

海外の話題

タピオカについての雑談

農林中央金庫 シンガポール支店長 杉本 真

タピオカは南米原産のキャッサバの根茎から採れた澱粉で、糊化して球形にしたものをタピオカパールという。タピオカパールをミルクティーに入れたものがタピオカティーで、最近、日本でも大ブームになっており、春水堂、彩茶房、Gong Cha などの専門店で足を運んだことがある人も多いだろう。

日本では台湾からの輸入が多いようであるが、キャッサバは東南アジアでも幅広く生産されている農作物である。第二次大戦中の食糧不足時には、日本政府の指導の下、アジア各国でタピオカやサゴ（サゴヤシの澱粉、南国スイーツによく見られる食材）が生産された。シンガポールでも栽培が推奨され、シンガポール随一の名門ゴルフコースである Singapore Island Country Club の Bukit コースがキャッサバ畑に転用されていたと聞く。余談であるが、女優の木村佳乃さんの祖父も戦中戦後、このゴルフコースの転用や復旧作業に従事したそうだ。

話が横道に逸れたが、シンガポールでもタピオカティーは幅広い人気を誇っている。黒糖タピオカ入りミルクティーを駐在員も日常的に愛飲しているようだ。有名なブランドとしては KOI、Tiger Sugar、R&B 巡茶、The Alley などがあるが、ほとんどが台湾発祥である。日本に進出している Gong Cha も台湾ブランドである。その中でシンガポール発祥のブランドとしては LiHO（哩喝）が最も有名だろう。福建語で「How are you?」を意味する LiHO だが、その来歴はやや複雑である。

北欧の通信企業 Nokia を経てシカゴ大学 MBA を取得したブルネイ華僑の Rodney Tang 氏が LiHO の創業者である。Tang 氏は MBA 留学中に訪問した台湾で Gong Cha に魅せられ、2009 年に Gong Cha（本社 台湾）のフランチャイズとしてシンガポールに Gong Cha の 1 号店をオープン。8 年間で年商は 3,000 万ドルに達し成功を収めた。しかし、事業は突如転機を迎える。2017 年にフランチャイザーの台湾企業が、日本のプライベートエクイティファンドであるユニゾンキャピタルに売却されたのだ。これを機に Tang 氏は大きな決断をする。それは保有する全ての Gong Cha の店舗を全く新しいシンガポール発祥のタピオカティーチェーンに転換することだった。茶葉、タピオカ、その他の原材料の調達先を全て見直すなど、フランチャイジーからブランドオーナーへの大胆な転換であったが成功した。チーズ、アボカド、スムージーなど常に新しいものを求めるシンガポール人に応える商品を投入したのだ。今ではすっかりとシンガポール発のタピオカティーとして定着した感がある。シンガポールでタピオカティーを楽しまれる際には、LiHO もおススメである。

シンガポールでのタピオカ人気は相変わらず強く、Gong Cha も LiHO に対抗すべく自ら再進出を果たし、他の台湾系ブランドを含めた競争は益々激化している。そうしたタピオカ人気が高じて今年 6 月に一風変わった料理が登場した。タピオカ入り火鍋である。インスタ映えする生肉ドレスを着たリカちゃん人形やクマを模った固形ブイヨンで人気の Spice World Hot Pot が提供する新メニューである。熱い、辛い火鍋との組み合わせは果たして定着するのだろうか？新しいものの好きのシンガポール人の反応が楽しみである。