

FOOD CULTURE

No.1

2000

21世紀の食文化 木村尚三郎

Food Culture of the 21st Century Shosaburo Kimura

国際化する日本の食文化 熊倉功夫

Globalization of Japanese Food Culture Isao Kumakura

日本の食文化と西洋の食文化 カタジーナ・チフィエルトカ

Encounters and Transitions in Foodway Katarzyna J. Gwierka

醤油の歴史 飯野亮一

The History of Soy Sauce Ryoichi Iino

映画『ヨーロッパの食文化』 山崎博紹

Motion Picture "Food Culture in Europe" Hirotsugu Yamazaki

日本の伝統的食品と発酵の神秘 小泉武夫

Traditional Japanese Foods and the Mystery of Fermentation

Takeo Koizumi

私の食ルーツ シャーロット・A・ケネディ・高橋

The Roots of my Food Culture Charlotte A. Kennedy-Takahashi



soybean flower

大豆

soybean



soybean seed

Foods made from Soybeans

Fermented Foods:

Soy Sauce,
Miso(Soybean Paste),
Natto,Sufu,Tempeh.

Nonfermented Foods:

Soybean Oil,Tofu,
Dried-Frozen Tofu,
Deep-Fried Tofu,
Soy Milk,Yuba,
Kinako,Moyashi.

大豆は、マメ科大豆属に属する、短日性の一年生草本で五穀の一つである。中国では五千年以前より栽培され、日本においても古事記に記されるほど、古くより重要な食物である。

種皮の色には、黄・黒・褐・緑の四種がある。大豆成分は、タンパク質、脂質、灰分が多く、タンパク質の主成分はグロブリンである。

大豆は、中国東北部を含む東アジアを栽培起源とする、亜熱帯植物であるが、栽培は、熱帯から北緯五十二度まで広がっている。世界の半分を生産している米国では、北緯四十度付近のコーンベルトモロコシベルト地帯で、その大半を生産している。現在、世界的にも、大豆の生産量は、他のいかなる主要作物より急速に増大しつつある(一九九九年は一億五千九百万トンの収穫量を予測)。マメ科植物の大豆の根には、根粒菌が共生して空気中の窒素を固定するので、窒素肥料の必要量も少ない。大豆は「畑の肉」とも呼ばれ、製油用の他に、発酵食品である醤油、味噌、納豆、テンメシ、加工品として、豆腐、凍豆腐、豆乳、ゆば、油揚げ、がんもどき、煮豆、きな粉、ひたし豆、もやし、などに使われる。

CONTENTS

ごあいさつ キッコーマン国際食文化研究センター設立趣意 茂木友三郎 キッコーマン株式会社 社長	1	Greetings Establishment Prospectus Yuzaburo Mogi (President & CEO, Kikkoman Corporation)
二十一世紀の食文化 木村尚三郎 東京大学名誉教授	2	Food Culture of the 21st century Shosaburo Kimura (Professor Emeritus, University of Tokyo)
国際化する日本の食文化 熊倉功夫 国立民族学博物館教授	8	Globalization of Japanese Food Culture Isao Kumakura (Professor, National Museum of Ethnology)
オランダからの食文化便り 日本の食文化と西洋の食文化、その出会いと変遷 カタジナ・チフィエルトカ ライデン大学文学部日韓研究所研究員	10	A letter about Food Culture from Holland Encounters and Transitions in Foodways: Japan and the West Katarzyna J. Cwiertka (Ph.D. Researcher, Leiden University, the Netherlands)
しょうゆの話 醤油の歴史 1 飯野亮一 食物史家	15	A Story of Soy Sauce The History of Soy Sauce 1 Ryonichi Iino (Scholars of Food History)
キッコーマン国際食文化研究センターの開設	19	Establishment of "KIKKOMAN Institute for International Food Culture"
Information on Food 映画『ヨーロッパの食文化』の制作は いよいよ佳境です 山崎博紹 映画監督	22	Information on Food Motion Picture "Food Culture in Europe" Producing now! Hirotsugu Yamazaki (Film Director)
発酵の食と文化 日本の伝統食品と発酵の神秘 小泉武夫 東京農業大学教授	24	Fermentation and Food Culture Traditional Japanese Foods and Mystery of Fermentation Takeo Koizumi (Professor, Tokyo University of Agriculture)
私の食ルーツ シャーロット・A・ケネディ高橋 オーク アソシエイツ代表取締役社長	28	The Roots of my Food Culture Charlotte A. Kennedy-Takahashi (President & Representative Director, Oak Associates Ltd.)

ごあいさつ

キッコーマン国際食文化研究センター

設立趣意



当社は創業八十周年にあたり、記念事業の一環として、「キッコーマン国際食文化研究センター」を設立することといたしました。「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集・公開活動などを目的とするものであります。

室町時代中期以降に、初めて「醤油」の文字が使われたといわれています。しょうゆは、日本人の食卓、日本の食文化に不可欠の基本調味料として、今日まで発達・普及しつづけてまいりました。

現在では米・野菜はもちろんのこと、肉その他の食材にも、その持ち味を引き出すグローバルな調味料として、世界各地・各国の食卓に新しい驚きとともに迎えられ、とけこむまでになっていたっております。そしてその味わいと香りの確かさから、しょうゆは食文化での国際交流、日本の食の「国際化」にも大きく貢献しつつあります。

その日その日の「現代に生きるくらしのち」を最高に輝かせたい。世界中の人びとの、この切実な願いにこたえるため、当センターは、二十一世紀の価値観、日本をはじめ世界各地の食文化を探りながら、「醸造しょうゆ」を中心とした今後の食文化のありよう、世界における発酵調味料文化の可能性を、さまざまな角度・視点から追求してまいります。当センターの活動が、これからの豊かな食文化、幸せづくりにいささかなりともお役に立てれば大きなよろこびです。

設立にあたりまして、皆様の暖かいご理解とご支援を心からお願い申し上げます。

一九九九年七月三十日

キッコーマン株式会社

社長 茂木 友三郎

Greetings

"Kikkoman Institute for International Food Culture"

Establishment Prospectus

Kikkoman Corporation will establish "Kikkoman Institute for International Food Culture" as a part of its commemorative events celebrating the 80th anniversary of the company's founding. The purpose of the institute is to conduct research activities, promote cultural and social activities, gather and release information related to soy sauce-the fermented seasoning.

It is said that the word "shoyu" (soy sauce) was first used after the mid-Muromachi era (Muromachi era 1336 ~ 1573). Ever since, soy sauce has continued to develop and spread as a basic seasoning indispensable to Japanese diet and food culture.

Today, with much surprise, soy sauce is being accepted by and blended with the world's various cuisine as a global seasoning that draws out the unique flavor of all kinds of food, including meat and, needless to say, rice and vegetables. With its authentic flavor and aroma, soy sauce is contributing a great deal to the international exchange of food

culture and to the internationalization of the Japanese cuisine.

It is everyone's hope to make each moment of one's life most meaningful. In order to respond to such earnest desire of the people around the globe, the institute will study the future of food culture centering around "brewed soy sauce" as well as other fermented seasonings around the world, while researching the people's sense of values and the food culture of various countries in the 21st century from different angles and views.

We would certainly be delighted if the activities of this institute would contribute, in some modest way, to the enrichment of food culture and the well-being of the people.

Your kind understanding and support to this institute will be greatly appreciated.

Yuzaburo Mogi
President & CEO
Kikkoman Corporation
July 30, 1999

「二十世紀の食文化」

木村尚三郎

Food Culture of the 21st Century

Shosaburo Kimura

Professor Emeritus, University of Tokyo

〈Summary〉

Together with the great change of the era, after an interval of 100 years, it is no doubt that food culture will also make an epoch-making change in the 21st century. Even in the midst of great universal migration and inter-exchange, food, which is enjoyed by domestic and foreign people in the their respective countries, will become the basis of food culture in the 21st century. The aforementioned is the summary of this article.



木村尚三郎 Shosaburo Kimura
Professor Emeritus, University of Tokyo
1930年東京都生まれ。1953年
東京大学文学部西洋史学科卒業。

1976年東京大学教養学部教授就任。1990年同大学
名誉教授就任。独自の歴史観に立脚し、学際的で内容の
幅広い歴史学者。大蔵省・総理府・厚生省などで要職を
兼務。鹿児島県立霧島国際音楽ホール館長、トヨタ財団
理事長。近年、首相諮問機関「食料・農業・農村基本調査
会」の会長に就任。1999年7月に成立した新農業基本法
の法案の趣旨をまとめ、農業や食文化に関する発言・著
述も精力的に行う。著書に「歴史の発見」「西欧文明の原
像」「耕す文化の時代」「美しい「農」の時代」「家族の時
代」など多数。映画「ヨーロッパの食文化」全5巻を監修。

時代の百年ぶりの大転換とともに、食文
化もまた二十世紀に、画期的な変化を見
せることになるだろう。全世界的な大移動・

大交流のなかで、内外の人が「土地ごと」に集
い楽しむ食」が、二十世紀食文化の基本と
なる。それが、本稿の要旨である。

「世界観光機関(WTO、本部マドリッド)
が発表している数字によれば、一九九八年
の国際観光客数は、地球総人口六十億人の
一割を超える、六億二千五百万人に達して
いる。この数字が二〇〇〇年には七億人、
二〇一〇年には十億人、二〇二〇年には十
六億人に上るであろう、二十世紀最大の
産業は観光産業であると、同機関は推定す

る。その見方は、少なくとも二十世紀前
半に関するかぎり、原則として正しい。
技術文明が大局的には成熟し、全身に「驚
きと喜びと幸せ」を感じさせ、全身から元
気を出させる画期的な工業製品や産業技術
はもはや見当らない。情報伝達技術、エレ
クトロニクス技術のような、「頭の喜ぶ技
術」はあるが、かつての抗生物質、マイカー、
新幹線、ジェット機、家電製品、ナイロン
製品に当るような、全身から大きな元気を
出させる技術が見当らなくなった。ここか
ら、明日に向かって生きる時間の観念が後退
し、代わって空間感覚が猛然と働き出して、
人は旅に出る。「動の時代」が始まり、人
について動く携帯電話、ペットボトル、秒針
つき時計、ノート型パソコン、靴などがよ
く売れる。

食についていえば、外食がいよいよ盛ん
となるだろう。それも、椅子に座って何時
間もジツとしているフルコース型ではなく、
短時間で次へと移動できる一品料理ないし
はザックバラン型料理である。あるいは食
べ物自体が動く、回転スシその他の回転レ
ストランとか、弁当にペットボトル飲料、
カン飲料の類がよく売れる。宿屋は、「豪
華」夕食よりも、翌朝の客出立のときに、気
の利いた弁当を用意することのほうが、こ
れからの売り物となる。弁当産業はいよ
よ伸びていくだろう。

「動の時代」を第一の特色とするなら、第
二は栄養や健康とともに、何よりもまず食
を楽しむ「食文化の時代」がやってくるとい
うことである。明日に対する確信が後退し、
進歩・発展の実感に乏しくなるぶん、今日

一日一日の「くらし」といのもを最高に美し
く輝やかせたい。一人では心細く、不安があ
り、集い楽しみたい。おいしく食べ合いた
い。二十世紀は、「会食の時代」だといっ
てもいい。パーティーとか外食の機会はい
よいよ増えていく。「人情」が、全世界的に
求められる時代がやってきた。食事は家族
とともに、が鉄則のように守られてきたフ
ランスでも、最近ではビジネス・ランチ、ビ
ジネス・ディナーの機会が増えてきている。

しかしその場合でも、メインディッシュに
なるまでは仕事の話はせず、個人的にいか
に親しくなろうとしているかに努め、楽し
く食べ合おうとする。公と私、社会と個人が
限りなくじみ合って、共助のうちに二十
一世紀を乗り切るうとしていくからである。
そのためには、「いい人、いい味、いい話」
が、これからの食文化には不可欠である。行
者のような顔をして料理の味だけを問う食
べ方は、楽しくない。楽しくないものは、文
化ではない。日本人がレストランに行くの
は、「美味しいものを食べるため」、アメリカ
人の場合は、「家で料理を作る手間を省くた
め」なのに対し、フランス人は「互いに仲良

