

シンガポールの屋台文化

ホーカーセンター ② (全3回)



出典：www.mynicehome.gov.sg

皆さん、こんにちは！

松阪市国際交流員のジェレミーです。

シンガポール政府の綿密な計画のおかげで、衛生的で整備されたホーカーセンターは大成功でした。

シンガポール食文化の誕生

1979年までの5年間、54ヶ所にホーカーセンターが建設されました。

世界中で知名度が高い海南チキンライスを始めラクサやロティプラタ等、シンガポールの食文化である多民族の料理を手頃に提供しています。

現在、110ヶ所以上のホーカーセンターが存在し、これから更に建設する計画もあります。



市HP「国際交流員のページ」



あるホーカーセンターのラーメン

日本料理や洋食を提供する店も増えて、シンガポールの屋台文化は常に変化しています。

とは言っても、シンガポールがどんどん発展していくと共に、ホーカーという職業の魅力は年々低下する一方です。

実は現在、シンガポールの食文化は消滅の危機に向かっています。

'Hawker Center'

Singapore's Hawker Culture

Part 2 of 3



Credit : www.mynicehome.gov.sg

**Hello everyone,
Matsusaka City CIR, Jeremy here!**

Thanks to the meticulous effort of the Singapore government, the hygienic and well-maintained hawker center is a huge success.

The birth of Singapore's food culture

In the 5 years leading to 1979, hawker centers were built in 54 locations around Singapore.

From the internationally well-known "Hainanese Chicken Rice", to "Laksa" and "Roti Prata", Hawker center offers multi-cultural, local cuisines at an affordable price.

Today, there exist more than 110 hawker centers in Singapore, and there are projects to further increase its number.



Official HP – Visit Matsusaka (EN)



Japanese Ramen from a certain hawker center

With increasing number of stalls serving western and Japanese cuisines as well, Singapore's hawker culture is constantly changing.

That being said, as Singapore becomes increasingly developed, the attractiveness of hawker as a profession has been sliding every year.

Right now, Singapore food culture is heading towards the trend for extinction.

“小贩中心”

新加坡的小贩文化 ① (全3部)



来源: www.mynicehome.gov.sg

大家好！

这是松阪市国际交流员（CIR）的 Jeremy！

多亏新加坡政府精心的计划，具有卫生及设备齐全的小贩中心取得巨大的成功。

新加坡美食文化的诞生

直到1979年的5年内，小贩中心以在新加坡全岛54个地方建设。

从全球知名的“海南鸡饭”，到“叻沙”及“印度煎饼”，小贩中心提供着多文化及价格合理的当地美食。

如今，新加坡全岛有超过110家的小贩中心，并且还有进一步增加其数量的计划。



松阪市官方网站 - Visit Matsusaka
(英)

提供像西餐及日本餐小贩也开始增加，新加坡的小贩文化也不断地变化。

话虽如此，随着新加坡的持续发展，把小贩作为职业的吸引力也逐年下降。如此，新加坡的美食文化正在前往着被消亡的趋势。



某个小贩中心的日式拉面