

FOOD CULTURE

キックマン [フードカルチャー]

No.10
2005

開国を機に外来食を受容した和食が、いま世界の味覚へと変容する
国際的注目を集める—「日本型食生活」の成立と展開……渡辺善次郎

多様な民族食の融合で、「新アメリカ料理」が結実する
世界の食の交差点—アメリカの食文化見聞録 [下]……加藤裕子

世界の食文化雑学講座

第四話・第五話・第六話



食の国際交流と豊かな食生活をめざして

日本通として知られ、ヨーロッパの生活も経験されて、文字通り国際的な味覚を持たれた元米国駐日大使・故ライシャワー博士は、「食の国際交流」が世界中の人々に豊かな食生活をもたらしていることを、当社に寄せたメッセージのなかで述べられています。そしてその例証として、日本人の食生活に欠かせない基礎調味料・しょうゆのアメリカ進出と成功を取り上げています。

また評論家の花田清輝は「真にナショナルなもの、実はインターナショナルである」と喝破しま

したが、まさにしょうゆについて述べているかのようです。

このように一国の食文化が、世界各国の文化に受け込み、新しい食文化として芽生え、成長するとき、人々のより豊かな食生活が育まれるのです。

当センターの活動が、日本はもちろん世界の国々の食の歴史や食文化の紹介にとどまらず、「食の国際交流」と「食育」に少しでも寄与できるよう努めていきたいと思えます。

キッコーマン国際食文化研究センター



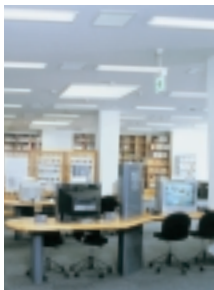
閲覧コーナー



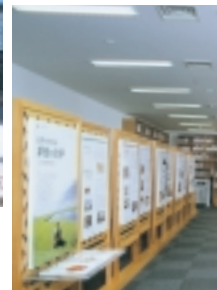
キッコーマンの故郷——野田の町並みに調和させた野田本社



図書コーナー



メディアコーナー



企画展示コーナー

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時～午後5時 <休館日>土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆

※詳細は当センターへお問い合わせください。

表紙の解説
山本松谷作「乗客案内郵船図会（昭和女子大学図書館所蔵）
一九〇六年（明治39年刊）『風俗画報・増刊号』に掲載された当時の日本の船内一等食堂の晩餐風景。卓上の料理は洋食で、中央に盆栽が飾られ、紋付袴や和装の日本人や欧米人らしい盛装した婦人と燕尾服の紳士の集団もうかがわれる。また、右端には弁髪（べんぱつ）の中国系の人の姿も見受けられる。「ボーイが手にする献立書（メニュー）」は、洋紙で金碧燦爛たる極彩色の石板刷である。」との注釈が付いている。



国際的注目を集める「日本型食生活」の成立と展開

「日本型食生活」の原型

世界保健機関（WHO）が発表した二〇〇三年版『世界保健報告』によると、世界の平均寿命は二〇〇二年（平成十四年）に六五・二才となり、五〇年前の四六・五才から大きく伸びた。

なかでも日本は八一・九才（女八五・三才、男七八・四才）で依然として世界最長を誇り、さらに健康で何才まで暮らせるかを表す「健康寿命」も七五才を保っている。

このような日本人の健康と長寿から、その要因の一つとして「日本型食生活」が国際的注目を集め、日本食ブームをまき起こしている。

だが「日本型食生活」といっても、それは江戸時代に成立した伝統的な和食そのものではない。「伝統」とは昔から代々伝えられたものをいうが、英国では少なくとも五〇年以上以前から行われてきたものだけに「traditional（伝統的）」の表示が認められている。

伝統食とは化学調味料、インスタント、冷凍ものなど工業製品ではない自然の食材を用いて、各地域や家庭で親

の世代から伝えられた手作りの食事という。いま日本で「伝統食」とか「おふくろの味」とか呼んでいるのはだいたい大正末から昭和の戦前にかけての食事である。

その頃の日本食を柳田國男は「世界無類の多様な食」と呼んだ。それは伝統的な和食に文明開化以来、西洋や中国の料理がとり入れられた和洋華混合の食事である。これが現代の日本食の原型で、それが成立したのは日本が近代化を開始してからおよそ半世紀後である。

和洋華混合といっても当時の食事はやはり大きく米食に片寄ったものであった。米はたくさん食べればそれだけでも大部分の栄養はとれるし、味が淡白で洋食とも中華食ともよく合う特徴をもっている。それに和風化された西洋、中華の料理が副食として加わったのである。

この食形態は戦後の一九五〇年代まで続けられた。それが大きく変化し始めたのは六〇年代からの高度経済成長期である。明治以来徐々に浸透してきた洋食化の波がこの頃から一挙にもり

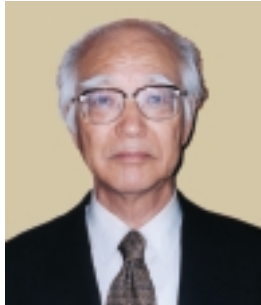
第九号「異国食の受容と変容」のあらすじ

古代の日本では天皇もさかんに狩をし、肉ばかりか内臓まで食べていた。ところが、六世紀半ばに仏教が伝来すると、生きとし生けるものすべてに慈愛の心を持ち、殺生をつつしむべしという思想が広まった。天武天皇は期間をもうけて諸国に殺生・肉食の禁断を発令している。仏教的殺生禁断、肉の穢れという觀念が広まり、次第に肉食は少なくなっていく。フランシスコ・サビエルと宣教師たちが来日しキリスト教の布教をはじめると、改宗する大名もいて肉食禁忌を積極的にやぶるものが続出した。そのキリシタン大名たちは宣教師がもたらした牛肉、豚肉、ワイン、パンなどを好んだ。江戸時代には再び肉食がタブーとされたが、山村では貴重な食料として鳥獣肉が食べられていた。

そして明治五年、明治天皇が肉食の禁を解いて牛肉を食し、伝統的な肉食禁忌の慣習に一大転機をもたらした。しかし肉食反対運動が各地で起こったが、政府や各県は旧慣を打破して肉食の奨励に努めた。その効果もあって肉食文化が広がりをみせ、食生活における文明開化がはじまったのである。

上ってきた。とくに肉や油の摂取量が劇的に増大した。そのため米中心の炭水化物⇨糖質に偏重していた日本の食事にたんぱく質と脂肪が増え、三大栄養素のバランスがきわめて理想的な食状況が実現した。

これが世界的に健康食のモデルといわれる「日本型食生活」の実態である。これが成立したのは文明開化から約一世紀を経た一九七〇年代であった。



渡辺善次郎（わたなべ ぜんじろう）

1932年 東京に生れる。1956年早稲田大学卒業
1961年 同大学院商学研究科博士課程修了。同年国立国会図書館に入り、調査立法考査局農林課長、海外事情課長を経て、専門調査員
1991年 退職。商学博士。現在、都市農村関係史研究所主宰。主著『都市と農村の間—都市近郊農業史論』（1983年 論創社）、『聞き書・東京の食事』（編著・1987年 農文協）、『巨大都市江戸が和食をつくった』（1988年 農文協）、『農のあるまちづくり』（編著・1989年 学陽書房）、『東京に農地があつてなぜ悪い』（共著・1991年 学陽書房）、『近代日本都市近郊農業史』（1991年 論創社）

戦後食生活の回復

戦争直後の一九四六年(昭和二十年)、日本人の栄養状況は一人一日当り一四〇〇キロカロリーで、やっと、成人の安静時の所要量にすぎなかった。日本人は飢えていた。

そんな食生活が戦争、戦後の混乱期を脱して戦前の水準まで回復したのは一九五五年(昭和三十年)の米大豊作の頃からである。国民経済も崩壊から立ち直り、翌五六年の『経済白書』は「もはや戦後ではない」と宣言した。

この頃国民一人一日当りの栄養摂取量は二二〇〇キロカロリーを超えて戦前水準を抜き、動物性たんぱく質も一五gと戦前より倍増した。だがこの時代の日本の食は栄養量で欧米の三〇〇〇キロカロリーにははるかにおよびず、畜産物もわずかで、基本的には米偏重の戦前型を継続していた。

一九六〇年(昭和三十五年)の一人一日当り供給食料を国際的に比較してみると、穀類ではアメリカ一八三g、フランス二七三g、英国二二五g、西独二二四gに対して日本は二倍の四一〇gであったが、肉類では米二二五g、仏一九〇g、英一八七g、西独一六四gに対して日本はわずか一八g、牛乳・乳製品では米七七六g、仏八二八g、英九〇四g、西独七六二gに対し日本は六一gとほとんど一〇分の一にも満たないレベルで、到底洋風の食事とは遠い状態であった。またこの当時のささやかな洋風化の

中味は脱脂粉乳からの還元乳や粗悪な肉類を原料としたブレスハム、魚肉ソーセージなどといった安価な家畜加工品であった。

一応飢餓状態からは脱し、多少洋風化の進展は見られたとはいえず、この頃までの日本の食は量質とも戦前とはあまり変らないものであった。それが急激に変わり始めるのは次の経済成長時代である。

経済成長と生活革命

戦後の日本経済は一九五六年(昭和三年)の神武景気にはじまり、岩戸景気、オリンピック景気、いざなぎ景気と、六〇年代から八〇年代にかけて、途中七〇年代の円高、石油ショックを乗り越えて未曾有の高度成長を遂げた。

その結果八〇年代末には一人当りGNP(国内総生産)がついにアメリカを抜き、スイスに次いで世界第二位に躍進、対外純資産も世界一で、日本は世界の経済大国のしあがった。

経済成長に伴って国民の所得も上昇、生活も豊かになった。NHKの世論調査によると「国民の生活水準を戦前と比較してどう思うか」という質問に対して、五六年には「戦前以下」と答えたものが五六%と過半数を占めていたが、六〇年には「戦前以上」が五八%に達した。

この頃から庶民の生活も「生活革命」「消費革命」「電化革命」などと称されるほど大きく変わり始めた。

五〇年代中頃には電気洗濯機や電気釜が登場、家事労働を大幅に軽減した。六〇年頃には普及率でわずかに五%にすぎなかった家庭用冷蔵庫も氷式から電気冷蔵庫になり、六五年には五〇%、七八年には九九%にまで普及した。



