

(聞き取り調査資料1) 世界の弁当

岩 城 万里子

はじめに

ここで公開するのは、世界の弁当を調査する有志の集まりのひとりとして日本に滞在する外国人に弁当についてインタビューした資料の一部である。

筆者は、この調査を通じて世界の弁当、およびそれに代わる昼食の内容等を把握し、都市化にともなう食生活の変化について考察した。

日本以外の諸外国には、昼食用に弁当を持参する習慣は比較的少ない。ヨーロッパでは一日二食であった生活のなごりから、朝食は軽く済ませ、昼食を家族とともに時間をかけてたつぷり食べるという例が多い。ところが都市化の進行とともに、限られた時間内で昼食をとる必要が生じ、サンドウィッチの携行などが日常化してきたという。

朝食はしっかり食べたほうが体にいいと栄養士が指導するよ

うな一日三食の習慣の始まる過程を考えるためにも、引き続き本調査を進めるかたわら、各国の食文化の記録として、聞き取り調査の内容を整理しておくことが本資料の目的である。

1 資料について

食生活は時代によって変化する。そこで本調査では、外国人留学生を中心に、できる限り二十〜三十代という年齢層の若者にインタビューするよう努力した。それによって、資料に記録されている食習慣は、一九七〇年代〜八〇年代にかけての食事内容となる。世界中の弁当を調査するという当初の目的の中間段階ではあるが、今後の研究の基礎資料とするために、ややたどたどしい日本語表現もそのまま記録した。

2 中南米地域資料

グアテマラ共和国

マリオ・エンリケ・リオス・モンテ (Mario Enrique Rios Mont 一九三三年生れ) グアテマラ大司教区補佐司教、大司教区人権事務所代表。同人権事務所初代代表ヘラルディ司教とともに、カトリック教会の活動の一環として、グアテマラ歴史的記憶回復プロジェクト(通称レミー)を推進し続けてきた。一九九八年度多田謠子反権力人権基金賞受賞のため来日。

習慣はだんだん変わってきている。だけど自分が学生だったときの日課で、午前中、学校へ行つて帰ってきてごはんを食べて、また学校へ行つて帰ってきて食べるという習慣がありました。家で食べていました。

今は、サンドイッチみたいな、パンぐらいな簡単なものを学校で食べておいて、わりあい早めに帰ってくるというサイクルに変わってきています。

——— おうちでは何を食べておられたんですか。

食事は今と同じです。フリフォーレス(豆)、パパス(じゃがいも)、トルティージャ(とうもろこし)。だいたいそれを全部食べるのがふつうなんだけど、お金がなければそこまでは

いかない。あるときにはトルティージャだけ、そこにチリ、塩をまぜて食べるのが習慣です。

——— これはグアテマラの古くからの食べものなんですか。

全部トウモロコシから、飲みものも作るし、いろいろな種類、やわらかいものやかたいもの、いろいろあります。だいたい食事のベースというのがトウモロコシです。ミゲラ・ヘレサステューリアスというグアテマラで文学賞をとった人が言うには、グアテマラ人のことをトウモロコシの人間だとか。

——— ピクニック、そういう機会にお弁当を持っていくことはないんですか。

家族とか学校からとかで行くピクニックはよくありました。そのときにはトルティージャとか、たまご茹でたものとか、フリフォーレスはふつうスープの中に入っているんですが、そのときはうんとかためにして、粉にしておかためたりしたのを持って行つて田舎で食べます。十一時ぐらいに食べてしまつて、十二時ぐらいには戻ってきてまた食べます(笑)。

——— 入れものに入れていかれるんですか。

いいえ。

——— 昼食の習慣はないと聞いたことがありますか。

十二時から十二時半には食事の時間があります。夕食は五時半か六時ごろ、朝食は七時ごろで、八時には学校へ行つて、日本のサイクルと同じですよ。

ふつうの人たちが一日三食食べられるかって言ったら、我々

の時代っていうか、私が学生だったころは食べられてました。

うちは九人の男性と四人の女性で構成された家族だったんですけど、父が全員のために二五セントルで十三人が食べていました。今は子供が五ケツアル持つて行っても水が飲めるぐらいです。一ケツアルの四分の一が二五セントルですから。二〇ケツアルが一円です。一セントルで子供のころは遊べたんです。

