

研究ノート

日系チャプスイレストランにおけるフォーチュンクッキーの受容

中 町 泰 子

NAKAMACHI Yasuko

はじめに

フォーチュンクッキーは、アメリカ全域の多くの中華料理店において、食後のサービスに出されている占い紙片入りのクッキーである。アメリカ人客の大半は、それが中国の伝統的な食習慣に由来し、中華料理に欠かせない菓子と認識している。しかし、実際のところ、これは、戦前にサンフランシスコへ移住した日本人が、煎餅菓子の一つ（辻占煎餅）として製造を始めたものであった⁽¹⁾。

アメリカでは近年になってフォーチュンクッキーの起源と受容、日本人移民による初期製造の事例を主題とした論考、ルポルタージュが相次いで発表されている。その一人である、フィッツアーマン・ブルーの先行研究に拠れば、現在アメリカ全域で行われているフォーチュンクッキーサービスの端緒は、第二次世界大戦直後のチャプスイレストラン（「チャプスイ」という料理を看板にする中華料理店）にあると説明される。1945年、サンフランシスコの海軍基地に帰還したアメリカ人兵士達は、それぞれの郷里に戻る前に街に繰り出した。彼らは中国人が経営するチャプスイレストランで食事をし、サービスで出されたフォーチュンクッキーを初めて楽しんだ。当時、中華街の内外には300を超える中華料理店があり、その大半でクッキーを出した。すっかりそのクッキーを気に入った兵士達は、帰郷後に地元中華料理店で「本物の中国のクッキー」を次々に注文し、それが次第にカリフォルニア全体へのクッキーサービスに発展したとされる⁽²⁾。

このエピソードは、中国人経営のチャプスイレストランが、1945年には独自にフォーチュンクッキーサービスを導入しており、彼らがサービスを広く根付か

せた根拠として提示されるのだが、この点、再考の余地がある。なぜなら、カリフォルニアに流行した、日本人経営の100を超えるチャプスイレストランで、戦前には既にフォーチュンクッキーが流通していた経緯が認められるからである。

本稿では、フォーチュンクッキーだけに焦点を絞るのではなく、むしろその受容の受け皿となったチャプスイレストランという舞台に注目し、そこでの日本人移民の飲食をめぐる楽しみのあり方を理解することを目的にしたい。チャプスイレストランとは、アメリカで流行した中華料理店の一様式であるが、日本人が経営することにより、一部の店舗は独特の発展を遂げた。そこは、空腹を満たす場であるだけでなく、社交、娯楽の場でもあり、日本的な文化とアメリカ、中国文化が会う多文化空間であった。非文字資料研究の観点より、写真、図像を重要な資料として、そこがどのような場であったのかを明らかにしたい。

I リトルとうきょう 小東京

かつて繁栄したチャプスイレストランが存在し、筆者が2007年11月に訪れ、主な調査対象とした地域は、カリフォルニア州ロサンゼルス市内に現存する小東京という名の日本人町である。まずはこの町の沿革を述べたい。

ロサンゼルスに日本人が住み始めたのは19世紀末であり、市内に日本人の定住が公的に認められたのは1888年のことである。1900年にはロサンゼルス市の総人口が十万人を超え、職を求めた日本人が150名流入した。移住初期の日本人は、まずチャイナタウン近辺に居住し、それからダウンタウン全体に広がった。

1890年頃までの在米日本人の歴史は、専らサンフランシスコが中心であった。ところが、1906年にサンフランシスコで大地震が発生した以降は逆転する。サンフランシスコの日本人は、地震後の混乱に不安を覚え、ロサンゼルス日本人社会を頼って大挙して移動してきた。ロサンゼルスはそれまで、さほど排日ではなかったのだが、1907年に、急激な日本人の増加に反応したローカル紙が日本脅威論を唱え、これを契機に排日都市に転じる。サンフランシスコからの移住者は、既に排日の空気にさらされた経験があるため寄り添う傾向が強く、ロサンゼルスでも集団で居住し身を守る必要から、彼らは将来の小東京の地（ロサンゼルス街とアラメダ街間の一街北側）に集住した。そのため「1907年を小東京誕生元年と言ってよい」との見方がある（五明 2008:125）。1908年初頭、それまでユダヤ系で占められていた町の半数の住人が日本人になり、日本人店舗も増加したため、この町には Little Tokio という名が付けられた。同年のロサンゼルスタイムズ紙上に、この名称は頻繁に登場している。Tokio の表記は1921年にヘボン式で Tokyo と改められた⁽³⁾。

その後もロサンゼルスに住む日本人は増加し、1930年代には二万人を超え、6000人台のサンフランシスコ人口をはるかに凌いだ。小東京は米国最大の日本人町となったのである。1940年には、ロサンゼルス市内日本人人口は3万8千人となるが、小東京の発展は、戦争のために中断する。1941年の12月に真珠湾攻撃が行われると、翌42年には、アメリカ、カナダ在住の日本人の強制収容が始まり、アメリカ西海岸に居住していた約12万人の日系人は、強制立ち退き、収容を余儀なくされた。戦時中に日本人不在となった町には、5000人の黒人が入居し、ジャズの流れる「ブロンズビル」へと様変わりした。終戦で収容所から小東京に戻ってきた日系人は、困難の中から復興し、町は急速に日本人の町に戻っていったが、以前同様の勢いが戻ることはなかった。それには、戦前の小東京の繁栄を支えた農業関係者が土地を失い、漁業関係者に対しては、戦中に日本人漁業禁止法ができるなど、生業の基盤を奪われたからとの指摘がある。現在の小東京には韓国人店主の出店が増加し、開発も進む

が、開発業者が日系人ではないので、日本文化の香りが薄れているという危惧が持たれている。

II 移住の足がかりとしての飲食店経営

1 都市開拓者達の選択

都市にやってきた日本人は、移民初期時代より、飲食店経営に着手するものが目立った。大きな資本や熟練を要さなくとも、開業できたという要因が背景にあったらしい。「南加州に於ける日本人商業の歴史は、他の農業や漁業よりも余程古い。それは対外人のものと対日本人のものに大別されるが、農園、鉄道、家庭労働者として移住した日本人の集まるところ、自ら日本人商店が生まれ、また外人社会に対しては洋食店、美術店など、農業の如く余り大きな資本、経験を必要とせず容易に着手することが出来、また失敗の危険度も少なかった為であつた。」（『南加州日本人七十年史』1960）

