

## 《特集：食と農業・農耕文化》

# アチャールと甘酢漬け\* — 食文化伝播をめぐる一考察 —

大橋厚子\*\*

### I. はじめに

生活文化の一部である料理が文化圏や生態系を越えて伝わるとはどのようなことなのだろうか。この伝播のダイナミズムやパターンを探り出す手始めに、本稿では、アジア・アフリカに比較的広域に広がる漬物アチャールを取り上げる。

アチャールと言う名前をもつ漬物は南アジアを中心に広範囲に分布している。西からみてゆくと、管見の限りアフリカではスワヒリ地区とアフリカ南部、西アジアではイランに存在する。また中央アジアでは漬物がアチャールと呼ばれるという [小泉 2000: 36, 145]。南アジアでは情報の得られなかったブータンを除く各国でアチャールの存在が確認できた。東南アジアでは、インドネシア、マレーシアにアチャール、タイにアチャ、フィリピンにアチャラという漬物がある。そして東アジアでは日本にあちら漬けなる甘酢漬がある。これらアチャールとその仲間の漬物は、大体において、拍子木や千切りなどに切られた野菜が汁につけられた形をとっている。

本稿では、このうちインド以東、日本までに分布する各地のアチャールを比

---

\*本報告は、平成11～12年度の文部科学省科学研究費補助金（萌芽的研究）「東南アジアを中心とした食文化伝播・交流史」（研究代表者：桃木（大橋）厚子）による研究成果の一部として公表した「漬物アチャールが語るアジア交易圏」（同研究成果報告書所収）を大幅に書き換えたものである。

\*\*おおはし あつこ、名古屋大学大学院国際開発研究科

較し、その変容を考察したい。考察の出発点はインドとなる<sup>1)</sup>。本稿の行論および分析は網羅的・実証的というよりは作業仮説提示を主な目的とする。また料理の常として、名称とレシピが各地で一致しないため次のように論を進める。Ⅱでは現在アチャール/アチャラという名称を持つ各国の漬物のレシピを比較検討する。そしてマレーシア・インドネシア以西には多種多様なアチャールが存在するのに対し、タイ・フィリピン以北では、アチャールに由来する名称をもつ漬物自体が少なくなり、かつレシピは生野菜の甘酢漬1種類となることを示す。Ⅲでは、タイ・フィリピン以北の諸国においてアチャールの名を持たない生野菜の甘酢漬が各地に分布すること、そしてその分布とレシピの類似性は、南中国沿岸部を中心とした中国人交易ネットワークに支えられた可能性が強いことを示す。最後にⅣでは、タイ・フィリピン以北に存在するアチャラの名称の由来について仮説を提示するために、インド洋交易圏におけるアチャールの分布とその担い手について概観し、残る問題を示す。

本稿で使用した資料は、料理書、食文化に関する書物、聞き取り、そして实地見聞によって得られた知見である。1970年代以降の現代の名称とレシピを主に比較分析し、インドネシアについては1940年以前の料理書を若干使用した。上述の方法によってこれまでに得られた知見には大きな偏りがあるので、よりよい資料に基づく御批判を頂ければ幸いである。

## Ⅱ. 漬物アチャールのレシピ比較

### 1. 南アジア

#### (1) インド

インドでは漬物の総称としてアチャールという言葉が用いられる。1992年出版の『南アジアを知る事典』の「つけもの」の項には次のように書かれている。

---

1) 『広辞苑』によれば、日本のあちゃら漬けのアチャラはベルシア語由来のポルトガル語である。アチャール発祥の地はインドではない可能性がある。

漬物は、新鮮な野菜や果物を、塩・油・トウガラシのコンビネーション、あるいは甘酢などで漬け込んだ保存食として、インドの家庭では必ず何種類か常備されている。料理の場合と同じく、香味野菜や香辛料をたっぷり使っているので味は強烈だが、暑い国で長く保存するための知恵である。未熟のマンゴーやライムといった果物のほか、青トウガラシ、ニンジン、小タマネギ、カリフラワー、ショウガ、ニンニク、ニガウリ、ナス、さらには葉トウガラシのような葉物まで、じつにさまざまな素材が使われる。まず材料を塩漬けにして水分を出し、その後、トウガラシ粉を主とする香辛料を入れたたっぷりの油（ゴマ油、カラシ油など）に漬け込むのが一般的である。ヒンディー語ではアチャール、南インドのタミル語ではウールカイと呼ぶ。日本人にとっての梅干しのような存在と言ってもよく、これとご飯だけで食事を済ますこともある。比較的シンプルな野菜の甘酢漬けも多い。[辛島ら 1992: 468]

この項の著者辛島貴子氏はマドラス地方に長く滞在したため、南インドに重点が置かれた記述であるといえる。

『ケンブリッジ世界食物史』によれば、インド亜大陸の料理の特徴はまず大きく北インドと南インドの二つに別れる。これは生態系および農業生産の違いにほぼ一致している。北インドは小麦生産地帯であり、またイスラム教の影響でノンベジタリアンが多く、肉料理が多い。乾燥地帯であるのでスパイスは粉末をロースト料理などに使用し、野菜・果物も乾燥したものをよく使用する。一方、南インドの多くは稲作地帯で、気候は湿潤であり、ヒンドゥ教徒が多い。インディカ米を食べるために汁けの多い副菜が多い。スパイスは生を石臼ですりつぶし、野菜・果物も新鮮なものを使用するので保存がきかない。ただし生野菜・果物を保存するためにオイルや酢の中につける。オイル漬けをアチャール、酢漬けをピクルスと呼ぶという [KIPLE and ORNELAS 2000: 1149]。

インドには多種のアチャールやピクルスがあり、地方・時代によっても異なるが、現在のところインド亜大陸の地方・時代差そして名称の違いに関わる研究文献を見出すことができず、本格的調査は今後の課題である。そこで今、英語・日本語の数種の料理書に載る代表的アチャールまたはピクルスを比較検討し、その特徴を作業仮説的にまとめるならば次のようである。北西インドでは、1) 油を多く使用する。2) 酢は使用せず柑橘類の絞り汁を使用する。3) 砂糖

はほとんど使用しない。4) スパイスを多用するため漬汁は色付きが多く、特に赤茶色が多い。5) 野菜を使用する場合は、どちらかといえば熱を加えたものが目立つ。6) 代表的な材料はライム、レモン、トウガラシ、シシトウガラシなどで薬味のイメージがある。これに対してマドラスを中心とする南インドでは、1) 油はあまり使用されない。2) 酢を使用するものも多い。3) 砂糖は使用されるものもある。4) スパイスの種類はさほど多くなく、透明な漬汁も多い。5) 生野菜の使用が多い。

以上の特徴の具体例としてレシピをいくつか挙げる。1983年出版の『インド料理百科事典』には、「添え物 (accompaniment)」の項にのる代表的なアチャールは次のようである。(1) ライムのアチャール (Nimboo ka achar) : 調味料は塩、胡椒、ゴマ油、マスタードシード、フェヌグリシード、アニスシード、青唐辛子、ニンニク、ショウガである。生のライムに塩胡椒をし、熱したゴマ油にマスタードシード、フェヌグリシード、アニスシードを入れる。油が冷めた後にライム、ニンニク、ショウガを漬ける。(2) 唐辛子のアチャール (Mirch achar) : 調味料は塩、胡椒、ベイリーフ、ゴマ油、アニスシード、マスタードパウダーである。調理方法はライムのアチャールと同様である [Aziz 1983: 28, 30]。

