

シンガポール・レポート

日程：2009年7月11日～13日

今回訪問するまでシンガポールを誤解していた。

食文化もなく、「いろいろな国の料理のイイトコ取り」なのかと思っていたが、まるで違う。一番印象に残ったのが、プラナカンというマレー半島で栄えた中国系民族のニョニャ料理。簡単に説明すると、中国料理にスパイスなどを使い、マレーシアテイストを含んだものである。

彼らの文化も含めて、「感動」を味わったシンガポールの旅であった。

7月11日

夜、シンガポール着。

豪雨の為、近くのホーカー（街のフードコート）にて簡単に食事を済ます。と、いっても食べたかったラクサをオーダー。ラクサは色々なスタイルがあるようだが、簡単に説明するとココナッツカレーラーメン。辛いのに、ココナッツミルクが濃厚。好みの味である。

一緒に頼んだのはエビの甘辛やきそば。



7月12日

朝からリトルインディアのマーケットへ。

今までいろいろな国のマーケットに行ったがこんなにきれいなのは初めて。建物は今改装中のため、とりあえずの場所としても、食べ物がきちんとビニールに包まれており、陳列もキレイ。



前日マレーシアで食べたチェンパダッを発見。

うーん、やはりおいしい。

チェンパダッはジャックフルーツの仲間なのだそうです。



今回の目的でもある、プラナカンのアンティーク食器を見に行く。

KANTONG ANTIQUE HOUSE.

オーナーの Peter 氏に私が料理の仕事をしていると言ったら、彼のコレクションルームとキッチンに特別に案内してくださった。写真が唯一許されたのはキッチンとリビングルーム。

彼のコレクションがさりげなく置かれており、現代のキッチンにアンティークのグッズがたくさん並べられている、Peter 氏もお気に入りのキッチンだそうです。



Peter 氏から購入したアンティークの食器。

本当はお椀とセットで買ったかったのだが、高価なので「近いうちに戻ってきてお椀を買ってみせる」と約束して店を去った。



ランチはジャンボというシーフードレストランへ。

食べたのは、ホタテ貝の卵焼き、チリクラブ、ペッパークラブ、クリスピーチキン。

どれも美味！ 手が汚れて大変だが、本当においしい。

チリクラブのチリが服に飛び散るため、エプロンか何かないのか尋ねたところ、エプロンが出てきた。

白い服を着ていたにもかかわらず、エプロンを用意しておきながら出さない。

というのはシンガポールならではの適当さ。日本のサービスは素晴らしいと実感。



ランチ後は以前から行って見たかったラッフルズホテルへ。

マイケルジャクソンも宿泊した最高級ホテルであるが、私の目的は宿泊ではなくカクテル。

シンガポールスリングというカクテルのレシピは、このホテルで生まれたもの。今では世界中で飲まれている。

私が手にしているのはシンガポールスリングと塩ピーナッツ。

ごみに厳しいシンガポールで、唯一地面にゴミ（ピーナッツの殻）を捨ててもおこられないエリアがここのバーである。

美味しいカクテルで上機嫌。記念写真をパチリ。



もうお腹いっぱいだったが、食べるのが仕事。

ホーカーへ行ってキャロットケーキを食す。

キャロットケーキは人参がはいっているわけではなく、大根餅を卵と一緒に焼いたもの。

これはビールに合う！



夜はオーチャードロードという繁華街を散歩。

高級ブランド店が多く、大型ショッピングモールがずらり。

日本の繁華街もすごいが、シンガポールもにぎやかだ。



7月13日

シンガポールでのお料理教室は、通訳のトモコさんのご好意で、旦那様によるプラナカンのレッスンを受けることになった。

旦那様の Eric さんは世界最長飛行記録を持つ、ジャンボ機の現役パイロット。

私が初日にホーカーでラクサを食べたと言ったら、本物のラクサを食べさせなければ！ と講師に名乗り出てくださった。

全てのエビペーストを焼いて香りを出し、ハーブ類全てと材料をミキサーにかける。ラー油は一から作り、トッピングに使う。

麺は生ビーフン。エビ、きゅうり、湯がいたもやし、さつまあげなどを自分で盛り、上からラクサソースをかけて和えて食べるのが本場の食べ方のよう。

これは日本でも作りたいが、やはり重要なのが上に乗っているラクサリーフ。このハーブがないと、なんとも寂しい。



おなかいっぱいなのに、やはり食べ続ける。

日本から調べて行ったホーカーへ行き、フィッシュスープと海南チキンライスを食べる。

フィッシュスープにはご飯がついてきて一緒におかゆのようにして食べるのだが、さすがに食べきれず、スープのみ。トマトや海苔が入っているものすごく美味しい。いい出汁が出ている。でも、化学調味料も入っているのだろうか...と思うが、とにかくおいしい。

海南チキンライス、以前わざわざ海南まで行って食べようとしたら現地の人に「？」という顔をされ、よくよく調べたら海南島の人がシンガポールで広めた料理なのだとか。海南という名前がついても海南にはないシンガポールならではのメニューだ。

と、いうわけで、日本でも食べているが、ついにシンガポールでのチキンライスを食べる。

特別、感動！というのはないが、美味しいのには間違いない。



おやつ？ ではないが、チーズロティというのを見つけたので更に食べる。マレーシアで朝ご飯に食べたインド料理のロティに、チーズが入ったもの。日本でもチーズカレーがあるくらいだから、これはおいしいに違いない。間違いないおいしさに舌鼓を打ちまくった。



夕方、シンガポールの新名所を散歩した。

Clarke Quay (クラークキー)。

川沿いの倉庫を数年かけて開発したレストラン街である。

夜になると、きれいにライトアップされて、観光客や地元の人たちが集う。

今回は仕事ではなく、プライベートでこの場所を訪れるのだと、ウイスキー片手に誓うのであった。

