

ミックスプレート

100年以上前、たくさんの日本人がハワイに移住してさとうきびのプランテーション（大農場）で働きました。昼食は「**弁当**」（貸出を行っています）。アルマイト製の丈夫な弁当箱は2段重ねになっていて、下の段には白いご飯が、上の段には豆腐や漬物などの簡単なおかずが入っていました。

毎日の厳しい生活の中、さとうきび畑での昼食は安らぎのひとつでした。プランテーションでは日本のほかにポルトガル、プエルトリコ、中国、韓国などから移住した人たちも働いていて、いつしか仕事仲間たちとおかずを分け合うようになったのです。

このようにして始まった食文化の融合は、現在まで受け継がれ、その代表が「**ミックスプレート**」または「プレートランチ」と呼ばれる料理です。これは、さまざまな民族の伝統料理をひとつのお皿に盛り込んだもので、そこには必ず白いご飯がついています。

ミックスプレートのように、民族のアイデンティティを尊重しつつそれぞれ先祖伝来の独自性を伝えているのが、現在のハワイと言われています。

参考

- ・ <http://www.kustos.ac/janm/title.html>（全米日系人博物館巡回展「弁当からミックスプレートへ」のサイト）
- ・ 『移民物語 ー弁当からミックスプレートへー多文化社会ハワイの日系アメリカ人』新潟県立歴史博物館、2002
- ・ 学習活動の手引きの活動2「ハワイのサトウキビ農園で働いた日本人移民」

問いの例

- ・ これはハワイの人気メニュー、ミックスプレート（貸出を行っています）です。おかずをよく見てね。どこの国のものかわかるかな？色々な国のおかずがひとつのお皿にのっているね。どうしてこんなメニューができたのだろう？