1870年に渡米した赤羽忠左衛門はサンフランシスコにやってきて、白人家庭に就労の後、1882年、同市スタクストン街に料理屋兼宿屋を始めた。1884年頃のロサンゼルスには24、5名の日本人が在留し、家内労働や洋食店、バーで労働をしていた。1888年には、ロサンゼルス市の住所録に、初めて日本人経営が明らかな亀食堂、唐沢食堂が登場する。亀食堂の店主はサンフランシスコ港に寄港した日本船から脱船したコック重田浜之助と言われているがその証拠はない。メニューは玉ネギ、ポテト、ベーコンを煮た団子汁のようなもので値段は八セントから十セントであった⁽⁵⁾。1886年、山梨県出身の萩原眞が渡米し、サンフランシスコに大和屋という名の料理店を出した。1891年6月、ロサンゼルスに日本人が「コーカー・デイリー」という15セント均一の洋食店を始めた。1893年には、長崎出身の木村省太郎が「見晴亭」という日本料理屋を開業する。1894年にはいわゆる「10セントミール」の元祖となる、一食すべて10セント均一の料理を看板にした小洋食店が、ロサンゼルス商店街外れにオープンした。店主は奥平洋三であり、これが当たって日本人、アメリカ人の同業者間に10セントミール店の大流行を巻き起こした。

1880—1890年代とは、ロサンゼルス日本人にとって、飲食店経営という生業で道を切り開く時代であった。この時代を“restaurant era”と称する研究者もいる⁽⁶⁾。この時代の客は主にアメリカ人を対象とした。安い食堂の客には労働者も多く、洋食店は日本人店主と日本人従業員を除いては、全くアメリカ的であり、洋風の料理を出した。例えば、猪瀬伊之助の「サンライズ食堂」、ムタビデオ経営の「ミカド食堂」は1898年に広告を出しているが、それを見ると、サンライズ食堂ではディナーにプディングやフルーツのシロップ煮をデザートとして無料でサービスし、ミカド食堂では10セントミールにワインとアイスクリームを添え、パイやプディングを毎日サービス、チキンやターキーがメインのディナーを提供するという具合で、和食とは程遠いメニューがうかがえる。この時代には飲食店経営の他、竹細工店やアメリカ人富裕層を狙った日本の美術、骨董品を扱う商店があったが、成功した飲食店はそうした店を凌ぐ利益を得た。

2 日系移民の増加と飲食店

南カリフォルニアの日本人商業界は、1890年から1910年の初期頃より、第一次世界大戦を経て1930年前後までロサンゼルス市を中心に発展期を見る。ロサンゼルスには1906年のサンフランシスコ大地震以来、日本人人口が増加し続ける。ひとつ注意すべき点として、日系移民の人口統計を当時の史料から参照するには正確な数字の把握が難しいことを断っておかねばならない。それぞれの調査機関により、数字に相違があるのだ。その理由を、『南加州と鹿児島県人』(1920)では次のように述べている。「南加に於ける日本人の人口を正確に調査する事は、頗る至難の事である。何となれば其大部分は各々働口を求めて各地に移動し、必しも一定の場所に定着する事がないからである。昨年南加各地の日本人會に於いて、執行せる在留民登録によれば、ロスアンゼルス市を中心として南加八郡に散在する、在留日本人の総数は三萬をこへて居る。」(古川1920:12)流動層があるため、調査が困難だったという背景があるらしい。こうした状況を踏まえつつ、本稿では、概数としての人口統計を参照していきたい。

表1 「都市居住日本人比較表」

都市名	1900年	1910年	1920年	1930年
サンフランシスコ	1,781人	4,518人	5,385人	6,250人
ロサンゼルス	150人	4,238人	11,619人	21,081人

米国情勢調査をもとに南加州日本人七十年史刊行委員会が作成した「加州内主要都市居住日本人年代比較表」より上記都市を抽出し作成。

「加州内主要都市居住日本人年代比較表」(『南加州日本人七十年史』)から、ロサンゼルスとサンフランシスコの二都市の人口を抽出し、表を作成してみた。人口の比重がサンフランシスコからロサンゼルスに移っていくことがわかる。ロサンゼルスは1900年にはわずか150人であったが、震災後の1910年には4,238人と急激な増加をしている。1920年には11,619人、30年には21,081人と増加の一途を辿った(表1)。

日本人人口の増加に伴い、対日本人向けの店舗が増え、職業の種類は細分化し増えていった。初期日本人移民がアメリカ人の嗜好に合わせた洋食店や美術品店などを経営し、マイノリティーとしての立場から、なんとか生活の基盤を築いていったのに比べ、日本人が集住し、彼ら同士で協力し合える土地に成長した町では、その先の豊かさを求める方向性が表れていたと思われる。それは日本人の嗜好や必要性に合わせた様々な商品やサービスを扱う商店や施設ができていったことからうかがえる。『羅府の日系人 The Japanese of Los Angeles』(1969)によれば、1906年2月の職種一覧表では、ホテルはまだなく、受け入れる日本人を宿泊させる施設は25軒の下宿屋しか見当たらないが、サンフランシスコ大震災後の1908年には様子が一変し、下宿屋は16軒、ホテルが64軒、貸し部屋業は30軒へと急増している。湯屋の数も二倍以上に増え、床屋や靴修繕業など細かなニーズに応える職種が現れている。1915年にはホテルは105軒になる。職種は更に細分化し、米屋、味噌屋、酒造業、助産婦、写真家も登場し、個人医院ではなく、病院と診療所ができていく。町はますます成長していることがわかる(表2)。

以下、表2を参照し、改めて飲食店に注目してみた。1906年、日本料理店は32軒、洋食店は22軒、1908年には、日本料理店が34軒、洋食店は27軒である。日本料理店の優勢は、“restaurant era”からひと段落し、日本人向けの食事を出す店が増えたという

表2 「ロサンゼルス日本人職種一覧」

職種	1906年	1908年	1915年
美術商	13		
美術雑貨商		16	4
和洋雑貨店			8
竹家具店	5		
竹細工店		2	
製造業		2	13
鍛冶屋			2
洋服仕立て屋	4	16	
洋服屋			25
造園業	10		
ホテル		64	105
下宿屋	25	16	35
貸し部屋業		30	
本屋	5		4
雑誌店		5	5
新聞雑誌店	3		
新聞業者		5	7
食料雑貨店	10	40	
雑貨店		4	
よろず屋		21	
文具店		4	
医師	3	2	
歯科医師		2	3
助産婦			9
薬局		3	4
病院・診療所			7
魚屋	25	5	4
肉屋			1
野菜市場			35
豆腐屋		6	2
菓子屋		6	5
米屋			2
味噌屋			2
食品加工業			35
日本料理店	32	34	13
洋食店	22	27	36
飲み屋		30	35
酒屋		4	5
酒造業			1
宝石店	20		
花屋		20	3
印刷業	3	2	3
写真館		6	
写真家		0	10
銀行	2	2	
湯屋	11	25	26
床屋		47	65
桂庵	27	7	
通訳業	8		
玉突き場	20	36	45
射的場	3		
アーチェリー			1
クリーニング業	4	9	10
ハウスクリーニング業		21	78
タバコ屋	5		
鉄道関係業	3		
時計製造業		5	
時計修理業	3		6
靴修繕		17	
靴製造業		0	13
バイリンガルの学校	7	7	
日本人学校		2	
貿易業	7	12	14
有限会社		2	11
雑業	7		

※『羅府の日系人』(1969)より Appeddix I, II, vi を基に作成。

ことではないだろうか。1908年には飲み屋が初めて30軒登場している。人々に、食事をするだけでなく、店で飲酒して楽しむ余裕が出てきたと見える。ところが、1915年になると変化があり、洋食店が36

