

グローバルゼーションと食文化

松本 美鈴

<要旨>

グローバル化の流れは、世界各地の食生活にも影響を及ぼしている。今世紀に入り、世界的な日本食ブームのなかで、すしが世界から注目されている。本論文では、稲作文化圏で誕生し、日本を代表する食べ物であるすしを取り上げ、今日、世界の各地でどのようにすしが受け入れられているのか、その状況を把握することを目的とした。調査資料としては、2000年以降に出版された食文化に関する刊行物を用いた。その結果、世界の主要都市にスシレストランが出現し、現地の人でにぎわっていることが明らかになった。特に、回転すしの進出が目覚ましかった。また、日本のすしは、それぞれの国で現地化しながら受け入れられていた。その代表がカリフォルニアロールのような裏巻きすしであり、それぞれの地域で変容していた。

さらに、すしのグローバル化を促進したと考えられる二つの要因について考察した。その一つは、スシロボットや新形質米の開発という日本の技術革新であり、もう一つは、安全と健康というすしのイメージである。

キーワード：すし、裏巻きすし、回転すし、現地化

Keywords: Sushi, Inside-out rolled sushi, Sushi conveyor, Localization

はじめに

グローバル化の流れは、世界各地の家庭の食生活にも影響を及ぼしている。食のグローバル化といえば、アメリカ資本によるアメリカ的食文化の浸透、すなわち、コーラ、ハンバーガー、フライドチキンなどに代表されるファーストフードの世界進出をあげることができる。なかでも、マクドナルド・ハンバーガーは、その筆頭にくる食べ物である。マクドナルドは、1940年にマクドナルド兄弟がカリフォルニア州サンバナーディノに開いたハンバーガーのドライブインが始まりである。アメリカで誕生したマクドナルド・ハンバーガーは、現在120カ国以上で29,000もの店舗を展開している。2001年末の時点で、アメリカ合衆国以外の国における売上額は、マクドナルドの総売上額の50%を占めるまでになった¹⁾。

ところで、フランスのミシュラン社が2007年の東京に次いで、2009年には京都・大阪のレストランガイドブックを出版したことから分かるように、今世紀に入り日本食は世界的ブームになっている。そのなかでも、すしが世界から注目されている。今日日本で食べられているすしは、炊いた飯に合わせ酢で調味した酢飯を魚介や野菜などと組み合わせた

食べ物であり、その作り方から姿ずし、押しずし、箱ずし、ばらずし、握りずし、稲荷ずし、巻きずしなどがある。すしは、日本料理を代表する食べ物であるが、すしのルーツは日本ではない。すしは、東南アジアのタイ、ラオス、カンボジアなどの山地民の中で生まれた、米を利用した魚や鳥獣肉の貯蔵法に由来する。この貯蔵法が稲作とともに中国南部に広がり、やがて日本に伝わった²⁾。紀元前5世紀から3世紀の中国の字典『埤雅』では、「鮓」は塩と米で醸した漬物、「鮓」は魚の塩辛と説明している。同じ魚の塩蔵品でも、飯の有無で漢字を使い分けており、今日のすしのルーツは当然「鮓」である。日本では、奈良時代の養老2(718)年の法令『養老令』に、「鮓」という文字が見られる。アワビ、イガイ、フナなどの「鮓」が、諸国から朝廷へ貢納されていた。延長5(927)年完成の『延喜式』には、塩をした魚を飯と一緒に漬け込み、長期間ねかせて作るいわゆる「馴れずし」の記録が見られる³⁾。長期間ねかせておくと、塩漬け魚に加えた飯のでんぶんは乳酸発酵し、pHが酸性になり、単なる塩蔵品より魚の保存性は極めて高くなる。「馴れずし」には、乳酸発酵に伴う強い酸味、酸性下での魚肉たんぱく質の分解に伴う呈味性のアミノ酸やペプチドの増加によりうま味加わる。また、魚肉は酸変性により硬く締まり、たんぱく質性食品の発酵に伴い複雑な香気が発生する。その結果、「馴れずし」は、味、におい、口ざわりともに独特のおいしさを有する。平安中期の日本には「馴れずし」が存在していた。「馴れずし」は、琵琶湖周辺の鮓ずしのような形で今なお伝えられている。「馴れずし」を作るには半年以上おかなければならず、時間がかかる。そこで、室町中期、熟成期間を短くした「生馴れ」が広まった。飯の乳酸発酵により魚には酸味が生じるが、魚肉は生に近い食感を保っている。「生馴れ」の時代を経て、魚と飯のそれぞれに酢で直接味をつけてから漬け込み、より早く食べられる「早ずし」が工夫された。「早ずし」では、すし飯の存在が大きくなり、ご飯も食べるすしへと変化した。その後、すし飯を木枠につめて酢締めした魚などの具をのせて木の蓋で押して成型する「箱ずし」が登場し、19世紀初頭の江戸の町では、酒粕から作った糟酢を添加した酢飯を握り、その上に酢締めした魚をのせて作る「握りずし」が流行した。このようにして現在のすしの形は、江戸時代後期には確立した。

近代に入り、日本の大陸進出により多くの民間人が海を渡った。それに付随して、日本のすしは朝鮮半島に紹介された。そして、日本が大陸から撤退した後も、巻きずしは消えることなく、韓国の食生活に受け入れられた。韓国の巻きずしは、キムパプである。キムパプのキムは海苔、パプはご飯なので、直訳すると海苔ご飯の意である。卵焼き、ほうれん草、きゅうり、たくあん、ハム、炒めた牛肉などの具を、ご飯と海苔で巻く。ご飯はごま油と食塩で味が付けられている。また、海苔にもごま油が塗られている。日本の太巻きより少し細めの巻きすしである⁴⁾。日本の巻きずしとの違いは、すし飯に酢を使っていないこと、具に肉類を使用していることがあげられる。キムパプは、韓国の街角の屋台や軽食堂でごく普通に見受けられ、韓国の食生活の中に根付いている(写真1)。また、台湾は、太平洋戦争当時、日本の統治下にあったが、今日でも、さまざまな巻きずしが台北市中の露天で売られていた(写真2)。



写真1 ソウル近郊駅ビルのフードコートで注文したすし



写真2 台北市街地の朝の露天で売られていたすし

20世紀前半にみられる韓国や台湾におけるすしの受容は、不幸な戦争や侵略が直接要因となっている。本論文では、稲作文化圏で誕生し、近代日本を代表する食べ物であるすしを取り上げ、21世紀の今日、世界の各地ですしがどのように受け入れられているのか、その状況を把握することを目的とする。そして、すしのグローバル化を促進した現代的要因について考察を試みたい。

