

2012 ハワイ・ミドルステイ（6）

第6話「ハワイでの**日本料理**と傍らに咲く**美しい花たち**□

□Aloha□ !!

今回のお話は、何時もの観光スポットのレポートから少し離れて、私たちが、ミドル・ステイ中に出会った**日本料理のあれこれ**と、毎日の散歩で目にする「**ハワイの美しい花たち**」の少しを、ご紹介してみようかなと思っています。

ハワイを訪れたことのある方々は、誰もがご存知のことですから、決して珍しいお話ではないのですが、私たちには、**ちょっと立ち止まって、少しだけ見つめ直して見るのも良いかなと思ったことなのです**□



ですが、申し上げるまでもなく私たちは、料理研究家でも植物博士でもありませんので、専門的なことは何一つ書けませんし、掘り下げて考え直すことも出来ません。

ただ、毎回ここ**ハワイを訪れるたびに「どうしてこんなに日本料理店が多いのかしら??**□

□... そんな単純な疑問を持っていたことからだけなのです。そうご理解戴いた上で、さっそく始めてみましょう。日本人以外の方が経営者であったり、あるいは料理人であったりして作られるハワイでの日本料理は、日本食とは少しかけ離れた味付けのものが出される場合があることも確かですが、**ハワイでの日本料理は、とても美味しいと思っている一人です**□



そしてハワ

イには、かなりたくさんの日本料理用の食材が、マーケットに売られていますし、日本料理のレストランは、数えきれないほど沢山あります□

こうしたハワイの数多くの日本料理店は、毎日 ハワイに入国して来る5,000人近い日本人観光客の受け入れの為に、営業されているとばかり、私たちは思っていたのです□

ところが、そうした**ジャパニーズ・レストランの何処を覗いて見ても、多くの欧米人で賑わっていて、日本人観光客の姿がありません。**... 日本人客が居ても数人であつたりと、極端に少ないことに気付いたのです。

そこで、ある日本料理店で、尋ねてみたんです。... すると、それには訳がありま



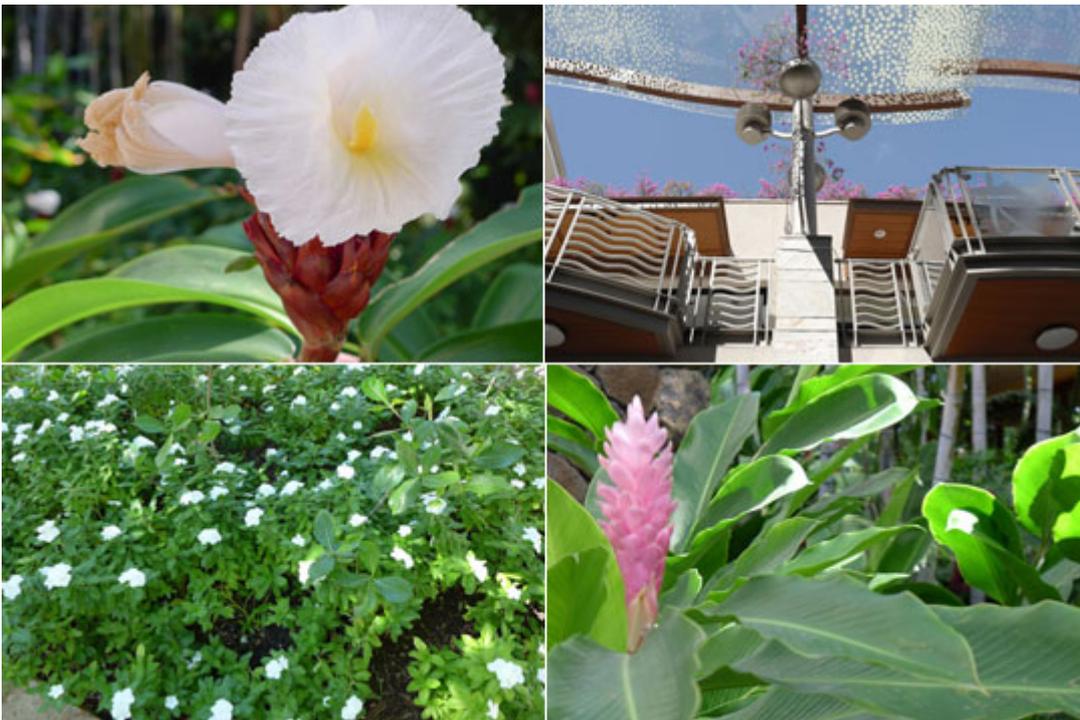
した。

□...

1977年に、**アメリカ連邦政府が発表した食生活改善指導**というのがあるそうです。

当時、**財政赤字縮小のために医療費削減が叫ばれ**、連邦政府は、国民に、**脂肪分やコレステロールの摂取を減らし**、**蛋白質や炭水化物を多くとるよう勧めたのだ**そうです□

その**指導内容は**まさに、アメリカでの**日系人の食生活そのものだった**ことから、**日本食が広く注目されるきっかけになった**のだと言うのです。



そうしたこ

とから、**アメリカ人の心の中には健康志向がうんと広がり**、ヘルシーな食生活に関心が高まっていたころ、**ロサンゼルスでは日本食レストランで寿司を食べることが**、**先端的ライフスタイルとなり**、その中心的存在は**映画俳優や歌手、弁護士、医者などのお金持ちの所得者層であった**と言うのです。そのトレンドはたちまち**ニューヨークにも飛び火し**、1980年代初めには**全米各地に広まって**、**マスコミが盛んに取り上げるようになり**、**寿司ブーム**と呼ばれるようになったそうなんです□