軒、日本料理店は13軒へと減少してしまう。娯楽の場、飲み屋は35軒に増えている。もちろん移住地では、日本人移民の生活にアメリカの食材、調理法が取り入れられ、次第に食生活がアメリカ文化の影響を受けていくのだろうが、この時点で日本人の食嗜好がアメリカナイズし、和食の人气がなくなったと判断するのは早計であるようだ。1917年に調査がなされた別資料、「羅府日本人商業及び雑業種別表」(『南加州と鹿児島県人』)を見ると、「営業種別」、「軒数」、「従業人員」、「一ヶ月売上又は収入高」の項目があり、洋食店は35軒で従業員数は121名、日本料理店は17軒で従業員数は132名である。つまり、少ない日本料理店のほうが雇用している従業員数が多いのである。また、売上も日本料理店のほうが収益を上げており、洋食店は273,500ドルであるのに比べ、日本料理店では330,000ドルと56,500ドル多いのである。上記の表から個々の店の詳細を読み取ることはできないが、軒数が多いのに従業員が少ない洋食店の内容は、おそらく、多くが10セントミールを代表とするような安価な洋食を提供する簡易な「食堂」であり、その反対に日本料理店は、従業員を多く抱え、それなりのサービスと料理を提供する店であったのではないかと推測される。日本料理店の利用には、贅沢をする、少し特別なこと、という付加価値が伴っていた可能性がある。日本料理店の要素を取り込み、大人数客を迎えることの可能な宴会場を備えた、一部豪華チャプスイレストランの土壌は、ここに整えられつつあったのかもしれない。

III チャプスイレストランの成立と発展

1 中国系チャプスイレストラン

チャプスイとは、アメリカでアレンジされた「アメリカ風中華料理」の一つである。豚肉や鶏肉、あるいはハムなどの肉類と玉ねぎ、シイタケ、もやしなどの野菜類を炒め、スープを加えて煮たのちに、片栗粉でとろみをつける。そのまま食べることもあるが、麺や白飯にかけたりするのも一般的である。

起源には諸説があり真偽のほどは定かでないが、そのひとつは、初期中国系移民の出身地である山東省の

泰山で作られていた料理を原型にすると伝え、別説では19世紀に大陸横断鉄道工事に従事した中国人労働者のコックが、この料理を発明したと説明する。また広く信じられているのは、李鴻章がこの料理誕生に関わったとする説である。当説では、清朝末期の政治家、李鴻章（1823—1901年）が、1896年に大使としてニューヨークを訪れ、そこに連れてきたコックが発明したことになっている。李鴻章は滞在中、用意された豪華な西洋料理が口に合わず、自らが連れてきたコックの料理だけを食べた。8月29日、ニューヨークに滞在中の李鴻章は、自らが主催する宴に訪れたアメリカ人客をもてなすため、コックに料理を作らせた。コックは、セロリにもやし、肉をおいしいソースでからめた料理を出し、アメリカ人と中国人双方を満足させた。それがチャプスイの始まりとなったという。このような上流の人々に供した起源説を持つ一方、チャプスイは別名レフトオーバー（残り物）やごちゃまぜ料理とも呼ばれる。それは、くず野菜、肉の切れ端など何でも刻んで調理すればできあがる、手軽で腹持ちのする料理だからである。

李鴻章にまつわる新しい料理に関心を持ったアメリカ人は、1896年以降に初めて中華料理店という場所に足を運び始め、チャプスイの流行はニューヨークからサンフランシスコにまで広がった⁽⁷⁾。この説を根拠にすると中国人経営のチャプスイレストランは1896年以降開業ということになる。チャプスイレストランの外観を、ロサンゼルス公立図書館が所蔵する写真資料で見ると、町中のアパートの二階にある簡易食堂風の店もあるが、大規模で豪華な中華風建築の店もある。1938年に撮影された大型店舗、“Tuey Far Low”は、不夜城のようにイルミネーションを輝かせ、その繁盛ぶりをうかがわせる⁽⁸⁾。

中国系チャプスイレストランの繁栄ぶりを目にし、ぜひ自分でも、と銀座に中華料理店を開いた日本人がいる。銀座アスターの創業者である矢谷彦七（1888—1967）は、20歳の時に東洋汽船株式会社に勤務し、貨物船の事務長として二年間アメリカ丸（横浜—ハワイ—サンフランシスコ航路）に乗りアメリカを見聞した。その後会社を辞め、バター会社を興した後、昭和元年（1926）銀座一丁目に、高級広東料理の店「銀座

アスター」をオープンさせた。開業当時の「銀座アスター」は、チャプスイを洋風にナイフとフォークで食べさせるハイカラな店だった。矢谷は、サンフランシスコで食べたことのあるアメリカのチャプスイが、銀座にふさわしいハイカラな料理と考え、これを看板メニューに据えた。店の入口の硝子戸には「アメリカン・チャプスイ・ハウス・レストラン」と書き、一階はアメリカンムードの内装にしたが、二階は座敷にして宴会用のコース料理を出した。開店を知らせるチラシは矢谷自身がデザインし、チラシ中央には、中国服を着た給仕人がお茶を運ぶイラストがあり、下にはチャップスイー（料理）、ヌードルス（そば料理）、チャウメン（焼麺料理）の文字がある。コピーはさらに以下のように続いた。「米国其儘を日本で 初めての試み 米国式中華料理 十一月一日開店」「嘗て渡米せられし方には特に御思出深き……」「料理人は特に米国より中華人揚阿財一行を招きました」「階下給仕人は可憐の少女が接待！ チップ厳禁」「階上は素人娘が家庭的に御接待！」（野口・井上2002：37—38）

矢谷の渡米時期は1908年～1909年頃であり、1910年代後半の日系チャプスイレストラン登場までは10年ほど早いため、彼が目にした成功しているチャプスイレストランとは、中国人経営の店であったと判断できる。銀座アスターは、チャプスイをナイフとフォークで食べさせるという、「ハイカラ」な作法で料理を提供したが、それはサンフランシスコのアメリカ人客がそのように食べていたのを模倣したためであろう。ナイフとフォークのチャプスイを除けば、当時の銀座アスターは、料理は中華を出す、座敷でのサービスは日本風という店だったようだ。

2 日系チャプスイレストラン

日本人によるチャプスイレストランの開業は、1917年前後のことである。ここで、当時の日本人社会で成功した人物を集めて記載する「人物大観」を主な資料に、ロサンゼルスで初期チャプスイレストラン事業を開始した経営者達を紹介したい。

