

FOOD CULTURE

キックマン【フードカルチャー】

No.6
2003

特集 日欧の文化水準を比較する。……執筆：渡辺善次郎

「江戸—もう一つの文明社会」—同時代の日本と西洋—

●お醤油の来た道をさぐる お醤油は果してどこから来たか?【後編】
……執筆：嵐山光三郎



食の国際交流と豊かな食生活をめざして

日本通として知られ、ヨーロッパの生活も経験されて、文字通り国際的な味覚を持たれた元米国駐日大使・故ライシャワー博士。「食の国際交流」が世界中の人々に豊かな食生活をもたらしていることを、博士は、当社に寄せたメッセージのなかで述べられています。そしてその例証として、日本人の食生活に欠かせない基礎調味料・しょうゆのアメリカ進出と成功を取り上げています。

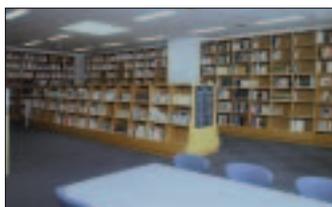
また評論家の花田清輝は「真にナショナルなものは、実はインターナショナルである」と喝破

しましたが、まさにしょうゆについて述べているかのようです。

このように一国の食文化が、世界各国の文化に融け込み、新しい食文化として芽生え、成長するとき、人々のより豊かな食生活が育まれるのです。

当センターの活動が、日本はもちろん世界の国々の食の歴史や食文化を紹介にとどまらず、「食の国際交流」に少しでも寄与できることを願っています。

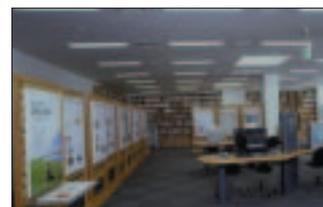
キックマン国際食文化研究センター



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。



キックマンの故郷——野田の町並みに調和させた野田本社正面



展示パネル・映像コーナー

<キックマン国際食文化研究センターホームページ>

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>



表紙（中国画・金瓜）の作家紹介。
鄭乃瑛（なほえい）画伯。雅号は璧寿翁。一九二一年二月中国福建省福州市生まれ。現代中国画壇の重鎮で、独創的な風格をもつ画家であり、芸術教育家でもある。山水、樓閣、人物だけでなく花、鳥獸、果物、野菜等も得意としており、中国民族文化の伝統を継承しつつも現代的な精神もそなえる。中国画の題材や情緒、構図、造形、筆遣い、色彩、韻、落款等各方面において新境地の開拓に貢献している。欧米・アジア・アフリカの数十カ国の美術展に出展、受賞している。出版物は三〇点以上、作品は中南海、人民大会堂、中国美術館をはじめとする多くの美術館や記念館、博物館に収蔵されており、また百以上の事典や名鑑、年鑑に紹介されている。
現在、政府文化部の中国画研究院委員、中国工筆画学会顧問、福建省政治協商会議常任委員、福建省文連名誉主席、省文史研究館副館長、西安美术学院教授、福州画院院長を務める。中国一級美術師に認定されている。

キックマン国際食文化研究センター
〒278-8601 千葉県野田市野田250

TEL:04-7123-5215

FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時～午後5時

<休館日>土・日曜日、祝日（年末・年始、
ゴールデンウィーク、旧盆）

※詳細は当センターへお問い合わせください。

お醤油の来た道をさぐる……

【後編】

お醤油は果してどこから来たか？

そのルーツを求めて中国からタイの奥地へ



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「ピッキキとボッキキ」（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」「恋横町恋暦」「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。

西双版纳と周辺の略図



【前編のあらすじ】

いまや世界の調味料となった醤油。いつ、いつ、どこで生まれて日本へ伝わってきたのか。醤油のルーツを探る旅は中国から始まった。

上海を出発点に杭州、径山寺へと足を運ぶなかで、沢山の種類の「醬」（発酵調味料）が古くから広く使われていたことや、中国料理にとって醤油は色や味、香りを引き立てる調味料として欠かせぬものであることを知った。さらに雲南省の最南端・西双版纳で、大豆を使った「幻の手づくり醤油」を発見。長い時間をかけた神秘的な手法に感激する。

次に訪ねたのが韓国。ここでも、煮あがった大豆を乾燥、熟成させた「味噌玉」（メジユ）を原料に、醤油（カンジャン）と味噌（テンジャン）を造っていた。これは中国の雲南で発見した手づくり醤油とそっくり。中国大陸から朝鮮半島を経て、日本へと伝えられた「醤油の来た道」が現実のものに思えてきた。

ニョクマムがなければ生きていけない

一月の末に温暖なホーチミン市に着いた。ホーチミン市はアジア一露店の多い都市ともいえる。

露店ではあらゆるものを売っている。その半分以上は食べものの店だ。そして、よく見かけるのが「ファアの店」である。「ファア」とは米の粉でつくったソーメンのような麺のことで、日本流にいえば「うどん屋」だ。牛肉を入れたものが「ファアバク」で、チキン

を入れると「ファアガー」、豚肉は「ファアヘオ」、エビを入れると「ファアトム」と色々種類がある。香りの強い香菜をのせて熱い汁をかけてくれるのだが、ホーチミン市の人たちは老いも若きも、実にこれをおいしそうに食べている。

牛の顔のマークをつけた牛肉うどん屋、「ファアバク」の屋台に入ってみる。麺をすすってみると腰はあるがそれほど固くはなく、するするとのどを通っていく。量もそれほど多くはないので、朝食や夜食にいいようだ。熱い

汁をすすってみる。醤油味のようだが、かすかに魚の香りがする。これは「ニョクマム」（魚醬）。ベトナムの国民的調味料の味だ。

ニョクマムは魚醤油で、ベトナムの人たちはこれがなければ夜も日もあけない。スズメの焼鳥にタレをつけて、フランスパンにはさんだベトナム流のサンドイッチにもこのニョクマムをつける。名物の春巻料理や肉料理、鍋ものや海鮮料理にも、味付けやタレとして必ずニョクマムを使う。色は日本の醤油よりもう少し、淡い茶褐色をして

いて臭いをかぐとブーンと魚の香りがある。ぐらりとくる味だが、一度これを使いたすと、えもいわれぬ味わいがあり、たちまちのうちに虜となってしまう。ニョクマムは万能調味料であり、ベトナムもまた、まぎれもない醤油文化圏だった。

ホーチミンのような都会では、朝は皆、屋台で朝食をする習慣がある。出勤前の二十歳前後の娘さんが朝食を食べていた。大皿に山盛りのコメ。オカズは野菜を炒めたものが少々と塩辛のようなもの。ニョクマムの小皿が置い



ベトナム・クイニオンへ向かう穀倉地帯。メコン・デルタの恵は圧倒的だ。

そ、ニョクマムでしっかりと味付けをし、工夫をした食事をとらせている。母親の心づくしとニョクマムの味が娘さんたちの身体にしみ込んでいく。こうして、むだな肥満の芽を断ち、育ち盛りの娘の身体をしっかりとつくっていく。誇り高いベトナムの娘さんたちには、「アオザイも着られぬ、不恰好な体付き」は相手にされない。こうして一度、スリムなラインをつくってしまえば、容易に崩れることはないのだそうだ。

夕食に入った国営レストランで、アオザイのとても良く似合う、若い娘さんたちのグループに聞いてみた。

「ニョクマムは、あなたたちにとつてどんなものですか？」

娘さんたちの顔に、パッと笑顔が咲いた。ニョクマムの話をするのがとても嬉しいのだろうか。

「なくてはならないもの」、「なつかしい味」、「お母さんの味」、「ニョクマムがないと生きてはいけない」様々な答が返ってきた。

なるほど、ニョクマムは、ベトナムの人たちにとって、これがないと生きてはいけないもののようにだ。

ニョクマムとは、果たしてどのようにしてつくるのだろうか。国道一号线を北へ、漁港としても名高い海岸の町、クイニオンの「ニョクマム工場」を訪ねてみた。

自然の恵み、魚醬

クイニオンはギアピン省の省都で、中部海岸地帯にある。長くのびた白砂の海岸線はたどえようもなく美しい。

ベトナムの中部海岸地帯は、絶好の漁場でもある。アジやイワシやサバなどの他に、日本人の好きなエビやカニやイカなどが豊富に獲れて、日本にも輸出をしているという。そしてこの海の幸こそ、国民的調味料ニョクマムの原料となっている。

クイニオンの町外れにあるニョクマム工場を訪ねてみた。

ニョクマムは小魚を塩漬けしてつくる。塩辛のようにして上澄み液を漉して使うのだ。微生物が小魚のタンパク質を分解し独特の旨味をひき出す。百日漬ければ出来るが、上等な透明のニョクマムをつくるには



ベトナム・クイニオン近くの漁港。人々は水と親しんで暮らしている。

一年間は発酵・熟成させる必要がある。塩の量は小魚の三十パーセントぐらいを加えている。かなり濃い。工場長のグエンさんが身振り手振りを混えて漬け方を教えてくれた。まず、木桶の底に小さな石を並べそこに小魚を入れる。その上から塩をかけてまた小魚を並べる。こうして小魚と塩を何層にも重ねて木桶をい

