

# オランダ在住日本人の食生活 その文化的考察

カタジーナ・チフィエルトカ Katarzyna J. Cwierka



カタジーナ・チフィエルトカ

Katarzyna J. Cwierka  
ライデン大学文学部日韓研究所研究員。1990年ワルシャワ大学東洋学院日文学科、修士号取得。1994年筑波大学地域研究科、修士号取得。1999年ライデン大学文学部日韓研究所、博士号取得。著作に「調理文化学」(共著:『21世紀の調理学』第1巻建邦社)、「異文化との接触と受容」(共著:『全集日本の食文化』第8巻雄山閣)がある。

## はじめに

水や空気とともに、食は生きるために不可欠なものである。食が果たしている身体を養うという重要な役割は、動物にも人間にも共通している。

食はその生物学的な機能を果たす他にも人間としてのあらゆる次元を表わすのに利用される。例えば、食を盛つたりすることにより人間の美的な次元が表現され、食のタフなどは人間の思想的な次元が表われる。また、食を生産し、調理し、そして食事を提供する様子には食の社会性という側面も明確に見られる。つまり、日本で「同じ釜の飯を食う」といふように、どの社会にも食を通じて仲間意識が生まれるのである。したがって、食生活がアイデンティティの強い象徴として人生に社会的な意味を加えると言える。

日常生活において、食生活が我々の精神的バランスを保つうえでどのような役割を果たしているのかという、食の果たす精神的側面を大部分の人は意識していない。周りの人間と同じような食事をし、似たような食材を同様に調理していることが当たり前のごとく捉えられ、その社会的な重要性に気づかないのである。

しかし、このような態度は、心身の馴染んだ環境を離れると初めて変わっていく。これまで感知しなかった平凡な日々の生活が思いおこされ、重視されるようになり、使用されたことのなかった感覚がはつきりと表われ始める。それまで気がつかなかった日常の食事の味が、心を暖

める貴重品に代わり、失われた生活を代用する象徴となる。

本稿は、オランダで暮らす日本人を例にとり、「心の馴染んだ環境を離れる」状況に置かれることにより彼等の食習慣がどのような変化を遂げるかという研究報告である。七十五人のオランダ在住日本人女性の経験を記録し、分析したもので、一九九六年の秋に行われた調査によるものである。七十五人の方々の親切な協力なくして、本論文は成しえなかった。特にお世話になったのは、池野佐智子さん、そしてジャパン・ウィミンズ・クラブ(JWC)の松本輝枝さんである。この場を借りて謝意を表わしたい。

一九九六年の時点で、日本大使館では五千八百十二人の日本人が登録されていた。その八割以上は駐在員で、主としてオランダに赴任してきた日本企業の会社員、学生及び研究者、日本政府に派遣された公務員、そしてその家族であった。オランダに派遣された日本企業の会社員及びその家族は最も大きなグループで、駐在員の七割に昇るものである。大使館で登録されている残りの千人近くの日本人は、オランダに定住している人々で、そのほとんどがオランダ人と結婚している日本人女性である。日本大使館と連絡せずオランダで暮している日本人もいるだろうが、その数は非常に少ないと推定されている。

大多数の日本人はオランダの首都アムステルダム周辺に住んでいる。ここでは日本人学校や日本人文化クラス(JCC)のグループ)。「日本にいる時は高価で手に入りくいものを食べるのが出来る。ペリ類、チーズ類、牛のかたまり肉など(ナさん(Aグループ))」

本調査により、オランダでの日本人家庭の夕食の過半数は、「ご飯・味噌汁・おかず」という構造をもつ和風の食事であることが明らかになった。日本と随分違った状況におかれても、日本人の主婦は日本風の食生活を続けようとし、そのためには様々な努力をする。例えば、春菊、その、ニンジンを家の庭に植えている方、また自家製の漬物を漬けている家庭も多く、オランダに来て初めてこのようなことをした方もいる。手に入りくい素材をオランダの素材に代用したりなど、現地の状況に合わせた日本料理を開発するのがある。

「オランダで手に入りにくい、又は高価なものを避ける献立を考えるようになった」(ニさん(Cグループ))。「手に入る野菜が限られているので、他の野菜を使って代用せざるを得ない」(ナさん(Aグループ))。「オランダに来てから自分でうどんを打ったり、そうめんを打ったり、ぎょうざの皮を作るようになった。魚も自分で干物にしたりするようになった」(セさん(Aグループ))。「なるべく普通のスーパーで売っている材料で作るようにした。人から聞いたりして新しいレシピを考えるのもたまには楽しい」(ケさん(Aグループ))。「魚なども自分で焼いたりするようになった」(ニさん(Bグループ))。「食材の関係で出来ないものがあるので、代用品を探して使うようにしているが、日本の時と同じように出来ない、時間も以前よりかかるようになった」(ナさん(Aグループ))

