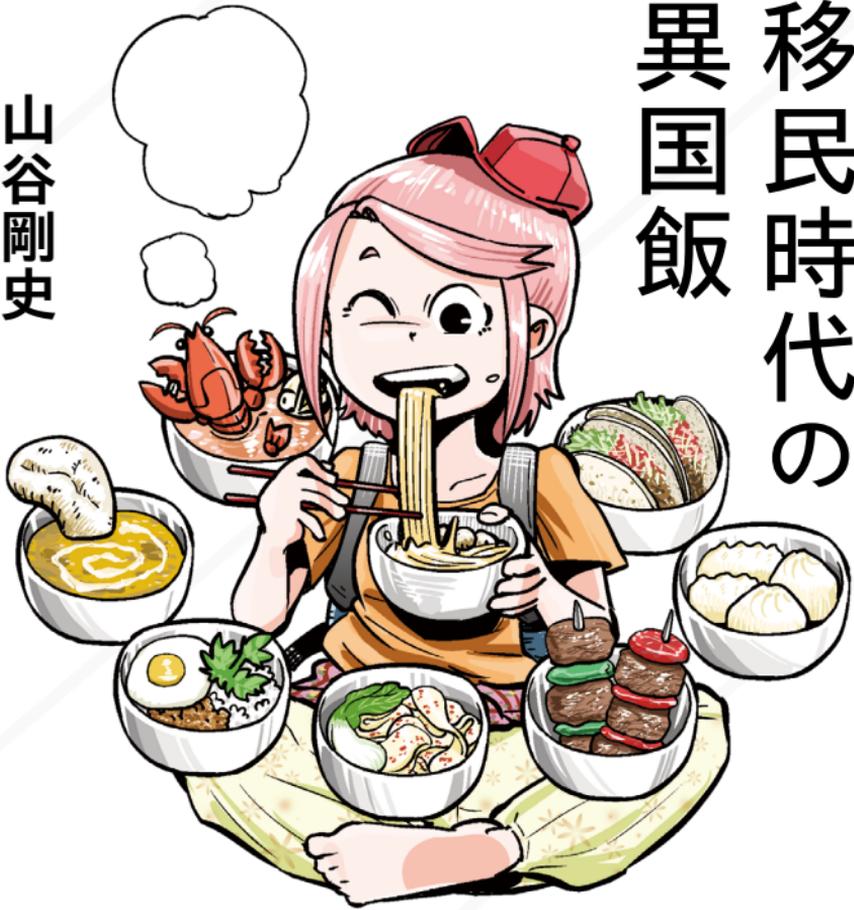


# 移民時代の 異国飯

山谷剛史



# 異国飯に しましょう!

麻辣燙(マールータン)、ハロハロ、バクラヴァ、チーフア…  
ディープ中国から東南アジア、中東、南米まで

いま日本で楽しめる「リアルな外国の味」を完全ガイド!



移民時代の異国飯

山谷剛史

星海社

219



SEIKAISHA  
SHINSHO



海外旅行が待ち遠しいですか？

待ち遠しいです。僕は海外旅行が大好きです。

海外旅行とはなんでしょう。答えは「外国で旅行することだよ」——ですね。海外に行ったら何しますか？

海外を旅する番組がNHKや民放で放送されています。どんな内容ですか？

こんなストーリーじゃないでしょうか。

「ここは何とかという何とかの街」という紹介をしたあと街を歩きはじめます。周囲を見回し外国に来たなあと感じます。

観光地には歴史的な建築物が多いから、教会とかお寺とか行きそうです。キリスト教圏であれば教会に行くと狙ったようにミサのタイミングでカメラが教会に入っていくこともあるでしょう。東南アジアではお寺に行き、お祈りする人を観察しながらお祈りするでし

よう。イスラム圏の国であれば街一番のモスクを見るでしょう。

街歩きして観光した後は？ 街中のお店にふらりと入ったり、お腹を空かせてレストランや食堂に入るシーン、定番ですよ。

そこで外国語のメニューを見て、店員にこう聞きます。「なにがおすすめですか？」——そうすると、店の人は「この名物はなんとかよ」と教えてくれて、それをオーダー。やってきた料理に舌鼓を打ちます。あるあるですよ。

お店に入ってもそう。店の中には知らない商品ばかりがある。(いろいろあるなあ……)と脳内でナレーターのように独り言を話しながらいろいろ観察したあと、店の人と話をするんです。そうすると店長は「この店は何年前からやってねえ」とか語りだすんです。「おすすめはなんですか?」「そうだね、これが自慢の商品だよ!」そんなやりとりがありそうです。

