

ペルーの伝統ソースによる 多文化共生の推進と地域産業の振興 —なんかイイな、ワンカイイナ—



深谷市産業振興部商工振興課 福嶋 隆宏

1 はじめに

深谷市では、2010年9月から産学官連携プロジェクト「ゆめ☆たまご」（以下「ゆめ☆たまご」という。）の活動を開始した。地域事業者、大学や高校などの学校、行政が連携して、地域産業の活性化を目指す取組である。現在は、市内外40の事業者と地元の埼玉工業大学、深谷市でメンバーを構成し、継続的な取組を展開している¹。

本稿では、「ゆめ☆たまご」の活動の一環として行われた、ペルーの家庭の味「ワンカイイナ」²ソースを生かした多文化共生推進の取組と地域産業振興の試みについて紹介したい。

2 「ゆめ☆たまご」の特徴と活動方針

「ゆめ☆たまご」の特徴のひとつは、様々な業種でメンバー構成されている点にある。農家、建設業、飲食店、美容業、鬼瓦職人、食品加工、弁理士、養鶏、ライターなど、その他にも様々な分野の事業者がプロジェクトに参加している。

「ゆめ☆たまご」の活動機能は極めてシンプルである。1つ目は、個々の事業者の魅力を発信すること、2つ目は、それら魅力を持った事業者が連携し、これまでにない新たな産業の付加価値を創出していくことにある。

具体的な活動は、イベントへの参加や商品開発などのかたちで行われてきた。非日常の営みの性格を持つイベントに参加するに当たっても、日々の経済活動の充実にいかにつなげられるかという考え方を

重視している。

活動内容は、メンバーが参加する会議の中で決められていく。行政は、会場の確保や会議の招集など場づくりに徹し、具体的な中身については、メンバーが自由に意見交換や議論を行い、活動も自分たちの責任で、自ら実施する。そのため、行政が金銭的な支援をすることはほとんどない。

こうした条件のもと、メンバーが話し合いを行う中で生まれた共通認識がある。それは、「無いものを求めない。この地域にあるものを生かす。」という考え方である。この考え方に基づき、「ワンカイイナ」ソースを生かした地域産業振興のアイデアは生まれたのである。

3 きっかけとしての「深谷サラダ構想」

深谷市は、埼玉県の北部に位置しており、外国人が集住する地域である。市民全体に占める外国籍市民の割合は1.8%で、そのうち中国籍、ペルー国籍の市民が、拮抗するかたちで最も多い。

中国籍の市民は、研修生制度で来日し、一時的に日本に滞在するケースが目立つ。一方、ペルー国籍の市民には日系が多く、長期滞在を目的として深谷に在住しているケースが多くみられる。

日系でペルー国籍、人材派遣会社を運営する平識（ひらしき）豪さん（31）も長期滞在する一人。平識さんが、「ゆめ☆たまご」の発足時からメンバーに加わっていたことから、外国の文化を生かした地域産業振興の取組が行われることになったのである。

発端は、平識さんが「ゆめ☆たまご」のメンバー

数人をペルー料理店に案内したことに始まる。そこでの食事の中で、「ワンカイーナ」というソースがテーブルに出された。このソース、味はクリーミーで濃厚なものである。チーズ、牛乳、イエローペッパーなどを材料に作る、見た目はマヨネーズのようなチーズベースのソースである。

メンバーが平識さんにこのソースについて尋ねると、ペルーでは「ワンカイーナ」は市販品を購入するのではなく、各家庭で作られるソースであることが分かった。実際に、食べてみると非常に美味しく、どんな料理にも合いそうなソースであった。

そこで、ソースに注目したメンバーの一人が、全国に誇る野菜の一大産地の深谷産の温野菜に「ワンカイーナ」ソースをかけて、「深谷サラダ」として地域の飲食店や家庭に広めてはどうかと提案した。これが、ペルーの食文化と地域経済活動がつながった最初のきっかけである。

4 「ワンカイーナ」普及の取組と背景

筆者が以前、多文化共生施策を担当していたこともあり、平識さんとは「ゆめ☆たまご」発足前から面識があった。当時、平識さんから聞いていたことは、深谷に在住するペルーの人々は、自分たちだけのコミュニティを作り、結果的にコミュニティは閉鎖的になってしまい、長年住んでいても地域に溶け込むことができずにいるということであった。

