



ブラジル特報

No.1684
2025年1月号

あの町この町
クリチバ Curitiba

特集 ブラジル食文化の諸相

- ・南部パラナ州の食事情とクリチバの多様性
- ・ビールの郷りペロンプレトの例からみる、地域産業クラスター(APL)の可能性

新規会員募集中!

詳しくは協会へお問合せください。



一般社団法人 日本ブラジル中央協会

URL <http://nipo-brasil.org/> E-mail info@nipo-brasil.org

〒105-0004 東京都港区新橋 1-18-2 明宏ビル本館 5階 TEL:03-3504-3866 FAX:03-3597-8008 発行人: 大前孝雄/ 編集人: 岸和田仁



鉄とともに、人とともに。 私たちのSDGs

ふとまわりを見れば、社会は鉄でできたものにあふれています。様々なものづくりで暮らしを便利に快適にしたり、災害に備えインフラをより強く安全に変えたり、豊富な資源と高いリサイクル性で環境負荷を軽減したり…鉄はこれからも、人と地球の未来をささえる無くてはならない素材です。だからこそ、日本製鉄は鉄を進化させ続け、皆さまと力を合わせて持続可能な社会づくりに取り組んでいきたい。私たちのSDGsに、終わりはありません。

目次

あの日この町
クリチバ [大村公一] 3

ブラジル・ナウ
ブラジル食文化を巡って
～ピザ、アマゾン、チーズ [岸和田仁] 5

【特集】ブラジル食文化の諸相
南部パラナ州の食事情とクリチバの多様性
[山本 綾子] 6

【特集】ブラジル食文化の諸相
ビールの郷リベロンプレトの例からみる、
地域産業クラスター (APL) の可能性
[麻生雅人] 8

ブラジルとのリズム人生 <後編>
[KTa ☆ brasil] 10

ブラジル留学生報告
ニテロイの街で日本留学体験を回顧してみると
[アンデルソン・バスコンセロス] 12

連載・日系企業シリーズ
日本国内では未だ知られていない
日系ブラジル人の可能性
[筑井信行] 13

連載・ビジネス法務の肝
ブラジルにおけるX(旧 Twitter)停止事件の
顛末と法的観点からの考察 [柏 健吾] 14

連載・勤どころ～税務&ホットトピック～
BEPS(Base Erosion and Profit Shifting)とは
[天野義仁/佐々木健文/Roberto Salles] 15

エッセイ
DX推進国家ブラジルから久し振りに日本に戻って
[オド浩] 16

新刊書紹介 17

連載・ブラジルあれこれ
アサイーの蜂蜜 17

連載・文化評論
カルボナーラはアメリカ料理？
イタリア食文化論「創造された原産地」翻訳本がブラジルでも大きな話題に
[岸和田仁] 18



写真＝永武ひかる
「表紙のひとこと」
「ランチ時のリオのイタリアン・レストラン。定番メニューは量り売りの「ホルキロ」。野菜に豆類から、肉料理各種にフルーツ、デザートまで、食べたい分だけ、よりどりみどりの。ブラジルの食の豊かさが一目でわかり、物価の目安にもなる」
永武ひかる：ブラジル撮影約30年、著作に写真絵本「世界のともだち3 ブラジル」(備成社)等。www.hikarunphoto.com

クリチバ Curitiba

ブラジル南部に位置するクリチバ市は、国内第8位の人口約180万人を抱えるパラナ州の州都である。亜熱帯気候のため温暖で湿度が高いことから、市内には豊かな緑地や美しい庭園が多く広がっており、一人当たりの公園面積は、ノルウェー・オスロに次いで世界第2位、治安の良い街としても知られ、ブラジルで最も住みやすい街の一つともいわれている。

クリチバ市は移民が築いた街であり、イタリア系、ドイツ系、ポーランド系、ウクライナ系をはじめ、多くの日系移民も住んでいる。郊外のサンタ・フェリシダージ (Santa Felicidade) はイタリア人街であり、ワイン、生ハム、チーズを取り扱う商店や、イタリアンレストランが多く立ち並ぶ。寒い時期 (と言っても、クリチバでは7月～8月だが) には、シナモンの入ったホットワインも楽しめる。日本を感じられる場所としては市内大通り沿いの日本広場 (Praça do Japão) があり、私もクリチバでの語学研修中、そこに建てられた日本家屋、日本庭園、仏像、桜の木、鯉の泳ぐ池を見ながら心を落ち着け、20世紀初めに移民としてブラジルにやってきた先人に思いを馳せたものである。

クリチバ市は、優れた都市計画と環境政策で世界的に知られている。特にバス専用レーンや高頻度でのバス運行など、効率的な公共交通システムが機能しており、安全かつスピーディーに市内を移動することができる。

私もブラジル赴任中はほぼ車移動で、よく渋滞に苦しめられたものだが、クリチバでの語学研修期間だけは公共交通機関を使ってストレスなく移動していたことが思い出される。また、街を歩けばカラフルなゴミ箱がいくつも並んでいるのを目にすることができる。日本では当たり前前の光景であるが、紙、プラスチック、ガラス、金属等ごみを分別回収するためのものであり、環境意識の高さが感じられる。

また、市内中心部から少し離れた政府機関が集中するエリアには、ブラジルのモダニズム建築の父と呼ばれるオスカー・ニーマイヤーが設計した美術館がある。計画都市である首都ブラジリアに彼の設計した建造物が多く存在し、その独特のデザインで有名であるが、クリチバの美術館もその例に漏れない。私のホームステイ先から歩いて行ける場所にあり、面白い形の建物だな、と毎日眺めてはいたものの、中に入る機会がなかったことが今となっては惜まれる。



あの町、この町

カピバラも住む市立公園

バス専用レーンと停留所

広島から Tudo Bem?

Hiroshima Bossa Open Cafe 名曲「広島のバラ」で国際平和伝える

『Hiroshima Bossa Open Cafe』（主催:RiverDo!川辺コンサート）が昨年11月に開催されました。多くの広島移民が栽培に携わったコーヒーと、カフェで流れる音楽を切り口に、原爆ドーム近くの河岸で行われる平和イベントで今回4回目。

ブラジル人によるシュラスコや食材や雑貨の販売も行われ、来場者らは、広島市ではあまり触れることのないブラジルの文化を楽しんでいました。

ステージでは、恒例のサンバ、ショーロ、カポエイラなどが各グループにより披露され多くの歓声が送られました。

今年は特別企画として、ブラジル留学生のモニカさんと広島のグループが、音楽を通じた国際平和を伝えることを目的に、「広島のバラ」を披露しました。

「広島のバラ」(Rosa de Hiroshima)は、ボサノヴァの代表曲「イバナマの娘」を作詞したヴィニシウス・デ・モラエスによるもので、歌手ネイ・マツグロツソの歌唱で知られています。

核兵器の悲惨さを、美しい詩とメロディーにのせています。ブラジルでは教科書に載ったこともあり多くの国民に知られ、雑誌ブラジル版「RollingStone」



広島のグループと「広島のバラ」を歌うモニカさん



ブラジル人の出店もあり賑わった

誌(2009年)に残したいブラジルの偉大な曲100にも選ばれた曲です。

演奏の前に広島日伯協会の堀江剛史理事が、ブラジル移民によるコーヒーの歴史、歌の解説などを行い、ポルトガル語の歌詞と日本語訳が配られました。

ギターとバイオリン、パーカッションの演奏とともにモニカさんの歌声とフルートが会場に流れ、観客らは歌詞カードを見ながら熱心に聞き入っていました。

来場者の一人は、「ブラジル音楽は好きだが、広島の名前を冠した曲があったことは知らなかった。改めて聞いてみたい」と話していました。

広島日伯協会は同イベントに初回から協力・協賛しており、「ブラジルをテーマにした広島唯一のイベントであり、多今後も多くの市民に参加してもらいたい」としています。イベントの詳細はサイト (<http://hiroshimabossa.com>)。

NHKも番組で取り上げ クリチバ出身モニカさんに取材

今回の呼びかけに応じたクリチバ出身のソアレス・モニカ・デ・パウラさんは、ブラジルで音楽教師を務めていましたが、現地のイベントで触れた日本音楽に魅せられ来日。現在、広島大学で学んでいます。

NHKの撮影に、「小さい頃に聞いて難しい曲だなという印象しかなかったが、広島に来て深く考えるようになった。この曲を伝えることで広島に新たな平和のバラを咲かせるきっかけになれば」と答えていました。

取材した広島放送局の天野隼太ディレクターは「来年は被爆80年。世界にヒロシマがどう伝わっているのかを伝えたい」と話していました。放送は昨年12月10日の広島版ニュース番組内で放送され、翌11日の全国版BS放送「国際報道2024」でも取り上げられました。



▲取材を受けるモニカさん



広島日伯協会

ブラジルと広島の交流を推進するため1969年に創立。在広島ブラジル人との多文化共生社会を支援し、ブラジル広島文化センター(県人会)と県、市ほか関係市町村と連携を取りながら活動している。法人会員75、個人会員80。田中秀和会長(6代目、2020～)は、在広島ブラジル連邦共和国名誉領事。



ブラジル食文化を巡って～ピザ、アマゾン、チーズ

ブラジルにおけるピザの歴史

ブラジル・ピザ協会(Apubra)のHPによれば、ブラジルで最初のピザ・レストランがサンパウロで開店したのは1910年であったが、現在ブラジルで営業中のピザ店の店舗数は全国で約4万軒、一番集中しているサンパウロ州は1万2千軒、州都サンパウロ市は5千軒となっている。そのサンパウロ市では、毎日100万枚のピザが製造・消費されており、この数字は世界最大のピザ消費都市ニューヨークに次いで世界第2位とのことだ。ちなみに国レベルでの比較となると、一日当たりのピザ製造・消費枚数では、①米国820万枚、②イタリア730万枚、③ブラジル380万枚、となっている。

このサンパウロのピザについては、作家J・A・ディアス・ロベス(元VEJA誌ローマ支局長)の食文化エッセイ集『バナナの国』(2014年)には、こんな感じで書かれている。

「ピザを愛してやまないファンには“ヘドンダ(円型)”と呼ばれるが、このピザが、サンパウロに到来したのは19世紀末から20世紀初頭にかけてだ。ナポリ出身のイタリア移民の人たちがサンパウロに大挙してやってきた時持ち込まれたのだが、それが国民の熱愛フーズに化けたのだ。そんなピザはもともとは家庭内の手作りスナックであり、最初の商業ピザ・レストランSanta Genovevaが、サンパウロ市ブラズ区に開店したのは1910年であった。店主カルミーノ・コルヴィーノはナポリ近郊のサレルノ出身で、移民としてブラジルに着いたのは1897年であった。他の同国人と同様に、まずは路上の屋台でピザを一片単位で売り出したのだ。ピザ生地は自宅で焼きあげ、それを冷えないように石炭コンロ付きドラム缶に入れて路上で販売しながら、なんとか開店資金を貯めたのだ。このお店はナポリ出身者を主体にイタリア人の集会場の役割も果たして大いに繁盛したが、ドン・カルメニエーロと呼ばれた店主の恋愛・不倫歴は、実にイロイロあって、奥方とはしょっちゅう揉めていたものの、夫婦は9人の子宝に恵まれたのだ。」

