

日系アメリカ人と「食」をめぐる言説

—2016年アメリカ西海岸での調査をもとに—¹

松本 ユキ

1. はじめに

本稿の目的は、アメリカ西海岸の日系アメリカ人コミュニティで実施したアンケート及びフィールドワークの調査結果を、研究書、雑誌記事、エッセイ、自伝、文学作品など、さまざまなテキストと照らし合わせ、「食」をめぐる言説を多角的に考察することである²。

調査の期間は、2016年2月18日から29日までの約2週間であり、サンフランシスコの仏教会、文化センター、コミュニティセンターにて聞き取りを行った³。その後、同年の8月20日から26日までの1週間ほどで追加調査を実施した。主に調査対象としたのは、日系アメリカ人の2世および3世の女性たちであり、調査により、彼女たちが祖母や母親から受け継いだ料理の知識や、それに纏わる家族と共同体の歴史、記憶、物語を聞き取ることができた⁴。

日系アメリカ人の歴史研究者であるイブリン・ナカノ・グレン (Evelyn Nakano Glenn) は、『ライスクッカーズ・コンパニオン』(*The Rice Cooker's Companion*)⁵という料理本の序文において、日系アメリカ人は、食べ物に思い入れのある人々であり、彼らにとって食べ物とは、身体に栄養を供給するだけのものではなく、さまざまなレベルの意味を含有してい

ると述べている (NJAHHS 6)。また、文学研究者ウェンイン・シー (Wenying Xu) も、アジア系アメリカ人の歴史において、「食べるものそして食べることは、必要性を満たすだけのものではなく、アメリカ社会において、アジア系アメリカ人が生き残り、文化に適応し、創意工夫し、異種混濁化することで逆境を克服してきた、現実の歴史を示す指標でもある」と指摘している (Xu 8)。

アメリカ西海岸で生活する日系アメリカ人の個人、家族、共同体は、世代を超えた、そして異文化に跨るハイブリッドな食文化を実践することで、アメリカ社会における自分たちの立ち位置、アイデンティティを示してきた。このような「食」をめぐる言説にアプローチするためには、日系アメリカ人によって書かれたもの、語られたもの、共有されている経験などを、さまざまなレベルで読み解いていく必要があるだろう。

2. 日系アメリカ人と「食」に関する歴史／記憶／物語

サラ・ミルズ (Sara Mills) は、言説とジェンダーについての研究において、歴史書、自伝、文学作品の特徴を述べたうえで、料理本というジャンルを学術的に分析することの可能性を示唆している。ミルズによると、歴史書は客観的真相を伝えるものであり、自伝は作家の声に忠実であるとされる。一方で、文学の真相や価値との関係は複雑なものであり、文学は、「真相ではない」フィクションという形式を通じて、「真相味のある」人間としての条件を提示するものである。そして、「女性性や男性性の言説がいかに構築されているかを論じる際には、ジャンルを超えたテキストの類似性を示すため、文学を歴史書や自伝、あるいは料理本やマニュアル本など、別のテキストとともに読むこともできるだろう」と述べている (Mills 20-21)。このように、「食」をめぐる言説は、複数のジャンルを跨ぐテキストとして捉えられている。

たとえば、料理本という境界横断的ジャンルには、文学的、歴史的、自伝的記述が混在しており、客観的事実を伝える記録のための側面と個人の経験を描写する物語的側面がある。以下では、歴史書、自伝、日記、文学、

新聞、料理本など複数のジャンルのテキストを取り上げ、日系アメリカ人の「食」に対する認識や記憶がいかにそれぞれのテキストに記されているのかを見ていきたい。なぜならば、日系アメリカ人のライフ・ストーリーもまた、文学、自伝、歴史書など複数のジャンルを跨ぐものであると考えるからだ。

まずは、日系アメリカ人と「食」との関わりについて書かれた先行研究を参照しながら、2016年に実施した調査結果、そして日系アメリカ人によって書かれたさまざまな種類のテキストを分析していく。前述したミルズ的前提に則って、ここでは日系アメリカ人と「食」をめぐる言説を、歴史、記憶、物語という3つのレベルで分析していく。この3つの側面は、完全に切り分けることは不可能であり、それぞれが相互に作用することで、多様な言説を形成している。

1つ目の歴史については、アメリカの歴史における日系アメリカ人の主体性の構築や対抗的なアイデンティの形成の問題を、「食」と結びつけて論じている先行研究を参考にする。日系アメリカ人の歴史、社会、文化を扱った多くの先行研究においては、大恐慌、強制収容、戦後の転住などの歴史的契機において、個々のあるいは共同体としての日系アメリカ人たちが、食の営みを通じて、いかに自らのアイデンティティを構築し、日系アメリカ人の共同体を形成し、対抗的な歴史を作り上げてきたのかに焦点を当てている (Dusselier 2002; Kim 2013; Matsumoto 2013)。

2つ目の記憶については、日系アメリカ人の家族や共同体において共有されている語彙、知識、物語を考察する。主に、2016年度に実施したフィールドワークやアンケート調査を参考に、日系アメリカ人によって書かれた記事や日記、エッセイ、自伝的作品などを読み解いていく。調査期間中には、サンフランシスコの仏教会 (BCSF)、コミュニティセンター (J-Sei)、文化センター (JCCCNC) などを訪問し、日系アメリカ人の食に関するアンケート調査を実施した。2016年2月21日(日)には、サンフランシスコ仏教会にて、午前の礼拝に参加し、婦人会の方を中心に聞き取りを行った⁶。2016年2月23日(火)には、J-Seiにおいて、シニアのための昼食提供サービス、およびライティングの授業を見学した。同日の夕方には、JCCCNC

において、日系アメリカ人の講師による料理教室 (Baachan's Kitchen)⁷に参加し、プログラム企画者や参加者にお話を伺った。また2016年8月の追加調査の際には、サクラメントの仏教会 (Buddhist Church of Sacramento) のバザー⁸に足を運び、その後2016年8月23日 (火) には、新しくエミリヴィルに移転したJ-Sei シニアセンターの建物を訪れ、再度ライティングの授業に参加した。8月24日には、サンフランシスコの日本町にある全米日系アメリカ人図書館 (JANL) において、日系アメリカ人の料理本を資料として収集した。

3つ目の物語的側面については、日系アメリカ人の2世作家ヒサエ・ヤマモト (Hisaye Yamamoto) の短編を取り上げ、日系アメリカ人と「食」に関する調査で得られた語りと比較していく。ヤマモトの作品はフィクションではあるが、自伝的側面が強く、日系アメリカ人の共同体に共通するような語りが多くみられる。同じく2世作家のヨシコ・ウチダ (Yoshiko Uchida)、ヒロシ・カシワギ (Hiroshi Kashiwagi)、ミネ・オオクボ (Mine Okubo) の作品にも類似する記述が見られる。また、2016年にJ-Seiで開講された日系人シニア向けのライティングの授業においても、ある日系アメリカ人の女性が創作したエッセイを通して、強制収容と食事についての語りにもふれることができた⁹。

