

# FOOD CULTURE

キッコーマン国際食文化研究センター誌 [フードカルチャー]

No.23  
2013

特集 1

## 日本の食をアメリカに伝えた 日本人移民(南米編)

小嶋 茂

特集 2

## 南蛮料理のルーツを求めて アジア各地に息づく魅惑の融合料理

片寄眞木子

特集 3

## ドミニカの食卓を豊かにした日本人移住者 ドミニカ共和国 日本人農業移住 50年

遠藤凌子



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

[FOOD CULTURE] No.23

2013年3月31日発行 発行人：長原 歩

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

※本誌掲載の写真、絵画、イラスト、記事の無断転載を禁じます。

  
**kikkoman**®



## ご挨拶

キッコーマンがしょうゆづくりの礎を築いたのは、日本独自の食文化が生まれ、花開いた江戸時代のことです。

以来、私たちは、しょうゆを通じて日本のすばらしい食文化を世界に広めるとともに、世界の優れた食文化を日本に紹介する企業活動を行ってまいりました。

1999年に創業80周年記念事業の一環として設立されたキッコーマン国際食文化研究センターでは、「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした文化社会面からの研究活動、食に関する情報の収集や公開などを通して「食文化の国際交流」に取り組んでおります。

これからも、当センターでは、日本をはじめ世界各地の食文化を探りながら、「醸造しょうゆ」を中心とした発酵調味料文化のありよう、世界における発酵調味料文化の可能性をさまざまな角度・視点から追求してまいります。

今後、このような私どもの取り組みが、食文化の発展や豊かな食生活に、いささかなりともお役に立てば大きなよろこびです。

## CONTENTS

### 日本の食をアメリカに 伝えた日本人移民【南米編】 ——— 03

早稲田大学移民  
・エスニック文化研究所招聘研究員

小嶋 茂

上智大学在学中にブラジル留学。その間、ブラジル全土をバス旅行し、約10年の滞在を経て帰国。そんなブラジルに造詣の深い筆者が、今回は前号の北米編に続き、南米編をレポート。



### 「南蛮料理のルーツを求めて」 アジア各地に息づく魅惑の融合料理 ——— 11

食べもの文化研究者  
・神戸女子短期大学名誉教授

片寄 眞木子



てんぷら、南蛮漬け、カステラ。それらは17世紀の初めに鎖国令が出されるより以前に日本に入ってきた「南蛮文化」の名残である。そのルーツをたどりながら、西洋と東洋の食文化が融合したクレオール料理を紹介。

### 「ドミニカの食卓を豊かにした日本人移住者」 ドミニカ共和国 日本人農業移住50年 ——— 15

食文化研究者  
・宮城県農業大学校非常勤講師

遠藤 凌子

ドミニカへの日本人の移住は1956年から59年にかけて始まった。入植後の苦労、日系人社会の構築、そして現地文化との融合。農業を通して、ドミニカに広がる新たな食文化を紹介。



## 世界中で愛されるしょうゆ

今や日本のしょうゆは、世界100か国以上で親しまれています。

—— キッコーマンの海外生産拠点 ——

### America ▶ すべては、アメリカ進出から始まりました。

キッコーマンが本格的なアメリカ進出を目的として、サンフランシスコに販売会社を設立したのは1957年のことでした。



●1973年初出荷  
KFI ウィスコンシン工場  
(アメリカ)

以来、半世紀以上、今ではアメリカの半分近い家庭にしょうゆが常備されていると言われています。アメリカでのしょうゆの普及は、肉料理としょうゆの相性のよさを伝えたことで飛躍的に拡大しました。



●1998年初出荷  
KFI カリフォルニア工場 (アメリカ)

地道なマーケティング活動の結果、アメリカの食文化に徐々に浸透し、1972年にアメリカ中西部のウィスコンシン州に、初の海外生産拠点を設立、1973年には、初めて Made in USA のしょうゆが出荷されました。海外の食文化と融合しながら新しい価値を生み出し人々の暮らしに貢献する。それが、北米では現実のものとなったのです。

### Europe ▶ 欧州でのしょうゆの存在感は高まっています。



●1997年初出荷  
ヨーロッパ工場 (KFE) (オランダ)

キッコーマンのヨーロッパ進出は1973年、ドイツのデュッセルドルフから始まりました。ヨーロッパは歴史が古く、国や地

方によって多様な食文化が共存し、それぞれの食文化へのこだわりも強く、安易に海外の味覚を取り入れない保守的な面もあるのです。しかし近年、健康志向の高まりによる日本食への関心から、ヨーロッパの多くのシェフたちが積極的に日本食のエッセンスをローカルの料理に取り入れるようになり、それに伴いしょうゆの存在感も高まっています。さらに、寿司等の広がりにより、ロシアや中東欧への出荷も増えています。

### Asia ▶ オセアニア、アジア各地へ、さらに世界へ。



●1984年初出荷  
シンガポール工場 (KSP)

アジアには、各エリアの食文化の中にしょうゆに似た調味料が存在し、キッコーマンは何が違うのかをお伝えする事が重要と考えています。現在アジアでは、シンガポールおよび、台湾最大の食品企業「統一企業グループ」と合併で、中国を含めた3つの製造拠点から、製品を同エリアにお届けしています。これからもキッコーマンは、その土地の

人々の暮らしと食文化を尊重しながら、しょうゆの魅力を伝えていきます。



●1990年設立  
合併会社「統萬股份有限公司 (PKI)」(台湾)



●2002年初出荷  
中国合併工場「昆山統万微  
生物科技有限公司 (K-PKI)」

●2008年設立  
合併会社「統万珍極食品  
有限公司 (PKZ)」(中国)

# 「日本の食をアメリカに伝えた日本人移民(南米編)」

早稲田大学移民・エスニック文化研究所 招聘研究員 小嶋 茂

## ブラジルはベルブリンジア

「ブラジルとはベルブリンジアである。」とブラジルの週刊雑誌の記事は伝えていた (Isto é 1996 年)。ベルブリンジアとは Belbulindia と表記し、ベルギー・ブルガリア・インドを合わせたような国という意味を込めた造語である。国連開発計画 (UNDP) が発表している人間開発指数に関する記事であり、ブラジルは国としては世界で 60 位程度を占めるものの、ブラジル国内を州別にその数値を分析すると、ベルギーやブルガリアそしてインドに相当する州、つまり 3 タイプに区分されるという内容である。言い換えれば、ブラジルには国内の南北格差が存在し、先進国と変わらない地域もあれば、中進国に相当する地域、そして途上国に位置づけられる地域もあるという報告である。この人間開発指数に関する記事は、その後もたびたび取り上げられている。その意図するところは、要するに、南部・南東部の先進地域と北部・北東部の後進地域とでは、その発展の度合いに大きな開きがあるということ。そして、格差は縮小してきているものの、以前として顕著であることだ。ちなみに日本は、一度 1 位を占めたこともあったが、概ね 10 位前後に位置している。

筆者はこの記事を読み、様々な思い出が走馬灯のごとく駆け巡った。学部留学していた 80 年代に、ブラジル全州を 2 カ月かけてバス旅行し、その地域ごとの特徴や相違を肌で感じ、おそらく他の国には存在しないであろう、その発展段階の格差や文化の多様性を体感していたからである。42 時間の長旅を経て到着した北部の鄙びたバスターミナルで、「マリア天国に到着だ!」とバス運転手が叫んだこと。便器の位置が高すぎて用を足すのに窮した南部のトイレなど、思い出は尽きない。食に関しての相違も例外ではない。地域や階層による特徴は顕著で、ブラジル全体を一言で片付けることはできない。さらに移民が主として渡った南部には独特な傾向が見られる。ブラジルにおける移民はサンパウロ州以南に集中しており、サンパウロ州はイタリア人と日本人、その南隣のパラナ州には、ポーランドやウクライナをはじ

め、ドイツやイタリア、ヨーロッパ各地から移民が渡り色濃く影響を残している。従って、日本人移民が伝えた食の話も、当然のことながら、その中心地であるサンパウロ州やパラナ州が舞台である。

## サンパウロの日本人街

ブラジルの日系人口は現在、150 万から 160 万人といわれている。1987・1988 年に実施された調査では、その約 80% はサンパウロ州およびパラナ州に集中しており、サンパウロ市内に限っても約 27% がそこで生活していた (『ブラジル日系人実態調査報告書』1990 年)。そのサンパウロ市のリベルダーデ区には、通称「日本人街」がある。戦前からその地域一帯に日本人移民が多数居住するようになったからで、シズエ・アライさん (二世、82 才) はそこで生まれ育ち、現在もその目抜き通りであるガルボン・ブエノ通りで生活している。ご両親は戦前旅館を営んでいたが、戦後は



日本人街ガルボン・ブエノ通り



小嶋 茂  
(こじましげる)

早稲田大学移民・エスニック文化研究所招聘研究員。新潟県三条市出身。上智大学在学中にブラジルへ留学して、パラナ連邦大学大学院歴史科社会史修士課程修了。ブラジル全土をバス旅行してブラキチとなり、クリチバ市で移民研究に目覚める。約十年の滞在を経て帰国。大学等に勤務後、JICA 横浜 海外移住資料館の設立に関わり、現在同業務室。ブラジル・アメリカ・カナダなどの多文化社会における日本人移民の歴史、日系人のアイデンティティや日系コミュニティの変容に関心をもつ。研究の主要テーマはマツリ・エスニックタウン・食・翻訳など。

パールと呼ばれる軽食堂を経営し、日系人を相手に食事を提供してきた。どんな食事が出されていたのか。シズエさんによれば、「奥地の方から出てきた人は、日



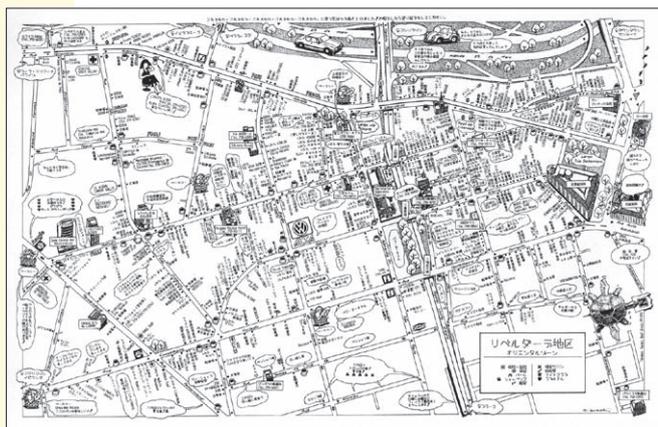
旭食堂 1953年  
シズエ・アライ所蔵

本映画をハシゴして、寿司や手打ちうどんを食べて、また奥地へと帰っていく人がおおいいた」という。「寿司やうどんのほかにも、煮しめやお稲荷さんがあって、ブラジル人がお稲荷さんを食べることもあったし、ピザや海老の唐揚げなども出していた」。さらに「水曜にはブラジル料理のフェイジョアードがあった」。そのリベルダーデでは、1972年に日系人を中心



