

文化接触領域のエスニシティ

安井 大輔

(京都大学大学院文学研究科博士後期課程)

2012年2月



京都大学グローバル COE

「親密圏と公共圏の再編成をめざすアジア拠点」

Global COE for Reconstruction of the Intimate and Public Spheres in 21st Century Asia

〒606-8501 京都市左京区吉田本町 京都大学大学院文学研究科

Email: intimacy@socio.kyoto-u.ac.jp URL: <http://www.gcoe-intimacy.jp/>

| | | |
|-----|---------------------------------------|----|
| 1 | はじめに エスニシティ・食・文化接触領域 | 1 |
| 2 | 調査概要 | 6 |
| 3 | 食を通じたエスニシティの内面化 | 9 |
| 3・1 | 移住初期段階におけるエスニシティの発現 | 9 |
| | <i>T・S</i> 氏 | 9 |
| | <i>M・A</i> 氏 | 10 |
| | 分析 | 10 |
| 3・2 | 定着期におけるエスニシティの強化と混淆化 | 11 |
| | <i>T・S</i> 氏 | 11 |
| | <i>N・N</i> 氏 <i>R・I</i> 氏 | 11 |
| | <i>J・P</i> 氏 | 12 |
| | <i>M・A</i> 氏 | 12 |
| | 分析 | 13 |
| 3・3 | 世代交代期におけるエスニシティの伝達 | 14 |
| | <i>M・M</i> 氏 (母) <i>M・M</i> (娘) | 14 |
| | <i>M・A</i> 氏 (母) <i>J・A</i> (娘) | 15 |
| | 分析 | 15 |
| 4 | おわりに | 16 |

1 はじめに エスニシティ・食・文化接触領域

グローバル化による大規模な移民現象の結果、移民の受け入れ国では、異なる文化を持つ人々が多数暮らすようになり社会の多文化化が進行している。故郷を離れて異郷に暮らす人々はいかにしてエスニックな文化や心性を不可欠なものとして身につけて次世代に継承していくのだろうか。本稿はこのような関心から、異なる背景を持つ移民どうしが共存する文化接触領域の人々を対象に、食の営みを通してエスニシティが内面化される回路を明らかにすることを試みる。

移民やエスニシティの研究は、国民国家とその内部にある集団の政治経済的な諸関係を通じて、エスニシティが形成されることを明らかにしてきた（青柳編 一九九六）。これらの研究は、エスニシティは生物学的な血縁関係による生得的な要素ではなく社会的・政治的に構築されたものであることを指摘し、エスニシティは人間の可変的な要素であり、不動・不変の特性ではないという（Barth 1969）（Cohen 1974）。こうした指摘と適合する例は、日本の社会学においても数多く紹介されてきた。たとえば、大阪で生まれ育ち関西人という意識を持ちつつも父親が済州島にルーツを持つためコリアンでもあるというように一人の個人のエスニック・アイデンティティは場合に応じて変化するものであり、その結果として多様でありうる（福岡編 一九九六）。しかし個人的・微視社会的なレベルでのエスニシティ^①を考える場合、このようにエスニック・アイデンティティの多様性を指摘するだけでは不十分と思われる。なぜならば主観的で操作的な要素を重視する合理的で戦略的な立場をとりエスニシティをフィクションであると唱えるだけでは、民族集団の成員が自らの所属に対してもつ愛着や反発や、民族の名のもとに行われる集団行動への参加をも可能にするような、エスニシティのもつときに不合理なパワーを説明しえないからだ。個人が複数のアイデンティティの担い手であることは当然であり、むしろ多様なはずのエスニシティが分散消滅することなく、リアリティのあるファクトなものとして個人の心理に定着するメカニズムを分析することがより重要である。

（松田 一九九六）が整理したように既存のエスニシティ論はエスニシティを本源的紐帯（ファクト）とする立場と文化的構築物（フィクション）とする立場の二つに大きく分けられるが、本稿はエスニシティがファクトなのかフィクションなのかという問題に二者択一的に回答するものではない。フィクションであるはずのエスニシティが、どのようにして実在的なファクトのように感じられる対象として形成されていくのか、というエスニック・アイデンティティ内在化のプロセスを読み解くことが本稿の主題となる。

アイデンティティが他者と差異化された帰属の感覚である以上、こうした個人的なエスニシティを内面化する回路は他者との相互主観的な関係に基づき作動する。そして、相互主観的な関係は人々の日常的な生活のなかに存在する。日常生活は衣食住にまたがる膨大な領域を有するが、本稿ではこの中でも食に注目する。なぜなら食という営みこそエスニ

ックな経験を醸成し、身体性と結びついたエスニックな感情を担保するものだからだ。「食べる」という生活実践は、それぞれの文化によって無限のヴァリエーションをもつ人類社会に普遍的な生物的な実践でもある。それゆえ食は、地域や宗教などによって大きく異なる各エスニック集団を横断的にみるための共通項として考えることができる。

食べることは単なる栄養補給ではなく、社会的現象であり本質的に社会のあり方と絡み合っている。現代では、何を食べるかは文化と階級により変わり、個人によっても変わってくる。誰といつどのように食べるかは場合によって変化する。そのあり方が、家族の状況や人間関係や社会集団の親疎にも響いてくる。特に移民のように異質とみなされる集団の場合、食べ物は文化間の差異を生み出す指標となり、集団のアイデンティティを強化する道具となる。どの国や地域にもその国・地域ならではの料理や食品があり、また伝統的に特別な料理がある。こうした料理を食べて育った人々は、故郷を離れて異郷で暮らすようになってからも、家庭の日常食や祭りなどの行事食を通じて、自分たちの食への愛着を維持したり再現したりすることを試みたりする。一方で、移民と彼らを受け入れる社会との間で相互作用が生じる。特定のエスニックフードを「汚い」「臭い」と嫌うような食べ物を媒介とした衝突や差別が生じる一方で、異なる料理が結びつき新しい料理や食事作法が誕生することもある。このように移民と彼らのエスニシティは食行為と深く結びついており、ここから食（文化）を、エスニシティを内面化する媒介項とみるのが可能になり、移民の食と嗜好の問題を考えるため彼らの生活史に注目する視点が有効となる。

以上の前提を踏まえ筆者は、エスニシティと食の関係に焦点を当てたフィールドワークを行ってきた。具体的な調査地域は神奈川県横浜市鶴見区の海側にまたがる地域となる。ここは京浜工業地帯の一部に当たり、もともとは埋立地であった。京浜工業地帯の埋め立て事業や関東大震災の復興工事を皮切りに、臨海地域の工場や工事現場で働くために、多くの出稼ぎ移民が暮らすようになった。当時の劣悪な環境での仕事に従事した労働者の多くは、琉球諸島や朝鮮半島からのエスニック・マイノリティであった（表1）。戦後も鶴見区は労働者の町として歩み続け、さらに一九九〇年の入国管理法の改正に伴い南米に渡った日系移民の二世や三世たちが来日するようになり、外国人（多くは出稼ぎで来日した労働者とその家族）の数が増加した（図1）。もともと南米に渡った日本人には沖縄県出身者も多く、南米各国に定着した日系人の子孫のうち沖縄のルーツをもつ人々が、地縁や血縁を頼りに沖縄人の多い鶴見に移住してくるようになったのだ。

