

FOOD CULTURE

No.2
2000

特集：食文化フォーラム〈ニューヨーク ジャパン・ソサエティ〉

醤油は食文化の交流段階から 融合・フュージョンの段階へ

すしワークショップ／醤油・味噌・お茶ワークショップ／パネルディスカッション

講演① 日本食は調味料文化——熊倉功夫／マーチン・コルカット

講演② 東西の食のパターン——シドニー・ミンツ

オランダからの食文化便り②

オランダ在住日本人の食生活：その文化的考察

カタジーナ・チフィエルトカ

しょうゆの話

醤油の歴史②

飯野亮一

山崎博紹監督に聞く

映画『ヨーロッパの食文化』のトリは 「木村尚三郎先生のシチリア食紀行」です

私の食ルーツ

コリーヌ・ブレ



キッコーマン
国際食文化研究センター



小麦の穀粒

小麦



収穫前の小麦

小麦は、イネ科コムギ属の一年生または越年生草本である。小麦は世界中でもっとも生産量（年間約六億トン近く）の多い穀物で、世界人口の半分近くの主食となっている。コムギ属は、紀元前一万〜一万五千年頃から、地中海東部から中近東にかけて分布する近縁野生種を栽培化し始めたものである。小麦は、形態的な形質の違いによって、一粒系・二粒系および普通系に分類され、それらは染色体の倍数性によりそれぞれ二倍性小麦、四倍性小麦および六倍性小麦とも呼ばれる。

種皮色が黄白色のものを白小麦、それ以外の黄色から濃褐色のものを赤小麦と呼んでいる。食品原料としては、デュラム小麦マカロニ小麦ともいう）とパン小麦が重要である。

小麦は、でん粉を主とした炭水化物物六十七〜七十八パーセント、たんばく質六〜十七パーセントを含む。小麦粉に水を加え、混捏（こんねつ）するとグルテングリアジンとグルテニン^{グルテン}の二種のたんばく質より形成（けいせい）がガム質となる。

一般に、その弾性及び粘性（伸展性）を利用するのがパン類であり、粘性を利用するのがめん類である。パン類や中華麺には、強力（きょうりき）準強力粉、めん類には中力粉が使われ、ケーキ・ビスケット・菓子・天ぷらでは、グルテン量の少ない薄力粉が使用される。グルテンは、穀・植物たんばくの原料としても利用される。小麦胚芽とそれから抽出される胚芽油、抗酸化剤ビタミンE（は）、健康食品として市販されている。

一方、小麦は、アルコール発酵飲料や、味噌・しょうゆの発酵食品の原料としても利用されている。

C O N T E N T S

キッコマン国際食文化研究センター設立趣意 茂木友三郎（キッコマン株式会社社長）	2
特集：食文化フォーラム<ニューヨーク ジャパン・ソサエティー> 醤油は食文化の交流段階から融合・フュージョンの段階へ	4
<Workshop> すしワークショップ / 醤油・味噌・お茶ワークショップ / パネルディスカッション	6
<講演> 日本食は調味料文化 熊倉功夫（国立民族学博物館教授） マーチン・コルカット（プリンストン大学教授）	8
<講演> 東西の食のパターン シドニー・ミンツ（ジョンズホプキンス大学人類学部名誉教授）	11
オランダからの食文化便り オランダ在住日本人の食生活：その文化的考察 カタジーナ・チフィエルトナ（ライデン大学文学部日韓研究所研究員）	14
しょうゆの話 醤油の歴史 飯野亮一（食物史家）	18
山崎博典監督に聞く 映画『ヨーロッパの食文化』のトリは「木村尚三郎先生のシチリア食紀行」です	22
私の食ルーツ コリーヌ・ブルジャール（ジャーナリスト、エッセイスト）	24

表紙写真：小麦の穂



「FOOD CULTURE」No.2
2000年9月13日発行
定価 500円（消費税込み）
発行人 浜野光年
発行 キッコマン国際食文化研究センター
編集 FOOD CULTURE編集部
〒278-8601
千葉県野田市野田250番地
TEL0471-23-5215
FAX0471-23-5218
http://www.kikkoman.co.jp

* 本誌掲載の写真、イラスト、記事の無断転載を禁じます。

ごあいさつ

キッコ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。

室町時代の中期以降に、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、とけこむまでにはいたっておりません。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づけてあります。

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喜びです。

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ひ申し上げます。

一九九九年七月三十日 キッコマン株式会社
社長 茂木友三郎



ニューヨークのジャパン・ソサエティーにて食文化フォーラムを開催 醤油は食文化の交流段階から 融合・フュージョンの段階へ

日本の食文化を考えるフォーラム「A Taste of Health: Exploring Japanese Food Culture」が一九九九年十一月二日から四日まで三日間、ニューヨークのジャパン・ソサエティーにおいて開催されました。会場となったジャパン・ソサエティーのオーデトリウム(二百五十人収容)には日本の食に関心のあるニューヨークの方々が多数集まり、活気あふれるものとなりました。今回はフォーラムの様相と講演の内容をご紹介します。

日米両国の友好を深める

フォーラムの初日は「醤油と日本の味の国際化」をテーマとし、ジャパン・ソサエティーのウィリアム・クラークJr.理事長の司会により始まり、続いて協賛であるキッコーマン国際食文化研究センターを代表してキッコーマン株式会社茂木友三郎社長が次のようにスピーチを行いました。
「キッコーマンは創立八十周年を記念して、一九九九年十月、発酵調味料・醤油を基本とした研究活動、文化・社会活動情報の収集・公開などの活動を目的とする『キッコーマン国際食文化研究センター』を設立しました。同センターの設立を記念して行うイベントの開催地として、世界の文化と食の集積地であるニューヨークは

最適な場所であり、自分が「ロンビア大学で学んだことと合わせ、私の第二の故郷でもあるニューヨークでこのような催しに協賛できることは喜ばしいことです。
キッコーマンはここ数十年にわたり、醤油を通じて日本の食文化を世界中に広げてきました。今やウェブスター英語辞書には「テリヤキ」という言葉が載るまでになつています。現在では、世界百力国以上に醤油を輸出するまでになり、古典的なフランス料理にも醤油が使われていることも良く知られています。米国でも日本と同じように日常的に料理に醤油を使っていることを考えると、醤油は食文化の交流の段階から融合(fusion)の段階に達しているのではないのでしょうか。今後ともこ

れら食文化の融合を通じて日本と米国の友好を深めることができればこれに勝る幸せはありません」

「醤油は肉と相性が良い」

続いて醤油の歴史と製造工程を紹介したビデオ(英語版)の上映のあと、キッコーマン物語(Kikkoman Chronicles)と米国メグロヒル社刊を著したイリノイ州立大学教授のロナルド・エーツ氏が茂木社長に「醤油のこと、キッコーマンのこと、米国の進出と国際化、茂木社長自身のことなどを、インタビューする」という形で対談が行われました。

ジャーナリスト出身であるエーツ氏のリードで、日本での醤油の起源や、17世紀初め、茂木家の女性が野田に移り住み、醤油づくりを始めたことなどが話題となりました。また、驚くべきことに、日本人の醤油の消費量は一人年間十リットルで、日本酒とほぼ同じであり、いかに日本人の食と深く結びついているかなどが茂木社長によって紹介されました。

また、なぜ醤油が米国で受け入れられたか、また、なぜ醤油が米国で受け入れられたか、また、なぜ醤油が米国で受け入れられたか、



茂木社長とエーツ教授の対談

エーツ氏はキッコーマンの創始者が女性であることに興味を示し、当時の日本ではもちろんのこと、今でも女性の創始者は珍しいのではないかと感想を述べました。
そして、さらに茂木社長は、一七六五年に完成したフランスの有名な哲学者デイドロによる百科全書に「醤油は肉によく合う」と記述されていることも紹介しました。エーツ氏も「面白い」と、会場は笑いのうずりに包まれました。

最後に茂木社長は、人は誰でも食べる。だから食文化は最も文化交流がしやすい。そしてその日本の食文化の中心をなす一つが醤油である」とその信念を語りました。

高まる日本食への関心

さらに弁護士出身という経歴を持ちながら、ミュージック・レストランも経営していたフードコンサルタントのバリー・ワイン氏により、日本食や世界の食文化の潮流についてのまとめの講演が行われました。スピーチの内容は示唆に富み、多岐にわ

たりましたが、日本文化あるいは日本食については次のように述べました。
「日本の影響は、ファッション、インテリア、著や酒といった食卓などいたるところに見られます。マンハッタンに住むの最上階には茶室があったり、いたるところに日本庭園があったり。さらにはお弁当箱が買えたり、日本の炭はこの冬、クリスマスギフトにもなっています。現在、私たちはかつてないほど長時間働き、しかも、インターネットの速さで働き、リラックスする時間はほとんどありません。ですから私たちは、生活の中に落ち着きやシンブルさを求め、日本に関連した事柄にこれを持っています。中でも日本料理は、落ち着いて、透明感のある文化に触れる機会として好まれているのです。
アジアの食文化を知る上で、私たちはもっと日本について学ぶべきですが、その距離の遠さや円が高いこと、言葉の困難さのせいで日本にはなかなか行けません。ですから、日本から多くの先生がアメリカ



レセプション風景

を通じてアメリカの料理人に日本の食文化を教えたいたきたいものです。
ワイン氏の講演の最後に、このシンポジウムに登壇した茂木社長、エーツ氏、ワイン氏の三人全員が壇上上がり、会場からの質問を受けました。質問にはアメリカの醤油と日本では味が違うのか、発酵調味料はなぜ健康にいいのかなど活発な質問がありました。

シンポジウムのあと、レセプション会場に移り、歓談と日本食を楽しみました。たくさんの方々が「エーツ氏が枝豆、たまごやき、肉団子、エビのからあげなど、醤油を使ったフュージョン料理に舌鼓を打っていました。
三日間にわたる食文化フォーラムは、醤油をはじめとする日本の食文化への理解をさらに深めることができました。これからもキッコーマン国際食文化研究センターでは、日本の食の原点である醤油と発酵調味料、そして世界各地の食文化の研究をさまざまな視点で続けていきます。



バリー・ワイン
(フードコンサルタント)



ロナルド・エーツ
(イリノイ州立大学教授)



茂木友三郎
(キッコーマン社長)

A Taste of Health: Exploring Japanese Food Culture

主催：ジャパン・ソサエティー
協賛：キッコーマン国際食文化研究センター

12月2日(木)
Flavor & Its Origins: The Story of Soy Sauce

歓迎挨拶：「ジャパン・ソサエティー歓迎挨拶」ウィリアム・クラークJr.(ジャパン・ソサエティー理事長)
冒頭挨拶：「キッコーマン国際食文化研究センターの設立について」

茂木友三郎(キッコーマン社長)

ビデオ上映：「キッコーマン醤油とその国際化」

対談：「キッコーマンと醤油物語」
茂木友三郎(キッコーマン社長)

ロナルド・エーツ(イリノイ州立大学教授)
講演：「ニューヨークの日本食 懐石からフュージョンまで」

バリー・ワイン(フードコンサルタント)

