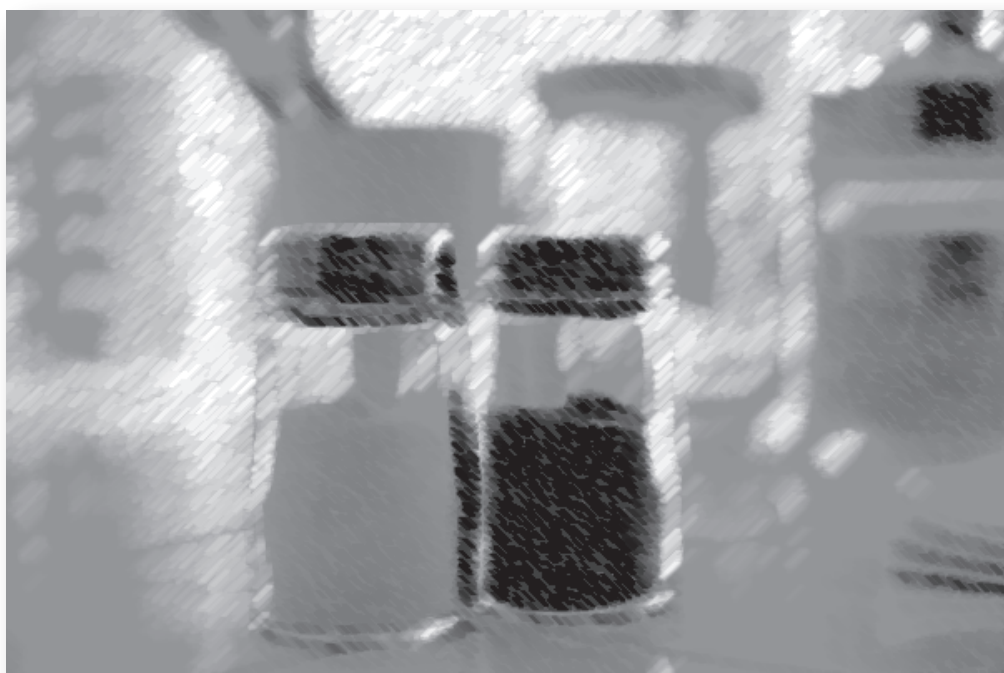


香辛料



TRPGガジェット
ライブラリーシリーズ6

はじめに

このたびは本を手にとっていただき、まことにありがとうございました。
TRPGガジェットライブラリーへようこそ。

「TRPGガジェットライブラリー」とは、TRPGに登場するガジェット（事物）について、文化的側面や歴史的側面から焦点を当てた**マニアック**な本です。
読めば文化史やら歴史やら世界史やら、いらん知識が増えてくること必定！
ゲームや小説の作成にも役立つ、かも！（かも？）

今回はヨーロッパで主に使われている香辛料、特に料理に使うものについて触れてみました。
この本が皆さんの創作活動の一助になれば幸いです。

もくじ

香辛料	2
ガーリック（ニンニク）	4
カルダモン	6
クローブ（チョウジ）	7
胡椒	9
サフラン	13
シナモン（セイロンニッケイ）	14
麝香（じゃこう）	16
ショウガ	17
ターメリック（ウコン）	19
トウガラシ（チリ）	20
ナツメグとメース	22
バニラ	24
マスタード（辛子）	25
その他の主なハーブ	27

香辛料

香辛料(スパイス)の歴史

「香辛料」と言うと、胡椒やニンニクなどのイメージがあるせいか、どうも「強烈な芳香を持つもの」という印象があります。しかし、本来はその役割や強さにかかわらず、食べ物へ風味や芳香をつけるもの全般を差します。塩や砂糖、チョコレートやワインなども、広義の香辛料の仲間です。

香辛料の歴史はきわめて古く、およそ5000～6000年前まで遡ることができると言えます。東洋ではかなり早い段階でジンジャー（ショウガ）の栽培が始まっておりまして、古代エジプトでも、既にシナモンやニンニク、オレガノといった香草類が料理、あるいは薬剤の原料として既に使用されていたことが分かっています。

2000～3000年前には古代ギリシャ・ローマの版図の拡大に従って、ヨーロッパ一帯で香辛料が使用されるようになり、アジアなどから胡椒やシナモンなどが大量に持ち込まれました。当時の宴会料理のレシピにも、ワインや蜂蜜などに混じって、胡椒やシナモン、クミンやオレガノといった香辛料の名前を見て取ることができます。

香辛料の役割

彼らが香辛料を料理に使用したのは、単に風味付けのためではなく、防腐剤あるいは消臭剤としての役割を期待したためだと言われています。

そもそも当時は冷蔵庫などなかった時代。どんなに管理を厳重にしても、時間とともに貯蔵品が劣化してしまうことはいかんともしがたく、近代に冷蔵施設が発明されるまでは、台所や食料庫には常に耐え難い臭気が漂っていたと言います（「腐」という字も、本来は建物の中で肉が腐敗するさまを表しています）。

そうした「半ば腐ったもの」の味や臭いをごまかすために、人々は大量の香辛料を必要としたのです。

ですから、古代ギリシャ・ローマの人々も、中世ヨーロッパの人々も、料理にデザートに飲み物に、これでもか!というくらいの香辛料を使いました。彼らの美味の条件は「いかに素材の味を消すか」です。その伝統は今も高級フランス料理などに息づいています。

何とエール（ビール）にも胡椒や蜂蜜を大量に入れて飲んだそうで、そのため当時のお酒は現在に較べかなりくどい味をしていました。

今も菓子類はシナモンやミント（ハッカ）などの香辛料を使ったものが中心であり、欧米の菓子を食べて、日本のと違う風味だと感じた人も多いのではないかと思います。ちなみに中世を通じてヨーロッパで一番人気のあった菓子は「ショウガの砂糖漬け」だったと言われています。

高い高い香辛料

さて、中世ヨーロッパの香辛料というと、どんな人も「胡椒」がすぐ思い浮かぶのではないのでしょうか。「同じ料理に三回使う」と言われたこの香辛料の王は、古代ローマの昔から驚くべき値段で取り引きされ、古代ローマの博物学者プリニウスは「野生植物の種に過ぎないのに金銀と同じ値がする!」と慨嘆しています。

胡椒ばかりでなく、シナモンやクローブ（丁字）、ナツメグ（ニクズク）、唐辛子、シソ、ショウガなどの香辛料もやはり胡椒に負けず劣らず高い値で取り引きされました。寒いヨーロッパでは育たず、アジアやアフリカなどから輸入するしかないからです。

ヴェネチア（ヴェニス）やコンスタンティノープル（イスタンブール）といった都市はこれらの取り引きで莫大な富を得ました。イギリスやオランダ、ポルトガルなどの「新興国」も、この香辛料の供給ルートを一手に握ることで海上の覇権を握ったと言われています。のちに「大航海時代」と言われる数々の冒険が行われた背景には、こうした珍しい「素材」を確保し、独占する狙いがありました。

王侯貴族も有力市民も、この香辛料をいかに大量に使うかで、自分（たち）の財力と気前よさを誇示していたようなところがあります。宴会や祭となれば、彼らはメンツにかけてでも秘蔵していた「宝」の数々を引っ張り出しては使いまくったと言われています。

一般庶民の香辛料

そんな贅沢のできない一般庶民の場合は、ニンニク（ガーリック）やマスタード（辛子）、サフランなどの「比較的安く買える」スパイスを使いました。特にマスタードはかなりよく使われたようで、どの家庭の台所にも、それ専用の挽き臼が常備されていたといえます。

