

日本の食を訪ねて

くぼしゅう
久保 修

昔

から取材旅行にでかけるたび、その土地の市場へは時間の許すかぎりなるべく行くようにしている。その場所だとれる魚介類や野菜、肉類にはどのようなものがあるのか知り、地元の人と話して、僕がまだ知らない食材やその調理法を覚えてもらう。話の花が咲くと、おもむろにどこからかタッパーウェアを取り出して「これ食べてみな」と言ってくれる人もいる。それはまさにどここの店に入っても注文することのできない地元の料理だ。郷土料理よりは華々しくはないが、しっかりとその土地に根付いてきた味。つましくて骨太の日本人の生活の味がする。和食の原点はこんなところにあるのかもしれないと思わせる、強さとうまさがあるそこにはつまっている。

僕は市場で食材を目で味わい、また舌で味わい、その感動を少しでも多く作品の上で表したいと思っている。というのも、僕はここ数年「紙のジャポニスム」をテーマに日本という国を、文化を見つめながら作品を作っているからだ。市場へ行くのも、ただおいしい食材に出会いたいから行くのではなく、作品のテーマを探るのが本来の目的である。まだまだ知らない日本という国をもっと知りたい、という気持ち僕を旅へと誘う。それは何も日本でのみ目的が達せられることではなく、海外に行った時も同じである。僕は海外へ行っても日本に出会ってしまう。二〇〇八年ニューヨークで個展を開いた際、数週間アメリカに滞在した。これはアメリカだけのことではないのだけれど、どこでも日本食レストラン

の多さに驚く。和食はヘルシー食、長寿食として海外でも人気が高い。ただしそこで出される料理はこれが和食？と首をひねってしまうのも少なくはない。それらは和食ではなく、ジャパニーズフードという名の全く新しい料理法なのかもしれないが、僕はこんなところで日本を見せつけられたような気持ちになった。アレンジされ進化した日本。異文化交流を通じて自国を知ると、思うのはまさにこういうことかと思つた瞬間だった。

二〇一〇年一月から約三ヶ月、文化庁より文化交流使として再びニューヨークの地を踏む。ここで僕は日本の文化を切り絵を通して人々に伝えつつ、また違った角度から日本を発見するだ

切り絵画家。大学建築科在学中に出会った切り絵に、パステル、アクリル絵の具、砂、布、和紙などテーマに応じ様々な材料を取り入れて独自の世界を開く。1999年東京のふるさと切手、2005、06年年賀葉書のデザインを担当。個展開催のほか、テレビ・ラジオ・新聞・雑誌でも活躍。著書に『紙のジャポニスム・切り絵 久保修画集』（土屋書店）『恋する民謡一民謡えほん』（えほんの杜）など。久保修オフィシャルサイト <http://www.shu-kubo.com>

1 エッセイ 世界へ●世界から
日本の食を訪ねて
久保 修2 特集
トラ

北の森の王者 アムールトラ …… 佐々木 史郎
シンガポールの三つのタイガー …… 西原 大輔
「虎の穴」をぬけて …… 櫻永 真佐夫
中米のトラ …… 八杉 佳穂
日米ふたつのタイガース …… 杉本 尚次

8 モノグラフ
生きている異国への眼差し
—江戸～明治の動物見世物の消息—
笹原 亮二10 地球ミュージアム紀行
ラゴス現代美術センター
ナイジェリアの新しい風
川口 幸也11 表紙モノ語り
虎頭鞋
塚田 誠之

12 みんぱくインフォメーション

14 人生は 決まり文句で
「まあ、なんとか」
早川 真悠15 万国 津々浦々
ナポレオンと戦ったモンゴル人たちの
末裔と出会うの記
小長谷 有紀16 多文化をささえる人びと
声なき声を電波にのせる
多文化・多言語コミュニティ放送局 FMわいわい
寺尾 智史18 生きもの博物誌
捕鯨者たちの大宴会
〈ゴンドウクジラ〉
岩崎・グッドマン まさみ20 歳時世相篇
ヴァカタワセ
フィジーの年末の喧騒と新年祭
丹羽 典生22 フィールドで考える
難民キャンプの市場から
内藤 直樹24 みんぱくウィークエンド・サロン
研究者と話そう
次号予告・編集後記