

JICA横浜 海外移住資料館

研究紀要

8

平成25年度

論文

ペルー日系社会における「和食」とアイデンティティ
—「日系食」、「ニッケイ料理」、「ニッケイ・フュージョン料理」—

柳田 利夫

研究ノート

ニッポンの伝統、ニッケイの祭り
— 日本文化の伝承と変容：トロント仏教会のお正月行事・料理 —

飯野 正子

旧カフェパウリスタ箕面店が提起する問題

中牧 弘允

「在米同胞の歌」考

糸井 輝子

はじめに

JICA 横浜海外移住資料館は、今年で 11 年目を迎え、お陰様で年々来館者が増加しています。昨年度は 36,491 人を記録しました。また、昨年 4 月 1 日には内閣府より国の歴史資料等保有施設として指定され、名実ともに海外移住に関する日本を代表する資料館となりました。

2012 年 11 月に海外からの多数の日系参加者も得、開催いたしました本資料館開館 10 周年シンポジウムのフォローとしまして、北南米各国の資料館はもとより国内の関係資料館との連携強化にも取り組んでいます。多くの移住者を送り出した日本と各地に根を下ろした日系社会をつなぎ、双方で刺激しあいながら、充実した資料館運営に努めていきたいと思います。その中からこれまでになかった切り口での特別展の企画や各種催しのアイデアが多数出てくるものと期待しています。

先行き不透明な世界情勢のなかで変化が求められているのは日本だけでなく、移住先の多くの国も同様で、その中に暮らす日系社会も時代の大きな波のなかで世代交代を経ながら変化しています。日系社会、日系人として何を継承し、後代にどう伝えていくのか、また現地社会とのインターアクションの中で新しい日系文化が生まれてこうようとしているのか等、移住の歴史的な側面もさることながら、現在進行形の日系社会に関する調査・研究は、海外との関係なくして生きていけない日本にとって極めて意義深いものです。

「研究紀要」は、海外移住資料館の展示だけではお伝えしきれない海外移住・日系社会の幅広いテーマについて広くみなさまと共有できるよう、心がけてきました。第 1 号には開館 1 周年を記念して行われた梅棹忠夫先生の特別講演「日本人と新世界」が収録されています。海外移住に関する文明論的観点からの示唆あるご発言が随所にみられ、資料館にも掲げられている「われら新世界に参加す」の文言の由来も詳しく述べられています。資料館HPで閲覧できますのでぜひご一読いただければ、本資料館の誕生とその意義が改めてご理解いただけるものと思います。

本第 8 号におきましても海外移住や日系社会に関する新しい発見やご関心の広がりにつながることを願ってやみません。今後はより多くの方が学術研究や研究ノートの執筆に参加いただけるよう工夫し、海外移住資料館からの情報発信の拡充に努めていく所存ですので、引き続きよろしくお願いいたします。

独立行政法人国際協力機構
横浜国際センター 海外移住資料館 館長
北 中 真 人

『研究紀要』第8号の発刊によせて

『研究紀要』第8号が完成いたしましたので、お手元にお届けいたします。学術委員会が立ち上げたプロジェクトの成果の一部が、ここに掲載されております。海外移住資料館の目的である「海外移住と日系人社会に関する知識の普及」と「移住に関する資料・情報の整備と提供」を達成するための努力が実ったもので、大変、誇らしく思っております。

現在進行中（平成24年度－26年度）の学術委員会研究プロジェクトは以下のとおりです。

- ①「ニッポンの伝統、ニッケイの祭り―日本文化の伝承と変容を女性の役割を軸に―」
- ②「移住資料ネットワーク化プロジェクトの充実と拡張」

上記①は、メンバーが調査を続けており、その成果の一部はすでに『研究紀要』第7号に掲載されていますが、本号にも論文ならびに研究ノートとして示されています。②のプロジェクトの成果は、すでに「ペルー日本人移住史料館デジタルミュージアム」サイト、および「ペルー日本人契約移民検索システム」となって公開されています。さらに、このプロジェクトの一環として、当館で所蔵している『ペルー新報』の電子化作業が始まりました。本年度末には作業を終え、その後、ペルー日系人協会と共同で取り組んでいる「移住資料デジタルネットワーク化プロジェクト」サイトにて公開を予定しています。

これまでの研究プロジェクトの成果は『研究紀要』以外にも公表されています。たとえば、展示・イベント関連では、公開講座「Breaking the Silence―沈黙を破って―」が当館で開催され、多くの皆様にご参加いただきました。本来は関西で上演された劇ですが、出演者でもあるワシントン大学教授お二人が同じテーマでご講演くださった次第です。

また、平成24年度に開催された海外移住資料館開館10周年記念シンポジウムの成果として、ロサンジェルス全米日系人博物館で以前開催された展示が当館特別展示「日系人と混血―Hapaとメスチッソ―」となって公開されました。また全米日系人博物館からの要請を受け、常設展示の音声ガイド（日本語案内）設置にかかる支援を行いました。このような連携も上記記念シンポジウムの成果です。さらに、現在、広島市で多言語化の取り組みを行っている移住資料デジタルネットワーク化プロジェクトサイト「広島デジタル移民博物館」の監修には当館学術委員が協力しています。

こうした形で海外移住資料館の活発な活動が国内外で示されることは、『研究紀要』とともに、海外移住資料館の目的達成につながるものであり、大変喜ばしく誇らしいことです。このような成果が今後も増えることを願う次第です。

この『研究紀要』が、読者および関係者のみなさまのご支援を得て成長し、海外移住資料館の活動の一端が、より多くの方に理解・認識していただけますよう、願っております。

飯 野 正 子

津田塾大学名誉教授・前学長・海外移住資料館学術委員会委員長

研究紀要

〈目 次〉

はじめに 北中 真人

『研究紀要』第8号の発刊によせて 飯野 正子

論 文

ペルー日系社会における「和食」とアイデンティティ
—「日系食」、「ニッケイ料理」、「ニッケイ・フュージョン料理」—
.....1
柳田 利夫

研究ノート

ニッポンの伝統、ニッケイの祭り
— 日本文化の伝承と変容：トロント仏教会のお正月行事・料理 —
.....29
飯野 正子

旧カフェパウリスタ箕面店が提起する問題
.....37
中牧 弘允

「在米同胞の歌」考
.....49
糸井 輝子

Journal of the Japanese Overseas Migration Museum

CONTENTS

Preface Makoto Kitanaka

On Publishing the Journal of the JOMM Masako Iino

Articles —————

**“Japanese Food” and Identity in Japanese-Peruvian Society:
“Japanese-Peruvian Food,” “Nikkei Cuisine,” “Nikkei Fusion Cuisine”**
..... 1
Toshio Yanagida

Research Notes —————

**“How Japanese Traditional Ways of Celebration Have Been Passed Down and
Transformed in Nikkei Community:Case of “O-Shogatsu” in the Toronto
Buddhist Community”** 29
Masako Iino

Some Problems Raised by the Former Minoo Shop of Café Paulista
..... 37
Hirochika Nakamaki

A Study on a “Song of the Brethren in the U.S.” 「在米同胞之歌」考
..... 49
Teruko Kumei

ペルー日系社会における「和食」とアイデンティティ ー「日系食」、「ニッケイ料理」、「ニッケイ・フュージョン料理」ー

柳田利夫（慶應義塾大学・教授）

<目次>

はじめに

1. 初期移民の生活戦略と「和食」
2. 「和食」と「日系食」
3. 外食としての日本料理
4. 「ニッケイ料理」の登場
5. 「ニッケイ・フュージョン料理」

まとめ

キーワード：アイデンティティ、海外移住、生活戦略、フュージョン、和食

はじめに

日本食やアニメ、J-POPの世界的な流行等を背景に、いわゆるクールジャパンの普及活動に取り組んできた文化庁、日本の農産物の輸出拡大を志向する農林水産省、そして日本国内の和食文化の伝統維持に危機感を持った日本料理関係者などの積極的な働きかけが実を結び、2013年12月4日、アゼルバイジャンのバクーで開かれたユネスコの政府間委員会で、「和食 日本人の伝統的な食文化」が無形文化遺産として正式に登録されることになった。南米ペルーでも、スシ・バーなどの、ペルー社会に向けた日本料理店が90年代から姿をみせ、その後のペルー全体の政治・経済全般にわたる安定と発展とを背景に日本料理に対する関心・需要も徐々に高まり、三世層を中心にした日系人シェフたちによる「ニッケイ・フュージョン料理」もブームの様相を呈するようになってきている¹。

しかしながら、70年代後半からの健康ブームによる「日本食」の流行が見られた北米や、それに少し遅れたヨーロッパ、そして近年目覚ましい経済成長を遂げているアジア諸国等における「日本食」の知名度・浸透度と比較した時、一世紀を超える日本人移民の歴史を持ちながらも、ペルー社会における「日本食」は、80年代末に至る迄極めて狭い範囲にとどまるものであった。日本人移民に50年先行しているとはいえ、ペルーに移民として渡っていった中国人とその子孫達が、チーファ Chifa と呼ばれる中国料理店を開き、ペルー社会に広汎に受け入れられている²のに対して、その差は際だったものとなっている。

90年代に入り、日系大統領アルベルト・フジモリの登場や、日系人を中心とした日本出稼ぎの大きな動き、他方、70年代から進んでいたペルー人の北米、ラテンアメリカ、ヨーロッパへの移住³とその結果としての「ペルー料理」の世界的な認知度の高まり、そして、今世紀に入ってからペルーの政治経済社会的な安定と発展など種々の要因が重なったところに、ようやくペルーでも、スシ・バーをはじめとする「日本食」の流行と、「ニッケイ・フュージョン料理」への関心の高まりが生まれてきているというのが現状である。

本稿では、日本人移民のペルーへの渡航から現在に至る迄の、ペルーにおける「日本食」の変遷

を日本から持ち込んだ「和食」comida japonesa から、「日系食」comida nikkei、「ニッケイ料理」cocina nikkei、そして近年流行の「ニッケイ・フュージョン料理」cocina nikkei fusión という流れとして捉え、日系ペルー人のアイデンティティ生成との関わりから分析を試みようとするものである。

1. 初期移民の生活戦略と「和食」

日本からペルー太平洋岸に散在する砂糖黍耕地、綿花耕地へと配耕された初期日本人契約移民が、ペルーに上陸後早々に直面したのは、言語と食事の問題であった。移民契約の上では、耕地に到着してから自炊の準備が整うまでの最初の3日間については、契約耕主が有料で食事を斡旋準備することになっていた⁴。日本の移民船に乗り組み、粗末ながらも航海中は和食を提供されてペルーまで辿り着いた移民達は、ペルーに上陸するやいなや、現地ペルースタイルの食事を提供されることになり、牛肉や牛乳に馴染みのない大多数の移民、とりわけ、宗教上の理由から肉食を避けていた移民たちは、大きな困難に直面することになったのである⁵。しかし、自炊用の用具が調い自分なりに食事の準備が可能になると、移民達は耕地の中の売店（タンボ Tambo）や耕地周辺で小規模な食料雑貨店を開いていた中国人の店などで入手した米や野菜、調味料などを利用しながら、自分たちなりの「和食」を準備するようになり⁶食生活に関する限り早い時期に落ち着きを見せてゆく。先行の中国人移民がペルーに持ち込み栽培を広めていた米、野菜などの食材や、醤油などの調味料が「和食」の維持を比較的容易にさせた。

やがて、日本人移民の増大とその需要の拡大に応じて、日本人移民の中からも日本人向けの食料・雑貨店を開く者も出て来た。移民自身も、野菜の種子などを持ち込み自分たちでも積極的に日本野菜の栽培を進めていた。また、もともと日本国内では自家製造が珍しくなかった味噌、醤油といった調味料の製造はもとより、日本酒の試験的な醸造まで開始するようになり、「和食」を維持する努力が注がれた⁷。

他方、日本人移民はかたくなに比較的高くつく「和食」だけに拘泥していたわけではなかったし、それは錦衣帰郷を夢見て異国の地で生活する上での戦略としても有利なものでもなかった。あまり多くの記録が残されているわけではないが、日本人移民はごく早い時期から、ペルー式の調理法を学び⁸、ペルーの素材を使った料理も消費していたばかりか、耕地の中で雑貨品の販売を兼ねた飲食店まで開くようになっていた⁹。このことが後に契約耕地から都市部の大衆層を顧客とするサービス業に進出する際に役に立つことになる。

このように、契約耕地に入った初期の日本人移民は、できる限り自分達の慣れ親しんだ食習慣をペルーの地でも維持してゆこうとしていた。他方、経済的な理由もあり、現実的には当初からペルーの食材を利用してゆかざるを得なかったのは無論のこと、次第にペルー式の調理法などをも身につけていった。「先祖ヨリノ心願アリト称シテ」牛乳や牛肉などを口にしようとししない移民が存在し、「副食物ハーモ用ヒズ、只米ニ少許ノ塩ヲ混シテ」食事とする一方で、次第に牛肉などを副食として受け入れてゆき、耕主も日本人移民の歓心を買うために、天長節などの際には牛一頭を彼らに提供するといったようなことも行われてゆくようになっていたのである¹⁰。また、できる限り早く金を貯めて日本に帰国する事を夢見て、支出を極力切り詰めてゆこうとしていた日本人移民のなかには、米に代えて安価なペルーの穀類を主食として凌いでゆこうとする者もあった¹¹。

1912年5月31日付の外務通訳生濱口光雄による、日本人移民が最も集住していたカニエテ耕地についての報告書によれば、

「サンタバルバラ村内ニ於ケル本邦移民ノ大多数ヲ占ムル者ハ、勿論（砂糖黍耕地付属の製糖）工

場労働者ナリ。次ハ飲食店並ニ料理人トス。而シテ、此種ノ業カ比較的多数ナル理由ハ、移民等ハ概ネ独身者ニシテ炊事ニ時ヲ費ヤスヲ欲セス、勢ヒ食事ハ之ヲ他人ニ賄ハスヲ便利トスルカ為ナリトス。今同村内ニ於ケル飲食店ニ就キ食料費ヲ調査セシ處、普通一週間ニ「ソル」九十仙ナリト云フ。而シテ其材料ハ、朝餉ハ紅茶並ニ「パン」、砂糖ニシテ¹²、分量ニハ制限ヲ設ケス。中食ト夕食トハ、米飯ニ副食物（重ニ野菜ノ煮物）一皿及漬物ノミナリ。素ヨリ栄養充分ナリトハ云ヒ難シ。近來ハ移民一般ニ奢侈ニ流レ美食ニ耽ルモノ多ク、日常ノ食事以外ニ間食ヲ取ルカ為メ、本邦缶詰類ノ如キモ割合ニ売行キ多キ様見受ケラル。（中略）魚類ハ海浜ナルカ故ニ甚タ廉価ナリ。重ナル魚類ハ、鯛、鯖、鱈、鰯及鼠頭魚ナリ。野菜類ハ本邦ヨリ種子ヲ取寄セ栽培スルヲ以テ、我国ニ於ケルモノト同様ノモノ多ク、孰レモ發育良好ナリト云フ。間食品ニハ饅頭、餅、もなか、大福、ようかん、汁粉、蕎麦及饅頭等アリ。其外本邦食料品ニシテ、缶詰又ハ乾物ニシテ海外ヘ輸出シ得ル総テノ品ヲ網羅シ居ル様見受ケラル。（中略）昨今ハ美食ヲ欲シ、殊ニ日本缶詰、乾物其他ノ食料品共ニ売行キ激増シ、或ハ酒色ニ耽ル等浪費者多ク、從テ送金ヲ疎ニスル者ノ増加セシハ頗ル遺憾ナル傾向ト謂フヘシ¹³

日本人移民は、朝食を除き基本的には「和食」を維持し、生活が安定してくるにつれ、次第に日本から輸入した種々の食料品、嗜好品を消費するようになっていたと言える。

その一方で、食生活に限ったことではないが日本人移民がペルーの風俗に「同化」していった様子について、1909年8月の外務書記生伊藤敬一による「秘露國本邦移民事情報告」には以下のような記述を見る事ができる。

「北米ニ於ケル本邦人欠点ノ一トシテ数ヘラル、所ハ、其土地ノ風俗ニ同化シ難キニアリ。文化ノ度高キ土地ニ於テ同化シ得ザル我移民ハ、我ヨリ其程度ノ低キ当国ニアリテハ容易ニ之ニ同化スルハ、奇ト云ヘバ奇ナリト雖、所謂旅ノ恥ハカキ棄テナル俚諺ニ漏レズ、彼等ハ此粗野陋卑ナル土人ノ為ス所ニ習ヒ、四五年以上ノ在留者ハ一見殆ンド土人ト區別シ能ハザルニ至ルヲ見レバ、当国出稼移民ノ精神上ノ価値推シテ知ル可キニアラズヤ」¹⁴

伊藤敬一書記生のペルーの「土人」や、日本人移民に対する「精神上ノ価値」についての評価の当否は措くとしても、日本人移民が「我ヨリ其程度ノ低キ当国ニアリテハ容易ニ之ニ同化スル」として、日本人移民がペルーの習俗に順応していった様子が、ある種の苛立ちを持って本国に報告されているのである。

2. 「和食」と「日系食」

契約耕地から契約を満了して、あるいは契約を破棄、変更して、日本人移民の多くがリマを中心とした都市部に移動をしていたことは、その後のペルーにおける日系社会の性格を考える上で重要なポイントであり、ペルーの日本人移民史では周知のところである。十分な資金を持たずに都市部へと移動していった移民の中には、ペルーの上流家庭や社交クラブで家僕や調理人としての職を得るものが少なくなかった。資本を持たない日本人が選択できる職業は、体力そのものを売る単純労働者でなければ、大工等の特殊技能者か、家僕や調理人であった。とりわけ、単身者¹⁵にとっては、住み込みで住居食料などの出費を必要としない上に、言葉や習慣を取得する上でも多くの便宜があり、独立後にペルー社会で生き抜いてゆくための社会的な人脈形成にも役立つ可能性の高い、家僕や調理人といった職業は、次のステップへの過渡的な選択肢としては、十分に魅力的なものであった¹⁶。これらの料理人が作ることを求められたのはペルー料理であったことはいまでもなく、それはまた、彼等がペルーで生活を重ねる中で習い覚えたものであった。

日本からの契約移民の流れがようやく恒常的になり始めた1904年末の時点で、リマ市内には官吏

3名を除き、156人の日本人が居住していたが、そのうち「僕婢」が35人で最大の職種であり、次いで日傭労働者29、露天商27、大工20、諸職人13などがあげられ、料理人も5人と記録されていた。1910年には「ボーイ」は87人、料理人は14人に、1912年には「ボーイ」198人、料理人36人と増加を続けた。ボーイについてはこの1912年をピークに、以後、1915年には78人、1917年には61人と減少に向かっていったが、料理人についてはその後も微増を続け1917年の時点で59人と記録されている¹⁷。

1915年11月10日には、大正天皇即位御大典を期して、13人の発起人を中心に、リマで日本人コック会も結成されている。彼らは仕事の都合で、午後11時くらいになってから50人ほどで大典祝いの宴会を始め、明け方の4時頃には、朝食の準備のためにそれぞれの勤め先に戻っていったという¹⁸。翌年7月には70名を超える会員を擁する団体に成長し、会員間の相互扶助と情報交換とにつとめた¹⁹。

一方、契約期間を満了し、帰国旅費として耕地就労中強制的に積み立てさせられてきた金の払い戻しと、耕主の提供する契約満了にともなう賞与などを得た日本人移民の中には直接日本への帰国を選択するケースもあったが、リマなどの都市部に移動し、成長しつつあった都市大衆層を顧客とした小規模サービス業に従事するものが少なくなかった。その中でも、大衆層の需要に応える形で



図1 「リ馬市日本人飲食店及店主夫妻
(下等労働者ヲ得意トス)」
出典：『移民調査報告』第一

の小規模なレストランや軽食を提供するフォンダ（軽食堂）、カフェーなどの飲食サービス業は理髪業などと並んで、比較的少額の資本で独立でき、いわゆる日銭もはいいり運転資金も得やすかった。もちろん、そこで提供されるものは、日本人移民達がそれまでの生活の中で見よう見まねで修得してきた、あるいは、家僕や料理人としての実体験を通じて知識と経験を積み重ねてきた「ペルー料理」であったことは言うまでもない²⁰。

このような日本人移民の経営する飲食店について、いくつか具体的な事例を挙げてみよう。今ではユネスコの世界遺産となっているリマ旧市街の一角に、1920年代末のリマのガイドブックにもその名が登場する日本人移民の経営にかかるレストランがあった²¹。リマの大統領府に接するペスカデリア街にあったそのレストランは、1915年1月に契約移民としてペルーに上陸し、12年間ペルーで生活して1928年3月に家族を

連れて帰国した熊本県天草出身の野中儀三次という人物が経営していたものであった。天草の閑静な半農半漁の村からペルーに渡った野中儀三次は、契約労働者としてカニエテ耕地で就労したのち、その契約満了を待たず、リマ近郊のインファンタス耕地に移り理髪業を営む。故郷への送金をしばらく控えて資金を貯え、遅くとも1921年初頭にはリマの中心地、大統領府建物の真横にあたるペスカデリア街でペルー人を顧客にしたカフェー・レストランを開いている。彼は、天草の本渡で染め物修行をした程度で、軍隊での生活体験もなく、ペ



図2 日本人飲食店の内部
出典：『移民調査報告』第一

ルー渡航以前に理髪の技術や調理の修業などとは無縁の生活をしてきた、ごく普通の農民であった。そんな彼が、カニエテ耕地における単純労働者としての生活、インファンタス耕地での理髪業を営む中で積み重ねてきた知識と経験、そして資金とをもとに、リマの中心街でペルー人向けの料理を提供してゆくことになったのである。その後、1923年には、同時にペルーに渡航していた弟が経営していた、牛乳の販売とカフェーを兼ねる牛乳店（レチェリア Lechería）を引き継ぎ、1928年に錦衣帰郷を果たすことができるまでの「成功」をおさめることができたのである²²。

また、リマ近郊の港町カリャオのコンスティツション街では、1917年8月6日に木曾新作らが高等旅館に西洋料理店やバーを併設したチャラキート・ホテル Hotel Chalaquito を開業している。チャラキート・ホテルは、当時の日本人宿泊施設の常であるように、船便の手配・案内、船員その他の就職斡旋といった日本人の為の旅行エージェントや職業紹介、いわゆる桂庵的な役割をも担っていた²³。しかしそれと同時に、一般向けのスペイン語のペルー旅行ガイドブックにもカリャオのレストランとしてその名が掲載されており、契約耕地やその附近の日本人が経営していた飲食店がそうであったように、日本人だけでなくペルー人を含む顧客に「ペルー料理」を提供していた²⁴。

契約移民の制度が廃止されて間もない1925年の日本人移民の職業構成に関する記録によれば、リマ県内に4,629人の日本人本業者（有職者）とその家族4,472人が居住しており、会社員・店員等1,135人（本業者の24.5%）、農業関係1,035人（大部分が砂糖黍・綿花耕地の労働者及び小作・分益農。22.4%）、雑貨・小間物販売607人（13.1%）、理髪店等246人（5.3%）、工場労働者237人（5.1%）、家庭内労働者・料理人176人（3.8%）であり、飲食店関係は122人（3.8%）であった。言うまでもなく、会社員・店員等の中に、飲食店に勤務する者が含まれ²⁵、実際に飲食店関係のサービス業に従事していた日本人は少なくとも200人を超えており、その大部分がリマの市街地に集中していたと考えられる。

