

Narezushi in Asia : A Study of Fermented Aquatic Products (2)

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 石毛, 直道 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004364

東アジア・東南アジアのナレズシ

——魚の発酵製品の研究 (2)——

石 毛 直 道*

Narezushi in Asia

—A Study of Fermented Aquatic Products (2)—

Naomichi ISHIGE

Narezushi is a food made from fermenting fish, mammal or bird flesh with salt and a cooked carbohydrate, usually rice, and processed as a preserved food, mainly by lactic acid fermentation. In this way the pH is reduced and the micro-organisms that cause putrefication are controlled. This category of foods occurs only in Southeast and Northeast Asia.

There has been no comprehensive study of *narezushi*. Most of the research on this category of fermented food has been conducted by Japanese scholars, stimulated by the high level of development of *sushi* in Japan. Few scholars from other parts of Asia have given the subject attention, and it has been overlooked by Westerners.

The history of *sushi* in China and Japan was studied by Shinoda, who conducted archival and survey research in Japan [SHINODA 1952ab, 1953, 1954, 1957, 1961, 1966 (*The Book of Sushi*), 1978 (*The Story of Sushi*)] and Shinoda and Iida [1953ab, 1954, 1955]. Hwang [1980] describes Korean *narezushis* in her monograph on local foods, Lee [1984] refers its brief history. Chou [1984] surveyed the preparation and use of *narezushis* among the ethnic minorities of Southwest China. Sakai and Kozaki [1982] researched the geographical distribution, processing and biochemistry of *narezushis* in the philippines, and Matsubara [1970] described its preparation among the Iban of Sarawak. Other reports are mostly fragmentary descriptions of isolated cases of the preparation and use of *narezushi*.

The development of *narezushi*-making is coincident with the

* 国立民族学博物館第4研究部

development of irrigated rice cultivation and the development of ricefield fishing. Its probable center of origin is in the Mekong and associated basins of Southwest China, Laos and Northern and Northeastern Thailand. This area would also include the Shan States of Burma and the eastern extension of the Tibetan Plateau in China. This agrees with the "Mekong Route" for the distribution of Japonica type rice. Also, salt can easily be obtained in this region, which was an important center for the origin and development of its glutinous rice staple food. Proceeding southwards down the Mekong, *narezushi* then entered the Austronesian world. In Japan the distribution overlaps with the early route of the introduction of rice cultivation in the Yayoi Period. *Narezushi* in China is first documented when the Han people went south of the Yangtze (*i.e.* they adopted this food from the non-Han minority peoples). It was then elaborated uniquely in China and further disseminated by the Overseas Chinese.

An exception to this relationship is the making of *narezushi* in the wheat and millet zone of northern China, northeastern Korea (in the latter area by shifting cultivators), by the aborigines of Taiwan (with millet and/or taro), and by the dry rice cultivators of Borneo. However, in northern China, vast quantities of rice were transported to the region from the Yangtze Valley. The connection between *narezushi* and millet and taro seems to be a secondary application of the food preservation technique.

Prototypical *narezushi* is made by fermenting together fish, rice and salt for a long period. During the history of development of this fermented foodstuff the fermentation time was reduced, and it changed from a preserved staple to a savory food. These two tendencies are geographically widespread and cannot be concluded as evolving from a single center.

China is clearly the center from which the technique of using *koji* in *narezushi*-making was disseminated. Later variations in *narezushi*-making in Japan from the Muromachi Period represent indigenous developments. *Narezushi*-making in Thailand, with the addition of garlic, and in Korea, with the use of chili powder, are also local developments.

Although the innovations in *narezushi*-making are local and parallel, when summarized for East Asia as a whole the same tendencies emerge. Prototypical *narezushi* remains among ethnic minorities who pursue a subsistence economy and therefore who have need of preserved foods.

In Central Java prototypical *narezushi* is locally very restricted, and may reflect village subsistence patterns. In Japan the prototypical form remains mostly around Lake Biwa. There it is no longer a preserved staple food, but has become a ritual food and a savory dish consumed along with alcoholic beverages. It has also become highly commercialized as a famous local food purchased by travellers for gift-giving. In Japan most other modern *sushi* is not fermented, and has become an instant food with a sour flavor imparted by the use of vinegar.

It is uncertain whether *narezushi* has a long history in Korea. It was probably introduced from China.

In tropical Indo-China fermentation requires only a short period and there *narezushi* is usually eaten soon after it has been made. It can be preserved long if a sour taste is required, and if plenty of rice and salt is added. However, nowadays production has become commercialized and housewives instead of making *narezushi* at home commonly purchase it in the market. The fermentation period has also been greatly reduced. There, too, it is closely related to the development of commercial economies.

はじめに

1. 名称
2. 従来の研究と調査のいきさつ

I. 日本

1. スシの変遷
2. 稲作の伝播とナレズシ

II. 朝鮮半島

1. 現代のナレズシの実態
2. ナレズシの歴史と分布

III. 中国

1. 少数民族のナレズシ
2. 歴史的変遷

IV. ベトナム

V. カンボジア

VI. ラオス

VII. タイ

1. ナレズシの種類

2. パー・ソム

3. マムとネーム

4. パー・チャオ

5. パー・チョーム

6. ナレズシの民族分布

VIII. ビルマ

IX. マレーシア

1. マレー半島部

2. 東マレーシア

X. インドネシア

XI. フィリッピン

XII. 通文化的検討

1. 食品としての性格

2. ナレズシの発展

3. 起源地と伝播

はじめに

1. 名称

この論文の考察対象であるナレズシとは、主として魚介類、ときには鳥獣肉を主材料として、それに塩と加熱した澱粉（おおくの場合、米飯）を混ぜることによって、乳酸発酵で pH を低下させ、腐敗菌の繁殖をおさえて保存食品としたもののことである¹⁾。この種の食品は東南アジア、東アジアに分布し、世界の他の地域には見出されない。

のちにのべるように、わが国では室町時代からスシが独自の発達をとげるようになり、多種類のスシが出現したので、区別のためにナレズシという名称が用いられるようになった。しかし、本来はスシとはナレズシをしめすことばであった。乳酸発酵のため酸味があるので、「酸し」が訓読の語源であるともいわれている。

篠田統が考証しているように、漢字本来の使いかたとしてはスシは鮓と記すのがただし、鮓は三国時代に魚醬の一種である塩辛系の食品と混同されたものであるが、その後、中国でも鮓と鮓の両方の文字が当てられ、わが国でもその事情はおなじである [篠田 1952a: 70-72]。日本では江戸時代後半から寿司、寿志、寿し、などとも書かれるようになる。

ナレズシには馴鮓、熟鮓、馴鮓、熟鮓の漢字が当てられる。これらのことばのそれぞれが、日本語としてのニュアンスと漢字の意味をになっているので、アジアにおけるこの種の食品を通文化的に考察するこの論文では、より中立的な表記法として、ナレズシあるいはスシを採用することにする。

2. 従来の研究と調査のいきさつ

ナレズシの研究をもっとも精力的におこなったのは故篠田統である。篠田は日本各地の多様なスシの現地調査やアンケート調査をおこない、また、日本および中国の歴史的文献を駆使して、食物史を基軸とするスシ類の総合的研究をおこなった。その

1) のちにあげる例のように、塩、飯のほかには発酵を促進させたり、味をよくするためにコウジ、酒、香辛料、野菜などが混ぜられることもある。また、中国の古典食経のなかには塩を使用しないナレズシのつくりにかたが記されていることがあるが、それは記入もれと考えられる。主材料の魚介類、あるいは飯のいずれかに塩を加えてナレズシはつくられる。従来のナレズシの定義には主材料と飯を漬けておくことが必須条件としてのべられており、塩についてふれられていないことがあるが、塩を使用することもナレズシづくりに欠かせないことである。塩は味つけばかりではなく、主材料の脱水、硬化、血抜き、腐敗細菌の増殖抑制、自己消化の進行抑制の効果をもつ [藤井 1983: 233]。

成果は共同研究者の飯田喜代子との共著をふくむ『鮓考』と題した論文のシリーズ [篠田 1952ab, 1953, 1954, 1957, 1961], [篠田・飯田 1953ab, 1954, 1955], 単行本としては『すしの本』 [篠田 1966], 『増訂 米の文化史』 [篠田 1977], 『すしの話』 [篠田 1978] で発表されている。中国, 日本のナレズシの食物史的研究は篠田によってほぼ完成されたといってもよい。

朝鮮半島に関しては黄慧性の調査による各地のナレズシの記述があるのと [黄 1980], 李盛雨がその著書のなかでナレズシの考察を試みている [李 1984]。

篠田の論考以外に中国のナレズシについてつけ加えるべきことは, 西南中国の少数民族の資料が断片的ではあるが報告されるようになったことで, [周 1984] はそのなかで比較的まとまったものである。

東南アジアのナレズシのモノグラフとしては境博成と小崎道雄がフィリピンで調査をおこない, 分布, 製法, 調理法, 微生物学的報告をしたものがある [境・小崎 1982]。また, 松原正毅はボルネオのイバン族での調査例を報告し, あわせてナレズシと毒流し漁の分布を論じて, ナレズシは陸稻焼畑農耕に起源するという仮説を提出している [松原 1970]。

そのほかには, 東南アジア各地の現地人や欧米人による断片的報告がいくつかあるだけである。それも, 製法や初步的化学分析の一例報告のたぐいであり, まとまった論考は未見である。この種の発酵製品をもたない欧米の研究者には注目されず, おもに多様なスシが発達した日本で研究がなされてきた食品なのである。

1982年以来, 味の素株式会社から国立民族学博物館に寄付された研究助成金にもとづいて, 筆者は同僚の Kenneth Ruddle 助教授との共同研究「魚醬の総合的研究」に従事している。その成果としてこれまでに発表したものには [石毛・ラドル 1985], [石毛 1986] がある。主として各種の塩辛, 魚醬油を対象とした研究であり, アジアの13カ国において現地調査をおこなった。

魚醬とは魚介類に塩を加え, 長期間発酵・熟成させることによって, 主として原料にふくまれる酵素の作用で魚介類の筋肉の一部をアミノ酸に分解させることを意図して製造された保存食品のことである。乳酸発酵によるナレズシとは原理的にことなる食品ではあるが, のちにのべるように, 魚醬とナレズシの中間製品もあり, 地域によってはこの2つの食品は相互に関係をもちながら発達してきたものと考えられるふしがある。したがって, 魚醬の現地調査にあたってはナレズシに関する資料もできるだけ収集することをこころがけてきた。その結果をとりまとめたのが本論文である。資料のとばしい東南アジアのナレズシについては, われわれの現地調査での第一次資料

にもとづいている部分がおおい。引用のことわりなしにあげられている報告例がそれである。

I. 日 本

1. ス シ の 変 遷

考古学的遺物としては残らないので、わが国におけるナレズシの歴史の古いところは文献資料にたよるほかない。書物に記された最古のものとしては、『養老令』の賦役令に鰻鮓、貽貝鮓、雑鮓があることを篠田が指摘している[篠田 1961: 2]。古代におけるナレズシの各種が記されているのは『延喜式』であることはよく知られている。『延喜式』には鮓、鮓の文字が158件出現するが、そのうち原料が記されているものとしては、フナ、アワビ、イガイ、ホヤ、アユ、アメノウオ、サケ、オオイワシ、タコブネ、雑魚の魚介類のほかに、イノシシ、シカの哺乳類のスシと雑鮓、手綱鮓がある。

新資料としては、古代の宮跡から出土する木簡にナレズシが記されたものが発見されていることである。奈良国立文化財研究所の木簡データベースで検索すると、表2にしめすような資料がある。

これらの古代のナレズシのなかで、『延喜式』の雑鮓、手綱鮓、平城京の出土木簡にある煮汗鮓の実態は不明である。鯛春鮓はのちにのべるようにタ

表1 『延喜式』のスシの種類

(『延喜式』には鮓、鮓の両方の文字が使用されているが、鮓が圧倒的におおいので、この表は鮓に統一してある)

名	称	出現頻度
鮓		60
雑鮓		26
鮓鮓 (鮓鮓, 鮓鮓甘, 甘鮓鮓)		14
雑魚鮓		13
鮓年魚 (年魚鮓)		12
鮓鮓 (鮓鮓)		9
貽貝鮓 (貽貝鮓)		6(1)
鹿鮓		5
猪鮓		3
手綱鮓		2
鮓鮓		2
富耶交鮓		1
大鯛鮓		1
貝鮓鮓		1
阿米魚鮓		1
貽貝保夜交鮓		1
合	計	157(1)

表2 木簡データベースのスシ

木簡番号	名	称	遺 跡 名
0399	多比鮓		平城京
	鯛春鮓		平城京
2866	煮汗鮓		平城京
3023	貽貝鮓		平城京
2286	貽貝鮓		平城京
	年魚鮓		平城京
	鮓鮓鮓鮓鮓		平城京
	鮓年魚		平城京
	鮓		平城京
	[鮓カ] 鮓		平城京
	[鮓カ] 米		出合遺跡
0127	鮓鮓		長岡京

イでは淡水魚の肉をつぶしたものに米飯を混ぜたナレズシをつくるが、それと同様のものではないかと推定される。以上のわが国古代の記録にあらわれるナレズシの原料の種類だけを数えれば、海産物がおおく、内水面での漁獲可能な魚としてはアユ、フナ、アメノウオ、サゲにかぎられている。後世になると、ナレズシの原料魚には、海水魚、淡水魚ともに種類がおおくなるが、いちばん重要な魚種としては、アユとフナが選択されており、それは古代からひきつがれたものである。

現代にまで伝承されているナレズシとしては、琵琶湖のフナズシが例にあげられるのが常道であるが、かつては、その分布はひろく、フナズシは『延喜式』では、河内、摂津、近江、筑後、筑前から貢納されたことがわかっている。1894年に編纂された『日本水産製品誌』[農商務省水産局 1913]には琵琶湖周辺のほかに、美濃、信濃でもフナズシを製造していること、およびに岩代国耶麻郡、南会津郡、羽後国山本郡での製法の記載があることからわかるように、かつてはフナズシは本州の各地でつくられていたようである。その製法についてはすでによく知られているので、ここでは[篠田 1952b, 1966]を参照しながら、簡単に紹介するにとどめる。

事例1 琵琶湖岸では産卵期にあたる5～6月に漁獲した子持ちのメスのフナを原料にする。ウロコをはがしたのち、エラを取り、エラの部分から針金を腹にさしこんで、卵以外の内臓をぬきだす。ついで、腹のなかに塩をつめこみ、鮓桶にフナと塩を交互につめて、重しをする。塩の量はおおいほどよいといったり、重量比で50%程度の例もある。

10～30日程度塩漬けをしたのち、7月の土用にかかる時期に本漬けをする。水に浸けて、ある程度塩ぬきをしたフナを堅目に炊いたウルチ米の飯と一緒に鮓桶に漬けこむ。このさい、フナ1貫目に米1升～2升など比率はさまざまであるが、飯の量はおおければおおいほどよい。桶の底に飯を敷き、そのうえにフナを並べ、さらに飯を敷く……といったふうに飯とフナをサンドイッチ状に桶に詰め、内蓋をしてから重しをのせる。1日おいて、落着いたら、桶に塩水あるいは淡水を張ることがおおい。この水が臭くなったらとりかえる地方もある。

張り水で空気を遮断して酸化を防ぎ、塩で腐敗をおさえて、もっぱら発酵を乳酸の生成にむけることによって、小形のフナなら10月、200～300 g のものでも正月には味がなれ、骨までやわらかく食べられる。しかし、1 kg 前後の大形のものになると、2年間漬けこむことが必要である。

中世にはフナとアユのナレズシを中核としながら、さまざまなナレズシがつくられてきたが、室町時代になってスシづくりの転換期をむかえる。すなわち、生なれのス

シが出現したことである。

フナズシに湯をそそいで吸物にしたり、茶漬けとして食べることもあるが、調理材料としても利用される東南アジアとはことなり、日本のナレズシは生食が原則である。そのさい、長期の発酵によってベタベタにくずれ、酸味の強くなった飯はこそぎとって、魚だけを食べるのが普通である。飯を食べるか、どうか、日本においてはナレズシと他の種類のスシの区別点のひとつになっているといってもよい。

室町時代にあらわれた生なれとは、飯に酸味がでるか、でないかのあたりで食用とするもので、飯と魚を漬けこんでから、早い場合なら3～4日後から食べるし、おそくとも1～2カ月で消費する。この場合、魚肉はまだ生々しく、飯も米粒の姿を保っており、飯も一緒に食べる。ナレズシが副食物用の食品であるのにたいして、生なれの出現によって、スシは主食と副食が一緒になったスナックとしての性格をそなえるようになる。また、ナレズシが特定の漁期に集中して得られる魚の大量保存法としてつくられ、年間を通じて利用可能な保存食品であったのにたいして、生なれになると特定の食事機会にそなえて少量つくるようになり、常備の保存食品ではなく、嗜好品化する傾向をもつようになる。

生なれで飯も食用にするようになれば、魚よりも飯を主体にしたスシである飯（いい）ズシもあらわれ、野菜や乾物も材料として加わってくる。鹿児島酒ズシはその例であるし、それがのちに酢飯をもちいるようになると五目ズシになる。また、飯のうえに魚や野菜を張りつけて、型にいれて重しをかけたコケラズシ、押ズシの系列に発展してゆく。

17世紀末になると、乳酸発酵による酸味の生成を待たずに、飯や魚に酢を加えて酢酸の酸味で手軽に味つけをする早ズシが出現する。こうなると、スシの多用化がいつそう進行し、魚を使用しない巻ズシ、稲荷ズシ、飯のかわりにオカラに酢味をつけてつくる卵の花ズシなどが現れ、19世紀前半に握りズシが江戸で流行するにいたる。握りズシの出現によって、かつて保存食品として出発したナレズシは、発展のすえにインスタント食品にたどりついてしまったのである。それでも、すべてのスシは酢を加えることによってでも、「酸し」であることに、かろうじてナレズシ時代からの伝統を残しているのである。

2. 稲作の伝播とナレズシ

篠田統はナレズシは稲作とともに華中から日本に伝えられたものと考えている〔篠田 1977: 272-278〕。わが国への稲作伝来の当初からナレズシがあったか、どうかを

実証すべき資料はないし、それを発見することは困難であろう。したがって、弥生農耕文化にともなってナレズシが日本に伝来したと読みとることができる篠田の意見は仮説であり、文献的資料の出現以前のどの時代までナレズシの存在をさかのぼらせることができるかは実証不可能であるといわざるを得ない。だが、ナレズシの分布から日本の稲作伝播経路をさぐろうとする篠田説は、はなはだ魅力的であり、のちの章でのべるように筆者も基本的にはおなじ意見である。

図1は篠田が調査の結果にもとづいて作成した「我国に於ける鮓の分布」と題する分布図である。この図で『延喜式』に記載されたナレズシを貢納する諸国の分布をみると、それは稲の伝播経路にそい、また、アユが産出するほどの大川のあるところにそって分布していると篠田はいう。たしかに、巨視的にみれば、初期稲作の伝播経路を中心とした分布であるといつてさしつかえなからう。これに、篠田が現地調査にもとづいて、現代において生なれズシをつくるところも「馴れ鮓系」として記入した分布を見ると、おおまかにいえば九州南部をのぞく西日本がナレズシの伝統をになってきた地帯ということになる。ただし、篠田の図にはあらわれないが、さきにのべたようにフナズシが福島県でも存在したなどといった例でもわかるように、ナレズシの飛地状の分布があり、かつてのナレズシの分布はもっと広域であったろうと考えられる

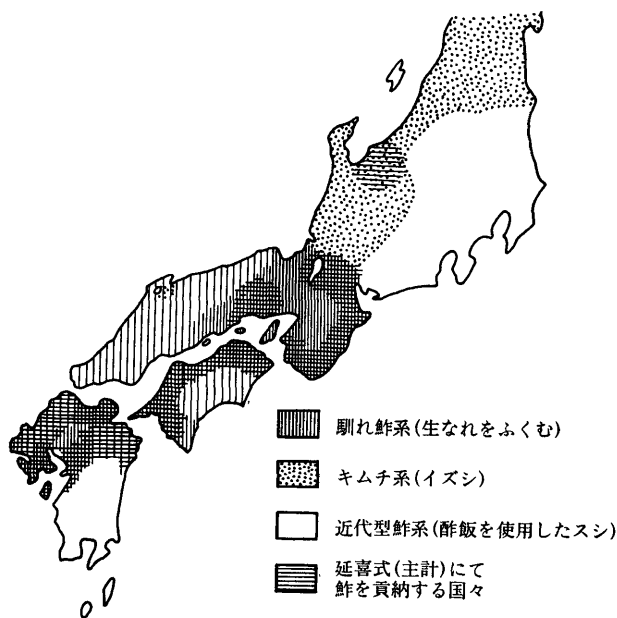


図1 日本の伝統的なスシの分布（〔篠田 1977〕から引用。
カッコ内は筆者の補足）

が、おおすじとしては図1でよかろう。

このような結果をふまえて、篠田は沖縄、南九州を経て稲が導入されたという、いわゆる「黒潮の道」を否定する。もしそうなら、その地帯にナレズシが存在してもよいはずであるが、現実には南西諸島、南九州はナレズシを欠いているのである。

