

# 「食の文化変容」序説

森 枝 卓 士

## 醍醐味とチーズ

言葉の意味は時代を経て、変わる。

食にまつわる言葉でいうと、「美味しい」など、その典型である。もともと、「いし」、「つまり」「良し」なのである。それに丁寧語の接頭語、「お」がついたのが「おいしい」。味覚表現だけでなく、もっと、広い意味で、単純に善悪の良いという意味だったものが、美味の意味、味が良いというだけになってしまったのだ。

「旨い」は逆。「あまし」、「つまり、甘いものは美味しいということ」、その転のようなのだが、もっと広い意味になった。そして、味覚表現としては、上品ではない言い方とみなされる

ようになってしまった。

まったく、言葉は生き物なのだと思つて。

こんな話を思い出してしまったのは、とある雑誌に、「日本人とチーズ」といったエッセイを依頼された時だった。

そのテーマから、「醍醐味」という言葉の話が思い浮かんだから、である。

「それが、山登りの醍醐味ですよ」

などという言い方をし、本当の面白さのような意味合いで使われるが、もとをたどれば、醍醐のような味ということで、素晴らしい味を差す。

では、その醍醐とは何かというと、これが、チーズなのである。おそらくは。

「牛乳製品を発酵の段階にしたがって五つ(乳)にゆづ、酪

(らく)、生酥(しようそ)、熟酥(じゆくそ)、醍醐(に分け、それら五つの味を五味(ごみ)といい、あとのものほど美味であるとする」と『日本大百科全書』にはある。つまり、ミルクからもつとも発酵、あるいは熟成し、美味しくなったものが醍醐であり、だから、最高の美味(あるいは転じて、経験)を醍醐味というのだ。

このように、言葉の意味が変化してしまっただというくらいだから、そして、その元が古くからの仏教用語だというくらいなのだから、実は日本のチーズの歴史は古い。

奈良時代、あるいはそれ以前の飛鳥時代に、牛から搾乳をすること、そして、そのミルクから酪や酥を作る方法が、中国から伝えられている。牛はそれ以前に、縄文末期から弥生時代に、朝鮮半島経由で伝えられている。

それでは、その乳製品がどのようなものであったかというところ、六世紀中国の魏の賈思勰かしきけんが書いた『齊民要術』に詳しい。これは、その時期までの中国の農業技術と食品加工についてまとめられた書物で、寿司の起源である、魷鮓せいかう(ナレズシ)や麵、味噌の類(醬)等の作り方も書かれた、現存する最古の料理書でもある。

この『齊民要術』によると、酪は「乳を鍋に入れ、弱火で加熱する(草を燃料にすると、灰が乳に入るし、柴を燃料にすると火力が強く焦げやすいので、乾燥した糞を使うとよいなどと詳細な説明あり)。これを正絹の布で漉し、瓶に入れ、体温よ

りやや温かいところに置き、酵としてそれ以前に作っておいた酪を乳一升に対して小匙半分ほど入れる。そして、一晚寝かせる」(『齊民要術』雄山閣出版刊の日本語訳より抜粋)とある。

作ったりしたことある方にはすぐお分かりだと思う。要するにこれ、ヨーグルトである。私自身、たまに作ったりすることもあるけれども、まさにヨーグルトの作り方はこのようなものである。

ちなみに、乾酪というものもあり、これは煮ている途中で膜をはったものを、取り出し、乾燥させたものである。牛乳を温めて、膜が張るのは、誰でも経験したことがあると思う。それを固めたということだ。豆腐と湯葉のようなものだろうか。

そういえば、この乾酪というもの、私自身、中国、雲南省の昆明の市場で見かけたことがある。数年前のことである。「乳皮」という名前になっていたが、まぎれもなく、これだった。

それでは、酥はというと、「瓶に入れておいた酪を天日にさらす。そして、碗の上半分を切って、穴をあけたものに長い柄をつけておき、それで、数時間攪拌する。そこに湯を入れさらに攪拌し、水を入れ攪拌しと続けると凝固してくる。それが、酥である」。

こうして凝固したものを集め、水気を切って、鍋に入れ温めさらに水分を飛ばす。そして、羊の腸や染み出ない容器に保存するという。

こちらは要するに、バターである。普通はミルクから直接作

るが、このような作り方もある。正確に言うと、インドのギーの作り方に近いものがある。バターオイルというべきか、そのようなものである。

ヒマラヤの四千メートルくらいの高地の、チベット人の集落を訪ねた時に、書いてあるそのままの作り方、要するに一旦、ヨーグルトにしておいたものから、バターを作る工程を見たことがある。

