

今回のテーマ

香港の一般概況・食文化について

香港は2020年まで連続16年間、日本にとっての最大の農林水産物輸出先であり、親日的として知られています。

コロナ禍前は日本人にとって、人気の海外旅行先でもあり、ビジネスや観光目的で訪れる人も多かったです。また中国向けビジネスのゲートウェイとして、多くの日系企業が香港に拠点を持っています。

今回は、香港の基本情報をはじめ、香港グルメ状況、香港人の食文化や日本食の嗜好などをお伝えします。



出所：facebook.com/CCG.HONGKONG

香港の基本情報



出所：www.hkmapservice.gov.hk/OneStopSystem/home

面積	1,106km ²
人口	7,500,700人
言語	広東語、英語、中国語 (マンダリン)
主な宗教	仏教、道教、キリスト教等
民族	漢族 (91.6%) フィリピン人 (2.7%) インドネシア人 (1.9%) 白人 (0.8%)
時差	1 時間 (日本が香港より 1 時間早い)
距離	東京－香港は飛行機で約 4時間

香港人の食に対する嗜好



宴会で食べる広東料理 (出所: facebook.com/CCG.HONGKONG)

広東語では、「食得是福」ということわざがあります。日本語に訳すと、「食べることは福につながり幸せである」という意味になります。香港人はお昼前には「こんにちは」の代わりに「食左飯未（ご飯はもう食べましたか？）」をよく使いますが、これにはもしまだであれば一緒に食べましょうという意味が含まれています。香港には仕事や人間関係を円滑にするために食事を一緒にすることは大切だという考えがあります。

香港人は一日三食が多いですが、一番しっかり食べるのが晩ご飯です。しかも食べる量は日本人より多いです。コロナ禍以前は、香港人の晩ご飯は19時半や20時からスタートすることが多かったですが、コロナ禍後は18時スタートに早まりました。これは飲食店に対する香港政府による店内飲食の時間の制限等の影響によるものです。

朝は子供を学校に送ってから職場に駆けつける人も多いため、朝ご飯を抜く人もたくさんいます。また朝ご飯は家で食べるのではなく、パンやサンドイッチを買って、職場で食べる人も少なくないです。昼食は職場の同僚と一緒に食事するのが基本のビジネスマナーとなっています。

日本食の嗜好

香港では中華料理以外に、日本料理も人気があります。ラーメンやカレーライスなどのB級グルメから鉄板焼、焼肉、お寿司などの高級和食店が香港にはたくさんあります。レストラン口コミサイト「OpenRice」に登録された中華料理店の数は7,300軒に対して日本料理店の数は3,800軒を超えていて、香港人がいかに日本料理が好きかが分かります。

日本料理が好きとは言え、香港人の日本料理に対する要求は非常に高いです。香港は世界中からの食材が集まっていますが、料理の味、食材特に水産物や生食用の食材のフレッシュさに関しては非常に要求が高いです。

香港人が考えている「食事」は、家族や友人、もしくはビジネスパートナーと一緒に同じ食卓を囲んで、食事することです。一緒に食事することは相手に心を開き、もっと関係を深めたいという意味です。皆でテーブルを囲み、ワイワイと楽しく話しながら料理をじっくり味わうことが一番幸せを感じる時間ということです。また、一度美味しい料理を食べると、長く記憶に残るという考えもあるので、家族の記念日やお祝いや、友人やビジネスパートナーとの宴会で美味しいレストランで食事することは基本です。

食事の種類ですが、家で料理を作る時、もちろんパスタやステーキなどの西洋料理も作られますが、やはり中華料理が一番よく食べられています。また、自分や家族の栄養バランスをしっかりと考えた上でメニューを選択します。例えば肉を食べるときに、必ず一緒に野菜を食べることや、家族の体に栄養を補充するために、中華スープを作ってあげることなど、様々な方法での体づくり、病気の予防や治療を考えています。

外食では、日本料理、西洋料理、イタリアン、フランス料理も人気がありますが、中華料理を食べる頻度が一番多いです。朝ご飯はお粥と油條（細長い揚げパン）、昼食は飲茶と點心（ディムサム、中華料理の軽食のこと）、夜は中華料理コースなど、一日中中華料理を食べている人もいます。

