

海外移住 資料館だより

日本人の海外移住は150年以上の歴史があります。JICA横浜 海外移住資料館では、海外へ移住し、それぞれの国や地域で新しい文明作りに参加してきた日本人移民の歴史と、日系コミュニティについて広く理解を深めてもらうことを目的に、さまざまな資料を展示しています。

■発行元：JICA横浜 海外移住資料館
神奈川県横浜市中区新港2-3-1 JICA横浜2階
Tel:045-663-3257(代) URL: <https://www.jica.go.jp/jomm>
■編集発行人：JICA横浜 海外移住資料館 館長 中根 卓

企画展示

日系人のレシピ —受け継がれる日本の味と家族の記憶—

2021年4月27日(火)～2021年11月21日(日)
JICA横浜 海外移住資料館(企画展示室)



【特集】

企画展示

日系人のレシピ

—受け継がれる日本の味と家族の記憶—

- コロナ禍でもできることを
—活発化する資料館オンラインの取り組み—
- 第二回JICA海外移住「論文」および「エッセイ・評論」募集中
- 新館長が着任しました！

企画展示

日系人のレシピ

—受け継がれる日本の味と家族の記憶—



海外に渡った日本人にとって、慣れ親しんだ日本の味は生きるために必要不可欠なものでした。味噌や醤油、漬物の味、出汁のしみ込んだ煮っころがしの味。それは、懐かしさであり、家族の記憶であり、自分らしさの根っこに流れる「大切な何か」でもありました。

海外の日系コミュニティでは、古くは戦前から、農協や日系団体の婦人部、宗教団体などでさまざまなレシピ集が発行され、日本の味が文化と共に受け継がれてきました。展示しているのは、全国各地から集められた日系人によるレシピ集約100冊！レシピ集の数々からは、海外で受け継がれてきた日本の味とその変化、家庭やコミュニティにおいて食が果たしてきた役割のみならず、移民にとって、いかに「食」が大切なものだったのかをうかがい知ることができます。



日本の味を次世代へ伝える活動をしているブラジルのトヨコ・ナガヤマさん(右・二世)。「肉巻きたまご」の作り方を実演しているところ。

レシピに込められた深い想い

海外に渡った日本人移民が、農業や商業、教育、文化、スポーツなど様々な分野で移住先国へ貢献してきたことはよく知られています。こうした分野にたくさんの著名人がいる一方で、名もなき人々による貢献も忘れることはできません。そのひとつが、家庭で女性たちが果たしてきた役割です。

日系コミュニティには、いまでも「婦人会」「婦人部」という日本語が各地で残り、女性たちによるコミュニティ活動が行われています。婦人、すなわち各家庭の奥さん・お母さんたちによる貢献として挙げられるのが、食を通じた文化の継承です。異郷の地でお母さんたちが日々様々な工夫を凝らし、何とか日本の味を再現しようと努力してきたことにより、日本の味、日本の記憶は子どもや孫、さらにその先の世代にまで受け継がれてきたのです。残されたレシピのひとつひとつには、個人名こそ記されていませんが、それぞれに深い想いが込められているに違いありません。



ポリビア(オキナワ移住地)
左から時計回りに、豚スペアリブの煮付け、お刺身、ミミガー(豚の耳)、
ヒージャー(ヤギの肉)のポイル、煮付け(油あげ、昆布、大根、ちくわ、こんにゃく)



ブラジル・日系団体の
行事に、婦人部の手作り
料理は欠かせない→

日本人移民の食卓を記録する

ブラジル農協婦人部連合会(ADESC・通称アデスキ、旧*コチア産業組合婦人部)によって、1994年から2010年の間に刊行された4巻のレシピ集があります。農業者の妻として、旬の地元野菜を最大限に活かそうと工夫してきた婦人部メンバーによるレシピ集で、お母さんのご飯の味を子どもたちが深い愛情とともに思い出してほしいという願いを込めて、タイトルは「Delícias da Mamãe(おふくろの味)」と名付けられています。



ブラジル・コチア産業組合婦人部の時代から16年間に4巻が刊行された「Delícias da Mamãe(おふくろの味)」

第2巻が刊行されたのは、ブラジル日本人移民90周年にあたる1998年。巻頭には、「90年間のブラジル日本人移民により提供された食卓を記録すること。文化や習慣そして味付けが混じり合う中で、日本料理の本質を失わずに世代から世代へと引き継がれた食卓を記録する」と記されています。食事

