

メキシコ食文化：旧世界と新世界の融和の歴史

比良松，道一
九州大学持続可能な社会のための決断科学センター：准教授

<https://doi.org/10.15017/1792175>

出版情報：決断科学. 2, pp.66-69, 2016-12-31. 九州大学持続可能な社会のための決断科学センター
バージョン：
権利関係：



メキシコ食文化…旧世界と新世界の融和の歴史

比良松 道一

園芸学・食育

モレック神聖なる血のソース

「このソースはニワトリの血で作るんだ」。

九州大学決断科学センター長の矢原先生がメキシコでのフィールドワークに精を出していた頃、旧知の仲である日系メキシコ人のケン・オオヤマ先生が矢原先生に真顔で紹介したのが、メキシコの食文化を代表するモレソースだった。

もちろんそれは冗談だった。モレソースはメキシコ原産のカカオ、またはその加工品であるチョコレートを原

料にして作られ、他ではなかなか味わうことのできない独特な風味を有する。

その昔、マヤ人にとつてのカカオは、トウモロコシの粉と混ぜて作られる「神々の飲み物」の原料であった。その飲み物こそが、今や、世界の人々を虜にするチョコレートの原型「チョコラテ」であり、当時、それは、神聖な儀式の場で身分の高い人々や戦士にしか飲むことが許されない、貴重な飲み物だった。

地域によつては、蜂蜜やトウガラシなどさらに味を添加する場合もあったようで、とりわけ、マヤ人は、宗教上の重要な要素であった「血」を象徴するために、ア

チョテと言う食紅の一種をこの神々の飲料に混ぜたとされる。だから、モレソースをニワトリの血で作るといのはあながち冗談とも言えない。

このメキシコ古代文明の遺産とも言えるモレソースを、是非とも学生たちにも味わってもらおうと、今回の旅では、モレソース使った料理を出してくれるレストランを探し、訪れた。

ところが、このソースを初めて口にした学生たちの驚いや、スプーンが二口目、三口目と進むことはあまりなかった。カカオが呈する苦味とチリやシナモン、クローブ、胡椒などのスパイス味、トマトの酸味、タマネギの甘み、ニンニクのコク、塩味といった多様な味が絡み合うモレソースの個性的な風味は、学生たちにとって新世界の「微妙」な味として受け止められたようだ。

結局、モレソース料理の大部分は、その味を大いに気に入った教員たちの胃袋に収まることになった。モレソースの複雑な味を受け止めることができるのは、人生の辛さやほろ苦さを経験してきた戦士だけなのかもしれない。

テキーラ…異文化の融和による新酒

「メキシコと言えば？」と問われ、その答えの一つに「テキーラ」が含まれることに異論を唱える者はないだろう。だが、メキシコを代表するといつて言っても過言ではないこのお酒の歴史が比較的新しいことを知る人はどれくらいいるだろうか。

テキーラの原料は、リュウゼツランという植物である。ほとんど伸長しない太い茎を中心として放射状に展開する、肉厚で波打ち、葉縁にトゲのある巨大な葉を、竜の舌に見立て、この和名がある。乾燥した気候に棲み着いたこの竜は、メキシコは国内のいたるところで見られる。

もし、あなたがリュウゼツランを栽培したなら、その花を見るためには10年以上、場合によつては数十年待たなくてはならない。しかも、花を拝めるのは一株につき1回のみ。地面に近い巨大な竜の舌が枯れ始めると、満を辞してと言わんばかりに、巨大なアスパラガスのような花茎がグングンと伸び始めて10メートルにも達し、先端の方に房状に密集した花を咲かせる。

このようなダイナミックな成長を引き起こすために、リュウゼツランは巨大な葉に蓄えたデンプンを糖化し、その糖を含んだ液体を花茎へと一気に流し込んでエネルギー源とする。この時、花茎を切り取ってその切り口を深くえぐると、その液体を採集できる。これを煮詰めたものが、甘味料マゲイシロップである。

液糖は条件が良ければ発酵してアルコールとなる。古代メキシコ人は、マゲイシロップを発酵させたプルケという、乳白色の甘い濁り酒を作り出した。1700年以上前から作られているメキシコ最古のアルコール飲料であり、古代メキシコでは公的な式典や結婚式、農業祭事に使われた。古代メキシコでは公的な式典や結婚式、農業祭りに使われた非常に由緒正しいアルコール飲料である。プルケは比較的低アルコール度数の低い酒だが、メキシコ中央部の人々はこれに薬草を加え、アルコールだけではなくビタミンの摂取も行っていたようである。

テキーラがこの世に誕生するためには、西洋の醸造技術の到来を待たなければならなかった。16世紀前半、メキシコを征服したスペイン人は、先住民が利用してき

た醸造酒プルケを蒸留して新たなお酒メスカルを生み出した。

実は、リュウゼツランには様々な種類がある。種数としては150種程度、そのうち136種がメキシコに存在している。メスカルの中でもテキーラ規制委員会の定める基準を満たすものだけがテキーラという名前を与えられている。基準には、(1) 主原料がアゲベ・テキラナ・ウエバー・ブルー品種であり、総原料に占める割合は51%以上でなくてはならない。(2) リュウゼツランはハリスコ、グアナフアト、ナヤリ、ミチョアカン、タマウリパス州の特定地域で生育されたものでなくてはならない。(3) テキーラ村およびその周辺地域で蒸留されたものでなくてはならない。(4) 最低2回の蒸留がなされていなくてはならない。(5) 蒸留所番号がラベルに表記されていなくてはならない。

テキーラという名前は、この基準の中にも触れられている、ハリスコ州・・・村に由来する。伝説ではテキーラ村のそばのシエラマドレ山脈で山火事が発生し、黒焦げになったリュウゼツランの中に、とくに甘い樹液を出

し、琥珀色をした液体をたたえていたものを見つけ、それがテキーラとなったという。

世界に知れ渡るお酒テキーラも、前述のモレソース同様、メキシコの食文化にメキシコを征服したスペインの食文化が会うことによってこの世に生み出された。旧世界と新世界の融和の歴史は、このように食の中にも見いだすことができる。

このほかに、「ヒカマゝナシのような野菜の意外な正体」「ブラックサボテン知られざる熱帯の柿」「チアシード」古代文明の発展を支えたサルビアのタネ」など多くの食文化にまつわるテーマがあるが、今後少しずつ深め、メキシコと食文化の奥深さを味わっていききたい。



比良松道一 ひらまつ みちかず

九州大学持続可能な社会のための決断科学センター准教授 総括モジュール

1965年福岡生まれ。福岡県農業総合試験場、九州大附属農場、九州大園芸学分野を経て現在に至る。種なしブドウの育種やユリ属植物の進化に関する研究にはじまり、近年は食文化伝承に関する研究や食育に注力する。

著書に「帰化植物の自然史」。西日本新聞に九大「自炊塾」～生き方変わる3ヶ月を連載中。