

## 研究ノート

## 良きキリスト者と生ハム

角田 哲康<sup>※1</sup>

Good Christians and Jamón

Tetsuyasu SUMITA<sup>※1</sup>

## 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<sup>1</sup>。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<sup>2</sup>。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<sup>3</sup>。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jamón<sup>4</sup>の人気が特に高いが、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<sup>5</sup>。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)<sup>6</sup>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)<sup>7</sup>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<sup>8</sup>。

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<sup>9</sup>。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<sup>10</sup>。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」<sup>11</sup>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<sup>12</sup>。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<sup>13</sup>。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<sup>14</sup>。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<sup>15</sup>。

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<sup>16</sup>。

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<sup>17</sup>。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<sup>18</sup>、「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<sup>19</sup>



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<sup>20</sup>。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<sup>21</sup>。

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<sup>22</sup>。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<sup>23</sup>。

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<sup>24</sup>。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<sup>25</sup>。

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<sup>26</sup>。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<sup>27</sup>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<sup>28</sup>。

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<sup>29</sup>。

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霊験があり、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<sup>30</sup>。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。「豚を食べるのかどうか」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<sup>31</sup>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<sup>32</sup>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<sup>33</sup>。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](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](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>

<sup>1</sup> 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/>

<sup>2</sup> 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>

<sup>3</sup> 同掲資料

<sup>4</sup> 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。

<sup>5</sup> 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](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/informeconsumoalimentacion2014_tcm7-382148.pdf)

<sup>6</sup> 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>

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> 角田哲康、「コルドバ」、pp.16-17.

<sup>10</sup> 伊藤俊太郎、『十二世紀ルネサンス』、pp.126-137.

<sup>11</sup> シドファル (谷口 勇訳)、『アンダルシア文学史』、p.23.

- <sup>12</sup> 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。
- <sup>13</sup> 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.
- <sup>14</sup> 樺山紘一、『地中海 一人と街の肖像』、p.117.
- <sup>15</sup> 余部福三、『アラブとしてのスペイン』、p.69.
- <sup>16</sup> 同掲書、pp.69-72.
- <sup>17</sup> 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>
- <sup>18</sup> 樺山紘一、前掲書、p.117.
- <sup>19</sup> 掲載写真は、筆者がスペインにて撮影したものである。
- <sup>20</sup> 関哲行、『スペインのユダヤ人』、pp.9-14.
- <sup>21</sup> 同掲書、pp.53-57.
- <sup>22</sup> 余部福三、前掲書、pp.336-337.
- <sup>23</sup> 同掲書、p.339.
- <sup>24</sup> 関 哲行、前掲書、pp.63-66.
- <sup>25</sup> 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.
- <sup>26</sup> 角田哲康、「地中に花咲く都、コルドバ」、pp.28-29.
- <sup>27</sup> 渡辺万里、「スペインの食文化」、p.66.
- <sup>28</sup> La guía del jamón, “Historia del jamón” <http://www.guia-jamon.com/historia-del-jamon>
- <sup>29</sup> José Bello Gutiérrez, *Jamón Curado Aspectos científicos y tecnológicos*, No.4106/7371 (Libro electrónico)
- <sup>30</sup> 荻内勝之、『ドン・キホーテの食卓』、pp.92-93.
- <sup>31</sup> 同掲書、pp.94-95.
- <sup>32</sup> ケベード（桑名一博訳）、「大悪党」、p.18.
- <sup>33</sup> *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](http://verne.elpais.com/verne/2015/09/29/articulo/1443516590_768013.html)