

# 日本の食文化、伝え方を探る



おすしの歴史、文化を学びながら江戸前すし以外のおすしを食べるイベント「Travel with Sushi」の様子＝ロサンゼルスのパブリックスクール

さまざまな人種が住むロサンゼルス。白人系アメリカ人も過半数を切り、少数民族の集まりで過半数を構成するという「マジョリティ・マイノリティ」という言葉が出現しました。アジア系の人口もロサンゼルスが全米で1位。海外に住する日本人の数もロサンゼルスが一番多いことも、日本食レストランの多さと質の高さになるほどと納得できます。

私は以前マンハッタンで5年ほど暮らしていました。その当時から多くの各国料理に親しんでいるという自負があったのですが、

ロサンゼルスに来てあらためて、アジア料理の質の高さと幅の広さに脱帽したのを覚えています。中国、韓国、タイ、ベトナムどれをとっても、広大なロサンゼルスのごとくに彼らの大きなコミュニティが存在し、おいしい本格的な料理が安価な値段で食べられます。好奇心旺盛で食いしん坊の私には各国料理が満喫できる食のパラダイス。

しかしアジア料理と親しむほど、類似性や食文化の違いに多くの疑問を抱きます。韓国人はなぜご飯茶碗を手に持って食べないのだろうか。中国の一部でも生の

お魚を食べる習慣があったのだ等、食べながら疑問に思った事をきっかけに食文化を学んでいます。全ての違いには理由があり、その違いをうんだ歴史にふれる事が文化の相違を理解する事に大変役立つと感じています。

アメリカにおけるおすしの人気は絶大です。しかし日本の食文化が正確に理解され受け入れられたのではありません。握りすしとご飯を同時に注文される方もいます。またアメリカ人はしょうゆをご飯側にべったり付けることが多いので、おすしを握る方も、これでもかというほど固く握っているそうです。手巻きや太巻き等の種類の多さ、人気の高さからも「すし」という言葉から連想するおすしは人によってまさにさまざまです。

すし屋のカウンター席で巻物ばかり注文して、みそ汁をレンジで飲むアメリカ人を見て、日本のマナーも学んでほしいと思うのは私だけでしょうか。日本の食文化を外国人に伝える事も大切にしたい。その手法を考える今日この頃です。(文・伊佐地洋子)



いざじ・よこし 1996年渡米。FOODS TORY創始者。日本食を通して日本の文化や

歴史を学ぶプログラムの企画運営。おすしの歴史を食べながら学ぶ「Travel with Sushi」はアメリカ人にも大好評。関市出身。m ifoodstory.co