

## 文化接触領域のエスニックフード

### 横浜市鶴見区における沖縄・日系南米移民の食

安井大輔(京都大学大学院文学研究科)

本発表では、日本における多文化接触領域における食を通じたエスニシティのあり様についてエスニックフードビジネスの観点から報告・考察をおこなう。

神奈川県横浜市鶴見区の潮田町を中心とする対象地域は、戦前から沖縄移民の集住地域であった。当フィールドは、1990年の出入国管理法の改正以降、ブラジル・ポリビア・ペルーなどからルーツを同じく沖縄にもつ日系南米人が多数移住するようになり、現在、沖縄と南米の両文化が混じる接触領域となっている。地域にはソーキそばやゴーヤチャンプルーなど沖縄料理を出す店と、シュラスコやフェイジョアアダ等ブラジル料理を出す店が点在する。同一店内で沖縄料理とペルー料理を提供する店も存在し、メニューではひらがなとスペイン・ポルトガル語を併記して各種の料理が紹介されている。エスニック・レストランを訪れる人の数も増え、沖縄・南米の両文化を楽しめる観光地化への動きも活発化している。

日本人に対する非・日本人という解釈が多かった従来の枠組みでは捉えきれない当地のエスニック状態に着目したい。本発表の目的は、このウチナンチュ/日本人でありかつ移民という二重のディアスポラの経験をもつ、周縁的両集団の実態や集合的アイデンティティの様相を、食とエスニシティに焦点を当て地域の食堂を舞台として考察することである。

エスニシティを食の側面から考察するのは、エスニシティに関する先行研究においてよく見られるが、中でもフィールドを食堂とするのはなぜか。それは食堂や物産店など地域の商業的食施設が、地域内部のコミュニティとして機能しているからである。また同時に、地域紹介のガイドブックおよびWEBページにまっさきに掲載されることから分かるように、レストランが観光の場として、地域外部の客に対しエスニック表象としても機能しているからである。

食は人を分断するものであるとともに、「釜の飯」を同じくすることで共同性を担保する役割をも持っている。また食は変化に対して一方で抵抗しながらも、他方で融合混淆しやすい傾向もあわせもっている。このような食のさまざまな性格はフィールドにおける具体的な食の場面ではどのような形を取ってあらわれるのだろうか。本発表では、この問題意識をさらに発展させ、エスニックフードの持つ両義的な性格をより詳細に分析することを試みる。排斥性と共同性、混交性と恒常性という観点から、食の対称的な性質をフィールドからの知見に沿って分析していく。

本土沖縄移民とラテンアメリカの日系南米民の共存するフィールドでは、両集団の間で葛藤や衝突がみられる。一見異なる文化をもつものでありながらも、一方で、彼ら彼女らの日常世界では、海を越えた彼我の地で独自に変貌しつつも、豚肉やソバといった共通の食材をもとにした沖縄料理によって、地域コミュニティの意識が形成される様子が観察された。ただしそのような地域の食堂も実態的な連帯をも構成するものとは必ずしもなっておらず、食を通じた共同体実現の困難さは、エスニックレストランの経営者など地域住民自身の指摘するところでもあった。しかしながら、食堂経営者などに食を通じて形成されたエスニック・アイデンティティは、必ずしも真正なものとはみなされていないものの、身体の記憶と密接につながった深いものとなっており、逆にフードイベントやフェスティバルなどにおいて地域文化を担う存在となってもいる。

多文化が混交する状況下においては、異なる文化や言語をもつものとの接触が必然的に発生する。本発表では、このような接触領域における諸問題を提示するとともに、食に関わる実践者たちの日常的な実践の中に、共生および新たな文化創造の可能性を汲み出すことを試みる。

【 食文化、移民、沖縄、南米、接触領域 】