○小野栄亀

「熱心なる弓道研究家 チャプスイ業の元祖」

山形県出身者であり、1903年に渡米し、サンフランシスコの大和商会で三年働き、ロサンゼルスに来て美術雑貨商を経営する。次いでロサンゼルスの大和商会に入り1915年に一時帰国し、日本で伴侶を得た上で再渡米する。そして1917年にロサンゼルスにドラゴン・チャプスイ店を廣瀬眞平と共同の下に開業した。「之れ南加に於ける白人相手のチャプスイ業の嚆矢である。彼曾てシカゴ在住の際、同地に於ける支那人経営の様子を見事業の有望なるに着眼せる結果に基づくそうである。爾後彼は廣瀬と分離して親戚関係ある古屋弘と共同の下に、ドラゴン・チャプス（ママ）を持続して今日に及ぶ。」（『第十冊：加州人物大観 南加之巻』）

小野もまた、「銀座アスター」経営者の矢谷同様、中国人が経営するチャプスイレストランの繁盛ぶりを見て、経営を思い立った。ドラゴン・チャプスイは随分人気の出た大型店舗だったが、開店当初の顧客は、「白人相手のチャプスイ業の嚆矢」という箇所から、白人であったことがわかる。

○長谷川久重

「幸運なるチャプスイ・キング」

長谷川久重は山梨県出身で1901年に渡米した。サンフランシスコで美術雑貨店を開業した後、ロサンゼルスに移り、1917年よりチャプスイ店を開業した。「目下羅府市の第八街でブロードウェーとスプリング街間の目抜の場所に於いて蝶々チャプスイ店を経営し、同業者のキングと称せらるる程事業も盛ん」、「近日支那料理の白眉として日支白人間に賞美されつつあるチャウメンを、圓く輪形にしてキープし得る様に成れるは、実に彼の創案に基くもので、タイムをセーブする必要に迫られた事が彼をして発案の動機たらしめた。」とある（『第十冊：加州人物大観 南加之巻』）。

ここではチャウメンをチャプスイの原型とし、「圓く輪形にしてキープし得る様に成れる」という記述は、型にでも入れて、あんかけを丸く整えたということなのかもしれない。「蝶々チャプスイ」は、「ドラゴン・チャプスイ」と同年の開業である。

○廣瀬眞平

「チャプスイの元祖」

明治18年生まれ、山梨県出身で1902年に渡米し、ロサンゼルスにやってきて「未だ邦人間で営業した事のないチャプスイ店を開業」した。「当時非常な繁盛を来した結果更に数万弗を投じて蝶々チャプスイ又はドラゴンの如き大規模の店舗を新設して大活動したのである。」その後サンタモニカに移りチャプスイ店を開業する（『在米甲州人奮闘五十年史』）。

1917年、ロサンゼルスにドラゴン・チャプスイ店を小野栄亀と共同経営でスタートさせた。長谷川久重とも共に蝶々チャプスイ店を経営した。上記引用文から推察すると、年代は不明だが、廣瀬は蝶々、ドラゴン以前に、それより小さなチャプスイレストランを営んでおり、それが非常に繁盛した結果、さらなる投資をして新店舗を開業したといえる。そうになると、元祖と呼べるのは小野栄亀ではなく、廣瀬眞平である。

○天野義雄

1903年に渡米、サンフランシスコに上陸後、ホテル、洗濯所、美術店の経営など様々な事業を手掛けた後、1919年にロサンゼルスに転居した。同年廣瀬眞平と共同で第一蝶々チャプスイ店を営み、翌20年は第二の蝶々チャプスイ店を野澤、長谷川と共同経営する。その後もホテル業、薬販売、ゲーム店経営と職業を転々とする。34年当時はゲーム店支配人である（『在米甲州人奮闘五十年史』）。

チャプスイレストランの先駆けである、「蝶々」、「ドラゴン」は、共同で経営され、大規模店舗を構えて成功した。経営者の一人、小野栄亀は山形出身であったが、「元祖」である山梨出身の廣瀬眞平が同郷の者に呼びかけたのだろうか、他は同県出身の者が共同経営者となっている。チャプスイレストランで成功した彼らは、それまで飲食店を専門に仕事をしてきたわけではなく、むしろ機を見るに敏であったために、チャプスイレストラン経営に乗り出した人々といえそうである。大規模な中華料理店は、その少し前から現れており、それは、簡易食堂経営の段階から、豪華レス

トラン経営の段階へと、経済的な豊かさを背景に、日本人事業家が歩を進めた時代に入ったことを意味すると考えられる。

ロサンゼルスの日系新聞『羅府新報』大正3年(1914)7月1日広告欄に、大型中華料理店の開店広告があるので引用したい。

支那料理店開業

東一街三三九(石光商店二階)

室内器具清潔材料精選料理好妙 日光樓

▲四百人迄パーティーを引受申候

今般前記の通り高等支那料理店開業仕候に就ては特に桑港より一等の料理人を雇入れ材料の精選料理の巧妙を以て本とし万事に清潔を旨とし大勉強にて開業仕候に付き何卒弊樓同様御愛顧御引立の程奉希候
日照樓主人 敬白

日光樓は、日照樓の姉妹店として開業した。開店広告にチャプスイの文字はないが、後にチャプスイ店の仲間入りをしている。1940年刊行の住所録『加毎年鑑』には、日光樓の記載が創業時と同住所で見えるが日照樓の記載は無い。中国人経営のチャプスイ店に続き、日本人経営のそれも好評を博したが、同業者が増えたため、次第に競争が激しくなりなくなってしまったのかもしれない。『全米日系人住所録』(1959)の広告では、当時の日光樓は舞台を備えていることを謳っている。

同業日本人の間にはチャプスイ組合も創立された。沖縄県出身の大城仲助は、明治24年の生まれであり、1909年にハワイに渡米したが、1924年にロサンゼルスに移住してくると、チャプスイ店を始めた。1926年にはカリフォルニア州の南、ロングビーチ市に移住し、そこで「パバイチャプスイ」を開業した。1931年には、同業者の増加を見て必要性を感じ、チャプスイ組合を創立して以後幹事を務めた。ロングビーチの組合員のチャプスイ店は、他に、1927年創業の「ダルマチャプスイ」、1937年創業の「ラッキーチャプスイ」などがある。

1930年代には日系人社会にチャプスイレストランがすっかり定着していた。「支那料理店」が「チャプ

スイレストラン」と同義になっている。34年の資料『在米甲州人奮闘五十年史』には、日本人が従事する商売のうち、最も多い商売の一つに挙げられている。「其当初に於ける日本人の商売は日本人のみを顧客本位として営業するものが十中の八九までであったが、近来日本人専属の商売は其の数を減じて異人種間に進出したものが多い、そして日本人が従事する商売の中で最も多いものを挙げれば、美術雑貨、日米食料品、洋食店、白人専門グロセリー、野菜果物店、チャプスイ(支那料理)(後略)」とある(旧字は常用漢字に改めた)。