っぱいにするのだ。

原料となる小魚はどんなものを使っているのかと訊くと、「小アジ、イワシ、小サバなど、小さな魚でいい。大きな

魚は家で食べて、残った小魚でいいんですよ。」見事な生活の知恵である。自然の恵みとして得た海の幸を余すところなく見事に利用しているのだ。かつては、こうして海の幸を利用して各家庭でも自家製のニョクマムをつくって



クイニオン近くの農村。ニッパヤシに包まれた風景は、まるで時間が止まったようにみえる。

にも様々な種類の魚醬が並んでいる。

日本ではよく知られているものといえ、せいぜいイカの塩辛くらいだが、ベトナムでは小エビや小魚まで使った実に様々な魚醬をつくっている。ベトナムの場合は、イカに塩を加えるだけで漬け込むようだ。乱雑だがストレートだ。ホーチミン市の市場で小エビの魚醬をつまんでみた。おそろしく塩辛



台湾にも様々な種類の醬があった。大陸から伝えられたのだろうか。

いが、ガンとくるこの塩辛さが重要なのだ。こうしておけば保存もきくし、ほんの少しの量でご飯がいっぱい食べられる。

魚醬は少ないオカズでも米を美味しく沢山食べるためにあるもので、これもまた見事な生活の知恵といえる。「米と魚は親子の関係」という言葉は、米と魚醬があれば食事が出来るところからきている。そんな生活の知恵が魚醬を一步進め、魚醬油「ニョクナム」を誕生させたのである。

中国の広東省・福建省の沿岸部は、今でも魚醬や魚露と呼ばれる魚醬油を盛んにつくっている。その歴史も古い。「醬」の文化が中国を発祥の地とするなら、ベトナムの魚醬や魚醬油も中国からの移民たちが持ち込んだものではないだろうか。それを、ベトナムの人たちが国民的調味料ニョクナムへと洗練、同化させた。

日本の醤油の消費量は、年間一人あたりおよそ十リットルだが、ベトナム人のニョクナムの消費量は年間一人あたり十二リットル。ベトナムの人たちが、いかにニョクナムを愛用しているかがわかる。

台湾でみつけた肉醬の凄み！

台湾の人口はおよそ二千三百万人。第二次世界大戦以前から住んでいた本省人（本島人）と、それ以後に中国大陸から渡って来た外省人に区別されるが、それ以外にも先住民がいた。日本統治時代には「高砂族」と呼ばれたインドネシア語系少数民族で、約三十万人が住んでいる。もともとは山岳民族だった。

台湾には、島中央の南北に三千メートル級の山々が連なる台湾中央山脈が走り、東側には海岸山脈がある。「高砂族」たちは、こうした山岳地帯に住んでいた。漢民族が入ってきてから同化して平地に住むようになった種族もいるが、そのまま山岳地帯に住み続けた種族もいる。彼らは現在、「山地同胞」とか「山人」と呼ばれ、独自の文化や言語を持って、今でも伝統的な生活

を続けている。「醬の文化」も古い形のまま残っているはずである。彼らは主に中央の高地や東部海岸近くに住んでいる。海岸山脈が海辺まで迫る、東部海岸のほぼ中央に住む、「アミ族」の村を訪ね、醬がどんな形で伝えられているのかを探ってみた。

花蓮からアミ族の村があるという豊濱までは南へ六十キロ、海岸線の道路を走るバスに乗って行った。豊濱の停留所に着くと、林福山さんというアミ族の男の人が迎えに出てくれていた。花蓮の旅行社を通して案内を頼んでおいたのだ。

アミ族の村は、漢民族の住む町のはずれに続き、小高い丘のようなところにあった。アミ族もかつては山岳高地に住む狩猟民族だったが、今は東部海岸近くにまでおりて来て、農耕を主とする生活をしているところから、台湾の人には「平地山胞」と呼ばれている。

翌日、林さんに案内してもらって、アミ族の村々を歩いてみた。遙かな山の方で白い煙が上っていた。焼畑だ。近くまで行って見たいというのと、林さんが車を用意してくれた。

中年の夫婦が二人で焼畑をしていた。焼畑にはトウモロコシや落花生を植えるのだという。懐かしそうに焼畑を見ながら林さんがポツリと呟いた。「焼畑が終わると、山に入って狩りをしたもの

です」。アミ族も元々は、山岳高地の狩猟の民だ。平地に降りて来ても、山が糧を得る場であった。

アミ族の狩猟には、罾をかけるのと犬を使った山狩りがあった。罾を大きく分けると二つに区別できて、アミ語でミタカアルとミビヤツカツという。ミタカアルは比較的大きな獲物を捕るためのもので、猪や鹿、山羊などを捕りに、山のずつと奥の小屋に泊りがけで出かける。

ミビヤツカツは山鳥などの小さな獲物を捕るため村からそんなに遠くないところや焼畑の周辺に罾をかける。山狩りはミアドツプといい、アミ族の言葉でワツツオと呼ぶ犬を使う。山の中でワツツオに獲物を追わせ、追いつめ



台湾の海産物問屋。新鮮な魚を使ってつくるスシやサシミは、今や台湾でもポピュラーな食べ物だ。

たらイドツツ(槍)を投げ
て捕るのだという。ワッ
ツォは一人で五匹から六
匹連れて行く。「これはと
ても危険な狩りです。猪
をしとめそこなつて、反
対にいくちぎられた人も
います」。

獲物はどのようにして
食べていたのかと尋ねる
と、「肉はだいたいシラウ
と呼ぶ塩漬けにしたり、
イリイリという干し肉に
して保存していました」、
と林さんは答えた。「シ
ラウと呼ぶ塩漬けにして
保存する」、これはもしかすると、「肉
醬」ではないか。中国大陸に古くから
あった「肉醬」がアミ族の村にも伝え
られていたのだろうか。今もシラウを
保存している人はいないか、と意気込
んで尋ねると、林さんは、明日村の人
に聞いてみると、また狩りの話に戻っ
ていった。

アミ族の肉醬

林さんは、朝、宿に迎えに来た時に、
「今日のお昼に、オモシロイものをお見
せします」と、言った。

昼食の時間になると、林さんは自分
の家へと誘ってくれた。見慣れたスラ
ブ家の敷地に入ると、前庭にテ
ーブルが出され、料理が用意されてい
た。その時、何やら瓶を両手で胸のと
ころに抱えた男性が、林さんの家の前
庭に入って来た。



台湾の食堂。日本語で話しかけてきた人に出逢った。ここでも醤油が盛んに使われている。

「シラウですねー」思わず叫んでしま
った。とうとう、幻の肉醬にお目にか
かれた。男性は大仰な仕草で瓶のフタ
を開けると、中から肉の塊を取りだし
た。茶褐色の肉の塩漬けだが何の肉か
はわからない。

「これは山の獲物のシラウではありま
せんが、ブタのシラウ、同じようにし
てつくったブタ肉の塩漬けです。一年
漬けました。一年も塩漬けしていれば
紛れもなく「肉醬」だ。しかも、中国
大陸では牛肉を使うのに豚肉とは珍し
い。

「とにかく味見させて下さい」。待ち
きれないように端の方をナイフで切っ
てもらって食べてみた。恐ろしく塩辛
い。「それだけで食べるものではありません
。ご飯を小さく手で握り、シラウを
少し噛って一緒に食べるのです」。
ご飯を小さく手で握って食べるの

は、中国の雲南と同じではないか。し
かもご飯と一緒に少し食べるとい
うのも立派な醬だ。他の料理の味付けなど
には使わないのかと聞くと、「野菜炒め
などに少し入れると、とても良い味に
なります」。調味料としても使ってい
る。確かに肉醬だ。

台湾にも古い形の醬があった。焼畑
や水田もあった。これで、稲作文化や
発酵食品が、インドシナ半島や中国の
南部沿岸から、直接海へ出て、黒潮に
のって日本へ
と伝えられた
経路もあった
ことが充分に
考えられる。
醤油の来た道
は海路もあっ
たのかもしれ
ない。



台湾の醤油の原料、黒大豆。

味噌・醬
油のルーツを
探る、醤油の
来た道は、再びインドシナ半島へと渡
り、母なるメナム川を遡って、タイの
奥地・山岳地帯へと行く。

バンコクから雲南に連なる 大醬油地帯

メナム・チャオプラヤー川の河口に
築かれたバンコクの町を、タイの人た
ちは、クルンテープ「天使の都」と呼
んだ。メナム・チャオプラヤー川から
ひかれた水路・クローンが町なかを縦
横に走り、かつては「東洋のベニス」
とも讃えられた水の都でもあった。現

在は高層ビルが林立する国際都市とな
っているが、バンコクの人たちにとつ
てメナム・チャオプラヤーの水は生活
に欠かせないものとなっている。

タイ語で「メ」は「母」という意味、
「ナム」は「水」の意味で、「メナム川」
とは、そのまま「母なる水の川」とな
り、バンコクの人たちは「チャオプラ
ヤー川」と呼んでいる。実際、バンコ
クの人たちはばかりか、タイの人たち
にとって、母なる川メナムから受ける恵
みには計り知れないものがある。バン
コクの町ではメナムやクローンの水上
交通が、便利な市民の足となっている
が、なんとといっても最大の恵みは、バ
ンコクの背後に広がる肥沃な大地であ
る。世界有数の穀倉地帯ともいえるこ
の緑の大地は、メナム・デルタが生み
出したものなのだ。

