

一生に一度は泊まりたい アメリカのホテル7

P.03

世界遺産を歩く

P.09

San Antonio Missions

Hawaii Volcanoes National Park

Monticello and the University of
Virginia in Charlottesville

忙しいあなたに

コンビニエントフード

P.12

「日本の文化」を発信

Japan House Los Angeles

海部優子館長

P.18

©Mohonk Mountain House

3 FEATURE STORY

一生に一度は泊まりたい
アメリカのホテル7

© Amangiri

9 世界遺産を歩く 齋藤春菜
サン・アントニオ伝道施設群

NPS Photo

10 AMESPO 三尾圭
大谷翔平/NFL日本人チアリーダー11 世界遺産を歩く 齋藤春菜
ハワイ火山国立公園©Island of Hawaii Visitors Bureau
(IHVB) / Ethan Tweedie

12 FEATURE STORY

忙しいあなたに
コンビニエントフード

18 TOP INTERVIEW

Japan House Los Angeles館長
海部優子19 世界遺産を歩く 齋藤春菜
シャーロットツヴィルのモンティセロと
ヴァージニア大学

©Ali Zaman

20 NEW BUSINESS CLOSE UP

Plenus, Inc. (YAYOI)
オペレーションマネージャー
岩井沢 慎

発行元：株式会社システムサポート

編集・制作：小川真斐子、吉田沙織、齋藤春菜



© Amangiri



© The Peabody Memphis

一生に 一度は 泊まりたい アメリカのホテル7



© Hotel Del Coronado



© Mohonk Mountain House

旅にはさまざまな目的がある。大自然を体感する旅、歴史的建築物を訪ねる旅、または一流のエンターテインメントを満喫する旅。しかし、それ以外に、ホテルでの滞在が目的の旅というのも一興だ。ホテルそのものに語るべき物語があれば、そこで過ごす時間が最高の思い出を創り出してくれるはずだ。



© The Willard InterContinental Washington DC



© R.S.Ortega



© The Palmer House Hilton Hotel



湖畔に佇む 重厚な古城風ホテル

Mohonk Mountain House

New Paltz, NY

www.mohonk.com

現在のモーホック・マウンテン・ハウスはヨーロッパの湖畔に佇む古城のような趣だが、アルバート・スマイリーが周辺の280エーカーの土地と共に購入する前に建っていたのは、ほんの10室から成る宿屋だった。1869年、スマイリーは預金1万4000ドル、妻からの支援金300ドル、さらに銀行からの融資1万4000ドルで周辺の土地を購入。モーホック・マウンテン・ハウスとして1870年にホテルを創業し、年月をかけて増築を重ねてきた。1893年に完成したダイニングルーム、1899年完成のラウンジも、1世紀以上の歴史と重厚さを感じさせる。

現在も6代目に当たるスマイリー家の当主が所有し、経営する同ホテル。過去の宿泊者リストには、高名なナチュラルリストのジョン・バローズ、ロックフェラー家の人々、アンドリュー・カーネギー、そしてラザフォード・ヘイズ、ウィリアム・タフト、セオドア・ルーズベルト、ビル・クリントンといったアメリカ合衆国大統領らVIPが名を連ねる。

創業者のスマイリーはクエーカー教徒だった。彼は戦争を回避するためにできることはないかと、モーホック・マウンテン・ハウスを会場に、国際的な指導者たちを招聘して平和会議を開催した。スマイリーが主催した会議は、1899年と1907年にオランダで開かれたハーグ平和会議へと発展したことで知られる。



120年以上の歴史を感じさせるダイニングルーム



冬でも利用できる屋内の温水プール



山々を見渡せるスイートルーム

江戸の使節団も宿泊 合衆国首都のアイコン

The Willard InterContinental Washington DC

Washington DC | washington.intercontinental.com

1818年築、200年の歴史を誇る、アメリカ合衆国首都のアイコン的な存在でもあるウィラード・インターコンチネンタル・ワシントンDC。ホワイトハウスから2ブロックの場所に位置し、リンカーン記念塔を窓



窓からリンカーン記念塔が望める部屋も

© The Willard InterContinental Washington DC

から望める部屋もある。まさに「アメリカの政治の中心地にいる」ことを実感できるホテルだ。

1851年にはフランクリン・ピアース大統領が宿泊したのを皮切りに、海外からも国賓級のゲストが滞在。日本からも、江戸時代末期の1860年、万延元年遣米使節がワシントンDCでの宿泊先に同ホテルを選んだ。使節団一行の74人は、ここを拠点として首都に25日間滞在し、ジェームズ・ブキャナン大統領に謁見した。

翌1861年には大統領就任を控えたエイブラハム・リンカーンが、10日にわたり宿

泊した。それから100年以上の時を経た1963年、マーチン・ルーサー・キング・ジュニア牧師が「私には夢がある」で始まるスピーチの最終打ち合わせを、このホテルのロビーでアドバイザーと行った。1968年には大統領選の準備のため、リチャード・ニクソンが4階分のフロアを借り切ってオフィスとして使用。さらに大規模な改装後の1998年、スティーブン・スピルバーグ演出、トム・クルーズ主演の映画『マイノリティ・リポート』の撮影にも使用された。これらの歴史は館内のヒストリーギャラリーで閲覧することができる。



© The Willard InterContinental Washington DC

妻への贈り物としてオープン 商業都市シカゴの社交場

The Palmer House Hilton Hotel

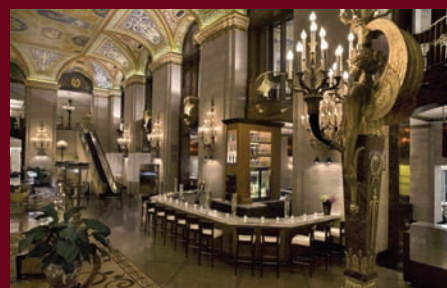
Chicago, IL | www.palmerhousehiltonhotel.com

再度のオープンを果たした。

20世紀に入ると、パーマー・ハウスはシカゴの超一流ホテルとして国内外に名を馳せるようになり、歴代のアメリカ大統領をはじめ、作家のチャールズ・ディケンズやオスカー・ワイルドら多くのVIPの定宿となった。1933年にはゴールデンエンパイア・ダイニングルームがライブ施設に改装され、フランク・シナトラ、ジュディ・ガーランド、エラ・フィッツジェラルドもここでコンサートを開催した。

ホテル内にはヨーロッパの絵画も多数展示されている。これは創業者夫人のパーサがクロード・モネなどの印象派絵画におけ

るフランス国外最大のコレクターだったことに起因している。また、ブラウニーを最初に作ったのが、このホテルのシェフだった。1892年、パーサのリクエストで、今ではアメリカの代表格となったデザートが誕生したといわれている。



この広大なロビーにオスカー・ワイルドがいたことがあるかもしれない

© The Palmer House Hilton Hotel



© The Palmer House Hilton Hotel

シカゴの実業家として一目置かれる存在だったポッター・パーマーは、知り合いの紹介で、野心に溢れた23歳年下の女性、パーサ・ヒルトン・オノーレに出会った。瞬く間に恋に落ちた二人は婚約、さらにパーマーは世界最高額ともいえるほどのプレゼントを花嫁に贈った。それは彼が創業したホテル、ザ・パーマー・ハウスだった。しかし、1871年のグランドオープンからわずか13日後、ザ・パーマー・ハウスはシカゴ大火災が原因で焼失してしまう。パーマーはすぐに再建に着手、1873年11月に無事、