旅行番組でよくある流れを紹介しましたが、実際海外旅行に行かれた方はこの経験を多少少なからせしているかと思います。

片言の言葉でただとどしく注文して、現地の店員が短くシンプルな言葉で返ってきて、

なんとか現地の料理を食べる。それは記憶に残る経験のはずです。僕もそうでした。

現地の人と話して、現地の料理を食べ、現地の店に入る。これは観光地巡りとともに、結構思いい出に残ります。

この海外旅行の醍醐味だいごみを、実は日本で楽しむことができます。外国料理屋に入ります。これです。

「横浜や神戸には中華街があるし、新大久保や鶴橋には韓国料理屋やショップが並ぶよ。近所の商店街や大通り沿いにインド料理屋とかタイ料理屋とかあるし、そうだが、最近中国料理やベトナム料理も出てきたぞ」

——惜しい。そこは確かに外国のメニューが並んでいて、外国人がやりくりしているけど、だいたい日本人向けになっています。日本語メニューがあり、ランチメニューや晚酌メニューがあつて、サラリーマンの飲み会や女子会で胃袋を満たします。

そうした店ではなく、日本在住外国人による、外国人のための食堂やショップがあるんですね。いや、日本人に向けても商売しようとしているけれど、あまりに怪しいので多数派の日本人からすると中に入りにくい雰囲気があり、結果的に外国人が喜ぶ店になってし

まった。そんな店が日本に点々とあるのです。

そうした食堂や商店は、日本に仕事や留学など何らかの理由で来た外国人が集い、外国の言葉が飛び交います。メニューは日本語がおかしいならまだいいほうで、日本語のメニューがない、そもそもメニューがないというところもあります。料理は日本人に遠慮なく外国人向けです。

ただ海外旅行と違って店員も客も日本にいる外国人です。日本語は程度の差はあれ少しは話せます。店員とも客とも日本語で話せるわけです。おまけに母語の異なる外国人同士の共通の言語が日本語です。

新小岩のメニューのない中国料理屋に片言のベトナム人の若者が入って「ドウヤツテカイマスカ?」と聞き、これまた片言の若い中国人オーナーが「コレ持ッ。アツチ座ル」と答える場面を見ました。小岩のバングラデシユ人の店で、あごひげを蓄えたオーナーに中国人カップルが日本語で「何がいいですか」と聞く場面もありました。名古屋のトルコ料理屋でトルコ人オーナーが、どこの国の人なのか中東系の女性に「ビジネスやるの!? 手伝うよ、連絡ちょうだい!」と早口の日本語でまくしたてる場面もありました。大阪のモスク近くのパキスタン料理屋で、店員のインドネシア人女性が礼拝帰りのパキスタン人に

日本語でオーダーを聞いていました。

日本語が世界の公用語のようになっていたので、筒井康隆の『日本以外全部沈没』のような世界がそこにあるのです。

海外旅行と同じ感覚で日本語が使えて、そこにいる初々しい外国人と会話できるのならば、ある意味海外旅行よりも楽しい経験ができるわけです。面白くないですか？

また最近では留学生や技能実習生などにより在住外国人が増えたこともあって、外国人向けの食材を売る商店を見るようになりました。

料理番組では、料理の達人が皆が知っている日本の調味料と肉・魚・豆・野菜などの食材を使って絶品の料理を作ります。一方外国の食材を売る商店では、そういった料理番組では取り扱わない在日外国人向けの調味料やインスタント食品をはじめとした食材が売られています。最初に入ったときには、きつと見たことのない商品ばかりでしょう。しかもインスタント商品を買えば、家で簡単に外国料理が再現できるわけです。

外国人向け食材店は、ブームにならない限り日本人はほとんど入店しませんし、店内は例えば中国人客と中国人店員といったように、同じ国の人同士が母国語で話すので外国に

いる気分になります。

そしてあまり意識されていませんが、中国人なり、ブラジル人なりが商品や棚をセツティングした店の様子は、まさに本国の商店そのものなんですね。海外旅行で商店にふらりと入る気持ちになれるわけです。

