

[ISSN—0915—115X]

日本大学国際関係学部
生活科学研究所報告

第 38 号

特集「食と文化」

REPORT
OF
THE RESEARCH INSTITUTE OF SCIENCES FOR LIVING
COLLEGE OF INTERNATIONAL RELATIONS
NIHON UNIVERSITY

No.38

Special Issue: Food and Culture

2015

日本大学国際関係学部生活科学研究所
RESEARCH INSTITUTE OF SCIENCES FOR LIVING
COLLEGE OF INTERNATIONAL RELATIONS
NIHON UNIVERSITY

[ISSN—0915—115X]

日本大学国際関係学部
生活科学研究所報告

第 38 号

特集「食と文化」

REPORT
OF
THE RESEARCH INSTITUTE OF SCIENCES FOR LIVING
COLLEGE OF INTERNATIONAL RELATIONS
NIHON UNIVERSITY

No.38

Special Issue: Food and Culture

2015

日本大学国際関係学部生活科学研究所
RESEARCH INSTITUTE OF SCIENCES FOR LIVING
COLLEGE OF INTERNATIONAL RELATIONS
NIHON UNIVERSITY

REPORT OF THE RESEARCH INSTITUTE OF SCIENCES FOR LIVING
COLLEGE OF INTERNATIONAL RELATIONS
NIHON UNIVERSITY No.38 2015

CONTENTS

Kenji MUNAKATA	
Introduction to the Special Issue: Food and Culture	1
Michio ASAKAWA and Takayuki HASHIMOTO	
Egawa Tan'nan's "Hyorou Pan[Hardtack]" and Its Reproduction	3
Fumitaka AMEMIYA	
A Study of the Brand Power of Food in the Food Business	13
Chizu FUKUI	
The Dissemination and Transformation of Japanese Food in Brazil and Latin America	23
Sugi SHINDO	
Vienna Café and Literature — In Case of Ilse Aichinger —	35
Junko UMEMOTO	
Food and Eating Habits in Lafcadio Hearn.....	43
Fumihiko OTAGIRI	
<i>Rulinwaishi</i> and Jangnan Food Culture	51
Tetsuyasu SUMITA	
Good Christians and Jamón	57
Koji MIYAGAWA	
A Study on the Problem of the Meal in Tourism	67
Yukiko HASHIMOTO	
Food and Religion in Maupassant's <i>La Maison Tellier</i>	73
Report on Sciences for Living	
Tomiko MITSUHASHI and Ayumi NOMURA	
The Interactions of Salty and Umami Taste	81
Makoto MUROFUSHI, Mayuka UZAWA, Rie TAJIMA, Ayu YAMASHITA and Sawako SATO	
A Comparisons of Peculiarity Ingredients in Japanese Apricot (<i>Prunus mume</i>) and Processed Japanese Apricot Foods from Tsukigase Apricot Grove of Izu City, Shizuoka Prefecture ...	93
Takako YOSHIDA, Masatoshi KUSUHARA, Katsuyasu KOUDA, Kyoko TAKEI, Masumi NISHIJIMA, Yuki FUJITA, Yoko MASUDA and Ken YAMAGUCHI	
Shokuiku Promotion Conducted by Cooperation between Government and Academia — Practicing Taste Education from Early Childhood —	105
Etsu KOHASHI, Hiromi SUZUKI and Kinuyo KANBE	
The Effectiveness of Increased Avocado Intake in Rats — Relative Triglyceride Levels and Effects on the Colon as Compared to a Soybean Based Diet —	117
Faculty Research Activity Report 2014	127

日本大学国際関係学部生活科学研究所報告 第38号

平成28年3月

目 次

『生活科学研究所報告』第38号 特集「食と文化」について	宗形賢二 1
江川坦庵の「兵糧パン」とその復元	浅川道夫・橋本敬之 3
フード・ビジネスにおける食品のブランド力についての一考察	雨宮史卓 13
南米諸国における日本の食文化の普及と変容に関する考察	福井千鶴 23
ウィーンのカフェと文学 — イルゼ・アイヒンガーの場合 —	真道 杉 35
ラフカディオ・ハーンと「食」	梅本順子 43
『儒林外史』と江南飲食文化	小田切文洋 51
良きキリスト者と生ハム	角田哲康 57
観光における食の課題に関する一考察	宮川幸司 67
モーパッサン『テリエ館』における食と宗教	橋本由紀子 73
生活科学研究所報告	
塩味とうま味の相互作用	三橋富子・野村 歩 81
静岡県伊豆市月ヶ瀬梅林産梅とその加工品に含まれる有用成分比較	室伏 誠・鶴澤まゆか・田島理瑛・山下あゆ・佐藤沢子 93
官民学の連携による食育の推進 — 幼児期からの味覚教育の実践 —	吉田隆子・楠原正俊・甲田勝康・武井恭子 西島真美・藤田裕規・益田葉子・山口 建 105
ラットにおけるアボカド摂取による有用性について — 大豆油との比較による血中脂質・大腸への影響 —	小橋恵津・鈴木広美・神戸絹代 117
平成26年度事業報告	127

『生活科学研究所報告』第38号 特集「食と文化」について

今回の『生活科学研究所報告』第38号の特集は「食と文化」である。食は東洋においては「薬食同源」（医食同源）という言葉が示すように、古くから健康長寿のために特別の意味付けをされてきた。貝原益軒は『養生訓』（1713）において「内なる欲望」の一つとして「飲食の欲」を挙げ、養生のためには過度の飲食を慎むことを説き、同時に「大根の効用」、「豆腐の食べ方」、「焼酎の飲み方」など、いちいちもつともな説を開陳している。ほとんどが現代でも理にかなった話であろう。益軒の食の本質は節制することで丈夫で長生きするための英知である。いわば粗食の効用だが、意外にも海を越えたアメリカにおいても粗食の伝統がある。19世紀中ごろ、ヘンリー・デイヴィッド・ソローは、『ウォールデン森の生活』（1854）でほとんど自給自足の生活をしながら野生の美味を説いた。20世紀になるとアーネスト・ヘミングウェイが登場し、第一次大戦後のパリで享樂的生活をするアメリカ人を描いた。しかし、その食生活は意外にストイックで、巨大カジキとの格闘の中、魚の切れ端を生で食べ、「ああ、せめて塩でもあれば・・・」と嘆く老人を描き1954年にノーベル賞を取ったのだった。粗食はアングロサクソン系の人々の伝統なのか。アメリカは飽食ではあるが、美食を楽しむ文学は少ない。例えば谷崎潤一郎や魯山人のような美食の哲学とは別の世界だ。食の奥は深く、生活科学の中心といっても良いだろう。

今回の「食と文化」特集に投稿していただいた論考は、世界各国の多様な食文化が扱われ極めて興味深くかつ示唆に富むものである。日本の「パン祖」とされる伊豆菰山の江川担庵（浅川）、アメリカ南部のクレオール料理とハーンの関係（梅本）、18世紀前半の中国の風刺小説と江南飲食文化（小田切）、ウィーンのカフェと文学（眞道）、スペインの生ハム料理と宗教の関係（角田）、南米日系人の食文化（福井）、モーパッサンの小説における食と宗教（橋本）、食のブランド価値（雨宮）、観光における食（宮川）の9編である。また、生科研報告論文として、食物栄養学の領域から、「塩味とうま味」（三橋、他）、「伊豆月ヶ瀬梅林産梅」（室伏、他）、「食育による健康教育」（吉田、他）、「アボカドと大豆油との比較」（小橋、他）の4編の論文を投稿していただいた。それぞれが食の奥行と多様性を示してくれ、食というテーマがいかに人間とその文化にとって重要な位置を占めているかがご理解いただけると思う。

平成27年度の統一テーマに呼応して、講演者には作家の中島京子氏をお招きし（井上健先生のご紹介）、「食べ物でみる『小さいうち』の時代」という演題で講演していただいた（2015年11月27日）。中島氏は、1986年東京女子大学文理学部史学科を卒業後、しばらく女性誌の編集に携わり、渡米、帰国後の2003年『FUTON』で小説家としてデビューした。近年では、2010年、『小さいうち』で第143回直木三十五賞受賞（2014年山田洋次監督で映画化）。2014年、『妻が椎茸だったころ』で第42回泉鏡花文学賞受賞。2015年、『かたづの!』で第3回河合隼雄物語賞・第4回歴史時代作家クラブ作品賞・第28回柴田錬三郎賞をそれぞれ受賞、『長いお別れ』で第10回中央公論文芸賞受賞という華々しい経歴を歩みつつある。まさに作家として最も油が乗っている時期に本研究所主催の講演会に来ていただいたことは幸運なことである。

中島氏の作品には、『妻が椎茸だったころ』を始め、食べ物や料理が重要な役割を果たす作品が多い。講演後に伺えば、これはご本人が料理好きであることも理由の一つだそうだが、それだけではないだろう。デビュー作の『FUTON』においては、ウメキチじいさんの食事の世話をするハナエの話から、最新作、認知症の父との『長いお別れ』での母と三人の娘たちの料理の場面まで、食が生の営みと人間関係を如実に示してくれ、同時にそのような人物への作者の愛情が感じられるのだ。人間（の生活）を描くことが小説だとすれば、どのような状況であろうと、食事や食物を描かない小説は、作品としては何か欠けた印象を持つことも多い。今回の講演で取り上げた『小さいおうち』は、元女中のタキが、昔奉公していた平井家での出来事の回想譚である。東京郊外に住む中流家庭の妻の秘めた恋が、昭和初期から次第に戦況が悪化し終戦を迎えるまでの時代を背景に描かれている。タキの料理の才能は遺憾なく発揮され、正月の鴨のつけ焼きや鯖のから揚げ南蛮漬けなどはもちろん、端午の節句には、ハムライス、オムレツ、伊勢えびサラダ、ムースババロアなど、昭和12年、盧溝橋事件のあった非常時のメニューとはとても思えない豊かな料理が並んでいた。講演では、昭和初期からの年表で、年ごとの大きな出来事と、『小さいおうち』の食べ物を解説していただいたが、我々の持つ戦前のイメージと、実際に東京に住む中流階級の人々の食事にズレがある。実はこの時が、「明治以降に取り入れた西洋文化が成熟した時代」であったのだ。ゆえに平井家の食卓にはハイカラなものが並ぶのである。しかしこの物語は、単に実生活と思い込みの相違を指摘するものではない。「みんな私たちと同じように暮らしていたのに、いつのまにか戦争に向かっていった」と中島氏は語っている（『小さいおうち』対談：中島京子×船曳由美）。昭和初期の家庭の食卓を通して、背後から潮が満ちるように押し寄せる危険な時代の到来の有り様を、おばあさんのユーモアを交えたタキの語りで教えてくれるのが『小さいおうち』であると理解できる。食と文化の文学編は興味深いものであった。

『生活科学研究報告』第38号では、最終的に、論文、研究ノート併せて13編の掲載が決まった。投稿者並びに関係者の皆様には心より感謝申し上げたい。

平成28年3月

国際関係学部生活科学研究所長

宗 形 賢 二

論文

江川坦庵の「兵糧パン」とその復元

浅川 道夫^{※1}・橋本 敬之^{※2}

Egawa Tan'nan's "Hyorou Pan[Hardtack]" and Its Reproduction

Michio ASAKAWA^{※1} and Takayuki HASHIMOTO^{※2}

ABSTRACT

A Nirayama magistrate, Egawa Tan'nan (1801-55), in Izu was one of the figures, who introduced modern Western military science and thought into Japan at the end of the Edo period. As part of his work to spread Western military thought and practices, he nationalized the production of "hyorou pan [hardtack]," a military ration that was common among Western armed forces of the time. This article examines the historical place of *Hyorou Pan Seiho-sho* [Instructions to Produce Hardtack] by Egawa Tan'nan and reports on a recent experiment to reproduce Egawa's hardtack based on the recipe in his *Hyorou Pan Seiho-sho*.

はじめに

日本におけるパンの歴史を語るうえで、今日「パン祖」とされているのは、幕末期に兵糧パンの開発・製造を実現した伊豆韮山の代官江川坦庵（1801-55）である。江川坦庵は、幕末の日本に西洋式の近代兵学を導入した人物の一人として知られており、西洋兵学を日本に広めて行く過程で、近代軍が携帯口糧として使用していた乾パンの国産化と普及を図った。この小論は、韮山の江川文庫に現存する兵糧パン関係史料にスポットをあて、そこに記された製法にもとづく兵糧パンの復元実験を通じ、史料の歴史的意義を検証しようとするものである。

1、先行研究について

江川坦庵が幕末に兵糧パンの開発・製造をおこなったことについては、同人に関する人物研究の中でかなり早い時期から紹介されている。明治35（1902）年に出版された矢田七太郎の『幕末之偉人 江川坦庵』では、「性行及び逸事」の章で「『パン』製造」を取り上げ、後述する柏木総蔵との往復書簡を引用しつつ、「天城江梨等銃獵の、行厨として之を用ひた¹⁾」

ことに言及している。その後刊行をみた伝記にもこの逸話は援用されており²⁾、「本邦軍用パンの先駆は天保年間の今を去る九四—五年江川太郎左衛門の着眼に始ま³⁾」ったとの見解が、戦前にはほぼ定着していた感がある。

こうした評価は戦後も継承され、昭和28（1953）年には全国パン協会が江川坦庵を顕彰するため、伊豆韮山の江川邸にいわゆる「パン祖の碑」を建てた。碑文を書いたのは徳富蘇峰で、それは次のような内容であった⁴⁾。

パン祖江川坦庵先生邸

蘇峰正敬書

江川坦庵先生維新曙期之先覚者也

材兼文武誠通東西百芸皆該乃製麵包

術亦本邦之開祖也

昭和後学蘇峰正敬誌

さらに戸羽山瀚が編纂した『江川坦庵全集』が昭和29（1954）年に出版されると、江川坦庵による幕末の兵糧パン開発という史実が、食糧文化史の分野で注目を浴びるようになった。全日本パン協同組合連合会の肝煎りで昭和31（1956）年に刊行された『日

※1 日本大学国際関係学部国際総合政策学科 教授 Professor, Department of International Studies, College of International Relations, Nihon University

※2 公益財団法人江川文庫 学芸員 Curator, Public-service juridical foundation Egawa Residence

本の『パン四百年史』では、主筆を務めた安達巖が「パン祖江川太郎左衛門垣庵公物語」の章を書中に設け、葦山における兵糧パンの開発を詳述している⁵⁾。同書は、安達自身がその後発表する一連の著作⁶⁾の基礎となる一方で、日本のパンの歴史に関する研究の原典的な役割を果たすことにもなった。ちなみにパン食普及協会では昭和58(1983)年に、毎年4月12日を「パンの記念日」と定めたが、その根拠となったのは「江川垣庵公が葦山の邸宅で、軍用の食パンをはじめ焼いたのは、天保十四年(一八四三)癸卯四月十二日のことだつた⁷⁾」とする、『日本のパン四百年史』中の記述と思われる。

そのほか、仲田正之『江川垣庵』(吉川弘文館、1985年)、葦山町史編纂委員会『葦山町史 第11巻』(葦山町史刊行会、1996年)、締木信太郎『パンの百科』(中央公論社、1977年)、大塚滋『パンと麵と日本人』(集英社、1997年)、岡田哲『とんかつの誕生』(講談社、2000年)といった著作でも、江川垣庵による兵糧パンの開発と製造について触れているが、いずれも『日本のパン四百年史』を敷衍した内容といえる。

こうした流れの中で特筆されるのは、江川垣庵と柏木総蔵の往復書簡に記された製法をもとに、兵糧パンを復元する試みがおこなわれたことであろう。1992年から旧葦山町では、地元で製パン業を営む石渡食品に依頼して兵糧パンの復元に着手し、1994年に「パン祖のパン」と命名して商品化に漕ぎつけた⁸⁾。「パン祖のパン」の製作にあたっては、史料に示された「饅頭粉並饅頭之元⁹⁾」という記述にしたがって原材料に小麦粉(全粒粉)・米糰・塩を使い、二度焼き製法により3%前後まで水分を飛ばしている。このため保存期間は1年と長い、食感がきわめて堅いものになっている。

平成14(2002)年から11年間にわたっておこなわれた江川文庫総合調査では、江川垣庵直筆のパン製法書が新たに発見され、葦山で作られていた兵糧パンの具体的なレシピが明らかになってきた。この史料に拠って江川垣庵の兵糧パン開発に言及した著作として、橋本敬之『幕末の知られざる巨人 江川英龍』(KADOKAWA、2014年)、同『江川家の至宝』(長倉書店、2015年)がある。また浅川道夫「幕末の兵糧パンについて」(『軍事史学』第51巻第3号、2015年12月)では、軍用の携帯口糧開発という観点から葦山および諸藩の兵糧パンについて、新たに発見・公開された史料を交えての考察をおこなっている。

本稿では、こうした先行研究の成果を批判的に継承しつつ、江川文庫所蔵のパン製法に関する史料を

再検証し、文書として伝存するレシピにもとづいた復元実験を踏まえて、幕末に葦山で作られていた兵糧パンの実像に迫りたい。

2、「パン製法」に関する史料

葦山における兵糧パンの製法を記した史料は、A「江川垣庵・柏木総蔵の往復書簡」と、B「江川太郎左衛門直筆のパン製法書」という二つの文書から構成される。まず史料の成立時期について見ると、Aの「往復書簡」は天保13(1843)年4月2日と8日のものであることがほぼ確定されているのに対し、Bの「パン製法書」については10月25日という日付がわかっているだけで、年号が特定されていない。続いて史料の中身を比べると、Aは未知のパン製法を識者に問い合わせたもの、Bは既知のパン製法を松代藩に伝えようとしたものである。このことから、「パン製法書」は「往復書簡」よりもあとに成立したものという両者の前後関係が推定される。前記したように、葦山で初めてパンの焼成に成功したのは天保14年4月12日とされており、具体的なレシピを記した「パン製法書」は、それ以降一定の実績を得た時期に成立したものと考えてよいだろう。それでは次に、二つの史料それぞれの内容について検証して行きたい。

まずAの「江川垣庵・柏木総蔵の往復書簡」だが、これは江川からの指令書と、柏木からの報告書という2通から成るもので、既に『江川垣庵全集¹⁰⁾』や『葦山町史¹¹⁾』などで活字化されている。ただし書簡の原本は見出されておらず、翻刻されたものにも若干の異同が認められるため、本稿では未刊の「六六世代記¹²⁾」に収載されたものを引用しつつ、その内容を見て行くことにする。

江川垣庵は天保13年4月2日、手代の柏木総蔵宛に以下のような書簡を送り、「出島蘭館の料理方を勤めた経験を生かして、パン製造も心得ている¹³⁾」作太郎という高島秋帆の門弟から、パンの製法について聴き取るよう命じた¹⁴⁾。

以手紙申入候、然ハ長崎モノニテ作太郎ト申モノ
当時江戸表ニ罷在候ヨシ、右ハ四郎太夫出府中添
居自分儀不断面会定其元ニモ知ル人ニ可有之、右
ノモノパンノ拵方色々委シク心得居候ヨシ、此間
品川藤兵衛話有之候、一体鹿狩中為ニパンヲ用候
処至極弁理ヨロシク候間、色々之製方承知イタシ
度候ニ付、其元作太郎ニ面会篤ト承リ猶其元手伝
彼ニ為製委シク可申越候、当方ニテ製候ハウトン

粉并マンジウ之元ニ有之、尤玉子砂糖等ハ味ヨロシクイタシ度存候ハバ加申候、籐兵衛話ニハ永保候イタシ方其外色々製方同人ハ不心得候共作太郎ハ右様之事ニ携り候義有之少々心得居候旨精々申聞候、法許承り候テハ不宜逸々彼為製候方ヨロシク候

柏木総蔵はこの指令を受けるとすぐに、作太郎と日本橋駿河町の長崎屋で会い、パン作りについて「精しい製法を口述された後、長崎屋の台所に於て実演まで受け¹⁵⁾」た。そして4月8日、この成果を江川坦庵宛の書簡で以下のように報告している¹⁶⁾。

別紙奉^上候、然ハ作太郎へ面会パン製法承候処、被^仰下置候通^饅粉并^饅頭ノ元^①尤味能仕候ニハ鶏卵砂糖等モ加へ候得共、右ハ長崎ノ工夫ニ有之、西洋にオキテハ麦ヲ荒ク挽キ夫エ塩ヲ少々入味ヲ付焼用候由、勿論平常食シ候分ハ毎日食用丈拵候由、出陣等ニ用ヒ候分ハ種ハ矢張同様ニ候得共、其焼キ方六ケ敷厚五七寸モ有之切石ヲ以薪二十把余焚カレ候程ノ大釜ヲ築立其上ヲ土ニテ能々塗付一方ニ小サク口ヲ開ケ其口ヨリ薪二十把モ入凡半日モ焚十分火氣満チ候処ニテ火ヲ不^残取出シ其跡エパンヲ入レ右入口ヲ塞キ少モ空^氣不入様ニ仕候へハ、聊以焦ルト申事ナク真中フツクリト火通り水気更無之様ニ相成、如斯相製候パンハ壺ケ年位ハ製候時ノ通ニ有之^②、既ニ長崎表ニテモ大釜ニツ築立置、火消其外ノ節相用ヒ候タメ年々製置篤ト試候由申之、永ク為保候ニハ逆モ鉄ノ焼鍋^ハニテハ參り兼、乍去差掛候用向片付ケ来ル十五日過ニ私宅エ參、製可申旨聞候、且前書被^仰下置候製法ニテハ差当り味宜候得共、左候テハ却テアキ、十日ト食シ候訳ニハ參り兼永キニ堪候ニハ麦粉一品エ塩ニテ味ヲ付候パンニ限候由、パン大サハ厚三分計差渡三寸計^③、夫ヲ一度ニ壺ツ半大食ノモノハ二ツモ給^④、其後湯茶ニテモ吞候へハ別テ腹中ニ至リ殖へ候様覚^④必^輕弁ト奉存候旨ヲモ申聞候、右大釜ハ何様炭焼釜ト同様ノ工夫ト被^察候

上掲の史料中、下線を引いた①～④までの箇所は、兵糧パンの製法に関する要諦と考えられる部分である。以下それぞれについて、若干の解説を加えておきたい。

① 「饅粉」すなわち小麦粉と、「饅頭之元」すなわち米糰を原材料にしており、在来の酒種法

を踏襲したパン製法と考えられる。

- ② 保存期間が「壺ケ年位」と長いことから、水分を十分に飛ばす焼き方をした「乾パン」であったことが推察される。
- ③ この兵糧パンは、厚さ三分（約1cm）・差渡し三寸（約9cm）の扁平で丸い形を呈するものである。
- ④ 一人で一つ半ないし二つ食べ、水分を摂ることによって満腹感を得るといふ、携帯口糧の条件に適応している。

ともあれ柏木総蔵が作太郎から伝授されたパンの製法は、当時長崎で用いられていた技術を基礎としたものであり、それを応用して兵糧向きの「乾パン」を作ろうとした点に特色がある。ちなみに享保3（1719）年に刊行された『製菓集』には、次のようなパンの製法が記されており¹⁷⁾、江戸時代の日本でパンを作る技術がある程度定着していたことをうかがわせる。

一まづまづ古めんと申すものを仕り候
之はうどん粉一升を甘酒にて捏ね、いかにも軟らかにこねて何れへなりとも入れ、一夜おき候得ば、よく膨れ申し候

甘酒の作り様一常の麴五合あわせた程に仕り、少し泡立て、よき時水甕にてこね申し候、さてうどんの粉一升に砂糖六百四十匁、古めんとを入れ、水にてよき加減にこね申し候

パンの作り様一丸パンにても平パンにても望み次第つくり、箱ふたに並べおけば、そのパンふくれ申し候

風呂作り様一上方四尺四方程にて、パンの出し入れもよく候 高さ外にて五尺、内は三尺程に仕り候

脇はねり堀の如くに石かまたは瓦のわれを入れ、塗りたて申し候 次第に上細に塗り、上の取合の所は平石をおきその上を細く丸く塗りこめ申し候 その後外は二～三べん上ぬり仕り候但し脇土の厚さ七八尺ばかり塗り申し候こと

風呂の口一尺ほどに仕り候 口のわき三方は石にて仕り候下は敷瓦にかかり申し候こと 三尺まわり薪二束ほど焚き、さてそれをかき出し、藁の箒を水をしめして内のゴミをよくかき出し、さてパンを並べ申し風呂の口をむしろにても菰にても水にてもよく、よくしめし防ぎ申し候

続いてBの「江川太郎左衛門直筆のパン製法書」について見ると、これは松代藩の金見忠兵衛に宛てて、同人から問い合わせのあった事柄への回答として書かれた書簡である。この文書には、四種類にわたる兵糧パンの製法が具体的に示されており、幕末に蕪山で作られていたパンがどのようなものだったのかを窺い知ることのできる格好の史料と言える。以下、パンの製法に関する部分を抜粋して示す¹⁸⁾。

如図の大サ（註。差渡し約66mm）にいたし

厚さハ此位（註。約10mm）にて

焼ナベに油を引、狐色に焼申候

一パン之法 西洋人兵糧

麦粉 百六十目

砂糖 四十目

玉子 五ツ

右三味水にてこね、焼なへにて焼

又法

麦粉 百六十目

醴 五勺

是者饅頭本に相成候品

砂糖 二十目

又法

麦粉 百六十目

醴 五勺

水 適量

右者いつれも製方手

重にて不宜、支配

極山入村方にてハ

麦粉水にてこね

如図（図省略）まるめ

おし平めぬく灰

にて焼、塩けを付度

候得者程よく塩水

にてねる、此法一番

手軽候て実用に相成

麦粉ト認候者小麦

之粉御座候

この史料で注目すべき点は、パンを焼き上げる際に「焼ナベ」を使用することが明記されていることであろう。現在江川邸には、幕末当時パンを焼くのに用いたとされる大型の鉄鍋2個が残されており、兵糧パンの焼成にあたってこの製法書に示された方法がとられていた可能性が高い。このことは史料Aに示した柏木総蔵の書簡で、パンの焼成にあたり「逆

モ鉄ノ鍋杯ニテハ参兼¹⁹⁾」として切石で築立てた「大釜」の必要性が報告されていたにもかかわらず、結果的に蕪山では鉄鍋を使ってパンを焼いていたことを示している。ちなみに江川邸に伝存する鉄鍋は、差渡し2尺7寸・深さ2寸の法量を有する、器壁の厚さ3分の鑄鉄製である。

これときわめてよく似た形状・法量の鉄鍋が、埼玉県の川越市立博物館に「焼き芋」を焼くための平鍋として展示されている。江戸時代後期以降、焼き芋は安価で手軽な食物として庶民に歓迎され、芋を鉄の平鍋で焼いて売る店（その多くは木戸番の副業だった）が、江戸とその周辺地域に多く現れた。芋を焼く鍋は、はじめは焙烙だったが、やがて大きくて浅い鉄の平鍋を使うようになったとされる²⁰⁾。川越藩からは岩倉鉄三郎という藩士が、西洋兵学を学ぶため蕪山に派遣されており、同人が江川坦庵に提出した「覚」には、箇条書きにした修得科目の一つとして「パン製作之事²¹⁾」が記されている。

石窯を使ってパンを焼き上げるという本来の方法が、在来の鉄鍋を用いる方法に変更された背景には、兵糧パンの製法を各地に広めようとした、江川坦庵の意図が大きく影響しているものと思われる。釜で炊いた米を常食としていた幕末の日本で、不慣れな西洋式の石窯を築くこと自体、兵糧パン普及の隘路となったであろうことは想像に難くない。あくまで推論の域を出ないが、蕪山で兵糧パン開発にかかわるようになった川越出身の岩倉鉄三郎が、自身の郷里の特産物であった焼き芋をヒントに、それを焼く鉄鍋の応用を提案した可能性も考えられる。

また山形藩士秋元吉順の忘備録「銃礮必書」に収載された「パン法²²⁾」には、前掲の「パン製法書」と同一の材料である「ウドン 百六十目・甘酒 五勺」と共に、「土鍋ニ油ヲヨクヌリ、ソレヘ蕎麦ノ練加ケンニテ丸テ入、先下より焼 コケ候ヘハ、カヘシ 上ヨリ焼」との記述が見える。秋元吉順は高島秋帆の門弟で、同門の江川坦庵からパンの製法を伝授されたものと思われるが、どの地方でも利用可能な「土鍋」を用いてパンを焼くことができることを示した点が興味深い。

他方、前掲「パン製法書」には「麦粉を水にてこね」たものを「おし平め、ぬく灰にて焼」くという、山間僻地の囲炉裏などでも可能なパンの焼成法が付記されており、実用本位に幾通りもの製法を考案した、江川坦庵の工夫が認められる。

3、兵糧パンの復元

江川邸における兵糧パンの復元実験は、以前に「パン祖のパン」を商品化した経験をもつ石渡浩二氏（石渡食品社長）の協力を得て、2015年3月～7月にかけて実施した。これは、公益財団法人江川文庫主催の「江川邸パンフェスタ（2015年4月12日開催）」において、「江川邸主屋内土間にてパン焼き再現と試食」を実施するという、イベントの企画に連動したのもであった。

復元実験にあたっては、「江川太郎左衛門直筆のパン製法書」に記されたレシピ通りに兵糧パンを焼き上げることを主要な課題として、器材や原材料の準備をおこなった。特に今回の復元では「パン製法書」の中に明記されている、鉄鍋を使ったパンの焼成実験を重視し、実際に川越地域で幕末～明治期に使われていた焼き芋用の鉄鍋を入手してこれに臨んだ。この鉄鍋は、江川邸に現存するものとほぼ同一の形状・法量を有する、鑄鉄製の平鍋である。木蓋については、川越市立博物館所蔵のオリジナル資料をもとに、木工所に依頼して新たに製作した。復元実験は江川邸（母屋の土間）で実施し、そこに残る切石積み竈に火を入れて鉄鍋を掛け、兵糧パンの焼成を試みた。

今回の復元では、「パン製法書」に記された4種類のレシピのうち、鉄鍋で焼き上げるもの2種類と、竈の温灰に埋めて焼くもの1種類の、計3種類について焼成実験をおこなった。以下それらの実験結果について、所見を述べて行きたい。

（1）玉子と砂糖で味付けしたパン

「パン製法書」によれば、原材料は小麦粉（600g）・砂糖（150g）・玉子（5個）の3種類で、これらに水を加えてよく捏ね、生地を作る。このうち小麦粉は、「西洋にオキテハ麦ヲ荒ク挽キ²³⁾」という柏木書簡中の記述を参考に、小麦の表皮や胚芽を一緒に挽いた「全粒粉」を用いた。また砂糖については、幕末当時日蘭貿易を通じて大量の「白砂糖」が輸入され、製菓に用いられていたという史実を考慮し²⁴⁾、和砂糖ではなく「上白糖」を使った。

出来上がった生地は水分が多く、掌で丸く扁平に成形することは困難で、焼成にあたっては杓子ですくって鉄鍋に入れた。おそらく幕末当時も、椀の蓋を使うなどして量目を均一化しつつ、生地を鉄鍋に移して焼いたものと考えられる。ちなみに上記原材料の量目は、パン20個程度に相当する分量であり、これは鉄鍋で一度に焼くことのできる個数とも概ね一致している。焼成にあたっては、まず竈に火を入

れて鉄鍋を温め、次にパン生地を鉄鍋に並べて木蓋をし、置き火で鉄鍋の温度を160℃位に保ちながら、焦がさないよう注意しながら10分程で焼き上げる。

（2）酒種法を応用したパン

これは「パン製法書」のレシピによれば、小麦粉（600g）・醴（90ml）に適量の水を加えて捏ね、生地を作るというシンプルなものである。ここにいう「醴」については「饅頭之本に相成候品」と説明されているが、要するに米糰を使って起こした酒種である。江戸時代の日本（特に長崎）には、酒種法という独自の製法でパンを作る技術が定着しており、蕪山における製パン技術も、これを踏襲したものであることがわかる。

生地は「まるめ、おし平め」で所用の大きさになるよう成形し、温かい場所（27～28℃位）で一晩ねかせて発酵させる。焼成の手順は前記した通りだが、こちらのパンの場合は鉄鍋の温度を180℃位に保ちながら、置き火で20分程かけて焼くのである。焼き上がったパンは、この時点では30%位の水分を含んでいて、まだ長期の保存に耐え得る兵糧パンとはいえない。兵糧パンへと仕上げるには、水分を3～5%にまで減らさなければならず、そのための工程がもう一つ必要となる。ちなみに近代の乾パン製造にあたっては、焼成後に水分を飛ばす工程がとられていることから、明治の日本陸軍ではこれを「重焼麵包（じゅうしょうパン）」と呼んでいた²⁵⁾。さて、パンの水分を飛ばすための工程だが、幕末期に使用されていた器材・設備を基準にすると、次のような三通りの方法が考えられる。

- ① 焼成したパンを鉄鍋に入れたまま、竈の火を落として一昼夜おく。
- ② 焼き上がったパンを藁灰の中に埋めて一昼夜おき、表面と中の水分を一定にした後、再び鉄鍋で焼く。
- ③ 別に炭焼釜のような竈を造っておき、火を入れて内部を熱したら、置き火や灰を掻き出す。この中に鉄鍋で焼いたパンを入れ、一昼夜おく。

①の方法は少量を作るのには便利だが、兵糧として大量生産するには向かない。②の方法も、一度藁灰に埋めたパンを取出して灰を払い、鉄鍋に戻して再度焼くといった手間がかかるため、大量生産には不向きである。③の方法であれば、重焼用の竈を予め造っておきさえすれば、兵糧パンの量産が比較的容易におこなえる。前記したように、江川邸には切石造りの「パン焼き窯」が復元されているが、こうした加熱設備を使って鉄鍋で焼いたパンの水分を

飛ばし、兵糧パンの大量生産を図ったのではなからうか。

(3) 温灰に埋めて焼いたパン

これは「麦粉を水にてこね」た生地を扁平に成形した後、「ぬく灰にて焼く」というもので、パンというよりも、「醗酵させるといふ考えが入つてゐない²⁶⁾」平焼の一種である。復元実験にあたっては、竈の焚き口付近に藁灰を敷いて生地を埋め、その上に置き火をのせて30～40分程度の時間をかけて焼成するという方法をとった。藁灰の中から取り出したパンは灰まみれになっており、これを払い落とすのにかなりの時間を要した。ただし焼き上がったパンを拭浄後に試食してみると、臭みも無く、味は鉄鍋で焼いたものよりも却って美味と感じる程で、戦地などの設備不如意な環境下において、糧食を手作りで賄う必要がある場合には有効な製法といえる。

さて蕪山においては、兵糧パンの製造にあたって「半年分位を一度に焼いて貯蔵するという方法²⁷⁾」を講じていたとされる。半年分というのが具体的にどの程度の数量なのかは明確でないが、短期間でパンを大量生産するための一貫した工程が必要であったことは間違いない。そのような条件を考慮すると、鉄鍋で生地を焼き上げ、石窯で重焼（再加熱）して水分を飛ばすという連続した作業工程が、兵糧パン製造にあたってとられていたのではないかということが推察される。

江川坦庵はこのようにして製造した兵糧パンを、伊豆の山中で行われた山獵などの野外演習に際して門弟に携行・喫食させ、その効用をくりかえし試した。嘉永2（1849）年4月に天城山で実施された山獵では、演習期間中の米食を禁じ「パンのみを使うこととして、米を持たずそれぞれがパンを携行する」方針がとられたが、「三～四日すると、多くの者が下痢を患った」という²⁸⁾。これと同様なことは、日清戦争時に戦地での携帯口糧として「重焼麵包」を喫食した日本陸軍の兵士達の間にもたびたび発生しており、「之ヲ食スレハ湯水ノ多量ヲ飲ミ為ニ下痢症ヲ惹起シタ²⁹⁾」という現地部隊からの報告が残されている。

おわりに

今回、文書史料の記載にもとづく原材料と器材を用いた復元実験により、「江川太郎左衛門直筆のパン製法書」に記された方法で、実際に幕末の兵糧パンを再現できることが確認された。この復元実験を通じて明らかになったことは、鉄鍋でパンを焼くこと

はできるが、それを長期保存に適した兵糧パンへと仕上げるためには重焼（再加熱）の工程を加える必要があり、これを効率よくおこなうために石窯が大きな役割を果たすということである。現在江川邸に残る「鉄鍋」と、土間に切石を組んで復元されている「石窯」の関係は、このような兵糧パンの製造工程を踏まえて考える必要があると思われる。

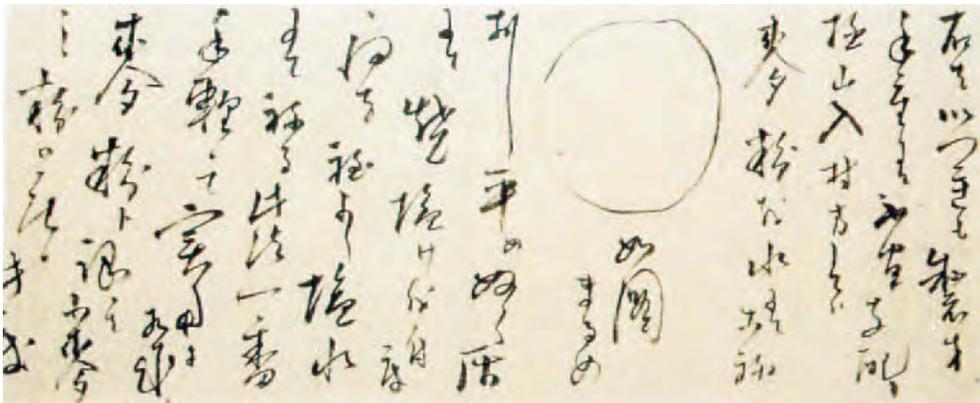
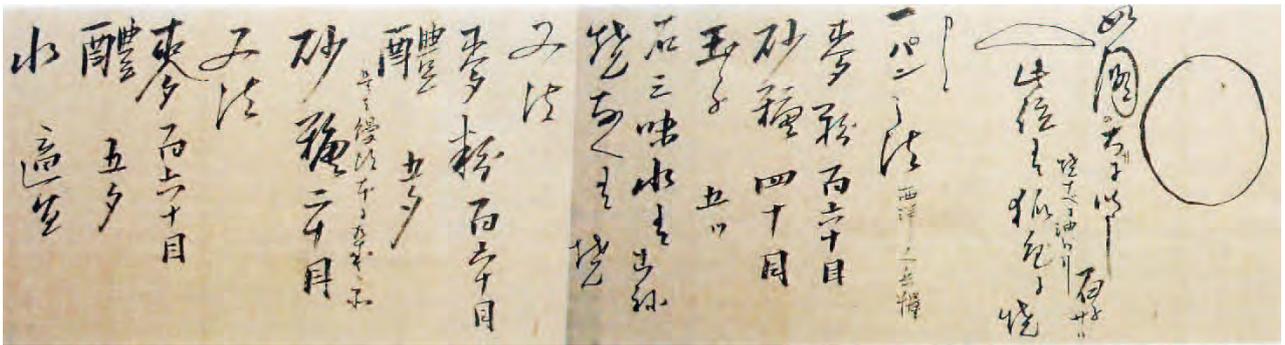
さて江川坦庵が製法を確立した兵糧パンは、蕪山で西洋兵学を学んだ諸藩士を通じ、さまざまな経路を経て各地に伝播されていったと考えられる。維新の動乱期を迎えて、藩兵の装備や訓練を洋式化しようとする開明的な藩の中には、兵制改革の一環として兵糧パンの導入を図ったところもあり、実際いくつかの藩の記録には、戊辰戦争に際してパンを携帯口糧に利用した記録が残されている。ただし多くの藩では、兵糧パンを使用するにあたって在来の糰や餅と併用しており、江川坦庵が意図したような携帯口糧をパンに一本化するということは、なかなか実現できなかったようである。

似たような状況は明治の日本陸軍でも日露戦争後まで続いており、明治40（1907）年の改正を迎えるまで、携帯口糧の主食は「糰三合もしくは重焼パン一八〇匁」と規定されていた³⁰⁾。こうした背景には、日本人の主食に対する嗜好の問題があり、前掲の報告書に「重焼麵包ヲロニスルハ我邦人ノ常トシテ大ニ嫌悪スル所ナリ³¹⁾」と書かれている点などからも、食習慣の違いを克服することが容易でなかったことがうかがえる。

註

- 1) 矢田七太郎『幕末之偉人 江川坦庵』（青木嵩山堂、1902年）218頁。
- 2) 古見一夫『江川太郎左衛門』（啓仁館書房、1933年）11頁。
- 3) 阿久津正蔵『パン科学』（生活社、1943年）803頁。
- 4) この碑は現在も江川邸内に建っており、碑文はそこから取材した。
- 5) 柴田米作編『日本のパン四百年史』（日本のパン四百年史刊行会、1956年）47～57頁。
- 6) 蕪山の兵糧パンに言及した安達巖の著作としては、『パンと日本人』（日本経済新聞社、1965年）、『ぱん由来記』（東京書房社、1969年）、「江川太郎左衛門製パン事始」（『歴史と人物』第156号、中央公論社、1984年1月）、『パンの日本史』（ジャパンタイムズ、1989年）、『パン』（法政大学出版

- 局、1996年) などがある。
- 7) 柴田『日本のパン四百年史』56頁。ただしこの日付を特定する一次史料は、現在のところ確認されていない。
 - 8) 『朝日新聞』1994年5月20日(夕刊)。
 - 9) 戸羽山瀚『江川坦庵全集』(巖南堂、1971年)148頁。
 - 10) 同上書、148～151頁。
 - 11) 葦山町史編纂委員会『葦山町史 第六卷下』(葦山町史刊行委員会、1994年)601～603頁。
 - 12) 「六六世代記(50-58-4～7)」(公益財団法人江川文庫所蔵)。同史料は、江川家の第36代当主であった英龍(坦庵)の事蹟を顕彰するため、第37代当主江川英武が直接編纂を指示する形でまとめられたものであり、記述内容の信憑性が高い。ちなみに表題の「六六」とは、第36代当主を示す。
 - 13) 戸羽山『江川坦庵全集』148頁。
 - 14) 前掲「六六世代記」。
 - 15) 戸羽山『江川坦庵全集』149頁。
 - 16) 前掲「六六世代記」。
 - 17) この史料は、安達巖『ぱん由来記』(東京書房社、1969年)の中に復刻・収録されており、本稿では同書284～285頁から所要の部分を引用した。
 - 18) 「江川太郎左衛門直筆パン製法書(N35-23-10)」(公益財団法人江川文庫所蔵)。
 - 19) 前掲「六六世代記」。
 - 20) 川越市立博物館の展示説明による。
 - 21) 「岩倉鉄三郎発・江川太郎左衛門宛書状(N40-543)」(公益財団法人江川文庫所蔵)。
 - 22) 川瀬同「山形水野藩秋元家文書と秋元家」(『山形県立博物館研究報告』第13号、1992年3月)11頁。
 - 23) 前掲「六六世代記」。
 - 24) 山脇悌二郎『長崎のオランダ商館』(中央公論社、1980年)64～69頁および、片桐一男『出島』(集英社、2000年)99頁を参照。
 - 25) 若松会『陸軍経理よもやま話』(若松会、1982年)166頁。
 - 26) 阿久津『パン科学』3頁。
 - 27) 柴田『日本のパン四百年史』55頁。
 - 28) 橋本敬之『幕末の知られざる巨人 江川英龍』(KADOKAWA、2014年)232頁。
 - 29) 井上伸次郎「重焼麵麩ト道明寺糰トノ比較研究」(『偕行社記事』第352号、1906年12月)18頁。
 - 30) 若松会『陸軍経理よもやま話』166頁。
 - 31) 井上「重焼麵麩と道明寺糰トノ比較研究」18頁。



「江川太郎左衛門直筆パン製法書」(公益財団法人江川文庫所蔵)



パン焼成用の鉄鍋 (公益財団法人江川文庫所蔵)



江川邸内に建つ「パン祖の碑」



鉄鍋を用いたパンの焼成実験



復元したパン①

小麦・砂糖・卵を原材料としたもの



復元したパン②

小麦・醴を原材料にして、適量の水を加えて捏ね、生地を作ったもの



復元したパン③

小麦を水で捏ねた後、温灰に埋めて焼成したもの



「ぬく灰」による焼成実験



「ぬく灰」から取り出した直後のパン
(パン全体が灰にまみれた様子がわかる)

論文

フード・ビジネスにおける食品のブランド力についての一考察

雨宮 史卓^{※1}

A Study of the Brand Power of Food in the Food Business

Fumitaka AMEMIYA^{※1}

ABSTRACT

Originally, the food marketing has operated brand marketing that is maker's national brand as the core of its operation. However, the power of large retailers, which is at the core of chain system, strengthen their loyalty and reliability to the consumers. The private brands are developed from the basis of store loyalty. Most of the private brands are actually displayed by putting store's name. Under the present circumstances, the consumers purchase more store loyalty or reliability than maker's brand. Namely, the concept of brand marketing for makers is obliged to change.

Further, in order to introduce the concept of HMR/HMS, the food makers are at a turning point. For the reasons mentioned above, the concept of the food service is very likely to become the mainstream of the food marketing.

The purpose of this study is to make clear meaning of brand equity and to show significance that brand strategy of foods is not to get the concept of NB or PB, but to get the concept of store brand. Likewise, this study tries to compare the concept of brands in food business with in marketing management.

1 はじめに

昨今の増税や円安に伴う物価上昇により個人消費は低迷傾向にある。このような状況下において、コモディティ製品に対する消費者の低価格指向は強まり、メーカーは価格競争を余儀なくされている。コモディティは日常不可欠な製品ではあるが、趣味や志向により消費される製品とは異なり、それを購入する事が消費者行動上、楽しみとならない。そのため、消費者はその消費を必要最低限に抑えるため、価格に大きく左右される。とりわけ、コモディティ製品の中でも食品はその傾向が顕著であり、広告費の減少や店頭での広告表現、メディア戦略の見直しを迫られている。そこで価格に代わる新たな競争次元を探求しようとする動きが活発になり、ブランドの概念がフード・ビジネス上でも重要課題として注目されるようになって来た。その背景には、日本市場における消費者のNB (ナショナル・ブランド) へ

の志向が高いことがあげられ、その対抗策として、農林水産物食品等は消費者に安心や価値を提供するために、地域ブランドの構築に力を入れている。

価格競争を回避できるプレミアム製品やサービスとは何か、ブランド・イメージやブランド・ロイヤルティを長期的にどのように構築すればよいのか。フード・ビジネス上でブランド概念に正当な位置づけと役割を与えることが急務となっている。つまり、マーケティング競争をブランド競争として展開するためには、食品メーカーにとってブランドは最も価値のある資産として認識する以上に競争優位の源泉として認識する事が必要となっている。

一方、製品を流通させている小売業者にも、ブランドは多くの重要な機能を果たしている。消費者が、その店舗でしか購入できない特定のブランドや製品を期待するようになってきている。例えば、チェーン・システムを核とする大規模小売業の力は、消費

※1 日本大学短期大学部 (三島校舎) 教授 Professor, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

者のストアに対する忠誠度や信頼度を強力にしている。プライベート・ブランド（PB）製品は、そういったストアの信頼度を基盤として開発されている。現にPB製品のほとんどが、そのストアの名称を付けて陳列されている。特に食品の領域では、スーパー・マーケットやコンビニエンス・ストア（CVS）は製販同盟を通じて事実上、惣菜・中食の食品製造業を系列下に置いている。消費者はメーカーの創造するブランドよりもストアの信頼を購入している状況にある。すなわち、製造業からの発想であった、元来のブランド・マーケティングのコンセプトは食品の領域において変革を余儀なくされている。

さらに、HMR/HMS¹⁾の概念が導入され、フード・ビジネスとグロサリー・ストアの区分も重なり合い、新たなサービスの形態が出現している。その背景には流通業態の変革が激しく、とりわけ小売企業の盛衰が顕著な事があげられる。変革の核となるのは、消費者の満足と信頼を得られる商品としての食品を、いかに合理的価格で提供できるかにある。この事を踏まえると、現状ではフード・ビジネスのコンセプトがフード・マーケティングの主流となる可能性も大きい。

その一方で、グロサリー・ストアは、今まで食品は単品に焦点を当て、それを基本にブランド戦略を進めて来た。つまりNBからPB化への戦略展開である。しかし、その戦略も変更を必要とする状況にある。さらに人々のライフスタイルの変化、CVSの食品戦略の変更等により第三の食の領域である中食市場が拡大している。このような背景において今後のブランド戦略は、新しいサービスの提供システムの関連でとらえ、食品をNB及びPBとしてだけでなく、ストア・ブランドを視野にしてブランドをとらえることが必要となる。

本稿では、上述の社会背景や産業構造の変化とブランド概念の進展を視野に入れつつ、①マーケティング戦略におけるブランドの定義とブランド・エクイティの有用性を明確にする。②次に、フード・ビジネスでは、ブランドの役割と価値が戦略として、いかなる可能性があるのかを考察する。③そして、ブランド・エクイティの概念がマーケティング戦略に導入された際、多岐にわたる戦略変更が必要だったように、フード・ビジネスにおけるブランド概念の意味づけを試みる。

2 ブランドの定義とブランド・エクイティが企業にもたらす有効性

ブランドについては、従来から二つの視点からの理解がある。一つは競争からの視点であり、ブランドを「名前、用語、サイン、シンボル、デザイン、あるいはそれらの組み合わせであり、ある売り手の商品を競争者から区別する目的でつけられたもの」と規定される。同様に、ブランドは、「参入障壁であり、製品カテゴリーへの参入手段」というとらえ方がある²⁾。

もう一つは、財務の視点に基づく理解である。それは、「識別でき、測定できる資産」という定義に見られる。そこではブランドは売買したり、開発したり、終結されうるものであり、知的所有権（例えば商標、特許権、著作権、デザイン）などは本質的な財産であると認識され、その所有者には権利が与えられている³⁾。そしてブランド・エクイティは、一例として「一つのブランド・ネームやロゴについて形成・蓄積された無形の正味資産を指す」と定義される⁴⁾。また、P・H・ファクハーは「ある所与のブランドが製品に対して付与するところの付加価値(added value)」⁵⁾と定義している。ここでいう製品とは、機能的便益を提供する何物かのことであり（例えば、歯磨き粉、生命保険契約、自動車）、これに対して、ブランドとはそのような機能的な目的を超えて製品の価値を強化するところの名前、シンボル、デザイン、ないしはマークのことを指している。D・A・アーカーによれば、「ブランド・エクイティはその名前やシンボルと結びついたブランドの資産と負債の集合」であるとしている。さらにアーカーは消費者心理の中で形成させる資産を五つにまとめている⁶⁾。

- 1) ブランド・ロイヤルティ（顧客がブランドに対して有する執着心の測度）
- 2) ブランド認知（あるブランドがある製品カテゴリーに明確に所属していることを潜在的購買者が認識あるいは想起する能力）
- 3) 知覚品質（ある製品・サービスの意図された目的に関して代替製品と比べた、全体的な品質ないし優位性についての顧客の知覚）
- 4) ブランド連想（ブランドに関する記憶と関連しているすべてのもの）
- 5) その他の所有権のあるブランド資産（トレードマーク、特許、流通チャネル）、がそれである。

以上において、共通して考えられるのは、ブランド・ネームやシンボル等に付着し、ブランド知覚、

ブランド・ロイヤルティ、知覚品質、ブランド連想を含む資産ないし物理的資産を超えた価値がブランド・エクイティに他ならないということである。それはブランド・ネームをもたない場合よりも大きな売上高やマージンを企業に獲得させ、競争の視点からすれば、競争業者に対する強力かつ持続的な差別優位を与えるものである。

上述のことを踏まえて、この場ではブランド・エクイティを「製品・サービスの物理的、機能的な属性ではなく、ブランド・ネーム、シンボル、デザイン、スローガン等に付与して認識できる、競争優位の源泉となる資産価値」と理解しておきたい。

ところで、ブランド・エクイティの構成要素には、ブランド・ロイヤルティ、知覚品質、ブランド連想、ブランド認知などが含まれている。これらの構成要素は、消費者行動、広告効果などの分野では個別的には研究されている。だが、こうした構成要素を包括する概念であるブランド・エクイティが既存のブランド論に取って代わって、マーケティングで注目されるようになったのは、次のようなメリットを有するからである⁷⁾。

- 1) マーケティング効率の向上
- 2) 高価格を設定する際、多くのマージンを得られる。
- 3) 流通業者に対する優位性
- 4) 競争優位の源泉となる。

そして当然のことながら、ブランド・エクイティの概念を考慮したマーケティング・マネジメントが重要となってくるのである。今までのマネジメントではブランドを競争相手の製品と自社製品を識別する商標であったのに対し、新たにブランドを資産として考えると、元来のマーケティングは、取り組みかたの転換を余儀なくされるのである。例えば、広告・プロモーション費のとらえ方である。従来のマーケティング・マネジメントであれば、広告・プロモーション費はコストであった。企業側としてコストは可能な限り削減できるよう努力するものであった。とりわけ、昨今のような景気後退期にはそのことが顕著である。しかし、ブランドを資産として考えたならば、広告等のプロモーション費は単なるコストと言いきれなくなる。特に広告は本来、長期的・累積効果を持つものであり、その支出は費用でなく、投資としてとらえなくてはならないのである。土地や建物に設備投資をするように、プロモーションを行うことはブランドへの投資ととらえる事が出来るのである⁸⁾。広告の基本は顧客とのコミュニケーション

ンであるから、ブランドを提供する企業は、顧客が納得するに足るだけの価値の裏付けを、顧客が納得するまでの情報として送りつづけるべきである。情報といっても、広告・プロモーション以外でも製品を通して伝えられることもあるし、品質やアフターサービスの充実も顧客の信用を得る大きな要因である。いずれにしてもそれが可能でない企業は、ブランドの価値を維持することは出来ないのである。

3 フード・ビジネスにおけるブランド要素

ところで、フード・ビジネスにおけるブランド概念を考察する場合、有形財と無形財の両極面からのアプローチが必要である。その理由は後述するが、商業上の規定として商品を検討してみたい。商品には、有形財としての製品と無形財のサービスがある。市場において有形財であれ無形財であれ商取引される全てのものは商品であるが、近年では有形と無形の両局面で考えなくてはならない商品も存在する。スマート・フォンや携帯電話は、その好例である。携帯電話自体は、有形の製品であるが消費者はそれのみを購入するためにブランド選択をするわけではない。電話にまつわる通話機能、メール機能等を含めた様々な無形のサービスに対して、消費者は対価を支払っている。そのため、携帯電話のデザイン、機能といった有形財におけるプロモーション戦略も重要であるが、同様に、他社との差別化を目的とする無形財のポケット料金設定や定額プラン等も重要な訴求要素となる。

また、商業上、フード・ビジネスにおける食品は内食、中食、外食の三つに分類されるのが通常である⁹⁾。

- 1) 「内食」とは、調理主体が「世帯内の人」で、調理の場と喫食の場が原則として「家庭内」にある食事をいい、
- 2) 「中食」とは、調理主体が「世帯外の人」で、調理の場は原則として「家庭外」にあり、喫食の場が「家庭内」である食事をいい、
- 3) 「外食」とは、調理主体は「世帯外の人」で、調理の場は原則として「家庭外」にあり、喫食の場も「家庭外」にある食事をいう。

すなわち、世帯人員数に関わりなく家庭内で食材を調達し、調理して食事をする場合は内食、ファースト・フード店やCVS、持ち帰り弁当店等で惣菜等を購入して自宅で喫食する場合は中食という事になる。近年では、女性の社会進出、若年層の調理離れ等による、家庭内における調理時間の減少や調理に

対する簡便化志向の高まりにより、中食市場は拡大し続けている。そして、食材の調達、調理、提供、後片付けといったサービスの全てを世帯外の人、或いは施設に委ねるのが外食である。高級レストラン、ファミリー・レストラン、居酒屋、バー等での喫食がそれにあたる。

これらの事を考慮すると、フード・ビジネスも有形財と無形財の両局面からブランド概念を検討する必要がある。なぜなら、食品はいかなる分類においても品質の保証は重要であり、消費してしまえば無形となるが、内食の場合、食材の鮮度や見た目、パッケージの優劣といった有形財の要素が大きな購買要因になる。これに対して、中食は調理時間の素早さ、可搬性の良好さが重要であり、外食の場合は店舗の雰囲気、サービス内容、従業員の態度といった無形の要素が大きな選択要因になるからである。

上述の有形・無形の要素と二節のことを踏まえた上で、製品におけるブランドとストア・ブランドの

比較を試みたいと思う。この比較にはコトラーの「製品レベル研究」が非常に有用である。その理由は、コトラーは製品レベル研究の例にホテルを挙げているからである。ホテルは、顧客に快適な宿泊や休息の場を提供する事を主な目的としており、その意味ではフード・ビジネスに通じる部分が多々見受けられる。コトラーは製品を「製品は、ニーズや欲求を満たすため、市場に提供されるもののことである。市場に提供される製品には、有形財、サービス、経験、イベント、人、場所、資産、組織、情報、アイデアがある。」¹⁰⁾と定義すると共に製品のレベルを図1に示すように五つに分けている¹¹⁾。つまり、市場提供物を計画するにあたって、メーカーは五つの製品レベルについて考える必要があるという事である。レベルが上がるごとに顧客の価値も上がり、五つのレベルはそのまま顧客価値ヒエラルキーを表している。

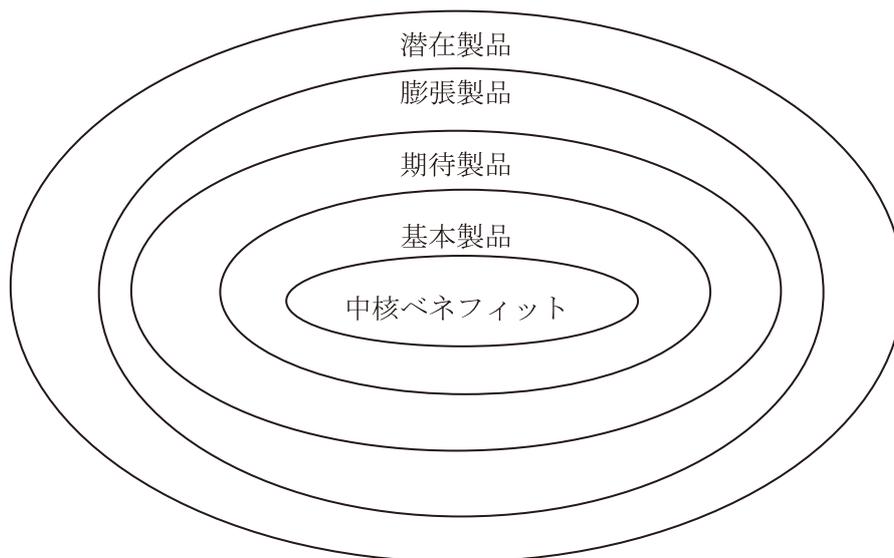


図1 製品 五つのレベル

出所：フィリップ・コトラー『マーケティング・マネジメント第10版』プレジデント社、485ページ。

コトラーの主張によれば、最も基本的レベルは中核ベネフィットである。顧客が実質的に購入している基本的なサービスやベネフィットを意味する。つまり、ホテルは利用客に「休息と睡眠」を提供し、メーカーは自らをベネフィットの提供者と考えなくてはならない。

第二のレベルは、中核ベネフィットを基本製品に転換しなければならない。例えば、ホテルの部屋を構成しているのはベッド、バスルーム、タオル、机、鏡台、クローゼットである。

第三のレベルでは、買い手が購入するとき期待する属性と条件の組み合わせである期待製品を用意しなくてはならない。ホテルの客は、清潔なベッド、石鹸とタオル、電話、浴室とトイレ、そしてある程度の静けさを期待している。大半のホテルはこのような最低限の期待に沿うものなので、旅行者は通常、最も便利であるか安いという理由でホテルを選ぶ。

第四のレベルは、ある企業の提供を競争企業から差別化できるような付加的なサービスとベネフィットを含む膨張された製品である。ホテルの場合、テ

レビ、きれいな花、チェック・インとチェック・アウトの速さ、おいしい食事、ルームサービスなどがある。

第五のレベルは、その製品の将来のあり方を示す潜在的製品である。コトラーの主張では、現在の競争は第四のレベルで行われているとされているので、この研究をフード・ビジネスにあてはめてみるのが有効であると思われる。

まず、図2が示しているように、中核ベネフィットであるがフード・ビジネスにおいては食を提供するシステムということになる。高級レストランであれ、中食を提供するCVSであれ消費者のニーズや選好にあった多様な食品と食材の対応をはからなくてはならない。

第二の基本製品のレベルにおいては食品そのものの味覚、量、メニューの豊富さ等があげられる。このことは生鮮食品を例にあげると理解しやすい。生鮮食品は味と鮮度が重要であり、消費者にブランドが意識されることは少ない。鮮度の良い食品は消費者にその価値を提供しているけれども、ブランドとしてではなく、消費者は「あの店で買った食品は良かった」といったストアの良否を意識していることになる。また、レストランや焼き肉店では、「あの店の肉は美味しかった、やわらかかった」等のストア・ブランドが顧客の頭を支配し、そこに肉の製造者や食品メーカーが意識される事は皆無である。

第三のレベルは店員の態度、店舗の雰囲気・インテリア、立地条件等といった基本機能（味覚、メニュー等）とは別次元のものがフード・ビジネスにおいてもあげられる。食材を購入する場合は、どれだけ自宅から近隣で便利かが重視されるであろうし、中食・外食の場合は、店舗への入りやすさや雰囲気、従業員の対応といった情緒的な要素が購入動機に大きく関わってくる。とりわけ、外食産業における対人サービスは情緒的な要素であり、判断基準が顧客によって異なり、基準化するのが困難である。そのため、当該サービスを消費した顧客の口コミ評価を

インターネット上で検索してから選択するケースもありうる。

そして第四のレベルが製品においては、競争企業から差別化できるような付加的なサービスとベネフィットであるなら、フード・ビジネスにおいてはそれは、消費者の購入動機となる情報である。換言すれば、消費者に提供される様々な情報は、購買意欲に大きな影響を及ぼすのである。

周知のごとく製品ブランドはパッケージ、ネーミング及び広告の訴求内容が消費者の購入動機の一要素となっている。同様に食品もコシヒカリや和牛などは地域名をブランドに変えることで成功している。米価の低迷や産地間競争で新ブランド米¹²⁾の種類は増加傾向である。かつて北日本に集中していた「おいしいお米」の産地も、今や北海道から鹿児島まで広がりを見せている。例えば、佐賀県産の「さがびより」は、ここ数年内に登場したブランドであるが、都内の百貨店や高級スーパーに、最高級の南魚沼産コシヒカリと共に陳列されている。また、食品の種類は同じでも、災害等の被害が甚大な時などには、製造地の表示も消費者の不安を解消し、ブランド選択の要因にもなりうる。さらに、品質評価の高い産地の和牛肉は、小売店での段階では超有名な産地の牛肉として、販売されるケースが非常に多い。本当に超有名な銘柄を購入するときは、有名なデパートにテナントとして入っている、牛肉販売店や昔からの老舗で購入することになる。そういった店での、超有名銘柄和牛肉の価格は非常に高い。すなわち、消費者は産地が記されている情報を元に、食品の価値を見だし、ストアの名前によって食品の評価を判断するケースもあるのである。

このようにフード・ビジネスにおけるブランドは上述の4つの次元が統合されてブランド化されていることになる。フード・ビジネスにおいてはストア性が重視されてくるのがよく理解できる。製品と同様にフード・ビジネスにおけるブランドのレベルを図2に示す。

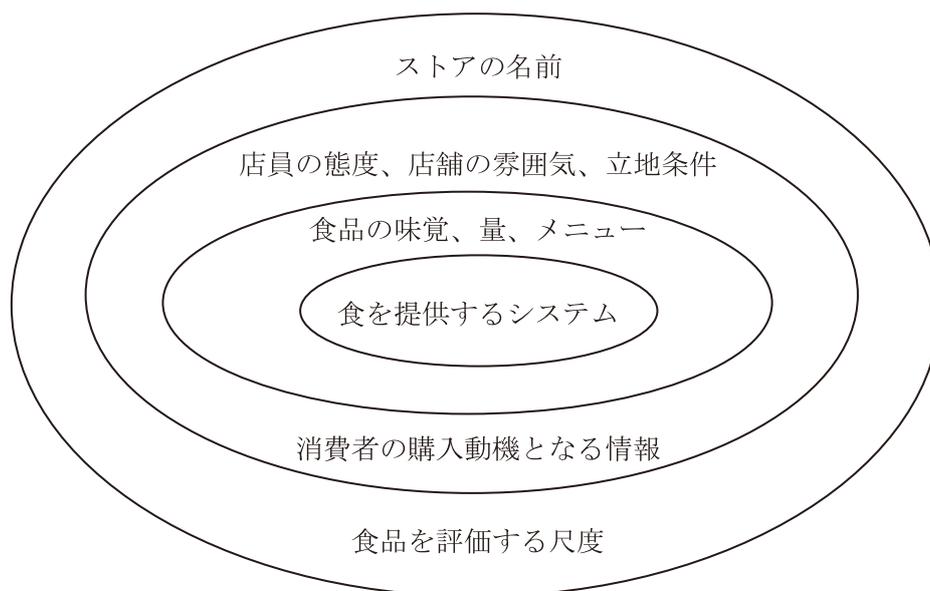


図2 フード・ビジネスにおけるブランドのレベル

出所：コトラー、前掲書、485ページを参考に筆者が作成

4 企業価値としてのストア・ブランドの構成要素

現在、我が国においては、テレビやラジオのCMを中心としたマス媒体がブランド・ロイヤルティの創造に大きな役割を果たしてきたのは紛れもない事実である。そのために、小売業はそれらが消費者の認知度の高いブランド品さえ、品揃えをすればある程度の売り上げが期待できた。