欧米の肉料理に、今もマスタードがたくさん使用されているのは、その名残によるものなのでしょう。

ガーリック（ニンニク）

ガーリック

ガーリックはニンニク（葫）、オオビル（大蒜）とも呼ばれる、世界で最もメジャーな香辛料のひとつです。ユリ科もしくはネギ科に属し、葉は長さ50センチほどの扁平形で、花は小さく、または花をつけずに珠芽をつけることがあります。いわゆる「ニンニク型」の地下茎（鱗茎：りんけい）をなし、地下茎、茎、葉、若芽のすべてが食用となります。

ニンニクの歴史

原産地は野生種が見あたらないため詳しくは分かっていませんが、中央アジア～インドのキルギス辺りと考えられており、かなり早い段階で東南アジアやエジプトに伝えられたようです。

紀元前3200～2780年のエジプト第一・第二王朝時代には既に栽培されていたことが墳墓の壁画から判明しており、ギザのピラミッドを造った労働者の間に疫病が流行らなかったのは、食塩、タマネギ、ラディッシュ（ハツカダイコン）の他に、このニンニクを食べさせていたせいだ、という話があります。

古代ギリシャ・ローマ時代にも、身体を動かすことの多い兵士や奴隷階級へ「精のつくもの」として食べさせていました。

匂いがきわめて強いことでも知られ、ギリシャやフリュギア（小アジア）の神殿では、この草を口にした者は立ち入りが禁じられました。日本でも、「葷酒（くんしゅ）山門に入るを許さず」として、ニンニクをはじめとする葷菜類は寺には持って行ってはいけないことになっています。

日本には、8世紀に書かれた「日本書紀」にその記述があることから、そのころには既に入っていたようであり、10世紀初頭の「本草和名」には「オホヒル」もしくは「葫」の名で登場しています。ちなみに「葫」はシルクロードを経て入った草の意味であり、今も「葫」と書いて「ニンニク」と読むことがあります。

「ニンニク」の名はやはり10世紀の「倭名類聚抄」に「今は俗に仁牟仁久（にむにく）と呼ぶ」と書かれており、当時からその名前と呼ばれていたことが分かります。

ニンニクの語源

英語で「ニンニク」を意味する「ガーリック」の名前は、古代英語で「槍」を意味するガー gar と「ニラ」を意味するリーク leac から来ており、それが転じてガーリック garlic となりました。

和名の「ニンニク」は「にほひにくむ（匂い憎む）」の略だとされており、その強い匂いから来るものだとされています。また別の説では、仏教語の、外部からの侮辱や迫害を耐え忍んで心を動かさないことを意味する「忍辱（にんにく）」から来ているとも言われますが、これは後付けの説のような気がします。

ニンニクの伝承

ニンニクはその強い香気から、匂いにまつわる伝承が数多く残っています。

さきに述べた通り、この草を口にした者は、ギリシャや小アジアの神殿に入れませんでしたし、古代ローマの市民もこの草の強い匂いを嫌ったと言います。

その一方で、魔を祓う霊草として珍重され、たとえば詩人ホメロスの「オデュッセイア」では、主人公オデュッセウスが魔女キルケーのまじないを解くのに使ったと言います。

イスラム圏にはシャイターン（サタン）がエデンの園を出る時、左の足跡にニンニク、右の足跡にタマネギが生えた、という伝説があります。

イギリスでは幼児を入れたゆりかごにニンニクを飾り、取り替え子（チェンジリング）とすり替えようとする妖精からの魔除けにしました。

日本にも、日本武尊（やまとたけるのみこと）が白鹿に化けた山の神を、一箇蒜（ひとつのひる）で目を射貫き、退治したという伝承があり、この「一箇蒜」がニンニクのことではないか、と考えられています。

欧米ではこの草をヘビ、サソリ、その他毒虫よけのために使い、ハロウィーンの時に戸口へ吊るして厄払いし、また、ペストの時には死体を清めるのにも使われました。各地に残る吸血鬼伝説の中でも、吸血鬼ドラキュラの数少ない(?)弱点のひとつがこのニンニクであることは、よく知られるところです。

古代ローマの著述家プリニウスは、著書「博物誌」の中で、天然磁石をニンニクでこすれば磁力が失せると書き残しており、同じく古代ローマの医者ディオスコリデスは、「薬物誌」の中で、ニンニクをヘビや狂犬の咬み傷や歯痛の特効薬と書き残しています。

カルダモン

カルダモン

カルダモンはショウガ科の多年草で、小豆蔻（ショウズク）とも言います。インド南部、もしくはスリランカが原産地と考えられており、カレー粉やガラムマサラの原料として使われます。

土の上に直立して生えており、地下茎は肥大して木質化しています。地上の茎には数本ないし数十本の葉鞘（ようしょう）が巻き付いて偽茎をなしており、次々と葉を出して高さ2メートルから5メートルになります。

花は地下茎から直接生え、60～90センチの高さになり、ショウガに似た花を咲かせます。果実は2センチほどの大きさで、3ミリほどの大きさの種が15個前後、入っています。香辛料として使われるカルダモンはこの種子をすりつぶしたものであり、種のまま保存し、使う時に粉にします。

カルダモンの歴史

カルダモンは古くからその存在が知られており、ヨーロッパ人がカレーを知る遙か以前から、アラビアやギリシャ、ローマの市で売られていました。

紀元前4世紀の植物学者テオフラストスは、その著書「植物誌」の中において、カルダモンが東方産の芳香植物であると書き残しています。ただ、東方のどこだ、ということはあまり知られておらず、ローマの著述家プリニウスは「博物誌」の中で、カルダモンを「アラビアで採れる」と書いていますが、実際はアラビアより東のインドで採取されます。アラビアの商人が伝えたので、誤解したのでしょう。

古代ギリシャ・ローマでは、この香辛料を消化剤や口臭の匂い消しとして使い、また、ロウで固めて固形香料として、香水代わりに使いました。4世紀の聖職者、聖ヒエロニムスは聖職者がこうした香料を使うことについて非難しています。

中世に入ると、いったんその記録は途絶えますが、14世紀半ばから再びカルダモンの名前が出てくるようになります。特にイングランドを含む北欧でカルダモンを多く使用する傾向があり、今もインド産のカルダモンの4分の1は、スウェーデンで使用されているということです。

アラビアでは媚薬として使うほか、コーヒーにカルダモンの粉を入れてカルダモン・コーヒー（ガーワ）として味わいます。この習慣は今も続いており、アラブ人は賓客が来るとこのカルダモン・コーヒーを出すということです。

クローブ (チョウジ)

クローブ

クローブはチョウジ（丁字）とも呼ばれる、世界で最も知られるスパイスのひとつです。フトモモ科に属し、高さは4～7メートルになる熱帯常緑樹で、枝の先に紅色の小花が集まって咲きます。

この花を、つぼみのうちに摘み取って干したものが「クローブ」と呼ばれる香辛料になります。

また、その形が「釘」に似ていることから、中国語で「香丁」（釘と丁は同じ発音）「丁字」と書きました。

フランス語でクローブはクルー・ド・ジローフル *clou de girofle* と言いますが、この「クルー *clou*」も「釘」を意味します。クローブという名前はこのクルー・ド *clou de* がなまったものです。

