

〈食〉をめぐる移民史 - (1) -

戦前のコロノ・植民地時代

森 幸 一

1908年6月18日午前9時半、日本人移民793名^{*1}（皇国殖民合資会社募集の農業契約移民781名と自由渡航移民12名）を乗せた笠戸丸がサントス港に到着、ブラジルへの90年になる日本人移住の歴史が幕を切って落とされた。はじめての異国の地での生活、移民たちの脳裏には大きな期待と不安が渦巻いていたことであろう。移民たちは未知の国ブラジルでの生活を祖国日本での生活に近づけるために、柳行李の奥深くに野菜の種子、麴、醤油、味噌等を潜ませていたし、日本の鍋・釜は重要な携帯品であった。ブラジルでの日本人移民はその殆どが「飲んだこともない」が「金のなる木」と宣伝もされ、〈出稼ぎ〉移民としての夢を託したコーヒー・ファゼンダでの〈コロノ（契約農業賃金労働者）〉としての生活を開始することになる。

本研究^{*2}は①日本食文化の文化変容、②日本食のブラジル社会・文化における受容という二つの大きな課題を考察する目的をもつものであるが、本稿では①のテーマの一部を記述・考察する。具体的には戦前の〈コロノ〉、〈植民地〉時代（1908 - 1941）を取り扱う予定で、別稿（その（2））では、サンパウロ市を中心にした都市社会における戦前から現在までの食をめぐる文化を通じての移民史が再構成される予定である。そして、最後に（その（3））その結果としてのブラジル社会・文化への受容の問題がブラジル社会・文化の変容との関連の中で解釈されることになる^{*3}。ここでは、その前に日本人移民のブラジルにおける食生活面での適応という観点で重要と思われる点をいくつか指摘しておこう。

まず第1に指摘しなければならないのは、日本人移民がブラジルの地に第一歩を踏み出した時に、既に外米ではあったものの〈アグーリャ米〉と呼ばれるインジカ種の米が存在していたことであった。この米の存在が、日本人移民の日本型食事文化の再構成にとって、基本的な役割を果たしたことは、周知の事実である。日本人移民が導入された当時、既にブラジル南部地方で「カテテ米」と呼ばれる水田米が栽培されていたが、ファゼンダの日本人移民までは流通していなかった。その後、1910年代半ば以降、日本人移民が独立農となり〈植民地〉を形成していく中、サンパウロとミナス州の州境にあるグランデ川沿岸やレジストロ植民地などでは水田耕作が開始され、水田米が生産されたがサンパウロ州内陸部に居住していた大半の日本人移民にまでは流通せず、日本人移民の戦前の米飯にアグーリャ米があくまで主流であった。

第2に、ブラジルでの食生活にとって重要だったのは日本人移民の95%以上が農業移民であったことで、日本的食材・野菜等-を自らの手で植え付けることが可能であったこと、第3に、コーヒー農園労働契約における「1家族に3人以上の働き手のある家族」という条件があったことと関連して大半が「構成家族」という急ごしらえの形態も多く含んでいたものの、家族形態の移民であったことがあげられる。この点は北米やハワイへの移民との大きな差であり、戦前期を通して単身移民は全体の6%を超えなかったと推計されている。家族形態の移民であったことが家族員、特に妻や女性たち〔移民の男女比は男57.1%、女42.9%〕の努力や創意工夫によって、「日本的な食生活」の再構成を可能とする基底的条件となった。また、農業移民或いは農村出身の移民が大半を占めたことは日本食の中心的食材である米、野菜類の生産を可能とし、食生活の充実をもたらしたことは勿論、ブラジル文明の中に新しい農作物の導入、農作物の品種改良、農業技術（特に都市近郊集約農業システムの導入等）の移入等「日本的食生活の再構成」を超えて、ブラジル文明の「豊かさ」へ貢献しているのである。

1908年に開始され、1941年に第2次世界大戦による移民禁止までの戦前期にブラジルへ渡航した日本人移民数は、統計的に若干の差異はあるものの18万1千人～18万8千人程度に達している[香山六郎 1948年428頁]本稿では、日本人移民の食生活を、時間的には重複するものの1.「コーヒー・ファゼンダ」時代、2.（コロノ時代）、「植民地」時代に時代区分し、その様子を記述していくことにしよう。

1. コーヒー・ファゼンダでの食生活

1908年の笠戸丸移民から1921年まで、日本人移民はサンパウロ州政府の渡航費援助を受けて渡航、所定の労働契約に従い、コーヒー・ファゼンダの<コロノ(契約賃金農業労働者)>として就労した。しかし、一般的にコーヒー・ファゼンダでの就労が過酷であったことやそこでのコロノ制度が日本人移民が目指した「錦衣帰国」の出来るだけ早い実現にとって相応しいものでなかったこと等もあって、コロノとしてコーヒー・ファゼンダに定着せず、契約期間を満了せずに逃亡する者も多かった。こうしたことから、サンパウロ州政府は1921年、日本人移民に対する渡航費援助制度を打ち切ることを決定する。1925年には、日本政府は外務省における移民扱い業務を組織換えして強化（1925年、移民送出会社「海外興業株式会社」（海興）設立）、ブラジル向け全移民に対して200円の船賃の支給、当時一人当たり35円であった移民会社への取扱手数料の全額負担を決定し、ブラジル移民を奨励した。⁴これが<国策移民>の始まりで、日本政府の渡航費負担制度開始以降、日本社会の不況という条件もあってブラジル向け移民は急増し、1933、34年には年間2万人を超える日本人移民がブラジルへ渡航している。

■ ブラジルでの初めての食事・カフェー

793名の笠戸丸移民は18日は笠戸丸船内に一泊し、翌19日、サントス港第14埠頭から移民特別列車に乗せられ、海岸山脈を登り、サンパウロ市プラス地区にあった移民収容所（現在は移民博物館）に収容された。この移民収容所で、日本人移民はブラジルでの初めての「ブラジル食」とその世話をすることになるカフェー（コーヒー）を飲むという体験をする。その時の様子を第1回移民で、後に「聖州新報」という日本語新聞を発行した香山六郎はその「回想録」の中で次のように記述している。

「…移民は二階のめいめい指命された寝室へ荷物を運び込んだ。それがすむと鐘がカランカランと鳴った。なんのことも分からずにいたが食事の合図だったのだ。（中略）食堂は広かった。幅1メートル、長さ半メートル位の食卓にベンチが四つ行儀よく間隔をおいて三十余台も並んでいた。厨房は食堂と物置台を隔てた食堂のすみの室にあった。丸いくどの上に大きな銅の鍋が四つばかりかかっていた。カードをもっていくと番人が人数を読み上げ、その声でさじと皿が渡され、皿にはすぐ右から左から食物が盛られ、家族めいめい食卓について食った。午後2時だった。ブラジル最初の食事はたのしかった。あぶら粥みたいなものの中に、乾鰯の親指大、小指大が二つ三つジャガイモの丸いのや切ったのが煮込んであった。お腹が空いていたのか、みんなよろこんで食べお代りをして番人をうれしがらせた人もいた。

（中略）午飯がすんで移民はぞろぞろ階上に上がり、ホッと一息ついているとやがてまた鐘が鳴り出した。みんななんだろうといぶかっていると通訳さんが「カフェ呑みに降りて来なさい」と知らせにきた。二階の移民はぞろぞろ食堂に集まった。さっきの半分のパン一切れと、皿七合ばかりのカフェーが食卓の一人一人に渡された。それをさじですすりながら男も女もみんな顔をしかめていた。

ブラジルのカフェーってなんて苦いものだろう。

「こぎゃん苦かもんば呑まにゃならんな、おどまいや」

「苦かばってん、今に慣れたら、うもうなるたい」と老年家長たちはいつていた」[回想録 137 頁]

ブラジルでの初めての食事は州政府移民局が「日本人は牛肉よりも魚肉がいいだろう」と気遣ったポルトガル起源の「バカリヤウ (乾鱈)」料理、そして「薄めの」カフェであった。移民収容所で数日間をすごした後、移民たちはそれぞれの「配耕」先であるコーヒー・ファゼンダに向かうことになる。第1回移民が6月25日から翌月6日にかけて「配耕」されたのはモジアナ地方のドウモン (Doumont)、フロレスタ (Floresta)、カナン (Canan)、サン・マルチーノ (São Martino)、グアタパラ (Guatapara)、ソブラード (Sobrado) という6つのコーヒー・ファゼンダであった。「コロノ」契約というのは雇用主である耕地所有者が住宅を供給、家族の労働力に対応したコーヒー取扱本数を決め、1本につき年間に決められている仕事 (除草が中心、収穫は別料金) に対する契約料金を支払うというものである。コーヒー樹の間に間作を認めたり、さらに家族につき1アルケールほどの余作地を貸し、自家消費用の作物や換金作物の植え付けを許可するのが通例であった。

笠戸丸移民の「コロノ」としての状況を示す資料はないので、ここでは1919年10月3日付の「ブラジル時報」紙における「伯國紹介号」に記載されたあるコロノ一家の家計収支を提示しておこう。この家族は1912年2月に渡航した福岡県人稲毛熊次郎一家のモジアナ線セルトンジーニョ駅サンタ・ガブリエラ耕地でのものである。同世帯は成人男子3、女子2、子供3(男2、女1)の8人家族。

事例1 コロノ家族の家計収支 (モジアナ線サンタ・ガブリエラ耕地の福岡県人世帯)

「小生等入植当時は病氣有之閉口仕り候が其後は一人の病人も無之皆々一生懸命働き居り候。小生も最初は悲観致し、何れへか転耕を思い立ちしも此処が辛抱と思ひ転耕を断念し一家心を合わせて稼ぐに追いつく貧乏はなしと働き候甲斐ありて年を重ねる度に面白く相成り候。当耕地は土地極めて肥沃、間作物の収入も多く尚、現在では耕主の信用厚く多大の便宜を与えられたれば本年度の如きも皆々以外の収益を得申し候。何事も辛抱と努力と存せられ候」

* 収入 = コーヒー手入れ 12000 本 / 1200 ミル、 採取 5 俵 / 5 ミル、

間作売り上げ豆 205 俵 / 3010 ミル、 粃 4 俵 / 80 ミル、 キビ牛車 40 台 / 2400 ミル

家畜売り上げ豚 13 頭 / 1200 ミル、 鶏 5 羽 / 10 ミル、 棉摘み賃 300 ミル、

耕地内雑役 600 ミル、 計 8805 ミル。

支出 = 食料 2000 ミル、 衣服 250 ミル、 農具 80 ミル、 諸雑費 100 ミル、 計 2430 ミル。

差し引き = 6375 ミル (3187 円)

