

【第20回パラグアイ便り】



2016年日本人移住80周年記念イベント

『パラグアイにおける日本食ー日本食普及イベントを通じてー』

日本とは地球の反対側に位置するパラグアイで日本食を食べられると思いますか？

当国での日本人移住者の存在感を知っている人はさておき、昨今の世界的な日本食ブームの影響で、寿司ぐらいいは食べられるのでは、と考えるのが妥当なところでしょうか。最近の調査では、パラグアイには現在30店舗の日本食レストランが創業していることがわかりました。すき焼き、焼き魚、酢の物、各種定食など150品目から料理を選べるファミレストाइプから、日本食ビュッフェタイプ、専門店タイプ（うどん、ラーメン、焼き鳥）など多種多様なレストランが存在します。仕事帰りに、Jポップを聞き、焼き鳥や寿司をつまみに冷たいビールをグビッと飲みながら、上司の愚痴を言い合うなんてこともできるんです。



(写真：パラグアイの日本食レストランで提供されている料理)

前述したレストランの多くは日系人が営んでいますが、最近では中国人が和食レストランを開業したり、アルゼンチン資本の寿司チェーン店がパラグアイに進出することを発表するなど、外国勢の勢いが増しつつあります。この寿司チェーンのパラグアイ進出を容易にしたの

は、世界的な日本食ブームの影響もありますが、パラグアイで長きにわたり伝統的日本食を普及してきた日本食レストランの存在が大きいと考えられます。（当地紙による日本食特集については【第14回パラグアイ便り】で紹介しています）

パラグアイで広く展開するスーパー・チェーンでは、毎週土日に寿司コーナーが設置され、巻き寿司が提供されています。寿司に関して言えば、パラグアイでは既に多くの人にその名前は知られています。

シャリが日本に比べて柔らかいことが印象的で、その理由を店員に訪ねたところ、柔らかいシャリがパラグアイ人に人気だと教えてくれました。また、店員に巻き寿司の作り方はどこで学んだのかと聞いたところ、インターネットに掲載されているレシピで作っているとのことでした。その後、寿司を購入した男性は、マヨネーズをたっぷりトッピングして持ち帰っていました。

このようなパラグアイにおける日本食の普及状況を踏まえ、より一層の普及、日本の食材・食料品の輸出拡大を目指し、2月6日から8日までの3日間、アスンシオンで農林水産省主催の日本食・食文化普及イベントが開催されました。

○ 大使公邸における日本食専門家による実演（メディア向け）（2月6日昼）



（写真：公邸での富澤浩一講師によるメディア対象の実演会）



（写真：公邸で披露されたお節料理、鯛の舟盛り、手まり寿司の3種）

大使公邸に料理専門家富澤浩一講師が来訪、そこでメディア向けのセミナーと料理撮影会が開催されました。

味が肝心なのはもちろんですが、本セミナーではとくに【日本食の美しさ】をコンセプトとし、大使公邸の日本庭園をバックに、お節料理や鯛の舟盛りなどのディスプレイが並び、料理雑誌の記者や料理学校関係者などが興味深そうにのぞき込んでいました。

○ ホテルでの招待客対象の日本食普及レセプション（2月6日夜）

旧市街中心のグアラニ・ホテルに料理関係者、当国要人、各国大使夫妻、JICA 元研修生などを招待したレセプションパーティーが行われました。会場には、当国日本人会婦人部の協力のもと13品の日本食が準備され、多くの参加者の舌を魅了しました。

とくに人気だったのは、天ぷら、出し巻き卵、鶏肉の幽庵味噌焼きでした。私が最も印象的だったのは、ある参加者がミョウガを初めて食べるのか、不安そうに口に運んだ次の瞬間、その食感と味に驚いた