くなるため」レストランに行く、とこれまで
いわれてきた。しかし二十世紀では、レス
トランの食事はどこでもフランス型となる
だろう。

二十世紀の食は、まさに「くらし」とい
ちを最高に輝やかせ、互いに心と心と結び
合わせるためにある。それは、いわばラテ
ン的、カトリック的な生き方である。生き
る手段として食を考える、その意味では一般
に食事がおいしくないプロテスタント的、
ないしゲルマン的生き方からの、大転換で
ある。

食事の不味さで「定評」のあったイギリス
でも最近はおいしいレストランがあちこち
に出現するようになった。歩きながら二時
間置きにハンバーガーを口に突っこんでい
たアメリカ人も、いまや赤ワインとともに
ゆったりと食事し合うフランス型のほうが
健康的で、心臓病疾患で死ぬ危険性が少な
いことを認識するようになった。

いま世界中からの外国人観光客をもっと
も多く惹き寄せているナンバーワンのは、そ
フランスである。一九九八年においては、そ
の数が七千万人に達した。人口数(五千八百
万人余り)よりはるかに多い。二位アメリカ、
三位スペインの受け入れた国際観光客数が
いずれも四千七百万人台であることを考え
れば、フランスのダントツぶりがよく分かる。
その秘密は一にも二にも、食事やワイン

が安くておいしく、誰もが理屈抜きで楽し
くなり、友となり合えるところにある。ど
の土地へ行っても、どの地方の小都市でも、
その土地の農産物をおいしく安く食べさせ
てくれる郷土料理があり、そのためのご
れいなレストランがあり、そしてサービ
スする人の笑顔と人情がある。

その土地のものを、その土地でおいしく
楽しく食べる。それが食文化の本質・
中枢であり、土地の人には生きる自信と誇
りを与え、そして旅人にも旅の最高の楽し
さと安心、旅をした甲斐、幸せを与える。食
文化はその意味であくまでもローカルなも
のであり、土地の食材、土地の空気や水、山
地や平地、乾燥地帯や湿地帯、寒冷地や温
暖地、熱帯地などの土地柄とピタリ結びつ
いている。

世界的大移動・大交流のなかで、相互に食
の知恵、技術が影響し合い、フランス料理の
隠し味に醤油が使われたり、日本料理にフ
ランス料理のスパイスが使われたりするこ
とは、大いに進むだろう。盛りつけの仕方、
皿の並べ方、レストランのデザインも、これ
からさまざまな工夫がなされるに違いない。

しかしその一方で、食文化が本来の姿を
明確にし、「地方化」の個性をそれぞれ世界
に向けて発揮し、世界の誰にも親しまれる、
その土地なりの味がより一層追求されるこ
とも、事実である。そしてこの「地方化」こそ

が、二十世紀第三の、そして最大の特徴
である。

日本の食文化についていえば、世界の人
に通じる形での和食の復権、米と醤油を基
本とした日本型食生活の創造が、これから
の大きな課題となる。日本各地の食材をそ
の土地なりに生かし、肉やスパイス、そし
て風土に合ったおしゃれ感覚も加味しなが
ら、日本各地の新郷土料理をいかに多様化
し、楽しくおいしくしていくか。その際、日
本酒と日本茶、そして箸を「洋風化」とい
うまよく合わせ、井物やおにぎりなどの「こ
はん文化、醤油文化を、いかにおしゃれに
していくか。

ホテルがコーヒー、紅茶とケーキの代り
に、上等な煎茶と小さな焼きおにぎりを
出してくれたら。あるいはフランス料理のな
かにミニ牛丼、ミニ天丼などを日本酒、日本
茶とともに入れてくれたら。さらに、その
「地方的個性化」が進んだとすれば、内外の
人にとどなに喜ばれ、会話がはずみ、明日に
生きる知恵がそこから生まれてくることか。
不況のなかに生きる勇気と元氣、その土
地に生きる自信と安心は、まさに地方ごと
の豊かな、ヴァラエティに富んだ、日本型
食生活を創造することからはじまるといっ
ていい。これを内外の人が集い楽しみ、友
となり合う食文化の時代が、二十世紀で
あると思う。

国際化する日本の食文化

熊倉 功夫

Globalization of Japanese Food Culture

Isao Kumakura

Professor, National Museum of Ethnology

< Summary >

Recently, the Japanese food culture is gaining attention from not only the U.S. and European nations, but also from various countries around the world. Although it is apparent to everyone that Japanese food culture is gradually establishing its roots into foreign cultures, many of those countries are beginning their studies of Japanese food and food culture. However, there is much doubt as to whether we, the Japanese, are fully aware of this movement. I sincerely feel that it is the role of the "Kikkoman Institute of International Food Culture" to spread international exchange by means of culture, instead of the economical exchange we have had in the past.

異文化への定着

近年、日本の食文化が世界的に注目されている。その最大の理由は、言うまでもなく日本料理が健康によい、という健康志向から生まれた日本料理ブームに起因する。世界中の大都市に、ジャパニーズ・レストランが誕生しているのは周知のとおり。一九九八年五月パリに滞在したとき、サン・ジェルマン通りから協道へ入って、オデオン座の脇までのわずか約五〇〇メートルほ



熊倉功夫 Isao Kumakura
Professor, National Museum of Ethnology

1943年東京都生まれ。東京教育大学大学院修了。国立民族学博物館教授。同博物館民族文化研究部部長。茶道史、寛永文化をはじめ、日本の料理文化史、民芸運動など、幅広い研究活動を続ける。著書には、「茶の湯」「近代数寄者の茶の湯」など多数。映画「日本の食文化」全五巻を監修。

どの小路に、その手の店が五軒もあったのに、驚いた。もちろん客層の大部分は現地のひとびとで、日本人の姿がほとんど見えぬ店が三軒ほどあった。

日本の料理や食材・調味料は明らかに外国で定着しつつある。日本語がそのまま通用する寿司やてんぷらはもちろん、かなりの日本語が外国の辞典にも登録されている。たとえば、「小学館ランダムハウス英和大辞典」の付録に「日本語から借用された英語」の一覧があって、約九〇〇語ほどの言葉があげられている。そのなかをジャンル別にみたとき、最も多いのが料理、食品関係の語で、あわび、鮎といった魚介類、大根、野菜といった野菜、ギョーザ、ラーメンなどの外来の食、箸、弁当など食器類、等々、約八〇語ほどを数えることができる。なかには、早晚消えていくであろう語もあるけれど、日本文化進出の現状からみると、食が突出していることは間違いない。

なかでも醤油、大豆関係の語が最も多く、Soya burger(大豆ハンバーガー)Soya link(大豆ソーセージ)Soya meal(おから)などなど、なんと一九語もあげられ、いかに欧米において醤油と豆腐の影響が大きいかうかがえる。

日本の食文化が異文化のなかに定着しつつあることは、誰の目にも明らかなのだが、これをうけて、諸外国では、日本の食をも

っと知りたい、研究しよう、という動向が生じ、また国際的な視点から日本の食文化を考え直す必要も見えてきた。

九八年の二月には、ライデン大学で、アジアの食をめぐる国際シンポジウムが開催され、日本の食文化は、重要なテーマとなった。また新しい視点としてイギリスに移住したインド人の食生活の分析など、ヨーロッパにおける異文化の食の受容をめぐる研究が興味深かった。オランダで食事をしてみると、旧植民地のインドネシア料理がしっかりと根をおろしていることがよくわかる。そのなかから、インドネシアとオランダの折衷料理も生まれてきていることを、シンポジウムを主催したカタジーナ・チフ・イェルト博士から教えられた。大胆に異文化の食をとり入れたのは日本だけではない。この点は世界に共通する問題として、比較文化の視点から取り上げられる必要がある。

日本の食文化をめぐる、海外での講演会も最近多い。私が個人的に参加した会に限って見ても、九八年には二回、ニューヨークのジャパン・ソサエティーで、日本の食文化をめぐる会が開かれた。四月には、五人のスピーカーによって歴史や食器についての報告をはじめ、日本における欧米語と食の問題までさまざまな角度からの講演があった。また十一月には和菓子の実演と講

演の会があり、ニューヨークの虎屋から出張してきた和菓子づくりの実演があった。

九九年には、国際交流基金の巡回講演会で、ケルン、ローマ、パリの三都市で試食と講演の会を試みた。ケルンでは、日本からもつていった食材をつかって、ご飯を主体に散らし寿司、まぜご飯、炊きこみご飯、にぎり飯など、五種類をつくり、食文化史の講演のあと聴衆二〇〇人に試食をしていた。試食と現代の日本の食生活の講演は料理研究家の日出山千華氏の担当。三会場とも現地の職員の方が、混乱を心配するほど満員の盛況で、パリでは二回の講演であったが、質問もたくさん飛び交い、聴衆の関心の高さがうかがえた。

食文化をめぐる国際交流

海外における日本の食文化への関心の高まりに対して、われわれの側に、十分のそなえがあるかという点、ようやく体制づくりの緒についたところである。欧米はもちろん、中国や韓国などの東アジアの国々でも食文化を中心とする学会は多い。こうした学会から、しばしば日本での国際集会を申し込まれるのであるが、なかなか日本での受け皿がない。日本の食にかかわる学会をサポートする組織が必要である。

サポートは単なる経済的なものであって

は不十分である。どのような食文化研究を、いかにすすめるか、確固たる見識が求められる。広い国際的視野とその情報を蓄積し、そのうえで共同研究や研究集会が組織できる基盤が是非とも設けられなければならない。

できるレベルに達してきたのである。それにひきかえ、はたして異文化の食について、われわれはどこまで正確な情報をもっているだろうか。先日、フランスの食文化史研究者が来日してフランスにおける食文化の専門家として、日本の専門家と共同研究をおこないたい、と申し入れられた。彼らと接するところ、日本でのフランス食文化についての理解は偏っているという思いがあったようである。言語の問題もあるが、容易ではないが、専門家同士の高度な国際交流も、実現したい課題の一つである。

しかし、ここに問題がないわけではない。まず第一に、食文化の研究そのものが、経験の浅い若い学問なのである。好事家による食味論は古くからある。家政学を中心とする調理研究の歴史も一〇〇年からの歴史があるのだが、こうした食の世界を、文化的背景を含め、総合的にとらえようとする食文化の研究は、石毛直道氏が提唱して以来、まだ三〇年ほどしか、蓄積はない。食文化研究センターとしては先輩にあたる味の素の文化センターで毎年、食の文化フォーラムを開いて二〇年。ようやく既成の学の領域をこえた、さまざまなジャンルの専門家の討議が重ねられるようになった。

いいかえると、日本の食文化について、先人たちの努力がようやく実って、かなり豊富なデータと研究が生まれ、われわれ日本人自身が、日本の食文化をきちんと認識

する調理研究の歴史も一〇〇年からの歴史があるのだが、こうした食の世界を、文化的背景を含め、総合的にとらえようとする食文化の研究は、石毛直道氏が提唱して以来、まだ三〇年ほどしか、蓄積はない。食文化研究センターとしては先輩にあたる味の素の文化センターで毎年、食の文化フォーラムを開いて二〇年。ようやく既成の学の領域をこえた、さまざまなジャンルの専門家の討議が重ねられるようになった。

いいかえると、日本の食文化について、先人たちの努力がようやく実って、かなり豊富なデータと研究が生まれ、われわれ日本人自身が、日本の食文化をきちんと認識

< Summary >

General Remarks on the Perpetual Transition of Culinary Culture

This paper examines the issue of change in culinary cultures. It attempts to determine the major incentives behind the dynamic character of foodways. The point of departure for the discussion is Ulf Hannerz's definition of culture, which he describes as a collective, socially organised meaning. According to Hannerz, a human being possesses culture, meanings and meaningful forms that can be manipulated with some degree of deliberateness, and is also, at the same time, possessed by culture, shaped by it and made somewhat robotic by it. In the particular instance of culinary culture, this definition implies that specific foodways established in a society determine the way in which members of this society feed themselves, as well as influencing the manners related to the production, distribution and preparation of food within that society. Meanwhile, these foodways are continuously transformed by the perpetually changing circumstances of food consumption and production. In other words, food habits develop in a close relationship with economic and social conditions of a specific region in a specific time-span, simultaneously influencing these conditions.