(この一家は翌年の「コーヒー園実況号」にも記載があり、5925 ミル (2963 円) の収益となっている。) *5

この事例は邦字新聞に取り上げられるほどの「好調な」世帯のケースであろうが、コロノとしての収入はコーヒー樹の手入れ、採取よりも間作や家畜販売の方が多くなっている。しかも、間作や家畜飼育では粃、トウモロコシ、豚、鶏等が行われていた。恐らく、この粃は時給分を超えたものであろうし、このほかに自給用の野菜類等の栽培も行われてただろう。

■ <アグーリヤ米> を中心にした食事の確立 - 代用食の開発 -

コーヒー・ファゼンダにはアルマゼン (Armazen)、ベンダ (Venda) と呼ばれる売店が設けられており、労働者は収穫時払いで、食料品や生活用品を購入することになる。ファゼンダに到着すると日本人移民たちはアグーリヤ米 1 俵 50 キロ、メリケン粉、豆 (フェイジョン)、干し肉、干し鱈、豚脂、塩、砂糖 (主にマスカーボと呼ばれる黒砂糖) 等を買入れた [半田 1970: 40-41]。しかしながら、通訳を介してこれらの食品を購入したものの、どのように料理していい

かわからなかった。移民女性たちにブラジル式料理法を教授できるものはいなかった。「せっかく材料を買い込んでも、これを処理する料理法を知らず、干し肉、干し鰯はただ火であぶって食べるだけになる。水につけておいてやわらかくすることすら、しばらくは知らずにいた」〔半田：前掲書、41〕のである。

しかしながら、インジカ米ではあったが、アグーリヤ米と呼ばれる「米」があったことで日本人移民の食生活上の適応は容易に進むことになった。半田によると、コーヒーファゼンダでの日本人移民の食生活上の適応プロセスは「ブラジル文化への同化ではなくて、いかに日本的な食生活を復活させることにあったか」を特徴としている。半田のいう「日本的な食生活」の復活は実は米を主食とし、そこに多様な副食を加えていくというプロセスであったのであり、「日本的」副食=味噌・醤油と言う日本の調味料を使った副食への固執する一方で、そこにブラジルの副食も加味していくというものであった。

もっとも、この当時、日本人移民は可及的速やかなる「錦衣帰国」を目標としていたために、其の生活の基本は<節約>で、高価な米の消費は極力抑え、その分をトゥモロコシの粉やマンジオカ粉で「団子」を作り、それを油で揚げて朝のコーヒーの時に食べたり、早朝にサツマイモやマンジオカを蒸しておいて食べる、これらの粉をコーヒーと混ぜて食べる等の節約の工夫を行うのが常であった。

コーヒー・ファゼンダでの就労は夜明けから日が沈むまでの時間帯で、昼食はコーヒー園の日陰で、朝炊いたアグーリヤ米を瀬戸びきの深皿に盛って、それに水をかけ、焼いた鰯の一片をかじりながら、大きなスプーンで流し込んで済ました。夕方には妻や女性世帯員が早目に仕事を切り上げて帰宅し、夕食の準備をするが、夕食もそれほどのバリエーションがあったわけではなかった。

日本人移民の食生活に欠かせない調味料として味噌・醤油がある。ブラジルでの味噌醸造に関しては初期の段階で携行荷物の底に入れて持参した大豆を植え付け、アグーリヤ米とやはり日本から持参した種麴を混ぜて、米麴を作り、栽培した大豆とあわせて味噌に仕立てる作業が開始されていたという。ごく初期においては味噌・醤油はなく、塩汁が味噌汁の代用であった。

日本人移民がブラジルに到着した時、ブラジルでは既に大豆栽培は行われていた。ベルネッチによると、ブラジルへの大豆導入は1822年、グスタボ・ドットラによって牧畜用としてバイア州に導入されたのが最初で、82年にはサンパウロ州内陸部のカンピーナス市の農事試験場で稲科牧草との混植試験も行われている。それとは別に北欧系移民が南リオ・グランデ州で今世紀初頭から栽培を行っていた。しかし、日本人移民がブラジルに渡航した当時、生産量が少なかったことや流通網の未整備もあって日本人移民の手に入ることはなかった。

日本人移民が仕立てた味噌(とそのたまりを利用したたまり醤油)ができるようになると、アグーリヤ米を中心とした食事体系は著しく豊かなものとなった。日本からの食品や種子が「移民船」貿易で大量にもたらされるようになるのは、移民が中長期的出稼ぎ目標を析出してから、換言すれば「植民地」と呼ばれるエスニック共同体を形成するようになってからのことで、この当時の食事の充実は専ら「代用食」の開発によるものであった。この当時、開発された代表的代用食には次のようなものがある。

事例2 代表的代用食

- ・マモン (パパイア) --- 青い実を切り開き、日に干して漬物(塩・フバー)にする。
- ・フェイジョン ----- あくだしをして甘い煮豆にしたり、アズキの代用としてあんを作った。

代用味噌・醤油の原料にも利用した。

- ・ピッコン --- 菊科の野草で、若葉を取りオヒタシにする。
- ・シュシュー（はやとうり）二つに割り、数日間干し、干からびたものを糠（フバー）に漬けて食べる。
若い実を刻んでキュウリモミのようにして食べる。味噌汁の実にする。
- ・フバー（とうもろこし粉）小麦粉に混ぜて団子にして蒸す、米ぬかの代用品として糠味噌にする。
- ・マンジオカ（キャッサバ・マニオク）団子や薄くきって日に乾かし、油で揚げて食べる。これを沖縄センベイと呼んだ。
- ・桃 ----- 青い実で梅漬けの代用品とした。ベテハーバ（ビート）やピナグレイラの実（しその葉の代用）で着色し、梅干しの代りにした。
- ・カラー芋（ヤム芋）---- すってトロロイモの代用。
- ・キアボ（オクラ）汁の実や味噌和えに利用した。

■ 代用醤油 - たまり醤油とフェイジョン醤油 -

コーヒー・ファゼンダにおけるブラジルの食材の日本的工夫による副食の豊かさを支えたのは最初、仕立てた味噌のたまりを利用した「たまり醤油」であった。たまり醤油は味噌桶の隅に溜まった「たまり」を汲み取り、これにザラメ砂糖（あるいはマスカーボという黒砂糖）を焦がしたカラメルを混ぜて醤油色になったものを利用した。「貧乏なコロノ時代や独立間もない時代は贅沢など言っておれないから、たまり醤油は結構広汎に用いられたし、また、これで結構間に合った」という。

大豆が入手できて、味噌仕立てが出来れば、たまり醤油の製造は可能であったが、大豆は常に入手できるとは限らなかった。そこで試みられたのが入手が非常に容易であったフェイジョン豆を使った「フェイジョン醤油」であった。このフェイジョン醤油はどのようなわけか「沖縄醤油」とも呼ばれた。このフェイジョン醤油は一体どのようにして醸造されたのであろうか。ここでは1928年9月13日から10月3日までの「ブラジル時報」紙家庭欄に「フェイジョン醤油を」と題して3回に渡って連載された記事を紹介しよう。この方法で果たして「醤油（らしきもの）」ができるかどうか筆者にはわからないが、日本人移民の工夫した「新しい醤油」の醸造法を引用してみよう。

事例3 フェイジョン（沖縄）醤油の醸造法 - 1928年9月13日 - 10月3日付ブラジル時報紙 -

『フェイジョンで醤油を』

日本人は何と言っても米と醤油が無くては承知のできぬ人種だ。殊にブラジルのように日本からの醤油は税金が高いために贅沢品としてなら格別、必需品としてちょっと使いかねます。そこでお手軽な自家用フェイジョン醤油の作り方をご披露に及びませう。

（一）フェイジョンのたき方及びコウジのネセ方から申しますなら、

フェイジョンは虫が食って食べられないような品でも醤油の材料には差し付けありませぬ。

煮る時にはあまり煮過ぎると醤油が濁って大変見掛けが悪くなり、品質も落ちますから、煮る場合は漸く煮へたと思ふ時分に火より降ろしてこれを冷まし、それからメリケン粉かフバを少し混ぜ丁度豆にお化粧をした位になりましたら、下に青草を敷き、その上にサッコ（袋）を被せておきますと二日目頃から必ず、温もりが参ります。

もし二日たっても温もりが来ませんでしたら、瓶に熱湯を入れて豆を寄せておき、瓶が冷えたらそれを除けてまたよく広げてサッコを被せておきますと必ず温かみが参ります。そしてこの温かみが二日も経てばコウジになります。コウジの寝せ方は日本の味噌麹とちっとも変わりません。コウジが出来たら一日天火によく

乾かし、乾いたら手のひらでコウジの花を少し切り落とします方が直しいです。

(二) 醤油のたて方

之はコウジをいっぱい塩四分の一、水二杯半を入れて朝夕1回あてよくかき混ぜます。朝カフェーを作ったカスを入れて混ぜるとなほ直しいです。そして五日ないし六日経ちましたらパネラ（なべ）にあげて漉し、漉したら汁が半分になるまで炊きます。そして半分になったら、降ろして冷ましておきますと、だんだん色がよくなります。瓶に入れて永くおけばおくほど味が良くなってみかえるような立派なお醤油になります。但し、瓶に水気があるとかびが生えますからよく乾いた瓶に入れることを忘れてはなりません。それからもうひとつ申し上げておきますが、醤油を煮立てる時が注意肝要であります。たきますとき、きたない泡が上に浮きますからこれを気をつけて除けることを怠ってはなりません。そしてそれを除けるためには穴の開いたしゃもじの様なものがないと思いません。

このフェイジョン醤油はほとんど浸透しなかった。その理由の一つは1920年代からは日本人移民の集中居住地を中心として醤油の商業的醸造が開始され、高価な輸入醤油ではなく、「コロニア」製醤油が浸透したことに起因しているようだ。

■ <コロノ>料理の学習 - 「副食」の二重性の確立-

コーヒー・ファゼンダで就労したコロノ労働者は何も日本人だけではなかった。コーヒー・ファゼンダは閉鎖的な一種の地域共同体で、そこでは人種的な分割統治 (Divide and Rule) が原則的で、日本人移民よりも早くイタリア、スペイン、ドイツ等のヨーロッパ系移民やブラジルの黒人労働者等も混在しているのが一般的であった。この多民族状況の中で、日本人移民はエスニック・ニホンジンとしてのアイデンティティを確立強化していくことになるが、その一方で、これら先着移民・労働者との接触から、多様な技術、知恵、知識等を学んでいくことになる。食生活の領域では、米と共に重要な主食となるフェイジョン豆の調理法やブラジルの味付け「テンペーロ (Tempero)」そしてブラジル料理の作り方、さらにはパン焼きの技術等が学ばれた。

