

論文

南米諸国における日本の食文化の普及と変容に関する考察

福井 千鶴^{※1}

The Dissemination and Transformation of Japanese Food in Brazil and Latin America

Chizu FUKUI^{※1}

ABSTRACT

Since 1899, when the first Japanese emigrants arrived in Peru, and a little later in 1908, when another group of emigrants disembarked from the *Kasato-Maru* in Brazil, Japanese emigrants and their descendants in Latin America have changed the cuisines of their host countries through incorporating traditional Japanese ingredients into domestic diets. This paper begins with a brief history of Japanese emigration to Latin America. It then discusses some of the new kinds of Japanese influenced foods that the *Nikkeijin*, a rather elastic term that the Japanese use to describe Japanese emigrants and their descendants living in a foreign country, have developed in Brazil. Conservatively estimated at around one million and a half, the *Nikkeijin* in Brazil formed by far the largest diasporic Japanese community. Over time they have added Japanese ingredients into local Brazilian cuisines, creating hybrids, fusion-foods and even novel Japanese foods that are unique to Brazil. The paper describes a few of these foods, such as *temakizushi*, *makizushi*, *amaesushi* and some of the foods found in *temakerias*, Japanese Brazilian fusion restaurants. The conclusion of the paper is that the existence of this *Nikkeijin* cuisine in Brazil is a sign of a flourishing multicultural society.

1. まえがき

今日、日本食及び日本食の文化は、ユネスコの世界無形文化遺産に登録され世界的に広く知られるようになった。日本食は、アメリカでは世界遺産登録以前からも健康食としてブームとなり普及が進んでいる。南米、特に、ブラジルでは日本人移民が100年以上前から日本の食と日本の文化を持ち込み、本来の日本食とは異なる、現地の食文化と融合した特異な日本食と食文化を形成している。さらに、現地人の日本食志向が強まりその傾向はますます拡大しつつある。また、現地では、日系人が開催する日本祭や盆踊り大会などのイベントを通じて日本文化の紹介や日本食の提供が行われている。例えば、焼きそばなどのブラジル人に馴染む日本食の紹介により、日本食への理解がこのようなイベントを通じて、現

地人のブラジル人と日本人の相互理解が深まり、多文化が共生可能ともいえる良好な環境が生まれつつある。

本論文は、これまで先行研究が見られない、日本人移民と日本食の普及との関係、および、変容する日本食の現状を多文化共生の視点から考察する。

2. 南米社会における日本食と日本文化の浸透

2.1 南米における日本食の定着と変容

日本食への関心は、今日のグローバル社会の中で、健康食志向と世界遺産登録も重なって、さらに、日本食が健康に良い評価を得ていることから世界的な広がりを見せている。一方、これとは別に、古くから海外に出た日本人移民や海外滞在者により日本食と日本食文化が現地に持ち込まれ、現地に根付いて

※1 日本大学国際関係学部国際総合政策学科 教授 Professor, Department of International Studies, College of International Relations, Nihon University

きた。

日本人移民の歴史を概略すると、日本人移民は、1868年（明治元年）¹⁾ハワイから始まり、その後、1880年代²⁾に米国本土への移住が始まる。1924年、アメリカのジョンソン・リード法（通称排日移民法）の制定により米国への移民が閉ざされ、その代替りの移民受け入れ先として南米諸国が加わった。1899年ペルーへの移民を皮切りに³⁾、1908年ブラジルへ移民が始まり、ボリビア、アルゼンチン、パラグアイへと拡大した。

初期の移民は契約労働者として海を渡った。その後、国家間での移民契約の締結などが進み集団で移住が行われるようになり、多くの日本人がブラジル、ペルー、ボリビア、パラグアイ諸国に移住し、集団移住地を形成した。

初期の契約労働者移民は、現地定住を目的とするものではなく、短期の出稼ぎ契約労働者として移住した。集団移住においては、出稼ぎの移住者もいたが、定住を目的に移住するようになった。

日本人移住者による日本食の持ち込みには2つの形態が考えられる⁴⁾。初期の契約労働者は、事前に日本食材を準備することなく渡航し、現地の素材を工夫して日本食まがいの食事を編み出し、日常食として食した。その後の集団移住者の場合は、日本食の基本となる調味料類などの素材をあらかじめ携行して移住し日本食を食した。海外での日本食を食する習慣は、このように日本人移住者によって、渡航先の国で根付かせたことに始まり、今日までに、日本食と日本食文化が継続して受け入れられてきた。また、健康食志向の増大に加え、現地に馴染む日本食への変容が進んだことにより、新たに日本食ブームが起きているといえる。