国産初のワンドア-電気冷蔵庫と氷の冷気で冷やす方式の木製冷蔵庫(昭和の暮らし博物館所蔵)

この他、換気扇、ミキサー、トースター、オーブン、電子レンジなど次々と家庭電化が進み、家中が電化製品で溢れるようになった。

燃料も大きく変わった。電気やガスは明治時代から入っていたが戦前も戦後もまだ薪炭が大きな役割を果していた。その頃の様子を本間千枝子『父のいる食卓』は次のように描いている。

「ガス、炭、練炭、薪と多種類あり、料理の素材や種類によってそれらを使

いわけた。米を炊くのはへっついで木屑や薪を使い、焼魚のためには七輪に炭火をおこし、煮豆には練炭火鉢を用い、一定の強い火力が必要な揚げもの蒸しものにはガスを活用した。お茶のためには火鉢の白い灰の中に深々と活けた炭火の上にも重たい鉄瓶がのっており、丁度よい熱さのまろやかな湯を与えてくれた。そしてこのような多様な火の使いわけは、ついこの間まで家庭を守る日本の女の常識でもあった」と。

しかし六〇年代に入るとプロパンガスが急速に普及し始め、六三年にはプロパンガスが都市ガスを上まわるようになった。とくに農村部を中心に薪炭からプロパンへの移行が進み山村の伝統的な薪炭生産も次第に姿を消していった。

また、都市化が進み、団地やマンションでは魚を焼くこともはばかれるようになり、昔のように庭先でイワシやサシマを焼く光景などすっかりなくなりました。

六三年には「流通革命の旗手」としてスーパーマーケットが出現、たちまち全国に進出して食品流通の形を大きく変化させた。それまで八百屋、魚屋、肉屋と小売店をまわって食材を買い整えていたものが、スーパーで一度にすませられるようになり、マイカー時代の到来もあって人々の買物スタイルも一変した。

こうした、この時代の日常生活の変化はまさに「革命」と呼ぶにふさわしい激しさである。

食生活も大きく変った。その第一は洋風化である。

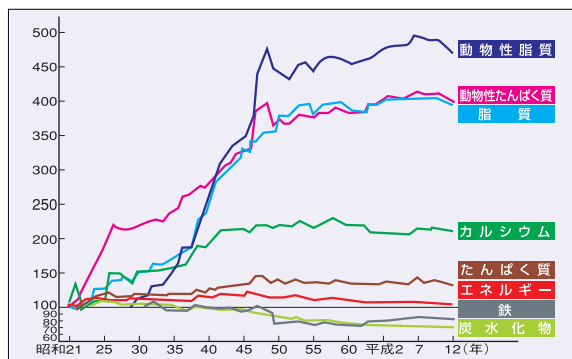
世界的に国民の所得水準が上るにつれて栄養、とくにたんぱく質の摂取量が増える傾向にあるが、日本でも経済成長とともにそうした現象がはつきりと現れた。

まず栄養消費カロリーが六〇年代から大きく増加した。戦前から戦後にかけて、大体一人一日当り二二〇〇キロカロリーであったものが六五年頃からは二五〇〇キロカロリーのレベルを下にするようになった。だがその後は所得が増えても摂取カロリーはほとんど変わらず、このレベルで安定している。所得水準では欧米を上まわるようになって、栄養摂取量は欧米の三〇〇〇キロカロリーまでにはいたっていない。二五〇〇キロカロリー程度が日本人の充分満腹する適正量とみられる。日本人はすでに飽食状態に達したといつてよい。

このような食の量的な増加よりも顕著なのはその質的な変化である。何よりも食の洋風化、欧米化が進んだ。明治以来徐々に浸透してきた洋風化の波がここに至り爆発的に盛り上がった。

その動きを促進した要因の一つは食生活の近代化を挙げて展開されたさまざまな栄養改善運動である。例えば「油いため運動」、牛乳や動物性たんぱく質の奨励、パン食を増やすキャンペーンなどがさかんに行われた。とにかく

図1 栄養素等摂取量の推移 (昭和21年=100)



注) 動物性脂質については昭和27年=100、鉄については昭和30年=100としている。平成12年「国民栄養の現状」(国民栄養調査結果)

欧米の食を基準として、それより摂取量の少ないものを欧米並みに増やそうとしたのである。その結果は図1のとおり、戦後の三大栄養素(炭水化物、たんぱく質、脂質)の動向にはつきりと現れている。

まずこれまで日本の食の炭水化物の主体であった米の消費が年々減少の一途を辿り、ほとんど半減状態にまで落ちこんでいる。かつて宮沢賢治は有名な「雨ニモマケズ」という詩のなかで「一日ニ玄米四合ト味噌ト少シノ野菜ヲタベ」と詠ったが、玄米四合は六〇〇gにあたる。戦前一九三九年(昭和一四年)に公布された「米穀配給統制令」では「一般成人への米の配給量は一人一日当り三三〇gであった。それに対し今日の米消費量はわずか一六五gにすぎない。「一升め

し」などといわれた時代はもはや遠く昔話になってしまった。それにひきかえ動物性たんぱく質と脂質は激増している。一九六〇年(昭和三五年)から二〇〇〇年(平成十二年)までに肉類の消費は約四倍に増えた。魚食の民といわれてきた日本人も八〇年代中頃には家庭での魚と肉の消費量が逆転するようになった。脂質の消費も急増している。もともと日本の食は世界的にも珍しいほど脂質の少ないものであった。「脂っぽい」ということは日本ではマイナスイメージで、少し油の濃い料理を食べると下痢を起す人も少なくなかった。大正頃の中華料理も日本人向けに油分をおさえて普及してきた。

戦後栄養改善で、もっと油をとろうという運動が行われたが、一般の家庭で油を使った料理をするためにはいくつもの条件が整わなければならなかった。まずフライパンや中華なべ類、それに化学洗剤や換気扇などの普及である。六〇年代中期に換気扇が登場してから、家庭での炒めものが増え出したといわれている。

戦後の日本人はそれまであまり口にしなかった肉や脂をどんどん食べるようになった。日本人の食生活は急速に欧米型に接近してきている。明治以来「洋食」としてとり入れられてきた西洋食も、いまではすっかり日本食として定着している。

日本における料理学校の草分けであった赤堀峰吉は一九一九年(大正八年)に出版した『家庭実用西洋料理法』の序文で次のように述べている。「近き将来に於いて、今日西洋料理と名付けられるものも、日本料理と交合して我が人の常食となり、恰も煉瓦建築を見て西洋館と呼ぶ者の減少する如く、特に西洋料理と呼ぶ者の減少するに難からず。」その予言どおり明治大正の人々が、西洋からの新奇な料理として恐るおそる試食していたものも、いまでは別な外国料理などとは思わなくなっている。

明治末の新聞記事で、ライスカレーは一皿の中に西洋の文明と日本の文明が融合した文明の香りだと記されていたが、いまでは日本の国民食の一つである。一九八七年(昭和六二年)日本航空は、帰国便の機内食にビーフカレーを提供した。カレーライスにラッキョウ、福神漬、醤油ドレッシングのサラダ、野菜の煮物をつけている。帰国便で少しでも早く「日本」を味わってもらおうというのである。

海外に進出している多くの日本レストランでも、すき焼、天ぷらからカレーライス、トンカツ、カキフライ、焼鳥、ラーメンまですべて日本食として提供している。思えばすき焼は文明開化の牛鍋、天ぷらは長崎に伝えられた西洋料理の第一号、トンカツはポークカツレツ、ラーメンは「支那そば」と、みな外来食を日本化したものである。いま日本の食は外来食をさまざまな形でとり入れ、洋風化、欧米化にむけてますます変りつつある。

海外に進出している多くの日本レストランでも、すき焼、天ぷらからカレーライス、トンカツ、カキフライ、焼鳥、ラーメンまですべて日本食として提供している。思えばすき焼は文明開化の牛鍋、天ぷらは長崎に伝えられた西洋料理の第一号、トンカツはポークカツレツ、ラーメンは「支那そば」と、みな外来食を日本化したものである。いま日本の食は外来食をさまざまな形でとり入れ、洋風化、欧米化にむけてますます変りつつある。

食の外部化

戦後食生活のもう一つの大きな変化は食の外部化である。都市化の進展、女性の社会進出、労働条件の変化など生活の多様化に伴って食生活のあり方も変わってきた。これまでのように自宅で料理し、家族そろって食卓を囲むといった光景は次第に見られなくなってきた。新たな食は個別化と簡便化を押し進めている。そしてそんなニーズに応える形で外食産業や調理済食品が発展してきた。



70年代に入り外食産業が急増した(週刊朝日百科120「世界の食べもの/日本編」)

一九六〇年代中頃から七〇年代にかけて各種の飲食店が急増した。六五年(昭和三五)に立食そばが出現、六七年には「まわる回転ずし」、六八年には「安い、速い、うまい」のキャッチフレーズで牛丼の吉野屋、七〇年にはドライブイン・スカイラーク、ケンタッキークー

フライドチキン、小僧ずし、ダンキン・ドーナツ、七一年にはマクドナルド・ハンバーガー、七四年にはピザレストラン・シェーキーズ、七六年には持ち帰り弁当ほかほか亭、七七年には二四時間営業のデニーズが営業を始めた。

こうした飲食店の数は六〇年の二三万店から七〇年の四三万店、九二年には四七万店と増加、年間販売額も同年次で四一〇〇億円、二兆四〇〇〇億円、一三兆円と激増している。

英国の民間市場調査会社ユーロモニターが発表した一九九五年(平成七年)の世界各国の飲食店の動向調査によると、一人当たり外食費は日本が世界一でアメリカの二倍、ヨーロッパの三倍から五倍となっている。

加工食品の伸長も著しい。一九五八年(昭和三三)の「日清チキンラーメン」の登場がインスタント時代の開幕を告げたという。六〇年にはインスタントコーヒーが出現、六五年にはレトルト食品が売れ出され、六八年レトルトカレー「ボンカレー」、七一年には食器であり調理器具でもある簡便なカップめんが現れた。また冷凍食品や「中食」と呼ばれる調理食品、レトルト食品など多種多様な加工食品が次々と登場、その生産量は軒並み増加を続けている。冷凍食品では六〇年の五〇〇〇トンから九〇年の一〇〇万トン、九九年の一五〇万トンへ、調理食品も同じ年次で三〇〇〇トン、八〇万トン、一二五万トンと増