まず、アグーリヤ米をブラジル式に炊くことを学んだ。これを日本人移民は水だけで炊いた「シロゴハン」に対して、「アブラゴハン」「ブラジルゴハン」等と呼称した。「アブラゴハン」の作り方は先ず米を洗って水切りをする。鍋に豚の脂身（トウシーニョという）を一切れか、あるいは白く固まった豚脂（パーニャという）を一さじ入れて煮立て、さらにここに細かく刻んだニンニクを入れ、ちょっと焦がしてから米を入れて炒め、そこに湯を加えて炊くというものである。初期の移民にあってはニンニクや豚脂のきつい匂いが苦手だったものが多いという。

ブラジルの食事の中で「アブラゴハン」にかけて食べる主食の一つのフェイジョンの煮え方も学習した。半田〔1970:122〕によれば、フェイジョン豆の調理法は次の通りである。

「豆ははじめ豆だけをよく煮ておいて、途中でトウシーニョやニンニクで味をつける。味付けの順序を記せば、トウシーニョの一片をフライパンに入れて溶かして、その中に細かく刻んだニンニクを入れる。ニンニクが赤く焦げたところをエスクマテイラといって、孔のある杓子で豆の一部をすくい上げてここに入れ、少しの間油でいためるようにし、又こねてつぶす。それを今度はもとの豆の鍋に入れて味をみてからふたたび煮る。イタリア移民の影響と思うが、この中に小さく刻んだ干しマカロン（マッサ）を入れて炊くこともある。又、野菜を入れることもある。何でも豆の中に入れるのがファゼンダのコロノの料理であった。」

フェイジョン豆の調理法とともに、ブラジルの味付けの方法である「テンペーロ」も学んだ。テンペーロは[塩、酢やニンニク、あるいは玉ねぎ、胡椒、それに細かく刻んだパセリ等匂いものを入れて、しばらく漬けて置く、それからこれを油で炒めてから煮る]というもので、この味

付けで煮込まれたのは牛肉、鶏肉、豚肉等の肉類であった。

つまり、アグーリヤ米、フェイジョンを中心に、醤油・味噌で味付けされた野菜類と「テンペロ」された肉類という組み合わせという日本人移民の食の基本型がコロノ時代に成立したのである。

■パン焼きの学習 -パンとカフェーを中心とする食事体系の受容-

コーヒー・ファゼンダでの食事は毎日4回、この全てでアグーリヤ米を食べることは経済的な節約という面やファゼンダでの重労働やそこでの就労時間から無理であり、日本人移民も保存食としてのパン食を朝の「カフェー」や午後の間食の中に受容していくことになった。つまり、日本人移民の食生活は、アグーリヤ米+フェイジョンを主食とし、そこに二重の副食を結合したシステムとパン+カフェーを中心としたシステムの二重性を基本形態とするものとなったのである。⁵⁵この二重性は後の植民地時代に充実され、現在においても日系人の基本的食生活のスタイルとなっている。

コーヒー・ファゼンダのアルマゼンやベンダではパンは販売されておらず、パン焼きは労働者自らが行うことになる。パン焼きはコーヒー園での仕事が休みになる土曜午後からの仕事で、共同のパン釜を利用してのパン焼きとなる。この日は日本人移民にとっては間作としての野菜類等の植え付けも重要な仕事としてあった。パン焼きは専ら女たちの仕事であった。

「パン焼きは土曜の午後だ。女たちの仕事である。」

イタリヤ人から旧移民へ、それから新移民へと次々連絡があって、順々に説明が伝わってくる。パン種子が配られ、それを混ぜてパン粉をこねる。それからこれを布にくるんで炉の近くに置く。毛布にくるんで、寝台に置いてもいい。

他方、共同のパン釜に火を入れて、どんどん燃やす。パン釜は5、6家族に1個ずつ、水タンクに近いところにある。レンガ造りで外部の直系は1メートルほど。腰の高さくらいのところの台の上に半球体のパン釜がのっかっている。たきぐちは30センチメートル角くらいだ。背後の高いところに煉瓦が一個さしこめるくらいの煙りぬきの穴ができていいる。たきぎはペローバがいいと言うので、あの赤い色の割り木をどんどんくべる…ときどき釜の外側に手をあてて、内部の温度を判断する。釜がよく焼けたことがわかると、すばやく薪を引き出し、おきをかき出す。…トウモロコシの皮一枚入れて、そのよれ具合、焦げ具合で判断する。よしみをみはからってパンの塊を突っ込み、レンガでたきぐちをふさぐ。こうして時間を見計らっては釜の中のパンの焼け具合を見るのである。][半田 前掲書 119]

■調理道具・食器のブラジル化

日本人移民がアグーリヤ米とフェイジョンを中心にし、そこに二重の副食を付加していく食事体系を確立していく過程は日本的な食事分化の再構築の過程であったと解釈することが可能だが、その食事を調理する道具、その食事に使う食器等は瞬く間にブラジル化した。日本から持参した鍋・釜はファゼンダのコロノ小屋に設えたフォゴン（かまど）にはかけがたく、使いづらいため「底の平らな鉄製の深鍋」であるカルデイロンにとって代わられたり、「少し浅くて手の付いたカッサローラ」という鍋も「豆を煮るのに都合がいい」として積極的に利用されていった。食事は「ほうろうびきの、へりが青い線で塗られた」深い皿を使って「鉄製のジंक」が、かかったスプーンを使って食べた。食べ物はテーブルに運ばれた鍋から直接に取り分けられた。箸は、料理を取り分ける時に「取り箸」として利用されただけだった。茶碗、お椀、箸、小皿(取り皿)などの食器類が、日系人の過程の食卓に「復活」するのは、「植民地」時代になってからのことであった。

2. 「植民地」での食生活

すでに1910年代には、コーヒー・ファゼンダでのコロノ生活から、歩合農、借地農、自営農等へと農業上の地位を転換する日本人移民が出現した。この移動は日本人移民による農村地域エスニック共同体＝「植民地」の形成を伴うかたちで発生した。表1は1912年から1958年迄の5年ごとの日本人移民農業従事者の地位別構成を見たものであるが、日本人移民のコロノ労働者の比率は20年代に急激に減少し、自営農、借地農の割合が増加するのが看取される。この事は20年代から日本人移民による「植民地」形成の動きが活発化したことを意味している。さらに、借地、歩合、自営農への転換＝「植民地」の形成は日本人移民の出稼ぎストラテジーが短期的なものから中・長期的なものへと転換されたということである。[前山 1996]

表1 日本人移民農業従事者の地位別構成

年	自作農(%)	借地農(%)	コロノ(%)
1912	5.1	1.9	87.9
1917	16.1	8.7	66.0
1922	28.7	25.2	32.3
1927	26.7	19.7	41.0
1932	27.7	19.9	37.1
1937	35.5	33.1	19.5
1942	44.9	35.8	9.7
1947	51.2	33.9	6.6
1952	58.0	29.8	4.1
1958	64.0	28.4	2.9

(「ブラジルの日本移民」)

20年代に日本人移民の自作農が急増するのであるが、これはコーヒー価格の暴落により経済力を喪失した地主たちが所有する未開の森林地帯を売りに出したことを背景としている。この中心がノロエステ鉄道線、ソロカバナ鉄道線であり、後にこれにパウリスタ鉄道線沿線地帯が加わっていく。日本人移民の「西進の時代」であった。日本人移民の植民地形成は「日本人移民80年史」によると、

①自然発生的なもの ②原始林の土地が土地売り会社や個人によって分割分譲されたもの

③日本の民間資本が土地を購入分譲したもの ④連邦、州政府が造成するもの等であったが、初期に多く見られたタイプは②であった。移民たちはコロノ時代に貯蓄した資金を頭金に平均すると10アルケール(25ha)ほどの土地を購入、森林伐採を行い、そこにコーヒーを栽培した。植民地形成にあたっては同県、同船等の関係を利用し、植民地の内部組織は日本のムラ社会の枠組みが用いられた。

この「植民地」での生産は日本人移民が中・長期的出稼ぎストラテジーを維持しており、価格の高い作物、利益率の高い作物を選択、しかも略奪農業であったので、移動も活発であり、植民地は消長を繰り返すことになる。日本人移民農家の主要作物の変遷を見ると、1912年には92.6%の農家でコーヒーを生産していたのに対して、10年後にはコーヒーの比率は52%に減少、そ

の代わりに綿花12%、米17.6%、近郊作物10.2%等が増加し、さらに10年後の1932年には綿花と近郊作物の割合が増加していく。

(1) 植民地における日常の食事とハレの日の食事

■ 日常の食事 - 二重の食生活の充実 -

コーヒー・ファゼンダ時代の食事の内容は早くも1910年代に形成される植民地時代になると、味噌・醤油の浸透、「移民船」貿易による日本からの食材や野菜の種子の輸入の増大、それらの流通網の整備、さらには植民地から最寄りの鉄道駅にできた地方都市における食品製造業の発生と展開等の諸条件からかなり充実したものに転換していく。

半田によると、独立農になってすぐ味噌仕立てを始めるが、その味噌が出来上がるまでの間は日本式に「水だけで炊いた」<シロゴハン>に、ブラジル式のフェイジョンをかけて食べ、たまには干し肉や塩鰯といった「ごちそうのおかず」を食べて過ごし、この間に大豆、ごま、大根、なす、きゅうり等の野菜の植え付けを行った。念願の味噌ができると日本人移民の食事は「白い飯と味噌汁と漬物。漬物は米糠の代りにトウモロコシの粉フバーを使った。「この3つがありさえすれば、他はブラジル式でもどこ式でもよかった。又、必ずしもフェイジョンを炊くという習慣も無かった。ファゼンダにおける無理なブラジル式から開放されて、味噌・醤油・米飯を基本とする日本式に代わったが、その他の副産物はかなりブラジル式になっていた」という。この半田の記述にあるマカロンを入れた実沢山の味噌汁、そして漬物はマモンやシュシユ（隼人うり）をトウモロコシの粉フバーに漬けた糠漬けや味噌漬であった。

醤油が本格的に商業的醸造されるようになるのはブラジルへの日本人移民が全盛期を迎え、サンパウロ州内陸部に続々と植民地が形成され、それに従って地方都市も発展した1920年代半ばからのことであった。後述するように、ブラジルではじめて本格的な商業的醸造が開始されるのは1910年代半ば、サントス市で、その後日本人移民が数多く居住し植民地を形成したノロエステ鉄道線沿線に位置する植民地内でも醤油・味噌の商業的醸造が開始されるようになった。(この醤油・味噌の醸造の歴史は後述)この醤油・味噌の浸透によって、日本人家庭の食生活はかなり充実していく。

