屋台成功物語

フードストール・サクセスストーリー

マレーシアの生活に欠かせないのが屋台のごはん。その屋台の仕事は、長時間で重労働というイメージだが、人気店になると結構いい稼ぎになるという噂も。そこで、彼らがどんな一日を過ごしているのか、人気の秘密は何なのかを探るべく、人気の屋台に密着取材してきました！

人気屋台を支えるのは地道な長時間労働

中華系が多く住むB級グルメの激戦地OUGで人気の屋台といえば、アン・サンニさん（69）の一家が営むポークヌードル。休日には4ケタに近い数を売り上げることもある人気店だ。

サンニさんと奥さんのアキンさん（60）の朝は早い。朝5時過ぎには屋台に到着し、2時間かけて豚骨ベースのスープを作るかたわら、具材の下ごしらえを3人ほどのスタッフと黙々とこなす。作業がひと段落した6時半過ぎ、サンニさんはブドゥマーケットへ。魚介類を自分の目で見て、鮮度や価格を確認してから購入するのだ。この日は、イカ、エビ、アサリなど約30キロ、600リンギ分の魚介類を購入。これがアンさん一家のポークヌードルの味の決め手となる。豚肉だけでなく魚介類もたっぷり使うので、スープの旨味が断然違う上、見た目の豪華さも圧倒的なのだ。

最初のピークは8時過ぎ。次男のジャシャンさん（36）も加わり、屋台は戦場となる。そして、一日で最高のピークを迎える12時頃、長男のヤッケイトさん（39）が参戦。ひたすら麺を茹で、他の二人のスタッフがスープ作りを分担。話しかけるのもはばかれるような緊迫感がみなぎる。

ランチタイムの波がようやく落ち着いた2時頃、ヤッケイトさんは同じOUGの徒歩3分の場所にあるレストラン「Hong Cha」へ向かう。夕方5時から夜11時まで営業するこの店で、ヤッケイトさんは一家自慢のポークヌードルと、寿司や茶わん蒸しなどの日本食を提供しているのだ。合計約10時間もの肉体労働を目の当たりにし、恐れ入るとしか言いようがない。

和食店のシェフだった父と日本の大学を卒業した息子

1982年にポークヌードルの屋台を始めたのは、奥さんのアキンさん。一方、夫のサンニさんは、マレーシア初の日本料理の名店「竹葉亭」で、開店当初の1972年から25年間働いた経歴をもつ。簡単な日本語を操る父親のもとで育ったヤッケイトさんは、日本に興味を抱き、日本の信州大学経営学部を卒業した秀才。親子二代で日本に縁があるご家族なのだ。ヤッケイトさんは卒業後帰国し、日系企業のエプソン半導体事業部に就職。管理職で給料は決して悪くなかったが、2004年、両親を手伝いたいと退職した。「ポークヌードルと日本料理のレストランをやりたい」と言い出したのはヤッケイトさんだ。サンニさんは喜び、約5万リンギの開業資金の半分を援助したほか、日本料理の手ほどきもした。

「今のほうが時間が自由に使えるし、同世代の友達と比べて収入もいい。家族と過ごす時間もとれるし達成感もある。将来は店舗を増やしたいという目標もある」とヤッケイトさんは話す。去年、OUGから車で10分ほどの場所に新築のコンドミニアムを購入。奥さんもレストランを手伝っており、一緒に過ごせる時間は長い。一人息子もおり、家族3人の暮らしは充実している。

それにしても、これほどアンさん一家のポークヌードルが人気な理由は何なのか？　サンニさんは「安くておいしいこと。ただ安いんじゃなくてお得感が大切。1杯あたりの儲けは売値の半分以下だけど、お客さんに満足してもらうことが重要なんだよ」という。一方ヤッケイトさんは、「昔から人気はあったけど今ほどじゃなかった。ネットが普及してブログなどで評判が広がったのが大きいと思う。特にレシピを変えたわけじゃないからね」と淡々と分析する。

屋台ビジネスに長時間の肉体労働は不可欠だが、成功すれば人並み以上の生活が手に入る。数千リンギの初期投資で開業できるので挑戦する人は多いが、成功している屋台の影には星の数ほどの廃業した屋台がある。「マレーシアンドリーム」ともいえる屋台は手っ取り早い成功への道にも見えるが、しかし決して楽な道ではないようだ。

ヤッケイトさん（中央）と弟のジャシャンさん（右）。12時から2時頃までのピーク時には8～9人体制で注文をさばく。コーヒーショップの中央の広いスペースを占めるアンさん一家の屋台の家賃は月 RM2,000。屋台には看板もメニューもない。

