

# シンガポールの魚文化について

立命館慶祥中学校 2年5組23番 高山航司

〔はじめに〕

僕は魚が好きで、小さいころから魚を食べたり水族館に行ったりして日本の魚文化と触れ合ってきました。なので今度はシンガポールという海外の魚文化とも触れ合ってみたいと思い立ったためこのテーマを設定しました。

もともとシンガポールはテマセックという小さな漁村で複数の航路が合流するマレー半島の先端ということもあり、魚とも密接な場所だったようです。

〔シンガポールでの調査〕

シンガポールでの魚料理

・ブラックペッパークラブ・



ブラックペッパークラブは主にガザミなどのカニを使用し黒胡椒で揚げた一品。チリクラブに並ぶ、人気のシンガポール料理のひとつです。僕の一番のお気に入りでした。

・珍宝蝦面・



蝦面はマレーシアとシンガポールで人気の麺料理です。名前の通り蝦うどんという意味で、麺はうどんとラーメンの中間のような触感でした。お店により少しずつスープが違うのもおもしろかったです。

ショッピングモールでは、エビはもちろん、日本でもおなじみのサーモンにスズキ、ハタなどもならんでいました。日本との違いは青魚が圧倒的に少なく、貝の品種がムール貝の仲間をよく見かけました。



### 〔まとめ〕

14日間かけてここには書ききれない程の経験をする事が出来ました。

シンガポールでは、焼き魚や生魚を食べる習慣は少なく汁物に使うイメージが強かったです。また、甲殻類の文化が強いようにも感じました。日本食も普及しており、天ぷらや寿司のお店なども少なくなく日本の魚食文化ともかかわりが深いようです。

### 〔おわりに〕

シンガポールでは魚だけでなく様々なことを学ぶことが出来ました。多民族社会で様々な文化が共存している国で、ホストファミリーをはじめとても多くの人に支えられた14日間になったと思います。体験入学やホームステイでは多くの人と積極的にコミュニケーションをとることができ、市内観光として尋ねたリトルインディアやチャイナタウンは海外の文化であふれとても貴重な体験をすることが出来ました。とにかく充実した2週間となり、今後の人生に役立つ多くの経験値を得ることが出来たと思います。バディやホストファミリー、現地で仲良くなった友人、お世話になったすべての方々、ありがとうございました。

