

ローカライズされた日本食に対する真正性の認識と評価

——ブラジル・日本に長期滞在経験を持つ日系ブラジル人の視点から——

江口 崇・太田 和彦

1. 序論：食文化の真正性をめぐる議論

本論文の目的は、ブラジルにおいて変遷をとげる日本食の真正性に関する日系ブラジル人の認識と評価を、定性的手法によるインタビューを通じて明らかにすることである。先行研究では、ブラジルにおける日本食の普及の推移や、ブラジル独自のアレンジが取り上げられることが多かった [Funabashi 2021, 森 1995, 森 2010]。しかし、日系ブラジル人がそれらのブラジルの日本食に抱いている見解、ならびに日本食の真正性の認識、その背後にある文化的・歴史的要因についての調査は、まだ十分になされていない。

食文化は歴史、アイデンティティ、そしてグローバルな交流の文脈において、複雑な相互作用の結果として形成される。近年、グローバル化、文化的アイデンティティ、経済的要請が交錯する中で、食文化の真正性 (authenticity) をめぐる議論がなされている。伝統的な食習慣を守り、尊重したいという希望がある一方で、グローバル化した世界における食の変化を受け入れる必要もある。食は個人的なものであると同時に共同体的なものであり、真正性の認識には、対象、社会、そして真正性という考え全体を熟考している自己の相互作用が関係している [Beer 2008]。食文化の真正性は、ときに摩擦を引き起こすこともある。例えば、2006年に日本の農林水産省が設立しようとした国外の日本食レストランが提供しているのが“正しい和食”であるかを認証する制度は、強い反発を受け、寿司ポリスと揶揄されることとなった [Sakamoto & Allen 2011]。

リサ・ヘルトケをはじめとする食の真正性に関する先行研究において、真正性には大きく分けて2つのタイプに分類されている。ひとつは物や文化に対する真正性であり、それは美的、倫理的、社会文化的、政治的な側面に関わるものである。もうひとつは、個人や集団のアイデンティティに関連する真正性で、これは時代や文化、そして関係者間の対話を通じて変わり続けるものである [Meyers 1989, Brown 2010, Heldke 2014]。より具体的には、食文化の真正性は、大きく3つの文脈で議論がなされていると整理できる。

まず、料理をその歴史的意義や文化的アイデンティティと関連づける理解である。特定の料理は地域の文化的な物語の中に位置づけられ、何世代にもわたって受け継がれ、土地の風土性や歴史性を反映するものとして受容されている [Mannur 2007, Timothy & Ron 2013]。しかし、こうした料理が世界的に共有されるようになると、それらの意味合いを維持する難しさや文化盗用の可能性が懸念されることとなる [Subagya & Retnaningdyah 2022]。

次に、地元の食をさまざまな形で体験するカリナリーツーリズムにおける理解である。国境をこえて多くの観光客が行き交う今日において、料理の伝統は単に個人的または共同体的なアイデン

ティティの問題だけではなく、フードツーリズムにおいて切望される側面があり、地域経済を牽引する可能性を秘めている [Bessière 1998, Okumus et al. 2007, Sims 2009]。しかし、このような商品化には、より幅広い消費者に対応するために、希釈化されたり、誤った表現がなされたりするリスクも伴う [Vázquez-Medina & Medina 2020]。

そして、移民文化の定着化やフュージョン料理による食文化の真正性という概念の定義と解釈の揺らぎにおける理解である。人々が移動し、文化が融合するにつれて、“本物”とみなされるものの定義そのものが変容し、食材の入手可能性や現代的な食生活のニーズに対応するようになる [Muhammad et al. 2016, Arendt 2020]。同時に、それらはステレオタイプに対する挑戦でもある [Oleschuk 2017]。

このように食文化の真正性については多彩な側面からの議論がなされているが、一方で、特定のエスニックグループの食文化に関する真正性の認識と評価に関する分析はまだ十分に行われていない。

そこで本論文では、多様な文化的背景を持つ国として位置づけられているブラジルにおいて、特徴的な日本食文化を発展させてきた日系ブラジル人コミュニティに焦点をあて、日本食文化の真正性に関する認識と評価について分析を行う。日系ブラジル人コミュニティは、19世紀末から1970年代にかけての日本からの移民により形成され、その日本食文化の認識と評価は、時代の推移とともに変化してきた。初期の日系移民は、日本の伝統的な食文化を基盤としつつ、ブラジルの食材を取り入れて独自の料理を創出してきた [Funahashi, 2021]。最近では、日系ブラジル人の食文化は他の文化との融合を果たし、サケリーニャをはじめとする新しい食文化の形成に寄与している。さらに図1、図2に示すように、日本食の位置づけもこの100年余りで *exotic-familiar* (他者性) と *localized-authentic* (真正性) の2軸をダイナミックに移動しながら日系人コミュニティでの内向的な位置づけからブラジル食の一部となるまで大きく変化した [Eguchi 2020]。そして、日系ブラジル人の間には、自身の食文化の独自性やブラジルの多文化的背景との結合を認識し、そこに価値を見出している傾向が見られる。

本論文では、ブラジルにおける日系人社会と日本食文化がもつ文化的・社会的背景や特性・変遷

Stages	Periods	Realms	Phenomena	Precursors/Causes
Introverted	1908-1960s	Exotic Inedible Localized	Japanese food within the Japanese community	Culinary interexchanges among ethnic groups Colônia to city
Independent	1970s-1980s	Exotic Edible Localized	Japanese cuisine as healthy food	Acceptance of raw fish
Embedded	1990s-2000s	Familiar Edible Localized	Tropical sushi Saké cocktail	Shortage of Nikkei chefs
Global	2010s-	Exotic Edible Authentic	Rise of izakayas	Japanese culinary culture through dekasseguis Global gastronomy

図1 ブラジルにおける日本食の位置づけの変化

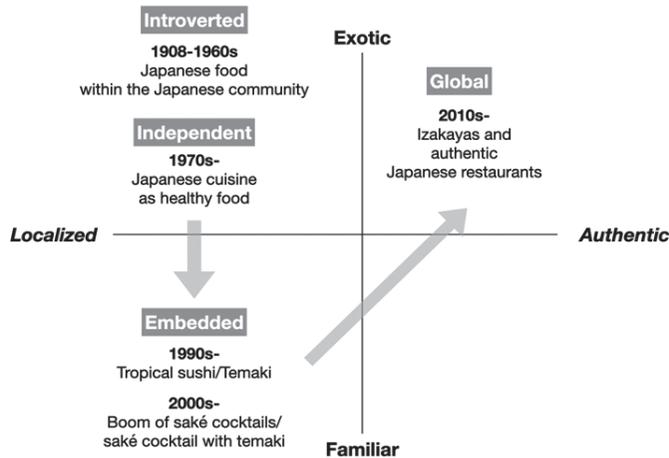


図2 ブラジルにおける日本食の位置づけの変化

をふまえて、ブラジルと日本の両国で十分な居住経験（それぞれ10年以上）を持つ日系ブラジル人3人を対象として実施した半構造化インタビューの結果を分析し、その結果をまとめた。インタビューは、日本食の真正性についての調査の一環として、ライフヒストリーを取り上げる形で進められた。

本論文は、食文化の真正性の意味するところの評価は、その人が食文化をどのように捉えているかを示しているとの考えを基に、ブラジルの日系人が日本食の真正性をどのように捉えているかを明らかにすることを試みる。これは、様々な文化的背景を持った人が接触し、交差するグローバル化社会の中で食文化を捉える指針になることを目指すためである。