This theoretical argument is supported in this paper by examples drawn from recent studies in the anthropology and sociology of food. Goody's groundbreaking "Cooking, Cuisine, and Class", along with Mennell's "All Manners of Food", illustrate the role of social competition and prestige in the progress of cookery and the dynamism of culinary culture. Case studies introduced in the work of Mintz, Jiménez and Den Hartog exemplify the role of economic profit as another major driving force behind culinary transitions.

The focus on cultural patterns as independent and unchanging entities, has so far been characteristic of social scientific approaches to food in Japan. The role of culture, understood as a timelessly present overwhelming force that determines human life rather than as a product of human activity, has also, until recently, been overestimated in Western scholarship related to food. It has only really been during the past two decades that serious attempts have been made to understand the mechanisms of the making of foodways. This paper provides some general remarks concerning dynamism in food culture, as has been illustrated in recent academic studies on the subject.

日本の食文化と 西洋の食文化、 その出会いと変遷

カタジーナ チフィエルトカ

Encounters and Transitions in Foodways : Japan and the West

General Remarks on the Perpetual Transition of Culinary Culture

Katarzyna J. Cwiertka

Ph. D. Researcher, Leiden University, the Netherlands



カタジーナ チフィエルトカ

Katarzyna J. Cwiertka

Ph. D. Researcher, Leiden University, the Netherlands

ライデン大学文学部日韓研究所研究員。

1990年ワルシャワ大学東洋学院日学科、修士号取得。

1994年つくば大学地域研究科、修士号取得。

1999年ライデン大学文学部日韓研究所、博士号取得。

著作『調理文化学』

共著(21世紀の調理学の第1巻)建帛社1996年、

『異文化との接触と受容』

共著(全集 日本の食文化の第8巻)雄山閣1997年、

"How cooking became a hobby: Changes in attitude towards cooking in early twentieth century Japan"

in S. Frühstück and S. Linhart, eds., *The Culture of Japan as Seen Through Its Leisure*, New York:

SUNY Press, 41-58, 1998

総論 食文化の変遷とその背景

食文化は、常に変化を遂げることはいうまでもない。その変化を推進し、刺激を与える経済的社会的なあらゆる力は、この変化が起こっている時間及び場所と深く関わっている。従って、食の変化をもたらす要因は、具体的な時間と場所によって作られた、独特な状況に基づくものである。ただし、時代のずれや地域差があっても、人間の諸社会が、類似している動きをとっていることは否定できない。そのため、世界中で見られるプロセスには、ある程度の普遍性があると言える。食の変遷に巻き込まれている権力についても、類似性を表すことが多い。本論文では、これまで西洋において発表された、主な研究を紹介しながら、食文化の変遷の背景、またそこに見られる普遍性について論じる。

文化の創造

文化は常に変化し、時代の流れに沿うものである。と同時に、文化には時代の流れを左右する力もある。ハネルツ(Hannerz)氏が言うように、文化は人間によって創造される「生活の意味」であって、その意味

がまた人間をも創造する。言い換えれば、人間の行動は、文化的影響によって大いに感化されるが、その文化は自発的に生まれる存在ではなく、人間によって造られるものである。文化は常に創造されながら、自分の創造者を左右し続ける。

食文化の場合にも、その性格は明確に姿を見せている。世界中の民族が起こした食文化は民族それぞれが住んでいる地域の自然環境と彼等の活動によって発達した経済、社会構造や思想によって形作られる。逆に、このように形作られた食生活を営むことによってそれぞれの民族は自然環境や経済、社会、思想などにインパクトを与える。従って、食文化が変化を遂げれば、その影響が食生活以外の側面にも深く関わる可能性が高い。また、その変遷の原因も食に限らず、経済や社会、思想に基づいているのである。

例えば、多くの研究において捉えられている現代日本の食文化は、産業化と都市化によって大いに影響を受けたことが一般的に知られている。しかし、そのプロセスにはもう一つの側面もあることを念頭に置かなくてはならない。つまり、食生活の変遷が産業化と都市化にもインパクトを与えたということである。

日本の近代化が進んだ結果として、食の生産、加工、流通などが変わったことはいうまでもない。また、産業化や西洋化が進むにつれ、社会構造と価値観の変化が起こり始めた。農民の都市への移動によって食糧の生産者である国民の大部分が徐々に食の消費者のみへと変わった。と同時に、都市における給与生活者の増大が近代家族の成立を推進した。近代家族の基盤となった西洋由来の「一家団らん」イデオロギーが家族の共食を家庭生活の核心とし、家庭料理の発展に強大な影響を与えた。これらの社会的変遷が現在日本の食文化の成立に果たした役割は食文化研究では当り前のよう捉えられている。しかし、このように変化を遂げた食文化は、逆に日本の社会の推移においてはどんな役割を果たしているのかという点はそれほど注目されている課題ではないようである。しかしながら、近代化された新しい食習慣が日本の社会に重大なインパクトを与えたことは事実である。新しい食の加工と流通がもたらした、環境問題や脂肪摂取の増加による幼児肥満がその陰の部分の一例である。食品産業と外食産業の発展が、日本の経済に強い刺激を与え、雇用状況の改善に寄与し、女性の社会進出を促進させた。これらの例を、食生活の変遷がもたらしたプラス面として見ることはできる。その様々な影響のなかで生まれた日本社会の新しい性格が、また将来、食生活の次なる変遷を導くに違いない。

ける宣伝産業の影響は増大し続けた。資本主義の進出にともない、食文化の変遷がますます生産者、加工者、流通者などの関係者による利潤追求に左右されていくのである。それは必ずしも食の面ばかりではない。食品業界が自分の利潤を向上させる見込みのある食の変化を推進する結果、世界中の民族の食生活が多様化し、ローカルな食材や食品がより広く、より遠い社会において取り入れられ続けている。つまり、食のグローバル化が進んでいるというわけである。

一九八六年に出版された研究において、デンハルトグ(Den Hartog)氏は、食のグローバル化の比較的早い例を捉えた。インドネシアにおける乳製品の浸透というケース・スタディをもとに、氏はインドネシア人の食習慣におけるヨーロッパの食品産業の役割を探ろうと試みた。二〇世紀に入ると、欧州の食品産業は、当時オランダの植民地であったインドネシアを、乳製品の新市場とみなし始めた。二〇世紀まで牛乳や乳製品は、ほとんどの現地の人々にとって見知らぬものであった。オランダ人は乳製品を手に入れるために、乳牛の飼育を十七世紀には、インドネシアに導入したが、熱帯地域であったため、十八〜十九世紀を通じて牛乳の供給が低く、値段が非常に高く、オランダ人社会に限定されるものであ

利益と食文化

食文化は他の文化部門よりも経済や利益と密接に結び付いている。その原因は、食が日常生活に欠くことのできないものである。生理的な視点から見れば生きるのに不可欠なものだからである。その上、序列社会において食習慣が社会的地位の象徴として利用されるため、下の階級より違った洗練された食生活を営むための努力をする傾向が見られる。このメカニズムが贅沢な食品や食器などを提供する者にとって利益のもとになるのである。プレステージと食という点について見る前に、先ずここでは経済作戦の場としての食文化に焦点を当てる。食文化の変遷によって、利益を得る集団と失う集団が必ず存在する。彼らは当然それぞれの利益を増やすように、努力すると推定できる。変化が起こる前の食習慣を中心に利益を得ていた関係者は、変化を妨げようとするだろうし、新しい食習慣の普及によって利益が上がる見込みのある関係者は変化の波に刺激を与えようとするに違いない。食の変遷を考える際、こういった経済的な争いが背景に組み込まれているという可能性を念頭に置かなければならない。その他にも、需要供給の法則のような基本的な市場メカニズムや技術の進歩による生産コストの減少などの要因が、食の変遷に

つた。十九世紀の後半、アメリカ製とヨーロッパ製のコンデンス・ミルクも輸入されたが、それも主に現地人でない消費者を対象にしたものであった。しかし、一九二〇年代を出発点とし、インドネシア人の間にコンデンス・ミルクの摂取を広げるための、オランダのコンデンス・ミルクメーカーによる大セールス・キャンペーンが始まった。インドネシアが独立国家となった後も、政府は植民地時代に始まった牛乳と乳製品の普及を国民健康の改善として推進した。乳製品が、インドネシアにおける日常食品としての地位を短期間で得ることができた背景には、食品産業があり、これなくしては不可能だったであろう。

プレステージと食文化

経済的側面とともに、プレステージが食生活を左右する最大の力である。多くの社会学者と民族学者は、社会的プレステージが食文化の洗練、そして食文化における外来的要素の受容の、主な動機であると確信している。例えば、食の変遷に関わる研究の先駆者であったビゲルマン(Wiegelmann)氏が、食の変革を「必然変革」と「贅沢変革」の二種類に分けた。前者は、食糧不足で、これまで食材としてみなされなかつたもの、あるいは、自分の社会的身分に適當でないと考えられた食物を、食べ始めることを示

関連していることを考察に含む必要がある。逆に、経済の推移を調べる際、食関係の国際貿易を初め、食品産業などが経済成長に果たす役割も論ずべきことである。

ミンツ(Mintz)氏は、食習慣と経済の関係をはつきりと説明した民族学者の一人である。一九八五年に出版され「Sweetness and Power」(甘さと権力)という著作において、氏は欧州の実業家が十六世紀に中米で設立した砂糖きびのプランテーションの歴史を追及し、イギリス、オランダとアメリカ合衆国における砂糖の浸透と結び付けた。最初は薬剤としか見なされなかつた砂糖が、中世の半ばごろから最高級の嗜好品とされ、十五世紀までにヨーロッパ中の貴族社会の食卓に現われた。十六〜十七世紀以降、上流階級の間で流行したコーヒーや紅茶に伴って、砂糖は欧州の食文化に定着した。ただし、それはまだ社会の最上層に限られていた。砂糖の民衆化は十八世紀〜十九世紀に起こったのである。例えば、イギリスにおける年間一人当たりの砂糖の摂取は、一七〇〇年から一八〇九年にかけて二十五倍にまで増え、十九世紀末にはさらにその五倍となった。奴隷制度のもとで植民地における砂糖の生産がますます増加し、プランテーションのオーナーなど関係者の利益が上がり続けた。それにつれて、ヨーロッパにおける砂糖の摂取が増加し、砂糖

している。後者は、社会序列において自分より優れた地位に置かれた人の食生活にあらがれ、それを模倣することを意味している。ここで指摘すべきことは、「必然変革」が自分の意思と無関係で、完全に外的状況による変革であり、「贅沢変革」が逆に変革者の意思と深く関連し、生物学的機能としての食べること、遠く離れた動機に基づいたものだけということである。ビゲルマン氏が指摘した重要なポイントは、食文化における変化が一般的に空腹や味など、つまり食べ物自体と関わっている理由に関連して起こるのではなく、むしろ多くの場合、それと全く無関係の、社会序列という側面によるということである。「贅沢変革」という概念は、食の社会的機能、つまりプレステージとしての食の表現を、はつきりと主張しているのである。

ビゲルマン氏の他に二人の学者により、社会的地位の象徴としての食生活の機能が、食文化の変遷で果たす役割に焦点を当てた。先ず、グッディ(Goody)氏が、一九八二年に発表した「Cooking, Cuisine and Class」(調理、料理と社会層)という研究で、プレステージと食文化の関係を強く関連させた。また、一九八五年に出たメネル(Mennell)氏の「All Manners of Food」(食文化の相違)という著作では社会的競争の場としての食文化に注目を