ところで、ブラジルでよく使われる慣用句に「terminar(acabar) em pizza(ピザに終わる)」というのがある。難問が出て来たので、関係者がいろいろ議論したがどうにも解決できず、結局、元のゴタゴタは変わらないまま、といった意味で使われるが、政治家の腐敗・汚職に関して、悪いことをやったヤツが罰せられず、誰も責任をとらないままウヤムヤとなる、といった政治の場面で使われることが多い。1960年代からブラジルで使われるようになった慣用句だが、いかにもブラジルの大衆化したピザに似合った表現だ、ともいえる。

G20 サミット会議での昼食メニュー

11月18日と19日にリオでG20サミット会議が開かれ、日本からは石破首相が参加したが、18日の昼食のメニューが話題になって主要紙が結構長めの記事を掲載していた。そのメニューとは、前菜が、ノルデスチ風クスクスをトマトに詰めたもの(tomate recheado com cuscuz nordestino)、メインが、ピラルクとマンジョッカ・ビュレで、付け合わせとしてフェイジョン(インゲン豆)とアマゾン野菜、さらに、オブショナルとしてリプステーキ(串焼き)とノルデスチ風ライス、フェイジョン、生チーズ、も用意された由だ。ソフトドリンクはもちろントロピカルフルーツジュース、デザートはブラジルナッツ入りプリン。

このメニューから読み取れることは、2025年11月にベレンで開催されるCOP30(国連気候変動枠組み条約締約国会議)を意識してアマゾン食文化を象徴するピラルク(天然でなく養殖と思われるが)料理を提供した、ということだろう。

ミナス・チーズも ユネスコの無形文化遺産に登録

G20サミット会議から2週間後の12月5日、日本の「伝統的な酒作り」がユネスコの無形文化遺産に登録されたが、実は、この時同時に、ブラジルのミナスジェライスにおける職人による伝統的な手作りチーズの製造技法(Queijo Minas Artesanal)もユネスコの無形文化遺産に登録された。ミナスジェライス産チーズの素晴らしさが無形文化遺産として認知されたのであるから、ブラジル中の人々がこの朗報に静かに歓喜したのであった。18世紀に導入され、19世紀後半から乳製品加工技術が深まってきたミナス・チーズの歴史が改めて注目されている。

今号の特集について

今号の特集は、ブラジル食文化の諸相、であるが、特集記事は二本掲載している。クリチバ在住の山本綾子さんによる、南部パラナ州の食文化最新事情に関する記事、そしてカシャッサ専門家でもある麻生雅人さんによる、クラフトビールによる地域おこし、に関する興味深い記事、の二本である。いずれも、多様にして進化途上のブラジル食文化の現状の一面を深読みした論稿であり、味読していただければ幸いです。

岸和田仁(「ブラジル特報」編集人)

南部パラナ州の食事情と クリチバの多様性

パラナ州クリチバに住み始めて1年4か月が経った。十数年ほど前、ブラジル人宅に1か月間滞在したことはあったが、ブラジル南部に長期間生活するのは今回が初めてとなる。ご存じの通り、南部は他地域と比べて、アフリカ系が極端に少なく、肌の色が白い人々が圧倒的に多いエリアである。ただし、北部、中西部、南東部の3都市に暮らした筆者の印象からすると、白人社会ではあるが、実はクリチバもブラジルを最も特徴づける「多様性」という点で、「人種の坩堝」と呼ばれるサンパウロに比肩すると思うことがある。多様な人種、民族が集まれば、当然、食もバラエティーに富む。今回、そんなクリチバを州都とするパラナ州の食事情をご紹介します。

食肉一大生産地で生まれた焼肉店

昨年の某日、北部パラナ州ベレンの日系人の友人から突然連絡があり、1か月先のクリチバ市内の日本食レストランに25名分の席の予約を頼まれた。最近、市内に3店舗目をオープンした人気焼肉店「Taisho（大将）」である。孫の世話も一段落ついたような妙齢のおば様方をメインに数人の旦那様や子供を加えた御一行様による1週間のバス旅行。最終目的地は最南端リオグランデ・ド・スル州のグラマードというから、実に往復7800kmの大旅行である。中継地点で

あるクリチバはほとんどのメンバーが訪れたことがあるため、観光地巡りはほどほどに、この焼肉店での夕食がハイライトであった。後日、サンパウロから別の日系人家族も来訪されたが、その時も同じ店を指定され、鉄板付きのテーブルを囲んで楽しく食事をした。

Taishoはシュラスコ店のサラダビュッフェのように、具材は全て取り放題で、白ご飯と味噌汁からはじまり、春雨サラダや酢の物など和食総菜が並ぶ。次に、焼き肉用の牛のカルビやロース、ハラミ、豚肉、鶏肉など数えきれない肉類、魚介類、生野菜が続き、最後は握り寿司や巻き寿司コーナーまでである。

このスタイルは、肉が安価な南部かつ日系人が多く、日本食が普及しているクリチバだからこそ成立するビジネススタイルとされる。数多くの日本食レストランがしのぎを削るサンパウロでも、客自身が肉を焼く日本の焼肉スタイルはブラジル人には馴染みがないことに加え、肉類がより高価なため、焼き肉専門店として大きく展開するのは難しいという。

読者の皆様もご存じの通り、ブラジルは食肉生産大国であり、輸出でも世界トップクラス。そして、国内の食肉一大生産地が南部であり、パラナ州についていえばリオグランデ・ド・スル州に次ぐ国内二位の牛肉生産地であり、豚肉、鶏肉では最大の生産地である。実際の、日々の生活では、10年ほど前と比べて、食材から日用品まで何もかも物価上昇を感じるブラジルであるが、クリチバにおいては肉類がとにかく安い。スーパーの精肉コーナーへいくと種類豊富な上、お財布に優しい価格帯で珍しく豊かな気分になる。さすがシュラスコの本場で、日本式焼肉の食べ放題店も



山本 綾子
（『ブラジル・カルチャー図鑑』
著者、在クリチバ）

成り立つわけである。

ちなみに、日本との関係では、ブラジル産の生鮮牛肉は輸入できないが、鶏肉については、日本は消費量の約3割を輸入に依存しており、このうちブラジルが最大の対日供給国となっている。豚肉は、サンタカタリーナ州産のみ輸入解禁されているため、パラナ州のアグロビジネス関係者は日本向け輸出に期待を寄せている。

郷土料理「バヘアード」



バヘアード調理の様子

南部の郷土料理といえば、お馴染みのシュラスコのほか干し肉入りの焼き飯「カヘテイロ・ライス」などがあるが、パラナ州となると断然「バヘアード」である。ブラジルの郷土料理としても知名度はあるが、どこでも食べられるわけではない一風変わった料理だ。もとはパラナ州沿岸部で食べられていた料理だが、地元自治体により20世紀後半に観光地の名物料理として打ち出された。今では、クリチバから観光電車に乗って沿岸都市「モヘチス」へ行き、そこで「バヘアード」を食べるというルートがクリチバを訪れる人へオススメする観光プランとなっている。

パラナ松にあわせて設計されたアパート(クリチバ市内)▶

バヘアードは、土鍋に牛肉、玉ねぎ、ローリエの調味料などをいれて、半日〜一日じっくり煮込むという一見シンプルな料理だが、その調理方法が珍しい。鍋に具を入れた後、水を加えて練ったキャッサバ芋の粉（ファリーニャ）を鍋と蓋の隙間に塗って蓋を閉め、密閉して調理する。火が通るうちに芋の成分である澱粉が乾いて中は密封状態となり、牛肉が柔らかく煮込まれる。もともとは屋外に作った薪の上に鍋を置き、翌日まで放っておく調理法であったが、今はさすがに店でも圧力鍋を使っていることが多い。盛り付け時には、白米にバヘアードとファリーニャをかけ、スライスした焼きバナナと共に混ぜて食べる。

クリチバ市内でも食べられる店は限られるのだが、先日、ブラジル人の友人宅に招かれたところ、前日にバヘアードでもてなしてくれるとして料理の進捗状況が写真（左）と共に送られてきた。友人曰く、「前日に具を入れて煮込むだけ。当日は料理に手がかからず、みんなおしゃべりできるから、うちではいつもバヘアードよ」とのこと。ちなみに、当日、筆者は手作りの巻き寿司を持参したため、テーブルの上はバヘアード×巻き寿司というパラナでしか起こりえない日伯融合のホームパーティーとなった。

各国移民がもたらした食

南部の食文化を考える上で欠かせない要素が、移民と共に伝わった食文化の影響である。19世紀前半にドイツ移民が、19世紀後半からは大量のイタリア人移民が集団移住し、特にリオグランデ・ド・スル州とサンタカタリーナ州で彼らにより多くの街が創設され、今もヨーロッパ風の街並みを残す。パラナ州では、同時期にヨーロッパ移民に加え、ポーランドやウクライナなどスラブ系移民が多く渡り、今も街中で透き通るような肌の白人と出会うことがある。20世紀初頭からはサンパウロ州内陸部に近いパラナ州北部を中心に日本人移民も数多く入植し、パラナは他の地域とはまた異なった人種で構成される州となっている。

州都クリチバには、イタリア人移民が初めてパラナに到着したときに誕生した、サンタフェリシダージ地区があり、今もメインストリートの両側には多数のイタリア料理店に加え、ワイナリー、土産屋が続き、週末は大変な賑わいとなる。一般的なブラジル料理店でもパスタやリゾットは定番メニューで、このようなイタリア料理はもはやブラジルの郷土料理といえる。

南部以外であまり見かけない食べ物では、サクサクした甘いお菓子「クーカ」やアップルパイに似たケーキ「アプフェルシュトゥルーデル」といったドイツ系菓子がある。特にクーカは、クリチバのパダリア（パン屋）やスーパーに行くと、出来立てのパンと並んで必ず売られていて、日々の生活に溶け込んだお菓子であると感じる。また、ビュッフェスタイルのレストラン（ポルキロ）でも一品となっている水餃子のような東欧由来の「ピエロギ（ポーランド語、ウクライナ語ではフレニキ）」は、サンパウロでもなかなかお目にかかれない。

冬の風物詩ーピニャオン

南部の風景に欠かせないパラナ松も、実は南部ならではの食材となっている。パラナ松は、樹冠が傘のように開いた独特の形をした松の木で、ブラジル環境・再生可能天然資源（IBAMA）による絶滅危惧植物リストに名を連ねるため、市街地でも安易に伐採されることなく、ピルの合間から堂々と枝を伸ばし聳え立っている。この松になる巨大な松ぼっくりにぎっしり詰まった実がピニャオンで、毎年4〜6月頃になるとスーパーやフェイラで山積みになって売られる。

直径約5cmの細長い実の中身は白く弾力のある歯ごたえで、シンプルに塩水で茹でて茶色い皮をむいて食する。お酒のつまみにしたり、リゾットやパスタ、肉料理、お菓子にも使われる。パラナの日系社会では、茶碗蒸しに小さく切ったピ

