

# 在ダブリン日本人移住者の食実践から考察するウチ空間構築

鈴木 亜矢子

## 目 次

1. はじめに
2. 調査概要
3. ナラティブ
4. 食と空間的ウチの構築の関係
5. 私的領域におけるオーセンティシティの追求
6. 食実践の交渉
7. 結 論

## 1. はじめに

エスニシティは人々の生活様式を大きく規定する側面の1つであり、特定のエスニック集団への帰属意識は常に経験的な実践によって形成されている。人やモノ、情報が複雑に交錯し、トランスナショナルな生活世界が拡張するなかで、越境する人々はモノ、とりわけ食を通じて母国との結びつきを維持することが容易になった (Appadurai 1990: 302)。エスニックな食品は、トランスナショナルな枠組みの中で個人と特定のエスニック集団を結びつける重要な役割を担っている。このような越境者のエスニック・アイデンティティと食生活の関係は、移住研究のなかでも主要な研究対象の1つとなっている (Vallianatos and Raine 2008; Sutton 2001; Xu 2008)。食の消費行動や食習慣が自己の一側面を形成するうえで重要な役割を果たすように (Friedman 1990; Lupton 1996; Miller 2004)、トランスナショナルな環境において越境者がどのようにエスニック・アイデンティティを刷新・維持するかを食実践から考察することは有

効であると考える (Xu 2008)。

本稿はアイルランドの首都ダブリンに住む日本人移住者を考察対象とし、エスニシティ再構築・維持が食を介してどのように実践されるかを検証する。特に日本社会においては性別役割分業観が根強く、未だに女性のジェンダー役割が主に家庭との関係によって規定されていることから、本稿では女性が家庭内で果たす役割に焦点を当てる。国際移動はジェンダー化された実践であり、海外で生活する日本人の約7割は女性であることから、トランスナショナルな空間に身を置く日本人移住者—とりわけ女性—にとっても、家庭内での食実践は大きな関心事である。家庭という私的領域において日本人移住者はどのように親密性に満ちた空間を構築するかを、日本人エスニック・アイデンティティと食実践の関係から検証する。なお、本稿は Suzuki (2022) の英語論文に若干の加筆修正を施したものである。

## 2. 調査概要

本稿はダブリンにおける日本人移住者の食実践に関するナラティブに重点を置き、「ウチ」という私的な親密圏の構築、および家庭内におけるエスニック領域構築の交渉の様相を明らかにすることを目的とする。本稿で使用するデータは、筆者が2010年から2011年にかけて行ったダブリンでのフィールドワークで得られたものである。本稿はインフォーマントのうち長期移住者（永住を視野に入れている者）の生活に焦点を当てるが、ア

イルランドに住む移住者たちの様々な経験を提示するために、短期移住者（短期移住を前提とする者）の語りも引用する。長期移住者のカテゴリーに属するインフォーマントは、26歳から47歳までの男性2名と女性13名で、そのうち8名は学生ビザやワーキングホリデービザでイルランドに渡航した後にアイルランド人と結婚した。34人の短期移住者は主に20代から30代の独身男女で、個人単位で日本からアイルランドに移住した者である。短期移住者の区分には、語学留学生、正規留学生、ワーキングホリデー・メーカー、就労ビザ保持者がいる。また後述するように、インフォーマントのなかには婚姻により短期移住者から長期的移住者へと移行した者が8名（女性7人と男性1人）いるが、日本との時間的連続性や感情的な距離の変化がインフォーマントの食実践変容をもたらしたことは特筆すべき点である。

### 3. ナラティブ

本章では長期移住者の食実践に関するナラティブを紹介する。

#### 3.1. ヒロコ

2010年10月のとある日、Drury Streetにあるアジア系食品を売るスーパーマーケット（通称「アジアマーケット」）の前でヒロコと待ち合わせをした。26歳のヒロコは2歳の娘を持つ若い母親だ。ヒロコはベビーカーの中ですやすやと眠る娘を横目に、いつもと同じように夕食の買い出しに来た。彼女が住むアパートは街の中心部を流れるリフィー川の北側にあり、街に数ヶ所しかないアジア系スーパーマーケットに簡単にアクセスできる環境にあった。そのため、こうしたアジアマーケットへの毎日の食料調達には彼女の日課となっていた。

遡ること数週間前、筆者はインフォーマントを募る目的で、現地の日本・アイルランド間の文化交流グループのウェブページにメッセージを投稿

した。そのメッセージに反応してくれたのがヒロコである。当時彼女は自分自身をシングルマザーと称していたが、アジアマーケットで会った日、彼女の薬指に金の指輪が光っていることに気が付いた。

私たち3人がアジアマーケットに入ると、種々のトロピカルフルーツやハーブ、スパイス、漢方が混ざり合った強烈な香りが体を包んだ。「(私の) 家族はみんな日本食が大好きなんです。」と、入り口付近に置かれた日本の梨の鮮度を確かめながらヒロコは言った。彼女の言う「家族」とは、ベビーカーで眠る娘だけでなく、最近結婚したポーランド人の配偶者も指していた。ヒロコと店内を歩き回るが日本人客は見当たらず、店員の話す中国語だけが飛び交っていた。ヒロコはベビーカーを押しながらエスニックごとに分類された食品棚を通り過ぎ、日本の輸入食品コーナーの前でしばし立ち止まった。カレーのルーや海苔、娘が好きなチョコレート菓子など、馴染みのある日本食品をいくつか手に取り買い物がごに入れた。

