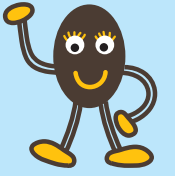


P01 ラオスの無塩発酵大豆食品の伝播に関する文化地理学的考察

A cultural geographical study on diffusion of non-salted fermented soybeans in Laos

横山 智 (熊本大学)
YOKOYAMA Satoshi (Kumamoto University)

納豆研究キャラクター
『ナットウくん』



■ 研究目的

本研究で扱う納豆様の無塩発酵大豆食品(以下、ナットウと記す)は、照葉樹林帯に広くみられ、照葉樹林文化の一要素とされている。しかし、その起源がどこにあるのか、またどのように伝播したのか、これまで多くの仮説が立てられ論じられてきたが、いまだに明らかになっていない。本研究では、これまでのナットウの起源と伝播に関する議論を踏まえつつ、ラオスを研究対象地域として、どのような経路で、それが伝播してきたのか、文化地理学的な視点から仮説を提示し、これまでほとんど扱われることがなかった地域のナットウの伝播について明らかになったことを報告する。

■ ナットウの起源

- (1) **ナットウの大三角形**: 中尾(1972)は、ジャワのテンペ、ヒマラヤのキネマ、日本のナットウを結ぶ三角形の範囲にナットウが分布し、その中心は雲南省あたりであるとする仮説を提唱した。
- (2) **栽培大豆と同様の起源説**: 吉田(1993)は、栽培大豆の起源地を中国江南とし、ナットウの起源も大豆の起源地と相関があるとし、同じ江南との見解を提示した(図1)。
- (3) **自然発生説**: 石毛は「アジア無塩発酵大豆会議」(1985年)で、吉田の中国南部を起源とする一元説の発表に対して「食べるために大豆を煮て、それを放置し、偶然にナットウのような製品ができあがった可能性はいくらでもある」とコメントし、多元説を主張した(図2)。



近年は、納豆菌(*Bacillus* 族の菌)の化学的な分析が行われ、原(1990)が納豆菌の遺伝子配列をもとに分子系統樹を作成し、ある共通の起源から1億数千年前にネパールのキネマやタイのトゥア・ナオが分離したことを明らかにしている(図3)。

しかし、1億年以上前に人の移動とともに納豆菌も移動し、その製法が伝播したとは考えられないため、ナットウは自然発生的に各地で誕生したと考えるのが妥当である。また、最近では稲津(2008)によって東南アジア各地の納豆菌の性質が異なっていることも明らかにされている(図4)。

化学分析の結果では多元説が有力と思われるが、このデータだけでは、ナットウが各地で独立して起源したと決めつけることはできない。なぜなら、使用される納豆菌が各地で異なっていたとしても、他地域からナットウの製法が伝播してきた可能性まで否定できないからである。

■ ラオスへのナットウの伝播

ラオスでもタイと同じく「トゥア・ナオ」と称されるナットウが製造されている。2007年にラオスで調査を実施した結果、ラオスのナットウのほとんどは、中国雲南省と国境を接する北部のムアンシン(Muang Sing)地区(図5)で製造されていることが明らかになった。

ムアンシン地区でナットウを製造しているのは、雲南省から3世代前にラオスに移住してきたタイ系民族(タイ・ルーおよびタイ・ヌア)の世帯で、正確な数は把握できなかったが、少なくとも20世帯程度はナットウを製造し、近隣の市場に販売したり他地域に出荷したりしていた。およそ100年前に中国からラオスに移住した人たちが、雲南省からナットウを伝えたのである。しかし、「トゥア・ナオ」の製法を詳しく観察すると、大豆を煮てから発酵させる段階で、納豆菌を繁殖させるためのスターター(藁など)を使用していないことが明らかになった(写真1)。したがって、ラオスのナットウは、糸を引かない。なお、中国雲南省からラオスに伝わった当時のナットウが糸を引くものであったのかどうか、現地調査では明らかにできなかった。



図5 ムアンシン地区の位置



写真1 ラオス・ムアンシン地区における「トゥア・ナオ」の製造(2007年)

■ ラオスでのナットウの利用とその拡散仮説

ラオスのナットウは、主に「カオ・ソーイ」とよばれる米麺の上に乗せるカラシ味噌の材料として使用されている(写真2)。タイとミャンマーにも同じく「カオ・ソーイ」と呼ばれる麺類があるが、ラオスのそれは、辛い味付けは同じであるが、見た目は異なる。なお、「カオ・ソーイ」はラオスでは北部にしか見られない麺類で、その起源はタイと国境を接するボーケオ県(フエイサイ Houayxay)とされている。そして、ラオス北部全域に伝播していった。この「カオ・ソーイ」が食べられている地区とナットウが市場で売られている地区の分布はほぼ一致している(図6)。

