

ジャカルタの食事情——10年ぶりの再訪で感じたこと

久本 泰秀（FCCシニアコンサルタント、元 JICA 指導員）

2001～2002 年にかけて JICA 専門家としてインドネシアに駐在し、環境管理センター（EMC）で「環境分析」指導を行なった。本年、ちょうど 10 年の節目にジャカルタを再訪する機会を得たので、この 10 年間の変化・発展について検討を試みた。ここではインドネシアの食事情について、今回のごく短期の滞在中に実際に飲食したものを中心に、アト・ランダムに記してみた。

1. フード・コートとサラリーマン・ランチ

到着当日の夜は、ホテル近くのショッピング・プラザにでかけてみた。



【SENAYAN Shopping Center】

3階がフード・コートになっている。中央にテーブル席が沢山あり、それを小さな食べ物屋が取り囲んでいる。



【フードコートの客席はきれいで清潔】

客は好きな店で注文して、自分でテーブル席に運んで食べるスタイルだ。ファストフード店（マクドナルドやドーナッツなど）は勿論のこと、日本食の店も寿司屋、丼屋、ホカホカ弁当などいくつか入っていた。



【モールのフードコートで見かけた
Hoka Hoka Bento】

他に韓国料理、中華料理、タイ料理、トルコ料理、インド料理などさまざまな国の店がある。肝心のインドネシア料理はというと、やっと一軒みつけた。ミーゴレン（麺と鶏肉、野菜を甘口ソースで味付けた焼きそば）を頼む。皿にはレタスとトマト、キュウリのサラダも盛り合わせてある。日本人に馴染みやすい味だが、約 50,000Rp. 500 円に満たないが、インドネシアの常識からすれば高級の部類であろう。ビールが飲みたかったのだが、アルコールを売る店はなかった。4階には高級なレストランが何軒か入っており、アルコールが注文できると後でわかった。



【シンプルだが美味な
サラリーマンランチセット】

次の日の昼食は訪問先の行き帰りの途中で、ドライバーに適切な店に連れて行ってもらった。通りに面して間口は広いが、冷房もなく、粗末なテーブルとビニール張りの椅子が並んでいるだけの店だった。やはりアルコールはない。ナシゴレンウダン（海老入りの焼き飯）と、店の奥のショーケースにあった揚げ餃子様のものを注文する。ゴレンにはやはり生野菜のサラダが付いていた。全部で約 26,500Rp、昨夜の半額くらいだが、味はずっとよくて、餃子もできたての熱々で美味しかった。

2. 高級スーパーとビール

帰り道、ドライバーに「ビールが買いたい」と言ったら、「ノン・アルコールのビールか？」と言われたので驚いた。日本でも最近ノン・アルコールのビールが流行っているが、インドネシアにもあるようだ。「もちろんアルコール入りの」と答えると、大きなスーパー「グランドラッキー」に連れて行ってくれた。外国人向けの輸入品が中心の高級店のような店。インドネシアの地ビールで有名なのは「Bintang ビンタン」と「Anker アンカー」だが、この店では350ml ぐらいの缶が、ビンタンは12,900Rp、アンカーは12,500Rp だった。ベルキューブのチーズ（輸入品）は小さな箱で19,500Rp もした。



【インドネシアビール BINTANG】

3. ホテルの食事情

ホテルは、市の中心部を少し外れたところにある。15階と16階はエグゼクティブ・フロアで若干値段が高い（と言っても3泊で2,000円ぐらい上がるだけ）。



【Atlet Century Park Hotel 外観】

専用のラウンジがあり、朝食もそこで食べられる。朝食は洋風のビュッフェ形式で日本と変わらないが、さすがに南国のフルーツが充実していた。昼間はコーヒーと焼き菓子やフルーツ、夕方からはおつまみ類と飲み物（ビールも）が無料で振る舞われる。小さな揚げ春巻や中華風の海老と野菜の炒め物など、結構ボリュームのある料理が並んでいる。皿にいっぱい取って食べている人もいたから、それで夕食を済ませているのであろう。



