

# 多民族多民族が混交する国 ブラジルの創造の珍食

近田亮平

ブラジルには、先住民、同国を植民地にしたポルトガル人、奴隷だったアフリカ系の人々、日本を含む多様な外国の移民や移住者、それらの子孫たちという多民族で多民族な人々が住んでいる。そして、異人種異民族の間で混交が進んだ同国では、異なる人々やものに対する寛容性が称賛され、ブラジル人の国民性として形成されてきた。本稿では、このようなブラジルで創造された珍食を2つ紹介する。

## ●ブラジルを代表する“伝統”料理「フェイジョアード」

1つ目はフェイジョアード<sup>(1)</sup>である。ブラジルではフェイジョンという豆を煮込み、それを白米（油やニンニクで調理）にかけて食べるのが主食の1つであり、日本の「ご飯とみそ汁」にも似た存在といえる。フェイジョアードは、主に黒いフェイジョンを豚の様々な部位と煮込んだ料理で、それを白米にかけて食する。その際、ファロッフア（キャッサバ芋を乾燥させた粉）をふりかけたり、コウビという青菜やオレンジを添えたりする（写真1）。休日などは、サトウキビの蒸留酒にライムと砂糖を入れたカイピリーニャという強いお酒と一緒に楽しむことも多い。昔のブラジルでは午後が休みだった水曜と土曜の昼食に脂っこいフェイジョアードを食べ、その後は昼寝をする習慣があったとされる。そのため、フェイジョアードは今日でも主に水曜と土曜のお昼に食されている。

日本人にとって見た目も味も珍食のフェイジョアードは、植民地期の大農園で奴隷たちが食べていた料理が起源だと一般的に言われている。農園主が食用としない豚の耳、尻尾、足や内臓などの余った部位を、フェイジョンと煮込んだものを奴隷たちが食べていたとされる。それがのちに、より高価なロースやベーコンなども加えられ、奴隷以外の人々にも広く食され、今日のようなブラジルを代表する料理になったという説である。

しかし近年、フェイジョアードの起源は南欧の郷土

料理だとする別の説が有力になっている。その理由にはいくつかあるが、植民地期のブラジルの農園主は数十人から数百人の奴隷を所有しており、それだけの奴隷の食をフェイジョアードのような食材で賄うには、何頭もの豚を農園主が日常的に消費しなければならず、それはほぼ不可能だったとされる。一方、宗主国だったポルトガルを含む南欧には、豚などの肉と豆を煮込んだ料理がいくつかある。そのため新説は、ブラジルに渡ったポルトガル人が故郷の料理を新天地の食材を使って再現し、それが今日のフェイジョアードに変化したと考える。

諸説の真偽はさて置き、奴隷料理を起源とする説には、フェイジョアードがブラジルの「伝統」料理として創造された可能性が匂う。なぜなら、植民地期のブラジルではポルトガルの白人、先住民、奴隷だった黒人の中で人種混交が進んだが、このことや熱帯性の気候が原因でブラジルの「後進性」がもたらされたとする見識が、20世紀初頭までの欧米で定着していたからである。これに対し、ブラジルが近代的な国家と国民の形成に邁進した1930年代以降、ブラジルの後進性は大地所有制により生み出されたのであり、黒人の存在や異人種間の混交は問題ではなく、それはむしろ誇



（写真1）自家製フェイジョアード。中央が黒フェイジョンで煮込んだ豚の耳や足、その左はファロッフア、右が炒めたコウビ、右上の壺は黒フェイジョンの煮込み、その隣が白米、上がオレンジ



(写真2) イチゴ、マンゴー、kaniと呼ばれる蒲鉾などでカラフルに彩られた「スシ」

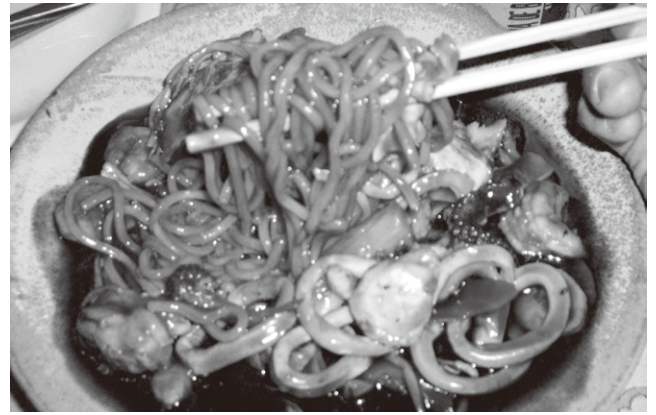
りうる国民的な寛容性だとする主張が展開された。この主張に大きな影響力を与えたのが、1933年に出版された『大邸宅と奴隷小屋』だといわれ、奴隷だった黒人などとの混交で生まれたブラジル人の起源や国民性を描いている。そして恐らく同書が初めて、植民地期の奴隷の日常的な料理としてフェイジョアードを紹介しているのである。20世紀に入り、ブラジルを代表する珍食フェイジョアードは、その起源が黒人奴隷に求められ、異人種異民族間の混交を称賛する「伝統」料理として創造されていったとも考えられよう。

### ●ブラジルで人気の「日本食」

2つ目はブラジルの日本食である。1908年に日本人が初めてブラジルに移民し、その子孫である日系ブラジル人は国内外で約200万人とされ、世界で最大の日系人コミュニティである。ブラジルでも日本食は人気があり、日系人の多いサンパウロではシュラスコ（ブラジル風バーベキュー）より日本食店の方が多いともいわれている。

ブラジルの日本食は移民により持ち込まれ、すでに100年以上の歴史がある。日本食品の輸入や現地生産が難しかった頃、日本食は多くが自家製の食材による手作りであり（豆腐や納豆など）、時には現地の食材が代替として使われてきた（ピラニアなどの川魚の味噌汁や刺身）。そのためもあり、写真2のスシや写真3のヤキソバのように、ブラジルの日本食は独自の発展を遂げてきた。日本人にとっては珍食といえる「日本食」もあり、現地の人々により今でも創造され続けている。

ブラジルの「日本食」の1つにテマーキ（手巻き寿司）があり、テマケリーアと呼ばれるテマーキ専門のファストフード店もある。踊り好きなブラジル人の中には、夜クラブなどへ出かける前の小腹を満たすため、テマケリーアでテマーキを食べる人もいる。ブラジルのテ



(写真3) 餡かけうどんのようなシーフード「ヤキソバ」

マーキはボリュームがあるので、小食な人なら1個や2個で結構満足できる（写真4）。

ブラジルで「日本食」は人気が高いが、創造され過ぎる傾向も一部にあるため、最低限の基礎を備えた日本食を普及すべく、2017年5月、日系人などの専門家により日本美食ブラジル協会が設立された。日本の外務省も、「日本への深い理解と共感の裾野を広げていくための海外拠点事業」ジャパンハウス<sup>(2)</sup>の第1号拠点をサンパウロで4月30日に開館し、ロンドンとロサンゼルスにも設置する予定である。これらの試みがブラジルにおける日本の「伝統」の創造となるか否か、今後注目である。

(こんた りょうへい／アジア経済研究所 ラテンアメリカ研究グループ)

### 《注》

- (1) 岸和田仁「国民食フェイジョアードの歴史を散歩する」ブラジル中央協会会報『ブラジル特報』2010年3月号などを参照。
- (2) ジャパンハウスの詳細などは以下のサイト (<http://www.japanhouse.jp/>)。



(写真4) 具のサーモンで舍利が見えないテマーキ（左）とツナマヨネーズ味のフライド・テマーキ（右）