

(第 22 回 : 2021 年 3 月)

海外生活での食にまつわるあれこれ (その 2 ～イスラエル～)

筆者が海外で初めて入った海外のレストランは、1979 年に最初の在勤地イスラエルへ赴任の途中、経由地のアテネで入った日本レストランでした。

海外赴任の初日、しかもまだ任地に到着もしていないのに早くも日本食が恋しくなったのかと非難されそうですが、初めての空の旅に緊張した状態で成田からアテネまで 15 時間以上も飛行機の中に閉じ込められていたので、アテネでの日本食には心の底からホッとさせられた思いでした。この時は、たまさか重要な外交文書を携えての赴任だったため、9 時間ほどあった乗り継ぎの間は文書をアテネの日本大使館に預かってもらうことになり、その間に大使館員の案内でアクロポリスの麓にあった "Michiko" という名前の日本食レストランで昼食をとったのです。初めての海外、暑さ真っ盛りの 8 月のアテネで、アクロポリスの麓にあった古い遺跡のような石造りのレストランと、出された日本料理のコントラストは、不思議な光景として今でも記憶の中に鮮明に残っています。レストランのテラスに張られたテントの下で寿司をつまみながら、これから赴く中東の未知の国に想いを巡らせていたことがまるで昨日のこのようです。

その時は、まさか 20 数年後にギリシャに赴任することになることなど思いもよらないことでしたが、今思い返せば、アテネは初めて踏んだ外国の地であると同時に初めて日本レストランに入った外国ということになり、その後在勤することになったことを重ね合わせると、浅からぬ縁を感じます。この "Michiko" というレストランは、オーナー自身の名前を冠した日本人女性の経営で、レバノンの首都ベイルートにも姉妹店があり、当時のアテネやベイルートを知る日本人にとっては伝説的なレストランでした。後日談になりますが、この "Michiko" レストランは、オーナーの跡を継いだ義理の息子さん夫婦が場所をアテネの繁華街に移動して "風林火山" という名前で 2017 年まで営業し、その後閉店したそうです。ギリシャ在勤当時も、在留邦人や現地ギリシャ人に大変人気のあったレストランで、アテネ・オリンピックでは多くの日本人選手も利用していましたので、個人的には懐かしくもあり閉店したことが惜しまれます。

イスラエルの食の事情

イスラエルでは、国内で日本食を調達することはできないと事前に聞いていましたが、当時は食へのこだわりがほとんどなく（というよりは食に関する知識も調理の技術もなく）、赴任に際して日本食材を持参するという発想も持ち合わせていませんでした。

着任後は、アパートが見つかるまでの 1 ヶ月ほどはホテル暮らしで外食ばかり。ピタという丸く

平べったいパンに、フムスあるいはホモスと言われるヒヨコ豆を擦り潰してオリーブオイル、レモンなどで味付けをしたペーストを付けて食べたり、ピタの中に賽の目に切ったキュウリやトマト、セロリなどのサラダとチキン・シュニツェル（チキンカツのようなもの）を挟んだり、チキンの代わりにシュワルマ（子羊の薄切り肉を何十枚も重ねた塊を太い鉄串に刺して回転させながら炙り焼きにし、焼けた部分の肉をそぎ切りにしていく料理で、トルコではドネルケバブ、ギリシャではギロスともいわれる地中海沿岸の中東系の料理）を挟んだものにビールというのがほぼ毎晩の食事でした（最近では、日本でも中東系の移民の人たちが増えたことで、この種の料理を街で見かけるようになりました）。美味しい現地の食事ではありましたが、1ヶ月も毎日同じものが続くと飽きてきて、日本のインスタントラーメンが急に恋しくなり、赴任の荷物に日本食料品を入れていなかったことを後悔したものでした。

当時のイスラエルは、世界各国から移住してきたユダヤ人が大多数を占める国で、移民の出身国の食文化を反映して多彩な料理がありましたが、基本的にはユダヤ教の戒律に則った食事でした。ユダヤ教の下では、食べられるもの、食べてはいけないものが事細かに規定されています。例えば、動物は蹄が割れていて反芻する動物に限る、鳥類では猛禽類は食べない、海産物はウロコとヒレのある魚に限る、肉と乳製品は一緒に食べない等々です。具体的には、豚は蹄が割れていても反芻しないので不浄な食べ物として食べない、エビ、イカ、カニなどの甲殻類やウナギなど鱗のない魚、タコ、貝類などが食べられません。肉類は、完全に血抜きをしたものでなければならず、また牛肉と乳製品を同時に食することもできないとされています。動物の屠殺方法も決められており、また調理方法にも細かな定めがありますが、これらを総称してコーシャと呼んでいます。正式なコーシャの食材は、ラビ（ユダヤ教の宗教指導者）の認証が必要で、この辺りはイスラムにおけるハラール認証と類似するところがあります。40年以上前のイスラエルでは、多くのホテルやレストランは全てコーシャの認証を受けていたため、出される食事は全てユダヤ教の戒律に基づく食材と調理法ということになっていました。もちろん、筆者は着任するまでその辺りの事情は全く知りませんでしたが…それでも、着任して1年も経つ頃には現地の料理や食材の美味しさも発見するようになりました。

