

## 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。麵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。醤油味のようなが、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。国道一号線を北へ、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



いたが、今はほとんど工場で製造したものを使っているという。

ベトナムでは、「米と魚は親子の関係」という言葉がある。海や川で獲れた魚をオカズにしてご飯を食べる主食・副食の関係をいつているのだが、魚はただ煮たり焼いたりして食べるだけではない。魚醬として食べるのが重要なのだ。魚醬とは、いわゆる塩辛のようなもので、ホーチミン市の市場

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、山のずっ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  
保存するが、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。  
ベトナムのニョクマムの影響を受けて  
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

### メナム遡行

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  
な淡水魚を使っていたんです」。

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。



「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、三ヶ月塩漬け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け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。カナッ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と違って、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、純粹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(VOU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・シル著(季刊民族学28)所載
- 「ふたつの顔をもつ国」石毛直道、ケネス・シル著(季刊民族学21)所載
- 「タイの市場図鑑」石毛直道、ケネス・シル著(季刊民族学28)所載
- 「スコタイの燈籠流し」太田 亨著(季刊民族学28)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。