

公開シンポジウム

和食の「脱民族化」——香港、マニラ、レイキャビク、サンパウロの事例から

シンポジウム趣旨：石毛直道らは、1970年代末にロスアンジェルスのレストランの日本料理店の研究をおこない、海外における日本料理の受容と変容についての古典的研究『ロスアンジェルスの日本料理店』（ドメス出版、1985年）を上梓した。米国で受容されてから40年たった今日、和食は世界的に認知される存在となった。当然ながら、石毛が予想したように、世界展開が進めば進むほど、和食は「脱民族化」とも表現すべき現地化を経験することになった。このことは、日本人の料理人が日本人客にむけて料理していた時代から、日本人以外の料理人が日本人以外の客に給仕する様に和食をめぐる環境が変化したことの必然でもある。こうした変容については、グローバリゼーションを論じる社会学者や文化人類学者が、米国や英国、オランダなどの事例にもとづく民族誌的報告をおこなっている。そうした研究動向を踏まえた本シンポジウムでは、アジア（香港、マニラ）、北欧（レイキャビク）、南米（サンパウロ）を事例とし、そうした地域に和食が普及するにいたった歴史的経緯とともに、現地化をはたした和食のいまを報告してもらい、和食の可能性と和食研究の裾野を広げる契機としたい。

シドニー・チャン（香港中文大学教授）「香港における日本料理——鉄板焼きからドンドン・ドンキへ」（Sidney Cheung, "Japanese food in Hong Kong: From Teppanyaki to Don Don Donki"）

カール・チュア（アテネオ・デ・マニラ大学准教授）「フィリピンにおける日本料理の変容過程——コンタクト・ゾーンとしての料理に着目して」（Karl Chua, "Culinary Contact Zones as Agents of change in Japanese Food culture in the Philippines"）

クリスティン・イングバルスドットイル（アイスランド大学助教）「アイスランド料理界におけるノン・ジャパニーズによる「日本ブーム」」（Kristín Ingvarsdóttir, "A non-Japanese "Japan boom" on the Icelandic restaurant scene"）

根川幸男（国際日本文化研究センター研究員）「創造性と暴走——ブラジル・サンパウロにおける和食の追究と日系料理の展開」

コメンテーター：高田公理（武庫川女子大学名誉教授）

司会：赤嶺 淳（一橋大学大学院社会学研究科）

講演要旨

講演1 香港における日本料理——鉄板焼きからドンドンドンキまで

シドニー・チャン
香港中文大学

初めて香港に日本食が登場したのがいつで、それがどのようなものであったのか、を正確にたどることは不可能である。しかし、メディアやツーリズム、ビジネスなどの影響によって香港社会が変化し、特定の日本食が人気を博すようになった時期を推測することは不可能ではない。外来食のひとつとしての日本食が人気となった過程に着目することによって、変化しつづける香港社会の原動力も理解することができる。たとえば、日本と香港とのあいだに横たわる複雑な関係性を越えて、どのように、またいかなる理由から日本食が入手可能となり、また受容されるようになったのかを知ることは興味深いことである。本講演では、香港人の関心を日本の食文化へといざなったのは、メディアが報じた鉄板焼きであったことを指摘したい。それは香港が大々的に経済発展を経験した1980年代のことであった。それ以来、香港人のあいだで日本風のデパートやスーパーマーケット、ベーカリーなどが次第に受容されていった。つまり、日本食がポピュラーとなっていった過程をあきらかにすることによって、過去数十年間に香港が経験した文化消費の意味を探求することができるのである。とりわけ、日本への旅行や出張が不可能となっている昨今、わたしたちは日々の生活におけるそうした日本食の経営モデルの、興味深い発展について気づかされている。新たに開店した日本の大型店であるドンドンドンキに着目し、そこで食べたり買ったりすることによって、香港人が日本食への渴望を満たしていることの文化的意味をさぐりたい。