1993年出版の『食卓の王』には主に19世紀・20世紀初めの英語の料理書から引用した、次のようなピクルス (アチャールと明記されていない) のレシピが紹介されている。(1) ピッカリリ : 17世紀末にインドのピクルスがイギリスに知られるようになると、イギリス人はこれらの模造品を作ることに熱を上げたという。すでに1694年に次のようなピッカリリと言う名のピクルスのレシピが存在した。ソースは酢、ショウガ、ニンニク、マスタードシード、胡椒、ウコンであり、材料はキャベツ、カリフラワー、セロリ、そしてプラムであった。(2) 青パパイヤのピクルス (1904年マドラス出版の料理書) : 漬汁は青唐辛子、ニンニク、ショウガ、マスタード、サフラン、砂糖、酢、塩。(3) 玉葱ピクルス (1850年マドラス出版の料理書) : 玉葱は生を漬ける。調味料は塩、酢、青ショウガ、メース、唐辛子である [BURTON 1993: 218-224]。

ついで、インド以南の南アジアの国であるバングラデッシュとスリランカについて料理書に見出したアチャールの記述を検討しよう。

## (2) バングラデッシュ

ダッカで出版された『バングラデッシュのカレー料理書』（1989年）には3種類のアチャールが載る。(1) カシミールのアチャール：材料はスライスした青マンゴー、調味料は酢、砂糖、塩、生姜、唐辛子である。調味料の中に材料を入れ8～10分間煮立てる。(2) タマリンド・スイート・アチャール：材料は種をとったタマリンド、調味料はコリアンダーシード、クミンシード、粉唐辛子、塩、砂糖、マスタードオイル、パンチフォランである。タマリンドはピューレーにし、熱を加える。(3) オリーブのアチャール：材料は青いオリーブ、調味料は塩、ターメリック、油、パンチフォラン、ショウガ、コリアンダー、ニンニク、唐辛子、マスタード、酢、砂糖である。オリーブは調味料とともに熱をとおす [KABIR 1984: 116-118]。なおパンチフォランは、クミンシード、アニスシード、フェヌグリシード、マスタードシード、ブラッククミンシードを混合した調味料である。このようにバングラデッシュの代表的なアチャールの中には、インドの項で述べた2つのタイプがいずれも存在する。ただし3種とも材料に熱を通してしている。

## (3) スリランカ

アッチャールはシンハラ語とされる。1995年出版の料理紀行文末尾の語彙解説に次のような記述がある。「アッチャール (achcharu) 酢漬けのこと。玉葱、人参、未熟のパパイヤ、すだちの実などの野菜や果実、および海老や鯖などの甲殻類や魚類も漬け込まれる。漬け込む酢にはマスタードが加えられ、その香りと味が特徴になるが、クローブ、カルダモン、シナモンなども使われる。辛みには青唐辛子が使われる。」 [丹野 1995: 266]

スリランカではアチャールが酢漬に特化している。アッチャールは、1) 油を使用しない。2) 酢漬けである。3) 砂糖はあまり使わない。4) スパイスはあまり使用されず、ソースは透明である。5) 材料は野菜に限らず魚介類も使うが、野菜は生のものが多い。これらの特徴は在日のスリランカ・シンハラ人

留学生にも確認した。なお、スリランカのアチャールは、レシピからみるならば南インド系でありながら、名前はアッチャールと北西インド系である。このことは次に述べる東南アジアでも同様である。

## 2. 東南アジア

### (1) インドネシア

インドネシアにも種々のアチャールが存在する。歴史研究者の筆者が専門とする国であるので歴史的考察を試みよう。アチャールの名称は、既に1830年代の西ジャワの博物誌的書物の中に筍の食べ方の一種として登場する。酢漬でありヨーロッパで知られていることが述べられる [WILDE 1830: 57]。

1867年頃出版のマレー語料理書中のアチャール14レシピをみると、材料は野菜・果物中心であり、魚も存在する。野菜はキュウリ、筍のほかパパイヤや豆を混合するレシピがそれぞれ2～4種ある。材料を生で使用するレシピは7種ですべて野菜であり、キュウリ・タマネギを単品で使用する6レシピと数種の野菜を取りあわせる1レシピであった。調味料をみると、1) 油は9種類に、2) 酢はすべてに使用され、3) 砂糖はいずれにも使用されていなかった。4) 多くのスパイスを使用して漬汁が透明でないものは9種であった。色をつける主なスパイスはウコンであり、クミリあるいはマスタードが併用された。油を使用するアチャールのうち8種がこの中に入った。のこり5種は酢に少数のスパイスを加えた漬汁であるが、そのうち2種にマスタードが入っている。したがって19世紀中頃には代表的なアチャール中に甘酢漬けはみられず、むしろ酢油漬けウコンあるいはマスタード入りが主役であったといえる [CORNELIA 1870: XIV, XV]。

1942年出版のオランダ語の蘭印料理書の21レシピでは、材料はその多くが果物、野菜であり時に卵、魚などが見られる。果物・野菜は生で使用する方が多いようである。調味料をみると、1) 油は9種類に、2) 酢はすべてに、3) 砂糖は3種類に使用されていた。4) 多くのスパイスを使用して漬汁が透明でないものが12種類であった。色をつける主なスパイスはウコンである。油を使用

するアチャールはすべてこの中にはいった。のこり9種が酢のほか塩と胡椒などの少量のスパイスを使用した透明な漬汁であった。なお砂糖を使用した3種は、さまざまな野菜の甘酢漬（透明な漬汁）、マンゴーの甘酢漬（透明な漬汁）、そしてキュウリの酢油漬（ウコン色の漬汁）であった。このうち前二者は、「甘いアチャール（Acar manis）」と呼ばれていることから、1940年代においても、少なくとも蘭領インドの大都市のオランダ人にとって、アチャールに砂糖を入れることはまれであったと言える。この時期にも漬汁は酢油ウコン入りがほぼ半分を占めた。

その一方で、本書にはアチャールという名前をもたない酢漬けが、「甘い漬物（Zoetsoor）」として「アチャール」の項の後に14レシピ掲載されている。このうち前半の7レシピは、編集ミスであろう、酢、マスタードやウコン、塩、トウガラシを使用し砂糖の入らないレシピである。後半の7レシピが透明な汁に丁子・肉桂などのトウガラシ以外のスパイスを入れた甘酢漬であり、この中に生キュウリの甘酢漬が2種存在した [CANTENIUS 1942: 255-264]。

これに対してインドネシア独立後、アチャールはその範囲と重心を移動させる。1967年出版のインドネシア語料理書中の21レシピを検討しよう。材料は野菜、果物のほか魚、卵などである。以前の料理書には見られなかったニンジンが2つのレシピに登場する。生の材料を使用するのは6レシピでありキュウリ、玉葱、ヤングコーン、トマトであった。このうち4レシピの名称に「生（mentah）」という単語が使われており、インドネシア全体としては生野菜を使用したアチャールがはまだ一般的でなかったことが窺われる。調味料をみると、1) 油は3種類、2) 酢は19種類、3) 砂糖が15種類に使用されていた。4) 多くのスパイスを使用して色の着いた漬汁は13種類であり、うち10種に砂糖が入っていた。色はウコンとクミリでつけられていた。油を使用した3種はすべてこの中に入った。酢油漬マスタードあるいはクミリ入りは3種のみである一方で、酢と塩のほかわずかなスパイスを使用する透明な漬汁8種のうち5種がいわゆる甘酢漬であり、材料はあひろの卵、生タマネギ、生のヤングコーン、生キュウリ、エビであった。このうちタマネギとキュウリのレシピにトウガラシが使