父は学校へ行くときはいつも靴をきれいにしていなくてはいけないと言っていました。だからその一セントルでバナナを買って、バナナを食べてからそのバナナの皮で靴をみがいて学校へ行ったんだ(笑)。

(一九九八年十二月十九日談)

グアテマラ共和国(チマルテナンゴ県)

オフエリア チリシユ (Ofelia Chirix 一九七一年

生れ) 聖カルロス大学で文化人類学を専攻する五

回生。グアテマラシティに暮らし、卒論を準備中。

グアテマラ歴史的記憶回復プロジェクトのアニメーターをつとめ、聞き取り調査を四冊の単行本にまとめた。一九九八年度多田謡子反権力人権基金賞受賞のため来日。

マヤ人(グアテマラ原住民、インディアナのこと)はグアテ

マラの西部にたくさん部族があって、それぞれに生活の仕方が違います。わたしは、チマルテナンゴで育ちました。農村です。そこでは、ポータブルランチ、お弁当の習慣はありませんか。

普通のマヤの農民の暮らしですと、だいたいお母さんが早く起きて、トルティージャつてご存知ですか? あれを準備して、朝三時ごろからバタバタやって、それを昼食としてダンナにもたせる。トルティージャを何枚かと、塩だけ。普通は何もつかない。

何かに包むんですか。

朝、薪をおこしてトルティージャをやるわけですよ、それで包むのは、マゲイというリュウゼツランの大きな葉っぱに…。

飲み物は?

水だけで、何か栄養のあるものもっていけない。

トルティージャは何枚くらいですか。

トルティージャだけでおなかいっぱいにするので十〜十五枚ぐらい、トウモロコシのトルティージャ、ただ焼いただけ。マヤの人は昔からトルティージャの人って、トウモロコシの人間というふうに言われるんです。トウモロコシだけ食べて生きています。

お弁当ということばはありますか。

モラルテ。包むものという意味です。スペイン語です。

お昼休みのある学年の子は、お昼ごはんはどうする

んです？

最近政府は学校給食を始めたんですけど、それは都市部だけで、農村部や都市のスラムだとまだ給食センターがない。家に帰って食べる。

——そのときもトルティージャですか。

普通給食ではビスケットが出るけど、それだと地域で取れるものではないし、マヤの食習慣にあっているものではないので、給食なんか食べないほうがいいと普通は考えている。

あと、ほんとうに貧しい人はお昼がないので、朝と夜だけで、二回しか食べない。自分たちは畑で採れるものを食べている。栄養状態は決してよくなくて、自分たちは小さい畑でトルティージャが十分にはできないんですね。それを補うためにいろんな葉っぱ、葉ものの類を食べている。何種類か、人間の口に入れることのできるものを、トルティージャとコーヒーと混ぜて。

家畜を飼ってる家もあるんですけど、豚とか七面鳥とか、でもそれは売るためでなかなか食べる機会ない。

今わたしはマヤのコスモロジーを勉強する「マヤ人女性グループ」というのをつくって調べてるんですけど、マヤ文化の中でも男性が食べるもの、女性が食べるものが異なるわけで、その違いというのを調べ始めている。たとえば鶏が一羽手に入ったとして、その鶏肉のおいしい部分は男にやって、残った部分を女性が食べる。だからマヤの女性は貧血が多い。男のほうが力が強いのは当たり前で、いいもの食べてるから（笑）。

もつとお金があれば、この地方の食べ物はとてもおいしいんです。トルティージャも塩だけではなくて、豆料理やチーズ、チリと一緒に、鶏を食べることもありました。ぜひ一度グアテマラの料理を食べてみてください！

（一九九八年十二月十九日談）

3 アフリカ地域資料

マリ共和国

ムーサ・デンベル (Moussa Dembele 一九六七年生れ) バマコ出身。長身でキリッとした顔立ち。中国で建築の勉強を終え、一九九六年に来日。京都工芸繊維大学工学部にて研究中。

——バマコは、山とか川とかそばにありますか。

バマコの風景が、山が少ない。あります、でも少ないです。木があります。川もあります。アフリカの長い川、ニジェール川が、マリに、バマコとかたくさんの街に。すごく大きいです。