東欧系の移民が多かったからでしょうか、ハンガリーの肉やジャガイモ、玉ねぎなどの煮込み料理グーラシュは美味でしたし、中東系の羊や鶏肉の様々な部位を串焼きにした料理は今でも大好きな料理の一つです。また、農業国イスラエルでは、野菜や果物はどれも新鮮で美味、特に果物では Jaffa というブランドを冠したオレンジとグレープフルーツを毎日のようにいただいていた。今でこそ日本でも一般に出回っている果物ですが、当時日本ではあまり出回っておらず口にすることがなかったのもイスラエルのおかげです。さらに、イスラエルは知る人ぞ知るワインの産地で、聖書にもワインのことが言及されるほどワイン醸造には歴史があります。特に白ワインに定評があります。当時は、セミヨン種のテーブルワインをよく飲んでいましたが、最近は醸造技術も向上してソービニオン・ブランやピノ・グリ、リースリングなど多彩なブドウの品種による白ワインが作られ、さらには赤ワインもカベルネ・ソービニオン、メルロー、シラーズ種などで生産されるようになっており、一段と質の高いワインとなっているようです。白ワインとオリーブの取り合わせの妙などはイスラエルで覚えた味です。

日本食材がない？

当時は、日本レストランがなかったのは仕方がないとしても、日本食材はおろか醤油や味噌などもなかったのには苦労させられました。アパートに入居して自炊をするようになって、日本食に必要な基本の醤油がない、米は日本米のような丸い米（ショートグレイン）ではなくインディカ米のような細長い米（ロンググレイン）で、日本の調味料もなく、さらには普通のスーパーでは豚肉もなければエビ、イカの類も売っていない、あるのは血抜き牛肉や羊肉、鶏肉などだけでしたが、調理経験のほとんどない身としては最初の何ヶ月かはいささか困り果てたことを覚えています。特に、血抜き牛肉は干からびたような肉で、調理をするとまるでゴムを噛んでいるような硬さで、閉口させられました。

醤油の代用品として、スーパーで販売していた中国製の Soy Sauce を仕方なく使っていましたが、日本製の醤油とは全く別物で、化学薬品のような味がする、今であればとても口にできる代物ではありませんでした（現在では、そのような Soy Sauce は出回っていないでしょうが…）。当初は、ユダヤ教の国だからコーシャの食材しかないのは仕方がないと諦めていましたが、そう思えば思うほど日本食を食べたい欲求が募ります。時には、苦肉の策でスーパーから調達したスパゲティを茹でて中国製 Soy Sauce で味付けしたうどんらしきものを作ったこともありましたが、ウスターソースを使って焼きそばを作ったこともあります。どれも“もどき”の料理で、日本食とはとても言えない代物でした。味の方はご想像にお任せしますが、まさにサバイバル料理でした。

ある時、街中を探し回って豚肉を売っているノン・コーシャの肉屋を見つけたときには、これぞ“かつ丼”が食べられると飛び上がって喜んだものですが、後日分かったことには、在留邦人は皆その店で豚肉を買っていたとのこと、苦労して探すほどのこともなかったとガックリしました。ちなみに、当時家族を帯同していた大使館員の多くは米国カリフォルニアの業者に注文して“国宝 Rose”というブランドの日本米を輸入し、醤油や味噌などの食材は日本の親族などから送ってもらうか、一時帰国の際に持ち帰ったりと、それぞれ日本食材の調達にはかなり苦心していたようです。

Sushi ブームのイスラエル

在勤当時は食材の調達に苦労させられたイスラエルでしたが、欧米の日本食ブームから遅れること 10 年、同国では 1990 年代から徐々に日本レストランが増え始めたようで、今では Sushi（寿司ではなくスシ）を出す和食系レストランが 300 軒もあるそう。かつては、アジア系レストランといえばテルアビブとエルサレムに中華レストランが数件あっただけだったと記憶していますので、隔世の感があります。

何故、和食系のレストランが急激に増えてきたのかはよく分かりませんが、現地に住む日本人の人口が増え、さらには欧米やロシアなど他国の食文化で育ってきた、いわゆる世俗派ユダヤ人の絶対人口が増えたことも一つの要因かも知れませんが、宗教的な戒律にこだわらない世俗派のユダヤ人の人にとっては何でもござれ、豚肉から、刺身などの生魚、エビ、イカ、蟹などの甲殻類でも、はたまた鰻や血の滴るステーキなど、ほとんどの食材は OK だそうで、むしろ日本人よ

り食欲かもしれないと何かに書いてありました。ユダヤ教では禁忌のはずの豚を材料にした豚骨スープのラーメンも大人気だと聞くと、筆者としては卒倒しそうな、信じられない面持ちです（もちろん、敬虔なユダヤ教徒は教義に基づく食材以外は今でも口にしませんが…）。

やはり、イスラエルでもこの何十年かで在留邦人は20倍近くに増加するとともに、グローバル化によって日本との距離は物理的にも精神的にもぐ〜んと縮まったように思いますし、進取の精神旺盛なイスラエル人気質がユダヤ人口の多いニューヨークをはじめとする米国発の日本食ブームを取り込んできたということでしょうか。

今回は、日本食の不毛地帯だったイスラエルから転勤したアラスカ、そしてその後の在勤地であるカナダのモントリオールと、北米での食にまつわるあれこれです。

つづく

（公財）栃木県国際交流協会 参与 石塚勇人（略歴）

1977年外務省入省。外務本省では主に経済協力局、国際協力局で途上国の開発協力を担当。海外勤務歴は、在イスラエル大使館に始まり、在アンカレッジ総領事館、在モントリオール総領事館、在連合王国（英国）大使館、在南アフリカ大使館、在ギリシャ大使館、在ドイツ大使館、在インド大使館、在ニューヨーク総領事館の9公館で計29年間。ギリシャ、ドイツ、インドの各大使館で領事班長を歴任。在ニューヨーク総領事館領事部長を最後に2019年3月退官。同年5月より現職。