用されていた [DEPARTEMEN PERTANIAN 1967: 1081]。

そして現在、インドネシアへの渡航者さらにインドネシア人でさえ、アチャールといえば思い浮かべる代表的なレシピは、1～3種の生野菜を使用したトウガラシ入り甘酢漬といって良いであろう。70年代後半に出版されたインドネシア語の料理小冊子中の87レシピ中に、ただ1種載るアチャールはキュウリの甘酢漬である。生のキュウリを拍子木にして酢、塩、砂糖、トウガラシからなる汁に漬けたものである [RAHIMAH 1975:28]。さらにシンガポールで出版された英語版インドネシア料理書には4種のアチャールが掲載されているが、すべて生野菜の甘酢漬であり、材料は小玉ねぎ、青トウガラシ、そしてキュウリの単品、最後のものはキュウリ・ニンジン・タマネギのミックスである [HOLZEN and ARSANA 1995: 40, 42-43]。現在では最後のものが代表的なアチャールとなっている<sup>2)</sup>。

以上、ほぼ100年間の間にインドネシアの代表的アチャールの内容は、マスタートド・ウコン入り酢油漬から、当初アチャールの範疇に入らなかった生野菜の甘酢漬へと比重を大きく移したことがわかる。

## (2) マレーシア

1989年出版の吉田の料理書に「アチャー (マレー風ピクルス)」として次のレシピが載る。パーティー料理やディナーの一品としてよく用いるという。材料はキュウリ、ニンジン、インゲン、ショウガ、ニンニク、シャロット、干しブドウ、ゴマ、酢、砂糖、トマトペーストである。キュウリとニンジンは5セ

---

2) インドネシアの国家プロジェクトの成果として1997年に初版が刊行された料理書には14種のアチャールが載るが、本書が僻地農村の小学生の栄養摂取向上を目的としているために、本文の結論とは異なる傾向を示す。透明な漬汁の甘酢漬は、生のヤングコーンを使用した1種類のみであった。その他はクミリ、ウコン、そして油(マーガリンが一例)が使用されている。材料は6種類が魚、卵、豆腐といったたんぱく質である。そのほかはキュウリが2種類、3、4種の野菜を使用したものが2種類、豆と花芯部が1種類ずつである。いずれも漬汁とともに煮込むようになっている。この傾向は、伝統的(=愛国的)と思われる料理法の採用とともに、栄養摂取と僻地の衛生状態が考慮されていると考えられる[KERJA SAMA FORUM KOORDINASI 2000]。



ンチほどのスティックにする。インゲンはヘタを取り、塩少々を入れた湯でサッと茹でる。ニンニクとショウガの半量を入れて炒め、トマトペーストを加えて弱火でかき混ぜながら気長に煮る。残りの材料を入れ、さっと炒めて火を止め、冷めてから、酢と砂糖を合わせた器に漬け込む [吉田 1989: 40]。

さらにマレー半島においてマレー料理と中国料理が融合して独特の料理に変化したといわれるニョニャ料理のなかにアチャ (acar) がある。その説明には「ニョニャ料理の漬け物の王様で、酸味があって、前菜やサラダ代わりにもなる便利な料理です。調理のポイントは、ごまとピーナッツを多めに入れることです。香ばしい香りが、野菜によく合います」 [タン 2000: 31] とある。材料はダイコン、ニンジン、キュウリ、赤ピーマン、酢、砂糖、白ゴマ、サラダ油、サンバルオレ (原文のまま、オイルのことか)、塩、ガラスープの素、ターメリックパウダー、ピーナッツ、香菜、パセリである。ダイコン、ニンジン、キュウリは拍子木、赤ピーマンは縦に切る。甘酢に漬ける。その他の調味料や香菜は食べる直前に甘酢から引き上げた野菜にかける [タン 2000: 31, 74-73]。またアチャールかどうか不明であるが、農学者で漬物を研究する小泉武夫は「マレーシアには (原文のまま) カリフラワーやニンジンなどを切り、塩をまぶしてしばらく置いてからマスタード・シード、ターメリック、トウガラシ、シナモン、ショウガなどの香辛料で香味づけした甘酢に漬け込むピクルスを食べたことがある、(後略)」 [小泉 2000: 153] と述べている。

現在までのところ料理書に載るマレーシアの代表的なアチャールは、不透明な漬汁でスパイスをやや多く使うものであり、透明な漬汁の甘酢漬を見出すことはできなかった。

### (3) タイ

アチャールあるいはアチャラと呼ばれる甘酢漬は、管見の限りの料理書には掲載されていない。だがよく似たものがタレあるいはサラダとして載る。現在のタイ料理の中にあるサテ (焼き鳥) は、もとはマレーシアの料理といわれているが、このサテには専用のタレとともにナム・チム・アチャードというキュウリの甘酢漬を添える。ナム・チムはタレの意味であり、アチャードはタイ語

の辞典にない単語である。この甘酢漬はサテのほかカレーや揚げ物などにも添えられる。材料はトウガラシ、赤小玉ねぎ、ショウガ、キュウリ、酢、水、砂糖、塩である。ショウガは千切り、キュウリはいちょう切りである [竹下 2000: 18, 79; 氏家 1996: 81]。このタレはマレーシアおよびインドネシアの甘酢漬アチャールが、サテとともにタイに取り入れられたと考えてよいであろう。その一方で、チェンマイにはアチャなるキュウリ・ニンジン・タマネギの甘酢漬が存在することを、チェンマイ出身のチュラロンコン大学教授パイサン・レクタイ氏および京都のタイ料理店「The King and I」（上京区河原町通丸太町上ル東側）で働くチェンマイ出身のクック（1990年代後半）に聞いた。伝播などの詳しい調査は今後の課題としたい。

#### (4) フィリピン

「アチャラ (achara) 甘酢漬けのピクルス。(中略) フィリピンで『アチャラ』と言えば、未熟の青いパパイヤで作られたものが一般的です。細く削って、同じように削ったニンジン、赤ピーマンなどと一緒に熱した漬け汁に漬け込みます。レストランでバーベキューを注文すると、必ずこのアチャラが添えられています。各家庭で作るほか、瓶詰めの製品が市販されています。」 [原田 1994: 26]。漬物研究家の小泉も次のように述べる。「まだ熟していない青いパパイヤを薄く切り、これを薄塩で下漬けした後、甘酢に漬け直したものである。(中略) とにかくフィリピンはこのアチャラが漬物の代表である。(後略)」 [小泉 2000: 146]。フィリピンでアチャラと言えば青パパイヤの甘酢漬ほぼ1種類であることは、来日したフィリピン人学生、研究者多数からも一致した答えを得た。

### 3. 東アジア

東アジアでは現在のところ日本のみにあちら漬の存在を確認し得た。小泉武夫は次のように言う。

あるとき、鹿児島の人から「あちら漬」という酢漬を送ってもらった。

奇妙な名前の漬け物なので覚えていたところ、名古屋に行ったら、やはりその漬け物を見つけた。きっと日本のあちこちで漬けられているのだらうと思ったが、調べてみたら、トウガラシを加えた甘酢に野菜を漬けたものがあちら漬けで、別名を南蛮漬けと言うらしい。

1730年刊の『料理項目調味抄』には「阿茶蘭漬」とある。また、『料理山海郷』（1750年）には「阿茶羅漬」とあり、そこには「酢に塩を加えて煮返したものにトウガラシ、ナス、ショウガ、ミョウガ、レンコン、ゴボウ、イワシ、貝類などを漬ける」と、その漬け方が記述されている。すでに同じような漬け物が元禄2年（1689）の『合類日用料理指南抄』に「南蛮漬け」の名で書いてあるから、かなり古い漬け物である。（中略）天保7年（1836）に書かれた『四季漬物塩徳川嘉言』の漬け方なのであろう。そこには「干レダイコンを一寸ばかりに切り、縦に四つ割にして刻み、コンブ、ショウガ、ミョウガの子、塩ナス、ツト麩、小梅干し等を加え、酒、醤油を煮立てて梅酢を加えて当座に漬ける。木耳、蕃椒を入れる」とある。