水はにごってるんですけど、澄んでるんですか。

透明。でも場所について水の色が変わります。バマコは透明。魚もできます。

——釣りをしたりするんですか。

そうそう。

食べるんですか、その魚を。

うん。おいしい。すごく食べます。マリの経済、フィッシングがすごく必要です。マリの資源とか。でも川だけ。マリから海までほかの国がありますですから。マリはちよつと真ん中。最近では人工海ができました。でもこれは、トランスポーターション(輸送)のときだけ。なかでは二つ目、川があります。セネガル川も。

バマコに畑はありますか。

ファーム(農場)ですか? バマコの真ん中じゃなくて、バマコのそばにあります。

ムーサさんは街のほうで…。

田舎もいったことがあります。

お弁当ですが、マリにはお弁当があるんですか。

日本のお弁当みたいのありませんと思います。でも、食べものもってあそここの場所行く、あります。ピクニックとか。それはフランス語の影響があつたからです。たくさんの人、たとえば遊びのため、たくさん食べもの作つた。あとで持ってきます。ずっと一日とか、外で食べながら話したり遊んだりします。

入れものは、プラスチックとか葉っぱとか、何に入れているんですか。絵で書いてもらえませんか。

エッヘヘ(照れながら)。プラスチックはいろいろな形があります。すごく簡単な形。ちよと長いですから。あと、カバー

がありますね。あと、このカバーしたら、あとでこれが(持ち手を指さしながら)持っていけます。

金属のものはないんですか。

あります。でもちよと高いですから。プラスチックのほうがふつう。いろいろな形があります。アフリカのなか作つてありますとか外国語もあります。あー、輸入したものも。

これをひとり一つ? それとも大勢で一つ?

たとえば、わたしたち小学校のとき、毎年とかピクニックしますですから。わたしは何が食べもの好き。あの食べもの作つた。ここで入つて自分が持つてきます。ほかの人も、それぞれに別の食べものを持つてきます。あとでみんな一緒に出します。友達の食べたり、わたしの食べる。

どんな食べものを持つていつてたんですか。

肉とか。あー。たとえば、鳥肉作つた。ここに入ります(入れものの底)。あとでほかの食べもの。アフリカです。クスクスとか。ほかのものも入れてできます。

鳥肉は塩味ですか。スパイスは?

塩もあります。鳥肉のはスンバラ。スンバラは絶対アジアなと思います。味がいいです。

お肉によく使うものなんですか。

そうそう。必要。毎日ぐらい。大きい植物のフルーツから作りました。パウダーです。こういう色です(木の机を指さしながら)。ダークブラウン。すごく大きい木ですから(絵を描きな

がら)。このフルーツでは人が食べます。食べたあとで、なかから種があります。それからスンバラが作ります。

—— フルーツは甘いんですか。

甘い。フルーツはネレといいます。木もネレ。ネレはおなすいたときじゃなくて、ちよと食べます。

—— チキンは焼くだけですか。

ううん。スチーム（蒸す）あります。マトンもします。マトン、日本にありますか？ アフリカ、マトンもよく食べます。それは、ラマ教の影響です。マトンいい肉。マトンも焼くとか蒸す。蒸すマトン人気あります。お弁当にも持ってきます。マトンとクススあります。

—— クススつて名前は知ってるんですけど…。

今有名になりました。

—— 何でできてるんですか。材料。植物ですか。

—— パンのマテリアル（材料）何というんですか。

—— 小麦粉（ファリーヌ）。

そう。ファリーヌから作りました。ファリーヌだけじゃなくて、ごはんもできます。ごはんをパウダーにしたらあとでクススにできます。ごはんじゃなくても、もうひとつあります。ミレット（もろこし）。たぶん日本ではありません。塩入れたら塩味になります。いろいろなスパイスを入れます。作り方では蒸しです。ここはファイヤーです（絵を描きながら）。ひとつのなべがあります。なべのうえ、もうひとつがあります。これが水が入っ

てます。これがクススのファリーヌがあります。ここここすごく（両手をぴったり合わせて）なります。ですから蒸すなります。カバーしなければなりません。こういうしたらたぶん1時間くらい。