ニャオンを落とし、銀杏の代替とする思いがけない工夫をしている家庭もある。

クリチバに押し寄せる新移民

最後に、冒頭で触れたクリチバの「多様性」に関する最新の動向をお伝えしたい。IBGE（ブラジル地理統計院）が2022年に行った国勢調査によると、クリチバ市で「自分が黒人または褐色である」と回答した人は全体の約24%（2010年は19%）、「白人である」と回答した人は全体の約74%（2010年は約79%）となった。この結果を反映するように、街中のスーパーや商店に入ると、実に陽気にスペイン語で会話する浅黒い肌の従業員達を見かけることがとても多い。十数年前、筆者がクリチバに一時滞在していた時には見ない光景だった。

実は、クリチバを含むパラナ州やサンタカタリーナ州の主要都市では、近年、政治危機に見舞われているベネズエラを中心に、近隣の国から多くの避難民が流入している。ロライマ州やアマゾナス州などを経由してクリチバに定住した者の多くが、いわゆる「3Kの仕事」に携わり、クリチバの人々の生活、経済を支えているという。移民コミュニティも着実に形成されていて、筆者が知る市内中心地のベネズエラ食材店では国民食「アレパ」などの軽食、チーズ、菓子、ビールなどが販売されている。クリチバ市民の「フェシャード」といわれる若干閉鎖的な性格と、ベネズエラ人のカリブ海のノリが今後どう融合するか興味深い。いつの日か彼らがもたらすベネズエラ・グルメもパラナ州の郷土料理となるのかもしれない、と思う今日この頃である。



◀日本式焼肉店「Taisho」（Shopping Curitiba内）

ビールの郷リベロンプレトの例からみる、 地域産業クラスター(APL)の可能性



麻生 雅人
〔メガブラジル〕編集長



ブラジルのクラフト・ビールのバイオニックブランドのひとつ「コロラード」。熊のキャラクターが描かれたユニークなラベルのデザインと、ブラジル固有のフレーバーを使ったラインナップが人気「ショッペリア・ピンギン」

「生ビールの郷」から「生ビールとクラフトビールの首都」へ

今年(2024年)8月に、サンパウロ州はリベロンプレト市に「生ビールとクラフトビールの首都」という称号を授けた。

2012年より毎年開催されている「IPA Day Brasil」(インディア・ペール・エール・ビールに特化した祭典としては世界最大といわれるビール・フェスティバル)に国中から観光客が押し寄せるだけでなく、「チャンピオンズ・ビール」、「スロウ・ブリュー・リベロンプレト」など1年を通して小規模なフェスティバルがいくつも開催される同市は、クラフトビールの消費者にとって聖地のひとつとなっている。

同市におけるビールの歴史は19世紀末頃までさかのぼる。コーヒー産業と鉄道で都市が拡大していく中で、ハバジアーダ、リヴィ&ベルトウジなどの醸造所がイタリアやドイツ移民によって作られた。1911年の時点では29の小規模な醸造所があったという。造られていたのは主にエール・タイプのビールだった。この年、アンタルチカ・パウリスタがこの地に進出したことで、同地のビール産業の様相は一変。ピルスナー・タイプの

ビールを量産する工業ビールの生産地として名をはせることとなる。1913年にはセルベジャリーア・パウリスタが工場を開き、この2大企業が市の経済をけん引した。1937年には、今も残るランドマーク建築ディドリッセン・ビルの1階に、ビアホール「ショッペリア・ピンギン」がオープン。この店が出す生ビールのあまりのおいしさは、近くにあるビール工場と店が地下のバイラインで結ばれていて直接生ビールが届いているに違いないという、今なお語り継がれている「ショッピドゥート」という伝説が生まれるほど人気だった。いつしかリベロンプレトは「生ビールの郷」として知られるようになっていった。

同市は1990年代まで年間約2億リットルのビール生産能力を誇ったそうだが、アンペブの誕生と共にアンタルチカの工場が移転により閉鎖されたことで、この地での大量生産型工業ビール産業は衰退する。

それは時まさに、イタリアで起こったスローフード運動が世界に広がりつつあったころ。まるでこの運動に呼応するかのように、リベロンプレトにおけるビール産業が大転換する。1996年、製菓業界のビジネスマンだったマルセロ・カルネイロが合衆国で知ったクラフトビールのビジネスに参入、同市で初となるクラフトビールの醸造所を設立した。その後、急成長するブラジルのクラフトビール市場で圧倒的な存在感を放つことになるコロラードである。

コロラードが提案したパッケージ(個性的なデザインの瓶とラベル)とフレーバー(マンジオッカ、カジュ、パッションフルーツなど国内でなじみの深い味)は、この国のクラフトビール市場において、後続起業家や消費者にとって指針にもなった。独特なビールの歴史と物

語を持つ文化的な背景に加え、世界最大級の帯水層であるグアラニー帯水層の地下水が使えることや、かつては「ブラジルのカリフォルニア」とも呼ばれさまざまな農作物が収穫できる自然の恵みも、この地でのビール造りに付加価値を与えた。2009年には医師で起業家のユシフィ・アリ・メリによるルンジ、2011年にはインヴィクタが創業した。この年、アメリカ合衆国でリアルな場とSNSを通じてクラフトビールを称える祭典IPA Dayがスタートして国際的な広まりをみせると、2012年にコロラードが音頭を取ってリベロンプレトでもこのイベントがスタートする。

このころからリベロンプレトのクラフトビールの状況は、新たなフェーズに突入していく。

2014年に醸造所ツアーがはじまり、クラフトビールの郷としてさらにその名を広めていく。また同年には、ヨーロッパのスローライフ運動にインスピレーションを得たクラフトビールの祭典スロウ・ブリュー・ブラジルが始まっているが、記念すべき第一回に会場に選ばれ

たのはリベロンプレトだった。

クラフトビールの観光名所も増えていった。2015年には、醸造所にバブを併設したブリューバブで、その場でしか飲めない唯一無比の個性的なビールを提供するウイアペロ、醸造所とドイツとブラジルの料理を出すレストランを併設したヴァウフィーゲルが開業した。この当時のグローボ紙の報道によると、同市のクラフトビールは月産で30万リットルと、クラフトビール市場ではかなり多い生産量を誇っていた。ビールを愛し、情熱を注ぐ醸造家がまた新たに真摯なビールの作り手呼び込んでいったリベロンプレトでは、農牧供給省の「ビール年鑑2024」によると、2024年には17施設がビール造りを行っている。同地のビールは国内外の品評会で100を超えるメダルを獲得するほど品質が高いことも、全国のクラフトビールのファンに支持されている要因となっていることはいうまでもない。

地域産業クラスター(APL)による地域活性の可能性

リベロンプレトが「生ビールとクラフトビールの首都」の称号を得るまでには、官民が一体となったプロジェクトに支えられてきたことも指摘しておかなければならない。

IPA Dayがスタートした2012年、同市市議会の主導でリベロンプレト・ビール醸造業組合が発足する。この組合は醸造所だけでなく、地元のパブやレストラン、流通業者、サプライヤーなど約20社が加盟して、互いの協力の下で生産コストの削減やお互いのビジネスのサポートを行うだけでなく、市のビール文化の促進を目指すリベロンプレト・ビール醸造家センター(PCRP)も組織した。2018年には、リベロンプレト・ビール醸造家センター(PCRP)はサンパウロ州経済開発局によって、地域産業クラスター(APL)として認定されたことによって、同地域のクラフトビール産業と生産チェーンはより高度なサポートを受けられるようになった。

地域産業クラスター(APL)とは、特定地域の中小企業による集合体を、経営、技術、金融、技術などさまざまな面で支援する連邦政府主導の経済開発戦略で、今世紀初頭からその取り組みが始まった。同じ地域にある同じ分野または生産チェーンが産業集積型の事業を行うことで参加する中小企業同士にメリットが生じるだけでなく、大学や研究機関、地方自治体の公共政策(文化局、観光局、財務局など)との連携も支援される。ブラジル各地の自治体が多岐にわたる産業でこの制度を活用しているが、とりわけアグリビジネスは、地域の特性(環境や土壌など)を製品やサービスの付加価値として反映しやすい点や、観光業、販売業、製造業など連携できる業種が広い点、各種研究機関から受けられるメリットが大きい点など、より効果的にこの制度が活用できるようだ。リオデジャネイロ州コーヒー渓谷地域の事例では、自治体の観光局の協力をえながらクラフトカシャッサ、クラフトチーズ、コーヒーが観光ルートを作り、地場産業が相互に補完しあって成果を上げているという。

130年以上のビールの歴史を持つリベロンプレトにおいても、APLのサポートを通じて関連機関と連携することで、地域の専門的な歴史や文化の探求、製品に影響する水質や土壌の科学的な分析、ビールの原材料や関連するガストロノミー産業に恩恵をもたらす農業技術や知識の取得などが可能になれば、「生ビールとクラフトビールの首都」としてのテリトリーオのアイデンティティをより強固に打ち出すことが可能になる。現在、リベロンプレトは、ビール分野では初となる地理的表示認証の取得に向けて協議が重ねられている。

産業クラスターも、田舎や田園地域におけるテリトリーオ戦略も、もともとはイタリアで実践された成功例を世界各国が現在参照しているものではあるが、どちらの概念も、自然環境の地域差が大きく他に類を見ない多様性を誇り、しかもクセの強い個性を持った地域が多いブラジルにおいては親和性は非常に高く、実に有効的に利用できるはずだ。

実際、APLは経済支援政策「ブラジル拡大計画」(2011~2014年)でも支援対象となっていたが、このころから、特定の地域に特化したAPLの有効性を具体的に提案や検証を行う論文が目立ち、新たな可能性の模索が進んでいったように見える。そして現在進行形で、ブラジル各地で新しいプロジェクトを生んでいる。

APLが掲げる地域開発で重要なポイントの一つは、持続可能な開発プロジェクトの策定を掲げている点だが、アレックス・アタラが主宰するアタ研究所が主導するカンブシ(大西洋岸森林原産の果実)の森林再生と果実利用プロジェクトも、サンパウロ州の大西洋岸森林APLの支援の下で家族農家のクラスターと都市部のガストロノミー消費シーンをつなぎ、一過性のブームに終わらず、着実に生産者と消費者とのリンクが続けられている。フトモモ科の植物の果実ながら梅にも近い味のカンブシはさまざまな企業に利用されているが、ソルヴェッチの人気チェーン店「バチオ・ジ・ラッチ」でもビタヤとカンブシのソルヴェッチは夏の季節メニューとして定着して、今年2月にも発売がアナウンスされるや、SNS上でファンに歓迎されていた。ちなみに、このカシャッサをベースにしたカンブシのリキュール「カンブサント」は今年(2024年)から日本でも輸入がスタートしている。少なくともAPLは、大西洋岸森林特有の味を東京で味わえるという効果は生み出している。

▲大西洋岸森林に自生する果樹カンブシ(セイロ)の果実カンブシ。樹木が建材として伐採され絶滅の危機に瀕していることから、アタ研究所などが主導して、果実を消費することで森林を進め、森林を回復させるプロジェクトがすすめられている。



▲評判の生ビールを提供して数々の伝説を残した「ショッペリア・ピンギン」



▲カンブシを使ったリキュール、カンブサント

ブラジルとのリズム人生

<後編>



KTa ☆ brasil
(ケイタブラジル)

