

シンガポールの今がわかる！
現地“食”情報レポート2023
12

今回のテーマ

シンガポールの食文化や日本食に関する
消費者グループインタビュー（座談会）

多民族・多宗教・多言語国家のシンガポールでは、食文化も多種多様なことが特徴。そこで中華、マレー、ジャワ、インド系シンガポール国籍を有す現地で生れ育った男女3名ずつ合計6名と座談会形式のインタビューを実施。（内1名のインド系女性はオンラインインタビュー）。それぞれに食文化や食への意識、トレンド等を聞いてみた。

参加者

名前 民族・性別（年齢）宗教、職業、月収S\$:12月レート108円/シンガポールドル）同居の家族構成、住居



ショーン・フォン・ウェイ・ロン
(Shaun Fong Wey Loong)
中華系・男性（30歳）カトリック
会社員（S\$2,000～3,999）
両親と外国人家政婦の3人暮らし
コンドミニアム賃貸



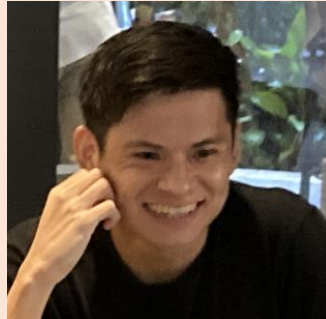
マルシェダ・オマール
(Marsheda Omar)
マレー系・女性（47歳）イスラム教
フリーランス（月収不明）
2人の姉と3人暮らし
HDB（Housing Development
Board、公営集合住宅）持ち家



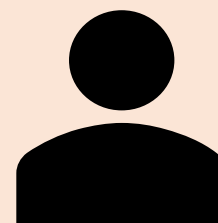
オン・チュウ・イエン
(Ong Chew Yen)
中華系・女性（55歳）仏教
会社員（S\$6,000～
7,999）
夫と二人暮らし
コンドミニアム賃貸



スフィアン・ビン・アムラン
(Sufian Bin Amran)
ジャワ系・男性（30歳）無宗教
会社員（S\$2,000～3,999）
祖父母と3人暮らし
HDB持ち家



サミュエル・タン・グオジン
(Samuel Tan Guo Jin)
中華系・男性（31歳）キリスト教
会社員（S\$2,000～3,999）
両親と3人暮らし
HDB持ち家



シムラン・カウル・シドゥ
(Simran Kaur Sidhu)
オンライン参加（画像無）
インド系・女性（21歳）シーク教
学生（無収入）
両親・弟妹の5人暮らし
HDB持ち家

シンガポールの国土は約720km²で、東京23区より少し大きい程度の面積。その為、中心地へのアクセスは良く、少し離れた郊外のHDBという主にシンガポール国民の為の公営集合住宅に住む人も多い。

今回の参加者も全員が郊外在住で、4名がHDB（現地の公共住宅）、2名はコンドミニアム在住。コンドミニアムとはプールやジムなど共用設備が充実し、セキュリティも万全な高級集合住宅で、HDBに比べて購入価格や賃貸料は高いが、日本人を含む外国人駐在員の多くはコンドミニアムに住んでいる。