旭食堂広告  
『パウリスタ年鑑』  
1957年

に80店の加盟を得てリベルダーデ商工会が発足した。同商工会の統計(1982年)によれば、「レストラン90店、日本・東洋品雑貨店75店、衣料72店、夜間営業飲食65店、土産品35店、日本食品33店、書籍・レコード25店のほか、日本映画館2館」があった。韓国系も約2万人の韓国系コミュニティがあり、代表的な店で10数店あった。そして中華レストランは、サンパウロ市内全域で見られたが、リベルダーデにも数多く見られ、北京・広東・台湾系と揃っていた。往年の賑わいはイラスト地図からも伺えるが、まさに日本人街そのものであった。



リベルダーデ イラスト地図 1980年代 雑誌『オーバ』掲載

## リベルダーデの日本食

そのリベルダーデは、1974年に北米のリトル・トウキョウをモデルに、サンパウロ市から特別観光地区の指定を受け、鈴蘭灯や大鳥居を設置した。以来「東洋街」としての景観を維持してきている。しかし1980年代後半から始まった、

いわゆるデカセギ現象の影響で、日系人の影が薄くなり替わって中国人や韓国人が増加し、文字どおり「東洋街」となった。そして今、街には日本の食があふれている。日系食料品店に足を踏み入れば、店頭には10数種に及ぶ日本米が山積みされ、あらゆる日本食品が入手できる。



店頭に山積みされた日本米



様々なBento

テークアウト用の寿司や Bento (ベントウ) も多彩だ。ベントウとは呼ぶものの、日本の弁当とは少し違う。巻き寿司をベースにして、煮付けやテンブラ、焼き魚、鶏の唐揚げ、漬物などが盛りされていることが多い。もちろん Bento-ya (弁当屋) もあるし、ヤキソバ店もある。しかし注意深く観察すると、そこで調理しているのは、ほとんどがブラジル人、それもノルデスチーノ (nordestino 北東部出身者) だ。



弁当屋のメニュー

## ノルデスチーノに受け継がれる日本の食

日本食関係の厨房で働く調理人やスシマンと呼ばれる寿司職人には、圧倒的にノルデスチーノ、それもペルナンブカーノ (ペルナンブッコ州出身者) が多い。サクセス・ストーリーとして雑誌の記事に取り上げられることもある。そればかりではない。伝統的な日本食である、手作り豆腐や和菓子にいたっても、その担い手はノルデスチーノが受け皿となってきている。高学歴となった日系人子弟には後を継ぐ者がいないのだ。ガルボンブエノ通りの一角にある老舗の金沢製菓も、すでに職人はノルデスチーノだ。このように、その担い手が日系人の手から離れていくことで、何らかの変化が起こらないだろうか。味もさることながら、例えば和菓子の色合い。これは確かに変化が感じられる。



Sushimanの記事 Where Curitiba 2013

このように、その担い手が日系人の手から離れていくことで、何らかの変化が起こらないだろうか。味もさることながら、例えば和菓子の色合い。これは確かに変化が感じられる。



金沢製菓の和菓子

日本の食を受け継いでいるのは、日系人のもとで働き修業したノルデスチーノに限らない。パラナ州サント・アントニオ・ダ・プラチーナ出身のジョアキン・フェレイラ・デ・ソウザさんは、今ではパラナ州の州都クリチバにおいて、名の知れた豆腐職人だ。日系食料品店や大手スーパーに毎日豆腐を卸している。父はミナス州出身、母はサンパウロ州出身で、日系人ではない。日系人のもとで働いた経験もない。乳製品関係の会社に勤めていた際に受けた研修で、たまたま豆腐に興味をもち、その作り方を学んだ。数年後に一大決心をして独立し、小さな工場を建て豆腐作りを始めた。材料の大豆が簡単に入手できて安価なことと、収益率が高いことに引かれたという。最初は市営市場や露天市で自ら試食販売を担当し、顧客を増やしていった。現在では、毎日700個から850個生産し、大手スーパー7店を含め平均50店舗に配達している。日課は朝4時の中央卸市場に始まり、12時までには配達を終える。かつては顧客の80%が日系だったが、今は非日系が60%を占め逆転している。つまり、豆腐の消費がブラジル人のあいだに広がってきているという。ジョアキンさんによれば、同業者にはほかにも



店頭に並ぶジョアキンさんの豆腐(右側)



ジョアキンさんの豆腐工場内部

ジョアキンさんによれば、同業者にはほかにもガイジン(非日系のブラジル人)がいるそうだ。そして、最後にこう語った。「私にはお客として日系人が一番ありがたい。約束を守り、支払もきちんと期限内に済ませてくれるからだ。50個注文すれば50個まちがいなく引き取ってくれる。今日は20個でいいからあとは要らない、なんてことを日系人はいわない。日系人の誠実さを尊敬する」。ジャポネース・ガランチード(japonês garantido 保証された日本人「日本人、日系人なら信頼できる」という意味で、広くブラジル人一般が使うようになった言葉)がここにも生きていと分かり、たいへんうれしかった。

## 日系人の貢献

ブラジルにおける日系人の貢献の最たるものが、このジャポネース・ガランチードに代弁される日系人の信頼の高さである。しかし、ブラジルでは農業分野における貢献も同様に高

く評価されている。新作物の導入や品種の改良、集約農業の確立から農業協同組合の創設まで、広範かつ多岐にわたっている。

その例をいくつか紹介すれば、ブラジル日本移民百周年記念として2008年に発行された記念硬貨は、表面に第一回移民を運んだ移民船笠戸丸、裏面に柿を収穫する日系人女性がデザインされている。これは日本の甘柿品種がブラジルへ導入され、広く受け入れられるようになり、Caquiと日本語がそのままポルトガル語彙となったもので、農業分野における日系人の貢献を象徴している。そのほか、Fujiリンゴなどもよく知られているが、スーパーで野菜をながめるだけでも、japonêsと冠したきゅうりやなす、「柿トマト」などがあり、日系人の貢献の跡がはっきりと分かる。しかし、移住した当初や戦前はどのような状況だったのだろうか。



ブラジル日本移民百周年記念硬貨



ジャポネースと冠したきゅうりとなす



柿トマト

## 南米のタクアン貿易

南米のタクアン貿易に関しては、貴重な調査報告がある。日本学生移住連盟による調査(1955年)で、「タクアン貿易の各国別金額」が報告されている。それによれば、ブラジルに関しては台所用品や家庭用具などが中心で、食料品としては魚・緑茶・調味料・帆立貝などの順である。そこには缶詰は見当たらない。

そして、そもそも「タクアン貿易」という言葉を聞いたことがあるブラジルの日系人は非常に少ないか、皆無に近い。実際、現時点まで、ブラジルで「タクアン貿易」という言葉を理解している日系人に出会っていない。このことから、北米とは事情がかなり異なっていることが推測される。北米で実際にタクアン貿易に携わった関係者によれば、南米とくにブラジルは関税が高く輸出しても採算が合わず、商売にならなかったという。日本から輸入すれば、北米までの二倍の距離そして時間がかかる。様々な課題があったことは想像に難くない。しかし、もちろんブラジルと日本間で貿易

に携わる日本人がいなかったわけではない。

## 初期の日本人商店

ブラジルにおける日本人商店の嚆矢としてよく知られているのは、藤崎商会や蜂谷兄弟商会などである。藤崎商会は、ブラジルへ最初の集団日本人移民が渡る



藤崎商会「南米日本人写真帖」1921年

1908年の2年前、1906年サンパウロ市のサンベント街に開設された。当時、日本商品はわずかにドイツ人の手に依って販売されていたに過ぎなかったという。蜂谷兄弟商会は、1908年当初、日伯商会としてリオデジャネイロに設立されるが、その後まもなく閉鎖し、蜂谷兄弟商会と改称された（『伯刺西爾年鑑』1933年）。こうした日本人商店に関する記載や広告などを調べても、食料品についてはほとんど言及されておらず、個別商品の広告は一切存在しない。サンパウロ大学森幸一教授の調査によれば、1920年代の邦字新聞に藤崎商店の広告があり、そこでは「食糧品」にも言及しているという。森教授は「移民船貿易」という言葉を使っている（『ブラジル日本移民百年史』第3巻）。ただし、この言葉が「タクアン貿易」のように広く使用されていた形跡は見当たらない。

## 日本食輸入の実態

『伯刺西爾年鑑』によれば、ブラジルに対して輸入された日本商品は、1924 - 1928年実績で、主要商品として、陶器・玩具・扇子・絹、綿糸・綿製品などで、食料品は10番目である。具体的には、魚貝缶詰・乾野菜・野菜缶詰・果実缶詰・粉、澱粉・酒・諸飲料・乾果実・茶などとなっている。このほかにも同時代の出版物には以下のような記述がある。

「大抵の家では自家用味噌、醤油を造って居る。小麦が少ないから、米、大豆、玉葱等で造るのだが、なかなか美味い。町には醸造家が居る。日本酒やら醤油、味噌等を造って売り出して居る。酒は主にピング（甘蔗から醸した度の高い酒）とビールである。ビールは日本とほぼ同値位だが、ピングは大変安い酒であり大衆向である。」「数の子、椎茸、寒天、煮干、乾魚等一通りの乾物は日本から輸入されて居る。町では毎日豆腐屋が御用聞きに来るのだから、金さ

へ惜しまなければ日本と同じ生活が出来る處にバストスの幸福があり不幸がある。』『ブラジル』十周年記念号、1936年)

以上の内容から判断すると、一応一通りの物は日本から輸入されていたと推測される。しかし、誰もが買えるような手頃な価格ではなかったことが分かる。北米の場合もそうであるが、自家用味噌や醤油を造ることは、一般的なことであったようで、1980年代に入ってもそうした家庭はまだ存在したという証言もある。同じく同年鑑には以下の記述がある。

「サンパウロ市の邦人街に集まる邦人料亭の出現」について触れ、「昭和5（1930）年当時でもわずかに1、2軒を算するに過ぎなかったのが、今や十指に余り・・・」さらには、「ブラジルでは醸造不能と言われていた日本酒が一点の濁りもなく、東山農場によって見事完成され、『東麒麟』『東鳳』と銘打って同胞左党の前にデビューされたのが本年初めのこと」だと謳っている。

日本とブラジルのあいだで食をとおした貿易は確かに行われていた。しかし、様々な障壁があり北米で発展したような規模にいたることはなかったようだ。そしてまさに日本からは簡単に届かなかったが故に、自分たちで様々な工夫をこらし努力を重ねていったのだ。

## 移民は何を食べていたか

ではブラジルに渡った日本人移民は何を食べていたか。ブラジルにおける移民の生活を克明に記録した半田知雄の『移民の生活の歴史』（1970年）によれば、「ブラジルにおける日本移民のたべものの特長は、ブラジルの材料を日本式に処理すること」で、ブラジル人一般がよく食するアグーリャと呼ばれる長米から始まり、フェイジョン豆・とうもろこし粉・干し鱈・干し肉を、日本式に処理して食べていた。1930年頃からのサンパウロ市内では、昼はブラジル食、夜は日本食という二重生活の傾向となり、白ごはんにはフェイジョンとビーフ、サラダあるいは漬物、そして晩には味噌汁という「和洋折衷」だったという。白ごはんとは、油飯ではなく日本式に炊いて味付けをしないごはんのことである。カテテと呼ばれる丸米が使われるようになるのは、サンパウロでの都市生活になってからで、その需要が急増した。漬物も現地の材料をいろいろと工夫していた。ママオン（パパイヤ）やメランスイーア（スイカ）、シュシュー（はやとり）を使ったものは今でも作る人がいるらしいし、梅干しの代