2024年は1月にリオに戻り、2001年から所属する、Império Serrano (インペリオ・セハノ：リオ州無形文化財指定。サンバ史を切り開いてきた著名名手、作曲家、国民的名曲群で有名な名門)で活動。リオのカルナヴァルを象徴する名物パレードコンテストで実際に「審査採点対象」である打楽器隊の一員として再び出場して来た (União da Ilha では9年目)。すでに四半世紀近く所属、関係しているが、若い人と私が出会った年上世代の子供が孫世代が打楽器隊の幹部を務めるようになった。実際、この打楽器隊約250名中で私は5番目の古参だ。コロナ禍よりインペリオの新たな打楽器隊総指揮者となったのは Portela や Unidos da Ponte で頭角を表し、業界で若手 No.1 と評価される

長年アフロ・ブラジレイラのリズムを探求してきた私はこれに対応する事が出来たが、27年目にして複雑かつ多様でトリッキーなリズムパターン、ブレイクのボサノヴァを短期間で習得しなければならず正直焦った。結果、新人の様に無我夢中で練習した事、20歳以上年下の本場若手新世代たちの中で腕と本気度を認めてもらえた事が出来た事、何より演奏を通じた新たな人間関係の更新ができたのが収穫だった。今年のテストをクリアした夜、後輩の指揮者に礼を述べると「我々の歴史であるあなたの存在を外す事はできない」と言われた。結果的にテストをクリアしたので良かったが、いつまでも初心は忘れてはならないと痛感する事が出来た。

1997年から自身33回目となるリオデジャネイロでの演奏活動から帰国後、日本で有名なNHKの番組とそのテーマ曲「できるかな」の最新版音楽制作に招集された。

<前編>に記したように、これまで多種多様な内外著名アーティストの作品に参加して来たが、後に残る作品音源となりそう。これはNHKの最先端テクノロジーを結集した (NHK放送技術研究所の体感操作型インタラクティブAV) コンテンツ「できるかな 2030」の制作だった。

懐かしの創作教育番組「できるかな」をモチーフにしたイマーシブメディアだ。お馴染みのマスコット「ゴン太くん」の声はサンバのパーカッション、クイールによるものである事はブラジルの音楽を少し齧っている方には有名だ。かの有名な番組テーマ曲「できるかな」自体を



▲ Império Serrano の打楽器隊を指揮する若き奇才 Mestre Vitinho と



▼ União da Ilha による祭典対象への出場

今回はサンバ化するにあたり、本場リオと日本の両現場で活動する小生に白羽の矢が立ち、10数種類の大小打楽器による多重演奏レコーディングを担当させていただいた。

NHK 総合TVでも紹介されたが、今後も日本各地でのNHK放送技術研究所によるイベントで体験できるそうだ。制作に誘ってくれたのは同プロジェクトの音楽面をプロデュースしフジロックを始め内外で知られるメジャーバンド Soil& Pimp Session のフロントマンを務める「社長」だ。彼らとは20年以上前から共演して来た。例えば、日本レコード大賞5冠アーティスト：三浦大知の楽曲「RISE UP」の制作でも制作共演をした。リオのコミュニティーの不屈のスピリットが反映された音楽=サンバとファンキ・カリオーカを基軸にした作品となった。または学校でのサンバのワークショップなども共にして来た。今後もブラジルでの実績をファクトに、日本国内での制作に大いに関わって行きたい。

続いて34回目の渡伯では、ブラジルを代表する世界的テクノアーティスト：Renato Cohen とサンパウロで再会。新規楽曲制作プロジェクトのミーティングをして来た。世界的なヘナートは日本では石野卓球氏主催のテクノフェス WIRE を始め、来日プレイでも知られるアーティストだ。彼と筆者は日本最大の国際知名度のクラブ：渋谷 WOMB、そしてサンパウロの大箱 Clash でも彼のテクノ音楽と筆者のパーカッションに

よる LIVE を敢行した。「ブラジル人がテクノロジーを駆使し、老舗 Império Serrano で長年プレイシアフロ・ブラジレイラのリズムを操る日本人の共演は、まるで逆さまの様なコラボレーションで面白い」とメディアに書かれた。彼とブラジルを代表する新旧様々な有名ミュージシャン、MPB の巨匠とのコラボレーション制作とリリースはコロナ禍中に加速。現在も精力的な活動・リリースで注目の存在だが「日本のブラジル音楽界」からはそのような情報が発される事は皆無だ。彼との共同制作を2025年に実現したいと計画している。オリジナルをリスペクトし、確実に探求しつつ、やはり自分のオリジナリティーで新たなクリエイティブへと昇華・進化することこそがイノベーションであり、日本人として、自分としての着地点だと考えている。今後も、本場で本物たちと共演し迫ること、そして日本人としてのオリジナリティーを作る事を積み重ねたい。

サンバとは何か？を本場リオで、そしてバイア州やサンパウロ州の各地で90年代から演奏しながら探ってきた。サンバではない音楽が強いパラ州、ペルナンブーコ州、ミナスジェライス州の各地でも活動し、各フォルクローレを学んで来た。同時に数多くの日本の著名メディアでも、ブラジルで学んだ本邦初公開の一次情報を長年伝えてきた。実際には音楽の演奏が出来ない、ブラジルの現場の中で演奏し続けていない、ブラジル社会で暮らしたこともない、殆ど日本にしかいないで、ブラジルの音楽を体現したり、現場のリアルな有様を伝える事は出来るのだろうか。

21世紀も四半世紀となる日本では未だに、サンバは一般的に正しく理解・認知されていないのが現状だ。例えばサンバはリオのカルナヴァルで演奏されるエンヘードだけではないのはブラジルの音楽をかじっている人ならご存知だろう。何よりサンバは新旧様々な様式によるミュージック・ツリー化して久しい、一大社会音楽・文化体系だ。

音楽的にはポルトガルを始め欧州移民の、中東移民の、先住民の、そしてそのリズム体系と精神性、宗教性は旧ポルトガル領アフリカ諸民族の影響を根強く残しつつ、ブラジル社会化をして久しい。「ブラジルへの初期入植地として様々なルーツミュージックのある北東部の音楽」もサンバの大きなルーツとなっているので、それらの理解と習得も必要となる。その言葉や歌詞はポルトガル語だけ学べば分かることもなく、アフリカのバ

ント語、ヨルバ語をはじめとした「ルーツ言語の理解」も必要だ。例えばセルジオ・メンデス位の21世紀のポップなメジャーリリース音楽でさえ、それらは曲名や歌詞に頻出する。

存知の様に、ボサノヴァとは「新しいやり方」という意味で、それは「サンバの新しいやり方」という意味だ。ボサノヴァ自体は音楽に限らず、スケートボードやダンス、デザインやファッション、料理他にも日常的に使われる言葉だ。サンバはヒップホップ、ファンク、テクノ、ハウス、レゲエ、ディスコ、ソウル、ジャズほかとの折衷も昔から珍しくない。しかしもし、サンバという母体がなければそれらは他国の音楽の劣化した模倣に過ぎなかっただろう。サンバはブラジルの普遍的エッセンスとして存在しているのだ。さらに、サンバとはブラジルの歴史的社会的に起因する人間関係、哲学、セラピーでもある。そんな事柄は、デジタル技術がいくらか発達しようが、日本での2次情報以下で分かる訳が無い。ブラジル各地で実際に活動、演奏、人間関係を27年間以上積み重ね、体感・関係して来て初めて少し理解出来てきた。

一方、サンバとは幾つものルーツリズムの総称である。それぞれのリズムパターンに明確な名称と手法が存在する。これらを理解、マスターしている日本人ミュージシャンは何人いるのだろうか？ちなみにサンバ人の事をサンビスタと言うが、リオの歴史的なサンバ人のコミュニティー出身以外はそれを名乗る事は出来ない。無論、外国出身のサンビスタというものは物理的に存在し得ないのだ。

異国の、他人様の歴史的文化に手を出すのはとても恐れ多い事だ。前号で加賀美淳氏も触れているが、日本人同士でさえ理解が追いつかない日本の物事があるのに、地球の反対側の複雑な人種混淆に起因する、重層的多民族社会の結晶と言えるサンバを、島国の中だけで実体験や関係性と取り組みなしに理解すること、さらに体現する事は物理的に難しいだろう。そもそも、だからこそ本場・本物には凄まじい醍醐味があり、畏敬や



▲ 渋谷 WOMB やサンパウロ Clash でも共演した Renato Cohen と



畏怖があるのだろう。一方、サンバのダイナミズムは、複雑化、混沌化、多様化の時代により魅力と威力を増しているとも言える。

昨今の日本では、20年前に比べると圧倒的に不勉強なマスコミやメディア関係者を皮切りに、安易で何でも簡単に並列に解釈する傾向が強くなっていて、物事の本質を見落としがちだ (まずは自国の文化・歴史を知るべきだろう)。音楽をジャンル名で並列的に比べる事自体がナンセンスだが、ニューヨークで都市化した「サルサ」と比べると、サンバはルーツ性、精神性、社会共同体性、民族性がより強い音楽・社会文化だ。ファドやフラメンコの様に、現地事情度が高い。本気で探れば、ミュージシャンが表層的な手法やアレンジを譜面で形骸的に追うような事では、全く理解する事が出来ない深遠な世界である事に気づくだろう。だからこそ取り組み甲斐のある大きな魅力にあふれているのだ。

筆者が日本支部代表を公式に務める Império Serrano Japão では本家の公式指導証をもとに、この様な長年の本場での経験と実績、ファクトから、ブラジルについて、そしてサンバを中心にブラジルのリズム、音楽をバンデイロを中心にレクチャーしている。同時にオーセンティックだけでなく、日本語のサンバ創作、日本の伝統音楽や他のジャンルとのコラボレーションも柔軟かつ独自の創造性を持って行なっている。ご興味がある方はお気軽に参加して欲しい。

<https://keita-brasil.themedia.jp/>

ニテロイの街で 日本留学体験を回顧してみると



アンデルソン・
パスコンセロス
(リオ州立大学)

名前はアンデルソン。リオデジャネイロ州立大学の大学生である。去年、奨学金のおかげで、東京外国語大学に一年間留学し、日本語の学習、日本の文化に関わる活動などをすることができた。所属はポルトガル語・日本語専攻である。そのため、学生生活で日本語を学習することに集中し、受けた授業はほとんど言語の能力を発達させるためのものだった。学生生活以外に、旅行、イベントなどの多様な経験をえた。

日本にいたるときは寮で暮らしていた。また、ほとんど毎日共有スペースにいて、毎週金曜日のパーティーに参加し、友達をたくさん作った。文化や言語に触れることができた。留学中に最も興味深く感じたことは常に予定があったということだ。大学のイベントだけでなく、地域のイベントにも参加することができた。世界中の人と知り合っ、英語や日本語、そして二つの言語を混ぜるなどして何らかの方法でみんなとコミュニケーションを取ることができた。さらに非常に楽しく感じたのは、私が言語の知識がないにも関わらず、イタリア語やスペイン語などラテン語由来の言語を比較し、似たところを見つけ、それらの言語をなんとなく理解することができたことだ。

