

(第 23 回 : 2021 年 4 月)

## 海外生活での食にまつわるあれこれ (その 3 ～アンカレッジ～)

3月18日、米国アラスカ州アンカレッジ市において、バイデン政権発足後初の米国と中国の外交当局トップによる会談が行われました。トランプ政権末期には、米中貿易問題で最悪の状態になっていた米中関係ですが、政権交代後初めての会談でも状況の改善は見られなかった模様です。報道によれば、会談冒頭のメディア取材中から、バイデン政権側は新疆・ウイグル自治区の人権問題や香港、台湾に対する中国の行動を問題視したのに対し、中国側は米国が強大な軍事力と経済力で諸外国を主導して中国に圧力をかけている、さらには米国こそ黒人差別などで最悪の人権侵害が行われているとして、双方による非難の応酬合戦となる異例の展開で幕を開け、その後メディアが退出して引き続き行われた会談でもお互いの意見の一致は見いだせず平行線のままに終了したようです。米中関係は、現時点では世界で最も重要な二国間関係で日本にも大きな影響があると考えられますので、今後とも両国関係の行方には注目していく必要があるでしょう。

ところで、この会談が行われた映像を何気なくテレビで見っていたところ、会場となっていた建物のダーク・ブラウンの外観が映されており、どうも見覚えがあるので気になって米国発のニュースサイトを確認してみると、会場とされていたのはアンカレッジ市内で最も格式があり客室数も最大のCaptain Cook ホテル。筆者が在勤当時、総領事主催の天皇誕生日祝賀レセプション会場として利用したり、日本からの出張者の宿泊先としても利用したりと、足繁く通ったホテルで懐かしい記憶がよみがえってきました（英国人の海洋探検家キャプテン・クック（James Cook）がアリューシャン列島からアラスカに入り、今でいうクック湾からアンカレッジ湾を航海したのが1700年代後期でしたが、ホテルの名前はそのCaptain Cookに因んだものと聞いています）。ある時、このホテルのロビーで当時新進気鋭のフランク・マコウスキー連邦上院議員（アラスカ州選出）と偶然鉢合わせをしました。その前日に、日本総領事の公邸で日米漁業協議の関係者を招いたレセプションが行われ、同議員とはその場で会話を交わしていましたので、先方もこちらのことを覚えていて「タバコを1本持っていないか？」と。上院議員にタバコ1本の貸しを作りましたが、ホテルのロビーでタバコを吸うなどは屋内禁煙が当然の現在ではあり得ないこと、時代を感じさせます。なお、同上院議員は共和党でしたがすでに引退されており、その議席は娘のリーサ・マコウスキー議員に引き継がれています。リーサ・マコウスキー議員は、共和党员でありながらトランプ大統領（当時）の分断政策を批判して同大統領と論争になり、今年2月に連邦上院で行われたトランプ前大統領の2度目の弾劾裁判では有罪に投票した7名の数少ない共和党議員の1人としても知られています。

## アンカレッジの日本食事情

アンカレッジ在勤当時のことは、以前のコラム（第15回～17回参照）でも書きましたが、市内に10件以上の日本食レストランと日本食材の専門店が2～3軒あったことは、醤油すら手に入らないイスラエルから転勤してきた身としては、こと食事に関する限り、飛び上がらんばかりの心持ちにさせられました。ダウントウンに5～6軒、中心部から少し離れた地区にも4～5軒は日本食レストランがあったのでしょうか。いずれのレストランも盛況で、客層は日本人が7割、米国人が3割とあったところでした。当時から、一部の米国人の間では日本食が好まれており、スシ、天ぷら、すき焼き、焼き鳥などが好まれていましたが、最も人気があったのは何といても鉄板焼きでした。鉄板焼きは、著名な実業家のロッキー青木氏が発案してニューヨークで始めたチェーン店“ベニハナ・オブ・トーキョー”が知られていてアンカレッジにも1店舗ありましたが、カウンターに座った客と対面する形でシェフが派手なパフォーマンスをしながら目の前の大きな鉄板でステーキを焼いて客に提供する方式で、目でも楽しませてくれる料理として人気がありました。“ベニハナ”以外にも、鉄板焼きのレストランは何件かあったと記憶しています。個人的には、鉄板焼きを日本料理と見做すことには若干抵抗があり、むしろアジア風の無国籍料理と呼んだ方がいいのではと思っていましたが…。余談ですが、後年ニューヨーク勤務になって日系人の会合でロッキー青木氏未亡人の知遇を得る機会があり、一度マンハッタンで夫人が経営されている日本レストランを訪ねたことがあります。店内は、米国人客を意識してか天井が高く広々とした空間で照明もやや抑え気味に設定されており、BGMにジャズが流れていても違和感がないほどにモダンな雰囲気、鉄板焼きやスシが中心のフュージョン・レストランかなと思っていたら、出された日本料理は十分に満足できる質の高いものでした。いかにも流行の最先端に行くニューヨーカーが好みそうな高級レストラン、という印象でした。