2. 先行研究：ブラジルにおける日系人社会と日本食文化

ブラジルは多くのエスニックグループから構成されている。IBGE（ブラジル地理統計研究所）はブラジルのエスニックグループとして、先住民、ポルトガル系、アフリカ系に加え、スペイン系、ユダヤ系、ドイツ系、イタリア系、アラブ系、日系などの移民をあげている [IBGE 2007]。ブラジルに住む日系移民の子孫の数はIBGE推計によると140万人 [IBGE 2008]、外務省推計によると200万人 [外務省 2023] とされている。

近年、日本国外における日本食の人気は高まっている。農林水産省によれば、2021年現在全世界で約16万の日本食レストランがある [農林水産省 2021]。ブラジル国内に目を向けると、最大都市サンパウロ市内だけでも1,000を超える日本食レストランがあり、その数はブラジルを代表する料理であるシュラスコのレストランよりも多いとされている [独立行政法人日本貿易振興機構サンパウロ事務局 2016]。日本食はファスト・フードとしてのTemakiなどの寿司・レストランからハイ・ダイニングにまで分布しており、2023年現在、ミシュランガイドで星がついているブラジル国内のレストラン13のうち、4軒が日本料理と分類されている [Restaurants MICHELIN 2023]。

ブラジルの日系人たちのアイデンティティは、national identityとしての「日本人」とブラジル

社会での ethnic identity としての「日本人」の相克と調和の解釈の中で育まれた。それは彼らのブラジル社会への適応戦略の変遷とリンクしている。初期の移民は「錦衣帰国」を目指した短期の「第一次出稼ぎ戦略」、その後のコーヒー・プランテーションの崩壊に伴う長期の「第2次出稼ぎ戦略」、1930年代から育まれ戦後に本格化した「永住戦略」、日系人が都市部に進出したあとの社会上昇戦略である [前山 1996]。エリック・フナバシは、ブラジルで料理学校を設立した佐藤初江のレシピ本の1940年から1971年にかけての変遷を通して代替食材やブラジルの食材の取り入れに言及しながら、日系移民の一時的な滞在から長期、長期から定住移民へのマインドセットの変遷、それに伴うエスニック・アイデンティティの変遷に伴う料理や食材の変化について分析している。フナバシは、日系人がブラジルでブラジルの食材を使いながら日本食をつくり、食べることで母国の食がブラジルにおける日系アイデンティティの構築を支えるという考えを強めたと主張している [Funabashi 2021]。

森は『ブラジル移民百年史』のなかでブラジル日本移民と日系人の食文化の歴史を包括的に論じている [森 2000]。日本人移民の食生活適応プロセスは、移民初期から入手可能であった米を中心とする日本型の食事体系の再構築と、コーヒー・パンを中心とするブラジル型食事体系を受容する2つの方向性を中心としており、この二重の食事体系は戦後1970年代から80年代にかけても維持されている。森はまた、寿司などの日本食を非日系人に普及させた寿司職人や料理人たちの努力について述べている。白身魚をレモンでしめて生臭さを払拭させるような味覚上の工夫だけでなく、常連客に箸と箸箱をプレゼントすることで「様々なネットワークを持つ」理想のブラジル人という文化的特質のコンテクストを重要視する努力が寿司のローカル化・ブラジル寿司の創造につながった。

3. 調査：ライフヒストリーの半構造化インタビュー

3-1. 研究背景と調査手法

食文化における真正性の認識は、個人や文化的背景に応じて多様である。そこで、ブラジルにおける日本食文化をブラジル人として、また日系ブラジル人として経験してきた人が、どのように真正性を評価しているのか、そしてそれが多文化的な経験を通じてどのように変化しているのかを解明することを目的とした聞き取り調査を行った。

本調査では、ブラジルと日本の両国において10年以上の居住経験を有する日系ブラジル人3人を対象に、日本食文化の真正性に関する半構造化インタビューを実施した。

インタビューは、オンライン及び対面形式で、日本語およびポルトガル語にて実施された。各インタビュー時間は概ね2時間30分から3時間30分の間で行われた。研究の目的と日本食の真正性に関するテーマを明示した上で、ブラジルの多様な食文化の中での日本食の位置付けや受容について、対象者の視点からの理解を深めるために、被験者のライフヒストリーを中心に聞き取りを進めた。

インタビュー対象者のプロフィールは以下のとおり：

- Aさんは、1963年にブラジルのサンパウロ州の日系コロニア¹⁾で生まれ、1910年に日本から移民した家族のもとで育った。彼女は、曾祖父母と祖父母から数多くの話を聞きながら育つ

1) 日系コロニア：日系植民地。日系移民が農地を購入・集住し形成したエスニックな地域共同体。[前山 1996]

たため、日系4世としては日本文化をよく知り、特に戦前世代の日本人の考え方に親しみを持っている。2002年に日本に移住し、20年間滞在した後、2022年にブラジルに帰国した。日本での滞在中はポルトガル語教師として、ブラジルに帰国した後は、日本語教師およびポルトガル語教師として活動している。

- Bさんは、1970年代前半にブラジルのパラ州の都市部で生まれた。彼女の父親は1933年生まれで、九州出身の1世移民であり、1970年頃に日本からの移民としてブラジルに移住した。Bさんは、2000年頃に日本に移住し、日本料理の店を経営したあと、生まれ故郷であるブラジルのパラ州の郷土料理を提供する飲食店を経営している。その傍ら、小中学校・高校の語学相談員として地域の外国人児童・生徒を支援している。
- Cさんは、1970年にブラジルのパラ州の日系コロニアで生まれた。彼女の両親は、戦後に日本からブラジルに移民として移住した。父親は農大を卒業後、新天地での大規模農業を目指して移民した。Cさんは、1990年代終わりに日本に移住し、約10年間滞在した後、ブラジルに帰国した。日本滞在中は病院などで勤務し、ブラジルに帰国後は、サンパウロ州で日本語教師として活動している。

インタビューは、オンラインおよび対面で実施した。Aさんのインタビューはオンライン（音声

表1 インフォーマントのバックグラウンド

	Aさん	Bさん	Cさん	
背景情報	世代	日系4世	日系2世	日系2世
	現在の居住地	サンパウロ州	愛知県	サンパウロ州
	家族の概要	1910年に移民、曾祖父母、祖父母から日本の話を聞いて育つ	父親は日系1世で1970年代の最終期の移民、母親はブラジル人	両親とも戦後移民1世、父親は農大出身
	家庭での言語	日本語	ポルトガル語と日本語	日本語
	家庭での食生活	日本食とブラジル食	日本食とブラジル食	日本食中心
居住歴	出生地	サンパウロ州の日系コロニア	パラ州都市部	パラ州の日系コロニア
	日本に転居	40歳前後で東京にわたり、ポルトガル語の教師	20歳前後で日本に渡り、現在に至る	30歳前後で日本に渡り、病院などで勤務
	ブラジルに戻る	日本に20年在住し、サンパウロ州へ	(戻っていない)	日本に10年滞在しブラジルに戻り、サンパウロ州へ
	現在の職業	日本語教師・ポルトガル語教師	ブラジル料理レストラン経営・小中学校・高校の語学相談員	日本語教師

のみ)で2回に分けて合計3時間40分、Bさんは経営するブラジル料理レストランでの対面で合計3時間20分、Cさんはオンライン(動画と音声)で2時間25分にわたり行われた。それぞれ、場合によって録音許諾後にも続いたアイスブレイキングや趣旨説明の時間を含んでいる。ファイル番号は録音されたファイルの通し番号で、その区切りは外的要因(休憩や来客)による中断によるもので、談話の意味的な区切りはない。2日にわたって行われたAさんのインタビューについては、ファイル1と2が1日目、ファイル2と3が2日目のものである(文末付属資料)。

