

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

## アーミッシュを訪ねて 4 : 食文化

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 鈴木, 七美 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5809">http://hdl.handle.net/10502/5809</a>

# 食文化

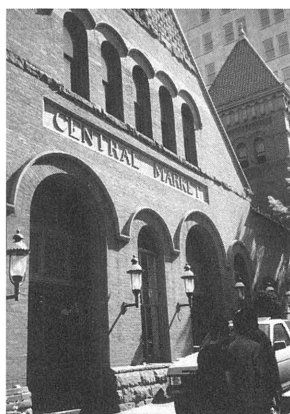
## 鈴木七美

(すずき ななみ)

「七つの甘いものと七つの酸っぱいもの」というドイツ系の伝統を汲んでアーミツシュの食卓は豊かだ。アーミツシュの人々にとって、揃ってご馳走を食べることは大切だ。結婚式、バーン・レイジング、ブッチャリング・デイ (Butchering Day)、そして吊いの日にも、彼らは「食」に時間と手間を惜しまない。「さしむ食卓 groaning board」と表現されるように、食べきれないほどの料理でテーブルは一杯だ。彼らの食文化のパワーを探りたい。

### ●家族揃って食事のテーブルに着く

ランカスターのオールドオーダー・アーミツシュのサム



セントラル・マーケット

さんとスージーさんには六人の子供たちがいて、長男のジェスはおじさんの大工仕事を手伝い、ルサンとプリシラは家の手伝い、次男のクリスチャンは農場の仕事とワンルム・スクール、レベツカは猫と弟サム・ジュニアの遊び相手という具合に家族はそれぞれ忙しい。三〇頭以上もいる牛の乳搾りもしなければならぬ。家族が揃って食べる三度三度の食事はなによりの楽しみだ。スージーさんのレシピブックには、よく聞くアーミツシュのメニューだけではなく、「ファミリィ・パイ」や「サンシャイン・パイ」などこの家族特有のネーミングもある。キッチンには家族が集まりサム・ジュニアが転がりまわる遊びの場もある。ア

イダ・ラップさんのレシピブックには、幼い頃を思い出すと食卓の光景が浮かんできて、食後は一四人の家族が一日の出来事を報告しあう楽しい時間だったと綴られている。

### ●メニューの多様性とその変容

アーミツシユやメノナイトの人々と一口に言っても出身地によってメニューは様々だ。ロシアから来たメノナイトはボルシチを、スイス・ジャーマンは、スクラップル(豚肉の細切れとトウモロコシ粉などを煮て冷やし固め薄切りにして炒めて食べる料理)やチキン・コーン・スープを好む。南ドイツ系は塩漬けかぶら添え肉とシユペッツレ(小麦粉に牛乳・卵・塩を加えた生地を茹でるか揚げたもの)・スープ。カナダや合衆国東部のアーミツシユやメノナイトのほとんどはスイス・ジャーマン系で、ペンシルヴェニアの場合、スイス・ジャーマンの料理の伝統とペンシルヴェニアの食材が結びついている。インディアナ州のアーミツシユは南部ニューオーリンズを経て入植しており、ペンシルヴェニアでは人気がある「シユーフライ・パイ shoofly pie」(生地ブラウン・シユガー、フィリングに糖蜜、ナツメグ、ジンジャー、シナモンなどを入れた甘く

て香り豊かなパイ)は、インディアナ州ではほとんどみられないという。

アーミツシユのレシピファイルや家族の料理本には、デザート、ピクルスやジャムに関して多くの記載がある。野菜、サラダ、肉に関してはスタンダードな調理が好まれる。トウモロコシ、エンドウマメ、ライマメ、サヤインゲンなど季節に収穫したものは、柔らかくなるまで蒸し塩をふつてバターをからめるのが一番だ。毎年研修でローズさんにお願している「アーミツシユ料理」の食卓でもグリーンピース、コーンが大皿一杯に盛られてくる。練り上げられたつややかなマツシユポテトにグレイビーを添えたものも彼女の得意料理だ。お客様料理としてはなんとシンブルなのだろうと最初は思ったが、一口含むと素材の濃味が広がる。メインはパイんと一緒に煮たハワイアン・チキン。デザートはブラウニー、プディング、シユーフライ・パイ。最後に庭で摘んだ爽やかなミント・ティー。

アーミツシユの食習慣は、スイスの多くの家庭と同様、昼食が「デイナー」で夜は軽めである。農場でしっかりと働く人々のために、おいしくてボリュームがあることが大切で、糖分や油を多く含んでいる。農夫にはびつたりだが、