表 1 沖縄移民・移住関連年表^②

| | |
|--------|--|
| 1879年 | 琉球王国廃止、沖縄県設置 →農村の窮乏のため多くの人々が沖縄から関西、関東、九州に移住 |
| 1906年 | 沖縄初のペルー移民 |
| 1920年代 | 沖縄で「ソテツ地獄」とよばれる飢餓状態が続く |
| 1923年 | 関東大震災。復興に従い、沖縄からの移住が増え、郷友会もできる |
| 1940年～ | ペルーで排日運動起こる |
| 1941年 | 太平洋戦争始まる |
| 1945年 | 鶴見などに沖縄人連盟結成 ^③ |
| 1948年 | アルゼンチン、ペルーへの呼び寄せ移住再開 |
| 1950年代 | 沖縄から京浜地区への集団就職増加 |
| 1952年 | 琉球政府設置 |
| 1954年 | 琉球政府によるボリビアへの計画移住開始（～1964） |
| 1972年 | 5月沖縄返還 |
| 1980年 | 「おきつる会館」完成 |
| 1990年 | 第1回世界のウチナーンチュ大会 ^④ 開催 |
| 1990年 | 入管法改正。沖縄出身日系人の出稼ぎが増え始める |
| 1995年 | 第2回世界のウチナーンチュ大会開催 |
| 1997年 | 鶴見エーサー隊「潮風」結成 |
| 2000年 | 九州沖縄サミット開催 |
| 2001年 | 第3回世界のウチナーンチュ大会開催 |
| 2002年 | 11月横浜で第6回全国沖縄県人会交流会 |
| 2003年 | 琉球大学内に移民研究センター設置 |
| 2008年 | 鶴見区「多文化共生のまちづくり宣言」 |

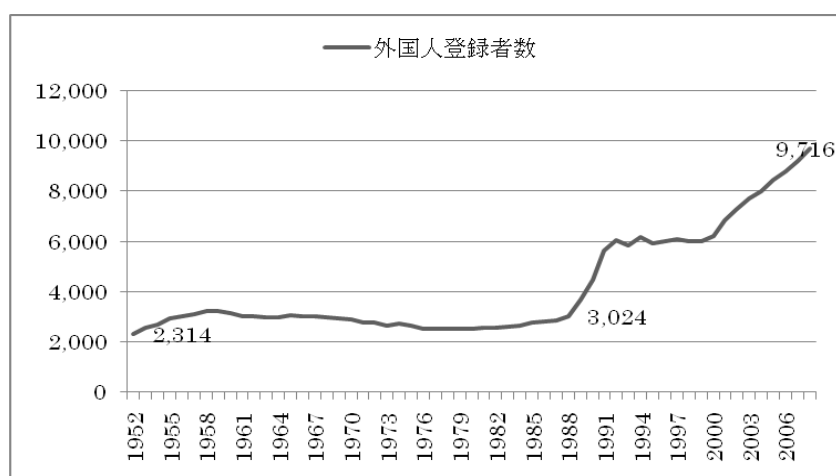


図 1 鶴見区外国人登録者数推移^⑤

さらに鶴見区は戦前から暮らしている中国人の数も多く、地域全体がマルチエスニックな空間となっている（図2）。横浜市自体、元々外国人の多い土地だが、他区と比して鶴見区はブラジル、ペルー、ボリビア、アルゼンチンなど南米各国の出身者が多いのが特徴である^⑥。沖縄系の親族を頼りに移住してきた関係で、南米系の人々の暮らす地域は、沖縄県人会会館など沖縄系コミュニティの結節点と重なりあっている。個人や家族のレベルでは、琉球諸島とブラジルを行き来して複数の所属意識を持つ人々もいる（安井 二〇一〇）。ただし、沖縄県人会やブラジル人 NPO など公的なものと考えられるエスニック組織は国や地域別に構成され、社会集団としては別個のものとして活動している。

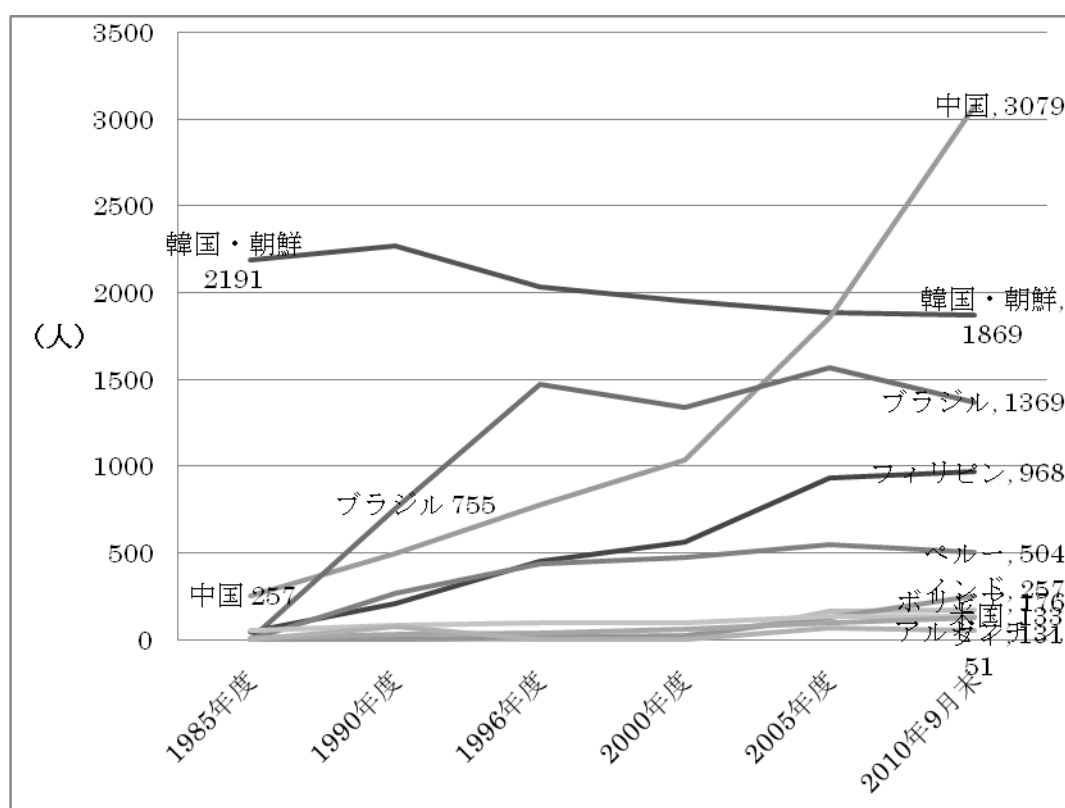


図2 鶴見区外国人登録者数推移（国籍別）

こうした歴史的な経緯から対象地域は移民のルーツをもつ人々の多様なエスニシティが錯綜する社会空間となっている。エスニシティ研究に大きな影響を与えたフレデリック・バルトは、「一定の文化体系の枠内で複数の民族集団が隣接居住することによって、その構成員が互いに境界を越えて交流し、相互交流を重ねているような状況の中で自己と他者をカテゴリー化する基準」（Barth 1969）としてエスニシティを定義している。複数の民族集団の交流が見られるこの対象地域は、彼の論じるとおり複数の民族集団が隣接居住しており、エスニックな現象を観察・分析する上で最適なフィールドである。