ロビー噴水の周辺を歩くアヒル



毎日披露される名物アヒルの行進

ロビーに行くアヒルが人気 南部が誇るエレガンス



The Peabody Memphis

Memphis, TN | www.peabodymemphis.com

テネシー州の代表的ホテルといえば、ここザ・ピーボディ。その歴史は1869年にさかのぼる。現ロケーションとは少し離れた場所にオリジナルのピーボディ・ホテルがオープンするとすぐに、メンフィスの社交場として賑わうようになった。1925年に現在の場所に移転した後は、その壮麗なヨーロピアンスタイルの建築様式から「南部のグランドホテル」として脚光を浴びた。

今でもホテルのマスコットとなっているアヒルが、最初に登場したのは1933年のこと。当時の総支配人、フランク・シャットが休暇中にアーカンソーで狩猟した際、獲物をおびき寄せる目的で使われていたアヒルをヒントに、ホテルでの

放し飼いを思い立った。ほどなくして3羽のアヒルが同ロビーの噴水周辺にお目見えしたが、それだけでは十分なアトラクションにはならなかった。

そこで、1940年、サーカスの動物使いだったベルマンのエドワード・ペンブロックがアヒルたちを調教し、ロビーを行進させることに成功。それが大ヒットとなり、アヒルの行進を目当てに多くの客が押し寄せるようになった。1981年には全館の改装が行われたが、歴史を感じさせる「グランドホテル」としての格式ある趣とロビーのアヒルの行進は健在だ。

行進は毎日、午前11時から午後5時の間に見ることができる。



芸術的なロビーの天井



落ち着いた雰囲気のエグゼクティブキングルーム

ユタの渓谷に抱かれた アマンリゾートの隠れ家

Amangiri

Canyon Point, UT

www.aman.com/resorts/amangiri

インドネシア出身のホテル実業家、エイドリアン・ゼッカが創業し、現在、世界20カ国に31の施設を展開しているアマンリゾート。抑えた客数で徹底的なプライバシーとハイクラスのホスピタリティを提供する同リゾートがアメリカで手がけるホテルは2カ所。1カ所はイエローストーン国立公園とジャクソンホールに近いアマンガニ、そしてもう1カ所がユタ州のキャニオンポイントにあるアマンギリだ。



アマンギリ周辺に広がる砂漠

アマンギリは背景の渓谷に抱かれるように、ユタ州とアリゾナ州との州境近くに佇んでいる。建物はゲートから見えない。インターホンを押してゲート内に迎えられた後、しばらく車で進んだ先にやっと本館が姿を現わす。周辺に溶け込むようなベージュを基調にした建物は、3人の建築家のコラボレーションによって完成した。中でもこのホテルの一番の見どころは、巨大な岩がせり出しているプールだ。もともと、レイク・パウエル付近にこのホテルを建設する予定だったが、この岩の周辺にプールを造りたいからと計画が大幅に変更になったそうだ。

周辺には大自然以外、何もない。ここでできるのは、広大な敷地内でワイルドなトレッキングやロッククライミングに興じるか、ユニークなコレクションで知られるワインセラーのワインをいただき、グラスを片手に屋外のラウンジスペースで星空を見上げるか、岩の付け根に広がるプールでリラックスするか。また、同館付属のスパはその品質の高さで知られ、数多の受賞歴を誇る。



デザートラウンジからの夕景



スイートルームからバルコニーの外を望む



エキゾチックな趣のエントランス

正面にモニュメントバレー ナバホの伝統感じる絶景ホテル

The View Hotel

Monument Valley, AZ | monumentvalleyview.com

モニュメントバレーのビュート(岩山)を間近で眺めることができる「ザ・ビューホテル」はその名の通り「絶景」を約束してくれるホテルだ。2008年にオープンした同ホテルは、モニュメントバレー・ナバホ・トラ



バルコニーから目の前のビュート群を望む

イバル公園内にある唯一の宿泊施設。ここがオープンするまでは、ジョン・フォード監督の西部劇映画で知られるゲールディングス・ロッジがモニュメントバレーにもっとも近いホテルだった。しかし、そのロッジは公園外にある。

ザ・ビューホテルのオーナーのアーマンド・オルテガが公園内、つまりナバホの居留地内にホテルを開設できた理由は彼女がナバホ族の出身だから。両親ともにネイティブアメリカンである彼女は、幼い頃から大自然との共存をポリシーに掲げるナバホの伝統と文化に触れてきた。ナバホ族が

崇める大自然の遺産、モニュメントバレーを世界から集まる多くの人々に楽しんでもらうこと、そしてネイティブアメリカンにとっての雇用の機会を生み出すことを目的にホテル開設を思い立ち、実行に移した。

このホテルからは三つの絶景が望める。一つはいうまでもなくモニュメントバレー。二つ目はビュートの後方から姿を見せる朝日。そして三つ目は、満天の星だ。さらに、赤い大地の色に溶け込むような外観も印象的。館内にはラグやタペストリーなどナバホの民芸品がアクセントとして飾られている。



© R.S.Ortega

国定歴史建造物に指定 憧れの西海岸リゾートの象徴

Hotel Del Coronado

Coronado, CA | hoteldel.com

を丸ごと買い取り、開発した。

ホテルが完成したのは1888年。まだ米国で電気が広く普及されていなかった時代に、同ホテルは「電気が引かれた最大の建物」だった。さらに蒸気を動力源とするエレベーターや電話などテクノロジーの粋を集めたホテルとしても話題を集めた。また、ホリデーシーズンの風物詩であるライトアップされたクリスマスツリーを、屋外に設置したのはこのホテルが世界初。1904年のことだった。

ミステリー事件も起こった。1892年、デトロイトの女性、ケイト・モーガンがチェックインした5日後、本館からビーチへ続く階

段で死体となって発見されたのだ。警察は自殺と断定したが、今もケイトの幽霊が館内で目撃されるとか。ホテルによると「何の害も与えないフレンドリーな幽霊」だということだ。これらの歴史は館内のストーリー・ホールウェイに写真と共に展示されている。



木材の質感がインテリアに生かされたダイニングルーム

© Hotel Del Coronado



© Hotel Del Coronado

コロナド島の海を望むロケーションに建つホテル・デル・コロナド。赤い円錐形の屋根と白壁で知られる建物は1977年に国定歴史建造物にも指定された。同ホテルは親しみをこめて「ザ・デル」の愛称で呼ばれている。

創業者のエリーシャ・バブコック・ジュニアとハンプトン・L・ストーリーがイメージしたのは「西海岸の人々の話題に上るような海辺のリゾート」だった。彼らは理想的な場所を求めて各地を視察した結果、サンディエゴのコロナド島に白刃の矢が立ち、島