今のあちら漬けは甘酢漬けが多いが、多くの古文書には砂糖の使用が記述されていないところを見ると、砂糖を加えて甘くしたのは、もっと後の近代になってからではあるまいか。酢も米酢の記述はあまりなく、梅酢を使っているのが多いところを見ると、これも後になって米酢を使ったのかも知れない。[小泉 2000: 55-56]

今一つの江戸時代の記述にも「阿茶羅漬（昆布、生姜、茗荷の子、しお押し茄子、魚などの三杯酢）」[笹川・足立 1989: 423]と書かれている。以上の江戸時代のあちら漬では野菜を主とした数種類の材料が使用されている。現在でも福岡地区の「あちら漬け」はお盆に作る夏の酢の物であり、夏野菜を奇数種類使用する。「白ウリ、レンコン、キクラゲ、たたきゴボウ、結びカンピョウ、凍りコンニャクなどである。また青コブ、ニンジン、花麩なども使用する。ウリは塩もみをし、あとは茹でる。漬け汁は、酢、砂糖、塩、だし、赤唐辛子である。」[楠 1984: 32]

生野菜を単品で使用するものもある。その代表は九州地方にある大根や蕪を中心としたあちら漬である。鹿児島では正月のおせち料理の一の重に菊花だいいこんのあちら漬を入れる。材料は大根と「アチャラ酢」であり、これは酢、砂糖、塩、赤唐辛子でつくる。「アチャラとは、主に大根や蕪に軽く塩をし、赤唐辛子入りの甘酢に漬けた酢の物一般を指す。」[今村 1984: 42]。五島列島でも正月に大根のあちらを食べる。あちらにするのは大根のみであるが正月

以外にも食べられているようである [楠 1985: 214, 262]。

また1975年出版の漬物レシピ集には次の2種のあちら漬が載る。(1) 筍のあちら漬：材料はゆで筍、塩、砂糖、酢、赤唐辛子である。ゆで筍を薄くいちょう切りか、千切りにし、塩と砂糖を入れて煮る。火を止めてから酢を加え、そのまま蓋をしてしばらく煮ふくめる。すっかりさめてから、唐からしの小口切りを入れる。(2) 松茸のあちら：材料は松茸、昆布だし、酢、砂糖、塩、柚子、赤唐辛子である。松茸の軸は薄い短冊切り、笠も同じ程度の大きさに切って、昆布だしで15分間ほど蒸し煮にし、甘酢に漬ける [婦人之友編集部 1975: 49]。

以上、日本のあちら漬は酢漬けであり、現在はその多くが唐辛子入り甘酢漬となっている。材料は生野菜のほかに、加熱したものも見受けられる。

#### 4. まとめ

第一に、アチャールやアチャラと呼ばれる漬物の現在のレシピを比較すると、インド亜大陸から日本へ向かう過程でその内容に変化が見られた。北西インドでは、1) 油を多く使用する。2) 酢は使用せず柑橘類の絞り汁を使用する。3) 砂糖はほとんど使用しない。4) スパイスを多用するため漬汁は色付きが多く、特に赤茶色が多い。5) ライムなど薬味の機能を果たすものが代表的であり、野菜を使用する場合は、どちらかといえば熱を加えたものが多い。これに対してスリランカ以東で現在代表的なタイプは、1) 油は不使用。2) 酢、3) 砂糖を使用。4) 胡椒、唐辛子など少種のスパイスを使用し、漬汁は透明である。5) 生野菜、特に根菜とキュウリを使用するが多い。南インドでの酢漬の役割は、湿潤地域での生野菜の保存方法の一つとされるが、スリランカ以東の地域でも同様のことが言えよう。さらに米を主食とする地域で汁気のある副食が必要である点も同じであろう。

第二に、インド亜大陸から日本に至る過程でアチャールは多種多様な存在から、漬汁はほぼ1種類の甘酢漬けに、材料も1種から多くても数種にとどまるアチャラへと単純化・画一化している。この変化のパターンはカレー、ピザや

スパゲティなど現代の大衆料理の伝播を思い浮かべたとき、共通の傾向を持つと言える。

第三に、多種多様なアチャールあるいはこの種の漬物について複数の漬汁が確認できなくなり、かつアチャール/あちゃらの名の付いた漬物が存在する地方の方が少数派となる地域の境界線は、現在の国で言うならばインドネシア・マレーシアとフィリピン（南部を除く）・タイの間に存在するようである。これはおおまかにいって東南アジアのイスラム化の境界線に近似するが、一方でアリソフの気候区の赤道気団帯と赤道モンスーン帯の境でもある。さらに食文化の中での油の位置が変化する境界でもあり<sup>3)</sup>、このような様々な側面からの各地域の考察を今後の課題としたい。

第四に、比較的詳しい歴史的考察が可能であったインドネシア・ジャワ島については、1860年代から1970年代までの間に代表的アチャールのレシピの中で、色付き酢油漬けという漬汁のインド的色彩が薄まり、透明な甘酢漬の要素が増加していることがわかった。日本においても、時代の確定が難しいものの、酢漬が甘酢漬へと変化している。

以上のような特徴を持つアチャール/あちゃら分布の由来と要因、特にタイ・フィリピン以北の特徴を考えるために、次に一旦アチャールという名前を離れて、アチャール/あちゃらという名を持たない生野菜の甘酢漬が、東・東南アジアにどのように分布しているかを検討する。

### Ⅲ. 生野菜の甘酢漬け

#### 1. 東アジア

##### (1) 日本 本土

小泉の著書より日本の甘酢漬の項をみると次のようである。『『はりはり漬け』は、ダイコンを主原料とし、ほかにキュウリ、レンコン、ナタマメ、しその実、

---

3) 京都大学東南アジア研究センター田中耕司氏の御教示による。

赤トウガラシなどを甘酢に漬け込んだもので、福神漬けと同じようであるが、ハリハリ漬けが酢漬けであるのに対し、福神漬けは醤油漬けであるという違いがある。」[小泉 2000: 85]。小泉はこのほかにらっきょうの甘酢漬、ショウガの甘酢漬を挙げている [小泉 2000: 84-86]。さらに漬物には分類されないが、おせち料理である紅白なます、菊花蕪、レンコンなども甘酢に浸けられることは、これを「あちらに漬ける」「あちら漬」とよばない地方においても、現在なお日本人の常識であろう。

## (2) 沖縄

現在の沖縄県に属す島々にはダイコンの甘酢漬がひろく分布している。また昭和初期の食生活を記録する『聞き書き 沖縄の食事』には那覇の料理として「でーくになまし」がのる。「大根の酢のものである。冬至のころから二月ころまでのしゅんの大根は、生で食べられるほど繊維がなくみずみずしい。このような大根は、皮をざっとむいておろし金ですりおろしたり、せん切りにしてなましにする。味付けは酢に砂糖。醤油を入れると色が汚くなる。好みで入れる。かつおのけずり節の細かいのがあったら、上からふりかけると味がひきたつ。」[聞き書き 沖縄の食事 1988: 46]。沖縄県下のほとんどの土地に大根のなますあるいは酢和えがあるが、『聞き書き 沖縄の食事』からは砂糖を使用しているか否かは確認できなかった。ただし沖縄は江戸時代より砂糖の生産地でありまたいずれの地にも砂糖で漬ける漬物があるので、大根なますにもおそらく砂糖を使用していたと考えられる。ただし九州地方と異なり、これらの漬物は「あちら」とは呼ばれない。

## (3) 中国

一般に生野菜はあまり食べないと言われる中国だが、1998年出版の『中国料理百科事典』には甘酢漬が9種類ほど挙げられており、その多くが生野菜を使用している。甘酢とトウガラシを使用した料理は現在では四川料理に多く、ついで北京料理・広東料理にそれぞれ2種見られる。さらにキュウリの使用も四川料理の特徴と言える。以下、前章で検討したアチャール、アチャラに近いものを挙げておく。