以上のように、日系アメリカ人と「食」に関する言説を、歴史／記憶／物語という相互に関係する3つのレベルから掘り起こしていくことが、本稿の主な目的である。以下のセクションでは、歴史／記憶に関する語り、記憶／自伝を書く行為、自伝／文学としての物語創作についてそれぞれ考察していく。

3. 「食」を語る語彙：歴史／記憶

2016年2月の調査では、サンフランシスコ仏教会の婦人会の方々を中心に、アンケート調査にご協力いただいた。アメリカ各地の仏教会は、資金集めの一環として料理本を出版しており、それにより、日本料理をほとんど何も知らない世代に、その作り方を伝授することが可能になる。現在も

婦人会のメンバーは、前の世代から受け継いだ知識を、更に次の世代に伝えるという役割を担っているが、若い世代が日々減少してきているため、料理本という形で自分たちの活動を記録し、コミュニティの活動を支えている。

婦人会の A・N さんは、料理と婦人会の活動、料理本の役割について以下のように語っている。「何年も前に婦人会に参加した時、年配の女性たちが、自分たちの習得した見事な日本料理のスキルを、若いメンバーたちに伝授してくれた。また、この地域の教会の女性グループにより出版された料理本をコレクションし、そこから気に入ったレシピを見つけてきた。」¹⁰

彼女のような若い世代の 2 世は、母親から日本料理を教わるには幼すぎたため、戦後に出版された料理本や仏教会のシニアのメンバーの助けを借りて、料理のスキルを磨き、オリジナルのレシピを開発してきたという。

彼女の所属しているサンフランシスコ仏教会の婦人会により 2003 年に出版されたレシピ本『サンフランシスコ仏教会サンガのお気に入りレシピ』(BCSF *Sangha Favorites*) によると、「現在〔2003 年〕でも、30 年以上も前に婦人会のメンバーが提供した「秘密の」レシピが受け継がれており、1 年に 2 回、資金集めのために販売している照り焼きチキン弁当のレシピとして用いられている」(BCSF 5)。2003 年のレシピ本は、日曜学校にあたるダルマ・スクール (Dharma School)¹¹ に、新たな若年層の家族を引き寄せるためのプログラム作りを目的として、販売された。

サンフランシスコ仏教会の婦人会の方々は、このような世代を超えた文化の担い手として現在も活躍されているが、現実問題として、婦人会に参加する若い世代の女性たちは減少傾向にある。ある婦人会のメンバーは、その理由について、若い世代の多くは、仕事や家事に追われて時間が不足しており、婦人会の活動は若い世代の女性にとってもはや魅力的に感じられなくなってしまったのではないかと述べていた。現代の価値観に照らし合わせると、コミュニティのイベントで料理を準備し、提供する役割を、女性が中心的に担うということは、一種の社会的拘束であり、女性を家事労働の領域に閉じ込めようとするものであると受け止められるかもしれない。しかしながら、女性たちの積極的な活動や継続的な支援が、これまで

の日系コミュニティの存続に不可欠であったことも事実である。

婦人会の女性への調査結果によると、家に帰ってご飯を炊く役割を求められるのは、男の子ではなく女の子である場合が多かったという。日系人の家庭やコミュニティが何世代にも渡って、日本の食文化を保持し続けてきたのは、次世代を担う女性たちに対して、幼いころから日本の言語、文化、習慣を受け継ぎ、保持し、伝達する役割を教え込んできたからであろう。

このような女性に対して求められる社会的役割は、他のエスニック集団にも共通して見られる特徴であるといえる。ユーバル＝デイビス (Yuval-Davis) は、移民の子供たちの中でも、男の子よりも女の子に対してより強い社会的拘束が働くことを指摘しており、多文化社会においては女性の文化的に「適切な」行いが、より一層重要となるとしている (Yuval-Davis 197)。世代を隔てると状況も変化しうるが、移民先でも出身国の文化を保持しつつ、ホスト国の文化に適應しようとする家族や共同体にとっては、女性の果たす役割が非常に重要であり、女性は常に文化の担い手としての役割を担ってきた。

また家庭内における文化的実践においても、日系の女性たちは、伝統的な日本文化とアメリカの文化への適應との橋渡しの役割を担っている。サンフランシスコ仏教会やJCCNCにおいて、日系2世や3世の女性たちに聞き取りをしたところ、お正月などの行事において、現在でも祖母や母親が作っていたメニューを再現し、巻き寿司やいなりなどの「ごちそう」を食卓で共有しているという方が多かった。コミュニティと家庭のどちらにおいても、日系の女性たちが、料理という文化的実践を通じて、世代を超えたつながりを形成しつづけてきたことがわかる。

サンフランシスコ仏教会のH・Kさんによると、現在は自分たちが、母親の世代が以前担っていた役割を受け継いでいるという。彼女の母親は毎年、お正月には日本の伝統的な料理、ご馳走を作ってくれたので、現在でも家族の集まりをする際には、彼女がその役目を引き継ぎ、巻き寿司やいなりなどの日本料理を振舞っているとのことだった¹²。

またお話を伺った方々が必ずといっていいほど口にした日本語は、日系

アメリカ人にとっては日本とは少し違った形で解釈されている「おかず」という日系人独特の語彙だ。「おかず」とは、ご飯と一緒に食べる副菜を意味するが、日系の人にとっては、少しのお肉と残り物の野菜や豆腐などを炒めた節約料理を指す場合が多い。特に2世の方々は、1930年代の恐慌の時代に食べ盛りの年頃を迎え、野菜をメインにした節約レシピを毎日のように食べていたため、つましくも賑やかに毎日の食卓を彩っていた「おかず」に思い入れがあることが分かった。

日系アメリカ人2世の母親とおばを持つ3世のD・Mさんは、日系アメリカ人とおかずとの関わりについて、以下のように述べている。

彼女たち〔母とおば〕の家族は裕福ではなかったので、自分たちが収穫したもので食べていかななくてはならなかった。そのため、私の母方の祖母は、家族全員に食べさせるための工夫をしていた。この世代の家族の食卓に欠かせなかったのは、少ないお肉（牛肉か豚肉）を豆腐や野菜と炒めて作ったものである。これは彼女たちの語彙、記憶においては「おかず」と呼ばれ、親しまれているものである¹³。

このように当時の日系人は、大恐慌の影響を受け、食糧不足に陥っていたことにより、少ない食材で毎日の食事をまかなっていかなければならなかった。しかしながら、農業に従事していた日系人の家庭には、自分たちで育てた野菜が豊富にあり、手に入るものを最大限に活用することで、各家庭によって少しずつ異なるスタイルの「おかず」を作り上げてきた。日系アメリカ人2世のS・Kさんもまた、「おかず」という語彙にふれ、子供のころの家庭での食事風景を振り返っている。

彼（私の父）は、シチュー、レバー、コーンビーフとキャベツ、豚足など、アジア以外の料理を、数多く母に紹介した。けれど結果として、私たちは典型的な日本食を食べることとなった。私たちの家にはいつも、自家製の野菜がたくさんあった。おかずとご飯は常

