

FOOD CULTURE

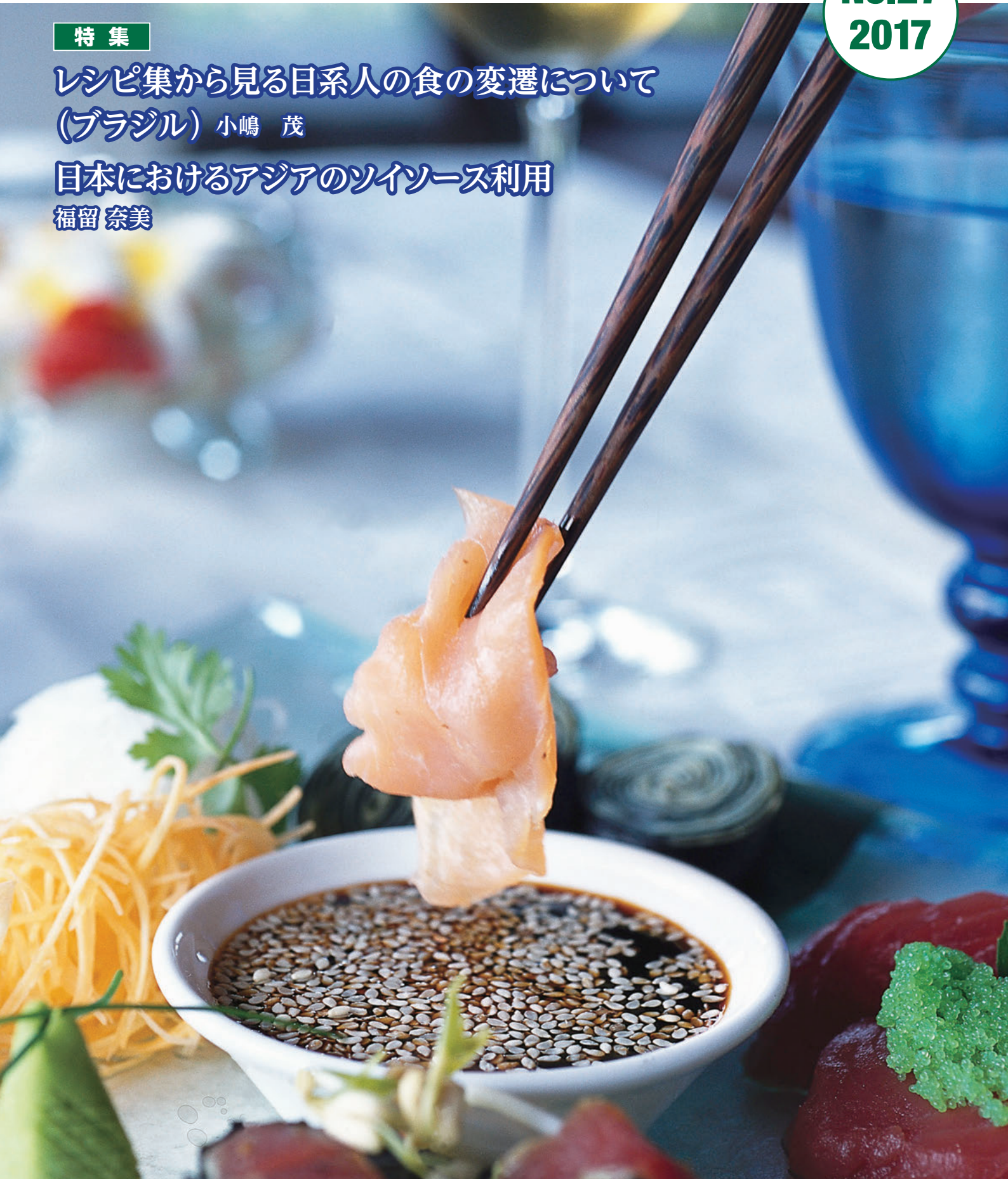
キッコーマン国際食文化研究センター誌 [フードカルチャー]

No.27
2017

特集

レシピ集から見る日系人の食の変遷について
(ブラジル) 小嶋 茂

日本におけるアジアのソイソース利用
福留 奈美



ごあいさつ

本年2017年、キッコーマン株式会社は前身である野田醤油株式会社の会社設立からちょうど100年目を迎えました。この100年の間に日本人の生活は大きく変化しました。大正期の西洋文化への憧憬、戦時体制下の物資不足、高度経済成長期の核家族化など。時にはその変化のうねりに翻弄されながらも、結果的には新しいものを受け入れながら現在に至っています。日本人の「食」もまた同様にそれぞれの時代を背景として変遷してきました。今の私たちからみれば、昭和の食卓は懐かしさを感じさせるものです。しかし、その中にも今に通じる何かがあることは誰もが感じることはないでしょうか。長い歴史の中で遺伝子に刻みつけられてきた「食」の記憶。食べるものや形が変わっても、変わらない何かがあるのです。

今回は生活環境の変化に伴い食がどのように変化するかをテーマとする2つの研究報告をお届けします。ひとつは、海外に移住した日本人の食生活が、代を重ねる中でどのように変化したのか。そしてもうひとつは、日本に暮らす東南アジアの人々の食生活の実態を明らかにします。また、食文化講座抄録では「中国の食文化が日本に与えた影響」と題し、日本の食卓にもなじみの餃子の歴史を取り上げます。こちらも中国と日本という異なる食文化の融合と進化の物語となっています。

今後益々進むと考えられるグローバルな人と文化の往来と、インターネットによる情報の迅速かつ広範な波及の中で、何がそれぞれの国と文化のアイデンティティとなるのか、そのヒントを探求してまいります。

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」を基本として幅広く食文化の研究と情報の収集および発信をおこなっています。キッコーマンの経営理念のひとつである「食文化の国際交流」を推し進めるための「理解」の場となることを目指しています。

CONTENTS

特集

3 レシピ集から見る日系人の食の変遷について (ブラジル) 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



食文化講座

12 中国の食文化が日本に与えた影響 日中餃子文化研究：日本食に融合した中国料理とその歴史的背景 大塚秀明 (筑波大学)

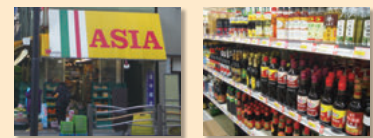


13 中山先生旧蔵書寄贈

特集

14 シリーズ アジアのソイソース 日本におけるアジアのソイソース利用

フードコーディネーター・調理文化研究家 福留 奈美



中山先生旧蔵書の一例



詳細は13Pをご覧ください

レシピ集から見る 日系人の食の変遷について (ブラジル)

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

はじめに

海外に渡った日本人移民は、その移住先国において様々な貢献を果たしてきている。農業・教育・文化・スポーツなどの分野で、著名な日系人は多数見出せる。しかしその一方で、無名の日系人一般による貢献も忘れることができない。ブラジルにおける「ジャポネース・ガランチード(japonês garantido)」という言葉は、まさにその典型である。特定の個人に象徴される貢献ではなく、普通のおおぜいの一般人が、おしなべて勤勉かつ正直で信頼に値する人物であることが、周りの人々そしてコミュニティにおいて認知された、その評価である。それはいわば、コミュニティの集合遺産である。この名もない普通の人々による貢献で、今まであまり注意が向けられてこなかったのが、家庭における女性の役割である。

女性の役割には、家事・子育てのほか仕事の手伝い、そして「婦人会」という日本語が各地に残っているように、婦人会によるコミュニティ活動がある。その婦人、各家庭のお母さんによる貢献とは何かと考えた時、最初に思い浮かぶのがレシピである。異郷の地におけるお母さん方の様々な工夫と努力、それはレシピの一つひとつに、個人名こそ記されていないものの、その深い想いが込められているのではないか。それがレシピ集の収集を始めたきっかけである。



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。

そしていざレシピ集を集め始めると、想像以上にいたるところで出版物や印刷物、類する記録が残されていることが分かった。実際のところ、一定数のレシピ集が集まったものの、各地の日系婦人に尋ねてみると、過去にはたくさん作られていたようで、引き続き収集を継続している。本稿はその経過報告である。

レシピ集の調査

集まってくるレシピ集を調べていくと、以下の4点に注目することが重要だと思われる。そこでこの4点に焦点をあて内容を紹介する。

- ーレシピ集の分類、どのようなレシピ集が残されているか。
 - ーレシピ集の製作者と目的、レシピ集は誰がなぜ作るか。
 - ー作成の経緯と時代、どのような機会に出版されているか。
 - ーレシピ集の中身、レシピ集の内容はどのようなものか。
- とくに日本人の食がどのような変化をとげているか。

レシピ集の分類、どのようなレシピ集が残されているか。

本報告で紹介するレシピ集は、最後に参考文献として一覧を掲載している。何らかのかたちで日系人や外国に渡った日本人が関わっているものに限定していることから、外国で出版企画されたレシピ集に限られている。そして、それらのレシピ集の分類を試みると以下のようにまとめることができる。

- 1) 日系婦人による日系人のために書かれたレシピ
- 2) 移民文化紹介の一環として食を紹介したレシピ
- 3) 健康食、ローカル食の紹介として書かれたレシピ
- 4) 日本食、日本料理をブラジル人に紹介するために書かれたレシピ

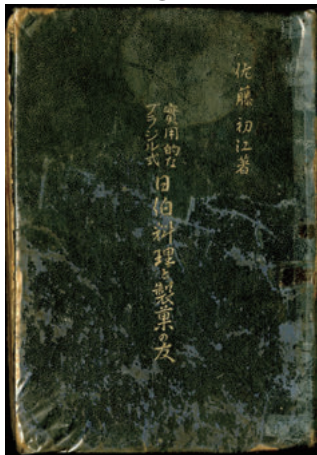
以上の4分類は必ずしも明確ではないが、一つの目安となる。但し本稿では、すべてを紹介する余裕がないため、優先順として1)と2)についてのみ、その内容を紹介する。

1) 日系婦人による日系人のために書かれたレシピ

このカテゴリーに該当するレシピ集は①～⑦である。これらのレシピ集の著者は日系人の一世あるいは二世・三世、後には非日系人も含まれてくる。

その最初の著作は『**実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友**』①である。著者の佐藤初江は1901年生まれで1924年にブラジルへ渡っている。そして10年後の1934年に初版を発行している。1983年第十三版(日葡両語版第四版)によれば、1963年には第八版としてポルトガル語第一版が、1971年には第十版として日葡両語版第一版が出版されており、ロングセラーとなっている。ブラジルで生活していく上での食に関する生活一般の指南書であり、いわば“食生活バイブル”ともいうべきものである。日系婦人の多くがお世話になってきた本であるらしい。著者の佐藤自身が移民であり、その生活体験から得た広範な知識と技を日系婦人に伝授している。前書きには「文化の基は栄養から」「ブラジルの土地で安価に手に入る材料で誰にでも出来易い料理の本」という紹介がある。大項目による分類では、「食事の際の心得」から始まり「マナーやエチケット」「ブラジル料理編」「菓子編」「日本料理編」などに分けられるが、それぞれがさらに細かく分けられ、主な項目を拾い上げると以下のとおりである。

①



佐藤初江『実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友』1940年

...

「食材の見分け方や買い方」「肉類の処理法」「スープの部」「ソースの部」「サラダ類とゼラチンの部」「魚貝類の部」「パスタの部」「ライスの部」「肉類の部」「内臓の部」「玉子の部」「パンの部」「豆類の部」「野菜の部」「サンドイッチの部」「キャンディの部」「ビスケットの部」「クリーム」の部」「ケーキの部」「スイーツの部」「だしの取り方」「蒲鉾の部」「煮物の部」「寿司の部」「酢ものと刺身の部」「揚げ物類」「焼き物の部」「日本菓子」「コーヒー、茶類」「保存食の部」「典型的な一週間のメニュー」「ブラジルでの日本食献立(客式・日常式)」「結婚式用献立」

...

まさに微に入り細をうがった内容である。第十三版は厚さにして3センチ、432頁に及ぶ大著である。そのはしがき(1940年第二版)には、「邦人のコジニエイラ(調理人)又はドオセーラ(菓子職人)を志し当国外人の上流階級へ這入られる方々の指針ともならば…」とあるように、ブラジル人家庭に入っても十分通用する現地の食文化に関する詳細な内容が含まれている。その当時の言語・社会状況など諸条件を考えると、ブラジルに渡って10年でこのような大著をまとめていることには驚かされる。

この著作にはいくつか特徴がある。第一に、1934年の初版から版を重ねるごとに少しずつ改訂はあるようだが、基本的には大きな変化がなくその大筋は変わっていないこと。第二に、その日本語がいわゆるコロニア語(ブラジルの日系人が使っていた、日本語とポルトガル語が入り混じった独特の言語表現)で書かれていることである。

第一の特徴からは、その当時の食に関する様々な状況を知ることができる。例えば、一読して最初に思い浮かぶ疑問もある。調理法の説明で言及される食材や調味料に関することである。しょうゆ・酒・味の素をはじめ、わさび・ごぼう・大根・れんこん・しいたけ・かまぼこ・コンニャク・油揚げ・昆布・かんぴょうなどの食材が頻繁に現れるが、これらの食材がどの程度日常的に入手できたかの疑問である。この本が広く読まれていたことを考えると、入手困難であったとは考えにくい。手に入りにくい材料に満ちた料理の本を買うはずはないからである。ブラジルにおけるしょうゆの商業的醸造開始は1913-14年頃、1920-1930年代にはしょうゆ醸造会社をはじめとして豆腐やうどんの店も次々とできていたことから、しょうゆや味噌については簡単に入手できたと推測される。味の素はブラジルで駐在員事務所が開設されるのが1954年である。輸入販売会社が設立されるのが1956年であることから、戦前には広くは出回っていないはずである。しかし、一般ルートには乗らなくとも、日系人のあいだでは容易に入手できたことも考えられる。食材に関しては、斎藤広志著⑧がその背景を説明している。

...