統計そのものの基準と地理的な区分とが時とともに変化しているので、具体的な数字を示して編年的に追うことは困難であるが、1930年代には物品販売と飲食関係の就業者の割合が増加、飲食関係は理髪業とその順位を逆転し、家庭内労働者の割合が若干減少傾向にはいることを確認することができる²⁶。

その一方で、日本人移民は、家庭内では二世の子供達も含め、多くは基本的に「和食」を採っていた。日本人が都市部に集住するようになってゆくに連れ、日本からの輸入食料品、嗜好品を販売する商店は無論のこと、日本人移民の需要に応える形で、味噌・醤油、日本酒、麺類、和菓子など多様な日本の食に係わる製造販売などに従事する商店が、数は少ないものの着実に成長してゆき、リマに限らず、日本人がそれなりの集住を見せていた地方では日本の食料品・調味料・嗜好品などを比較的容易に入手することが可能になっていった。そのような便宜の少ない地方のペルー社会の中で



図3 成功者の家庭の食卓（1914年頃）
出典：ペルー日本人移民史料館（リマ）蔵



図4 移民社会のリーダーであった橘谷精熊家の食卓
出典：ペルー日本人移民史料館（リマ）蔵

生活を続けた日本人移民や、家庭内では「和食」を摂取しながらも、都市の一般大衆層の中で成長していった二世たちは、時とともにペルーの食事に慣れ親しんで行くことになった。日本の敗戦後、一世たちがペルーでの永住を決意し、二世層がより積極的にペルーの生活習慣の中に溶け込んでゆくようになると、家庭内の食生活のペルー化も進んでいった。一世が家族生活のイニシアティブを取っていた時期は、家庭内では「和食」が守られることが多かったが、それととも、二世層の嗜好変化、そして他ならぬ一世自身のペルー生活の受け入れ、適応とが重なり、一世二世の認識は常に「和食」であり続けたが、ペルー化の進んだ「日系食」へと変化を遂げていった。

家庭内でのクリスマスやお正月、天長節の奉祝運動会、清遊会といった日系社会の恒例の行事などでは、定番の巻き寿司や煮物、年越しそばやお節料理などの「和食」が準備されるのが常であったが、実際には一世の出身地、家庭環境、ペルーにおける社会経済的な環境などなどによって多様な「日系食」が並存しつつ、それぞれが時間をかけて変化を遂げて行く事になったのである²⁷。

こういった「日系食」は、一義的には家庭内の内向きの料理であり、彼等が経営する飲食店などでペルー社会一般に向け提供されるものではなかった。このため日系社会の内側では「和食」はごく一般的であったのもかわらず、ペルー社会における「日本食」の認知度は、日系社会と関係を持つ者や、エキゾチックな料理に嗜好を持つ上流階層が好奇心にかられて接近する場合を除き、1990年代に入る頃迄は、欧米における和食ブームを考えると、驚く程低かった。

日本人移民の営んでいた飲食店で提供される「ペルー料理」と、移民たちの家庭内の「日系食」とが彼らの意識の上で直接に結びつくこともほとんどなかったが、実際には様々なペルーの食材や味覚の要素が家庭内の「日系食」に加味され、移民の出身地域による食生活の差異とも相まって、少しずつ変質をとげていたのである。一世にとって、それは彼らの日本人としてのアイデンティティの上では認めたくない事実であったが、二世たちがその経営の中心に登場してくるにつれ、「日系食」のペルー化が更に進んでゆく一方、今度は「日系食」のさまざまな要素が彼らの提供する「ペルー料理」の中につけ加えられてゆくことになる。

「日系食」は家庭を中心とした日系社会の内側にあるべきものであり、その限りであくまでも「和食」であり、自分たちのアイデンティティを担保するものとなっていた。しかしながら、その「日系食」がそれぞれの家庭内において変遷を遂げていることについてはほとんど意識されることはなく、一世が自らを誇り日本人としてのアイデンティティをつなぐものとしていたのに対して、ペルー社会の一員として生きることを余儀なくされた二世、とりわけ戦後育ちの二世たちにとっては、一世の誇りの一部を共有しつつも、何よりも自分がペルー人であるというアイデンティティ形成に向かい、



図5 結婚式の披露宴（1915年頃）
出典：ペルー日本人移民史料館（リマ）蔵



図6 熊本海外協会ツルヒーリョ支部定期集会の食事（1939年）
出典：ペルー日本人移民史料館（リマ）蔵

驚異的な戦後復興を遂げていった日本に対する関心は抱きながらも、「日系食」を自分たちのニッケイ・アイデンティティ形成にうまく繋ぎ止めてゆくことができなかった。家庭内の「日系食」は二世達にとっては、時には「恥ずかしい」と感じるものですらあり、ペルー社会に向けて積極的に開いて行く価値のあるものという認識は、彼等の中には育ってゆかなかった²⁸。

戦前期の日本人移民による一等国の国民という過剰な自意識が、それに背中合わせするような形で日本人の心に形成された、前述の伊藤外務書記生の報告に見られるようなペルー社会一般に対するネガティブな認識とあいまって、「和食」をペルー社会に開かないことで逆向きに担保されるといった側面も見られた。彼らにとっての「和食」は、ペルー人からはアジア人として差別的なまなざしを受けるなかで、それを自らの内側に閉じ込めることで自らのアイデンティティを担保してくれるものとして存在したとも言えよう。就中、一世は優れた日本文化は日本人のものであり、それを自分たちが維持することで、現実に進展し、自らも受け入れもしていたペルー社会への事実上の「同化」の中で、自らのアイデンティティを支えるものとしての機能を果たしていたと考えられる。

3. 外食としての日本料理

契約耕地を離れた日本人移民のリマへの集中が進む中で、1910年代初頭には、リマの中心部にも、サムディオ街の八千代亭（後にかつ山亭、美吉野と改称）²⁹や、ヘネラル街の喜楽園³⁰などの日本料理店も開かれ、「なつかしき故国の気分を泛よはせての日本料理」を提供し、「日本屋敷」といったキャッチフレーズで移民たちの郷愁に訴える広告を『アンデス時報』紙上に掲載していった³¹。

ちなみに、喜楽園は、契約移民として1907年笠戸丸でペルーに上陸後、カニエテに入耕した天草郡志柿村出身の永野関太郎が、契約満了後の1909年にリマ市に出て、その2年後の1913年にヘネラル街279に開店した日本料理店兼洋食店であった。1920年代には、「秘露に一度でも足跡を印する者喜楽園を知らざる者なし」と言われるほどの知名度を誇っていたが、1926年、永野は同じヘネラル街273にさらに洋食店兼珈琲店を開き、1931年には家族揃って錦衣帰郷を果たしている³²。先に紹介した同じ天草出身の野中儀三次のレストランがあるペスカデリア街とは数ブロックしか離れておらず、二人は他の「郡人」とともに親密な交際を重ねていた。永野の帰国後、喜楽園は鹿児島出身の外山兼康の経営となり、1930年代の後半には、リマ三区のワヤガ街1128に移り、そこで1940年5月13日の排日暴動による掠奪被害を受けることになる³³。

初期日本人社会の中心になっていた、森本商会、橘谷商会、工藤商会をはじめとする日本人の経営になる商店も、ペルー人を対象にした日本製の諸雑貨を取り扱うと同時に、日本人向けに、味噌、醤油、缶詰、日本酒などの食料品、雑誌その他の嗜好品を広範に取り扱うようになっていった³⁴。

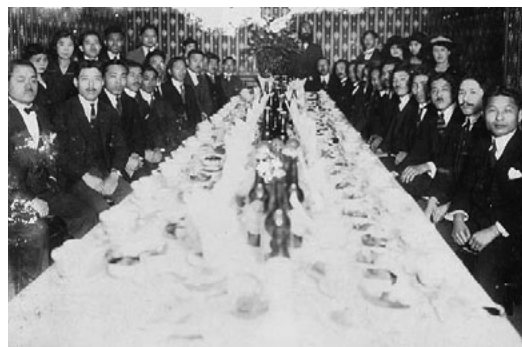


図7 1923年8月末の日本料理店喜楽園
出典：「菅野力夫アルバム」



図8 喜楽園の西洋料理店部における食事（1927年）
出典：ペルー日本人移民史料館（リマ）蔵

また、黒飛商店や谷本製造所、少し遅れて西井醸造所などでは、すでに耕地の中でも行われていた味噌や醤油の醸造を開始し、輸送費、関税などがかり値の張る日本製品に代わる廉価な調味料を提供していった³⁵。南米で最初の日本酒であるアンデス正宗の醸造も、共同醸造販売所によってすでに1910年代の中頃には開始されている³⁶。寺島菓子製造所では大正天皇即位奉祝落雁、君が代落雁やお正月用の餅などが販売され、その他麺類などの製造販売も、ほぼ時を同じくしてリマの中心街で始められていた³⁷。

しかしながら、日本料理店として覇を競っていた八千代亭（美吉野）も喜楽園も、相応の日本料理を準備し仕出しにも応じていたが、新聞広告には「和洋御料理並御仕出」「和洋会席」と日本料理だけに限らないことをうたっていた。また、料理店だけでなく、自家製、日本からの輸入品を含めた和食料品の販売や下宿業などを兼ねるものでもあった。こういった事情は醤油や味噌、日本酒などの製造販売を行っていた黒飛商店や谷本製造所、共同醸造販売所も同様で、それぞれ日本からの輸入食料品類の販売も兼業していた。

日本菓子の製造販売を行っていた寺島菓子製造所では、前述のように正月用の餅や落雁といった和菓子の他に、「プラタナ羊かん」といったバナナを利用した羊羹などの製造も試みており、「和洋菓子調進所」を名乗っており、史料的には確認できないまでも、ペルー人向けの「洋菓子」を中心に製造販売していたものと思われる³⁸。

このように、リマの街では1910年代中頃にはすでに日本料理店、和食品の輸入販売を行う商店、味噌や醤油、日本酒、和菓子、麺類などの製造販売も行われるようになってきていた。しかし、「和食」は日本人社会の内部に留まるものであり、数少ない外食としての日本料理店では、「洋食」も同時に提供され、ペルーの食材や食習慣などから多分の影響を受けていた形跡がうかがえるのに対して、ペルー社会側に何らかの形で「日本食」が提供されたり、受け入れられたりした形跡は、ほとんど見ることができない。

また、一日も早く故郷に錦を飾ることを夢見て節約を重ねていた大多数の日本人移民にとって、美吉野や喜楽園といった日本料理店は、ごく限られた特別の機会や、一部の成功した移民が社交に利用する場所であり、多くの日本人移民は県人会や職業組合などの集まりなどの際には、中国人の経営するチーフアに通うことになる。チーフアはなによりも経済的であったし、様々なレベルのものが存在し、移民たちはそれぞれの社会経済的な位置に対応した店を選択することができたからである。同時に忘れてはならないことは、ペルーの中層以上の人々が利用するようなレストランは、公領事館員やごく一部の日系人社会のリーダーたちが、盛装して赴く場所であり、一般の移住者にとっては社会的にも経済的にもほとんど縁のない場所であった³⁹ばかりでなく、そういった場所に



図9 リマの代表的な高級レストランにおける集会
出典：ペルー日本人移民史料館（リマ）蔵

足を踏み入れた瞬間に、差別的な眼差しにさらされることになり、一等国民としての自尊心や自負心を踏みにじられることになることは、彼ら自身がよく自覚していたからでもある。その意味で、アジアの新進帝国としての自負心を出稼ぎ生活の心の支えとしていた日本人移民にとって、中国系の人々が経営するチーフアは、自分たちが一等国民であるというアイデンティティを担保できるペルーではほぼ唯一の場所であったからでもある。

以上のように、戦前期において、「日系食」が家庭の外に持ち出されることはほとんどなく、外食

としての日本料理店も数軒にとどまっていた。1955年に日本婦人会が創設されたことをきっかけに、限られた機会ではあるが、「日系食」が家庭から外に出ることになった。1955年3月25日、戦後日系社会復興のシンボルであるラウニオン運動場で開催された中央日本人会主催の寺岡公使夫妻歓迎会兼林代理公使夫妻送別会で、婦人会は中央日本人会の要請に応え、歓迎送別会に協賛することとなり、その料理部門を担当した。中央日本人会から3,500ソーレスの材料費を受け取り「のりまき、赤飯、ボカリート（フランスパン風サンドイッチ）、サングチ（サンドイッチ）、てんぷら、かまぼこ」を準備した⁴⁰。その4日後の3月29日に開かれた婦人会の理事、各区委員連合会では、ラウニオン運動場から天皇誕生日奉祝運動会会場において「和食」を販売するので援助してほしい旨の申し入れがあったことが報告され、受託の方向で進めることが確認された⁴¹。4月6日の会議では、具体的に料理担当の件について、活発な議論が交わされた。出席者からは、「我々在留民として天皇誕生日奉祝運動会に協力することはよいことであり、又真実よろこばしいことではある」としながらも、ペルー社会における慈善事業、社会事業と日系高齢者の慰労活動などを主な目的に設立された婦人会が、「営利的なことに協力することは好ましくない」、「主婦として家庭を中心にしたの祝賀を第一として行きたい」、また、準備作業のために「午前四時の集合は少々無理では」という、原則論、現実論に基づく種々の反対意見と、「日本婦人としてこの日に協力するのは当然である」といった推進論が出されたが、執行部の強いイニシアティブにより、運動会への協賛と婦人会による「和食」準備が可決されることになった。結局、ラウニオン運動場側との打ち合わせで、材料費3,760ソーレスで、のり巻き800本、いなりずし1,600個、大根漬け40キロ以上を用意することになり、準備作業は前日の午後2時から行い、当日も午前3時に集合して準備を続けることになった⁴²。

ペルー日本婦人会は、創立早々日系社会最大の公式行事、運動会において「和食」の準備を担当することになった。前述のように、婦人会内部ではかなり強い反対意見が出されたが、結局大量の「和食」が婦人会によって準備され公的な場で提供された。戦前期にも天長節奉祝大運動会や県人会単位の清遊会などの行事に「和食」が持ち込まれたが、それは家庭の「和食」の延長であり、販売や営利を目的とするようなものではなかった。もっとも、この時の負担があまりにも重すぎたこともあって、その後、各地区が分担して自主的に「和食」を持ち寄るような方法に変え、入場料がわりの「花」の売り上げによる寄付金の徴集と、来賓の接待、そして運動会のプログラムの一つとして日本の踊りなどのパフォーマンスを担うことが婦人会の主要な役割となっていった。しかし、日系社会の公的な行事で、種々の資金集めを目的にした出店（キオスコ Kiosco）で日系女性が「和食」を提供するという形は、その後も日系社会の行事において恒常化してゆくことになり、婦人会に限らず様々な日系団体によって現在に至る迄続けられている⁴³。飲食物の出店キオスコでは、利益を得ることが主要な目的となっていったため、来場者の需用に合わせる必要があり、必然的に象徴的な「和食」だけにとどまらず、需用のあるものが提供されるようになってゆく。1958年10月に開催された、ラウニオン運動場フットボールチームのための資金集め慈善バザール（ケルメッセ Quermesse）に協力した婦人会は、会場にキオスコを設置し、のりまき、いなりずしとともに、典型的な「ペルー料理」であるセビチェとピカロン（ペルー式の黒蜜をかけたドーナツ）を販売し、その利益に婦人会の寄付金を加えて主催者側に手渡している⁴⁴。

また、婦人会は、ペルー社会内での赤十字の街頭募金や癌撲滅募金などの募金活動や、日系高齢者のための敬老会開催、養老院の訪問といった慈善事業、社会事業を目的に設置されており、日系高齢者に向けた活動の中でも「和食」の提供は重要な位置をしめることになる。1958年年末には、婦人会会長経験者で、前述の日本料理店喜楽の経営者であった外山映が講師となり、婦人会主催による「正月料理講習会」も始められるようになった⁴⁵。

また、養老院に収容されている一世高齢者への慰労訪問の際には、「和食」が準備され、「寿司、煮物盛合せ、餅、まんじゅう」などを持参するようになっていった⁴⁶。

後述するように、1967年、日秘文化会館が完成し、喜楽が会館内の日本食堂で営業を始めるようになると、婦人会主催の敬老会当日に準備される料理も、喜楽から持ち込まれるようになっていった⁴⁷。新年懇親会の席でもやはり「和食」が準備されるようになっていった。

こうして公的な場における「和食」が婦人会の日本人女性、喜楽などによって維持されていったが、それもまた「日系食」であった。

戦後、日系社会の行事の会場では、それまでもっぱら家庭内で維持・消費されてきた「和食」が、公の場に姿を現すことになったのであり、その後の日系社会での各種行事でも、日系人会を中心に「和食」が提供されてゆくようになる。これらの「和食」は、一世が中心になっていた1970年代半ばくらいまでは、家庭内の「日系食」よりも、日本の「和食」に倣うべく意識的に準備されていたものであったが、こういった「和食」もまた、基本的には日系社会の中に閉ざされたものであり、一般のペルー社会に向けて提供されていた訳ではなかった。

また、当時婦人会は、一世と少数の戦前生まれの二世女性を主体にして運営されていたが、すでに述べたように、外交官の送別・歓迎会の席で準備したものは「のりまき、赤飯、ボカリート、サングチ、てんぷら、かまぼこ」であり、また、婦人会が癌撲滅街頭募金活動をしたときに、婦人会の役員たちとともに、二世の若い女性たちも積極的に協力したが、その際に婦人会は二世の女性たちに「サングチ、お握り、お漬物⁴⁸」を用意して慰労しているなどの事例を見ると、「和食」を中心にしながらも、そこにペルーでの生活や習慣が色濃く反映しているのを見ることができる。それはまた、時間の経過と、日系社会の世代構成の変化につれ、よりペルー的なものとなっていった。1978年8月27日に開催された「音楽と舞踏の夕」という文化行事では、協力出演者に対してランチ（おやつ・軽食）が振る舞われているが、それはパン15個、ハム4キロ、マヨネーズ3本、ケーキ5個、インカコーラ（ペルーの国民的炭酸飲料）10ダース、そして「煮物及混御飯」という内容であった⁴⁹。

戦後、1950年代60年代のリマでは、戦前期からの歴史を持つ喜楽園がラビクトリア区に移っていたが、サムディオ街630のはねだ食堂⁵⁰、グラウ通り696で和歌山出身の山本敏男が経営していた立花⁵¹など、戦前期に日本人移民が集中していた旧市街地にいくつかの日本料理店が存在していた。一方、戦後日本が高度成長期を迎え、日本企業のペルーへの進出が積極化した1960年代から70年代に入ると⁵²、日本から赴任してきた日本人を一つのターゲットにした新しい日本料理店が姿を現すようになってゆく。それは日系社会に生まれていた前述の日本料理店とはいささか異なった系譜に属するものであった。



図10 日系行事における食事風景（1980年代）
出典：ペルー日本人移民史料館（リマ）蔵

日本企業の進出が切っ掛けになって生じた日本食需用に対応するものとしては、1963年12月に、中心街から離れた新興の商業・住宅地区サンイシドロ区のアウグスト・タマヨ街150に開店した日本料理レストラン・ミカサ Micasa が有名である⁵³。1973年には、日本からペルーにやって来た深沢宗昭が、本格的な日本料理店フジ Fuji をヘススマリ区の日秘文化会館に近いタラタ街527に開店している⁵⁴。翌1974年には、日系二世実業家ルイス・マツフジ Luis Matsufuji によりマツエイ（松栄）Matsuei が、同じく日系人が比較的集中して居住するようになっていたラビクトリア区のカナダ通り

に開店し、後に世界的なシェフとなる松永信幸と、ペルーに留まり日系社会とも深い交流を持つようになる小西紀郎が板前として日本からペルーに渡り、その腕をふるうようになった⁵⁵。また、時期はかなり遅れるが、1992年には日本漁船の料理人であった中川博康（?-2012）も日本料理店イチバン Ichiban を開店して、後発ながらも現在に至るまで高級日本料理店として認知される存在となる。

フジ、マツエイ、イチバンなど新しい日本料理店は、開店当初は直接日本からペルーにやってきた日本人の板前が調理を担当しており、戦前期に日系人の商店が集中し、戦後地方からの人口流入によって徐々にスプロール化していたリマの旧市街ではなく、ヘススマリア区、サンイシドロ区など新興の商業地域、住宅地域に開店し、これまで述べてきたようなペルーにおける「日系料理」の流れとは直接にはつながることのない戦後日本から齎された日本料理を、日本企業の駐在員や、ペルーの中上流階層に向けて提供していった。既に「日系食」と「ペルー料理」の世界で暮らしてきた日系二世層には、嗜好の上からも、経済的な面からも足繁く通えるような場所ではなかった。こういった新しい日本料理店は、リマはむろんのこと、地方に住む日系人の間にも知られるようになり、ある種の憧れを持たれる存在となっていたものの、経済的に余裕のある一世層を除いて、実際に店を訪れる日系人はほとんどなかった⁵⁶。

松永信幸は、その後マツエイを去り、北米に移り持ち前の日本料理の手腕にペルー料理の味覚を加味した高級料理店を開き世界有数のシェフに数えられるようになり、現在の世界的なペルー料理の知名度の上昇に貢献する。また、小西紀郎は、その後独立して1989年にはシェラトンホテルに高級日本料理店 Toshiro を開店し、後進の育成に努める一方で、ペルーの豊かな食材の日本料理への応用について啓蒙的な活動を続け、「ニッケイ・フュージョン料理」の誕生を側面から刺激する存在となった。小西紀郎の下で働いていた日本人板前板垣典之も、その後独立して日本料理店ダンダン Dandan を開いている。イチバンの中川博康のもとからは、後述するように「ニッケイ・フュージョン料理」牽引者の一人であるディエゴ・オカ Diego Oka などの若者が育っていった。

日本人の板前による本格的な日本料理を前面に押し出したこれらの日本料理店は、結果的に、日系、非日系を問わず多くの日本料理人を育てていくことになり、「ニッケイ・フュージョン料理」の誕生に大きな影響力を持つものであったが、日本の「日本料理」とペルーで形成されてきた「日系食」や後に述べることになる「ニッケイ料理」が直接お互いに影響を与えあうような関係にはなっていないことはほとんどなかった。

日系社会内における外食としての「日本料理」を語る上で忘れる事のできないものに「会館の日本食堂」がある。現在、ペルーの日系社会で、“Kaikan” ないし “Centro Cultural” と呼び習わされている日秘文化会館 Centro Cultural Peruano Japonés は、戦前期に中央日本人会が所有し、戦時中に没収されたリマ日本人小学校の代償として与えられたサンフェリーペ地区の土地に、当時の皇太子の臨席を仰いで1967年5月に落成式が執り行われたもので⁵⁷、現在に至るまで、ラウニオン運動場、リマ郊外の沖縄県人会館と並んでペルー日系社会の公式活動の中心となっている。同会館ではその設計段階から、一階入り口近くに日本食堂を設置することが計画されており、入札によってその経営権を獲得したのが、本稿でも何度か名前を挙げてきた日本料理店喜楽であった。外山暎の経営する喜楽は会館の落成とほぼ時を同じくして営業を開始し⁵⁸、以後ペルー日系社会の「日本料理」を代表する存在となってゆく。1982年には、その3年ほど前から同じ会館の中で喫茶店を開いていた仲地正男・清美夫妻の手に日本食堂の経営が移り、ナカチ食堂 Restaurante Nakachi と名称を変更して現在に至っている。

会館の中にナカチ食堂を始めた仲地正雄は、契約移民として渡航しリマの中心街で喫茶店を開いていた従兄弟の呼び寄せで1926年ペルーに渡っている。従兄弟の店で働いた後、アンデス高原の町