1. 日本のすしから世界の sushi へ

本章では、2003年から2008年にかけて（社）農文協から発行された『世界の食文化』シリーズ（全20巻）および（財）味の素食文化センターから発行されている「vesta」を調査資料として用い、1990年代後半以降の世界における“すし”の受容に関する記述を抽出し、日本のすしが世界の sushi へと変容している状況を明確にする。

『世界の食文化』シリーズは、世界の食文化を紹介した書籍であり、ヨーロッパ、アジア、アフリカ、オセアニア、北米、そして、中南米と広範囲に網羅している。執筆者は、文化人類学者、史学者、文学者などで、食文化に加えてその国の政治、経済、文化あるいは歴史が食文化の形成にどのように関わっているのか解説している。各地域における食文化の歴史そして現在の食文化がどのように変容しているかにも言及されている。一方、食文化誌『vesta』は、今年で創刊20周年を迎えた食文化専門誌である。民族学・史学・考古学・医学・哲学・経済学などさまざまな視点から食を眺め、歴史的な流れと地域的な比較の中で現在の社会のありようを考え、さまざまな食に関する情報を提供している。

（1）アメリカのすし事情

アメリカは、早くからすしに接していた。1960年代にはロサンゼルスのリトル東京に本格的なすし料理店が登場した⁵⁾。1960年代後半には、ざん新な巻きずしであるカリフォルニアロールが考案された。カリフォルニアロールは、生の魚が食べられない現地の客のため

にアボカドと茹でたカニを具にして、海苔を内側にして飯で巻いた裏巻きずしである。海苔がカーボン紙にしか見えず、黒い色に馴染めないアメリカ人には、海苔が直接見えない裏巻きは、受け入れやすいすしであった。巻物はネタを自由に組み合わせられるので、すしの種類を広げた。アメリカ人にとって食べやすいすしが考案されたことで、1980年代にはロサンゼルスを中心に最初のスシブームが巻き起こった。一方、ニューヨークでも、今日、すしは定着した食べ物となっている。ニューヨーカーにとってすしと言えば、やはり裏巻きずしであり、一番人気は、カリフォルニアロールである。このようにすしがブームといっても、生の魚介類に抵抗があるアメリカ人は、まだまだ多いようだ。

アメリカのすしは、スシロールとして独自のスタイルを発達させた。スシロールはバラエティーに富んでいる。レインボーロールは、赤身や白身の刺身を貼り絵のようにずらしながら飯にまきつけた巻きずしである⁶⁾。ドラゴンロールは、薄切りにしたアボカドを外側に巻きつけた巻きずしであり、アボカドの緑と黄色の縞模様が龍に似ていることが名前の由来である。スパイダーロールは、ソフトシェルクラブのフライを内側に巻き込んだすしであり、巻きずしからはみ出したかにの脚が蜘蛛の脚のように見えることからこの呼び名がついている。テリヤキロールは、アメリカ人の好みである甘辛い鶏の照焼きを巻き込んだすしである。また、うなぎの蒲焼を芯にして巻いたすしにてんぶらの衣をつけて揚げたものまで巻きずしとして提供されている。このようにアメリカのすしは多彩で、それぞれの地域に適応したすしが工夫され、確実に現地化していることが窺える。

ニューヨークでは、日本食以外のレストランですしを提供されている。韓国レストランでは、焼肉と一緒にすしが食べられる⁷⁾。韓国には生魚文化があり、日式料理としてすしの人気が高いので、客にとって便利なのであろう。また、火を通した料理しか扱わないはずの中国レストランでもすしを提供されている。油っぽい中国料理とさっぱりしたすしが一緒に食べられるので、ニューヨーカーにも評判のようだ。さらに、ユダヤ人が利用するスシレストランも出現している。ユダヤ教ではヒレやウロコのないものは食べてはいけないという食物規制があるので、本来の日本のすしは制約の多いやっかいな料理である。そこで、戒律に厳格なユダヤ人でも食べられるスシレストランが登場した。ここで用いるすしのネタは、マグロ、サーモン、白身魚、イクラと数が限られている。また、ラバイと呼ばれる宗教指導者が、戒律にのっとって料理が作られているか常に監視している。このように、世界の食を受け入れているニューヨークでは、それぞれの国の食文化や宗教を乗り越えてすしを提供する外食産業が展開されている。これもアメリカにおけるスシブームを反映した現象であると推察される。

すし屋は、板場にいますし職人と客が長い板状のカウンターを挟んで向き合うという特殊な空間を演出する。すし職人は、注文する客の目の前で、鮮やかな手つきですしを握っていく。このようなすしの営業形態は、アメリカ人にとってエンターテインメントと受け取られているようだ。スシカウンターの向こう側にいる料理人の動きがパフォーマンスとして注目を集めている。ニューヨークの韓国や中国のレストランでもスシカウンターを設置

している。そして、料理人のパフォーマンスをエンターテインメントの一部と考えたユニークなスシレストランが数々登場している⁸⁾。大音響のロック音楽が常にかかっているロックンロール・スシ、注文したスシを店員がタップを踏みながら客に出すタップ・スシなど、単に食べ物を提供するのではなく、すしがエンターテインメントに役かっている店もあるようだ。

(2) ヨーロッパのすし事情

イギリスですしが広く一般に受け入れられるようになったのは、ここ20年のようである⁹⁾。1991年に日本料理店から独立して弁当屋をはじめた日本人がすしのデリバリーを始めた。1994年には、ロンドンの名門百貨店『ハロッズ』の食品売場にスシ・バーができた。その後、イギリス人の起業家たちによりすしのパック販売や回転ずしの店が相次いでオープンされた。

旧植民地の住民が移住しているロンドンは、エスニック料理天国である。日本料理も典型的なエスニック料理であるが、エスニックとしては高額な料理の部類であった。しかし、1990年代に出現した回転ずしは、これまでより安価で、手軽にすしを提供することを可能にした。このようなすしの調達方法の多様化が、今日、イギリスロンドンですしがブームになった一因と推察される。

ロンドンのスシブームは、ドーバー海峡を挟んだフランスに波及した。1990年代までは、フランスに出店している日本料理店は、フランスに留学した学生や駐在員を対象としたものであった¹⁰⁾。現在の日本料理店は、現地人を主な客としており、経営者も日本人でない場合が多い。日本料理の中でも特にすしが人気である。1999年、シャンゼリゼの近くにお洒落な回転ずし屋が開店し、セレブたちで繁盛した。その後、パリでは、スシバー、すしを出す日本料理店、パックずしを店頭販売する店が急増した。現在では、デパートやスーパーマーケットですしが売られるのは当たり前のことになっている。そして、パリの三ツ星レストランのアミューズに握りずしが出されるまでになった。さらに、ドイツとの国境に近い、ライン川のほとりにあるフランス内陸部の町ストラスブルでは、握りずしや巻きずしの冷凍ずしが売られている¹¹⁾。

