

# 吃飯了嗎？

チーハンラマ？（食事はお済みですか？）

特集 お醤油の来た道をさぐる……

【前編】

## 西双版纳で発見した幻の醤油

そのルーツを求めて中国からタイの奥地へ

【西双版纳】中国雲南省の最南端、ミャンマー、ラオスの国境近くにある傣族の自治州。傣族をはじめ、ハニ族、イ族、チノ族、ミャオ族などの少数民族が住んでいる地域を指す。



執筆／嵐山光三郎（あらしやまこうざぶろう）  
昭和十七年東京生れ。元平凡社「太陽」編集長。作品は多岐にわたり「ピッキートボッキー」（童話）から「チューサン階級ノトモ」「新随想フツの血祭り」「男」「世間」などのエッセイ、「口笛の歌が聴こえる」「恋横町恋唇」「兼好殺人秘抄」などの小説と、他にも縦横無尽の活躍をしている。食物料理本の名著「素人包丁記」で第四回講談社エッセイ賞を受賞している。



### はじめに

日本に醤油が伝わる以前の調味料は塩と酢であったから「塩梅」という言葉が生まれた。醤油の基本は、大豆と小麦から造った麴に塩を加えて醸成する。醬はヒシオである。醤油のもととなるのは未熟であり、つまりはミソである。ミソの上ずみになる溜液がタマリとなる。一般に醤油は、このタマリと、濃口醤油、淡口醤油の三種類にわけられ、それぞれの好みによって使い分けられている。

日本人の主食は米だとされているが、考え方によっては醤油が主食なのでは

ないか、とも思えてくる。日本人の主食はじつは醤油であり、醤油の滋味を楽しむために、あるときは刺身、天ぷら、すき焼き、寿司、あるときは照り焼き、納豆、ヒヤヤッコ、海苔、玉子かけ御飯、モチ、焼き鳥、といったふうには、日本人の食は際限なくつづいていく。料理名をあげていけばきりが無い。これは醤油味を楽しむために、他のつれあいを代えているだけのことである。ステーキだつて、ハンバーグだつて、スモークサーモンだつて、フランス料理にだつて醤油はあう。共通するものはじつに

醤油のみであり、ここに醤油主食論が成立する。日本人にとって、醤油のない食生活は考えられない。醤油は日本のみならず、世界の調味料となった。フランス料理のかくし味に使われたりするが、日本人から見ればかくす必要なんかぜんぜんない。まるごと醤油味がうまいのである。かつて、アメリカ在住日本人に対し、アメリカ人は「醤油くさい」と悪口を言った。しかし、いまや、アメリカ人は、オレレンジユースにまで醤油を一滴たらして飲むよ

「日本人が調理に使用し、アジア人に人気の高いソースの一種である。オランダ人もまたこのソースを高く評価し、自国に持ち帰った。あらゆる種類の肉、特にヤマウズラとハムに合うエキスあるいはジュースの一種である。原材料はきのこ類の液汁、多量の塩、胡椒、生姜などで、これをブレンドすることによって非常に強い風味を持たせ、同時にこの液が腐敗するのを防ぐことができる。きつちりと栓をした瓶では非常に長い年月保存がきき、この液体の少量を一般の他のジュースに混

### 醤油の母の源流へ

デイドロとダランベールを編集責任者とし、264人の執筆者の協力によって成立したフランス18世紀の『百科全書』（正式表題「一群の文筆家によって執筆された百科全書」）の「SOL」あるいは「SOL」料理用語」という項目に、こう記されている。



フランス18世紀発行「百科全書」の表紙

うになった。醤油は味の神様である。あの一滴滴のなかに神様のエキスがひそんでいる。このおそるべき調味料は、いったい、いつ、どこで生まれて日本へ伝わってきたのだろうか。醤油誕生の謎を求めて、アジア各国を取材したのがこの一文である。

ぜると、それを引き立て、非常に快い風味を与えることができる。中国人もSOYを製造するが、日本のものの方がより優れているとみなされている。ということは、中国よりも日本における肉料理の方がはるかに美味であるということが言える。」

あの『百科全書』にあった「日本でつくられた一種のソースで、同時にアジア各地で非常にもてはやされているものである」という一節は、どんな意味を持つているのだろう。中国産の醤油もあるが、日本産のものがはるかに優れている」とまで書かれている。「醤油」という字はつまり、「醬の油(液汁)」の意味で、味噌の液状の派生調味料をさす。

味噌は中国から来たということは間違いないことなので、醤油もまた中国から渡ってきたということが考えられないだろうか。醤油のルーツを探る旅は、まず、中国へと渡ってみよう。