高齢になると太りすぎの心配も指摘されている。

### ●食と大地のサイクルと生命

アーミツシユは、大地に生きる者はそこから採れるもので養われるという信念を有している。それは季節のサイクルを肌で感じ、生と死の現実に向き合うことでもある。

菜園にレタスやトマトが実っているときは、シンプルなトマト・サラダがテーブルに載る。それ以外のシーズンには、ニンジン、キャベツ、ピクルスやチャウチャウ（からし漬のピクルス）、コールスローなどが供される。子供たちもエンドウ豆のさやをむき、アップルソースの缶詰を作るのを手伝い、季節の移り変わりを知る。果物も同様で、実りの季節に缶詰にされ、次の実りまで食卓に甘みを添え、ビタミンを供給し彩りを与える。

食用に動物を殺し肉の保存食品をつくるのは、菜園や果樹園の世話と同様に季節感豊かな仕事だ。豚や食用牛は一月か一月に屠殺されるので、この時期には新鮮な肉をふんだんに食べることができる。早朝から男たちが仕事をすすめるこの日の昼食には、みなで焼きたてのパン、デヴィルド・エッグ、マッシュポテトや、デザートにチョコレ

ト・ケーキ、パンプキン・パイなど食べ、ミルクと砂糖たっぷりのコーヒーをおかわりする。女性たちもハムの仕込みをして、一年中、スモーク・ハム、ベーコン、ポロニヤ・ソーセージ、缶詰のステーキが食卓に載るようにする。

アーミツシユの人々は、自給自足のみではなく、多く採れた自慢の品々をオークションにもちよる。ランカスターのレオラ・プロデュース・オークションは野菜、果物のせりをする所だ。バギーが所狭しと留められていて余所者は入りにくい雰囲気もあるが、学生たちと覗いてみると、トマト、ジャガイモ、ブラックベリー、ブルーベリー、メロン、ズッキーニなどがピカピカに輝いて並んでいた。家族で来ている人も多く、楽しい社交場のようだ。一八八九年に建てられたロマネスク様式のランカスター市中心部のセントラル・マーケットも賑やかな定期市の場だ。

### ●食物とセルフ・ヘルプ

アーミツシユの人々の食べ物は、彼らの家庭内治療とも関係が深い。アーミツシユは医療に関しては聖書のなかに制限を見出していないので、近代的医療も緊急の場合適用

する。サムさんも子供に必要ななら臓器移植も否定しないと  
言っていた。だが日常生活では、養生術と食物を用いた家  
庭内治療が大切に受け継がれている。ビートは「血を造る」  
と考えられており（科学的にも肝臓増強、免疫システム増  
強などの作用があるといわれる）、大事な強壯食品だ。食  
用と薬用に育てられ、そのままあるいはピクルスにして食  
べる。レッド・グレープ・ジュースと一対二で混ぜたもの  
を一日三、四回一匙ずつ飲むこともある。オニオン・アン  
ド・ハネーは、咳のときのシロップとして欠かせない。タ  
マネギ六個を刻んでオリーブオイルで透明になるまで炒  
め、一カップの蜂蜜を加えて弱火でトロリとするまで煮る。  
アーミツシユが家庭で治療に使うものは、かつてペンシ  
ルヴェニア・ジャーマンに共有されていたものだ。代替医  
療やホリスティック・メディスンが見直されている現在、  
アーミツシユのハーブ・ティーなどは注目され、少し強調  
された形で観光地のショップに並んでいたりする。

### ●セレモニーと食

教会をもたないアーミツシユの礼拝や結婚式は家庭で催  
される。その後必ず手作りの料理が振舞われる。訪問しあ

い、皆で食事するのは、生活の重要な一部分である。

とりわけ結婚式は喜びと荘厳のうちに行われる。式次第  
はグループごとに違いはあるが、結婚に関する基本的な考  
え方は共通だ。結婚は次世代と新しい生活を生み出すもの  
で離婚や再婚は許されていない。新しいカップルの門出の  
ために、家族もコミュニティも惜しみなく手を差し伸べ  
る。見合いのような習慣はないが、日曜日の夕方の歌の会  
などに若者たちは決まった納屋に集合し、歌い、おしゃべ  
りをする。男性が女性を家に連れ帰り、次週に会うことを  
約束することもある。結婚式の二日から数週間前に公表さ  
れるまでは、こうした求婚 (courtship) は密かになされ  
る。