アンカレッジには、同一オーナーの経営によるラーメン店がダウントウンに2店舗ありましたが、これらの店はラーメン好きの筆者の胃袋を満たしてくれる有難い存在でした。外気の温度が零下20℃になろうとも、極寒の中を週に2度、3度と頻繁に通い詰めたことを思い出します。いずれの店舗も、乗務交替のために2～3日滞在するJALや欧州航空会社の日本人クルーで常時満員という繁盛振り、さながらクルーの社員食堂の様相でしたが、そもそも人口わずか20万人の米国の小都市に当時からラーメン専門店があったことが驚きでした。当時は未だ、ラーメンは米国人の間では好んで食べるほどにポピュラーな料理には育っていませんでしたので、客の9割は日本人でした。日本人客だけでもビジネスが成立するわけですから、いかに日本人がラーメン好きかを端的に示しています。ニューヨークやロサンゼルスなど、米国の大都会で起きている現在のラーメン・ブームが到来したのは、それから10年以上後のことでした。

一方、安月給の身でしたから外食を毎日続けるほどの財力はありません。週の半分以上はもちろん自炊でしたが、日本食材店が複数店舗あったことで基本の食材を調達することができ、また、親しくなった日本食レストランのシェフから調理のレシピを伝授してもらうなどで、自宅でもそれなりにまともな食生活を送ることができ、おかげでイスラエル時代に沁みついていたサバイバル料理からは何とか抜け出すことができました。

## 海産物の宝庫アラスカ

アンカレッジ着任時には、前任者との業務引継ぎが数日間ありましたので、その間に市内の主だった日本食レストランや仕事でも利用する地元の食材を使った現地レストランにも案内してもらいました。初めて入った寿司レストランでは、マグロやタイなどの握りに加えて、キングクラブ（タラバガニ）、サーモン、イクラ、数の子、子持ち昆布、グイダック（ミル貝）、ハリバット（オヒョウ）などアラスカならではの海産物をネタにしたスシがこれでもかと出されてきて、イスラエルの2年間で寿司の味を忘れかけていた身としては度肝を抜かれました。それも、いたってリーズナブルな値段でした。それらの食材は、多くが日本への輸出に回っていたとのことでしたが、それまでほとんど口にしたことのないものばかり。これらの海産物のほとんどは築地から高級料亭に行っていたのか、それとも自分の食生活が貧困で口にしたことがないだけだったのか分かりませんが、とにかく新しい食材、しかも美味しい食べ物との出会いは心躍るものでした。

