

海外の食にまつわるあれこれ (その 4 ～モントリオール～)

さて、今回はしばらくぶりに筆者が経験した海外の食にまつわる話に戻ります。舞台は、北米最大のフランス語圏都市モントリオール。第 24 回と 25 回のコラムでモントリオールの歴史や街の様子などについて書きましたので、食にまつわる話はそうした背景も踏まえてお読みいただければ、より分かり易いかと思います。

海外で新たな食との出会い

筆者が初めて海外に出たのは 20 代半ばでしたが、それまでの食の体験といえば居酒屋料理かラーメン、街の定食屋などのいわゆる B 級グルメ的な料理ばかり。そんな日常を当たり前とと思っていましたが、海外に出て、初めて新たな食文化に触れることになりました。今でこそ、世界中の料理を日本に居ながらにして堪能することができますし、メディアでも食に関する情報が溢れていますが、今から 40 年以上前の日本で、社会人になってまだ日も浅い筆者にとっては外国の食文化に触れる機会は極めて稀でした。

また、1970 年代までの日本では、バリエーション豊かな世界各国の料理を出すレストランは現在ほど多くなく、メディアも食に対する熱を煽り立てるようなこともそれほどなかったように思います。要は、筆者は鍛えられていない舌のまま海外に出たわけで、海外で体験した食文化は美味いも不味いも含め、とにかく新たな味覚の発見でした。

最初の任地イスラエルで経験した食文化は、ユダヤ教の戒律に基づくコーシャ料理で、古代ユダヤ人の歴史が詰まった料理。味の方はともかくとして、何故ゴムを噛んでいるような味のない血抜き牛肉しか食べないのか、肉と乳製品を同時に食べてはいけないのか、豚肉、エビ・カニなどの甲殻類は禁忌とされているのかなど、その理由の一端を学ぶにはいい機会でした（もちろん、いまだにその全てを理解しているわけではありませんが…）。その次の任地アラスカのアンカレッジの経験では、タラバガニやキングサーモン、ハリバット、数の子、子持ち昆布等の海産物やアメリカン・ビーフなどの新鮮な食材をシンプルに調理した、素材そのものの味を堪能するいわば直球勝負のような豪快な食の醍醐味が魅力でした。

一方、アンカレッジからモントリオールに転勤して新たに発見した食の魅力は、何と

いっても sophisticated なフレンチ料理でした。他にも、人種の坩堝ともいえる移民文化を反映してイタリアン、スパニッシュ、ポルトガル、中華料理などの他、アジア、中東、アフリカ、南米などの多彩なエスニック料理なども堪能することができました。

快適な生活環境

ここで、モントリオールという都市の特徴について少し触れておきます。都市圏の人口が約 400 万人とカナダの中で 2 番目の大都市であることは以前にもこのコラムに書きましたが、そうはいってもメガ・シティ東京のように際限なく街が広がり、鉄道の主要駅を中心としてあちこちに大小多数の繁華街が形成されているのとは違って、モントリオールはオフィス街と繁華街がまとまって市の中心部から東部にかけて一角に集中しており、中心部の繁華街を取り囲むように南北と西部に住宅街やモンロワイヤル公園などが広がっているコンパクトな構造の都市です。この規模が、快適な生活を送る上で絶妙な街の大きさと形状なのではないかと常々感じていました。人口 300 万人（右は当時の人口で、40 年後の現在では約 100 万人の増加により 400 万人超となっている）の都会でありながら、住居と職場の距離が比較的近接しており、交通渋滞も繁華街のごく一部に限られ、住宅街の周辺は緑地も多く、近郊のショッピングセンターやスポーツ施設なども充実しており、また自宅から郊外に出れば 1 時間程度でアクセスが可能なゴルフ場やスキー場などが 10 数か所もあって、平日の仕事も週末のレジャーもストレスなく生活することができたものです。もっとも、近年は人口の増加によってモントリオール島の各地域にも小規模の繁華街がいくつも形成されるようになって、都市としての規模も大きくなっています。これには、移民の増加が要因として挙げられるのではないかと考えられます。人口データの上でも、仏系、英系等の欧州にルーツを持つ住民以外の少数派に属する、いわゆる移民系の住民の割合は 80 年代初頭の 5%代から 30%超と大幅に増加しています。したがって、都市部の規模が着実な拡大を見せており不動産価格などをはじめ物価も全般的に上昇していますが（家賃などは 4 倍以上に増加）、それと連動して平均所得も伸びてきていますので、住みやすさの点では現在でもさほど変化はないと思われます。筆者は、87 年に離任した後も 5~6 年おきに同市を訪問しており、街の変遷を観察する機会もありましたが、その印象でも都市としての基本的な構造は変わっておらず、その魅力は失われていないと感じました。

