

2009年香港グルメツアー11/20-23

By Bruce 池水

今年の香港グルメツアーは、日本から10名、香港在住の日本人が3名、行きフライトで偶然一緒になった飛行機の機長の友人が1名、地元のローカル1名の総勢15名となりました。

行きのANA機内でのちょっとした出来事

2009年11月20日金曜日香港へのフライトはマイレージを使ったANA便でした。そこでうれしい出来事がありました。乗り込んだばかりのチーフパーサーのアナウンスで機長の名前が、それが僕の知人の名前でした。彼は昔、私が住友商事の二年目で久我山寮にいたころに入ってきた新人の一人で、商社に入ったもののパイロットになるという夢を捨てずに、(これは後ほど間違いであったことが判明するのですが。笑。)しばらくしてから全日空の中途採用の試験を受けたので、英語を添削してほしいと頼まれ、何日も夜英語の勉強につきあってあげた後輩でした。そんな勉強のかいあって、彼は見事に全日空に合格。もちろんそれは彼の努力のなせるわざだったのですが、すごく感謝してくれて僕も自分のことのようにうれしかったのを覚えています。そうやってパイロットの道を歩みはじめた彼は会社を離れた後も毎年賀状をくれて、その進歩を報告してくれていました。僕は基本的にJALを使っているのですがANAに乗る機会はありませんが、偶然今回、彼が機長をつとめる飛行機に初めて乗ることができたのです。飛び立ってシートベルトサインの消えたあと、機長のアナウンスが。間違いなく立派になった彼の声でした。20年の月日がたっても声は変わりません。エコノミー座席で立派になった彼のアナウンスを聴きながらちょっと目がうるうるしてしまいました。とても幸せな気持ちになり、神様っているのかもしれないなあ、と思いました。これだけでこの旅は忘れられないものになりました。

とりあえず聞いてたよ、ということが伝えたくて、フライトアテンダントの人に頼んで、名刺を機長に届けてもらいました。彼が僕が乗ったことに後からでも気づいてくれたらいいなと思ったのですが、しばらくしてからその彼がわざわざ客席までやってきてくれたのでした。ほかのお客さんの手前あまり騒ぐわけにも行きませんが、お互い肩をたたきあって、がっちりと握手をして、とりあえずギャレーへ移動して、いろいろと積もる話をしたのでした。チーフパーサーが気を使ってシャンペンを持ってきてくれました。(笑)彼も二日間、香港に泊まるというので、我々の香港グルメツアーの食事に誘いました。パイロットのくせに、携帯は持ってない、おそらく香港にも数えられないくらい来ているはずなのに、ほとんど知らないというちょっと変わったところが、全然昔を変わらない、そんな友人です。20数年ぶりの再会をうまいものを食べながら過ごすことができました。

11/20 (金曜日)

Lunch : 羅富記 (雲吞麵) @上環

午前便で香港に着いたのが午後2時前。一緒に着いた同じホテルのメンバーでまずは小腹を満たすために羅富記に。最初からエース投入って感じ。香港のいろんな粥麵專家に行きましたが、お粥・雲吞麵ともここが最高。お粥は孤高のうまさ。雲吞麵はライバルがたくさんあるけど頭

一つ抜け出ているか。



雲吞麵の麵は「幼麵」と呼ばれるもので、その細さとしっかりした腰は日本にある麵とはちょっと違いますね。生麵です。雲吞にはざっくりとしたえびがたっぷり。日本のラーメンの雲吞麵とは全く違います。こぶりなので二、三軒ならはしごも可能です。

Dinner : 黄泥涌街市 2階 熟食コーナー@跑馬地 (Happy Valley)

ここは現地在住のOさんとうちのオフィスの香港人が異口同音にすすめた場所。街市というのは卸売り市場のような場所で香港の各町にあり、だいたいその中に昔屋台だったような超ローカルな食堂が入っています。以前北角 (North Point) の同じような街市の中のお店に行ったことがありました。ここも同様で激安の激うま。フカヒレスープは予約必要ですが、この翌日にいった上海クラブの値段の10分の1以下。もちろん素材が違うと言ってもはそれまでなんですが、まあ我々にはありがたいところ。初日夜から早速どか食い。