ヒロコがダブリンに来たのは2010年の春だった。彼女の最初の結婚はうまくいかず、離婚を問題視する日本の家族や世間の目から逃れる目的で日本を離れ、その後ダブリンで現在のポーランド人の夫と出会った。日本での最初の結婚生活では、肉じゃが、牛丼、きんぴらごぼう、親子丼、コロッケなどの日本の家庭料理中心の食生活を送っていた。そして、ダブリンでの新たな結婚生活でも、彼女は日本と同じような食習慣を徹底していた。3人家族の食生活の主食は、ヒロコの母親が実家の宮城から直送してくれる米だった。ダブリンでも可能な限り以前と同じ食生活を送るよう心がけていた。「3日以上続けて洋食を食べると体調が悪くなるんです。」と、ヒロコは洋食を食べると下痢などの体調不良に陥った経験談を話した。ヒロコの言う洋食とは日本で独自に発展した西洋由来の洋食ではなく、アイルランドで日常的に食される料理のことである。彼女が地元の食

材を食生活に積極的に取り入れたがらない理由は、慣れない食材を口にすることで引き起こされる現実的な問題があったのだ。日本食は健康な体を維持するために必要不可欠であるという考えは、ヒロコはもちろん、日本に住む母親、ダブリンでの新しい家族、そして同居している夫の弟夫婦にも共有されていた。ポーランド人の夫は以前の日本旅行で日本食が体重や健康調整に役立つことを実感し、日本食を特に好むようになったという。宮城の母親から定期的に送られてくる小包には、日本に居た時の食生活を送るのに必要な米をはじめとした多種多様の食材や調味料が詰め込まれていた。そうした食材補給品と毎日のアジアンマーケットでの日本食材調達で、ヒロコは以前とほぼ変わらぬ食習慣を維持してきた。「中国産の食品は危険」という先入観があったため、TESCOなどの大型スーパーマーケットで容易に手に入る中国産の代替品には一切手を出さなかった。そして、母親からの補給品を切らしている場合はアジアンマーケットに足を運び、値段が多少高くとも日本の輸入品を購入していた。馴染みのない食品を摂取することへの不安は、現地のレストランで提供される日本食にも及んだ。

駐在員の奥さんに聞いたんですけど、ここの日本食レストランは日本人が経営しているところがないので、味は保証できないそうです。自分で作る日本食の方が断然美味しいと言っていました。

ダブリンの日本食レストランで食事をしたことがなかったヒロコだが、「一度は食べてみたい」という好奇心とは裏腹に、「日本食は不味くて値段が高い」という知り合いの日本人からの評判もあって、まだ日本食を外食することに抵抗を感じていた。ただ、彼女の場合、日本の家庭料理はすべて自分で賄っていたので、食という形での日本との繋がりを家庭外に求める必要性がなかったと

考える方が妥当といえる。

### 3.2. ハナ

2011年1月の日曜日の夕方、ハナに会いにトリニティ・カレッジ・ダブリンの近くにあるアパートを訪れた。到着してブザーを鳴らすと、ハナのアイルランド人の夫がドアを開けて温かく迎えてくれた。このフレーズは知っているかもしれないと思い、筆者は「あけましておめでとうございます」と彼に日本語で挨拶した。すると、彼は一瞬戸惑ったような表情を浮かべて、ハナの方を向き、私の発した言葉の意味を訊いた。日本語は彼が操れる7つの言語のうちの1つである。ハナは英語が堪能だが、2人にとって日本語も重要なコミュニケーション手段だった。

ハナは2008年にワーキングホリデービザでアイルランドを訪れた際に現在の夫と出会った。1年間の遠距離恋愛を経て、今度はアイルランドに永住することを視野に入れて2010年夏に再びアイルランドに戻った。また、ハナはヒロコとも時々顔を合わせ、ダブリンでの生活について様々な悩みを打ち明けることのできる関係である。筆者の知る限り、フィールドワーク当時、20代の女性長期移住者はヒロコとハナだけだった。2人は、ワーキングホリデー・メーカーや留学生などの短期ビザでダブリンに住む日本人との関係は長続きしないだろうと思いつつ、同年代の日本人との交流を求めてミートアップ<sup>1)</sup>に時々参加していた。

ハナは「これといって特別なものはないんだけど」と前置きしてから、予め用意してくれていた料理に火を入れ直した。彼女はフォーマルだが少しガーリーな雰囲気な漂うリボン付きのワンピースに身を包んでいた。聞けば就職説明会から帰ってきたばかりだという。彼女はダブリンで購入した炊飯器からご飯を茶碗によそい、その上に温め直した具材を乗せて、親子丼をテーブルに出した。その他にも、味噌汁とグリーンサラダがテー

ブルに並んだ。

食後、ハナにインタビューの時間をもらった。筆者が「私のために和食を用意したんですか？」と尋ねると、予想に反して彼女は少し笑ってこう答えた。「いつも和食食べてるからいつものご飯。」ハナも夫も日本食を好み、アイルランド人の夫は日本食を毎日食することに何の問題もないようだった。ハナは結婚生活を維持するために、食生活を共有することの重要性を強調した。

食に対する考え方が同じじゃない相手と結婚したら大変。私は肉の脂っこい料理よりもあっさりした味の料理が好きだし。ケビン(夫)の食事に野菜は欠かせないし、私も和食が好きだから、特別(夫に)食事を合わせることはしてないよ。私が食べたい物だけ作ってるだけで。だから、私にとって食事がシェアできるかどうかは人生のパートナーを選ぶうえでとても大事なことだったんだよね。