皆さんが思うシンガポールの食の特徴は何ですか？

マルシェダ: 国際的な都市で世界中の美味しい食が楽しめるし、すぐに見つかります。

ショーン: 安全で便利ですね。

オン: そうそう、安全で便利。どこでもすぐ行けるし、欲しい物は何でも手に入ります。暮らしやすい国です。

サミュエル: アットホームで安心感がありますね。それと、とにかく一年中、いつも暑い。

スフィアン: 国際的な競争力が高い国だと思います。全てにおいてパフォーマンス力が高い。物価も高いですが・・・。

全員:（頷きながら）本当に物価が高いよね。年々、上がっていくね。

シムラン: それと多文化社会で、異なる文化や生活様式を受け容れてると感じます。

皆さんやご家族はどんな食べ物が好きですか？

オン: アジア料理とイタリアンが好きです。それと辛すぎない程度のスパイシーフードとか、インド料理も好きですね。

とにかくアジアの食事が好きで、夫は和食が大好きです。

サミュエル: 和食です。特にお刺身が好きです。地元のホーカー（屋台村、ストールが集まったフードコートのようなもの）で気軽に食べるのも好きです。

ショーン: 肉と魚で、シンプルな味付けが好きです。家族も濃すぎたり辛過ぎる食事は好まないですね。

マルシェダ: スパイシーで癖になる料理が好きです。姉2人もスパイシーな料理が好きなので、家ではスパイシー料理ばかりです。

スフィアン: 噛み応えのある食べ物が好きですが、簡単に食べられ、飲み込める食事も好きです。美味しさのためには見た目も大事ですが、見た目が悪くても美味しかったり、その反対に見た目より美味しくない食べ物もあると思います。

シムラン: 家族も私もインド料理やメキシコ料理が好きです。私はファーストフードも好きです。

マルシェダ: 家族の皆の好み似ているから、家族での食事は楽しいです。

食で気にしていることは何ですか？

ショーン: 高くて美味しいのは当たり前ですよね。味・品質・コスパがいいかどうかです。

オン: 私は新鮮かどうか、それと生産地もチェックしてます。もちろん味も重要で、美味しいことが前提です。

サミュエル: 私も、まずは美味しいかどうかです。それから安全に食べられるかですかね。食中毒になりたくないですから、あまり冒険はしないです。臭い食べ物は苦手で、匂いも大事です。

マルシェダ: 私も味・新鮮さ・見た目をチェックしてます。それから品質と価格が良さそうなら食べます。

スフィアン: 私は、栄養バランスが良くてヘルシーなこと。脂っこい食べ物とか重いものばかりだと、すぐ胸焼けして食べ切れないのであまり選びません。

シムラン: 私も最も大事なことは、良い原料で作られているか。栄養が豊富な健康食品を食べるようにしています。

オン: シンガポールは清潔で食品衛生管理も優れてるから、食の安全は保たれていますよね。だから味や健康を追求できると思います。

好きな日本食や調味料とその理由は？どのくらいの頻度で食べていますか？

スフィアン: オムライスカレーが好きで月1回は食べてます。家でもカレーライスを作ることがありますが、フワフワのオムレツとカレーのコンビが最高です。ほとんど外食で清潔で美味しいようなお店を選びます。脂がしつこくなく、バランスやの良い日本食が好きです。

サミュエル: ワサビや照焼きソースが美味しい日本食、お刺身や鰻が好きです。シンガポールで日本食は高価だからお財布が許される時の楽しみです。

ショーン: サーモンのお刺身が好きで週1、2回は食べます。日本人の友だちに教えてもらったお茶漬は月1回くらい食べますかね。焼肉も月1回くらい食べます。特に日本の焼肉が美味しいから好きです。

マルシェダ: マグロや鰻など日本のシーフードが好きです。滅多に食べられないけど、清潔感のあるお店で食べる新鮮で美味しいお刺身が好きです。調味料は柚子やポン酢が日本っぽくて美味しいから、和食店でよく選びます。

オン: お米やお味噌汁、焼き魚など週3、4回は食べています。頻繁に日本に遊びに行くし、日本人の友達も多いから日本食は、とても身近です。

シムラン: うどんの汁が好きなので、うどんが好きです。そんなに食べる機会はないのですが、お寿司に使う醤油の味も好きです。

サミュエル: 日本のレストランや食材は高価なので、ご褒美的な使い方が多いです。



どんな時に日本食を食べたくなりますか？避ける時はありますか？

オン: いつでも日本食は食べたいです。居酒屋が大好きで、週末に好きな居酒屋行くのが楽しみです。家でもゆっくりディナーで和食を食べるのが好きです。

マルシェダ: お刺身や魚が食べなくなったらランチかディナーで日本食レストランに行きます。理由は日本の調理方法が好きだからです。マレー料理は、全て脂っぽいので、お魚は日本の魚が美味しいですね。ただシンガポールの抹茶味は好きではありません。日本で食べた時に抹茶味がシンガポールと違うと感じ、美味しいという事を知りました。シンガポールの抹茶味が自分は苦手だとわかりました。日本食を食べる時はお任せコースをゆっくり食べたいので、時間のない時は日本食レストランは選びませんね。