ワンカヨ Huancayo に移り、知り合いの店でやはりペルー人を相手の食堂で働いていた後、蓄えた金と日本人の頼母子講を資金として念願の独立を果たしている。しかし、日米開戦の影響で店を奪われ、1948年には、家族を連れて再びリマに移り、戦前から続いている日系人小学校 Jishuryo（時習寮）で児童の給食を担当して1970年まで勤めあげた。その後時習寮が、ラウニオン運動場の敷地内に小中高併設のラウニオン校 Colegio La Unión となって移転すると、サンタベアトリス Santa Beatriz 幼稚園として継続していた Jishuryo にしばらくは残り、そこからラウニオン校の児童・生徒のために給食を運んでいた。やがてラウニオン運動場の中のレストランを引き受けることになり同運動場に拠点を移した。ここまで仲地夫妻はリマ、ワンカヨ時代に習い覚えた「ペルー料理」を日系社会の中で提供し続けてきた。しかし、1982年に会館の日本食堂を受け継ぐことになり、「日本料理」を提供することになったのである。喜楽の時代から会館の食堂で調理人として働いていた日本人料理人西海信夫がしばらく残り、彼の手で「和食」が提供されていたが、西海がリマの中心街でペンションと和食堂を開き独立したため、ほどなく仲地夫妻とペルー人の料理人とで「和食」を調理することになった⁵⁹。1980年代末から90年代に入るところには、現実的な要請に応え、「ペルー料理」がメニューに加えられることになり、以後、ナカチ食堂は、「日本料理」と「ペルー料理」が半々のメニューとなり現在に至っている⁶⁰。

その後、ナカチ食堂は同じ会館内に2軒目の食堂（キヨミ Kiyomi）を開き、会館に増設された高齢者施設神内センターのために昼食用の「日本食」弁当を引き受ける一方、会館の近くで働く一般のペルー人客も増え、日系社会だけでなく周囲のペルー人にも開かれた食堂として親しまれていった。しかし、1990年代の中頃になり、後述するような「ニッケイ料理」が徐々に注目されるようになって、まれにペルー人が定食やどんぶりものを試みたり、三世や四世が「和食」を注文したりすることはあっても、一般のペルー人が「和食」に関心をしめすようになるのにはもう少し時間が必要であった⁶¹。

一方、ラウニオン運動場はそのスポーツ施設という性格から言って、若い世代の二世や三世が集まる場所であり、一時期仲地夫妻も担当していたその中の食堂では、日秘文化会館がその象徴的な意味からも開館当初から「日本料理」に拘泥していたのに対し、事実上「ペルー料理」が一般的であった⁶²。

以上のように、本来家庭内にとどめられていた「和食」は、戦後のペルー日本婦人会や二世の社交・スポーツクラブなどの活動をきっかけに、日系社会の公的な行事で家の外に出ることになり、日秘文化会館の日本食堂や、ラウニオン運動場の食堂などでも恒常的に提供されるようになった。そこで提供されていた「和食」の多くは、日本料理の専門的な知識や経験を持っている板前や料理人によるものではなく、出身地や社会的な出自、ペルーに渡航した時期、状況や目的、そしてそれぞれのペルーでの生活体験や家族の状況を異にする一世や、その強い影響を受けた二世たちが、それぞれペルーの地において言わば自己流⁶³で調理した「和食」であり、長い時間をかけてペルー社会の影響を受け変化を遂げていった「日系食」であった。他方、ペルーに駐在する日本人や一部の上層ペルー人のために、日本から来た料理人が腕を振るう本格的な日本料理店は、日系社会や「日系食」と深い繋がりをもたないまま、ペルーの社会経済政治全般にわたる混乱の時代1980年代を迎えてゆくことになる。

4. 「ニッケイ料理」⁶⁴の登場

すでに述べたように、一世の時代から日系人の経営するレストランは、その大部分が一般のペルー

人向けに「ペルー料理」を提供していた。戦後、二世層がその経営をゆだねられるようになってくると、魚介類を扱うセビチェリア Cebicheria やペルースタイルの焼き鶏の店 Polleria など、比較的新しい「ペルー料理」の流れを作りだしてゆくのに貢献するようになってゆく。それと時を同じくして、リマの1950年代以降の急速な拡大を背景に、地方からリマに向けた大きな人口移動の波が襲い、リマの周辺部の砂漠地帯にバリアダと呼ばれる不法占拠による地方出身の低所得者層の居住地域が急成長を遂げていった⁶⁵。「ペルー料理」そのものもまた、1950年代から急速に進展したリマの都市化と地方からの人口流入によって、多様な要素が混じり合い、混乱と混沌の中に大きな変質を遂げていた時期でもあった。社会移動と人口集中に起因する種々の社会問題も派生し、食料問題解決の一端として政府主導で始まった魚介類の消費拡大運動が、結果的に現在ペルーを代表する魚介料理セビチェの一大流行を生み出したとも言われている⁶⁶。ペルー人と比較して、量的にも質的にもはるかに魚介類の調理に習熟していた日系人は、この流れの中でさまざまな調理法を生み出し、新たに成長してきていたリマの大衆層から高い評価を受けることになる。刺身のように生の魚を薄切りにして、ペルー風に味付けしたティラディート tiradito と呼ばれる料理も流行し、それまでの肉類、穀類を中心としたペルーの食文化に魚介類を加えてゆくのに二世の経営するレストランが貢献することになる。これらの二世は、家庭内ではその多くが前述のような「日系食」の中で成長してきており、一世が日系社会の内側に留めていた日本的な調理法や調味料などを、自分たちもその一員であるペルー人に向けた食事に持ち込むようになるのはとりわけ不思議なことではなかった。ミノル・クニガミ Minoru Kunigami (1918-2004) が1967年にリマの中心街に開いたブエナムエルテ La Buena Muerte は今では伝説的な存在になっているが、彼はそれまで長時間レモン系の搾り汁につけていたセビチェを、ごく短期間で調理し素材が新鮮なまま提供するなど調理法に変化を加えるとともに、醤油、味噌、生姜といった調味料を加えることで魚介類の味を引き立てる工夫をこらし成功を収める⁶⁷。リマの人々の海産物への抵抗感をなくし、セビチェをペルー料理の象徴的存在に押し上げてゆくのに、ブエナムエルテを初めとする日系人の経営になる魚介料理の店が果たした役割は小さくはなかった。そういった日系人の店の中には、ブエナムエルテを含め、今日迄営業を続けているものも少なくない。一世達が自分たちの「和食」を象徴するものとして利用してきた醤油、味噌、味の素⁶⁸といった日本的な調味料を、二世は自分達ペルーの新しい味を作り出すために利用してゆくようになっていった。

後に「ニッケイ料理」のパイオニアとして名を馳せることになる二世のウンベルト・サトー Humberto Sato は、1929年呼び寄せ移民として福島からペルーに渡航してきた佐藤直吉と、彼の呼び寄せで1933年にペルーに上陸したヨシとの間にリマの旧市街で生まれている。ウンベルトはリマの下町で育ち、家の中では母が工夫して準備してくれた「和食」で育った。父の直吉は戦前からシャツなどの衣料品の製造と販売の仕事をしており、1960年代にはコンセプト通りの本店のほか、3カ所の支店をもつ衣料品販売店（バザール bazar）を持つまでになり、ウンベルトもラビクトリア区にあった支店を任されていた。しかし、商売を広げすぎたため運転資金に詰まり、破産の憂き目にあう。直吉は、知人からのわずかな借金を元手にして、マグダレーナ市場の中に小さなレストランを開き、多額の負債を返済すべく再スタートすることになった。ペルーに上陸以来、ずっと衣類関係の仕事で生活してきた直吉は、家庭内で家族のために「和食」を作り続けてきた妻のヨシとともに、リマの大衆層を相手にしたペルー料理を提供する生活にはいった。ウンベルトも料理人となる決心をして日本に修業に出ている。佐藤ファミリーの努力でレストランは順調に営業を続け、やがて、日系人の結婚式などでのケータリングサービスを手がけるようになり、1974年、太平洋に面したサンミゲルの海岸近くにコスタネラ 700 Costanera700 を開店し、ペルー料理と「インター

ナショナル」な料理を加味した料理を提供してリマの富裕層から次第に高い評価を得るようになっていった⁶⁹。そんなある日、ウンベルトがペルー人の著名な美食家から「日本料理」を所望されたことをきっかけに、積極的にペルー料理に日本的な素材、調理法や調味料を加味してペルー人の味覚にも合うような創作料理を始め、文字通りの大成功を収める⁷⁰。彼のコスタネラ 700 は、当時の日系二世の店としては例外的に、ペルーの高級レストランの一つに数えられるようになる。コスタネラ 700 の成功と、「ニッケイ料理」がペルー社会に外食として認知されるようになるには、ウンベルト・サトーという日系二世の個性とその才能とに多くを負っていることは間違いないが、両親、特に母のヨシが家庭の中でペルーの食材や環境に適合させつつ守ってきた「和食」、すなわち日本人移民がペルーの生活を通じてペルーという世界に影響を受けつつ時間をかけて作り上げてきた家庭内の「日系食」にもまた、多くを負っていることを見逃してはならない⁷¹。直吉、ヨシ夫婦は、ペルー内外の著名人が訪れるコスタネラの台所で、その最期のときまで現役として働き続けていた。

ウンベルトより少し遅れ、1982 年の年末に自宅でペルー料理店を開いたのが、「ニッケイ料理」の創始者の一人と言われるロシータ・ジムラ Rosita Yimura (1942-2005) である。日本での滞在経験も日本料理についての特別な知識も持たない二世のロシータは、幼い頃から慣れ親しんできた「ペルー料理」を自宅の一角で周囲の友人に提供することから始めている。ペルーの治安の悪化により、テロリストから革命税を搾り取られた経験などから、一時次女の住むカナダに逃れたこともあったが、1993 年にはペルーにもどり、「ペルー料理」のベースの上に、彼女が幼少から家庭内で慣れ親しんできた「日系食」の素材や調味料を組み込んで、独特の料理を作り上げていった。彼女の兄弟のうち四人が後にレストランを開いているという特別な環境にあったが、両親はカリャオの町で雑貨店を営んでおり、彼女自身も戦前のカヤオ日本人学校の系譜を引く日系学校ホセ・ガルベス校 José Gálvez を卒業後、美容師として働き始め、日系二世達の社交グループで知り合った同じ二世の歯科医と結婚するという飲食業とは無縁の生活を積み重ねていた。偶然の機会に、姉の経営するレストランを手伝っているうちに、料理への想いが募り、結局自宅の一部を改装してレストランを始めることになったのである⁷²。



図11 「ニッケイ料理」の記念碑的メニュー、
ロシータ・ジムラが創作したPulpo al Olivo
(タコのオリーブ風味マリネ)
出典：Asociación Peruano Japonesa-
Revista Kaikan

ロシータが「自己流」で作り上げた創作料理は、友人知人の間で大好評を博し、やがてペルー人の日本通や料理愛好家の目に留まることとなり、彼等によってロシータの料理は「ニッケイ料理」Cocina Nikkei として認知され、日系社会を越えた評価を受けるようになる。彼女の料理のレシピを載せた本まで出版されたが、彼女の意向でその後も彼女の店は、常に庶民的なものとしてありつづけている⁷³。

興味深いことに、今日では「ニッケイ料理」の先駆者とされるウンベルト・サトーも、ロシータ・ジムラも、どちらも自らの料理を自分たちが日系人であることと積極的に繋げていたわけではなく、彼らの作り出す料理と彼等が日系人であるという点を結び付け注目したのは、むしろペルー社会の側であったことである。また、特筆しておきたいことは、二人とも、現在の「ニッケイ・フュージョン料理」のシェフたちとは全く異なり、料理の世界を目指して人生設計をしていたわけでも、外食業に関与した当初には料理について専門的な知識や経験を持っていたわけでもなく、日系二世とし

て、家庭内では沖縄系、福島系と大きく異なる食習慣を背景にしながらも、ペルーの影響を受けた「日系食」で幼少期から育てあげられ、それぞれ日系人の配偶者を持ちながらも、ペルー社会の中でペルー人として生活体験を重ねてきたことである。聊か穿った表現になるが、「ニッケイ料理」は、日系二世たちによる魚介類の料理や焼き鶏料理などと同じように、家庭内の「日系食」を背景にペルー社会の中で生まれ、「ペルー料理」の一つとしてペルーで発見されたものであるとすることができるであろう⁷⁴。

1980年代から90年代にかけて、日系社会は一世や戦前生まれの二世層から、戦後生まれの二世、三世の時代へと徐々にシフトしていった。ロシータやウンベルトのような二世の料理が「ニッケイ料理」として認知されてゆくプロセスと、日系人大統領が曲がりなりにもペルー社会の安定を齎してゆくプロセス、そして戦後生まれの二世や、三世・四世たちが自分自身をごく自然にペルー人と考え、ペルーにおける多様性の一つとして自らのアイデンティティを構築していったプロセスとは、ほぼ同時進行であり、それは決して偶然の一致ではなかった。そしてそれは同時に、ペルー社会そのものが、その民族的多様性とそのハイブリッドな文化とをそっくりそのままペルーそのものとして受け止め、都市化した地方文化のハイブリッド性の象徴であるチョロといういささか自嘲的に聞こえた言葉が、ペルーの自己主張の言葉となってゆくような時代状況を背景に、日系社会をペルーの固有のひとつの社会集団として、また、「ニッケイ料理」を「ペルー料理」のひとつとして認知してゆくようになっていったことを意味するのである。

5. 「ニッケイ・フュージョン料理」

自らが日本人であることに誇りを感じ「和食」を維持することで、日本人としてのアイデンティティを保持しようと努めた一世たちに比べて、二世、とりわけ戦前期に日本式の教育を受けた二世たちは自らのアイデンティティ生成に多くの揺らぎと混乱を感じざるを得なかった。しかし、一世自身の戦後における意識変化により、「道路で他のペルー人の子供と毎日サッカーをしながら」育ち、ペルー社会の中で自然にペルー人として成長することができた二世⁷⁵や、日系人の社会・経済的な上昇の中で、戦前期のような人種的な偏見に全くさらされることなく、むしろペルー社会の中では比較的恵まれた状況で成長してきた多くの三世や四世の若者たちは、多様性の共存するペルー社会の中で、ペルー人としてのアイデンティティをごく自然に生成させることができた。

就中、日系大統領の登場とそれに続く「チョロ」のトレド大統領という政治的な文脈の中で、社会上昇を遂げていった日系社会の中から三世や四世の若者たちが、「日本料理」の世界的な流行と「ペルー料理」の海外での知名度の上昇、世界的な人口と情報の流動性を背景にした様々なフュージョンブームなどを背景に、「ペルー料理」の多様性の一つとして「ニッケイ・フュージョン料理」と呼ばれるジャンルを立ち上げてきている。ハンゾー Hanzo で成功しその後独立してリマの高級商業地区ミラフローレスにアチェ Ache を経営するハジメ・カスガ Hajime Kasuga⁷⁶、アメリカの大学で料理を勉強し、その後日本での修業を重ねて、同じくミラフローレスにマイド Maido を開いたミツハル・ツムラ Mitsuharu Tsumura⁷⁷、ロシータ・ジムラに敬意を込めて自らのレストランニッコー Nikko のメニューに彼女の代表的な料理 Pulpo al olivo を加えたオマール・フランク・マルイ Omar Frank Maruy⁷⁸、9年間の日本での修業を通じて日本料理の精神性に強く影響を受けながらもペルーでの新しいフュージョンを目指すスシイト Sushi Ito のロジェル・アラカキ Roger Arakaki⁷⁹、ウンベルトを父に持ち「ニッケイ料理」の誕生を目の前で見つめてきたコスタネラ 700 のシェフ、ジャキル・サトー Yaqir Sato⁸⁰と続々と「ニッケイ・フュージョン料理」の有名シェフが登場してきている。日本料理

店イチバンで修行を重ねたディエゴ・オカは、ガストン・アクリオ Gastón Acurio のレストラン、ラマール La Mar のシェフとして頭角を現し、サンフランシスコの雑誌による Your City, Your Chef 2013 コンテストで 65,000 票を獲得して一位となり、ペルー本国はもとより海外でも注目を集めている⁸¹。リマ国際料理フェア・ミストゥラ MISTURA⁸² の実行委員の一人として名を連ねているミツハル・ツムラの店マイドは、昨年発表された Latinamerica's 50 Best Restaurants 2013 で、堂々 11 位にランクされた⁸³。

彼等は、日本滞在経験や板前としての修業経験の有無、長短にかかわらず、日本における板前の精神的な姿勢や意識、日本料理の持つ芸術的な装飾性や哲学、素材そのものを生かす技術などを前向きに受けとめながらも、彼等自身のペルー人としてのアイデンティティと生活体験を基礎に、日系人として享受した固有な経験を活用し、多様な「ペルー料理」の一つとして独創性に富む華麗な『ペルーにおける「ニッケイ・フュージョン料理」』⁸⁴ の新たな地平を切り拓いてゆきつつある。

これらの「ニッケイ・フュージョン料理」のブームは、「日系食」・「ニッケイ料理」との連続性で捉えうるものではあるが⁸⁵、前述のような時代状況の変化と、日系社会そのものの社会経済的な位置の変化、そして何よりも戦後生まれの二世を含む三世、四世層の確固たるペルー人アイデンティティを前提としたものとして理解すべき現象であろう。

「ペルー料理」の国際的な知名度の上昇⁸⁶を反映して、ペルーの若者たちの間に料理の世界への関心も高まり、料理学校は多くの生徒を集めている。ペルー社会の中で社会上昇を遂げてきた日系社会でも、その子弟がシェフを目指すことはめずらしいことではなくなった。海外留学や著名な料理専門学校に入学するための経済的な負担に耐えうる層が日系社会に形成されてきたということでもあり、「ペルー料理」の世界的な認知度の高まりと高級シェフへの憧れが、ペルーの若者の間に共有され、既に相応の社会階層に成長していた日系社会を背景にして、誤解を恐れずに言えば、ペルーの若者がその日系人という「文化資源」を動員して差別化をはかる中で、高級料理としての「ニッケイ・フュージョン料理」が生まれてきていると言えよう⁸⁷。

しかしながら、高級レストランの「シェフ」の世界が、今日の「ニッケイ・フュージョン料理」の全てを物語るわけではない。リマの街角の至る所に、その店構えや従業員、レストランの名前などからそれと気づくことはできないような、日系人の経営にかかる多くの著名なセビツチェや焼き肉料理の店が存在している。また日系人の養鶏業への進出と成功とを背景に、急成長を遂げたペルー式焼き鶏 pollo a la brasa のチェーン店もまた健在であり、ペルーの大衆層から支持されている。

他方、「ニッケイ・フュージョン料理」が、「ペルー料理」の世界進出といったかなりの政治性を込めた高級料理として立ち上がってきたのに対して、出稼ぎで日本を経験した日系人たちの中から、



図12 瀟洒な商店街に位置するニッケイ・フュージョン料理の高級レストランHANZO
出典：著者撮影



図13 ニッケイ・フュージョン料理の代表的なシェフ、ハジメ・カスガ
出典：Alvaro Uematsu-Revista Kaikan

フアン・カルロス・タナカ Juan Carlos Tanaka のトーキョー・ラーメン Tokio Ramen⁸⁸、アルベルト・イチカワ Alberto Ichikawa のサトー・ラーメン Sato Ramen⁸⁹ など、自らの日本での体験を生かして、ラーメンや餃子、カレーやカツ丼といった日本の庶民的な食事を提供する店を開く人たちが現れてきており、ペルーの大衆にも徐々に受け入れられはじめてつつある。そのメニューには、「日本人も認める」ラーメンやカツ丼と並んで、ペルー人向けに素材や味付けに工夫を加えた創作ラーメン、ドンブリ、カレーが並んでいる。

ラウニオン運動場の食堂で「ペルー料理」の定番の一つであるロモ・サルタード Lomo saltado を調理していた経験を持つフェルナンド・ハヤシダ Fernando Hayashida が開いたドーモサルタード Domo saltado は、日本での出稼ぎで蓄えた資金をもとにして、リマに戻りロモ・サルタードの店を開こうと計画しているうちに、ラーメンのリマでの知名度、人気を見てラーメンやチャーハンメニューに加えたもので、「一番人気」のロモ・サルタードとラーメンが並んでいるメニューも、「ドーモアリガト」と「ロモ・サルタード」という、日本語とスペイン語を巧みに組み合わせた言葉遊びの様なドーモサルタードという店名も、そして世界的に人気の高い招き猫などをアニメ風に描いた店内の内装に至るまで、全てがみごとなニッケイペルー・フュージョンになっている。彼は製麺機や、日本ではあまり見かけたことのない「チャーハンかき混ぜ機」を自作して利用し、店員としてリマの料理学校の生徒を傭い料理を任せている⁹⁰。フアン・カルロス・タナカのトーキョー・ラーメンでは、店に入った時の挨拶から、オーダーの取り方、サービスの仕方に至るまで、全てについて、日本のラーメン屋やファミレス、ファーストフード店のスタイルを取り入れている。

このように、広い意味での「ニッケイ・フュージョン料理」は、日系社会そのものの多様性・階層性を反映し、それ自身で多様なものへと日々変化と成長とを続けながら、確実に「ペルー料理」の一角を占めつつあり、そこにはそれぞれの日系人の生活体験、祖国ペルーや日本との関わり方の差異とアイデンティティ生成とが大きく反映されているのを見ることができる。それは同時に、ペルー日系社会が100年以上の歳月をかけて、「現実の日本」を必ずしも直接の参照項にする必要のない、ペルー人としてのアイデンティティ構築に参加してきたことを物語るとともに、1990年代以降、新自由主義経済体制の真っ直中に投げ込まれたペルーという国の、激しい人・物・金・そして情報の流動化の中での新たなナショナル・アイデンティティ模索というペルーという国家が置かれた現実の反映なのである。

まとめ

これまで見てきたように、日系ペルー人の場合、「和食」をホスト社会に開いてゆこうという方向性



図14 日系人も多く住む住宅街に位置する
本格ラーメン店TOKIO RAMEN
出典：著者撮影



図15 大衆ニッケイ・フュージョン料理の店
DOOMO! SALTADO
出典：Alvaro Uematsu-Revista Kaikan

は無論のこと、一世の意識や立て前の上ではともかくも、事実として日系社会の内部で日本の「和食」をできるだけそのままの形で維持して行こうという方向性は、移住の初期の頃からかならずしも強固なものとは言えなかった。生活戦略上から積極的に「ペルー料理」を受け容れていったばかりでなく、家庭内で維持された「和食」もまた、事実として時とともにペルー化していった。しかし、一等国の国民として劣ったペルーに同化することはできず、実態面でのペルー化が進むからこそ、「和食」は維持されなければならないものであったとも言える。

外食としての「日本料理」も、日系社会の様々な行事や、日秘文化会館の日本食堂などで、「日系食」が「和食」として提供される他は、60年から始まる日本企業の進出に呼応する形で始められていった日本人向けの高級日本料理店において維持される日本料理と並存し、両者が密接な関係を持つことはほとんどなかった。その一方で、「日系食」は更なるペルー化を遂げながら、家庭内で消費され続けた。

ブラジルのように、戦後になってからの大量の後続移民が存在せず、日本との直接的な交流も比較的薄かったため、ペルーと日本は互いに遠い国でありつづけた。これに大きな変化を与えたのは、日本へのペルー人の出稼ぎによる日本情報、体験の直接的な流入と、日本文化の世界的な流行、そして日系人の日本出稼ぎそのものがその一部であった、ペルー人の海外移住の動きとそれにとまなう「ペルー料理」の国際化、それをペルー本国のナショナル・アイデンティティ形成と積極的に絡めてゆこうとするガストン・アクリオを中心とする有名シェフ達の活動であった。「ニッケイ・フュージョン料理」は、紛れもなく多様な「ペルー料理」の一つとして彼等に見いだされ、自らもまた名乗りをあげたものであった。