備食だった。野菜は、風味をつけるために、豚肉のスライスと一緒に炒めた。私はよく、育ちすぎたきゅうりやなすを、甘い味噌とツナ缶と一緒に味付けし、おかずを作った。食糧を粗末にすることはなく、「もったいない」という言葉は、私たちの教育の一部だった。¹⁴

このような「おかず」という語彙に対する日系アメリカ人独特の捉え方は、食料が不足している状況においても趣向を凝らし、いかなる食物も無駄にせず、感謝の気持ちを忘れない「もったいない」という言葉の精神にもつながる。おかずという語彙とともに次の世代に伝えられるのは、このような日系人のたくましさや豊かさであるように思う。創意工夫をし、少ない材料で毎日の食卓を豊かにすることにより、家族全員の胃袋を満たす食事を提供してきた家庭での実践は、この「おかず」という語彙により、日系アメリカ人の共同体において親しまれ、次の世代にも語り継がれている。

1994年1月1日の北米毎日、お正月号の特集記事において、バーバラ・ヒウラ (Barbara Hiura) は、「おかず」とは、「台所の流し台」(kitchen sink) のようなものと定義している。「台所の流し台」とはつまり、あらゆるものを投入する、ごちゃまぜにするという意味であり、「おかず」というのは「台所の流し台」に冷蔵庫の中の食材を棄てるのと同じように、冷蔵庫にあるありとあらゆるものを投入して作られるものである。ほんのわずかの食材であっても無駄にせず、残り物を何でも活用してしまうというのは、やはり日本人の「もったいない」という精神を受け継いだものであり、戦前のアメリカの状況を考えると、厳しい不況を乗り越えるための日系人ならではの生活の知恵であったとも考えられる。

「おかず」という日系人の語彙は、実際に若い世代の2世や3世にも常日頃使用されており、さらに次の世代や別のエスニック集団にも広がりを見せてきている。家族の食卓に並ぶのは、もはや伝統的な和食だけではなく、雑多な文化的要素を取り入れたバラエティ豊かなメニューだ。「おかず」という言葉自体が、そのような日系人の文化的多様性を示すものであり、日系人が日本の伝統的な食文化を創意工夫し、柔軟に変化させることで作り出してきたハイブリッドなものであると言える。

これは、ヴァレリー・マツモト (Valerie J. Matsumoto) が述べているような、2世女性の実験的な試みによるものであるのだろう。マツモトによると、「第二次世界大戦前に2世女性たちが、洋食を調理し、消費したのは、新たな味を追い求めることに対する関心の表れであり、彼女たちのアメリカ性を主張し、証明するための手段であった」(Matsumoto 256)。日本とアメリカという2つの文化間に挟まれた彼女たちにとって、アメリカの食生活に適應することは、アメリカ人としてのアイデンティティを表現するための一種の戦略であった。また同時に2世の女性たちは、近隣地域に住んでいる他のエスニック・マイノリティの食文化を取り込み、より実験的な食事スタイルを追求していった。つまりは、アメリカ社会への適應、帰属を示すと同時に、主流の文化とは異なるものを探究していったのだ。このような戦前の2世女性による実験的な試みは、後の世代の日系コミュニティにも影響を与えている。

日系アメリカ人2世で婦人会のメンバーのY・Yさんは、母親の料理について覚えていることとして、「日本とアメリカ双方の料理を作っていた、ごく簡単なおかずを作っていた、お正月にはご馳走を作っていた」という3点を挙げている。このような特徴は、前述したマツモトの先行研究とも一致する。現在でも彼女の家庭では、お正月に家族が集まると、巻き寿司やいなり寿司を作るという。母から受け継いだ料理は、今までとは違った形で、次の世代に引き継がれている。ここ数年、彼女の娘や義理の娘がお正月に準備するのは、「伝統的な」日本料理だけではない。食卓には、ポテト・サラダやデヴィルド・エッグ、焼き寿司などが一緒に並んでいる。そして、中国系である義理の娘と孫は、彼女の紹介した納豆を好んで食べているという¹⁵。

以上見てきたように、世代による価値観の相違やジェンダー観の変化、日系人の人口減少や高齢化、異人種間結婚の増加や人種観の多様化などの要因により、日系アメリカ人の食をめぐる実践は変化してきている。J-Sei シニアセンターにおいて、シニアたちに食事を提供する活動は、もはや日系のバックグラウンドを持つ人だけでなく、さまざまなエスニシティの女性たちによって支えられている¹⁶。

日系アメリカ人女性が「食」を語る時の語彙を考察することで、明らかになったのは、これまで公的領域から排除され、経済活動に含まれてこなかった女性の労働が、実際は非常に重要な社会資本であり、日系アメリカ人が共同体を形成し、文化を維持していく基盤となっていたということである。日系アメリカ人のコミュニティが、社会資本が希薄化していく現代の状況に柔軟に対応していくためには、文化的遺産を引き継ぎつつも、人種やジェンダーの多様性に適応した、よりハイブリッドな文化実践を行っていく必要があるだろう。

以上のように「食」をめぐる日系アメリカ人の物語は、コミュニティや家庭において口述で伝えられており、地域差や個人差はあっても、どこかで耳にしたことのある話として共有されている。しかしこのような物語はコミュニティ内や家庭内の領域を超えて、公的な領域に伝えられることはあまりない。個人の記憶や物語を公的な記録として後世に伝えるためには、それを記述し、残しておく必要がある。

4. 「食」について書く：記憶／自伝

本節では、第二次世界大戦時の日系人の強制収容所における「食」に関する記述を見ていきたい。2016年の2月と8月にJ-Sei シニアセンターで行われている日系アメリカ人のシニア向けの作文の授業に参加したが、2月に訪れた際に、ある日系2世の女性P・Mさんは、収容所での食事について思い起こしたことを書き出し、自らの経験をその場にいたメンバーに共有してくださった。

まだ幼い彼女にとって、収容所の食事はあまり思い出したくないひどいものであり、食欲の失せるグロテスクな夕食の代わりに、ビスケットやピーナッツバターを塗ったパンを食べていたという。彼女の記憶に鮮明に残っている食事は、台所の夜番であったナカムラさんという人物が子供たちに準備してくれた、レタスサンドやおこげご飯などの夜食だ。レタスのシャキッとした食感やお焦げご飯のパリッとした歯ごたえは、収容所での惨めな思いを忘れさせてくれる、ちょっとしたご馳走であったことが伝

わってくる。少し長いが、彼女の書いたものを引用したい。

収容所での食事は、大概ひどいものだった。特に7年生（中学1年生）の私にとって、トレイにのせられた真っ黒な醜いイカは、いかにもまずそうで、食欲の失せるものだった。私の記憶の中では、イカが頻繁に主食として提供されていたように思うが、そんな時には、ビスケットやピーナッツバターを塗ったパンを夕食として食べていた。私が特にわがままで好き嫌いの多い子供であったわけではない。友人の多く、大人たちでさえも、出された食事に手をつけようとしなかった。ラムもよく食事に出されたが、これもまた人気がなかった。

