



食事情②



インドネシア

BOP層実態調査レポート

JETRO

2013年5月



BOP層はどこでどのように食べているのか



変わる食の風景

生活が豊かになるにつれ、インドネシアの食の風景が大きく変わり始めている。従来は、テンペや豆腐など大豆発酵食品が主なタンパク質の摂取源だったが、鶏肉や牛肉などの肉類を摂取する頻度が高まっている。また、1970年代以降に起こったいわゆる「緑の革命」の影響を受けて、炭水化物摂取におけるコメの比率が大幅に増加した。イモ類、サゴ椰子、キャッサバ、トウモロコシなどを主食としてきたジャワ島外の人々の食生活がコメ中心へと大きく変化した。

さらには、ファーストフードが浸透したことにより、脂肪の多い食事を取りがちになっている。子どもの頃から高血圧や高コレステロールなど、成人病疾患が多く現れるようになってきた。こうした傾向は、かつては富裕層に多く見られた現象だったが、現在では、中低所得のBOP層においても見られるようになってきた。

家庭での食事

BOP層に限らず、インドネシアの家庭では一般に、食事は主として午前中に一日分を作って作り置きする。特別な来客があったり、イベントがあったりする場合を除いて、毎回の食事ごとに新たに作ることはしない。

インドネシアでは、朝・昼・夕食を家族揃って一緒に摂るという習慣はない。家庭では、誰でも食べたいときに食べたい分だけ食べるのが普通で、基本的には個食である。なお、農村では、朝早くに農作業を行うため、お茶とお菓子などを食べて田畑へ出かけ、昼前に戻ってきてから食事を摂るという形になっている。

食器は基本的に大きめの皿が1枚で、その真ん中にご飯をのせ、そのほかのおかずをご飯の周りに盛る。カレーなどの汁物はご飯に直にかけると。その後、テーブルがない場合には、左手で皿の底を支えながら、右手を使ってご飯とおかずを混ぜながら食べる。平たいところがあれば、手ではなく、スプーンとフォークで食べることもある。



リヤカーで集落を回る野菜の行商人

外での食事はワルンが主

最近では、BOP層でも以前より外で食事をする機会が増えている様子がうかがえる。ワルンと呼ばれる簡易食堂では、客が自分で選んだおかずをご飯にのせて食べるスタイルを採用する。

固定店舗形式のワルンでは、一の字、コの字または口の字のカウンターに長椅子が置かれ、客同士が隣り合わせで食事をする。おかずはフライドチキン、牛肉の煮込み、臓物、野菜炒めなど数種類があり、日替わりの場合が多い。客は好きなおかずを選んで食べる。カウンターの上には、おかずのほかにクルブック(せんべい)などのスナックやミネラルウォーターなども置かれ、食べた分を自己申告して、食事代に加えて支払う。



パサールの中にあるワルン(簡易食堂)

JETRO

一方、店舗のない屋台(カキリマ)形式の場合、単に食べものを売るだけの場合もあるが、食事を出す場合には、屋台の周りに置かれた長椅子に腰かけ、テーブルなしで皿を左手に持って食べる。この長椅子は屋台が移動する際に、屋台にくくりつけて移動する。

屋台形式の発展型は、屋台と店舗のジョイントである。すなわち、調理するのは屋台で行う一方、店舗自体には台がない。店舗には机と椅子が置かれ、食事をする場所になる。屋台と店舗の所有者は、それぞれ別々のケースが多いようで、時間によって、屋台が入れ替わる場合もある。

この形式は割と一般的で、たとえば中華料理の小食堂やシーフードレストランなどでもよく見かける形態である。



屋台+店舗の形態の鶏そば屋。屋台が調理場。

ワルテグ

ワルンといえば、首都ジャカルタなどでは、ワルン・テガル(短縮してワルテグとも呼ばれる)が一般的に知られている。中ジャワ州テガル地方出身者が経営する簡易食堂で、簡単に安く食事ができるため、BOP層にもよく利用されている。このワルテグのビジネスは、実は利益率がかなり高く、故郷のテガルへ送金して、大きな家を建てる者が多い。

ワルテグは、家族などによる経営が多く、一部では事実上フランチャイズのような形が入ってきている。インドネシアのBOP層自身にとって、ビジネスとしてのワルテグは、参入が比較的容易で利益率も高いので、かなり有望であるといつてよい。

まとめ

インスタントラーメンの普及に見られるように、インドネシアのBOP層には、手間暇かけて根気よく食事を用意したり、こだわりの食事を楽しむという志向があまり見られない。食材の調達も、自ら出向くパサールよりも自分のところへやってくる行商人のほうを好み、食事も1回1回こまめに作るよりも1度作って1日持たせる。生活に余裕が生まれて外食が増えても、ワルテグなどワルンでの食事は自宅の食事と大きくは変わらず、栄養バランスなどへの配慮はほとんどない食べ方を続けている。ワルンでも、既製のインスタントラーメンやインスタントコーヒーにお湯を入れる程度のものが相当数存在する。炭水化物中心の食事に脂肪分の高いファーストフードが加わり、BOP層をめぐる食事状況はインスタント化、ワンパターン化の方向へ向かっているように感じる。逆にいうと、食事には選り好みができるのは、富裕層の贅沢という空気もまだある。

今後、コンビニエンスストアがインドネシアで展開を広めていくと、既存のワルンをめぐる食事の風景も大きく変わってこよう。食事作りに手間暇をかけたくない性向は、コンビニで売られる総菜や弁当を志向してくる。BOP層にパン食が急速に浸透しているのも、この流れに沿ったものであろう。BOP層を含むインドネシアの消費者における食の画一化は、ますます進んでいくことだろう。

しかし、BOP層のビジネスはしぶとく生き残っていくだろう。たとえば、自転車に様々なインスタント飲料とお湯の入ったポットを積んで、街中を走り回る移動式簡易カフェは、そうした適応の一つである。この場合でも、自分で手塩にかけて作ったものではなく、すでに規格化・画一化されたものの活用策としてである。数年後のワルンでは、コンビニで購入した総菜をご飯に付けて出すような店が増えるのではないかと予想する。



鶏そば

JETRO

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。