

和食とラテンアメリカ料理の融合への道 —ペルーを事例に

柳田 利夫

はじめに

近年、世界各地でペルー料理のブームが広がりを見せ、毎年リマで開催される、料理に拘わる多様な人々がペルー全土から集う「ミストゥーラ Mistura」は、今やラテンアメリカ最大の料理イベントとなっている。ペルー政府も、自然・文化・アドベンチャーと並んで、多様な自然に育まれた豊かな食材と、様々なエスニック集団とが共存する中で、長い時間をかけて作り上げられて来たペルー料理の魅力を、観光客誘致の四本の柱の一つに据えている。

豊かなペルー料理の世界に、さらにその広がりをつけ加えることになったニッケイ・フュージョン料理もまた、既にペルーやラテンアメリカ地域はもとより、北米・ヨーロッパでもペルー料理の一つとして受け容れられ、高く評価されてきている。ペルーのニッケイ・フュージョン料理が、日本人移民達によりペルーへと持ち込まれた和食と祖国への郷愁とが、現地の多様な食材や食の嗜好と、文字通りフュージョン（融合）して形成されてきたものであることは言を俟たないが、それがペルー料理として立ち上がってくるまでには、三世代にわたる長い道のりが必要であった。本稿では、ペルーにおけるニッケイ・フュージョン料理の先駆者の一人と目され、現在も活躍を続けている日系二世のオーナーシェフ、ウンベルト・サトウとその両親、佐藤直吉・ヨシ夫妻とのインタビューの記録を中心に、彼等の生活の軌跡を物語風に辿ることで、ニッケイ・フュージョン料理がペルー社会のなかで熟成されてきた道のりをたどってみたいと思う。



ニッケイ・フュージョン料理（執筆撮影）

末永栄長との生活

明治44（1911）年生まれ、佐藤直吉が故郷の荻野村（現福島県双葉郡浪江町）を後にしたのは、昭和4（1929）年7月15日のことであった。それまではとんど村を出たことのなかった18才の直吉は、横浜港を出帆した安洋丸に乗船し9月4日にペルーの地を踏んでいる。直吉は、自分をペルーに呼び寄せてくれた叔父末永栄長が住んでいた、リマ旧市街にあるサンディエゴ街752番地の家の2階でペルーでの生活を始めている。

佐藤直吉をペルーに呼び寄せた末永栄長は、1930年代に多くの日本人移民が綿花の小作栽培に従事することになる、リマ県チャンカイ郡に位置するウマヤ耕地で就労する契約移民として、直吉より10年早い大正8（1919）年3月、紀洋丸でリマに到着している。その後その他の多くの移民と同じように、首都リマに移り、直吉を呼び寄せた時には、同じ福島県出身の有力者安部井虎八が経営していたシャツ製造工場（アサヒ商会）で集金係のような仕事を担当していたと言う。

佐藤直吉は末永栄長について、次のように語っている。

「末永っていう人は、カサ・グランデっちゅうて、ここのカバエーロ（上流階級）の人達は、大きなカサ（邸宅）持ってて、そこで、日本人のコックさんやモーソ（使用人）を使って生きておったわけ。そいでわしら、昭和4年に来た頃は、ここの大統領やった、コモ・セ・リヤマ？（なんて言ったかな）、レギア大統領。うんレギア大統領の終わる頃で。（中略）末永さんは、その、大きな家に働いたんだが、レギア大統領の時代（第二次レギア政権 1919～30年）に、だんだんと日本人のボーイさんとかコックさんとか、そういうひとは、もうやめる時代が来ておった。そして、その末永っていう人も、やめて。やめて、一時、日本の領事館のコシナ（台所：料理人）しおったよ。ノ？ 炊事やりおったよ。それから、今度、この安部井さんとこに、安部井さんとかで世話んなって」