テキサスの歴史を語り継ぐ サン・アントニオ伝道施設群

テキサス州

世界遺産とは●地球の生成と人類の歴史によって生み出され、未来へと受け継がれるべき人類共通の宝物としてユネスコの世界遺産条約に基づき登録された遺産。1972年のユネスコ総会で条約が採択され、1978年に第1号が選出された。2018年1月現在、167カ国で1073件(文化遺産832件、自然遺産206件、複合遺産35件)が登録されている。

アメリカの世界遺産を紹介していく新連載の第1回は、2015年に認められた米国内で一番新しい登録遺産「サン・アントニオ伝道施設群」。テキサス州南部に位置する都市・サンアントニオは、18世紀のはじめに入植したスペイン人宣教師によって開拓のために伝道所が多数建設され、形成された町だ。今回登録された伝道施設群には、スペイン人が持ち込んだカトリック文化と自然崇拝に基づく先住民(コアウィルテカ族)の文化の融合が見られる。先住文化でもスペイン文化でもない、新たに創り上げられた独自の文化の発展に貢献した遺産として、高く評価を受けたのだ。

構成資産は、サンアントニオ川に沿って約7.7マイルの範囲に点在する五つの伝道所と、そこから南東に30マイルほど下った所にある関連施設。これらは個々でありながら連携が取られており、伝道目的以外にコミュニティの形成や外部からの防衛活動の役割も兼ねた複合施設とされ、農場や牧場、住居、教会、穀物貯蔵庫、外壁、水利施設なども資産に含まれている。伝道所にはカトリックのシンボル

と先住民のデザインが融合した装飾などもあり、ここでしか見られない独特なデザインはとて興味深い。

まずは、ダウントウンに位置するバレロ伝道所へ。「アラモ伝道所」とも呼ばれるこの施設は布教のために設立されながら、1836年にはメキシコ領からの独立を掲げてテキサス軍とメキシコ軍がまさにこの地で衝突し、「アラモ砦」の名でも知られている。石造りの白い建物は町のランドマークにもなっており、内部ではこの町の歴史を物語る資料や展示物を見ることができる。

少し南へ下ると、サン・アントニオ・ミッションズ国立歴史公園にたどり着く。ここには世界遺産の構成資産である四つの伝道所が含まれる。公園の北側に位置するコンセプション伝道所は、とてもきれいに保存されている施設。今となっては建物の外観は色あせてしまっているけれど、全盛期には色鮮やかな幾何学模様で覆われていたそうで、内部では当時描かれたフレスコ画を今も見ることができる。ビジターセンターと隣接しているサン・ホセ伝道所は、この辺りでは一番規模の大きな施設。



その壮麗さと美しい装飾から“Queen of the Missions”とも呼ばれたサン・ホセ伝道所



二つの大きな塔が目印のコンセプション伝道所



エスパーダ伝道所の正面には、歴史を感じさせる鐘が三つ並ぶ

宿舎や穀物庫、作業場、教会などを併設しており、石造りの建物に施された草木や花、天使などをモチーフにした緻密な彫刻が美しい。さらに南へ下り、真っ白な外観のサン・フアン伝道所と、ほかの3カ所よりも歴史の古いエスパーダ伝道所も訪れていただきたい。時間に余裕があれば、そこから30マイルほど南にある関連施設ランチョ・デ・ラス・カブラスにも足を延ばしてみよう。

公園にある四つの伝道所では、250年以上もの時を経て今も現役でミサが行われているというから驚きだ。各伝道所ではスタッフによる無料のガイドツアーも実施されている。歴史や見どころを詳しく教えてくれるので、参加してみたい。

遺産プロフィール

サン・アントニオ伝道施設群

San Antonio Missions

登録年 2015年

遺産種別 世界文化遺産

<https://www.missionsofsanantonio.org>

齋藤春菜●物流会社で営業職、出版社で旅行雑誌の編集職を経て渡米。思い立ったら国内外を問わずふらりと旅に出ては、その地の文化や人々、景色を写真に収めて歩く。世界遺産検定1級所持。



エンゼルスの入団会見で笑顔を見せる大谷翔平

全米中から熱視線 大谷翔平、エンゼルス入団

エース投手で4番打者というのは少年野球や高校野球ではよくあるパターンだが、プロ野球やメジャーリーグでは不可能だと思われていた。

そんな野球の常識を覆したのが大谷翔平。日本人最速の165キロの速球を投げただけでなく、打っても東京ドームの天井に打球をぶち当てるほどのパワーを誇る。漫画かゲームの世界の主人公のような大谷は、2016年に10勝&22本塁打を記録するなど投打に大活躍。今オフにメジャー挑戦を表明して、ロサンゼルス・エンゼルスに入団した。

弱冠23歳の大谷は100億円以上の価値がある選手だが、メジャーリーグの規定で

は25歳未満でドラフト対象外の外国人選手はメジャー最低年俸(約6000万円)に近い額しか手にできない。あと、2年待てば100億円以上の大型契約を手にしたのに、お金よりも自らの夢を優先して、このタイミングでのメジャー移籍を決断した。

日本で二刀流として実績を残した大谷は、メジャーでも二刀流に強くこだわり、二刀流として活躍できそうなチームを選択。日本で新しい価値観を生み出したように、メジャーでも新たなトレンドを作れるかが注目される。

メジャーリーグでは先発投手を5人で回すローテーションが普通だが、エンゼルスのマイク・ソーシア監督は大谷が二刀流として活躍できるように、日本と同じ6人ローテーションの導入を検討している。また、

打者として出場するときは故障のリスクがある守備は避けて、打撃専門の指名打者として起用する意向だ。エンゼルスの指名打者には将来の殿堂入りが確実視されているアルバート・プーホルスがいるが、ソーシア監督は年俸30億円をもらう37歳のプーホルスに一塁を守らせてまでも大谷に指名打者の座を与える心づもりだ。

メジャーではあのベーブ・ルースが1918年に13勝、11本塁打を記録して以来、同一シーズンに二桁勝利と二桁本塁打をマークした二刀流選手は出現していない。幻の記録だと思われたルースの記録から100年後の今年、日本から海を渡ってやってきた大谷はメジャーでも二刀流として成功できるのか? 日本のみならず、全米中のファンが大谷に熱い視線を注いでいく。

日本人選手がいないNFLで 活躍する日本人チアリーダーたち

メジャーリーグでは日本人選手の活躍が当たり前になってきたが、野球以外のアメリカ4大スポーツには残念ながら現役の日本人選手はいない。アメリカでもっとも人気があるスポーツであるアメリカンフットボール。NFLはレギュラーシーズンが終わり、ここからの1カ月間はスーパーボウル出場を争うプレーオフの熱い戦いが始まる。

NFLのフィールドに立つ日本人選手はいなくても、日本人のNFLチアリーダーの数は毎年増えており、今年は10人もの日本人女性がサイドラインに立ち、華麗なパフォーマンスでファンを魅了している。

彼女たちは文化と言葉の壁を乗り越えて、NFLチアリーダーになるという夢を叶えた才女たち。NFLチアリーダーはアメリカ人

女性の憧れの存在で、ダンスが上手いだけ、ルックスが美しいだけではなれず、知的さも求められる。毎年春に行われるオーディションは10~30倍の競争率で、チームを代表する存在に相応しい女性だけが選ばれる。

日本人チアリーダーはオーディションを勝ち抜いたとしても、ビザの問題もクリアしないとまらない。メジャーリーガーと同じOビザを取得するのは簡単ではなく、100ページ以上の資料を準備してから審査に臨む。

また、晴れてビザが支給され、チアリーダーとしてNFLのサイドラインに立てたとしても、チームから支払われる給料は最低賃金に近い。ビザの問題で、NFLチーム以



NFLでチアリーダーとして活躍するジャガーズの小野さん(左)とタイタンズの曾我さん(右)

外で仕事をすることも禁じられており、日本での貯金を切り崩しながら活動を続けている者もいる。

そこまでしてまでも、彼女たちはNFLチアリーダーとしての活動にやり甲斐を感じているという。そんな日本人チアリーダーが試合を盛り上げていることに注目しながら、NFLを観てみてはいかがだろうか?

