



駐日ブラジル大使館の方と一緒に、虎ノ門にある「キボン」というレストランに行ってきた。ブラジル式バーベキューであるシュラスコと、ブラジルの代表料理ともいわれるフェイジョータ（黒豆、豚肉、ソーセージ類、干し牛肉などを煮込んだ料理）などを楽しみながら、ブラジルの食文化やライフスタイルについてお話をうかがった。

美味しい肉を食べたとき、最初に出てくる言葉はなんだろう？「柔らか〜い」、「ジューシー」と言うことが多いような。もしくは、つけダレや味付けに気をひかれ、肉そのものの味に対して、これまでじっくりと思いをさせることがなかったかもしれない。しかし、ブラジル人は違うようだ。肉へのこだわりが強く、部位によって味が異なる肉をシンプルに岩塩だけで、肉そのものの味を楽しむことが多いらしい。確かに、シュラスコは、「The肉」で噛みごたえがあり、力がみなぎってくる感じがした。ブラジルでは、仕事を終えた後、観劇や映画鑑賞などを楽しみ、仲間とその感想を語りあいながら遅い時間に食事をとることが多いが、翌朝は普通に仕事に向かうのだそうだ。元気の源は、やはり肉なのかもしれない。

肉へのこだわりゆえか、ナイフも切れ味抜群。よく見ると「TRAMONTINA」と「MADE IN BRAZIL」という文字が刻まれている。TRAMONTINAは1911年にブラジル南部のリオグランデ・ド・スル州で設立された総合キッチンウェアメーカー。ブラジルを代表する企業の一つであり、カトラリーをはじめ、バーベキュー道具、カッティングボードなど18000種のアイテムを生産、世界120カ国に輸出している。



せっかくなので、これまた大使館の方に教えていただき、TRAMONTINAの正規代理店である「キョウダイマーケット」に後日出向してみた。同店は五反田のブラジル総領事館と同じビルに入っており、海外送金サービスから始まったとのことだが、今ではブラジルやペルーなど南米の輸入食品や雑貨を幅広く扱っている。所狭しとさまざまな商品が並べられ、見ていて楽しくなる。TRAMONTINAのカトラリーや鍋も一角を占めている。店にやってくるブラジル人がよく買っていくのは、細挽きコーヒーの「Cafe Pilao」、「タピオカビスケット」（キャッサバ澱粉の塩味ビスケット）、「プルルカ」（豚皮の唐揚げ）など。今回は、日本人が好みそうな醤油味のピーナッツフライスナック「MENDORATO」を同僚へのお土産に買って帰ったところ、ブラジル駐在時によく食べていた、懐かしいとの声。ビールとも相性抜群で、やみつきになりそうだ。

恥ずかしながら、これまでメイド・イン・ブラジルと聞いて、すぐに思い浮かぶものは、コーヒーか、数年前に買った「メリッサ」というラバーシューズブランドのサンダルだった。メイド・イン・ブラジルを求めて、またあちこち、訪れてみたい。（JOI調査員 猪俣）