大、レトルト食品も六五年の一〇〇〇トンから九〇年一五万トン、九九年二五万トンと急増している。

六〇年代中頃から急速に普及し始めた家庭用冷凍冷蔵庫や電子レンジなどの電化製品がこうした加工食品の利用を支え、促進してきた。

いまや一般家計の食料費の半分以上は外食と加工食品類の購入で占められている。今後も核家族化や単身世帯の増加によって、こうした食の外部化、簡便化への指向はますます強まっていくであろう。

「日本型食生活」の成立

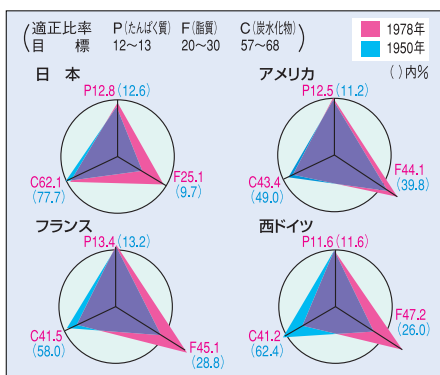
戦後食生活が豊かになったのは日本だけではない。欧米諸国ではそれより早く、それ以上に豊かな食を謳歌していた。

各国とも所得水準の上昇とともに栄養摂取量が増大した。一九六〇年頃一人一日当り三〇〇〇キロカロリー程度だったものが八〇年頃には三二〇〇キロカロリーを超えるようになった。栄養を増やすとともに、その比重を炭水化物から脂肪へとシフトさせてきた。その結果として栄養バランスの崩れを拡大し(図2)、人々の健康に深刻な影響をおよぼし始めた。

とくにアメリカでは栄養過多から多くの肥満者を生み、心臓病、糖尿病、脳卒中、高脂血症などいわゆる生活習慣病が多発し、医療費も急増してきたことから危機感をつのらせ食生活の根本的な見直しを開始した。

まず上院に特別委員会を設置、徹底的な調査研究を行って、一九七七年(昭和五二)『米国の食事目標』という報告書を発表した。報告書は委員長マクガバンの名をとって通称「マクガバン・リポート」と呼ばれている。

図2 各国の栄養バランス



農林水産省資料

これはアメリカ人の食事改善の方向を示しているが、一口でいえば食べすぎを抑え、脂肪から炭水化物へ栄養の比重を移して栄養バランスを適正化するというものである。似たような動きをみせはじめた日本でも食生活を見直す機運は高まってきた。

一九七九年(昭和五四)の厚生省『国民栄養調査報告』は次のように記している。

「昭和三〇年以降における経済の高度成長とともに、国民の食生活はいちじるしい改善をみることとなったが、いっぽう肥満、貧血、高血圧、心臓病などのいわゆる成人病が増加しはじめ、疾病と食生活との関係が

指摘されるようになった。」

そして、これまで西欧先進国に追いつき追いこせと食の欧風化をすすめてきたが、植物性食品の減少、動物性食品の増加など欧米の短所まで洋風化がすすみすぎてきたと指摘している。

「日本型食生活」という言葉がはじめて使われたのは翌八〇年の農水省農政審議会答申『八〇年代の農政の基本方向』においてである。答申は当時の日本の食生活が欧米諸国より優れているとして「日本型食生活」を評価した。

その第一は、当時の二五〇〇キロカロリーという日本人の栄養摂取量は適正水準で、三二〇〇キロカロリーという欧米は栄養過剰たということである。

第二は、戦後食生活の洋風化がすすみ、従来過剰であった炭水化物の比率が低下、不足気味であった脂質が増加して、炭水化物、たんぱく質、脂質の比率が適正化し、栄養のバランスがちょうど良い状態にあるということ。

第三には、日本人のたんぱく質のとり方が、動物性たんぱく質に片寄った欧米に対して、魚や植物性たんぱく質によって理想的なバランスになっているということである。

明治以来、食の近代化としてひたすら欧米型をめぐってきた日本の食生活は、ここに至ってはじめてその流れに歯止めをかけようとしている。「日本型食生活」という言葉はまさにその歴史的方向転換の象徴である。

日本食の海外進出

七〇年代になると、トランジスターからカメラ、テレビ、オートバイ、自動車などさまざまな日本の工業製品が続々と海外に進出。日本の技術力、経済力や文化が世界の注目を浴びるようになった。同時に日本の食文化も優れた健康・長寿食として各国で受け入れられ始めた。

その先鞭をつけたのは醤油である。日本の醤油はすでに江戸時代からヨーロッパに輸出され、フランス宮廷のかくし味などとして用いられたことが、フランス十八世紀の『百科全書』にも記載されている。その評価はきわめて高く、一八七五年明治八年にはドイツで日本醤油の偽物まで現われている。



17世紀頃、醤油はこのような容器でヨーロッパに輸出されていた

しかしアメリカではほとんど知られていなかった。アメリカでは貧しい日本の移民たちが使う得体の知れない調味料として「バグ・ジュース」と呼ばれていたという。バグ(Bug)とは虫のこと、つまり虫のジュースである。そんなイメージが一大転換をとげたのは戦後のことである。

五〇年代後半、キッコーマンがアメリカへの進出を計画、さかんな宣伝活動を行って醤油の普及に努めた。その結果アメリカ人の間でも醤油の美味さが認められ、その需要が急増しはじめた。一九七三年(昭和四八年)にはウイスコンシン州にアメリカで最初の現地生産場を建設、本格的な供給体制を確立した。今日ではアメリカの家庭の四〇%が醤油を常備するまでになったという。

海外工場はその後シンガポール、オランダ、カリフォルニアと次々に建設され、二〇〇〇年(平成十二年)にはキッコーマンの全生産量の三分の一は海外での生産で占められている。それが営業利益の半分にも達しているという。

醤油は「ソイソース」としていま世界の一〇〇か国以上で販売され、どこへ行っても醤油のないところはないといつてもよいほど普及してきた。

日本人などはほとんどいない、南太平洋のタヒチ島の小さな村のスーパードにも「テリヤキ用」「トンカツ用」「ステーキ用」などと銘ついたキッコーマンの小ビンがずらりと並んでいた。醤油はいまや世界の調味料になりつつある。

日本食店の進出も目覚ましい。吉野屋の牛丼が「ビーフボール」としてアメリカのデンバーに出店したのは七五年、いまではカリフォルニア州だけで八〇店にも達している。坂本九の「上をむいて歩こう」が「スキヤキソング」として大流行したのはその頃であった。



タヒチ島の流水式回転寿司。模型のカヌーで寿司が運ばれてくる(筆者撮影)



寿司職人はアメリカで修行をしたという。法被の合わせもアメリカ流?!(筆者撮影)

フランス料理でも日本料理の影響を受けた新しいフランス料理「ヌーベル・キュイジーヌ」が料理界に革命をもたらした。これまでのようなオーバー・クッキングをやめて出来るだけ素材の味を生かし、盛りつけも美しく、量を少なめにして多くの品数をそろえるなど懐石料理の手法を手本にしたといわれる。一九八〇年(昭和五五年)にはロスアンゼルスに回転ずしが出店してアメリカに寿司ブームをまき起した。八四年にはパリにヨーロッパ初の回転ずし「まつりずし」が開店、八八年にはアムステルダムに寿司の仕出し工場がつかられ一日二万食の寿司パックをスーパーに出荷し出した。

九〇年代に入るとロンドンにもスシ・ロボットが現われ、「ハロズマダム」で有名な最高級デパート、ハロッツ

ズに「スシ・バー」が開店、「ハイテク日本の象徴」として上流人種が鼻⁵にしている。かつて日本食といえはスキヤキ、天ぷらが代表とされていたが、八〇年代からは寿司、刺身の時代に入った。とかく生魚を嫌った欧米人が喜んでこの「ヘルシー・フード」を食べ、それが格好のよい一種のステータスにもなってきた。



ロンドン・ソーホー街にあるSUSHI BAR。回転寿司には透明カバーが掛けられている
©Alamy images/PPS

いま世界を歩けば、こんなところにもまでと思われる場所にも日本食店が進出している。

たとえば南太平洋のフィジー・サモア、トンガ、タヒチ、バヌアツなどにも回転ずしをはじめ日本食がある。ホーチミン市にもスシ・バーがあり、バリ島に

は「禪」「影武者」「さくら」「はな」、カトマンズにも「菊」「ふる里」「桃太郎」、ウランバートルに「石庭」、ウラジオストックに「七人の侍」など、中東でもクウェートに「慶」という寿司屋があり、ドバイには「京(みやこ)」がある。

さらにアフリカでもタンザニアには「東」、ナイロビには「赤坂」「御園」「将軍」といった日本料理店がある。「将軍」という屋号はアメリカをはじめニューカレドニア、ストックホルム、オスローなどにも見られる。これは徳川家康に外交顧問として仕えたウイリアム・アダムス三浦按針を主人公にしたアメリカの小説「将軍」が八〇年に島田陽子も出演したテレビ映画として放映され、全米に「ショーケン・ブーム」を巻き起した影響である。

とくにアメリカでは日本食ブームが続ぎ、日本食店はこの一〇年で二・五倍以上増加、いまでは八〇〇〇店を超えている。ニューヨーク・タイムズの社員食堂には寿司はもちろん、紅しょうが付きの焼きそばや冷し中華まである。また手打ちそば屋も人気を呼び、タキシード姿のアメリカ人たちは冷酒の杓の端に塩をのせて飲むのは「クール」だともいう。

最近ではトウフ、ミソスープからトンカツ、ラーメン、スッポン、ふぐ料理と、日本食ならたいいのものが受け

入れられるようになってきた。

昨二〇〇四年(平成十六年)には「料理本のアカデミー賞」といわれるグルマン世界料理本大賞に、栗原はるみの『はるみのジャパニーズ・クッキング』という英語のレシピ本が選ばれた。これまで日本食は普及しても、それは外で食べるもの、外で買うものであった。だがこの本は、そうした日本食を家庭でも気軽に楽しめるようにして高い評価を得たという。

