日系アメリカ人と「和食」

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2023-04-18 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 小松, 恭代, Yasuyo, Komatsu メールアドレス: 所属:
URL	https://fpu.repo.nii.ac.jp/records/251

［研究論文］

日系アメリカ人と「和食」

小松　恭代

はじめに

アリゾナ州ツーソン在住の日系三世スージー・マツナガ（Susie Matsunaga）さんは、毎年新年にはお餅やお寿司、おせち料理を作り、多くの友人を招いてパーティを開く（資料１）[1]。お餅は家庭用の餅つき機を使っているものの、写真（資料１）のテーブルに並ぶ全ての料理が彼女の手作りである（もちろん日系三世の夫や２人の息子も手伝う）。以前マツナガ家にホームステイしていた日本人留学生が、「私の家ではお餅やおせちのほとんどをスーパーで買うのに」とマツナガさんの正月料理に驚いたそうであるが、筆者も含めてこの留学生と同じ感想を持つ日本人は少なくないだろう。マツナガさんは「アメリカのスーパーには売っていないから、自分で作っているだけだ」と言っており、毎年時間をかけて正月料理を作るのを当たり前のことと感じているようだ。彼女の正月料理は母や叔母から教わったものであり、元々は広島からの移民だった祖母が伝えた新年を祝う伝統食である。マツナガさんの正月料理という日本的文化の実践は日系家族の世代を超えた繋がりだけではなく、日本とアメリカのトランスナショナ

資料１　マツナガ家 2020 年新年パーティ（Susie Matsunaga 氏より提供）

受付日　2022.5.2
受理日　2022.8.1
所　属　学術教養センター

ルな結びつきをも示している。

文学研究者のウェンイン・シー（Wenying Xu）は『食べることのアイデンティティ：アジア系アメリカ文学における食べ物を読む』（*Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature*, 2007）の中で、アジア系アメリカ人の料理や食文化をアジア系の歴史とのかかわりにおいて次のように述べている。

> 食べ物そして食べることは、アジア系アメリカ人の主体形成において重要な場を占めている。アジア系アメリカ人の歴史において、食べ物そして食べることは必要性を満たすだけのものではなく、むしろ生存やアメリカ文化への適応、創意工夫や異種混淆という現実の歴史、つまり逆境を克服してきた勝利の歴史を示す指標である。（8）

シーの主張は三世代にわたって継承されてきた、マツナガ家の正月料理の伝統に当てはまるだろう。もちろんマツナガ家だけではなく、他の日系家族においても日本の伝統食は現在まで受け継がれている。一世の大多数は1880（明治13）年代～1920（大正9）年代[2]にアメリカに移住・移民[3]してきた人々であり、彼らが日本から持ち込んだ料理や食文化は主流社会の文化や食生活の影響を受けながらも約150年におよぶ日系人の歴史と共にあった。戦前は白人優位のアメリカ社会で生活基盤を築くことに苦闘し、戦時中は強制収容所への収監を体験したが、終戦後の再定住期を経て1980（昭和55）年代には強制収容に対するリドレス運動を成功させた。シーが述べているように、日系家族が保持してきた日本の伝統食や食文化の実践は日系人の「逆境を克服してきた勝利の歴史」を示している。

本稿では一世が日本から持ち込んだ料理を「和食」と呼び、「和食」や日本の食文化がアメリカに移民・移住した一世やその後の世代の暮らしとどのようにかかわってきたのかを見ていきたい。先行研究としては、日本の食材、食品、調味料のアメリカへの輸入や販売、製造に関する論考（小嶋 2012, 大原関 2020, Conklin 2009）、食をめぐる言説を文学作品や新聞記事、実地調査の結果等から検証した論考（松本 2019）がある。これらの先行研究をもとに日系移民の体験史や文学作品、および筆者のインタビュー等に依拠しながら、主にアメリカ本土における「和食」と日系人[4]のかかわりを大まかな日系の歴史や社会、文化の枠組みから検証・考察することを本稿の目的とする。

1　戦前

日系移民の歴史では、1885（明治18）年以降、アメリカ本土には約18万人の日本人が上陸したと言われている（タカキ 1996, 47）。主に鉄道や農場で働いた。1905（明治38）年の在米日本人は61,384人、そのうちの11,683人が鉄道労働者となっている（鶴谷 1987, 209）。当時は

在米日本人の２/３がカリフォルニア州に住んでおり、その大半が農場労働者であったことを考えると、その他の州にいた日本人労働者のほとんどが鉄道で働いていたことになる（鶴谷 1987, 209）。

鉄道労働者は人里離れた山奥や草原地帯、砂漠地に送られて宿泊所に寝泊まりしながら鉄道工事に従事したが、食事に「ダンゴ汁」をよく食べていたことが知られている。主にシアトルの一世の体験をもとに書かれた日系移民の体験史『北米百年桜』（伊藤 1969）には、ダンゴ汁の思い出が多く語られている。例えば、アイダホ州で働いた岡山県出身の移民は、「朝と晩にはダンゴ汁を食べた。刻んだベーコンをいためて、ジャガ芋や玉ネギを加えた塩汁に小麦粉のダンゴをおとした。昼食は、小麦粉をフライパンでやいた通称ボッテラである」と語っている（伊藤 1969, 364）。また、1906（明治39）年に渡米し鉄道で働いた神奈川県出身者は、「ダンゴ汁は、昼食に出た……汁の実は、日本からきた千切りの干大根である。うまくもなんともない。ただ生命つなぎである」と述べている（伊藤 1969, 379）。このダンゴ汁は日本の山村で食べられていた料理がもとになっているが（伊藤 1969, 371）、１日10～12時間の肉体労働で野菜等の実がほとんど入っていないダンゴ汁だけの食事が続くと栄養不足になり、鉄道労働者の多くがトリ目（夜盲症）になった。このような貧しい食事になった理由として、最初から宿泊所への食料の提供が少なく、食料の追加も遅れがちであったことや、山奥のような場所で近くに食料品店がない職場環境、移民自身の食費の節約が挙げられる。町に近い工事現場で働いた移民の中には、給料日に仲間と町へ出て鮭の缶詰と米を買い、炊いた米の上に酢を混ぜた鮭の身をのせて「寿司」と称し、バーボンを飲みながら故郷の歌を歌い、思い出を語り合った者もいた（伊藤 1969, 364）。普段のダンゴ汁の食事から離れて「寿司」のような「和食」を食べることは、鉄道労働者に郷愁とともに安らぎをもたらしたようである。

1910（明治43）年代中頃から、鉄道労働者はダンゴ汁から解放されていった。日系の食料品店が自動車で人里離れた奥地まで販売に来るようになり、日本の食品や食材を買うことができるようになったからである（伊藤 1969, 418）。日系の食料品店は、カリフォルニア州のロサンゼルスやサンフランシスコ、オレゴン州のポートランド、ワシントン州のシアトル等において日本（人）町と呼ばれた日本人の集住地域にあった[5]。1910（明治43）年には日系の食料品店はアメリカ本土で242店あり、21店あった貿易商店が食品や食材の輸入･販売を行っていた（小嶋 2012, 6）。19世紀末に日米間で定期航路が設立され、乾物や干物、缶詰、玄米が横浜や神戸から定期的にアメリカに輸入されるようになっていたのである。