このような多文化が混交する空間は文化人類学では文化接触領域（コンタクト・ゾーン）と呼ばれる。この言葉はマルチエスニックな「ゾーン」という具体的な空間を表すとともに、「コンタクト」という双方向的な語にあらわされるように、地域にある様々なアクターの相互作用的、即興的な次元を際立たせる枠組みでもある（Pratt 1992）。この認識枠組みはポストコロニアルな人類学のフィールドが、それ以前の文化人類学にみられたような植民者（研究者）と被植民者（調査対象者）との間の、権力が一方向的に発動されるライン（線）上の空間ではなく、むしろ双方向的な作用が働くゾーン（領域）であることを見出す。そしてこのゾーンで生じる作用を記述することを重視し、アイデンティティの強化、融合、弱化、変成、ねじれなどの複雑な力の交錯を日常生活というミクロな現場から描き出そうとする（田中 二〇〇七）。

そしてこのパースペクティブは、多文化化する現代日本の移民世界を記述する観点として有効なものとなる。それは以下のような理由からだ。戦前から朝鮮や沖縄からの移住者は日本各地に定住してきたが、彼らオールドカマーは地域ごとにまとまりコミュニティを形成する傾向が強かった。そのため従来のエスニシティ研究も移民を「単一」のエスニック集団としてとらえるのがもっぱらであった。そして今なお移民と地域社会の関係を問う研究は基本的に一種類のエスニック集団を対象とし、マジョリティとマイノリティの垂直的な権力関係に焦点を当てる（小内・酒井 二〇〇一）（都築 二〇〇三）。だが移民の人数や出身地域が増大・多様化し異なるエスニシティをもつ「複数」の移民が混ざり合っただけで暮らすようになった現在の日本社会では、エスニックな現象の主体を単一の集団に還元するのは適当ではない。また地域の外国人をあらかじめ単一のエスニック・マイノリティとして措定する視点では、人々のエスニシティが固定化され、相互作用の中でエスニシティが内在化していく過程をとらえられない。

こうした移民の混住化が進む現状を鑑みると、集団だけでなく個人のアイデンティティをアクターとしてみる文化接触領域を用いる意義が見えてくる。つまり、単一のエスニック集団を対象を固定化することなく、複数のエスニック集団の個々のメンバーに注目し、さまざまな人々の日常的な相互作用を重視することで、既存の社会学のエスニシティ研究では描き得なかった異なるエスニシティを持つ移民どうしの関係を明らかにすることができる。

以上、これまで単一のエスニック集団を対象としてきた先行研究の枠組み自体が多文化の進む日本社会の実態をみるには不十分であり、新しい分析視点として複数の移民が共在する文化接触領域という認識枠組みを用いる意義を述べた。

これらのエスニシティ、食、文化接触領域についての前提を踏まえ、本稿の目的を以下のように設定する。特定のエスニック集団にのみ注目するのではなく、複数のエスニックな背景をもつ人々を「同じ地域に生きるもの」として同時に描き、他者と自己との「関係」から生じるエスニシティが本稿の研究対象である。自己と他者の相互関係的なミクロな日常世界のうち食という生活実践に焦点を当て、フードを介してエスニシティが個人に

内面化されるプロセスを移動の各段階に沿って分析する。この過程分析を通してエスニックな文化の接触から生じたエスニシティが、なぜ個々人の内面において真正で大切なものとなるのかという問題を考察する。

2 調査概要

本稿で用いるデータは、主として鶴見区の臨海地域で二〇〇九年八月から二〇一〇年九月に行われたフィールドワークの記録に基づく^⑦。調査は、エスニック集団や地域コミュニティの現状を、食を通じてとらえることを目的とし、主にケとしての家庭食とハレとしての行事食に焦点を当てた。

家庭食調査は地域に暮らす移民の経験と記憶をもつ沖縄系、南米系の人々の家族を対象とした。地域に暮らす家族に話を伺い、さらに他の人を紹介してもらった。

行事食の調査は沖縄県人会やエイサーサークル、またはブラジル人 NPO、鶴見区役所とその成員を対象とした。彼らに関わる国際交流まつり^⑧、角力大会^⑨、道ジュネー^⑩などにスタッフとして参与し、行事の運営者や参加者たちに話を伺った。道ジュネーの行事を主催するのは沖縄県人会だが、メインイベントである道ジュネーのパフォーマンス自体を担当するのは、鶴見区を中心に活動するエイサーサークルである。メンバーの数は約五〇人。メンバーの大半は沖縄県以外の出身者で、約三分の一は鶴見在住メンバーだが千葉や埼玉から通うメンバーも少なくない。電車で一時間ほどの横須賀市から練習に通う米軍基地所属のアメリカ人男性メンバーもいる。メンバーの年齢は六歳から五〇代まで幅広い。

次にインタビュー質問項目を挙げる。家庭食・行事食どちらの調査も共通して、はじめに本人および父母や子どもの「出身地」「就職」「結婚」「移動」に関する家族史を伺った。「出身地」は、生まれた土地と育った土地、「就職」は時期や職種、転職の有無とその時期や職種、「結婚」は、時期、相手の属性、結婚に至る経緯、離婚・再婚の有無などを尋ねた。特に重要な「移動」の経歴については、時期・手段・移動の理由など詳しく聞き取った。高齢者の場合、戦時中、終戦時の様子についても伺った。こうしたライフステージ上の経験を把握した上で、それらに関わる家庭食・行事食のことを尋ねた。

家庭食については、ふだんの食生活に関わる話を伺った。朝昼晩、どこで、誰と、何を食べているのか。好きな食べ物、嫌いな食べ物は何か。昔よく食べていたものと今よく食べているものは何か、という質問から、ソーキソバなどの沖縄料理、フェイジョン^⑪などの南米料理を食べているのか。子どもがいる場合、何を子どもたちに食べさせているのか。自炊はしているのか、外食はするのか。また移住やライフステージの変更に伴う食生活の変化について尋ねた。

行事食については、実際のイベントにスタッフとして参与観察するとともに、その参加者にインタビューを行った。「子どもの頃」「大人になってから」「最近」というライフステージに分けて、ハレの場における食の様子を伺った。共同体の成員が多数参加する正月や

旧正月、お盆、成人式、結婚式など集団行事の食と、夫婦の結婚記念日や子どもの誕生日など個人行事の食に分けて、それぞれの様子を尋ねた。

こうした段階的な手順により、個人史とその時々につわる食べ物の思い出を聞き取った。特別な時にだけ親に食べさせてもらったごちそう、逆に叱られて食事を抜かれた経験、戦争や貧困のため満足に食べられなかったひもじい思い、移住先で故郷と同じ味に出合った時のホッとした気持ちなど、食と人生の関わりについて記録することができた。

