

---

## 1. はじめに

---

2013 年前期のやまだあつしゼミは「食」の歴史から見た文化史へのアプローチと、それに対する個人レベルでの知識の吸収を目的として、寿司・ラーメン・焼き肉を題材に食文化の海外伝播について考えました。

---

## 2. ラーメン・焼き肉・寿司の海外伝播

---

### ■ ラーメン

・ ラーメンの誕生

- ① 浅草『来々軒』
- ② 札幌『竹家食堂』

・ 戦争によって大陸から引き揚げてきた人たちや、祖国に帰れなかった中国人や台湾人が屋台でラーメンを売り始め全国的に広まる

・ 大阪 EXPO を機に海外進出

例) 味千ラーメン 海外で 714 店舗展開(2013/07/26 現在)

現地の顧客の食習慣や嗜好に合わせた日本食メニューの開発

日本風な店づくり(相撲、熊本城が壁に描かれるなど)

2012 年に暴徒化した中国内の反日デモの影響を受け、40 店閉店

### ■ 焼肉

1、焼肉のルーツ

- ①第二次世界大戦中、軍隊料理としてのモツ焼き
- ②戦後、在日韓国朝鮮人の焼肉料理店

2、日本における焼肉の広まり

戦後、焼肉は「煙たいもの」「汚いもの」として、一般市民から縁遠いものであったが無煙ロースターによってそのイメージの払しょくがなされた。また高度経済成長期の外食産業の発展や、タレ産業の出現による焼肉の家庭料理化によって親しみやすい料理へと変容していく。また昭和 50 年代以降のグルメブームの到来やメニューの多様化によって、焼肉はより身近な料理となる。

ソウルオリンピック以降の韓国への関心の高まりとともに、韓国料理、韓国文化が日本で紹介されるようになったことで、より韓国について知る機会が増えたことも一因である。

### ■ 寿司

・ 寿司の起源

握り寿司(江戸前ずし)は江戸時代末期文化文政期に考案

・ 海外への寿司の伝播

アメリカ

・ 海外進出した日本企業に勤める日本人・日本人旅行者をターゲットとした日本食料理

## 店の登場

・マクガバンレポート（アメリカ上院による食生活指針の報告のこと）が日本食を理想的な食事とした

・寿司に合うカリフォルニア米の登場

・アジアにおける寿司文化の受容

### ー タイ

・若い世代を中心に寿司を含め日本食の人気が高まっている

・寿司は従来高級レストランを中心に提供

→回転寿司など多様な形態での提供 →中所得者への広まり

・タイには寿司を屋台で提供している現地企業(ミスターすし)がある

→タイ人の好みに合わせたワサビ抜き・酢のあまりきいていないシャリの寿司

### ー 台湾

・日本料理とは別に、日式料理とよばれる台湾風にアレンジされた日本料理の存在

・日式料理における寿司

…酢飯を使わない、シャリ玉がやや大ぶりで握りが硬いといった特徴

### ・海外における寿司の変化

・フルーツの使用

→バナナ、マンゴー、チョコソースを用いた「モンキーロール」

・裏巻き

→ご飯を外側に、海苔を内側に巻く巻きずしの巻き方

外国人の海苔への抵抗の軽減

→しかしこのような変わった寿司は外国だけだと言えるのか？日本では？

### ・伝統的な日本の寿司

○寿司の分類として、生の魚や具材を使用する「早寿司」と、乳酸発酵させた魚を使用する「熟れ寿司」の二種類が存在する。

・日本で一般的に食される寿司は、いわゆる江戸前寿司（早寿司）に分類されるものである。

→江戸前寿司は、戦前までは関東地方のご当地寿司でしかなかったが、戦後のGHQ統治下において、江戸前寿司組合はGHQに嘆願し、唯一の寿司店として営業の許可を得ることに成功した。他の寿司は当然営業をすることができないうえに、当時は外食券なしでは外食をすることも許されていなかったため、結果として江戸前寿司が爆発的に普及するきっかけとなったのである。