花梅ビン

用とした花梅がある。花梅とは真っ赤なビナグレイラ（ローゼル）のガク（花の外側の部分）を塩漬けにしたもので、日系のスーパーでも販売されている。そのほかキアーボ（オクラ）の味噌あえなども現在まで受け継がれている。花梅



二世のハマコ・ハラさん（アントニーナ生れ、84才）によれば、食事は「アホース・コン・フェイジョン（ごはんにはフェイジョン豆）にカルネ・セッカ（干し肉）、そして野菜は家で作っていたアルファッセ（レタス）・コウベフロール（花キャベツ）・ニンジン・大根などを食べていた」。アホース・コン・フェイジョンというのはブラジル人の基本食であり、油飯とフェイジョン豆を混ぜて食べるが、日本人は白ごはんにフェイジョンを食べた。「干し肉はフェイジョンの中に入れて食べた」し、「夜は味噌汁があった」「大根、ニンジンの漬物はいつもあったし、サイモは煮つけにして、茎は干して味噌汁に入れた」という。「魚はほとんど食べた記憶がない」そうで、「ひと月に1回食べたかどうか。行商の魚屋からサルヂーニャ（イワシ）を買ったが、たぶん値段が高かった」。同じく二世のトシヒロ・イダさん（ハウルー生まれ、アサイ育ち、75才）によれば、「アサイでは何でも自分たちで作った。食事はごはんに野菜の煮しめ、フェイジョン、味噌汁、豚肉か鶏肉だった。米も陸稲を作っていた。魚は日系人の魚屋がイワシを車で売りに来た時に買って食べた程度で、ときどきしか食べなかった」という。ハマコさんは、一世のおばあちゃんが瓜を植えて干瓢を作り、コンニャクもイモを植えて作っていたこと、竹輪や蒲鉾までも作っていたことを覚えている。そして今でも、正月になると家族や親戚が百人位集まってお餅をついている」という。こうした移民の食事、ブラジルの材料を日本式に工夫した食事は「コロニア食」と呼ばれている。コロニアとは英語のコロニーにあたり、いくつか意味があるが、自作農集団地いわゆる「植民地」や、日系人社会のことを意味している。二世のセイコ・ササヤさん（ジュリオ・メスキッタ生れ、68才）が典型的なコロニア食をベースにした食事をごちそうして下さった。メニューは、オニオン・ポテト添えビーフにフェイジョン、ファロップァ（マンジョカ粉）、オクラの味噌あえ、ナスとピーマンの炒

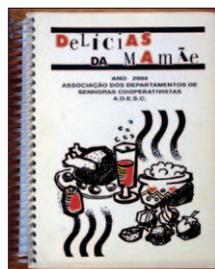


コロニア食の食事

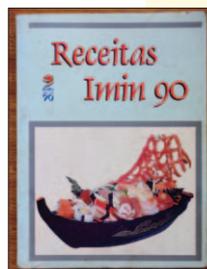
め物、キュウリの漬物、フックラ（ロケットサラダ）、らっきょう、そして花梅と白ごはんである。こうしたコロニア食は今でも日系人の食卓を飾っている。そして、移民一人ひとりの工夫は集約されて、現在1冊のレシピ集としても結実している。

## レシピ集

デリーシアス・ダ・ママンイ（おかあさんのごちそう）と題したレシピ集が、版を重ねている。アデスキ（ADESC 農協婦人部協会）が出版しているもので、各地の農協婦人部会員から寄せられたレシピ、料理法を掲載している。そこにはブラジルの食材を活用して日本的な工夫を凝らした料理法が散りばめられ、情報共有した成果が残されている。過去にも記念事業が行われると、たびたび出版され受け継がれている。また、未だにそうした手書きのレシピを所有し、使い古している人もある。料理には日系人の文化が息づいているのだ。



ADESC レシピ集 2004年



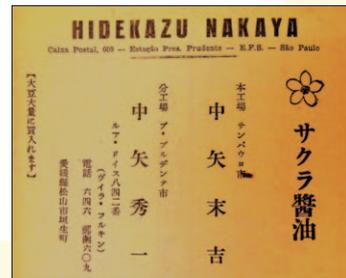
移住90周年記念レシピ集

## 醤油とブラジル

醤油、味噌、豆腐といった食品はどうしていたか。上記の記録でも見られたが、多くの日系人の証言によれば、第二次大戦以前はかなりの家庭で醤油や味噌、豆腐を自分で作っていた。ブラジルにおける醤油醸造業は1914年にサントスで開業した、新潟県出身の神田栄太郎が嚆矢とされている。そしてその後も連続と続き、現在でも主な日系醤油会社は7社ほどある。その中でも大きなシェアを占めているのが、サクラ・中矢・アメントスのサクラ醤油である。ブラジルの醤油は、小麦が入り手困難だったことから代用としてトウモロコシを使ったこと、丸大豆を使用していることに特徴がある。そのため味は甘めで、日本の醤油よりも香り



醤油醸造嚆矢 神田栄太郎  
『南米日本人写真帖』1921年



サクラ醤油広告『ハウルスタ年鑑』1951年

が強く色も濃い。日本から醤油が輸入され紹介される以前に、この日系醤油が醤油の味として広がり定着した。そのことを示す面白いエピソードがある。日本語学校で sakura とは何かとブラジル人に尋ねると、多くの生徒が醤油のことだと回答する、というのである。花より団子ならぬ、桜よりも醤油という現実なのだ。桜が日本の国花であるという事実よりも、醤油といえばサクラ印という知名度がある証拠である。現在では日系人の食料品店に限らず、



日系人の食料品店



日本食関連商品コーナー



カルフルの醤油



ブラジル大手米穀販売会社製 日本米

ブラジル大手のスーパーや、外資系大手スーパーカルフルなどでも、醤油や日本料理用のコメが日本食関連商品コーナーに置かれている。これはブラジル人の中でも、自宅で日本食を作る人たちが出てきたことを如実に表している。

## 醤油と鉄板焼き 鉄板焼きから始まった日本食

ブラジルに渡って 53 年、パラナ州クリチバで日本食レストランを開いて 50 年になるという中場眞さん（一世、鹿児島県奄美大島出身、73 才）は、コチア産業組合の単身呼び寄せ移住で来伯した。2 年間コチア産業組合の農家で働いたのち、知り合いと一緒にクリチバに来た。1961 年のことだ。3 年ほどレストランの仕事を手伝ったが、その頃に鉄板焼きができたという。



Teppan yaki 牛肉

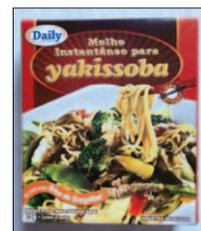
最初は日本食を出しても誰にも見向きもされず、どうしたら日本食を食べてもらえるか工夫していく中で、牛肉や鶏肉をつかった鉄板焼きができた。その頃は魚の料理を出しても誰も食べてくれなかったの、味付けに工夫をこらして醤油をつかった。当時はまだ醤油はブラジル人には知られていなかったという。ところが鉄板焼きで、醤油と肉が焦げる香りが食欲をそそり人気が出た。そこでそれをテコにして魚やエビの鉄板焼きもできた。そういう時代が 20 年くらい続いた。そ

の当時は、日本食といえば鉄板焼きだった。日本人が始めて、日本人会で作り、日本食レストランで提供されたので、日本食となった。今でも売上の約 30% は鉄板焼きが占める。

同じように日本食として定着したものにヤキソバがある。もともとはサンパウロの東洋街で行われている日曜日（東洋市）で、中国人が始めたことがきっかけで中華料理の炒麺（チャオ・メン Chow Mein）だ（「ニッケイ新聞」日本食フロンティア）。これは北米でも戦前から日系人がよく食べていた料理で、日本の焼きそばとは異なる中華の五目焼きそばにあたる。しかし、東洋街では日本語の呼称「ヤキソバ」で通したため、いつしか日本料理として数えられるようになった。現在では家庭でも手軽に作る人たちが現われ、乾麺やインスタントソースまで売られている。



東洋市のヤキソバ屋台



ヤキソバのインスタントソース

そして寿司や刺身がよく出るようになったのは 1980 年代以降で、最初はなかなか食べてもらえなかった。食べるのは日本人だけで、日本食の食材は入ってきていたが、高くて手が出なかった。

## 「運び屋」で成り立った日本食レストラン

日本食の食材が非常に高かったことから、半年に 1 回程度の頻度で日本まで食材を買いに行くようになった。大きなバッグを持参して、だし昆布や海苔などをたくさん持ち帰った。日本食の看板をかけているからには、どうしても必要だった。こうして 1980 年代は、まるで運び屋のようにして食材の買い付けに日本に行くのが、おきまりの仕事だったそうだ。またその当時は、タコや刺身のよいものが魚屋で安い値段で入手できた。スペイン人やポルトガル人も食べ方を知っていたが、たくさん売れるものではなかったの、中場さんは毎日のように買いに行った。すると、あからさまには言わないが後ろの方で「いったいこんな虫けらのようなものを、あいつらはいったい何を食べているんだ」というような話が聞こえてきたという。そうした時代が変わるきっかけは「健康食」ブームだった。

## 日本食は健康食

1980 年代に入ると、米国経由で日本食は健康食だという情報が雑誌や新聞に様々なかたちで特集された。『マクガ

『バン報告書』の影響がブラジルにも波及し始めたのである。すると知識階層の人たちが最初に食べに来るようになった。しかし、寿司などは二度三度と口まで運ぶものの、なかなか食べる勇気がわかないようだった。そうこうして何度か試すうちに病み付きになり、知識階層の人たちから高級食として広がっていった。ゲテモノから高級食へと大きな価値の転換だった。その影響で、それまではクリチバでも7・8軒だった日本食レストランが、2000年代に入ると40軒近くに増えた。ブラジル人一般は、鉄板焼き→天ぷら→スキヤキ→焼き魚、そして寿司や刺身へと進むパターンが多い。1980年代には客の60%が日系人だったが、2000年代に入ると客の70%までがブラジル人になったという。

## ヘフェイスン・デ・カーザ(家庭料理)で工夫を凝らす

いかにしてブラジル人に日本食を食べてもらうか。日系人だけをあてにしても商売にならないので、中場さんはいろいろと工夫を凝らしてきた。その一つが定食である。



レストラン中場の定食看板

今でこそ「Teishoku」でも通じるが、定食といってもブラジル人には解らない。そこでブラジル式にレフェイスン・デ・カーザ (refeição de casa 家庭料理) といった。ブラジル人にも合わせるようにして、手頃な値段にしないと売れなかった。ブラジル人が好きな肉料理を中心にして、フェイジョンも入れた。魚はあとになってからのこと。ここでヒントになったのがいわゆる「コロニア食」。上記で紹介した日系人の家庭料理である。その方が客には受け入れられやすかった。ブラジル人は野菜をあまり食べなかったし、野菜といえば生食で、トマトすら小さなものしかなかった。流通もしていなかった。野菜を煮て食べるということをしらなかったし、魚も焼いたり揚げたりしてこちらの食べ方に合わせていた。

