



ヨーロッパの歴史における生活と塩 : 生活史としての食事史の一齣

山瀬, 善一

(Citation)

国民経済雑誌, 149(3):1-19

(Issue Date)

1984-03

(Resource Type)

departmental bulletin paper

(Version)

Version of Record

(JaLCD0I)

<https://doi.org/10.24546/00172889>

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/00172889>



ヨーロッパの歴史における生活と塩

——生活史としての食事史の一齣——

山 瀬 善 一

I

塩は生活にとり重要な物質であるので、これまでも経済的側面、政治的側面などにおいて多くの研究者の関心を誘って来た。経済的側面では、流通経済の問題、生産経済の問題、財源としての財政的問題が主であった。生活とのかかわり合いが深い割には、生活との直接的な結びつきへの関心は、つい最近のことに属している。ここ数年とみに研究の必要を高めて来た生活史の観点は、人間の生存と生活にとっての直接的関係を追求するものである。このような観点は、経済・社会・政治的諸問題は言うに及ばず、人間の生存と生活にかかわるすべての歴史現象を理解するための原点をなしている。それにもかかわらず、その取り扱いはいまだではなはだ少なかった。それにはつぎの理由がある。すなわち、生存と生活にとって密接にかかわっている側面は余りにも身近かなものである関係で、殊更に記録に留めること少なく、若干の報告的史料が存在し

1 これまでの研究業績の文献目録については、つぎの二著を見よ。Mollat, M. (éd.): *Le rôle du sel dans l'histoire*, Paris 1968, pp. 307 sqq. annexes, 1. *Questionnaire pour une enquête sur le sel dans l'histoire au moyen âge et aux temps modernes* (P. Jeannin et J. Le Goff), 2. *Eléments bibliographiques complémentaires*; Bergier, J.-Fr.: *Une histoire du sel*, Paris 1982, pp. 238 sqq. *Orientation bibliographique*. さらに東部フランスの大学連合協会の学会報告書 Cabourdin, G. (éd.): *Le sel et son histoire*, Actes du colloque de l'association interuniversitaire de l'Est, Nancy 1981, 542 pp.

2 食事史の優れた体系的業績 Montanari, M.: *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli 1979, pagg. 411 sqq. に限定されてはいるが、塩の消費についての記述がある。つぎの業績は、塩を人類史および医学史との関連で取扱っている。Meyer, Ph.: *L'homme et le sel, réflexions sur l'histoire humaine et l'évolution de la médecine*, Paris 1982.

わが国での業績も最近数多く見られるが、とくに包括的なつぎの二著を挙げておこう。木村修一・足立己幸編、食塩—減塩から適塩へ—、栄大選書、女子栄養大学出版部 昭56(57³)；平島裕正、塩、法政大学出版局 昭48(55⁵)。

ても散在的であるからである。したがって、この種の研究には報告的史料以外に種々な民俗的史料が用いられなければならない。

19世紀、とくにその後半において初めて、製塩法の発達に基づきごく安価に大量の塩が生産されるようになり、また同時平行的に化学工業の主要な原料として塩が脚光を浴び、莫大な量がこの方面で消費されるようになった。しかし、それ以前で最も多く消費された用途は、もっぱら人間と他の動物の生存と生活のためのものである。F. ブローデル (Braudel) の塩に関する意味深長なつぎの言葉は、この物質の生活における意義を十分に象徴しているように思われる。

「塩はわれわれにとり秩序を取り戻すよい手段である。ごくありふれた商品である塩は、いやおうなしに世界的規模の商業を生じさせるからである。人間のために、動物のために、肉と魚の塩漬けのために不可欠のもので、諸国家がかかわり合うだけにそれだけいっそう重要なものとなる。ヨーロッパにおいても、シナにおいても国家および商人にとっての大きな致富源である。……塩は欠くべからざるものであるので、手に入れるための障害のことごとくを克服し、可能なあらゆる便益を利用する。したがって重量商品である塩は河川路（例えば、ローヌ河遡航）や大西洋の船舶で運ばれた。採掘されなかった岩塩鉱山は一つもない。また、塩田は地中海または大西洋で太陽に恵まれた国、すべてはカトリックの国であるが、そこに限られていた。北部地域の漁夫は、プロテスタントであるが、（カトリック地域の）ブルアージュ (Brouage)、セトゥバル (Setúbal) またはサン・ルカル・デ・バラメダ (San Lucar de Barrameda) の塩を必要とする。ところで、その交易は、戦争にかかわらず常に、そして商人の広範な企業連合が最大の利益を求めてなされた。同様に、サハラ砂漠にある塩の板状塊は、砂漠にかかわらず、ラクダの隊商を通じて黒アフリカ (Afrique Noire) に到達し、実際に砂金、象牙、黒人奴隷と交換された。どうにも抑え切れないこの取引の要求を、これ以上物語るものはなにもない。」³

3 Braudel, F.: *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècle, les structures du quotidien*, T. I, Paris 1979, p. 177 (*Civilization & Capitalism 15th-18th century, Vol. 1 The structures of everyday life, the limits of the possible*, transl. by Siân Reynolds, N. Y. 1981, p. 209).