レセプション：「醤油を多用したフュージョン風のおつまみと飲み物」

12月3日(金)
Fusion Sushi & Beyond <Workshop>

ワークショップ：「フュージョンすし」
山本道子(村上開新堂)

場所：ニューヨーク大学

12月4日(土)
Journeys into Japanese Culinary Arts & Nutrition <Symposium with Tasting Workshops>

日本食文化公開シンポジウム：
講演：「日本食は調味料文化」
熊倉功夫(国立民族学博物館教授)

マーチン・コルカット(プリンストン大学教授)
講演：「東西の食のパターン」

シドニー・ミンツ
(ジョンズホプキンス大学名誉教授)

パネルディスカッション：「日本の食材と健康」
熊倉功夫(国立民族学博物館教授)

マーチン・コルカット(プリンストン大学教授)

シドニー・ミンツ(ジョンズホプキンス大学名誉教授)

エリザベス安藤(日本食研究者)

マリオン・ネッスル(ニューヨーク大学教授)

山本道子(村上開新堂)

日本食ワークショップ：
「醤油を用いた日本の味付け」山本道子(村上開新堂)

「みその使い方と味見」エリザベス安藤(日本食研究者)

「日本のお茶 煎茶の味と健康」小川後楽(小川流煎茶道家元)

醤油

「醤油」のワークショップでは山本道子氏により、醤油を使った様々なタイプのドレッシングの紹介がありました。現地の食材、食のスタイルにあったぼんずしょうゆ、ごまドレッシング、ジャム入りソースなどを、レクチャーと共に試食していただきました。



お茶

「お茶」のワークショップでは、お茶の歴史と種類を熊倉功夫教授とマーチン・コルカット教授が解説。緑茶、ウーロン茶、紅茶の作り方の違いなどを説明しました。さらに、煎茶道を小川後楽氏(小川流煎茶道家元)が披露しました。参加者は日本の日常生活に欠かせない煎茶を味わいました。



味噌

「味噌」のワークショップはエリザベス安藤氏(日本食研究家)が担当し、味噌の使い方と味見が行われました。味噌の味、香り、色、そして食感にいたるまで、味噌の種類による違いを説明し、実際に参加者に体験していただきました。



エリザベス安藤氏



小川後楽氏



写真左より、山本道子氏(村上開新堂五代目)、シドニー・ミンツ氏(ジョンズホプキンス大学名誉教授)、マリオン・ネッセル氏(ニューヨーク大学教授)、エリザベス安藤氏(日本食研究家・ジャーナリスト)、熊倉功夫氏(国立民族学博物館教授)、マーチン・コルカット氏(プリンストン大学教授)。



醤油 味噌 お茶 ワークショップ

食文化フォーラム三日目には、「醤油」「味噌」「お茶」の日本食のワークショップが開かれました。



パネルディスカッション

パネルディスカッションでは「日本の食材と健康」をテーマに専門家の方々がそれぞれの立場から発言しました。シンポジウムを通して大豆発酵食品に対する関心が深まったこともあり、会場からは多くの質問が出ました。それに対し、パネラーの方々がそれぞれの立場で応えるなど、活発な意見交換がなされました。

Workshop

A Taste of Health: Exploring Japanese Food Culture

すし ワークショップ

食文化フォーラム二日目には、すしのワークショップがニューヨーク大学のキッチンで開かれました。

すしのデモンストレーションと実技指導を担当したのは山本道子氏(村上開新堂五代目)。山本氏は日本料理に興味を持つ人々、実際のビジネスに役立てようとする熱心な参加者を前にして、始めにすし飯の作り方を披露し、続いて牛肉のたたきをのせたハーブずしなどを実演しました。

さらに参加者による実習に移り、細巻き、てまりずしなどを作り、試食しました。日本の伝統的なちらしずし、細巻き、てまりずし、ハーブずしまで、普段アメリカのデリカではあまり目にするものも紹介しましたが、身近な材料で、家庭でも作れる「フュージョンすし」と、好評を得ました。



山本道子氏



日本食は調味料文化

Seasonings & Their Role in Japanese Food Culture

熊倉功夫 (国立民族学博物館教授)
マーチン・コルカット (プリンストン大学教授)



味を調える材料とは

今日は、こういう素晴らしい会にお招きいただきまして、大変光栄に存じます。また年来の友人であるコルカット先生に解説をしていただきますので、私の話の足りないところを補っていただけたと思います。

まず最初に私のこのタイトルですが、英語の「seasoning (シーズニング)」と日本の「調味料」というのは、必ずしも同じ意味ではないと思います。日本で「調味料」といった場合には塩や酢のほかには砂糖、みりんなどもありますが、その中で特に重要なのが醤油と味噌です。ハーブ、胡椒といったものは調味料とはちよ

つと違った言い方で香辛料といって、調味料から除外して考えます。これから考えなければいけないことは、シーズニング、調味料、スパイスといったものを全部含めた、味を調える材料が、どっという地域でどのように使われるかを、世界地図で描いてみる必要があると思います。しかし、まだそういう準備ができておりません。

東アジアでは発酵調味料が特に発達しております。ご存じのとおり古代ローマには魚でつくった魚醤フィッシュソウというものが非常に盛んです。しかし日本ではごく稀な例しかありません。日本の場合には大豆を主体とした醤油と味噌が中心になります。ちよつと話が違いますが、最近加藤秀俊教授と、外国語になつた日本語の事典」といふ本をつくつたのですが、英語の事典の中に日本語が幾つあるか数えてみましたら九百五十ほどありました。「カラオケ」「スシ」「テンプラ」といった英語になつた日本語がたくさんあります。その中に食品に関する言葉がたくさんあつて、調べてみると、その約七パーセントに当る六十か七十語もあります。そのうち二十九語が「garb」=大豆に関する言葉です。ソイ・ソース soy sauce = 醤油)に関する言葉はあまりにも古く入つてきているので、ソイ・ビーン、ソイ」といふ言葉が「醤油」からきているということを知らないアメリカの人が増えていきます。事実、若い人に聞いたら知らないと言われました。初めから「ソイ・ビーン

を英語だと思っている若い人がいます。

味噌と醤油の歴史

味噌の原型が中国から入ってきたのは古代、多分七世紀ごろだと思われますが、すでに日本ではそのころ醬シユウという名前で呼んで、調味料として使われていました。醬の塩はソルトの塩ですから、塩辛いもので、塩を使った発酵した調味料、という意味でした。

中世になると、十四世紀以降、味噌の料理が発達してまいります。恐らく中国から大量に入ってきたさまざまな文化の中に、中国のお寺で精進料理の豆腐などを使ったスタイルが入ってきて、その中に味噌が大変重要な意味を持つていたのだと思います。当然宗教的なタブーがありまして、魚肉類は使いません。すべて豆、麦、種子、海藻でつくりまので、味噌の発達が僧堂を中心に広がっていきます。例えば、今でも田楽テンガクという料理があります。豆腐に味噌を塗って焼いた料理です。当時はやっていた田楽法師といふダンサーの姿に似ているといふので、「田楽」といふ言葉ができます。

一方、味噌は調味料としてだけではなく、中に野菜を入れたりして、食品としての味噌、つまり舐めて酒を飲むとか、御飯につけて食べるという、舐め味噌というものも発達してきます。つまり十六世紀までは日本の調味料の中心は味噌であつたといふことです。

味噌の中から液体を取つて使うといふ

方法が中世の終わりぐらゐに出てきますが、その一つは、味噌の中に籠を入れて、その中に滲み出てきた「セソ」を溜めて使う「たまり」というものがあります。同じように「たれ味噌」といって、味噌を水に溶いて緩くしたものを袋に入れて吊るしておきますと、そこからドロップしてくる汁を使う「つゆ」になります。日本のお料理は刺身をすく思い浮かべますが、刺身を醤油で食べるという事は江戸時代以後のことです。江戸時代までの刺身の食べ方は、刺身を別のつけ汁を使って食べました。そのつけ汁で一番代表的なのは、煎り酒アサヒといふものです。煎り酒のつくり方は、たまり、酒、梅干し、鯉節を加えて、三分の一ぐらゐに煮詰めたものです。そういうものが刺身のつけ汁だったので。

最初に日本の文献に「醤油」といふ言葉が出てくるのは一五九七年です。醤油のつくり方は、プロセスは違つとしても比較的味噌に似ています。ただ絞る技術と、絞つても得られる液体分が少ないことから貴重品でありまして、そういう意味では高価でした。また大量のものを一度に絞らないと効率が悪く、なかなか個人的にはできないといった問題がありました。したが、それを解決することが江戸時代になつて初めて可能になつたのです。

ようやく江戸時代になつて醤油の工業化に成功します。和歌山、堺といった西日本の中心都市でつくられるような醤油が最初に工業化されます。そこで上方でつくられた醤油が船で大量に江戸に送られます。大阪から江戸に約五百キロメ

味噌と醤油の役割

味噌も醤油も生産するのに時間がかかります。かつては一年とか二年かけてつくつたものがありました。その長い熟成の間に蛋白質がアミノ酸にかわつて、いわゆる「うま味」が生まれます。

これは非常に単純な比較なので、もっと詳しく考えなければいけないのですが、西洋では塩とか香辛料とか比較的単純な自然の素材を使って、料理する過程で味わいを深くする、調理の間に味を十分つけていくというのが基本的なつくり方ですが、日本の場合には、あらかじめ長い時間をかけてつくられた味噌と醤油がありますので、食品に味をつけるスタイルは比較的浅い、場合によっては、それをつけて食べる、食品の中にしみ込ませずに使つても非常に多いのです。十分味つけされた料理が中国や西洋の料理の中心になってきますが、日本の場合には素材の味を助ける、素材の味を生かす調味料、つけ汁的な使い方がたくさんあります。

例えば、普通の庶民的なレストランや一般家庭のテーブルの上に何が置いてあるか、ちよつと考えていただきたいのですが、たいてい醤油が置いてあります。中国の食卓は酢と醤油が置いてあります。西洋の食卓ですと、けさ私が食べてきたホテルのレストランでもそうですが、塩と胡椒が置いてあります。それは使い方が違つたのです。

西洋の塩と胡椒は、使いたい人は使うし、使いたくない人は使わない。つまり自分の好みで、サービスされてきた料理を調味します。すべてキッチンで完全に味つけされた料理が提供されるという点は西洋も日本も同じですが、日本の場合、料理のなかにたえば刺身のような全く味つけしていない料理がテーブルに供され、必ず醤油が必要とされます。醤油の場合にはあらかじめ調理にも使いますが、卓上で料理に味つけをするために用意されているといふ、両方の側面があります。

それは日本の食べ物の性質と大変深い関係があります。日本には主食と副食といふ考え方があります。形としては飯、汁、御菜、香の物といふ四つの部分から日本の料理はでき上がっています。日本の食事は、味がほとんどない御飯が主体で、味噌汁といふ味の濃いスープ、御飯を食べるときに一緒に食べるいろいろな種類の肉や魚、野菜の煮たもの、いわゆる御菜があつて、香の物があるといふ構造です。