表1は、3人のインフォーマントのインタビュー内容のトピック概要とその長さを示している。3者ともインタビューの目的に直接関わる内容のほか、その背景にある事実や考え方に多く時間が割かれていることから、その考えや信念・判断がどのような立場や背景から成り立っているのかが重視されているとみることができる。結果的に、ブラジルにおける日本食にどのような真正性があるかの評価を質問したところ、より深い知見が得られた。インタビュー内容のインデックスは文末付属資料に掲載した。

3-2. データ分析

インタビューの結果は自動文字起こしのうえ、一つの意味のまとまりのある談話に分解し、それぞれにラベルをつけた。ラベルはその談話の内容を端的に記述するもので、例えば「かつては日本人も日系人でもない人が作っている料理にだまされたけど、今は本物の日本料理がある(Bさん)」、「コロナの日本食は変わっているものが多い(Cさん)」のような形式である。次に、その談話ラベルを類似した意味を持つトピックに分類した。3人の文字起こしの分析と並行して、トピックの粒度の調整を行った。これらのトピックを、インフォーマントごとに構造化してまとめ、談話ラベルを以下のトピックに分類した。

- 真正性そのものに対する考えと評価
- 様々なコンテキストにおける日本食のエピソードと評価
 - ブラジルの日系社会での日本食
 - 日本での日本食
 - ブラジル食文化となった日本食
- インフォーマントの背景
- 共起ナラティブ(ライフストーリーや真正性に関する問いの答えに現れた)

共起ナラティブには関連する自らの経験だけでなく、ブラジルの文化的背景に関する知識が含まれている。それらには回答に必要な情報と認識されていたものもあるし、連想から出現した物もあると考えられる。以下の図3～5では、それぞれのインフォーマントの談話を構造化して表現した。細字は観察やエピソード、太字はそれらに対する評価を示している。

4. 調査結果：食の真正性に関する異なる関心

4-1. 真正性そのものよりも本質的な物がある（Aさん）

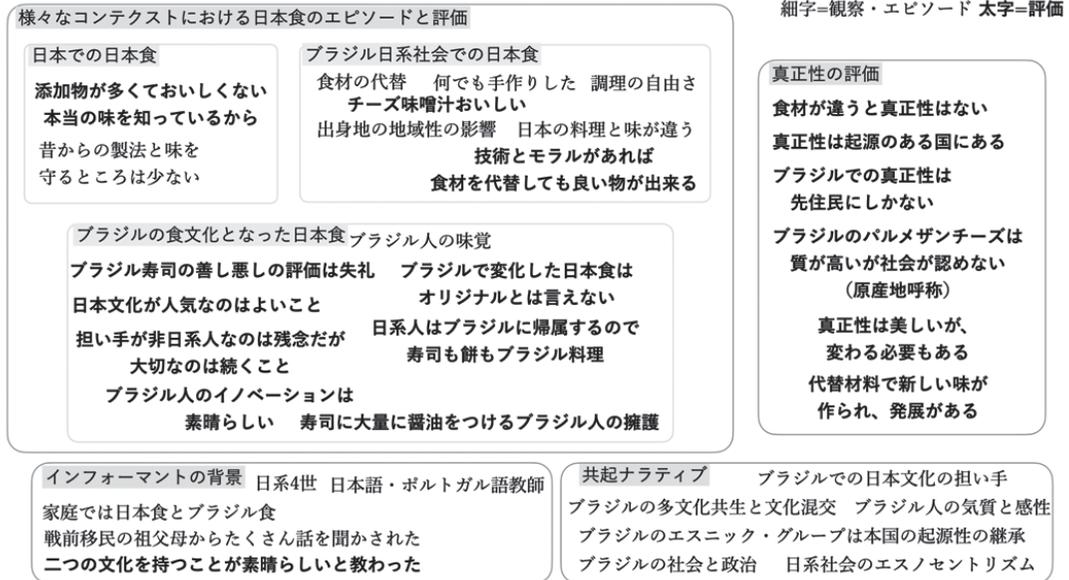


図3 Aさんの談話の概念地図

●真正性には起源性が必須で、ブラジル文化には真正性はない

「ブラジルにおける日本食文化の真正性」を構成する要素についての質問に対して、Aさんは真っ先に「食の起源性」をあげた。ブラジル文化には先住民を除き、起源性のある文化は存在しないと、それ故、ブラジルにおける日本食にも真正性はないというのがAさんの見解である。Aさんはさらに、ブラジルの各エスニックグループがそれぞれの祖国を持ち、そこに起源性がある一方で、「ブラジルは todo misturado（全て混じっている）」と、ブラジルの文化混交について解説した。また、ブラジル製のチーズ（パルミジャーノ・レッジャーノと同じ製法で作られる）はイタリア本国のパルミジャーノ・レッジャーノに品質面で引けを取らないが、そう名乗ることは「社会が許さない」と、起源性と原産地呼称についての見解を示した。

●日系社会での食材代替から見える真正性とは別の価値感

ブラジルにおける日本食には真正性が認められないとする一方で、過去に日本の食材が手に入りにくかった時代に日系社会で使われた代替食材に関するエピソードは肯定的に語られた。例として、チーズを使用した味噌汁は「すごくおいしい」と述べ、ピラニアの刺身は「処理が大変だがおいしい」と評価された²⁾。Aさんは、必要から代替食材を使用することを「食の創造」と評価し、真正性

2) Aさんは海苔の代わりにブドウの葉を使って巻き寿司を作ると述べたが、ここにはブラジルのエスニックグルー

を固定的なものとして捉えず、変化を持つ価値として認識していることが示唆された。

Então, quer dizer não é porque não tem a mesma coisa, né? Então, isso vai criando novos sabores. 別の決まった物じゃなくて新しく作ること, né? Isto 悪いことじゃない, いつも同じ物にすぎっていたら発展がない, né? É bom e bonito, tudo original, autêntico, muito bonito. Mas, それはいつまで, né? そのまま守られるかな? E おもしろくないね, porque いつも同じ味になってしまうから. No final 飽きてしまう, どんなにおいしくても飽きてしまう. O ser humano ずっと, 発展というより, いろいろ変わってくる. Então, いつも同じ物にこだわっていたら意味が無い. E aqui no Brasil, 仕方なく sempre está mudando, porque é muita mistura, それは避けられない no Brasil.

(訳) つまり, (材料が) ないから別の物を使うということ。そしてそれは新しい味わいを作り出すことになる。別の決まった物ではなく新しく作り出すこと。それは悪いことではない。いつも同じものにすぎっていたら発展がないでしょう。(日本の日本料理は) 良い物で, 美しく, 全部オリジナルで, オーセンティックで, とても美しい。でも, それはいつまで守られるのかなあ? それにおもしろくないね, なぜならいつも同じ味になってしまうから。そしてついには飽きてしまう。どんなにおいしくても飽きてしまう。人類はずっと, 発展というよりいろいろ変わってきている。だから, いつも同じ物にこだわっていたら意味がない。ここブラジルでは, 仕方なくいつも変わり続けている。なぜならブラジルにはたくさんさんの混交で出来ているから。ブラジルではそれは避けられない。

もう一つ, 真正性とは別の価値として, 技術と信念をあげている。

Q. 本当の日本食ってなんでしょう?

A. Então, わかりにくいね. Por isso, 各家族でも長く, 長年それを, その作り方, 術が続いた人たちは, 材料を変えても結果はいい物なの. 術を知っている. Mas, 術に他のを入れ込んで, 目的は儲かるため, それはもう崩れている. Não é gostoso, não é bom.