今では、「今晚、おすしにしましょうか」という言葉が交わされるほど、フランスパリではすしがブームとなっている。なかでも回転ずしが流行しており、フランスにおける回転ずしの進出をジャパニーズ・マクドナルドである¹²⁾と北山は指摘している。なお、エキゾチックな食べ物であるすしを購入する消費者は、高学歴、高収入、都市部生活者が多いようである。

スペインマドリードには、1970年代初には「ミカド」を初めとする数件の日本レストランしかなかった¹³⁾。当時の日本レストランは、現地のスペイン人が利用するのではなく、日本の商社マンが利用した。現在、マドリードには30数件の日本レストランが出現しており、すし愛好家が増えている。こうしたなかで、すしをさまざま食事形態で提供する新しいタイプのレストランが現れた。例えば、マドリードのセラーノ通りには「スシ&パス

タ」というレストランが出現した。この店の夜のコースメニューは、味噌汁、寿司、サラダ、タイ風ムール貝炒め、アサリとエビのパスタ、アイスクリームまたはコーヒーという組み合わせであった。ここでは、すしは前菜として扱われている。このレストランは、比較的若いビジネスマンや女性たちの間で大流行のようである。このようなスペインにおけるすしの人気は、外食に留まらない。すしは、中食にもかなり浸透しているようである。マドリードのスーパー VIPS では、「コトブキ」という商品名で、メヌー・ベントウとして握りずしと巻きずしを組み合わせたすし弁当を販売している。さらに、バレアレス諸島の小さな島であるメノルカのマオンの市場では、醤油、わさび、巻き簾などの巻きずしセットまで売られていた。スペインは、日本人が長期滞在する地域として人気のある国であるが、スペインの小さな島で、すしを自宅で作って食べる内食も始まっているのだろうか。

ドイツでもすしはブームである。ベルリンには、日本食レストランが104軒あり、そのうち店名からすしを提供していると推察される店が57軒である¹⁴⁾。このように首都ベルリンには多くのスシレストランが出店し、繁盛している。ベルリン最大の繁華街であるポツダム広場の周辺には、スシレストラン、スシバー、あるいは、フードコートのスシコーナーと店の形態はさまざまであるが、いずれも回転ずしを提供している。また、タイ料理や韓国料理のレストランでもすしを扱うことがあり、その数は決して少なくない。さらに、観光名所付近にある中国料理の屋台でもパックずしを販売している。パックずしはスーパーマーケットでも売られている。ピザのように、宅配のすしも利用されているようだ。このように、ドイツベルリンでも、外食としてだけでなく、中食としてもすしが浸透している。

ヨーロッパ各地のすしは、比較的日本の伝統的な握りずしのスタイルを維持しているようである。店頭販売されているパックずしには、サーモンやマグロ、エビなどが使われている。ただし、すしのサイズは、日本の平均的な握りずしより大きいようだ。ヨーロッパの人のすしの食べ方は、ワサビをたっぷり溶いた醤油の皿に握りずしをどっぴりとつけ、さらにネタの上に甘酢しょうがをたっぷりのせて、箸で崩しながら食べる。こうしたすしの食べ方は、アメリカ人と同様であり、日本を除いて、世界共通のすしの食事作法になりつつあるようだ。

以上のように、すしのグローバル化は、外食あるいは中食としてヨーロッパ規模で進行していることが窺える。人や物が国境を越えてますます流動化しつつある今日、食材、料理、食情報そのものも国境を越えて交流することは自然な流れである。

(3) ロシアのすし事情

法律が改正され、協同組合形式による小規模ビジネスが可能になった1987年以降、集客力のあるレストランが出現しはじめた¹⁵⁾。現在では、次々と新しいレストランが開店している。伝統的なロシア料理のレストランに加えて、日本レストランも出現している。日本料理店「やきとり」には、すしカウンターがあり、現地人が器用に箸を使いながら握りず

しを食べている。ただし、その寿司を握っているのは、カルムイク人やブリヤート人である。

旧ソ連時代には、外食の形態は「レストラン」と「ストローヴァヤ」の2種類に分類された。「ストローヴァヤ」は、工場や企業や大学などの食堂のことで、セルフ・サービスが基本であり、定番で質素な料理を提供し、料金も非常に安く、庶民が利用する食堂である。一方、「レストラン」は、中身の實質はともかく、値段が高く、庶民にとっては、身近なものではなかったようである。旧ソ連時代には、ハレの食としての外食は庶民にとっては一般的なことはなかった。しかし、今日では、レストランで外食することも、さらに、外食してすしを選択することも珍しいことではないようである。

(4) アジアのすし事情

中国北京では、1993年以前は、北京飯店という最高級ホテルに、「五人百姓」という日本レストランがあるのみであった¹⁶⁾。当時の日本レストランは、駐在員などの日本人客が利用するところであり、現地の中国人が入るとしても日本人に連れられてというものであった。その後、王府飯店内に「Inagliku」、中国大飯店内に「鴨川」、首都賓館に「京樽」、「三越餐厅」、建国飯店に「建国中鉢」、長富宮飯店に「桜」、新世紀飯店に「雲海日本餐厅」など、日本レストランが次々に出現し、日本料理を食べる中国人を見かけるようになってきた。なかでも、高級幹部の人たちは、日本料理を好むようだ。

回転ずしは、北京では1998年に「福助」が出現した。広州では、1996年に「大禾寿司」の一号店が出店し、2000年には、6号店がオープンした。上海には、「元禄寿司」と「SUMOSUSHI」が出店している。中国の回転ずしは、香港、深圳、広州、上海へと北上し、北京にも出現するようになった。回転ずしでは、サーモンの握り「三文魚」、マグロの握り「吞拿魚」、しめさばの握り「醋青魚」、イカの握り「墨魚」、タコの握り「八爪魚」、カニカマの握り「蟹柳」、卵焼きの握り「甜蛋」、稲荷ずし「腐皮」、軍艦巻きに缶詰のとうもろこしをのせた「玉米」、いくらの軍艦巻き「三文魚子」などが提供されている。