したがって味噌汁とスープは全然性格が違つています。スープはスープだけで食

へてしましますが、味噌汁は常に御飯と一緒に食べます。ドイツのレストランで日本料理屋に入りましたら、まず味噌汁が出ましたので、いつ御飯が出てくるのだらうと思つて待つていたのですが、いつまでも御飯が出てきません。味噌汁を食べ終わらない限り御飯が出てこないといふ店に出会つたことがあります。皆さんは料理屋の日本料理を食べていることが多いと思います。そのスタイルでは次から次へとオードブルのような酒肴風の料理が供されます。

これが日本料理だといふふうにお考えかもしれませんが、そうではありません。あれは酒を主体とした宴会用の献立で、家庭の食事でもそうですが、本来、初めから御飯に味噌汁、御菜がついているのが日本料理の基本形です。最後に、口の中の生臭い、特に魚を食べた香りを中和させるために香の物、それで「香」といふ字が入つておりますが、そういう香りの強い食品を食べます。

きのうのお話にもありましたが、欧米の方がこうした基本形の日本料理を食べますと、味噌汁を先に飲み、御菜だけ先に食べてしまつて、最後に白い御飯だけ残ると、全然味がありませんから、困り果てて、白い御飯にお醤油をかけて食べる人がありますが、あれは感心しないことです。味の淡薄なご飯と、味の濃厚な味噌汁あるいは御菜を交互に食べることで味のバランスをとりながら食事をすすめるのが日本人の食べ方です。淡薄な味わいの素材と濃厚な醤油の関係もそれと同じといえましよう。



『大日本物産圖會』「下總醬油製造之圖」
三代安藤広重作(キッコマン(株)所蔵)

国境を越える調味料

最後に、これから味噌と醤油がどのように展開していくかをお話したいと思います。

第一に、発酵調味料は日本だけでなく東アジア全体に広がっている調味料でありますし、先ほど申しましたが、それは古代のローマにもあったのです。決して地方的な特殊な調味料ではなく、普遍性のある調味料です。西洋料理にもそれが大変よく合うということが、今いろいろな形で実証されてきています。第二に、味噌と醤油は西洋の多くの調味料のように油分を使わない。そういう意味では大変健康的に良い調味料であります。第三に、日本の状況を考えてみますと、味噌も、日本の味噌だけではなく、特に朝鮮半島の唐がらし味噌がたくさん使われ

ています。文化の壁を越えてグローバルゼーションというか、新しい食材がどんどん行き交っている状況になっています。

なぜ調味料というものが必要になったのか、まだよくわかっていないことですが、本来は保存のためだったのではないかと考えられます。最初の調味料であったと思われるのは塩と酢で、いずれも自然のまま天然に存在するものが使えます。例えば、皆様もレモンをよくお使いになると思いますが、日本人は柚子というミカンを絞って魚にかけて使います。そういうふうに自然にある調味料というのは味わいを調えるということよりも、もつと基本的にはその食品を保存する、腐らせないという目的が本来あったのかもしれません。ところが発酵調味料が出てきたということは、単なる保存ではなく、保存より嗜好がその理由に挙げられます。

そういう「好み」というものは環境あるいは民族によって違つといふふうに考えられてきました。ところが、今、醤油が世界的に受け入れられつつあるということとは、決してそういう嗜好が民族とか国境、文化に遮られるものではないという、新しい実験が進行しているところだと思えます。つまり西洋料理の中で醤油や味噌が受け入れられるといふことで、より多様な味わい方が世界的に可能になっていくことが期待されます。それにつけてもぜひ知っていただきたいことは、本当の美味しい味噌の使い方、美味しい醤油の使い方を的確に試していただきたいのです。いつまでも煮立てておいた味噌汁を

その都度くみ出して使つてではなく、でき立ての味噌汁の美味しさを実際味わっていただきたいのです。

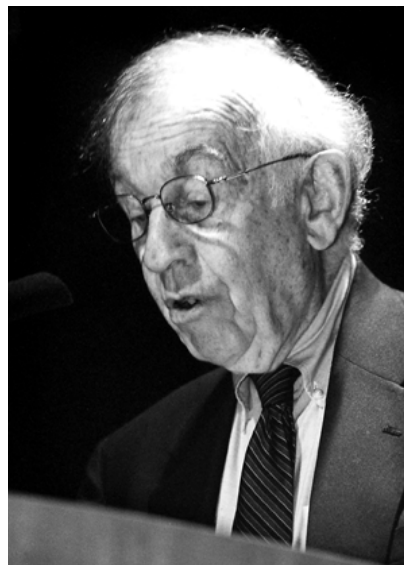
以上のように、日本で独自の発展を上げた醤油が、全世界で受け入れられつつあります。その使い方はそれぞれの土地の伝統と融合しながら、また新しいスタイルが生まれるでしょう。そのとき、製品としての醤油だけでなく、醤油の日本の使い方や、そのおいしさを上手に引き出す方法も、あわせて参考にしてほしいところです。

東西の食のパターン

Food Patterns East & West

シドニー・ミンツ

(ジョンズホプキンス大学人類学部名誉教授)



東と西の定義

東西の食パターンの比較を本格的に行うには、それに必要な要素や条件を明確に定義しなければなりません。しかし、そのすべてがほとんど定義不可能な事柄なのです。過去半世紀の間に、世界の食物市場は著しい変容を遂げ、そして今日もその変化は止まることはありません。この変容は、コロンブスの新大陸発見後のヨーロッパ勢力の拡大と、それに伴うヨーロッパの食物や嗜好の広がりという、過去五百年間の構図を変えようとさえしています。

世界の人々の食生活は変化しつつあり、また、世界の東西という言葉の使い方も変わりつつあります。かつては、西の終わりとして東の始まりがどこかという観念が予め存在していました。しかし、東西の区分は次第に曖昧になっており、従来の観念はますます見当違いなものになってい

ます。それでも、私たちはあくまで、分かっているような顔をして、東と西を論じているのです。

さらに西の終わりと東の始まりを特定できたとしても、もしそうならば東を一般化するために、「東の料理あるいは東の食べ物とは何か」を明確にする必要があります。しかし明らかに、中国料理もインド料理も日本料理も東の料理を構成する膨大な食物や調理技術や料理形態を代表することはできません。ましてや、それぞれの料理のバラエティの豊富さに、その試みは即刻頓挫するでしょう。また、私がこれから論じる方法は、フォークと箸、肉の大小、食卓と畳、食卓用ナイフの有無、料理皿の位置、すべての料理が同時に出されるか出されないかという事実、こはんとおかず、食の美学の違いなど、この種の数限りない相違点を列挙する方法ではありません。別の視点から論じてみたいと思います。

食物の相互依存へ

五百年前の外洋航海時代の到来まで、人間社会の食習慣は、その地域で認知された資源、その地域の気候や季節と密接に繋がっていました。「認知された資源」、つまり人々は摂取可能なものをすべて食べるわけではありません。料理は、それを生み出し後世に残した共同体の生活や習慣を表していました。料理は、植物、鳥、魚、哺乳動物の種類を表し、伝統的な調理法、保存方法、儀式的供物を表し、

食べる資格の有無という社会的地位の差異を表していました。

しかし、こうした地域に深く根ざした伝統料理ばかりを強調してはなりません。大洋横断が当たり前になる以前から、たとえば塩を求めて、人々は何百マイルも移動しました。甘藷は太平洋の両側に見られ、ヤマイモ類はオセアニアから西アフリカまで分布されています。コナッツ、ひょうたんなどの水に浮く食用植物は、栽培地からはるか遠い場所まで運ばれました。

このように、一方では地域に深く根ざした伝統的な食習慣があり、他方では外洋航海が始まる以前でさえも食物の広がりが見られます。とはいえ、少なくとも十九世紀の中頃まで、大多数の人々が、居住地を中心に半径二、三マイルのエリアからほとんどの食糧を得ていたと思われまふ。「大多数の人々」、ほとんどの食糧」といふ言い方に注目してください。富裕階級や権力者は、外国の蜂蜜や新鮮な海産物、氷河の水や、あらゆる珍しい嗜好品を楽しんできたのです。それは、新石器時代が終わって以来、階層社会が存在する限り見られてきた現象なのです。

何千年もの昔、栽培植物と家畜が人類の主要な食糧供給源として出現して以来、家族が自らの食物を自ら生産すると

いつ行為は、人類の日常生活における重要な営みの一つでした。こうした営みが、収穫の期待の念を抱きながら、永続的に踏襲されてきたことは素晴らしいことです。私ぐらいの年齢でヨーロッパやアメリカで育った人は、家族が食べる野菜を裏庭で栽培していた時代を思い出されることでしょう。家庭で消費する野菜の四分の一から五分の一程度はまかなっていたでしょう。二つした食物生産は、ごく最近まで人々の食生活に重要な役割を果たしていたのです。現在では当然のように思われる世界規模での食物の相互依存は、世界の大都市以外では、比較的最近起きたことなのです。

東西の食体系

さて、時代は遡り、二、三千年前も昔、世界の食へ物には共通の特徴が存在していたと仮定してみよう。私が論じたい東西の相違とは、このあらゆる古代農耕社会に共通する基層的な食体系から発生しているものです。これには一つの仮説が伴います。すなわち、世界各地で起きた大規模農耕社会の成立には、農耕民たちが構造的に類似した食体系を形成していくプロセスを伴っていたと考えられるのです。ただし、これは推論の域を出ないものであり、確たる歴史的な研究に裏付けられたものではありません。仮説に基づく試論として考えてください。

東でも西でも、あらゆる大規模農耕社会がもつ基本的食体系は、次の三つの要素で構成されています。第一に、主食と

はパンが日常食となる以前の粥食をハイスにしています。この粥食文化は、東西の食パターンの相違性よりも、類似性を表すもう一つの特徴なのです。私は中国や日本の食パターンと西欧の食パターンの差異を過小評価したり、無視したりするつもりはありません。最初に共通の特徴を考察したうえで、どのような力が働いて著しく相違するようになったかを論じる方が理解しやすいと思うからです。

それでは、西洋で起きた途方もなく重大な変化について考察したいと思います。それはヨーロッパの新大陸発見時代に始まり、その後の数百年間にわたり西洋社会に深く浸透していきました。

五百年前、西の食パターン（正確に言えば、ヨーロッパの一般の人々の食習慣は、少なくとも四つの主要な変化によって食の変容が始まりました。

- (1) 他の食物が利用可能になるにつれて、主食のでん粉質と植物性たんばくの消費量が徐々に低下したこと
- (2) 肉、酪農製品、特に動物性脂肪など、動物性食品の消費量が増大したこと
- (3) 糖分の消費量が増大したこと
- (4) 茶、コーヒー、チョコレートが移入されたこと

が挙げられます。

(2)から(4)の三つの変化は、(1)の変化と相関関係にあります。つまり、主食の摂取量が減り、補助食の摂取量が増えたわけです。これはきわめて重大な変化でした。変化は国や地域によって、そのペース、度合いは様々でしたが、西洋の食習

