



from Hong Kong



香港人や外国人メイドでにぎわう

ガイシー 香港の街市

食の街、香港。香港人の食に対するこだわりは、食材へのこだわりに行きつきます。古来「やくしょくどうげん薬食同源（体に良い食材を日常的にとることで健康を保つ）」と言われ、当地では富裕層だけでなく庶民も良い食材を求める情熱を惜しみません。とりわけ鮮度の良さが重視され、自分自身の目でみて（時には触って）、納得してから食材を買い求めるのが、伝統的な香港スタイルです。

日本と同様の「スーパーマーケット超級市場」もありますが、庶民が買い物に通うのは各地に点在する「ガイシー街市」と呼ばれる公設市場です。かつての街市は屋台が延々と連なるものでしたが、政府による再開発の結果、現在は3～4階建ての低層ビルが一般的な街市の姿です。工場のように飾り気のない街市ビルの入り口をくぐると、肉、魚、青果、乾物、茶、衣料品、日用品、フードコートなど大小様々の店がぎっしりと並び、色とりどりの商品と縁日のようなにぎわいに圧倒されます。

街市が支持される理由は、安さと鮮度のほか、量や

金額を指定した量り売りなどに対応する小回りの良さです。また、パック詰めされた食材よりも、加工プロセスや売り手の顔が見える街市のほうが信用できるという香港人も少なくありません。早朝、近所の街市を訪ねると、精肉店の店主が豚を店頭で解体し、商品を次々と店先に吊るすところでした。日本では珍しくなった光景ですが、香港人にとってはこれも「食の安心」につながっているのでしょう。

近年、中国本土からの大気汚染に悩む香港ですが、それでも日本と並ぶ世界最高水準の長寿を誇ります。香港政府によれば、その理由の一つは安価で良質な食材。そうすると街市は、香港人の健康長寿を支える存在とも言えます。

香港を旅行する機会があれば、裏通りの街市にも足を延ばしてみたいかがでしょうか。街市の混沌と活気の中に、香港の街の息吹を感じられることでしょう。

(日本銀行香港事務所)

*本コーナーは海外で働く日本銀行職員または日本銀行からの出向者が執筆しています。



同業が集まる中で各店舗が強みを競う
(写真は鮮魚店が並ぶ一角)



所狭しとあらゆる部位が陳列される精肉店