バンコクの市街からチャオプラヤー
川を南へおよそ八〇キロ下ったダムナ
ンサドワック。ここで懐かしい風景が
繰り広げられていた。水上マーケット。
クローンに小さな舟、サンパンがひし
めき、新鮮な果物や野菜が売られてい
る。水上マーケットは夜明けから始ま
り、朝七時ぐらいがピークとなる。

岸の方には朝食を売る舟ももやって
あった。めん類用の鍋から白い湯気が
もうもうと上っている。朝食は、めん
と粥と焼飯の三種類があった。米粉か
らつくったタイの代表的なめん、クイ
テイオを食べる。ゆがいためんの上
から具の入った汁をかけてくれる。
クイテイオ(めん)は適度な腰があつて
かなり旨い。汁はコクが深い味だ。色
からは薄味のように見えるが、魚をた



バンコク郊外の水上マーケット。昔ながらの物々交換をする風景も見られる。



タイの村でつくる手づくりの魚醤油ナムプラ。

料となりつつある魚醤油・ナムプラの味なのだ。

ナムプラは、小魚を一年ぐらいい塩漬
けし、その上澄み液を漉してつくる。
ベトナムのニョクナムの影響を受けて
いると思われ、二十世紀に入ってから
タイの人たちに急速に広まってきた。
今では、このナムプラと、エビやアミ
をつぶして塩漬けしてつくる発酵調味
料・カビが、タイ料理には欠かせぬも
のとなっている。ナムプラは、現在は
塩水魚を使ってもつくられているが、
もともとは淡水魚からつくられたもの

つぶり使っ
てダシを取
ったゆった
りとしたコ
クがある。
これこそ、
今タイの国
民的調味

だった。しかも、メナムの流域の中部
タイで多くつくられている。バンコク
からメナムを遡り、ナムプラがどのよ
うにつくられているのか見てみよう。
メナムを遡ることは、そのまま、タイ
の歴史を遡ることにもなる

メナム廻行

バンコクを出発しておよそ一時間、
メナム・チャオプラヤーとその支流に
囲まれた中洲に古い仏塔が見えてき
た。バンコクに都が移される前の古都
アユタヤの遺跡だ。

アユタヤの遺跡を過ぎると、メナム
に注ぐ小さな川で村の人たちが魚を獲
っていた。竹竿の先に三角形の網を張
って、何やら小魚を獲っている。川岸
に降りてみるとバケツの中に、長さ四、
五センチの小さな魚がいっぱい入っ
ていた。

「これがナムプラの原料です」ガイドの
田島さんが教えてくれた。ナムプラと
はこんな小さな魚を使つてつくってい
たのだ。「最近では海産物のキビナゴなん
かも使っていますが、もともとは小さ
な淡水魚を使つていたんです」。

これから工場へ魚を運んで行くとい
う仲買人に頼んで、ナムプラ工場を見
学させてもらおうとした。

木造の倉庫のような建物が一棟ある
だけの小さな工場だった。中に入ると
殴りつけるような塩辛の臭いが鼻を突
く。もう何度も味わった魚醤油工場の
臭いだ。壁に沿って大きな木桶が並ん
でいて、床には木のフタがしてあった。
その下がコンクリートの発酵槽だとい

う。小魚に三〇パーセントぐらいの塩
を混ぜ、数ヶ月から一年前後、発酵さ
せている。発酵槽には仕切りがあつて、
一年中ナムプラが出荷できるように、
期間をずらして漬けていた。発酵が進
むと魚体が溶けて汁になり、熟成した
塩辛の汁を木桶にくみ上げているの
だ。これを布で漉すとナムプラが出来
上る。

工場の前で小母さんがナムプラの壺
詰めをしていた。壺の口に漏斗をさし
込み、一本一本ひしゃくですくって詰
めていた。まさに手づくりの味だ。淡
い茶褐色のナムプラを指にとつて舐め
てみると、もはや塩辛のような強烈な
臭いはない。かすかに魚の臭いのする
コクのある味で、ベトナムのニョクマ
ムとも微妙に違っていた。

タイ山岳地帯の味噌汁

更に北へと進み、タイ第二の都市チ
ェンマイへと向った。チェンマイは周
囲を山々に囲まれた高原都市だ。チェ
ンマイ郊外の農家で、この地方独特の
調味料ナム・ポーをつくっているのを
見た。まず、川から淡水産のカニ、沢
ガニのようなものを沢山とつて来て小
さな臼でついてつぶす。これに香りの
強い葉と塩を混ぜ更に細かくついて汁
をしぼる。しぼった汁を鍋に入れて煮
つめると出来上り。

これは、中国雲南省で見た蟹醬とま
ったく同じ造り方であった。雲南の場
合は塩を入れて数日漬けこむが、チェ
ンマイの方はその日のうちに仕上げ
てしまう。厳密にいうとナム・ポーは蟹



タイの山岳民族は様々な醤をつくっていた。
そして、ここで「味噌汁」を発見。中国の雲南のと同じ味がした。

醬とは言えず、蟹ミソのようなものだ
が、造り方はほとんど同じだ。北タイ
の人たちは、これを野菜や果物につけ
て食べる。雲南の西の端・西双版纳の
人たちとタイ北部の人たちは非常に似
た食文化を持っている。雲南が日本の
文化の源流であるなら、北タイの人た
ちにも日本の文化と共通するものがあ
るはずだ。チェンマイからさらに北へ、
少数民族が数多く住んでいるというタ
イ北部山岳地帯をさぐる必要がある。
チェンマイからチェンライへ、そし
て国境の町メーサイへと高い山々が連
なっている。メーサイの町には、赤や
青、黒などの色とりどりの民族衣裳を
身につけた少数民族の姿が見られる。
いずれも高地に住む山岳民族で、この
周辺には、カレン族、メオ族、アカ族、
ヤオ族、リス族などの種族が住んでい
る。そんなひとつ、アカ族の村を訪ね
てみた。

ちょうどお昼時、赤い円錐形の帽子
をかぶった小母さんが昼食の準備をし
ていた。鍋から白い湯気が昇り、何や



「スコータイ」の遺跡。ここにタイではじめての王国が築かれた。

ら懐かしい香りが漂っている。フタをとって中を見せてもらおうと、味噌汁のようなものが入っていた。特別にお願いして一杯ご馳走になってみた。紛れもない味噌汁だ。しかも野菜に混って小さく切ったお肉が入っている。これは、トン汁だ。

どうやってつくるのかと尋ねると、スープは「トウア・ナオ」というものを溶かしてつくり、肉は二、三ヶ月塩漬にしたものを囲炉裏の上で干して乾燥させたものを使っているという。何のことはない、ベーコンではないか。「トウア・ナオ」を見せてもらおうと、円い煎餅のような形をしていて納豆のような臭いがした。これも何処かで見ることがある。造り方を聞いて思い出した。これまた雲南の味噌煎餅と同じだ。まず大豆をよく煮てザルに入れ、二、三日おいて発酵させる。次に臼でついて細かく砕き、手のひらぐらいの大きさの木の葉に餅のようにのばして二、三日天日に干す。乾燥すれば出来上り。雲南と全く同じ大豆の発酵食品だ。雲南では軽く火にあぶってお湯に溶かしていたが、ここでは日本の味噌と同じように火にかけたお湯に溶かしこんでいた。中国の雲南とタイの山岳地帯、そして日本を結ぶ共通点のようなものが見えて来た。醤油発祥の地の謎を解く鍵が、タイ北部の山岳地帯に隠れているかも知れない。ますます、心が躍ってきた。

正月には餅を

メオ族の村を訪ねてみた。村は藁葺屋根の家々が軒を連ねて、日本の古い農村にそっくりだった。顔付きが日本の子供とほとんど変わらない。

村の人に醤油を知っているかと尋ねると、知っているという。大豆でつくっているのかと聞くと、町から買ってくると言っていた。雲南の人々と同じ食文化を持っているのなら、大豆の醤油の味も知っているはずだ。メオ族の村でも大豆の醤油が姿を消して、魚醤油ナムプラが万能調味料となってしまうのだろうか。

北タイの人たちの主食はモチ米で、山岳民族の人たちも同じだった。雲南の人や台湾の山岳民族の人たちと同じように、自分の手で少しとって、小さなお握りのようにして食べている。しかも、照葉樹林帯に住む人々は粘っこいものを好んで食べるという、共通した特徴を持っている。メオ族の人たちが餅について食べていても、何も不思議はなかった。

日本からはるばるタイの山岳民族の人たちの食べ物を調べにやって来たと言げると、気さくなその家の人が餅をついて見せようかと言ってくれた。願ってもない。幸い日本産の醤油も持参している。つきたての餅に日本の醤油をつけて、メオ族の人たちと一緒に味わってみた。