では、醍醐はというと、この作り方は『斉民要術』には出ていない。他の資料を探しても、見あたらない。おそらくは、チーズの類だと思われるのだが……。

それから、念のために言うと、酪は日本語も中国語も同じだが、酥は日本語の文献では蘇となっている。そして、上記した以外にも、ミルクを煮詰める作り方もあるのだけれど、そちらの方が一般的だったようだ。ともあれ、醍醐味などいいながら、それ自体は残っていないのである。それを探すが物書きの醍醐味？と思ったが、見つからない。

結局、醍醐味という言葉だけが残ったということのようなのである。

聖徳太子の時代には、一部特権階級の間だけとはいえ、受け入れられた乳製品を飲んだり食べたりするという文化が、日本では姿を消したということである。

それがまた、時を経て、明治以降、新たに受け入れられ、それは周知のように定着したということである。

大学で文化人類学を学び、ジャーナリストイックな仕事をしているうちに「食文化」に目覚めた。政治経済といっても、それ以前に、「何を食べているのか」という認識なしには、国や地域を理解出来ないのではないかと思っただからだ。

そうして、食にまつわる様々な仕事をしていて、特に興味を抱いたのが、この乳製品の話のような「食の文化受容」という問題だった。

如何にして、そして、何故、人は新しい食を受け入れるのか、あるいは、受け入れないかと言うテーマである。

人の味覚は保守的である。これは今さら、説明の必要はないだろう。

しかし、それと同時に、人は新しい食を受け入れる。

例えば、大航海時代以前、韓国の漬け物は赤くなかった。インドや東南アジアの激辛の料理も、今のような形では激辛ではなかった。イタリア料理に不可欠なトマトもなかったし、イギリス人の国民食、フィッシュ&チップスのチップス、つまり、揚げたジャガイモも存在していなかった。

唐辛子もトマトもジャガイモも、アメリカ大陸の原産であり、コロンブス以降、伝えられたものだからである。

なのに、たかだか数百年で、ここに挙げたように多くの国でそれは「なくてはならないもの」、「国民食」と化している。

もっと、短いスパンで見たら、文明開化の日本人がカレーを、

コロッケを、カツレツを受け入れ、さらに、近年、エスニックであったり、ワインであったり、書き出すのが面倒なほど、様々な新しい食を受け入れている。

逆にもっと、長いスパンで見たら、「瑞穂の国」という日本で、実は稲は原産ではなく、渡来のものである。中国人にとって当たり前のもの、麺や餃子、饅頭のもと、小麦だって、同様である。イラクのあたりが原産地である。

つまり、何時の時代も、保守的ではなく、新規な食を受け入れ、現在のような食の文化体系を、それぞれの文化圏で築いてきたということである。

それは、何故なのかということ、ずっと考えてきたということなのである。この問題について、スケッチのようなものになつてしまふかもしれないが、試みとしてまとめてみたいというのが、本稿の目的である。

### 味覚は保守的か。あるいは味覚とは。

では先ず、人の味覚は保守的である、という前提が正しいかについて考えてみたい。

以前、そもそも「美味しいとは何なのか」という疑問を抱き、『味覚の探求』（中公文庫）という本を書いたことがある。その取材の過程で、興味深い経験をした。それはとある食品会社の

研究所でのこと。官能試験と呼ばれる、味覚の検査を受けたのだ。

食品会社で行っている官能試験というのは、商品開発のために、社員の味覚を試験して、特に優れた味覚を持つ人々を選び出しているということだった。

具体的に言うと、それは閾値と呼ばれるヒトの感覚で感じられるぎりぎりの薄さの溶液を、甘いか、塩っぱいか、苦いか、酸っぱいか、あるいはうまみがあるかという五つの基本味を理解できるかとテストするというものだった。他は説明の必要はないだろうが、うまみというのは、アミノ酸やイノシンのような昆布、鰹節などのだして感じるような味わい。もっと簡単にいえば、味の素のような味わいである。

以上の五つの味覚が、これ以上は分離不可能な基本の味わいであるとして、国際的に認知されている。甘酸っぱいは甘いと酸っぱいに分けられるが、甘いはそれ以上、分けられない味覚であるということである。

問題は、その溶液である。

甘いを見分けるのは、しょ糖を〇・四パーセント濃度に蒸留水で溶いたもの。

塩辛いは同様に、塩化ナトリウムを〇・二三パーセントの溶液にしたもの。

酸っぱいは、酒石酸の〇・〇〇五パーセント溶液。

苦いは、硫酸キニーネの〇・〇〇〇四パーセント溶液。

そして、うまみがグルタミン酸ナトリウム(MSG)の〇・〇五パーセント溶液。

同じようにヒトが知覚できる限界ぎりぎりの濃度というものに、大変な濃さの違いがある。もっとも濃い甘さのしょ糖ともっとも薄い苦さの硫酸キニーネでは、濃度が千倍違うということである(厳密に言つと、ここに記した数値が閾値ということではない)。それをベースに経験値から、テストに適した濃度にしてあるということである。ただ、濃度の割合の違いとしては、このようなものである)。

