

[研究会報告]

日系人によるトランスローカルな宗教と食の実践

——北米の事例を中心に

松本ユキ

MATSUMOTO Yuki

1. はじめに

本稿は、2022年12月13日に、南山宗教文化研究所主催でオンライン開催されたラウンドテーブル、「宗教・食・移民—トランスローカルな宗教実践の学際的考察—」での報告内容を基にしている。報告内容の一部(主に第2セクションと第3セクション)は、マイグレーション研究会の共同研究『移民の衣食住Ⅰ』に収録されている拙稿「レシピの余白に書き込まれた食物語—日系アメリカ人とクックブッカー」と重複があることをあらかじめ断っておきたい。

ラウンドテーブルに共通するトピックが「宗教・食・移民」であったこともあり、今回は以前の論文ではあまり中心的に取り扱ってこなかった「宗教」というテーマにフォーカスを当て、別の角度から加筆修正を施し、新たな報告として再構成することとなった。扱った資料の多くは、以前の論文でも使用した2016年のアメリカ西海岸での調査を通して得たものであるが、その際にはあまり詳しく触れなかった仏教会の活動についても、更に分析を加えることとした。教会やモスクなどの移住先の共同体において、「食」がどのように作られ、提供され、消費されるのかという実践的なプロセスについては、他の登壇者の研究テーマと共通するところがあり、互いの情報を共有することで、非常に興味深い議論を交わすことができた。

また本稿の第4セクションでは、新たな分析対象として、仏教と深い関わりのある日系人の作家が英語で執筆した作品をいくつか取り上げている。これまで「移民」と「食」というテーマを中心に文学作品を研究してきたが、「宗教」という視点と交錯させることで、新たな知見を得ることができた。

2. 仏教会と食に関する実践

まずは、2016年の研究調査の際に訪れたアメリカ西海岸の仏教会（浄土真宗本願寺派）について、簡単に紹介したい。私はカリフォルニア大学バークレー校に交換留学していた際に受講していた授業の一環で、2013年にサンノゼの仏教会別院を訪れた。サンノゼのジャパントウンは人通りも少なく寂しい印象であったが、仏教会の建物はとても立派で一際目を引く外観であった。仏教会の後に訪れたサンノゼの日系移民博物館では、二世のジミ・ヤマイチさんが熱心に一つ一つ展示を案内してくださった。留学時にアメリカで訪れた場所、出会った人々について、何か残したいという思いを形にすべく、2016年には更なる調査のため、サクラメントやサンフランシスコの仏教会を訪れた。

アメリカ仏教会の変遷については、浄土真宗本願寺派国際センターや米国仏教団 (Buddhist Churches of America) のホームページ、あるいは各仏教会のホームページで紹介文を読むことができるが、それぞれ記述の仕方は少しずつ異なっている。守屋 (2016) によると、サンフランシスコ在住の日系移民の信者を中心とした仏教青年会 (Young Men's Buddhist Association) が1898年に創設され、彼らの要請を受け、1899年に浄土真宗本願寺派の僧侶が現地に派遣され、本願寺布教所が設立されたとある (273)。浄土真宗本願寺派国際センターのホームページでは、訪日の際に本願寺を訪れた平野仁三郎というある青年の発願により、浄土真宗本願寺派が僧侶二名をアメリカ本土のサンフランシスコに派遣したことが国際布教の発端であり、それを機縁として、サンフランシスコ仏教青年会が組織されたと記されている。いずれにせよ、米国在住の日系社会が、日本からの派遣に先行して活動を行っていたことは、はっきりとしているようだ。他にもサンフランシスコ仏教会のホームページには、1898年7月30日に、米国本土で初の浄土真宗本願寺派の集まりが組織されたと記されている。本多 (2016) によると、1898年に仏教青年会が創設された一年後には、仏教婦人会が結成されたとあり、かなり早い段階から、日系社会、特にサンフランシスコという地域において、女性たちが布教活動に積極的に関与していたことが分かる (179)。