いっぽう、朝鮮半島経由で稲作が日本に伝えられたとするならば、わが国に「キムチ系」のスシがもっと広く分布してもよいはずだ、と篠田はいう。篠田のいう「キムチ系」のスシとは加賀のカブラズシ、飛騨のニシンズシ、秋田のハタハタズシ、北海道のサケズシなど、北陸から北海道にかけて分布する魚と野菜、コウジで漬けこむイズシのことであり、それは次章でのべる朝鮮半島のシッへの影響によって成立したものと考えているのである。のちにのべるような理由で、筆者はシッへがわが国への稲作の導入時期ほど古くまでさかのぼるものであるか、どうか、は疑問に考えている。ただし、イズシがシッへに関係をもつ可能性はおおいにあり得るだろうことにおいては篠田説にくみする。

篠田はスシの分布からする考察の結論として、華中から北九州、瀬戸内海を経て稲作が近畿地方に伝来したという説を提出し、長江下流域から北九州に稲作が伝播したという安藤広太郎の説を支持している[安藤 1951]。それは、かつて筆者が石庖丁の考古学的研究から、わが国への稲作の経路を考察したさいの結論にも共通することである[石毛 1968ab]。

ほかに日本のナレズシの起源を論じたものとしては、近藤弘の説がある[近藤 1982: 30-70]。近藤は水田稲作をもたらした弥生文化のにない手がナレズシを伝えたのではなく、3世紀初頭頃に、長江下流域から航海民の越族と騎馬民族の滇族が一緒になって日本に移動して、ナレズシをもたらしたという。また、篠田の中国におけるナレズシの文献的初出の論考を参照して、弥生文化の伝播の時期には中国文献にまだナレズシが記載されていないことから、この頃の長江下流域にはナレズシが存在しなかったという。しかし、紀元前3世紀頃の江南は中原からの漢族の文化がようやく浸透しはじめた時期であった事情や、後世に残された文献のすくないことを考慮にいと、当時の文献に記載されていないからといってナレズシがなかったとは断定できない。いずれにしろ、越族と滇族の混成からなる征服王朝が古墳時代初期にあったという近藤説が、考古学、古代史学界で評価されるようになるまでは、ナレズシが3世紀になって日本にもたらされたとは考えづらいことである。

筆者の日本へのナレズシの伝播経路に関する考えは、終章に記す予定である。

Ⅱ．朝鮮半島

1. 現代のナレズシの実態

ナレズシをシッヘ 실향とよぶ。李朝時代から食醢と食醢の両方の漢字があてられていた。

黄慧性はシッヘを説明して、「一度塩漬けにして水分を押しだした魚の切り身をアワ飯か米飯と麦芽粉，トウガラシ粉で漬け込んで，発酵熟成させたものである。東海岸沿いの咸鏡道，江原道，慶尚道でよくつくるが，南に下るに従って，食醢作りの風習が薄れる。これは，今ではかなり全国的に広まってはいるが，まだその味を知らない人もおい」とのべている [黄 1984: 8-257]。

食醢の醢という文字が朝鮮半島では塩辛をあらわすものとして使用されてきたことからわかるように，シッヘは塩辛であるジョッカル的一种とされている。食という文字が飯という意味をもつことからすると，シッヘは飯をいれた塩辛ということになる。韓国の郷土食の調査報告書でも，シッヘはジョッカルの項のなかに記載されている [黄 1980]。

まず，筆者が食べたことのある咸鏡南道，江原道でつくるカジャミ・シッヘ 가자미 실향を紹介しよう。

事例2 カジャミとはカレイのことなので，カレイを原料としたシッヘのことである。このシッヘは冬期につくられる。カレイを骨つきのままぶつ切りにして，軽く塩をふっておく。ウルチアワの飯をさましたものとトウガラシ粉，塩小々混ぜたものとカレイをカメに漬けてこむ。このさい，塩をしてから一昼夜置き，ついで布で水をぬぐってから使用する場合もある。また，漬けてこみのさい，少量の麦芽粉やダイコンのせん切りを混ぜることもある。容量で魚の30%ほどのアワ飯を使用するという。漬けてしばらくして浸出した液体を捨てて，土中にカメを埋め，外気温が氷点下20度になるようなときでも，カメのなかが凍結しないよう配慮して，約2週間置いて，発酵・熟成させてから，食用にする。外観はトウガラシ粉で紅色をしている。乳酸が生成されており，酸味があるが，日本のフナズシほど熟成した馴れた味はせず，魚体はまだ生なましく，魚の生臭さが残っている。これを副食物，酒のさかなとして生食する。

シッヘを具体的に記述した資料の紹介はすくないので，以下，[黄 1980] に書かれている各地のシッヘのつくりかたを訳出してみよう（ただし，事例2と重複するカレイのシッヘのつくり方は省略する）。

事例3 咸鏡道のスケトウダラのシッヘ。

＜材料＞ スケトウダラ 5尾, アワ 2カップ, ショウガ 1塊, 塩 1カップ,
トウガラシ粉 小サジ5, ニンニク 適量

＜つくり方＞

1. スケトウダラをきれいに洗い、水気を切ったのち、小さく切り、1晩置く。翌日、もう1度水洗いをしたのち、水を切り、布につつんでしっかり押さえておく。
2. アワ飯を炊き、それにトウガラシ粉、その他の薬味と塩で味をととのえ、スケトウダラの身とあわせてカメに入れて漬けてむ。
3. 空気が入らないよう、しっかりと蓋をして、暖かい部屋に置き、1週間くらいたって、蓋をとると汁があがっている。汁がおおければ、すくい取って捨てる [黄 1980: 137]。

事例4 咸鏡道のハタハタのシッヘ。

1. ハタハタをきれいに手いれして、軽く塩をして、重石でしっかり押さえておく。
2. アワ飯を炊き、なまあたたかさを感じる程度にさましてから、ニンニク、ショウガ、トウガラシ粉、塩を混ぜて、カメのなかにハタハタと交互に層をなすよう漬けてむ。暖かい場所に置き、熟成させて食べる。漬かったとき生じる汁は捨てるのがよい [黄 1980: 138]。

事例5 江原道のスケトウダラと米飯のシッヘ。

干したスケトウダラと、冷飯や固めのモチゴメの飯とあわせて、薬念（調味料・薬味）で味つけをしたのち、蒸してから、カメにに入れて発酵させる。飯のオカズである [黄 1980: 115]。

事例6 江原道のハタハタのシッヘ。

ハタハタを乾かし、モチアワあるいはモチゴメの飯を炊き、水分を蒸発させたものに、トウガラシ粉と各種の薬念で味つけをしたものと混ぜる [黄 1980: 115]。

事例7 江原道のスケトウダラの卵のシッヘ。

スケトウダラの卵をきれいに洗い、塩少々をふる。モチアワを蒸した飯を日あたりのよいところで干す。このさい、注意すべきことは、他のシッヘのつくり方とちがい、水気をふくまぬようカラカラに干しあげることである。ニンニク、ネギ、ショウガのみじん切りと、トウガラシ粉をモチアワの飯と混ぜたのち、スケトウダラの卵にあわせる [黄 1980: 116]。

事例8 江原道のイワシのシッヘ。

イワシの頭を取って天日に干す。米飯もおなじく干しておく。飯とイワシの乾きぐ

あいを調節して、各種の薬念とあわせて、涼しい場所で保存する [黄 1980: 116]。

事例9 慶尚道の干し魚のシッヘ。

米飯をほどよい固さに炊き、かきわけながら完全にさまし、おおきくぶつ切りにしたスケトウダラと塩、ニンニク、ショウガ、ネギ、トウガラシ粉を混ぜて漬けてむ。3日くらいで熟成する。農漁村の名節にはかならずつくる [黄 1980: 123]。

事例10 慶尚道のチンジュ・シッヘ。

1. タチウオあるいはイシモチを天日で干す。
2. ほどよい固さに炊いた米飯にニンニク、麦芽を混ぜる。
3. 2の飯におつ切りにした魚をあわせ、塩で味をつける。これをカメにいれ、竹の葉で円盤状の蓋をつくり、しっかりはめこむ。このカメを上下さかさまにし、流れる汁をうける容器のう上に置き、暖い場所で保存するとはやく漬かる。カメをさかさにしておくと、水分がたまらないため、魚肉が水っぽくなく、シコシコしておいしい [黄 1980: 123]。

事例11 慶尚道のミリヤン・シッヘ。

固く炊いた米飯に麦芽粉、トウガラシ粉、ニンニクのみじん切り、砂糖、干しスケトウダラ、干しイカをあわせ、ワラで蓋をし、カメをさかさに倒して置く。1昼夜したらもとにもどし、2日したら辛味がでて美味になる [黄 1980: 123]。

以上の事例でわかるように、漬けてみにさいして、トウガラシ粉、ニンニク、ショウガ、ネギなどの薬味、香辛料が加えられることが朝鮮半島のナレズシの特徴のひとつである。それはおなじく魚の発酵製品であるジョッカル（塩辛）のいくつかにも共通することである [石毛 1986: 26]。また、ダイコンなどの野菜と一緒に漬けることもよくあることが、篠田がキムチ型とよんだゆえんである。飯にはウルチアワ、モチアワ、ウルチマイ、モチゴメが用いられるが、稲作の比重の低い地域でのアワ飯の利用が目される。麦芽は、それを加える場合と加えない事例の両方がある。発酵、熟成期間について事例では、はっきりのべられていないことがおおいが、日本のナレズシに比較すると短期間であり、漬けてから数日で食用可能とされるもののおおいようである。すなわち、長期間の貯蔵食品としての性格はうすい。次節で紹介するように、かつてはウシの胃やイノシシの皮のシッヘもあったが、現在ではシッヘの原料は海産のものにかぎられ、淡水魚のシッヘがないことにも注目される。

2. ナレズシの歴史と分布

韓国における食物史の開拓者である李盛雨の『韓国食品文化史』から引用をしなが

ら、朝鮮半島のナレズシの歴史を記す [李 1984: 136-140]。

このさい、李朝期の古料理書に記載されたナレズシの材料を、李が表に作成したものを(表3)参照しながら李の論考を紹介しよう。

李朝初期以前の文献にナレズシは記されていないが、それは単に記録にとどまらなかっただけのことであり、その以前から朝鮮半島にナレズシが存在していたものと李は考えている。

1600年代末に成立した『酒方文』と1680年頃の『要録』には、鮮魚、穀物、塩を原料とする典型的なナレズシが記されている。1700年代の『歴酒方文』には鮮魚のかわりに、ウシの胃とイノシシの皮を主材料とし、香辛料としてコショウを加えた食醢が記され、1700年代の『飲食譜』の三日食醢法には熟成促進のために、鮮魚、塩、穀物、小麦粉に加えてコウジを用いることが記載されている。

1740年頃の『謏聞事説』では穀物と麦芽だけで甘酒をつくり、これを食醢であるとしている。のちにのべるように、朝鮮半島の伝統的稲作地帯にはナレズシがなく、シッヘといえは甘酒のことである。1766年の『増補山林経済』では延安食醢を記してい

表3 李朝期古料理書の食醢と食醢 ([李 1986] から引用)

書名	名称	鮮魚	穀物	塩	小麦粉	動物	香辛料	コウジ	麦芽	ユズ
酒方文 (1600代末)	食醢	○	○	○	あるいは ○					
要録 (1680頃)	経久食醢法	○	○ (アワ)	○						
歴酒方文 (1700代)	牛胛食醢法		○	○	○	○(ウシ の胃)	○(コシ ョウ)			
歴酒方文 (1700)	山猪皮食醢 法		○	○	○	○ (イノシ シの皮)	○(コシ ョウ)			
飲食譜 (1700代)	三日食醢法	○(小川 魚)	○	○	○			○		
謏聞事説 (1740頃)	食醢(甘酒)		○						○	
増補山林経済 (1766)	延安食醢方	○(大ハ マグリ)	○	?			○(サン ショウ)		○	
林園十六志 (1827頃)	さまざまなスシの記事があるが、すべて中国の古典料理書からの引用である。									
延世大闡壺要 覧 (1896)	食醢法		○						○	
是議全書 (1800代末)	食醢(甘酒) 甘酒		○ ○						○ ○	○

るが、これによると大ハマグリ、穀物、サンショウ、麦芽を材料としている。李が指摘しているように、ナレズシつくりには麦芽を使用するのは朝鮮半島だけのことである。

1827年頃の『林園十六志』に記載されているナレズシは、すべて中国文献からの引用であり、朝鮮半島における実態を記したものではない。

1896年の『延世大閨壺要覧』と1800年代末の『是議全書』の食醢は甘酒のことである。

・以上の引用でわかるように、シッヘという名称でナレズシをしめす場合と甘酒をさす場合があるし、漢字をあてたさい食醢と食醢の両方がある。この、表記上および、意味上の混同は今日までつづいている。李は古辞典類を探索して、1527年の『訓蒙字会』に醢は酢、醢は塩辛、肉醬、鮓は塩辛で俗称魚咸と表記してあることから、当時ナレズシは鮓と記されていたが、食醢という名称はなかったとのべている。1682年の『訳語類解』では醢は甘酒としており、1807年の『才物語』では鮓は食醢となっている。さきにあげた、『酒方文』、『要録』に食醢がでることから、1600年代に食醢という漢字が文献に出現するようになったという。

醢という文字は、古代中国においては魚に塩、コウジ、酒、のちの時代になると香辛料を加えて発酵させたコウジ入りの塩辛をあらわし、朝鮮半島、日本ではひろく塩辛をあらわす漢字として使用されてきた [石毛 1986: 12-13, 26-27, 35-36]。いっ

表 4 郷土料理中の食醢と食醢 ([李 1984] から引用)

名 称	穀 物	麦芽	塩	鮮 魚	ダイ コン	ショウ ガ	ネギ	トウ ガラ シ	ニン ニク	ザク ザロ	砂糖	マツ の実
食醢	○ (モチゴメ)		○							○	○	○
慶尚道 乾魚食醢	○ (コメ)		○	○			○	○	○			
慶尚道 安東食醢	○ (モチゴメ)	○	○		○	○						
慶尚道 晋州食醢	○ (コメ)	○	○	○ (タチウオ・スケ トウダラ・イシモチ)			○	○	○			
江原道 明太食醢	○ (コメ)	○	○	○ (スケトウダラ)	○	○	○	○	○		○	
咸鏡道 カレイ食醢	○ (アワ)	○	○	○ (カレイ)	○	○		○	○			
咸鏡道 ハタハタ食 醢	○ (ウルチマイ)	○	○	○ (ハタハタ)		○		○	○			
黄進道 延安食醢	○ (ウルチマイ)	○	○	○ (大きい貝一大ア サリの実)								

ぼう、醃の漢字本来の意味は酸味のある液体をしめす。

李はナレズシは醃（塩辛）に食（飯）を加えたものなので、ただしくは食醃と表記すべきであるという。朝鮮半島のナレズシのおおくは、魚、塩、穀物、麦芽、香辛料を原料としている。事例2のカレイのシッヘのように、野菜を加えて漬けたものを（この場合はダイコン）キムチ食醃と分類し、わが国のイヅシもこの類であるとする。慶尚北道の安東食醃は魚を使用せず、穀物、麦芽、ショウガにダイコンを漬けてつくものであり、これを李は食醃型キムチ（酢菜）とする。酢菜という名称は『林園十六志』に中国の野菜のナレズシをこの名称で記してあることによる。

シッヘとよばれる現代の朝鮮半島の郷土料理における甘酒とナレズシを材料のちがいをから分類し、あわせてナレズシのバリエーションをしめす図表を李が作成したものを図2と表4に引用しておく。

さて、魚、塩、穀物、麦芽でつくられるナレズシから、魚と塩をのぞき、大量の水を加えたものが甘酒であり、これにユズやザクロをいれると酸味がでて食醃と記すにふさわしいものとなる。このような関係をしめたのが図2である。

これで、李の論考をはなれ、ナレズシの分布を考えてみよう。ナレズシがよくつくられる地域が、東海岸ぞいの咸鏡道、江原道、慶尚道であることに注目される。寒冷な気候の咸鏡道は伝統的には稲作が発達しなかったし、大白山脈が海に迫る江原道、慶尚道の東海岸は水田適地がすくなく、焼畑で雑穀を栽培する地帯がおおい。淡水魚のナレズシがないことに注目すると、朝鮮半島の東海岸側では、原料の入手の問題で大白山脈以東がナレズシをよくつくってきた地帯であろう。この非稲作地帯で、コメのほかにアワを利用するナレズシが発達したのである。それにたいして、古代から水

田稲作がおこなわれてきた半島南部と黄海に臨む平野部は、朝鮮戦争の結果、各地方出身者の混住がなされるようになるまでは、ナレズシが知られていない地帯であった。この稲作地帯ではシッヘといえは甘酒をさすのがふつうであり、魚でつくったシッヘをつくることなかった。

アジアのほとんどの地域でナレズシは稲作農耕地帯に分布するが、

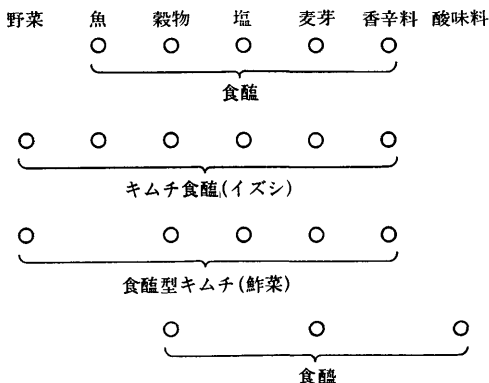


図2 食醃, キムチ食醃, 食醃型キムチ, 食醃の関係
〔李 1984〕から引用)

朝鮮半島では非稲作地帯における分布をしめすのである。そのことは、朝鮮半島のナレズシが水田農耕文化コンプレックスの食品として成立したものではないことを物語っている。

寒冷な気候での発酵促進と風味づけを兼ねてナレズシづくりに麦芽がよく利用されるが、それは中国のナレズシにコウジが利用されることが転化したものと考えられる。朝鮮半島では食品加工に麦芽をよく利用する伝統がある。

こうしてみると、朝鮮半島のナレズシが独立発生ではないと仮定した場合、それは稲作とは無関係に伝えられたものであり、次章でのべる中国でナレズシづくりにコウジや香辛料を使用することが常套手段となった段階に、おそらく華北経由で伝播したものであろうという可能性がたかい。

Ⅲ．中　　国

1. 少数民族のナレズシ

現在の漢族のあいだではナレズシは忘れさられた食品となっている。筆者が東アジアの食事文化についての小論を書いたものが、中国で翻訳掲載されたものに、「現在の漢族はナレズシを食べない」と記したのが誤解され、『斉民要術』にもナレズシが記載されているし、そのほかに、湖北省に蝦鮓があるし、雲南省に茄子鮓があるではないかという反論にあわせて、貴州省のナレズシについて紹介した記事が『中国烹飪』に発表された【宋 1983: 41】。しかし、その例としてあげた貴州省のナレズシはトン族のものであるし、のちの事例に見るように、雲南省のナスのナレズシも少数民族のものである可能性がたかい。その後、これをうけて、同誌に湖北省のナレズシの紹介記事がでたが、それが漢族のつくるものであるとしたら、唯一の現代における漢族のナレズシの報告例ということになる。その記事を引用してみよう。

事例12 武漢の近郊である黄陂、孝感の一带の農村では、中秋節の頃に小油蝦をとり、酒と塩を加えて、容器にいれ、チマキの葉（アシ？）で蓋をし、2週間したら食べはじめることができる。食用にする場合は、(1)蝦鮓3両に米粉2両と、トウガラシをきざんだものとネギ、水4両を混ぜて、セイロで蒸して食べる。(2)弱火で鍋を熱して、油1両をいれ、そこに米粉2両に水半斤を混ぜたものをいれて、糊状になるまでかきまわす。そこに、蝦鮓2両をいれてかき混ぜ、蝦が紅色になり、香ばしくなったら、酒、ネギ、コショウ、ゴマ油をいれて食べる。

この例では穀物を一緒に漬けておくことをしないので、名称は鮓だが、むしろ塩辛に

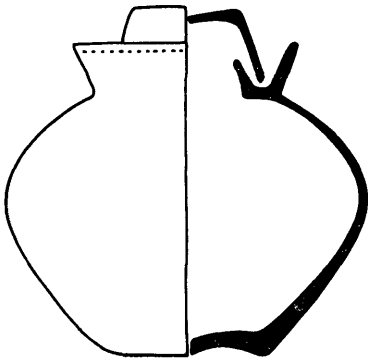


図3 泡菜のカメ

近い食品である。

この地方にはトウガラシの酢もあると記されている。辣酢は秋に青や赤い新鮮なトウガラシのヘタを取り、洗ってから干して、そののちくだいておく。これに塩を加えて漬けたのち、米粉と酒を混ぜて容器に密封し、約20日したら食べられる。炒めて食べてもよいし、セイロで蒸したらさらによい [吳 1985: 46]。