して一種類以上の複合炭水化物、第二に、副食として豆類、第三に、補助食として香味食品(enhancing foods)および強化食品(enriching foods)に分類されます。この食物構造は、栄養学で用いる図式とは似ていませんが、栄養学的な意味、あるいは歴史的な、政治的な意味を含むもの(Mintz 1985; 1992; Schlegel-Gesell 1992)。また、人々の五感を通じて形成されていく食の価値観(sensory)の意味をも含みます。カロリーは主に第一の主食から摂取されます。小麦、米、とうもろこし、稷などの穀類、あるいはジャガイモ、タロイモ、甘藷などの塊茎作物からです。たんばく質と脂肪は主に複数の豆類から摂取されます。アジア原産の大豆、緑豆、ヨーロッパと南アジア原産のヒヨコマメ、ヒラマメ、アフリカ原産のサゲ、ケランドナツ、新大陸原産の多種類の豆、落花生などからです。

第三番目の香味食品および強化食品は、残りの食物をすべて含むため、多種多様であり、栄養補給のほかに、二つの機能を果たします。一つは、その強い風味によって主食の炭水化物の大量摂取を促します。もう一つは、この栄養補給と大量摂取の結果、動物性たんばく質の必要性と欲求を低下させます。もちろん、強化食品には動物性たんばく質も含まれています。

補助食、すなわち強化食品には、もう一つの重要な役割があります。人間には本質的に、微細な感覚的領域を精巧に作り上げる性質があるように思われます。味の微妙な違いは、食の価値を測る対象

を徐々に、そして深く変えていきました。最初にヨーロッパと米国で起こり、やがてヨーロッパ周辺諸国と植民地に波及しました。

しかし東アジアでは、変化はこれと同じようには起こりませんでした。ペースも違っていました。西洋で起きた現象が、明らかに東西の食パターンの分岐を加速しました。こうした出来事を考慮すると、かつての人々の食習慣、あるいは東洋と西洋の食パターンには、構造的な違いはほとんど無かったことがわかります。もちろん、東と西の人々が同じ食べ物を食べていたとか、同じ方法で調理していたというわけではありません。

東西の際立つ相違とは

主食、副食、補助食という食の構造は、暗黙のうちに、植物性たんばく質の重要な政治的役割を示しています。多くの農耕社会では、植物性たんばく質の存在が支配階級による動物性たんばく質の搾取を可能にし、庶民の許容範囲での栄養的犠牲を可能にしているからです。特に東アジアではそれが顕著に見られます。東アジアでは、大豆や緑豆から作られた食品が栄養的にも、文化的にも、極めて重要な役割を担い、土地固有の、創造性に満ちた膨大な種類の豆食品が生み出されました。そして多くの大豆派生食品が、動物性たんばく質に似るように工夫されているのは極めて示唆的です。

世界中の安定的な農耕社会では、豆類は栄養と料理の両面で重要な役割を果たしていますが、アジアでの役割は格別

であり、調理技術の優秀性を測る尺度となります。

シングルモルトスコッチやストレートコーヒの種類の様々なシンの漬汁を考えてください。味噌、醤油などの大豆発酵食品、茶、ピクルス、マスタードなどの食品に対して、人間はその認知と卓越した技能を集中的に投入し、微細な領域の、微妙な違いを創造してきたのです。それらは味を高める強化食品として、複合炭水化物や風味に乏しい食品、たとえば米、小麦、ソバ、大麦、麵、春雨、シラタキなどの淡白な味に対して、鮮明な味を効果的に与えているのです。人間はこの小さな違いを創造、発見、工夫することに誇りを感じ、その違いを重んじます。忘れてはならないのは、文化的に特有な食べ物であっても、たとえば味噌や茶など、それらの食の価値を形づくる構造は、他の固有文化の食べ物、たとえばマスタード、コーヒー、ワインのそれと対応しているという点です。

農耕社会の日常的な食事には、動物性たんばく質の割合が少なかつたと考えられます(たとえ支配階級は飽食に耽っていたとしても)。日本人の場合、海産物の役割が大きいため、その点では例外といえます。しかし、一般的な農耕社会では人々の日常食には動物性の食物は不足しており、その理由は、そうした食べ物社会の上層部へと吸い上げていく、究極的には力に基づく搾取的な社会体制によるものだと考えられます。二つした食物連鎖の上位で生活する者たちを、アメリカ南部の方言では、John the hog (裕福に

重要です。アジアでは、豆類は風味を与える手段として広く使用され、副食であると同時に、味を高めるための補助食でもあるのです。とくに注目すべきは、豆が塩味や甘味に味付けされている点です。蒸し物や焼き物の詰め物として、肉や野菜のソースとして、汁や汁物のデザートとして、そして焼き物のデザートとして、濃く味付けされた豆が、ありとあらゆる方法で利用され、アジア料理には欠かせない食材になっています。(注)

パンが日常食となる以前の時代、つまり粥食という古代の共通性について考察しましたが、次に、同じアジアでも地域によって生じている差異について指摘したいと思います。たとえば動物性食品であり、特にミルクや、チーズ、バター、クリーム、カード、ヨーグルトなどの乳製品および様々な発酵食品についてです。インド大陸およびアジア境界地域の多くでは、牧畜によるミルクや乳製品の利用は経済的にも、文化的にも、重要な役割を果たしています。正確に言えば、インド大陸や中国国境沿いの北方向に延びる地域です。Sinouss氏の論文(Sinouss)によれば、東アジアにおける酪農民と非酪農民の伝統的境界は、おおそインド、チベット、モンゴル(西方の酪農地域)と、ビルマ、中国、韓国(東方の酪農地域)の間を走っていたとあります。乳製品は、西の大半の地域で親しまれ、またアジアでも、インドでは重要視されていますが、アジアの極東地域ではあまり馴染みがなく、摂取されることもなく、しばしば不快感、嫌悪感を催す食べ物として見なさ

暮らす)と言ったものです。

しかし、二つした食のアンバランスは、人々が日常食に価値を見出し、いくことにより、ある程度バランスを取っていたのではないかと考えられます。日常食が人々に対して一定の満足感を与え、期待感をもたせるようになることで社会的な支持を得ます。それに伴い、日常食を構成するでん粉やたんばく質や他の成分の割合が慣習的に固定され、その祝祭、儀式といったハレの場のために改変されていく。言い換えれば、たとえ栄養面で最適な食事ではなくても、人々は自分たちの食べ物に馴化していくのです。

二つしたプロセスが世界中の農耕社会で起きたと考えられます。富裕階級や権力者にとっては、肉のない食事を取ることは、庶民と同一視されることの特徴的なかも知れません。

東西の食パターンの分岐

主食、副食、補助食という三つのカテゴリについて論じてきましたが、今度は三つのカテゴリに対応する食物について考えたいと思います。世界中の大規模農耕社会の食事には、もう一つの共通の特徴が見られます。それは米、稷、大麦といった主食の複合炭水化物から作られる穀物粥です。パンは粥食のステップアップした段階の食べ物だと思えます。西洋では、主食といえはパンを連想し、それに対して東洋では米を連想します。しかし東も西も、間違いなく、粥食はパン食よりもはるか以前に遡ります。東西共通の特徴である主食、副食、補助食という食パターン

れていました。

酪農食品を例に挙げたのは、動物性食品に対する人々の感じ方に際立つ相違があると同時に、乳製品が西洋の食パターンの発展に絶対的な役割を果たし、いわゆる西洋料理(culinary)の基礎となっているためです。実際、東西の食習慣に一線を画すものとして、西洋の唯一の特徴を問われれば、私は迷わず、クリーム、バター、チーズなどの利用を挙げることができます。

私の試論はここでとどめるべきでしょう。私が論じた方法は、たとえば共通のテーマで変化の度合いを示すようなアジア料理全体を分類する方法としては限界があるでしょうが、この試論から何か学び取るものがあると確信します。また、アジア料理の多様性を詳細に考察することにより、もっと多くのことを論じることができたでしょう。また、私は東西の相違点を数え上げる試みはしませんでした。そうした試みを永遠に続けても、より深い知識を得ることはないでしょう。その代わりに、古代農耕社会の食生活の構造的な類似性を指摘し、そこから食パターンの相違が発生したことを明らかにし、そして、それらの基本的な相違についても若干触れました。(抄録)

(注)頁数に制限があるので、特定の食品に関する調理法については言及しない。Joseph Needham氏の研究の続編「科学と中国文明」第六巻で、黄興宗博士は発酵と食の科学に関する注目をすべき論文を発表し、中華料理中国の食事)の基本的な分析として、「蒸す」と「焼く」の違いを示している。

オランダ在住日本人の食生活 その文化的考察

カタジーナ・チフィエルトカ Katarzyna J. Cwierka



カタジーナ・チフィエルトカ

Katarzyna J. Cwierka
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文学科、修士号取得。1994年筑波大学地域研究科、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。著作に「調理文化学」(共著:『21世紀の調理学』第1巻建邦社)、「異文化との接触と受容」(共著:『全集日本の食文化』第8巻雄山閣)がある。

はじめに

水や空気とともに、食は生きるために不可欠なものである。食が果たしている身体を養うという重要な役割は、動物にも人間にも共通している。

食はその生物学的な機能を果たす他にも人間としてのあらゆる次元を表わすのに利用される。例えば、食を盛つたりすることにより人間の美的な次元が表現され、食のタフなどは人間の思想的な次元が表われる。また、食を生産し、調理し、そして食事を提供する様子には食の社会性という側面も明確に見られる。つまり、日本で「同じ釜の飯を食う」といふように、どの社会にも食を通じて仲間意識が生まれるのである。したがって、食生活がアイデンティティの強い象徴として人生に社会的な意味を加えると言える。

日常生活において、食生活が我々の精神的バランスを保つうえでどのような役割を果たしているのかという、食の果たす精神的側面を大部分の人は意識していない。周りの人間と同じような食事をし、似たような食材を同様に調理していることが当たり前のごとく捉えられ、その社会的な重要性に気づかないのである。

しかし、このような態度は、心身の馴染んだ環境を離れると初めて変わっていく。これまで感知しなかった平凡な日々の生活が思いおこされ、重視されるようになり、使用されたことのなかった感覚がはつきりと表われ始める。それまで気がつかなかった日常の食事の味が、心を暖

める貴重品に代わり、失われた生活を代用する象徴となる。

本稿は、オランダで暮らす日本人を例にとり、「心の馴染んだ環境を離れる」状況に置かれることにより彼等の食習慣がどのような変化を遂げるかという研究報告である。七十五人のオランダ在住日本人女性の経験を記録し、分析したもので、一九九六年の秋に行われた調査によるものである。七十五人の方々の親切な協力なくして、本論文は成しえなかった。特にお世話になったのは、池野佐智子さん、そしてジャパン・ウィミンズ・クラブ(JWC)の松本輝枝さんである。この場を借りて謝意を表わしたい。

