

## 題目 親父のそばには「心」がある ―日本の伝統的食文化を受け継ぐ外国人―

日本の伝統的食文化である和食に携わっている外国人と日本文化との関わりを、修業という観点から論じた。そば、懐石料理、和菓子の世界に入り、日本で修業経験のある外国人3人と、そば職人の師匠1人にインタビュー調査を行った。

その結果、次に挙げる4つのことが分かった。

まず、来日した経緯は、初めから修業が目的とは限らないことが分かった。1人は純粋に和食の味に感動したことがきっかけだったが、他の2人は日本へ行ってみたいという理由で来日し、その後偶然的に修業することになった。しかし全員の共通点として、生活していた環境が来日するきっかけに大きく影響していたことが分かった。来日する以前に日本人と出会い、日本文化に触れる機会があったことから日本に興味を持ったといえる。また、職人の道に進んだ背景には、本人の純粋な気持ちだけではなく、日本人に「ガイジンにはできない」と言われた悔しさがあった。

2つめは、本場の修業において、ことばの違いだけでなく、日本の職人社会に見られる人間関係に苦しんでいることが分かった。そして、和食は日本人にしか作れないといったエスノセントリズムのひとつの現れのような心情が多く日本人に持たれていることも分かった。このような理不尽な環境の中でも日本で修業するのなら仕方のないことだと割り切り、障害を乗り越える彼らは、本場の修業を受ける覚悟を持っていた。

3つめに、師匠と弟子はお互いが共通の価値観を持っていることで、国や文化をも超える関係が生まれることが分かった。日本人が外国人を1人の人間として接することで信頼し合え、弟子の人生の中で辛い時には師匠の存在が大きな支えとなっていた。

4つめは、外国人の中に日本食文化がしっかりと受け継がれており、将来の展望は明るいということである。始まりはどうかであれ、それぞれが日本食の世界に入り、今では修業で学んだことを生かし、母国に帰って本物の味や技を継承していこうという夢を抱いている人がいる。そこには、他国の文化を背負うことを決めた職人としての誇りとプライドがあった。