『『郷愁の食べ物』シソ・ゴボウ・ミョウガ・クワイ・ウド・サンショウ・れんこんなどは毎週一回開かれる朝市に行けば手に入る。ブラジル人のあいだにはまだ伝播していない。フェイラと呼ばれる朝市は、サンパウロ市内の50~60か所で毎週1回開かれている。』(165頁)

「モウソウチクの筍やラッキョウはもうブラジル人家庭やドライブイン風食堂でサラダになっているし、白菜などもサラダとして評判がいい。』(166頁)

...

斎藤のこの記述は1982年のものであるが、日系人のあいだでは、かなり前からそうした状況にあったと考えて差支えないのではないか。筆者も1980年から1993年までのブラジル滞在の間、毎週朝市や公営市場を利用したが、日系人の店では見える場所には置かれていないものの、尋ねて見れば、「郷愁の食べ物」が後ろに取り置かれていることが多かった。知人の日系人には、自宅でシソやミョウガを栽培する人も多く、豆腐の巡回販売をする人もいた。つまり、家庭で栽培したり、近くの日系人が作っていたり、あるいは朝市などでは比較的容易に手に入ったと推測される。現在でも、味噌やコンニャク、シソやミョウガなどを家庭で作っている婦人が少なからずいることは、そのことを証明している。

第二の特徴、コロニア語で書かれていることは、社会言語学的研究資料としても興味深い。日系人家庭では食に関して、どのような語彙が使われ会話が行われていたか、その貴重な記録となっている。例えば、以下のような表現が見られる。

...

「最初にアルマ・メーザ(食卓の準備)をせねばなりません。」
 「まずガリンニャ(鶏)1羽分をリンパ(要らない部位を取り除ききれいに)します。」
 「ボン(パン)にマンティガ(バター)を塗ります。」
 「フリジデイラ(フライパン)にアスカル(砂糖)と水を入れて混ぜます。」

...

といった類である。日本語ではなくポルトガル語で音表記され、頻繁に現れる食材や食器等は以下のとおりである。

...

「アーリオ(ニンニク)」「アロース(米)」「ケイジョ(チーズ)」「ソプレメーザ(デザート)」「レイテ(ミルク)」「レポリーヨ(キャベツ)」「セボーラ(玉ねぎ)」「パタチンニャ(ジャガイモ)」「フランゴ(鶏肉)」「フルッタ(フルーツ)」「プレズント(ハム)」「マッサ(パスタ)」「マンティガ(バター)」「ヴェルズーラ(野菜)」「アルマ・メーザ(食卓準備)」「プラート(皿)」「クリエール(スプーン)」「ガルフォ(フォーク)」「ファッカ(ナイフ)」「フリジデイラ(フライパン)」

...

これらの食材・食器は、日々の生活でほとんど毎日のようにして使われるものと考えて間違いなさだろう。ここに食生活の基本が見られると言えるかもしれない。また、こうした日常会話で実際に使われている言葉で表現していることは、実地を重視し次の世代に伝えようという思いや、新移民に対する配慮でもあるだろう。バイリンガル版のポルトガル語タイトルは『日伯調理法 (Arte Culinária Nipo-

Brasileira)』で、内容から判断すると、まさにブラジル日系社会における食文化生活記録ともいべきものである。現在でも使い続けられていることは、その内容に現在でも通用する普遍性が残されているからであろう。確かに、食材の選び方や保存の仕方といった内容は現在においてもそのまま役に立つ。

収集できた本書の3つの版(1940年第二版①、1955年第五版②、1983年第十三版③)を比較すると、いくつかの変化が分かる。その第一は、例えば以下のようなポルトガル語語彙の表記の変化である。

②



佐藤初江『実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友』1955年

③



佐藤初江『実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友』1997年

...

サンドウキツチ → サンドウイツチ → サンドウィッチ
 (サンドイッチ)
 フェジョン → フェジョン → フェジョン (フェイジョン豆)
 ベルツウラ → ヴェルズーラ → ヴェルズーラ
 (ヴェルドウーラ、野菜)
 ベリンジエーラ → ベリンゼーラ → ベリンゼーラ
 (ベリンジエーラ、茄子)
 バカリヤヲ → バカリヤオ → バカリヤオ
 (バカリヤオ、干しダラ)
 【左から1940年表記 → 1955年表記 → 1983年表記
 (現在の表記、意味)】

...

こうした言語表記変化が何を意味するのかは、いわゆる「コロニア語」との関係でたいへん興味をひかれる。音声学の視点からも貴重なデータであると思う。

第二には、漬物類のレシピの変化である。1940年には福神漬と塩漬しかなかったレシピが、1955年にはそれに加えて、粕漬・茄子漬・巻漬・沢庵漬・ラッキョの酢漬など多数の漬物類の記載が見られることである。そのほか、豆腐や油揚げ、コンニャクやブラジル式江戸味噌の作り方で紹介されている。このうちとくに興味深いと思われる「ブラジル式江戸味噌の作り方」は以下のとおりである。

・・・

大豆を十八リットル水洗いして一日水に浸し、鍋に入れて火にかけて極く軟かく煮ます。(約七時間―九時間位) パネーラ・プレッソ(→圧力鍋) ならば約五〇分位煮た大豆を暖気のある内にうち上げ、肉挽器にかける。又はもち白でついてもよろしい。塩八キロ分をよくほぐし、麴、豆、塩とをバツシヤ(→容器)に合す。豆を煮た汁を五リットル程混入れる。斯して、よく消毒したキント(→kit?不明)に移し詰め、上面平たくし、塩をふりかけキッチンと紙や布を覆います。この場合の仕込み混合全量は約六三キロ内外でありますから、約七割増しとなります。仕込んだ月から月一回位混ぜ返し、七ヶ月後から食用してもよいのですが、十ヶ月以上置くと成熟します。気候の暖寒または塩分の強弱に依って早造りや、また十ヶ月おく場合もあります。以上仕込み材料は米九キロ分より作った麴約十八リットル、塩八キロ分です。」(→以下は著者補足、『実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友』1955年版、326頁)

・・・

しかし、この漬物類の紹介は1983年版では、再び福神漬とラッキョの酢漬などだけに戻ってしまっている。これは何を意味しているのか。一つには、時代に関係なく福神漬とラッキョの酢漬の需要が高い、あるいは人気があるということであろう。北米でも、戦前から続く福神漬の缶詰がいまだに出回っていることを考えると、頷けることである。もう一点は、第二次大戦が終わり少しずつ自分たち本来の生活を取り戻していく中で、各家庭でできることに取り組んでいったのが、50年代から60年代であったのだろう。あるいは新来移民が自分でいろいろと試行錯誤した時期と重なる。そしてその後は、産業としての日本食食品製造が盛んになり、たくさん流通するようになる。また一世から二世へと世代が交代する中で、家庭で手間をかけて作る食品が次第に限られてきたということだと思われる。一世を中心とした日系コミュニティが息づいていたのは1970年代までで、それ以降は二世の時代となっていったのである。

『おふくろの味』(原語はポルトガル語Delícias da Mamãe〈おかあさんのごちそう〉)④は、アデスキ(ADESC)によるレシピ集である。アデスキという言葉は、ブラジルの日系コミュニティではよく知られている。ブラジル農協婦人部連合会(Associação dos Departamentos de Senhoras Cooperativistas)の頭文字をとった略称である。その始まりはコチア産業組合婦人部であった。コチア産業組合は1927年ブラジルで日本人移民が設立した農業協同組合で、同国最大の農協であった。しかし残念ながら、1994年に解散へと追いやられた。同婦人部は、当時75支部で2000人に及ぶ会員がいた。その多くは現在二世であ

るが、一世会員もいる。そして、この婦人部はコチア産業組合の意思を引き継ぎ、ブラジル農協婦人部連合会として、活動を続けている。このアデスキが1994年の第1巻④から2010年の第4巻⑦まで、過去に4回レシピ集を発行している。

このレシピ集第1巻は、まだコチア産業組合時代に発行されたわけだが、その序文に出版の趣旨が記載されている。つまり、組合所有の病院用救急車取得とコミュニティ教育資金獲得を目的として始められた。具体的には、地元生産物を活用して調理技術を競うコンクールを実施した。その結果、500を超えるレシピが集まり、その成果をまとめたものが、レシピ集第一巻となった。会員たちは農業者の妻として、いつも旬のモノ地元のモノを最大限に生かすことを考え工夫してきた実践者であり、何よりもそれは思いやりの心に満ちたものであった。そこでその日々の生活の知恵を一冊の本にまとめることになった。お母さんのご飯の味を、子どもたちが深い愛情とともに思い出してほしいとの願いのもと、タイトルは「おふくろの味」に決まった。「引き出しに入ったまま忘れられてしまうことの多いレシピを出版することで、お世話になった人たちへの恩に報い、使いやすく簡単なレシピを目指した」と前書きには記載されている。

第1巻の内容は以下の12項目に分けられており、299のレシピが公開されている。

・・・

「サラダと漬物」「鶏肉」「豚肉」「魚」「玉子」「野菜、青物」「ジャガイモ」「大豆」「米、パスタ」「スイーツ」「デザート」「ケーキ、パイ、パン、ビスケット」

・・・

各レシピには、そのレシピが考案された地名が入っており、基本パターンとしては、材料と作り方が1頁に収まるように工夫されている。バインダー綴じで厚さ2センチ、全392頁である。

④



コチア産業組合婦人部「おふくろの味」1994年

『おふくろの味』第2巻⑤は1998年、ブラジルへの日本人移民90周年記念の年に刊行された。母体であるコチア産業組合が解散したにもかかわらず、その婦人部の人たちがコチアの協同精神を引き継ぎ地道に活動を行っていることは、まさにその熱意と底力を示すもので敬服に値する。その第2巻序文には以下のような記述がある。

「90年間のブラジル日本人移民により提供された食卓を記録すること。文化や習慣そして味付けが混じり合う中で、日本料理の本質を失わずに世代から世代へと引き継がれた食卓を記録する。」

この第2巻、日本人移民90周年を記念した刊行により、「食卓（家庭の食文化）を記録する」ことが確認され、以後この事業が継続して行われていくことになる。そして、「食事こそが家族や友人を強く結びつける」もので、「母親の仕事を楽にして、その義務を喜びや技へと変えること」を目指したのである。このようにして、資金獲得から始まったレシピ集が記念事業となり、さらに継続されていく道が開かれていった。

⑤



ADESC 『おふくろの味』第2巻、1998年

第2巻の内容は、分類が少し変わり以下のように17項目に分けてある。

...

「サラダ」「漬物」「鶏肉」「肉：豚肉、牛肉」「魚」「玉子」「野菜、青物、ジャガイモ」「米」「パスタ」「ブラジル風スナック」「大豆」「スイーツ」「デザート」「ケーキ、パイ、パン、ビスケット」「動物性タンパク質の代替食物」「薬効に注目した健康メニュー」「裏技やヒント」

...

肉類に新しく「牛肉」が加わり、「ブラジル風スナック」や「動物性タンパク質の代替食物」、「薬効に注目した健康メニュー」が追加されている。ブラジル人の食生活で一番馴染みのある牛肉やスナックが加わった一方で、健康食への関心が広がったことが伺える。第1巻と同様に、バイン

ダー綴じで厚さは2.5センチに増え、全442頁からなり281のレシピが公開されている。

2004年に刊行された『おふくろの味』第3巻⑥は、この少し前の時代から急速に広がっていった日本食ブームの影響を読み取れる。そのため、最初の2巻との違いが顕著で、会員からも「日本料理に関する記録を残したいとの希望がたくさんあった」という。そして、「日本各地様々な県に起源をもつ」レシピが集まり、「ちょっと甘くて塩気が少なく、しょうゆが多くて、砂糖が少ない」レシピになっているという。この「ちょっと甘くて塩気が少なく、しょうゆが多く」とは、まさにブラジル人から見た日本食のことである。日本の料理では、ブラジルと異なり砂糖を使うことが多く、またブラジル人のようにはたくさん塩を使わず控えめである。ブラジルと比べてしょうゆが多いのも日本ならではのことで、「砂糖が少ない」のはスイーツの甘味がブラジルよりは少ないことを指している。日系人自身がすでに、当然のことながら、ブラジル人の味覚に慣れていることを示している。

⑥



ADESC 『おふくろの味』第3巻、2004年

第3巻の内容は、以下のように19項目に増えている。

...

