

<平成 30 年度助成>

ブラジルアマゾン日系人の食文化適応—移住者家庭における 現地素材を用いた和食の創造と現地食和風化の記録研究

山田 祐彰¹⁾・堤 剛太²⁾・加賀美 思帆³⁾

(¹⁾ 東京農工大学大学院 農学研究院、²⁾ 東京農工大学、³⁾ 東京農工大学大学院 農学府)

明治維新以降、日本人は世界各地に農業移住し日本文化ことに食文化を広めてきた。今日 Washoku がユネスコ無形文化遺産となった背景に、彼ら開拓者と子孫の貢献を見逃せない。移住開始から 120 年近く経ったブラジルは最大の海外日系人口 200 万を擁するが、日本起源の食材や調理抜きの生活は考えられないほど、和食文化が浸透している。ブラジル料理を代表するシュラスコの前菜には「寿司」が並び、アマゾン農村の食品店に多様な銘柄の「醤油」が売られ、郷土食として「沖縄そば」が指定された内陸州もある。日系人が一人も住まない奥地の食堂でも「焼きそば」を注文できる。和食と食材は「健康」の代名詞で、ブラジル流に加工する動きも活発である。酸味のきいた現地の果物がネタの「フルーツ寿司」や、旧宗主国のポルトガルを想起させる天ぷら「ホット寿司」は、全国チェーン店で提供されている¹⁾。

これまで、ブラジルにおける日本食文化と、その変容や社会的影響に関する調査は、日系人口の 9 割が集中するブラジル中南部で行われてきた。一方、日本の 15 倍の面積に数万の日系人が散在する北部では、日本人がアマゾン史上初の「農業」を確立したことが定説となっており、日系人の地域開発への貢献が高く評価されている。僻遠の熱帯林開拓にあたって、日本人移住者が如何に現地素材を活用して和食文化を維持しつつ、現地伝統食を日本風に手を加えて受け入れ、かつ現地住民の食生活にも影響を与えてきたかという研究は非常に限られている²⁾。

著者らは長年、アマゾン日系人が開発した農林複合経営（アグロフォレストリー）を調査する中で、ブラジル中南部と異なる独自の日系食文化に気づい

た。現地でお世話になった日系農家では、味噌、醤油、豆腐、納豆から、蒟蒻、饅頭に至るまで全て手作りしていた。戦前移民の老婦や戦後移民の主婦たちは、開拓で節くれだった手で汗を拭い「本物の味には遠いが」とはにかみつつ、現地素材を用いた和食に、和風化した食べ易い先住民伝統食を添えて供応して下さった。茅包み納豆など、味は日本のものと変わらないが糸を引かない、今日欧米市場で求められるような食品すらあった。梅干は、数種の熱帯果実を加工した代用品が主であった。

一、二世が高齢化し、農村から都市部への人口移動も手伝い、また国際流通改善で日本食材が地球の隅々で入手し易くなった今日、開拓者の食の知恵は急速に消え去りつつある。世界的に日本食ブームが高まり、ブラジルでも北米同様アジア系新移民が都市部に「和食」レストランを続々開店する中で、アマゾン日系食品製造の担い手は継承者がいても非日系使用人で、従来の味を伝えていないとの話も聞かれる。日本人移民の「アマゾン和食」と「日系アマゾン料理」を後世に留め、地元社会で継承発展させる上でも、地域特有の日系食文化を調査記録することは時宜にかなう。

現地調査はパラ州東部のベレン市、サンタ・イザベル・ド・パラ市、カスタンニャール市、トメ・アスー市の日系家庭や食堂等において、地域素材を用いた和食と、和風化した地域伝統食の調理製造について、2019 年 6 月に開始した。レシピを採取し、製造と消費・販売の様態を写真に記録した。併せて、食品開発の経緯や試行錯誤等について聞き取りを行った。ベレン市在住の東京農工大学客員教授で、現地の日系食品技術担い手を多数把握する汎アマゾ