このように日本食の海外での定着と変容や日本食ブームの陰には、日本人移住者の影響が極めて大きかったことがうかがえる。また、日本人移住者による日本文化の紹介や日本食の普及への弛まぬ努力は、現地社会との良好な関係を築くための多文化共生の推進に役立っている。この視点は、本論を貫く重要な視点である。

2.2 日本食ブームの背景とその要因

日本食は、1980年代に健康志向の強いアメリカで好んで食されるようになり、寿司を中心に普及し、日本食ブームを生み出した⁵⁾。今日、日本食または日本食風の食事は、現地化を伴いながら世界中で飛躍的に拡大している。中でも寿司の普及は著しい。

特に、巻物や手巻き寿司の普及は現地の素材と食の嗜好を巧みに取り入れながら、普及が急速に拡大している。

日系人が多数生活するブラジルでは「TEMAKERIA」と呼ばれ寿司店で、ブラジル人が好みに合わせた手巻き寿司を食している。

アメリカで日本食がブームになった背景には、1977年、連邦政府が発表した食生活改善指導（マクガバンレポート）⁶⁾がある。政府は、財政赤字縮小のために医療費削減を検討し、アメリカ人が多く摂取する脂肪分やコレステロールを減らし、たんぱく質や炭水化物を多く摂取するように推奨したのである。その指導内容が日本の伝統的食生活の内容に匹敵するものであったことから、日本型食生活が注目を浴び、日本食ブームが生まれるきっかけとなった。

アメリカでの日本食ブームの始まりの様子について、1980年頃アメリカ・ニューヨークに駐在した、大手企業の駐在員の方から聞いた（2015年9月）話を紹介すると、『駐在員も良く利用したニューヨークやロスアンゼレスなどの大都市にある、高級な日本食レストランが、お客様の接待に利用されたり、アメリカの俳優やセレブなど有名人が日本食を食べようになっている様子が、頻繁にニュースや雑誌で取り上げられたことで、日本食に注目が集まり日本食ブームが拡大したという。また、ニューヨークには日本の有名な寿司店が出店して、本格的な高級寿司を食することができるようになった。寿司のネタはアメリカ海岸で水揚げされた新鮮な食材であった。特に、マグロがボストン沖で獲れることに目を付けた寿司職人が大トロ、中トロを現地から調達し寿司の普及に貢献した。これに加え、生ものをあまり食さないアメリカ人向けに、西海岸で開発された「カルフォルニアロール」（カニ風味かまぼこ、アボガド、マヨネーズ、白ごま、などを手巻きにしたもので、海苔を中にまく裏巻が好んで食された）がアメリカ人の食感に合い、寿司ブームを増大させた。ロスアンゼレスでは高級料亭を思わせるようなたたずまいの日本レストランが高級住宅地に建ち、多くのセレブが集まっていた』という。さらに「ニューヨークのミッドタウンやダウントウンなど日本企業やアメリカの一流企業やデパートが集まる地域の2, 3ブロックに一つぐらいは日本の惣菜や焼き鳥を出す大衆的な日本レストランやラーメン店などもあった」というように、日本食の普及について語ってくれた。

3. 南米の日本人移民による日本食と日本文化の普及

3.1 移民一世時代の強い影響

移住先における日本の食と文化は移民一世たちにより持ち込まれ、現在でも受け継がれている。しかしながら移民開始初期の契約移民（コロノと呼ばれた）時代と集団で移住し日本人移住地を形成した時代では、日本の食材の持ち込み内容が異なり日本の食の発展と普及した形態が異なっている。

3.1.1 南米移民一世の日本食

① コロノの時代の日本食

ブラジルへの移民の始まりは、1908年、最初の移民船笠戸丸がブラジルのサントス港に着岸し、日本人が上陸したことに始まる。当初の移民は契約移民で、主にコーヒー農園に契約労働者（コロノ）として就労した。コーヒー農園では、日本人移民が入植するまでは、多くの黒人奴隷が労働者として働いていたが、奴隷解放により労働力が不足してしまったため、その代わりに日本人移民が労働者として雇われたが、彼らの生活は奴隷と同じように過酷なものであったといわれている。