以下、塩の大量生産が可能となり、それが工業原料として利用される以前の時代、すなわち、18世紀までにおける塩と生活のかかわり合いを、とくにヨーロッパの地域について取り上げ、従来の単なる美食学的 (gastronomique) 食事史とか栄養学的食事史とかとしてではなく、生活史的食事史として検討する。敘述はつぎの順序に従う。1) 塩についてヨーロッパ人が懐いて来た象徴。2) 生命にとっての塩の必要性と弊害、弊害を生むほど摂取するようになるのにはどのような原因が作用したのか。3) 歴史の中で塩が食料保存のために果たして来た役割とその反響。

II

塩は人間の生存にとって最も関係の深い物質の一つであり、古来生活とのかかわり合いで塩についてのいくたの名句で称賛された。他方でこの物質的価値は急速に精神的価値を勝ちえて、霊、知力、道德的価値の諸力のことごとくを強化することが出来ると考えられ、かくして象徴的言葉・振舞が生み出されたのである。

先ず、称賛の名句の若干を挙げると、《より人間らしい生活を塩なくして送ることは出来ない (Vita humanior sine sale non quit degere ... Caius Plinius Secundus (23-79))》とか、《事実塩と太陽より以上に有益なものはない (Nihil enim utilius sale et sole ... Isidoro de Sevilla (v. 560-636))》とか、《塩は人間を楽しませる (Le sel resjouyst les humains ... Bernard Palissy (v. 1510-1589 又は 1590))》などが挙げられよう。

大部分の宗教は、塩に《聖なる》性格を与えて来たが、ユダヤ・キリスト教 (旧約聖書) ではいっそうその傾向が強い。塩は神と人間の協約のしるしとして、ついで人間相互の協約、単純に、友情 (amitié), 歓待 (hospitalité), 宴会好き (convivialité) の協約として見做されたり、逆に神の怒り、神の裁判手段ともなりえた。キリスト自身にとっては、塩は神の協約とか怒りとかのしるしよりも

むしろ日常の現実であって、生活の、燈火の、救済啓示のしるしとされる。しかし、塩についてのこの象徴的意義は中世には往々忘れられがちであったが、教会の日常の所作の中にはよく保存されていた。《洗礼の塩》、《悪魔祓いの塩》、《知恵の塩》などがこれである。

アニミズム的宗教が塩に与えた象徴的価値から、しばしば魔術的效果が云々されるようになった。その中で悪魔祓いはとくに重要である。悪魔は塩を怖れており、それに出会うと無意識に遁亡すると見做されたのである。ジャン・ボーデン (Jean Bodin) は、塩の実用的価値と関連させて、その象徴の根拠をつぎのように説明する。「塩は腐ることなく、決して悪くならない故に、そして物を腐敗から守るが故に、永遠のしるしであり、純粹のしるしであり、そして悪魔は被造物の腐敗と分解だけしか求めないが、神は生成を求めるそれだけに、神の掟として内陣の卓上に塩を置くことが命ぜられる理由があるのである。」⁵

塩のこの魔術的效果から庶民の信仰が派生する。友情のしるし以外に、つぎの二つの機能が重要である。一つは保護者の機能で、この種のものとしては悪魔祓いが最も重要である。⁶二つには強壮剤的機能が挙げられ、この種のものとしては肉体的、道徳的な諸力を与えるものと見做される。さらにこの機能には催淫刺激の機能も信ぜられていた。過度に塩を利かせた女料理人に惚れ心を読みとることが出来るとされ、16世紀の版画に《妻は夫を塩漬けにする。柔弱な夫を癒やすために (Les femmes salient leurs maris, pour du doux les rendre guéris)》⁷といった画題がつけられている。

生活にかかわる塩の重要性が、一方で塩を称賛する名句を生み出し、他方で

4 「あなたがたは地の塩です。もし塩が塩けをなくしたら、何によって塩けをつけるのでしょうか。もう何の役にも立たず、外に捨てられて、人々に踏みつけられるだけです。」(マタイ, V. 13) J.-Fr. Bergier は《地の塩》をそれに続いて(マタイ, V. 14)述べられている《あなたがたは、世界の光です。……》と観念連想として理解すべきことを主張している。(Bergier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 148).

5 *Ibid.*, p. 150.

6 Meyer, Ph.: *op. cit.*, pp. 38 sqq. には、悪魔祓いのために用いられた塩についての各地に伝わる庶民信仰を数多く挙げている。

7 Bergier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 154.

塩の象徴化が行われることになった。さらに食卓への欠くべからざる備品とされた塩壺はその人の身分あるいは地位の表徴手段と考えられ、競って芸術的作品を利用することとなった。⁸

III

「すべての生物現象は、生物体のその環境への密接で永続的な適応を必要とする。各々の種の存続は、この環境の出来る限り正確な認識に存在する。この環境は種の存続を脅かす危険に備えることも、その発展に必要な物質を見定めたり、抽出することも可能にする。」⁹

塩は生物の本質的構成要素の一つである。生物はすべて海の種から生まれたものである。陸の種はその有機体の内部に塩を引き留めておく機構の存在が必要であり、これによってのみ存続を可能にしたのである。陸の塩は漸次減少して行く中で、この調整機構によって生物はその生命を持続して来たのである。長い生物界の動態を考える時に、人間の種の出現はごく最近にかかわることであるが、人間の体を構成している細胞は、太古の海水と似た塩類組成を持った体液の中に浸っているとされる。¹⁰その進化の過程の中でこのような体液を調整する機構は伝えられて来たのである。このすばらしい生物的遺産は必ずしも十分でなかった。とくに塩がはなはだしく欠乏している時にそうであった。塩の探索はかくして人間が理性を働かす最初の対象物の一つとなったのである。

歴史の経過につれて、塩の獲得技術は向上し、自由な消費に対する諸困難を取り除いて来た。塩の欠如の脅威は、いまや過去の想い出となり、ごく日常のありふれた物質となっている。しかし、前述の如き塩にまつわる名句、象徴的言葉・振舞のかずかずは、いかに塩が生活に深いかかわりをもったものであるかを連想させるに十分であるだろう。生物の本質的構成要素である以外にも、塩のもつ諸性質は人間生活にいろいろと役立って来た。食糧の保存、疲労緩和、

⁸ *Ibid.*, pp. 126 sqq.

