

「納豆の起源」 — 照葉樹林帯を横断、納豆文化の多様性を追う —

横山 智

名古屋大学大学院環境学研究科

1972年に中尾佐助が『料理の起源』において、納豆の起源と伝播の仮説「ナットウの大三角形」を提示した(図1)。インドネシア・ジャワ島の「テンペ」、ヒマラヤの「キネマ」、日本の「納豆」を結ぶ三角形の範囲に納豆のような食品が分布しており、それは中国南部の雲南省付近で生まれ、そこからインドネシアと日本、そしてヒマラヤに伝播したとする説である。納豆は照葉樹林帯の食べもので、その起源地も「照葉樹林文化」の中心地と同じ中国南部の雲南省付近とされた。

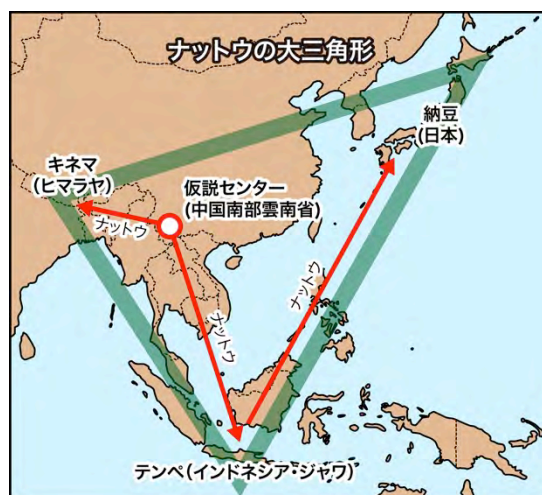


図1 納豆の大三角形 (中尾 1972:121-124)

私が実際に海外の納豆を見たのは、2000年、ラオス北部の世界遺産の町、ルアンパバーンのナイト・マーケットであった(写真1)。それは「トゥアナオ」(現地語で「腐った豆」を意味する)と呼ばれていた。決して美味しくはなかったが、味は日本の納豆と同じで、探せばもっと美味しい納豆が照葉樹林帯の東南アジアやヒマラヤにはあるに違いないと感じた。それ以降、専門とする東南アジアの森林や農業の調査で訪れた土地で納豆を探すようになり、2007年からは、ほとんど行われていなかった納豆の詳細な調査を開始した。

東南アジアのラオス、タイ、ミャンマーでつくられている納豆の多くは、日本の納豆とは違って、センベイのように平たくして乾燥させていた(写真2)。センベイ状の納豆は調味料として使われている。また、ひき割り状の納豆も見られ、麺に入れたり、モチ米に



写真1 ラオス北部ルアンパバーンの納豆 (2000年)



写真2 ミャンマー北部シャン州でつくられていたセンベイ状の納豆 (2014年)

つけて食べたりする。どれも塩を加えずに茹でた大豆を枯草菌で発酵させており、日本と同じ納豆である。

照葉樹林帯は、インド北東部やネパールなどのヒマラヤ地域にも広がっており、東南アジアと同じく納豆が作られている。インドのアルナーチャル・プラデーシュ州では、味噌のように熟成させた納豆が作られていた（写真3）。「チャメン」と呼ばれるトウガラシと納豆を混ぜたソースをつくり、いろいろな食材にかけて食べる。調査で訪れた家では、「チャメン」をソバにかけて食べていた。そして、インド北東部のシッキム州やネパール東部で作られている干し納豆は、カレーに混ぜて食べられている（写真4）。

様々な形状の納豆が照葉樹林帯にあるが、我々日本人が食べている「糸引き納豆」も見つかった。それは、ミャンマー北部のカチン州の市場で植物の葉（イチジク属）に包まれて売られていた（写真5）。味も日本の納豆と同じで、塩やトウガラシなどの香辛料、そしてネギやニンニクなどを混ぜ、ご飯と一緒に食べる。調査を通して、納豆は東南アジアやヒマラヤの照葉樹林帯の伝統食でもあることを確信した。

「ナットウの大三角形」を提唱した中尾佐助は、「大豆」「植物」「菌」の植物文化複合が納豆の特徴であると述べている。納豆の起源を探る鍵は、植物から供給される菌にあると考えられる。日本では、かつては^{いなわら}稲藁で煮豆を包んで納豆をつくっていた。それは、稲藁についている枯草菌によって煮豆を発酵させていたからである。現在、日本の納豆は培養した菌をふりかけて発酵させている。東南アジアとヒマラヤの63地点で納豆の調査を行ったが、昔の日本と同じく稲藁を菌の供給源として使っていたのは、ミャンマー・シャン州の一地区だけであった。その他は、バナナ、イチジク、シダなどの植物の葉を使っていた（写真6）。



写真3 アルナーチャル・プラデーシュ州の納豆（2013年）



写真4 ネパール東部の納豆カレー（2014年）



写真5 ミャンマー北部カチン州の糸引き納豆（2009年）



写真6 シッキム州でシダを使った発酵させた納豆（2012年）

枯草菌は、植物の葉に付着しているのは当然のこと、空気中や土壌中などの色々なところに存在する。したがって、煮豆をそのまま放っておくだけでも条件が整えば納豆ができあがる。東南アジアでは煮豆をプラスチックバックに入れて、またネパール東部では煮豆を段ボールに入れて2~3日間放置するだけで納豆をつくらしている生産者も存在する（写真7）。近年、東南アジアやヒマラヤでは、植物を入れない簡易的な納豆のつくり方が広がり、連綿と伝えられてきた地域の伝統的な植物利用が衰退している。

