

多文化共生のまち横浜鶴見

—南米系レストラン・スーパーを訪ねて

横浜市鶴見区は、市内で二番目に外国人居住者が多い町。ここ数年は増加の傾向が著しく、以前と比べてスーパーには外国の食材が多く並ぶようになった。世界各国の食事が楽しめるレストランが立ち並んでいるため、食に飽きることがない。二〇二三年六月から七月にかけて新木ゼミのメンバーで鶴見区の取材を行った。今回は、この町と歴史的に関わりが深いラテンアメリカ諸国の食が楽しめるレストランとスーパーを紹介する。読者の皆さんにもぜひ、鶴見に足を運んで、個性豊かな料理の数々を味わっていただきたい。

コキス (KOKIS)

二〇一三年、鶴見区仲通りにオープンしたペルー料理レストラン、コキス (KOKIS)。二〇一五年には鶴見区本町通りに移転し、現在に至る。鶴見区で電気屋



を営んでいた日系ペルー人2世の男性が、大好きなペルー料理を広めたいという思いでオープンした。本当はペルーに戻って開業したかったそうだが、治安の悪さからペルーで



真ん中左の女性が今回取材を受けてくださった店長の天願さん

り、五年前に再来日した。

KOKISの料理はAji(アヒ)と呼ばれる唐辛子がベースになっており、ペルーから輸入している。この唐辛子は辛さがなく、日本人の舌にも合う。Picante de Mariscos con TAKUTAKU (ピカンテ・デ・マリスコ・コン・タクタク)とLomo Saltado (ロモ・サルタード)を注文した。どちらも和食では感じられない絶妙な風味がある。

お店には日本語とスペイン語による立派な公式サイトがあり、メニューの写真を眺めているだけで楽しくなる。なお、東京・南青山(表



Lomo Saltado

の事業を断念したそうだ。お話をしてくれたのは店長の天願ヒロミさん。彼女はペルーで生まれ、五歳から八歳まで日本に住んでいた。それからペルーに戻

外国語学部 スペイン語学科4年

キンテーロ絵玲奈、江積詩音、樋詰真袖、

大谷布生加、松本大輔、奥山康成、竹内章訓

参道)の姉妹店

DESTINO 51は、一流シェフが腕を競う高級レストランだが、そのサイトからは美食大国ペルーの雰囲気伝わってくる。



Picante de Mariscos con TAKUTAKU

マハロ (MAHALOH)、バーガーヤ (BURGER'YA)



二〇二二年、鶴見区の潮田銀座通りにオープンしたMAHALOH。翌年には店内にBURGER'YAが加わり、買い物も食事も出来るスーパーになった。今回はMAHALOHでいくつかの商品を購入し、BURGER'YAでマンローバーガーを食べてみた。

この店のオーナーは、日系ブラジル人2世の川崎俊広さん(ポルトアレグレ出身で、一九八九年来日)。いつかスーパーをオープンしたいと考えていた時に、偶然空き地になった場所を購入したという。働いてい



ラテンアメリカ圏でよく食べられる十数種類の豆類



冷凍で売られているカエル



Coxinha (コシーニャ)、
Pão de queijo (ボンデケージョ)、
おまけでもらった
トウモロコシケーキ

他のスーパーには見られない品揃えと異国情緒あふれる味に出会えるだろう。HAHALOHはネット販売にも力を入れていて、そのサイトを見ると、肉、魚、ソーセージからドリンク、多様な食品類、ベーカリーまで品揃えが

る人のほとんどがブラジル人で、MAHALOH周辺はブラジル人をはじめ、ボリビア人などラテンアメリカにつながるのがある人々が多く住んでいる。MAHALOHで売られている食材は様々な業者から仕入れるため、専門性の高い世界中の食材がたくさん店頭に並ぶ。他のスーパーには見られない品揃えと異国情緒あふれる味に出会えるだろう。HAHALOHはネット販売にも力を入れていて、そのサイトを見ると、肉、魚、ソーセージからドリンク、多様な食品類、ベーカリーまで品揃えが



BURGER'YAで注文したマハロバーガーセット(パイナップルとチーズ入り)

見に移り住んだ後、二〇〇三年にオープンした。鶴見における沖縄文化と南米文化の結びつきを象徴するお店のひとつとして知られる。七夕の日に、新木ゼミで訪問した。ホールの担当をしていたのは日系ボリビア人の方。店内にはポルトガル語を話すお客さんや、自分は沖縄出身で久々に沖縄料理を食べに来たと話すお客さんがいた。私たちは、予約



EL BOSQUE

実に豊かだ。またBURGER'YAには、ブラジルトウンとして知られる群馬県大泉町に姉妹店がある。



潮田大通りに店を構えるエル・ボスケ(EL BOSQUE)。看板に書いてある通り、ラテンアメリカの料理と沖縄料理のどちらも楽しめるレストランである。沖縄出身で幼くしてボリビアに移住した知名千枝子さんが、鶴



ブラジルでよく食べられるリングイッサ(ソーセージ)

を丁寧に教えてもらった。地元の人々が集い、外からの人々も温かく迎えてくれるエル・ボスケ。南米と沖縄の二つの料理を味わえる贅沢で心地よい空間である。

必須のボリビアでよく食べられる三種類のエンパナーダ、ハチノスを煮込んだアヒ・デ・パンサ、ゴーヤチャンプルなど、様々なラテン料理や沖縄料理を、オンラインやコロナビールと一緒に楽しんだ。金曜日だったため、お店の方とゆっくりお話は出来なかったが、エンパナーダの食べ方の説明をうかがい、おすすめ



ゴーヤチャンプルー



エンパナーダ

Aji de panza (アヒ・デ・パンサ)



新木ゼミで食事に行った時の写真