反対に、好んで美味しく食べた物を思い出してみよう。ふたつ思い浮かぶものがある。ポストンの砂漠での息が詰まるように熱い夜には、台所で夜番をしていたナカムラさんが、白いワンダーブレッドにマヨネーズを塗り、新鮮なレタスをのせて、ひんやりとしてさっぱりした美味しいサンドウィッチを作ってくれた。メスホールの鐘が鳴ると、子供たちは、この特別な夜食を手に入れるために、急いで走り、列に並んだ。もう一つ、食べ物にまつわる話として覚えているのは、メスホールの鐘が鳴ると、またもや走って行って「おこげご飯」をもらったことだ。おこげご飯にピーナッツバターを塗り、パリッとした食感を味わった。¹⁷

P・Mさんが授業でこの文章を読んだ時の、表情や声のトーンを忘れることはできない。真っ黒な醜いイカについてふれた時、それが彼女にとっていかに忌々しくおぞましい、グロテスクなものであったのか、思い出したくもない記憶として残っているのかが、感じられた。他の日系アメリカ人が、収容所で提供されたラムやアップルバターがいかに酷い味だったかを語る時と同じ表情、声色だった¹⁸。一緒に授業に参加していた2世の女性C・Iさんも、話を聞きながら、自らの経験を思い出していたようだった。収容所での食事で唯一自分たちの味覚を満たしてくれたものが、ピーナツ

ツバターであったことに彼女も同意し、「ピーナッツバターが私たちを救ってくれた」と話していた。1世の両親とは違い、アメリカ人の若者と同じ味覚を持っていた2世たちにとって、ピーナッツバターは欠かせないものであり、苦々しい屈辱的な収容生活においてほんのりと甘い慰めを感じさせるものであった。

2世作家のヨシコ・ウチダも、タンフォーランでの収容生活について、同じような経験を語っている。彼女は収容所体験について記した自伝的作品『荒野に追われた人々』(*Desert Exile*)において、収容所での食事について振り返り、友人たちと一緒に少しでもよい食事を求めて、メスホールを渡り歩き、レタスサラダを見つけた時の歓喜を記している(Uchida 77)。ウチダにとっても、長らく目にしていなかった新鮮な野菜を発見した時の驚きと喜びは忘れがたく、レタスサラダを貪るように食べた記憶が鮮明に記されている。

メスホールで提供されるカフェテリアスタイルの食事は味気なく、トレイの上に置かれるのは缶詰やそのほかの保存食であったことを考えると、新鮮なそのままの状態を提供される野菜が、収容所においていかに貴重なものであったのかが窺える。サト・ハシズメ(Sato Hashizume)¹⁹も、収容所の食事について創作したエッセイにおいて、収容所の食事で提供された野菜(調理しすぎたさやいんげんやホウレン草)は、かつて家で食べていた野菜とは似ても似つかず、全く手をつける気にならなかったと記している(Komei 22)。

彼女たちの物語で語られているような収容所での食事風景は、学術論文や自伝的な芸術作品においても指摘されている。キャサリン・ハイジ・キム(Kathleen Heidi Kim)は、メスホールでの食事がカフェテリアスタイルであったため、家族と一緒に食事をするという習慣が失われてしまったと論じている。

メスホールにおいて、1日に3回、家族が離れて食事をするという構図は、家族にとってのホームが失われ、自分たちの好きな食事を選んで準備するという自由を奪われてしまったことを象徴的にあら

わしている。これは、強制収容を経験した日系アメリカ人にとって、自分たちの収容経験をより困難なものにした大きな不快感や精神的トラウマの要因であったに違いない。(Kim 142-143)

このような記述は、上述した日系2世の女性たちの自伝的語りや書き物を、歴史的な文脈に照らし合わせ、読み解くための手がかりを与えてくれる。しかし、このような分析だけでは、実際に日系アメリカ人が収容所で味わった屈辱、そこから逸脱することに楽しみや喜びを見出した時の解放感はどうなものだったのかを想像することは難しい。

たとえば、キムが指摘していた収容所の食事における家族の離散体験は、2世たちが自分たちの手で記した物語においても語られている。ミネ・オオクボの自伝的作品、『市民 13660号』(*Citizen 13660*)においては、イラストと文章によって収容所での様子が解説されており、彼女の作品は、重要な歴史的証言、資料であるとともに、その教育的かつ芸術的な役割も高く評価されている。オオクボは、収容所における食事風景の描写として、子供が両親とは別々に食事をし、行儀が悪くなってしまった様子をスケッチしている。

テーブルマナーは忘れ去られた。ガツガツ、ガツガツ、ガツガツ、急げ、急げ、急げ。家族の生活も失われた。だれもが、どこでも、好きな場所で食事をした。母親たちは、もはや子供たちをコントロールすることができなくなってしまった。(Okubo 89)

この記述とともに載せられたオオクボのイラストは、当時の収容所内での様子を細やかに描き出している。長いテーブルに横並びで食事をする人々は、お互いに顔を合わせて話をすることはない。お椀に顔を埋めて食べる行儀の悪い若者、スプーンを振り上げて食べ物をこぼしている子供の様子を、同じテーブルに座っている大人たちが、諷めるような険しい表情で見つめている。その食事風景は、家族の団欒とはかけ離れている。オオクボの作品で描かれているのは、大人たちが子供をしつけることができない無

秩序な状態であり、どこか無気力な食事風景は、当時の日系アメリカ人が直面した現実を読者に想像させる。

日系アメリカ人が、自らの記憶をどのように振り返り、語り直し、自分のものとして書き記すのかという作業は、非常に重要であり、実際に何年も経った後に、収容体験について公の場で語り、私的なものとして書き続けている人たちがいる。強制収容を経験した日系人たちにとって、自らの記憶を辿り、それについて書くという行為は、現在進行形の作業であり、自らの記憶を再構成し、人生を見つめ直す営みであるのだ。

日系アメリカ人が収容所体験について語る時、直接的な自分の体験を語る場合であっても、まだ幼かった2世はその当時にあまり記憶しておらず、思い違いをしていたと、後に明らかになる場合もある。あるいはつらい記憶を忘れ去るために、別の記憶で埋めてしまっている場合もあるだろう。書くという行為を通して、彼らは過去の自分を現在の時点から見つめ直し、再構築している。日系アメリカ人が自分について書く時、一般の人々が創作のワークショップで書く場合も、作家を職業とする場合であっても、祖父母や両親から又聞きした話を自分のものとし、他の誰かの話を共有することで、自分の記憶の断片をつなぎあわせるというプロセスを必ず経ている。歴史書やオーラル・ヒストリー、当時の新聞記事、手記、文学作品などを参考にしながら、自らの物語の信憑性を確認する場合もある。自分について語ることは、歴史的事実を記述することではなく、「真実味のある」物語を伝えることであり、個々の物語の断片をつなぎあわせたところに、日系アメリカ人の個人、家族、共同体の生きた歴史の全体像がうっすらと浮かび上がってくるのだろう。