2人が付き合い始めた頃から、食事の支度はハナの役目だった。結婚した後も夫の昼の弁当を含め2人の食事はすべてハナが用意し、夫はその代わりに皿洗いを担当した。「(夫は)料理がめっちゃ下手。料理の才能がまったくない。」と彼女は笑い、夫がまだボーイフレンドだった頃に彼が用意した食事の酷さを冗談交じりに回顧した。ハナが2010年にアイルランドに戻ったばかりの頃は、毎日数時間を費やしてすべての食事を用意していた。現在はレシピサイト「クックパッド」のおかげで、食事に費やす時間と労力は大幅に軽減されたという。「(夫には)日本食はヘルシーすぎるのかもしれない。」とハナは痩せている夫の健康を心配する。夫は夕食に牛肉を食べると胃痛を起こしてしまうので、代わりに鶏肉や豚肉を使ったメニューが定番だ。「一人暮らしなら肉は買わないけど、(夫は)身長割に痩せすぎだから、シチューとか照り焼きとかカレー(ライス)とか、鶏

肉とか使ったメニューのレパートリーを増やしてるの。」毎度の夕食には必ず野菜も添えられていた。

ハナもヒロコと同様、毎日日本の家庭料理を食卓に並べた。「お母さんが家で作っていた料理」を自分自身も作っているのだと言い、アイルランド料理や中華料理は重くて油っぽいので苦手と話した。アイルランド料理を自宅で作ったことがあるかという筆者の問いに、彼女はこう言った。「そもそもアイルランド料理って何？」現地の料理に特別な関心を示さない彼女は、代わりにロールキャベツ、鶏肉のクリームシチュー、エビチリといった日本で食される洋食や中華料理は作っていた。ハナの洋食や中華料理に対する解釈では、洋食や中華料理に内在する他者性は問題視されていなかった。

#### 4. 食と空間的ウチの構築の関係

こうしたインフォーマントたちの食実践は、家庭という私的で感情空間でもある親密圏を構築することと深い関連があることが推測される。日本人の「ウチ」と「ソト」の空間的な境界と、「家」という概念は密接に関係している。日本語の「ウチ」という言葉は、家族や居住空間だけでなく空間的な内側も意味し、その空間では特定の社会空間における経験や一体感の共有から生まれる親密性や馴染み深さも包摂する場である(Lebra 2004: 66)。対照的に、「ソト(外)」領域は広義に「他者性という広大なカテゴリー」を示し(同書: 146)、ソト領域は「無気力、無礼、軽蔑、憎悪、闘争的」(同書: 145-146)。したがって、ウチとは家族成員が居住し、馴染み深いモノに取り囲まれた私的な親密圏でありながら、個人が社会的・集団的生活を展開する主要な社会空間である。このウチ・ソトの概念は本質主義的な視点として批判的に捉えられることもあるが、インフォーマントがエスニックで感情空間を形成する様相を考察するにあたり、有効な視座と考える。



筆者がインタビューしたインフォーマントのうち8人は、現地での婚姻を機に、学生ビザやワーキングホリデービザといった短期滞在ビザから長期滞在ビザ取得へ切り替えた。長期移住者のインフォーマントの多くは女性で、夫に経済的に依存する専業主婦が中心であった。こうした家庭内に主な役割と居場所を置くインフォーマントにとって食とは、空間を超えて2つの家庭を繋ぐコミュニケーション媒体であり、自身のエスニシティを意識するうえで最も重要な要素の1つである。日本との心理的・物質的な結びつきを維持するなかで、「ウチ」という概念が食実践を通して具現化される。このウチという親密性のある家庭環境の再構築と日本女性の実践は、アメリカの3都市に住む日本人駐在員の妻を対象にしたKurotani (2005) 研究においても論じられている。トランスナショナルな環境において、空間的なウチの再構築と維持は女性の重要な役割であり、調査対象者の年齢、家族構成、出身地に関係なくすべての者が家庭内で日本料理を作ることを優先していた(2005: 90)。

インフォーマントの語りに見られるように、彼女たちは既存の食事に新しい要素を加えることに消極的であった。また日本食を摂取することにより、移住者が日本との感情的な結びつきを得ていることが示唆された。インフォーマントが新たな社会環境下で「ウチ」という私的な感情空間の境界を構築する過程は、定位家族との連帯維持を示している。ヒロコの例に見られるように、日本の家族は空間を超えて、継続的にインフォーマントの日本的な食生活維持に重要な役割を果たしていた。したがって、日本食は家族との関係性を維持する媒介物であり、インフォーマントを「ウチ」という空間意識に再配置することに繋がると考えられる。

長期移住者は日本食を意図的に食生活に取り入れるようになっていく。学生ビザでダブリンに滞在するヒロミがその例である。37歳のヒロミは、

アイルランドでの滞在が予定より長くなったことによって食習慣が変化したと述べた。当初はワーキングホリデービザで1年滞在するつもりで渡航したが、アイルランド人のボーイフレンドができたことから学生ビザを取得し、滞在を延長することを決めた。

ダブリンでの生活が始まったばかりの頃は日本食を全然作らなくて、ジャガイモとパスタばかり食べてたの。独身時代は食べるものにはあまりこだわりがなかったしね。でも今は、一緒に住んでる彼のために日本食を作ることが以前より増えたな。