⁹ Meyer, Ph.: *op. cit.*, p. 9.

¹⁰ 木村修一・足立己幸編、食塩、60ページ。

伝染病への抵抗などを通じて人間は塩に特別な好意を寄せ、塩のもつ《習慣性》のため、味覚の重要な要素となり、料理の味を安価に高めることが出来るようにさえなった。このようにして過度に消費し始めると、やがて肉体的条件に不釣合なほどの塩への羨望を懐くに至った。

塩の過度の摂取がもたらす害悪は、塩鉱での鉱夫を陥れる悲惨な状態の中に見られる。シナの医者 (Huang Ti Nei Ching Su Wen) は、すでに紀元前約2500年頃に、塩の過度の摂取について忠告を与えている。「過度の塩が食糧に加えられるならば、脈博が堅くなり、……そして心臓の鼓動が激しくなり、動悸が明らかに長引く時に、舌を縮み上がらせ、言語を話せなくする病気が現われる。¹¹」しかしこの奇妙な病気が動脈の高血圧であると理解されるためには、1628年に出版されたW. ハーヴェイ (Harvey 1578-1657) の《動物における心臓と血液の運動に関する解剖学的実験》¹²を待たなければならなかった。

文明人の中に今は月並みになっている塩の味覚は、自然の食欲の証明であると考えられがちである。つぎの二つの単純な実例は、このことを完全に否定する。まず、幼児についてであるが、かれらはなんら塩辛い食事への好みを持っていない。ずっと以前から知られていることだが、洗礼式の間舌上にのせられた塩が、幼児の満足感の外観よりもはるかにしかめっつらと悲しみをもたらすものである。アメリカの栄養財団 (Fondation Américaine pour la Nutrition) の要求に基づいて行われた最近の調査は、つぎのことを確認している。15歳まで、アメリカの子供は塩分の0.29%という食事を、10倍もの塩分を含んだ両親の食事よりも躊躇なく好んだ。アメリカの幼児食に最近まで含まれていた多量の塩は、その製造業者によって両親の好みにひたすら適合させて導入されたものであった。¹³

第二は、塩田を作るのに気象条件が許さず、しかも塩の採取地から可成り離れた場所で生活しているエスキモーの例である。かれらはほとんど塩分の摂取

11 Meyer, Ph.: *op. cit.*, p. 10.

12 *Ibid.*, p. 94.

13 *Ibid.*, p. 61.

がないことで有名であるが、かれらを取り巻く寒気が塩を使うことなく、魚類やアザラシ、トナカイの肉を保存することを可能にしているからである。デンマークの探検家ステファンソン (Stefansson) は、カナダの北部地域のバフィン湾の海岸で、エスキモーの塩への味覚についてつぎのような興味ある実験を試みた。エスキモーの若干の種族から信頼をかちえた後に、かれらに塩を与えた。かれらの最初の反応はそれを拒否することであった。しかし繰り返し勧めるうちにかれらの態度は徐々に変化した。その後、数週間試みさせているうちに、塩はもはやかれらにとりばかげたものではなく、愛好するようにさえた。経験を積むことにより容認するだけでなく、それを通り越して必要なものになったのである。かれらはそれなくしては過ごせないほどに塩に強く慣らされたのである。習慣性 (assuétude) と依存性 (dépendance) がしっかりと根をおろしたのである。¹⁴

塩は、一方において生命を維持するために欠くべからざるものであるが、生活過程の中でこの物質がもっている《習慣性》と《依存性》とによって、生命維持の必要量を越えて多量に消費され、弊害を生むに至ったのである。では果たしてどれほどが絶対必要量と言えるのであろうか。体質とか環境とかによって差はあるが、つぎのように言われている。「過度の肉体的努力をしない場合には、必要な塩分量は日に 0.5—1 グラムである。日に 3—5 グラムの塩は非常に活動的な生活の必要量を充たすに十分である。¹⁵」このように、塩の絶対必要量はごく僅かなものであり、それ以上は《習慣性》に依存している。スウィフトも《ガリヴァー》を通じてこのことを語らしめている。最初に塩はわたしに大いに欠けていたが、しかしわたしはそれなしで過ごす習慣を身につけた。われわれ家庭での塩のしばしばの使用は、奢侈の結果であり、まず人々を飲水に誘うだけであるとわたしは確信を懐いた。因に、欧米での 1 日の平均消費量は 10—15 グラムであるが、日本では、古くは多いところでは 40 グラムにまでも

14 *Ibid.*, p. 62.

15 *Ibid.*, p. 62.