ほかに現代中国でナレズシをつくることが報告されているのは、以下の事例のように西南中

国と台湾の少数民族にかぎられている。

事例13 貴州省黔东南苗族侗族自治州のミャオ族。ナレズシの名称はザシュウ。

川魚および水田で養殖したコイを材料とする。魚の内臓をとりさり、塩を腹のなかにすりこみ、イロリのうえの火床にワラを敷き、魚の切り身をのせて、半月程度、煙でいぶしながら乾燥させる。モチゴメを蒸したものに、トウガラシ、塩、ときにはサンショウをあわせて、これを魚の腹につめる。これをカメのなかに詰める。カメは蓋の部分に水を張って密閉できるもので（泡菜用のカメ、図3とおなじような型式のもの）、3～6カ月密封しておく。生食するには、6カ月ほどして、コメがじゅうぶん乳酸発酵するまでまつ。しかし、2～3カ月でとりだして、蒸して食べることもある。いずれの場合も、魚とコメの双方を食べることができる。

おなじ地域のトン族やヤオ族は煙でいぶさず、鮮魚でナレズシをつくる。

ヤオ族の場合は、直径 40–50 cm の木の桶の底に蒸したコメ（おおくの場合モチゴメ）を敷きつめ、そのうえに鮮魚の切り身をびっしり並べ、そのうえに蒸米を置き、さらにそのうえに魚の切り身を並べることをくりかえし、最後に蓋をしてそのうえに重しを置く [佐々木 1981: 222–224]。

事例14 広西壮族自治区三江侗族自治県のトン族のナレズシ。

養魚池で飼養したコイ、ソウギョおよび川魚が原料とされる。内臓を除去し、よく洗い、水切りをしたのち、塩水につける。しばらくしてから、容器に魚と米飯を交互に一層ずつ重ね、発酵させる。この場合の米飯はモチゴメをコシキで蒸したものをを用いる場合もあれば、甘酒をつくった粕を用いる場合がある。また、生のモチゴメを煎ってから用いる場合もある。小魚、キュウリ、ラッキョウなど、小型の材料のナレズシをつくるときは泡菜つくり用のカメを使用し、大きな魚などを漬けるときには楢円

形をした、大きな木桶を使用する。魚だけではなく、ブタ、ニワトリ、アヒルの肉のナレズシ、ナス、キュウリ、ラッキョウ、ダイズのナレズシもある [周 1984: 123-126]。

事例15 広西省大瑤山のヤオ族のナレズシ。中国語の名称は酢肉。

さまざまな家畜、家禽、山野の獲物、魚、カエルなどが材料とされる。このなかで鳥でつくったものが有名である。肉を風干しにしたあと、泡菜用のカメにいれ、肉片を一層敷き、煎米の粉と塩をまき、さらに肉を重ねることをして、いっぱいになると、蓋をして、カメの溝に水を張る。空気を遮断して、3カ月で熟成して酸っぱくなる。古いものほど香りがよいとされ、ときには50～60年を経たものがあるが、それは薬用にされる。ヤオ族のあいだに住むミャオ族や漢族もおなじものをつくる [安 1958: 112, 142-143]。

事例16 雲南省西双版纳傣族自治州タイ族のナレズシ。

材料は魚がほとんどである。漬けこみに使用するモチゴメ飯の量はすくなく、魚と飯を交互に重ねるのではなく、魚と飯を混ぜたものを、泡菜用のカメに入れる。できあがりの魚肉はドロドロに近い状態になってしまう [周 1984: 126-128]。

台湾のナレズシについては、旧植民地時代の『番族慣習研究』、『番族慣習調査報告書』の2報告シリーズと、1973年に篠田統が調査した報告がある。

事例17 台湾、北番（アタヤル族、セデク族、サイシャット族）のナレズシ。（原文のまま引用）

北番ニテハ獸肉（豚、猪、鹿等）及魚肉（鮎、石班魚）ハ又之ヲ飯漬トス。粟又ハ米ノ飯ヲ冷却セシメ、剝木ノ容器ハ甕ニ小シ飯ヲ入レテ其上ニ肉ヲ竝ヘ小シク塩ヲ加ヘ、其上ニ更ニ飯ト肉片トヲ順次ニ重ネ最後ニ飯ヲ置キ蓋ヲ為ス、其製法江州ノ鮎鮓ニ類ス、異臭鼻ヲ衝キ食フニ堪ヘサルモノアリ、然モ番人ハ皆之ヲ非常ノ珍味トス…… [台湾総督府番族調査会 1921: 451]。

事例18 台湾、アタヤル族のナレズシ。

魚毒を流して大量に漁獲があったときは、大きな魚は飯漬けにし、小さなものは焼いて貯蔵する [臨事台湾旧慣調査会 1915: 124]。

飯に塩を混ぜ、それに肉を漬けたものをテンマメヤンといい、米をつき砕いたものと塩水を混ぜたものに漬けたものをテンモアンとよび、その塩辛いものをタテンモアンという [台湾総督府番族調査会 1920: 88]。

アタヤル族の支族であるセデク族においては、現在（1973年調査）では狩猟が禁止されており、過去の狩猟時代ほど一度に大量の魚や肉が入手されることがないので、ナレズシづくりは昔ほど盛んではない。しかし、他の種族ではナレズシをつくること

をやめてしまったのにたいして、いまだ伝統を保持している。かつては、シカ、野生のヤギ、ヤマブタの野生動物のナレズシをつくったが、現在ではブタと小魚（淡水産）が主な材料である。正月のごちそうにはヤマネズミのスシもつくる。ブタ肉でも魚でも塩をしてアワ飯と一緒に、ときにはそれにトウガラシをいれて漬けこむ。約1カ月で食べられるが、3カ月も置くと、とてもおいしくなる【篠田・尾崎 1974: 158】。

事例19 台湾、サイシャット族のナレズシ。名称はパウサカパダイ。

飯がさめないうちに塩を混ぜ、さめてからカメに獣肉や魚肉を漬けこむ。約1カ月たったら食べられ、1年置いても腐敗しない【臨時台湾旧慣調査会 1917: 62】。

事例20 台湾バイワン族。

肉類を貯蔵するには、塩漬けのほかに、酒糟、アワ飯、または乾芋（サトイモであろう）に塩を混ぜて、そこに肉を漬けこむ。これをカメにいれて、蓋をしたら2～3カ月貯蔵できる。

魚介類を貯蔵することはすくないが、漁獲がおおく、一時に食べつくせないときには、その一部を獣肉のように、塩またはアワ飯に漬けておくことがある【臨時台湾旧慣調査会 1922: 388-389】。

バイワン族のラルクルク社では乾燥した里芋をつき砕き、それをカメにいれて、塩と水を混ぜてやわらかくし、そのなかに5～6寸の幅に切ったブタ肉を漬けて貯蔵し、主に祭りの食料にする【臨時台湾旧慣調査会 1921: 169】。

このように、現在の中国では、ナレズシは少数民族の間にのみ残存している。次節でのべるように、元代から漢族のあいだでナレズシは衰退しはじめ、清朝中期では姿を消してしまうが、漢族の食習慣がおよびがたい少数民族に残ったものである。つぎにのべるように、漢族のナレズシはコウジや香辛料、酒を混ぜてつくり、発酵・熟成期間も短縮され、保存食品というよりも、嗜好食品化する歴史をたどったが、以上の事例にみたように、少数民族のナレズシは、よりプロトタイプに近く、一時に大量に入手した動物性食料の保存という性格を残している。そして、祭り、行事や宴会の食品として食習慣の伝統に定着しているので消滅しがたいし、また、商業の発達により保存食品の必要性がすくない漢族にくらべて、食品を保存しなければならない生活様式であったために少数民族にはナレズシが重要な食品加工法として残りつづけたのであろう。

事例にでてきた西南中国の少数民族の場合は澱粉質の材料としてモチゴメを使用することが特徴である。それは、インドシナ半島とも共通することである。また、ヤオ

族の事例では煎米の粉を利用するが、これもインドシナ半島のナレズシや魚醬づくりでしばしば用いられる技術である。西南中国とインドシナ半島の民族の移動、分布の歴史を考慮にいったとき、このような共通性は当然、存在してしかるべき事柄であるが、それについてはのちに検討することにする。木桶のほかに泡菜づくり用のカメがしばしば利用されるが、それは空気を遮断してカメのなかで好気性の微生物が繁殖することを防止するのに都合がよい。おなじカメがラオスでは塩辛づくりに使用される[石毛・ラドル 1985: 211]。

台湾では澱粉質の材料としてはアワが利用されることが一般的であり、パイワン族ではサトイモも使用される。それは、アワとサトイモを重要な焼畑作物として主食に利用してきた高山族の食生活に適応したナレズシのつくりにかたといえよう。

西南中国、台湾ともに、魚ばかりではなく、狩猟の獲物、家畜、家禽もナレズシに加工される。それはナレズシが魚ばかりではなく、ひろく動物性食料の保存法として発生したものとする筆者の論にしたがえば、古いナレズシの伝統を残しているものといえよう。

2. 歴 史 的 変 遷

篠田統の考証によると、中国の記録にナレズシが記されるようになるのは後漢になってからのことである[篠田 1952a, 1957]。すなわち、『説文解字』(1C 末から2C 初頭)に「𩺰：藏魚也。南方謂之𩺰。北方謂之𩺰。(𩺰は魚を貯蔵したものであり、これを南方では𩺰といい、北方では𩺰という)」「𩺰：𩺰也。一曰、大魚為𩺰。小魚為𩺰。(𩺰は𩺰である。一説にいわく、大魚でつくったものが𩺰で、小魚でつくったものが𩺰である)」とあるのが𩺰の初出である。のちにナレズシを記すのによく用いられるようになる𩺰は𩺰の俗字である。

2世紀末に鄭玄が『周礼』天官篇に付した註に「四時所為膳食。若荊州之𩺰魚。青州之蟹胥。雖非常物。進之孝也」(四季につくる膳食は、荊州のナレズシ、青州のカニの塩辛のように常の物ではなくとも、これを進めるのが孝である)とある。篠田は山東省のカニの塩辛とならんで、湖北省のナレズシが常とはことなる食品としてとりあつかわれていることに注目し、ナレズシはこの頃ようやく長江流域に勢力をのばした漢族がとりいれた外国料理であるとしている。

3世紀中頃の『釈名』飲食部に「𩺰菹也。以塩米醱魚以為菹。熟而食之也」(𩺰は漬物である。塩と米とで魚を醱して漬物とする。熟成したら食べる)と製法を記載してある。

その後、スシが漢族のあいだに広まっていく経緯は篠田の著作を参照されたい〔篠田 1952a, 1957, 1966〕。篠田が引用している南北朝までのスシ関係の記録には長江流域、華南、インドシナ半島のものがおおく、スシはもともと長江以南の食品であったことがわかる。篠田は、その研究の初期にはスシはおそらくミャオ族に起源するものと考え〔篠田 1957: 54〕、のちには、東南アジアの山地民から漢族に伝えられた食品と考えを改めている〔篠田 1966: 162〕。

中国のナレズシのつくりにかたについての具体的な記述があらわれるのは、6世紀前半頃、北魏の山東省における農書である『齊民要術』である。その「作魚鮓」の章には、表5にしめしたように8種類のスシの製法が記載されている。西山武一・熊代幸雄の訳本と、篠田の訳を参照して魚鮓と裹鮓および肉鮓のつくりにかたを意識してみよう〔西山・熊代 1978: 121-124; 篠田 1966: 141-142〕。

事例21 (魚) 鮓のつくりにかた。

鮓を漬けるには春と秋がよい。夏と冬はよろしくない。寒いときは熟しがたく、暑ければ塩をおおくしなければつくりがたいが、塩からいと味がなし、またウジがわくので、夏は裹鮓をつくるのがよろしい。

新鮮なコイを材料とするが、おおきいものがよく、やせた魚であればいっそうよい。肥えたものが美味であるが、ながもちしない。肉の長さは30 cm以上で、皮、骨が硬くて膾にするのにはむかないものはすべて鮓になる。ウロコをとってから、長さ5 cm、幅2.5 cm、厚さ1.3 cmの皮つきの切身にする。あまりおおきな切身だと、外側は熟しすぎて酸っぱすぎて食うにたえず、内側だけが食べられるが、骨に近いところは生臭すぎて食べられず、1/3しか食用にならない。そこで、小さな切身にしておいたら等しく熟成させることができる。この切身の寸法はおおよそであり、かならずしもこの寸法である必要はない。ただし、背骨のあたりは方形に切るのがよろしい。肉の厚いところは皮を薄めに、肉の薄いところは皮を厚めに切る。切身はすべて皮つきにし、皮のない切身があるようではよろしくない。

手で水のなかにいれて、洗って血のついた部分を取りさる。ついで、清水のなかにいれて、きれいに洗う。切身をさらえて盤にいれ、白塩をふったのち、籠にいれて、たいらな板石のうえに置き、押して水を切る。水気がなくなるまで、よく水切りをしないと切身がただれる。1晩、水切りをしてもかまわない。

水気がなくなったら、片をあぶって、食べて塩かげんをみる。味がうすければ塩を糝(つぎ)にでてくる香辛料、酒を混ぜた飯のことに混ぜる。塩からければ糝だけを加える。さもないければ糝にほどよく塩をまぶす必要がある。

(ジャポニカ種の) ウルチマイの飯を炊いて糝をつくる。飯はかためがよく、やわらかいと鮓がただれる。飯に茱萸(ゴシュ)、橘皮(チンピ)とよい酒を盆のなかで混ぜる。これをついて、魚にくつつくようにしてもよい。茱萸はまるのまま使用し、橘皮は細切りにする。どちらも香気をつけるためのものなので少量でよい。橘皮がなければ草橘子(レモンエゴマ)で代用してもよい。酒はもろもろの邪悪をさけ、鮓を美しく、はやく熟させる。鮓1斗(現在の1升)に酒半升を用いる。わるい酒は用いない。

カメのなかに魚を1層ならべ、そのうえに糝を1層ならべることをくりかえし、カメにいっぱい詰める。このさい、魚の腹側の部分をカメの上部に詰める。肥えている肉の部分(魚の腹に近い部分には脂肪がおおい)は長持ちしないので、熟れたら、この部分からさきに食べるためである。カメの最上部には糝をおおいめにいれ、竹の葉を縦横に敷いて蓋とする。8重に敷くが、竹がなければマコモやアシの葉を用いる。これらの葉のない春、冬にはヨシの葉をさいて使用してもよい。竹をけずったもの(棒状にしたもの)を何本もカメの口にさしこんでからめ、葉の内蓋をおさえる。竹がない場合は荊(ニンジンボク)を用いる。カメは屋内で保存する。天日のもとや、火の近くに置くと、臭くなりうまくなならない。寒い月はワラで厚くカメをつつみ、凍らせないようにする。赤い汁があがってきたら、カメをかたむけて捨てる。白い汁がでて、酸っぱい味になったら、熟れている。食うときには手でむしる。刀で切ると生臭い。

事例22 裏鮓(つつみズシ)のつくりかた。

魚の切身を洗いおわると、塩をして糝と混ぜ、10個の切身をハスの葉でつつむ。ハスの葉は厚いものがよい。やぶれて穴があくと、虫がはいるからである。この場合、水に浸したり、圧しをかける必要はない。ただの2~3日で熟成するので、これを暴鮓(にわかズシ)という。ハスの葉には10種の香りがあり、これらが相寄って香気を発するので、なみの鮓よりもすぐれている。茱萸、橘皮があれば用いるが、なくともさしつかえない。

事例23 猪肉鮓(ブタ肉ズシ)のつくりかた。

肥えたコブタの肉を用いる。湯をかけてきれいにしたのち、骨をとりさり、広さ12.5 cmの短冊に切る。これを3度水を変えながら熱がとおるまで煮るが、あまり煮すぎてはいけない。煮えたら(ナベから)だして、乾いたら、魚の鮓のように切るが、切身にはみな皮をつけておく。(ジャポニカ種の) コメの飯を炊いて、糝をつくる。糝には茱萸子と白塩を混ぜ、肉の倍量の飯をもちいるとはやく熟成する。カメのなかでのならべ方は魚鮓の場合とおなじである。(カメの口を)泥で封じて、日中に置く

と、1カ月で熟成する。薬味にニンニクのあえもの、ショウガ、酢などをつけて食べる。これは煮て食べるといちばんうまく、直火焼きにするとめずらしい料理としてよい。

このほかに『斉民要術』に記されているスシを簡単に解説してみよう。

『食経』にでてくる蒲鮓……コイに塩をしたものに、飯を加えてつくる。

魚鮓をつくる別法……魚の切身を塩漬けにしてから、飯を加える。

長沙蒲鮓……おおきな魚を4～5日塩漬けにしてから、塩ぬきをしたものに飯を加える。

夏月魚鮓……切身1斗、塩1.8升、飯3升、酒2合、チンピ、ショウガ半合、ゴシュ20粒の割合で漬けこむ。

乾魚鮓……春秋につくるのがよい。乾魚を水でもどし、切身にしたものに、塩味をつけた飯、ゴシュの生の実を混ぜて、カメの底にゴシュの葉を敷いて漬けこむ。密封して春、秋は1カ月、夏は20日で熟成する。酥を塗って直火焼きにするとよく、煮て食べるのもとてもよい。

蝦醬……「作醬等法」の章に記載されているが、実態は液体のおおいドロドロしたナレズシと塩辛の中間製品である。エビ1斗に飯3升、塩2升、水5升を混ぜ、カメごと日中にさらす。春、秋を越しても腐らない、とある。

こうしてみると、『斉民要術』のナレズシは基本的には淡水魚の保存食品であるが、暴鮓のように、2～3日で食用にするものもあり、すでに嗜好食品化の傾向もあらわれている。ブタ肉を原料とした場合は、いったん煮てから漬けこむが、それは後代の中国の獣肉のスシ全般に共通することである。それにたいして、中国の少数民族や東南アジアにおける獣肉のスシは生肉を漬けこむ点がことになっている。

また、漬けこみにさいしてコウジを使用することはまだおこなわれていないし、香辛料もゴシュ、チンピ、ショウガにかぎられており、それも不可欠というわけではなく、香辛料や酒を使用しないスシもある。

『斉民要術』の魚鮓は、切身を漬けること、香辛料が好まれること、はやく熟成させる工夫として酒が用いられることがあるとはいえ、原理的には琵琶湖のフナズシにもつうじる、いわばナレズシのプロトタイプを残しているものである（琵琶湖周辺でもタデの葉を香りつけに入れたナレズシもある）。

その後、中国のスシは独自の発展の方向をたどる。スシづくりがどのような変遷をしたかを具体的に知ることができる資料として、『中国食経叢書』[篠田・田中 1972 ab]に収録された古典料理書を底本として使用して、スシの名称、主材料の種類、漬

けこみにさいして混ぜられる調味料や香辛料などの種類、漬けこみ期間を表5にして、この章の末尾にかかけておいた。中国の古典料理書の通例として、さきに書かれた文献のまるうつしである場合がふくまれている、材料の記入もれと考えられる記事もあるが、おおむねの傾向を概観するためには、この表5が役だつであろう。

まず主材料を検討してみると、コイと青魚（コイ科の *Mylopharyngodon aethiops*）の2種類の淡水魚の切身を漬けることが魚鮓の主流であることは一貫している（青魚のスシは『南史』虞仲伝に記されていることから『芥子園画傳』以前から存在していたことがわかる〔篠田 1957: 44〕）。北宋の『中饋録』以来、鯉、すなわちアゲマキガイと、黄雀、すなわちニュウナイスズメをスシにすることが好まれるようになる。獣肉ではブタのほかにヒツジが元代から利用されるようになる。おなじく元代から、家禽ではガチョウ、アヒルが漬けられるようになるが、ニワトリはスシに加工されない。ブタやヒツジの場合はゆでてから漬けこむのにならして、ニュウナイスズメ、アヒル、ガチョウの鳥類の肉は生のまま漬け、麥黄とベニコウジの2種を混ぜることが常法になっている。

植物性の材料をスシにすることは、晋代の楊泉の「五湖賦」に「醃塩白糝。雜以菜果。連堙抑鮓。積如丘陵」とあり、からい塩と白い飯に菜果を混ぜてつくったスシを丘陵のように積み重ねる、との意味である。菜果がなんであったかを具体的に知ることとはできないが、それがスシの主材料ではなく、この時代だったらおそらく魚を主材料としたスシの漬けこみにさいして、植物性の食品を混ぜたことをのべているものと読みとれよう。李盛雨はこれをイズシとおなじようなキムチ食塩としているが、この例では麦芽あるいはコウジが加えられていないであろう点、のちの朝鮮半島のシッヘ、日本のイズシとことになっている。

植物性食品を主材料とする精進のスシは唐代にあらわれる。『蛮貊志』に「白樂天方齊。劉禹錫饋盧菰鮓」と、白樂天が精進をしていたので、友人の劉禹錫がダイコンのスシを贈ったことが記されている〔篠田 1957: 46〕。『中饋録』にはニンジン、薄切りにして、さつとゆでてから香辛料、塩、ベニコウジと混ぜ、一時置いて食べるスシが記されている。精進のスシの材料としてはタケノコと茭白、すなわちマコモに菌が寄生して肥大したものが好まれる。タケノコのスシは煮たり、蒸してから漬けるのが常法である。明代の『遵生八牋』に素笋鮓という名称で生麩をゆでたものをスシにする方法が記載されているが、『中饋録』に具体的製法は記されていないが麩鮓があるので、すくなくとも北宋代から麩もスシの材料とされていたことがわかる。これらの精進のスシの特徴は漬けこみにさいして米飯を用いることがなく、ベニコウジをい