さらに興味深いのは、仏教会という米国独特の呼称である。私もサンノゼの仏教会別院を訪れた際に初めてこの呼び名を耳にしたのだが、仏教というと寺院を思い浮かべる日本人にとっては、あまり聞きなじみのない言葉であろう。名称の移り変わりについても、様々な記述があり、ここで詳しくは触れないが、守屋 (2016) によると、1900年に本願寺布教所から北米仏教団 (Buddhist Mission of North America: 略称はBMNA) に改称され (273)、1905年には日系人に対する人種差別を受けて、BMNAが所属寺院をアメリカ風の仏教会と名称変更した (278) というのがおおよその流れのようだ。その後日米の両国が第二次世界大戦に関与していくこととなり、アメリカにおける日系人社会や仏教組織に対する風当たりはより厳しくなる。それについては、ダンカン・リュー

ケン・ウィリアムズ (Duncan Ryūken Williams) の著作、『アメリカン・ストラ』(2019) で詳細に考察されている。Williams (2019) によると、BMNA は 1942 年 2 月 15 日に、名称を「米国仏教会」(Buddhist Churches of America: 略称 BCA) にすべく、緊急会議で投票を実施した (62) とあり、浄土真宗本願寺派国際センターのホームページにおいても、1944 年の総会において、名称を米国仏教団と変更した記述されている。

以上のように、米国仏教会、特にサンフランシスコ仏教会においては、日系人による仏教組織が国際布教に先駆けて組織されており、男性を中心とした仏教青年会が創設されたわずか一年後に婦人会が組織されていた。また戦時中に日系人に対する反感や不信感が強くなると、名称をアメリカ式の仏教会に改めるといった動きがみられたようだ。

以下では上記で述べたような仏教会の変遷を踏まえつつ、米国仏教会の活動と食との関わりについて、具体例を挙げながら説明していく。まずは、2016 年 8 月 14 日 (日) に私が訪れたサクラメント仏教会別院のバザーについて、簡単に見ていきたい。サクラメント仏教会別院のバザーは、Annual Japanese Food & Cultural Bazaar と呼ばれており、毎年 8 月の第 2 週の週末に開催されている。本多 (2016) によると、ほとんどの仏教会はお盆の時期にバザーを開催しており、その収益は仏教会の財源となっている (166)。テントの中には和太鼓などのステージがあり、屋台で買った日本食を食べながら、舞台を鑑賞することができる。テントの中央には盆踊りの櫓があり、その中央から広がるテントの幕には、色とりどりの提灯が釣り下がっている。中央の櫓は、インフォメーション (案内所) も兼ねていた。テント内には、照り焼きチキンの屋台があり、その前には一際長い行列ができていた。テントの外にも、日本のお祭りで出ているような出店が並んでいた。実際に訪れてみて、日系人だけでなく、近隣の住民が気軽に参加できるような、一般に広く開かれていたイベントとして共同体に受け入れられている印象を受けた。サクラメント仏教会別院のホームページによると、このバザーは、仏教会のメンバーと地元の日系人のコミュニティが日本食や日本の文化に触れることで、交流する場となっているようだが、人種や宗教にかかわらず、多くの人たちで賑わっていた。ホームページによると、コロナ禍の 2022 年に開催された第 76 回のバザーでは、2 日間でおよそ 2 万 5 千人から 3 万 5 千人が来場している。

最初にバザーが開催されたのは、戦後間もない 1947 年であり、バザーの開催は日系人が戦後に自分たちの共同体を再構築し、近隣の住民との関係性を築いていくうえで、非常に大きな役割を果たしていたようだ。またあらゆる人種や宗教、年代の人が楽しめるよう、仏教会のバザーにおいては、日系人の食や文化が戦略的に取り入れられている。

次に、サンフランシスコ仏教会 (略称は BCSF) の例を見ていく。私は仏教会のメンバーの助けにより、2016 年 2 月 21 日 (日) に BCSF の日曜礼拝 (朝礼) に参加することとなった。礼拝後は集会室のような場所で、メンバーが集まり談笑をしており、集会室の奥にはキッチンで、婦人会の女性たちが数名、食べ物を準備し、チキン弁当の販売