移民は出稼ぎ期間が終わると日本に帰国したが、アメリカへの定住を決意する人も存在した。既婚者は家族を呼び寄せ、独身男性は写真結婚等を通じて妻を娶り、家族を形成していった。日系コミュニティが大きくなるにつれて日系の食料品店も増加し、1917（大正６）年には305店になった（小嶋 2012, 6）。缶詰の製造技術の向上により、魚介や肉類、たけのこやこんにゃく、

かまぼこやちくわ、天ぷらや漬物に至るまで日本の食品が缶詰となって輸入され、日系の食料品店で売られていた[6]。その上、日本（人）町には豆腐屋、和菓子屋、魚屋もあり、移民は日本にいた時と同様に油揚げやまんじゅう、魚を買うことができた。また、醤油の醸造所や麺類の製造所もあった。一世の多くが土地を購入／リースして農業を始め、中には日本の野菜を生産・販売する者もいた。アメリカで暮らしていても、日系人は入手できる日本の食材や食品を使い、足りない材料はアメリカの物で代用しながら「和食」を作り、伝統的な日本の食文化を保持することが可能だったのである。ロサンゼルスで発行されていた日系新聞『羅府新報』によると、1930（昭和５）年代、多くの日系家庭で一世が伝えた食習慣は継続され、「和食」が日常的に食べられていた[7]。

モニカ・ソネ（Monica Sone, 1919-2011）の自叙伝『二世娘』（*Nisei Daughter*, 1953年初版）からは、シアトルに住む日系家族の食生活を知ることができる。ソネの父はホテルを経営しており、自宅部分の部屋の食卓には醤油差しが常に置かれ、食品の貯蔵室には漬物や味噌、醤油の樽が保存されていた。作品は６歳のソネが漬物でお茶漬けを食べている時に、母親から日本学校に行くようにと言われて、自分は日系人であることを初めて知って驚く場面から始まる。日本学校とはアメリカ生まれの二世のために日系コミュニティが設立した学校であり、子供たちは地域の小学校の放課後にこの学校で日本語や日本文化を学んだ。毎年６月に行われる日本学校の運動会／ピクニックはシアトルの日系コミュニティの大事な伝統行事であった。「少なくとも１ヶ月前から準備で大騒ぎ」しており（Sone 1979, 71）、当日はどの日系家庭も朝早くからお弁当の支度をしている。ソネの家族も同様で早起きをしてご飯を炊いている。

> 「まずは巻き寿司ね。」母は火にあててパリパリになった海苔の上に冷ましたご飯をのせ、その中央に紅ショウガ、うなぎ、ほうれん草、人参を並べた。竹の巻き簾でそれらを円筒形に丸めて、１インチぐらいの大きさで切っていった。……母は人参、たけのこ、しいたけ、さといも、豚肉を醤油で調理して煮しめを作り、それらを最高の漆の重箱に詰めた。（Sone 1979, 72）

ソネ自身も準備を手伝っており、母は巻き寿司と煮しめの他に、サンドイッチ、フライドチキン、マカロニサラダ等、日本とアメリカの両方の料理を作っている。

運動会／ピクニックには何百人もの日系人が集まり、午前中の競技が終わると長い昼食時間となる。人々は弁当を広げ、「おいしくないのだけど」と互いに言いながら食べ物のおすそ分けや交換が始まる（Sone 1979, 76）。ソネは色とりどりのおにぎりやさまざまな漬物に驚き、ぼたもちを味わう。会話は日本語で行われており、大人たちはお酒を飲み、中には日本の歌を歌い、浪花節を始める人もいる。ソネが述べているように、運動会／ピクニックは一世にとっ

て忙しい日常から離れてくつろぎ、普段めったに会えない友人に会える機会であった。また、日本にいた時と同様に運動会や弁当を楽しみ、故郷を懐かしみつつシアトルの日系コミュニティの人々との絆を深める時間であった。

二世作家のヒサエ･ヤマモト（Hisaye Yamamoto, 1921-2011）は､「ラスベガスのチャーリー」（1961年初版）において日系コミュニティで保持されていた新年の祝いの伝統を詳細に書いている。例えば、餅つきはもち米を前の晩から準備し、親戚や友人が集まって行う一日仕事として描かれている。

> 一つの木箱から蒸しあがった餅米が、臼のくぼみに放り込まれ、リズミカルな餅つきが始まった。男の人たちは、威勢のいいかけ声に合わせて長い柄のついた杵を巧みに打ちおろした。たいていの場合、二人の男の人が向き合って餅をつき、一人の女の人が冷たい水を入れた平鍋をもってそばに立っていた。……すばやく餅にぺたぺたと水をつけるのが彼女の役目であった。……ようやく餅米が柔らかくて粘っこい熱い塊になると､テーブルの上に投げ出され、そこで女の人たちは、少しずつちぎりとり、両手でくるくると丸めてかたくり粉を敷いた浅い木箱に並べていった。（岩田・桧原 2008, 186-187）

これはヤマモトが子供の頃に実際に見ていた光景であり、日本の伝統的な餅つきがアメリカで行われていたことがわかる。

この物語では老齢となったチャーリー／カズユキ・マツモトの移民人生が語られているが、マツモトには熊本県からカリフォルニアに移民・移住し、農業に従事したヤマモトの父が投影されている。マツモトの妻が大晦日の晩に年越しそばを準備し、元旦の朝にはお雑煮を食べ、時間をかけておせち料理の支度をする様子もヤマモトは書いている。正月に知人や友人の家を訪れて新年の挨拶をする場面も描かれており、ロサンゼルスの日系コミュニティで伝統的な日本の新年の行事や習慣が保持されていたことがうかがえる。

ソネやヤマモトの作品から日系コミュニティで緊密な人間関係が築かれていたことがわかるが、アメリカ社会で生き残るには相互扶助のネットワークは必須だった。歴史家のユウジ・イチオカ（Yuji Ichioka, 1936-2002）が一世を「敵対的な土地で生き残るために苦闘した」人々と呼んでいるように（イチオカ 1992, 1）、日系コミュニティにとって一番の問題は人種差別であった。日本人の移民は帰化権が与えられずに「帰化不能外国人」として扱われ、1913（大正２）年に「外国人土地法」がカリフォルニア州で制定されると土地の所有や３年以上の土地のリースが不可能になった。1924（大正13）年には一般に「排日移民法」と呼ばれる法律が制定され、日本人の移民としての入国が全面的に禁止された。日系人は差別的な法律の下で政治的にも社会的にも「無力な状態」に置かれていたのである（イチオカ 1992, 2）。日常生活に