しかし、それぞれの小売店側がストア・ロイヤルティの構築を中心にマーケティング活動を行っているかには疑問が残るのが現状である。つまり、消費者は、目的のブランドが購入できるのであれば、どこの小売店で買ってもいいと思うのか、特定の小売店で購入したい、あるいはその小売店で推奨されたものを購入したいと思うのかは大きな違いである。

ブランド・ロイヤルティとは、通常はNBに対する信頼度の表れというように、理解されている。それはメーカーに対する消費者の信頼感を基礎にして、製品が購入されていることを意味する。すなわちアーカーの指摘したように、顧客がブランドに対して有する執着心の測度であり、ブランドに対する信用によって顧客の製品購買時のブランドに対する「こだわり」が生じ、ブランド・ロイヤルティが形成される。ブランド・ロイヤルティが確立することにより、顧客・消費者を自己の製品に固定化させる事ができるのである。

これに対して、店舗への信頼度がある。これがストア・ロイヤルティといわれている。「文字どおり、お店に対する信頼感によって、製品が購入されてい

る」¹³⁾ことである。このことは以前までは、各店舗固有の問題とされてきた観があるが、多店舗化、事業多様化といった小売競合が一段と厳しくなっている以上、特定の店舗というよりも特定の小売企業に対する固定客を作る必要性が高まってきていると思われる。もっとも固定客という表現は小売側からのとらえかたであり、消費者側から見れば当然、ストア・ロイヤルティという表現になる。

この場合のロイヤルティとは当該店舗の販売している製品の質の良さだけでなく、サービスの良さ、店舗の雰囲気、ステータス、立地条件等、様々な要素から構成されている。このストア・ロイヤルティを基盤として、GB（ジェネリック・ブランド）製品¹⁴⁾が開発されたのである。特別のブランドを付けなくても、店舗の総合的な力に対する消費者の信頼感によって、製品が購入されていることを基盤にしている。PB商品も、このストア・ロイヤルティの延長線にあるという事ができる。

このストア・ロイヤルティを素早く意識して、成功しているのが服飾小売店形態の一種のセレクト・ショップである¹⁵⁾。この小売形態は本来、一つのブランドや特定のデザイナーの製品を販売しているわけではなく、当該店舗のコンセプトやバイヤーの主観に基づき仕入れが成され、陳列・販売されている。したがって、セレクト・ショップは製造者の製品を独自に仕入れて販売するため、NB製品を中心に取り扱う事になる。セレクト・ショップが顧客のニーズを確実に満たし集客力が増し、ストアとしてのブラ

ンド力が定着すると、そのストアに対する顧客の信頼度は強固なものになる。この状況下で顧客は陳列された個々のブランドを選ぶのではなく、自分が信頼するストアが選んだ製品であれば、安心と思い購入している。すなわち、当該ストアで購入することが顧客にとってステータスとなる。そのため、最近ではセレクト・ショップが独自に自社コンセプトに適合した製品を企画・製造している事も多々ある。つまり、近年のセレクト・ショップではNB製品とPB製品が混合して陳列・販売されている。消費者ニーズを確実に満たしているセレクト・ショップは価格でなくストアのブランド力によって集客力や知名度を向上させており、ストア・ロイヤリティをより強固なものにしている。

しかしながら、食品を取り扱う各小売形態がセレクト・ショップ同様に、ロイヤリティの向上を中心として戦略策定しているかは疑問である。例えば、スーパーで陳列されている惣菜等のPB製品は、消費者にとってスーパーがフランチャイズ・チェーン方式であるが故、全国均一の価格や品質という安心感を元に購入している状況である。スーパーのストア種別によって購入を決定するのではなく、立地条件を中心とした利便・簡易性でのストア選択という事になる。また、製品カテゴリーにおいてはNB製品よりもPB製品の方が安価であるという、価格のみがブランド選択の要因になっている。利便・簡易性の競争はCVSの役割であり、安価の競争はGB製品の役割である。そのため、スーパーは当該店舗でしか購入できないストア・ブランドの構築を急ぐべきである。本部が一括で商品開発をし、全国の店に供給する仕組みは、消費者の食に対する多様化で限界にきている。つまり、チェーン・ストア方式からの脱却を目指すべきである。

ところで、アーカーの指摘するブランド・エクイティの構成要素には、上述のようにブランド・ロイヤリティの他に知覚品質、ブランド連想、ブランド認知など五つの要素が含まれていた。これらを統合したブランド・エクイティを高めることによって企業は様々な有効性を得ているのである。したがって、食品におけるストア・ブランドを考える場合、同様に五つの要素を検討する必要がある。食品をPB及びNBの概念としてだけでなく、ストア・ブランドとしてとらえなくてはならない。そして、アーカーが指摘したブランド・エクイティをストア・ブランドにおけるエクイティとして考える場合、下記のような意味合いに構成要素を検討する必要がある。

- 1) ストア・ロイヤリティ（各顧客に対する立地条件の優劣度及び営業時間の優劣度）
- 2) ストア名の認知（チェーン店、系列店等による多店舗化による認知）
- 3) 知覚品質（商品の持ち運びの利便性、及び店舗の雰囲気・清潔感、サービスの優劣）
- 4) ストア・ブランド連想（既成の店舗の評判及び、広告・プロモーションによる連想）
- 5) その他の所有権のあるブランド資産

以前、学生を対象にアンケート調査を行い食品の消費行動を分析したところ、いかなる小売業態でも食材や味覚以上に利便性や立地条件を重要視する結果が得られた¹⁶⁾。特にCVSを多く利用する学生が顕著であるのも、上述の五つの要素を他の店舗業態よりも満たしているからだと思われる。一旦、消費者に当該のストア・ブランドが定着し、そのストアに入店すると、製造業のブランドは排除され、食品のみならず別の製品カテゴリーへもそのストア・ブランドを目指して購入する可能性もでてくる。そのため、食品メーカーはそれぞれの店舗業態に対する異なったマーケティング戦略を行う必要もある。例えば、CVSにおいては、陳列や品揃えの変更などにより利便性や簡易性を中心に製品の訴求を行い、スーパーにおいては広告の変更、低価格の訴求などにより店舗自体の知名度をあげ、その店舗でしか購入できない差別性を訴求する方法などである。

5 フード・ビジネスにおけるブランド概念の役割

上述のごとく、ストア・ブランドとは店舗に対する信頼度のみならず、製品の品質、サービスの優劣、店舗の雰囲気・清潔感、立地条件等、様々な要素から構成されるべきである。

それではフード・ビジネスにブランド概念の導入を試みる場合、いかなる可能性が考えられるであろうか。周知のごとく、マーケティング・マネジメントにブランド概念を導入した場合、多岐にわたるマネジメントの変更を必要とした。フード・ビジネスにおいても同様の考察が必要となる。ブランド・エクイティが構築された際、企業側にもたらされる有効性は二節で述べたとおりであるが、顧客側にも価値が提供される伝統的な調査法がある。それは「①情報処理の容易性、②購買決定での確信、③使用上の満足感¹⁷⁾」である。すなわち、顧客にとってブランドのメリットは、信頼性が高くて安心して購入できるのでリスクを避けることができる事と、購入時に迅速に意思決定ができ、さらに満足感が高い事が挙

げられる。この三つの要素が特に強く現れるのは、専門的な特性を強調することで大きなメリットを有する製品である。食品で言えば、その味や風味にこだわる顧客が多いコーヒーや紅茶、または、アルコール飲料などの嗜好品がそれにあたる。イギリスにおける小売店の場合、コココーラやネスレというNB製品の力には、PB製品はまったく及ばない¹⁸⁾。

フード・ビジネスにおいてブランド概念が確立される場合、顧客にとっての価値が既存の理論よりも、より強く形成されなくてはならない。利益を追求する目的の商業・マーケティング分野では、企業価値の観点は研究が盛んであるが、顧客価値については未だに検討の余地が多々ある。なぜなら、顧客価値が現れるのは、上述の信頼性、リスク回避、購入時の迅速性といった消費者行動の側面が中心であり、製品カテゴリーにおいては嗜好性の強い製品に傾倒するからである。そのため、この場ではホスピタリティ・マネジメントの理論をフード・ビジネスにおける顧客価値を検討する一つの手掛かりとしたい。なぜなら、ホスピタリティの意味自体は一般的に「もてなし」、「歓待」、「厚遇」等というサービスを超越した意味で訳されることが多いが、ホスピタリティ・マネジメントにおけるその概念は次の通りだからである¹⁹⁾。

ホスピタリティでは、顧客が企業に対し自らの願望、期待感、並びに意外性を求めて、その通り或いは、それ以上の結果が製品・サービスを通して提供されるならば、その結果におおいに満足し、喜び、その喜びを得たいがために再び繰り返しそれを求める反復効果（リピート・イフェクト）が生まれるとされる。これはあらゆる産業分野において「リピーター」といわれる顧客の存在を裏付けるものである。欧米社会では、ホテルやレストラン等で心地良いホスピタリティを受けた時には、チップ（心づけ）という形の付加価値で返礼することが習慣化している。成熟化社会では、更にその付加価値は高質感並びに高級感を与えるものであり、時には顧客にステータスをも提供する。つまり、ホスピタリティは付加価値という無形で換算される「付加価値交換」としてとらえられている。これに対して、商業・マーケティング側面では顧客のニーズを充足させることを最優先とした「等価値交換」に基づいている。つまり、信頼性、リスク回避性、迅速性などがそれにあたる。また、ホスピタリティ・マネジメントは、その定義をもとに、ホスピタリティを構成する四つの要素として、「人的要素群、物的要素群、創造的要素群、機能的要素群」²⁰⁾を設定している。

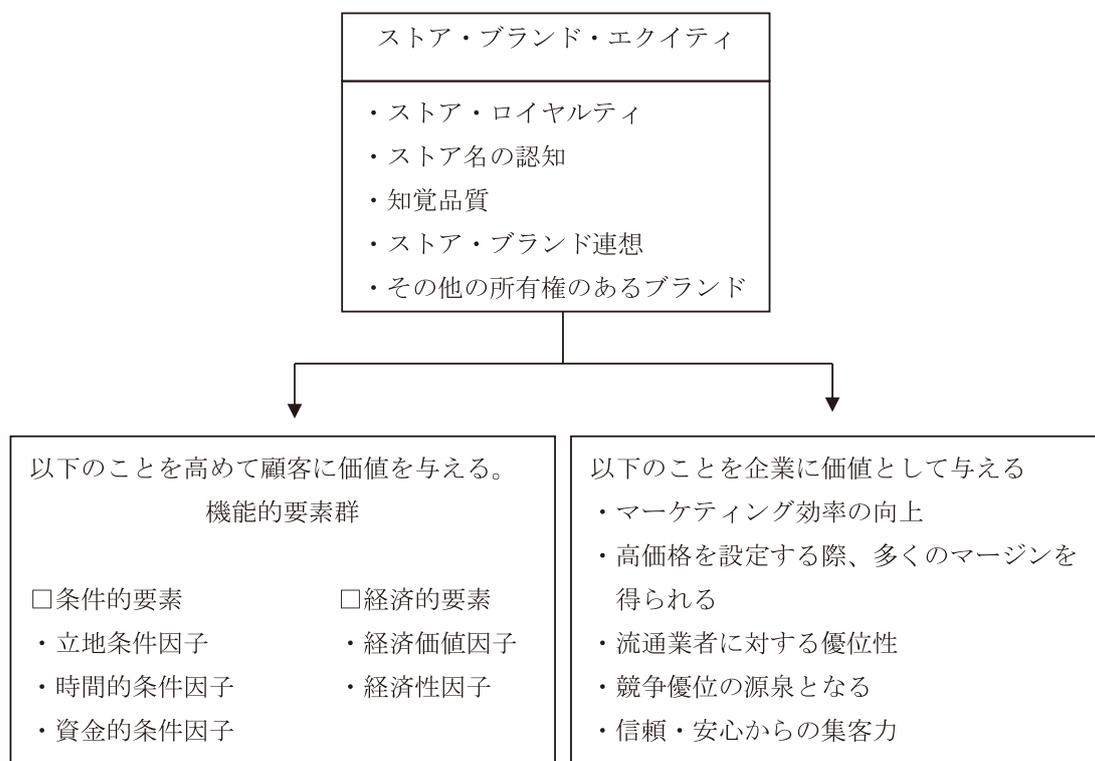


図3 ストア・ブランドの構成要素と企業価値・顧客価値

出所：筆者作成

その中の機能的要素群（条件的要素及び経済的要素）はストア・ブランドが形成されて初めて顧客側に価値として提供されると思われる。ストア・ロイヤリティが確立することは、条件的要素の中の立地条件因子と時間的因子を顧客側に価値として提供していることになる。資金的条件因子は店舗の雰囲気、清潔感、店員の態度、及びサービスの優劣から形成される知覚品質に通じて考察されるべきであるし、ストア・ブランドは顧客に連想されると経済性因子を価値として提供することになる。なぜなら、経済性因子が顧客にとって便利で有益であることの利便性等、最小の努力・犠牲・費用で最大の効果・収益を達成・実現するための因子であるからである。既成の店舗の評判及び、広告・プロモーションによる連想によって成し得る因子であるのは明白である。（図3参照）

これらの考察を試みると、既存のPB製品もこれらの要素が出そろって初めて消費者の信頼を得る事が出来ると思われる。現に景気後退期の中で、消費者の価格志向のみが強調され、低価格に焦点を当てた多数の商品が市場に氾濫したが、価値を伴わないその多くは既に市場から姿を消している。逆に考えれば、いくらこだわりを持った品質の良い食品を置いたとしても、ストアのブランド力が構築され、顧客に認知されないと食品のブランド力は発揮されない事になる。したがって、食品メーカーが今後ブランド・エクイティを中心としたマーケティングを行う上で、製品自体の品質やサービスのみならず、ストア・ブランドにおけるエクイティの観点から食品を見直すことが求められる。そして、ストア性を重視してブランドをとらえることにより、フード・ビジネスにおけるブランド概念が成立するのである。すなわち、今後のフード・ビジネスにおいてストア自体は個々の新しい価値の提供システムを構築し、その価値を消費者に認知されることが急務なのである。

6 おわりに

以上のごとく、フード・ビジネスにおけるブランドの価値と役割をマーケティング・マネジメントにおけるブランド概念との比較を試みながら展開してきたが、今後はマーケティング概念におけるすべての構成要素を比較研究し、ホスピタリティ・ブランド・マーケティングとしての理論を構築することが必要である。その際、ホスピタリティ・マネジメントにおいて提唱されている多元的共創及び相互満足の手法の論理展開が有効であると思われる。なぜな

ら、上述のごとくホスピタリティ・マネジメントではブランドの概念がストア性を重視しなければならない事が明白である以上、ブランド自体はValue（有用価値）よりWorth（文化的価値、精神的価値、道徳的価値、知的価値）としてとらえなければならないからである。すなわち、ブランドは提供者と顧客との双方向の関係性において形成されることを意味する。その事がホスピタリティの根底を成す概念であるのは言うまでもなく、これはアーカーの提唱するブランドと顧客の間関係性を構築するブランド・アイデンティティの概念と一致するのである。

一方、マネジメントの観点からすれば、ブランドの構成要素がホスピタリティ・マネジメントの構成要素に対する関連性の追及の手がかりとなる。これは、「ブランド・アイデンティティは機能的便益、情緒的便益、自己表現的便益を含む価値提案を行うことによって、ブランドと顧客の関係を確立するのに役立たなくてはならない」²¹⁾という議論からも明白である。つまり、本研究のストア・ブランドの構成要素はホスピタリティ・マネジメントの構成要素を構築するための手がかりであり、マーケティング理論におけるブランド・マネジメントの観点からのホスピタリティ概念を追求する事が急務である。

【注】

- 1) HMR/HMS とは、家庭（Home）で作る食事（Meal）にとって代わる（Replacement）こと、或いは解決策（Solution）の略である。即ち、家庭外で調理されたものを購入し、又は宅配されて、そのまま食べられる食事である。HMRという用語は、1993年に米国ボストンチキン社の企業コンセプトとして初めて登場した。
- 2) Philip Kotler (1996) *Marketing Management*, 村田昭治監修『マーケティング・マネジメント』（第7版）プレジデント社、(1996年)、413頁を引用。
- 3) Terence Oliver, *Brand Valuation* (1993) 福家成夫訳『ブランド価値評価の実務』ダイヤモンド社、(1993年)、7頁を引用。
- 4) 久保村隆祐、荒川祐吉監修『最新商業辞典』同文館、(1997年)、281頁を引用。
- 5) Keller, K.L., *Conceptualizing, Measuring, and Managing Customer Based Brand Equity*, Working Paper No.91-123, Marketing Science Institute, 1991. 青木幸弘訳「顧客ベース・ブランド・エクイティの概念規定、測定、および管理①～⑤」『流通情報』（9月

- 号) (1993年)、29頁を引用。
- 6) D.A.Arker (1991) *Managing Brand Equity: Capitalizing on the Value of a Brand name*, 陶山計介・中田善啓・小林哲訳『ブランド・エクイティ戦略』ダイヤモンド社、(1994年)、20～29頁を参照。
 - 7) 詳しくは、拙稿「ブランドを軸としたマーケティング戦略の展開」『ブランド・コミュニケーションと広告』八千代出版、(2009年)、15～17頁を参照。
 - 8) 従来のマーケティング・マネジメントとブランド・エクイティによるマネジメントの比較についての詳細は、拙稿「産業構造の変化とブランド概念の進展」『マーケティング流通戦略』白桃書房、(2001年)、189～200頁を参照。
 - 9) 岩淵通生『外食産業論－外食産業の競争と成長－』農林統計協会、(1996年)、15頁を引用。
 - 10) Philip Kotler (2000) *Marketing Management: Millennium Edition*, 恩蔵直人監修『マーケティング・マネジメント (第10版)、ピアソン・エデュケーション、485頁を引用。
 - 11) Kotler・前掲書、485～486頁を参照。
 - 12) 新ブランド米については、「ブランド米、新顔続々」『お米広がるチョイス』朝日新聞、(2015年9月23日)、1、4面を参照。
 - 13) 梅沢昌太郎『食品のマーケティング』白桃書房、(1991年)、141頁を引用。
 - 14) ジェネリック・ブランド (generic brand: GB) とは、その製品に独特のブランド、ロゴ等を付けず、極めて簡素な包装で普通名詞によって販売されている製品である。製品品質は、流通業者が介在するのである程度オリジナリティは発揮されるが、普通名詞がパッケージに表示されるため、ブランド面に個々の流通業者のオリジナリティが発揮される余地は殆どないと言える。詳細は、拙稿、前掲『ブランド・コミュニケーションと広告』9頁を参照。
 - 15) セレクト・ショップに関しては、拙稿、同前掲、8頁を参照。
 - 16) 学生の中食に対する消費者行動は、拙稿「フード・サービスとストア・ブランド・エクイティ」『日本フード・サービス学会年報第4号』日本フード・サービス学会、(1999年)、38～40頁を参照。
 - 17) 和田充夫『ブランド・ロイヤリティ・マネジメント』同文館、(1984年)、3頁を参照。
 - 18) 梅沢昌太郎『アグロ・フード・マーケティング』白桃書房、(1999年)、22～24頁を参照。
 - 19) 服部勝人『ホスピタリティ・マネジメント』丸善、(1996年)、40頁を参照。
 - 20) 服部、前掲書、69頁を引用。
 - 21) Arker、前掲書、86頁を引用。

【参考文献】

- ・雨宮史卓「ホスピタリティ・マネジメントとマーケティング・マネジメントの比較研究 (I)－ブランド概念を中心に－」『Hospitality第9号』日本ホスピタリティ学会誌、(2002年)
- ・雨宮史卓「ブランド・コミュニケーションにおける広告の機能」『日本消費経済学会年報第26号』日本消費経済学科、(2004年)
- ・梅沢昌太郎『ビジネス・モデルの再生－ディス・マーケティングを問う－』白桃書房、(2006年)
- ・大江ひろ子編『コミュニケーション・マーケティング』白桃書房、(2014年)
- ・陶山・中田・青木編著『戦略的ブランド管理の展開』中央経済者、(1996年)
- ・外食産業総合調査研究センター『中食市場動態調査事業報告書』、(1996年)
- ・Bernd H. Schmitt *Experiential Marketing* The Free Press, (1999), 嶋村・広瀬訳『経験価値マーケティング』ダイヤモンド社、(2000年)
- ・Philip Kotler, John Bowen & James Makens *Marketing for Hospitality & Tourism* Prentice-hall, Inc (1996) ホスピタリティ・ビジネス研究会訳『ホスピタリティと観光のマーケティング』、東海大学出版会、(1997年)
- ・Biel, A.L. *Converting Image into Equity*, in D.A.Aker and A.L.Biel (ed.), *Brand Equity & Advertising: Advertising's Role in Building Strong Brands*, Lawrence Erlbaum Associates, Publishers, (1993).
- ・D.A.Aker, *Building Strong Brands*, The Free Press, (1996).
- ・Jan-Benedict E.M Steepkamp and Marnic G.Dekimpe, *The Increasing Power of Store Brands: Building Loyalty and Market Share* Long Rangs Planning, Vol.30, (1997).

論文

南米諸国における日本の食文化の普及と変容に関する考察

福井 千鶴^{※1}

The Dissemination and Transformation of Japanese Food in Brazil and Latin America

Chizu FUKUI^{※1}

ABSTRACT

Since 1899, when the first Japanese emigrants arrived in Peru, and a little later in 1908, when another group of emigrants disembarked from the *Kasato-Maru* in Brazil, Japanese emigrants and their descendants in Latin America have changed the cuisines of their host countries through incorporating traditional Japanese ingredients into domestic diets. This paper begins with a brief history of Japanese emigration to Latin America. It then discusses some of the new kinds of Japanese influenced foods that the *Nikkeijin*, a rather elastic term that the Japanese use to describe Japanese emigrants and their descendants living in a foreign country, have developed in Brazil. Conservatively estimated at around one million and a half, the *Nikkeijin* in Brazil formed by far the largest diasporic Japanese community. Over time they have added Japanese ingredients into local Brazilian cuisines, creating hybrids, fusion-foods and even novel Japanese foods that are unique to Brazil. The paper describes a few of these foods, such as *temakizushi*, *makizushi*, *amaesushi* and some of the foods found in *temakerias*, Japanese Brazilian fusion restaurants. The conclusion of the paper is that the existence of this *Nikkeijin* cuisine in Brazil is a sign of a flourishing multicultural society.

1. まえがき

今日、日本食及び日本食の文化は、ユネスコの世界無形文化遺産に登録され世界的に広く知られるようになった。日本食は、アメリカでは世界遺産登録以前からも健康食としてブームとなり普及が進んでいる。南米、特に、ブラジルでは日本人移民が100年以上前から日本の食と日本の文化を持ち込み、本来の日本食とは異なる、現地の食文化と融合した特異な日本食と食文化を形成している。さらに、現地人の日本食志向が強まりその傾向はますます拡大しつつある。また、現地では、日系人が開催する日本祭や盆踊り大会などのイベントを通じて日本文化の紹介や日本食の提供が行われている。例えば、焼きそばなどのブラジル人に馴染む日本食の紹介により、日本食への理解がこのようなイベントを通じて、現

地人のブラジル人と日本人の相互理解が深まり、多文化が共生可能ともいえる良好な環境が生まれつつある。

本論文は、これまで先行研究が見られない、日本人移民と日本食の普及との関係、および、変容する日本食の現状を多文化共生の視点から考察する。

2. 南米社会における日本食と日本文化の浸透

2.1 南米における日本食の定着と変容

日本食への関心は、今日のグローバル社会の中で、健康食志向と世界遺産登録も重なって、さらに、日本食が健康に良い評価を得ていることから世界的な広がりを見せている。一方、これとは別に、古くから海外に出た日本人移民や海外滞在者により日本食と日本食文化が現地に持ち込まれ、現地に根付いて

※1 日本大学国際関係学部国際総合政策学科 教授 Professor, Department of International Studies, College of International Relations, Nihon University

きた。

日本人移民の歴史を概略すると、日本人移民は、1868年（明治元年）¹⁾ハワイから始まり、その後、1880年代²⁾に米国本土への移住が始まる。1924年、アメリカのジョンソン・リード法（通称排日移民法）の制定により米国への移民が閉ざされ、その代わりに移民受け入れ先として南米諸国が加わった。1899年ペルーへの移民を皮切りに³⁾、1908年ブラジルへ移民が始まり、ボリビア、アルゼンチン、パラグアイへと拡大した。

初期の移民は契約労働者として海を渡った。その後、国家間での移民契約の締結などが進み集団で移住が行われるようになり、多くの日本人がブラジル、ペルー、ボリビア、パラグアイ諸国に移住し、集団移住地を形成した。

初期の契約労働者移民は、現地定住を目的とするものではなく、短期の出稼ぎ契約労働者として移住した。集団移住においては、出稼ぎの移住者もいたが、定住を目的に移住するようになった。

日本人移住者による日本食の持ち込みには2つの形態が考えられる⁴⁾。初期の契約労働者は、事前に日本食材を準備することなく渡航し、現地の素材を工夫して日本食まがいの食事を編み出し、日常食として食した。その後の集団移住者の場合は、日本食の基本となる調味料類などの素材をあらかじめ携行して移住し日本食を食した。海外での日本食を食する習慣は、このように日本人移住者によって、渡航先の国で根付かせたことに始まり、今日までに、日本食と日本食文化が継続して受け入れられてきた。また、健康食志向の増大に加え、現地に馴染む日本食への変容が進んだことにより、新たに日本食ブームが起きているといえる。

このように日本食の海外での定着と変容や日本食ブームの陰には、日本人移住者の影響が極めて大きかったことがうかがえる。また、日本人移住者による日本文化の紹介や日本食の普及への弛まぬ努力は、現地社会との良好な関係を築くための多文化共生の推進に役立っている。この視点は、本論を貫く重要な視点である。

2.2 日本食ブームの背景とその要因

日本食は、1980年代に健康志向の強いアメリカで好んで食されるようになり、寿司を中心に普及し、日本食ブームを生み出した⁵⁾。今日、日本食または日本食風の食事は、現地化を伴いながら世界中で飛躍的に拡大している。中でも寿司の普及は著しい。

特に、巻物や手巻き寿司の普及は現地の素材と食の嗜好を巧みに取り入れながら、普及が急速に拡大している。

日系人が多数生活するブラジルでは「TEMAKERIA」と呼ばれ寿司店で、ブラジル人が好みに合わせた手巻き寿司を食している。

アメリカで日本食がブームになった背景には、1977年、連邦政府が発表した食生活改善指導（マクガバンレポート）⁶⁾がある。政府は、財政赤字縮小のために医療費削減を検討し、アメリカ人が多く摂取する脂肪分やコレステロールを減らし、たんぱく質や炭水化物を多く摂取するように推奨したのである。その指導内容が日本の伝統的食生活の内容に匹敵するものであったことから、日本型食生活が注目を浴び、日本食ブームが生まれるきっかけとなった。

アメリカでの日本食ブームの始まりの様子について、1980年頃アメリカ・ニューヨークに駐在した、大手企業の駐在員の方から聞いた（2015年9月）話を紹介すると、『駐在員も良く利用したニューヨークやロスアンゼレスなどの大都市にある、高級な日本食レストランが、お客様の接待に利用されたり、アメリカの俳優やセレブなど有名人が日本食を食べようになっている様子が、頻りにニュースや雑誌で取り上げられたことで、日本食に注目が集まり日本食ブームが拡大したという。また、ニューヨークには日本の有名な寿司店が出店して、本格的な高級寿司を食することができるようになった。寿司のネタはアメリカ海岸で水揚げされた新鮮な食材であった。特に、マグロがボストン沖で獲れることに目を付けた寿司職人が大トロ、中トロを現地から調達し寿司の普及に貢献した。これに加え、生ものをあまり食さないアメリカ人向けに、西海岸で開発された「カルフォルニアロール」（カニ風味かまぼこ、アボガド、マヨネーズ、白ごま、などを手巻きにしたもので、海苔を中にまく裏巻が好んで食された）がアメリカ人の食感に合い、寿司ブームを増大させた。ロスアンゼレスでは高級料亭を思わせるようなたたずまいの日本レストランが高級住宅地に建ち、多くのセレブが集まっていた』という。さらに「ニューヨークのミッドタウンやダウントウンなど日本企業やアメリカの一流企業やデパートが集まる地域の2, 3ブロックの一つぐらいは日本の惣菜や焼き鳥を出す大衆的な日本レストランやラーメン店などもあった」というように、日本食の普及について語ってくれた。

3. 南米の日本人移民による日本食と日本文化の普及

3.1 移民一世時代の強い影響

移住先における日本の食と文化は移民一世たちにより持ち込まれ、現在でも受け継がれている。しかしながら移民開始初期の契約移民（コロノと呼ばれた）時代と集団で移住し日本人移住地を形成した時代では、日本の食材の持ち込み内容が異なり日本の食の発展と普及した形態が異なっている。

3.1.1 南米移民一世の日本食

① コロノの時代の日本食

ブラジルへの移民の始まりは、1908年、最初の移民船笠戸丸がブラジルのサントス港に着岸し、日本人が上陸したことに始まる。当初の移民は契約移民で、主にコーヒー農園に契約労働者（コロノ）として就労した。コーヒー農園では、日本人移民が入植するまでは、多くの黒人奴隷が労働者として働いていたが、奴隷解放により労働力が不足してしまったため、その代わりに日本人移民が労働者として雇われたが、彼らの生活は奴隷と同じように過酷なものであったといわれている。

当時の日本人移民は、日本からの食材は、ほとんど持参しておらず、農園主が経営する売店から現地の食材を購入し、食していた。

しかし、日本人移民は日本食への志向が強く、労働に少し慣れた頃から、現地の食材を利用した日本食風の食材の開発を試みた。日本食の根源となるものは、日本食の味覚を整える味噌と醤油であるため、味噌と醤油の製造開発に取り組んだ。現在でも、南米諸国の多くの移住地の家庭では、一世たちにより開発された味噌と醤油の製法が受け継がれている。特に、老人が存在する家庭に多くが見受けられる。また、日本食には、日本風味を持つお米が囑望され、日本米探しが行われた。幸いなことにコーヒー農園には、ブラジル産のアグーリャ米⁷⁾があり、日本米とは同じ味ではないにしても、お米が手に入ったことで、日本食風味を持った料理を食する生活の可能性が広がった⁸⁾。

② 日本食材・味噌醤油の醸造

多くの日本人移民家族は、日本食に欠かせない調味料として味噌と醤油を使い、ブラジル食材を日本風料理に調理していた。味噌や醤油は、現地の日系人移住地で聞いたところ、第二次世界大戦以前は、日本から持参した大豆を栽培し、自分で醸造してい

たそうである。現在でも、日本食品や調味料が手に入りにくい地域では、自家醸造している家庭が多い。一世のいる家庭では、一世が味噌、醤油づくりを現在でも行っていて、中には、二世に製法を伝授している家庭もある。



写真-1 味噌の仕込みをする一世（トメアス日本人移住地）

2015年8月、ブラジル北部パラ州にあるトメアス日本人移住地を訪れた折、味噌、醤油を自家醸造している家庭を訪ね、大豆を発酵させる仕込みを見せてもらった（写真-1参照）。

2013年8月訪問したブラジル・サンタカタリーナ州ラーモス移住地の家庭でも、味噌を自家醸造している家庭で、味噌汁や味噌和えを味わった。ここに記したように、現在でも、移住地では自家醸造している家庭が存在する。

③ 移住地日系人家庭の日本食

一世のいる家庭はもとより、現地への同化があまり進んでいない二世の家庭では、日本食風の食事が多く食されている。一世の強い家庭、特に男性の強い家庭では、日本食が食されていて、朝、昼、晩の三食とも現地素材を工夫したり、日本の食材をマーケットで購入し日本食を食している。日本人は刺身や魚料理を好んで食することから市場で新鮮な魚や海産物が入荷すると、まとめ買いをして大きな冷凍庫に保管し、調理する都度、日本風に調理して食している。また、魚をすり身にしてかまぼこ、揚げ物や魚団子を作り食っている。もちろん、刺身も出てくる。

トメアス移住地の家庭料理の中には、豆腐や揚げ豆腐があり、豆腐の味噌汁がある。また、炊き込みご飯やきゅうりの漬物もあり、日本の食卓と全く変わらない食事風景が見られる。多くの家庭では、日

本の緑茶、海苔を常備している（写真－2、3参照）。



写真－2 家庭の料理

このような移住地における食生活の習慣が外国において日本食の普及につながっているといえる。



写真－3 家庭の料理・炊き込みご飯

3.2 イベントで振る舞われる日本食

日系人によるイベントでは日本食文化と日本の文化がしっかりと根付いていることがうかがえる。

《ブラジル・ベレンの80周年イベントの日本食作り》

移住地における日系人関係のイベントでは日本食が提供される。ブラジル北部パラ州の州都ベレンの日本文化協会（汎アマゾン日伯文化協会）の協会80周年祭のイベントでは、婦人部の方々が集まり、イベントで食する料理を作っておられた。魚のすり身で、はんぺんが造られ、日本風に煮つけがされていた。またブラジル人もイベントの日本食作りに参加し、上手に日本風の食作りを行っていた。（写真－4～7参照）



写真－4 日本料理を作る婦人会の人々



写真－5 魚のすり身で作ったはんぺん料理



写真－6 ブラジル人も日本料理作りに参加



写真－7 日本風の祝賀会場

《ブラジル・サルト市の日本祭り》

日系人のお祭りには、焼きそばや日本風食べ物を売る日本風の屋台が出るほか、日本舞踊や盆踊りが行われることが多い。ブラジルや南米諸国では、フェア（見本市や商品販売会）でない限り屋台が設置されることはめったにない。通常、路上に布やビニールを敷き詰め、その上に商品を広げ販売する方式が多い。日本風屋台は珍しいといえる。

ブラジル・サンパウロから北に約100kmのところにあるサルト市の日本祭りでは、日本風の焼きそば弁当やお汁粉や饅頭など甘いものや日本風弁当を販売する屋台が出ていた（写真－8参照）。また、舞台上では日本舞踊や和太鼓の演奏など日本文化が披露されていた。舞台の前では盆踊りが行われ、日本の三池炭鉱節や定番の盆踊りのリズムが流れ、多くのブラジル人が踊りに参加し、楽しんでいった。しっかりとブラジル社会に日本文化が根付いているようだ（写真－9参照）。ブラジル人はリズム感がよく、ダンスが好きで、盆踊りは好まれていて、大勢の参加者が期待される。



写真－8 日本風の食べ物を売る出店



写真－9 ブラジル人も踊る盆踊り

《サンタカタリーナ州ラーモス移住地の桜祭り》

ブラジル・サンタカタリーナ州ラーモス移住地では、毎年9月に桜祭りが開催され、ブラジル人が大勢祭りに参加する。2000人程のブラジル人来場者があるという。ラーモス移住地は16世帯ほどの小さい日本人移住地で来場客の95%はブラジル人である。桜が満開の中で、鯉のぼりがはためき（写真－10参照）、剣道（写真－11参照）や和太鼓、お茶のお点前などが披露される。現地人の日本の着物姿も見られ、日本文化の紹介と普及が進んでいる（写真－12参照）。屋台では焼きそばが販売され、大勢のブラジル人が行列を作り、待ち時間が40分にもなることがあるという（写真－13参照）。焼きそばはブラジル人の口に合うのか全国で知られ、好まれているようである。会場では、焼きそばの他に、つきたての餅饅頭、ぼた餅など日本の食べ物が販売される。



写真－10 鯉のぼりがはためく祭り会場



写真－11 剣道の披露（ブラジルチャンピオン）



写真-12 日本の着物ショー



写真-13 焼きそばに長い行列

この移住地では、産業の目玉として日本式庭園を造り、観光の名所とする産業活性化の計画が進んでいる。移住地を横断する国道沿いに、八角堂や大和門が既に建設されており、周辺を切り開き多くの桜の木が植えられている。



写真-14 大和門と八角堂

毎年9月には桜が咲き、桜祭りが花を添える。2013年には伊豆半島の「河津桜」と「いとう小室桜」の苗が移植されることにより植樹し、フレイ・ロジェリオ市に通じる国道約20kmが桜並木になるように植樹された。移住地にある八角堂では、毎月、昼食会

が開かれ、海苔巻き、ちらし寿司、焼きそばなどの日本食が振る舞われ、日本食と日本文化の普及の努力がなされている。

ラーモス移住地の桜祭りは近隣のブラジル人に受け入れられている。特に、隣接するフレイ・ロジェリオ市との友好関係が築かれ交流が深まる要因にもなっている。小規模な移住地の現地における、現地住民と良好な関係を築く多文化共生の格好の事例といえよう。前記、写真-12の着物姿の現地人女性は、この市の観光大使である。

3.3 ブラジルの日本食レストラン

移住地の居住者が日本食堂（レストラン）や一膳めし屋風の食堂、ラーメン店や鉄板焼き店などを開業している。これらの食堂は日本食のブームの原点になっていると考えられる。ごく小規模の移住地を除き、ほとんどの南米の移住地には日本食レストランがある。

ブラジル各地の移住地周辺の都市でも日本レストランが見られる。ボリビアの移住地（サンファン移住地、オキナワ移住地）、及び、移住地に近いサンタクルスの街、パラグアイのイグアス移住地、もちろん大都市であるブラジルのサンパウロやベレン、パラグアイのアスンシオン、アルゼンチンのブエノスアイレス、ペルーのリマなどでは多くの日本レストランがある。

これら大衆的なレストランでは日本の料亭で出されるような、真の日本食といわれる懐石料理ではなく、大衆的な料理、親子丼、かつ丼、かつ定食、天ぷら、刺身、焼きそば、焼き魚、日本風の煮物、これらを組み合わせた定食などが多い。中には居酒屋風のレストランもあり、娯楽の少ない移住地の集まりの場にもなっていて、移住地では、娯楽が少ないことで日本レストランに集まり会話を楽しむ風景が見られる。また、カラオケができる店やバーもある移住地があり、彼らは総じてカラオケが上手である。

海外の和食の普及がどのような状態にあるか、理解を深めるために、移住地や近郷の和食レストランがどのような雰囲気があり、どのようなメニューが出されているか触れてみよう。

サンパウロやアスンシオンなどの大都市では、高級な日本料理が食べられる日本食料理店もある。ここでは、多くの人々が利用する大衆的なレストランについて見てみることにする。

写真-15は、リベルダージ（サンパウロの日本人街）で多くの日系人が利用する極めて日本の一膳め

し屋風の特異な日本食レストランのメニューである。日本にある大衆食堂と変わらないメニューで、日本より美味しそうな食べ物が見られる。ここに書かれた値段は、ブラジル通貨のリアル表示（2015年10月10日の変換レートは1リアル37.6円）である。南米の多くの日本レストランでは、焼きそば、天丼、かつ丼、焼き肉などがある。

アリの塩焼き 38.00	たこぷつ (TAKOJUTSU) 40.00	まぐろ 中トロ (MAGURO) 42.00	まぐろ 中トロ (MAGURO) 42.00
サメスの塩焼き 38.00	たこの刺し (TAKO) 36.00	ほつれん等のさば (HOTTOREN) 28.00	ぶり しめおし (BURISHIMOSH) 43.00
ぶつねの塩焼き 39.00	たこ木の刺し (TAKONOGI) 36.00	カラスミ (KARASUMI) 30.00	ブレイク (BREAK) 45.00
そば 36.00	さばの塩焼き (SABANO) 36.00	エビフライ (EBIFRAY) 55.00	文月 (MONETSUKI) 45.00
あじの塩焼き (AJINO) 26.00	さばの刺し (SABANO) 30.00	刺身の刺し (SASHIMONO) 31.00	茶月 (CHAMETSUKI) 45.00
とろろの塩焼き 35.00	刺身の刺し (SASHIMONO) 28.00	アヒージョ (AHIJYO) 37.00	
焼きいか (YAKIKI) 43.00	枝豆 (EDAMAME) 42.00	もろきゅう (MOROKYU) 11.00	
しずく煎 (SHIZUKU) 28.00	アリス根 (ARISONE) 28.00	生つけ (NATSUMO) 41.00	

写真-15 日本食メニュー

4. ブラジルにおける日本食の変容

ブラジルでは、焼きそばが現地人に好んで食べられている。ほとんどの日本食レストラン（現地人営業のレストランも含めて）のメニューに含まれている。また、「TEMAKERIA」という手巻き寿司店が出現し、太巻きのような手巻き寿司を食べることができる。居酒屋風の日本食堂があり、ラーメン店も多くみられるようになった。

ブラジルでは日本人移住地、及び、その近郷都市に日本食レストランがある。特に、サンパウロ市のリベルダージ地区「通称日本人街」には、現在は日本人の住人が少なくなったとはいえ、日本食レストランが集中している。メイン通りと横に少し入った路地、ニッケイパレスホテル近辺の約300mの範囲には、門構えが日本のレストランと変わらない純日本風のレストランのほか、大衆的なレストラン、寿司屋、日本風居酒屋、ラーメン店、沖縄そば店などがひしめいており、何軒かは隣同士や道路を挟んで連なっている。日本語の看板を掲げている店もある。

リベルダージの商店街には、日本風の手づくり弁当（巻き寿司、お稲荷さん、ちらし寿司など）、自家製の日本の饅頭や羊羹などの食品を販売する店、宝石店などが日本語の看板を掲げ営業している光景が見られる。ここには日本からの来客者や地方の日系人が良く宿泊するホテル「ニッケイパレスホテル」があり、地下には日本レストランがあり刺身定食、

とんかつ定食や天ぷら定食、そばやうどんなど様々な日本食が食べられる。朝食は和洋折衷のバイキング料理で、納豆、味噌汁、のりや野菜の煮物、サケの塩焼きなどが食べられる。緑茶ブームでもありレストランの入り口に人の背ほどある大きな伊右衛門のペットボトルが飾ってある店もある。

これらの食堂で出される日本食の中で、昨近の寿司ブームの影響で、手巻き寿司が大きく変容している。ブラジルの食材を使い、現地人好みの味付けや巻き寿司の形態が工夫され食され、大きなブームになっている。ブラジル人は甘いものが好きなことから羊羹を巻き寿司に巻いていたり、チョコレートが掛けられた寿司が出されていて、日本人の我々から見ると驚きである。その他にもホット手巻きといって、巻き寿司を揚げたものが出されている。



写真-16 揚げるホット巻き寿司

ホット手巻きは、巻き寿司の海苔を内側に巻き、中に寿司種（カニカマなどの種）を巻き、小麦粉やトウモロコシの粉をまぶして揚げたものである。最近、このホット巻きが多くの日本レストランで提供されるようになった。ブラジル・アマゾンの特メアス日本人移住地（中心地クアトロボカス）にあるレストランでもこのホット寿司が提供されており、夕食に食した。



写真-17 出来上がったホット巻き寿司

サンパウロ市から北西に約100kmにあるイトゥ市の現地人が経営する寿司店では、デザートのような甘いチョコレートやイチゴを乗せた寿司が出された。寿司もここまで現地化され現地人好みにアレンジされているとは思ってもよらなかった。



写真-20 手巻き寿司を巻く寿司職人



写真-18 盛り付けたホット寿司



写真-21 リベルダージュの手巻き寿司店



写真-22 デザートのような甘い寿司



写真-19 大きな手巻き寿司



写真-23 寿司店の店内にて

このように、寿司や手巻き寿司が事業として大きな展開を見せている理由として、次の9項目を上げることができる。

- 1) 現地人でも、少しの経験があればご飯の上にネタを手軽に乗せた寿司ができる。
- 2) 現地人でも、少しの経験があれば手巻きを容易に巻くことができる。
- 3) 現地で入手できる食材を使うことができ、食材の調達が容易なことと費用が安い。
- 4) 日本料理のように経験と調理に難しい職人技を必要としない。
- 5) 見よう見まねで比較的早く技を習得でき容易に寿司職人になれる。
- 6) 手巻き寿司店を開く経費が比較的少なく済む。
- 7) 大型スーパーマーケットやショッピング街に、小規模店舗で容易に出店でき、最近では住民の認知度が高く、ある程度の客の利用が見込める。
- 8) 健康食ブームである。
- 9) 現地人でも容易に寿司や手巻き寿司店の事業に参入ができる。

また、日本食ブームと寿司ブームの広がり、世界的な健康食ブームに乗り、かつ、現地化が進むことと現地人による食の嗜好が追い風になり、ますます拡大すると思われる。日系人の少ないコロンビアのバランキージャにあるショッピング街でも日本食店（寿司もある）があり現地人でにぎわっている。

ペルーのリマ市内に日系人が良く集まる日秘文化会館（ペルー文化協会や移民資料館、劇場などがある）には2軒の日本レストランがあり、日系人はじめ現地人にも多く利用されている。ここのレストラ

ンにはリマ市内の日系人の老人会が定期的に食事を開催し和食で老人たちを癒す行事や、定期的にディ・サービスが行われている。

5. ブラジルで販売されている日本食品

ブラジル・パラ州の州都ベレンの食料品店で販売されている日本食品は、醤油、つゆの元、お茶、麦茶、シイタケ、そば、あずき、うどん、割りばしなど様々な商品が売られるようになって、日本食料品や日本食を食べる道具を手に入れ易くなった。このような商店やスーパーマーケットが大きな移住地や移住地近郷の比較的大きな都市にはあり、スーパーマーケットで日本食料品が売られ、容易に手に入るようになった。日本食ブームにより、日本食品関係の市場はますます拡大するであろう。

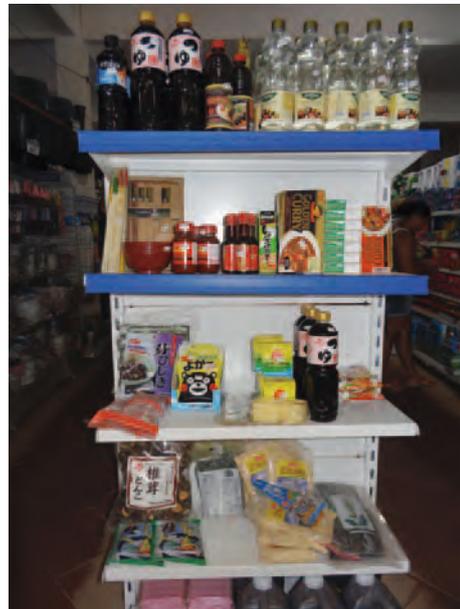


写真-24 日本食品店頭の棚



写真-25 日本の名前が書かれたお米



写真-26 寿司弁当

6. 南米における多文化共生社会の形成と日本食と日本文化との関係

1990年、日本の出入国管理及び難民認定法（通称入管法の改正）によって、日系3世まで就労可能な定住ができるようになったことにより⁹⁾、入管法に該当する海外からの出稼ぎ労働者の著しい増加、特に南米からの著しい来日者の増加現象が起こった。これら出稼ぎ者の生活習慣の違いや文化の違いなどによる問題が地域社会の住民との間で起こり、外国人の集住（出稼ぎ目的の入国者）による地域社会の問題、出稼ぎ問題、並びに地域における共生（共に住み良い街づくり・多文化共生の推進¹⁰⁾）等の日本の社会における多文化共生方策等の研究が盛んになりこの分野の研究が進んだ。

しかしながら、多文化共生は人が移動すれば、特に、国境をまたいで移動した場合、即ち、移民に於いて、現地社会との共生問題は必ず生まれる課題といえる。しかし、多くの日本人が南米へ移住したにも関わらず、南米における多文化共生についての先行研究は、あまり見受けられない。

本稿では、日本人移住者の多い南米における日本食と日本文化の普及の調査結果を基に、南米における日本食、及び日本文化の普及と多文化共生の推進との関係性という新しい視点から、南米における多文化共生の可能性と方策について考察した。

これまで紹介した事例に見られるように、日本からの移民による南米日系人社会で、100年以上が経過する歴史的経過と日本食を好んで食する移民たちの努力によって、日本食が現地化や現地人でも食し易いような形態に変容したことにより多くの現地人に受け入れられるようになった。特に、多くの日系人が大都市圏に集住するブラジルでは、日本食と日本文化の普及が著しいことが分かった。また、ブラジ

ルにおいて手巻き寿司の普及が顕著であることが明らかになった。

今日のブラジル社会において、日本食が現地人でも好んで食されるようになった事実は、日本人移住者の現地社会への共生が進み、お互いがより良い関係にある社会、即ち、完全とは言えないまでも多文化共生社会が形成されたことの証といえないだろうか。

日本食の普及は、さらに日本文化の理解を増すことにも役立っている。日本祭りや桜まつりなどの日本文化の紹介と焼きそばに代表される日本食の試食や購入が容易にできるイベントは、日本文化の理解と普及につながる良い手段であることが理解できる。これらの事実は、日本人移住地とその周辺社会において多文化共生の推進の良い事例になることも証明されたといえよう。

このような歴史的な経過もあって、移住先の国々で日本食と日本の文化を普及させるきっかけを作り、今日のような日本食ブームが起こる要因になったといえる。アメリカと南米へ移住し現地に根付いた日本人移住者の日本食と日本文化の普及に対する努力と功績こそ、その大きな要因を作り出した。

ブラジルでは150万人以上の日系人が生活しており、サンパウロと日本人移住地、及び、移住地周辺の都市において、今後も、さらに広く日本食と日本文化が浸透し、現地好みの日本食に変容しながら、様々な新しい外国生まれの日本食が世の中に送り出され普及していくことであろう。

さらに外国における日本食は、日本で寿司や日本料理を学んだ外国人が海外での活躍することにより、日本食の新分野が開拓されるであろうし、海外での日本食ブームを盛んにしてくれるであろう。また、最近ではブラジル人の日本での出稼ぎの経験者が帰国し、日本での経験やアイデアを生かした、新しい感覚の日本食レストランを開店する動きが出ており、今後、ブラジル社会における新しい形態の日本食レストランが生まれる可能性が出てきた。

日本人移住地において日本食を好んで食する習慣の維持、地域に存在する日本食レストランの人材育成や日本食に関する専門家の養成、日本食材の生産供給など日本食レストランの維持継続と活性化の支援を行うことは、日本食の普及や日本食材の調達に欠かせない重要な課題であり、今後さらに、積極的な支援体制を構築するべきであることを提案したい。

7. おわりに

これまでで述べたように、アメリカや南米には多くの日本人が移住し、100年以上が経過する長い歴史の中で、日本文化と日本食を現地において普及し今日に至っている。移住当初は、日本で生活していたと同じような日本食を好み、日本食が食べられるように食材の開発や生産、加工方法などを工夫し、現地で調達できない、日本食に欠かせない味噌、醤油などの調味料や豆腐などを現地で作れるような努力をしてきた。一方、家庭内では日本食を食し、日本の歌や踊りを楽しみながら生活を送ってきた。

日本食と日本文化の普及、及び食材の現地生産は、移住者が現地の理解を得る手段として、お互いのより良い共存生活の推進、即ち、多文化共生の推進に効果的な手段であり方策であると結論付けることができる。

本稿の結論として、日本食ブームを世界的に継続し、普及するには、日本食の料理人による真髄の日本料理の普及のみならず、ここに述べたような、海外の人が好んで食するような日本風の現地化した日本食の普及を積極的に支援することにある。日本人移住者の協力を得て普及に努力することこそ多文化共生の推進に貢献できる有効な方法であることが考えられる。

参考文献

1. 福井千鶴《南米日系人と多文化共生》沖縄観光速報社、2010年
2. 山本紀夫責任編集《世界の食文化—中南米》農文協、2007年
3. 半田知雄『半田知雄『移民の生活の歴史』サンパウロ人文科学研究所、1970年
4. アケミ・キクムラ＝ヤノ編『アメリカ大陸日系人百科事典』明石書店、2002年
5. 青山学院女子短期大学総合文化研究所年報、2009年
6. マーヴィン・ハリス著、板橋作美訳『食と文化の謎』岩波書店、1988年
7. 井沢実『ラテンアメリカの日本人』財団法人日本国際問題研究所、1972年
8. 近藤敦『多文化共生政策へのアプローチ』明石書店、2011年
9. 藤崎康夫『出稼ぎ日系外国人労働者』明石書店、1991年
10. 日本移民学会編『移民研究と多文化共生』御茶の水書房2011年
11. 広島市立大学国際学部国際社会研究会編『多文化・共生・グローバル化』ミネルヴァ書房、2010年
12. 丸山浩明『ブラジル日本移民百年の軌跡』明石書店、2010年

註

- 1) アケミ・キクムラ＝ヤノ編『アメリカ大陸日系人百科事典』明石書店、2002、P-64
- 2) 同上書、P-67
- 3) 福井千鶴『南米日系人と多文化共生』沖縄観光速報社、2010、P-2
- 4) 半田知雄『移民の生活の歴史』サンパウロ人文科学研究所、1970、P87-162、221-224、及び、パラグアイ・イグアス移住地、ボリビア・サンファン移住地、ブラジル・トメアス移住地などの移住資料館の展示品と掲示内容、移住年史より
- 5) 松本美鈴『グローバリゼーションと食文化』青山学院女子短期大学総合文化研究所年報、2009、P-135
- 6) 1977年「マクガバン・レポート（アメリカ合衆国上院栄養問題特別委員会報告書）」（アメリカの医療費削減のために世界規模で食事（栄養）と健康・慢性疾患の関係について調べられた研究報告書）では、「高エネルギー・高脂肪の食品、つまり肉・乳製品・卵といった動物性食品を減らし、できるだけ精製しない穀物や野菜・果物を多く摂るように」と提案し、1979年一部改定された「アメリカ人の食事目標」で示されたPFC比が当時の日本の平均値にほぼ等しかったことから、それ以来、「日本型食生活」が栄養バランスのとれた食事として、世界中で注目されるようになりました。公益社団法人日本栄養士会
- 7) 半田知雄『移民の生活の歴史』サンパウロ人文科学研究所、1970、P-91
- 8) 山本紀夫責任編集『世界の食文化—中南米』農文協、2007、P-266-270
- 9) 福井千鶴『南米日系人と多文化共生』沖縄観光速報社、2010、P-130～131
- 10) 同上書、P-140～141

論文

ウィーンのカフェと文学

— イルゼ・アイヒンガーの場合 —

真道 杉^{※1}Vienna Café and Literature
— In Case of Ilse Aichinger —Sugi SHINDO^{※1}

ABSTRACT

The history of the Viennese Coffee House (Wiener Kaffeehaus) can be traced back into the second half of the 17th century. At the end of the 19th century it had reached its zenith as the most significant scene, i.e. locality, of Viennese culture, where artists, authors but also politicians used to congregate. For example, the critic Karl Kraus, who has composed a typical piece of Viennese satirical text called “Die demolierte Literatur” concerning the dismantling of the most important literature coffee house of those days, the Café Griensteidl, was a regular guest there himself. While, on the one hand, he writes satire about the Viennese coffee houses he has, on the other hand, substantially contributed to the publishing of texts of the most renowned coffee house author: Peter Altenberg.

The literature of the Viennese coffee houses was predominantly upheld by Jewish writers.

Texts by Ilse Aichinger, which were written as a serial column for newspapers between the years 2000 and 2005, originated for the most part in coffee houses. Particularly the last twenty texts, later published as a book under the title “Subtexte”, were written without exception in the coffee house “Jelinek”. The author thus continued the tradition of the literature of the Viennese coffee houses which may simultaneously be interpreted as the adoption of a lost Jewish literary practice.

はじめに

ウィーンのカフェ文化

ウィーンを語る上で必ず出てくるもののひとつに、2011年にユネスコ無形文化遺産に登録されたウィーンのカフェがある。その始まりは、ウィーンの長い歴史が様々な伝説や言い伝えによって彩られているように、いくつかの説として言い伝えられている。おそらく最もよく知られている説は、1683年のトルコ軍によるウィーン包圍（第2次ウィーン包圍）で皇帝レオポルト1世軍がオスマン軍を打ち破りオスマン軍が敗走した際に、その陣営に残った戦利品の中にあつた大量のコーヒーをその起源とする

ものである。トルコ戦でスパイとして活躍したと言われるゲオルグ・フランツ・コルシツキーがそのコーヒーをもらい受け、最初のカフェを開いたとされるが、当時のウィーン子たちが街の危機から解放された喜びと、トルコの文化を「飲み下した」という自分たちの優勢を誇る気持ちが言い伝えとなって残ったのであろう¹。伝説はともかく、17世紀後半あたりから徐々に増えていった²ウィーンのカフェは19世紀後半になると一つの重要な文化拠点となる。ウィーン文学を論じたりヒェルト・ミクレーンの『ウィーン』³はウィーンを中心にあるヘレン通りについて言及して、「19世紀末から第二次世界大戦まで

※1 日本大学国際関係学部国際教養学科 准教授 Associate Professor, Department of International Liberal Arts, College of International Relations, Nihon University

の間に文学において名を残した者は全て、一つ或いは三つのコーヒー・ハウス、つまり、グリーンシュタイドル、ツェントラール、ヘレンホーフに通っていた。そしてほとんどの作家が自分の行きつけのカフェについて書くか、ウィーンのコーヒー・ハウス一般について哲学することを避けることはできなかった。」⁴と、19世紀末のウィーン文学とカフェの緊密な関係を描写している。

ミクリーの言及は文学の場としてのカフェに注目したものであるが、当時のウィーンのカフェはそれだけにとどまる存在ではなかった。徒歩数分の範囲にあった3つの文学カフェはウィーンのカフェ文化を示す一例である。例えばブルク劇場のすぐそばにあるラントマンは政治家と役者の溜まり場であった。建築家アドルフ・ロースが設計したカフェ・ムゼウムには当時を代表する画家のクリムトや建築家のホフマンなどの芸術家が集まった。19世紀末から20世紀初頭のウィーンでは、カフェに集まる客の職業がそのカフェの個性を作り出していった。大理石の天板を用いたテーブルを典型とする瀟洒な内装を施した店内では、コーヒー1杯で何時間でも新聞や雑誌を読んだり、議論をしたり、ものを書いたり、チェスやビリヤードをして過ごすことができる。政治家、音楽家、演劇人、建築家、芸術家、文学者、思想家が集まった。19世紀末に大きく花開いたウィーンの文化はそれらのカフェから生まれたと言っても過言ではない。

現在、ウィーンにも格安珈琲店が進出し、伝統的なカフェの存続を危ぶむ声も聞かれるが、本論では、そのカフェの文化が21世紀に於いてもウィーン文学になお影響を与え続けていることを、ウィーンで生まれ戦後60年にわたって執筆活動を続けたイルゼ・アイヒンガー（1921-）の文学を通して示してみたい。アイヒンガーの作品については、これまでに、その作品の背景となる場所や歴史的背景に触れたものは数多くあるが、カフェに焦点を当てて論じたものはない。そこで、今回はウィーンのカフェ文学を概観し、その上で、そのカフェ文化がアイヒンガー作品に直接的に影響を与えた具体例を後期の作品から選び、アイヒンガーが現代においてカフェ文学という形式を踏襲してテキストを書いた意味を考察してみたい。

1、ウィーンのカフェ文学

前述のミクリーはウィーンのカフェ文学とその文士たちについて、20世紀前半に活躍したウィーン

の文筆家であったアントン・クー⁵を引いてその特徴を端的に表している。

アントン・クーは次のように見事に言い当てている。「カフェ文士とは何者か？ほかの人が外で経験することのできないことをコーヒー・ハウスで考える時間のある人間のことである。」カール・クラウス⁶のグリーンシュタイドル風刺とペーター・アルテンベルク⁷の印象主義的な文章からアルフレッド・ポルガー⁸の『カフェ・ツェントラールの理論』やフリードリヒ・トアベルク⁹の『ヨレッシュおばさん』まで、これらはみな文学カフェの雰囲気を取り取りうとする試みである¹⁰。

外界とは遮断されたカフェという小宇宙の中で生み出されるこのような文学は、ウィーン独自のカフェ文学として独自のジャンルを確立するまでに至る。

池内紀は日本にその文学を紹介するにあたり、そのカフェ文学の代表格とも言えるペーター・アルテンベルクについて『ウィーン世紀末文学選』¹¹のあとがきに次のように記している。

気が向くと夜更けのカフェで、あり合わせの紙切れに、その日、目にしたところを書きとめた。カフェの奥でひそひそ話をしていた男女の会話や、公園のベンチで見かけた良家の子女のおしゃべり。あるいは客待ち中の娼婦のちょっとした仕ぐさである。おおかたがウィーンの往来や室内で見かける何気ないシーンだった。カール・クラウスがそんなペーターの紙切れを集めて、一八九六年、ドイツの出版社に持ち込んだ。宿なしの風来坊が三十七歳にして本を出した¹²。

ペーター・アルテンベルクはカフェを書斎とした典型的なカフェ文士である。カフェで文筆活動をしているという外的条件から、アルテンベルクの作品には長編小説のような複雑な筋が描かれるようなものはない。日々、カフェや街中で見かける人々の他愛ない会話を切り取った短文を集めると、それが印象派の点描画のように当時のウィーンの様子を生き生きと表している、そんな文学である。そのような文章が書かれるのは、まともな原稿用の紙ではなく、アイディアが浮かんだときにその辺にある紙切れである。アルテンベルクはその文章とその執筆スタイルの両面においてカフェ文化を象徴している。

そのアルテンベルクを作家として世に出したカー

ル・クラウス自身は、カフェ・グリーンシュタイドルが目の前のミヒャエラ広場の改築工事に伴い解体される際に、ミクリーンの引用に出てきた「文学の取り壊し」¹³を書いている。批判的な文章で知られるクラウスらしく、この「文学の取り壊し」はグリーンシュタイドルを中心としたカフェ文化を風刺して書いたものとして有名である。クラウスはカフェ文学を風刺しつつも鋭い観察眼でカフェの様子を伝えている。カフェでは、熟練の給仕たちが気難しい作家たちを親切な対応で迎え入れてくれ、コーヒーよりも新聞が欲しい客にはそれに応える。カフェには辞書もあり、突然アイデアがひらめいた作家にはすぐに筆記用具も用意される。給仕たちは、作家たちの良き理解者であり、仕事に欠かせない存在であったようだ¹⁴。クラウスの文章は風刺を交えながらも、当時の作家にとってのカフェの存在の大きさを伝えている。「文学の取り壊し」はウィーンのカフェそのものを論じたもので、アルテンベルクの掌文を特徴とするカフェ文学とはまた違ったカフェ文学の一つの典型である。クラウスがアルテンベルクを書いた紙切れを本にしたという事実も考え合わせると、クラウスは一方でカフェ文学を風刺しながらもその立役者のひとりであるという二律背反を生きていたということになる。グリーンシュタイドルの取り壊しのあと、文学の拠点はその近くのカフェ・ツェントラールに移る。今日でもペーター・アルテンベルクは張りぼて人形としてカフェ・ツェントラールに日々座り続けている。

ウィーンのカフェ文化の側面としてもうひとつ重要な点は、ウィーンのカフェ文学が主にユダヤ人、そしてユダヤ系の作家たちによって担われていたという事実である。先に出てきた、クラウス、アルテンベルクもトーアベルクもユダヤ人であり、ポルガーは改宗ユダヤ人の息子である。カフェ文学の主な担い手として知られる「若きウィーン」のメンバー、アルトゥール・シュニッツラー¹⁵、フーゴ・フォン・ホーフマンスタール¹⁶、リヒャルト・ベア＝ホフマン¹⁷、ヘルマン・パール¹⁸も同じくユダヤ人である。シオニズム運動の指導者であったテオドール・ヘルツル¹⁹は、『ユダヤ人国家』をカフェで書いた。そのヘルツルとの出会いを『昨日の世界』で書いたシュテファン・ツヴァイク²⁰もユダヤ人である。ウィーンのカフェ文化は1938年のナチス・ドイツによるオーストリア併合を以ってその終焉を迎えたとされるが、その理由は、その担い手たちがオーストリア併合と

ともに亡命を余儀なくされ、ウィーンを去っていったからである。戦後ウィーンの有名カフェは現在に至るまで営業を続けており、観光名所にもなっているが、昔日のカフェ文学が本当の意味で戻ることはなかった。

本論で論じるイルゼ・アイヒンガーは、そのようなカフェ文化の街ウィーンで1921年に生を受け、そして21世紀に入ってもカフェで執筆活動をした作家である。100年以上の時を隔てアイヒンガーがカフェで書いた文学とは現代にどのような意味を持つのだろうか。

2、アイヒンガーとウィーンとカフェ

1921年に双子の妹ヘルガとともにウィーンで生まれたイルゼ・アイヒンガーはウィーンで育ち、第二次世界大戦もウィーンで戦火をくぐり抜けた。2015年7月に日本大学国際関係学部で上映された、クリスティーン・ナーゲル監督作品『私の住む場所』²¹においても、ウィーンの街の場面が多く用いられているが、ウィーンというトポグラフィはアイヒンガー文学において特別な意味を持つ。

イルゼ・アイヒンガーはナチスのニュルンベルク法による分類で、半ユダヤ人の「混血」のオーストリア人として、(改宗)ユダヤ人²²でオーストリア人の母親とともにナチス支配下ウィーンのゲシュタポ本部すぐそばの住居で第二次世界大戦を生き延び、戦後1947年にその体験をいち早く長編小説にしたことで、注目を浴びた作家である。彼女はその後60年にわたって執筆活動を続け、現在もまだウィーンに存命の作家である。60年の作家活動を概観してみると、最初の『より大きな希望』はナチスの戦争犯罪のショックから立ち直れないドイツ語圏において、彗星のように現れた質の高い作家として評価されたと同時に、戦争犯罪の加害者という立場に立たされたドイツ人にとっては非常に気まずい作家として受けとめられた。被害者側からは簡単に戦争体験を書くことができる、という批判を『より大きな希望』は受けた²³。50年代以降、アイヒンガーはその批判をかわすかのように、その作風を寓話的なものへと転換し、作品は難解なものとなっていった。そして80年代には、評価は高いがその難解さゆえに読まれない作家というイメージが出来上がっていた。50年代にはまた、白バラ運動で知られるソフィー・ショルの姉であるインゲ・ショルとともに芸術学校を立

