

田島俊雄・張馨元・李海訓編著『アズキと東アジア』

姜 尚 美[†]

日本では身近な食材であるがゆえにあまり知られていないが、東アジア原産の小豆は、世界の中ではマイナーな作物である。世界規模で生産・消費されている大豆や落花生、インゲンに比べれば、その量は取るに足りない。近年では東アジア向けの輸出用としてカナダやアメリカ、オーストラリアなどでも栽培されていると聞くが、小豆を伝統的に栽培し、流通させ、食用までしている国となると、日本、中国、韓国、台湾の4カ国に絞られる。

本書は、その東アジア4カ国における小豆市場の現況を、編著者である田島俊雄氏、張馨元氏、李海訓氏を含む9名の研究者が2012～2015年にかけて実地調査し、一冊にまとめたものである。日本豆類協会の委託により始まった共同研究であり、「日本の小豆市場を支えてきた中国産小豆を、今後も日本は安定的に輸入できるのか」という問いに一定の回答を与えるべく書かれたものであるため、全体としては各国の農業政策事情や4カ国間での輸出入状況など、経済的な分析に多くの字数が割かれている。しかしながら、それぞれの国や地域における小豆の生産・販売・加工・流通・消費までの流れ、主要な産地、代表的な銘柄やブランド、統計上での扱い、農家や農地の事情、伝統的な食され方が一通り記述されているほか、甘味として食されることが多い小豆を語る上では欠かせない砂糖の需給事情、東アジアでは小豆に匹敵する重要作物である緑豆やインゲンの生産・貿易事情、2015年のTPP大筋合意が小豆および加糖餡市場に及ぼす影響に至るまで章が設けられており、東アジアの食文化論あるいは比較文化論としても読ませる内容となっている。

筆者は、東アジアの「あんこ」、つまり小豆餡の起源と変遷に興味を持ち、取材活動が続ける者である。2010年には、現在の日本における等身大のあんこ文化を記録すべく、和菓子店、製餡所、雑穀店、ベーカリーなど全国各地の38軒の店々に聞き書きしたルポルタージュ『あんこの本』（京阪神エルマガジン社）を上梓した。その取材の中で、日本のあんこの起源が中国の羊羹（羊肉のスープ）もしくは肉饅頭にあるという説や、先述の通り、

[†]『あんこの本』（京阪神エルマガジン社、2010年）著者

草稿提出日 9月6日

最終原稿提出日 9月6日

伝統的な小豆生産消費国が日中韓台の4カ国のみに限られるという事実を知って以来、興味は次第に東アジアのあんこ文化へと移り、新たな取材テーマとして「東アジアあんこロードを辿ってみたい」という思いを抱くようになった。ところが、現地調査に向かうにあたって礎となるような日本語の文献を見つけることが難しく（そもそも日本国内において和菓子にまつわる文献は非常に多いが、あんこにまつわる文献は驚くほど少ない）、各国の食文化について書かれた書物の中から小豆食の情報をかろうじて数行拾い出すにとどまっていた。そのため、本書の登場はまさに恵みの雨であった。そのような経緯から、ここではあんこを研究する立場として特に興味をひかれた部分を挙げてみたい。

まずは、中国についてである。東アジア最大の小豆生産国であるにもかかわらず、現地の食卓では小豆より緑豆の方がポピュラーな存在だということは、本書で得た重要な知見であった。本書によれば、「中国の内需に関しては、その規模において緑豆が小豆を圧倒する状況にあることは、専門家のみならず中国で暮らしたことのある人々の常識である」とのことである（序章）。春雨やもやしに加工したり、粥や豆飯などの家庭料理に使われるほか、甘味では緑豆糕というケーキや緑豆餅、緑豆羊羹などにされるそうで、暑気払いとして緑豆製品を食す習慣がある夏季に消費量が増大するという（第3、4章）。中国のあんこ事情を取材する際には、小豆だけでなく緑豆をも視野に入れる必要があることを認識した。一方、日本においては緑豆はもやしの原料として輸入されるのみで、あんこの原料として使われるどころか、国内生産すらされていない。なぜ日本に緑豆を食す習慣や栽培する環境が根付かなかったのか。また、なぜ小豆餡に特化していったのか。日本のあんこ文化の特殊性も同時に際立ってきて大変興味深い。また、内蒙古で白小豆を栽培しているという記述（第5章）や、河北省の廊坊地域には歴史的に白小豆が多かったという記述（第6章）にも好奇心をそそられる。日本の白あんにおいては、手亡豆に代表されるインゲン、備中白小豆に代表される白小豆の2種が使われており、特に希少種である後者は和菓子職人の中で淡く上品な風味の白あんができる小豆として別格扱いされている。内蒙古や廊坊地域の白小豆はどのような味を持ち、いかなる方法で消費されているのであろうか。