こうした米

国の寿司ブームは、1980年代後半には欧州にも伝わって、その後中南米、中近東、アジア、豪州などに広がったというのです□

ブームが米国から始まったために、各国とも米国と同様、客の注文は「巻物の寿司」が主体となっていたそうです。さらに、寿司店にやってくる人々は、寿司ばかりでなく、そのほかの日本食にも興味を示すようになり、寿司ブームは日本食全般のブームへと発展したという訳です□



そうした**寿**

司ブームを加速させたのは、車やカメラ・家電製品などの日本のハイテク製品の高品質が評価されて、欧米人の日本製品に対する信頼感が生まれ、ブームをバックアップすることになったと言う人がいます。

ジャパニーズ・レストランに、欧米人が多い訳がやっと分かったという訳です。



□**寿司ブーム**と

は**い**っても、**ア**メリカ人が主に食べたのは、**ア**メリカで考案された「**カリフォルニア・ロール**」などの**巻寿司**であり、その傾向は今でも変わっていないようです□



また、**日本**

酒ブームも**起**きた**そ**うで ... **ア**メリカ現地産の**日本酒**に飽き足らない**ア**メリカの**人**たちは、**日**本産の**地酒**を飲むようになって、1997年頃から**地酒ブーム**が**起**きていると**言**うのです。**地酒ブーム**はそれに合う**料**理、**す**な**わ**ち**日**本**食**の**メ**ニ**ュ**ーの**レ**パ**ー**ト**リ**ーを**広**げる**結**果を**も**たら**し**て**い**る**と**言**う**の**で**す□



のりの黒い

色が、アメリカ人には好まれないと聞きました。 **なので、巻き寿司は、海苔を内側に巻いたカリフォルニア・ロールが主流ですね**

日本食が好きと答えたアメリカ人の中には、**寿司以外では、天ぷら、ラーメンと蕎麦が特に好きだと答えているようです**



また、**照り焼き**、**トンカツ**も大変好まれる日本料理だそうで、そのほかにも、**焼きそば**、**お好み焼き**などもあげられているようです。



人気がある日本食といえば、やっぱり寿司だそうです。

また、**照り**

フランスで

これまで、フランス人は、生の魚を食べることはなかったそうですが、ここ数年の寿司ブームの影響で、平気で生魚を食べるようになったと言うのです。なぜかという、寿司はヘルシーな食べものであると思われるからだそうで、そもそも、フランス料理というのは、肉料理がおもです。肉には脂身がありますし、また油を使って調理して、そこにこってりしたソースをかけていますから、とにかく脂っこいんです。だから、肉を食べるより魚を食べるほうが健康にいいと思っているんです。魚を食べる日本人が長生きだということもフランス人はよく知っているようで、寿司でしたら、調理にまったく油をつかいませんから、なおさら健康的というわけです。



ちなみに、

世界の旅行者が選ぶ「旅行先のローカルフードが一番美味しいと思う国は？」とのアンケートの結果は、

1位	イタリア	32%
2位	フランス	24%
3位	日本	18%
4位	中華人民共和国	13%
5位	スペイン	11%

だそうで、世界三大料理の1位はイタリア料理、そして2位はフランス料理と並んでいまして、3位は、世界三大料理で有名な中国を押しつけて、日本料理が見事3位となっていますよ。嬉しいですね~

さて、如何でしたか?? ... そんな訳でと言うことでもありませんが、ステイ中に私たちが食べた料理と言え、やっぱりストレスのない「日本料理」が多くなりがちでした。

今回お見せしている料理の写真は、私たちが直接目にしてきた中の少しをご紹介します。美味しそうに見えましたでしょうか? ...



さてお次ぎは

「**ハワイの花**」のお話に移りますが、中でも、**私たちが大好きな花 ... それは、プルメリア**です。西洋人によってハワイに持ち込まれた植物と言われていますが、今ではハワイ各地で見られ、大きな樹木に成長しているものも多くあります。一般的に見られるのはプルメリア・ルーブラとプルメリア・オブツサの2種類だそうですが、実はさまざまな形、色があるのもプルメリアの魅力だそうですよ。



そして、も

う一つ忘れてはならないのはハワイ州の花 ハイビスカスです。ハイビスカスと一言で言い表しますが、元は3種類の原生種から、交配が繰り返され現在では5,000以上の園芸種がつけられているといわれますから驚きです。

□**黄色の原生種が正式に州花とされたのは1988年のことだそうです**□



ハイビスカ

スは、象徴的なメッセージを伝達するためによく使用されます。

もし、**女の人が開花したハイビスカスを左の耳に付けていたのなら、その人は「心に思う人がいて、他の人には興味がないわ」という事を表しているんだそうです。また、女の人が、花を右の耳に付けていたなら「私はまだ一人身よ !!」という意味だそうですね**

一年中色とりどりの花に満たされる花の楽園ハワイ。ハワイの花にも、さまざまな種類があるんですが、ここでは、私たちがミドル・ステイ中に身近に出会ったいくつかの花々を、写真でほんの少しご紹介しました。



今回のお話

の最後にふれておきたいことは、花ではありませんが、**忘れてならないハワイの植物に、コアの木があります**

「コアの木は、島で最も古い木で、最も高い木とも言われています。そして、非常にたくましく多くに利用出来るのです。木の幹は、ポートやカヌーに使われます。

それは、コアは海水に強いからで、サーフボードにも使用されています。コアは、ハワイの高級家具マホガニーの材料としても使われ、森の王とも呼ばれます□

うまく弾くことはできませんが、私の宝物の一つ ... それは、このコアの木で作られたウクレレなのです。



□次の「第7話」でまた...お逢いしましょう!!

Mahalo□ !!