

World Cuisine



Embassy of the Federative Republic of Brazil in Japan

鯛も鯉も食うた者が知る

日本の諺にもあるとおり、実際に経験しなければ物事の本質はわかりません。日本でまだ知られていないこれらの「魚」にあたるものが、ブラジルのガストロノミーの繊細な味覚であり、「Taste Atlas (テイストアトラス)」では世界有数の美味と評価されています。ブラジルの洗練された味覚はこの国を形成したさまざまな民族の文化の混交から生まれました。

先住民インディオはブラジルの食文化に多様な食材と古くからの調理法を遺しました。主な食材はマンジョッカ（キャッサバ芋）とトウモロコシで、1億6千万人のブラジル人の食卓に毎日並びます。この食の伝統に、ポルトガル人が16世紀にもたらした要素が加わりました。ポルトガル人は、冒険心を養う食材としてブラジルに持ち込んだ牛肉やベーコン、塩漬けの魚などを使ったレシ

ピを先住民に紹介しました。それと引き換えに、ポルトガル人にはマンジョッカやトウモロコシ、カボチャ、豆、ヤムイモ、バナナ、栗を使った料理が贈られました。

ブラジルに連れて来られたアフリカ人も、サフランやデンダー油、ココナッツミルクなどの調味料でブラジルの食文化に活力を与えました。アフリカの東海岸で使われていたココナッツミルクがブラジルに持ち込まれ、魚介類やクスクスの味付けに用いられました。北アフリカ発祥のこの料理は、ブラジルの先住民から受け取ったトウモロコシをベースに作られるようになりました。

ほかにも、優れた豚肉料理をもたらしたドイツ人や、パスタやソースを広めたイタリア人など、さまざまな移民がブラジルに足跡を残します。日本人移民は、醤油や寿司、刺身、カボチャ、ワサビ、カキへの嗜好を普及させ、これらの食材や料理を表す日本語はポルトガル語に定着しました。

こうした文化の出会いが「新しいブラジルのガストロノミー」運動の基礎です。この運動はブラジルの食材や技術、レシピを重視し、国際的に認められたオートクイジーヌの技法と組み合わせます。ブラジルのシェフたちはアマゾンの食材であるアサイーやトゥクピソースなど革新的な風味をもつ料理や、ブラジルのサバンナの食材であるペキーやバクリの実の味覚とその調理法を世界に紹介することを目指しています。

数世紀にわたる異民族の出会いの賜である洗練された食文化を賞味するには、ブラジル料理の魅力に触れなければなりません。日本のグルメの皆さまにぜひブラジル料理の伝統の味や香り、食感の魅力を発見していただきたいと思います。

お問い合わせは、駐日ブラジル連邦共和国大使館 (E-mail: cultural.toquio@itamaraty.gov.br) まで。🌐



写真左上から時計まわりに：スライスペキー、ブラジル中西部料理、ブラジルのオリーブ油・ペキー油、マンジョッカ（キャッサバ芋）(写真提供：麻生雅人)