「料理は何といっても白いご飯と、夜なら味噌汁がつくが（昼晩吸うところも珍しくない）これはブラジル製チジュエラ（どんぶり）に入れる。昼ならフェイジョン、野菜の煮物（油煮・醤油味）醤油をかけた漬物といったものが主である。これに牛肉の煮付け（醤油味）や塩鰯の焼いたものなどが出ることもある。ブラジルの干し肉などは時たまフェイジョンの中に入れるくらいで、独立の料理になることは先ずない。もう干し鰯はあまり食べない。日曜日などには時たまマカロンが試みられる。どんなに新移民が入ってきて植民地に日本的気風が盛んになっても、この様式は変わらない。むしろ「ブラジルではフェイジョンを食べないと体が持たない」などと旧移民たちはブラジル人と同じ様なことを新移民にたいして言う」[半田 前掲書：481-482]

この記述では、醤油を用いた料理がかなり多く食べられていたことやフェイジョンが日本人家庭の食卓の「定番」となっていたことが看取される。又、マカロンというイタリア移民の料理が顔を見せているが、これについては後述することにする。フェイジョン・コン・アロースは栄養バランスと栄養価において高い評価を得ているブラジルの主食を日本的改変を加えながら受容されたことを物語っている。このことは味噌・醤油の浸透にもかかわらず、実際には「日本の食事」を再現するのではなく、炎天下などでの労働による体力消耗の補填などといった「ブラジ

ル的環境」に適應させるプロセスであったといえるであろう。コロノ時代にその基礎が確立され植民地時代に充実、一応の完成を見る日本人移民の食文化は戦後移住者(特に農村部居住者)間にも引き継がれ現在に至っている。

この当時の植民地の食事は4回。朝6時頃、日本人移民はカフェーとパンの食事を取り耕地に出かけ、朝10時頃まで働き、10時頃から「アルモツ」で、この時には白ご飯にフェイジョン、牛肉や豚肉、鶏肉の煮付けや焼き物、そして野菜の煮付け、漬物などからなる食事をたっぷりと摂取する。そして2時か3時には再びカフェーとパン、バター、ジャムなどで間食を取り、夕方6時か7時には味噌汁のつく食事を取った。食後にはコーヒーやすでに流通していたマテ茶を緑茶のように飲んだ。

食を取る空間は長い食卓に長椅子が置かれたサーラで「一方の端に主人が頑張り、その両側に息子や娘たちがかける。あるいは日本人使用人も息子たちと一緒にであるが主人と向かい合って主婦がかかる。しかし、女たちはいつでも立ちあがれる方に席を取る。そして彼女たちが席につくのは、食物が全部食卓上に並べられてから」であった。

独立農家となって、日本から輸入される野菜を栽培し、日本食品を購入することも可能になったが、特に後者を購入し、日常的食事の中で食べることは出稼ぎ主義の支配した当時においては「贅沢」なことであり、唯一、「ごちそう」を口にすることが出来たのは新年会、天長節、結婚式など「ハレ」の日の食事においてだけだった。

■正月と天長節

植民地の最大の行事は正月と天長節であった。初期における植民地では「移民船貿易」も拡大しておらず、経済的基盤も安定していないこともあって、正月や天長節と言っても日常の料理とそれほど差があったわけではなかったが、条件が整備されるに従って、「ハレ」の日のごちそうが準備されるようになった。

植民地では年末から年始にかけては夏の農閑期である。暮れともなれば、各家庭の主婦たちは正月料理の準備を始める。正月の準備は制限された食材を如何にうまく工夫し豪華で、しかも日本の正月気分を少しでも醸し出そうという主婦の腕の見せ所であった。

年越しそばは入手できなかったもので、鶏のダシを取った汁でうどんかそうめんを食べて年越しをした。元旦だけは「ブラジル式」のカフェーとフバーの団子ではなく、朝から家内一同食卓を囲んで「おめでとう」の挨拶を交わし「屠蘇」を飲み「雑煮」を食べる。屠蘇といっても日本酒はないから、輸入品のポートワインを「カネキーニャ」(ほうろう引きの小さな茶碗)で一口ずつ飲む。「これはむろんしるしだけで、後でおやじさんはピンガを飲み(筆者註…ピンガに関しては後述)、ポートワインは女の客があったり、病人が出た時のためにとって置く。産後に一口ずつ飲むのも血が増えていいといわれた」[半田 前掲書254頁] 雑煮の餅が無い場合には、野菜のオスマシにメリケン粉の団子を入れたすいとんであった。

家庭での元旦の儀式が終了すると、植民地での年始回りが始まる。年始回りは二日、三日と続き、そこでは「家長」が集まっての宴会となる。年始回りの客が多く、家が狭い場合には庭にテントを張る。この「宴会」で振る舞われた料理は概ね次のような内容であったという。

「まず、どこにも鶏の煮付けはある。酢でころしたサシミまでである。それにゴボウのきんぴら、煮豆、大根なます、味噌の和えものやマモンの漬物、卵焼き、甘いものには、羊羹に饅頭、きんとんもあれば赤いゼラチンの菓子もある。とにかく材料が見つかり次第、手間暇おしまない料理の山である」[半田 前掲書254-255頁]

この宴会では全国の民謡が歌われ、宴たけなわともなれば「きわどい替え歌」や三味線等も持

ち込まれ、どじょうすくいから、おかめ・ひよっこ踊りが飛び出し、「底抜けに騒ぎながら、思うに任せない金儲けの憂さ」を晴らすのである。

初期の植民地の正月には、昆布、数の子、わかめ、いりこ、椎茸等正月料理の食材がまだ入っていなかった。こうした食材が入手可能になるのは日本品輸入商が活躍し、最寄りの都市にその支店や日本人商店が開店した後のことで、それまでは入手可能な材料をふんだんに使った「大量の料理」が植民地における正月料理だった。

天長節は植民地最大の行事であった。大正時代には8月31日の天長節、10月31日の天長節祝日があったといわれる。植民地での天長節は植民地に開校された小学校を会場にして、植民地の生活全般を統括する日本人会を主催者として行われた。小学校の教室で行われる祝賀会では「村長(日本人会会長)」その他の「村」の顔役の祝辞があり、国旗掲揚が行われ、東方遥拝、教育勅語奉読、「君が代」「今日のよき日」の斉唱などが行われ、続いて運動会が行われるのが常だった。この〈ハレ〉の日の料理は次のようなものであった。

「植民地の人たちは、みんな弁当もちでやってくる。親しい人たちがかたまって、芝生の上でお互いにご馳走をすすめあう。売店など無い時代であって、たいがい同じようなものだが、「おこわ」があり「おしずし」がある(海苔がなかったので、のり巻きはみえない)鶏の煮付けは誰でももってきた。まだサンドイッチがみられない。川魚の「佃煮」があったら大評判。甘いものにはまんじゅうがあった。マンジョカのだんごがあった。それから「オキナワ・センベイ」といって、マンジョカで作ったセンベイは子供たちに喜ばれた(後になって、マンジョパンといってブラジル人が売り出したので広くブラジル社会にも普及した)、飲み物は瓶詰めのコーヒー、…子供たちのためにはカピレー(シロップ)を水に溶かしたものを持ってきた。むろん、おやじさんたちのためには、ピンガとラッキョウ漬は欠かせないものだった」[半田 前掲書 259 頁下線部は筆者]

■ピンガ(火酒・アグアルデンテ・カシャッサ)と移民

先の引用にもあるが、日本人移民がその初期から現在に至るまでブラジルで最も慣れ親しんだものに砂糖黍の蒸留酒であるピンガ(Pinga)がある。これは日本語での表記では〈火酒〉で、アグアルデンテ、カシャッサ等とも呼ばれる、アルコール度が40度を超える安値な蒸留酒で、分類上は「ラム酒」になる。

初期日本人移民にとってのアルコール飲料といえば、日本酒は1910年代から日本人商店によって輸入されるものの高価で高嶺の花、かといって国産の日本酒が醸造され始めるのは1935年以降、又ビール(Cerveja)やウイスキー等も経済的に余裕も無く、流通網の未整備な奥地植民地では入手するのも困難であったから、専らピンガの飲酒ということになる。ピンガは砂糖黍と簡単な設備さえあれば生産することも可能であったし、何より安値だったことで、家庭に樽をしつらえて大量に購入、労働の後の晩酌、冠婚葬祭、植民地の行事等に飲酒するというのが「左党」の移民たちの大きな楽しみであった。後にはピンガベースの果実酒や梅酒も盛んに作られ、生活に密着した存在となったが、十分な栄養も摂らず重労働を続けて日本人移民間ではピンガの飲み過ぎからの悲劇もかなりあった。

日本人移民がブラジルに導入された時代、サンパウロ州はブラジル最大の砂糖の輸出州で、それだけ砂糖黍の生産も多かった。日本人移民はピンガの消費者であっただけでなく、その生産者でもあった。原料は砂糖黍が少しあり、搾汁器、醗酵槽、蒸留器があれば生産可能であった。日本人移民で最初にピンガを蒸留したのは1913年に開設されたイグアッペ植民地であったといわれている。その入植者30家族(第1回移民から第3回移民まで)が最初からピンガを蒸留したという。ここは元々米作と砂糖黍生産地で、立地条件から陸上交通網が未発達で生産物

は船に積み込んでの出荷であったために、輸送に耐えられるような生産物でなければならなかったこともピンガ生産を促進した背景にはあったようだ。

その後、この植民地の1地区であったレジストロ植民地でも約20家族ほどがピンガ生産を行い「カンナ（砂糖黍）加工組合」を結成したという記録がある。さらに1910年代後半にはパラナ州南部の海岸地帯（アントニーナ、モレッテス等）、30年代では沖縄県出身移民たちが台湾、沖縄から砂糖黍の品種（太茎種）を取り寄せて、ジュキア線沿線や南マットグロッソ州カンポ・グランデ市方面でも活発に生産を行っていたという。