16 佐々木直亮, 「高血圧と食塩摂取」, 栄養と食糧, 第31巻 (昭53) 第4号, 307-8 ページに, 体重 1kg 当り 0.058~0.116g が指摘されている。

及んでいたが、現在では全国平均¹⁷12.5グラム程度になっている。

世界のすべての人々はなんらかの形で塩を摂取しているが、実際に消費する量はそれぞれ環境や生活様式に従って著しく差がある。消費量にどうしてこのような差を生じたのであろうか。汗とともに塩分が排出される。しかしその排出分を償うのにそれほどの塩分補給を必要とするものではない。いま、塩分摂取の少ない世界各地の種族を挙げて見よう。グリーンランドのエスキモーは3—5グラム、アフリカのマサイ族1.8グラム、南アメリカのヤノマモインディアン0.1グラム以下、さらにオーストラリアの原住民、中国の山地に住む種族、パナマのクナインディアンなども1日の塩分摂取量はいずれも5グラム以下と言われている。これから見ても、塩分摂取量と気温との関係は余りなさそうである。むしろ低塩摂取種族は、新鮮な食料が容易にえられ、それを塩分で加工することの少ない食事体系に関係があるように思われる。

このように見て来ると、われわれの塩分摂取量の差を決定づけたのは、食事体系の在り方にあると言えよう。ここから、塩分を基礎とした世界の食事体系の比較的研究が極めて興味ある研究課題を提供することになる。しかしここではそのごく一部の問題、すなわち塩分への味覚を習慣とさせた基本的要素と考えられる塩添加食糧の歴史的進展について、ヨーロッパの地域に限って、つぎに考えて見よう。

IV

歴史の経過の中で、塩の消費量に関して大きな変化を示したのは、13世紀以降である。そして、この時期から工業用として使われ始める19世紀中頃までの塩の使用目的に関する百分率は、ほぼつぎのごとき構成をとっている。塩漬・¹⁸塩入り食品用として50—60%、直接に料理用および家畜用として30—40%、そ

17 同上論文、304-5ページの表および木村修一・足立己幸編、前掲書、74ページを見よ。

18 農学者の大部分は、家畜に塩を規則的に与えることを推奨しており、フランスのジェヴォダン(Gévaudan)地方では、18世紀に塩税への軽減を求める理由に家畜の投与の必要を挙げている。家畜への塩の効用として、食欲増進、活力増強、よき体格などが挙げられているが、高価なためしばしば与えることの出来る飼主はほとんどなかったと言われる。(Bergier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 130).

¹⁹の他10%以内である。ここから塩漬・塩入り食品用が圧倒的に多いことが知られる。なに故、塩漬・塩入り食品用が圧倒的に多くなったかについて若干の考察を加えよう。

ヨーロッパは11世紀頃から急速に人口増加を経験し、それに伴って食糧確保のため、技術改善の余地の少ない当時においては、干拓、開墾による耕作地の拡大に委ねた。ところが、13世紀において耕作可能地の利用が頂点に達し、穀物生産に不適なところまでも利用される状態であった。したがって、生産性は低く、自然的・人為的障害によって食糧不足を来す可能性が増大した。この食糧供給への不安が当時食糧保存の最も有効な手段であった塩漬・塩入り食品に頼ることを多くした。14世紀から15世紀中頃にかけて、この不安は気象の悪化（寒冷湿潤）とともに凶作または不作、そして飢饉となって現実化した。食糧不足からの栄養失調と悪気象は疫病（黒死病）を頻発させた。こういった環境の中で、塩は、「過度に低廉な、過度に胃にもたれる、過度に味のない食糧を受け入れ、消化し易いようにするために、貯蔵物を保存するために、保存のきかない食糧に長期の輸送を可能にするために、それによって交換のみならず、²⁰連帯感少なくとも補足感の実現を可能にするために、」塩漬・塩入り食品が大幅に進展したのである。伝染病への抵抗としての塩の効用もまたこういった事情から生じたのではなからうか。

この時期に、西ヨーロッパはこの食糧不安に備えて塩漬肉、塩入りチーズ、塩漬魚を大規模に生産し、四方の遠い地域にまで分配した。人口が減少したにもかかわらず、塩の消費はこの塩漬・塩入り食品によって突然に増大し、消費は1世紀で2倍にも跳ね上がった。²¹15世紀中頃から再び著しい人口増加があり、16世紀が進むにつれて、こんどは人口増加に基づく食糧不安から塩漬・塩入り食品の使用を促進した。

中世末において、生活への塩の浸透は著しく拡大した。北方の諸国を除いて、

¹⁹ その他の中には、工業用、工芸用、医薬用などへの使用が含まれる。

²⁰ Bergier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 121.

²¹ *Ibid.*, pp. 121 sq.

塩はほとんどすべての家庭に備えられるようになる。しかし他の生活必需品に比して、高価なものであり、15世紀のノルマンディーの家計での食費の中に占める塩の割合は7.5%と評価された。1620年頃のチューリッヒのある熟練工は、8キログラム入りの塩袋を買うために平均してかれの給料の2日半を費さねばならなかった。²²しかし塩は厳密には食糧ではなく、調味料、保存剤、添加物であるので、量的には基本食糧の穀物とか肉とかに比適するほどの量を消費するものではない。消費量を顧慮した場合に、著しい凶作年は別として、手の出せないほどのものではなく、貧しい家族でさえ、必要に応じて僅かな量を購入することが出来たのである。したがって、粗食に甘んじていた下層民の日常の食事には相対的により多くの塩が用いられていたようである。例えば、西ヨーロッパで下層民に愛用されていた食べ物、麦粉のような澱粉質の粉を水か牛乳で煮た無味乾燥な粥 (bouillie) に添加され、単純さを紛らわしたのである。²³1650年に貧者の負担を軽減するための教え (Instruction pour soulager les pauvres) の中で、つぎのような料理法が述べられている。

「大鍋を水で満たし、その中に小さくちぎった約25ポンドのパンを入れ、普通の日には獣脂7カルトゥロン (quarteron, 1 quarteron=0.25 lb.)、金曜日にはバター7カルトゥロンを加える。4リトロ (litron, 1 litron=約 8.13 décilitres) の豌豆か空豆を若干の風味用野菜とともに、また半リトロンのカブラ、あるいはキャベツ、ニラ、玉ねぎ、または食用野菜、そして適当に塩を混ぜる。一緒に煮上げると14ソル (sol) 程度の費用で、バケツ4杯となり、100人に十分であり、ひしゃくで各人に分配されうるであろう。」²⁴

13世紀、とくに14世紀以来塩漬・塩入り食品が用いられるに至り、塩の使用

²² Ibid., p. 125.