日本食はいまや「ヘルシーな外食」から家庭料理の世界に入ろうとしている。

食生活の見直し

戦後マッカーサーが連合軍総司令官として来日した時、開口一番に「こういっただい」という。

「私は米と野菜と魚と味噌の日本人の食生活を、パンとバターと牛乳とハムの生活に変えるために来た。」

だが戦後半世紀、いまでは欧米人が「米と魚」の食生活を評価し始めてきた。しかし、日本人は依然として「パンとバター」の道を歩み続けている。

健康食を誇る「日本型食生活」は欧米型への傾斜を強めるにつれて生活習慣病の急増など、欧米との同様の悩みを深めつつある。

二〇〇三年(平成十五年)、沖縄県民に大きな衝撃が走った。「エハシヨック」

という。沖縄県が日本一の長寿県から転落したのである。

最新二〇〇〇年度の『国勢調査』の結果が明らかになると、これまで長寿を誇ってきた沖縄県で男性の平均寿命が五年前の全国四位から二六位に急落、肥満率でも男女ともに全国一となっていた。

六五才以上の男性の平均寿命は依然全国一だが六〇才未満では全国平均を下まわり、女性でも五〇才未満ではやはり短命化がすすんだ。とくに若年層では男女ともに、肥満、糖尿、心臓、脳血管などのいわゆる生活習慣病が急増している。

戦後暫く米軍の統治下に置かれていた沖縄は、日本でもっとも早くアメリカ化がすすんだところである。コラーの消費量など全国トップで全国の平均の四〜五倍にも達している。

食生活が急激に洋風化し、伝統食離れが進んだことが、沖縄短命化の大きな要因の一つとされている。

このような「沖縄シヨック」は日本人の食生活のあり方に重大な警鐘を鳴らしているのではないだろうか。

主な参考文献

- ・唯是康彦「日本の食糧経済」NHKブックス
- ・安達敏「日本型食生活の歴史」農文協
- ・「食人物」東大出版会
- ・小宮桂子「近代日本食文化年表」雄山閣
- ・秋谷重雄・吉田忠「食生活変遷のベクトル」農文協
- ・大塚滋「しよゆ世界への旅」東洋経済新報社

「世界の食文化」シリーズ

いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料をつかって、おいしい料理をみんなで囲む、くらしといのちが輝く生活です。キッコーマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。



「日本の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 日本料理ともてなしの心 ~湯木貞一の世界~
- 懐石、しつらう ~食卓と日本人~
- おぼんざい歳時記 ~庶民の味覚と四季~
- 食は江戸 ~江戸前の料理と外食~
- 舶来の日本料理 ~食文化の翻訳術~



「中国の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻7,140円（消費税込）

- 北京 ~庶民の味 宮廷の味~
- 広東 ~食は広州に在り~
- 江南 ~魚米之郷の名菜譜~
- 四川 ~天府之国の百菜百味~
- 調理と医食同源 ~厨房にみる味の秘訣~



「ヨーロッパの食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 黄金のフランス料理 ~エスコフィエと美食神話~
- クリストフ・マルガンの伝統料理 ~現代フランス料理事情~
- ペリゴールの秋のはなむけ ~貴族ワイン、ファワグラ、トリュフ~
- 主役はいつも大きなテーブル ~食卓画を読む~
- 木村尚三郎のシチリア食紀行 ~地中海式食事法~

【お問い合わせ】キッコーマン国際食文化研究センター「キッコーマン・ビデオライブラリー」 TEL:04-7123-5215 URL:<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>
 ●販売に関するお問い合わせ：ソニーPCL「ソリューション営業部」 TEL:03-5792-9340 FAX:03-5792-9329 Eメール:bn@pcl.sony.co.jp
 ●ビデオテープは、すべて日本語版です

TOPIC

二七〇年前のしょうゆを復元する

●味覚の逆転劇の真相

すでに知られていることですが、江戸開府以来、十九世紀に入ると、江戸の町のしょうゆは、上方からの「下り醤油」が全盛で、野田や銚子を中心とする「関東地廻り醤油」は2級品扱いでした。しかし十九世紀に入り、わずか三十年くらいの間にこの立場は全く逆転してしまします。「関東地廻り醤油」が台頭し、江戸の人々が幕



●「下り醤油」を復元する

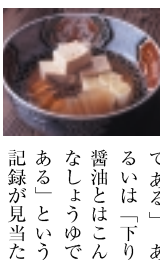
そこでキッコーマン国際食文化研究センターでは、一昨年（二〇〇三年）から約一年半かけて、十八世紀中頃のしょうゆを造る試みに挑戦しました。この時代は、



「関東地廻り醤油は江戸の市民の口に合った」などの説がいろいろあります。



ちようど「下り醤油」の全盛期にあたり、その当時の平均的なしょうゆの製法によつて復元してみれば、「下り醤油」とはおよそこんなものだろう、と想定できるのではないかと考えたからです。



府成立から二百年間馴れ親しんだ上方のしょうゆを、関東のしょうゆが市場から駆逐してしまつたのです。では、「関東地廻り醤油」に市場を奪われた「下り醤油」とは、どんなしょうゆだったのでしょか。

残念ながら、私たちの周辺にある種々の文献や資料を探しても、これが「下り醤油の造り方である」、あるいは「下り醤油とはこんなしょうゆである」という記録が見当た

- 企画・復元作業 キッコーマン国際食文化研究センター
- 料理復元・監修 懐石近茶流宗家 柳原一成
- 映像記録作業 株式会社NHKフォーモーション

三二年（享保十七年）に刊行された『萬金産業袋』の記述に沿つて、可能な限り忠実にしょうゆ造りをおこないました。さらには出来上がったしょうゆを使って、やはり江戸時代に書かれた料理本にある料理を再現する、という試みにも挑戦してみました。

そして、これらの作業の一部始終がハイビジョン撮影によつて映像に記録され、データベース化して、間もなくキッコーマン国際食文化研究センターで公開される予定です。

●江戸で完成していた醤油造りの基本

さて復元された「しょうゆ」ですが、現在の私たちの口には少々塩辛すぎて、馴染みがたい味です。これは醸造期間が極めて短いことが大きく影響しているようですが、原料の大豆と小麦の配合割合や処理加工の方法など、基本的な製法についてはすでに二七十年前に完成していたことが、改めて確認することができました。

この試みの細かい記録や公開などについては、キッコーマン国際食文化研究センターまでお問い合わせ下さい。

世界の食文化雑学講座

第四話・稲作渡来第三のルート

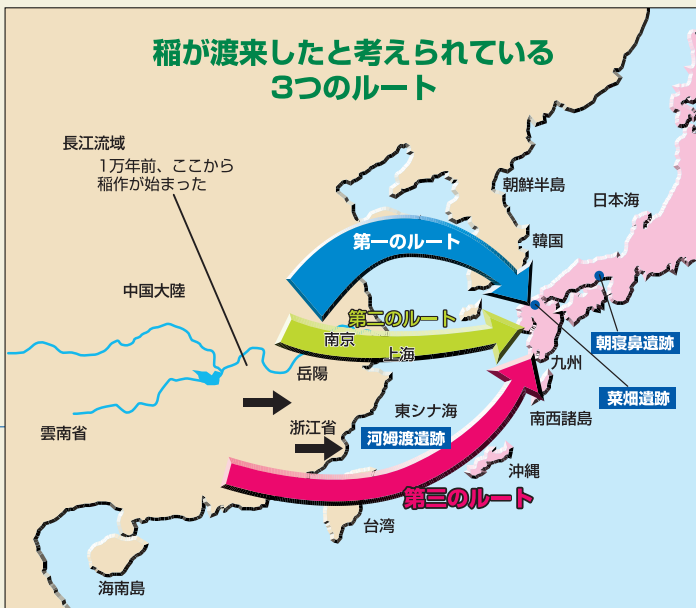
「ご飯とみそ汁の食事でなければ、という日本人は多い。そのご飯の材料である米の起源、日本に渡ったルートなどには諸説ある。さまざまな学説がある中で、二〇〇五年に中国で世界最古の稲の籾殻が発見されたという。これにより稲作文化の歴史が塗り替えられようとしている。

これまでの説を覆す大発見

二〇〇五年（平成十七年）、中国の国営新華社通信は、過去に長江（揚子江）下流の上山遺跡（浙江省）から約一万年前の栽培稲の籾殻が発見されていたが、今回それを凌ぐ一万年二〇〇〇年前の栽培稲と考えられる籾殻が発見されたと報じた。

従来から稲はインドのアッサム地方が原産だとされ、インディカ種はアッサム地方、ジャポニカ種は中国・雲南省という説が有力だった。しかし、中国の考古学者たちは、雲南省の稲はせいぜい紀元前三〇〇〇年程度であり、ジャポニカ種はもっと古くから栽培されていたはずだと唱えていた。そこに長江下流の河姆渡遺跡（浙江省）が発見され、七千年前に栽培稲があったことが証明された。そしてその稲は、日本の縄文時代に焼畑で栽培されていたと考えられている熱帯ジャポニカと同じであると、日本の植物学者が証明した。

長江流域では次々に遺跡が発見され、現在、一番古いものは一万四〇〇〇年前の仙人洞遺跡だとされている。そこでは



わが国への米渡来経路図（全農のホームページより）

栽培稲の測定はされていないが、栽培稲の起源はインドではなく、長江中下流域だという説が認められている。もしも、一万四〇〇〇年前の栽培稲が

発見されることになれば、一万二〇〇〇年前に小麦を栽培していたメソポタミア文明よりも古いことになる。さらに、黄河文明は中国の古代文明の代名詞とされてきたが、黄河文明以外に農耕を基盤にした長江文明ともいえる一大文明の存在が明らかになった。今、稲作の起源をめぐる、古代文明さえも見直されようとしている。

大陸からもたらされた瑞穂の国の稲作文化。稲作文化の起源は中国であることはほぼ間違いない。それが日本にいつごろ、どのようなルートをたどって渡ったのかということになると、一つには絞れないようだ。まず第一のルートは長江から朝鮮半島を経由して伝わり、第二のルートは現在の上海付近から海路九州へ伝わったという説がある。