こそが家族や友人を強く結びつけるものであるとして、第2巻以降は「食卓(家庭の食文化)を記録する」ことが事業として継続されていきました。

*コチア産業組合:ブラジルに移住した日本人移民らによって1927年に設立された南米最大の日系農協。1994年に解散。



朝市で手作りの料理やお菓子を販売するADESCのご婦人たち(2015年)

レシピから見える、時代の移り変わり

1934年に、移民一世の佐藤初枝さんによってブラジルで出版された『実用的なブラジル式日伯*料理と製菓の友』というレシピ集があります。初版以降何度も版を重ね、日系婦人の多くがお世話になってきたというロングセラーのレシピ集ですが、時代を追ってみるとある興味深いことに気が付きます。

それは、「漬物」の作り方を紹介したページ。1940年の第2版には「福神漬け」と「塩漬け」の2種類しかなかったものが、1955年の第5版では「粕漬」「茄子漬」「巻漬」「沢庵漬」「ラッキョの酢漬」など、その種類が大幅に増えます。しかしその後、1983年の第13版になると再び「福神漬け」と「ラッキョの酢漬」の2種類に減っているのです。

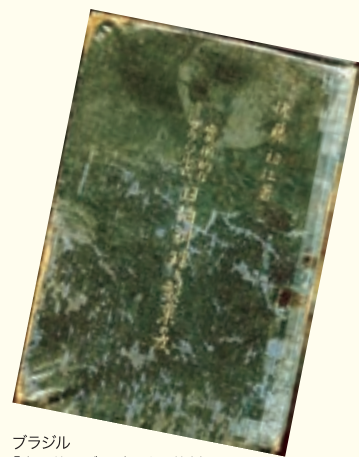
時代に関係なく、福神漬とラッキョの酢漬は日系人に人気だということがわかると共に、各家庭で日本の味をどうにか再現しようと試行錯誤した50~60年代を経て、



ブラジルの豆腐製造工場で働く非日系の女性

80年代には産業として日本食品の製造が盛んになり、スーパーなどで簡単に買えるようになったことがうかがえます。一世から二世へと世代交代する中で、家庭で手間ひまをかけて手作りされるレシピは次第に減り、日系人家庭の生活様式も変化してきたのでしょう。

*伯はブラジルのこと



ブラジル『実用的なブラジル式日伯料理と製菓の友』(1940年・第2版)



日系スーパーなどで売られている「花梅」。ハイビスカスの一種を塩漬けにしたもので、梅干しの代用品としてブラジルでは広く普及した。

味の記憶と家族のストーリー

レシピ集に書き記されたのは、食材の分量や調理手順といった単なる料理の作り方だけではありませんでした。アメリカの北カリフォルニア日本文化コミュニティセンター(JCCNC)では、サンフランシスコ日本町100周年記念プロジェクトの一環として2005年に始めた「日系持ち寄り料理書プロジェクト(Nikkei Potluck Cookbook Project)」で集められたレシピと、そこにまつわる家族のストーリーを収めた「NIKKEI POTLUCK-A COLLECTION OF RECIPES AND STORIES OF JAPANESE AMERICAN CULTURE(日系持ち寄り料理-日系アメリカ人文化のレシピとストーリー)」を出版しています。掲載されているレシピのいくつかには、「My Story」としてレシピにまつわる思い出話が収録されています。味の記憶はそのまま家族の想い出の記憶でもあり、文化的遺産の伝承でもあるのです。



北加日本文化コミュニティセンター発行「NIKKEI POTLUCK-A COLLECTION OF RECIPES AND STORIES OF JAPANESE AMERICAN CULTURE(日系持ち寄り料理-日系アメリカ人文化のレシピとストーリー)」(2005年)

「それはもうおいしくてたまらなく、一つだけでやめておくというのは無理な話。私はよく覚えています、小学校の頃、母がいつも他のokazuやmusubiと一緒に、この一口サイズのおいしいNori-makiチキンをBento Boxに入れてくれていました」(P55掲載 Shiso or Nori-makiチキン・二世)