3 高等支那料理店

成功したチャプスイ店のうち、大広間や宴会場、舞台などを持つ大規模店は、「高等支那料理」店を名乗った。中でも「三光樓」、「遠東樓」などは名の知れた大型店舗である。「三光樓」は日系人向けの刊行物に広告を出し、例えば『在米広島県人史』(1929)には「米国の名所の一に数えられる、ロスアンゼルス市の日本人町、『小東京』は東一街とサンビドロ街の十字街が中心……その中心にあって有名評判の料理店は……高等支那御料理 三光樓」、『全米日系人住所録』(1959)には「四百五十人までの大宴会場 大小宴会及び御家族連れは——皆様の三光樓 味とサービス本位」などと宣伝した。写真より、店舗は一階がテーブル席であることがわかる。階上には宴会のできる大広間があったといい、三階建てのホテルのような立派なビルである。(写真1, 2)

「遠東樓」は、創業年不詳だが、現在まで三階建て

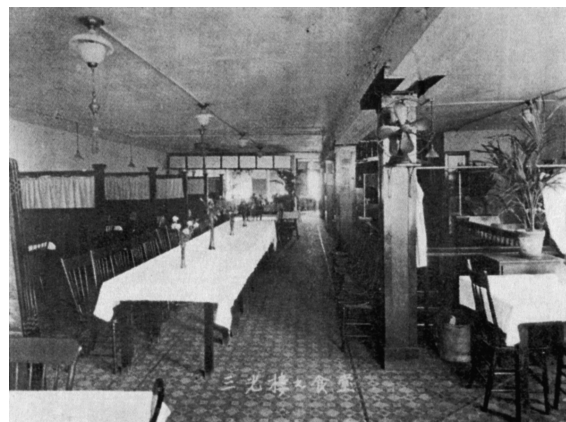


写真1 「チャプスイレストラン「三光樓」一階」(『在米広島県人史』1929より転載)



写真2 「三光樓外観」(『Directory of Japanese in Southern California』1922より転載)

の店舗ビルが残り、チャプスイレストランとして小東京で営業がなされている唯一の店である。遠東樓は、1940、49、59年の住所録に記載があり、59年の広告には「二階で百人迄の宴会」が出来、夜12時まで開店し、会席料理を出すと言っている。同店は1994年のノースリッジ地震をきっかけに閉鎖されたが、日系人の中には、ここを歴史的建造物として保存、再開発を進めたいという意向があり、2006年に、日系三世を始めとする三人の実業家の手によって営業が再開された。正式名称は「チャプスイ・カフェ・アンド・ラウンジ」だが、ネオン看板には「ファー・イースト」とかつての名称が輝いている。店内は一階のみの営業であるが、チャプスイを含めた手頃な中華料理や洋食をサービスする立ち寄りやすい店である。筆者もこの店舗を訪れ、チャプスイを注文してみたところ、食べきれないほどのボリュームがあり、食後にはフォーチュンクッキーがサービスされた。近隣の住民やビジネスマンが利用するカジュアルなレストランとして利用されている(写真3、4)。

一富士亭もまた、羅府料理屋組合に加入している大型店のひとつであるが、こちらは和食と中華料理の両方を出している。1922年ごろの外観を見ると、三階建てのビルに入っているが、一、二階は別会社が入居

しているようなので、店舗は三階部分だけかもしれない(写真5)。和食と洋食を出す店は他にもあり、すき焼きと中華の組み合わせなど、いかに中華料理に人気があったかが伝わってくる。



写真3 「遠東樓ビル」2007撮影筆者



写真4 「チャプスイカフェでフォーチュンクッキーを楽しむ客」
2007撮影ゲイリー・オノ



写真5 「一富士亭」(『Directory of Japanese in Southern California』1922より転載)

IV 日本的遊興とフォーチュンクッキーの関係

1 辻占煎餅と遊興の空間

さて、日系チャプスイレストランの成立と繁栄の過程を述べたところで、戦争直後のチャプスイレストランにおけるフォーチュンクッキーサービスの逸話にまで立ち戻りたい。1945年、サンフランシスコの海軍基地に帰還したアメリカ人兵士達は、街の中国人経営のチャプスイレストランにおいて、サービスで出されたフォーチュンクッキーを初めて楽しんだという。この逸話が、中国人によってクッキーサービスが始められ、普及した根拠とされているが、どうだろうか。チャプスイレストランでのフォーチュンクッキーサービス、いや、辻占煎餅のサービスは、日本人経営のチャプスイレストランにおいて、既に戦前には行われていた可能性が高いと考えられるのだ。なぜなら、戦前辻占煎餅を大量生産し、日系チャプスイレストランに販売していたと証言する煎餅屋が存在するからである。

ロサンゼルスで現在も辻占煎餅（フォーチュンクッキー）を製造する「ウメヤ」は1924年に創業の歴史を持つ。戦中には中断を余儀なくされたが、戦後に事業を再開し、現在は各種煎餅、あられを製造し、ロングセラー商品のフォーチュンクッキーを、日本をはじめとする諸外国に輸出している。ウメヤは、自社の歴史を記す記事の中で、戦前には手焼きで日に2000個の辻占煎餅を焼き、サンタマリアからサンディエゴのレストランや小売店、フルーツスタンドなどに配送していたと述べる。中でも得意客だったのは、カリフォルニアの中心部と南部にあった120～150軒もの日系人経営のチャプスイレストランだったという。⁽⁹⁾ 戦争直前、1940年のロサンゼルスにおける日本人経営レストラン数について、「羅府日本人職業別数統計表（1940年度）（『南加州日本人七十年史』）では、日本料理店が55軒、洋食店128軒、支那料理店が83軒との調査結果を発表している。筆者が『加毎年鑑』（1940）でロサンゼルス市内の住所録を調べたところ、日本料理店は56軒、洋食店99軒、「支那料理店 Chop Suey House」は90軒と、チャプスイ店に関して大きなずれのない数が求められた。市内のみで90軒あるので、ウメヤが顧客にしたと述べるカリフ

ォルニア中心部と南部の120～150軒のチャプスイレストランとは、誇張した数ではないといえる。残念ながら、ウメヤは彼らの辻占煎餅が、戦前のレストランでどのように享受されたかを明らかにしていないが、多くのチャプスイレストランでの需要は、そこで辻占煎餅のサービスが行われていたことを示唆するのではないかと思わせる。そうでなければ、成人、おそらくは男性客が多く集まり、飲食し、店舗によっては大宴会を開くレストランで、そう頻繁に客が辻占煎餅を注文するとは考えられないからである。辻占煎餅は、サービスかつまみ、コースの中に含まれる菓子として提供されたのではないかと考えられるのだ。

そもそも日本において、辻占煎餅を始めとする占い紙片付きの菓子、辻占菓子は、飲酒や娯楽、夜の街に縁のある菓子であった。宴会の席でこれを開いて楽しむとする江戸時代の史料もある。『守貞謄稿』（1837—1853）巻之二十八「書占」の項には「今世、辻占昆布、辻占煎餅等ノ類、似レ之タリ。（中略）宴席等、開レ之テ興トスルコトアリ。」と見える。為永春水の『春の若草』三編巻之上（天保年間・1830—1843）には吉原の妓楼で芸者達が辻占煎餅を開く情景が描かれている。明治、大正と、夜間に花街や繁華な場所などで、辻占売りと呼ばれる行商人が辻占菓子を売り歩いた。辻占紙片の内容は、芸者と客など主に男女の恋のかけひきをテーマにし、その判断は、どどいつやことわざ、口語文などの短文で書かれ、詳しく真面目な占いというよりも、短く遊戯的な要素の強いものだった。