ところが、岡山県・朝寝鼻遺跡（縄文時代前期）で発見された日本最古の稲の痕跡「ブランドオパール」は、前出の河姆渡遺跡型の稲であることがわかり、第三のルートもあると考えられるようになった。それは第一、第二ルートよりさらに南からの海上の道。かつて民俗学者の柳田國男が唱えていたルートでもあるが、

雑学講座 前号のおはなし

- 第一話：天明2年（1782年）に大坂で発刊された『豆腐百珍』は、その名のごとく豆腐を使う100種の料理とその調理方法を紹介した、今で言う江戸時代のレシピ本である。その料理を尋常品・通品・佳品・奇品・妙品・絶品などに分けて、誌上試食をしてみた。
- 第二話：17世紀頃の英国では、ティーカップから直接飲むことは下品とされており、磁器カップが輸入される以前の王侯貴族の間では、銀製の「ポリンジャー」と呼ばれる平たい皿状の容器からお茶を飲む習慣があった。その影響で、カップからティーをいったん皿に移しかえそれを飲んでいたエピソードを紹介。
- 第三話：16世紀中頃、オスマントルコ軍がハブスブルグ帝国（現在のオーストリア）を攻撃、ウィーンの城壁を包囲した際に、地下室でパンを焼いていた職人が城壁の地下を掘り進む敵を通報。その後支援軍も到着して勝利したという。敵のツルハシの形や、オスマンの象徴である三日月を食べってしまう思いを込めて、三日月型のパン（クロワッサン）を作った説などを紹介。

このルートを通ってきた稲が熱帯ジャポニカであることが研究者の分析でも明らかにされ、稲はこれら三つのルートから日本にもたらされたと考えられている。はるか六〜七〇〇〇年前、縄文時代から日本人は稲作を行い、米を食べていた可能性が高い。古くは日本を「瑞穂の国」と呼び、「日本書紀」には「豊葦原瑞穂国」と記されている。「豊葦原」とは湿地帯が多く、高温多湿の気候であることの意味で、この気候が稲作に適し、大陸から渡来した稲が日本に根づき今日に至っている。日本人の体はこの時代から米によって作られ、ご飯を中心とした食生活が営まれてきたといえるだろう。

参考文献

- ・「米の力 雑穀の力」（永山久夫著 家の光協会）
- ・朝日新聞（2005・1）
- ・玉川大学ホームページ

第五話・ご飯を、ギヤバ“と食べて、ストレス解消?!

日本の食生活は高度成長時代を境に一変した。それは戦後の栄養教育に影響している。「ご飯ばかり食べて副食が少ないのは貧しい、欧米のようにたくさん副食をとる食生活こそ理想だ」と考えた。本当にそうだろうか。最近では再び和食のよさが取り上げられ、国内はもちろん、それ以上に欧米の人々にも「SUSHI」「TEMPURA」に代表される和食が好評である。

「三度の飯は三杯すつ」が国民食だった

現在の日本人一人あたりの米消費量は年間約六五キログラムとされ、昭和四〇年代までの約一〇〇キログラムと比べ激減している。その背景には副食が多くなり、主食であるご飯を食べる量が減ったことが挙げられる。また、ご飯の代わりにパン食が増え、スパゲティ、ラーメン、うどん・そばなどの麺類の消費が増えていることも要因になっている。さらには、会社や学校へ弁当を持って行く人も少なくなり、持って行く人の中身を見ても「ご飯と副食の割合が昔の弁当と逆転してご飯の量が極端に少ない。

戦前、日本政府(当時の厚生省)は毎日の朝食、昼食、夕食に「ご飯を三杯ずつ食べることを推奨していた。当時は一汁一菜といい、ご飯に汁とおかず一品、漬物というメニューが一般的だった。現在のように副食が豊富にあつたわけではなく、必要な栄養分をご飯からとらざるを得なかったというのが真相らしい。

一九三一年(昭和六年)から一〇年頃までの日本人一人あたりの一日の

栄養摂取量は、エネルギー二三四五キロカロリー、たんぱく質七四・二グラム。たんぱく質のうち動物性たんぱく質は二割弱だったという。当時一般的に食べ

一日の食量



昭和15年版『主婦之友』(花嫁講座第12巻)の口絵を参考に複製した

られていた七分つき米であれば、成人男子で一日三合三勺(およそ茶碗三杯のご飯を三度)。この米は一六〇〇キロカロリーあり、たんぱく質が三三グラム含まれているため、残り八〇〇キロカロリーとたんぱく質四七グラムを小魚・卵・野菜の煮物・おひたし・豆腐などの副食からとる。

宮沢賢治の『雨ニモマケズ』の中には、「一日に玄米四合と・・・」とあるが、玄米四合といえは二〇〇〇キロカロリー強あり、成人男子の必要量は少し足りないが、賢治らしい質素な暮らしぶりだといえる。

現代人の体質改善に一役!

世界中のほとんどの国が、米・小麦・トウモロコシ・雑穀・そば・いも類などを主食にし、人々は水とでんぷんで生命を維持している。肉や乳製品などを主食にするのは、農作に適しない酷暑の砂漠や極寒の地に住む一部の人たち

だけなのだろう。

これらの主食の中で、パン、ラーメン、スパゲティ類を常食すると、脂肪のとり過ぎで肥満や高脂血症を招く恐れがあるとわわれている。例えば、パンは水分の含有量が少なく、口に入れると唾液がパンに吸収されておいしさが感じられず、マーガリンやバターなど

を塗っておいしく食べられるようにする。副食には野菜炒め、サラダ、ハムエッグ、オムレツなどが挙げられるが、どれも油の使用量が多い。

一方、ご飯を主食にした和食と、パンを主食にした洋食の脂質を比較すると、洋食が三・二グラムに対し和食は一五・二グラム、洋食は和食の倍以上の脂質をとっていることになる。ラーメンやスパゲティなども、やはり油を多く使用する。

さらに最近、ご飯が注目されている理由に「γ-アミノ酪酸(通称・ギヤバ)」の発見がある。ギヤバには、血圧の安定や動脈硬化の予防、脳細胞を活性化させる働きがある。そのギヤバは米を水に浸すことにより、胚芽や白米の表面に多く含まれているグルタミン酸が変化してできることがわかり、こんな面からもご飯を主食にする和食が見直されている。ご飯のギヤバを増やすためには、米をといだあと四時間は水につけてから炊くといこともわかってきている。

ギヤバはイライラを解消するなど、精神安定作用もあることも認められ、ストレス社会に生きる現代人にとつては欠かせない成分。ご飯を中心とした和食が現代人の健康を維持するといえる。

参考文献

- ・「米の力 雑穀の力」(永山久夫著 家の光協会)
- ・「和食の力」(小泉和子著 平凡社新書)
- ・「(食育)明日からできる10の提案」(幕内秀夫著 かもがわ出版)

第六話・食べる道具はその時々々の生活を映す

時代の変化とともに、日本人の食卓は銘々膳から家族団欒の象徴であるちゃぶ台そして椅子とテーブルへ移行した。さらに箸が中国大陸から伝来する以前、日本では手づかみで食事をしていたという。その伝統的な箸も米の消費量が減るとともに、ナイフとフォークに取って代わられているのが現状である。食べるための道具だけを見ても海外からの食文化の影響が色濃く反映されているのが分る。

日本の住宅事情が生んだコンパクトな食卓

最近の昭和回帰ブームでちゃぶ台が脚光を浴びている。ちゃぶ台は脚が折りたたむことが特徴であり、狭い日本の家には最適な食卓だった。寝室と食堂が独立していなかったころ、食事をする部屋が夜は寝室にもなる。その

ため食卓であるちゃぶ台の脚をたたんで壁に立てかけて片づけなければ寝られなかった。ちゃぶ台は明治二〇年代ごろに出現し、大正時代の後半から昭和のはじめにかけて一気に普及した。ちゃぶ台以前には、どこの家庭でも銘々膳で食事をしてきた。なかでも、



茶の間の風景。ちゃぶ台は近代都市住宅の定型だった(昭和のくらし博物館所蔵)

江戸時代に発明された「箱膳」は食器棚の役割もする。箱膳は木箱だが、その中に飯茶碗・汁碗・箸・小皿一枚が入っている。食事をするときには、箱膳の蓋を裏返して中の茶碗などをその上に並べ、膳に変身した蓋を箱の上に乗せて膳が動かないように留めをする。使わないときには、膳棚という本棚のような棚に銘々の箱膳を重ね置く。日本の住宅事情を背景に、先人たちはさまざまな工夫をしていた。

ところが、住宅の洋風化が進んだ昭和四〇年代以降、ダイニングルームが出現した。床はいままでいうフローリング、もしくはクッション性の高いシートを敷き、ちゃぶ台はダイニングテーブルに取って代わられた。同時に、若い世代ではご飯食からパン食が増え、ご飯のおかずにも洋風なものが出始めている。

平安貴族は箸と匙で食事をしていた

ご飯を主食とした和食には箸がつきもの。実は、この箸は稲作発祥の地である中国から渡来した。三世紀の『魏志倭人伝』には、「日本人は食飲には籩豆を用いて手食す」と記されている。「籩豆」とは「高坏」のこと。

箸が伝えられる以前は、高坏に盛った食べ物を手づかみで食べていたという。では汁物はどうだろう。

弥生時代から木や貝殻で匙を作っていたことがわかっている。そのことから三世紀ごろには、ご飯は手で、汁物は匙で食べていたことがわかる。

七〜八世紀ごろになると、中国から箸が伝えられ、そのころの藤原宮趾や平城宮趾から多数の木箸が出土している。正倉院には銀の箸も残っているらしい。箸を使う習慣は支配階級から次第に庶民へと広まり、八世紀末には平安京の庶民の間にも広まっていたという。ただし、匙は一般には普及しなかった。そのころの貴族の間では、匙はご飯と湯漬けと水漬けが出るときにしか使っていない。酒と肴だけのときは箸だけを使った。これは現在の韓国と同じように、飯類は匙で、おかずは箸でという食べ方である。