言語の比較に加えて、日本人向けと外国人向けに作られた教科書に触れる機会があった。私は教科書について研究しており、その研究テーマで修士課程に進学するため、特に日本人向けのポルトガル語の教科書に興味を持っていた。見つけた教科書のほとんどは日常会話に焦点を当てている。時には、日本人には理解しにくい異文化の習慣やものが出てくる。例えば、「バンカ・デ・ジョルナルとは何ですか」と聞かれたときに、コンビニに似ている店だと答える。直接翻訳したら、新聞を売る店という意味である。確かにその意味もあるかもしれないが、現在のバンカ・デ・ジョルナルは新聞を売るばかりでなく、多くの商品も売っている。だから日本のコンビニみたいな店だ。

逆もまた然りである。外国人向けの教科書で「部活」という言葉がよ

く出てくるが、実際のところ、日本に行く前は知らなかった。写真や漫画、野球の部活に参加したことは、素晴らしいと同時に驚くべき経験だった。部活はあらゆる活動があり、非常に自由な活動であるように見えるが、規制もされている活動だと思う。ブラジルにはそのような活動はない。最も似ているものは勉強会だが、それでも先生や担当者とともに学ぶ。それほど自由ではない。ブラジルでも部活のような魅力的な活動があれば、恐らく不登校の減少や生徒の勉強への関心の向上に貢献するであろう。

部活以外に、就職活動も体験したことがある。仕事の種類にかかわらず、服装や言葉遣いといった礼儀に関する知識が必要だった。考えてみれば、そのような場面の中では当たり前だが、ブラジルと比較したら、日本のほうが礼儀に厳しい。それは私にとって、最大の困難の一つだった。なぜなら、丁寧な日本語を話し、理解し、書くことは、あたかも新しい言語を学んでいるかのような感覚だったからだ。それでも、漫画やイラストレーターとの関係がある仕事を探すことにした。子供の頃から物語を作り、絵を描く趣味があり、漫画の国である日本にいたるうちに漫画やイラストに関わる機会を逃したくなかったからだ。成功はしなかったが、その分野について多くのことを教えてくれた何人かの漫画家やアシスタントに出会うことができ、感謝している。

他の素晴らしい体験は旅行だった。大泉や名古屋、大阪、熱海、伊勢などに行った。それぞれの場所の食べ物、神社、お寺、習慣について知り、ブラジルで知り合った日本人の友人たちとも再会できた。その上、訪れた場所で行われていた祭りに参加することは最高だった。ブラジルのフェスタ・ジュニーナをよく思い出させるから、私は日本の祭りが大好きだ。雰囲気は非常に似ている。商店街でも同じことが言える。特に名古屋の大須の商店街はまるでニテロイやリオデジャネイロの中心を散歩していたようだった。店主と客の賑わい、あちこちでお店の宣伝をする人たちの様子は、全部同じ感じだ。どこへ行っても、ブラジルを思い出させる場所、あるいはブラジルから影響を受けた場所を見つけることができた。

現在は帰国し、リオデジャネイロ州のニテロイという街に住んでいる。帰って以来、ニテロイがずいぶん変わったことに気付いた。市長選挙の最中に戻ってきた私は、街を活性化させるためのたくさんの工事を見かけた。しかし、物価は高くなった。東京の田舎に比較すると、だいたい同じだ。一方、新たに様々なアジアの店が開店していた。ブラジルにいながら、和食やそのほかの商品を買えるが、日本が恋しくなるのは間違いない。いつかまた戻ることを願っている。



日本国内では未だ知られていない 日系ブラジル人の可能性



筑井信行
(UTスリーエム(株)代表取締役社長)

労働力不足が深刻化する日本

日本国内の労働人口は大きく減少していくことは間違いのない中で、各企業はどのような施策を打つのか、多くの選択肢を増やす必要があることは言うまでもない。昨今では、ようやく外国人材の必要性を感じ、アジア圏から多くのエンジニアや実習生、特定技能の人材を日本国内に受入れる企業が増えてきた。それでも、日本の少子高齢化は加速し、労働力不足や地方の過疎化は避けられない状況だ。

UTスリーエム(株)について

当社 UT スリーエムは、1987年に創業された日系ブラジル人を中心とする製造請負および人材派遣を行うアウトソーシング企業である。創業当初より工場などの現場へ勤働で優秀な日系ブラジル人を派遣し、顧客企業から高い評価を得てきた。特に1990年代、ゲーム機器製造が活況を迎えた時期には、顧客企業へ多くの人材を派遣するなかで、その勤働さ優秀さが他企業にも知られることとなり引き合いも増え、事業の拡大に繋がった。

2008年のリーマンショック時には派遣需要が大幅に減少し、厳しい局面を迎えた時期もあるが、創業以来30年以上にわたり、当社はこの事業を安定的に継続しており、顧客からの信頼を積み重ねていると自負している。ただ、今現在当社が派遣する日系ブラジル人材が持つさらなる可能性や潜在力は、十分に知られているとは言い難い。

UTスリーエムの代表として

私が日系ブラジル人を中心とする人材ビジネスの UT スリーエムの代表になって1年半。それまでは、約30年間、日本人のみの人材ビジネスで成長してきた私は、外国人や日系ブラジル人のルーツや法律、それぞれの文化や各国の状況、そして学歴や経歴など、触れることもなく知る由もなかった。それが今となっては、なぜもっと早く知ろうとしなかったのかと後悔するほどである。

UTスリーエムの代表となった年は、必死に外国人や日系ブラジル人のことを知るために関連する様々な方と会い話を聞き、調査し、ブラジルにも足を運んだ。その結果分かったことは、私たちの社員の多くは安心安全である日本に定住し、日本語を学び、日本でキャリアを積んでいきたいと希望しているということ。そして多くのブラジル在住の日系人が、日

本での就業を希望しているという事実。

そこですぐ思ったことは、「日系ブラジル人に安心・安全・豊かさを提供し、日本で働くことを好きになってもらおう。そして人口減少が加速する日本の力になってもらいたい。」

日系ブラジル人のニーズと日本の人口減少という課題が完全にマッチングすると確信した瞬間だった。

日系ブラジル人の有するポテンシャルティー

これまで築き上げてきた関係の深い大手製造メーカーの担当者に、日系ブラジル人材が持つ可能性を伝えると、「日系ブラジル人のことを具体的に初めて知った。新たな選択肢が増えて良かった」と皆さん口を揃えて言う。

ここで、改めて日系ブラジル人の可能性となるポイントを列記してみよう。

- ・3世まで就労制限がない(定住ビザ)→企業導入しやすい
- ・4世ビザの条件緩和→若年層の可能性拡大
- ・世界最大の日系人口270万人超→就労人口がもっとも多い
- ・日本への定住意思が大きく増加→仕事への定着と地域への定着
- ・日本人では叶わない日本の技能伝承
- ・日系ブラジル人の日本におけるキャリアパスの展開

これらを大手企業でも全く知らず、国内で特定の企業や地域でしか認知されていないことがわかり、私たちが営業活動に力を注いだ結果、日系ブラジル人の可能性を知った企業は次から次へと日系ブラジル人派遣の導入を決めている。

日系ブラジル人の認知度拡大へ

“知っていて導入していないのではなく、知らないから導入していない” これらを解決すべく私たちは今、日本国内に日系ブラジル人の認知拡大を図るべく日頃邁進中である。もっと早く、多くの日本の方々に知ってもらいたい。この気持ちは物凄く強い。

私は近い将来、ブラジルに、「日本にwelcome」とメッセージを送り続けられる「日本定住へ向けたプラットフォーム」を作り、日系ブラジル人の活躍機会の創出、そして日本企業の労働力不足解消と地方創生に大きく貢献したい。

ブラジルにおけるX(旧 Twitter)停止事件の 顛末と法的観点からの考察



柏 健吾
(TMI 総合法律事務所
日本弁護士連合会ブラジル支部)

1. はじめに

2024年8月30日から2024年10月8日まで、ブラジルで、X(旧 Twitter)のサービスが停止された。筆者もその間にブラジルに滞在していたが実際にXを見ることはできなかった。

この問題は、特定のボルソナロ支持者が選挙期間中に虚偽情報を拡散したことを理由に、ブラジルの連邦最高裁判所(STF)がSNSプラットフォームに対して、当該支持者のアカウントを制限するよう命じたことに端を発する。最終的なXサービスの停止に至る過程において、X社のオーナーであるイーロン・マスク氏が、連邦最高裁判所の本件の担当者であったアレシャンドレ・デ・モラエス判事を、「言論の自由は民主主義の基盤であり、ブラジルの選挙で選ばれていない擬似判事が政治的な目的でそれを破壊している」と批判し、それに対して、モラエス判事が、「言論の自由は重要だが、それは法律の範囲内で行使されるべきである」と反論するなど、ブラジルでは大きな注目を浴びた。

本記事では、この一連の出来事を時系列順に説明し、連邦最高裁判所が依拠した法的根拠を紹介する。

2. Xのサービス停止に至る経緯

- 2023年1月8日、ブラジルの首都ブラジリアにある議会や大統領府を前大統領であるボルソナロ支持者のグループが襲撃した。
- 2023年1月9日、連邦最高裁判所は、襲撃に関連する特定のアカウントを制限するようSNSプラットフォームに命じた。
- 2024年4月6日、イーロン・マスク氏は、裁判所の命令が違憲であることを理由に停止されたXのアカウントを復活させること、また、モラエス判事の辞任が弾劾を求めるとXに投稿した。
- 2024年8月7日、連邦最高裁判所は、X社が特定のボルソナロ支持者グループのアカウントを2時間以内に停止すること、及び、停止しなかった場合には1日あたり5万レアルの罰金を科すことを命じた(2024年8月12日にX社に送達された)、X社がかかる命令に従わなかったことから8月13日から罰金が科せられた。
- 2024年8月16日、連邦最高裁判所が、X社の役員に対して、裁判所の命令に従わない場合には1日2万レアルの罰金を科すこと及び従わない場合には禁固刑に科すことを通知した。
- 2024年8月17日、イーロン・マスク氏は、連邦最高裁判所が同社の代表者を逮捕すると脅迫したことを理由にブラジルのオフィスを閉鎖することを発表した。
- 2024年8月18日、X社の銀行口座凍結の命令が出される。また、2024年8月24日、イーロン・マスク氏がオーナーであるスターリンク社等の銀行口座がX社との「事実上の経済グループ」であることを理由に凍結された。

- 2024年8月28日、連邦最高裁判所はX社に対して新たな代表者を24時間以内に指名しない場合にはサービス停止を含む制裁を課すと命じた。
- 2024年8月30日、連邦最高裁判所は、X社が新たな代表者を指名しなかったため、ブラジル全土でのXのサービス停止を命じた。
- 2024年10月8日、連邦最高裁判所は、X社が、問題となるアカウントの削除、罰金(総額2860万レアル)の支払い、及び、新たな代表者の指名をしたことからXのサービス再開を許可した。

3. 法的観点からの考察

連邦最高裁判所の2024年8月30日付け決定書(PET 12404)は、X社への罰金支払い命令及びXサービスの停止の法的根拠として以下の法律に言及している。

(1) 憲法

イーロン・マスク氏は、一定のユーザーのアカウント停止を求めた連邦最高裁判所の要請は憲法が認める表現の自由に反すると批判したが、それに対して連邦最高裁判所は、表現の自由は他者を侵害する自由までは有さないと述べている。