当時の日本人移民は、日本からの食材は、ほとんど持参しておらず、農園主が経営する売店から現地の食材を購入し、食していた。

しかし、日本人移民は日本食への志向が強く、労働に少し慣れた頃から、現地の食材を利用した日本食風の食材の開発を試みた。日本食の根源となるものは、日本食の味覚を整える味噌と醤油であるため、味噌と醤油の製造開発に取り組んだ。現在でも、南米諸国の多くの移住地の家庭では、一世たちにより開発された味噌と醤油の製法が受け継がれている。特に、老人が存在する家庭に多くが見受けられる。また、日本食には、日本風味を持つお米が囑望され、日本米探しが行われた。幸いなことにコーヒー農園には、ブラジル産のアグーリャ米⁷⁾があり、日本米とは同じ味ではないにしても、お米が手に入ったことで、日本食風味を持った料理を食する生活の可能性が広がった⁸⁾。

② 日本食材・味噌醤油の醸造

多くの日本人移民家族は、日本食に欠かせない調味料として味噌と醤油を使い、ブラジル食材を日本風料理に調理していた。味噌や醤油は、現地の日系人移住地で聞いたところ、第二次世界大戦以前は、日本から持参した大豆を栽培し、自分で醸造してい

たそうである。現在でも、日本食品や調味料が手に入りにくい地域では、自家醸造している家庭が多い。一世のいる家庭では、一世が味噌、醤油づくりを現在でも行っていて、中には、二世に製法を伝授している家庭もある。



写真－1 味噌の仕込みをする一世（トメアス日本人移住地）

2015年8月、ブラジル北部パラ州にあるトメアス日本人移住地を訪れた折、味噌、醤油を自家醸造している家庭を訪ね、大豆を発酵させる仕込みを見せてもらった（写真－1参照）。

2013年8月訪問したブラジル・サンタカタリーナ州ラーモス移住地の家庭でも、味噌を自家醸造している家庭で、味噌汁や味噌和えを味わった。ここに記したように、現在でも、移住地では自家醸造している家庭が存在する。

③ 移住地日系人家庭の日本食

一世のいる家庭はもとより、現地への同化があまり進んでいない二世の家庭では、日本食風の食事が多く食されている。一世の強い家庭、特に男性の強い家庭では、日本食が食されていて、朝、昼、晩の三食とも現地素材を工夫したり、日本の食材をマーケットで購入し日本食を食している。日本人は刺身や魚料理を好んで食することから市場で新鮮な魚や海産物が入荷すると、まとめ買いをして大きな冷凍庫に保管し、調理する都度、日本風に調理して食している。また、魚をすり身にしてかまぼこ、揚げ物や魚団子を作り食っている。もちろん、刺身も出てくる。

トメアス移住地の家庭料理の中には、豆腐や揚げ豆腐があり、豆腐の味噌汁がある。また、炊き込みご飯やきゅうりの漬物もあり、日本の食卓と全く変わらない食事風景が見られる。多くの家庭では、日

本の緑茶、海苔を常備している（写真－２、３参照）。



写真－２ 家庭の料理

このような移住地における食生活の習慣が外国において日本食の普及につながっているといえる。



写真－３ 家庭の料理・炊き込みご飯

３．２ イベントで振る舞われる日本食

日系人によるイベントでは日本食文化と日本の文化がしっかりと根付いていることがうかがえる。

《ブラジル・ベレンの80周年イベントの日本食作り》

移住地における日系人関係のイベントでは日本食が提供される。ブラジル北部パラ州の州都ベレンの日本文化協会（汎アマゾニア日伯文化協会）の協会80周年祭のイベントでは、婦人部の方々が集まり、イベントで食する料理を作っておられた。魚のすり身で、はんぺんが造られ、日本風に煮つけがされていた。またブラジル人もイベントの日本食作りに参加し、上手に日本風の食作りを行っていた。（写真－４～７参照）



写真－４ 日本料理を作る婦人会の人々



写真－５ 魚のすり身で作ったはんぺん料理



写真－６ ブラジル人も日本料理作りに参加



写真－７ 日本風の祝賀会場

《ブラジル・サルト市の日本祭り》

日系人のお祭りには、焼きそばや日本風食べ物を売る日本風の屋台が出るほか、日本舞踊や盆踊りが行われることが多い。ブラジルや南米諸国では、フェリア（見本市や商品販売会）でない限り屋台が設置されることはめったにない。通常、路上に布やビニールを敷き詰め、その上に商品を広げ販売する方式が多い。日本風屋台は珍しいといえる。