日本国内での事例だが、昭和に入っても辻占菓子は料亭やカフェなどに流通し、粋すじの菓子として存続した。新潟県長岡にあった「よし兼」という料理屋の生家で幼少期を過ごした女性から聞いた話では、戦前から戦後しばらくまで「よし兼」では豆菓子やかきもちなどに油紙の占い紙片が混ぜられた辻占菓子を鉢に持って出していた。たいていは吉や大吉と判じられた良い占い文句が出ると、芸者衆はうれしそうに皺をのばして懐にしまっていたという。また、神戸で珍味製造販売業を開業した「浜の院」は、戦前から戦後の20年代までは神戸工場で辻占昆布を製造し、関西と関東の料亭、小料理屋、カフェへ卸していた。⁽¹⁰⁾ 料理

屋やカフェーなどといった、成人が食事や飲酒を楽しみ、時に芸者や酌婦といった女性を傍らに、宴会を開く席では、辻占菓子は人気の菓子であったようだ。戦後の写真資料となるが、大阪で辻占紙片を小料理屋やカフェーの客に売り歩く少女の姿が撮影されている(『アサヒグラフ』1949) (写真6, 7).

辻占菓子は大人が遊戯的に占いを楽しみ、宴席を盛り上げる機会に使われ、そうした場所でのお茶請けとしても好まれた。このような母国の文化を背景に渡米した日本人にとって、辻占煎餅と外食産業を結びつけ



写真6 「大阪のカフェーで辻占を売る少女」(『アサヒグラフ』1949年1月26日号より転載)

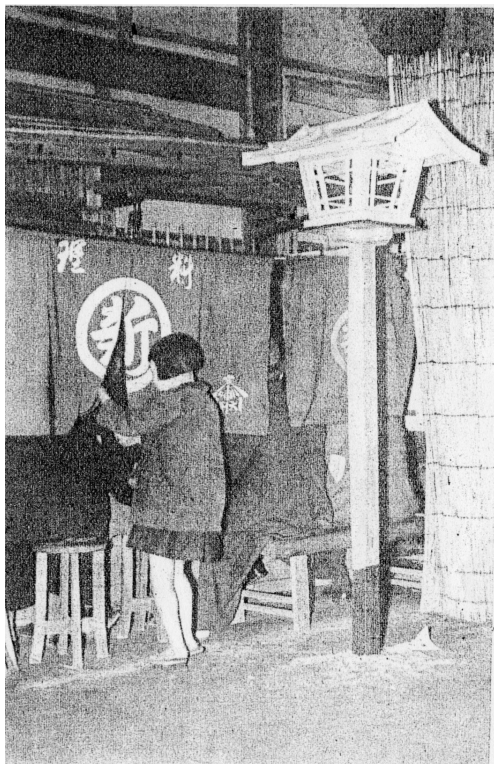


写真7 「小料理屋の暖簾をくぐる辻占売りの少女」(『アサヒグラフ』1949年1月26日号より転載)

ることは、経験から来る身近な発想であったのかもしれない。日本人移民は、日本での辻占菓子の嗜好のあり方を、カリフォルニアのチャプスイレストランでも踏襲していたのではないだろうか。

2 チャプスイレストランに見る「料理屋」の機能

戦後しばらくまで、料理屋などの宴会場に芸者を呼び、彼女らの歌や踊りを楽しみ、もてなされることは、日本社会で一般的であった。そうした遊興のイメージを表現した古写真が残る(写真8)。こちらは幕末～明治期に撮影され、撮影地も未詳であるが、小料理屋の男性客が芸者を呼び、楽しんでいる設定である。芸者の一人は三味線に合わせて踊りだそうとしており、客の傍らには酌婦がいる。男性一人の小さな宴ではあるが、当時の日本の宴席とはこのようなものという典型的な情景を示した一枚と思われる。



写真8 「小料理屋の客と芸妓たち(1)」(幕末・明治期日本古写真コレクション)長崎大学付属図書館所蔵

特に一世と呼ばれる日本人移民の人々は、日本で生活し、成長してきた世代である。おそらくは、彼らの中に日本的な生活や娯楽の明確なイメージと記憶があり、可能な範囲で移民地にそれを移入しようとした。1906年、ロサンゼルス日本人社会は「日本内地そのまま」に、正月に獅子舞を行い、年始廻礼をし、天長節を祝ったと、現地在住の医師が振り返って述べている(『羅府新報』1929年10月1日)。初期移民の多くは男性であり、日本さながらの年中行事をとりこなうばかりでなく、余裕ができたときには、母国の遊興の形、すなわち、芸者を呼び宴会を行うことをも楽しんだ。同紙はその有様を記事にしている。

羅府の料理屋の歴史——夫れももう三十余年からにならう。(中略) 移民地は娘子軍から夜が明けて、荒涼なその生活に潤ひを与へ、それから料理屋へと移って行く——これが移民地の常の姿だ(中略) ▲初めて組合が組織された時は六十軒位の飲食店があり十七軒は純粋な料理屋だった。その頃地廻り連の人気を得ていたのは八重園と松亭、新富、みやこ、若福……(略) ▲御神燈がとまる頃になると下町は嬢客の天下で料亭からはさんざめく雑音、歌、三味と戸外からでも手に取るように聞かれ、更けて行くに従って千鳥足の三々五々声高々と流行節を唄ひながら料亭から料亭へと梯子して廻った。(後略)(旧字は常用漢字に改めた。『羅府新報』1929年10月1日)

同記事は、料亭での遊興人気の要因が、移民地に日本人女性が少なかったためであるとし、その後写真結婚で既婚者が増加して、一時人気は衰退したとするが、1915年には盛り返してピークを迎えたと述べる。同年は、好景気と日系人口の増加により、大山領事が初代「代官」として赴任し、酌婦も百五十名を数えた。引用文中「組合」とは羅府料理屋組合を指し、記事によれば創立は1899年で、しばらくは日系商業会議所の会員になれず日陰の身であったが、帝国練習艦隊が寄港した折りに歓迎会を主催したことから社会的に認められるようになったという。「六十軒位の飲食店」のうち、「十七軒は純粋な料理屋だった」という箇所から、43軒のいわゆる「料理屋」が存在したと考えられる。後者の「料理屋」について、加藤政洋は以下に定義している。「料理屋 客室を設け、客の注文に応じて料理を出すことを本業とする店。客は芸妓を招いて遊興することもできるが、地域によっては

禁じているところもある。」(加藤 2005:2)