(訳) そうだね。わかりにくいね。だから, それぞれの家庭でも長年にわたって作り方や技術を続けていたら, 材料を変えても結果は良いものになる。技術を知っている。でも, 技術に他の物を入れ込んで, もうけを目的にしたりすると, それはもう崩れてしまっている。そういうのはおいしくないし, 良くもない。

●ブラジル食になった日本食の評価

ブラジルの食文化に取り込まれた日本食に対して, Aさんは「日系人もブラジル社会の一員であるから, 寿司や餅もブラジル食と言える」との立場を取り, その善し悪しについての判断は「失礼」になると語った。その一方で, ブラジルで生じた日本食の独自の変化には高い評価を示している。特に, よく(やや批判的に)指摘される「寿司に大量の醤油をつける食べ方」については, ブラジル独特の醤油の味(淡泊な味)が影響していると擁護している。Temakiの真正性に関して, 日本料理としての代替食材(ブラジル特有の魚介類)を使用したものと, ブラジル料理としての新食材(ク

プであるシリア-レバノン系移民の食文化の影響が見え隠れする。調理した米と挽肉をブドウの葉で巻く charuto de folha de uva というアラブ食がブラジルではポピュラーである。

リームチーズなど)を取り入れたもので、評価の基準を分けている。また、ブラジルの日本食の担い手が非日系人である現状については、残念としつつも、日本文化への関心を持つ他のエスニックグループの存在を肯定的に受け止め、「大切なのは文化が続くこと」と述べた。

●現代日本の日本食への否定的な評価

幼少期に祖母の手造りの日本食で育ったAさんは、現代日本の日本食に対して否定的な見解を示している。特に、「添加物が多く入ったものはもう本当の日本食ではない」と嘆き、昔からの味と造り方ではない添加物の多い豆腐などを「おいしくない」と評価している。

●共起ナラティブ：多文化社会のなかの日系社会

Aさんが語る共起ナラティブは多岐にわたる。エスニックグループ間の食文化間の交流、ブラジルの文化混交や多文化共生はどのように行われているかといった関連性の高いものから、ブラジルの政治や社会、ブラジル人の思考や気質についても詳しく語られた。特に日系社会の「語られにくい」ネガティブな側面についてはその重要性が強調された。Aさんが日系社会のエスノセントリズムを体験した祖父母から、対局の考え方である「二つの文化を持つことの素晴らしさ」を教えられたエピソードは、Aさんの談話の中心的なテーマとして位置づけることができる。

4-2. 真正性より大切なその料理に対する「憧れ」(Bさん)

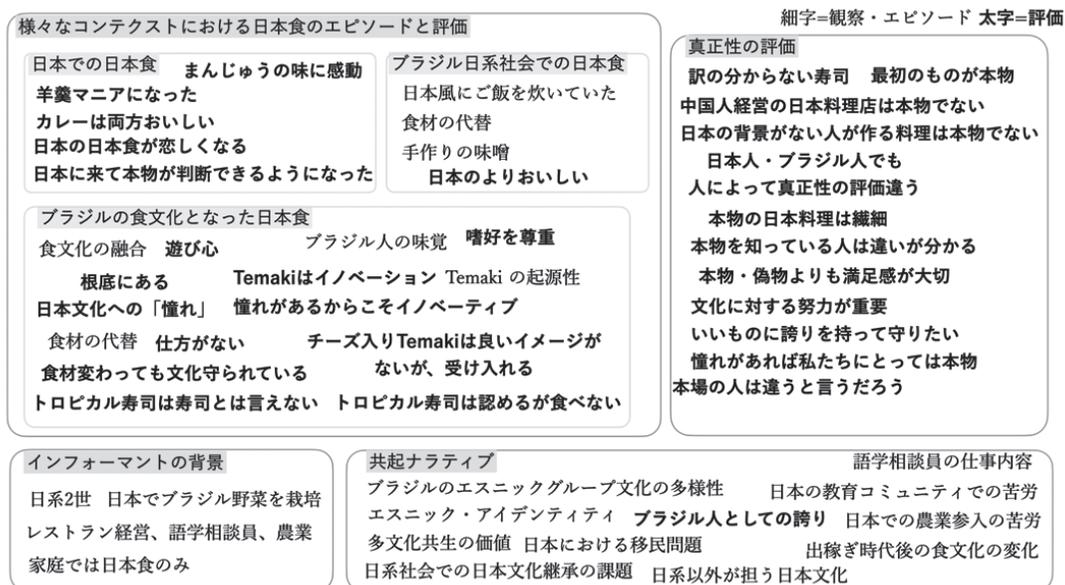


図4 Bさんの談話の概念地図

●「本物」の日本食

日本の愛知県で生活しているBさんもまた、Aさんと同様に、日本食の真正性について起源性を根拠としてあげた。以下のBさんの発言からは、歴史の浅いブラジルとの対比で、日本文化の

評価が一層強化されていることがうかがえる。

どれが本物っていうのは最初に来たものが本物だと思うんですよ。ブラジルが200歳なので、日本の話と比べ物ならないくらい日本が古いですよ。だから、味噌を作ったのも日本ですよ。醤油作ったのも日本ですよ。中国かもしれないけど。とにかく、そういう。日本の文化だから本物はここから出たものですよと思う。

20歳前後で日本に移住したBさんは、ブラジルと全く異なる味のまんじゅうに感動し、ブラジルで貴重だった羊羹を自由に味わえることから、いろいろな羊羹を食べ歩く羊羹マニアになったと述べた。そしてこのような体験を通じて「日本に来て本物が判断できるようになった」と語り、日本を離れると「日本料理が恋しくなる」と述べた。

●真正性とそれよりも大切な価値「憧れ」

Bさんは日本食の真正性に関して、起源性や調理者の背景を重要な要因とみなしている。日本の寿司には存在しないフルーツが入ったトロピカル寿司については、「寿司とは言えない」と評価するが、やむを得ず代替材料を使用している場合は、「食材は異なっても文化は保たれている」と評価する。ブラジルの食文化と融合した寿司については、ブラジル人の好みを尊重する。例えば、チーズ入りのTemakiに関しては「良い印象は持っていないが、受け入れる」とし、その革新性や「遊び心」を高く評価している。

真正性については、「日本人でもブラジル人でも人それぞれ評価は異なる」とその相対性を認識している。Bさんにとって、真正性よりも大切なのは「憧れ」という価値であり、それが日本料理を評価する基盤となっている。例えば、材料の代替や伝統的な味と異なる味噌汁についての評価も、この「憧れ」を通じて行われる。Bさんにとって価値のある日本料理とは日本文化に対する「憧れ」が根底にあるものであり、真正性よりも一種の信念を持ってその料理を作ろうとすることが本質であるとしている。

そのなんていうか歴史だったり、経験、憧れ、誇りを混ぜるんですよ。憧れっていうのはやっぱり材料が手に入らなくて制限はあるけれども、日本のようなものを作りたいという憧れということ。

真正性の構成要素「作る人」についても、「日本の背景がない人が作る日本食は本物でない」としながらも、「文化に対する努力が重要」と別の価値の重要性を認めている。憧れがあるからこそTemakiはイノベティブであり、それが継続すればよいとの立場である。これはBさんが日本に渡ったときに持っていた日本食文化に対する「憧れ」を反映した視点であると解釈することができる。

