

小アジア地域における古代塩蔵調味料； 魚醬について

後 藤 香 織

新島学園短期大学紀要 35号
(別刷)

2015年3月31日発行

〈研究ノート〉

小アジア地域における古代塩蔵調味料； 魚醬について

後 藤 香 織

Studies of Ancient Salted Seasoning in Asia Minor

Kaori GOTO

*Nijima Gakuen Junior College
Takasaki, Gunma 370-0068, Japan*

要 旨

古代ローマの料理家アキピウスの残した料理書によると、8割が魚醬（ガルムあるいはリクアメン）を使用している。古代の料理はこの魚醬のグルタミン酸の旨みを使った料理でもあった。トルコ共和国アンタルヤ市で古代魚醬の再現をしようと試みたところ、黒海沿岸出身の女性が家庭の中に残っている魚醬を知っていたので魚醬を作成した報告と、黒海沿岸に魚醬が長く残る可能性について考察した。

Keywords : Garum, Black sea, salamura, fish souce, 魚醬, ガルム

1 緒言

古代ローマ時代の料理の資料を読むと魚醤についての記述がとても多く存在している^{1) 2)}。古代ローマの料理家アキピウスの残した料理書によると、その中の468例の料理の中で8割が魚醤（ガラムあるいはリクアメン）を使用している³⁾。魚醤は、スープストックと比較しても2倍近く多いグルタミン酸を含んでおり、古代の料理はこの魚醤の旨みを使った料理でもあった⁴⁾。この魚醤は紀元前700年ごろから地中海一帯、黒海沿岸に存在していた。しかし現在ではイタリアもフランスもトルコも食文化が大きく変化したために料理に使われることはない。現在ではイタリアのチェターラという街で修道院の製法を再現されたものがコラトゥーラという名称で売られている魚醤があるがチェターラの食文化はローマ時代のものを引き継いではいないようである⁴⁾。

トルコ共和国アンタルヤ市で古代魚醤の再現をしようと地元の女性と作成中に、これは黒海沿岸の祖母の家で経験があるという女性の申し出があった。詳細を聞くと家の外にある倉に壺に入れて漬けてありサラムラという名前であったということであった。トルコでは家庭科という教科が学校教育ではなく、親から受け継いだ方法で家庭に残る方法で料理を作っている保守的な地域でもある。日本のように教育や情報の為新しい料理を作ることもなく、何世代も同じ料理が残っている可能性が高い。彼女の覚えている作り方で魚醤を作成した報告と、黒海沿岸に魚醤が長く残る可能性について考察する。

2 方法と結果

黒海産カタクチイワシ（ヨーロッパカタクチイワシ, *Engraulis encrasicolus*)
10キロ（図1）

塩 2.5キロ

水道水でよく洗ってポリバケツに漬け込み、3か月暗所に静置した。

上澄みと塩蔵魚部分にわかれるので、上澄みを取りだし(図2)85度で30分低温殺菌をしてろ過をした³⁾。

(図3)



図1 カタクチイワシ

3 考察

出来上がった上澄み液（ガラム）はナンプレーよりも塩分味の強い味であったが、十分にローマ時代の料理書の料理が作れるほどに旨みがあった。尖った味が少々するけれど、2年3年と保存をすると味が丸くなると考えられる。

さて、この魚醬ガラムであるが、ローマ時代の医師ガレノス（131年トルコ・ベルガマ生まれ）の著述にも登場する。彼は、医学者であり、ヒポクラテス医学を基に四体液説を中世まで伝えた自然科学者である。彼の著述は膨大に存在しており、その中に食事につ

いて書いた記述が残っている⁵⁾。魚醬と塩蔵魚が食べ物かつ薬として扱われていた¹⁾。

他にもアキピウスの料理帖²⁾をはじめとして、多くの書物にその記録が残っている。古代ローマ時代の魚醬ガラムはギリシャ人がガロンと呼んでいた名前からつけられており、鯖、鮪、鯛、鰯、

ヒメジなど、その土地でとれる魚で作られていたようである。クラズメナエ（トルコ）、ポンペイ（イタリア）、レプティス（リビア）などが有名な工場の遺跡が残る産地であったそうである。クラズメナエは現在のトルコ・イズミル市のウルラという街であるが現在は作られてはいない。作り方は、魚の身や内臓を容器に入れて塩を加えて天日乾燥させながら攪拌して、その後ろ過された。色々な薬草を加えることもあった。上澄みをガラム、下に残るものをアレックと呼んでいたようである²⁾。ガラムには別名も多く、ガラム、リクアメン、ムリア、ピッサラと地域によって異なる名前を持つ