ち上げる活動を行い、また作家ギンター・アイヒとの結婚後ドイツとオーストリアの国境近くのグロース・グマインに移り住む。1972年にアイヒが亡くなった後、二人の子供たちが大きくなると、その子供たちの拠点であるフランクフルトにしばらく住んでいたが、1988年に生まれ故郷であるウィーンに戻ってくる²⁴。そして、その移住をきっかけに、40年の時を隔てて、再び幼少期のウィーンでの思い出を、特にユダヤ人の親族を中心に書くようになる²⁵。

1980年代から90年代にかけて、アイヒンガーはほとんど新しい作品は発表せず、1991年の作品集は90年代ではすでに全集として認識されていた。しかし、その後9年経った2000年、80歳を迎えようとしていたアイヒンガーは、編集者であり、生活のパートナーでもあった、リヒャルト・ライヒェンスペルガーの強い勧めで日刊紙*Der Standard*に「ビエンナーレ日記」(*Viennale-Tagebuch*) シリーズを掲載した。新聞連載はその後「消滅のジャーナル」(*Journal des Verschwindens*)そして「信じがたい旅行」(*Unglaubliche Reisen*)、「影絵芝居」(*Schattenspiele*)と続いてゆく²⁶。「ビエンナーレ日記」と「消滅のジャーナル」は2001年に『映画と災厄』(*Film und Verhängnis*)²⁷として、「信じがたい旅行」と*Der Standard*に掲載された「影絵芝居」は2005年に『信じがたい旅行』(*Unglaubliche Reisen*)として、そして、*Die Presse*に掲載された「影絵芝居」は2006年に『サブテキスト』(*Subtexte*)として単行本になった。80歳を超えて、およそ5年の間に3冊の単行本を出版したアイヒンガーの復活は研究者、読者から驚嘆をもって迎えられた。この後期3冊の作品は、アイヒンガーが新境地を開いた作品として評価されている。

その後期作品の特徴は、主に1920年代後半から1940年代の第二次世界大戦期の思い出を扱っている点である。テーマは主に、死、病気、ホロコースト、運命を扱っており、アイヒンガーが日常目にするものからの連想が自身の思い出へと繋がってゆく構造が共通している。

後期の最初の作品群である、「ビエンナーレ日記」では、テキストは映画館と映画を契機として展開されてゆくが、「消滅のジャーナル」、「信じがたい旅行」になると、それがカフェへと移行してゆく。アイヒンガーの作品と場所の関係を分析したシモーネ・フェスラーによると、「それ自体がテーマや論理化されているわけではないが、街の中の起点がカフェになる。ブローナーホーフ、シュペアル、コルプ、グリーンシュタイドル、オイロペ、トラクスルマイヤー、そ

して、特にヘレン通りにある自宅のそばのコールマルクトにあるデーメル²⁸」。つまり、カフェが彼女の文章の発想の契機となってゆくと、フェスラーは指摘する²⁹。実際に作品を読むと、カフェの名前やカフェに座るアイヒンガーの周囲にあるものが作品に頻りに描かれており、アイヒンガーがカフェという場を作品の出発点としていたことがわかる。

後期3冊に共通するもう一つの特徴は、新聞社から依頼されたコラムであったことである。コラムという形式上、文章の長さに制約があり、また、締め切りという時間的制約がある中で成立した文章であった。新聞等にかかれる文章のジャンルにフェユトンがあるが、このフェユトン (*Feuilleton*) はもともと新聞の文化欄を指す。ウィーンではカフェ文学と結びつき「ウィーンフェユトン」という独自のジャンルを確立した。その軽妙さゆえに軽薄な文学としてしばしば批判の対象ともなった。アイヒンガーは新聞のコラムを引き受けたことで、おそらく「ウィーンフェユトン」の伝統を強く意識したにちがいない。その流れから、あえて仕事をカフェに移したとも考えられる。実際、『サブテキスト』に掲載されたテキストは全てカフェで執筆されていたことがフランツ・ハンマーバッハーの論文³⁰で明らかにされている。ハンマーバッハーによると、

この20編のテキストは例外なくカフェ・イェリネックで10時から13時の間に書かれた。いつもその日の「クロネン新聞」と何冊かのE.M.シオランの単行本が置かれていた³¹。

ハンマーバッハーのこの記述は、クラウドが描写した100年以上も前のカフェ・グリーンシュタイドルやアルテンベルクの執筆ぶりを彷彿とさせる。自分のアイデアを助ける新聞や辞書の代わりに、アイヒンガーは思想家シオランの単行本を持ち込み、世紀末の文士と同じ環境を意識的に作り出し、執筆活動をしていたことがこの記述から読み取れる。

3、アイヒンガーのカフェ文学

『信じがたい旅行』³²は、前述のハンマーバッハーとフェスラーが共同編集をしているが、彼らは、マールバッハにあるドイツ文学文書館 (DLA) に保管されているアイヒンガーの手書原稿等の一次資料を調査し、その直筆原稿を挿絵のように掲載している。この草稿を見ると、アイヒンガーの後期作品がまさ

にカフェ文学としての特徴を備えていることがわかる。

例えば、インペリアルホテルの便箋に書かれた草稿³³や、買い物の紙袋を破ったものに書かれた「クリスマスの別れ」の完全原稿³⁴。カフェ・デーメルのメニュー³⁵にはアイヒンガーのテキストの幾度かにわたって言及されているウィストン・チャーチルの有名な最期の言葉、「すべては退屈だった」とメモ書きがある。そのメニューは「台風の日 カフェ・デーメル」というタイトルのテキストの脇に掲載されている。これらの直筆原稿が書かれた紙は、まさにペーター・アルテンベルクの執筆にもつながるスタイルをアイヒンガーがこの頃意識的に行っていることの証拠である。それまで自宅の書斎で、形式が統一されている小さな紙切れにアイデアを書き留め、そのメモ書きを部屋中に置きながら仕事をしてきたスタイル³⁶とは明らかに異なっている。マールバッハには、おそらくカフェに行く前に買ったと思われる小学生用のノートが幾冊も保管されているが、そのノートには、最初の数ページだけに書き込みがあるもの³⁷が多い。そのほか、封筒に書いた原稿、アイヒンガーが書き込んだクロスワードパズルなど、この時期のアイヒンガーの執筆スタイルを表す資料が多く保管されているが、それらの資料を見ると、アイヒンガーの執筆スタイルは、まさにカフェ文学の特徴を示している。

その中で今回は、すべての作品がカフェ・イェリネックで書かれている『サブテキスト』³⁸に掲載されているテキストを取り上げたい。

これらのテキストを考察するには、*Die Presse*からコラムを依頼された際のもうひとつの要素を考慮しなくてはならない。このコラムは、アウシュビッツ強制収容所解放60年をテーマにしたエッセーとして新聞社から依頼されたものである。*Der Standard*と同じ「影絵芝居」というタイトルを受け継ぎながら、内容的にはアウシュビッツという依頼テーマにより、死やホロコーストというテーマが一層顕著に浮かび上がってきている。

テーマが死や病気などを扱った暗く重いものであるにもかかわらず、そのテキストは天衣無縫な軽やかさを感じさせる。

以下『サブテキスト』の中から、「1、」で見えてきたようなカフェ文学の特徴をよく表している箇所と、『サブテキスト』の中でアウシュビッツが扱われている箇所を取り上げて、アイヒンガーが本作品におい

てカフェ文学の形式を踏襲している意味を考えてみたい。

まずひとつめのテキストは、『グンペンドルフのディオスクーロイ』³⁹の最後の箇所である。グンペンドルフはウィーンの6区の中にある地区の名前で、カフェ・イェリネックはその区にある。ディオスクーロイはギリシア神話の双子の神で星座のふたご座のことでもある。不死身のポロックスと死者の国であるハデスにいるカストルは一緒にいるために、二人とも半神となり一日交代でオリュポスとハデスを行き来するようになった話にかけて、アイヒンガーはカフェ・イェリネックにいつも交代で出ている二人の給仕、「サブテキストのある」給仕と「サブテキストのない」給仕のことを書いている。

「サルツブルクのモーツァルト週間」で「ツァイデ」が上演される。シオランはモーツァルトとバッハをある程度の絶望の薬として勧めている。しかし、全くサブテキストそのものの今日の給仕にはそんな治療も必要ない。彼はそつなく、もう一人のウェイターと比べスマートでうるさくなりすぎることもないが、しかし二人の給仕にはそれほどの違いもない。二人の対極は崩れつつある。スウェーデン広場の劇場では20時に「モーゲルパッキング」が上演。「自分を安売りしないでください。」とモーツァルトの星座の星占い。そしてその星座は、もう長いことサルツブルクの墓地に眠っているクレメンスの星座でもある。「変化に抗っていると、改善は見込まれません。」

どこからウィーンに帰ってくるのが好きかという質問の答えを考えようとしても、カフェ・イェリネックのおしゃべりがうるさくなってきているので、今は頭が回らない。「こんにちは、いらしていただけて光栄でございます、御機嫌よう、良い日曜日を、奥様お手にキスを、御機嫌よう、御機嫌よう。」時おり、別のカフェに行こうかと考えるが、しかし、ここに満ちているサブテキストと驚くほどのサブテキストのなさの蓄積を考えるだけでも他のカフェはとてまかなわない。ここでだけ、サブテキストのなさとそのあらゆる陰影がどこへそしてどこまで伸びているのかを見つけることができるのである⁴⁰。

『サブテキスト』というタイトルそのものが示す通り、作品は、テキストの表面に出てくる縦横無尽とも呼べる連想のつながりの中から、その裏に隠れたメタテキストが浮かび上がってくる構造になっている。テキストに書かれた連想の鎖は、新聞に載って

いる「サルツブルクのモーツァルト週間」の記事から、アイヒンガーが常にカフェに持ち込んでいるシオランの本へ、そして、モーツァルトを鬱の処方箋とする引用を経て、カフェの砂糖袋が新聞に書かれたと思われる星座占いへとつながり、さらには、モーツァルトと1998年に他界した息子のクレメンス・アイヒを結びつける。若くして亡くなった両者は同じ星座の元に生まれただけでなく、クレメンスはモーツァルトの生誕地サルツブルクの墓地に眠っており、両者は生誕と終焉の地を共有しているが、モーツァルトの生誕地については本文には記述がない。そこにはその情報を知っている者のみにわかるつながり、つまりサブテキストが隠されている。カフェ・イエリネックに交代で出ている給仕のように、そこにいない給仕が、そして書かれていないテキストが、書かれているテキストにサブテキスト、つまり隠れたテキストとして陰影を与え、『サブテキスト』という作品を完成させる。その構造をディオスクーロイ及び二人の給仕は象徴的に示唆している。アイヒンガーはこのような暗号ともいえるヒントを作品の中に織り込み、それに気づいた読者を隠れたサブテキストへと誘うのである。「陰影がどこへそしてどこまで伸びているのか」は、そのヒントを見つけ出した読者のみに開かれるテキスト世界である。

「存在の景観と天気」⁴¹にはアウシュビッツとアイヒンガーの一族との数奇な関係と運命が書かれている。アイヒンガーの曾祖父は「北鉄道」⁴²のアウシュビッツ駅の駅長であった。無論アウシュビッツ強制収容所ができるずっと前のことであり、彼はその鉄道建設にも携わっていた。「彼はアウシュビッツがのちにどうなったか生きて知ることはなかった。彼はすでに十分懐疑的であった。」⁴³彼の懐疑が直接ナチスに向けられていたわけではないのは明らかであるが、彼のその懐疑は的中して、彼の娘であるアイヒンガーの祖母とその子供のうち二人はナチスによって「家畜用のトラックに乗せられ」⁴⁴強制収容所に送られ、どこで亡くなったかも正確なことはわからない。アイヒンガーたちは鉄道に面した祖母の家で「北鉄道関係者のお茶会」で「鉄道が通ると、半分開いた窓のガラスが音をたてる」⁴⁵音をきく。その鉄道の行き着く先は一族の由来の場所であり同時に消滅の場所でもある。サルツブルクがモーツァルトとクレメンスの生誕と墓場の街であると同様に、アウシュビッツは一族のルーツであり、殺戮された場である。そのアウシュビッツを、テキストの別の箇所はさら

に別の次元へと導く。

「メランコリーのない世界ではナイチンゲールもげっぶをし始める。」とE.M.シオランは言う。最近ではアウシュビッツでもナイチンゲールが生存できるようだ。グラツェナは毎週月曜日にうちにきて掃除をするが、連休になると故郷へ帰る。他のどこよりも草が青く、空ははっきりと明るく、他のどこよりも木が大きく繁っているのだと、「アウシュ、ええと、わたしの故郷のことです」。一度だけ彼女が言ったことがある。「アウシュビッツはきれいなところですよ、アイヒンガーさん。」⁴⁶

「きれえ」(scheen)⁴⁷というこの家政婦の言葉のあまりにも日常的な軽やかさは、その歴史を知っている者を当惑させる効果を持っている。しかしまた、家政婦の言葉をそのまま切り取った「きれえ」(scheen)という響きは、その口語的な現実感で、彼女の故郷アウシュビッツの美しさをも現実のものとして伝えている。アウシュビッツ解放記念の年に書かれたこのコラムの中でも、この箇所は特にアウシュビッツという地名がおもむろに日常会話の中に出てくる点で特にインパクトの強い箇所であるが、歴史の重さをこの家政婦の言葉の軽やかさと対比させるのも「サブテキスト」の技法であるといえる。大きな負の歴史を背負いながらも、アウシュビッツの土地に暮らす人々には現実の生活があり、そこには確固とした彼らの郷土愛もあるという事実。強制収容所があった地には、時間の経過の象徴でもある青々とした草が過去を覆うようにどこよりも鮮やかに繁っている。家政婦の何気ない一言に、サブテキストとしてのアウシュビッツの凄惨な過去と、読者が思いもしない現在の美しいアウシュビッツの光景が同時に鮮やかに浮かんでくる。生き続けてゆくことの残酷さそしてその事実を醒めた目で見、軽妙な語り口で書くアイヒンガーの新境地がここにある。それを可能にしたのが、カフェ文学独特のスタイルであったとみることができる。

まとめ

カフェ文学に典型的に見られる身近なモチーフから派生する連想と『サブテキスト』というタイトルが示す通りのテキストの重層構造により、後期アイヒンガー文学は独自のスタイルを確立し、1世紀前のカフェ文化をさらに進化させた。その進化の中にアイヒンガーは独自の作品構造を作り上げ、新境地

を開いた。テキスト例で見てきたように、重層構造の中にモーツァルトとクレメンスのような人物、あるいはアウシュビッツという場所の過去と現在をつなぎ合わせ、お互いに陰影とする構造を提示することにより、現実の表面だけでなくその裏を見せる独自の文学世界がそこにはある。

アイヒンガーの後期のカフェでの執筆活動そのものの「サブテキスト」を読み取ろうとするならば、それは、まさに『サブテキスト』の当初の依頼であった「アウシュビッツ解放60年」への彼女の一つの答えであろう。1938年にナチスによるオーストリア併合でウィーンを追われて散り散りとなったユダヤ人文士たち、そして、消滅したウィーンカフェ文化、すなわちユダヤ人文化を21世紀に自らの執筆活動そのものを通じて、その文化の継承宣言としてこのテキストを位置付けるとき、ヨーロッパにおけるユダヤ文化の新たな復活の一端が見えてくる。今後、本テキストを、ヨーロッパを中心に現在進行している、ユダヤ人迫害の記憶を留めようとする文化活動やユダヤ文化の継承という動きと合わせて考察すると、さらに新たな発見が出てくるであろう。

¹ 鈴木隆雄（編）『オーストリア文学小百科』（水声社 2004年）には、その始まりは1683年のトルコ軍による第二次ウィーン包囲の時期にアルメニア人ヨハネス・ウィオダートであるとの説が記載されている。S.124。

² 良知力『あおきドナウの乱痴気』（1985）第2章 コーヒー・ハウスとウィーン気質（S.25-）によると、17世紀中盤にすでにウィーン市の内外合わせて100件近くのコーヒー・ハウスが存在していた。

³ Miklin, Richard: *Wien. Literarische Spaziergänge durch Vergangenheit und Gegenwart*. (Stuttgart, 2000) 参照。

⁴ *Ibid.*, S.91 訳は執筆者による。

⁵ Anton Kuh (1890 ウィーン生れ - 1941 ニューヨーク没) プラハのユダヤ系出身。ジャーナリスト、エッセイスト。(鈴木 (2004), S.145)

⁶ Karl Kraus (1874 ボヘミア生れ - 1936 ウィーン没) ボヘミアのユダヤ人家庭に生まれる。批評家、劇作家、詩人。(鈴木 (2004), S.152)

⁷ Peter Altenberg (1859 ウィーン生れ - 1919 ウィーン没) ユダヤ系。詩人。(鈴木 (2004), S.37)

⁸ Alfred Polger (1873 ウィーン生れ - 1955 チューリッヒ没) フェユトニスト、劇作家、小説家。(鈴木 (2004), S.466.)

⁹ Friedrich Torberg (1908 ウィーン生れ - 1979年 ウィーン没) 小説家、編集者、批評家、翻訳家、叙情詩人。ユダヤ人。(鈴木 (2004), S.300f.)

¹⁰ Miklin (2000), S.91.

¹¹ 池内紀（編訳）『ウィーン世紀末文学選』（岩波文庫 1989年）

¹² *Ibid.*, S.355.

¹³ Kraus, Karl: „Die demolierte Literatur.“ (in: *Wiener Rundschau*, Wien [Jg. 1], Nr. 1 v. 15. November 1896, S. 19–27 [I], Nr. 2 v. 1. Dezember 1896, S. 68–72 [II], Nr. 3 v. 15. Dezember 1896, S. 113 bis 118 [III], Nr. 4 v. 1. Januar 1897, S. 153–157 [IV].)

¹⁴ *Ibid.*, S.19.

¹⁵ Arthur Schnitzler (1862 ウィーン生れ - 1931 ウィーン没) ユダヤ人の劇作家、小説家。(鈴木 (2004) S.235f.)

¹⁶ Hugo von Hofmannsthal (1874 ウィーン生れ - 1929 ロダウン没) 小説家、編集者。(鈴木 (2004), S.460f.)

¹⁷ Richard Beer-Hofmann (1866 ウィーン生れ - 1945 ニューヨーク没) ユダヤ系小説家、劇作家。(鈴木 (2004), S.432ff.)

¹⁸ Hermann Bahr (1863 リンツ生れ - 1934 ミュンヘン没) 批評家、劇作家、小説家、エッセイスト。(鈴木 (2004), S.2350f.)

¹⁹ Theodor Herzl (1860 ブダペスト生れ - 1904 エドラッハ没) 劇作家、ジャーナリスト、シオニスト。(鈴木 (2004), S.445)

²⁰ Stefan Zweig (1881 ウィーン生れ - 1942 ベトロポリス (ブラジル) 没) 作家。ユダヤ人。(鈴木 (2004), S.287ff.)

²¹ Nagel Christine, *Wo ich wohne. Ein Film für Ilse Aichinger* (Kurt Mayer Film, 2014) アイヒンガーの作品及び映像を用いた文学ドキュメンタリー映画。

²² 当時、ウィーンに住む多くのユダヤ教徒がキリスト教徒に改宗していた。しかし、ナチスのニュルンベルク法ではその改宗ユダヤ人も「ユダヤ人」として扱った。

²³ この点に関しては、例えばChristine Ivanovicが戦後のドイツ文学においてアイヒンガーが黙視されてしまった背景を論じている。山本浩司（編）『災厄の想起と言語化 イルゼ・アイヒンガーと戦後文学のカノン』（日本独文学会 2009), S.47-75参照。

²⁴ Mooser, Samel (Hrg.): *Ilse Aichinger. Leben und Werk*. (Frankfurt a.M., 1995), S.341 f. 参照。

²⁵ 幼年期を扱った作品の中でもよく言及されるものとして Kleist, Moos, Fasane があるが、この作品自

体は1959年に書かれ雑誌*Akzente*に発表されている。専門家などに注目されるようになったのは、1987年に単行本として発表された以降である。Aichinger, Ilse: *Kleist, Moos, Fasane* (Frankfurt a.M., 1991), S.11-17及びS.119参照。

²⁶ *Viennale-Tagebuch*は2回にわたって2000年10月16日から25日、2001年10月22日から31日までのそれぞれ毎日掲載。*Journal des Verschwindens*は2000年11月3日から2011年10月19日までの毎週金曜日連載。続いて*Unglaubliche Reisen*が2001年11月30日から2003年8月8日まで連載。*Schattenspiele*は2003年11月14日から2004年10月8日まで同様に連載。以上は全てオーストリアの日刊紙*Der Standard*に掲載された。その後、2004年にオーストリア人作家エルフリーデ・イエリネックのノーベル文学賞受賞に対して批判的な文章を掲載しようとしたところ、イエリネックとの関係を重視した*Der Standard*が書き換えを要求し、それを拒否したアイヒンガーは*Der Standard*との掲載をやめてしまう。当該の文章は*Neue Züricher Zeitung*に掲載される。その同タイトルで*Die Presse*に2004年12月24日から2005年6月28日まで連載を続けた。

²⁷ Aichinger, Ilse: *Film und Verhängnis* (Frankfurt a.M. 2001)

²⁸ ここに挙げられているカフェ以外に、アイヒンガーの写真集のカメラマンであるシュテファン・モーゼスは1995年にアイヒンガーがカフェ・インペリアルで仕事をしている写真も複数撮影している。Moses, Stefan: *Ilse Aichinger. ein Bilderbuch*. (Frankfurt a.M., 2006) 参照。

²⁹ Fässler, Simone: *Von Wien her, auf Wien hin. Ilse Aichingers "Geographie der eigenen Existenz"*. (Wien-Köln-Weimar,

2011), S.244. 翻訳は執筆者。

³⁰ Hammerbacher, Franz: *Die Kolumne* »*Schattenspiele*« - *das Buch* »*Subtexte*« (in: Text + Kritik 175 Ilse Aichinger, 2007) S.99f. 翻訳は執筆者。

³¹ *Ibid.*, S.99.

³² Aichinger, Ilse: *Unglaubliche Reisen* (Frankfurt a.M. 2005)

³³ Aichinger (2005), S.44.

³⁴ *Ibid.*, S.76.

³⁵ *Ibid.*, S.95.

³⁶ Mooser (2006), S.75参照。

³⁷ Shindo, Sugi: *Stolpersteine*. (in: Ivanovic, Christine; Shindo, Sugi (Hrg.): *Absprung zur Weiterbesinnung*. Tübingen, 2011), S.76f.

ここには、小学生用のノートが使用されている例が掲載されている。

³⁸ Aichinger, Ilse: *Subtexte* (Wien 2006)

³⁹ *Die Dioskuren aus Gumpendorf*. in: Aichinger (2006), S.22-25.

⁴⁰ Aichinger (2006), S.25訳は執筆者。

⁴¹ *Landschaften und Wetterlagen der Existenz*. in: Aichinger (2006), S.13-16.

⁴² ハプスブルク帝国時代に作られた鉄道会社。ウィーンからポーランド方面に伸びる鉄道で、アウシュビッツもその沿線にある。

⁴³ *Ibid.*, S.15.

⁴⁴ *Ibid.*, S.14.

⁴⁵ *Ibid.*, S.15.

⁴⁶ *Ibid.*, S.16.

⁴⁷ 本来「きれい」はドイツ語でschön、しかし原文では、ポーランド人家政婦の口語をそのまま用いてscheenとしている。

研究ノート

ラフカディオ・ハーンと「食」

梅本 順子^{※1}

Food and Eating Habits in Lafcadio Hearn

Junko UMEMOTO^{※1}

ABSTRACT

Lafcadio Hearn experienced a life in poverty in Cincinnati, Ohio before getting a stable position as a journalist. Since then his interest in food and eating habits including legends of cannibalism became a central concern. As letters to his close friends attest, Hearn took delight in the food that he ate. But his interest was not simply that of a connoisseur, he also thought about food as a means to understand differences between cultures and ethnic groups. The difference that he explored the most was that between the so-called “Creoles” and “Americans” in New Orleans. Hearn, with the help of Dr. Matas’s wife, published the first Creole cookbook in 1885. In it he had collected several hundred recipes. In this article, I trace Hearn’s culinary pilgrimage in both the published cookbook and many of his other writings on food.

はじめに

ラフカディオ・ハーン (Lafcadio Hearn, 1850-1904) は、19歳でアイルランドを飛び出して以来、39歳で来日するまでの20年は、アメリカ各地、並びに西インド諸島の多様な文化を背景にした多様な料理に遭遇し、かつ堪能した。ただ、アメリカ到着当時は、たいへん貧しく、ニューヨークから遠縁がいるというオハイオ州シンシナティに向かう列車で、相席したノルウェー移民の少女にもらった黒パンとチーズの塊にかぶりついて礼すらいえないさまが、エリザベス・ビスランド (Elizabeth Bisland, 1861-1929) 編集の伝記 (*The Life and Letters of Lafcadio Hearn*) の一節として残っている⁽¹⁾。そのような時代を経て、ただ胃袋を満たせばよいという状態を脱すると、食材ひとつひとつにこだわりや意味を感じつつ食べるようになり、さらには滞在した各地で出会ったさまざまな食べものを楽しむようになっていったのである。

そのようなハーンは、健啖家というだけでなく、シンシナティ、並びにニューオーリンズで自分の

「食」に関する体験を記事にしてきた。ハーンの記事に出てくるものは、実際に飲食したものから単に見聞しただけのものまでさまざまだが、ここで扱う「食」は、「食」という言葉がイメージするものすべてというように広義にとらえることにする。というのも、ハーンの「食」へのこだわりは、それぞれの食べ物背景にある文化とも関わっていたからである。たとえば、「ラフカディオ・ハーンのクレオール料理」と題する記事で、作家の四方田犬彦は、ハーンの記事は、口に関わるものからなっているとすうえで、視力の弱いハーンが異文化に接する際に重要な媒体となったのは、すべて口に関わるものだったと述べる。それらは、口承の伝統、音楽、語りに加え、食べ物がその範疇に入るとしている⁽²⁾。「料理」すなわち「口に入るもの」を異文化理解の手段と考えた一つの例としてみるができるだろう。

実際、ハーンが書いた記事の中には「食」に関するものがかなりあるばかりか、友人知人と交わした書簡にも「食」に関する言及が散見される。ただ、ハーンの場合、「食」は必ずしも、人が日常口にする

※1 日本大学国際関係学部国際教養学科 教授 Professor, Department of International Liberal Arts, College of International Relations, Nihon University

食べ物や料理ばかりでなく、カニバリズムやそれに近い残虐行為、ならびに屠殺場の風景まで含んでいた。カニバリズムやその延長にあるものまでを含めるのはいかがなものかとも思うが、先の四方田の指摘のとおり、ハーンにとっては、そこに住まう人々が口にするものを知る、あるいは口にするというその行為や作法を知ることが、異文化を知るうえで不可欠だったからである。

とくに最初に移り住んだオハイオ州シンシナティにおいて仕上げた作品に登場する「食」に関する記述には、通常の食べ物とはいえないものまで含まれている。その土地固有の食物やそれにまつわる習慣、ならびに民族を象徴するような食べ方や食べ物がこれに相当するのであった。

シンシナティでのハーンは、ジャーナリストとして、犯罪や社会の暗部を抉り出したセンセーショナルな記事を得意としていたが、「食」に関する記事も例外ではなかった。例えば、屠殺場の光景を扱ったものなどがこれに該当する。その背景には、流入する移民で急成長し、シカゴに次ぐ都市に発展しようとしていた当時のシンシナティの事情があった。人口の多くを占めるドイツ系移民が、この地一帯で食肉とその加工業を営んでいたのである。ちなみに現在でも町のシンボルとしての「豚」は健在で、2000年の夏には町中に工夫を凝らした豚のオブジェが飾られていた。

また、ハーンのパネームは、大鴉 (raven) が有名だが、食屍鬼 (ghoul) というブラック・ユーモアで付けたとしか思えないものである。これは、『イ・ジグランプス』(Ye Giglamps, ハーンが挿絵画家と組んで出版した絵入り雑誌) 発刊の折、文学作品の紹介記事で使用したのだった。このような名称が出てくる背景には、先に触れたように、犯罪や屠殺などを扱ったショッキングな記事を得意としていたことが影響しているのかもしれない。

こうして、人が忌み嫌う屍をむさぼり食らう化けものへのこだわりが、その後も続いたことは、日本版食屍鬼としての「食人鬼」(じきにんき) を語りなおして作品化したことから知られるのである。ハーンというと怪談の作者であり、恐怖の世界こそが一番の関心事であるかのように言われてきたが、時に彼が好んだ恐怖の世界は、カニバリズムに代表されるように、「食」と結びつくこともあったのである。

本稿では、ハーンが書いた記事や原稿だけでなく、知人と交わした書簡にも言及しながら、ハーンの「食」へのこだわりをたどる。とくに、ニューオーリ

ンズでは、クレオール料理本 (*La Cuisine Creole*, 1885) まで出版するに至ったが、そこには異文化に対するハーンのどのような思いが存在したのだろうか。多様な側面から、ハーンにとっての「食」について考えてみたい。

グロテスクな記事に見る「食」

冒頭で触れたように、1869年単身ニューヨークからシンシナティに向かう車中でのエピソードが、初めてのアメリカで経験した食べ物の思い出らしい。シンシナティへ来たのは、大叔母からの送金があるに住む親類宛に送られるからだった。しかし、それは当てが外れることになる。天涯孤独になったハーンは、印刷業を営むヘンリー・ワトキン (Henry Watkin, 1824-1908) に拾われて、はじめて人生が開けるのだった。

やがて新聞社での職を得て、念願のジャーナリストになったハーンは、当時の読者の関心を引くために、センセーショナルな記事を提供し続けた。こうして書いたさまざまな記事の中には、食物そのものや「食べる」という行為に関するものが含まれていた。ただし、それらは単なる紹介記事にとどまることなく、読者の意表を突くような発想の斬新さがあった。

ハーンがシンシナティ時代に書いた新聞記事を編集した作品集『恐怖の時代』(*The Period of Gruesome*)⁽³⁾ のタイトルから読み取れるように、ハーンの記事には読者にとってかなり衝撃的なものも少なくなかったのである。「食」に関する記事もその例外ではなかった。たとえばエンクアイアラー紙 (*Enquirer*) に書いた「屠殺場物語、3杯の生血を飲んで失明した人について」(“A Slaughter Story. About who drank Three Glasses of Blood, and went Blind,” 1876/7/26) などは、その一例といえるだろう。

この衝撃的な「食」に関する記事だけを詳細に分析したものにアラン・ローゼン (Alan Rosen) の「ハーンとグロテスクな料理」(“Hearn and Gastronomic Grotesque”)⁽⁴⁾ がある。ローゼンは、この論文において、グロテスクな料理や調理法を、シンシナティ時代から日本に至るまでの期間にわたり、幅広く取り扱っている。

グロテスクという範疇に入る作品の極め付きといえるのは、シンシナティ時代に仕上げた以下の作品である。「英国人と人喰い人種」(“The English and the Anthropophagi,” *Enquirer* 1873/11/27)、「ハセルダーマ」(“Haceldama,” *Commercial* 1875/9/5)、「遺体の利用に

関する覚書」(“Notes on the Utilization of Human Remains,” *Commercial* 1875/11/7) の三篇が傑出している。ローゼンの意見にも言及しながら、ハーンのこれらの作品をみてゆく。

最初の記事は文字通り、英国がフィジーを統治しようとしたときのものであり、英国本国の政策同様、入国したキリスト教宣教師が人喰い人種をキリスト教化しようとして、てこずっている様子を皮肉った作品である。ローゼンはハーンによる人喰い人種の描写を引用して、カニバリズムが料理のパロディであるばかりか、カニバリズム廃止を目指すものを揶揄しているところにハーンのユーモアを見る。

ユーモアにあふれながらも、読者にショックを与える野蛮な人喰いによる晩餐をこれみよがしに示した後で、ハーンは植民地主義の英国を批判する論調にもどっていくのだった。ハーンのこの記事の結末は次のようである。

フィジーを併合した国は慈善的な行動に出ることになる。しかし英国が博愛主義的な意図からこの行動に出るとは思われない。よって商業的な利益主義によって食指を動かされない限り、共食いの問題はたぶん無制限に続くことになるだろう⁽⁵⁾。

次は奇妙なタイトルの「ハセルダーマ」についてである。この「ハセルダーマ」の本来の意味は、ユダがキリストを裏切って得た金で買った共同墓地のことであり、『新約聖書』(マタイ27: 3-10)によると血にまみれた地 (field of blood) を指すとのことである。この「血にまみれた地」ということから、ハーン作品では、シンシナティ郊外にある牛の屠殺場が舞台となっている。ユダヤ教徒の屠殺人とキリスト教徒の屠殺人のやり方を比較したものである。すなわち、キリスト教徒の方がいつまでも動物を苦しめるのに対し、ショケットと呼ばれるユダヤ人の屠殺人は鋭いナイフを用いて一発で仕留めるために、動物に与える苦痛が少ないという。

ショケット自身は宗教的理由で生血を飲むことはしないが、生血は健康的な飲料であり美味だということで、屠殺の際に滴り落ちる鮮血を飲み干すようハーンは勧められる。試しに飲んでみたハーンは美味だと評している。ただし、すでに言及した「屠殺場物語」(この作品は「ハセルダーマ」が書かれた後に書かれたもの) では、生血を3杯飲んで失明した人が取り上げられており、数名の医者に原因を聞く

ものの、もともと腎臓に病気があったのではないかなど確たる証拠は得られなかったという。

さらに、この「ハセルダーマ」では、人に勧めながら自分は生血を飲まないショケット側の理由を、飲みたいと欲する食欲より宗教上の掟が優先されるからだとして、ハーンは評価する。ハーンの筆はユダヤ教徒側に同情的であり、キリスト教徒の屠殺人のとどめるところを知らない残忍さに対しては厳しいものとなっている。

最後の「遺体利用に関する覚書」に至っては、タイトルだけでは到底「食」と結びつけることができない。しかし、人骨の利用法として、頭がい骨で容器を作る、あるいは人骨で道具を作る以外にも、人肉を食するなど、カニバリズム的なものがあった歴史を振り返る。極限状態に置かれ、飢餓に苦しむ人が起こす人肉食いから、宗教的な意味合いのあるもの、あるいは戦時下の報復など、意味は様々だが、胸が悪くなるような行為が行われてきた様子がうかがわれる。

これも、他の二作品同様、血なまぐさい描写が続くため、読者にとってはかなりの衝撃ではなかったかと想像される。しかし、ハーンの意図するところはほかにあった。悲惨な遺体を生み出すことになった原因が、ほかならぬ聖なる戦争にあったとすることで、ハーンの反キリスト教感情を強調したに過ぎないとローゼンは述べている。

最後に、ニューオーリンズに移ってからの記事ではあるが、もう一点カニバリズムを取り扱ったものを紹介する。これは「カニバリズムの奇妙な話」(“A Strange Tale of Cannibalism” 1882/10/15) という、『フィガロ紙』からの転載記事をハーンが英訳して『タイムズ・デモクラット紙』に掲載したものである。よって、かつての記事に見られたようなハーン特有のユーモアはない。

この記事では、セネガルやアルジェリアといったフランス領の砂漠地帯に調査隊として赴いた人々が、水や食料に困って命綱のラクダを殺し、次に弱った仲間を食し、最後には弱らなくても自分が生きるために相手を殺すという殺伐たる世界が描かれた。眠ったらほかのものの餌食になるので睡眠さえ満足に取れない状態が続くという過酷な世界が、これでもかこれでもかというように表現されている。この記事は、カニバリズムの凄惨さよりも、極限状態に追いやられた人間が抱く他者への不信感のほうがかつて恐れるべき恐怖なのだと告発する。

これまで、シンシナティ滞在中に記者として書い

た記事の中から、日常誰もが口にする食べ物とは全く異なるものの、ハーンが「食」の一端を担うものと考えて書いた記事を見てきた。これらは、「恐怖の時代」を印象付ける一連の記事同様、話題性をねらったものであるが、同時に、これらの残虐行為をしているのはほかならぬ人間だということを、ハーンは読者につきつけた。さらに、シンシナティの盛んな食肉産業を象徴する屠殺業にまつわる記事では、すでに述べたように、屠殺の仕方にキリスト教批判をちらつかせるなど、ハーン節の真骨頂が発揮されたのだった。

「食」に関する書簡

シンシナティを10年足らずで去ったハーンは、ニューオーリンズで再びジャーナリストとして生活を始めた。シンシナティの新聞社で評判となる記事を書けるまでにハーンが成長できた背景には、すでに言及した恩人ワトキンの存在があった。ハーンの貧しい時代を知っているワトキンだけに、シンシナティを去ったあとのハーンからの彼宛の書簡⁽⁶⁾には、食べ物に関する言及がしばしば見られた。まず、料理としての「食」への言及を、これらの書簡から見てゆくことにする。恩人に現状を報告し安心させる意図もあってのことと思われるが、食べ物のこととなるとハーンは多弁になる。(以下の書簡の番号は登場する書簡の順を示す)

こちらに来られれば、生活費はほとんどいりません。食べ物がひどく安いのです。もちろん安いものに限ってみてみればという話ですが、ディナーに3ドルかかるレストランがあるものの、賄いつきの下宿は格安です。(書簡9)

あるいは、職業の選択肢をあれこれ述べている書簡では、

テキサスに行って安い料理屋でもはじめましょうか。いやな商売ですが誘ってくれる相棒がいます。(書簡11)

また、そのあとの書簡でも、日銭が稼げるということで安い料理屋をあげている。(書簡15) 1878年の8月14日付では、商売の不振に悩んでいるワトキンに対し、10月には様子を見に、ニューオーリンズに来るよう進めている。そのとき一緒に中華料理店に行こうと誘い、さらにキューバまで足を伸ばして、

世界一安い食べ物を食べて羽根を伸ばそうというのである。わずか5セントでミルクビスケットが30枚、コーヒーなら8杯飲めると力説する。(書簡18)

1879年2月の書簡は、ハーンが相棒と「不景気食堂」(英語名“Hard Times”)という料理店をニューオーリンズに開店させた時なので、それについての言及がある。

大鴉(ハーン自身のこと)はニューオーリンズで料理店を開いております。こっそり商売しています。個人で始めたのは人に使われることが嫌になったからです。それでも文屋(ジャーナリスト)から足を洗わないのは、商売で足を出し、多少の補償金があるからです。ニューオーリンズ一安い店です。料理は何でも一皿5セント。市価など、問題外です。運転資金はもう100ドルかかりました。成功するかどうかはまだわかりません。(書簡19)

と続ける。さらに相棒がいること。その相棒が大男で、コーヒーがまずいとクリームでもつけようものなら、客を殺しかねないと冗談交じりで述べている。さらに、キューバのハバナにも外人目当ての料理店を出せるのではないかと模索しているという。それと同時に、今経営している食堂の共同経営者である相棒に裏切られるのではないかと、警戒していることについても述べられている。

ほかにも、シンシナティ時代からの友人ヘンリー・クレイビール(Henry Kreihbiel, 1854-1923)宛の1879年の月日不明の書簡⁽⁷⁾で、料理店に言及している。ひいきにしているのは、フレンチ・クォーターにあって、アメリカ街の住人はその存在すら知らない中華料理店だという。中国のものは汚いと聞いていたので尻込みしていたが、スペイン人の知り合いが熱心に進めるので行くことになったこと、また、その知人が殺人も過去にやったことがあるいわくつきの人物であることを述べている。さらに、中国系と思ったらその食堂の店主はフィリピンのマニラ出身で、客はみなスペイン系ばかりであるという。何よりハーンが気に入ったのが25セントで4種の皿が付く食事ができて、さらに一皿追加ごとに5セントという安さである。おそらくこの手紙は、ハーンが何でも5セントの食堂を開店するきっかけとなったものだろう。また、そうだとしたら、2月中旬以前の書簡と推定される。

また、もう少し早い時期の書簡には、この町では、

安価で胃袋を満たしてくれる食事がとれることが述べられている。その書簡(1878年月日不明)⁽⁸⁾によると、フレンチ・クォーターでの暮らしについて、早朝にイチジクを1皿とブラックコーヒー、北部のものとは異なる種類のクリームチーズにマッフィンを2、3個、そして卵を平らげるほどの重い朝食が、わずか25セントほどで食べられると、その食生活を物語っている。

ハーンの食堂経営の顛末について触れておきたい。E. L. ティンカーの『ラフカディオ・ハーンのアメリカ時代』(*Lafcadio Hearn's American Days*)によると、1879年の3月2日に開業したハーンの食堂は、利益が出たときには相棒に有り金すべて持ち逃げされて、一か月足らずの3月23日に、食堂経営に幕を下ろしている⁽⁹⁾。すでに触れたようなハーンの食堂の将来予測は的中した。結局借金だけがハーンのもとに残ったとのことである。

再びワトキン宛の書簡にもどると、第21信の日付は不明だが、ハーンの食生活をうかがわせる記述がある。日の出とともに起床して、コーヒー1杯とパン1切れ、新聞社で編集の仕事をした後スペイン語の教師との学習を経て、中華料理屋でヘビーな食事をとるという記述がある。自称、栄養感覚は発達しているというが、この文面からは食事は二食のみである。葉巻はやめたといいながらパイプで深夜に喫煙するという。不規則になりがちな文屋稼業をしてきたハーンが、ニューオーリンズで仕事の安定を得て、一定の生活のリズムを取り戻した証拠として見ることができるだろう。

ハーンの暮らしぶりを記した書簡の前後で、先に触れたレストランの開業とまたその倒産を経験しているのであった。食堂経営という未知の世界にハーンが乗り出した背景には、記者を続ける限り続く失職の不安を、何とか回避したいという切なる思いがあったといわれる。新聞記者として日々原稿に追われる仕事から解放されて、やりたい仕事をするゆとりを持つためには、生活を保障する副業が必要だったのである。また、そのために毎日の食事さえ切り詰めて資金をためたものの、利益が出たところで持ち逃げされるという悲劇に見舞われたのであった。

もう一点、先のクレール宛もそうだったが、ワトキン宛書簡にも、中華料理への言及が何度か見られることから推測されることがある。それは、ニューオーリンズ近辺には中華料理屋がいくつかあったということである。もしくは中華料理店はハーンにとって敷居が低かったということだろうか。クレール

ビール宛にあったように、安価な食堂といえば中華というイメージがあったのである。

大陸横断鉄道の労働者として働いた中国系移民がアメリカ各地に根付いていったことは定説になっているが、ニューオーリンズあたりにも多く住んでいたのだろうか。この後『中国怪談集』(*Some Chinese Ghosts*)を出版していることからしてもハーンの中 国熱が高まっていたことが想像される。中華料理を通して中国文化への興味がわいたのか、それとも中国文化への関心が中華料理嗜好を後押ししたのかは定かでないが、中華料理の安さも手伝って、お気に入りの一つになっていたことがわかるのである。

家庭の味とクレオール料理

そもそもアメリカは移民の国であることから、それぞれが母国より持ち込んだ世界各地の料理が根付いていた。先のシンシナティでは畜産物を利用したドイツ料理、さらに、ハーンが次の10年移り住んだニューオーリンズには、フランス系の住人がもたらしたクレオールといわれる独特な食文化が根付いていた。クレオール文化が生んだ文学や音楽のみならず、食に関してもハーンの食指が動いたことは想像に難くない。冒頭で触れたように、ハーンはしまいにはクレ奥ールの料理本を出版するに至るのだった。

先に述べたように、食堂経営は失敗に終わったが、料理への関心はずっと続いていたらしい。アイテム紙の日曜コラム(1879年11月9日から1880年12月10日)は、長期にわたって続いた相談コーナーだったが、料理の作り方などというのもあったとのことである。前述のティンカーによると、1979年11月16日の記事では、「タルタルソースの作り方」というのがあった。作り方には二つあるとして、一つは固ゆで卵を使用した真面目なレシピだが、もう一つはタートル人を捕まえて皮を剥いで煮込めとユーモアたっぷりに述べている。シンシナティ時代の実写したような調子ではなく、少しふざけた感じのもので、読者を楽しませたのではないかと想像される⁽¹⁰⁾。

フランス街のクレオールが住む地区に住んでいたハーンだったが、アメリカ街の方に引っ越すことにより、コートニー夫人の食堂に顔をだすようになった。フランス系とアメリカ系が共存しているニューオーリンズではそれぞれの居住区がはっきりと分かれており、文化の相違も歴然としていた。ハーンが通った先の女主人である、マーガレット・コートニー(Margaret Courtney, 生没年不明)は、ハーンの故郷であるアイルランド系で夫と娘があり、食堂を切り

盛りしていた。その味付けやアイルランド料理がハーンの郷愁を掻き立てるばかりか、健康管理の点からも、彼女の食堂に足しげく通わせていたのであった。

ハーンに家庭の味をもたらしたコートニー夫人とハーンの交流については、『ラフカディオ・ハーンのアメリカ時代』で詳細に述べられている⁽¹¹⁾。

実際、西インド諸島にわたり、そこからの帰還後はニューヨークを経て日本に行ってしまったハーンは、1887年以降、コートニー夫人に会うことは二度となかったが、ニューオーリンズにおいて親しく交際した医師のルドルフ・マタス (Rudolph Matas, 1861-1957) に宛てた書簡には彼女の動向を気にかけている様子がうかがわれる。彼女によろしくと伝言を頼み、別の書簡では、マタスからの彼女に関する情報提供に対して、感謝の意を述べているのである⁽¹²⁾。コートニー夫人はハーンがニューオーリンズ時代に交流したかけがえのない人々の一人であり、彼女の料理は胃袋を満たすだけでなく、日本に至るまで持つことのなかった家庭の味として、ハーンの心に深く刻まれたことだろう。

これに対し、クレオール料理の方は、食を愛するということだけにとどまらない。クレオール文化理解のための道具でもあり、またその文化継承の意義をも意識してのことと思われる。また、何よりもこの料理本の出版は、ニューオーリンズで1884年からその翌年にかけて開催された博覧会 (ニューオーリンズ港からの綿花輸出が始まって百年を記念した) の時期に来場者を当て込んで出版を試みた3冊中の1冊であったということである。実際、その出版は1885年にずれ込んでしまったが、一緒に出版をもくろんだものとしては、ニューオーリンズの『ガイドブック』(共著であり、一部を担当)と『ゴンボ・ゼーブ』(*Gombo Zebes*)というクレオールのことわざ集があった。一年近く出版が遅れたために、売れ行きはあまり芳しくなかったとのことだが、3冊のうちでは料理本が最も売れたという。

ハーン料理本は、ニューオーリンズで出版されたクレオール料理の本としては、一、二を争うほどの早期の出版であり、充実した内容のものであった。たとえば、『ニューオーリンズの料理文献集』(*New Orleans Cookbook Bibliography*)⁽¹³⁾によると、ハーンの本は、Christian Women's Exchangeが料理本を出版した直後に出版されたとのことである。これらの二冊は、ともに1884年から開催された博覧会を当て込んで出版されたという。1885年の初版 (*La Cuisine Creole*) ではハーンの名前を載せないで出版してい

たものの、改定版 (*Lafcadio Hearn's Creole Cook Book*, 1967) には、作者としてハーンの名前、それに1877年から1887年の間のニューオーリンズ滞在中にハーンが発表した記事と挿絵を適宜挿入していることが特徴となっている。1990年の再改定版にいたっては、序文まで挿入されることとなった⁽¹⁴⁾。

さらに、先の『料理文献集』によると、ハーンの本のレシピは、料理研究家や歴史家にはいまだに有用であり、クレオール風のナマズのビスク (スープの一種) という一品などは、1930年代までニューオーリンズではナマズは一般には普及していなかったという意見がある中で、考えさせられるものの一つだと指摘する。ほかのレシピは当時の食事の質素さを表すものとして、あるいはフランスやスペインの影響、そして主婦の儉約ぶりを示していると述べている。さらに、ミシガン大学が「アメリカの食プロジェクト」(*Feeding America Project*)と題し18世紀末から20世紀初頭までの期間に出版された料理本から選んだ、アメリカの食に影響があった76冊の料理本のうち、ニューオーリンズを代表するものとして選ばれた料理本2冊のうちの1冊がハーンの本だったという⁽¹⁵⁾。

また、ハーンはニューオーリンズの料理の発達に貢献したが、大変謎めいた人物だった。『ルイジアナ料理のロチェスター・クラーク文献』(*The Rochester Clarke Bibliography of Louisiana Cookery*)によると、彼の料理本は他人の援助により編纂されたとしたうえで、レイク・チャールズのモード・リード夫人 (郷土史研究家) の言葉として、レシピの大半を提供したのはマタス夫人 (ニューオーリンズ屈指の外科医ルドルフ・マタスの夫人) だったと述べている。さらに、ここでも、ハーンは料理本に自分の名前を掲載するのをためらったことが語られているのであった⁽¹⁶⁾。

先にも触れたティンカーは、その著においてレシピの提供元をマタス夫人と明言しており、また、イシドール・コーン (Isidore Cohn) の『マタス伝』(*A Biography of One of the Great Pioneers in Surgery*) も、ハーンにマタス夫人のアドリエンヌがレシピを提供したと言明していることを付け加える⁽¹⁷⁾。

名前を伏せてまでハーンが出版したかった料理集とはいったいどのようなものであったのだろうか。最後にこの料理本の内容について触れたい。

1990年の再改定版⁽¹⁸⁾にしたがって見てゆくと、前述したように、ハーンが『アイテム紙』等に発表した記事とことわざ集『ゴンボ・ゼーブ』の抜粋が、

料理の背景にあるクレオール、とりわけ混血クレオールたちの生活を活写していて、興味をそそられる。この本の構成は、スープから始まり、デザートに至るまで、魚料理、肉料理、サラダ、パンと部門別になっていて、それぞれの部門がいくつかのレシピからなっている本格的な料理本なのである。時には分量が大雑把にしか記載されていないものもあるが、スープやドレッシング、手造りの酢など、その数はかなりの量になる。

また、初心者やこの料理になじみのない人々を対象とした助言が、ふんだんに盛り込まれていることもこの本の特徴である。たとえば、どのようにして食卓に出し、どのように食べたらおいしいかなどの助言もしているのである。もっと驚かされるのは、例えば、「マカロニとおろしチーズ」の料理のところでは、オーブンで焼くとき汁けがなくならないようにするのがコツだと述べ、もし牛乳が蒸発してしまったら水をたせとまで述べている。

さらに、最後の2, 3章では病人や病み上がりの人のためのメニューや、料理や家事に至る提言までがのっている。一例をあげると石鹸の作り方から、衛生管理に至るまで当時の知識に基づき、女性が家庭を維持してゆく上で必要とされることが網羅されているのである。ベテラン主婦が新米の主婦に助言する、そのような懇切丁寧な作りであった。しかも、そのメニューにはクレオール独特の料理が含まれていることから、当時のニューオーリンズの状況が家庭料理の側面から概観できる。ハーンが作り上げたのは、クレオールの町で生きてゆくために必要とされることすべてが盛り込まれた「家庭百科」というべき本だったのである。

先にも触れたが、この本はあらゆる側面から多種多様な料理をこれでもかこれでもかというように紹介している。ただし、一つの料理の説明は1ページにも満たないものが大半である。それほど手の込んだものがないだけに、だれもが家庭ですぐに実践できるということが一番の強みであった。冒頭で触れた四方田は、この本からとったレシピで亀の料理、トリッパ（牛の胃袋）の料理、それに干し鱈を戻した料理を試作したという。とくに、簡単にできることに着目し、「アフリカ系料理の後裔であるように思われる」⁽¹⁹⁾と述べている。ハーンは、クレオールといっても混血クレオールや黒人クレオールの文化に傾倒してただけに、ニューオーリンズという土地独特の食材を用い、さほど裕福でない人たちでも十分楽しめる料理こそ、「クレオール料理」の名に値す

ると考えたのであろう。

ニューオーリンズを去ったのち二年ほど西インド諸島で過ごしたハーンは、そこでも市場を覗き、その地の人々の食文化に親しんだものの、日本においては実際に料理を記事にすることはなかった。「食人鬼」のような恐怖の側面から人間の性を見つめることはあったものの、口にする料理を作品化することはなかったのであった。それには教師と作家の二足のわらじで手一杯だったことや、欧米を起源とする料理とははるかに距離を置いている日本の食文化の特徴にその理由が求められるかもしれない。だが、それ以上に、念願の家庭を得たことで、食に気を遣う生活からは解放されてしまったことも否定できないのではなかろうか。

最後に、ハーンが活躍していた時代にニューオーリンズで開催された博覧会からちょうど百年目にあたる1984年に、彼の地では再び万博が開かれている。それを記念して、百年前同様にニューオーリンズのガイドブック⁽²⁰⁾が出版された。インデックスでハーンの名前を調べてみると、2か所登場する。一つ目は彼が出版した料理本の意義についての項であり、二つ目は、彼の書いた散文に対して「ことばの宝石箱」(Lapidary in words) という賛辞が与えられていたことを付け加える。

注

- (1) *The Writings of Lafcadio Hearn* Vol.8, (Boson & N.Y.: Houghton Mifflin, 1922) 43.
- (2) 四方田犬彦「ラフカディオ・ハーンのクレオール料理」『芸術新潮』2002年2月、126-29.
- (3) Jon Hughes ed., *Period of Gruesome: Selected Cincinnati Journalism of Lafcadio Hearn* (Univ. Press of America, 1990).
- (4) Alan Rosen "Hearn and the Gastronomic Grotesque," Sukehiro Hirakawa ed., *Rediscovering Lafcadio Hearn* (Global & Oriental, 1997) 158-181.
- (5) Lafcadio Hearn, "The English and the Anthropophagi," *The Enquirer*, November 27, 1873.
- (6) Milton Bronner ed., *Letters from the Raven* (N.Y.: Brentano's, 1907).
- (7) *Writings*, Vol.8. 193-95.
- (8) *Writings*, Vol.8. 164.
- (9) Edward L. Tinker, *Lafcadio Hearn's American Days* (N.Y.: Dodd & Mead, 1924) 97-107.
- (10) Edward L. Tinker. 78-79. また、ハーンの*La Cuisine Creole* (1885)の改訂版の*Lafcadio Hearn's Creole*

- Cook Book* (1967) および再改訂版 (1990) にもこの記事は採録されている。
- (11) Edward L.Tinker. 190-226.
- (12) Nishizaki Ichiro, “Newly Discovered Letters from Lafcadio Hearn to Dr. Rudolph Matas” *Ochanomizu Univ. Studies in Arts & Culture* 8 (March, 1956) 66-67.
- (13) *New Orleans Cookbook Bibliography* compiled by the New Orleans Culinary History Group. ed. by Susan Tucker et.al (Tulane University, 2011) 65. 67.
- (14) *New Orleans Cookbook Bibliography*, 67.
- (15) *New Orleans Cookbook Bibliography*, 67.
- (16) *New Orleans Cookbook Bibliography*, 66. モード・リード (Maude Reid, 1882年生) はルイジアナ州レイク・チャールズ出身の郷土史研究家。祖父がこの地に入植したパイオニアであったことから、訪問看護師として働きながら、旅先で多くの人々に聞きとり調査を行い、歴史資料の収集につとめた。1910年の大火で、歴史資料を焼失した町への寄贈をはじめ、自分の収集した資料の寄贈で知られる。(Maude Reid Scrapbook Index参照)
- (17) Isidore Cohn, *Rudolph Matas: A Biography of One of the great Pioneers in Surgery* (N.Y.: Doubleday, 1960) 182.
- (18) *Lafcadio Hearn's Creole Cook Book* (Gretna: Pelican, 1990).
- (19) 四方田犬彦、129.
- (20) Walter G. Cowan etc. *New Orleans Yesterday and Today: A Guide to the City* (Baton Rouge: Louisiana State Univ. Press, 1984) 208, 213.

研究ノート

『儒林外史』と江南飲食文化

小田切文洋^{※1}*Rulinwaishi and Jangnan Food Culture*Fumihiro OTAGIRI^{※1}

ABSTRACT

Rulinwaishi is a satire novel of the times of Qing Dynasty. This novel has a good many descriptions of eating and drinking. These descriptions are valuable as data about manners and customs, and they are also interesting as literary expression.