(1) 醋辣蘿蔔捲 (大根とニンジンの甘酢漬：北京)：材料はダイコン、ニンジン、ネギ、ショウガ、トウガラシ、粒サンショウ、塩、ごま油、酢、砂糖、塩。ダイコンは7~8cmくらいのかつらむき、ニンジンは5~6cmくらいの長さの千切りにする。漬汁につけ、せん切りにしたネギとショウガをのせる [中国料理百科事典 3: 285]。(2) 糖醋蘿蔔：ダイコンの甘酢漬で、塩漬けたダイコンを水で戻し、さらに日干ししたものを甘酢に1週間ほど漬けてつくる。地方名は記載されていない [中国料理百科事典 4: 137]。(3) 広東泡菜 (広東風漬物：広東)：材料はニンジン、キュウリ、セロリ、キャベツ、ショウガ、赤トウガラシ、塩、酢、砂糖、塩である。作り方はニンジン、セロリ、キュウリ、ショウガ、キャベツは適当な大きさに切る (写真は拍子木切り)。甘酢に漬ける [中国料理百科事典 4: 141]。広東泡菜には上述のセロリのかわりに大根を使うレシピも存在する (『朝日新聞』昭和59年8月23日家庭欄白田幸世筆)。(4) 辣蔬菜 (季節野菜の辛し甘酢漬：四川)：材料はダイコン、ニンジン、キュウリ、拍子木切り [中国料理百科事典 4: 234]。(5) 糖醋黃瓜 (キュウリの甘酢漬：四川)：キュウリのみ。拍子木切り [中国料理百科事典 2: 221]。

なお台湾料理にも次のような甘酢漬が存在する。キュウリのピリ辛漬：材料はキュウリ、塩、ニンニク、トーバンジャン、砂糖、酢、ゴマ油、赤唐辛子である。キュウリは4~5cmに切り、縦4つ割にする [酒井 1995: 36]。

#### (4) 韓国

キムチ王国であるが、キムチとは別に生ダイコンの甘酢漬ムーシャンチェ (Mu Shang Chae) がある。この料理の載る料理書を未だ発見していないが、料理に関心のある韓国人はその存在を知っている。生の細切りダイコンにニンジンが少々混ざった甘酢漬でありトウガラシが入る。形味とも日本の紅白なますに酷似する。家庭料理というよりは料理店の漬物である。筆者は2000年にホノルルの韓国料理店ではじめて見聞した。店員にキムチとの違いを尋ねると、違いは酢を使う点であるという。

## 2. 東南アジア

### (1) ベトナム

1989年出版の吉田の料理書につぎの甘酢漬とタレが載る。(1) ユァモン (干し野菜の漬け物) : 材料は干しダイコン、ニンジン、青パパイヤ、小キュウリ、魚醤、酢、赤ざらめ、こぶ、赤トウガラシである。材料の切り方に指定はない [吉田 1989: 77]。なお北部では中国の広東泡菜とほとんど同じ料理をつくるが、通常玉葱の塩もみが入る。(2) ヌォクチャム (基本のタレ) : 材料は魚醤油、水、白砂糖、酢、レモン汁、おろしニンニク、赤トウガラシ (薄切り)、ニンジン (千切り)。ニンジンの千切りは短めにつくり酢と合わせ、なますにする [吉田 1989: 66]。このベトナムで最もポピュラーなタレには次のようなレシピもある。「ニョク・チャム 魚醤油 1、酢1.5、水 4 以上の割合でまぜ、おろしニンニクとトウガラシを好みで加える。これに、ダイコンとニンジンを薄くスライスし、扇形に切って甘酢に漬けたものを好みで加える。別々に出して各自で混ぜても良い。」 [星野・森枝 1987: 130] ここにキュウリをいれることもあり、タイのナム・チム・アシャッドを連想させる。

### (2) タイ・ラオス・カンボジア

タイではマンゴードンとよばれるマンゴーの酢漬がある。北タイではガチャムドンというニンニクの酢漬が甘味の強い甘酢漬けとなっていると言う [小泉 2000: 133, 136]。またチェンマイではアチャというニンジン、キュウリ、小タマネギの甘酢漬けがある。

なお甘酢漬ではないが、フィリピンのアチャラと材料・形態が似るものに東北タイとラオスの名物料理である青パパイヤのサラダがある。ヴェトナム、カンボジアにも同様のものが存在する。材料は未熟なパパイヤ、干しエビ (沢カニ)、ケナス、マーナオ、ピーナツ、ニンニク、トウガラシ、砂糖、魚醤である。作り方は、パパイヤをできるだけ細めの千切りにする。ケナスは薄めの乱切り、干しエビ、ピーナツ、ニンニク、トウガラシはすり鉢でつぶす。ラオス式ではこれに塩辛も加える。魚醤油とマーナオを入れて味を調える [星野・森枝 1987: 135; 吉田 1989: 85, 103]。



### (3) ビルマ

小泉によれば、ビルマは東南アジア随一の漬物王国であり、とくに高地に住む山岳民族がさまざまな漬物を持つという。ビルマでは漬物のことを「チェ」と呼ぶが大体が酸っぱい漬物であり、またさまざまな漬方のなかでも酢漬けはポピュラーである [小泉 2000: 140-141]。

## 3. 甘酢漬のまとめと考察

東南アジア・東アジアに広がる生野菜を主とした甘酢漬の地域的特徴を概観すると次のようになる。第一におおよそ気候区に従った特徴が認められた。

(1) 日本（沖縄を含む）、韓国、北京ベルト（アリソフの気候区の亜熱帯に相当）：材料はダイコンにニンジンを加えたものが多い、形は薄切りか千切りである。おそらくダイコンに味が染みにくいためであろう。日本の主に九州地域であちら漬と呼ばれる。(2) 四川、広東、ベトナム、台湾ベルト（同赤道モーンズン帯の北部に相当）：ダイコン・ニンジン・キュウリが使用されるが、キュウリが単品で多く登場する。形はいずれの野菜も拍子木切りとなる。(3) フィリピン・北・東北タイ・ラオス・カンボジア・ベトナムベルト（同赤道モーンズン帯北部に相当）：甘酢漬は少ないが青パパイヤが使用される地帯である。細切りであるのはたぶんパパイヤに味を染み込ませるのが難しいからであろう。この中でフィリピンの甘酢漬のみがアチャールと呼ばれる。パパイヤが熱帯アメリカ原産であることに注意を喚起したい。(4) マレーシア・インドネシア海域（同赤道気団帯に相当）：ニンジン・キュウリ・シャロットを拍子木・さいころ切りにする。現在の代表的アチャールである。

以上、第一に、現在のレシピでは、透明な漬汁のなかで材料の野菜の彩りが重視されていることがわかるが、材料の違いによる地域分けは、アリソフの気候区にほぼ一致する。おそらくダイコンとキュウリの栽培の適不適にかかわると考えられる。またパパイヤを使用する地域は東南アジアのなかでも乾燥した地域であるということが出来る。(1)～(3)の地域については、甘酢漬のほかに発酵を伴う漬物が多種多様に存在する地域であり、これらの地域で甘酢漬は、

漬物中の亜流である即席漬のごく一部を占めているにすぎない。一方(4)はアリソフの赤道気団帯に加えて多種多様なアチャールの存在する地域であり、イスラム文化圏であるとともに、南・東南アジアのアチャール圏と東・東南アジアの甘酢漬圏のインターフェイスとなっている。

第二に、東・東南アジアに広がる彩りのよい生野菜の甘酢漬けの伝播について歴史的経緯を考えると、この甘酢漬の伝播・交流の中心を南中国沿岸部に、担い手を中国人に、広範な分布については最近の現象であることを想定し得る。