「母は家の近くの土地で菜園を持ち、トマトやトウガラシ、ナスやgobo、yama-imoやdaikonなどを作って食べていたのを覚えています。それらの多くはtsukudaniやtsukemonoとして保存していました。母からは多くのレシピを教えてもらいました。」(P77掲載 Daikon Fukujinzuke・二世)



! コメント中のローマ字表記部分は原文(英語)のママです。日本の食にまつわるたくさんの言葉が現地日系社会でそのまま使われていることがわかります。

ピーマン入り?! 二世風スキヤキとは…

北米オレゴン州ポートランドの日系婦人団体によって1964年に作られたレシピ集「Oriental Recipes(東洋料理)」の中で目を引くのが、「日本式スキヤキ」と並んで紹介されている「二世風スキヤキ」のレシピ。いったい日本のすき焼きと、何が違うのでしょうか?

レシピによると、二世風スキヤキとは、…

- わりした(砂糖、しょうゆ、酒、味の素)の分量を日本式の2倍にする。
- 豆腐の量は日本式の半分に。
- 長ネギの量は日本式のおよそ10分の1程度に。
- 乾燥玉ねぎ、タケノコ、セロリ、ピーマンを具材に加える。
- お好みで添える生卵はなし。

などなど、一般的なすき焼きとは大きく異なるようです。味は濃く、より甘くなり、豆腐とネギが減ったかわりに玉ねぎ、タケノコ、セロリ、ピーマンなどが加わって具沢山に。一世から二世へと伝わる過程で、アメリカで生まれ育った二世たちがより好む味付けや具材へと変わり、受け継がれていったのでしょうか。ピーマンやタケノコ、セロリなどが入った野菜たっぷり・栄養満点の二世風スキヤキ、どんなお味なのでしょう。ぜひお試しください!



日系のスーパーマーケットで現在も売られている、すき焼きに使う具材が入った缶詰「すき焼きの友(Sukiyaki no Tomo)」

独自の発展を遂げる日系レシピ

日系人の存在によって、日本の味は世界各地で広く知られるようになり、そのヘルシーさが注目されて日本食ブームを巻き起こしました。すき焼き、てんぷら、豆腐、焼きそば、寿司・刺身やラーメンなどをはじめ、たくさんの日本食が、現地の言葉に訳されずそのままの名前でいまや当たり前世界で親しまれています。

現地の人々に広く受け入れられていく過程で、その味付けはよりマイルドに、あるいはより甘く、より辛くなり、中には日本人にとっては驚くような食材や食べ方のアレンジが加わったものが定着しているケースも少なくありません。その国独自のアレンジを遂げた、元・日本のレシピは、日系レシピとして今後もさらに発展し、増えていくことでしょう。そこには、新たなフュージョン料理の広がり可能性を感じずにはられません。



ブラジルのレストランで出されている「揚げ巻きずし」(左)とイチゴの巻きずしにチョコレートソースがトッピングされた「イチゴロール」(上)。意外や意外…おいしいのだとか!

「今日のご飯、何食べた？」 日系人の食卓を拝見！

バラエティー豊かな
メニューで
どれも美味しそう!!



「あなたの今日のお食事を、写真で見せてもらえませんか？」とお願いしたところ、世界各地の日系人からたくさんの写真が届きました。

コーヒーとパンのような簡単な朝食から、豪快に焼かれた南米風バーベキューもあれば、のり巻きや納豆、煮物にお味噌汁といった純日本風のものも。クリスマスやお正月の華やかな食卓からも、日系人の食の多様性が見て取れます。日本ではあまり見られないような、その国、その家庭ならではのアレンジもとても新鮮です。

ある日の朝ごはん



アルゼンチン
マテ茶とチパ(タピオカの粉で作ったチーズパン)



カナダ
オーツとピーナッツバターのブルーベリー添え、バナナ、緑茶

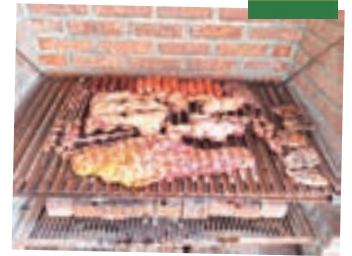


パラグアイ
焼き魚、目玉焼き、お味噌汁

ある日の昼ごはん



ブラジル
ソーセージ、ローストビーフ、フェジヨン豆、ちくわと筍の煮付け



ポリビア
チュラスコ(南米風BBQ)



