

## 増えるネパール料理店 : エスニック・ニッチの開拓

著者	南 真木人
雑誌名	Mネット : 移住労働者と連帯する全国ネットワーク情報誌
巻	147
ページ	20-21
発行年	2012-02-25
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5107">http://hdl.handle.net/10502/5107</a>

# 増える ネパール料理店 —エスニック・ニッチの開拓

国立民族学博物館

南 真木人

ここ数年、こんなところにと思ふような地方都市や大都市近郊のローカルな駅前、住宅街などで、ネパール国旗を掲げた「(インド&) ネパール料理店」をよく見かける。気がつけば、ここにもネパール料理店、という印象はあっているのだろうか。試しに、地図検索サイトのマピオンで「ネパール料理」と入力してみると、月額千円で登録しているネパール料理店が全国で995店表示され、東京都内では388店にのぼる(2012年1月)。最近よく目にするベトナム料理店が、同じ検索において全国で578店にとどまることを見ると、ネパール料理店の増加傾向は確かのようなのだ。

これを裏打ちするのが、ネパール人料理人の急増である。外国人登録をしているネパール人で最も多い在留資格は、外国料理のコックが大半を占める「技能」で、5,283人(2010年)に達する。しかも、その数は2008年以降インド人を抜いて中国人について二番目に多い状態が続く。外国人登録をしているネパール人総数は17,525人なので、日本に暮らすネパール人の約3人に1人は料理人ということになる。右図は「技能」の在留資格によるネパール人の推移をあらわす。ここからは、ネパール人料理人の数が2006年頃から急増し、2008年をピークに新規の入国者が減少していることが見てとれる。おそらくそれは、ネパール料理店の開業ブームが一気に起こり、現在は一段落してきたことを表しているのであろう。

ネパール料理店の経営者は、ざっと見聞きした印象だが、ネパール人の配偶者やビジネス・パートナーをもつ日本人、日本で既に別の仕事に従事する、多くは日本人と結婚しているネパール人、日本の学校を卒業後に起業した元ネパール人留(就)学生などが多いようだ。これに従い、その多くがネパール料理店の経営者であると考えられる、在留資格「投資・経営」で外国人登録をするネパール人も増えており、2010年で373人にのぼる。

ネパール料理店の開業に向けた諸条件は、口コミはもとより、例えば nepaljapan.com のようなサイトからほとんどの情報が容易に得られる。そこには、料理店の登記を請け負う行政書士、賃貸料の安い居抜き店舗物件を紹介する不動産業、タンドール窯卸会社、ネパール産酒類輸入業などの広告や情報が満載なのだ。新規の料理人のリクルートも、つてをたどればこと欠かない。相場140万ルピー(約140万円)の渡航費込みの斡旋料を人材派遣会社に払ってでも、来日して働く希望をもつ料理人がたくさんいるからだ。場合によっては、その斡旋料の一部が経営者にキックバックされ、開店資金の一部に充当されることもあるようだ。在留資格「投資・経営」を取得し開業できれば、妻子を在留資格「家族滞在」で呼び寄せることが可能であり、資格外活動許可を受ければ配偶者も就労できる。こうして一家総出で来日し、日夜、一所懸命働くネパール人が増えている。

ネパール料理店の特徴は、タンドール窯をもち、定番メニューとして北インド料理のナンとタンドリー・チキンを提供することだ。とくに都市部では、ランチにカレーとナンまたはライス、サラダのセットを700円くらいから提供する店が多く、ディナーにおいてモモ(ネパール風餃子)、チキン・チリ(ネパール風中華)、チョウメン(ネパール風焼きそば)、トゥクパ(チベット風うどん)、アルー・サデコ(イモ炒め)などの「ネパール料理」を出して、ネパール料理店の面目をかるうじて保っている。出されるカレーの多くは、ミキサーを使ったポタージュ状のカレー・ベースに鶏肉なり野菜が入っているもので、標準化と画一化がすすんでいる。このタイプが日本人の好みなのか、日本人好みだとネパール料理店のあいだで流布しているのか、あるいは既に確立した感がある日本の北インド料理店のカレーを踏襲したのかは定かでない。だが、一説にはレトルトの業務用ポタージュ状カレー・ベースが出回っているとも聞く。安上がりで調理も簡単で、見た目も