三尾圭●写真撮影と記事執筆の二刀流を誇るスポーツフォトジャーナリスト。アメリカ4大スポーツを中心に、あらゆるスポーツを追いかけて全米を飛び回る。



大地の鼓動が鳴り響く ハワイ火山国立公園

ハワイ州

世界遺産とは●地球の生成と人類の歴史によって生み出され、未来へと受け継がれるべき人類共通の宝物としてユネスコの世界遺産条約に基づき登録された遺産。1972年のユネスコ総会で条約が採択され、1978年に第1号が選出された。2018年1月現在、167カ国で1073件(文化遺産832件、自然遺産206件、複合遺産35件)が登録されている。

太平洋にぼっかりと浮かぶハワイ諸島は、ホットスポット(マグマの噴出口)から流れ出た溶岩とプレートの移動によってできた島々。その最大の島・ハワイ島の南東部にそびえるのが、世界でも有数の活火山であるキラウエアとマウナ・ロアだ。ここでは今も活発に火山活動が続けられている。火口から流れ出した溶岩が海岸線を押し広げ、大地を創造する様子はまさに地球が生きている証。これらの火山地帯は地球形成の歴史を知るうえでの貴重な資産として、1987年に世界自然遺産に登録された。

これらの活火山を保護する「ハワイ火山国立公園」は、約33万3000エーカーもの広さを誇る。ハワイ島の火山は活発ながらも爆発的な噴火が少なく、比較的穏やかなのが特徴だ。そのため溶岩流に近づくことが可能で、世界でもっとも活発な火山活動をもっとも安全に観察できる場所ともいわれている。そうは言っても、刻々と姿を変える自然の脅威は侮れない。まずは「キラウエア・ビジターセンター」へ。ここでは道路状況や安全情報などを教えてくれるので、最新情報をもとにルートを

考えよう。館内ではハワイ島の生態系や文化に関する展示、公園の見どころを紹介するビデオ上映なども実施されている。

ビジターセンターの目の前には、クレアター・リム・ドライブと呼ばれるキラウエア山頂の火口に沿った道路が走っている。現在、西側は立ち入り禁止となっているため一周はできない。道路沿いには火山研究の資料を見られる「ジャガー博物館」や、地中深くの熱い火山岩に触れて蒸発した雨水の蒸気が噴出する穴「スチーム・ヴェンツ」、数百年前に形成された溶岩洞「サーストーン・ラバ・チューブ」のほか、ハイキングコースなど数多くの見どころが点在する。

ジャガー博物館や数カ所の展望台からは、キラウエアの火口が望める。直径2~3マイルの火口内で煙を上げているのが、現在もっとも活動的なハレマウマウ・クレアターだ。ここには火の女神・ペレが住むといわれており、古来ハワイの人々から厚い信仰を集めてきた。度重なる噴火はペレの怒りによるものだと考えられ、火口では祈りや供え物を捧げる人も多いという。キラウエア火山から西方向へ目を向けると、なだらかな斜



大地の営みが今も続く、キラウエア火口のハレマウマウ・クレアター
©Island of Hawaii Visitors Bureau (IHVB) / Ethan Tweedie



溶岩の通り道だったラバ・チューブ ©Island of Hawaii Visitors Bureau (IHVB) / Kirk Lee Aeder



ペトログリフは人や動物、円形などさまざま ©Hawaii Tourism Authority (HTA) / Tor Johnson

面に幅広い山裾が圧倒的なスケールを誇るマウナ・ロア火山も見ることができる。

クレアター・リム・ドライブの南側からは、チェーン・オブ・クレアターズ・ロードという道路が海岸へ向かって20マイルほど伸びている。溶岩に刻まれた、ペトログリフと呼ばれる考古学的にも重要な絵やシンボルが2万以上も見られる「プウ・ロア・ペトログリフ」や、流れる途中で固まった溶岩が作り出す海岸エリアなど、一帯に広がる光景は異世界のよう。

火山活動をはじめ、ここにしか存在しない固有種などからも地球形成のカギを示してくれるハワイ火山国立公園。穏やかに見える南国の楽園では、今も壮大な大地のドラマが続いている。

遺産プロフィール

ハワイ火山国立公園

Hawaii Volcanoes National Park

登録年 1987年

遺産種別 世界自然遺産

<https://www.nps.gov/havo/index.htm>

齋藤春菜●物流会社で営業職、出版社で旅行雑誌の編集職を経て渡米。思い立ったら国内外を問わずふらりと旅に出ては、その地の文化や人々、景色を写真に収めて歩く。世界遺産検定1級所持。

忙しいあなたに コンビニエントフード

現代は時間との戦い。家族に少しでも早く美味しい食事を準備したいと願う母親、調理時間で貴重な勉強時間を削りたくない学生、また、お一人様外食は苦手という単身者まで、簡単に美味しい食生活を実践したいすべての方に贈る「便利な食品」特集。



スパゲッティソース S&B

Spaghetti
Sauce

茹でたパスタに絡めるだけ たらこ、明太子など4つの味

たらこ、明太子、ごま七味唐がらし、ペペロンチーノの4種類のフレーバーが個包装になったスパゲッティソース。たらこに比べて明太子には辛さが加わっており、大人の味。しかし、個包装なので、大人は明太子、子どもはたらここと別々に楽しめる点が便利だ。何より、茹で上がったパスタさえあれば、ソースを絡めるだけで一皿が完成するという手軽さは、ソースまで作る時間はない、しかしパスタが食べたいという時にはありがたい。

「味に関しては生風味が一番の特徴です」と話すのは、S&B インターナショナルコーポレーションのプレジデント、石井修二さん。日本ではさらに多くの種類のソースが販売されているが、S&Bによってアメリカに正規輸入されているのは前出の4フレーバーだ。

「日本人の消費者にはたらこ明太子が圧倒的な人気です。最近、中国系マーケットでデモンストレーションをした際には、うど

んをペペロンチーノのソースで和えたところ、非常に好評でした。また、炒めたエビをトッピングとして加えただけで、ちょっと違った雰囲気でお楽しみいただけます」

商品名が「生風味スパゲッティソース」というだけあって、日本人にはスパゲッティ用という固定観念があるかもしれないが、次回はどうで試してみてもいいかもしれない。さらに石井さんによると、新たなおすすめは、乾麺のそばとペペロンチーノのソースの組み合わせだそうです。