それまで芸者の出先は日本料理屋だけだったのだろうが、宴会場を備え、「会席料理」をも出せる大型中華料理店の出現と流行は、その流れを変えたと思われる。1929年の羅府料理屋組合の広告には、「一富士」、「川福」、「三光樓」といったチャプスイを出す大規模店の名称が見え、そこが芸者の呼ばれる料理屋であったことを示唆する。大きなチャプスイレストランは他にもあり、実際の出先は組合加入のこの三軒に限定されなかった可能性もある。「高等支那御美食所」では、「会席料理」の準備があると宣伝する(写真9)。中華料理店の「会席料理」については疑問が残るが、まだメニューなどの資料を入手できず、内容が不明である。本来、会席料理とは、日本料理屋などの宴会場で供されるはずの正統な日本料理の形式であり、日本料理であれば吸い物、刺身、焼き物などが供されるが、中華料理では果たしてどのような内容であったのか、中華風な料理での会席が構成されていたということなのだろうか。この点今後も資料を探していきたい。

大規模、高級チャプスイレストランは、高級日本料理店が持つ機能を備え、かつ顧客に新しさを打ち出す工夫をこらす店も存在した。高級チャプスイレストランは、宴会場や舞台といった遊興用の設備を備え、さらに宴会での最高の料理、会席を提供することができた。

一部の店には、カクテルラウンジさえ備えられ、斬新さを売り物にした。「東洋チャプスイ」は最新スタイルのカクテルラウンジを自慢とし、カウンターの背面には装飾的な花の額縁、中には富士山の絵皿らしきものを飾っている。チャプスイレストランには、和洋中のモダンな飲食店の魅力がつまっていた(写真

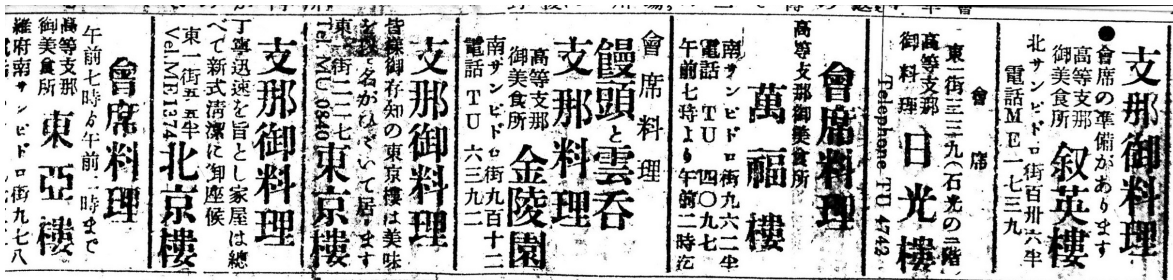


写真9 「会席料理を謳う中華料理店」『羅府新報』1929年9月12日広告欄



東洋チヤブスイカクテルラウンジ (above) New Cocktail Lounge of the TOYO CHOP SUEY T. Nomura, Proprietor. (left) HARUKO NANCY NOMURA Contract Artist "Teichiku" Recording Company Tokyo, Japan.

写真 10 「東洋チヤブスイカクテルラウンジ」1940 (『奉祝記念大鑑』より転載)

10).

芸者を呼んで日本風の宴会をも楽しむことが可能なチヤブスイレストランで、宴席を盛り上げる小道具、あるいはささやかな食後のサービスとして、辻占煎餅が持ち込まれた可能性があるのではないかと考えている。それもまた、日本料理屋に続いて酒席周辺の文化の移入である。そして高級チヤブスイ店での辻占煎餅のふるまいが、次第に気軽な食堂形式のチヤブスイレストランにサービス菓子として伝わり、戦前のカリフォルニアで日系人が経営した、多くのチヤブスイレストランでの普及に発展したのではないかと推測する。この点、裏付けとなる証言や資料に関して、今後とも調査を続けたい。

おわりに

日本人移民によるチヤブスイレストラン事業の始まりと成功は、在米日本人の経済的発展期に重なっている。南カリフォルニアの日本人商業界は1890年代頃より1930年以前頃までロサンゼルスを中心に発展した。同市の中でも日本人が集住し、米国最大の日本人町として栄えたのが小東京である。小東京の歴史を振り返れば、1880~1890年代あたりの“restaurant era”では、日本人移民は洋食店を開くのがもっぱらであ

り、アメリカ人客の嗜好に合わせた食事を提供し、自分たちが贅沢な食事をする店を開業するには至らなかった。しかし、1906年の、サンフランシスコ大地震以後はロサンゼルスへの日本人の大量移住が状況を変化させ、町を活気づかせるようになる。1908年にはそれまでなかった飲み屋が30軒登場している。『羅府新報』記事では、1915年に日本料理屋人気が頂点に達したと述べ、羅府料理屋組合の盛況を伝えた。好景気の当時は、400人もの宴会が可能と謳う、大型中華料理店「日光樓」のような「高等支那料理」店が現われており、1917年に誕生する、初期大型チヤブスイレストラン、「蝶々」、「ドラゴン」を予感させる状況となっている。

経済的な豊かさを背景に誕生した大型日系チヤブスイレストランは、先に成功した中国系チヤブスイレストランの料理と宴会場重視のスタイルをまず取り入れ、加えて日本料理店の要素を組み込み、日本人客、アメリカ人客の双方に好感を持たれる様式となった。大型チヤブスイ店舗は、日本料理店が持っていた料理形式、「会席料理」を採用し、宴会場や舞台を配して、芸者も呼べるといった宴席にまつわる周辺の日本文化をも移入した。

そのような大型店には日本料理店の機能を包含し、さらに洋風のモダンな設備を備えたところも存在した。ダイナータイプの気軽なチヤブスイ店の増加は、客層を広げて人気を押し上げたことに貢献しただろう。辻占煎餅は、まずは宴会可能な大きなチヤブスイレストランにおける、食事と飲酒の席で享受され、その後日系チヤブスイレストランのネットワークに乗り、中規模、小規模な店舗へも普及したとされている。それが中国系チヤブスイレストランにどのように持ち込まれたかという事象については、稿を改め、次の課題としたい。

謝 辞

本研究は、嗜好品文化研究会による、平成18-19年度 第一回研究奨励事業（平成19年4月1日から平成20年8月31日）の研究助成を受けて、サンフランシスコ、ロサンゼルスで実施した調査成果の一部である。文献収集では、Japanese American National

Museum 内、Hirasaki National Resource Center のスーザン福島氏、フィールドワーク及び写真撮影では Gary Ono 氏に協力を頂いた。幕末明治期の古写真掲載では、長崎大学付属図書館のご協力を頂いた。