日系アメリカ人にとって、「食」について書くことが重要な意味を持つのは、強制収容所という閉鎖された空間において、食事を選択する自由を奪われた歴史的な抑圧、飢えの経験があったからこそである。過去を奮い起こす時、有刺鉄線の外の自由、集団生活におけるプライバシー、砂漠の中のオアシス、暑さの中の涼しさ、退屈な日常における娯楽、沈黙の中の音楽などと同様に、収容所での料理の味、匂い、触感は、彼らにとって大きな想像力の源となっている。以下では、そのような想像力が文学作品にお

いて結実している例を見たい。

5. 「食」を物語る：自伝／文学

これまでの日系アメリカ人たちの個々の語りを踏まえ、本節では、2人の日系アメリカ人作家ヒロシ・カシワギとヒサエ・ヤマモトの短編を取り上げ、日系アメリカ人と「食」をめぐる言説における、歴史、記憶、物語のつながりを読み解いていく。そして、物語における食べ物の描写に焦点を当て、世代間・文化間の関係性やジェンダーの役割について分析したい。カシワギとヤマモトは両者とも、日系アメリカ人2世の作家である。彼らは、カリフォルニアの田舎町で農業に従事していた1世の両親のもとで育ち、その後戦時中に強制収容を体験している。

ヒロシ・カシワギは、田舎町ルーミスでの幼少期の経験を「ルーミスからのスタート」(“Starting from Loomis”)という短編において記述している。2016年度の西海岸の調査では、日系アメリカ人の2世や3世にとって印象深い食べ物として「おかず」を挙げる人が多かったが、カシワギも母の料理について回想する時、自宅の庭で収穫した野菜メインの食事を挙げている。そして中でもお気に入りだったのは、冬瓜スープであったと記している。

私たちは、ニューハンプシャー鶏の群れを、雛のころから育てていた。雄鶏は特別な時に振舞われ、雌鳥は卵をたくさん産んだ。残りは、食料雑貨品と交換した。母の菜園は、一年中、新鮮な野菜を提供してくれた。

冬瓜(中国の瓜)は豊富に育った。緑がかった灰色の瓜は、まるで大きな庭石のようだった。私たちにとって、冬瓜スープはちょっとしたご馳走だった。それは、中国の食べ物を和風に調理したものだったように思う。母の味を再現したくて、今でも作っている。冬瓜の味と香りが、豚肉、干しえび、しいたけと絶妙に混ざりあっている。私はそのスープがとても好きだ。他の1世の母親たちのよう

に、少ないものから多くを成し遂げていた、かつての母の姿がよみがえる。温かくて美味しい冬瓜スープは心を満足させてくれた。妻が許してくれるのなら、毎日食べても構わない。(Kashiwagi 12)

カシワギによると、彼の母親は、他の1世女性がそうであったように、少ないものから多くを成し遂げていた。母の冬瓜スープのレシピは、彼が後日再現しようと思っても同じようには作れないものであり、当時感じた心の安らぎと幸福は二度と味わうことはできないものとして、記憶の中に残り続けている。自分たちに手に入る最低限の食材で、満足のいく食事を提供しようとする1世の母親の創意工夫は、次の世代にも伝えられている「おかず」という言葉に相通ずるものがある。

収容所における食事についても、前節でふれた記述と共通するところがある。それは、収容所での食事制限や自由の抑圧を受け入れて我慢するだけでなく、限られた空間、閉鎖的な状況においても最善を尽くす日系アメリカ人の豊かさや創造性である。妻のサダコ・カシワギに寄せた文章「カマスとその他の魚」(“Barracuda and Other Fish”)において、カシワギは、幼いころにツーリレイク収容所で母のかまぼこ作りの手伝いをしていた妻の話を語り直している。

私と妻のサダコがかまぼこを食べる時はいつも、(たいていは、スープに入れたり、切ったものを醤油につけて食べたりするのだが)、第二次世界大戦中に収容されていた10歳の彼女が、ツーリレイクで母の仕事を手伝っていた時のことを思い出さずにはいられない。妻の話によると、彼女の母親とその友人たちは、かまぼこ酒を造って、売っていたようだ。その事業における妻の役割は、収容所の端まで行って、1世と2世が経営していた協同組合の店でカマスを買うことだった。彼女が覚えているのは、赤いワゴンを引いて、何ブロックも歩いたことだった。どうやってそのワゴンを手に入れたのかは覚えていないようだが、魚を積んだ赤いワゴンを引いて、それを待っている女性たちに迎えられた時の光景は、彼女の記憶に

鮮明に残っている。(Kashiwagi 122)

食材が限られ、食事の自由が制限されていた当時の収容所において、魚を入手し、かまぼこを作り、売っていた人々が存在し、まだ幼かった少女がその事業の一部を支えていたというのは、興味深い逸話である。収容所にくる以前にも、1世の母親たちは、少ない食材で工夫をし、独自のおかずを生み出していたのと同じように、収容所内においても、彼女たちの助力により、日本の食文化が維持されていた。サダコ・カシワギさんは、幼い自分にとって、収容所の端までの長い距離を歩き、魚を引いて運ぶことは、かなりの重労働であったと話していた。2世の女の子たちが、学校から帰るとご飯を炊くことをしつけられていたように、収容所内においても母親たちに頼まれて仕方なくしていたという側面も強いと思われるが、それでも彼女の労働なしには、収容所内でかまぼこは入手不可能であっただろう。自分たちの置かれている状況を少しでも改善し、居心地のよい場所を作ろうとする日系アメリカ人たちの努力は、収容所内の食生活にも反映されている。限定された空間の中で最善を尽くそうとする精神は、自宅の台所でなくても、自分たちの家とはかけ離れた強制収容所という特異な場所においても発揮できるのだと、日系アメリカ人の女性たちは証明しようとしたのである。

次に日系アメリカ文学を代表する作家、ヒサエ・ヤマモトの短編「朝の雨」²⁰の中で描かれる食事描写から、1世の父親と2世の娘の関係性を読み解いていきたい。ヤマモトは、日系アメリカ人の女性が家族のために食事を準備するという日々の営みを、異なる角度から照らし出している。

雨の降る朝、2世の娘サダコが、父親の食事風景を眺めている場面から物語は始まる。彼女は、父親独特の食事の癖を観察している。父親は卵以外のものをゆっくりと味わったあと、娘が料理した2枚の目玉焼きをほとんど味わうことなく、一気に口に放り込む。そして彼女は、夫が目玉焼きの調理法に対して彼女にも理解できないこだわりを持っていることを思い出し、少なくともそんなこだわりを持たない父親の癖はまだまだと言いつけさせるのだ。父親や夫、彼女にとってどんなに身近な人物であっても、理

解できない食事のマナーや嗜好、こだわりがある。このような食い違いは、家族の会話においても影響を及ぼしている。家族で食卓を囲んで食事をして、サダコの父親と夫との間の会話は全くと言っていいほど噛み合わず、いつも消化不良に終わる。