フカヒレスープ。出汁は鶏です。ちいさなフカヒレは手頃です。もともとそれ自体には味はないので、大きさによって値段が変わるのは本当にサイズだけです。すべてはスープの味にかかっています。



えびたま。ソフトでうまい。玉子大好き人間にはたまりません。



その他もろもろこの日に頼んだもの。これだけ食べても驚くほど安かったです。さすが街市！

11/21 (土曜日)

Breakfast : 羅富記 (ロフケイ) @上環 (皮蛋瘦肉粥)

僕の香港定番朝食お粥は皮蛋瘦肉粥 (ピータン・ソウヨッ・ジョ)。これだけのために香港に行ってもいいくらい。ということで、前日の雲吞麵に続いてまたこのお店に。ただし朝はお粥だけ。麺類は午後から。でも時々午前中でも雲吞麵食べている人がいるので、聞いてみると午前9時を過ぎたら出すことができるとのこと。この店がいいのは朝7時からやってるところ。午前便で帰る時も、仕事の前でも朝飯としてお粥を食べることができます。22香港ドル。ホテルで食べる朝食の10分の1の値段でこの上もなく幸せになれます。僕はここのお粥を食べてお粥=病人食という概念を払拭することができました。日本の白粥とは全くもって別物。濃厚な出汁がたまりません。写真でみてもわかりますが、お米はほとんどその原形をとどめておらず、ほぼスープ状です。まあ、僕がなにを言うよりもとにかく一度行って食ってもらわないですか。(笑)



羅富記のおかゆの写真が何枚あるだろう。とにかくこれだけは香港に来ると必ず食べます。一時期家でもいろいろ干し貝柱、チキンスープ、大地魚などなど使って試行錯誤して作ってみたのですが、やはり、ここまでのものはできたためしがありません。日本に進出する気があったら投資したい。(笑) これまじで。

Lunch: City Hall@中環 (飲茶)

正式名称は「大會堂美心皇宮」。マキシムグループのお店。セントラルの海沿いにあるシティーホール
の三階全体を使った広い飲茶専門店。ワゴンで廻ってくるので注文しやすい。ただし昼時は土日
平日関わらず混雑する。値段が高く、外人が多い。味は文句なし。でも街角の飲茶のレストランの
三倍くらいの値段。マンゴープリンにはマンゴー果実そのもので濃厚。



点心の定番、蝦餃（ハーガウ）。透き通った皮にぶりんぷりんの小海老がほとんどそのまま何匹か入っている印象です。



シティーホールのマンゴープリン。濃厚でところどころに果実がそのままの形で存在します。いろんなところのマンゴープリンを食べましたが、ここが一番かな。ミルクをかけて食べます。



豉油鮮竹卷。。僕が点心（ディムサム）で一番好きなメニューが、この湯葉巻きのオイスターソース蒸し。中身は野菜と蝦と豚肉の餡。これはほんとうまい。

Dinner: 上海總會 (シャンハイクラブ) @中環 (上海料理)

夜はメンバー制の上海クラブ。ここはそもそも上海出身者の同郷会で、今でもメンバーがいないと入れません。香港の昔からのディーラー仲間がメンバーなので、とってもらいました。当然本格的な上海料理。季節がら上海蟹が最高でした。そしてここはまたフカヒレのスープが特に有名。スープは三日前までに予約が必要。鶏一匹と金華ハムで出汁をとりこれでもかというくらいフカヒレが入っています。当然のことながらお値段も張ります。フカヒレと上海蟹を入れたコースで一人13000円くらい。ちなみにこの二品を頼まなければ5000円くらいです。中環って高い素材を頼まなければとても安いものなのですが、高い素材ははんぱじゃなく高いです。