Temaqueriaさんも同じだと思いますよ。(中略) マンゴとクリームチーズ、ちょっとやめてくれて言いたくなる場所もあるけれども、でも一応は多分、日本の手巻きが世界で皆さんがね、憧れの料理なんですよ。

●日本でブラジル料理を提供する視点

Bさんは、日本でブラジル野菜を栽培し、ブラジル料理の提供を提供するレストランを運営している。Bさんはそこで提供しているブラジル料理には「真正性がない」としながらも「憧れ」があると評価する。Bさんは自身が体験した、ブラジルの日本食や日本のブラジル食には、必ずしも真正性は存在しないが、その背後にある「憧れ」の価値を見出していると言える。

私もブラジル人といっても、いろんな血の流れがあつてつながりがあつて、じゃあ先程、インディオが強いね。ブラジルのキャッサバをわざわざ日本で育てて、日本で近い味が作ってみようっていう気持ちがすごい憧れているから、それ一つの誇りだと思う。

●共起ナラティブ：日本における多文化共生

Bさんはブラジル野菜を栽培しブラジル料理レストランを運営しながら、地域の小中学校と高校で語学相談員として外国人コミュニティに貢献しており、日本における多文化共生はどのような物で、どのような課題があるかが、共起ナラティブとして長時間にわたって語られた。同時に自らのエスニック・アイデンティティと、日本にいる外国人のエスニック・アイデンティティについて多くが語られた。

4-3. ブラジルの日本食に対してより真正とされる価値を伝道（Cさん）

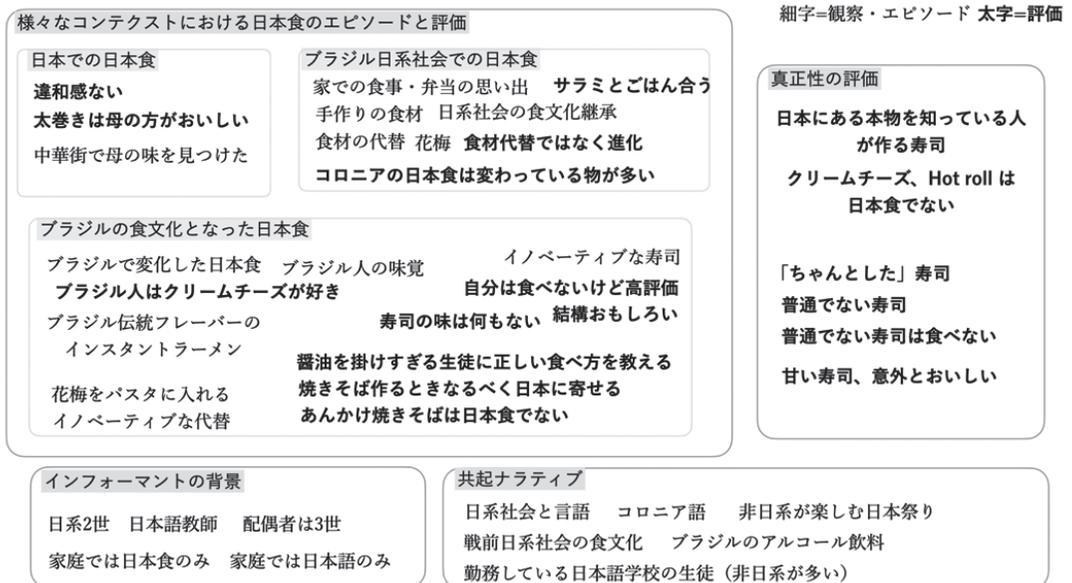


図5 Cさんの談話の概念地図

●現在のブラジルにおける日本食の丁寧な解説と評価

Cさんへのインタビューは、オンライン会議システムの音声と映像、画面共有を使って実施された。ブラジルの日本食の真正性に対する問いに対し、Cさんは、2000年代以降にサンパウロ近郊

で急増した日本料理店や日本料理の具体例を詳しく紹介し、「ちゃんとした」寿司とそうでないものがあること、自分が食べるもの、自分は食べないけど認める物の違いの基準について語った。

●寿司の真正性とより日本的な物の伝道

Cさんは、寿司に照り焼きソースや醤油をたっぷりつけて食べること、マヨネーズなどの味付けが多様なこと、手巻き寿司に衣をつけて揚げる hot roll など、日本とは異なる要素を強調した。それら日本の伝統的なスタイルとは異なる寿司に対して真正性がないと感じながらも、一方でそれがブラジル人の独創性の産物であると評価した。同様に、梅干しを代替食材で作った「花梅」[Kimura 2013] を使って調理したパスタを「おいしい」と評価していた。

起源についても触れ、日本で修業をしたシェフがいる料理店を特に評価した。Cさんの行動には「ブラジルの日本食をより日本に近づける」努力が見いだされる。例えば、寿司に大量の醤油をつけるのはブラジルの標準的な食べ方であるが、Cさんは日本語学校の生徒に対して「正しい食べ方」を指導している。

この間、私 Kenjiro (筆者註：地元の寿司レストラン) にうちの生徒連れてって食べに行ったのね。寿司の食べ方を皆さんお教えます、みたいなのをやったんだけど。そしたら、“Não é, sensei, coloca mais shoyu! Não dá comer, não.” (「先生、もっと醤油つけなきゃだめですよ!」)

何、醤油の味してどうしてるの？ だからおいしくないんでしょうが！ だから、あなたたちは寿司とか好きなんじゃないんだ。寿司の食べ方が分からないから、とにかくジャブジャブして食べて何か匂い消してるでしょう。“そうだ、そうだ” って言って。

また、焼きそばやおにぎりなど日本食が多くの子供に提供される「日本祭」では、日本メーカーの麺を選んだり、ブラジルではあまり見ない青のりと紅ショウガを使ったりと「なるべく日本の料理に近づける」努力をすることで「より日本風」の日本食文化を伝道しようとしている点特徴的であった。

●家庭料理の思い出と日本での体験

Cさんはブラジル在住中、日本食で育ち、自らの体験した家庭料理に対して大きな価値を見出している。特に、母親の料理について、海苔などの入手が難しい日本食材が使われていたことを振り返って、「恵まれていた」と認識し「母の作る弁当はおいしかった」と強調した。真正性については言及していないものの、家庭料理の継承について気に掛けている。その中で象徴的なものが弁当である。

今でも私は出かける時にはよく弁当を持って行きます。だから普通にお母さんが作った弁当がいつも、それと同じようにうちの姉ちゃんとかもみんな作って、やっぱり代々つながっている。

うちのお母さんも、白いおにぎりでも、お母さんのお弁当はおいしいですよ。おいしかったんですね。で、それでお母さんサラミをよく入れてくれて、どうしてか知らないけどサラミを入れて。おにぎりとサラミがめっちゃ合うんです。だからうちの旦那もね、それを言ってね。あ、おもしろいとか言ってね、そのいつもね、弁当を持って行くときはサラミを入れてほしいって。

また、日系コロニア（集住地）で特徴的な食文化である、味噌や豆腐の自作、食材の代替、hibiscoの花を使った梅干しの代用である花梅やmaxixeの漬物などにも言及した。このように家庭内で日本食を食べて育ったCさんは、日本に渡っても「家の日本食とあまり変わらない」とし、横浜中華街の餃子に母の味を思い起こし、太巻きについては「母親が作った方がおいしい」と述べた。ブラジルと日本の食文化の違いよりも、母親の作る家庭料理の価値が重要であったことを繰り返し述べた。

