

対抗システムは確かにイギリスの主導下にあったのであろうが、同時に「イギリス帝国」をもって代表させてよいのかという問題である。例えば、1931年6月6日の香港におけるグエン・アイ・クオックの逮捕は、当時の仏領インドシナ総督によって、「フランス警察庁と香港・シンガポールのイギリス警察、上海フランス租界の警察」の連携の結果として受け止められていた[Quinn-Judge 2002]。もちろん、こうしたイギリスを除く他の植民地宗主国とイギリスとの連携協力関係は著者も十分に認識しているだけに (pp. 119, 135)、システムの名称もより実態を反映した形で再考する余地があるのではないだろうか。

本書で著者が光をあてることに成功した研究テーマは多岐にわたっている。著者自身が今後追求したいテーマとして述べている「情報という観点から国家を考えてみる」(p. 234) ことも、本書の成果を発展させるための一つの方向性であろう。その他に、共産主義運動も含め、民族運動や革命運動の形成と発展に大きな役割を果たしたアジアの諸都市（上海、広州、香港、シンガポールなど）に関する研究の深化という方向性もあるだろう。評者自身は本書を通じて、コミンテルンの活動家たちと警察権力との日々の闘争がいかに熾烈なものであったかをあらためて思い知らされた。コミンテルンの存在は、人類が民族や国家の違いを超えて共産主義の理想を共有しうることにかかっていたといえるだろうが、このような絶え間ない闘争状況の下で、果たして多くの人々を惹きつけるような理論や理念は生まれるものなのであろうか。コミンテルンの辿った軌跡を考えると、本書の読了に際してそのようなことを感じないわけにはいかなかった。

(栗原浩英・東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所)

#### 参考文献

- 栗原浩英. 2005. 『コミンテルン・システムとインドシナ共産党』東京：東京大学出版会。  
 Litten, Frederick S. 1994. The Noulens Affair. *The China Quarterly* 138 (Jun.): 492–512.  
 Quinn-Judge, Sophie. 2002. *Ho Chi Minh: The Miss-*

*ing Years*. Berkley and Los Angeles: University of California Press.

Усов, В. Н. 2007. *Советская разведка в Китае: 30-е годы XX века*. Москва: Товарищество научных изданий.

横山 智.『納豆の起源』NHK ブックス 1223. NHK 出版, 2014, 317p.

手もとの『事物起源辞典』納豆の項目には、次の伝説が載っている。後三年の役に、父頼義に従って安倍貞任・宗任父子征討のため陸奥へ下った八幡太郎義家が、平泉付近（岩手県）に布陣し、近在から集めた大豆を煮させているときに、にわかに敵の襲撃を受けた。せっかく煮えた大豆を捨て去るのも惜しいと、藁俵につめて馬の鞍につけさせ、応戦数日、戦い終わってか的大豆を取り出させてみると、大豆は藁についていた醗酵菌によって、ヌルヌルと糸をひく、「納豆」になっていたというのである[朝倉他 1970: 287]。

横山氏の本書によれば、同様の伝説は日本や韓国の各地から知られる。しかも熊本では加藤清正が朝鮮出兵の際、馬の背に載せた大豆が発酵したのを最初だと言い、韓国では満州の騎馬民族が鞍の下に茹でた豆を入れていたのが始まりと伝えているという (pp. 45–46)。いずれも馬と結びついてるのは偶然かもしれないが、たいへん興味深い。というのも、中央ユーラシアのカルミクや匈奴といった騎馬遊牧民の間では、実際に鞍の下で食肉をほぐす慣習があったからである [Haberland 1887–88: Vol. 17, 370–371]。煮豆に応用されたというのは、必ずしもあり得ない話ではない。

それはともかく、評者は子ども向けの本で冒頭の起源譚にふれて以来、漠然とこれが頭に残っていた。やがて照葉樹林文化論の中で納豆その他の大豆発酵食品も採り上げられていることは知ったが、その全貌を初めて把握しえたのは、本書との出会いによってである。横山氏の徹底したフィールドワークと観察眼、そして詳細な記録は、今まさに変容しつつある東南アジア・南アジア社会における納豆の現状をとどめたということだけを取っ