おいても白人経営のレストランや理髪店等ではサービスを断られ、公共のプールの使用も認められず[8]、雇用や居住でも差別や制限を受けた。ヤマモトは、「白人がいつもそこにいて物事のルールを決めていることを常に意識していた」と書いている（Yamamoto 1979, 10）。日系人は抑圧的な環境での生活を余儀なくされていたのであり、日系コミュニティの行事である運動会やピクニック、新年会等は日系人にとって日々の苦労から解放され、親睦とレクリエーションを楽しむことのできる場であった。そうした日系人の集まりにおいて「和食」は欠かせないものであり、重要な役割を果たしていた。仲間や友人、家族と味わう「和食」は日系人に安らぎと癒しを与えただけではなく、日系コミュニティの人々の絆を強め、アメリカでの生活を支える原動力になったのである。

その一方で「和食」は白人との交流にも役立った。若い二世女性のグループが大学や白人社会のイベントに呼ばれて、すき焼きや酢の物のような「和食」を作ることがあった。彼女たちは「和食」を「文化的架け橋として利用し、日系社会の代表を務めた」のである（Matsumoto 2013, 266）。二世は白人社会から受け入れられることを望んでおり、こうしたイベントは交流のための良い機会となった。日系家庭では『二世娘』における運動会のお弁当の描写に明らかなように、「和食」とアメリカ料理の両方が日常的に食されていた。一世女性の中には裕福な白人家庭の家政婦として働くことによりアメリカ料理を学んだ者もいた。二世はアメリカ文化の中で成長し、白人や他のエスニック・マイノリティの料理に触れることで、一世が伝えた「和食」と他の文化の料理を融合させた新しい「和食」料理を生み出していった[9]。「和食」に日系の歴史文化的価値を認めつつ、日系アメリカ人としてのアイデンティティを新しい「和食」料理に見出したのである[10]。日系家庭の食卓には、「和食」、アメリカ料理、新しい「和食」料理といったバラエティに富む料理が並ぶようになった。それに伴い、「和食」の調理には必要なかったオーブンのような調理器具が日系家庭の台所に設置されるようになっていった。

2　強制収容

1941（昭和16）年12月７日、日本軍の真珠湾攻撃による日米開戦は日系人の人生を大きく変える出来事となった。約２ヶ月後に公布されたルーズベルト大統領の行政命令により、太平洋沿岸に住む約12万人の日系人が「敵性外国人」として、アメリカの内陸部や山岳地帯に建設された10カ所の強制収容所に送られたのである[11]。

バラックの建物の一部屋が各家族にあてがわれたが、その部屋に台所はなく、日系人はメスホールと呼ばれる食堂で三度の食事を取らなければならなかった。メスホールはブロックごとにあり、収容人数は300人程度であるために数回のシフトが必要であった。人々は食事の時間がくるとメスホールの前に長い列を作った。収容所の多くが砂漠地に建設されており、夏は気温が35度を超え、冬は氷点下になり、頻繁に砂嵐が起きた。そうした過酷な自然環境の下で人々

は食事の順番を待たなければならなかった。

収容所での食事については多くの記録が残されている。ミネ・オオクボ（Mine Okubo, 1912-2001）の『市民13660号』（*Citizen 13660*, 1946年初版）は、収容所での人々の体験や生活を描いたスケッチとそれに関する説明やコメント（キャプション）から構成されている。資料２はタンフォラン仮収容所のメスホールでの食事の様子を描いたスケッチであり、キャプションとして「私はお皿、ナイフ、フォークを取り、……茹でたジャガイモ……缶詰のウィンナーソーセージ……そしてパンを２枚受け取った」と書かれている（Okubo 2014, 39）。マンザナール収容所にいたジーン・ワカツキ・ヒューストン（Jeanne Wakatsuki Houston, 1934-）は『マンザナールよ、さらば』（*Farewell to Manzanar*, 1973）の中で次のように書いている。

資料２　タンフォラン仮収容所のメスホール
Mine Okubo, *Citizen 13660*, p. 39

> 缶詰のウィンナーソーセージとさやいんげん、長時間炊き過ぎたご飯、ご飯の上には缶詰の杏がのっていた。白人の給仕人はご飯の上に果物をのせれば、美味しいデザートになるだろうと思っていた。日本人はもちろんご飯を甘い食べ物といっしょには食べない。塩辛い食べ物とだけである。……ご飯に杏のシロップが染み込んでいるのを見てぞっとした。（14-15）

オオクボやヒューストンの体験に明らかなように、日系人の強制収容を管理・運営した戦時転住局は食事を日系人のアメリカ化の一環と考えており、日系人の食習慣や食文化はあまり考慮されなかった。缶詰のウィンナーソーセージやハム、缶詰の野菜や果物、ジャガイモが定番料理であった。最初のうちは食事のせいで下痢や嘔吐を発症する人が絶えなかった。調理場の換気や食品の冷蔵状況が悪く、夏場はすぐに食べ物がダメになったようだ。また、幼児から90代の老人まで同じメニューであり、成長期の子供や妊婦、糖尿病のような慢性疾患を持つ人々への配慮はなかった。

メスホールでの食事は日系家族の食事をめぐる習慣や伝統に影響を与えた。日系家族においてはジェンダー役割が明確に区別されており（Yanagisako 1992, 98-99）、食事の支度や給仕は女性の役割であった。家長の父親を中心に家族が食卓を囲み、話をしながら食事を楽しみつつ、

子供に食事の躾がなされた。しかし、メスホールではカフェテリア形式で食事が供され、人々は空いている席を見つけて座り、待っている人のために出来るだけ早く食事を終えなければならなかった。ソネは『二世娘』の中で、「私の家族はメスホールでバラバラに座らざるを得なかった、あまりにも混んでいたからだ。私は通路を行ったり来たりしながら空いた場所を探し、混雑したベンチに少しの隙間を見つけてなんとか座った」と（Sone 1979, 175）、仮収容所での第１日目の食事のことを書いている。家族が一緒にゆっくり食事を取ることは難しく、食事は団欒の場ではなくなった。子供は友達と食事をするようになり、親は子供に「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶も含めて食事の躾ができなくなった。サンディエゴのある二世は、「収容所では友達と遊んでばかりいた。あそこのメスホールの食事がおいしいと聞くとそこに友達と行った。また、料理人が変わったと知ると友達と連れ立って食べに行った。いろいろなメスホールへ行って食事をした」と体験を語っている[12]。子供は子供同士で過ごすことが多くなり、親は権威を失い、子供をコントロールできなくなった。収容所では売店での万引き等子供の非行が問題になった。メスホールにおける集団での食事形式によって日系家族の絆は弱まっていったのである[13]。