(2) インターネット法(2014年法第12965号)

インターネット法は、アプリ提供者に対して、プライバシー、個人情報等の保護を義務付けている(2条、3条、11条等)。そして、12条2号及び3号において、11条に反する場合に罰金及び事業停止が科せられることが規定されている。さらに、19条は、アプリ提供者が裁判所の命じた措置を実施しない場合、民事上の責任を負うと規定している。X社が特定の違法コンテンツを削除しなかったこと及び裁判所の命令に従わなかったことに対して罰則が科せられた。

(3) 刑法、組織犯罪法(2013年法12850号)

刑法286条は犯罪の扇動行為を、刑法359条は裁判所の決定により停止された活動を行った場合を、組織犯罪法2条1項は組織犯罪に関与する行為を犯罪行為として規定している。連邦最高裁判所は、X社の大株主であるイーロン・マスク氏が連邦最高裁判所と高等選挙裁判所に関する偽情報キャンペーンを行ったこと、司法判断に従わなかったこと、司法妨害を扇動したことなどの事実を認定している。

(4) その他

X社の親会社が民法に規定されるブラジル国内の代理人選任義務に違反したこと、「経済グループ」という概念を用いてX社の親会社や関連会社も罰金の支払いについて連帯責任を負うことが認定されている。

BEPS (Base Erosion and Profit Shifting) とは



天野義仁 (KPMG ブラジル
ジャパンデスク
責任者)
佐々木健文 (KPMG ブラジル
ジャパンデスク
マネージャー)
Roberto Salles (KPMG ブラジル
International Corporate Tax
パートナー)

BEPSは「税源浸食と利益移転」を意味し、OECD(経済協力開発機構)とG20が共同で策定した行動計画から成り立っています。これらの行動計画は、多国籍企業が税負担を軽減するために利益を低税率の国や地域に移転させる行為を防ぐことを目的としています。BEPSプロジェクトの枠組みの中でPillar1とPillar2は、特に重要な要素として位置づけられています。

Pillar1は、デジタル経済における課税ルールの見直しを目的としています。多国籍企業が物理的な拠点(PE)を持たなくても利益を上げられる現代のビジネスモデルに対応するため、市場国での課税権を強化します。

Pillar2は、グローバル最低税率を導入し、低税率国への利益移転を防ぐことで、各国の税収を安定させ、税の公平性を向上させることを目的としています。具体的には、多国籍企業がどこで利益を上げても一定の最低税率15%を適用することを求めています。

ブラジルにおける BEPS Pillar2

ブラジルは、OECDのBEPSプロジェクトに積極的に参加しており、2024年10月に暫定措置(PM)1,262号が発行され、国内ミニマム課税(QDMTT: Qualified Domestic Minimum Top-up Tax)を確立するための追加の社会負担金であるCSLLが導入されました。この措置は、ブラジルの国際税制改革の一部として、多国籍企業による税源浸食と利益移転を防止するための具体的な取り組みとなります。また、暫定措置に伴い、新しいルールを規制するための規範指令RFB 2,228号も発表されました。今後PMは標準的な立法プロセスを経て法制化されることとなりますが、最終的なルールは現在のものと大きく変わらないと予想されています。

Pillar 2 概要

Who: グローバル総収入金額が過去4会計年度のうち2会計年度で7億5千万ユーロを超える多国籍企業グループ(MNE)の最終親会社、連結子会社等が適用対象となります。この総収入金額は、IFRS又は日本基準等に準拠して作成された財務諸表をもとに、国ごとに連結してグローバルな規模で計算されます。

What: 最低税率15%が適用されます。各国の実効税率の計算に際して、広範なデータ収集と処理が必要となり、グローバルな規模で会計、税務、IT部門間の人員リソースの確保と協力が必要となります。

Where: OECDのPillar2参加に署名した国に適用され

ます。(現時点で約140カ国)

When and How: ブラジルでは、国内ミニマム課税(QDMTT)が2025年より適用開始となります。国内ミニマム課税とは、自国に所在する事業体の実効税率が最低税率15%を下回る場合に、自国で最低税率まで追加で課税(トップアップ課税)するというものです。

ブラジルにおける特有の考慮事項

在ブラジルの日系企業の皆様にご留意いただきたいブラジル特有の考慮事項を3点説明します。

1点目は、ブラジルにおける合併と買収(M&A)への影響です。合併及び買収時に発生するのれんや無形資産等は、ブラジルの法人所得税法では償却を通して損金算入することが認められています。一方、Pillar2の実効税率の計算においては、当該のれんや無形資産等の償却は計算に含まれないことに留意が必要です。つまり、損金算入される税額分、実効税率が低くなるため、場合によっては最低税率15%を下回りトップアップ課税の対象となる可能性があります。ブラジルで買収を行っている、又は計画している多国籍企業グループは、これらの変更にご留意する必要があります。

2点目は、利子相当分に係る配当についてです。ブラジルの税務上、利子相当分に係る配当は、損金算入できるため、その分、税額を下げることとなります。一方で、Pillar2の計算上は、利子相当分に係る影響は考慮されませんので、損金算入される税額分、実効税率が低くなる点に留意が必要です。

3点目は、Pillar2はブラジルの税制優遇措置にも大きな影響を与えることが予想されています。具体的には、連邦税のインセンティブであるSUDAM、SUDENE、Lei do Bemや州税のICMS等、これらのインセンティブが与える影響について、今後慎重にモニタリングしていく必要があります。

在ブラジルの日系企業における 今後の対応について

暫定措置によれば、Pillar2は2025年1月1日から施行となりますが、Pillar2の制度は非常に複雑で、詳細な検討を必要とする場面もあります。そのため在ブラジルの日系企業の皆様におかれましては、日本本社と連携の上、この緊急性の高い課題に対して迅速に行動し、自社がどのような影響を受けるかを判断する必要があります。多くの多国籍企業にとって、最初のアプローチはセーフハーバーの適用と影響評価になるでしょう。制度を広く理解し、潜在的な問題を予測することが重要と考えられます。

DX推進国家ブラジルから 久し振りに日本に戻って



オド浩
(薬剤師)

今、ブラジルから日本に来る留学生やビジネスマンは、90年代初頭に私が初めて日本から未来の大国を訪れた際に思った、「この国は（日本と比べて）20年遅れている」、と同様に、「この日出国は（ブラジルと比べて）20年遅れている」、と思うことだろう。

約2年前、11年振りに日本に帰国してみると、目に付くのは、噂に聞いていたそのデジタル周回遅れ国振り。スマホのアプリケーションを用いた末端民間サービスは未だしも、商用環境の至る所にアナクロであるアナログが蔓延り、行政に関しては愕然とする処か、絶望的だ。

帰国してから数日後、転入手続きに行った都内某区役所では未だに全てが紙とハンコで、昭和の香りが至る所に漂っていた。時折しも、国がマイナンバーの登録運動を推進していた頃で、役所には専任の職員が多数おり、専用のブースが設置されていた。この調子では、2020年に伝え聞いた、「日本では医療機関がCovid-19感染者の数をFaxで送信し、各保健所がこれを取りまとめ、電卓だか算盤だかを使って集計し、再びFaxで組織の上の機関に送付するという伝言ゲームが行われているらしい。」という噂は実話だったのだろうな、と思わずにはいられない。

翻って国土面積世界第五位の国ではどうだったかと言うと、Covid-19が流行り始めて数か月もすると、covidmetroなるアプリケーションが早々に出来上がり、全国津々浦々にある医療機関が推定感染者数と推定死者数（確定ではない）を入力すると、全国規模で瞬時に集計される仕組みが確立。某国のようにマスクや予防接種券を家迄送付する、という事もなく、1965年に導入されたCPF (cadastro de pessoas físicas - 自然人登録、日本のマイナンバーに相当)の番号を元にスマホのアプリケーション又は専用サイトから予約登録し、市が指定した会場迄行き、接種を受ける、という流れに。サンパウロやリオデジャネイロ等の大都市では、サッカー球場を指定し、それらを一周する道路を会場に見立て、drive through方式で接種して行く方法を採用。

こう書くと、大方の日本の方々には「スマホや自動車を持っていない人、若しくはスマホを使えない人はどうするのか?」と思うだろうが、ブラジル行政側のスタンスは、「知った事じゃない。サービスを受けたいのであれば、お前らで何とかしろ」、である（注：実際、市民と行政間にこのようなやり取りはなく、この辺りに関しては、同国民は「お上に従順」で、行政・司法の決めた事に素直に従う）。云う迄も

ない事だが、日本と比べれば、南米の庶民の方がスマホや車を買えない・持てない人口数は断然多い。勿論、東京の某区役所に設置されたマイナンバー登録専用ブースのようなものも、ある筈もない。では、皆どうするのかと言うと、「何とかする」のである。家族、知り合い、友人、隣人、その他に頼み、スマホで登録して貰い、タクシーも含め、車で接種会場迄連れて行って貰う。デジタルに合わせて社会が変革するDXが着実に且つ確実に進行している。

所謂「発展途上国」に属する同国社会が現在どのようになっているか、列挙してみよう。固定電話というものは既になく、通信手段はスマホとそのアプリケーションであるWhatsAppを使用し、レストラン、美容院、ピッツア等々の注文や予約もこれで行い、小規模店舗は電話に出る手間が皆無に；所得税・年末調整等はインターネット経由で税庁のサイトにて個人が申告（同システムが導入されたのは約20年前の事）；大統領から市の職員、裁判官、議員迄がデジタル署名に；訴状は全てpdf化され、インターネット上から訴訟番号を入力し、閲覧可能に；運転免許証は専用サイトからスマホにダウンロードし、これが同証代わりに；2020年にブラジル中央銀行が導入した「Pix」は、24時間365日、個人・法人の銀行口座間の瞬時決済・払い込みが可能で、もう何年も現金を手にした事がない、という人も当たり前（同システム導入に因り、クレジットカードを使う人や銀行支店・ATMが激減）、等々、挙げれば切りがない。私事で恐縮だが、2022年に不動産登記所へ行って書類を申請した所、「デジタル化されたのを探すのにちょっと時間がかかるかも。書類が出来ているかどうか明後日WhatsAppで連絡を入れてみてくれ」、と職員から言われたことも。

翻って日本はというと、確定申告・年末調整は未だに紙；レストランでは、今肉を焼いている人が電話に出る羽目に；社会の至る所で未だにハンコ；商用でも、wordで書いた書類を一度印刷し、その後faxで送付し、念を入れての電話確認の三度手間、等々。

1980年～90年代初頭にかけて日本から商用でブラジルを訪れた方々が、現地の日本人移民の方々が当時の日本では既に死語となっていた「帳面」、「曆」などの単語を未だに使っているのを、「この国で、昭和は生きている」と揶揄したものだが、現在ブラジルから商用で日本を訪れる方々もまた、「昭和は未だ生きている。Fax・はんこ・紙の書類、令和日本三種の神器として」、と思うのではないだろうか？