従ってそこでは、何が日本料理かといったことは問題にならず、日系ペルー人が作る料理が「ニッケイ・フュージョン料理」であって、それは日本料理と「ペルー料理」のフュージョンではなく、「日系食」もしくは「ニッケイ料理」と「ペルー料理」とのフュージョンとして創作された、紛れもない「ペルー料理」である、という位置づけがなされているものなのである。そこには、かつてのような日系人であることのアイデンティティの揺らぎはほとんど見られず、「ニッケイ」は高級シェフを目指す若者の生活戦略にもとづく社会文化資源として日系ペルー人により動員されるものになっているようにすら見える。

他方、それとは異なり、ガストン・アクリオに率いられている感のある「ニッケイ・フュージョン料理」が基本的に高級料理志向であり、かつ「ペルー料理」の国際的な普及という政治的な文脈が強く押し出され、現実の日本の日本料理とは別の次元で自己展開していることに対して、日本での経験ないし日本からの直接の情報という社会文化資源をもとに、創り出されてきているものが、ペルーのもう一つの、大衆料理としての「ニッケイ・フュージョン料理」であり、自分たちが出稼ぎを通じて経験し、知っている日本の日本料理に依拠しつつ、それをペルーの大衆層の好みに合わせて創作してゆくという方向性を打ち出している。

「ニッケイ・フュージョン料理」のシェフの多くが、襟にペルーと日本の国旗のついた、黒や白のいかにも高級料理店のシェフ然としたいでたちをしているのに対して、ラーメン店の料理人達の多



図16 様々な「日本食」の広告。12ソル（約450円）の定食や弁当から、160ソル（約6,000円）の高級夕食まで多様である。
出典：著者撮影

くはTシャツにジーンズといったスポーティな普段着で好対照を見せる。しかしこの一見正反対を向いているかのように見える二つの「ニッケイ・フュージョン料理」の背景には、与えられた状況と文化社会資源を積極的に動員して行こうとする、日系ペルー人のしたたかな生活戦略をみることができる。その意味で、日系ペルー人にとって、日系人であるということは、日本人の血液や、体に埋め込まれたDNA、民族としての運命などといったものではなく、ペルー人であることを前提とした上での日常的な生活戦略に基づく文化社会資源動員における、個々人の選択の幅の集合なのである。

註

- ¹ 拙稿「ニッケイ料理からニッケイ・フュージョン料理へ ―日系ペルー人のアイデンティティ変遷―」（『ラテンアメリカ時報』1404号、2013年10月、14-16頁）本稿は、この『ラテンアメリカ時報』に掲載したエッセイ風の拙稿を、大幅に加筆・修正したものである。
- ² Yamawaki, Chikako 2002 *Estrategias de vida de los inmigrantes asiáticos en el Perú*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos y The Japan Center for Area Studies.
- ³ Altamirano, Teófilo 1992 *Exodo. Peruanos en el exterior*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Altamirano 1996 *Migración. El fenómeno del siglo, Peruanos en Europa, Japón, Australia*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Altamirano 2000 *Liderazgo y organizaciones de peruanos en el exterior*. Lima; Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú
- ⁴ 移民契約第6条には、「（前略）移民耕地ニ到着シタル後三日間ハ移民ノ請求ニ応ジ傭主ニ於テ食料ハ充分差閤無之様周旋スヘシ」と明記されている。明治32（1899）年1月30日付、原田健之進と移民取扱人森岡眞の移民契約書（日本人ペルー移住史料館架蔵）。同条文決定の背景、経緯等については、外務省編『日本外交文書』第31巻第2冊、日本国際連合協会、1954年、126、131頁等参照。
- ⁵ 「移民到着ノ際、三日間ハ耕主ヨリ炊出ヲナシタルモ、全然其ノ調理法ノ異ナルト、油脂ノ多キ為メ之レヲ食スル能ハス。殊ニ僻村辺地ニ生育シタル移民等ハ、牛乳牛肉ヲ口ニセシコト無キモノ多ク、又念願アリト称へ、肉類ハ一切之レヲ口ニセザルモノアリ。故ニ、此等ノ者疾病ニ罹リタル時ハ、単ニ塩粥ヲ給スルノ外ナク、屢々耕地人士ノ嗤笑ヲ招キタルコトアリ」田中貞吉「秘露国移民情況概略（明治32（1899）年9月3日付）」外務省編『日本外交文書』第32巻、日本国際連合協会、1955年、777-778頁。
- ⁶ 「食用品ハ、当国産ノ米牛羊豚鶏卵鶏肉葱大根胡蘿蔔馬鈴薯甘蔗「ユーカ」等トシ、価格ハ耕地毎ニ少差アリト雖モ、概シテ米一斤八錢ヨリ十二錢、牛肉一斤八錢ヨリ二十五錢、羊肉六錢ヨリ十二錢、豚肉十五錢ヨリ三十錢、葱一把二錢、大根二錢、胡蘿蔔五錢、芋類一山五錢ニシテ、各耕地移民ガ費ス所ノ食料一ヶ月平均五円ヨリ七円ノ間ニアリ」前掲田中貞吉「秘露国移民情況概略」777頁。また、耕主が経営するタンボと呼ばれる耕地内店舗では、割高な商品を労働者につけて販売し、給与の中から引き去るという方法を採用することで労働者を常に債務状態に置き労働力の確保を狙っていた。このため、非公認の中国人商店がタンボよりも廉価で必需品を販売していたことを知った日本人移民は、中国人商店を排除しようとする耕主側とトラブルを引き起こすケースも頻発していた。前掲同書、778-780頁。
- ⁷ 「（カニエテ原野、サンタバルバラ耕地）多数ノ日本人ガ多年引続キテ労働セル耕地ノコト、

テ、日本人ノ醸造シタル醤油、日本人ノ調製ニ係ル豆腐、饅頭、味噌時トシテハ耕地ニテ試醸シタル日本酒ヲ消費スルコト、ナリ（中略）サンタ、バルバラ日本人長屋ノ近傍ニ於テ、野菜ヲ栽培スルタメ耕地ヨリ無代ニテ移民一同ニ貸与シタル約二町歩ノ地アリ。全地悉ク耕鋤セラレ、甘藍、甘藷、玉蜀黍、胡蘿蔔ハ勿論、態々種子ヲ本邦ヨリ取寄せ、蘿蔔、蕪、牛蒡ノ類マデ栽培セラレツ、アリ」。明治41（1908）年3月頃在里馬外務書記生野田良治「秘露國本邦移民労働地視察報告書」外務省通商局編『移民調査報告』第一、外務省通商局、1908年、17-18頁。

⁸ 「今ヤ各自炊事器具ヲ所有シ、随意ニ料理スルニ至リ、間々当国風ノ料理法ヲ修得スルモノアリ」前掲田中貞吉「秘露國移民情況概略」778頁

⁹ 「本耕地全体ニハ本邦人ノ營業セル飲食店五軒アリテ、内二軒ハサンタバルバラニ、一軒ハカサブランカニ、他ノ二軒ハモンタルワーン耕区ニ在リ。三軒ハ雜貨販売ヲ兼業トス（中略）カニエテ原野ノ首邑カニエテ（プエプロ、ヌエボ）ニハ旧ト移民タリシ本邦人ガ経営セル二軒ノ飲食店ト一軒ノ理髪店アリ」前掲野田良治「秘露國本邦移民労働地視察報告書」18, 20頁。

¹⁰ 「適々牛肉ナトヲ食スルモノアルモ、彼等ノ吝嗇ナル錢ヲ出シテ之ヲ購フヲ欲セス。耕地ニハ過度ノ労働ノ為メ一日一二頭ノ病牛ノ斃死ヲ生スルヲ以テ、耕作主ハ之ヲ路傍ニ棄ツ。然ル時ハ彼等ハ夜間竊カニ刀ヲ携ヘ出テ其ノ肉ヲ盗ミ帰リ、竊ニ煮テ之ヲ食ヒ、其残余ハ之ヲ床下ニ隠クシ置キ、以テ数日ノ副食ニ充ツルモノアリ。近来ハ土人ナド之ヲ見知り斃牛ハ之ヲ日本人家屋ノ前ニ棄ツヘシ。日本人ト犬ト鳥トガ之ヲ掃除セン、ナド悪口ヲ言フニ至レリ。実ニ日本人トシテハ聞ニダニ堪ヘサル処口ナレトモ、彼等ハ恬トシテ顧ミス。真ニ慨嘆千万ノ次第ナリ（中略）（総支配人）レギア氏ハ、日本人ニ取りテハ天長節ハ最大祝日ナルヲ知り、耕地支配人ニ命スルニ牛一頭ヲ惠与センコトヲ以テセシニ」明治33（1900）年2月20日付森岡眞宛田畑健造「秘露移民情況報告」外務省編『日本外交文書』日本国際連合協会、1956年、516-517頁。

¹¹ 「殊ニ沖縄県人ハ、甘蔗ノ価格他品ニ比シテ甚ダ低廉ナルヲ以テ大ニ喜ビ、米三分甘蔗七分ノ飯ヲ炊キテ食シ他品ヲ消費セザルヲ以テ、一ヶ月四五円ニテ生計ストイヘリ。（中略）沖縄県人ノ如キハ、米飯ヲ毎日食スルハ多費ナリト称シ、甘藷ノ粥ヲ常食トスルガ故ニ、一ヶ月四五円ニテ生活シ、総テ貯金送金ノ余裕アラザルモノナシ」野田良治「秘露國本邦移民労働地視察報告書」34-35、44頁。野田良治は沖縄県人に限定して報告をしているが、当時の日本の農村の食環境を考えれば、米を常食としている方がむしろ稀であり、その支出を節約してゆこうと考えることは別段特異なことではなかった。むしろペルーへ移住したことで、「米だけのご飯」が食べられることになったことを証言する一世は少なくなかった。また、日本食を維持したと証言しながらも、ペルーの安価で多様な食物をかなり積極的に受け入れていた様子を語る一世も多い。一世の食生活については、聴き取りに依拠したマリー・フクモトによる詳細な分析を参照。Fukumoto, Mary 1997 *Hacia un Nuevo Sol. Japoneses y sus descendientes en el Perú*. Lima: Asociación Peruano Japonesa del Perú, pp.451-459

¹² 「（パラモンガ耕地）賃金ハ八十五仙ト食事ヲ給セラレ、朝食ハ自弁ニシテ五仙ノ麵麴ト茶アレバ十分トシ、昼ト晩トハ飯ト菜豆トヲ脂油ニテ炊キタル食事ヲ耕地ヨリ給セラレ、若シ自炊スル場合ニハ、昼晩二食ニ少クモ三十仙ヲ要スベク、結局移民ハ八十五仙ト三十仙、都合一円十五銭ノ賃金ヲ受クル割合ニ当ルガ故ニ一同満足シテ労働シ居レリ」野田良治「秘露國本邦移民労働地視察報告書」31頁。1923年リマ北方のワラルで生まれ、1932年から那覇で生活した後、1940年にペルーに戻った日系二世の世礼清子は、ワラルの中心街での生活を振り返り「朝食は私の家では殆どお茶とパンにバター位のものだった」と語っている。世礼清子『私の歩んだ半生一ワラル、真喜屋、シーゴビル、コルドバを結んだ糸を手繰りながら一』私家版、コルドバ（アルゼンチ

- ン)、1995年、14頁。日系社会の一部では、「朝食」「朝ごはん」という言葉の代わりに、「お茶」という表現が用いられている。(日系二世V.Y.からの聴き取り。1995年3月、日秘文化会館)。
- ¹³ 明治45(1912)年5月31日提出外務通訳生濱口光雄「秘露国「カニエテ」耕地視察報告」外務省通商局『移民調査報告』第十、外務省通商局、1912年、267、278頁。
- ¹⁴ 外務省通商局『移民調査報告』第五、外務省通商局、1910年、79頁。
- ¹⁵ 職業別の本業者数とその家族数が明示されるようになった1921年の『海外各地在留本邦人職業別人口表』によれば、リマ州における家事被傭人・料理人は237人でその家族は31人であった。同時期、理髪業に従事していた本業者は445人で、その家族数は197人であった。15年後の1937年にはこの差は更に顕著となり、理髪業などの本業者数334人に対しその家族数は432人で、家族数が本業者数を上回るに至っている。一方、家事被傭人・料理人は127人でその家族は25人に留まっていた。復刻版『海外各地在留本邦人職業別人口表』不二出版、2002年、第1巻157頁、第2巻182-183頁。
- ¹⁶ 「里馬府及其附近ニアル家僕及自由労働者 一家僕 移民中本国ニ於テ純粹ノ農夫ナラサリシモノニシテ、自ラ好ンテ家僕ノ労働ニ従事スルモノ現時二十四名アリ。概ネ里馬府、カリヤオ港等ニ住居スル家族ニ傭入レラレ、ステワード又ハ料理人見習トナリ食料、衣服等ノ給与ヲ受クル外、毎月十二円以上二十五円ノ給料ヲ受取り居レリ。其目的トスル所ハ言語又ハ料理法ヲ習得セントスルニアルヲ以テ、多クハ契約期限後尚二三年間ハ在留シテ十分熟達セントスルノ意志アルカ如シ」明治34(1901)年10月5日付在里馬大日本帝国名誉領事館宛田中貞吉「各耕地移民現況報告書」外務省『日本外交文書』日本国際連合協会、1956年、911頁。「今から3、40年前、大耕地のカサグランデ(耕地主の住宅)やリマの金持の家庭には日本人のボーイとコックは無くてはならぬ存在だった」ルイス・タンジ「日本人と遠慮」『秘露新報』1953年7月28日付。
- ¹⁷ 「在留本邦人職業別表(明治37(1904)年12月31日現在)」外務省外交史料館7.1.5.0.4「在留本邦人職業別人口調査一件」第5巻。「在留本邦人員表(明治43(1910)年12月31日現在)」「在留本邦人職業別人口調査一件」第9巻。「職業別表(明治45(1912)年6月末現在)」「在留本邦人職業別人口調査一件」第11巻。「秘露共和国在留本邦人職業別表(大正4(1915)年6月末現在)」「在留本邦人職業別人口調査一件」第16巻。「秘露暮利比亞在留本邦人職業別表」「在留本邦人職業別人口調査一件」第17巻。
- ¹⁸ 『アンデス時報』51号、1915年11月20日付4面。
- ¹⁹ 『アンデス時報』75号、1916年7月20日付3面。88号、1916年12月1日4面。
1917年10月31日の天長節には「在里馬日本人コック倶楽部」として奉祝広告をアンデス時報紙上に掲載している。『アンデス時報』121号、1917年10月31日付10面。
- ²⁰ 前掲野田良治「秘露國本邦移民労働地視察視察報告書」に挿入されている「里馬市日本人飲食店及店主夫妻」の写真には「下等労働者ヲ得意トス」というキャプションが付けられている。前掲『移民調査報告』第一、写真頁(頁数記載なし)
- ²¹ Laos, Cipriano A 1929? *LIMA. La Ciudad de los Virreyes (El libro Peruano) 1928-1929*. Lima: Editorial Perú, pp.555, 655, 690
- ²² 柳田利夫「リマ市におけるレチェリア(牛乳商)と天草郡出身ペルー移民 - 契約移民の都市への動きと呼び寄せ移民の役割 -」『史学』第62巻第4号、1993年3月、24-34頁。日本人が経営していた店舗は、独立を志向する後続の日本人移民たちに譲渡されてゆくことが多く、ペスカデリア街のこの店もまた、儀三次から沖縄出身の津嘉山朝純に譲渡されたと思われる。しばらくは営業

許可証の名義変更はなされておらず、エスペランサという名の洋食店として1960年代まで津嘉山ファミリーの手により経営が続けられていた。前掲Laos 1929?. *Guía Lascano* (ed.) 1932 *Guía Lascano* 1932. *Gran guía general del comercio y de la Industria, profesionales y elemento oficial del Perú*. Lima: Librería e Imprenta “Guía Lascano”, p.712. 櫻井進編『在秘同胞年鑑』日本社（リマ）、1935年、315頁。「祝宴 市内ベスカデリア街141番に洋食店を経営する津嘉山朝光氏宅（後略）」『秘露新報』1952年7月10日付3面。『在ペルー日系人住所録』ペルー新報社（リマ）、1966年、106頁および広告頁。

²³ 『アンデス時報』114号、1917年8月20日付8面。144号、1918年6月20日付5面。

²⁴ Palma, Edith 1940 *La Guía Azul. LIMA Antigua y moderna*. Lima: Ediciones Front, p.348

²⁵ 外務省は、日本人移民の就業上の地位について強い関心を持っていたため、産業別・職業別の就業者数と同時に、その就業上の地位を確認することの出来る独自の「分類」に基づく統計表の作成を在外公館に求めている。柳田利夫「『海外各地在留本邦人職業別人口表』解説」『復刻版 海外各地在留本邦人職業別人口表』第1巻、不二出版、2002年、1-21頁。

²⁶ 「在外本邦人国勢調査職業別人口表（1930）」、「海外各地在留本邦人人口表（1931-1934）」「海外各地在留本邦内地人職業別人口表（1935-1939）」『復刻版 海外各地在留本邦人職業別人口表』第3-5巻、不二出版、2002年。なお、この傾向は戦後になると更に顕著となり、飲食関係就業者数が物品販売のそれを凌駕する様子を確認することができる。在ペルー日系人社会実態調査委員会『ペルー国における日系人社会』1969年、74-81頁。Morimoto, Amelia 1991 *Población de origen japonés en el Perú: Perfil Actual*. Lima; Comisión Conmemorativa del 90o. Aniversario de la Inmigración Japonesa al Perú, pp.126-160

²⁷ 「気づかぬうちに日本料理とペルー料理を混じり合わせてしまっていた」クリスマスとお正月の食事についての二世、三世の思い出が語られている以下の記事を参照。“Nikkei recuerdan celebraciones por Navidad” *Kaizkan*. núm.73, Asociación Peruano Japonés, Diciembre 2012, pp.4-6

²⁸ 現在も日秘文化会館で「日本料理」の講師を勤めている、戦前生まれの二世アンヘリカ・ササキは、家庭における「日系食」の思い出を語るなかで、「自分たちが食べているものを知られるのは恥ずかしかった」と述べている。Balbi, Mariella 2001 *La Cocina Según SATO. Pescados y Mariscos a la Manera Nikkei*. Lima: Universidad San Martín de Porras, pp.19-20

²⁹ 平石利吉がサムディオ街699に開いた「御料理並二下宿」を嚆矢とするものでその後和洋会席御料理「八千代亭」として、一時「喜楽園」と覇を競っていたが、1916年平石の帰国のために売却されることとなり一時閉店。1916年6月、高等旅館和洋御料理並御仕出「かつ山亭」として再開された。ほどなく「美吉野」と改名している。『アンデス時報』創刊号、1913年11月30日付8面。46号、1915年10月1日付6面。

³⁰ 『アンデス時報』46号、1915年10月1日付7面。50号、1915年11月10日付11面。121号、1917年10月31日付10面。

³¹ 『アンデス時報』46号、1915年10月1日付7面。50号、1915年11月10日付11面。121号、1917年10月31日付10面。

³² 田中重太郎『南米一周記念写真帳』リマ日報東京支社、1932年、写真頁。熊本海外協会秘露支部『熊本海外協会秘露支部創立拾周年記念会報』リマ、1929年、写真p.24。天草市栖本金子文枝氏所蔵アルバム。天草市中田野中義雄氏所蔵アルバム。

³³ 櫻井進『移植民の楽土』日本社（リマ）、1940年、92頁。櫻井進『在秘同胞年鑑』日本社（リマ）、1935年、329頁。1940年5月31日付、日本領事館宛Ei Toyama (J.Ayacucho 1128) からの

「被害申告書」には、多くの日本製食器、什器類の掠奪被害の様子が記録されている（「在リマ日本総領事館所蔵資料」）。その後、喜楽園はラビクトリア区のイキトス通に移転し（『在ペルー日系人住所録』109頁）、後述するように日秘文化会館の落成とともに同会館内の日本食堂となる。

- ³⁴ 『アンデス時報』創刊号、1913年11月30日付8面。2号、1913年12月15日付9面等。日秘新報社編『南米秘露暮利比亞写真帖』日秘新報社（リマ）、1924年、164-167、180-181、186頁等。佐藤福槌編『御即位御大礼記念海外事情写真帳』関門高等洋裁女学院、1930年、秘露の部1-3、22、28頁等。
- ³⁵ 「諸君は何故に値高き関税の高き内地の醤油を使用せらるゝや」『アンデス時報』45号、1915年9月20日付7面。「黒飛の醤油といへば今や当国へ輸入する値の高き日本醤油を駆逐しつつあり」『アンデス時報』50号、1915年11月10日付14面。前掲『南米秘露暮利比亞写真帖』、216、232、240頁。前掲『御即位御大礼記念海外事情写真帳』秘露の部14、39頁。
- ³⁶ 「●新酒販売 一、日本酒醸造 今般私共共同にて右の営業に従事し、愈本月廿八日より精々安価に勉強販売致し候間、何卒各位の御引立御注文を願上候。（尚ほ地方よりの注文に応ずべく候）。 大正六年十月二十日 正宗醸造所」『アンデス時報』120号、1917年10月20日付5面。「新清酒販売 登録商標 アンデス正宗 里馬コタバンバ街三二四 共同清酒醸造所」『アンデス時報』122号、1917年11月10日付6面。
- ³⁷ 「●御大典記念御土産は ▽君が代落雁 ▽奉祝落雁 御菓子製造てらしま」『アンデス時報』50号、1915年11月10日付11面。「てらしま お正月の餅 日曜毎に肉桂餅を製造」『アンデス時報』54号、1915年12月20日付4面。「寺嶋和洋菓子調進所 祝意用御菓子国歌君が代入り 其他和洋菓子共勉強入念信用本意として好美味に調進仕るべく候間御来店御買上被下度伏て御願申上候」『アンデス時報』85号、1916年10月31日付8面。
- ³⁸ 「てらしま 味可良なるプラタナ羊かんを製造す 御来店御食用の設備あり」『アンデス時報』84号、1916年10月20日付5面。前掲『南米秘露暮利比亞写真帖』174頁。
- ³⁹ Balbi 2001. p.11
- ⁴⁰ ペルー日本婦人会「一九五五年度 議事録と会の動き」151-153葉。
- ⁴¹ 「一九五五年度 議事録と会の動き」159葉。
- ⁴² 「一九五五年度 議事録と会の動き」163-169、175葉。
- ⁴³ 運動会は年齢を基本にしたカテゴリーに分けて競技が行われ、日系小学校などの教育機関やその卒業生が組織したグループ、各居住地域や人的ネットワークを基に日系二世層を中心として組織されていたカリャオ二世協会、ネグレイロ、ジョイなどの種々の社交・スポーツクラブが参加する、グループ対抗戦として運営されていた。それぞれの組織もまた、運営資金調達のためにアンティークチョコなどのペルー的な食品とともに、「日系食」を販売するようになっていった。現在では天皇誕生日奉祝運動会はUndokayとなり、日系人に限らず多くのペルー人も訪れ、Baytenと呼ばれる日本にかかわる商品などの展示スペースとともに、これらのグループによる出店（キオスコ）を訪れるペルー人も増えてきている。沖縄系の出身者が中心となっているグループでは、いわゆる沖縄のソーキそばやサーターアンダギーと一緒に種々のオベントウなどさまざまな「日系料理」がペルー社会に向け開かれたものとして提供されるようになっている。
- ⁴⁴ ペルー日本婦人会「一九五八年度 議事録と会の動き」13、17-19葉。
- ⁴⁵ 「一九五八年度 議事録と会の動き」55、61葉。吸物（こんぶとかつおぶしのだし）口取、松茸 筍里芋蓮根なすのふくめ煮、えびのゆで物、タマゴのにしきまき、きんとん、かまぼこ、ほうれ