—— 1時間も！

わかりません。でも、一時間と三十分くらい？ 時間かかります。あとでミックスしたりとか。一時間くらい、たくさん時間おいしい。

—— お弁当に入れると、クスス冷たくなってしまますよね。それでも食べるんですか。

それでも食べるんです。あと、アフリカではピクニックしたら、町のなか、だいたいじゃなくて外とか行きます。フォレスト（森）とか。あそこでファイヤー作ることもできます。そういうことができたなら、冷たいとき、温めるのもできます。

—— そのときはプラスチックじゃなくて…。

—— そうそう、金属のもの。プラスチックしたらヤバイですね。

—— ヤバイッ！ そんなことば使うんですか。

—— アハハハ。

—— 大学でも、ヤバイとか言ってるんですか。

—— ううん。大学でヤバイはヤバイね。

—— ハハハ。ではですね、スプーンとかフォークとか使いますか。

—— 今のときは、若いものスプーンもあります。でも前は、手で

食べます。それはアフリカの前の風習です。

ムーサさんは?

なんでも使います。おはしは中国のとき勉強になりました。でもアフリカでは、だいたい手とか。クスクス、手を食べるがすごく便利です。クスクスがすごく小さいですから。スプーン不便です。手のほうがもとと便利です。

どの指を使うんですか。

全部。あとでここ(てのひらを指しながら)があります。あとで口にもつていきます。これ、右手。

お弁当はクスクスだけですか?

ライスもあります。たとえば赤いライスとか。チリだけじゃなくて。ほかのいろいろな入れたら赤い。これはおいしい。

お弁当はだれが…。

作る? ママです。でも女の子なら自分の作り方ができます。わたしは作ったことがない。わたしはいい料理はできません。ママだけ。

飲み物は持っていますか。

持っています。今コココーラ。コーラも普及していますから。缶が多いです。でも昔では、コーラじゃなくて、、たぐさんのアフリカの飲み物があります。ビールとかみたいの。甘いし、ちよつと酒ものもあります。たとえば、デケ。デケはドリンクみたい。デケは、ミレットから作りました。でもフェルメンテーション(発酵)もあります。わかりますか? たとえば、今

日作ったら明日とか、三日とか、一週間。一週間あとですごくおもしろいフェルメンテーションになりますし。そういうドリンクは子供が好きです。年寄りの人も。

甘いんですか。

甘い。砂糖も入れます。でも、マリでは砂糖入れないし、甘いじゃなくてフェルメンテーションがあります。わたしの国のへん、西アフリカ、デケがすごく有名。ですから食べ物持ってきたら、他の人もデケ持っていきます。色はホワイトとレッドの間です。デケつくるときには、たぐさんのものが入っています。チリとかバター。カウ(牛)のバターの色がちよと黄色ですから。だからデケがそういう色になります。水も入ります。ミレットと塩と、あと、ほかの木。これも大きい木(絵を描きながら)です。木のリープス(葉)じゃなくて、フルーツでたら、あとでデケに入ります。名前はシラ。シラのフルーツ入ったら、フェルメンテーションの場合です。ちよつとレモンの味もあるし、甘いもあるし。

お茶みたいなものはないんですか。

ある。マリ茶。それもすごく有名です。その茶は緑茶です。中国もあります。マリの人、若い人集まったら、はじめのときはマリ茶で作ります。マリ茶作りながら話とか。わたしたちお茶が三回あります。一回がもつと濃いです。そのあと飲んでら、あとでお水を入ります。これは、七世紀のあと八世紀、マリがイスラム教伝えました。ですからお茶飲むの風習も始め

ます。今までマリが一九六〇年でインデペンデンス（独立）。ですから、マリだいたい人が、お酒だいたい飲まない。お茶だけ。若い人が集まったらお茶が作ることができます。お茶飲んだらみなさんすごく楽しになります。ですから、お茶がすごく必要ものです。今のわたしの寮がお茶の資料があります。あとで見せます。今は（絵を描きながら）電気コンロありますですから。まずお茶。中国の緑茶とか。マリも今作ります。インダストリー（産業）とかもあります。ですから、一回目水を入れて、あと十五分くらい。そのファイヤーはちよとちよと。プレートがあります。小さいのグラスに入っています。あとで、お砂糖入れて、ミントも入れて。グラスで人々が飲みます。あとで二つ目もお水を入れて、同じ方法です。三番目も同じ。三番目まで。三番目のときはすごく薄いですから、葉っぱとか捨てる。三回飲むんです。