加熱してない、冷たい料理は食べない一般の中国人には、生魚と冷たい酢飯を組み合わせたすしには抵抗感が強いはずである。回転ずしは、中国の一部の大都会に出現しているのみであるが、現地の人に人気があるようだ。ケンタッキーフライドチキンやマクドナルドのハンバーガーと同様に繁盛している。また、沿岸部の大都市への「便利店」と呼ばれるコンビニの普及も見逃せない。日系のローソンや台湾系のファミリーマートのようなコンビニでは、日本と同様に巻きずし弁当を販売している¹⁷⁾。

このような、コンビニや回転ずしで提供されるすしは、中国の都市部の富裕層、あるいは、若い世代に、外食や中食として受け入れられているようだ。

韓国に日本料理屋が出現したのは、日本の植民地時代以降である⁴⁾。1980年代に入り、日本料理店が増加し、1999年にはソウルに出店した日本料理店の店舗数は、4,246店のピークに達した。回転ずしが最初に入ってきたのは、1980年代中葉からである。この時期は韓国の外食産業の隆盛期に当たり、回転ずしをはじめとしてシャブシャブ、串カツ、ノバタ

ヤキ（炉端焼き）、タッコチクイ（焼き鳥）などの新たな日本料理が紹介され、外食文化が一気に日本化した。政治上の日韓問題はともかく、食の日韓交流は拡大しているようだ。

タイにもすし屋が増えている¹⁸⁾。路上ですしを売る店を目にすることができる。路上のすし屋では、海苔巻きや人工のトビコをまぶした巻きずしを販売している。飯は酢飯ではなく、具は、生魚ではなく、カニカマや卵焼きである。

インドネシアジャカルタでは、つい最近まで、フードコートで提供される鉄板焼き、照り焼き、焼肉、天ぷらが代表的な日本食であった¹⁹⁾。しかし、数年前から、ラーメン、シャブシャブそしてすしが日本食として外食産業に出現してきた。なかでも、すしは子どもにも大人にも高い人気である。ジャカルタのショッピングモールやプラザに入っているすしチェーン店が繁盛している。ラーメンを提供する店（アジセン）では、ラーメンに加えてすしを提供している。

インドネシア人に人気があるのはカリフォルニアロールのような裏巻きのすしである²⁰⁾。巻きずしの具には、加熱したエビ、イスラムの教義にのっとってハラルの認証を得ている肉、野菜、アボカドが使われている。さらに、エビフライ、エビの天ぷら、チキン照り焼き、ビーフ鉄板焼き、揚げた麺なども巻きずしの具として用いられている。巻きずしの具は、インドネシア人の好みに合わせて変容している。生魚をのせた握りずしは、高級チェーンである「スシ亭」などで提供されている。しかし、生魚のすしは現地の人には人気がないようである。サーモン握りやウナギの蒲焼の握りなどが好まれている。このような外食に加えて、ジャカルタのような都市部では、家庭でもすしを作っている。すし飯の合わせ酢としてインスタントの調味料が売られている。また、巻きずし用の海苔も手に入る。海苔の代わりに湯葉で巻きずしを作る工夫をしている家庭もみられる。巻きずしの中身には、カニカマ、アボンという魚や肉のそぼろ、薄焼き卵、ツナを入れている。インドネシアでは従来外食はあまり盛んではなかったが、都市部の富裕層・中間層の若い世代の外食の選択肢の一つとしてすしに人気がある。外食ですしを選択している若い世代では、内食としてもすしを取り入れ始めているようだ。

以上のように、アジア諸国では、回転ずしの進出にともなってすし食が普及している様子が窺えた。

（５）中東のすし事情

1990年に内戦が終結し、復興が目覚ましいレバノンの外食産業は国際性豊かである²¹⁾。そのなかでも、スシレストランの進出は目覚ましい。この20年間に、「オオサカ」、「ショウグン」、「スシ・ベントウ」、「ヤーバーニー」、「ツナミ」などのスシレストランが雨後のたけのこのごとく増えている。また、「カイテン」という回転ずしが出現した。

どの店も現地の人で満員になるという盛況である。経営者は、現地人であり、すしを握る職人は、インドネシア人である。和服を着たフィリピン女性が注文を聞く。握りずしのネタは、地元地中海で調達されるものに加えて、遠方から空輸しているものもあり、マグ

ロ、タコ、イカ、エビ、ハマチ、シマアジ、シメサバ、ウニ、ホタテ、アカガイなどが揃っている。巻物は、カリフォルニア巻きのような裏巻きが主流である。

レバノンだけでなく、中東のアラブ諸国ではすしは抵抗なく受け入れられつつある。イスラム教やユダヤ教では、宗教上の禁忌から肉類の食物規制が多くみられる。しかし、魚を食べるすしの場合にはそのタブーから上手に免れているようだ。

(6) オーストラリアのすし事情

1990年代中葉からオーストラリアの町では、回転ずしやマーケットのバックずしなどが普通に見かけられるようになった²²⁾。それ以前にも、キャンベラやシドニーのような大都市には、個人経営のスシレストランはあった。しかし、そのような店は、主に日本人が利用する店であった。回転ずしやバックずしの出現が、現地の人に手軽に食べられるすしを提供している。

(7) ブラジルのすし事情

1980年代後半以降、サンパウロ市内の最高級ホテル、ショッピングセンターのフードコートなどですしが提供されるようになった²³⁾。今日では、日系人のためではなく、非日系人を対象としたスシレストランが展開しており、非日系人がすしを受容するようになってきた。しかし、サンパウロ市で一般的に食べられているすしは、日本のすしと同じものではない。すしの具は、南米で昔から食べているセビーチェに類似したレモンで締めてマリネにした白身の魚、スモークサーモンなどであり、魚の生臭さを弱めるように工夫されている。干し塩鱈（バカリャウ）、牛肉、トロピカルフルーツなどもすしの具として用いられている。また、巻きずしは、海苔の食感を弱めるように裏巻きにする。すし飯は、甘味が強い。握りは、飯を固く握り、醤油をたっぷりつけても飯が崩れないように工夫している。また、ブラジルの食事作法では、「ほおぼる」ことをタブーとしているので、握りずしは、半分に切ってから客に提供される。

1990年代以降、スシ・フェスティバル、スシ・ロジージオ、スシ・コンビナートなどと呼ばれるブラジルのすしの提供法を導入したことで、すしは非日系人にさらに好まれるものとなった。このサービスは、すしをはじめとして人気がある日本的な料理を盛り合わせて提供するものである。低価格で、食べたいものが食べられるので、グループや家族連れに好評となった。