### 醤油ロード、上海—杭州—径山寺

上海は、揚子江の河口にあることから、もともと海外交流の窓口だった。港の場所こそ今とは違っていたが、唐、宋の時代から、外国との交易の拠点として栄えていた。唐、宋の時代には、日本からも数多くの修行僧たちが、この上海を足がかりにして大陸へと渡って行った。修行の間に身につけた数々の大陸文化を、日本へと持ち帰っている。「径山寺味噌」を日本へ伝えた学僧・覚心もそんなひとりである。彼もまた、この上海を経由して杭州へと向ったのだ。

上海は、「人間の街」でもある。人口一

六〇〇万、街中は夥しい人間がひしめき合っている。人口密度で見ると世界一の大都市だ。

そんな庶民のエネルギーのもとになっているのは、当然「食」へのあくなき欲求だ。上海の街は食べものの街である。中国の歴史に培われた世界一の食文化、自慢の中国料理にも、根底は、醤油が欠かせぬものとなっている。上海の人は無類の醤油好きだ。ほとんどの料理にふだんに醤油が使われている。

「吃飯了嗎?」「食事はお済みですか?」中国人が「こんにちわ」の替りに交す挨拶の言葉である。無類の食べもの好き、世界一の食文化を生み出した中国人の気質が感じられる。

「吃飯了嗎?」の言葉がとび交う豫園商場へと行ってみた。上海市民の暮らしを支えて来た市場で、ここに上海人の大好物、「点心」の店が並んでいる。点心とは、シューマイや春巻のような中国式スナックのこと。豫園商場の点心は、何といても、「小籠包(シヤオロンパオ)が旨い。小籠包は小さな肉マンで、中に色々な具が入っている。小籠包の具は、エビ・魚・蟹・野菜と色々あるが、いずれも醤油をちよつとつけて食べる。

上海の伝統的な料理として、たれで煮込んだ紅焼(ホンシヤオ)料理がある。肉や魚を煮込むのだが、名前の由来はその調理法から来ている。肉の場合は、紅焼肉(ホンシヤオロウ)、半紅焼肉、白焼肉(バイシヤオロウ)とあり、実は、この料理名のもとになっているの

### 日本の醤油の故郷・径山寺

中国浙江省余杭県徑山寺。学僧・覚心が修行をした寺は、西湖の西の山中にあった。杭州から小型バスに乗って半日ほど西へ向った地点である。かつては「径山興聖万寿禅寺」として、華南の五山のひとつに数えられる名山であった。「西遊記」で名高い唐の玄奘三蔵法師が、赤児の時にこの寺の法明和尚に拾いあげられて育てられたという、由緒正しい寺でもある。

しかし、今はその名を知る人も少なかった。わずかに、この辺の山で竹林伐採の仕事をしている徐さんという人が、寺のある場所を知っているということで、道案内を頼むことにした。

徐さんは毎日この山に入つて竹林伐採の仕事をしているという。さすがに健脚だ。こちらはたちまち呼吸が苦しくなつて、後をついて行くのが大変だった。

徐さんの足が急に早くなった。道の端の方を指して何やら叫んでいる。「前門!、前門!」徐さんは何度も同じ言葉くり返して地面を指さしていた。ここに前門があったと言っているのだ。すでに前門は跡形もなく消えていた。ここが前門の跡なら頂上も間近であろう。元氣を取り戻し、再び山道を登って行つた。

徐さんがまた大きな声を上げて緑の木立の方を指さした。木立の葉隠に、朱塗りの鐘楼がチラリと見えた。登山を始めて三時間後に頂上へと着いたのだ。こここそが、日本の醤油の故郷・径山寺なのだ。躍るような気持で、頂上へと駆け登つた。頂上には何もなかった。

かつての名山、径山寺の寺影は、跡形もなく消え去つていた。頂上の脇に朱塗り

は、調味料として使う醤油の量から来ている。醤油の量を多く使うのが紅焼で少ないのが白焼。中国料理にとつても、醤油は、色や香りや味を引きだす調味料として、もはや欠かせぬものとなっている。

日本の醤油の祖といわれる「径山寺味噌」の故郷を訪ねて、杭州へと向つてみた。杭州の市場で、日本に今も細々と残る「径山寺味噌」はないかと捜してみた。揚子江の流域は大豆の加工食品が盛んに作られているところだ。市場には、大豆を加工した味噌のようなものを入れた樽が沢山並んでいたが「径山寺味噌」らしきものは、調味料として使う醤油の量から来ている。醤油の量を多く使うのが紅焼で少ないのが白焼。中国料理にとつても、醤油は、色や香りや味を引きだす調味料として、もはや欠かせぬものとなっている。



中国の自由市場。露店に醬類が数多く並んでいる。

の鐘楼がポツンと残されている。「来、来、来」徐さんは、鐘楼の脇をしきりに指さしている。そこには、かつて本堂があったと言っているらしい。その前に青銅の香炉がひとつ残っていた。