パラグアイ
ラーメン
(家で育てた鶏の卵をのせて)

ある日の夜ごはん



ハワイ
ぶり釜、漬物、アサリの味噌汁、サラダ



ポリビア
オキナワ移住地の食堂でとんかつ定食



パラグアイ
中華風炒め、手作り豆腐で冷や奴、納豆(味付けは醤油と砂糖を少々)

特別な日の食卓



ポリビア(クリスマス)
海苔巻き(魚が手に入りにくいので、照り焼きチキン、ソーセージ、ツナマヨ、クリームチーズなどを具材に)



ハワイ(お正月)
お赤飯、いくら、そうめん(次郎のスチムとナスの漬物を添えて)、なます、昆布巻き、黒豆、羊羹、たい焼き



ペルー(お正月)
船盛には天ぷら、出汁巻き卵、蒲鉾の招き猫や鏡餅も飾って華やかに

コロナ禍でもできることを —活発化する資料館オンラインの取り組み—

新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、当館でも様々なイベントが中止となった2020年度。長期にわたる臨時休館や、広報活動の縮小などが重なり、当館へ足をお運び頂く機会がすっかり減ってしまいました。そんな中、対面で行うイベントの代わりに開催しているのが、オンラインによる取り組みです。

シアトルからのライブ講演が実現

2021年1月31日(日)にオンライン開催した公開講座「シアトル日本町の歴史とワシントン州日本文化会館」の紹介では、同会館の日本人スタッフである中村有理沙さんに、シアトルからご講演いただきました。

中村さんは、日本人がシアトルへ移住した歴史から、現地での生活、第二次世界大戦時の強制収容などを経て、戦後、住む場所を失った多くの日系人が、シアトル日本語学校の校舎を一時宿泊施設として利用していたことなども紹介しました。

参加者からは「住まいが遠方のためオンラインの講演会は大変ありがたく、コロナ後もぜひお願いしたい」「今後シアトルを訪れる機会があれば、ゆかりの地を訪ねてみたい」などの感想が寄せられました。シアトルと日本をライブでつないだ初の試みでした。



さまざまなテーマの講演会を開催中!

2020年9月からオンライン講演会を開催しています。2019年にリニューアルされたペルー日本人移民史料館の展示の見どころや、ブラジルのコロナ禍の現状、第1回JICA海外移住懸賞論文の受賞者の特別講演など、毎回異なるテーマで講師の方々に講演いただいています。

遠い場所にも参加できるのがオンラインの何よりの魅力ですね。

これからも、当館はオンラインによる取り組みを活発化していきますので、どうぞお楽しみに!

海外移住資料館 周辺マップ



アクセス

- みなとみらい線:
「馬車道」駅(4番出口)から徒歩約8分
「みなとみらい」駅(クイーンズスクエア方面改札)から徒歩約15分
- JR線・市営地下鉄:
「桜木町」駅から(汽船道→ワールドポーターズ→サークルウォーク)徒歩約15分
- 市営バス:「ハンマーヘッド」から徒歩約2分

なかね すぐる

中根 卓新館長が着任しました!

4月1日に着任いたしました。これまで赴任したメキシコ、パラグアイ、ホンジュラスでお世話になった方々への恩返しも込めて、多くの人々に訪れて頂ける海外移住資料館を目指したいと思っていますので、どうぞよろしくお祈りします。



お知らせ

第二回 JICA海外移住「論文」および「エッセイ・評論」募集中

150年以上の歴史に対する理解と関心を高めることを目的に、2019年に創設した「JICA海外移住論文」の第二回が、新たに「エッセイ・評論部門」を加えて現在募集中です。

■応募締切:2021年6月30日(水)日本時間23:59必着

■問合せ先:

JICA横浜 海外移住資料館 論文事務局(公益財団法人海外日系人協会内)

Tel:045-211-1783 Fax:045-211-1781 E-mail:article@jadesas.or.jp

※応募様式、応募先など詳細は以下のページをご確認ください。

<https://www.jica.go.jp/jomm/whatsnew/2020/201217.html>

- 開館時間 10:00~18:00(入館は17:30まで)
- 休館日 月曜日(月曜日が祝祭日の場合は翌日)・年末年始・4月25日(日)
- 入館料 無料