「トゥア・ナオ」は中国の雲南省から伝わったのだが、現在、その主たる利用はタイと国境を接する地域で生まれた「カオ・ソーイ」である点が極めて特徴的である。ラオスの「トゥア・ナオ」には、タイやミャンマーなどと同じく、粒状、ひき割り状、乾燥センベイ状の3種類が存在するが、市場で売られているものの多くは、ひき割り状、もしくは乾燥センベイ状である。中でも、乾燥センベイ状が多い。中国雲南省では、乾燥センベイ状のナットウに関する報告は極めて少ない。しかもそれはミャンマーからの伝播である可能性が高い(難波1998)。ラオスでは、中国雲南省からナットウが伝わったにもかかわらず、形状的にはミャンマーやタイと同じく乾燥センベイ状のものが主流となっているのである。



写真2 カオ・ソーイ(上)とカオ・ソーイに使われるカラシ味噌(下)

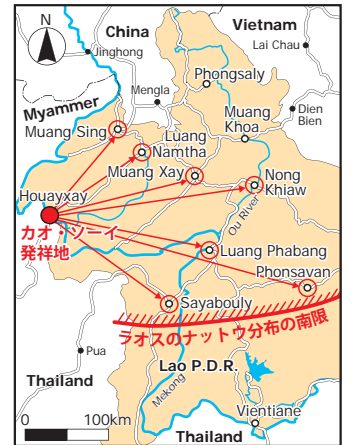


図6 「カオ・ソーイ」とナットウの分布

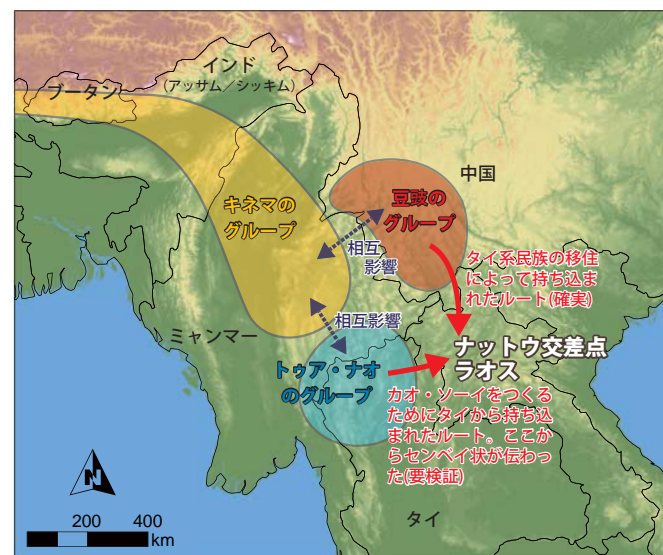


図7 ラオスのナットウ伝播仮説「ナットウ交差点 Natto Intersection」

■ 「ナットウ交差点」ラオス

ラオスは東南アジアにおける「ナットウ交差点(Natto Intersection)」ではないかと考えられる(図7)。中国雲南省からの「北の伝播ルート」と、タイからの「西の伝播ルート」がぶつかり合った地点がラオスであり、その拡散には「カオ・ソーイ」という米麺の普及が大きな役割を果たしたと考えられるのである。すなわち、本研究によって提示した仮説は、ナットウが中国雲南省から伝播し、タイから伝わった「カオ・ソーイ」に利用されるナットウが、その拡散に大きな役割を果たしたというものである。

しかし、この仮説を証明するためには、「カオ・ソーイ」の発祥地の特定が必要である。また、納豆菌を使用しない製法になった原因も判明していない。いまだ多くの課題が残されているのである。加えて、他の無塩発酵食品、たとえば発酵食用茶(タイのミアン、ミャンマーのラペツソ、雲南の竹筒酸茶)との関係も不明である。今後も調査を継続させて、ラオスのみならず東南アジア全域の無塩発酵食品の伝播を明らかにしていきたい。

■ 文献

- 石毛直道・ケネスラドル1990.『魚醤とナレズンの研究: モンスーン・アジアの食文化』岩波書店.
- 稲津康弘2008. 概説・日本と世界の納豆. 木内ほか編『納豆の科学: 最新情報による総合的考察』建邦社, 203-208.
- 岡田憲幸2008. トゥア・ナオ. 木内ほか編『納豆の科学: 最新情報による総合的考察』建邦社, 212-216.
- 中尾佐助1972.『料理の起源』(NHKブックス)日本放送出版会.
- 難波敦子他1998. 中国雲南省の「糸引き納豆」. 『日本家政学会誌』49(2), 91-95.
- 原敬夫1990. 納豆のルーツを求めて. 『化学と生物』28(10), 676-681.
- 吉田集而1993. 大豆発酵食品の起源. 佐々木高明, 森島啓子編『日本文化の起源-民族学と遺伝学の対話-』講談社, 229-256.
- 吉田集而2001. アジアの食文化の基礎をつつた発酵大豆. 『農村文化運動』160, 6-22.

本研究の調査は、全国納豆協同組合連合会の「第3回納豆研究奨励金」(代表者: 横山 智、助成期間: 2007年4月~2008年3月)を用いて実施しました。