■ 沖縄県出身移民の貢献

初期において、日本人移民の中で数的に卓越していたのは沖縄県からの移民たちであった。沖縄県出身の移民たちと＜内地＞出身の移民たちはその言語、習慣風習等の文化的伝統や身体的な差等から相互的な差別意識があったことは事実で、しかもこうした文化・歴史過程の差異は、例えばごく初期のコーヒー・ファゼンダからの逃亡や定着率の低さ等が沖縄県出身移民の「文化的程度の低さ」として解釈され、日本政府によって沖縄県からの移民の一時的禁止や制限といった「差別」につながった時期もあった。こうした差別意識や沖縄県出身移民たちの対内的な緊密さ等は、移住後の移動と定着の過程において、沖縄県出身移民たちをして、＜ヤマトウ＞出身の移民たちとはかなり異質な動きを取らせることになった。例えば、沖縄県出身移民たちの多くはサントス・ジュキア鉄道線沿線、あるいは現在の南マット・グロッソ州の州都カンポ・グランデ市付近への移動と定着があり、沖縄県出身の移民たちがこれらの地域に排他的な植民地を形成していった。

こうした相互的な差別構造や移動と定着のプロセスの差はウチナンチュウとヤマトンチュウとの相互行為を制限することになったことは事実だったが、その一方で初期の移民たちはコーヒー・ファゼンダ、植民地内で共生していたことも多く、そこではヤマトンチュウは沖縄県出身移民たちから食生活上の「智慧」や「知識」を学んだ。その代表的なものを挙げれば、まず第1に澱粉食を学んだことであった。[半田 前掲書340-341]によれば、「内地からの移民たちは、ブラジルへ来ると、オキナワ県人からいろいろな澱粉食を学んだ。「おきなわだんご」「おきなわせんべい」等がそれで、マンジオカの芋や粉をこねて作るこれらの食物は、餅菓子に代りになり、又子供たちのおやつにもなった」のである。第2には味噌・醤油の「代用品」としての「フェイジョン味噌・醤油」がある。これらは「オキナワ味噌・醤油」とも呼ばれ、オキナワ出身の移民たちの開発した「代用調味料」である。勿論、これらはそれほど大きな「流れ」にはならなかったものの、味噌・醤油という「日本の味」に飢えていた初期移民たちへの貢献は大きなものがあるといえよう。第3には＜豚＞を巡るもので、その飼育・解体・肉や脂の利用法等は経験の少なかった内地出身の移民には非常に困難なことであり、沖縄県出身移民から多くの智慧を伝授された。

■ トマト栽培と食生活

ここでは、植民地時代の食生活は勿論、サンパウロの食生活の豊かさにも大きな貢献をした日本人のトマト栽培に関して触れておこう。日本人のトマト栽培はコロノを脱し、サンパウロ市近郊に移動した日本人農家によって1924年に開始された。日本人移民の手によって最初にトマト栽培が行われたのは、当時はサンパウロ市に近接する地点に創設されたイタケーラ植民地においてであった[今日のブラジル1924:552]このトマト栽培に関する歴史的資料はないが、当時、サンパウロ市の工業化プロセスの中で、工業労働者として吸収されたイタリア系移民を中心にサンパウロ市民の食生活の＜イタリア文化＞の卓越の中で受容されていくことによってトマト栽培は拡大していったものと思われる。トマト生産が盛んになるとともに、この食材は日本人移民家庭の食事（料理）の中にも浸透するようになった。まず、サラダにトマトを使うとい

う習慣が受容され、「ブラジル飯」(油飯)の中にトマトが入れられ、馬鈴薯の煮物の色付けにトマトが利用されるようになった。また、きんぴらの中に「アク抜き」としてトマトが利用されたりもした。

とりわけ重要であったことは日本人移民の食生活の中に、新たに「マカロナーダ(スパゲッティ)」というイタリア起源の料理が付加されたことであった。マカロナーダはサンパウロ市の食生活の中では、木曜のアルモッソ(昼食)の定番となり、又家庭では日曜の昼食としてかなりの頻度で食される料理である。勿論、この料理を中心とするトマト(エキス)を中核とした「イタリア」料理が深く浸透するのはトマト栽培を条件にその加工工業と流通網の確立が起こるのを待たねばならないが、この生産物は日本人移民の食生活を豊かにし、さらに「ピッツァの町」サンパウロ市の食文化の展開に大きな貢献をなしたといえよう。

(2) 植民地における日本的食文化を支えた諸条件

■ ブラジルにおける味噌醤油醸造

ブラジルにおいて味噌、醤油の商業的醸造が開始されるのは1915年から16年頃のことであった。

ブラジルで最初に醤油を販売目的で醸造したのは第一回移民の神田榮太郎という新潟県北蒲原郡出身の人物で醸造場所はサントス市であった。神田は移民として渡航後、アルゼンチンに再移住し、そこで1年間を過ごした後に再びブラジルに入国、野菜作り、ビール会社勤務等職業を転々とした後、大正3、4年頃から醤油醸造・販売を開始した。当時、醤油・味噌醸造、販売を手がけるのはおらず、移民は「郷愁の味」醤油に飢えていたこともあって、商売は順調で、大正11年には日本へ一時的に「錦衣帰国」、ブラジル帰国後さらに事業を拡大し、当時1年間で百石程度の販売を行っていた[今日のブラジル]。

しかし、醤油・味噌醸造が活況を呈するようになるのは1920年代、コロノ時代を経て日本人移民が独立・自営農として植民地を続々と形成し始めた時期、その当時の日本人移民の一大集中地域であったサンパウロ州ノロエステ鉄道線沿線にできた日本人植民地においてであった。日本人移民が形成した植民地の中では最も古いものであるノロエステ線カフェランジア駅平野植民地(1915年創設)では、藤沢豊次郎が「富士山印醤油」を1921年に、また同線プロミッソン駅では黒島伊平治が1928年に「クロシマ印醤油」を、さらに1930年にはアラサツバ市で菊池兄弟醤油店が「ヤマダイ印キクチ醤油」、ガイラタンでは緒方亀彦が「ヤマヤ印醤油」を、さらに33年にはガイサラ町で「丸一醤油」等が続々と商業的醸造を開始し、戦前を通じて、その周辺に成立した日本人植民地の日本人移民家庭に醤油・味噌を供給し続けた。特に「富士山印醤油」「クロシマ印醤油」「丸一醤油」はかなり手広く商売を行っていたといわれる。これらの醤油醸造所は植民地内か最寄りの鉄道線駅付近で創業されたものである。

一方、20年代には移民の移動の中継地であり、在外公館等も位置していたサンパウロ市内でも味噌・醤油醸造が開始された。市内での最初の醤油醸造販売は20年代初頭にコンデ・デ・サルゼーダス街で山田某による「コンデの醤油屋」であったとされるが詳細はわかっていない。続いて、市内で醤油を醸造したのは24年に「アルト・ダ・モーカのピントール(ペンキ屋)兼醤油醸造業大田吉太郎」が醤油醸造を、さらには28年「鶴亀醸造所」が、そして1929年市内東部ピラ・ノーバ・マンチェスター地区において、戦前の代表的日本人商店(輸入商)であった中矢商店が「日之出醤油」の醸造を開始している。この中矢商店は「日之出醤油」販売開始時には邦字新聞に一面広告を出し宣伝している(事例4) また、1934年には三菱系の東山農産加工が「東山醤油・味噌」の醸造販売を開始している。

事例4 日之出醤油の新聞広告 - 日伯新聞 1929年5月10日付け

「調味料界の革命児 日之出醤油

拝啓、各位益々ご清福の段賀し奉ります。

弊店儀今回平素皆様のご愛顧に酬んがため、日常生活の要素たる醤油が、従来ともすれば品質粗悪、時としては衛生に害のある品の横行するに鑑み、今回一大醤油醸造場を新設し、原料の厳選、製品の改良、価格の低廉を主眼とし、「日之出醤油」と命名して諸賢のご使用を仰がんとするものであります。弊工場は最新式の設備を施し、醸造能力年額1千石を超え、職人はいずれも母国より招聘した熟練なる上に、醸造は最も卓越進歩した方法を採用し、製品の優越は母国野田醤油と兄たりがたく弟たりがたきものであります。特に当地衛生試験所では分析有効証を下付されたるの他同所長より、調味料としてかかる優秀品を産出し得るに至りたるは伯国の喜びとする所なりとの賞辞をたまわりたるは弊店のひそかに光栄とするところであります。日之出醤油をご披露申し上げるに際し、重ねて皆様のご清福を祈ります。

日之出醤油お買い上げの最好期 宣伝の為特別割引券添付

各家庭に日之出醤油一瓶のお備えは晩餐の団欒に喜悅の基

おいしい日之出味噌も同時に販売致しますからご愛用下さい。

特約店募集 日本人集団地(植民地各市町)にて日之出醤油及び日本食品の特約店を募ります。

ご家庭向け ガラーファ、ガラフォン、日本一斗樽、肥後白焼き一斗樽、20リットル入

商店向け デッシモ、40リットル入り、キント80リットル入り、半カルトーラ、百リットル入り、カルトーラ2百リットル入り」

醤油は日本では大豆、小麦、塩を基本的原料として、そこに麹菌を加えることで蛋白質をアミノ酸分解して作られるのが一般的である。この原料のうち、大豆と塩は日本人移民が日本から携行したり、ブラジルで入手可能なものであったが、小麦は醤油の醸造が開始された当時はほとんど入手困難な材料であった。そこで、ブラジルでの醤油醸造の際には小麦に代わるべき材料が模索されることになった。その模索の一つの結果が当時でも入手可能な材料であったトウモロコシであった。この代替原料によって醸造を開始したのは、現在の「サクラ醤油」の創始者である中矢末吉であったといわれている。中矢はトウモロコシを利用し、工夫を重ねた後に濃くて、口当たりがよく、粘りの強い醤油を開発した。サクラ醤油の特徴は大豆の他に、トウモロコシ、メラッソ(砂糖黍の絞りカス)グルタミン酸ソーダ等が含まれていることで窒素含有量が少なく、塩分が多く「日本では醤油のカテゴリーではなくソースになる」ようなもので、甘く、濃く、塩辛いという複雑な味わいになっている。

ブラジルで醸造される、サクラ醤油に代表される醤油は醤油独特の香りが弱いのがその特徴の一つであるが、こうした醤油に慣れ親しんだ結果、「日本産の醤油は香りが強すぎて、小便臭い」という非日系人ブラジル人も現在では多くなっている。こうしたコロニア産醤油の味は、日本の伝統的味付けにこだわる板前・料理人からすると「色が濃くて、塩味が強い。だから、昆布だして伸ばしても理想の天つゆの味は出せない。また、カラ煮すると照りが出難い。豚も角煮の滯とした風味にしたいが、煮るほどに硬くなる」といった調理のし難さが指摘されている。