「サラダ」「肉：鶏肉、豚肉、牛肉」「魚」「玉子とパスタ」「野菜、青物、ジャガイモ」「パスタとブラジル風スナック」「パン、ロールパン」「ケーキとパイ」「プリン、ゼリー、クリーム」「スイーツとビスケット」「パスタ、パテ、ソース、薬味」「動物性タンパク質の代替食物」「和風サラダ」「簡易保存食と漬物」「米」「カレー味ヤキソバ」「大豆」「だし汁、スープ」「日本料理に関する情報とヒント」

...

新たに「ロールパン」「プリン、ゼリー、クリーム」「和風サラダ」「簡易保存食と漬物」「だし汁、スープ」「日本料理に関する情報とヒント」が追加されている。バインダー綴じ

で厚さは2.8センチ、全497頁からなり308のレシピが紹介されている。また日本料理で使われる食材や台所用品の紹介に、8頁57項目をあてている。料理の名称そのものに日本語名（音訳）があてられているものも多数見られる。例えば、「Ma-Bo-Dôfu」（マーボー豆腐）「Nasu no Missôni」（ナスの味噌煮）「Satoimo no Buta Soboro ni」（里芋の豚そぼろ煮）などである。この時期は日本食ブームとともに、食材はもとより料理名もブラジル人にそのまま日本語で提示するようになっていったことが分かる。

『おふくろの味』第4巻⑦は、2010年に刊行されている。それまでの3巻と異なる点として、ブラジル以外の日本やボリビアからのレシピの提供を受けていることが挙げられる。第3巻で出された「日本料理に関する記録を残したいとの希望」をさらに進めているかたちである。アデスキが交流を進めていた日本の「家の光協会」そしてボリビアのオキナワ移住地農牧総合共同組合からのレシピである。こうしたことを反映して、日本料理の項では、米の調理・だし汁・寿司・どんぶり、その他和風のおかずの作り方について、詳細に紹介している。レシピの半分以上が日本料理となっており、料理名も日本語名がそのまま音訳されている。

⑦



ADESC『おふくろの味』第4巻、2010年

第4巻の内容は、以下のように22項目になっている。

...

「サラダ」「ライス・パスタ」「肉：鶏肉、豚肉、牛肉」「魚と玉子」「ジャガイモ、野菜、青物」「ブラジル風スナック」「大豆」「スープ」「パン、ロールパン」「ケーキとパイ」「ゼリー、プリン、ビスケット」「ジュース、飲料」「パスタ、パテ、ソース、薬味」「日本料理」「うどん・ヤキソバ・そうめん」「天ぷら」「日本のおかず」「漬物」「豆腐」「味噌汁」「和菓子」「日本料理に関する情報とヒント」

...

新しく増えているのは、「飲料」と「日本料理」以下の日本食に関する項目である。

日本料理の項では、料理名はそのまま日本語が使われており、音訳のオンパレードである。さらに特筆すべきことは、このレシピ集作成者の中に非日系人が初めて含まれていることである。日系人以外の人の中にも、日本料理を食する側から作り提供する側へと進化している人たちが現れていることである。この時点に至り、まさに日本食の広がりが新たな段階に入ったことを示す顕著な事例だといえる。この第4巻も、バインダー綴じで厚さは2.8センチに増え、全496頁からなり300のレシピが公開されている。

2) 移民文化紹介の一環として食を紹介したレシピ

このカテゴリーに該当するレシピ集は⑧～⑫である。これらのレシピ集の著者は日系人の一世あるいは二世で、場合によっては非日系人も含まれている。

「ブラジル日系人の食事」『世界の食べ物56、南アメリカ1、アマゾン、ブラジル』⑧では、『世界の食べ物』シリーズでブラジルの食事を紹介する中で、とくに日系人の食事を取り上げている。海外最大の日系コミュニティがブラジルに存在するからこそ組まれた特集であろう。1982年の発行である。執筆者は幼い頃にブラジルへ移住した一世で、日系ブラジル人を代表する社会学者の斎藤広志（故人）である。とくに具体的なレシピが紹介されているわけではないが、日系人の食の変遷を理解する上で貴重な情報にあふれている。もうずいぶん前から、おそらく1970年代頃から海外駐在員のあいだでは、日本食に困らない都市としてサンパウロは知られている。斎藤も以下のように書いている。

⑧



斎藤広志「ブラジル日系人の食事」『世界の食べ物56、南アメリカ1、アマゾン、ブラジル』1982年

・・・

「日本の食品でブラジルにないものは、マツタケ・ハマグリ・ウナギだといわれたが、ウナギは欧州から稚魚を輸入して養殖に成功した。マツタケは何とかマッシュルームで代用され、ちょっと変わった味の土瓶蒸しが味わえると言ってよい。野菜・果物にいたっては、日本にあるものはなんでもブラジルにある。」(165頁)

・・・

「郷愁の食べ物」については、すでに上で述べた。そのほか、現地で材料が手に入らない場合の工夫を、以下のように述べている。

・・・

「日本人の集団移住地ができると、農村出身の経験者がまず自家製の味噌としょうゆを造った。それも原料のダイズが手に入らないときは、トウモロコシを代用した。もうひとつ、日本食に欠かせない漬け物にしても、糠が入手できないときは、フバー（トウモロコシ粉）漬けを作った。初期には野菜も不足したので、スベリヒエ、イヌビユ、カボチャの花芽、ワラビなどの野草を手当たり次第に食べた。とくに好評だったのはパパイヤの青果の漬け物で、今でもこれを賞味する人が少なくない。」(164頁)

・・・

斎藤はさらに、日系家庭の食卓に見られる二重構造について述べている。

・・・

「ブラジル食が多いか、日本食が多いかはさておき、日系家庭の食卓は二重構造になっている。サラダ皿の隣に漬け物があり、味噌汁といっしょに豆（フェイジョン）汁が出る。年老いた移民あがりの両親は、お茶碗と箸で食べ、その隣の席では子どもが大皿に盛りあわせた米飯とおかずを、ナイフとフォークで食べる。福神漬けだの、塩辛だの小瓶が並ぶのは、もちろん両親の前である。」(168頁)

・・・

「このような二重構造は、お祭りや結婚式の宴会でも同様である。日本人の感覚では、御馳走といえば、刺し身、海苔巻き、いなりずしのほかに、こぶ巻きなどの煮しめがないとさびしい。だが、これだけでは二世三世にはもの足りないから、若鶏の丸焼き、ときには豪華な子豚の丸焼き、大ぶりの肉の串焼き（シュラスコ風のもの）が登場する。マヨネーズをドレッシングしたサラダや、つまみものとして鶏肉入りのコロッケ、ひと口パイも欠かせない。」(168頁)

・・・

日系人の家庭やブラジル人の中で定着し伝承される日本食としては何が残るか。斎藤はこの問いに対し、以下のように記している。

・・・

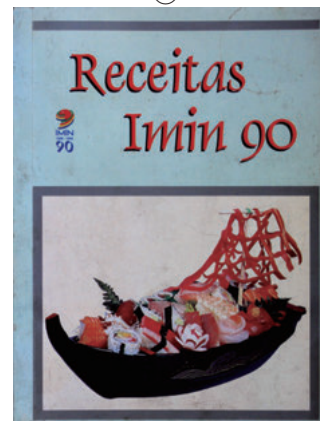
「日系家庭に限って言えば、どこの家庭でも二世三世に好まれて根強く食卓に残っているのは、漬け物、味噌汁、めん類、やきとり、串カツなどであろうか。家庭によってはオリーブの実で湯漬けを食べたりして、案外奇抜なアイデアのお茶漬けが残る可能性もある。」(168頁)

・・・

斎藤の分析は、アデスキの婦人たちのレシピと見事に符合すると思うが、それから30年を越える歳月が経っている現在はどうだろう。

『レシピ 移民90』(Receitas Imin 90)⑨は、1998年ブラジルへの日本人移民90周年を記念して、パラナ州ロンドリーナで日系人女性を中心となって刊行されたものである。序言では、なぜ90周年記念で「レシピ」なのかが説明されている。つまり、「日本とブラジル両国文化の統合を象徴する好例の一つがまさに料理だから」だという。そして、その統合の精神を示すべく、日本料理のほかブラジルやイタリア、ポルトガルの料理のレシピも集めている。残念ながら、入手できたのはコピーで、この刊行物の一部「東洋料理」の項のみであるため、全体に関するコメントはできない。しかしこの部分に関しての特徴を取り上げる。

⑨



Kimiko Yoshii 『レシピ 移民90』1998年

この「東洋料理」とは、ほとんど「日本料理」のことと捉えて間違いない。なぜならばブラジルにおける東洋系とはその9割以上が日系人だからであると同時に、レシピの9割方は日本料理で、一部中華風や韓国風が含まれているのみだからである。そのことをふまえてこのレシピを確認すると、以下のことが分かる。

1. 53のレシピが紹介され、それぞれ考案者名が記載されている。氏名から判断すると、そのほとんどが日系人であるが、一部非日系と思われる人も含まれている。

2. 53のレシピのうち日本語（音訳）のレシピが、以下のように約4割に相当する21件ある。

Conhacu（コンニャク）、Uri no Tsukemono（瓜の漬物）、Raiscarê（ライスカレー）、Ankô（あんこ）、Dorayaki（どら焼き）、Okará（おから）、Fukudinzué（福神漬）、Gomoku-mushi（五目蒸し）、Hiya-yako（冷ややっこ）、Kantem（寒天）、Karashi-zukê（辛子漬け）、Mandiu no vapor（蒸し饅頭）、Moti（餅）、Mitsu Mame（みつ豆）、Motigome Gohan（もち米ごはん）、Okowa（おこわ）、Ossushi（お寿司）、Shabu-Shabu（しゃぶしゃぶ）、Sashimi（刺し身）、Sukiyaki（スキヤキ）、Tiawan Mushi（茶碗蒸し）

3. 日本以外の東洋系の名称が冠せられているレシピは以下の3件のみである。

Guioza - Trouxinha chinesa（中華餃子）、Lombo chinês（中華風豚肉）、Tofu ao estilo coreano（韓国風豆腐）

4. 上記を除いた残りの29件約55%は、ブラジル料理あるいはそれをアレンジしたものである。

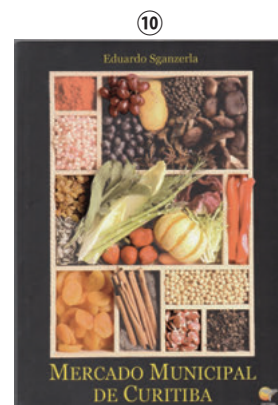
5. 甘味やデザートレシピ8件およびコンニャク・餅などを除き、43件中31件のレシピで、しょうゆあるいは味噌が使われている。つまり、その7割にしょうゆや味噌が使われており、「東洋（日本）料理」としての特徴がそこに表れている。

こうした特徴が、まさに日本文化とブラジル文化の統合を表わしているということになるだろう。

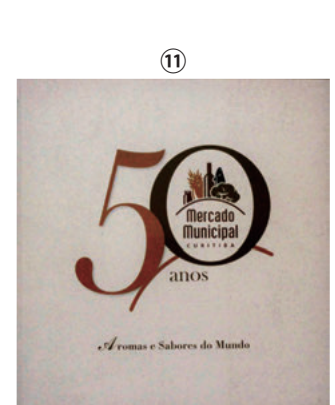
『クリチバ市営市場』（Mercado Minicipal de Curitiba）^⑩、『世界の香りと味覚』（Aromas e Sabores do Mundo）^⑪、『パラナ州の料理』（Culinária Paranaense）^⑫は、ともに多様な移民文化を紹介する目的で書かれた書籍で、その一部に日本人移民が取り上げられている。レシピの紹介が中心ではないものも含まれるが、食との関わりを考える上で参考となるので、順にその内容を紹介していく。

『クリチバ市営市場』（Mercado Minicipal de Curitiba）^⑩は、ブラジル人ジャーナリストがパラナ州の州都クリチバ市営市場の歴史とそこに働く人々を紹介し、2005年に出版したものである。その歴史は様々な移民の歴史とともに、まさに食文化に彩られている。「人種のラボラトリー」と呼ばれたクリチバに様々な移民が集まってきた中で、市営市場における日系人はその中心的な役割を担ってきた。現在も市場の商人組合会長は日系人が務めている。著者は市場で働