●共起ナラティブ：非日系人に日本語と日本文化を伝える

共起ナラティブとして注目すべきは、Cさんが自らの日系社会での体験に加え、一般的な日系社会の食文化の歴史にも言及した点である。「現在80才～90才の戦前移民は日本食よりブラジル食を好んでおり、ポルトガル語に堪能である」という発言は、戦後移民である日系2世のCさんが、戦前移民の子孫である配偶者（日系3世）の食文化を、自分がこれまでに体験したものと異なるものとして捉えていることを示唆している。また、Cさんがこの点を重要事項として取り上げ、日系社会の食文化を理解するための必要な知識として提起したことは興味深い。また、同じ文脈で、日系社会が抱える課題についても触れている。

また、日本語教師として活動するCさんは、自らが教える日本語学校の生徒の多くが日系のバックグラウンドを持たないことについても述べた。生徒らの多くはアニメなどの影響で日本に興味を持ち、Cさんは、生徒らがアニメで見たことはあるが食べたことのない日本食（たこ焼きや団子など）を料理教室で紹介している。このような生徒構成をふまえたカリキュラムの改善についても触れつつ、ブラジル社会における日本食の受容形態の変化を考慮しながら「より日本風な日本食」を紹介するCさんの取り組みは、真正性の観点からは言及されていないものの、非常に興味深い。

5. 考察：3人のインフォーマントの談話の統合分析

3人のインフォーマントが行った真正性についての判断を、社会的・物理的構成要素に基づいて図6のようにまとめた。構成要素の中で、「作る人・信念」と「食材」には全員が言及し、「起源」には2人が言及した。

特に注目すべきは、真正性の構成要素に関して対立する概念・評価をあげた上で、それらに対して肯定的な評価をしている点である。真正性とその対立する評価はフラットに捉えられており、真正性は、多文化共生や文化混交、文化に対する信念や思いなどからなる価値観の単なる一側面であることが示されている。インタビュー調査では、真正性を中心に調査を進めることで、それを包含する多層的な価値を見出すことができたといえる。

また、調査結果からは、真正性についての認識と、多文化社会における人々の経験や行動との関連性を見出すことができる。3人のインフォーマントは全員、真正性やその周辺の考え方に影響を与えたであろう体験について述べている。特に、ブラジルでの日本食体験や日本での日本食体験のエピソード、そしてブラジル社会における多文化共生の文脈での自身のエスニック・アイデンティティとどのように向きあい、活動しているかが多く語られた。

真正性の評価だけでなく、背景体験、真正性とその周辺の評価、現在の活動との関連性にも注目が必要である。それぞれのインフォーマントの構造化された談話（図3、図4、図5）から導き

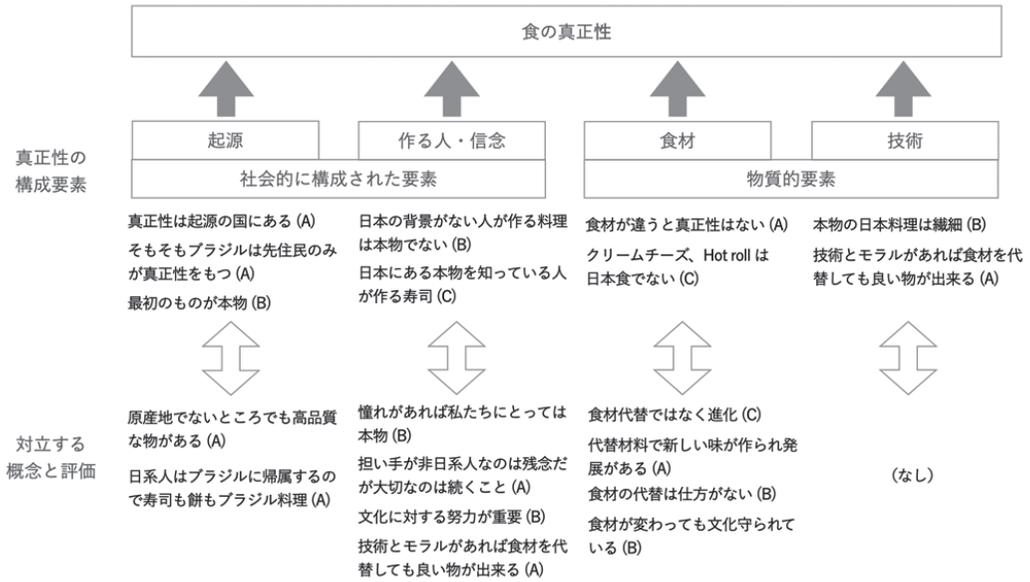


図6 インフォーマントの談話による真正性の構成要素と対立概念および評価

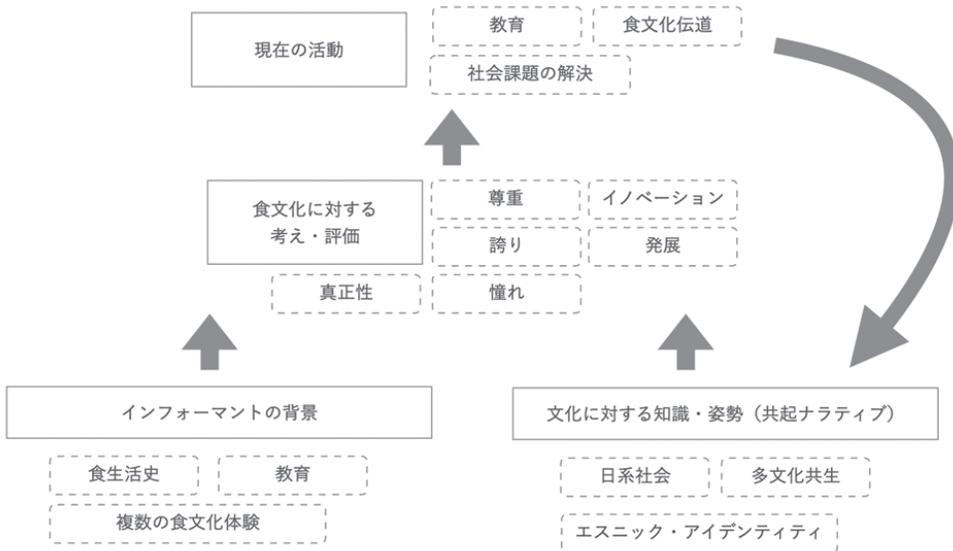


図7 現在の活動がもたらす食文化に対する考えと態度への影響

出された図7のダイアグラムは、真正性を起点に、食文化に対する考え方や評価が中心に位置していることを示している。これはインフォーマントの背景、つまり複数の食文化を体験した食生活史や教育および、共起ナラティブとして表れた日系社会や多文化共生の捉え方から導かれている。食文化に対する考え方や評価は、インフォーマントの現在の活動、例えばBさんの日本の小中学校・高校でのエスニック・マイノリティの支援活動などと密接に関連している。総じて、日本とブラジルの両方での生活経験が、多文化・食文化に対する考え方や評価を形成し、これが新しい生活行動や態度につながるという循環的な影響関係を見出すことができた。