日本にはこの江戸前寿司の他にも数多くのローカルな寿司が存在しており、その土地の名産品が使われていることで、特色の現れたものとなっている。

- ・「ほうば寿司」 岐阜・長野県で見られ、酢飯と具材をほうばの葉に包む寿司
- ・「鮒ずし」(熟れ寿司) 滋賀県の名産品。乳酸発酵させる魚を変え、各地で類似のものが見られる。これらは発酵させた寿司、つまり熟れ寿司に分類される。
- ・「伊達巻き寿司」 伊達巻きの中の具材を巻き込んだ、千葉県は銚子市の郷土料理。これらの他にも、さらに数多くの郷土寿司が存在し、それぞれ細部が地域ごとに異なったものとなっている。

以下には、郷土料理としてではない、変わり種の寿司を列挙する。

- ・日本における変わった寿司
  - ・みかん寿司 (詳しくは後述する)
  - ・デコ巻き寿司 (巻きずしの断面に柄が現れる寿司)

---

### 3. みかん寿司

---

みかん寿司とは、みかんの汁やジュースでご飯を炊く「みかngoはん」のレシピの一つである。管理栄養士の安藤求美さんが愛媛県の郷土料理を改良したメニューである。

下記ホームページを参考に、実際にみかん寿司を作った。

<http://www.seiyo1400.jp/c/wp-content/uploads/2011/02/90708708b18186903d5777b423eb1e69.pdf>



#### 感想

みかんの味が強すぎることはなく、お寿司としておいしくいただきました。

---

#### 4. まとめ

ジャパナイズされた外国料理やその逆についての変遷を調査することで背景にある史実の認識、文化人類学的な面での「食」について考える意識を持つことができた。

---

#### 参考文献

朝倉敏夫著『日本の焼肉 韓国の刺身』（1994）、人間選書

味千ラーメン JapanSite : トップページ

<http://www.aji1000.co.jp/>(2013.7.26 取得)

愛媛ご当地グルメ！みかん寿司（みかんごはん）のレシピ - せいよ徒然日記

<http://www.seiyo1400.jp/c/blog/734> (2013.7.26 取得)

愛媛のご当地グルメ レシピ紹介

<http://www.seiyo1400.jp/c/wp-content/uploads/2011/02/90708708b18186903d5777b423eb1e69.pdf> (2013.7.26 取得)

msn 産経ニュース『「味千ラーメン」中国で逆風、昨年40店閉店、“不買”で客足遠のく』

<http://sankei.jp.msn.com/world/news/130116/chn13011617480010-n1.htm>(2013.6.5 取得)

王淳鋒著『台湾における日本料理の受容についての研究～いわゆる「日式料理」を例に～(2010)』 <http://web.ydu.edu.tw/~uchiyama/sendai/jyunpo.pdf> (2013.6.18 取得)

大川智彦著『現代すし学』(2008)、旭屋出版

奥山忠政著『文化麺類学・ラーメン編』(2003)、明石書店

加藤裕子著『寿司、プリーズ！ーアメリカ人寿司を喰う』(2002)、集英社

河原成美著『一風堂ドラゴンに挑む！』(2007)、柴田書店

ジェトロ『台北スタイル(2012)』

[http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000881/tw\\_style.pdf](http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000881/tw_style.pdf) (2013.6.18 取得)

鄭大聲著『焼肉・キムチと日本人』(2004)、PHP 新書

鄭大聲著『よくわかる焼肉・韓国料理の歴史』(2003)、旭屋出版

西川あかね著『日本人が持つ韓国意識の戦後史』、2003 年度卒業論文

日刊 SPA! 『タイの屋台で売っている寿司を食べてみた 2012.10.18』

<http://nikkan-spa.jp/312646> (2013.5.21 取得)

日本デコ寿司協会

<http://deco-sushi.com/> (2013.7.26 取得)