ブラジル・サンパウロから北に約100kmのところにあるサルト市の日本祭りでは、日本風の焼きそば弁当やお汁粉や饅頭など甘いものや日本風弁当を販売する屋台が出ていた（写真－8参照）。また、舞台上では日本舞踊や和太鼓の演奏など日本文化が披露されていた。舞台の前では盆踊りが行われ、日本の三池炭鉱節や定番の盆踊りのリズムが流れ、多くのブラジル人が踊りに参加し、楽しんでいた。しっかりとブラジル社会に日本文化が根付いているようだ（写真－9参照）。ブラジル人はリズム感がよく、ダンスが好きで、盆踊りは好まれていて、大勢の参加者が期待される。



写真－8 日本風の食べ物を売る出店



写真－9 ブラジル人も踊る盆踊り

《サンタカタリーナ州ラーモス移住地の桜祭り》

ブラジル・サンタカタリーナ州ラーモス移住地では、毎年9月に桜祭りが開催され、ブラジル人が大勢祭りに参加する。2000人程のブラジル人来場者があるという。ラーモス移住地は16世帯ほどの小さい日本人移住地で来場客の95%はブラジル人である。桜が満開の中で、鯉のぼりがはためき（写真－10参照）、剣道（写真－11参照）や和太鼓、お茶のお点前などが披露される。現地人の日本の着物姿も見られ、日本文化の紹介と普及が進んでいる（写真－12参照）。屋台では焼きそばが販売され、大勢のブラジル人が行列を作り、待ち時間が40分にもなることがあるという（写真－13参照）。焼きそばはブラジル人の口に合うのか全国で知られ、好まれているようである。会場では、焼きそばの他に、つくたての餅饅頭、ぼた餅など日本の食べ物が販売される。



写真－10 鯉のぼりがはためく祭り会場



写真－11 剣道の披露（ブラジルチャンピオン）



写真-12 日本の着物ショー



写真-13 焼きそばに長い行列

この移住地では、産業の目玉として日本式庭園を造り、観光の名所とする産業活性化の計画が進んでいる。移住地を横断する国道沿いに、八角堂や大和門が既に建設されており、周辺を切り開き多くの桜の木が植えられている。



写真-14 大和門と八角堂

毎年9月には桜が咲き、桜祭りが花を添える。2013年には伊豆半島の「河津桜」と「いとう小室桜」の苗が移植されることにより植樹し、フレイ・ロジェリオ市に通じる国道約20kmが桜並木になるように植樹された。移住地にある八角堂では、毎月、昼食会

が開かれ、海苔巻き、ちらし寿司、焼きそばなどの日本食が振る舞われ、日本食と日本文化の普及の努力がなされている。

ラーモス移住地の桜祭りは近隣のブラジル人に受け入れられている。特に、隣接するフレイ・ロジェリオ市との友好関係が築かれ交流が深まる要因にもなっている。小規模な移住地の現地における、現地住民と良好な関係を築く多文化共生の格好の事例といえよう。前記、写真-12の着物姿の現地人女性は、この市の観光大使である。

3.3 ブラジルの日本食レストラン

移住地の居住者が日本食堂（レストラン）や一膳めし屋風の食堂、ラーメン店や鉄板焼き店などを開業している。これらの食堂は日本食のブームの原点になっていると考えられる。ごく小規模の移住地を除き、ほとんどの南米の移住地には日本食レストランがある。

ブラジル各地の移住地周辺の都市でも日本レストランが見られる。ボリビアの移住地（サンファン移住地、オキナワ移住地）、及び、移住地に近いサンタクルスの街、パラグアイのイグアス移住地、もちろん大都市であるブラジルのサンパウロやベレン、パラグアイのアスンシオン、アルゼンチンのブエノスアイレス、ペルーのリマなどでは多くの日本レストランがある。