たらこ明太子ソースには乾燥チャイブがトッピング具材として付いてくる。しかし、ちょっとだけ時間をかけてアレンジすれば、さらに美味しい一品に変身。たとえば、たらこソースで和えたスパゲッティの真ん中に温玉をのせ、刻みのりを加えたり、冷凍のシーフードミックスを解凍して混ぜ込んだりすることで、見た目も満足度もグレードアップする。ぜひお試しあれ。



ペペロンチーノも手軽に作れる



作り方と調理時間

茹でたパスタにパスタソースを和える。
調理時間はパスタの茹で時間のみ。

<http://www.sbfoods-worldwide.com>

焼きおにぎり たこ焼 Nissui (エフ・ダブリュー・ブライス)

Yaki Onigiri
& Takoyaki

手軽なスナックに パーティでも活躍

日本食レストランや居酒屋などで、ここ数年でアメリカ人にも認知度が増してきたおにぎり。しかし、醤油が香ばしく焼けた味が絶妙な焼きおにぎりとなると、まだまだお目にかかる店は限られる。そこで紹介したいのが、冷凍食品で知られるNissuiが販売している、電子レンジで加熱するだけで食べられる「焼きおにぎり」。日本国内ではロングセラー商品であるという焼きおにぎりは、ここアメリカでも日系マーケットを中心に浸透中だ。しかも、発売当初は、おにぎりの表面にだけ醤油が塗られていたそうだが、その後、おにぎりの内側まで醤油を染み込ませることで、より本格的な味に改良されているとのこと。

家庭で、そして職場のランチタイムに、また手軽なスナックとしても利用価値は大きい。おにぎり1個ずつが切り離せるトレイに入っているの、食べたい分だけトレイごと切り分けて温められる点も便利だ。さらにトレイの中央のくぼみにおにぎりを立てるようにして電子レンジで加熱することで、おにぎり全体に熱が行き渡るようにも工夫されて

いる。

Nissuiグループのなかでも北米販売を担当とするエフ・ダブリュー・ブライスの、アジアセールス部門でアシスタントセールスマネジャーを務める^{たつみ}巽さやかさんのおすすめは、同商品にとろけるチーズを乗せてオーブンで焼くことだとか。チーズと醤油の相性も良く、満足感が得られる。ほかにも加熱した焼きおにぎりを茶碗に入れてお茶を注ぎ、お茶漬けとしても楽しめる。

同社の売れ筋商品には、これもまた電子レンジで加熱するだけで完成するたこ焼も挙げられる。スナックとして以外にも、焼きおにぎりと一緒に、パーティの時のフィンガーフードとしても活躍しそうだ。



お米の中まで醤油が染み込んだ焼きおにぎり



作り方と調理時間

電子レンジで1分40秒加熱(1個の場合)。
<http://www.nissui.co.jp/english/>



たこ焼きも電子レンジで加熱するだけ



餃子 からあげチキン Day-Lee Pride

Gyoza &
Karaage

素材を生かした食べ応え 皮のもっちり感が特徴

ロサンゼルス郊外で冷凍餃子を生産し、広く流通させているデイリーフーズのDay-Lee Prideブランド。同社の餃子は素材を生かした味と食べ応え、さらに“NO MSG”の特徴を掲げ、数十年にわたり支持されている。そして新たに2017年に同社から発売されたのが、その名も「旨美餃子」。すでに英語としても定着している“Umami”を感じられるワンランク上の餃子を目指して、丹念なりサーチの末に完成した製品だ。

種類は「チキン&ニラ」「チキン&シイタケ」「ポーク&ニラ」の三つ。「旨みを感じていただけに十分な量のシイタケを入れるのに苦心しました」と語るのは、デイリーフーズのアジアマーケットのセールスマネージャー、木下和義さん。「少量だとシイタケが前面に出てこない。適度な味を実感できる量を決めるのに試行錯誤しました」。その甲斐があって、シイタケが好きな人には絶品の仕上がりになっている。さらに春雨タイプのヌードルを具材に入れるなどの工夫も加えたことで、肉と野菜、ヌードルのバランスが程よい食感を生み出している。

さて、肝心の手軽な調理法は、電子レンジで温める、油で揚げる、焼く、蒸す、そしてスープの具材として入れる、の主に5通り。もっとも簡単なのは、餃子を並べた皿に水を少量足して電子レンジで3分加熱する

方法(加熱時間は電子レンジのタイプによって異なる)。木下さんおすすめの調理法は「焼き餃子」とのこと。「油を入れたフライパンで餃子を焼き、水を少し入れてから3分蒸します。水は大きじ4杯。これだけ入れると、皮のもっちり感が際立ちます。蒸したあと、ふたを取り、水分が蒸発するまでさらに熱し、焦げ目が付けばできあがり」。ソースはポン酢、チリポン酢などお好みで。

さらにデイリーフーズからは、「お弁当のおかずにも便利」と好評の「からあげチキン」も発売されている。店舗にお目見えしたのは2015年の後半。日本のからあげはアメリカの日本食レストランや日系スーパーの惣菜コーナーなどでも購入できるが、自宅で手軽にできるからあげとして同社で開発がスタート。衣の厚さ、味の修正などを綿密に調整した結果、現在のからあげチキンが完成した。二度揚げしているのだから、自然解凍すれば、そのまま食べることができる。すぐに食べたい時は電子レンジで90秒加熱するだけ。ほかにもコンベンショナルオーブンやオーブントースターで温める方法も。油で揚げるとクリスピーさが増してより香ばしくなる。

「電子レンジでも十分、からあげの美味しさを実感していただけだと思います。衣を軽く仕上げているのでしつこくないことも特徴です」

同社は、ベジタリアンにも「美味しい」と言ってもらえる旨美餃子シリーズの野菜餃子やシーフード餃子を手がけていく計画も含め、ヘルシー志向の消費者に対応した新商品発売に向け、日々研究開発に取り組んでいるということだ。



作り方と調理時間

旨美餃子は電子レンジで3分加熱。
からあげチキンは電子レンジで90秒加熱。
<http://www.dayleepride.com>



ずらりと揃ったデイリープライドのラインアップ



お弁当用にも活躍するからあげチキン



日本の味を可能な限り再現したシーフード味



日本のロングセラーを アメリカで新発売

1970年代、世界初の「お湯を入れて3分待てば完成」する「カップヌードル」を発売したのが日清。アメリカでは長らく、ビーフ、チキン、シュリンプのフレーバーで親しまれてきたが、2017年10月に日本のヒット商品であるシーフード味とカレー味を、ロサンゼルス郊外の自社工場で生産し、新しく発売した。日本のあの味と同様なのか？

「原材料がまったく同じではないので厳密には違いますが、日本の皆さんに親しまれている味を可能な限り再現しました」と話すのは、米国日清食品経営企画部のアシスタントマネージャー、河原奈穂さんだ。日清は世界各地で「グローバル」という方針を掲げている。つまり、世界(グローバル)で展開しながらも、地域(ローカル)のニーズに合った味を提供す

るという意味。シーフード味とカレー味に関してはアメリカでも消費者からの要望が多く寄せられ、それに応える形で開発に2年がかけられた。

MSGと人口香料を加えず、日本と同様の具材を生産する体制をアメリカの工場に敷いて、ついにアメリカ版シーフード味とカレー味が商品化。作り方は従来の熱湯3分と、常温の水を入れて電子レンジで2分半加熱と2通りある。実際にシーフード味を食べてみると、違いが分からないほど日本の味に近かった。

取材した時点では、北米で発売して2カ月が経過していた。反応を聞くと「アメリカ人にはカレー味が好評のようです。日本人の消費者の方はシーフードとカレーで分かります」

作り方と調理時間

熱湯を注いで3分。または常温の水を注いで電子レンジで2分半加熱。
<http://nissinfoods.com>

とのことだ。

さらに、2018年1月からは大人気ゲーム『ファイナルファンタジー』とカップヌードルとのコラボ企画がスタートする。ファイナルファンタジーの30周年を記念して、チキン、シュリンプ、ビーフ味のカップヌードルのパッケージにゲームのキャラクターが印刷されるなど、ゲームのファンにも積極的にアピールしていく。できるだけ多くの時間をゲームに割きたい彼らにとっても、カップヌードルはこれ以上ない「便利な食品」に違いない。

うどん MYOJO U.S.A.



