

ロシアの日本食ブーム

株式会社J S N貿易部 浜野 剛

「レストランやカフェの客足が鈍くなったら、日本食レストランの看板を掲げればよい。そうすれば、1、2年は店を続けられるよ」。最近、ロシア人がこんな小話（アネクドート）を教えてくれた。ロシアではここ数年で日本食レストランが急速に増えた。日本食をうたいながら、小話の通りに看板を付け替えただけの店も多い。もちろん、日本や欧米からマグロやウニ、和牛など高級食材を仕入れ、日本人が納得できる料理を出す店もある。ここまで日本食が浸透したのには、それなりの理由がある。ロシアにおける日本食事情とその背景を探ってみよう。

なぜ、いまロシアで日本食ブームなのか

ソ連時代、モスクワにも当然、日本食レストランはあった。しかし、高級ホテル内にしかなかった。ソ連解体後の1990年代、日本食レストランがいくつか開店したものの、値段が高すぎて、一部の金持ち以外は利用できなかった。

そんななか、日本食ブームの火付け役となったのは、その名も「ヤキトリヤ」という日本的な居酒屋のチェーン店である。99年にモスクワに一号店をオープン。それまで敷居の高かった日本食を、比較的安価なメニューで提供した。ロシア全体の傾向として、外食は割高なものであり、高級なイメージが強い日本食がこの程度の価格で楽しめることもあり、徐々に客層を広げていった。現在、「ヤキトリヤ」はモスクワ市内だけで30店舗を数え、旧ソ連諸国にもフランチャイズ展開している。

日本食ブームの背景にあるもの

前述の居酒屋チェーンがブームの火付け役になったに違いないが、この背景には密かな日本文化の浸透も影響しているように思われる。ソ連解体前後から、日本の漫画やアニメがロシアにも流入した。また、村上春樹に代表される日本の作家の翻訳本も現地のベストセラーになるほどの人気

だ。とくに村上春樹の作品は、日本での出版から遅れることわずか数か月でロシア語版が発売され、初版はすぐに完売だ。

ロシアにおける日本文化への関心は、日本におけるそれよりもはるかに高い。こうした作品で描写される日本の文化が、食文化も含めて、ロシア人の関心を集めたのは自然の流れである。

「メイドインジャパン」の神話が生きる国

日本製や日本産に対する盲目的ともいべき信頼－メイドインジャパンの神話－も、ロシアではまだ生き続けている。その傾向がもっとも顕著なのは、極東ロシアである。90年代初めごろから日本の中古車が大量に輸入された。年式が古くなっても故障が少なく、燃費も良いと現地の人々は日本車に絶対の信頼を置く。

日本海を隔てて貨物船が頻繁に往来している影響で日本製品の輸出も盛んだ。現地のスーパーでは、食品から化粧品、日用品に至るまで日本語のパッケージのまま売られている。日本製品は最低でも日本での店頭価格の2～3倍はするが、日本製は質が良い、おいしい、安全だ、という理由で、よく売れる。

日本食はロシアで定着するか

週末に家族で出かけたり、友人たちとのパーティーで日本食レストランに足を運ぶのが一般的である。一過性のブームで終わる可能性も捨てきれない。定着するかどうかの鍵は、庶民の間で普及するかにかかっているように思われる。

最近、モスクワのスーパーでは、テイクアウト用の寿司が売られるようになった。社会主義時代からの良き伝統を引き継ぎ、女性の社会進出が顕著なロシアでは、夫婦共働きの家庭が多い。その影響で、中食と言われる惣菜の市場も拡大中で、テイクアウト用の寿司も出現したのである。値段は、レストランで食べるよりもはるかに安く、味

もさほど悪くはない。

日本人が経営するうどん屋も登場

ロシアの日本食レストランの大半は現地のロシア人か、アジア系の個人や企業による経営である。日本人オーナーが少なかったのは、経営や食材調達の難しさ、言葉の壁など障害が大きい割に、リターンが少ないためだと言われる。

しかし、昨年、日本人が経営するうどん店がモスクワにオープンし、好評を得ている。

モスクワの地元の新聞や口コミサイトの評価を見る限りでは、評価は高い。このうどん店では、1杯500円程度で食べられる。どんぶりなどのメニューも充実し、若い人でも手軽に日本食を楽しめる。店の経営者は、うどんの大手チェーン店出身の日本人で、今後、ロシアで大きくチェーン展開する準備を進めているようだ。

これまで、寿司や天ぷらといった比較的高価なものが日本食として認知されてきたが、うどんや牛丼など庶民的な食事が広まれば、日本食がロシアでも定着する可能性も高まるだろう。

ロシアでは、他の国でより、比較的「正しく」日本食が理解されており、メニューを見る限り、日本とはさほど変わりはない。確かに、日本人からすると、味がいまいちだったり、少し変わっていると感じられる料理もある。ただし、こうした違いは、食材調達の難しさによるところが大きい。

食材調達の難しさ

日本料理では、素材の良し悪しが大きくその出来を左右する。寿司を作るにしても、ネタとなる新鮮な魚介類、コメ（短粒米）、海苔、酢などをすべて現地で調達するのは不可能ではないが、コストがかかる。

新鮮な魚介類とは言えば、内陸に位置するモスクワでは、元々、魚を食べる頻度が少ない。一般に食されるのは塩蔵品や燻製、冷凍品など、長期保存が可能なものである。したがって現地調達しやすい、サーモン、イカ、イクラなどの魚卵などが多くなるのは当然である。

コメについても、高級店では、日本産のコメと

比べても遜色がないと言われるカリフォルニアやオーストラリア産のジャポニカ米が使われる。さらにコストを下げるには、国産や中国産のコメを使わざるを得ない。

海苔や酢は、日本からの輸入品もあるが、業務店では、やはりコスト面で中国や韓国からの輸入品が使われることが多いようである。

ロシア風にアレンジされた日本料理

巻き寿司（ロール）のバリエーションは日本より多彩だ。アボカドを用いたカリフォルニア・ロールは人気メニュー。スライスしたきゅうりを海苔の代わりに使った巻き寿司は、日本人には新鮮に感じられる。クリームチーズやロシアでよく食されるチョウザメの身を使ったメニューもある。キャビアはこのチョウザメの卵であるが、ソ連時代から90年代にかけては、イクラの代わりにキャビアを使った寿司もあった。ところが最近流通量が激減。価格が高騰している以上に、入手が困難なので、キャビアの軍艦巻きを目にすることはほとんどなくなった。

広大な領土による地理的な文化の違い

モスクワとウラジオストクは直線距離で約8000km。これだけ広大な領土を有すれば、食文化でも地域性が現れる。

ウラジオストクを含む極東ロシアでは、早くからアジアとの人とモノの交流が盛んで、アジアの食文化に対する抵抗が薄い。さらに、第二次世界大戦後から、朝鮮系住民が多く居住している影響もあり、アジアの食文化が受け入れられやすい。主食がジャガイモとパンのロシアでは、比較的多くコメを食べる地域でもある。海が近いこともあり、魚料理も豊富だ。

シベリアから西の地域では、アジアの影響は小さく、中央アジアやトルコなどの食文化の方の馴染みが強い。コーカサスと呼ばれるロシア南部の地域では、肉料理が主体である。ここでは日本人の居住者も少なく、日本全体のプレゼンスが少ない。モスクワや極東ロシアで見られる日本食ブームはまだ先のようなのである。