インタビュー対象者とその両親の履歴、および彼らの日常食と行事食の摂取頻度、好物について表にまとめた（表 2）。

表2 インタビュー対象者とその家族

| 仮名 | 性別 | 年齢 | 父出生地 | 父育成地 | 母出生地 | 母育成地 | 出生地 | 育成地 | 日常食 | 行事食 | 好物 |
|--------|----|-----|-------|-------|----------|-------|-------|-------|-----|-----|---------------|
| A・K | 男 | 40代 | 西原町 | 西原町 | 西原町 | 西原町 | 西原町 | 西原町 | ++ | - | 沖縄そば |
| O・I | 男 | 40代 | 沖縄県 | 沖縄県 | 沖縄県 | 沖縄県 | 名護市 | 名護市 | △ | ++ | 鰹出し味噌汁 |
| M・M(母) | 女 | 30代 | 本部町 | 本部町 | 本部町 | 本部町 | サンパウロ | サンパウロ | + | - | フェイジョン |
| M・M(子) | 女 | 10代 | 沖縄県 | 沖縄県 | サンパウロ | サンパウロ | 鶴見 | 鶴見 | + | - | 母の作るコーシンニャ |
| N・A | 女 | 10代 | 川崎市 | サンパウロ | リオデジャネイロ | サンパウロ | サンパウロ | 川崎市 | + | + | ラザニア |
| R・I | 女 | 20代 | 日本 | 日本 | 日本 | 日本 | 千葉県 | 千葉県 | - | - | 泡盛 |
| N・N | 男 | 30代 | 京都市 | 京都市 | 京都市 | 京都市 | 京都市 | 京都市 | - | - | 沖縄そば |
| S・O | 男 | 30代 | 古宇利島 | 浦添市 | 読谷村 | 読谷村 | 那覇市 | 那覇市 | + | - | ゴーヤや豆腐のチャンプルー |
| J・T | 男 | 50代 | 北海道 | 北海道 | 北海道 | 北海道 | ガルーリス | サンパウロ | - | - | ワイン |
| M・T | 女 | 10代 | ガルーリス | サンパウロ | サンパウロ | サンパウロ | 東京都 | 東京都 | - | + | 野菜 |
| M・A(母) | 女 | 40代 | 恩納村 | 恩納村 | 恩納村 | 恩納村 | サンパウロ | サンパウロ | ++ | ++ | うどん・シュハスコ |
| J・A(子) | 女 | 10代 | サンパウロ | サンパウロ | サンパウロ | サンパウロ | 鶴見 | 鶴見 | ++ | ++ | 和食・肉じゃが |
| H・H | 男 | 40代 | 石川県 | 石川県 | 石川県 | 石川県 | サンパウロ | サンパウロ | - | - | 特になし |
| T・I | 男 | 40代 | 日本 | 日本 | 日本 | 日本 | 鶴見 | 鶴見 | - | - | 肉 |
| K・N | 男 | 60代 | 東風平町 | 東風平町 | 東風平町 | 東風平町 | 東風平町 | 東風平町 | + | - | 特になし |
| N・M | 男 | 60代 | 伊江村 | 伊江村 | 伊江村 | 伊江村 | 鶴見 | 鶴見 | - | - | 魚 |
| T・S | 女 | 70代 | 大宜見村 | 大宜見村 | 大宜見村 | 大宜見村 | 大宜見村 | 那覇 | + | - | 和食 |
| Y・S | 女 | 20代 | 宮古島 | 宮古島 | 那覇市 | 那覇市 | 那覇市 | 那覇市 | - | - | ナーベラー(へちま) |
| M・K | 女 | 20代 | 糸満市 | 糸満市 | 糸満市 | 糸満市 | 新宿 | 新宿 | △ | ++ | 魚 |
| N・I | 男 | 40代 | 金武町 | 金武町 | 金武町 | 金武町 | 金武町 | 金武町 | + | - | チャンプルー |
| J・P | 男 | 40代 | 全州 | 全州 | 日本 | 日本 | 鶴見 | 鶴見 | ++ | ++ | 湯(スープ) |
| C・P | 男 | 40代 | 全州 | 全州 | 全州 | 全州 | 鶴見 | 鶴見 | + | ++ | チゲ豆腐 |

：分析の対象とした事例

出生地：インフォーマントの誕生した土地。

育成地：インフォーマントが育った土地。時期は小学生・中学生時代までを目安とした。

西原町・名護市・本部町・古宇利島・浦添市・読谷村・那覇市・恩納村・東風平町・伊江村・大宜見村・宮古島・糸満市・金武町は沖縄県内の地名。

ガルーリス、サンパウロ、リオデジャネイロはブラジル国内の地名。

全州は朝鮮半島の地名。現在の大韓民国全羅北道中部。

- : エスニック料理を食べていない
- + : エスニック料理を食べている
- ++ : (家庭)週一回はエスニック料理を食べる。
(行事)必ず用意する。
- △ : 不明・回答拒否

3 食を通したエスニシティの内面化

ここからは文化接触領域の人々がエスニシティを内面化するプロセスを、食に関わる経験を中心に歴史的、社会的な場から考察する。以下、移民の移動プロセスを、移住初期と定着期および世代交代期の三段階に分けて、各段階における食を通したエスニシティ内面化の過程をみていく。

3・1 移住初期段階におけるエスニシティの発現

移民は住み慣れた地域から離れ新しい土地で暮らすようになる。社会環境の急激な変化をとまなう移住の経験を通して、出身地域で生活していたときには意識されていなかった母文化が可視化され問い直され相対化されることになる。身体や記憶が文化的な諸概念と結びつくことによって、食の実践は特別な意味を持つことになる。この節では、出身社会から離れた移民が彼らにとって異文化である日本の食と接触し、それを契機に自己のエスニシティが意識化される経緯をみる。例として、T・S氏とM・A氏の移住初期の経験を取り上げる。

T・S氏

今回のインフォーマントのうち最年長のT・S氏は、沖縄県大宜見村で生まれ現在七〇歳を越す沖縄人一世の女性である。同じく大宜見村出身の両親は戦争のため相次いで亡くなっている。彼女が一歳の時父親を、二歳の時母親を亡くし、その後は一歳年上の姉に育てられた。彼女自身も八歳の時に沖縄での地上戦を体験しているが、当時の子どもばかりの家での生活は筆舌に尽くしがたいという。他人の畑の大根を盗って海で洗って生のまま食べることはしょっちゅうで、そのままでは有毒で処理をしないと食べられないソテツの実を食べたこともある。国民学校に通っていた時代、教師が気に入らない時は「山学校」と称して、級友といっしょに山に行き、野イチゴを摘んで食べたり栽培されているミカンを盗んでむさぼったりしたのは彼女の楽しい思い出だ。一方で、基本的に「貧乏で芋ばかりだったから昔から沖縄料理は好きじゃなかった」と述べ、現在でも沖縄料理にはいい印象をもってはいないとも語る。小学四年生まで大宜見村で過ごしたのち、那覇に移り一九歳までそこで育った。