日系人はメスホールの食事に耐えていただけではない。バラックの部屋の前の地面を耕してガーデン／畑を造り、収容以前に慣れ親しんでいた日本の大根や菜っ葉等を含む様々な野菜を育てて食べていた。菜っ葉などの野菜は各部屋に置かれたダルマストーブの上で醤油等の調味料を使って料理され、大根は漬物になった。ジェーン・E・デュセリー（Jane E, Dusselier）は、収容者がガーデン造りに励み、荒涼とした砂漠の収容所を野菜や花が育つ場所に変えたことについて、「個人のガーデンは（収容所の）再領域化のプロセスを最も直接的に表す」と述べている（Dusselier 2008, 53）。「収容所の再領域化」とはデュセリーによれば、「生活に適さない、不慣れな土地を、アイデンティティを明確に表現する場に変えていくこと」である（Dusselier 2008, 51）。戦前、太平洋岸に住む日系人の２/３が農業に従事しており、カリフォルニア州では野菜の４割が日系人によって生産されていた（鶴谷 1987, 209）。収容所のガーデン／畑での野菜栽培は日系としてのアイデンティティの表現の場であると同時に、強制収容に対する抵抗の場と見ることができる。日系であることを否定されて収監された収容所において、彼らは再び日系であることを象徴する農業を行うことで主体的な行為者になっていったからである。日系人は自分たちのアイデンティティを表す野菜造りを通じて「和食」の伝統を保持しつつ、アメリカ社会からの排除を意味する砂漠の収容所を自分たちのホーム、つまり快適な生活空間となるように主体的に行動していったのである。

収容者は戦時転住局の方針もあって収容所内で様々な仕事に従事し、１ヶ月に12ドルから16ドルの賃金を得ていた。調理場でコックとして働いた人もいれば、農民としての経験を生かして、転住局の指示に従って収容所の外の砂漠地を農作地に開拓し、農業を行った人もいた。そ

の農作地で収穫された新鮮な野菜が調理場で使われるようになり、メスホールの食事は改善されていった。卵や肉の安定的な供給のために鶏や豚等の家畜が飼われるようになり、大豆から豆腐や味噌、醤油が収容所内で製造された[14]。感謝祭やクリスマスには七面鳥やチキンのロースト等の祝いの食事が出され、元旦には日本の伝統に従ってお雑煮やおせち料理が振舞われていたようだ。例えば、ヒラ・リバー収容所で発行されていた新聞の日本語版によると、1943年元旦の献立は次のようであった[15]。

朝：お雑煮（餅、豚肉、椎茸、小松菜、大根、人参等）、黒豆、酢の物、香の物、赤飯、日本茶

昼：フルーツカクテル、お雑煮、焼魚、酢の物、黒豆、香の物、日本茶

この記事の見出しは「御馳走のかずかず　正月の食膳を賑はす日本的の味」であり、「戦争は戦争、正月は正月、我々の傳統は、この正月に心が躍るのである。これこそ純なる日本人の血と言へよう」と書かれている。収容所に収監されていても伝統を守り、お雑煮やおせち料理で新年を祝うことができる日系人としての喜びが述べられている。

収容所では餅つきも行われていた。ヒラ・リバー収容所の1942年12月24日付の新聞（日本語版）には、「糯米よ　早く来い」という見出しで、「ふわふわと雪の様に真白で懐かしいおもちの感動が今年も亦味へる」と書かれ、餅つきを楽しみにしていた様子がうかがえる[16]。先述したオオクボも『市民13660号』の中でトパーズ収容所での餅つきの様子をスケッチに描き、「もちつきは元旦にほんの少し賑やかさを与えた」と記しており（Okubo 2014, 157）、不安や不満の多い収容所生活に楽しみをもたらす出来事だったことがわかる（資料３）。餅つきは10ヶ所の全収容所で行われていたようだ。各収容所には自治組織のようなものがあり、収容員と転住局をつなぐ役割を果たしていた。日系人が収容所に送られた1942（昭和16）年にすでに餅つきが行われていることから、自治組織が日系人の正月を祝う伝統の重要性を転住局に訴え、餅つきの実施と餅米やおせち料理の材料の手配を働きかけていたことが推察される。ヒラ・リバー収容所では約13,000名の収容員のために300俵の餅米が用意され、ブロックごとに設置されたメスホールで餅

資料３　タンフォラン収容所の餅つき
Mine Okubo, *Citizen 13660*, p.157

つきが行われた。日系人は収容所においても正月の祝いのような日本／日系の伝統の保持に尽力していたのである[17]。

3　戦後

1942（昭和17）年の末から、戦争転住局からの許可があれば日系人は収容所を出ていくことが可能となった。反日感情がそれほど強くない東部や中西部に人々は進学や雇用の場を求めた。例えば、1943（昭和18）年、モニカ・ソネはシカゴの白人家庭に住み込みながら、歯科助手として働き始めた。その後奨学金を得て、インディアナ州の大学に入学する。シカゴには多くの日系人が移り住み、戦前は400人ほどだった日系人が1945～46（昭和20～21）年までに20,000人に増えた（Hirahara and Lindquist 2018, 57）。日系人の再定住にあたっては戦争転住局だけではなく、米国フレンズ奉仕団（American Friends Service Committee）[18]も大きな役割を果たし、収容所から来た人々のためにホステルを運営し、仕事の斡旋も行った。再定住のための政府機関には職を求める人々が押し寄せ、「15～20人もの人々が半日かけて面接の順番を待つのが普通」であった（Hirahara and Lindquist 2018, 58）。

シカゴ以外の場所でも、一世は年齢や言葉の問題のために良い職を得るのが困難であった。もちろん人種差別もあった。二世作家ヨシコ・ウチダの父は同志社大学出身で、戦前は三井物産のサンフランシスコ支店長を務めていたが、一家が移り住んだニューヨークでは「工場でガラスの器に花の絵付をする仕事」しか見つからず（ウチダ 1985, 278）、しかも数日後には解雇されている。戦前サンディエゴで農業に従事していたミチオ・ヒマカ（Michio Himaka）さん[19]の家族は収容所からオハイオ州のクリーヴランドに移住し、一世の両親はガラス工場で働いた。同じ町に住んだ日系女性の多くが縫製の仕事をしていたそうである。戦前経済的に自立した生活をしていた人々も、過酷な下働きの暮らしを余儀なくされたのである。

日系人の帰還への反対運動[20]さえ起きている中で、太平洋岸に戻った人々もいた。ベン・セガワ（Ben Segawa）さんは汽車がサンディエゴの駅に入って行った時石を投げつけられ、ジョー・ハシグチ（Joe Hashiguchi）さんは学校の前で数人の白人生徒から、「ジャップ、この学校に来るな」と言われたそうだ[21]。デヴィット･A･ナイワート（David A. Neiwert）は、「戦争によって『ジャップ』に関わるありとあらゆるものを憎む傾向が生まれ、日系人は悪魔のようだというイメージが人々に植え付けられた」と述べている（Neiwert 2013, 271）。収容所から戦前住んでいた町に戻ったものの、教会の地下室や隣人に預けておいた所持品がなくなっているのを知って、失望した日系人も多かったようだ。セガワ家は大家に預けておいたトラックや農機具を全て失い、農業を再開しようと収容所から戻ってきたものの、再び一からやり直さなければならなくなった。多くの人々が住居や職を見つけるのに苦労した。粗末なホステルやトレイラー・ハウス、軍関係者が出て行った後の連邦住宅に住んだ。年老いた一世に代わって

