

IIN の講師としてお馴染みのマットさん。今日でなんと11回目の講義となりました。



まずは、この季節には **groundhog** という「啓蟄」と似たような行事を東海岸あたりではする所もあるらしいと言うお話から始まりました。

現在アメリカ人が食べている食べ物って、そもそもどこから来て、どんな風に変化して、なんで大好きになったのか。

日本で回転ずしを食べながらマットさんは深——く考えました。

アメリカ人が好んで食べているもので100%アメリカ生まれのものがあるのだろうか。色々調べてみても皆無のようだ。

(例えばポテトチップスは英国生まれ、ピーナツバターはカナダ、、、みんなアメリカ原産の食べ物ではない)

今アメリカで食べられているほとんどの食べ物が外国原産で、それをちょっと変えたり、又は改良したりして、どんどん変貌していったものばかりである。全ての食べ物が外国からやってきた。どうしてそんなことになったのか・・・。それは今のアメリカ人そのものが世界中からやってきた人たちの子孫であり、多民族の血が混じり合い、祖先達の母国での食べ物がいつの間にかアメリカンフードの様相となって定着し、時には変化して、ゆえに奇妙であったりするのとは当然な事だ。

1850年～1910年の間にもものすごい数の移民がアメリカにやってきた。西海岸のサンフランシスコ・エンジェルアイランドに、東海岸のニューヨーク・エリスアイランドに、何百万という人たちが入国してきた。物凄い数の文化と食べ物の混合の始まりだ。家族間の交流を通して他国原産の独特の食べ物を知り、学び、混合し、工夫を加えて新しい食べ物に作り変えた。そうなのだ！文化に対する実験魂！試行錯誤文化だ。

その結果。ハンバーガー、ホットドッグ、ピザ（ピッツア） が代表格のアメリカンフードとなった。

1、ハンバーガーについて

ホームメイドのものだけが真のハンバーガーだ。レンジでチンのものではない。

マットさんの父はパテには塩と胡椒を加えるだけだ。こだわりがすごいのだ。日本人の寿司職人のこだわりと同じだ。

具材の重ね順もちゃんと決まっていて、これが違えば絶対に許せない（肉の上には必ずチーズ・・・等）。

1905年、セントルイスでのワールドフード展でハンバーガーが売ら



れて爆発的に知れ渡り、家庭でも作ってみようと、アメリカ人改革（多民族の知恵の合体）が始まった。

漫画・ポパイのキャラクター・ウイニーが給料をハンバーグで支払うハナシも作られたり、すっかりホームメイドの国民食となった。手作りハンバーガー専門店も現れた（ホワイトキャッスル、キューピーバーガー）。

一皿の上に2組のバンズ、肉と野菜が別々に乗っていて自分で好きに作るバーガーサンドイッチとミルクシェイクの店も出来た。持ち帰りも出来る。

1950年頃、マクドナルドが、ハンバーグ+フライドポテト+コカ・コーラを売り始め、ファーストフードとして爆発的に広まった。車の中で食べられる店も現れた（ドライブインスタイル）。

こうしてハンバーガーはアメリカ人のソウルフードとなった。

2、ピザについて



マットさんはピザ派である。たったひとつの食べ物だけを一生食べろと言われたらピザを選ぶそうだ。

ピザの歴史はハンバーガーと似ている。やはりエリス島から広まった。初期のイタリアのピザは比較的小さく薄くパリッとしているがアメリカンピザは大きくて分厚いのが特徴。今では色々な町に色々なピザがあり、こだわりがあり、進化を続けている。カリフォルニアは野菜が豊富な州なので野菜たっぷりの大きなピザだ。

デリバリーもあるが日本の（レンジでチンの）ものとは違う。ホームメイドピザ専門店でも配達してくれて、技術賞を取ったシェフが作っている。

マットさんは夢としてジャパニーズスタイルピザとアイスクリームの店を開きたいそうだ。日本の素晴らしい野菜とチーズを使って。

3、寿司について。

マットさんのおばあさんは時代背景もあって生の魚は腹痛になるからと絶対に食べられなかったそうだ。

明治の初めごろに日本人移民がハワイやサンフランシスコでアメリカにある食材を代用して寿司を食べ始めた。

寿司を初めて食べた大統領はグラント大統領だ（1869年、リンカーンの2代後）。訪日第一号の大統領で、サシミを食べた。

その後、ブッシュ大統領は懐石料理の寿司を食べて具合が悪くなったそうだ（今もだめらしい。マットさんは恥ずかしく残念に思っておられる。）。

寿司はカリフォルニアで爆発的に変化した。マシタイチロウがアボカドに醤油をつけたらマグロのようだと発見？した事で寿司の道が開けた。アボカドから出発した寿司は様々な寿司を生み出した。日本の寿司とはかなり違うものまで。



ロスアンジェルス「かわふく」開店後、ハリウッドスターがその店の寿司を食べたということで火が付いた。店の経営者・日本人カナイさんがアメリカ人に寿司を広めた第一人者だ。寿司大学まで作って多くのアメリカ人に教えた。名誉国民になるかもしれない。

彼の寿司はアメリカで大人気となり、たくさんの人がその文化を学んだ。特に80年代の若者は日本の文化の影響をたくさん受けて育った。

日本は力強く友好的で異文化だった。色々な日本語がそのまま英語で使われた（サムライ、ゼン、ニンジャ・・・）。

中学生の時に母親と共に初めて寿司を食べに行った。選ばれた人になったみたいで特別な気がした。

今でもアメリカ人たちは醤油やワサビ、ショウガなどを使い過ぎて台無しなところがあるし白米だけのおいしさも判っていない。マツさんは長年かかって今はそれが判るようになった。

これから先、寿司やピザは更に変貌していくのだろうか。アメリカ人独特の変革がすご過ぎて、恐ろしい。。。

Q&A

1、初めて寿司を食べた時のハナシの続きは？

→初めて食べたのはマグロの寿司だった。韓国系アメリカ人家族の店だったが本物の日本寿司だった。妙な味わいだったしワサビも不慣れでなんとか好きになろうとした。今ではカナイさんの寿司大学で習いたいほどだ。

2、自分で料理するそうですが・・・ピザとかも作りますか？

→はい作ります。生地も全て手作りです。多国籍民族ゆえに外国の食べ物もすぐに作ります。特に主要都市ではそれが顕著です。世界中の食べ物が普通に国民食みたいになってます。食の安全性とかは？

3、今日の新聞（ここんとこ政治欄は読まないことにしてます！）ニューヨークタイムズ紙にもファーストフードの包み紙のプラスチック成分が人体に有害であるという記事が出ていました。親たち・ファーストフード世代は太り過ぎの人が多いのを見てきたので遺伝にも気を付けてます。お金持ちには細い人が多いのですしね。

4、バーベキューもアメリカの国民食だと思いますがその話は？

→家や公園などで楽しめます。ホットドッグやハンバーガーもバーベキューのひとつです。公園ではオサケは禁止なので家でするのが気楽です。ステーキやチキン、鮭も焼きます。地域差で各特徴もあり、東海岸では炭で焼いて煙味を楽しみ、南海岸は甘い味で豚肉とかも焼きます。西海岸は野菜いっぱいです。寒さの厳しい州ではスプリング・ウエルカムバーベキューなどもあります。

5、おせち料理を作られたお話をしてくださいましたが、今年も作られましたか？

→はい作りました。今年で3回目となります。黒豆を煮る時にはクギを入れるのを学びました。。妻はだて巻きを上手に作りました。

6、メキシコに壁を作ったら輸入アボカドはどうなる？ →輸入ベーコンもどうなるのだ！