また、そのことにより、日本で暮らすために必要な生活情報を的確に得ることができないという問題を抱えているということであった。

特に平識さんが一番問題視していたことは、日系の子どもたちが中学を卒業した後、自分たちは工場のラインで働くものだと決めつけてしまっていることであった。確かに、平識さんも1991年に10歳で来日した時は、日本語が全く話せず、学校で大変な苦勞をした。しかし、サッカーの部活動を通じて言葉の壁を乗り越え、必死に勉強して高校進学を実現した。また、その後も専門学校に進み、英語の語学

力を身に付けた。そうした経験を生かし、民間企業に就職、その後、2008年には自ら会社を起し独立に踏み切った。

平識さんが、日系人として自分と同じ境遇を歩む子どもたちに伝えたいことは、人生の選択肢は限られたものではない。自ら道を閉ざして欲しくない。夢は思い続ければ必ず実現できるということであった。

こうした在住するペルーの人々の抱えるコミュニティの閉鎖性の改善と、新たな地域食文化の形成による産業の活性化という目的を果たすため、「ワンカイーナ」の普及は「ゆめ☆たまご」の活動で取り組まれることになっていった。

5 取組の経過と現状

先にも述べたとおり、「ワンカイーナ」ソースは、各家庭に伝わる味である。そこで、平識さんのお父さんが、「ゆめ☆たまご」のメンバーにレシピを公開し、作り方を教えた。

メンバーの一人であるうどん屋さんは、深谷ねぎを素揚げしたものと「ワンカイーナ」を和えてトッピングするメニューを考案した。また、和食料理を提供するメンバーは、店自慢の揚げ物に「ワンカイーナ」をかけて提供した。平識さん自身も、「ワンカイーナ」ソースの商品化を行ったが、量産体制を確保するには至らず、現在は、販売を行っていない。

現在も、「ワンカイーナ」を使った料理を通常メニューとして提供しているのは、深谷市内のイタリア料理店「パンチャ・ピエーナ」である。平識さんのお父さんであるルイスさんのレシピを忠実に守り、ルイス爺さんお墨付きの「ペルー風のピリ辛カルボナーラ“feat.ペルー文化”」として提供している³。

チーズベースの濃厚な味わいの中にも、イエローペッパーのピリ辛が効いていて、食べたお客さんの評判は良い。

6 今後の展開と見通し

「ゆめ☆たまご」による「ワンカイーナ」の取組は、新聞などのメディアでも何度か取り上げられた。しかし、地域での広がりや、まだまだ一部に限られたものである。市内にペルーの人々が多く住んでいると知っている深谷市民もそれほど多くはないであろう。

現状では、「ワンカイーナ」による地域産業振興の影響は限定的なものである。したがって、食文化を切り口とした国籍を超えた人的な交流についても、

まだまだこれからという状況である。

しかし、ペルーの食文化という地域にある資源の価値を認め、それを、経済活動の振興や多文化共生課題の改善といった、公共問題の改善、公益性の確保に結びつけたという点で「ゆめ☆たまご」による「ワンカイーナ」の取組は非常に意義深い。

今後とも、ペルーの食文化の象徴である「ワンカイーナ」をひとつの核とした深谷の地域づくりが、息の長いかたちで継続的に展開されることを期待したい。

脚注

- 1 「ゆめ☆たまご」の活動紹介については、深谷市役所ホームページを参照されたい。<http://www.city.fukaya.saitama.jp/syokousinkou/yumetamago/yumetamago.html>
- 2 アルファベットでは、Huancaínaと表記する。ワンカイーナは、「ワンカイヨ」というペルー高地の地方のスタイルという意味。
- 3 ワンカイーナ（ルイス爺ちゃんver.）のレシピは次のとおり。ゆで卵2個、カッテージチーズ100g、クラッカー4袋、イエローペッパーペースト50g、塩10g、こしょう少々、牛乳300cc、サラダ油20g。以上全ての材料をミキサーにかけ完成。

参考：「ワンカイイナ」を紹介するポスター



深谷で広がる「ワンカイイナ」、ペルーの人々の宝物

La Huancaína en Fukaya, Oro Peruano

ペルーの豊かな食文化を伝えようと「産業祭N-1 グランプリ」で紹介された「ワンカイイナ」。たくさんのすばらしい食品業者が揃う「ゆめ☆たまご」メンバーにあたたかく迎えられ、こんなに広がっています。