海外生活と日本食

日本人として海外に暮らすとき、食の面で一定の基準となるのは現地に日本食レストランがあるか、日本食材が手に入るかどうか、というのが日々の食生活を考慮する上で重要な要素ではないかと感じていました。最初の任地イスラエルでこそ日本食材の手に

入らない環境で生活をしていましたが、それでも何らかの工夫により日本食もどきのサバイバル料理を作っていました（これは、日本食以外に調理の知識がなかったことが理由でしたが…）。海外滞在も、数週間から数か月程度であれば日本食なしでも何とか我慢して凌げますが、年単位の生活で日本食が身近にないというのはなかなか辛いもの。それほどに、幼少期からの舌が覚えた味覚からは逃れることはできないことを実感したものです。その点では、アンカレッジに 10 軒以上の日本食レストランがあったことは甚だ有難く感じたものでした。

筆者が在勤していた当時のモンリオールは、北米の大都会にしては在留邦人数もそれほど多くはなく、ケベック州全体でも千人に満たない数でしたし、日本からの直行便もなく旅行者の数も限定的でした。それでも、経済関係面での結びつきは緊密で、現地の進出日系企業も 30 社近くあり、うち数社はモンリオールに工場を有する日系メーカーでした。また、ケベック州政府自体も、既にその頃から東京に州政府の連絡事務所を設置しており、日本とケベックとの経済関係強化、新規旅行者の掘り起こしのために観光プロモーションを打つなどの活動を展開していました。そのような状況が背景にあったか、現地では日本食への関心も高まっていた時期で、日本食レストランが大小合わせて 12~3 軒ほどありましたが、いずれの店も味のレベルは高く、レストランの客の半数以上はカナダ人であったように思います。因みに、在勤中に行きつけだった日本レストランは 4 軒ほどあり、目的に応じて使い分けていました。例えば、空腹のときには家庭料理のような定食がメインの店、お酒が飲みたければ居酒屋風の店、仕事上の会食や出張者のアテンドなどではスシや天ぷらなど定番の日本食を出すビジネス向きの店、といった具合です。いずれの店でも、行きつけになると店のオーナーとも親しくなって会話を交わすようになりました。そのうちの 1 軒が「Sakura ガーデン」で、ここは 1980 年代にトルドー元首相がひいきにしていた店と常々オーナーから聞かされており、実際に子供連れのトルドー氏を見かけたことも何度かありました。2019 年初頭に NY からモンリオールへ出張の機会があり、この店を久しぶりに訪れて再会したオーナーとひとしきり話をしましたが、元首相の息子のトルドー現首相が今でも時折訪れているとのこと。在勤当時に見かけた元首相の子供が現在の首相になったのかと、妙に感心してしまいました。トルドー首相のツイッターなどを覗いてみると、確かにこのレストランは同首相のお気に入りの店のようです。

日本食材の調達では、市内に日本食材の専門店が 1 軒あり、さらには中華街にあった中華食材店でも自炊に活用できる食材はいくらでも見つけることができ、独身者が自宅で調理をする分には日本食材で困るようなことは全くありませんでした。もっとも、総領事の公邸料理人や日本食レストランなどのプロの料理人にとっては、日本国内のように本格的日本料理のための専門食材が何でも自由に手に入る環境というわけにはいかなかったもので、皆さんそれなりの苦勞はしていたのでしょうが…。