について打ち合わせをしていた。サンフランシスコの仏教会では毎年(1年に2度)、資金集めのためにチキン弁当を販売している。仏教会の婦人会の方に提供していただきチキン弁当の写真を見てみると、チキンがディープ・フライドであったり、オレンジやフォーチュン・クッキーが添えられているなど、日本のものとは少し違う日系アメリカ人特有のハイブリッドな食文化が作り上げられていることがわかる。婦人会のメンバーによると、チキンには仏教会の秘蔵の照り焼きソースが絡められており、2016年の2月の販売では、1500食ほどを売り上げたとのことだ。仏教会のメンバーで秘密裏に共有されてるレシピは、サンフランシスコの日系コミュニティを代表する味として、今日まで受け継がれている。

各地の仏教会では、メンバーからレシピを集めてクックブックを出版している。サンフランシスコ仏教会では、2003年に *BCSF Sangha Favorites* というクックブックを出している。これは、日曜学校にあたるダルマ・スクール (Dharma School) に、新たな若年層の家族を引き寄せるためのプログラム作りを目的として、販売されたものだ。そのほかの地域、例えばハワイでは、本派本願寺ハワイ別院が、1973年3月に創立85周年を記念するプロジェクトとして、クックブックの第1弾 *Favorite Island Cookery Book* を、1995年には第6弾を出している。

1994年の『北米毎日』の記事によると、教会やコミュニティによる料理本の出版は、北カリフォルニアでは1960年代に盛んになり、1990年代ごろまでその傾向は続いたようだ。クックブックの売り上げは、教会や共同体の活動のための資金となっているが、それと以外にも、これまでは共同体で直接伝授されていたレシピや調理法を、次世代に引き継いでいく媒体として重要な役割を果たしている。

3. 語り継がれる女性たちのレシピ

ここでは、2016年にサンフランシスコ仏教会の婦人会の方を対象に実施したアンケート結果を簡単に紹介していく。年代や地域によって違いはあるが、婦人会の女性たちの多くは、幼少期から自分たちの属するコミュニティの活動に積極的に参加してきたようだ。日曜日には仏教会へ行き、日本語学校で日本の言語や文化を学び、教会のポットラックや季節のイベント、および日系人のピクニックでは、それぞれが食べ物を持ち寄り、互いのレシピを共有し、日本の食文化に親しんできた。ジャパントウンにあるキリスト教の教会あるいは仏教会において、ガールスカウトの活動に参加した経験もまた、その後の婦人会での活動に生かされている。

サンフランシスコ仏教会の女性たちは、婦人会の活動を通じて、互いの料理スキルを高めあってきたという。ある女性は、婦人会での活動とクックブックについて次のように語っている。

何年も前に婦人会に参加したとき、年配の女性たちが、自分たちの習得した見事な日本料理のスキルを、若いメンバーたちに伝授してくれた。また、この地域の教会の女性グループにより出版された料理本をコレクションし、そこから気に入ったレシピを見つけてきた。

彼女のような若い2世は、母親から日本料理を教わるには幼すぎたため、戦後に出版された料理本や仏教会のシニアのメンバーの助けを借り、料理のスキルを磨き、オリジナルのレシピを開発してきた。他の婦人会の方は、母親の料理について覚えていることとして、「日本とアメリカ双方の料理を作っていた、ごく簡単なおかずを作っていた、お正月にはご馳走を作っていた」という3点を挙げている。現在でも彼女の家庭では、正月に家族が集まると、巻き寿司やいなり寿司を作っているという。母から受け継いだ料理は、いままでとは違った形で、次世代に引き継がれており、彼女の娘や義娘が正月に準備するのは、「伝統的な」日本料理だけでなく、ポテト・サラダやデヴィルド・エッグ、焼き寿司などが食卓に一緒に並んでいる。そして、中国系である義娘と孫は、彼女の紹介した納豆を好んで食べているのだと、彼女は語っている。またある女性は、「おかず」という語彙にふれ、子供のころの家庭での食事風景を振り返っている。

