

私の高校の同期会では今年（2015年）メーリングリスト仲間で「食」についてのそれぞれの体験や感想を紹介し合っています。以下は11月1日に発信した原稿です。

ミニ食事文化論

——ラテン・アメリカ駐在中の体験から——

生涯消えない“おふくろの味”

日本人が一步祖国を離れたとき、最初にぶつかる壁が食べ物である。海外に渡るとなれば、少なくとも言語を初めとする文化の違い、また気候等の自然環境についても、それなりの心得を持って臨む。それは本人の努力によってある程度までは現地に適応していく。だが最も適応しがたく、それでいて毎日、三度三度やってくるもの——それは食事の違いである。

人間が幼少から血肉にしてきた“おふくろの味”は、仮に30歳、40歳になっても、また居住環境が全く異なるようになっても消え去ることはない。パナマに10年近く駐在、世界各国を回ってみてそのことを痛感している。

写真：パナマ運河の太平洋側のロック



パナマに赴任当初から、現地料理にもそれほど抵抗感はなかった。しかも幸いなことに、支局の近くにマクドナルドの専門店があった。そこで家族を迎えるまでの単身でいた約1年間、昼食といえばほとんどこのマクドナルドで通したのだった。そして夜は、炊くと粘りがなくポロポロで箸にかかってこないパナマ米をもとに自炊したり、近くのレストランを順繰りに回って歩いた。ときおり、日本食品が手に入ることがあったが、どれも値段は日本の2倍から3倍だった。

世界を制覇したマクドナルド戦略

そもそも、このマクドナルドはケンタッキー・フライドチキンと同じように、アメリカ発のファーストフードである。これが今、清涼飲料のコカ・コーラと同じく、世界を制覇したとも言われる。自分が訪れたどの国の都市でも、あの特徴のあるマンガ的な店の看板を目にした。

その世界制覇の秘密は“どこへ行っても、どこの国でも同じ味で食べられる”ことだという。軍事基地の関係またビジネスによる長期海外滞在、あるいは短期の観光を含めて、アメリカ人の姿は世界の隅々で見られる。その彼らが生きるためのベースともいべき食事にマクドナルドが浸透しているのである。時間も比較的にかからず、値段もそれほど高くはない。そして“どこに行っても同じ味を食べられる”という安心感が、彼らをしてマクドナルドに足を向かわせているようなのだ。

その上、今はアメリカ人のみならず、国際化された社会で働く各国の人にとっても、一步国を出たときの食事に対する安心感を与えている。更に現在は、社会主義体制の国を含めて、そのスピーディな接客技術とともに、進出先の市民の舌を、あの特徴ある味に慣らさせ、マーケットを拡大している。

いわば“食べる”という人間の最大の欲望また弱みを狙った、そして国外でその解決策を与えた商法が、マクドナルドが世界を制覇した秘密の一つだというのである。

（この稿：現在「マクドナルド」社はとても厳しい現況に置かれていますが、上記の“原理”は変わる

ことはないでしょう)

フォークと箸の違いから

各国の料理そのものに違いのあるのはそれとして、面白いのはその食べ方、食事作法、食事時間帯などにかかわる違いである。

スープをズルズルと音を立てて飲んだり、食べ物を口の中でピチャピチャと音を立てて噛まないこと——これは海外では最低限の守るべきマナー。もっとも、あのラーメンを音無しでは味もなくなってしまうという人もいるかもしれないが・・・。



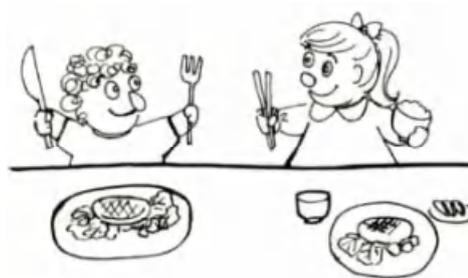
ところで、テーブルで自らナイフを使って肉を切り刻む食べ方を、箸を操って物をつまむ日本式食べ方に比べて残酷だ、と比較文化面からの見方をする人もいる。ナイフはテーブルの肉を刻み突き刺す。それにひきかえ、箸は食べ物をつかまえる代わりにはさみこむ。切断する代わりに小さく分けて取り上げる。そこには母性的な優しさがある——と。でも、これはもとをただせば、肉食文化と菜食文化、または魚食文化の違いからくると言う方が適切だろう。