6. 結論：文化交錯の中での、食の真正性の認識と評価

本論文では、ブラジルにおいて変遷をとげる日本食の真正性に関する日系ブラジル人の認識と評価を、定性的手法によるインタビューを通じて明らかにした。インタビュー調査からは、日系ブラジル人の日本食に対する真正性の評価は、彼らの世代や移住の経験、日本文化への親近感やアイデンティティの捉え方によって大きく異なることが明らかとなった。特に、日本の食文化とブラジルの食文化が交錯する中で、新たな日本食の形が受け入れられつつも、伝統的な日本の食文化への尊重や懐古の感情も存在することが示された。これらの結果は、食の真正性という概念を単なる「料理の形や味」だけでなく、移民のアイデンティティ、文化的背景、歴史といった多層的な側面から捉える必要があることを示している。

例えば、調査結果からは、ブラジルにおける日系人コミュニティは、日本の伝統的な食文化を基盤としながらも、ブラジルの食材や文化と結合して独自の料理を創出してきたことが確認された。Aさん、Bさん、Cさんのコメントからは、ブラジル特有の日本食、例えば「味噌汁にチーズ」や「すき焼きは好きに焼く」といった独特の料理や考え方を評価し、変化させてきたことがうかがえる。また、真正性に関する評価は、時代や背景、個人の経験によって変動してきたことも同様に確認された。Bさんのコメント「変な寿司を作るブラジル人には日本食への憧れがある。それは私たちも持っている。それがあれば真性ではないけどよいもの」という言葉は、真正性の評価において感情的要素や「憧れ」を重要視するという動きを示唆している。さらに、日系ブラジル人の間で、自身の食文化の独自性やブラジルの多文化的背景との結合を認識し、価値を見出す傾向も、調査結果から見出すことができる。Aさんの「寿司に照り焼きソースを組み合わせるブラジル人の想像力はすごい」という言葉は、ブラジル人が独自の食文化の真正性を形成し、評価していることを示している。

インタビュー調査の結果から、日系ブラジル人は、自らの食文化が他の文化との融合を果たしてきたことを認識しており、サケリーニャをはじめとする新しい食文化の形成に寄与しているとの認識も見受けられた。これは、ブラジル日系人コミュニティが、ブラジルの多文化的背景の中で、日本食の真正性をどのように認識し、受容・拒絶してきたかを示す重要な指標となるだろう。日系ブラジル人コミュニティが自身の文化と他者の文化を肯定的に交錯させる現象についての理解は、グローバル化が進行する中での文化的摩擦やコンフリクトの解決の一助となることが期待される。今後の課題として、異文化圏への長期滞在の経験の性質や、ブラジルという特定の文化背景がこれらの食の真正性評価にどのように影響を与えているのかなどについての比較研究を通じた検討があげられる。

謝辞

本調査にあたり、一般財団法人日伯協会より、協会所蔵の貴重な資料を複数回閲覧させていただいた。同協会主催の移住者の講演会や展示は、本研究のインスピレーションやモチベーションの源泉となった。また、3名のインフォーマントの方には、ご多忙のなか、今回のインタビュー調査に快くご協力をいただいた。本調査の論文化にあたっては、JSPS 科研費 21K18114 の助成を受けた。

付属資料

Aさんへのインタビュー結果の概要

ファイル	内容	長さ (秒)
1	日系ブラジル人の自己開示について	0 : 08 : 38
	インタビューの趣旨説明	0 : 03 : 03
	ブラジルの「混ざり」の文化について	0 : 07 : 50
	ブラジルの日本食とその評価	0 : 05 : 53
	家族が移民したときのこと	0 : 04 : 31
	家庭内の言語、日本語の評価	0 : 05 : 01
	家庭内での食事	0 : 03 : 56
	祖父母に日本文化を教えられた	0 : 09 : 26
	コーヒー園でのエスニックグループ	0 : 07 : 26
	自分で作る日本食の材料	0 : 04 : 16
	本当の味	0 : 08 : 56
	ブラジル人の味覚と想像力	0 : 02 : 58
	子供の頃食べていた寿司、まんじゅう	0 : 07 : 42
	分断されたブラジル日系コミュニティ	0 : 03 : 12
	出稼ぎがブラジル社会の日本文化を薄めた	0 : 03 : 40
ブラジルで人気に日本文化	0 : 02 : 21	
2	寿司がブラジルでどのように受容されたか	0 : 05 : 51
	飲酒	0 : 00 : 40
	甘酒	0 : 03 : 23
	日本に来て感じた日本食	0 : 05 : 50
	ブラジルの食は想像を超えている・ブラジル人の考え方	0 : 12 : 43
	ブラジルの政治	0 : 04 : 45
3	イタリア移民の祭り	0 : 01 : 23
	イタリア移民と日本移民の違い	0 : 01 : 01

3	日系人の「恥」の考え方	0 : 04 : 32
	戦中・戦後の日本人排斥, 日本語の禁止	0 : 04 : 47
	ブラジルのエスニックグループ	0 : 02 : 35
	日系コミュニティでの文化の継承	0 : 03 : 17
	ブラジル特有の日本食, 餅, トロピカル寿司	0 : 03 : 53
	餅を配る文化	0 : 02 : 03
	食の真正性と起源性	0 : 05 : 03
	魚以外の材料で作る寿司	0 : 04 : 19
	手巻き寿司の発展	0 : 01 : 47
	ブラジルのビーガンなど	0 : 01 : 45
	ブラジルの専門料理店の難しさ	0 : 02 : 04
	ブラジルでの米食の歴史	0 : 01 : 17
	フェイジョアータと豆の地域性	0 : 05 : 08
4	家庭内の多文化交流・家族の移民史	0 : 15 : 14
	いまは変化のない時代か? インターネット時代	0 : 14 : 48
	ブラジル人の農業での工夫	0 : 02 : 41
	ブラジルの食と農業の多様性	0 : 01 : 59
	先住民とコミュニティ	0 : 03 : 31
	知恵と知識	0 : 01 : 51
	昔の日本人の他のエスニックグループに対す意識	0 : 05 : 28
	90年代以降のブラジル社会の変遷	0 : 02 : 38
	ブラジルの歴史	0 : 02 : 28
	ブラジルの「混合」	0 : 01 : 34
	終わりの挨拶	0 : 01 : 16

Bさんへのインタビュー結果の概要

ファイル	内容	長さ (秒)
1	インタビュー前の雑談	0 : 01 : 43
	子供の頃の食生活	0 : 08 : 09
	日本に来て知った日本食	0 : 05 : 05
	パラ州の日本料理	0 : 07 : 23
	日本に住むようになってから日本料理が恋しくなった	0 : 04 : 54
	父親の移民	0 : 01 : 44

1	幼少時の食生活	0 : 03 : 05
	日本に来て和菓子の違いを知る	0 : 07 : 01
	出稼ぎ時代後のブラジルでの日本食材事情の変化	0 : 00 : 46
	ブラジルでの手作りの日本食	0 : 02 : 13
	トロピカル寿司の評価	0 : 08 : 23
	手巻き・Hot Roll は寿司か	0 : 14 : 58
	ブラジルでの多様なエスニックグループの料理	0 : 07 : 54
	寿司に対する見方, どこまでが日本寿司か	0 : 19 : 32
	ブラジルの家庭でのお酒	0 : 05 : 11
	日本に住んでからブラジルに行くと日本料理が恋しくなる	0 : 02 : 18
	世界での日本料理の評価	0 : 04 : 52
	日系家族のアイデンティティの多様性	0 : 10 : 28
	日本に来たときのこと	0 : 01 : 08
	学校での語学相談員の仕事のこと	0 : 10 : 12
	日本の移民受け入れ政策	0 : 09 : 46
	多文化共生	0 : 04 : 58
	日本におけるブラジル移民の歴史	0 : 01 : 47
働いている学校での受け入れられ方	0 : 04 : 32	
2	帰属意識 日本で受け入れられるまでの苦労	0 : 12 : 33
	多文化で生きることのよさ。学校での外国人児童支援の話	0 : 17 : 38
	エキゾチックな日本文化	0 : 02 : 19
	長く住む国に対する誇り, アイデンティティー	0 : 09 : 15
	日本の小中学校・高校での多文化共生	0 : 07 : 42
3	日本の小中学校・高校での多文化共生 (つづき)	0 : 02 : 53