原産地は現在のモルッカ諸島（ジャワ島の東）あたりと考えられ、同島のほかはミンダナオ島で少し栽培されるにとどまり、18世紀に至るまでモルッカ諸島特産の植物でした。

クローブの歴史

クローブそのものは2000年前からローマで知られており、ローマの著述家プリニウスは「博物誌」の中で「胡椒の粒に似ているが、もっと大きくて、もろい。インドのロータス（ナツメの一種）の木になると言われている。香料として輸入されている」と書き残しています。

同じころのインドの医学書「チャラカ・サンヒター」もこの植物に言及しており、「息を清らかで、爽やかで、香しくするためには、常にナツメグとクローブを口に含んでいること」と述べています。

中国では紀元前3世紀の文書に「鶏舌香（ジェンヨーシャン）」とあり、皇帝に拝謁する際は、口に含んで息の匂い消しに使うのが常でした。

ヨーロッパでは防腐作用と芳香作用の双方において珍重され、アラビアを通じてもたらされましたが、非常に高価なスパイスであり、金と同じ価値で取引されたと言います。いきおい、使えるのは貴族に限られました。庶民がこのスパイスに触れられるようになったのは14世紀に入ってからのことです。

日本へは中国を通じて8世紀に入り、正倉院の宝物の中にクローブがあったことが知られています。

謎の植物

この植物の生息区域が知られるようになったのは大航海時代以降のことで、それまではクローブは「謎の植物」扱いでした。どこでどのように取れるのか分からず、このスパイスを扱っていたアラビア人でさえ、「世界のどこかに『クローブの谷』がある」という伝説めいた話を信じていたくらいです。

このスパイスの交易は、通貨史で言うところの「沈黙交易」、すなわち誰かが交換商品を置いておいて、しばらく放っておくと、いつの間にかクローブが置いてある、という手法で取引されており、ある年に（クローブの島に住む）島民の姿を見てしまったがため、その後数年間、クローブが置かれることはなかった、という話も残っています。

もっとも、時代を経るごとに、こうした伝説めいた話は少なくなり、その後何人もの学者が、「ジャワ島の東の島で取れている」と述べています。

ヨーロッパ人とクローブ

ポルトガル人がクローブの島、つまりモルッカ諸島にたどり着いたのは1512年のことだと言われています。1579年にはイギリス人が同じくモルッカ諸島に到着し、後を追ったオランダは1600年に、ポルトガルやイギリスを駆逐して、クローブの独占供給の体制を整えます。

この時オランダは、供給量を調節するために、恐ろしい方法をとりました。すなわち、余分なクローブの木を伐採し、島民を多数殺害したのです。

しかし、そうした緻密な手法をとったにもかかわらず、1707年にはフランス人の手によって密かに苗が持ち出され、1772年にはレユニオン島に、続いてケニアに移植されました。さらに、18世紀末には、アラビア人がザンジバル島に伝え、19世紀にはアフリカ東部のペンバ島に移植されるに至り、生産の拠点はモルッカ諸島からアフリカ東部、マダガスカル地方に移ることになります。



胡椒

胡椒

胡椒（こしょう）は唐辛子、辛子（マスタード）と並ぶ、世界三大香辛料のひとつです。「同じ料理に三度使う」と言われるほど、高い汎用性を持つことから、別名を「スパイスの王様」とも言います。中世のヴェネチア人は、この香辛料を指して「天国の種子」と言いました。



胡椒はインドのマラバル地方（ケーララ州）を原産地とするコショウ科の熱帯性つる植物で、大きなものは5～10メートルに達し、他の木に巻き付いて生長します。

葉は肉厚で大きく、スペードの形をしており、花は小さい房状で、枝の先に3ミリから6ミリほどの、無数の丸い実をつけます。この実が食用（香辛料の原料）となり、収穫できるのは発芽後3年くらいで、その後15～20年くらいは毎年収穫することができます。1本の木からはおよそ2キロ近い胡椒を取ることができるそうです。

胡椒は風味が飛びやすく、特に挽いた後はすぐに香りが逃げてしまうとも言われています。ゆえに、本当にその風味を楽しみたいのであれば、粒のままで保存しておき、使用のたびに挽くのが良い、とされています。

胡椒の辛味は主にチャペリン、ピペリンなどの成分に含まれるとされ、ピペリンの辛味成分は精製すると飛んでしまうと言います。

胡椒は英語でペッパー pepper、ラテン語でピペール piper と言いますが、これらはすべて、長胡椒（ロング・ペッパー）を意味するサンスクリット語（梵語）のピッパリー pippeli に由来します。

ちなみに、この長胡椒は、私たちが「胡椒」と言って思い浮かべる丸い胡椒とは別の種類（近縁種）で、今も栽培されていますが、量はあまり多くありません。

日本語（漢語）の「胡椒」という言葉は、「胡」がシルクロード、「椒」が「ひりひり辛いもの、香辛料」という意味で、「シルクロードを経て運ばれてきた香辛料」と言う意味になります。

胡椒の起源

胡椒は2500年から3000年の長い歴史を持ち、このころに作られたインド・バラモン教の聖典「ヤジュルヴェーダ」「アタルヴァヴェーダ」に既にその名が登場しています。同じころに作られた叙情詩「ラーマーヤナ（ラーマ王子の冒険）」にも、「塩と胡椒で食べる食べ物」という記述があり、既にこの香辛料が一般化していたことが

分かります。

このスパイスはほどなく、アールリア人（インド系ヨーロッパ人）の手を経てヨーロッパに伝えられ、古代ギリシャやローマで頻繁に使われていたことが分かっています。意外なことに、当初は食用としてではなく、「医薬品」としての扱いが多かったようで、「医学の父」と呼ばれた紀元前5世紀ごろの医学者ヒポクラテスは、その著書の中で「胡椒と蜂蜜と酢を混ぜたものは婦人病に効く」と書き残しています。しかし、やがてその風味が見直され、食用にも使われるようになり、以後2000年以上に渡って「香辛料の王」としての地位を確立していくことになります。

古代ローマ時代の胡椒

胡椒が最も活躍した時代は、古代ローマと言ってもいいでしょう。この時代には、通常の料理はおろか、ワインや魚醤（魚から作った調味料）にも混ぜて使われ、当時の書籍にも胡椒を意味する言葉が頻繁に出てきます。

あまり暖かくないローマでは、胡椒を育てることはできないので、常に高値で取引され、その保有量は権力と財力の証になりました。インドへ向かう船は胡椒と交換する金銀で一杯になったと言いますし、1世紀のローマでは、1リーヴル（約320グラム）の長胡椒が15ドゥニエ（現在の価値に直して1万円）、白胡椒は7ドゥニエ（約5000円）、黒胡椒が4ドゥニエ（約3000円）したと言います。

使用する時は、この胡椒を面子にかけても使いまくったので、宴会のたびに莫大な金銀と胡椒が消費されたそうです。

ここで消費される胡椒は、だいたいインド原産の長胡椒で、丸い胡椒はあまり使用されず、それらが長胡椒に取って代わるには、実に1000年以上の時間が必要とされました。

そこには、長らく白・黒胡椒が、長胡椒のさやの中に含まれる小さな実が熟したもの、と考えられたという背景があります（だから、長胡椒が白・黒胡椒より高く取引されたのです）。

1世紀の博物学者プリニウスは、著書「地域史」の中で「野生生物の種に過ぎないのに金銀と同じ値段がする!」と書き残しておりますし、同じころのローマ皇帝ドミティアヌスは、戦略物資としてこの香辛料を大量に保有しておりました。