ついでにこの肉食文化を宗教的視点から見ると、対比が浮き出てくる。ヨーロッパやラテン・アメリカでは、牛や豚は神が人間の食用に作らせた、とするのに対し、アジアのヒンズー教徒は聖なる動物として牛は食べないし、イスラム教徒にとっては、豚は不浄な動物として食肉はタブーとなっている。

一方、食事時間についても千差万別。パナマでは昼食はふつう正午から午後2時まで。暑い国がゆえにかつてはシエスタ（昼寝）の習慣もあったが、多忙な時代の波に巻き込まれ、今ではシエスタも少なくなり、昼食時間は1時間か1時間半とする企業も多くなってきている。この間に、自家用車を持っているサラリーマンの大部分が自宅に帰って昼食をするので、朝と夕方の通勤時のラッシュの他、市内は昼食時にもう一度、車のラッシュを引き起こしている。

メキシコの昼食は文化の本国スペインと同じく、大体午後2時から4時頃まで。アルゼンチンの夕食は一般に午後8時過ぎである。それまではレストランも開かない。

このように、食事内容のみならず、食器、作法、時間帯まで国や地方によって異なってくる。“ところ変われば”の一断面である。



日本料理の“国際市民権”は？

数ある世界の料理の中で、日本料理は国際的にどう位置づけられているだろうか？一言でいえば、残念ながらフランス料理、イタリア料理、あるいは中華料理のように“国際市民権”を得ているとはまだ言えない。

フランス料理、イタリア料理は、世界のこれという都会には必ず何軒かあり、そこでは各国の人々がフォークを握っている。中華料理はアマゾンやアンデスのどんな奥地に行っても店がある。

これに比べて、日本料理の顧客は、その大部分を同じ日本人が占め、1人でも自ら店に入

ってきて箸を握る外国人はまだ数えるほどである。これは、日本からの移住者また企業駐在員の増加がそのまま日本料理店の繁盛ぶりとなって反映している、という事実を見てもわかる。

もつとも、アメリカのニューヨークやロサンゼルスでは、アメリカ人が寿司や刺身を自分から注文しているシーンもあるが、世界全体における日本料理の浸透度という点ではまだまだとの感がする。

パナマ人を我が家に招待してみる

ある日、ふだん世話になっているパナマ人5人を家へ食事に招待した。こんなときは、必ず夫婦同伴だから都合10人である。「日本的なものを食べてみたい」という彼らの希望もあって、「最大限の日本的サービスを」と、妻もパナマ市内のあちこちを駆け回り、なけなしの食材を集めてきた。

スキヤキ、テンプラ、みそ汁、ご飯、お新香、それに簡単な寿司である。やはり、スキヤキ、テンプラはまたたく間に量が減っていった。何人かは「これは××で食べたことがある」とも言っていた。さすがにスキヤキは名前からしても国際化している。ただし、スキヤキに生卵を使ったのは10人中2人のみだった。刺身を初め、生の物はやはり苦手なのだ。キュウリの入った寿司（カップ巻き）をフォークに刺した一人がいわく。「ここに巻いてある黒い紙のようなものナニ?」。海苔を説明するためには、まずその製造過程から説明しなくてはならない。

ご飯、つまり米は世界的に食べられていても、ここでは油で炒め、塩で味を付けたのでなければ彼らの舌には合わない。いわゆる米をただ炊いただけの日本風の白いご飯は、ほとんどそのまま残ってしまった。みそ汁、お新香は初めから彼らの反応を見ようと思って用意した。ところが、好奇心からか半分以上が手をつけた。それにしても、日本料理が国際的に普及されるにはまだまだ相当の時間を必要とするな、と思ったものだった。

筆者が高校生だったころ、英語の文法の教科書で、「人間は生きるために食べる」のであって「食べるために生きる」のではない、と習ったが、この哲理、ラテン・アメリカでは必ずしも当たっていない。ここでは、その逆もまた“正解”なのである。そして、「まだ注文の品が出てこない」と、日本人のように時計をにらみながらイライラすることはほとんどない。