その後、匙は日本人の食卓から姿を消した。その理由の一つに、木碗が普及したことが挙げられる。碗が土器であれば、重いために食卓に置いたままに食べることになり、箸では不都合だった。そこに軽くて持ちやすい木の碗が出てくると、熱いものを入れても持てるので、箸だけで食べられるようになったと考えられる。

それが今日では、再び日本の食卓にスプーンや散り蓮華と名をかえた呼称で匙が登場している。これは海外の文化から伝えられた形ではあるが、時代を超えて日本の食生活には国外の影響が色濃く残っていることがわかる。

参考文献

- ・「和食の力」小泉和子著 平凡社新書
- ・月刊「やかたのわすれもの」第47・48号
- ・「大江戸生活事情」(石川英輔著 講談社文庫)

多様な民族食の融合で「新アメリカ料理」が結実する

世界の食の交差点——アメリカの食文化見聞録(下)

科学的で合理的な「アメリカの正しい食べ物」

多様な民族、宗教、言語、生活習慣から成る人々の大量移民は、それまでのアングロサクソンの価値観とは「異質」な集団の流入を意味し、アメリカ社会にさらなる多様性と共に、混乱をもたらすことになった。

そのため、一八八二年から十年間、中国からの移民を禁止する法律が制定されるなど、新移民に対する排斥運動が起こる。そうした動きは、「牛肉とパンを食べる男」が「米を食べる男」と一緒に働くわけにはいかない、という論理によって支持されていた。

また、アングロサクソン文化の優位性を保とうとするアメリカ中産階級の人々の中には、新移民をアメリカ社会に同化させ、「立派なアメリカ人」とすることに情熱を燃やした一派も存在した。その多くは、当時の科学万能信仰に基づいて家事の合理化を目指し、

家政学というジャンルをうち立てた女性たちである。彼女たちは、移民たちの食生活は栄養や食品保存の知識に基づいておらず、経済的合理性や食事計画によつたものではない、と批判した。移民たちに、「正しいアメリカの食べ物」、つまりニューイングランドの伝統的家庭料理を根付かせるために、様々な試みが行われた。

一例として、アメリカ家政学会の初代会長となったエレン・リチャーズがボストンで始めた「ニューイングランド・キッチン」がある。彼女はマサチューセッツ工科大学初の女性化学者でもあったが、移民労働者の食生活を改善し、健康を向上させようと、ニューイングランド料理を安価で提供した。「ニューイングランド・キッチン」では、移民たちの食生活をアングロサクソンの価値観で批判（たとえば、ユダヤ人の母親は子供に良い肉や卵を食べさせるので禁欲を教えていない、と

【中編のあらすじ】

独立宣言後のアメリカは食生活にも様々な変化が起こった。その一つに缶詰がある。缶詰は運搬に便利であり、長期保存ができ、南北戦争中は兵糧食として重宝された。南北戦争後の食生活で見逃せないのが牛肉の普及。アメリカ大陸横断鉄道の完成を機に、バッファローの狩猟が盛んになった。乱獲によって絶滅寸前まで数を減らしたが、スペイン人がテキサスに持ち込んでいた牛の子孫の数が増え、カウボーイによってテキサスから北部へ運ばれることになる。その後、アメリカの牛肉産業は順調に発展する。同じ頃、アメリカの朝食を大きく変えたシリアル、コーン・フレークスとオートミールが商品化された。

二十世紀に入ると、ヨーロッパの中でも貧しい地域からやってきた「新移民」が増加。彼らも母国の食生活を持ち込んで守り続けた。なかでもイタリア料理は、欠かせない家庭料理の一つとなった。このほか中国料理やメキシコ料理などに加えてユダヤ教、ヒンズー教、イスラム教の戒律にのつた宗教料理など、それぞれ出身の食習慣を再現。こうしてアメリカの食文化はさらに多様化していった。

評した。する一方、「完璧だけでなく、完全に二様なニューイングランド料理、毎日完全に同じトマトスープやシチューを供給」した。「毎日完全に同じ」と誇り高く語られた「正しいアメリカの食べ物」は、栄養価を考え、材料を



加藤裕子 (かとうひろこ)

1970年 東京に生まれる
1993年 早稲田大学政治経済学部政治学科卒業 同年(株)集英社入社
女性月刊誌「LEE」編集部在籍
1999年 退職。生活文化ジャーナリストとしてフリーランス活動を開始。同年渡米
The Vegetarian Resource Group (メリーランド州)に籍をおき、アメリカのベジタリアン事情、食生活、健康志向などをテーマに取材。帰国後は日米のメディアで活躍している
著書に『寿司、プリーズ!~アメリカ人寿司を喰う』(2002年 集英社新書)、『「シャキッと炒める」を英語で言うと』(2002年 幻冬舎)、『食べるアメリカ人』(2003年 大修館書店) などがある

正確に計量するという「科学的合理的」調理方法ののっつたもの、という点において、「正しい」とみなされたのである。

ここでは、栄養や科学的合理的調理法や健康維持以外の要素、たとえば、家族で食卓を囲む楽しさ、民族のアイデンティティなどは排除されていた。さらに、ニューイングランドの家庭料理は、家政学運動を担った女性たちにとっては確かに「伝統的なアメリカの食べ物」であったが、それを「正しいアメリカの食べ物」と呼ぶことは、入植初期からアメリカの他の地域で息づいていたアングロサクソン以外の食文化の要素を無視する行為であった。

結局、「ニューイングランド・キッチン」は、三年で閉鎖される。移民たちにとっては、自分たちの食文化を批判され、栄養や合理性ばかりを追求した味気ない料理を押しつける迷惑な場所だったのだらう。リチャーズにみられるような「善意の押しつけ」はあまり成功せず、移民たちは自分たちの食文化を守り続け、自らの好みで、シリアルやココア、コーラ、アイスクリムなどの「アメリカの食べ物」を選択して、食生活に取り入れていくことになる。

家庭料理から食のマニユアル化へ

「科学的合理的」調理方法の普及に大きく貢献したのが、一九世紀後半から盛んに出版され始めた料理本である。

誰が読んでも、ほぼレシピ通りの味を簡単に再現できる単純明快さが、アメリカ料理本の基本形だ。材料の分量は、テーブルスプーン（日本でいう「大さじ」にあたる）やカップ（アメリカの一カップは二五〇cc）で表記され、いちいち秤を持ち出す必要はなく、目分量による誤差も生じない。また、日本のように「さつとゆでる」「ことごと煮る」といった曖昧な表現が見あたらず、たとえば「何分ゆでる」「材料の色が変わりかけ、汁が出てきたら火を止める」といったように、具体的なかつ簡潔な記述である。

アメリカで、このようなスタイルの料理本が出版されるようになったのは、先に述べたような新移民の増加と

いう社会事情も反映されている。それまでも主婦たちが自慢のレシピを交換しあうコミュニティ・クックブックというものはあり、そこにおいては「少々」「ひとつかみ」といったおおよっぱな表現が主流であった。それを愛えたのは、一八九六年に出版された『ポストン・クッキングスクール・クックブック』である。

著者のファニー・ファーマーは、表題にある「ポストン・クッキングスクール」の講師であり、生徒の中には、文化的背景も育った環境も違う移民の女性たちが含まれていた。同じコミュニティで育ち、実際に母親や近所の主婦たちが作る過程を見ながら料理を覚えた女性たちであれば、おおよっぱな表現でも、カンと経験で理解できただろうが、移民にそれは通じない。『ポストン・クッキングスクール・クックブック』は、元々、この学校の生徒たちを対象とした「教科書」として書かれたものだが、やっとな文字が読めるか

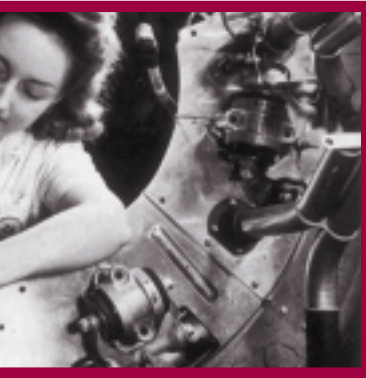
どうか、という教育レベルの女性でも内容を理解できるようにするため、記述は明快にして簡潔、何度でも、誰がやっても、同じようにできあがるレシピである必要性があった。ちなみに、ファーマーは、調理用計量スプーンを考案した人物でもある。

『ポストン・クッキングスクール・クックブック』の初版三千部は、科学的合理的調理法を信奉していた当時の中産階級の女性たちに受け、あつという間に売り切れたという。その後も、著者の名前をとって、『ファニー・ファーマー・クックブック』と改題されたものが版を重ね、二十一世紀に入った今でも、一般の書店で買うことができる超ロングセラーとなった。その誰にもわかるような普遍性ゆえに、『ファニー・ファーマー』は、「母から娘へと愛情をこめて伝えられた家庭的なアメリカ料理を、味気ないマニユアルにしてしまった」との批判も受けているが、それは多様な文化的背景を持つ人々をまとめていかなければならないアメリカという国の宿命だったのかもしれない。

食の工業化とマスメディアの影響

一九二〇年代、アメリカは世界に先駆けて大衆消費社会を実現した。二〇世紀の始まりには、まだ一部の富裕層しか所有できなかった自動車も、二〇

景 ©Granger Collection/PPS



Granger Collection/PPS

年後には、一般庶民に手が届くものとなっていた。人々は農村から都市へ移り住み、産業化に伴い、女性も工場労働者として働くようになった。

移民の流入は増え続けていたが、工場での仕事に比べて低賃金であつたため、家庭の使用人に雇われる女性も減り、主婦たちは限られた時間と労働力で、いかに家族を満足させる食事を作るかという事に精力を注いだ。ここでの「満足させる食事」とは、味やボリュームが一定のレベル以上であることはもちろん、合理的かつ衛生的でなければならなかった。

彼女たちのニーズに応えたのは、現在、「アメリカ的」と表現される加工食品である。ますます中身が多様化した缶詰に加え、一九二〇年代からは、冷凍食品も市場に回り始めた。水や卵を加えれば簡単に焼けるケーキ・ミックスのようなインスタント食品が登場したのも、この頃である。これらの加工食品は、本来の素材の味とは異なっていたが、衛生的かつ栄養が考えられており、安い値段で、手間をかけずに、それなりの料理を作りだすことができた。