これら大衆的なレストランでは日本の料亭で出されるような、真の日本食といわれる懐石料理ではなく、大衆的な料理、親子丼、かつ丼、かつ定食、天ぷら、刺身、焼きそば、焼き魚、日本風の煮物、これらを組み合わせた定食などが多い。中には居酒屋風のレストランもあり、娯楽の少ない移住地の集まりの場にもなっていて、移住地では、娯楽が少ないことで日本レストランに集まり会話を楽しむ風景が見られる。また、カラオケができる店やバーもある移住地があり、彼らは総じてカラオケが上手である。

海外の和食の普及がどのような状態にあるか、理解を深めるために、移住地や近郷の和食レストランがどのような雰囲気があり、どのようなメニューが出されているか触れてみよう。

サンパウロやアスンシオンなどの大都市では、高級な日本料理が食べられる日本食料理店もある。ここでは、多くの人々が利用する大衆的なレストランについて見てみることにする。

写真-15は、リベルダーヂ（サンパウロの日本人街）で多くの日系人が利用する極めて日本の一膳め

し屋風の特異な日本食レストランのメニューである。日本にある大衆食堂と変わらないメニューで、日本より美味しそうな食べ物が見られる。ここに書かれた値段は、ブラジル通貨のレアル表示（2015年10月10日の変換レートは1レアル37.6円）である。南米の多くの日本レストランでは、焼きそば、天丼、かつ丼、焼き肉などがある。

アジの照り焼き (Assado de Atum) 38.00	たこ焼 (Tako-yaki) 40.00	まぐろの刺身 (Maguro) 42.00	中トロ (Chutoro) 45.00
ササミの照り焼き (Sashimi) 38.00	たこ焼の汁 (Tako-yaki) 36.00	はつれん草の揚げ物 (Hatsurenso) 28.00	ぶりしめ (Buri-shime) 45.00
おろしとろろの揚げ物 (Oroshi-tororo) 39.00	たこ焼の汁 (Tako-yaki) 36.00	カラシミ (Karasimi) 30.00	イビツ (Ibitsu) 45.00
そば (Soba) 38.00	あじの照り焼き (Aji) 36.00	さんまの照り焼き (Sanma) 36.00	エビフライ (Ebi-furai) 55.00
うどん (Udon) 38.00	とろろの揚げ物 (Tororo) 35.00	鯛の照り焼き (Tai) 30.00	鯛の揚げ物 (Tai) 31.00
うどん (Udon) 38.00	焼そば (Yak-soba) 43.00	焼そばの揚げ物 (Yak-soba) 28.00	揚げ焼き (Yak-ban) 31.00
うどん (Udon) 38.00	しらす (Shirasu) 28.00	枝豆 (Edamame) 49.00	もろきゅう (Mokkyu) 11.00
うどん (Udon) 38.00	アジス根 (Aji-sugen) 28.00	生揚げ (Nabeyaki) 41.00	

写真-15 日本食メニュー

4. ブラジルにおける日本食の変容

ブラジルでは、焼きそばが現地人に好んで食べられている。ほとんどの日本食レストラン（現地人営業のレストランも含めて）のメニューに含まれている。また、「TEMAKERIA」という手巻き寿司店が出現し、太巻きのような手巻き寿司を食べることができる。居酒屋風の日本食堂があり、ラーメン店も多くみられるようになった。

ブラジルでは日本人移住地、及び、その近郷都市に日本食レストランがある。特に、サンパウロ市のリベルダーヂ地区「通称日本人街」には、現在は日本人の住人が少なくなったとはいえ、日本食レストランが集中している。メイン通りと横に少し入った路地、ニッケイパレスホテル近辺の約300mの範囲には、門構えが日本のレストランと変わらない純日本風のレストランのほか、大衆的なレストラン、寿司屋、日本風居酒屋、ラーメン店、沖縄そば店などがひしめいており、何軒かは隣同士や道路を挟んで連なっている。日本語の看板を掲げている店もある。

リベルダーヂの商店街には、日本風の手づくり弁当（巻き寿司、お稲荷さん、ちらし寿司など）、自家製の日本の饅頭や羊羹などの食品を販売する店、宝石店などが日本語の看板を掲げ営業している光景が見られる。ここには日本からの来客者や地方の日系人が良く宿泊するホテル「ニッケイパレスホテル」があり、地下には日本レストランがあり刺身定食、

