

文化としての漬け物と文明としての漬け物

「漬け物王国」の来し方行く末

「ご飯に漬け物——これぞ日本食のゴールデンコンビだ。

若い人はいざ知らず、歳重ねれば、ぜいたくな各種野菜なんかいらないういにしえの時代から、この列島の住人の食を支えてきた漬け物。

だが大きな変化もある。漬け物はどこへ行くのか？

伝承料理研究家

奥村彪生

●おくむら・あやお 1937年和歌山生まれ。奥村彪生料理スタジオ「道楽亭」主宰。料理研究家・故土井勝氏に師事したのち独立し、世界と日本の伝承料理を研究する。『万宝料理秘密箱』（ニュートンプレス）ほか著書多数。

漬け物のルーツは中国と朝鮮

日本人の主食は米といわれますが、これは三つの理由で正しい言い方ではないんですね。まず「主食」という言い方。これは主上が食べる物の意味です。奈良時代、貴族や官吏などが常に食べるものでしたから、「常食」が正しいんです。

それから、必ずしも全国民は昭和の戦前までは米を常食してきたわけではない。江戸時代から米を食べられたのは都市部の消費者と豪農であって、多くは米を作りながらも米を食べることはできなかった。ほとんどの人が雑穀を入れて常食糧としてきました。日本人は長らく雑穀の多いご飯（糗飯）を食べてきたわけで、そのご飯を支えてきたのがほかなら

ぬ漬け物です。ご飯と漬け物は仲睦まじい夫婦のようなもので、切っても切れない仲なのです。ですから一汁二菜、三菜という場合、ご飯と漬け物が入りません。この糗飯と漬け物の組み合わせは、すでに飛鳥・奈良時代から続いているのです。漬け物は発酵食品で、さまざまな食材を保存するための人々の知恵といえます。それゆえ世界各国でいろ

いろな漬け物が生まれている。アンチロビやピクルス、ザーサイ、キムチ、それからハムやベーコンも肉の塩漬けですから漬け物に入ります。馴れ鮮も漬け物です。

このように、素材には動物を使ったもの、魚介を使ったもの、野菜を使ったものがありますが、日本ではあまり動物の漬け物は発達しませんでした。ほとんどが森林で平野部が少ないのと、牧草が育ちにくかったため、牧畜の文化が発達しなかったのです。けれども魚介の種類はたいへんに豊富です。そうした環境の中で発達したのが鮮の文化ですね。

鮮はもともと東南アジアのメコンデルタ地帯から中国の雲南地方にかけての少数民族の文化で、弥生時代に少数民族により中国から日本に伝えられ、日本は島国ですから海の魚介が多く、馴れ鮮からシンプルな握

り鮮へと大発展したのです。つまり漬け物は日本独自の文化ではなく、中国や朝鮮の食文化が基本になっているのです。

原型は奈良時代にあり

日本で漬け物の原型ができたのが奈良時代。このときに現在の漬け物の基本ができています。

一番多いのが塩漬けで、平安時代に編纂された『延喜式』（宮廷行事の進め方についてまとめられた書物）によると、素材の量に対する塩の割合はだいたい四〜六パーセントが多い。少々日持ちを長くするものは十パーセントぐらいになっている。この割合はいまも変わりません。たとえば白菜の塩漬けは、いまもおよそ四パーセントで作られています。即席漬けは三パーセントです。

また奈良・平安時代は、新漬けより古漬けが喜ばれていました。発酵が進んだものです。発酵が進むと乳酸発酵しますから、それでより保存性を高めていたわけです。

塩漬けの次に出てくるのが「ひしお漬け」。ひしお（醬）とは大豆と糯米と麴と酒と塩などで作る醤油の祖です。それを絞った液「ひしお（醬）の滓」に漬けたものです。これは現在の醤油漬けにつながっています。もうひとつが「味噌漬け」です。これが室町時代に「香の物」という名前になりました。ですから「香の物」という場合は味噌漬けを言います。いま、浅漬けの糠漬けを東京でお新香と呼びますが、その理由は古漬けではないからです。

応神天皇の時代には糟漬けの技術もありました。『日本書紀』には「百濟から酒を造る技術を知って