サミュエル: そうそう！誕生日とか特別なお祝いで日本食のレストランに行ってゆったりと食事をします。あとは日本食を欲した時だけ、高価なのでなかなかいきませんね。

ショーン: ホームパーティやイベント、ディナーなどみんなが集まる時は特別感があるので日本食を食べに行きます。フードコート日本食は好きではないけれど、急ぎの際はオニギリとか、さっと食べられる物がいいです。旅行で日本に行った後は、どうしても日本での食事と比べてしまって、しばらくシンガポールの高く品質が少し劣る日本食は食べたくないと感じます。

スフィアン: 私も、いつでも食べたくなく、高いから月1、2回まで決めてます。彼女の誕生日など特別な時は、シンガポール在住の日本人が薦めている日本食レストランに行きますね。

シムラン: 普段はスパイシーな食べ物を食べたくなく、あまり日本食を食べたくなくはないです。食べたい時は、日本食のこれを食べたいと明確に思い浮かんだ時だけにしています。

好きな日本食レストランは？その理由と頻度は？

オン: 「信屋（居酒屋）」「富寿し（寿司屋）」「マ・メゾン（洋食屋）」が好きです。特に少しずつ美味しい料理が食べられる居酒屋が好きで「信屋」は主人と週3回くらい通ってます。

ショーン: 日本の焼肉が好きなので「但馬屋（高級焼肉屋）」は年2、3回の楽しみです。気軽に行ける日式焼肉屋には月2、3回くらいで、お刺身も好きなので「すし亭（寿司屋）」にも月2、3回くらい通ってます。

スフィアン: よく行くのが「和民（居酒屋）」「すき家（ファーストフード）」「まる玉らーめん（ラーメン屋）」です。どこかには、ほぼ毎月ランチかディナーで行ってますね。

サミュエル: 特定のお店はないけど、日本人の友達が2人いて、毎回お薦めしてもらってます。予算にもよるけど、月1回くらいは日本人の友達のお薦めのお店に行きますね。

マルシェダ: 日本のショッピングモール「高島屋」や高級ショッピングモールの「パラゴン」など、清潔で安心できるモールに入ってる和食レストランに月1、2回行きます。ファーストフードで食べるすき焼き丼も好きです。

シムラン: 「元気寿司（回転寿司屋）」のうどんが美味しいから、たまに行きます。

どこで日本食を購入・喫食しますか？

ショーン: 「Don Don Donki（日本の小売店）」や日本食のレストランでテイクアウトを購入しています。お弁当、お刺身、カップラーメン、お蕎麦とかです。日本は麺類が豊富で美味しいですね。

スフィアン: 日本の食材だけなら、地元のスーパーでも手に入るけど、やっぱり日本食が豊富な「Don Don Donki」で購入することが多いですね。たまに「明治屋（日本の小売店）」にも行くこともあります。

オン: いつも「Don Don Donki」で購入しています。種類は限られますが、お手頃な価格帯で日本食が揃います。「明治屋」は、店舗数が少ないので、買いたいと思った時近くになくて、価格も高く感じるからたまにしか行かないですね。それからレストランでテイクアウトして家で食べることもあります。

サミュエル: 特に決まなくて、日本食が手に入るお店ならどれでもいいです。ホーカーで日本食を食べたり、地元のスーパーの寿司コーナーで買うこともあるし、「Don Don Donki」も行きますよ。