でも、実に大きな価値を持つ。その功績は永続的なものと言ってよい。

まずその構成と内容を紹介しておこう。本書は「海外の納豆との出会い」と題された序章に続く7章構成である。第1章で大豆栽培の開始と日本への伝播および加工・食用の歴史が語られ、第2章は世界における納豆の分布と、その起源に関する先行研究を概観している。続く4つの章はフィールドワークの臨場感あふれる記録であり、ラオス、タイ、ミャンマー、インド・ネパールの順に、納豆との出会いやさまざまなアクシデントに一喜一憂する著者の姿が目に見え、浮かぶような軽快な、しかし非常に精緻な記述となっている。締めくくりの第7章は、以上の探究の旅を終えた現時点での、納豆の起源に関する仮説提示である。

その仮説とは、これまで唱えられてきた納豆起源一元論（中尾佐助・吉田集而ら）に対する多元論（石毛直道ら）への賛同である。「まず自分の目で見てきた事実」（p.280）を重んじつつ、納豆の発展段階および形状の比較にもとづきながら、東南アジア・タイ系、東南アジア・カチン系、ヒマラヤ・チベット系、ヒマラヤ・ネパール系という4つの独立した納豆起源地を明示している。ただし著者は慎重に、一元起源説の可能性にも随所で言及している（pp.75, 82, 288, 296, 316）。こうした態度に、評者は敬意を表したい。また理系研究者の調査手順や記述の仕方、結論の導き方についても、著者は素直に疑念を呈している。たとえば調査した村や民族の名前が明記されていないことや（p.155）、種子タンパク質や遺伝子の解析結果を解釈するには、他分野の成果を参照する機会が多いこと（pp.28, 86）、などへの批判だ。このような姿勢も、本書の客観性と信頼性を高めることに貢献していると言える。

さて、この仮説についてコメントする前に、評者の関心から2点、指摘しておきたい。

第一に、対象地域の問題である。著者が常人には不可能なほど広範囲にわたって納豆を追い求め、その足で歩き、その眼で観察を重ねてきたことは疑いない。しかし、自身も認めているように、中国雲南省という重要な地域のあつかいがやや手薄と言わざるをえない（p.297）。とりわけラオスや

タイ、ミャンマーで納豆作りに従事している人々の多くは、雲南を初めとする中国西南部からの移住者やその子孫であり、雲南のデータは今後ぜひともほしいところである。蛇足めくが、ちょっとした文献からも納豆の記述は得られる。たとえば景頗（ジンポー）語の辞典には“nohpu”「豆豉」が出ており〔徐他 1983: 626; 岳他 1981: 162〕、ミャンマーのカチン州に住むジンポー族が納豆をさす「ノーブー」（p.55）と同様であることが知られる。また雲南省潞西県・隴川県で1957年に行われた調査記録によると、ここでの副食として酸味の漬物（帕滾菜・青菜・笋）のほか、臭味のものとして臭黄豆・臭豆腐・臭鴉片が挙げられている〔劉 1986: 107〕。この「臭黄豆」がおそらく納豆に該当するものではなかろうか。

地域の問題について言えば、納豆の起源地候補として中国南部とならび重視されてきた中国東北地区（旧満州）〔石毛 1998: 363〕に対する考慮が不足していることもやや不満である。さらには、アフリカの納豆類食品には言及すらされていない。つまり西アフリカでダワダワないしイルーなどと呼ばれる発酵調味料は、伝統的にはイナゴマメから作られてきたが、次第に大豆が主原料となっているらしい〔原 1991; Shurtleff and Aoyagi 2012: 8〕。しかしこれらへの言及が過少ないし欠如しているのは、実地調査を重視する著者のいさぎよさかもしれない。

指摘したいもう1点は、問題の立て方である。限られた紙幅で、しかも現地調査の詳細なデータをこれだけ濃密に示してくれたのだから、論じきれない部分が残るのは致し方ない。けれども、納豆の起源地を考察するにあたり、いくつかの領域を視野におさめるべきだったように思う。たとえば著者は、ネパールの水田では畦にびっしりと大豆が植えられていると述べ、「モンスーン地域の大豆栽培」は「畦豆のような栽培の仕方では水田稲作の普及とともに伝播したのかもしれない」と興味深い推測をしている（pp.244-245）。大豆は焼畑の重要な作物であったことも含め、生業体系全体の中に納豆を位置づけてほしかった気もするし、食文化体系における魚・大豆の発酵食品の互換性という問題（pp.79-80）も、軽くは扱えないことの

