文化

米国で和食広めた男たち

◇19世紀以降、海渡った日本人の地道な努力をたどる◇

宇治田憲彦

米国には日本食があふれている。いまや地方の中小都市でさえ、スシバーを見つけることは難しくない。一般の米国人にとってしょうゆとご飯はおなじみの味だ。

なぜそこまで日本食が根づいたのか？　米国人が異文化に強い興味を示した結果ではある。だがその背景には、十九世紀以降米国に渡った日本人自身が地道に流通の仕組みを整え、日本食を広める努力を続けてきた歴史があるのだ。

わたしは日本のビール会社の社員として一九七〇年にロサンゼルスに赴任した。以来、約四十年にわたり、日本食の普及・発展に力を尽くす人々に個人的にも関心を持ち、交流を深めてきた。

＊　＊　＊

異国の苦労を情熱に

米国と日本酒の関係で思い出深いのは、ハワイの醸造技師、二瓶孝夫さんだ。五四年にハワイに招かれ、後に一家挙げて移住。戦前からあったハワイの日本酒「宝正宗」の醸造を戦後再び軌道に乗せた立役者である。

日本からの酒造米輸入が途絶えた戦後、ハワイではカリフォルニア米を使わざるをえない状況にあった。二瓶さんは、けい藻土による過、たんぱくを沈殿させる酵素液の添加などで白濁や臭みの除去に成功し、その技術を逆に日本に伝えた。

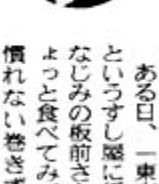
カリフォルニアロールの原型（再現）

二瓶さんとはロス駐在の初期から知り合いだった。豪放な人柄で、会うと「とにかく酒は楽しんで飲め」と力説する。

後には日本酒と日本料理を一緒に楽しむ文化を広める団体「国際酒会」の最高顧問として活躍。九四年に亡くなったが、二瓶さんの信条は毎年全米各地を回る大規模な利き酒会「ジョイ・オブ・サケ」に引き継がれている。

二瓶さんだけなく、多くの人に共通する点がある。異国の生活という苦労を日本食の普及・発展への情熱に転じさせる気概だ。

例えば九〇年代前半、日本の高級地酒を米国に広めるきっかけを作った金井紀年さん。それまで米国で日本酒は燗して飲むのが一般的で、高級感はなかった。金井さんは九二年の日本酒の冷別廃止とともに増えた大吟醸、吟醸酒などをいち早く輸入し、高級日本料理店卸していった。



「米国にもワイン通がたくさんいる。冷やした地酒はぜったいに受け入れられる」。予感は見事に当たった。

金井さんは太平洋戦争中、多くの死者を出した陸軍のインパール作戦に参加。九死に一生を得て帰国したあと、一橋大学に復学した。日本の大企業に就職する道も十分あったのに、もう大きな組織は軍隊でこりごりだったのだろう。卒業後にロスに移住。単身で日本食の輸入事業に乗りだした。

＊　＊　＊

かっぱ巻き代用品は

苦境から新しい日本料理が誕生したこともある。アボカドとカニを巻いた「カリフォルニアロール」だ。

発端は七一年に米西海岸で起こった港湾ストライキ。ロスでは日本産のキュウリが手に入らなくなり、かっぱ巻きが作れなくなった。

ある日、「東京会館」というすし屋に行くと、なじみの板前さんが「ちょっと食べてみて」と見慣れない巻きずしを出す。かっぱ巻きの代わりに開発したという。だが、かぶりつくとアボカドとシャリが混ざってしまい食感が悪い。

「なんとかならない？」と注文してから一カ月後に再び店を訪れた。別の板前さんが「のりを逆巻きにしてみましたよ」と改良版を出してくれた。今度は見た目も食感も十分。「こりゃ最高だね」ということで、メニューに加わった。かっぱ巻きの代用品がのちに米国人に大受けするとは、当時だれもが予想すらしていなかった。

＊　＊　＊

健康食をアピール

ほかにも米国で日本食に人生を賭けた男たちは枚挙にいとまがない。カリフォルニアで高級日本米「国宝ローズ」を普及させた園府田敬三郎さん、六三年ニューヨークで江戸前すしカウンターを設けた日本料理店「レストラン日本」を開き、すしブームの元祖となった倉岡伸欣さん。

共通するのは日本食のおいしさ、健康さを知ってほしいという思いだった。

長年の聞き取りをもとにまとめた彼らの群像を、「アメリカに日本食文化を開花させたサムライたち」（燦葉出版社）のタイトルで十月にも出版することにした。異国の地で日本食に賭けた情熱の大きさに関心を寄せてもらえればうれしい。

（うじた・のりひこ＝元キリンビール外国部欧米担当部長代理）