序

呉敬梓 (1701~1754) の著した『儒林外史』は、「公平な心」で書かれた風刺小説として、魯迅が『中国小説史略』で高く評価した作品である。清代を代表する傑作小説として『紅樓夢』とともに取り上げられることもある。曹雪芹 (1715頃~1764頃) の著した『紅樓夢』とは、ほぼ同時代の小説になる。『紅樓夢』は、名門の大家賈家を中心に大家族の複雑な人間関係を描いていく長編小説である。物語の前半は主人公の賈宝玉を中心に金陵十二釵と呼ばれる美しい姉妹や従姉妹たちとの豪華な生活が大観園を舞台にして描かれている。その中で美食の描写もかなり出てくる。それらは高級食材ばかりでなくありふれたものでありながら手間を惜しまずに調理されていて、究極の一品といえるものも多い。賈家と同じような大家に生まれながら没落した作者曹雪芹の執念ともいえる美食の描写はそれ自体が文学的な味わいを持っている。『紅樓夢』の美食については、秦一民著『紅樓夢飲食譜』(山東画報出版社, 2003年) や、蘇衍麗著『紅樓美食』(山東画報出版社, 2004年、本書には「紅樓美食索引」が付されていて便利である) のような専著もあり、注目する人も多い。それに対し『儒林外史』は飲食の描写が少ないわけではないが、あまり注目する人は少ない。作品名となっている儒林は読書人のことを指し、科挙と関わる人たち

である。科挙の制度やその制度で人間性が歪められた読書人たちが風刺の対象となっている小説なので、飲食の描写は小説の背景として描かれているにすぎず、それほど深い意味があるわけではないと考えられているからだろうか。作者の呉敬梓は安徽省の出身で杭州、蘇州、南京など江南各地を巡り歩いているので、『儒林外史』に描かれる飲食の描写は江南の各都市の風俗を反映したものと考えられる。『儒林外史』の風刺は笑いやユーモアとともに描かれていて、飲食の描写もそれに関わる部分があると思われるが、まずは江南の飲食風俗の資料として、『儒林外史』の飲食描写を抽出していきたい。『儒林外史』の本文は、李漢秋輯校『儒林外史彙校彙評本』上海古籍出版社、1999年により、引用個所の頁数を付した。日本語訳に、稲田孝訳『儒林外史』(中国古典文学大系43) 平凡社、1968年がある。訳本の頁数も併記した(『儒林外史』は複数の挿話を繋いでいく連環体の小説なので筋の詳しい説明は省いた)。清代になるとフカヒレや燕の巣など新しい食材が登場し(フカヒレについては、張競『中華料理の文化史』ちくま新書、1997年に詳しい)、調理技術も発達して、そのなかで生まれた美食を記録した本も文人によって書かれている。一番有名なのが食通の袁枚が書いた『随園食單』である。『随園食單』も適宜紹介していく(『随園食單』の本文は、王英中等校点『袁枚全集 伍』江蘇古籍出

※1 日本大学国際関係学部国際教養学科 教授 Professor, Department of International Liberal Arts, College of International Relations, Nihon University

版社、1993年により、『青木正兒全集 第八卷』春秋社、1971年に収められた訳注を参照する)。

宴席の料理

宴席の料理は自家で調理されるものと、酒樓で供されるものがあった。次の場面は、杜少卿が招いた宴会である。韋四老人は杜少卿の父と同学の知り合いである。鮑廷璽は杜家に引き立てられた南京の芝居座の座頭である。中国では席次が極めて重要で自ずとその時の上下関係が反映される。主人と客、それに陪席と、それぞれの席次について、『儒林外史』にはしばしば描かれている。振る舞われた料理はいずれも自家で調理された一品で、三年物の中国式ハムや殻をむいた蟹のなますのいずれも素晴らしいことが描かれている。

韋四太爺首席，張俊民對坐，杜少卿主位，鮑廷璽坐在底下。斟上酒來，吃了一會。那肴饌都是自己家裏整治的，極其精潔。內中有陳過三年的火腿，半斤一個的竹蟹，都剝出來膾了蟹羹。衆人吃着。三十一回p.386 訳p.279

主人役の杜慎卿は名家の出身である。当時、富家では家に調理人を置いていた。清代中期塩業の中心地であった揚州の繁栄を記した李斗撰『揚州画舫録』には、次のように各家の料理人のなかでも最も優れた者の名前とそれぞれの得意料理が記されている。

烹飪之技，家庖最勝，如吳一山炒豆腐，田雁門走炸雞。江鄭堂十樣豬頭。汪南溪拌鱈鯉，施胖子梨絲炒肉。張四回子全羊。汪銀山沒骨魚。(略)文思和尚豆腐，小山和尚馬鞍喬，風味皆臻絕勝。『揚州画舫録』卷第十一(汪北平、涂雨公點校《揚州畫舫録》中華書局、1960年、p.253)

次に引くのは、湯家の二人息子が南京に科挙受験のため向かう前日、妓院の主人の王義安に酒宴を用意させる場面である。湯家は回教徒である。回教徒の料理人をわざわざ呼び、念入りに準備したのは、燕の巣や家鴨、鶏などの回教式のものだと書かれている。

少刻就排上酒來。叫的教門厨子，備的教門席，都是些燕窩、鴨子、雞、魚。六老爺自己捧着酒奉大爺、二爺上坐，六老爺下陪，兩個婊子打橫。那菜一碗一碗的捧上來。六老爺遍手遍脚的坐在

底下吃了一會酒。四十二回p.519 訳p.373

『儒林外史』に回教徒の料理として出来るものの一つが「燕窩」である。燕の巣の六例のうちの三例が回教徒の食事の場面である。燕の巣は、明代から盛んになる南海貿易によって中国にもたらされた食材である。周知の通りフカヒレや鮑とならんで高級食材の一つである(中国でも、林长治編著《鮑參翅肚燕窩大全》(广州出版社、2010年)のような本が書かれていて、広東料理では特に珍重される)。第十回には結婚式の宴席で「燕窩」が振る舞われたことが描かれている。「滾熱的湯」「燕窩碗」とあり、「湯」とあるようにスープ仕立てて出されたものである。ただこの場面ではせっかくのご馳走も天井からスープの中に鼠が落ち、汁がはね返って花婿の礼服が台無しになってしまうと描かれている。せっかくの晴れの場なのにあまりの出来事に皆が呆然としたと描写されているが、この結婚がうまくいかないことも暗示しているのである。次の第十一回は、才女の花嫁が、自分より学力のはるかに劣る花婿を全く相手にしない話から始まっている。

日常の飲食

酒保來問要甚麼菜，景蘭江叫了一賣一錢二分銀子的雜膾，兩碟小吃。那小吃，一樣是炒肉皮，一樣就是黃豆芽。拿上酒來。第十七回p.223 訳p.165

景蘭江が自分を訪ねてきた匡超人を酒樓に誘う場面である。「小吃」は、「正式飯菜之外的下酒菜肴或小食品。」(白維国主编《白话小说语言词典》，商务印书馆，2011年)とあるように酒のつまみや一品料理の意味である。「雜膾」は、ごった煮。二皿注文したつまみの「炒肉皮」と「黃豆芽」は、豚の皮の炒め物と大豆のもやしである。安い料理である。酒樓や茶館で出される「小吃」は『儒林外史』のこの他の場面でも描かれている。

馬二先生が西湖の雷峰塔の見物を終えて茶館で休みを取る次の場面を引いてみたい。馬二先生は科挙受験の資格となる生員であるが、本番の一次試験である郷試には合格していない。科挙受験のための模範八股文の選文などをして、どうにか生計を立てている人物である。次に引くのは、選文の仕事もないので西湖に出かける場面である。

馬二先生沒有錢買了吃，喉嚨裏咽唾沫，只得走進一個麵店，十六個錢吃了一碗麵。肚裏不飽，又走到間壁一個茶室吃了一碗茶，買了兩個錢處片嚼嚼，倒覺得有些滋味。十四回p.186 訳p.157

湖の岸をぶらぶら歩いていると、酒樓の店先に美味しそうな羊の肉が掛けてあり、台にはほかほかとした豚足やなまこ、粕漬けのあひるなどが並べられている（後述）。馬二先生は金がないので唾を飲み込みながら通り過ぎ、腹を満たすために一軒の麵店に入り一杯16銭の麵を食べるという場面である。腹がふくれないので、隣の茶館に入り直し、茶を飲みながら、二銭の「處片」を買い求める。「處片」は、「浙江处州（今丽水一带）产的笋干」（陈美林批评校注《清凉布褐批评儒林外史》，新世界出版社，2002年，171頁）とあるように浙江省南部の特産である干し筍である。「嚼嚼」は、竹の子をむしゃむしゃとほおぶる形容である。この名産品はちょっとおいしかった。この場面で、馬二先生の注文した品々の料金が書かれているが、『儒林外史』には食ばかりでなく衣や住も含めてかなり細かく値段が記されていて、当時の物価の資料ともなる（顾鸣塘《《儒林外史》与江南士绅生活》，商务印书馆，2005年参照）。馬二先生がご馳走を羨ましく見ながら、「小吃」でとりあえず小腹を満たすという描写はこの後すぐにまた出てくる。茶館の厨房が外なので、湯気の立っている豚足や燕の巣などのご馳走（後述）を眼にしてうらやましく思いながらも通り過ぎた馬二先生が、今度もまた同じように茶館に入る。馬二先生が「南屏」茶館で「小吃」を買い求め、うまいもまずいもなく腹に詰め込む場面を次に引く。

前後跑了一交，又出來坐在那茶亭內，——上面一個橫匾，金書「南屏」兩字，——吃了一碗茶。櫃上擺着許多碟子，橘餅、芝麻糖、粽子、燒餅、處片、黑棗、煮栗子。馬二先生每樣買了幾個錢的，不論好歹，吃了一飽。十四回pp.187～188 訳p.139

「橘餅」は蜜柑の蜜漬け。「芝麻糖」は、胡麻入り飴。「燒餅」は、「練った小麦粉を平たく伸ばし、オーブンできつね色に焼いたもの」（井上敬勝『中国料理用語辞典【決定版】』日本経済新聞社、1997年、p.129）で、中国ではごく普通の食べ物である。清代の基礎史料の一つ、徐珂撰『清稗類鈔』（謝國楨等標點《清稗類鈔》中華書局，1984年，p.6408）に、南北各地

にある食品で、歴史も古いとして北魏の賈思勰撰『齊民要術』を引いている。『齊民要術』「餅法第八十二」には、「作燒餅法麵一斗。羊肉二斤，葱白一合，豉汁及鹽，熬令熟，炙之。麵當令起。」（《齊民要術》（北宋天禧四年本影印），江蘇廣陵古籍刻印社，1998年，p.310）と、作り方が載せられていて燒餅の歴史は古いことが分かる。

この二つの場面には食ばかりでなく女性も配されている。寺参りの金持ちの女性たちが参拝を終え替えをしているところに出くわした馬二先生は下を見たまま通り過ぎる。もう一度金持ちの女性たちに出会う。「錦綉衣服」を着た女性の香が風の吹く度に鼻を打つが今度も馬二先生は振り向かない。「飲食男女，人之大欲存焉。」とは、『礼記』の有名な言葉である。しかし、謹直な儒者である馬二先生は俗人のような態度は取らない。決然と女性陣を無視するのである。しかし、食はそうはいかない。美食に会うたびに唾を飲み込むのである。「小吃」の描写には、風刺も利かせているのである。

「燒餅」はありふれた「小吃」なのでほかの場面でも出てくる。義母から息子の縁談相手を調べるよう頼まれた婿の婦が取り持ち業の主人に話を聞き出そうする場面を引く。

沈天孚道：「哦！你問的是胡七喇子（＝すれっからし）麼？他的故事長着哩！你買幾個燒餅來，等我吃飽了和你說。」歸姑爺走到隔壁買了八個燒餅，拿進茶館來，同他吃着，說道：「你說這故事罷。」二十六回p.328 訳p.238

主人は話をするかわりに燒餅八個を無心するという件である。八個というのは食べるのに少し多すぎる感じだが、すれっからしの女につりあうのが燒餅八個（麵一杯の値段）だと風刺も込めているのであろう。

次は、作者呉敬梓がモデルとされている杜少卿という人物が腹が空いたので、茶館で燒餅三個を注文する場面である。

心裏悶，且到岸上去走走，見是吉祥寺，因在茶桌上坐着，吃了一開茶。又肚裏餓了，吃了三個燒餅，倒要六個錢，還走不出茶館門。三十三回p.413 訳p.298

一流の名士を気取り、仕官も眼中になく、千金の金も惜しみなく使う放蕩の公子として描かれている

杜少卿だが、この時は旅費がすっかり尽きてしまい五銭しか持ち合わせがなかった。どうしたらいいのか考えめぐねて歩いているうちに、つい茶店に入り、空腹に気がついたので焼餅を食べたが、六銭を要求され、店を出るに出不れないうちである。杜少卿の困り果てた様子が安い焼餅と対照させて描かれているのである。

この他の「小吃」の記事も挙げておく。牛浦が道士と旧城のある茶館で休む場面である。この場面の「干烘茶」は、「一种不经揉制直接烘干的粗茶。」(揉捻をしないであぶり乾かした安い茶)、「透糖」は、「冰糖」(冰糖)、「梅豆」は、「以糖、梅子、红曲佐料煮熟的黄豆」(砂糖と梅と麴で煮詰めた大豆)である(陈美林、前掲書p.260)

當下鎖了門，同道士一直進了舊城，一個茶館內坐下。茶館裏送上一壺干烘茶，一碟透糖，一碟梅豆上來。二十三p.286 訳p.208

次の描写は、蘇州に行く途中船留で上陸した鮑廷璽が親戚の季葦蕭と出会い、茶館に入る場面である。儀征は、清朝の時代、塩の集散地で塩の都と言われた。茶請けとして肉饅頭が土地の名物として茶館で出されていた。

當下兩人走進茶館，拿上茶來。儀征有的是肉包子，裝上一盤來吃着。二十七回p.342 訳p.249

宴席に出された小吃点心の例を最後に引く。南京にやってきた杜慎卿が旧知の諸葛天申ら三人を招待する場面である。取り寄せた点心は、餃子や焼売、菓子の類である。「軟香糕」については、袁枚の『随園食单』「点心单」に「以蘇州都林橋為第一。其次虎丘糕，西施家為第二。南京南門外報恩寺則第三矣。」(前掲袁枚全集、p.85)と、当時の名店が載せられている。「安毛尖茶」は、安徽省の高級な緑茶である黄山毛峰茶である(布目潮風『中国名茶紀行』新潮社、1991年、112頁参照)。

買的是永寧坊上好的橘酒，斟上酒來。杜慎卿極大的酒量，不甚吃菜，當下舉箸讓眾人吃菜，他只揀了幾片筍和幾個櫻桃下酒。傳杯換盞，吃到午後，杜慎卿叫取點心來，便是豬油餃餌，鴨子肉包的燒賣，鵝油酥，軟香糕，每樣一盤拿上來。眾人吃了，又是雨水煨的六安毛尖茶，每人一碗。杜慎卿自己祇吃了一片軟香糕和一碗茶，便叫收

下去了，再斟上酒來。二十九回p.362 訳p.263

乾隆(1736~1795)年間の終り、南京の茶館で茶請けとしてさまざまな小吃が提供されていたことは前引の『清稗類鈔』に記されている。

乾隆末葉，江寧（南京）始有茶肆。鴻福園、春和園皆在文星閣東首，各據一河之勝，日色亭午，座客常滿。或凭闌而觀水，或促膝以品泉。(略)茶葉則自雲霧、龍井，下逮珠蘭、梅片、毛尖，隨客所欲，亦間佐以醬乾生瓜子、小果碟、酥燒餅、春卷、水晶糕、花豬肉、燒賣、餃兒、精油饅首，叟叟浮浮，咄嗟立辦。(前掲『清稗類鈔』p.6318)

秦淮河畔の夫子廟を中心とした南京の繁華街を中心に茶館が発展するとともに、人々を楽しませるためにこれらの小吃点心が工夫されていったのである。「小吃店铺如五芳斋、一品轩、六朝居、奇芳阁、永和园等达百家以上，其品种琳琅满目，应有尽有（あるべきものは何でも揃っている），历久不衰，如油炸干子（押し豆腐の油炒め）…水饺、小刀面、馄饨、汤圆、春卷、乌龟子、凉粉、烧卖…葱油饼等可谓四方小吃云集，咸甜荤素（生臭物・精進物）具备。」姚伟钧《長江流域的饮食文化》湖北教育出版社，2004年，p.310とあるように、中国の小吃文化を集大成した観がある。

『儒林外史』の小吃の描写は、風刺も利かせてあり読んで面白いが、作者の普段目にしてきた日常の食品でもあるので風俗の資料としても貴重であろう。

酒 楼

清代に都市の経済の発展とともに飲食産業が発展していったことは、『清稗類鈔』をはじめ当時の史料から知ることができる。『儒林外史』に描かれている酒楼について、いくつか取り上げてみたい。前述した馬二先生が西湖のほとりで二度出会ったご馳走の描写を以下に引く。現在でも、西湖湖畔には150年の歴史のある、西湖醋魚など魚料理が名物になっている楼外楼（百五十年の歴史がある）などの一流の酒楼が並ぶ。酒楼の賑わいは今も昔も変わらない。

望着湖沿上接着着幾個酒店，掛着透肥的羊肉，櫃合上盤子裏盛着滾熱的蹄子、海參、糟鴨、鮮魚，鍋裏煮着餛飩，蒸籠上蒸着極大的饅頭。馬二先生沒有錢買了吃，喉嚨裏咽唾沫，祇得走進

一個面店，十六個錢吃了一碗面。第十四回p.186 訳p.137

傍邊有個花園，賣茶的人說是布政司房裏的人在此請客，不好進去。那厨旁却在外面，那熱湯湯時燕窩、海參，一碗碗在跟前捧過去，馬二先生又羨慕了一番。十四回p.187 訳p.183

熱々の「蹄子」は、豚足。『清稗類鈔』に「粵寇亂平，東南各省風尚侈靡，普通宴會，必魚翅席。雖皆知其無味，若無此品，客輒以爲主人慢客而為之齒冷矣。嘉定不然，客入座，熱葷既進，其碗餚之第一品為蹄，蹄之皮皺，意若曰此爲特豚也。」（前掲書、p.6268）と、嘉定（今の上海市、『儒林外史』にも出てくる地名）ではフカヒレの代わりに豚足を第一とするとあるように美食の一つである。「海參」は、なまこ。「糟鴨」の糟は、「先微腌，再加米糟。」（袁枚全集前掲書、p.38）「先にちよつと鹽漬にして、更に米糟を加へる。」（青木正兒前掲書、p.454）とあるようにアヒルの粕漬けである。鍋で煮えている「餛飩」は、ワンタンである。セイロには大きな饅頭が蒸されている。後の描写に出てくる、湯気を立てている「燕窩」は、前述のように燕の巣のスープである。

次は、蕭金鉉が季恬逸の紹介で初めて会った諸葛天申に酒楼でもてなされる場面である。食事の話になって、諸葛天申は「這話有理，客邊只好假館坐坐。」と、旅先なので店を借りてまずはくつろぎましょうと誘っている。陳美林前掲書に「旧時官宦家以家宴为上，在外請客为简慢。此处寓有歉意。」（p.315）と注しているように家で接待するのが正式である。蕭金鉉を上席に、その向かいに季恬逸が坐り、諸葛天申が主人役である。注文を聞きに来た給仕に季恬逸が料理をたのむ場面である。注文したのは、豚の股肉、アヒルの塩漬け、「白魚」（後述）である。魚やアヒルを幾壺かの酒とともに食べ終わると、残しておいた豚のすね肉（肘子）をおかずに追加注文のスープとご飯を食べている。注文した季恬逸は旅先で手元不如意な折なので、この機会とばかりに腹一杯詰め込んだと描写（「盡力吃一飽」）されている。

當下三人會了茶錢，一同出來，到三山街一個大酒樓上。蕭金鉉首席，季恬逸對坐，諸葛天申主位。堂官上來問菜，季恬逸點了一賣肘子，一賣板鴨，一賣醉白魚。先把魚和板鴨拿來吃酒，留着肘子，再做三分銀子湯，帶飯上來。堂官送上酒來，斟了吃酒。二十八回p.351 訳p.255

「醉白魚」の酔は、紹興酒に漬ける料理法である。「白魚」は鯉の仲間の淡水魚カワヒラである。酔魚は、江南でよく食べられる魚料理である。「醉白魚」はもう一箇所出てくる。

倪老人が酒楼に上がって、給仕に店の料理を聞く場面である。「肘子、鴨子、黃悶魚、醉白魚、雜膾、單雞、白切肚子、生烙肉、京烙肉、燻肉片、煎肉圓、悶青魚、煮鱸頭，還有便碟白切肉。」（二十五回、p.312）と、店の看板メニューを次々に挙げている。少し説明をすると、「肚子」は豚の胃である。『隨園食單』に、「將肚洗精，取極厚處，去上下皮，單用中心（略）南人白水加酒，煨兩枝香，以極爛爲度，蘸清鹽食之，亦可；或加雞湯作料，煨爛熏切，亦佳。」（前掲袁枚全集、p.21）とあり、肉厚の所を水に酒を加え、とろけるまで煮込み、塩を付けて食べる、鶏の汁と調味料を加えて煮込み燻してから食べてもいいとある。「板鴨」は、南京の人々に愛されている有名な料理である。競鴻主編《吃在中国 南方飲食掌故》（百花文艺出版社，2004年，p.97）に、「南京板鴨是馳名中外的風味食品，其做法是選用皖北、苏北及南京周圍秋天的肥鴨，杀后洗淨，再配以作料腌制，等香料盐味都沁入肉骨中后，再挂出来吹干晾透」とあるように、脂ののった秋のアヒルを開いて、塩漬けにし塩や香料をなじませて乾燥させたものである。板鴨は板状の形態から名付けられたものである。「生烙肉」の烙はあぶる、「燻肉片」の燻は炒と同じ、「悶青魚」の悶は焔のことでとろ火で煮込む、いずれも調理法である。杭州や南京の酒楼ではそれぞれの店が腕を振るって多くの料理を出していたことが以上の記事から分かる。

結

湯知縣大驚，忙叫換去了吉服，擁進後堂，擺上酒來。席上燕窩、雞、鴨，此外就是廣東出的柔魚苦瓜，也做兩碗。知縣安了席坐下，用的都是銀鑲杯箸。范進退前縮後的不舉杯箸。知縣安了席坐下，用的都是銀鑲杯箸。范進退前縮後的不舉杯箸。知縣不解其故，靜齋笑說：「世先生因遵制，想是不用這個杯箸。」知縣忙叫換去，換了一個磁杯，一雙象牙箸來，范進又不肯舉動。靜齋道：「這個箸也不用。」隨即換了一雙白顏色的竹子的來，方纔罷了。知縣疑惑他居喪如此盡禮，倘或不用葷酒，卻是不會備辦。後來看見他在燕窩碗裏揀了一個大蝦丸子送在嘴裏，方纔放心。四回p.57 訳p.46

科挙の合格のお礼のため訪ねてきた范進を湯知事が接待する場面である。湯知事は回教徒であるので、中国で食事のメインとなる豚肉は食べない。出されたのは燕の巣のスープ、ニワトリやアヒル、広東名物のいかと苦瓜である。「柔魚」はいかである。范進は五十代半ばまで科挙に合格できなかった老書生である。試験官の思い違いから郷試に合格して挙人となる。合格の知らせを聞いて一時気がふれてしまう。ようやく回復して、二三箇月も経つと天地を逆にしたような生活になり、今度は嬉しさのあまり母親が亡くなる。喪中の范進に生臭料理を出してしまったのである（親の服喪中は全てが質素でなければならない、竹内康宏『「生き方」の中国史 中華の民の生存原理』岩波書店、2005年、pp.51～53）。食事が始まる前に、范進が喪服ではなく礼服を着ているので、湯知事はあわてて着替えさせている。范進がもじもじして箸を付けないのを見て、高価な箸のため手が付けられないのではと思って、湯知事は質素な箸へと代えさせる。二人とも喪中の礼に叶っているとはいえない。ちぐはぐな対応のまま、湯知事がやきもきしていると、范進は燕の巣から大きな海老団子をつまみ、口にほうりこみはじめる。范進が箸を付けたので湯知事がやっと安心したというのがこの場の落

ちである。礼儀と体面を重んずる范進だが喪中なのに礼服を着て挨拶回りをしたり、大きな海老団子を見てつい箸を付けてしまうなどとやるがちぐはぐである。小吃の項で食が風刺とともに描かれていることを見てきた。ここもその例に当る。『儒林外史』に描かれた飲食風景は江南の当時の風俗資料としても貴重であるが、文学的な描写としても面白い。

参考文献

- 大東文化大学中国語大辞典編纂室編『中国語大辞典』
角川書店、1994年
- 付玉貞《飲食場面描写在《儒林外史》中的作用》、《中华文化论坛》、2006年第6期。
- 凌松《《儒林外史》与江南饮食习俗》、《扬州大学烹饪学报》第26卷总第94期、2009年2月。
- 徐文翔《《儒林外史》中的饮食与世情》、《甘肃联合大学学报（社会科学版）》第28卷第4期、2012年7月。
- 吴景耀编著《中华名菜荟萃 浙菜》吉林摄影出版社、2000年。
- 吴景耀编著《中华名菜荟萃 苏菜》吉林摄影出版社、2000年。

研究ノート

良きキリスト者と生ハム

角田 哲康^{※1}

Good Christians and Jamón

Tetsuyasu SUMITA^{※1}

ABSTRACT

This article revolves around the idea of coexistence and conflict between Christians, Muslims and Jews in the Iberian Peninsula in the medieval and early modern periods. It begins by examining cultural exchange and cooperation between Muslims, Christians and Jews under the rule of the Umayyad Caliphate from 711, taking in the rise of the city of Córdoba to European prominence in the ensuing centuries and ending with the dissolution of the Caliphate of Córdoba in 1031. The article then switches to the twelfth to sixteenth centuries and surveys the cultural contribution of Muslims and Jews who had converted to Christianity (respectively *moriscos* and *conversos*) to the Spanish Golden Age. As a coda, it examines the history of *Jamón*, particularly the way that Spanish society used this food to identify those *conversos* and *moriscos* suspected of remaining attached to their previous religions and thereby not being “good Christians.”

1. はじめに

ここ数年、空前のスペインバル・ブームが続いている。スペインバルにレストランを加えると、東京近郊だけでもその数は実に550軒以上になると言われている¹。スペインを訪れる日本人観光客も年々増え続けている。2014年は、前年比23.4%増の47万5千人がスペインを旅行した。2015年も、8月までの統計ではあるが、前年に比べ31.4%増加している²。昨今、日本における中国人観光客の「爆買い」が話題になっているが、スペインを訪れる日本人観光客は1日平均311ユーロを消費しており、これは他国からの観光客のおよそ3倍の額となっている³。まさに「スペイン・ブーム」が日本で起こっているのである。

バルbarはスペイン語でカウンターを意味する「バラbarra」がその語源。少人数で立ち寄れるカウンターで安価に飲食できる大衆的な雰囲気が、2011年の東日本大震災以降の自粛ムードの中でフランス料理、イタリア料理に代わって人気を得た。これがプー

ムのきっかけである。さらにカウンターにずらりと並ぶ「タパス」と「ピンチョ」もスペインバルの人気を支えている。タパスと呼ばれる小皿料理はスペイン語の動詞tapar（覆う）が語源で、カウンターに置かれた料理をワイングラスやコップで覆い、虫が寄りつかないようにしたことがその起源とされる。スペイン語で串を意味するピンチョpinchoは、文字通り串に刺した料理に由来する。多彩なスペイン文化と同様に、タパスとピンチョも豊かなスペインの食材で作られ、その味覚だけでなく視覚的にもバルを訪れる人たちを楽しませてくれる。

スペインバルのメニュー中では生ハムjamón⁴の人气が特に高いが、スペイン人にとっても生ハムは欠かせない食材である。2014年5月にスペイン農林水産食料省によって報告されたデータによると、スペイン人1人あたり年間3.56キロの生ハムを消費している⁵。この数値は前年比-8.3%で、例年より少ない数値ではあるが、ほぼ生ハムの原木1本を消費していることになる。生ハムの他にも、スペインでは

※1 日本大学国際関係学部国際教養学科 教授 Professor, Department of International Liberal Arts, College of International Relations, Nihon University

子豚の丸焼き cochinitillo asado、イベリコ豚のほほ肉 carrillera ibérica、チョリーソ chorizo、ブラッドソーセージ morcilla など、豚を使った料理はバリエーションに富む人気メニューであり、家庭の食卓に上ることも多い。

ところで、なぜスペイン人は生ハムをはじめ豚を多く消費するようになったのであろうか。小稿では、スペイン文化の根底に流れる宗教的葛藤の考察を通して、この問題について触れていく。まず、この宗教的葛藤、さらには共存さえも可視的に実存したスペインの古都、コルドバの歴史から考察を始めることとしたい。

2. 西方の真珠 ―コルドバにおける宗教的葛藤と共存―

コルドバはスペイン南部アンダルシア州コルドバ県の県都で、人口は32万8千人(2014年)⁶ほど。1984年にコルドバ歴史地区が世界文化遺産に登録されている。コルドバの歴史は古く、紀元前14世紀にローマ帝国属州ヒスパニア・バエティカの首都となった頃にまで遡る。グアダルキビル川流域に広がるヒスパニア・バエティカは金、銀、銅の鉱山資源に富み、さらに穀物、オリーブ・オイル、ワインなどの産地でもあった。豊かな経済力を背景にコルドバの街は発展し、キウィタス・シネ・スッフラギオ(投票権なしのローマ市民権)が与えられるに至った。大きな紛争がなかったためローマ軍が駐留することもなく、穏やかな雰囲気のもと、文化都市としての素養も育まれていった。かくして修辞学者マルクス・アンナエウス・セネカ(前54頃―後39頃)、息子で皇帝ネロの個人教師も務めた哲学者ルキウス・アンナエウス・セネカ(前4頃―後65)もこの地で生まれた。

その後、ローマ帝国の東西分裂、ゲルマン民族の侵入による西ローマ帝国滅亡に歩調を合わせるかのように、コルドバは政治的な流れに巻き込まれていくことになる。415年、ワリア王(?―418)がトロサ(トゥルーズ)に西ゴート王国を建国しイベリア半島に侵攻すると、418年コルドバはその支配下に置かれた。552年から624年までの間、東ローマ帝国に支配されるものの、その後再び西ゴート王国のもとに下った。711年、7000人のベルベル人を率いたウマイヤ朝のターリク・ブン・ジヤード(?―720)⁷が北アフリカからイベリア半島に侵攻し、グアダレーテの戦いで西ゴート軍を撃破した。ロドリゴ王(?―711)も戦死し、西ゴート王国は滅亡する。続く7年ほどでイベリア半島はほぼイスラーム教徒によっ

て制圧され、キリスト教世界であったイベリア半島は、その後8世紀間の永きにわたってイスラーム教世界と直接的に接することとなり、アル・アンダルス al-Ándalus と称されるようになった⁸。

しかしアル・アンダルスでは、ムスリム間の部族抗争が絶えず、情勢は必ずしも安定したものではなかった。そして750年には、アッバース革命によってウマイヤ朝自体が滅亡した。政治的に混乱したこの状況を巧みに利用したのが、ウマイヤ朝の生き残りであるアブド・アッラフマーン(731―788)だった。彼はウマイヤ朝第10代カリフ、ヒシャーム・イブン・アブドゥルマリク(691―743)の孫であり、ベルベル人の血を母方から受け継いでいた。イラク、シリアを経てモロッコに至る5年間の逃走生活の後、戦闘能力に長けたベルベル人とウマイヤ朝の旧臣下、解放奴隷たちの協力を得て、755年アブド・アッラフマーンはイベリア半島に渡った。翌756年、ムサラの戦いでユースフ・イブン・ブフトを退け、コルドバにウマイヤ朝を再興、アブド・アッラフマーン1世となった。彼はアッバース朝のカリフを認めなかったが、イスラーム世界での混乱を避けるため、アル・アンダルスの総督としてアミールを名乗るにとどめた。

政権を安定させるためにはあらゆる策略、弾圧を厭わなかったアブド・アッラフマーン1世は、一族だけでなく対立していたアッバース朝第2代カリフ、アル=マンズール(712―775)からも「クライシュ族の鷹」として恐れられた。冷酷さを人々に見せつけるその一方で、詩をしたため、学問を愛でる一面もアブド・アッラフマーン1世は持ち合わせていた⁹。もともとイスラーム世界では、とりわけ「シリア・ヘレニズム」によって、すでに5世紀の頃からアリストテレス、プラトン、ピタゴラスをはじめとするギリシアの哲学や科学の研究と翻訳が始まっており、整った研究環境が存在していた¹⁰。830年、天文台と共にバグダードに創設された図書館「知恵の館 バイト・アル=ヒクマ」において、いわゆる「大翻訳」が行われるようになったのも、「学者のインクは殉教者の血よりも尊い」というイスラーム世界の学問に対する思想からすればごく自然のことであった。バグダードと対立するウマイヤ朝のアブド・アッラフマーン1世にも、この「知を希求するイスラームの思想」は受け継がれていたのである。

アブド・アッラフマーン1世以降のアミールにも、「知を希求する思想」は受け継がれていった。929年にカリフの称号を初めて名乗った第8代アミール、

アブド・アッラフマーン3世(889-961)は、東西の学術文化融合を積極的に推進し、大学や医学、翻訳技術学校がコルドバに設立された。続く第2代カリフ、ハカム2世(914-976)は「自らも余暇を哲学、文献学、さらには自然科学の研究にささげていた。彼の豊富極まる蔵書は、ほとんどいずれの本にも、著者の伝記の補足資料、言及されたことのない作品、著者の師匠や追隨者についてカリフ自ら書き込みをしていることで有名になった」¹¹ほどであった。ハカム2世は大規模な図書館を建設し、活版印刷機がまだ存在しない10世紀に、40万冊を超える書物を蔵するに到った。これには、先に述べたイスラーム世界で体系的に翻訳された書物を積極的に輸入した第4代アミール、アブド・アッラフマーン2世(790-852)の文化政策も影響している。最終的にコルドバの街には、70にも及ぶ図書館と17の研究機関が存するようになった。

ゲルマン民族大移動に端を発する西ローマ帝国崩壊までの4世紀から5世紀ヨーロッパ混乱期に、ギリシア、ローマ時代の貴重な古典作品の多くが紛失し、分散した。中世ヨーロッパ世界におけるキリスト教精神文化の形成に大きな影響を与えたアリストテレスやプラトン、さらに科学の発展に不可欠であったプトレマイオスなどの著作もその中に含まれていた。この結果、アリストテレス哲学の研究自体も停滞することになる¹²。繰り返しになるが、イスラーム哲学の発展はギリシア哲学の翻訳文献から始まっており、10世紀までに多くの作品がアラビア語に翻訳されていた¹³。そしてアラビア語に翻訳されたこれらの古典作品が、コルドバの図書館が誇る40万冊の蔵書の中に収蔵されていたのである。これらの翻訳本とイスラーム世界で発展してきた神学、哲学、法学、数学、天文学、医学、芸術、建築、占星術、錬金術、灌漑技術など、幅広く豊かな知を求めて、ヨーロッパ・キリスト教世界各地から多数の研究者たちがイスラーム文化の華、コルドバを訪れた。彼らはコルドバで翻訳技術を学び、それまで目にすることが出来なかった多くの古典作品を読解し、古典の知と最新の科学技術を持ち帰った。この「新旧の知」は時を経て熟成され、やがてルネサンスとして華を咲かせることになるのである。コルドバをヨーロッパ文化揺籃の地として見なす所以がここにある。

これまで触れたように、バグダードやコルドバなど、主要なイスラーム世界の都市は古くから東西文化の交流が盛んであり、融合タイプの文化が根付きやすかった。コルドバでは、キリスト教徒や西ゴ

ト王国支配下では迫害されていたユダヤ教徒もジズヤ(人頭税)を支払うことで改宗することなく居住でき、当初イスラーム教徒はむしろ少数派であった。しかしながら高い水準を誇ったコルドバのイスラーム文化にキリスト教徒、ユダヤ教徒は次第に同化していった。モサラベMozárabeと呼ばれるようになったキリスト教徒は、アラビア語を日常生活において使用し始めるようになり、アラビア語に訳された聖書も出版された¹⁴。モサラベがイベリア半島北部のキリスト教支配地区に移住することによって、イスラーム化が更に進んでいった。一方、イスラーム教徒の世界においても、キリスト教の祭が催されたり、日曜日を役所の休日にするなど、キリスト教文化の影響が現れていた¹⁵。

ユダヤ教徒も啓典の民としての生活を送ることができた。今日でもコルドバの旧ユダヤ人居住地区には、1315年に建てられたシナゴグが残っている。このシナゴグはスペインに現存する3つのシナゴグのうちの一つで、アンダルシアに残る唯一のものである。旧ユダヤ人居住区の入り口であるアルモドバル門には、かの哲学者セネカの像が立っている。

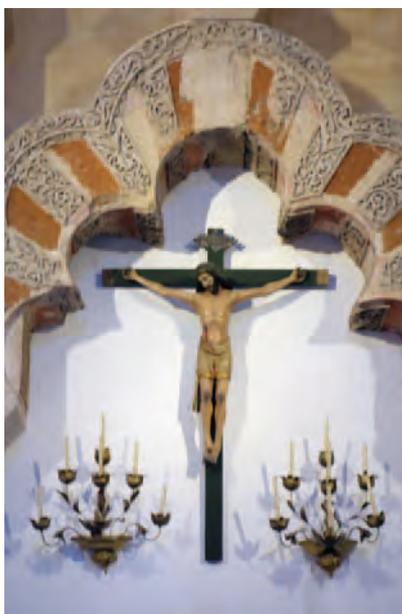
しかしながらイスラーム教徒、キリスト教徒、ユダヤ教徒の間に軋轢がまったくなかったわけではない。9世紀半ばのコルドバでは、ユダヤ教に改宗した元キリスト教徒が、キリスト教徒やイスラーム教徒に改宗を要求する運動を行ったり、あるいはイスラーム教に抗議するキリスト教徒の殉教運動が広がりもした¹⁶。

コルドバにおけるキリスト教とイスラーム教の葛藤と共存を可視的実存として体現しているのは、アブド・アッラフマーン1世が856年に建立し始めたモスク、メスキータ Mezquitaであろう。この地には、もともと西ゴート王国時代の5世紀から6世紀に建てられたキリスト教のサン・ピセンテ教会があった。これを買取することで、モスクの建築が始まったのである。200年間に3度の拡張工事が行われ、2万5千人が礼拝できる規模となった。1031年、後ウマイヤ朝が滅亡し、1236年にはカスティーリャ王国の聖王フェルナンド3世(1201-1252)がコルドバを奪還すると、メスキータはカトリック教会として転用されるようになった。その後、カルロス1世(1500-1558)が1523年に内部の改築を許可すると、ゴシック様式とルネサンス様式の折衷からなる礼拝堂が建立された¹⁷。モスクの外観を保ちながら、内部にはメッカの方向を示すミフラーブとカトリック礼拝堂が共存し、イスラームのアーチの上に聖母マリア像

が置かれる不思議な空間が存在するようになった。今日では「コルドバの聖マリア大聖堂」がその名称で、カトリック教会の司教座聖堂となっている。キリスト教徒、ユダヤ教徒の居住地区とイスラーム教徒の居住地区がひとつの街に存在した異文化コミュニティ、コルドバ。3つの宗教文化が微妙なバランスを保ちながら葛藤と共存したことによって、ヨーロッパでも最も豊かな知の文化が育くまれ¹⁸、「西方の真珠」と称えられる都市となったのである。



スキータ内部で隣接するモスクとキリスト教礼拝堂¹⁹



メスキータ内部にあるイスラームのアーチの中のキリスト像

3. 良きキリスト者と生ハム

1031年に後ウマイヤ朝が滅亡すると、アル・アンダルスの弱体化が始まる。先に述べたようにフェルナンド3世がコルドバを1236年に、続きセビリアを1248年に奪還した。そして1492年1月2日、カトリック両王、カスティーリャ女王イサベル1世（1451-

1504）とアラゴン王フェルナンド2世（1452-1516）によってナスル朝グラナダ王国が陥落し、実に800年近くに及んだキリスト教徒による国土回復運動が完了した。

同年3月31日、両王はユダヤ人追放令を発した。この追放令は、ユダヤ人に対して4ヶ月以内にキリスト教に改宗するか国外追放かを迫ったものである。スペインにおけるユダヤ人の最も古い伝来資料は、紀元1-2世紀のものとされ、ディアスポラ以降の早い段階でスペインにユダヤ人が渡ってきたことを示している。西ゴート王国初期の5世紀までは、キリスト教徒との関係は比較的良好であり、キリスト教とのシンクレティズム（習合現象）も見られた²⁰。589年に西ゴート王国がカトリックに改宗すると、反ユダヤ法が制定されるようになり、キリスト教徒との婚姻、商売取引が制限され、強制改宗を強いられるようになった。西ゴート帝国が滅亡した711年以降のイスラーム支配下ではユダヤ人との共存と葛藤の両方が存在していたことは、先に述べた通りである。

1492年のユダヤ人追放令は、イベリア半島においてビジネス上の成功を収め、財政面だけでなく政治面にも影響力を持っていたユダヤ人の国外追放は当初念頭にはなく、キリスト教への真の改宗が目的であった。しかし裕福なユダヤ教徒やキリスト教への改宗者が高位な公職や聖職に就いていたことに対する一般キリスト教徒の意識は別にあった。事実1348年にペストが大流行した際には、ユダヤ人がその原因とされ、1391年にはセビリアで経済格差の問題から大規模な反ユダヤ人運動が起きた。この反ユダヤ人運動は、コルドバ、トレド、バレンシアにも広がり、セビリアだけでもおよそ4000人のユダヤ人が殺害された。この後も反ユダヤ人運動は続き、25万人ほどいたユダヤ教徒は、1492年までにその15万人がキリスト教に改宗したとされる一方で、10万人近くのユダヤ教徒がイベリア半島を後にした²¹。

キリスト教に改宗したユダヤ教徒はコンベルソ converso と呼ばれたが、改宗を偽装した隠れユダヤ教徒はマラーノ marrano（豚）と呼ばれ軽蔑された。一方、国土回復運動の最中にイスラーム教からキリスト教に改宗した人たちはモリスコ morisco と呼ばれた。このモリスコもマラーノと同じく隠れイスラーム教徒に対する軽蔑語へと変わり、犬と呼ばれるようになった。1492年にグラナダ王国がカトリック両王に降伏した時の条件は、イスラーム教徒の信仰、財産、イスラーム法などの保持を認める実に寛大な内容であった²²。しかしカトリック教会は、キリス

ト教への改宗を望んでいた。改宗者が増えない状況を憂慮したカトリック教会は、改宗を迫り、思想統制を行うようになった。これに対しイスラーム教徒は、1499年にグラナダで暴動を起こし、この動きは他の地区にも広がった。この結果、先の寛大な降伏条件は1501年に破棄され、改宗か追放のどちらかが迫られた。その後もモリスコの反乱、彼らへの弾圧が繰り返され、1609年フェリペ3世（1578-1621）がモリスコの強制追放を始めた。これにより1614年までの5年間で、当時のスペインの人口の10%に相当する50万人ものモリスコがスペインから追放されることになった²³。

こうして後ウマイヤ朝のコルドバで生まれたイスラーム教、キリスト教、ユダヤ教の共存と葛藤による多面的な文化は、キリスト教精神のみを純化させる文化へと転化していった。この純化の流れを加速させたのは、1478年カトリック両王によって設けられ、1834年にイサベル2世によって廃止されるまで、実に350年以上存在したスペイン異端審問制度 *Inquisición española* である。当初、この異端審問制度はコンベルソの追放問題を対象としていたが、その後モリスコ、プロテスタントも対象となっていった。異端審問所による過酷な取り調べについては、政治的に対立していたイギリスやプロテスタント諸国の「黒い伝説 *Leyenda negra*」によるプロパガンダの側面が強いものの、設置からおよそ40年間のコンベルソに対する取り締まりは、火刑など厳しいものもあった。また死後公訴される場合もあり、有罪となった場合は、墓から取り出され遺骸火刑となった²⁴。改宗者の家系であることで異端審問から公訴されることを恐れ、17歳でパリに留学し、その後スペインに戻ることなくベルギーのブリュージュで生涯を終えた人文学者ファン・ルイス・ビーベス（1492-1540）の母は、実に死後21年後に遺骸火刑に処されたほどである。

遺骸火刑までが執行された背景には、代々コンベルソの血を引いていないキリスト教徒の血筋を「血の純潔」として名誉なこととする風潮があった。事実15世紀以降、「血の純潔法 *Estatutos de limpieza de sangre*」が存在することになり、公職に就く場合は、事前に4世代まで遡った家系図の提出が義務となった²⁵。

キリスト教精神のみを純化させる文化は、16世紀後半から17世紀前半に「スペイン黄金世紀 *Siglo de Oro*」として隆盛を極める。宗教改革とも重なるこの時期に、ルネサンスが1世紀ほど遅れてスペイン

に芽吹き始めた。この結果、中世キリスト教思想との連続を図ったスペイン独自のカトリック・ルネサンスが展開されることとなり、理性より生の充足を重んじるスペイン精神が生まれるのである。今日、多くの人が惹かれる「スペインらしさ」の原点ともいえるスペイン黄金世紀を創り上げた芸術家、作家、宗教者の中には、コンベルソの血を引く人が多くいると歴史家アメリコ・カストロ（1885-1972）は指摘した。ファン・ルイス・ビーベスだけでなく、コロンブス（1451-1506）、スペイン神秘思想の根幹を成す聖女テレジア（1518-1582）や十字架の聖ヨハネ（1542-1591）、国際法の生みの親であるフランシスコ・デ・ビトリア（1486-1546）、さらにはミゲル・デ・セルバンテス（1547-1616）もユダヤ系としたのである²⁶。伝統的な道徳観、キリスト教精神に満ち溢れた創作活動を行うことで異端審問所からの疑いを逃れ、それがスペイン黄金世紀やスペイン・カトリック・ルネサンスを創り出すことに繋がったのである。

改宗者たちは創作活動だけではなく、日常生活においても「良きキリスト者」としての姿を示す必要があった。目撃証言はもちろんのこと、巷に流れる噂までを証言として異端審問官が採用していたからである。聖地への巡礼、教会への寄進などがその一例であるが、他にもユダヤ系改宗者、さらにイスラーム系改宗者が共にアピールしたのは「食」であった。それはユダヤ教徒がカシュルートによって、イスラーム教徒がハラムによって食することができない食材、「豚を食する」ことであった。

「豚なら、その歩く姿まで食べられる」とスペインでは言われる²⁷ほど、余すところなく食せる豚は古くから人々の食生活を支えてきた。その食の歴史はフェニキアの時代まで遡ると言われ、食材として使用されたと推定される2000年前の豚の足の化石も存在するという²⁸。

農耕文化の発展とともに定住型の生活が進むと、豚の家畜化が盛んになる。この家畜化とともに豚の生ハム作りが始まったとされる。豚は人の残飯、さらには通りに投げ捨てられていた生ゴミや排泄物まで食べる雑食であり、発育も早く生後6ヶ月から10ヶ月で食すことができたことから、他の家畜に比べて飼育コストがかからず、その上街の清掃の役割まで果たすという利点があった。さらに、当時は農耕作業などの労役や搾乳にまず使われ、疲弊した後に食されることが多かった牛と比べ、オレイン酸を豊富に含む脂身の甘さなど、旨味においても優れていた。

スペインではローマ時代から兵士の保存食として、豚の生ハムが作られていた。このスペイン産生ハムについては紀元前2世紀頃から文献があり、肉質の素晴らしさと生ハム作りに適したスペインの気候が生ハム加工技術の発展に寄与したこと、その評判はイベリア半島を超えてローマ帝国各地に響き渡っていたことが記されている²⁹。

国土回復運動の後、「太陽の沈まぬ大スペイン帝国」へと発展する礎を築いたカルロス1世は大食漢としても知られ、イベリコ豚の産地であるスペイン南西部エストレマドゥーラ州のモンタンチェスに離宮を建て、イベリコ豚をこよなく愛した。生ハムを食べることは、祈り、十字を切るのと同じ靈験があり、聖体を拝受しているような気分さえなったという。このカルロス1世に倣い、「良きキリスト者」となるため豚をさらに食するようになり、かくしてスペイン人は世界でも有数の「豚食人種」となったのである³⁰。今日でもモンタンチェスは、ウエルバ県ハブゴ、サラマンカ県ギフエロと並び、最高級の生ハム産地として知られている。

こうして当初は高級食材であった生ハムが、スペインの一般家庭においても食されるようになり、「聖なる食べ物」として普及するようになった。豚の足であることがはっきりと認識できる生ハムを食べることは、改宗者にとって「良きキリスト者」を証明する絶好の機会であった。「豚を食するのかどうか」は単なる嗜好の問題ではなく、「正統なスペイン人かどうか」、つまり「血の純潔を保つ先祖代々のキリスト教徒であるか」を問うものとなっていたのである。当時のスペイン社会では「身分は下賤でも血の純潔度は高いことがあり、貴族や騎士でも血の純潔さに疑いが生じて肩身の狭い場合が少なくなかった。血統の意識はそんな背景の中から肥大し、血の純潔性を気にせずには暮らせないほどの脅迫観念にまでなったのである。血の脅迫観念は生活習慣の全般に反映され、人々は日常の暮らしの場でキリスト教徒らしくふるまうのにやっきになった。(中略)世間は隣人の血筋をモリスコと判断するのに、系図調査官の正確な報告を待つ必要はなかった。その場合、決め手は何か。そう見えるか、見えないか。巷間の噂も介入³¹した。

「食」は生活の基本であり、何をどの様に食するかは、その人の在り方を示す最も良い方法のひとつである。「聖なる食べ物」である豚を食べることは、まさしく自己の存在に関わる根源的問題なのであった。

4. おわりに

小稿では、コルドバにおけるイスラーム教、ユダヤ教、キリスト教の葛藤と共存の歴史が豊かな知の世界を創り出し、その結果多面的なスペイン文化の形成のみならずルネサンスの出現にも影響を与えたことについてまず考察した。続いて、後ウマイヤ朝の崩壊により、この葛藤と共存のバランスが崩れ、スペインはキリスト教精神の純化を図るようになったことについて述べた。コルドバが繁栄していた頃は、高度に発展したイスラーム教文化に対する憧れと敬意がキリスト教徒にはあった。これが蔑視と弾圧へと変わったことで、「良きキリスト者」であることを見せる必要に迫られた改宗者の苦難、さらにその証しとして、「豚を食する」ことの意義について述べた。当時のスペイン社会におけるキリスト教的道徳観を最もよく表現したひとりとしてされる作家フランシコ・デ・ケバード(1580-1645)は、代表作『かたり師 ドン・パブロスの物語(大悪党)』*Historia del Buscón don Pablos*(1626)で、「外で血統に関して何やら言われたらしく、夕食のシチューには豚の脂身を加えるようになりました³²と描いているが、世間から「良きキリスト者」に思われようと「聖なる食べ物」豚を慌てて食べる人々の姿が見てとれる。

11月11日の「聖マルティヌスの日」には、家人総出で豚を屠殺し、生ハムを作るマタンサmatanzaの風習がスペインには残っている。『かたり師 ドン・パブロスの物語(大悪党)』にも『ドン・キホーテ』(1615)の後編にも、マタンサのことが述べられており、聖人の聖名祝日に豚を屠殺して生ハムを作ることが、当時から大切な社会的風習であったことがわかる。

また、「聖マルティヌスの日」にちなんだ戒めの諺も残っている。「A cada cerdo le llega su San Martínどの豚にも聖マルティヌスの日が訪れる(安逸をむさぼった者には、いずれ報いがある)」は、マタンサとともに豚と改宗者の歴史を今日まで伝えるものである。

しかしながら「豚をめぐるキリスト教徒と異教徒の軋轢」は、遠い歴史の話だけではない。2015年9月、スペイン北東部アラゴン州の新聞『中世の伝令官』*Heraldo de Aragón*に掲載されたとされる記事がFacebook上で大きな波紋を呼んだ。記事によると、イスラーム教徒の保護者が「学生食堂のメニューから豚肉を排除してほしい」とアラゴン州サラゴサ市市長に要望すると、市長は「豚を食することはスペインの文化であり、伝統である。排除することはで

きない。スペインを移民先として選んだのならば、このことを尊重し、スペインの文化に適合する生き方を学ぶべきである」と一蹴した。しかしこの記事はまったくの偽物であったことが判明した³³。注目すべきは、この投稿に対して非難とともに賛同の意見が少なからずあったことである。今日でもスペイン人は食に関して保守的で、伝統料理を好む傾向が強い。依然として国民の70%がキリスト教徒であり、一年を通じてキリスト教の祝祭が国や地方を挙げて行われ、それぞれの祝祭に伴う伝統的な食事や菓子は若い世代も欠かすことなく食している。伝統的な食にこだわるスペイン文化は、世代を超えて受け継がれ、今後も大きく変わることはないであろう。

歴史は文化を象り、文化は食を育て、国民性を創りあげる。スペインにおける「良きキリスト者」の歴史を振り返ることは、まさに文化と食、そして理性よりも生の充足を重んじるスペイン精神史を遡ることに他ならない。

参考文献

余部福三、『アラブとしてのスペイン』、第三書館、1992年。
伊藤俊太郎、『十二世紀ルネサンス』、講談社、2015年。
荻内勝之、『ドン・キホーテの食卓』、新潮社、1987年。
カストロ、アメリカ、『スペイン人とは誰か その起源と実像』(本田誠二訳)、水声社、2012年。
樺山紘一、『地中海 一人と町の肖像』、岩波書店、2006年。
ケドゥリー、エリー、『スペインのユダヤ人 …一四九二年の追放とその後』(関 哲行、立石博高、宮前安子訳)、平凡社、1995年。
栗田 勇、『イスラーム・スペイン建築への旅 薄明の空間体験』、朝日新聞社、1990年。
ケバード、フランシコ・デ、『大悪党』『悪漢小説集』(桑名一博訳)、集英社、1979年、pp.3-132。
小岸 昭、『マラーノの系譜』、みすず書房、1994年。
シドファル、ベトシー・ヤコブレヴナ、『アンダルシア文学史』(谷口 勇訳)、芸立出版、1983年。
ジャカール、ダニエル、『アラビア科学の歴史』(吉村作治監修、遠藤ゆかり訳)、創元社、2006年。
柴田書店編、『スペインバルブック』、柴田書店、2008年。
角田哲康、『地中に花咲く都、コルドバ』『南スペイン・アンダルシアの風景』、丸善、2005年、pp.26-

31.
——、『コルドバ』『スペイン文化事典』、丸善、2011年、pp.16-17。
関 哲行、『スペインのユダヤ人』、山川出版社、2003年。
トッド、エマニュエル；クルバージュ、ユセフ、『文明の接近 「イスラーム vs 西洋」の虚構』(石崎晴己訳)、藤原書房、2011年。
原野 昇他、『中世ヨーロッパ文化における多元性』、溪水社、2002年。
林屋栄吉他、『スペイン黄金時代』、日本放送出版協会、1992年。
堀江洋文、『スペイン異端審問制度の史的展開と司法権の時代的・地域的特質』『専修大学社会科学研究所月報』No.547、2009年、pp.2-50。
松本 耿郎、『中世のプラトニズム —イスラーム思想と新プラトン思想—』『中世思想研究』第55号、2013年、pp.85-95。
ロサ・メノカル、マリア、『寛容の文化 ムスリム、ユダヤ人、キリスト教徒の中世スペイン』(足立孝訳)、名古屋大学出版会、2006年。
渡辺万里、『スペインの食文化』『現代スペイン読本 知っておきたい文化・社会・民族』、丸善、2010年、pp.57-71。
ワット、W.M.、『イスラーム・スペイン史』(黒田壽郎、柏木英彦訳)、岩波書店、1988年。
Bello Gutiérrez, José, *Jamón Curado Aspectos científicos y tecnología Perspectiva desde la Unión Europea*, Díaz de Santos, 2012. (Libro electrónico)
Cruz Hernández, Miguel, *Historia del pensamiento en el mundo islámico 2. El pensamiento de al-Ándalus (siglo IX-XIV)*, Alianza, 1996。
Martínez Lorca, Andrés (Coord.), *Ensayo sobre La Filosofía en Al-Ándalus*, Anthropos, 1990。
WEB資料
ぐるなび、『スペイン料理店』、(2015年10月9日)
<http://r.gnavi.co.jp/area/tokyo/spanish/rs/>
食ベログ、『スペイン料理店』、(2015年10月9日)
<http://tabelog.com/spain/tokyo/rank/>
El País, “El vijejo bulo de los alcaldes y la carne de cerdo en los comedores” (2015年9月29日)
http://verne.elpais.com/verne/2015/09/29/articulo/1443516590_768013.html
epturismo, “El turismo japonés en España crece un 31, 4%

en los ocho primeros meses”, (2015年9月23日)
<http://www.europapress.es/turismo/mundo/noticia-turismo-japones-espana-crece-314-ocho-primeros-meses-20150923110916.html>

eutopia, “La Mezquita de Córdoba y sus memorias”, (2014年6月18日)

<http://eutopiamagazine.eu/es/miguel-anxo-murado/columns/mosque-cordoba-and-its-various-memories>

Informe del Consumo de Alimentación en España 2014, p.52. (2015年5月)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/informeconsumoalimentacion2014_tcm7-382148.pdf

Instituto Nacional de Estadística, “Población por capitales de provincia y sexo” (2015年1月1日)

<http://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=2911>

La guía del jamón, “Historia del jamón”

<http://www.guia-jamon.com/historia-del-jamon>

¹ 総務省統計局の事業所・企業統計調査などでは西洋料理店の総数しか把握できない。東京都内に限定すると、ぐるなびでは461軒、食べログでは359軒が登録されている。

ぐるなび、「スペイン料理店」、(2015年10月9日)

<http://r.gnavi.co.jp/area/tokyo/spanish/rs/>

食べログ、「スペイン料理店」、(2015年10月9日)

<http://tabelog.com/spain/tokyo/rank/>

² epturismo, “El turismo japonés en España crece un 31,4% en los ocho primeros meses” (2015年9月23日)

<http://www.europapress.es/turismo/mundo/noticia-turismo-japones-espana-crece-314-ocho-primeros-meses-20150923110916.html>

³ 同掲資料

⁴ 生ハムは材料となる豚の種類によって二種類に大別される。主としてイベリア半島の中部から南西部にかけて飼育されているイベリア半島原産の黒豚で作られるハモン・イベリコ jamón ibérico と北欧原産の改良種白豚で作られるハモン・セラノ jamón serrano に大別される。Serrano はスペイン語で「山岳の」を意味し、1980年代までは生ハムの総称としてハモン・セラノという名称が広く使用されていた。その後、イベリコ豚で作られた生ハムとの差別化が図られ、ハモン・イベリコとハモン・セラノの区別が今日定着している。イベリコ豚は、pata negra (黒い肢) と呼ばれ、蹄も

黒い。ただし100%純血のイベリコ豚は稀で、多くのイベリコ豚は混血である。イベリコ豚と称するには、母豚が純血のイベリコ豚であることが必須で、父豚の種類によって100%純血の他に、75%、50%の純血率の豚までがイベリコ豚として法律で認定されている。

柴田書店編、『スペインバルブック』、pp.52-53.

尚、ハモン jamón は豚の後肢を使って作ったものであるが、前肢を使ったものはパレタ paleta と呼ばれ区別される。前肢は後肢より細く、重量も少ない。また肉質も異なり、旨味に影響する脂身も少なく、ハモンより値段が安い。またハモン・イベリコの方が、一般的に、ハモン・セラノよりも値段は高い。

生ハムは塩漬けた後、自然の状態の湿度、温度、北風によって熟成させる。ハモンは最低30ヶ月から36ヶ月、パレタは10ヶ月から16ヶ月の間熟成させる。尚、豚自体は16ヶ月から18ヶ月で処理されるので、出荷まで最長4年半ほどの期間を要する。

⁵ Informe del Consumo de Alimentación en España 2014, p.52. (2015年5月)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/informeconsumoalimentacion2014_tcm7-382148.pdf

⁶ Instituto Nacional de Estadística, “Población por capitales de provincia y sexo” (2015年1月1日)

<http://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=2911>

⁷ ターリク自身もベルベル人であり、本名はジャバル・ターリク。山を意味するジャバルが「ジブラルタル」の由来となった。

W.M.ワット (黒田壽郎、柏木英彦訳)、『イスラーム・スペイン史』、p.16.

⁸ アル・アンダルスとは、711年からキリスト教徒による国土回復運動 Reconquista が完了する1492年までの間、イスラーム教徒によって支配されたアンダルシア地方を主としたイベリア半島を指す。その語源については、北アフリカのヴァンダル族に由来する Vandalicia (ヴァンダル族の土地) が訛ったとする説やゴート語の Landa-hlauts (くじによって分配された土地) から来たとする説など諸説ある。

同掲書、pp.20-21.

⁹ 角田哲康、「コルドバ」、pp.16-17.

¹⁰ 伊藤俊太郎、『十二世紀ルネサンス』、pp.126-137.

¹¹ シドファル (谷口 勇訳)、『アンダルシア文学史』、p.23.

- ¹² その後のアリストテレス研究については、コルドバ生まれのイスラーム教徒の哲学者とユダヤ教徒の哲学者が大きな功績を成した。アヴェロエス（イブン・ルシュド）（1126–1198）はアリストテレス哲学の注釈書を著し、中世ヨーロッパのスコラ哲学に大きな影響を与えた。さらにマイモニデス（ラビ・モーシュ・ベン・マイモン）（1135–1234）もアリストテレス哲学とユダヤ教神学の統合のための合理的解釈に取り組んだ。
- ¹³ 松本 耿郎、「中世のプラトニズム—イスラーム思想と新プラトン思想—」、pp.85-86.
- ¹⁴ 樺山紘一、『地中海 一人と街の肖像』、p.117.
- ¹⁵ 余部福三、『アラブとしてのスペイン』、p.69.
- ¹⁶ 同掲書、pp.69-72.
- ¹⁷ 現場を見ずに改築許可を与えたカルロス 1 世が、後にメスキータを訪れた際に「あなたたちはこの世に唯一のものを破壊し、どこにでもあるものをその場所に作ってしまった Habéis destruido lo que era único en el mundo, y habéis puesto en su lugar lo que se puede ver en todas partes」と嘆いた逸話が残っている。eutopia, “La Mezquita de Córdoba y sus memorias”, (2014年 6 月18日) <http://eutopiamagazine.eu/es/miguel-anxo-murado/columns/mosque-cordoba-and-its-various-memories>
- ¹⁸ 樺山紘一、前掲書、p.117.
- ¹⁹ 掲載写真は、筆者がスペインにて撮影したものである。
- ²⁰ 関哲行、『スペインのユダヤ人』、pp.9-14.
- ²¹ 同掲書、pp.53-57.
- ²² 余部福三、前掲書、pp.336-337.
- ²³ 同掲書、p.339.
- ²⁴ 関 哲行、前掲書、pp.63-66.
- ²⁵ 堀江洋文、「スペイン異端審問制度の史的展開と司法権の時代的・地域的特質」、p.12.
- ²⁶ 角田哲康、「地中に花咲く都、コルドバ」、pp.28-29.
- ²⁷ 渡辺万里、「スペインの食文化」、p.66.
- ²⁸ La guía del jamón, “Historia del jamón” <http://www.guia-jamon.com/historia-del-jamon>
- ²⁹ José Bello Gutiérrez, *Jamón Curado Aspectos científicos y tecnológicos*, No.4106/7371 (Libro electrónico)
- ³⁰ 荻内勝之、『ドン・キホーテの食卓』、pp.92-93.
- ³¹ 同掲書、pp.94-95.
- ³² ケベード（桑名一博訳）、「大悪党」、p.18.
- ³³ *El País*, “El vijejo bulo de los alcaldes y la carne de cerdo en los comedores” (2015年 9 月29日) http://verne.elpais.com/verne/2015/09/29/articulo/1443516590_768013.html

研究ノート

観光における食の課題に関する一考察

宮川 幸司^{※1}

A Study on the Problem of the Meal in Tourism

Koji MIYAGAWA^{※1}

ABSTRACT

Washoku is registered with a UNESCO Intangible Cultural Heritage, and gathers attention in the world. This is a good opportunity of increasing foreign tourists who visit Japan. *Ryokan* is the facility where foreign tourists can experience both Japanese culture and food, *washoku*, which they are interested in. However, *ryokan* has not been yet well known to them, and in the present time, there are few people staying there. I will clarify the problem causing this condition and intend to consider the possibility of the meal in tourism.

1. はじめに

平成25年12月に、アゼルバイジャンのバクーで開催されたユネスコ無形文化遺産保護条約の第8回政府間委員会において、「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産への登録が決定された。食の分野では、「フランスの美食術」、「スペイン・イタリア・ギリシャ・モロッコ4か国の地中海料理」、「メキシコの伝統料理」、「トルコのケシケキ料理」といった食文化が登録されており、日本の「和食」が世界で5番目の登録となった。この「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴については、「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」、「健康的な食生活を支える栄養バランス」、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」、「正月などの年中行事と密接な関わり」の4つが挙げられている¹⁾が、文言にある「食材」や「健康」、また「自然」や「年中行事」などは観光行動の目的そのものであり、今回の登録が観光振興の、特にインバウンド（訪日外国人旅行）の誘致に資する出来事になるであろうことは想像に難くない。ちなみに、インバウンド振興を推進するわが国の観光政策の中で、長い道のりを経て平成25年に初めて訪日外国人旅行者数が1,000万人を超え、翌平成26年には1,300万人を達成したが、これらの動きも相乗効果

で「和食」への理解や食体験の追い風になると期待される場所である。

一方、和食のみならず日本の伝統文化を総合的に提供することが可能な旅館の訪日外国人による利用は、国内観光が停滞している現状を考えると、とりわけ大きな意味を持つものと言える。観光庁の訪日外国人消費動向調査（平成26年）によると、「訪日前に期待していたこと（複数回答）」のトップは、「日本食を食べること」（76.2%）であった。以下「ショッピング」（56.6%）、「自然・景勝地観光」（46.8%）、「繁華街の街歩き」（40.0%）、「温泉入浴」（33.4%）、「旅館に宿泊」（24.4%）と続いた。これらは、今後の旅館のインバウンド受入れが非常に有望であり、またインバウンド振興に欠かせないキーワードになることを示唆している。

しかしながら現状では、例えば「1泊2食付宿泊料金で部屋代・料理代の内訳が示されていないこと」、「極めて選択肢の少ない料理の提供の仕方」、「格付けがないことによる施設選択時の困惑」、「今後増加すると期待されるイスラム圏からの旅行者への食事対応」²⁾等々、特にインバウンド誘致を推進する上で筆者が見直しや改善が必要と考える課題も多い。そのような意味で、今回は「和食」の中でも特に今後観

※1 日本大学短期大学部（三島校舎）教授 Professor, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

光におけるインバウンド誘致に影響するであろう「旅館」の「食」と「その周辺」に係る課題と可能性について論述することとする。

2. 旅館の食の現状と課題

筆者が、旅館をテーマに選んだ理由は、前述したように訪日外国人旅行者が日本旅行で期待するものの多くを持つ文化施設としての面を持っていることにある。図1の「訪日前に期待していたこと」(複数回答)にあるように、「日本食を食べること」(76.2%)、「温泉入浴」(33.4%)、「旅館に宿泊」(25.2%)、「日本の歴史・伝統文化体験」(22.8%)は、いずれも日本観光への期待の上位を占めるものであり、全部とは言わないが、旅館はその多くを体験できる内容を備えている。

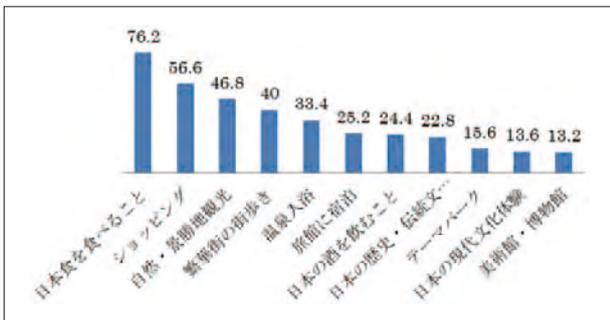


図1 訪日前に期待していたこと
(全国籍・地域、複数回答)

注：観光庁「訪日外国人の消費動向 平成26年年次報告書」による

外国人にもすでにおなじみの刺身や天ぷらといった料理が含まれる旅館の会席料理は、味はもちろん、その供し方や見せ方も含め「和食」を体験するには最適な料理である。また、「和」を演出する設備が旅館には揃っている。畳、障子、襖、床の間、掛け軸、縁側、土塀、日本庭園といったものから、女将や仲居が着用する和服、香や琴の音色なども「和」を楽しむてもらえることができる重要な装置となっている。そのような環境の中で食する「和食」と街中のレストランで食するそれとでは、おのずと印象が変わることは想像に難くない。

つまり、旅館は日本の伝統文化や和食また温泉までも体験できてしまう、訪日外国人旅行者にとってはとても便利で都合の良い施設と思われるのだが、図2「外国人の国内宿泊のうち旅館の占める割合の推移」の数字からはそれが十分に活かされていない現状が見えてくる。



図2 外国人の国内宿泊のうち旅館の占める割合の推移

注：国土交通省 観光庁の「宿泊旅行統計調査報告」平成20年～25年のデータを抽出し筆者が作成

ホテルなどと比べ、旅館への宿泊率が低いままにとどまっていると考えられる理由をいくつか考えてみる。まずは、1泊2食付が基本となっている宿泊料金設定である。世界の宿泊施設のスタンダードとなっているホテルの場合、基本は室料で、例えばツインルームにひとりで泊まろうかふたりで泊まろうか室料は変わらない。食事は付帯されていないので、ホテルのレストランに行くか、外部のレストランに出かけるか、または部屋にルームサービスで運ばせることになるが、ホテルのレストランで摂った場合チェックアウト時の請求明細には、室料いくら、レストランでの食事代いくらと、それぞれの内容がわかりやすく記載され問題が起きることはまず考えられない。しかし、旅館の1泊2食付き料金の明細書に室料及び夕食、朝食の内訳が示されていることはまずない。それについては、もう20年ほど前になるが、観光業界関係者から聞いたこのような例がある。ある外国人グループが旅館に予約をしたが、その中のひとりが仕事でチェックインが遅くなることになったため、旅館に電話をして夕食をキャンセルしたい、については自分の宿泊料金はいくらになるのかと尋ねたところ、旅館の従業員が返事に窮してしまったというものである。そもそも室料がいくらで、夕食・朝食がそれぞれいくらという積み上げ式で明確な料金設定がないために、外国人旅行者に不信感を与えてしまうことになったのである。しかし、現在旅館のホームページからその宿泊料金に関するページを見ても室料と食事代の内訳が明確に示されていない旅館が多く、この問題が改善されたとは言えない³⁾。

次に、外国人旅行者を困惑させていると考えられるもののひとつに、旅館のグレードを表す基準(格付け)がないということがある。例えばホテルでは、

ロンドン観光庁やフランス政府観光庁が格付けを行っていたり、また企業のミシュランが星で表す格付けが知られているが、不案内な旅行先で宿泊施設を選ぶ場合の判断材料として一定の役割を果たしている。これら格付けの判断基準は、その国の文化や価値観によってさまざまであり、統一された絶対的なものではないが、利用する側はそのあたりを承知しながらも参考にしていく。実は過去に日本の旅館にも格付けをという議論があったが、規模や設備もさまざまで、ましてやおもてなしのような形のないものをどのように数値化するのかという旅館側の主張があり実現に至っていない⁴⁾。

筆者が考える食に関する課題のひとつは、旅館は1泊2食付きが基本で、食事に関しては宿泊者の意志とは関係なく一方的に出され、多くの場合料理を選択できないという点である。しかも、現地でその料理が出されるまでどんな料理が出てくるのかわからないのである。ホテル宿泊者が、ホテルのまたは外部のレストランに行って食べたいものを選択し注文して食べるのとはまったく次元の違う話である。

次に、今後インバウンドでの観光振興を継続する中で避けて通れないムスリム（イスラム教徒）に対する食の提供の問題がある。よく知られているように、ムスリムには宗教上の戒律により食物に関して厳格な規制があり、これがムスリムのインバウンド誘致の大きなハードルになっている。しかしながら世界のムスリム数がやがて20億人になると言われ、世界の人口の4分の1を数えるまでになっている今、東南アジアから中東・アフリカにまたがる地域のムスリム獲得の成否は、日本のインバウンド振興にとって重要な試金石となるであろう。

3. 課題解決に向けての考察

和食に関して旅館との関係で述べようとした理由は、和食はモノとして空腹を満たすだけの単なる食物というだけでなく、人の五感で味わうものであり、それが心の満足をも与えられる存在であると思うからである。旅館が持つ「和」のテイストと共に、食材の良さを生かした「和食」が与えるインパクトを旅館経営者やインバウンド推進者をもっと発信していくことが重要である。長谷が観光における「食」について、『食』は『味』だけでなく、『地域の文化と情緒』、『店舗のムード、照明、レイアウト、BGMなどによる雰囲気』、『食器や食事の提供の仕方』、『食べさせ方などの演出力』、『店員による接客態度やサービスの度合いなどのホスピタリティ』など、『味』を

中心として様々な要素が相互に効果を上げながら、トータルとしての『食』の商品価値を決定して行く⁵⁾と述べているが、「店員」を「客室係」と読み替えれば、旅館の食に関する言葉そのものと言えるのである。

また長谷は、「宿泊料の表示は、内訳が明確であれば「1泊2食付き」でよい。たとえば、旅館が1泊2食付きの料金設定を始めた昭和20年代に、その内訳の基本は「6：3：1」、つまり室料60%、夕食30%、朝食10%であった⁶⁾と述べている。室料の部分は、1室に宿泊する人数によって異なるが、夕食と朝食の料金は変わらない。現在もこの基準が生きているとすれば、料金の内訳明示は容易であり、訪日外国人旅行者のみならず日本人旅行者に対してもこのことを広報すべきであろう。このような料金の透明性を保つことが、旅館への信頼を確保することにつながる筈である。

旅館の格付けについては、十数室しかない小規模な和風旅館でも素晴らしいロケーションを持ち、また第一級のホスピタリティを提供するところがあり、施設規模の大きさや先進的設備の有無だけで量れない難しさは確かにある。そこに、歴史的文化的側面も加味するとなればたちまち立ち往生してしまう懸念がある。そこで、先の宿泊料金によるカテゴリーを設けるというのはどうだろう。本来の格付けとは一線を画した宿泊料金のみのカテゴリーである。外国人にしても日本人にしても、旅行者はあらかじめ予算を持って旅行計画を進めるものであるから、自分の予算に見合うカテゴリーの中からいくつかの旅館をピックアップし、料理や施設等の付帯情報を吟味しながら選択するのである。

筆者が2008年3月に伊豆の旅館のひとつの集合体である「伊豆かかりつけ湯」に加盟する52の旅館（若干のホテルも含む）に行なったアンケート⁷⁾がある。この中でインバウンドや食についての質問も行っているのでここに紹介したい。

伊豆かかりつけ湯⁸⁾は、伊豆の豊富な観光資源である温泉を中心に、このところ低迷している伊豆観光をウエルネス（心と体の健康）というキーワードで再活性化させる意図で作られた団体である。この団体に加入するときには審査が必要になるが、そこで吟味されるのは絶対条件である「良質な温泉」と、「温泉を使った健康プログラム」、「健康に配慮した食事」、「さまざまな癒しの提供」、「リーズナブルな価格設定」の4つの特徴のうちひとつ以上を提供できる施設ということになっている。これらの条件は、国

内の健康志向を意識して作られたものであるが、同時に外国人旅行者にも必要な条件である。このような取り組みに参加する施設というのは当然のことながら意識の高い施設であることは言うまでもない。

2008年2月当時の加盟施設は52施設で、そのうちアンケートに回答した施設は37施設であった。施設の規模は下記の通りである。(表1参照)

表1 かかりつけ湯施設の規模と軒数

施設の規模	軒数
大旅館(客室数100室以上)	2
中旅館(客室数30~99室)	17
小旅館(客室数29室以下)	18

まず外国人旅行者受入れに関して、年間の総宿泊者数における外国人の割合を尋ねたところ、37施設のうち23施設がこの質問に回答し、平均値が2.2%となった。この調査時期にもっとも近いところで、国土交通省観光庁の「宿泊旅行統計調査報告」(平成21年1月~12月)に「宿泊施設タイプ別延べ宿泊者数と一人当たり平均宿泊数」(平成20年1月~12月)の報告があり、それを見ると旅館に宿泊した延べ宿泊者数における外国人の割合は約2.6%となっており、伊豆は若干低い格段に少ないわけではない。(表2における平成20年の数値を参照)

食については、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」の特徴の中で「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」、を体現するためにメニューをどのくらいの頻度で変えているのか質問した。結果は下記のようになった。(表2参照)

表2 かかりつけ湯施設のメニュー変更頻度

メニューの変更頻度	軒数
1か月ごと	8
1~2か月ごと	1
2か月ごと	3
2~3か月ごと	5
3か月ごと	13
それ以上	3

有効回答数33施設のうち、4割近くが四季と同じ「3か月ごと」と答えたが、それよりも短い周期で変えている施設も5割余りに上り、特に「1か月ごと」

に変えるという施設は8施設を数え、食に対するより細やかな対応がなされていることが明らかになった。

このような食に対するこだわりを發揮する旅館であるが、一方で食べたいものを選んで食べたいという旅行者の権利を行使できないという懸念もあることは間違いない。これについては、個人経営の施設が多い中で難題には違いないが、例えば伊豆かかりつけ湯で研究開発している「健康に資する食事」を提供することによって、従来の食事と健康食とふたつの選択肢を用意することにより「選択できる」ことが可能となり、それをまず実践してみることが必要である。同時に、その施設が提供できる「食」について、特に外国人旅行者に対してそのポリシーや内容について情報発信することが重要となる。

これだけ外国人旅行者が増えてくれば、もはや「郷に入ったら郷に従え」的なやり方は通用しない。旅館もその通りである。日本文化や日本食という異文化を体験したければ、その旅館のやり方に従えという時代ではない。畳に布団を敷いて寝ることが受け入れられない外国人もいるし、大浴場に裸で入ることに抵抗を感じる外国人もいる。相手の立場に立った思いやり(おもてなし)の心と行動が必要なのである。そういった考えや情報を発信することができなければ、外国人が日本の伝統的な旅館で「和食」を堪能する日は遠いかも知れない。

ムスリムのハラルに関しては、旅館という小規模な経営体ですぐに解決するのは難しいというのが現状である。イスラム教で食べることを禁止している食材を使うことはもちろん、その食材の飼料の中にも混じっているはいけないのである。また食することができる肉にしても、屠殺するのはムスリムでなければならず、その時の作法も厳格に決められている。まずは、国のインバウンド政策の中でハラルという課題をどうしたらクリアできるのかという議論が必要ではないか。ハラルの認証団体との会話も必要となろう。その中から、たとえばハラル専用のセントラルキッチンを作るといったような発想が出てくるかも知れないし、またムスリム専用の旅館という施設が生まれる可能性もある。

4. おわりに

旅館は、まだまだ国際的には認知が十分でない宿泊施設である。しかし、前述したように魅力ある施設であり、異文化を体験したい外国人旅行者に訴求する施設であることは間違いない。その外国人旅行

者の獲得を考えた場合ますます重要になるのは、観光マーケティングであり、中でも流通と宣伝が大切になる。そういう意味では、まだその活用が遅れているGDS（Global Distribution System）⁹⁾への登録も必要となろう。世界の多くの旅行会社で利用されている予約システムに個々の旅館が組み込まれていないければ選ばれることはないからである。個人経営の旅館ではなかなかハードルの高いものであるが、インバウンド振興を政策として行っているのであれば、国や観光関連団体がその支援をするべきである。「和食」をふくめた日本文化を堪能できる旅館を、「RYOKAN」としてブランディングして行く動き¹⁰⁾も出てきており、それらを含めた今後に期待したいと思う。

引用及び参考文献

- 1) 農林水産省ホームページ <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>
 - 2) 観光庁『平成26年版 観光白書』昭和情報プロセス（2014年）102頁。ムスリム旅行者への対応として、「今後更なる成長が期待される東南アジアを始めとするイスラム圏のムスリム旅行者は、日本において食の問題や礼拝場所の問題等で不便を感じることも多いため、ムスリム旅行者の声をしっかりと把握して対応することが重要である」としている。
 - 3) 宍戸学他『観光概論』JTB総合研究所（2013年）208及び209頁。「何らかの理由で夕食を取らなくても宿泊料金はあまり下がらず、その差額で夕食だけ食べられることはあり得ない。1泊2食の宿泊料金は、長い間このようなブラックボックスのまま放置されていた」とあり、続けて「旅館の宿泊料金がブラックボックスであることは前述したが、これに対する解決策として最近注目されているのが、ホテルと同様の“泊食分離”（“寝食分離”とも言う）の料金体系である」としており、この問題が長い間の懸案になっていることがわかる。
 - 4) 宍戸他・前掲書209頁。「諸外国ではホテルをグ
- レード付けすることで旅行者の利便を図っているが、旅館はホテルと異なりさまざまな要素（施設・設備、料理及びサービス）が混然となつてその魅力を形づくっているのが不可能であるというのが旅館側の主張で、未だ実現に至っていない」と述べている。
 - 5) 長谷政弘編『観光マーケティング—理論と実際—』同文館（1996年）269頁。
 - 6) 長谷・前掲書295頁。
 - 7) 今回のデータは、2008年当時52軒が加盟していた「伊豆かかりつけ湯」施設に対し、2008年3月～4月にかけてアンケート調査書を持参して依頼し、郵送で回答を受け取ったものである。回収数は37施設。
 - 8) 伊豆かかりつけ湯は、静岡県に関連団体であるファルマバレーセンター（ファルマバレープロジェクトの中核的支援機関）が選んだ、健康増進や癒しのための伊豆の温泉宿のネットワーク。
 - 9) JTB総合研究所ホームページ <http://www.tourism.jp/glossary/gds/> GDSとは、コンピュータを利用した旅行関連商材の予約・発券システムの総称。もともとは航空券の予約・発券用に開発されCRS（コンピュータ予約システム）と称していたが、その端末があらゆる旅行会社に設置されているというネットワークをホテルやレンタカー、クルーズ、列車など多数の旅行サプライヤーが予約販売ツールして活用するようになり、GDSと呼ばれるようになった。セーバー、ガリレオ、アマデウス、ワールドスパンが世界の4大GDSと言われている。
 - 10) 日本政府観光局（JNTO）<http://www.jnto.go.jp/eng/> 海外向け英語版ホームページの宿泊施設欄において、Hotelと並べてRyokanを紹介・発信している。日本旅館協会<http://www.ryokan.or.jp/english/> 2012年10月に国際観光旅館連盟と日本観光旅館連盟が統合され、日本旅館協会が設立されたが、2013年からホームページを刷新し、ドメインを従来のnikkanrenからryokanに変更し海外発信を強化している。

研究ノート

モーパッサン『テリエ館』における食と宗教

橋本由紀子^{※1}Food and Religion in Maupassant's *La Maison Tellier*Yukiko HASHIMOTO^{※1}

ABSTRACT

Published in 1881, Guy de Maupassant's *La Maison Tellier* is the tale of a brothel in Normandy, its clientele and its workers. Madame Tellier, the madam of the house, takes her company to her brother's village to witness the first communion of her little niece. What is striking in the tale is the admixture of bodily and religious appetites as the characters move from the brothel in Fécamp to the small village church and back again. Like many of his contemporaries—most obviously Balzac, Flaubert and Zola—Maupassant shows how bodily appetites, often via scenes of eating and drinking, reveal certain aspects in the lives of the characters. The pleasure the plump prostitute takes in eating is apposite. But rather than such appetites being aloof from religious states, Maupassant shows their entwinement. Communion, after all, is the consecration of the gifts of bread and wine and their transformation into the body and blood of Christ. This paper then shows how Maupassant in *La Maison Tellier* relates food to religion and how his characters' behavior around food and eating habits leads to religious states.