——これはピクニックに？

そう。これ一番のこと。ですから、フォレストのなかでは、エレクトリカル（電気）のことないですから、木から。何？ 何？ シャルボウ（炭）。ピクニックのときお茶が一番必要です。だいたいアフリカではお茶の習慣、マリだけじゃなくて、たくさんそのへん、ニジェールとかイスラム教の行った国とか。葉っぱが違う、でも同じものです。

——野菜料理はないんですか。

サラダ。レタス。

——ここ（お弁当箱）に入れるんですか。

ううん。別。

——味つけは？

ビネガーとオイルと塩、ペッパーと。それぐらい。トマトとかきゅうり、キャロットとか。サラダのときは何でも。グリーンベジタブルズ。でもサラダ少ない。生で食べますですから。ほかの、たとえばロコ。バナナに形が似てる。でももつとものと大きい。これはフライ。味がすごく甘い。それとサラダ一緒に食べます。肉とサラダもできます。

——入れものの名前は何というんですか？

ボックス（箱）。たとえば、マリはお弁当は毎日するじゃなくて、たまにだけ。一年に一度二度三度だけ。何か楽しいことがある。みなさん友達でピクニックで準備します。そんなときお弁当持てきます。でも、だいたい学校行くときはお弁当持っていないせん。

——じゃ、マリにはお弁当という言葉はないんですか。

そういう認識はない。たくさんの方がしらないですから。それは食べものの入れたものとか。ものについて名前が違います。タッス（茶碗）とか。フランス語です。それは何でも、ごはんとかクスクス、タッスのなかに入れます。人はみんな同じタッスを使います。大きなタッス、たくさんのはんを入れます。肉も入れます。お弁当箱はボワット（箱）。ときどきプラスチックとか。素材の名前も使います。プラスチックボワットとか。

—— ちなみに、小学生とか中学生のときのお昼はレストランで？

ううん。だいたい家で。

—— 学校とお家は近いんですか。

遠くないです。歩いて十五分ぐらい。朝学校行ったら、八時始まります。あと十二時終わります。午後三時始めます。六時終ります。ですから、三時間ぐらいですから、家に帰りますと、食べます。食べ終わったらお茶作ります。

—— サービスはムーサさんがするんですか。

ときどき。誰もできます。有名ですから。男の子も女の子もできます。簡単ですから。好きなものから。家へ帰って食べるランチは、肉とかごはん。ごはんとソース。ごはんを作ったら、あとでソースを作ります。カレーみたい。でもカレーじゃない。有名なのは、牛のソースのファコオイとか、ヤサ。ヤサわたし作ることができます。

—— ビジネスマンのランチもお弁当ではなくて？

そう、家で。毎日ビジネスマンとか学校とか十二時まで。そのあと二時間ぐらい。家へ帰ります食べます。あとひとつもあります。会社七時から三時までとりあえず働き。家へ帰るのときは三時三十分。ごはん食べます。でも七時から三時まで、もちろんときどき、マリの会社の外でたくさんのことが置いています。たとえば肉。軽い食事置いています。だから会社の人十分くらいできます。あとで働きます。でもそういう食べもの

が大切じゃないです。ちょっとだけ。うちで食べるのが正しです。ファミリー一緒に毎日とか。だいたい他の人お父さんが待ちます。みなさんきたら食事に始まります。でも三時のときは難しいですから。みんなバラバラが食べます。

(一九九六年十一月二六日談)

4 ヨーロッパ地域資料

フランス領・コルシカ島

ジャン・ラマール (Jean Ramare 一九五五年生れ)。コルシカに住んだのは四才まで。大学生の両親の代わりに叔母に育てられた。ノルマンディ、マルセイユと移り住み、エクス・アン・プロヴァンスの美術大学へ。十年前に来日。『クラウン仏和辞典』の挿絵を描く。大阪日仏センターフランス語講師。