講演2 フィリピンにおける日本料理の変容過程——コンタクト・ゾーンとしての料理に着目して

カール・イアン・ウイ・チェン・チュア
アテネオ・デ・マニラ大学

日本人のフィリピンへの長きにわたる移住の歴史、またその移住者人口が東南アジアにおいて最大であるにも関わらず、中国やスペイン、アメリカがなしえたのと同様には、日本の料理文化がフィリピンの大衆にまで浸透することはなかった。日本食レストランと日本食は、もっぱら、日本人移住者たちのためのものであったからである。（米国の文化人類学者の）テッド・ベスターはスシがグローバルに認知されたのは、エリートたちが高級ホテルやブッフェ・レストランでトレンドイな料理を食すようになったためだと考えている。しかし、仕事や結婚、査証の規制緩和によってフィリピン人が日本とフィリピンのあいだを往来するようになるにつれ、フィリピン大衆はスシ以外の日本食を消費し、親しむようになっていった。このため、首都マニラには日本食のチェーン店と日本食を供するチェーン店が誕生するにいたった。より多くのフィリピン人が日本食を消費するようになったことから、ゆっくりとではあるが、フィリピン市場は日本食を渴望するようになったし、現在では、「日本風」の食を提供するローカルなレストランま

でもが開店するにいたっている。新型コロナウイルス感染症 (Covid-19) の世界的流行とその結果として国境が閉鎖されたため、こうしたレストランと食料品店は、フィリピン人消費者の食欲だけでなく、移動できなくなったために生じた日本への飢えを満たす料理のコンタクト・ゾーンと化した。

講演3 アイランドのレストラン界におけるノン・ジャパニーズによる「日本ブーム」

クリスティン・イングバルスドットェル
アイランド大学

小規模ではあるもののアイランドには活気あるレストラン界が存在している。それらは、たえず海外からの影響をうけつづけ、つねに海外に開かれてきた。21世紀以降、アイランドを訪問する旅行客が増加するにつれ、飲食店全体の数も急増中である。こうした活況のもと、グローバルな日本食の波もアイランドに押しよせてきた。本講演ではアイランドのレストラン界における「日本ブーム」は、アイランドにおける日本人コミュニティによってもたらされたものではなく、むしろ「日本人以外による、日本人以外のため」であることをあきらかにする。それにもかかわらず、アイランドのレストランの多くはみずからを、日本食レストラン、あるいは日本の食文化に関係あるもの、と自認している。これが本発表のふたつめの論点となる。つまり、これらアイランドの日本食レストランの何が日本的なのであり、それらのもつ日本的な要素や特徴とは何なのであろうか？ こうした問いに答えるため、本講演ではオンライン世界におけるレストランの有り様について分析し、日本人客とブロガーによるレビューも入手可能な場合、参照することとしたい。消費者の少なからずが、公式ウェブサイトやソーシャル・メディア、レビューなどを通して、オンライン上で初めてレストランを訪問している。映像とテキストによるコンテンツとディスコースの分析を通して、真正性と「料理のコンタクト・ゾーン」について論じよう。

講演4 創造性と暴走——ブラジル・サンパウロにおける和食の追究と日系料理の展開

根川 幸男

国際日本文化研究センター

本報告では、世界最大の日系社会を持つブラジルにおける和食／日本食の普及と現地化、暴走ともとれる再創造の過程と現状を、サンパウロ市の日本人街の発展と重ねて紹介する。現在、サンパウロ市には600を超える「日本料理店」があるという。その最大の集

中エリアがサンパウロ東洋街である。かつて世界最大の日本人街と呼ばれ、現在は華人系・韓国系を含むアジアタウンとなっているが、いぜん多くの寿司屋・居酒屋・ラーメン屋・カフェ・食材店が展開している。コロナ禍で大きなダメージを受けたものの、2021年10月現在、客足は次第に戻りつつあるという。ブラジルの日本食は、80年代以降の世界的な健康志向を背景に非日系消費者にも普及したが、その広告塔の役割を果たしたのが東洋街であった。そこで提供される日本食は、真正性を主張する和食とラディカルな日系創作料理に二極化、あるいはそれらの中間形態に多極化している。こうしたブラジルの和食／日本食の普及過程と現状をふまえ、今後の研究の可能性について報告したい。