メオ族の餅は腰があって旨い。日本で食べる餅に比べ、米に野性の色合いが強い。キック力がある。日本の醤油はこのメオ族の餅に、じつによく合っ

て旨かった。村の人たちもつぎつぎに日本の醤油をつけて食べていた。

タイの山岳地帯に住む人たちも正月には餅を食べるといふ。そして、醤油の味の良さも知っていた。味噌汁もあった。黄金の三角地帯をさらに北へ行けば、遙かな雲南の山々が連なり、同じ食文化を持った人たちが住んでいる。顔形も日本人と全く同じだ。どうやら、味噌・醤油の文化はこの辺に源流があつて、遠い昔へさかのぼると、全て同じ祖先へと行きつくのではないだろうか。



メオ族のついてくれた餅に、日本の醤油がピッタリと合った。

お醤油は果してどこから来たか？

アジアで、なぜ醬が発達したか。それは稲作文化を持ち、米を主食としていたことに関係深いことがわかった。米はそのまま食べるとかなり淡白な味だ。この米を美味しく食べるための副食として、草醬、豆醬、魚醬などが生

まれた。そんな醬が発達し、大豆でつくる醤油や魚醤油などの調味料が誕生したのである。日本でもかつては魚醬が盛んに利用されていたらしい。塩辛をそのまま食べて副食とし、塩辛の汁を調味料として使っていた。これが発達して魚醤油も日本各地でつくられていたようだ。ところが豆醬が伝わり、現在のような大豆でつくる醤油が誕生、洗練された味が魚醤油を押しのけていった。こうして日本の調味料は味噌・醤油の天下となったのである。

では、なぜヨーロッパでは醬のような調味料が発達しなかったのだろうか。もともと醬はなかったのだろうか。実は、ヨーロッパにも醬はあった。紀元一世紀に書かれた「聖書」の中に魚醬が登場している。古代ローマ時代には魚の塩漬の濃縮したものがあり、「ガムル」や「リクアメン」とよばれて市販されていたとの記述がある。これが早い時期にコシヨウ、シヨウガ、シナモン、ナツメグ、ハッカなどのスパイス類に調味料の座を譲ったようだ。なぜヨーロッパでは醬が発達せずに姿を消してしまったのだろうか。

これもやはり主食に関係があるようだ。ヨーロッパでは動物性食品を多く食べる。脂肪とタンパク質にとむ肉類は、そのままでも美味しいし、塩をふりかけただけでも結構旨くなる。ヨーロッパの調味料の主流となっているソース類も、基本的には畜肉などのそのままの味を煮だして使っている。こうしてヨーロッパでは醬を必要としない食文化が発展した。

ヨーロッパには「ガムル」の後身と

して細々ながら現在も魚醬が生きのびている。イタリアなどでよくつくられている「アンチョビ・ソース」もそんなひとつである。強い塩味と魚の臭いがする独特の旨味があるこのソースは、カタクチイワシを塩漬けてつく

る。まず、薄い塩水で洗ってしばらく塩水に漬けておく。つぎに頭と内臓をとって二〇パーセントぐらいの塩をふり漬けておく。これをすり潰してペーストをつくり、塩、酢、水、レモンなどを加えてつくる。立派な魚醬だ。カナツペやピザの材料として使われ、イタリア人ばかりかアメリカ人などにも好まれている。

こうした魚醬が細々ながら残っているものの、ヨーロッパの調味料は、長い間、スパイス類、乳製品、肉類などの汁が主流の座を占めてきた。最近になって日本の醤油が進出するまで、ヨーロッパでは発酵調味料は約二千年の間姿を消していたのである。日本の醤油の味は、ヨーロッパに、古代ローマ帝国の「ガムル」の味を蘇らせることになったのかも知れない。

では、今やヨーロッパにも進出している日本の醤油とは、いったいどこで生まれ、どのように発達してきたか

醤油は日本固有のもの？

「醤油は本当に日本固有の調味料なのだろうか？」

そんな疑問から「醤油のルーツ」を探る旅は始まった。東アジアから東南アジアと歩いてみて、「醤油は日本固

有のものではない」ことがわかった。中国にも醤油はあった。伝統の中国料理には醤油がふんだんに使われている。韓国にも醤油があった。メジユと呼ばれるミソ玉からつくる手づくり醤油は、中国・雲南の伝統の手づくり醤油と同じような方法でつくられていた。また、日本の醤油と同じように万能調味料として使われている魚醤油も仲間に入れると、ベトナムやタイ、フィリピン、インドネシア、ミャンマー、カンボジア、ラオス、マレーシア、シンガポールも同じ醤油文化圏だ。

では、醤油発祥の地とは、果してどこなのだろうか。どこから日本へと伝わってきたのだろうか。醬の技術は確かに中国から日本へ伝えられたものと考えられる。日本文化の源流ともいわれる溜り醤油みたいなものがあって、韓国にも同じ手づくり醤油があれば、中国大陸から朝鮮半島を経由して日本へ伝えられたとも考えられる。

日本人はよく「発想よりもアレンジ上手」といわれている。誰かが発明したものに工夫を凝らし、それよりもはるかに優れたものをつくりだす特異な才能を持っているともいわれている。そんな日本人が中国から伝えられた醤油に手を加え、熟成・洗練を重ねて、繊細な味の完成品をつくり出したとも考えられる。では、中国のどこが醤油

の発祥の地なのだろうか。雲南が原点だとするには確かな決め手もない。魚醤油も同じ仲間だとすると、発生の経緯も発達の仕方も違って、醤油文化圏はあまりにも広範囲に渡っている

ような気がしてならない。

ここで、醤油のもとになった醬の発生を考えてみよう。醬はおそらく食べものを塩漬けし保存食品とすることから誕生したものと思われる。様々な食べ物を塩漬けする方法は、各地で自然発生的に生まれたのではないだろうか。こうして醬もアジアの広範囲な地域で、生活の知恵として自然発生的に誕生したと考えられる。それなら、醬油もまたアジアの各地で自然発生的に誕生したと考えられないだろうか。

東アジアから東南アジアと、広範囲に広がる醤油文化圏、バラエティに富んだ発酵食品文化圏を旅してみると、醤油のルーツがアジアのどこか一カ所であって、それが次第に広がったと、一点発生説を考えなくてもいい、という思いが強い。醤油はアジアの各地で自然発生的に生まれ、それぞれの地域、それぞれの国で、その味が培われ育まれてきたのではないだろうか。

日本の醤油は日本の発明品

中国の醤油は日本のものとかかなり味が違う。大豆の香りが強く、味が固く濃厚である。中国からベトナム、タイと旅すると、ニョクナムやナムブラの味の方が日本の醤油に近く、日本人の舌になじみやすい。日本の醤油は、ニョクナムやナムブラの味に近いのだ。

日本ではもともと魚醬が使われており、豆醬が伝わってからこれが主流になったといういきさつがある。日本の醤油がニョクナムやナムブラの味に似ているのは、豆醬を洗練してつくった

日本の醤油が、味覚的に魚醤油の味を追求したということ物語っている。醤油は、中国と日本では別々の進化をとげて、今では風味もかなり異なったものとなっている。日本の醤油は、純粋に日本が発明したものだ。

醤油のルーツを探ってアジア全域を旅して来た結果、日本の醤油の発祥の地をどこか一カ所に特定しなくてもいいのではないかと考えてに至った。もともと、生活の知恵として生まれたものは、どこか数カ所で自然発生的に誕生したものが多し。醤油もまた、日本の庶民の生活の知恵として、いくつかの地域で自然発生的に誕生してきたはずである。(完)

●この特集(前編・後編)を執筆するにあたって、左記の文献を参考にさせていただきました。

- 「味噌・醤油の百科」川村 渉著 (東京書房社刊 日本文化大系10所載)
- 「味噌 醤油・酒の来た道」森 浩一編 (小学館刊)
- 「しよゆ世界の旅」大塚 滋著 (東洋経済新報社刊)
- 「味噌のふるさと」前田利家著 (古今書院刊)
- 「地球の歩き方⑥中国」ダイマキト社編
- 「地球の歩き方⑩タイ」ダイマキト社編
- 「ベトナムを歩く」稲葉昭正著 (YU出版局刊)
- 「南ベトナム風土記」内海三八郎著 (鹿島研究所出版会刊)
- 「ルイ」四世は醤油を使っていた」菊谷隆裕 文芸春秋
- 「韓国の定期市」石毛直道、ケネス・スミル著 (季刊民族学20所載)
- 「ふたつの顔をもつ国」石毛直道、ケネス・スミル著 (季刊民族学21所載)
- 「タイの市場図鑑」石毛直道、ケネス・スミル著 (季刊民族学20所載)
- 「スコタイの燈籠流し」太田 亨著 (季刊民族学20所載)

【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。

日欧の文化水準を比較する。

約二七十年に亘る江戸時代は、戦乱もなく、世界的に見ても稀にみる平和な時代が続きました。しかも、鎖国という環境のなかで、まさに自給自足で国民を養った時代でもありました。この間にわが国の文化は、独自の発展を遂げたことを数々の例証が示しています。

しかし、明治以降こんにちまで、わが国は西欧列強諸国に範を採る余り、それまで育んできた自分たちの文化とその水準を、歴史の彼方に置き去りにしてきてしまったのです。

今年、「江戸開府四百年」という節目にあたり、あらためて「江戸時代」を見直す動きが活発です。今号は「巨大都市江戸が和食をつつた」などの著書で知られる渡辺善次郎さんに、江戸時代のわが国と西欧諸国の文明・文化水準の比較を試みていただきました。