れることと、漬けてからしばらくしたら食べるとか（これを表5では即席と記入してある）、1晩置いたら食べられると記されたものばかりで、ナレズシというよりは野菜の即席コウジ漬けとでもいったほうがよい食品となっていることである。漬けこみにさいして混ぜられる香辛料は、『斉民要術』ではゴシュ、チンピで香辛料なしのスシもあったのにたいして、『中饋録』以後はかならず香辛料が加えられるようになる（表5に記入のないものは記述が簡単で具体的な香辛料の種類が不明のものである）。ゴシュは姿を消すが、サンショウがよく使用されるようになり、ネギやネギの花をきざんだもの、イノンド、ウイキョウも一般的になり、数種類の香辛料も混ぜられるようになる。一度煮たてた油（熟油）やゴマ油（麻油、生麻油）、サンショウやネギの香りをうつした油（椒油、葱油）を混ぜることもよくおこなわれるようになり、油の匂いをつけるとともに、油っこい味が好まれるようになる。

澱粉質の材料では漬けこみのさいの飯の量がすくなくなる傾向があり、飯をまったく使用しないスシも出現する。清代の『養小録』に酒娘糟とあるのは甘酒の粕のことであり、これにアゲマキガイを10日漬ける。こうなるとナレズシというよりは粕漬けである。

いっぽう、酒をいれることが一般化し、飯の発酵した乳酸の酸味から、酒から生成される酢酸の酸っぱさに移行する。また、はじめから酢酸（醋）をいれて漬けることもなされるようになる。明代の『多能鄙事』に漿水を加えてヒツジ肉のスシを5日漬けることが記されているが、漿水とは穀物を水につけて乳酸発酵させたものであり、漬けこみ期間が短くても乳酸の味ができるようにした工夫であろう。

発酵を促進するために麥黄、黄衣、黄蒸のムギコウジが使用されるようになる。このことによって、発酵・熟成期間が短縮されるいっぽう、コウジ漬けの風味のものになる。ベニコウジが盛んに用いられるようになるが、その最大の機能は赤く色づけることにある。ほとんどのスシが赤色を呈することになってしまった。それは、系譜関係の有無を別として、朝鮮半島のシッヘがトウガラシで赤く染まっていることに対応することである。

表5には発酵・熟成期間を明記していない文献がおおいが、それでも『斉民要術』の時代よりもおおはばに短縮される傾向がうかがわれる。要約すれば、具体的製法の記されている文献からすると、『斉民要術』と『中饋録』のあいだでナレズシの変化がおこり、その変化の傾向が時代がたつにしたがって増幅されたといえよう。その変化とはスシが保存食品から嗜好食品としての性格をつよくすることである。その結果、発酵・熟成期間が短くなり、よくなれて酸っぱいものから生々しいスシになり、おお

くの香辛料をいれた複雑な味で原料の持味をおおって、より人工的な味となり、色も赤く染めたものになってしまった。

このナレズシのたどった変化は中国の肉醬や<魚醬>の変遷と軌を一にする。肉醬、<魚醬>とは、肉、魚に塩、コウジ、酒をいれて発酵・熟成させたものである²⁾。ナレズシとのちがいは飯を加えるか、どうか、にかかっているのだが、漬けこみに飯をいれないスシが出現すると、その区別は名称のみのこととなってしまった。筆者は前論文でおなじような表を作成して、肉醬、<魚醬>の変遷を考察したが、『中饋録』以後の時代になると、香辛料の種類がおおくなり、ベニコウジを使用することになることが、肉醬、<魚醬>にも共通する[石毛 1986: 35-39]。それは、姉妹関係にある食品なのである。

『齊民要術』以後、中国化しながらスシは中原の漢族の食生活にとりいれられてゆき、宋代、とくに南宋で全盛期をむかえる。その具体的事例については篠田の著作を参照されたい。元代になるとスシは凋落の方向をたどり始める。支配者となったモンゴル人たちがスシはおろか、魚食をする習慣をもっていなかったことが、その原因のひとつとされる。1330年の『飲膳正要』は天子の食物の料理方について記したものであるが、篠田の考証によると、156種類の料理のうち、魚料理は4例にすぎず、いわんやスシの加工法の記載はなく、鯖（さきの青魚におなじ）の記事に「南人喜んで鮓に作る」とあるだけであるという。そこで、支配階級と関係をもつような人々の宴席の料理からはスシが締めだされたであろうことは容易に想像される。

漢族の国家である明朝になると、スシはやや復活するが、その後、ふたたび魚食をあまりしない満州族の征服王朝である清代をむかえて、スシは滅亡の方向にむかう。清代の料理書でスシについてのべているのは『養小録』（17C 末）だけである。広東省の事物百科を記した『広東新語』（1700）に石冷魚（カジカあるいはサンショウウオ?）のスシをのべて、また広西省の人々がスシを好むことが言及されている。あとは清代における何種かの貴州省のミャオ族地帯への旅行記にスシつくりの記事があらわれるにすぎない。清代に、まず、中原からスシが姿を消し、18世紀初頭の華南にはまだ残存していたが、現代になると漢族から忘れさられた食品となる運命をたどり、食習慣を異にする少数民族のあいだにだけ残存する食品となったのである。

元、清の征服者たちが魚食になじみがなかった民族であったという理由のほか、篠田はスシが没落した原因は、スシそのものが飯の量をすくなくしてつくり、発酵・熟

2) 塩辛、魚醬油などの一般的な魚醬と区別するために、コウジ、酒をも混ぜて漬けこむ古典中国のこの種の製品には< >を付して、<魚醬>と本論文では表記することにする。

表5. 中国の古典食経にあらわれたスシつくり(「期間」の欄には、飯、香辛料を混ぜてから食用可能になるまでの時間を記している。)

出典	名称	主な原料	塩	飯	コウジ	酒	香辛料, その他	期間
齊民要術 (6c 前半)	鮓	コイ	○	○		○	ゴシュ, チンピ	
	裹鮓	切身の魚	○	○			ゴシュ, チンピ	2~3 日
	蒲鮓	コイ	○	○				
	魚鮓	魚	○	○				
	長沙蒲鮓	大魚	○	○				
	夏月魚鮓	魚	○	○		○	ゴシュ, チンピ, ショウガ	
	乾魚鮓	乾魚	○	○			ゴシュ	
	猪肉鮓	コブタ肉	○	○				1 カ月
中饋錄 (北宋)	肉鮓	ブタ肉, ヒツジ肉					醋, 椒油, ソウカ, シュクジャ	
	鯉鮓	アゲマキガイ	○	○ 磨米		○	熟油, 酒, チンピ, ショウガ, ネギ	10日
	黄雀鮓	スズメ	○		麥黄, ベニコウジ	○	サンショウ, ネギ	
	笋鮓	タケノコ						
	茭白鮓	マコモ	○		ベニコウジ		サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	即席
	胡蘿蔔鮓	ニンジン	○		ベニコウジ		チンピ, ショウガ, ネギの花, ウイキョウ	即席
居家必要事類全集 (13c 中頃)	魚鮓	大魚	○	○	ベニコウジ		葱油, チンピ, ショウガ, イノンド	
	玉版鮓	青魚, コイ	○	○			熟油, チンピ, ショウガ, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	
	貢御鮓	コイ	○	○	ベニコウジ	○	チンピ, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	
	省力鮓	青魚, コイ	○	○		○	醋, 熟油, チンピ, ネギ, ショウガ	
	黄雀鮓	スズメ			麥黄, ベニコウジ	○	サンショウ, ネギ	

出典	名称	主な原料	塩	飯	コウジ	酒	香辛料, その他	期間
事林広記 (13c末)	鯉鮓	アゲマキガイ	○	○	ベニコウジ	○	熟油, チンピ, ネギ, サンショウ, イノンド, ウイキョウ, ヤマゼリ	10日
	鰯鮓	ガチョウ	○		ベニコウジ	○	チンピ, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	
	披綿鮓	スズメ	○			○	熟油, サンショウ, ネギ, ヤマゼリ, 麦	半年
	海棠鮓	ブタ肉, ヒツジ肉	○	○	麥黄, ベニコウジ	○	醋, 麻油, サンショウ, ネギ, ヤマゼリ, ヤマニレ	冬は半月, 夏は7日
	金溪鮓	ガチョウ, アヒル	○	○	ベニコウジ		醋, ネギ, ヤマゼリ	
	玉板鮓	コイ	○	○			醋, 熟油, チンピ, サンショウ, ヤマゼリ, ヤマニレ, アギ	
	羊肉旋鮓	ヒツジ肉	○	○	細曲末	○	ネギ, ヤマゼリ	5日
	玉釣鮓	大エビ	○				生油, サンショウ, ネギ	
	清涼蝦鮓	エビ	○	モチゴメ飯	ベニコウジ	○	サンショウ, ネギ, イノンド	1~2カ月
	逡巡鮓	ブタ肉	○	コメ粉	ベニコウジ		醋, チンピ, サンショウ, ネギ, ヤマニレ, アギ	即席
多能鄙事 (14c中頃)	魚鮓	大根	○	○	ベニコウジ		葱油, チンピ, イノンド	
	玉版鮓	青魚, コイ	○	○			チンピ, サンショウ, ネギ	
	貢御(鮓)	魚	○	○	ベニコウジ	○	熟油, チンピ, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	
	省力鮓	青魚, コイ	○			○	醋, チンピ, サンショウ, ショウガ, ネギ	5~7日
	海棠鮓	ヒツジ肉	○	○	麥黄, ベニコウジ	○	香油, サンショウ, ネギ, ヤマゼリ	冬は半月, 夏は7日
	鰻鯉魚鮓	チョウザメ類似の魚	○	煎った米粉	ベニコウジ		香油, チンピ, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ, ケイヒ, アズキ, キョウニン	
	黄雀鮓	スズメ	○	○	麥黄, ベニコウジ	○		
	鰯鮓	ガチョウ	○		ベニコウジ	○	チンピ, サンショウ, ショウガ, ネギ, イノンド, ヤマゼリ, ウイキョウ	
	金溪鮓	ガチョウ, アヒル	○	○	ベニコウジ		ブタの脂肪, サンショウ, ネギ, ヤマゼリ	

出典	名称	主な原料	塩	飯	コウジ	酒	香辛料, その他	期間
	羊肉鮓	ヒツジ肉	○	○	ベニコウジ	○	漿水, ショウガ, ネギ, ヤマゼリ	5日
	鯉鮓	アゲマキガイ	○		ベニコウジ	○	熟油, ショウガ, ネギ, ヤマゼリ, ウイキョウ	10日
	玉釣鰾鮓	大エビ	○	○			香油, サンショウ, ネギ	
	清涼鰾鮓	エビ	○	モチゴメ飯	ベニコウジ	○	サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	2カ月
	逡巡鮓	なんでもよい		コメ粉	ベニコウジ		醋, チンピ, サンショウ, ショウガ, ヤマゼリ, キョウニン	即席
神隱 (15c前半)	蒲笋鮓	タケノコ		○	ベニコウジ		熟油, チンピ, サンショウ, ネギ, ウイキョウ	1晩
	熟笋鮓	タケノコ	○		ベニコウジ		サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	即席
	黄雀鮓	スズメ	○		麥黄, ベニコウジ	○	サンショウ, ネギ	
	茭白鮓	マコモ	○		ベニコウジ		サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	即席
便民図纂 (1593)	鰾鮓	ガチョウ	○		ベニコウジ	○	チンピ, サンショウ, ネギ, イノンド, ヤマゼリ	
	魚鮓	大魚	○	○	ベニコウジ		葱油, チンピ, イノンド	
易牙遺意 (15c後半)	魚鮓	大魚	○	○	ベニコウジ		香油, サンショウ, イノンド, ウイキョウ, シュクシャ, カンゾウ, アズキ	
遵正八牋 (1591)	肉鮓(柳葉鮓)	ブタ肉	○	コメ粉				冬は灰火に3日, 夏は1週間
	魚鮓	コイ, 青魚, 鱸魚, 鰻魚	○	○	ベニコウジ		生麻油, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ, シュクシャ, カンゾウ	
	肉鮓	ブタ肉, ヒツジ肉	○				醋, 椒油, ソウカ, シュクシャ	
	湖広魚鮓	コイ	○粉	キビの煎粉	米麴, ベニコウジ	○	麻油, サンショウ, ネギ, ウイキョウ, シュクシャ, アズキ, カンゾウ, チョウジ	冬は15日, 夏は7~8日
	鯉鮓	アゲマキガイ	○	○		○	熟油, チンピ, ショウガ, ネギ	10日
	黄雀鮓	スズメ	○		麥黄, ベニコウジ	○	サンショウ, ネギ	

出典	名称	主な原料	塩	飯	コウジ	酒	香辛料, その他	期間
	素笋鮓	麩			赤コウジ米	○	油, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	即席
	笋鮓	タケノコ			赤コウジ米	○	油, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	即席
居家必備 (明)	肉鮓	ブタ肉, ヒツジ肉	○				醋, サンショウ, ソウカ, シュクシャ	
	鯉鮓	アゲマキガイ	○	○磨米		○	熟油, チンピ, ショウガ, ネギ	10日
	黄雀鮓	スズメ	○		麥黄, ベニコウジ	○	サンショウ, ネギ	
	素笋鮓	麩			赤コウジ米	○	油, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	即席
	笋鮓	タケノコ			赤コウジ米	○	油, サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	即席
	茭白鮓	マコモ	○		ベニコウジ		サンショウ, ネギ, イノンド, ウイキョウ	即席
	胡蘿蔔鮓	ニンジン	○		ベニコウジ		醋, チンピ, ショウガ, サンショウ, ネギの花, ウイキョウ	
養小録 (17c末)	笋鮓	タケノコ	○				熟香油, 香料, サンショウ	
	魚鮓	大魚	○				チンピ, サンショウ, ネギ, イノンド	
	湖広魚鮓	コイ	○	キビの煎粉, コメ	ベニコウジ	○	麻油, サンショウ, ネギ, シュクシャ, ウイキョウ, アズキ, チョウジ	冬は半月, 夏は7~8日
	鯉鮓	アゲマキガイ	○	酒娘糟			チンピ, サンショウ, ネギ	10日

成期間が短縮されるようになると、魚肉に酢をあえた料理である膾に似たものになるし、もし塩がきいていたならば塩辛系の食品である<魚醬>に近い食品になり、スシの特徴を失ったことにある、と考えている。

ほかに筆者がつけくわえることとしては、古代的な保存食品から、いわば嗜好食品へのスシの変化の背景には、漢族の社会における食品をめぐる商業の発達史が関係をもつであろうことである。すなわち、生鮮食品として魚や肉をいつでも、どこでも入手可能になれば、わざわざ保存食品として加工する必要がなくなり、食品としての重要度が低くなり、常備食ではなく、嗜好食品化する道をたどるはずである。都市においてはスシの製造も商業化したことは、北宋の都の汴京にはスシを売る専門店が何軒もあったことが『東京夢華録』にのべられていることからわかる。このような商業化

は、製造技術が少数の業者のものとなり、世相の変化などでスシが不人気になると容易に姿を消すことにつながるであろう。

また、漢族の料理が生食を好まぬものに歴史的に変化してきたこととも関係をもたずである。煮たり、直火焼きでスシを食べる例もあったが、なんといっても生食がスシの基本的な食べかたであったであろう。現在の漢族の食習慣では肉、魚ばかりではなく、漬物と少数の例外をのぞくと、野菜も生食をしないようになっている。すべてが火熱をとおした料理になっていく過程で、生食食品であるスシが姿を消していくのも当然といえよう。現在は衛生上の問題で食べなくなったが、解放前は広東省、福建省では魚生という鮮魚の脍を食べる習慣が残存していたことを考慮にいとると、清代に他地方で食べなくなっても、華南にはおそくまでスシが残っていたこともうなずけよう。

Ⅳ. ベ ト ナ ム

少数民族のナレズシについての報告は未見であり、調査することも困難な現状であるので、ここでは人口の大部分を占めるベトナム人（キン族）について知り得たことを報告する。

魚介類の発酵製品をマム *mắm* と総称する。主なマムの種類には、(1) ニョク・マム *nu'ô'c mắm* という魚醤油、(2) マム・トム *mắm tôm*、あるいはマム・ロク *mắm ruốc* とよばれる小エビ塩辛ペースト、(3) マム・チュア *mắm chua* とよばれるものがある。マム・チュアは煎米の粉をまぶしてつくった塩辛の類であるが、そのなかにはナレズシにあたるものがある。

まず、一般的なマム・チュアの製法を2例紹介する。

事例24 魚を洗い、ウロコ、内臓をとり、背骨にそって切れ目をいれて、その切れ目および魚全体に塩をすりこむ。カメの底に塩を敷き、魚をならべ、そのうえに塩の層をつくり、魚をならべることをくりかえし、最後にガーゼでカメの口をおおい、ハエがはいらぬようにする。3～4日後、魚をとりだし、ウルチマイを煎って粉に挽いたものと塩をまぶす。その分量は、15-20 kg の魚にたいして、300 g の煎米の粉、塩 300 g の割合である。魚をカメにいれ、塩を水にいれて煮たててからさました塩水を口のところまでそそいで保存する。20日から1カ月後には食用可能になるが、1～2年貯蔵することも可能である。

食べるさいには、マム・チュアを切り、砂糖水をカラメル状の色になるまで煮つめ

たもの、煎米の粉、ニンニクの薄切り、パパイヤの糸切りとあえた料理にしたりするが、家庭によってさまざまな料理法がある。『簡易職業教本』という題名のベトナム語文献から訳出 [BỘ XÃ-HỘI 1974: 113-115]。

事例25 あまり小形の魚はマム・チュアに加工しないが、尾頭つきで食卓に供されるほどの大きさのものであればマム・チュアにされる。魚の種類は問わないというが、海産魚よりも淡水魚が選ばれるのが普通である。まず、魚を洗浄し、ウロコ、内臓をとり、魚の重量の10～20%の塩を加える。8時間したら、魚をとりだすが、このさい魚の浸出液を保存しておく。ついで、ウルチマイが褐色になるまで煎ってから挽いた煎米粉（煎ったトウモロコシ粉で代用してもよい）を魚の量の1～2%、トウガラシ粉適量と塩を魚にまぶす。塩の量は最終的には魚の重量の20%に達するように調節する。これらをまぶしたのち、魚をカメにいれる。このさい、さきにとっておいた魚の浸出液の1/3量、濃度3%の砂糖水と、コメを原料とした蒸留酒を適量カメにそそぐ。カメに蓋をして、石灰で密閉して、天日のもとに45日放置して熟成させると食用可能になる。（ハノイにある漁業省付属研究所の水産加工研究者の話）

塩辛づくりにさいして、煎米粉を加える方法はタイでもおこなわれている。その機能は香りづけにあると説明される。事例24、25の場合くらいの煎米粉の量では乳酸発酵の素材としては不足でナレズシとはいいがたい。事例25の砂糖水も発酵の素材としてよりも甘味をつける機能のためであろう。マム・チュアは食用にさいして砂糖を用いるのが常法であり、これは漬けこみのさいから甘味つけをしたものと考えられる。こうしてみると、一般のマム・チュアはナレズシではなく、塩辛の一種であるといっでよい。唯一の例外として、つぎに紹介する古都フエでつくるエビのマム・チュアだけがナレズシと認められる食品である。

事例26 フエのエビのマム・チュア。 名称 mắm tôm chua。

3-4 cm の新鮮なエビを材料とする。5%の塩水で洗い、目からうえの部分を取りさる。コメでつくった蒸留酒をそそいでしばらく置き、水をだす。重量比で10～30%の塩を混ぜたのち、モチゴメの飯にタケノコを切ったもの少量、ニンニク、トウガラシ粉、砂糖を混ぜたものと一緒にカメにいれる。カメには内蓋をして、重石をのせる。14日後、食用可能になる。製品は赤色をしており、粘り気のある汁があり、酸い味がする。pHは3.9～4.1である。そのまま食べる。（事例25とおなじ情報源）

また、南部の刺身の類の料理にナレズシがあらわれる。

事例27 薄切りの生魚の料理をゴイ・カー gỏi cá という。普通はカーボン cá bông という淡水魚を薄切りにして、種々の香草、ニラ、ショウガ、コメを原料とした麺と

あえて、塩とレモン汁をかけて食べる。魚醤油であるニョク・マムをつけて食べる者もいる。

切ってすぐに食用にせず、薄切りの鮮魚の肉にモチゴメの煎米粉をまぶして1週間以上置いてから食べることもある。このとき、魚は酸っぱい味のものになっている。この保存した刺身もゴイ・カーという。(ベトナム外務省新聞局の役人の話)

インドシナ半島の他の国においてはナレズシはひとつの独立した食品のカテゴリーとして存在し、ナレズシにあたることばがある。ベトナムにおいてはナレズシというカテゴリーで分類される一群の食品がないようである。歴史的に中国文明のつよい影響をうけてきたベトナムでは、中国でナレズシが消滅したのと軌を一にしたものであろうか。