心理的なハードルが高いのか、こうした店に日本人は入ろうとしません。日本の中の外国の店というと「とにかく怪しい」「騙だまされないか心配」という声が上がります。

一方、海外に抵抗のない友人知人をそうした店に連れていくとそれはそれは驚くし、こんなモノやこんな料理があったんだと驚かれます。かくいう私自身も、2000年代中盤に池袋北口の中国食堂「知音食堂」に足を運び、現地さながらの空気感に驚いたものです。中国の反日感情が話題になったアジアカップ最終予選のそのとき、知音食堂に足を運び、アウエーで食事をしようとゾクゾクしつつ入店したこともありました。動機が不純でしたが、店主はトラブルを発生させまいとサッカー中継の映像は流さなかったことを覚えていません。

料理店では、まず騙そうともトラブルを起こそうともしません。外国人も日本人同様に日々の暮らしがああり、日本で生きていくために食堂を作り商店を作り、あらゆる客に向け

てサービスを提供します。日本語が不自由であったり、店内のレイアウトが独特だったりしますが、彼らは彼らなりのおもてなしをしようとしています。それでいて彼らの感性は日本慣れしていなくて、彼らの国の雰囲気が残っている。そこが面白く味わいがあるのです。

本書では、留学生や技能実習生など在住外国人が急増する昨今、日本の中で外国を感じられる移民の街をいくつかのテーマから紹介しています。インターネットなどを活用し、どこにあるか、どうやって店を見つけるか、入店したら何を注文して何を買えばいいのかについて紹介します。店が執筆時点から変わってしまっても、なんとか探し出せるように執筆しました。

第1章では代表的かつ特殊な街「小岩」を、第2章では日本最多の外国人となった中国人が集う「池袋」を、第3章では「タイ・ラオスの寺巡り」という視点で食を、第4章ではインドとパキスタン、バングラデシュ、ネパールの南アジアを、第5章では東京では見かけない外国人ばかりの「愛知県」を主に取り扱います。

各国のこだわりの絶品料理の作り方は書きません。まずその国を知る入口となるインス

タント食品を入手して食べる、あるいは外国の日本料理屋で食べられるカツ丼のような庶民料理、そういったものを紹介していきます。本書である外国に興味を持つようでしたら、その国のグルメなり旅行なりより深く関心を持っていただければ幸いです。

執筆者こと山谷やまや剛史たけしについても紹介します。中国アジアITジャーナリストという肩書を名乗っています。中国の西南、雲南省昆明市を2002年から拠点に、中国ほか、雲南省からそう遠くないベトナムやタイやインドなどに行つては取材していました。が、新型コロナウイルス感染拡大により、日本に帰国したままになっています。

バックパッカーというタイプの旅行者で、すなわちツアーではなく自分で各種予約などを行い、自分自身でかばんひとつ背負い、街や観光地をそのときの気分と体力で気ままに動く旅行者です。そこで新型コロナウイルス感染拡大で海外旅行に行けない間ずっと、日本の異国街を街歩きとインターネット双方から開拓し、経験を積んでいました。

今後、移民が否が応でも増えていく中で、国内でバーチャル激安海外旅行がより容易になることでしょう。

また知らない国のことを学ぶのはなんとも難しいですし、身近な存在でもありません。しかし国内旅行で一度行った先は身近になり記憶に残るように、外国についても、現地のご飯を食べることでずっと身近になります。本当ですよ？

旅行番組で自分が食べたことのある料理が出ると、「あっ同じだ！ 向こうでもこんな感じで食べられているのか」と思ったものです。食べることは、未知の外国を知る第一歩、その国をさらに知ろうとするきっかけになります。

旅の楽しみが、「まだ見たことのない景色を見たり、行ったことのない場所に行ったりすることができること」だとするならば、意外なところにある近場の外国料理屋に行くことで、降りたことのない駅で降りて食事を取り雰囲気を感じ、未知を既知にすることができて快樂が得られるでしょう。しかも旅の快樂が得られる知らない外国がすぐ身近にあるかもしれないのです。

日本の食材だけではなかなか再現できない、全く未知なご飯が日本国内の外国商店や料理店で食べられて、外国気分が満喫できます。外国料理屋から学んだその国の情報や移民の街の街歩きの話など、行った数だけ話のネタも増えます。本書を手に取り、美味しいものを激安で食べて幸せになっていたければ幸いです。

最後にツイッターで見かけた今も記憶に残る外国食堂感想ツイートを紹介します。神戸春日野道の、ベトナム人に人気のベトナム料理食べ放題の店での感想です。こんな内容でした。