くおおぜいの商人をインタビューし記録しているが、その中には15人の日系人が含まれている。エスニック別ではもちろん最大グループである。また同市場の中央フードコートには日本人移民の壁画が描かれており、市場に多大な貢献を果たした日本人移民に対する顕彰であると伝えている。ブラジルでは1980年代中頃から始まった日本へのいわゆる「デカセギ」現象のあと、市場等で働く日系人は激減したと伝えられる。しかしクリチバの同市場では、現在もおおぜいの日系人の姿を目にすることができる。上記日系人15人のうち2名はレストランを開いている。一人は日本料理で、寿司・刺し身に始まりヤキソバ・鉄板焼き、うどん・シイタケ蒸しを提供している。老舗のもう一軒はすでに三代目の三世が経営し、日本的なアレンジを加えたブラジル食を提供している。ブラジル人の目から見ると、その色彩の美しさと味覚の繊細さが日本料理に通じているのだという。



Eduardo Sganzerla『クリチバ市営市場』2005年



Eliana Fachim『世界の香りと味覚』2008年

『世界の香りと味覚』（Aromas e Sabores do Mundo）

⑪は、前著と同じくクリチバ市営市場に関するもので、設立50周年記念として関係者が2008年に出版したものである。その内容はたいへん洒落た趣向になっており、32のレシピを紹介することで、移民の出身地の世界を巡り、食という行為を祝祭や人生の賛歌にしている。その32のレシピの中に4人の日系人によるレシピ、および日本食材を使ったレシピ1件が紹介されている。その5つのレシピのタイトルは以下のとおりである。



クリチバ市営市場中央フードコートの壁画

・・・

「Yakimeshi (焼き飯)」「Udon (うどん)」「Bolo de nozes sem glúten (グルテンフリー・クルミのケーキ)」「Macadâmia Nuts à moda Le Caffés (Le Caffés風マカダミアナッツ・アイスコーヒー)」「Quinoa com shiitake, shimeji, nirá e gengibre (シイタケ・シメジ・ニラ・ショウガ添えキヌア)」

・・・

このうち最初の2つは、上記日系人経営のレストラン提供によるレシピである。

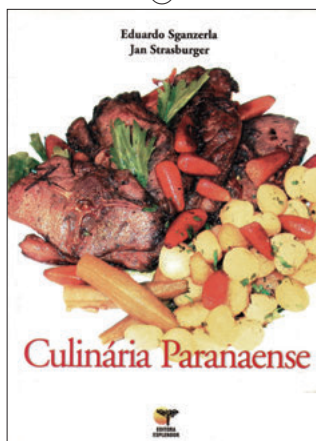
Yakimeshi (焼き飯)は、「最初にニンニクを油で炒めたあと、ニンジン・インゲン豆・ピーマンを炒め、塩で味付けする。そのあと、ご飯といっしょに混ぜて、しょうゆを少々加える。そして、色添えに錦糸玉子や香草をのせる。」とある。

Udon (うどん)は、素うどんではなく、油揚げやかまぼこ、天ぷらがのせてある。つゆには酒・しょうゆ・干しいたけ・昆布・ほんだしが、天ぷらには、インゲン豆・ニンジン・タマネギとキャッサバ(マンジョカ)といった材料が使われている。

ニンニクを油で炒めることや、キャッサバを使うことで、ブラジル風にアレンジされていることが分かる。「グルテンフリー」や「アイスコーヒー」そして「シイタケ・シメジ・ニラ」は健康志向の流行とともに、日本からの影響を伺えるものであろう。

『パラナ州の料理』(Culinária Paranaense)⑫は、『クリチバ市営市場』の著者が2011年に出版したもので、パラナ州の料理に及ぼした移民の影響、とくにドイツ人・イタリア人・ポーランド人・ウクライナ人をはじめとした貢献について述べている。それぞれの移民による料理とそのレシピを紹介している。残念ながら日本人移民に関しては、レシピが記載されていない。しかしその概要について言及がある。

⑫



Eduardo Sganzerla 『パラナ州の料理』2011年

パラナ州には、とくに1930年代に多くの日本人移民が北パラナを中心に渡ってきた。果樹栽培の分野で大きな変革をもたらし、州内生産の8割を日系人が占めていることなどに触れている。そのほか、上掲書で見たように、露店市場や公設市場における日系人の存在とその食習慣を紹介し、典型的な料理が「Sushi (寿司)」「Sashimi (刺し身)」「Yakissoba (ヤキソバ)」「Sukiaki (スキヤキ)」「Tempurá (天ぷら)」「peixes grelhados (焼き魚)」であると述べている。より正確には、歴史的な順序に従えば、スキヤキ→天ぷら→ヤキソバ、そして寿司・刺し身である。しかし、この典型的な料理とは、日本食レストランのメニューに見られる典型である。すでに多くのブラジル人が、「典型」以外の日本食を探し求めている。

2017年の現在、あるいはこれから先、この「典型的」料理は崩れていくのではないかと思う。そして、日本の日本食とは異なるブラジルらしい日本食(日系食)も多々現われるのではないかと期待している。

おわりに

幼少期の思い出は、母親が作ってくれたごちそうの思い出と確かに結びついている。我が家でも、母親が大根を干したクワンを漬けていたし、かき揚げやかきフライをいっしょに作った思い出がある。そうした思い出を甦らせてくれたのが、このレシピ集調査だ。本稿を執筆するにあたり、数多くの日系人の方々にお世話になった。もう手元に一部しか残っていない本を寄贈して下さる方もおり、調査中に体調を崩した際に薬を下さった方もいる。感謝に耐えない。個々のお名前を掲載することは控えるが、優しく心暖かい皆さんに心から御礼申し上げる。

ありがとう!そしてMuito obrigado!

参考文献

- ①佐藤初江『実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友』サンタ・セシリア割烹学校、1940年
- ②佐藤初江『実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友』日伯料理製菓研究所、1955年
- ③佐藤初江『実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友 Arte Culinária Nipo-Brasileira』宮本書店、1997年
- ④Departamento de Senhoras C.A.C., Delícias da Mamãe, 1994
- ⑤Associação dos Departamentos de Senhoras Cooperativistas, Delícias da Mamãe, 1998
- ⑥Associação dos Departamentos de Senhoras Cooperativistas, Delícias da Mamãe, 2004
- ⑦Associação dos Departamentos de Senhoras Cooperativistas, Delícias da Mamãe, 2010
- ⑧斎藤広志「ブラジル日系人の食事」『世界の食べ物56、南アメリカ1、アマゾン、ブラジル』朝日新聞社、1982年
- ⑨Kimiko Yoshii, Receitas Imin 90, Coordenadoria da Comissão de Recepção-Imin 90, 1998
- ⑩Eduardo Sganzerla, Mercado Municipal de Curitiba, Editora Esplendor, 2005
- ⑪Eliana Fachim, Aromas e Sabores do Mundo, Prefeitura Municipal de Curitiba, 2008
- ⑫Eduardo Sganzerla, Culinária Paranaense, Editora Esplendor, 2011
- ⑬Yukiko Moriyama, Cozinha Light receitas fáceis e práticas Tofu, Editora JBC, 1982
- ⑭森シメ『長崎の味 日本の味 Delicias de Nagasaki Sabor do Japão』辻真佐、1988年
- ⑮Estúdio Sonia Robatto, O Gosto Brasileiro As Melhores Receitas da Cozinha Japonesa - os segredos da cozinha das nossas avós -, Editora Globo, 1993
- ⑯Eiko M. Kina, A Cozinha Japonesa, Companhia Melhoramentos, 1996
- ⑰Carlos Ribeiro, Culinária Japonesa para Brasileiros, PubliFolha, 2009

中国の食文化が日本に与えた影響

日中餃子文化研究： 日本食に融合した中国料理とその歴史的背景

大塚秀明 (筑波大学)

2017年1月28日、キッコーマン東京本社において、中国文化に精通する筑波大学人文社会研究科 大塚秀明氏より、ご自身が中国で教鞭を取っていた体験を含め、今日の日本の餃子と中国の餃子との違い、歴史的背景についてお話しをいただきました。

餃子の起源

紀元前5世紀には、中国ではすでにお米を食べる文化がありました。小麦を食べる習慣はありませんでした。小麦は、家畜の飼料であって、人間が食べるものではなかったのです。というも、お米は脱穀することで人間の食料にできますが、小麦は粉状にしなければ食べられません。小麦の栽培が盛んになり、人間が食べるようになったのは、紀元前5~3世紀にシルクロードを通じて石臼が伝来してからといわれています。

餃子がいつから、作られ、食べられるようになったかというのははっきりしていないのですが、唐の時代頃ではないかと言われています。敦煌の遺跡から、餃子の乾燥品、いわば餃子のミイラが発見されているのです。餃子の形状の特徴である「二つに折られている」「ひだがある」「半円形である」「尖っている」という特徴を備えていることなど、今日の餃子とほぼ同様のものが唐の時代に食されていたというのは驚きですね。



新疆ウイグル自治区トルファン県アスターナ村で出土したミイラ (中国食文化辞典より)

餃子という名の由来

餃子に関して、どのようにその名が生まれたのか、諸説あります。小麦を練って円形に伸ばしたものに餡を多めに入れて、二つに折りたたむとどうしても尖ったところができます。尖ったものということで“餃”という文字が使われたと言われています。餃子の形状から“角”を使った言葉が生まれる。ところが中国では詰まる音がなくなり、“角”と“交”が同音

(ジャオ) となり、さらに“交”に食偏が加わって、“餃”という漢字が使われ、それに小さいものを指す接尾語である“子”をつけて、“餃子”という名称が生まれたとされています。

中国の餃子文化

今や国民食と言っても過言ではない餃子ですが、中国においては日本のように日常的に食べるものではありません。もっとも食べる時は、旧正月(春節)です。日本に置き換えてみると、中国の餃子は、お雑煮に相当するのでしょうか。中国では新年とは切り離せない料理のひとつとなっています。

一説には、餃子の「交」と「子」に掛けて、子の刻(0時)に交わる=古い年と新しい年が交わることから、お正月に食べられるようになったと言われています。その際、餃子の餡の中に、金銀を入れて、それを食べ当てるといふ風習もあります。それを当てた人は、その年は縁起がいいとされています。また、来客があった場合の、おもてなしの料理としても。さらに、「子」は、「子供」に通ずることから子供が授かる、という意味あいも。どちらにしても、中国における餃子は、ハレの日、縁起のいい食べ物として、食べられているのが特徴です。

また、餃子の調理法には、茹でる、蒸す、焼く、揚げるがありますが、中国では茹でるという調理法で水餃子にして食べるのが主流です。日本では、餡の中にニンニクを入れることが多いですが、中国ではテーブルに置かれていて、餃子を食べながらお好みでニンニクをかじるという食べ方をしています。



大塚 秀明
(おおつか ひであき)

東京教育大学文学部卒業、天津南開大学日本人専攻
筑波大学人文社会研究科、日中文学文化研究学会
主な著書に、『戦前日本における中国料理の受容
について』『日中文学文化研究』第4号2015年、
『初級中国語発信型』(共著)光生館など



日本の餃子文化

江戸時代の料理本『卓子調烹法』（1778年刊）に、「油ニテアクル、油ニテ煎ル、勢いろうにてむし」と、揚げ、焼き、蒸しの餃子の3種類の調理法が紹介されています。しかし、あくまでも中国料理のひとつとして、紹介されたもので、当時の日本人にはまだ食べられてはいませんでした。

明治以降、横浜や神戸などの中華街から中華料理とともに餃子が日本に紹介されるようになりました。それでも、今日のように日常的に食されるようになるには、もう少し後の時代になります。第二次世界大戦後、中国からの引き揚げ者が、日本各地で現地にて食べた餃子を紹介したことから、

一気に広まったとされています。

1956年に刊行された『亭主の月給袋』奥野信太郎：著というエッセイには、「近ごろ町に氾濫しているものひとつに餃子屋がある。～中略～今みたいに大流行しだしたのは戦後、ことに大陸からの引揚げが活潑になつてからの新現象である」と記されています。

また、食べ方も餃子発祥の中国では、水餃子ですが、日本では焼き餃子が主流。中国では、餃子はそれ自体を主食として食べますが、日本では、ご飯のおかずとして食べられることが多いのも特徴のひとつです。



中国食文化関連の寄贈図書をご紹介します。

このたび、昨年2016年1月22日に逝去された中山時子お茶の水女子大学名誉教授の旧蔵書が本センターに寄贈されました。寄贈に当たっては中山先生が創設した日中文学文化学会の二代目の会長であり、筑波大学人文社会科学研究科の大塚秀明先生に特段のご尽力をいただきました。中山先生はキックマン・ビデオライブラリー「中国の食文化」の監修者として、また数多くの中国料理関係の編著者として著名な研究者です。

中山先生の中国食文化分野での研究は大きく3つの方面から知ることができます。一つは、戦後の日本に中国料理の道を拓いたことです。中国料理の戦後日本における普及というプロの料理人である陳建民氏を始めとする中国人の活躍に注目が集まりますが、江戸の昌平坂学問所の流れを継承する湯島聖堂にあった書籍文物交流会の中国料理部からも多くの日本人料理人が育って行きました。交流会は原三七という漢学者が始めた今日のカルチャーセンターのような組織で中国の思想文学だけでなく料理や服飾などの講座もありました。中山先生は戦前の北京大学で中国語と中国文学を学び、当時の北京文化界の重鎮の一人であった原先生にも教えを受け、その縁で帰国後、東京大学に学び聖堂で中国語講習会や料理