ヒロミがダブリンに来た当初は、ホームパーティーの開催やミートアップへの参加などを通じて、他の日本人ワーキングホリデー・メーカーや現地の人々との社交の輪を積極的に構築していった。しかし、短期移住者の友人らが帰国するにつれ、アイルランド人彼氏の友人や日本人長期移住者たちとの交流を持つようになっていった。「彼と一緒に住むようになってから、生活が落ち着いてきた。」とヒロミは言った。生活の基盤が整ってくるとミートアップに参加する頻度は減り、彼女の生活様式は徐々に長期滞在看据えたものへと変化していった。そしてこのインタビューから半年後、ヒロミのビザは学生ビザから婚姻ビザへと変わった。この変化を反映して、日本食に日本との象徴的な繋がりを見出し、その維持の必要性を実感したのである。

こうした食を介した日本、つまり「ウチ」との繋がりに対する考え方は、移住者のアイルランド滞期間によって異なることが明らかになった。前述した長期移住者にとって日本食とはウチ空間の構築と維持に不可欠なエスニック・シンボルであったが、新しい経験を通じて文化資本を獲得する目的でダブリンにやってきた短期移住者は、日本食に同等の意味役割を付与していなかった。日

本食を食することに消極的であることは、25歳のワーキングホリデー・メーカーのアサミの発言からも読み取れた。インタビュー時ダブリンに7ヶ月滞在していたアサミは、現地の食文化を通して新しい体験を得たいという思いを語った。さらに彼女は、こう述べた。「海外で生活するメリットを感じたいので、日本食よりも現地の料理を食べてみたいんです。ハウスメイトが生ハムとカリーク（ネギ）とかを紹介してくれたので、料理にはいつも現地の食材を使うようにしています。」アサミはダブリンでの滞在が長くなるにつれ、醤油を使った料理が恋しくなってきたが、現地で米を買うことすらなかった。米と日本料理を食べたいという欲求は、彼女のアルバイト先の中華料理店の賄いで満たされた。

実際のところ、留学生やワーキングホリデー・メーカーなどの短期移住者は、スーツケースに日本の調味料や乾物などを詰め込んでアイルランドにやってくるのが一般的である。これらの食品は現地のアジアマーケットや大型スーパーマーケットで必要に応じて補充されていたが、日本食が短期移住者たちの食生活の中心にあったとは言えない。アサミの語りが示すように、日本食へのアクセスに関して、短期移住者は大きな関心を示さなかった。日本の主食である米でさえも消費されることはほとんどなかった。その代わりに、パスタやパン、出来合いのピザ、フィッシュ&チップスなどのファーストフードなどが日々の食事を構成していた。短期移住者の日本食に対する消極的な態度の理由として、第一に経済的に余裕がないことが挙げられる。十分な資金を持って渡航してきたといえど、言語的に不利な立場に置かれる環境では、アルバイトの仕事を確保することすら難しい場合もあった。しかし経済的理由以上に重要なのは、短期移住者が観光に求めるように、新しい経験と刺激に価値を置いていた点である。そうした短期移住者にとって日本食とは、エスニックな記号的価値を持つものというよりも日本の生活

の延長線上にある現実の一部にすぎず、アイルランドでは日本食を消費することは文化資本獲得を制限する行為と認識されていた。

これらの例から、日本食の消費傾向は移住者の立場性、つまり日本との時間的連続性と感情的な距離に対応していると考察できる。アイルランドという場所との関係性の変化に応じて、日本との繋がり方も変化した。日本食の消費に消極的だった短期移住者とは対照的に、長期移住者は意識的に日本食を消費し続けることで、エスニックなウチ空間の再構築・維持を実践していたのである。

## 5. 私的領域におけるオーセンティシティの追求

オーセンティシティ（真正性・本物性）の概念はトランスナショナルな生活空間からも生じる問題であり、越境者の主体性や実践を考察するうえで有益な視点である。前述のように、筆者のインフォーマントの日本食の再現は、主にウチという私的領域の中で実践された。それは、インフォーマントがオーセンティックな（本物の）日本食と見なす食を家庭内で日々経験していたのである。したがって、インフォーマントにとって慣れ親しんだ日本のメーカーの調味料や食材の調達には、本物の日本食を再現するために不可欠であった。日本の食料品を調達するにはコストがかさむものの、他国製品の代替品を使用することよりも優先され、この傾向は多くのインフォーマントに散見された。例えばハナの台所の食品収納棚には、日本メーカーの醤油、米酢、料理酒などの調味料から、片栗粉、マヨネーズ、豆板醤にいたるまで毎日の料理に欠かせない日本製品が常備されていた。これらの商品はダブリンにある主要な2つのアジアマーケットで購入し、また定期的に日本に一時帰国する度に補充していた。このように、長期移住者の大半は食料調達に関して比較的固定的な行動パターンを示していた。

ヒロコと同様にハナも料理に中国製品を使うこ

とは極力避けていた。「冷凍餃子ニュースのイメージから中国産の食品を買う気になれない。」とハナは言った。これは、2007年12月から2008年1月にかけて、中国から輸入された殺虫剤入りの冷凍ギョーザを食したところ、10人が病院に運ばれた事件のことを指している（朝日新聞2008年1月30日）。だが実際のところダブリンで入手できる日本食品は限られているため、ハナは時折中国産の代用品も購入し、アジアマーケットで中国産の調味料や野菜を買うのにも慣れてきたという。しかし、もし同じ食料品店で日本の野菜が売られていたら、中国産より値段が高くとも間違いなく日本産の野菜を買うと言うハナは、「中国産のイメージの問題。食は毎日のことだから、何を食べるかは気になる。」と主張した。