サダコは、消化しやすく楽しい会話が途切れないようにとできるだけ努力したが、結局はいつも緊張がほぐれず、空元気のおしゃべりの独演に終わっていた。ハリーは、日本語での会話となると口が重くなり、塩やコショウを取ってくれとサダコに頼むときしか口をきかなかった。また父もその場に合わせたおしゃべりのできる人ではなかった。たまに、ハリーは頑張って日本語を使おうとした。ほんとうに頑張ったのだが、いつも、どうしようもなく英語にもどってしまうのだった。一度か二度、父も少し英語を使ってみようとした。しかし、実際、意志の疎通に関するかぎり、彼女の人生で大切なこの二人の男性は打ち解けることができなかった。(でも、意志の疎通をし合うこと、それが生きることじゃないかしら?) (ヤマモト 155)

父親と娘、妻と夫、義父と義理の息子、彼らの間の言語の壁、そして異なる食の嗜好は、彼らの家庭でのコミュニケーションに齟齬をきたす。食卓を彩る美味しい料理とそれとともに楽しくはずむ会話を提供し、家族の中に存在する言語や文化などの差異の橋渡しをするのは、娘であり妻であるサダコの役目であるが、彼女にはそれができない。家庭内でのコミュニケーションを円滑にし、温かい家庭の雰囲気醸し出すには、同じ食卓で食事と会話を共有することが不可欠である。2世の女性サダコは、日本人の父親とアメリカ人の夫との間の世代間・文化間・言語間の差異の橋渡しをする、文化の翻訳者としての役割を担うことを求められている。しかしながら、彼女の人生において重要な2人の男たちは、お互いの会話が一向に噛み合わない。彼らはあまりにも違いすぎる。食事のマナーや嗜好だけでなく、日本語と英語の言語の壁、文化間の差異など、彼女一人の努力では

埋めようのない深い溝がある。彼女と1世の父親の間にも文化的差異や言語の壁があり、彼女とアメリカ人の夫ハリーとの異人種間結婚は、日系アメリカ人の家庭が世代間の差を越えて、日本の文化的遺産を引き継ぐという過程をより複雑なものにしている。

サダコの父、エンドウ氏が、日本町でお土産を買ってくることを提案すると、サダコはマンジュウ²¹がいいと答える。マンジュウは、サダコにとっては母親、エンドウ氏にとっては、妻を思い出させる食べ物である。かつてはエンドウ夫人が、1世の父親と2世の娘の橋渡しをする役割を担っており、懐かしいマンジュウの味は、エンドウ親子にその当時の家庭生活を回想させる。

サダコは、外出する父親に傘を持っていくように告げるが、その時はじめて彼女は、自分の父親が雨音に全く気づいていなかったことを知る。この場面は、サダコが、年老いた父の聴力が衰えたことを認識し、妻や子供の助けなしに1人で暮らす父が、生活に苦労をかかえていることを思い知った瞬間である。しばしの沈黙のあと、2人の会話は再び、マンジュウに戻る。エンドウ氏は娘の好きなマンジュウが、きなこつきの緑色のものあることを確認する。以下、この物語の最後の場面での父と娘の会話を引用する。

「緑色のマンジュウが好きなんだね。キナコのついたのが」

サダコは、不必要なほど力を入れてうなずいた。父がオーバーを着るのを見て、傘をもっていった。雨音が聞こえないのかとたずねてからまだひとことも父に声をかけていないことに気づいたのは、父がドアを開けて外に出ようとしているときだった。

「ああ、そうね。緑色のマンジュウをたくさんね。キナコのついたのをね！」その瞬間、赤ん坊が泣き出し、はじめて彼女は、自分が大声を張りあげていたのに気がついた。(ヤマモト 157)

冒頭の場面における卵の焼き方や朝食の食べ方などの描写では、個人の「食」に対する態度の違いが、世代間、文化間、異人種間の差異を示す記号

となっていた。このような食を通じた差異化により、家族の食卓には気まずい空気が流れ、どんな会話でもって、その場の沈黙を埋めることはできなかった。しかしながら、この最後の場面では、「マンジュウ」という食べ物、父親と娘の間のあらゆる差異を一時的に埋める役割を果たしている。現在、娘は結婚して自分の家庭を持っており、父親は子供の助けを借りず、1人で暮らしている。彼らは、別の時間、空間に属しており、かつてと同じように一つ屋根の下で、家族として付き合うことはできない。かつて彼らが家族であった時のことを思い出させる接点は、エンドウ氏の妻であり、サダコの母であった人物である。かつて、サダコの母は、軽快に、そして陽気に「マンジュウ」という言葉を口にしていて。父と娘にとって、「マンジュウ」という言葉は、2人に共通する家族の思い出を喚起するものであり、エンドウ夫人が好んで食べていたマンジュウの味は、2人にとって馴染み深い、お互いに親しみを感じるものなのである。サダコが思いがけず、大声で叫んだのは、父親の耳が遠いことに気づいたからだとも考えられるが、無意識に彼女が叫んでいたことを考慮すると、父親との間に共通する思い出や会話の種がまだ存在していたことに対する喜びや興奮、彼女自身の気持ちの高ぶりが、雨音をかき消すような大声となり表出したのだと思われる。ヤマモトは、短編「朝の雨」において、1世の父親と2世に娘の双方にとって親しみのある味を喚起させる言葉や物語を共有させることで、たとえ一時的なものであっても、2人の中の沈黙が埋められていく様子を、鋭い洞察力で捉え、登場人物たちの微妙な心情の変化を繊細に描き出している。

ヤマモトの別の短編「ラスベガスのチャーリー」においても、1世と2世が正月の準備に、餅を作っている様子が描かれている。ラスベガスにあるレストランで働いている1世のチャーリーは、アメリカナイズされた2世たちが大晦日をナイト・クラブで過ごすことを知っている。しかし同時に、2世の多くは、ご飯や刺身、漬物などの日本の食べ物を好んで食べていることも知っているのだ（ヤマモト 190）。

これまで見てきたように、多くの2世、そして3世たちは、現在でも日本の料理、食文化に愛着を持っており、お正月などの行事において、家族

や共同体のメンバーとともに食事を準備し、共有した経験を持っている。新しく移り住んだ場所においても祖国の文化を保持し、家庭の食文化を再現しようとする1世代たちの試みは、形を変えながらも、次世代の人々に受け継がれている。