ちなみに、408年にローマ市が西ゴート族の王アラリックに包囲された時、当時のローマ皇帝は、都市を解放させるのにおよそ3000斤（1トン強）、現在の価値に直して2500万円相当の胡椒を代価の一部として支払ったそうです。

中世の胡椒

12～14世紀になると、従来の長胡椒に替わって丸い白・黒胡椒が使用されるようになりますが、高価である、という部分は替わらず、しばしばその高い価値から、法定通貨や有益賦課（年貢）として通用することもありました。中世ドイツでは、役人の給料を胡椒で支払ったと言いますし、また、罰金や持参金、税金の代わりに胡椒を収めるのは、中世ではよく見られる光景となりました。当時の史書をひもといても、「罰金や税を胡椒で支払った」という例がいくつも出てきます。

イギリスでは、地主たちが小作料を胡椒で支払うよう要求したとも言われ、その名残は今でも、「名義だけの地代」を意味する「ペPPERコーン・レント Peppercorn Rent」という言葉に残っています。

胡椒はまた、シルクロードを経て中国にも運ばれ、一部地域では栽培も行われています。特に中国では暖かい地域で栽培されたといい、マルコ・ポーロの「東方見聞録」にも、中国の杭州（上海に近い中国南部の地域）では、かなりの量の胡椒が栽培された、ということが記されています。

また、胡椒の一大産地であるジャワには、多数の中国人が常駐し、彼らが中心となっていくつもの秘密結社（胡椒マフィア）が結成されました。彼らの脅威から逃れるために、一部の国は取引の本拠地を他に移さざるを得なかったこともあったそうです。

日本には遣唐使を通じて奈良時代に持ち込まれており、東大寺正倉院の宝物にも、胡椒の実が含まれていたことが記録から分かっています。

胡椒と大航海時代

胡椒は土地のやせた寒いヨーロッパでは育てられません。いきおい、遠いインドから運ばれたものに頼らざるを得ず、中世ヨーロッパでも目の飛び出るような値段で取引されたそうです。「一握りの胡椒は、同じ重さの黄金、もしくは牛一頭と引き替えにされた」という言葉があります。同じ重さの黄金、というのは多少オーバーですが、それだけ目の飛び出る値段で取引された、ということです。

ヴェネチアやコンスタンティノープル（現在のイスタンブール）は、胡椒の交易で大いに栄え、それは東ローマ帝国が存在し続ける限り続きました。

ところが、ここで異変が起こります。1453年に、東ローマ帝国（ビザンチン帝国）がオスマン・トルコ軍に滅ぼされるのです。その結果として、シルクロードがトルコで分断され、胡椒の陸上ルートが分断されます。

そこで、各国はシルクロードに替わる、新しい輸送ルートの開発へ躍起になりました。のちに「大航海時代」と呼ばれるほどの多くの冒険が行われた背景には、胡椒をはじめとする香辛料の獲得、という目的があったとも言われています。

アフリカ周りのインド航路を発見したバスコ・ダ・ガマの持ち帰った数々の香辛料

は、仕入れ値の60倍の値段で売られたと言われていますし、また、マゼラン艦隊が船に積んだ7万ポンド（約32トン）の香辛料は、航海費用を差し引いても、なお巨額の「お釣り」がくるほどの利益を、乗組員にもたらしたそうです。

ポルトガルやオランダといった新興国は、これらの香辛料の輸送ルートを確保することで、海運の覇権を握ったとも言われています。

こうして運ばれてきた胡椒は、古代ローマ・ギリシャと同じように、中世ヨーロッパでも権力と財力の証として使われるようになり、貴族は料理にこの香辛料をこぞって使いました。彼らは、それらをふんだんに使うことで、自分がいかに立派で、多くの財産を持っており、気前がいいかを誇示したのです。彼らの言う「高級な料理」は、香辛料を使って素材の味を「消した」ものに他ならず、この伝統は、今も「宮廷料理」の雰囲気の色濃く伝える高級フランス料理やイタリア料理などに残っています。

胡椒の種類

一般に知られる胡椒の種類は、現在は黒胡椒（ブラック・ペッパー）と白胡椒（ホワイト・ペッパー）、そしてグリーン・ペッパー、ピンク・ペッパー、さきに触れた長胡椒（ロング・ペッパー）などがあります。

このうち、熟していない緑色の実を果皮ごと天日に干すと「黒胡椒」となり、塩漬けしたり、あるいは乾燥機を使って短期間で乾燥させると、果皮が緑色のままのグリーン・ペッパーになります。

赤く熟した実を水に浸して取り除き、核だけを乾燥させたのがいわゆる「白胡椒」と言われるもので、この赤い実をやはり塩漬けや乾燥機などの方法で乾燥させると、見事なピンク色の「ピンク・ペッパー」となります。

使い方はいずれも一緒に、丸のまま使ったり、または胡椒挽き（ペッパー・ミル）で粉にして使用するのが普通です。

これらの胡椒は産地によって名前がつけられており、有名なところでは、インド産のマラバル胡椒、デリチェリー胡椒、アレッピー胡椒、マンガロール胡椒、インドネシア産のランボン胡椒、ムントク胡椒、マレーシア産のサラワク胡椒、ブラジル産のブラジル胡椒などがあります。

日本に輸入されているのは、ほとんどがマレーシア・サラワク州（カリマンタン島北部）産出のサラワク胡椒です。

サフラン

サフラン

サフランはアヤメ科の植物で、園芸用のクロッカスと同じ仲間です。大きく、三又に分かれた雄しべが香料のサフランとなり、1リーブル（500グラム）を取るのに7～8万本の雄しべが必要とされています。その手間のため、古くから目の飛び出るような価格で取引されました。原産地は西アジア、パレスチナからカシミールにおける地方と言われており、ヨーロッパには4000年前に入っています。クレタ島のクノッソス宮殿の壁画に、サフラン摘みに精を出す人びとのフレスコ画が残されています。紀元前5世紀に活躍した詩人ホメロスもサフランについて述べており、古代ローマ時代にはロードス島のサフランが一番良いと考えられました。

神々の香辛料

この香辛料はギリシャ神話にも出ており、それによれば、創造主は伝令の神ヘルメスだと言われています。友人のクロコスに致命傷を与えたヘルメスは、彼の頭からしたたる血をサフランに変えたのが始まりと言われ、やがてそのかぐわしい匂いから神々に愛されるようになり、ゼウスはサフランを敷き詰めたベッドで寝たとされています。

ローマでは香料、薬味、医薬品、染料としての役割のほかに、媚薬としての効果も期待されていて、上流階級の新婚夫婦の寝台や、宴席で身分の高い人びとが寝そべる長椅子の上にはサフランがまき散らされました。

ヨーロッパでの栽培は8～10世紀ごろに始まっており、特にスペインではサフランが大量に栽培されました。今でも世界の供給量のほとんどをこの一国が占めているそうです。

中世最高の知能とうたわれたロジャー・ベーコンは、サフランの効果について「老化を抑制する」と述べており、教皇の料理はほとんどがこのサフランで染められているとも言われています。イタリア料理にサフランが多く使われているのはそのなごりです。

16世紀に入ると、フランスでもサフランが栽培されるようになると、人びとはこの香料を使って、当時高価だったショウガやシナモンといった香辛料と交換するようになりました。

18世紀に、一時この香辛料の使用は下火になりますが、現在再び多用されるようになり、プロヴァンスのブイヤベースやスペインのパエリア、イタリアのリゾット、モロッコのクスクスといった料理に使用されています。