新刊書紹介



◆◆◆◆◆ 新刊書紹介 ◆◆◆◆◆

月刊ナショナルジオグラフィック 2024年10月号「アマゾン特別号」

アマゾン地域には1万3千年前から人間が住んでいたことが明らかになったが、大型の都市遺跡は千力以上も確認されている。世界で最大レベルの生物多様性の研究と並行して先住民文化の研究も急速に深められているアマゾンに1年以上の時間をかけ総合的に取材してきた成果が特別号にまとめられた。取材チームがハチに刺された回数は102回とか。まさに身を挺した取材が写真・図版・文章に結実している。素晴らしいアマゾン特集だ。
(日経ナショナルジオグラフィック 2024年9月134頁 税込み1,300円)

『ブラジルが世界を動かす』 (宮本英威著)

日経新聞前サンパウロ支局長による最新ブラジル事情案内。新書版だが、内

容はなかなか濃い。経済や政治の内情、食料大国の実態、世界3位の航空機産業についても、海軍幹部との取材をふまえた軍事事情も略述されている。各章の最後にキーパーソン（大統領、外交顧問、環境大臣、実業家、スポーツ選手、若手日系議員など）とのインタビュー記事が付されている。読みやすく、現時点では「ブラジルの今」を知るための最良の著書だ。

『博学者 知の巨人たちの歴史』 (ピーター・バーグ著、井山弘幸訳)

博覧強記の文化史研究の泰斗バーグ教授による、「知の巨人」たち500名の肖像、業績、生育環境などについて俯瞰的に叙述した大作。ピタゴラス、ダヴィンチ、アダム・スミスからスーザン・ソントグまで有名人も無名の文人もカバーしている。難解ではなく読みやすいが情報量には圧倒される。中南米からは二名のみ、キューバのフェルナンド・オルティスと、ブラジルのジルベルト・フレイレへの言及は合わせて1ページほどだ。

(左右社 2024年6月 488頁 税込み4,950円)

『ルソーと人食い』 (富田晃著)

18世紀末フランス領カリブの黒人(ブラック・カリブ人)が中米沿岸地方へ強制移住させられたが、その子孫をガリフナ人と呼ぶ。ルソーが「未開人」の典型とみなしたカリブ住民の文化を現在まで継承しているのが彼らガリフナ人と解釈している人類学者によるルソー新論である。「高貴な野生人」論を展開したルソーを深読みし、岩波文化人らによるルソー讃歌を厳しく批判している。ブラジル近代主義者たちの「人食い」論も同様に。

(株共和国 2024年9月 326頁 3,200円+税)

『ジョアン・ジルベルト読本』 (中原仁監修)

月刊レコード・コレクターズ5月増刊号は、ジョアン・ジルベルト百科全書にして総合ガイド。2019年に没した、「ボサノヴァの法王」とも「パジャマを着た神様」ともいわれた天才的ギタリストのバイオグラフィと全曲のディスコグラフィ情報が詳細に掲載され、全歌詞のポルトガル語としての魅力の深読みもその背景の文学的解釈も叙述されている。三回の日本公演で日本人聴衆を愛したジョアンの肉声が聞こえて来るような、粋な構成だ。

(株ミュージック・マガジン 2024年4月 208頁 税込み2,970円)

!!「ブラジルあれこれ」!!

アサイーの蜂蜜



「O Liberal」紙記事(2024年10月27日付)

ベレン市在住のRosa Kamadaさん(本誌2020年11月号寄稿者)から、10月27日付パラ州ベレン市の日刊紙「O Liberal」の記事「Mel de açai tem propriedades terapêuticas e sustentáveis(アサイーの蜂蜜は、薬用として持続可能)」が送付されてきた。興味深いテーマと思われるので、以下同記事や関連サイトの記事(末尾にサイトのアドレスを記載)の概要を紹介する。

アサイーは、現地では、食生活に不可欠な食材だが、最近、ブラジル農牧公社(EMBRAPA)、パラ州連邦大学(UFPA)、マラニョン連邦大学(UFMA)の研究者たちは、アサイーの花からミツバチが作る蜂蜜の可能性に注目し、研究を進めている。これまでの研究によれば、アサイーから作られる蜂蜜は、ブラジル各地(ミナス州、ブラジリア連邦区、南リオグランデ州、パラ州の別の地域)で生産され、販売されている蜂蜜と比較して、抗酸化、抗炎症、抗菌、抗癌といった作用を有する物質やポリフェノールの含有量が格段に多いことが分かった。

パラ州連邦大学のNILTON MUTO助教(元文科省国費留学生。2008年4月～2012年3月、北海道大学でウイルス学を研究。)によれば、「この研究を始めるきっかけは、アサイーの蜂蜜が持つ上記のような素晴らしい特性に加え、その色が普通のはちみつに比べ、黒っぽく、味にも独特な魅力があることから、マーケットに受け入れられる大きな可能性を感じたことだ。さ

らに、アサイーの蜂蜜に関する研究は、地元由来の種の保存の重要性を強調し、地域の多様性の価値を向上させる技術の開発にも資するものだ。」

本プロジェクトに参加するバイオテクノロジー専攻の大学院生Jéssica Araújoは、「蜂蜜は、古代よりその抗菌作用により、傷の治療等に使われてきたが、我々の研究は、医療における将来の新たな可能性を開くものとして期待される。」と述べる。

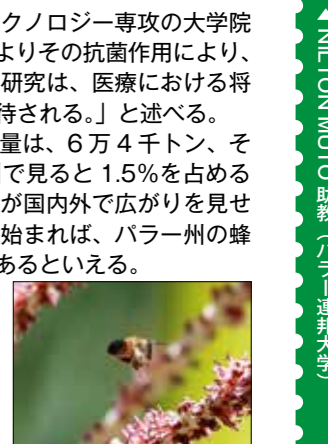
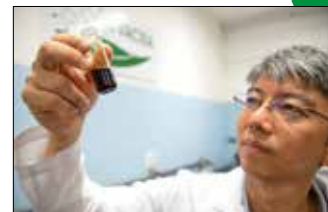
2023年のブラジル全体の蜂蜜生産量は、6万4千トン、そのうちアマゾン地域は2%、パラ州で見ると1.5%を占めるに過ぎない。アサイーの知名度・評判が国内外で広がりを見せている今日、アサイーの蜂蜜の生産が始まれば、パラ州の蜂蜜生産が今後飛躍的に伸びる可能性があるといえる。

研究は、今後、動物実験や人体への治療を経て、食品及び治療薬としての商品化の段階に進んでいくものと思われるが、今や日本人にも身近なアサイーの新たな可能性に注目していきたい。

(参考ウェブサイト)

<https://souagro.net/noticia/2024/10/mel-da-florada-do-acai-possui-altos-teores-de-compostos-antioxidantes/>

(MK)



▲アサイーの花とミツバチ(SOU AGROサイトより)

カルボナーラはアメリカ料理？ イタリア食文化論『創造された原産地』翻訳本が ブラジルでも大きな話題に

岸和田仁（『ブラジル特報』編集人）



イタリア食文化を論じた話題本 『お婆ちゃんのウソ・つくり話』

今年（2024年）8月に刊行された翻訳本が、読書界ばかりか食品関係者・外食産業関係者やイタリア系ブラジル人たちをも巻き込んで polemical な話題を提供している。9月から11月にかけて主要紙誌（グローボ紙、エスタド・デ・サンパウロ紙、ヴェージャ誌ほか）がいずれも大きく取り上げたのだから、SNSでも賛成論、反対論が飛び交って“炎上”したのである。という次第で、一つの食文化論争としても野次馬的に面白いので、今回はこの“お騒がせ本”について、関連情報を追いかけてみよう。

この著者アルベルト・グランディは歴史家、食文化研究者で、イタリア・バルマ大学准教授である。彼が2018年に刊行した本の原題は『創造された原産地』（捏造された原産地、のほろが原意に近いかもしれない）で、このポルトガル語訳版のタイトルは『お婆ちゃんのウソ・つくり話』である。本国では、その記述内容に激しく反発した右派の伝統主義者たちや政治家から“脅迫”されるようになったアルベルト先生は身辺警護のためボディガードに囲まれているとか。



▲著者アルベルト・グランディ

ブラジルでは、イタリア系（世代的には、移民の三世四世が主体）の「お婆ちゃんの味」に親しんできたブラジル人読者の多くが、「伝統的な食文化は伝統的だ、伝統は捏造された」という著者の説には同意できない」と反発している由である。これは、そのようなリアクションがあることを想定した翻訳本の出版編集者のアイデアで訳本のタイトルを選定したはずなので、まさに編集プロの思惑通りとなっている、ともいえるだろう。おかげでこの訳本の売行きは上々のようだ。

パネトーネ、カルボナーラそしてピザ

この本で論じられている具体例をいくつか列記してみよう。

①パネトーネ

ドライフルーツ入りの発酵菓子パン（ブラジルではケーキに分類される）で、クリスマスの時期に広く消費されるが、北イタリアのミラノの伝統的銘菓と理解されてきた。今日ではブラジルにおける消費数量のほうがイタリアを上回っているが、米国やベルギーでも広く食されている。この伝統的菓子パンをアルベルト先生は、「このパネトーネは、元々は貧しい人たちの食べ物で、クリスマス時期に限定されるものではなかった。その工業生産が始まったのは1920

年代に過ぎず、イタリア全体に広まったのは戦後であって、伝統的銘菓とはいえない」と主張した。

②カルボナーラ

このパスタソースの原材料は、日本や米国では、ベーコン＋鶏卵＋生クリーム（ないし牛乳）がベースだが、イタリアではクリームではなくチーズ（パルメザン）が不可欠であり、これは伝統的なローマ料理と理解されてきた。ところが、アルベルト先生によれば、「カルボナーラがつくられた年は、1944年であった。第二次大戦末期イタリアに進駐した米兵のために配給されたベーコンと鶏卵でイタリア人シェフがつくったものだから、イタリアでつくられたアメリカ料理といえる。」となる。さらには、本物のパルメザンチーズといえるのはイタリア産ではなく米国北部のウィスコンシン州でつくられているチーズのみだ、とも主張している。

③ピザ

イタリア南部ナポリの家庭の手作りスナック食文化であったピッツアの消費は限定的でしかなかったが、それが大衆化したのは、ピザと発音されて米国やブラジルで消費が拡大したからであり、南北アメリカ大陸でのピザブームのおかげでイタリアを含む世界中でピザが食されるようになった。（ちなみに、ニューヨークで最初に開店したピザ店は1905年、サンパウロで最初の商業ピザ・レストラン Santa Genoveva が開店したのは1910年だ。）

という歴史的事実をうけて、アルベルト先生は、「サンパウロの神秘的なほど美味なピザがもしなかったら、ナポリのピザはこれほど有名にはならなかった。」と記している。すなわち、この一文をブラジルの文脈で解釈すれば、サンパウロでピザが大衆化したからこそ、その勢いがブラジル中に広まり、さらにその大衆食文化がイタリアに“逆輸入”されてイタリアにおけるピザがナポリの地元限定食から全国へ広まった、だから、その意味では、ブラジルのイタリア移民がピザを“発明した”といえる、という理解になる。

マーケティングがイタリア料理を創った

古くから受け継がれてきたことを伝統というが、伝統的と思われていた文化や行事の多くが近代以降になって創られたことが最近の歴史学者たちの研究によって明らかになってきた。このイタリア食文化もその例に漏れない。このことを強烈な文章で明らかにしたのが、今回のアルベルト先生の著書であった。

イタリア移民とその子孫の人口が推定3千万人もいるブラジルで、この著が話題となったのは、全く自然であろう。その著書のサブタイトルの如く、「マーケティングがイタリア料理を創った」からだ。

ちなみに、このpolemicalな話題本の邦訳はまだない。

SAUDADE DO BRASIL

45年間南米一筋! 株式会社アルファインテル

ブラジルへの
ご旅行・出張 は
創業1979年の
アルファインテル に
お任せください。

アルファインテルは南米系旅行会社で唯一のIATA公認代理店として、航空券を自社発券できる強みを活かし、コロナ過でも多くのお客様にブラジル行きの航空券を購入いただきました。

1979年創業以来、日本とブラジルを行き来する様々な形態の旅行の手配をしています。スタッフはブラジルに精通しており、豊富な知識で皆様のご要望にお応えします!