とんかつ定食や天ぷら定食、そばやうどんなど様々な日本食が食べられる。朝食は和洋折衷のバイキング料理で、納豆、味噌汁、のりや野菜の煮物、サケの塩焼きなどが食べられる。緑茶ブームでもありレストランの入り口に人の背ほどある大きな伊右衛門のペットボトルが飾ってある店もある。

これらの食堂で出される日本食の中で、昨近の寿司ブームの影響で、手巻き寿司が大きく変容している。ブラジルの食材を使い、現地人好みの味付けや巻き寿司の形態が工夫され食され、大きなブームになっている。ブラジル人は甘いものが好きなことから羊羹を巻き寿司に巻いていたり、チョコレートが掛けられた寿司が出されていて、日本人の我々から見ると驚きである。その他にもホット手巻きといって、巻き寿司を揚げたものが出されている。



写真-16 揚げるホット巻き寿司

ホット手巻きは、巻き寿司の海苔を内側に巻き、中に寿司種（カニカマなどの種）を巻き、小麦粉やトウモロコシの粉をまぶして揚げたものである。最近、このホット巻きが多くのレストランで提供されるようになった。ブラジル・アマゾン・トメアス日本人移住地（中心地クアトロボカス）にあるレストランでもこのホット寿司が提供されており、夕食に食した。



写真-17 出来上がったホット巻き寿司

サンパウロ市から北西に約100kmにあるイトゥ市の現地人が経営する寿司店では、デザートのような甘いチョコレートやイチゴを乗せた寿司が出された。寿司もここまで現地化され現地人好みにアレンジされているとは思ってもよらなかった。

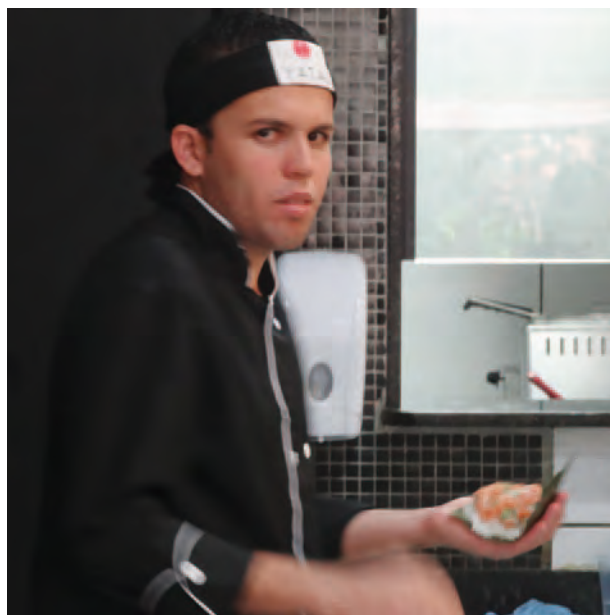


写真-20 手巻き寿司を巻く寿司職人



写真-18 盛り付けたホット寿司



写真-21 リベルダージの手巻き寿司店



写真-22 デザートのような甘い寿司



写真-19 大きな手巻き寿司



写真-23 寿司店の店内にて

このように、寿司や手巻き寿司が事業として大きな展開を見せている理由として、次の9項目を上げることができる。

- 1) 現地人でも、少しの経験があればご飯の上にネタを手軽に乗せた寿司ができる。
- 2) 現地人でも、少しの経験があれば手巻きを容易に巻くことができる。
- 3) 現地で入手できる食材を使うことができ、食材の調達が容易なことと費用が安い。
- 4) 日本料理のように経験と調理に難しい職人技を必要としない。
- 5) 見よう見まねで比較的早く技を習得でき容易に寿司職人になれる。
- 6) 手巻き寿司店を開く経費が比較的少なく済む。
- 7) 大型スーパーマーケットやショッピング街に、小規模店舗で容易に出店でき、最近では住民の認知度が高く、ある程度の客の利用が見込める。
- 8) 健康食ブームである。
- 9) 現地人でも容易に寿司や手巻き寿司店の事業に参入ができる。

また、日本食ブームと寿司ブームの広がり、世界的な健康食ブームに乗り、かつ、現地化が進むことと現地人による食の嗜好が追い風になり、ますます拡大すると思われる。日系人の少ないコロンビアのバランキージャにあるショッピング街でも日本食店（寿司もある）があり現地人でにぎわっている。

