

# 私の食ルーツ

安藤エリザベス

Elizabeth Andoh Journalist, lecturer



安藤エリザベス

Elizabeth Andoh  
ニューヨーク生まれ。ミシガン大学卒業。1966年来日、柳原料理教室 日本料理、近茶流で学ぶ。日米両国でジャーナリスト、講師、ビジネスコンサルタントとして幅広く活躍。専門分野は食文化、異文化コミュニケーション、旅行関係。『グルメ』誌、『ニューヨーク・タイムズ』などに寄稿。食に関する著書も多数。また、94年より日本料理教室「文化の味」を主宰、主に日本在住の外国人を対象に、日本の食文化を多彩な活動を通して紹介している。

## 「和食」への出会い

安藤さんにとって忘れがたい「食」の記憶は、学生として初めて訪れた日本での出会った、うどんと梅干の味です。  
将来について考える時間を過ごすうちに、医学の勉強を一時中断して来日した安藤さんは、長旅と日本の夏の蒸し暑さに疲れた体で、四国の讃岐に到着しました。  
「食欲もなかったのですが、そこで出た温かいうどんがおいしかった。生姜がたっぷり入ってさっぱりしていて……。朝ごはんには梅干が出て、これもおいしいものだ」と目ぼれず。

それまで和食を食べたこともなかったのに、たちまち日本の味のとりこになりました。乳製品や卵が苦手な「ドーナツとコーヒ」といった食生活が好きではなかった安藤さんは、日本で初めて違和感のない「食」に出会ったのです。

「ニューヨークでの子供時代を振り返っても、仕事で忙しかつた母には悪いと思うのですが、ああ、あれが私のルーツだなと特別に思う味がありません。お腹が空いたら何か食べればよい。日本に来るまでは、その程度の意識しか持っていなかったような気がします。」

## 「食」の役割の豊かさを知る

それまで料理をしたこともなかった安藤さんでしたが、讃岐滞在を経て東京での学生生活は、自分の手で和食を作って食べる日々となりました。

「お湯で戻すインスタントのご飯しか知らなかったのですが、お米にお湯を入れて下宿先の小さな女の子に笑われたり……。ほんとうにゼロからの出発でした。ただ最初から、おいしいものとそうでないものの区別が不思議とついたのは救いでした。」

軽い気持ちで来たはずの日本で、次第に「食」への関心を深め、とうとう近茶流の日本料理教室である柳原料理教室に入塾して、本格的に勉強することになった。

「最初は先生が黒板に書かれる文字にもついていけない。日本人にはあたりまえの食材でも、私は初めてということも多くて、ほんとうに大変でした。一年間なんとか頑張って、面白いと感じられるようになりました。」

そのうちに、先代の柳原敬雄先生のメッセージを読むようになって、驚いたのです。お料理には「単に作る」だけでなく、料理には「何かがある」一種のストーリー性もある。文章で表現できるような世界もある。

のだと。それをさまざまな人に伝えるにはどうしたらいいのか。それが今の自分の仕事が始まりました。いろいろな道に繋がっていく出会いに恵まれたと思います。」

## 日本の「食」を外から見る

現在の安藤さんは朝昼晩と和食の生活。「この中をみると私の素顔がわかります」と言いつつ冷蔵庫には、十二種類の味噌、試食を重ねて発見した梅干二種類、お豆腐三種類、手作りの佃煮や鮭フレーク、ちりめんじゃこなど、「これをええれば、すべりに汁三菜の献立が用意できる」という食材が常備されています。収納には「こんな煮干などがいっぱい、乾物コーナー」もあります。

「これまで日本の「食」へのこだわりを深めてきたルーツには、あのつとんと梅干があるわけですが、一方で、人に伝えるという仕事を通して、まったく違う食文化の中に生まれたこの意味を感じるときもあるそうです。たとえば、それぞれの国の食文化の中で、「献立」という枠がいかに根強いものかという点には、単一の食文化しか体験していない人には意識しにくいのではないかと思います。

「日本の旅館で、外国のお客さんにウエスタン・ブレイクファーストを出したのに、『和食が出た』と思われてしまうことがあります。なぜかというところ、スープがお盆の上に乗っている。サラダがついている。アメリカでは朝食にスープは出ません。サウ

タはお昼か夜にいただくものです。つまり無意識に、主食に味噌汁におかずが漬物……。汁三菜の献立を洋風の料理で置き換えているので、「和食」に感じられてしまうのです。

献立というのは、いっ何をどんな感覚でいただくかという枠なんです。食材や調理法には違う食文化の影響を取り入れることができても、「汁三菜」その国の人々が体で覚えているような感覚はなかなか変わらなれないと思います。」

子供時代、安藤さんのニューヨークの家庭は、さまざまな縁で親しく出入りしている。おばあちゃんたちがいて、料理の腕をいっめてくれました。ロシアから亡命してきた「バーサおばちゃん」が作ってくれた魚料理、皆で得意料理を持ち寄るボルトラックナイナー……。過ぎ越しの祭(パスター)に欠かせないツマ、ハヌカ祭に食べる、すり下ろしたじゃがいもで作るラトケス(パインケーキ)。その頃は母がやりとりが意識していなかった「食」であつても、やはり家庭や民族の文化と結びついた記憶は「食」に残っていて、日本の「食」に対する新鮮なまなざしと鋭い分析につながっています。

「日本の食文化を海外で伝えようとするとき、相手に理解してもらえない表現をするのは、外から日本を見ることができなくてはいけません。そのため、日本でのルーツと生まれ育ったアメリカでのルーツの二つが自分の中で同時に生きていくのかもしれない。」



「文化の味」の試食会で、「お花見弁当」の説明をする安藤さん。4つの仕切りの中に彩りよく詰められた松花堂弁当と、香りのよい桜茶で、日本の春らしい味覚を体験してもらいました。



お弁当を味わった後で、昆布だしのとりかたを実演。