二世が一家の中心となっていったが、大学を出ていても仕事が見つからず、二世の男性の多くが庭師になったそうだ。「トラックと芝刈り機と50フィートのホースがあれば庭師の仕事ができた、その仕事で私たちは生き残った」とセガワさんは言う。サンディエゴで筆者がインタビューした二世は誰もが、強制収容で一番傷ついたのは一世だった、でも不平を言うことはなかったと述べている。一世は困難の末に得た仕事や財産の多くを強制収容によって失い、戦後は二世に頼らざるを得なくなった。しかし、有形無形の損害を被った強制収容に対する恨みを口にすることはなく、黙って耐えて暮らしていったのである。ヨシコ・ウチダは、「(一世たちが)あのひどい痛手を受けたきびしい試練の時を生き抜いたあゆみを、誇りにすべきである」と書いている（ウチダ 1985, 274)。

収容所のメスホールでの食事から解放された日系人は食堂やカフェでの食事を楽しんだようだ。収容所からシカゴに移り住んだ日系人をめぐるミステリーであるナオミ・ヒラハラ（Naomi Hirahara, 1962-）の『クラークとディヴィジョン』(*Clark and Division*, 2021）では、主人公はカフェでバターののった熱々のパンケーキにメイプルシロップをたっぷりかけながら、あまりの嬉しさに「泣きたいくらいだ」と思う（Hirahara 2021, 61)。題名の『クラークとディヴィジョン』は実際の通りの名前であり、この地区に多くの日系人が集まって住み始め、生活に必要な物品を売る店や食堂、医院、美容院、写真屋等のビジネスが生まれ、日系コミュニティが構築されていった。食料品店は数軒あり、日本の食材を扱っていた。ヒラハラは日系人の再定住の歴史をインタビューにもとづいてまとめた、『マンザナール収容所後の生活』(*Life After Manzanar*, 2018）の著者の一人である。このミステリーでは実在したトグリ（Toguri）の店を登場させ、「マヨネーズやスパゲッティのような普通のアメリカ食品はもちろん、豆腐、醤油、味噌、おいしいお米」を日系人が買いに行く店として描いている（Hirahara 2021, 212)。1942（昭和17）年～1950（昭和25）年代の再定住期の苦しい時期に日系人は助け合いながら暮らしていた。アメリカ食だけではなく「和食」も食べており、「和食」用の食材が生活に必要だったのである。1950（昭和25）年代にシカゴで家族が食料品店を営んでいた三世は、白米や醤油等の他に祖父が育てた新鮮な野菜や果物、大根から作ったタクアン、トロ等の刺身も売っていたと述べている[22]。シカゴに住んだ二世や三世の回想には子供の頃に食べたアンパンや大福餅の他に、クリスマス休暇の頃の餅つきの思い出もあり、新年には「和食」の伝統を継承してお餅を食べていたことがわかる[23]。

日系家庭ではどのような「和食」が食べられていたのだろうか。1940（昭和15）年生まれの三世、スーザン・ヤマムラ（Susan Yamamura）さん[24]の家庭での食事を一つの例としてあげたい。ヤマムラさんの祖父は福井県旧足羽郡（現福井市）の出身で、1906（明治39）年にアメリカに渡った[25]。ミニドカ収容所での３年間の収監を経て、一家はシアトルに戻り、戦前に祖父が始めた花卉栽培に従事した。ヤマムラさんは三世代同居の家庭で育っており、食べていた

「和食」は下記の通りである。

・ご飯、みそ汁、おかゆ、おにぎり
・漬物（大根、からし菜、ぬか漬け等）、梅干
・ほうれん草のおひたし（鰹節やゴマをかける）
・煮しめ（大根、にんじん、さといも、たけのこ、鶏肉等）
・おでん（ちくわ、かまぼこ、たけのこ、こんにゃく等）
・きゅうりとわかめの酢の物
・なます（大根と人参）
・卵焼き（しょうゆと砂糖を使う）
・魚（鮭の焼き魚）
・ごぼうのきんぴら
・野菜の天ぷら
・すき焼き
・茶碗蒸し
・ちらし寿司、巻き寿司
・赤飯

これらは日本に住む日本人が現在でも日常的に食べている料理であり、ヤマムラさんの家庭では「和食」の伝統が保持されていたことがわかる。すき焼き、茶碗蒸し、お寿司はご馳走と見なされており、特に祖父はすき焼きが夕食の時は「おおごっつぉ」（福井弁 大ごちそうのこと）と言っていたようだ。家庭では野菜も栽培しており、例えば、祖父は日本の大根を育てて収穫すると干してタクアンにしていた。もちろん、ヤマムラさんの家族はアメリカの料理も日常的に食べており、祖父はアメリカ風の朝食（ベーコン・エッグやソーセージ等）やアップルパイやワッフル作りも得意だったそうだ。

ヤマムラさんの回想録『収容所1942年とその後の私の人生』（*Camp 1942 and the Rest of My Life*, 2014）には、子供の頃に家族でマツタケ狩りに出かけた思い出が語られている（Yamamura 2014, 77-83）。お茶やコーヒーを魔法瓶に入れ、梅干の入ったおにぎりやチキン照り焼き等を入れたお重を車に積めて山に行き、袋いっぱいに取れたマツタケはすき焼きに入れて食べたようだ。餅つきも大切な家族行事の一つであった。毎年クリスマスから正月までの間に、祖父の兄の家族も集まって餅つきを行い、お雑煮用の白餅や餡子餅、ヨモギ餅を作った[26]。そして、元旦には一家そろってお雑煮やおせち料理を食べていた。また、ヤマムラさんは義父母の結婚50周年のお祝いに赤飯を炊き、パックに入れて親戚や友人に配ったそうである。ヤマムラさん

の体験は一つの例に過ぎないが、相互扶助により強制収容後の再定住期を生き抜いて行った日系の歴史に照らすと、少しずつ生活が落ち着いていく中で日系人は「和食」の伝統だけではなく、「和食」をめぐる文化的慣習も復活させて継承していったと言えるだろう。

リドレス運動以降

収容所を出た日系人は生活基盤の再建を目指して懸命に努力し、1950（昭和25）年代には再建が軌道に乗り生活が少しずつ安定してくる。この頃日系コミュニティは記念誌を出版し始めたが、それは過去を振り返る余裕が生まれたことを示しているだろう。例えば、南カリフォルニアに住む福井県出身者が1910（明治43）年に創立した福井県人会は、1953（昭和28）年に『南加福井縣人五十年史』を発行し、それまでの県人会の歩みを記している。また、南加日系人商業会議所は、南カリフォルニアにおける日系移民の歴史を綴った『南加州日本人史』を1956（昭和31）年に発行した。1960（昭和35）年代の後半には、日系人は大学進学率が高く、収入も安定しており、犯罪率も低いという理由で「モデル・マイノリティ」と呼ばれるようになった[27]。日系人は自助努力によって、アメリカのミドルクラスの生活を手に入れたと主流社会から見なされたのである。1970（昭和45）年代からは公民権運動やアジア系アメリカ人運動に刺激された三世を中心にリドレス運動が始まる。リドレス運動とは強制収容政策により被った有形、無形の損害に対する公式謝罪と金銭的補償をアメリカ政府に求めた運動である[28]。この運動は成功し、1988（昭和63）年の「市民自由法」の成立により日系人は政府からの正式謝罪と賠償金を勝ち得た。戦時中「敵性外国人」として扱われた日系人はアメリカ市民としての名誉を回復したのである。

