

# スシ・ラーメン・しゃぶしゃぶ...

# 米国に根付く 日本料理

アメリカでは、今では豆腐や醤油は言わずもがな、緑茶や味噌、出来合いのスシなども一般のスーパーマーケットで買えるようになり、日本食もかなりアメリカ人の食生活に浸透してきている。ラーメンやしゃぶしゃぶも人気呼び始めた。静かな日本酒ブームも起きつつあり、日本酒専門店や酒バーができ、アメリカ産の日本酒も醸造されている。在米の日本食レストランは1万軒ほどあると見られているが、その9割は非日本人が経営しているといわれ、中には日本食と称しながら、日本食とは似ても似つかぬ料理に遭遇することもある。こうした事情を憂慮した日本政府は一時、日本食の認証制度を導入しようとしたこともある。アメリカ国内でスシを始めとする日本食の最前線をまとめてみた。(海外君子)



スシに使うものはビーフ、ソフトシェル・クラブのフライ、イチゴ、ピーマン、チーズ…何でもありだ。おしなべてアメリカのスシはカラフルで美しい

## かけ離れたイメージ

### 認証・推奨制度に反発

アメリカでは、昨今のスシ人気にあやかって、中華料理や韓国焼肉、ベトナム、タイなどの料理のトレンドも、同じアジア圏料理としてスシをニュー

アメリカには1万店もの日本料理店があつても、い

など、なまものを扱う料理の場合は、特別な衛生管理が必要だ。ニューヨークのミッドタウンにある正統派の日本料理店「すし膳」のオーナーシェフ・鈴木俊雄さんは、アメリカ料理界における最も権威のある団体、ジェイムス・ピアード協会で、プロの料理人に生



「すし膳」のオーナーシェフ・鈴木俊雄さん。健康ブームにあって、スシは、すでに流行で



大学のカフェテリアでもスシは人気だ。スシは、すでに流行で、スシ・アカデミーでは、カリフォルニア州のサンディエゴに、スシ・アカデミーの本部がある。スシ・アカデミーは、スシの普及を目的として、スシの調理方法を教えるだけでなく、スシの歴史や文化についても教えている。スシ・アカデミーは、スシの普及を目的として、スシの調理方法を教えるだけでなく、スシの歴史や文化についても教えている。

## 日本の食文化も導入 四半世紀で大きな変化

最近では、日本酒ブームが起り、日本酒専門店や

「すし膳」がニューヨークにオープンしたのは、1984年のこと。アサリさん

この四半世紀の間に、アサリさんは共同経営者から

一方のアサリさんは、24歳で日本人と共同でペリー

ニューヨーク市のイースト・ビレッジにできた高級和牛店「ジャパン・プレミアム・ビーフ」



「ペリー」の店内。ペリーは、共同経営者から、アサリさんは、24歳で日本人と共同でペリー



「すし膳」がニューヨークにオープンしたのは、1984年のこと。アサリさん

この四半世紀の間に、アサリさんは共同経営者から、アサリさんは、24歳で日本人と共同でペリー

一方のアサリさんは、24歳で日本人と共同でペリー

ニューヨーク市のイースト・ビレッジにできた高級和牛店「ジャパン・プレミアム・ビーフ」

ニューヨーク市のイースト・ビレッジにできた高級和牛店「ジャパン・プレミアム・ビーフ」

スシは日本の枠から離れ、アメリカの食生活に定着して独自の文化を育んで、もはや正統なスシと区別できない間に、ニュー



「オネスト・ティー」のブティック・オネスト・ティー。オバマ大統領お気に入りの「オネスト・ティー」のブティック・オネスト・ティー。

ドをのりかけて揚げたクリスピー。風味の緑茶のティーバックがスーパーマーケットの店

「グリーン・ドラゴン」の好むお茶は、オネスト・ティーというブランドの緑茶をレモン汁とパッションフルーツで味付けをした

「この四半世紀で日本全」

元の人々が好む味に合わせて変化していく。日本のカレーがいくらうの正統派

「すし膳」がニューヨークにオープンしたのは、1984年のこと。アサリさん

この四半世紀の間に、アサリさんは共同経営者から、アサリさんは、24歳で日本人と共同でペリー

ニューヨーク市のイースト・ビレッジにできた高級和牛店「ジャパン・プレミアム・ビーフ」

## 茶・日本酒もアメリカナイズ 同化が進む日本食

### 同化が進む日本食

ドをのりかけて揚げたクリスピー。風味の緑茶のティーバックがスーパーマーケットの店

「この四半世紀で日本全」

元の人々が好む味に合わせて変化していく。日本のカレーがいくらうの正統派

「すし膳」がニューヨークにオープンしたのは、1984年のこと。アサリさん

この四半世紀の間に、アサリさんは共同経営者から、アサリさんは、24歳で日本人と共同でペリー

ニューヨーク市のイースト・ビレッジにできた高級和牛店「ジャパン・プレミアム・ビーフ」

## 需要高まる高級和牛 ニューヨークに店舗誕生

高級和牛肉店がこのほど、ニューヨークに生まれ

「この四半世紀で日本全」

元の人々が好む味に合わせて変化していく。日本のカレーがいくらうの正統派

「すし膳」がニューヨークにオープンしたのは、1984年のこと。アサリさん