次に、韓国である。2009年以降、中国産小豆の輸入量において、韓国が日本を抜き、首位を維持している件は注目に値する（序章、第8章）。また、1450年代の古書『山家要録』に小豆を使用したみそ玉麴や醤油類の記載がある件や、陰気の多い冬に陽気に富む小豆を食すことで陰陽の調和を図り栄養を補充しようとする風俗習慣がある件、韓国の小豆の優良品種には赤色のほか、鼠色、黒色、緑色の皮を持つものがある件も特徴的で見逃せない（第8章）。そして、砂糖にまつわる記述でも意外な発見があった。筆者は2011年、雑誌の企画でソウルの小豆食を巡る取材に出かけているが、あんまんを供する粉食屋（うどんや

餃子などの粉ものを供する食堂）の社長も、パッシルトクと呼ばれる小豆餅を売る餅屋の店主も、下町のパッチュク（小豆粥）専門店に通う常連客も、「昔から韓国人は甘いあんこをタルダ（甘ったるい）と言って嫌う。だから小豆には砂糖を入れないか、入れてもほんの少ししか入れないのだ」と言っていた（実際、日本のあんこに比べて非常にやさしい甘みづけであった）。その後、韓国では険しい山岳地形とシベリアから吹く冷風のせいでサトウキビが育たず、国産の砂糖が作れないらしいとの情報を得たことから、輸入砂糖が高価だったか、品質が悪かったせいでふんだんには使えず、砂糖の甘さに慣れない味覚が形成されたのかもしれないなどと想像していた。しかし本書によると、韓国では1950年代に製糖工場が設立され、海外から粗糖を輸入する形で製糖技術が発展し、現在では世界トップレベルを誇る品質の砂糖が安価で手に入るとある（第10章）。また、国内での1人当たりの砂糖消費量も東アジア最高水準に達しているようだ（同章）。良質な砂糖が安く手に入り、消費量も増加傾向にある今もなお、韓国で甘さ控えめのあんこが良しとされる（もしくは商店主たちが消費者の嗜好をそのように捉えている）背景は何であろうか。

最後に、台湾である。台湾における近代的な小豆栽培は植民地期に始まっており、1970年代～1980年代には日本向けの小豆および砂糖、加糖餡の輸出基地として重要な役割を担っていた件（第9章、付論3）は、台湾のあんこ事情を知る上で重要な歴史的要素である。また、台湾では小豆を年3回収穫することが可能である件、現在では健康食品として注目度が高まっている件も印象に残った（第9章）。

本書では、むすびとして、東アジアにおける中国の小豆の競争力はいずれ減少し、日本の小豆の輸入先も現在1位の中国から2位のカナダにシフトするだろうと予想している。食文化とはその土地でとれたものを風土に合った方法で調理することにより自然発生的に育まれていくものである。小豆栽培の拠点が東アジア以外の地域に移っていった場合、東アジアの小豆食およびあんこ文化にどのような影響がもたらされていくのか注視したい。

本書が出版された後、編著者の3人にお会いする機会を得た。そのうちの1人である張馨元氏が、こんな微笑ましいエピソードを話してくださった。

「私の育った中国東北部の吉林では、^{トウバオ}豆包というあんまんを夕飯の主食として食べることがあります。主食ですから、あんはほとんど甘くないです。母は小豆を炊いている香りがかぐと、『お正月の匂いがする』と言います。昔は正月のごちそうだったんですね。あんまりいい匂いだから、子供に食べられないよう皮に包み隠して饅頭にしたんだそうです」

東アジアのどの国においても、あんこの材料は基本的に小豆、水、砂糖または塩である。しかし、何かが少しずつ違う。その食され方に文化や味覚の違いがうっすらとにじんでおり、知れば知るほど、食べれば食べるほど、その国、その地域の素地にアクセスしている

ような手応えを感じる。食の分野において、東アジア各国の小豆食やあんこほど「似て異なるもの」という表現が似合うものは見当たらないのではないだろうか。来る2017年11月には、京都市で東アジア文化都市サミットも開かれる。会食の場などで各国の小豆を使った伝統料理や甘味が供されれば、異なる国の者同士でも肩肘張らない話題が自然と生まれることだろう。小豆およびあんこの味は東アジアに暮らす人々のみが共有できる「なつかしい味」であり、互いを理解する着火剤または潤滑油となり得る希有な財産なのである。

過日、国立京都国際会館で開かれた市民公開講座「文化の源流を探る」に参加した際、講演者である政治学者の姜尚中氏が「日中、日韓のバイリンガルはかなりのレベルに達した人材が多くいるが、その3カ国語を同時に操る人は意外と少ない。これからの東アジアの発展に求められるのは日中韓のトリリンガルである」という趣旨の提言をされていた。互いの文化の違いを、優劣ではなく、学びにあふれた資源として共有するためには、ことばの力が不可欠である。繊細かつ深い差異に富んだ東アジアの相互理解において、その重要性は今後さらに高まることだろう。その意味でも、日中韓台における小豆の大局をなめらかな日本語で読むことができる本書はさまざまな可能性を秘めている。東アジアのこれからについて知ろうとするとき、必読すべき一冊として位置づけられてゆくに違いない。