「食べ放題で美味しかったが最後まで何を食べているかわからなかった」



第  
**1**  
章

**東京最カオスタウン小岩で  
アジアの未知飯を発見する**

19

東京の最果ての街「小岩」 20

小岩で見たことのない食べ物に出会う 23

インターネットが異国飯の発見に役立つ 25

尖りすぎた店の数々 29

小岩がカオスになった理由を解く 37

第  
**2**  
章

**東京池袋でリアル中国料理を食べる**

45

政令指定都市並みの人口の中国人 46

池袋チャイナタウン 50

デリバリーサービスで食べたいものを探す 54

四川料理も広東料理も東北人が作る 58

本物ニセモノが入り混じるチェーン店で食べる 62

中国に乗っ取られたシアヌークビルから考える池袋の未来 65

コラム 1 日本の中国ショップのおすすめグッズ 73

第  
**3**  
章

**神奈川でタイやラオスの家庭料理に溺れる**

79

横浜の隠れたタイ寺院「ワットタイヨコハマ」 84

神奈川屈指の多国籍の街「愛川」 87

ラオスの文化保全のお祭りに参加する 93

難民のおふくろの味 96

コラム2 日本のベトナムショップのおすすめグッズ 103

## 大阪西淀川の パキスタン料理屋で食べて語らう

109

大阪西淀川のリアルパキスタン 110

在日パキスタン人と中古車ビジネス 116

池袋にある日本最初のパキスタン料理店・食材店 122

パキスタンの隣国、イランとアフガニスタンを日本で体感する 124

## 第5章

# 愛知の異国飯でラテンを旅する

147

- 東京ではパキスタンより存在感のあるバングラデシュ  
関東圏に集中するリトルインディア 129  
ネパール人によるインド料理店 133
- コラム3 日本の南アジア系ショップのおすすめグッズ 140

他県とは異なる愛知のエスニック事情 148

愛知のムスリム飯 149

名古屋の繁華街でフィリピン料理を楽しむ 157

新城のユニークな異国飯をハシゴして世界旅行気分 164

愛知でブラジル移民の歴史と多文化共生を味わう 169

地球の反対側のペルー料理が日本人にも食べやすい理由 175

コラム4 日本のフィリピン・南米系ショップのおすすめグッズ

180

おわりに  
186

基地の街「福生」の米兵メシ

186

存亡の危機の塩尻ブラジル飯

190

区画整理で揺れる小岩

196

第 **1** 章

東京最カオスタウン  
小岩でアジアの  
未知飯を発見する

## 東京の最果ての街「小岩」

異国飯の虜とりこになったきっかけは東京の小岩だった。と同時に、小岩は振り返ってみて日本で最も異色の異国飯の街だった。新型コロナウイルス感染拡大中の日本で、コロナ禍以前はLCC（格安航空会社）を使いこなし、旅行に行っていた知人が小岩の異国飯に唸うなった。もちろん外国人が集う新大久保は誰が見たってエスニックタウンだ。しかし、それは別に小岩はとてエスニックな街なのだ。

僕はそれまでもネパール人が作ったカレーを食べていたし、在日中国人による中国料理も食べていたし、新大久保で韓流ブームが起きる前に韓国料理も食べていた。それでも小岩の異国飯に夢中になった。小岩はあまりに濃い街だったからだ。

下町の小岩は実にマイナーな街だ。小岩駅は東京23区の東端にある総武線の駅で、江戸川を挟んで隣の市川駅は千葉県になる。江戸川向かいの市川駅にはタワマンが建ち、千葉県で指折りのお屋敷街があり、小岩よりも街の評判がいい。

同じ東京23区の端でも、埼玉県と接する北の赤羽はJRの多数の路線が通るターミナル駅だし、神奈川県と接する南の蒲田はJRと東急と京急がある街で、都民であればまずイメージできる。ところが小岩はマイナーだ。

赤羽駅や蒲田駅がターミナル駅なのに対して、小岩駅は各駅停車しか止まらず、路線図では決して目立つことはない。おまけに隣に快速が停車する新小岩駅があり、だいたいの東京の住民ですら小岩駅と新小岩駅がごっちゃになる。僕もそんな認識だった。東京東部の住民以外にとっては、「なんか聞いたことのある駅」くらいでしかないのが小岩だろう。

しかも小岩の街はイメージが悪い。治安の悪い歓楽街と言われ、最近では上品でない人々にフォーカスしたゆるいテレビ番組『月曜から夜ふかし』で、ひどく奇人が集まる庶民的な街として紹介されている。同番組の司会のマツコ・デラックスをして「逃げたくなくなるんだけど、逃げられなくなる！ 小岩に住んでしまったら一生小岩！」と言わしめる始末。