講習会の講師を務められました。先生は、中国料理を文化としてとらえ、名著『中国菜』（全7巻）を刊行されました。

二つ目は共和国から次々と刊行された料理書を研究翻訳したことです。その集大成は角川書店刊『中国食文化事典』であり、その中国語訳も出ています。世界的にも画期的な書籍と言えます。三つ目は、香港で再現された満漢全席を紹介し、満漢全席の第一人者であられたことです。BSNHKで放映された番組にも出演されました。

このたびの日本語の書籍222冊・雑誌118冊、中国語の書籍287冊・雑誌315冊、合計942冊にも及ぶ寄贈により、本センターの中国食文化関連資料が格段に充実しました。皆さまのご利用をお待ちしております。



中山 時子
(なかやま ときこ)



『中国食文化事典』



シリーズ アジアのソイソース 『日本におけるアジアのソイソース利用』

フードコーディネーター・調理文化研究家 福留 奈美

アジア各国には、大豆とその他の穀物を主原料とするソイソースが多様に存在する。本誌「シリーズ アジアのソイソース」では、これまで韓国、フィリピン、タイ、ベトナムに赴き、現地のソイソース製造と利用法について調べた結果を報告した。本稿では視点を変えて、日本におけるアジアのソイソース利用について取り上げる。

東京オリンピック2020が間近になり、都市部だけでなく地方においても外国からの来日客が増えていることを感じる。その数は、2016年に過去最高の2,400万人を数え、8割以上がアジアの国々からの旅行者であった(図1)。

2016年現在の在留外国人の数は(図2)、総数230万人強、その3割近くが中国、2割近くが韓国、そしてフィリピン、ブラジル、ベトナムからが多い。1991年以降の推移では(図3)、総数は2倍近くに増え、中国・台湾、フィリピン、ベトナムやその他の国からの人が増えていることがわかる。

2008年7月、文部科学省ほか関係省庁(外務省、法務省、厚生労働省、経済産業省、国土交通省)は、2020年を目途に30万人の留学生受入れを目指す「留学生30万人計画」を策定し、2015年度には日本の教育機関に在籍している外国人留学生の数が初めて20万人を突破した。日本で暮らす外国人は着実に増えている。

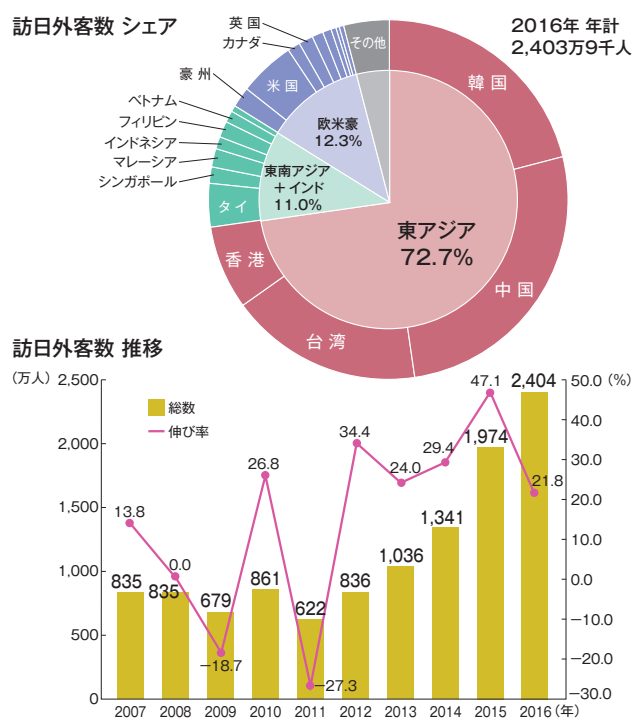
観光目的の外来客は、短期間の滞在中に日本の食べ物を本場ならではの味として試し、楽しんで帰っていく。しかし、日本に「暮らす」ことを決めた外国人たちは、祖国の味を懐かしく思い、祖国の調味料を使った料理を作りたいと思うのではなかろうか。また、日本にきて数年あるいは数十年になる長期の在留者や在日二世・三世の方々は、どのように祖国の味を再現しているのだろうか。

筆者は、20代前半にフランスで1年間滞在したときに何が恋しくなったかというとき、しょうゆ味のだし汁と漬物だった。初めはおいしくて感動したフランスパンのサンドイッチも日常生活の中では飽きがくる。アジア食材店で買った日

本のしょうゆと素麺で、昆布茶少量に高知から持参した鰹節をパリりとふりかけただけの汁素麺を作り、簡易的ながらも懐かしいだし味の味にほっとした。異国の小さな街でも、探せばしょうゆを入手できることをありがたく思った。

本調査では、とくに先行調査した韓国、タイ、ベトナム、フィリピンの4か国に、自国の特徴的なソイソースを有する中国・台湾、インドネシアを加え、日本に住むアジアにつながる人々に話を聞いた。ソイソースを中心に祖国の味を再現するために欠かせない調味料にどのようなものがあるのか、果たして日本のしょうゆでも代替がきく部分はあるのか等を、家庭での利用と飲食店での利用とを合わせて調べた。また、アジア各国の料理を日本に紹介してきた料理人や料理研究家たちは、どのように本国の味を日本で再現し、あるいは日本にある食材で独自のアジア料理の世界を再構築してきたのであろうか。外国からの料理人だけでなく日本の料理人にも聞いた。本報告は、東京中心に限られた情報であるが、今後の発展的研究につなげるための一布石となれば幸いである。

図1. 訪日外客数の国・地域別割合(2016年)および年次推移
[データ出典: 日本政府観光局(JNTO)]





福留 奈美 (ふくとめ なみ)
 高知県出身。博士(学術)、フードコーディネーター、お茶の水女子大学、実践女子大学ほか非常勤講師。
 日本と諸外国における食材利用・調理法・レシピ表現等の比較研究、食文化とことばの研究、日本の食文化紹介のテストワークショップ等を行う。

図2. 【国籍・地域別 在留外国人(中長期在留者及び特別永住者)の数と都道府県別割合】 [法務省統計、在留外国人統計、2016年6月]

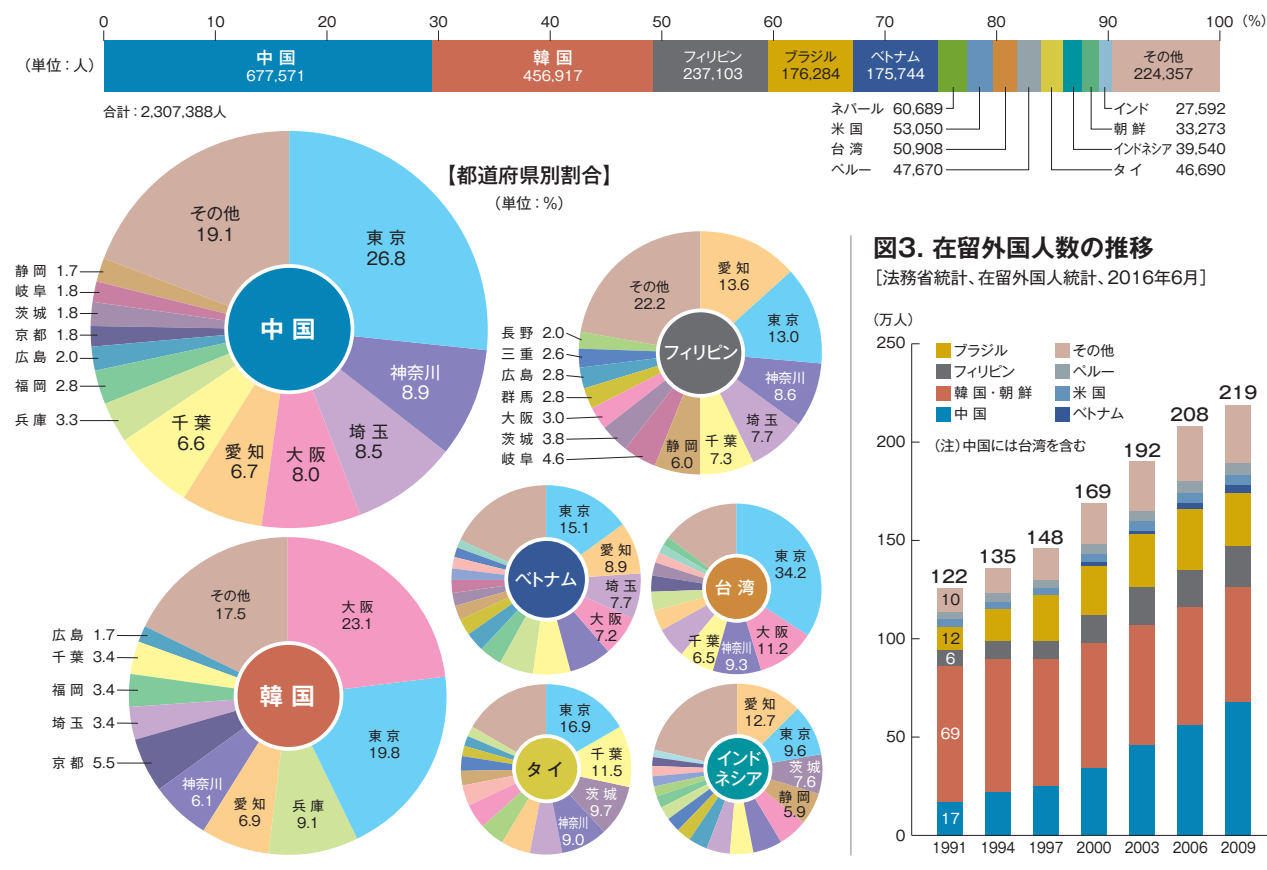
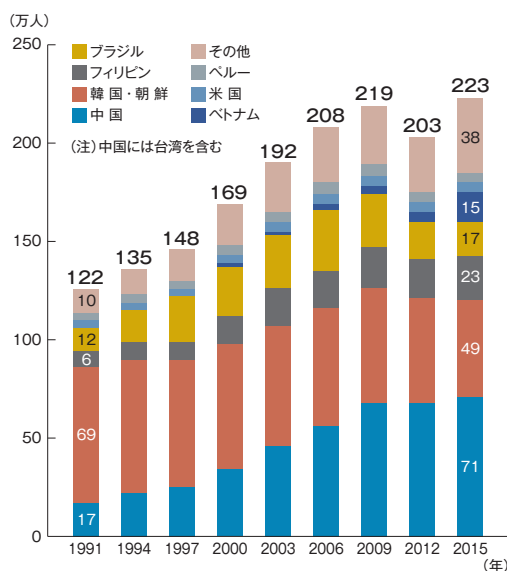


図3. 在留外国人数の推移

[法務省統計、在留外国人統計、2016年6月]



中国・台湾

中国・台湾のソイソースの種類

縄文末期の稲作文化伝来、遣隋使・遣唐使、日宋・日明貿易、長崎を通じた清との貿易等、日本は中国からの影響を継続して受けてきた。しょうゆ・味噌の原型は、奈良時代には既に大陸から伝わり製造されていた「醤(ひしお)」の中の穀醤とされる。その後、日本ではコウジカビによる麴を用いた発酵・醸造技術が独自に発達し、江戸時代後期に関西だけでなく関東でも本醸造しょうゆが本格的に製造されるようになり定着した。日本のしょうゆは、中国に現存する中国スタイルのソイソースとは香りも味もかなり異なる独自のスタイルとなった。

中国のソイソースには、日本語では中国たまりしょうゆと称される「老抽(ラオチュオウ)」と中国濃口しょうゆと呼ばれる「生抽(シュンチュオウ)」がある。老抽は、ドロリとして色が黒く、しょっぱさとほんのりした甘味、カラメルの苦みが強い。生抽は、色が薄く、塩辛さが真っ先に感じられ、主に塩味をつけるために使われる。どちらも大手ブランドのものが、通販やアジア食材店で入手できる。

台湾では、ソイソースは漢字で「醬油」と表記される。トップブランドの金蘭醬油は黄色いラベルが目印で、味も見た目

も一般的な関東の濃口しょうゆにかなり似ている。これなら日本のしょうゆとの代替は問題なく可能であろう。しかし、台湾人の誰もが例にあげる「醬油膏(ジャンヨウガオ)」は、日本にはない懐かしい調味料らしい。甘いつけダレとして卓上に置いて点心等に使う。でんぷんでトロリとしたとろみをつけており、品名に「台湾とろみ醬油」と日本語訳が添えられている。