身近な自分の毎日の食事から、ついミニ食事文化論までなってしまった。「食べる」という人間の行為、また欲望こそ、歴史的に人間の文化を発展させてきた源泉でもあるからである。ちなみに、近世ヨーロッパの「地理上の発見」が、黄金にかけた夢とともに、アジアの香辛料がそのきっかけになっていたことから言えるだろう。



——スペイン留学時代のエピソードから——

クラス仲間を我が家に招待

9月末、夏季コースの最終日。授業の終了後、大学近くのカフェテリアで茶話会を持った。このコースを最後に母国に帰る受講生が何人かいたからである。ビールにつまみ、コーヒーといった簡素なものだが、担当教師も参加して送別会的な意味

も含めていた。

席上、隣り合わせで座っていたリスベスと、ひよんなはずみで各国の食事メニューについて論議する羽目となった。彼女の両親はメキシコ出身で、本人は今アメリカのニューメキシコ州の大学に学ぶ。大学のすぐ前に日本食レストランがあり、一度だけ入ったことがあるという。



「とてもおいしかったワ。でも、高くて私たちのような学生の身にして、そんなに時々行くわけにはいかないのよネ。日本食はおいしくてヘルシーだし、またスペインでも機会があったら食べたいなあ。特にスシなんか最高！」

イラスト：ロシナンテではなく飛行機に乗ったドン・キホーテ

「確かにそうかもしれないねえ」

なんて日本食論議をしているうちに、話はいつしか彼女にスペインでも日本食を味わわせてあげる方向にと展開していった。

「じゃ、一度、我が家に来なさいよ。スシは材料が揃わないから出来るかどうかかわからないけど。せっかくだから、クラスの仲間と一緒に来たらどうかね」

・・・というわけで、皆を我が家(アパート)に招待することになった。私にとっては、彼(女)らは、年齢的に自分の息子や娘のようなものである。我が娘も、かつてメキシコのグアナフアト大学に留学したことがある。そのとき、周囲のいろんな人に、何やかやとお世話になったかもしれない。そう思えば、遠く母国を離れて学ぶ彼らに、若干でも激励になれば、恩返しというほどの大げさなものではないが、地球上のどこにあっても“お互いさま”じゃないかとの思いもあったからだった。

それに、実は――

クッキングスクールの成果を今

私は定年になってからすぐに、自宅(東京・昭島市)近くの、クッキングスクールに通っていた。現役中は、自分が厨房に立つことはほとんどなく、すべて妻に頼っていて、包丁の正式な使い方さえも知らなかった。でも、時間ができた定年後は、料理の勉強をするチャンスでもある。元気な妻もいつ故障するかはわからない。そんな時どうやって食べていくのか。妻の食事は誰が作るのか。そうでなくても、お互いに助け合っていくのが、夫婦の生活の望ましいあり方だろう。

更に、自分で料理が出来れば、妻に余り負担をかけることなく、好きな時に自分の“悪友”をも呼び、いっぱい酌み交わすこともできる。また、海外に出たときに、いろんな人を家に呼び、話を聞き、話を伝え、交流を深めていくこともできる、といった思いもあったからである。

クッキングスクールでは、まず包丁さばきから煮物の作り方、日本料理、中華料理、それに西洋料理の基本を学んだ。クラス8人ほどの生徒仲間は、主婦、新婚の若妻、結婚間近の女子、それに私のような定年になった壮年だった。週1回、1年間の課程を終える頃には、かなりの手持ち“メニュー18番”ができていた。

やってみると意外に面白い。男にはそれぞれの立場があり、考えがあり、意見(沽券?)もあると思うが、今まで料理なんて思ってもみなかった人も、是非一度、挑戦してみたら

どうだろう。「男、厨房に入るべし」の時代である。きっと、新しい世界が開けてくる。

そんなことから、リスベスから話が出たとき、“よし、一肌脱いで、スペインでも料理に挑戦、若いみんなに喜んでもらおうか”なんて気持ちが、どこからか出てきていたのでもあった。

海外で寿司握りの“初体験”

10月19日、土曜日。クラスで席を同じくする8人が我が家にやってくるようになった。朝早く起きると、私は電車で20分ほどのフェンヒローラの市場まで、買い物袋をさげて出かけていった。この間、妻は自宅で少しずつ日本食の準備を始めることにした。地中海に接したこの市場は、マラガ県の首都マラガにある市場と並んで、新鮮な魚が手に入るところである。前日からその日の朝にかけて、海からあがったばかりの魚や、近郊の野菜、肉、日用雑貨などがあり、早い時間から買い物客で賑わっている。