初期の契約移民が耕地生活を切り上げて、リマなどの都市部に出て最初に就いた仕事の一つが、上流

階級の家庭内使用人や料理人であったことは日本人ペルー移住史を語る上で重要なポイントの一つであるが、直吉を呼び寄せた末永もまた、リマの上流階級や日本領事館で家庭内使用人・料理人として働いた後、多くの日本人移民が社会上昇を目ざして別の職業に移ってゆく流れのなかで、安部井虎八のアサヒ商会で働くようになった人物であった。

直吉も、安部井虎八のシャツ製造会社で縫製の見習として働き始めた。一方、日本から妻を呼び寄せた末永は、彼女が縫製技術を習得すると安部井のもとを離れ、自分のシャツ製造業を始めて独立する。直吉も、ほどなく安部井の店を飛び出し、その末永の工場で働くことになった。その頃の末永との生活を回想して、直吉は次の様なエピソードを語っている。

「私たち、日本から来た当時は、まあ、日本語でいうたら、長屋だね。長屋住まいしている人。そんな住まいしている人のところに行っても、土曜日の晩は、ハンカチもって、こうして踊り踊って、ほんとに気楽な生活しておった。(中略)12時に仕事終わったら、必ず、こうしたお菓子(饅頭)を、(中略)ごそーっと買ってきて、あのひとも甘い物好きらしかったよ。「直吉、買ってきなさい」言うて。わしゃ、毎晩、このカネ、こんなんで使うぐらいだったら、わしにくれたらいいのになあって…。そんなこと思っておった。(中略)ところが、その人は、この国に何年もいて、やー、大体、食べ物商売のあれだから、食べ物には豊富。もう、たったわしら大人が3人食べるのに、あの粉袋にいっぱい!毎日、買ってくるのよ。そして、コシーナ、炊事場に入ったら、もうお昼まで出ない。その人、炊事だけやってんの。そんだから、作ったものは何作っても美味しいの。わしゃ、この国に来て、すぐに、どんな食べ物でも覚えちゃったの。美味しいから。タジャリン・ベルデ(香草で味付けしたパスタ)でも、コロラオでも、何でも。セビツェなんかでも」

決して豊かではないリマの長屋の住人でさえ、土曜日には踊りを楽しみ、気楽な生活をしているペルー人の中で長年生活を続けて来た末永が、毎日のように仕事が終わると沢山のお菓子を買って食べ「浪費」しているのを目の当たりにして、貧しい日本の田舎から出て来た直吉は、かなりの衝撃を受けている。また、末永自身は、殆ど縫製工場の仕事はせず、お昼まで台所に籠もりきりで食事の準備をしていたようである。末永が調理していたのは、言うまでもなく、

かつて上流階級の家庭で腕を磨いたペルー料理であり、直吉は末永の手になる美味しいペルー料理に慣れ親しんでいった。



ウンベルト・サトウ (“Revista Kaikan” no.42)

佐藤直吉の独立と生活

直吉も、1934年にはヨシを妻としてペルーへ呼び寄せ、末永らの仕事を下請けするシャツ製造業者として独立の道を探っていった。翌年には、アヤクチョ通りに自分の縫製工場を開き、48人の縫い子を雇うまでになってゆく。二人は、リマの植物園のすぐそばにあったキンタ・カルボンというイタリア人の所有する長屋の二階を借りて生活を始めているが、その当時のことについて、直吉は次のような思い出を語っている。

「二階に家借りて入って、下に黒い、黒人が住んでおったから。黒人っても、わしゃ、あの、日本の鰹、日本の魚の鰹、あんなの一匹買ってきて、わしゃ、わしゃ、二階に住んでるから、コシーナから紐で落としてやんのよ。(中略)そして、料理して、また、戻してよこすのよ。(中略)家内はビエン・ネルビオソ(とても気にして)で、「ノ・キエレ・コメール(食べたくない)。あんなネーグロの、コシーナ(料理)したの、ノー」って、喰わんのよ。わしゃ、食べおったんじゃが」

鰹を買って来た直吉が、それを階下に住んでいた黒人に調理してもらったエピソードが語られている。妻ヨシは黒人の調理したものを口にするのを当初は嫌がっていたようであるが、末永との生活の中で多様なペルー料理の世界に慣れ親しんでいた直吉は、隣人との関係も積極的に築きあげていった。ウンベ