主要取扱航空会社: エミレーツ航空、カタール航空、ラタム航空、エールフランス航空、KLMオランダ航空、ルフトハンザドイツ航空、イベリア航空、エチオピア航空、ターキッシュエアラインズ、アメリカン航空、デルタ航空、ユナイテッド航空、アエロメヒコ航空、中国国際航空、ゴル航空、アヴィアンカ航空他

航空券のほか、現地のホテル、車両、ガイドの手配も実績ある弊社にご用命ください。

お客様のお声

2007年よりアルファインテルさんとブラジル音楽好きに特化したブラジルツアーを開催しています。なかでも2010年度のジョアン・ジルベルト&ルイス・ゴンザガの故郷訪問ツアーは思い出深いです。案内してくれた現地ブラジル人ガイドさんも「こんな所に来たの初めて!」と写真を撮りまくるほどでした(笑)。入手困難なイヴェッチ・サンガロのコンサートチケットを人数分確保していただいたことにも感謝しています。引き続きよろしくお願ひします!

ブラジルへ帰国する際は必ず利用させていただいています。乗り継ぎ便に間に合わないトラブルなど、いざという時にブラジル現地でも相談できるので、安心してブラジルへ行けます。また、ブラジル観光地のことを知り尽くしたスタッフが旅行プランを提案してくださるので、はじめての方でも失敗しない最高のブラジル旅行を楽しむことができます。

僕が海外を旅するようになったのは25年くらい前。月日が経ち今は毎年のようにブラジルに行く生活になりました。治安状況の変化や新型コロナのような感染症が流行ったりしたとき、旅のアマチュアである僕らには知れない正確な現地情報や、危険を避けるノウハウが旅行会社にはあって、航空券をそこで買うということは、旅が終わる日本の土地を踏むまで見守ってもらっている、という安心感があることに気がつきました。旅の目的や希望実現のためのプランも一緒に考えてくれます。安心して旅の準備で実は一番大切なポイントですし、アルファインテルさんの細やかな対応や気遣いが本当に助かります。

Willie Whopper氏
(Toca de Aparecidaオーナー)



平野勇パウロ氏
(株アルファインテル
代表取締役)



宮澤周氏
(パーカッションリスト・
Quer Swingar Vem Pra Cá代表)



観光庁長官登録旅行業 第1835号
東京都港区西新橋 1-20-10 西新橋エクセルビル 7階
株式会社アルファインテル
電話: 03-5473-0541
e-mail: info@alfainter.co.jp



Accredited Agent



photo by Junko Sekine

水泳・競泳
HIROKO
MAKINO

マラソン
YUKI
KAWAUCHI

スキー・ジャンプ
RIKO
SAKURAI

パラ水泳
CHIKAKO
ONO

パラ陸上(やり投げ)
TAKUYA
SHIRAMASA

車いすバスケットボール
AMANE
YANAGIMOTO

車いすバスケットボール
KEI
AKITA

CHALLENGE

ワクワクするような挑戦を

あいおいニッセイ同和損害保険は、挑戦するアスリートとともに成長していきたいという想いのもと、
全社員が一丸となって、スポーツ支援を行っています。

立ちどまらない保険。

MS&AD あいおいニッセイ同和損保

CAFÉ
**FAZENDA
ALIANÇA**
SPECIALTY COFFEE
SINGLE ORIGIN



Encantando os paladares mais exigentes
O café produzido no município de São João da Boa Vista que fica na região centro-leste de São Paulo, pelo empresário Renato Ishikawa, é cuidadosamente elaborado a partir de grão 100% arábica, selecionado a cada lote e possui certificados internacionais de qualidade (Rain Forest Alliance e UTZ), e além disso, preocupado com a proteção ambiental, preserva 30% da mata virgem onde a exigência legal é de 20%.

コーヒーを愛する人への極上の一時
サン・ジョアン・ダ・ボア・ヴィスタ市(サンパウロ州の中央部)で、日系実業家石川レナト氏の農園で生産されたコーヒーは、ロットごとに選別された100%アラビカ豆から丁寧に作られており、厳しい国際的品質証明書(レインフォレスト・アライアンスとUTZ)を取得しています。さらに、環境保護法でコーヒー農園に課せられている20%の森林保全に対し、30%を保全し、環境にも配慮しています。

日本代理店

ミカド珈琲店 日本橋本店

ミカドコーヒー 日本橋室町三井タワー店

ミカドコーヒー 軽井沢旧道店

ミカドコーヒー 軽井沢 プリンスショッピングプラザ店

ミカドコーヒー 軽井沢ツルヤ店(スーパーツルヤ軽井沢店)

株式会社ミカド珈琲商会

サザコーヒー筑波大学アリアンサ店

オンラインストア <https://mikado-coffee.com>

住所

東京都中央区日本橋室町1-6-7

東京都中央区日本橋室町3-2-1, 日本橋室町三井タワー5階CAFE & BIZエリア

長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢786-2

長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-798

長野県北佐久郡軽井沢町長倉2707

東京都港区三田2-21-8

茨城県つくば市天久保3丁目1

ブラジル・サンパウロでお住まいをお探しでしたら
コジロー出版不動産部にお任せください

日系進出企業の駐在員が多数住むサンパウロ市パライズ地区の
優良アパートをご紹介します。

内覧からオーナーとの交渉、契約書締結、お部屋のリフォーム
家具の購入、入居手続きの立ち会いまで全て日本語でサポートいたします。

フラットホテルの手配も行っております。

ブラジルへ渡航される前にお気軽にお問い合わせください。

↓ お問い合わせ（日本語どうぞ）



LINE +55 (11) 99478-2433

ed.kojiro@gmail.com

ふせなおすけ
担当 布施直佐（不動産仲介業者）
不動産業者協会登録番号 (CRECI)
258600-F

物件の写真はこちらでご覧になれます → https://note.com/pindorama_re | [@pindorama.real.estate](https://www.instagram.com/pindorama.real.estate)

NISHIMURA
& ASAHI

Leading
You Forward

充実の体制で中南米に関する高品質なリーガルサービスを提供

中南米における豊富な駐在経験と現地事務所との密接なネットワーク

西村あさひは、世界22拠点*で800名を超える国内外のプロフェッショナル**が緊密に連携し、最高レベルのリーガルサービスをワンストップで提供する日本最大の国際的総合法律事務所です。ブラジル、メキシコ、アルゼンチンをはじめとする中南米各国での駐在経験がある弁護士を含む中南米プラクティスグループを設け、ノウハウや情報の蓄積に努めております。また、中南米の主要な国の多くの有力法律事務所との間で人材交流も含めた強固な関係を構築しているほか、Lex Mundi等の国際的な法律事務所ネットワークを活用し、中南米のほとんどの国において有力な現地法律事務所と関係を有しています。

日本およびニューヨークから有機的にサポート

西村あさひの東京事務所その他の国内拠点には、中南米の法務について豊富な経験を有する弁護士が多数在籍し、日本企業の皆様の中南米における事業展開をご支援しています。また、ニューヨーク事務所(Nishimura & Asahi NY LLP)においても中南米に駐在経験がある弁護士が対応し、東京事務所その他の国内拠点とニューヨーク事務所の各弁護士が有機的に連携することで、日本と中南米の地理的な距離や時差のギャップを埋めつつクライアントの皆様へ万全のサポートをご提供しています。

* 2024年内開設予定の香港および2025年内開設予定のロンドン・ブリュッセルを含む
**一部の提携事務所およびアライアンス事務所を含む

お問い合わせ

latinamerica@eml.nishimura.com

東京事務所 中南米担当: 清水誠、古梶順也
ニューヨーク事務所 中南米担当: 山口勝之、梅田賢

西村あさひの中南米プラクティスに関する弁護士等、主な案件実績、
関連する論文/セミナー等については、以下よりご覧ください。



ブラジル



www.nishimura.com

Tokyo / Osaka / Nagoya / Fukuoka / Sapporo / Bangkok / Brussels*³ / Dubai / Frankfurt / Düsseldorf
Hanoi / Ho Chi Minh City / Hong Kong*² / Jakarta*¹ / Kuala Lumpur*¹ / London*³ / Manila*¹
New York / Shanghai / Singapore / Taipei / Yangon

www.nishimura.com

*¹ Associate offices
*² Opening by the end of 2024
*³ Opening in 2025

Churrascaria
Que Bom!
www.que-bom.com

Produzido pela

ATHLETA®

LOJA ASAKUSA
TEL: 03-5826-1538

TOKYO-TO TAITO-KU
NISHI ASAKUSA 2-15-13 Nikkoshi B1F

LOJA SHIMBASHI
TEL: 03-6402-5685

TOKYO-TO MINATO-KU
SHIMBASHI 4-1-1 SHINTORA CORE 2F

360° business innovation.



世界の未来を、ブラジルとつくる。

[Business innovation-1]

鉄道と港湾を一体化させ、物流を効率化。

鉄道網と港湾ターミナルの複合一貫サービスを提供するVLI社に出資参画。
たとえばサントス北西のティブラム港で、取扱貨物を次々と拡大。

[Business innovation-2]

現場のニーズに細やかに応える農薬事業で、農業の発展を。

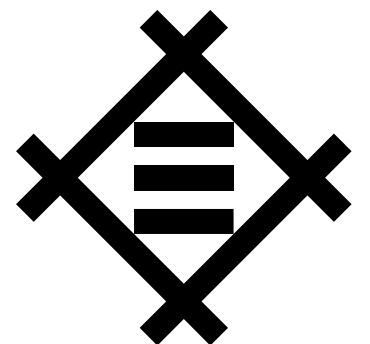
オウロフィーノ社に出資参画。大規模な農地が多いブラジルで、
気候条件に適した農薬製剤を開発。作物の順調な生育を農薬で支え、増産や品質向上に貢献。

[Business innovation-3]

自動車リースで、社会をもっと便利に、もっと豊かに。

中南米最大の自動車市場ブラジルで、トヨタと共に B to B 向けリース事業“KINTO”を展開。
カスタマイズ自在のサービスで、社会全体の「保有」から「利用」という動きに応える。

世界の未来を、世界とつくる。三井物産



MITSUI & CO.