渡辺善次郎（わたなべ ぜんじろう）
一九三二年 東京に生れる。一九五六年早稲田大学卒業。
一九六二年 同大学院商学研究科博士課程修了。同年国立国会図書館に入り、調査立法考査局農林課長、海外事情課長を経て、専門調査員。
一九九一年三月退職。商学博士。現在、都市農村関係史研究所主宰。
主著「都市と農村の間―都市近郊農業史論―」（一九八三年 論創社）、「聞き書・東京の食事」（編著、一九八七年 農文協）、「巨大都市江戸が和食をつつた」（一九八八年 農文協）、「農のあるまちづくり」（編著、一九八九年 学陽書房）、「東京に農地があつてなぜ悪い」（共著、一九九一年 学陽書房）、「近代日本都市近郊農業史」（一九九一年 論創社）。

「江戸も一つの文明社会」 ―同時代の日本と西洋― 渡辺 善次郎

江戸のイメージ・ギャップ

世界でもっとも有名なグルメガイドといえ、昔からフランスのタイヤ会社ミシュランのガイドブックだが、それが刊行されるはじめたのは一九〇〇年（明治三十三年）からである。だが江戸ではその百年以上前から、市中の料理屋案内が番付の形で出版されている。

江戸は西洋よりもずっと早くから外食文化の発展した都市であった。例えば料理店の出現である。

有名なブリア・サヴァランの『美味礼讃』は、料理店をこう定義づけている。

「料理店主とは、いつでも御馳走が出来る準備をしておいて客を待つのを商売とする人のことで、その御馳走は消費者の求めに応じて一人分ずつ定価で分売できる仕組

みになっている。その店がいわゆるレストランなのだ。」

西洋でもっとも古いレストランの登場は、フランスが一七六五年（明和二年）、イギリスでは一八二七年（文政一〇年）といわれる。

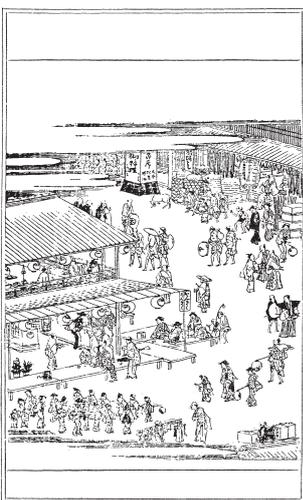
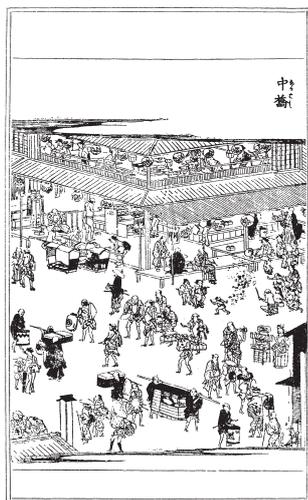
これに対し江戸の料理店は一世紀以上も早い一六五七年（明暦三年）に現われている。

やがて、一八世紀も後半になれば「五歩に一樓、十歩に一閣、皆飲食の店ならざるはなし」といわれるほど、高級料亭はじめ各種の飲食店が軒を並べて、江戸は日本随一の食の都とうたわれるようになっていた。

すし、天ぷら、蒲焼など江戸前料理も次々と登場し、江戸っ子たちは初鯉に熱狂、裏店住いの女房たちまで料理茶屋の二階に上って飲み食いする風潮さえ現われた。

江戸の食文化についてこんな話をすると、よく次のような質問を受ける。

江戸時代の日本は封建制度の下にあって圧制に苦しみ、不自由で貧しい生活を強いられていたのではないか。「百姓は殺さぬように生かさぬように」とか「ゴマの油と百姓はしほればしほるほど取れる」とかいわ



江戸・中橋 江戸の賑がよくなる。（『江戸名所図會』）

れたように、必死で働いてもみんな年貢で奪われ、いつも

食うや食わずの生活を送っていた。そんな時代の中で江戸の食生活はあまりにも豊かで明るすぎるのではないかと。

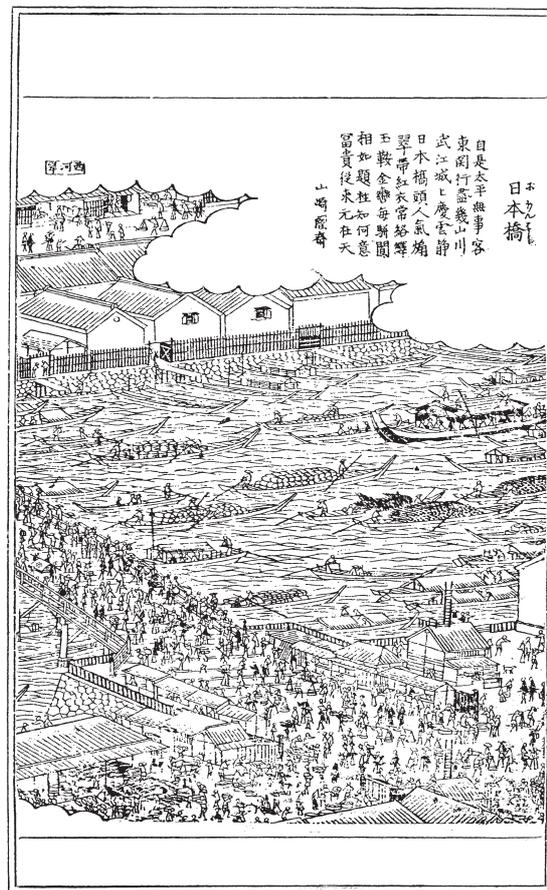
これでは江戸時代の食と生活とのイメージのギャップが大きすぎる。果して江戸は本当にそんな抑圧された貧しい社会だったのだろうか。食を語るには、まず一般的な生活や社会の状況を見ておかなければならない。

対照的な江戸評価

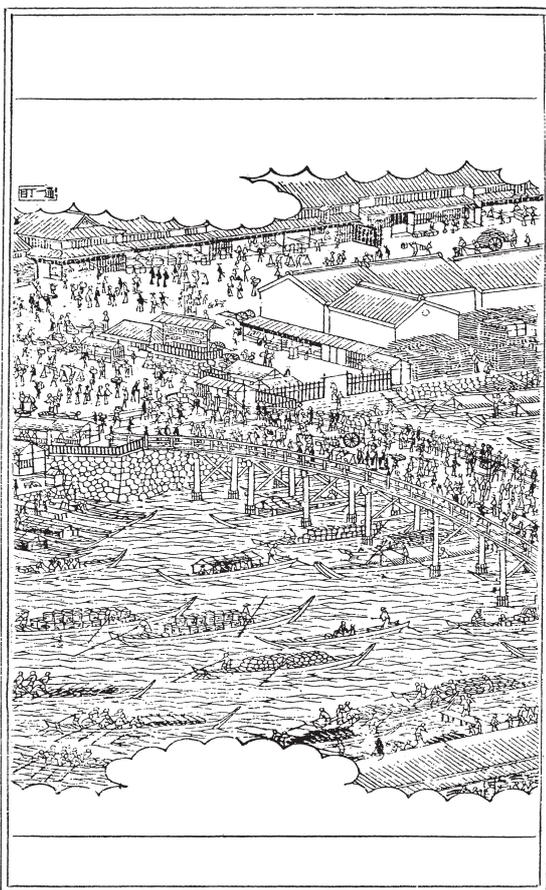
明治時代の日本の知識人たちは、島崎藤村の『夜明け前』のように、江戸時代を暗黒時代ととらえ、明治になって漸く夜明けを迎えたと考えていたようだ。

当時来日した西洋人たちは、そのことを非常に不思議に感じていた。

『ベルツの日記』はこう記している。「何と不思議なことには、現代の日本人は自分自身の過去については、もう何も知りたくないのです。それどころか教養ある人たちはそれを恥じてさえいます。『いや、



日本橋
自是太平無事客
東國行雲幾山川
武江城上慶雲靜
日本橋頭人氣煥
翠帶如天宮塔舞
玉鞍金帶每騎聞
相如題柱知何意
富貴從來元在天
山崎成春



江戸・日本橋界隈の活況。(「江戸名所図會」)

何もかもすっかり野蛮なものでした。われわれには歴史はありません。われわれの歴史は今からやっと始まるのです」と断言しました。」

チェンバレンも『日本事物誌』で「教育ある日本人は彼らの過去を捨ててしまっ

ている。彼らは過去の日本人とは別の人間、別ものになるうとしている。」と述べている。また夏目漱石の『野分』でも、文学士白井道也が同様のことを演説している。

だが多くの西洋人たちは江戸時代の日本についてまったく逆の評価をしている。

彼等の証言をきいてみよう。

一六〇九年(慶長一四年)日本に漂流したイスパニアのフイリピン長官ドン・ロドリゴは『日本見聞録』にこう記した。

「江戸の市政の素晴らしさはヨーロッパに優っており、市街の整備、交通の繁栄は世界のどの国も及ばない。日本人の政治は世界最高だが、これがゼウス神を知らない国民であることは誠に忌々しい。日本を武力で圧するのは困難である。」