シナモン（セイロンニッケイ）

シナモン

シナモンはケイヒ（桂皮）、セイロンニッケイとも言われる、最も普遍的な香辛料のひとつです。

クスノキ科の熱帯常緑高木で、樹高は10メートルあまりになり、この木の皮をはいで乾燥させたものがいわゆるシナモンと呼ばれる香辛料となります。

この木は近縁種が多いことでも知られ、「カシア」と呼ばれるニッケイ（肉桂）種もシナモンと混同される場合が多いようです。ニッケイ、ニッキ（ニッキ飴のニッキです）と呼ばれるものは、すべてこの「カシア」種と考えて良いでしょう。

シナモンの原産地は、「セイロン」の名前の通り、インドのマラバル地方およびセイロン島（現在のスリランカ）であり、古代アラビアのサバ人によって5世紀以前にアラビアへ伝えられました。

ただ、紀元前15世紀に、アラビアのミイラづくりに「カシエ」なるものが使われて、それがシナモン、カシアのことであるならば、アラビアへの伝達はもっと早いことになります。

紀元前5世紀ごろの著述家ヘロドトスは、エジプトの死体の防腐措置に「カシエ」が使われたと書き残していますので、少なくともこの時代にはギリシャ・ローマには伝わっていたと考えるのが正しいでしょう。

エジプトのパピルスや旧約聖書にもシナモンの記述があります。

シナモンの名前

シナモンの語源については諸説あります。

まず、古代マレー語のキユマニス *kiyumanis* が、ヘブライ語の *kinnemon* を通じて古代ギリシャ語のキンナモモン *Kinnamomon* となり、それからシナモン *cinnamon* という言葉が導き出されたという説。

もうひとつは「巻く」を意味するギリシャ語キノ *kino* と、「香味」を意味するアモモス *amomos* がくっついたという説。

最後に、「巻き曲がる」を意味するラテン語 *cinein* キネインと「非の打ちどころがない、完全無欠の」を意味するアモモウム *amomoum* が合体したという説。

いずれにしても、最上級のスパイスにこの名前がつけられたことは間違いなく、それだけシナモンが珍重されていたことを表しています。

謎の多い香辛料

この香辛料はアラビア人がその産出方法を隠したこともあり、ギリシャ・ローマ人にとっては謎の多い存在でした。前述のヘロドトスは次のように述べています。

「これ（シナモン）を採取する方法はさらに変わっている。それがどこの国に生えているのかは誰も知らない。アラビア人によれば、われわれが『キンナモネン』と読んでいる乾いた枝は、大きな鳥によってアラビアまで運ばれてくるのだという。鳥はそれを泥でできた巣に運ぶのだが、人間にはとても登れない高い断崖の上にある」1世紀の著述家プリニウスはこうした説を一笑に付しています。

「あの手の昔話は、アラビア人が商品の値をつり上げるためにでっち上げたものだ。

（中略）実を言えば、キンナモムムあるいはキンナムム（と呼んでいるもの）の産地は『エチオピア』である」

ここで言う「エチオピア」とは、現在のエチオピアのことではなく東南アジアのことを指すと考えられています。

ヨーロッパのシナモン

13世紀に入ると、ヴェネチア商人の活躍もあって、シナモンはヨーロッパに入り始めます。やがてすぐに、シナモンはヨーロッパ料理に欠かせないスパイスのひとつとなりました。ヴェネチア人たちはそれを良いことに、シナモンの値段をどんどんつり上げ、一時期は目の飛び出るような値段で取引されていたと言います。

しかし、大航海時代が始まり、東方へのルートが海上へ限定されるようになると、まずオランダとポルトガルがセイロン（スリランカ）へ押し寄せ、ヴェネチア商人たちを追い出し、シナモンの輸出を独占しました。この権益を守るために、ポルトガルはシンハラ人（スリランカの原住民）を奴隷とし、また手当たり次第、アラブの帆船や船乗りを海に沈め、ヴェネチア人やジェノヴァ人の商人を絞首刑に処したとも言います。

オランダが次に押し寄せた時も、独占権がポルトガルからオランダに移っただけで、内実はまったく変わりませんでした。このオランダ一国による独占状態は、イギリスがセイロン島を征服するまで続きました。

イギリス人は、セーシェル、インド、マレーシア、ジャワ、マダガスカル、英領アンティル、ブラジル、ギアナにもこの植物を移植し、生産の拡大に努めました。

麝香（じゃこう）

動物性の香料

麝香（じゃこう）はムスクとも言われ、最も有名な香料のひとつです。

南シベリアに棲息するジャコウジカの雄の包皮腺（香囊）に蓄積される有香物質で、10歳程度の雄一頭から約50グラムの麝香が得られます。チベット産の麝香が特に品質的にすぐれており、ベトナムのトンキン（東京）市場で扱われることから、「東京麝香」と呼ばれる場合もあります。

乾燥した香囊中には暗褐色もしくは黒褐色の粉末として存在し、水やアルコールによく溶けます。

この香料が歴史に表れたのは比較的遅い時代のことで、古代ローマに入ってきたのは西暦400年ごろのことだと言われています。麝香に言及した最初の西洋人である聖ヒエロニムスは、この香料を「恋人たちや快楽主義者にふさわしい（キリスト教徒にとって好ましいものではない）」と述べています。

麝香の歴史

麝香がジャコウジカから取られることは6世紀には知られておりましたが、その正確な生息地域は知られておらず、多くのヨーロッパ人たちは、かなり後の時代になるまでその素性を知りませんでした。多くの麝香が中国もしくはアラビアの港の双方で、アラビア商人の手によって買われました。

12世紀の記述では、麝香について「あらゆる薬酒の中でも、麝香は特に混ぜものや偽物が多い」とされ、「色が明るい赤で、匂いは強くてしかも不快でないかを確認する。次に味わってみる。味はやや苦みがあり、そうかといって極端に苦すぎないものが良い」と述べられています。

「ブリタニカ大百科事典」によれば、「その香りは、知られている限りのどの物質よりも強い浸透力を持つばかりでなく、長時間に渡って持続する」と述べており、そのため、中世の医者はいざこざで麝香を「薬」として処方しました。その匂いにより、頭痛を治すと考えられたのです。

意外なことに、この香料は料理に使われることもありました。14世紀には、料理本の中で、レンコンに麝香と蜂蜜を詰める料理が紹介されています。

ショウガ

ショウガ

ショウガ（ジンジャー）はショウガ科の熱帯性植物です。

高さは約1メートル前後、葉は幅広く、花は黄色に赤紫の縁取りがあり肉厚、穂状に集合して咲きます。一般に香辛料として使う部分は根茎の方で、こぶ状に連なるそれを香辛料として使用します。生はもちろんのこと、粉末状、スライス状、シロップ漬け、酢漬け、乾物でも売られており、エキ스는世界に名高い清涼飲料水、ジンジャー・エール（ショウガのエール）として愛飲されています。

これほど有名な香辛料ながら、原産地は今なお明確には分かっておらず、インド近辺に生えていたものが各地に広まったものではないか、とも言われています。

ショウガの語源

ショウガを意味する英語ジンジャー ginger の語源については諸説あります。一説には、原産地に近いインド南部のジンジ地方に由来する、と言われておりますが、実際はサンスクリット語（梵語）の「角のある」を意味する cringa-vera のペルシャ語訳 dzungebir を、ギリシャ語でジギブリス dziggibris と発音し、それがラテン語のジンジベル zingibevr となって、英語のジンジャー ginger、フランス語のジャンジャンブル gingembre となったとされています。