結婚式もてなしは花嫁の家で行われ、料理はふつう二  
百から四百人分も用意される。農業の季節のめぐりに合わ  
せて、外の仕事の少ない一、二、一月の火曜日か木曜  
日に催され、数日続くこともある。およそ四時間の結婚式  
が八時三〇分から始まる。Ausbundの中から賛美歌を歌  
い、旧約聖書から結婚に関する説教、聖書外典 (Apocry-  
pha)、新約聖書、シンプルな誓い、教会のリーダーによ  
る証言、祈禱が続く。キスや指輪の交換は行われない。

式後人々は、チキン、詰め物、マッシュポテトとグレイビー、ハム、ピクルスなどの付け合せ、缶詰のフルーツ、ケーキ、パイ、クッキーなどでもてなされる。最初に食べるのは、リビングルームの皆から見える角のテーブルに座った花婿と花嫁だ。客は二回か三回に分けて食事をする。夜食も出され若者たちは夜遅くまで歌い踊り続ける。

新婚者はハネムーンには出かけない。代わりに冬中、週末には親類の家を訪ねて、実用的な結婚祝いをもらう。結婚式は、ライフサイクルの重要な節目であり、共にごちそうを食べることはそのシンボルでもある。新たな人間関係の誕生を祝し、宴会では周囲の者たちの立場の調整や確認も行われる。賑やかな結婚式は、スイスのベルン州のカルヴァン派農民のそれと似通っていると言われている。

### ●食をめぐる変化

ランカスターではたくさんのレシピブックが売られている。火炉の上に吊り下げられた鍋でメイン・ディッシュを作っていたワン・ポット・ディッシュの伝統から、ポーク&ザウアークラウト、チキン・コーン・スープやチキン・ポット・パイは今でも定番メニューだ。だがパインな

どを入れるのは変化をつける新しい試みだろう。スーパーで買える Jello (フルーツゼリーの商標) やタピオカを入れたデザートも子供たちに人気がある。アーミッシュ料理もスーパーマーケット文化と無縁ではない。

現在アーミッシュ独特のものとして伝えられているウーピー・パイ (Whoopie Pie) やシューフライ・パイは実はペンシルヴェニア・ダッチ独自のものではなく、一九世紀半ばのアメリカのヴィクトリアン・レシピにも載っていたものだという。シューフライ・パイは、一八七六年、フィラデルフィアの百周年博覧会でシューフライ・モラセス (Molasses) と呼ばれる新しい菓子として紹介され宣伝された。パイのなかに焼いたケーキが入っているような新しい形だったのだ。モラセス (砂糖キビからとれる糖液) を用いたパイは百周年パイとも農夫パイ (Granger Pie) とも言われた。これらのパイは、アーミッシュ独特のものとして各地で観光資源の様相を呈している。

日常のガーデニングや保存食作り、結婚式やセレモニーなど特別の日の準備などを通して、とりわけ女性には絶えず家族や周囲の人々と触れ合い社会生活を営むことになる。

三度三度家族とともに食事をし、近隣の人々とも互いに深く知り合っているアーミッシュのコミュニティでは、都会でよく聞かれる主婦の疎外感、子育て後の喪失感、そして孤独を味わうことはほとんどないかもしれない。とくに寡婦を大切にすることは習慣となっている。だが、家庭生活以外の生き方をするのは容易ではないだろう。

日本の民俗においてもかつては、誕生から死まで人生の節目には様々な「通過儀礼」が催された。マナーを守り



〈上〉アーミッシュ・メノナイトの人々と食卓を共に  
〈下〉下ごしらえのできたチキン(左)とチョコレートケーキ(右)

「共食」し、食を通して連帯が確認される。予測不可能な人生の悲しみも段階を踏み時間を共有することによってようやく渡ることができるのかもしれない。社会秩序を守るように若者を社会化するための儀式にも、多様な文化において祝宴やご馳走がみられる。

食べ過ぎや少食・非食を繰り返す人々に聞くと、いわゆる拒食症の症状が出たのは、家族から離れて一人暮らしはじめた時という答えもあるという。マナーを守りつつ食事を摂り、人とその時間を共有するということは、日常生活を送るうえにも大切なことなのかもしれない。アーミッシュは「食」の力を生かしているといえよう。

#### 【参考文献】

- Good, Merle and Phyllis, *Most Asked Questions about the Amish and Mennonites*, Good Books, 1995.  
Good, P. P., *The Best of Amish Cooking*, Good Books, 1988.  
Pillsbury, Richard, *No Foreign Food. The American Diet in Time and Place*, Westview Press, 1998.  
Yoder, D., Duncan, B., *Amish Folk Medicine. Simple Secrets to a Healthier Body, Mind, and Soul*, Publications International, Ltd., 1999  
菅原千代志『アーミッシュの食卓』丸善ブックス、一九九九年

(京都文教大学／歴史人類学・医療人類学・北米文化学)