

グローバルにいがた



from NY

ニューヨーク(NY)のマンハッタンは、どこの街角でも屋台を見かけます。私が渡米したのは1989年です。NYで仕事を得たばかりの頃は、ニューヨーク一気取りで毎朝オフィス近くの屋台でベーグルかドーナツとコーヒーを買い求めました。当時の屋台は早朝から昼すぎまで朝食を売る店、昼食を提供する中東料理の屋台、ホットドッグやアイスクリームを売る店が中心でした。屋台営業者はタイヤが付いている屋台を車庫から車で牽引(けんいん)し、歩道に駐車し、同じ場所で営業します。

しかし、ここ数年はこうした屋台に加え、大型トラックを改造し、



江口 真由美さん

|| 新潟市中央区出身 ||

場所を変えて営業する移動式の屋台も増えてきました。中華料理やギョーザ専門店、オーストリア料理のシュニッツェル(カツレツ)、オーガニックの果物だけを使ったスムージー(シャーベット状の飲み物)、クッキーといったデザート専門など商品は多様化しています。

街角の屋台味も多彩に

リーマンショック以降、失業者が増え、屋台の免許申請が倍に膨らんだそうです。レストランをやっていた元シェフや若い起業家が、昨今のグルメ志向をビジネスチャンスとして始めているという記事を読んだことがあります。ツイッターやフェイスブックなどで、売っている場所や移動先を宣

伝し、若い人たちに受けている店もあります。

私の勤務先はマンハッタンのグランドセントラル駅に近いビジネス街。近くにはメキシコ料理と韓国料理を合わせたキムチ・タコ(キムチと焼き肉入りタコス)のトラック屋台が来ます。キムチの辛さが焼き肉を引き立てて

上に肉(チキンかビーフ)と野菜を炒めたものが載っている料理。調理をしている鉄板から香ばしい香辛料の香りが立ち上り食欲をそそります。

屋台の値段は食事なので7~9ドル、デザートは5ドルくらい。写真入りの看板や実物を見て商品が選べ、表示している値段も税込みで、チップを気にすることもありません。NYにいらした時には、旅行者にも便利な屋台の食べ物(ストリートフード)をぜひ試してみてください。

(江口さんはNYの日系金融会社で秘書の仕事をしています)

新潟日報社の国際交流拠点NY事務所などを通じ、海外で暮らす本県関係者に毎月、現地の様子を紹介してもらいます。

私がたまに買うのは、中東風の人がやっている屋台で、ピラフの



オフィス近くに出店するキムチ・タコの屋台。トラックなどを改造したタイプの屋台が増え、各店がオリジナルの味を提供している