今では、世界中どの大都市でも日本食レストランの 1 軒や 2 軒は必ずと言っていい

ほどありますので、最近の海外生活者にとっては日本食のありがたみはあまり感じられないかもしれませんが、当時を振り返ってみると、日本食をいつでも食べられるという安心感は、大げさではなく心の安定にも一役買っていたような気がします。その点では、日本人の舌になじみのある中華レストランの存在も同様に安心感を与えてくれます。モントリオールの中華街は、中国系の人口が少ない（2～3%程度）こともあってバンクーバーやトロントの中華街に比べれば極めて小規模ですが、それでも市内中心部に近い一角にしっかりと存在感を示していました。

グルメの街

当時、市内に何軒のフレンチ・レストランがあったのか正確な数は分かりませんが、生活していた感覚としては高級フレンチからビストロなどの手軽なものまで含めれば、市内の至るところに無数にあったように感じました。モントリオールに着任した日は12月初旬の夕刻で、ホテルのチェックインを済ませてクリスマスのイルミネーション華やかなダウンタウンをひとしきり歩いた後、当てずっぽうで入ったレストランがシーフードをメインにしていたビストロでした。確か、ブイヤベースのようなシーフードの煮込みを注文、料理は非常に美味でしたが、クリスマスの時期でレストランはビジネス客やカップルで満員、正直なところそんな雰囲気の中でビストロといえども夕食を一人で摂るとするのは寂しいもの、食事を終えると早々に引き上げたことを覚えています。まあ、着任当日に前任者が出張中で不在ということもあって一人で食事をする羽目になったという事情もあって、仕方なかったのですが…。それでも、そのレストランの味と雰囲気は気に入って、4年以上の在勤中に何度となく利用させてもらいました。

当時、本格的なフレンチ料理を堪能したければ、旧市街（Vieux-Montréal）がお勧めだと言われていました。モントリオールの旧市街は、石畳の古い街並みに市庁舎やノートルダム寺院など石造りの重厚な建造物が立ち並ぶセントローレンス河畔の旧港 Vieux-Port de Montréal に面した一角ですが、この地区に多数のレストランが軒を並べて市民や観光客の舌を魅了してきました。もちろん、フレンチ以外にもイタリアンやスパニッシュ、ポルトギースなど様々な国をルーツとする料理も楽しめました。特に、Daylight Saving Time（いわゆるサマータイム）を採用している夏季のピーク時は夜9時過ぎまで明るく、多くの人が開放的な気分になっていたのでしょうか、テラスで市民や観光客が食事をする光景をよく目にしました。ただ、旧市街は市内中心部からは少し離れたエリアに位置しており、価格もそれなり的高级レストランが多かったため、仕事帰りにブラッと立ち寄るというより、ビジネス目的のランチやディナーなどで旧市街のレストランを利用することが多かったように思います。いずれのレストランのメニューも値段は張ります。料理の内容もかなりヘビーで、「これ全部食べられるの？」と思えるほどの量でした。フレンチは、ソースが命ともいわれますが、ソースがヘビーだった

からそう感じたのかもかもしれません。

最近では、モンリオールのレストラン事情も変化しているようで、旧市街だけでなく、もっと市の中心部に近い区域にフレンチだけでなく様々なジャンルのレストランが数多く誕生しています。3年ほど前に訪れた際には、目抜き通りの Sainte Catherine 通りの近辺で、モダンな雰囲気のパルトガル料理のシーフード・レストラン、室内装飾の重厚なイタリアン・レストラン、軽い雰囲気のアジア系フュージョン料理のレストランなどで夕食を摂りましたが、いずれのレストランでも調理技法が凝っており、「これ、まるでフレンチ料理なのでは？」と思わせるような洗練された料理ばかりで、十分に胃袋を満たしてくれました。