ルトは、庶民的なりマのバリ奥斯・アルトス地区における様々なエスニックグループ間の開かれた共存の世界の中で成長をしてゆくことになった。

その後、直吉はシャツ製造から繊維製品の販売業（バザール）へと商売をシフトして行ったが、ベラスコ將軍のクーデターと経済的な混乱の中、倒産の憂き目にあう。彼は背負った多額の負債を返済すべく、友人からの僅かな借財を元手にマグダレーナ市場の中でささやかな大衆向け食堂を始めることになった。ペルーの食材を利用しつつ、家庭内で工夫を加えながら和食を守り続けてきた妻の料理の才能が食堂の一つの基盤となっていったことは言うまでもないが、直吉自身、既に述べたようにペルー到着直後から末長や隣人達との生活を通じて様々なペルー料理に慣れ親しんできていたこともまた、食堂経営の一つの支えとなっていったであろう。

一方、ウンベルトは、工学系の教育を受けた後、父直吉の経営するシャツ製造・販売の支店の一つを任せられ、やはり料理の世界とは関わりあいのない生活を送っていた。しかし、彼もまた、家業の倒産を機に、父と共に負債を返済する目的で料理の世界に入ってゆくことになる。家庭内で母の作る和食の世界と、周囲に広がる多様なペルー料理の世界の双方に幼い頃から強い好奇心を抱きつつ成長してきたことが、ウンベルトをして、父と同じ食堂経営による家計の建て直しを決意させることになったのである。

ウンベルトは試行錯誤を重ねながらも、徐々にペルー料理の才能を開花させ、日系社会の社会的上昇とそれにとまなう宴会やパーティー需要の拡大に応え、ケータリングサービスで名を挙げてゆく。1974年には、父直吉とともに、マグダレーナの海岸に「コスタネーラ 700」というレストランを開き大きな成功を収めることになる。コスタネーラ 700 は、ペルー料理を中心にした西洋料理（international buffet）のレストランであった。

ニッケイ料理とニッケイ・フュージョン料理

1990 年、アルベルト・フジモリが大統領に就任し、ペルーは 80 年代からのハイパーインフレやテロの恐怖から徐々に抜け出し、日本政府もペルーに対し様々な援助を強力に推し進め、ペルー社会経済の再建が始まった頃、ペルーにも J-POP やアニメ、日本料理の本格的な流行の波が広がり始めた。日系人の日本

への出稼ぎにより、日本の情報が直接齎されるようになったこともあり、日本とペルーの距離も急速に縮まっていった。こういった状況を背景に、コスタネーラ 700 でウンベルトが提供している料理や同じく日系二世のロシータ・ジムラが調理した料理に、ペルーの食通が、日系社会で培われてきた和食の伝統が融合されていることを発見し、ニッケイ料理と名付けるようになっていった。

これに対して、現在世界各地で高い評価を受けているニッケイ・フュージョン料理は、ニッケイ料理の認知を背景に、ウンベルトやロシータに続く世代の若者が、日系人であることを多分に戦略的・意識的に動員して創り出してきたものである。ウンベルトやロシータとの大きな違いは、ニッケイ・フュージョン料理の旗手と目されている、ミツハル・ツムラ、ハジメ・カスガ、ディエゴ・オカなどの若者達は、当初から料理の世界で生きるための生活設計を立て、日本やペルーで日本人板前の下での修業を重ねた経験を持っているということである。言葉を変えれば、ペルーの日系社会のなかで熟成され発見されたニッケイ料理の上に、あらためて和食や板前修業といった日本の直接的な影響が積み重なった中で、ペルー人としてのアイデンティティを持つ日系の若者達によって創作されるようになったものがニッケイ・フュージョン料理なのである。