ポークヌードルは大（RM7）と小（RM6）から選べ、ドライ麺もある。ヤマサのしょう油が隠し味という豚骨ベースのスープに、豚ひき肉、レバー、豚スライスにエビ、イカ、アサリなども入る。お椀から具材がこぼれんばかりのボリューム！

柔和な雰囲気のサンニさん（左上）と、上品な笑顔が魅力的なアキンさん（右上）のご夫婦は近くのテラスハウスに住む。閉店後は二人で長男のヤッケイトさん宅のプールに泳ぎに行くのが日課で、本当に仲がいい。レストランのスタッフはiPadを片手に注文をとる（右下）。これはアンさんが考案した独自のPOSシステムで、導入後、受注ミスが大幅に減った。

レストランの売り上げの70%がポークヌードルだが、父親仕込みの日本料理も人気。茶わん蒸し（RM4）は鰹節で出汁をとっており、本格的な味わい。Restaurant Hong Chaの住所は、No 7, Jalan Hujan Rahmat 3, OUG。5pm-11pm 水曜定休。

ヤッケイトさん一家。スクールホリデー中は息子さんとゆっくり過ごす時間も十分にある。

アンさん一家の一日

5am	サンニさんと、奥さんのアキンさん、3人のスタッフが屋台に出勤
6:45am	サンニさん　ブドゥマーケットへ買い出しに
7am	屋台営業開始
8am	次男のジャシャンさん出勤
9am	朝のピーク
12noon	長男のヤッケイトさん出勤
1pm	昼のピーク
2pm	ヤッケイトさん　レストランで下ごしらえ→帰宅して5時まで休憩
3pm	屋台閉店。サンニさんとアキンさん、ジャシャンさん帰宅。 サンニさんは土日はレストランでも腕をふるう。
5pm	ヤッケイトさんと奥さん　レストランに出勤→営業開始
11pm	レストラン閉店

アンさん一家と、ジョフアさんの屋台があるのは、OUGのウエットマーケットの裏手にある、フードコート「The Sun Sea Restaurant」。
■Jalan Hujan Rahmat, Taman Overseas Union, 58200 KL
■営業時間：7am-3pm　水曜定休

多くの屋台が、真っ暗な早朝5時頃から仕込みを始める。毎日、サンニさんは約50kgの豚ひき肉を45分かけて練る（中央）。ジョフアさんは、毎朝プドゥマーケットに寄ってから出勤する（右）。

「今日は暇だね」と語るジョフアさん。メニュー3種のうち、ビーフヌードルの牛肉は奥さんが家で煮込んだもの。毎週のように来る常連客とは会話も弾む。サラワク客家麺はシンプルな味わい（RM5～）。

失業して始めた屋台 得たものは充実感と自由

アンさん一家と同じOUGでヌードルの屋台を営むジョフアさん（56）は、屋台ビジネスを始めて十数年の中堅だ。朝5時から午後3時までの労働で、平均的な売り上げは80杯程度。休日には100杯以上を売り上げる。売り上げの半分ちょっとが利益だ。メニューはフィッシュヘッドヌードル、サラワク客家麺、そしてビーフヌードル。売り上げを伸ばそうと試行錯誤した結果、次第にメニューが増えていった。

元は電灯メーカーのセールスをしていたが、業績悪化のあおりを受けて失業。3人いるこどもはこれから大学に進学という時期で、悩んだ挙句に始めたのが屋台ビジネスだ。もともと食べ歩き、料理が趣味だったための選択だった。以前は、チェラス、PJでも営業したことがあったが、より人が集まる立地を求め、OUGに落ち着いた。2人のこどもはすでに就職しており、経済的なプレッシャーも減った。

「OUGはいろんな屋台があるから客が集まる。その分競争も厳しいけどね。ただ、今日みたいに雨だと客足が遠のくね。今日は50杯くらいしか売れなかったけど、まあこんなものかな」とため息をつきつつも「でも、サラリーマンだったときよりずっと充実感はある。常連客の友達も増えたし、仕事の後は最近始めたFBやニュースをチェックするのが楽しみ」とにっこり。しかし、「長時間の肉体労働だからね、こどもに継いで欲しいとは思わないよ」とも語る。

基本をきっちりおさえたレシピ、日々の地道な努力と工夫、そして少しの運。いくつかの要素が積み重なって、わずか数％の「人気屋台」が誕生する。だが一方で、マレーシアのバラエティ豊かな屋台文化を支えているのは、成功を夢見て努力を続けるその他大勢の屋台の存在といえるのかもしれない。