写真は前菜の燻製玉子。これ絶品。クルミと食べると最高です。そしてフカヒレスープ、単純計算すると一人分が3000円以上になります。スープの中から金華ハムと鶏を取り出してくれてそれもまた食べるのですが、金華ハム（火腿といいます。金華豚の大腿部を塩漬けにしたものです。世界三大ハムに数える人もいます。）の塩気とその脂身部分がまたうまい。これが大量にあるので、実は3000円って言っても高い気がしません。そして上海蟹。こちらでは上海蟹とは言いません。ダーイジャッハイ（大閘蟹）と呼びます。季節は9月から12月。舌にまとわりつくような濃厚な味噌が特徴です。蟹の下の写真は蟹味噌と身を利用した蟹粉豆腐。これがまた絶品。そして最後はまた蟹粉小籠包。蟹味噌と身が入ると普通の小籠包よりも高くなりますが、その価値はあり。フカヒレと上海蟹づくしの贅沢三昧でした。紹興酒もたくさん飲んで、これ以外にもいろいろ料理を頼みこれで13000円だったら安い??



日本のラーメンの最近はやりの黄身が半熟の煮卵に似てます。燻製ですが、あっさりです。



超高級フカヒレスープを取り分けているところ。これで12人前。一人二杯飲めて、出汁をとった鶏と金華ハムは食べきれないほどの量になります。Happy Valleyで食べたものとはフカヒレのサイズが全然違います。



ダーイジャッハイ (大閘蟹)。もく
ず蟹らしいです。まずは甲羅をめく
って、



こうやってがしっと二つに折ると
中には透き通った身と黄色い味噌
がたっぷり。これが濃厚！下あご
の内部にこびりつきます。



蟹粉豆腐。丁寧にほぐした蟹の身と蟹
味噌を惜しげもなく使った豆腐料理。
これまた濃厚で最高にうまいです。や
っぱり高いけどね。でも蟹の季節には
必ず食べます。



蟹粉小籠包。これまた蟹の身と蟹味噌が練り込まれた中身です。普通の小籠包の倍の値段で三倍うまい！

Sweets : 満記甜品 (マンゲイ) @上環 (デザート)

上海料理を食べまくって、お腹いっぱいになりながらもデザートを食べに行きました。このお店は本店は海鮮料理で有名な街の西貢（サイクン）にあります。今はいろんなところに支店ができました。マンゴーやドリアンなどを使ったデザートが有名。写真はココナツミルクシャーベットの上に黒米、そしてマンゴー。下はマンゴーと生クリームのかレーブ包みを割ったところ。



□

マンゴーが最高ですね。香港は。やっぱり日本よりも果物は充実してますね。この黒米も甘くてあんこのような感じです。これがまたココナツミルクに合います。



これまたマンゴー。完熟です。同じパターンでドリアンがありますが、さすがにちょっと手がでません。

11/22 (日曜日)

Breakfast : 蓮香居 (リンヒョンクイ) @上環 (飲茶)

このお店は「蓮香楼」という同じく上環にある超老舗の兄弟が新しく開いたお店。ほとんど同じ。ただ新しい。お客さんはほとんどローカル。みんなちゃんと洗杯（シーブイ、お茶とお湯で食べる前に食器と箸を洗う）します。点心も昔のままという感じです。シティーホールのように洗練されたものではありません。日曜日に朝老人が一人できて点心を二品くらいとお茶で新聞を読んでいるという風景がそのまま残っています。



ここの飲茶はワイルドです。一つ一つのサイズが大きい。そして安いです。四人で行って一人 50 香港ドル程度でした。600 円くらい。じもびーばかりで観光客は我々くらいのものでした。

Lunch: 鏞記酒家 (ユンキー) @中環 (皮蛋、叉焼雲吞麵)

ここはガチョウのローストや叉焼などのいわゆる「焼味 (シウメイ)」で有名なレストラン。夜は高いですが、昼の叉焼麵やローストダックや叉焼のせご飯は狙い目です。この日はその叉焼と雲吞が同時に楽しめる叉焼雲吞麵を食べに行きました。また皮蛋も有名です。とろける。紅シウガとぴったり。