した。

「ある社会が質素な食生活を営みながら、なぜある社会がそれと違った、洗練され豪華な食文化を形成するのか」という問いが、グッディ氏の研究の出発点であった。氏がアフリカのあらゆる文化の食生活を考察した結果、階級を問わず、社会全体がバラエティのない質素な現地でとれた食材を使用して食生活を営み、最上階級においても他階級と同様に、家長の妻が調理を行うということが明らかになった。それに対し、古代エジプト、中国、インド、ヨーロッパなどの食文化には、社会階級による相違が著しく、最上階級が他階級より高級で、専門の男子調理人や召使などを使って調理させ、外国から輸入された、豪華な素材を使用した食生活を送っていたのである。その二種類の食文化形式を比較し、それぞれの社会の状況を調査することによって、氏は次のような結論に達した。アフリカの諸文化に見られる食生活の平等さと、インド、中国などの文化に見られる食生活の階層分化が、社会ヒエラルキーと深く結び付いている。

ヒエラルキーが強ければ強いほど、エリート層の食文化のユニークさが激しくなるのである。また、文字記録システムの有無も、食文化の洗練に関連している可能性を、グッディ氏は主張した。

メネル氏の研究テーマは、グッディ氏の

ものと類似している。イギリスとフランスを例にし、氏はその二国の食文化において、洗練の相違の要因を社会システムに探った。両国の歴史を考察した結果、社会序列の特徴によって推進させられた、食文化の推移が見えたのである。

メネル氏の研究の論理的基盤は、ノルベルト・エリアスの有名な「文明化の過程」にある。エリアスが指摘したように「西欧の発展過程では、先ず特定の上流ないし中流階級層の機能、ひとつの大きな社会結合の支配中枢における宮廷の機能、そしてある程度安定した、暴力的独占機構の保護下にある遠隔貿易の編み合わせの、中枢における商人の機能」(三六一頁)を背景に考えなければならぬ。メネル氏はエリアスのその指摘を食文化の歴史的發展と関連させ、現在のフランスとイギリスの、食文化の相違を説明した。

例えば、二十世紀のイギリスの食文化が表わす洗練性の欠乏は、十八世紀から維持していったイギリス上流階級のフランス化によるものである。つまり、フランスの食文化に憧れ、受容し続けたイギリスの上流階級は、より下の社会層が模倣できるイギリス独自の洗練された食文化を創造しなかった。そのため、結局、中流階級のシンブルな食生活が、全社会に広まるしかなかったのである。

おわりに

本論文は、食文化の変遷とこれを左右する背景を把握しようとした。ここで述べた要因の他にも、あらゆるアスペクトが複雑に組み合った影響によって食文化は変化を遂げるに違いない。しかし様々な地域や時代の食文化の変遷を考察した結果、経済的利益と社会プレステージの追求が、食の変化の最も強い動機として現われるのである。

食文化を考察する研究者のなかで、食生活における「文化」という概念の役割を主張する者が多い。また、彼らは「文化」を人間によって創造されるものとしてではなく、各社会の固有で固定されたものとみなす。

八十年代までは、多くの社会学者が食文化の変遷を無視し、食文化が時間と共に変化するものだと意識しなかった。食文化研究の父とも言えるレビストラウス(Lévi-Strauss)氏さえも、食文化が外的状況によって創造されるというよりも、社会の無意識的な構造の表現だと主張した。ビゲルマン氏の研究をはじめ、本論文で紹介した著作は画期的で、西洋の学界における食文化へのアプローチを一変させた。グッディ氏やメネル氏のおかげで、食文化は常に変化を遂げ、具体的な時間及び場所によって作られた独特な状況に基づくものであるという事実が一般的に認められるようになった。

参考文献

- Den Hartog, Adel P. 『Diffusion of Milk as a New Food to Tropical Regions: The Example of Indonesia 1880-1942』 Voeding Nederland 1986.
- Elias, Norbert 『文明化の過程(下)』 法政大学出版局 1978.
- Goody, Jack 『Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology』 Cambridge University Press 1982.
- Hannerz, Ulf 『Cultural Complexity: Studies in the Social Organization of Meaning』 Columbia University Press 1992.
- Jiménez, Michael F. 『From plantation to cup: Coffee and capitalism in the United States, 1830-1930』 W. Roseberry, L. Gudmundson, M.S. Kutschbach (編) 『Coffee, Society and Power in Latin America』 The John Hopkins University Press 1995.
- Mennell, Stephen J. 『All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present』 Basil Blackwell 1985. (『食卓の歴史』中央公論社1989年)
- Mintz, Sydney W 『Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History』 Penguin Books 1985. (『甘さと権力』平凡社1988年)
- Wiegmann, Günter 『Innovations in food and meals』 『Folk Life』 1974(12):20-30.

醤油の歴史 ①

飯野亮一

The History of Soy Sauce 1

Ryoichi Iino

Scholars of Food History

〈 Summary 〉

Soy Sauce is said to be born from "hishio". The production method of hishio was introduced from China. In China, the fermented food, "sho" has been produced from long ago, and is said to have a history of about three thousand years. In ancient times, sho was a fermented food made by using raw materials of animals, such as meat and fish, however, products made by using raw materials of vegetables, such as grain and soybeans have also been added, and by the time it is introduced to Japan, "tousho", made by mainly using soybeans, was the main product.

This sho was introduced to Japan by the end of the seventh century. In Japan, sho, made by mainly using soybeans, was produced and the Japanese character which represents sho, was read "hishio". During the Nara (710-784) and Heian (794-1185) era, sho production was flourishing in governmental offices, and publicly manufactured products also began to come on the market.

Sho was mainly used as a seasoning, however, its exact product is unknown to us. There is an influential theory that it was a liquid like "tamari", (thick and sweet soy sauce). If so, the history of liquid seasoning, which may be the origin of soy sauce, can be said to be very long. However, according to the various conditions raised in this article, I feel that it was general practice for sho to be used more in the "moromi" (unrefined soy sauce) condition than refined, in ancient Japan.

飯野亮一 Ryoichi Iino *Scholars of Food History*

1938年東京都生まれ。早稲田大学英文学専攻課程、明治大学史学地理学科卒業。

食物史家。服部栄養専門学校講師（食物史担当）。

服部栄養専門学校の教務部長のほかに食物史担当教師として日本食物史の研究に当たる。

食生活史懇話会世話人、食生活史研究会世話人、日本風俗史学会会員として研究活動に携わる。

食生活史懇話会においては「米は日本人の主食であったか」「蘇の実験的考察」

「多聞院日記」にみる醤油と唐味噌」など研究発表多数。

研究論文「マクロ考」（「風俗」（No.125）日本風俗史学会）

「地方書にみる近世農民の食生活」（「大和市史研究」大和市役所）など。

醤油は世界の調味料

日本人の食生活から醤油を取ってしまつたらどうなるかと考えることがある。空気や水と同じように、あまりにも身近な存在のため、その有難さをつい忘れがちだが、我々は毎日一人約二十四グラムもの醤油を消費している。もう一つの代表的な調味料の味噌はその約半分の十二・二グラムにすぎない(注1)。

醤油は日本を代表する調味料であり、いまや世界の調味料となっている。

醤油と日本人との付き合いは長い。しかし、その割には、その歴史をきちんとまとめたものが見受けられない。そこで、この「キッチン・マン」国際食文化研究センターが創設されたのを機会に、醤油の歴史をまとめてみることにした。今回は第一回目として、日本が醤油らしき物を作りはじめた頃の様子にスポットを当ててみた。

中国における「醤」

醤油は「醤」を母体として生まれたとされている。実は、そうとも一概にはいえないのであるが、ここではまず、この「醤」とは何かを考えてみることにした。

醤の製法は中国から伝来した。中国では古くから発酵食品の醤(シヨウ)がつくられ、三千年の歴史を有するといわれている。

「周礼」醢人」条

には、三種の動物の肉でつくる「醢」のことが見え、後漢の鄭玄(一七二七〜二〇〇)註に、「作醢及醢者、必先膊乾其肉、乃後莖之、雜以梁麴及塩、漬以美酒、塗置甌中、百日則成矣」とある。つまり、「醢や醢を作るには、必ず先ずその肉を平らにのぼし

て乾し、その後これを刻んで、梁麴と塩を雑え、美酒に漬して、カメの中に入れ泥を塗って密封して置くと、百日にして出来上がる」と、作り方が示され、醢と醢の違いは骨付きであるかないかによるとある(注2)。また「周礼」の本文には「魚醢」「七醢」の語がみえ、七醢については、鄭玄註で、肉・巻貝・二枚貝・アリの子・魚・兎・鴈の七種の醢としている。

古くは、醢とは、肉や魚介の発酵食品で、いわゆるシビシオのことであったことがわかる。一方、「周礼」「膳夫」条には、王の食物用として「醬用百有二十種」とある。醬

搾し、その後熟成させている。大豆は粒状で使用していることと併せると、製品は水気の少ないモロミ状であったと思える。

そして、この醬から「醬清(上澄液)」「もつくられたが」醬の利用は殆んど津食(モロミシ)と直食)が大部分で、醬清として調味料に用いる例は甚だ少ない」状態にあったようだ(注3)。

中国では、「四民月令」の時代から醬の液体利用は行われてきたが、「齊民要術」の時代にはまだその利用は限られた段階にあった。そして、醬の液体利用はその後もあまり進展せず、十三世紀には醤油の名が中国に現れるが、その名が多く見られるようになるのは明代であるという(注4)。

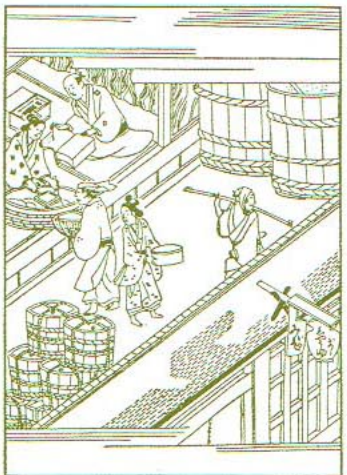
日本における醬の製造

醬の製法は日本に伝えられ「ヒシホ」と読まれた。藤原京(六九四〜七一〇)出土木簡には「醬」の名が見られるから少なくともそれ以前には伝来していたといえる。

「万葉集」には、「醬酢に蒜搗ぎ合せて鯛願ふわれにな見せそ水葱の羹」

の歌が入っている。醬と酢に蒜をつきこんであえたものと、鯛を食べたいと願っている私に、ナギの羹など見せてほしくない。という意味だが、ここには醬が調味料として登場している。

醤油、味噌商の絵(西鶴『日本永代蔵』1688年)「しょうゆおろし、みそおろし」の看板が掛かっている。An illustration depicting a Soy Sauce and Miso Store. (Source: "Nippon Eitaigura" by Saikaku Ihara, 1688) The sign in the illustration reads "Soy sauce and Miso Retailer".