²³ Ibid., p. 125. なお16世紀における貧民の食糧と栄養については、Dupêbe, J.: La diététique et l'alimentation des pauvres selon Sylvius, dans Margolin, J.-Cl. et Sauzet, R. (éd.): *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris 1982, pp. 41 sqq.

²⁴ Mandrou, R.: *Introduction à la France moderne (1500-1640), essai de psychologie historique*, Paris 1961, p. 35 (*Introduction to modern France, 1500-1640, an essay in historical psychology*, transl. by R. E. Hallmark, London 1975, p. 16).

量が急激に増大したことについて既に触れた。では、それ以前の時代の食生活に塩はどのように使用されたか。ヨブ記には、「味の無い物は塩がなくて食べられようか」（ヨブ記6ノ6）と記されており、塩を料理に用いることが当然なことと見做している。ギリシアのホメロスはオデュッセイアの中で、世界の果てに追い遣られ、海をまったく知らず、食事に塩を決して混ぜない人を回想している。周知のように、英語 salary とかフランス語 salaire とかは、ラテン語の salarium（兵士の俸給）から由来するが、そのもともとの意味は「塩を購入するための貨幣」であった。ここから見ても、ローマ人の生活には塩が欠かせないものであったように思われる。かれらの食事ははなはだ塩味の強いもので、塩を調味料としてのみならず、オリーブ、赤蕪および他の野菜の保存料としても用いていたとも言われている。²⁵地中海に面して居住していた民族にとっては、海塩は比較的容易に手に入れられえたので、その補給にほとんど気を遣うことはなかったであろう。

中世の初期においては、農村の人々の多くは海からも、あらゆる塩源からも離れて生活していた。貨幣に浴する機会は少なく、市場もほとんど組織されていない状態では、僅かな塩さえも手に入れることはまずなかったであろう。そこで、かれらの大部分は植物の灰といった代用品を食料に振りかけることで満足した。²⁷領主や修道院などのように塩を手に入れる機会に恵まれていた者は、少なくともパンを焼くに必要な程度の塩の配給に従事することが出来た。とに角、ヨーロッパのほとんどの人々の主食をなしていたパンは、多少の差はあれ塩を含んでいたからである。このような状態で、11世紀の初めまでは、ヨーロッパの農村の人々は塩に関しても、全般的な摂取カロリー量と同様に生命の最小限度をほとんど越えていなかった。²⁸その後、前に述べたように13世紀とくに14世紀以降の消費量の増大を見るまでの期間は、都市の発達それに伴う流通

25 Bergier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 123.

26 *Ibid.*, p. 123.

27 Bloch, M.: Sel et produits de remplacement, dans Hémardinquer, J.-J. (éd.): *Pour une histoire de l'alimentation, Cahiers des Annales* 28, Paris 1970, p. 296; Montanari, M.: *op. cit.*, pag. 420.

28 Bergier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 124.

の改善により塩も漸次比較的容易に手に入り易くなっていったと言えよう。中世末から塩はすべての料理を支配するようになった。しかし、塩税は塩の消費を抑制する方向に作用したように思われる。ルイ14世時代に塩税を課せられていない国から来た旅行者は、パリで食べるパンが余りにも味がないことを嘆いているからである。²⁹ フランス革命による塩税の廃止は、パンの塩含有量を増大させたが、その後再び減少傾向にある。³⁰

人々が手に入れる塩は、現在のような精製されたものではなく、《あら塩》であった。不純なものもしばしばであり、とくに海塩にこの種のものが多かった。したがって、料理用の塩を作ること、料理人の腕の見せどころの一つがあった。中世末あるいはルネッサンスの間に編纂された家事手帖の類は、ほとんどこの技術を³¹紹介している。この技術は母から娘へと伝統的な料理の作り方とともに伝えられ、農村では現在でもこの慣行を遺しているところさえある。スイスのローヌ河流域のヴァレ (Valais) 地方にあるエラン (Hérens) 溪谷のエヴォレーヌ (Evolène) という農村に住んでいる一人の農女は、最近つぎのように証言している。「わたしの祖母はわたしに語った。かの女の若い時に——わたしの若い時もそうなんだが——農民は溪谷以外からは塩と鉄だけを購入した。わたしはいまでもお婆さんが灰色の塩、フランスの塩の中でも最も良質なもののだが、砕いているのを見る。お婆さんはコッフル (coffre) の上においていた僅かにくぼみのある石をとり、そこに塩をおいた。もう一つの丸い石をとり、それで塩の結晶を粉にしてチーズに塩味をつける。」³²

29 Bloch, M.: *op. cit.*, p. 296.

30 Hémardinquer, J.-J.: Le pain et le sel: une révolution, dans Hémardinquer, J.-J. (éd.): *op. cit.*, pp. 297 sq.

31 例えば、*Ménagier de Paris* の中に、つぎのような一文がある。Pour faire sel blanc, preney du gros sel une pinte et trois pintes d'eau, et mettez sur le feu tant que tout soit fondu ensemble, puis coulez parmi une nappe, touaille ou estamine, puis mettez sur le feu et faictes très bien bouillir et escumer: et qu'il bouille si longuement qu'il soit ainsi comme tout sec, et que les petis bouillons qui auront getté eue deviennent tous secs; puis ostez le sel de la paille et estandez sur une nappe au soleil pour secher. *Le ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique*, composé vers 1393 par un bourgeois parisien, réimp. de l'éd. Pichon, Paris 1847, Genève (Slatkine) s. d., T. II, p. 250.