記して心より感謝申し上げたい。

注

- (1) フォーチュンクッキーは、山梨県出身の日本人、萩原眞が1907年から1914年頃にサンフランシスコで作ったという説が、1983年の発祥地を決定する裁判時に持ち込まれ、認められている。萩原眞は1894年から、請われてゴールデンゲートパーク内にある日本庭園の監督者を務め、その土地に居住を許され、1925年に没するまで家族と共にそこに暮らした。萩原家は、庭園を訪れる観光客に、お茶屋で煎茶と何種類かの瓦煎餅を販売していた。客はアメリカ人であり、出された何種類かの煎餅のうちの一つが占い入りの煎餅、つまり英文メッセージ入りのフォーチュンクッキーだった。
- (2) フィッツアーマン・ブルーは、論考“The Fortune Cookie in America” (2004) で、フォーチュンクッキーの発祥地を巡る模擬裁判 (1983年) の内容を分析し、アメリカの白人系住民にとって、この菓子はアジア系住民の他者性を表していたと述べる。もっとも、このクッキーが中国的エキゾチシズムを象徴していたのは1980年代初頭までであり、以降はそうした象徴性が薄れ、今やアングロサクソン系アメリカ人の共同体における、まさにアメリカ的な菓子として受容されていると指摘する。
- (3) 1877年頃に中国人排斥の声が高まり、1882年に米国中央議会が成立させた中国人移民禁止法の影響で、農園、鉄道、鉱山での労働力不足が起こり、彼らに代わる労働力として日本人労働者の需要が高まった。日本人間には労働者供給業が増え、カリフォルニア州各地からロッキー以西、後にはコロラド、ワイオミング州まで日本人労働者が送り込まれた。1882年頃の在米日本人はわずかに200名ほどだったが、中国人移民が禁止された後はバンクーバーやヴィクトリア、タコマ、シアトル方面からもカリフォルニア州へ移住する日本人が増加し、日本からの渡米者も数を増した。
- (4) 「小東京は急速に日本人町に戻ったが、戦前の破竹の勢いは昔を今になす由もがなであった。それは戦前の小東京の繁栄を支えた大黒柱、農業や漁業が昔の姿に戻れなかったからである。農地は七五%が工業用地や宅地が変わり、漁業は日系人のいない間に日本人漁業禁止法が出来ていたからである。この法律が違憲であるとの裁定が最高裁で一九四八年下ったが、時既に遅く利権はすべてイタリア人のものになっていた。」(五明2008:192)
- (5) 「(iii) 日本人店舗の出現 (一八八八)」(五明2008:103) 参照。
- (6) “The Japanese of Los Angeles” (William M. Mason Dr. John A. McKinstry 1969:3) 参照。
- (7) “Chop suey was invented, fact or fiction?” (America’s Story from America’s library) では、チャプスイの起源説を図像と共に説いている。
- (8) ロサンゼルス公立図書館がホームページ上で公開する写真コレクションは、ロサンゼルス中央図書館の歴史部が第二次世界大戦以前に収集を始め、1950年代後期までに約13,000点の写真を集めた。ロサンゼルスの街中やレストラン、日系人など様々なテーマの写真が所蔵されている。
- (9) 1924年にロサンゼルスで浜野兄弟が創業した「梅屋」は、創業から現在までの歴史を当時の写真資料を交えてホームページ上に公開している。
- (10) この辻占昆布は「縁結び」という商品名で、するめと昆布を共に結び、5-6個に一つだけ占い紙片を挟んであった。
- (11) 『羅府新報』1929年9月25日の広告欄に「羅府料理屋組合」会員店の一覧広告が見え、「一富士」、「川福」、「三光樓」の三軒のチャプスイレストランの他、日本料理店17軒が載る。また、川福が戦後に出店した姉妹店、和食とうどんの店「だるま」の広告(『全米日系人住所録』1949)には三味線の絵があり、「特別料理部(後部客室専用)」を謳っていることから、こちらも芸者の出先の一つであったといえる。

引用文献

朝倉治彦・柏川修一編

1992『守貞謄稿』第4巻「書占」(「遊戯」) 東京:東京堂出版

赤司郁撮影

1922『Directory of Japanese in Southern California』アメリカ, ロサンゼルス:パリス写真館

加藤政洋

2005『花街 異空間の都市史』東京:朝日新聞社

五明洋

2008『リトル東京』大阪:青心社

城戸三郎

1959『全米日系人住所録1959版』アメリカ, ロサンゼルス:新日米新聞社

竹田順一

1929『在米広島県人史』アメリカ, ロサンゼルス:在米広島県人史発行所

野口均・井上喜久子(銀座アスター食品株式会社創業75周年プロジェクト)

2002『銀座アスター物語』東京:文藝春秋企画出版部

廣瀬守令

1934『在米甲州人奮闘五十年史』アメリカ, ロサンゼルス:南加山梨海外協会

古川栄次

1920『南加州と鹿児島県人』日本警察新聞社（小沼良成編）
2003『初期在北米日本人の記録 北米編』第4冊 東京：文生書院）

松本本光

1929『加州人物大観 南加之巻』（奥泉栄三郎監修 2003『初期在北米日本人の記録 北米編』第10冊 東京：文生書院）

南加州日本人七十年史刊行委員会

1960『南加州日本人七十年史』アメリカ，ロサンゼルス：南加日系人商業会議所

榎井一劍編

1949『全米日系人住所録』アメリカ，ロサンゼルス：新日米新聞社

羅府新報社

1937『羅府年鑑』アメリカ，ロサンゼルス：羅府新報社

羅府新報社編

1940『奉祝記念大鑑』アメリカ，ロサンゼルス：羅府新報社

「日光樓広告」

1914年7月1日『羅府新報』アメリカ，ロサンゼルス：羅府新報社

「震災直後の羅府とその頃の思ひ出」

1929年10月1日『羅府新報』アメリカ，ロサンゼルス：羅府新報社

「辻占売りの少女一夜の綴方教室」

1949『アサヒグラフ』1月26日号 東京：朝日新聞社

M. Mason, William and John A. McKinstry

1969『羅府の日系人 *The Japanese of Los Angeles*』Los Angeles: History Division, Los Angeles County Museum of Natural History

The library of congress

Chop suey was invented, fact or fiction? *America's Story from America's library* 2008年1月10日

<<http://www.americaslibrary.gov/cgi-bin/page.cgi>>

History UMEYA RICE CAKE Co 2008年1月10日

<<http://www.umeyaricecake.com/index.htm>>

Restaurant in New Chinatown, View of New Chinatown,

Chop Suey restaurants, Chinatown, Chop Suey Restaurant, *Los Angeles Public Library* 2008年1月10日

<<http://www.lapl.org/index.html>>

参考文献

田中亮平編・後藤義策撮影

1940『加毎年鑑』アメリカ，ロサンゼルス：加州毎日新聞社

1913『南加州同胞発展写真帖』文林堂書店（奥泉栄三郎監修 2003『初期在北米日本人の記録 北米編』第3冊 東京：文生書院）

中町泰子

2004「辻占菓子についての一考察——運をひらく・縁をむすぶ——」『和菓子』11号 東京：株式会社虎屋虎屋文庫

Fitzerman-Blue, Micah.

2004 The Fortune Cookie in America. *Northwestern University Journal of Race and Gender Criticism* 1, no.2
Spring Evanston: Northwestern University

Gary Ono

2007 Japanese American Fortune Cookie: A Taste of Fame or *Fortune Discover Nikkei* <<http://www.discovernikkei.org/forum/en/node/1935>>

Jennifer 8. Lee

2008 *The Fortune Cookie Chronicles Adventures in the World of Chinese Food* New York: Twelve