プレゼンテーション2

「ペルー日系社会と和食－日系食・ニッケイ料理・ニッケイフュージョン料理」

慶應義塾大学文学部教授　柳田利夫

今のペルーの現状と、それがどうやって形成されてきたのか、最初に家庭での和食がどのように展開していたのか、その歴史的な背景を踏まえてお話しし、ペルーのニッケイフュージョン料理がどのような広がりと奥行きをもっているのか、それが日本も含めてどのような意味を持つのかを説明したい。

リマには、いわゆる日本人の板前およびその指導を受けた板前による伝統的な日本料理店がいくつか展開されている。いわゆる純日本料理は基本的には 60 年代中盤以降、日本企業の進出のタイミングとその需要に応えるためにできた。主な客は日本人駐在員、およびその客の接待などに使われることが多かった。一般のペルー人が入ることはなく、日系人にとっても敷居の高いものであった。現在も 70 年代から続く伝統的な店としてはフジなどが残っている。伝統的な板前さんが経営、料理しているところもあるが、90 年代の北米の日本食ブームの影響もあり、徐々に寿司バー、寿司を中心とする日本食など、日本人、現地のペルー人も対象とした中層向けの料理屋が生まれた。

今ここ 10 年ばかりにわかに注目を集めているのがいわゆるニッケイフュージョン料理といわれるものである。日本料理の中にいろいろなファクターが入っている。しかし味も素材もピカイチである。先ほど見せた伝統的な料理とは趣を異にする。料理人には 1 世～5 世といろんな世代がいるが、現地語でチェフ、とよばれる。伝統的な日本料理店では、板前さんはそれらしい格好をしているが、ペルーフュージョン料理では、フランス料理のシェフのような、例えばハジメ・カスガにみられる、日本とペルーの国旗をつけて、日本とペルーのフュージョンであることをアピールしているような格好をしている。

こういった店はリマの高級なところ、ミラフローレス、コンキスタドーレスなどにあり、庶民は足しげく通えるところにはない。客は、日本人も行くが、基本的にはペルー人が行く。外国人がわざわざ足を運ぶこともある。日本人が少ないぐらいである。それだけがフュージョンではなく、一義的にはデカセギの影響が多いが、デカセギの人が、お金を貯めて帰ってきて何をしようかとしたところで、ペルーは新自由主義経済がすすんでおり、小さい仕事ではとても太刀打ちできない。そこで成功していくのが小さな料理屋さんで、カレーやラーメン、安くて庶民的で誰でも食べられる、そういう日本の大衆料理を引き受けていくところもできた。どんぶりものも流行っている。これらは対象が中流、大衆の料理。日本の影響を直接受けているところが多いが、もうすこしワンクッション置いているケースも見られる。

たとえば、デカセギで帰ってきて、典型的なペルー大衆料理であるロモサルタードの店を開こうとしたとき、それだけではインパクトがないので、餃子やカレーをメニューに加えた。店名の「ドモサルタード」も、日本語の「どうも」とロモサルタードを合わせている。また、ある日系 3 世の営む店で、表面的にはごく普通のペルー大衆料理店に見えるが、日系家庭料理の味付けをペルー料理に取り入れ、ペルーの大衆に受けた。ニッケイフュージョン料理店のシェフたちもこの味に強い関心を示している。ペルーの一般の人たちにとってこれは日系とは関係ないが、シェフたちはニッケイ料理

の代表的な例としてこのお店を挙げる。ペルーフュージョン料理というのは、いかにも日本料理と見えるものから、一見ニッケイ料理とは関係のないように見えるものまで含んだ広がりと深みがあり、超上流階級から一般の庶民まで、広がりと多様性をもっている。