ん草のおひたし。鯛の姿焼き、さしみのおろし方、切り方、大根の鶴の置物、巻すし、握りすし、煮メの味付けなどが教授されていた。

- ⁴⁶ ベルー日本婦人会「議事録と会の動き 一九七六年九月ヨリ一九七七年十月迄」121葉。
- ⁴⁷ ベルー日本婦人会「一九七三年度 議事録及会の動き」73葉。
- ⁴⁸ 「一九五五年度 議事録と会の動き」263葉。
- ⁴⁹ ベルー日本婦人会「議事録 一九七七年十月十一日ヨリ一九七八年十月二日迄 第二十三回会の動き」177葉。
- ⁵⁰ 『秘露新報』創刊号、1950年7月1日付広告頁（面数記載なし）
- ⁵¹ ベルー新報社『在ペルー日系人住所録』ペルー新報社（リマ）、1966年、116頁、広告頁（頁数記載なし）ペルー新報社『在ペルー日系人電話帳（一九七〇年）』ペルー新報社（リマ）、1970年、154、171頁。伊藤力呉屋勇編『在ペルー邦人75年の歩み』ペルー新報社、1974年、広告頁（頁数記載なし）。
- ⁵² 佐々木正純「日本企業・商社の進出状況展望」『在ペルー邦人75年の歩み』198-205頁。カルロス・サイトウ「経済交流の先達・移民の果たした役割」日本人ペルー移住80周年祝典委員会『アンデスへの架け橋』日本人ペルー移住80周年祝典委員会（リマ）、1982年、67-68頁。塚本晋一郎「ペルーと日本との経済関係」前掲同書68-71頁。Belaunde, Pablo de la Flor 1991 *Japón en la escena internacional: Sus relaciones con América Latina y el Perú*. Lima: Centro Peruano de Estudios Internacionales.
- ⁵³ 『在ペルー日系人住所録』広告頁。呉屋勇編『発刊20周年記念誌』ペルー新報社（リマ）、1970年、56頁。『在ペルー邦人75年の歩み』広告頁（頁数記載なし）。
- ⁵⁴ Tsumura, Mitsuharu y Barrón, Josefina 2013 *Nikkei es Perú*. Lima: Telefónica del Perú, pp.134. 『在ペルー邦人75年の歩み』広告頁（頁数記載なし）。その後レストラン・フジは、新興商業地域であるサンイシドロ区に移転している。
- ⁵⁵ Tsumura y Barrón pp.133-137. “Quiénes Somos” en <http://www.matsueiperu.com.pe/> “En el Perú, con mucho gusto. El japonés que conquistó al Perú con su sazón”. *Kaikaz*. núm.37, Asociación Peruano Japonesa, Septiembre 2008, pp.6-7
- ⁵⁶ Fukumoto p.461. マツエイで「板前」を勤めていた日系三世タケシ・ヤノからの聴き取りによれば、ペルー人の客が7割、あとは日本人で、日系人はほとんど来ない状態だったと言う。ちなみにもともとマツエイで会計を担当していたヤノは、ペルー経済の悪化から高給を取る日本人の職人に給料を払えなくなったため、「苦肉の策」として板前修業をさせられることになったのだと言う。かれは出稼ぎブームに乗り、1990年から94年迄、日本の寿司屋で板前修業を重ねつつ家族に送金し、帰国後再びマツエイの板前として働いている。柳田利夫・義井豊『ペルー日系人の20世紀 100の人生 100の肖像』芙蓉書房出版、1999年、170-171頁。なお、日系社会の側でも、特別な機会にはこういった日本料理店を利用している。ペルー日本婦人会では、文化活動などの際、外部の協力者に対する慰労会などの機会に、レストラン・フジで夕食を採っている。ペルー日本婦人会「1974年度議事録」177葉。
- ⁵⁷ 『発刊二十周年記念誌』64-65頁。『在ペルー邦人75年の歩み』206-209頁。
- ⁵⁸ 前掲同書。
- ⁵⁹ Nakachi, Masao y Nakachi, Graciela s/d *El Tenue Resplandor de la Grandeza. El Pequeño Inmigrante*. Lima s/d. 2013年11月17日、ナカチ食堂におけるキヨミ・ナカチ、マサオ・ナカチ、グラシエラ・ナカチからの聴き取り。

- ⁶⁰ 『ペルー日系人の20世紀 100の人生 100の肖像』20-21頁。仲地正男は時習寮に移るまで、ずっとペルー人相手の店で働いてきており、妻のキヨミもペルー生まれの二世であった。時習寮の給食もまた、基本的には「ペルー料理」であった。唯一、時習寮の父兄会が行われる夜だけは、一世である父兄の依頼で「和食」を準備することになっていた。それは沖縄料理と「日系食」そして「ペルー料理」の影響の入り交じった「ナカチスタイルの日本食」Nakachi s/d p.71であった。日秘文化会館で提供される日本料理もまた、喜楽の料理人であった西海信夫や、日本人料理人として日系社会とも親密な関係を維持し続けて居た小西利郎の援助などもあったものの、結局はナカチ夫妻とそのペルー人料理人の手になる、ナカチスタイルの和食「日系食」が提供されることになっていったのである。
- ⁶¹ 前掲、ナカチ・ファミリーからの聴き取り記録。
- ⁶² 戦後生まれの沖縄系二世R.H.は、ラウニオン運動場のレストランでは「刺身にアヒ（ペルーの唐辛子）をつけて食べていて、それを自分たちは『和食』だと思っていた」と語っている。2012年2月5日日秘文化会館。
- ⁶³ Nakachi p.71. Cavanagh, Jonathan (ed.) 1995 *Las Recetas de Rosita Yimura. La Cocina Nikkei y Algo más*. Lima: Peru Reporting, p.12.
- ⁶⁴ 「日系」と「ニッケイ」という表記の含意については、柳田利夫「日系人からlos nikkeiへ—新たなエスニシティーの形成」柳田利夫編著『リマの日系人 ペルーにおける日系社会の多角的分析』明石書店、1997年、273-319頁参照。
- ⁶⁵ Driant, Jean-Claude 1991 *Las barriadas de Lima. Historia e interpretación*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos y Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. Matos Mar, José 1977 *Las barriadas de Lima 1957*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos (2da. Edición) .
- ⁶⁶ Balbi pp.21-28. Tsumura y Barrón p.107
- ⁶⁷ “Amor por el Mar” *Kaikan*. núm.62, Asociación Peruano Japonesa, Diciembre 2011, pp.26-28. Acurio Gastón 2006 *La cocina nikkei. (Las cocinas del Perú por Gastón Acurio. Tomo 4)*. Lima: El Comercio, pp.50-55. Tsumura y Barrón pp.116-120
- ⁶⁸ 味噌や醤油といった調味料とは異なり、「味の素」はペルーで製造することができなかったため、日本からの輸入品として戦前期からペルー日系社会において重要な位置を占めていた。戦後、金城光太郎やアンデス商会などの努力で次第にペルーの大衆層に受け入れられるようになり、日本から直接「味の素」が進出してくるようになるまで、味の素は日系社会ではシンボリックな貴重品でありつづけ、正月などの贈答品として定番の商品であった。
- ⁶⁹ 『在ペルー日系人住所録』85頁、広告頁（頁数記載なし）。『ペルー日系人の20世紀 100の人生 100の肖像』22-23頁。設備投資や原材料購入に大きな資本が必要な製造業、仕入れ、在庫品の充実などのために相応な資金が必要とされる販売業などと比較すると、飲食業は運転資金が比較的少額で済むために、多くの日系人が破産からの再建の方策として飲食業を選んだ。佐藤直吉一家もまた、その典型的一事例であった。それらの多くは、その後飲食業からその経験を生かしたペンションの経営や高級レストランなどの経営に向かっていった。
- ⁷⁰ Balbi p.12-13. Tsumura y Barrón pp.125-127
- ⁷¹ Balbi pp.11-12
- ⁷² Cavanagh pp.10-13. Tsumura y Barrón pp.128-131. 『ペルー日系人の20世紀 100の人生 100の肖像』114-115頁。
- ⁷³ “Heredero de la sazón de Rosita Yimura” *Kaikan*. núm.60, Asociación Peruano Japonesa, Septiembre

2011, pp.26-27

- ⁷⁴ ロシータ・ジムラのレシピ本 Cavanagh, Jonathan (ed.) 1995 *Las Recetas de Rosita Yimura. La Cocina Nikkei y Algo más* は、リマの著名シェフによる一連のペルー料理本シリーズの第一巻として出版されたものであり、また Acurio, Gastón 2006 *La cocina nikkei* もまた、ペルー最大の日報紙エルコメルシオ出版部が10巻組で刊行した *Las cocinas del Perú* シリーズの第4巻として刊行されたものである。就中、ガストン・アクリオの著作には、今こそ「ニッケイ（ペルー）料理」を世界に広める絶好の機会であることを強調し、「日系の友人達よ、この絶好のチャンスを逸するな」「今この瞬間こそ、日系の料理人がその知識を持って世界の市場を征服するためにペルーを飛び出す絶好のチャンスである」といった政治性の強いメッセージで溢れている。
- ⁷⁵ 2013年11月16日、1945年生まれの世界二世V.K.からの聴き取り。彼はほんの数年の違いで、「同じ二世でも、道でペルー人と一緒にサッカーをして遊んだ世代とそうでない世代」とでは、様々な意識に大きな違いが生まれたことを指摘するとともに、「ペルー社会が未成熟で開かれていた」ので、自分たちを何の疑いもなくペルー人と感じて生活して来たと回想している。
- ⁷⁶ “La cocina nikkei es representar mi cultura en los platos” *Kaikan*. núm.68, Asociación Peruano Japonesa, Junio 2012, pp.20-22
- ⁷⁷ “Mitsuharu Tsumura: Tradición japonesa con corazón peruano” *Kaikan*. núm.50, Asociación Peruano Japonesa, Octubre 2010, pp.25-27. Tsumura y Barrón pp.157-161
- ⁷⁸ “Nikko, la propuesta culinaria de Omar Frank Maruy: Cocina nikkei llena de peruanidad” *Kaikan* núm.51, Asociación Peruano Japonesa, Noviembre 2010, pp.24-27
- ⁷⁹ “La cocina creativa de Roger Arakaki” *Kaikan*. núm.47, Asociación Peruano Japonesa, Julio 2010, pp.25-27
- ⁸⁰ “El sabor de la curiosidad” *Kaikan*. núm.42, Asociación Peruano Japonesa, Mayo 2009, pp.26-27
- ⁸¹ “Un chef de disciplina informal” *Kaikan*. núm.62, pp.29-31. “Diego Oka, el mejor chef de San Francisco” *Kaikan*. núm.78, Asociación Peruano Japonesa, Junio 2013, p.29
- ⁸² リマ国際料理フェア・ミストゥーラLa Feria Gastronómica Internacional de Limaは、ペルーの伝統的な料理、地域性を持つ料理、エスニック集団を背景にした料理などの各種の料理店、飲食関係の店舗が一堂に会しその味を競うと同時に、数日間にわたってシェフたちがセミナーやシンポジウムで議論を重ねるという有料のイベントである。2008年の第一回以降年々その規模を拡大しながら6回目の今年は、会期中に50万人以上が来場し、最も人気を博した店舗は4万食を売り捌いたという。ラテンアメリカ最大の料理フェアを自称する「ミストゥーラ」は、レストラングループのオーナーシェフであるガストン・アクリオに代表される高級料理店のシェフたちが中心になって2007年に持ち上げた「ペルー料理協会」La Sociedad Peruana de Gastronomíaが組織し、ペルー料理を国際的に認知させ、その味覚を世界に広げてゆくとともに、ペルー独立200周年を迎える2021年迄にリマを「アメリカ大陸の食の首都」とすることを目的とした、野心的なプロジェクトの一環でもある。同時に、多様性に富んださまざまな料理について、料理店の規模の大小や地域、エスニック集団の壁等を越えた平等で民主的な競争と議論を通して相互認識を深め、料理に象徴される豊かな多様性から成り立つペルー固有の価値を尊重し、それをペルー人としてのアイデンティティ生成に積極的に繋げてゆくということをも、その重要な目的の一つとして据えているイベントである。
- ⁸³ “Ultimas Noticias” en <http://www.maido.pe/>
- ⁸⁴ 前掲拙稿では、「ニッケイペルー・フュージョン料理」と「ニッケイ・フュージョン料理」とい

う表現を併用したが、それは、カリフォルニアのコトシKOTOSH（Lomita）や既に閉店してしまったが、ワカタイWAKATAY（Gardena）、バルセロナのパクタPACTAようにPeruvian Nikkei Cousine, Peruvian Japanese restaurantを掲げるレストランや、ガストン・アクリオの下で働いたシェフによってロンドンに開かれたコヤCOYAのようなレストランが北米やヨーロッパで既に一定の評価を受けていることを意識してのものである。本稿では、煩雑さをさけるために「ニッケイ・フュージョン料理」という表現で統一したが、そこにペルーが含意されていることは言うまでもない。

- ⁸⁵ 「ニッケイ・フュージョン料理」のリーダー格の一人、ミツハル・ツムラは、日系三世の母とペルー人料理人とが作る、「日系食」で育てられ、彼女達が調理する姿を見ながら、自分自身も料理に興味を持つようになったと語っている。（2013年11月20日のマイドにおける聴き取りによる）。
- ⁸⁶ 一義的にはペルー人の海外移住に伴う「ペルー料理」そのものの拡散が背景となっているが、それを前提にして、「ペルー人」のナショナル・アイデンティティの再構築を志向するペルー政府と、ほぼ同じ文脈で「ペルー料理」の国際戦略を志向する、90年代から始まるガストン・アクリオを中心とする「ペルー料理」の国際化戦略とが、ともに深くかかわっていると言える。ちなみに、最近ではアクリオを次期大統領候補に、という声も生じているという。“Gastón Acurio deja abierta la posibilidad de postular a la presidencia el 2016” en *El Comercio digital* del 9 de Diciembre del 2013.
- ⁸⁷ 「『ニッケイ料理』とは自分自身のことである」Ibid., “La cocina nikkei es representar mi cultura en los platos” .P.21. 「日系人が作った『ニッケイ料理』は、はるかに美味しい」Gastón p.103
- ⁸⁸ “Gastronómica en Jesús María. El verdadero ramen en el Perú” *Kaikan*. núm.63, Asociación Peruano Japonesa, Enero 2012, pp.24-26. Tokio Ramenのfacebook頁参照。
- ⁸⁹ “Ramen como en Japón. Sato Ramen, singular propuesta culinaria en Pueblo Libre” *Kaikan*. núm.59, Asociación Peruano Japonesa, Agosto 2011, pp.18-19
- ⁹⁰ “Doomo Saltado, nueva propuesta de cocina fusión. Lomos y ramen en Jesús María” *Kaikan*. núm.75, Asociación Peruano Japonesa, Marzo 2013, pp.16-18. 2013年11月20日、ドーモサルタードにおけるフェルナンド・ハヤシダからの聴き取り。

“Japanese Food” and Identity in Japanese-Peruvian Society: “Japanese-Peruvian Food,” “Nikkei Cuisine,” “Nikkei Fusion Cuisine”

Toshio Yanagida (Keio University)

Japanese immigrants to Peru initially maintained “Japanese food” at home, but were influenced by the host society and later shifted to “Japanese-Peruvian food.” During Peru’s process of reconstruction since 1990, “Nikkei cuisine” based on “Japanese-Peruvian food” has gradually been recognized. Along with the growing international popularity of Peruvian and Japanese food, new “Nikkei fusion cuisine” was also born. These processes were closely associated with the formation of the Japanese-Peruvian identity that was rooted in the life strategy.

Keywords : identity, emigration, life strategy, fusion, Japanese food

ニッポンの伝統、ニッケイの祭り

— 日本文化の伝承と変容：トロント仏教会のお正月行事・料理 —

飯野正子（津田塾大学・名誉教授）

<目 次>

はじめに

1. 背景

2. お正月行事

3. 日系人にとってのお正月の「伝統」とは？

おわりに

キーワード：日系カナダ人、トロント仏教会、「伝統」の継承、お正月行事・料理

はじめに

この研究ノートでは、日本の伝統的文化とされるものが、トロントにおける日系人コミュニティにおいて、どのように伝承されているか、変容してきたかを、当地の仏教会を中心に、今後の研究の発展に連なるものとして提示したい。2011年国勢調査によると、カナダの日系人人口は約11万人であり、オンタリオ州に居住する日系人は約3万8000人、そしてトロント在住者は約2万5000人。そのうち、結婚している者の約96%は日系人以外のエスニック集団に属する人々を配偶者としている。そのような状態において、カナダにおける日系人の間で日本の伝統を示すものがどれほど生きているか、全体像を示すことは不可能である。日系人が「日本の伝統」をどのように理解しているのか、「日本文化」とよばれるものを、どれほど意識しているのか、それらを知ることすら、むずかしい。しかし、仏教会という日本文化を体現する場で、あるいは、仏教会にかかわる人々の間で、私たちが一般に「日本の祭り」とみなしている行事がどのように行われているのかを考察することは、海外の日系人コミュニティにおける日本文化の伝承と変容の一例として意味のあることだと、筆者は考える。

そのような日系カナダ人コミュニティにおける日本文化の伝承の例として、ここでは、正月行事、ことに正月料理を取り上げる。その背景・基盤にあるのは、これまで筆者が関わってきた研究 — トロント仏教会（Toronto Buddhist Church: TBC）の成り立ち、トロント仏教会を生んだ力の源であるヴァンクーヴァ仏教会の歴史、そして、日系カナダ人史におけるこれらの位置づけと意味に関する研究 — であるが、本研究ノートの直接的な研究材料は、JICA 横浜国際センター海外移住資料館の学術研究プロジェクトの一環として2012年12月24日-2013年1月6日にトロントで実施した調査である。

この調査において、筆者は、仏教会を中心とする日系人コミュニティにおいて、仏教会におけるお正月の準備の段階と大晦日および元旦の行事に参加し、また仏教会関係者へのインタビューおよび仏教会会員とのディスカッションを行って、お正月の行事に示される日本文化の伝承と変容について考察した¹。お正月の時期にトロントの日系人コミュニティに受け入れてもらえたことは幸運であり、調査には実りがあったと感じている。しかし、いうまでもなく、本報告は、調査・研究全体

の一部にすぎず、これからさらなる調査が必要であることは明確である。ここでは、その点にも触れて、研究ノートとしたい。

1. 背景

1945年8月15日、日本の無条件降伏をもって戦争は終わった。日本が戦争に負けたことは、日系カナダ人には重要な意味を持っていた。この戦争は、彼らにとって、自分の住んでいる国が負けてはならないと同時に、自分の父祖の国である日本も負けてはならない戦争だったのである。収容されたキャンプを出てからの再定住の時期には、「立ち退きのとき以上につらい経験を強いられた」と回想する日系人は多い。日本の敗戦により「日本人としてのプライドを失った」「二級市民になった屈辱を味わった」など、日系人はさまざまな精神的苦痛を感じたのである。

このような苦痛から、強制立ち退き・収容を経験した日系人の多くが、日系人であることを否定的に自覚させられることになったと論じる研究者は多い。つまり、彼ら一とくに二世¹は、カナダ人でありながら、日本人を祖先とするがために、人種偏見に加えて国際関係の悪化に苦しめられ、自らの出自に罪や恥の意識を持つようになるのである。そして、その罪や恥の意識のゆえに、彼らは日本との絆を抑圧したり排除したりすることがカナダ社会で生きていくうえで必要だと考えたのである。カナダ人であるからにはカナダ政府の政策に協力することは当然であると考え、日本との絆を断とうとした日系人もいたことは当然である。

そうした状況において、オンタリオ州トロントを再定住先に選んだ日系人は早くも1946年に仏教会を作ったのである。そして、この「トロント仏教会 (Toronto Buddhist Church: TBC)」は、その後、トロントの日系人コミュニティの発展においてもっとも重要な役割を果たす組織の一つとなった²。1940年代後半のトロントでは、二世の組織を作るだけでも危険だと感じていた人が多かったが、まして日本とのつながりを明確にするような宗教組織を作ることは向こうみずだという声もあった。1959年の仏教会機関紙は、1946年当時を振り返り、次のように書いている。

ごくわずかでも「日本の」ものと関連があれば、すべて、二世すらも非常に強い懐疑の念を持ってみるのだった。・・・一世の仏教会での礼拝に伴う文化形態が、当然のことながら、はっきりと日本的であったからである³。

トロントでの仏教会の始まりに大きく貢献したのは、二世の開教使、辻隆（のちに辻顕隆）である。彼は、立ち退き先のスローカン内陸収容所近くのベイファームで教鞭をとっていたが、1944年に拡散政策に従ってトロントへ向かう決心をした。戦後はトロントの日系人人口が大きくなると見越してのことであった。そしてトロントにおいて彼を中心に集会在企画され、実現されていくのである。

最初の集会は1945年8月15日のお盆の日⁴に開かれ、75人の出席を見た⁵と記録されている。その集会は、当時としては珍しく自分の家を持っていた熱心な仏教徒が場を提供したが、辻師を囲む集会への出席者が増加したため、ウクライナ系の人々の集会所を借りて礼拝を行うこととなり、その後、自らの教会を作る動きが始まることになる。TBCの資料室所蔵の各種委員会議事録には当時の動きがつぶさに記されているが、集会所としての家の購入に関しても、当時の活動が議事録に記録されている。そこに見られるのは、仏教を信じる者が信仰の場を共有することの重要性である。職があったとはいえ、日系人はまだ戦時中のトラウマから抜け出せていなかった。日系人であることがいまだに差別の原因になった。そのようなときに、仏教を信じるということがどのような意味

を持つのか、また、コミュニティの外からはどのように見えるのか、日系人は仏教会を通じて、真剣に考えたのであり、議事録には、そのことが明確に示されている。

1946年には、カナダ仏教布教財団が創設された。カナダの日系人コミュニティにニューズレターを送り、カナダにおける仏教会の活動に関する情報を伝える役割を果たすものである。当時は、僧職にはついていないが仏教徒である一世が礼拝やお盆といった宗教上の行事、行政、教育を仏教布教財団の指示を得て執り行うことは一般的であり、それらが財団に報告されるのであった。同時に、二世の開教使である辻隆師は、一般家庭などで宗教上の行事を執り行った。このような形式の法要や行事は、仏教徒の自助と情報ネットワークを作るうえできわめて重要であったと思われる。仏教徒相互の協力体制を作り、援助を与え合うことが可能となったからである。

このころから、一世だけではなく二世の活動も活発になり、1946年には仏教会に英語部が設けられ、トロント仏教会青年部（Toronto Young Buddhist Society: TYBS）も創設された。1948年には、トロント仏教会婦人会が組織され、宗教上の行事に加え、記念祭、社交、資金集め、日曜学校、文化活動などに活発な動きを見せた。1947年には、ヒューロン通りの家屋を購入して、集会が行われるようになった。1950年ごろには、この集会所が手狭になったため、会堂を建設するための本格的な資金集めが始まり、パッサースト通りにトロントで最初の一東部カナダで最初の一日系人の手による会堂が完成したのは、1955年のことである。