彼（私の父）は、シチュー、レバー、コーンビーフとキャベツ、豚足など、アジア以外の料理を、数多く母に紹介した。そのせいか結果として、私たちは典型的な日本食を食べることとなった。私たちの家にはいつも、自家製の野菜がたくさんあった。おかずとご飯は常備食だった。野菜は、風味をつけるために、豚肉のスライスと一緒に炒めた。私はよく、育ちすぎたきゅうりやなすを、甘い味噌とツナ缶と一緒に味付けし、おかずを作った。食糧を粗末にすることはなく、「もったいない」という言葉は私たちの教育の一部だった。

「おかず」という日系人の語彙は、実際に若い世代の2世や3世にも日常的に使用されており、さらに多様なエスニック・バックグラウンドを受け継いだ次世代にも広がりを見せている。家族の食卓に並ぶのは、もはや伝統的な和食だけではなく、雑多な文化的要素を取り入れたバラエティ豊かなメニューだ。「おかず」という語彙自体が、そのような日系人の文化的多様性を示すものであり、日系人が日本の伝統的な食文化を創意工夫し、柔軟に変化させることで作り出してきたハイブリッドなものであるといえる。

4. 日系人作家の描く宗教と食

最後に、日系人作家の描く宗教と食について考察をしていきたい。今回は2世作家の

ヒロシ・カシワギ、そしてその後の世代の作家ルース・オゼキの作中に登場する食についての記述を取り上げる。

彼はカリフォルニア州サクラメント生まれの2世で、第二次世界大戦時はトゥーレイクに収容された。カシワギは、サンフランシスコ仏教会のメンバーであり、ベイエリアを中心とした日系コミュニティに貢献をし続けてきた人物である。彼はしばしば収容所での体験を語り、映画や演劇などの舞台において劇作家・俳優として活躍し、様々な場で自作の詩や物語を朗読していた。カシワギは和歌山県出身の母の味を再現しようと鯖寿司のレシピを改良し、家族や共同体の集まりでその腕前を振るっており、彼の鯖寿司あるいはしめ鯖のレシピは、コミュニティのクックブックに収録されている。

カシワギの短編集 *Starting from Loomis and Other Stories* (2013) に収録されている“Bento”という文章は、もともとはサンフランシスコ仏教会でのチキン弁当を宣伝するために書かれたものである。幼いころ、アメリカの幼稚園や日系人のピクニックでお弁当を食べた経験から、成人してから旅行で訪れた日本の列車で食べた駅弁の思い出に至るまで、彼にとって Bento という言葉は特別な響きをもっていた。

他の2世の子供たちと上手く話せず、周囲と馴染めない彼は、幼稚園に行くのを嫌がっていたが、両親は特別なお弁当をつくることで、息子を説き伏せようとする。お弁当につられ、幼稚園に行きはしたものの、そのときに持たされたハムサンドウィッチ、果物、ケーキ、そしてキャンディなどの入ったアメリカ風のお弁当を食べる気になれなかったようだ。一方で、日本人会のピクニックに母が作っていった脂っぼい唐揚げと冷たいおにぎりは、一緒にほおぼると美味しく感じられ、楽しい記憶として残っていると、カシワギは記している。高校に入るともはや弁当を持参するのではなく、カフェテリアで食事することとなる。カシワギは弁当の保存状態がよくないため蜂が群がってきて刺されたことが理由としているが、それ以外の理由もあったのではないかと推測される。アメリカ風のお弁当が口に合わなかったこと、アメリカの学校では日本風のお弁当を持っていくことが躊躇われたことも、要因ではないだろうか。このようなお弁当に対する2世の思い入れは、大きくバックグラウンドの異なる次世代の作家にも引き継がれている。