ニア日伯協会副会長の堤剛太が日程調整し、日系二世の料理研究家、食品製造販売業の百合澤将がロジを担当した。日伯協会は、アマゾン日系入植地自治会の連合会であり、調査対象を効率的に選定できた。ところが、2019年末に予定した2回目の現地調査は、コロナ禍発生で急遽中止となった。当時、日本就労中のアマゾン日系人が副業でマカシェイラ（スイートキャッサバ）を栽培し、ブラジル料理・食材店へ供給するとともに、和風化したアマゾン先住民料理を食堂で出していたため、感染対策に留意して彼らからの聞き取りを進めた。コロナ禍は2022年末に収束に向かったが、2023年初にブラジル政権交代に伴う暴動が発生したため、現地在住の堤がアマゾンでの調査を継続実施した。以下、成果を例示する。

移住当初、脂気の多いブラジル料理に馴染めない移民一家の主婦は、和食材を入手できない状況下、農場周辺の植物や川魚を使って代用日本食作りに挑んだ。バナナ、パパイヤ、ヤシの芯、野草…毒でないものは何でも料理し漬物、梅干し、納豆、豆腐、醤油や味噌等まで生み出した。熱帯雨林の開拓で疲労困憊した体に、漬物とお茶漬けさらさらの日本風食生活では栄養不良状態に陥り、1930年代の初期移民はマラリアで多くの犠牲者を出している。とは言え、直ちに日本食からブラジル食へと切り替えることは、特に年長者には困難であった。移住者の中には、料理の得意な人や、味噌や醤油に必要な麴作りの技術を持っている人も混じっていた。食材の乏しい移住地内で、主婦はこれらの人達から学び工夫し、各家庭独自の日本風料理を生み出していった。今日ではほとんどの和食材が市街地の商店で入手できるようになり、日常の食生活にブラジル料理も取り入れ、移住地の創作和風料理は少しずつ食卓から消えていった。

アマゾン日本人移住発祥の地トメ・アスー市で、日系婦人会員を集めて移住当初の創作料理数十品について記憶を辿ってもらった。それらの中には既に廃れたものから、現在も受け継がれ食卓に上がっている料理まであった。後日、婦人会厨房で幾つかを

再現し試食会を催したところ、40歳代の三世婦人たちから「これは何の材料で出来ているの?」「初めて食べた」等の声が上がった。

①サペー（ブラジルチガヤ）やカーナ（サトウキビ）で作る納豆

現地に多いイネ科野草・作物の葉を藁苞の代用として利用し自然発酵させたもので、移住地内で一般的なお家庭食で販売もされたが、最近は見られなくなった。今日では、アマゾンの奥地でも日本から送られた菌粉末を用いて納豆を手作りでき、日系食品店でブラジル産の既製品を求めることも容易になった。移住者の日本の出自によって、好悪が分かれるようである。サペー納豆は、糸を引かないこと（フランスなど欧米で求められる特徴）が、日本の納豆とは異なっていた。

②パパイアの金平

ゴボウやニンジンが手に入らなかった移住地では、パパイアを代用として金平を作り食卓に花を添えた。パパイアの根を使うともっとゴボウの味に近くなるが、木を一本倒すことになるので頻繁にはしなかった。唐辛子の辛みと胡麻油とがパパイアに絡み、本物の金平ゴボウ並みのおいしさである（図1）。一未熟の青パパイアと、ニンジン代りに少し赤くなったパパイアを、短冊状に切る。
一コンロ上の油をひいたフライパンに、パパイアを入れる。
一焦がさないようにかき混ぜながら、少量のマラゲッタ唐辛子をまぶす。塩、醤油と、胡麻油（手に入るようになってから調味料として加わった）で味付けし完成。

③アマゾン川魚の蒲鉾と薩摩揚げ

移民は試行錯誤の末、数多い白身魚の中からピラムターバ（ラウラウナマズ）、ペスカーダ（イシモチ）、フィリョッチ（クマクマナマズ）等を材料として選んだ。現在も、各地の日系家庭で作られている。特にフィリョッチが美味といわれ、ピラムター



図1 パパイヤの金平（左：材料のパパイヤ、右：調理後の金平）

バもよく利用されるが脂が多く癖がある。淡白な味で知られるペスカーダの一種、ペスカーダ・ブランカを使った制作を観察した。魚 10 kg からすり身 3 kg が取れ、1 kg のすり身から蒲鉾 4 本が作れる。昔はミンサーがなかったので、身をスプーンでそぎ、骨からはがしていた。日本の蒲鉾のような歯ごたえはないが、淡白で癖のない味に多少の甘みもある。なお、蒲鉾はブラジル中の日系社会で、各地方の魚を使って作られている（図 2）。