オランダでの日本料理というのは、最も簡単に手に入る材料から作られるものが過半

魚介類を使った料理が少なく、肉料理の多いことが特にAグループにおいて目立っている。なお、日本風の調理法から洋風の調理法という変遷も見られる。

「魚がフレッシュじゃない」(アさん(Bグループ))。「材料の入手が難しい。手に入ってもても高く古くなりすぎる」(イさん(Aグループ))。「家では、魚料理から肉料理に」(ウさん(Aグループ))。「お魚類を食べなくなった。特に小魚(エさん(Aグループ))」。「洋食を食べる回数が増えた」(オさん(Aグループ))。「油をよく使う。揚げ物が多い」(カさん(Aグループ))。「油物、くどいものを頻繁に食べるようになった」(キさん(Bグループ))。「動物性脂肪がとんでもなくな」(クさん(Aグループ))

日本では日常的に食べていたものがオランダに来てから食べられなくなるとい問題は調査の協力者の多くが主張した。日本料理に付随する季節感がオランダの食生活には欠けていると残念がる方もいる。「豆腐、納豆はほとんどオランダに来て食べなくな」(ケさん(Aグループ))。「魚類が少なくな」(コさん(Aグループ))。「魚介類、茸類があまり手に入らないので頻繁に食べられなくな」(カさん(Aグループ))。「日本の季節に応じた料理例:春の竹の子、秋の秋刀魚を味わう機会が減」(セさん(Cグループ))

日本人女性は多くの場合、日本で生活した時と比べてオランダでは変化のない食生活を送っておりその面で満足していない。「日本にいる時には、新鮮な青野菜、とうもろこしを食べることが出来ましたが、オランダには新鮮な青野菜、とうもろこしを売っていません。季節の野菜、果物が食べられず、一年中同じものを食べているような気がします。」

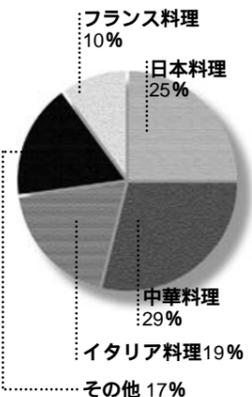
## オランダにおける日本の家庭料理

調査の対象となった七十五人のほとんどがオランダに来てから食生活が変わったと答えた。その主な理由として挙げられるのは日本料理を作るのに必要な素材が手に入らないという点である。新鮮な

数を占めるようになる。本調査に基づいてオランダ在住の日本人の家庭において作られているお惣菜を羅列してみると、肉や西洋野菜を中心とした料理が多いことが分かる。以下のリストは最も多くオランダでの日本の食卓に昇るものからの順である。

(1)肉じゃが (2)野菜の炒め物 肉やいかを加えるものも含めて (3)焼き魚 (4)海苔とキュウリの酢の物 (5)カレー・ライス (6)ハンバーグ (7)スパゲッティ (8)野菜の煮物 (9)野菜と肉の煮物 (10)シチュー (11)サラダ (12)ひじきの煮物 (13)天ぷら (14)豚カツ (15)鍋料理 (16)コロッケ (17)魚のムニエル (18)キュウリの酢の物 (19)寿司 巻寿司、いなり寿司、散らし寿司など (20)里芋の煮物 (21)スープ (22)オムレツ (23)ぎょうざ (24)焼き肉 (25)魚の煮物 (26)ロール・キャベツ (27)ポテト、或いはマカロニ・グラタン (28)チキン唐揚げ (29)おでん (30)うどん (31)大根なます (32)千代根の煮物 (33)きんぴら (34)焼きそば (35)お好

(図1)オランダ在住の日本人がよく行くレストラン



これらの傾向はBグループ及びCグループにおいて特に強く姿を見せている。つまり、オランダに定住している日本人女性の方が駐在員より和風食生活からより遠く離れるという仮説が立てられる。

「日本食そのものを作ることはめったにありません」(Aグループ)。「純粋な日本食ではなく、漬物がないとか品数が少ない」(Bグループ)。「日本では家で作るものが主として日本料理。オランダでは家で作るものが主としてじゃがいもやスパゲッティ、マカロニ類」(Bグループ)。「じゃがいもを殆ど毎日使うようになった。ご飯を炊くことがなくなったり」(Aグループ)。「素材は勿論変わりますが、オランダの調理法を取り入れて、野菜も茹でて食べるのが多くなったり、気候のせいかな、さばりとしたものよりもバターを使って調理することが多くなったり」(Aグループ)。「家で日本食をほとんど食べなくなりました。インターナショナル料理を食べている」(Aグループ)。

