

園と膨大な量の標本が保管されている。

私たちの実習では、UNAMの植物園と標本庫のみを視察したにとどまっているが、今後トルーカ市の植物園、チアパス州の研究所と農場に是非とも視察に行くとともに、標本の整理、公開や松田氏の業績をまとめて公開していくことで日墨関係史をあらためて見直す契機としていきたい。

参考文献・史料

日本人メキシコ移住史編纂委員会「日本人メキシコ移住史」, pp. 430, 1971.

松田英二「南メキシコに遺された日本人の足跡」, 玉川大学出版部, pp. 22, 1966年.

現在、日本でもメキシコでも松田英二氏の名前を聞いたことがある人は少ないかも知れない。かくいう私も、実習に参加するまでは松田氏の名前を知らずにいた。しかし、良好な日墨関係を築けている現在の状況の礎となったのは間違いなく松田氏のような高い志と勤勉な心、そして自然に対する尽きせぬ好奇心こそであろう。これからも日本からこのような大いなる人が育っていくことを、そして自らもそのような人材になっていけるよう努力していきたい。

トウガラシがたどった道

世界の食文化を変えたスパイス

姜 怡辰

古環境学

九州大学決断科学大学院プログラムでは現場での実際の経験を重視するため、今まで様々な現場を訪ねる機会が多かった。私が参加してきた海外研修だけでもケニアを始め、インドネシア、そして今回のメキシコだ。今までの実習の場合、全体で一つの大きいテーマ（ケニアの場合は水害の調査、インドネシアの場合は震災対策に関する住民意識調査）に様々な専攻の学生が自分の視点から見た現場のことを、他の学生と共有してきた。しかし、

今回のメキシコ研修では自分が一つのテーマを決めて、そのテーマに関して現場で追求していく研修であった。

自分のテーマを決めなくてはいけない、という負担が重かったが、かえって自分の興味をテーマにすることができるといえることが楽しかった。

個人的なメキシコの研修に参加する目的としては、初めてのアメリカ大陸、それも中米という新世界と想像する分触れ合うことであった。今まで経験してきた世界とは共通点といえるものが少ない、古代文明とサボテンというイメージが浮かぶ新世界との接触。しかし、これだけでは研修ではなくただの旅行になってしまう。日本で勉強する留学生だからこそできるテーマを探していると、

それをメキシコ研修のオリエンテーションで発見することができた。それは「メキシコのトウガラシの旅」であった。

トウガラシはナス科トウガラシ属であり、その中にはピーマンやシシトウ、パプリカのようにあまり辛味のないうものも含まれている。原産地は中南米であり、メキシコでは紀元前7000年ごろから栽培し始めたというところで、メキシコはトウガラシの発祥地とされている。トウガラシがメキシコから世界へ旅立ったのは1493年のクリストファー・コロンブスとその後ポルトガル人によりヨーロッパに持ち帰られた時からだった。肉類の保存性と風味を高める胡椒は黄金のように貴重であったため、コロンブスはそもそも、インドへの新航路を開拓し、胡椒の輸入経路を確保するため航海を始めた。しかし到着したのはインドではなく、南アメリカ大陸で、新世界のトウガラシが発見されたのである。その後、トウガラシはヨーロッパからアフリカ、インド、マレーシア、中国南部地方、日本の長崎、フィリピンに伝播された。現在はヨーロッパの地中海地域やタイ、インドネシア、中

国、ヴェトナムのような地域でよく料理に使われている。

韓国人として韓国料理に欠かせない野菜とすれば、言うまでもなくトウガラシである。トウガラシは乾燥させ、粉にして料理に使ったり、野菜のまま生で食べたりもする。韓国料理の代表とされるキムチや様々な韓国料理に使われる「コチュジャン」（トウガラシの粉と味噌を合わせたもの）のようにトウガラシは韓国料理で幅広く使われている。実際もトウガラシは韓国で最も消費される野菜の一つであり、一人が1年間消費するトウガラシは3.8kgにも至るくらいである。トウガラシは韓国語で「コチュ」といってその語源は「苦椒（コチュヨ）」にあり、食べると燃え立つ（昔には「苦」に燃え立つという意味があったという）くらいの辛い椒の意味である。日本ではトウガラシという名前から、トウガラシが中国から伝来したと考えがちだが、実はポルトガルから伝来したといわれる。