元禄年間(一六八八—一七〇四年)に来日した独医師ケンベルはその『日本誌』でこう述べている。

「この民は習俗、道徳、技芸、立居振舞いの点で世界のどの国家にも立ちまさり、国内交易は繁盛し、肥沃な田畑に恵まれ、頑強強壯な肉体と豪胆な気性を持ち、生活必需品はありあまるほど豊富であり、国内には不断の平和が続き、かくして世界でも稀れに見るほどの幸福な国民である。」



19世紀のローマ市内。雑然とした様子がうかがえる。

初代アメリカ総領事タウンゼント・ハリスは「人々はみな清潔で食糧も十分あり、身なりもよろしく幸福そうであった。これまでに見たどの国にもまさる簡素さと正直さの黄金時代をみる思いであった」と述べる。

また初代英国公使ラザフォード・オールコックもその『大君の都』の随所で日本を賛美している

「この火山の多い国土からエデンの園をつくり出し、他の世界との交わりをいっさい断ち切ったまま、独力の国内産業によって三千万と推定される住民が着々と物質的繁栄を増進させてきている。……私は平和、裕福、明らかな充足感を見出した。村落はイギリス村落にも勝ち誇るばかりにこの上なく手入れがゆき届いており、観賞用の樹木はいたるところに植えられていた。……これらのよく耕作された谷間を横切つて非常に豊かさの中で家庭を営んでいる幸福で満ち足りた暮らし向きのよさそうな住民を見てみると、これが圧制に苦しみ、過酷な税金をとり立てられて窮乏している土地だとはとても信じがたい。むしろ反対に、ヨーロッパにはこんな幸福で暮らし向きのよい農民はいないし、またこれほど温和で贈り物の豊富な風土はどこにもない。……ああ、幸福な土地よ、楽しき国よ。」

彼等は当時の日本を西洋とは異なるが、もう一つの高度な文明社会とみなしていた。

大国日本

ヨーロッパへ行って日本は小国だなぞと言ったら笑われる。ヨーロッパに人口一億を超える国なぞないし、国土の広さからみ

ても日本より大きな国はフランス、スペイン、スウェーデンぐらいで、ドイツは東西統一しても日本より小さい。オランダにいたっては日本の四国ほどの面積にすぎない。しかも江戸時代の日本は世界有数の資源大国であった。

まずもつとも重要な鉱物資源といえば金銀銅鉄であるが、江戸初期の日本は恐らく世界一の金銀産出国で、その産出量は世界の四分の一に達していたとみられている。まさに黄金のジバングである。

銅も世界最大の産出国であった。今でもヴェトナムなどで硬貨を「ドン」と呼んでいるが、これは「銅」のことで、江戸時代に日本から輸入していた銅銭の名残りである。インドネシアやバリ島などでは戦前まで寛永通宝が使われていた。

鉄は砂鉄だが、日本はカナダ、ニュージーランドと並んで世界三大産出国の一つで、その品質の良さと価格の安さで当時ヨーロッパ第一の産鉄国だったイギリスの鉄を問題にできなかったという。

各国とも貨幣は金銀銅を用いていたが、それらをすべて自給していたのは日本だけであった。

また発火用として不可欠だった硫黄も、火山列島日本には豊富で、中国などへの重要な輸出品であった。

エネルギーは主に薪炭であったが、国土の七割が山林におおわれていた日本ではまったく不足の心配はなかった。また水資源は元来山紫水明の国で、まさに「湯水のごとく」といわれるほど豊かな国である。

こうして人口、国土、資源を考えても日本は世界有数の大国であったといえよう。

抜群の農業生産性

当時の主要産業であった農業の土地生産性は西洋諸国をはるかに超えていた。

土地生産性は播種量と収穫量の差で示されるが、西洋の小麦の場合はせいぜい四〜五倍で、フランスでは播いた種の三〜四倍の収穫があれば不作とはいえなかった。

これに対し日本の米はほぼ三〇倍以上の収穫をあげていた。この高い生産力によって三千万という膨大な人口を養い、当初海外からの輸入に頼っていた茶、絹、棉、タバコ、砂糖などをすべて国産化してきた。幕末の棉花の生産性ではアメリカの三〜四倍にも達していたという。

西洋人は日本の農業を見て大きな衝撃を受けた。その一人に幕末にプロシヤ王国の調査団の一員として来日した農学者マロン博士がいる。その『日本農業に関する報告書』（一八六二年）は大要次のように記している。

「日本の農業技術は多毛作と入念な追肥を基礎とした実に合理的な技術体系である。



京都の尿買人。尿と野菜を交換する。（『金草鞋』）

日本はヨーロッパと違って畜産がないから、家畜の腹を通して既肥を作るといふ余計なことをせず、直接人尿尿を肥料として農地に還元し、ヨーロッパ諸国のように人間排泄物を川や海に流して環境を汚染したり、貴重な肥料成分を無駄にしたりという馬鹿げたことはしない。日本の農民は輪作や休閑を知らず、田畑とも年に何回も作物を多毛作し、一作ごとに肥料を施す追肥方式を採用している。ヨーロッパでは休閑や飼料作物の入った輪作方式が一般的で、しかも輪作の一回転に一回既肥を施用する基肥方式だから、土壌の生産性が日本の足許にも及ばない。ヨーロッパの農業技術はみせかけだけの偽りの技術であり、日本の真実

の循環が見事に完結し、数千年にわたって地方の減耗はまったくみられない。」

マロンは人尿尿ばかりでなく、あらゆる廃棄物を肥料化する日本農業の「自然諸力の完全な循環」ぶりに驚嘆した。自分たちはこれまで欧米人がもつとも文明的で、その農業が最高だと信じこんでいたが、日本の農業を見て「深い羞恥の念」にかられるをえなかったと述べている。

西洋の農村・日本の農村

生産力の差は農村の状態に反映する。

一八世紀のフランスでは農地の四分の三は貴族、僧院、ブルジョアの所有で、大部分の農民が保有していた農地はせいぜい一ヘクタール未満であった。これではとてもまともな生活は成り立たない。

その頃フランスを旅したイギリスの農学

者アーサー・ヤングはこう語っている。

「この地方一帯は農業に適しているのに耕作方法がまったくひどい。小麦は雑草と入りまじって見すばらしく黄ばんでいる。農業は貧弱で住民は惨めだ。農村では誰れも靴や靴下をはいていない。それらもうぜいたく品だ。子供たちはなまじこんなボロを身にまとうくらいなら何も着ていない方がましなほどひどい身なりをしている。」



地主の土地の収穫風景。（ジョン・フランソワーズ・ミレー）

一九世紀末になってもこうした状況は変わらない。

「家はまるで豚小屋だ。一つの窓もなく、ほとんど家具もない。床は残飯、ゴミ、汚れた服などが散乱し、男女、子供、家畜が入りまじって寝る。彼等は燃料の節約以外何も考えない。」そしてこうした状況はイギリスでもドイツでも同様だと、カウツキーは「農業問題」で述べている。

司馬遼太郎との対談で、ドナルド・キーンはこんな話を紹介している。

「江戸時代、日本人はオランダからいろいろ学び、オランダ人というのとはとても良い生活をしていると思っていられない。しかしオランダ人から見たら違う。オランダの農民は夏服も冬服も区別がなく、年中同じものを着ている。だからズボンも汗と油で固くなり、脱いでも立ったままになっていく。もちろん風呂にも入っていない。そんな彼等から見たら、どんなに貧しくても、少なくとも夏と冬の着物の区別があり、毎日風呂を浴びて清潔にしている日本の生活をうらやましく思っただろう。当時の日本の文化水準は、すべての点で欧米よりはるかに上だった。」

西洋では階級の格差がきわめて激しい。食生活にしても飢餓と飽食が隣りあって存在していた。フランスを訪れたナポリアの大使は「フランスでは人口の九割は飢え死にし、残りの一割は食べすぎて死ぬ」と語っている。

当時のヨーロッパでは何とか三五才まで生きたいというのが庶民の願望だった。慢性的な栄養不足と重労働のため、三五才をすぎればもう体はぼろぼろで、老人の顔になっていったという。

では日本の農村はどうであったか。タウンゼント・ハリスは下田での見聞をこう語っている。

「人々は楽しく暮らしており、食べたいだけ食べ、着物にも困っていない。家屋は清潔で日当りも良く気持がよい。世界のいかなる地方においても労働者の社会で下田より良い生活を送っているところはあるま

い。日本ではこれまで窮乏を表わしている顔を一人も見ることがない。子供たちの顔はみんな満月のように丸々と肥えているし、男女ともすこぶる肉づきがよい。彼等が十分に食べていないと想像することは少しもできない。」

明治のはじめに日本各地を旅した英国女性イザベラ・バードは『日本奥地紀行』で米沢平野の光景を次のように記している。

「米沢平野は、南に繁栄する米沢の町があり、北には湯治客の多い赤湯があり、またたくのエデンの園である。鋤で耕したというより鉛筆で描いたように美しい。米、棉、麻、大豆、茄子、きゅうり、柿、ざくろなどを豊富に栽培している。実り豊かに微笑する大地であり、アジアのアルカデヤ（桃源郷）である。自力で栄えるこの豊沃な大地は、すべてそれを耕している人びとの所有するところのものである。彼らは圧迫のない自由な暮らしをしている。美しさ、勤勉、安楽さに満ちた魅惑的な地域である。どこを見渡しても豊かで美しい農村である。」山間部に入っても田畑は「すばらしくきれいに整頓しており、全くよく耕作されており、風土に適した作物を豊富に産出する。これはどこでも同じである。草ぼうぼうの『なまけ者の畑』は、日本には存在しない。」