まず調味料を検討すると、この海域では酢は中国原産の調味料である一方で、東南アジアでは酸味を出す調味料としてそれほど重要ではなかった。東南アジアでは一般に柑橘類の汁やタマリンドが使用されたが、島嶼部の伝統的な調理法では酸味自体がさほど好まれない地域が多いと考えられる [前川 1992: 69]。前川は「インドネシア料理を作るところもしばしば見ているが、酢の使用料が極めて少ないように思った」 [前川 1992: 70] と述べ、片寄も「ライムやタマリンド水を使って食べ物を保存したり、マリネにする文化はもともとマレーシアにはほとんどなかったのです。」 [片寄 1999: 136] と述べる。砂糖についてみると、サトウキビは東南アジア原産と言われているが、中国では紀元前よりサトウキビが栽培されており、栽培可能な地域は揚子江以南であると言う。大航海時代以降に東南アジア各地および沖縄などに輸出用砂糖の精製法を伝えたのは中国人であった。その後19世紀半ばから20世紀前半に東南アジア・台湾で砂糖が大量生産・輸出されたが、東南アジアなどで甘酢漬けがポピュラーとなったのもこの時期以降であろうと考えられる。

東・東南アジア海域の料理と砂糖の関係については勝見と片寄の議論が示唆に富む。勝見によれば、現在の上海料理および広東料理はもともと甘味の強い蘇州料理、杭州料理、潮州料理などが基礎となっており、さらに19世紀半ば以降の西洋料理との融合にも影響されて甘味の強いことがその特徴となっていた [中国料理百科事典 1998: 181; 勝見 2000: 27]。これらの華中・華南の都市の料理が甘くなった理由は、サトウキビの集散地を域内に抱えていたという事情があったが、開放政策が大きな影響を与えた。開放政策の最大の成果が広東で

あると喧伝されるにしたがって広東料理は甘い、ゆえに上等な料理は甘いという間違った常識がはびこり、広東は言うに及ばずどの地方の料理人も砂糖を多く加えるにつれて客の評判がよくなったと言う〔勝見 2000: 725〕。

料理の甘味が強まる傾向には、民衆の砂糖および甘味への憧れも影響していると思われる。片寄は北九州の料理について次のように言う。

かつて大村藩の城下町であった大村市内で「今日の料理はちょっと長崎が遠かネ」という表現に出会いました。この言い方は、北九州北部一帯にかなり行き渡っているようで、要は「少し甘さが足りない」つまり、砂糖の入れ方が少ないという意味でした。

これは、「長崎」イコール「砂糖」、そして「砂糖のたくさん入った甘い料理が上等」という観念が、近隣の庶民の暮らしのなかに伝統的に根づいてきたということだと考えられます。

ちなみに、長崎の伝統的な料理は概して甘口で、長崎名物の皿うどんなどの中国系の伝統料理の味付けやうなぎ料理、煮物などの料理に、砂糖が多く使われているのが特徴です。冒頭の大村名物の「大村ずし」も、昔はご飯と同量ぐらいの砂糖が使われ、さらに上から砂糖を振り掛けたという甘い押しずしです。輸入港として、長崎ではふんだんに砂糖が手に入ったことが、このような伝統をつくりだしたのでしょうか。〔片寄 1999: 85〕

ちなみに北九州一帯は「あちら」という言葉が日本の中で最もよく分布する一帯でもあった。

ついで生野菜の甘酢漬の伝播の担い手を考えると、この伝播が中国人交易ネットワークと密接な関係を持っていたことと考えられる。広東・香港料理について勝見は次のように述べる。

つまるところ、潮州料理は江蘇菜と福建菜の長所を吸収して完成したものであり、また近代に入ると潮州人が東南アジアに移り住み、相互に交流して、東南アジア料理の沙茶食品を潮州に持ち込み、また当の潮州料理が東南アジアの華僑を通じて、広東料理として紹介されていくという、複雑に絡み合い、共鳴し合う過程を踏んできた。〔勝見 2000: 67-68, 71-72〕（中略）。

70年代前半になって、（香港の一引用者註）高級料理には三つの道がはっきり見えてきた。

一つは香港からさらに南のアジアの料理を積極的に取り入れること。（中略）その

結果、広東料理がタイやシンガポールの料理と交じり合って新しい味覚が生まれた。それはタイやシンガポールの料理にあった華僑料理と、香港の広東料理との単純な交じりあいというだけではない。東南アジアの諸国の料理はそのままに、そのエッセンスが香港に集まり、香港で料理法が開発され、そしてまた東南アジア諸国の料理店に戻って行った。この香港主導型の流れは、そのまま当時のアジアの国際経済と合致する。

フランスのヌーベル・キュイジーヌを採り入れた「新感覚香港料理」は、汎東南アジア高級料理を画策する姿勢から生まれてきたように見える。これは今までに増して本土の中国料理から隔絶させる効果もあった。独立国香港、中国料理の中心である香港のイメージである。[勝見 2000: 61-62]

勝見によれば、香港の広東料理は、華僑によって国際的に平均化された中国料理の最頂部であるとともに、政治的に見ると、民国首都の南京からの料理の移入および香港から発する華僑ネットワークに乗った反共プロパガンダでもあったのである。またこの海域で中国料理が比較的均一化したのは海路が点から点への移動であり、陸路のように途中で経由する地域の文化の混入が比較的少ないことにあるとしている [勝見 2000: 64-65, 68]。

以上を生野菜の甘酢漬に即して考えるならば、以下のような仮説を考えることが可能であろう。1) 伝播の担い手は中国人商業ネットワーク中の人々であること、2) 伝播は外食産業を中心としたこと、3) 一度のみあるいは一方通行の伝播ではなく、中国系の人々の交易ネットワーク中の錯綜するベクトルのなかでの運動として何回も交流し、均質化して甘酢漬文化圏が成立してきたこと、4) 甘酢漬が現在の形となったのは第二次世界大戦後である可能性が高いこと。なお 4) では、人口増加・環境汚染などで生水や生野菜を口にできなくなった地域と時代、その逆に、人糞を肥料とする地域、水質の悪い地域などで野菜の生食を可能とした化学肥料、衛生技術の普及時期も考慮する必要がある。

このようにみるとフィリピン・タイ以北のアチャラはレシピの上では周辺の甘酢漬と大差ない、というよりその一部であることがわかる。では、なぜアチャラと呼ばれたのであろうか。

#### Ⅳ. インド洋交易およびヨーロッパ人とアチャールの関わり

タイ・フィリピン以北にアチャールの名称の存在する理由を考察するにあたり、インド以西のアチャール分布とレシピに関わる考察は不可欠である。しかし南アジア、西アジア、アフリカを含めたインド洋沿岸地域については未だ調査の手がかりを得た段階であるので、本節では問題群と、考察の方向を示す作業仮説を提示するにとどめる。

第一に、インド洋海域においては、酢とマスタードを使用したアチャールの文化圏を想定しえる。小泉によれば「アフリカの南の方にはトウガラシ、ショウガ、マスタード、シナモン、ターメリックなどで香づけした甘酢に野菜を切って漬け込む、(中略)『アチャール』というのがある。」[小泉 2000: 36]。このような酢とマスタードを使用したアチャールは、現在のスリランカ、バングラデッシュ、マレーシア、そして19世紀のインドネシアに存在する。さらに名前は異なるが南インドにも存在する。そこで前節で検討した、南シナ海を中心とした生野菜の甘酢漬文化圏の形成の類推から、マスタードと酢を使用したアチャールの文化圏が、ムスリムを主な担い手とするインド洋交易圏とオーバーラップしている可能性を指摘することができる。スリランカではムスリムが「アチャールの漬け方を事細かに幾種類も教えてくれる。酢にマスタードを加えるのは自分達の発明だという」[丹野 1995: 266]。ただし酢とマスタードの組み合わせがインド洋交易圏独自の特徴であるかどうかは不明である。たとえばインドネシアでは、独立以前は酢、油、そしてマスタードかうコンを入れる漬汁が一般的であったが、当時アチャールを食したのは、一部の裕福な「原住民」を除けば、ヨーロッパ人達であったと言う [Eni 1917: Vol.1 68]。このことはこの漬汁が、オランダ人の好みであった可能性を示す。