「壺宿醢物六十種(野菜類や肉類の酢漬け六十種)を供するので(注5)、古くは醬は、醢だけでなく野菜類の酢漬けなども含めた発酵食品を示すことばとして使われていた可能性がある。

いずれにせよ、鄭玄と同じ時代の崔寔の「四民月令」には、魚醬・肉醬・豆醬・清醬(注4・検査)「二レの実の醬)などの醬類製造の記述が見られるので、後漢代の二世紀には、動物性と植物性の醬がつくられ、醬の種類はバラエティーに富むようになっていくことがわかる。それに対し、動物性の醬だけを意味する醢の文字の方は、その後あまり使われなくなっていく。

肉醬也。陶隱居本草注云肉醬魚醬皆呼為醢不入菜用」(「和名抄」)

①から、奈良時代には、大膳職で「醢」「醬」「未醬」がそれぞれ別の食品として作られていたことが、②③からは、「醬」は「ヒシホ」と読み、大豆から造られた発酵食品であることが、④⑤からは、「醢」は「シビシホ」と読み、肉醬や魚醬のことであることがわかる。

日本では、早くから「醬」は、味噌とは別の大豆製品を指し(注10)、肉類の醢とも区別されていた(注11)。そして、この醬の製法を知る手がかりになるのは、唯一「延喜式」「大膳下」の「造雑物法」中の一文で、そこには、

「供御醬料。大豆三石。米一斗五升。粟料糯米四升三合三勺二撮。小麦。酒各一斗五升。塩一石五斗。得二石五斗。用薪三百斤。但雜給料除糯米。添醬料。醬淨二石。塩三斗五升。得六斗五升。用薪六十斤。」とある。これによって、醬の原料は大豆・米麴・モチ米・小麦・酒・塩(雑給料はモチ米を除く)であることや、これらの原料の配合割合は知ることが出来るが、作り方については不明である。

醬は液体状かモロミ状か

日本の古代における醬がどんな製品であったかつかみにくい。そのためこの醬は液

「齊民要術」の醬

北魏代(六世紀)の「齊民要術」には、醸造に関する具体的な記述が見られるが、そこには、「作醬法(醬の作り方)」が収録されている。大豆を主原料とした豆醬の製法が示されている。その他の醬類の作り方も紹介されているが、それらは「肉醬法」「魚醬法」「食経作麥醬法」などと主原料の名前を付してその製法が述べられている。従ってこの頃には、ただ醬といえは、主として「豆醬」を意味するようになっていたことがうかがえる。後から加わった植物性の製品が醬類の主役に出世したことになる。またここには、その製法については明確な記述はないが、この「豆醬」から製せられたと思える液体の醬の「醬清」「豆醬清」の名が見られる。

「齊民要術」には、豆醬の作り方が詳しく載っているが、その内容を要約すると、「蒸した黒大豆と白塩、黄蒸、麦麴、香草とを混ぜてカメにつけこみ、十分に麴が生じたところで、黄蒸をまぜた塩水を注ぎ入れ、三十日まで毎日攪拌する。この後二十日で食べられるようになるが、百日を過ぎないと熟成しない」というものである。製麹後に薄粥状になるまで塩水を加えて仕込むが、三十日間はカメの口を開けたまま(日乾しの状態)で攪

体状なのかモロミ状なのかについても両方の見解がある。関根真隆氏はその著「奈良朝食生活の研究」において、「正倉院文書」の

「醬四斗二升新造」以醬大豆五斗海作汁」に「薄作汁」とあることから、「これによって当時の醬が液体状であったことは明白である」とし、さらに前述の「延喜式」「供御醬料」のところを引用した上で、

「醸造した醬の量は各種原料の総含量よりずっと少量であり、また添醬料によれば醬滓の名があるから、造醬の際、汁液を絞り取り、滓を残す過程が存したと考えられる。そして薪を用いたのは汁液に火を入れたのであろう(注12)」

と液体説を唱えている(注13)。平安時代、大饗などの饗宴では、料理と一緒に調味料セットが並べられている。この調味料セットは酢・塩・酒・醬の四種が一般的で、「四種」「四種器」といわれた。小さく切った盛り付けられている料理を、食べる人が自分で味付けして食べるための調味料である。この場合の醬も、酢や酒と同じく、液体状と考えた方が妥当である。

漬物としての醬

日本では、早くから液体状の醬が造られていた可能性があるが、醬はすべて液体状であった、とは考えにくい。

西周王朝の行政組織を記録したものとされる「周礼」の「天官・膳夫」の条に見られる「醬」の文字と鄭玄の註。
 This is a portion of the "Shurai" which recorded the governmental organization of the Seishu Dynasty (1050?B.C.~770B.C.).
 In the "Tenkan/Kashiwade" part of the Shurai, the letters "Hishio" and "Teigen's notes" can be seen. (Teigen is a person annotated on Shurai)

飲酒漿也膳牲肉也羞有凡王之饋食用滋味者凡養之具大略有四
 六穀膳用六牲飲用六清羞用百有二十品
 珍用八物醬用百有二十饗進物於尊者曰
 王舉之饗也六牲馬牛羊豕犬雞也羞出於
 社及賓飲以備滋味謂之庶羞公食大夫饋
 內則下大夫十六上大夫二十其物數備焉
 天子諸侯有其數而物未得盡開珍謂之
 膳母地師地珍謂之珍膳珍膳也
 三饗則膳人共盛進饗物六十饗則
 六清水漿也六穀黍稷粱麥苽苽胡也
 醴醢醬醢王日一舉鼎十有二物皆有粗

長屋王家跡より出土した木簡に、

「加須津毛瓜 加須津韓奈須比 四
 進物 醬津毛瓜 右種物 九月十九日
 醬津名我」

と、粕漬けのウリ・ナス、醬漬けのウリ・ミヨウガが進物にされている木簡が見つかっている(注14)。ここでは、醬は漬物用として使われている。

「延喜式」内膳司の「漬秋菜」料にも、

「醬漬瓜九斗。料塩。醬。滓醬各一斗九升八合。」

「醬漬冬瓜四斗。料塩八升八合。醬。滓醬。未醬各一斗六升八合。」

「醬菁根三斗。料塩五升四合。滓醬二斗五升。」

「醬茄子六斗。料塩一斗二升。汁滓。味醬。滓醬各一斗八升。」

とあって、醬や滓醬が漬物用として使用され、ウリ、トウガン、カブラ、ナスの醬漬

けがつくられている(注15)。その他、「延喜式」には「醬鯨」「醬鮓」「醬小鯨」など魚介類の醬漬けと思える食品の名も見え、多種の醬漬物がつくられている。

醬はモロミ状でも利用

このような加工用の調味料として使われた醬や滓醬は、液体状ではなく、モロミ状であったと考えたい。ドロドロしたモロミ状のものを漉すか液を抽出すれば液体が得られる。その技術そのものはそれほど難しいことではないが、原料の利用効率は悪くなる。先の「供御醬料」の例では、原料に対して得られた液体の醬の量は三分の一にも満たない。「延喜式」「大膳」や「内膳」をみると、醬は、多種類の漬物用に利用されているばかりではなく、支給品・給食用・宴会用などに多量に使用されている。これらの醬が、すべて、手間をかけ、歩留まりの悪い液体調味料であったとは考えにくい。絞りカスを利用するにしても、味、質の問題がある(注16)。

日本の古代において、液体調味料の醬を始めからつくることを目的とした製造や、必要に応じて醬から液体を得ることは行われていたに違いない。しかし、それは醬を直接そのまま液体調味料として利用する場合などの、特定の場合に限られ、中国と同じように、醬はモロミ状の状態を利用され

ることが多く、液体状の醬は貴重品で、その時代はこの後もしばらく続く、と考えたい。この点については、次回でさらに煮詰めてみるつもりである。

注

- 1 農林水産大臣官房調査課編『食料需給表』(平成九年度)
- 2 鄭玄註に「有骨為醬无骨曰醢」とある。
- 3 「醢人」条にも「醢類醬屬」とする鄭玄註がある。
- 4 「四民月令」(平凡社東洋文庫)の訳注には、「清醬」に関して「清醬は醬清とも称され、豆醬の上澄液のこと、いわゆる「たまり」に相当しよう」とある。『芥民要術』の「醬清」「豆醬清」に相当する。
- 5 「校定訳註 芥民要術」(熊代幸雄・西山武一訳)下「通篇譯註」及び「論攷」より引用。
- 6 「中国の食譜」(平凡社東洋文庫)「中饋録」解題
- 7 「延喜式」「大膳下」の「仁王經齋会供養料条」には仁王經齋会の際、僧一人当たり支給される供養料の種類・分量・用途が示されているが、その中の一つに醬が入っていて「醬三合 生菜料三斗 薄餅料三斗 好物料四斗 醬料二斗 海菜料一斗 漬菜料一合 汁物料一斗 醬料一斗 香餅料二斗」とある。用途の不明なものもあるが、野菜・海藻・汁・吸い物などの調味料や漬物用として使われている。索餅料にしても、原料に醬は使われないので(大膳下「造雑物法」)、索餅を食べるときの調味料と思える。
- 8 「正倉院文書」には各種醬類の名前が見られ、平城京出土木簡にも備前国からの醬の貢進荷札がある。
- 9 「正倉院文書」に「市醬」の名が見られる。平安京には、東市の店の中に醬を売る店が設けられている(「延喜式」「東西市司」)。
- 10 先の「主醬二人」の職掌に「雜醬」とあるが『令集解』大膳職の注解では、これらは三等級の醬のことであると、唐の律令書「開元式」の「供奉醬」「上醬」「次醬」の原料とその割合合を紹介しているが、いずれも豆醬である。

主な参考文献

短代幸雄・西山武一、1959、「校定訳註 芥民要術」(農林省農業総合研究所)
 渡部 武訳注、1996、「四民月令」(平凡社東洋文庫)
 中村 喬編訳、1995、「中国の食譜」(平凡社東洋文庫)
 篠田 統、1976、「中国食物史」(柴田書店)
 田中静一、1986、「中国の醃漬調味料」『醃漬と食の文化』(ドメス出版)
 石毛直道、1985、「塩辛・魚醤油・ナレスシ」石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』(平凡社)
 奈良国立文化財研究所、1975、「平城京木簡二 解説」
 奈良国立文化財研究所、1989、「平城宮発掘調査出土木簡概報(21)」
 関根真隆、1974、「奈良朝食生活の研究」(吉川弘文館)
 鍋方貞亮、1977、「日本古代穀物史の研究」(吉川弘文館)
 廣野 卓、1998、「食の万葉集」(中公新書)

- 11 日本でも、醢の文字はあまり見られなくなり、「延喜式」を見ると「積糞」用の「鹿醢」「鬼醢」「魚醢」など一部を除いては、「醢醬」「鯛醬」「鯨醢」「醬鮓」などと醬の字が使われている。
- 12 以上の引用文は「奈良朝食生活の研究」(第五章 奈良時代の調味料醬類)による。
- 13 鍋方貞亮氏も「日本古代穀物史の研究」(大豆)において同様の立場を取り、滓醬は近世の二番醤油によく似ている、としている。
- 14 「平城宮発掘調査出土木簡概報(二十一)」
- 15 滓醬は、カスの多少交ざった醬か、醬を作る際酒の代りに酒滓を用いて作られた醬ではないかとの見解があるが(奈良朝食生活の研究「醬類」)、この問題については次回で取り挙げたい。
- 16 「奈良朝食生活の研究」(「醬類」)で、滓醬は「添醬料」へ利用されるほか、雇夫、役夫など下層者に支給される場合が多い、としている。

キッコーマン国際食文化研究センターの開設

Establishment of "Kikkoman Institute for International Food Culture"

〈 Summary 〉

Appropriately located in Noda, the hometown of Soy Sauce, Kikkoman Institute for International Food Culture aims to study the trends of international food culture, fermented seasonings, and "soy sauce", which is the origin of Japanese food culture. The total area of the Institute is 560 square meters, and consists of an audiovisual corner including a Homepage section, a corner to freely access documents, books and reference materials and a display corner. The details of the three main activities of this Institute are as follows:

1. Contract Research

To contract research under the theme of "Studies of International Food Culture".

2. Cultural Activities

To hold public symposiums and forums.

3. Accumulating and Releasing Information

a. Homepage

b. Publication of Research Reports, the Institute's bulletin and reports related to soy sauce and food culture.

c. Reference and Display of documents, books and materials relating to soy sauce, fermented seasonings and food culture.

d. Production of video movies (Food Culture of Europe, Vol.1-5)

e. Collection and exhibition of international food culture, soy sauce, fermented seasonings and old manuscripts related to food.

f. To conduct investigation, research and reporting of seasonings and daily foods. (Overseas and Domestic)

The above activities will be the main roles in the management of our Institute.