飢饉と間引き

江戸時代の貧しさを物語る証拠としてよく飢饉や間引きの問題が出される。もっとも悲惨だったといわれる天明飢饉では、津軽で二〇万人もの餓死者が出たという。

当時の農業技術では天災に対応することは難しかった。

それはヨーロッパでも同じだ。一七世紀末のフィンランドでは人口の三分の一が餓死し、一七六九年のフランスでは約一〇〇万人が餓死したという。また一八四五年のアイルランドのじゃがいも飢饉では、餓死と国外移民で八〇〇万の人口が四〇〇万人に半減している。

日本に間引きがあれば、ヨーロッパでは捨て子があつた。一八世紀中期のフランスでは貧民層の子供の四分の一は捨てられ、孤児院に収容されても栄養不足や病気で八〇〜九〇％は死んでしまったという。貧しい階層の子供ばかりではない。同じ頃、パリで生れた子供の九〇％以上は「田舎の乳



19世紀パリ。兼児院の様子。（「タブロー・ド・パリ」）

母」に里子に出された。その乳母のもとでの里子の死亡率は七〇〜九〇％にも及んでいる。

一七五〇年、ロンドンの諸貧民収容所に収容された子供は二、三三九人だが、五年後に生存していた子供はわずか一六八人にすぎなかった。

捨て子も里子も一種の殺人行為に近かった。日本の間引きもヨーロッパの捨て子も、時代的制約の中で行われた産児制限・家族計画ではなかったか。

技術と文化

トロイの遺跡を発掘したシュリーマンが一八六五年に來日してこう述べた。

「もし文明という言葉が物質文明を指すなら、日本人はきわめて文明化されている。なぜなら、日本人は工芸品において蒸気機関を使わずに達することのできる最高の完成度に達しているから。」

オールコックも同様「日本の文明は高度の物質文明であり、すべての産業技術は蒸気力や機械の助けなしに到達することの出来る限りの完成度を見せている」としている。

技術だけではなく、文化の高さは西洋人共通の評価であった。とくに庶民階級の識字率や教育水準の高さは世界最高とみなされていた。そもそも市中の高札、字看板、かわら版、おみくじなどは、一般庶民の識字力を前提にしなければ成り立たない。

一九世紀初期の英国議会議事録によると、イングランドでは全人口の一四人に一人しか学校教育を受けていない。

同時代の江戸の小娘は『浮世風呂』で友達にこうこぼしている。

「朝起きると手習のお師匠さんへ行き、それから三味線のお師匠さんの所へ朝稽古に行き、うちへ帰って朝飯を食べて、踊りの稽古から手習へ廻って、お八ッに帰って湯へ行つてくるとすぐ三味線や踊りのおさらい。そのうち少しばかり遊んで日が暮れると、また琴のおさらいさ。さっぱり遊ぶ隙がないから嫌で嫌で」

大人たちも階級を越えて俳諧、狂歌などに熱中し、長唄、三味線などの稽古ごとを楽しんでいた。

英国の植物学者フォーチェンは、日本では下層階級までみな花好きであることに驚いた。

「もし花を愛することが文化生活の高さを証明するものとすれば、日本の下層の人々はイギリスの同じ階級のものたちよりずっと優っている。」

江戸は当時、世界でもっとも高度な園芸文化をつくり出していた。

平和な社会と庶民生活

世界史で平和といえは「ローマの平和 PAX Romana」である。古代ローマが地中海世界を統一し、文明世界にはじめて長期に安定した平和を実現したが、その期間は一〇〇年である。だが、江戸時代の日本は実に三〇〇年近くの間、隣国とも国内でも戦争を経験していない。この「徳川の平和 PAX Tokugawa」は世界史の奇跡といわれている。

ヨーロッパで戦争がなかったのは一六世

紀で一〇年たらず、一七世紀ではわずか四年。宗教戦争、王位継承戦争、植民地争奪戦争など欧米列強は戦争に明け暮れていた。植民地や奴隷制、国内の重税で収奪した

富の大部分は宮殿建設や戦費として浪費された。一七世紀中期の英国では歳出の実に九〇%、ルイ一四世は七五%、ピョートル大帝は八五%を軍事費に用いたといわれる。



右：「稲干す」 左：「稲刈上の日祝」 無事に米が収穫でき、喜びに満ちた秋の農村風景。（『農業図會』）

税金は重かった。ルイ一四世の対英戦争の頃には重税で国民の一〇分の一が乞食になったという。人頭税、十分の一税、軍役税などの直接税のほか、内国関税やいろいろな消費税が課せられていた。

英国では塩税のため貧民たちはベーコンを作る塩さえ買えなかったといい、一六七〇年頃のアムステルダムの居酒屋では、一皿の煮魚とソースに三〇種類もの税が課せられていたという。

一八世紀後期に来日したスウェーデン人ツンベルクは日欧の状況を次のように対比している。

「ヨーロッパの農民と比べるとずっと課税は低い。日本の農民の主人は領主だけで、他の者はいない。ヨーロッパではいろいろな税が徴収される。まず国王、それから貴族、僧侶の三者から搾取される。また徴税役人がむやみに威張る。日本の農民はそういった者に苦しめられることもない。」

重税だといわれていた年貢も、江戸後期ではせいぜい二公八民以下になっていたと最近の研究は報じている。

江戸時代については、建前と実態とのずれがきわめて大きい。実例をあげよう。

私の住んでいる東京都分寺市に一八四一年（天保一二年）の村人たちの旅行記が残されている。その頃の国分寺村は戸数七〇軒、人口三〇〇人ほどの小村だったが、そこから一九人の村人が二ヵ月間の旅に出かけている。その旅程をみると、往きは東海道から伊勢にむかい、伊勢神宮参詣をすませると京、大坂を見物、さらに四国に渡って金比羅詣りをし、帰途は中山道をたどって帰村している。村の三、四軒に一人の

割りで男たちが二ヶ月間も旅行に出かけるなど今日でもあまり考えられないのではなか。他村の記録を見ても二ヶ月程度の旅は珍しくもなく、なかには五人で半年もかけて長崎見物に出かけた例もある。

国分寺には今も

「月花の遊びにゆかいざらば」

という江戸末期の俳人宝雪庵可尊の辞世碑が残っている。ずいぶん優雅な句であるが、彼は国分寺恋ヶ窪村の農民である。それも石高三石四斗、村内五五軒中、三三番目の貧農で馬士として働いていた。彼には弟子が三千人いたがそのほとんどは周辺の農民たちで、当時の人口から考えれば富農ばかりでなく小農の人々まで含まれていたに違いない。俳句を学び楽しむほどの知的レベルをもった農民たちが周辺にこれほど大勢いたことは驚くべきことである。

しかも当時の国分寺はほとんど水田もなく、生産力の低い「下畑」「下々畑」ばかりの村で、『江戸名所図會』には炭焼の図が描かれているように、薪炭を江戸に運んで暮らしていた。その上、尾張藩の御鷹場に組みこまれ、甲州街道府中宿の助郷にもかり出される負担の多い村で、古文書には必ず「困窮村」と記されている。

しかし村人たちの大旅行や俳句づくりの

様子を見ていると、けっして困窮村で重税圧制にあえいでいた貧しい農民の姿は浮かびあがってこない。むしろ建前はともかくとして、本当はかなり余裕のある生活をしていただのではないか。そう考えないと話の辻褄があわないのである。

都市衛生環境の相違

当時の欧米都市といえば「貧困」「治安」となる。「衛生」が最大の課題であった。外見は壮大で華やかな欧米の都市は、いづれも汚物と悪臭に満ち、絶えず伝染病の脅威にさらされていた。ゴミ、汚物、汚水、



W・フォーガスが描いた18世紀のロンドン。2階から尿尿を捨てている。(『週刊グレート・アーティスト』)

何でも道路に投げ捨てる習慣の中で、その回収が不完全であれば惨状は明らかである。「ロンドン

悪臭ふんぷんたる都市で人々は極貧のうちに死ぬかゴミ溜の中で生きるかどちらかしかない。」(アーサー・ヤング)

そうした国々から来日した欧米人たちは一様に日本の都市の美しき、清潔さに目を見張った。「街路はきわめて清潔で、汚物が積み重ねられて通行を妨げられるようなことはない。これは世界の多くの都市とはまったく対照的だ。」(オールコック)

彼等は江戸で自分の家の前の道路を一日に二度も三度も掃除しているのを見て、ヨーロッパでは決して見られない光景だと驚いた。

日本の都市では人尿尿をはじめ、生ゴミ、ヌカ、灰などあらゆる有機廃棄物が貴重な肥料として売買され、すべて農地に還元されて高い農業生産性を支えていた。そのことが都市の清潔さを保ち、衛生を守っていた要因である。