リドレス運動は日系人にエスニック・プライドも与えた。ある三世は、「自分の文化的・歴史的背景やコミュニティの歴史に対してもっと新しい、今までと違った、強いアイデンティティを見出すようになった」と述べている（竹沢 1994, 197）。日系の「文化的・歴史的背景やコミュニティの歴史」へのプライドは、一世が日本から持ち込んだ「和食」や食文化、アメリカ社会への適応から生まれた「和食」とアメリカ料理とのハイブリッドな食の実践を記録するレシピ本の作成へとつながった。アメリカ各地の日系団体や（仏）教会等によって、日系家庭に伝わる料理のレシピをまとめた本が発行されてきている[29]。これらのレシピ本は日系コミュニティの人々の強い絆だけではなく、そのコミュニティの歴史と未来への継続を象徴するものである。日本からアメリカに移住・移民してきた一世の苦闘や、戦時中の強制収容から戦後の再定住期の苦しい時期に日系人を支えた「和食」の伝統を記し、未来の世代にその歴史を伝えている。トミオ・シュピーゲルによると、セントルイスの日系アメリカ人市民同盟（Japanese American Citizens League）が1972（昭和47）年に作ったレシピ本『二世の台所』（*Nisei Kitchen*）には、「一世の両親から伝えられた人生の奇跡と豊かな文化的遺産を、二世の私たち

から次世代の三世に捧げる」と書かれている[30]。今世紀においては、例えば、サンフランシスコ仏教会が2003（平成15）年に発行した『サンフランシスコ仏教会サンガのお気に入りレシピ』（*BCSF Sangha Favorites*）には、30年も前に提供されたレシピが含まれているようである。これは一世から二世へと伝えられたレシピがその後の世代にも継承されていることを示している[31]。

「和食」のレシピは家族の間でも受け継がれている。先述した三世のマツナガさんはロサンゼルス出身で親戚の多くがまだそこに住んでいるが、母や叔母から受け継いだレシピ集を現在でも愛用している。マツナガ家では毎日ごはんを炊き、ふりかけや佃煮を手作りし、プランターでは草餅用のヨモギを育てている。日常的に「和食」を食べながら、新年に向けてお餅を作り、正月料理を準備し、お正月には友人を自宅に招いてお餅や、お寿司、おせち料理を振舞う。マツナガさんにとって「和食」は日系としてのアイデンティティを示すものであり、広島からアメリカに移住・移民してきた一世の祖父母、二世の両親や叔父叔母、そして息子たちの四世をつなぐ絆である。また、「和食」は家族の歴史や記憶、物語を伝える遺産でもある。マツナガさんの「和食」の実践は日系というアイデンティティや日系コミュニティの集合的な体験への誇りをも表している。

現在では日系人と他の人種や民族との婚姻が増えており、「和食」という日系の食文化の実践は以前に比べて行われなくなっているのではないかと思われるが、サンフランシスコ仏教会での調査[32]によると、お正月等の行事においては、現在でも二世や三世の間では「和食」の伝統を継承している家庭が多いようである。また、新年の伝統はアメリカ各地の日系コミュニティの日本人会等が行う大切な行事になっている。臼と杵を使って餅をつき、お雑煮やお寿司、おせち料理が日系人だけではなく、その行事に集まった地域の人々に振舞われている。一世が日本から持ち込んで次の世代に伝えた「和食」は日系人、Japanese AmericanのJapaneseというエスニシティを表す重要な要素であり、日系人の文化や歴史をアメリカ社会に示すものである。

おわりに

本稿では大まかな日系の歴史の枠組みの中で「和食」と日系人のかかわりについて検証・考察を試みた。竹沢康子は、日系人のエスニシティは歴史的に見ると４つの段階―原根性的愛着感、エスニック・スティグマ、苦しみの共有感、民族的誇り―を経ていると述べている（1993, 178）。この段階を踏まえて、「和食」とエスニシティの関連を考えてみたい。戦前は主流社会からの制度的、慣習的な排斥や差別の状況下で、日系人は言語や文化、習慣を共有するひとつの民族集団として収束しており、鉄道労働者の食をめぐる体験談や日本学校の運動会／ピクニックのお弁当料理、お正月のおせち料理や餅つきに表れているように、「和食」との関連においてもエスニシティは「原根性的愛着感」の段階にあったと言える。

次の「エスニック・スティグマ」とは、第二次世界大戦中「敵性外国人」として強制収容所

に収監されたことで、日系であることに恥の意識やスティグマを感じた段階を意味する。特に二世はアメリカ人ではないという扱いに強い衝撃を受け、収容所を出た後、主流社会に受け入れられように同化に努めた。同時に、日本的習慣や文化からの離脱や拒否が起こったと言われているが、「和食」も同様に否定されたどうかについては本稿では明確にできなかった。多くの日系人が収容所から移り住んで新しいコミュニティができたシカゴでは「和食」の材料を売る商店が生まれ、ヤマムラさんやマツナガさんの家庭では「和食」が食べられていた。また、「和食」の伝統を記録したレシピも受け継がれている。「エスニック・スティグマ」段階での「和食」については今後の課題としたい。

「苦しみの共有」とは、1970（昭和45）年代に起こったリドレス運動、つまり強制収容に対する補償運動において、トラウマ的体験である強制収容所の記憶を「公聴会」等で語ることで収容体験のない三世、四世がその記憶や苦しみを共有し、個々の強制収容体験が日系コミュニティの集合的体験や記憶として見なされ、エスニシティを表すことになった段階である。この段階と「和食」の関わりも資料の入手ができず、本稿では明らかにすることができなかった。この点も今後の課題としたい。

先述したように、強制収容による「エスニック・スティグマ」やその体験の苦しみの共有感から生まれたエスニシティは、否定的なものから肯定的なものへと変わる。リドレス運動の進展とその成功によって、日系人は自分のエスニシティに「民族的誇り」を感じるようになるのである。リドレス運動の成功だけではなく、苦しい環境でも努力して蓄えた財産を強制収容で失い、大きな精神的損傷を受けたにもかかわらず、自助努力によって社会的上昇を成し遂げ、今日を築いた日系人であることに対する「民族的誇り」でもある。この「民族的誇り」は、一世が日本から持ち込んだ「和食」や「和食」をめぐる食文化や伝統の継承に表れている。現在にも受け継がれる「和食」は、ウェンイン・シーが主張するように、日系人の「逆境を克服してきた勝利の歴史を示す指標」であり、日系コミュニティのアメリカ社会での発展を支えてきた重要な文化的遺産であると言える。