もう一つの工夫は、ホデージオ (rodizio) と呼ばれるバイキング式、あるいはビュッフェ式の食事を提供することだった。いろいろなものを出し、好きなものを取ってもらうことで、様々な日本食を紹介していった。こうして魚フライやトンカツ、エビフライ、カキフライといった料理も広がっていった。バイキングで金平ごぼうや焼きナスを出すと、これは何だど興味を持って食べるようになった。

## 日本食の広がりとブラジル風

2000年代に入って40軒近くに増えたクリチバの日本食レストランは、ヤキソバテリニア (Yakissobateria ヤキソバ店)、テマケリニア (Temakeria 手巻き寿司店)、ロボタリニア (Robataria 炉端焼き店) など (以上の3語はいずれも新造語で、ヤキソバ・手巻き寿司・炉端焼きを提供する店を意味している) 日本食を提供する諸店舗を含めると、現在100軒程度までに増加している。ジエトロ (日本貿易振興機構) の報告書 (2010年) によれば、ブラジル全土で少なくとも792軒あるという。現在では、ブラジルを代表するシュハスカリーア (ブラジリアン・バーベキュー店) と並ぶ人気があるとまで言われており、そのシュハスカリーアにおいても寿司は提供され、その人気ぶりが伺える。それだけではない。同じようにブラジルでたいへん流行している、ポル・キロ (porquillo 「キロあたり」の意) と呼ばれる量り売りのレストランでも、必ずメニューに姿を見せしている。さらには、大規模書店内のカフェで、本を片手にコーヒーをすすり、パスタのみならず寿司をつまむことができる。寿司は食事としてシュハスカリーアやレストランで食べるだけではない。カフェやショッピングセンターのフードコートで、手頃な値段で手軽に楽しめるスナックとしても受け入れられている。そして、ブラジルの寿司には日本ではちょっと考えられない品揃えがあるのだ。



シュハスカリーアの寿司



ポル・キロレストランのチラシ



ポル・キロ レストランの盛り付け例



サンドイッチと一緒に並べられた寿司  
Livraria Cultura

## ブラジル風寿司

ホット・フィラデルフィア (Hot Filadelfia)、ホメウ・イ・ジュリエッタ (Romeu e Julieta ロミオとジュリエット) とその名を聞けば、何か斬新で興味をそそられるかもしれない。しかしその正体を明かせば、前者はサーモンとクリームチーズを入れた巻き寿司の天ぷら、後者はチーズとゴイアバーダ (羊

羹に似た食感のあるグアヴァ・ゼリー) にイチゴを入れた巻き寿司である。ホットとは衣をつけて揚げていることをさし、ホット・バナナやホット・ゴイアバーダもある。ホメウ・イ・ジュリエッタは本来、塩味のチーズと甘味のゴイアバーダの組合せが絶妙にマッチする定番のデザートである。そして、それぞれ裏巻きバージョンがある。海苔の舌触りが苦手な人向けである。そのほかにもフルーツ各種やブリガデイロと呼ばれるチョコレート菓子を入れた巻き寿司が存在する。日本人は聞いただけでも唾然とするだろう。しかし、意を決して食べてみると、第一印象としては決して美味しいとは言えないものの、想像したよりは不味くはなかった。もしかすると、固定観念が邪魔しているのかもしれない。こうした寿司が出回るようになってすでに5年ほど経つというし、それが残っているということは、一部とはいえブラジル人には十分美味しいのだ。



ホット・フィラデルフィア



ロミオとジュリエット

## 最初に出会った「sushi」が寿司となる

日本食を食べた経験のないブラジル人にとっては、それがブラジルの寿司であるか、日本の寿司であるかは、あまり関係のないことだ。自分にとって美味しければ、それでOKだ。そして見方を変えれば、ブラジルのこうした新種の寿司は、正統派の日本の寿司とは異なる、デザートとしての寿司の開発とみることもできる。

最初に出会い慣れた味覚によって決定されてしまう、ということかもしれない。とくに全く知識のない人にとってはそうだ。これは寿司に限った話ではなく、日本食も然り。醤油もまた然りである。中場さんが興味深い話をしてくれた。中場さんのレストランでは、鉄板焼きの醤油にサクラを使っていたが、キッコマンが輸入されるようになり、キッコマンに替えた。すると、すぐに客から文句が出たという。「これはいつもの醤油じゃない。味が違う」という苦情だった。「キッコマン醤油の味がよくないというわけでは決してなく、二世にはサクラの方が慣れているからだと思う」と中場さんはいう。結局、店ではサクラを使わざるを得ないのが現状である。「私たち日本人にはキッコマンの方が上等で美味しいんですがね・・・」と中場さんも苦笑する。「日本人の自分は

ゾットするが、寿司の天ぷらなどは、二世は全く抵抗がない。美味しければそれで通るし、ここの人が食べて美味しければそれでいい」と今は考えている。

## ノスタルジーと自由自在な創意

ブラジルにおける「日本食」を考察すると、日系人の貢献とともに、その境界があいまいで現地化が進んでいることが分かる。そして二つのキーワードが浮かんでくる。ノスタルジーと自由自在な創意だ。手作り豆腐の味はまさに昔懐かしいノスタルジーだし、寿司テンプラやフルーツ寿司は、伝統に捉われない自由自在な創意だ。初期の移民は抗うことのできない日本食への郷愁から、常に試行錯誤してきた。そのノスタルジーの強さ故に、様々な工夫を重ね、創意を働かせてきた。そして今、ノスタルジーとは無縁な世代や異邦人が、固定観念にとらわれず、自由奔放に創意を發揮している。その違いから何を学べるか。何を学ぶかは、すべてこちらにかかっているのかもしれない。

### 参考文献・資料

ポルトガル語

*Isto é* 1395 - 26/6/1996

*Veja* 16/9/1998, 16/7/2003, 08/4/2009

*Where Curitiba* Ano 12, janeiro/fevereiro 2013

日本語

永田綱『南米日本人写真帖』日本力行会、1921年

伯刺西爾時報社『伯刺西爾年鑑』伯刺西爾時報社、1933年

原梅三郎『ブラジル』十周年記念号 第十卷第十号 移民と貿易、日伯協会、1936年

パウリスタ新聞社『パウリスタ年鑑』1951年、1957年

学生移住連盟『国内開拓と海外移住』1957年

半田知雄『移民の生活の歴史』サンパウロ人文科学研究所、1970年

外務省領事移住部『ブラジル社会に対する日系人の役割と貢献』1978年

国際協力事業団『日系移住者のブラジルに及ぼした影響および貢献』1984年

『サンパウロ東洋街ガイド』リベルダーデ商工会、不明(1980年代後半?)

サンパウロ人文科学研究所『ブラジル日系人実態調査報告書』国際協力事業団、1990年

『Liberdade』リベルダーデ商工会、1996年

「ブンバ」ANO III 17号 2002年

「ニッケイ新聞」日本食フロンティア“食の移民史”2002年5月8日~7月2日

ブラジル日本移民百年史編纂・刊行委員会『ブラジル日本移民百年史』第3巻、生活と文化編(1)、2010年

日本貿易振興機構『ブラジルにおける日本食市場調査』2010年

謝辞

この文章を執筆するにあたり、以下の方々(五十音順、敬称略)から貴重なお話や情報をおとしてご支援いただいた。心から御礼を申し上げる。日系人の方々の歴史を調べれば調べるほど、とくに現在の日本に生きる私たちにとって、その歴史から多くを学べるという確信を強くする。そして日本人としてのアイデンティティの自覚と幸せのようなものを感じる。ぜひこの喜びを日系人や日本人と分かち合いたい。

中場眞、細川多美子、Shizue Arai, Hamako Hara, Toshihiro Ida, Ener Komagata, Elvira Mari Kubo, Nobue Miyazaki, Seiko Sassaya, Joaquim Ferreira de Souza

# 「南蛮料理のルーツを求めて」

## アジア各地に息づく魅惑の融合料理

食べもの文化研究者・神戸女子短期大学名誉教授

片寄 眞木子

わが国には、南蛮料理や南蛮菓子と称されている料理やお菓子が数多く現存している。てんぷら、南蛮漬けなどは、もう日本古来の料理のように位置づけられている。人気の高いカステラ、そしてポーロ、アルヘイなどの南蛮菓子や、有名な長崎のシッポク料理のメニューにあるヒカド、パスティなどの色とりどりの南蛮料理が、各地で家庭の味として、あるいは料亭の料理として、今も生きている。この料理やお菓子の多くは、ポルトガルが起源とされている。いうまでもなく、あの17世紀の初めに徳川幕府によって鎖国令が出されるより以前に、キリスト教とともにわが国に入ってきた「南蛮文化」の名残りというわけである。

そのルーツをたどり研究を進めるうちに、ポルトガルから日本に至る途中のアジアの寄港地に、今もさまざまな「クレオール料理」(ポルトガルと地元との融合料理)が生きていて、しかもそれらがとてもおいしいことを発見した。

### はじめに ポルトガルを訪ねる

まず、南蛮料理や南蛮菓子のルーツとされるポルトガルに、当時の料理や菓子が今も残っているのだろうかと考えて、ポルトガルを訪ね、確かめてみることにした。

すると確かに、カステラのルーツと思われるpão de ló (スポンジケーキ)、confeito (コンペイトウ・砂糖菓子)、bolo (ポーロ・丸い焼き菓子)、fios de ovos (卵の糸)等の菓子、そして、てんぷらや南蛮漬けのルーツと思われるfrito (衣をつけた揚げ物)、escabeche (小魚の酢油漬け)などの料理が、今もよく作られており、これらが日本に伝わったのではないかと思われた。

長い航海を経てたどりついた彼らが、日本で手に入る材料で、何とか故郷の味と香りに近いものを作ろうと努力したことであろう。

気候風土も、材料や設備も異なる地において、遠来の

ポルトガル人がつくった料理をわが国の料理人たちが見よう見まねで伝え、数百年を経て残ったのが今日の南蛮料理ということになる。

しかも、ポルトガル人の足跡は、17世紀初頭以来のわが国の鎖国によって長い期間途絶えてしまい、キリシタンへの過酷な弾圧では、少しでもその気配のあるものはすべて禁止したはずである。この空白期間を挟んで今日までの気の遠くなるほどの長い年月を経て、なおこのような南蛮料理や南蛮菓子が国民に深く愛されて今日まで伝わっているのである。



長崎のシッポク料理の中の南蛮料理。「ヒカド」(手前左)、「イセエビの『フルカデール』と『カストース』(手前右)、「パスティ」(奥中央の網目状)

たしかに、どれもとても美味で、見た目も華やかで魅力的である。おそらく、これらの料理やお菓子が、よほどわが国の人々の口に合い、大衆的に人気があったからであろう。



片寄 眞木子  
(かたよせ まきこ)

神戸女子短期大学名誉教授・食べもの文化研究者  
略歴  
奈良女子大学家政学部食物学科卒業  
長崎大学水産学研究所修士課程修了  
長崎大学医学部研究生、医学博士  
玉木女子短期大学助教授・教授(1980-1996)  
神戸女子短期大学教授(1996-2009)  
専門：公衆栄養学、食文化学、管理栄養士  
現職：神戸市看護大学非常勤講師、  
全国みりん研究会幹事