つまり、苦いや酸っぱいはけっこう薄いものでも感知できるが、甘いや塩っぱいはある程度濃くならないと分からないように、人間の味覚は出来ている、ということなのである。

それが何故かという点、苦いと感じるもの、酸っぱいと思われるものは毒であるか、腐っている、あるいは未熟で食用に適さないという可能性があり、それを感知するために味覚というものがあるということなのである。

甘みは人間の基本的なエネルギー源である糖分が含まれているというサインであり、塩っぱいは汗が塩っぱいことから分かる通り、体液にはナトリウムなどのミネラルが含まれていて、それを常に補給しないといけないのだが、その「食べるべし」というサインとして、感じるということなのである。

糖分やミネラルはある程度まとまった量、摂取しないと意味がない。だから、微量であれば、人間のセンサーは感知しない

ように出来ている。対して、苦いや酸っぱいは食べたなら「危険である」のサインなのだから、微量でも感知するように出来ているということである。

うまみの感じ方は酸味や苦みと甘み、塩のちょうど中間あたりにあるが、これはうまみを持つ成分が、タンパク質と関係があることによる。タンパク質自体はほとんど味が無いが、タンパク質のあるところには必ずアミノ酸があり、それがタンパク質の存在を示すサインとなっていることである。その必要度というものが、糖等ほど量の問題ではないということである。

さて。というわけで、もう何を言いたいかがお分かりだろう。味覚といえは、「旨い、不味い」のグルメ的な感覚としてしか考えていなかったのだが、そして、それは私だけの問題ではなく、一般的にそうなのだと思うのだが、実は味覚は生存のために「食べても大丈夫かどうか」、「食べるべきものである」を知るためのシグナルとして、もともとは存在していた感覚だったということなのである。

ということとは、「食べるとアブナイ」ということで、食べ慣れないものは食べないという保守性を元々持っていたものだと考えられる。

それと同時に、「食べるべきものではない」ことに敏感なセンサーを持っていたということは、危なさそうと思いつつも、新しいものを食べていたということのようにも考えられる。

さて、どちらか。

### 雑食であることと嗜好。

ところで、人間が新しい食を受け入れる前提には、ヒトが雑食であるということが上げられる。

雑食ではない動物の食行動といえば、たとえば、コアラは長大な腸、盲腸を持っている。それゆえに他の動物には食べることができない、ある種のユーカリのようなものを食することが可能になっている。また、羊や牛のように反芻胃という特別な器官を持つ生物だったら、人間など食べることができないような草だって食することができる。

ということは、これらの動物は、「食べても良い」というシグナルも、人間が持っているのは別の形で存在しているということだろう。

しかし、たとえばチンパンジーは、甘い果実などを好むというヒトと近い嗜好を持ちながら、なお、好むはずのない苦い木の実を食しているという報告がある。現地の人々と類人猿が共通して用いる、薬効のある植物があり、それを採取して調べた専門家の報告では、下痢止め、赤痢などの抗生物質、駆虫、胃炎、抗殺菌などの薬効のあるものが数多く発見されているという。

単純に甘いものを好むとか、そういう単純な嗜好を越えたところでヒトの嗜好、味覚が発展しているということは、薬の話だけでなく、ビールであったり、各種の発酵食品など思い浮かべると、すぐに納得がいくことだろうと思われる。それと同じ傾向が類人猿にも見えるということなのである。

そういえば、こういったことを調べているうちに、類人猿の雑食性がヒトへの進化のきっかけの一つとさえなったのではないかとこの推論さえあると言ったことを知った。

先に例をあげた、コアラや牛、羊などは（食べられまいと消化しにくくしたり、毒を含んだりという進化をとげた植物を食べるために）、体をそれを受け入れるようにという方向に進化をとげた。食べられまいとする対象の進化に対応して、それを食べられるようなシステムを作り上げるという進化である。

食べにくいものを食べるのに、もう一つの路線がある。少量食べる、つまり、それだけを餌として特化させず、他の諸々と一緒に食べることで危険を回避するという方向である。雑食となることで、とある食べ物の持つ危険性を薄めるという路線である。

しかし、それには食べたものを認識し、記憶しておくという能力が不可欠なのである。そうでないと、結果的には「大量に食べたなら危険である」ものを大量に食べてしまう可能性がある。実際、類人猿はそれを記憶できるよう、大脳皮質の発達が顕著なのである。

そして、多様なものを食べる能力、性質をもっているというだけでなく、多様なものを食べようとする欲求を進化させていったという意味でも、他の雑食動物とは違いがあるのだという。

類人猿の様々なものを食べてみようという方向性の末に、我々、ヒトの「グルメ」的嗜好があるということのようなのである。

それにしても、そうだとしたら、どこでヒトと類人猿の嗜好、味覚の境界線があるのか、分かったものではないが、おそらくは明快な境界線ではなく、グラデーシヨンのようなものなのだろうか。

