

書評 横山 智：納豆の食文化誌.

農山漁村文化協会, 2021 年. 301p., 2,700 円+税.

拙宅の食卓には納豆が常備されており, 朝食は, 評者の妻の, 「納豆を食べなさい! 食べないと明日から朝食を作らないわよ!」という怒号から始まる. これに対して納豆があまり好きでない評者は, 「嫌だ~, 納豆は嫌だ~, 納豆だけは嫌だ~」と抵抗するものの, 妻の怒号にはかなわない. そんな評者が本書の紹介をしてよいものか悩んだが, 以下では本書の概要について紹介し, 評者の思い出を述べたい.

本書は全 10 章立てである. 「はじめに一アジアに広がる納豆食文化」では, アジアのうま味文化圏の図が示される. アジア納豆地帯は, 穀醤卓越地帯と魚醤卓越地帯の境界に広がる照葉樹林帯に位置しており, アジア納豆は調味料になったが, 日本納豆は調味料として使われずおかずになったことが述べられる. それはなぜなのか? そして, 日本納豆で稲ワラだけが使われることになったのはなぜなのか? アジア納豆と日本納豆の比較を通じて納豆食文化について論じるという本書の立場が述べられる.

1 章「植物で決まる納豆の味」では, 納豆をつくるための枯草菌の供給源として, アジア納豆では多様な植物が利用されることが述べられる. 基本的に, 使いやすい大きな葉が用いられるが, 使いにくくても美味しい納豆をつくれる葉もあり, アジア納豆をつくる人たちは, 使う植物を味で決めているという.

2 章「稲ワラ納豆の消滅」では, 日本納豆の過去約 100 年間について述べられる. 稲ワラから分離培養した菌で納豆がつくられるようになったこと, 第二次世界大戦後に納豆中毒で多くの死者が出たこと, その結果, 現在の日本の納豆は培養された菌をふりかけてつくられるようになったことなどである. このように, 日本の話にかなりのページ数が割かれているのが, 前著(横山 2014\*)との違いだと思う.

3 章「ワラ文化と納豆」では, かつて納豆が正月のハレの食であり神仏へのお供えであったこと, 正月の納豆づくりが東北地方を中心とする地域と京都府にみられることが, 文献調査によって示される. 現在, 納豆を用いた民俗行事はほとんど残っていないが, その背景には稲ワラの利用の衰退, ひいては稲ワラ文化が消滅しつつあることが指摘される.

日本の納豆はご飯にかけて食べるおかずである. 4 章「アジアのおかず納豆」では, ウルチ米を主食とするミャンマー最北部や, ここに隣接する中国徳宏では粒状の納豆をご飯にかけて食べること, 一方, モチ米を主食とするタイ北部やベトナム北部では, ひき割り状にした納豆をモチ米と一緒に食べることが述べられる. 同じくひき割り状納豆地域のラオスでは, ピーナッツで納豆が作られている. なお, ベトナムの納豆については本邦初報告とのことである.

東南アジアでは, 納豆は調味料として使われる場合が多い. 5 章「日本の発酵大豆とご飯にかける納豆」では, なぜ日本では納豆はおかずとなり調味料にならなかったのか, 日本の発酵大豆の歴史が紹介される. 古代~近代の史料の分析から, 麴をつくる技術が奈良時代には確立し, 室町時代には味噌が, 江戸時代には醤油が, それぞれ普及したために, 納豆は調味料として入り込む余地がなかったという.

6章「東北の調味料納豆」では、現在でも東北地方でみられる、納豆の調味料的な使い方が紹介される。納豆に麴と塩を混ぜ合わせて熟成させる塩麴納豆が、山形を中心に東北各地でみられる。また、山形には「ひっぱりうどん」という、納豆をタレとして使ううどんの食べ方もある。なお、本章で紹介される納豆汁については評者の体験を後ほど述べたい。

7章「アジアの調味料納豆」は、東南アジアで使われる調味料納豆の話である、タイの乾燥センベイ状納豆はスープに入れたり、米粉の麺に入れたりする。同様の麺料理はラオスでもみられるが、ラオスでは納豆がスイーツにも使われている。多様な納豆がみられるミャンマー・シャン州周辺は「納豆の聖地」とのことである。なお、東南アジア大陸部では、納豆はうま味調味料という位置付けであるが、魚の発酵調味料（魚醤や塩辛）との競合もみられる。