主な著書

『南蛮料理のルーツを求めて』『聞き書 長崎の食事』  
『長崎の郷土料理』『新しいクッキング』『応用栄養学』  
『公衆衛生学』他



カステラと鶏卵素麺の  
ルーツと思われる pão  
de ló と fios de ovos



衣に塩味をつけ、ぼってりとした  
厚い衣をつけて揚げる家庭料理  
「フリート」。タネは白身魚、さつま  
いも、かぼちゃ、なす、さやいんげん  
など。長崎でんぶらによく似ている。



街のフリート屋さん。魚に衣をつけてたっぷりの油で揚げる様子は、まさに日本の『てんぷら』。語源は temperar という説がある。

## ポルトガルから日本への経路

ヨーロッパ大陸の最西端にあたるポルトガルのロカ岬には碑があり、詩聖カモンイエスの有名な「ここに陸果て海始まる」の言葉が刻まれている。前方に広がる大海原のその向こうに、当時の人々があこがれてやまなかった黄金の国ジパング（日本）がある。

岬に立つと、過去の偉大な探検家、野心家そして宗教家たちのことが胸をよぎる。探検と放浪の旅に、あるいは異国を征服することを夢見て、一攫千金の富と栄誉を求め、キリスト教を未知の世界に広めて異教徒を帰依させることに使命感を抱き、彼らはそれぞれの思いで大海原に乗り出していったのであろう。

探検航海の強い推進者であったエンリケ航海王子（1394-1460）のもと、アフリカ沿岸と沖合の島々の探検と

征服と植民が進められ、やがて1498年にヴァスコ・ダ・ガマがケープタウンをまわってインドに到達。1510年にはアフォンソ・デ・アルブケルケがインドのゴアを占拠して拠点を建設し、以後ゴアは栄えて最盛期の16世紀末には人口20～30万人の大都市「黄金のゴア」へと成長する。

ゴアから先は、マラッカに、次いでマカオに拠点を築くわけであるが、その間の1543年にポルトガル人が鉄砲を持って種子島へ漂着し、続いて九州各地へのポルトガル船の来航となる。

日本へは、やがて複数の大型船団による定期航路として、地図に見るような次のようなルートができる。

リスボン(ポルトガル) - ゴア(インド) - マラッカ(マレーシア)  
- マカオ(中国) - 長崎(日本)

この寄港地のそれぞれにポルトガル系の食文化が持ちこまれ、現地の食材と伝統的な調理法がミックスして、さまざまな新しい食文化が生まれた可能性がある。

南蛮人がわが国の港に渡来した光景を描いた「南蛮屏風」が、いま世界に60点ほど現存しているが、その絵のなかには、白系のヨーロッパ人に加えて、従者や水夫として、なかにはコックとして、途中の港から連れてこられたのであろうアフリカ人、アラビア人、インド人、あるいはアジアの諸民族らしい有色の人たちの姿が描かれている。

こうしてみると、わが国の南蛮料理の形成過程には、ポルトガル本国からの影響よりも、その途中の寄港地で培われた食文化の影響がより強くあった可能性もみえてくる。



ポルトガルから日本(長崎)への南蛮船の主たるルートと寄港地

## 西洋と東洋の食文化が融合したクレオール料理

あの時代からすでに4世紀を経ているわけであるが、当時の寄港地のいくつかを、ポルトガルは現代に至るまでしっかりと手中にしてきたので、そこにはたえず本国からの食文化が直接持ち込まれてきた。

筆者は、縁あって長崎市に1970年から26年間居住し、鎖国の間も海外への窓口として交流を続けていた長崎の食べもの文化を研究する過程で、日本と中国そして西欧との混血料理である、わが国の「南蛮料理」の魅力を確認し、その延長上にマカオ、マラッカ、ゴア、東ティモールの各地にも日本の南蛮料理と同様の食べもの文化があるのではないかと考えた。

そこで、時間の許す限り各地を何度も訪ね、そこに西洋と東洋の食文化がミックスして生まれた素晴らしい融合料理（クレオール料理）の数々を発見したのである。

### ① インド・ゴア地方 インド料理との融合

インドのゴア（現在はパナジ・パンジム市）にはポルトガルの影響が現在もなおさまざまな面で色濃く残されている。市民の約半数はポルトガル時代にキリスト教徒となった人たちの子孫が混血であるといわれ、パナジの町並みにはポルトガル風の洋館や教会がみられ、焼き立てのポルトガル風パンを売る専門店もある。ここでは「ポルトガルの影響を受けたゴアの料理」の研究家にお会いして、実際にいくつかの料理を作っていたいただきながら、お話を聞くことが出来た。



ゴアに残るヨーロッパ風の町並み

インドでは数種類のスパイスを混合してすりつぶしたマサラ（ヒンドゥ語）が料理の基本となっており、各家庭の台所にはマサラ調整の石臼が置かれている。ポルトガル起源の料理も、ほとんどがマサラで風味が付けられており、スパイスがよく効いた料理になっていた。『カヴァラ・レシエアド』（鯖のマサラ詰め）もこの例の一つ。またゴアのソーセージであるチョウリソと、ポルトガルの



ゴアの「ガリニャ・カフェリアル」（鶏のスパイス炒め）。アフリカからポルトガル船によって伝えられた料理。

チョウリソにもスパイスの違いがみられた。前者にはにんにく、こしょう、レッドチリ、クミンシード、クローブ、ターメリック、シナモン、しょうが、酢、椰子酒等が加えられており、後者よりもずっとスパイシイなソーセージになっていた。

もう一つの風味の違いの原因は、やはり材料にあると思われ

た。これはどこの地でも言えることであるが、外来の料理を取り入れるためには、その地で生産される食品や入手しやすい類似の食品で一部を代替することが行なわれている。ゴアの場合には、ココナッツミルクが牛乳の代わりに多く用いられ、アーモンドの代わりに現地産のカシューナッツが用いられている。食材は現地のものを取り入れ、料理名もポルトガル語と英語が混じたものが多く使われていた。



ゴアの「カヴァラ・レシエアド」（鯖のマサラ詰め）をつくるマリア・ロドリゲスさん

### ② マラッカ 独特の「クリスタン料理」

マレーシアのマラッカでは、まさにクレオール料理といえる「クリスタン料理」とその伝承者であるC.J. マーベックさんに出会うことができた。「クリスタン人」と称するマラッカポルトガル人（16世紀のポルトガル人とマラッカの民族の子孫）で、ローマカトリック教徒であり、独自のクリスタン語を話す人々が伝えてきた料理である。

現地には名高い「ニョニャ・ババ料理」というマレーと中国の混血料理もあるが、それにポルトガル料理が加わったものが「クリスタン料理」である。料理名や調理法にポルトガルの影響が見られ、現地の食材とそれに合う調理法が巧みに組み込まれている。スパイシイ、ぴり辛い、甘い、酸っぱいの、微妙なバランスによる複雑な味覚に特徴がある、とマーベックさんは話してくれた。



マラッカの中心地区にある教会。



マラッカの『デビルカレー』。材料は鶏肉、じゃがいも、玉葱、しょうが、ジャロット、キャンドルナッツ、ターメリック、唐辛子、タマリンド、醤油など。

マラッカの『ガリーニャ・パイ』(チキンパイ)。鶏肉と野菜を煮てスープごと深鉢に入れ、パイ生地で覆ってオープンで焼く。長崎の『パスティ』によく似ている。



マラッカの『チチャルウ・ソイ・リマン』(鯔のライム・醤油ソース)。南蛮漬けにそっくり。

『デバル』(デビルカレー)、『セムール』(ビーフシチュウ)、『パンダ・スシ』(ミンチ肉あん入りのサツマイモパン)、『クエ・タト』(パイナップルタルト)などの独特の素晴らしい料理や菓子に加えて、『チチャルー・ソイ・リマン』(アジのライム・醤油ソース)や『ガリーニャパイ』(チキンパイ)などは、日本の南蛮漬けやパスティととてもよく似ていて、日本に伝わったのはこれではないかという思いを強くした。

### ③ マカオ 中国料理との融合

東西文明のクロスロードであったマカオでは、ポルトガルと中国の食文化が交流し、さらに、アフリカ、インド、東南アジア、ブラジルなどからやってきた食材とスパイスが



マカオの『カーリー・蟹』(蟹カレー風味)。

マカオのポルトガル菓子『エッグタルト』と『パン』。



加わって複雑な融合料理が生まれていた。

ポルトガルの血を引く「マカイエンサ」と呼ばれる人たちの家庭では、ポルトガル風マカオ料理が伝承されている。マカオ市内には、家庭的な雰囲気のマカオ料理を味わえるレストランがあり、日替わりメニューはポルトガル語と中国語の両方で書かれている。主婦達が持ち寄った『ポルトガル鶏』『カーリー鶏』『ミンチ』などの料理はやさしい家庭料理の味がした。

ポルトガル系レストランには、ポルトガル料理と並んで『アフリカンチキン』や『カーリー蟹』があり、中国系の店では『血鴨』『達粗(タッチョ)』などの融合料理を味わうことが出来た。また、コロアネ島のザビエル教会近くの菓子店では、ポルトガル風のパンやポルトガル菓子の『エッグタルト』が市民の人気を集めていた。

### ④ 東ティモール おいしいポルトガルレストラン

1997年夏に、東ティモール(当時インドネシア)を訪れた。400年近くポルトガルの植民地であったために、食文化への影響はかなりあるはずだと考えたからである。首都ディリの市内には数軒のポルトガルレストランがあり、現地の材料による華やかで美味しいポルトガル料理を味わった。やはりここでもポルトガルよりもスパイシーな味付けがされていた。



東ティモールのポルトガルレストランの『イスカス・コン・パタ・フリータ』(レバーとフライドポテト)。

その2年後、ディリの町は戦乱の巷となり、出会った人達の安否を案じていたが、知人からの情報では、2002年5月の独立後いくつかのポルトガルレストランが復活しているとのことである。

### まとめ クレオール料理の魅力

ポルトガルの影響があった地には、日本の南蛮料理と同じように、それぞれ新しいクレオール料理が生み出されており、それは、東洋と西洋の良さを見事に取り入れた、すっきりとおいしく、味わい深い料理であるといえよう。

#### 参考文献

『南蛮料理のルーツを求めて』片寄真木子(平凡社)1999

# 「ドミニカの食卓を豊かにした日本人移住者」

## ドミニカ共和国 日本人農業移住 50 年

食文化研究家 宮城県農業大学校非常勤講師 遠藤 凌子

さまざまな時代的背景により、多くの日本人が異国の地を踏んだ。そこでは、長い伝統文化を背にした日本人のとまどいがまずあり、次に日本文化が伝播し、そして現地文化との融合へと進む。その現実を、食文化に軸足を置きながら、中米ドミニカの地に移住した日本人移住者を「食」を通して紹介する。

### ドミニカ共和国

まず、ドミニカ共和国（以下ドミニカと略）という国を俯瞰してみよう。カリブ海で2番目に大きいイスパニョーラ島。諸島の中ではキューバの次に大きい島がドミニカ共和国。島の3分の2を占め、残りがフランスを旧宗主国とするハイチ共和国になっている。ドミニカは日差しが強く手に届くところに太陽があるような気がする国である。

1492年、この島に最初に上陸したヨーロッパ人はかのコロンブス。その歴史的足跡は世界遺産に指定されている。スペイン人が築いたほかのラテン諸国同様、都市部は旧市街と新市街とに区別され、人口は約1,000万人である。