ともあれ、ヒトは「食べて良い、悪い」を味覚の基本に持っていて、なおかつ、雑食を指向するという面も持っているわけで、ということは味覚に保守的である（食べなれたものを食べる）という面と、食べたことのないものを食べてみたいという好奇心の相反する両方の面を持っているということでもある。

まさに、ヒトの味覚という、ややこしい感覚の源泉はそこから発しているということなのだろうか。

社会学、文化人類学では、マージナルマンという概念がある。境界人、周辺人等と訳すが、要するに、とある文化圏の中心にいる、その文化圏の約束事（宗教であったり、食生活であったり）をしつかりと守っているコアの層に対する、概念である。

このような対立の構図は、集団の中でもあり得るし、また、

個人の中でも時として、マージナル的な行動が表に出たり、その逆であったりということがありえるであろう。食の文化受容についても、そのような面があるということだろうか。

とりあえずは、個別の事例から、考察していきたいと思う。

### システムとして受け入れる食。

十五世紀以前、旧大陸ではすでに、小麦や米が主食として、広く食べられていた。小麦はヨーロッパから北アフリカ、インド、中国北部にまで広がっていた。米は日本列島から東南アジア、インドまで広がっていた。

しかし、アメリカ大陸で食べられていたトウモロコシやジャガイモはさほどの広がりを見せていない。

何故、十五世紀かというところ、これ以後、世界は大航海時代となり、急激に交流が盛んになり、食生活も激変するから。

新世界起源の食材が広まるということもあれば、逆に、旧世界の、例えば小麦がオーストラリア、アメリカ大陸に持ち込まれ、広く作られるようになったりする。

そうなる前、それぞれの文化圏で、何を食べていたかという話である。

念のために書いておくと、「主食」に当たる言葉は多くの言語で存在するが、それぞれに意味合いは違う。多くのアジア人

にとつての米の持つ意味と、欧米人にとつての小麦、あるいはパンが持つ意味は違つ。

「飯を食つ」といえば、食事の意味になるが、それはアジアの多くの言語で同様である。しかし、「パンを食べる」という言葉が食事の意味になるということは、ヨーロッパ言語でもないはずだ。

時代によつて、相対的に主食の意味合いが薄れていくということも、我々の現在の食生活を考えると、容易に想像がつくことである。

その意味合いの変容を考察することも、それなりに興味深いことだとは思われるが、ここで述べたい話とは微妙にずれるので、割愛する。ただ、食生活が豊かになるに連れ、主食の意味合いが薄れていくという傾向があることだけは、指摘出来ると思われる。

ともあれ。ここで、一番に注目したいのが、旧大陸ではすでに米や麦など、広く分布しているのに対して、新大陸ではトウモロコシなど、そうではなかった、ということである。

アフリカ大陸に起源を持つ人類が、グレートジャーニーと呼ばれる長い移動を経て、南米の最南端にまで、住み着いたのが、ほぼ一万年前だと言われている。その時期は、まだどこでも、狩猟採取をしていた人類が、やがて、場所によつては農耕や牧畜をするようになり、現在の文明に至る訳である。

四大文明がすべて旧世界にあることから分かるように、文明の礎となった農耕が始まったのも、旧大陸の方が古い。

しかし、十五世紀の段階では、マヤ文明、インカ文明と農耕を基本にした文明が新大陸でも存在している。それでも、主食の伝播はあまり見られない。

この問題について、興味深い指摘をしているのが、ジャレット・ダイアモンドである。一万年前同じスタートラインにいたはずの人類が、何故、五大大陸で異なつた発展の仕方をしたのかを論じた『銃・病原菌・鉄』（草思社刊）の中で、アメリカ大陸は南北に長いから、というのである。

つまり、とある地域で採取されていた野生種の植物を栽培するようになったものを、南北では伝播させるのも、難しいというのだ。植物のDNAに記録されている、「この温度になつたら発芽する」、「このような日照条件になつたら」というのが狂つために、緯度の壁を越えていくのが難しく、ことに赤道の壁を越えていくのが難しく、南北の伝播がなされなかつたというのである。

それに対して、旧大陸、ユーラシアは東西に長く、結果、発芽等の条件に問題がなく、広まっていた。

チグリス・ユーフラテス川流域の湿地帯にあつた野生種の小麦は、この地で栽培されるようになり（それが、農耕の起源でもあるようだが）、東西に広まっていた。小麦は外皮が堅く、

中の実の方は崩れやすく、含まれているグルテンのために、水を加えて練ってドウにし、その後加熱するという加工法、調理法も、この地で生まれ、広まった。それから、西洋のパン、インドなどのナン、チャパティの類、あるいは中国の饅頭（まんとう）、餃子、麺のような食品も生まれた。

