



2018
ANO DA
GASTRONOMIA
DE MACAU
澳門MACAO
YEAR OF
美食年 GASTRONOMY

世界遺産のマカオ歴史市街地区では、中国寺院のナーチャ廟や聖ポール大天主堂跡など、東洋と西洋の文化や思想が融合・共存する

MACAO City of Gastronomy

マカオが映す 旅づくりの原点

「食文化都市」認定でガストロノミーの意義再発見

マカオは人口わずか60万人の街に世界中から年間3200万人もの旅行者が訪れ、その大部分が観光目的という世界有数の観光都市だ。そうした観光客の多大な消費を狙い、ミシュラン・ガイドに名を連ねる著名シェフらがこぞって出店を目指す。それが舌の肥えたグルメたちの評判を呼び、より多くの消費が行われる好循環を生み出している。

ただし、マカオはにわか形成された美食都市ではない。大航海時代にアジアを代表する交易拠点だったマカオには、ポルトガルをはじめ、アフリカやインドなど各寄港地で積み込まれた食材

や香辛料、調理方法、食習慣までもが持ち込まれた。それらが中国大陸の沿岸部、珠江デルタの西側にあり漁業に恵まれて栄えた海鮮料理と融合。さまざまな人々を満足させる美食都市を形成した。マカオはいわば、食を通じてその背景にある歴史や文化の味わいにも触れることができるガストロノミー・シティである。

ユネスコが認めた独自性

それを証明するのがユネスコ(国連教育科学文化機関)による「食文化創造

都市(City of Gastronomy)」への認定だ。ユネスコは04年、文学、映画、音楽、工芸、デザイン、メディアアート、食文化の7分野でそれぞれに特色ある都市を認定するプロジェクト「創造都市ネットワーク」を立ち上げた。グローバル化が進んだことで、いまやどこでも通ったファッションや食のスタイルが普及し、独自性が希薄化しつつある。文化の多様性を保護しようというのがユネスコの狙いだ。マカオはその独自の食文化が世界でも稀な存在として評価され、17年10月末に世界に25都市しかない食文化創造都市に加わった。中国で



1 ひき肉と玉ねぎ、角切りのじゃがいもを炒め、醤油で味付けしたミンチ。マカオ料理の中で人気の家庭料理 2 ポルトガル料理の肉と野菜の煮込みを中国の素材で再現したタッチョ(マカオ風シチュー) 3 マカオのエッグタルトはポルトガル伝統の味をアレンジ



4 街中のカフェから高級レストランまで食文化体験の場は幅広い 5 ユネスコのゲタチュー・エンギダ事務次長から認定の盾を受け取るマカオ政府社会文化庁のアレクシス・タム長官(左) 6 マカオ料理の代表格アフリカン・チキン



は四川省成都市、広東省順徳市に続く3都市目となる。

食文化創造都市への認定を契機に、マカオ政府は18年を「マカオ美食年」(Macao Year of Gastronomy)に定め、食に関するさまざまな取り組みを強化する。より創造的な美食都市にするための4年計画の一環で、グルメ情報の発信強化や、料理を主眼に置いた旅行ルートやウォーキングルートの作成とプロモーション、ガストロノミーをテーマとする交流プログラムなどが実施される予定。「アジアのベストレストラン」のアワードを18年、19年と2年連続で開催することも決定している。さらに食文化の多様性を維持・保護していくため、住民に対する啓蒙活動も展開する徹底ぶりだ。

食文化創造都市への認定と美食年の展開は、ガストロノミーを切り口とした新たな旅行商品造成に取り組むのに願ってもないタイミング。と同時に、旅づくりの原点に立ち戻り、旅とは何かを見つめ直す好機となる。

旅行の構成要素としての食の魅力の重要さは誰もが知るところだが、旅行商品の多くが著名レストランでの食事や美味しさを味わう体験を組み込むだ

けの内容にとどまっているのが実情だ。しかし、本来、食はその地域の文化や習慣、歴史、地勢といったさまざまな要素で成り立つもの。美味しさの裏側を知ることで食の楽しみは一段と深まる。企画の切り口を「この料理が美味しい」から「この料理にはこんな文化が詰まっている」に変えることが他社と差別化を図り、顧客満足度を向上させる鍵を握る。新たな旅行需要も創造していけるはずだ。その舞台としてマカオは比類なき場所。マカオの食文化から旅行の組み立て方が見えてくる。

大航海時代を思い食べ比べ

旅行の素材となる料理は実に豊富だ。外せないのがマカオ料理とポルトガル料理。マカオ料理は大航海時代の副産物ともいえ、その代表格がアフリカン・チキン。マカオの船乗りがアフリカで鶏肉のグリル料理に出会い、インドやマレーシアで手に入れたスパイスやココナッツミルクがソースに加えられて完成した。レストランや家庭ごとに独自の秘伝のソースがあり、複数のレストランを食べ比べしてみるのも一興だ。

ポルトガル料理はマカオ料理に多大な

影響を与えた地元の味わい。海の幸をふんだんに使い素材の味を生かす基本はそのままだ、これと中国料理をベースにさまざまな要素が混じり合ってきたのがマカオ料理だが、ポルトガル料理とマカオ料理の両方をメニューに並べているレストランも多い。ポルトガル料理からマカオ料理への味わいの変化や境界線を自分の舌で確かめると楽しい食体験となるはずだ。

食のスタイルと価格帯も幅広い。国際級ホテルのダイニングレストランから、ミシュランの星付きレストラン、街角の屋台、B級グルメレストラン、スイーツショップまで多彩で、旅行者の好みに応じて選択できる。フランス、イタリア、タイ、日本料理などの新しいレストランも多数あり、一度の旅行でさまざまな味わいをバラエティー豊かに楽しむ環境が整っているのも、マカオならではの特徴だ。

マカオ政府観光局
〒102-0093
東京都千代田区平河町2-16-9
永田町ガラスゲート7階
Tel: 03-5275-2537 / Fax: 03-5275-2535
E-mail: mgto@milepost.co.jp
www.macaotourism.gov.mo
www.facebook.com/macatourism.jp/
twitter.com/macatourism_jp