ドミニカ共和国

### 陽気で音楽とダンスが得意なドミニカの人々

ドミニカ共和国に農業移住者として50有余年を歩んだ人々を現地を訪ねた。成田からニューヨークまでは13時間。トランジェットでニューヨークに一泊、翌朝ニューアーク空港から3時間30分でサントドミンゴに着く。日本からはかくも遠い。国の玄関口、ラス・アメリカス国際空港滑走路に飛行機が着地するや否や、機内では拍手やどよめきが起きる。ドミニカ流の無事着陸の感謝の気持ちを表しているのだ。現地の人々の笑顔は外国人にとっては何よりの歓迎となる。陽気で音楽好きというのが印象であり、常夏の太陽と、「紺碧」と言

うにふさわしい真っ青な海は圧巻だ。この国の国民性を示す、ある表情から紹介する。よく見掛ける日常の一コマだが、これがカリブのドミニカ！と実感させられる光景がある。

首都サントドミンゴでは、市民の足としての乗合バス「グアグア (Guagua)」が走っているが、まるで「走るディスコ」の様相で、メレンゲやパチャータなどのダンス音楽が車内に大音響でかかっている。乗車、下車時刻も乗客任せで時間にまったく寛大な人々。理解しないまま途中乗車しようものなら、開放的な雰囲気のリズムにのまれそうだ。音楽は車の中、通りの家、店の中からよく聞こえ、周りの小さな子供でさえも腰を振り振り、リズムに乗っている。音楽ありきの生活はここでは普通のことなのだ。

ドミニカの音楽といえばメレンゲとパチャータに代表されるが、メレンゲは太鼓、ギター、アコーディオンで演奏される。4分の2拍子の、腰を左右に揺らせて踊るノリのいいリズムだ。パチャータは酒場などでかかる大衆的なリズム。最近の流行はメレンゲ90%、パチャータ80%、サルサ30%といわれる。

**ドミニカの長距離バス** 鉄道が無いドミニカ国内では、首都間長距離バスがあり便利である。首都サントドミンゴから地方への長距離バスはアウトバス (Metro Tours Caribe Tours) といわれ定員制で時間も正確で冷房、テレビ付きで国内移動には便利だ。

### カリブの島の日本人農業移住者

日本からドミニカへの移民について、おさらいしておく。カリブ海に浮かぶドミニカ共和国への日本人農業移住は1956年から59年にかけて、日本政府の募集要領 (要綱) に基づき募集された。示された条件を満たした応募家族が全国から



遠藤凌子 (えんどう りょうこ)

農業・食育のライターとして日本農業新聞、(社)農山漁村文化協会で活動  
農山村の地域をテーマにした著書多数  
・宮城県農業大学校非常勤講師  
・食品加工総覧第8巻(地域資源活用欄)執筆  
・ドミニカ日本人農業移住50年の道  
「青雲の翔」取材編集協力

殺到、その中から選ばれた 249 家族計 1,319 人が、カリブの農業に夢を抱き渡った。

入植後、募集要項で約束された土地を得ることができず、政変、干ばつなどで困窮するなど苦しい時期が続き、その後日本への集団帰国、ブラジルやパラグアイへの再移住、そして残留という流れができた。

ドミニカに残留したのは移住者全体の半数に満たないが、米、野菜、コーヒー、胡椒、タバコ栽培など、現地に合った農業技術の開発に努め、また現在は商業、製造業、自動車修理業等にも活路を求め活躍している。日系人社会がまとまり、現在があるのは協同の中から生まれる「結（ゆい）い」が力を発揮し、日本の行事、祭り、運動会、野球などの慰安でも絆（きずな）を深め日系人社会を築いてきたことにある。

日本人ならではの勤勉さや誠実さで、現地の人々から敬われ、日本の古き良き共同体的な相互扶助精神に富む日本人農業者の心はここカリブの島では健在なのだ。



米、野菜作りが主体であったハラバコア移住地 (JICA横浜 海外移住資料館所蔵)



移住船に積み込んだ日本製ハンド・トラクター (JICA横浜 海外移住資料館所蔵)

## 日系社会へ伝えられる 日本の心

そんな「日本人らしさ」からスタートした日系社会だが、移住から半世紀経った今、現地習俗への融合が進んでいる。第一陣が入植してからこれまで 50 年の間、日系社会は拡大した。年齢構成からうかがえるのは 40 歳以下の三世四世が 55% に達し、ドミニカ生まれの日系人が既に半数を超えた。60 歳以上の人の比率が増え高齢化が進んでおり、子供や孫に囲まれてゆったり暮らしている。

教育熱心なもの、日系社会の特徴だ。就学の機会を逃した入植当時の親たちの「子供には十分な教育を」という熱心な姿勢もあり、いまの三世 (30 代以上) は、大学に進む例が多い。ドミニカの教育制度は 6-2-4 制で、大学が 4 年から 7 年。大学を卒業した上で、日本留学を経験しドミニカ社会で活躍している人も少なくない。JICA (国際協力機構)、NGO (非政



日系社会へ伝えられる日本の食卓

府組織)などによる教育支援が辺境の地で根付いていることが影響している。祖父母の国、日本での研修経験を積むことで、自分のルーツへの理解と尊敬がとて深まっている。こうした経験を通し、家庭で日本語を話し、日本食を食べ、日本の生活習慣が身につく継承されている。

逆に、現地の風習に日本人が溶け込みつつあるケースもある。ここドミニカでは、家族や仲間が集まりたくさんの手料理を持ち寄り、談笑する機会が実に多い。こうした現地の風習は、日系人から現地人の仲間へ、友人へと、日本人の習慣や日本食が広がる機会となっている。

昼休みの過ごし方も、日本とはまったく違う。この国の昼休みは、たっぷり 2 時間が一般的。昼食が 3 食のうちでメインの食事である事情もある。だから午前だけ、あるいは午後だけの勤務形態になっている事業所も多く、昼休みに一度家に帰って家族みんなで食卓を囲む。シエスタ (Siesta) という昼下がりに昼寝を含む休憩をとる習慣もある。この時間帯は商店、企業が休憩時間となり、家族や仲間のスキンシップ、コミュニケーションにいい意味で影響している。

ドミニカ本来のリズムに染まって生活する日系人を見ると、人間が生きる上で何が最も大事かを考えるヒントを、日本人にもたらしめている気がする。今日本では、高齢化が進み、地域、家族内でのコミュニケーションが困難になりつつあるのだから、なおさら重要なヒントだ。

JICA の研修プログラムに、移住者の二世三世が日本を訪問し、職場や大学への就労体験や留学を経験することができる制度がある。彼らは初めての日本社会での研修で、両親や祖父母から聞いていた日



ドミニカの食と日本の食を囲んで…

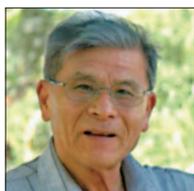
本と、実際に訪れて知る社会の成り立ちや習慣、意識との差にとまどう場合が多い。

ひとつのエピソードを紹介しよう。

日本研修を経験した30代のある日系人が抱いた、祖父母の祖国への印象。たわわに実る柿があちこちの農家の庭先で見られた。色鮮やかな柿色の実を食をそそるものだ。農家の庭先で柿が収穫されることなく、熟し切って落ちるままにされる。だれが食べてもいいものだろうになぜ、と疑問に思ったようだ。人にやさしく親切な日系青年の気持ちが表れている考えだ。ドミニカでは、熱帯の植物とその果実、根菜類の食物は沢山あり、ヤシ、アボカドの木はその代表で、至るところで見受けられる。果物は木の所有者に関係なく、誰もが食べていい、というのが一般的習慣だという事情もあるようだ。

日系人協会会長の嶽釜徹さんは、青年の疑問に答えた。

「熟し果てる柿でも、持ち主が食べないから誰がたべてもいいということではない。よその家の柿をいただくには礼儀を尽くしてから、というのが日本人のしきたりだ」と。折に触れ「一世は礎」と話し、親から引き継いだ日本人意識を次の世代へとつなぐことが大事だ、と語る。



日系人協会の嶽釜徹会長

青年が抱いた「食べない柿」への疑問は、もったいないという思いからだけでなく、「分け合う、助け合う」という共同体意識、移住社会の環境の中で育ったからこそその印象なのだ。これは家庭教育の成果として、日系社会の若い世代に今も伝えられている。

JICA が支援する日本語教育なども、日本人としての自覚を支えるのに役立っている。日本語を習得したドミニカの日系人はバイリンガル教師として、現地で果たす役割が期待されている。

## 祖母から受け継いだ日本の食卓—ある日系三世の思い出

ドミニカ生まれで日系三世の日高恵美子さん。第一陣でハ



次世代を担う日系三世世代

ラバコアに入植した祖父母、さらには両親の伝えを受け継ぎ、日本人以上に日本的な部分に気づかせられるひとりである。日本語、日本らしい食卓という環境で育ち、祖父母・両親のしつけは厳しかった。そんな家庭環境の中で日本の醤油づくりの思いを綴っている。

## 祖母の醤油づくりから学んだこと — 日高恵美子

「…略」日本語を話せること、祖母たちと過ごした時間。たとえば祖母が醤油（しょうゆ）、味噌（みそ）、豆腐をよく作る人でした。醤油は何週間も毎日混ぜないといけないので、その手伝いでよくお小遣いをもらったことを思い出します。色をつけるために黒砂糖を溶かしている途中、そのカラメルを箸からかき取ってくれるのが楽しみでした。味噌作りの手伝い中、弟と遊んで怒られたこともありました。いつも、祖母と遊んでいる楽しい思い出ばかりですが、大人になった今、一つ一つの作業がとても大変なことだったとわかりました…」

(ドミニカ共和国日本人農業移住者 50 年の道「青雲の翔」より抜粋)

父親の作った日本の米、野菜が、一人暮らしの日高さんの食卓を今でも潤している。「私は米を買ったことがありません。父が作った日本米が届きます。野菜もネギ、白菜、大根、漬物まで送ってくれます。祖母の豆腐や漬物、父の日本米、母の巻き寿司、祖母の煮付け、叔父の野菜、お正月には必ずお雑煮を食べて新年を迎えます」と、言葉を結ぶ。

日高恵美子 サントドミンゴ在住

ドミニカサントドミンゴ工科大学システムエンジニア専攻を卒業後、JICA の上級研修員として2年間東海大学通信工業科に留学。サントドミンゴINTEC 大学で経営学修士を取得。帰国後は日本語学校で教師として勤める。現在ドミニカ中央銀行勤務。



## 野菜づくりが得意な日本人農家を訪ねて…

ドミニカへの日本人移住者が、ドミニカ農業に与えた功績のなかで、特筆されるべきは、野菜の栽培と消費拡大である。ドミニカの中央部のハラバコアアラベガ州 (La Vega) ハラバコア市 (Jarabacoa)。ドミニカ中央部に位置する海拔 600m の高地で、平均気温 22℃内外と過ごしやすい。ドミニカ国内の農耕地としては、気候上比較的恵まれている。サントドミンゴから車で 2 時間。山や小川などの起伏に富んだ地形は、どこか日本の農村風景にも似ている。この地は日本人移住地 (コロニア) の中でも以前から野菜作りが盛んだった。