歴史的な説明をすると、ペルー移民はサトウキビ畑や工場、綿花栽培の移民としてわたって行った。耕地で単純労働を続けて、すこしお金がたまると店をはじめ、もう少したまるとリマへ行く。そういって日系人の多くは都会へ流れていき、都会で床屋などの大衆向けサービス業に従事する。耕地にいたときにも、外務省が移民の調査をしたとき、できるだけ日本食を維持しようとしているが、コストがかかるということで、「あっという間にペルー料理をならって土人と同じような料理を食べている」という差別的な、なんとペルーの日系人はレベルが低いのだろうという上から目線の資料があった。一生懸命日本の料理を維持しようとするが、ひじょうに早い勢いでペルー化した。日本人は床屋や雑貨店、代表的なのは軽食堂、喫茶店など、小さな店を経営した。客は 99.9%ペルー人。そこで提供するのはペルー食。見よう見まねで作って出して、安くておいしいということで受ける。日本食の影響をうけた、ジャパニーズテイストのペルー食であった。表面的には出てこない、かくし味だった。ペルーの人達には表面に出さずだまって日本の調味料を入れる。日系人にとっては自分たちのものであって、それをペルー人に提供する意識はない。ある日系ペルー人にとっては、家庭の日本食はすこし恥ずかしかったという。友だちが自分の家に来て、自分たちが何を食べているかを見られたくなかったという人もいる。1 世は自分達の食事がいくらペルー化していても日本食で、ペルー人に食べさせるものでなく、日本人であることの証明であるという意識だったが、2 世はスタンスがかわってくる。自分達が食べているペルー料理が、日本の家の和食と同じような一種のバリエーションとして受けとっている。ひとつつけくわえると、50 年前にペルーに入った中国系がおり、料理法や食材があり、それが日本人の食事に影響を与えた。日系人の家庭の日本食は、自分達が持ち込んだ和食とペルーのローカル料理と中国の素材がフュージョンした形で、家庭で育っていった。それが和食と思っていた。2 世は自分たちが食べているのが日本料理と思っていた。

普段の生活を再現するのはきわめて難しい。あまり普段の食事を撮影することはないので、普段どういったものを食べていたかという再現は難しい。特別においしいものを食べるときは別だが、普通は今日も白いごはんだったというようなことは書かない。お見せする写真では、ある特殊な状況しかわからない。よく見ると、海苔巻とかお茶碗があったりどんぶりがあったり、飲み物、その他食事の中に、テーブル自体も日本スタイルがなくなっていく。とっくりなどもあるが、徐々にペルー化していく。食器はお箸と一緒にフォーク、ナイフも入ってくるなど、現地とのフュージョンになっていく。できるだけ日本の形を残したい。そこで必ずのり巻きがあったり、いなりずしがあったりする。ほかの料理は日本料理とはいえない、ペルーの料理になっていく。

女性たちの集まりの写真では、お団子があり、土瓶、お茶碗、茶筅があり。そしてプリン、フルーツのようなものがある。確実にペルー社会の影響を受けている。

日系食と呼んでいるが、日系食がそれぞれの層によってちがうようにとらえられている。1 世は日本人のもので、ペルー人には出さない。例外的なのは、日系社会のハイソサエティーがペルーのハイソサエティーを呼んだ時に日本料理を提供する。2 世は生活戦略に組み込んでいく。日本人

はペルー相手に商売をしているが、その中で食品産業がメインであった。そこで日系食を食堂経営に生かしていった。

2世のクニガミさんがペルーの海鮮料理に日本の味噌などの調味料をいれて大ヒットをした。ペルーの料理から流れてくるニッケイ料理。ペルー人は経済的な問題で 80〜90 年代に世界中に散らばっていく。その土地で彼らはペルー料理をはやらせていく。メキシコ料理のつぎは日本料理、そのつぎはペルー料理と言われているぐらい、世界的に広まっている。ペルーの場合はデカセギの影響で、伝統的な日本料理の影響も受けていて、ペルーの地では先ほどいったようなニッケイフュージョン料理となった。

まとめとして。ガストン・アクリオというフランス料理のシェフが言っていることは、なんとニッケイ料理はすばらしいのだろう。でも日本料理より優れても劣ってもいない。別物だ。ニッケイ料理は日本の影響を受けたペルー料理だが、ペルーの影響を受けた日本料理ではない。これはあくまでもペルー料理だ。日本料理ではない。彼らにとってはペルーのものだ。ペルーで起こっていることは、様々な食事を取り入れ、リスペクトし、違いを良しとする。ペルー料理はぜんぶローカルなものといろんな文化が組み合わさってできたもの。先住民の料理、アフリカ、イタリア、中国、日本といったものがフュージョンしている。結局料理とは何か。日本も実は同じで、われわれが食べている料理、カレーなどは、日本のローカルなものに外からの様々なものが組み合わさってできたものである。日本のカレーは日本料理といっていい。インドはそれがおいしければ逆輸入すればいい。ペルーのニッケイフュージョン料理が日本にも入ってきて、日本料理の人達に新しい影響を与え、日本料理でニッケイフュージョン料理の影響を受けるものも出てくる可能性がある。実は文化というのはつねにそのように生まれてきたものであって、大切なのは、われわれはみな違っている、違っているものが出会って、そこでよりよい、新しいものが生まれてくる。日本はこれまで「同じように」ということを大事にしてきたかもしれないが、違いをリスペクトしながら、そして古いものを残しながらもより新しいものを作る、バリエーションを作るということである。さまざまなものを共存する寛容性、可能性にわれわれは目をむけなければならない。今回はペルーのニッケイフュージョンの事例だが、こういうことから我々が学べるものはたくさんあるのではないか。