Cグループにおける食生活の洋風化は主にオランダ人の夫及びオランダで生まれ育った子供の好みから来るものである。「主人はオランダ人なので夕食は日本人向けというわけにはいきません。レストランに關しても同じです」(Aグループ)。

夫の好みが家族の食生活に大きな影響を及ぼすというのは、どの社会でも見られる。夫である男性が日本食を強く求めるので妻が作るという場合が、Aグループには非常に多かった。例えば、Aグループの食生活日記を見ると、夫の出張の間の食事は「ご飯に味噌汁」というよりも、パスタなどの洋食のメニューが多い。また、Bグループの際、夫の好みにより食生活が和風化されたり、洋風化されたりしている。

み焼き (36) 丼物 (37) ステーキ (38) 大根の煮物 (39) 豚の生姜焼き (40) 肉のソテー (41) すき焼き

**オランダ在住日本人の外出**

以上説明したように、オランダに住んでいる日本の家庭料理は、購入できる素材の関係により日本での食生活とは異なっていることは事実である。しかし、日本人夫婦の家庭においては、おかずが洋風であっても、晩ご飯の食事パターンがほとんどの場合和風となっている。つまり、日本で生活している家庭と同じように、「ご飯、味噌汁、漬物、おかずがセット」として食卓にのぼる。

オランダでこのような食事を作るには時間や労力がかかるし、日本と比べて比較的にバリエーションの少ない食事となるが、可能なのでない。だが、オランダでの食生活は日本とは比べものにならないほど違っているため、慣れにくいと言えよう。オランダ在住日本人が定期的に食べに出かけるレストランの種類は図1に示す通りである。

「日本ではレストランにほとんど行きませんでした。行く時はスパゲッティや中華料理を食べに行きました。今は洋食のレストランに行きます」(Aグループ)。「日本ではよく居酒屋へ行ったが、オランダに来てからは中華料理へよく行くようになった」(Aグループ)。「レストランで中華料理を食べようになった」(Aグループ)。「日本では外では寿司、うどん、そばなど。オランダではご飯のある料理、中国やスペインなどの料理」(Bグループ)。「ラーメンが私も主人も大好きだが、気軽に食べられなくなった」(Aグループ)。

「主人はあくまでも和食です。つまり朝食および休日の昼食も日本食を好みます」(Aグループ)。「主人が洋風を好むので肉類が多くなっています。現在は日本食週二日、その他一日だけイタリア料理、中華料理、オランダ料理、フランス料理本格的ではないけれど、(Bグループ)」。すきもの「X」(Bグループ)。

**おわりに**

十九世紀の終わりにころから日本人は世界中へと移動し始めた。植民地化政策の波に乗って台湾、朝鮮、満州などへと出稼ぎとして行き、戻ってきた人もいれば、ハワイやブラジルへの移民のように、海外に定住し、第二故郷を見つけた人もいます。

戦後は、日本経済の高度成長を背景に海外で定住したり、一時的に暮らす日本人が現われ始めた。バブル経済の一九八〇年代も、日本企業の進出により海外赴任者が増え、留学や外国人と結婚し、海外で生活する日本人が次第に増え続けた。多くの日本人が日本を離れ、なじみのない環境で生活するという経験をうけていくのである。「このような経験が彼らの生活にどの程度の影響を与えるか」ということは最近まであまり注目をあびる課題ではなかった。国際化というキャッチフレーズが日本で始末されるのに対し、日本の外で暮らしている日本人の生活については興味は薄かったようである。

この数年日本人の海外「ミニミニ」への関心が高まり、研究も増えている。また、帰国子女の問題を始め、海外で暮らす経験が日本社会の将来にどのような影響を与えるかというテーマがあらゆる面から扱われ

「日本に住んでいた時、外食はファミリーレストランとか、純和風料理が多かった。オランダでは中華料理やイタリア料理が美味しくて値段も比較的安いので行くようになった」(Aグループ)。「こちらの中華料理、イタリア料理などは全て本物の味で美味しいので、日本にいた時よりもそうだったものを食べる回数が多い」(Aグループ)。「予測できるように、最大の問題はオランダにおける和風レストランのレベルの低さである」。