また「コロニア産」醤油の特徴の一つは西日本の影響が強いという点である。これはブラジルで醤油醸造業を興した人たちの出身県を見ると岡山、愛媛、香川、愛知といった西日本地域に集中しており、コロニア産の醤油の基本的性格は西日本の塩酸醸造法あるいはアミノ酸醸造法を基本とした、より「うまみ」の強い醤油となっているといえる[日伯毎日新聞 1996年1月25日号]。

いずれにしても、日本人移民の中から醤油・味噌の商業的醸造を行う起業家が出現し、日本人移民の日本的食生活、あるいは日系ブラジル食文化を成立、維持する役割を担ったのであった。

1996年の調査時時点で、サンパウロ州内での醸造業者は日之本醤油（プレジデンテ・プルデ
ンテ市）ミツワ醤油、マルイチ（破天荒）醤油（サンパウロ市）、マルコー醤油（モジダス・ク
ルーゼス市）、キッコマン醤油（サンパウロ市・輸入醤油とは別に現地でも生産している）、東
山醤油（カンピーナス市）、サクラ醤油（系列下にセレージャ、味の醤油、ヤマキ醤油を含む・
サンパウロ市、この醤油醸造業者に関しては戦後の項目で詳述する）の10社があった。

■「移民船」貿易と日本食材の充実

植民での日本的食生活の充実をもたらしたのは基本的には味噌・醤油の商業的醸造であった
が、これとともに重要な役割を果たしたのがサンパウロ市に開業した日本人商人(輸入・販売商)
が行った「移民船」貿易であった。移民船貿易は「移民」送り出しよりも前に開始されるのだが
(例えば1904年にブラジルに進出した仙台市の藤崎商会)、活況を呈するのは日本人移民がコロ
ノ生活を脱し、植民地の中で借地一分益農等を経て独立自営農家となり、経済的に余裕が出始
め、さらに日本人移民が最盛期を迎える20年代後半になってからのことであった。この当時に
は日本人移民の出稼ぎストラテジーも短期的なものから、中長期的なものへ変化していたこと
も移民船貿易を支える大きな条件であった。

移民船貿易を行った日本人商店は1919年に開業した瀬木商店をはじめ、中矢商会(1921)、遠
藤商店(1923)、羽瀬商店(1930)、国井商店(1920)、伊藤商店(1931)等がある。

これらの商店は移民船で日本からさまざまな物品を輸入した。移民船が到着すると、邦字新
聞に盛んに広告を出し、日本食品、日本製品を盛んに宣伝販売した。これらの日本からの輸入
品はそれこそ生活全般にわたり、日本食品(乾物、缶詰類)、動物医薬品、日本図書、小間物雑貨、
酒、化粧品などであった。その当時の商店が邦字新聞に掲載した幾つかの広告からその当時の
輸入品目を見たのが事例5である。

事例 5 移民船貿易の主要品目 - 1920年代後半の新聞広告より -

① 1925年4月3日 日伯新聞に掲載された藤崎商会の宣伝広告

新荷着広告	新荷は皆様平素ご入用の各種日本品でございます 久しく中止しておりましたがこの度お取り次ぎをはじめました。左はさ しずめつきました品々のみであります書籍類その他各種各様の日本品 は毎船続々到着の予定で御座います。相変わらずのご最厚を願います。
化粧品並薬品	ライオン歯磨き、ミツワ香袋仁丹(大小)、中将湯(大小)、実母散、大学 目薬、もぐさ、井筒油、ミツワ石鹸、御菌クレーム、オペラ紅、ロート 目薬、クラブ紅、御菌練白粉、ポマーダ、金鶴香水
食糧品	小貝、時雨蛤、松茸、鰻、筍、日本橋漬け、青椀豆、白瓜、旭奈良漬(以 上缶詰)、白滝、鰹塩辛、雲丹、乾ソバ、切り昆布、白髭昆布、数の子、 ワカメ、椎茸、乾海苔
金物類	曲尺、鋸尺、柄付き斧、信濃鎌六寸、同八寸、背負い噴霧器
種物類	時無し大根、練馬大根、宮重大根、早生桜島大根、黄金燕、聖護院燕、ご ぼう、三尺きゅうり、青大きゅうり、極蔓細ナス、大長ナス、 佐土宗ナス、蔓無椀豆、山東菜、ほうれん草、白茎菜、千筋体菜、 朝鮮白菜、琉球白菜、早生甘藷、大王看取、除虫菊、京菜

尚弊商会は内地御在住各位に御便宜を計ることを主眼としまして農産物その他一切の依託販売並
びに農具、種物、食料、薬品、雑貨などお買い上げのお世話もしますからご遠慮なくご用命の程
を願います。

大正14年3月27日

サンパウロ市サンベント街68A

藤崎商会

② 1927年2月11日付け 聖州新報

輸入元 中矢商店 中矢どどいつ集

八重の潮路もなに辛かろう 恋しお方の口に入る
浅草のり、桜えび、若布、中羽いりこ、八千代ふ、角寒天、かつお節、丸干しい
わし、厚板昆布、片栗粉、干瓢、豆そうめん、切り干し大根、白玉粉、椎茸、き
ざみ昆布、高野豆腐、干しごぼう、削り節、干しレンコン、鯨尾羽毛、するめ、
こんにゃく粉

③ 1927年2月18日付け 聖州新報

中矢商店 サンパウロ

灘のお酒に缶詰そえて 景気直しの月見さけ

かまぼこ、赤貝、たけのこ、福神漬け、ちくわ、揚巻貝、松茸水煮、みりん漬け、
はぜ煮付け、イイダコ、松茸味付け、いろは漬け、うなぎ、たこ桜煮、焼き松茸、奈良
漬、小あゆ、鰹煮付け、ふき水煮、ほまれ漬け、鯛の□煮、鰹□煮、白滝、赤梅漬け、鯛
昆布巻き、のり佃煮、紅しょうが

移民船貿易が開始された当所はまだサンパウロ市とサンパウロ州奥地を結ぶ流通網は整備されておらず、これらの商品は新移民の出迎え、領事館や移民会社などへの用事、移動の途中での休息などで出聖した際に購入するものであった。しかし、20年代になり、前述のような条件(移民の経済的地位向上、移民数の増加、植民地の形成など)が整ってくるに従い、植民地に近い鉄道線駅付近に地方都市が出現、そこに日本人移民による商店などが成立、さらにサンパウロ市の商店の支店が開設されるなど鉄道輸送による商品の流通体制が整備された。サンパウロ市の商店の支店開設を瀬木商店を例に見ると、1927年にはパウルー市とガイサーラ市に、また1928年にはペナ駅(カフェランジア)に支店を開設し、輸入品の奥地流通網を確立している。

また、本支店網の整備の他に、商品流通体制は<ビアジャンテ (Viajante)><マスカッテ (Mascate)>と呼ばれる制度を導入することで整備された。<ビアジャンテ>はいわばサンパウロ市の商店の社員で、商品見本をもってサンパウロ州奥地の日本人商店を回り、注文を取って後に商品を発送するというシステムである。日本人<ビアジャンテ>は最盛期には百人程度もいたという。一方<マスカッテ>は自営の行商人で、みずから仕入れた商品を担いで日本人移民家庭を訪問・販売して行った。これらの<ビアジャンテ><マスカッテ>は日本移民の発明ではなく、シリア・レバノン、アラブ系移民たちが開始したものであったが、サンパウロ市と奥地を結ぶ流通網整備に大きな貢献をしたばかりでなく、サンパウロ市や日本人集団地の情報を伝え、<はしかけ世話人>的な機能を果たし当植民地時代に、重要な役割を果たした。

■ 作物の導入と改良

前節で示したように、移民船貿易では日本食品、生活用品とともに、さまざまな種類の日本産種物が輸入されている。ごく初期(コロノ時代)の日本人移民は短期的出稼ぎストラテジーであったこともあり、ブラジルに新たな作物を導入し、それを積極的に商品化したり自給自足的に利用したりという考えはあまりなかった。この考えは「代用食」の模索という行動に象徴されている。しかし、短期的出稼ぎは中・長期的出稼ぎストラテジーに変更されると生活の豊かさや商品換金作物への積極的関心を示す動きが出現し、20年代からは移民自らの手で、あるいは商店を通じての農作物の導入が積極的に開始されている。この動きに拍車をかけたのは前述した都市(特にサンパウロ市)近郊に移転し、近郊型園芸農業に従事し都市への野菜類を中心とする商品作物の供給であった。

日本人移民が導入、あるいは品種改良などを行った農作物類では次のような物が代表的なものである。(事例6)

事例6 日本人移民が導入した主要野菜・果樹類

蔬菜類	葉菜	白菜及びその属系のウキナ（小松菜、タイナ、白菜、普段菜、水菜、高菜、からし菜）芹、ニラ、三つ葉、うど、らっきょう、春菊、茗荷、モウソウチク、ふき等
	根菜	大根、コカブ、ゴボウ、コンニャク、レンコン、ユリ、クワイ、長芋等
	果菜	シロウリ、マクワウリ、夕顔、トウガン等
果樹類		ポンカン、キンカン、ユズ、梅、山椒、キウイ等
工芸作物		カラムシ、井草、漆等
品種・系統		トマト(日本系品種)、ナス(日本系)、キュウリ(日本系、支那系)、キャベツ(夏播系)、カボチャ(日本系)、ニンジン(耐暑系)、カキ(富有、次郎、祇園坊等)、ナシ(二十世紀)、ブドウ(巨峰)、リンゴ(陸奥、富士)、メロン(プリンス系)、鶏(日本系)、蚕(日本種、支那種)

1932年1月元日付け聖州新報にはノロエステ線の起点パウルー市の朝市において販売されていた主な野菜・果物・食品類が記載されているが、そこにはすでに桃、メロン、すいか、馬鈴薯、揚げ豆腐、鶏卵、ナス、にんじん、大根、キヤボ(オクラ)、レモン、トマトの名が見られる。

(3) 地方都市の成立と日本食品製造・小売業、外食業の成立・発展

植民地への日本食品をはじめとする日本製品の供給は植民地から最寄りの鉄道駅を中心に成立した駅町に日本人商店が開業して行われていた。また、この鉄道駅を中心とした空間には小売業ばかりでなくエスニック産業や施設等も成立し、後の地方都市形成の母体となった。半田[1970:494-497]は駅を中心に地方小都市が成立・発展する過程を時系列的に①ボテキン、ペンダあるいはアルマゼンス・デ・セッコス・エ・モリヤードスと呼ばれる飲み屋兼食料・雑貨店ができる、②ペンソン(下宿・簡易旅館)・ホテルができる、③薬局、バルベイロ(床屋)、教会、女郎屋ができる、④精米所・コーヒー精選所ができる、⑤農産物仲買商が入り込む、とまとめている。このようなプロセスで、日本人集団地の最寄り駅付近に成立した主な地方都市をノロエステ線沿線主要駅について見れば次のようにまとめることができる。