（写真：料理を招待客に説明する上田大使夫妻）

表情を浮かべ、満面の笑みになって、友人にミョウガを勧めたことでした。



（写真左：高橋善郎講師による出汁を引くデモンストレーション）

（写真右：日本人会婦人部によるサーモンの漬け寿司とミョウガ寿司）

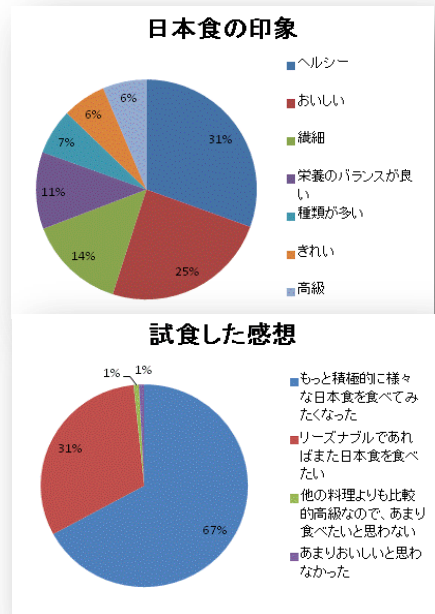
○ 目抜き通りシ

ショッピングセンターでの一般向け日本食試食会（2月7日夕方）

日本食の知名度などのパラグアイ人の意識調査を行うため、目抜き通りにあるビジャモラ・ショッピングセンターで日本食試食会を開催しました。開始前からすでに長蛇の列ができ220人分用意された料理も40分で配り終わりました。参加者にはサーモンの西京焼き、野菜寿司（生姜・ミョウガ、胡麻豆腐（みたらしダレ添え）、鶏肉の幽庵味噌焼きの4品が振る舞われました。



（写真：ショッピングセンター試食会に集まった人々と用意された220皿）



（写真：アンケート結果）

○ 料理学校での日本食調理実習会（2月8日）

料理学校 IGA では2つの調理場を使い、調理実習形式の講義が行われました。「サーモンの幽庵味噌焼き枝豆ソースがけ」の調理法が講師によって紹介されました。生徒は、ビデオを撮りながら、魚のさばき方やソースの作り方などに熱心に聞き入っていました。

また、パラグアイで一般的に売られている包丁は切れ味が悪く、研いでもすぐ切れなくなります。そのせいもあってか、魚をさばく和包丁の切れ味に驚いた表情を浮かべていました。このセミナーには100人近くが参加し、厨房には入りきれないほどの好評ぶりでした。



（写真上：サーモンのさばき方や野菜の面取りを熱心に学ぶ生徒）

《 イベントを終えて 》



Mitsuru Yamazaki, el chef japonés que vino al país para hacer conocer la gastronomía de su país.

GASTRONOMIA JAPONESA.

Gracias a la intervención de una intérprete y a la materialización distribuida por la embajada podemos hacer aquí un resumen del panorama que se brinda en la ocasión sobre la gastronomía japonesa.

Junto a la palabra Kaiseki se usa también el vocablo Chotensohji, que significa atención a hospitalidad. La idea comienza con que se deben utilizar los productos de estación. Una sopa y sus acompañantes es el estilo más representativo de la cocina japonesa y un modo de gastronomía equilibrado nutritivamente y saludable en todo el mundo.

La cocina japonesa es un arte culinario que da mucha importancia a las estaciones ya que en esa nación las estaciones del año son bien marcadas. Se aprovecha lo que la naturaleza ofrece y al utilizar los ingredientes de temporada se asegura el uso de productos frescos. Es un arte culinario que trata el sabor original de los productos y disfruta del saber propio de los alimentos.

(写真: “EL OMNIVORO” の

WEB サイト掲載記事)

今回のイベントが開催されるまでは、日本食が広くパラグアイに普及しているものと大雑把に考えていましたが、くまで寿司という名前だけは広く普及しているものの、日本の食文化や調理法などは、いまだによく知られていないという実態が見えてきました。

今回の一連のイベント終了後、日本の食料品を扱う商店では、出汁の材料を購入していく客が急増しています。また、セミナーの参加者からは「日本食を作りたい。日本食を学べる学校はないのか。」といった質問が寄せられ、日本の食料品を扱う商店でも同様の質問がよく寄せられています。

また、この度のイベントは当地メディアにも多数取り上げられ、日本食の注目度がパラグアイでも高まっていることがよくわかりました。

農林水産省は、日本の農林水産物・食品の輸出目標「2020年1兆円」を掲げていますが、右達成時期の前倒しを目指しています。そのためには、日本食の魅力を多くの人に知ってもらう必要があります。大使館としても、折々の機会にパラグアイの皆さんに日本食・日本食文化を紹介しています。いずれは、パラグアイの家庭で「お母さん、ちらし寿司が食べたいよ。」といった子供の声が聞こえてくれば良いなと思っています。

(岡本真実 大使館 2016年3月)



(写真: 料理雑誌ガストロノミア掲載記事)

【参考】和食ガイドブック：農林水産省HP『和食文化の保護・継承について』

<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/index.html>

