

「和食の街」上海

中国へ旅行に行ったら、中華料理を食べるのが楽しみのひとつだと思います。中華料理といっても、地域によって食材や味付けはかなり異なります。上海には上海料理があります。日本では上海料理といっても、あまりピンと来ないかも知れませんが、代表的な料理は小籠包、上海ガニ、紅焼肉（ホンシャオロウ・豚の角煮のような料理）などで、どちらかと言えば甘い味付けの料理が多いです。上海人スタッフによると、上海人は四川料理のような辛い料理はあまり好きではないそうです。

上海には世界中から人が集まっているので、世界各国の料理店が出店しています。イタリア、フランス、ドイツなど、ヨーロッパの料理から、タイ、ベトナム、インド、韓国などアジアの料理まで、いろいろな料理が食べられます。もちろん和食のお店もたくさんあります。事務所のある虹橋地区は、昔から日本企業が集まっている場所で、日本人駐在員が多いところでもあります。そのため、虹橋地区周辺には和食のお店がたくさんあります。

ほとんどの和食のお店は個人経営ですが、日本でチェーン展開している店舗が上海に進出している例も数多くあります。白木屋、和民、吉野家、松屋、大戸屋、丸亀製麺…など、相模原市内でも見かけるお店を上海中心部でも見ることができます。お店の種類もいろいろとあり、日本にいる時と同じような食生活を送ることもできます。

味に関してはお店によって様々ですが、概ねおいしく食べられます。日本人が常駐しているお店は味のレベルも高く、提供されるサービスも日本とあまり変わりがありません。値段は昼食で 50 元～100 元程度、夕食で 100 元～200 元程度で、地元中華料理のお店での夕食が 100 元以下で食べられることを考えるとやや高めの値段です。事務所周辺の和食のお店に行くとお客さんの大半は日本人ですが、中国人のお客さんもいて、普通に行くお店のうちのひとつとなっているようです。

こうした傾向が分かるデータがあります。中国にサービス業店舗をオンラインで評価する「大衆点评網」というサイトがあるのですが、このサイトの運営会社が発表した上海版サイトの 2012 年アクセスランキング（レストラン分野）のトップ 10 に、日本料理店が 3 店舗ランクインしたそうです。上海における日本料理への関心の高さがうかがえます。

また、このサイトによると上海市民の外食 1 回あたりの平均消費額は平均 90 元で、同様の調査をしている 23 都市中 1 番高いそうです（2 位は北京市で 87 元、3 位は広東省深セン市で 81 元）。料理別の平均消費額は、バイキング（食べ放題）の 184 元に次いで、日本料理が 120 元で 2 位となり、以下西洋料理の 111 元、東南アジア料理の 108 元、上海・江蘇・浙江料理の 97 元と続いています。上海市民にとっての日本料理は、少しお金を出しても食べに行きたい、そんな料理なのかも知れません。

和食のお店に行って昼の定食を注文すると、必ずと言っていいほど付いてくる料理があります。それは「茶碗蒸し」です。それなりに手間のかかる料理で、和食を代表するメニューでも無いと思うのですが、なぜかほとんどのお店で定食に付いてきます。日本で茶碗蒸しを毎週食べることはありませんでしたが、上海で毎週のように茶碗蒸しを食べていることを、ちょっと不思議に感じています。



昼定食（からあげ定食）
左側の真ん中が茶碗蒸しです



うなぎの専門店もあります



日本人向けフリーペーパーには和食のお店の情報がたくさん掲載されています

JETRO 上海事務所 山口 潤
(産業政策課)