ショウガの歴史

この植物が歴史に表れるのは2500年前のことで、ペルシャのダリウス王がインドに送った通商大使が、この植物を持ち帰ったという記録が残っています。

紀元前2～3世紀にはギリシャ・ローマにも伝わりましたが、一部の食通によって珍重されるにとどまり、食通として知られるアピキウスも、この植物については言及していません。

ちなみにこの香辛料は、ギリシャ・ローマ人の間では、長らく「胡椒の根」として知られていたふしがあり、ローマの著述家プリニウスはこの植物を実際に植えてみましたが「すぐに枯れてしまった」と書いています。

医学者ディオスコリデスは、著書「薬物誌」の中でこの植物について触れており、「ショウガは胡椒とは違う植物であり、アフリカとアラビアで栽培されている」と書いています。実際、今もこれらの地方はショウガの産地として今なお広くショウガが栽培されています。

イスラムの聖典である「コーラン」でも、ショウガは「来世における二つの香料のひとつ（もうひとつは樟脳）」とされており、「彼ら（正しき者）は、『ジンジャーの泉』から汲まれたあふれんばかりの杯を供されるだろう」（コーラン第76章）と書かれています。

日本には3世紀ぐらいまでに渡っており、「三国志」の「魏志」に日本のショウガの記述があります。かつては「クレノハジカミ（呉の国の山椒の意味）」「ツチノハジカミ（土の中の山椒）」と呼ばれていたそうです。

ヨーロッパにおけるショウガ

この角のついた植物は、今から1000年前にはヨーロッパでも知られるようになり、しばしば「東洋の珍しい香辛料」のひとつとして輸入されるようになりました。

かのマルコ・ポーロも、ショウガを栽培しているという地方を実際に見て回っており、彼の著書「東方見聞録」では、この植物は中国、スマトラ、インドのマラバルに産すると書かれています。

中世ヨーロッパではショウガは高価で需要の高いスパイスのひとつとして珍重されるようになり、人びとの間で広く口にされるに至りました。中世を通じて最も人気のある菓子は「ショウガの砂糖漬け」だったと言います。アジアの物産を扱う店には、必ず「ジンジャー・ジャー」と呼ばれる壺が置いてあったそうです。

予言者と同時に、料理研究家としても名高いノストラダムスは、あまり裕福でないショウガ好きの人のために、アザミ科の植物にショウガをひとかけらを使った「ニセショウガ漬け」なるものを発明しました。

シェイクスピアの「ヘンリー五世」にもショウガの名前が出ています。オルレアン公がフランス皇太子の馬を「毛色はナツメグのような渋い茶色ですな」と褒めた時、皇太子は「そして気性はショウガのように熱い」と応じるのです。

新大陸に渡るショウガ

1492年にコロンブスが新大陸を「発見」すると、他のさまざまなスパイスたちが辿ったように、ショウガも新大陸へと渡ります。そして、西インド諸島や新大陸に、この熱帯性の植物を移植しました。

そこで、ヨーロッパ人は初めて生のショウガを口にすることになります。それまでは、ショウガと言えば乾燥モノが普通だったのです。

特にジャマイカに移植されたショウガは質が高いと評判であり、今でもジャマイカは、世界屈指のショウガの名産地となっています。

ターメリック（ウコン）

インドのサフラン

ウコン（鬱金）は、インドのカレー（香辛料）料理を黄色くするのに欠かせない存在で、英名はターメリック、フランス語ではクルクマ *curcuma*、もしくはサフランダンド *safran des Indes*、つまり「インドのサフラン」の名前で呼ばれます。

ショウガ科の多年草であり、インド原産で、現在もインドを中心とした東南アジア・南アジア近辺で盛んに栽培されています。

葉は先の尖った楕円形で、長い柄があり、地下茎から群がり伸び、高さ40～50センチほどになります。日本では初秋に20センチほどの花茎が伸び、その先に黄色い花を咲かせます。根茎は太く、直径3～4センチになり、表面には輪状に節があります。この根茎の皮をむき、5～6時間煮て乾かすと、おなじみの「鬱金色（鈍い金色）」の塊が現れます。

これをすりつぶして粉にしたものがいわゆる「ターメリック」であり、カレーの主原料となります。カレーの黄色はこのターメリックによるところが大きく、その主成分は色素クルクミン *curcumin* で、たくあんやバターなどの色づけにも使います。

ターメリックの歴史

ターメリックの歴史は古く、既に1世紀ごろには、インドにおいて「ハリドラー」もしくは「ダールハリドラー」の名前で使われていたことが分かっています。中国では、6世紀の「梁書（りょうしょ）」に「鬱金」の名があり、唐代の李白の詩にも「うこん 香ぐわし」との記述が見えます。日本へは享保年間（18世紀初め）に伝わり、薬用もしくは観賞用として栽培されました。

ヨーロッパには、古代ローマ時代に既に入っていたという説もあれば、大航海時代になってやっと入ってきたという説もあり、はっきりしていません。ターメリックの名前は16世紀、「インドのサフラン」の名前は17世紀になってやっと出てきます。

かのマルコ・ポーロは、中国の福州を訪れた時、「サフランに煮た一種の果実があるが、サフランではない。しかしながら、サフランと同じように使くと、サフランに劣らず効果的である」と報告しています。

現在はサフランよりも安価ということもあって、世界中でこの香辛料がサフランの代用品として使われています。

トウガラシ（チリ）

トウガラシ

トウガラシ（唐辛子、チリ）はナス科の一年草です。この植物は、熱帯では多年生の灌木状になるという不思議な性質を持っており、熱帯の標高0～2000メートルに渡る広い地域で栽培されています。茎は直立し、30～100センチメートル大の大きさになり、多くの分枝を持って開帳型となります。葉は全緑で、形は広楕円形から狭楕円形まであり、大きさも3～10センチと変異が大きいのが特徴です。

花は白い星形、果実は長形や球形、上向きや下向きなど多くの種類があります。熟して赤・橙・黄色・紫色になり、辛さも味も、強弱いろいろで、まったく辛いものもあります。

トウガラシの栽培経路は謎に包まれています。そもそも、インディオたちがどのように栽培していたのか、どのように使用していたのかも謎に包まれており、原産地もジャマイカ、ブラジル、メキシコ、ペルーのいずれかとする説と、諸説ふんぷんの状態です。

トウガラシの名前

トウガラシの原産地は野生種が未発見のため、謎に包まれておりますが、メキシコ中部ラワカン溪谷から紀元前6500～5000年前の遺跡からトウガラシが発見されており、場所的にもここが発祥地と見られています。紀元前4000年には既に人の手によって栽培が始められ、人びとの重要な食料になったと考えられています。

ヨーロッパへは、コロンブスの新大陸「発見」によってもたらされました。コロンブス自身もこの辛い香辛料を試しに食べたことがあるらしく、航海日誌に「我が国の胡椒よりも美味である」と書き残しています。スペイン人たちは、それ以上深く考えることもなく、この香辛料に「ピミエント pimiento」という名前をつけました。女性名詞の胡椒（ピミエンタ）よりも美味で強烈な味である。だから男性形だ、というわけです。

ちなみに、このピミエントが変化して英語のピメント pimento となり、日本語の「ピーマン」という名前になりました。

ちなみにインディオたちは、この植物を「アヒ ahi」もしくは「シリ chili」「チリ chili」と呼んでいたようです。英語でトウガラシを意味するチリは、この言葉から来ています。