私は、10軒ほどある魚屋の中で、まずお目当ての店へ足を運んでみた。

「あった、あった！なんとそれも、どでかいマグロの切り身が！」

見るからに新鮮で真っ赤な色をしたマグロの赤身と、霜降り牛肉を思わせるようなトロの切り身。解体する前は2m近くあったマグロだと思われる。何回かこの市場に来たことがあるが、こんなマグロに出会うのは初めてだった。マグロの入荷は、水曜日と土曜日のみ。いつも、出足が遅かったのも、他の在住の日本人が買ってしまっていて、売り切れて無かったり、あっても色も品質もややあせたものが多かったからである。

スペインとマグロ。ご存知の方も多いと思うが、日本はカナリア諸島を拠点とした漁場から、相当量のマグロを輸入している。品質の良さから値段も高い。魚屋の主(あるじ)から聞くとところによると、その日本に持っていくマグロの一部をここにおろしているのだという。日本人のマグロ好きを知っている業者が持ってきているようだが、在住日本人といってもそんなに多くはないので、ごく限られた量のみを置いていく。それで、すぐに無くなってしまいう訳である。その上、最近では、刺身の味を知ったスペイン人をはじめ、近辺の外国人が買っていくことも増えてきているようだ。ともあれ、大事なときに、素晴らしい“収穫”にめぐり会い、内心、喜びを隠しつつ、10人分ほどのスシと刺身用に赤身とトロを買い求めた。更に、私の中華料理に使うイカ2はいと海老40匹ほどを手に入れた。どちらも、ぷりぷりと、見るからに新鮮である。

家に戻るとさっそくキッチンで料理に取りかかった。私の18番、「松の実とイカの炒め物」と「海老の辛み煮」である。材料野菜のセロリー、ねぎ、にんにく、カリフラワーと一般の調味料はスーパーで。筍(たけのこ)、豆板ちゃ、日本酒は地元の中国食料品店で。松の実と化学調味料、それと刺身用のわさびは、日本から持ってきていたものだった。

一方、妻は母国を離れて独身生活をしている学生に、なるべく家庭的な料理をとということで、ピーマンの肉詰め、若鶏のから揚げの煮込み、野菜サラダを用意。最後に二人でスシに挑戦することになった。

スシと言えば、巻き寿司は自分もクッキングスクールで教わった。でも、いわゆる日本の寿司店を出している握り寿司は、そんな必要もないから全く経験が無かった。そこで「相手は本来の日本食を知らない外国人学生。形が少しくらいおかしくても、味さえよければ

堪能してもらえらるだろう」と、自分で勝手な理由と解釈を作り出し、ごはんの握りに力をこめた。

スシは、小さなおにぎりのような仕上がりとなった。長方形にはなかなか及ばなかったが、上にわさびを塗ったマグロの切り身を置くと、結構いけそうなものとなった。

「してやったり！」。寿司握りの“初体験”である。しかも、外国でそれを経験、外国人に食べてもらうなんて、こんな素晴らしい体験はなかなかできないだろう。

女子大生を歓迎のキスで

昼食時間はスペイン・タイムに合わせてある。午後2時。準備がほぼできたところへアパートの玄関のベルが鳴った。私はあわてて、スリッパをやや厚底の靴に履き替えた。小柄な自分が背の高い彼らに少しでも合わせようとの心と、靴で入ってくる彼らが遠慮しなくていいように、同じ物を部屋で履いている必要があったからだ。間もなく8人がぞろぞろと我が家に入ってきた。全員が大学のあるマラガ市内に住んでいるので、トレモリーノス駅まで揃って同じ電車に乗って来たようだ。

「ムイ ビエンベニード！（ようこそ）」



私はエプロンをひも解くと、玄関に立ち、女子の一人一人とは両頬にキスし、男子とは力強い握手で来宅を歓迎した。学校内では、恋人同士でもなければキスすることもあまりない。でも、スペインで学校を外れたとき、親しい間柄での最大の歓迎の情を表わすのはやはりキスである。キスと言っても唇ではなく、両頬を触れ合うだけのもの。これをしないと却って、歓迎の意が弱