十九世紀フランスの美食家ブリア＝サヴァランはこう記している：「造物主はわれわれに生きるがために食べることを強いるかわりに、食欲によってわれわれをそこに誘い、美味によってわれわれをささえ、快楽によってわれわれに報いているのだ。」¹ 美食の国、食いしん坊の国というフランスのイメージは、フランス革命を契機として、食という娯楽の民衆への解放に伴い、十九世紀を通じて形成された。

ギ・ド・モーパッサンの作品には食事の場面が多い。生まれ育ったノルマンディー地方の風俗が多く描かれ、しばしば食事が重要な場面となっている。まず思い浮かべられるのは、処女作の中編『脂肪の塊』(1880) であるだろう。主人公の娼婦エリザベットが、馬車の中で次々と食べ物を広げてそれを同行者たちにふるまう場面、逆に最後の場面で食べ物を持たない彼女を前に、彼らが無慈悲に食事をとるといふ対立的な場面は、物語の中で特に重要な位置付

けにある。この作品では、極めて肉感的な肢体を有するエリザベット自身が食べ物に譬えられ、やがて娼婦という身分からドイツ兵に「食べられる」という食の構図も見える。この点についてはモーパッサン自身が、食べ物と女性、すなわち食欲と性欲を同列に置き、「すばらしい料理は美しい女性と同じ立ち位置にある。女性と食事は自分にとって、二つの情熱だ。」² と述べている。

食を文学作品に登場させたのは、十九世紀前半の社会を『人間喜劇』(1842-) 執筆を通して描き出そうとしたバルザックとされ³、世紀後半にはやはりフランス社会を緻密に写そうとする自然主義作家ゾラが、『パリの胃袋』(1873) という、パリの中央市場を舞台にありとあらゆる食べ物を陳列した作品を刊行している。モーパッサンの師であるフロベールの小説にも、食事の場面が多く描かれる⁴。こうしてこの世紀の多くの文学作品において、人物描写や風

※1 日本大学国際関係学部国際教養学科 准教授 Associate Professor, Department of International Liberal Arts, College of International Relations, Nihon University

景描写が、しばしば飲食物の描写、あるいはその比喩によってなされるようになる。

本稿ではモーパッサンの作品の中でも、すでに多くの研究者に論じられ、その食の場面が明らかに重要な役割を果たしている『脂肪の塊』ではなく、その翌年に出された『テリエ館』(1881)における食の問題を検討する。前作に比べて食事の場面は少ないが、同じく娼婦が扱われており、さらにそこには宗教の問題も絡んでくるからだ。『テリエ館』の中核をなしているのは、聖体拝領という、キリストの体を「食べる」儀式である。この儀式と食、娼婦の物語は、どのような繋がりを持つのだろうか。

1. 「熱烈で孤独なグルマン」

食と宗教の関わりは深く、「共に人間の根源的な二つの営み」⁵とされる。古来、飲食物は神あるいは神々からの賜りものであり、捧げものともなってきた。キリスト教において、パンとぶどう酒がキリストの体と血を意味することは言うまでもなく、福音書にもパンや魚、ぶどうの挿話が多く見出せる。食事の前後に捧げる神への感謝の祈り、重要な儀式が行われる時の祝いの食卓も、宗教と食との関係性を示すものであるだろう。『テリエ館』においても、初聖体の儀式の後に用意される各家庭での宴が、大切な決まりごとのひとつとして描かれる。その一方で、食に対する欲求は、戒めの対象でもある。キリスト教の「七つの大罪」のひとつに「大食」が数えられることから明らかなように、過剰な欲望は罪深いものと見なされる。同様に、七つの罪には「淫欲」も含まれる。食欲も肉欲も共に人間の自然な欲求であり、とりわけモーパッサンにおいては、先に見たように両者が同列に置かれ、人間の赤裸々な姿を描くために必要不可欠な要素となっている。

モーパッサンはパリでの事務仕事に日々嫌悪感を示しており、週末にノルマンディーの田舎で川遊びをすることを何よりも楽しみにしていた。書簡には、「僕はパーン(牧神)なのです。頭から足先までそうなのです。何ヶ月もの間、野山を駆け巡り、夜は一晚中水辺で、昼はずっと森かぶどう畑の中で、ひとり灼熱の太陽のもとで過ごすのです。」と記され、対立する世界として、「都会の人間界の全てが自分を窒息させる」と述べられている⁶。モーパッサンは自然や本能を愛した。そこでは牧神というギリシャ神話の神のように、旺盛な食欲と女性を好む心が強調される。この作家は同じ書簡で、「僕は自分の身体の法、つまり動物と同じ法に従う」とし、生来の女性

への嗜好を強調する。そしてその後が続いて、「僕は熱烈なグルマンです。食べるために食べる、孤独なグルマンです。そうして健康的な食べ物がもたらす甘美な興奮を味わうのです。」と記す。この「グルマン」という言葉が、十九世紀フランスの食文化においては重要な意味を持つ。

冒頭で述べたように、フランスが美食の国というイメージを持つようになったのは、フランス革命後、十九世紀に入ってからだった。サヴァランの『味覚の生理学(邦題では「美味礼讃」)』の出版が一八二六年だったことから、この世紀のフランス文化における食の位置付けの向上が見て取れる。量よりも風味の繊細さの重視、洗練された食事への探求は十八世紀を通じて発展していったが⁷、とりわけ革命後に「ガストロノミー(gastronomie)」つまり「美食学」という語が積極的に用いられるようになり、料理が研究対象となる。「グルマン(gourmand)」という単語も、十九世紀に一躍その存在感を増す。日本では「グルメ(gourmet美食家)」という語はよく知られているが、グルマンという語の認知度はそれほど高くない。辞書では、グルメが質的なこだわりを示す語であるのに対し、グルマンはむしろ量に対する嗜好を意味する「食いしん坊」と説明される。ただし十九世紀フランスにおいて、グルマンはより広い、むしろグルメに近い意味で使われていた。グルマンの定義については、サヴァランより前の一九〇三年から初の料理評論誌『美食家年鑑』を刊行し始めた、グリモ・ド・ラ・レニエールに関する橋本周子氏の研究書に詳しい⁸。この言葉は十八世紀まで、動物的で下品な、飽食の悪徳を示していた。ところが十九世紀になると、「グルマンであること」から派生した「グルマンディーズ(gourmandise)」すなわち「美食」という語が、肯定的な概念として捉えられるようになる。それでもグルマンという語は、「美味しいものを食べるのが好きな人」「食事を共有できる社交的な人」という肯定的な側面を持ちつつも悪徳という否定的なニュアンスも孕んでいたため、橋本氏は翻訳がほぼ不可能な言葉だと指摘する。総じてグルマンは、フランス文化の独特かつ重要な特質を示す言葉と見なされる。

モーパッサンは自らを「熱烈で孤独なグルマン」と称しているが、この言葉はまずこうした十九世紀フランスの食文化の文脈で捉えられるべきだろう。一方で「孤独」という言葉が示唆するように、そこには社交界からは距離を置いて自然と戯れる牧神のイメージが加えられる。こうしたモーパッサンの嗜

好は、冷たく厳しい色彩を持つ『脂肪の塊』よりも、陽気な娼婦たちとノルマンディーの自然が生き生きと描かれる『テリエ館』に、より色濃く表れていると思われる。この作品に見られる食事は、田舎の大気の中でなされ、人々の和やかな交流の場となっている。また聖体拝領についても、ミサにおける食事の共有、すなわちキリストにおいて皆がひとつになることが、その本質として捉えられる。

2. 『テリエ館』における食事の場面

『テリエ館』は、聖体拝領の儀式に娼館の一行が出かける物語である。ノルマンディー地方のフェカンにあるテリエ館には、経営者のマダムのもとで五人の女たちが働いている。ある日、姪の初聖体の知らせを受けたマダムは、奔放な女たちを監督下から外す不安もあり、全員で同じノルマンディーの田舎町ヴィルヴィルに向かうことにする。同じ地方でも他県であり、自動車での移動を伴う旅は、田舎暮らしの人々には一大イベントとなる。小さな村ヴィルヴィルでは遠いフェカンの娼館は全く知られておらず、農民たちの目には、煌びやかな彼女たちは立派なご婦人たちとなり、村長も敬意を表して教会で自分の席を譲る。

この中編小説は、フェカン、ヴィルヴィル、フェカンという移動に伴い三部構成となっており、食事の場面は四つある。最初はフェカン郊外のヴァルモン川の渓谷に、日常生活の息抜きに出かけるピクニック、二つ目は聖体拝領の儀式に参加するためにマダムの弟の家に着いてご馳走になる昼食、三つ目は儀式の後の宴、四つ目はフェカンに戻った夜の盛大な一行帰還祝いである。この物語に見える食事は、いずれも日常生活習慣の範疇を超え出た、特別な喜びの場として描かれる。

まず、最初のピクニックの場面を見てみると、そこには普段は夜の仕事部屋や男と酒に満ちた広間に籠っている娼婦たちの、解放感あふれる喜びが発散されている。

とはいえ、時々平日には、自分の一座の分隊を引き連れて、貸し馬車でピクニックに出かける。そしてヴァルモン渓谷を流れている小川の岸辺に赴き、草の上で遊び戯れるのだった。それは、寄宿舎を抜け出した女学生の遠足であり、大はしゃぎの駆けっこであり、子供っぽい遊戯であり、大気に酔いしれた籠の鳥の歓喜だった。草の上に座って、ハムやソーセージ (de la

charcuterie) を食べ、林檎酒 (du cidre) を飲み、そして日が暮れてくると家路につく。身体は気持ちよく疲れ、心は穏やかな感動に浸っている⁹。

ここには水辺、草、大気といった、ノルマンディーの広々とした田舎の風景に、女たちの声が響き渡る光景が広がっている。そこに見えるのが、ハムやソーセージ (原文ではcharcuterie「豚肉製品類」)、そして林檎酒 (シードルcidre、サイダーの語源とされる) である。ピクニックのメインイベントが食事であるのは言うまでもないだろう。ここに記された肉製品と酒は、いずれも地域の特産品であり、人々の日常生活に密接に結びついた定番食材といえる。特に林檎の発泡酒シードルは、モーパッサンの作品に頻出する農民の飲み物であり、ノルマンディーの人々が送っている田舎生活ののどかさを醸し出す。やがてテリエ館一行が向かう村でも、シードルは同様の空気を生み出すだろう。テリエ館も娼館ではあるが、決していかがわしいイメージを持たず、むしろ日常生活に溶け込んだ場であることが、いくつかの「健全な生活」を示す語によって強調される。物語も、「人々は毎晩十一時頃になると、カフェにでも行くように、ぶらりとそこに出かけるのだった。」(傍点論者)¹⁰という一文から始まる。都会に根強い娼婦への偏見はこの片田舎には存在しないとされ、娼館の経営者は女学校の寄宿舎の監督に瞥えられる。このピクニックの場面でも、娼婦たちの様子が寄宿舎、女学生、遠足という、健やかな少女たちの生活を示す言葉に瞥えられる。ここに描かれるシードルとソーセージは、そうした日常生活を象徴すると共に、一般的には非日常世界に属する娼婦たちにとって、日の当たる場所での特別な楽しみを彩る役割を担っている。

田舎の大気の中での食事の場面は、旅先でも描かれる。そのひとつがマダムの弟の家、指物屋の仕事部屋でとる昼食の場面である。自動車と馬車で揺られて疲労し空腹のところ、次々と家庭料理がふるまわれる。

おいしいオムレツ (une bonne omelette)、次に強い上等の林檎酒 (de bon cidre piquant) をかけた、焼いた豚の腸詰 (une andouille grillée) が出て、一同は活気付いた。リヴェは乾杯をしようとグラスを手に持っていたが、妻は給仕をしたり料理を作ったり皿を運んだり下げたりしながら、一人ひとりの耳に口を寄せては「お好きな

だけ召し上がってね」と囁くのだった。壁に立てかけた板や片隅に高く掃き寄せられた木屑からは、鉋をかけた木材の匂い、指物屋特有の臭気、あの肺の底までしみ込むような脂っぽい息吹が発散していた¹¹。

ここにもやはりノルマンディーの田舎家庭らしいご馳走が見える。「おいしい」「よい」bonという形容詞が付いたオムレツに続き、舌を指す(piquant)新鮮なシードルにも同じくbonという語が使われている。この場面のシードルは、こうした形容詞に加え、調味料としての役割を見せることで、手の込んだご馳走の雰囲気を感じ立てる。そのシードルをかけてグリルした腸詰アンドウイユ(andoille)は、豚の大腸に豚の腸や胃、喉肉やばら肉を詰めたもので、見た目にも大きく豪勢な、やはりこの地方特産のご馳走である。原文ではこれらが「皆に快活さ(la gaieté)をもたらした」とあるが、このgaietéという名詞には「ほろ酔い機嫌」という意味もある。飲み物にも料理にも用いられるシードルの泡は、後述するシャンパンとは異なる親しさと安心感をもたらす。さらにここでは、その活気に木材から立ち上る香りが混じり合うことで午後一時の暑い外気を感じさせ、高揚感が倍増されている。

この二つの場面では、いずれも味覚のみならず、聴覚や嗅覚に訴える描写により、心地よい屋外の空気と活気が醸し出されている。しかしこの作品に記される食べ物は、食べられる食事だけではなく、食べる者にも見出せる。

3. 肉と肉体

食べる者として、本稿では「あばずれのローザ(Rosa la Rosse)」に注目したい。先の二つの場面に共通して出てきた、豚の腸詰、ソーセージが、この娼婦の身体を表すものともなっているからだ。ここで、モーパッサンが同列に並べる「食」と「女」の、肉体の方がクローズアップできる。ローザは、テリエ館で働く女の中で最も特徴的な肉体を持つ。登場の際から、「丸々と太った、全体が腹だけでできているような女で(une petite boule de chair tout en ventre)、それに極小の脚が付いている。彼女がお喋りをやめるのは物を食べるためであり、物を食べるのをやめるのは、お喋りをするためである。」¹²という説明がなされ、「所構わず爆発するけたたましい笑い声」と併せて強い猥雑性を与えられている。「丸々と太った女」の原文は、「肉の小さなボール」である。この表

現は、この作品の前年に出された『脂肪の塊(Boule de Suif)』、すなわち娼婦エリザベットのあだ名「脂肪のボール」を思い起こさせずにはおかない。

「ソーセージ」が現れるのは、汽車の中で、彼女たちの素性に気付いた行商人の男が、靴下留めを口実に女たちの足を出させる場面である。ここでローザのスカートの下から出てくるのが、特徴的なソーセージに譬えられる脚だった。彼女の「蹠のない、まるまると太った、不格好な足(原文では「足」ではなく「ものchose」と記され、人間というより物体としての肉体性が強調される)」は、同僚のラファエルの言葉として、「本物の〈脚のソーセージ〉(un vrai « boudin de jambe »)」と説明される。日本語では「ソーセージ」と訳されるが、原文のboudin「ブーダン」は豚の血と脂身で作られた腸詰め、匂い消しや香り付けにニンニクや玉ねぎ、ハーブなどが混ぜ込まれる、いわゆるブラッドソーセージである。この語は太い指や、太った人そのものも示す。ソーセージという比喩は、やはり丸々と太った「脂肪の塊」エリザベットにも用いられている¹³。肉体の一部が食べ物に譬えられることで、そこには一際生々しい印象が生み出され、その肉体が実際に「食べられる対象」であることが示唆される。さらにそれが、ニンニクや玉ねぎといった匂いの強い食材を含んだ、豚の血と脂の練り物という非常に癖のある食材であることから、娼婦が持つ肉のイメージが強く訴えられるものとなる。

このようにローザは極めて強烈な肉体を有しているが、それだけに物語の中で常に重要な役割を与えられ、その都度強い印象を残す。そのひとつが聖性との繋がりである。娼婦が一般の人々よりも敬虔で純情というイメージは、一種のステレオタイプとなっている。確かにモーパッサンは娼婦を、ブルジョワ社会における、例外的に人間らしい野性と感性を保有した存在として描いていると考えられる。しかしここには何より、ブルジョワとこの時代の宗教に対する、辛辣な皮肉がある。

娼婦と聖性との緊密な関係は目新しいものではない。たとえばマグダラのマリアは「改悛した罪深い女」あるいは「娼婦」の代名詞ともされ、神の国に迎えられる者と見なされる。「罪の女」マグダラのマリアの名は、二十世紀に入ってからはその解釈が変わったものの¹⁴、福音書の複数の挿話の組み合わせからカトリック教会の中で広がり、そのイメージは根強い。十九世紀フランスにおいても、娼婦たちは男たちの性的欲求のはげ口として社会秩序の保持の

ために社会の最下層で生きることを認められていたが、その性的にも社会的にも最も弱い立場に置かれた女性たちに、たとえその真偽が定かではないとしても、しばしば真摯な信仰が見出されていた¹⁵。ただし、モーパッサンが『テリエ館』において娼婦たちの姿に描いた宗教性は、同じく弱者として女中の信仰を描いたフロベールの『純な心』(1877)のフェリシテとも、やはり女中だが最終的には性的にも堕ちていくゴンクール兄弟の『ジェルミニ・ラセルトゥー』(1865)に見られる神父への恋慕とも異なり、辛辣でありながらも明るい光を放っている。

その要因のひとつは、この物語の重要な要素である「娼婦と聖体拝領を受ける娘」との接触が、徹底して滑稽に、しかし素朴な信仰心を喚起するものとして描かれているからといえるだろう。そこで大きな役割を果たすのが、やはり食べ物イメージであり、食事の場面であると考えられる。

4. 太った娼婦の体、聖体を授かる少女の体

ブラッドソーセージに譬えられる肉体を持つ娼婦と、聖体拝領という、キリストの体を口から戴く少女とは、徹底して対立的に描かれており、けたたましい騒ぎと沈黙、けばけばしい衣装と「よく泡立てたクリームのように真っ白な (neigeux semblable à de la crème fouettée)」¹⁶服が対比される。このクリームも地方の産物で、それが「雪のように真っ白 (neigeux)」と表現されることで、少女の体を覆う純白を強調する。女たちが接吻と抱擁の雨を降らせる間、「この全身に信仰がしみこんだ少女は、罪の赦しを受けたため、外部の汚れがつかなくなった身でもあるように、おとなしく、息をこらして、されるがままになっていた」(傍点論者)¹⁷と記され、初聖体の儀式の前日、ひとり寝の寂しさに眠れない少女とローザが共に眠る場面では、「こうして夜が明けるまで、この聖体を受ける少女 (la communauté) は自分の額を、淫売婦 (la prostituée) の乳房にじかに当てながら眠ったのだった。」¹⁸と、やはり清浄な体と不浄な体との接触が強調される。

ところが聖体を戴く儀式の場面で、この対比が崩れ去る。モーパッサンの作品にしばしば見える十九世紀フランスの階級的・宗教的イデオロギーの逆転が、この場面にも描かれる。祭式の最中に自分の少女時代を思い出したローザの発作的な嗚咽が、全ての村人たちに伝染し、「飛火が枯野を焼き払っていくように、ローザとその同輩の涙が全会衆を虜にし」、祭司をもって「これは神だ。神が我々の間におられ

る。お姿を現されたのだ」¹⁹と感極まらせる。そして、これこそまことの秘蹟、イエス・キリストが初めてこの幼い子たちの肉体に宿ろうとしている時に、精霊があなた方を捕えた、と言わしめる。ここで、少女の体を雪のように覆っていた「泡立てたクリームのような純白の」衣装と、ローザの記憶に蘇る「自分の体をすっぽり包んでいた白いドレス (原文では *toute noyée en sa robe blanche* 「白い衣装にすっかり溺れていた」)²⁰とが融合する。そして、失われた「白い」清浄さを懐かしむローザの涙と、「無垢な時代の区切りを意味する」²¹初聖体の儀式とが融合し、祭司のことばによって「キリストの体の拝受」と「精霊の交わり」とが、同時に少女とローザの体の中で行われたことが示唆される。この場面には、集団ヒステリーによる狂乱が奇蹟として捉えられるという、冷笑的な視点も見いだせる。しかし、ローザから始まる娼婦たちの嗚咽、会衆の同調、子供たちの「神聖な興奮」(*une fièvre divine*)、祭司の感動へと、波状的に連なる感情の動きも、決して形式的ではない、聖性の感得として捉えられるのではないだろうか。そもそも信仰とは、神的なものとの繋がりを個々が感じ取ることに発する。決して制度的身分的なものではない。この作品では、こうしてそれぞれ赤黒いソーセージと白いクリームに譬えられる娼婦と少女を連ならせることで、形骸化した宗教への皮肉と共に、ひとつの素朴な信仰のかたちが提示されているとはいえないだろうか。ローザは『脂肪の塊』のエリザベットとは異なり、積極的に正義や公平さを貫こうとするわけではなく (エリザベットには聖母マリアのイメージまで与えられる)、思い出にむせび泣いただけで、熱心な信仰心が記されるわけでもない。しかしその素朴で率直な感性が、一種の聖性に結び付けられていると考えられる。

こうした魂の高揚の後に訪れるのが、疲労と空腹感である。最後の福音書の朗読を待つことなく、村人たちは食事の支度のために教会を後にする。儀式の完遂よりも食欲の優先、ここにもキリスト教会への皮肉が見える。しかし信仰のかたちとはそもそも、福音書のカナの結婚式の例を²²挙げるまでもなく、楽しく食べ、飲むことで幸福感を共有し、神に感謝を捧げるところに発するのではなかつただろうか。

往來に面して開け放された戸口からは、村中の楽しい空気がいっぱいに入ってきていた。至るところで宴の最中である。どの窓からも晴れ着を着こんだ会食者たちの姿が見える。楽しそ

うに飲み食いしている家々からは、賑やかな笑い声が漏れてくる。農民たちはシャツ一枚で生の林檎酒 (du cidre pur) をグラスいっぱい注いで飲んでる。(中略)

午後の陽の熱を浴びながら、時折、老いたやせ馬にひかれて、腰かけ付き馬車が村をガタゴトと通っていった。そして馬を御す仕事着の男は、目の前に広げられた数々のご馳走 (ripaille) を見て羨望のまなざしを向けるのだった。

指物師の家では、午前の感動の名残か、賑やかなうちにもどこか控えめな空気があった。リヴェだけが羽目を外して飲み騒いでいた²³。

先の二つの食事の快活な空気をさらに広げたような、このような場面にこそ『テリエ館』の明るい色彩の源があると思われる。ここでもやはりシードルが宴の中心にある。グラスの底から立ち上る泡の刺激は、食事がもたらす生命感を膨らませる。そして、通りがかりの農民が見る「ご馳走」は、彼やこの辺りの人が使っているだろう“ripaille”(「大宴会」「山ほどのご馳走」という話し言葉で記され、仲間うちでの集まりの気安さや盛り上がりを表す。こうした食事の賑やかさがあるからこそ、一方で普段はご馳走を前に大はしゃぎするだろう女たちの「控えめな」余韻が、とりわけ印象的なものとなる²⁴。

5. 「お祭り」の終焉

ここまではシードルが飲み物の主役をはっていたが、第三部、フェカンに戻ってテリエ館が再開された夜には、ふんだんにシャンパンがあげられる。そしてテリエ館の再開を待ち構えていた客と女たちが入り乱れ、夜中まで歌やダンスが繰り上げられる。最後は、勘定を「普段の四割引きのシャンパンぶんのみ」にしたマダムが晴れやかに発する、「毎日、お祭りというわけにはいきませんよ。」²⁵という一言で物語の幕が下りる。「お祭り (la fête)」という語は「盛大に祝われる宗教的儀式」という意味を第一義に持つ。シードルが農民の経済的な日常飲料であるのに対し、高価なシャンパンは特別な祝い事の時に飲まれる、非日常の飲み物である²⁶。テリエ館は、男たちが日常生活の雑務から離れて、ただ楽しむことを楽しめる場所であるが、この夜は男たちだけではなく、女たちにとっても、非日常の喜びのクライマックスを意味するひと時だった。それがシャンパンの泡の氾濫によって表される。

ジョルジョ・アガンベン「事物や人を共通の使

用から除外して、分離された領域に移すものが宗教であると定義できる」²⁷と言う。ここから宗教儀式とは、日常の世界から、非日常の世界へと移動することとして捉えられる。テリエ館の女たちにとっては、娼婦という日常の使用から超えて、再び元の使用に戻ってくるという移動自体が、一連の儀式だったといえるのではないか。だからこそ、非日常世界の最後の段階としての帰還祝いにあげられた、非日常を象徴するシャンパンの泡が、最後にマダムが発する、物語の最後に置かれた、「お祭り」という単語に収斂される。

モーパッサンは、自分にはもはや感情も詩情も持たない人間というものに幻滅しきっていて、宗教に至っては人の人間性を貶めるだけの、愚劣の最たるものと記している²⁸。しかし『テリエ館』という作品は、この作家が愛したノルマンディーの美しい情景と感情豊かな人々、そして和やかに囲まれる食事で彩られている。そこ描かれる宗教性は、十九世紀のブルジョワ社会への辛辣な皮肉を示すと共に、娼婦への偏見を全く持たない田舎の人々の素朴な信仰心の明るさも照らし出している。食の問題も性の問題も、革命後にその性質を大きく変えた宗教の問題²⁹も、十九世紀フランスの大きな関心事とであった。この中編小説にはそれらの問題がちりばめられていた。

この作家は六つの長編と三百を超す中小編を記しており、ノルマンディーだけではなく、パリの市民生活や普仏戦争を題材にした作品、幻想物語など、様々な世界を描き出している。そこに食や宗教の問題がどのように展開するのか、それは稿を改めて考察したい。

¹ ブリア＝サヴァラン『美味礼讃』上巻、関根秀雄・戸部松美訳、岩波文庫、1967年、196頁。サヴァランは法律家であったが、食通として有名だった。(Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2009.)

² Guy de Maupassant, *Correspondances 2*, Edition établie par Jacques Suffel, Edito-Service S.A., p.129.

³ アンカ・ミルシュタイン『バルザックと19世紀パリの食卓』塩谷祐人訳、白水社、2013年。

⁴ ジャン＝ピエール・リシャルは「フロベールの小説では、人々は実によく食べる。料理が山のように盛り上がり、周囲には食欲がますますかきたてられていくというあの食卓の描写が実によく現れる。」と記す (Jean-Pierre Richard, *Littérature et*

sentation, *Stendhal Flaubert*, Seuil, 1954, p.137.)。また『ボヴァリー夫人』に描かれた夫婦の食事の場面で、食卓から立ち上るエンマのどうしようもない倦怠感を説くアウエルバッハの分析は名高い(E.アウエルバッハ『ミメシス—ヨーロッパ文学における現実描写(下)』篠田一士・川村二郎訳、筑摩書房、1967年、238~241頁。Erich Auerbach, *mimésis, la représentation de la réalité dans la littérature occidentale*, Gallimard, 1968.)。

⁵ 南直人(編)『宗教と食』〈食の文化フォーラム32〉、ドメス出版、2014年、9頁。

⁶ *Correspondance 2*, op.cit., p.6.

⁷ 中世から革命までの食文化の歴史については、バーバラ・ウィートンが著した『味覚の歴史、フランスの食文化—中世から革命まで』辻美樹訳、大修館書店、1991年に詳しい。

⁸ 橋本周子『美食家の誕生—グリモと〈食〉のフランス革命』名古屋大学出版会、2014年。

⁹ Maupassant, *La maison Tellier, Une partie de campagne*, chronologie, introduction, bibliographie, notes et documents par Pierre Cogny, GF-Flammarion, 1980, p.42. 翻訳は青柳瑞穂氏の訳を適宜参照しつつ拙訳とした。(『脂肪の塊・テリエ館』新潮文庫、1967年改版。)

¹⁰ *Ibid.*, p.41.

¹¹ *Ibid.*, pp.53-54. このように一皿ずつ出す食事の供し方は十九世紀半ば以降とされる。それまでは一気に食事を食卓に並べていた。前者が「セルヴィス・ア・ラ・リュス(ロシア風)」、後者が「セルヴィス・ア・ラ・フランセーズ」と称される。(『味覚の歴史』前掲書、362頁。)

¹² *Ibid.*, p.44.

¹³ 「小柄な体はどこもふっくらと脂がのっけていて、指も丸々と太って節々だけくびれているため、短いソーセージを数珠つなぎにしたようだ(pareil à des chapelet de courtes saucisses)。(Maupassant, *Boule de suif, La maison Tellier*, Gallimard[folio], 1973, pp.36-37.) このソーセージ saucisse は細いまだ加熱調理していないもので、それに対して saucisson と呼ばれるソーセージは太く、サラミのように乾燥・熟成させている。

¹⁴ The Sinner 「sinner: (宗教的な) 罪びと」から「改悛した罪の女」を意味する単語が、マグダラのマリアの異名とされ、性的な不品行を犯した者、娼婦を意味する。ルカによる福音書に記された「罪深い女」もマグダラのマリアとされる:「この町に一人の罪深い女がいた。イエスがファリサイ派の

人の家に入って食事の席に着いておられるのを知り、香油の入った石膏の壺を持ってきて、後ろからイエスの足もとに近寄り、泣きながらその足を涙でぬらし始め、自分の髪の毛でぬぐい、イエスの足に接吻して香油を塗った。」(「ルカによる福音書」7:37-38、『聖書』新共同訳、日本聖書協会、1988年、(新)117頁。)ただし現在ではマグダラのマリアが娼婦だったことは否定されており、マルタの妹のベタニアのマリアとの同一視も真偽が定かではない。

¹⁵ アラン・コルバン「娼婦」、ジャン＝ポール・アロン『路地裏の女性史—九世紀フランス女性の栄光と悲惨』片岡幸彦訳所収、新評論、1984年、64頁。(Alain Corbin, *Les Filles de Noce : Misere sexuelle et prostitution 19^e et 20^e siècles*, dans *Misérable et Glorieuse, la Femme du 19^e siècle*, sous la direction de Jean-Paul Aron, Librairie Aethème Fayard, 1980.)

¹⁶ *La maison Tellier*, op.cit., p.57.

¹⁷ *Ibid.*, p.55.

¹⁸ *Ibid.*, p.56.

¹⁹ *Ibid.*, p.60.

²⁰ *Ibid.*, p.59.

²¹ Introduction écrite par Pierre Cogny, *La maison Tellier*, op.cit., p.28.

²² ガリラヤのカナの地で行われた結婚式で、イエスは水をぶどう酒に変えるという最初の奇跡を行った。「ヨハネによる福音書」2:1~12参照。

²³ *La maison Tellier*, op.cit., p.62.

²⁴ ただしこの穏やかな食事の後は、再び指物師リヴェの家で乱痴気騒ぎが起こる。

²⁵ *La maison Tellier*, op.cit., p.70.

²⁶ シャンパンの生産と需要が伸びたのは、瓶の破裂を避ける技術が確立された一八三〇年頃以降で、爆発的に広まったのは十九世紀後半だった。とりわけこの時期、シャンパンは催淫剤と考えられ、高級娼婦の飲み物ともされた。この物語にも含意されているかもしれないが、栓から噴き出る泡により性的な暗喩を持つ飲み物ともされる。

²⁷ ジョルジョ・アガンベン「澆神礼賛」、『澆神』堤康徳・上村忠男訳、月曜社、2005年、106頁。

²⁸ *Correspondance 2*, op.cit., p.6.

²⁹ 王制の崩壊と共にカトリック教会もその地位を危うくしたが、十九世紀においては世間の秩序維持という役割を担うことによってその存在感を保っていた。そのため形骸化した儀式や信仰心、世俗的な聖職者が、しばしば文学者たちの揶揄的と

なる。またこの世紀に至って初めてキリスト教を客観的な研究対象として諸宗教の中に位置付ける

ことが可能になり、神学とは異なる宗教学という学問が誕生する。

生活科学研究所報告

Report on Sciences for Living

論文

塩味とうま味の相互作用

三橋 富子^{*1}・野村 歩^{*2}

The Interactions of Salty and Umami Taste

Tomiko MITSUHASHI^{*1} and Ayumi NOMURA^{*2}

ABSTRACT

The interactions of salty and umami taste were examined by sensory test using sodium chloride (NaCl), monosodium glutamate (MSG) and broth made from dried bonito. The results were as follows.

- 1) It was recognized that the turning point of interactions in NaCl and MSG relationship was at 0.8~0.9%NaCl, by sensory tests. Under 0.8~0.9%NaCl, NaCl enhanced umami taste, but over 0.9%NaCl, MSG showed suppressive effect tendency on salty taste.
- 2) It would be more difficult to discriminate correctly five phases 0.4~1.2%NaCl solutions when MSG was added to those NaCl solutions. The perfect correct answers for five phases density order of 0.4~1.2%NaCl solutions decreased with the addition of MSG.
- 3) The optimum combination of MSG and NaCl adding to the broth in this study for maximum palatability shifted to lower NaCl concentration and higher MSG concentration than the result of Yamaguchi et al in 1984.
- 4) As for the saltiness of MSG, all the panels felt saltiness in 0.5% MSG solution and the most panel felt that 0.5% MSG corresponded to the 1/2 saltiness of its salt equivalent density.

1. 目的

食べ物のおいしさを構成する要素として味・色・香り・テクスチャー・温度・音などが挙げられる¹⁾。その中の「味」は味細胞で感じる甘味・塩味・酸味・苦味・うま味の五基本味とその他の味(辛味・渋味・えぐ味)に分類されている。食べ物の味は多様であるが、その味は単独の呈味物質によるものではなく、複数の呈味物質で構成されている。さらに調理によって各種調味料が加えられ、食物は人の嗜好に適合するように調整されている。各種呈味物質の相互作用については、抑制効果、対比効果、相乗効果および変調効果などが知られている。

従来、味の相互作用に関しては多くの研究が行われており、相互に一方が他方の味を強めたり弱めた

りする場合は、他方ももう一方を同様に強めたり弱めたりする対称性がある²⁾とされている。例えば、塩味と酸味についてはさまざまな研究がなされているが、坂本ら²⁾は食酢に被験者それぞれの検知閾値の1/2濃度の食塩を添加すると食酢の検知閾値が有意に低下したこと(塩味による酸味の対比効果)、および食塩に被験者それぞれの検知閾値の1/2濃度の食酢を添加した場合、食塩の検知閾値および認知閾値が有意に低下したこと(酸味による塩味の対比効果)を報告している。一方身近な料理では、酢の物や酢めしのように食酢に適度な塩を加えることによって酸味を抑えることができるし、古漬けは発酵により酸味が加わるため、塩味を弱く感じるといような抑制効果もある。

*1 日本大学短期大学部(三島校舎) 教授 Professor, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

*2 日本大学短期大学部専攻科食物栄養専攻 卒業生 Former student, Advanced Course of Food and Nutrition, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

塩味とうま味についても同様の効果があると考えられる。グルタミン酸ナトリウム (MSG) は、食塩の塩から味を緩和して、いわゆる“塩かど”をとり、同時にその食品をおいしいものにするといわれている³⁾。醤油や魚醤の塩味は同濃度の食塩水を味わうよりもはるかに弱く、まろやかに感じる⁴⁾が、これは発酵によって醤油や魚醤中にうま味を呈するアミノ酸やイノシン酸 (5'-IMP) が多く含まれるためと考えられている。これより、高濃度の塩味の時にはうま味による塩味の抑制効果がはたらくと言える。また、スープやだし汁に少量の塩を加えることによりうま味を引き立たせることができ、薄い塩味の時には塩味によるうま味の対比効果がはたらくと言える。また、うま味物質はアミノ酸のMSGや核酸の5'-IMP、5'-グアニル酸 (5'-GMP) などがあり、MSGと核酸系のうま味物質との相乗効果がよく知られている。

そこで、本研究では塩味とうま味の相互作用をより詳しく検討することを目的とし、塩化ナトリウム (NaCl) とグルタミン酸ナトリウム (MSG) を使用して官能評価を行った。

2. 方 法

2.1 検査期間

2013年7月～2014年7月

2.2 検査対象

N大学短期大学部食物栄養学科2年生、専攻科食物栄養専攻の1・2年生および20代の助手の合計36～46人 (うち男性は9名)。各回の官能評価で人数は異なる。

2.3 検査項目

- 1) NaClとMSGの組み合わせによる塩味とうま味の対比効果と抑制効果の境目の検討
- 2) NaClとMSGの組み合わせによる塩味の強さの点数化、各系列のNaCl濃度の識別、汁物としての好ましさを最も強く感じた溶液の検討
- 3) (2%鰹だし, 0.6% NaCl溶液) および (2%鰹だし, 0.8% NaCl溶液) に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さおよび汁物としての好ましさの検討
- 4) MSGの塩味度の検討

2.4 官能評価溶液の調整および検査方法

- 1) NaClとMSGの組み合わせによる塩味とうま味の対比効果と抑制効果の境目の検討

塩味・うま味の感じ方どちらの検討においても6段階のNaCl濃度で実施した。塩味の感じ方の検討で

は、NaCl溶液 (以下NaCl単独溶液という) と各NaCl溶液に0.2%MSGを加えた混合溶液 (以下混合溶液という) を味わってもらい、各NaCl濃度において塩味を強く感じるほうを回答してもらった。検査は2回実施し、1回目のNaCl濃度は0.4～1.5%、2回目の濃度は0.3～1.8%とした。検査はNaCl濃度の低い方から実施した。うま味の感じ方の検討も2回実施した。1回目は0.2%MSG溶液 (以下MSG溶液という) と、0.2%MSG溶液に各濃度のNaClを加えた混合溶液 (以下混合溶液という)、2回目は0.2%MSG溶液に0.058% NaCl (三橋らの報告にある19～21歳の女学生の認知閾値⁵⁾を参考) を添加した溶液 (以下MSG溶液という) と0.2%MSG溶液に各濃度のNaClを加えた混合溶液 (以下混合溶液という) を味わってもらい、うま味 (2回目はうま味もしくは好ましさ) を強く感じるほうを回答してもらった。検査は、塩味の感じ方と同様にNaCl濃度の低い方から実施した。塩味とうま味どちらの検討でも、どちらの溶液を先に味わうかによって影響があることを考慮してパネルを半数ずつ振り分けた。官能評価の始めと次の試料に移る際に蒸留水で口をすすいでもらって行った。パネルは、塩味の感じ方は1回目:37人、2回目:39人、うま味の感じ方は1回目:36人、2回目:39人とした。

- 2) NaClとMSGの組み合わせによる塩味の強さの点数化、各系列のNaCl濃度の識別、汁物としての好ましさを最も強く感じた溶液の検討

0.4、0.6、0.8、1.0および1.2%濃度NaCl溶液 (以下NaCl単独溶液という)、各NaCl濃度に0.2%MSGを加えた溶液 (以下NaCl+0.2%MSG溶液という)、各NaCl濃度に1%MSGを加えた溶液 (以下NaCl+1%MSG溶液という) の3系列の溶液を試料とした。検査は各系列ごとに実施した。試料はランダムに並べ、塩味の感じ方をさらに詳しく調べるために、「ちょうどよい (0)」を中心とした7段階尺度 (「非常に塩味が弱い (-3)」・「塩味が弱い (-2)」・「やや塩味が弱い (-1)」・「ちょうどよい (0)」・「やや塩味が強い (+1)」・「塩味が強い (+2)」・「非常に塩味が強い (+3)」の評点法で評価してもらった。次に溶液のNaCl濃度の順位を付けてもらい、さらに汁物として最も好ましい溶液を回答してもらった。官能評価の始めと次の試料に移る際に蒸留水で口をすすいでもらった。パネルは40人である。

3) (2%鰹だし, 0.6%NaCl溶液) および (2%鰹だし, 0.8%NaCl溶液) に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さおよび汁物としての好ましさの検討

NaCl濃度は上記2)の検査で1番好ましいとの回答が多かった0.6%と0.8%とした。MSG濃度は、山口静子ら⁶⁾が報告している汁物として最適とされる組み合わせのMSG濃度が計算上0.38%であったため、その付近である0.3%とそれより多い0.6%にした。

(2%鰹だし, 0.6%NaCl溶液) および (2%鰹だし, 0.8%NaCl溶液) に0、0.3、0.6%のMSGを添加した6種類(①0.6%NaCl溶液、②0.6%NaCl, 0.3%MSG溶液、③0.6%NaCl, 0.6%MSG溶液、④0.8%NaCl溶液、⑤0.8%NaCl, 0.3%MSG溶液、⑥0.8%NaCl, 0.6%MSG溶液)の溶液を試料とした。検査は、各試料の塩味の強さと汁物としての好ましさについて「塩味：ちょうどよい(0)」「好ましさ：どちらともいえない(0)」を中心とした7段階尺度(塩味の強さは「非常に塩味が弱い(-3)」・「塩味が弱い(-2)」・「やや塩味が弱い(-1)」・「ちょうどよい(0)」・「やや塩味が強い(+1)」・「塩味が強い(+2)」・「非常に塩味が強い(+3)」とし、汁物としての好ましさは「非常に好ましくない(-3)」・「好ましくない(-2)」・「やや好ましくない(-1)」・「どちらともいえない(0)」・「やや好ましい(+1)」・「好ましい(+2)」・「非常に好ましい(+3)」とした)の評点法で評価してもらった。各パネルリストに6種類のうちの4つをランダムに選び与え、各溶液の評価者数が同数(30人)になるようにした。官能評価の始めと次の試料に移る際に蒸留水で口をすすいでもらった。パネルは45人である。

4) MSGの塩味度の検討

本調査の官能評価ではMSGのNaClへの換算は行っていないが、MSG溶液の呈味特性の検討においてはMSG中のナトリウム(Na)含有量をそれに相当する食塩に換算して行っている研究がある⁷⁾。そこで、実際にMSG溶液に塩味を感じるのか、またそれはどの程度のNaCl濃度なのか検討を試みた。

0.5%のMSG溶液中のNaをNaClに換算すると約0.16%のNaCl溶液に相当する。そこで、0(蒸留水)、0.04%(1/4濃度)、0.08%(1/2濃度)、0.16%(同濃度)、および0.32%(2倍濃度)のNaCl溶液を調製した。官能評価では、まず0.5%MSG溶液を味わった後にNaCl溶液を味わい、もし塩味を感じたらどのNaCl溶液と同程度であるかを回答してもらった。官能評価の始めと次の試料に移る際に蒸留水で口を

すすいでもらった。パネルは46人である。

2.5 実験結果の検定方法

1) NaClとMSGの組み合わせによる塩味とうま味の対比効果と抑制効果の境目の検討結果の検定は2点比較試験法で行った。

2) NaClとMSGの組み合わせによる塩味の強さの点数化、各系列のNaCl濃度の識別、汁物としての好ましさを最も強く感じた溶液の検討での塩味の強さの検定は、一元配置の分散分析で行い、多重比較はTukey HSD検定(統計用ソフト SPSS使用)で行った。また、各系列のNaCl濃度の正解者の検定は2点比較試験法で行った。

3) (2%鰹だし, 0.6%NaCl溶液) および (2%鰹だし, 0.8%NaCl溶液) に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さおよび汁物としての好ましさの検討結果の検定は、一元配置の分散分析で行い、多重比較はTukey HSD検定(統計用ソフト SPSS使用)で行った。

各図中のnはパネル数、pは確率を示す。

3. 結果および考察

3.1 NaClとMSGの組み合わせによる塩味とうま味の対比効果と抑制効果の境目の検討

3.1.1 塩味の感じ方について

1回目の検査(図1)では、NaCl濃度0.4%~0.8%においては混合溶液の塩味が強いと回答している人が有意に多かったが、0.9~1.5%濃度ではNaCl単独溶液が塩味が強いとする回答者と混合溶液が塩味が強いとする回答者数はほぼ等しくなった。2回目の検査(図2)においても0.6%濃度までは混合溶液の塩味が強いと回答した人が多く、0.9%濃度ではほぼ同数となった。図1・2から、0.9%濃度に分岐点があり、0.3~0.8%濃度ではうま味による塩味の対比効果が認められ、0.9%以上の濃度では対比効果は認められず、うま味による塩味の抑制効果傾向に転じていると考えられた。

3.1.2 うま味の感じ方について

1回目の検査(図示せず)ではどのNaCl濃度においても、うま味の感じ方に有意な差は認められず、一定の方向性も見られなかった。MSGの粉末だけをなめても“好ましい”と感じる人は少なく、うま味は他の味と組み合わせられることでうまくなる⁸⁾とされている。MSG単独の味はおいしい味としては認識されておらず、MSG独特の味としてその強さを回答することに混乱が生じているものと考えられた。そのため2回目の検査(図3)ではMSG溶液に認知

閾値程度のNaClを加え、質問内容も「どちらのほうがうま味もしくは好ましさを感じるか」とした。図3では溶液間の差がはっきりと見られ、0.3~1.2%のNaCl濃度では混合溶液のほうが有意にうま味・好ましさの感じ方が強くなり、塩味によるうま味の対比効果が認められた。しかし、それ以上の濃度ではMSG溶液と混合溶液の差が縮まる傾向にあり、対比効果は見られなかった。NaCl濃度が高くなるとうま味より塩味のほうが強調されてしまい、その境目が1.2%付近にあると考えられた。

3.2 NaClとMSGの組み合わせによる塩味の強さの点数化、各系列のNaCl濃度の識別、汁物としての好ましさを最も強く感じた溶液の検討

3.2.1 NaClとMSGの組み合わせによる塩味の感じ方(点数化)

各NaCl濃度における3系列の溶液の塩味の感じ方を図4~図8に示した。

0.4%NaCl濃度(図4)において、「非常に塩味が弱い(-3)」「塩味が弱い(-2)」と回答した人はNaCl単独溶液では43%であった。しかし、NaCl+0.2%MSG溶液では40%、NaCl+1%MSG溶液では20%とMSGの添加量を増やすほど「弱い」と答える人が減少した。多重比較の結果、NaCl単独溶液に比べNaCl+1%MSG溶液では塩味の感じ方が有意に強くなっており、うま味による塩味の対比効果が認められた。

0.6%NaCl濃度(図5)では、3系列の溶液間で有意差は見られなかった。しかし、MSGを加えるほど塩味の感じ方が強い方向にシフトしており、若干名ではあるが、「塩味が強い(+2)」「非常に塩味が強い(+3)」と答えた人も見られた。MSGを加えるほど塩味の感じ方が強くなり、うま味による塩味の対比効果傾向が見られた。

0.8%NaCl濃度(図7)では、3系列の溶液間で有意差は見られなかった。0.4%、0.6%NaCl濃度ではMSGを添加するほど塩味を強く感じる傾向にあったが、0.8%では塩味を弱く感じており、MSGの添加量が増加するに従い塩味の感じ方が弱くなる傾向にあった。

1.0%NaCl濃度(図7)では、どの溶液においても答え方に大きな差は見られなかった。

1.2%NaCl濃度(図8)では、NaClが高濃度のためどの溶液においても「やや塩味が強い(+1)」「塩味が強い(+2)」「非常に塩味が強い(+3)」の回答であった。しかしながら、MSG濃度を高くするほ

ど塩味の感じ方が弱い方向にシフトしていた。有意差は見られなかったが、MSGを加えるほど塩味の感じ方が弱くなり、うま味による塩味の抑制効果傾向が見られた。

以上の結果より0.4~0.6%NaCl濃度ではうま味による塩味の対比効果傾向が認められ、0.8~1.2%濃度においてはうま味による塩味の抑制効果傾向が認められた。

3.2.2 NaCl濃度の識別

3系列の溶液のNaCl濃度順位の正解者を図9に示した。5段階の濃度順位をすべて間違えずに回答した人は、NaCl単独溶液では29人でNaCl濃度を有意に識別できていた。しかし、NaCl+0.2%MSG溶液では24人、NaCl+1%MSG溶液では23人と減少し、MSGの添加量が多くなるほどNaCl濃度を識別しにくくなっていった。また、間違えた箇所を見てみるとNaCl単独溶液では1箇所の順位を入れ違えている人が多かったが、MSGが加わると2箇所で順位を入れ違えている人が増加し、また複数箇所でも入れ違えている人も見られた。MSG添加により各NaCl濃度間でうま味による塩味の対比効果や抑制効果ははたらくNaCl濃度の識別が困難になったと考えられる。

3.2.3 汁物としての好ましさを最も強く感じた溶液の検討

図9の順位正解者が、汁物として最も好ましいとした溶液の結果を図10に示した。どの溶液においても0.6%、0.8%NaCl濃度を好む人が多かった。NaCl単独溶液では、0.6%、0.8%NaCl濃度を好む人の割合は同じであったが、NaCl+0.2%MSG溶液では0.6%NaCl濃度のほうが好ましいと回答した人が多く、NaCl+1%MSG溶液では0.8%NaCl濃度のほうが好ましいと回答した人が多かった。これより、0.6%NaCl濃度においては0.2%(薄い)MSGが塩味の感じ方を強くしていると考えられる(うま味による塩味の対比効果)。0.8%NaCl濃度においては0.6%NaCl濃度とは逆に1%(濃い)MSGが塩味の感じ方を弱くしている(うま味による塩味の抑制効果)ため0.6%、0.8%濃度において溶液の好ましさに変化が見られたと考えられる。この結果は3.2.1の0.6%NaCl濃度まではうま味による塩味の対比効果傾向が認められ、0.8%NaCl以上ではうま味による塩味の抑制効果傾向であるという結果とよく対応している。

3.3 (2%鰹だし, 0.6%NaCl溶液)および(2%鰹だし, 0.8%NaCl溶液)に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さおよび汁物としての好ましさの検討

(2%鰹だし, 0.6%NaCl溶液)に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さの結果を図11、汁物としての好ましさの結果を図12に示した。0.6%NaCl濃度における塩味の強さについては3つの溶液間で有意差は見られなかった。しかし、「非常に塩味が弱い(-3)」「塩味が弱い(-2)」「やや塩味が弱い(-1)」と答えた人の割合を見てみると(0.6%NaCl溶液)では30%、(0.6%NaCl, 0.3%MSG溶液)では23%、(0.6%NaCl, 0.6%MSG溶液)では17%と減少した。また、点数の平均値もMSGの添加量が多くなるにつれ大きくなっており、MSGを多くするほど塩味の感じ方が強くなる傾向にあった。3.2.1の検査で、0.6%NaCl濃度まではうま味による塩味の対比効果傾向が見られたが、鰹だし汁中でもうま味による塩味の対比効果傾向が見られた。

汁物としての好ましさについても3つの溶液間で有意差は見られなかった。しかし、点数の平均値は塩味の強さと同様にMSGの添加量が多くなるほど大きくなっていった。(0.6%NaCl溶液)では好ましさの平均値が-0.03とマイナス(好ましくない)であったが、MSGを添加した(0.6%NaCl, 0.3%MSG溶液)では0.33、(0.6%NaCl, 0.6%MSG溶液)では0.70と平均値がプラス(好ましい)になった。NaClとMSGを組み合わせることで塩味によるうま味の対比効果ははたらいしたこと、また、鰹節とMSGの相乗効果ははたらいきうま味を強くしていることから、MSGを添加した鰹節だし溶液のほうが好まれたと考えられる。

(2%鰹だし, 0.8%NaCl溶液)に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さの結果を図13、汁物としての好ましさの結果を図14に示した。塩味の強さについては3つの溶液間で有意差は見られなかったが、点数の平均値はMSGの添加量が多くなるほど大きくなっていった。0.8%NaCl濃度においてもMSGを多くするほど塩味の感じ方が強くなる傾向にあった。3.2.1の結果は、0.8%NaClとMSGの組み合わせでは塩味は抑制される傾向にあったが、鰹だし汁中では塩味を強く感じる傾向にあった。この要因については不明であるが、鰹節中のうま味物質5'-IMPとMSGとの相乗効果によるうま味の高度な増強が何らかの影響を与えているのではないかと推察する。

汁物としての好ましさについても3つの溶液間で有意な差は見られなかった。各溶液の点数の平均値

は大きい順に(0.8%NaCl, 0.3%MSG溶液)が0.37、(0.8%NaCl溶液)が-0.37、(0.8%NaCl, 0.6%MSG溶液)が-0.47で、MSGが添加されていない溶液、逆にMSG濃度が高い溶液は値がマイナス(好ましくない)となり好まれなかった。

福田ら⁷⁾、尾木ら¹⁰⁾および横山(未発表)の報告によると風味調味料を使用している家庭が(福田:52.2%、尾木:58.8%、横山:67.8%)と5~7割を占めていた。これより家庭では従来の天然素材のだし汁よりもはるかに高濃度のMSGが入っただし汁を飲用し、人々のうま味に対する要求量が高くなっているのではないかと考えた。山口静子ら⁶⁾の報告によると、2%鰹だし汁中における最適なNaClとMSGの組み合わせは計算上NaCl濃度0.81%、MSG濃度0.38%である。今回の検査では、(0.6%NaCl, 0.6%MSG溶液)が最も好まれ、次いで(0.8%NaCl, 0.3%MSG溶液)、(0.6%NaCl, 0.3%MSG溶液)が好まれた。山口らの報告と比較してみると、人々の嗜好は低NaCl濃度、高MSG濃度にシフトしていると考えられた。また、先の報告⁶⁾によると、鰹だし汁中の塩味とうま味の関係については、MSGが少ない時には多くのNaClを必要とし、逆にMSGが多い時にはNaClの量は少なくなることが報告されている。今回の検査でも0.6%NaCl濃度では(0.6%NaCl+0.6%MSG溶液)が、0.8%NaCl濃度では(0.8%NaCl+0.3%MSG溶液)が最も好まれ、鰹だし汁中におけるNaClとMSGの関係性について確認することができた。

3.4 MSGの塩味度の検討

MSGの塩味度の検討結果を図15に示した。被験者全員が0.5%MSG溶液に塩味を感じていた。その塩味の濃度は食塩換算濃度の2分の1に感じている人が43%と最も多く、次いで食塩換算と同濃度と感じている人が35%であった。また、少数ではあるが、1/4濃度、2倍濃度と感じている人も見られた。MSG溶液の塩味の感じ方は8倍もの濃度差の間で分散しており、個人差が大きいことがわかった。

4. まとめ

五基本味の中の塩味とうま味の相互作用は、醤油や魚醤の塩味がうま味物質の存在により抑制されて感じられるように、高濃度の塩味の時にはうま味による塩味の抑制効果があることが知られている。また、スープやだし汁に少量の塩を加えることによりうま味が引き立つことから、薄い塩味の時には塩味によるうま味の対比効果があることが知られている。

そこで、本研究においては塩味とうま味の相互作用をより詳しく検討することを目的とし、塩化ナトリウム (NaCl) とグルタミン酸ナトリウム (MSG) を使用して官能評価を行った。

NaClとMSGの組み合わせによる塩味とうま味の対比効果と抑制効果の検討ではNaCl溶液と各NaCl濃度に0.2%MSGを添加した混合溶液で検査を行った。塩味の感じ方については0.9%NaCl濃度に分岐点があり、0.3~0.8%のNaCl濃度ではうま味による塩味の対比効果が認められた。0.9%以上の濃度では対比効果は認められず、うま味による塩味の抑制効果傾向に転じていた。うま味の感じ方については、0.3~1.2%NaCl濃度において塩味によるうま味の対比効果が認められたがそれ以上の濃度では対比効果は認められなかった。塩味によるうま味の対比効果の境目は1.2%付近にあると考えられた。

NaClとMSGの組み合わせによる塩味の感じ方をさらに詳しく調べるため塩味の強さの点数化、各系列のNaCl濃度の識別、汁物としての好ましさを最も強く感じた溶液の検討を行った。試料は0.4~1.2%の5段階のNaCl溶液単独、各NaCl+0.2%MSG溶液、各NaCl+1%MSG溶液の3系列の溶液を用意し、検査は各系列ごとに実施した。塩味の感じ方では、0.4~0.6%NaCl濃度はうま味による塩味の対比効果傾向が認められ、0.8~1.2%ではうま味による塩味の抑制効果傾向が認められた。