米は長江流域の原産だと思われるが、同様に野生種が栽培されるようになり、東南アジアや日本にまで、広まった。こちらは小麦と違って、粒のままの調理に具合の良いものなので、基本的には粒食され、また地域によっては、それを粉にして麺状にしたり、ライスパーパーのような加工もされるようになる。

これは、狩猟採取から、農耕へという歴史の流れでもあるわけ、米や小麦という食品を受け入れるか、という問題以前に、農耕というシステムを受け入れるかどうか、という問題だろう。

狩猟採取のように、食糧の確保がギャンプルである生活よりも、安定的にほぼ、間違いなく食料を得られる農耕という暮らしを選んだ。

農耕により蓄積される富から、労働から自由な指導者層、あるいは官僚層、兵士の誕生から、周辺の狩猟採取民を駆逐していくという流れもあるだろう。

また、農耕のために必要な灌漑設備を作るのに、小さい集落の労働力では足りないこともあるので、集落の集合体、つまり、「くく」の形成が加速されるといふ面もある。

農耕が、そのような様々な要素から、周辺に影響を与え、併呑し、結果的にはそのライフスタイルを広めていくということもあつただろう。

「米や麦を美味しいと思ったから、受け入れた」という面も、ひょっとしたらあるのかもしれない。実際、稲作とは無縁であつたアジアの山岳民族の地で、周辺の多数派民族との接触で、米の味を覚え、市場経済に組み込まれていったという事例も、多く見聞きしている。

だが、それ以上に、狩猟採取よりも、限られた地域に多数の人間が居住出来る、そして、安定的に食料を得ることが出来るという、農耕のシステムの優位性が、農耕とそれに伴う食文化を広めた、あるいは受け入れさせたのではないかと思われるのである。

そして、それは、単純に米や麦を受け入れたということには留まらない。稲作であれば、灌漑用水路に湧いてくる小魚を捕り、食用とすることで、タンパク源を得、食生活のバランスを保つ。魚は捕れたり、捕れなかつたりであるから、大量に捕れた時に、保存する術を考える。それが世界中で見られる干物であつたり、アジアに特徴的なシオカラ（塩蔵して、発酵させた）であつたり、あるいはナレスズシ（塩と魚だけでなく、炊いたご飯も一緒に漬け込み、乳酸発酵させる）であつたりといったものだ。

スシの起源も、東南アジア、メコン川流域の稲作地帯である  
うと見られている。それが、稲作と共に伝播し、やがて日本風  
のアレンジが加えられたのが、フナズシであったり、イズシ、  
オシズシ、ひいてはニギリズシである。

東南アジアでは米と魚というセットが育ったが、米とのコン  
ビになったものにはもう一つ、ある。大豆である。

米を植えている水田の畦道に大豆を植え、これをタンパク源  
としたということである。これは中国南部を中心に見られる。  
大豆は優秀なタンパク源であるが、ただ、加熱調理が面倒とい  
う欠点がある。そのために、モヤシ、味噌、醤油、豆腐、湯葉  
等々の食品に加工され、米食とのセットとして、広まった。

小麦の場合は、多くの場合、家畜と搾乳がセットになっ  
ている。古代メソポタミアでは、小麦の野生種が自生する湿地帯に  
は、それを食べる動物も集まった。中で大人しいものを家畜化  
するようになっていったと見られる。それが牛の祖先である。

そして、ヒトはそのミルクが食用になることに気付いた。こ  
の栄養価は高いが、腐敗しやすい食品を保存する術として、  
ヨーグルト、チーズ、バターなどの加工法を考え出したとい  
うわけである。それが、小麦の栽培方法と共に広まったとい  
うわけである。

ただ、中国北部などでは、この搾乳という文化は定着してい  
ない。麦と大豆というセットの方が定着したということである

う。

つまり、稲作や小麦栽培は、単独で受け入れられたのではな  
く、魚（とその保存食品）や大豆、あるいは搾乳の文化と乳製  
品というものとの「セット」として、受容されたのだというこ  
とである。

そういったものが、農耕をベースとした人類の基底的な食文  
化として出来上がったのだらうということである。

蛇足ながら述べておくと、農耕が狩猟採取よりも圧倒的に優  
位であったとはいえ、すべての、それと接した民族が受け入れ  
たわけではない。考古学者で狩猟採取民の暮らしをフィールド  
ワークしてきた小山修三民族学博物館名誉教授に伺った話だが、  
農行民と接触を持って、そのまま狩猟採取を続けている民族  
の事例もいくつも見られるという。

それは、一定面積に居住可能なヒトの数を農耕は圧倒的に増  
やしたが、だからといって、狩猟採取よりも、農耕の方が労働  
せねばならぬ時間が少なくなつた、ということではない、逆に  
より多くの時間を割かねばならなくなつたというような要素か  
らだらうと思われる。