中国産食品の安全性を疑問視する報道から、食の安全性に対する意識が高まり、日本では中国産食品の消費に消極的な傾向が高まった。ハナに限らず日本で料理をする習慣のあった多くの女性インフォーマントは、中国産の食材や加工食品を意識的に避けてきたと述べている。そしてその傾向はアイルランドに移住した後も続いた。Kurotani (2005) の研究で述べられているように、日本の輸入食品は品質と安全性の基準が高いという認識がインフォーマントにあり、中国や韓国、アメリカ産の代替品より価格が高くとも、信頼できる日本製品が好まれる傾向があった (2005: 91)。

こうしたインフォーマントの食実践は、インフォーマント自身が本物の日本料理ではないと考えるものを排除するプロセスとも関係している。自らの生活圏内にある食料品店で適切な食材が入手できるかどうかという現実的な問題とは別に、自分たちの考える「本物」を追求することが、ダブリンで日本人として生活するうえで極めて重要であった。アパデュライ (1990) が指摘したように、オーセンティシティの考えは社会生活の進化的な様式を妨げる排他性を帯びている。特にディアスポラ・移民研究においては、この概念は移動

先社会において自己のエスニック・アイデンティティの正当性と維持を主張するために多用されてきた。Lu and Fine (1995: 538-539) が論じるところによると、オーセンティックな食とは「原型と同一」であることと等しく、それによって自己が「核となる文化的信念につながり、差別化された食行動パターンを認識」できるようになることである。

しかし、ここでは真正性が何を根拠に提示されるかよりも、真正性を希求するインフォーマントの生活様式に焦点を当てることがより重要だと考える。長期移住者たちとの会話のなかで頻繁に耳にした「日本食を作るのは慣れ親しんだものだから」という言葉が示すように、真正性の追求とは日本への郷愁や家族との繋がりという感情に満たされた感情空間・親密圏の構築プロセスに反映されている。明治維新以降、仏教の規範的教義に反し、特に都市部で肉を食べる習慣が広まったことから (Ohnuki-Tierney 1993: 106)、ハナやヒロコが時折作る西洋や中国由来の近代の日本食は、狭義では他者性を帯びたものである。しかしながら、親子丼やコロッケなど入手しやすい食材で調理できる料理は日本食として認識されており、ブラクティスを介在した親密性がそこには内包されている。同時に、中国産の食品は他者性を内包した食品として認識される傾向は持続した。こうした明瞭なエスニシティ区分をすること自体が、真正性を追求する行為と捉えられる。

そしてウチはインフォーマントが日本との繋がりがりや感情的・時間的連続性を身体的に経験できる社会空間となり、エスニック・アイデンティティは家庭生活環境のなかで意識的に再構築されたのである。この空間的に線引きされたエスニック境界は社会的な親密性やその距離を象徴し、「ウチとソト」「私的領域と公的領域」、ひいては「日本と外国」の区別を設定した (Kurotani 2005: 94)。筆者のインフォーマントも類似傾向を示し、ウチ・ソトの二項対立図式が空間的に如実に反映さ

れる過程では、異質な他者性を排除し、より本物と思われる空間と身体を獲得しようとしたのだった。真正性の追求に基づいたインフォーマントの食生活は、日本との文化的連続性をもたらした一方で、同時にエスニシティを本質的主義的に捉えるものでもあった。

日本食と他者の食、特に中国食との区別は、公共圏における空間的区分にも反映されていた。ダブリンにある東アジア系食料品店では、常に豊富な種類の中国食品が店頭に並んでいたが、日本ブランドの食品数は多くはない。ダブリンで日本人移住者が日本食品を購入する場合は数えるほどしかなかった。前述のヒロコと共に訪れたアジアンスーパーマーケットは、香港人のオーナー、Howard Pau が約 30 年前に立ち上げたダブリン随一のアジア系食料品店で、東アジアの食品を扱う小売店としてはダブリンで最大の規模を誇っていた。他にも、リフィー川の南側に位置する Oriental Emporium という名の東アジア系食料品店が、日本人移住者が利用する主要な店だった。この 2 つの食料品店は Parnell Street や Capel Street 周辺から構成される中国エスニック・エンクレーブにある他の東アジア系食料品店と比較すると、比較的豊富な日本食材を扱っていた。加えてインフォーマントは中国食品の安全性に対する懸念から、必然的に中国エスニック・エンクレーブに足を踏み入れる機会は少なく、日本人移住者と中国人との間に生活圏の重なりが少ないことが特徴だった。

インフォーマントはダブリン移住後においても基本的に中国食品を排除した食生活を続けていたが、公共圏（ソト）では時折中国料理が消費されていた。前述のとおり、トランスナショナルな家庭内でエスニック領域を構築する過程では中国食材などの異質性が排除される傾向があったが、同時に多くのインフォーマントは家庭外で口にする食べ物にはあまりこだわりを示さなかった。ハナが「家で食べるものは気になるけど、外食だと何

が入ってるかはコントロールできない。」と述べたように、このような食行動の相違は、ウチという親密圏を自分たちが考える「本物」と捉えられる空間に構築・維持することの重要性の証左といえる。