そもそも小岩は歓楽街なのに東京の中心部から遠く、地元住民以外はなかなか飲みに行かない。飲み会があるときも、地元民の集いでもない限りは秋葉原より東の錦糸町きんしちょう・小岩・千葉方面で開催されたことはないはずだ。

実際に調べてみると小岩から秋葉原までは各駅停車で7駅17分、新小岩から東京駅までは快速で4駅13分で、住んでいる人にとっては都心に出るのに案外近い。

しかし東京の西側に住んでいる人からすれば「山手線の東側のそこからさらに電車で何駅も行く」という感覚はひたすらに面倒くささを感じる。東京から神奈川に行くには多摩

川を、埼玉に行くには荒川を渡るが、東京から小岩へ向かうにはまずりようごく両国で隅田川すみだがわを越え、さらに平井の先で荒川と中川を越える長い橋を渡った先に新小岩と小岩がある。実際の距離以上に、心理的にとんでもなく遠くに感じるのだ。

『錦糸町ナイトサバイブ』という漫画では同じく東京東部の錦糸町の歓楽街のひどさを紹介しつつ、「東京ってのは東の端に行くほど残念になる」「総武線も東に行くほど残念になる」と紹介し、ネットで共感を得ている。東京の東の果てにある小岩はとにかく最も残念な街らしい。

一方で小岩の評価として、東京の割には地価が安くて庶民的という声も定番だ。小岩から放射状に商店街が広がり、チェーン店や飲食店に交ざってお香を売る店や味噌を売る店など実に渋い店も点在している。商店街は遠くまで続くが、シャッター街となり、一部の建物は解体されている。その雰囲気は地方都市のそれに近い。

このように小岩は都区内にありながら、都民からは遠すぎるという印象があり、地元民以外からは見向きもされないのだ。

## 小岩で見たことのない食べ物に出会う

2019年のある日、そんな小岩駅周辺をぶらり散歩することがあった。

小岩駅の南口を出て、目の前に広がるバスが停車するロータリーを左に見ると、派出所がありトイレがある。トイレで用を足そうと大のほうに入ると闇カジノの広告が大胆にも貼られている。さらに先に「喫茶白鳥」という喫茶店がある。喫茶白鳥はこれまた日本でも貴重なスペースインベーダーなどのテーブル筐体きょうたいが置かれた喫茶店なのだが、そこに行くたびにごく普通の地元の人が談笑している。

喫茶白鳥の脇の狭い道を進む。タイムマッサージの「ワラポーン」という店がまず目に入る。格安な値段を気にしつつ前進すると、「香港夜市」という中国料理屋、インド人がやっているドネルケバブ屋、韓国料理屋「ソラボル」、ハングル文字しか書かれていない美容院、メニューの料理写真に「268酒場」と単位の書かれていない数字が書かれたメニュー表を表示する中国料理屋など続々と不思議な店が出てくる。

その先に「ベットガット 南アジアアンテナショップ」というインドの香りがする店があり、立ち止まる。匂いも強烈なのだが、店の外に貼られた写真「スペシャルセットメニュー——カジャセット マスチュラセット」というカレーの要素が一切なさそうな料理が

僕に刺さった。インドもネパールも旅行者レベルで街歩きはしたけれど、こんな料理は食べたことがなかった。

「なんだこれは。これは食べてみたい」と思い、いよいよスライドドアを開けて中に入ると、中からはまさにインド系のスパイシーな匂いが強烈に襲いかかる。

ベットガットは食料品を売るショップも兼ねており、様々なインド料理（南アジア）用の食材が売られている。店内を見回すと豆やスパイスやスナックや調味料など様々なモノが並んでいる。冷凍庫もあり、中には肉などが冷やされている。スーパーで見たことがないものばかりだ。

人間の五感はずり目で感じて鼻で感じるはずなのだが、知らないものばかりの空間に入ると、どうにも嗅覚が視覚を上回る。静かな店なのだが、もしインドポップが大音量で流れていたら耳と鼻がまず働きそうだ。ショップの奥にはイトインスペースがあり、食事ができる。後で訪れたときには、サリーを着た南アジアの女性がパーティーをやっていたこともあって驚かされた。