3系列の溶液のNaCl濃度順位の識別では、MSGの添加量が多くなるほど5段階すべての濃度順位を正解した人は減少した。

汁物として最も好ましい溶液については、どの溶液系列においても0.6%、0.8%NaCl濃度を好む人が多く、NaCl単独溶液では0.6、0.8%濃度を好む人の割合は同じであった。一方、NaCl+0.2%MSG溶液では0.6%濃度のほうが好ましいと回答した人が多く、NaCl+1%MSG溶液では0.8%濃度の方が好ましいと回答した人が多かった。これより、0.6%濃度においては0.2% (薄い) MSGが塩味の感じ方を強くしていると考えられる (うま味による塩味の対比効果)。0.8%濃度においては1% (濃い) MSGが0.6%NaCl濃度とは逆に塩味の感じ方を弱くしている (うま味による塩味の抑制効果) ため0.6%、0.8%濃度において溶液の好ましさに変化が見られたと考えられる。

以上の結果、0.4~1.2%のNaClと1%までのMSGの相互作用は、0.4~0.6%濃度ではうま味による塩味の対比効果傾向が、0.8~1.2%濃度においてはう

ま味による塩味の抑制傾向が見られた。

(2%鰹だし, 0.6%NaCl溶液) および (2%鰹だし, 0.8%NaCl溶液) に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さおよび汁物としての好ましさの検討を行った。塩味の強さについては0.6%、0.8%NaClどちらにおいてもMSG量が多くなるほど塩味を強く感じていた。先の検査より、0.6%NaCl濃度ではうま味による塩味の対比効果傾向が見られ、0.8%NaCl濃度ではうま味による塩味の抑制効果傾向が見られた。しかし、鰹だし汁中における0.8%NaCl溶液の塩味の感じ方はMSGが多くなるほど塩味の感じ方は強くなっていた。この要因は不明であるが、鰹節中のうま味物質5'-IMPとMSGとの相乗効果によるうま味の高度な増強が何らかの影響を与えているのではないかと推察された。

汁物としての好ましさについては、(0.6%NaCl+0.6%MSG溶液) が最も好まれ、次いで (0.8%NaCl+0.3%MSG溶液) が好まれた。山口静子らの報告⁶⁾ に比べ、人々の嗜好は低NaCl濃度、高MSG濃度にシフトしていると考えられた。汁物として最適な組み合わせはMSGが少ない時には多くのNaClを必要とし、逆にMSGが多い時にはNaClの量が少なくなるという関係性についてはどうようであった。

MSGの塩味度の検討では、その塩味の濃度は食塩換算濃度の2分の1に感じている人が43%と最も多く、次いで食塩換算と同濃度と感じている人が35%であったが、塩味の感じ方は8倍もの濃度差の間で分散しており、個人差が大きいことが認められた。

塩味とうま味の組み合わせではそれぞれの濃度において相互作用が認められ、NaClとMSGの各組み合わせにより、塩味の感じ方やおいしさに変化が見られた。おいしさを引き出すためには相互の割合が重要になってくると考えられる。

5. 参考文献

- 1) 長尾慶子編著, 調理を学ぶ (改訂版), 2部1章, p.108, 八千代出版 (東京), 2011
- 2) 坂本真里子, 岡田千穂, 井上あゆみ, 小笠原靖, 赤野裕文, 畑江敬子, 食酢希釈液と食塩水溶液の閾値および食酢と食塩の共存が閾値に及ぼす影響, 日調科誌, 42 (3), pp.167-173, 2009
- 3) 太田静行, うま味調味料の知識, p.45, 幸書房 (東京), 1992
- 4) 河合美佐子, アミノ酸の味 その2, 味の素 (株) 広報誌, 2003
(<http://www.ajinomoto.com/jp/features/amino/aminosan/>)

kenkyu/pdf/amino_No.209.pdf)

- 5) 三橋富子, 戸田貞子, 畑江敬子, 高齢者の味覚感受性と食品嗜好, 日調科誌, 41 (4), pp.241-247, 2008
- 6) SHIZUKO YAMAGUCHI and CHIKAHITO TAKAHASHI, Interactions of Monosodium Glutamate and Sodium Chloride on Saltiness and Palatability of a Clear Soup, JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 49, pp.82-85, 1984
- 7) 福田ひとみ, 平川智恵, 大学生の味覚感受性(特にうま味)と食習慣について, 帝塚山学院大学人間文化学部研究年報, pp.99-108, 平成18年
- 8) 金澤寛明, 味の話, 健康文化, 22号, 1998
- 9) 川端晶子, 大羽和子, 健康調理学 第4版, 株式会社 学建書院(東京), p.26, 2012
- 10) 尾木千恵美, 黒木智奈美, 加藤信子, 天然だしと風味だしを用いた汁物における塩分と味覚の関係について, 東海女子短期大学紀要, 第22号, 1996

6. 図 表

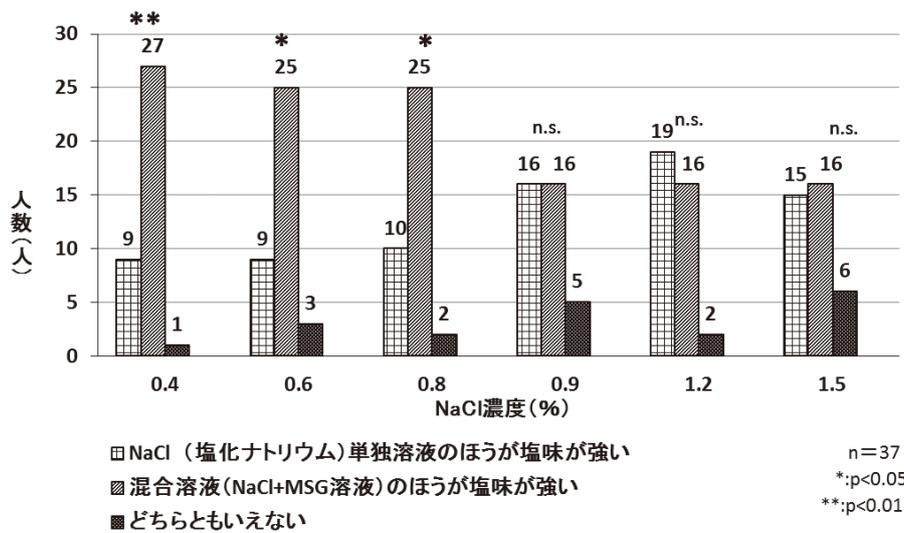


図1 塩味の感じ方 (1回目)

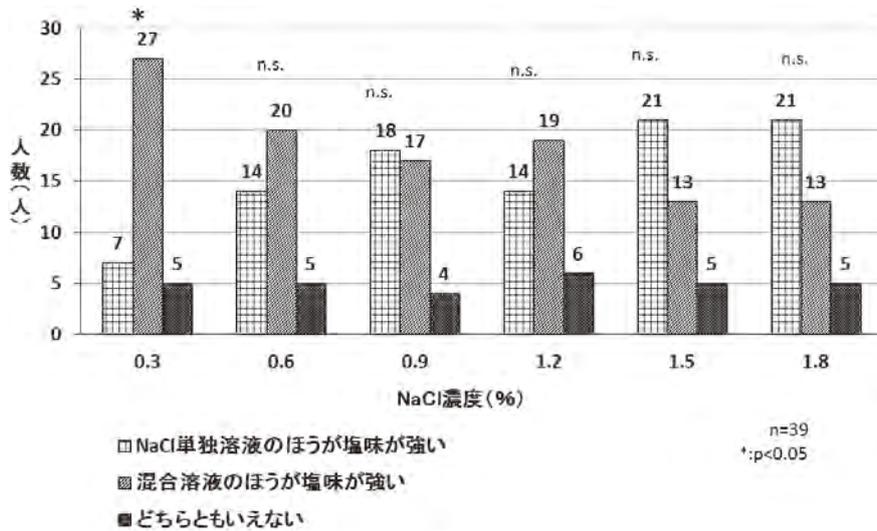


図2 塩味の感じ方 (2回目)

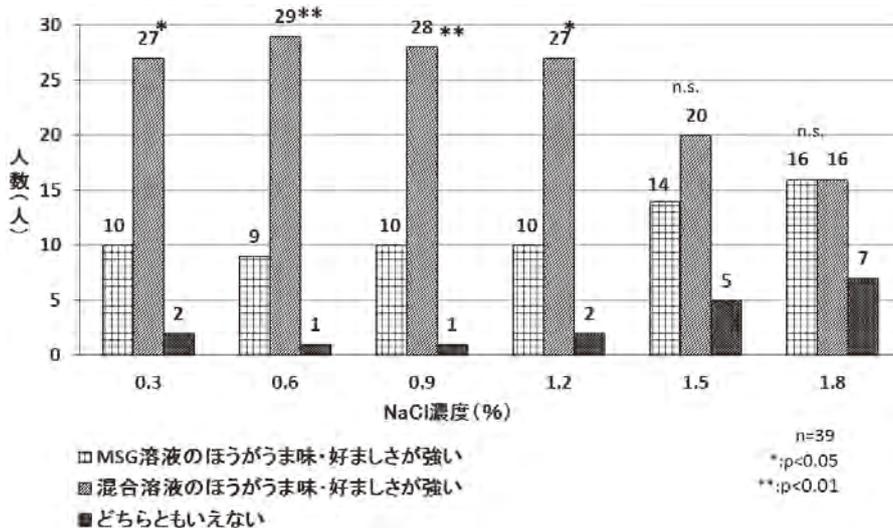


図3 うま味の感じ方 (2回目)

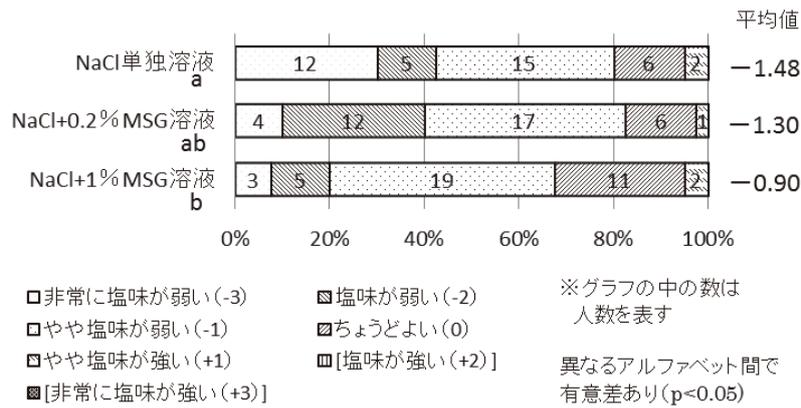


図4 0.4%NaCl濃度における3系列の溶液の塩味の感じ方

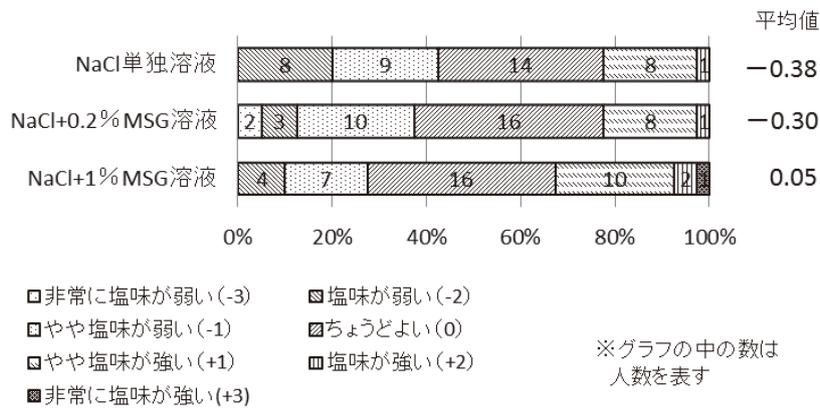


図5 0.6%NaCl濃度における3系列の溶液の塩味の感じ方

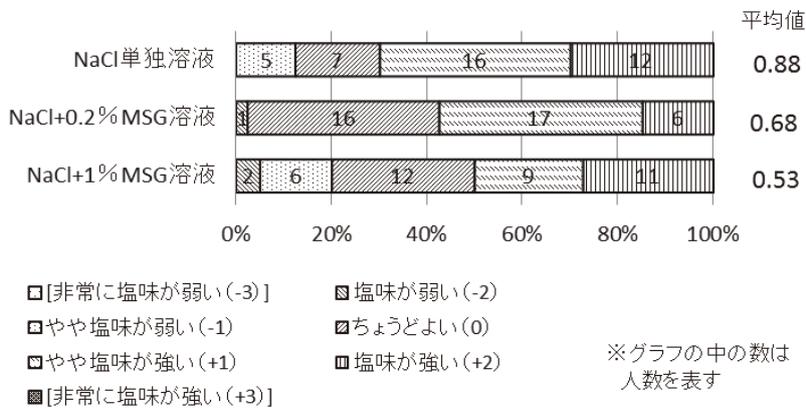


図6 0.8%NaCl濃度における3系列の溶液の塩味の感じ方

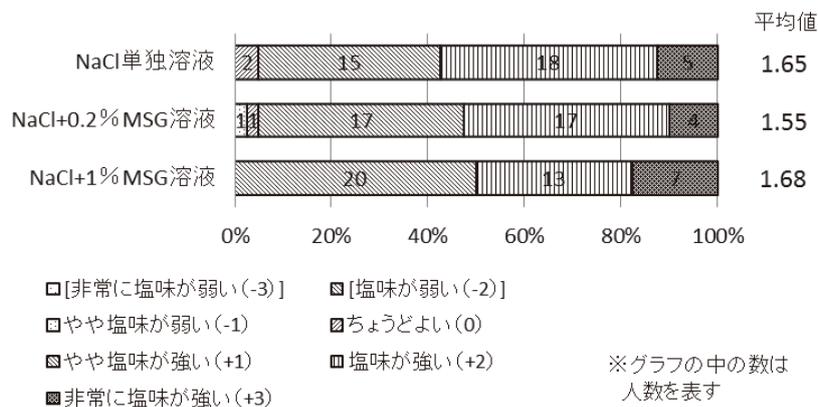


図7 1.0%NaCl濃度における3系列の溶液の塩味の感じ方

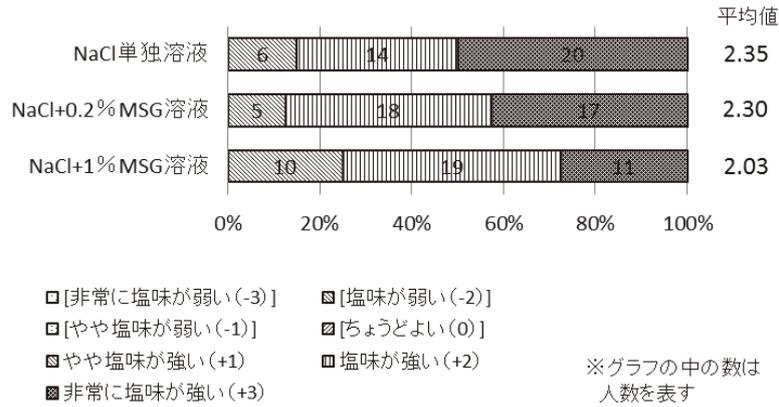


図8 1.2%NaCl濃度における3系列の溶液の塩味の感じ方

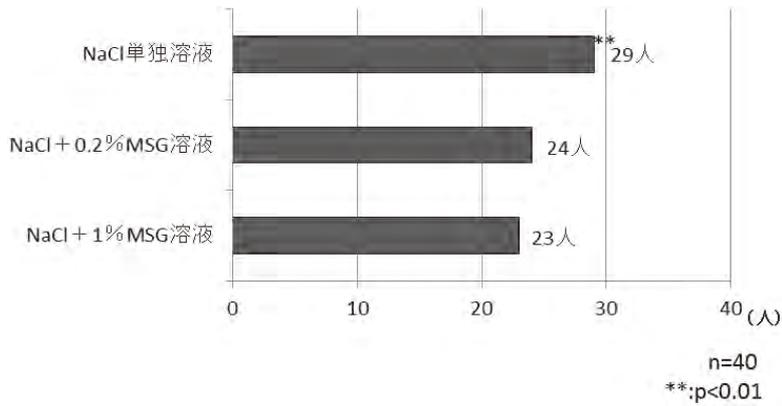


図9 3系列の溶液のNaCl濃度順位の正解者

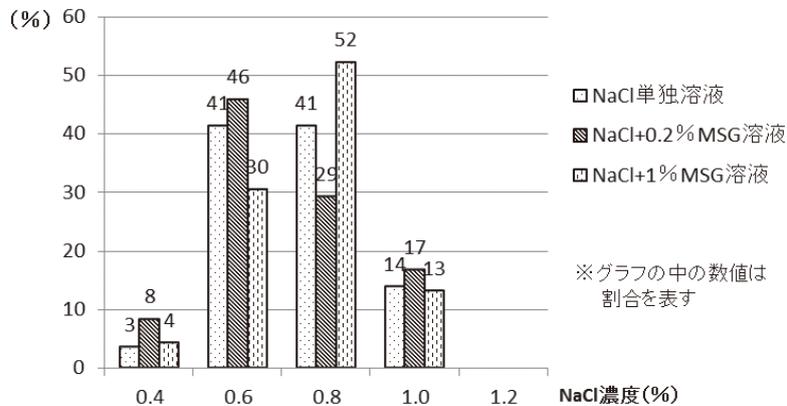


図10 汁物として最も好ましい溶液

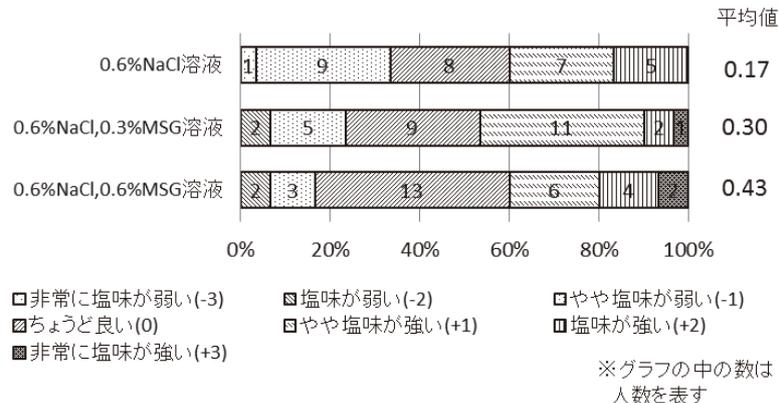


図11 (2%鰹だし, 0.6%NaCl溶液)に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さ

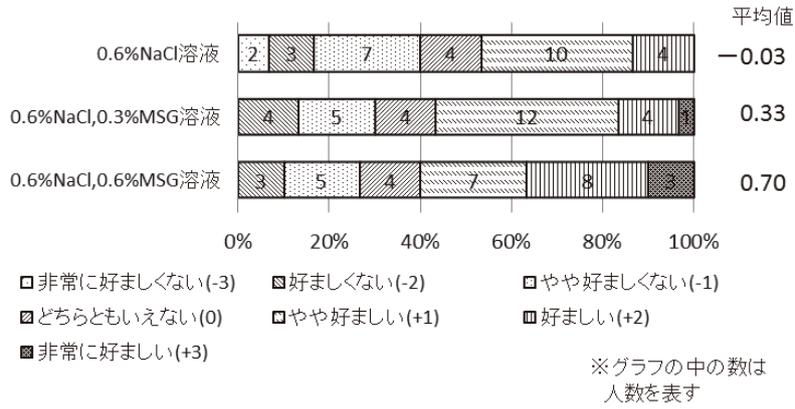


図12 (2%鰹だし, 0.6%NaCl溶液)に各種濃度のMSGを添加した時の汁物としての好ましさ

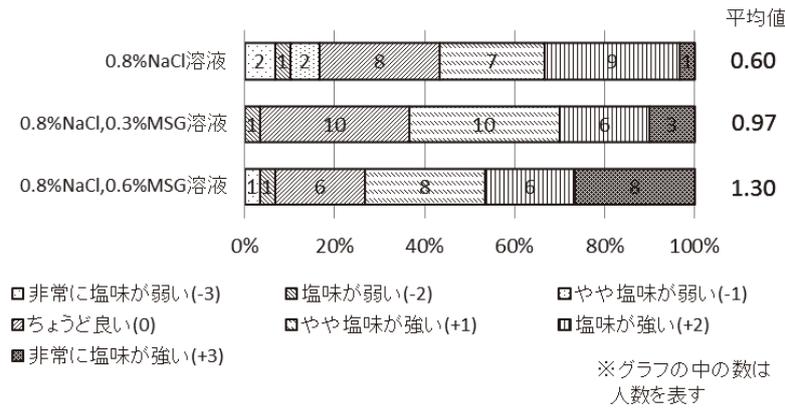


図13 (2%鰹だし, 0.8%NaCl溶液)に各種濃度のMSGを添加した時の塩味の強さ

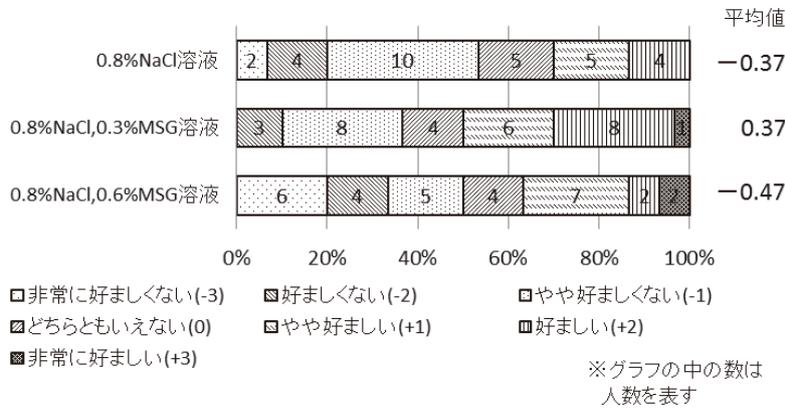
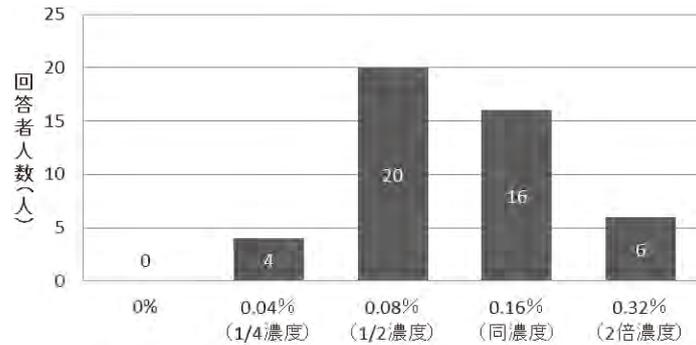


図14 (2%鰹だし, 0.8%NaCl溶液)に各種濃度のMSGを添加した時の汁物としての好ましさ



0.5%MSG溶液の塩味に相当すると回答したNaCl溶液濃度

図15 0.5%MSG溶液の塩味度の検討

論文

静岡県伊豆市月ヶ瀬梅林産梅とその加工品に含まれる有用成分比較

室伏^{※1} 誠・鵜澤まゆか^{※2}・田島 理瑛^{※2}・山下 あゆ^{※3}・佐藤 沢子^{※2}A Comparisons of Peculiarity Ingredients in Japanese Apricot (*Prunus mume*) and Processed Japanese Apricot Foods from Tsukigase Apricot Grove of Izu City, Shizuoka PrefectureMakoto MUROFUSHI,^{※1} Mayuka UZAWA,^{※2} Rie TAJIMA,^{※2}
Ayu YAMASHITA^{※3} and Sawako SATO^{※2}

ABSTRACT

Abstract: The Japanese apricot (*Prunus mume*) was introduced to Japan from China around 1500. Amygdalin is a cyanogenic diglucoside that is found in rosaceous stone fruits like the Japanese apricot. Although amygdalin is non-toxic, it would be hydrolased to hydrogen cyanide, glucose and benzaldehyde by the action of glucosidase prunasin enzyme and mandelonitrile lyase, and thereby become toxic. This study investigated some of the chemical constituents of the Japanese apricot and apricot derived processed foods from the Tsukigase Apricot Grove, Izu, Shizuoka prefecture, the largest apricot grove in the Izu peninsula. Six varieties harvested from 2011 to 2014 and two processed foods were tested: Bungo, Shirokaga, Nanko, Kohbai, Koshiro and Kairyo-Uchida. The processed foods were plum syrup and red plum wine. The analyzed constituents were the organic compounds, malic acid, acetic acid, citric acid, and amygdalin and benzoic acid-related substances. The analysis indicates that per 100 g of Japanese apricots the levels of malic acid ranged from 37 mg to 250 mg; acetic acid ranged from 514 mg to 1412 mg; citric acid ranged from 3330 mg to 4687 mg. Concentrations of citric acid were much higher than those of malic and acetic acid. Concentrations of amygdalin ranged from 19.9 mg to 77.6 mg. The difference between the six varieties was significant for amygdalin. When Japanese apricot derived plum syrup was analyzed, malic acid ranged from 172 mg to 664 mg; acetic acid ranged from 161 mg to 578 mg; citric acid ranged from 1089 mg to 1584 mg. The concentration of organic acids for Bungo is low compared to the other five cultivars. When Japanese apricot derived red plum wine was analyzed, malic acid ranged from 85 mg to 363 mg; acetic acid ranged from 103 mg to 285 mg; citric acid ranged from 742 mg to 1228 mg. Concentrations of amygdalin ranged from 4.9 mg to 14.2 mg. The organic acid concentrations for red plum wine were low compared to those for plum syrup. The differences are explained by earlier and later harvest times: plum syrup uses more mature fruits with accordingly greater acid concentrations than red plum wine.

1. はじめに

梅は中国江南が原産で、現在でも未成熟のウメの果実を燻して作られる「烏梅」という漢方薬として、

消化器系の疾患に用いられている¹⁾。中国から日本に伝えられたのは1500年程前で、花よりも実の方が食薬品として、生活の中でその効用にあずかってき

※1 日本大学短期大学部 (三島校舎) 教授 Professor, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

※2 日本大学卒業生 Former student, Nihon University

※3 日本大学短期大学部 (三島校舎) 助手 Assistant, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

た²⁾。ウメ(学名: *Prunus mume*)はバラ科サクラ亜科サクラ属スモモ亜属に属し、スモモやアンズの仲間である¹⁾。平成25年度の調べで、日本全国の作付面積は16,200ha、収穫量は123,700t、出荷量は107,400t、そのうち和歌山県の収穫量が79,000tと全国の収穫量の6割を占めている³⁾。和歌山県のウメの栽培面積全体の約80%を占めている品種は南高という品種である¹⁾。

バラ科の葉や未成熟の果実・種子にはアミグダリンという青酸配糖体が含まれており、これらの青酸配糖体が酵素の作用により加水分解するとグルコース、ベンズアルデヒド、毒性の強いシアン化水素が生成されるといわれている。アミグダリンは青梅の時期に多く含まれているが、大量摂取でなければ中毒は起こりにくいとされている²⁾。しかし、呼吸困難や痙攣、激しい嘔吐や腹痛といった中毒症状が現れる可能性もある⁴⁾。ベンズアルデヒドは独特の芳香を持ち、免疫力を高め、抗癌作用をもたらすことが知られている¹⁾。また、ベンズアルデヒドおよびベンズアルデヒドから生成される安息香酸またはベンジルアルコールは高い防腐効果があるとされている⁵⁾。アミグダリンは、アルコールや塩分、熱により分解され、毒素が低下するため、梅酒や梅干し、梅エキスなどの加工品として利用されている²⁾。

梅果実に含まれる成分は、約90%の水分と少しのタンパク質と糖分であるが、クエン酸やリンゴ酸等の有機酸や、カルシウム、リン、カリウムなどのミネラル、ビタミンなど多くの有効成分が含まれているのが特徴である⁵⁾。ウメの未熟果には、リンゴ酸が多いが、成熟とともにクエン酸が大部分を占めるようになるといわれている¹⁾。梅干しに含まれる有機酸は、果実の風味を構成する主要因子であると共に強い殺菌作用を示す²⁾。さらにクエン酸はエネルギー代謝に重要な役割を果たし、カルシウムなどのミネラルの吸収を高める効果があるので健康増進にも役立つ。梅加工品の効用として殺菌効果のほかに疲労回復効果なども報告されている^{1,6)}。

1. 目的

筆者^{*1}が主幹するゼミは、伊豆市にある月ヶ瀬梅組合(以下組合)と「一社一村しずおか運動」の認定団体として静岡県より認定されている。活動は様々であるが、特に2~3月の「梅まつり」、5~6月の「梅狩り」は人気があり、遠方からの来園者も多い。これらの活動や年間を通じた地域活性化の取り組みを組合と活動を行っている。

本研究は、その一環として、伊豆半島で最も大きな規模で梅を栽培している伊豆月ヶ瀬梅林で収穫された梅果実並びに加工品について含有成分の特性調査を行った。

分析項目は梅に含まれるリンゴ酸、酢酸、クエン酸等の有機酸には、食欲増進、胃腸の改善、肝機能の向上、疲労回復など様々な効果があるとされている。加えて、梅の種子中の仁や未熟な果実に含まれている青酸配糖体のアミグダリンや、アミグダリンの分解物であり、梅加工品の芳香の主体をなすベンズアルデヒド、およびベンズアルデヒドから生成する防腐効果の高い安息香酸、ベンジルアルコールも分析項目に加えた。

2. 材料および方法

(1) 材料

伊豆市月ヶ瀬梅組合が管理する伊豆月ヶ瀬梅林は、南東の山裾に6.2ha、2,500本の梅木が植えられている。梅の収穫は5月から6月に行われ、梅シロップ、梅酒、梅干し等に加工する。組合が製造している梅シロップ、梅酒、梅干しなどの加工は、地元の組合が運営する「梅人の郷」で販売されるほか、全国に発送される。

本研究では、梅果実(生梅)及び加工品の分析では、組合により収穫された6品種ミックスの生梅と組合が製造した梅シロップ、梅酒、さらに6品種それぞれに組合と同様の方法で収穫・製造した各品種の生梅と梅シロップ、梅酒を分析した。一方、梅干しについては、6品種ミックスの生梅を用いて組合が製造した梅干しと同様の方法で自作した梅干しを、梅エキスについては、組合が製造していないため、6品種ミックスおよび大学構内の梅の木(品種不明、2ヶ所(A、B))から収穫した梅及び市販品を用いて比較した。

分析試料とした梅並びに梅の加工品については、以下の通りである。

(1) 梅果実: 伊豆市月ヶ瀬梅林で平成23~26年に収穫(写真7)した梅を用いた。この内、H23、24年の梅は、すべて6品種ミックス生梅(写真8、9)と加工品(写真10、11)を試料として分析したため、品種の判別はできない。H25、26年は、直接収穫期に品種ごとに、豊後、白加賀、南高、紅梅、古城、改良内田(写真1~6)を梅木から収穫し分析した。これらの梅は、生梅の分析に供するとともに、各品種ごとに、梅シロップと梅酒を製造し、品種ごとに分析した。なお、梅エキスの分析では、大学構内の

梅の木（品種不明、AとB）より収穫した梅の実を分析した。

(2) 梅シロップ：梅シロップは、組合が製造する各年の梅シロップに加え、自作した梅シロップも製造し分析した。H23、24年は梅ミックスで製造、H25、26年では6品種を分けて製造した。製造方法は、組合のレシピに従った。製法については以下に示す。
【梅シロップの作製方法】

1. 5kgの梅を用意し、水で良く洗い、ヘタを除き、乾燥させる。梅にフォークを刺し小さな穴をあける。2kgの上白糖を用意し、梅と上白糖を交互に瓶に敷き詰めていく。300mlのホワイトリカーを用意し静かに注ぎ入れる。梅と上白糖が良く混ざるように1日2回瓶を振り、2週間以上置く。

(3) 梅酒：梅酒は、組合が毎年製造する梅酒に加え、H23、24年は梅ミックスを用いて製造した梅酒を、H25、26年は、6品種を分けてそれぞれ豊後、白加賀、南高、紅梅、古城、改良内田で製造した。なお、製造方法は、組合のレシピに従った。製方法について以下に示す。

【梅酒の作製方法】

500gの梅を用意し、水で良く洗い、ヘタを除き、乾燥させる。400gの氷砂糖を用意し、梅と氷砂糖を交互に瓶に敷き詰めていく。900mlのホワイトリカーを用意し静かに注ぎ入れる。氷砂糖が溶けるまでは静かにまわし、2～3か月置く。

3. 実験方法

高速液体クロマトグラフによる梅果実とその加工品中の有機酸、アミグダリンおよび安息香酸関連物質の一斉検出⁵⁾

分析に際してはそれぞれの成分の常法に従った。

1) 液体クロマトグラフィー分析条件

分析機器：センシュー科学社製高速液体クロマトグラフ（SSC）

カラム：TSKgel ODS-100s（150×4.6mm I.D.、粒子径5μm、東ソー（株））

検出：UV210nm

移動相：0.1%リン酸-メタノール（9：1、溶離液A）及び0.1%リン酸-メタノール（6：4、溶離液B）

グラジエント：溶離液A100%（0min）→（10min）→溶離液B100%（10min）→（35min）→溶離液A100%
温度：室温、流量：1ml/min

試料注入量：20μl

4. 実験結果

今回分析によって得られた各成分の値は、全て生梅ないし加工品の100g中の含有量で示した。その結果を、以下に示す。

(1) 生梅に含まれる有機酸とアミグダリン及び安息香酸関連物質

H25月ヶ瀬のリンゴ酸含有量は、紅梅233±12.6mgで最も高値を示し、次いで白加賀153±1.4mgで、最も低値を示したものは改良内田37±46.2mgで、紅梅と比較すると約6倍の差があった。H25月ヶ瀬の酢酸含有量は、白加賀1412±25.6mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは紅梅693±35.9mgで、白加賀と比較すると約2倍の差があった。H25月ヶ瀬のクエン酸含有量は、白加賀4687±102.5mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは紅梅3562±175.0mgであった。H25月ヶ瀬のアミグダリン含有量は、南高67.9±2.2mgで最も高値を示し、次いで紅梅59.3±4.3mgで、最も低値を示したものは豊後36.1±0.5mgで、南高と比較すると約2倍の差があった。H25月ヶ瀬のベンジルアルコール含有量は、豊後16.0±0.2mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは古城5.9±0.8mgで、豊後と比較すると約3倍の差があった。H25月ヶ瀬のベンズアルデヒド含有量は、豊後51.8±3.6mgで最も高値を示し、次いで白加賀29.0±3.0mgで、最も低値を示したものは改良内田12.7±0.5mg、次いで古城12.8±2.5mgで、豊後と比較すると約4倍の差があった。H25月ヶ瀬の安息香酸含有量は、古城4.2±2.1mgで最も高値を示し、次いで南高3.8±0.4mgで、最も低値を示したものは紅梅2.6±0.1mg、次いで改良内田2.7±0.5mgであった。

H26月ヶ瀬のリンゴ酸含有量は、豊後250±7.8mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは品種不明99±7.9mgで、豊後と比較すると約2.5倍の差があった。H26月ヶ瀬の酢酸含有量は、白加賀1133±52.8mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは紅梅514±18.7mgで、白加賀と比較すると約2倍の差があった。H26月ヶ瀬のクエン酸含有量は、紅梅4640±179.9mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは品種不明3330±253.4mgであった。H26月ヶ瀬のアミグダリン含有量は、紅梅77.6±2.9mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは品種不明19.9±1.6mgで、紅梅と比較すると約4倍の差があった。H26月ヶ瀬のベンジルアルコール含有量は、紅梅15.8±0.6mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは改良内田2.7±0.2mgで、紅梅と比較すると約6倍

の差があった。H26月ヶ瀬のベンズアルデヒド含有量は、白加賀 21.8 ± 0.5 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは南高 4.8 ± 0.4 mgで約4倍の差があった。H26月ヶ瀬の安息香酸含有量は、紅梅 4.0 ± 0.2 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは豊後 1.5 ± 0.2 mg、次いで白加賀 1.6 ± 0.4 mgで、紅梅と比較すると約2.5倍の差があった(図1、2、表1、2)。

(2) 梅シロップに含まれる有機酸とアミグダリン及び安息香酸関連物質

H25月ヶ瀬のリンゴ酸含有量は、 660 ± 20.4 mg～ 585 ± 15.9 mgの範囲で、品種間で大きな差はなかった。H25月ヶ瀬の酢酸含有量は、月ヶ瀬商品 578 ± 19.2 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは豊後 190 ± 5.0 mgで、月ヶ瀬商品と比較すると約3倍の差があった。H25月ヶ瀬のクエン酸含有量は、 1423 ± 42.7 mg～ 1089 ± 9.6 mgの範囲で、品種間で大きな差はなかった。H25月ヶ瀬のアミグダリン含有量は、紅梅 19.5 ± 0.2 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは月ヶ瀬商品 7.4 ± 0.3 mgで、紅梅と比較すると約2.5倍の差があった。H25月ヶ瀬のベンジルアルコール含有量は、豊後 4.1 ± 0.4 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは白加賀、改良内田 0.9 ± 0.3 mgで、豊後と比較すると約4倍の差があった。H25月ヶ瀬のベンズアルデヒド含有量は、豊後 5.7 ± 0.6 mg、紅梅 5.7 ± 0.4 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは改良内田 2.9 ± 0.2 mgで、豊後、紅梅と比較すると約2倍の差があった。H25月ヶ瀬の安息香酸含有量は、豊後 6.2 ± 2.5 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは月ヶ瀬商品 0.6 ± 0.3 mgで、豊後と比較すると約10倍の差があった(表3、図3)。

H26月ヶ瀬のリンゴ酸含有量は、月ヶ瀬商品 664 ± 10.5 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは豊後 172 ± 6.9 mgで、月ヶ瀬商品と比較すると約4倍の差があった。H26月ヶ瀬の酢酸含有量は、月ヶ瀬商品 526 ± 6.8 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは紅梅 161 ± 7.0 mgで、月ヶ瀬商品と比較すると約3倍の差があった。H26月ヶ瀬のクエン酸含有量は、 1584 ± 20.6 mg～ 1190 ± 29.1 mgの範囲で、品種間で大きな差はなかった。H26月ヶ瀬のアミグダリン含有量は、紅梅 18.7 ± 0.1 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは南高 6.1 ± 0 mgで、紅梅と比較すると約3倍の差があった。H26月ヶ瀬のベンジルアルコール含有量は、紅梅 2.8 ± 0.2 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは南高 0.9 ± 0 mgで、

紅梅と比較すると約3倍の差があった。H26月ヶ瀬のベンズアルデヒド含有量は、紅梅 7.7 ± 0.5 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは改良内田 3.2 ± 0.3 mgで、紅梅と比較すると約2倍の差があった。H26月ヶ瀬の安息香酸含有量は、月ヶ瀬商品 0.9 ± 0.2 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは紅梅 0.4 ± 0 mgで、月ヶ瀬商品と比較すると約2倍の差があった(図3、4、表3、4)。

(3) 梅酒に含まれる有機酸とアミグダリン及び安息香酸関連物質

H25月ヶ瀬のリンゴ酸含有量は、 363 ± 9.1 mg～ 339 ± 14.4 mgの範囲で、品種間で大きな差はなかった。H25月ヶ瀬の酢酸含有量は、白加賀 285 ± 6.9 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは紅梅 174 ± 10.5 mgであった。H25月ヶ瀬のクエン酸含有量は、古城 1045 ± 22.3 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは紅梅 742 ± 39.1 mgであった。H25月ヶ瀬のアミグダリン含有量は、紅梅 14.2 ± 0.1 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは南高 6.5 ± 0.1 mgで、紅梅と比較すると約2倍の差があった。H25月ヶ瀬のベンジルアルコール含有量は、豊後 2.9 ± 0 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは改良内田 0.8 ± 0 mgで、豊後と比較すると約3.5倍の差があった。H25月ヶ瀬のベンズアルデヒド含有量は、豊後 4.2 ± 0.3 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは南高 1.8 ± 0.5 mgで、豊後と比較すると約2倍の差があった。H25月ヶ瀬の安息香酸含有量は、古城 2.6 ± 0 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは白加賀 1.1 ± 0.3 mgで、古城と比較すると約2倍の差があった。

H26月ヶ瀬のリンゴ酸含有量は、 113 ± 2.1 mg～ 85 ± 7.0 mgの範囲で、品種間で大きな差はなかった。H26月ヶ瀬の酢酸含有量は、改良内田 257 ± 2.3 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは紅梅 103 ± 8.8 mgで、改良内田と比較すると約2.5倍の差があった。H26月ヶ瀬のクエン酸含有量は、 1228 ± 20.8 mg～ 929 ± 32.4 mgの範囲で、品種間で大きな差はなかった。

H26月ヶ瀬のアミグダリン含有量は、紅梅 13.2 ± 0.2 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは改良内田 4.9 ± 0.1 mgで、紅梅と比較すると約2.5倍の差があった。H26月ヶ瀬のベンジルアルコール含有量は紅梅 2.2 ± 0.1 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは南高 0.9 ± 0.2 mgで、紅梅と比較すると約2倍の差があった。H26月ヶ瀬のベンズアルデヒド含有量は、白加賀 6.0 ± 0.4 mgで最も高値を示

し、最も低値を示したものは改良内田 3.6 ± 0.3 mgであった。H26月ヶ瀬の安息香酸含有量は、品種不明 1.1 ± 0.1 mgで最も高値を示し、最も低値を示したものは改良内田 0.6 ± 0.1 mgで、品種不明と比較すると約2倍の差があった(図5、6、表5、6)。

(4) 梅干しに含まれる有機酸とアミグダリン及び安息香酸関連物質

組合の主力加工品の梅干しは、H24のみ分析し、組合加工品はリンゴ酸含有量が $1,970$ mg、酢酸含有量が 604 mg、クエン酸含有量は $5,073$ mgであった。比較用に作製した自作の梅干しは、リンゴ酸含有量が 556 mg、酢酸含有量が 604 mg、クエン酸含有量が 4119 mgと、いずれも組合の加工品が高値であった(図7、表7)。次に、アミグダリン及び安息香酸関連物質では、アミグダリンは組合が 32.2 ± 4.4 mg、自作が 34.0 ± 1.9 mg、ベンジルアルコールは組合が 24.5 ± 12.1 mg、ベンズアルデヒドが組合は 32.0 ± 11.3 mg、自作は 31.0 ± 10.4 mg、安息香酸は、組合が 11.6 ± 12.5 mg、自作は 42.7 ± 22.2 mgと、大きな差はなかった。

(5) 梅エキスに含まれる有機酸とアミグダリン及び安息香酸関連物質

最後に、梅エキスの分析結果では、市販されている梅エキスと、月ヶ瀬の梅及び大学の梅の木になった梅を用いて作製した梅エキスを比較した。その結果、酢酸、クエン酸、アミグダリン、ベンジルアルコール、ベンズアルデヒド、安息香酸は、いずれも市販品が高値を示し、中でも、酢酸、アミグダリン、ベンジルアルコール、ベンズアルデヒドでは、ほぼ2倍以上から20数倍ほど市販品が高値を示し、下回ったのはリンゴ酸のみであった(表9、10)。

5. 考 察

伊豆月ヶ瀬梅林の梅6品種(豊後、白加賀、南高、紅梅、古城、改良内田)とミックス、及びその加工品について、有機酸とアミグダリン、安息香酸関連物質の分析結果について、考察する。まず、生梅のH25は酢酸、クエン酸共に高値を示したものが白加賀で、低値を示したものが紅梅、さらに紅梅はリンゴ酸が高値を示した。この点については、梅の実の完熟度が影響していることも考えられる。また、有機酸は梅の酸味であるため、クエン酸とリンゴ酸は梅の嗜好性にも関係する。どの品種も酢酸、クエン酸の含有量が高かった。生梅に含まれるアミグダリンは梅シロップや梅酒に比べ高値を示した。アミグダリンは熱処理やアルコール処理などの加工処理に

よって安息香酸関連物質に分解するとされている^{7,8)}。生梅は加工処理が行われていないため、アミグダリンの分解がほとんど行われず、高値を示したと考えられる。

梅シロップは月ヶ瀬の商品H23-H26ともにリンゴ酸が高値を示した。これは、月ヶ瀬の商品に使用した梅は自作に使用した梅と比べて収穫時期が早かったものと考えられる。梅の収穫時期は、加工品に含まれる有機酸含有量に影響を与えると思われるので、収穫時期を把握することも重要である。H25の豊後はリンゴ酸、酢酸、クエン酸において低値を示した。豊後は梅とアズノの交配種であることから、他品種に比べて有機酸含有量が少なかったと考えられる。梅シロップに含まれるアミグダリンはH25、H26共に紅梅が高値を示した。また、ベンジルアルコール、ベンズアルデヒド、安息香酸も他品種と比べ高値を示したことから、紅梅はアミグダリン含量が高く、より多くのアミグダリンが分解されたと考えられる。安息香酸関連物質は防腐効果があるとされている。このことから、紅梅は防腐効果の高い品種と考えられる。

梅酒は、紅梅がリンゴ酸、酢酸、クエン酸で低値を示し、有機酸含有量が低かった。また、アミグダリンは梅シロップ同様、H25、H26共に紅梅が高値を示した。分析を行った試料は、H25に浸けたものが1年経過、H26に浸けたものが3週間経過したものであった。長期間浸けたH25作製の加工品が安息香酸関連物質の含有量が多かった。安息香酸関連物質の含有量が増えたことは、加工工程中により多くのアミグダリンの分解が進んだことを示している。それぞれの品種の成分量の違いは、その特性を活かした活用法を検討することができる。さらに、作製工程においても梅果肉の色・香り等の変化の違いが見られ、品種間での差はそれぞれの品種に適した加工を考える必要も示唆された。

青梅に含まれる青酸配糖体であるアミグダリンは中毒の原因になり、梅加工品におけるその含有量は、注意を要する。梅加工品の種類や製造方法、使用する梅の品種や収穫時期によって加工品のアミグダリン含有量に変化することは、食品の安全面において重要であるといえる。

最後に、梅エキスはH25、26年に分析を行った。試料は、市販の梅エキスと月ヶ瀬の梅、さらに大学内にある2か所の梅の木(A、B)からそれぞれ収穫した梅を使って作製した。リンゴ酸はH24年の月ヶ瀬が最も高く 21.4 mg/100g、H23月ヶ瀬、本学A、B

はやや低く、市販品は10.99mg/100gと低かった。酢酸は、市販品が圧倒的に高く94.3mg/100gを示し、他は3.4から1.3mg/100gの範囲であった。製造工程の違いの影響も考えられる。クエン酸は市販品の46.4mg/100gが最も高く、次いで本学Aの42.4mg/100gからH24月ヶ瀬の39.8mg/100gの範囲であった。またアミグダリン及び安息香酸関連物質は、いずれも市販品が他に比べて1.2から5.3倍と大きな開きを示した。

3. まとめ

①伊豆月ヶ瀬梅林で平成23年、24年、25年、26年に収穫された梅（豊後、白加賀、南高、紅梅、古城、改良内田）6品種とその加工品について、梅特有の成分の分析を行った。なお、H23年、24年の月ヶ瀬梅林の梅の分析では、分析試料は全て6品種の梅の実のミックスの分析結果となった。

②H25、26年の月ヶ瀬梅林の梅の分析では、品種ごとに収穫し分析を行った。各品種ごとの有機酸のリンゴ酸、酢酸、クエン酸、アミグダリンおよび安息香酸関連物質で、生梅及び梅加工品の品種別、年次別の含有成分量の異同を見ることができた。

③生梅の分析では100g当たり、リンゴ酸は250mg～37mg、酢酸は1412mg～514mg、クエン酸は4687mg～3330mgと酢酸、クエン酸の含有量が高かった。一方、アミグダリンは77.6mg～19.9mgと範囲が広く、品種間の差が顕著であった。

④梅シロップの分析では100g当たり、リンゴ酸は955mg～172mg、酢酸は578mg～161mg、クエン酸は1786mg～1089mgで、クエン酸含有量が高かった。一方、アミグダリンは53.7mg～6.1mgであった。豊後は有機酸の含有量が他品種と比べ低かった。

⑤梅酒の分析では100g当たり、リンゴ酸は363mg～85mg、酢酸は285mg～103mg、クエン酸は1228mg～742mg、アミグダリンは14.2mg～4.9mgの範囲であった。紅梅の有機酸含有量が少なかった。

⑥梅の実の収穫は、組合の収穫作業に合わせて梅の実の収穫を行い、年度による成分量の比較を行うとともに、品種別に含有成分の特徴を調査した。収穫は、梅の実の成熟度を見て行われるが、収穫期間は1か月以上におよび、収穫時期や、成熟状況、収穫後の保管期間などによる影響も考えられる。組合とは、今回の調査により知見をもとに、今後の収穫時期の選択や品種ごとの成分含量の違いを考慮し、より適した収穫時期や梅の品種の調査を進めていきたい。

V. おわりに

本研究では、静岡県伊豆月ヶ瀬梅組合の梅林の梅とその加工品を中心に、梅特有の成分について分析を行った。今回の調査で、梅特有の含有成分量は品種により差があり、また梅の収穫時期や加工工程によっても成分量に差があることが分かった。梅はその花や実の美しさとは対照的に有毒で生で食べる事の出来ない果実である。古くから漢方薬として伝えられた梅ではあるが、科学的知識や技術のなかった先人たちは、自分の体験などから梅の持つ効用や有毒物質について知識を持ち、様々な工夫で梅をすばらしい食材へと変身させ利用してきた。我々の生活の中に、食薬品として認知され浸透していった梅は、健康志向が高まる現代において、新たな活用も期待される。さらに、それぞれの品種における、味や香りの違い、また含まれる栄養成分の違いを分析して、その特徴言い換えれば味や香りの違いがあることが分かった。今後は、品種ごとのこれらの知見を生かして、梅製品の新たな特徴として、品種による選択性を生かした商品開発などが期待される。

梅が持つ効用や、梅独特の上品な香り・味は、最近では海外でも認識されつつある。新たな時代に向かって人々の健康に梅とその加工品が貢献できるようになれば幸いである。

謝 辞

本研究を行うに当たり、伊豆市月ヶ瀬梅組合から、梅の成分分析に関する研究助成金を受領した。また、日本大学国際関係学部生活科学研究所から、研究費をえた。ここに御礼申し上げる。

参考文献

- 1) 三谷隆彦・矢野史子：総説 ウメとプラム Mem. Institute of Advanced Technology, Kinki University, No.11, pp1-13 (2006)
- 2) 松本紘斉：驚異的梅の効用，文理書院，p247 (1983)
- 3) 農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kazyu/index.html 作況調査(果樹)
- 4) 公益財団法人 日本中毒情報センター：<http://www.j-poison-ic.or.jp/homepage.nsf>
- 5) 岩崎啓子・出口雄也・長岡恵・長岡寛明・野村秀一：高速液体クロマトグラフィーを用いた梅干しの中の有機酸、アミグダリン及び安息香酸関連物質の一斉検出，日本食品化学学会誌，Vol.17

(1), pp65-68 (2010)

6) 松本紘斉：一日一粒・梅ぼし健康法－体力づくりと美容の秘けつ集, p236, 株式会社 潮出版社 (初版) (1975)

7) 五明紀春・古川知子：食材健康大辞典、p415,

時事通信社 (2005)

8) 中村アツコ：市販梅肉エキス中のアミノ酸、有機酸および糖の分析－自家製梅肉エキスとの比較検討－, 東京家政学院大学紀要, 第35, pp39-43 (1995)

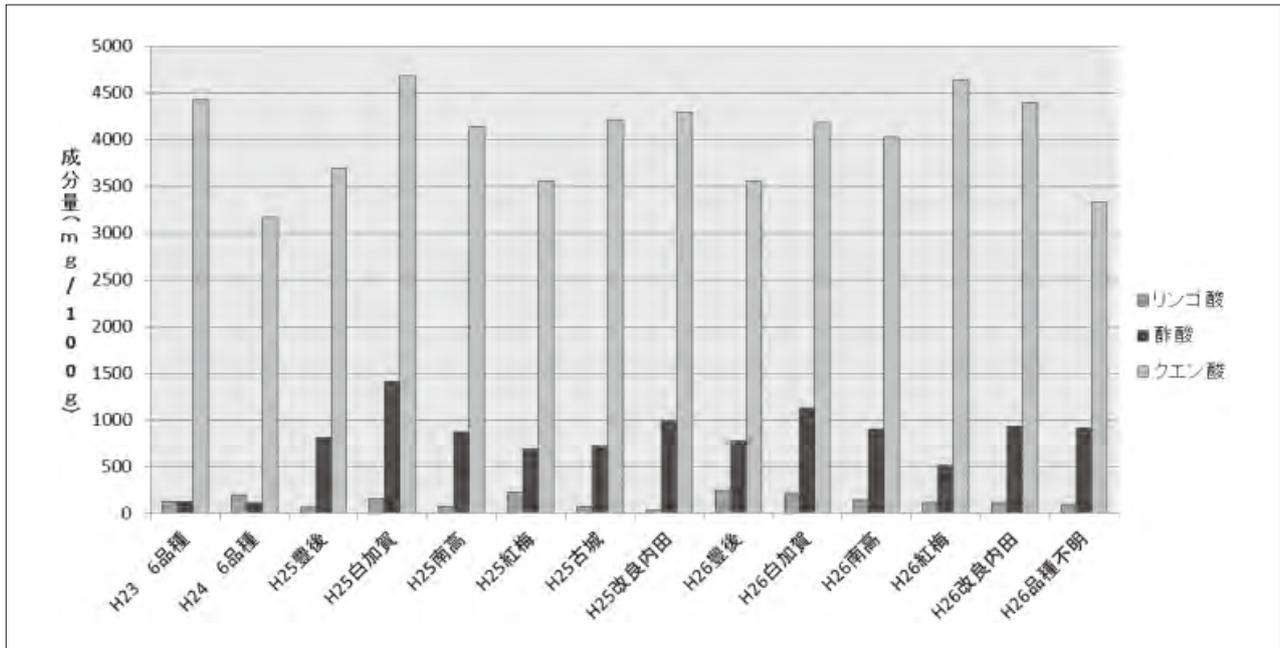


図1 生梅に含まれるリンゴ酸・酢酸・クエン酸 (mg/100g)

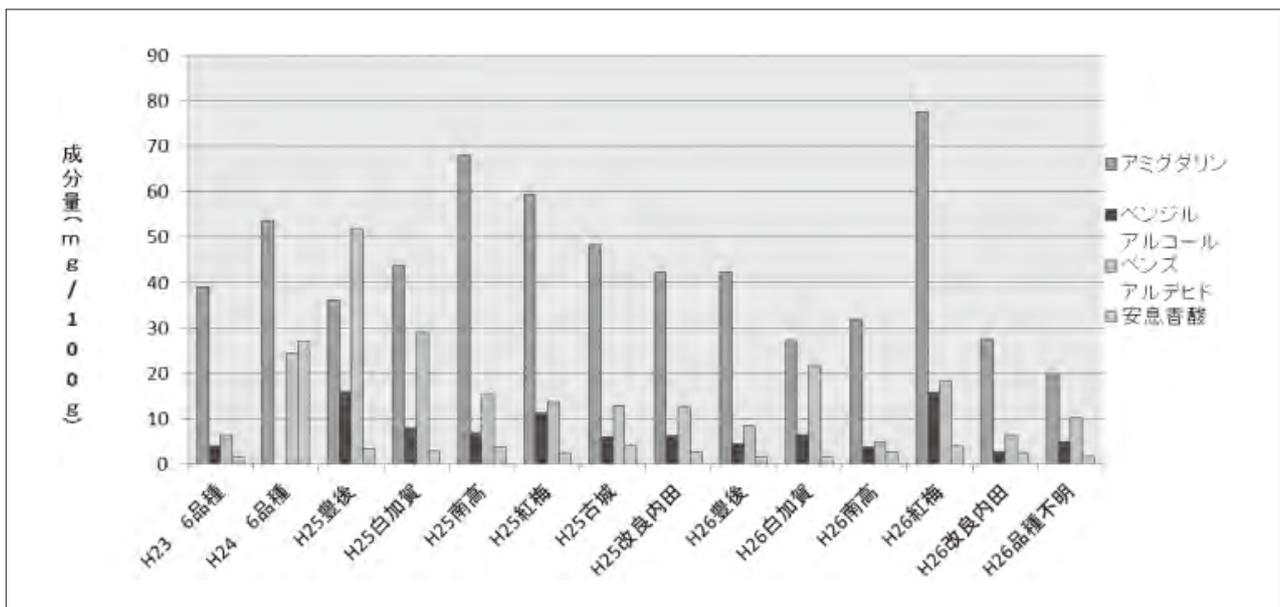


図2 生梅に含まれるアミグダリン及び安息香酸関連物質 (mg/100g)

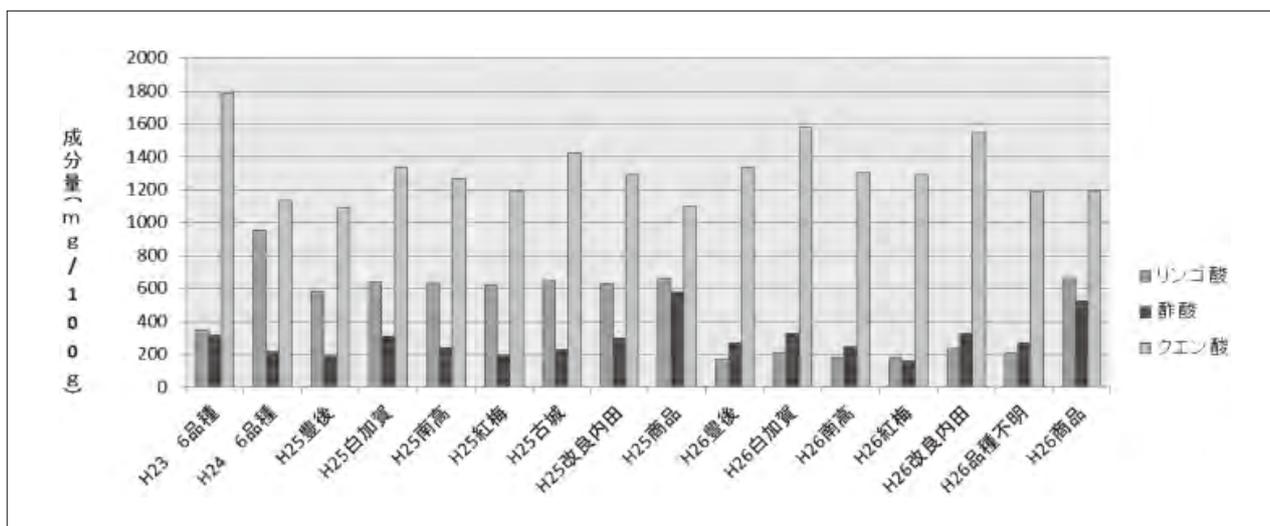


図3 梅シロップに含まれるリンゴ酸・酢酸・クエン酸 (mg/100g)

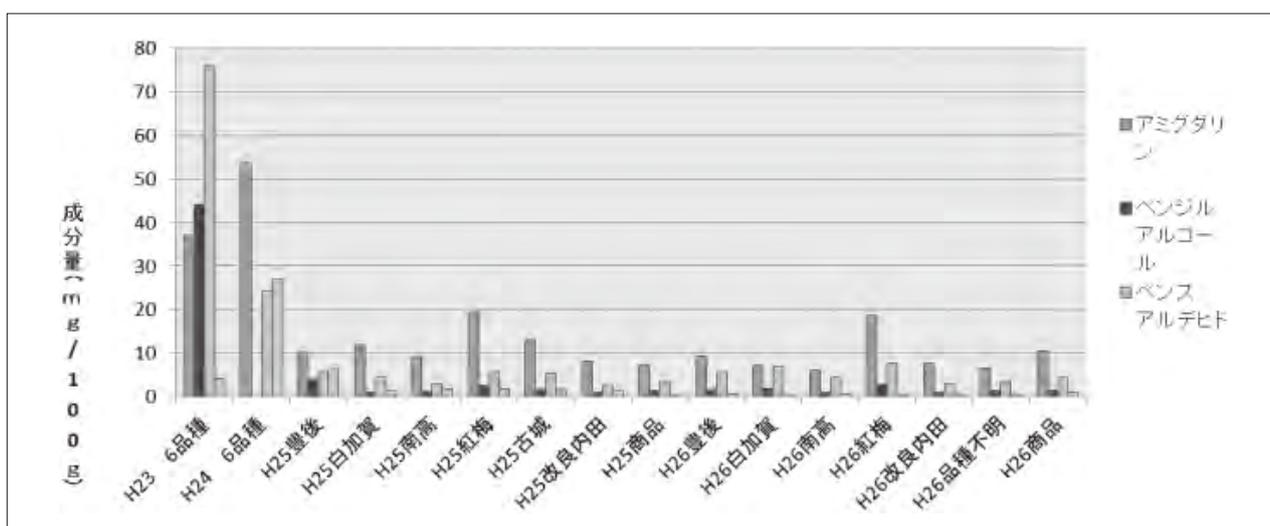


図4 梅シロップに含まれるアミグダリン及び安息香酸関連物質 (mg/100g)

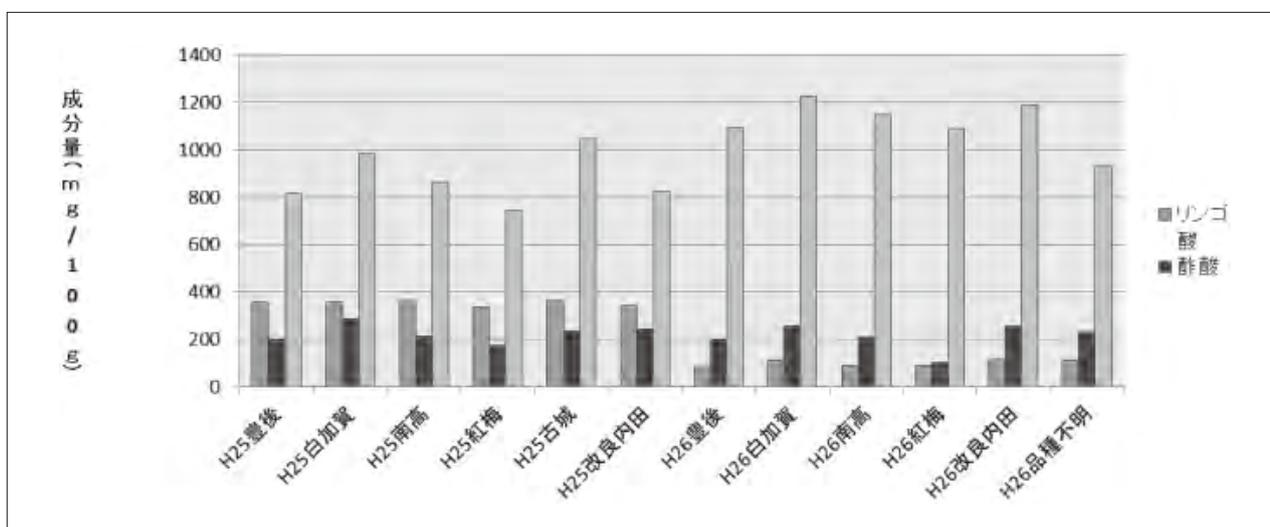


図5 梅酒に含まれるリンゴ酸・酢酸・クエン酸 (mg/100g)

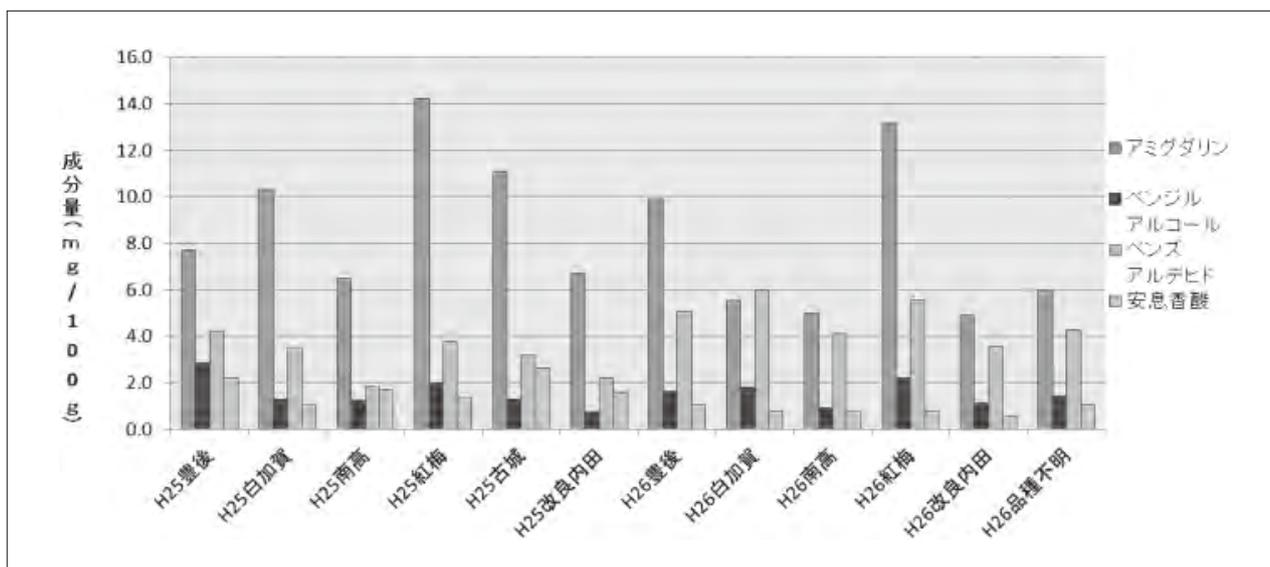


図6 梅酒に含まれるアミグダリン及び安息香酸関連物質 (mg/100g)

表1 生梅に含まれるリンゴ酸・酢酸・クエン酸 (mg/100g)

生梅	リンゴ酸	酢酸	クエン酸
H23 6品種	129	128	4423
H24 6品種	196	113	3169
H25 豊後	65	807	3691
H25 白加賀	153	1412	4687
H25 南高	74	872	4139
H25 紅梅	233	693	3562
H25 古城	75	715	4215
H25 改良内田	37	995	4294
H26 豊後	250	784	3554
H26 白加賀	223	1133	4184
H26 南高	149	906	4032
H26 紅梅	115	514	4640
H26 改良内田	119	930	4392
H26 品種不明	99	914	3330

表2 生梅に含まれるアミグダリン及び安息香酸関連物質 (mg/100g)

生梅	アミグダリン	ベンジルアルコール	ベンズアルデヒド	安息香酸
H23 6品種	39.1	4.1	6.4	1.6
H24 6品種	53.7	—	24.3	27.1
H25 豊後	36.1	16.0	51.8	3.3
H25 白加賀	43.6	8.1	29.0	2.9
H25 南高	67.9	6.9	15.5	3.8
H25 紅梅	59.3	11.3	13.8	2.6
H25 古城	48.2	5.9	12.8	4.2
H25 改良内田	42.4	6.3	12.7	2.7
H26 豊後	42.4	4.5	8.4	1.5
H26 白加賀	27.3	6.4	21.8	1.6
H26 南高	31.9	3.7	4.8	2.7
H26 紅梅	77.6	15.8	18.2	4.0
H26 改良内田	27.5	2.7	6.5	2.5
H26 品種不明	19.9	4.9	10.1	1.8

表3 梅シロップに含まれるリンゴ酸・酢酸・クエン酸 (mg/100g)

梅シロップ	リンゴ酸	酢酸	クエン酸
H23 6品種	343	318	1786
H24 6品種	955	215	1133
H25 豊後	585	190	1089
H25 白加賀	639	313	1338
H25 南高	638	242	1268
H25 紅梅	622	197	1192
H25 古城	647	232	1423
H25 改良内田	629	297	1290
H25 商品	660	578	1099
H26 豊後	172	268	1340
H26 白加賀	210	327	1584
H26 南高	181	244	1303
H26 紅梅	183	161	1289
H26 改良内田	234	326	1549
H26 品種不明	212	271	1190
H26 商品	664	526	1194

表4 梅シロップに含まれるアミグダリン及び安息香酸関連物質 (mg/100g)

梅シロップ	アミグダリン	ベンジルアルコール	ベンズアルデヒド	安息香酸
H23 6品種	37.1	44	76.1	4.2
H24 6品種	53.7	—	24.3	27.1
H25 豊後	10.3	4.1	5.7	6.2
H25 白加賀	11.9	0.9	4.7	1.4
H25 南高	9.0	1.3	3.2	1.9
H25 紅梅	19.5	2.5	5.7	2.0
H25 古城	13.1	1.6	5.5	1.6
H25 改良内田	8.2	0.9	2.9	1.4
H25 商品	7.4	1.3	3.6	0.6
H26 豊後	9.3	1.7	5.6	0.8
H26 白加賀	7.2	2.0	6.9	0.5
H26 南高	6.1	0.9	4.5	0.6
H26 紅梅	18.7	2.8	7.7	0.4
H26 改良内田	7.7	1.0	3.2	0.6
H26 品種不明	6.6	1.4	3.5	0.5
H26 商品	10.5	1.4	4.4	0.9

表5 梅酒に含まれるリンゴ酸・酢酸・クエン酸 (mg/100g)

梅酒	リンゴ酸	酢酸	クエン酸
H25 豊後	359	201	818
H25 白加賀	360	285	984
H25 南高	363	214	864
H25 紅梅	339	174	742
H25 古城	362	235	1045
H25 改良内田	339	245	825
H26 豊後	85	202	1095
H26 白加賀	112	255	1228
H26 南高	89	208	1149
H26 紅梅	90	103	1090
H26 改良内田	113	257	1189
H26 品種不明	111	229	929

表6 梅酒に含まれるアミグダリン及び安息香酸関連物質 (mg/100g)

梅酒	アミグダリン	ベンジル アルコール	ベンズ アルデヒド	安息香酸
H25 豊後	7.7	2.9	4.2	2.2
H25 白加賀	10.3	1.3	3.5	1.1
H25 南高	6.5	1.2	1.8	1.7
H25 紅梅	14.2	2.0	3.8	1.4
H25 古城	11.1	1.3	3.2	2.6
H25 改良内田	6.7	0.8	2.2	1.6
H26 豊後	9.9	1.6	5.0	1.0
H26 白加賀	5.5	1.8	6.0	0.8
H26 南高	5.0	0.9	4.1	0.8
H26 紅梅	13.2	2.2	5.6	0.8
H26 改良内田	4.9	1.1	3.6	0.6
H26 品種不明	6.0	1.4	4.2	1.1

表7 梅干しに含まれるリンゴ酸・酢酸・クエン酸含有量 (mg/100g)

梅干し	リンゴ酸	酢酸	クエン酸
(1) 自作	556	604	4119
(2) 月ヶ瀬商品	1974	761	5073

表8 梅干しに含まれるアミグダリン及び安息香酸関連物質 (mg/100g)

梅干し	アミグダリン	ベンジル アルコール	ベンズ アルデヒド	安息香酸
(1) 自作	34.0±1.9	27.6±7.0	31.0±10.4	42.7±22.2
(2) 月ヶ瀬商品	42.2±4.4	24.5±12.1	32.0±11.3	11.6±12.5

表9 梅エキスに含まれるリンゴ酸・酢酸・クエン酸含有量 (mg/100g)

梅エキス	リンゴ酸	酢酸	クエン酸
(1) H23年 月ヶ瀬	16809	3390	39765
(2) H24年 月ヶ瀬	21424	1205	31923
(3) 本学A	15696	1615	42429
(4) 本学B	18963	1264	32733
(5) 市販品	10986	94303	46396

表10 梅エキスに含まれるアミグダリン及び安息香酸関連物質 (mg/100g)

梅エキス	アミグダリン	ベンジル アルコール	ベンズ アルデヒド	安息香酸
(1) H23年 月ヶ瀬	125.8±2.2	19.6±0.08	57.0±20.7	45.4±15.0
(2) H24年 月ヶ瀬	117.3±5.1	17.9±4.9	51.3±12.1	40.3±30.7
(3) 本学A	206.5±5.7	27.0±6.6	35.3±16.8	36.6±26.3
(4) 本学B	195.7±0.4	23.1±1.2	41.0±10.8	58.9±4.8
(5) 市販品	618.8±1.2	44.7±1.9	140.9±13.8	67.5±6.7



写真1 梅－紅梅



写真2 梅－白加賀



写真3 梅－南高



写真4 豊後



写真5 梅－古城



写真6 梅－改良内田



写真7 梅の収穫（左）H24年、（右）H26年



写真8 収穫した梅6品種ミックス



写真9 梅の大きさの仕分け



写真10 月ヶ瀬梅組合梅シロップ（左：H24年、右：H26年）



写真11 月ヶ瀬梅組合の梅干し

論文

官民学の連携による食育の推進

— 幼児期からの味覚教育の実践 —

吉田 隆子^{※1}・楠原 正俊^{※2}・甲田 勝康^{※3}・武井 恭子^{※4}
 西島 真美^{※5}・藤田 裕規^{※6}・益田 葉子^{※7}・山口 建^{※8}

Shokuiku Promotion Conducted by Cooperation between Government and Academia
 — Practicing Taste Education from Early Childhood —

Takako YOSHIDA^{※1}, Masatoshi KUSUHARA^{※2}, Katsuyasu KOUDA^{※3}, Kyoko TAKEI^{※4},
 Masumi NISHIJIMA^{※5}, Yuki FUJITA^{※6}, Yoko MASUDA^{※7} and Ken YAMAGUCHI^{※8}

ABSTRACT

The present study aimed to perform dietary education and taste education with Mishima City in a collaborative project between industry, government, and academia, as part of our work with the Shizuoka Prefecture Pharma Valley Project. We performed tests to measure sense of taste, aiming to explore the ideal way to implement dietary education focused on taste education.