長期移住者の食生活を理解するために、ここではソトの領域における日本食の表象が、長期滞在者の家庭での食習慣に影響を与えていることに簡単に触れておくことが重要であろう。先述のヒロコの語りにあった駐在員の日本人妻の発言に見られるように、現地の日本食レストランで提供される日本食への関心や料理の信頼性に関して、インフォーマントはさまざまなレベルの消極性を示していたのである。1990 年代初頭から始まったダブリンの日本食市場はアジア・フュージョン系レストランが牽引し、フィールドワーク当時 13 軒中 3 軒だけが「オーセンティックな日本食」の提供を看板に掲げていた。ダブリン在住日本人数が少ないことから、現地化された日本食は日本人ではなく現地の消費者をターゲットにしている。そのため、料理メニューや配膳のマナーには、程度の差こそあれ、現地の人たちのニーズに合わせたローカルコードが導入されていた。そしてこのようなフュージョン系の日本食レストランで提供される日本料理は、中国や韓国、ヨーロッパの料理と並列されることが多い。

インフォーマントがこうした日本食レストランを好ましく思わない最大の理由は、日本食の生産過程に日本人が関与していないことにある。ダブリンにおける日本食というエスニシティ要素は、アイルランド人、イギリス人、フィリピン人、華僑、スペイン人、インド人などの日本人以外の人々が生産している。ダブリンの日本食業界では日本人人材、特にシェフの確保に苦労している。日本人シェフは国内外のレストランにヘッドハンティングされることが多く、また給仕する労働者一主にワーキングホリデービザで渡航してきた若者たち一も常に流動的であるため、安定した雇用



確保が難しい状況が常態化していた。つまり、日本食の正しい味を再現する「舌」を持っていないとされる外国人シェフが日本食作りに関与していることは、現地に住む日本人やインフォーマントには本物ではないと受け止められていた。こうした非日本人シェフたちのなかには母国の日本食レストランで直接日本人から技術の継承を受けた者もあり、日本のエスニック文化再生産を担う責任を感じているシェフもいた。また、確固たる技術と知識の保持者であるというシェフたちの誇りと責任感は、2011年東日本大震災の後に発足したワーキングホリデー・メーカーを中心とした若者主体のチャリティー活動への支援にも結びつき、食を介して在留邦人との一時的な連帯を築くうえで重要な役割を果たすことになった。しかし、ヒロコの語りにも表されるように、生産過程における日本人の身体の欠如により、日本人移住者は「ソト」の領域に属する「他者」によって作り出された料理は、オーセンティックな食とは捉えられないことはなかった。この意味で、日本人移住者たちが考える「オーセンティックな日本食」とは、「ウチ」に属する民族的な身体性を伴う概念であり、「ソト」での食経験はプライベートなウチ空間における真正性の追求を助長したのである。

## 6. 食実践の交渉

長期移住者にとって短粒米の消費は日本を感覚的に体験させる要素として欠かせないものだった。長期移住者のインフォーマントのうち1人を除き、全員が炊飯器を日本から持参したか、現地で購入した品を所持しており、日々の食事に短粒米を取り入れていた。アイルランドに10年以上滞在している者は週に2回以上、滞在歴3年未満の者は週に6、7回と頻繁に米を摂取していることがわかった。ダブリンに10年住むミュキは、米はアジアマーケットで、また玄米はオーガニック食品が豊富に揃う店で購入していた。そのうちミュキは他の日本人主婦たちと共同購入グルー

プを作り、問屋からイタリア産の有機玄米を購入するようになった。この有機玄米はミュキの家族の主食となっていた。

事実、ダブリンでは日本産の米が販売されておらず、韓国、オーストラリア、イタリアから輸入された外国産の短粒米がアジアマーケットの棚を占領していた。インフォーマントたちはこうした短粒米を日本米の代用として好んで使い、味や食感などは問題視されていなかった。しかし和食中心の食生活を送っている以上、食卓に並ぶ米は短粒米でなければならない。一般に流通している長粒種の米は、短粒種の米に比べて満足感が得られないとインフォーマントは一様に述べた。ミュキは以下のように語った。

1週間のうち2回はご飯（短粒米）で5回は洋食（アイルランド料理）。（息子は）炊けば玄米も食べるけど、「チップス（棒状のポテトフライ）最高！」とか言うのよね。旦那は日本食大好き。梅干しとか納豆も。（中略）日本食は健康だから（作っている）。海藻とか豆とか魚の種類も豊富だし。日本食は優れていると思う。自分だけなら何を食べてもいいけど、（家族がいるから）そうじゃないと食品数偏る。

ミュキは一家の週の献立の半分以上を占める洋食については多くを語らなかったが、和食については饒舌に語った。彼女が米を炊いて和食を作るのは、主に家族の健康を考えてバランスの良い食事を提供する必要性を感じていたこと、また自分が育った味を息子に伝えたいという願いによるものだったが、同時にミュキ自身のためでもあった。彼女の食生活において一番大切なのは日本食、とりわけ短粒米を食べることだと述べた。米は日本への郷愁を呼び起こすものであり、心が「ホッとする」食べ物だった。

ミュキは姉が嫁入り道具の1つとして持たせて

くれたという銀色の圧力鍋を見せてくれた。「炊飯器もあるけどお米がバサバサになるのでこの圧力鍋で炊いてるの」と美雪は説明した。圧力鍋の蓋を開けた瞬間、炊きたての玄米の香ばしい匂いが台所中に広がった。それは彼女にとって日本の匂いであり、米は家族への郷愁の念や記憶が込められた日本の象徴だった。