フレンチ料理のあれこれについて蘊蓄を語るほどには精通していませんし、本場のフランスと比較してどうだというようなことも十分な知識は持ち合わせていませんが、モンリオールは、カナダ産のビーフ、ポーク、チキン、ダックなどの肉類やチーズなどの乳製品、野菜、大西洋で水揚げされるサーモン、スズキ、舌平目、鯛、タラなどの海産物もあって食材は豊富、新鮮な素材を生かした料理が特徴といわれていました。特に、夏場の6月ごろが旬のロブスター（オマール・エビ）はフレンチ料理に限らず多くのレストランで定番の食材になっており、グリル、ボイル、スチームで調理するのが基本で、さらに様々な調理技法を加えて提供されるロブスター料理はモンリオールの夏の風物詩ともいえるものでした。個人的には、グリルしたものを溶かしバターのソースでいただくシンプルな食べ方が好みでしたが…。ロブスターは、ハンマーのような巨大な欠足があるのが特徴で、カナダのノバスコシア州やプリンス・エドワード島あたりから米国メイン州、マサチューセッツ州辺りの大西洋沿岸で水揚げされますので、もちろんこれらの地域でも現地の名物料理になっています。ロブスターを自宅で調理する家庭も多く、スーパーの魚介売り場にも活けロブスターがずらりと並べられていたものです。他にも、オイスターやチェリーストーン・クラム（ハマグリ的一种)などの生食、冬場には大皿に山盛り出てくるムール貝の白ワイン蒸しなども堪能しました。また、市内の魚介類専門店ではウニも売られていましたが、大西洋産のウニは棘が緑色なのが特徴です。日本食以外のレストランでウニが提供されているのを見たことはありませんでしたが、総領事公邸での会食では和食専門の公邸料理人が食材にウニを用いた料理をよくメニューに加えていたことが思い出されます。

食材が豊富なことは、食文化が発展する上では欠かせない条件だと思いますが、それに加えてモンリオールはフランスの食文化の影響を色濃く受けており、さらには世界各地からの移民が持ち込んだそれぞれの食文化と地元の豊富な食材が融合して独自の食文化を形成していると感じます。また、外食産業の流行りすたりは何処の国でも同じで、今までであったレストランが消えて新たなレストランが誕生するという現象は日々起きており、人々は常に新たな味を求めているということなのだと思いますが、モンリオールでもそれは同じです。何年かおきに訪れてみると、在勤当時にあったレストラン

で今も残っているのは少数で、3年前に訪れた時には大分様変わりしていました。それは、レストランの看板が変わったというだけではなく、メニューの内容もさらに洗練されたものにパワーアップしています。当方も、何十年かの人生経験を経て舌の方もある程度は鍛えられてきているつもりになっていましたが、出された料理は事前の想像の域をはるかに超えるレベルに仕上がっていました。

現在では、モントリオールがグルメの街であることは、ネットに溢れているカナダ旅行に関する情報などで盛んに紹介されていることから、カナダに関心のある日本人の間にはある程度は広まってきていると言えるでしょう。ただ、カナダの中でもケベック州は豊富な観光資源があるにもかかわらず、米国や欧州、アジアの近隣諸国に比べると、日本人の海外旅行の目的地としては知名度の点でまだまだ開拓の余地があるように思います。それでも、かつてはバンクーバーやトロント、或いはNYやシカゴなど米国の都市でフライトを乗り継がなければ辿り着けなかったものですが、2018年には成田モントリオール間の直行便が開設されましたので、カナダ東海岸も日本人にとってより身近になりました。

昨年来のコロナ禍で、観光業界は大打撃を受けました。特に、国際航空路線は軒並み縮小、減便を余儀なくされ、航空業界も一時は瀕死の状況にありましたが、ワクチン接種状況が進展し、感染状況も落ち着きを取り戻していることから、国境を超えた人の移動も回復傾向にあり、日本・カナダ間のフライトも再開しつつあります。今のところは、ビジネスでの渡航が中心で、日本人の海外旅行は未だ低調ではありますが、治療薬、予防薬等の開発、承認プロセスにも進展がみられるなど光明も見えてきており、近い将来、多くの日本人が海外旅行を楽しめるような状況も到来することが期待されます。筆者としては、いつの日か再度モントリオールを訪れて、ケベックの雄大な自然と歴史的な観光地巡りを楽しみつつ、美味しい料理に舌鼓を打ちたいと願っているところです。

おわり

(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。