32 Bergier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 126.

使用される塩の質は、それでの加工品の価値を大きく左右する。したがって、加工品の種類に適した塩の微妙な選択が必要とされる。Baysalt（天日塩）の如く十分に穏やかな塩は、肉の味とくにハムの味をよく保存すると言われる。魚類には強い塩が適している。17世紀のイギリス人は、ポルトガルまたはイスパニアの塩を好み、それらの地方の塩はフランスのものほどバターとチーズを変色させず、肉の風味も汁気の多い味も損ずることがない。チロルのキッツブühl（Kitzbühl）の農民は、ライヘンハル（Reichenhall）のバイエルン塩をハル³³（Hall）塩より好んだ。ハルの塩はチーズを柔らかにし、形を崩すからである。

V

塩の摂取量の観点から、調理用としての塩とともに、塩漬・塩入り食品は、二大塩摂取経路をなしている。前述のような塩漬・塩入り食品は貯蔵手段として最も重要な地位を占めていた。現在のような冷蔵施設の欠けていた過去において、塩加工、乾燥、燻製は最も普及した貯蔵手段と言えるであろう。人為的・自然的障害からの食糧不足の不安が現在よりはるかに大きかった時代において、このような貯蔵手段に頼ることはなおさら重要であった。したがって、飢饉とともに塩漬・塩入り食品の必要性は増大を示して来た。そして塩のもつ習慣性からそれについての人間の味覚が誘発され、調味料としての塩使用をも増大させて来た。ここから、塩漬・塩入り食品は、むしろ調理用としての塩よりも人間の塩摂取についてより基本的であったと言えよう。

塩漬・塩入り食品と言え、わが国ではすぐに頭に浮かぶものは、塩加工の魚類と野菜であろう。ヨーロッパでも塩漬練・鱈は重要なもので、これまでも研究対象となって来ている。ヨーロッパでは、塩加工品で重要な地位を占めているのは、魚類とか野菜ではなくて、畜産品（肉、チーズ、バター）である。以下、ヨーロッパにおける畜産品、水産品および野菜の塩加工の歴史的発展を個別的に見ることにしよう。

33 *Ibid.*, p. 135.

腐敗を防ぐ塩の属性については、エジプト人にもすでに知られており、³⁴ おそらくそれ以前の先史時代から伝えられたものであろう。古典古代には、地中海西部の塩田地帯で生産された塩加工品の活発な取引が見られる。例えば、マルセイユはヘレニズム時代から塩漬豚の輸出を行っており、アルルとアヴィニオンは、豚肉加工品（ハムとソーセージ）の特産品で知られていた。その時は、またプロヴァンス海岸のアンティープ（Antibes）とフレジュス（Fréjus）での塩漬魚類の知られる時でもある。ストラボン（Strabon v. 58 av. J. -C. — v. 25 apr. J. -C.）に従うならば、ローマで最も高く評価された豚の塩漬けは塩泉に恵まれたセクアニ（Sequani）地方のものであった。ローマの農民は、かれらの食事に大きな役割を演じていたチーズの生産に塩を用いていた。³⁵

ゲルマン民族のローマ帝国への侵入に際しても、塩漬けの使用は衰えなかった。塩漬瓶は領主の館のみならず、大部分の農家の欠くべからざるものとなっている。しばしばの飢饉に見舞われたうえに、ゲルマン民族の食生活は家畜に依存するところが多かったから、なおさらである。平常年においてさえ、家畜は冬の食糧として秣不足から聖マルタン祝日（11月11日）頃に屠殺され、保存されねばならず、保存のために塩漬けは最も重要な手段の一つをなしていた。³⁶

しかしながら、商業の対象として塩加工畜産品が再び始まるのは、12世紀頃である。アルプス山系、ハンガリア平原、フリースランド、デンマークなどの牧畜地帯の発展は、この商業を抜きにしては語りえない。家畜の一部は生きたまま取引されたが、塩漬肉の大きな塊として取引されることが急速に優勢となった。³⁷ なかでも、塩加工畜産品で生計を立てていたのは、中部アルプス渓谷の住民である。バター、チーズも塩を利かすことによつてのみ保存されえたのであり、このようにして、デンマークのバター、時にはスウェーデンのものさえ輸出することが出来た。

34 *Ibid.*, p. 131.

35 *Ibid.*, p. 131.

36 *Ibid.*, p. 131.

37 *Ibid.*, p. 132.

どのような形にせよ、12—13世紀までは多くの者にとって肉の消費はごく限られたもので、祝祭とかその他の特別な日にしか食べられなかった。ところが、13世紀までの過度の人口増加は、耕地の拡大を必要ならしめ、生産の不安定をもたらしたうえに、世紀の転換期頃から気象条件の悪化は、各地に凶作を頻発させた。この時期により多くの肉を用いた食事体系が導入されるようになり、比較的低廉な保存肉（塩漬肉と乾燥肉）が優越した地位を占めるに至った。³⁸ 倭約家の主婦は少し固くなった、過度に塩辛い保存食を会食者に出すことも多くなり、《ケチな婦人は3倍塩辛くする》という諺が聞かれるようになった。

15世紀後半から16世紀にかけて、飢饉とペストから生き延びた者の生活は安楽になり、生肉の使用が多くなったが、³⁹ それも束の間16世紀中頃には物価騰貴による生活費の値上りが再び塩漬肉の使用を増大させた。また、この時期には、近世国家の力のシンボルである傭兵からなる大軍隊の形成と新世界に向っての船団の出帆は、保存食の必要を高めた。⁴⁰ 運搬し易く、長持ちする固練りチーズの生産はこの時期に活況を呈し、とくにプレアルプス地域（Gruyères, Emmental, bernois, Entlebuch, lucernois）のチーズ工業は1600年頃飛躍的に拡大し、フランス、イタリア、オランダの船隊にチーズの補給を行っている。⁴¹

塩漬肉および塩入りチーズ・バターに当時どれほどの塩が使用されたか。現

38 *Ibid.*, p. 134.