缶詰やインスタント食品を利用した料理がアメリカで普及したのも、「合

1940年頃のマイカーブーム。ニューヨーク郊外の渋滞風景。



女性の産業界への参画が、加工食品の登場を促した。

理的な料理」をよしとする風潮が主流だつたためと思われる。主婦たちは新鮮な材料を使い、手間暇かけて調理する料理を時代遅れのように考え、ラジオや女性向け雑誌の料理コーナーや料理本からレシピを学ぶようになった。マスメディアは、加工食品企業から広告をもらつていたこともあり、缶詰や加工食品を使ったレシピ、たとえば、ツナの缶詰とパスタを缶詰のクリームスープで混ぜてオープンで焼いた「ツナ・スードル・キャセロール」などを紹介した。中でも、「ベティ・クロック」という架空の女性キャラクターは、加工食品企業が、消費者に対するアドバイザーとして作り出したもので、ラジオや料理本などで、親企業の商品を使った料理のレシピを伝授し、全米の女性たちに多大な影響を与えた。

加工食品を利用するこうした「合理的料理」は、現代に至るまでアメリカ料理の典型のひとつとなっている。

この時代、世代間の交流を通して女性たちに受け継がれてきたアメリカ料理の知恵や伝統は、マスメディアと加工食品によって、大きく変えられたと言えるだろう。

一九一〇年代からは、セルフ・サービスのスーパーマーケットがチェーン展開を始め、大量生産された加工食品を、全国の家庭に届ける役割を担うことになる。それ以前の人々は、リストを食料品店の店員に渡し、店員が必要な品物を揃えるという買い物スタイルであつた。

スーパーマーケットは、それまで当たり前だった「つけ」の買い物や自宅への配達をやめて、その代わりに「低価格」という魅力で多くの客を集めた。特に、一九三〇年代の大恐慌時には、「少しでも安く買える」なら客の多少の面倒は我慢され、スーパーマーケットは飛躍的に売り上げを伸ばすことになった。

加工食品と共に主婦たちを助けたの

は、家電製品である。トースター、冷蔵庫、電気レンジ、パーコレーターといった家電は、使用人の代わりに、大切な労働力となった。家電製品以外にも、ガスレンジやオーブンは、調理中の火の管理という厄介な仕事を引き受け、また、リングの皮むき器やレモン搾り器などのキッチン道具が次々に登場し、効率的な調理に一役買った。

アメリカの台所が、必需品ではないがあれば便利な家電製品やキッチン道具であふれるようになったのは、この頃に端を発していると思われる。

禁酒法から第二次世界大戦まで

アメリカの一九二〇年代は、大衆消費社会の到来と共に、ジャズやハリウッド映画など、さまざまな大衆文化が開花した時代であつた。一九一九年に禁酒法が制定され、かえって酒の密造や密売が横行することにもなったが、一八八六年に薬用酒として開発されたコカ・コーラは酒の代替品として人気を得、やがてアメリカを代表するソフト・ドリンクに成長した。

華やかな時代は、一九二九年一月二十四日の「暗黒の木曜日」と共に終わりを告げた。主婦たちは儉約に似せしめ、肉をあまり使わなくとも栄養価が高く、満腹感が得られる料理、

たとえば「マカロニ・アンド・チーズ」などを食卓に出すようになった。

台所の儉約は、第二次世界大戦中も顕著であった。缶詰に使われていた鉄やアルミが軍需用に回されたことによる野菜の供給不足解消のため、政府は「勝利の菜園」と名付けた家庭菜園を奨励した。主婦たちは、菜園で採れた野菜をたっぷり入れたチキン味のスープを作り、配給となった肉の不足を補うため、ステーキの代わりに挽肉を使ったミートローフを家族に振舞った。

砂糖、肉、バターなどは配給制となったが、それでも同時代の他の国々と異なり、アメリカ人が食糧不足で苦しむことはなかった。実際、終戦時のアメリカ人の平均身長・体重は、開戦時よりも増加したほどである。さらに、軍隊においては、食糧は他国軍の兵士に羨まれるほど豊富に用意されていた。

たとえば、一九四二年にアメリカの成人男子ひとりあたりが食べた肉は平均五六キロだったが、兵士の場合、一六三キロという、驚くべき量を食べている。感謝祭には、敵地で戦う兵士たちに母国から七面鳥が届けられたりもした。

ファーストフードとTVディナー

一九二〇年代に大衆文化が興隆したアメリカでは、食においてもいち早く大量消費への道に進むことは自然のなりゆきであった。缶詰やインスタント加工食品が合理的で衛生的なものであれば積極的に受け入れる、アメリカ人ならではのメンタリテイも大きく影響しただろう。第二次世界大戦後、アメリカの食文化は一層の合理性や効率性を追求した結果、ファーストフード、そしてTVディナーと呼ばれる冷凍食品に代表されるものとなっていく。

ファーストフードといえば、まず浮かぶのはハンバーガーだが、早くも一九二二年には、初のハンバーガー・チェーン「ホワイト・キャッスル」がカンザス州に登場している。一九四〇年にマクドナルド兄弟が開いたハンバーガー屋「マクドナルド」を、レイ・

クロックがチェーン店として展開し始めたのは一九五五年のことだ。ベビーブームの時代、郊外に家を構える中流家庭をターゲットにし、子供連れで安心して入れる「マクドナルド」は、大成功を収めた。

ハンバーガーという食べ物自体は、その起源には諸説あるものの、二〇世紀初めにアメリカで生まれたものである。そのルーツはドイツ・ハンブルグに遡れるため、両世界大戦中には、「リバイ・バーガー」という名前で呼ばれたりもしたが、挽肉のパテを丸パンにはさんだサンドイッチは、アメリカ人が最も愛する食べ物のひとつとなった。

マクドナルドをはじめとするチェーン店では、調理から接客に至るまで、すべてマニュアル通りの、画一的な味が供される。だが、アメリカ人にとって画一的であることは、けっしてマイナスではない。全国どこに行っても同じ味のものを食べられる、それは安心

感につながるのだ。

今やアメリカのみならず、世界中に店舗を増やし続けるアメリカのファーストフード・チェーンは、世界で最も早く車社会が到来したアメリカの産物ともいえるだろう。最初は、ドライブ・インという形態で、人々は食物を買って車の中で食べるというスタイルに慣れた。手も汚さず、スナック感覚ながらそれなりに満腹になれるファーストフードは、レストランに入る時間が節約でき、しかも経済的で、まさにアメリカ人が求めた食べ物であった。一九五〇年代に、マクドナルドの他、「ダンキン・ドーナツ」「ジャック・イン・ザ・ボックス」「ケンタッキーフライドチキン」「バーガー・キング」「シェーキーズ」「ピザ・ハット」などのファーストフード・チェーンが、次々に登場したのは、このフード・ビジネスが、いかにアメリカ人のニーズに合っていたかを示している。

ハンバーガーに並ぶアメリカのファーストフード、ホットドッグとピザについても、少し触れておきたい。まずホットドッグだが、一九九五年のデータでは、アメリカ国内で一六〇億個のホットドッグが消費されており、ハンバーガーとチーズバーガー合わせて五二億個という数を大きく上回るほど、アメリカ人の人気は高い。チェーン店では「ネイサンズ」が有名だが、特に、



躍的に伸ばした (筆者撮影)

野球などのスポーツ観戦には欠かせないファーストフードである。

ホットドッグも、ハンバーガーと同じく、ドイツ系移民によってもたらされたアメリカの「国民食」

で、一九世紀頃から、その存在は確認されている。

もうひとつのピザは、もちろんイタリアの食べ物であり、第二次世界大戦中、イタリアに駐留した兵士たちによってアメリカでの人気が高まった。それまでイタリア系移民のエスニック・フードにすぎなかったピザは、戦後たった半世紀の間に、イタリアのオリジナルとはかなり違ってしまっている。生地は「アメリカン・クラスト」と呼ばれる縁が盛り上がった分厚いもので、トッピングはアメリカ人好みの何でもあり、といった趣だ。

「テックス・メックス・ピザ」(スパイシーなソースを使い、ヒスパニックが好む鶏肉がトッピングされている)、「カリフォルニア・ピザ」(トマトソースや普通のチーズではなく、アーティーチョークや山羊のチーズなど、グルメ食材をトッピングする)などは、イタリアでは考えられない「ピザ」なのだろう。



大恐慌時代(1930年代)にスーパーマーケットは売上が飛

車と共に、一九五〇年代のアメリカ人を夢中にさせたもの、それはテレビである。五〇年代の終わりには、七〇パーセント以上のアメリカ世帯が、少なくとも一家に一台、テレビを所有していた。食事の支度や後かたづけのために観たい番組を中座したくない、という需要に応えたのが、TVディナー

である。これは、一九五四年、冷凍食品会社のスワンソンが、一皿のアルミトレイに、主菜(七面鳥のロースト)と副菜(サツマイモのマッシュとグリーンピース)を入れ、オーブンで温めればすぐ食べられるようにして売り出し、大ヒットした。これならば、料理にかける時間は最短で済み、出来上がったTVディナーをリビングに持っていけば、テレビを観ながら食事ができ、食後の皿洗いも不要だ。

一個九八セントという値段も、ヒットした理由のひとつだったろう。今では、TVディナーという名前こそなくなったが、似たような「皿冷凍食品」

は、アメリカのスーパーマーケットに行けば、圧倒されるほどの種類と量が、冷凍食品売り場にずらりと並んでいる。ファーストフードといい、TVディ

ナーに代表される簡易冷凍食品といい、味よりも便利さを優先させたこれらの食べ物、「アメリカン・フード」の代表としてしばしば軽蔑の対象となる。しかし現実をみれば、ハンバーガーや冷凍食品ほど世界中に広まっている食べ物はない。大企業の資本力や大規模な宣伝に負うところもあるだろうが、便利な「アメリカン・フード」は、豊かな国アメリカの象徴として、「合理性の追求」という価値観もろとも、世界の人々に受け入れられたのである。

ジュリア・チャイルドによる目覚め

一九六〇年代以降も食における合理性の追求は続いていたが、豊かになったアメリカ人は、それ以外のものも求

めるようになった。きっかけを与えたのは、ジュリア・チャイルドという、おそらくアメリカで最も有名で、スタイルの大きい「料理研究家」である。一九一二年にカリフォルニアで生まれ、名門女子大ミス・カレッジを卒業した彼女は、結婚後、稀代の美食家であった夫と共に住んだパリで、将来を決定づける経験をするようになる。