シムラン: 日本食を買うなら「Don Don Donki」に行きますが、基本的には食べたい時にレストランで食べてますね。

マルシェダ: 好きな飲食店が多い日本のショッピングモール「高島屋」で、テイクアウトをすることもありますが、和食を作らないから、食材を購入することはないです。みんなが行ってる「Don Don Donki」も近所にはないから行ったことないですが、人気が高いので今度行ってみます。



当地小売店の店頭（Don Don Donki）（筆者撮影）



当地小売店の店頭（明治屋）（筆者撮影）

日本食の料理をしますか？メニューや頻度は？

オン: します。仕事をしてるので、週末に料理をするから週2回くらい。日本米を炊いて、お味噌汁、卵焼き、焼き魚など、日本の典型的な和食が好きです。夜は居酒屋行くことが多いですけどね。

ショーン: 2週間に一度くらいしてます。好きなメニューは、和牛ステーキ、唐揚げなど肉料理です。お味噌汁やサバ焼きなど和食も作るし、その時は日本米にしています。

マルシェダ: 全くしないです。家では、ほとんどマレー料理ですね。

サミュエル: ほとんどしないです。食べるの専門で作ってもらえると嬉しいです。

スフィアン: たまにします。日本のカレーライスが好きで自分でも作ります。

シムラン: 全くしないです。家では母がスパイスフードを作ります。



参加者による日本食の調理事例



ネット通販で日本食を購入しますか？どのECサイトですか？

スフィアン: 急に料理する時など直ぐに食材が必要だから、必要な時に必要な物をスーパーで買っていますね。

ショーン: 品質をチェックしたいので、日本食に限らず食材はスーパーで購入しています。それと一般的にデリバリーは高いと思ってるのですが、どうですかね？

オン: デリバリーでもお得な物はあるかと思います。私はオンラインスーパーも利用するけど、日本食の食材が手に入ると考えたことなかったの、日本の食材はネットで購入したことがなかったですね。

マルシェダ: いいえ。日本食の食材について詳しくないから、どこで購入できるのか、何を買っていいのかも分かりません。「Don Don Donki」も知らなかったくらいなので…。

サミュエル: 私も料理しないので買わないですね。

シムラン: 同じく料理をしないので食材を購入することはないですね。

全員: 皆んな購入したことはないですね。日本食に限らず、生鮮食品はスーパーなどで品質を確認してから購入したいですね。

初めての商品でも日本食品や調味料をネット通販で購入しますか？

全員: これも購入したことはないですね。

サミュエル、マルシェダ、シムラン: 料理しないから購入しないですね。

オン: 料理しても日本食に限らず試したことのない食品を、いきなりネットで購入することはないですね。

スフィアン: 食材はオンラインで購入しないで、スーパーやフレッシュマーケット（朝市場）のみです。早起きしないから、殆どスーパーですけどね。

ショーン: 初めてなら尚更、購入しないですね。ただ食材以外なら、シンガポールで手に入らない日本製の物などはオンラインで購入することがあります。

全員: 確かに日本製の物はオンラインショップで購入したことがありますね。

どういう基準でレストランなど外食先を選んでいきますか？

オン: 日本人の友達が多いので日本人の友達や日本食好きな友達のお薦めを参考しています。それと検索した時のクチコミやレビューの良いレストランにも行くことがあります。