39 同時代のイギリス人 Fortescue は、ルイ11世時代におけるフランス農民の窮乏の徴候の一つとして食べる肉のごく僅かしか塩味がついていないことを指摘しているが（Bloch, M.: *op. cit.*, p. 296）、果たしてそうに理解してよいものかどうか、わたしは疑う。

40 船乗りの食事体系で、塩漬肉および塩入りチーズ・ハム・バターの意義については、Hémardinquer, J.-J. (éd.): *op. cit.* に掲載されているつぎの諸論文中に窺うことが出来る。Lane, Fred. C.: *Salaires et régimes alimentaires des marins vénitiens au début du XIV^e siècle*, pp. 79 sqq.; Hémardinquer, J.-J.: *Sur les galères de Toscane au XVI^e siècle*, pp. 85 sqq.; Davies, C. S. L.: *La rations alimentaires de l'armée et de la marine anglaises au XVI^e siècle*, pp. 93 sqq.; Filippini, J.-P.: *Les régimes des soldats et des miliciens pris en charge par la marine française au XVIII^e siècle*, pp. 96 sqq.; Morineau, M.: *Marines du Nord*, pp. 100 sqq. なお、Chr. Koninckx の最近の論文（*L'alimentation et la pathologie des déficiences alimentaires dans la navigation au long cours au XVIII^e siècle, Revue d'histoire moderne et contemporaine*, XXX (1983), pp. 109 sqq.）も、この点について興味深い。

41 Bergier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 134.

在よりははるかに多量の塩が使用されたようで、主婦達は食事に出す前の塩抜き⁴²の術を学ばねばならないことさえあった。塩漬肉における塩の含有量は重さの10%以下であることはなく、チーズは5—10%の塩が添加された。バターについては、14世紀のイギリスではバター10ポンドに塩1ポンドを用い、17世紀のスウェーデンでも同じ割合であった。塩1ポンドの価格は、同量のバターの価格の1%に過ぎなかったので、塩の添加量が多ければ、多いほど売手の利益は増大することになるであろう。⁴³

肉と並んで重要視される塩漬魚類に進む前に、野菜について一言触れておこう。オリーブを塩漬けにする伝統は、古代地中海世界ですでに知られていた。史料不足でその他の野菜についてどの程度塩漬けが進んでいたかは知られない。ごく1, 2の事例を挙げれば、アラビアの農学者イブン・エル・アヴナム (Ibn el Awnam) は12世紀にアスパラガスの塩漬けを推奨しているし、アルザスでは冬期用キャベツを漬けるために、秋に多量の塩を必要とした記録がある。⁴⁴しかし野菜、マッシュルームなどに広範に拡大を見るのは、18世紀になってからのようである。

VI

ヨーロッパにおいて魚類の塩漬用塩の消費量は、畜産物の塩漬用ならびに塩添加用の消費量よりは少なかったが、矢張り古くから塩加工魚類は食生活に重要な地位を占めていた。もっとも、食膳に供する魚としては、鮮魚がより好まれ、海岸の近くに住んでいる人々は勿論のこと、内陸の人でも川、湖水、池などの淡水産の鮮魚を食した。高位の人々の宴会には、飛脚などで運ばれた鮮魚⁴⁵の料理が贅沢さの表徴とされ、当時の食道楽の一つをなしていた。魚類の日保

⁴² *Ibid.*, p. 134.

⁴³ *Ibid.*, p. 135.

⁴⁴ Fuchs, Fr.-J.: L'approvisionnement en sel de Strasbourg au XVI^e siècle, dans Cabourdin, G: *op. cit.*, p. 323.

⁴⁵ Gerbier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 135.

ちは肉に比して著しく劣っているので、塩漬けにする慣行は、人類が魚類の捕獲手段ならびに塩の獲得手段を身につけるとほぼ同時代に遡る。それにもかかわらず、キリスト教国では、12—13世紀まで塩漬魚類は遠隔地商業の重要な対象とはなっておらず、食糧上ごく限られた役割しか果たして来なかった。肉断日でも人口とくに都市の人口がいまだ稠密でなかった時には、鮮魚で十分こと足りたからである。⁴⁶

記録によると、1286年グラン・サン・ベルナル (Grand Saint Bernard) の通路上にあるサン・モリス (Saint-Maurice) 通行税取立所で、アルプス越えの鯀、鰻、アンチョビが問題となっており、これらの包は取立所の荷置場で耐えられないほどの臭いを発散したと述べられている。⁴⁷ 当時加工漁業は鯀、鰻の豊富な北方海域でのみ行われたもので、その生産物は北から南へと流通した。この時代を境にして、以後北方海域地方からの加工された鯀、鰻の西・南ヨーロッパへの急速な輸出拡大が見られた。これに呼応して、北方海域地方はこれらの生産物の生産に必要な海塩を西・南ヨーロッパから多量に輸入したのである。かくしてヨーロッパ人の塩漬、乾燥、燻製の鯀・鰻への味覚が形成されて慣習化して行った。