そして二〇歳になる前に、彼女は千葉県に嫁いだ姉の後任として東京都町田市の老人ホームに勤務するようになる。町田市も沖縄県出身者が多く暮らす地域であり地縁から同郷者の施設利用者の世話を任されたのだ。だが初めての本土暮らしから慣れない苦勞もたくさんあったという。「今では笑い話だが」と前置きした上で、その一例として納豆を挙げる。彼女はまかない食で出された納豆が食べ物だとは思えず「腐った豆を食べさせられている」と姉にひどい待遇を訴える手紙を書いたところ「あれは栄養にいいものだから食べなさい」と諭された。また同様の例として、上京して浅草に行き盛りソバをごちそうしてもらった

とき、ソバを入れるセイロの下にザルがあることに気づかず、「こんなにたくさん食べられない」と思ったこともあった。これらのエピソードを語る彼女は、今でも六〇代の甥に世間知らずの叔母さんとして笑われると愉快そうに振り返ってみせた。

M・A氏

M・A氏は沖縄出身の両親を持ち日本国籍を保持しているが、ブラジルで生まれ育ち複層化したルーツを持つ。彼女は自らをブラジルに渡った日系二世であるとともに日本に渡ったブラジル一世であるとも言う。

彼女の両親は沖縄県恩納村出身だ。まず父が一九五九年にブラジルに渡った。次に母親が一九六二年に渡伯した。当時、独身女性は移住を許可されなかったため、母は婿不在のまま沖縄での書類手続きのみで結婚したという。二人の移住は青年団による集団移住であり、両親は農業をしながら三人の子どもを育てた。M・A氏は長男・次男に続く三人きょうだいの長女としてサンパウロで生まれ育ち家庭ではウチナーグチ（沖縄方言）を聞いて育った。「サンパウロの『沖縄会館』でひらがなを習った。親が家で話すウチナーグチが普通の日本語だと思っていた」とサンパウロ時代を振り返る。

彼女は大学生だった一九九〇年、両親の反対を押し切り大学の同級生だった女友達と二人で来日した。同級生のいとこが経営する派遣会社を経由して、群馬県伊勢崎市の工場で三年近く働いた。工場は夜が遅く勤務するブラジル人は二人しかおらず疎外感も味わったという。食堂の食事は日本風の味付けで口に合わなかった。マグロの煮つけなどが甘すぎて受け付けず、当初は唯一口に合ったカレーばかり食べていたという。「料理のさしすせそ[®]」と指南があるように砂糖を入れることもある日本の味付けは、M・A氏にとって料理の範疇に入らない。「ブラジルでは甘い料理というものはないよ。代わりにデザートはすごく甘いけどね」と語る彼女は現在もみりんは使わない。またウチナーグチが日本語だと思っていたため、方言が通じず困ったとも。「共通語が別にあることを知ったときは赤面した」と失敗談を笑いながら話した。

分析

T・S氏、M・A氏ともに、移住した当初は納豆やマグロの煮つけなど和食の味が受け付けられなかったと味覚的な葛藤が生じたことを語っている。「腐った豆」や「料理の範疇に入らない」といったことばにみられるように移住先の食と自らの嗜好の差異が認知されることで、それまで自己が属していた母文化と異文化の境界が生じている。そして文化の違いに基づいてエスニックな境界が認識される。エスシティの内面化の初期段階においては、この境界によって隔たれるという感覚こそが決定的に重要である。なぜなら、異なる文化に投げ込まれることではじめて自分の価値観や行為を作りだす意味の体系である文化を相対化し、その文化に所属していたエスニックな自己が意識化されるからである。エスシティが現前化するこの段階は、いわばエスシティが自己の内面に取り込まれる段階と言える。

3・2 定着期におけるエスニシティの強化と混濁化

前節で取り込まれたエスニシティはどのように確立されていくのか。この節では、移民が新しい社会に定住化する中で、自己の中に生まれたエスニシティが定着していく過程をみる。例として、T・S氏、N・N氏、R・I、J・P氏、M・A氏を取り上げる。

T・S氏

老人ホームで勤務していたT・S氏は仕事ぶりが認められ、同じく沖縄人の多く住む地域である鶴見区の同種の施設に引き抜かれ、以後四〇年近くを同地で過ごすことになる。鶴見沖縄県人会女性部の幹部として活動してきた。今では地元の沖縄人コミュニティの古株であり、沖縄物産店に買い物に来る若者や同世代仲間とユンタク（おしゃべり）をするのが彼女の楽しみだ。沖縄料理は嫌いだと語る彼女だが、若者たちが沖縄料理の作り方を聞きに来ると親切に教えてくれる頼もしい存在でもある。彼女の目下の不安は世代交代によりエスニックな意識が失われていくことだ。彼女は「今の（県人会中心メンバーの）二世三世の子は沖縄料理を作らない」と語り、「昔は先輩たちに手取り足取り教えられたが、今は（若い子たちに）怒ったりしたら大変だから何も言わない」「これまで料理を作ってきた沖縄県人会婦人部ももうすぐなくなる」と若手に対する不満をもらすこともしばしばある。

実際のところ、沖縄県人会が主催する角力大会、運動会などの行事では、かつては県人会の婦人部がテレビチ（豚足の煮込み）やジューシー（炊き込みご飯）などを提供していたが、県人会執行部の高齢化と世代交代から、スーパーで購入するパーティセットなどに変更された。たしかに彼女の訴えるように、伝統的な行事の場において、沖縄のエスニック料理は失われているように見える。しかし注意すべきは、彼女はただ沖縄の食文化が継承されないことだけが不満なのではない。彼女にとっての沖縄料理はうまいまずいの個人の味覚を超えたところにある。つまり彼女にとって県人会で作られる沖縄料理はそれを作る人々の営みと共にあったのだ。かつてテレビチやジューシーは県人会を構成する各地域郷友会の婦人部会員が集まり行事の前日から協力して作り上げるものであった。彼女の食に対する嘆きの声は、食の営みを共同で作りが不可能になり、その苦勞と喜びを分かち合えなくなったことと切り離しては考えられない。その意味で、彼女にとって食を介して強化されたエスニシティは、出身を同じくする女性たちとの関係性のなかに埋め込まれた身体的で交換不可能なものだと言える。

N・N氏 R・I氏

T・S氏のような年配世代に代表されるような身体化された沖縄文化が喪失されたといわれる一方で、若い世代にとってのオキナワ・カルチャーはまた異なる姿を見せる。

たとえば、道ジュネーでエイサーを披露するエイサーサークルの副代表N・N氏はうまれも育ちも京都の人間だ。彼は大学卒業後、就職のため横浜市青葉区に引っ越してきた。会社員として勤務する傍ら、テレビ番組で讃岐うどんと並んで、沖縄そばが紹介されていたのに興味を引かれ店を探して鶴見の沖縄ソバ屋を訪ね、そこでエイサーに出会った。二

〇〇四年からサークルに参加するようになり、今まで道ジュネーには七回出演している。またメンバーの一人 R・I 氏は音楽教室の講師として働きながら千葉から練習に通っている。子供時代の沖縄旅行で沖縄文化が好きになったという。大人になってから、家の近所にエイサーや琉球舞踊の踊り手がいたことで興味を持ち、サークルに参加するようになった。

サークルのメンバーたちはエイサーの練習後に飲み会を行うことが多く、地域の飲み屋で泡盛とともに豚バラ肉の角煮ラフテーなどを楽しむ。横須賀の米軍基地所属のアメリカ人男性メンバーも沖縄ソバが好物である。料理好きなメンバーは休日にチャンプルーを作ることもある。R・I 氏は沖縄好きになる理由は人によって異なるが、舞踊やエイサーや沖縄の青い海と並び、飲み会でのユンタクも魅力の一つだと語った。