一九九六年の時点で、日本大使館では五千八百十二人の日本人が登録されていた。その八割以上は駐在員で、主としてオランダに赴任してきた日本企業の会社員、学生及び研究者、日本政府に派遣された公務員、そしてその家族であった。オランダに派遣された日本企業の会社員及びその家族は最も大きなグループで、駐在員の七割に昇るものである。大使館で登録されている残りの千人近くの日本人は、オランダに定住している人々で、そのほとんどがオランダ人と結婚している日本人女性である。日本大使館と連絡せずオランダで暮している日本人もいるだろうが、その数は非常に少ないと推定されている。

大多数の日本人はオランダの首都アムステルダム周辺に住んでいる。ここでは日本人学校や日本人文化クラス(JCC)のグループ)。「日本にいる時は高価で手に入りくいものを食べる」ことが出来る。ペリ類、チーズ類、牛のかたまり肉など「オランダ(Aグループ)」

本調査により、オランダでの日本人家庭の夕食の過半数は、「ご飯・味噌汁・おかず」という構造をもつ和風の食事であることが明らかになった。日本と随分違った状況におかれても、日本人の主婦は日本風の食生活を続けようとして、そのためには様々な努力をする。例えば、春菊、その、ニンジンを家の庭に植えている方、また自家製の漬物を漬けている家庭も多く、オランダに来て初めてこのようなことをした方もいる。手に入りくい素材をオランダの素材に代用したりなど、現地の状況に合わせた日本料理を開発するのがある。

「オランダで手に入りくい、又は高価なものを避ける献立を考えるようになった」(ニさん、Cグループ)。「手に入る野菜が限られているので、他の野菜を使って代用せざるを得ない」(ナさん、Aグループ)。「オランダに来てから自分でうどんを打ったり、そうめんを打ったり、ぎょうざの皮を作るようになった。魚も自分で干物にしたりするようになった。セキさん、Aグループ)。「なるべく普通のスーパーで売っている材料で作るようにしたい。人から聞いたりして新しいことを考えるのもたまには楽しい」(ケさん、Aグループ)。「魚なども自分で釣ったりするようにした」(タさん、Bグループ)。「食材の関係で出来ないものがあるので、代用品を探して使うようにしているが、日本の時と同じように出来ない、時間も以前よりかかるようになった」(ナさん、Aグループ)

オランダでの日本料理というのは、最も簡単に手に入る材料から作られるものが過半

魚介類を使った料理が少なく、肉料理の多いことが特にAグループにおいて目立っている。なお、日本風の調理法から洋風の調理法という変遷も見られる。

「魚がフレッシュじゃない」(アさん、Bグループ)。「材料の入手が難しい。手に入ってもても高く古くなりすぎる」(イさん、Aグループ)。「家では、魚料理から肉料理に」(ウさん、Aグループ)。「お魚類を食べなくなった。特に小魚(エさん、Aグループ)」。洋食を食べる回数が増えた(オさん、Aグループ)。「油をよく使う。揚げ物が多い」(カさん、Aグループ)。「油物、くどいものを頻繁に食べるようになった」(キさん、Bグループ)。「動物性脂肪がとんでもなくな」(クさん、Aグループ)

日本では日常的に食べていたものがオランダに来てから食べられなくなるとい問題は調査の協力者の多くが主張した。日本料理に付随する季節感がオランダの食生活には欠けていると残念がる方もいる。「豆腐、納豆はほとんどオランダに来て食べなくな」(ケさん、Aグループ)。「魚類が少なくな」(コさん、Aグループ)。「魚介類、茸類があまり手に入らないので頻繁に食べられなくな」(サさん、Aグループ)。「焼き魚を食べなくなりました」(シさん、Aグループ)。「日本の季節に応じた料理例:春の竹の子、秋の秋刀魚を味わう機会が減った」(スさん、Cグループ)

日本人女性は多くの場合、日本で生活した時と比べてオランダでは変化のない食生活を送っておりその面で満足していない。「日本にいる時には、新鮮な青野菜、とうもろこしを食べることが出来ましたが、オランダには新鮮な青野菜、とうもろこしを売っていません。季節の野菜、果物が食べられず、一年中同じものを食べているような気がします。」

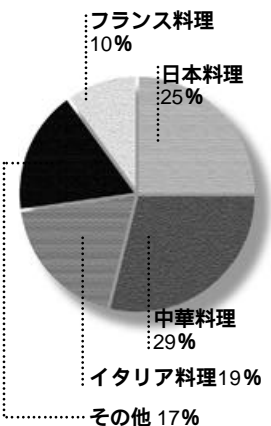
オランダにおける日本の家庭料理

調査の対象となった七十五人のほとんどがオランダに来てから食生活が変わったと答えた。その主な理由として挙げられるのは日本料理を作るのに必要な素材が手に入らないという点である。新鮮な

数を占めるようになる。本調査に基づいてオランダ在住の日本人の家庭において作られているお惣菜を羅列してみると、肉や西洋野菜を中心とした料理が多いことが分かる。以下のリストは最も多くオランダでの日本の食卓に昇るものからの順である。

(1)肉じゃが (2)野菜の炒め物(肉やいかに加えるものも含めて) (3)焼き魚 (4)海苔とキュウリの酢の物 (5)カレー・ライス (6)ハンバーグ (7)スパゲッティ (8)野菜の煮物 (9)野菜と肉の煮物 (10)シチュー (11)サラダ (12)ひじきの煮物 (13)天ぷら (14)豚カツ (15)鍋料理 (16)コロッケ (17)魚のムニエル (18)キュウリの酢の物 (19)寿司(巻寿司、いなり寿司、散らし寿司など) (20)里芋の煮物 (21)スープ (22)オムレツ (23)ぎょうざ (24)焼き肉 (25)魚の煮物 (26)ロール・キャベツ (27)ポテト(或いはマカロニ・グラタン) (28)チキン唐揚げ (29)おでん (30)うどん (31)大根なます (32)千代根の煮物 (33)きんぴら (34)焼きそば (35)お好

(図1)オランダ在住の日本人がよく行くレストラン



これらの傾向はBグループ及びCグループにおいて特に強く姿を見せている。つまり、オランダに定住している日本人女性の方が駐在員より和風食生活からより遠く離れるという仮説が立てられる。

「日本食そのものを作ることはめったにありません。Cグループ」「純粋な日本食ではなく、漬物がないとか品数が少ない。Dグループ」「日本では家で作るものが主として日本料理。オランダでは家で作るものが主としてじゃがいもやスパゲッティ、マカロニ類、ピザ、Bグループ」「じゃがいもを殆ど毎日使うようになった。ご飯を炊くことがなくなりました。Cグループ」「素材は勿論変わりますが、オランダの調理法を取り入れて、野菜も茹でて食べるのが多くなると、気候のせいから、さばりとしたものよりもバターを使って調理することが多くなると、Cグループ」「家で日本食をほとんど食べなくなると、インターナショナル料理を食べている。Eグループ」

Cグループにおける食生活の洋風化は主にオランダ人の夫及びオランダで生まれ育った子供の好みから来るものである。「主人はオランダ人なので夕食は日本人向けというわけにはいきません。レストランに關しても同じです。Eグループ」

夫の好みが家族の食生活に大きな影響を及ぼすというのは、どの社会でも見られる。夫である男性が日本食を強く求めるので妻が作るという場合が、Aグループには非常に多かった。例えば、Aグループの食生活日記を見ると、夫の出張の間の食事は「ご飯に味噌汁というよりも、パスタなどの洋食のメニューが多い。また、Bグループの際、夫の好みにより食生活が和風化されたり、洋風化されたりしている。

み焼き (36) 丼物 (37) ステーキ (38) 大根の煮物 (39) 豚の生姜焼き (40) 肉のソテー (41) すき焼き

オランダ在住日本人の外出

以上説明したように、オランダに住んでいる日本の家庭料理は、購入できる素材の関係により日本での食生活とは異なっていることは事実である。しかし、日本人夫婦の家庭においては、おかずが洋風であっても、晩ご飯の食事パターンがほとんどの場合和風となっている。つまり、日本で生活している家庭と同じように、「ご飯、味噌汁、漬物、おかずがセット」として食卓にのぼる。

オランダでこのような食事を作るには時間や労力がかかるし、日本と比べて比較的にバリエーションの少ない食事となるが、可能なのでない。だが、オランダでの食生活は日本とは比べものにならないほど違っているため、慣れにくいと言えよう。オランダ在住日本人が定期的に食べに出かけるレストランの種類は図1に示す通りである。

「日本ではレストランにほとんど行きませんでした。行く時はスパゲッティや中華料理を食べに行きました。今は洋食のレストランに行きます。Eグループ」「日本ではよく居酒屋へ行ったが、オランダに来てからは中華料理へよく行くようになった。Dグループ」「レストランで中華料理を食べようになった。Eグループ」「日本では外では寿司、うどん、そばなど。オランダではご飯のある料理(中国やスペインなどの料理)にEグループ」「ラーメンが私も主人も大好きだが、気軽に食べられなくなった。Fグループ」

「日本に住んでいた時、外食はファミリーレストランとか、純和風料理が多かった。オランダでは中華料理やイタリア料理が美味しくて値段も比較的安いので行くようになった。Eグループ」「こちらの中華料理、イタリア料理などは全て本物の味で美味しいので、日本にいた時よりもそうだったものを食べる回数が多い。Eグループ」

予測できるように、最大の問題はオランダにおける和風レストランのレベルの低さである。

「レストランで日本食を食べたい。高くてもいいから。Eグループ」「日本料理が難しくなると店の数や値段もEグループ」「日本ではラーメン屋さん、中華、日本食が主流。オランダではイタリアン、スペイン、インドその他のレストランが豊富で安いので、日本食から離れていく。Eグループ」「日本にいる時はレストランでも日本食を食べることができましたが、海外では必然的に洋食になりました。Eグループ」「日本においては幅広く色々な料理を食べたが、オランダに来てからは寿司に限られている。Eグループ」「レストランの好みも日本よりはよりインターナショナルの要素を求めます(支払にあつた満足感があると思うから)。Eグループ」

しかし、面白いことに、オランダでの日本料理屋は一般的に日本人の間で好評ではないのに、日本にいる時よりも和風レストランで外食することの増えた家族もいる。「レストランでは、洋食から和食を食べる回数が増えました。Eグループ」「以前は洋食レストランに行きましたが、日本レストランに行くことが多くなりました。Eグループ」「日本ではレストランへ行く時は洋風レストランに行く機会が多かったが、オランダに来てから日本レストランへ行く回数が多くなった。家族全員で

「主人はあくまでも和食です。つまり朝食および休日の昼食も日本食を好みます。Eグループ」「主人が洋食を好むので肉類が多くなると。現在は日本食週二日。その他一日だけイタリア料理、中華料理。オランダ料理、フランス料理本格的ではないけれど、Eグループ」