水を注いでレンジで加熱 生タイプうどんの完成

最近、アメリカでもラーメンに続き市民権を得てきたうどん。ラーメンでも生麺をはじめ、豊富なラインアップを誇る MYOJO U.S.A. から、「水を注いで電子レンジで3分」加熱するだけのインスタントカップ入り生タイプうどんが発売されている。味は、同社で従来から売られていた「袋入りフレーバーうどん」の9種類の中から、ビーフ、チキン、オリエンタル、そしてホット&スパイシーの4種類が選ばれた。

「より手軽に食べていただき、米系マーケットにも入っていけるように、電子レンジタイプのボウル型容器にしました」と話すのはMYOJO U.S.A.のセールスマネージャー、工藤愛理さん。現在は日系スーパーを含む

アジア系スーパー以外に一部のウォルマート、ボンズ、アルバートソンなどの米系マーケットでも販売されている。

開発過程においては、うどん特有の食感を得られるように何度も試行錯誤が繰り返されたと語る。また、ホット&スパイシーに関しては、辛さのレベルを少しずつ上げていながら調整した。「アメリカ人ははっきりした味を好むので、かなり辛めにしました」。結果、ほかの3種類よりも一番人気に躍り出ている。

工場がある南カリフォルニアでは2ドル前後で売られていることもあり(地域や店舗によって異なる)、手頃な価格と水を入れてチンすれば出来上がりという簡単さ、さらに常温で11カ月という長期保存可能な点もポイントが高



パンチが効いたスパイシーフレーバーのうどん

作り方と調理時間

常温の水を注いで電子レンジで3分加熱。

い。具材としてネギとワカメも含まれているので、水と電子レンジさえあれば完成。さらに美味しくする一工夫として、食べるラー油や七味を最後に足すことで味にパンチが出るそう。

MYOJO U.S.A.ではうどんのほかにも、極旨ラーメンシリーズが秀逸。お湯で1分半程度茹でた生麺を、別途熱湯で作ったスープに投入するだけ。フレーバーも醤油、味噌、魚介豚骨、塩と揃う。こちらもまた、熱湯さえ沸かすことができれば、時と場所を選ばずに本格的な味が作れるので便利だ。

フリーズドライ味噌汁 神州一味噌

Miso
Soup

宇宙食として開発 作り立ての風味が手軽に

熱湯を注ぐだけで作り立てが味わえるフリーズドライの味噌汁。簡単便利で、作る手間が省け、一度完成させた味噌汁を冷凍乾燥させていることから2年間保存可能と、現在、北米市場でも利用者が増加中。もともとは、宇宙食として発明されたものだと話すのは、1662年創業の神州一味噌ブランドで知られる宮坂醸造USAのジェネラルマネージャー、深澤ヒロさん。

「宇宙飛行士の若田さんが宇宙でも味噌汁を飲めるように作ってほしいと、JAXAからリクエストされたのがそもものきっかけです。その後、寿司文化の浸透とともに、レストランだけでなく、ご家庭でも手軽に一人分の味噌汁を飲みたいとの北米の消費者からの要望を受ける形で、フリーズドライの製品を2011年からアメリカとカナダで発売開始しました。従来の製品は味噌と具が別々のパックになっていて、容器に味噌を入れ、具も入れて、さらに熱湯を注ぐという3つのステップが必要。しかし、このフリーズドライの製品は、完成した味噌汁が具も味噌も一緒に固形になっているので、パッケージを開けて熱湯を注げばおしまいです。さらに味噌が手につく心配もありません」

アメリカ人が日本食レストランで味噌汁を飲み、「この味を家で再現したい」と思っても、出汁に馴染みがないため、味噌と具材を入れただけのスープを作り、飲んでみて「何か足りない。レストランで味わった味噌汁と違う」と思うケースもある。ところがフリーズドライの味噌汁には出汁も含まれているため、そのような失敗とも無縁。

現在、北米で購入できるのは、鰹節で出汁をとったオーセンティックタイプと、グルテンフリーと表示された、昆布とシイタケで

出汁をとったベジタリアンタイプ。日本人にはやはりオーセンティックタイプの人気が高い。具材は豆腐、ワカメ、ネギとスタンダードだ。味噌は白味噌。「合わせでも赤味噌でも技術的には可能ですが、豆腐が味噌を吸い込むため、マイルドな味の白味噌がフリーズドライには適しているようです」。

販売されているのは日系を含むアジア系スーパーおよびホームページ。アマゾンの味噌汁部門では、頻繁に1位にランクされている。近くにアジア系スーパーがない人にはネットショッピングが便利。また、熱湯を注いだ後、少しだけ味噌汁に柚子胡椒を足しても美味しい。深澤さんは鰹出汁が入っているオーセンティックタイプで炊き込みごはんを作ることもあるとか。

深澤さんは最後にこんなエピソードを教えてください。「お弁当を作って配達しているチェーン店では、それまで汁物を運ぶのに蓋が取れないように注意が必要で、かつデリバリースタッフの体力も余計にかかっていましたが、弊社のフリーズドライの味噌汁を導入していただいたことで、溢れる心配もなく、持ち運びも軽くて便利。さらにゴミも減ってエコフレンドリー。配達する重量も軽くなり、ガソリン代も節約でき、味噌汁の仕込みの人員費も軽減できたと良いことづくめの結果が出ました」。

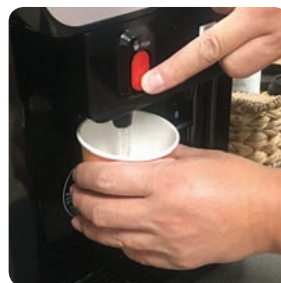


作り方と調理時間

熱湯を注いで混ぜるだけ。
<http://miyasaka-usa.com>



①カップに入れて



②お湯を注いで



③作り立て味噌汁の完成

レトルトカレー ハウスフーズアメリカ



家庭で簡単に レストランの味再現

日本人が好きな料理に常にランクインするカレー。時間があればコトコトと煮込んで味わいたいところだが、時間がない時にお湯で温めてご飯にかけるだけで楽しめるレトルトタイプは、多忙な人には強い味方。ハウス食品は、ここアメリカでも「クックレス(調理不要)」という言葉に由来する、レトルトタイプの「ククレベジタブルカレー」を長年販売している。