日本の味噌・醤油の文化は、中国との辺から日本へと伝わって来たのだろうか。「径山寺」が姿を消してしまった今となっては、すでにその手がかりを得ることも出来ない。弱りきっていると、杭州の町の「醤油店の主人に、興味深い話を聞いた。「雲南に行く、今でも手造りの味噌や醤油を造っているところがある……」というのだ。雲南といえは、日本文化の故郷とされている地である。熱心に話してくれる主人の話を唯一のたよりにして、われわれは、遙かな雲南へ向うことにした。

### 昆明へ、中国大陸火車の旅

中国大陸には、縦横に航空網が敷かれているが、この広大な大陸を味わうには、火車の旅を体験してみたいことには話にはならない。ことに、この成昆鉄道は、険しい山岳地帯を走り、窓の外は生きた歴史そのものだ。窓の外を歴史の風景が夢の光景となつて通り過ぎて行く。全長一〇〇〇キロ間にトンネルが四二七、鉄橋は六五三あった。中国十三億の民のとてもないエネルギーが感じられる鉄道だ。

成都駅を出発して間もなく、服務員が夕食の注文を取りに来た。軟臥車(日本のグリーン寝台車)の食事は、朝昼晩ともセットメニューになっているが、他の料理も自由に注文することが出来る。メニューを良く見ると、パンとかオムレットとかの西洋食もあるが、値段がからして中国では高

は見あたりなかった。「甜豆豉(チン豆豉)、甜豆豉。径山寺味噌は中国では「甜豆豉」といふ。「甜」は「甘い」という意味で、「豆豉」は味噌のことである。

市場の店を片っぱしから歩いて黽黽のようになり、カタコトの中国語を繰り返してみた。筆談で「径山寺豆豉」として書く書いて訊いているうちにいきなり、「チャンネル」と、威勢の良い掛け声で客の呼び込みをやつていた市場の老人が、叫ぶように言った。チャンネルが「醤油店」のことだと気がつかなかった。確かに杭州にも「醤油」を売る店がある。「醤油店」なら「甜豆豉」もあるかも知れない。

河沿いにある大きな「醤油店」には、夥しい種類の「醬」が並んでいた。「醬」とは、食べ物を塩漬けて発酵させた食品のことだ。発酵させることにより、素材とは違った独自の旨味を引き出す。味噌・醤油も、この「醬の文化」から生まれたもので、中国には「醬」の種類が何百種とある。材



中国・杭州の「醤油店」。様々な醬が並んでいたが、「径山寺味噌」はついに発見できなかった。

中国の「草醬」。日本で言えば野菜の漬物で種類は豊富。



中国産の醤油。大豆の香りが強く、味は固い感じ。

料や製造の方法によつてそれぞれに名前が付けれられているようだが、大きく次の四つに分けられる。

●草醬(クサビシオ)——野菜を塩漬けたもの。漬物の類。

●穀醬(コクビシオ)——大豆などの豆や穀物を原料としたもの。味噌・醬油もこの仲間に入る(豆類を「豆醬」として分けることもある)。

●魚醬(シシビシオ)——魚やエビ・カニなどを原料としたもの。魚醬や塩辛などもこの仲間に入る。

●肉醬(ニシビシオ)——牛や豚、獣肉などを塩漬けて発酵させたもの。この「醬」が、歴史に登場するのはかなり古い。いつ頃、どのようにして生まれたのかというと、確かなところはわからない。食べ物を塩漬けて保存する方法から自然発生的に誕生したものと思われる。古代の中国では、すでに醬を単に保存食品としてだけでなく、調味料として使っていたことは確かだろう。



中国の醤油工場。独特のカメに入れて8か月ほど寝かせてつくる。



西双版纳へと向かう道。人々は自然と共にのどかな暮らしを続けていて、遠い昔を思い出す。

西双版纳は、雲南省の最南端、ビルマ・ラオスの国境近くにある族自治州。傣族をはじめ、ハニ族、イ族、チノ族、ミャオ族などの少数民族が住んでいる。街を行き交う、青や赤や黄と色とりどりの民族衣装の女性たちが鮮やかな色に包まれた景洪の町は、これまで旅した中国の風物とはすべてが違う。ビルマとラオスの国境沿いに位置するこの地は亜熱帯で、タイの地方都市に近い。少数民族たちは、この景洪の町の周辺に、それぞれ集落をつくって住んでいる。特にメコン川流域には、そんな集落が数多く点在し、奥へ行けば行くほど昔ながらの暮らしを守った村がある。日本の味噌・醤油の元祖ともいえる、原始の手づくり醤油に出逢うことが出来るかも知れないという期待がふくらんだ。まずメコン川の渡し舟に乗って、「水傣族」の村に行ってみることにした。