すしとともにサンパウロの外食産業に影響を与えたものとしてスシカウンターがあげられる。スシカウンターは、サンパウロ市内にある全ての日本料理店に備え付けられているだけでなく、日本料理以外の飲食店、ディスコ、劇場、映画館などに設置され、すしが提供されている。スシカウンターのあるイタリア料理店では、すしと一緒にパスタを食べることができる。さらに、ブラジル料理であるシュラスカリア（焼肉）やフェイジョアードの店の多くでも、すしが前菜として提供されている。このような現地化により、すしはサンパウロ市民の食生活に浸透している。

以上、世界におけるすしの受容状況をみてきた。欧米の範囲を超えて、いまや世界の主

要都市においてすしは外食を中心として人気を集めている様子が明白となった。日本人にはすしとは思えないような代物もあるが、日本のすしはそれぞれの食文化に合わせた形で変容し、現地化しながら受け入れられていた。現地化したすしの代表は、海苔が見えないように工夫した裏巻きであり、アメリカ西海岸で創作された裏巻きは、世界の sushi として世界各地に進出していることが確認された。また、1958年大阪で初めて開店した回転ずしは、いまや日本だけでなく、世界におけるすしの外食を牽引していることが明らかになった。せっかちな江戸っ子が好んだ、すぐできて、すぐ食べられる握りずしは、江戸時代のファーストフードであり、江戸の町の屋台から始まった²⁴⁾。回転ずしという営業形態の出現により、江戸時代のファーストフードであったすしは、100年の時を経て、世界のファーストフードとして受容されるようになった。なお、このような屋台見世形式のすしの提供方法を受け継いだスシカウンターが、エンターテインメントとして、今日、世界の外食産業で積極的に取り入れられていることは興味深い。

2. アメリカジョージアの学園小都市アセンズにおけるすし事情

1980年代、アメリカで日本食ブームが起こった。ちょうどこの時期、1985年9月から1987年8月の2年間、著者はアメリカジョージア州アセンズに滞在した。ジョージア州は、アメリカ南東部に位置し、州都はアトランタである。アセンズは、アトランタの北西100kmに位置し、町の中心にジョージア大学を有する、人口10万程度の学園小都市である。州立としては全米で最も古い大学の一つであり、200年以上の歴史をもつジョージア大学とともに町は発展してきた。2009年2月から3月の2週間、著者は、再びこの町を訪れる機会に恵まれた。ニューヨークやロサンゼルスのような大都市におけるすしの受容については取り上げられる機会は多いが、アメリカのありふれた小さな町におけるすしの受容に関する報告は少ないと考える。そこで、この章では、22年後に再訪したアセンズにおけるすしの受け入れ状況を紹介し、この四半世紀の間にアメリカの地方の小都市においてすしがどのように受け入れられてきたかを考えてみたい。

ジョージア州の州都アトランタは、アメリカを象徴する炭酸飲料コカ・コーラが誕生した地であり、アメリカ南部最大の商業都市である。1985年頃には、既に数軒の日本食レストランが開業しており、アセンズの住民もアトランタまで出かければ、すしを味わうことができた。22年前、著者もアセンズでお世話になっていたアメリカ人を誘って、アトランタのダウンタウンにある「御神火」というスシレストランですしを食べた。すしは、アメリカで生まれた裏巻きではなく、江戸前の握りずしであった。すし桶などの食器も日本のものと同じものであった。そして、店の造りや接客の仕方も日本のそれと変わらなかったと記憶している。店に来ている客の多くは在留邦人であった。1980年代、アメリカのディープサウスの住民にとって、すしは未知の食べ物であり、日本あるいは日本人と交流のある一部のアメリカ人にとっても物珍し食べ物に過ぎなかったのである。

1985年当時のアセンズでよく見かけた飲食店は、バーガーショップ、ステーキハウス、ピザショップ、パンケーキハウス、メキシカン料理店、南部料理のバーベキューレストラン、そして、チャイニーズレストランであった。チャイニーズレストラン以外のアジア系料理店としては、ロッキー青木が全米に広めた鉄板焼きスタイルのステーキハウスが1軒のみであった。2009年早春、22年ぶりに再訪したアセンズには、日本料理を始めとしてインド料理、タイ料理、韓国料理のアジア系料理のレストランがかなり出店していた。アセンズ地域の電話帳に掲載されている飲食店のうち日本料理店は6軒であった²⁵⁾。そのうち「Tokyo Sushi Rock」、「JAPANESE KOREAN FOOD」、「ATHENS SUSHI BAR UTAGE」の3軒は、1km 四方と小さなアセンズのダウンタウンに出店していた。地元の人の評判が良かった「ATHENS SUSHI BAR UTAGE」に入り、「LUNCH COMBINATION」を注文した。「LUNCH COMBINATION」は、すし、とんかつ、天ぷら、テリヤキなどのメニューから2品を選ぶことができ、それに味噌汁とサラダが付いて、7.95ドルであった。著者は、料理長お薦めの「Sushi 4pcs」と「Philadelphia Roll」を選択した。まず、サラダと蕎麦猪口のような器に注がれたわかめの味噌汁が中国食器のチリレンゲと一緒に供された。出されたサラダと味噌汁を食べ終わらないとすしは運ばれてこないようである。サラダボールや味噌汁の器を下げてから、注文したすしが木製のまな板に乗せられて運ばれてきた(写真3)。クリームチーズ、アボカド、スモークサーモンの巻きずしである「Philadelphia Roll」はともかく、握りずしは、飯が固く握られており、量も多く、すし飯の酸味が弱く、見た目はすしだが、味は日本のすしとは別物であった。しかし、22年前には、日本食材として米しか手に入れることができなかったこの町で、地元の客と一緒にすしを食べていることに感慨を覚えた。

「ATHENS SUSHI BAR UTAGE」では、マグロ、ハマチ、サーモン、ヒラメ、エビ、イカ、タコ、ホタテ、ウニなどの14種類の握りずしを提供していたが、巻きずしは数は40種と多種類であった。そのなかには「YUM YUM ROLL」のように、スパイシーなチリ・ソースを組み合わせた巻きずしがあった。巻きずしの組み合わせは、無限のようである。ところで、地元客で賑わっている他のテーブルに目を向けて、彼らの食べ方に注目した。小皿にはたっぷりの醤油が注がれていた。すしに醤油をたっぷり含ませてから食べているせいか、すしからこぼれた飯粒が小皿の醤油の中に沢山浸かっていた。