注

1．筆者は2017年3月15日～24日にアリゾナ州ツーソンに滞在し、数人の日系アメリカ人に「和食」に関してインタビューを行った。マツナガさんはそのうちの一人である。
2．日本人移民に対する排斥運動の高まりから、アメリカでは1924（大正13）年に一般に「排日移民法」と呼ばれる法律が制定され、日本人の移民としての入国が全面的に禁止された。
3．1894（明治27）年に日本政府が出した移民保護規則では、移民とは「労働を目的として外国に渡航する者」と定義されている（イチオカ 1992, 56）。
4．本稿では、日本人移民と日系アメリカ人の両方を日系人と呼ぶこととする。
5．『在米日本人年鑑』（2001）によると、1905（明治38）年頃のサンフランシスコの日本町には食料品店だけではなく、新聞社、医院、歯科、食堂、蕎麦屋、八百屋、洋品店、床屋、旅館、写真屋、本屋等があった。

6．缶詰の製造技術の向上や缶詰製品の輸入については Conklin（2009, 55-60）を参照のこと。
7．日系新聞『羅府新報』1936 年 10 月 11 日に掲載された記事（Matsumoto, 2013 に引用，260）。この記事では次世代以降も「和食」の伝統はずっと保持されるだろうとも書かれている。
8．二世作家のヨシコ・ウチダは、「除外されていることにはついては私にはどうしようもなかったが、傷つけられないようにするために、別の方法で用心することはできた」と述べ、美容院やプール、レストランに行こうと思った時には、前もって電話で日本人の受け入れの可否を確認したと書いている（ウチダ 1985, 67）。
9．例えば、味醂、酢、生姜、辛子で作ったドレッシングを使ったシュリンプサラダ（Matsumoto, 2013, 255）。二世の「和食」への関心と新しい「和食」料理については、Matsumoto（2013, 255-264. 2014, 52-57）に詳しい。
10. ドナ・ガバッチャ（Donna R, Gabaccia）は「慣れ親しんだ物への愛と新しい物を欲して創造し、経験する楽しみの間の緊張感」がアイデンティティと文化の形成につながると述べている（Gabacci 1998, 229）。
11. 真珠湾攻撃から強制収容所収監までの日系人の体験については、例えば、以下の書籍に詳しい。ロナルド･タカキ『もう一つのアメリカン･ドリーム』（1996, 275-399）、ヨシコ･ウチダ『荒野に追われた人々』（1985）、デビッド・A・ナイワート『ストロベリー・デイズ』（2013, 127-267）。
12. 筆者は 2010 年 8 月 10 日～ 18 日 にカリフォルニア州サンディエゴで、二世 12 名に強制収容体験についてインタビューを行った。これはＳ・Ｙさんの発言である。
13. メスホールでの食事による日系家族への影響については、例えば、Kim（2013, 127-130）、Houston（1973, 26-27）を参照のこと。
14. 1943 年の後半までに、10 カ所のうち半数の収容所で豆腐が製造された。日系人による収容所の食事の改善活動については、Anderson（2022）を参照のこと。
15. *Gila News-courier*（*Rivers Arizona*）1942-1945, January 1, 1943. Japanese Section Page 2. *Gila News-courier* はヒラ・リバー収容所で発行されていた新聞で、英語と日本語と両方で書かれていた。この収容所で出された正月料理や新聞記事については、全米日系人博物館（Japanese American National Museum）が製作した『家庭の味（パート２）：お祝いのレシピ』（*A Taste Of Home*（*Part II*）*: Recipes for Celebration*, 2020）に負うところが大きい。これは動画 YouTube（janmdotorg）で視聴できる。
16. *Gila News-courier*（*Rivers Arizona*）*1942-1945*, December 24, 1942. Japanese Section Page 2.
17. 『家庭の味（パート２）：お祝いのレシピ』の動画の中で、ヒラ・リバー収容所の餅つきの様子を撮った映像を見ることができる。
18. プロテスタント教派の一つのクエーカー教徒によって組織された奉仕団体である。日系人の強制収容に関しては、収容所を訪問して支援活動を行い、収容所閉鎖後は再定住期の日系人を援助したことが知られている。
19. ヒマカさんは筆者のサンディエゴでのインタビューに協力してくれた二世の一人である。
20. 例えば、シアトルでは日系人排斥同盟が組織された。彼らは『日系人排斥同盟ジャーナル』というニュースレターを発行し、1945 年 6 月のニュースレターには「西海岸そして最終的にはアメリカから、法的かつ平和裏に、永遠にジャップを追い出すことに献身する」と書かれている（ナイワート 2013, 278）。
21. セガワさんとハシグチさんも筆者のインタビューに協力してくれた二世である。
22. *Discover Nikkei* へのエリック・マツナガの 投稿記事 “Clark & Division: Japanese Americans on Chicago's Near North Side, 1940s-1960s—Part 2”（Matsunaga, 2020）を参照のこと。マツナガは日系人のシカゴでの再定住の歴史を調査しており、これは三世へのインタビューをもとにした記事である。
23. *Discover Nikkei* へのエリック・マツナガの 投稿記事 “Clark & Division: Japanese Americans on Chicago's Near North Side, 1940s-1960s —Part 3”（Matsunaga, 2020）を参照のこと。

24. 筆者は 2017 年 3 月 15 日～ 24 日にアリゾナ州ツーソンに滞在した際、ヤマムラさんの自宅に滞在させてもらい、家庭で食べていた「和食」や彼女の祖父について話を聞くことができた。
25. ヤマムラさんの祖父の移民生活史については、拙論「福井県から北米地域への移住・移民－旧足羽郡出身者のシアトルでの移民生活史に焦点を当てて－」（小松，2021）に詳しい。
26. *Discover Nikkei* へのヤマムラさんの投稿記事、“Mochitsuki”（2020）。
27. モデル・マイノリティという言葉が初めて使用されたのは、1966 年、『ニューヨーク・タイムズ・マガジン』誌に掲載された社会学者のウィリアム・ペーターセンの記事、「成功物語：日系アメリカ人スタイル」の中であった。その後、この用語はアジア系アメリカ人全体に使われるようになった。アジア系アメリカ文学研究者のエレイン・キムはモデル・マイノリティについて次のように述べている。「アジア人は控えめで、慎ましやかで、行儀がよく、法を守り、教育熱心で、一生懸命働き、強い家族の絆としつけのいきとどいた家庭を形成していると思われている。特に、アジア人は不平を言ったり、反抗したりしないと称賛されている……社会福祉の援助を得て『アメリカ人』の重荷となる代わりに、『自分たちのことは自分たちで面倒をみる』……と言われている。」（キム 2002, 231）。
28. リドレス運動については、竹沢康子『日系アメリカ人のエスニシティ』（1994）に詳しい。
29. 筆者はこれらのレシピ本を見る機会をまだ得ていないが、ヴァレリー・マツモトが 1980 年代に調査した日系人の入植地、カリフォルニア州コルテス（Cortez）で集めたレシピには、饅頭、おもち、シソふりかけ、ソーメンサラダ、ピラフ、バーベキュー風スペアリブ、中華風サラダ、チャウメンなど、「和食」、「和食」とアメリカ料理のフュージョン、アメリカ料理や中華料理等が掲載されている。マツモトの *Farming the Home Place*（Matsumoto 1994, 230-240）を参照のこと。
30. Tomio Spiegel, “Yes, It Matters: Nisei Cuisine and Japanese American Identity”（2017）. *Discover Nikkei* への投稿記事。
31. 松本ユキ「日系アメリカ人と『食』をめぐる言説－ 2016 年アメリカ西海岸での調査をもとに－」（2019）を参照。
32. 上記の松本の調査による。