「イチバン」で修業する日系人（執筆撮影）

むすび

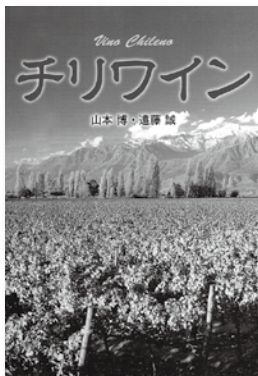
ニッケイ料理、ニッケイ・フュージョン料理が生まれてくるためには、これまで述べてきたように百年にわたる日系社会における和食とペルー料理の融合の歴史が必要であった。しかし、また、ペルーで

日本料理レストランを営んできた、「フジ」の深澤宗昭、「トシロー」の小西紀郎、「イチバン」の中川博康らがニッケイ・フュージョン料理の出現に担った役割についても等閑視することはできない。これらの本格的な日本料理店は、一般の日系人にとってはいささか敷居の高い存在であったが、日本人板前の技術と気質とが、料理の世界を目ざす若い日系人に

与えた影響は決して小さなものではない。日本料理とペルー料理は、一世紀を超える時間の流れの中で、常に相互に影響し続け、それぞれが変容を遂げつつ、今なお料理の世界の豊かさを広げていっているのである。

(やなぎだ としお 慶應義塾大学教授)

ラテンアメリカ参考図書案内



『チリワイン』

山本 博、遠藤 誠 ガイアブックス
2017年7月 206頁 1,800円+税 ISBN978-4-88282-980-5

日本のワイン輸入は長年フランスが数量・金額とも第1位であったが、2014年にはついに量的にはチリ産がパルクワインを含めるとフランス産を追い抜いた。このチリワイン輸入の勢いは当面続くとみられる。チリの生産者・輸出者、輸入商社、そして駐日チリ大使館や輸出振興機関等の長年の販売と品質向上の努力に加え、日本・チリ間経済連携協定（EPA）の締結（2007年）により関税が段階的に引き下げられたこともあり、日本の消費者の間ではチリワインはコストパフォーマンスが良いとの評価が定着してきている。

本書は第1部で、チリの地勢・気候、チリでのワイン作りの歴史の概説から始め、ブドウの種類、チリのワイン法制、北部・中央部・南部の生産地区ごとの生産状況と近年の水の灌漑技術の向上によるこれまでの生産地区分の変化の動向、アンデス山脈と太平洋によって孤立した地勢が病害虫の進入を防いでいることから、有機農法とオーガニックワインに優位性があることを指摘している。第2部は主要ワインの主要生産者とその特性、ワインと関連用語、食事のためのスペイン語用語、遠藤氏の推薦するチリワインを列挙した資料を付けている。日本輸入ワイン協会の会長にして世界ソムリエコンクールの日代表審査委員と事務局長が纏めた、この1冊でチリワインが判る総合解説書。

(桜井 敏浩)



『カストロ 上・下』

セルジュ・ラファイ 神田順子・鈴木知子訳 原書房
2017年12月 上- 390頁、下- 380頁 各2,400円+税
上 ISBN978-4-562-05453-4 下 ISBN978-4-562-05454-1

キューバ革命を推進した中心人物であるフィデル・カストロの伝記・評伝はこれまで邦文になったものだけでもかなりの数がある。その大部分はフィデルを賞賛、肯定するものであり、少数はフィデルの思想やキューバ革命の成果といわれるものの実態を批判するものであるが、本書は前者と言える彼に魅了されたフランスのジャーナリストが執筆したものである。親族や友人たちを含む多くの人々へのインタビューの成果を加え、そこから掘り起こしたエピソードも交えた、フィデル・カストロの生涯を追った大部のドキュメンタリーである。

フィデルの生い立ち、幼少時から死去の少し前までの足跡、人々との出会い、親族等との付き合いなど、日常の生活や出来ごとを詳細に綴り、珍しい写真が多数収録されていて、フィデルの生涯を知る上で有用な歴史的資料であるが、あくまでフィデルの伝記であって、キューバ革命そのものやソヴィエト連邦と米国の東西対立の狭間での外交や政治などの分析は行っていない。

(桜井 敏浩)