現在は国によって呼び名が違い、イギリスなどは「チリ chili」を使いますが、アメリカでは「赤い胡椒」すなわちレッド・ペッパー red pepper などの呼称を使います。

ちなみに、色つきピーマンとも言うべき「パプリカ」の名は、トウガラシ全般を指すハンガリー語が転用されたものです。日本ではパプリカから作る香辛料も果実も品種も、すべて「パプリカ」の名前が使用されています。

トウガラシの歴史

ヨーロッパに持ち込まれたトウガラシは、最初はその強烈な刺激からなかなか受け入れられませんでした。アフリカ、アラビア、アジアでは、まるで天の恵みのように受け入れられました。これらの暑い地方では、辛いものを食べると発汗作用によって涼しく感じるからです。

そして、この植物は、「チリ」という言葉が変化しきらないうちに、あっという間に世界中に広まっていきました（この辺、タバコに通じるものがあります）。

16世紀中ごろには日本にも渡り、当初は南蛮胡椒、高麗胡椒の名前が与えられました。現在は、唐（から）の国＝外国から来た辛子ということで、「唐辛子」の名前が一般に通用しています。

熱帯以外では一番の唐辛子大国とも言える朝鮮半島では、16世紀の終わりごろに和寇が持ち帰ったという説が有力で、豊臣秀吉の朝鮮征伐（壬辰倭乱）の時、加藤清正が持ち帰って再び日本に広まったと考えられています。

朝鮮半島のトウガラシの初見は1613年の「芝峰類説」とされ、「南蛮椒には大毒あり、始め倭国より来る、故に倭芥子という」とあり、その起源を日本に求めています。当初は「大毒」の名の通り、その強烈な辛さから、人びとの間でなかなか受け入れられず、キムチへの使用は18世紀に入ってからと言われています。

トウガラシの種類

トウガラシは土地への順応性がきわめて高い植物です。変種だけでも実に100種類以上あると言われています。その中には、強烈な辛さでおなじみになったハバネロやジョロキアなどの種類もあります。

一方でまったく辛くない種類も多く、ピーマン（ピメント）やパプリカ、シシトウガラシ（シシトウ）などはむしろ甘みの方が強いくらいです（ただし、シシトウガラシやパプリカはたまに辛いのが混じっていることもあります）。



ナツメグとメース

定番のスパイス

ナツメグ、メースは別名を「ニクズク」という、世界でも定番の香辛料のひとつです。植物学的にはニクズク科の常緑高木で、小さな黄色い花をつけ、高さ10～20メートルにもなります。果実は芳香があり、原産地はマレー群島辺りと考えられています。ナツメグは古来より珍重されたスパイスのひとつで、胡椒（ペッパー）、クローブ（丁香）と並んで「三大スパイス」と呼ぶこともあります。

ナツメグとメースは別の香辛料ですが、元々は同じ植物から取れるものです。皮をむいて石灰に浸し、乾燥させた種の仁が「ナツメグ」となり、その種を包む濃い赤色（使う時は黄色）をした網目状の仮種皮が「メース」となります。

乾燥したメースは平たく潰され、ほぐして使われ、ナツメグの実は必要に応じてすり下ろして使います。

「ナツメグ」の名前の由来は「良い匂いを放つ実（nut）」であり、麝香（じゃこう、ムスク musk）、マスカット muscat と語源は同じです。

このスパイスは、漢方薬の健胃薬として処方されることもあります。摂りすぎると毒になり、肝臓障害を引き起こします。過去には墮胎薬としてナツメグが使われた例もあったということです。



ナツメグの歴史

ナツメグの歴史は古く、紀元前には既にエジプトでミイラの詰め物として使われていました。ただ、古代ギリシャ・ローマに入っていたかは少々怪しく、それらしい記述はあるのですが、いずれにおいても別の植物と見られるものであり、はっきりと「ナツメグ」と言及しているものはありません。

「ナツメグ」が果実の形として記録に表れたのは2世紀ごろ、トンキン（ベトナム北部）の統治者が魏の武帝（曹操）に、砂糖漬けのナツメグを送ったのが最初と言われています。その後、6世紀ごろ、ビザンティン王国（東ローマ帝国）の宮廷に同じくナツメグの実が持ち込まれ、これをヴェネチアの商人がヨーロッパに広めました。

ちなみに、9世紀にはギリシャの文献に現れ、12世紀にフランス、14世紀にイギリス

の文献に姿を現します。このころに、「本物のナツメグ」がヨーロッパに入っていったと見て良いでしょう。11世紀には、「パンダのくるみ」と呼ばれ（パンダはモルッカ諸島の群島の名）、それがどこから来ているのか正確に知られるようになります。このスパイスは削って食品に振りかけるほか、櫃に入れて虫除けにも使われました。

ナツメグ戦争

大航海時代に入り、モルッカ諸島にヨーロッパ人たちが入り込み始めると、ナツメグを巡る争いも熾烈になってきました。1512年にポルトガル人がまずその販売を独占し、1579年にはイギリスが、1592年にはオランダがパンダ諸島を占領して、ナツメグの販売を独占しました。彼らはその秘密を守るために、ナツメグの木の輸出を禁じ、また、学者による研究を許さなかったと言います。

しかしながら、フランス人が密かにその苗木を盗みだし、モルッカ諸島以外にその苗を植えることに成功します。現在ではグラナダ島、マルティニク島、グアドループ島などの西インド諸島の島々で、これらナツメグの木が栽培されています。

日本におけるナツメグ

日本にも江戸時代にナツメグは入りましたが、漢方薬の材料として使われるにとどまり、ついに食生活に入り込むことはありませんでした。江戸中期の百科事典である「和漢三才図絵」にも、「オランダの舶来もの」として紹介されているだけです。生のナツメグが来たのは1848年のことだと言われていますが、熱帯性の植物のゆえ、ついに日本では栽培されずに終わりました。

ちなみに「ニクズク」の和名は、中国語でナツメグのことを「肉豆（荳）蔻」と呼んでいたものを、音読みで「ニクズカン」と読んだところから来ているのではないかと考えられています。

バニラ

「新大陸」生まれの香辛料

バニラ、と聞くとアイスやケーキを思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。香料としては抜群の知名度を誇るこの香料は、「新大陸」生まれの香辛料であり、その原産地はメキシコからコスタリカに至る中央アメリカの森林地帯であると考えられています。

ラン科に属し、大木に寄生して10メートル以上の長い蔓を伸ばし、気根だけで生長します。

葉は長さ10～20センチ、楕円形で先が尖り、花は淡緑色でトランペット状に開きます。長さ16～30センチのさや状の果実をつけ、それがまるで豆のようなので、一般に「バニラ・ビーン vanilla bean」と称されます。

原住民のアステカ族はチョコレートの香料としてバニラを利用し、ヨーロッパへは大航海時代に伝えられました。

難しかった人工栽培

この香辛料は、発見が比較的早かったにもかかわらず、ヨーロッパの植物園にその苗木が移植されたのは19世紀に入ってからでした。それもそのはず、花は膜のようなものでふさがれており、人工授粉しないと結実しないのです。では、アステカに自生していた時はどうやって受粉していたのかというと、バニラの花に潜り込む性質のあるメリボンという針のないミツバチが交配の手伝いをしていたのです。ヨーロッパにはその特殊なミツバチがいなかったため、失敗に終わっていたのです。ちなみに、アステカ人たちは挿し木によってこのつる草を殖やしていたということです。それでも、人びとの努力の甲斐あって、1807年のイギリスの温室で、初めて人工栽培に成功します。それからは一気に世界中に広まり、メキシコやマダガスカルなどの熱帯地方で栽培されるに至ります。