【ホテルの朝食

Executive Floor のビュッフェ】

私はルーム・サービスを取り、買ってきたビールを飲んだ。ソト・アヤムという鶏肉入りのスパイシーなスープ（カレー・スープ）をメインに、ご飯、サラダ、サテ・アヤム（甘辛い焼鳥）、海老センベイの盛り合せにした。ホテル値段だから、80,000Rp ぐらいだ。それにしても、インドネシアのご飯はうまい。細くて長いいわゆる「外米」なのだが、炊き方（蒸し方）が上手なのか、パサついていないし、匂いもない。タイの香り米も美味だが、インドネシアの米の方が日本人には合うのではないかと思う。

2月のインドネシアは雨季で、毎日午後3時くらいから夜8時くらいにかけて雨が降る。雷が鳴り、どしゃ降りになることも多い。今回の滞在でも午後から大雨となった日が続き、ホテルのレストランで食事をせざるを得なかった。ランチにはいわゆるクラブハウスサンドイッチを食べたが、これは完全に欧米スタンダードの域に達しており、ボリューム・味ともに満足できるものだった。夕食には鶏の唐揚げ定食（サラダ・ライス・スープ付き）を頼んだ。鶏ガラの澄んだスープはやや中華風の味付けでとても美味だった。



【ホテルのランチ

サラダ付きのクラブハウスサンドイッチ】

鶏肉ばかり食べていると思われるかもしれないが、インドネシアはイスラム教徒が多数を占める国だ。イスラム教徒は豚肉を食べない。また、人口構成からすると少ないがヒンドゥー教徒（牛肉を食べない）もいるため、誰でも食べられる（宗教によって料理前に儀式が必要だが）鶏肉の料理が普及したのではないだろうか。メニューを見ても鶏肉が目立ち、また美味しいものが多いと思う。



【ホテルの夕食
フレッシュサラダ付きチキンカツ
定食】

4. ファストフードも独特

滞在最後の日、空港へ向かう高速のサービスエリアに寄ってみた。スターバックスやマクドナルド、中国系のレストラン、ケンタッキーフライドチキン（KFC）などがある。最後の鶏肉をと思い、KFCに入った。日曜日の夕食時のせいか、店は混み合いレジの前は列ができていた。家族連れが圧倒的に多く、注文する数が半端ではない。7～8人分のチキンやら、子供用のセットやら、トータルで30万Rp（3,000円弱）ぐらいの金額を払っているのだ。子供たちにとっては待ちに待った週末の楽しい贅沢なのだろう。

売れ筋だというセットを頼んだ。フライドチキン2つとペプシのラージサイズ、それにご飯で、約36,000Rp。インドネシアのKFCでは、パンやポテトの代わりにご飯がつくことは知っていたが、これが巨大なおにぎり状のご飯を紙で包んだものなのだ。食べている人を見ると、包み紙を広げてその中にご飯をくずしながら、手で食べている。店のメニューには「Bento」と称して、甘辛だれの焼鳥とご飯のメニューもあった。インド人がカレーを食べると同じように、焼鳥のたれをご飯にまぶしながら、器用に右手だけで食べていた。KFCのご飯は美味しくはなかった。芯が残っているし、バサバサしていて味も匂いもイマイチだ。ただし、フライドチキンは日本のものよりカリカリに揚げてあるようで、なかなかだった。



【KFCの味なしおにぎりセット】

5. 水・氷と生鮮野菜

ジャカルタの水道事情は非常に悪い。生水はもちろんだが、その生水で洗ったであろう生野菜（サラダ）、生水で作ったかもしれない氷などは、口にすべきではないのは常識だ。しかし、今回の滞在で実感したのは、レストランなどの水環境は改善されているのではないかとのことだ。



【Jakarta 市内の KFC】



【CAFÉ BATAVIA は
魅力的な喫茶店(外国人旅行者が多い)】

おわりに

十年ぶりのジャカルタは変わっていた。「衣食足って礼節を知る」ではないが、経済状況が良くなると人々の顔色も、態度も、意欲も変わってくる。今回は、それらを身に染みて感じられた旅となった。