そこで第二に問題となるのは、アチャール伝播におけるヨーロッパ人の役割である。ヨーロッパ人の活動なくしては新大陸産の唐辛子がアチャールの中に入らなかったことは言うまでもない。さらにインド洋交易圏の酢とマスタードを使用するアチャール自体にヨーロッパ文化が影響した可能性がある。

マスタードの原産地は地中海でありすでに旧約聖書の記述に「黒からしの種」とある。ギリシア人、ローマ人も種子を挽いて肉や魚料理に使用していたという。またフランスでは14世紀よりヨーロッパで初めての商業生産が行なわれ、16世紀に酢・マスタード職人組合が成立したという [日仏料理協会 2000: 644-645; DAVIDSON 1999: 524]<sup>4)</sup>。

くわえてヨーロッパにおける野菜の酢漬けの歴史は長い。ブルトン<sup>1)</sup>は1983年の著書の中で、イギリス人がローマ時代より果物や野菜を塩水や酢に漬けてピクルスを作っていたとする [BURTON 1983: 218]。一方『フランス食の事典』ではピクルスは次のように語られる。

ピクルス (pickles) 香辛料入りの酢に漬けた野菜やフルーツ。ピクルとは塩、酢、マスタード、フェネルシードなどを加えた酢のこと。14世紀にこの漬け汁で野菜を漬ける方法を考案したオランダ人漁師ヴィレン・ベウケルツの名から中世オランダ語pekkelとなり、15世紀に英語のpykyleおよびpekileとなって19世紀初めフランスへ伝わった。カリフラワー、キャベツ、クールジェット、シャンピニオン、小玉ねぎなどの野菜や、プラム、さくらんぼ、りんご、洋梨、桃などのフルーツを別々にまたは合わせて漬けたものだが、フランスや日本では酢に漬けた小きゅうりを指すことが多く、フランス語ではコルシニオンともいう。冷製の肉料理やテリヌ、パテ、ハムやソーセージの付け合わせとするほか、(中略)。ワイン、シードル、アルコールなど好みの酢 1 L に 5 cm のシナモンスティック 1 本、丁子と黒こしょうとマスタード各小さじ 1 杯、フェネルシード小さじ 2 杯、ローリエ 2 ~ 3 枚を加え、沸騰させて冷まし、3 日間なじませる。小きゅうり、ニンジン、ピーマン、シャンピニオンなどの野菜を漬ける場合は冷たいまま、フルーツの場合は再び熱してから漬ける。(後略) [日仏料理協会 2000: 152]

このピクルス発明の伝承は事実でない可能性があるが、ピクルスがヨーロッパにおける海運の発達期に海運の盛んな地方で作られた伝承を持つことは注目に値しよう。マゼランに始まる長い航海ではビタミンCを摂取し得る生野菜の保存法が大きな問題となっていたからである。しかも18世紀のキャプテン・クックの航海までビタミンCの不足によっておこる壊血病の防止方法は周知の事

---

4) マスタードの原産地を中央アジアとする説もある [KIPLE and ORNELAS 2000: 292-293]。

実ではなかったと言える。キャプテン・クックは壊血病の防止を航海の主要目的の一つにして、乗組員に酢漬キャベツ、オレンジ、レモン汁などを定期的に取りらせ、寄港地で新鮮な野菜と水をたえず補給して、成功を取めたと言う。そこでこの酢とマスタードを使用するピクルスが、大航海時代におけるヨーロッパ人のアジア渡来とともに、インド洋沿岸のアチャールに影響を与えたと仮説を立てることもできる<sup>5)</sup>。

くわえて喜望峰経由のアジアへの海路を始めて開拓したポルトガル人について、ヨーロッパおよび新大陸の食べ物を初めて紹介した人々であるとの伝承がアジアの各地に残る。片寄はその著書『南蛮料理のルーツを求めて』の中でポルトガル人の伝えた南蛮料理が長崎、マカオ、インドのゴア、マレーシアのマラッカ、そして東ティモールに残ることを検証している。なかでもマレーシアのキリスト教徒（クリスタン）の料理文化について次のように述べる。「ポルトガル人は玉葱とニンニクの使い方を紹介しました。また、マリネにしたり、酢やライムやレモンを用いて料理することを伝えました。」[片寄 1999: 136] さらにインドのゴアにおけるポルトガル料理の特徴は、酢を使い酸味と辛みをきかせることだと言う [KIPLE and ORNELAS 2000: 1150]。このことは日本における料理法としての「南蛮」が揚げ物を意味するとともにトウガラシ、ネギ、砂糖を使用することを思い起こさせる。

丹野もスリランカ料理について述べる中で、シンハラ語のアッチャールはポルトガル語由来のペルシア語であるとしている [丹野 1995: 266]。スリランカでは、1517年からポルトガルが沿岸部に勢力を扶植したが、17世紀半ばにオランダがポルトガルに代わって支配的勢力となり、肉桂の貿易を独占した歴史を持つ。ただし仮に酢とマスタードそしておそらく唐辛子の入ったアチャールが「ポルトガル」勢力によってアジアに広められたとしても、彼らがポルトガル人そのものであると考える必要はない。ポルトガル語は16世紀から18世紀半ば

---

5) フェネルシードが地中海原産であるのに対してインド洋で使用されるフェヌグリークは中東原産である。現時点では酢とマスタードの入ったアジアのアチャールがヨーロッパに輸入された可能性も否定できない。

頃まで、喜望峰からマカオ・長崎までの主要な貿易港で通じるリングフランカであった。アジア間貿易においてポルトガル人の後継を自任するオランダ人、そしてメスティソ達（ポルトガル人、オランダ人とアジア人の混血の子孫達）も使用したのである。一方、酢とマスタードを使用するレシピはコロマンデル海岸にも存在するが、アチャールではなく土着の言葉であるタミル語の名称に加えて英語でピクルスと呼ばれている。当地には1639年以來のイギリスの支配拠点であるマドラスが存在した。

そこで、フィリピン・タイ以北の甘酢漬文化圏のごく一部の地域、すなわちタイ、フィリピン、日本においてアチャラの名称が残る理由についてもヨーロッパ人の果たした役割が大きいと考えられる。タイについてはマレーシア地域からの伝播であると考えられるが、後二者は大航海時代の遠距離独占貿易の拠点であった。すなわちマニラはスペインのガレオン貿易の拠点、長崎はオランダによる日本の金銀銅輸出、生糸輸入の拠点であった。日本ではあちら漬は南蛮漬の別名を持つうえ、広辞苑ではポルトガル語を介して入った単語とされている。くわえてあちらは北九州に最も分布する言葉であった。その一方で大航海時代以前の貿易の拠点であった沖縄にこの名はなく、また中国沿海部にも少なくとも定着しなかった（マカオについては未調査）。以上の名称の分布と、日本のあちら漬の材料が比較的多種であることを考えると、日本にあちら漬が定着したのはオランダが日本の貿易を独占していた時期であったかもしれない。想像をたくましくするならば、フィリピンと日本におけるアチャラの名称は、長距離航海で生野菜の保存に注意を払ってきたヨーロッパ植民地勢力が、インドあるいは東南アジア海域で親しみ、かつヨーロッパ流にアレンジしたアチャールをマニラ、長崎に持ち込んだものであると考えられる。おそらく現在フィリピンと日本に残るレシピは、ヨーロッパ人が持ち込んだアチャールがフィリピン化、日本化（あるいはⅢ-3で述べた中国化）したものであろう。なお、この仮説では現在の東・東南アジアにおける甘酢漬文化圏と、ヨーロッパ植民地勢力が持ち込んだ名称の関係を解明する必要がある。現在の甘酢漬文化圏の成立が比較的新しいことを考えると、生野菜を中心とする酢漬自体をヨ