町中やショッピングモールのレストランに加えて、アセンズ市内の Kroger や Wal-Mart のような一般的なスーパー



写真3 アセンズのスシバーで注文したすし



写真4 アセンズのスーパーで売られていたパックの握りずし



写真5 アセンズのスーパーで売られていたパックの巻きずしと稲荷ずし

マーケットでもパックずしがデリカテッセンのコーナーにドーナツやチーズと同列で並んでいた(写真4および5)。さらに、Kroger には、テイクアウト用のスシコーナーが設置されており、好みのにぎりずしや巻きずしが注文できる。このようなスーパーのスシコーナーは、店のイメージアップにつながっているようだ⁷⁾。ちなみに、カリフォルニアに本拠地を置くテイクアウト用のスシコーナーの AFC 社では、2002年の時点で北米に1,400以上を出店している。アセンズのスーパーのスシコーナーもこのような企業が進出しているのであろう。テイクアウトされたすしは、家庭や職場で食べられていることになる。アセンズのような小さな地方都市でも、すしは中食としても利用されるようになったことを今回の訪問で確認できた。

なお、すしを食べる時には、醤油が欠かせない。「ATHENS SUSHI BAR UTAGE」にはヤマサ醤油が置いてあった。別のアジアレストランには、キッコーマン醤油が置かれていた。Wal-Mart には、数種類の醤油が食品棚に並べられていた。醤油以外にも味噌、豆腐、油揚げ、緑茶パックなどの日本の食品が売られていた。22年前には、これらの食品は、アトランタ近郊のオリエンタルショップで入手するしかなかった。しかし、現在では、アセンズで日本料理を作ろうと思えば何の不自由もなく作ることができる状況になっていた。

1978年から30年間アメリカに暮らした荻原は、日本のすしは、今やアメリカで子どもからお年寄りまで最も人気のある食べ物になっており、スシブームはアメリカンメインストリームにしっかり根をおろした²⁶⁾と指摘しているが、今春、アメリカのディープサウスと呼ばれているジョージア州の小さな学園都市アセンズを再訪し、すしをはじめとする日本食がアメリカ内陸部の深部まで浸透していることを実感した。

3. すしのグローバル化を促進した要因

今日のすしのグローバル化を取り巻く状況は、複雑である。すしのグローバル化の要因としては、世界に先がけてスシブームが始まったアメリカ西海岸の事例にみられるように、人的移動の増加をまず第一にあげなければならない。次に、すしを現地で提供するためには、すしの食材として欠かすことのできない米、海苔、酢、醤油などの日本的食品の現地での充実を図ることも重要である。アメリカでスシブームが始まる前、キッコーマンは、1973年にウィスコンシン州ラルワースに醤油の現地生産工場を稼働した。また、ヨーロッパでスシブームに火が付き始めた時期、1997年にオランダ北部のフローニンゲン州ホーヘザイド・サッペメア市に醤油工場が完成し、ヨーロッパ各地に出荷されるようになった。キッコーマンにみられるような日系食品商社のグローバル化²⁷⁾により、現地でのインフラが整い、日本的食品が充実したことも、すしのグローバル化の重要な要因の一つであろう。さらに、すしがおいしいということもグローバル化の要因として忘れてはならない点である。しかし、本章では、すしのグローバル化を促進した要因として、日本の技術革新とすしのもつイメージを取り上げ、考察を試みたい。

(1) 日本の技術革新 ―スシロボットと新形質米―

アメリカロサンゼルスには、明治39（1906）年に、アメリカで最初のすし屋が開店した²⁸⁾。戦後は、海外進出を目指す企業戦士たちがアメリカの大都市に駐在し、その駐在員のためのすし屋がロサンゼルスやニューヨークに出現した。1960年代と早い時期からすしはアメリカに紹介され、1980年代頃にはアメリカで日本食ブームが起こったにも関わらず、その後すしはアメリカ西海岸やニューヨークに限定された地域的な食習慣に留まっていた。その背景には、1980年代のアメリカでは、すし職人の供給に逼迫したという事実があげられる²⁹⁾。当時のアメリカでは、すし屋ですしを握るすし職人は日本人に限られていたからである。すし職人として一人前になるには、『飯炊き三年握り八年』と言われ、10年以上の修行が必要とされている。すし職人は、熟練を要するものであり、一朝一夕になれるものでないので、アメリカですしを握る職人が不足したのである。この状況を打開したのが、スシロボットの登場であった。スシロボットにより、誰でも簡単にすしを作ることができるようになったのである。

スシロボットの開発は、1960年代以前から始まっていたが、アメリカで日本食ブームが起こった1980年代頃から普及が急激に伸びた。回転すしのベルトコンベアが入っていく奥には、握り用あるいは巻物用のスシロボットが並んでいる。すし飯をブロック型に握り、その上にすしネタをのせれば握りずしが出来上がり、海苔にすし飯を薄く伸ばして、具を巻いて、カッターで自動切断すれば、巻きずしが瞬時に出来上がる³⁰⁾。スシロボットの出現は、ファーストフード業界のように、機械を導入して人件費を抑えることで、すし職人不足を解消するだけでなく低価格のすしを提供することを可能にした。

今日では、スシロボットのメーカーは数社あり、アメリカをはじめ、ヨーロッパ、アジ

ア、オセアニア諸国に輸出している。第1節で既述したようにすしとの接触時期からすると、アメリカより後発のヨーロッパをはじめとする諸外国の主要都市では、スシレストラン、特に、回転ずしが外食として人気である。回転ずしでは、多くの場合スシロボットを導入している。誰でも簡単にすしが作れるスシロボットの開発がブレイクスルーとなり、すしのグローバル化を促進したと考える。

なお、すし職人が軽く握ったシャリは飯粒の間に空気が含まれているので、握りずしを口に入れるとシャリは優しく崩れていく。これに対して、スシロボットのシャリは、飯粒が密で重い。醤油をたっぷりつけてすしを食べる世界のすし愛好家には、スシロボットが握ったすしの方が食べやすいであろう。

次いで、すしのグローバル化を促進した日本のもう一つの技術革新として、すしに欠くことのできない米の品種改良を取り上げる。米は、東・東南アジアの主要な食糧である。米には、モチ米とウルチ米があり、ウルチ米には、ジャポニカ米とインディカ米がある。日本で食べているジャポニカ米は、飯にすると適度な粘りがあり、やわらかい飯になる。一方、インディカ米は、硬く、粘りのない飯になる。米のでんぷんは、グルコースが直鎖状に結合したアミロースとグルコースが一部分枝状に結合したアミロペクチンから構成されており、ジャポニカ米とインディカ米の飯の口ざわりの違いはこのでんぷんの組成の違いで説明される。東・東南アジアの多くの国で食べられているインディカ米は、アミロース含量が20-25%であり、粘りの少ない飯となり、すしを成形するには不向きである。一方、ジャポニカ米のアミロース含量は、20%以下であり、粘りの強い飯となる。おいしい飯の代表である新潟コシヒカリのアミロース含量は、16%と低い値である。日本人が好むジャポニカ米の飯は、粘りが強いので、握りずしや巻きずしのように飯粒を成形した食べ物で日本で誕生したのである。