アメリカ人の父と日系人の母を持つルース・オゼキは、1956年生まれの小説家で、コネチカット州ニューヘイブン出身である。彼女が2010年に得度し、曹洞宗の僧侶となったことはよく知られている。カシワギとは、所属するコミュニティや作品のスタイルが大きく異なる作家であるが、仏教への関心や日本食に対する嗜好には共通するところがあるのではないだろうか。

59歳のルース・オゼキが、鏡の前の自分を3時間ながめて、瞑想にふけり、自分の顔を通して、自らの考えを見つめていく様子を記録したノンフィクションの作品、*The Face: A Time Code* (2016、電子版は2015)において、オゼキは父方と母方の祖先の宗教との関わりについて言及している。父方の祖父母はウィスコンシン州の農家であった

が、大恐慌により農場を奪われ、その心痛から福音主義キリスト教に改宗したジャンパーであったという(43)。ジャンパーとは、スーパー(つまりはスープのために改宗した人々)とも呼ばれており、もともとはアイルランドの大飢饉の際に飢えを満たすためにカトリックからプロテスタントに改宗した人々を指している。ここでオゼキは1930年代のアメリカ中西部で、心身の飢えを満たすために改宗した父方の祖先をジャンパーと称している。一方で日本出身の母方の祖先は、禅宗の信者であった。彼女は幼いころ、母方の祖父母が坐禅を組んでいるのを見て、仏教に関心を持つようになったのだと語っている(58)。彼女の母方の祖父は、16歳でハワイに移住し、サトウキビのプランテーションで年季労働者として働いていたが、その後写真家となった(58)。このように両親から全く異なる文化的遺産を引き継いだ彼女だが、農場での労働や経済的不況を経験した彼女の祖先にとって、生活の中で宗教と食が密接に絡まっていたという点は、カシワギの出自と重なっている。

ここではオゼキの二作目の小説、*All Over Creation* (2003) の冒頭部分の記述を紹介したい。小説の主人公のユミ・フラーは、オゼキと同じように、アメリカ人の父と日本人の母の間に生まれた。父ロイドは、アイダホ州で広大な農場を所有しており、遺伝子組み換えのジャガイモを単一栽培しているが、それとは対照的に、母親のモモコは小さな菜園を管理し、そこで手に入れた多種多様な種を人々に分け与えている。そんな両親の間に生まれたユミは、自分のことを「遺伝子組み換えのジャガイモ畑に無作為に実った果物」(4) のようだと言っている。ジャガイモよりもお米をこよなく愛するユミは、母方の味覚を受け継いでおり、母が握ったおむすびをお弁当箱に入れて学校に行く彼女は、まさにハイブリッドな存在であるといえる。当時は学校でお弁当を食べるのを純粋に楽しみにしていたユミだが、父ロイドがおむすびというエキゾチックな食べ物をジャガイモの塊茎に喩えて、「東京チューバー」(4) と呼んだエスニックジョークのことを思うと、アジア系がほとんどいない地域の学校で、おむすびを食べている少女がどのような偏見の目に晒されるかは、想像に難くない。

以上見てきたように、世代も背景も大きく異なる二人の日系作家は、日々の生活の中で重なり合う宗教や食の問題について関心を共有しているのではないだろうか。現在では、おむすびやお弁当などの日本の食文化はグローバルに受容されているが、共同体の集まりや学校の昼食などの場において、それらが日常的にどのように消費されているのかについて考えていくことは、依然として非常に興味深い研究対象であるように思える。

5. まとめ

ラウンドテーブルの登壇者たちはそれぞれ、シク教とイスラームについての専門家であり、仏教の専門家でない門外漢の私がどこまで議論に貢献できるのか、いささか不

安であったが、今回の報告をきっかけに自分の専門分野である文学についても、「宗教」という視点から深く考えるきっかけを得ることができたことは、非常に大きな成果であった。貴重な報告の機会を下さった南山宗教文化研究所所長の守屋友江先生、専門的知見を共有して下さった登壇者の東聖子先生、および桐原翠先生に感謝を申し上げたい。