## 新世界起源の食の受容について。

ヒトは何を食べてきたか、を考える上で、十五世紀に始まる大航海時代は大きなエポックであるということは、すでに述べた通りである。

新大陸から、トウモロコシ、唐辛子、トマト、ジャガイモなどが旧大陸に持ち込まれた。それだけではなく、カカオやキャッサバのように、ヨーロッパでは育たないもの、受け入れられなかったものも、ヨーロッパ人が熱帯アメリカから、同じ熱帯のアジア、アフリカに持ち込まれている。

新大陸には旧大陸の様々な穀物、野菜、そして家畜などが持ち込まれた。

この栽培植物の交換は、「コロンブスの交換」と呼ばれている。

旧大陸、ヨーロッパから新大陸への移動は、人の移動に伴うものであるから、ことさら、考察の対象にはならないだろう。食べ慣れたものを、移住先でも食べられるように、ということであるから。

しかし、新大陸の食品の受容は、それとは無縁である。では、トウモロコシやジャガイモのような、まったく見ず知らずの新しいものを、如何にして受け入れたのか。

この設問に対する一つの答えが、「言葉」である。

たとえば、トウモロコシのことを当初、南フランスでは「スペイン小麦」、「スペイン粟」、イタリア、ドイツ、オランダなどでは「トルコ小麦」、そのトルコでは「キリスト教徒の小麦」と呼んだという。

その呼称に軽蔑的な意味合いが込められ、そして、既存の穀物の代用品という意味合いが見て取れる。とどのつまり、トウモロコシは痩せた土地でも栽培することが出来、しかも、植えた量に対する収穫量が小麦などよりも圧倒的に優れていたために、「貧者の小麦」として受け入れられたのである。

ジャガイモにしても、同様である。当初はあまりにも既存の栽培植物と違うものとして、忌避された。種を蒔くのではなく、種芋で増えるものなど知られていなかったからだ。

しかし、よく知られる飢饉の際に、それを導入していた地域では、被害が少なかったことなどから、広まっていく。南直人『ヨーロッパの舌はどう変わったか』（講談社選書メチエ）によると、肥沃な地域ほど、その導入は遅かったという。やせた土地でも収穫が期待できるものとして、受け入れられ、やがて、広く受け入れられていったという経緯が見られるという。

それにしても、この受容には、ほぼ二世紀を費やしている。

この時期、ヨーロッパで頻発した、飢饉から、必要に迫られて受け入れたようなのである。それというのも、味はともかく、収穫の効率の良さが小麦などは比べものにならないからである。

では、唐辛子はどうか。これも言葉がヒントであると思われる。チリ・ペッパー等という呼び方に象徴されるように、胡椒の代用品としてである。熱帯アジアの一部でしか栽培が出来なかった胡椒に対して、唐辛子はより広範な地域で栽培が可能であったため、その代用品として受け入れられていったのであるまいか。日本でも、例えば、現在でも九州など「柚子胡椒」というように、実は唐辛子を使っているも、胡椒という。

私事ではあるが、九州生まれの私が、母親と食べ物のお話をしている、胡椒を云々と言われて、おかしいと思うと、母親が言っていたのは唐辛子のことだった、というようなことから、それを意識したのだった。私自身が唐辛子を胡椒と呼ばないのは、東京暮らしが長くなっただけだからか。どうも、記憶は曖昧なだけだ。

トマトの伝播については、正直に言って、まだ分からないところがあるのだが、ナス科の仲間であり、栽培には違和感がないかったこと、酸味のある果物としては、さほど違和感なく受け入れられたかと想像できるくらいである。あるいは、十八世紀から顕著な商人階級の勃興と共に、料理の簡素化が進む流れにトマトがフィットした、元々メソアメリカ文明に存在したトマトを用いたソースが紹介され、それが受け入れられたという面があるようである。

また、ジャガイモなどにも見られるように、当初は観賞用として、そして、徐々に食用にされるようになっていったようである。

ある。

### 意識の上下関係と食の受容

これまで述べてきた、農耕の始まり、あるいは新大陸の食物の受容には、書いてきたように長い時間を費やしている。

しかし、そのような時間のスパンとは比較にならないくらい素早く受け入れられた場合もある。

明治維新の日本の食文化の変容など、その好例である。仏教の影響で肉食を忌避していた日本人が、肉を食べるようになった。洋食が受け入れられ、定着した。

もとより、様々なものが紹介されても、そのすべてが根付くわけではなく、選択的受容となり、また、それが変容を遂げるわけではある。カットレット、あるいはシュニッツェルのアレレンジと思われるトンカツ、クロケットのアレンジであるコロツケ、そしてカレーライスなどが、明治から大正に至る時期には、定着して、普通に食べられるようになっていく。