店の外から見える焼味の各種。ここはローストダック (画面左側) が超有名。叉焼もちゃんとした叉焼。(画面右側) これがまたうまい。



このお店のもう一つの名物の特製皮蛋。とろけます。紅ショウガとの組み合わせが絶妙。



叉焼雲吞麵。雲吞、叉焼、そして菜心(チョイサム)がのってます。日本では煮豚ばかりになりましたが、これはちゃんと蜂蜜を塗ってグリルしたものです。まわりが紅い。

Dinner : 喜記避風塘炒辣蟹 (ヘイゲイ) @ 灣仔

日曜日の夜は昔船上で暮らしていた人たちが始めたと言われる避風塘料理。灣仔と銅羅灣の中間にお店が固まっています。名物は蟹(大型のmud crabかな)のニンニクピリ辛炒め。その他のシーフードも食べられます。ビールと一緒に！



銅羅灣の灣内(避風塘、風を避ける場所)にあった小舟の水上レストランが始まりだそうです。これはその店の名前にもなっている「避風塘炒辣蟹」。ニンニク、ショウガ、豆豉、唐辛子、ねぎで大きな蟹を炒めたもの。ビールにあいます。また白いご飯にかけても最高。



巨大シャコ（瀬尿蝦、ライリユーハ）の塩、胡椒、ガーリック炒め。ライリユーハの料理はこれしかないと言っていいほどの定番。日本のお寿司屋のシャコの10倍以上の大きさがある。



揚州炒飯。こちらでもっともポピュラーないわゆる五目炒飯。こちらのお米はタイ米で、細長くばらばら。まさに炒飯にうってつけ。香港人にとっては日本の粘りけのあるお米で炒飯無理だろうと思うのが普通。日本の炒飯とは別物ですな。



中華を食べる時は必ずこのような野菜を一品頼みます。これは菜心（ちよいさむ）のさっと湯通ししてニンニクとこれまたさっと炒めたもの。シンプルだけどおいしい。菜心、通菜（空心菜）、芥蘭（ガイラン、菜の花の茎）、豆苗（どうみょう）などが定番。



かに玉ならぬ又焼玉子。玉子大好き。



豉油皇炒麵。ネギとニラ、もやしが入った醤油味焼きそば。日本人も大好き。



もう一発、炒飯。これは玉子の白身、アスパラ、干し貝柱のほぐし身を具としたもの。こちらで一般的だけど日本では見ないですね。絶妙な組み合わせです。

Sweets : 義順牛奶公司@灣仔 (牛乳プリン)

もともとマカオのお店。牛乳プリンは暖かいものと冷たいものがある。ココア味、ショウガ味も。僕はあんこをかけたやつ。



そもそもマカオのお店。



ミルク味、ショウガ味、ココア味、マンゴー味なんてのもあったみたい。



冷たいミルクプリンにお汁粉かけたもの。あんこ好きにはたまらん。

11/23 (月曜日)

Lunch : 正斗粥麵專家@中環 (雲吞麵、皮蛋瘦肉粥)

帰る日の最後はAir Port Expressの香港駅上のIFCモール3階の正斗へ。ここは化調 (化学調味料) なしを売り文句にしている。逆にいうとほかのお店は化調をたくさん使っているってこと。もはやアジアの料理に味の素はなしではすませられなくなっているのが現実。ここはそのためかあっさりと感じるが、それがまたおいしい。香港最後のランチにふさわしいお店。



羅富記とはまったく違ってあっさり。でもまたそれがおいしい。お店はおしゃれでモダン。そこも羅富記とは大違い。でもその分ずいぶん高いです。羅富記の倍近いかな。

以上徹底的に食べまくった四日間でした。

また来年！

Bruce 池水

「おまけ編」

その後また出張で香港にやってきた際のレポートをおまけで。

12/9 (水曜日)

Dinner : 佳寧娜潮州菜 (Carriana) @ 湾仔 (潮州料理)