「レストランで日本食を食べたいし、高くてもおいしくないから」(Aグループ)。「日本料理が難しくなると店の数や値段」(Aグループ)。「日本ではラーメン屋さん、中華、日本食が主流。オランダではイタリアン、スペイン、インドその他のレストランが豊富で安いので、日本食から離れていく」(Aグループ)。「日本に行く時はレストランでも日本食を食べることができましたが、海外では必然的に洋食になりました」(Aグループ)。「日本においては幅広く色々な料理を食べたが、オランダに来てからは寿司に限られている」(Aグループ)。「レストランの好みも日本よりはよりインターナショナルの要素を求めます(支払いにあった満足感があると思うから)」(Aグループ)。

しかし、面白いことに、オランダでの日本料理屋は一般的に日本人の間で好評ではないのに、日本にいる時よりも和風レストランで外食することの増えた家族もいます。「レストランでは、洋食から和食を食べる回数が増えました」(Aグループ)。「以前は洋食レストランに行きましたが、日本レストランに行くことが多くなりました」(Aグループ)。「日本ではレストランへ行く時は洋風レストランに行く機会が多かったが、オランダに来てから日本レストランへ行く回数が多くなりました。ただし、家族全員で

始めている。本稿では、オランダで生活する日本人の食習慣に焦点を当て、日本を離れることによるその食生活がどれほど変化し、また日本食に関する認識がどれほど変わったかという点に注目した。

データの分析をもとに、二つのポイントが指摘できた。第一に、オランダで生活している日本人とその家族は、はつきりとした相違のある三つのグループに分類できるという点である。日本企業によって派遣されたサラリーマン家族(Aグループ)、日本企業とは無関係でオランダに定住している日本人家族(Bグループ)、そしてオランダ人と結婚している日本人女性の家族(Cグループ)というそれぞれの存在は、国内外で語られる日本人の平凡性及び類似性というステレオタイプを打ち倒すための論拠にもなる。

オランダでの暮らしが始まることにより、どのグループの食生活にも変化が見られると同時に、日本料理を食べるための努力も明らかに見られる。しかし、Aグループについては日本食との絆が特に切りにくいというのは主張した第一ポイントである。勿論、それぞれの家族の間にも個人差があるのはいうまでもないが、一般論としてAグループの日本食への態度は他グループと比べ随分異なっていると言える。

地元の人々とほとんど関係を持たないAグループに属する日本人は、オランダの状況に合わせてながら、そこで第二の日本をつくらうとしている。彼らによって日本食は身体を養ったり、生活の楽しみの一つといっただけではなく、日本人であることの再確認、つまり彼らの文化的アイデンティティ

行く時) (Aグループ)。「家で食べる機会の少なくなってしまう。たまにお刺身、寿司などを食べるのが多くなったり」(Aグループ)。「洋食を食べに行かなくなりました」(Aグループ)。「レストランに行く時は、日本食が多くなった」(Aグループ)。

最後にもう一つ指摘すべきことは、オランダと日本における洋食のレストランの違いである。現在日本では子供のいる家族が「デニーズ」や「スカイ・ラック」のように、ファミリー・レストランというジャンルに属するアメリカ風のレストランで定期的に外食している。欧州ではファーストフードを除けばアメリカ風の外食産業がほとんど普及しておらず、そのことがアメリカと比較した際、オランダでの生活をより馴染みにくくするのである。

**オランダでの食生活の西洋化**

本調査において最も明白に現われた傾向は、日本を離れ、オランダに来ることによる食生活の洋風化、そして洋食の多様化である。

「オランダはチーズが美味しいので、よく食べるようになりました」(Aグループ)。「一度に食べる果物の量、種類が増えた」(Aグループ)。「日本では白いパンばかり食べていましたが、こちらに来てから茶色のパンを食べるようになりました」(Aグループ)。「日本ではトーストにバターだけだったのが、こちらではハム類、ローストビーフなど肉類も多くなりました」(Aグループ)。「クロワッサンやバゲットを食べるようになった」(Aグループ)。「パンの種類が豊富で美味しい」(Aグループ)。「パンの種類が豊富で美味しい」(Aグループ)。「チーズ、サラミ、ハム類が楽しめる」(Aグループ)。

毎年秋、ジャハ・ウィミンス・クラブ主催でアムステルダムにおいて行われる日本祭は、食べ物を中心とする。



「その基礎ともなっている」のである。それに対し、Bグループ及びCグループに属する日本人は日本食との関係を徐々に緩めながら新たなアイデンティティを築いている。彼らにとっての日本食は、アイデンティティの側面というよりも、舌や心の楽しみという側面がより強いものになっている。

本稿において紹介した三つのグループの日常経験は世界中で暮らしている日本人の生活パターンを代表するものとして見ていいのではないかと考える。また、このパターンは海外で暮らす、どのミニミニでも類似性があるのではないかと主張したい。