傣族の女性たちはとても働きものが多い。朝から夕暮れまで、コツコツと働き続けている。農閑期を迎えても、女性たちの仕事はいろいろ多い。開門節は、穫り入れた取穫物を使って様々な保存食品をつくる季節でもあるのだ。水傣族の村の、気のいい小母さんに、いくつかの保存食品のつくり方を見せてもらった。高床式の家のなかまで招き入れてくれ、小母さんは黙々とつづいて見せてくれた。驚いたことに、小母さんがつくったものはほとんどが「醤」の技術を使ったものだった。西双版纳の山奥には、長い間培ってきた「醤の文化」が今もなお脈々と息づいている。

日本の味噌・醤油の元祖といえる、大豆を加工した「醤」はないのかと小母さんに聞いてみた。水傣族の人たちも、確かに味噌・醤油を調味料として使っていた。

早傣(カンタイ)族の村。かつての日本の農村を偲ばせ、遊ぶ子供の表情は日本の子供たちにそっくり。

照葉樹林帯では大豆の加工食品が盛んにつくられており、「醤」などの発酵食品との縁が深い。味噌・醤油の誕生の秘密に迫る鍵が隠されているという思いを強くした。

西双版纳は、雲南省の最南端、ビルマ・ラオスの国境近くにある族自治州。傣族をはじめ、ハニ族、イ族、チノ族、ミャオ族などの少数民族が住んでいる。街を行き交う、青や赤や黄と色とりどりの民族衣装の女性たちが鮮やかな色に包まれた景洪の町は、これまで旅した中国の風物とはすべてが違う。ビルマとラオスの国境沿いに位置するこの地は亜熱帯で、タイの地方都市に近い。少数民族たちは、この景洪の町の周辺に、それぞれ集落をつくって住んでいる。特にメコン川流域には、そんな集落が数多く点在し、奥へ行けば行くほど昔ながらの暮らしを守った村がある。日本の味噌・醤油の元祖ともいえる、原始の手づくり醤油に出逢うことが出来るかも知れないという期待がふくらんだ。まずメコン川の渡し舟に乗って、「水傣族」の村に行ってみることにした。



西双版纳の中心・景洪の町でも様々な醤が売られている。計り売りの 醤を包むのはバナナの葉。

小母さんのお祖母ちゃんおばあちゃんの代ぐらいいまでは、手づくり味噌・手づくり醤油をつくっていたが、今では、景洪の町に様々な産物を売りに行った帰りにビン詰めを買ってくるという。手づくり醤油は西双版纳の集落からも姿を消していた。

小母さんは「アイニイ族の村に行けば大豆を加工した「醤」をつくっているかも知れない」と言う。味噌・醤油とは違う大豆の「醤」とは、いったいどんなものだろう。水傣族の村からメコン川に沿って、更に南へおよそ三〇キロ。ビルマとの国境近くにあるアイニイ族の村へと行ってみた。

通訳と案内を頼んだ西双版纳自治州の役人が、村中の家々を尋ね歩き、大豆の「醤」のある家を探して来てくれた。家の中に入ると、ここでもまた、気のよさそうなお母さんが囲炉裏の前へ招き入れてくれた。小母さんは、囲炉裏の上のカゴから、まるい煎餅のようなものを取り出した。これが、大豆の「醤」なのだろうか。ニオイをかいでみると、確かに大豆の香りがする。

「これは、そのまま食べるのか?」と、尋ねると、小母さんは、「食べてみるか」という具合に、ニコリと笑って料理をはじめた。大豆の煎餅のようなものを、長いシを使って囲炉裏の火であぶる。わずかに、こうばしい香りが漂った。小母さんは、それを小さな白い入れ、塩と細かく切った唐辛子と、香料のような草を混ぜてつく。つき上ったものをお碗に入れ、熱い湯をさしておむろに眼の前に突き出した。ひと口すすってみる。飲んでみると、「味噌汁だ」と、日本語で叫んでしまった。まさにもなく、味噌汁だった。納豆汁のような味がした。すると、あの煎餅のようなものは豆豉トウチに違いない。豆豉とは

## 西双版纳で発見した 幻の醤油

醤油のルーツである「原始の醤油」を捜しはじめると、旅は果てしなく迷路をさまようことになった。これからは辺境の地・西双版纳へむかうのだ。果たして、日本の醤油の祖先とめぐり逢うことが出来るだろうかという不安がうずまき、こうなれば、エーイ、行きつくところまで行くしかないのだ。