太平洋の向こうに位置するメキシコで栽培されていたトウガラシがどのような道を経て韓国まで流れてきたのだろう。韓国では文禄・慶長の役（1592・98）に

日本から伝来したという説が一般的である。つまり韓国料理に欠かせなく使われているトウガラシが韓国に入ってきてから400年余りということである。しかも当時はさすがの韓国人であっても、そのあまりにも刺激的な辛さでトウガラシを食べ物とは思わなかったのか観賞用や毒草と考えられてきた。そのため、香辛料として使われ始めたのはさらに後になる18世紀後半になってからである。したがって、韓国でトウガラシを食べるようになったのは200年余りということであり、キムチが今のように赤くなったのも200年余りということである。トウガラシが入ってくる前のキムチは胡椒や山椒を使っていたものの、白かったといわれている。

トウガラシは韓国の食文化だけではなく民族風習にも深く影響を与えていることが見られる。まず、トウガラシは赤い実の中に黄金のような種がたくさん入っていることから豊穡の象徴でもあって、よく飾り物として使われてきた。さらに昔の人たちにとって紅色は太陽や火を意味し、病気などをもたらす邪鬼を祓うと信じられ、お守りを作るときには赤い色で文字を書いていた。した

がって、赤いトウガラシも邪鬼を祓う道具として使われ、その一例が「クムジュル（禁縄）」である。クムジュルは左方向によった縄のことで、場所や物などを清め、邪鬼の接近を禁じる道具として使われてきた。

特に子供が生まれた家では、クムジュルを吊り下げることが、この家に出産したばかりの赤ちゃんがいることを周りに知らせ、むやみに人が立ち入ることを禁じる目的があった。つまり免疫力が弱い幼子に外部からの感染病のような病気をもたらすことを防ぐ役割であったという。このクムジュルにはトウガラシ、炭、松の葉などで飾るのが一般的で、トウガラシは邪鬼を祓う、炭は清める、松の葉は緑色から新しい生命を意味するものであった。他にもクムジュルは味噌・コチュジャン・醤油・お酒をつくる壺の周りにも吊り下げられてきた。この意味も同じく、邪鬼を祓い韓国の食文化に重要であった調味料が美味しくできることを祈ったという。

このように、トウガラシは韓国の食文化だけではなく、民間風習にも深くかかわっていた。しかし、今回のメキシコ研修を準備しながら調べてみたメキシコと韓国

の交流は今まで調べてきた韓国でのトウガラシの歴史よりも最近であった。最初のメキシコと韓国間の交流は1905年に移民派遣会社が募集した韓国人1033人がメキシコのユカタン州のエネケン（リュウゼツラン亜科の一種であり、船舶用のロープの原料）農場に定着したのが始めであった。そして韓国にメキシコの文化が初めて入ってきたのは1962年にメキシコ人のグアダルーペの宣教師が釜山に到着したことであつて、この年にメキシコと韓国の間で外交関係を始めた。2010年時点で、メキシコで居住している韓国国籍の人は1万2千名くらいで、その半数以上はメキシコシティで居住し、そのほとんどはサービス業などに従事している。メキシコと韓国の交流の歴史は、隣接している日本や中国に比べるととても短い。お互いに地理的にも遠く離れていて、自然環境もほとんど共通点といえるところがなすが、メキシコのトウガラシというスパイスは韓国の文化に欠かせない存在として定着した。このトウガラシというちよつとしたメキシコとの繋がりが、今後の両国の交流においていい風を持ってきてくれると期待している。

参考文献・URL

韓国国立民族博物館「韓国民俗学」, 2010.

韓国貿易投資振興公司「kotra 国家情報-メキシコ」, 2013

八田靖史 <http://www.koparis.com/~hata/>



姜怡辰 かん いじん (KAN, Ijin)

九州大学大学院理学府博士後期課程 決断科学大学院プログラム 災害モジュール

1988年韓国ソウル生まれ。九州大学大学院に進学し、日本生活は今年で5年目。南極の沿岸の湖の形成過程と水環境変遷を珪藻という藻類の化石から復元する研究をしている。