

ホーカーセンター ③ (全3回)



皆さん、こんにちは！

松阪市国際交流員のジェレミーです。

シンガポールの近代化に伴い、我々の食文化は消滅の危機にあります。

ホーカーになりたいシンガポール人が少ない

暑い環境、家賃の高騰、体力も消耗するため、「ホーカー」の職業としての魅力は急速に低下しています。物価高騰で採算の合わないお店や、後継ぎがないお店がたくさんあります。

現在、ホーカーの平均年齢は約60歳です。若者の成り手を増やすため、政府は新規事業に家賃補助をして、ホーカー育成プログラムを実施しています。

それでも、前述の問題が変わらない限り、今の傾向は続くでしょう。



市HP「国際交流員のページ」



出典: <https://secretlfeofatbacks.com/>

現代化された「サテ」という伝統料理

とはいえ、新世代のホーカーはシンガポールの伝統料理を現代化しつつあり、シンガポールの食文化にどんな影響があるのかまだ未知のことです。

したがって、ホーカーセンター自体は消えなくても、その中の伝統料理の多くが、近い将来消えるかもしれません。

‘Hawker Center’

Singapore’s Hawker Culture

Part 3 of 3



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

Together with the modernization of Singapore, our food culture is also facing the danger of extinction.

Few Singaporeans wants to be hawker

Hot environment, rising rent, and physically exhausting work. The charm of “hawker” as a profession is on a sharp decline. Due to the rising cost, it is also difficult to earn a comfortable income as a hawker, resulting in many hawker stalls finding difficulties in finding successors.

Currently, the average age of hawker is 60 years old. In order to attract more youngsters into the profession, the government introduced subsidies for new businesses and holds hawker training programs to nurture new talents.

However, it is tough to see any positive change in the trend as long as the previously mentioned issues persist.



Official HP – Visit Matsusaka (EN)



That being said, the new generation of hawkers are looking to modernize Singapore’s traditional dishes, and what kind of effect it would bring still remains to be seen.

Hawker center itself is probably here to stay, but we may see the end of traditional Singaporean cuisines in the near future.

credit : <https://secretlifedfatbacks.com/>

Modernized “Satay” dish

“小贩中心”

新加坡的小贩文化 ③ (全3部)



大家好！

这是松阪市国际交流员(CIR)的Jeremy！

随着新加坡发展的同时，我们的美食文化也面对着被完全消灭的危机。

很少新加坡人想当小贩

炎热的环境，店租的上涨，以及劳累体力的工作。“小贩”这行业的魅力正在急剧下滑。由于成本的上涨，一般的小贩也很难赚取舒适的收入，导致很多小贩摊位难以找到接班人。

如今，小贩职业的平均年龄是60岁左右。为了吸引更多年轻人加入这个行业，新加坡政府推出了新业补贴，也举办小贩培训课程来培养新人才。

然而，只要上述的问题持续，我认为目前的趋势也很难看到任何积极的变化。



松阪市官方网站 - Visit Matsuyama (英)



现代化的“沙爹”菜肴

尽管如此，新时代的小贩正在现代化新加坡的传统料理。而这会带来什么样的变化还是一个未知数。

因此，即使小贩中心本身不会消失，但在不久的将来，其中的传统菜肴可能就会完全消失了。

来源 - <https://secretlifeoffatbacks.com/>