日本を含め納豆に関するこれまでの起源論を批判的に検討した上で、東南アジア大陸部とヒマラヤの納豆の製法や利用法、そして民族の出自や移動の歴史を踏まえて考えてみると、従来の説とは異なる納豆の起源が見えてきた。

まず、菌の供給源となる植物の利用形態から「納豆の発展段階論」の仮説を提示した。さらに、納豆の形状に着目してその類型論を展開し、両論を総合して、以下の4類型が独自に発祥したとする仮説を打ち出した（図2）。



写真7 ネパール東部で段ボールと新聞紙を使って発酵させていた納豆（2014年）

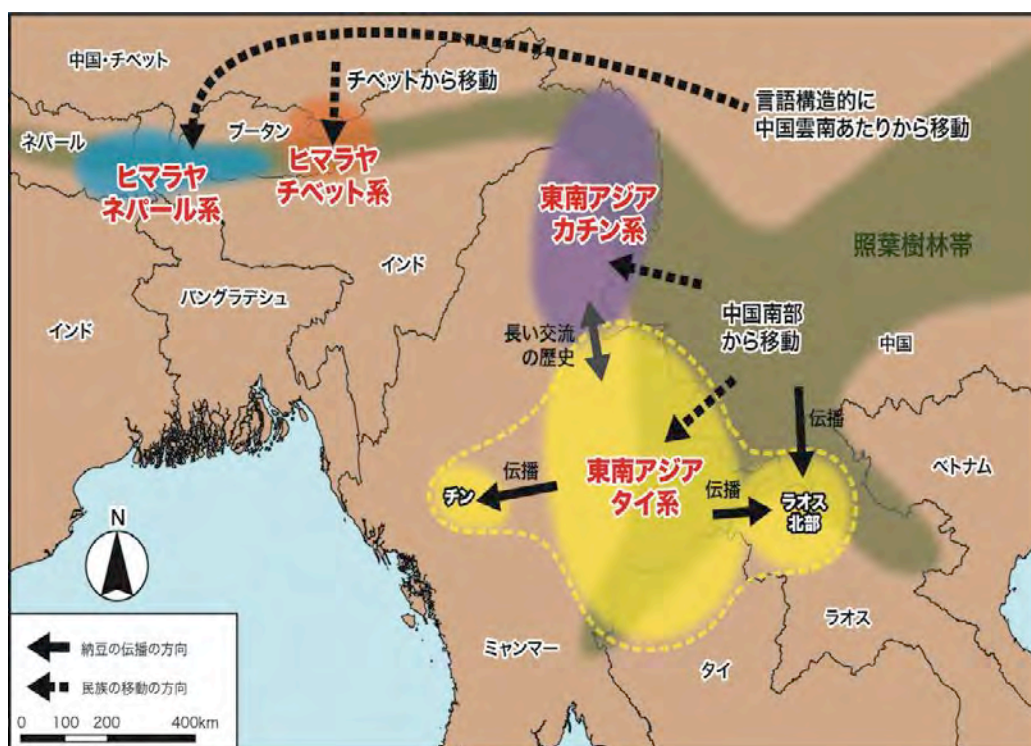


図2 納豆の起源仮説（横山 2014: 292）

その類型とは、（１）シャン州を中心にラオス北部やタイ北部、チン州を含む「東南アジア・タイ系」、（２）植物の葉を用いて粒状の糸引き納豆をつくるカチン州の「東南アジア・カチン系」、（３）熟成させた納豆をつくるチベット系住民が住むアルナーチャル・プラデーシュ州やブータン東部の「ヒマラヤ・チベット系」、（４）チベット・ビルマ系言語キランティ諸語のライ族やリンブー族がキネマと呼ぶ納豆をつくり、それを干し納豆に加工する「ヒマラヤ・ネパール系」である。

これまでの納豆の起源は、どこか一カ所で作られ始め、そこから各地に伝播したという一元説であった。しかし私は、煮豆を放置したら食べられる納豆のようなものができて、それぞれの地域で独自に進化して現在に至ったのではないかと考えた。日本の納豆も独立起源の可能性が高いと考えるが、中国の納豆である「^{とうち}豆豉」、そして朝鮮半島の納豆である「チョングッチャン」との関係性がまだ解明できていない。

『料理の起源』で提示された中尾佐助の「ナットウの大三角形仮説」から42年を経て、納豆の起源が新たに世に問われることになった。納豆を通じて可能な限り民族・地域の多様性と歴史性に迫り、また照葉樹林文化論の再考、すなわちある括られた地域のその括り方そのものの再考についても論じた。ただし、まだ未調査の納豆は残されており、今後も地道に調査を積み重ねていく必要がある。

文献

中尾佐助（1972）『料理の起源（NHKブックス）』日本放送出版協会。

横山智（2014）『納豆の起源（NHKブックス）』NHK出版。