ペルーのリマ市内に日系人が良く集まる日秘文化会館（ペルー文化協会や移民資料館、劇場などがある）には2軒の日本レストランがあり、日系人はじめ現地人にも多く利用されている。このレストラ

ンにはリマ市内の日系人の老人会が定期的に食事会を開催し和食で老人たちを癒す行事や、定期的にディ・サービスが行われている。

5. ブラジルで販売されている日本食品

ブラジル・パラ州の州都ベレンの食料品店で販売されている日本食品は、醤油、つゆの元、お茶、麦茶、シイタケ、そば、あずき、うどん、割りばしなど様々な商品が売られるようになって、日本食料品や日本食を食べる道具を手に入れ易くなった。このような商店やスーパーマーケットが大きな移住地や移住地近郷の比較的大きな都市にはあり、スーパーマーケットで日本食料品が売られ、容易に手に入るようになった。日本食ブームにより、日本食品関係の市場はますます拡大するであろう。



写真-24 日本食品店頭の棚



写真-25 日本の名前が書かれたお米



写真-26 寿司弁当

6. 南米における多文化共生社会の形成と日本食と日本文化との関係

1990年、日本の出入国管理及び難民認定法（通称入管法の改正）によって、日系3世まで就労可能な定住ができるようになったことにより⁹⁾、入管法に該当する海外からの出稼ぎ労働者の著しい増加、特に南米からの著しい来日者の増加現象が起こった。これら出稼ぎ者の生活習慣の違いや文化の違いなどによる問題が地域社会の住民との間で起こり、外国人の集住（出稼ぎ目的の入国者）による地域社会の問題、出稼ぎ問題、並びに地域における共生（共に住み良い街づくり・多文化共生の推進¹⁰⁾）等の日本の社会における多文化共生方策等の研究が盛んになりこの分野の研究が進んだ。

しかしながら、多文化共生は人が移動すれば、特に、国境をまたいで移動した場合、即ち、移民に於いて、現地社会との共生問題は必ず生まれる課題といえる。しかし、多くの日本人が南米へ移住したにも関わらず、南米における多文化共生についての先行研究は、あまり見受けられない。

本稿では、日本人移住者の多い南米における日本食と日本文化の普及の調査結果を基に、南米における日本食、及び日本文化の普及と多文化共生の推進との関係性という新しい視点から、南米における多文化共生の可能性と方策について考察した。

これまで紹介した事例に見られるように、日本からの移民による南米日系人社会で、100年以上が経過する歴史的経過と日本食を好んで食する移民たちの努力によって、日本食が現地化や現地人でも食し易いような形態に変容したことにより多くの現地人に受け入れられるようになった。特に、多くの日系人が大都市圏に集住するブラジルでは、日本食と日本文化の普及が著しいことが分かった。また、ブラジ

ルにおいて手巻き寿司の普及が顕著であることが明らかになった。

今日のブラジル社会において、日本食が現地人でも好んで食されるようになった事実は、日本人移住者の現地社会への共生が進み、お互いがより良い関係にある社会、即ち、完全とは言えないまでも多文化共生社会が形成されたことの証といえないだろうか。

日本食の普及は、さらに日本文化の理解を増すことにも役立っている。日本祭りや桜まつりなどの日本文化の紹介と焼きそばに代表される日本食の試食や購入が容易にできるイベントは、日本文化の理解と普及につながる良い手段であることが理解できる。これらの事実は、日本人移住地とその周辺の社会において多文化共生の推進の良い事例になることも証明されたといえよう。

このような歴史的な経過もあって、移住先の国々で日本食と日本の文化を普及させるきっかけを作り、今日のような日本食ブームが起こる要因になったといえる。アメリカと南米へ移住し現地に根付いた日本人移住者の日本食と日本文化の普及に対する努力と功績こそ、その大きな要因を作り出した。

ブラジルでは150万人以上の日系人が生活しており、サンパウロと日本人移住地、及び、移住地周辺の都市において、今後も、さらに広く日本食と日本文化が浸透し、現地好みの日本食に変容しながら、様々な新しい外国生まれの日本食が世の中に送り出され普及していくことであろう。

さらに外国における日本食は、日本で寿司や日本料理を学んだ外国人が海外での活躍することにより、日本食の新分野が開拓されるであろうし、海外での日本食ブームを盛んにしてくれるであろう。また、最近ではブラジル人の日本での出稼ぎの経験者が帰国し、日本での経験やアイデアを生かした、新しい感覚の日本食レストランを開店する動きが出ており、今後、ブラジル社会における新しい形態の日本食レストランが生まれる可能性が出てきた。