関東では、横浜中華街に多くの中国食料品店が集まり、買い物をするにも情報交換をするにもいい。上野のアメ横センター地下にも、中国・台湾の食材・調味料を多種多様に揃えた店が入っている。他にも、中国食材が揃う専門店が東京・池袋にあると聞いて行って見た。2階は中国図書専門店、3階は中国料理店、4階に食料品が揃うスーパーが入っている。調味料の棚には、大手ブランドのソイソースが広いスペースを占め、オイスターソース、フィッシュソース等も並ぶ。芝麻醬、甜麵醬、豆板醬、XO醬等の醬類はまた別の棚にぎっしりと並んでいる。中国には、日本よりもはるかに多様な発酵調味料があり、それらを組み合わせて油脂分のコクに負けないだけの複雑で渾然一体となった味付けをする。

ソイソースの瓶を蛍光灯に透かしたり、裏側のラベルを見て品定めをしている台湾出身の女性に話を聞いた。余計

なものが入っていないか、沈殿物が多くないか等を確認しているのだそうだ。普段、家で使っているのは日本のしょうゆで全く不自由がない。なぜ中国のソイソースを買いに来たかという、ネットで見つけた中国料理を作ってみようと思ったからだという。本場の味に近づけるには、やはり本国の調味料を使わないとならないと思い、電車に乗ってわざわざやって来た。「本場の本格的な味」にするには、調味料へのこだわりが欠かせないということであろう。

同ビル3階の中国料理店では、中国から呼び寄せた中国人の料理人が腕を振る。調味料は全て中国からの輸入品を使っており、本場の味であることが魅力だという。

一方、中国から来た料理人でも日本の調味料しか使わないという店もたくさんある。東京・神保町にある店では、シェフは山東省の出身でサービススタッフも全員が中国出身。厨房では中国語が飛び交い、メニューも中国語と日本語が併記されている、そんな中国料理店で使用している調味料について聞いた。中国の調味料は一切使わず、しょうゆもオイスターソースもすべて日本のメーカーのものを使

用しているという。「中国のしょうゆはいろいろと味が入っているから。日本のしょうゆは香りもいいおいしいからね。」とのことで、日本人客の好みに合わせている部分もあるだろうが、中国出身者にとっても満足のいく好みの味が日本のしょうゆでも作りだせる、ということであろうか。

日本の中国料理

日本の中国料理界にスターシェフが登場し、本格的な中国料理をメディア等を通じて全国に紹介するようになったのは1960年代以降である。本場四川スタイルの麻婆豆腐を日本に広めた四川飯店（1958年開業）の陳健民氏や、広東料理の周富徳氏等が知られるところである。NHKきょうの料理にアーカイブ化されている陳氏の麻婆豆腐のレシピでは、豆板醤、甜麵醬は中国ならではの醬として使うが、酒、しょうゆに特記事項はなく、日本のものを想定している。中国本土では、酒は老酒・紹興酒等の黄酒、ソイソースは老抽を使うところであろうが、日本酒やしょうゆでも代替できると考えたのであろう。

1990年代になると、1943年横浜中華街生まれの譚彦彬氏（広東名菜 赤坂璃宮）やトウランドット游仙境他で知られる脇屋友詞氏等、次世代のシェフが注目される。日本人の好みを知り尽くした上で、本場の味にこだわっているだろう同シェフたちの一般向けに公開されたレシピについても、日本のしょうゆで作るものがほとんどである。

料理書を見てみると、中国料理の体系的な専門書として知られる『新 中国料理大全』（1997年）の中でも、「酒、醬油」と記載されているものがほとんどである。大学の基礎調理実習の和洋中の献立の中で中国料理を作る際にも、豆板醤、甜麵醬、芝麻醬を使うことはしても中国の輸入ソイソー



中国食品の店（東京・池袋）



品定めをする台湾女性



日本で買える中国しょうゆのいろいろ

日本におけるVEGAN和食

世界には、菜食、精進料理、ヴィーガン等、植物性食品だけを用いる食事様式があり、その様式に従って食生活を送る人々が一定数いる。在日・外来のそうした人々は、日本らしい料理を気軽に味わいたいの食べる場所がなくて困っているという話を聞いた。確かに、日本の料理として真っ先に思い浮かぶ寿司もすきやきも焼き鳥も魚や肉がメインである。味噌汁や麺つゆには鰹節や煮干しが使われている。精進料理というスタイルはあるが、禅寺や懐石料理店にあるだけで手軽には行けない。

ヴィーガンレストラン「ラビングハット」（東京・神保町）では、来客の9割以上が在留外国人か外国からの観光客である。オーナーの吉井氏は台湾出身、シェフは中国出身で、メニューの主体は中国系の料理なのだが、「ヴィーガンの和食を食べたい!」という客の要望に応じて作ったVEGAN蒲焼重とVEGAN寿司も看板メニューとなっている。鰻の蒲焼きもどきは、ゆで大豆をつぶして蓮根のすりおろしと米粉をつなぎに入れて、ウナギの皮は海苔で見立てある。禅寺の精進料理に鰻蒲焼きもどきの料理があると知り、自分で工夫してレシピを編み出したそうだ。油揚げをターメリックで着色した卵もどき入りの海苔巻きや、本物のイカと見間違うほどのイカもどき握り寿司には驚いた。

日本の大手メーカーの有機丸大豆の濃口しょうゆを使っているが、グルテンを気にするお客様にはしょうゆダレは使わない。小麦たんぱくのグルテンは発酵段階で分解するためグルテンアレルギーのアレルゲンにはならないという説もあるが、食べ手の心情を考慮して小麦原料のしょうゆは使えないという。日本には大豆だけで作るたまりしょうゆがあるので、その活用の可能性はあるかもしれない。



鰻蒲焼きもどきの寿司



ラビングハット 吉井 理恵氏



中国の老抽(左)とシンガポール産の生抽(中)・老抽(右)



Jasmineの東坡肉



麻布長江の四川麻婆豆腐



フカヒレ姿煮の土鍋ごはん

スをわざわざ使うことはなく、当たり前のようにしょうゆを使っているのではなからうか。近年、料理研究家による「アジアごはん」とタイトルをつけた料理書が多数出版されている。身近な食材・調味料で家庭でも作れる料理の提案を旨としており、麻婆豆腐を作る際に甜麺醤ではなく八丁味噌を使う提案もある。確かにそれらしい味になりそうだ。来日した中国人は、日本の多くの麻婆豆腐に花椒(ホアジャオ)が使われていないことに驚くという。和製麻婆豆腐のヴァリエーションは、調味料・香辛料の使い方からしてもかなり幅広い。

平成になってからは、これまで活躍してきたシェフの二代目、三代目が先代の味を継承する他、1970年代生まれの日本人シェフが業界を牽引する。上海料理・杭州料理の山口祐介氏(中華香彩JASMINE)と四川料理で知られる田村亮介氏(麻布長江 香福庭)にソイソースを使う料理について聞いた。お二人は、脇屋氏同様に、本場の中国料理をそのまま再現するのではなく、中国料理の枠組みからは逸脱することなく、日本人が作る日本の素材を使った日本人ならではの中国料理の世界を切り開いた層である。

山口氏は、上海の南に位置する杭州の料理が得意で、名物料理として知られる東坡肉(トンポーロー)には老抽(中国たまりしょうゆ)がなくては作れないという。その特徴は、独特の赤味があった照りのある色合いにある。その深い色を見て、中国人は「おいしそう」と思うのだそうだ。絶品の東坡肉は、濃厚な色から覚悟したほどしょっぱくはない。この深く濃く明るい色を出しながら味のバランスをとるには、た



Jasmine 山口 祐介氏

まり系のソイソースでなければならないというのがわかる。使っている老抽は中国の大手ブランドのものであった。ただ、同社の老抽は後味に苦味が残るらしく、炒め物等にはシンガポールで製造された老抽と生抽を併用していた。シンガポール産の中国スタイルのソイソースを日本人シェフが日本の本格中国料理店で使う。中国本土であればいろいろな老抽が選べるところ、輸入品に限られる日本にあっては、国を越えて好みのソイソースを探す工夫がなされていた。

四川料理の田村氏は、「日本で食べる本格的な四川料理」という世界観で料理を考えている。日本のしょうゆでも十分おいしく作れるところ、四川麻婆豆腐と名付けた料理では赤い唐辛子油の色と対比させて黒みがかかった色を出すために、敢えて中国の老抽を使っている。一方、白湯をベースに白濁したスープで煮込む四川風のフカヒレ姿煮では、日本の濃口しょうゆを少量だけ使う。土鍋で熱々で出されるフカヒレ土鍋ごはんは、薄いページのあんにしょうゆの風味はほとんど感じられない。一言でいうなら「コクのある」と表現できる大きくまとまりのある旨い味わいである。

フカヒレ姿煮は、四大中国料理(北京・広東・上海・四川)のそれぞれでレシピが異なり、上海料理のフカヒレ姿煮はソイソース風味がしっかりと前面に出た作り方をするとし、四川では控え目に用いるという。ソイソースの使い方にも特徴が出る。これまで主食材のフカヒレに意識が集中していたが、今後は、煮込む調味料の使い方にも注目して食べ比べてみたいと思った。



麻布長江 田村 亮介氏

韓国

韓国ソイソース「カンジャン」の韓国および日本での利用については、本誌No.24で詳しく述べた。日本で暮らす韓国につながる人々にとって、韓国産の韓国スタイルのソイソースであることはどれだけの価値があるのだろうか。結論を先に述べると、カンジャンは多くの場合、日本のしょうゆで代替可能だと考えられる。日本語で書かれた韓国料理書を複数見ても、カンジャンを使うものはまずない。それは、韓国でもヤンジョカンジャン(麴で仕込む日本スタイル

の醸造しょうゆ)が一般的で、つけダレや、漬け込み用のソイソースとして多用されていることから納得できる。

韓国からの留学生3人に話を聞いた。韓国の家で母親が使っているカンジャンは、センピョ社のジンカンジャン(赤ラベル)で、1人は新大久保でそれを買って使っているが他の2人は日本のしょうゆを使っていた。懐かしく思う韓国の味は何かと問うと、手作りテンジャン(韓国の味噌に当るもの)のチゲ(鍋)やクク(汁)、そしてオンマが漬けたキムチ

だと3人共に答えた。テンジャンもキムチも家庭ごとの味、オンマの味がそれぞれに出る手作りが一番と韓国人の誰もが思っている。対してカンジャンは、現在では工業的な製品が多く家庭で利用され、カンジャンそのものが”手作り”から少し遠い調味料となっている。甕で寝かした手作りのチョソンカンジャン（甕で仕込む朝鮮式の伝統的製法のカンジャン）は、複雑な味わいで別物であるが、工場で一時的に製造されたヤンジョカンジャンと日本の大手メーカーのしょうゆとは似ている。

新大久保の韓国食材店は、在日韓国人や留学生に混じって韓流好きの日本人も多く来店する。調味料の棚には、大



新大久保の韓国食材専門店で売られる調味料（東京・新大久保）

手メーカーの3アイテム（ジンカンジャン、クックカンジャン、ヤンジョカンジャン）が並んでいた。韓国人のソウルフードのひとつであるミヨクク（ワカメスープ）の味付けを店員の韓国人女性に聞いてみた。カンジャンは味がくどくなるから肉を煮込んだスープに塩だけで味をつけるといふ。韓国では、ミヨククは色の薄いクックカンジャン（汁用カンジャン）を隠し味程度に使用する。ジンカンジャンでは色が濃くなりすぎるし、日本の淡口しょうゆを使うと別物になってしまう。クク（汁）のためだけにクックカンジャンは買わない、ということなのかもしれない。

色を隠し味程度に使用する。ジンカンジャンでは色が濃くなりすぎるし、日本の淡口しょうゆを使うと別物になってしまう。クク（汁）のためだけにクックカンジャンは買わない、ということなのかもしれない。

30年以上前から新大久保に店を構える韓国料理店では、カンジャンケジャン（ワタリガニのカンジャン漬け）が人気である。ソウルで食べたカンジャンケジャンに比べて漬け込み



日本のしょうゆを使ったタレで漬け込んだカンジャンケジャン（東京・新大久保）

液の色が薄く、使っているのは日本のしょうゆだった。カンジャンと名付けた料理に、韓国のカンジャンを使わずに日本のしょうゆを使うということは、正確には「しょうゆケジャン：ワタリガニの“しょうゆ”漬け」ということになる。日本において、カンジャンとしょうゆがほぼ同じものと認識され代替利用されていることのひとつの表れであろう。

一方、20歳で来日して日本に暮らす韓国女性が息子さんと一緒に開いた東京・青山の韓国料理店では、プルコギにつかうタレを、しょうゆ、カンジャン、果物のすりおろし等を調合して独自に作っているのが



しょうゆとカンジャンをブレンドした特製タレで作るプルコギ（東京・青山）

自慢だ。しょうゆとカンジャンを混ぜて使うことで、味に良いバランスが生まれるそうで、カンジャンとしょうゆの違いを意識した上での調合であろう。在日一世だからこそのこだわりかもしれない。