—— お弁当はなかったということですが、お昼はどうしてたんですか。

ノルマンディでは、家へ帰って食べてた。学校も会社も昼休みは二時間ぐらい。今は一時間か五〇分。

—— お母さんは何を作ってくれたんですか。

毎日変わるけど、一番よく食べたのはステーキとポテトフラ

イ、スープ、バゲットも。小学校と高校のときは食堂でも食べた。スタッフが毎日決めたメニューね。おいしくなかった。外で食べる多かつたのは、昔はステーキとポテト。今は食べる時間が短い、だから街ではパスタフードだいが増えた。だから会社で食べる人はほとんどサンドウィッチを持っていく。大きさは人によるね。喫茶店で買うサンドはバゲットの三分の一。はさむのは好みによる。バター、ハム、サラミ、チーズ、チーズにはいろんな種類がある。今のサラダ・サンドウィッチは有名になってきた。トマト、たまねぎ、レタス、ツナ、きゅうり。昔はなかったね。

——生野菜は昔食べなかったんですか。マリの人はサラダはヨーロッパの影響だと……

そう。生野菜は前菜になるね。南のはドレッシングにオリブオイルを使う。北の人はサラダはそんなに食べないかな。季節による、地方による。それは違う。夏はトマトが多くて安い、北のほうではレタスとかね、もつと北のほうではポテト・サラダもある。北のほうではトマトは珍しかったね、若いとき。

——ピクニックに行かれることは？

ノルマンディーでは雨が多かつたから行かなかったね。プロヴァンスでは行つた。山でも海でもどっちでも行きやすい。両親と出かければレストランに行つたね。友だちとはちよつと息ぬき。パンとチーズ、ハム、ソーセージ、パテ、トマト、こんなものね。手で食べる。箱はないね。バスケット、かばんか、ビニー

ル、ポケット。日本の弁当は箱があつて家で準備をする。フランス人は料理はしないね。パン屋さんやスーパーへ行つて、缶詰のイワシとかツナ。

——コルシカ島の思い出深い料理はありませんか。

まず、昔のことと今のことはだいぶ違う。昔は、コルシカにあるものしか食べなかつた。今はなんでも見つける。フランス人はどこでも同じ物を食べるんです。

コルシカは、まず野菜ね。季節による。春夏と秋は生野菜が多かつた。トマトが多かつたから、トマトソースはよく食べた。パスタとかナスに。冬ときは栗と豆と豚肉をよく食べた。栗はそのまま食べるか、ケーキ作つてね。

昔はそれしかなかったね。豆はたいへんな料理。二四時間水に入れて、あとはスープにした。塩味。コルシカ人はスパイスはあまり使わないね。コショウはよく使う。豚肉はよく食べる。昔は牛はなかつたね。あまり生の肉は食べなかつた。ハムとかソーセージとか、昔はね。魚の調理法は、北はバターを使う、南はオイル。だから昔の食事はね、パン、チーズ、豚肉のハムかソーセージ、ジャッキー、あとは栗と豆のスープ。そしてハントイングをよくするだから、猪食べて、山羊とか鳥、兎。とくに猪ね。

猪は殺してから一週間待たなければならない。すぐ食べたら堅すぎる。若いのはすぐに。十二時間ぐらいワインの中に入れてマリネね。それから一度マリネ液捨てて、またワインを入れ

て野菜。ハンティングは、隣の親戚とか友だちがする。一匹殺したらみんなにあげる。

——コルシカは山が近いんですか。

すぐ近くが山の所もある。栗の木が多い。オリーブは海の方。

ここはコルシカ語でカスターニーチャという。栗の国。栗の木はどこでもある。これしかない。昔は貧乏の人は栗食べたね。お金があつた人は別のもの。日本の栗よりもっと大きくって、甘い、質がよい。丸い。

コルシカではおもしろいピクニックが、それはコルシカだけかもしれない。三月から五月にするね、海のところ。ウニをとりに行く。ウニはだれも買わない。みんなとりに行く。日曜日に行つて、そのときはね、パンとワインとウニのナイフ。ウニをとりに行つてパンにのせて食べる。コルシカのパンは、バゲットをあまり食べない。

——ウニはおうちにももつて帰るんですか。

禁止されている。そこで食べなければならぬ。

——日焼けするでしょう。

少し。あまり外にでないから。地中海において太陽はあまり好きじゃない。暑すぎるから。だから十二時から三時までシエスタ（昼寝）ね。

——日本にきて食べられなかった食べ物がありますか。

ないね。納豆も一週間に四回ぐらい食べる。いなごも食べたことがある、味噌で。

——えっ？

天王子で食べることができる。アポロビルの中。炉端焼あつて、ときどきいなごがある。おいしいよ！

(一九九七年二月八日談)