ここは過去何度も来たことがあるお店です。凍蟹と呼ばれる潮州名物の蟹。(これまた高いです。写真の一匹が1100香港ドル。13000円以上！これでも一番小さいやつでした。この日の3人での食事代が1800ですから6割はこの蟹一匹の値段。向こうのおごりであり、そんな高いのいらないうちが言ったのですが、とあることのお礼のディナーだったので、友人がどうしても、と頼みました。文字通り冷たい蟹です。身が大きく上海蟹とは対照的に非常に食べやすくおいしい蟹です。ただここ二年で値段が倍になりました。潮州料理は広東省の東端の海岸地域の料理です。独特の素材、調味料があり日本では僕の知っている限り食べることはできません。食前食後に工夫茶と呼ばれる濃い烏龍茶をちいさなカップで飲みます。



身が大きくて食べやすい。上海蟹の肉を食べる時の細々したプラストレーションはまったくありません。豪快にがつつといけます。



これは広東料理の代表的なロブスターヌードル。伊麵斗呼ばれる平たい麺に上湯スープとロブスター。あとはチーズベースもあります。どちらもうまい。なんせさっきまで水槽で生きていたロブスターですからね。



潮州料理の代表格の牡蠣の卵焼き。台湾の屋台にも同じものがあります。あちらのはどちらかといえば小麦粉でお好み焼きに近いですが、こちらは玉子焼き。やっぱり玉子好きにはたまりません。



潮州料理のデザート。水晶のような透明な生地の中にあんこ。黒いのは小豆。黄色いのは蓮の餡です。工夫茶に合います。

12/12 (金曜日) 富豪酒家@銅羅湾 (高級食材料理)

会社の出張の最終日は、これまたお礼のご馳走にあってしまいました。実は今まで行ったことのない有名なアワビのお店。香港の誇る高級食材のオンパレードのコースでした。いったい幾らするのだろうとちょっと心配しましたが、コースで一人1000香港ドルと思ったよりもはるかにリーズナブルでした。



ここの売りはなんと言っても干しアワビ（鮑魚、バオユウ）のステーキです。高級干しアワビを何日もかけて戻し、オイスターソースベースのソースでまた何日も煮込むのでしょうか。干しアワビは大きな高級品だと一個何十万円というものもめずらしくないです。それくらい高級品。投資対象にもなっています。当然大きなものには金より高い？



高級食材コースのはじめはやはりフカヒレ（魚翅、ユーチー）スープ。濃厚な上湯スープでした。



そしてメインのアワビ（鮑魚、バオユウ）のステーキ。芯まで茶色がしみています。これで 30 頭。数字が小さいほど大きい。1 斤（600gram）になるのにいくつ必要かということです。つまり 1 頭だと一個で 600gram。30 頭のこれは $600/30=20\text{gram}$ です。小さい。でもこれがセットメニューの限界です。ちなみにフカヒレも鮑も貝柱も日本産が最高級とされています。ちなみにこのお店は当然日本産です。



アヒルの水かきと魚の浮き袋をこれまたオイスターソースベースのソースで煮たもの。特に手前の魚の浮き袋はフカヒレ以上に高価な乾物です。が、これ自体には味はありません。ソースが決め手。なのにめっちゃ高いです。



脆皮炸子鶏。ぱりぱり皮の揚げ若鶏。広東料理の店ではたいていどこでもありますね。



又焼蝦炒飯。タイ米のぱらぱらさが最高です。うちの息子だったら炒飯だけで大満足のはず。高級食材がもったいない。(笑)



ツバメの巣（燕窩）のスープ。これもちゃんと食べるとすごく高いはず。一杯 5000 円くらいはするといえます。フカヒレと同じくそのものに味はありません。ここのは暖かいココナッツミルクに入ったデザートでした。こちらの人は健康にいいといえます。

ということでこのたびもまたおいしい香港でした。ちなみに帰国は土曜日午前便でしたが、エアポートエクスプレス香港駅で荷物をチェックインして、羅富記に行って、朝食は皮蛋瘦肉粥で締めてきました。

次回のグルメレポートをお楽しみに！

2009/12/12
Bruce 池水