フランス料理学校の名門「ル・コルドン・ブルー」で学び、その時のクラスメイトから「英語でフランス料理の本を一緒に書こう」という誘いを受け、一〇年近くの歳月をかけて完成したのが、「マスタリング・ジ・アート・オブ・フレンチ・クッキング」であった。一九六一年に出版されたこの本は「ニューヨーク・タイムズ」紙で絶賛される。一九六三年、ジュリア・チャイルドは、「フレンチ・シェフ」というテレビ番組のレギュラーとなり、アメリカの家庭に、本格的なフランス料理を教えた。

番組を通して彼女が伝えたのは単なるテクニクではなく(実際、番組中に失敗することも度々あったという)、料理することの楽しさそのものであった。そして、それこそが、経済性や便利さばかりを追いかけてきた多くのアメリカ人が忘れていたものであった。テレビの画面からじみ出る、大柄な彼女の気さくな人柄、ユーモアあふ

れる語り口と料理に対する情熱は、それまでのプロのシェフによって調理された高級レストランで供されるというフランス料理のイメージを変えた。「フレンチ・シェフ」が教えたフランス料理、たとえば「ブルゴーニュ風ビーフシチュー」や「舌平目ヴェルニック風」などが、決まり切った出来合いのメニューが続いていたアメリカの食卓にも登場するようになった。

ジュリア・チャイルドによって食の楽しみに目覚めた人々は、現在まで続くアメリカのグルメ・ブームを担うことになる。彼らは、もはや「ニューイングランド風伝統的アメリカ料理」に固執することなく、世界の様々な料理、新鮮な素材、ヨーロッパやアジアの食材、生のハーブやスパイスに好奇心を抱き、自然食品店や一度は廃れたファミリーマーズ・マーケット、有機農法の食材を使ったレストラン、また多くのエスニック・レストランを支えた。

チャイルド自身は、二〇〇四年に九一歳で亡くなる直前まで、テレビ番組を持ち、料理本を執筆し、後進のシェフたちの育成に努めるなど、アメリカ料理界への貢献を惜しまなかった。彼女が創設を呼びかけた「ジェームズ・ピアード賞」は、アメリ

カで「料理界のアカデミー賞」と呼ばれ、シェフやレストラン、フード・ジャーナリスト、レストランデザイナーなど多岐にわたる食関係者の目標となっておりアメリカ料理界全体のレベルアップにつながっている。

健康意識の高まりと日本食ブーム

一九七〇年代は、フランスで始まった「ヌーベル・キュイジーヌ」が、世界中に広まった時代であった。新鮮な素材を生かすシンプルな調理によって生み出された料理は、味わいは軽く、カロリーも低かったため、「健康志向」という潮流にぴたりと当てはまった。

当時、アメリカでは、心臓病、癌、糖尿病、脳卒中などの生活習慣病の患者やそれらの病気による死亡率が急増していたが、その原因のひとつに肥満があった。今でも、アメリカ成人の半数以上が、「太りすぎ」「肥満」に分類されるという統計があるが、そうした状

況に危機感を抱いた政府が一九七七年に発表したのが、「マクガバン・リポート」と呼ばれる、国民的食生活改善の指標を指し示したものだ。

この報告書では「果物、野菜、精白された穀物の食べる量を増やす」「赤身(牛・豚など)の肉を減らして鶏、魚の食べる量を増やす」「脱脂した牛乳を飲む」「バター、卵などコレステロール値の高い食品を減らす」といった具体的な食事目標が挙げられている。アメリカのスーパーマーケットに行けば、「ローファット(低脂肪)」「ファット・フリー(無脂肪)」のラベルがついた食品が、やたらと目につくが、こうした極端なまでの脂肪忌避は、この頃から始まっている。

健康意識の高まりは、ベジタリアン人気に貢献することにもなった。元々、アメリカにはベジタリアンの伝統があり、一八五〇年には「アメリカ・ベジタリアン協会」が設立されている。それが、一九六〇年代に

入ると、ベジタリアニズムはヒッピー運動と結びつき、一九七一年に出版された『小さな惑星の緑の食卓』(フランシス・ムーア・ラッペ著)によって、地球環境問題や世界規模の飢餓を解決する方法として、多くの支持を得るようになった。野菜や果物、穀物(特に精白されていないものが好まれた)中心のベジタリアンの食生活は、肉や魚を食べずとも健康的であるというイメージも広がり、長い間、「変わり者」「健康的でない」と思われてきたベジタリアンも、次第に肯定的に受け止められていく。

二〇〇〇年の調査によれば、アメリカ成人の二・五パーセントがベジタリアンであり、またアメリカ成人の半数が、「外食の際には、ベジタリアン・メニューを選ぶ」と答えている。実際アメリカのレストランの多くは、ベジタリアンでも食べられるメニューを用意しているし、味わいを本物の肉に似せたフェイク・ミートも一般のスーパーマーケットで入手できる。ベジタリアン用の冷凍食品や加工食品が多種多様に存在するのはアメリカらしいといえるだろう。

「マクガバン・リポート」の恩恵を受けた食といえば、日本食を挙げないわけにはいかない。穀類と野菜と豆を土台に、魚で良質のタンパク質をとる、低脂肪・低コレステロールの当

「寿司」も変容を繰り返している。中央右は SUSHI BAR



・メニューを選ぶ(上下とも筆者撮影)

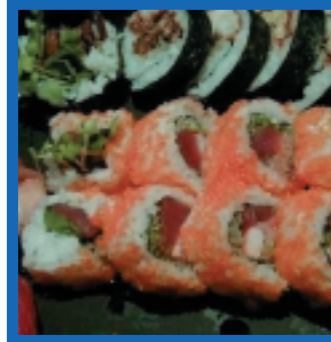
時の日本食は健康的な食生活の指針からみて理想的であり、「日本食IIヘルシー」というイメージがマスコミによって広められた。中でも寿司は、米と魚というタンパク質も十分で、

かつ低脂肪・低カロリーの健康食として注目を浴び、特に一九八〇年代には健康志向が高く経済的にも恵まれたヤッピーたちの間で流行した。

アメリカにおける寿司は「ロール」と呼ばれる巻き寿司が主流であり、アボカドや天ぷらが具になっていたりと日本のそれとはだいぶ異なっていたりが、今日まで続く健康志向に支えられて、一部の富裕層のみならず一般にまで寿司ファンの裾野は広がっている。ランチに、とスーパーマーケットやデパートで寿司のパックを求める若いアメリカ女性の姿は、おしゃれでヘルシーな食べ物として、寿司がアメリカに受け入れられた光景を表していると言えるだろう。

寿司人気は、一九九〇年代から現在に至る、「ヌーベル・ジャパニーズ」の流行をもたらした。世界にレストランをチェーン展開するフブ・マツヒサ氏のようなスター・シェフを筆頭に、日本食をベースにアメリカをはじめとする他の国々の料理とのコラボレ

写真(上・中)「ヌーベル・ジャパニーズ」の先駆者



写真(下)アメリカ人の半数が外食でベジタリアン

ーションが、アメリカ人に新鮮な感動を与えたのである。たとえば、熱いオリブオイルとポン酢を回し掛けた刺身、といった料理は、生魚を苦手とする人でも食べやすいように工夫が凝らされており、またそれが新しい日本食のおいしさを引き出している。

フレンチのソースに似せて、醤油や味噌などを使ったソースで皿に絵を描いて供したり、日本の食材にキヤビアやアメリカで馴染みのあるヒスパニックの辛いチリを合わせたりと、従来の日本料理ではみられなかった斬新な試みも盛んに行われている。

「ヌーベル・ジャパニーズ」は食べ手のみならず、アメリカのプロの料理人を刺激し、柚子やボン酢、山椒、味噌などは、ジャンルを問わず意欲的なシェフたちが常備する食材となりつつあるようだ。

フュージョンからニュー・アメリカン料理へ

「ヌーベル・ジャパニーズ」は、フュ

ージョンのひとつと呼べるだろう。「融合」を意味するフュージョンは、複数の民族要素を併せた料理であるが、環太平洋料理「パック・リム」が一九九〇年代はじめに注目されたのを皮切りに、アメリカで花開いた料理ジャンルとなった。多様な民族が集い、世界で最もバラエティあふれるエスニック・レストランを楽しめるアメリカならではの現象だ。

フュージョンは、たとえばオーストラリアのように近年、移民を積極的に受け入れてきた国でも盛んであるが、アメリカにおけるフュージョンは、単にインターナショナルな融合のみならず、各地方の郷土料理、たとえばテッククス・メックス(テキサス風メキシコ料理)やニューオーリンズのクレオールやケイジャン(フランス、スペイン、アフリカ、カリブ海、ネイティブ・アメリカンなど、様々な民族の影響を受けた南部料理)などにも光を当てている。アメリカ人は本来、自分たちが享受してきた、豊かな食文化を改めて発

見しつづめるのかもしれない。

ホワイトハウスの公式晩餐会でも、ひと頃のフレンチ一辺倒から、オレゴン産トリュフで風味をつけたリゾットや、フロリダのキーライムで香りをつけたカレー味のロブスターなど、アメリカ各地の名物とインターナショナルのフュージョンとも言うべき「新アメリカ料理」が並ぶようになった。一九九〇年代以降、「オーセンティック」(本物の、正式な)という形容詞が、料理を表現する際に多用されている。ファーストフードや加工食品の便利さに慣れ、極端なまでに合理性を尊ぶアメリカ人の習性がそう簡単に変わることはないだろうが、この「オーセンティック」という言葉に、アメリカ食文化の明るい未来が見えるように思えてならない。

主要参考文献

- 1 Danforth, Randi, et al. 1998. CULINARIA: THE UNITED STATES: A CULINARY DISCOVERY. Konemann
- 2 『事典 現代のアメリカ』小田隆裕他編(大修館書店 2004年)
- 3 『世界の食文化12 アメリカ』本間千枝子、有賀夏紀(農文協 2004年)
- 4 『アメリカの食卓』本間千枝子(文藝春秋 1982年)