おわりに

十九世紀の終わりのころから日本人は世界中へと移動し始めた。植民地化政策の波に乗って台湾、朝鮮、満州などへと出稼ぎとして行き、戻ってきた人もいれば、ハワイやブラジルへの移民のように、海外に定住し、第二故郷を見つけた人もいる。

戦後は、日本経済の高度成長を背景に海外で定住したり、一時的に暮らす日本人が現われ始めた。バブル経済の一九八〇年代も、日本企業の進出により海外赴任者が増え、留学や外国人と結婚し、海外で生活する日本人が次第に増え続けた。多くの日本人が日本を離れ、なじみのない環境で生活するという経験をうけていくのである。このような経験が彼らの生活にどの程度の影響を与えるかという点は最近まであまり注目をあびる課題ではなかった。国際化というキャッチフレーズが日本で始められるのに対し、日本の外で暮している日本人の生活については興味は薄かったようである。

この数年日本人の海外「ミニミニ」への関心が高まり、研究も増えている。また、帰国子女の問題を始め、海外で暮らす経験が日本社会の将来にどのような影響を与えるかというテーマがあらゆる面から扱われ

行く時) (ムス、Bグループ)。「家で食べる機会の少なくなってしまう。たなま物お刺身、寿司など」を食べることが多くなると、Eグループ)。「洋食を食べに行かなくなった。Eグループ)。「レストランに行く時は、日本食が多くなった。Eグループ)」

最後にもう一つ指摘すべきことは、オランダと日本における洋食のレストランの違いである。現在日本では子供のいる家族が「アムステルダム、スカイ・ラック」のように、ファミリー・レストランというジャンルに属するアメリカ風のレストランで定期的に外食している。欧州ではアースフードを除けばアメリカ風の外食産業がほとんど普及しておらず、そのことがアメリカと比較した際、オランダでの生活をより馴染みにくくするのである。

オランダでの食生活の西洋化

本調査において最も明白に現われた傾向は、日本を離れ、オランダに来ることによる食生活の洋風化、そして洋食の多様化である。

「オランダはチーズが美味しいので、よく食べるようになりました。Eグループ)」「一度に食べる果物の量、種類が増えた。チーズを食べる回数が増えた。Eグループ)」「日本では白いパンばかり食べていましたが、こちらに来てから茶色のパンを食べるようになりました。Eグループ)」「日本ではトーストにバターだけだったのが、こちらではハム類、ローストビーフなど肉類も多くなりました。Eグループ)」「クロワッサンやバゲットを食べるようになった。Eグループ)」「パンの種類が豊富で美味しい。Eグループ)」「パンの種類が豊富で美味しい。Eグループ)」「チーズ、サラミ、ハム類が楽しめる。Eグループ)」

毎年秋、ジャバ・ウィメンズ・クラブ主催でアムステルダムにおいて行われる日本祭は、食べ物を中心とする。



「イ」の基盤ともなっている。それに対し、Bグループ及びCグループに属する日本人は日本食との関係を徐々に緩めながら新たなアイデンティティを築いている。彼らにとっての日本食は、アイデンティティの側面というよりも、舌や心の楽しみという側面がより強いものになっている。

本稿において紹介した三つのグループの日常経験は世界中で暮している日本人の生活パターンを代表するものとして見ていいのではないかと考える。また、このパターンは海外で暮らす、どの「ミニミニ」も類似性があるのではないかと主張したい。

醤油の歴史

飯野亮一 Ryoichi Iino



飯野亮一
Ryoichi Iino

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) 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。「米は日本人の主食であったか」『蘇の実験的考察』『多門院日記』にみる醤油と唐味噌 など研究発表多数。

平安期における醤油

前回においても、平安期における醤油の利用状況やその実態について触れたが、今回は更に踏み込んで、平安期における醤油がどのようなものであったかについて『延喜式』を中心に見てみることにした。

『延喜式』は、延喜五年(九〇五)醍醐天皇の命により編纂が始まり、延長五年(九二七)に完成した法典で、各官司が当時の法令に従ってその任務を遂行するために必要な細則を集成したものである。これは平安時代の食生活史研究上最も重要な史料である。

主醬の廃止と醬院の設置

『養老令』によると大膳職には主醬二人が置かれ、その管理下で各種の醬や、未醬などが造られていた。やがてその体制に変動が起った。

平城天皇の大同年間(八〇六〜八二〇)は、中央の政府機関の統廃合と、それに伴う官吏の定員変更が盛んに行われた時代であった。大膳職関係では、大同三年(八〇八)正月二十日の詔で、

「菅陶司併大膳職。……主醬主菓餅及刑部解部宜從省廢。類聚三代格」と、同じ宮内省にあった「菅陶司」(飲食の器具を掌る)が大膳職に併合され大膳職に置かれていた「主醬」と「主菓餅」という二つの役職が廃止された。つまり、醤油などの調味料製造監督官「主醬」二人と主菓餅二人がリストラされてしまった(注一)。

しかし、これでは業務に支障があったとみえ、早くもこの年の七月二十六日に「菅陶司が大膳職に併合された上、主醬・主菓餅が廃止されたが業務はそのままなので、繁忙で人数が不足している。大膳職に少進一名、少属一名の増員を」と、「類聚三代格」といった趣旨の太政官奏上がなされた。

これに対し、早速八月に「加……大膳職少進少属各一員」(「類聚国史」と奏上通りの増員が認められた。さらに翌大同四年には「加……大膳職四員」(「日本後紀」と、四人の増員が行われた。その後、承和二年(八三五)六月にも、大膳職々掌、准之諸職、加置二員」(「続日本後紀」と、二名の増員が行われている)。

このように大膳職の職員が補充されていく中で、醤油などの調味料を造る工場が作られるようになった。それが「醬院」である。

『延喜式』大膳式上以下「延喜式」を略して「大膳式上」のように表記)には「醬院高部神一座」とあるので、すでに大膳職には醬院があつてそこには高部神一柱が祭られていることがわかる。「延喜式」の約五十年後に成った源高明の「西宮記」には「醬院大膳別所」と、醬院は大膳職の別院としてその西にあることを伝えている。

醬院の建物がいつ頃建てられたか確かなことはわからないが、「三代実録」元慶六年(八八二)九月廿五日条に、大膳職醬院火」と、醬院が火災に遭ったことが記されている。「主醬」が廃止されたのが八〇八

年、増員が一段落するのが八三五年、焼失が八八二年なので、醬院は九世紀の半ば頃に創設されたのではなからうか。

その後、
「権左中弁藤原朝臣為輔伝宣、左大臣宣、大膳亮宮道時忠、宣如旧為供御所并醬院勾当者。」
安和二年六月廿五日左大史吉志公胤、

と、安和二年(九六九)に、大膳亮大膳職の次官(を醬院勾当専任の役人)に任命する官旨が出されたりしている。

この醬院は、大治二年二月十四日、宮内省、主水司、醬院等焼亡(百練抄)とあつて、大治二年(一一二七)にも焼亡しているが、平安期を通じて、醬院における醬づくりが継続されていたことは間違いない。

醬院における醬づくり

「大膳式下」の「年料」のところには種々



『厨事類記(鎌倉末頃)中の「御台盤居様絵図」にみられる調味料セット(四種)の図。

の食品の年間生産量が載っているがその内、醬に関しては、

「醬一百五十石(供養料七十石)注二(糶一百石)注三。添醬六十五石、糶五十石」とあつて、醬院は、年間に醬百五十石、添醬六十五石を生産していた。そして、この醬の主原料となる醬大豆については注四、

「凡諸国交易所進、醬大豆并小豆等類、随到量収、訖即申省、諸司赴集依實検納、大膳式下」と、租税で購入して諸国から買上される醬大豆や小豆類が大膳職に到着したらその量を確かめて収納し、その旨を宮内省に報告せよ。その後、関係諸司は集合して所定量を検納せよ。その貢納量は民部式を見よ」としており、全国から集められていた。

「民部式」をみると、近江の国以下十二カ国が「交易雑物」として醬大豆を買上することになっている。その量を集計すると、毎年分が三百二十七石、隔三年進、分が八十五石となる。この隔三年進を三年に一度と解釈して一年分を割り出すと、二十八・三石となる注五。従って、合計約三百五十五石の醬大豆が毎年貢納されることになる。

そしてこの醬大豆は、大膳職用に三百五十石、醬百五十石用に三百石注六、未醬五十石用に五十石注七)が使用され、内膳司用に二十石斗が使用される注八。使用量の合計は三百五十二石五斗となり、これは全国からの納入量にほぼ一致する。諸国から貢納された醬大豆は、天日乾燥された後、加工用に回されたようである。「掃部式」の「諸司年料」に、長席八枚、

長席六枚が「醬・未醬大豆を曝す所」用に用意されているからである。

この醬大豆を主原料にし、米麹・モチ米・小麦・酒・塩・雑給料はモチ米を除く原料に水を加えていると思えるが不明(を加えて原料の約一九パーセントの醬が造られた)。

醬と滓醬

『延喜式』には、醬のほか「滓醬」の名が頻繁に現われる。しかし、「延喜式」によつて醬の製法はわかるが、滓醬に関しては不明である。そこで、両者の関係を「大膳式」内膳式を中心に試してみようと、次のことがわかる。

- 一、醬と滓醬が併記されている場合は、必ず醬・滓醬の順になっている。また、醬は身分の上位者の方に、滓醬は下位者の方に支給されている。
- 二、醬の用途は多様で、生菜料、薄餅料、好物料、海菜料、漬菜料、汁物料、羹料、索餅料などへの利用が示唆されているが注九、滓醬は漬物料としての利用例しか見られない。
- 三、滓醬は漬物用として多く使われ、醬漬瓜、醬茄子など醬の各の付く漬物全てに使用されているが、醬は供御用一例に滓醬との併用のみみられるだけである。滓醬には滓醬が不可欠だが、醬は特定の場合のみ添加されている。
- 四、滓醬料、東饅六十斤、塩六斗四升八合一勺八撮、滓醬二石四升四合一勺、大膳式下とあつて、アワビなどの魚介類の滓醬を造るのにも滓醬が使われている。

五、滓醬の内膳司における使用量は非常に少なく、その用途は主に漬物用である。

醬は、前回紹介した「造雑物法」種々の食品を造る法)の「供御醬料」に従って造られた液体調味料で、その用途の多様性・身分の上位者への支給・漬物におけるプラスアルファ的な使われ方などからして、貴重品として利用された。年間生産量の百五十石は現在量に換算すると約一〇・八キロリットル、一日分にする約三〇リットルにすぎない量である注十。

そして、醬の絞り滓(滓醬)は再利用され、それを使って「添醬」が造られた注十一。「滓醬」はその名からして、滓の混ざつた醬と考え、滓醬から液体の醬が造られ、その絞り滓を使って後世の二番タマリのような「添醬」が造られた」と解するとすっきりするのであるが、どうもそう簡単にはいかないようである。

その理由の第一は、全国から集められた醬大豆の大部分(三百石)が、醬用に充てられ、「供御醬料」の製法に基づいて原料大豆の半量(百五十石)の醬が造られており、滓醬から醬が造られる過程を想定しにくいからである。

