

海外生活 エッセー

ニューヨーク事務所

食で感じる多民族国家 ～ニューヨークの“Make Your Own”文化～

(一財)自治体国際化協会ニューヨーク事務所 所長補佐 高橋 真理 (茨城県境町派遣)

→ ニューヨークグルメの歴史

ニューヨークのグルメといえば、ステーキ、ピザ、ホットドッグ、ベーグルなどを思い浮かべると思います。ニューヨークの食文化は、19世紀以降、ヨーロッパからの多くの移民たちによって築かれました。例えばベーグルは、ユダヤ系ポーランド人によってニューヨークに伝えられ、今やアメリカ全土で愛される朝食の定番となっています。また、ニューヨークには全米で最古といわれるピザ屋があり、イタリア移民の手によって始められたこの店は、今なお多くの人々に愛されています。

→ Make Your Own～自分だけの味～

ニューヨーカーの朝ごはんの定番となっているベーグルは、サンドイッチやクリームチーズを挟んで食べるスタイルが一般的です。着任してすぐ、私もベーグルを試してみることにしました。

店内に入って驚いたことは、朝の時間帯で行列ができていながらも関わらず、ほとんどの人が自分の好みに応じた具材や調理法を選び、その場でオーダーメイドのベーグルを注文していることでした。一人ひとりの好みを聞

いていると時間がかかりそうだと感じましたが、注文する側も受ける側も驚く速さで作業を進めていて、あっという間に自分の番になりました。まずは、10種類ほどのベーグルの中から好きな味のベーグルを選びます。その後、クリームチーズ、お肉、魚、野菜などの具材を選ぶのですが、具材の選択肢が豊富で、クリームチーズ一つをとっても20種類近くありました。さらに、「お肉などの具材は?」「調味料はある?」「ベーグルは焼く?」「持ち帰る?」「袋に入れる?」などと質問攻めにあい、ようやくベーグルを手に入れた時には達成感を感じるほどでした。



どのお店にもさまざまな具材が並んでいます

→ 日本との比較～注文文化の違い～

日本にいた頃は、ほとんどがメニューから選ぶスタイルでしたが、ニューヨークでは「Make Your Own (自分で作る)」のスタイルが一般的です。このように食事の注文だけを見ても、自分の意見を主張する場面が多くあり、日本とアメリカの違いを大きく感じた出来事でした。この文化は、個性を尊重し、自己表現を重んじるアメリカ社会の一面を象徴しているように感じました。

さまざまな国や地域出身の人々が住むニューヨークでは、色々な地域の料理を楽しむことができ、沢山のグルメで溢れています。ぜひ、ニューヨークを訪れた際は「Make Your Own」でベーグルを試してみてください!



人気店は外まで行列ができています