登壇者のお二方とはシンポジウムの事前打ち合わせの際に Zoom でお話をし、以下のようなディスカッション・トピックを提示させていただいた。

1. 教会や共同体における食に関する実践には、どのようなものがあるか？
2. 移住先の社会に適応し、他のエスニック集団との関係を築くうえで、宗教や食はどのような役割を果たしているか？
3. 教会や共同体での活動において、女性たち（婦人会等）は、どのような貢献をしているか？
4. 教会や共同体の活動を記しておくために、どのような媒体が使用されてきたか？どのように情報発信が行われてきたか？
5. 共同体が様々な試練（人種差別、経済的不況、自然災害、パンデミックなど）に直面したとき、人々はどのように生存基盤や相互補助のネットワークを築いてきたか？

専門分野は異なる三者であったが、上記の問題提起に関しても共通するテーマを見出すことができ、シンポジウム当日も活発に議論を交わすことができた。

本報告では、日系人によるトランスローカルな宗教と食の実践を、北米（主にアメリカの西海岸）の事例を中心に紹介してきたが、他のエスニック・コミュニティや宗教グループの実践と比較してみると、様々な共通点や日系人の独自性が浮かび上がってくる。日系アメリカ人の宗教と食に関する実践は、世代や地域差、階級、人種やジェンダーなど、様々な文化的差異を超えて、現在でも緩やかに広がりを見せている。

参考文献

- Buddhist Church of Sacramento. (n.d.) Retrieved March 14, 2023, from www.buddhistchurch.org/post/76th-annual-japanese-food-cultural-bazaar-2022
- Buddhist Church of San Francisco. (2003). *BCSF Sangha Favorites: A Collection of Recipes by the Members of the Buddhist Church of San Francisco and Affiliated Organizations*. Morris Press Cookbooks.
- Buddhist Church of San Francisco. (n.d.) Retrieved March 14, 2023, from www.buddhistchurchofsanfrancisco.org/
- Hiura, Barbara. (Jan 1, 1994). Community Cooking. *Hokubei Mainichi*.

- . (Jan 1, 1994). Okazu. *Hokubei Mainichi*.
- Honpa Hongwanji Buddhist Temple. (1973). *Favorite Island Cookery. Book1*, Honpa Hongwanji Buddhist Temple.
- Ichikawa, Nina F. (July 15, 2015). Community Cookbooks: Asian American Food Selfies. Retrieved March 14, 2023, from caamedia.org/offthemenue/2015/07/15/community-cookbooks-asian-american
- Kashiwagi, Hiroshi. (2013). *Starting from Loomis and Other Stories*. University Press of Colorado.
- National Japanese American Historical Society. (2000). *The Rice Cooker's Companion: Japanese American Food and Stories*. Mango Press.
- Ozeki, Ruth. *All Over Creation*. 2003. Canongate, 2013. Kindle.
- . *The Face: A Time Code*. Restless Books, 2015. Kindle.
- . *Ozekiland*. Retrieved March 14, 2023, from <https://www.ruthozeki.com/>
- Williams, Duncan Ryūken. (2019). *American Sutra: A Story of Faith and Freedom in the Second World War*. The Belknap Press of Harvard University Press.
- 浄土真宗本願寺派国際センター (2017)、2023年3月14日閲覧〈international.hongwanji.or.jp/jp/html/category2_bca.html〉
- 本多彩 (2016) 「アメリカ仏教会における食文化の変遷」『宗教研究』90 (2)、157-182。
- 松本ユキ (2022) 「レシピの余白に書き込まれた食物語—日系アメリカ人とクックブック」『移民の衣食住 I—海を渡って何を食べるのか』河原典史・大原関一浩編著、166-187。
- 守屋友江 (2016) 「コラム『米国仏教』と *Light of Dharma*—日本語と英語で発行された日系仏教雑誌の比較から」『クロス文化学叢書第二巻 メディア—移民をつなぐ、移民がつなぐ』河原典史・日々嘉高編、クロスカルチャー出版、273-280。

まつもと・ゆき
(近畿大学)