ヨーロッパ植民地勢力がこの地域に伝えた可能性も残される。

第三の問題は、インドネシア（そしておそらくマレーシア）地域におけるインド洋のアチャールと東・東南アジアの甘酢漬の併存のあり方である。20世紀半ばまでのオランダ領東インド植民地都市に住むオランダ語・マレー語料理書の読者のイメージするアチャールは、インド洋アチャール文化圏の特徴を持っていた。しかしインドネシア独立後、特に1970年代以降は透明な漬汁の甘酢漬が代表的なアチャールとなり、甘酢漬文化圏へ強く包摂されることになる。しかし両者は排除しあう関係にはならなかった。当初アチャールの範疇で捉えられなかった透明な汁の甘酢漬という、新しく入ってきた要素が勢力を得てくると、既存のよく似た料理のアチャールの中にこれが加えられ、アチャールと呼ばれる。やがてこの新しい甘酢漬はアチャールのなかで中心的位置を占めるようになるが、以前から存在したアチャールも周辺化されつつも存在し続ける。

この併存のあり方に関しては、東南アジア社会をフロンティア社会として特徴づける議論、なかでもそのフロンティア性を「既成の伝統・境界にとらわれない相互作用の行われるインターフェイス」[立本 1999: 229]に見る議論の一事例として、今後も考察を続けていきたい。

## V. 結びにかえて

現在のところアチャールの分布については、次のような作業仮説を提示することができる。

1) アジア・アフリカに広がるアチャールの名前とレシピはこの海域の交易網、港湾都市、さらには外食産業と密接に関わっていることは明らかであろう。インドの漬物アチャールはインド洋交易網にのって何度かにわたり各地に伝えられたと推測される。この交易網の上に乗るヨーロッパ遠距離交易網と彼らの植民活動によって、インド洋の代表的アチャールが均質化し、さらにアチャールが東アジアに紹介されたと考えられる。一方、南中国沿岸を中心とする中国人の交易圏にも生野菜の酢漬あるいは甘酢漬が存在し、おそらく何回かにわた

って各地に伝播したと思われるが、この甘酢漬が均質化し各地で甘く彩り良くなって行くのはおそらく第二次世界大戦後、それも1970年代以降、この地域の人々にとって海外観光旅行が容易になった時代に本格化した可能性が考えられる。インド洋のアチャールと南中国を中心とする甘酢漬の関係の考察は今後の課題であるが、野菜の生食という観点からみるならば、ヨーロッパ植民地勢力がアチャールを東アジアに紹介した後に酢漬あるいは甘酢漬が各地に広がった可能性も残される。

2) 以上の漬物の伝播は一方通行というよりは、各交易ネットワーク中の錯綜するベクトルの中で生まれた運動として考える必要がある。

3) 上述の均質化は調味料として砂糖、酢、スパイスの使用および材料としての生野菜の使用という要素について言える。その一方で、野菜の種類および油使用の有無とその種類については、ほとんどの場合、その土地土地で栽培可能なものが使用されたと言える。

同様の構図はアチャール以外の様々な食品からも描けることであろう。

## 謝 辞

本稿の執筆にあたっては東南アジア研究者、筆者の在職する名古屋大学大学院国際開発研究科の同僚をはじめ、実に多くの方々の知識、体験談を参考にさせていただいた。なかでも筆者の在職する大学院にはアジアからの留学生が多く、彼らからの情報は補助資料として大変重要であった。ここに記して感謝の意を表したい。

## 参 考 文 献

AZIZ, KHALID

1983 *The Encyclopedia of Indian Cooking*, Penguin Books.

BURTON, DAVID

1993 *The Raji at Table: A Culinary History of the British in India*, London.

CATENIUS-VAN DER MEIJDEN, J.M.J.

1942 *Groot nieuw volledig Oost-Indish kookboek 1381 recepten*, Vierde druk, Semarang.

## CORNELIA

c.1870 *Kokki Bitja atau Kitab Masak-masakan India*, 9de vermeerderde druk, Batavia.  
 『中国料理百科事典』  
 1998 全8巻、同朋舎。

## DAVIDSON, A.

1999 *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press.

## DEPARTEMEN PERTANIAN

1967 *Mustikarasa: Memuat resep2 masakan Indonesia dari Sabang sampai Merauke*,  
 Djakarta.

## ENI

1917-39 *Encyclopaedie van Nederlandsch - Indie*, 8vols.

## 婦人之友編集部

1975 『漬物と保存食』 婦人之友社。

## 日仏料理協会編

2000 『フランス食の事典』 白水社。

## 原田留美

1994 『フィリピン家庭料理入門—おいしくさわやかハロハロクッキング—』 農文協。

## HOLZEN, H. VON, and ARSANA, L.

1995 *The Food of Indonesia: Authentic Recipes from the Spice Islands*, Hong Kong.

## 星野龍夫・森枝卓士

1984 『食は東南アジアにあり 未知の味への招待』 弘文堂。

## 今村知子

1984 『私の鹿児島料理』 柴田書店。

## KABIR, SIDDIQUA

1984 *Bangladeshi Curry Cookbook*, Dhaka.

## 片寄真木子

1999 『南蛮料理のルーツを求めて』 平凡社。

## 勝見洋一

2000 『中国料理の迷宮』 (講談社現代新書)、講談社。

KERJA SAMA FORUM KOORDINASI PMT-AS PUSAT DENGAN DIREKTORAT PENDIDIKAN DASAR-DITJEN  
DIKDASMEN

2000 *Aku Cinta Masakan Indonesia: Petunjuk Praktis dalam Pemenuhan Gizi Anak dan  
 Keluarga*

## KIPLE, K.F. and ORNELAS, K.C. (eds.)

2000 *The Cambridge World History of Food*, 2vols., Cambridge University Press.

## 小泉武夫

2000 『漬け物大全—美味・珍味・怪味を食べ歩く』 (平凡社新書060)、平凡社。

## 楠喜久枝

1984 『福岡県の郷土料理』 同文書院。

1985『聞き書き 長崎の食事』（日本の食生活全集 42）、農文協。

1988『聞き書き 沖縄の食事』（日本の食生活全集 47）、農文協。

前川健一

1992『東南アジアの日常茶飯』弘文堂。

辛島昇・前田専学・江島恵教・応地利明・小西正捷・坂田貞二・重松伸司・清水学・成沢光・山崎元一監修

1992『南アジアを知る事典』平凡社。

RAHIMAH

c.1975 *Resep Masakan dan Kue-kue*, Surabaya: Mekar.

酒井美代子

1995『酒井美代子の今夜は台湾料理 ー海鮮・蒸しもの・粥・点心・デザート75種ー』農文協。

笹川臨風・足立勇

1989『日本食物史（下）近世から近代』雄山閣。

竹下ワサナ

2000『ワサナのタイ料理』文化出版局。

丹野富雄

1995『南の島のカレーライスースリランカ食文化史ー』南船北馬舎。

タン ユンナン

2000『マレーシア 楽園の食卓』旭屋出版。

立本成文

1999『地域研究の問題と方法 社会文化生態力学の試み』（増補改訂）、京都大学学術出版会。

氏家昭子

1996『私のタイ料理』柴田書店。

吉田よし子

1989『日本で楽しむトロピカル料理 熱帯アジア11ヶ国193料理紹介』楽游書房。

WILDE, A. DE

c. 1830 *De Preanger Regentschappen op Java gelegen*, Amsterdam.