Subjects included children at public preschools and daycare centers, as well as elementary and junior high school students in Mishima City. Mishima City has collaborated with Nihon University to start up a Dietary Education Promotion Project. The Shizuoka Cancer Center Research Group joined this collaboration in 2012.

In early childhood, the detection threshold and recognition threshold differed for the 4 taste qualities, but became less pronounced with age. Detection and recognition thresholds for all 4 taste qualities had become acute by third and fourth grade, but this acuity was difficult to maintain thereafter. The preschool children who underwent taste education showed more acuity in their sense of taste, with regard to both

※1 日本大学国際関係学部 非常勤講師、静岡県立静岡がんセンター研究所 外部研究員 Part-time teacher, Nihon University College of international Relations, Research Worker, Region Resources Division, Shizuoka Cancer Center Research Institute

※2 静岡県立静岡がんセンター研究所 M.D., Ph.D., Chief, Region Resources Division, Shizuoka Cancer Center Research Institute

※3 近畿大学医学部公衆衛生学教室 M.D., Ph.D., Associate Professor, Department of Public Health, Kindai University Faculty of Medicine

※4 三島市役所子ども保育課 Children's nursery Division Mishima City

※5 静岡県教育委員会 教育政策課 企画・広報班 主席指導主事 Shizuoka Prefecture Board of Education Administrative, Education Policy Division

※6 近畿大学医学部公衆衛生学教室 准教授 M.D., Ph.D., Associate Professor, Department of Public Health, Kindai University Faculty of Medicine

※7 静岡県立静岡がんセンター研究所 Region Resources Division, Shizuoka Cancer Center Research Institute

※8 静岡県立静岡がんセンター M.D., Ph.D., President, Shizuoka Cancer Center

detection and recognition thresholds for all 4 taste qualities.

As the sense of taste is formed from eating experiences established during early childhood, we surmise that taste education should be conducted early on in development, between early childhood and the elementary school years. The history of taste education is still quite primitive, but represents a dietary education challenge that requires attention in the future.

1. はじめに

近年国民医療費は過去最高を更新し、国民所得に占める割合も増加している。この背景には、糖尿病の予備軍や高血圧など生活習慣を要因とする疾患を持った人たちの増加が挙げられる。がんの死亡率は1981年より死亡順位トップである。これら疾患の発症には遺伝的要因のみならず、環境要因が大きく関与している。長期的な医療財政上の観点からも、生活習慣病に関する予防事業を行うことは重要な課題であり、これらを背景に平成17年度には食育基本法⁽¹⁾が制定された。健康づくりへの食習慣の形成は、成人期にはじめて確立されるものではなく、小児期から徐々に形成されるものであることから、小児期から特に正しい食習慣を身につける食育（食教育）が不可欠である。

三島市は平成元年に「健康都市宣言」をし、市民の健康づくりを最大のテーマに掲げた。平成17年6月に「食育基本法」が制定されたことを受け、平成18年3月には「食育推進基本計画」、平成20年には「三島市食育基本計画」を策定し、平成21年「食育基本条例」の制定と「食育推進都市宣言」を行い、食育の環境整備を総合的・計画的に進めてきた。

三島市にキャンパスをもつ日本大学短期大学部食物栄養学科は、食育基本法が制定される以前から地域住民の健康の維持増進をめざして三島市と連携し食育を推進し、平成16年からは幼児期からの食育の取り組みを始めた。この両者の取り組みは、静岡県ファルマバレープロジェクト第2次戦略として掲げられた「食育」「健康をテーマとした地域づくり」として位置づけられ、第3次戦略の一つとしても継続されてきている。この食育の取り組みは、味覚教育を中心に行われた。日本における味覚教育の歴史はまだ浅いが、1972年にジャック・ピューゼイ⁽²⁾が「味覚を目覚めさせる授業」を考案し、フランス国内

の小学校でピューゼイ式「味覚授業」が行われていることを参考にしながら、三島市は総合的な食育の中でも味覚教育を実施してきた。

2. 本事業の目的

本事業の目的は、静岡県ファルマバレープロジェクトとの取り組みの中で、官民学協働事業として三島市と共に食育の実践と味覚教育を行っていくことである。食育における味覚教育は、今でこそ全国に徐々に広がりつつあるが、吉田らが味覚教育を始めた20数年前には、味覚の発達、味覚教育に関する情報はほとんどなく、特に幼児期においては新たな分野であり、手探りの中で徐々にやってきたものである。また、小児期からの味覚教育による味覚機能の変化が生活習慣病予防に及ぼす影響について詳細な検討もほとんどみあたらなかった。そこで、今回の事業においては、吉田ら⁽³⁾⁽⁴⁾が以前行ってきた幼児期からの体系的な味覚教育を中心とした食育プログラムを幼児期や学童期に続いて中学生をも対象に行い、その評価として味覚識別能調査を行い、味覚教育を中心とした総合的な食育実践の在り方を探ることである。味覚は食べるための感覚であり、食べるということは、発育・成長・運動・生命維持などのために必要な物質を取り込むことである。味覚の本来の役割は、体にとって摂取してよいものか、悪いものかを判断することである⁽⁵⁾ことから、食物を選択するための基本的な行動であるために、味覚識別能検査を食育の効果判定に用いた。

3. 本事業の取り組みのための三島市の組織と実施施設

本事業への取り組みのための三島市の関係組織と食育実施施設を表1に示す。また平成16年度協働事業スタート時の組織を図1に示す。

表1 本事業取り組み組織と食育実施施設

年度	平成16年	17年	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	
取組施設	児童福祉課保育係 → 子育て支援課保育係 →											
	教育委員会学校教育課 →											
食育実施施設	保育園	伊豆佐野 加茂川町	青木 光が丘	若葉 谷田	若葉 緑町佐野	若葉 幸原	→					錦田 →
	学校	錦田中学校 →				三島北中学校 →			三島北小学校 →			
	幼稚園	三島北								錦田		

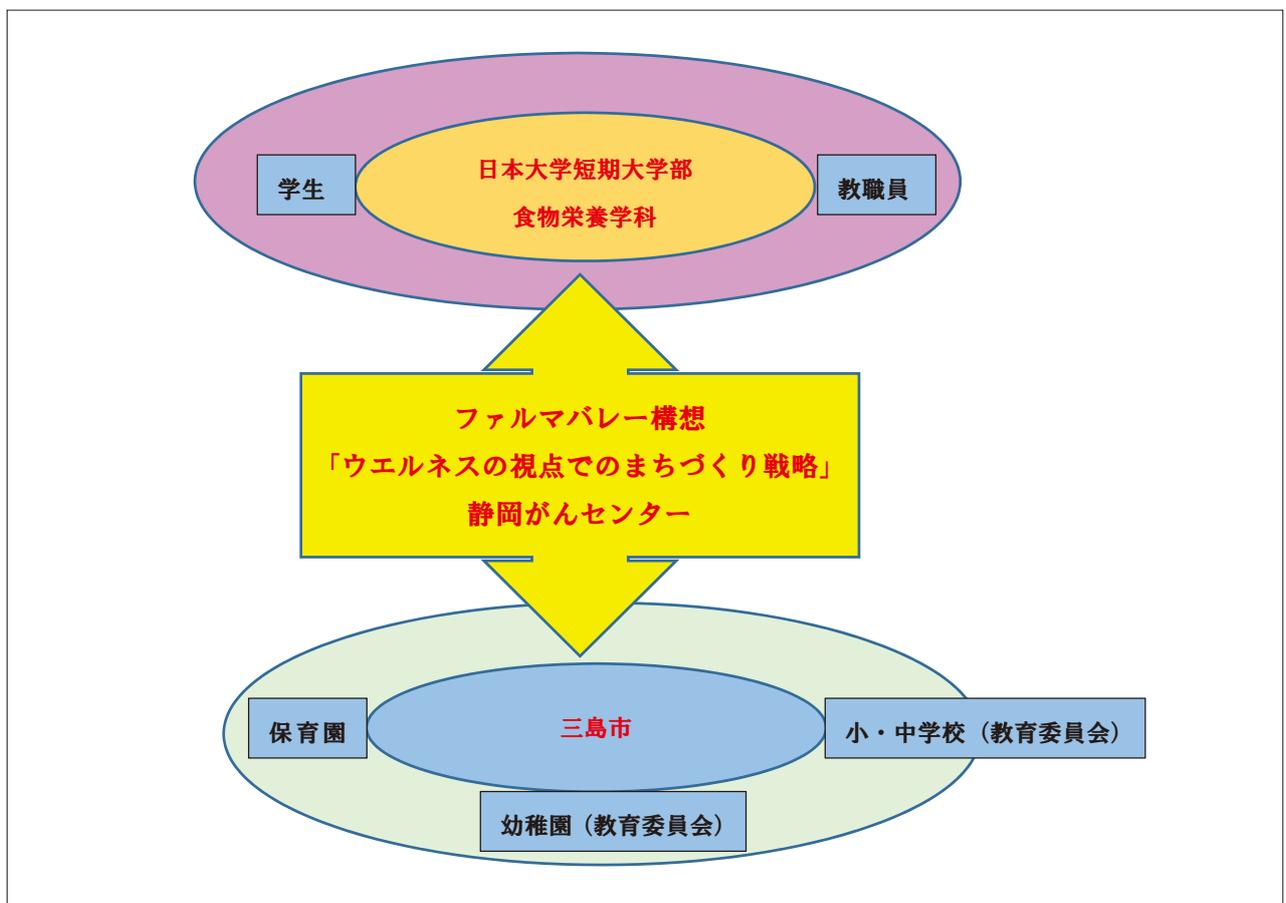


図1 食育支援プロジェクト

4. 本事業の実施取り組みの方法

4.1 事業主体と協力機関

4.1.1 事業主体並びに協力機関

本事業は、平成16年度から平成23年度までは日本大学短期大学部栄養教育研究室と当時の三島市児童福祉課保育係（現子ども保育課子ども保育係）、三島市教育委員会学校教育課が連携協力して実施された。平成24年度から平成26年度までは、静岡がんセンター研究所が連携して実施した。尚、膨大なデータの

解析にあたっては、平成22年度から近畿大学医学部公衆衛生学教室が協力した。

4.1.2 事業の調査研究費

平成16年度から平成23年度までは、日本大学国際関係学部生活科学研究費、平成22年度から平成23年度は、日本学術振興科学研究費補助金、平成24年度から平成26年度は静岡がんセンターの経費によって行われた。

4.1.3 事業の調査対象者及び期間

平成16年度は準備期間とした。三島市公立保育園年中・年長児は、平成17年度から平成26年度まで、三島市北幼稚園の年長児は平成22年度から平成25年度まで、北小学1年生から6年生は平成22年度から平成24年度まで、北中学1年生から3年生は平成21年度から平成24年度まで、錦田幼稚園の年長児は平成25年度である。そのうち事前に本事業の主旨を説明し同意書の得られた者のみ対象者とした。(倫理面への配慮)

この研究は日本大学医学部の倫理委員会の承認を得た。対象者の保護者には、個人のプライバシーを侵害する可能性はないこと、個人の人権を侵害する恐れを未然に防ぐために、データを利用する時は匿名性を保持すること、学会や医学雑誌等に発表する場合も対象者を特定できないように配慮すること、調査研究への協力に同意した後も、いつでも自由に辞退できることを説明し文書による同意を得た。平成24年度から平成26年度は、静岡県立静岡がんセンター臨床研究倫理審査委員会の承認を得た。

4.2 事業内容・方法

4.2.1 保育園への事業内容と食育の取り組み方法

保育園への味覚の教育には、子育て支援課の栄養士と日本大学短期大学部食物栄養学科2年生、専攻科1・2年生が協働して行った。なお調査期間内に対象とした保育園のうちで食育を実践しなかった園は、調査後に食育の実践を行った。

4.2.2 幼稚園・小・中学校への事業内容と食育の取り組み方法

平成22年度、北幼稚園と北小学校の新校舎が同じ敷地内に完成し、道路を隔てた北中学校を含めた北幼小中の連携教育がさらに深まる環境が整えられた。そして北中学校に隣接する日本大学短期大学食物栄養学科、そして三島市からは、健康増進課食育推進室と幼保小中連携教育担当、食育担当、栄養教諭(学校栄養職員・栄養士)、子育て支援課がチームとなり、幼児から中学生まで食育の視点からの連携教育をサポートできる体制を整えた。これを北ブロック検討会として食育の推進にかかわる会議を平成22年度から年間3回実施した。さらに、保育園・北幼小中学校(北ブロック地区)とスーパーバイザー(日大)の協働による食育推進プロジェクトを立ち上げ、専門的知識を生かした味覚教育を通じて、健康な子どもを育てる食育に取り組んだ。具体的には、味覚体験、鰹節削り体験教育(味覚・感性教育)、給食を

中心とした食育の実践や保護者・教職員への啓発(講演会等)を実施した。なお体験学習には(株)にんべん研究所の協力を得た。

4.3 事業のまとめ

4.3.1 保育園児への食育の実践のまとめ

保育園児における食育の実践活動は、平成17年の食育基本法の制定に先駆けて平成16年度から三島市児童福祉課(現子ども保育課)が中心となって継続して行われている。中でも平成16年度から平成19年度の4年間においては、「生活習慣病予防における幼児期食育」のための保育園児への「食育プログラム」を実施し、その後、幼児の行動変容を調べることで食育実践の効果を観察してきた。この「食育プログラム」のカリキュラムの手法は、「料理選択教育」、「料理教育」、「味覚教育」、「食農教育」、「快便教育」を取り入れた食育の総合的な指導である。特に平成18年度の若葉保育園(三島函南広域行政組合立)での実践は、平成18年度農林水産省「民間における食育活動促進支援事業—食育シンポジウム2007」にて優秀賞を受賞した。これは地域連携の中で産・官・学・民が協働して活動してきたことが評価を受けたものである。これより、幼児期からの食育の重要性と特異性について各方面から注目されることとなり、その後の幼児期の食育プログラムの有効性についての検討、ならびに広く社会で利用されることが期待された。この時期の子どもたちは親の食生活によって食習慣が大きく左右されることから、取組の目標を「親子のより良い食習慣の形成」におき、子どもたちと親を対象としたきめ細かい食育の実践の一つとして味覚教育を継続してきた。

4.3.2 幼稚園児への食育の実践のまとめ

北幼稚園における食育実践は、健康増進課栄養士による食育講話を聞いた後、(株)にんべん研究所の協力により年長児が鰹節削り体験を行い、削った削り節をそのまま味わったり、お弁当のご飯と共に食したりした。さらに親子料理教室を開き、食や味覚について親子で学習する機会を設けた。

4.3.3 小学生への食育の実践のまとめ

学童期の子どもたちを対象とした健康づくりの目標は、栄養の基礎知識の理解、さらに食習慣の確立においた。理解する能力が飛躍的に伸びるこの時期に、食生活に関する正しい知識を学習する楽しさ・大切さを理解できるような支援を実施してきた。

具体的には、味覚体験、鰹節削り体験、給食を中心とした食育の実践や保護者・教職員への啓発を実

施した。三島北小学校では、学校栄養士の指導により、ランチルームでの給食の時間を使って、鰹節削り体験を全生徒が行い、削った削り節は、そのまま試食したりご飯と共に味わったりした。特に5年生では、社会科と食育を連携させ、水産業について学ぶ中でカツオについて触れ、鰹節削り体験を取り入れる授業を行った。さらに親子料理教室を開き、食や味覚について親子で学習した。北小学校の給食は、「だし」にこだわり、「食材」にこだわり、「調理法」にこだわった味覚を育てる給食指導を栄養士・調理員の協力により続けてきた。三島市は完全米飯給食を実施しており、味の淡白な米を中心とした和食中心の給食の提供は、子どもの味覚の形成に大きく寄与し、子どもの健康や家庭の食に与える影響が大きい。

4.3.4 中学生への食育の実践のまとめ

三島北中学校では、技術家庭科の時間に3年生が「だし」の学習の中で鰹節削り体験をし、その削り節を使ってすまし汁を調理した。なお、平成23年度の中学3年生は、中学1年生の時からかつお節削り体験を授業で行っている。さらに給食の時間にもかつお節を削りご飯と共に味わってきた。このように北中学校の給食では、味覚を育てる給食指導を継続している。また栄養士・調理員の協力により、「だし」、「食材」、「調理法」にこだわって調理した給食を提供してきた。味覚の教育として、鰹節削り体験の授業、みそ汁のだしのうま味を感じる実践、野菜のおいしさを感じ薄味の調理ができる実践を行った。

4.4 調査内容・教育方法

4.4.1 味覚調査の方法

味覚識別能調査は、箕原ら⁽⁶⁾⁽⁷⁾の味覚検査法に従い滴下法にて行った。検査に使われる味質液は、テーストデスク（三和化学製）を用いた。判定方法は、滴下後2～3秒以内に、「無味」「何かわからないが味がある」「甘い」「しょっぱい」「酸っぱい」「苦い」「わからない」の中から1つを口頭で答えるものである。検査はまず、甘味の味質の識別能検査値を得た後に、他の味質についても同様に行った。判定は「何かわからないが味がある」と答えた場合を検知閾値、味質の区別ができたところを認知閾値とした。

なお、調査実施時間帯は、園や校内の静かな環境

にある部屋を選んで、味覚調査への食事の影響を少なくするために昼食前の午前10時から12時までの間に実施した。

4.4.2 味覚教育

味覚教育の方法は、4原味（甘味・塩味・酸味・苦味）を食品で用意し、味の基本である「あまい」「しょっぱい」「すっぱい」「にがい」の味を体験しながら「言葉」と「色」と「表情」でイメージしながら理解していく教育方法を採用した。さらに、味覚教育用の教材である食育エプロン⁽⁸⁾を使い、各味に該当する食品を口に入れた時、どんな味がするか、どんな表情になるか、さらに咀嚼と味覚の関連について食育の実践的な教育をした。また「うまみ」の教育は、鰹節を削り、匂いを確認し試食し味わった。これら教育実践を対象者にあわせてとり入れた。さらに年長児の取り組みの一つとして、給食時間の前に当番が、毎日給食の味見をし、その味について放送を行うという新しい取り組みも行った。

4.4.3 味覚教育の評価

味覚教育の評価は、味覚検査法にて行い、4原味（甘味・塩味・酸味・苦味）を4段階の平均値で評価した。この4段階は各味質のそれぞれの濃度段階である。

4.5 分析方法

味覚調査における検知閾値と認知閾値の人数の割合の差の解析は、対応のあるt検定を使い有意水準を5%とした。また4味質（甘味、塩味、酸味、苦味）検知閾値と認知閾値の平均値における学年間の比較は、一元配置分散分析にて行い有意水準を5%とした。保育園における味覚教育の影響に対する比較は、対応のないt検定を使い有意水準を5%とした。

5. 結果

5.1 対象者

5.1.1 平成17年度から平成26年度の学年別調査対象者数

期間中の在籍者2963名のうち、保護者からの同意を得たものは2756名（93%）であった。欠席者を除いて調査を行うことができた者は在籍者の内の2086名（70%）であった（表2）。

表2 平成17年度から平成26年度の学年別累計調査対象者数

学年	年度	在籍者数および同意割合 (%)	味覚識別能調査実施人数		
			全体	男子	女子
幼児 (年中)	17年~23年	468 (96)	199	110	89
	(年長)	17年~26年	496	251	245
小学1年生	22年	111 (99)	110	45	65
2年生	23年・24年	225 (96)	200	100	100
3年生	22年	119 (94)	81	36	45
4年生	23年	112 (95)	81	36	45
5年生	22年・24年	236 (93)	176	90	86
6年生	26年	118 (86)	68	35	33
中学1年生	21年	209 (82)	169	95	74
2年生	22年・24年	400 (86)	330	165	165
3年生	23年	212 (84)	176	97	79
合計		2963 (93)	2086	1060	1026

5.2 味覚調査 (平成17年度から平成26年度)

5.2.1 平成17年度から平成26年度の学年別味覚検知閾値と認知閾値の比較

4味質 (甘味・塩味・酸味・苦味) は、学年、性別において検知閾値と認知閾値の間の人数の割合に差がみられた (図2-5)。年中から小学2年生までは男女とも4味質共に検知閾値と認知閾値の間に有意な差があり味の識別ができていない。甘味の検知閾値と認知閾値の差は男子では小学4年生、女子は小学3年生で有意な差はなくなり、識別できる子の割合は増えるが、5年生と中学1年生と2年生で男女とも再び有意差が見られた。塩味は小学6年生の

女子を除く学年で有意な差があり、識別できない子の割合が多かった。酸味は男女ともすべての学年において有意差がみられた。苦味は男女とも小学3年生から有意差がなくなり、男子は小学5年生で再び有意差が見られたが、小学6年生から有意差はなくなった。女子は中学2年生で有意差が見られた。検知閾値と認知閾値の間に有意な差があることは、味を感じてはいるが各味質を認識できていないことを示している。このことから塩味と酸味において小学生になっても識別ができない子の割合が多いことが示された。

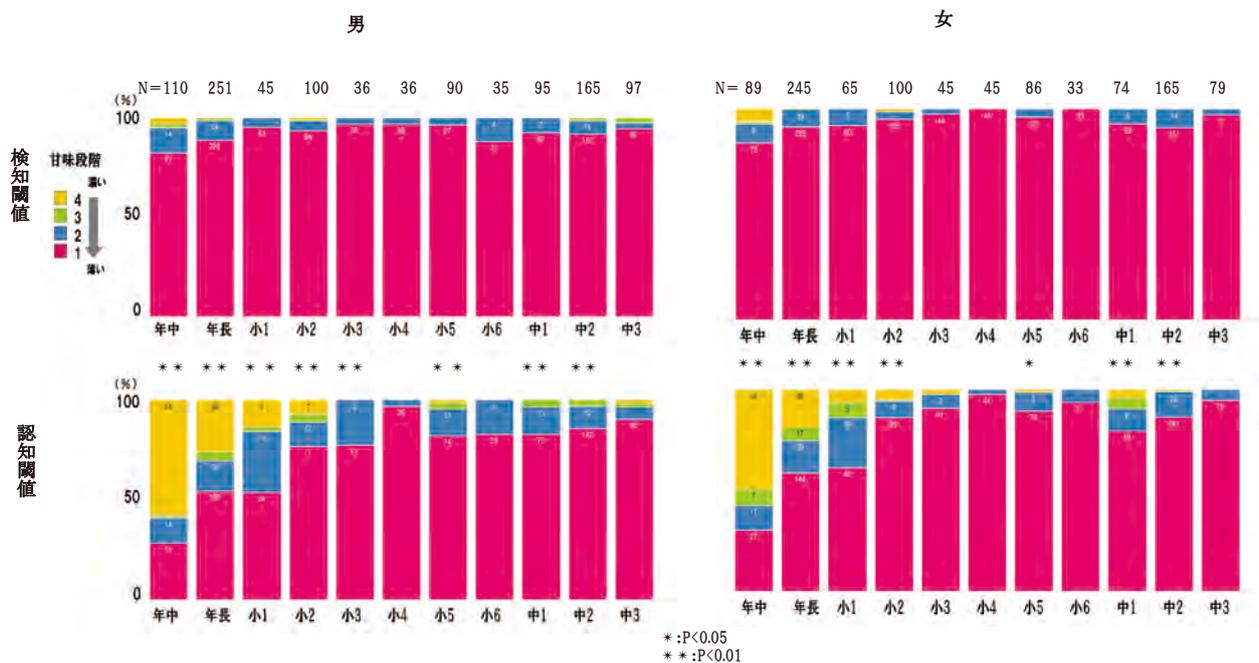


図2 学年・性別にみた検知閾値と認知閾値間の4段階評価における人数割合の比較 (甘味)

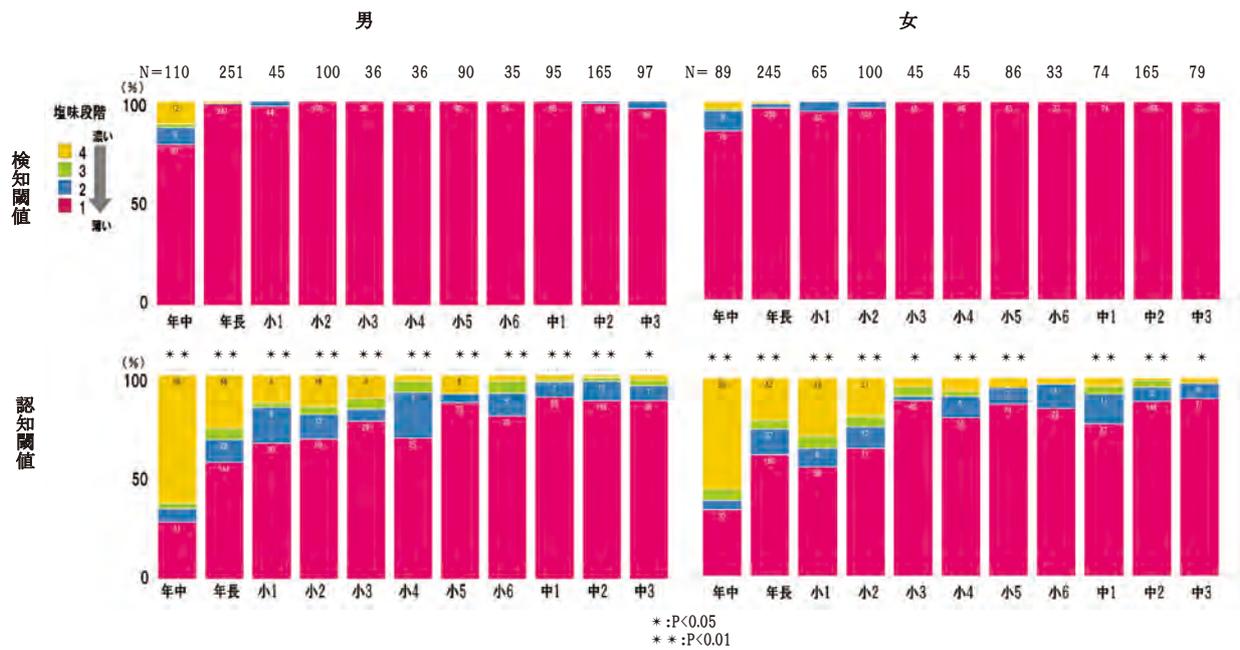


図3 学年・性別にみた検知閾値と認知閾値間の4段階評価における人数割合の比較（塩味）

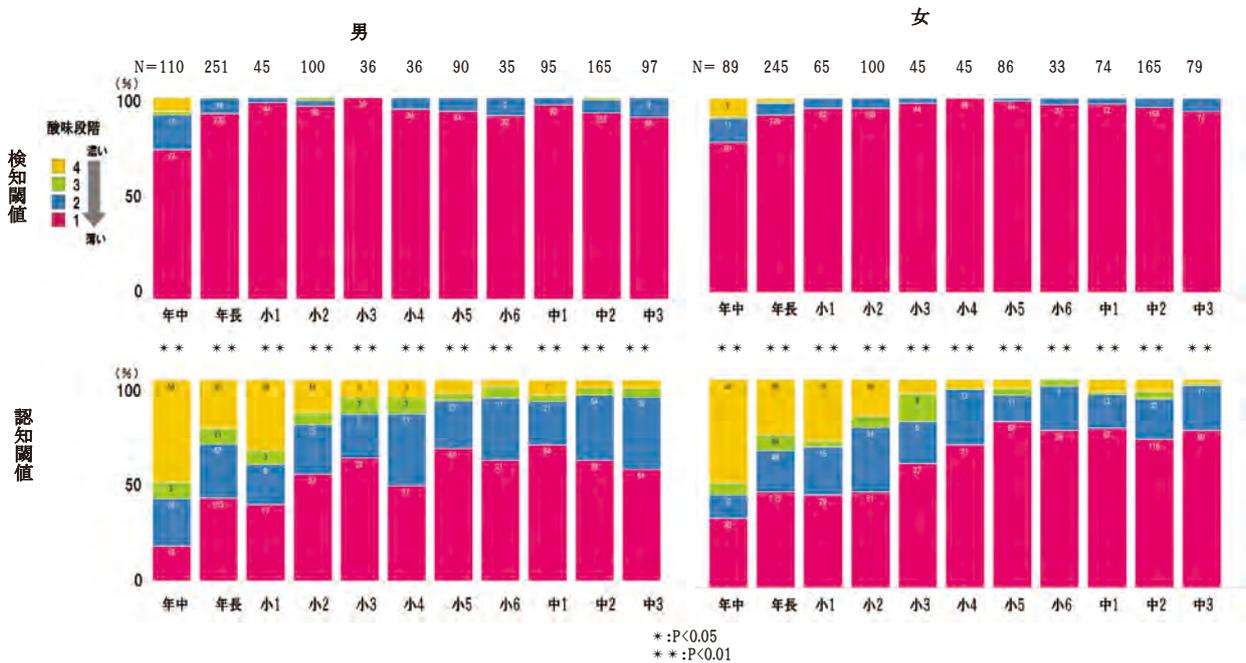


図4 学年・性別にみた検知閾値と認知閾値間の4段階評価における人数割合の比較（酸味）

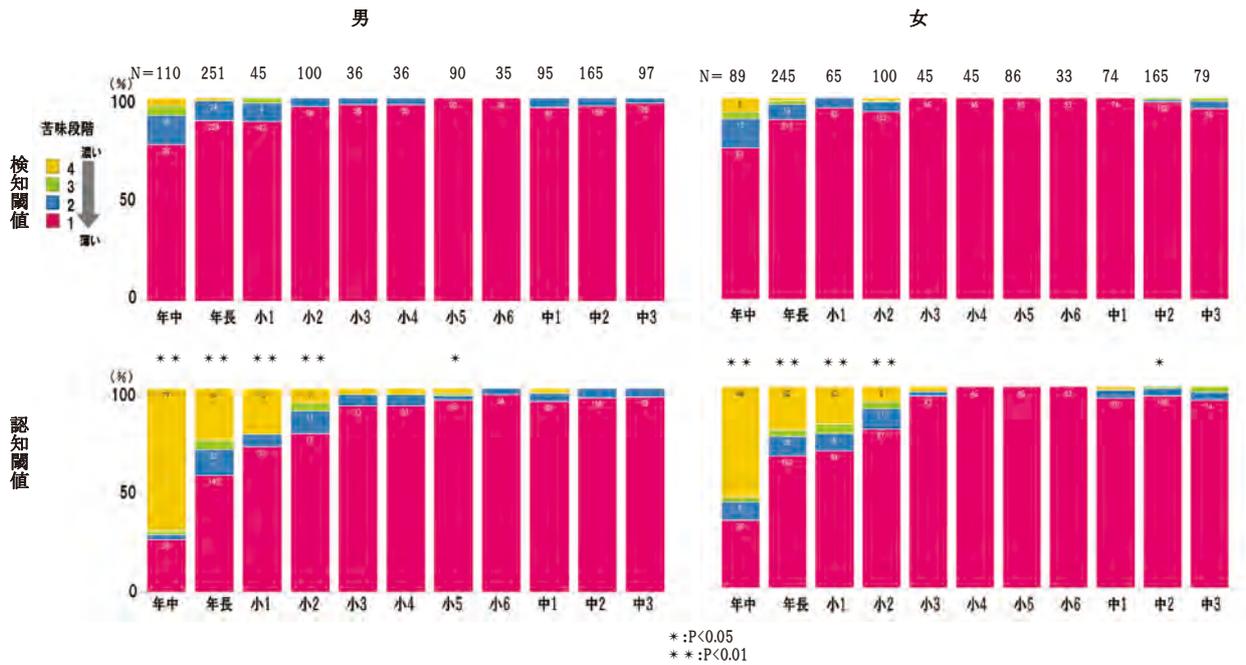


図5 学年・性別にみた検知閾値と認知閾値間の4段階評価における人数割合の比較（苦味）

5.2.2 各味質の検知閾値・認知閾値の学年間の比較

各味質の検知閾値・認知閾値の4段階平均値から学年間の比較を行った。甘味の検知閾値、認知閾値の平均値は低下し小学校4年生で最も低くなった(図6 a, b)。塩味の検知閾値の平均値は、年長で低くなり、認知閾値は小学3年生から中学生にかけて低

下した(図7 a, b)。酸味の検知閾値の平均値は低下し小学3年生で、認知閾値の平均値は小学5年生で最も低くなった(図8 a, b)。苦味の検知閾値の平均値は小学3年生で、認知閾値の平均値は小学3年生から6年生にかけて低くなった(図9 a, b)。味の認知閾値は小学3年から6年にかけて低下し味を識別できていた。

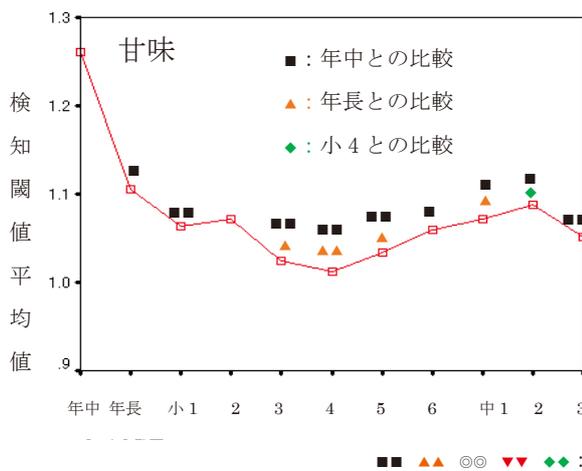


図6 a 甘味の検知閾値平均値の学年間比較

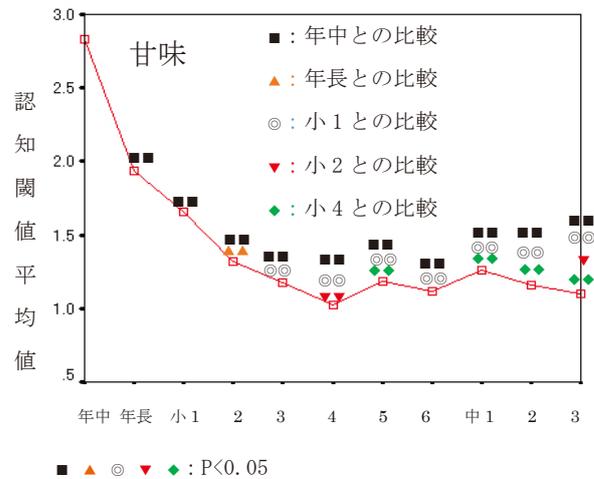


図6 b 甘味の認知閾値平均値の学年間比較

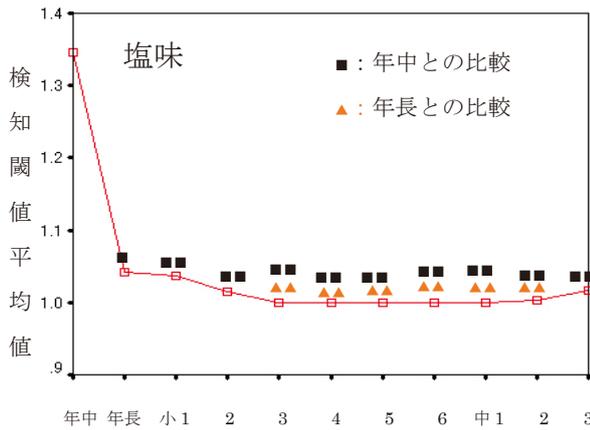


図7a 塩味の検知閾値平均値の学年間比較

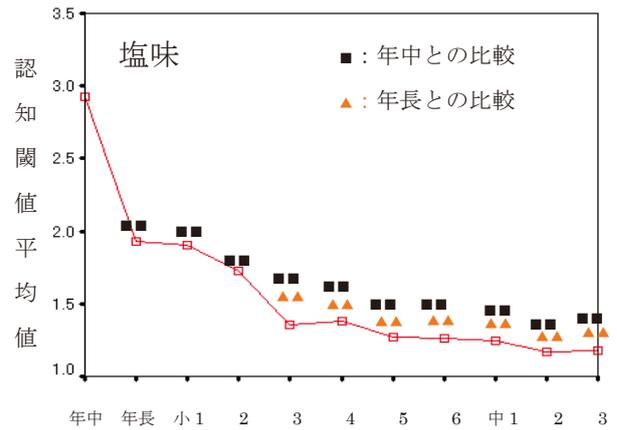


図7b 塩味の認知閾値平均値の学年間比較

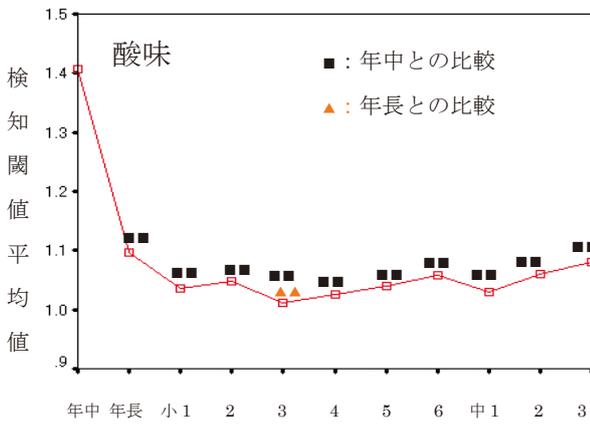


図8a 酸味の検知閾値平均値の学年間比較

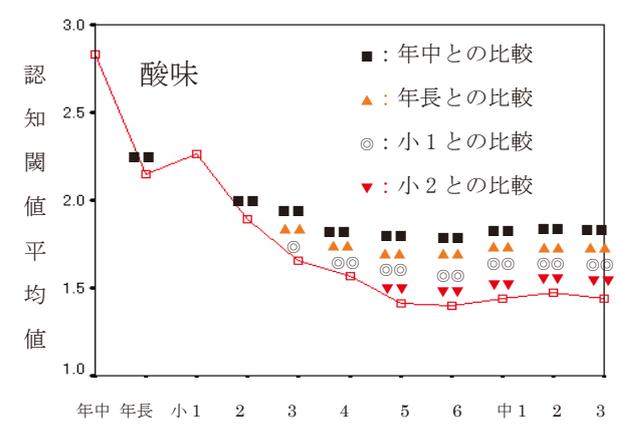


図8b 酸味の認知閾値平均値の学年間比較

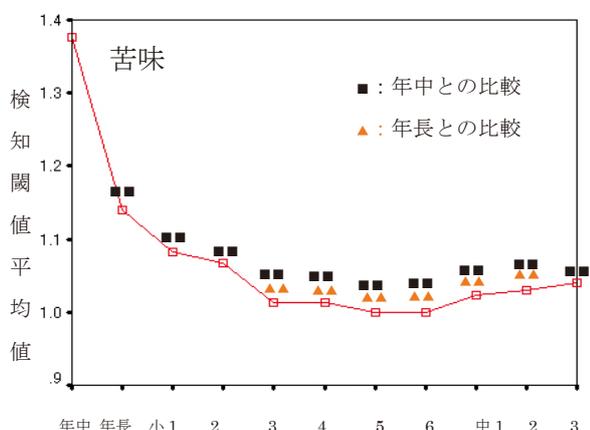


図9a 苦味の検知閾値平均値の学年間比較

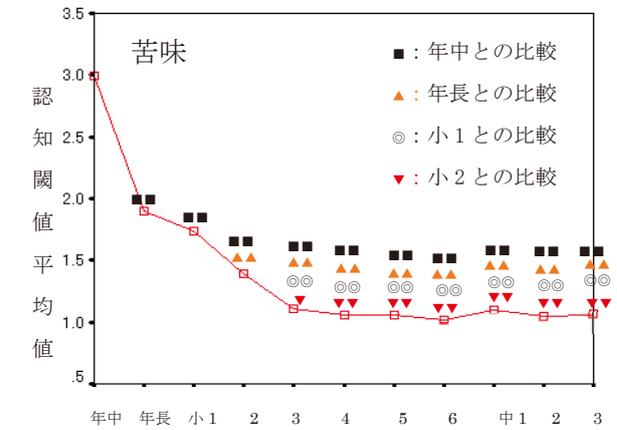


図9b 苦味の認知閾値平均値の学年間比較

5.2.3 味覚教育の味覚検知閾値・認知閾値への影響

平成17年度から平成23年度までの保育園における味覚教育が、保育園児の甘味・塩味・酸味・苦味の4味質の味覚検知閾値、認知閾値に及ぼす影響について検討した。味覚教育を行った全園児と教育を行わない全園児の閾値4段階における4味質合計点数

での教育前後の差を比較した。味覚教育を行った園児の検知閾値の教育後は男児-2.06、女児-1.66、教育なしの園児の検知閾値の教育後は男児-0.52、女児-0.5であり教育を受けた園児の方が男女とも点数が下がり閾値が向上していた。味覚の認知閾値は、男女ともに味覚教育を行った園児の方が、味覚は鋭敏となっている傾向にあった(図10)。

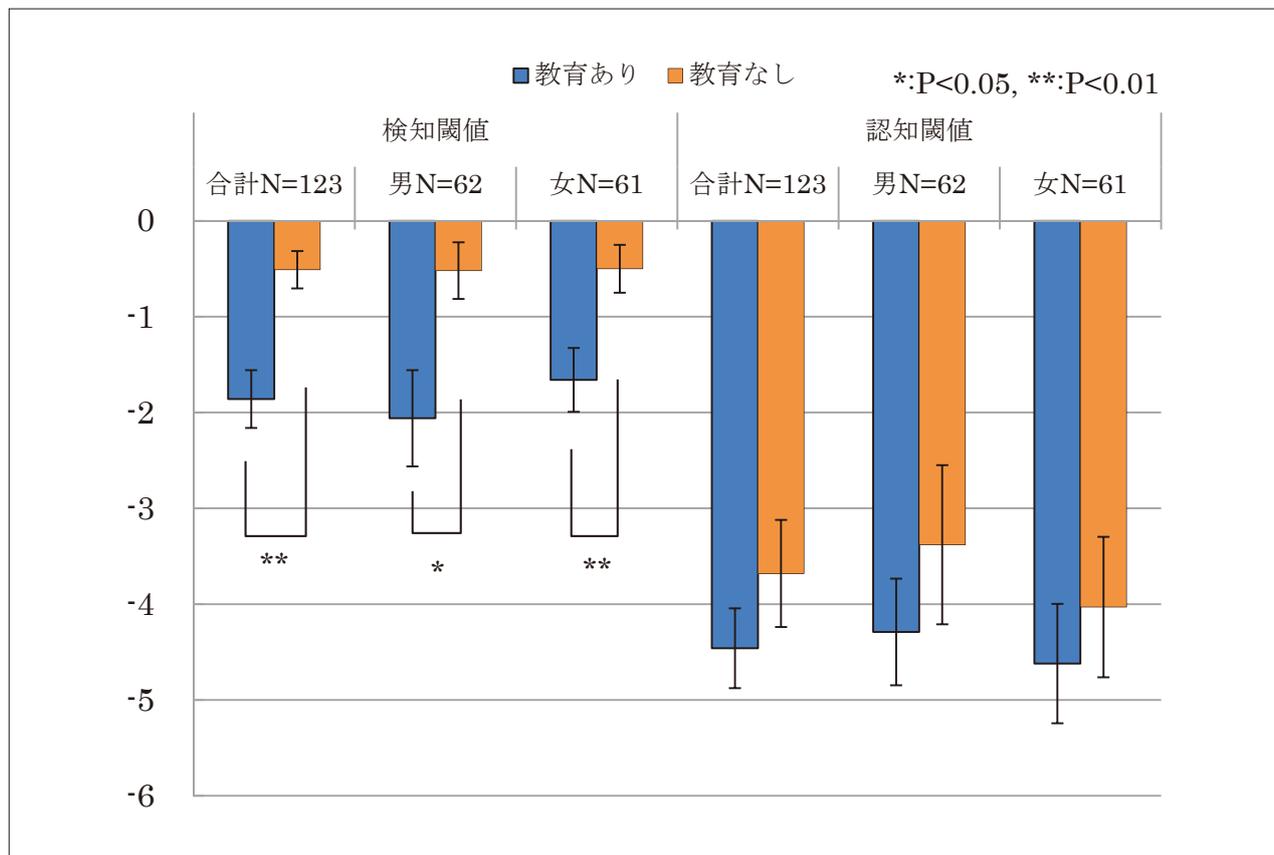


図10 保育園の味覚教育前後における検知閾値、認知閾値(4味合計)の4段階平均値の変化

6. 考 察

三島市の食育実践において、味覚教育がなぜ食育実践教育の中心に置かれたのか。それは、乳幼児期の味覚は家族が乳幼児の食事に気を付けているかによりその後の味覚識別に関連するといわれるからである⁽⁹⁾。食事に関する感覚機能の発達、生下時から始まり、その後長きにわたり、おとなが用意した食の環境の中で食の体験を積んでいく。特定の食物を繰り返し体験するだけでも、その食物を好んで食べるようになる⁽¹⁰⁾。子どもがどのように食事の体験をし、その食物への好みを形成していくのかは、子どもの食事観を育てるために無視できない重要な要素である。味覚教育についてBirch⁽¹¹⁾は、周囲の影響を受けて変化するのは低年齢の子どもの方がその影響の受け方がより顕著であったと報告している。

この事業は、静岡県ファルマバレープロジェクトと共に歩んできた「ウェルネスの視点でのまちづくり」食育実践であった。この事業の目的は、官・民・学協働事業であること、三島市と共に食育を啓発・発展させていくことであった。三島市は平成元年に「健康都市宣言」を、平成21年には「食育推進都市宣言」を行い食育の推進を積極的に進めてきたことから、平成23年には「第6回食育推進全国大会」を内閣府・静岡県・三島市の3者による共催で、会場は日本大学国際関係学部・短期大学部にて実施した。そのような動きの中で、三島市は「食育は乳幼児期からすべてのステージで」というキーワードを活かした食育実践を行ってきた。今回の事業は、その食育の実践の中でも特に味覚教育を中心とした新しい取り組みであった。この食育実践と味覚教育の

取り組みの評価として味覚識別能を用いた。

平成17年度から平成26年度の対象者を学年・性別に4味質（甘味・塩味・酸味・苦味）の味覚検知閾値と認知閾値の4段階評価の平均値で比較した。年中・年長の幼児は4味質の検知閾値と認知閾値の間に有意な差がみられた。このことは味を感じてはいるが各味質を認識できていない子が多い年齢であることが示された。小学生になるに従い有意差がなくなる学年も見られた。しかし学年が上がるに従い再び有意差も見られ、味覚の識別能が学年と共に鋭敏とならない子がいることがわかった。中学生でも有意差の見られたのは甘味、塩味、酸味、苦味である。検知閾値と認知閾値の間に有意な差があることは、中学生でも味を感じてはいるが各味質を認識できていない生徒が多いことである。田口ら⁽¹²⁾は、幼児の甘味・酸味・塩味に対する味覚閾値は20歳女子学生に比べていずれも低かったと報告している。今回の我々の味覚調査も同様の結果が見られた。岡本ら⁽¹³⁾は、幼児、小学生、20歳大学生の味覚閾値を比較検討し、甘・塩味溶液に対する閾値（平均値）は、小学生男子に比べて小学生女子の方がやや低い傾向があり酸味溶液に対する閾値（平均値）では、性差はみられなかったと報告している。今回の調査は、年齢・性差と味覚とのメカニズムを調べたものではなく、総合的な食育実践の中で味覚の教育を行うためにはどの年齢から実践していけばよいのかを探ってきた。

味覚の感受性において、糖のような大量に摂取される甘味物質の閾値は高いものが多く、警戒信号である苦味や酸味物質には閾値の低いものが多いとされる⁽¹⁴⁾。このことから酸味と苦味の検知閾値と認知閾値の間に有意な差が見られ、これらの味質を認識できない子が塩味も多いことは、今後の味覚教育への取り組みをさらに継続していくことの必要性が示唆された。

蓑原ら⁽¹⁵⁾は小児の味覚識別能を検知閾値で測定した結果を報告している。今回の我々の味覚調査の結果は、検知閾値・認知閾値を調べており、蓑原らの結果とは多少異なるところはあるが、味覚の検知閾値平均値の学年間比較では、4味質とも小学3年生から4年生で最も低くなり鋭敏になることがわかり蓑原らの結果に近いものであった。また味質を認識できる認知閾値は学年が上がるに従い味を認識することができている。認知閾値は、味の学習がもとになって形成されるといわれる。この味覚の学習には

4つのパターンがある。摂取してよいものかどうかを味覚・嗅覚を含めたすべての感覚を動員して検査できる安全学習、生体を危険からさけようとする防御反応でもあるとされる嫌悪学習、飲食物摂取後に快感を伴った嗜好学習、豊かな食体験により微妙な味の違いを弁別することのできる弁別学習である⁽¹⁶⁾。これら味覚の学習を行っていくことで味覚の認知閾値は中学生になっても鋭敏さを保っていくことができるのではないだろうか。今回の結果から、幼児期からの検知閾値と認知閾値の味覚識別能は小学3年生から4年生頃までに確立することが示唆され、この時期までに味覚教育を中心とした食育を実践すること、さらに味覚への関心を継続させていくことの重要性が確認された。また三島市の保育園児への味覚教育からも、食育実践と味覚教育を行った園の園児の方が味覚識別能は有意に鋭敏となることがわかった。このことから、4歳から食育・味覚教育の必要性が考えられる。これらのことから、幼児から小学生にかけての成長期に早い段階で味覚の教育を行うことの重要性が推察された。

現在三島市は、大学と地産地消での商品開発、地元野菜のブランド化、食育認定店でのヘルシーメニューの開発、(株)タニタとのコラボレーションによる健康教育、高齢者への健口教室と具体的な食育の実践を行っている。全国に先駆けて実践されてきた三島市の食育は、子どもから高齢の世代までのあらゆる人たちに必要なものであり、とりわけ子どもたちに対する食育は、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育む基礎となるものである。三島市民が健康な生涯を送ることができるためにも、三島市の食育実践の継続は重要なことである。

7. 謝 辞

本研究の一部は、平成16年度から23年度日本大学国際関係学部生活科学研究所個人研究費、平成22年・23年度日本学術振興会科学研究費補助金基盤C (No.22570230、研究代表者吉田隆子)の研究助成を受けて行われたものであることを付記しここに敬意を表します。本研究に関して調査を快く引き受けてくださった三島市子ども保育課、三島市教育委員会、三島市保健センター、三島市市立保育園、三島函南広域行政組合立若葉保稚園、三島市立北幼稚園・錦田幼稚園、三島市立北小学校、三島市立北中学校の職員の方々と子ども達とさらに保護者の方々に深く感謝申し上げます。

8. 引用文献

- (1) 内閣府, 食育基本法 (2005)
- (2) ジャック・ピュイゼ, 子どもの味覚を育てる, 第2部, P35~152 紀伊国屋書店 東京 (2004)
- (3) 吉田隆子, 甲田勝康, 中村晴信, 竹内宏一, 幼児における実践体験型食教育の試行ー味覚識別能, 食習慣との関連性ー, 小児保健研究, 59 (1), 65-71, (2000)
- (4) Takako Yoshida, Kastuyasu Kouda, Taste Development by Health Education among School Children: Two Year Intervention Study, Journal of PHYSIOLOGICAL ANTHROPOLOGY, 27(1), 1-5, (2008)
- (5) 阿部啓子・山本隆, 食と味覚, 建帛社, 初版, 第2章, P42, 建帛社, 東京, 2008
- (6) 蓑原美奈恵, 矢倉紀子, 笠置鋼清, 幼児の味覚識別能に関する研究ー成長発達による変化ー, 日本公衆衛生雑誌, 38 (4), 272-277, (1991)
- (7) 蓑原美奈恵, 矢倉紀子, 笠置鋼清, 幼児の味覚識別能に関する研究, 小児保健研究, 49 (5), 553-558, (1990)
- (8) 吉田隆子「食育エプロン」株式会社メイト
- (9) 笠原綱清, 小児の味覚識別能に関する検討, 日小医学会報, 88-90, (1990)
- (10) Birch LL, Effect of Peer Model's Food Choices and Eating Behaviors on Preschooler's Food Preferences, Child Development, 51, 489-496, (1980)
- (11) Birch LL, Preschool children's food preferences and consumption patterns, J Nutr Educ, 11, 189-193, (1979)
- (12) 田口田鶴子, 岡本洋子, 幼児の食味嗜好性及び味覚閾値, 日本家政学会誌, 44 (2), 115-121, (1993)
- (13) 岡本洋子, 田口田鶴子, 小学生の食味嗜好傾向および味覚閾値, 日本家政学会誌, 47 (2), 161-168, (1996)
- (14) 美味学, 5味覚の計量心理学, P102~103 建帛社 東京 (1997)
- (15) 蓑原美奈恵, 矢倉紀子, 笠置鋼清, 小児の味覚識別能に関する研究ー成長発達による変化ー, 小児保健研究, 52 (3), 361-365, (1993)
- (16) 美味の構造, 第8章 学習される「おいしさ」, P194~196 講談社 東京 (2001)

論文

ラットにおけるアボカド摂取による有用性について

— 大豆油との比較による血中脂質・大腸への影響 —

小橋 惠津^{※1}・鈴木 広美^{※2}・神戸 絹代^{※3}

The Effectiveness of Increased Avocado Intake in Rats

— Relative Triglyceride Levels and Effects on the Colon as Compared to a Soybean Based Diet —

Etsu KOHASHI,^{※1} Hiromi SUZUKI^{※2} and Kinuyo KANBE^{※3}

ABSTRACT

Over the past few years, the number of Japanese people diagnosed with metabolic syndrome rose rapidly, so the Japanese public has become significantly more health-conscious. In particular, the public has turned to a variety of different approaches to improve their overall health care including exercise and diet control. With regards to diet control one of the most popular methods has been to control one's intake of saturated fatty acids. Historically, Japanese diets which target controlling saturated fatty acid intake have relied heavily on soybeans. However, recent studies indicate that avocado intake may be a more effective method of reducing one's saturated fatty acid intake. The purpose of this research is to determine whether or not increased avocado intake leads to improved health care as it pertains to body weight, blood pressure, waist size, stool related issues, blood sugar levels, triglyceride and cholesterol levels.

Our results indicate that although there were insignificant differences in some areas, as compared to soybean consumption, avocado consumption led to significantly lower triglyceride levels, higher level of satiety and had less adverse effects on one's colon, thus this served as a better dietary control for metabolic syndrome.