農林水産省では1989年から「需要拡大のための新形質水田作物の開発」を実施しており、品種改良により新しい特性を有した米を開発している。その一つが、ミルキークイーンをはじめとする低アミロース米の開発である³¹⁾。ミルキークイーンのアミロース含量は、12%程度と極めて低い値である³²⁾。この特殊なでんぷん組成により、ミルキークイーンの飯は、やわらかく、粘りが強く、耐老化性に優れており、冷めても硬くなりにくい性質を有する。このような性質を利用して開発されたものが、コンビニの弁当や冷凍食品のおにぎりやすしなどである。第1節で既述したように、フランスでは、冷凍のパックずしに人気がある。また、世界各地で展開している回転ずしで提供されてるすしの中には、冷凍ずしも少なくない。日本で開発されたミルキークイーンのような新形質米の出現が、冷凍パックずしや回転ずしで提供するすしの品質をより嗜好性の高いものにしたことが、すしのグローバル化を促進した要因の一つであると考ええる。

なお、ジャポニカ米の飯は、特に強い味や香りを持たず、淡白である。強い個性をもたないからこそ、さまざまな具や調味料と組み合わせたすしが、世界の各地で創作されていると考えられる。

(2) 日本食のイメージ —安全と健康—

20世紀末に食生活に世界的な影響と波紋を広げた事件が起った。BSE、いわゆる狂牛病問題である。最初に1986年にイギリスで発生が確認され、イギリスで猛威をふるった。狂牛病は、もともとは牛の病気だが、人間に感染すると同様の症状をもたらすことが明らかになり、人々に恐怖感を与えた³³⁾。ロンドンのステーキハウスのチェーン店への打撃は計り知れないものとなった。その後、2000年になって、フランス、ドイツなどのヨーロッパ大陸に飛び火した。このイギリスに端を発した BSE 問題から生まれた恐怖感はグローバルに伝染した。ヨーロッパのレストランでは、牛肉料理、なかでも、内臓、骨髄などを用いた料理がメニューから消えた。日米、米韓間の牛肉貿易摩擦の火種にもなった。

2001年、狂牛病が問題になっているイギリスにさらなる追い打ちがかかった。それは口蹄疫であった。口蹄疫は、蹄が偶数に割れている牛、豚、羊のような家畜がかかる感染力が強い伝染病である。口蹄疫は、瞬く間にイギリス全土に拡大し、多数の豚や羊が焼却処分された。

20世紀末から21世紀にかけて発生した家畜の伝染病への恐怖感は沈下している。しかし、欧米先進国を中心として、食肉への不安を抱いている人は少なくないと考えられる。このような食肉への不安が、食生活を肉から魚へ移行するターニングポイントとなり、魚や野菜を用いるすしのグローバル化を促進したと推察される。

食事の栄養バランスの評価指標の一つに PFC バランスがある。PFC の P はたんぱく質 (protein)、F は脂質 (fat)、C は炭水化物 (carbohydrate) のことである。PFC バランスとは、摂取する食事の総エネルギー量に対して、三大栄養素であるたんぱく質、脂質、炭水化物それぞれのエネルギー量が占める割合を示すものである。理想的な食事の PFC バランス (第六次改定日本人の栄養所要量) は、P12-13%、F20-30%、C57-68%といわれている。

欧米諸国の食事の PFC バランスを調べてみると、アメリカの PFC バランスは、脂質の占める割合が40%と非常に高い。肉や乳製品を主とした食事が原因である。ドイツでは、2000年の『栄養報告』によると、男の摂取エネルギーは2,438kcal、女は2,152kcalであった。食事の PFC バランスは、男女とも、P14%、F36%、C44-46%であった³⁴⁾。イタリアでは、1980年代前半の調査結果によると、摂取エネルギーは2,709kcal で、P14%、F36%、C46%であった。イギリスでは、1986年および1987年の調査結果によると、男2,429kcal、女1,684kcal、P14.1-14.9%、F38.0-39.5%、C44.8-46.1%であった。また、1990年代前半の調査結果によると、フランスでは男2,300-2,400kcal、女1,700-1,800kcal、P18-19%、F40-42%、C39-42%、スペインでは P13-17%、F37-46%、C39-48%、デンマークでは P14%、F37%、C44%、ハンガリーでは P14.6%、F38%、C45.1%であった。総エネルギーに占める脂肪の割合を比較すると、肥満大国であるアメリカと美食の国であるフランスが高めであるが、アメリカ、北ヨーロッパ、東ヨーロッパ、南ヨーロッパともに大差ない。欧米諸国の食事は、脂肪摂取が突出した栄養バランスを大きく欠

いたものであることがわかる。

これに対して、わが国の食生活は、高度経済成長による食事の洋風化に伴い、炭水化物偏重から食肉や乳製品を取り入れた食事に変化し、1980年代の日本の食事の PFC バランスは、理想的になった。その結果、日本は、世界に冠たる長寿国となり、肥満人口も先進国の中では少ない。このような日本の食事の PFC バランスは、その後もそれほど大きく崩れず、現在でもほぼ理想値を維持している。

1977年、アメリカ上院栄養問題特別委員会は、医療改革の一環として、7年間の歳月をかけて調査・研究した「食事と健康・慢性疾患の関係」についての報告を行った。この報告は、5,000頁に及ぶ膨大なレポートであり、委員長の名をとって「マクガバン・レポート」と呼ばれる。この報告書では、心臓病をはじめとするさまざまな慢性疾患は、肉食を中心の食生活がもたらすものであり、アメリカ人の食事内容の改善が必要であることを指摘した。具体的には、炭水化物の摂取量を増やし、肉や乳製品の摂取量を減らすことなどがあげられている。さらに、この報告書には、最も理想的な食事は元禄時代以前の日本人の食事であることが明記されていた。つまり、穀物を主食として野菜、大豆、魚を組み合わせた食事である。この「マクガバン・レポート」を契機に1980年以降、アメリカでは、健康食志向が生まれて、日本食ブームが始まった。