J・P 氏

鶴見のオールドカマーとしては沖縄人と並んで朝鮮人も多く暮らしている。その一人 J・P 氏は鶴見区生まれの在日朝鮮人二世だ。彼が育った一九五〇年代から一九六〇年代にかけての時代、鶴見区の在日朝鮮人は鶴見川流域の土手に在日部落と呼ばれるコミュニティを作って集住していた。当時の土手周辺一帯は掘立小屋が立ち並ぶ猥雑な地域で、生活のため豚や馬を飼っている家も多かった。そのようななかで両親は地元で獲れる魚を解体して販売する店を営んでいた。朝鮮料理で有名な 흥어회 (洪魚膾：ホンオフエ^㉔) も作っていたが、不許可で営業していたため警察に逮捕されたこともあったという。彼の幼い頃の思い出は、家庭で作られた数々の朝鮮料理とともにある。小学生のころからマッコリを飲み、家で食べるために鶏を絞めたこともある。箸とスプーンをいっしょに持って食べる基本的な食事スタイルも家で教えられたという。「ドジョウは柳川鍋で食べるのはダメで、形が無くなるまで煮込み山椒と胡椒で味付ける 추어탕 (鰻魚湯：チュオタン) がいい」「朝鮮人の食事を決めるのは고기 (肉：コギ) よりも何よりも탕 (湯：タン) である」と熱く語った。

鶴見朝鮮初級学校、神奈川朝鮮中高級学校と地元の学校に通った。地元の沖縄人と朝鮮人の若者が衝突していたという話はかつての鶴見を知る人々からよく聞かれるエピソードだが、彼も一九七〇年代前半の高校生時代、映画「パッチギ」^㉕に描かれたようなケンカに明け暮れる日々を送った。コンクリートブロックを使って殴りあう乱闘の末、全治二ヶ月の怪我を負ったこともある。その後、彼は東京の朝鮮大学校を卒業し、鶴見区の朝鮮学校教員を経て、一九七六年から在日朝鮮人総联合会^㉖で働くようになる。現在は隣の川崎支部に移ったものの、つい最近まで鶴見支部委員長だった。かつては鶴見区役所の主催する国際交流事業推進委員会の委員も務めた経験を持ち、川崎で行われる民族まつりにも関わっている。

M・A 氏

M・A 氏は伊勢崎市での工場勤務の後、同時期に来日していた兄が住む鶴見区に移り、日系ブラジル人の仲間と結婚した。以後、鶴見在住歴は二〇年以上におよび、現在は夫と

二人の娘とともに鶴見で暮らしている。二〇〇〇年には鶴見で暮らすブラジル人たちの手によって、在日外国人の自立支援活動などを行う NPO が活動を開始したのを知り、一年後にメンバーとなった。ともに参加したメンバー約三〇人のほとんどが沖縄をルーツに持つ日系ブラジル人だったと当時を振り返る。現在、彼女は NPO の副代表として鶴見在住のブラジル人たちの相談受付や情報誌の編集を行っている。彼女の所属する NPO は鶴見区で行われる国際交流イベントやブラジル文化フェスティバルに共催として参加することも多いが、これらの行事にはフェイジョアードやシュハスコなどが欠かせず、ブラジル料理を販売する店が多数出店している。

血統的な関係から日系ブラジル人は文化的同質性をもち日本社会に溶け込みやすいと思われていた (Yamanaka 1996)。だが、彼らは実際の生活習慣から見ればブラジル人であり、日系人を同一エスニック集団とはみなされないため、地域社会で衝突が生じることもある (梶田・丹野・樋口 二〇〇五)。同地域で筆者が行った調査でも、沖縄・ラテンアメリカ料理店で年長の沖縄系客から南米系の客の騒ぐ声がうるさいとクレームがついたため一時的に沖縄系と南米系の二軒に分けて営業を行っていた事例が確認された (安井 二〇一〇)。このように文化接触領域ではコンフリクトが生じる場合もあり、エスニシティの差異が強調されることも多い。

ただし M・A 氏は「沖縄とブラジル似てる、食べ物も味が濃いじゃないですか。人間も、なんか似てる。音楽好き、夜までなんかみんな踊ったりやってたから。ブラジルもけっこうそんな感じ。」と味の好みや音楽や踊りに対する関心を例に、沖縄県出身者とブラジル人の持つエスニシティの類似点を指摘している。日系ブラジル人の仲間と戸外でシュハスコを焼くバーベキューを行うとともに道ジュネーに出向き沿道で沖縄そばを食べながら応援に励む。ブラジルと沖縄のエスニシティを両立させている彼女は、在鶴見のブラジル人のために働くのと同時に沖縄のつながりも大事にしている。二〇〇六年一〇月には、沖縄で開かれる在外沖縄人の集まる集会「世界のウチナーンチュ大会」に娘とともに参加し「沖縄にルーツがあってよかった」と自らの絆を再確認した。

分析

移動の経験を通じて内面に生まれたエスニックな意識は現地社会のエスニック組織への参加を通じて、集団的なエスニシティとして公定化される。沖縄県人会の道ジュネーや朝鮮総連の民族まつり、ブラジル人 NPO のフェスティバルなど、エスニック組織が行う行事を通じて集合的エスニシティが表現されている。イベントに欠かせないテビチやチヂミ、フェイジョアードがエスニシティを強化している。ただしこうした食を通じたエスニシティは単にエスニックフードを「食べる」行為によって「取り込まれる」だけのものではない。T・S 氏が県人会の女性たちとともに共同体意識を育てていったように、「料理する」行為によって「作り上げる」ものでもある。こうしたエスニック集団の内部での作用とともに外部との接触によっても共同性は高まる。地域の沖縄人と頻繁な喧嘩の中で朝鮮人という自己意識が高まった J・P 氏は好例だ。

このように初期段階で取り込まれたエスニシティは、エスニック行事への積極的な関与や他エスニック集団との接触を通じて自己を構成する重要な要素となる。

公的な集合的エスニシティはエスニック集団の共同性を高める一方でエスニックな境界を確立しエスニシティを純化させる傾向を持つ。これに対し私的で微視的なエスニシティは集団の境界を越え混淆化することもある。

たとえばM・A氏は沖縄とブラジルをはじめとした南米の文化を似たものとしてとらえ自らを両方のエスニシティをもつ者として定義している。シュハスコと沖縄そばをともに楽しむ彼女は二種類のエスニシティを合い備えている。NPOでの活動やウチナーンチュ大会への参加などに関わるのは、食を含む日常的な経験を通して彼女の中に醸成されたエスニシティとは無縁ではないだろう。

純化もしくは混淆化と、その性質は異なっているが、食や人間関係に基づいて形成されたエスニシティは、料理やそれを作る作業という具体的な事物や行為と結びついているがゆえに、自己の感覚の延長上にある自然で実体的なものとして認識されている。その意味で食を通して定着したエスニシティは身体的本質になっていると言える^⑧。