さて、初訪問時に話を戻すと、背の高いチェック服の店員が出てきた。見たところネパール人で、インド人よりも東アジア顔だが濃い顔だ。

日本語でオーダーした、日本人には馴染みのない「カジャセツト」なるものは、人生それなりに生きていたのに初めて食べる例えようなない食べものだった。見た目はベビースターと柿の種とおつまみの豆菓子混ぜ、そこにきゅうりとニンジンスティックと肉をのせて、現地ならではのカレー風味にしたものだ。食感はとにかく歯ごたえがありボリボリと噛み砕いて食べたが、食べ終わった後には満腹感とともにあごが疲労でノックダウンした。

世の中には知らない食べ物があるものだと、食後に小岩駅周辺を歩き回ると、どちらにも数えられないほどの外国料理屋があった。どうも小岩には知らない海外がありそうだと思い、頻繁に足を運ぶようになった。

### インターネットが異国飯の発見に役立つ

後日小岩の外国飯の実態を知るべく、インターネットで調べてみる。小岩に限らず、各地で異国飯を食べるついでに図書館にも調べに行った。図書館には郷土資料が揃っている



カジャセツト（写真は筆者撮影、以下も同じ）

のだが、ここ最近の外国人在住者の状況がわかる本や、歓楽街をレポートした書籍は少ない（そういう意味では本書は珍しい）。

まず最初にとったのが、グーグルマップで「小岩 外国料理」や「小岩 エスニック料理」と検索してみる方法だ。実にいろんな国の料理屋があつて驚かされる。中国料理、韓国料理、台湾料理、タイ料理、フィリピン料理、ベトナム料理、ネパール料理、インド料理と様々な料理が表示された。しかもいくつかの店は非常にクセがあるものだった。

同様に住んでいる場所、よく行く場所に対して、グーグルマップで「(場所名) 外国料理」「(場所名) エスニック料理」あるいは「(場所名) ハラル料理」と入れてみよう。するとその街の外国料理がずらりと出てくる。見つけた店舗について外国語で書き込むレビューがあれば、外国人向けの本格派の可能性がある。

ちなみに日本語レビューが多い異国飯屋は、5点満点中5点近くと極めて利用者の評価が高いことがあるが、これは異国飯が好きの人が意図して食べに行くために高くなっているケースが多い。言い方を変えれば趣味に優しい愛好者の評価であつて、一般向けの評価でないことは注意されたい。

グーグルストリートビューで外国料理の店を見ると、店の入口の雰囲気を確認できる。

が、開店が最近でストリートビューの更新がされていない場合、前に入っていた店舗が表示されることもままある。ここで活躍するのがストリートビューのタイムマシン機能だ。

画面左上に表示される地名の下に、小さな時計のアイコンが出てくれば、過去のその場所の写真をグーグルが撮影している。小岩の外国食堂は居抜きが多く、出店と閉店のスピードが早いので、前にどんな店が入っていたか、何の居抜きだったのかを確認したければ、この機能を使って確認しよう。

2000年以降であれば、インターネット上の日記やSNSの草の根情報が当時の状況を事細かく記載している。グーグルは作成された日付を絞って検索することができるので、例えば「小岩」という検索ワードで2010年以前の小岩に関する記事や書き込みを見たり、「小岩 フィリピンパブ」という検索ワードで時間を絞って2005年以前に作成された小岩に関するフィリピンパブの書き込みを見るといったことが可能だ。



ストリートビューのタイムマシン機能（左上）で過去のその場所を比べながら歩く

またリアルな生き証人と気軽に話をする場所として、観光案内所や地域の博物館がある。住民が担当者になっているそういった場所で尋ねたほうが、ここ数年のリアルな情報はわかるだろう。その土地にある老舗（しにせ）の異国飯屋を予想できたら、そこへ行って食事がてら店の人と話すのもいい。

どの自治体にどこの国の人が多いのかわかることができれば、どの国の料理店があるのかを予想できる。これを知るヒントが都道府県や市町村や区が出している人口統計で、インターネットや各地の図書館でアクセス可能だ。例えば「東京都 統計」で検索すると、東京都の各区市町村の外国人住民の数が出てくる。特定の地域である国の外国人が目立って多い場合、その地域でその国の出身者向けのレストランや商店が何店もある可能性がある。

2021年10月時点で調べると、東京の区市町村では小岩のある江戸川区が在住外国人数は最も多く、3万5千人を超える外国人が住んでいる。それだけいれどどんな料理もあるわけだが、江戸川区の特徴としてインド人が他区と比べて多い。ここから江戸川区には