西双版纳への山道は、どこもかしこも緑に輝やく照葉樹林に包まれていた。カシとかツバキのように、葉が広く、明るい陽光にチカチカと光ってみえる常緑広葉樹の樹林帯。民族学者のなかには、この樹林帯には共通した生活様式が見られ、これを「照葉樹林文化」と呼ぶ人もいる。照葉樹林帯は、ヒマラヤの方から中国の揚子江流域へと広がり、さらに江南地方へと伸びて、日本の西半分もこの樹林帯へ入っている。東南アジアから東アジア

へ、亜熱帯から温帯へとかけて広範囲に広がっている照葉樹林帯では、食生活においても共通した特徴が見られる。たとえば納豆がそうである。純日本風な食べ物と思える納豆も、中国の雲南ではどこでも見られ、タイの山岳地帯やインドネシアにも同じような食べ物があった。「照葉樹林文化」として、この地域に共通して見られる食生活の特徴をあげてみよう。

樹林帯にバラエティに富んだ発酵食品が誕生したのは、その気候風土に關係がある。「醤」などの味を深めるには寒い風土が適しているともいわれるが、照葉樹林帯の高温多湿の気候風土は、保存食品の発酵を助けるものになっていたはずである。



中国・福建で見かけた醤油工場。

プロペラ機はバタバタと飛びいつのまにか思茅空港へと到着した。雲南省の最南端。ここは亜熱帯地方の真只中なのだ。思茅から西双版纳の中心の街・景洪までは、長途汽車(長距離バス)に乗って行く。およそ十一時間だ。



西双版纳の人たちも味噌・醤油を盛んに使っている。

- ① 麴を使って酒をつくる技術。
- ② お茶の葉を飲料に使ったり食べたりする。
- ③ 粘っこい食物を好んで食べる。(納豆、餅がその例。)
- ④ 魚醤を食べる。(魚介類に塩を加えて腐敗を防ぎ発酵させた塩辛の類。これを濾すと秋田のシヨツルのような「魚醤油」となる。)
- ⑤ 馴れずしを食べる。(魚とご飯を塩で漬けた発酵食品。)

こう見てみると、「照葉樹林文化」は、豊かな発酵食品を生み出していることがわかる。発酵食品は、元来は、生活の知恵として生まれた保存食品だった。照葉樹林帯には、魚とご飯を塩で漬けた発酵食品(魚とご飯を塩で漬けた発酵食品)が数多く存在し、奥へ行けば行くほど昔ながらの暮らしを守った村がある。日本の味噌・醤油の元祖ともいえる、原始の手づくり醤油に出逢うことが出来るかも知れないという期待がふくらんだ。まずメコン川の渡し舟に乗って、「水傣族」の村に行ってみることにした。

水傣族の村で発見した「醤」。沢蟹をつぶしてつくる。



魚や肉を葉で包んで蒸焼きする。



根菜の漬物。これも「草蓆」の一種。



西双版纳、早傣族のモミ干し。稲作と醤文化は無縁ではない。

出会った。「味噌汁」は、日本固有の味と思っていたが、そんなことはない。この味噌汁は、唐辛子が少量混ざっていて日本のものに比して辛いが、塩味は薄い。発酵が十分でないため大豆の生の味が濃い。納豆汁と大豆汁の中間の味で、素材な香りがあつた。ただし、湯をそう多く入れないため、日本の味噌汁よりも濃く、ドロリとしていた。こうなると、「幻の手づくり醤油」が、この西双版纳に残されているはずだという確信がわいてくる。メコン川沿いに点在する少数民族の村々を、ひとつひとつ訪ね歩いてみることにした。

### 幻の手づくり醤油

「テックリシューユ、アリマシタ！」通訳兼ガイドをお願いしていた西双版纳自治州の役人が、走って来て叫ぶように言った。景洪からメコン川に沿って四〇キロ、早傣族の村。広場で待っているようにと言いついて、しばらく姿を消していたが、彼は一軒一軒尋ね歩いて来たらしい。「村イチバン、ビジンノ奥サンガ、作ッて見セテクレルト、言ッテイル」

確かに、「幻の手づくり醤油」はあつた。奥さんに教えてもらったその造り方は、神秘的とも思えるような方法だった。奥さんはまず、台所にある小さな瓶のフタを開けて見せてくれた。黒褐色の液体が入っている。指でなめてみると大豆の香りがする。まさしく醤油だ。日本のものよりも大豆の香りが強く、味も固い感じがするものの醤油であることは間違いない。また、三十歳を過ぎたばかりと思われる、美人の奥さんが自分で造つたものだという。今すぐ造る過程を全部は見せられないが、今はこの醤油のもとを造