V. カンボジア

ナレズシをファーク *phaak* とよぶ。ファークは蒸したモチゴメにコウジを生やしたものに魚を漬けてむので、イズシとおなじ原理のものである。

事例28 ファークづくり。プノンペン近郊。

trey klan hay, trey pluol などの淡水魚がもっともよく利用され、エビやカニのナレズシ、ライギョのナレズシもある。

魚のウロコ、内臓、頭をとりさり、大きな魚は切身にする。10 kg の魚に 3 kg の塩を加えてカメにいれ、蓋をしておく。1~2 カ月してから、塩漬けにした魚をとりだして、本漬けにかかる。モチゴメを蒸したものをさまし、それにダム・ベ *dam be* という発酵スターターを加えて11~12時間置いて、コウジを生えさす。10 kg の魚にコウジを生えさせたモチゴメ 1 kg を混ぜて、カメにもどす。カメに塩水をそそぎ、空気から遮断して、そのうえにラバーシートと竹で内蓋をして、1~2 カ月置いたら食用に供する。蒸して食べるのが普通であるが、生食をすることもある。

モチゴメに中国から輸入したベニコウジを加えて漬けることもある。

小エビに煎米粉、パパイヤを混ぜてつくるナレズシをファーク・クラパウス *phaak krapoeus* という。(プノンペン市中央市場で自家製の塩辛とナレズシを売る女の話)

プラホック *prahoc* という淡水魚を材料とするカンボジアの伝統的塩辛にたいして、ベトナムのマム・チュアから影響を受けたと考えられる煎米粉と砂糖をいれた塩辛をマム *mam* という。煎米粉をおおく加えてつくったマムにはナレズシ同様の発酵をしたものがある。

事例29 マムづくり。プノンペン近郊。

淡水魚を洗い、1晩水につけてふくれあがらせる。頭、ウロコ、内臓をとり、塩漬けにする。10 kgの魚に2 kgの塩を加え、カメにいれて、内蓋をして、そのうえを塩の層でおおって虫よけにする。1カ月塩漬けにしたのち、ウルチマイの煎米粉をまぶす。塩魚10 kgにたいして、2 kgの煎米粉を混ぜる。1~2カ月したら魚をとりだし、砂糖をまぶす。サトウヤシからつくった砂糖に少量の水をいれてカラメル色になるまで煮つめたものをさまし、魚にまぶす。魚10 kgにたいして、1 kgの砂糖を使用する。これをカメにもどし、塩水をカメの口までそそぎ、蓋をしてさらに1~2カ月熟成させてから食用にする。パパイヤを切ったものとあえて、生で飯のオカズとして食べることがおいが、大きなものは蒸して食べる。川に近い場所に住む家庭ではたいていマムをつくる。(事例28とおなじ情報源)

これだけの分量の煎米粉をいれると乳酸発酵をしていて、食べると酸い味がする。すなわち、実質的にはナレズシとなっているのである。

Ⅵ. ラ オ ス

東北タイとならんで、日常の食生活にナレズシが重要な食品として利用されている国であるが、報告がほとんどなく、また政治的理由で現地調査が困難である。しかしながら、北タイ、東北タイのメコン川に沿っての国境を踏査し、ラオス側の事情を聞いた結果ではラオスのナレズシはタイとおなじようなものであることがたしかめられた。また、次章でのべる東北タイはラオ人の分布地帯であり、東北タイでの例はラオスとおなじであると考えてよいであろう。

ナレズシは「酸い魚」という意味をあらわす、ソム・パ som pa という名称でよばれる。おそらく、タイのムー・ソムと同様の製品と考えられるブタ肉のナレズシがあり、それをソム・ム som mu という。

事例30 ソム・パのつくりかた。

コイ科の魚が材料として好まれる。洗浄し、ウロコ、内臓をとりさり、皮に何本も切目をいれる。重い庖丁を平らにして魚の頭と体をたたいてやわらかにする。普通の水で洗ったのち、モチゴメのとぎ汁で洗い、水気を切っておく。2 kgの魚にたいして、鶏卵2個の分量の塩、ニンニク4房をつぶしたもの、グルタミン酸ナトリウムテールスプーン2杯分を、魚体によくすりこむ。これにモチゴメの飯の鶏卵4個の分量を魚にもみこむようにする。容器に魚をいれ、バナナの葉で蓋をして、重石をのせ

て、涼しい場所に2～3日置くとできあがる。飯のオカズとして生食をするほか、エシャロット、トウガラシをきざんだものと油揚げにして食べる [DAVIDSON 1975: 160-161]。

魚肉をたたきつぶして、ペースト状にしたナレズシもあり、これもソム・パとよぶと記載した文献もある [GOUNINEAU 1956: 226]。

VII. タ イ

1. ナレズシの種類

この国には多種の魚介類の発酵製品が存在し、北タイ、東北タイ、中部タイ、南タイの4つの伝統的文化圏によって、ことなる魚介類発酵製品が利用され、おなじ製品でもことなる名称でよばれたりするので複雑な様相をしめしている。たとえば、篠田は岩田慶治の報告にもとづき [岩田 1962: 119-122]、プラ・ジャオとパー・ハーがタイのナレズシであるとしている [篠田 1966: 29-30]。つぎにのべるようにプラ・ジャオはナレズシにはちがいないが、コウジを混ぜてつくったイズシ類であり、東北タイでパー・チャオとよばれる。パー・ハーとは北タイで塩辛をしめす名称であり、バンコクを中心とする中部タイの方言に由来する標準タイ語ではプラー・ラーとよばれるものである。ベトナムやカンボジアの例とおなじく、塩辛つくりのさい煎米粉をいれることがおこなわれ、その量がおおいとナレズシ状になるのでパー・ハーをナレズシとうけとられるのも無理がないことである。しかし、パー・ハーは本来は塩辛であり、タイのナレズシの代表としては「酸い魚」という意味をもつ食品であるパー・ソムをあげるべきであろう。

タイのナレズシは(1)魚を米飯に漬けこんだパー・ソム、(2)魚や獣肉を細かく切りきざんで米飯で漬けたマムあるいはネームとよばれる類、(3)魚をコウジで漬けたパー・チャオ、の3類に大別される。そのほかに、(4)東北タイでパー・チョムとよばれる塩辛(北タイではパー・ハー、中部タイのプラー・ラーにあたる)にナレズシ化したものがある。

魚のナレズシは淡水魚でつくるのを原則とする。

2. パー・ソム

プラー・ソム pla som は標準語での名称であり、この食品がもっともよく食べら

れる東北タイではパー・ソム pa som,あるいはラオスとおなじ名称でソム・パー som pa とよばれる。中部タイではソム・フェク som fak ともよばれる。

事例31 東北タイの Bung Khan でのパー・ソムづくり。

魚種はパー・カオ pa khao (*Wallagonia attu*) を使用。頭、内臓、ウロコをとりさった魚を二枚おろしにし、塩が浸透しやすいように皮側から切れ目を何本もつけておく。1 kg の魚に 100 g の塩をすりこみ、1 時間置く。蒸したモチゴメの飯 100 g に小粒のニンニク 100 g 程度の量を混ぜたものを、塩をした魚にまぶし、カメにいれる。カメには蓋をするが重石は必要ではない。魚体が大きければ2週間、小さければ1週間で食用に供することができる。冷蔵庫にいれたら1カ月保存することができる。(Bung Khan の市場で自家製のナレズシを売る女の話)

事例32 東北タイの Ubol Ratana でのパー・ソムづくり。

魚種はパー・ソイ pa soi (*Osteochilus hasseltii*) を使用。頭、内臓、ウロコをとりさる。魚10kg に塩 800 g, モチゴメの飯 1 l, ニンニク 100 g, 砂糖テーブルスプーン 1 杯を混ぜ、石油缶の内側にビニール袋をいれたもののなかで発酵・熟成させる。漬けこんでから、3 日目あたりから酸っぱくなる。4～5 日目から食用に供することができる。密閉した状態で、50日間保存可能である。(Ubol Ratana の市場で自家製のナレズシを売る女の話)

表 6 に東北タイ各地で聞いたパー・ソムのつくりかたをリストにしておいた。これ

表 6 東北タイのパー・ソムのつくりかた

魚 名	塩	飯 の 種 類	香 辛 料 など	発酵期間	地 名
pa khao	○	モチゴメ	ニンニク	7～14日	Bung Khan
pa soi pa chini	○	モチゴメ, モチゴメ 煎米粉	ニンニク, グルタミン 酸ナトリウム	3～4日	Nong Khai
pa soi	○	モチゴメ	ニンニク	7～14日	Sakon Nakhon
pa soi	○	モチゴメ	ニンニク, 砂糖	4～5日	Ubol Ratana
pa soi	○	モチゴメまたはウル チマイ	ニンニク	2日	Khon Kaen
pa soi	○	モチゴメとその煮汁	ニンニク	7～10日	Khon Kaen
pa khao	○	赤いモチゴメ	ニンニク	4～5日	Nakhon Phanom
pa tapian	○	モチゴメ	ニンニク	7日	Korat

で見ると、魚種としてはパー・カオとパー・ソイがおおいが、普通、コイ科の体長10 cm 以上の魚がよく利用される。小魚ならばウロコ、内臓をとりさつてまごど、大きな魚の場合は切身にして使用し、よく漬かるように切れ目を何本も入れることがなされる。

日本のフナズシづくりにくらべて、使用する塩、飯の量がすくない。フナズシの場合には飯の層のなかに魚が埋まっている状態で漬けられているのにたいして、パー・ソムは魚に米粒がまぶされた状態での漬けこみである。ときには、ウルチマイを使用する場合もあるが、普通はモチゴメを蒸した飯を使用する。東北タイは北タイとならんで、モチゴメを常食にする地域であることによるものであろう。表6にみるように、色をよくするために赤いモチゴメの飯を使用する場合、香りつけに煎米粉を少量加えたり、モチゴメの煮汁を加えるなどのバリエーションがある。漬けこみにさいして、ニンニクをいれるのが常法であるが、ほかにタマネギを加えることもある。また、味をよくする目的で砂糖やグルタミン酸ナトリウムをいれる例もある。

発酵・熟成期間はいちばん短い場合は2日、長くて14日にすぎない。表6の事例のおおくが市場で自家製のナレズシを売る者から聞いたものなので、商品の回転をはやくするために食用可能になったらすぐ出荷するので、熟成期間が短い例がおおくなっている可能性はある。それでも、魚の大きさにもよるが、1週間か10日でパー・ソムは食用可能になると一般にいわれている。熱帯の気候のもとでは発酵がはやいためである。また、あまり酸っぱくならないうちに、魚がまだ生々いうちに食べることが好まれることが、漬けこみ期間が短いことの原因にもなっていることと考えられる。酸っぱいのさえがまんすれば、数カ月保存可能なパー・ソムもあるという。実証可能な資料はもたないが、かつては長期間パー・ソムを保存して漁獲のすくない季節の保存食品として利用されていたものが、現在では商業化することによって、保存性よりも嗜好を重んじた短期の発酵製品がおおいものに変化したもののようである。

飯のオカズとして、トウガラシなどの薬味をつけて生食するのが普通の食べかたであったが、寄生虫のおそれがあるので生食をしないよう政府関係からの指導がなされている。料理材料としては油揚げにすることがおおい。

パー・デーク *pa daek* とよぶ塩辛とパー・ハーが東北タイの伝統的食生活におけるもっとも重要な動物性食品である。そのことは、第二次大戦前の東北タイの農村生活を記した小説の訳書である『東北タイの子』全240頁のなかでパー・デークの訳語の塩辛が109回、パー・ソムの訳語のナレズシが47回出現することからも推察されよう〔ブンタヴィー 1980〕。東北タイでのパー・ハーの消費量の例としては、カラー

ト市の市場のある女性の売り子の7人家族（うち5人が子供）では1カ月 7-8 kg を、コンケン市のタクシー運転手の10人家族（うち5人が子供）の世帯では衛生上あまりよくないのでパー・ハーをあまり食べないほうだとして、1カ月 1-2 kg の消費であると聞いた。いずれも、購入して食べる事例である。

東北タイについてパ・ハーを食べるのは北タイである。

東北タイの淡水魚資源が減少したことにもない、バンコク北方約 100 km にあるロップブリなどの中部タイのチャオプラヤ川沿いの地域でパー・ハーを製造して、東北タイの市場に売る業者が近頃増加している。しかし、中部タイでは伝統的な食品ではなく、バンコクでは好きな者が酒の肴としてたしなむくらいのものである。南タイでも一般的な食品ではない。南タイは海産魚地帯であるが、パー・ハーを食べたり、つくるとしたら淡水魚のものである。

東北タイではサイ・パー・ソム sai pa som,あるいはパー・ソム・サイ pa som sai という魚の内臓をいれたナレズシもつくられる。

事例33 東北タイの Nong Khai でのサイ・パー・ソムあるいはパー・ソム・サイのつくりかた。

魚種にはパー・コッド pa kod, パー・シュウ pa siew, パー・ネ・オン pa neua on が選ばれる。内臓と魚肉を細かく切りきざむ。1 kg の内臓, 1 kg の魚肉にたいして、1 にぎりの塩をして1週間置いたのち、大き目の鶏卵大のモチゴメの飯をいれてさらに1週間置くと食用可能になる。食べるしばらくまえに、モチゴメの煎米粉を茶サジに2〜3杯混ぜる。これらの材料をはじめから、すべて混ぜて漬ける方法もある。できあがってから、1カ月程度保存が可能である。そのまま、あるいはトウガラシなどの薬味を混ぜて食べる。(Nong Khai の市場で自家製のナレズシを売る女の話)

中部タイのサラブリ周辺だけに特徴的なミンチ状のナレズシがある。

事例34 中部タイの Saraburi のプラー・ソム・サブ pla som sub つくり。

数種類の魚の肉を主材料とする。10 kg の魚肉に 300 g の塩, 1 kg のウルチマイの飯を混ぜて、肉挽器にかけてミンチにしたものを2日置いたら食用に供する。これをタマゴと一緒に炒めて食べる。漬けてから、2日だけしかたっていないものを味見すると、発酵が不十分で、ほとんど酸味を感じなかった。東北タイのパー・ソムにあたるプラー・ソムという名称ではあるが、実態としては次節でのべる東北タイでパー・mamとよばれる食品に近い。飯粒までをミンチにかけて、なめらかなペースト状に加工することがパー・mamとの相違点である。(Saraburi の市場で自家製のナレズシを売る女の話)

3. マムとネーム

マム mam とは東北タイで牛肉をミンチにして漬けたナレズシのことであり、魚肉をミンチにしたものはパー・マム pa mam という。豚肉を材料としておなじようにつくったものを、東北タイではネーム naem とよび、北タイではチン・ソム chin som, もしくはムー・ソム mu som という。

事例35 東北タイの Sakon Nakhon でのマムづくり。

1 kg の赤身の牛肉を細かくきざみ、塩 100 g, モチゴメを蒸した飯 100 g, ニンニク 100 g, レモンガラス（薬味料）とショウガを適量混ぜて、3日置くと食用可能になる。そのまま、あるいは薬味を加えて生食する。1週間保存可能である。(Sakon Nakhon の市場で自家製のマムを売る女の話)

マムは冷たい場所に置いたら2カ月保存することができるが、酸っぱくなる。(Khon Kaen の市場で自家製のマムを売る女の話)

材料に、肉だけではなく、ウシ、スイギュウの肝臓をきざんで混ぜたマムがおおく、プディングに似ている。マムはマム・タップ mam tap とよばれる。(民博の田辺繁治助教授の教示)

豚肉でつくるネーム、チン・ソム、ムー・ソムも牛肉のマムとはほぼおなじつくりかたである。(バンコクの大学で調理学を教える女性の教授による)

事例36 東北タイの Khon Kaen でのパー・マムづくり。

使用する魚種はパー・カウ pa khao である。魚肉を細かくきざむ。1 kg の魚肉に、塩 300 g, ウルチマイの飯を鶏卵大の分量、煎米粉 300 g, ニンニク 200 g を混ぜ、カメにいれて密封して4～5日で食用可能になる。野菜と一緒に生食する。(Khon Kaen の食堂の女主人の話)

マムとパー・マムは東北タイの食物であり、豚肉の製品は北タイでも食べられる。いずれも日常の食卓に供される食品ではなく、嗜好品として酒の肴にされたりするのである。

4. パー・チャオ

パー・チャオ pa chao は、魚をコウジ漬けにしてつくった、イズシに類似したものであり、東北タイと北タイの食品である。

事例37 東北タイの Khon Kaen でのパー・チャオづくり。

魚種にはパー・サワイ pa sawai (*Pangasius pangasius*) の大きなものを選び、切身

にする。いっぽう、モチゴメの飯に団子状のモチコウジのスターターをまぶして、2日置いて、カオ・マック kao mak というコウジをつくっておく。1 kg の魚肉に、100-300 g の塩、300 g のカオ・マックを混ぜる。このさい、パイナップルをきざんだものを 200 g 程度混ぜてもよい。カメに密封して2カ月置いて食用に供する。炒めて食べたり、煮てからタオチョイ（豆豉）と一緒につぶしてペースト状にして野菜をつけて食べる。（Khon Kaen の食堂の女主人の話）

1 kg の魚肉に、塩 200-300 g、カオ・マック 200-300 g を混ぜる。砂糖、ニンニクをいれて漬けてもよい。トウガラシ、レモングラス、ライムの葉を加えて油揚げにして食べる。（東北タイの Nong Khai の市場で自家製のパー・チャオを売る女の話）

魚肉に塩をしてから天日で乾燥させ、それからカオ・マックと混ぜて、1～2カ月置く。（北タイの Uttaradit の市場で自家製のパー・チャオを売る女の話）

パー・チャオは甘酸っぱい味がする。嗜好食品であり、日常の食物ではない。

5. パー・チョーム

パー・チョーム pa chom は本来は東北タイの塩辛の一種である。東北タイでの普通の塩辛はパー・デアク pa daek といわれ、魚に25～30%の塩をして、香りづけに少量の米糠を混ぜて、6カ月以上発酵・熟成したものがおいしい。自己消化をして、魚肉がある程度分解してドロドロになっている。パー・チョームは米糠のかわりに煎米粉をいれた塩辛である。ほかに、パー・デアクとことなる点は、小魚、川エビなど小形の材料がもちいられ、塩分濃度が低いものがおおく、ニンニクなど香辛料をしばしば混ぜて漬けこみ、発酵・熟成期間が数日から長くて4カ月と比較的短いことである。そこで、塩辛とナレズシの中間形態をとるものがおおいが、漬けこみ期間が短期のものでは、魚肉は分解しておらず、煎米粉がおおいと乳酸発酵をしてナレズシとおなじ味になっているものがある。すなわち、パー・ソムつくりのさいの米飯のかわりに煎米粉を使用することと、小魚を使用することだけが相違する食品となっている。ただし、起源的には塩辛つくりのさいに風味づけに少量の煎米粉をいれることに由来するものと考えられ、東北タイの人々も塩辛であるパー・デアクのバリエーションと認識しているようである。

事例38 東北タイの Sisa Ket のパー・チョームつくり。

内臓をとりさった小魚を材料とする。魚 5 kg に、塩 1 kg、ウルチマイの煎米粉を 500 g 混ぜて3カ月置く。煎米粉を使用したほうが、糠で漬けたパー・デアクよりも香りがよくなるが、値段は高くなる。（Sisa Ket の市場で自家製のパー・チョームを

売る女の話)

事例39 東北タイの Khon Kaen でのパー・チョームづくり。

水田で漁獲される 2-3 cm の小魚を材料とする。魚 1 kg に、塩 200 g、煎米粉 150 g、鶏卵大の分量のウルチマイの飯を混ぜ 2～3 日置いて食用にする。生のまま飯のオカズとして食べるのが伝統的であったが、衛生上の問題で現在は煮て食べる。

パー・チョーン・クン pa chon.kung という、体長 3 cm くらいの川エビのパー・チョーンもつくる。エビ 20 kg に、塩 1 kg、ウルチマイの煎米粉 2 kg を混ぜて、カメにいれ、蓋をして1週間置くと食用可能になる。(Khon Kaen の食堂の女主人の話)

事例38は塩辛としての性格を残しているもの、事例39は実質的にはナレズシといってもさしつかえないであろう。

6. ナレズシの民族分布

タイの山岳部には焼畑耕作をおこなう少数民族が分布するが、いまのところ、これらの少数民族がナレズシを製造する報告を知らない。あるいは、狩猟の獲物をナレズシに加工することがあるかもしれないが、すくなくとも魚類に関しては発酵製品をつくることはないようである。焼畑耕作民の居住環境は山地であり、その谷川は漁業資源にとほしく、漁法も発達せず、保存するほどの漁獲がないのが普通である。

東北タイはラオス系のタイ・ラオ族の分布域で、塩辛やナレズシの魚の発酵製品の種類がいちばんおおく、日常の食生活に占める比重がおおきい。乾燥したコラート高原のなかの低地で水田耕作を営むタイ・ラオ族の環境では、雨季に水田およびその周辺で一時的に集中して漁獲がなされ、乾季には魚が入手しがたい。そこで、この地域に魚の保存法としての塩辛とナレズシがいちばん発達している。