短粒米に込められた日本の家族や故郷との繋がりは、米を摂取することによって身体的に継続されていた。このような食習慣と感覚的記憶の相互作用は、ピエール・ブルデューが発展させたハビトゥスの概念によって説明される。ハビトゥスは、実践と表象の「規制された即興性」のシステムを包含している (Bourdieu 1977: 72-78)。ここでは、身体とは単なる物理的な物体ではなく情報の伝達物でもある。ハビトゥスの内在的な構造は「双方向的で、身体的実践の実行において外部からの刺激に影響を受け、また個人の行動を生み出すイデオロギーや社会の価値に情報を与え」、内面化された価値や観念を積極的に実践する (Lee 2000: 205)。つまり、反復的な行為実践は身体的記憶と連動してハビトゥスを修正・更新する。ミュキが家族の必要に応じて食事と料理のやり方を調整したように、ハビトゥスの更新は新しい実践の体現を指標化する。

実際、食習慣に関するハビトゥスの絶え間ない更新と家族成員の食実践は密接に関連している。インフォーマントのパートナーの国籍にかかわらず、インフォーマントが調理した日本食は日常的にパートナーや子どもたちと一緒に食卓を囲んで食されていた。長期移住者インフォーマントの食生活は、同居家族への健康意識に基づくところが大きい。先述の Kurotani (2005) の研究においても、インフォーマントが日本食を作ることは家族の健康への配慮と密接に関係していると論じられているように、アメリカの食生活は「不健康な(アメリカ人の)身体」になる可能性を含んでおり、対して日本食の摂取は「日本人(の健康な)

身体」の維持に不可欠なものであるという二項対立構造が展開されていた (2005: 95)。ここでは身体自体がアメリカ人らしさ、あるいは日本人らしさを表しており、筆者のインフォーマントも類似した考えからダブリンで「日本人の健康的な身体」になるための実践が日本食を介して行われていた。

しかし、6歳の息子がアイルランド料理を好むと嘆くミュキのように、長期移住者の多くは毎日日本食を作るわけではなく、食生活にさまざまなレベルでの調整の必要性に迫られていた。日本人の夫を持つインフォーマントは、夫の勤め先の会社から日本食を定期的に購入することができたが、外国人のパートナーを持つインフォーマントは、ヒロコのように毎日日本食を準備することは非現実的であると考えていた。特に、家庭の外で現地の食文化に触れる機会の多い子どもがいる家庭では、現地の食材を料理に取り入れて家族全員のニーズに応えるなどをして食事を調整していた。

ハナが家庭内での食の一致を強調したのと同様に、アイルランド人の妻のマキは、結婚するパートナーと食の好みを共有することの重要性を説いた。「あのね、食事を共にできる男性を見つけた方がいいよ。私はもう手遅れ。」と冗談めかして言った。毎日の食事は、彼女が健康的と考えるそばや米を中心としたオーソドックスな日本食が中心だった。マキは「よく和食の夢を見る」と言うほどに食にはこだわりがあった。マキの食生活の中心は日本食だったが、アイルランド人の夫はタイカレー、ラザニア、ビーフステーキ、カルボナーラスバゲッティといった固定したメニューが決まっていた。こうした家庭内の食事メニューの不一致により、マキは毎日夫の食事と自分の食事を別々に用意することを余儀なくされた。マキの事例は食生活は個人の嗜好に依拠することを示しているが、ミュキのように日本人以外のパートナーと子どもを持つ長期移住者の大半は家族が皆同じ

食事を共有していた。常に家族の嗜好やニーズと交渉しながら、同時に日本人のインフォーマントがエスニシティを経験できるウチ空間を構築する傾向が散見された。このように、ウチというプライベートな家庭内での食実践は個人的ではなく集団的な行為であり、それによって日本のエスニシティは集団的にそして日常的に経験されていた。

さらに特筆すべき点は、長期移住者は性別や雇用形態に関係なく全員が家庭内で料理を担当していたことである。長期移住者カテゴリーに属する2人の男性インフォーマントも、アイルランド人の妻と同程度、あるいはそれ以上に料理に携わっていた。ワーキングホリデー・メーカーからアイルランド人の配偶者へとステータスが変った25歳のユウスケは、料理をすることを厭わなかった。妻が娘の世話をしている間、料理は彼の役割であり、「料理は楽しい」と言った。日本食を作るにはコストがかかるため、一家の主食はジャガイモとパスタだった。

ジャパレス（日本食レストラン）は変なものを出して高い値段を取るっていう印象があるので、外でも家でも日本食は食べないですね。でも、娘が離乳食の年になったら日本食を食べさせてあげたいですね。

女性インフォーマントとは対照的に、男性インフォーマントは食を通じた日本との繋がりを維持する必要性をさほど感じておらず、食費を気にすることもあって、日本食を口にする機会はほとんどないと述べた。とは言うものの、上述のユウスケの発言からは、食を媒介して日本のエスニシティを次世代に継承させたいという思いが読み取れる。ミユキも息子に日本との物質的・心理的・身体的な繋がりを残したいと語っていたように、特に子どもがいる家庭において日本食の提供は、日本のエスニックな遺産を強化する意図が明確であった。

