

VII 補 章



明治15年創業の老舗、東京浅草の牛鍋屋「米久」。
高村光太郎の詩「米久の晚餐」の舞台となった。

(写真：岩佐佳英)

1 ロサンゼルスのエスニック料理店

奥田 聡

「人種のもつば」 ロサンゼルスの人たちはみな外食が好きだ。どこの家庭にも自動車があると多様な食文化があるので、週末になると夕食を食べに車で出かけるのだ。この人たちの舌を楽しませるのは、最近ブームになっているエスニック料理店である。同じアパートの住人の金髪女性は、「先週はテンプラだったから、今度はチャイニーズにしようよ」などと夫君に話しているのである。

なにせロサンゼルスは、「人種のもつば」といわれるアメリカの中でも特にバラエティに富んだ都市である。メキシカンあり、東洋人あり、インド人あり……。

こうした人種の多様性は必然的に食文化の多様性をもたらす。試みに、電話会社からもらった職業別電話帳を拡げて「レストラン」の項目に掲載されている店の料理の種類を国別に分類してみた（表参照）。

ハンバーガー、スペアリブ、サンドウィッチ、フライドチキン、シーフードサラダなどを「アメリカ料理」とすれば、約半数がこれに該当するが、残りの半分は外国系である。多い順に並べると、イタリア（ピザ、パスタ）、日本（寿司、てんぷら、そば）、メキシコ（ブリトー、タコス）、中国（各種）、フランス（南仏系）などとなる。これらは海岸から離れた大通り沿いに多い。もう少し詳しくみると、タイ料理が最近とみに人気を集めていて、UC LA（カリフォルニア大学ロサンゼルス校）周辺に店が増えている。

また、このあたりにはインド料理や中東系の料理店もある。中東系が多いのは、一九七九年のイラン革命の際に亡命してきた人たちがUC LA周辺に多く住んでいることと関係がある。私の電話帳がカバーするのはロサンゼルス（北西方）、サンタモニカやUC LAを中心とする地域だけだが、ダウンタウンに行く（と韓国系や中国系住民が固まって住む地域があり、そこには韓国、中国料理

ロサンゼルスのレストランのエスニシティー

米 国 系	239	東アジア系	84
南 欧 系	89	(日本)	40
(イタリア)	55	(中国)	37
(イフランス)	22	南・東南アジア系	23
北 欧 系	8	(タイ)	11
(ドイツ)	3	(インド)	8
(スウェーデン)	2	中 東 系	4
ラ 米 系	50	(イラン)	4
(メキシコ)	47	その他・不明	7
		計	504

(出所) GTE California Inc.の職業別電話帳（西ロサンゼルス版）より。

店が多数ある。もちろん、かの有名なリトルトーキョーには質の高い日本料理店が軒を連ねている。また、南のロングビーチ方面にはベトナム難民が住んでおり、ベトナム料理店が多いのである。

ただし、イタリア、フランス料理は外国料理として意識されることはあまりないようで、メキシコ料理、アジア系料理がロサンゼルスのエスニック料理を特徴づけているようである。

土地の人に聞いてみると、ロサンゼルスにはエスニック料理を出す店、特に中国、日本料理店は昔から数多くあったとのことである。ただ、それらはおもに移民のためのものであったとのこと。一九七〇年代にはいるまでは、エスニック料理を楽しむことは白人の間ではあまり一般的ではなかったそうだ。

アジア系料理 さて、最近のブームは各人種にわたる広範なもので、料理の種類としての**ブーム**はアジア系料理が中心である。なぜいまアジア系料理なのか、という問いを解く鍵はいくつかあるように思われる。

第一には、アジア系料理がアメリカにおける主流であるヨーロッパ系の料理に比べて異質性が強いという点である。異質性の強さは何といっても興味をそそる。非アジア系住民にとって最初のうちこそ箸を使うことなどは一種のハードルであったが、これがクリアされると、強い興味が客の増加となって現われた。また、移民の出身国と移民先の食文化に違いがあればあるほど、移民は可能なかぎり出身国の食文化を守ろうと努力する。そして、エスニック料理の外

食産業やこれに特有の食材流通産業などは、雇用機会の限られた移民にとって貴重な就職先でもあった。アジア系料理が昔からあり、今日まで存在し続けたのも、ひとつにはこういう要素があったためではなからうか。

健康志向と もう一つの大事な視点は、ここの住民の飽くなき健康志向だ。酒、タバ

エスニック料理 コはしばしば麻薬と同等視されるほどになったし、ウェイトコントロール

のためのサロンやスポーツクラブが大繁盛している。どこかのサラリーマンみたいに「タバコやります。酒大好きです。運動なんてきらいです。」などと言おうものなら、総スカンを食らいそうな雰囲気である。当然、食生活も改善の対象となっている。ハンバーガー、ポテトチップスなどの典型的なアメリカ的食品を肥満の原因として目の敵にする人々が現われ、粉食であるパンやパスタの類も熱量の取り過ぎを気にする人たちからは敬遠され始めている。

そこで、野菜や粒食であるコメが中心のアジア系料理が脚光を浴びているというわけである。ただし、この人たちが家庭でコメを調理するには炊飯器が新たに必要だったり、さもなければ水加減、火加減、蒸らし具合などを絶妙にマッチさせながら鍋で炊くという恐ろしく面倒な手続きを踏まねばならない。だから、外に食べに行く。少々高くても構わないのである。

味覚的理解は ところで、ロサンゼルスの人たち、特にアメリカで生まれ育った人たち

いまひとつが、果たして味がわかっていてエスニック料理店を回っているのかという、さてどんなものだろうか。

私はアパートでの一人暮らしの寂しさをまぎらすため、よくアメリカ人学生や留学生を自宅に招いては手製の日本料理や中華料理を出すパーティーを開いている。アメリカ人学生は多くの場合、一口つまんでは「グレート！」という。そこですかさず、「どこがグレートなのかな？ おしえてよ。」とこちらが聞くと、さっぱり要領を得ない。意地悪な日本人もいたものである。そばでは、台湾や韓国から来た学生がニヤニヤしている。こういうとき、アジアに生まれてよかったと、ちょっとぴり鼻高々な気分になるのである。

(おくだ さとる / アジア経済研究所在ロサンゼルス海外派遣員)