

書評

横山 智 著『納豆の食文化誌』

農山漁村文化協会, 2021 年, 301 頁, 2,970 円 (税込), ISBN978-4-540-18117-7

中村周作 (宮崎大学)

本書は、著者による『納豆の起源』(2014 年, NHK ブックス) に続く納豆研究成果の第二弾である。前著では、おもに納豆の製法を論じてアジア納豆 (東南アジアから南アジアにかけての調味料納豆) の起源を提示した。そこでは、照葉樹林文化論に依拠する納豆起源説に対する批判から、製法上の発展段階説および納豆の形状からみた分布の比較より多元的起源地からの複雑な伝播・展開がみられることが明らかにされた。これに対し、本書は、アジア納豆と日本納豆を比較しながら、納豆食文化の形成を明らかにしたところに主張がある (あとがき)。以下、章立てに従って評を加えていく (なお、本書では、第 1 章, 第 2 章ではなく、やわらかな表現として 01, 02 という章表記がなされているので、本書評でもそれに従う)。

「はじめに」では、図 1 に描かれたアジアのうま味文化圏、すなわち、東アジアを中心に展開する穀醤卓越地帯、東南アジアを中心とする魚醤卓越地帯、それらの縁辺に当たる東南アジア北部からインド・ネパールに展開するアジア納豆地帯が示される。そして、本書の目的として、当地域にみとめられる食文化における納豆の歴史とその位置づけ、納豆をつくる技術や自然資源利用とその変化、そして納豆に関わる人々を取り巻く社会に光を当てることが記される。

01 のタイトルは、「植物で決まる納豆の味」である。アジア納豆圏では、様々な植物の葉を使って納豆がつくられてきた。例えば、多くの煮豆を巻くための大きな葉としてのバナナ、フリニウム、チーク、納豆の味をよくするシダ、糸引きの強い粘りを出すのに使われるイチジク、そして日本で広く使われてきたが、東南アジアでは少数派の稲ワラも地域によって使われてきたことが、現地での詳細な調査をもとに明らかにされる。

02 のタイトルは、「稲ワラ納豆の消滅」である。納豆製法の歴史をたどると、1950 年代の食中毒事件を契機として小規模生産される稲ワラ納豆から、培養された納豆菌 (枯草菌) を使った工場生産へと収斂され、安全と引き換えに日本納豆の多様性が失われた。また、1977 (昭和 52) 年頃より、大容量のおかず納豆を家族全員でシェアする食べ方から、小分けした納豆の孤食・個食へと食生活が大きく変容してきたことが明らかにされる。家族食から孤食・個食への変容は納豆に限らず、この時期に生じた大きな社会問題である。

03 のタイトルは、「ワラ文化と納豆」である。本章では、かつて日本の納豆が、特に東北地方を中心に正月のハレ食であり、神や仏への供物であったことが示される。ハレ食としての納豆の文化・民俗的意義の消滅は、稲霊が宿り、かつて多様な利用がみられた稲ワラ文化

の衰退と大いに関わりがある。農業の機械化、農薬や化学肥料の導入が、生産効率の向上に貢献したのと引き換えに、ワラ文化が消滅し、ワラ文化の代表食である納豆のハレ食、供物としての認識も一般から失われることになったという主張がなされる。確かにわれわれ一般人にとって納豆は日常食であり、神聖な食べ物という認識が失われているのは事実である。

04のタイトルは、「アジアのおかず納豆」である。アジア納豆圏には、ご飯に載せておかずとして食べる粒状納豆（ミャンマー北部）、調味料として使う乾燥センベイ状（ミャンマー東北部）、モチ米につけて食べるひき割り状（タイ～ラオス北部）の連続する3地域の展開が各地現地調査をもとに明らかにされる。

05のタイトルは、「日本の発酵大豆とご飯にかける納豆」である。諸史料に関する入念な踏査によって納豆の起源を探り、中世の調味料的利用としての納豆汁の伝統の上に、醤油をかけてご飯と食べる糸引き納豆が江戸時代後期に食されるようになり、納豆利用の大分を占めるようになったとの見解を導き出している。

06のタイトルは、「東北の調味料納豆」である。ここでは、調味料納豆の例として、塩麴納豆とひっぱりうどんが取り上げられる。塩麴納豆は、納豆に塩と米麴を加えて追加発酵させたもので、ご飯のおかずの他に、野菜につけたりする調味料として使われる。ひっぱりうどんは、鍋で煮た麺をつけダレにつけて食べるもので、つけダレに納豆が欠かせない。この他、伝統の納豆汁も、家庭食から地域おこしのグルメに変貌を遂げている地域もあることが紹介される。

