

移民のミックス文化 —インスタントラーメン

しょうじ ひろし
庄司 博史 民博 民族社会研究部

近年西ヨーロッパの都市では移民はすでに風景の一部となり、労働力としてばかりでなく、消費者としても大いに社会に貢献している。なかでもわたしが興味をもっているのが、文化の仲介者や活性役として受け入れ社会で果たしている役割である。

異文化への入り口 エスニックショップ
フィンランド、ヘルシンキの中心部、かつての工場地帯の一角ではエスニックショップがこの一〇年のあいだに急にふえた。食品から化粧品、衣類や雑誌にいたるまで、東アジアや中東、アフリカから来た人びとが日常必要とする雑貨はほとんどそろう。

近年日本にもみかけるようになったエスニックショップと雰囲気もかわらず、みかければ入ることにしているわたしにとって安らぎを感じさせてくれる空間だ。たまにいる髭もじやの一見こわそうな店員もほとんどが愛想よく応対してくれる。

文化の交錯するインスタントラーメン
そこできなはず目にするのがインスタントラーメンである。インスタントラーメンなんて、と思わないでほしい。それをおしてじつにおもしろい文化の伝播や混交がみえてくるのだ。もとは日本発祥といわれ、アジアにはまた



マレー系中国人のエスニックショップ (ヘルシンキ)

たく間に普及した。最近では日本のスーパーでも韓国や中国のものをみかけるようになったが、エスニックショップではさらに世界がひろがってくる。その種類にまず圧倒されるのだ。これでもかといわんばかりに多くの種類のラーメンが個性的なパッケージと言語で彩られて並んでいる。南アジア系、東南アジア系、東アジア系それぞれ力点の

おき場はちがうが、香辛料や麺素材、あわせ具材の違いをたのしませてくれる。キムチ味はもちろん、フオー味、マサラ味、カレー味、トムヤン味やミーゴレン味の他、イスラム教徒のためのハラールラーメンもある。

現地に根づくミックス文化

これら自体が日本発のラーメンとのミックスの産物だが、おもしろいのは移民のもたらしたラーメンがヨーロッパに根づき、さらに現地の食文化とミックスしつつあることだ。少し前までエスニックショップに入る勇氣さえなかつた人びとがいろいろなラーメンを買い求め、今ではスーパーでも普通にみかける。香辛料をおさえたラーメンも現地で製造されていて、ロシア製やポーランド製をみたときには正直おどろいた。ちなみに、日本でもエスニックショップをみかけたらぜひ入ってみることおすすめしたい。いままでみたくもないラーメンがみつかること保証します。