

World's Window

さあ、窓を開けて世界をのぞいてみようよ



Vol. 70

アメリカのお寿司?!



世界の国々の地域や文化を紹介するコーナー「ワールズ・ウィンドウ」！案内役は、国際交流員カレン・イトンさんとアレックス・ロザウスキさんです。

Hello! アレックスです。もしあなたが一般的なアメリカ人に「お寿司を食べに行きましょう！」と言った場合、あなたはアメリカ人がにぎり寿司やのり巻きや軍艦巻きなどを想像すると思っているでしょう。でもそれはちょっと違います。

アメリカ人にとって普通「寿司」とはにぎり寿司ではなく巻寿司を意味します。ちょうど日本のシェフが日本人の好みにあわせて外国の料理に手を加えるように、アメリカのシェフもアメリカ人好みに寿司をアレンジするのです。

アメリカンスタイルの寿司は、真下一郎（マナシタ・イチロウ）というシェフがロサンゼルスにある東京会館という日本料理のレストランで働いていた1970年代から始まりました。

真下はマグロを使った巻寿司を思いつきました。しかし、アメリカでマグロが受け入れられるかどうかという問題がありました。多くのアメリカ人は生魚を食べたがらないからです。そこで彼はアボカドを代用することに決めました。アボカドとマグロの脂っぽい食感が似ているからです。それから彼は巻寿司にアボカド、キュウリ、カニカマを入れることに決めました。しかしまだもう一つ問題がありました。アメリカ人は外側に巻かれている海苔が好きではありません。それでも彼は海苔を使うことにこだわりました。そこで再び新しいものに挑戦しようと、ご飯を外側にし、具とご飯の間に海苔を使った裏巻きの寿司を作りました。お客さんたちは一度海苔にかじりつく必要がなくなったので、その寿司を気に入りました。そして今、裏巻きはアメリカの寿司の定番になっています。それは生魚を食べることに不安を抱いているアメリカ人たちに、信じられないほど人気が出ました。そして事実上どこの日本食レストランでもカリフォルニアロールは通常の料理と同様に提供されています。

一度カリフォルニアロールが日本料理の定番として認められると、アメリカのシェフたちは新しい巻き寿司の創作を続けました。カリフォルニアのカリフォルニアロールに刺激を受け、アメリカ中のシェフたちは彼らの地元独自の巻寿司を作り出しました。その中で最も有名なのは、多分フィラデルフィアロールです。それはスモークサーモン、クリームチーズ、キュウリそして赤タマネギで作られています。もう一つ西海岸で人気があるのはバンクーバーロールです。それはカリフォルニアロールをサーモンで覆



△カリフォルニアロール

ったものです。そのほかに有名なアメリカの巻寿司は、アボカドとキュウリを使った単純な「アボキュー」、ウナギとアボカドとキュウリを使った「ロックンロール」、カリフォルニアロールをサーモン、エビ、マグロ、アボカドで縞模様に覆った「レインボーロール」などです。

現在ほとんどの大きなスーパーマーケットでは、寿司弁当を見つけることができます。しかしそのほとんどはカリフォルニアロールで、にぎり寿司を見つけることはありません。そして生魚を使ったものを見つけることはほぼ不可能です。



バンクーバーにある日本食レストランは、オリンピックのフィギュアスケート選手の浅田真央さんがデザインを手掛けた「真央ロール」を作りました。彼女はシェフに二つの巻寿司を使い外形をハート型に作る方法を教え、具としてカニ、甘エビ、しいたけ、アスパラガス、タマゴ、レタスを使い、裏巻きにして外

側をサーモンで包みました。

わたしがよく通ったユージーン（大学生の時に住んでいた町）にある寿司屋「さくら」には、イカフライ、カニかま、サーモンと香辛料のきいたソースを使い、外側にワカサギの卵を散らした「オレゴンコーストロール」という巻寿司があります。フッドリバーにある「すしオカラニ」という寿司屋では、「ピンチョ」というハマチ、マグロ、アボカドを使って外側にトビッコを散らした巻寿司を提供しています。（※当然ながら、どの寿司屋にもにぎり寿司はあります）

あなたは巻寿司についてどう思いますか？次にあなたが家で寿司を作る時はアメリカンスタイルの巻寿司をつくってみてはいかが！



△上は、フッドリバー市内にある「すしオカラニ」。下は、大阪で寿司職人の修行をしたオカラニのマスター。日本語も少し話せます。