引用文献

Anderson, Emily. “Recreating a Taste of ‘Home’: The Challenge of Finding Good Food While Incarcerated.” *Heart Mountain WWII Japanese American Confinement Site*, 12 Jan. 2022. <heartmountain.org/recreating-a-taste-of-home-the-challenge-of-finding-good-food-while-incarcerated/>

Conklin, David P. “The traditional and the modern: the history of Japanese food culture in Oregon and how it did and did not integrate with American food culture,” *Dissertations and Theses*. Portland State University, 2009. <pdxscholar.library.pdx.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=4795&context=open_access_etds>

Dusselier, Jane E. *Artifacts of Loss: Crafting Survival in Japanese American Concentration Camps*. Rutgers UP, 2008.

Gabaccia, Donna R. *We are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans.* Harvard UP, 1998.

Hirahara, Naomi. *Clark and Division.* Soho Crime, 2021. Kindle.

____ and Heather C. Lindquist. *Life After Manzanar.* Heyday, 2018. Kindle.

Houston, Jeanne Wakatsuki. *Farewell to Manzanar.* Houghton Mifflin, 1973.

Kim, Heidi Kathleen. “Incarceration, Cafeteria Style: The Politics of the Mess Hall in the Japanese American Incarceration.” *Eating Asian America: A Food Studies Reader,* ed Robert Ji-Song Ku, Martin F. Manalansan IV, and Anita Mannur, New York UP, 2013.

Matsumoto, Valerie J. “Apple Pie and *Makizushi*: Japanese American Women Sustaining Family and Community.” *Eating Asian America: A Food Studies Reader,* ed Robert Ji-Song Ku, Martin F.

Manalansan IV, and Anita Mannur, 255-273. New York UP, 2013.
____. *City Girls: The Nisei Social World in Los Angeles, 1920-1950*. Oxford UP, 2014.
____. *Farming the Home Place: A Japanese American Community in California, 1919-1982*. Cornel UP, 1994.
Matsunaga, Erik. "Clark & Division: Japanese Americans on Chicago's Near North Side, 1940s-1960s—Part 2." *Discover Nikkei*, 27 Jan. 2020. <www.discovernikkei.org/en/journal/2020/1/27/clark-and-division-2/>
____. "Clark & Division: Japanese Americans on Chicago's Near North Side, 1940s-1960s—Part 3." *Discover Nikkei*, 3 Feb. 2020. <www.discovernikkei.org/en/journal/2020/2/3/clark-and-division-3/>
Okubo, Mine. *Citizen 13660*. U of Washington P, 2014.
Sone, Monica. *Nisei Daughter*. U of Washington P, 1979.
Spiegel, Tomio. "Yes, It Matters: Nisei Cuisine and Japanese American Identity." *Discover Nikkei*, 6 Oct. 2017. <www.discovernikkei.org/en/journal/2017/10/6/yes-it-matters/>
Xu, Wenying. *Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature.* U of Hawaii P, 2008.
Yamamoto, Hisaye. "Introduction." *The Chauvinist and Other Stories*, Toshio Mori, 1-14. UCLA, 1981.
Yamamura, Susan. *Camp 1942 and the Rest of My Life*. SFJ Publishing, 2014.
____. "Mochitsuki." *Discover Nikkei*, 13 Jul. 2020. <www.discovernikkei.org/en/journal/2020/7/13/mochitsuki/>
Yanagisako, Sylvia Junko. *Transforming the Past: Tradition and Kinship Among Japanese Americans*. Stanford UP, 1992.
イチオカ、ユウジ『一世：黎明期アメリカ移民の物語り』富田虎男・粂井輝子・篠田左多江訳、刀水書房、1992 年。
ウチダ、ヨシコ『荒野に追われた人々』波多野和夫訳、岩波書店、1985 年。
伊藤一男『北米百年桜』、北米百年桜実行委員会、1969 年。
大原関一浩「醤油と日本人移民－ハワイ･北米の場合－」『立命館言語文化研究』第 32 号 3 巻、2020 年、1-18 頁。<www.ritsumei.ac.jp/file.jsp?research/iilcs/01_lcs_32_3_oharazeki.pdf>
キム、エレイン『アジア系アメリカ文学―作品とその社会的枠組』植木照代・山本秀行・申幸月訳、世界思想社、2002 年。
小嶋茂「日本の食をアメリカに伝えた日本人移民（北米編）」『FOOD CULTURE』第 22 号、2012 年、4-11 頁。<www.kikkoman.co.jp/pdf/no22_j_004_011.pdf>
「御馳走のかずかず　正月の食膳を賑はす日本的の味」*Gila News-courier(Rivers Arizona)1942-1945*, January 1, 1943. Japanese Section Page 2. Library of Congress. <www.loc.gov/resource/sn83025353/1943-01-01/ed-1/?sp=8&r=0.285,0.551,0.68,0.369,0>
小松恭代「福井県から北米地域への移住・移民―旧足羽郡出身者のシアトルでの移民生活史に焦点を当てて－」『福井県立大学論集』第 55 号、2021 年、1-16 頁。
タカキ、ロナルド『もう一つのアメリカン・ドリーム』安部紀子・石松久幸訳、岩波書店、1996 年。
竹沢康子『日系アメリカ人のエスニシティ― 強制収容と補償運動による変遷』、東京大学出版会、1994 年。
____.「日系アメリカ人におけるエスニシティ再生とアメリカ化」『アメリカ研究』第 27 号、1993 年、171-188 頁。
鶴谷壽『アメリカ西部開拓博物誌』、PMC 出版、1987 年。
ナイワート、デビッド・A『ストロベリー・デイズ―日系アメリカ人強制収容の記憶』ラッセル秀子訳、みすず書房、2013 年。
日米編輯局『在米日本人年鑑』、日本図書センター、2001 年。
松本ユキ「日系アメリカ人と『食』をめぐる言説―2016 年アメリカ西海岸での調査をもとに－」『近畿大学大学院文芸学研究科紀要』第 16 号、2019 年、49-74 頁。

「糯米よ　早く来い」*Gila News-courier(Rivers Arizona)1942-1945*, December 24, 1942. Japanese Section Page 2. Library of Congress. <www.loc.gov/resource/sn83025353/1943-01-01/ed-1/?sp=8&r=0.285,0.551,0.68,0.369,0>
ヤマモト、ヒサエ「ラスベガスのチャーリー」『ヒサエ・ヤマモト作品集―「十七文字」ほか十八編―』山本岩夫・桧原美恵訳、南雲堂フェニックス、2008 年、178-209 頁。