さる七月三〇日、当社野田本社屋が完成し、竣工式が挙行されました。十月には、新社屋内に、キッコーマン国際食文化研究センターが開設されます。当センターに隣接する野田本社、事務棟、厚生棟、会議棟の3棟からなっています。

新社屋のコンセプトは三つあり、次のとおりです。高い安全性と、21世紀にふさわしいインテリジェント機能を持ち、省エネルギーや環境保全に配慮した建物であること。事務設備の他に充実した福利厚生施設と、国際迎賓も行える機能をもつ建物であること。キッコーマンの故郷—野田の街並みに調和させること。

以上の点を考慮しながら、設計を進め、ここに完成しました。

「キッコーマン国際食文化研究センター」は、しょうゆの故郷、野田にふさわしく、日本の食文化の原点である「しょうゆ」と、発酵調味料、ならびに世界の食文化の動向を研究の対象とするものであります。

センターの面積は、五六〇m²で、ホームページ・映像視聴コーナー、文献・図書・資料検索閲覧コーナー、展示コーナーからなっています。

当センターの三つの活動内容は次のとおりです。

1.〈委託研究〉

「国際食文化に関する研究」をテーマとする研究委託を行います。

2.〈文化活動〉

シンポジウム・フォーラムを開催いたします。

本年は、十二月二・三・四日の三日間にわたり、ニューヨーク・ジャパン・ソサエティー（日本協会）主催、当センター協賛で「日本の食文化—二十一世紀の健康づくり



野田本社屋 事務棟(3階建)

の秘訣(A Taste of Health: Exploring Japanese Food Culture)と「センター」Food Forum・Eventを開催します。内容は、日本食文化シンポジウムとワークショップからなっています。

シンポジウムでは、

- (1) 日本食は調味料文化
- (2) 食文化の東西
- (3) 日本食の食材と健康
- (4) アメリカの中の日本食
- (5) 日本食と醤油文化

をとりあげます。

またワークショップでは、

- (1) 和食・日本風フュージョン料理を楽しむ会
- (2) 醤油を使った料理法
- (3) 味噌・すし・味付けごはん・煎茶・調味料と日本風ドレッシングなどを使った、料理の試食を予定しています。

3.〈情報の収集・公開〉

- (1) ホームページ

(2) 研究報告・センター機関誌・しょうゆと食文化関連誌の出版

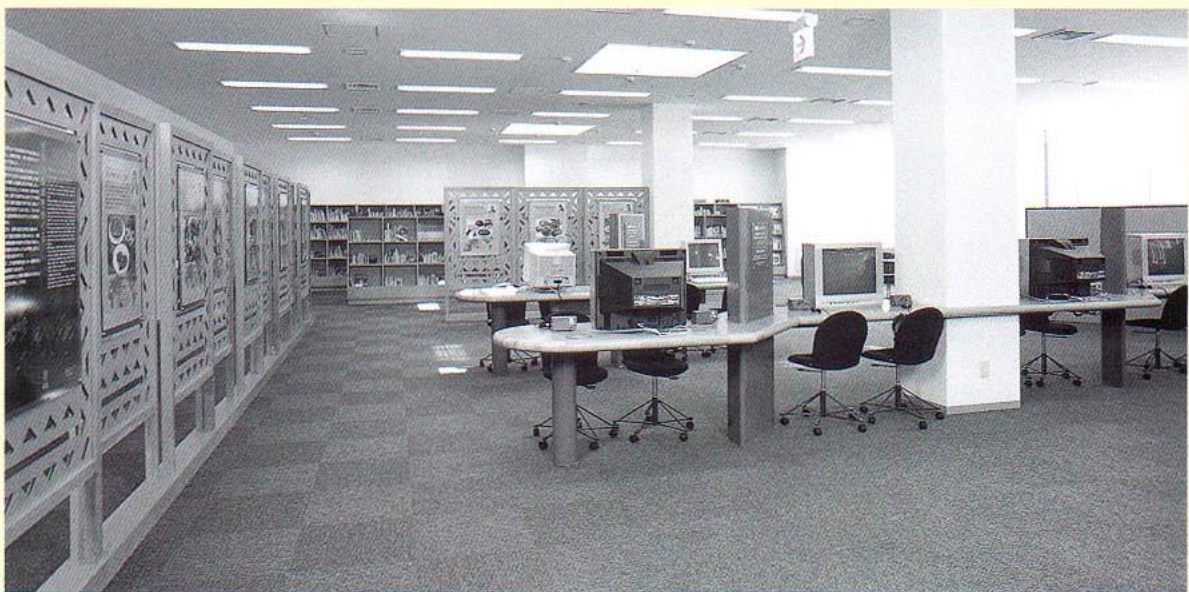
(3) しょうゆ・発酵調味料・食文化に関する文献・図書・資料の閲覧・検索

(4) 映像の制作(ヨーロッパの食文化、全5巻)

(5) 食関連古文書、しょうゆ・発酵調味料、世界の食文化に関する収集・展示

(6) 調味料と食生活の実態調査・研究・レポート(海外篇および国内篇)を行います。

これらの活動を中心に、センターを運営して参ります。

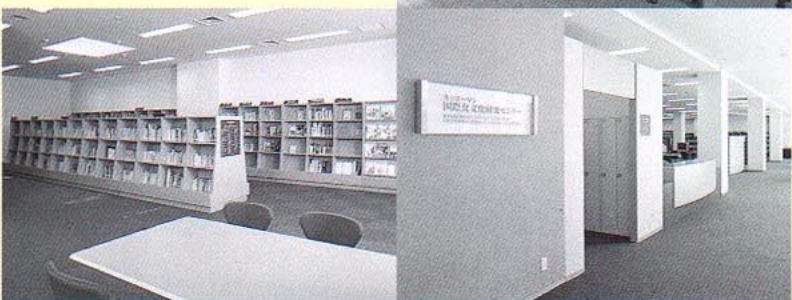


各国大使館のご協力による「世界の食卓をめぐる」のパネル展示と映像コーナー

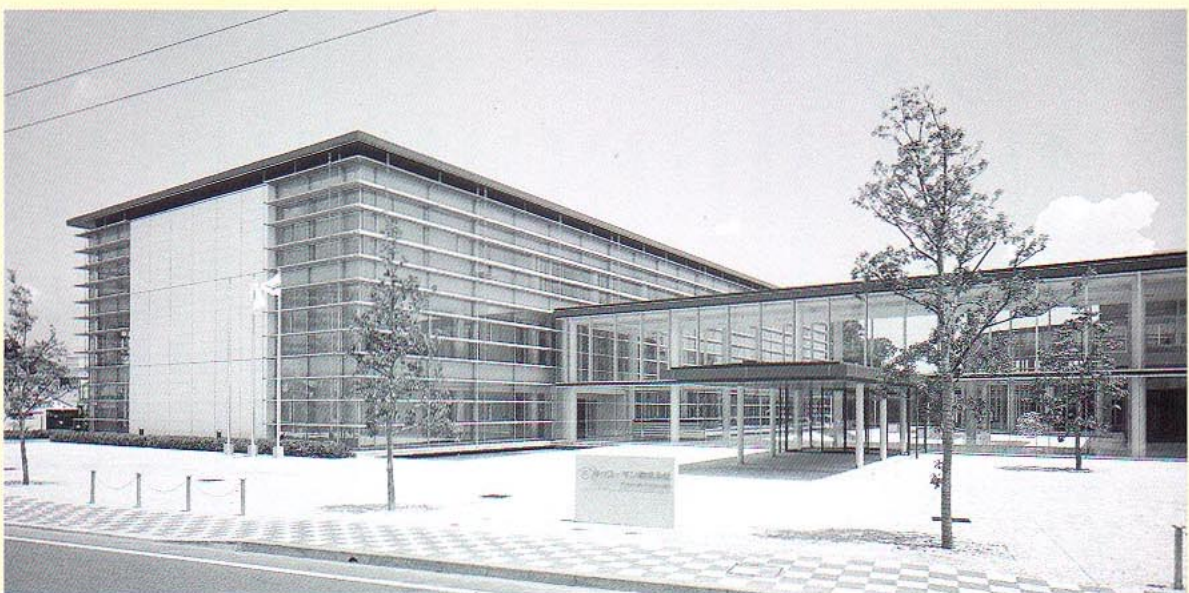


右センター中央に設置されたメディアコーナー。収蔵資料の検索と映像資料の視聴ができます。インターネットもご利用になれます。

下食関連図書コーナー。インターネットからも収蔵図書の検索ができます。



上庭園が見える閲覧コーナー
左センター入口



キッコーマンの故郷—野田の街並みに調和させた野田本社正面

映画『ヨーロッパの食文化』の制作はいよいよ佳境です

山崎博紹監督に聞く

Motion Picture "Food Culture in Europe" Producing now!

Hirotsugu Yamazaki Film Director

< Summary >

We have interviewed Mr. Hirotsugu Yamazaki, director of the motion picture, "Food Culture in Europe", which is presently filming the most interesting part of the movie, in regards to how the current filming situation is getting along. The filming of Volume 1, "The Golden Age of French Food" and Volume 2, "The Table-as the leading role" has already been completed, and he has just finished filming Volume 3, which reports on the tendency of the newest French cuisine after the Nouvelle Cuisine. Volume 4 will focus on the theme of European foodstuffs, and the last Volume 5 will focus on Italian Food, which is now attracting public attention as a healthy and delicious cuisine. The five Volumes will be completed during the early summer of Year 2000. We hope you will all look forward to its completion next year!



グランドホテル(パリ)1862年竣工。

山崎博紹 Hirotsugu Yamazaki
Film Director

1939年、福岡生まれ。早稲田大学教育学部卒業後、科学映画の制作を主とする「東京シネマ」を経て、フリーの映画監督・脚本家となる。作品「おわら風の盆」「西洋銘菓物語」「小麦と日本人」など多数。近作に懐石からおぼんざいにいたる日本の食文化を考察した記録「日本の食文化」(全五巻)がある。現在「ヨーロッパの食文化」(全五巻)を制作中。国際産業映画コンクール最優秀賞や日本紹介映画コンクール金賞など受賞。



子供の頃、映画館で観る目下製作中の予告編は、本編にもましてワクワクした記憶があります。ヒッチコックの「裏窓」の予告では、監督自ら登場し「皆様お静かに！」と観客に注意を促すのです。いわゆる「ほこり静め」ですね。そこでそのツテで言えば「ア・ターブル！」(こはんですよ!)。さて製作が佳境に入っていると聞きおめでとうございます「ヨーロッパの食文化」の演出プランとか、製作状況をお聞かせください。これは予告編です。

ワクワクしていただけると嬉しいのですが、シリーズ「中国の食文化」「日本の食文化」を継承して、目下「ヨーロッパの食文化」全五巻の製作を進めています。すでに二巻完成しました。その第一巻は、おそらく人類の食文化史上華麗さでは空前絶後といえるフランス・ベルエポックの料理を、天才エスコフィエの料理哲学を通して検証した「黄金時代のフランス料理」。一八五〇年代から一九一四年の第一次世界大戦前夜までのパリと南フランスが舞台です。

日本でいえば、明治維新から大正の初めまでのことですね。当時の日本は近代国家の体裁を整えることに躍起となっていました。

面白いことに開化なっただけに竣工した築地ホテルのメニューがフランス料理なんです。すでにその頃からフランスの美食神話は世界中を駆けめぐっていたのです。

ら団樂はあるのかというと、そうともいえません。どうやら宗教改革に始まったようです。このように、第二巻では、ヨーロッパの食卓を歴史を通して読むという作業をやったのです。

第三巻は撮影が終わったばかりですね。さらに四巻、五巻はどのような構想なんですか。

第三巻では、ヌーヴェル・キュイジーヌ以後のポスト・モダンといわれているフランス料理にスポットをあてました。あれほど吹き荒れたヌーヴェル・キュイジーヌの嵐も、毀誉褒貶があつて、このところ伝統料理回帰がいわれています。その舞台が、フランス食文化の情報発信の基地リヨン。この地で今注目の若いシェフ、クリストフ・マルガンに出会いました。彼にカメラを向けることによってフランス料理が今、何を目ざしているのかがわかってきたような気がします。そのあと第四巻はヨーロッパの食材にスポットをあてます。舞台はフランスのペリゴール。今食材がはらんでいるさまざまな問題が同時にうきばりにされるでしょう。最終巻は、このところおいしくて健康に良いと注目のイタリア料理。南イタリアの庶民の日常の食事を味わっていただきましよう。二千年のはつ夏には全五巻完成の予定です。予告編風に言えば、近日公開、乞うご期待!