6. おわりに

ヒサエ・ヤマモトは、1991年1月1日の北米毎日のお正月特集号において、「ブロッコリーとほうれん草」という記事を寄せている。この記事においてヤマモトは、1990年代アメリカの多文化主義を体現した、自らの家族と家族間の食の好みの相違に言及している。ヤマモトの世代の2世にとって、異人種間結婚はまださほど一般的ではなかったかもしれないが、現代の日系アメリカ人の家族を見ていると、ほとんどが他人種、他民族、多文化にまたがる構成員によって形成されている。日系アメリカ人の家族、共同体、民族としてのあり方は日々変化しており、ヤマモトは比較的早い段階から、そのような変化に目を向け、自らの結婚や子育ての経験によって、身をもって感じとっていたことがわかる。ヤマモトによれば、食の嗜好の違いは、世代間や文化間の差異を示すものである。彼女の子供たちは、寿司やまんじゅう、おかずなどの日本食を食べるものの、日本の「伝統的な」味を自分たちの口に合うように変化させているという。「朝の雨」のサダコはきなこつきのヨモギマンジュウを母の味として記憶していたが、ヤマモトの子供たちはアメリカナイズされた寿司やマンジュウを好む傾向にある。伝統的な味は別の文化との関わりの中でアレンジされ、食べ物に付与された意味合いも変化してきている。

しかしながら依然としてそこには、さまざまな差異を取り込みながらも、文化的遺産を継承しようとしてきた日系アメリカ人の創意工夫が見て取れる。日系アメリカ人にとって、食べ物について語ることは、世代間、人種間、文化間の差異を超え、自分たちのアイデンティティを形成していくうえで、非常に重要な手段となっている。

これまでに記してきた物語は、日系アメリカ人の共同体の人々であれば、

誰もが共有しているような話である。ところが、いつどこで誰に聞いたのかは、記憶の中で曖昧になっていく。なぜならば、私たちが誰かから聞いた話を語り直す時には、自分のものとして書き換えてしまうからだ。また過去の自分について語る時であっても、それは現在の時点の私から語り直されるものであり、一言一句違わず当時の状況を正確に語り直すことなど不可能である。それには、自分の記憶の断片を手繰り合わせ、歴史的資料や自分以外の人々の語りと照らし合わせながら、自分の物語を再構成していくというプロセスが必要となる。

自らの物語や誰かから聞いた話を他の人々に伝えようとする努力がなければ、それらの歴史や記憶が誰かと共有されることはなく、永遠に埋もれてしまう真実というものもあるだろう。だからこそ、より真実味のある物語を求めて、日系アメリカ人の個人、家族、共同体は語り続ける。そして、自分たちの物語を身近にある「食」と結びつけることにより、「食べること」と「語ること」の共通性を浮かびあがらせ、さまざまな文化的実践を通じて、世代間、文化間、人種間の差異を超えた日系アメリカ人の記憶、経験、歴史を再現し続けている。

註

- 1 本稿は、2016年5月21日に、香港城市大学にて開催された「ジェンダーと言語の国際学会 第9回大会」(IGALA9th International Gender and Language Association Conference)における発表原稿、「懐かしい味を再現する：日系アメリカ人2世の書き物におけるジェンダー・ディスコース」(“Articulating Familiar Tastes: Gendered Discourse in the Writings of Japanese American Nisei”)に加筆・修正を加えたものである。その後、2018年10月6日に、同志社大学今出川キャンパスにて開催されたマイグレーション研究会例会において、日系アメリカ人と料理本に関する発表「レシピの余白に書き込まれた食物語：日系アメリカ人とクックブック」を行ったが、それについては稿を改めたい。マイグレーション研究会の先生方(特に貴重な助言を下された坂口満宏先生、守屋友江先生)に感謝する。現地調査でお世話になった多くの方々にも謝意を表したい。サンフランシスコ仏教会での調査に協力して下さった方々(Ayako Nishimotoさん、Harumi Kishidaさん、Hiroshi Kashiwagiさん、Keith Kojimotoさん、Melissa Angelさん、Priscilla Kojimotoさん、Sadako Nimura Kashiwagiさん、Yoshi Yaoさん)、J-Seiのライティング・クラスなどでお世話になった方々(Chizu Iiyamaさん、Grace Morizawaさん、Nobuo Nishiさん、Phyllis Mizuharaさん、Vickie Kawakamiさん)、JCCCNCの料理教室などでお世話になった方々(Diane Matsudaさん、Linda

- Omori さん、Marjorie Imaizumi Fletcher さん)のご理解とご協力に感謝申し上げます。
- 2 調査を行った地域は、サンフランシスコ、バークレー、エミリヴィルなどである。アンケートでは、回答者の生い立ちや彼女たちの属する家族、共同体についての質問、家族、共同体における食事の思い出、食に関する世代間や文化間の差異についての記述欄など、全部で13項目を設定した。
 - 3 調査を行った場所は、サンフランシスコ仏教会 (the Buddhist Church of San Francisco)、JCCNC (the Japanese Cultural & Community Center of Northern California)、日系アメリカ人コミュニティ・ケアセンターのJ-Sei である。J-Sei のJは日系人 (Japanese) を、Sei は1世 (Issei)、2世 (Nisei)、3世 (Sansei) などの「世」を指す。J-Sei とは、さまざまな世代の日系人を包括的に表す言葉である。
 - 4 調査対象を2世および3世の女性としたのは、第二次世界大戦中の日系アメリカ人の強制収容について、直接的あるいは間接的に記憶している世代であるからだ。その当時から鮮明に覚えている人々はすでにかんがりの高齢になっているが、比較的若い世代の2世たちにも話を伺った。また3世の方にも、祖父母や両親の話で記憶していることを共有していただいた。
 - 5 この料理本は、2000年に全米日系人歴史協会 (National Japanese American Historical Society、略称 NJAHS) によって出版されたもので、他の料理本と比較すると、レシピに関連する物語がかなりの分量を占めており、個々の記憶や経験が歴史的重要性を持つ資料として、収録されている。このほかにも、各地で日系アメリカ人の料理本が出版されており、サンフランシスコの日本町にある全米日系アメリカ人図書館 (Japanese American National Library、略称 JANL) は、日系アメリカ人の料理本を数多く所蔵している。
 - 6 サンフランシスコ仏教会では、1952年に若い母親たちを中心とした Jr. Fujinkai が形成され、その後1999年には Sr.Fujinkai と統合され、現在の the Buddhist Women's Association (BWA) となった (BCSF 2)。婦人会では、世代間の交流が積極的に行われている。
 - 7 「ばあちゃんズ・キッチン」は2か月に1回、JCCNC で開催されている料理教室で、日系アメリカ人のレシピを若い世代や料理に関心のある人々に伝えることを目的としたイベントである。参加料は10ドル (JCCNC のメンバー)、15ドル (一般の人) である。私が参加したのは、2016年2月23日で、これが第1回目であった。1回目の講師は、JCCNC の活動に長く関わってきた日系アメリカ人2世のマジョリー・フレッチャーさん。日系アメリカ人の家族連れでの参加だけでなく、日本食に関心のある若い世代のカップルも参加していた。
 - 8 サクラメント仏教会のバザーは、Japanese Food and Cultural Bazaar と呼ばれているもので、日本料理の屋台が数多く出店されており、文化的な活動の紹介やパフォーマンス、バザーなども催されている。日系アメリカ人以外の近隣の人々も多く訪れるイベントである。私が訪れたのは、2016年8月14日 (日) であるが、多くの人でにぎわっていた。特に、照り焼きチキンの屋台前には、長い列ができていた。
 - 9 2016年秋にJ-Sei で開講された日系人シニア向けのライティング・クラス「過去の出