るところなので、それを見せてくれると言ってくれた。美人の奥さんは、早速、醤油造りにとりかかった。

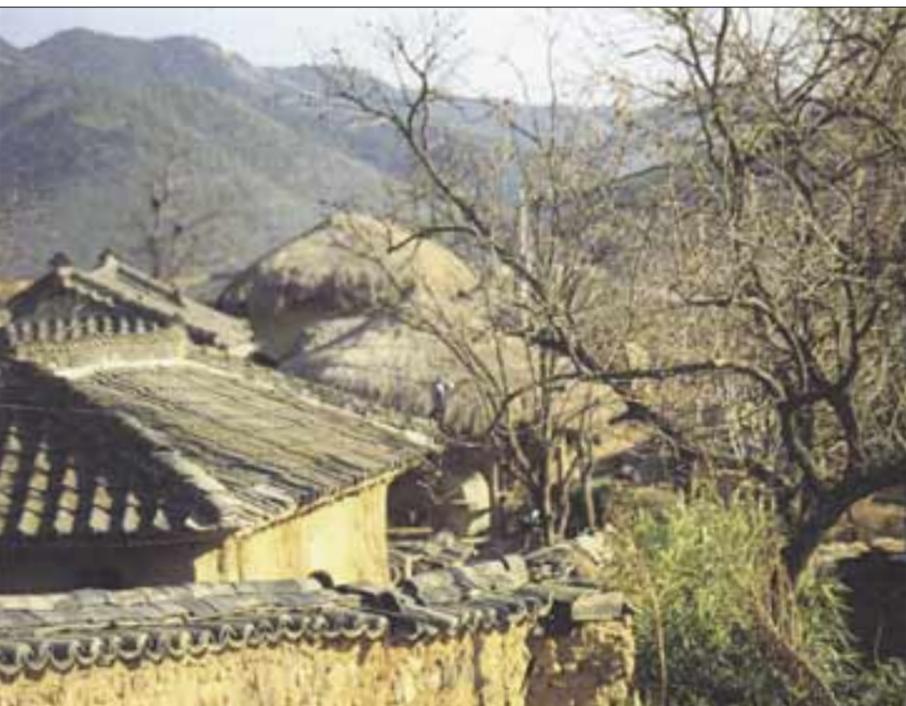
手づくり醤油の原料の造り方は、アイニイ族の「豆鼓餅」に似ていた。大豆の加工品のおもとは一緒なのだろうか。次は、この原料を使つての醤油造りだ。

何と複雑な手法だろう。「手づくり醤油」は、長い時間をかけ、神秘的な発酵を促して造るらしい。それにしても、一体いつ頃、誰がこんな神秘的な手法を考えたのだろうか。

中国には、紀元四五〇年頃著わされたという「齊民要術」という農業技術書がある。魏の国の賈思勰という役人が書いたものと伝えられているが、農業のやり方から、醬の造り方、豉の造り方など、様々な醸造技術に至るまで細かく記されている。その技術の優秀さもさることながら、こうしたことを書きまとめておく、当時の中国の文化水準がいかに高度に発達していたかを示す名著ともいわれている。

西双版纳の手づくり醤油の手法は、この「齊民要術」にも劣らぬ優れた技術を伝えていると言える。瓶につめて保存されている「手づくり醤油」が、にわかに輝やいて見えた。

西双版纳で「幻の手づくり醤油」を発見した。西双版纳の山々は、遥かにビルマ、ラオスへと続き、その



韓国・河回村。藁葺きや瓦屋根の家々が肩を寄せ合うように集落をつくり、昔ながらの生活を続けている。



韓国の11月・12月はキムチを漬けるシーズンで「キムジャン」という。河回村の小母さんたちは、その準備で忙しい。

と一三〇〇年の後世となる。しかし、日本でもそれ以前から「醬」の文字を目にしていた人がかなりいるはずだ。応神天皇の三六七年、朝鮮半島の国、百済の使者王仁が、日本の朝廷に論語十巻と千字文を献上している。

論語には、孔子の言葉「不得其醬不食」(その醬を得ざれば食わず)の節がある。「味噌醤油百科」を著わした川村渉氏の説によると、王仁を学問の師と仰いだ皇子宇治若郎子らは、王仁から醬の講釈を聞いており、王仁は秦の皇族の末裔だとも伝えられ、当然、「周礼」の「醬百二十甕」も知っていたと思われる。応神天皇の時代は、大和朝廷が国家を統一した時ともいわれている。日本に古代国家が成立したころ、すでに「醬」の文化も日本へと伝えられていたのかもしれない。

飛鳥、白鳳の時代を経て、奈良時代へ入ると、記録や木簡、文書などに「醬」の

文字が賑やかに現われ、その中に「未醬」という文字が見られる。天平勝宝八年(七五六年)、東大寺に完成した校倉造りの宝物殿、正倉院に収められている聖武天皇の遺物の古文書の中には、「味噌」という文字が書かれている。平安時代に入ると、「未醬」という文字が見られ、これらは全て「みしょう」と呼ばれていた。平安時代には、「未醬」は「高麗醬」(こまびしお)とも呼ばれていたという。「高麗」とは、朝鮮半島に住んでいた人たちのこと。これは「醬」の文化が日本へと伝えられた道筋を暗示してはいないだろうか。弥生時代に日本へ渡来したといわれる水稲耕作などの大陸文化は、北方から来たという説と南方からの二説ある。