では、ヨーロッパでこの時期から何が契機となって加工鯀・鰻への多量の需要が引き起こされたのであろうか。往々肉断日と結びつけて考えられがちであるが、肉断日がこの時代から始まったのではなく、また魚の種類が鯀・鰻に限定される必要もないので、なんら契機にはならない。肉断日が加工鯀・鰻の流通を促進したことは確かであるが、この流通を引き起こすことになった他の基本的原因が存在した筈である。それは塩漬肉や塩入りチーズ、バターと同様に、前述した13世紀末から14世紀にかけての人口増加、気象条件の悪化による不安定な食糧事情に求めなければならないであろう。

46 ノルマンディーにおける鮭漁も11—12世紀にはまだ豊富であったようである。Halard, X.: La pêche du saumon en Normandie du XI^e au XV^e siècle, *Journal of medieval history*, Vol. 9 (1983), pp. 173 sqq.

47 Gerbier, J.-Fr.: *op. cit.*, p. 136.

鯧は寒流魚で、ヨーロッパではラ・ロッシェル (La Rochelle) 沖のオレロン (Oléron) 島以北の海域に生息する回遊魚である。漁場は海流の移動と共に北上し、中世末期にはすでにバルト海、さらにはノルウェーのベルゲン沖に移った。漁期は夏から秋への短期間で、しかもこの魚は脂肪が多く、速やかに鮮度を失うものである。したがって、24時間以内に塩で処理しなければならなかった。ために、短い漁期の間に多量の塩を集中的に必要とした。

塩漬鯧を作るために、どれほどの塩量を必要としたか。中世については、使用割合は知られていないが、16世紀には鯧または鮭3トンに対して塩1トンと⁴⁸言われている。実際には、往々それ以下 (25—30%) であったようである。割合の決定は、使用される塩の質に密接に結びついていた。魚類の塩漬けには強い塩が適していたので、天日塩の穏やかな純度の劣るものを使用しなければならなかった時には、イギリス人と北低地地方 (オランダ) 人は塩の処理に工夫をこらし、輸入塩の精製ならびに異なる塩の調合に独特の技術を生み出した。このことによって、北低地地方人は最良の塩漬鯧を市場に供給することが出来た。また、船上での塩漬作業に先鞭をつけたのもこの北低地地方人で、鯧漁業に画期的合理化をもたらした。この慣行は間もなくノルマンディー人に模倣され、⁴⁹ディエプ (Dieppe) は15世紀に約400トンもの鯧を売渡した。

北低地地方人の船上での作業は、鱈漁業に決定的意義を持つに至った。中世においても、塩漬あるいは乾燥鱈は食膳に供されており、鯧とともにベルゲン沖が主産地で、そこからヨーロッパに供給されていた。15世紀末にニューファウンドランド沖の棚に極めて豊富な鱈漁場が発見され、この時以来、この漁場にイギリス、フランス、北低地地方の漁船が殺到し、ベルゲンの繁栄は終末をとげる。16世紀から18世紀にかけて漁業の王座を獲得し、⁵⁰塩漬・乾燥魚類の生産の約60%を占めたのが鱈であった。

鱈は鯧以上に塩を必要としたので、北欧 (オランダ、デンマーク、イギリス、

48 *Ibid.*, p. 137.

49 *Ibid.*, p. 138.

50 *Ibid.*, p. 138.

ノルウェー)の捕鯨に向う大型船は、まず塩を求めてブルアーージュ、ストゥバール、あるいはサン・ルカール・デ・パラメダに南下し、そこで船上で処理するに十分な塩を積み込んで漁場に向った。このことは、最良質の塩で処理して良質の生産物を市場に供給した伝統的漁民と収益性のみから塩の選択をなした資本家的な近代的企業者との間に対立を生ずるに至った。⁵¹

VII

前に述べた如く、人間にとり塩分の必要量はごく僅かであり、大部分の人々は必要以上の摂取をなしている。各人の実際の塩分の摂取量は過去の食生活の中で形成されたものである。したがって、塩の食生活に介入する過程をヨーロッパの歴史的経過の中で吟味したが、塩の持っている保存能力を利用することが契機となり、それに塩の習慣性が加味されて、必要以上の塩分を摂取するようになったように思われる。食糧の不安が増大する時期に、肉、魚などの塩加工品が急激に増大している。貯蔵手段の発達した現在において、塩加工物が減少してよい筈なのに、従来通りの形で摂取していることは、環境への生活の不調和を生み出しているのである。食生活は慣習に作用されることが多く、環境の変化に即応した食生活は意識的に調整する以外にはないのである。

《あんばい(塩梅)》という用語さえ生まれているように、塩にならされた現在、味が塩加減を中心に考えられるほどになっている。各人により《あんばい》の具体的内容は異なるものである。家庭の食事の味は、料理人としての主婦の塩加減に左右されており、幼児→子供→青年→成人へと成長する過程の中で、その塩加減が慣習化され、その人にとっての《おふくろの味》を形成するのである。

51 ニューファウンダランド沖の棚でのヨーロッパの鯨漁業と塩については、De La Morandière, Ch.: *Le sel et la pêche, particulièrement pour la pêche de la morue avant la Révolution*, dans Mollat, M. (éd.): *op. cit.*, pp. 97 sqq.; Andouy, J.: *L'emploi du sel pour la conservation du poisson au XVIII^e siècle*, dans *ibid.*, 113 sqq.