

【第 14 回パラグアイ便り】

『 日本料理と茶道を嗜みましょう。 — 当地新聞の料理特集号2題 — 』

来年、日本人移住 80 周年を迎えるパラグアイですが、この「パラグアイ便り」の記事でも何度も言及したように、日本人が移住する以前の当国の食文化はマンディオカという芋と主食の肉ばかりで、大豆や野菜類の食文化はありませんでした。

日本からの入植者はまずは自家消費の味噌・醤油製造から始まり、それを換金作物として都市部で売り捌き、それに応じて徐々にこの国の食文化も変わっていきました。現在では戦後移住者の方々が開いた日本レストランがいくつもあり、連日非日系パラグアイ人のお客で満員の賑わいです。

こうしたなかで、2013 年に「和食」がユネスコ文化遺産に登録されたことを受け、当館独自の活動として和食普及の広報活動を行っています。先月、当地の主要新聞2社の“ウルティマス・オラ”新聞と“ABC”新聞それぞれの別冊付録特集号に、日本食文化の記事が掲載されました。

一つは、“ウルティマ・オラ紙”別冊付録(7 月 12 日)の記事で、『味覚の外交』との表題で当館公邸料理人白根和也氏の 1 日を紹介しています。



『味覚の外交』と題する特集記事：ウルティマ・オラ新聞



(取材風景：写真左 “ABC” 新聞

もう一つは、“ABC 紙”料理専門別冊付録(7 月 25 日)の記事で、『日本料理』特集として会席料理がレシピも含めて掲載されています。

以下それぞれの記事の概要を紹介しましょう。

○ 『味覚の外交』：“ウルティマ・オラ紙”別冊付録(7月12日)

① 日本国大使館による和食普及活動

日本は外交活動の一環として和食紹介事業を実施している。上田大使の尽力の結果、日本国大使館はパラグアイにおける和食普及活動の中心的存在となっている。

② 公邸料理人の紹介とパラグアイ日本食材事情

同大使館の和食紹介活動の主翼を担うのが白根和也料理人だ。彼は「パラグアイでは和食に必要な食材の多くが入手できる上、旬の味を大切にした伝統的料理が実現できる」として、前大使離任後も当国に残ることを決めたという。彼は、パラグアイには日系人が生産する豆腐や味噌等の食材もあり、これらは大量生産された日本産よりも寧ろ伝統的な味が維持されている、と当地の素材を評価する。



(公邸調理室で料理中の白根シェフ)

③ 日本人の伝統的な一日の食事

伝統的な日本食は、準備から食事に至るまで時間をかけている。朝食は白米、みそ汁を基本に海藻、酢の物、納豆、魚等で、昼食ではうどんや天ぷらが供される場合もあり、夕食には刺身、寿司、茶碗蒸し、煮物等が出される。



(公邸敷地内の野菜畑と白根シェフ)

④ 日本酒

日本酒は、主として夕食時に飲まれる米の醸造酒であり、白ワインに似た香り、色、フルーティーな味が楽しめる。日本酒には様々な種類があり、デキャンタで供される冷酒の他、温かくして飲む場合もある。

⑤ 上田大使による茶の湯デモンストレーション

茶道は芸術の一つともいえ、習得には月日を必要とするが、この点において上田大使は専門家である。茶の湯の目的は招待客をもてなすことであり、全ての動作は定められ作法に則って優美に運ばれる。茶菓子が出されたあと砂糖無しの抹茶が振舞われるが、これは単に飲み物を提供しているのではない。儀式を通じて茶席の客をもてなす、その一連の所作そのものが重要とされている。

(以上が“ウルティマ・オラ紙”付録記事)

○ 『日本会席料理特集』：「ABC紙」料理専門別冊付録（7月25日）



（同紙の別冊付録は毎回レシピを掲載する。本号では大使夫人考案の会席料理12品のうち茶碗蒸し、天ぷら、だし巻き卵、抹茶アイスの4品のレシピを写真とともに紹介している。）

（写真左：公邸庭園内の池端に展示した会席料理と筆者夫妻。写真右：公邸別棟の茶室、抹茶アイス、弁当料理）

① 日本食紹介

当国では日系人移住80周年を記念して様々な行事が予定されているが、当紙ではこの機会に、ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食のうち、家庭で作れる伝統料理を紹介する。

② 茶道

茶道は禅の影響を受けて発展し、自然との調和を通じた精神の浄化にその極意があるという。茶道の作法は複雑であるが、茶道の専門家である上田大使による実演は客の目を楽しませてくれる。また茶道では、茶室、庭、道具類を愛でることも要素となっており、その計算された簡素さと自然との調和は日本文化の基礎を形成している。

③ 会席料理

会席料理は正式な和食の形式の一つであり、旬の新鮮な食材と厳選された器を使って供される。伝統的な和食は白米に一汁三菜が基本であるが、時代とともに刺身や蒸し物なども出されるようになっている。

今回、白根料理人と大使夫人が本紙のために用意した献立は、先付け、椀もの、お造り、口取り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物、小鉢にすき焼き、白米及びデザートを加えたものである。



④ 弁当文化

主に昼食に供される弁当は、今日では中身もさることながら容器も洗練された重要

（各種料理のレシピ紹介記事）

な要素となっている。一般的には白米，主菜，副菜から成り，様々な彩りの材料を使って，見た目に気を使うことも重要である。



⑤ 抹茶の効能

抹茶はお茶の木から採られるが，通常の緑茶と異なって粉碎した葉を丸ごと摂取するため栄養分が凝縮されており，品質及びカテキン、テアニンといった成分による健康面の効能で際立つ。

(以上が“ABC 紙”付録記事)

=====

【 編集後記 】

以上が記事の概要です。なお取材に来た両紙ともに茶の湯に触れていますが、実際にお茶席で点前を経験した人は当国ではほぼ皆無なので、とても珍しがられています。



(お茶席でのカルテス大統領)

これまで大統領、閣僚、政治家や各国大使、さらに実業家、芸術家、学生たちに至るまで、会食のたびに食前に気軽にふるまってきました。



(公邸別棟の茶室風景)



うるさい作法など当方から何も言わなくても、しだいに彼等の緊張感が高まり、沈黙が支配していくのが感じられます。この現象は、大統領でも、お喋り好きのご婦人がたでも、また普段は落ち着きのない学生さんでも全く同じ。茶室という穏やかな空間が醸し出すこの静寂感は、各人の立場を超えて万人の心に届くようです。

亭主として、いつもそれを面白く観察しながらお茶を点てています。

(上田善久 大使館 2015年8月)