

ホーカーセンター ① (全3回)



代表的なシンガポール料理「海南チキンライス」

皆さん、こんにちは！

松阪市国際交流員のジェレミーです。

日本の「和食」と同じく、2020年シンガポールの「屋台文化」は、「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。



屋台文化の歴史

この文化は19世紀、大英帝国に植民地化された時代に始まりました。

当時、シンガポールは港湾都市として栄えていて、貿易するため様々な国から人が移住しました。街路で料理を販売するのは儲かるので、自分の故郷の料理を「シンガポール風」にして、屋台を構える「ホーカー」が増えました。



市HP「国際交流員のページ」

戦後、就職難のため、「ホーカー」になるのが流行し、急増しました。しかし、この傾向に伴い、街にネズミが増えたりや食中毒といった衛生面や管理体制の問題が発生しました。



従って、70年代に政府は対策として、「ホーカーセンター」の建設を開始し、地域毎に集約させました。

今日までも、シンガポールの屋台文化は変わり続け、日本料理や西洋料理なども提供しています。

'Hawker Center' Singapore's Hawker Culture

Part 1 of 3



Singapore's traditional cuisine - "Hainanese chicken rice"

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

Similar to Japan's 'washoku', Singapore's 'hawker culture' was registered as one of 'UNESCO Intangible Cultural Heritage' in 2020.

The history of hawker culture

It began in the 19th century, when Singapore was under the British colonial rule.

At that time, Singapore prospered as a port city, and people from various countries immigrated to Singapore to trade. As selling food on the street was a lucrative business, more and more hawkers started setting up stalls, offering their hometown cuisines with a 'Singapore touch'.

After the Second World War, hawker became a popular profession due to the difficulty in finding employment.



Official HP – Visit Matsusaka (EN)



A hawker stall in 1959
Source: National Archives of Singapore

However, as more hawker stalls began opening on the street, it gave rise to hygiene and management issues such as the infestation of rats and increased cases of food poisoning.

Therefore, as a countermeasure, the government began plans to build hawker centers in the 1970s.

Singapore's hawker culture has come a long way since then, and it continues to change even today, with stalls offering Japanese and Western cuisines as well.

“小贩中心”

新加坡的小贩文化 ① (全3部)



新加坡的传统美食 - “海南鸡饭”

大家好！

这是松阪市国际交流员(CIR)的Jeremy！

与日本的“和食”相同，新加坡的“小贩文化”在2020年被登录为“联合国教科文组织非物质文化遗产”之一。

新加坡的小贩文化

这个文化从19世纪，当新加坡还处于被英国殖民统治的时期。

当时，新加坡是个繁荣的港湾城市。为了进行贸易，来自不同国家的人民移民到新加坡。由于在街头卖食物非常有利可图，越来越多小贩开始摆摊，提供“新加坡风味”的家乡美食。

第二次世界大战后，由于就业困难，小贩开始成为了非常热门的职业。但是，在这趋势的同时，也引发了卫生及管理制



松阪市官方网站 - Visit Matsuyama (英)



1959年的街头摊位
来源：新加坡国家档案馆

为了对抗这些问题，政府在70年代时开始规划建设小贩中心。

新加坡的小贩文化经过了遥远的路程，至今还在不断地变化。今天，有些摊位也提供日式及西方的美食。