

外

国を旅して、日本食がなつかしくなることはあまりない。それでも、土地の料理を食べ疲れたとき、日本食や中華料理を食べるとほっとすることはある。

エチオピアの地方を歩き回って、首都アディスアベバに帰ってきたときにも、さすがに連日土地の料理を食べ続けていたこともあって胃が疲れていた。そこで知人と一緒に最近できたという中華レストランに行くことにした。

海外、それもアフリカや中東のようなどころで中華

レストランや日本食レストランに入るのは少々勇気がいる。というのも、中華や日本食とは

名ばかりで得体の知れない料理が出てくることも少なくないからである。これまでも寿司を頼んだのに醬油がなかったり、刺身なのになぜか唐辛子がかかっていたりしたことがあった。それでいて高いのだから、よほどのことがないと入る気にはならない。

しかし、初めて訪れたそのアディスアベバの中華レストランはなかなか立派な建物で、店内には赤い中華風のぼんぼりもぶら下がっていた。席に着くと、ウェイトレスのエチオ

ピア人女性がチャイナ・ドレスを着ている。メニューの数も多い。これならひよっとして味の方も期待できそうである。

ところが、最初に運ばれてきた麻婆豆腐を見た瞬間、それが甘い夢だったことに気づいた。たしかにそれは一見麻婆豆腐を思わせる赤と白と緑の色合いをしていたものの、よく見ると、その赤はことごとく唐辛子だった。丸ごとか、ぶつ切りかの違いはあっても、かるく20本から30本分くらいはある。麻婆豆腐というよ

旅の曲者

50

エチオピアの麻婆豆腐

文・写真／田中真知 Tanaka Mochi

イラスト／bozen

り唐辛子豆腐である。

だが、ひよっとしたら見かけほど辛くはないのかもしれない。そう思っただけで、赤い麻婆豆腐を口に入れたところ、やっぱり見た目通り、いや見た目以上に辛い。しかも辛さに加えて、酸っぱいような奇妙な苦みがある。唐辛子のほかに大量の八角が入っているのだ。いったい、どんなレシピに従うと、こんな恐るべき麻婆豆腐ができるのか。その後運ばれてきた料理も、それぞれに常識を越えた味覚の世界を提供してくれた。

ここまで凄まじいのも珍しいが、海外で食べる日本食や中華料理が本国の料理と似ても似つかないケースは少なくない。最近、農水省もこの問題を取り上げていて、「正しい日本食」普及のための有識者会議というのを設置したという。「日本食レストランと称しつつも、食材や調理方法など本来の日本食とかけ離れた食事を提供しているレストランも数多く見られる」ことから、「日本の正しい食文化の普及や我が国食品産業の海外進出を後押しする」ことを

目的としているらしい。

その会議資料を見ると興味深いことがわかる。日本以外で日本食レストランを称する店は、世界で約2万〜2万4000店にのぼる。最も多いのはアメリカで約1万店、次がアジアで約6000から9000店、ヨーロッパが約2000店、中南米が約1500店、オセアニアが500から1000店、ロシアが約500店、中東が100店となっていて、アフリカは資料がない。ところが、いちばん日本食レスト

ランの多いアメリカでも、日系人口の多い店となると1割に満たず、ほとんどは中国・韓国・ベトナムなどのアジア系移民によるものなのだそう。生活習慣病の増加するアメリカでは、日本食はヘルシーな食事の代表格であり、近年その需要は急激に増えている。そこで多くのアジア系移民が、日本食レストランを立ち上げているのである。彼らにしてみれば、本場の日本食などへのこだわりはないだろうし、むしろアメリカ人のニーズやイメージに合わせた「日本風」料理でありさえすればいい。正しい日本食を提供したくても、日本人の職人の不足、コメや新鮮な魚など食材の仕入れルートの不足といった問題もある。

資料を読む限り、農水省としては、こういう問題をクリアして、将来的にはなるべく日本本土で食べられていくような正しい日本食を提供できるようにしたいらしい。

しかし、考えてみると、「これが正しい日本食だ」という定義があるのだろうか。だいたい現在われわれが食べているものが正しい日本食だと、果たしていえるのだろうか。

先日、テレビのバラエティー番組を観ていたら、これとちよほど逆の立場にあたる企画をやっていた。それは10人ほどのイタリア人たちに日



問題のエチオピアン麻婆豆腐（柘植洋一氏撮影）。

本の某ファミリー向けイタリアン・レストラン・チェーンの料理を全品試食してもらい、それぞれのメニューが「正しいイタリア料理」かどうかを採点するというものであった。予想されたことだが、大半のメニューはイタリア人からすると、とてもイタリア料理とはいいがたい代物だったようだ。イタリアン・サラダは、「こんなドレッシングは食べることががない」「なんでこれがイタリアンなのかわからない」と酷評され、ツナと大根おろしをあしらったスパゲティも問題外とされていた。なか

には、生ハムやソーセージなどイタリア本国よりも美味しいとほめられていたものもあったが、全体としては、味は良くても、本場イタリアの料理とは似て非なるものという評価だった。日本料理が海外で似て非なるものになってしまうのと同様、日本でもイタリア料理は正しいイタリア料理とは違うものになっていたわけである。

ただ、そこに出演していたイタリア人たちは、その「似て非なる」イタリア料理に対して比較的寛容だった。「こんなのはイタリア料理ではない」というのではなく、「これはイタリアにはないけれど、なかなか美味しいじゃない」というおおらかな態度をとる人もいたのが印象的だった。彼らの反応を見てみると、「正しい○○料理」とか「本場の○○料理」というのにこだわる、いわば本場原理主義はかえって了見を狭くするのかもしれないも思った。

考えてみれば、イタリア料理に欠かせないパスタにしても、その起源は明らかではない。マルコ・ポーロが中国から持ち込んだ麺を改良したものだという説もあるが、少なくとも、初めから現在のようなパスタがあったわけではない。アルデンテという茹で上がり具合が良しとされていたわけでもない。また、イタリア料理に欠かせないトマトは新大陸起源であり、食材として使われるようになったのは17世紀以降である。

同じことは日本食でもいえる。たとえば寿司は日本食の代表格とされているが、いまのような握り寿司が成立したのは江戸末期である。平安から安土桃山時代にかけての寿司は

熟鮓（うれずし）といって米飯のでんぷんで魚を発酵させたものであった（つまり、魚だけを食べ、米は残した）。それが、酢が用いられるようになり、関東に伝わり、土着化していくことで、現在のような江戸前の握り寿司が生まれたのである。つまり、「本場」とか「正しい○○料理」というものは初めから完成されていたわけではなく、新しい要素を取り入れながら変化の中で徐々につくられているものなのだ。いいかえれば、完成されているように見えるものでも、いまなお変化の途上にあると考えた方が料理文化の発展の上では正しいのかもしれない。



田中真知

たなか まち

「プロフィール」1960年東京生まれ。作家・翻訳家。1990年より1997年までエジプト在住。著書に「アフリカ旅物語」（北東部編・中部編）（凱風社）、「ある夜、ピラミッドで」（旅行人）、訳書にグラハム・ハンコック『神の刻印』（凱風社）、「惑星の暗号」（翔泳社）など。