Cさんへのインタビュー結果の概要

ファイル	内容	長さ (秒)
1	インタビュー前の雑談	0 : 02 : 19
	居酒屋	0 : 02 : 58
	ベレンの食文化	0 : 00 : 58
	サンパウロ近郊の寿司屋・川魚	0 : 26 : 00
	ラーメン	0 : 08 : 44
	焼きそば	0 : 07 : 40

1	おにぎり	0 : 05 : 29
	戦前移民の食べ物	0 : 07 : 45
	日本語学校の生徒	0 : 05 : 13
	学校の料理教室や祭りで日本食	0 : 08 : 42
2	家で食べている日本食	0 : 13 : 26
	両親が移民したときのこと	0 : 04 : 35
	家庭での日本食	0 : 06 : 14
	父の飲酒	0 : 06 : 22
	愛知県のブラジル野菜を作っている人	0 : 04 : 19
	コロニアの日本食	0 : 02 : 14
	いろいろな祭りで出される日本食	0 : 04 : 46
	ブラジルで変化した日本食	0 : 02 : 08
	お祭りに参加する非日系	0 : 08 : 32
	兄弟の話	0 : 02 : 51
3	今教えている日本語学校の生徒	0 : 03 : 25
	お寿司の真正性	0 : 02 : 29
	ブラジル独自の日本食	0 : 08 : 27

参考文献

- Arendt, E. J. 2020 All jumbled up: authenticity in American culinary history. *Food and Foodways*, 28(3), 153-173.
- Beer, S. 2008 Authenticity and food experience-commercial and academic perspectives. *Journal of Foodservice*, 19(3), 153-163.
- Bessière, J.1998 Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia ruralis*, 38(1), 21-34.
- Brown, B. 2010 *The Gifts of Imperfection: Let Go of Who You Think You' re Supposed to Be and Embrace Who You Are*. Center City, MN.
- Eguchi, T. 2020 Saquerinha (Saké Cocktail) and Temaki Sushi: Propagation of Japanese Food and Saké in Brazil. *Proceedings of Asia Pacific Society for Agricultural and Food Ethics Conference 2020* (pp. 132-153). Kyoto: Research Institute for Humanity and Nature.
- Funabashi, E. 2021 Japanese Immigrants' Pantry: Creating Eating Habits and Identities with Brazilian Ingredients. *Gastronomica: The Journal for Food Studies*, 21(2), 52-64.
- Heldke, L., & Thomsen, J. 2014 Two concepts of authenticity. *Social Philosophy Today*.
- IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas). 2007 *Brasil 500 Anos de Povoamento*. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. IBGE
- IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas). 2008 *Resistência & Integração: 100 anos de Imigração Japonesa no Brasil*. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. IBGE.

- Kimura, K. 2013 Hanaume: uma criação da culinária nipo-brasileira [花梅：日系ブラジル食の創造]. Hashitag. <https://madeinjapan.com.br/2013/11/12/hanaume-uma-criacao-da-culinaria-nipo-brasileira/> (2023年9月15日閲覧)
- Mannur, A. 2007 Culinary nostalgia: Authenticity, nationalism, and diaspora. *Melus*, 32(4), 11-31.
- Meyers, D. T. 1989 *Self, society, and personal choice*. Columbia University Press.
- Muhammad, R., Zahari, M. S. M., Shariff, M. S. M., & Abdullah, K. M. 2016 Malaysian foodways: Acculturation/assimilation towards authenticity sustainability among diasporic community. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 222, 367-373.
- Oleschuk, M. 2017 Foodies of color: Authenticity and exoticism in omnivorous food culture. *Cultural Sociology*, 11(2), 217-233.
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. 2007 Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management*, 28(1), 253-261.
- Restaurantes MICHELIN. 2023 o Guia MICHELIN. https://guide.michelin.com/br/pt_BR/selection/brazil/restaurants/1-star-michelin/2-stars-michelin/3-stars-michelin (2023年9月20日閲覧)
- Sakamoto, R., & Allen, M. 2011 There's something fishy about that sushi: how Japan interprets the global sushi boom. *Japan forum*, 23(1), 99-121.
- Sims, R. 2009 Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of sustainable tourism*, 17(3), 321-336.
- Subagya, M. F., & Retnaningdyah, P. 2022 Cultural Appropriation of Asian Cuisines in Western Chefs' Cooking Videos: An Audience Reception. *Journal of Language and Literature*, 22(2), 375-388.
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. 2013 Understanding heritage cuisines and tourism: Identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 99-104.
- Vázquez-Medina, J. A., & Medina, F. X. 2020 Traditional Mexican cuisine: Heritage implications for food tourism promotion. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 4(4), 239-250.

- 外務省. ブラジル連邦共和国 (Federative Republic of Brazil) 基礎データ. <https://www.mofa.go.jp/mofaj/area/brazil/data.html> (2023年9月17日閲覧)
- 独立行政法人 日本貿易振興機構サンパウロ事務所. 2016 日本産海外有望農林水産物発掘調査研究事業「ブラジル：冷凍水産物, 茶, 米菓」. https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/dc40cf4e9bdc518c/reportsaofood.pdf
- 農林水産省 輸出・国際局 輸出企画課. 2021 海外における日本食レストランの数. https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/attach/pdf/160328_shokub-13.pdf
- 前山隆. 1996 エスニシティとブラジル日系人：文化人類学的研究. 御茶の水書房.
- 森幸一. 1995 食文化を通して見た日伯交流史序論. 日本ブラジル交流史：日伯関係 100年の回顧と展望. 日本ブラジル交流史編集委員会編. 社団法人日本ブラジル中央協会 Associação Central Nippo-Brasileira.
- 森幸一. 2010 ブラジル日本移民・日系人の食生活と日系食文化の歴史. ブラジル移民百年史 第3巻 生活と文化編 (1). ブラジル日本移民百周年記念協会／日本語版 ブラジル日本移民百年史編纂・刊行委員会編. 風響社.

Perceptions and Evaluations of Authenticity for Localized Japanese Food:

Perspectives from Japanese-Brazilians with Long-Term Experience
in Brazil and Japan

Takashi EGUCHI and Kazuhiko OTA

要 旨

本論文の目的は、ブラジルにおいて変遷をとげる日本食の真正性に関する日系ブラジル人の認識と評価を、定性的手法によるインタビューを通じて明らかにすることである。先行研究が、主にブラジルにおける日本食の普及や地域的アレンジに焦点を当てていたのに対し、本研究は日系ブラジル人がアレンジされた、あるいは日本列島で食されている日本食に対してどのように真正性を認識し、評価するかに注目した。日系ブラジル人3人を対象とした半構造化インタビューを実施した結果、日本食の真正性に対する評価は、世代、移住経験、日本文化への親近感などの複合的要因により異なること、伝統と革新が交錯する中での食文化の評価の複雑さが明らかとなった。本研究の結果は、食文化の真正性を多角的に考察する新たな視点を提供するものといえる。