ショーン: 品質と価格は重要ですね。メニューも豊富で、あれこれ食べられるなどオプションが多いのもポイントです。

サミュエル: 食べたい物があるかどうかです。食べたい時に食べたい物を食べたいですから。

スフィアン: 同じく、食べたい物を食べに行きますが、前日に食べた料理は避けています。

シムラン: 私もその時の気分によって選んでます。

マルシェダ: ハラルは常に気にかけてます。日本食なら、美味しいマグロや新鮮なお刺身があるところですね。

食のトレンド情報はどこから得ていますか？

サミュエル: クチコミや友達から情報を得ることが多いです。仕事関係の人たちから話を聞くこともありますね。

ショーン: 同じく友達やクチコミが主流で、SNSも参考にしています。

マルシェダ: 殆ど「Instagram」ですね。検索した時のクチコミも参考にしていますよ。

スフィアン: 「Instagram」が主な情報源です。

シムラン: 私は「TikTok」ですね。

オン: 友達やインターネット情報とかも参考にしていますが、食べ歩きしながら自分や家族の好みを探してもいます。

日本で食べてみたいものは何ですか？

マルシェダ: お刺身とかシーフード、それと和牛。日本のハラル牛は、シンガポールのハラル牛より美味しいですね。シンガポールにも日本のハラル牛があるといいのに。それとシンガポールの抹茶味は好きではないですが、日本で食べた抹茶アイスクリームは美味しかったです。まるで味が違うのに驚きました。

ショーン: ネギトロと焼肉、それから素麺。日本の麺の種類は豊富で、その違いが分かるから、色んな麺類を食べ比べてみたいです。

オン: 日本の新鮮なシーフードや野菜。日本では安全に生野菜が食べられるし、美味しいですね。それと果物が甘いです。スイーツも手の込んだ物が多くて、食べたい物が沢山あります。

サミュエル: お刺身ですね。それから日本の美味しい物は何でも食べてみたいです。

スフィアン: 私は最高級の和牛の食べ放題に行ってみみたいです。

シムラン: お寿司、たこ焼き、スイーツですかね。

日本に行ったことがありますか？その後、日本食に対して影響はありましたか？

オン: 日本には頻繁に遊びに行っています。行く度に日本食への拘りもでてきて、選り好みするようになってきました。シンガポールでも本格的な日本食を味わえるようになってきて、とても嬉しいです。

ショーン: 何度か行ったことがあります。シンガポールの日本食と、まるで違うことに驚きました。やはり日本で食べる日本食は美味しいです。日本から戻ると、しばらくはシンガポールで日本食を食べる事が少なくなりますね。

サミュエル: いいえ、行ったことがないです。近いうちに食を楽しむ旅に行ってみたいです。

マルシェダ: 何度か遊びに行ってます。日本の温泉旅館で懐石コースをいただいたこともあります。日本のお刺身は美味しく、以前はマグロだけしか食べなかったのに、今では色んなお刺身や食べたことのない日本の海鮮料理も挑戦するようになりました。それとオンさんも言いましたが、日本ではシンガポールにはない新鮮な生野菜が食べられ、サラダ用のドレッシングも好きになりました。

スフィアン: 結構前になりますが、日本に遊びに行ったことがあります。日本の食事は何でも美味しく、コンビニのオニギリさえ美味しかったです。シンガポールでもオニギリを食べてみたけど、まるで違いましたね。日本で食べる日本食との差が分かった気がしました。

シムラン: いいえ。行ったことないです。いつか行ってみたいです。

今回の座談会を通して

日本食はヘルシーで安全、品質も良く美味しいが、シンガポールでは高価で、一部のシンガポール人以外には特別な日の食事であることが分かった。しかしシンガポールの多種多様な食文化の一部として日本食は確実にシンガポールに根付いている事が確認出来た。また日本へ行く重要な動機の一つとして、日本食や日本食材への探究心が芽生えている事も確認できた。

【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 シンガポール

小峰 哲夫 (FLYITFOR PTE LTD Managing Director)

日本大学芸術学部卒業後、大手広告代理店にて精密機器・食品・飲料・菓子など大手企業の統合型マーケティング戦略をプロデュース。2012年からシンガポールで活動開始後、2018年PR/マーケティング代理店“FIT”設立。シンガポールの300以上の飲食・小売・食品商社が参加するBtoB専門プラットフォームを構築し現地情報をリアルタイムに収集。独自の食品マッチングサービスを通じて現地バイヤーと日本の様々な食材・商材を効率的に繋げるサービスを提供している。

【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。ジェットロでは、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、ジェッ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。