図2 カタクチイワシを塩漬けにして、その上澄みを取りだしたところ。



図3 魚醬を作成して上澄み層をろ過したガラムと沈殿層のアレック

ている。

そして、ローマ時代には地中海沿岸における交易が盛んにおこなわれていたということが判っている¹⁾。当時、黒海沿岸における塩蔵魚の交易も盛んであったこと、小さく切った魚が塩漬けにされてアンフォラに入れられてボスフォラス海峡を渡って地中海、エーゲ海



図4 黒海出身の女性にインタビューをし、子供の頃にどのような食生活であったかを伺っているところ

に輸出されて高値で取引されていたことがわかっている⁶⁾。黒海からボスフォラス海峡にかけてのトルコ沿岸の産地は、Trapezus (現トラブゾン)、Chalcedon (現イスタンブール市アジア側)、Sinope (現シノップ)、Byzantium (現イスタンブール市ヨーロッパ側)で塩蔵魚(ガムという名前ではなく塩漬け魚として)を作っていたということである¹⁾。このように黒海沿岸での塩蔵魚の歴史は古く、トルコばかりではなく、現在のロシア、ブルガリア、ルーマニア、ポーランドなどからも黒海を経て輸出されていたようである。このような小アジアの塩蔵魚、ガム産地も、他の地中海地域と同様に食文化の変化により消滅して現存はしていない。

しかし、トルコ語でサラムラsalamuraという名前でトラブゾンにはイワシの塩蔵品が存在しているのである。これは塩水という意味でもあり、塩漬けも意味している単語であり、Salは塩を表す単語の一種である。祖母が作っていたという女性もトラブゾン出身であり、このサラムラのことを指していると推測される。

さて、この復元してみた黒海産のカタクチイワシを使った魚醤ガムについてどのように使っていたかを調べないとならなかったのである。彼女の出身地はトラブゾンから南に100キロほど山の中に入った奥深いところ(ウズンギョル)であり、塩蔵したイワシをはるばる運んで来ていたという。彼女の母親と伯母(70代)に話が聞けた(図4)。最近ではトマトやピーマンなどの野菜が売られるようになって新しい料理が作られるようになったけれど、60年前の子供の頃はトウモロコシのスープと塩漬けの魚サラムラの入ったパン、キャベツの葉の煮込みが主食であった、とのことであった。また、塩漬けの魚サラムラは、近年では2週間程度で食べてしまい、長期間発酵するまでサラムラを置いておくことはなく上澄みも捨ててしまうという。塩漬け魚サラムラ入りのパンは今も存在しているが見かけは違い、子供のころはドロドロのものも混

ぜ込んで作っていたという。昔は流通が不便で蛋白質の保存技術も無く塩も貴重であったので、上澄みは塩味旨味調味料として料理に使い、残渣は蛋白源として発酵保存食して保存していたと考えられる。これはパンに混ぜ込んで貴重な蛋白源として食べられていたと考えられる。残念ながらもう一世代年上の人達を最後に魚醬文化は衰退したと考えられる。

ところで、時代は紀元前1500年と古いイエール大学タブレットに書かれていた古代メソポタミアの食文化を調べる⁷⁾と興味深いことに塩液 (siqqu) に魚、海老、蟹、虫などを漬けてドロドロの液体にして食材に使っており、さらには小麦を捏ねる時にこの液を練り込んだものを使って鍋の蓋にしてオーブンで焼いたり肉を巻いたりしていた記述がある。距離的には近い地域であり、小麦の文化がメソポタミアから各地に広がっているので、塩蔵魚を料理に練り込む文化がこの地域にあったとしてもおかしくはないかもしれない。

トラブゾンの家庭に残っていた魚醬作成であるが、まだまだわからないことも多く、とりあえずは作成が出来たという報告としてまとめた。

参考文献

- 1) Curtis, R.I. 'Garum and Salsamenta; Production and Commerce in material Medica (Studies in Ancient Medicine)' E.J.Brill. 1991
- 2) エヴジェニア・サルツァ・プリーナ・リッコッティ, 武谷なおみ訳「古代ローマの饗宴」平凡社 東京 1991
- 3) 太田静行「魚醬油の知識」幸書房 東京 1996
- 4) Lugli F., Stoppiello A.A., Biagetti S., 'Proceedings of the 4th Italian Congress of Ethnoarchaeology, Rome.' Hadrian books Ltd. 2006
- 5) Wilkins J. and Galen, 'On the properties of Foodstuffs' Cambridge University Press 2007
- 6) Arslan M., İ 2010 'stanbul'un Antikçağ Tarihi: Klasik ve Hellenistik Dönemler' ODİN YAYINCILIK
- 7) ジャン・ボテロ 松島英子訳「最古の料理」2003年法政大学出版社