50 年前ハラバコアに日本人が入植した当時、現地のドミニカ人農家では野菜づくりの習慣はなく、イモ、豆類、マンジョ

カ芋、香辛料などを自給用に栽培する程度であった。日本人が移住してから野菜栽培が広がった。当時野菜が作られたのは、コロニアに与えられた耕地の庭先栽培程度であった。やがて収穫量も増え新鮮な野菜はサントドミンゴやサンチャゴなど主要都市に毎日運ばれ、得られた収入は生活を支える貴重な糧となった。



収穫した野菜を披露するハラバコア市の日本人農業者

## 移住船に積み込んだ野菜の種

ドミニカ共和国で日本品種の野菜が伝わっているのは、日本人移住者が、横浜から出航する際に日本の種を持って海を越えたことから始まる、ともいわれている。当時は横浜から出航する際に移住船には農具、生活道具、衣類、米、味噌、野菜種子など自給のためのものが積まれた。入植地では、農業が軌道に乗る前は与えられた狭い耕作面積に、ぼかし肥料を自家製で工夫し丁寧に耕し、野菜の種を蒔いた。雨が少なく常に水不足にあえいでいたが、日本野菜の種子は芽を出し、自給の食糧ともなった。

「船にはブラジル、ドミニカへと大勢の移住者が乗船した。皆が相当の種を日本から持参したはず。横浜の港を出る際種苗会社の人の見送りがあった」と移住者は当時を振り返る。現在ドミニカで「日本人移住者がドミニカの食卓を豊かにした」といわれる、野菜作りを得意にするに至った経緯は、持参した「サカタのタネ」でトマト、日本キュウリ、ナスを柱に大根、葉物類など日本の野菜を普及販売したことにある。

その後一時帰国した際日本から持ち帰ったタネで、次第に大根、ハウレンソウ、ネギ、シソ、キャベツ、長ナス、ヘチマ、などと作物を増やしていった。その中でもトマトの需要が多かったのは、肉をよく使うドミニカ人の食事の付け合せであるサラダやスープなどで、トマトソースとしての用途に合っていたからだ。

こうした経緯から、一地域の小さな畑作として始まった日本人の野菜づくりは、やがて現地の人々の耕作へと広がったのだ。移住者は日本のタネ



昭和30年代にサカタのタネが販売していたキャベツ品種(タネ袋は昭和50年代のもの株式会社サカタのタネ 所蔵)

を販売元の社名から「サカタのタネ」と言う(サカタのタネは昭和30年代坂田種苗という社名だった)。

望郷の念の表れ…という大袈裟だが、スペイン語圏の現地では日本文字のタネの袋もふるさとの記憶を呼び起こすものになる。開拓の物語はこうして紡がれていった。

## 日本野菜の食べ方を教えながら…

入植初期から試みられた野菜栽培は、その功績が国からも認められるようになった。そこに至るまでには、日系女性の知恵が多いに発揮されている。目指すのは生野菜を食べる習慣のなかったドミニカ人に、食べ方を教え普及していくことにあった。移住女性たちの現地での試食販売は、日本野菜のシンプルなメニューとして、塩を振り掛ける手軽なことから始めた。日本の浅漬けのようなものだ。さらに油と胡椒で深みのある即席ドレッシングにして試食販売した。こうしたリヤカーでの野菜販売は、地域に溶け込むきっかけになったはずだ。中でも日本品種のトマトが人気だった。

今、サントドミンゴのスーパーの売り場では、日本人が栽培を始めた野菜は「東洋野菜」として並ぶ。「日本野菜」は、東洋野菜と総称されている。

なぜ「東洋」なのか。街には日本車が随分走っているが、意外に日本人に結びついていない。日本人は東洋の人であり、東洋人の代表は中国人というのがドミニカの一般庶民の感覚だ。日本人に対し「チーノ(Chinese)」と声をかけてくるが、これは東洋人の意味だ。

いまスーパーで並ぶ東洋野菜、大根、生姜、キュウリなどであるが、どれも地元の野菜に比べると緑色が濃いめで小ぶりなものだ。日本のキュウリ(pepino japonese)などは地元の品種のキュウリ(pepino criollo)に比べると形、味の違いが明確で、酢の物などにはやはり日本キュウリがふさわしい。ほかに、中国産の野菜も東洋野菜としてコリアンダー、バジル、イタリアンパセリ、パセリ、ルッコラ、細ネギなどが店頭にある。

ドミニカではトマトを使う料理は実に多い。サラダはもちろん、トマトベースのデミグラスソースで和えるじっくり煮込んだ鶏肉料理やパスタなどは、トマト使用のドミニカの代表的な一品だ。野菜とポークのトマトスープもある。アビュチラ豆などの煮込みでトマトソースを使うことも多い。炊き込みご飯のソースにも欠かせない存在になった。ちなみに現



トマトベースの煮込み

在では、サントドミンゴ市の路上ではドミニカ人によるリヤカーや自転車での野菜、果物販売が盛んだ。野菜はカボチャ、イモ類、トマト、キュウリなど。果物はオレンジ、パパイヤ、バナナ、キャンディ、メロン、アセロラなどである。



スーパーの野菜、果物

## 慣れない熱帯地での稲づくり

さて、日本人の主食「米」である。ドミニカでは以前から長粒種による稲作が行われており、それは日本米のような粘りのあるものとは違う。移住当時農地はドミニカ国政府の管理下にあり、国指定の作物を栽培するようになっていたが、稲も同じ。熱帯の稲作の様子には、日本人は驚きを隠せなかった。

日本の米作り・田植えは、豊穰を願う神事でもあり、丁寧に始めるべきことだということ、大正、昭和の生まれの第一陣の家長たちは十分に意識していた。苗を育てる専用の箱（苗箱）にモミを蒔いて12～13cmほどに育てる。水を引いた田んぼを「代掻(かき)した後に一定間隔で丁寧に植えていく。そんな米作りには自信がある日本人だったはずが、現地での稲作には思ってもみない苦勞が待っていた。それは…

ドミニカ政府の管理下の田植えで「丈が5～60cmもある、穂が出るかと思うような苗が管理部署から届き、戸惑った。古苗の途中から上をカットして植えた。まっすぐに立った苗が並ぶ水田は、さながら割り箸が並んでいるようだった」と移住者は振り返る。当時は二毛作だったが、ドミニカの稲は丈が2mもあり、稲は風に倒れやすく、収穫量がなかなか見込めなかった。

こんなエピソードもある。日本から持参した籾(モミ)を苗代に蒔き、まだか細い苗を田んぼに植えた。現地の人アドバイスしてくれた。「植えたらすつかり水を切ったほうがいい」と。穂の出そうな古苗の苗に戸惑っていた移住者は「日本のやり方は田植えの後はしっかり水を張るのだ」と反論した。

移住者は「これでおいしい日本の米がたべられるぞ」と白いご飯に思いをはせた。ところが翌朝のこと、田植えをしたはずの苗が一本も無くなっている。現地の人言う、「ああ、これはフロリダの仕業だ」。冬の間アメリカから渡って越冬するフロリダ、つまり野鴨(かも)が犯人であることが分かり、せっかくの日本の種籾は、一晩で駄目になった。ドミニカの穂の出そうな古株を植えるのは「古株の苗でも、活着すると少ない水でも育つ」という現地にふさわしい米の作り方で

あった。現地の稲作技術は何世代にもわたってドミニカの農民が工夫し、守り育ててきたことにより存在していることを思い知らされた、と移住者は回想する。

## ドミニカで日本米の品種改良

移住者の中に、稲の品種改良に立ち上がった人がいる。故谷岡義一さん(高知県出身)だ。茎が長く風雨で倒伏しやすいという現地の稲の欠点、そして何よりも日本人が食べなれた短粒種でないという品種の決定的な違い。移住当時、それを解決すべく、谷岡さんが日本米の品種改良に取り組んで生まれた「谷岡米」は、現在のドミニカにおける日本米のルーツである。

おにぎり、納豆ごはん、日本米のごはんはカリブで健在だ。

わずかな量ではあったが、日本の米の「種モミ」を渡航時持参した人は多い。熱帯の現地では種籾は、紙袋に入れてネズミの被害が出ない納屋の高いところに保管していた。稲作を得意とする谷岡さんもそのひとりであったが、その後の彼の努力が現地での栽培に合った日本米の品種改良で「谷岡5号」を生んだ。

当時のドミニカ米は人の背丈ほどで倒れやすく、収穫が少ないことで苦慮していた。その地で谷岡5号は画期的な稲作への道を開いた。稈(くき)が固く、短い、そして多肥に耐える性質の日本品種の稲だった。その功績は移住25周年にあたり出身地の高知県から表彰されている。「谷岡米の特徴は質、量共に具(そなえ)、止葉(剣葉)は直立し倒伏は極めて少ない…」(ドミニカ25周年移住誌谷岡義一氏談より抜粋)生前の谷岡義一さんが寄せてくれた谷岡米の特徴だ。



谷岡米のおにぎり

## 日本の巻き寿司は日系人のご馳走

日本食の代表、寿司。それも短粒米である日本米あればこそ。日系人にとっては、日本食を作ると聞いて一番に頭に浮かぶ料理が巻き寿司だ。運動会行事、家庭での祝い事、お正月のメニューとしても定番だ。腕を振るう女性たちにとっては、ドミニカの素材を上手に生かして日本の巻き寿司を作るのは楽しみである。ド



巻き寿司は移住者のご馳走であった。ドミニカの食材もとり入れながら、日本食を積極的に次代に伝える、嶽釜律子さん

ミニカの巻き寿司の食材といえばアボガドを具にし、青臭さを消すためショウガのみじん切りなどを使う。卵焼き、キュウリ、ニンジンなど、巻き寿司には色身が欠かせない。ツナや缶詰の魚を具にすることもある。こちらは青ネギの小口切りも一緒に巻きにおいを消す工夫もある。

魚の少ないドミニカでワンランク上となるのが、酢飯にさしみを載せた本格的な「握り寿司」だ。サントドミンゴには日本レストランが数軒あり、ドミニカ版寿司もメニューは豊富だ。国際食となった「寿司」は、ドミニカでも市民権を得る日が近いようだ。



やっぱりこれ！ 醤油



ドミニカサントドミンゴの日本食レストラン「サムライ」隣には新鮮な刺身や日本食材などを揃えた魚屋「PESCAYAMA」も併設しているドミニカでの日本食情報を得ることができる

## 日本食の基本は味噌、醤油

大豆食品の普及に果たした日系人の役割も忘れてならない。移住者の耕地に植えられた一作物に過ぎなかった大豆だが、味噌、醤油、豆腐、納豆などは日本食の基礎であることを考えると、日本人移住者には欠かせない存在だった。「日本のご飯に、豆腐の味噌汁、納豆が必要だった。祖母が作る醤油、味噌汁、豆腐、納豆は何よりのご馳走だった」。現在もハラバコア市で一年を農業とともに暮らす日高武昭さん（鹿児島県出身）は語る。

持参した日本品種の大豆は自分たちが食べる味噌、醤油、豆腐などなどの原料として、はじめは自家用に栽培した。それなりに収穫できたが、商品作物にするには現地の人々に大豆の加工品への需要がなく苦労があった。

現在移住者はスーパーに並ぶ、「Salsa de Soya」の商標の醤油を購入することが多い。日本人ならだれでも知っている「キッコマン」のロゴは KIKKOMAN 「Salsa de Soya」と表示されている。ドミニカでも東洋のソースとして、日本の KIKKOMAN が、焼肉などに使われて久しい。