ように思われる。

本書で言及されているものの、今後に期待したいことがらとして、納豆以外大豆発酵食品がある。ことに豆腐類から主に漢族の間で発展をとげた臭豆腐・腐乳、さらに沖縄に伝わった豆腐ようなどだ (p.32) [曲山 2014]。これは単に、評者の好みからだけではない。これらも射程に入れることで、味覚という重要な問題群 (pp.48-49) が広がりを増すからだ。横山氏も随所で、味について個人的な感想をもらしている。評者も、納豆を語るうえで味というテーマは欠かせないと思う。味覚はすぐれて文化の問題だからである。一例を挙げれば、台湾の屋台に出ている臭豆腐は、評者の好物の一つだが、多くの日本人観光客はこれを受け付けない。ところが台湾人と結婚した日本人女性の体験談を読むと、かの地に住んで慣れてくるといつの間にか「病みつき」になる人が多いという。そして面白いことに、彼女の知人で日本に来ていた台湾人は納豆が苦手で、「僕は納豆の臭いが、どうしてもダメなんだ」と言っていたらしい [本間 1999]。微笑ましいエピソードと言ってしまうがそれまでだが、ここには納豆の伝播・受容に関する重大な鍵が隠れていないだろうか。

さて、本題に戻ろう。著者の多元起源論という仮説について、評者は正直どうも違和感をおぼえる。たとえば中国の東北部と南部で、それぞれ独立に納豆が生まれた、という多元論ならまだ話は分かる。しかし、横山氏が本書で対象としているのは、ほぼ隣接した4つの地域である。しかも、中国西南部からの民族移動という歴史を共有する人々であり、河川や通商路で相互に交流してきたことが十分に推定される人々である。著者によればこれら4地域は「ある場所から移動してきた後に独自の納豆文化を形成していった」(p.297)。評者はこうした想定には反対しない。しかしそれは「独立した起源地」(p.297)と呼ぶべきものだろうか。むしろ究極の起源地は別に(おそらく中国に)あり、これら4地域はそこから引き継いだ伝統を多様化ないしは個々に展開していった、と表現すべき事態のように思われる。つまり、評者は上記の結論自体には賛同できるが、こうした現象をとらえる著者の表現が妥当とは思えないのである。

これほどの力作に、無茶な注文をつけてしまったかもしれない。しかしそれは、高評価の裏返しと受け取っていただきたい。評者もまた、ラオスの米麺カオ・ソーイと、それにかけている、納豆の混ざった豚そぼろをこよなく愛している。あの大好物の起源に迫った本書を読むことは、非常に刺激的な知的体験だった。糸ひき納豆でつちかわれたとおぼしき、著者の粘りづよさを改めて称えらるとともに、今後の展開を大いに期待したい。

(山田仁史・東北大学大学院文学研究科)

### 参考文献

- 朝倉治彦；安藤菊二；樋口秀雄；丸山 信 (編). 1970. 『事物起源辞典 衣食住編』. 東京：東京堂出版.
- Haberland, Carl. 1887-88. Über Gebräuche und Aberglauben beim Essen. *Zeitschrift für Völkerpsychologie und Sprachwissenschaft* 17: 353-385, 18: 1-59, 128-170, 255-284, 357-394.
- 原 敏夫. 1991. 「アフリカにも納豆が！」『醗酵工学』69(1): 16-17.
- 本間美穂. 1999. 「こんなに違う食文化」『おどろきもの木 台湾日記』及川朋子；田中維佳；氷室美郷；本間美穂, 71-73 ページ所収. 東京：毎日新聞社.
- 石毛直道. 1998. 「醗酵の文化圏」『人類の食文化』(講座食の文化1) 石毛直道 (監修), 吉田集而 (編), 348-368 ページ所収. 東京：味の素の文化センター.
- 劉振乾. 1986. 「潞西県弄丙寨, 隴川県邦瓦寨家族婚姻生活習俗情況」『景頗族社会歴史調査』4: 92-113. 昆明：雲南民族出版社.
- 曲山幸生. 2014. 「豆腐ようと腐乳」『日本醸造協会誌』109(11): 785-790.
- Shurtleff, William; and Aoyagi, Akiko. 2012. *History of Natto and Its Relatives (1405-2012): Extensively Annotated Bibliography and Sourcebook*. Lafayette, CA: Soyinfo Center.
- 徐悉艱；肖家成；岳相昆；戴慶厦. 1983. 『景漢辞典』昆明：雲南民族出版社.
- 岳相昆；戴慶厦；肖家成；徐悉艱. 1981. 『漢景辞典』昆明：雲南民族出版社.