その後、1970年代以降はとくに、会員数の減少が関係者にとっては大きな懸念であり、さまざまな改革がなされてきた⁵が、現在は街の中心からは少し離れたシェパード通りに新しく建設された広々とした会堂で種々の行事が行われている。現在の会員は約300名で、トロント在住の日系人人口総数2万5000余からすると小さなコミュニティである。しかし、お正月、お盆、祥月法要などといった仏教会としての宗教的な活動に加えて、日本文化を継承するという意識で、舞踊や太鼓などの活動も取り入れ、仏教会の新たな方向性が示されてきていることも確かである。

2. お正月行事

組織としての仏教会が、そして個人としてのその会員が、とくに日本の文化・伝統を受け継いでいると感じているお正月の行事のなかで、TBCの「公式行事」は、暮れの「お餅つき」（2012年の場合は、12月29日）に始まる。当日は早朝から約60名のボランティアが、米をとぎ、蒸して、餅つき器から出てくる熱い餅を丸め、冷まし、粉をまぶす。この共同作業で約1万個の丸餅ができるが、それを個別の小袋詰めにし、お正月に備える。これらの行事には、普段、仏教会には現れない人々も多数、参加しており、同じ正月行事を実施する他の日系人組織とは、ボランティアを相互に出すなど協力しているとのことであった。たとえば、餅つきを手伝うボランティアの多くは仏教会より規模の大きいコミュニティ組織である日系カナダ人文化センター（Japanese Canadian Cultural Centre: JCCC）のメンバーであった⁶。

礼拝としては、12月30日の日曜礼拝、12月31日の午前の「大晦日礼拝」、1月1日の午前の「元旦礼拝」があり、礼拝に続くオープンハウス、そして祥月法要が行われる。大晦日は礼拝以外に、真夜中に除夜の鐘をつくために、多くの人々が仏教会に集う。普段の礼拝の参加者とは比較にならないほど多くの会員が礼拝に参加するが、加えて、会員以外の一般の人々も除夜の鐘をつくために長蛇の列を作る。お正月を祝うというよりは、目新しい行事に参加するという意識によるものと考えられるが、仏教会の側にとっては、このような行事は日本文化を発信する重要な機会でもある。

仏教会でのお正月行事に参加することの意味を、お餅つきの会場でお供え餅を慣れた手つきで丸

めていた、ある二世女性は、こう語った。「ここ（お寺）は私の家。ここに来るとほっとする。」彼女の父は熱心な仏教徒で、大晦日に撞く大きな釣鐘をTBCに寄贈したとのことで、彼女も、餅つきに始まるお正月行事に何年も欠かさず参加しているという。また、トロント生まれであるが、子供の頃15年間、日本で過ごしたという80歳を越える二世は、毎年、お正月行事のすべてに家族とともに参加しており、TBCは日本の文化を守る（preserve）役目を果たしていると話す。70代の二世女性は、子供の頃のヴァンクーヴァーでのお正月の思い出を「大晦日の礼拝にお寺に行き、元旦には、眠かったけれど、お寺と知人宅に挨拶に行き、家に帰るとオープンハウスで、来客が続いた」と話してくれた。そして、その経験を、最近逝去したがTBCの理事長を務めた熱心な仏教徒であった非日系人の夫とともに踏襲してきたと語る。自分の子供時代の経験と同様に元旦には仏教会での礼拝の後、自宅で客を迎えるという家庭は、この女性に限らず、多くあるが、昔に比べると来客が減ったことは、全員が述べていた。これは、一世の時代に比べてコミュニティが地理的に広がり、知人を訪問することがむずかしくなったせいもあろう。お酒を飲んで酔っ払うので、運転規制が厳しくなった現代では、車で知人を訪ねることができないと言った二世もいた。

TBCに来るのは両親の影響だという三世の女性は、非日系人の夫とともに仏教会のお正月行事に参加し、元旦には自宅で、「おばあちゃんが作っていた」お正月料理をbuffetにして客を招くと話す。TBCに来ることは「自分の生活の一部（part of my life）になっており、ここに来ると、帰るときには高揚した（elated, lifted）気持ちになる」、また、お正月料理を作ると満足感を味わえるという。

お正月行事に参加していたロシア系カナダ人女性は、仏教会に属して、「水を得た魚」（“fish in the water,” “butterfly on the flower”）のように感じるという印象を述べ、ある白人男性は、若いときから、いろいろな宗教に関心を持ち、礼拝に参加してみたが、TBCに来て、ほっとした、という。自分が一員である（“sense of community”）と感じられるのが、お正月行事のみならず、普段から仏教会行事に参加する最大の理由だという。この点は、日系人がお正月行事に代表される日本文化を守ることの意味と共通している。

3. 日系人にとってのお正月の「伝統」とは？

お正月料理については、興味深い調査結果がでた。日系人にとって、お正月料理は「守る価値のある」伝統、「次の世代に伝える価値のある」伝統だと表現する日系人がほとんどである。11歳の娘（四世）とともに仏教会に来ていた三世の女性は、祖母から母に、母から息子の妻（本人）に、そしてその娘にと、お正月料理は四世代を通して伝わっており、「伝えなければならない」と思うし、自分は伝えていくつもりだと言い切る。お正月は「訪問」のときであり、お正月にその家を訪問する「お客が多いほど、その家にはより大きな幸運がもたらされる」と父母や祖母から聞いたことを、いまでも信じて、お正月料理を作り、客を招くという三世が大半である。

ただし、お正月料理の中身は、子供や孫の好みに合わせて、かなり変化している。「子供たちは（おせち料理を）『好かん』いいよるの。（私は）『食べんでええ』いうのよ」といいながらも、30品以上のお料理を並べて、お客を招く80代の二世女性。「長生きする」（“live long”）というから黒豆を、「人生の先が見通せる」（“see through your life”）というから、れんこんを、必ず準備すると話す二世。「祖母も母も80歳ごろまで作っていた」お正月料理を準備し、すべて並べてbuffet形式で30人くらいのお客を招くという三世の女性は、娘の友人には菜食主義者用のテーブルを準備するという。娘の夫は非日系なので、お正月料理以外にローストラムを料理するという二世。孫は全員、日系以外の血が入っている（mixed）ので、日本料理だけでなく、ローストターキーやローストポーク、ス

パゲッティなども準備するという二世。黒豆、ごまめなどに加えて、照り焼きチキンや照り焼きサーモン、唐揚げ、中華風春雨サラダを並べるという家庭もある。日本の伝統的なおせち料理ではないが、日本食として好まれるものをお正月という特別な機会に客や家族に提供してもてなすのである。茶碗蒸しが欠かせないという二世男性や、お雑煮とうどんを必ず料理するという三世女性もいた。自分では作らずに、寿司の出前を取り、飾り用の魚を準備するという三世女性もいた。

大半の家庭で、これだけは欠かせないと一致したのは、マグロの刺身、「カンバーランドちゃんめん」、「BC ボローニャ」、そして、「ぱっくい」。「カンバーランドちゃんめん」は、肉や野菜（奇数の種類と断言する二世男性もいた）を入れた、いわゆる中華風やしそばだが、その名のいわれは、日系人の歴史に根ざしている。ブリティッシュ・コロンビア（以後BCと表記）州ヴァンクーヴァー島カンバーランドにあったユニオン炭鉱（時代によってカンバーランド炭鉱、ウェリントン炭鉱とも呼ばれた）では神戸移民会社を通じて1891年に100人、1892年に73人の日本人を雇い入れたという記録がある。契約移民としてカンバーランド炭鉱で日本人労働者が雇用されたのは、その前に働いていた中国人が排斥されたからであるが、日本人労働者もまた排斥を受けることになり、1935年までに、カンバーランド炭鉱で働く日本人労働者数はゼロとなる⁷。ある80代の二世男性によると、「カンバーランドちゃんめん」は、日系人がおめでたい機会に食すものであり、料理法は中国人から学んだ。カンバーランドで日系人コミュニティと中国人コミュニティが近かったことがわかるが、こうして伝えられた食べ物、いまもお正月という特別な祝いの場で日系人に食されていることは、歴史を伝えている興味深い例であろう。

また、お正月料理として欠かせない「BC ボローニャ」も、日系人の歴史を示している。このボローニャ・ソーセージは、「メープルリーフ・ボローニャ」とも呼ばれ、戦前のヴァンクーヴァーで日系人にのみ売ってもらえた「ごちそう」だったと、二世の多くが語った。しょうゆをかけて食するという日本人ならではの味わいかたであったと、二世は子供時代を懐かしむ。「ぱっくい」（しょうゆとしょうがを用いて酢豚のように調理したポークリブ）も、多くの二世が慣れ親しんだ「ごちそう」だったという。ここにも中国人コミュニティが身近であったことが示されている。

おわりに（今後の研究に向けて）

今回の調査は、仏教会を中心とした限られた場における限られた時間内での調査ではあったが、そこから浮かび上がってきたのは、まず、多くの日系人にとっては、いまもお正月が重要な行事であり、社交の機会であるということである。お正月前にはまず掃除を念入りにして、お仏壇に灯をともし、新鮮な花を飾る、といった祝いかたをいまも続けている二世などの言葉からわかるように、日系人の多くが、お正月を祝い、おせち料理を食べ、客をもてなすことは母から受け継いだ「伝統」だと信じて、それを実践している。そして、このような行事は次の世代に伝えていかなければならないという強い意識を持つ人が多い。

現実には、非日系人との結婚が多い中でも、食べ物については日本の文化を守ることができると感じている人が多い。家族のなかでも宗教が異なる場合が多いので、料理には他のエスニック集団との関係が示されるが、それを生かしつつ、日本の「伝統」であるお正月料理を守ろうとする姿勢が、二世だけでなく、三世にもはっきり見られた。たとえば、孫はお正月料理を食べないと言うが、それを受け入れ、孫の好むスパゲティを準備して、少なくとも孫が日本風のお正月料理を眺め、それに馴染むことを期待する。また、配偶者が非日系の場合、その人の好む料理を出すことで、互いの居心地をよくする。こういった配慮が、伝統・文化を次世代に伝える方策だと考えられているので

あろう。

お正月を祝う日本の「伝統」という日系人の認識のなかでもっとも興味深く思えたのは、二世、三世にとって、「日本の文化」とは、「一世の文化」である部分が大いである。お正月料理にしても、「カンバーランドちゃんめん」「BC ボローニャ」など、BC にまつわるものが伝えられている。これらは、日本から持ち込まれたものではなく、第二次世界大戦後、トロントに再定住するまでを過ごした BC、ことにヴァンクーヴァ地域において日系人が、その地域で得られるものを自分たちの記憶している「日本風」に作り上げたものである。このような形で「日本文化」「日本の伝統」が伝えられていることは、日系人コミュニティの研究で重要な部分になると、筆者は感じている。

今後の調査に向けて、以下のことを考慮したい。まず、今回の調査は仏教会が中心であったことから、日本文化を重要視する傾向は当然、予測された。新一世のグループや、創価学会のように他のエスニック集団を多く含む組織の日系人にとって「日本文化」とは何か。「日本の祭り」の意味するところは何か。それを考えなければならない。また、お正月だけに限るのではなく、他の「日本文化」をどう見ているかについても、調査が必要であらう。

註

¹ 今回の調査の大雑把な内容は以下のとおりである。

(1) 仏教会関連では、グループで話を聞いたのは 4 回。

40名程度のグループ — 2回 (Discussion Tableと銘打って2時間程度。参加者は1回のみの人、2回とも出てくれた人もあり)。

10名程度のグループ — 2回 (仏教会の役員・理事と)。

(2) 「モミジ・ヘルスケア協会」(日系人のためのケアホーム) 訪問
理事長・事務局長・居住者 (80代の二世女性2人) にインタビュー。

(3) 行事への参加と情報収集

仏教会でのお餅つき (ボランティア約60名) (12月29日)

日曜礼拝 (12月30日)、大晦日礼拝 (12月31日午前)、元旦礼拝 (およびその後オープンハウス)、
祥月法要 (1月6日)

除夜の鐘つき (12月31日夜、仏教会にて)

クリスマス・ディナー (仏教会前理事長宅)

新年会 (二世夫婦宅)

その他 開教使および理事長などへのインタビュー。

非日系人に、彼らからみた日系の祭りの印象についてインタビュー。

² 北米における仏教会の発展を語る著書は、かなり多い。例えば、寺川抱光『北米開教沿革史』

(サンフランシスコ: 本願寺北米開教本部、1936)、常光浩然編『日本仏教渡米史』(東京: 仏教タイムズ社仏教出版局、1964)、常光浩然『北米仏教史話—日本仏教の東漸』(東京: 仏教伝導協会、1973)、生田真成『カナダ仏教会沿革史』(トロント: カナダ仏教教団、1981)、Donald Tuck, *Buddhist Churches of America: Jodo Shinshu* (Lewiston: Edwin Mellen Press, 1987)、河村勇哲『カナダ仏教史 (1936-1985)』(レイモンド: 河村勇哲発行、1988)、Akira Ichikawa, “A Test of Religious Tolerance: Canadian Government and Jodo Shinshu Buddhism during the Pacific War, 1941-1945,” *Canadian Ethnic Studies*, XXVI, No.2, 1994, 49-60.

トロントの仏教会の成立と発展については、Mark Mullins, *Religious Minorities in Canada: A*

- Sociological Analysis of the Japanese Experience* (Lewiston: Edwin Mellen Press, 1989)、Terry Watada, *Bukkyo Tozen: A History of Jodo Shinshu Buddhism in Canada, 1905-1995* (Toronto: Toronto Buddhist Church, 1996)、Janet McLellan, *Many Petals of the Lotus: Five Asian Buddhist Communities in Toronto* (Toronto: Univ. of Toronto Press, 1999)、戸上宗賢編著『交錯する国家・民族・宗教——移民の社会適応』(東京: 不二出版、2001)、拙著「B.C.州の仏教会と日系カナダ人コミュニティ」『東京大学アメリカ太平洋研究』Vol.2 (2002) 45-61、拙著「『雄叫び』と『佛陀』にみられる日系人の意識——B.C.州の日系カナダ人コミュニティと仏教会」『龍谷大学経営学論集』第43巻第1号 (2003) 1-14、Terry Watada, *The TBC: The Toronto Buddhist Church 1995-2010 (A Supplement to Bukkyo Tozen: a History of Jodo Shinshu Buddhism in Canada, 1905-1995)* (The TBC Sangha and HpF Press, 2010)、Masako Iino, “Bukkyokai and Japanese Canadian Community in British Columbia,” Duncan Ryuken Williams and Tomoe Moriya, eds., *Issei Buddhism in the Americas* (Urbana, Univ. of Illinois Press, 2010), pp. 27-41など。
- ³ “New Problems Confronting the Busseis and the Church,” *Guiding Light*, Dec.1959, p.3.
- ⁴ トロント仏教会資料室には、Combined Report of the House Committee and the First Board of Directors of the Toronto Young Buddhists’ Society, 1947などが所蔵されている。
- ⁵ Terry Watada, *The TBC* (2010), pp. 3-4..
- ⁶ 元旦には、他の日系人組織も「新年会」と称する行事を行っている。たとえば、JCCCでは新年会にブッフエスタイルでおせち料理を提供し、踊りなどの演芸プログラムが楽しめる(有料)。創価学会は、仏教会よりも大きい組織であるが、New Year’s Day Meetings/Celebration と銘打った催しを、創価学会文化センターで行う。トロント新移住者協会は日系文化会館と共催で「お正月会(New Year’s Party)」を行う。参加者は日系人に限らないが、一箇所ではなく、複数の場所での行事に参加する人々が多いようである。
- ⁷ 『加奈陀同胞発展史』(大陸日報社、1909)、新保満『石をもて追わるるごとく』(大陸時報社、1975) pp. 107-108.

“How Japanese Traditional Ways of Celebration Have Been Passed Down and Transformed in Nikkei Community: Case of “O-Shogatsu” in the Toronto Buddhist Community”

Masako Iino (Tsuda Collage)

This research note seeks to present the way how the things people see as the “Japanese traditional culture” have been passed down and transformed in the Japanese Canadian community in Toronto. The author chose the Toronto Buddhist Church (TBC) to see how Japanese Canadians who are related to TBC celebrate the New Year’s Days. Particular attention is paid to the food and the dishes they prepare for their festivity. The author believes that the result of this research serves as an interesting sample of the ways how the so-called “Japanese tradition” has been transformed and preserved in the Nikkei communities in North America. The author fully realizes the New Year’s celebration is not the only occasion to seek for research materials. Further research should be conducted in other festive occasions or celebrations in the Nikkei community in Toronto. At the same time, in order to see the whole picture of the Japanese traditions which are preserved or transformed in Nikkei communities in North America, the research should cover other parts of North America.

Keywords: Japanese Canadians, the Toronto Buddhist Church, Passing down of Japanese tradition, New Year’s events, New Year’s food and dishes

旧カフェパウリスタ箕面店が提起する問題

中牧弘允（吹田市立博物館・館長）

<目次>

はじめに

1. 文化財としての原点

1.1 旧カフェパウリスタ箕面店の「発見」

1.2 文化財としての建物

1.3 旧カフェパウリスタ箕面店の展示

2. 移民研究の盲点

3. 大衆文化、比較文明の視点

おわりに

キーワード：カフェパウリスタ、水野龍、ブラジル・コーヒー、ブラジル移民、大衆文化

はじめに

ブラジル移民がコーヒー栽培のために笠戸丸で渡航したのは明治41（1908）年である。従来の移民研究ではこれを嚆矢とする日本人の移住に焦点が当てられてきた。他方、ブラジル側は、コーヒーの生産だけでなく、コーヒーの消費をうながすために、輸出による日本市場の開拓をもくろんでいた。「ブラジル移民の父」とか「ブラジル移民の創始者」と称される皇国植民会社の社長・水野龍は、サンパウロ州政府との契約にもとづき、東京に合資会社「カフェパウリスタ」を設立し、その社長も引き受けていた。その水野を「珈琲普及の母」と名付けるひとすらいる。カフェパウリスタが日本におけるコーヒーの普及に果たした役割は移民研究では過小評価されているのではないかな。ブラジル・コーヒーがコーヒー文化の大衆化に貢献したことはもっと評価されてもいい。

カフェパウリスタはブラジル・コーヒーを飲ませる店として歴史的にも有名な喫茶店チェーンである。しかも、同名の店舗がいまでも銀座で営業をつづけている。最初の銀座店の開業は明治44（1911）年12月12日にさかのぼる。しかし、それに先だつこと約半年、6月25日に箕面駅前にカフェパウリスタ箕面店がオープンしていたことはほとんど知られていない。

しかも、その建物は有馬箕面電気軌道（現、阪急電鉄）豊中駅前に移築され、当初は娯楽サービス施設として、また一時期、キリスト教の集会所として、さらには豊中クラブ自治会館として、世紀を超えて使用されてきた。旧カフェパウリスタ箕面店の存在が「発見」されたのは2000年前後のことで、箕面市の職員が当時の写真絵葉書から「カフェパウリスタ」の文字等を確認した。その後、2009年に豊中クラブ自治会館の建物が移築建造物にほぼまちがいないことが建築学的にもあきらかにされた。ただし、老朽化のため、建て替えが計画され、文化財としての保存も検討されたが、平成25（2013）年10月1日から解体工事がはじまった。現在、旧カフェパウリスタの姿はそこに無く、廃材の一部が豊中市教育委員会や豊中クラブ自治会館によって保存されているにすぎない。

カフェパウリスタはポルトガル語でCafé Paulistaと表記し、「サンパウロの喫茶店」を意味して

いる。café はコーヒーないし喫茶店を指し、e にアクセント付きでカフェと発音する。Paulista とは「サンパウロの」という形容詞と「サンパウロっ子」という名詞の双方として使用される。Japanese が「日本の」と「日本人」を意味するのと同様である。厳密に言うと、Paulistano（パウリストアーノ）という単語もあり、これは「サンパウロ市の」あるいは「サンパウロっ子」のことを指す。ちょうど Carioca（カリオカ）が「リオの」あるいは「リオっ子」を意味するのとおなじである。Paulistano と対比する場合、Paulista は「サンパウロ州の」ないし「サンパウロ州民」を意味する。しかし、ふつうそこまで厳格にはかんがえないので、カフェーパウリスタはあえて訳せば「サンパウロ喫茶店」もしくは「喫茶店サンパウロ」でいいかとおもう。

そもそもカフェーパウリスタは会社名である。明治 43（1910）年 2 月に資本金 25 万円の合資会社として設立された（長谷川 2008:40）¹。社長は水野龍であり、水野の出身地である土佐の佐川藩主の後継者である深尾隆太郎男爵が事業を支援していた（龍翁会 1953:11）。大正 2（1913）年 10 月には株式会社となり、水野は取締役社長に就任した（長谷川 2008:41）。会社組織のカフェーパウリスタのもとに小売部、支社、支店、あるいは喫茶店がおかれ、チェーン組織を構成していた。支店は東京、大阪、名古屋、横浜、神戸、京都、札幌、仙台、福岡、上海などにあり、26 店舗におよんだ（長谷川 2008:88）。

名称については、大文字のエと小文字のエにも注意をはらう必要がある。往時の日本では、カフェーは一般に「カ・フ・エ・ー」と発音していた。カフェと表記する場合もあったが、それはフランス語やポルトガル語の発音に忠実であろうとした結果である。たとえば、水野の大正 3（1914）年 10 月 3 日の履歴書にはカフェーパウリスタと書かれている（長谷川 2008:41）。しかし、箕面店も銀座店もカフェーパウリスタが正式名称であり、それは現在まで書類上では継続している。ただし、実際には、現在の銀座店はカフェーパウリスタと表記されている。戦前の記事や文献にあらわれる名称に「カフェ」「カフェエ」「カップエ」とあるのは日本でのふつうの発音にちかくあろうとしたからであろう。パウリスタの場合も、パウリストアーとかボウリスタと記されることもあった。

本稿では旧カフェーパウリスタ箕面店がもつ文化財的価値について問題を提起し、ブラジル移民研究の盲点として、ブラジル側からのコーヒー文化の普及意図について指摘する。さらに、明治大正史の世相から見たコーヒー文化論の可能性をさぐり、最後に「われら日本人、新世界に参加す」という梅棹忠夫のテーゼを補完するために「新世界のコーヒー、日本に参加す」という観点を示唆することにしたい。

1. 文化財としての原点

1.1 旧カフェーパウリスタ箕面店の「発見」

旧カフェーパウリスタ箕面店（正確には箕面喫茶店）を「発見」するきっかけとなったのは箕面市史の編纂事業である。その過程で 1998 年、後述の『大阪時事新報』（1911.7.3）や『新修大阪市史』に記載されている旧カフェーパウリスタ箕面店から示唆を受け（1994：832）、古い写真絵葉書を可能な限り収集したところ、旧カフェーパウリスタ箕面店がテナントとして入居していた木造の洋館にカフェーパウリスタの文字を「発見」したことにあ



写真1 金星塔の右にある旧カフェーパウリスタ箕面店（部分、箕面市行政史料（個人寄託））

る（写真1）。『箕面市史』には旧カフェパウリスタへの言及はないが、箕面市のホームページには次のように載っている（箕面市HP）。

金星塔の東側には屋根にもみじの形の装飾がついた洋館がありました。そこに、明治44年（1911年）6月25日にカフェパウリスタ箕面喫茶店が開業しました。明治末ごろに箕面喫茶店が閉店した後は、大阪お伽倶楽部の事務所が入ったようです。建物自体は金星塔ができる前から、すでに建築が始まっています。

この建物は、箕面有馬電気軌道（現在の阪急電鉄）の所有だったため、その後、同社が開発した豊中住宅地（大正2年＜1913年＞開発）に移築され、倶楽部（くらぶ）として使われました。移築時期は不明ですが、大正6年（1917年）にはすでに移築されていたようです。現在も、豊中クラブ自治会館として使われています。