### 韓国料理の味噌・醤油

黄河の流域で栄えた文化が中国の東北地方から朝鮮半島へ伝えられ日本へ入って来たとする説と、中国の華南から海へ出て黒潮に乗って西の方から九州方面へ伝えられたという説である。どちらが有力とは言いえないが、「未醬」に関する限り、「高麗醬」とも呼んでいたところから朝鮮半島と深い関係を持つていたことは容易に想像できる。

韓国料理の味つけといえば、すくなく「ソ

ニクと唐辛子と思いがちだが、実は、味つけの中心は醤油(カンジャン)と唐辛子味噌(コチジャン)・唐辛子粉を入れた辛い味噌(チジャン)などの種類による。料理の種類によっては、ニンニク(マヌル)、ゴマ油(チャンギムル)、唐辛子粉(コチュカル)、しょうが(センガン)なども使うが、これに必ずといっていいほど醤油と味噌が加わる。醤油(カンジャン)をちよつと舐めてみた。大豆の香りがしてコクがあるが日本の醤油のような繊細な味とはちよつと違う。塩気が多く、熟成の期間が短いのかまだ若い醤油という感じがする。

韓国では醤油(カンジャン)をこのまま単体で調味料に使うことは少ない。醤油に味噌、ニンニク、コチジャン、ねぎ、唐辛子などを入れて、特製醤油(葉念醬)を造つて使う。この「葉念」が万能調味料となるのだ。

古くから「豆醬」の伝統を持つている韓国では、調味料としての醤油の位置はかなり高い。韓国における祭祀の食物には、醤油とゴマ油以外の調味料は一切使われないという。韓国料理に欠かせぬ唐辛子やニンニク、しょうが、塩辛などは絶対に使わないのだそう。

では、こうした調味料をどのように使っているのだろうか。大衆食堂へ行ってみた。韓国料理といえば、まず、何とんでも「焼肉」だ。ひと口に焼肉といつても種類は色々ある。日本でもお馴染みの「カルビ焼」「ロース焼」

昔、傣族のひとたちは、メコン川に沿って山を越え、タイの国へと南下して行ったという。こうした「手づくり醤油」の手法は、タイにも伝えられているのだろうか。ほくらの心はずすでにタイの山岳地帯に飛んでいる。しかし、その前に「醬の由来」を求めて韓国を訪ねることになった。

### 韓国は、大陸文化のかけ橋

日本の歴史上初めて「醬」の文字が登場するのは、文武天皇の大宝元年(七〇一年)に藤原不比等らによつて制定された「大宝律令」である。これは、原始封建国家の職制を確立したもので、中国の「周礼」に学んだものといわれている。「周礼」には「醬用百二十甕」の記述があつたが、「大宝律令」では「醬院」の制があり、租税として米の代りに醬を貢納させ、役人の給料とした。その後、奈良時代の木簡には「醬」の文字が盛んに現われ、すでに一般大衆の生活の中にも「醬」はかなり普及していたものと思われる。

「大宝律令」の制定は「周礼」に遅れるこ

「ホルモン焼」などの網焼や鉄板焼もあるが、こは伝統的な「ブルコギ」を味わってみた。「ブル」は、「火」「コギ」は「肉」という意味で、やや高級焼肉だが大衆食堂にもある。

まず、タレで味つけされた牛肉が運ばれて来た。肉は細かく切つてよくたいたいてある。味つけに使われているのが、例の「葉念」。醤油と味噌に様々な調味料を加えて造つた特製醤油だ。その店その店によつて秘伝の味がある。ねぎとニンニクを薬味として効かせている。これを真中に穴のあいたジンギスカン鍋の上にタレと一緒に入れ、野菜や春雨と一緒にあぶり煮して食べる。焼肉というより、いわば韓国風のすき焼だ。肉がやわらかく野菜の味がしみて旨いが、ちよつとタレの甘いのが気になる。そんな時はテーブルの上に置いてある唐辛子味噌(コチジャン)を使って自分で味を調節することも出来るのだ。頼めば醤油(カンジャン)も持つて来てくれる。最後に、鍋の周囲にたまつた肉汁にサリというソバを入れて煮込んで食べる。この時、唐辛子味噌を混ぜて食べると、辛味とコクが出てまた一段と旨くなる。