07のタイトルは、「アジアの調味料納豆」である。ここでは各地現地調査より、いろいろな使われ方をするアジアの調味料納豆が紹介される。例えば、タイ北部のセンベイ状納豆「トゥア・ナオ」は、スープや麺の出汁に使われ、ラオス北部でも麺の出汁の他、スイーツのトッピングに使われる。ミャンマーでは、クッキー状の納豆を潰したものが炒め物や煮物の出汁に使われるし、著者の言う「納豆の聖地」シャン州タウンジーでも多様な納豆の使われ方がある。しかしながら当地域でも、調味料としては沿岸から入ってきた魚醤や、味の素などのうま味調味料に置き換わって生産・消費の減少がみられることが指摘される。

08のタイトルは、「ヒマラヤの調味料納豆」である。ここでは、ヒマラヤの2地域、すなわち、東ネパールから西ブータンにかけて展開する「キネマ」納豆と東ブータンからインド・アルナーチャルにかけての「リビ・イッパ」、 「リビ・ジッペン」、 「グレップ・チュール」納豆が紹介される。前者は、カレーの具材として、後者は調味料としてソバにかけるなどして食される。地域密着型の調査より、作り方、食べ方の多様性から若者の納豆離れにまで言及がおよぶ。さらに、製法に関する在来知に関する研究を深める必要も語られる。

09のタイトルは、「カビで発酵させる納豆」である。ここでは、日本の麴で発酵させる塩辛納豆は、古来調味料として使われてきたが、今に残る大徳寺納豆はアジア納豆と同じように手作りされて、ご飯のおかずや酒のつまみとされる。一方、インドネシアの「テンペ」も、煮大豆をクモノスカビで発酵させ、油で揚げたり炒めたりして食べる食材であることが紹介される。この二者は、20年ほどの時間差はあるが、ともに完全な工業生産へと移行した

ことが明らかにされる。

10のタイトルは、「タイ・バンコクの納豆事情」である。バンコクでは、日本からの輸入納豆として、北海道から熊本までの多種多様な商品がスーパーで売られている。また、市内に3社、いずれも日本人経営の納豆生産企業がある。これらの消費者は、在留邦人が中心と思われるが、将来的に世界的な食品へと発展・展開する可能性が指摘される。

「おわりに」では、結論として以下の事が語られる。①アジア納豆地帯は、日本などを含む穀醤卓越地帯の南西端に位置し、温度管理の難しさゆえ枯草菌を使う納豆をうま味調味料とする独自の文化が展開している。②同地帯は、魚醤卓越地帯の北西端にも当たる。平野部で大量に獲れる淡水魚の魚醤づくりは、魚の少ない山間部では発達せず、納豆調味料が展開した。③さらに、ヒマラヤチベット地方は、調味料として納豆とチーズが並存する興味深い地域である。ただ、当地に関しては未解明の部分が多く、今後調査を進める意向ということであった。人々がどのような納豆に関する在来知を持って発酵を行う微生物を維持しているのかについても、著者のようなフィールドワーカーと微生物学者の協働研究が必要であると述べる。④東北地方は、納豆の調味料的利用やハレ食としての納豆文化が根強く残る地域である。⑤培養菌の使用に関して、現在は日本とインドネシアのテンペづくりで普及しているが、今後アジア納豆にも広がることが予想される。⑥日本では、大豆と菌と植物三種の植物複合文化を取り戻す動きとして、稲ワラ納豆復活のための様々なチャレンジが実績をあげてきている。⑦「なぜそこで納豆がつくられ、その納豆が地域の食文化の中でどのような位置づけにあるのか」という問いに関して、大きな文化圏の周辺に納豆食文化が展開していることを踏まえ、それらに再度光を当て、いかに後世に継承していくのかを考えていかなければならないと結論づけている。

末尾文献では、内外の100を超える納豆関連文献が掲載されており、初学者にとっても大いに助けになろう。本書には、筆者による綿密なフィールドワークの成果としての写真128枚（カラー写真17枚、白黒写真111枚）が随所に挿入されている。さすがに写真では味と香りはわからないが、説明文と相まって内容の理解を助けるに十分、かつ貴重な資料といえよう。また、図17枚、表9枚も適切に配置され、内容の理解を助けている。特に、前著からの引用である「はじめに」に含まれる納豆の起源と移動・伝播に関する図2と「おわりに」に含まれるアジアのうま味文化圏に関する図1に、筆者の納豆地理学者としての魂が込められているように感じられる。

以上、著者による粘り強いフィールドワーク・文献研究によって、納豆研究に大きな碑を打ち立てた本書は、納豆、発酵食品を始めとする食文化に関心のある方々だけでなく、海外でのフィールドワークを志す若い方々にとっても大きな学びを得ることができる良書である。ぜひ熟読をお勧めしたい。

文献 横山智 (2014) . 『納豆の起源』NHK 出版.