江戸川区	35424
新宿区	34572
足立区	33241
江東区	29386
板橋区	25832
豊島区	24694
大田区	23289
葛飾区	21732
北区	21435
世田谷区	21128

(単位：人)

表1 東京の市区町村別の  
在住外国人数(上位10位、  
令和3年10月時点)

インド料理屋や食材屋が特別多いことが類推でき、実際に江戸川区にある西葛西駅近辺には、リトルインディアと呼ばれるインド人集住地域がある。

小岩が多国籍の街で、西葛西にインド人が多いことはメディアで報道された有名な話だが、報道されていない地域もだいたいそれで予想できるのでぜひ活用しよう。

### 尖りすぎた店の数々

小岩で外国人が開いた店は多数ある。その中でもとりわけクセのある日本離れた店をここに挙げる。なお全て2019〜2021年での実地調査である。

### おでん屋台「マンナ」

韓国の大都市でよく見るおでん屋台そのものだが、もはや東京を代表するコリアンタウンの新大久保ですら見られないものだ。韓国のおでん屋台同様に、おでんやトッポギやキムチが食べられる。飲み物は韓国焼酎のとうもろこし茶割か、おでんのだし汁を



マンナの韓国おでん

出す。屋台時代、店舗時代を通して30年営業している小岩の韓国料理の老舗。主に地元日本人や韓国人が利用する。会社帰りやジョギングがてら、ふらりと入って韓国語で会話し、ちよつと食べて飲んで出ていく韓国人客も。

## 韓国スーパー「BIG5」

冷凍食品、調味料、缶詰、ドリンク、酒など韓国系食材が充実している。インターネットが苦手な人向けに、韓流ドラマのDVD・Rが無造作に積まれ、売られている。本書の調査期間中に内装を変え、軽食が食べられる屋台のようなスペースを設けている。

## ネパール料理「ハングリーアイ」

ネパール料理というとナンとカレーセットを出すのが一般的だが、オーナーのグルングさんは「カレーとナンを出すネパール料理屋は邪道」とばかりに、ネパール・ポカラの伝統の家庭料理だけをカフェの居抜きで提供する。新型コロナウイルスにより一時閉店を余儀なくされた際はカフェの空間にネパールアートの巨大作品を壁に描くな

ど、店長は料理や世界観の構築に強いこだわりがある。もともとは小岩の別の場所で店を営業した後、カフェの居抜きを見つけてこの店を開店した。

### ベトナム料理店「フォーおいしー」

ベトナム料理で定番の麺「フォー」のほか、春巻きやご飯ものを提供している。細長い建物が本国ベトナムを彷彿とさせる。人気ゆえに食事ときには上階の「カラオケアジア」という店まで開放し、遅く来た客にはカラオケルームで食べさせるあたりまで本国を再現する。その人気から池袋の西武百貨店に2店目を出した。

### バングラデシュ料理店「ゴレルシャッド うちの料理」

アルファベット表記のGHORERSHADをベンガル語から日本語に翻訳すると「家の味」と訳される。カレーやピリヤニはあるが、なんといってもマッシュポテトのような「ボッタ」や炒め料理の「バジ」といった家庭料理を出してくれるのが特徴だ。バングラデシュのVIPが来日すると食事をケータリングするというのが自慢で、都内に近づくべく小岩から2駅都心よりの平井駅に移転した。今度は平井がリトルバン

グラデシユになる。

## インド料理店「ビリヤニハウス」

インドの米料理「ビリヤニ」がメインだが、日本でも少数派の「ドーサ」がメインの南インド料理が、つまりナンとカレーではないものが食べられる。また15時から、ちよつとだけカレーが食べられるおやつ時間を設けている。

## 台湾料理店「麻屋」

庶民的台湾料理の定番魯肉飯ルーローフアンやミルクティーを提供する。デザインが統一されており、メニューは読解不能な日本語で書かれ、冊子になったり壁に貼られたりしている。ただし店のサービス精神は旺盛で、試作品を突然くれたり、アルコール類を百円ですしたり、謎のキャンペーンをやったりする。

## フィリピン料理店「ルートンピノイ」

パプの居抜きと思われるふかふかなソファで本格的なフィリピン料理が食べられる。

ただし入口は創業支援施設「チャレンジオフィス小岩」というビルで、とてもそこに店があるとは思えないのが玉にきず。階段を上って通路を進んだ奥にあり、入るのに勇気がいる。常にフィリピンのテレビ番組が流れていて、日曜夜は1000円で食べ放題という格安価格で食事が提供される。店にはフィリピン人が集まり、ときにパーティー会場となって英語やタガログ語が飛び交う。