8章「ヒマラヤの調味料納豆」では、ヒマラヤの調味料納豆について紹介される。ネパール東部からブータン西部にかけての納豆はカレーの具材として使われる。ここでは、茹でた大豆を新聞紙で包み段ボールに入れて放置するという簡易的な納豆製法がみられ、これが、この地域における納豆生産の拡大に繋がっている。また、ブータン東部で長期熟成された納豆は調味料として使われ、同じく調味料であるチーズと混ぜて使われる場合もある。熟成納豆とチーズは調味料として共存しているが、この先、美味しいチーズが大量に流通すると共存関係が崩れていくかもしれない、という指摘がなされる。

9章「カビで発酵させる納豆」では、塩辛納豆（コウジカビで発酵）と糸引き納豆（枯草菌で発酵）の比較がなされる。かつて高級な調味料であった塩辛納豆は、現在の日本でも小規模ながら作られている。また、同じくカビで大豆を発酵させた納豆として、インドネシアのジャワ島の例が紹介される。後者は賞味期限が短いこと、生産の途中で出るおからを原料とする副産物もあることなど、生産と流通も複雑である。ただし、インドネシアの小規模な納豆生産者は20～30年遅れで日本と同様の変化をたどっており、この先、生産の再編が起こる可能性がある。

10章「タイ・バンコクの納豆事情」は、本書の中で一番面白かった。タイ北部では7章で述べた調味料納豆が売られているが、首都バンコクでは売られていない、バンコクで売られているのは糸引き納豆であり、日本から冷凍輸入されたものと現地生産のものがある。バンコクは2019年現在、世界第二位の在留邦人をかかえ、多くの日本人旅行者が訪れるため、これらの人々が糸引き納豆を消費している。バンコクでの納豆生産に収益性があるかに関する検討は面白く、現地生産の企業はいずれも副業として納豆生産を行なっているというのは興味深い。

「おわりに―納豆食文化の形成」では、「はじめに」で紹介されたアジアのうま味文化圏の図が、加筆されて再登場する。アジア納豆地帯は穀醤卓越地帯、魚醤卓越地帯、乳製品地帯の周辺に位置しており、納豆が調味料として使われる理由が再確認できる。また、本章では、日本の納豆食文化についても言及され、日本でも稲ワラ納豆が復活している事例が2つ紹介される。これらの事例は地域を結ぶ納豆食文化にもつながるが、アジア納豆地帯ではグローバル化によって納豆食文化が消え去ろうという懸念もある。これが、著者による本書執筆の動機である。

以上が、評者が理解した本書の概要であるが、本書を読んで思い出したことが2つある。1つは6章に出てきた納豆汁である。高校時代に、ある女性（注：現在の妻ではない）とどこかの学園祭に出かけ

たことがある。その時、生まれて初めて納豆汁を食べたのだが、まず納豆汁という料理があることに驚いた。そして、それを注文する女性にも驚いた（ご両親のどちらかが東北地方出身？）。この時の納豆汁が、納豆の原型を留めていたかどうか記憶にないが、目をつむって胃に流し込んだことだけはよく覚えている。

もう1つは、ブラジルでの出来事である。評者は1998～2000年の間、ブラジル南東部にあるサンパウロ州の田舎町で暮らしていた（たとえば、松山 2001\*\*）。こんな田舎町でも日系人の方がいて食品店を営んでおり、ある日、次のように呼びかけられたのである。

「松山さん、納豆食べる？」

そこには、日本で売られているものの3倍の大きさはあろうかという、紙の容器に入った納豆があった。糸引きだったとか、味がどうだったとかは全く覚えておらず、ありえないサイズだったことしか記憶にない、この巨大納豆は、日本国内で見たことない大きさだったので、おそらく現地生産だったのだろう。南半球最大の日本人街をかかえるサンパウロ州で納豆が生産されていても、なんら不思議はない。

以上、個人的な話を2つ述べたが、自分が体験したことというのは強く印象に残り、何年経っても忘れないものである。そして、その際たるものがフィールドワークであろう。本書は、すべてがフィールドワークの産物であるため、各章の記述に説得力がある。しかしながら、新型コロナウイルス感染症の影響で、フィールドワークを伴う海外研究がしばらく世の中になってしまった。それがとても残念である。

本書の記述も、最新のもので2019年の内容である。あとがきによれば、新型コロナウイルス感染症が日本国内でも蔓延し始めた2020年には、予定していた西アフリカの調味料納豆と東北の塩麴納豆の調査ができなかったとのことである。それは非常に残念であったが、西アフリカまで来るのならば、大西洋を越えてぜひブラジルの巨大納豆も調査していただきたいと思う。それが、評者のささやかな願いである。

#### 文献

\* 横山智 2014. 『納豆の起源』NHK 出版.

\*\* 松山洋 2001. ゴスタブラジル？—ブラジルが好きですか？  
(7) ブラジル飽食・健康事情, 地理 46 (4) :54-59.

松山 洋（東京都立大学）