1. はじめに

近年、食文化の変化により我が国においてメタボリックシンドロームや肥満などが原因となる生活習慣病が増加している。その対策として各種食品の成分とその作用効果の研究が進み、トマトに含まれるリコピンの動脈硬化予防作用、食物繊維の大腸がん予防効果、大豆に含まれるペプチドの降圧効果などが解明されている¹⁾。

アボカドは、脂質含有量が高く、構成する脂肪分の8割以上はオレイン酸、リノール酸、 α -リノレン酸など、良質な不飽和脂肪酸で構成され、果物に

は珍しくビタミンEも豊富で、その上、多くのミネラルや食物繊維²⁾³⁾を含有し、世界一栄養価の高い果物である。また、多く含まれるビタミンEには、老化の原因と考えられている過酸化脂質を抑制する働きがある⁴⁾。また、Pérez Méndez O, Garcia Hernández Lら⁵⁾によると、アボカド摂取ラットは、コントロール食群と比し、血漿のトリグリセライド値が約27%低下し、一方高密度リポタンパク質（以下HDL）コレステロールは、コントロール食群と比して高値を示したと報告し、アボカドを含む食事は血中トリグリセリドを減少させ、HDLコレステロールを上昇さ

※1 日本大学短期大学部（三島校舎）元教授 Former Professor, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

※2 社会福祉法人旭福祉会みどりご保育園 管理栄養士 Registered Dietitian, Shakaifukushihoujin Asahifukushikai Midorigo nursery school

※3 日本大学短期大学部（三島校舎）教授 Professor, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

せる働きがある事を示唆している。また、Fulgoni VL 3rd、Dreher M Davenport Aj.ら⁶⁾によるとアボカド摂取はメタボリックシンドロームの危険を減少させると報告している。その他、アボカドに期待される効果として、動脈硬化予防、細胞老化防止、糖尿病予防、ガン抑制、高血圧予防、便秘予防、貧血改善、解毒作用があるといわれている⁷⁾。

そこで今回、欧米でよく食用され、1993年と比較すると、2013年の日本全国への輸入数量は13倍⁸⁾と消費量が増加し、わが国でも身近な食品となったアボカドの有用性を検討する。その比較対象として、古くから常用されている大豆油（植物性油）を用い、同じ割合の脂質と食物繊維を含むように調整し、コントロールとした。アボカドの有用性が、アボカド特有のものか、その脂肪酸組成の違い、食物繊維の違いによるものかを比較検討し、アボカドの摂取によるメタボリックシンドローム改善効果つき、若干の知見を得たので報告する。

本研究は、日本大学動物委員会に申請し許可を得て実施した。

2. 実験方法

実験動物は生後4週のウィスター系雄性ラット12頭を2群に分け、1群はコントロール食群（以下1群）、2群は、アボカド食群（以下2群）とし、比較検討を行った。尚、大豆油（Soybean oil）とアボカドの脂肪酸組成の比較⁹⁾を表1に示す。

飼育条件は室温約25℃、12時間の明暗サイクル（8：00点灯、20：00消灯）とし、金属ケージにて個別飼育し11週飼育後に、採血と解剖を行い、肝臓、大腸の組織学的検討を加えた。

2.1 測定項目

1) 連日測定項目：飼料摂取量、水分量、糞便量

2) 週1回測定項目：体重、腹囲、便通時間、

血圧（3回測定し記録後その平均値を算出）：血圧は、ソフトロン社製のラット・マウス非観血式血圧測定装置（BP-98A）を用いて測定した。

空腹時血糖（ニプロフリースタイル測定器、FS血糖センサーライト：商品コード11-776、製造：アボット・ジャパン株式会社）

3) 便通時間：各飼料にカルミン酸色素（東京化成工業株式会社、製品コードC0782）を加え、飼料投与後より色素便排出までの時間を測定した。

4) 血液生化学検査（11週後）：血糖（以下BS）値・血中トリグリセライド（以下TG）値・総コレステ

ロール（以下TC）値・アスパラギン酸アミノトランスフェラーゼ（以下AST）値・アラニントランスアミナーゼ（以下ALT）値・クレアチニン（以下Cr）値・尿素窒素（以下BUN）値は、検査会社SRL八王子ラボセンターに依頼し測定した。

5) 臓器の重量：心臓、肝臓、腎臓

6) 標本組織：HE染色（肝臓：脂肪滴の空胞変性をカウント、大腸：ポリープ数と組織）

①脂肪滴の測定：HE染色の空胞変性部分をカウントした。接眼マイクロメーター（OLYMPUS：Eyepiece Micrometer方眼10mm10等分）を用い、各群とも一頭につき10視野、各群計60視野測定し比較した。

②大腸腸管粘膜の測定

a 解剖時大腸の粘膜を観察し、ポリープ様隆起性病変部を測定した。

b 大腸粘膜標本より粘膜の高さの測定と組織型の比較は（接眼マイクロメーター OLYMPUS：Eyepiece Micrometer 10mm100等分）を用い、各群一匹につき10視野、各群計60視野を測定した。

2.2 飼料作成と栄養価¹⁰⁾

飼料は表2の様に調整した。栄養価を表3に示す。

1) コントロール食：PMI Nutrition International (USA)製のPicoLab Rodent Diet 20 5053を使用した。

2) アボカド食：アボカド食は、コントロール食とPFC比率（19：21：60）が同様になる様に、大豆油（Soybean oil）をアボカドに置き換えて調整し作成した。アボカドは生のまま乳鉢ですり、ミルサーで混ぜて使用した。

2.3 統計解析

各ラットの体重差を調整するため、1週間毎の各群の平均値を算出し、その後エクセル統計を用いて一元配置分散分析を用い、これに基づいてt検定を実施し、両側で5%を有意水準として差の検定を行った。

3. 結果

3.1 平均飼料摂取量

平均飼料摂取量の推移を図1に、平均飼料摂取量を図2に示す。飼料の摂取量は4週目から2群間に差を認め、2群>1群の傾向を示したが、有意差は認めなかった。2群のアボカド摂取量と体重の変化を図3に示す。7週目まではアボカドの摂取量と体重の増加は平行して増加がみられたが、8週目よりアボカド摂取量は平行線をたどった。図4に示すよ

うに、体重1g当たりのアボカド摂取量は月例ともに減少を示した。

3.2 体重増加量及び腹囲測定

平均体重増加の推移を図5に、平均体重増加量を図6に示す。1群>2群の傾向を示したが、両群間に有意差を認めなかった。腹囲の推移を図7、平均腹囲を図8に示す。腹囲においても1群>2群の傾向を示したが、有意差は認められなかった。

3.3 エネルギー摂取量

飼料摂取量から平均エネルギー摂取量を算出した。平均エネルギー摂取量の推移を図9、平均エネルギー摂取量を図10に示す。両群間に有意差はなかった。また、体重1g当たりの平均エネルギー摂取量(図11)で検討すると、2群が少ない傾向を示したが、有意差は認められなかった。

3.4 糞便量・便通過時間

アボカドに含まれる食物繊維による消化吸収時間や便量に対する効果を検討する為に、セルロースそのものを摂取させた1群との間で比較し、糞便重量の推移を図12、平均糞便量を図13、平均便通過時間を図14、平均便通過時間を図15に示す。いずれも有意差は認めなかったが、2群において、平均糞便重量が多く、平均便通過時間も長い傾向を示した。

3.5 血圧の変化

平均最小血圧の推移を図16、平均最小血圧を図17、平均最大血圧の推移を図18、平均最大血圧を図19に示す。最大血圧・最小血圧とも有意差を認めなかった。

3.6 血液データ

平均BS値の推移を図20、平均BS値を図21に示す。いずれも2群が低い傾向を示したが、有意差を認めなかった。

平均TG値を図22に示す。平均TG値は2群が1群に比して有意に減少していた。

平均TC値の比較を図23に示す。有意差を認めなかった。

肝機能障害の検討のため、平均AST値を図24、平均ALTを図25に示す。両群とも異常値は示さず、両群間に差を認めなかった。

腎機能障害の検討のため、平均Cr値を図25に示す。

異常値は示さず両群間に差を認めなかった。

3.7 臓器重量

肝臓、腎臓、心臓に対する負荷を検討する上で、解剖時の各臓器の重量を測定した。肝臓(1群の平均15.92g、2群の平均15.53g)、心臓(1群の平均1.23g、2群の平均1.18g)、腎臓(1群の平均1.23g、2群の平均1.18g)であり、体重1g当たりの重量に調整した結果(図27~29)では、両群間に有意差を認めなかった。

3.8 標本組織

便量や便通過時間が大腸粘膜組織状態と関係するかを検討する為に、大腸粘膜腺管の長さを測定し、その形態を観察し(写真1~5)、大腸粘膜の高さとポリープの有無を測定・検討した。粘膜の高さは1群>2群と、1群が高かったが、有意差は認めなかった。一方、大腸粘膜内に認めたポリープ数を比較すると、1群の合計14個、2群の合計16個でほぼ同数であった。

組織学的検討は、表4に示すように、2群は過形成性ポリープの形態を示したものが約47%であるのに対し、1群では、約8%と低く、そのほとんどが炎症性ポリープの形態を呈していたが、有意差を認めなかった。この様に2群においては、炎症性ポリープが少なく、過形成ポリープの比率が高い事は、アボカドには何らかの抗炎症作用が有することを示唆するものと考えた。

肝臓内への脂肪の取り込みを検討する為に、HE染色にて、肝臓内での空胞変性を測定した(写真6、7)。各群とも20視野カウントした結果、その合計は、1群が41個、2群が37個であり、2群間に有意差は認められなかった。

4. 考 察

脂質成分としてアボカド摂取による有効性の検討を行った。大豆油を使用した飼料と同じ脂質エネルギー比率でアボカドから摂取した場合、アボカド食は100g中のエネルギー量は低いため、体重増加率も有意差を認めなかった。アボカドには水分含有量が多いため、水分による重量感が満腹感となり、摂取エネルギー量は低く抑えられると考えられる。また、ヒトにおいて体重当たりの栄養素等摂取量は、成人に比べて小児の方が高い。今回のラットにおけるアボカド摂取量の栄養素等摂取量も同じ傾向を示していたので、月例と共に適正な量を摂取していたと考

えられる事より、成人におけるダイエット食としての有用性があることが示唆された。

今回の実験により、アボカドに血漿中の中性脂肪を減少させる働きが認められた。この結果はアボカドを摂取したラットの血漿トリアシルグリセロール濃度が低下したとしたPérezらの研究報告と一致するものであった。一方、コレステロールについては、TC値で影響が見られなかった。アボカドの脂肪酸組成の特徴は、表1のように、大豆油に比べ、オレイン酸が多く含まれていることである。オレイン酸には、LDLコレステロール低下作用、HDLコレステロール上昇作用があるといわれている⁹⁾。これらに関わる実験を行い、その効果を検討することは今後の課題としたい。

また、アボカドの大腸腺管粘膜内に認められたポリープの組織学的検討により、アボカド食群（2群）は過形成性ポリープが多く、一方、コントロール群は、炎症性ポリープが多く観察された事により、アボカドは、腸内細菌叢に何らかの影響を与える抗炎症作用を有し、腸管免疫にも寄与しているのではないかと推察された。

5. まとめ

今回の検討により、アボカドの摂取量が多いにもかかわらず、体重の増加率に差を認めなかった事、アボカドの血中トリグリセライド値の減少作用が認められた事で、アボカド有用性が判明したが、LDLコレステロールおよびHDLコレステロールを測定する実験などを追加し、LDL/HDLの比を検討することにより、更なる効果を検討していきたい。また、腸内細菌との関係を検討することで、便通、腸管免疫に対する効用も明らかになるものと考えた。

6. 終わりに

年々増加しているメタボリックシンドロームの予防対策の一つとして、アボカドの有用性を検討した所、血中トリグリセライド抑制効果がラットにおい

ては著明に認められ、メタボリックシンドローム対策の為の食品としての有用性が判明した。さらに、脂質異常症を対象に、アボカドを加えた献立による食事指導を行う臨床試験も、今後行って行きたい。

本研究は、平成25年日本大学国際関係学部生活科学研究所個人研究費で行い、利益相反に相当する事項はない。

7. 参考文献

- 1) 西川研次郎：食品機能性の科学，編集委員会，産業技術サービスセンター，p.42，2008.
- 2) 辻啓介：食品成分シリーズ，食物繊維の科学，朝倉書店，p.1，1998.
- 3) 森田達也：食物繊維－基礎と応用，p.42，2008.
- 4) 米本仁巳：新特産シリーズ，アボカド－露地でつくれる熱帯果樹の栽培と利用，pp.1-17，2007.
- 5) Pérez Méndez O, García Hernández L: Avocado consumption is associated with better diet quality and nutrient intake, and lower metabolic syndrome risk in US adults: results from the National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) 2001-2008. Nutrition Journal, 2013.
- 6) Victor L Flgonill, Mark Dreher, Adrienne J Davenport: High-density lipoproteins (HDL) size and composition are modified in the rat by a diet supplemented with “Hass” avocado, Arch Cardiol Mex, 77(1), pp.17-24, 2007.
- 7) 五明紀春：食材健康大辞典－502品目1590種まいにちを楽しむ，時事通信出版社，p.160，2005.
- 8) 東京都関税資料：
URL:<http://www.customs.go.jp/tokyo/content/toku2601.pdf#search>, 2013.
- 9) 田中清，幣憲一郎：脂質栄養と健康，建帛社，2005.
- 10) 資源調査分科会報告：日本食品標準成分表2010.

表1 大豆油とアボカドの脂肪酸組成の比較

〈大豆油〉 100g			(基準)	〈アボカド〉 100g			(基準)
脂肪酸総量	92.76	SMP		脂肪酸総量	16.22	SMP	
飽和脂肪酸	14.87	16.0	30	飽和脂肪酸	3.21	19.8	30
一価不飽和脂肪酸	22.12	23.8	40	一価不飽和脂肪酸	10.82	66.7	40
多価不飽和脂肪酸	55.78	60.1	30	多価不飽和脂肪酸	2.16	13.3	30
n-3系多価不飽和脂肪酸	6.1			n-3系多価不飽和脂肪酸	0.13		
n-6系多価不飽和脂肪酸	49.67			n-6系多価不飽和脂肪酸	2.03		
n-6系/n-3比	8.14		1:4	n-6系/n-3比	15.62		1:4
		脂肪酸組成 (%)				脂肪酸組成 (%)	
ミリスチン酸 (14:0) mg	71	0.08		ミリスチン酸 (14:0) mg	6	0.04	
ペンタデカン酸 (15:0) mg	42	0.05		ペンタデカン酸 (15:0) mg	0	0.00	
パルミチン酸 (16:0) mg	9900	10.62		パルミチン酸 (16:0) mg	3100	19.16	
ヘプタデカン酸 (17:0) mg	0	0.00		ヘプタデカン酸 (17:0) mg	4	0.02	
ステアリン酸 (18:0) mg	4000	4.29		ステアリン酸 (18:0) mg	88	0.54	
アラキジン酸 (20:0) mg	350	0.38		アラキジン酸 (20:0) mg	4	0.02	
ベヘン酸 (22:0) mg	370	0.40		ベヘン酸 (22:0) mg	0	0.00	
リグノセリン酸 (24:0) mg	130	0.14		リグノセリン酸 (24:0) mg	0	0.00	
パルミトレイン酸(16:1) mg	84	0.09		パルミトレイン酸(16:1) mg	1300	8.03	
ヘプタデセン酸 (17:1) mg	0	0.00		ヘプタデセン酸 (17:1) mg	13	0.08	
オレイン酸 (18:1) mg	22000	23.60		オレイン酸 (18:1) mg	9500	58.71	
イコセン酸 (20:1) mg	190	0.20		イコセン酸 (20:1) mg	35	0.22	
リノール酸 (18:2) mg	50000	53.63		リノール酸 (18:2) mg	2000	12.36	
α-リノレン酸 (18:3) mg	6100	6.54		α-リノレン酸 (18:3) mg	130	0.80	
総脂肪酸量 mg	93237	100		総脂肪酸量 mg	16180	100.00	

表2 飼料の成分量

〈コントロール食〉	重量 (g)	〈アボカド食〉	重量 (g)
とうもろこしでん粉	52.95	とうもろこしでん粉	50.38
casein	20	casein	19.25
車糖・上白糖 (sucrose)	10	車糖・上白糖 (sucrose)	10
大豆油	7	アボカド-生	41.42
cellulose powder	5	mineral mix	3.5
mineral mix	3.5	vitamin mix	1
vitamin mix	1	L-cysteine	0.3
L-cysteine	0.3	cholinbitartrate	0.25
cholinbitartrate	0.25	tert-Butylhydroquone	0.014
tert-Butylhydroquone	0.014	合計	126.1
合計	100.00		

表3 100g当たりの飼料の栄養価

	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)
コントロール食	367	6.9	17.6	7.7	55.6	2.3
アボカド食	292	28.6	14.2	6.7	44.4	1.7

表4 ポリープの組織学的検討

	炎症性	過形成	ポリープ数
1群	24 (92.31%)	2 (7.69%)	26 (100%)
2群	17 (53.13%)	15 (46.88%)	32 (100%)

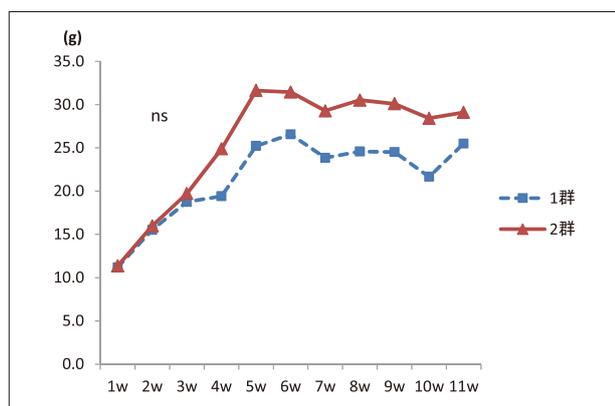


図1 平均飼料摂取量の推移

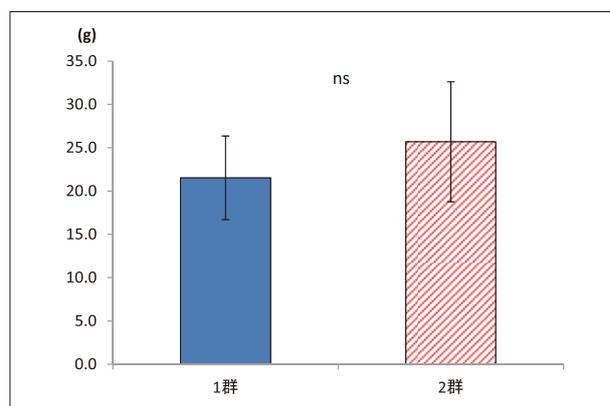


図2 平均飼料摂取量

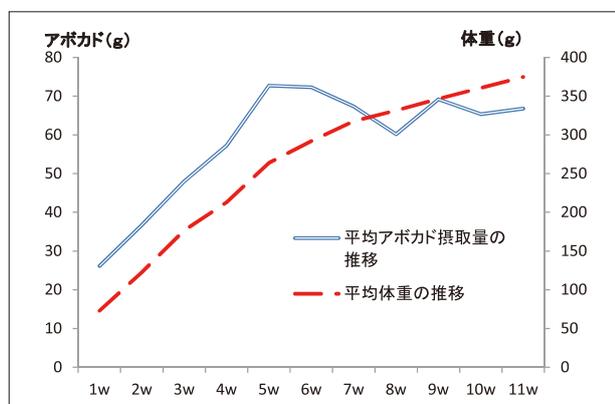


図3 2群のアボカド摂取量と体重の推移

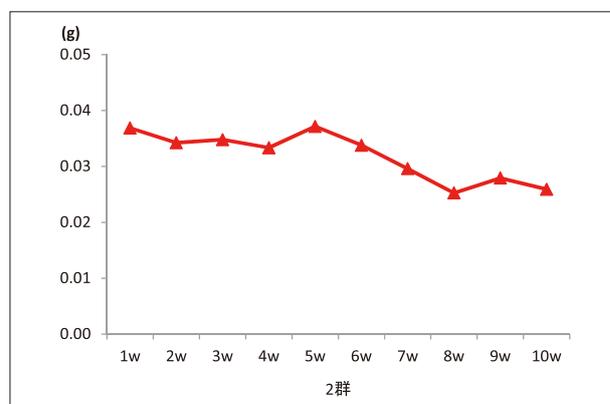


図4 体重1g当りのアボカド摂取量の推移

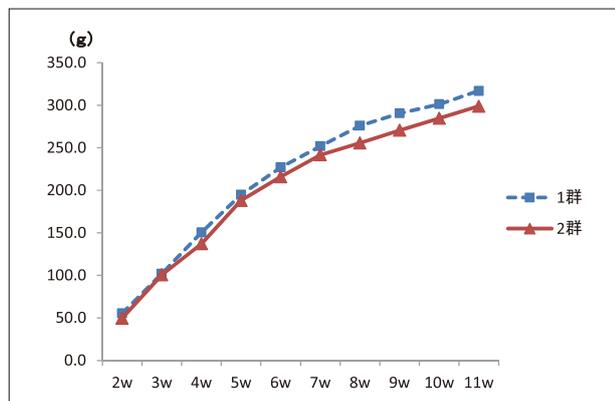


図5 平均体重増加の推移

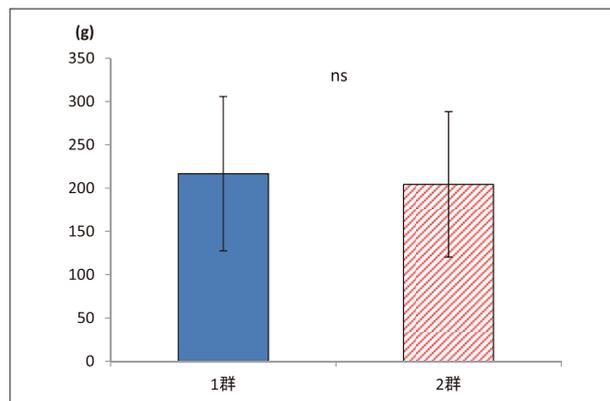


図6 平均体重増加量

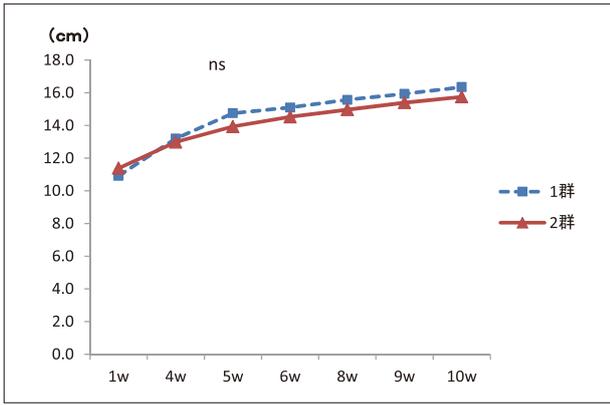


図7 平均腹囲の推移

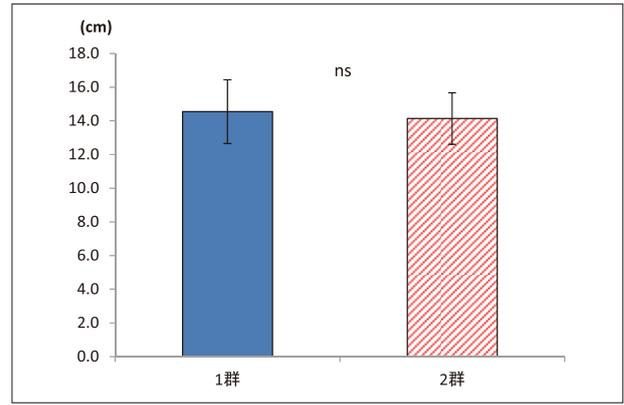


図8 平均腹囲

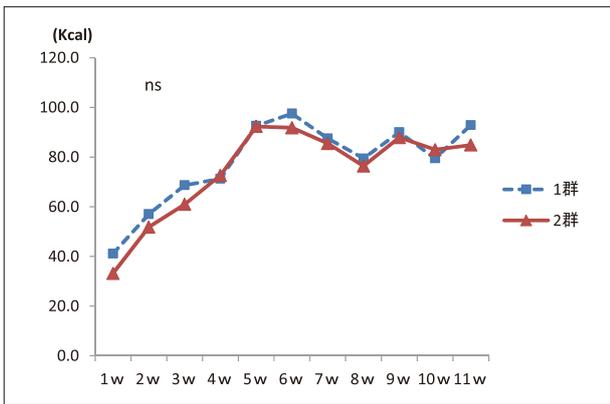


図9 平均エネルギー摂取量の推移

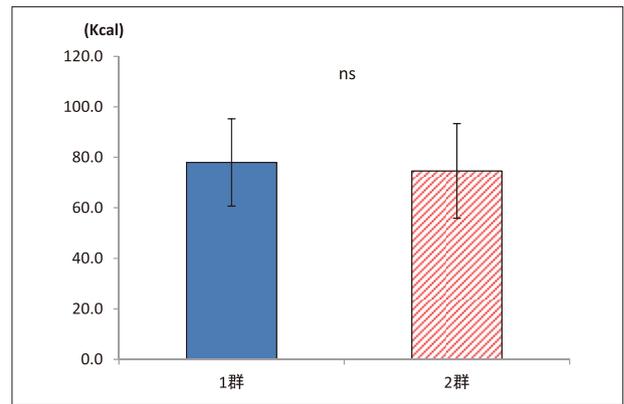


図10 平均エネルギー摂取量

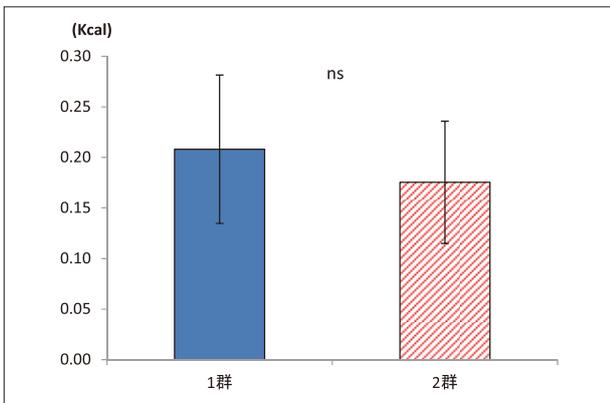


図11 体重1g当たり平均エネルギー摂取量

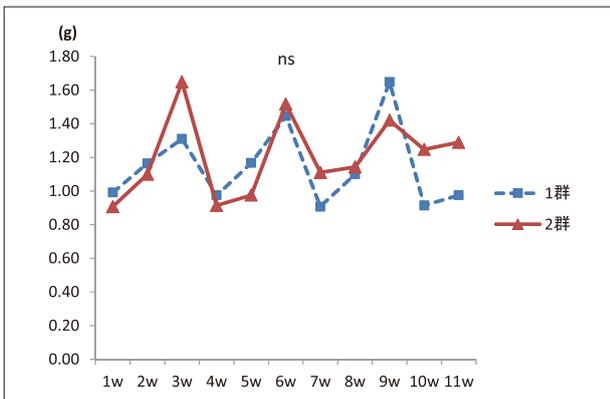


図12 平均糞便量の推移

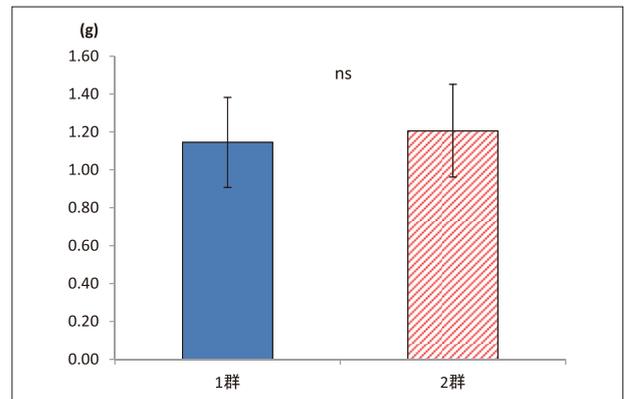


図13 平均糞便量

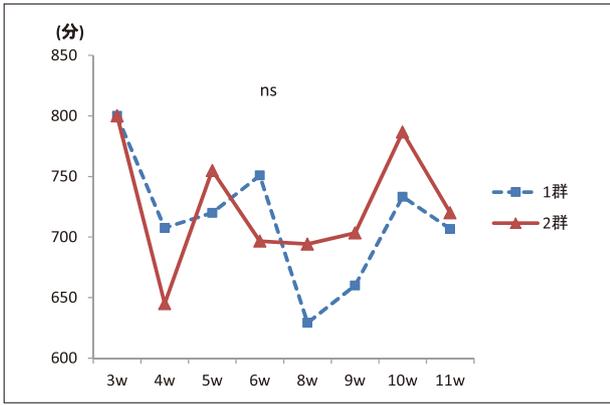


図14 平均通勤時間の推移

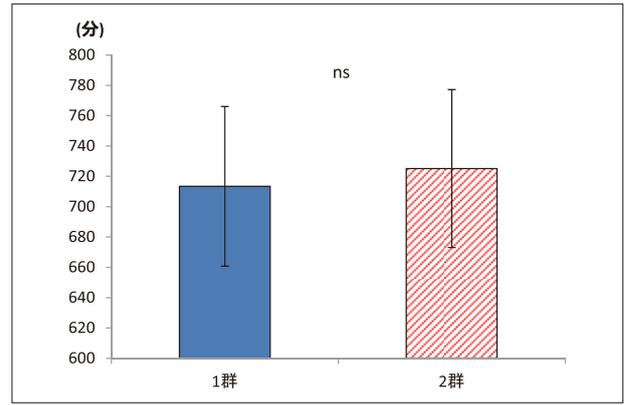


図15 平均通勤時間

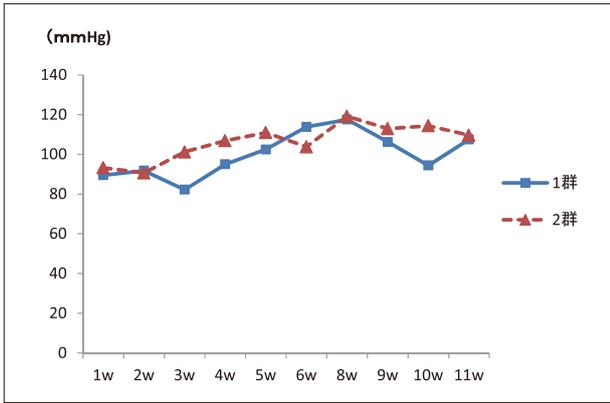


図16 平均最小血圧の推移

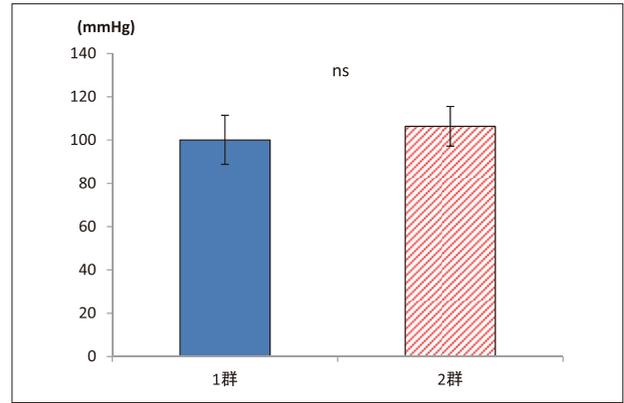


図17 平均最小血圧

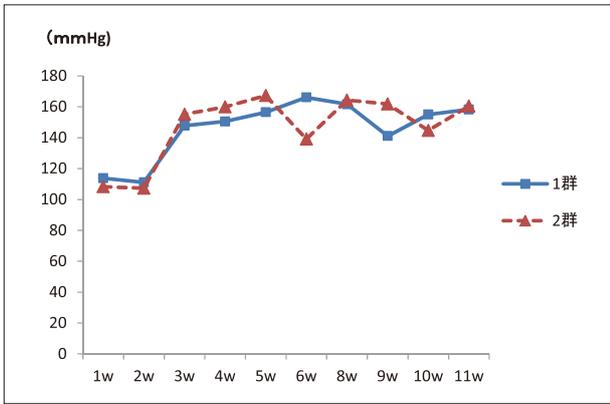


図18 平均最大血圧の推移

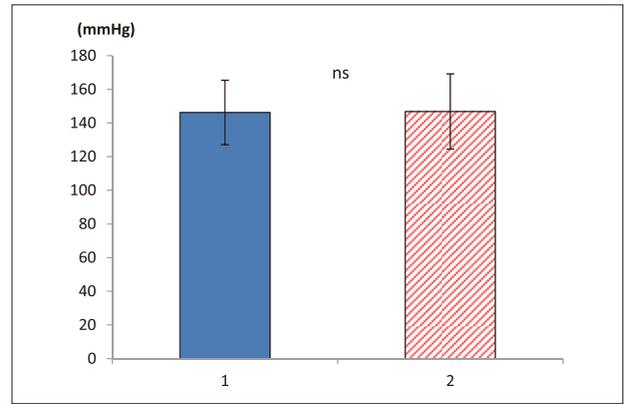


図19 平均最大血圧

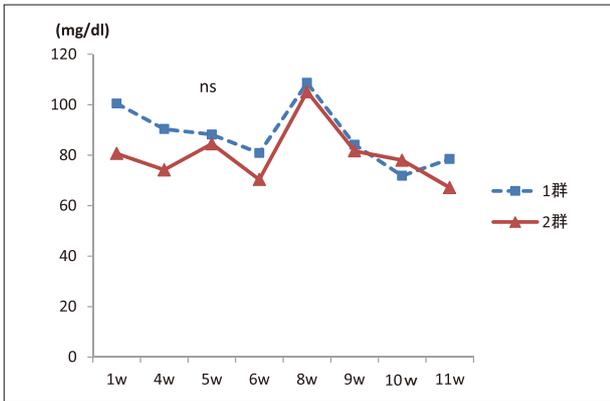


図20 平均血糖値の推移

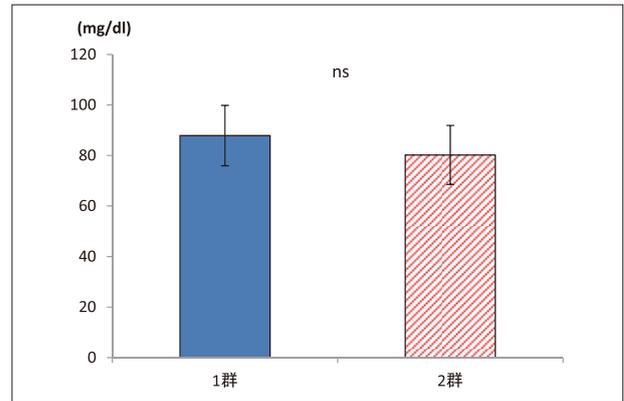


図21 平均血糖値

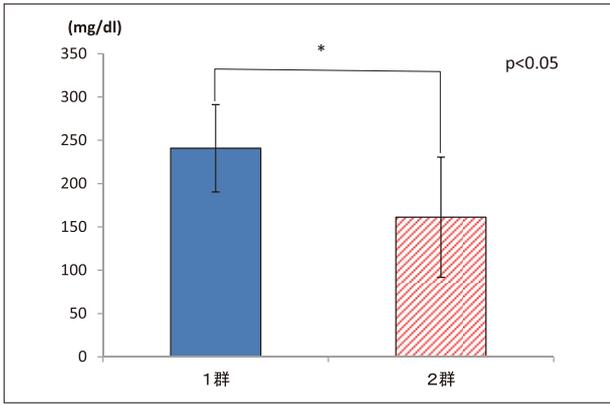


図22 平均TG値

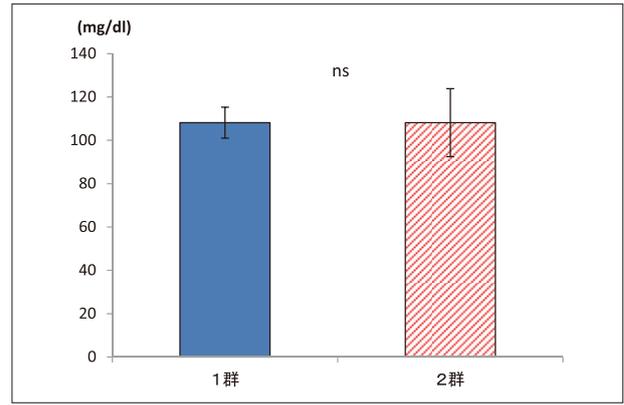


図23 平均TC値

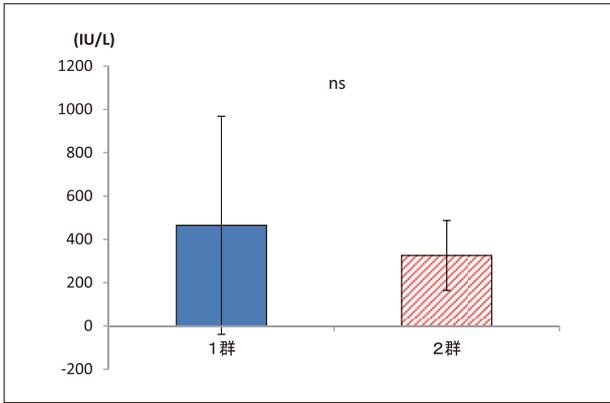


図24 平均AST値

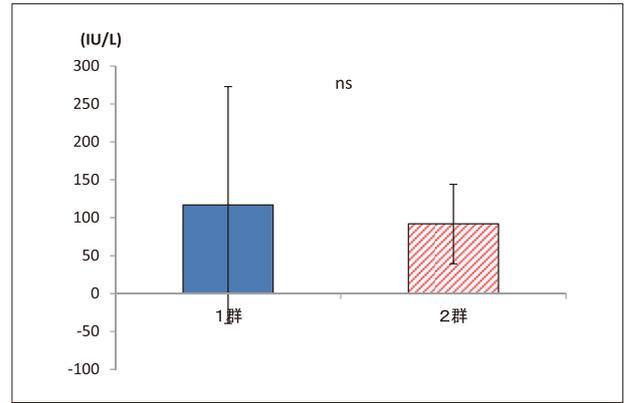


図25 平均ALT値

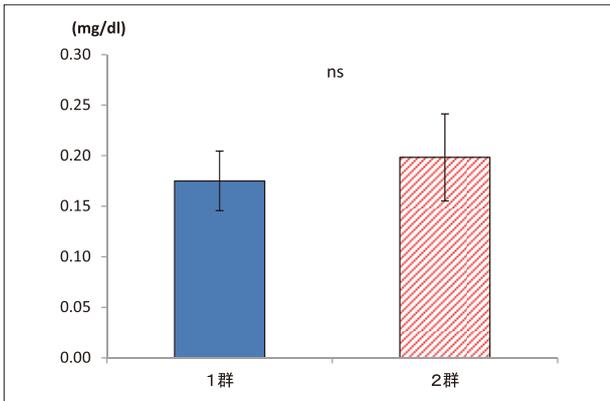


図26 平均Cr値

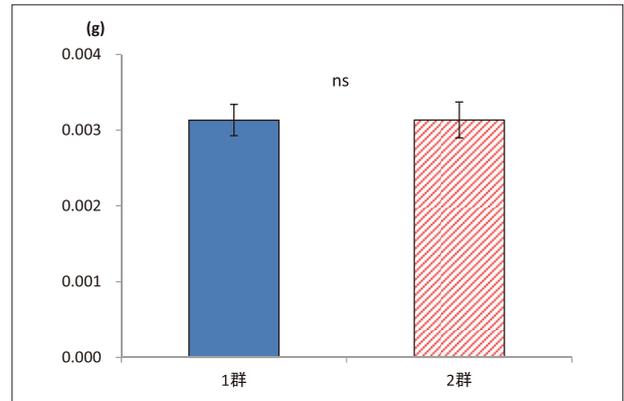


図27 平均体重1g当たりの心臓重量

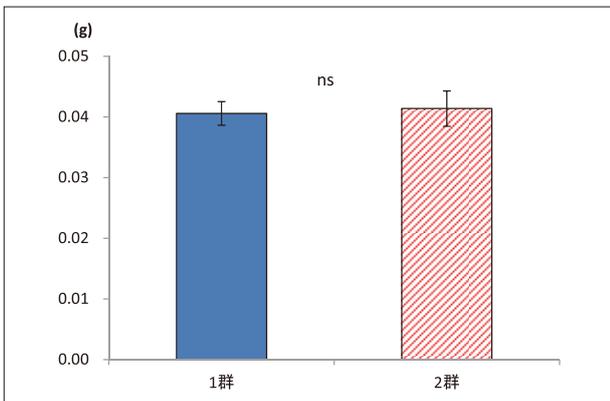


図28 平均体重1g当たりの肝臓重量

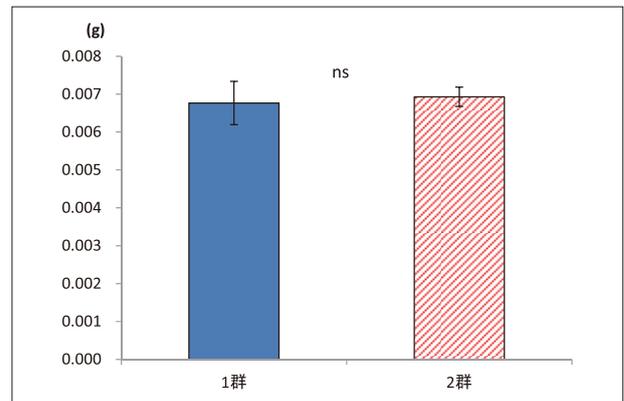


図29 平均体重1g当たりの腎臓重量

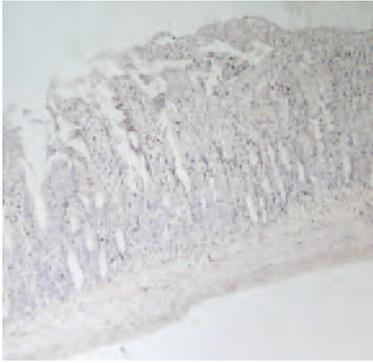


写真1 1群大腸腸管粘膜ポリープ (-)
10×10倍



写真2 1群大腸炎症性ポリープ
10×4倍

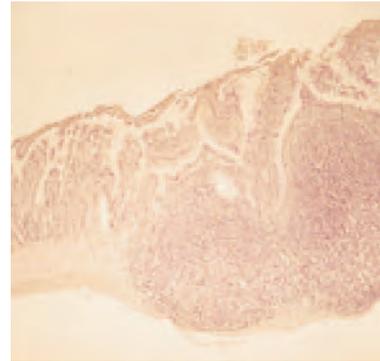


写真3 1群大腸炎症性ポリープ
10×10倍



写真4 2群大腸過形性+炎症性ポリープ
10×4倍

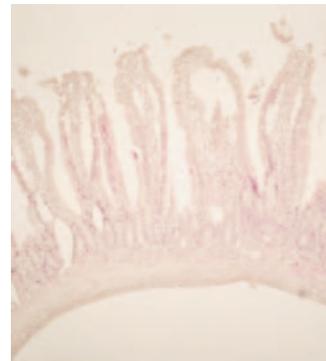


写真5 2群大腸過形性ポリープ
10×10倍

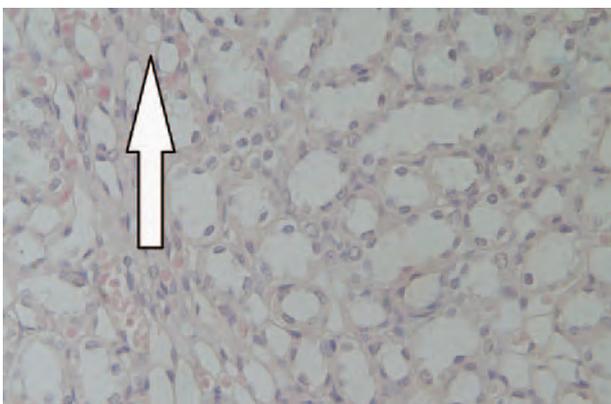


写真6 1群肝臓空胞変性
10×40倍

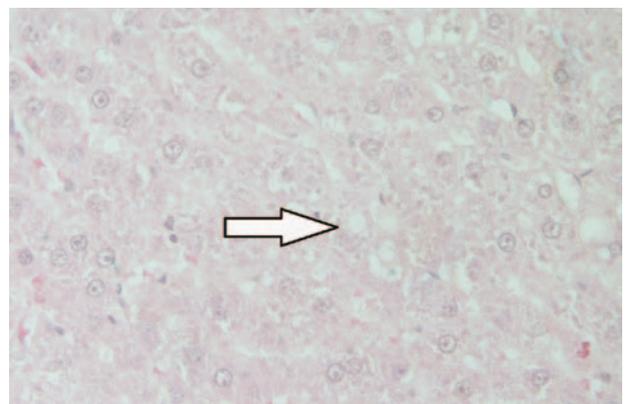


写真7 2群肝臓空胞変性
10×40倍

日本大学国際関係学部
生活科学研究所

平成26年度事業報告

日本大学国際関係学部生活科学研究所

日本大学国際関係学部生活科学研究所 平成26年度事業報告

当研究所の平成26年度の事業概要は、次のとおりである。

1 平成26年度研究課題

本年度は以下の課題が設定された。

(個人研究費)

第1号	データ分析からのブランド・広告戦略について	雨宮 史卓
第2号	藻類による水環境評価に関する研究	石川 元康
第3号	食用魚介類の生物学的特性に関する研究	上田龍太郎
第4号	数種の物性測定による食品タンパク質のゲル形成機構の解明の試み	太田 尚子
第5号	大学スポーツ選手に対する栄養サポート効果の検討	神戸 絹代
第6号	ラットにおけるキクラゲに関する、便通改善、血圧抑制、血糖値上昇抑制効果におよぼす影響	小橋 恵津
第7号	格子QCD数値シミュレーションによる重いクォーク系の研究	駒 美保
第8号	糖尿病の食事・栄養教育について	篠原 啓子
第9号	陸上競技大会運営面の理想を求めて	渕野 辰雄
第10号	陸上競技のロングスプリントトレーニングにおける努力度及び反復回数の管理について	本道 慎吾
第11号	食品の調理特性および人の食行動に関する研究	三橋 富子
第12号	静岡県東部地域における観光振興に関する調査研究	宮川 幸司
第13号	生物多様性に関する遺伝子発現による形態の変異と生理機能に関する解析	室伏 誠
第14号	「在野」のアメリカ文学・文化受容史の研究	井上 健

2 研究実績報告

平成26年度実績報告書として以下が提出された。

(個人研究費)

第1号	データ分析からのブランド・広告戦略について	雨宮 史卓
第2号	藻類による水環境評価に関する研究	石川 元康
第3号	食用魚介類の生物学的特性に関する研究	上田龍太郎
第4号	数種の物性測定による食品タンパク質のゲル形成機構の解明の試み	太田 尚子
第5号	大学スポーツ選手に対する栄養サポート効果の検討	神戸 絹代
第6号	ラットにおけるキクラゲに関する、便通改善、血圧抑制、血糖値上昇抑制効果におよぼす影響	小橋 恵津
第7号	格子QCD数値シミュレーションによる重いクォーク系の研究	駒 美保
第8号	糖尿病の食事・栄養教育について	篠原 啓子
第9号	陸上競技大会運営面の理想を求めて	渕野 辰雄
第10号	陸上競技のロングスプリントトレーニングにおける努力度及び反復回数の管理について	本道 慎吾
第11号	食品の調理特性および人の食行動に関する研究	三橋 富子
第12号	静岡県東部地域における観光振興に関する調査研究	宮川 幸司
第13号	生物多様性に関する遺伝子発現による形態の変異と生理機能に関する解析	室伏 誠
第14号	「在野」のアメリカ文学・文化受容史の研究	井上 健

3 研究業績

日本大学国際関係学部生活科学研究所報告

『生活科学研究所報告』第37号は平成27年3月1日に発行され、掲載された論文の標題と執筆者は、次のとおりである。

標題及び執筆者	<年度－課題番号>
• 業績番号784 外国人家事労働者の受け入れに関するジェンダー政策としての課題	青木千賀子
• 業績番号785 学校教育におけるジェンダーと教員養成	永塚 史孝
• 業績番号786 ファレスにおける「マチズモ」信仰と「フェミサイド」	宗形 賢二
• 業績番号787 アリス・ベーコンの <i>In the Land of the Gods</i> に見る日本女性観	梅本 順子
• 学会動向 日本物理学会における男女参画の取り組み	<平25－15> 駒 美保
• 業績番号788 静岡県産柑橘類7品種の有用4成分比較	<平25－14> 室伏 誠
• 業績番号789 ロングスプリントトレーニング(300m走)における主観的努力度の変化が客観的出力に与える影響に関するトレーニング学的考察—男子競技者及び女子競技者の特徴—	本道 慎吾

4 その他の研究業績

平成25年度における、関連する学会の学会誌あるいは日本大学研究報告書(『日本大学国際関係学部研究年報』等)に掲載されたもの及び出版物については事項(1)に業績番号を付け記載した。また学会における口頭発表に関しては事項(2)に、講演作品等その他の成果に関しては事項(3)に記載した。

(1) 学会誌, 日本大学国際関係学部研究年報等出版物

標題及び発表者	<年度－課題番号>
• 業績番号790 「静岡県並びに近県に生息する外来性魚類の形態学的研究・Ⅲ コイ科1種, サケ科2種およびサンフィッシュ科2種」	<平25－14,5> 室伏 誠・長谷川勇司・土屋 考司・鈴木 大揮 島本 大樹・藤森 純一・久保田裕子・上田龍太郎

『日本大学国際関係学部研究年報』第36号(2015.2)13～27頁

(2) 学会における口頭発表

- | 標題, 学会名及び発表者 | <年度-課題番号> |
|---|-------------------------------------|
| • 「Dietary practice to delay initiation of dialysis due to chronic renal disease」
12 th Asian Congress of Nutrition in Yokohama Japan (ACN2015. 5. 15) | <平25-2>
葛城(池田) 裕美 |
| • 「占領期日本におけるアメリカ文学—雑誌メディアと翻訳を中心に」
日本アメリカ文学会東京支部 (2014. 3. 22) | <平25-4>
井上 健 |
| • 「大正二年の翻訳文学—その意義と可能性をめぐって」特集『翻訳と文芸理論—20世紀日本文学の幕開け』
日本アメリカ文学会東京支部 (2014. 7. 26) | <平25-4>
井上 健 |
| • 特別講演「戦間期日本アメリカニズムの位相をめぐって—「在野」の米文学者の訳業を中心に」
日本英語文学会17回全国大会 (2014. 9. 22) | <平25-4>
井上 健 |
| • 「 β -ラクトグロブリン・オボムコイド混合タンパク質ゲルにおけるオボムコイドの寄与」
公益社団法人 日本食品科学工学会 第62回大会 (2015. 8. 27~8. 29) | <平25-6>
太田 尚子・加藤つばさ |
| • 「Examination of Effect of Practical Nutrition Education on University Male Long-distance Runners」
12 th Asian Congress of Nutrition in Yokohama Japan (ACN2015. 5. 15) | <平25-7>
神戸 絹代 |
| • 「The Effect of “Shiokouji”, a Traditional Japanese Seasoning, on the Protein and Taste Related Substances of the Beef」
17 th World Congress of Food Science and Technology & Expo (2014. 8. 19) | <平25-12>
三橋 富子・田島真理子 |
| • 双対ギンツブルグ-ランダウ理論に基づく3クォーク間ポテンシャルの解析
日本物理学会第70回年次大会 (2015. 3. 22) | <平25-15>
駒 美保 |
| • 格子QCDに基づく3クォーク間ポテンシャルの解析
日本物理学会第70回年次大会 (2015. 3. 22) | <平25-15>
駒 佳明・駒 美保 |
| • The static three-quark potential from the Polyakov loop correlation function
Lattice 2014 (2014. 6. 25) | <平25-15>
駒 佳明・駒 美保 |
| • ロングスプリントトレーニング(300m走)における主観的努力度の変化がパフォーマンスに与える影響について—男子学生競技者及び女子学生競技者の特徴から—
日本陸上競技学会第13回大会 (2014. 11. 29) | <平25-16>
本道 慎吾・安井 年文・遠藤 俊典・青山 清英 |

(3) その他

著書・雑誌論文・その他の発表及び発表者

<年度－課題番号>

- 超音波分光分析法を用いた乳タンパク質のゲル形成挙動の解析 <平25－6>
(株)情報技術協会「ゲルの安定化と機能性付与・次世代への応用開発」269～274頁 (2013. 12.)
太田 尚子
- ラットにおけるキクラゲの摂取が血糖値および血中脂質濃度に与える影響 <平24－7. 8. 10>
日本食生活学会第48回大会 (ポスター発表) (2014. 5. 24)
脇田 香織・簾野 祐希・神戸 絹代・小橋 恵津・中島 久男
- The Habits and Environment of Fish Inhabiting Hakone Lake Ashi (Lake Ashino-ko), Japan <平25－14>
Ecology of Fish in Lakes and Reservoirs 2014 (2014. 9. 8～11) ポスター発表
室伏 誠・長谷川勇司・石原 龍雄・島本 大樹
- 「The static potential from the selected intermediate states of gluons」 <平25－15>
PROCEEDINGS OF SCIENCE (LATTICE 2013) 469 by SISSA (2014. 5) 駒 佳明・駒 美保
- 量子色力学に基づくクォークoniumの研究 <平25－15>
日本大学学部連携ポスターセッション (2014. 7. 19) 駒 美保
- 陸上競技研究／女子短距離競技者におけるスプリントトレーニング手段としての300m走の主観的努力度
の変化がパフォーマンスに与える影響について <平25－16>
公益社団法人日本学生陸上競技連合「陸上競技研究第95号」2013, No. 4 8～18頁
本道 慎吾・安井 年文・遠藤 俊典・青山 清英

5 研究発表会

平成26年度研究発表会は平成26年12月8日(月)から12月20日(土)まで、15号館1階フロアにて下記のとおり実施された。

(ポスター発表)

- パネル① 三島市産ジャガイモ3品種の栄養成分比較 石川 元康
- パネル② PCR-RFLP法による市販サーモン魚肉および寿司の種判別 上田龍太郎
- パネル③ 数種の物性測定による食品タンパク質のゲル形成機構の解明の試み 太田 尚子
- パネル④ 大学男子長距離選手に対する実践的な栄養教育効果の検討 神戸 絹代
- パネル⑤ ラットにおけるキクラゲの摂取が血糖値及び血中脂質濃度に与える影響について 小橋 恵津
- パネル⑥ 日本とスペインにおける食生活と主要疾患に関する国際比較 小橋 恵津
- パネル⑦ コンビニ食品の炭水化物の質と量が血糖に与える影響 篠原 啓子
- パネル⑧ タマチョレイタケのラジカル消去活性および総ポリフェノールについて 中島 久男
- パネル⑨ 塩味とうま味の相互作用とおいしさ 三橋 富子

パネル⑩ 静岡県産柑橘類7品種の有用4成分比較

室伏 誠

パネル⑪ 静岡県並びに近県に生息する外来性魚類の形態学的研究－Ⅲ

室伏 誠

6 学術講演会

平成26年度生活科学研究所学術講演会

「印象派とジェンダー－女性モデル，女性画家をめぐって」

講師：東京大学大学院総合文化研究科教授 三浦 篤氏

日時：平成26年12月17日(水) 13：00～14：30

場所：国際関係学部三島駅北口校舎山田顕義ホール

対象：学生，教職員及び一般の方

日本大学国際関係学部生活科学研究所報告に関する内規

平成21年3月18日制定
平成21年4月1日施行
平成24年3月7日改正
平成24年4月1日施行
平成27年5月14日改正
平成27年5月15日施行

(趣 旨)

第1条 この内規は、日本大学国際関係学部生活科学研究所（以下研究所という）が発行する生活科学研究所報告（以下研究所報告という）に関する必要事項を定める。

(発 行)

第2条 研究所報告の発行者は、生活科学研究所長とする。

2 研究所報告は、毎年3月に発行するものとする。ただし、生活科学研究所運営委員会（以下委員会という）が必要と認めたときは、この限りでない。

(編集委員会)

第3条 日本大学国際関係学部生活科学研究所規程第14条に基づき、研究所に編集委員会を置く。

2 編集委員会は、研究所報告の編集・発行業務を行う。

3 編集委員会は、生活科学研究所運営委員会をもって構成する。

4 編集委員会委員長は、生活科学研究所運営委員会委員長とし、編集委員会副委員長は、生活科学研究所運営委員会副委員長とする。

(投稿資格)

第4条 生活科学研究所報告に投稿することのできる者は、次のとおりとする。

- ① 国際関係学部及び短期大学部（三島校舎）の専任教員（客員教授を含む）
- ② 国際関係学部及び短期大学部（三島校舎）が受け入れた各種研究員及び研究協力者（名誉教授を含む）
- ③ 国際関係学部及び短期大学部（三島校舎）の非常勤講師
- ④ その他委員会が適当と認めた者

(原稿の種別)

第5条 研究所報告に掲載する原稿は、生活科学に関する研究成果等とし、原稿の種別は、論文、研究ノート、資料、学会動向、その他編集委員会が認めたものとする。

(投稿数)

第6条 投稿は原則として1号につき1人1編とする。ただし、共著者の場合で代表者以外であればこの限りでない。

(使用言語)

第7条 使用言語は次のとおりとする。

- ① 日本語
- ② 英語
- ③ 英語以外の外国語で編集委員会が認めたもの

(字数の制限)

第8条 原稿は字数16,000字以内（A4で10頁程度）とする。

2 前項の制限を超える原稿は、編集委員会が認めた場合に限り採択する。

(原稿の作成)

第9条 原稿の作成は、別に定める「研究所報告執筆要項」による。

2 原稿はパソコンで作成したものとする。

(禁止事項)

第10条 原稿は未発表のものとし、他誌への二重投稿をしてはならない。

(原稿の提出)

第11条 投稿者は、印字原稿(図表、写真を含む)と当該原稿のデジタルデータ(原則として図表、写真を含む)を保存した電子媒体及び所定の「研究所報告掲載論文提出票」を添付し、研究事務課に提出する。

(提出期限)

第12条 原稿の提出期限は、毎年10月10日とする。

2 前項の提出日が祝日又は日曜日に当たる場合は、その翌日に繰り下げる。

(審査)

第13条 投稿原稿は、別に定める審査要項に基づき編集委員会において審査するものとする。

2 論文の審査は、受理した原稿1本につき、編集委員会委員のうちから選任された審査員2名が審査する。ただし、投稿原稿の専門領域に応じて、学部内または学部外から審査員を選任し、審査を委託することができる。

3 研究ノート、資料、学会動向、その他の審査は、編集委員会委員のうちから選任された審査員1名が、審査する。ただし、投稿原稿の専門領域に応じて、編集委員会委員以外の審査員1名を選任し、審査を委託することができる。

4 審査員は、自ら投稿した論文等について審査することができない。

5 審査員は、当該審査結果について、所定の「審査結果報告書」を作成し、編集委員会に報告する。

6 編集委員会は、前項の報告に基づき、投稿原稿掲載の可否について審議し、決定するものとする。

(校正)

第14条 掲載が決定した投稿原稿の執筆者校正は、原則として二校までとし、内容、文章の訂正はできない。

(別刷の贈呈)

第15条 研究所報告の別刷は、1原稿につき30部を投稿者に贈呈する。

2 前項の部数を超えて別刷を希望する場合の経費は、投稿者の負担とする。

(著作権)

第16条 研究所報告に掲載された論文等の著作権は、各執筆者に帰属する。

2 ただし、論文等を出版又は転載するときは、編集委員長に届け出るとともに、日本大学国際関係学部生活科学研究所報告からの転載であることを付記しなければならない。

(電子化及び公開)

第17条 生活科学研究所報告に掲載された論文等は原則として電子化(PDF化)し、本学部のホームページを通じてWEB上で公開する。

附 則

この内規は、平成27年5月15日から施行する。

生活科学研究所報告執筆要項

平成21年3月18日制定
平成21年4月1日施行
平成24年3月7日改正
平成24年4月1日施行

- 1 原稿は完全原稿とし、締切日を厳守してください。また、翻訳原稿については、必ず原著者の許可を得てください。
- 2 原稿の形式は次のとおりとします。以下に示すように整理してください。
 - ① 表紙
 - (1) 原稿の種別
 - (2) 原稿の表題（原稿が和文の場合は英文表現、原稿が他の言語の場合は和文表現も並記してください）
 - (3) 著者名（全著者）
 - (4) 所属・資格（国際関係学部国際○○学科・資格、短期大学部（三島校舎）○○学科・資格、英文も記入してください）
 - ② 英文要旨（原稿が和文以外の言語である場合は和文要旨）
 - ③ 本文（本文には下段中央にページを記入してください）
 - ④ 引用文献
 - ⑤ 図・表、写真
- 3 投稿原稿の種別は次のとおりとします。
 - ① (1)論文 (2)研究ノート (3)資料 (4)学会動向
 - ② (1)~(4)以外のもので編集委員会が認めたもの
- 4 本文は常用漢字、現代かなづかいとし、学術上で必要な場合においては、その分野で標準とされている漢字を用いてください。数字はアラビア数字を用い、外来語はカタカナ書きとしてください。
- 5 要旨、和文要旨は400字程度、英文要旨は200語程度とし、目的、方法、結論などを明確に要領よく記述してください。
- 6 原則として横書きで、字数16,000字以内（A4で10頁程度）で次の書式で作成してください。
 - (1) 日本文 22字×42行×2段
 - (2) 英文 50字×42行×1段
- 7 単位はSI単位系を原則とします。補助単位系を使用する場合はSI単位を（ ）に並記してください。
- 8 数式：以下の様式に従ってください。
 - ① 数式は通常に用いられる常識的な表現としてください。数式に用いる記号は最初に使用するところで明確に定義してください。本文の途中で定義を変えることは避けてください。
 - ② 数式には本文で通し番号を付けて、（ ）内に表示してください。文中での数式の引用は、式（ ），としてください。
 - ③ 数式中の上付・下付は明確に示してください。場合によっては赤鉛筆で∨∧を記入してください。
 - ④ 数式が分数表示の場合は2行と考えてください。

9 本文中の見出しは、原則として以下のとおりとしてください。

- ① 章 1 2 3……
- ② 節 1.1 1.2 1.3……
- ③ 項 1.1.1 1.1.2 1.1.3……
- ④ 見出しの後は改行し、1文字空けて文章を書き始めてください。
- ⑤ 章の見出しはボールドタイプ（太字）としてください。

10 箇条書きは

- 1) 2) 3) ……としてください。

11 図、表、写真は、パソコンを使用して作成し、デジタル原稿に含めて提出してください。

- ① 図、表、写真は著者がオリジナルに作成したものを使用してください。
- ② 図、表、写真は本文中の該当箇所に挿入・添付してください。
- ③ 図、表、写真にはそれぞれ、図-1、表-1、写真-1などのように通し番号をつけ、タイトルをつけてください。
- ④ タイトルは、表の場合は表の上に、図・写真の場合は下につけてください。
- ⑤ 図、表、写真は原則として1色とします。カラーページが必要であれば使用できるものとしますが、費用は著者の実費負担とします。

12 引用文献は、本文中に番号を当該個所の右肩につけ、本文の終りの引用文献の項に番号順に、以下の形式に従って記述してください。ただし、特別の専門分野によっては、その専門誌の記述方法に従ってください。

- ① 原著論文を雑誌から引用する場合
番号、著書名、論文表題、掲載雑誌名、巻数、号数（号数は括弧に入れる）、頁数（始頁、終頁）、発行年（西暦）の順に記述してください。
- ② 単行本から引用する場合
番号、著書または編者名、書名、版次、章名、引用頁、発行所、その他所在地、発行年（西暦）の順に記述してください。
- ③ 文章を他の文献から引用する場合
原典とそれを引用した文献および引用頁を明らかにして〔 〕に入れ〔・・・より引用〕と明記してください。

13 参考文献は文末にまとめてください。表記については、8の引用文献の表記を参照してください。

具体的な引用方法については、それぞれの国や学問分野によって違いもありますが、以下の例示をひとつの基準として参考にしてください。

(1) 日本語文献引用の例示

四宮和夫『民法総則』(昭和61年) 125頁

末弘巖太郎「物権的請求権の理論の再検討」法律時報〔または法時〕11巻5号(昭和14年1頁)

すでに引用した文献を再び引用する場合には、

四宮・前掲書123頁または四宮・前掲『総則』123頁

末弘・前掲論文15頁または末弘・前掲「再検討」15頁

(2) 英語等文献引用の例示

Charles Alan Wright, *Law of Federal Courts*, 306 (2d ed. 1970)

Dieter Medicus, *Bürgerliches Recht*, 15. Aufl., 1991

Georges Vedel, *Droit administratif*, 5e ed., 1969

Harlan Morse Brake, "Conglomerate Mergers and the Antitrust Laws", 73 *Columbia Law Review*〔または *Colum. L. Rev.*〕555 (1973)

Alexander Hollerbach, "Zu Leben und Werk Heinrich Triepels.", *Archiv des öffentlichen Rechts*〔または *AoR*〕91 (1966), S.537 ff.

Michel Villey, "Préface historique à l'étude des notions de contrat", *Archives de Philosophie du Droit*〔または *APD*〕13 (1968), p.10.

すでに引用した文献を再び引用する場合には、

Wright, *op. cit.*, pp. 226-228.

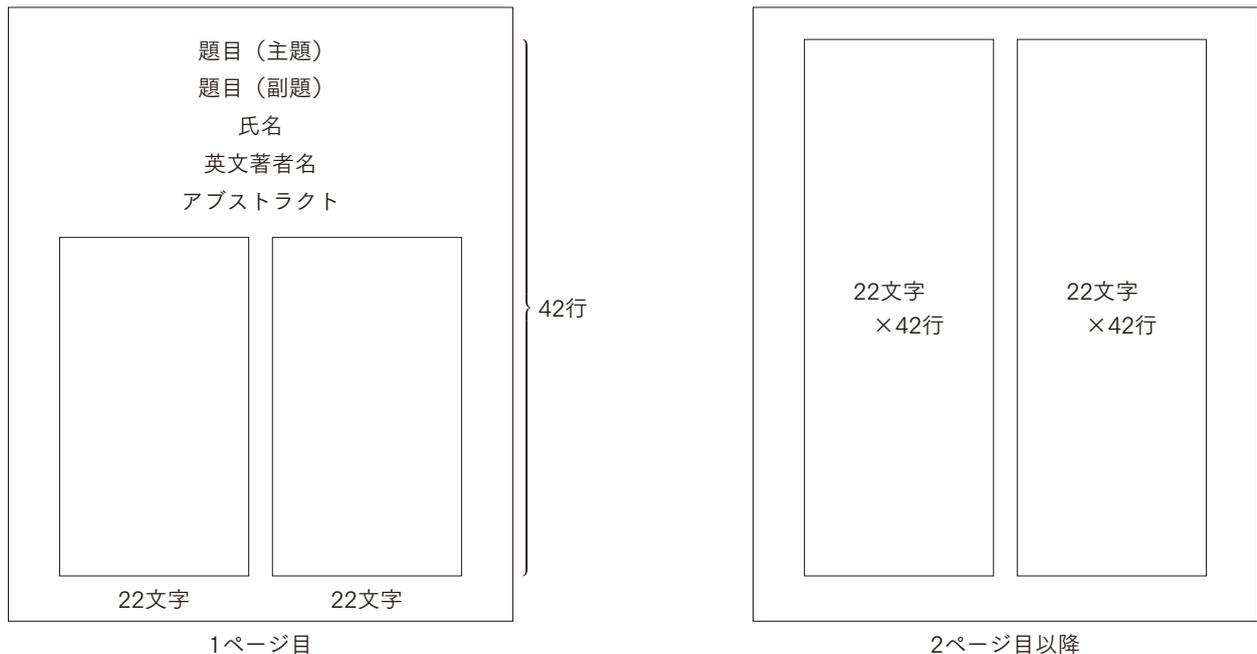
Medicus, a. a. O., a. 150.

Vedel, *op. cit.*, p.202.

ただし、直前の中に掲げた文献の同一箇所を引用するときは、*Ibid.*

他の頁を引用するときは、*Ibid.*, p.36

日本文 刷り上り後のイメージ



以上

平成27年度 日本大学国際関係学部生活科学研究所報告編集委員会

委員長・研究所長	宗	形	賢	二
副委員長・研究所次長	梅	本	順	子
委	青	木	千	賀子
員	小	野	健	太郎
	葉	山		明
	山	中	康	資
	小	川	直	人
	駒		美	保
	武	井		勲
	宮	川	幸	司
	三	橋	富	子
	堀	内	和	秀
	小	檜	山	惠 (幹事)

日本大学国際関係学部生活科学研究所報告 第38号

平成28年3月1日 発行

発行 日本大学国際関係学部生活科学研究所
三島市文教町2丁目31番145号 (〒411-8555)
電話 055(980)0808 (研究事務課)

印刷 みどり美術印刷株式会社
沼津市沼北町2-16-19 (〒410-0058)