く、堅苦しい雰囲気になるからである。

とはいえ、金髪の美人女子大生とのキスは、瞬間的でも心をときめかすものがある。妻も同じように全員と、しかも男子学生ともキスしているわけだから、こちらも問題ない。還暦を超えて、若い外国人女性と頬を触れ合わせられるのも、スペインという文化風土にいるからこそ、といえるのかも知れない。

来訪メンバーは、くだんのリスベス、彼女と一緒に部屋にいるテレシータ、ドイツのマイテ、スウェーデンのカタリーナ、マリーナ、メキシコのリスティ、イタリアのアレクサンドロ、それに日本のY子。更に、夏季コースで一緒だったスイス人のサラが、恋人と一緒に我が家の下に住んでいたのを声をかけていたが、この日は友人の結婚式に招待されているということで、残念ながら出席できなかった。

自分たちを合わせて合計10人ともなると、比較的広いリビングも狭くなる。急ぎよ、テラサ(ベランダ)へテーブルを移し、ありあわせの椅子を全部出した。飲み物のうちビールは、国産のスペインのほか、参加者の国籍も考えドイツ、アメリカのものも用意した。

「サルー！」

歓迎の乾杯をし、食事が始まると、テーブルの上の料理はかなりの早いペースで減って

いく。ほとんどが一人住まいの独身生活。それに体も大きく若さにあふれている。少し多目かなと思って作った皿も、どれも瞬く間にきれいに片付いていった。アルコールが少々入ってくると、話題はスペイン生活で苦勞していること、母国での生活模様、つい先ごろの試験の結果等々。やがて、担任の先生の名前をあげ、教え方の特徴から、教材、教授法まで感想や批評を始めた。どの国にあっても、学校外で生徒の教師批判は同じである。

そうこうしているうちに5時になった。翌週の火曜日には私を含めほぼ全員が「スペイン中世・近代史」と「スペイン美術」の試験を予定している。少しは準備も必要だろう。こちらはいつまで家にいてもかまわないが、「タケシの家に行ったからできなかった」では困る。その辺に気を使って、そろそろお開きの声をかけた。Y子が気を利かして片付けの手伝いを始めた。さすが日本の女子である。と何人かの外国人の女子がそれに続いた。

かくして、我が家での初の会食会は終わった。

「ペスカード・クルード(魚の生料理)を初めて食べたが結構いけるネ」

「中華もレストランのもと違っておいしかった」

「タケシがこんなに料理をできるとは知らなかった」

「ギターも弾くし・・・」

お世辞も含んだ感想だろう。仮にお世辞でも皆が喜んでくれて元気になればそれでよい。玄関を出て行く彼等を、再びキスと握手で見送りながら、私の心の中には、ふと全員の親代わりのような感情さえもこみ上げてきたのだった。

「またいつか、機会を見て呼んであげることになるかもしれないなあ・・・」

——現在の我が家の食事情——

定年1年目に1年間料理学校に通ったおかげで、ぐっと生活の楽しみが増えたような気がします。現在の私の名刺の裏には、PRも兼ねて自分が所属したり関わっているグループ名をいっぱい書きこんでいます。その一つに「男の料理教室<食楽会>」というのがあります。

名刺の裏面を見た相手はたいがい聞いてきます。「エッ 料理もするの?」。私は半分冗談に答えます。「そうねえ、和・中・洋あわせて100以上のレシピがあるかなあ?!」

ふだんの食事は妻が作っていますが、来客があるときなどは私が作ることの方が多いのです。それに週末の新聞にレシピが載っていて、おいしそうな料理があると「よし、今晚はオレがこれを作ってみるから」とその部分を切り抜き、レシピに沿って材料を揃え、調理をします。

以前にK君へのメールの感想で、料理学校時代にいた50代の婦人の話を紹介したことがあります。「定年後、毎日家にいる旦那の食事を三度三度作るなんて、こんな大変な仕事はない。現役の時は、昼食がなかったからまだよかったのに・・・」なんて心の中で思っている主婦もいるかもしれません。

ただし、夫婦の生き方、家庭のあり方は、それぞれまったく自由で自分ごときものが口を挟む筋ではありません。でもこんな料理をする男もいるということで何かの参考にしていただければ幸いです。