香港の中華料理レストランでは、広東料理レストランが最も多いですが、北京、上海、四川、潮州料理など他の中華料理店も全て揃っています。中華料理の味や種類の豊富さにおいて香港は世界ナンバーワンと言っても過言ではないと思います。その中で、広東料理は味付けが薄くて、香港人の口に一番合います。ちなみに、広東料理で非常に有名なメニューのふかひれスープは、国際的なサメの保護活動により、消費がだんだん減ってきました。



出所: facebook.com/CCG.HONGKONG

大好物の大トロとウニ



いろいろなネタの中、マグロやトロが一番人気（筆者撮影）



ウニは幅広く愛されている（筆者撮影）



大トロの次には、ハマチ・ブリも好まれる
(出所：facebook.com/CCG.HONGKONG)

香港人はウニや大トロが大好きです。日系のスーパーの刺身売り場に行くと、一番多く扱われているのがマグロとウニです。しかも赤身より、中トロや大トロが圧倒的に愛されています。その理由は、脂が乗っていて美味しいからです。香港人はお刺身が好きですが、白身魚は味が淡泊過ぎるので、あまり美味しくないと感じる人も多く、白身魚よりは脂の乗った魚が好まれ、マグロでも赤身よりは中・大トロ、タイよりはハマチが好まれます。

ウニに関しては、以前はウニの食感やクセが香港人の口にあまり合わなくて、そこまで好まれていませんでしたが、3～4年前から雑誌や新聞、インフルエンサーなどの紹介のおかげで、だんだん好まれるようになってきました。現在は男女や年齢を問わず、和食が好きな香港人はウニを食べています。しかも高級なウニをどんどん追求しています。最近、ある和食レストランがおまかせコース料理にウニ食べ放題を追加して、一時期話題となっていました。

しゃぶしゃぶより焼肉



和牛はいまだに人気が高い（出所：facebook.com/CCG.HONGKONG）

お肉に関しても、脂が乗っているもの、もしくは香ばしい物が好まれ、多くの香港人はしゃぶしゃぶより焼肉が好きです。街中でも焼肉店の数が圧倒的に多いです。若者向けの焼肉チェーン店から、夜の一人当たりの単価が1,000香港ドルを越える高級店まで様々な業態があります。

もう一つ焼肉が人気がある理由として、中華料理でも火鍋料理がありますので、わざわざ日本料理店でしゃぶしゃぶを食べる必要が感じられないことがあります。さらに香港人は欲張りで、お鍋にたくさんの具材を入れる傾向があるので、日本風のしゃぶしゃぶのように具材が限られているものは物足りないと感じる人もいます。

日本のフルーツが人気



(出所：facebook.com/CCG.HONGKONG)

この2、3年、香港では日本のフルーツがブームとなっています。市場をはじめ、ローカルの売店や日系の高級スーパーに加え、ECサイトでもたくさんの日本のフルーツを扱っています。特にいちごや、ぶどう、メロンが人気です。

農林水産省が発表した「2021年農林水産物・食品の輸出実績」では、日本から輸出したももやいちごが7割以上香港向けとなりました。

人気の秘密としては、日本のフルーツは残留農薬が少なく安心して食べられることだと思います。また、円安のおかげで、以前より安い値段でクオリティーが高い日本のフルーツが買えるようになったことも日本のフルーツが爆発的に人気となってきた理由だと考えられます。

香港グルメ状況



兵庫県産アワビの酒蒸し (出所: facebook.com/CCG.HONGKONG)



(筆者撮影)



レストランYOKAI妖怪
(出所: facebook.com/yokaihk)

香港では外食が生活習慣の一部になっています。その理由としては、香港は共働き家庭が多くて、自宅で料理を作る機会が少ないためです。また、仕事の残業が多いため、遅くまで開いているレストランで、仕事帰りのついでに食事するのが便利ということで、気軽に外食を利用しています。

香港では多くの国の料理を楽しむことができ、食材が世界から集まっています。有名な料理人が香港でレストランを開設し、自分の腕を振るって、レストラン間の競争が非常に厳しいです。その結果、香港人の舌が肥えてきました。高級料理はもちろん、近所の茶餐廳（ちゃちゃんてん、喫茶、軽食を兼ねた飲食店）が出す料理に対しても要求が高いです。香港政府の統計によると、2022年2月の時点で、香港は約17,000軒レストランがあります。その中には、珍しい料理を提供するレストランもあります。例えば、全メニューでアボカドを使った料理を提供するレストランや、水木しげるの妖怪図鑑をテーマした居酒屋などです。