タイ

タイ料理に欠かせないシーユーカーオ

タイ料理に対する関心が高まったのは1990年代以降だと考えられる。タイ料理店として初めて「チェンマイ」（東京・有楽町）が開業したのが1979年（今は閉店）。本格的なタイ料理の老舗として知られる「ゲウチャイ」は、第一号店の江東橋店を1989年にオープンした。1987年からタイ食材の輸入販売を始め、タイ料理普及に努めた料理研究家・氏家昭子氏は、『わたしのタイ料理』（柴田書店）を1992年に出版した。日本に本格的なタイ料理が紹介され、タイの食材や調味料を使って家庭でタイ料理を作れるようになってからまだ30年も経っていない。

学生時代、ゲウチャイに行き初めて食べたトムヤムクンの甘くて酸っぱくて辛い味には衝撃を受けた。タイはしょうゆではなく魚醤を使うのだと習い、信じてきた。タイ料理の多くはナンプラーで塩味をつけることに間違いはない。しかし、タイにもソイソースがあり、日常的に家庭でも使われ、中国系の料理では欠かせない調味料であることを本誌No.25で報告した。日本の料理が寿司や蕎麦や牛丼だけで

ないのと同様に、タイ料理もトムヤムクンとグリーンカレーとパッタイ（米粉炒め）だけではない。もっと多様な料理があり、調味料の使い方がある。日本に住むタイ人達はどこで、どんな風にその舌を満足させているのであろうか。

人種のるつぼと称される東京・墨田区の錦糸町を訪ねた。そこにはタイ教育・文化センターがあり、タイを旅してタイ文化に親しみ、タイ語、料理、マッサージ、カービング等を習いに来る人が集まる。筆者も何度か料理教室に通い、親切で朗らかで美しいダムロンティララット先生の大ファンになった。改めて先生に、調味料の使い方についてうかがった。

同料理教室では、タイ国本場の味を伝えるために調味料はタイからの輸入品以外は使わない。生徒にも、代替でしょうゆを使う例は示さない。生徒たちも、また友人・知人のタイ人たちも、アジア食材店やネット通販でタイ食材・調味料が入手できるので、それほど困った様子ではないらしい。

タイ料理の味の構成は、まず「酸味（プリアオ）・甘味（ワーン）・塩味（ケム）・油脂味（マン）・辛味（ペット）」



ゲウチャイで売られる調味料。シーユーカーオとシーズニングソースは各1アイテム



パッシーユ (幅広の米粉麺のシーユ炒め)

の5つがあり、さらに香り(ホーム)が加わったバランスで成り立つのだという。マンの直訳は“油”という意味で油脂味とここでは呼ぶ。油脂分が加わることで生まれる“コク”に通じる味わいである。日本では、呈味成分と直結する5つの基本味として「甘味・酸味・塩味・苦味・うま味」をあげるが、タイではうま味は認識されていない。そして、苦味も料理に必要な味としては含めず、ココナッツオイル等の油脂によるコクのある味わいと辛味が加わる。それぞれがバランスよく丸くまとまることを“クロムクロム”と言っておいしさの評価において重要視する。

「タイ料理に絶対に欠かせない調味料をあげるとしたら？」という質問には、「ナンプラー、塩、砂糖、シーユーカーオ」があがった。シーユーカーオは、白いソースという意味で色が薄く塩味が強いサラリと粘性のないタイプのソースである。シュリンプペーストのカピや大豆発酵調味料のタオチオ等もそれがないと作れない料理がある。しかし、タイ人が日常的に食べるタイ料理を作ろうとする時に、これさえあれば何とかなる、という最低限の調味料の4番目にソースがあがった。ソースが日常的にタイの台所で使われ、味のベースを作っていることを物語っている。ナンプラーと塩で塩味を決め、そこに砂糖とライム果汁等で甘味と酸味を加えて、プラスアルファの香りや色と塩味をシーユーカーオで調べて丸くまとめる(クロムクロム)という

タイ教育・文化センター料理教室のソイソースを使った代表的なタイ料理



タオフー・ソングルアン(あんかけ豆腐)



ブラー・ヌン・シーユ(魚のシーユ蒸し)



講師: チョンシター・ダムロンティララット先生

イメージなのだそう。日本では「しょうゆの香りとうま味を加える」と表現するところであろうが、うま味の概念がないので「香り(ホーム)」と表現される。あくまで味の骨格はナンプラーと塩で、ソースのシーユは脇役である。敢えてシーユが味付けの主役となる料理を聞いてみると、魚介のシーユ蒸し、あんかけ豆腐等があげられた。

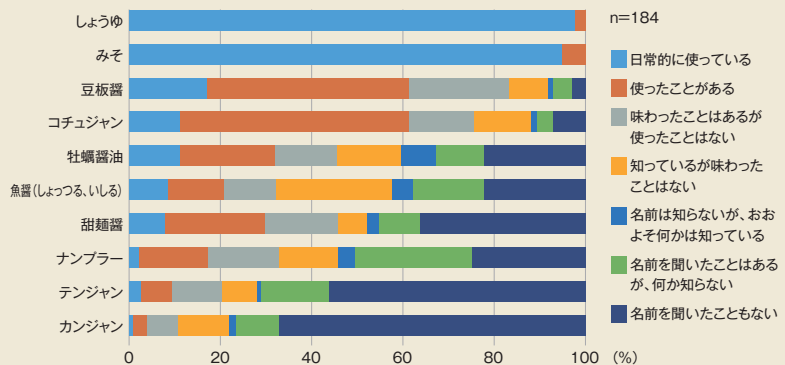
タイ国商務省公認のレストランをはじめ、タイ料理店を訪ねてメニューにあるシーユ料理を調べた。パッシーユ(米粉麺のシーユ炒め)は、辛味に弱い人や子ども向けにどこのタイレストランでも基本的に用意している。もっちりした麺に濃厚なシーユが絡み、味もしっかりついていておいしい。ただ、“クロムクロム”を意識するとシーユ味だけでは物足りない。



タイ国商務省の認定レストラン制度がある

女子大生におけるアジアの発酵調味料の認知度および使用頻度 都内女子大生対象のアンケート調査(2017年1月実施)

本稿で取り上げたアジアのソイソースおよびその他の発酵調味料について、女子大生の認知度および使用頻度についてのアンケート調査を行った。名前を聞いたことがあるか、どのようなものか知っているか、味わったことがあるか、使っているかについて、[1点:名前を聞いたこともない]から[7点:日常的に使っている]までの7段階に分けて得点化して比較した。その結果、馴染みのある調味料は10種類で、その他は名前を聞いたこともない人が8~10割近くであった。また、日本を含む7つの国・地域の食文化についてもっと知りたいと思う順に順位づけをして得点化(最上位7点~最下位1点)したところ、日本(5.2)、韓国(5.0)、中国・台湾(4.4)、タイ(3.7)、ベトナム(3.2)、インドネシア・フィリピン(同点2.3)となり、日本と並び、韓国の食文化への関心の高さが示された。



認知度・使用頻度の低かったその他の発酵調味料(ケチャップイカン、シジャウ、ヌックトゥーン、カピ、タウチョ、タフレ、タウシ、バグアーン、シーユ、プーティス、ママ、トヨ、ジャウハオ、チャオ、トゥーン、パティス、タオチオ、ナンマンホイ、ヌックママ、ケチャップアシン、ケチャップマニス、エクチョ、魚露、チョックカル、ハオユー、老抽・生抽)

パッタイを頼むと添えてでてくる卓上調味料について聞いてみると、ソイソース味のパッシューであっても、味が足りないと思えば好きにかけるのだという。薬味の入ったナンプラー、唐辛子入りの酢、グラニュー糖、刻み唐辛子がセットになり、しょうゆ色に見えるボトルにはナンプラーが入っていた。日本では、味噌としょうゆ、魚醤としょうゆ、というように発酵調味料を組合せて使うことをあまりしない。タイでは、味のバランスをとるために、ソイソースのシーユーにフィッシュソースのナンプラーを組合せることをよくする。



炒め麺料理に添えて卓上に置かれる卓上調味料のセット

日本では馴染みのないシーズニングソースの使い方についても聞いてみた。シーズニングソースは、アミノ酸液を加えたソイソースフレーバーの調味液で、卓上調味料としてどこの家でも、またレストランでも一般的に使われている。加熱調理に少し使うと特有の香りが引き立って、味のまとまりがよくなるのだそう。タイ人シェフの料理本でも、基本で使うソース類はナンプラー、シーユー、ナンマンホイ（オイスターソース）の組み合わせであるが、炒め物にシーズニングソースを少量使っている例があった。

ゲウチャイで働くタイ人女性に話を聞いた。彼女は日本人

と結婚して日本に住むようになり、本格的なタイ料理はタイ教育・文化センターで習った。家庭で使うソイソースは日本の昆布しょうゆで、店でも売っているグリーンキャップのシーズニングソース（ゴールドエンマウンテン社）に味が似ているのだそう。炒飯を作るのに昆布しょうゆ、またはシーズニングソース、どちらかそれ一本で事足りるのだとすすめられた。それだけを味わうと2つは随分と違う味なのだが、それ一本で済む、という点で共通する部分はあるのかもしれない。

東京・錦糸町にあるタイラーメンとタイ食材を提供する店では、シーユーカオとシーユーダム（ブラックソイソース）、シーズニングソースが売られていた。ナンマンホイは、中国のものよりも随分と色が明るくて別ものである。働いているタイ人女性



タイラーメンの飲食店と食材店を兼ねた店舗

に聞くと、タイ料理は店の賄いで食べ、家では和風の料理しか作らないので日本のしょうゆで全て事足りるという。

結局のところ、日本に住むタイ人は、タイ料理を作るにはタイの調味料を使い、そうでなければ日本の調味料も自由に使っているようだ。これは、タイの食材・調味料が多様に選択できるだけの流通環境が整っているからの選択肢であろう。

ベトナム

日本でエスニック料理というと、タイ料理、ベトナム料理をまず思い浮かべる人が多いのではないだろうか。隣国の中国料理、韓国・朝鮮の料理に比べ、エスニック（民族的）な違いを感じる程よい距離感の「異国の料理」という印象を受ける。同じアジアに属して米を主食とするが、石毛直道氏による魚醤とナレズシの研究では、タイ、ベトナムは魚醤卓越文化圏に属し、魚醤のナンプラー、ヌックナムを多用する点で異なる点とされる。しかし、タイ、ベトナムでも穀醤であるソイソースはよく使われ、ベトナムについては、ハノイ、フエ等の北部・中部と南部のホーチミンでは文化圏が違い、ソイソースや魚醤（フィッシュソース）の使い方にも違いがあることを本誌No.25で紹介した。

ベトナムからの留学生2人に話を聞いた。それぞれに、日本の食生活への馴染み方が違って、それは留学生の典型的な2つのパターンだと思われる。

ひとは通学途中にあるベトナム料理店でアルバイトをしており、ベトナムの味は賄い飯で度々味わえるし、ベトナム食材を売る専門店に必要な調味料や食材を買ってくる。家でもベトナム料理をよく作るそうで、故郷の味が恋しくてさみしい思いをすることはあまりないという。それに対してもうひとは、年に1-2回、ホーチミンに里帰りしたときにヌックトゥー

ンをはじめとする調味料や食材を手持ちで持ち帰り、それを大事に使う。なくなった後は、日本のしょうゆを使ってそれなりの好きな味の料理を作って我慢しているという。「我慢」というのにも慣れがあるようで、来日当初は慣れなくて嫌だったけれど、今は日本の味付けにも慣れてきて、特に気にならないという。炒飯等を、よくしょうゆで味付けして作っているそう。日本の学生生活に順応するのと並行して、味覚の面でも日本の味に順応していった様子がうかがえる。

さて、「ベトナム食材店」とインターネット検索してみると、結構な数のお店が広範囲に点在していた。トップにヒットした店を訪ねると、大量の米粉麺や生春巻きの皮が売られる奥に、ベトナムのソイソース ヌックトゥーンがベトナム内の別称でもあるシジャウという表示を



駅前の商店町にあるベトナム食材店。中国・タイ等の食材も一部取り扱う。

付記して売られていた。「よく使うヌックトゥーンは？」という質問に店主が選んだハオヴィ（“濃い”の意味。諸味の一番搾りを使うため窒素含量が多い）タイプは、しょうゆ同様にサラッとしたタイ

プで、ソイソースフレーバーもうま味も強くて、加熱調理にもつけダレにも向く。また、ベトナムでシェアの高いシーズニングソースのチンスが大瓶で売られていた。どちらもそれぞれ一本で、炒飯でもスープでも味付けが済みそうなバランスのとれた旨い味である。