ザ・スター紙のフードコラムニスト、サムさんに聞く

屋台ビジネスの裏事情

マレーシアの伝統的な飲食店といえば「コーヒーショップ」。オーナーの主要ビジネスはドリンクで、客を呼び込むためにいくつかの屋台にスペースを貸し出すスタイルです。屋台に人が集まれば、コーヒーショップも儲かる。早朝からお昼過ぎまで営業しているところが多く、長時間労働だけど、月に8～9千リンギ稼ぐ屋台も多いんですよ。現金商売だからね、資金繰りがラクだし、結構儲かるけど、ただ、屋台のオーナーは学歴もなく、ギャンブル、女遊びやドラッグなどにハマる人がなぜかとても多い。浪費しなければいい生活ができるはずなんですが……。

コーヒーショップ文化のいいところは、ラフな格好でも、逆に金持ちや有名人でも、みんな平等なところ。ちゃんとしたメニューも看板もない。きっちりしてないからこそ心地いいんですね。店主は学歴もスキルもなくて、ひたすら親から受け継いだ料理を作る。でも、情熱があるから、料理にもエネルギーがあって、お客さんも「おいしい」と喜び、作った方も満足感が得られる。ちゃんとした料理の知識もスキルもない人が感覚だけで作っているのにおいしいのはマジックだよね。

今回、歴史がある屋台を4軒紹介したけど、人気がある屋台は、安くて、場所がよくて、おいしいのはもちろん、味が安定している。一日に500食以上を売り上げ、数千リンギを一日で儲けるような屋台は、数千はあろうかと思われるクランバレーの屋台の上位5％でしょう。一般的な屋台ならだいたい1日50食程度。100食売れればいい方です。老舗屋台は、どこもローカルが調理している。料理を運ぶのはインドネシア人とかだけどね。自分たちで素材選びや下ごしらえなどもきっちりとやっていて、だから味が落ちることもなくずっと人気があるんですね。

残念なのは、3世代続いているような店がほとんどないことです。親が屋台で稼いだお金で高等教育を受けた若い世代は肉体労働はやりたがらない。マレーシアの貴重な文化ともいえる老舗屋台が消えることは、彼らのレシピも消えるということ。実際のところ、特にKL中心部の家族経営の屋台は次第に消えつつあります。悲しいけれど、それが現実。日本の「人間国宝」のように、政府が彼らの仕事を評価し、保存できればいいんですけどね。

サムさんおすすめの4つの屋台に共通するのは、こんなところに！　という驚きがあることと、オーナーの人柄のよさ。4つの屋台を訪れて、その歴史や物語もいっしょに味わってみてください！

B級グルメの達人
サムさんおすすめの
歴史ある人気屋台

創業から15年 こんなところに!! 高架下の人気店

サム　オーナー Pak Kamaruddinの奥さんの地元クダのレシピで作ったビーフヌードル。

セニョーム　真っ黒なチリソースを旨味たっぷりのスープに溶かして食べてみて。辛いけど旨い！

Apek Beehun Utara
Jalan Sungai Penchala, KL　12noon-6pm
N 3 09 37.1 E 101 37 25.9

創業から15年 ここだけの味！ 伝統的福建料理

サム　伝統的な福建料理「ニア・クエ（福建ライスプディング）」を味わえるのはクランバレーではここだけ。

セニョーム　お団子のような食感の「ニア・クエ」はこってりと煮込まれた豚肉と共に。酢が効いた豬脚醋も絶品。

Pak Thong restaurant
Jalan Ambong, Kepong　11:30am-10pm
N 03 12.607, E 10 38.738

サム・チョン さん

1969年、ペラ州イポー生まれ。英語紙『The Star』シニアエディター。毎週木曜日掲載の人気フードコラム「Food Trail」を6年間担当し、2014年12月に連載終了。料理のことだけでなく、屋台を取り巻く物語や屋台に出会うまでの経緯も面白い。2011年に、コラムをまとめた本を上梓。

創業から15年 親子二代で営む南インド料理の名屋台

サム　鶏の足のカレーは絶対試して！ KLで最高のインド系屋台の一つ。

セニョーム　切り盛りするのはMr Pandiyanとかわいい娘さん。料理が出そろう11時頃が狙い目。

Pandiyan's Stall
Selera Wawasan, Jalan SS3/33, PJ　※3～6番のストール。看板はない。　6am-5pm　ディパバリ以外は年中無休
N 03 05.840, E 101 36.713

創業から17年 中華系の老夫婦が作る絶品ヤムライス

サム　年配の中華系の夫婦が切り盛りしている。ポークスープが有名だがヤム芋ライスも絶品。

セニョーム　スープもライスもやさし～い味。常連客おすすめの煮玉子もおいしい。オーナーご夫婦もいい感じ。

新桃園茶餐室 / Sun Tho Yuen coffee shop
Jalan S59a/2, Sungai Way, PJ　※駐車場なし
8am-2:30pm　月曜定休　N 03 05.305, E 101 37.031