おまかせ料理人気が続く



世界から仕入れた高級な食材 (出所: facebook.com/CCG.HONGKONG)

香港人は常に新しい物事を追求していて、ブームになるのが早いと同時に、冷めることも早いと言われます。おまかせ料理が4年前から流行り始めて、最初は高級な寿司屋のみでしたが、今はローカルの店でもおまかせコースを提供しています。これまでのパターンを見ると、もうそろそろ落ち着いてくるのではないかと考えていましたが、未だに人気が高く、時々新しいおまかせ料理店がオープンしています。

ちなみに、香港の最近のおまかせ料理では、日本産も含む世界各国から輸入された高級食材を組み合わせることで贅沢に使った料理を出すことが増えています。例えば、日本産大トロリユフ乗せや日本産マグロリキュール漬けなどの料理です。また、ウニが香港人に好まれているため、追加料金でおまかせコースの上にウニ食べ放題や5種類以上のウニ食べ比べ宴会などの特別コースメニューが出てきました。

コロナ禍以降外食の回復

香港は共働き家庭が多くて、外食文化が発達していますが、新型コロナウイルス感染症に対して、香港政府が飲食店での席の使用率や店内飲食の時間を制限または禁止し、一時期外食できなかったため、以前よりも自炊やテイクアウトをするようになりました。

2022年5月以降、徐々に規制が緩和し、外食することが増えてきました。有名なレストランはいつも満席で、なかなか予約できない状態となっています。



人気レストランはいつも行列になっている (出所: facebook.com/CCG.HONGKONG)

老舗の続々撤退



飲茶の老舗「蓮香樓」(出所: <https://www.facebook.com/linheunglau>)

香港の賃料はとて高く、この20年間はSARSが流行っていた2003年だけ下がったことがありますが、それ以来上昇を続けています。本来であれば、いくら賃料が上がっても、老舗は常連客や観光客の利用があるので、生き残れるはずですが、2020年新型コロナウイルス感染症が発生してから、状況は変わってきました。

飲食店での席の使用率、店内飲食の時間を制限または禁止されたことや海外からの入境者に対する厳しい検疫措置により外国観光客の激減し、老舗の売上が一気に落ちてしまいました。その上、賃料の値下げを考えている物件の持ち主が非常に少ないので、飲食店の経営が難しくなってきました。結果、閉店とする老舗も続々と出てきました。例えば、セントラルにある1927年開店した飲茶の老舗「蓮香樓 (Lin Heung Tea House)」が2022年8月に閉店し、45年の歴史がある湾仔にあるベーカリー「快樂餅店 (Happy Cake Shop)」も8月に閉店しました。

日系飲食店海外展開の第一拠点



若者に人気高い「和民」(筆者撮影)



出所: [facebook.com/sugidamahongkong/](https://www.facebook.com/sugidamahongkong/)

香港は成熟した外食市場を持つため、海外の飲食チェーングループがどんどん香港に進出してきました。日系飲食店グループが日本食激戦区である香港に海外展開の最初の拠点として進出しています。

例えば、2001年に開店した香港で最初の居食屋（食事を重視する居酒屋）コンセプトのお店である「和民」は日本国外の第一号店で、ラーメン大手「一蘭」も香港の主要ショッピング地区である銅鑼灣（Causeway Bay）に初めての海外店舗をオープンしました。

最近では、回転ずし大手「スシロー」の居酒屋ブランド「杉玉」の海外1号店が8月に香港で開業して、居酒屋業態での海外での初勝負をはじめています。

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)
海外フィールドマーケター (香港)

チャン・ドミニク・ゲリー (Dominic Gary Chan)

2003年～2007年日本での留学・就職経験後、香港駐在日本人向けのフリーペーパーや訪日観光のフリーペーパーの発行と運営を行う。現在は主に飲食店の宣伝サポートや在香港日本人コミュニティ向けに情報発信を行う。香港の日本語情報誌（食品業界を含む）の営業および編集長兼社長としての経験から、現地飲食関係に幅広いネットワークを持つ。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。