第二は、「延喜式」ではかなりの量の滓醬が使われていて、「醬」とは別の用途(主に漬物用)に充てられていることが多いからである。

そこで、試みに醬と滓醬の年間使用料や支給量を表(次項)にまとめてみた。表中の数字は年間に使用される糶単位(合)で、大膳職関係は大膳職で使用したり支給する量を、内膳司関係は内

大豆製品を表わしている。さらに、もつ一例を挙げると、『散木奇歌集』に次の歌が納められている。

「ならにしりたる僧の論議しけるか
いとせせずと聞えければ
承源法師
論議をはみそひしをにそしたりけり
のちにきつてつけんぞ
たうさつなりと人はいへんとも」

『散木奇歌集』は源後類二(一〇五五)一、二一九の晩年の自選歌集で、当時の俗語等を知るための貴重な資料といわれている。奈良の知り合の僧が論議、経論の要義を問答したが、大した成果は挙げられなかったと聞いて、承源法師が論議をみそひしを味噌・醬にしてしまったと「ち」と詠んでいる。この「みそひしをにする」は「味噌と醬をくちまぜた」ではない。

3. その他

神祇	使用例	醬	滓醬
神祇五	齋宮初齋院別当以下食料	2736	19080
	月料	2880	21960
神祇六	齋院司	15	173
	正月三節料		
因書寮	写經生等食料	3600	100
大藏省	戒壇十師并沙弥菜料	441	400
	掃正倉院料		420
主殿寮	神廿三座春秋祭料	6300	900
典藥寮	共作女医料	10341	44233
春宮坊	主膳監月料		
計		58994	95828
合計		58994	154822
醬と滓醬の合計			154822

の必要量の確保や品質の保持を図ったが、醬に比べて、製法にそれほど厳密さを要せず、大量生産や市場での購入が可能であった。滓醬については特にその規定を設けなかったのではないかと考えておく。

いすれにせよ、醫院では液体状の醬と毛口ミ状の滓醬が造られていたに違いない。そして、これらの醬類を実際に使用する場合には、被給者の身分や用途などに応じて種類を定めて支給を行っていく関係上、醬・滓醬などの分類名が必要だった。しかし、滓醬の名は、延喜式¹⁾以外にはほとんど見られないので、一般的にはそのような分類は行われず、醬の名で代表され、醬とは毛口ミ状の製品と認識されていたのではないだろうか。

『和名抄』には、醬は豆醱也²⁾とある。醱は塩辛のことなので、豆醱は毛口ミ状の

は別に造られていた可能性がある。また、滓醬は漬物には例外なく使用され、醬と同時に支給される例も多く見られ、別の用途を持つていたこともわかる。そして、滓醬は添醬とも別物と思える^{注13)}。

滓醬とは、滓を取り除いていない醬の意の毛口ミ調味料で、市場で購入されることもあったかもしれないが、醫院でも造られていた。こう捉えてみて疑問に思うのは、ではなぜこれほど多く消費される滓醬の生産量や製法が、延喜式¹⁾に示されていないのかという問題である。供御醬料¹⁴⁾に示されているのは滓醬の製法と考え、その一部を利用して醬が造られる過程を想定してみる必要があるのかもしれない。しかし、ここでは、その生産量の半分を供御用に充てる貴重品としての、醬¹⁵⁾については、政府は生産量や製法を定めて、そ

膳司において使用する量を、その他は「大膳式」には示されていないが、明らかに大膳職より支給されている量を表している。このトータル量は概略的な数字である。推定で計上したものと臨時のもの、齋宮初齋院関係、支給人数が不明なものを含むからである。ただ、この他にも臨時の支給があることや、人数が不明のため一名分だけを計上したり、支給や使用が明白であってもその量がかめないため計上出来なかったものがあることを総合すると、実際にはもっと多くの醬や滓醬が使用されていたように思われる^{注14)}。

滓醬とは

「の表から、醬と滓醬を合わせた年間使用量は、醬の年間生産量の百五十石を超えるのではないかと思え、滓醬は醬と

延喜式における醬・滓醬の年間使用量

1. 大膳職関係

篇目名	使用例	単位：合	
		醬	滓醬
大膳上	神今食小齋給食	262	
	同 皇后宮給食	68	
	鎮魂雑給料	440	178
	新嘗祭小齋給食	207	
	小齋解齋給食	158	
	宴会雑給	60	
	圓轉神祭雑給料	120	
	平野祭雑給料	510	
	賀茂祭給食料	48	30
	春日祭・雑給料	300	
	大原野祭・雑給料	300	
	松尾神祭・雑給料	102	400
	秋葉祭料・雑給料	162	
	東寺祭料	540	
大膳下	聖神寺・常住寺季料	3744	1440
	正月最勝王經齋會供養料	976	488
	正月修真言法料	417	460
	正月修大元帥法料	300	190
	延慶寺試年分度者三度料	39	312
	西塔院試年分度者料	13	104
	大安寺齋會供養料	784	
	嘉祥寺地蔵梅過料	160	
	試海印三昧寺年分度者料	10	60
	安祥寺試年分度者料	10	40
	七寺孟蘭盆供養料	567	28
	仁王經齋會供養料	363	122
	手束祭餅料	2477	
	正月最勝王經齋會醬瓜料		3142
供御醬瓜料		3804	
餽醬瓜料		5636	
醬餽料		7800	
正月四節料	200		
七月廿五日節料	20		
月料 無品親王・内親王	2880		
加茂齋内親王	1880		
夫人	1440		
女御	720	7200	
女官	720		
侍從	13320		
出納官物諸司百度料		4320	
勤解由使百度料		6120	
検納薪諸司百度料	1440		
鳴鶴兵庫寮器仗百度料		35	
漢語師并生日料		4320	
主鈴・典繪月料		2880	
藏人所月料		720	
計		35757	
			49829

2. 内膳司関係

内膳司	使用例	単位：合	
		醬	滓醬
内膳司	新嘗祭供御料夜料	50	
	解齋料	50	
	諸節供御料正月三節	600	
	五月五日節	200	
	七月七日	200	
	九月九日節	200	
	供御月料	9960	900
	漬秋菜料糟漬瓜	270	270
	醬漬瓜	198	198
	醬漬冬瓜	168	168
	醬青根		250
	醬茄子		180
	荏裏	1000	1000
	計	12896	2966

るの意味に取れる。醬と味噌とがよく似ていることを前提にした喩えである。

液体状の醬の衰退

液体状の醬は、律令政府の衰退とともにあまり造られなくなっていくようである。その理由はよく解らないが、古代における醬と十六世紀に出現する醤油¹⁶⁾とは原料の麦の使用料が非常に異なっている。『延喜式』における醬は大豆に対して五パーセントの麦(小麦)しか使われていないが、後世の醤油は大豆と同量の麦が使われている。これは現在にもつながる原料の配合割合である。古代の液体の醬は原料からすればタマリのようなものと思えるが、味の点はどつだったのだから。

律令政府が衰退していくにつれて全国的に生産されていた乳製品の、蘇¹⁷⁾が姿を消していくことはよく知られているが、これと同じようなことが液体状の醬にも生じたと思われ^{注14)}。

以下の資料で平安末から鎌倉期にかけて液体状の醬がどうなっていくかを見てみる。

- 「七日 御干飯并七種御菜事」(略)
- 御菜。菘。苜蓿。葱。秋。薺。芹。薑。紫苑。萱。味噌。塩。糟。執政所抄(「次供御四種」)
- 「次供御四種」(「長寛二年朔旦冬至至記」)
- 「四種八。味噌。塩。酢。酒。近代八酒。略シテ麥ヲ用。タテナキトキハワサ。ハシカミ等也。味噌麥ハ必酢ニ可解也。」
- 門室有職抄(「御膳」)
- 「御膳」四種ト云フ事アリ。味噌。塩。

は別に造られていた可能性がある。また、滓醬は漬物には例外なく使用され、醬と同時に支給される例も多く見られ、別の用途を持つていたこともわかる。そして、滓醬は添醬とも別物と思える^{注13)}。

滓醬とは、滓を取り除いていない醬の意の毛口ミ調味料で、市場で購入されることもあったかもしれないが、醫院でも造られていた。こう捉えてみて疑問に思うのは、ではなぜこれほど多く消費される滓醬の生産量や製法が、延喜式¹⁾に示されていないのかという問題である。供御醬料¹⁴⁾に示されているのは滓醬の製法と考え、その一部を利用して醬が造られる過程を想定してみる必要があるのかもしれない。しかし、ここでは、その生産量の半分を供御用に充てる貴重品としての、醬¹⁵⁾については、政府は生産量や製法を定めて、そ

餅図¹⁸⁾には「四種」が並べられている例が見えるが、この場合は醬の代りに「色利」が使われている。

は、「四種」の醬の代りに、大豆や鰹の色利煎汁・煮出し汁¹⁹⁾が使われることがあることを伝えている。

は、鎌倉末期の作とみられる平仄書であるが、醬はあえ物としている。このように、液体調味料としての醬は姿を消して行き、醬はいわゆる、なめ味噌²⁰⁾への道をたどっていくようだ。

- 「主粟餅の役割は、養老職員令²¹⁾大膳職条に、主粟餅一人、粟菓子、通糴餅等事」とある。
- (2)百五十石の内訳は、天皇用(供御料)が七十五石、天皇用以外の一般用(雑給料)が七十五石である。
- (3)糴、百口²²⁾とあり、三百石の醬が生産されているようにも受け取れるが、後述の醬大豆の貢納量との関係から五百五十石の生産量とみなした。
- (4)『延喜式』の、供御醬料の原料名中に「大豆」とあるが、奈良時代の醬の原料には「醬大豆」が使われていることから(関根真隆「奈良朝食生活の研究」)、これは醬大豆を指しているものと解せぬ。
- (5)「隔二年進」は三年を隔てて進²³⁾で、三年の間隔を置いて、つまり四年に一度と受け取れるが、それでは三百五十石を下回り後述の年料に不足するので三年に一度と解釈した。
- (6)原料大豆の半分量の醬が得られる。

映画『ヨーロッパの食文化』の トリは「木村尚三郎先生の シチリア食紀行」です

山崎博昭 監製



カタニアの漁港。彼方にシチリアのシンボル、エトナ火山が見える。



山崎博昭

Hirotsugu Yamazaki

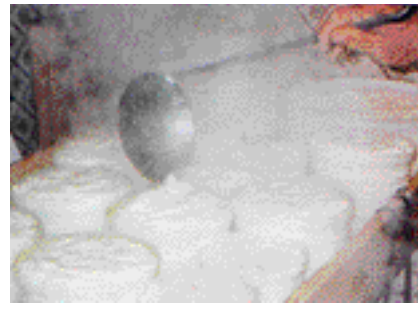
1939年福岡生まれ。早稲田大学教育学部卒業後、科学映画の製作を主とする「東京シネマ」を経て、フリーの映画監督・脚本家となる。作品に『おわら風の盆』『西洋銘菓物語』『小麦と日本人』など多数。近作に懐石からおばんざいにいたる日本の食文化を考察した記録『日本の食文化』(全5巻)がある。国際産業映画コンクール最優秀賞や日本紹介映画コンクール金賞など受賞。現在、『ヨーロッパの食文化』(全5巻)を製作中。