トランスナショナルな環境のなかで日本というウチ空間を構築しようとする意識的な努力は、特に女性インフォーマントに顕著に見られた。日本食へのアプローチは、日本の女性が家庭で果たす役割認識に準拠する。従来のジェンダー規範は、家と家族の生産・再生産・維持に対する女性の役割期待を形成し続けている。近代家族の家族形成の過程においては、女性は主に家族の社会的な生産・再生産・維持のプロセスを支え、ウチの社会的領域を担っている。Lebra (1984: 156) は、女性が家事を独占することで成立している日本の家父長制、および夫や家族の世話役としての女性の役割を論じている。日本女性の社会的役割は主として家族との関係によって規定されるが、その傾向は海外に住む日本人妻にも共通している (Befu and Stalker 1996: 112)。外国人妻でありながらも筆者の女性インフォーマントがウチの空間の構築と維持を担っているのは、移動先社会における社会構造に組み込まれた結果、職業アイデンティティの再構築が困難であるという状況が前提としてある。しかし同時に、彼女たちが日本人女性としての性別役割意識をそのまま維持し実践していることの表れとも考えられる。また、女性インフォーマントのなかには女性に対する日本社会の慣習的な役割期待に抵抗感を示した者もいたが、ダブリンでの生活において経済的自立が困難である以上、日本人女性に求められていた役割を果たすことを受容していたのである。

## 7. 結 論

本稿は、食実践が民族的な境界の在り様を表していることを見てきた。長期にわたってアイルランドに滞在することを見越すと、食は長期移住者の生活において最も重要な側面の1つであった。長期移住者の生活様式は、現地の人々と交流し新しい経験を得ることに熱心な短期移住者のそれとは対照的である。短期移住ビザで居住する若者は、文化資本を形成するために日本との繋がりを

極力排除するか或いは選択的に行うが、長期移住者の実践は異なる。多層的アイデンティティや役割、社会関係性が織り交ざるこのままで、長期移住者は日本・地域社会・同じ長期移住者集団への帰属を意識し、新しいアイデンティティを形成すると同時に日本のエスニック・アイデンティティも維持していたのである。

トランスナショナルな家庭内での「内なる境界」とは、インフォーマントが各々解釈する「本物」の食品を口にすることで、日本のエスニック・アイデンティティを再構築・維持できる社会空間である。したがってインフォーマントの日本食を食べるという行為は、ウチ空間構築過程において本物を追求する行為と考えられる。また、家庭内でウチという感覚を維持するための食実践から、インフォーマントが現地社会で「よそ者」としての立場を内面化している事実も浮かび上がる。外国人として生きるインフォーマントは、自己と家族のために日本人のエスニック・アイデンティティを経験できる場を構築し、集団レベルで維持することが可能な機会を作り出したのである。そうすることで、インフォーマントは日本と家族との密接な関係を維持したことが明らかになった。

- 1) 「Japanese meetup – a Japan-Ireland Social Group」という文化交流グループは2006年にアイルランド人女性によって発足し、通称ミートアップと呼ばれた。フィールドワーク時は隔週毎にダブリン市内のとあるパブで開催されており、特に短期移住者にとって主要な社会空間として機能していた。

#### 参考文献

- Appadurai, Ajun (1990). Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy. In M. Featherstone, ed., *Global Culture: Nationalism, Globalization and Modernity*. London: Sage in association with Theory, culture & society.
- Befu, Harumi and Stalker, Nancy (1996). Globalization of Japan: Cosmopolitanization or Spread of the Japanese Village? In H. Bufo, ed., *Japan Engaging the World: A Century of International Encounter*. Denver, Colo: Center for Japan Studies at Teikyo Heights University.
- Bourdieu, Pierre (1977). *Outline of a theory of practice*. Cambridge; New York: Cambridge University Press.
- Friedman, Jonathan (1990). Being in the World: Globalization and Localization. In M. Featherstone, ed., *Global Culture: Nationalism, Globalization and Modernity*. London: Sage in association with Theory, culture & society.
- Kurotani, Sawa (2005). *Home away from home: Japanese corporate wives in the United States*. Durham: Duke University Press.
- Lebra, Takie (1984). *Japanese women: constraint and fulfillment*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Lebra, Takie (2004). *The Japanese self in cultural logic*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Lee, Sandra Soo-Jin (2000). Dys-Appearing Tongues and Bodily Memories: The Aging of First-Generation Resident Koreans in Japan. *Ethos* 28 (2): 198-223.
- Lupton, Deborah (1996). *Food, the body and the self*. London: Sage Publications.
- Lu, Shun and Fine, Gary Alan (1995). The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment. *The Sociological Quarterly* 36 (3): 535-553.
- Miller, Daniel (2004). Coca-Cola: A Black Sweet Drink from Trinidad. In J.L. Watson and M.L. Caldwell, eds., *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*. Oxford: Blackwell.
- Ohnuki-Tierney, Emiko (1993). *Rice as self: Japanese identities through time*. Princeton, N.J.: Princeton University Press.
- Suzuki, Ayako (2022). Homemaking through Food Practices amongst Japanese Migrants in Dublin. *Journal of the Faculty of Letters, Chuo University* 32: 49-62.
- Sutton, David (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.
- Vallianatos, Helen and Kim, Raine (2008). Consuming Food and Constructing Identities among Arabic



and South Asian Immigrant Women. *Food, Culture and Society* 11 (3): 355-373.

Xu, Wenying (2008). *Eating Identities: Reading Food in*

*Asian American Literature*. Honolulu: University of Hawaii Press.