—血抜きなど処理した魚の身を、ミンサーにかける。
—魚の練り身を、さらに手でこねる。



図2 アマゾン川魚の蒲鉾

—卵の白身、片栗粉、塩、砂糖、白胡椒、くさみを取るためピンガ（サトウキビで作られる 40 ～ 50 度の蒸留酒）を加えて混ぜる。今日では、調味料も加える。

—まな板の上で蒲鉾の形にする。

—上部に刷毛に付けた食紅で色をつける。

—蒸し器で 15 ～ 20 分ほど蒸してできあがり。蒲鉾板はつけず、油で揚げたものが薩摩揚げとなる。

④アマゾン梅干し

梅も紫蘇も手に入らなかった初期の移住地では、全草赤紫色で梅に近い酸味のあるアオイ科ビナグレイラ（ローゼル）の葉と萼を使い代用梅干しを漬けた。サンパウロなど南部では、梅の代わりに青い桃などをビナグレイラと一緒に塩漬けしたが、アマゾンでは、隣接する仏領ギアナから入ったスターフルーツ近縁のリモン・カイエーナ（ビリンビ）を用いた（図 3）。

ビナグレイラ

—洗ってぬめりを取り、絞って水気を切る。

—岩塩を上から撒き、ビニール袋に入れて冷暗所で保存する。

リモン・カイエーナ

—塩に 3 ～ 4 日漬け、洗って干す（塩が出てくる）。

—水で戻して更に塩抜きする。



図3 アマゾン梅干し（左：ピナグレイラの葉）

以上、初期移民時代からの代用和食を皮切りに、多数の「アマゾン和食」「日系アマゾン料理」と、和食材が現地の調理法に及ぼした影響について、日系農家や日系食堂、日系人協会などを取材し、多くの貴重な知見と洞察を得た。今後、これらを整理し、逐次公表してゆきたい。

謝 辞

本研究の遂行にあたり、研究助成を賜りました公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団に厚く御礼を申し上げます。

参考文献

- 1) 島田愛加（2021）Sushi（寿司）に Saquê（酒）、ブラジルでみつけた日本食とは、ニュースウィーク日本版 2021/10/01
<https://www.newsweekjapan.jp/worldvoice/shimada/2021/10/sushisaque.php>
- 2) 福井千鶴（2015）南米諸国における日本の食文化の普及と変容に関する考察，日大生活科研報 38:23-33

Adaptation of Nikkei food culture in the Brazilian Amazon: A documentation of local Japanese cuisine using Amazonian ingredients, and indigenous dishes modified by Japanese immigrants

Masaaki YAMADA¹⁾, Gota TSUTSUMI²⁾, and Shiho KAGAMI³⁾

¹⁾ *Institute of Agriculture, Tokyo University of Agriculture and Technology*

²⁾ *Tokyo University of Agriculture and Technology*

³⁾ *Graduate School of Agriculture, Tokyo University of Agriculture and Technology*

Studies of the Japanese immigrant food culture in Brazil, its transformation, and its social impact have mainly been conducted in the central and southern regions, where 90% of Nikkei (i.e., pioneer Japanese and their descent population) are concentrated. However, in the northern part of the country, tens of thousands of Nikkei are scattered throughout the tropical rainforest, which is 15 times the size of Japan, and it is a well-established theory that Japanese immigrants developed the first family farms in the history of the Amazon and contributed to rural development. We found very little research on how Japanese immigrants in this region utilized local materials to maintain Japanese food culture, accepted indigenous foods with Japanese modifications, and influenced the eating habits of the local people, while engaged in cultivating an exotic tropical forest. Today, as the Japanese first and second generations have aged, the descent population has been migrating from rural to urban areas, and improvements in international distribution have made it easier to obtain Japanese ingredients in every corner of the world. As a result, the culinary wisdom of the local Nikkei pioneers is disappearing rapidly. In this study, we investigated and recorded the region's unique Japanese food culture (i.e., the Amazonian Japanese and Japanese Amazonian cuisines) through local document surveys, interviews, participant observations, photography, and video recording. We were able to capture the dynamic transformation of Japanese immigrant food culture over the last century, its persisting and eroding wisdoms, and its ongoing integration into today's food culture in the Brazilian Amazon. However, further studies are needed due to the pandemic, which critically hindered our work and reduced the number of available survey sites.