カレーの受容については、すでに『カレーライスと日本人』(講談社現代新書)等に詳細に述べているから、そちらを参照していただきたいが、何故、ヨーロッパでは一般に仔牛肉に衣をつけて揚げるものだったのが、トンカツ(あるいは関西では牛カツ)となったのかについてだけ、述べておきたい。

ヨーロッパで仔牛肉が流通するのは、搾乳のための牛を飼っている中で、不要な牡の仔牛を屠畜するからである。仔牛の胃の中に含まれるレンネットという酵素は、チーズ作りに不可欠のものであり、それを取るためでもあるが、そのために子牛肉が流通する。

しかし、日本では元々農耕用の牛しかおらず、明治維新後、肉食をまたするようになった当初は、それを肉用としていた。

ただ、それは牛を農耕に用いていた地域に限られ、関東周辺では馬を農耕に用いていたところが多かった（信州の馬刺、あるいは内蔵を煮込むおたくりなど、その馬を食用とした事例であるが、馬を食べた地域は限られる）。そこで、肉食の禁忌が解けた段階で、肉用の飼育を始めるにあたり、飼育がより容易で時間的にも短時間で済む豚の方が選ばれた。東京近辺に多数の養豚場が作られたという記録があるのだ。

というわけで、仔牛の肉の料理を、関西ではより一般的な牛肉で、そして、東京では肉質の感じは近く思われる豚を用いるようになったのではないかということなのである。

ちなみに、ここに上げたカツ、コロッケ、カレーは明治の三大洋食と呼ばれるが、概して、西は牛、東は豚の料理として定着している。その理由が、上記のようなものである。

この明治時代の文化受容で、最初に上げておきたいポイントが、「上下の意識」である。相手が上だと思つたら、受け入れ、

下だと思つたら、受け入れないというところがあるということである。

文明開化の明治時代、西洋はその文明を体現しているところだった。その模倣から始まった改革には、食を含めて素直に受け入れられるというところがあるということなのだ。

肉食の禁忌が解けたということでは、中華料理でも、朝鮮料理でも受容していても不思議はないが、そうはなっていない。あくまで、西洋が中心なのである。それ以前の時代には「上」だと意識して、無批判に受け入れていた中国、朝鮮のものをこの時期は見下し、忌避する傾向がある。

それは、その時期の人々の意識の問題だろうということなのだ。

中華の場合は、南京町、中華街の成立、つまり、華僑の移住から徐々に広まるが、本格的には関東大震災後の混沌、朝鮮料理にいたっては、植民地化に伴い、多数の朝鮮人が国内にも居住したにも関わらず、受け入れられた痕跡はない。第二次世界大戦後の価値観の混沌の時期まで待たねばならなかった。

あるいは、エスニックの例をあげてもよい。エスニックブームと呼ばれる現象が起こる前にも、多数の日本人がアジアを旅し、滞在している。しかし、日本でその料理が受け入れられたのは、一九八〇年代以降である。

一九七五年のベトナム戦争終結以後、多くのベトナム人（あるいはそれに付随してタイ人等も）が、アメリカ、ヨーロッパ

に難民として渡った。彼らが自分たちのために開いた店が、徐々に現地の人々にも受け入れられ、ブーム的現象となる。それが、エスニックブームである。

その欧米でのエスニックブームの末に、「いま、パリで流行の」とか「カリフォルニアではエスニックが新しい」といったキャッチフレーズと共に、日本にも入ったということである。つまりは、欧米という「上」のお墨付きでもって受容されたのではないかと思うのである。

ことほどさように、食の文化受容には、差別、あるいは上下の意識が常に付きまとうと思われるのである。

### ヘルシー。あるいは「身体によい」といふこと。

この上下意識と関係するのが、「身体」の問題である。

「コレステロール」という言葉を、タイ山岳部の少数民族が知っていたという話を、石毛直道前民博館長から聞いたことがある。コレステロール過多の心配など必要なさそうな栄養状態の暮らしをしていて、それでも、そのような単語を知っていたというのだ。

「身体によい」という情報があれば、受け入れるという側面がある。

最近の事例では、ワインである。赤ワインにポリフェノール

が大量に含まれていて、それを飲んでいけば心臓病の発生が少ないという、いわゆる「フレンチ・パドックス」から、日本だけでなく、アジアの多くの国でワインを飲むようになった層が増えた。割合としては少ないが、実はポリフェノールはお茶にも含まれていて、量としてはお茶の方が飲めるから、それでも同じことなのであるが、「赤ワイン」ポリフェノール「健康に良い」という構図が出来上がると、そこから、いわば薬的に受容する傾向があるということだ。

その上で飲み続けていけば、やがて、その味にもなじみ……ということである。

日本の寿司が欧米をはじめ各国で受け入れられているのも同じ傾向がある。狂牛病の存在もあつたが、肉食過多、カロリーを取りすぎという意識のある層に、より、ヘルシーな食生活ということ、受け入れられたのである。生魚を食べるなんて、という違和感も当初はあつたようだが、考えてみれば、生牡蠣を食べたり、あるいは生っぽいスモークサーモンなど食べているではないか、ということ、受け入れられたのだ。