さらにハウスフーズアメリカでは、1983年創業の傘下のレストラン、カレーハウスの名を冠したシリーズを2014年に発売。カレーハウスのファンから火がつき、今では幅広い地域で売れ筋商品だ。

カレーハウス・ブランドのレトルト食品については、ハウスフーズアメリカのマーケティング

グ部門マネージャーの川邊涼史さんがその手軽さについて説明する。「従来の湯煎以外に、電子レンジで90秒温めるだけでも調理が完了します。袋の上部の切り口から少し開けていただき、電子レンジで加熱してください。カレーハウス・レストランのカレーの味をできるだけ再現しており、ご家庭でその味を堪能できます」。お湯を沸かす必要もなく、実に簡単にレストランの味が完成。

種類はビーフと野菜のカレー、そしてチキンと野菜のカレーの2つ。ジャガイモ、ニンジン、マッシュルームに加えて、ビーフ、またはチキンの肉も含まれており、様々な具材が味わえるだけでなく、内容量もククレシリーズより多く食べ応えがある。1年以上保存



作り方と調理時間

電子レンジで90秒加熱または湯煎で5分加熱(カレーハウスカレー)、湯煎で3~5分加熱(ククレベジタブルカレー)。
<http://flavorofjapan.com>

がきく点も嬉しい。日系を含むアジア系スーパー以外にもアマゾンでも購入できるので便利だ。

カップ麺 麺楽



味噌メーカーが手がけた こだわりのスープ

2010年6月に日系スーパーに登場したカップ麺シリーズ、「麺楽」。それに先立って勃発したBSE問題を背景に、日本産畜肉のアメリカへの輸入が制限されたことで、一時、スーパーの棚からは日本製のカップ麺が一斉に姿を消した。そこで、味噌メーカーのHIKARIMISOが、市場の要望に応える形で、ポークやビーフのエキスを不使用しないラーメンを半年かけて開発。アメリカ市場に向けて、醤油、味噌、とんこつ味の3種類の味でカップ麺として商品化した。

「植物系と魚介系のエキスと油脂を使って、調味料を調合し、とんこつラーメンの味を完成させました」と話すのは、ひかり味噌株式会社 林善博社長。「当社は長年、即席の味

噌汁の開発に携わる過程で、そのスープの調合やワカメをはじめとする具材に関するノウハウが蓄積されていました。そこで、アメリカ市場で必要とされている、とんこつ味のラーメンスープに(動物系エキスなしで)挑戦してみようということになったのです」。

発売されると麺楽はあつという間に話題となり、人気商品に成長。アピールポイントについて林さんは「まず、スープの味が最優先。次に食べ応えがある油で揚げた麺を使用していること。さらに値ごろ感のある価格帯ですね」と語る。

その後に塩ラーメンも発売、そして、辛さを好む消費者の嗜好を受けた形で、担々ラーメンもラインアップに追加。ラーメン以外に



作り方と調理時間

商品に粉末スープをかけて熱湯をかける。ラーメンは3分、うどん・そばは5分。
<https://hikarimiso.com/products/noodles/>

も、天ぷらそば、天ぷらうどん、カレーうどん、ちゃんぽんうどんと種類が豊富に揃っている。今後も、「ラーメン屋さんで食べられるようなラーメンを参考に、タイ風やスーランタン風、油そば風、また、ベジタリアンの方向けのラーメンなど積極的に新商品を開発していきたい」とのこと。非常に楽しみだ。



ハリウッド・ハイランドの2階にあるジャパン・ハウスのショップで

親日派の裾野広げる

ジャパン・ハウスは外務省の委託事業として、海外における親日派、知日派の裾野を広げていくために設立されました。日本はいいものを持っているけれど、発信に関しては改善の余地があると考えられています。そこで、日本の優れた文化や技術を分かっていたくための情報発信拠点として、世界で3カ所にジャパン・ハウスが開設されました。ほかにはサンパウロとロンドンにあり、ここロサンゼルスはアメリカで唯一のロケーションです。

ロサンゼルスには日本に関係する多くの組織があります。LACMA(ロサンゼルス郡立美術館)にはジャパンパビリオンがあり、日米協会、日米文化会館、全米日系人博物館、ジェトロ、国際交流基金、JNTO(日本政府観光局)もあります。そのなかでジャパン・ハウスがどのようにして、日本をショーケースしていくかは大きな課題であり、非常に意味のあるチャレンジだと思います。ほかの団体と差別化を図ることではなく、互いに協力できること

「日本の文化や技術」をハリウッドから情報発信

Japan House Los Angeles 館長
海部優子 / Yuko Kaifu

を探りながら、win-winの関係性を築いていきたいと考えています。

「地方創生」も柱

2017年12月にはハリウッド・ハイランド(ハリウッドの中心地にある多目的複合施設)の2階にショップがオープンしました。ショップには日本全国を回って探してきた魅力的な物品が置かれています。私自身、ショップに行くたびに新しい発見があります。東京には何でも集まっているようで、実は意外とそうでもないということが分かります。

ジャパン・ハウス活動の柱の一つに「地方創生」が掲げられています。今後、たとえば、特定の県の器を取り上げながら、その器とともにその地方の郷土料理やお酒を紹介するといった企画も実現できるかもしれません。さらに温泉や食材などその地方独特の観光資源も組み合わせることで、観光推進にもつながります。その際には、アメリカ人に対して分かりやすく且つ洗練されたキュレーションを心がけてまいります。

ファシリティの有機的活用

当館にはアメリカ在住の駐在員も含めた日本人、日系人の方々にもぜひお越しいただきたいです。いいな、と思ったら、お友達のアメリカ人に共有していただければ嬉しいです。

2018年には、ロンドンとサンパウロもまわる、3つの巡回展が開催されます。さらに独自の企画展も実施していきます。その際には、当ギャラリーや2018年夏にオープンする5階の多目的ホールなどを有機的に活用し、地元の美術館や大学組織とのコラボレーションなども考えています。5階にはレストランやライブラリーも開設されます。ファシリティがあるということは実は大きな強みです。外部の組織にもそれを利用してほしいと我々からリーチアウトすることが可能になるからです。

5年後の目標? そうですね、ハリウッドに定着し、多くのアメリカ人から親しまれ、日本を知るための重要なスポットになっていることですね。ジャパン・ハウスが、人種、年齢、性別問わず幅広い層に認知していただける存在になれるよう、一步一步、着実に取り組んでいきたいと思っています。そして、当館で体験したプログラムや、ショップで手に取った日本の物がきっかけになって、その後日本に行ってきた、ですとか、自分の進路が決まりましたというような来館者が現れれば、それはとても嬉しいことです。

PROFILE

兵庫県神戸市出身。カナダ・クイーンズ大学社会学部修士号。外務省北米第一課などを経て2001年にロサンゼルス日本国総領事館に赴任。その後、全米日系人博物館副館長、ユニオンバンク広報部マネージング・ディレクターを経て2016年より現職。