ドミニカ人は米を好んで食べるが、肉（鶏、豚、ヤギ、牛など）はライスに付きもの。揚げた肉に醤油、は相性がいい。この地で自家用として醤油を作り使ってきた日系人だが、結果的にドミニカ人にも広まり、食文化の多様化に貢献できたのは、移住者の努力によるところが大きい。

日本のみりんも醤油味を引き立てる。日本食をおいしくするには欠かせない。みりんの代わりに砂糖を水で溶き、焦がし、まろやかなカラメルを加えるなどで代用工夫をしてきた日本人の知恵は、日本食を伝える味のエッセンスだ。



ドミニカのスーパーで入手可能な日本の調味料

## カリブの魚、大根おろしに醤油

日本人が大好きな魚はどうか。移住時には漁業移民も入植した。ハイチとの国境、マンサニーヨ湾（manzanillo）での沿岸漁業を目的としたが、ドミニカはもともとサンゴ礁の島で、大陸棚は一概に狭く、魚が育つ適地がない。入植した漁民は「漁獲を得られずして」農業移民に方向転向したり帰国組となり、記録だけが残った。現在、ドミニカでの漁業は木造カヌー、小型ボート等による小規模な沿岸漁業が中心。専業・兼業合わせ、労働人口の約5%にあたる1,500人程度の漁業従事者だと聞く。スーパーに並ぶ魚も少ないわけだ。

近年、人口漁礁を造る「魚の増殖海洋牧場」の試みが今年で10年を過ぎ、そこで漁獲された魚が量は少ないがスーパーにも並ぶようになり、魚の種類・魚料理のバリエーションも増えた。

「入植当時は近隣の川や沼では名前も知らないが、よく魚が釣れた。釣った魚は夕飯のおかずになった。入植間もない結婚式では、沼で釣った魚が料理に出たこともある。焼き魚にして醤油を垂らせば最高の日本食だった。今晚のおかず狙いに釣り糸を垂れていたものだ」と移住者は振り返る。焼き魚に大根おろしは付きものだ。はじめは、そのための日本の大根栽培だったという。

カリブの魚、とはいってもここドミニカでは、日本のスーパーの売り場のように豊富な種類の魚は見られない。種類は少ないが、港近くの魚料



カリブの魚

理専門店などで入手できる。カリブの魚料理としてレストランメニューでなじみのものはイカ、タコ、エビ、カニ、ロブスター、コンク貝などで、少ないがカンパチ、シマアジなどの入荷もある。いずれも淡白な白身の魚であり、味付けはかなり工夫されている。「魚を焼いて大根おろしで食べる」という日本の味が広がることを期待したい。

## ドミニカの主食「米」の料理

ドミニカの主食は米であり、種類は長粒米。現地の人は米をどのようにして食べているのだろうか。

まずはバンデーラ (Bandera Dominicana=ドミニカ共和国国旗) と形容される白い油ご飯。赤い豆スープと肉料理がセットで、一日一食はご飯が食卓に上がる。ドミニカ米ご飯の上に、豆スープと肉と野菜を添えて食べる。白いご飯に、赤い肉、青の野菜を盛りつける。ご飯は、炊き方が日本とは異なり油と塩水で米を炊く。炊きたては軟らかさもあり、日本のご飯のように、卵かけご飯にしてもおいしい。しかし冷えるとパサパサした感じになり、日本のご飯の食感とは離れる。その場合はチャーハンのように炒めて食べる。

ほかにご飯の調理法として見掛けるのは、スペインの米料理のひとつ、パエリアだ。鶏や豚肉、カボチャなどを入れてトマト味で炊くこともある。もちろん日本人移住者は今ではこうしたドミニカ米の調理法にも慣れ親しんできたが、栽培した日本の薬味野菜のネギ、ミツ葉、生姜、シソなどを隠し味として上手に取り入れてきた。



ドミニカ共和国 国旗を意味する「バンデーラ」



ドミニカの料理「サンコーチョ」

## 第2の主食はパンに果物

この国ではパンがお米の次に食べられている。パン屋ではバター、レーズン、ナッツが入ったパンが格安で販売されているが、ホットサンド (ハンバーガーの形) に肉、ハム、ツナなどをはさんだボリュームのあるものが人気だ。ケチャップ、マヨネーズはお好みで。一個 30 ペソほど。

フランスパン風のものもおいしい(8~10ペソ程度)。移住者の食卓ではパン、クラッカーなどに薄くスライスしたアボカドを挟んで食べることが多い。脂肪分の多いバターよりもアボカドはヘルシーで、ドミニカでは庭先によく植えられている。日本のスーパーで見掛けるものより大きく表面が深いグリーン色になったところが食べごろ。皮をむいてそのまま塩とレモンをふって

たべたり、サラダに入れたり身近な果物だ。あとは、日本での定番メニューでもある「ワサビ醤油で刺身として」「海苔巻き」などに「海苔巻きの具に」など日系人の好みの食べ方だ。



ココナツ水

「ココナツ水を飲むとまるで『簡易輸血』のような効果があり、人工甘味料もないし体にいいの」と言っていて、地元の人は入れ物を持参、収穫したその場で分けていただく。牛乳よりも低カロリーで、コレステロールが含まれておらず、しかも栄養価が高い飲み物である

ドミニカは熱帯に属するから、アボカドのように醤油味で食べる果物や、ほかにも当然ながら種類は豊富だ。季節によりいろいろな果物が出回り、価格も安く新鮮でおいしい。パイナップル、メロン、パパイヤ、マンゴーはよく民家の庭木として植えられている。これらはジュースやシェイクにして好まれている、パッションフルーツも知られている。

日本人移住者が入植時に栽培に励んだのは、食用バナナ。一種ながら生では食べられない、プラタノである。現地人からバナナの根を購入し、プラタノを収穫まで10か月かけて育てる。プラタノは米と並ぶ二大主食で、栽培すれば有利な作物であった。



調理用バナナ プラタノは、味に甘みがなく辛っぽいので、皮をむいて加熱調理する。塩ゆでにして肉などと一緒に食べるのが一般的。油で揚げる調理法もある。輪切りにしてやわらかくなるまで揚げたら、一度取り出し、平たくつぶし、もう一度揚げる。衣は付けませんが、ちょうど日本のサツマイモの天ぷらのような味だ

## 希少なドミニカコーヒー

日本人のコーヒー栽培地は、最低平均気温 17℃、最高平均気温 25℃、年間平均降水量も平地に比べて少ないというコーヒー栽培に適した環境で栽培されている。収量は多くないがドミニカ珈琲は良質で希少価値のあるコーヒーとして日本でも珈琲通の人には貴重な味である。



ドミニカコーヒー

### ドミニカコーヒー栽培

さて、ドミニカコーヒー栽培は生産量が少なく、日本ではあまりなじみがない。入植当初は険しい山の斜面、石灰岩やサンゴ礁で出来た岩の狭い傾斜地に植えられるだけのものだった。コーヒーの木は、ほかの植物に絡まり、一見してコーヒーとは分からない。元々荒地だった所を開墾したので、ほかの木々と混在しているのだ。コーヒーの木を丁寧にツタから外して、実の顔を出す作業が続いた。

徐々に土地を整地し現在もコーヒー栽培を続けているのは、鹿児島県出身の田端初さん（92歳）。ドミニカの西部アクアネグラ地区（ハイチの国境沿い）、標高 1,200m から 1,400m の山の斜面で栽培している。そこで育てられたコーヒーは、昔ながらの手作業（ハンドピック）により収穫されている。豆の乾燥方法もサンドライ（天日乾燥）である。日本人移住者が営むコーヒー園として知られる。この地でのコーヒー栽培は、熱帯地域に属しながら山麓という独特の気候条件で行われており、他に例を見ない存在だ（世界各国のあらゆる分野のコーヒーの資料を編んだ大著「オール・アバウト・コーヒー」にも所収）。

コーヒーは、現地の人々の生活にどう溶け込んでいるか。忙しく車が行きかう首都サントドミンゴの大通りを一本裏道へ。木陰では、コーヒーカップを片手にチェスのようなゲームに興じたり、何をしてもなくゆったりとした時間を過ごす光景をよく目にする。木陰の光景は、時間がゆっくり流れているカリブの日常を実感できる。



木陰でコーヒー



ドミニカ共和国の国民に親しまれているフランボヤン（日本名「火炎樹」）

## ドミニカ共和国での日本食の普及は日系人の手から

10月。ドミニカ共和国ハラバコア市の農業日高武昭さんの収穫が終わった田んぼには、二番稲の「ひこばえ」が日差しに青々と照り輝いて



ハラバコア 日高農場のひこばえ

いた。熱帯の地の稲は随分駆け足で育つのだ。ここドミニカでも、この時期は子孫の交代の様子が稲を通して垣間見られる。「ひこばえも大事に育て、2、3俵収穫を期待したい」という日高さんの思いは、次の世代への期待でもあるのだろう。漢字ではひこばえは「孫生」と書くが、ゆずり葉にも似て、洋の東西を問わず絶妙な世代交を表現している気がしてならない。

ドミニカ共和国の都市のスーパーには、量は少ないが日本野菜、味噌、醤油の調味料が並ぶ。50年前にドミニカに入植した日本人は、現地で大豆を栽培し味噌、醤油、豆腐を作り、日本食の基本を支えてきた。穀物市場を潤すほどの大豆生産まではいかないが、基本調味料を手づくりし、現地の食材を生かし、それを次の世代に伝えてきた。

ドミニカ共和国での日本食の普及は、50年前の移住者の一歩から、いま実を結ぼうとしている。



日本人移住者が第一歩を印したサントドミンゴ港に建立されたドミニカ日本人農業移住記念碑  
制作 橘原北悠

### 参考文献

『ドミニカ共和国日本人農業移住者 50年の道 青雲の翔』  
『カリブの島の拓人たち—ドミニカ移住 25周年記念史—』

### 写真・取材協力

ドミニカ日系人協会  
ドミニカ日系人協会 青年部理事 神前 計資

### 資料・写真協力

石井 哲郎 アイ創造 KK

# キッコーマン国際食文化研究センターのご案内

キッコーマン国際食文化研究センターでは、各界著名人によるわが国をはじめ世界各国の食文化情報を提供する「食文化セミナー」の開催、パネルによる展示、食と食文化関連蔵書および史資料の公開などを行っております。また新装なったデジタルデータ検索システムにより、さらに有効にご活用いただけるようになりました。



閲覧コーナー



キッコーマン野田本社



図書コーナー



デジタルデータ検索システム

キッコーマン  
国際食文化研究センター



常設展示コーナー



検索システムトップページ



食文化セミナー



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

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。



KIKKOMAN  
INSTITUTE FOR  
INTERNATIONAL  
FOOD CULTURE

キッコーマン国際食文化研究センターのマーク

このマークは世界三大穀物のうち、世界とわが国の食文化に深い関わりのある米と麦を「亀甲」型の中に配したものです。「亀甲」色は、しょうゆをイメージした、深みのあるむらさきです。穀物の色は、たわわに実った「こがね色」です。

©キッコーマン国際食文化研究センターは、東アジア食文化研究支援の一環として、ドイツ東アジア美術協会の賛助会員の資格を得て、同美術協会の活動支援を行っています。