欧米では都市の廃棄物はほとんど邪魔物であった。パリでもロンドンでも、あらゆる汚物、汚水は下水に流され、最終的にはセーヌ川、テムズ川に流れこんだ。そしてその川水が飲料水にも用いられて伝染病の原因となった。



19世紀初頭のパリ。公共給水泉から生活用水を汲む水売人たち。(『タブロー・ド・パリ』)

西洋ではロンドンだけで、パリではナポレオン時代、ニューヨークでは一八四二年まで上水道はなかった。

上水道といってもロンドンでは週に三日、それも一日七時間ほどしか給水されなかった。

それに対し江戸の上水道は神田上水、玉川上水をはじめ本所、青山、三田、千川の各上水を合わせて配水管総延長一五〇キロメートルにも達し、江戸人口の六〇%に常時上水を供給していた。「水道の水で産湯を使った」というのが江戸っ子の自慢であった。

江戸で鮫、刺身、膾など新鮮な素材の味をそのまま活かす料理がもてはやされたのは、川も海も汚染されず清潔な魚貝がとれ、それが運搬、流通、料理から食卓に供せられるまで清潔な状態を保ちえた都市衛生管理の優秀さにおおっている。これは当時の世界では奇跡的なことであった。

以上さまざまな角度から江戸時代の日本と西洋を眺めてきた。「進んだ豊かな西洋、遅れた貧しい日本」といったこれまでの先入観の誤解を解きたかったのである。

江戸時代は、当時の西洋列強に優るとも劣らない高度で豊かなもう一つの文明社会であった。

江戸の食文化も、こうした前提の上で語られるべきではないだろうか。

資料提供

- ◆「江戸小紋」東京都染色工業協同組合
- ◆「江戸古地図・嘉永四年(一八五一年)」古地図史料出版

いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料をつかって、おいしい料理をみんなで囲む、くらしのいちが輝く生活です。キックマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。

「ヨーロッパの食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,000円（消費税別）



●黄金のフランス料理 ～エスコフィエと美食神話～

ホテル王リッツは、次々と豪華ホテルをつくり、魅力的な料理を楽しめるようにした。その豪華ホテルにふさわしい料理を次々に生み出したのが、天才シェフのエスコフィエ。彼の美食へのあくなき追求は、おそらく食文化史上、空前絶後といえる古きよき時代のフランス料理を生み出した。その華麗なメニューを再現しながら、美食神話が世界中を駆け巡った背景を検証する。

●クリストフ・マルガンの伝統料理 ～現代フランス料理事情～

変化してとどまるところを知らぬフランス料理。1968年の「パリの五月」事件をきっかけに、食の分野も、新たな潮流スーヴェル・キュイジーヌをひきおこした。80年代に入るとクラシックへのゆり戻しがはじまる。リヨンの若きシェフ、クリストフ・マルガンは伝統と創造性に満ちた料理で評判を得ている。いま一番熱いシェフの狙上を見る。

●ペリゴールの秋のはなむけ ～貴腐ワイン、フォウグラ、トリュフ～

フランス南西部ペリゴール地方は、世界的な珍味といわれるフォウグラとトリュフを産出する、おいしいものが豊富な地方として有名である。収穫の季節にはドルドーニュ河に沿って「かぐわしい魂たち」といわれる農作物が勢ぞろいする。「質のよい食材、美食家、恵まれた自然条件、それにもまして生産者の想像力」とは、エスコフィエが100年前、「美し国」の条件を語った言葉。しかし今日の美し国の食材生産にはさまざまな問題がつきまとっている。これを解決する生産者の想像力とは…

●主役はいつも大きなテーブル ～食卓画を読む～

食卓が家族団楽の場となり、楽しい会話と礼儀正しい作法を大事にするようになったのは、日本の近代化の中で輸入された西洋の思想だった。しかし西洋においても、家族団楽は昔からあったのではない。宗教改革以後のこととされている。このことを如実に語っているのが食卓画である。ボンベイのフレスコ画から18世紀イギリスの家族の肖像画まで食卓の図像を読む。



●木村尚三郎のシチリア食紀行 ～地中海式食卓～

いま、地中海沿岸諸国の食事が注目されている。食物繊維の豊富なバスタ、オレイン酸や抗酸化物質を多量に含むオリーブオイル、青魚を中心とした魚介類そして緑黄色野菜…。食卓は大勢が集い楽しむつおいしく食べあう。それは遠くギリシア、ローマ時代から続いている健康にいい食卓である。ヨーロッパの料理の流れが、千年昔の地中海に回帰している姿をシチリアで、木村尚三郎氏が検証する。

「日本の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,000円（消費税別）



●日本料理ともてなしの心 ～湯木貞一の世界～

日本料理の粋といわれる懐石の魅力を探求し、もてなし料理の極意を創造した吉兆主人・湯木貞一。その一世紀にならんとする生涯を振り返りながら、彼が考案した「世界の名物・日本料理」の神髄とは何か、を日本料理の近代史として検証する。

●懐石、しつらう ～食卓と日本人～

わが国ではむかしから「料理とはしつらうこと」といわれてきた。「しつらう」とは飾りや調度をその場にふさわしく配置したり、造作したりすること。日本人にとって卓とは季節を呼びよせる舞台である。むかしから料理に季節感を託し、その場にふさわしく、しつらえてきた。自然と人間生活の調和を一つの境地にまで高めた日本人の知恵といえる。

●おばんざい歳時記 ～庶民の味覚と四季～

京都では古くから日常のお惣菜を「おばんざい」と呼んできた。そして何の日には何を食するということきりがあった。今日、伝統的な生活様式の多くは消え失せてしまったが、京都のおばんざいの中に息づいている庶民の深い知恵を探る。

●食は江戸 ～江戸前の料理と外食～

江戸が幕府の所在地となって270年。その長い平和の中で、江戸の食文化は見事に成熟した。ソバ、カバヤキ、スシ、テンプラ…。これらの料理は江戸後期の外食産業から誕生したものである。江戸をひととくと、今日の日本の食文化のルーツは、ことごとく江戸の街角で花開いたものであることがわかる。

●舶来の日本料理 ～食文化の翻訳術～

日本の食文化は、米をはじめとして、そのルーツを探ると海外にいっつくものが多い。このことは食の国境をとりはらい、日本の風土や日本人の生理、あるいは文化に対応できるように見事な食の翻訳をしてきたことでもある。今、世界の食卓は、日本の食文化に注目している。美味で健康に良いということからであろう。

「中国の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,800円（消費税別）



●北京 ～庶民の味宮廷の味～

中国料理の代表、北京料理。それは中国各地の料理の集大成であり、庶民の味から宮廷料理にいたるまで伝承し、改良を重ねて質の高い食文化を形成してきた結果ともいえる。北京料理の日常食から北京の著名な料理店の厨房までを徹底取材。

●広東 ～食は広州に在り～

四季を通じて、樹木の濃い緑と花々に彩られる広州。自由市場の多彩な食品の紹介をはじめ、広州鼎沸の料理店・漢酒家の、飲茶の風景と仔ぶたの丸焼きの全プロセスを紹介。南国酒家ではどうがんの蒸しものに代表される「蒸す」という東アジア独特の調理文化にスポットをあてる。

●江南 ～魚米之郷の名菜譜～

四米と魚介類が豊かな、魚米之郷・江南。とれたての魚と豊富な穀類がならぶ鎮江の自由市場・楼外樓の伝統的な魚料理、上海の小籠包子やカニを紹介。一方、中国随一と称される紹興酒、鎮江香醋、金華火腿（ハム）なども取材し、江南全体の豊かな食文化の世界が広がる。

●四川 ～天府之国の百菜百味～

冬は比較的温暖、夏は盆地特有の酷暑の自然環境の中で、四川は、香辛料や大豆食品をうまく複合させ充実した食文化を形成した。独特の四川料理の魅力にふれ、地の恵み・塩・水の恵み、野菜、さらに家常菜（家庭料理）にもカメラを向け、四川の食生活、風土を詳しく紹介する。

●調理と医食同源 ～厨房にみる味の秘訣～

中国料理界の代表、北京飯店の厨房から、刀工（包丁さばき）、乾物類の調理法、スープのとり方、芸術的な火工（火の使い方）などを様々なアングルで紹介。漢方薬を取り入れた滋養料理や精進料理に至るまで、臨場感あふれるドラマとなっている。

＜お問い合わせ＞ キックマン国際食文化研究センター（キックマンビデオライブラリー） TEL:04-7123-5215 URL:<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>
●販売に関するお問い合わせ先は：ソニーPCL株式会社（ソリューション営業部） TEL:03-5792-9340 FAX:03-5792-9329 Eメール:bn@pcl.sony.co.jp
●ビデオテープは、すべて日本語版です。



KIKKOMAN
INSTITUTE FOR
INTERNATIONAL
FOOD CULTURE

キックマン国際食文化研究センターのシンボルマーク

このマークは世界三大穀物のうち、世界とわが国の食文化に深い関わりのある米と麦を「亀甲」型の中に配したものです。「亀甲」色は、しょうゆをイメージした、深みのあるむらさきです。穀物の色は、たわわに実った「こがね色」です。

「FOOD CULTURE」No.6

2003年7月25日発行 発行人/平山忠夫
発行/キック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
TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218
<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

本誌掲載の写真、絵画、イラスト、記事の無断転載を禁じます。