中でも大好物だったのは、キングクラブと子持ち昆布でした。キングクラブは、生物学上の分類ではカニではなくヤドカリの仲間です。足が8本（4対）しかありませんが、カニの形をしているので水産資源としてはカニとして扱われています。その魅力は、何ととっても身（脚）の大きさです。キングクラブを存分に食べたければ、寿司ネタとしてよりもポイルまたはグリルがお勧めで、現地のレストランでは皿にポイルされた脚が4本ほどあって当時20ドルぐらいで食べることができました。バターソースで食べる肉厚の身は、その一皿で満腹になるほど。毛ガニなどに比べると大味だと言う人もいますが、キングクラブの魅力は何ととってもこれぞカニを食べているという満足感でした。また、子持ち昆布もアラスカで初めて出会ったものですが、ニシンが昆布に卵を産みつけたもので、薄口醤油の出汁に漬け込んだ子持ち昆布はえもいわれぬ程の美味と感じました。因みに、ニシンは日本でもかつて北海道の小樽近海で大量に獲れたそうですが、それも戦前までのことで、乱獲や海流の変化などで急速に減少し、現在はニシンもその卵である数の子もほとんどが輸入に頼っていると聞きます。数の子と子持ち昆布の違いについては、数の子はニシンのお腹から直接取り出したもの、子持ち昆布は産卵した卵という違いです。食感を楽しむ数の子に比べて、子持ち昆布は昆布のうまみ成分がある分、より味が複雑ではないかと思えます。特に、当時のアラスカ近海の子持ち昆布は天然昆布に卵が産みつけられたもので格別なうまさでした。なお、近年では天然の子持ち昆布は減少しており、カナダの太平洋沿岸やアラスカ沿岸では浅場に作られた生簀の上から昆布を吊るして、回遊してきたニシンを生簀に追い込み、吊るした昆布に産卵を促すという人工的なやり方が主流になっていると聞きます。このやり方だと、限られた面積の生簀に大量のニシンを追い込むので、同じ昆布に何度も産卵が繰り返されて卵の層が厚くなるという寸法です。現在、日本の市場に出回っている子持ち昆布はこちらの方です。安定した商品の確保や消費者のニーズを考えると、人工的なやり方に頼るのもやむを得ないのかもしれませんが、確かに、天然の昆布は卵の層は薄かったと思えますが、昆布の味はより深みがあって美味しかったように思います。舌の記憶が美化されているだけなのかもしれませんが…

以前、アラスカのサーモン・フィッシングについて触れましたが、サーモンにも異なる種類と釣りの解禁時期があることを教えられました。解禁日の順にキング（マスノスケ）、レッド（紅鮭）、シルバー（銀鮭）、ピンク（カラフト・マス）、そしてドッグ（チャム）・サーモン（白鮭）と概ね5種

類があります。他に、元は回遊魚だったものが古代の地殻変動によって陸の湖沼に封鎖されたサケ科のランド・ロックと呼ばれるトラウト類も多数あります。レストランやスーパーなど市中に出回っているサーモンは、多くが産卵のために川を遡上する前に河口で捕獲されたもので、脂がのって美味、特にキング、レッド及びシルバー・サーモンはそれぞれに美味しく、スモーク・サーモンなどにも加工されていました。スモーク・サーモンはアンカレッジ空港の土産売り場にも置いてあり、帰国便の日本人乗客には好評で、飛ぶように売れていました。一方、ピンク・サーモンは主に缶詰などの加工用、ドッグ・サーモンは日本では新巻鮭などに加工されていますが、当時アラスカでは食用に出回ることなく、ほとんどが魚卵をイクラとして取り出した後は廃棄されていたように記憶しています。日本人の間では、“犬も食わない”のでドグーサーモンと呼ばれていると冗談交じりに言われていました。

海産物の他、アンカレッジ在勤中には本格的なアメリカン・ステーキも賞味しましたが、とにかく豪快で300~400グラムほどのステーキを20ドルもしない価格でかぶりつくことができました。また、市内のスーパーでは牛肉・豚肉や海産物などが豊富にあって食材の調達に苦労した記憶は全くありません。アンカレッジでは、フレンチやイタリアンなどのいわゆる洗練された料理を出すレストランは少なかったように思いますし、あったにしても訪れたことはありませんでしたが、新鮮な素材の良さを生かした料理は十分堪能できたように思います。長くて暗い極寒の冬は、週末でも部屋にこもることが多く気分も沈みがちになりましたが、そこを何とか乗り切ることができたのは日本レストランの存在と海産物などの豊富な食材のおかげだったように思います。

今回は、北米唯一のフランス語文化圏であるカナダのケベック州の中心都市モントリオールの滞在記です。食にまつわる話を中心にご紹介していきたいと思います。

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。