山がちな北タイのチャオプラヤ川の支流の山間盆地にはタイ・ユアン族が分布しているが、ここでも雨季に冠水した水田からの漁獲物が重要であり、塩辛、ナレズシがよく食べられる。しかし、大豆の発酵製品が発達しているせいか、東北タイほどの重要度をもたない。のちに本誌に寄稿する予定の論文でくわしくのべるが、一般に大豆の発酵製品と魚の発酵製品は互換性がみとめられ、大豆発酵製品が発達したところには魚の発酵製品の食生活における重要度が低下する傾向がある。

チャオプラヤ川の本流沿いのデルタ地帯はシャム族の分布域であるが、ここでは年間を通じて漁獲が可能であり、魚を保存食品化しなければならぬ必要がない。

南タイのマレー半島部はイスラム教徒のパク・タイ族の分布域であり、海水魚の消

費が主で、淡水魚を原料とするのが通例の食品であるナレズシは人気がない。

東南アジアの魚醬についてのべる次論文で、タイの魚の発酵製品の分布について、よりくわしく記述するので、それを参照してもらうこととし、ここではラオスと関係の深い東北タイがナレズシのいちばん発達した地域であり、北タイがそれにつぐことを指摘するのにとどめておく。この東北タイ、北タイともにモチゴメを主食とする地帯であり、西南中国の少数民族、ラオス、つぎにのべるビルマのシャン高原など一連のモチゴメ常食地帯にナレズシが分布することに注目される。

アッサムのタイ・ファーク **Tai Phake** 族にナレズシが存在し、タイとおなじく、パーソム **pāsom** という名称でよばれていることが報告されている [THAKUR 1982: 55]。2 kg の生魚に 1 kg の米飯、塩少量を混ぜて、竹筒にいれて、5～6 日後に食用にするという。約 1 カ月保存可能であり、結婚式のさいには欠かせない食品であると説明されている。タイ・ファーク族はタイ系の言語を話す民族である。すなわち、アッサムに移動したタイ系民族の一派がナレズシをもちこみ、飛地状の分布をつくりあげたのである。

VIII. ビルマ

この国のナレズシについての報告は未見である。魚醬調査のためにランゲーンに短期滞在したさいに収集した断片的資料を紹介する。

ナレズシはンガチン **ngachin** とよび、「酸い魚」(**nga-achin**) という意味である。ナレズシはタイ、ラオス、中国の国境に近いシャン州でよくつくられるが、人口の集中しているイラワジ川デルタ地帯である下ビルマではあまり知られていない食品である。イラワジ川の河口部では淡水魚の頭、内臓、ウロコをとり、塩をしたものに、ウルチマイの飯を混ぜて、カメにいれて漬けこんで、酸っぱくしたものを、ンガチンという。分量、発酵・熟成期間など詳細は不明である。シャン州においてもつくりかたはおなじであるが、モチゴメを使用する。

シャン州でタミンデン **htamingin** というのは、煮た牛肉、あるいは豚肉にトマト、米飯を混ぜ、2～3 時間したら食べるという。トマトから酸味がでるという。これを、魚を材料としてつくることもあるという。また、シャン州では酢で魚をしめたものに飯を混ぜたものをンガチン **ngachin** とよび、魚の切身、小エビを飯に混ぜて、葉でかたく包んだものを携帯食とし、これをンガチンデン **ngachingin** とよぶという。これらは、ナレズシに起源するものである可能性がたかく、日本でいえばハヤズシにあ

たるものである。

IX. マレーシア

1. マレー半島部

半島部ではチンチャーロ chinchalok (chenchalok) という小エビのナレズシをのぞいては、ナレズシは一般には知られていない。

かつて、淡水魚に塩、飯を混ぜてカメにいれ2～3週間置いたのち、魚をとりだして、乾かしてから食べることがおこなわれ、これをイカン・マシ *ikan masin* とよんだという（マレーシア中央博物館副館長の話）。魚種、材料の分量などの詳細については不明である。また、イカン・マシとは塩魚一般を意味することばであり、ナレズシについては別の名称があった可能性がある。カサム *kasam*、あるいはプルカサム *perkasam* とよんでいたのではないかと、ともいわれる。つぎにのべるようにボルネオでナレズシをカサムとよんでいる。1878年に刊行されたマレー人の風習についてのべた文献には、「プルカサムは悪臭をはなつ魚の保存食品である。生魚を大量の塩とカメにいれ、粘土で密閉して、数日熟成あるいは発酵させてつくる。ときには肉で同様のものをつくる」とあり、これはナレズシではなく塩辛のことである [MAXWELL 1879: 41]。

地続きの南タイでもナレズシは一般の人々にはなじみのないものであることを考慮にいれると、マレー半島では魚のナレズシはまれな食品であったもののようで、現在はほとんど消滅してしまったようであり、存在するとすれば北部に見つかる可能性があるだろう。

チンチャーロはペナンとマラッカに限定された食品である。

事例40 Penang でのチンチャーロづくり。

体長 1-3 cm の小エビ約 6 kg に、塩約 600 g、ウルチマイの飯約 0.5 l を混ぜ、15分後に水気をしぼりだす。これにベニコウジ少量を混ぜカメにいれ蓋をする。7日目にカメの内容物を攪拌し、ふたたび蓋をして置き、15日目に食用可能になる。できあがってから、2カ月保存可能である。タマネギ、トウガラシをきざんだものと、ライム汁をあえて生食する。タマゴと混ぜて蒸して食べてもよい。（Penang のチンチャーロ製造業者の話）

事例41 Malacca のチンチャーロづくり。

小エビ50カティ（1カティは約 600 g）に、塩10カティを混ぜてマットのうえにひ

ろげて水気をとる。これに、3カティのウルチマイの飯を混ぜてカメにいれる。内容物を押して水分があがって小エビをおおうようにする。布でカメの口をふさいでおき、5日したら、おおいをとり、ウジがわいていないかたしかめる。このさい12オンスいりの酢のビン1本ぶんをいれ、かきまわす。ふたたび、蓋をして、漬けこみをしてから20日目に食用可能になる。これをビールビンにつめかえ、行商で販売する。(Malacca の郊外で自家製のチンチャーロを行商していた女の話)

事例41ではベニコウジを用いていないが、色をよくするためにベニコウジをいれた製品のほうが普通である。また、チンチャーロづくりにさいして、酢のほかに砂糖をいれる例もあるが、これらはオプショナルなものである。

中国の古典料理書のナレズシづくりについての表5に引用したように『事林広記』と『多能鄙事』に清涼蝦(鰕)鮓のつくりにかたが記されている。『事林広記』ではエビに塩、酒、モチゴメの飯、ベニコウジ、イノンドを混ぜてつくとあり、『多能鄙事』ではさらにサンショウ、ウイキョウ、ネギを薬味に加えて、カメに密閉して熟成させた食品であるとされる。

ペナンとマラッカは歴史的にマレー半島における華僑の根拠地であったこと、ベニコウジが中国南部に発達した食品で、近世に華僑が東南アジアにもちこんだものである形跡がつよいことから考えると、チンチャーロは清涼蝦(鰕)鮓の変形である可能性がたかい。マレー系の言語では語源がわからないチンチャーロということばも、あるいは清涼の南方音がなまったものに関係をもつのかも知れない。

2. 東マレーシア

筆者は東マレーシアでの現地調査をおこなっていないので、松原正毅の報告を引用して資料とする。

事例42 サラワクのイバン Iban 族のナレズシ。ナレズシの名称はカサム *kasam*、あるいはマカサム *makasamu* (原文ではこう記されているが *ngasam* としたほうがよいかも知れない)。

さまざまな魚種がナレズシに加工され、コイに似た大きな魚、ヤナに似た魚、1 m もある大ナマズなどもナレズシにされる。漬けかたには2方法がある。

(1) ぶつ切りにした魚の切身、塩、米飯を、洗面器などの容器で混ぜあわせ、それを壺などにきっちりと漬けこむ。

(2) 塩漬けにした魚の切身と、米飯を壺のなかに交互に敷きつめ、きっちりと押しつめて、蓋をして貯蔵する。

漬けこみにさいして、カパヤン *kepayang* という草本科の植物の葉をきざんだものを混ぜることがおおい（カパヤンの実はジュクット *jukut* とよばれる塩辛つくりのさいには、かならず用いられる。この実は、魚肉の腐敗を防ぎ、味をよくする効果をもつという）。カサムは漬けこんでから1週間くらいで食べはじめることもあるが、たいてい、2～3カ月から1年間貯蔵される。

カサムを、そのまま食べる例はほとんどなく、野菜などと一緒に煮こんで食べる。煮こみには竹筒を利用することがおおい。野菜とカサムを竹筒にいれて、火であぶり、煮こむ。

鳥、野豚、鹿の肉もカサムに加工される。

陸ダヤク *Land Dayak* 族はナレズシをトバ *tobah* とよび、これは材料が魚、動物を問わずおなじ名称である [松原 1970: 145-148]。

以上の松原の報告のほかには、かつての東マレーシアおよびボルネオ北部のナレズシについての記載は未見である。

X. インドネシア

従来、この国のナレズシについてはほとんど知られていなかった。筆者の調査で中部ジャワにナレズシが存在することが確認できたほか、詳細は不明であるが、スマトラ、スラウェシにもナレズシがあるとの情報を得ている。

事例43 中部ジャワの Pati 付近の Juwana 地区 Gadingrejo 村でのナレズシ。名称はマシン *masin*（マレー半島場合とおなじく、マシンは塩からいという意味である）。魚を材料としたものをイカン・マシン *ikan masin*（ジャワ語ではイワク・マシン *iwak masin*）、エビを材料としたものをウダン・マシン *udang masin*（ジャワ語ではウラン・マシン *urang masin*）という。

魚を材料とする場合は淡水魚でも海産魚でもよい（海から 10 km 程度離れ、川のある村であり、かつては湿地帯であったが、現在では埋め立てられた土地がおおい。川では海の魚もとれる）。どの魚を材料にするかは、つくる者の嗜好による。年間を通じてつくることができる食品である。カタクチイワシと体長10数 cm のエビ（汽水産）がよく用いられるようである。エビを材料とした場合は頭をとりさって使用する。小魚のときは洗うだけで、魚体全部を漬けこむ。上質のウルチマイの飯に、塩で飯が食べやすい程度の味つけをし、魚やエビと混ぜる。好みによってはココヤシの実の胚乳のやわらかいものをけずって飯に混ぜてもよい。容量比で、魚、エビ1にたいして

2の割合で飯を加える。カメ、石油缶などにいれ、バナナの葉、あるいはビニールシートできっちりとおおう。重石はしない。2～3日すると甘酸っぱくなり、食用に供される。食べごろが1日すぎると、もううまくない。

塩、砂糖、グルタミン酸ナトリウム、ショウガ類やタマネギをきざんだもの、トウガラシをつぶしたものを混ぜて、飯も一緒にそのまま食べる。3カ月に2回程度食べるのが、この村では普通であるが、話を聞いた家族の場合は好きなので1カ月に2回くらいつくるといふ。

Juwana 地区の村ではどこでもつくるが、他の地域では知られていない食品であるという。(Gadingrejo 村の村長の話)

事例44 中部ジャワのナレズシ。具体的製造地の記載なし。名称はブカスム bekasem。ジャワ語文献からの抄訳。

養魚に従事する漁民にとって漁獲が過剰になって市場価格が低くなったさいなど、干魚に加工することもされるが、それでは商品価値が低い。ブカスムという魚の加工法は、あまりおこなわれておらず、知る者もすくないが、将来有望な加工技術である。

原料魚は新鮮でなくてはならない。イワク レレ iwak lele (*Clarias* spp. ヒレナマズ属)、イワク タウス iwak tawes (*Puntius javanicus* トヨミ属)、イワク ニレム iwak nilem (*Osteochilus hassepti*)³⁾、イワク ムジャイル iwak mujair (*Tilapia mossambica* テラピア)、イワク スパッツ iwak sepatu (*Trichogaster pectoralis*) のような淡水魚がブカスムの材料となる。

エラをのぞき、背開きにして、内臓をとりさり、洗う。大きな魚の場合は頭をとりさるが、小さな魚のときは頭つきのまま加工する。魚 1 kg につき塩 150–200 g を使用するが、塩は魚 1 尾ずつにまぶすほか、一部はとっておき、魚をいれた鍋にいれる。鍋に稲ワラを敷き、魚が鍋底にひっつかないようにしておく。

塩をまぶした魚を身のほうをうえにして鍋にいっぱいならべ、魚が全部漬かるよう水をそそぐ。バナナの葉をかぶせ、竹を編んだ蓋をのせて、重石をする。その後、24時間放置するが、その間、水が減ったら足して、魚があまり塩からくならぬようにする。

24時間後、魚をとりだして網のうえにのせて水切りをする。魚がすこし乾いたら、米飯をまぶす。やわらか目に炊いた飯のほうがまぶしやすい。バナナの葉を敷いた鍋に、飯をまぶした魚をならべる。鍋がいっぱいになったら、ふたたびバナナの葉でおおい、重石をのせ、さらに蓋をして、なかに空気がはいらないようにしておく。

3) 原文では iwak lele と記されているが、ジャワ語でこの表記の魚名は見あたらない。iwak nilem の印刷ミスと考えられるが、ほかに可能性のある魚名としては iwak nilanila (*Thalassoma lunare*) がある。

この状態で9～11日発酵させたら食用になるが、乾いて清潔な籠のようなものに入れてハエやゴキブリはいらぬようにしておけば、4～5カ月保存可能で、その間、肉がくずれることなく、ますます美味になる。

油揚げにして食べるさい、塩からすぎぬよう、また、肉くずれしないよう調理前に洗しておく。タマゴと米粉をつけて揚げたらいっそううまい [KARWOTO n.d.]。

上記の2事例から中部ジャワにナレズシと発酵期間の短い生なれズシが存在することがあきらかとなった。

また別のインドネシア語の水産加工の文献に「バカセム *bakasem* あるいはブカサム *bakasam* (原文のつづりのまま) というのは塩魚で、いくつかの村での名産品になっている。とくに、中部ジャワ、南スマトラ、中央カリマンタンで有名である。……中央カリマンタンでは、ワヂ *wadi* とよばれる。……バカセムは淡水魚に米飯を混ぜてつくる。米飯が微生物の繁殖のエネルギー源になり、炭水化物が分解され、保存性をたかめる。……バカセムをつくるには、淡水魚を背開きにし、エラ、内臓をとりさり、洗浄する。これに塩と米飯を混ぜるが、その量は好みによる。飯と塩を魚の腹につめて閉じる。カメにつめ、匂いと味がでるまで貯蔵する」とある [MOEJANTO 1978]。

スラウェシのメナド Menado 付近ではカツオ類の内臓に塩を混ぜて3カ月置いた塩辛をバカサム *bakasam* という。バカサム、カサム系の名称はもともとは、マレー＝インドネシア系の言語で飯を加える、加えないにかかわらず、魚を発酵させた食品の総称であった可能性が考えられる。また、マレー語起源のことばと思われるマシンもカサムの意味領域をひきついでいる。

スマトラのランプン Lampung に淡水魚のおつ切りと飯をバナナの葉に包んで壺に漬けたナレズシがあることが報告されている [家永 1982: 124]。

スラウェシのウジュンパンダン Ujung Pandang 近海の島ではシブラ *sibura* という体長 15 cm 程度の海魚の内臓を、塩、モチゴメの飯に混ぜてビンにつめ、1カ月置いて食べるというが、詳細は不明である。この食品はチャオ *chao* とよばれる。

XI. フ ィ リ ッ ピ ン

ナレズシの分布はルソン島中部だけに限定されるもののようである。ルソン島のナレズシについて調査した境博成、小崎道雄の報告を引用してみよう。

事例45 魚のナレズシの総称をブロン・イスダ *burong isda* (原文は *isuda* と表

記されている) という。ブロンとは「発酵した」、あるいは「塩漬け」という意味、イスダは「魚」をあらわすことばである。体長 5 cm 程度の小エビをヒポン、あるいはバラオとよび、それを原料としたナレズシはブロン・ヒポン *burong hipon*, バラオ・バラオ *balao balaow* という。小エビの場合はこの 2 名称だけであるが、魚の場合は、ダラグ *dalag* (*Ophicephalus striatus* ライギョ) を材料したものはブロン・ダラグ *burong dalag*, ヒト *hito* (*Clarias batrachus* ナマズ) からつくったナレズシはブロン・ヒト *burong hito* というふうに魚の種類をつけて個別的によばれる。ほかに、ナレズシに加工される魚としては、テラピヤ *tilapya* (*Tilapia nilotica*), バングス *bangos* (*Chanos chanos* ニシンに似る), カンドゥリ *kanduli* (*Arius manillensis* 海産のナマズ, 淡水産のものもある), グラミ *gurami* (*Trichogaster pectoralis* タナゴに似る, 体長 5-7 cm), アユンギン *ayungin* (*Therapon plumbeus* フナに似る, 体長) がある。バングス, カンドゥリ以外はすべて淡水魚である。

ルソン島のナレズシは, (1) 塩と米飯だけで漬けるものと, (2) さらにベニコウジを加えて赤色になったもの, の 2 種にわけられる。

(1) 塩, 米飯だけで漬けるナレズシ。分布はルソン島の中央部のパンガシナン *Pangasinan*, タルラック *Tarlac*, パンパンガ *Panpanga* の 3 州に限定される。頭, 内臓, 尾を除去し, 大きな魚は切身として, やわらかく炊いた米飯と塩を混ぜて中国式の壺に漬けこむ。ニンニクやタケノコをきざんで混ぜる場合もある。1 週間からながくて 1 カ月で食用に供する。

(2) ベニコウジをいれたナレズシ。イサベラ *Isabela*, ヌエバ・ビスカヤ *Nueva Vizcaya*, ヌエバ・エシハ *Nueva Ecija*, ブラカン *Bulacan*, バターン *Bataan*, リサル *Rizal*, ラグナ *Laguna* の諸州に分布する。(1)とおなじように処理した魚に塩をまぶし, 6~12 時間放置する。やわらかい米飯を冷ましたもの 500 g に, ベニコウジ 7-8 g, 塩 20 g の割合で混ぜ, 好みによってきざんだニンニク, ショウガなどを混ぜる。ついで, よく洗った容器に, 魚とベニコウジなどのはいった米飯を混ぜていれる, あるいは交互に漬けこみ, 油紙やビニールシートでおおってヒモでかたくしばる。室温で 7~10 日熟成させる。

いずれも, 野菜と炒めたり, ココナツミルクで煮て食べる [境・小崎 1982: 5-10]。

筆者の聞いた話では, パンガシナン州でもベニコウジのはいったナレズシをつくるというので, ベニコウジいりのものと, そうでないものの分布が判然と区別されるものではなさそうである。パンガシナンからパンパンガにかけての住民がナレズシをも

っともよくつくるといわれている。このナレズシの分布からすると、ルソン島の中核をなす民族であるタガログ族がひろめた食品である可能性がたかい。フィリピンの他の地方での存在が報告されず、スペイン統治時代にはやくから中国人と接した地域を中心に分布し、フィリピンでは一般に海産魚が好まれ、よく利用されるにもかかわらず、淡水魚でつくられることなどを考慮にいれると、あるいはナレズシは近世に華僑がもたらした食品であるのかも知れない。すくなくとも、中国南部で発達したベニコウジを利用することは華僑に起源するものであろう。

XII. 通文化的検討

1. 食品としての性格

この章では、いままで各国別に記述した資料をとりまとめて、ナレズシの食品としての性格、その変遷や起源と伝播などについての考察を展開する。まず、ナレズシの諸類型について説明しながら、姉妹関係にある魚醬との比較において、ナレズシの食品としての特徴とその変遷を通文化的に考えてみよう。

図4に製造のさいに混ぜられる材料の種類に着目して、ナレズシの主要な類型を記しておいた。この図を参照しながら以下の論をすすめることにする。

基本的にいえば、ナレズシとは魚や肉に飯を混ぜて発酵させた保存食品である。魚醬や肉醬とのちがいは飯を加えるか、どうかによって区別される。さきのべたように、魚醬や肉醬とは魚や肉の主材料に塩を加えて長期間保存するうちに、主材料によくまれている酵素の作用で蛋白質がアミノ酸に分解した食品である。肉醬はまれで、魚を主材料とした魚醬が一般的であることは、ナレズシでも肉を主材料としたものがすくないことにおなじである。最終製品の形態のちがいに、魚醬は塩辛、魚肉をつぶして発酵させた塩辛ペースト、魚醬油の3種に大別される。このうち、あらゆる魚醬の出発点にあたる、もっとも基本的な魚醬は塩辛である。

さまざまなバリエーションが成立したが、ナレズシの原型は魚や肉に塩と飯を加えて発酵させた製品であろう。すなわち、塩辛づくりのさいに飯を加えて漬けこんだものがナレズシであるといつてよい。

より単純な製法の食品である塩辛のほうが、ナレズシに先行するものと考えてさしつかえないであろう。塩辛の主要な分布地域は水田耕作をおこなう場所に一致する[石毛・ラドル 1985: 223-237]。すなわち、塩辛は米飯のオカズとして発達した食品である。想像をたくましくすれば、米飯に塩辛をのせた食事を、食べずに放置して

