

## 今回のテーマ

## 現地アメリカの日本食ファン消費者インタビュー

ロサンゼルスに住む人にとって日本食は、アメリカ料理、メキシコ料理、中国料理に並ぶ人気のお料理となっています。特に30年前は寿司、天ぷら、しゃぶしゃぶが一般的な日本食でしたが、その後、ラーメン、焼き鳥、唐揚げ、お好み焼き、たこ焼きが進出し、バラエティー豊かな日本食が楽しめるようになってきました。

そこで、日本食ファンのアメリカ人であるデイビッドさん、ピーターさん、ソアさんの三名に、どこで日本食を食べることが多いか、自分で作ることもあるのか、その場合は食材はどこで調達しているか、日本茶や日本酒を飲む機会はあるかをインタビューで伺いました。



サウス・バサデナのKontentsu店内（筆者撮影）



デイビッドさん  
9年前に結婚した日本人の奥様の影響で、今では自分でも日本食を作るようになったと語る。  
(写真はご本人提供)



ピーターさん  
日本企業を担当する弁護士。ロサンゼルス名古屋姉妹都市委員会の前委員長として日米交流に努める。  
(写真はご本人提供)



ソアさん  
広告代理店社長。日本食好きが高じてオレンジ・カウンティで日本食レストランを経営。(写真はご本人提供)

## 日本食のイメージについて

**デイビッド**：日本食に対する私のイメージはフレッシュで、非常に丁寧に仕込んで作られている料理です。手間をかけた料理が多いですね。20個のハンバーガーが5分で作られるカリフォルニアに比べて、日本ではフレッシュな食材を厳選して時間をかけて作るので、真逆のコンセプトです。

**ピーター**：日本食は非常に繊細な味わいであり、極端な味、強い味といったものはありません。ただ、ここロサンゼルスでは寿司、刺身、天ぷら、それに鉄板焼きのシェフが包丁を振り回すようなショーになっているレストランもあり、少し観光客向けに演出されている印象があります。日本食は本来、丼、生姜焼き、お好み焼き、照焼き、焼き鳥、うどんといった日常的な食が素晴らしく、多様な味わいが日本の魅力です。

**ソア**：私の両親が日本食好きだったので、私は日本食を食べて育ちました。父は日本の演歌も大好きでした。父が良く言っていたのは「日本食は見た目も美しく味も美味しい」ということでした。その印象は今も変わりません。

## ロサンゼルスでお気に入りの日本食レストラン

**デイビッド**：ウェストロサンゼルスのNanbankan（南蛮館）です。小さな店ですが居心地がよく、妻とここで焼き鳥とお酒を楽しむのがお気に入りの過ごし方です。それから、ソールにある唐揚げの店Anzuや、トランスの天ぷらとお弁当のInaba（稲葉）も好きです。さらにガーデナのAzuma（吾妻）はカジュアルな店ですが、カレー、カツ丼や寿司が食べられてサイズが大きいところも気に入っています。

**ピーター**：私はパサデナに住んでいます。あまり日本食レストランが多い地域ではありませんが、Kontentsuというラーメン店、そしてタイ人が経営しているKatsu Jinというカツの店が気に入っています。

**ソア**：最近ですが、リトルトーキョーのTenshoというしゃぶしゃぶの店が美味しかったです。また、日本食レストランチェーンKabukiのオーナーで私の親しい友人が、ミッドウィルシャーにHibiというレストランを3月に開けたのですが、すぐにミシュランの星を獲得しました。流行りのお任せコースではないですが、フュージョンを交えた日本食が楽しめます。



Kontentsu店舗前（筆者撮影）



Katsu Jin店舗前（筆者撮影）



Kontentsu店舗前（筆者撮影）

## 日本の日本食とロサンゼルス日本食

**デイビッド**：ロサンゼルス日本食レストランは非常に日本の日本食レストランのレベルに近いと感じています。おそらく多くの店のシェフが日本から来られた方でその方々が経験や知識を伝えてきたのだと思います。

**ピーター**：日本国内の日本食店の方が、料理の種類が豊富です。それでももちろん、ロサンゼルスで営業している日本食レストランは非常に素晴らしいと思います。

**ソア**：私は親しい日本の友人が推薦してくれる店に日本では行くようにしているのですが、ロサンゼルス日本食よりもはるかに日本の方が素晴らしいという印象を持っています。たとえば、回転寿司なのに、イクラが山盛りに運ばれてきた寿司店には驚かされました。（日本人が多い）トランスやガーデナにはもっと日本のレベルに近いレストランがあるかもしれませんが、私はオレンジ・カウンティ方面に住んでおり、残念ながら東京で感動したレベルの日本食にはこちらでは出会っていません。