箕面有馬電気軌道が箕面の滝への玄関口として箕面駅を開設したのは明治43（1910）年3月10日である。滝道の入口には2本の電飾塔（金星塔）が立ち、MとAの組み合わせった社章がつけられ、その東塔の東横に洋館が建てられた。そこに開業したのがカフェパウリスタ箕面店である。つまり、喫茶店として合資会社カフェパウリスタが独自に建てた建造物ではなく、あくまでもテナントとして洋館に入居したものである。

開店については、その前日にあたる明治44（1911）年6月24日付の『大阪朝日新聞』の広告記事で確認できる（写真2）。当時のカフェパウリスタは本店が東京にあり、大阪、名古屋、横浜に支店があった。コーヒー5銭、ケーキとのセットで10銭である。コーヒーはブラジル産の豆をつかったもので、ストレートで飲ませていた（長谷川2008:66）。

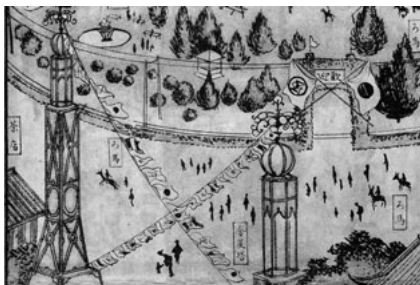


写真4 山林こども博覧会第一会場の地図（部分、箕面市行政史料（松崎貴之氏所蔵））



写真2 旧カフェパウリスタ箕面店の開業広告



写真3 山林こども博覧会開会式のコーヒー券（池田文庫所蔵）

明治44（1911）年7月3日付の『大阪時事新報』の朝刊には「ブラジル式の珈琲店」というコラムのなかで次のように言及されている。

元製菓会社の専務渡辺益夫氏等は南米ブラジル国サンパウロ州政府の専属として日本人に生粋の珈琲を味はしめん為め今回カフェパウリスタ合資会社を組織しその第一着手として箕面公園停留場前にブラジル式の珈琲店を設け此の程より開業したるが同社は本店を東京に支店を西区南堀江通一丁目に置き追って戎橋及び堂島に珈琲店を開業する由

ブラジル式の珈琲店はマスコミにも注目されていたのである。渡辺益夫なる人物についてはまだほとんど何もわかっていないが、明治45（1912）年1月26日には道頓堀店を開業している。その新聞広告には箕面店も掲載されているから、2店舗を経営していた時期があったことが判明している。

この間、箕面では「山林こども博覧会」が大阪毎日新聞社の主催で明治44（1911）年10月6日から31日まで開かれた。実際の運営はもっぱら大阪お伽俱樂部が担当したようである（箕面市HP）。その博覧会の開会式に使用されたコーヒー券が阪急文化財団の池田文庫に保存されていた（写真3）。花柄模様の長袖の制服を着た女給さんがお盆に一杯のコーヒーを運んでいる姿がデザインされている。コーヒーカップには「カフェー」の文字が見える。首元の装飾に「カフェーパウリスタ」とあるから、コーヒーカップにも「パウリスタ」の文字がかくれているのかもしれない。コーヒーの湯気が立ち上った先には大文字でCAFÉ PAULISTAと店名がアルファベットで入れられている。

山林こども博覧会の1枚ものの案内図を見ると、箕面公会堂や箕面駅が描かれ、その真ん中は万国旗がはためく運動場となっている。そして電飾塔の左に屋根だけがほんの少し見える建物があり、「茶店」の文字が添えられている（写真4）。これがカフェーパウリスタとかがえられる。

長谷川泰三氏によると、箕面店はわずか1年で閉店したとあるが、その根拠は記されていない（長谷川 2008:47）²。大正2年の写真絵葉書を見ると、まだ洋館はのこっている（富田 2004:47）。金星塔のかわりにライオンの塔が建った頃も洋館は存在していたが、正確な年は不明である（写真5）。大阪お伽俱樂部の事務所として使用されていたかどうかはわからない。駅前周辺の建物は明治44年にくらべると明らかに増えている。旧カフェーパウリスタ箕面店として使われた洋館がいつ豊中駅前に移築されたか、その記録はまだ見つからない。

旧カフェーパウリスタ箕面店について資料で裏付けられる歴史はほぼ以上の範囲を出ない。その後、豊中クラブ自治会館として使用され、100年以上の歴史をもつが、以下の略史のような経緯をたどり、平成25（2013）年10月、一部の部材をのこしてすべて解体された。

現在、竣工になった豊中クラブ自治会館（写真6）には案内板³がたち、旧階段の手すりが展示されている（写真7）。



写真5 ライオン像の塔(箕面市行政史料(個人寄託))



写真6 1階はコンビニ、2階が会館



写真7 旧建築部材の手すりの展示

旧カフェパウリスタ箕面店＝豊中クラブ自治会館の略史

1908年 日本人、笠戸丸にてブラジルに移住（皇国植民合資会社：水野龍社長）

1910年 箕面有馬電気軌道宝塚本線・箕面市線開通

1910年2月 合資会社「カフェパウリスタ」設立（水野龍社長）

1911年6月25日 カフェパウリスタ箕面店開業（渡辺益夫氏等の尽力）

1911年12月12日 カフェパウリスタ銀座店開業

1912年1月26日 カフェパウリスタ道頓堀店開業（渡辺益夫オーナー）

1912年 カフェパウリスタ箕面店閉業

1913年9月 箕面有馬電気軌道豊中停留所開業

＜このころ、建物を豊中駅前に移築か？＞

1917年 豊中自治会を組織

1922年12月 豊能基督教会のクリスマスがおこなわれる

1944年 豊中聯合町内会が京阪神急行電鉄から土地・建物を購入

1945年 豊中空襲

戦後 豊中倶楽部運営委員会が管理運営

1950年 建物の大修理と部屋の増設

1981年 有限会社豊中倶楽部が設立される

1984年 自治会館認定

1987年 豊中連合自治会が設立される

1992年 2階集会所の改装

2009年 報告書『豊中クラブ自治会館の建築について』が提出される

2013年 大和ハウス工業と20年の借地権契約が成立

2013年10月1日 解体工事開始

2013年10月1日～2日 保存部材の取り外し

2014年1月18日 新築竣工記念式典

1.2 文化財としての建物

「ブラジル移民の父」と称される水野龍がサンパウロ州政府と掛け合ってコーヒー豆の無償提供を受け、日本でカフェパウリスタを経営したことは、日伯交流のあかしであるだけでなく、日本のコーヒー文化の普及にもおきな役割をはたすことになった。日伯交流とコーヒーの大衆化という2点でこの建物はきわめて重要である。とりわけ、喫茶店として使用された残存する建物としてはおそらく最古である。その点でも文化財的価値がある。

旧カフェパウリスタ銀座店は瀟洒な白亜の建物だった。道頓堀店はのちに「食い道楽」が建つ場所に立地していた。旧カフェパウリスタは東京、大阪をはじめ、名古屋、横浜、神戸、仙台など全国展開していたが、火災、震災や戦災などで焼失し、ほとんど残っていないのが現状である。今後の調査が待たれるところである。

旧カフェパウリスタ箕面店は木造2階建て、切妻造りのコロニアル風建築であった。外部はアー



写真8 解体中の豊中クラブ自治会館の2階

チ形の窓枠や上下式の窓をもつ⁴。ファサードはアールヌーヴォー風のデザインである。内部にはアーチ形の柱があり（写真8）、階段の手すりもコロニアル風である。天井は輸入金属打出天井板である⁵（写真9）。明治末期であることから、藤原商店が輸入し、全国の洋館で利用されたオーストラリア製の薄い亜鉛引き鉄板を成形した工業製品である（工藤 2012:30）。豊中クラブ自治会館の壁は漆喰である。水野の出身地との関連で土佐漆喰かどうか調べてもらったが、厚塗りで藁スサをもちいる土佐漆喰とはことなり、薄塗りで麻スサがもちいられている。その点からして、土佐漆喰ではないことが判明した⁶。

建物の建築学的調査は関西大学の永井規男名誉教授が2009年に実施している（永井 2009）。豊中市教育委員会は文化財としての保存をもくろみ、豊中クラブ自治会館との交渉をかさねたが、裏付けとなる文献資料が十分でないこともあって、登録申請には到らなかった。しかし、解体に際しては可能なかぎりの部材を保存することで将来にそなえることとなった。

旧カフェパウリスタ箕面店＝豊中クラブ自治会館の解体工事は「コーヒーの日」に奇しくもはじまった（写真10）。「コーヒーの日」は10月1日がコーヒーの新年度であることにちなんで制定された経緯がある。箕面の洋館はコーヒー、キリスト教、クラブといった外来文化にふさわしい建物として使用されてきた歴史があり、その意味でも貴重な文化財的価値をもっている。

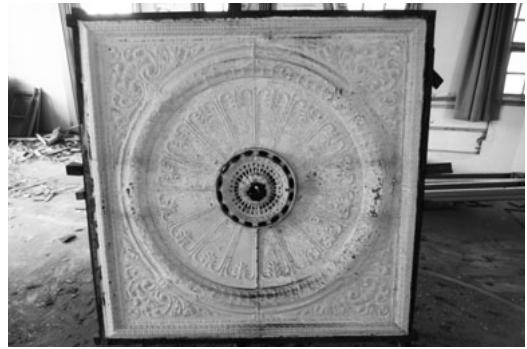


写真9 豊中クラブ自治会館の2階天井板
（解体された中央部分）



写真10 解体中の豊中クラブ自治会館の外観

1.3 旧カフェパウリスタ箕面店の展示

旧カフェパウリスタが箕面市で開業し、その建物が豊中市に移築されたという経緯は、「北大阪ミュージアムメッセ」の展示にふさわしいと判断され、箕面市と豊中市の了解もあり、急きょ展示コーナーを追加で設けることとなった。メッセは平成25（2013）年11月3日（日）、4日（月）の2日間、国立民族学博物館の特別展示館地下で開催された。「旧カフェパウリスタ＝豊中クラブ自治会館」のコーナーでは箕面店の復元模型を置き、パネルや映像で簡単な紹介がなされた（写真11）。関西大学環境都市工学部建築保存工学研究室の西澤英和教授が指導する学部学生が模型製作を担当し、映像作家の若林あかね氏がパネルや記録映像（約10分）の作成にかかわった。



写真11 北大阪ミュージアムメッセのコーナー展示

北大阪ミュージアムメッセとおなじ資料をもちい、平成25（2013）年12月18日から平成26（2014）

年2月3日まで、大阪歴史博物館の特集展示「近代建築の記憶」においても旧カフェパウリスタ箕面店のコーナーが設けられた（写真12）。

このように旧カフェパウリスタが営業していた洋館は文化財としてのあつかいを受け、展示に耐えるテーマとなりつつある。

2. 移民研究の盲点

コーヒーはブラジル移民と切っても切り離せない関係にある。カフェパウリスタは南米ブラジル国サンパウロ州政府専属珈琲発売所でもあった。社章（エンブレム）には星を中心に、その左右を葉の付いた珈琲樹が取り囲んでいる（写真13）。岡本秀徳氏は「新・飲料珈琲は、日本の最大の移民先となるブラジル移民と謂わばセットになった商品であった」（佐々木 2010:19）と述べ、社主・水野龍の方針にもとづいて発行された雑誌『廿世紀』は「移民と珈琲が不可分に結びついていることを証明する」（佐々木 2010:20）ものであると指摘している。この雑誌にはブラジル・コーヒーの宣伝と南米植民株式会社設立の広告が数多く掲載されている。岡本氏は「パウリスタの設立は、ブラジル国とサンパウロ州の戦略である」（佐々木 2010:20）とまで断定する。

水野龍は明治43（1910）年10月11日「日本に於けるブラジル珈琲宣伝に関する契約」を締結する。香山六郎の回想録には「サンパウロ州政府がコーヒーを日本で宣伝するため、農務局が毎年向こう五年間コーヒー三百俵を無償で水野氏に提供するから、水野氏は東京、大阪、神戸、京都の四都市にパウリスタ式珈琲店を開設してその宣伝にあたることに契約成ったのだった」と記している（岡本 2010:53）。これはサンパウロ州政府によるコーヒー価格維持政策の一環であり、日本市場開拓をめざす「宣伝による需要拡大策」でもあった（岡本 2010:53）。

水野龍は「ブラジル移民の父」でもあったが、「珈琲普及の母」でもあった（岡本 2010:59）。そうした二面性をもつ観点から、ブラジル移民研究とコーヒーの大衆化がもっと論じられてよい。若干の先行研究はあるが、これはブラジル移民研究の“盲点”であり、今後の研究が切望される⁷。

3. 大衆文化、比較文明の視点

カフェパウリスタは「日本における珈琲普及の歴史に偉大な足跡を残した」、あるいは「日本の珈琲文化を語るうえでも他に類例を見ない傑出した珈琲店」であるとみなされている（岡本 2010:41）。

明治44（1911）年7月10日の『菓子新報』にも「大阪だより」の欄で大谷生によるカフェパウリスタ箕面店について次のような投稿がみえる。



写真12 大阪歴史博物館のコーナー展示
（撮影：若林あかね）



写真13 カフェパウリスタの社章
（同社リーフレットより）

彼の設備は、実に小気味良く行き届いて居る、嫌味なくして清楚に、艶ならずして瀟洒に、若し夫れ山を下って、其の汗が玉をなすの時、楼に上り、欄に倚り、颯々たる涼風に吹かれ、其南面の景を眺望しつつ、一椀のコーヒを喫すれば、魂は倏ち風塵里を去って樂園に逍遙するであらう、殊に之に侍するの女は、穢れに染まぬ素人の処女なるに於いてをやである

つづけて、

南米ブラジルは、コーヒを以て有名な国である、聞く處に依れば、同国政府は、之が販路を拡張せんが為に、諸国に数多の代理店を設け、特別の保護を与えて、大いに販売に力むと云うが、彼は実に此處に称する代理店の一分身であるのみならず大阪に於ける活動家として知らるゝ渡辺益夫氏が主となり、尚ほ彼の用ゆる菓子は、ハイアー、コンフェクショナーとして名高い大阪製菓株式会社の特性品と言ふに至っては、流石のブ国人も、其活動振りを意外とするのであらう。

さらに、

コーヒ一椀に情緒の菓子を添え、値僅かに十銭とは、是亦格外的廉価と謂わねばならぬ。

そして、最後にこう結んでいる。

斯の如き勝地に、斯の如き完全なる設備の成就したのを、関西の榮幸と感ずると同時に、世の富豪等が只管營利にのみ汲々たらず、大いに余裕を割いて、公共的娯樂の施設に資を投ぜんことを望むのである。

カフェパウリスタ箕面店は地元関西で以上のような期待と評価を受けており、箕面の地をはなれてからは、大阪市街の道頓堀や宗右衛門町でいくつか喫茶店をひらいている。カフェパウリスタを舞台とするコーヒの大衆文化は大阪でも花ひらき（橋爪 2005:60,61,63）、カフェパウリスタ箕面店はその先駆としての意義を有している。

JICA 横浜海外移住資料館の展示は「われら新世界に参加す」を基本テーマに据えている。これは監修者である梅棹忠夫がブラジル移住 70 周年の記念講演で打ち出したテーゼ「われら日本人、新世界に参加す」を踏襲している。新世界としてのアメリカ大陸への移住は、日本人にとって文明形成への参加という意味をもっていた。その契機が水野龍の構想したコーヒ栽培への参加であった。

他方、世界のコーヒ生産の 8 割を占めたブラジルの農業はその市場を拡大するために日本にも進出を果たした。その機会を提供したのが水野龍のカフェパウリスタだった。その意味で「新世界のコーヒー、日本に参加す」と言ってもよい。

おわりに

旧カフェパウリスタ箕面店の「発見」は、地域の文化財としての価値を見直すきっかけとなり、ブラジル移民の研究からすれば盲点を突かれたような格好となった。また、コーヒ・チェーン店のカフェパウリスタは明治・大正・昭和前期の大衆文化を語るうえで重要な素材を提供している。

一方、文明研究の視点からすると、カフェパウリスタは日伯交流の具体的な相互関係を象徴する記念碑的な装置でもあった。このようにカフェパウリスタはさまざまな課題を突き付けている。

国内の日本人にも、ブラジルの日系人にも、ひろくその存在を知ってもらいたいものである。

註

¹ 『水野龍略伝』には5万円とある（龍翁会 1953:11）。

² （永井 2009）を根拠にしていると推定される。

³ 豊中倶楽部自治会館の旧建物について

豊中倶楽部自治会館の旧建物は、大正3年（1914年）、箕面有馬電気軌道株式会社（現阪急電鉄）が開発・分譲した豊中住宅地に、住民相互の親睦の場、文化活動や娯楽の場として設置された「豊中倶楽部」の建物でした。100年にわたり使い続けられた木造二階建ての建物は、トタンが貼られた質素な外観にもかかわらず、内部には凝った意匠の装飾が随所に施され、トラス構造の屋根をもつモダンな洋風建築でした。

箕面動物園から移築されたとの地元の伝承を手がかりに、箕面市の協力のもと市が調査したところ、箕面有馬電気軌道の開通（明治43年）に合わせ箕面停留所前に建てられた、わが国喫茶文化の先駆けの一つ「カフェパウリスタ」が開業（明治44年）した洋館と同じ建物であることが明らかになりました。当時の観光絵はがき（下の写真）を見ると、屋根や窓の特徴が自治会館旧建物の外観にもよく表れています。

カフェパウリスタ箕面喫茶店は、わずか一年ほどの営業で閉店し、その後、箕面動物園や公会堂を舞台にお伽芝居などユニークな児童文化活動を実践した大阪お伽倶楽部の事務所に使用されたあと、すでに計画されていた豊中住宅地に「豊中倶楽部」として移築されたと推定されます。

喫茶文化の黎明期を体現し、初期郊外住宅地を特徴づける倶楽部建築として続いた自治会館の長い歩みを伝えるため、豊中連合自治会の協力のもと、市は旧建築部材の一部を取り外して保存し、現建物内部にも部材の一部が忠実に再現されることとなりました。

平成26年（2014年）1月18日 豊中市教育委員会

⁴ 上下式の窓枠だったことは、解体時、滑車の存在が確認され、実証された。

⁵ 報告書「豊中クラブ自治会館の建築について」には漆喰塗天井とあるが（永井 2010:4）、実際は金属打出天井板であった。

⁶ 解体された豊中クラブ自治会館の漆喰壁のサンプルを田中石灰工業株式会社に依頼して分析した結果である。ただし、建物の部材が箕面から豊中に移築されて塗りなおされた漆喰壁であり、旧カフェパウリスタ箕面店のものではない。

⁷ 『日本コーヒー史 上巻』では第2章「市場開発期」の第2節「カフェパウリスタの設立」（155－162頁）と第3節「パウリスタの宣伝・普及活動」（162－177頁）のなかで詳しく述べられている。

引用文献リスト

岡本秀徳

2010「珈琲普及の殿堂『カフェパウリスタ』」（前編）『コーヒー文化研究』第17号、41-59頁。

工藤 卓

2012「旧三瀧銀行の建築保存研究 その2 輸入金属性打出天井板について」『近畿大学産業理工

学部研究報告』17号、34-42頁。

坂井素志

2007「コーヒー消費と日本人の嗜好趣味」『放送大学研究年報』第25号、33-40頁。

佐々木靖章

2010「ブラジルコーヒーの宣伝戦略Ⅰカフェーパウリスタからカフェーブラジレイロへ」『コーヒー文化研究』第17号、17-40頁。

新修大阪市史編纂委員会

1994『新修大阪市史』第六巻、大阪市。

全日本コーヒー商工組合連合会日本コーヒー史編集委員会

1980『日本コーヒー史 上巻』全日本コーヒー商工組合連合会。

富田好久監修

2004『北摂今昔写真帖』郷土出版社。

永井規男

2009「豊中クラブ自治会館の建築について」（報告書）

橋爪節也編

2005『モダン道頓堀探検－大正、昭和初期の大大阪を歩く』創元社。

長谷川泰三

2008『日本で最初の喫茶店「ブラジル移民の父」がはじめたカフェーパウリスタ物語』文園社。

箕面市ホームページ

2014 <http://www.city.minoh.lg.jp/soumu/shishi/column.html#paulista>

龍翁会

1953『ブラジル移民の創始者 水野龍略伝』

Some Problems Raised by the Former Minoo Shop of Café Paulista

Hirochika Nakamaki (Suita City Museum)

Café Paulista was a name of coffee shop chain which began its business in 1911. Its founder, Ryo Mizuno, is often referred as “Father of Japanese Immigrants to Brazil”. Mr. Mizuno is famous for organizing the first immigrant ship, Kasato Maru, to Brazil. On the other hand, the fact that he functioned as a central figure for spreading Brazilian coffee culture into Japanese market is little known.

It has been long considered that the first shop of Café Paulista was in Ginza, Tokyo. Quite recently, however, it was discovered that the first shop was opened six months earlier in Minoo City, Osaka. And to our surprise, its colonial style building was still in use as Toyonaka Club in Toyonaka City, Osaka. But it was torn down in early October, 2013.

Café Paulista is important in two points, to say the least. First, it was founded by the initiative of Prefectural Government of São Paulo to open Japanese market, which has been neglected by scholars who study about Japanese overseas migration to Brazil. Second, Café Paulista initiated mass culture of coffee consumption in Japan, but the story of which requires more consideration of the first shop of Café Paulista in Osaka. And preservation of restored pieces as cultural property is a task for the future.