カタニアの朝市に見るオリーブの惣菜。



アンチョビの塩漬け。



羊の乳から作られる無発酵のリコッタ・チーズ。

る。それだけに多様な文明が行き交い、食文化にもその影響が見てとれるでしょう。

▶ 顕著に見られるものにトルチェエ菓子(クバイタ)、アイスクリームの「カサタ」、ドライフルーツ、アンズやコマシナモンなど、これらの出自は九世紀から十一世紀にかけてのアラブです。おそらくこの映画を見る人たちは、ヨーロッパ料理の流れが千年前の地中海に先祖返りしていつてる観を持つでしょう。

▶ 遙かな時代の地中海の食文化が、二十一世紀の食膳を賑わすとは。

▶ 木村先生は、この映画の中で、食事をするときの気持ちの良さについても言及します。二十一世紀のテーブル

キッコーマンライブラリー
映画『ヨーロッパの食文化』(全5巻)
監督・脚本 山崎博昭
監修 木村尚三郎
企画 キッコーマン株式会社
キッコーマン国際食文化研究センター
2000年秋公開
KIKKOMAN Library,
Motion Picture "Food Culture"
(Volume1 to 5)



カタニアの朝市。新鮮な食材が豊富に並び、大勢の人で賑わう。

▶ シリーズ『ヨーロッパの食文化』はいよいよ最終巻の撮影に入るわけですが、今回(上)に載るのは美味しく健康に良い、と注目される南イタリア、それもシチリア料理。取りに相応しく監修の木村尚三郎先生自らレポーターを買って出られると聞いております。南国へのおさえがたい憧れとはゲートの謂。先生もまた南方憧憧型。その先生の口を通してシチリア庶民の息災の知恵が展開されることは大きな楽しみですね。

▶ 映画の中の木村先生もまたゲートの轍を踏んで、思い立つままにまうしぐらに、イタリアの空をさしてアルプスを越え、さらに弾みをつけてシチリアにやってくるわけだ。シチリア・ハントイングのとき、カタニアのリストランテのシェフに最初に質問されたことは、よりによってどうしてシチリアに？だった。評判の地中海式ダイエツト(食事法)の本来本元を知りたくて、それに風景が美しいから、と通一遍の答えをしたのですが、そのとき彼は面白いことを言っていました。かつてローマ帝国時代、金持ちたちは美食のテーブルに憂身をやつした。しかしその後、イタリア人が選んだのは、きわめて健全な食生活です。それには多分、貧しさが原因しているでしょう。この会話はそっくりプロローグで、あるリストランテの出来事として先生が紹介

▶ します。

▶ 地中海式ダイエツトとはいえ、その素材は新鮮な魚介類、野菜、パスタといった具合に、基本的には日本の料理と同じですね。

▶ 今日(のシチリアの台所を知るためには、メルカート(市場)に行つて見る)ことです。豊富な海の幸の幸を見るに、たしかに日本と同じような素材です。しからばその調理法は、というわけで、先生はエトナ山麓のある村の家庭料理に挑戦します。ラグー(ミートソース)を作ったり、パスタを茹でたり、野菜を炒めたり、奮迅の活躍をします。その過程で、とりわけカメラの対象となるのは、ふんだんに使われるオリヴ・オイル、オレイノン酸とビタミンEを多量に含んでいると話題ですね。さらにパスタ。これは小麦粉と水だけで塩も加えない自然食品。加えて緑黄色野菜、低脂肪のナチュラル・チーズ、食事の伴侶のワイン。そしてあくまでもその素材の持ち味を損なうことなく引き出す調理法。これが健康に良いと注目のシチリアの郷土料理であり、地中海式ダイエツトの原点なのです。

▶ シチリアは地図を広げると、ヨーロッパからも、アフリカ、アジアからも目路(めじ)の距離にあり、そのかみからカルタゴ、古代ギリシア、ローマはじめ、さまざまな支配者をむかえてい

▶ ルにとって大事なことは、「共食」、つまり集い楽しみつつ美味しく食べよう、ということ。十九世紀の都会のテーブルは、一人一人が自由に食べることに限りなく寛大でした。テーブルは個人の領分となり、このときからテーブルの近代が始まったのです。しかし二十一世紀のテーブルは、美味しく健康に良い食事を皆でしようじゃないか、となっていくのです。

▶ シチリアでは、先生はあの恐ろしい「一眼巨人キョクロプス(ホメロスのオデュッセイヤ)に登場)から馳走のものをなすをつけることになっていきますね。大丈夫ですか？

▶ キョクロプスの仕事場はエトナ火山の地下です。火山の噴火と大地震で、古典時代のシチリアの街はすっかり壊滅してしまいました。しかし豊富な食材は、この山の伏流水がもたらす大いなる恵みなのです。映画の中のキョクロプスとは、地元のスーパーバイバーたちの懇親会の名称。それが楽しい集いであるため、いつのまにか大きなパーティになってしまったのです。食べ物から会場のセツトまですべてメンバーの手作り。ここに先生は招待されて、いい人、いい味、いい話で、二十一世紀のテーブルを堪能するのです。そして、二十一世紀は、このようなラテンの生き方こそ大事、と先生は総括します。映画は、八月初めに完成。

私の食ルーツ

コリーヌ・ブレ

Corinne Bret Journalist, Essayist



コリーヌ・ブレ

Corinne Bret

ジャーナリスト。モロッコ生まれ。フランス国籍。パリ大学法学部卒業。1975年初来日。1978年パリに戻り、1981年パリ東洋語学校日本語科卒業。1982年にフランス日刊紙『リベランオン』の東京特派員として来日以来、日本の政治・経済・文化などあらゆる事象を積極的に取材。現在は日本の雑誌においても執筆活動を展開する。著書に『創造の国・ジャポン』(プロンズ新社)、『おへそを眺めながら』(筑摩書房)、『山猫の愛のように』(読売新聞社)など。

ママンの味はポトフとマヌキマスタードソース

モロッコで生まれ、エンジニアだった父親の仕事の関係で、十歳までをフランスからの独立戦争たけなわのアルジェリアで過ごしたコリーヌ・ブレさん。アルジェリアでは、夜ともなればプラスチック爆弾が炸裂する不穏な日々。友人や隣人が群衆によるテロに倒れるのを目の当たりにしてきたといいます。

眠るときは胎児のように体を丸め、背中に防具をあてながら……。そんな幼児体験が尾を引いて、成人してからも仰向けでは熟睡できなからたとか。「でも、子供ができたことで、その癖は直りました。夜中の授乳とか、母親になると寝る間もない忙しさでしょ。今はもう大丈夫」

アルジェリアから帰国後、十七歳まで住んだのはパリから八十里離れたドウルという小さな町。ママンおかあさんが作るフランス家庭料理の記憶がよみがえってくるのは戦火を逃れたこのころからです。「母は三百六十五日、手作りの料理を食べさせてくれたけれど、ボランティア活動などに熱心だったので、調理にさく時間は少なかった。作り方

はシンプル、その分、いい素材を選んでいました。私がとくに好きだったのは日本でもおなじみのポトフ。それにうさぎのロースト。マスタードと生クリームソースでローストされていますが、これがすごくおいしいんですよ」

祖父は野菜作りの名人 その食生活から学んだもの

「両親の実家はポルドー地方の海に面した漁村にある。村一番の野菜作りの名人と言われた祖父は、第一次世界大戦に四年間従軍し、ケガひとつなく生還した勇士であり、コリーヌさんにとっては、たくましいヒーロー的存在でした。食に対する基本的姿勢も、この祖父から受けた影響が大きかったようです」

「八十歳を越えるまで長生きしましたが、食生活は質素そのもの。パン、数切れと自分で育てた野菜のスープ、ソーセージ、チーズ、ジャム少々と赤ワイン。それだけで、圧倒的なスタミナがあった。毎日毎日同じような素朴なものを続けて食べるのが祖父にとっては体によかったんですね。今になら

て、私もそういう食生活に共感できるんです。食べることで体が元気になり、心が満たされるなら、それが一番いいのです。私は現在、九歳の娘と二人暮らしですが、心がけているのは新鮮な素材を使い、手早くおいしく料理して、腹八分目に食べることです」

材料の買いだめはしない主義のコリーヌさんは冷蔵庫もワンドアの一番小さなサイズのを愛用。野菜などは二日分で使い切る量しか買わないという徹底ぶりです。例えば、ほうれん草を一束買ったら、最初の日は生で食べ、翌日はゆでて和え物にする。「ごま油としょうゆを使った和風の味つけはお嬢さんにも好評とが」

「娘も私も和食は大好き。サクのまま、まるごと焼いたマグロをスライスし、レモンじょうゆでポン酢風にして食べたり、キャベツをさうと炒めて、かつおぶしをかけたたり……。日本人ではないので、本当の和食は作れませんが、まったくの自己流ですけれど」

本格的な和食を食べたくなったら、京都へ足を運ぶことも。懐石料理や豆腐料理の専門店など、そこそこの値段でおいしい店を探すのが楽しみと目を輝かせます。

「京料理は柚子とか、山椒とか、繊細な香りを効かせたものが多いですよ。その点がフランス料理に通じると思います。ハーブをふんだんに

使ったプロヴァンス料理に代表されるように、フランスでは香りは食を楽しむ大切な要素なんです」

自然に恵まれた南仏プロヴァンスの家庭料理のベースは、オリーブオイル、バターとトマトソースと至ってシンプル。それにローズマリーやバジリコ、シソ、ト、セルフィーユ、タイム、サフランといったハーブが豊かな香りと風味を添えて、「五感を満足させ、最高の気分させてくれる料理」と賞賛を惜しみません

精神の豊かさを実感できる「食」こそが一番大切

「日本人シェフの作るフランス料理も好きですよ。フレンチの伝統をふまえながら、日本人である自分の個性を出そうとしている場合はとくに……。デリカシーがあつて、あざさりしないで、やさしい味の世界を作り出していますね」

月に数回はそついつ一流の店でプロの技に舌つづみを打つ一方、自分で作るんだん食事は質素を旨としているコリーヌさん。ハレとケのめりはりをつけた食生活は精神を刺激し、味覚をリフレッシュさせる効果があるようです。「ごちそうには断食すすめでもありません。食べ物がありがためを知るためにですね。これからも、感受性を磨き、食べる量は少しでも気持ち満ちたさなうような、精神的に豊かな食事を楽しみたいと思います」



お気に入りのフレンチレストラン「ロアラブッシュ」(東京・渋谷)でランチを楽しむコリーヌ・ブレさん。友人でもある中嶋壽幸シェフについては「フレンチの伝統と和の素養を折衷させた独特の味の世界に魅かれる」と称えています。

撮影協力 The House of 1999 ロアラブッシュ
TEL.03-3498-3001