同じ頃、メタボリックシンドロームの危険因子である肥満、糖尿病、心疾患、高血圧、高コレステロール血しょう、動脈硬化、骨粗しょう症、大腸がん、アレルギーなどの生活習慣病が世界的に大きな関心事になった。それと同時に、食品の新たな機能に注目した画期的な研究が日本で始まった。従来までの食品の機能は、栄養面での働きである一次機能、嗜好面での働きの二次機能であった。そこに、食品の第三の働きである生活習慣病予防上の機能が加わったのである。わが国では、世界に先駆け1984年から文部省科学研究費重点領域で「機能性食品」研究を推進し、医食同源あるいは薬食同源を現在の科学をもって解き明かすことを試みた。食品の三次機能に注目した日本の研究動向に対して、「日本は食と医の境界に踏み込んだ」と科学雑誌『Nature』は報じている³⁵⁾。日本は、産・学・官を巻き込んだ食べ物と健康との関わりについての新たな研究領域を世界に先駆けてリードしているのである。

1980年代以降、欧米諸国を中心に恵まれ過ぎた食生活にありがちな美食、偏食で生じる病気に対する危惧が高まった。そして、食生活の改善、すなわち、肉や乳製品を減らし、穀物、野菜、果物、豆、魚を積極的に摂取することにより生活習慣病を未然に防ぐことが可能であるという情報がアメリカをはじめとする先進国の知識層あるいは上流階級を中心として広がった。また、日本の伝統的な食生活が極めて理想的な PFC バランスであり、健康的な食事であることが広く世界に知られるようになった。今日、健康と食事の間には切っても切れない関係があることは多くの人に認識されるようになった。このような食と健康に関する情報の共有が、日本食への注目を集めた。薬食同源を取り入れた21世紀の理想的な健康食として、日本食への健康イメージが作り上げられたのである。その結果とし

て、日本食の代表であるすしの愛好家が世界的に増えていると考えられる。つまり、日本食に対する健康イメージが、すしのグローバル化を促進した一因と推察できる。

おわりに

今年7月パリ郊外で日本ポップカルチャー見本市「ジャパンエキスポ」が開催された。今年で10回目を迎える「エキスポ」は4日間で入場者数が16万人を超える盛況であった。フランスではいまや日本文化は大変な人気である。背景には、日本のポップカルチャーの隆盛があげられる。このような日本ブームは、欧米に留まらない勢いである。

日本ブームは、日本食ブームを世界各地に巻き起こしているようである。ロシアでは、讃岐うどんが流行し、ロサンゼルスや中国ではラーメンに人気があり、ニューヨークやパリでは、弁当箱が注目を集めるなど、すし以外の日本の食べ物への関心も高まっている。

日本食が世界から注目を集めているこのような時期、私たち日本人は、日本食の本質について考える必要があるように感じた。

文 献

- 1) ジェームズ・ワトソン『マクドナルドはグローバルか』新曜社、2003年、p.3.
- 2) 篠田 統『すしの本』柴田書店、1993年、pp.151-184.
- 3) 日比野光敏『すしの歴史を訪ねる』岩波書店、1999年、pp.26-28.
- 4) 朝倉敏夫『世界の食文化 1 韓国』農山漁村文化協会、2005年、pp.178-207.
- 5) 玉村豊男「世界に広まった日本のスシ」vesta, No.59、(2005年)、pp.2-5.
- 6) 加藤裕子『食べるアメリカ人』大修館書店、2003年、pp.154-157.
- 7) 松本紘子「NYの日本レストランブームの陰で」vesta, No.70、(2009年)、pp.30-32.
- 8) 加藤泰弘「ここが違う・お客様のリクエスト」vesta, No.70、(2008年)、pp.16-17.
- 9) 川北 稔『世界の食文化 17 イギリス』農山漁村文化協会、2006年、pp.20-21、pp.258-269.
- 10) 吉村葉子「パリのすしブーム」vesta, No.39、(2000年)、p.5.
- 11) 畑江敬子『さしみの科学』成山堂書店、2005年、pp.3-7.
- 12) 北山晴一『世界の食文化 16 フランス』農山漁村文化協会、2008年、pp.238-251.
- 13) 立石博高『世界の食文化 14 スペイン』農山漁村文化協会、2007年、pp.234-252.
- 14) 南 直人「ドイツの食の現在」vesta, No.74、(2009年)、pp.60-62.
- 15) 沼野充義・沼野恭子『世界の食文化 19 ロシア』農山漁村文化協会、2006年、pp.259-261.
- 16) 周 達生『世界の食文化 2 中国』農山漁村文化協会、2005年、pp.114-129.
- 17) 西澤治彦「現代中国人の食生活」vesta, No.74、(2009年)、pp.11-13.
- 18) 前川健一「タイの食文化 この20年」vesta, No.74、(2009年)、pp.21-23.
- 19) 阿良田麻里子『世界の食文化 6 インドネシア』農山漁村文化協会、2008年、pp.76-122.
- 20) 阿良田麻里子「インドネシアの外食文化と年に生きる職業女性」vesta, No.74、(2009年)、pp.32-35.
- 21) 黒木英充「レバノンのスシ」vesta, No.74、(2009年)、pp.39-41.

- 22) 小山修三「腹いっぱい悪夢」 *vesta*, No.74、(2009年)、pp.45-47.
- 23) 森 幸一「サンパウロ市における日本食の受容」 *vesta*, No.39、(2000年)、pp.30-35.
- 24) 大久保洋子『江戸のファーストフード』講談社、1998年、pp.35-38.
- 25) 『Athens Area Telephone Directory』Published by Southern Directory Publishing
Gainesville, GA, 2008/2009, pp.211-220.
- 26) 荻原治子『変わってきたアメリカ食文化30年』文芸社、2009年、pp.191-200.
- 27) 茂木友三郎『キックマンのグローバル経営』生産性出版、2007年.
- 28) 日比野光敏『すしの歴史を訪ねる』岩波書店、1999年、p.175.
- 29) 高田公理「料理文化が「旅をする」とき」 *vesta*, No.59、(2005年)、pp.34-39.
- 30) テオドル・ベスター『築地』木楽舎、2007年、p.291.
- 31) 鈴木啓太郎、岡留博司、中村澄子、大坪研一「理化学測定による各種新形質米の品質評価」
日本食品科学工学会誌、vol.53、2006年、pp.287-295.
- 32) 佐藤洋一郎編『食の文化フォーラム 26 米と魚』ドメス出版、2008年、pp.117-141.
- 33) 中村靖彦『狂牛病』岩波新書、2000年、pp.1-2.
- 34) 南 直人『世界の食文化 18 ドイツ』農山漁村文化協会、2003年、pp.216-230.
- 35) 西川研次郎監修『食品機能性の科学』産業技術サービスセンター、2008年、pp.35-39.