3・3 世代交代期におけるエスニシティの伝達

個人の内面に確立されたエスニシティは、自己を表すものとして外部に表出されていく。内面化されたエスニシティは外面化されることで自己表象となる。そして食を通して生成されたエスニシティは、食を通して継承される。この節では、移民が家庭の味を介して世代間でエスニシティを伝達していく過程をみる。例として、M・M氏（母）とM・M（娘）、M・A氏とJ・A（娘）の二つの家族を取り上げる。

M・M氏（母） M・M（娘）

M・M氏は沖縄県本部町出身の両親をもち、サンパウロ生まれ、サンパウロ育ちの沖縄系ブラジル人2世だ。サンパウロで同じく沖縄系ブラジル人の男性と結婚し、夫の両親が鶴見で仕事をしていたのできっかけに夫婦で出稼ぎのため来日し、日本で子どもが生まれ定住するようになった。現在、彼女は鶴見区内で友人が経営するブラジル物産店の手伝いをしながら生活する。家庭の食事は彼女が一手に賄っている。時々沖縄そばを作ることもあるが、基本的に沖縄料理より、フェイジョン、コーシンニャ^⑨などブラジル料理の出る頻度が高い。本格的にブラジル料理を作るときは豆や牛肉の塊などを近所のブラジル食材店で購入する。

彼女の娘M・Mは現在、地域の小学校を卒業して同じく地元の中学校に入学したばかりの一年生だ。四歳の時に道ジュネーの演目でエイサーを見て興味を持つようになった。友達が既に参加していたのもあり、すぐにエイサーサークルで活動するようになった。同時に三線や琉球舞踊も見たが、「あれは難しくて無理」と思ったそうだ。六歳のとき町田市で行われた演舞でデビューした。また小学二年生の時に生活科の授業で、自分達の町について勉強し、小学校の運動会でもエイサーを披露した。祖父母の出身である本部町などを訪

れることもある。好きな食べ物は母の作るブラジル風コロッケ。「何でか分からないけどたくさん食べちゃう」。嫌いな食べ物はレバー。「鶏だろうと豚だろうととにかく二度と食べたくない」そうだ。エイサーがもっとうまくなってテレビに出たいとも語る。鶴見のエイサーは子ども中心で、自分達で足の動きなどをアレンジして、「それいいねー」となったら導入されて楽しいが、本場沖縄の大人中心のエイサーは「ビシッと決まっていってカッコいい」ので憧れている。

M・A氏（母） J・A（娘）

前述のM・A氏の長女J・Aは、横浜市内の高等学校に通う高校二年生だ。J・Aは母の作る料理について、本人は和食のつもりでもブラジル風になっているという。M・A氏は料理に砂糖やみりんを用いないが代わりにニンニクを頻繁に使用する。この母の食事は娘にとって和食には思われないのかもしれない。高校生になった彼女は料理本やクッキング雑誌を集めいろいろ試すことを覚えた。母親の作るブラジル風の料理も嫌いではないが、小学校で出される給食が好きだった。今は携帯電話経由のインターネットで調べながら、友人と肉ジャガやコンニャク炒めなど食べたい和食を作るのが趣味だ。

母親は娘にもエイサーをやって欲しいと願っているが、プレッシャーにならないようにしたいとも考えている。自分が始めれば娘も始めるかもしれないと考えることもある。同時にブラジルのことも知ってほしく、五年前には家族いっしょにサンパウロに里帰りした。娘も将来は大学に進学しその後一年間ブラジルでポルトガル語を学ぶ計画を立てている。

分析

M家、A家ともに沖縄とブラジルの文化が共存している。彼らの間では双方の国・地域の味は、家族がたどってきた移動の歴史と一体化しているものである。J・Aの和食に関する追求にみられるように、M・A氏がサンパウロで培ってきた故郷の味は、娘には必ずしもそのままの形では好まれない。家庭だけでなく、学校給食など家庭外の場でも嗜好は形成されていくからだ。J・Aにとって、和食は日本文化として理念化されたファッションブルな存在ではなく、学校の友達と共有した給食の思い出とともに親しむフィジカルな感覚の延長にあるものとなっている。ブラジル風コロッケが一番好きだというM・M（娘）の嗜好も食と大切な人々との関わりが結びついているという点で共通している。このように食を通じたエスニシティは、身体的な経験と結びついて継承されている。

このように第一世代の内面で確立されたエスニシティは、家庭の味という形で外部に表出され第二世代に伝えられる。ただし母文化である沖縄やブラジルは、移住先で生まれ親の故郷で過ごした経験を持たない子供にとってはあくまで想像の共同体でしかない。県人会の後継者問題にみられるように、エスニックな組織の公定エスニシティと付随する共同体の義務は自分とは無関係なものとして次世代に忌避される傾向にある。しかしながら、ハレの行事からエスニシティが失われたとしてもケである家庭の場において故郷の食材、レシピの伝承などを介してエスニシティが伝えられる。私的で直接的な関係を介して醸成されたこのエスニシティは混淆し真正なものとは認められない可能性もあるが、単なる集

团的表象としてとどまらず、本質的なものとして身体化されている。

4 おわりに

以上、横浜市鶴見区のさまざまなルーツをもつ人々を対象に、食を通して見た彼らの移住と生活の様相を描き出し、人々のエスニックな意識が表出される回路を記述しようとしてきた。グローバル化する現在、来日する移民の数はますます増えており、各地に同じような文化接触領域が出現しつつあると思われる。その意味で、本稿でみてきたマルチエスニック空間は、多文化化する日本社会全体の縮図でもある。本稿がまず目指したのはこのゾーンで起こる相互作用に注目して従来の単線的にエスニック集団に注目する視点では描きえなかった純化、混淆化するエスニシティをとらえることだった。

そして本稿で取り上げてきた事例を通じて見えてきたのは、「おいしい食べ物」がいかなる個人・親族集団・エスニック集団の歴史と状況の中で生み出されてきたのか、という身体と表象の交じり合う食とエスニシティの関係の見取り図である。テビチはおいしい、キムチが食べたい、コーシンニャが好き……こういった嗜好は、自分たちが誰であり、何を食することでどのような存在になっていったのか、そして今日何を食べ、何であり続けるのかといった歴史と生活実践との連環から決して切り離すことはできない。本稿が描き出そうとしていたものは、このような連環だった。食べてうまいものはモノとして厳然と存在しフィクションではない。味覚は身体感覚に根ざすがゆえに、エスニシティは食べ物を介して意識化される実体的なファクトであり、理念的な規範意識ではない。さらに食べるときは過去の経験も反響している。貧困や戦争など味わいたくなかったものも含めてともに味わうからうまくてまずいのだ。このように身体に基づいた、顔の見える親密な関係に立脚したものであるため、食を通して内面化されたエスニシティが真正で本質的な存在となる。移民にとっては、“We are what we eat”という言葉は象徴的なレトリックではなく具現的なリアルなのである。

本研究は食を通して多様な文化がコンタクトするなかでの文化が生成されるダイナミズムを記述してきた。食という一見些細に思える領域にも、社会、人間関係、家族の歴史という決して瑣末ではない要素が共鳴している。このように日常的で「ミクロ」な世界に目を向けることで、移民とエスニシティをめぐる研究はより深化していくはずだ。

文献

青柳まちこ編監訳、一九九六、「『エスニック』とは何かエスニシティ」新泉社。

Barth, Frederik, (ed.) 1969, *Ethnic Groups and Boundaries*, Little Brown and Company.