こうして、醤油と味噌は、韓国料理にとつても欠かせぬものとなっている。

地方の農村に行くとき今でも醤油や味噌を自分の家でつくっているという。韓国にも手づくり醤油があつたのだ。さらに北へ、江原道の農村へと向うことにした。

### 味噌玉からつくる醤油

ソウルから東へ約二百キロ。海辺の優雅な都市、江陵市(カンヌンシ)へと着く。江陵から北へ十キロほど行った「船橋村」は、藁葺屋根の静かな農村。この村では、今でも手づくりの味噌と醤油を造っているという。案内役を頼んだソウルの大学生・柳さんが、丁度いま、味噌と醤油の原料を造っているという家を探して来てくれた。

韓国の味噌・醤油の原料は「味噌玉」(メジユ)である。

小柄な奥さんが、土間の竈へと招き入れてくれた。竈には、釜と大きな鍋がかつていた。

奥さんは、煮上った大豆をボールに取って庭へ運び、臼に入れて細い棒のような杵で大豆を粘り気が出るくらいまでつくると、再びボールに取って縁側へと運ぶ。縁側には白い布と油紙を重ねて広げ、一辺が三〇センチくらいの升の底をくり抜いたような木枠についた大豆を入れる。布で包んで踏みつけ、木枠の型にしっかりと押し込めた。木枠を引き抜いてメジユの原型の出来上り。これを藁でしっかりと縛り、家の中の天井などにつるして二、三週間がかりで発酵させるのだ。後は納屋の中に作ったメジユ棚で約一か月、乾燥、熟成させるとメジユが出来上がる。



庭に並べられた醬類を貯蔵するためのカメ。

韓国では、このメジユから、味噌(テンジャン)と醤油(カンジャン)を造る。醤油はどうやって造るのかと聞くと、奥さんは、納屋のメジユ棚からレンガのようなものを取り出して来た。メジユを切つて寝かせておいたものらしい。カラカラに乾き、黒いカビが生えている。この天然のカビこそ醤油や味噌の味の決め手となるものなのだ。奥さんは、メジユを水に入れ、表面をタワシですすってカビをきれいに洗い落した。洗ったメジユをチャントク台のところに持つて行く。チャントク台とは、醬類を貯蔵する大・中・小の様々な瓶を並べて置くところ。

瓶のフタを開き、底にメジユを井桁に並べ、用意しておいた塩水を注いで瓶いっぱいにする。その中にナツメと唐辛子と消し炭を入れてフタをした。奥さんは「味つけと毒消しのため」だという。

三日目から、毎日朝早くにフタをとり新鮮な空気と太陽にさらしてかきませる。昼間はフタをして二か月ほど熟成させると出来上り。液体を取り出して濾し、一度沸騰させてこれをそのままカンジャンとなる。瓶に貯蔵しておいて少しずつ使うのだという。



韓国・木浦の海に漁に向かう取材班。エビ獲りの最盛期。

この造り方は、中国、辺境の地、雲南で発見した手づくり醤油とそっくりだった。毎日、朝露にさらしてかき混ぜる方法まで寸分の狂いがない。幻の手づくり醤油は、韓国の農村にもあつたのだ。中国大陸から朝鮮半島を通じて日本へと入つて来た「醤油の来た道」が、にわかに現実のものとなって思われて来た。

### 木浦の海・多島海

全羅南道・木浦市。朝鮮半島の先端にある港町だ。

木浦は全羅南道の一大漁業基地でもあり、韓国人たちの食生活には欠かせないことが出来ない塩辛の本場でもある。

韓国の塩辛の種類は実に多い。この全羅南道だけでも八十種に及ぶという。この種類の多さは、原料となる魚の名前、他に、同じ魚でも魚肉や内臓、魚卵など、

使う場所によつて違った呼び方をするためらしい。

韓国の塩辛は、そのまま食べるだけでなく、キムチを漬ける時や煮物などの調味料としての役目も持っている。塩辛の出し汁を魚の煮物の味つけなどにも使うという。塩辛の液を濾すと魚醤油となる。つまり、醤油と同じような調味料としても使われているのだ。

韓国には魚醤油はないのかと聞くと、韓国では醤油は豆醬を使って造り、魚醤油はないという。塩辛は、副食品と調味料とを兼ねた魚醬までにとどまっているようだ。

木浦の西の海は黄海。その先には中国大陸がある。中国の沿岸部にも魚醬や魚醤油の産地がある。そして、沿岸部を更に先へ進むと、魚醬や魚醤油の本場、東南アジアの国々がある。韓国の魚醬文化は東南アジアの国々の魚醬文化と、深い関係があるのだろうか。

『特集 お醤油の来た道をさぐる...』の後編は次号に掲載する予定です。どうぞご期待ください。

※執筆のための参考文献も、後編に一括して記載いたします。

【写真提供】  
「お醤油の来た道 嵐山光三郎・鈴木克夫著(徳間書店刊)より転載いたしました。