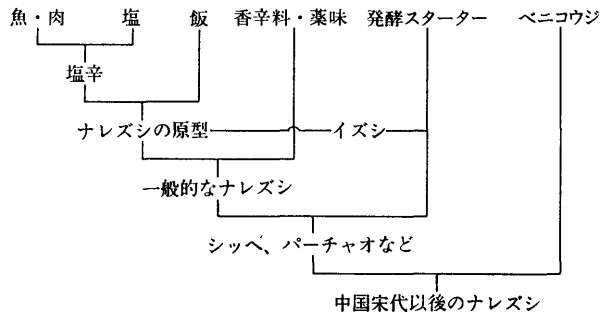


図4 主要なナレズシの類型

おいたら自然のなりゆきでナレズシができてしまった、というのがナレズシの起源であるかもしれない（われわれは塩辛といえば、イカの塩辛など、小さく切りきざんだものを想像するが、ナレズシに加工できるくらいの魚体をまるのまま漬けた塩辛や、大きな切身の塩辛が日本もふくめた東アジア，東南アジアの各地にある）。

酵素の作用による発酵で主材料の蛋白質を分解させる意図をもってつくられる塩辛と、微生物の作用による乳酸発酵により主材料を原型にちかい状態で保存しようとするナレズシでは、発酵の種類，製作目的，製品の形態，味のちがいが存在する。いっぽう，塩辛とナレズシは共通する側面をいくつももっている。

魚体をなるべくくずさず保存するのが目的であるナレズシといえども，製造過程で蛋白質がある程度分解してアミノ酸が生成される。表7は味の素株式会社中央研究所の君塚明光博士らが，筆者らが各地で収集した代表的魚醬である魚醬油，小エビ醬油，

表7 魚醬とナレズシのアミノ酸組成およびアンモニア含量（平均値）
（ ）内数値は，原魚の酸分解物の値を100とした時の相対値

種 類	魚醬油	小エビ醬油	塩辛ペースト	小エビ塩辛ペースト	塩 辛	ナレズシ	cf. 原魚の酸分解物 (原魚5種平均)
サ ン プ ル 数	12	3	2	10	7	4	
NH ₃ -N/T-N	0.19	0.20	0.15	0.08	0.08	0.06	0.05
F-N/T-N	0.69	0.84	0.55	0.47	0.35	0.32	
Serine (mg/T-Ng)	65(24)	0(0)	87(32)	52(19)	53(20)	37(14)	269(100)
Proline (〃)	6(2)	0(0)	30(10)	71(23)	40(13)	31(10)	315(100)
Histidine (〃)	96(50)	11(6)	35(46)	37(20)	74(39)	23(12)	191(100)
Arginine (〃)	2(1)	0(0)	61(15)	36(9)	8(2)	14(4)	394(100)
Ornithine (〃)	107	118	32	92	72	72	2
Citrulline (〃)	118	103	46	105	78	0	0
Glutamic acid (〃)	571(65)	898(103)	370(42)	409(47)	297(34)	143(16)	872(100)
Total amino acids (〃)	3487	3789(61)	2630(43)	3089(50)	2224(36)	1597(26)	6177(100)

塩辛ペースト、小エビ塩辛ペースト、塩辛と各地のナレズシのアミノ酸組成とアンモニア含量を分析したものである。分析したナレズシはマレー半島部のチンチャーロ1例、ベトナムのマム2例、カンボジアのファーク1例で、これらはナレズシの代表例としてはかならずしも適当とはいいがたい。しかし、ナレズシに共通するアミノ酸組成の傾向をしめしていると考えてよいであろう。これで見ると、シトルリンが検出されないこと以外は、数値の差はあるにせよ、アミノ酸組成としては魚醬にちかい。とくに、魚醬ほど含量はないが、グルタミン酸がおおいことに注目される。

魚醬の調味機能は主として塩味とグルタミン酸に代表される「うま味」にある。本論文もそのシリーズの一部をなしている本誌に掲載予定の一連の魚介類の発酵製品に関する論文の最後のものにくわしく記述する予定であるが、世界の味の文化圏のなかで、東南アジアと東アジアは「うま味」文化圏とでもいうべき位置づけがされる。すなわち、わが国の味噌、醤油のような東アジアに発達した穀醬もグルタミン酸の「うま味」をもつ食品であり、東南アジアにおいては魚醬が「うま味」食品として利用されている。魚醬ほど顕著ではないがナレズシもまた「うま味」食品なのである。そこで、タイにおいてはパー・ソムを煮た汁をダシとして料理に利用することもおこなわれたりしている。

マレー=インドネシア語系の民族ではナレズシと塩辛が同質的な食品として認識されていることはカサム、マシンのことだが、塩辛をしめす場合とナレズシをさす場合の両方に使用されていることからわかる⁴⁾。古代中国では篠田が考証したように、鮓という文字は本来はコウジを混ぜた塩辛である<魚醬>をしめし、『説文解字』によれば鮓は蜀、すなわち現在の四川省の産品とされていた。それが、三国時代にナレズシと混同され、ついには鮓と書いたらナレズシのことをしめすことになってしまった[篠田 1966: 136]。その文字のつかいかたが日本にまで伝わり、鮓と鮓の両方の漢字でスシを記すことになったのである。古代中国で、このような混同がなされたのも、ナレズシと塩辛が似た食品と認識されたからのことである。

こんどは、ナレズシと塩辛の相違点について検討しよう。

塩辛ばかりでなく魚醬一般に共通することは、原料魚としては特定の季節に大量の漁獲がなされる安価な小魚が利用されることである。インドシナ半島の内陸部でいえば、モンスーンで冠水した水田で産卵、繁殖した淡水魚が水が引くさいに笊のような道具で大量に漁獲される。この一時に大量に得られた魚を長期間保存する方法として

4) 同僚の崎山理助教授によればカサムは原オーストロネシア語の *ate'm 「酸い」、マシンは *at'in 「塩」、*m-at'in 「塩からい」にそれぞれ由来することばである。

魚醬に加工されるのである。それらの魚には、稚魚がおおく、小さく、魚体の割に骨がおおく、料理用にはむかず、魚醬加工用以外の商品価値をもたない。海産魚の場合もイワシなど大量に漁獲されるが、市場価値の低い小魚がもっぱら魚醬の原料にされる。発酵によって、魚肉が分解したものが最終製品なので、姿、形にこだわる必要はないし、小魚のほうが発酵期間が短くてすむという利点がある。

しかしながらナレズシの場合はテーブルフィッシュとして、一匹だけで食卓に供される。そのためには、ある程度の大きさをもつ魚であることが必要であるし、魚の持味や、卵をもっているか、どうか、なども原料魚選択の基準にかかわってくる。そこで、それぞれの土地で漁獲される魚のなかからとくにナレズシに加工される魚種がきまってくる。たとえば、古典中国ではコイとセイギョが魚鮓に好んで加工され、わが国ではアユと子持ちのフナが好まれた。

塩辛もナレズシも保存食品であることは共通しているが、その利用形態はことになっている。塩辛は日常の食事に供される副食品であり、わが国のコノワタやウニの塩辛のように嗜好食品化したもの以外は、どちらかといえば貧しい食品とされる。塩分がたかいので、少量で飯のオカズとなり、ほとんど料理をせずに食べられる手軽な常備食品である。したがって、東北タイ、下ビルマ、フィリピンのルソン島やビサヤ諸島などの塩辛多用地帯では、日常の食卓に肉や鮮魚を供することができない貧しい階層の人々ほど塩辛の消費量がたかく、しばしば唯一の副食物として食べられる。

それにたいしてナレズシは、むしろ上等な食品としての地位を占めてきた。たとえば、中国の少数民族の場合でいえば事例13のミャオ族、事例14のトン族のナレズシは宴会の料理に欠かせないものとされているし、事例17の高山諸族のナレズシは「番人ハ皆之ヲ非常ノ珍味トス」とのべられている。東アジア、東南アジアの食習慣では肉とならんで魚は価値のたかい食品とされているが、漁獲は常に得られるとはかぎらない。特定の時期にとれた魚を独特の風味をもつ食品に加工、貯蔵がなされたナレズシは不意の来客をもてなすさいにも好都合である。そこで、ナレズシはしばしば儀礼のさいの行事食として用いられる。同僚の田辺繁治助教授によると、北タイの精霊を祭る儀礼にはナレズシを欠かせないという。わが国の琵琶湖周辺の神社の神事にともなう神饌にはフナズシが供えられることがおい（たとえば、高木神社の五百母神事、大皇神社の俎据の神事、老杉神社のオコナイ神事、天皇神社の和辻祭り、御上神社の相撲御神事。いずれも滋賀県。〔岩井・日和 1981: 7-11, 32-40, 50-60, 92-98, 164-171〕）。そこで、行事や宴会のさいに食べごろとなるように計画してナレズシづくりがおこなわれることもある。

塩辛は高濃度の塩分と「うま味」があるので、料理の味つけに利用され、調味料としての機能をもつが、ナレズシは調味料的には利用せず、メインディッシュとしての食べられかたである。

2. ナレズシの発展

魚に塩と飯を混ぜただけでつくる、いわばナレズシの原型は中国のナレズシの歴史のなかでは『齊民要術』の時代まで残っている。飯の種類を問題にしないとすれば、事例14, 15, 16の西南中国の少数民族、事例17, 18, 19, 20の台湾原住民のナレズシもこのプロトタイプのナレズシである。わが国のナレズシもおおむね飯と塩だけを魚に加えてつくるものであったし、事例43, 44の中部ジャワでもおなじである。事例42のサラワクのカサムは漬けこみにさいして、味をよくし、防腐効果をもつというカバヤンの葉を混ぜる点が、つぎの香辛料、薬味をいれたナレズシに似るが、この植物をかならずしも必要としないので基本的にはプロトタイプのグループにふくませてもよいであろう。プロトタイプの代表例である、わが国のナレズシづくりのさいにも、さきにのべたように辛味のするタデの葉と一緒に漬けこむこともある。香辛料、薬味はオプションで、それらをかならずしも必要としないか、どうかで、つぎの類型との区別のめやすにしておこう。

ナレズシには独特の発酵臭があるし、また漬けこみ期間が短いと魚の生臭さが残る。匂い消しや、食欲をそそる匂いを付加するために、香辛料や匂いの強い野菜と一緒に漬けこむ工夫がなされるようになるのは自然のなりゆきであろう。香辛料を加えないプロトタイプのナレズシはおおむね長期間の保存食品としての性格の強いものである。長い発酵期間をもつナレズシづくりのさいは、漬けこみにさいして香辛料類をいれても匂いが消えてしまい、あまり効果がないであろうが、漬けてから比較的短期に消費する場合には生々しい魚の匂いをうち消す効果が期待できる。また、香辛料類には防腐効果をもつものがすくなくない。そこで、上記のプロトタイプを残すナレズシの分布地帯以外では、漬けこみにさいして、香辛料あるいは薬味を混ぜることが普通である。

ラオスや東北タイ、北タイではニンニクを混ぜることが常法である。『齊民要術』以後の中国では、多種類の薬味、香辛料を混ぜることが発達したことは表5にみるとおりである。そのことは中国の〈魚醬〉についてもおなじであり、宋代からのちの〈魚醬〉づくりに多種類の薬味、香辛料が漬けこまれたことは別論文で指摘したとおりである [石毛 1986: 35-39]。〈魚醬〉づくりに利用される薬味、香辛料とナ

レズシのそれとはほぼ同種類のものである。

朝鮮半島のシッヘにはトウガラシ粉、ニンニク、ショウガがよく用いられる。薬味、香辛料と調味料を総称して薬念、ヤンニョンという。シッヘづくりには薬念が加えられることが普通である。そのことは、朝鮮半島の漬物であるキムチやジョッカルとよばれる塩辛づくりにおいてもおなじである（塩辛の場合は最初から漬けてまず、食用のさいに薬念をまぶす場合もおおい）。現在のシッヘはトウガラシ粉で赤く染まっているが、李盛雨の考証によると、キムチの漬けこみにさいしてトウガラシを使用することが一般的になるのは18世紀中頃以後であるとされる [李 1979: 155]。シッヘにトウガラシを使用するようになったのもおなじ頃であろうか。

つぎの段階の類型として漬けこみのさいコウジを混ぜる技法が出現する。赤く着色することを主目的とするベニコウジについてはつぎにのべることとし、まず一般のコウジの利用について考察してみよう。

コウジをいれることによって、発酵が促進され、比較的短期間でスシを馴れさせることができ、発酵に時間のかかる寒冷な気候の場所でのスシづくりには効果的である。また、コウジを加えることによって甘い風味をかもしだす調味効果もある。

ベニコウジ以外のコウジをナレズシづくりに用いるのは、古典中国、朝鮮半島、日本、カンボジア、タイである。いうまでもなく、コウジを利用した発酵製品が発達したのは東アジアにおいてである。東南アジアにおいては近世に華僑が醤油、豆豉などの製造を伝えるまでは、この地域におけるコウジ利用の発酵製品は酒、甘酒にかぎられていた。コウジを使用したナレズシが、東南アジアにおいては中国との関係の深いカンボジアのファーク、タイのパー・チャオにかぎられていることは、この技術が中国起源のものであることを示唆するように思われる（歴史的にもっとも中国と関係の深かったベトナムにおいては魚醬づくりにコウジを利用することがあるが、ナレズシをあまり食べないので例がでてこない。東北タイとほぼおなじ状況にあるラオスにはパー・チャオとおなじ製品があるのではないかと想像されるが、未確認である）。

古典中国においては、『周礼』註に記されているように古代から<魚醬>、肉醬づくりにはコウジが使用されていた。<魚醬>、肉醬とナレズシの最大の相違点は、漬けこみにさいして、飯を用いるか、コウジを使用するかにあった。それが後代になると、ナレズシの漬けこみにさいして飯とあわせてコウジを混ぜたり、ついには飯なしでコウジ漬けの製品まで出現するようになる。こうなると、鮓とは字づらのみで、実態は<魚醬>、肉醬と変らないものになってしまった。

朝鮮半島には発酵スターターを使用しないシッヘもあるが、おおくのシッヘは麦芽

をコメやアワの飯に混ぜてナレズシつくりをする。麦芽はコウジとおなじく澱粉を糖化する作用をもつ発酵スターターである。中国のナレズシつくりには主としてコムギからつくったコウジが利用されたが、この中国において発達したコウジを混ぜたナレズシつくりが朝鮮半島に伝えられて、コウジのかわりに麦芽を使用するように変化したものと想像される。あるいは、朝鮮半島でシッヘが塩辛であるジョッカルのバリエーションであると認識されていることに注目すれば、中国の〈魚醬〉が伝えられて、〈魚醬〉のコウジのかわりに麦芽を使用するようになったものである可能性も残されている。いずれにせよ、寒冷な気候において発酵を促進する技術として適用されたものであるだろう。

日本でも寒冷な北陸、東北、北海道（アイヌの人々はナレズシつくりの伝統はなく、和人がもちこんだもの）でコウジをいれて漬けてむイズシが分布する。イズシの歴史について知ることができる資料は未見である。古典中国のコウジいりのナレズシ、朝鮮半島のシッヘは、発酵スターターのほかに香辛料、薬味を漬けてむが、イズシは香辛料、薬味を欠くことにちがいがあ。その点では、プロトタイプのナレズシの性格を残しており、寒冷な環境で発酵を促進するためにコウジを利用することが、わが国独自に開発された可能性も考えられる。しかし、篠田、李が「キムチ型」と指摘しているように、イズシの漬けてみにさいしてはダイコン、カブラ、ニンジンなどの野菜が加えられることが朝鮮半島と共通する。さらに、イズシの分布圏が日本海をはさんで朝鮮半島のナレズシ分布地帯と対峙している地理的条件を考慮にいれると、近世になってシッヘつくりの技術が導入され、麦芽よりもなじみのあるコウジにおきかえられたものである可能性のほうがかい。

中国のナレズシに特徴的に発達したのがベニコウジ（紅麴，赤麴米，紅米，紅糟）を漬けてみにさいして混ぜることである。ベニコウジとは、*Monascus purpureus* をウルチマイの飯に生やしたバラコウジで、蛋白質を分解する作用もあるが、主としてその色素を利用して食品を着色するのに利用される。福建省、広東省でよくつくり、とくに福建省で発達したコウジで、文献に最初に出現するのは唐代である〔洪1984: 76-89〕。ナレズシつくりにおける初出は宋代の『中饋録』からであり、その後はたいていのナレズシがベニコウジで赤色を呈するようになる。

中国以外でベニコウジを使用するのはカンボジア（事例28）、マレー半島のマラッカとペナンのチンチャーロ（事例40）、フィリピンのルソン島（事例45）である。近世にこれらの地方に進出した華僑に福建省、広東省出身者がおおかったことを考慮にいれると、これらの地方でのベニコウジ使用の習慣は中国から伝播したものと考えら

れる。

ここで、以上のべてきたナレズシの諸類型を総合して考えてみよう。

主材料に飯と塩を混ぜて長期間発酵・熟成させたプロトタイプのナレズシから出発して、さまざまな類型をつくりだしてきたナレズシの変遷の傾向を要約するならば、発酵・熟成期間の短縮化と嗜好食品化が進行したものといえる。この傾向は各地で進行したものであり、1つの中心地からの伝播によって引き起されたことばかりではない。たとえば、中国はおそらくコウジを利用する技術伝播の中心地としての役割を果たしたであろう。そのいっぽう、わが国の室町時代からのスシの変化を考察するにあたっては、大筋としては、海外からの影響というよりは、日本内部での自己運動と考えてさしつかえないであろう。おなじように、ニンニクを使用するタイのナレズシづくりや、トウガラシで赤く染まった朝鮮半島のシッヘなども、それぞれの地域で開発されたスシづくり技術であろう。それらの各地で平行に進行したナレズシづくりの技術革新はさまざまであるが、巨視的にみたときに、共通することは、スシの漬けこみ期間が短くなり、常備の保存食からときたま賞味する嗜好食品への変化の傾向である。異なる文化においても平行しておこるこれらの傾向はナレズシそのものに内包されている食品としての性格が、それをささえる社会背景の変化に応じて、おなじような方向への変化をひき起しているものと判断せざるを得ない。

発酵・熟成期間の長いプロトタイプのナレズシはそのような変化を拒否して残存してきたものである。西南中国や台湾の少数民族、サラワクのイバン族のような自給自足の生活様式の社会では、いまでも食生活における保存食品の必要性がたかいので、昔ながらのナレズシづくりが続いている。しかし、伝統的生活をささえていた社会環境の変化によりナレズシをもはやつくらないようになりつつある事情は台湾の事例18にもべられているし、イバン族でも現在ではナレズシづくりをしないグループもある。

中部ジャワなどインドネシアでのプロトタイプのナレズシはきわめて生産地が限定されたものであり、村落レベルの自給自足の生活における保存食品としての性格をもつものである。

わが国でプロトタイプのナレズシを現在でも盛んにつくっているのは琵琶湖周辺のフナズシである。だが、それは家庭での保存食品という性格を離れ、郷土食として愛好されているものであり、行事食でもあり、嗜好食品化し、商業ルートにのった生産がおおい。かつては、フナ以外のさまざまな魚が琵琶湖周辺ではナレズシに加工されたが、生き残ったのは、独特の風味をもつ子持ちのフナだけに限定されているのも、

それが嗜好食品化されたことを物語ることである。ほかに滋賀県大橋村の三輪神社の五月の祭礼でドジョウのナレズシをつくるが、これは神饌としてつくられるものであり、かつては直会に食べられていたが、現在では形式的に配られるが、まずいので食べる者はほとんどいないという。ほかに現在の日本でプロトタイプのナレズシに近いものが残っている例としては、たとえば富山県城端町の城端別院善徳寺の虫干法会に40日漬けたサバのナレズシが供されることがあげられる [中川 1979: 25-26]。すなわち、現在、行事食、および嗜好食品としてしかナレズシは残らず、他の日本のスシは発酵期間が短い生なれ（これもきわめてすくない）、ほとんどは発酵過程をもたない酢を使用した即席のスシになってしまった。

中国のナレズシの歴史についてはくわしくはのべたのでここでは省略する。

朝鮮半島のシッヘは現状から判断するかぎり、発酵・熟成期間もそれほど長くなく、薬念がおおく混ぜられた嗜好食品としての性格が強いものであり、あるいは朝鮮半島に古代からナレズシがあったかどうかを疑わせるものであり、中国で進化したナレズシがのちに導入されたものである可能性を残している。

東北タイの事例に代表されるインドシナ半島内陸部のナレズシは熱帯の気候では漬けこみ時間が短くてもじゅうぶん発酵・熟成が進行するという事情を考慮にいれなくてはならないが、それにしても保存期間が短い。酸っぱくなることさえ覚悟すればもっと長期の保存に耐え、そのためには塩と飯の量をおおくすればよいはずである。この地域のかつての自給自足的な生活様式を考慮にいれたとき、以前はもっと長期にわたる保存食として利用されていた可能性がたかい。現在ナレズシづくりが商業化し、買って食べるものに変化しつつある過程のなかで、漬けこみ期間の短縮がおこったものではないかと推定される。

漬けこみ期間の短縮、それにともなう加える飯の量の減少、風味と短期間における発酵促進を目的とする発酵スターターの添加、香辛料、薬味を混ぜて複雑な味をかもしだすこと、ベニコウジで着色をすることなど、ナレズシづくりにおこった一連の変化は、保存食品から嗜好食品への変化の傾向をしめすものである。そのような変化はナレズシが商品化することにも関係をもつであろうが、よりおおきな変化をうながす背景としては、それぞれの社会における食品供給システムの発達にもなっていることが指摘される。