Keywords : Café Paulista, Ryo Mizuno, Brazilian coffee, Japanese immigration to Brazil, mass culture

「在米同胞の歌」考

糸井輝子（白百合女子大学・教授）

<目次>

はじめに

1. 資料紹介
 2. 「在米同胞の歌」が誕生するまで
 3. 由利直美作品と大木惇夫補訂作品の比較
- 結びにかえて

キーワード：在米日本人史、日米平和条約締結、排日移民法撤廃、日系日本語文学

はじめに

2013年8月、「在米同胞の歌」¹の楽譜が作詞者の実藤素子氏²から本資料館に寄贈された。本稿では、寄贈された「在米同胞の歌」の資料紹介を行い、つぎに、成立の経緯を追い、最後に歌詞について原作と最終版との語句の違いを比較検討し、日系アメリカ人の想いを考察する。

1. 資料紹介

「在米同胞の歌」の表には、右上に作詩角素子、補訂大木惇夫、作曲山田耕作と記され、中央に「在米同胞の歌—日米平和回復を記念して—」、左下に「南加日本人商工会議所³選定」とある。中面に歌唱譜があり、裏面に、「南加日本人商業会議所選定／在米同胞の歌」、作詞者名、補訂者名、作曲者名と歌詞が印刷されている。

「在米同胞の歌」を選定した南加日系人商業会議所の発行した『南加日系人史後編』によれば、選定は1951年11月に「対日講話成立を記念」して企画されたという。応募作は30編、角素子作品が入選した。その歌詞を日本に送り、山田耕作が依頼されて作曲した。曲は「行進曲風で、明るいメロディーでうたいあげられている」、とある（468頁）。

寄贈された「在米同胞の歌」に印刷された歌詞をみると、7-5のリズムで、三番まであり、

一、

希望に燃えて海越えて
理想は高くアメリカの
土に下せし一鍬や
若人われら同胞の
熱と誠意につらぬきし
静けく強き奮闘史

二、

いばらの道も嵐をも

忍びて耐えてたゆむなく
拓き進みし幾星霜
績成りて 日系の
汗と勇気に揚げ得たる
名は大陸に刻まれぬ

三、

礎かたし 今こそは
誇りも清く もろともに
立ちて雄々しき二世
翼ひろげて夢栄ゆ
祖国へ響け この歓呼

とある。

この歌詞は、一番では、在米日本人奮闘史が6行で端的に詠み込まれている。日本人青年が大きな希望を抱いて太平洋を渡りアメリカに來たこと、「成功」を信じて勤勉に働いたこと、黙々と大地を耕したこと、決してくじけなかったこと、一世の奮闘の過去を「静けく強き奮闘」という言葉で要約している。

二番では、長い排斥にもめげずに、ようやく勝ち得た日系の榮譽が謳われている。「日系」という言葉で、帰化不能外国人であった日本人がまもなくアメリカに帰化できるようになるであろうことが、示唆されているかのようである。「汗」は一世のがんばりであろうか、「勇気」は二世兵士の活躍であろうか。長年の努力で日系人がようやくアメリカ社会に認められたことが、「名は大陸に刻まれぬ」という表現に集約されている。

三番では、誇りをもって活躍する日系アメリカ人の明るい未来が高らかに謳われている。さまざまな偏見差別に苦しみながらも、声高に抗議運動を展開できなかった日本人であったが、その「二世」は今やこのアメリカで、堂々と胸を張り活躍している。この活躍する姿を、日本の人々も見て欲しい。「移民問題」で日本政府を悩ました「日本人移民」は過去の話であり、日系アメリカ人はアメリカ人として活躍して行くのだ、という決意が、「祖国へ響けこの歓呼」という言葉で結ばれている。

2. 「在米同胞の歌」が誕生するまで

前述のように、『南加日系人史後編』によれば、「在米同胞の歌」は1951年11月に「対日講話成立を記念」して企画され、応募作は30編、角素子が入選、歌詞を日本に送り、山田耕作が依頼されて作曲した、とある。『羅府新報』の記事を追って、選定の過程を確認してみたい。

『羅府新報』は1952年4月18日の第3面で、「南加同胞一丸となり／新日本の前途を祝おう」との見出しで、前夜の理事会で、「近く独立する故国の前途を祝すと共に在米同胞の志気向上のため」に、5月24日高野山ホールで、「平和回復記念祝賀会」を開催し、あわせて『『民族の理想を唱つた在米同胞の歌』入選作品を発表』する、と報じている。「サンフランシスコ講和条約締結」という表現でなく、「近く独立する故国」という表現を用いている点が注目される。言外に、日本が敗戦国として外国の占領下にあり、「南加同胞」も「敗戦国民の一人」であるという認識が感じられる。日米講和が実現されない限り、在米日本人は、依然として敵性外国人なのである⁴。南加日本人商業会議所

1952年度会長の仲村権五郎は、講和条約が締結されれば、「頗る不愉快な『敵性外国人』という我々一世の身分が消える」と、『羅府新報』1952年新年号で語っている。

この「故国敗戦」に対する屈辱感は、

嘲笑を五感に浴びて街を抜け 森田玉兎 『ユタ日報』 1945年9月12日

終局を待たずに逝つた友の幸 太田五色 『ユタ日報』 1945年12月7日

という、戦争後の二つの川柳にはっきりと詠み込まれている。この屈辱感を払拭するのが、日本の「独立」であり、「在米同胞一九となり／新日本の前途を祝おう」という『羅府新報』4月18日の表現につながってくる。前述の記事の「志気向上」という表現に、もはや「敗戦国民」、「敵性外国人」ではなくなるのだから、差別撤廃に向けてさらにがんばろうと、「在米同胞」を鼓舞する意欲が感じられる。

また上記4月18日の報道では、賞金は一等50ドル、二等35ドル、選者は、歌人の高柳沙水、泊良彦、俳人の常石芝青、佐々木ささぶねの4氏とある。この選者らと日本語新聞とで、5作に絞られ、理事会で最終決定する。作曲は日系人に適任者がいない場合には日本に依頼するという。アメリカで製作するのが建前であろうが、よい作曲家はいないであろうと、当初からあきらめていたと思われるかのような表現である。日本語新聞が何新聞かは明記されていないが、当時の三大新聞、『羅府新報』、『新日米』、『加州毎日』の三紙であろう。

同日の同一紙面には、カリフォルニア州排日土地法に違憲判決が下ったという記事もある。1913年以来、日本人排斥を象徴するカリフォルニア州外国人土地法がついに打破された。さらに一週間後、移民帰化法改正案が連邦議会の下院を通過した。これを『羅府新報』は4月25日、「歴史に刻む感激の一瞬」と報じている。移民帰化法は、市民権を得る資格のある外国人（アメリカに帰化できる外国人）を、「白い人」と「アフリカ」出身者に限定していた。その両者に含まれない人種であると考えられた日本人を含むアジアの多くの国民は「市民権を得ることのできない外国人」であった⁵。この制約が、さまざまな差別を生み出してきた。移民法が改正されれば、日本人も帰化可能となり、移民割り当てが与えられる。こうした是正をもたらす法案が下院を通過したことは、差別撤廃への大きな関門の一つ通過したことを意味する。日系人への差別撤廃と、「故国」の国際社会復帰と、「敵性外国人」からの脱却とが同時進行していた。「在米同胞」の祝賀気分の高揚も当然だったといえる。

4月28日、サンフランシスコ平和条約が締結されると、「対日講和発効特集号」が組まれた。その紙面には、「講和発効」を詠んだ「羅新短歌」が掲載されている。「在米同胞の歌」一等入選者の角素子も、

戦を絶ちて迎へし春六たび独立の名をつひに得ぬ

と詠んでいる。他の歌も、

日本の独立成りぬ海の外に祝ふ我等の意気は火と燃ゆ	阿部さつき
何事も耐へ忍べてふ玉音の胸にまた生くけふまざまざと	植田千鶴子
國たみの一人ぞ我も春の風この喜びを送れ日本に	海老原直子
堪へ難きを堪へ忍びたる甲斐ありて國独立のけふのさきはひ	久留井哲吾

と、日本敗戦時の大きな屈辱感とその後6年の苦難を思い起こしつつ、日本の独立を感無量と喜んでいる。そして、外国に暮らしていても、「祖国日本」の人々と共に喜びたい、祖国の人々にも自分たちの喜ぶ心境を伝えたい気持ちが詠まれている。

1952年5月2日に、『羅府新報』は、続報を掲載し、「日商では日本の独立を記念して半世紀以上に亘つて米国の荒野を緑野と化した開拓の苦闘を表彰する『在米同胞の歌』の募集を発表したが、早くも応募作二十数編が到着した」と報じている。5月14日には、「懸賞募集に新記録」の見出しで、応募作は、カリフォルニア州南部だけでなく、ハワイ、カナダ、メキシコ、ニューヨークからもあり、総数77作品で、14日に第一審査が行われる、と報じている。翌15日には、「審査委で八篇を厳選／作曲は日本の大家に依頼か」の見出しで、応募作品には、応募の趣旨を汲んで、「裸一貫で苦闘しこん日〔ママ〕をきずいた一世の努力を謳つた優秀作品が多く」、審査は難しかったと報じている。「日米講話条約成立を祝した作品もあった」というが、これらは除外された。選者に佐々木ささぶねの名はない。二次審査は、選ばれた8作品を連記して、委員に回付、採点して、そこから5作品を選ぶのだという。

南加日本人商業会議所理事会による最終審査は22日夜行われ、結果は翌5月23日に、「栄冠！由利嬢へ／「在米同胞の歌」審査終わる／明夜の平和祝賀会席上で発表」と報じられた。ここで、作曲は古賀政男に依頼することが「内定」しているとも報じられている。

発表の記事と同日の紙面には、「嵐を呼んだマ混合法案〔マッカラン・ウォルター法案〕／難関の上院を通過／憂慮される〔大統領〕拒否権発動」の見出しで、移民帰化法改正案が上院を通過したことが大きく報じられている。

5月26日には、祝賀会の写真と共に、一等由利直美と二等山神初夫の「入選」歌詞が二人の顔写真付きで報じられている。由利直美（本名角素子）の歌詞は、7－5のリズムで

一、

燃ゆる希望を握りしめ
海を越えたるアメリカの
土を踏みしめ若き手で
熱と誠意をひたすらに
籠めて下した一鍬が
掘りし我等同胞の
静かに強き奮闘史

二、

寄せ来る高き荒波も
バラツク叩く暴風も
忍ぶ心に尚つる
高き理想の茨路を
たゆまず進む幾星霜
業は光りて日系の
名は大陸に刻まれぬ

三、

あゝ誇らかにふりかえる
固く築きし礎に

雄々しく立つは第二世
自由の国に堂々と
翼ひろげて果てしなく
我等の夢は栄え行く
響け祖国えこの凱歌

で、前述の「在米同胞之歌」とは、歌詞が異なる。

二等の山神初夫作品の歌詞は、

一、

北アメリカの大天地
雄図抱きし先駆者が
八重の潮路を乗越えて
第二の故郷踏みしより
春秋ここに五十年

二、

新日本に鳴り渡る
聞け建設の鐘の声
八千万の同胞よ
手を携へて行かんかな
桜花再び咲かん時

三、

戦雲こむる欧州に
出でて護国の人柱
誉れも高き若き子等
父祖の偉業を受けつぎて
行け民族の大理想

四、

風雲惨と荒れ狂う
試練に堪へて米国の
歴史に刻む功のあと
光栄永久に尽るなき
我等が幸を歌はんか

一等入選の由利作品の作曲は前述の報道では、古賀政男が作曲することに「内定」していたというが、その後8月29日の記事では、「一部歌詞を修正の上」山田耕作が作曲することを「承諾した」と「日商幹部会」で報告されたと報じられている。古賀政男から山田耕作への変更の経緯と、歌詞の修正が山田耕作の作曲承諾の条件であったのか、詳細は不明である。作曲料は5万円だったという。こうして山田耕作によって作曲はされたが、レコード化のために、編曲を誰に依頼するかの問題が持ち上がったことが、9月23日に報じられている。それでもなんとか編曲者が見つけられたようで、編曲も終わり、オーケストラつきでレコード化が行われると、10月27日に報道されている。このレ

コード化の前に、藤本信子ピアノ演奏、高杉メイ子独唱で文化放送で一般に紹介されるとも報道されている⁶。

3. 由利直美作品と大木惇夫補訂作品の比較

由利直美の歌詞を補訂した大木惇夫について、ウェブサイトをいくつか検索して得た情報に依れば、彼は1895（明治28）年に広島県に生まれた。本名軍一。北原白秋に師事し、詩作の他、流行歌や校歌、社歌を数多く手がけた詩人である。1977（昭和52）年に死去した。なぜ「在米同胞之歌」の補訂に大木が選ばれたのかについて、確証はない。おそらくは戦前から山田耕作と作詞作曲を組んでいたことの理由の他に、広島県出身であることを考慮すると、南加日本人商業会議所側とも人脈があったのであろう。大木と日系人社会との関係は、今後の研究課題である。

原作者の由利直美は『羅府新報』報道に依れば、本名は角素子、結婚し現在は実藤の姓を名乗る。『羅府新報』新年懸賞小説にも一等入選した実績があり、高柳沙水に師事して短歌を学ぶ、「帰米女性中では最も文才に恵まれているとみられている」と紹介されている（1952年5月26日）。

実藤素子氏は、1924年にロサンゼルスで生まれるが、1歳半で鳥取県境港の祖父母に預けられ養育され、1936年に帰米した。高校を卒業し、UCLAに在学中に、日米戦争が勃発し、強制立ち退きとなった。サンタアニタ仮収容所を経てヒラリバー収容所に送られる。サンタアニタ仮収容所のときに、義兄とともに清水其蛸の川柳の句会に参加した⁷。川柳はその後も続け、戦後も1947年に再興された川柳つばめに参加したが、1950年に短歌に転じた。その頃から、短編小説や随筆も手がけるようになった⁸。『羅府新報』の新年懸賞文芸小説部門には以下の作品が入選している。

1949年一等	「砂山」	峰かほる
1950年一等	「白い封筒」	由利直美
1951年三等	「美しき怒」	由利直美
1953年随筆一等	「ことば」	由利直美

ペンネームを用いたのは、当時は若い未婚の女性が「ものを書くのはとんでもないことだった」からだという。昼間、縫製工場に働きつつ、いろいろ考えて、夜に書いた。日本では小学校の教育しか受けていなかったのが、入賞できてとても嬉しかった。しかし、結婚を機に「文芸」はやめた。その後は、華道師範として活躍し、63年に松風流家元最高顧問となった。華道協会会長3期を務めるなど、生け花の普及に尽力した功績が認められ、JACL（日系市民協会）ダウントウン支部および南加日系婦人会主催の「2001年度ウーマン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれた⁹。華道教授は2013年3月まで続けた。

夫の死後短歌を再開、

また一人友みまかりし夜はふけて八十路の指を愛おしく撫で

の歌で、第二回海外日系文芸祭に佳作で作品が入選した¹⁰。夫の死と親しい友人の死、相次ぐ死去を想って詠んだ歌だそうである。

大木補訂作品と由利作品とを比べると、一番では、由利作品の「希望を握りしめ」よりも、大木補訂作品の「希望に燃えて」という表現の方が、移民の抱いた「希望」が大きく感じられる。「握り

しめ」では、握った物が小さくなるが、「燃える」のであれば、拡大し上昇する炎のイメージが浮かぶからであろう。補訂作品では、「燃えて」「越えて」と、「えて」が繰り返され、リズムカルに響く。補訂作品では、由利作品の二番に登場する「理想」という言葉が一番で用いられ、理想を高くもってアメリカの大地を耕した姿が描かれる。「高く」と「下せし」が対になっており、鋤が大きく振り上げられ、大地に振り下ろされるイメージである。一方、由利作品では、「希望を握りしめ」「海越えた」「アメリカの」「土を」「踏みしめ」、「若き手で」、「ひたすらに」、「下した」「一鋤」が「掘り」てきた「同胞」の「奮闘史」と続き、時間軸を具象的に下って行く。一世の奮闘が今の同胞の発展に繋がっているという歴史観が、由利作品にはある。大木補訂作品では、「若人われら」が今の若い二世世代のことなのかとも錯覚する。その曖昧さが今の日系社会の若々しい力を示すかのような効果はある。しかし、「静けく」と「静かに」では、「静けく」の方が古めかしい語感があり、物事が停止してしまっているかのようで、「奮闘」という言葉に内在する動きが損なわれる。「静かに」であれば、語らないという意味にもなり、寡黙であるが強さを秘めて頑張ってきた一世というメッセージが伝わる。また、この一番では「一鋤」という詞で、「在米同胞」のすべてがここに始まったと、具象されている。

二番では、由利作品は、戦中の苦難と日系兵士の栄光をはっきりと謳っている。「バラック叩く暴風」と、具体的な表現を用いているため、強制収容所生活を想起させる効果がある。大木補訂作品では、日系の苦難を「いばらの道」、「嵐」と一般的に語っているだけである。由利作品の方が、日系の誇りを胸に偏見差別の打破をめざして、強制収容所から出征した二世兵士の姿とその獲得した栄誉の輝きが、「忍ぶ心の尚つもの」と「業は光りて」という表現から、伝わってくる。強制収容所を想起させているので、最後の一行、「名は大陸に刻まれぬ」という表現が効いてくる。二世兵士の栄誉が1946年7月15日にトルーマン大統領に公式に称えられたことが、想起される効果を生んでいる。大木補訂作品では、日系の「汗と勇気」と称えるが、ここでも一般的な表現に留まっており、日系の苦闘の歴史が後世に残るものだ、とだけ称えているように感じられる。

三番では、二つの作品とも、一世の築いた礎の上に、日系人がアメリカで活躍する未来が明るく歌われている。とはいえ、由利作品の「響け祖国えこの凱歌」と、大木補訂作品の「祖国へ響けこの歓呼」を比較すれば、由利作品の「凱歌」の方が、日系がついに長年の偏見差別に勝利したのだという歓喜が強く伝わる。大木補訂作品では、「礎かたし今こそは」と歌うが、由利作品では、「礎」を「誇らかにふりかえる」と歌う。「ふりかえる」という表現から過去から現在へと続く時間の流れが明確に伝わってくる。そして一世の苦闘に敬意をもつ二世の心が読み取れる。補訂作品では、「今こそは」「もろともに」「立ちて」、「堂々と」「夢栄ゆ」と歌うが、由利作品では、「ふりかえる」「礎に」「立つは第二世」、「堂々と」「果てしなく」「栄え行く」と歌う。「立ちて」というよりも「立つは」と表現する方が、すっきりと、胸を張って立つ二世の姿が浮かぶ。補訂作品の「夢栄ゆ」よりも由利作品の「栄え行く」と表現する方が躍動感がある。

総じて、大木補訂作品は、歌うときの調子がよいように感じられるが、由利作品の方が用語が平明で口語的であり、描写が具体的である。そのため、日系アメリカ人の歴史に対する理解が深いと感じられる。

日本国民だという誇りを支えに、アメリカでの排斥を耐えてきた「在米同胞」にとって、敗戦はその支えが崩れる体験であった。敗戦から6年、日本が復興軌道に乗り、独立を回復すると並行して、アメリカにおいても州および連邦レベルで差別が次々に撤廃されていった。「在米同胞の歌」製作企画は、単なる「対日講和成立を記念する」行事以上の意味をもっていた。

ロサンゼルス短歌、俳句の指導者と三大日本語新聞が選り、南加日本人商業会議所理事会が選

定した角素子の「在米同胞の歌」では、心情的に日本と一体化して記念行事を祝するものの、その一方で半世紀の日本人移民の苦闘の歴史を振り返り、達成された栄誉を誇り、アメリカにこそ日系人の未来を築くのだという決意が謳われている。日本から来た若者が、苦難に耐え、差別を乗り越えて、その子孫がアメリカで日系の誉れを輝かす、祖国が独立を達成したと同時に、同様に、「在米同胞」もまたアメリカで「自由独立平等」を達成したのだ、我等もまた勝利したのだと。

結びにかえて

本稿は、寄贈された「在米同胞之歌」についてごく短い資料紹介を行う予定であった。しかし、「在米同胞之歌」成立過程を『羅府新報』で追うためにマイクロフィルムを回すうちに、反差別運動と移民帰化法改正案の動勢に一喜一憂する「在米同胞」の状況について認識を新たにした。差別撤廃への意欲と達成感の視点から、再度この「在米同胞之歌」の歌詞について決定版である大木惇夫補訂歌詞を読み、由利直美の原歌詞とを比較すると、「帰米二世」である由利直美の詩には日本とのつながりを誇りとしながらも、アメリカに生きて行く決意があると感じられた。その二重の絆と誇りが詠み込まれていることが一等入選した理由ではないかと思われた。

本稿で、成立の経緯が解明されたわけではない。また、レコードも発見されていない。いずれこのレコードが発見され、資料館で流される日の来ることを期待している。

註

- ¹ 「在米同胞之歌」は、「在米同胞の歌」とも表記される。ただし、「在米同胞之歌」と記されるのは寄贈された楽譜のみであり、寄贈された資料を示す場合には、「之」を使用し、歌の内容を示す場合には「の」を用いた。
- ² 現在の姓は実藤であるが、作詞当時の実名は角素子、ペンネーム由利直美であった。
- ³ 『南加日系人史後編』によれば、同会は、1947年に羅府日系人協議会として発足、49年にリトル東京の実業組合と合同し、南加日本人商業会議所となり、50年に南加日系人会と改名したものの、異論があり、南加日本人商業会議所と元に戻したのであるという。1952年には、日本人もアメリカ合衆国に帰化できるようになり、南加日系人商業会議所と改称した。詳しくは、越智道順編『南加日系人史後編』（南加日系人商業会議所、1957年）455-468頁参照。
- ⁴ 1951年11月2日の紙面には、JACL（日系アメリカ市民協会）が「敵国外国人の呼称／解除を大統領に要請」という記事が掲載されている。
- ⁵ 中国人の場合には、同盟国の国民だという理由で、1943年12月の法改正で帰化可能になった。
- ⁶ 原作者の実藤素子氏によると、「日商」の関係者から聞いた話では、作曲料で古賀側と折り合わず、紆余曲折の後山田耕作になったという。その際、山田耕作の方で歌詞の修正を大木惇夫にするということであったという。放送もあり、レコード化もされたというが、レコードは現在どこにあるのかわからないという。実藤素子電話インタビュー、2013年10月11日。
- ⁷ サンタアナ仮収容所の川柳に関しては、拙著「『唇を噛んで試練へ血を誇り』川柳が詠むアメリカ強制収容所」佐々木みよ子、土屋宏之、桑井輝子編著『読み継がれるアメリカ：「丘の上の町」の夢と悪夢』（南雲堂、2002年3月）213-244頁参照。
- ⁸ 2009年3月19日実施したインタビュービデオは本資料館に保存されている。
- ⁹ 『羅府新報』2001年4月11日。

¹⁰ 海外日系新聞放送協会『第2回海外日系文芸祭作品集』（同協会、2005年）49頁。

A Study on a “Song of the Brethren in the U.S.” 「在米同胞之歌」考

Teruko Kumei (Shirayuri College)

This paper explores a history behind “Song of the Brethren in the U. S.,” a music sheet. The document was donated by the original songwriter Motoko Saneto to the Japanese Overseas Migration Museum in August 2013.

The year 1952 when the song was made saw a historical event: Japan became independent again after WWII. The event was very special not only for Japanese people but also for Japanese immigrants abroad. In November 1951, to commemorate the event, the Japanese Chamber of Commerce in Southern California decided to produce a “Song of the Brethren in the U.S.” and offered a prize for the best song. Miss Naomi Yuri (pen name of Motoko Saneto) was the winner of the first prize announced on May 23. The lyrics was revised by Atsuo Ohki and the accompanying music was composed by Kosaku Yamada. Phonographic records were, reportedly, produced and made available to the public. The production of the records, however, is yet to be confirmed.

The original lyrics by Naomi Yuri looks back long struggles of young Japanese immigrants in America, harsh life during the war incarceration, brilliant military achievements of Nisei soldiers, then, extols the bright future of the Nikkei. The song ends with a line wishing the Nikkei’s paeon resound in Japan.

Keywords: history of the Japanese in the U.S., Treaty of Peace with Japan, repeal of anti-Japanese laws, Japanese language literature in the U.S.

執筆者一覧
Authors

柳田利夫（慶應義塾大学・教授）
Toshio Yanagida (Keio University)

飯野正子（津田塾大学・名誉教授）
Masako Iino (Tsuda Collage)

中牧弘允（吹田市立博物館・館長）
Hirochika Nakamaki (Suita City Museum)

桑井輝子（白百合女子大学・教授）
Teruko Kumei (Shirayuri College)

JICA 横浜 海外移住資料館 研究紀要 8

平成 25 年度

発 行：国際協力機構横浜国際センター
Japanese Overseas Migration Museum
海外移住資料館

発行年月：2014 年 3 月

問い合わせ先

JICA 横浜 海外移住資料館
〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 2-3-1 赤レンガ国際館
Tel 045-663-3257 / Fax 045-211-1781
Web:<http://www.jomm.jp/> E-mail:info@jomm.jp

Journal of the Japanese Overseas Migration Museum

JICA Yokohama

Vol. 8
2013

Articles —————

“Japanese Food” and Identity in Japanese-Peruvian Society :
“Japanese-Peruvian Food,” “Nikkei Cuisine,” “Nikkei Fusion Cuisine”

Toshio Yanagida

Research Notes —————

“How Japanese Traditional Ways of Celebration Have Been Passed Down and
Transformed in Nikkei Community : Case of “O-Shogatsu” in the Toronto Buddhist
Community”

Masako Iino

Some Problems Raised by the Former Minoo Shop of Café Paulista

Hirochika Nakamaki

A Study on a “Song of the Brethren in the U.S.” 「在米同胞之歌」考

Teruko Kumei