ジェファソンが情熱を注いだ建築美 シャーロットツヴィルの モンティセロとヴァージニア大学

ヴァージニア州

世界遺産とは●地球の生成と人類の歴史によって生み出され、未来へと受け継がれるべき人類共通の宝物としてユネスコの世界遺産条約に基づき登録された遺産。1972年のユネスコ総会で条約が採択され、1978年に第1号が選出された。2018年1月現在、167カ国で1073件(文化遺産832件、自然遺産206件、複合遺産35件)が登録されている。

ヴァージニア州のほぼ中央に位置するシャーロットツヴィルは、人口4万5000人ほどの小さな市。この地には、アメリカ独立宣言の起草者であり第3代アメリカ合衆国大統領でもあるトーマス・ジェファソンが設計した建築物が保存されている。ジェファソンの邸宅だった「モンティセロ」と、彼が創立した学問の場「ヴァージニア大学」だ。

ジェファソンは政治家としてだけでなく、建築家としても優れた才能を持ち合わせていた。彼が手がけたこれらの建築物は、ネオクラシック(新古典主義)様式を採用している。18世紀中頃にヨーロッパで興った、古代ギリシャ・ローマの建築スタイルを復興させた様式だ。モンティセロとヴァージニア大学は、古典建築や18世紀後半のヨーロッパ建築に対するジェファソンの熱心な研究成果を表しているとともに、ネオクラシシズムへの多大なる貢献を示す傑作として、1987年に世界文化遺産に登録された。

町の南東、木々に囲まれた丘にひっそりと佇むモンティセロは、1769年に建設が始まった。その後、再設計、増改築を経

て現在の姿が完成したのは1809年。赤レンガ造りの建物には中央に白いドーム天井が据えられ、ドーリア式円柱で支えられたポーチコ(玄関)や左右対称のデザインなど、古代ギリシャ・ローマ建築の特徴を示す造りが見られる。内部にはダイニングや寝室、書斎、ジェファソンの私室など、30以上もの部屋を配置。現在は内部を見学できるツアーが実施されており、スタッフがていねいにガイドしてくれる。

モンティセロはジェファソンの私邸であり、大農園でもあった。邸宅を囲むように広がる農園は5000エーカーにも及ぶ。今も家の周辺にはフラワーガーデンや野菜畑、果樹園などが広がり、四季折々の美しい景色が来場者を楽しませてくれる。

ヴァージニア大学が位置するのは、モンティセロから約5マイルほど離れた町の西側。人生のプロセスである学問に、学生と教師がともに生活の一部として取り組めるようにとの思いをこめて、ジェファソンはこの大学を「アカデミカル・ビレッジ」と呼んだ。そのランドマークとなっているのが、敷地の



約40年かけて完成させた美しい邸宅「モンティセロ」©Ali Zaman



モンティセロの各部屋では、当時の生活の様子が再現されている ©Philip Beaurline



学問に対するジェファソンの情熱の象徴「ロタンダ」 ©Virginia Tourism Corporation

中心に配置された図書館「ロタンダ」。ジェファソンが設計した建物で、イタリア・ローマにあるパンテオン神殿をモデルにしたものだそうだ。白いドームと赤レンガ造りがモンティセロとよく似ている。図書館の前には芝生が広がり、その両側にはクラスルームと学生や教授の住居棟が並ぶ。ジェファソンはこの小さなエリアに、彼が目指す希望の村を作り上げたのだ。

ロタンダの建設は1822年に始まり、1826年に完成。そのすぐ後、同年7月4日にジェファソンはこの世を去った。「ヴァージニア大学の父」としての偉業を果たした彼の願いは、今もこの地に息づいている。

遺産プロフィール

シャーロットツヴィルのモンティセロとヴァージニア大学

Monticello and the University of Virginia in Charlottesville

登録年 1987年

遺産種別 世界文化遺産

<https://home.monticello.org>

齋藤春菜●物流会社に営業職、出版社で旅行雑誌の編集職を経て渡米。思い立ったら国内外を問わずふらりと旅に出るは、その地の文化や人々、景色を写真に収めて歩く。世界遺産検定1級所持。

寿司、ラーメンに続け 日本の「定食」の認知度向上へ

テキサス進出の好機

2016年3月にカリフォルニア州のパロアルトに1号店をオープンした後、その年の11月にクパチーノ、そしてYAYOI3号店となるテキサスのプレイノに店を開けたのが昨年5月になります。日本の定食を全米に広げていきたいという目標を掲げるなかで、カリフォルニアの次に着目したのがテキサスでした。

トヨタさんの米国本社もプレイノに移転、またミツワマーケットも同じ敷地内にオープンするというので、今がチャンスだとテキサス進出に至りました。

日本のやよい軒とアメリカのYAYOIの違い？ 定食レストランであるというコンセプト自体は同じです。ご飯、味噌汁、メインとなるおかずと副菜というバランスの良い食事を、一つのお盆に並べて提供しています。ただし、アメリカのYAYOIの場合は、店舗も日本的な装飾の造りにするなど、より「日本らしさ」を意識しています。また、日本にはないロール寿司のメニューもアメリカではご提供しています。

未体験者にリーチする努力 単身赴任者には家庭の味

テキサスに出店して1年未満、手応えとしては発展途上の段階です。アメリカ人には、寿司やラーメンはすでに認知されていますが、定食という存在が知られていないというのが現状です。そこで、アメリカのローカルコミュニティはもちろん、中国系

などのコミュニティ組織に出かけていき、デザート無料のクーポンがついたフライヤーを配布するなど地道な努力を続けています。まずは定食が未体験の方にもYAYOIの料理を味わってもらうこと、それが一番だと信じています。

YAYOIの魅力はなんといっても、アメリカにいながらにして、日本の食卓で食べられているものが味わえるということです。日本や他州からの日本人単身赴任者の方にも、ここに来れば家庭の味が食べられるということを知っていただき、利用していただきたいです。

和のテイストを満喫してほしい

当店の鯖の塩焼き定食には、ご飯、味噌汁、メインの鯖の塩焼きに、ほうれん草の胡麻和えや大根と白菜の漬物が付きます。店内のキッチンでご飯を炊き、魚を焼き、作りたての定食をご提供しています。他にも人気の唐揚げ定食やすき焼き定食をはじめとする豊富なメニューを取り揃えています。デザートも、抹茶あんみつ、抹茶わらび餅、抹茶アイスなど和のテイストを満喫していただけます。

当初はアメリカ人のお客さまへアピールしていましたが、アジア系のお客さまにも、よりご利用していただくために現在は努



Plenus, Inc. オペレーションマネージャー
岩井沢 慎さん

力しています。また、メニューに関しては、日本の本当の味を提供するために、日本人のお客さまが食べておいしいと感じていただけることを指標にしつつ、お客さまにとって何が魅力的なのか、何が喜ばれるのかを探りながら、随時リニューアルしていきたいと考えています。

4号店に関しては、北カリフォルニアのサンマテオへの出店が決定しています。その後、将来的にはロサンゼルスをはじめとする南カリフォルニアや、さらには東海岸のニューヨークでも勝負をしたいですね。

PROFILE

Plenus, Inc. のオペレーションマネージャー。
1998年 Plenus 入社。日本にて「めしや井（やよい軒の前身）」「やよい軒」の現場経験を経て、2017年よりYAYOIのテキサス1号店となるプレイノ店の立ち上げから関わる。