ナレズシは魚や肉を保存する技術として成立した食品である。商業網の発達や冷蔵、冷凍技術、輸送手段の発達により、新鮮な魚や肉がいつでも、どこでも入手可能になれば、ナレズシにたいする要求が減少するのは当然であろう。歴史的に商業システム

がいちはやく発達した中国ではその現象がはやくからみられる。保存食品としてのナレズシの重要性が低くなると、その独特の風味を賞味する嗜好食品としての側面が強調されるようになる。そのためには、香辛料、薬味を加えたり、着色をしたり、コウジ漬けにしたりする工夫がなされるいっぽう、家庭の手を離れ、専門の製造業者によって生産されるようになる傾向をしめすのである。この現象はナレズシばかりではなく、ひろく保存食品一般に共通することである。社会の近代化とともに、保存食品の加工は家庭の手を離れ、専門業者にまかされるようになり、家庭の台所は短時間でつくることができる毎回の食事だけを用意する場になっていくのである。

わが国でプロトタイプのナレズシから、生なれが成立した、いわばスシの転向点が中世的経済システムから近世の商業への変り目にあたる室町時代であることも、このような社会的背景となんらかのかかわりをもつことであろう。そして、江戸時代の商品流通と関係をもちながら、さまざまなスシのバリエーションが出現し（たとえば海苔巻き、稲荷ズシを考えただけでも、海苔、油揚げ、酢などの商品を前提としている）、発酵をまったくしないスシをつくるという、アジアのなかでも独自の発達をとげたのである。そして、五目ズシ、海苔巻き、稲荷ズシなど手軽にできるスシだけが家庭の台所でつくられ、握りズシなどは専門職の職人の手に、すなわち社会の側の台所にうつされる道をたどったのである。

3. 起源地と伝播

図5にナレズシの伝統的分布の境界線を記しておいた。中国の漢族ではかつてはナレズシが存在していたが、現状では消滅した食品であるので点線で記してある。この図は分布域の境界を推定して記入したものであり、その分布圏のなかのすべての場所にナレズシがあるというわけではない。たとえば、マレーシア、インドネシアにおける分布はさきにも述べたように限定された地域に飛地状にしか存在しない。

この分布図をみて気がつくことは、水田稲作との強い相関である。たとえば、伝統的には焼畑陸稲耕作、あるいは根栽農業地帯であった東インドネシアにはナレズシがないし、日本でも稲作の導入がおそく、またコメの生産量のいちじるしくすくなかった南西諸島にはナレズシが存在しなかった。例外は華北のムギ作と雑穀地帯、朝鮮半島の北部から東海岸にかけての焼畑雑穀地帯、台湾の高山諸族の雑穀と根栽農耕地帯、ボルネオ島の陸稲栽培民のあいだにナレズシが存在する、あるいは存在したことである。このうち、華北は歴史的に大運河を利用して大量のコメが長江流域から輸送されていたので、コメを使用したナレズシがつくられてもふしぎではないし、ボルネオで

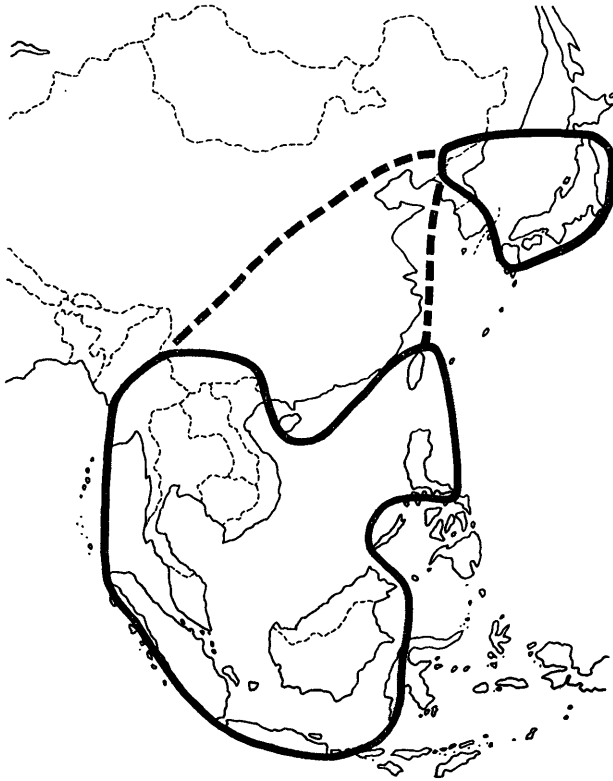


図5 ナレズシの分布圏

も陸稲で漬けこまれる。台湾でアワ、サトイモ、朝鮮半島でアワのナレズシがあることをのぞくと、ナレズシはコメで漬けこむ食品であるといえる。この大勢から判断して、ナレズシは起源的にコメと結びついた食品であり、アワやサトイモとの結合は二次的な適応であると考えてよい。根栽農業や雑穀栽培のなかからナレズシが発生して、それがのちにコメとの結合関係をもつようになったものなら、それらの農業をおこなっている民族のあいだにもっと残存する分布をとってしかるべきであろう。

それではナレズシづくりは稲作のなかでも陸稲耕作民のあいだから発生した技術であるのか、あるいは水田耕作にともなうものであろうか。松原正毅は主としてボルネオでの事例にもとづいて、ナレズシは陸稲卓越型の焼畑農耕との関連が強いとのべている。そして、陸稲を栽培する山住みの焼畑農耕民が川魚の保存法としてナレズシを発達させたという [松原 1970, 1984]。また、さきにのべたように、篠田もナレズシは東南アジアの山地民から漢族に伝えられたものと推定しているが、その根拠はあきらかにしていない。

しかし、東南アジア大陸部の側からみたときには、松原説に否定的にならざるを得ない。山住みの焼畑耕作民のあいだにナレズシづくりの事例が発見されないのである。インドシナ半島の雲南省よりの山地で焼畑耕作を営む少数民族のあいだでは、一般に漁業は発達していない。この地域の山地における河川は川幅が狭い急流がおおく、漁業資源にとぼしい。この環境に居住する少数民族の動物性蛋白源は家畜、家禽と狩猟の獲物であり、魚類の占める比重は低い。漁法も発達してなく、ナレズシに保存するほどの漁獲はない。平地の水田耕作民のあいだでは、ナレズシばかりでなく、もう一種の魚の保存製品である魚醬がつくられるが、山地民のあいだには魚醬づくりの伝統はない。このような事情を考慮にいれると、東南アジア大陸部の陸稻栽培民のあいだでナレズシが発生した可能性はきわめて低い。

東南アジアの山地から一連の地帯である西南中国の少数民族の場合を検討してみよう。事例13のミャオ族は水田耕作にしがっている住民の場合であり、事例15のヤオ族は焼畑耕作に従事しているヤオ族であるのか、平地で水田耕作民化しているヤオ族の場合の事例であるのか、はっきりしない。事例14のトン族、事例16のタイ族は水田耕作に従事している事例である。山地で焼畑耕作にしたがうヤオ族、ミャオ族のあいだにナレズシが存在する可能性も考えられるが、その生活環境を考慮にいったとき、魚よりも狩猟の獲物の肉の保存法としてのナレズシがおおいのではないかと予想される。

ほかに焼畑耕作にナレズシがともなう例としては、台湾の高山諸族があるが、これは毒流し漁法で一時に大量にとれた魚と狩猟の獲物の保存法として適応されるが、稲作ではなく、アワ、サトイモの農業と結合したものである。また、朝鮮半島の場合は海産魚と主としてアワ、ときには水田のコメとの結合である。こうしてみると、漁業資源にめぐまれたボルネオでの大河やその支流での漁業活動と、陸稻の焼畑耕作が結合している事例はむしろ例外であるといわざるを得ない。マレー半島部、東インドネシア、フィリッピンなどの陸稻栽培をする焼畑民のあいだにはナレズシの存在が報告されていない。大勢として、ナレズシは山地の陸稻卓越型の焼畑農耕と関係をもつものとはいいがたく、つぎにのべる水田稲作につよい関連をもつ食品加工技術であるといったほうが的をいっているであろう。

山地を主な生活環境として展開した焼畑耕作は狩猟活動と密接な関係をもつ。そこで、焼畑民のナレズシには狩りの獲物の肉を漬けておく場合が比較的おおい。しかし、なんといっても、ナレズシの主流は魚を材料としたものである。朝鮮半島でナレズシは海産魚でつくるのが普通になっていることを例外とすると、一般にナレズシは淡水

魚を材料としている。縄文時代以来、海産魚の利用が盛んであった日本ですら、ナレズシには淡水魚を積極的に利用する習慣があったことはすでにのべたとおりである。

ここで水田漁業 *paddy fishing* という漁業類型に注目する必要がある。水田そのもの、水田につながる灌漑水路や水たまりで、農民が自家消費用の魚介類を採集する生活様式のことである。水田耕作と淡水漁業がおなじ場で有機的に結合しており、この生活様式では主食のコメと副食の魚のセットで構成される食生活がみられる。インド亜大陸以東の水田耕作地域では、程度の差こそあれ、水田漁業が分布している。そのなかでも、東南アジア大陸部の平地の水田地帯においていちじるしい発展をとげている。この地帯では雨季には水田が冠水し、河川とつながり、水田地帯に魚が集まって産卵をするので、水田とその周辺に漁業資源が豊富であることが、水田漁業の盛んな理由であろう。

この魚とコメがセットになった水田漁業のなかからナレズシが生まれたと考えるのが自然ではなかろうか。それでは東南アジア大陸部の水田漁業地帯のうち、どこがナレズシの起源地としての可能性がたかいであろうか。それを考えるにあたっては、ナレズシの保存食品としての性格に注目することが手がかりになるう。

高谷好一は東南アジアの稲作地形を、水系の上流から下流にむかって、(1)山地、(2)扇状地（山間盆地）、(3)上部デルタ、(4)下部デルタに分類し、この大河の水系モデル以外のカテゴリーとして、天水に依存する稲作の場所である(5)台地、の5類型をあげている [高谷 1975]。

このうち(1)山地は焼畑耕作民の居住地であり、ナレズシは発達しない。(3)(4)のデルタは豊かな水資源に恵まれ、年間を通じて豊富な漁獲が可能であり、魚を保存する必要性がない。これらの類型にはいる中部タイではナレズシが発達していないことはさきにのべておいた。また、トンキン・デルタをのぞく東南アジアの下部デルタの開発は近世になってからであり、それまでは無人の地であった。(2)扇状地は早くから灌漑水路網が発達し、水田耕作地帯となっていたが、雨季の冠水と乾季の乾燥がきわだっており、乾季には水系の本流の魚と、局地的な水たまりの泥に生息する乾燥につよい魚をのぞくと、魚をあまり得られない。ここではナレズシや魚醬の魚の保存食品への依存度が比較的たかい。北タイがその例である。

(5)台地とは東北タイのコラート高原のように、局地的に点在する低地にたまった雨水を利用して水田耕作がおこなわれる場所である。雨季には低地と河川、湖沼が冠水した水田とつながり、一時的に魚が水田地帯に移動するが、乾季になると漁獲量はいちじるしく減少する。ここはナレズシと魚醬がいちばんよく利用されている。事例で

みたように(5)の類型の環境である東北タイにおいて、さまざまなナレズシのバリエーションが展開し、また食事に占める重要度もたかい。ついで、(2)の類型の東北タイにおいてナレズシがよく利用されている。となると、東北タイとメコン川をはさんでほぼ似た環境であるラオスの南部がナレズシのセンターである、ということになる。あるいは、広く扇状地の類型までふくめていうならば、東北タイ、ラオス、ビルマのシャン高原から雲貴高原にいたる一連の地帯をナレズシの第一次分布圏と設定し、この地帯のどこかでナレズシが発生したと考えてよい。

この内陸部において、ナレズシづくりに欠かすことのできない塩の入手が可能であったかどうかを検討しておこう。インドシナ半島北部から四川、雲南省に続く赤色砂岩層に含塩層があり、そこからでる塩井や地表にあらわれる塩華を利用した製塩がこの地方では伝統的におこなわれてきた。ただし、山地の焼畑耕作民は製塩に従事することなく、水田耕作民のつくる塩を交易によって得ている [大林 1968: 69-84]。このことからいっても、山地の焼畑耕作民にナレズシの発達を期待することは無理である。

このナレズシの第一次分布圏がモチゴメを常食とする地帯であることに注目される。渡部忠世はイネの起源地を雲南からアッサムにいたる地帯に想定し、ここから各地に伝播していったとする学説を提唱している [渡部 1977, 1983]。伝播ルートのなかで、メコン川の本流ぞいにインドシナ半島に南下した一群の種類のイネを渡部は「メコン系列」と命名しているが、そのルートがナレズシのセンターというべき地帯に一致している。また、初期のイネはジャポニカ型のものがおおく、モチ種が優勢であり、それが現在でもインドシナ半島北部からアッサム、雲南にいたる地帯に「モチイネ文化圏」として残存しているという。ナレズシの第一次分布圏がそれにほぼ一致することは、初期の水田耕作にともなう食品としてナレズシが成立したことを示唆する。

第一次分布圏のインドシナ半島からさらに南下し、ナレズシはオーストロネシア系の民族に伝えられ、伝統的水田稲作地帯であるマレー半島、スマトラからジャワ島に到達する。おなじくルソン島の水田耕作民にナレズシが存在し、その来歴については不明であるが、近世になって華僑から伝えられたものである可能性も無視できない。オーストロネシア系の焼畑耕作民では、ボルネオの陸稲焼畑耕作民と台湾の雑穀、根栽農耕を営む原住民にナレズシが存在するが、それは水田農耕民から伝えられたものであると考えるべきであろうか。

雲南から長江上流を経由して東方に伝播した初期稲作の経路を、渡部は「揚子江系列」と名づけているが、中国へのナレズシの伝播ルートはこの「揚子江系列」の稲作

にのったものであるかも知れない。漢族が長江流域に勢力をのばした紀元前後から、ナレズシが中国文献に記載されるようになる。その後、中国でナレズシは独自の発展をとげ、ベニコウジを用いた中国のナレズシの技術が東南アジアの一部に伝播した。おそらく、朝鮮半島には水田稲作とは関係をもたずに、稲作伝播の時期よりもはるかに後の時代になって、華北からナレズシつくりの技術がこの半島の北部を経由して伝わり、現在のような分布をとげたのであろう。『延喜式』から推定される日本の古代におけるナレズシの分布は、篠田のいうように弥生時代初期における稲作の伝播経路を思わせるものである。この場合、当時の中国におけるナレズシの分布からして、長江下流デルタの非漢民族が水田稲作とナレズシを日本へ伝えたということになる。そして、水田稲作の文化にともなう食品加工法としてナレズシが稲作と一緒に伝えられたものと仮定するならば、ナレズシをともなう日本の稲作と、それをともなわなかった朝鮮半島の稲作は異なる伝播経路をもつことになるが、ナレズシの有無だけで論じるわけにはいかないであろう。このような食品の研究が民族史の再構成の手がかりともなることを認識してもらえればよいだけのことである。

文 献

- 安 才銘
1958 『中国少数民族風俗史』大塚恒雄訳 学芸書房。
- 安藤広太郎
1951 『日本古代稲作史雑考』地球出版。
- Bộ xã-hội
1974 *Sách Dạy Nuông Nghê Dê Lằm*. Bộ xã-hội chudng trình phục hoạt.
- ブタヴィー, カムプーン
1980 『東北タイの子』星野龍夫訳 勁草書房。
- DAVIDSON, A.
1975 *Fish and Fish Dishes of Laos*. Imprimerie Nationale Vientiane.
- 藤井建夫
1983 「水産漬物——総論——」三輪勝利監修『水産加工品総覧』光琳, pp. 231-236。
- GOUINEAU, A.
1956 *Laotian Cookery*. In Berval R. de. (ed.), *Kingdom of Laos: The Land of the Million Elephants and the White Parasol*, France-Asie, pp. 221-234.
- 家永泰光
1982 『穀物文化の起源』古今書院。
- 石毛直道
1968a 「日本稲作の系譜 (上) 稲の収穫法」『史林』51(5): 130-150。
1968b 「日本稲作の系譜 (下) 石庖丁について」『史林』51(6): 96-126。
1985 「青ヶ島の塩辛」『民博通信』27: 20-32。
1986 「東アジアの魚醬——魚の発酵製品の研究(1)——」『国立民族学博物館研究報告』11(1): 1-41。
- 石毛直道・ケネス, ラドル

- 1985 「塩辛・魚醤油・ナレズシ」石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』平凡社, pp. 177-242。
- 岩井宏実・日和祐樹
1981 『神饌』同朋舎。
- 岩田慶治
1962 「東南アジアのスシ」『生活文化研究』11: 119-122。
- KARUWOTO, T.
n.d. *Ngawetake Iwak Kanti Cara Bekasaem.*
- 近藤 弘
1982 『すし』柴田書店。
- 黄 慧性
1980 『伝統郷土飲食調査研究報告書』(ハングル) 文化財管理局。
1984 「郷土料理」『週刊朝日百科 世界の食べもの』80: 257-265。
- 洪 光住
1984 『中国食品科学史稿』上 新華書店。
- 李 盛雨
1979 「韓国の食物社会史3」『アジア公論』8月号: 138-155。
1984 『韓国食品文化史』(ハングル) 教文社。
- 松原正毅
1970 「焼畑農耕民のウキとなれずし」『季刊人類学』1(3): 129-154。
1984 「なれずしの分布」『週刊朝日百科 世界の食べもの』10: 206-207。
- MAXWELL, W.
1879 Malay Proverbs Part 1. *Journal of Straits Branch of Royal Asiatic Society* 1.
- MOEJANTO, R.
1978 *Pengasapan dan Fermentasi Ikan.* Jakarta.
- 中川 眸
1979 「越中の古寺に継承されている鯖の馴れずしの食事史的研究」『調理科学』7-1。
- 西山武一・熊代幸雄(訳)
1976 『斉民要術』(第3版) アジア経済出版会。
- 農商務省水産局
1913 『日本水産製品誌』水産社。
- 大林太良
1968 「インドシナにおける製塩の民族史的意義」『一橋論叢』58(1): 69-84。
- 臨事台湾旧慣調査会
1915 『番族慣習調査報告書』1 臨事台湾旧慣調査会。
1917 『番族慣習調査報告書』2 臨事台湾旧慣調査会。
1921 『番族慣習調査報告書』排灣族 臨事台湾旧慣調査会。
1922 『番族慣習調査報告書』5-3 臨事台湾旧慣調査会。
- 境 博成・小崎道雄
1982 「フィリピンの馴れずし」『食の化学』69: 5-10。
- 篠田 統
1952a 「中国に於ける鮓の変遷(鮓考 その1)」『生活文化研究』1: 69-77。
1952b 「近江の鮓(鮓考 その2)」『生活文化研究』1: 79-92。
1953 「鮓考 その3 紀伊、南大和の鮓」『生活文化研究』2: 21-32。
1954 「鮓考 その7 東海・関東の鮓」『生活文化研究』3: 79-89。
1957 「鮓考 その9 鮓年表——シナの部——」『生活文化研究』6: 39-54。
1961 「鮓考 その10 鮓年表 その2 日本の部」『生活文化研究』10: 1-30。
1966 『すしの本』柴田書店。
1977 『増訂 米の文化史』社会思想社。
1978 『すしの話』巖々堂。
- 篠田 統・飯田喜代子
1953a 「鮓考 その4 北陸の鮓——富山湾魚系の鮓——」『生活文化研究』2: 33-45。

- 1953b 「酢考 その5 大阪酢——阿部直吉老人聞書——」『生活文化研究』2: 47-63。
1954 「酢考 その6 近畿・中国の酢」『生活文化研究』3: 63-78。
1955 「酢考 その8 四国の酢」『生活文化研究』4: 41-50。
- 篠田 統・尾崎千恵子
1974 「台湾山地民食生活瞥見」『季刊人類学』5(2): 145-162。
- 篠田 統・田中静一
1972a 『中国食経叢書』上 書籍文物流通会。
1972b 『中国食経叢書』下 書籍文物流通会。
- 宋 晩勤
1983 「醃肉和酢」『中国烹飪』31: 41。
- 佐々木高明
1981 「苗族のナレズシ」『季刊人類学』12(1): 220-225。
- 周 達生
1984 「モチ米の利用——少数民族にみるネチネチ食品のあれこれ——」佐々木高明編『雲南の照葉樹のもとで』日本放送出版協会, pp. 93-129。
- 台湾総督府蕃族調査会
1920 『蕃族慣習調査報告書』大久族後篇 台湾総督府蕃族調査会。
- 高谷好一
1975 「稲作圏の歴史」市村真一編『稲と農民』京都大学東南アジア研究センター, pp. 28-59。
- 吴 志元
1985 「蝦酢」『中国烹飪』47: 46。
- THAKUR, S.
1982 *The Tai Phakes of Assam*. Delhi: B. R. Publishing Corporation.
- 渡部忠世
1977 『稲の道』NHK ブックス。
1983 『アジア稲作の系譜』法政大学出版局。