日本好きのソアさんが経営するオレンジ・カウンティ、プレアの日本食レストラン、レストランKabukiの寿司  
(写真はソアさん提供)

## ロサンゼルスで日本食材を購入する場所は？

**デイビッド**：私は家で角煮、唐揚げ、焼豚を作ります。（日本人の）妻が作る時もやはり日本食を作るので、週に5日は自宅で日本食を作って食べています。

そして、妻が作る時は小皿にいろいろな種類のおかずを並べるので、食事の後には数十枚のお皿を洗うことになってしまいます（笑）。

しかし、一皿と一緒に盛り付けるのではなく、いろんなお皿に分けて乗せるのが日本食では重要だということを理解しています。

買い物は、最も近い（ウエストLAの）ニジャに行きます。最近思うのは、ウエストLAのニジャにはそれほど日本人の買い物客の姿が見られないということです。多くの客がアジア系ですが日本人というわけではなさそうです。

私はロサンゼルスで生まれ育ち、高校時代は日本からの駐在員の子どもがクラスに転入してきたりしていましたが、最近では、ここロサンゼルス日本人の人口が減少しているのを寂しく感じます。



ある日のデイビッドさん夫婦の食卓。週に5日は日本食を家庭で作って、楽しんでいる。  
(写真はデイビッドさん提供)



**ピーター**：私の亡くなった妻はイギリス人でしたが、家族のためにカツや照り焼きを料理してくれました。すべてスクラッチからの手作りでした。私たちがよく買い物に行ったのはサンゲーブリエルのミツワです。サンゲーブリエルは巨大な中国人コミュニティがあるエリアです。

**ソア**：私も日本食は好きで良く作ります。お茶漬けや茶碗蒸し、それに子どもに焼きそばを作ったりします。買い物に行くのはヨーバリンダの東京セントラルです。



デビッドさんは手作りの唐揚げ（写真はデビッドさん提供）

## 日本酒と日本の焼酎について

**デイビッド**：日本酒は好きですが、焼酎にはあまり馴染みがありません。妻は梅干しを入れて焼酎を結構飲みます。私は何度か試したのですが、ちょっと麦の匂いがきついです。日本酒に関しては、妻が新潟出身なので、いろいろな酒蔵を訪ねたりしました。それからハリウッドボウルにピクニックに行く時も、ワインの代わりに日本酒のボトルをバスケットに入れて持参したりもします。

**ピーター**：日本酒は好きです。日本酒を飲むとリラックスできるし、楽しい時間を過ごせます。飲みやすいです。私はグルメではないので庶民的なブランドで十分です。焼酎は20年ほど前に試してはみたのですが、好きになれませんでした。

**ソア**：私はお酒好きではないので、日本食に合わせて日本酒を飲む程度です。私は冷酒が好きです。焼酎に関してはほとんど馴染みがありません。

## 日本茶について

**デビッド**：お茶はよく飲むわけではないですが、コーヒーもあまり飲みません。家では日本の緑茶を飲みます。日本に行くと冷やした麦茶を飲む機会が多く、とてもリフレッシュした気分になります。お茶を自分で買って来たこともありましたが、失敗したので今は妻に任せています。

**ピーター**：私は日本茶を自宅で飲むことはありません。日本食レストランに行くと緑茶をいただきます。それからクライアントである日本企業のオフィスに行くと、素晴らしい味わいの日本茶でもてなしてくれます。それから緑茶といえばグリーンティーアイスクリームが大好きです。

**ソア**：私も皆さん同様に緑茶と麦茶が好きです。以前に友人がギフトでくれた日本茶を探しているのですが、見つかりません。茶色っぽい健康に良いお茶でした、今も探しています。



【レポート執筆者】

日本食品海外プロモーションセンター  
海外フィールドマーケター（アメリカ合衆国）

福田恵子 (Keiko Fukuda)

日本の出版社で進学雑誌の編集職を務めた後に渡米し、1992年以降、アメリカの教育、食、人物を含む最新事情を取材執筆。全米をカバーする日本語情報誌「U.S.FrontLine」では編集および記事の執筆を担当。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。