ノロエステ線沿線主要駅

駅名	駅町世帯数 (日系人)	主要近隣植民地
パウルー駅	116	バタリア植民地(87)、アグア・デ・バイオール植民地(27)、パロコン植民地(42)、フィゲラ植民地(24)等
チビリッサ駅	---	バラグランデ植民地(17)、チビリッサ植民地等
グアランタン駅	7	白水植民地(31)、イネマ植民地(29)、セラ・アズール植民地(28)等
カフェランジア駅	68	平野植民地(111)、ノゲラ植民地(29)、タバヂイ植民地(49)、サーレス植民地(47)、日の出植民地(13)、サンタ・リッタ耕地(55)、モーロ・レドンド耕地(77)等
リンス駅	162	バルボーザ植民地(25)、コレゴリッコ植民地(32)、バルミッタル植民地(55)、昭和植民地(44)、開化植民地(17)、ゴヤンペー植民地(164)、上塚第2植民地(254)、大和植民地(87)、サンタ・アメリカ植民地(99)、サン・ジョン植民地(60)、共和植民地(69)、ユニオン植民地(128)等
グアイサラ駅	38	アウローラ植民地(86)、アグアベレーザ植民地(48)等
プロミッソン駅	111	ボン・スセッソ植民地(47)、コレゴ・アズール植民地(106)、パツチーニョ植民地(59)、ゴンザガ植民地(213) ビリグイジーニョ植民地(112)等
ベンナポリス駅	30	共和植民地(82)等
グリセリオ駅	2	公明植民地(32)、栄拓植民地(25)等
ビリグイ駅	38	アレグレ植民地(93)、ニッポランジア町(41)
アラサツバ駅	101	上流アグアリンバ植民地、ペロバル植民地
グアララベス駅	39	フルタル植民地、旭植民地等
ノーバ・ニッポニア駅	---	第3アリアンサ移住地
ルッサンペーラ駅	---	第2アリアンサ移住地、第1アリアンサ移住地等

[在伯日本移民二十五周年記念鑑より]

■ ノロエステ線プロミッソン駅町－植民地（耕地）連続体

続いて、ノロエステ線プロミッソン駅を事例に駅町の成立とそこにおける日本食品製造業や外食業の成立と展開を見ることにしよう。ノロエステ鉄道線はバウルー市（聖市から約3百キロ）を起点として、サンパウロ州内北西部の森林地帯を一直線に州境まで進み、パラナ州を超えて、マツグロソ州へ入る鉄道線で線路施設工事が着工されたのは1904年のことであった。

プロミッソン駅（かつてのエイトール・レグラー駅）への日本人移民の入植は上塚周平と鈴木貞次郎によって1918年にイタコロミー植民地(上塚植民地)の土地1400域が日本人移民に160ミルレースで売りに出されたのを端緒に開始された。9年後の1927年にはプロミッソン駅管内には家族数1029、家族員数5832人の日本人が居住していた。「在伯日本移植民二十五周年記念鑑」(1927:347)によると、

家族数1029世帯、人員5832人（男3007人、女2825人）、所有面積4168域、地価2672コントス、開拓面積3387域、栽培カフェ本数5百29万7千900本、地主304、カフェー24万286俵、請負者62、刳2万7454俵、豆2777俵、ミーリョ1万3149俵、馬鈴薯15俵、繭65アローバ、桑株数1万本、自動車「客」13、「貸」83、豚5323、馬319、牛168、伯生1691、伯死465、就学児童672

と記録されている。

1918年、上塚周平と鈴木南樹によってイタコロミー植民地が作られた当時、エイトール・レグラー駅と称されたプロミッソン駅付近は「板小屋の宿屋一軒、亭主は黒人、伊太利人の泥壁ボン屋が一軒、シリオ人の雑貨店が一軒、切り開いた森の中に、それらがあつた」に過ぎなかった。

つまり、日本人移民がこの付近に入植することによって、プロミッソン駅町には大いに発展することになるのである。

1927年当時、プロミッソン駅管内には駅町を除き、ボンスセツソ植民地(家族数47)、バラマンサ植民地(40)、コレゴ・アズール植民地(106)、バッチーニョ植民地(59)、パットス植民地(45)、バラマンサ・バレイロ植民地(43)、続耕地(9)、フローレスタ植民地(4)、ソドレー耕地(2)、サントパウロ耕地(10)、東バレーロ植民地(16)、ノーバメント植民地(16)、カンジード・モンテイロ耕地(14)、サンタセシリヤ耕地(3)、サンタテレーザ耕地(25)、サンジオン耕地(7)、サンタ・イザベラ植民地(30)、アルフレード耕地(8)、コレゴリッコ植民地(2)、ケイシャーダ植民地(23)、バレンジーニョ植民地(9)、カンペストレ植民地(43)、インデペンデンスア耕地(1)、ドラード耕地(1)、ペロバル耕地(1)、ダスパルメイラス耕地(2)、サビア耕地(1)、ゴンザガ植民地(213)、ピリグイジーニョ植民地(112)、サンタオリムピア植民地(26)の30の植民地、耕地が存在していた。()内は世帯数

表1 1927年当時のプロミッソン駅町居住日本人移民の職業

職 業	軒 数
農産物仲買商	5軒
旅館業（専業なし全て兼業）、雑貨商	4軒づつ
豆腐製造業、パール（飲食業）、菓子製造業、染物、洗濯業、家具製造・販売業、果樹野菜栽培	2軒づつ
醤油製造業、精肉業、鉄工場、運搬業、大工、洋服縫製業、コーヒー仲買商、土木技師	1軒づつ

1918年にイタコロミー植民地が創設された9年後には、15の植民と15の耕地が存在していたが、プロミッソン駅町には31軒の非農業職業従事者と2軒の果樹野菜栽培農家が存在していた。最も多かったのは農産物仲買商の5軒、続いて旅館業、雑貨商各4軒、以下豆腐、菓子、醤油等の食品製造業等が営業している。そして、その6年後のプロミッソン駅町に居住する日本人移民は111世帯483名に急増、その職業構成も非常に多様化している。(表2)

表2 1932年当時のプロミッソン駅町の日本人の職業構成

職 業	軒 数
商 業	18軒
店 員	14軒 (人)
農産物仲買商・農業	各10軒
旅館業	7軒
工 業	6軒
農産物精選業・理髪業・洋服仕立て業	各4軒
洋服洗濯業・歯科医・貸し自動車業・大工	各3軒
醤油醸造業・写真師・製麺業・医者・左官・製菓業・請負業・書記・果実商	各1軒

1932年時点では5年前に比較すると、商業や旅館業、農産物仲買商等が増加するとともに、食品関連部門では醤油醸造業、製菓業に加えて製麺業が新たに出現している。この製麺業という食品製造業は何もプロミッソン駅町に特殊なものではなく、日本人移民の集団居住地付近の駅町には必ずといって良いほど出現した製造業種であった。プロミッソン駅町に、最初に製麺業が出現したのは1928年のことで、その名称は「帝国素麺製造所」と言った。この製麺所は1928年11月23日付けの聖州新報に次のような広告を掲載している。

事例 7 1928年11月23日付け聖州新報掲載「帝国素麺製造所」広告

開業ご披露 営業科目 製麺部 農場部 農事商事相談部

麺界の女王、滋養・美味なる新産物出す

今般当工場で精製致しますマカロン・インペリヤールは最近進歩せる国民栄養科学に基づき、素麺に最も必要なる蛋白質の含有に留意したる滋養本意の製品で左の特徴を具有し国民栄養に奉仕せんがため、麺界の女王として産声をあげたのであります。

- 特徴
1. 滋養率に富み、
 2. 煮沸後の糊化なく、
 3. 風味佳良で喉通りよく、
 4. 上品でしかも経済的

- 製品目録
1. 大、中、小、細小、各種、丸型、平型各種
 2. 特製品 ウドン、ソーメン、本品は鶏卵、ケイジョ、牛乳等混入して精製した滋養優良品であります。
 3. 特製品ウドン 本品は各家庭にて御嗜好多きマカロナーダ用として出し汁ウドン用として徳用向きであります。

御進物に相応しい徳用品マカロン・インペリヤールは包装優美で御持参に都合よく進物に適當であります。マカロン・インペリヤールは市内各商店で販売しております。

帝国素麺製造所

ノロエステ線プロミッソン駅

この広告で興味深いのはウドンとマカロン（マッサ）が同じ原料から製造されていることであり、それが醤油で味付けした場合にはウドン、ブラジル式に「テンペーロ」した場合にはマカロンになってしまうという二重性である。また、製麺業者の出身に関してみると、帝国素麵所は屋比久、リンス駅町で創業していた東洋製麺所は島袋、同じく日本製麺所は城間等沖縄県出身者と思われる名字が多く見られるのが特徴となっており、ソウキソバの伝統を活かした起業であったといえる。

一方、食品製造業としていち早く誕生しているのは菓子製造業である。これはもち米やアズキ等の日本人移民による生産開始や独立自営農と農業上の地位を上昇させ、購買力が増加したこと、日本の味への＜郷愁＞等を条件に成立したものであったが、それ以上に植民地内での冠婚葬祭（特に結婚式）、正月・天長節等の日本的行事の復活、贈答などの日本的交際が盛んになったこと等とも大いに関連している。

ところで、実際に日本人移民たちはどのような品物を購入していたのだろうか。西川大二郎教授は、プレジデンテ・プルデンテ市近郊に居住していたY家の日記を詳細に分析し、日本人小農家の家の1945年から1955年にかけての生活圏を明らかにしている。時期的には戦後で若干時期的にはずれがあるものの、具体的事例として挙げておこう。Y家の生活圏は居住地である「地元ヴィラ（植民地ないし耕地の意味）」を中心に、その居住地の最寄り駅であるプレジデンテ・プルデンテ市（駅町・ソロカバナ線）、さらにはソロカバナ線の他の駅町、サンパウロ市、サントス市等にも拡大している。勿論、買い物等訪問回数が圧倒的に多いのは地元ヴィラとその最寄り駅町プレジデンテ・プルデンテ市で日記に記入してある1455回（10年間）のうちの半数は地元ヴィラ（705回）、プレジデンテ・プルデンテ市（617回）となっている。この買い物等訪問先のうち、西川教授がバール（Bar）、セッコス・イ・モリヤードス（Secos e Molhados）として類別している食品関連業について、どのような買物を10年間で行っているかを見ると、以下の通りである。（表3）尚、バールは道路に面して開かれた簡易立ち飲み立ち食い店で、煙草やパンのような軽食やコーヒーやジュース等も販売する場所で、邦字新聞の取り次ぎ等の役割を果たした。ここで日本人移民（男性）たちはピンガやコーヒーを飲みながら、おしゃべりや情報交換等を行っている。一方、半田の記述にもあるセッコス・イ・モリヤードスは食料・雑貨店のことで、日常的な食料品、日用品、農業用具などなんでも取り扱う雑貨屋のことで1927年の雑貨店、1932年の商業という類別はこの雑貨屋のことでありと理解して間違いはない。