Cohen, Abner. (ed.) 1974, *Urban Ethnicity*, Tavistock.

福岡安則、一九九六、「在日韓国・朝鮮人若者世代のアイデンティティの多様化」梶田孝道編『国際社会学〔第2版〕——国家を超える現象をどうとらえるか』名古屋大学出版会。

梶田孝道・丹野清人・樋口直人、二〇〇五、『顔の见えない定住化——日系ブラジル人と国家・市場・移民ネットワーク』名古屋大学出版会。

Martiniello, Marco, 1995, *L'ethnicite dans les sciences sociales contemporaines*, Paris: P.U.F. (=二〇〇二、宮島喬訳『エスニシティの社会学』白水社。)

松田素二、一九九六、「民族におけるファクトとフィクション」磯部卓三・片桐雅隆編『フィクションの社会学——社会学の再構成』一八四—二〇九。

小内透・酒井恵真編、二〇〇一、『日系ブラジル人の定住化と地域社会——群馬県太田・大泉地区を事例として』御茶の水書房。

Pratt, Mary Louise, 1992, *Imperial eyes: Travel Writing and Transculturation*, Routledge.

田中雅一、二〇〇七、「コンタクト・ゾーンの文化人類学へ——『帝国のまなざし』を読む」田中雅一編『Contact Zone』一：三一—四三。

都築くるみ、二〇〇三、「日系ブラジル人を受け入れた豊田市H団地の地域変容——1990年～2002年」『フォーラム現代社会学』二：五一—五八。

Yamanaka, Keiko, 1996, "Return Migration of Japanese-Brazilians to Japan", *Diaspora* 5(1):65-97.

安井大輔、二〇一〇、「コンタクト・ゾーンにおけるエスニックフード・ビジネス」『京都社会学年報』一八：四一—六六。

注

① エスニシティの意義を考察する場合、それが重要な意味を持ちうる条件によって、微視社会的レベル、中間社会レベル、巨視社会的レベルの三つの理論的枠組がある (Martiniello 1995=2002:29-30)。本稿では生活世界において個人が主観的に感じるエスニックな意識を扱う。

② 財団法人神奈川県国際交流協会の広報誌をもとに筆者が作成 (神奈川県国際交流協会 2003)。

③ 下線付きは調査対象地域関連のもの。

④ 沖縄県民と世界各地の沖縄県出身者との交流を目的とする全県的行事。古典芸能祭や親善スポーツ大会、ビジネス交流会や県人会リーダーによる会議・シンポジウムなど、さまざまな文化イベントが催される。

⑤ 横浜市の統計データより筆者が作成した（横浜市総務局総務部総務課統計係 2010）。登録者数は外国人登録法による登録人口である。1952年（昭和27年）～1976年（昭和51年）は年末、1977年（昭和52年）～2008年（平成20年）は年度末現在の人口である。

⑥ 鶴見区では二〇〇〇年以降、中国人やフィリピン人も増加している。ただしこれらの人口増加は日本全体で生じている現象と同じであり、本稿では地域の歴史的なつながりから他地域と比較しても特徴的な彼ら以外のエスニック集団に注目した。

⑦ 筆者は二〇〇八年と二〇〇九年にも同地域のエスニックレストランを対象にした調査を行っている（安井 二〇一〇）。本稿では、この調査で得られたデータも補足的に用いられている。

⑧ 国際交流まつりは、鶴見区役所の多文化共生事業として、区内在住の外国人支援NPOや日本語教室などに関わっている区民ボランティアが主体になり行われるステージイベントである。ブラジルのロックバンド、朝鮮・韓国の民族音楽、フィリピン人女性によるダンス、エイサーの演舞、外国籍の親を持つ子どもや青年たちによるパフォーマンスなどが展開される。

⑨ 角力大会は、沖縄相撲の試合を行うものだが、本土の大相撲とは異なり最初から四つに組んで帯を掴んだ形で勝負を開始する。相手の背中を土俵につけた方が勝ちとなる。試合の途中で組み手を手をはずして逆手を取ったり、手で相手の技を封じたりしてはならず、スポーツとしてはモンゴル相撲のブフに似ており、大会の出場者としてモンゴル人や内蒙古の出身者が多数訪れる。逆に角力大会に出場する地元の沖縄系住民は年々減少し、二〇一〇年度の出場選手の国籍は沖縄県出身者だけでなく、モンゴル、中国(内モンゴル自治区)、ブラジル、アルゼンチンの国籍保有者を含む極めて多彩なものとなっている。

⑩ 道ジュネーとは沖縄で旧暦七月十五日に行われる行事。青年達が舞いながら太鼓を打ち鳴らして、唄に掛け声、指笛を吹き鳴らし華やかに通りを練り歩く。

⑪ ポルトガル語で feijoada。フェイジョン豆およびフェイジョン豆を使った料理を意味する。豆と豚肉、牛肉を煮込んだ料理。ブラジル、ポルトガル、アンゴラ、サントメ・プリンシペ、東ティモールなどポルトガルおよびその旧植民地で食べられている。

⑫ 料理（特に和食）の味付けの基本になる五つの調味料、また、それらを使うときの順序を覚えるための語呂合わせ。それぞれ砂糖、塩、酢、醤油（せうゆ）、味噌（みそ）を指す。ただし、下味付けの酒を初めに入れることも多いので、「さ」を酒/砂糖とする場合もある。

⑬ 朝鮮料理の一種で、ガンギエイである홍어（洪魚：ホンオ）の身を壺などに入れて発酵を促進させたものの切り身。

⑭ 二〇〇四年製作、二〇〇五年一月二二日公開の日本映画。京都における日本人の少年と在日コリアンの少女との間に芽生える恋を中心とした青春映画。

⑮ 在日朝鮮人の日本在留者団体。略称は朝鮮総連。一九四五年に結成され、一九四九年にGHQの命令で解散させられた在日朝鮮人連盟（朝連）と、その後一九五一年に結成された在日朝鮮統一民主戦線（民戦）を前身組織として、一九五五年に結成された。

⑯ T・S氏やJ・P氏にとって人間関係に基づき内面化されたエスニシティを維持強化するものが食だったのに対し、逆にN・N氏、R・I氏にとっては店で沖縄料理をともに楽しみ食を共有していく中で人間関係が生まれていく。移民という背景をもたない彼らにとって食を通じたエスニシティは、固定的にフィックスされた身体的象徴ではなく流動的なファッションに近い。

⑰ ポルトガル語で coxinha。ブラジルやポルトガルでよく食べられるコロケに似た揚げ物料理。ジャガイモをつぶしたものの中に鶏肉やスパイスを詰めて小麦粉の衣をつけて揚げる。

2010 年度次世代研究「文化接触領域の食からみる家族と伝統」（研究代表：安井大輔）による成果である。

【メンバー】（ ）内は 2010 年度プロジェクト時点

安井 大輔 （京都大学大学院文学研究科博士後期課程）