来事を記録する」(“Writing Our Histories”)の担当は、グレース・モリザワさん(Grace Morizawa)であった。日時は毎週火曜日の午前10時から11時半までで、参加費は1ドルである。そのほかにも、気功、書道、陶芸、工作、水彩画、日本語、ウクレレなどの教室が提供されていた。

- 10 2016年2月17日、メールにてアンケートの返答をいただいた。
- 11 サンフランシスコ仏教会の日曜学校では、4歳から18歳の子供たちを対象に、日曜日の朝に授業を提供している。(サンフランシスコ仏教会のホームページ参照<<https://www.buddhistchurchofsanfrancisco.org/new-gallery-3>> 2019年3月6日閲覧。) Kashima (1977)によると、かつてはキリスト教式に日曜学校(Sunday School)と呼んでいたのを、仏教風に改めてダルマ・スクール(Dharma School)とした(154)。
- 12 2016年2月25日、メールにてアンケートの返答をいただいた。
- 13 2016年2月19日、サンフランシスコにて、D・Mさんがご自身のお母親とおば様から聞き取った内容を、アンケートに記入してくださった。
- 14 2016年2月20日、サンフランシスコ仏教会にて、アンケートに記入していただいた。
- 15 2016年2月21日、メールにてアンケートの返答をいただいた。
- 16 2016年2月23日にJ-Seiを訪れた際に、シニアのための昼食提供サービスのお手伝いをさせていただいた。当時のシニア栄養コーディネーターであった川上ヴィッキーさん、そしてボランティアの女性たちに感謝を申し上げる。
- 17 2016年2月23日、バークレーの合同メソジスト教会(United Methodist Church)にて開かれたJ-Seiのライティング教室で創作されたものである。
- 18 フローレンス・オオムラ・ドーバシ(Florence Ohmura Dobashi)は、エッセイの中で、収容所ではバターやマーガリンの代わりにアップルバターが出されていたと記している。当時は、政府が日系人を惨めにさせるためにわざとアップルバターなるものを作りあげたと思っていたが、50年ほど経ってから、友人宅の夕食でアップルバターが出され、収容所でのひどい記憶を思い出すとともに、アップルバターが市販され、それを買う人がいることに大笑いしたと書いている(Komei 8-9)。
- 19 ブライアン・コメイ・デンプスター(Brian Komei Dempster)講師の指導の下、強制収容についての自伝を書くワークショップ(the Internment Autobiography Writing Workshop)がJCCCNCで行われたが、上述したドーバシのエッセイと同様に、サト・ハジメの作品も、そのワークショップで創作された作品のアンソロジーに収録されている。
- 20 1952年に発表された短編で、1988年の短編集*Seventeen Syllables and Other Stories*に収録されている。2008年には、『ヒサエ・ヤマモト作品集―「十七文字」ほか十八編―』として、日本語訳が出版されている。本稿において、ヤマモトの作品からの引用は、2008年の翻訳を使わせていただいた。ヤマモトは、文学研究者に高く評価されており、日本の文学研究者にはなじみのある名前であるが、意外なことにサンフランシスコの日系アメリカ人のコミュニティを調査している時に、彼女の名前を知っていた人はさほど多くなかった。ヤマモトと親交のあった2世作家、ワカコ・ヤマウチ(1924-2018)が書いているように、2世は消えゆく世代であるのかもしれないが(Yamauchi 85)、2世に

よって語られた物語は今後も生きながらえていくことであろう。

- 21 『ライスクッカーズ・コンパニオン』において、「マンジュウ」という言葉は、「小豆の入ったお餅」(Rice flour pastry with azuki filling)として定義されている。現在でも、サンフランシスコ日本町にある勉強堂やサクラメントの大阪屋などでまんじゅうが売られており、ピーナッツバター入りのマンジュウなど、一風変わったものを販売している店もある。

参考文献

- Buddhist Church of San Francisco. *BCSF Sangha Favorites: A Collection of Recipes by the Members of the Buddhist Church of San Francisco and Affiliated Organizations*. San Francisco: Morris Press Cookbooks, 2003.
- Dusselier, Jane. "Does Food Make Place?: Food Protests in Japanese American Concentration Camps." *Food and Foodways*. 10:3 (2002): 137-165.
- Hiuira, Barbara. "Community Cooking." "Okazu." *Hokubei Mainichi*. Jan 1, 1994.
- Japanese Cultural & Community Center of Northern California. *From Our Side of the Fence: Growing Up in America's Concentration Camps*. Ed. Brian Komei Dempster. San Francisco: Kearny Street Workshop, 2001.
- Kashima, Tetsuden. *Buddhism in America: The Social Organization of an Ethnic Religious Institution*. Westport: Greenwood P, 1977.
- Kashiwagi, Hiroshi. *Starting from Loomis and Other Stories*. Boulder: UP of Colorado, 2013.
- Kim, Heidi Kathleen. "Incarceration, Cafeteria Style: The Politics of the Mess Hall in the Japanese American Incarceration." Robert Ji-song Ku, Martin F. Manalansan IV, and Anita Mannur, eds. *Eating Asian America: A Food Studies Reader*. New York: New York UP, 2013.
- Matsumoto, Valerie J. "Apple Pie and Makizushi: Japanese American Women Sustaining Family and Community." Robert Ji-song Ku, Martin F. Manalansan IV, and Anita Mannur, eds. *Eating Asian America: A Food Studies Reader*. New York: New York UP, 2013.
- Mills, Sara. *Discourse*. London: Routledge, 1997.
- National Japanese American Historical Society. *The Rice Cooker's Companion: Japanese American Food and Stories*. San Francisco: Mango P, 2000.
- Okubo, Miné. *Citizen 13660*. 1946. Seattle: U of Washington P, 2014.
- Uchida, Yoshiko. *Desert Exile: The Uprooting of a Japanese American Family*. Seattle: U of Washington P, 2015.
- Xu, Wenying. *Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature*. Honolulu: U of Hawaii P, 2008.
- Yamamoto, Hisaye. *Seventeen Syllables and Other Stories*. 1988. revised and expanded ed. New Brunswick: Rutgers UP, 2001.

——. “Broccoli and Spinach.” *Hokubei Mainichi*. January 1, 1991.

Yamauchi, Wakako. *Rosebud and Other Stories*. Ed. Lillian Howan. Honolulu: U of Hawaii P, 2011.

Yuval-Davis, Nira. “Ethnicity, Gender Relations and Multiculturalism.” Pnina Werbner and Tariq Modood, eds. *Debating Cultural Hybridity: Multicultural Identities and the Politics of Anti-Racism*. London: Zed Books, 1997.193-208.

山本岩夫・桧原美恵訳 『ヒサエ・ヤマモト作品集—「十七文字」ほか十八編—』南雲堂フェニックス 2008.

本多彩 「アメリカ仏教会における食文化の変遷」『宗教研究』90.2 (2016) pp.157-182.