きれいなものかもしれない。だが、現地でまったく異なるネパール料理を食べている私には物足りない。何れにしても、ネパール料理店の増加と地方への拡がり、かつては大都市の高級インド料理店でしか食べることができなかった、ナンやタンドリー・チキンといったタンドール料理を価格とアクセスの両面で日本人に身近なものとしたといえる。宅配ピザの出現がイタリア料理からピザを独立させ普及させたように、ネパール料理店の出現は、焼きたてナンとカレーのセットを普及させつつある。その意味で、地方におけるネパール料理店の開業の波は、珍しさも手伝って今しばらく続くであろう。

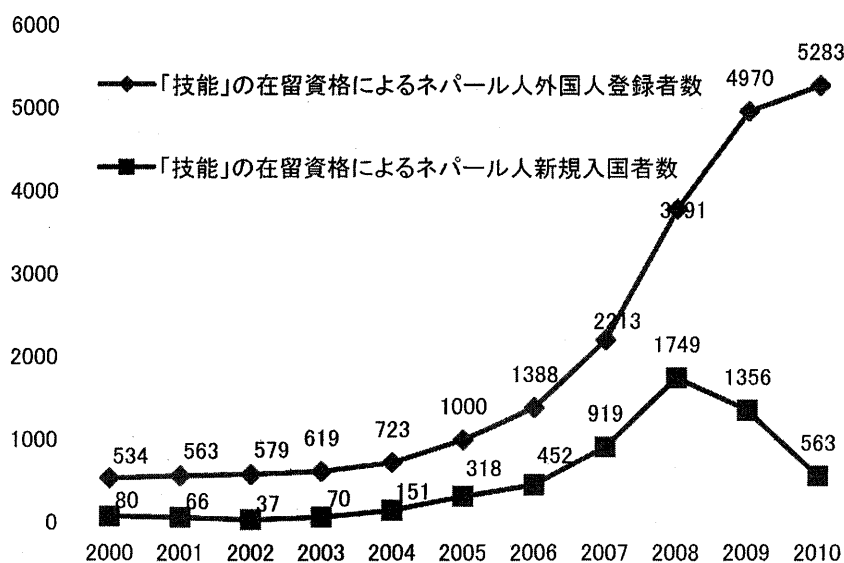
ネパールは現在、人口の7.2パーセントにあたる192万人が国外に居住し(2011年)、移民による送金額が国内総生産(GDP)の22パーセントにのぼる、という移出国家になっている。そうしたなか、湾岸諸国などでの移住労働市場において、より良い待遇を得ようと、料理人の資格を身につける若者が急増している。ネパール在住のウブレティ・美樹氏によれば、カトマンドウには現在 Culinary Art と呼ばれる調理師専門学校が次々と開校し人気を博しているそうで、欧米の一流ホテルや豪華客船の調理場で働くネパール人が増えつつあるそうだ。日本で働くネパール人料理

人のなかにも、湾岸諸国のホテルなどで経験と実績を積み、来日している人が少なくない。そうした人のなかには既に、ネパール料理店ではない一般のレストランで洋食をつくっている料理人も現れている。

ネパール人にとって香辛料を用いたインド系料理の料理人は、中華料理とはまた違った領域で、エスニック・ニッチであった。競合しそうなのは本家本元のインド人であるが、日本のインド料理店で働く料理人の多くが実はネパール人であることから分かるように、インド人と比べて相対的に低賃金で済まされることが、ニッチ足りえている側面もある。ネパールは観光関連のサービス業が発達し、古くは70年代のヒッピー時代から既に、カトマンドウやポカラに世界各国の料理店が立ち並んできた特異な土地である。また、料理人を伴うような大掛かりなトレッキングも盛んで、料理人の潜在的な需要が高かった。ネパール人と料理人という組み合わせは、けっして唐突なものではなく、かなりの歴史的な蓋然性をもつものなのだ。

ネパール人はこれまで、勇猛果敢な「グルカ兵」として英国や英連邦の軍隊に組みこまれ、軍章にもなっている「ククリ(・ナイフ)」という短刀で象徴されてきた。ネパール人は現在、ククリをキッチン・ナイフに持ち替えてグローバルな労働市場に参入しはじめたのである。

図 「技能」の在留資格によるネパール人の推移



法務省入国管理局編『出入国管理』各年度版より作成