明治期の日本人が洋食を受け入れたのにも、同様の傾向が見られる。

たとえば、その時期の日本人と西洋人とは明らかな体格の差があつた。で、彼らが食べているものを食べたら、体格が良くなる……という思考回路である。

あるいは、こんな事例もある。出来たばかりの日本海軍が、

英国海軍と共に演習を行った。ところが、日本海軍では脚気、壊血病等の病気が多発したのに、英国側は何もない。で、彼らの食生活が……となったのである。

実はコロンブスの航海の際など、同じ病気が多発している。そのために、長い大航海時代に、様々な工夫がされ、結局、レモンを摂取させて、ビタミンCをとると、起こらないとか、そのような経験の差だったのである。しかし、彼らの食生活の方が優れているという方向に思考がいき、それを受け入れたということがなのだ。

本当に身体に良いか、ヘルシーであるかは問題ではない。そう思われると、受容のきつかけになる、ということである。最初に述べたチーズの話でも、一九六〇年代に小学校給食に接した世代は、石鹸のようなプロセスチーズを、「身体によいから」と無理して食べさせられた覚えがある。食べることを強制させられた。

その過程でチーズの味を覚え、やがてはカマンベールが、ブルーがというようになる。「身体に良い」、「ヘルシーである」ということは、食習慣の薬食いともいえるべききつかけになり、そこから新奇な食品の本格的な受容が始まるということである。

### 「××みたいなもの」という元の存在。

これまでに述べてきた事例でも多々あるように、「××小麦」であるとか、チリペッパー、胡椒（胡の山椒・花椒）という呼称に顕著なように、「××の代わり、××のようなもの」という理解の仕方をされ、それをもって、受け入れられるという傾向もある。よく知っているものの、代用品としての受容という形である。

概して、まるっきり知らないものに対しては抵抗があっても、見知っているもののようなものという「とっかかり」があれば、受け入れやすいという傾向はあるのではないかということである。

食材に関しては、この事例は挙げだしたらきりがなさそう。×××のようなもの、代わり」ということで、効率が良かったり、育て安かったりすると受け入れ、その後、徐々にその××との違いも認識し、それなりの使い方をするという流れである。食材に限らず、料理でも同じような傾向はあると思われる。

数多くの麺類を食べ慣れていた日本人だから、その仲間としてパスタという新種も簡単に受け入れたのだらうし、カレーライasm、食べ慣れた米が一緒だったからこそ、丼物のバージョンみたいな理解が可能だったらう。カツのような揚げ物はテンプレの仲間という理解が可能だったらう。欧米人が寿司を受容し

た際も、生のオイスター、生っぽいスモークサーモンなどを想起したら、ということと同じである。

つまり、文化的翻訳をして、その上で理解し、受容するという流れである。

### アレンジするということ

「××のようなもの」という理解の仕方は、また、料理の場合、ストリートに受け入れるだけでなく、翻訳、つまり、アレンジして受け入れるという形も可能にする。

カレーが御本家インドからイギリスに紹介された時、ハワイトソース、あるいはドミグラス等々のような肉を食べるソースのスパイシーな新しいパターンとして受け入れ（ライスを添えるのは、温野菜の感覚である）、イギリス式の小麦を炒めたものとなるように、あるいは、それが日本に紹介されると、ご飯もの、丼のようなものとして、受け入れられたように、である。

この場合、一旦、翻案、アレンジされたものが定着し、昇華された上で、本物というべきか、御本家のものもまた、定着するという傾向も見られる。

和風カレーに馴染んだ末に、インドのカレーそのもの、あるいは東南アジアのカレーなどを受け入れるという流れである。

ケチャップ炒めのようなスパゲティから、御本家イタリアそのままの Pasta もまた定着していく。ラーメンというアレンジされた中華料理に慣れ親しんだ上で、本格中華も広まるというのも、日本でアレンジされた焼き肉屋の朝鮮・韓国料理に慣れた上で、より本格的なもの、というのも同じである。要はステップを踏むということなのだろうが。

さて。以上が、今のところ考えている食の文化受容についての雑感である。

もとより、あまりにも茫洋とした、あるいは巨大なテーマであり、そのためもあつてだが、大雑把な話を展開していることは承知している。食材、あるいは食に関わる道具などの受容と、料理、調理法の受容では意味合いも違うものがあるだろうし、それぞれに分けて考えなければいけないとも思っている。国、あるいは民族、文化圏による受容のパターン、程度の違いもあるから、そのあたりを押さえた上で考える必要もあるだろう。とりあえずは、その試論のつもりである。

それにしても、我々の食はこれから、どこに行くのか……。