表3 Y家日記におけるバール、セッコス・イ・モリヤードスでの購入品
(1945 - 1955年)

バール	— マッチ、ガラナ、菓子、煙草、コーヒー、ポン、ソルベッチ（アイスクリーム・シャーベット）
セッコス・イ・モリヤードス	— 魚、きびなご、白米、食料、塩、綿資材、わかもと、味の素、もち米、茶、薬、菓子、マカロン、フェイジョン、日本酒、正月物、雑誌、小麦粉、魚味だし、求心、蜂蜜、素麵、ホヤ、弱魚、砂糖、薪、マッチ、醤油、えび、缶詰、ミシン油、靴、バタタ種、大豆、ソーダ、セーボ（豚脂）、パルミタ、かまぼこ、大根卸（重複を避けた）

西川大二郎 [1997: 89頁]

■ 外食業の成立と展開

製麺業や菓子製造業の出現と関連して、駅町には日本人経営の外食業が成立する。植民地や耕地に居住する日本人移民たちは、ほぼ1週間に一度の割合で、最寄りの駅町に馬車等やってくる。その目的は1週間分の食料の買い出しや生活用品、農業関連品の購入、特約店に留め置きになっている邦字新聞や雑誌の入手、郵便局への手紙の投函、さらには日本への送金などであった。

こうした駅町に出かける楽しみの一つにペンソン、ホテル(旅館)での食事やうどんや、汁粉屋での外食があった。半田は、駅町の初期における外食(おやつ)の様子を次のように記述している。

「開拓初期の田舎町には、どこにも日本人の「うどん屋」があった。「しるこ屋」があった。食事時間以外に町で用をしてお腹が空いた時、ちょっと一口食べるには、うどんやしるこが一番手軽であった。…サンパウロ州の田舎では、あまりブラジルの伝統がなかったっせいか、家庭でも、ほとんどメレンダ(おやつ)の習性がなかった。だが、ボテキン(粗末な飲食店…註)やバーにいても、当時はサンドイッチもなかった。むろん、パステイスやカショーロ・ケンテ(ホットドッグ)はずっとのちのことである。しかも、当時はまだまだ日本式であった移民たちにはもしそうしたものがあつたとしても、一般には口にはあわなかったろう。食べたいものはもっとあつさりしたものであつた。(半田：前掲書 506)

また、男性たちはパールやセックス・イ・モリヤードスでピンガを一杯傾けるのも楽しみであった。駅町で最初に食事を提供したのは日本人経営のペンソン・ホテル(旅館)であった。このペンソンやホテルは移動する移民たちが宿泊したり、ピアジャンテ・マスカッテが宿泊したり、さらにはマラリア等の病気療養の空間ともなっていた。こうした宿泊設備には応接間兼食堂がしつらえてあり、そこは宿泊客だけではなく、近隣の植民地からやってくる日本人たちに外食を提供する空間であった。その食堂は「大きな共同食卓があつて、広い壁のところには、食器棚がでんと控えていたが、必ずしもガラス戸付きのものではなかつた。食器は全てブラジル式だ。ただ味噌汁用のどんぶり(チジェーラ)が並んでいた。ここだけはさすがに瀬戸物の皿を使っていた。スープのない時でもさじにフォークを出した。だしたといつても、さじはテーブルの真ん中にある空缶のはし入れに差し込んであつただけだ。植民地から出てきた人がさじでも食事ができるように備えてあつたのである。そこには漬物用のとり箸もさしてあつた。[半田 前掲書 500 頁] また、食堂の壁には「えびす大黒の絵か彫り物の額がたいがいかけてあつた。時には乃木大将の写真とか東郷元帥の書の石版刷りの複製「皇国の興廢はこの一戦にあり」などが額にしてかけてあつた」という。こうした食堂(兼応接間)で提供された食事はうどんや丼物、日伯混交の「白いご飯にフェイジョン、味噌汁に漬物」といったような家庭での料理とあまり代わり映えがしないものであつた。

宿泊施設と独立した食堂(や料亭)等が駅町に出現するのは1920年代末になつてのことであつた。1920年代末のプロミッソン駅町及びリンス駅町における外食業の広告を幾つか取り上げておこう。

事例 8

1920年代末のプロミッソン駅町及びリンス駅町の外食業関連広告(聖州新報より)

① 1928年9月28日 開店ご披露

この度リンス市におきまして、清潔簡素なる料理店「つちや」を開業致し、材料、調理を充分吟味し迅速に美味な和洋御料理、うどん、すし、丼のお需要に応じ、その他酒類

一式をそろえ、皆々様の御来遊をお待ちする運びとなりました。当地御清遊の方々は是非一度お立ち寄り御試食の上、お引き立ての程偏に願ひあげます。

リンス市9月7日街(高橋商店向かい) つちや 店主 土屋庄之助

② 1928年10月5日 料亭開業広告

謹啓、各位益々ご盛栄の段賀上候
今般妾事当市松ヶ枝旅館を引き受け、
和洋御料理「求友亭」を開業致し
一般皆様の会席や御食事等のご用命に応じる事に相成候間
ここにご披露申し上げ候
宴席の遊興に当つるため糸の用意が有之候

9月29日 リンス旧松ヶ枝旅館 求友亭 清水すえ

③ 1928年10月12日

「リンスの町に邦人料理店四軒ある。だが、いずれも一長一短だ。ひさご亭は料理は上手だが少し高い。テオクレ食堂はモダン式、つちやは呑み心地は良いが愛想がない。求友亭は芸は上図だが料理がまずい。ソロ線の景気のいい地方では抜け目のないトルコ、シリア商人が日本品を陳列して一儲けしている。毛唐の店頭には蒲鉾や鰻の缶詰が並ぶこの調子では暫くして金髪女郎が三味線弾く時世が来よう」

④ 1929年1月18日

和洋料理に経験ある夫婦者入用

高給支払います。ご希望者は下記に御来談請う

プロミッソン駅前 オリエンタル旅館

⑤ 1929年3月8日

日本料理に経験ある人 1名入用(高給を払う)

希望者は来談または書面にて 関屋 プロミッソン町 青木関太郎

⑥ 1929年9月13日

改築ご披露

先般来移転拡張改築中の処、いよいよ落成

プロミッソン青年連盟の前、飯田商店の斜め向かいの隅屋敷に改築致しました。

日本菓子及び清涼飲料は勿論、会席、日本料理もご用命次第仕出し致します。

駅には一町の距離、汽車の御乗降のお待ち時間にも至極便利な場所で御座います。

プロミッソン駅

日本菓子製造

日本御料理仕出し パール 平田伊平

職人及び料理人雇い入れる

菓子製造に経験ある人、日本料理に堪能なる人、コッペーロとして御雇い致します。

⑦ 1931年5月22日

新しき設備の御宿並びに簡易食堂

TOGO食堂(清水齒科院となり、松岡齒科の向かい側)

ノロエステ線プロミッソン駅 東郷 末吉

⑧ 1932年8月14日

開店ご披露

今回皆様のおすすめで当町平良旅館の下となりで簡易食堂を経営致します。

即席料理を致します。おいしい食事で皆様のご厚意に報いたいと思います。何とぞご贔負のほど願います。 プロミッソン駅 伊津野食堂

(簡易食堂一つ増える プロミッソン駅奥ボンスセッソ区で令兄伊津野又喜氏と共同農事に従事していた伊津野末雄氏は今度プロミッソン町に出て簡易食堂を経営する事になった。夫人清子さんが料理するのであるが、主人は江戸育ちのちゃきちゃきで始終食堂用食事については充分の経験があると)

□ 注

*1)笠戸丸移民の数は「ブラジルに於ける日本人発展史・上(1941)」では165家族の733人、独身者48人、計781人、他自由渡航者12人となっているが、「在伯移植民25周年記念鑑」では168家族780人、他自由渡航者15人(計795人)となっており、必ずしも一定していない。ここでは「発展史」を用いた。

*2)本研究は平成七年度の財団法人味の素食の文化センターの研究助成を受けて実施した調査から得られたデータを利用している。この研究成果は味の素食の文化センターへ提出した「移民・食・料理店-サンパウロにおける日本食の変容に関する文化人類学的研究-」(1997)として発表されている。

*3)「食文化を通じての移民史」の再構成と日本食の受容に関する粗いスケッチは拙稿「食文化を通してみた日伯交流史序論」で発表した。水野一編「日本ブラジル交流史」(1995:377-419頁)。また、受容に関する論考は、上智大学イベロ・アメリカ研究所編「イベロ・アメリカ研究」1998年後期号に「なぜブラジル人は日本料理を食べはじめたのか」(仮題)で掲載される予定である。

*4)但し、沖縄県出身移民だけは、1919年から再度(1913年に初めての渡航禁止措置-同措置は1917年に解除)渡航の制限(実質的禁止)に会い、1936年に制限条項が完全撤廃されるまでは、この恩恵に欲することはなかった。

*5)この日本円換算は、あまりにも巨額であり、現実的でないが、ここでは新聞記載のままを載せることにする。

*6)この二重の食事パターンの併存は現在まで日系人の食事の基本的パターンをとっている、日系人家庭の食事を栄養学的な立場から分析している研究によれば、「ブラジル日系移住者の食生活は、米をはじめとする日本人に特有な基本的食品とパンをはじめとする適応による基本的食品群が、それぞれ日本風、ブラジル風、さらには両国風に料理されて摂取されるというパターンによって成り立っている。この場合(中略)米は日本式、ブラジル式の両方の食生活と結びつくが、パンはブラジル式食生活だけと結びつくこと、また米とパンとは互いに無関係な存在であることなどから、日本人の食生活の基本的パターンの中心的役割は米によってなされているものと考えられる」と指摘されている。[広島女子栄養大学栄養学研究室編 1980:60頁]

* 参考文献は、<食をめぐる移民史> その(3)の末尾に掲載されるので、ここでは省略する。