日本人移住地において日本食を好んで食する習慣の維持、地域に存在する日本食レストランの人材育成や日本食に関する専門家の養成、日本食材の生産供給など日本食レストランの維持継続と活性化の支援を行うことは、日本食の普及や日本食材の調達に欠かせない重要な課題であり、今後さらに、積極的な支援体制を構築するべきであることを提案したい。

7. おわりに

これまでで述べたように、アメリカや南米には多くの日本人が移住し、100年以上が経過する長い歴史の中で、日本文化と日本食を現地において普及し今日に至っている。移住当初は、日本で生活していたと同じような日本食を好み、日本食が食べられるように食材の開発や生産、加工方法などを工夫し、現地で調達できない、日本食に欠かせない味噌、醤油などの調味料や豆腐などを現地で作れるような努力をしてきた。一方、家庭内では日本食を食し、日本の歌や踊りを楽しみながら生活を送ってきた。

日本食と日本文化の普及、及び食材の現地生産は、移住者が現地の理解を得る手段として、お互いのより良い共存生活の推進、即ち、多文化共生の推進に効果的な手段であり方策であると結論付けることができる。

本稿の結論として、日本食ブームを世界的に継続し、普及するには、日本食の料理人による真髄の日本料理の普及のみならず、ここに述べたような、海外の人が好んで食するような日本風の現地化した日本食の普及を積極的に支援することにある。日本人移住者の協力を得て普及に努力することこそ多文化共生の推進に貢献できる有効な方法であることが考えられる。

参考文献

1. 福井千鶴『南米日系人と多文化共生』沖縄観光速報社、2010年
2. 山本紀夫責任編集『世界の食文化—中南米』農文協、2007年
3. 半田知雄『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
4. アケミ・キクムラ＝ヤノ編『アメリカ大陸日系人百科事典』明石書店、2002年
5. 青山学院女子短期大学総合文化研究所年報、2009年
6. マーヴィン・ハリス著、板橋作美訳『食と文化の謎』岩波書店、1988年
7. 井沢実『ラテンアメリカの日本人』財団法人日本国際問題研究所、1972年
8. 近藤敦『多文化共生政策へのアプローチ』明石書店、2011年
9. 藤崎康夫『出稼ぎ日系外国人労働者』明石書店、1991年
10. 日本移民学会編『移民研究と多文化共生』御茶の水書房2011年
11. 広島市立大学国際学部国際社会研究会編『多文化・共生・グローバル化』ミネルヴァ書房、2010年
12. 丸山浩明『ブラジル日本移民百年の軌跡』明石書店、2010年

註

- 1) アケミ・キクムラ＝ヤノ編『アメリカ大陸日系人百科事典』明石書店、2002、P-64
- 2) 同上書、P-67
- 3) 福井千鶴『南米日系人と多文化共生』沖縄観光速報社、2010、P-2
- 4) 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、P87-162、221-224、及び、パラグアイ・イグアス移住地、ボリビア・サンファン移住地、ブラジル・トメアス移住地などの移住資料館の展示品と掲示内容、移住年史より
- 5) 松本美鈴『グローバリゼーションと食文化』青山学院女子短期大学総合文化研究所年報、2009、P-135
- 6) 1977年「マクガバン・レポート（アメリカ合衆国上院栄養問題特別委員会報告書）」（アメリカの医療費削減のために世界規模で食事（栄養）と健康・慢性疾患の関係について調べられた研究報告書）では、「高エネルギー・高脂肪の食品、つまり肉・乳製品・卵といった動物性食品を減らし、できるだけ精製しない穀物や野菜・果物を多く摂るように」と提案し、1979年一部改定された「アメリカ人の食事目標」で示されたPFC比が当時の日本の平均値にほぼ等しかったことから、それ以来、「日本型食生活」が栄養バランスのとれた食事として、世界中で注目されるようになりました。公益社団法人日本栄養士会
- 7) 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、P-91
- 8) 山本紀夫責任編集『世界の食文化—中南米』農文協、2007、P-266-270
- 9) 福井千鶴『南米日系人と多文化共生』沖縄観光速報社、2010、P-130～131
- 10) 同上書、P-140～141