1900年、パリ万博におけるルーベ大統領の大晩餐会のメニューより。牛フィレ・ベルビュー風。

A

イエ。十九世紀半ば頃からフランスは殖産興業と植民地政策が軌道にのりパブルの時代を謳歌していました。パリの大改造が決行できたわけです。パリは視覚的な街に生まれ変わり、世界の金持たちを魅了します。普仏戦争で経済は一時疲弊するもすぐに回復。経済復興を印象づけるための万国博が開催され、大統領主催の大晩餐会が催される。美食外交の始まりですね。この伝統は今日もエリゼ宮の食卓に生きています。この時代を背景にグランドホテルの支配人リッツとエスコフィエが登場します。リッツは時代の要求になつた豪華ホテルを世界中に竣工し、そこでの魅力をフランス料理にかけます。エスコフィエは彼の求めに応じながら料理の近代化をすすめていく。映画ではエドワード七世やサラ・ベルナールが親しんだエスコフィエのメニューを再現しました。これは想像力を必要とする難事業でした。おそらく話題になるでしょう。

第二巻は「主役はいつも大きなテーブル」文字通り「ア・ターブル！」ですね。

ヨーロッパの食文化にアプローチするからにはその歴史を俯瞰することは避けられない。これは大変な課題です。そこではまずテーブルを丁寧に見つめてみよう、あるいは歴史が見えてくるのじやないだろうかと考えました。きっかけとなったのは家族団樂の絵。日本には家族団樂の絵は明治以前にはない。つまり舶来の文化なんです。それじゃ海外では昔か



エスコフィエの料理より。山うずらのココット焼き・ペリゴール風、赤ちしゃのサラダ、アーティーチョークの芯、パルメザンチーズ添え。

日本の伝統的食品と発酵の神秘

小泉武夫

Traditional Japanese Foods and the Mystery of Fermentation

Takeo Koizumi

Professor, Department of Brewing and Fermentation, Tokyo University of Agriculture

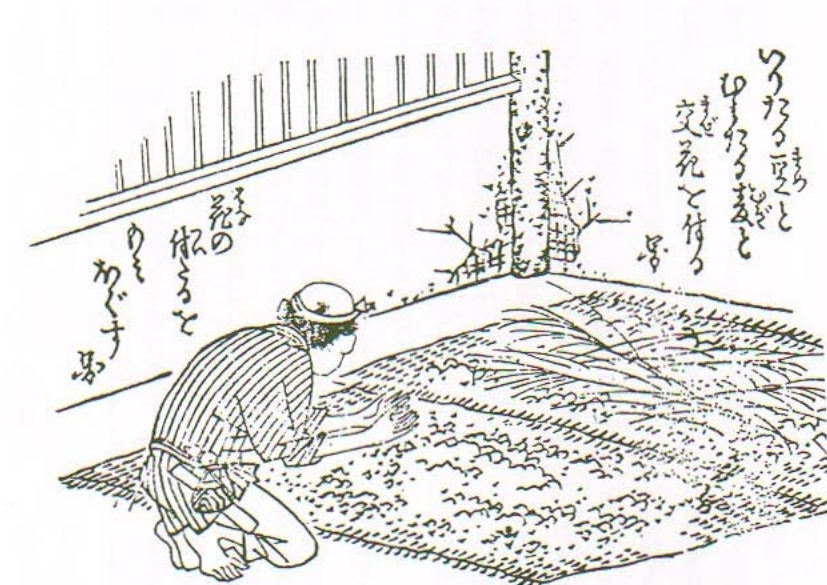
< Summary >

One of the characteristics of Japanese traditional food, is the fact that a variety of fermented foods are used. To list some of the common ones, there is, soy sauce, miso, vinegar, sake, mirin, tsukemono (pickles), natto, narezushi, katsuobushi, kusaya, etc. As you can see, the variety is plentiful and profound. In other words, many Japanese traditional foods have been manufactured as a result of applying the mystic living activities of fermentation. In light of this fact, this article will try to introduce several phenomena which are thought to be the origin of fermented food development, and will also try to express the subtle points of fermented foods. Concretely, the details are as follows. The article introduces "Kin - Jinja" which was built during the Nara era, and states that fermentation technology in Japan has been used from early times. Furthermore, it goes on to discuss about the successful discovery and cultivation of the "tane koji" (seed mold), which became the foundation for the development of fermentation technology in the years to come. In the last part of the article, it introduces the "Fugu Ransouno-Nukazuke" (Pickled Globefish ovaries), an astonishing and unprecedented fermented food, which was invented by a Japanese. The most important topic raised in this article is "tane koji". The tane koji was invented during the late Heian era (794-1185) to the Muromachi era, however, considering the manufacturing process, this was an epoch-making incident. The technology is as follows. First, "koji kin" (koji-mold) is bred on steamed rice. By continuing this procedure long, the koji kin produces numerous spores. The next step is to separate the rice and the spores using silk sieves, collect only the spores and dry them for preservation. By strewing these spores on rice or on steamed soybeans, it became possible to gain large quantities of soybean mold and rice mold, safely and without restrictions. This process also lead to the realization of mass production for sake (liquor), soy sauce and miso. As a devise to steadily and purely cultivate only koji kin spores, it is inevitable to use ashes (ashes of trees). These ashes prevent the koji kin spores from being tainted by other bacteria and it is recognized as an outstanding invention for the production of tane koji.



小泉武夫 Takeo Koizumi
Professor, Department of Brewing and Fermentation,
Tokyo University of Agriculture
1943年、福島県の酒造家に生まれる。
1966年、東京農業大学農学部卒業。
東京農業大学教授。農学博士。
(財)日本発酵機構余呉研究所所長。
専攻は醸造学、発酵学。
著書に「酒の話」「灰の文化誌」「奇食珍食」
「発酵」「日本酒ルネッサンス」など多数。

日本の伝統食品の特色のひとつとごまかしてよからう事に、目にも見えないほど微細な生きものを利用する、いわゆる「発酵食品」の世界が実に多彩だという点がある。身近にあるものをすらすらと列記しただけでも醤油、味噌、酢、酒、味噌、漬物、納豆、鮎、鯉節、くさやなど枚挙にいとまがないほど種類が多い。そして単に種類の豊かさだけでなく、奥が深いという点でも驚嘆に値する。例えば醤油は今日の穀物を原料にした穀醬一種類に飽き足らず、歴史的に見れば他に魚醬、肉醬、草醬(野菜を原料にした醬油)などもかつては全盛した時代を持っていたし、味噌とて大豆や麦や米の原料以外に、昔はさまざまな雑穀や榎の実、栃の実、遠く南西諸島の方面では蘇鉄の実まで使って造っていた。また、米を原料とした日本酒も、平安時代の「延喜式」によると米の搗ぎ加減や麹の使用量などに差をつけて、最高級の「御酒」や「醴酒」、役人の給与の一部として与えた「雑給酒」、祭祀用の「白貴」と「黒貴」、料理用の「露酒」など、十三種類の酒を自在に使い分けていたというから驚きである。



醤油麹を造る図(『廣益國産考』、江戸時代)。「いりたる豆とむしたる麦を交、花を付る図」とある。花とは種類のことである。
This illustration shows the production of soy sauce koji. (From the "Koueki Kokusankou" an agricultural book in the Edo era (1603-1867))
The writings in the illustration say, "An illustration which depicts how to mix roasted beans and steamed wheat", and "An illustration depicting the flower (tane koji) being strown on the mixture".

その原点にもなつたと考えられる幾つかの事象を述べてみることにする。
滋賀県に粟東という名の町がある。この地に、一風変わった名称の神社が奈良時代という大昔に建立された。「菌神社」という。「近江国風土記」あたりにも出てくるような古い歴史のある神社なのだが、「菌」とい

う名の付く神社はさすがに珍しく、私が調べたところでは全国唯一であった。ところで漢字は中国から入って来たことに疑う余地はないが、漢字に於ける「菌」の意味を中国で刊行された歴史的に著名な字典である「辞源」や「辞海」、さらに日本で刊行された「漢和大字典」で調べてみると、そこに

は「キノコ」の意味だけ記されているにすぎない。つまり、「菌」という字はキノコの総称を指しているのであるけれども、粟東にあるその菌神社はキノコとは全く関係がなく、実は祭壇に祀り上げるのはドジョウの「鮎鮎」である。ドジョウの鮎鮎は、生れを炊いた飯と飯の間にはさみ込むようにして小桶に漬け直し、主として乳酸菌で半年も発酵させた保存食品である。何故、この菌神社に鮎鮎を供げるのかについてはよく知られていないが、大昔から琵琶湖を抱く近江国では、鮎、鮎、鮎、ウナギ、ドジョウなどの鮎鮎は保存食品として、滋養のある食べものとして、さらに貴重なタンパク質供給源として重要であったから、大切な米や魚や塩を使って、発酵によって造る鮎鮎の失敗は許されない。神様、どうか上手に鮎鮎がで上がりませうようにと、ドジョウの鮎鮎を神棚に供けて祈ったのであろうが、まったくの偶然とはいえ菌神社に発酵菌で醸した鮎鮎を供げるというのは誠に興味のあるところである。あたかもそんな古い時代に(乳酸)菌の存在を知っていたかのようなこのミステリアスな話の裏には、発酵という微生物の応用に関する古代日本人の技量の大きさを、発酵の豊かさを感ぜずにはいられない。それにしても不思議な話である。

さて、平安時代の末期から室町時代にかけ、発酵食品を造る上で画期的な発明があった。「種麴」である。蒸した米に麹菌を繁殖させ、それを長く続けると麹菌は多数の胞子を着生するから、それを絹製の篩でふるって米粒と胞子を分け、胞子だけを多量に集めて乾燥し、保存することを考え出したのである。こうすることにより、得られた胞子を蒸した米や煮た大豆に撒くことにより、自由な時、いつでも安全確実に多量の米麴や大豆麴を得ることが可能となり、酒や醤油や味噌の大量生産につながった。ところがこの種麴の発明の裏には、驚くべき巧妙な知恵が潜んでいたのである。というのは、種麴を発明するきっかけとなったのは、意外にも水田の稲穂に付く「種麴」又は「稲玉」「稲霊」とも書く）と呼ばれた深緑色の玉であった。今でも水田の稲穂につくことがあるので見かけることができるが、その玉は二種類の微生物の胞子が集まってできている。すなわち麹菌 (*Aspergillus oryzae*) と植物病原菌の一種ウスチラジノイデア (*Ustilaginoides vires*) である。ところが大昔、ある知恵者の一人がこの種麴を水田の稲穂から集めてきて、それに草木を燃やした後に灰を大量に加えて置いておいた。それを一年も経てから蒸した米の上から撒いて筵を被せたりし

て保温しておく、蒸米の表面には麹菌だけが繁殖して、立派な米麴が出来上った。ウスチラジノイデアはどうなってしまうのかというと、強い殺菌性を有する灰に滅ぼされてしまい、もはや生育することはできない。面白いことに麹菌は、灰に死滅させられることがないどころか、むしろ灰が大好きで生育に利用しているほどなのである。今日の種麴屋が、それを製造する際、今でも木灰を必ず使用するのはそのためなのである。とにかく今から千年近くも前に、種麴屋という知恵者が灰を使って麹菌のみを純粋に培養し、それを「種麴」という名のスターターとして商品化し、それを醤油屋、味噌屋、造り酒屋、甘酒屋などに売っていたのであるから驚くべきことである。勿論、こんな古い時代に微生物を分離して純化し、単品でそれを売る商売など世界中どこを捜しても無かったのだから、日本人の知恵の深さにはほとほと恐れ入る。そして、おそらく「灰の(殺菌)力」を意識しながらそれを応用し、麹菌を純粋に分離していた事実を見る限り、日本人は「微生物を純粋分離した人類最初の民族」と位置づけて宜しいのかもしれない。とすると、当時にすでに日本人は「微生物」というものを意識した最初の民族(現在、常識とされている人類最初の微生物の発見はオランダの科学者レーウエンフックが一六七三年

に顕微鏡を発明し、それを使って微生物の存在を明らかにした事象)ということにもつながることになるので、ますますもって浪漫深きことになる。ざっとこんな風に、日本では大昔から微生物の応用の原点には神懸的な発想や実践例があったのであるから、この国の気象風土と相俟って、その後の日本の食の文化の発展に、発酵は大きく貢献するものとなった。言いかえれば、カビ(糸状菌)や発酵細菌や酵母をこんな大昔から巧みに利用する歴史と伝統があったからこそ、今日の発酵技術力が世界のトップクラスを突走っている所以なのである。