東京・高田馬場のベトナム料理店では、30アイテム近くあるランチメニューのほとんどはヌックмамで味付けしており、ヌックトゥーンを使うものはひとつだけであった。使っているのはマギー社のタンヴィ（薄い）タイプで、ごま油で炒めた鶏肉に少量のスープと生姜・玉ねぎ、そしてこのソイソースをたっぷり入れてごはんと炒め合わせて作る。確かに日本のしょうゆとは風味が違うが、ごはんとソイソースという共通した懐かしい味がする。留学生たちは、ヌックトゥーンで時々炒飯を作ると言っていた。外国の日本料理屋で烏釜飯を食べて懐かしく思うのと同様に、留学生はこのヌックトゥーンごはんを食べて懐かしく思うのだろう。各国の料理は、【食材の組み合わせ×調理法×調味料】の3つの構成要素で成り立っていると考えられる。

錦糸町のベトナム料理店では、シェフはホーチミン出身であるがヌックトゥーン味がベースとなる料理はひとつも出していないという。注文



コム・ガー・タイ・カム（鶏肉と生姜の焼きなべご飯）



玉子と豚の角煮

したベトナム風豚肉角煮はベトナムでよく作られる中国系の料理で、ヌックトゥーンを使う料理の代表格であるがヌックмамで味付けするところもある。この店はヌックмам味の角煮で、煮汁の色は薄く、ヌックмамの塩気がきいて、砂糖で甘味付けた煮汁が豚肉に染みておいしい。煮汁も飲めるくらいで、ごはんがおいしくいただけ。ヌックмамで魚臭いかということでもない。ほのかな魚醤臭が食べ終わった後に香るくらいで、淡口しょうゆで煮たといっても信じてしまいそうである。

ベトナムのヌックмамはタイのナンプレーよりもやさしい味で、タイのナンプレーでは代替がきかないのだそうだ。一方、ソイソースについては、隣国タイのものでも代替できるアイテムがあり、同店でつけダレに少量使うというヌックトゥーンを見せてもらったなら、正確にはタイのゴールデンマウンテン社のシーズニングソースであった。歩いて1分弱の錦糸町のアジア食材店で購入しているという。高田馬場の店のベトナム人シェフに聞いた時にも、同社のシーズニングソースは味が似ているので代替できると言っていた。シーズニングソースは、アミノ酸液に醸造ソイソースを加えて作る混合タイプのソースで、日本でいえば混合しょうゆに相当する。タイ、ベトナム、フィリピンで共通して使われるもので、違いが少ないものと考えられる。ちなみに、中国のオイスターソースは使えないけれど、色が薄いタイのものは代替可能なのだそうだ。



ベトナム料理店で使用されていたタイのシーズニングソース

インドネシア

インドネシア共和国は、人口約2億6千万人（2016）、中国、インド、アメリカに次ぐ人口世界第4位の国である。ジャガイモの語源は、16世紀、オランダによってジャカルタ経由で持ち込まれたためにジャガタライモから転じたという話は馴染み深い。第二次世界大戦の占領期を経て、1958年に国交樹立後、1970年代以降には多くの日系企業が進出し経済交流も盛んである。しかし、食を通じた文化交流という点では、まだまだこれから発展の余地のある国であろう。

筆者自身、インドネシア料理といえばナシゴレン、サテが思い浮かび、そのあとが続かない。インドネシアのソイソースについても、実体験として使ったことがないためよくわからない。東京・東五反田にあるインドネシア大使館を訪ねて、インドネシア料理の日本への普及状況とソイソースの利用について話を聞いた。

一般的なアジア食材店でのイン



駐日インドネシア大使館 社会文化部 ウィダニ氏（左）とプラサントイ氏（右）

ドネシア食材の品揃えは悪く、関東に住むインドネシア人の多くは、Toko Indonesia（東京・新大久保）で買い物をしているという。同店はネット通販も行っていて、在日インドネシア人の食卓の拠り所となっている。

インドネシアのソイソースにはケチャップアシン（辛口）とケチャップマニス（甘口）がある。とくにケチャップマニスは、パームシュガー（椰子糖）特有の甘味が強く、トロリとかなり粘性が高く、黒光りする濃い色をしている。甘くて少ししょっぱくて、みたらし団子のタレのような味のバランスで、調味料だけでなくお菓子にも使えそうに思った。ただし、色は相当に黒く味も濃厚である。

タイのスイートソイソースとよく混同され、日本で行ったインドネシア料理フェアで出されたスープにタイのソイソースが使われたことがあった。全く違う風味になってしまうのに、安易に代替されたことにインドネシア大使館職員のウィダニ氏はいたく憤慨していた。実際に比べてみると、その味の違いは歴然としている。にも拘わらず混同されてしまうほど、インドネシア料理や調味料が、日本人にとって馴染みが薄く今のところ遠い存在ということであろうか。

ケチャップマニスは、加熱調理にも使われるが卓上に置いてかけたりつけたりするソースとしても活躍する。ごはんに目玉焼きを添えてケチャップマニスをたっぷりかけた料理は、インドネシアの日常食なのだそう。このごはん目玉焼きの組み合わせは、フィリピンやタイでもよく食べられていて、そこにはマギー社のシーズニングソースがつきものである。しかし、インドネシアではケチャップマニスなくしてはこの料理は成り立たず、シーズニングソースをかけるものとは全く違った味わいとなる。

大使館近くにおすすめのインドネシア料理店があるというのでランチで一緒した。黒板にも会話にもインドネシア語が飛び交っていて本場の味を期待させる。インドネシア滞在中に覚えた懐かしい味を求めてくるのか男性一人客が多い。これは、タイ料理店、ベトナム料理店に女性の一人客が多いのと対照的



大使館近くのインドネシア料理店 ナシゴレン(右)とサテ(左奥)

である。卓上にはケチャップマニスの瓶が無造作に置かれ、頼んだ料理に思い思いにかけている。インドネシアの炒めごはん「ナシゴレン」を注文したら、インドネシアの焼き鳥として知られる「サテ」が添えられてきた。ピーナッツバターを使った濃厚なタレがからまったその上に、ケチャップマニスがつろりとかけられていた。インドネシア料理には、パームシュガーがたっぷりと使われる。その濃厚な甘味とその背後に隠れている塩辛さのバランスでインドネシア料理の味付けが構成されている。

前インドネシア大使夫人 デビィ L イーザ マヘンドラ氏

は料理上手で知られ、日英バイリンガル表記のインドネシア料理本を発行した。スモール・ダギン(インドネシア風ビーフシチュー)は、ケチャップマニスがかかせない代表的な料理のひとつである。筆者がフードコーディネーターで携わった食育情報番組で料理を教えていただいたので、参考までにレシピの引用を示しておく^{※1)}。このほか、本国の味を紹介した料理本について質問すると、英語表記だけではあるがインドネシア料理のシェフ ウィリアム ワンソ氏の本をすすめられた。また、インドネシア政府制作のインドネシアの食文化を象徴する料理30種を集めた動画サイトはわかりやすく映像も美しい^{※2)}。

しかし、今のところインドネシア料理についての情報はまだまだ少ない。新しい国の料理や食文化は、シェフや料理研究家によって紹介されることが多く、専門料理は料理店で、家庭で実際に作るものは料理教室や料理本を通じて伝えられる。アジアごはんの中でもタイ・ベトナム料理を学び伝える料理研究家は多いが、日本で活躍するインドネシア料理専門の料理研究家はまだまだ少ない。



William Wongso氏著(左)、Dewi L. Ihza Mahendra氏著(右)の料理書

※1) スモール・ダギン、第475回放送レシピ、食育情報サイト「おこやこでクッキング」、<https://www.kids-station.com/minisite/cooking/recipe/detail/475.html>

※2) The 30 Indonesian Traditional Culinary Icons, Embassy of The Republic of Indonesia HP, <http://www.embajadaindonesia.pe/the-30-indonesian-traditional-culinary-icons/>

フィリピン

フィリピンのサリサリストアとコミュニティ

フィリピンのソイソース「トヨ」は、日本の醸造技術を積極的に取り入れて現在に至っている。しょうゆと風味は異なるものの、タイのドロリとした中国スタイルのソイソースに比べれば、日本のしょうゆに近いタイプだと考えられる。寿司文化を通して日本の大手メーカーのしょうゆにも慣れ親しんでいるため、日本では日常的に日本のしょうゆを使っているというフィリピン人は多い。しかし、フィリピンの調味料を日常的に使う家庭もあり、フィリピンの味をそのままに再現するレストランもある。

フィリピンには、食料品・日用品を手軽に買えるサリサリストアと呼ばれる店舗業態がある。レストランを併設している店も多く、缶詰や調味料、スナック等、日常的に使うものを手軽に買えるフィリピン版コンビニエンスストアのような存在である。在留フィリピン人は、愛知、東京につづき神奈川県、埼玉、千葉に多い。韓国関連ショップが集積する東京・新大久保のようなまとまった街は関東にはなく、サリサリストアがフィリピン人コミュニティのある街に点在する。タイ、ベトナム等の食材が、「アジア食材」というくくりでアジアの

食料品を幅広く取り扱う店舗で売られるのとは違い、フィリピンのものだけを扱う専門店があるのは「サリサリストア」という業態があつてのことだろう。

訪ねたサリサリストアは、埼玉県南部の大手企業物流センターが集まる県道沿いにあつた。週末の買い出しに家族連れが車で来ていて、フィリピンの青い大きなバナナの房を前に小さな女の子が声を上げ、フィリピン人の母親が調理法を説明していた。祖国の懐かしい味が揃うほっとする場所である。店の女性に聞くと、味が違うという理由で、家でもしょうゆではなくトヨを使っていた。

併設したレストランで食べたポークアドボは、フィリピンの大手メーカーのトヨを使っている。アドボはトヨを使う代表的な料理で、酢を入れたり、肉を変えたり、家庭ごとにレシピが違う。出てきたポークアドボは、甘味は少なめで酢の酸味がきいており、塩辛いソイソースフレーバーと合わさり白いごはんがすすむ最高の組み合わせだった。



ポークアドボ
サリサリストアで売るフィリピン大手メーカーのトヨを使っている

レストランでは、日曜日の11:30am-7:30pmに90分1500円のビュッフェを行っている。フィリピン人の多くはカトリック信者で、日曜日には教会に集い、家族や友と語らい食事をする習慣がある。千葉でも月1回フィリピン料理のビュッフェを提供する店があり、そこにフィリピン人コミュニティが集まるとい話を聞いた。たまの日曜日、フィリピン料理に舌鼓を打ち、情報交換をしてサリサリストアで買い出しをして帰っていく。こうしたフィリピン人特有のコミュニティがサリサリストアとフィリピン料理店を中心に点在している。

同店では商品の配送サービスもしており、料理のケータリングからケース売りの調味料、生鮮品のパイアや冷凍肉まで幅広く取り扱う。店舗から数キロメートル離れたところにフィリピン人経営の飲食店街があり、業務用と、そのエリアで働く個人客相手の小売の両方の需要がある。



同店の通販カタログ
料理から生鮮品、冷凍品、ケース販売の調味料まであらゆるものが揃う

まとめ

アジアの日常的な食事の中には、食材と食材の組み合わせの共通項がある料理がいくつもある。例えば、豚の角煮は、日本では濃口しょうゆ、中国では老抽、ベトナムではヌックトゥーンまたはヌックマムで味が付けられ、フィリピンではトヨが使われる。日本において豚の角煮が日本料理の一品として成立するには、しょうゆの役割が大きい。調味料の違いが祖国の味の違いを明確にしている。

では、自国の料理を自国のテイストで仕上げるために自国の調味料が揃わないとしたら何で代替するだろうか。そんな視点でアジアの調味料を見比べてみると、近いもの、遠いもの、その類似と相違が認識できるようになる。グローバル化が進む中、そのような些細なことは重要ではないと思われるかもしれない。しかし、グローバル化のひとつの局面ともいえる無国籍化が、味覚、嗜好の点でも進んでいることを感じる。世界のどこでも活躍できるパワフルな人材を育てようとするときに、日本の米とみそ汁でなければ生きていけない、というのでは困る。一方、どこの国でも生きていけるように、米への固執、味噌やしょうゆへの執着がないように欧米スタイ

ルだけでいいというのも困る。和食文化の保護・継承が叫ばれるほど米食率・魚食率が低下している。刺身につける地元しょうゆへのこだわりやみそ汁・吸い物の味について熱く語れる若い世代がどれだけいるだろうか。自国の食文化について語れることは、その人の魅力でありアイデンティティのひとつだと思ふ。

本稿では、アジア各国のソイソースが日本でどのように利用され、あるいは日本のしょうゆに代替されているのか、国ごとに、日本で暮らす様々な立場の人々に聞いた事例を報告した。ソイソースを使ったアジアの料理は似ているけれど、確かに違う。何が同じで何が違うのか。ソイソースの小さな違いに着目して日本のしょうゆとアジアのソイソースを比較しとらえなおす作業は、アジアの料理の中で日本の食べ物を俯瞰して見ること、アジアの中で日本の食文化を比較対照することにつながった。

麴でつくるJapanese soy sauce “shoyu”は、椰子糖で甘味付けされたIndonesian soy sauce “kecap manis”とは違う。アジア各国のソイソースを、世界の人々が原語で呼び、尊重しあつて使い分ける時代が待ち遠しい。

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。