### フィリピン料理店「ダバオキッチン」

フィリピン料理というだけでも既に珍しいのに、中でも南部ミンダナオ島の食事を提供する。やや暗くディスコのような雰囲気、ディスプレイでは英語のカラオケなどが流れるのだが、本格的なフィリピン料理が食べられる。同行した日本人の感触を見ても最も入りにくい店だが、それだけに入ったときの異国感は飛び抜けている。

### タイ料理店「サイフォン」

キャバクラの内装を活用した場末の空間が特徴だが、当時食べログで最高評価のタイ料理店となっていたほど美味。後に名前を変更後、閉店した。現在では、この店があ

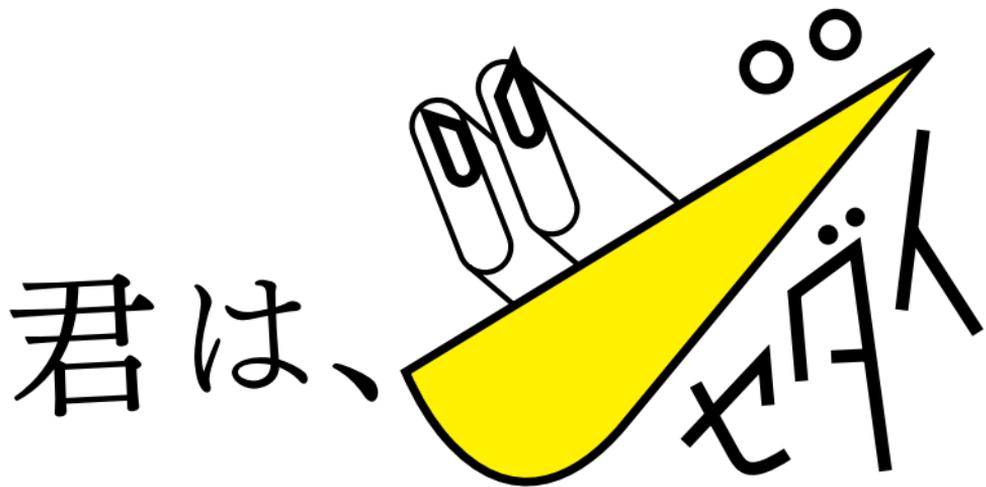
つた場所は小岩の中国料理店「小城」シヤオオチヤンが移転し、営業している。

## タイ料理店「クンヤーイ」

ラブホテルに周囲を囲まれた、日本の民家風の大衆食堂を居抜きで活用している。テレビではタイの番組が流れていて、本国タイの食堂のようなまったりとした空間で、タイ人のおばちゃんに注文してタイ料理が食べられる。店内では、子供が内職なのかおしぼりを詰めていたり勉強をしていたりする。入口にはタイの食材があるほか、本国同様にテイクアウト用のおかずが屋台の金魚のように透明の小袋に詰められて売られている。再開発計画とともに閉店する。この後、異国飯屋を巡り、食材を売る食堂に外れなしと実感するようになる。

## ゾロアスター系イラン料理店「ジョンスキャバブ」

イランというとムスリムの国で酒ははとご法度のように思えるが、店主のジョンはゾロアスター教徒なので酒をどんどん出す。地元の人々が声をかけて注文し、ケバブを買って持ち帰る、地域にある程度根付いた店のようだ。



君は、

ジセダイ

何と闘うか？

<https://ji-sedai.jp>

「ジセダイ」は、20代以下の若者に向けた、**行動機会提案サイト**です。読む→考える→行動する。このサイクルを、困難な時代にあっても前向きに自分の人生を切り開いていこうとする次世代の人間に向けて提供し続けます。

メインコンテンツ

**ジセダイイベント**

著者に会える、同世代と話せるイベントを毎月開催中！ 行動機会提案サイトの真骨頂です！

**ジセダイ総研**

若手専門家による、事実に基いた、論点の明確な読み物を。「議論の始点」を供給するシンクタンク設立！

**星海社新書試し読み**

既刊・新刊を含む、すべての星海社新書が試し読み可能！

マーカー部分をクリックして、「ジセダイ」をチェック!!!

**行動せよ!!!**