さて、あまりにも多い日本の伝統的発酵食品をひとつひとつ挙げて、その素晴らしさを語っていたらば、紙枚がいくらあっても収まらない。そこで以下に、日本人が発想した世界に他例のない驚くべき発酵食品を記しておく。そこには、発酵王国ならではの究極の発想、何でも食べてやろうとする日本人の挑戦、魚食民族の面目、無駄を出さぬ日本料理の執念などといったものがびっしりと詰め込まれているのである。読者はそこから、この民族の発酵食品や伝統食品に対する知恵の深さやその原点となった発想性を読み取っていただければ幸いである。

石川県金沢市周辺の美川、大野、金石地

想が先ず出たのだろう。しかし、ただ糠味噌に漬けるというような簡単なことで毒が抜けるものではないから、完全に解毒されて食べられるように持っていくまでにはかなりの時間と知恵の注入が必要であった。発酵の途中、糠味噌から出してお毒見しながら、しかし何人かは犠牲になったかもしれないが、試行錯誤を繰り返して、ついに完成したのが、この世にも不思議な食べ物であったわけだ。世界に例は無く、生活の知恵から出たものとはいえ強烈すぎるほどの食べ物である。まさに漬物王国日本、魚食民族日本人ならではの発想と知恵から生まれた奇跡の発酵食品である。その製造はまず、卵巣を集めるところから始まる。フグの肉身で糠漬けや味醂漬けなどをつくるために解体する時、出てくる卵巣を捨てずに取っておく。自分のところだけでは原料不足となるので、他のフグ加工会社からも買ってくる。また近年では博多や下関あたりの加工会社からも取り寄せ、とにかく立派な卵巣を集める。その卵巣を真水に入れて表面の汚れを取り、卵膜に付いている紐状の余分な細管なども取り去る。この卵巣を樽の中に入れ、三〇パーセントの塩で塩漬けて半年〜一年ほど保存しておく。次にこの塩漬けた卵巣を取り出し、糠味噌に漬け込むが、この際、



麹売りの絵。室町時代、町にはこのような麹売りが出ている(『七十一番職人歌合』より)。

This illustration shows a "koji-uri" (a stallkeeper who sold koji). During the Muromachi era (1336-1573), many such koji-uri sold koji on the street. (From the "Shichijūichi ban shokunin Uta Awase")

少量の米麴とイワシやサバなどの塩蔵汁を加える。こうして重石をして漬けて二年以上、発酵、熟成させ、このまま糠漬けておいて、あるいはさらに酒粕に一か月ほど漬けて出荷するのである。一般の魚の糠漬けに比べて使用塩量が多く、発酵期間も数年かけるが、これは昔から「毒を消すため」といふ言い伝えが受け継がれてきたからであるという。漬けておいた猛毒テトロドトキシンは、製品からはまったく消えてしまい、これを食べての中毒例は皆無であるばかりか、今日では金沢市内の土産物屋や漬物屋、佃煮屋、空港の売店などでお土産としても売っている。この毒抜きメカニズムは、まず塩漬けた期間で毒の一部が卵巣外に流出し、次に糠漬けた期間で残留した多くの毒が乳酸菌や酵母を中心とした発酵微生物の作用を受けて分解され、解毒されるものであることがわかった。特に酵母より微細で活発に動きまわる乳酸菌は、塩漬けた期間に卵膜に生じた小さな破膜のところに卵巣の内部に侵入し、テトロドトキシンを分解して二酸化炭素と水と窒素成分に分解し、その窒素成分を資化(食べてしまうこと)して無毒にするのであった。そのフグの卵巣の糠漬けとはどんな食べ物であるかを少々述べておく。なおいはかなり強く、独特の漬物臭さを持つが、しかし大変に牧歌的というか、郷愁

区や、能登地方でつくられている伝統的な発酵食品に「フグ卵巣の糠漬け」がある。猛毒なものを食べ物の原料としているところに極めて異様さがあり、その有毒物質を微生物の発酵作用によって無毒化し、安全な食べ物にするという点で奇跡的なのである。この地区は江戸末期よりフグの肉身の糠漬けが作り始められ、明治初期には名物となって製造が盛んになってきた。マフグ(トラフグ)、ゴマフグ、サバフグ、アカメフグといった猛毒フグがその主たる原料になっていた。はじめは毒のない肉身だけを糠漬けにして保存食品にしていたのだから、何ら問題は無く、好評でよく売れた。

ところがフグというのは、シーズンになるとメスは非常に大きな卵巣を抱え、その卵巣は薄膜に包まれているが、中は目がくらむほどの鮮やかな山吹色で、誰もがその食材の魅力に引かれるのであった。食べてみたいが命は惜しい。トラフグに至っては卵巣だけで一キロを越すものもあるほどで、大型のトラフグの卵巣一個でおよそ二〇人を致死させるというから猛烈なものである。だが、どうしても捨ててしまうのは惜しい。そこで、誰となくそれを糠味噌に漬けて込んでみたのだろう。何せ当時は、糠味噌は日常の食生活において不可欠の副食で、手を伸ばせばとどく身近なところにあったから、これに漬けて込んでみよう、という発

心をくすぐるにおいである。色は表面の膜部はやや灰白色で鈍い色であるが、膜の中の卵巣ときたら目が冴えるほど美しい山吹色で、粒々の卵がびっしりと詰まっている。味は酸味とうま味が強く、奥深いのある重厚なもので、これが猛毒を持った卵巣とはとても思えない風格を持っている。酒の肴にするのもいいが、金沢にいる知人に最も美味な食べ方として教えられたのは、お茶漬けである。熱いご飯を井に七分目ほど盛り、その上にフグの卵巣の糠漬けをほぐしながら好みの量を薄くまく。そこにおろしわさびを落とし、さらに三葉のみじん切りをバラバラと散らし、粉山椒も少しまいて、その上から沸騰するほどの煎茶を注ぎ込み、ときめく胸を落ち着かせながら、やおらかつ込み始めるのである。その風味、まさに多くの茶漬けに比して抜きん出たものがあり、美味茶漬けとして第一等の席に座せしめてもよいほどのものである。とにかく、猛毒のフグの卵巣まで解毒して食べてしまう日本人のこの食行為の背景には、無駄を出してはならないという食材を敬う大切な気持ちや、何でも食べてやろうという限りない好奇心、文字通りの珍味を美味につくってやるうとする飽くなき執念、そして何と言っても発酵王国に積み上げられてきた歴史的な伝統と技術があるからなのである。

ボルチモアの味 カンザスの味 そして、世界の味

アメリカ東部メリーランド州の港町、ボルチモアで幼年期を過ごされたシャーロット・A・ケネディ高橋さん。一九五〇年代当時のボルチモアの市場は活気に満ち、世界各国から集まった豊富な食材と、土地の新鮮な魚や野菜に溢れていたといえます。お父様に連れられて歩いた市場は、世界の食文化に初めて触れた、シャーロットさんの思い出の場所です。

「当時、弁護士をしていた父は市場でポーランド、ドイツ、イタリア、フランスなど、各国の食材を求めるような食通でしたし、母はアメリカ生まれのドイツ系アメリカ人で、ドイツ料理が得意。毎晩各国の料理を食べて育ちました。ボルチモアはアメリカ一牡蠣が美味しい土地ですから、小さい頃から生牡蠣が大好き。とても恵まれた食生活を体験していたと思います。そして、母の思い出の味といえば、アメリカの夏の家庭料理「サマーミール」です。コールドフライドチキン、コールスロー、茹で立てのコーン、冷製のポテトサラダ、そしてデザートはアイスクリームを添えた焼き立てのカプラー。典型的なアメリカ料理ですね。クリームを使ったジャーマンボルシチやパン生地で包んだドイツ風肉まんじゅうヴィラックスも母の思い出の味。料理に使う野

菜や果物はすべて、父が趣味で栽培した家庭菜園のもの。特に、ベリー類などは十五種類以上もあり、そのベリーで母がたくさんのパイを焼いてくれました。今思えば、本当に豊かな食環境でした。」

シャーロットさんが十二才の時、お父様が亡くなられ、お母様の故郷カンザスへ。食文化の違いにフードショックを受けたほどだったと、当時を振り返ります。

「ドイツ系移民が八〇パーセントを占めるカンザスでは、ドイツ料理とビーフステーキばかり食べていました。新鮮な野菜やフルーツに恵まれ、世界の味に触れることのできたボルチモアでの暮らしとは大違い。おかげで、牛肉を見る目は確かになりましたね。」

シャーロットさんはご自身の食体験を通じて、アメリカを代表する料理がハンバーガーとホットドッグだという意見には異論を唱えています。

「アメリカはもともと移民の国。それぞれの家庭にはそれぞれの国の味があり、移り住んだアメリカ各地の食材と融合しながらアメリカンスタイルの料理が生まれてきたのです。それがアメリカの食のルーツとも言えます。それぞれの家庭で、ヨーロッパ各地やメキシコ、中国の料理など、小さい頃から本当に様々な食文化に出会っているのです。」



私の食ルーツ

The Roots of my Food Culture

Charlotte A. Kennedy-Takahashi
President & Representative Director, Oak Associates Ltd.
Vice President, American Chamber of Commerce in Japan

シャーロット・A・ケネディ高橋

在日21年、現在アメリカ商工会議所副会頭を務めるシャーロット・A・ケネディ高橋さん。週に一度は寿司屋を訪れるという日本通のシャーロットさんに、故郷ボルチモアやカンザスでの思い出の味をはじめ、世界各国で出会った多彩な食の体験についてうかがいました。



シャーロット・A・ケネディ 高橋
Charlotte A. Kennedy-Takahashi
President & Representative Director, Oak Associates Ltd.
Vice President, American Chamber of Commerce in Japan
1971年米国コロラド大学卒業。
1976年アメリカ国際経営学大学院卒業。
1981年株式会社オークアソシエイツ設立。
同社代表取締役社長就任。外資系企業を中心に経営コンサルティングを行う。
株式会社オークアソシエイツ代表取締役社長。
アメリカ商工会議所副会頭。
東京アメリカンクラブ理事。

< Interview Summary >
In this issue, we have interviewed Ms. Charlotte A. Kennedy-Takahashi, Vice President of the American Chamber of Commerce in Japan and President of a consulting firm for foreign corporations. She has been living in Japan for 21 years and has lead a very busy life with her career. She has spoken to us about the memorable tastes and food of her hometown Baltimore and Kansas, and the food culture of her parents, and the various food cultures within the U.S. Based on the experiences she has gained from traveling to 65 countries, she has shared with us the various kinds of food she has experienced in the respective countries. She also talks about her fondness for "sushi".



週に一度は訪れるというお気に入りお店、目黒区東山の「よし寿し」にて。好物のこはだのがり巻きや手巻き寿司を肴に日本酒を楽しむ。



大学卒業後、英語教師としてホンジュラスや韓国で数年を過ごし、世界各国を旅したというシャーロットさん。訪れた国は、現在、六十五カ国にのぼるといいます。旅の目的のひとつは各国の料理を食べること。食への好奇心はお父様譲りです。

「世界を旅して、サル肉以外はすべて食べたかしら。カンザスで食べたガラガラ蛇のバーベキューはあまり美味しくなかったけれど、アメリカ中西部のインディアン料理のバッファローのバーベキューは美味。三十六時間かけて焼かれたバッファローはコレステロールがなくとてもヘルシー。今アメリカで人気だそう。日本を訪れた時、寿司屋に入って最初に注文したのは、蛸美味しかったですよ。ボルチモアで新鮮な魚介に親しんでいたの、鮮度にこだわる日本の味は私の舌に合いましたし、器の使い方や盛り付けがとても素敵でした。」

こうしたグローバルな食体験をお持ちのシャーロットさんにとっても、三年前に「ご主人とともに訪れたギリシャのロードス島は最も印象的だった」といいます。

「その夜の食事は、子羊、新鮮な野菜、ワイン、どれも素晴らしく、私たちのために奏でられたギリシャ音楽としゃれた会話が、一層その食事を引き立ててくれました。そして、それは私にとって素晴らしい食文化との出会いの瞬間でした。」