「日本の漬物産地」岡部の味と保存の魔術師
マルツ食品株式会社



漬物春巻、漬物餃子など新時代の漬物を提案、「ゆめ☆たまご」初の連携商品も開発した。

漬物のパッケージ技術を活かして、「ワンカイイナ」を2通りの形にしました。

藤田健次社長

利根川氾濫土とおてんとさんの恵みを「農商連携」でダイレクトに届ける
利根川Han-Run軍



ねぎを焼き（深谷カルソツツのワンカイイナさえ）

深谷北部でねぎ、ゴボウ、ヤマトイモなどを生産。酒屋との連携で飲食店に商品を配送する。

ねぎの甘さ、鮮烈さをマックスで味わえる ねぎ焼きに、おつな一味ワンカイイナ

高橋正樹大佐

深谷少し南、畑の真ん中一軒家 個性あふれる麺と料理の三男坊タイム
うどん茶屋 三男坊



深谷まるかぶり

009年開店の深谷うどんニューウェイヴ、泥ねぎ焼き（深谷カルソツツ）が新名物に

深谷食材を集めた「まるかぶり」が青果から来たソース、ワンカイイナで大きく変わりました。

大野 高橋俊明 女将 高橋美花

種島から食卓までたまごのこと何でも岡部の森の「エッグワンダーランド」
株式会社 愛たまご



愛たまごのワンカイイナが時

ヤマキ醸造との老舗タッグ「たまご飯しょうゆ」、鶏肉「愛チキン」（準備中）など新商品開発にも積極的

斉藤祐所長

愛たまごの味わい深い貴身とワンカイイナは色もいっしょ。味の相性は最高です

Algo Bueno, Huancaína
ナンカイイナ、ワンカイイナ

「ワンカイイナ」はチーズや黄色い唐辛子「アヒ・アマリージョ」でつくるペルーの代表的な自家製ソース。ジャガイモにかける「Papa a la huancaína パパ・アラワンカイイナ」のほか、何につけてもおいしいでござる。



何にでも合うワンカイイナ。当然、大豆もやしも萌やしてくる!

飯塚雄俊社長

県産発芽大豆、餅・豆つきブラックマップペ “深谷もやし”の広がりを探索する発信するもやし屋
有限会社 飯塚商店



餅つき発芽大豆、餅つき発芽大豆のワンカイイナさえ

もやし絵本、県産大豆開発で、新聞、テレビなどに次々出演で話題の“萌もやし業者”

飯塚商店社長

よくかめ、“深谷ベーグル”進化系！何でもはさむ岡部のビッグキャッチャーミット
ウスキングベーグル



ウスキングベーグルのワンカイイナが時 トッピングもモッパ

神出鬼没の半そでマンが出張販売する周辺各飲食店とのコラボサンドが市内各地で話題沸騰

かみごたえ抜群ベーグルでカム・チョ！パターのかわりにワンカイイナ！

ウスキング・日清 ウスカイン・日清と

祭囃子きこえる“深谷イタリアーノ”をめざす 豪腕「スピリット・クリエイティブ」
イタリア家庭料理 パンチャ・ピエーナ



ペルー風ピリ辛 カルボナーラ

店名はイタリア語で「おなかいいばい」、2月1日から「ゆめ☆たまごメニュー」始動

ワンカイイナでつくるカルボナーラはイタリアとペルーが深谷で出会った奇跡の味

オーナーシェフ 栗原 統

深谷の明日をになう人材と新たなコミュニティをつくる
雄飛株式会社



「ゆめ☆たまご」に参加

人材派遣、通訳・翻訳サービス業のほか、語学とシナジー効果を狙うスポーツクラブを準備中

「ゆめ☆たまご」食品部を人材活用でバックアップします

平舘兼代表

わたしたちはワンカイイナ推進企業です

ねぎ・かぶりにじんじん農業 利根川HAN-RUN軍	うどん茶屋 三男坊	人材育成・人材派遣 雄飛株式会社	農場直送！新鮮鶏卵・専用たまご飯しょうゆ 株式会社愛たまご
ベーグル製造販売 ウスキングベーグル	漬物製造販売 マルツ食品株式会社	イタリア家庭料理 パンチャ・ピエーナ	もやし製造販売 有限会社飯塚商店