バニラとバニリン

ところで、バニラには「偽物」が多い、ということをご存知でしょうか。前述の通り、バニラは非常に手間がかかるので、「本物」は非常に高価なのです。そこで登場するのが合成香料エチルバニレン、別名「バニリン」です。世に出回っているバニラ製品のほとんどはこのバニリンだと言われています。

マスタード（辛子）

マスタード

マスタードはカラシナ（辛子菜）といい、世界で最も普遍的な香辛料のひとつです。皆さんもおでんやそばに辛子を入れて食べたことがあるでしょう。

このカラシナ／マスタード（以後マスタード）は、アブラナ科の越年草で、葉にも特有の辛みがあり、葉辛子（ハガラシ）として食用に供されます。

まっすぐ伸びる草で葉の数は少なく、若い葉や茎、および葉の裏側に剛毛を生じます。葉は長楕円形または卵形で、葉の縁に切れ込みがあります。葉の色は緑褐色で花は小さく鮮やかな黄色を呈します。

土壌の適応性が広く、湿地を好むので、水田などでの栽培に適します。また、耐寒性も強いので、主に秋に種まきし、晩秋または越冬後に収穫します。

種にも強い辛み成分があり、粉にして辛子（マスタード）として練り込んだり、粒を粗挽きして使ったりします。

マスタードの歴史

マスタードの原産地は地中海沿岸とも、中央アジア一帯とも言われ、よく分かっていません。現在よく使われるシロガラシは、元々クロガラシとアブラナの自然交配によって生まれたものらしく、原生野生種は未だ見つかっていないというのが実情です。当然、その歴史はきわめて古く、ギリシャでは少なくとも4000年以上前に使われていたことが分かっています。テッサリア（ギリシャ北中部）地方のマルマリアニにある青銅器時代の遺跡から、袋に入ったマスタードの種子が出土しています。

また、エジプトでも、同じくらい古い第十二王朝の墳墓から、大量のマスタードの種子が見つかっています。

紀元前400年に、胡椒がギリシャに持ち込まれ、香辛料の主役を奪うまでは、地中海地方ではマスタードが最もポピュラーな香辛料でした。しばしばその小さいながらピリリとする辛さから、悪徳業者によって、インド産の長胡椒に混ぜて売られることもあったようです。

マスタードの辿った道

マスタードは他の香辛料に比べ、非常に安価であったため、人びとはこの辛い種子を日々の食事へふんだんに使いました。サンドイッチにマスタードが使われているのはそのなごりです。当時、どの貧民家庭にも、マスタード用の挽き臼が常備されていたといえます。

16世紀のローマ教皇クレメンス七世はこの辛子が大好きだったことから、「教皇のカラシ屋気取り」と言えば、権力者に追従するへつらい者のことを指すようになりました。

マスタードはどの地域の人びとの口にも合ったらしく、紀元前1世紀ごろには中国に伝わって、さまざまな異種・変種などを生んでいます。漬け物で有名な「高菜」などもそのひとつです。中国では2000年前から栽培され、華南では高菜の系統が、華中ではセリフォンなどが、そして華北では根が肥大するネガラシナなどの系統が分化しました。

9世紀には日本にも渡来し、食べられていたことが分かっています。892年に編纂された「新選字鏡」には「太加奈（たかな）」という文字が散見されることから、このころには既に華南の高菜系統のマスタードが入っていたのでしょう。「カラシ」の名前は「加良之（からし）」の綴りで918年に編纂された「本草和名」の中に見え、927年に編纂された「延喜式」では、「辛子」と書いて「からし」と読む例が紹介されています。

マスタードの語源

ところで、英語の「マスタード mustard」の語源はどこから来るのでしょうか。

それは、意外なことに「ぶどう酒」から来ています。

ラテン語で、発酵前のぶどう酒、あるいは発酵中のぶどう酒、新しいぶどう酒のことを「ムストゥム mustum」と言うのですが、カラシナの種を潰して発酵前、あるいは発酵中のぶどう酒（ぶどうジュース）の中で溶き、ペースト状にして料理用の辛子を作ったことから、やがて古フランス語でマスタードのことを moustarde というようになり、英語のマスタード mustard の呼び名が生まれました。

その他の主なハーブ

ウイキョウ(フェネル)

ウイキョウ、別名フェネルはセリ科の多年草で、球根で殖えます。春に萌え出て1～2メートルの高さまで生長し、夏に黄色い小花が咲き、秋に実がなります。葉も種も実もすべてスパイスになり、特に腐った魚に混ぜ込むと香りが復活することから、「回香」、転じて「茴香（ういきょう）」と書かれるに至りました。球根も食用となり、野菜として使用されています。

原産地はヨーロッパから小アジアの広い地域と言われ、人間が用いたスパイスの中では最も古いもののひとつとされています。古代ギリシャ語では「マラトン」と呼ばれ、マラソン競技のルーツとなったマラトンの街は、この草の群生地だったと言われています。

古代ローマでは若茎を食用とし、強精作用があるということで剣闘士に好まれました。ローマの著述家プリニウスの「博物誌」では、視力を増したり白内障に効いたりする、と書かれています。

種は「身体を温める四種の種子」のひとつで、強壮、健胃、食欲増進、消化に良いと言われています。

東方にも早い段階で伝わっており、特にインドはウイキョウ大国と言ってもいいほど多くのウイキョウを栽培しています。

日本へは平安時代までに伝来し、「倭名類聚抄」には「久禮乃於毛（くれのおも）」の名前で出ています。

クミン

クミンはセリ科の一年草で、弱々しい形をした植物です。高さ20～30センチほどになり、晩春に細い楕円形で長さ4～7ミリの実をつけます。これが香辛料の「クミン」となり、料理などに使われます。

スパイシーな味で知られ、チーズやザウアークラフト（酢漬けキャベツ）、カレー粉、チリパウダーに混ぜます。スープやシチュー、ライス料理に使うこともあるようです。原産地は地中海沿岸で、栽培の歴史は古く、紀元前5世紀には、「医聖」ヒポクラテスによって、「王者に相応しいもの」とされました。予言者イザヤの時代（紀元前8世紀ごろ）には、愛人の浮気を防ぐ、または家禽を迷子にしないまじないがあると信じられたそうです。新約聖書の「マタイ伝」23章にも、教会を維持する税収手段として出てきます。

古代ギリシャ・ローマでは、肉の保存、焼き魚の風味付け、食欲促進剤として使わ

れました。

現在もモロッコやイラン地方でよく栽培されており、日本には中国を通じて文政年間（1818～1830年）に入りました。

コリアンダー(コエンドロ)

コリアンダー、別名コエンドロはセリ科の一年草で、アラビアパセリ、チャイニーズパセリとも呼ばれます。背丈90センチ、春に芽生えて6月に白い小花が咲き、秋頃に丸い実が生じます。

葉や実にはかすかに南京虫（トコジラミ）のような悪臭があり、実の方は熟すると良い香りに変わります。

生葉は香味料として使用し、中華料理や中東料理、オランダ料理などに使用します。実はスカンジナビアやギリシャでマリネに多用されます。

原産地は地中海東部からシリアに至る地方と言われ、ギリシャ・ローマ時代には既に肝臓・腸の疾患や眼病の治療薬として使用されていました。聖書の中にもこの名があるといわれ、紀元前にはアフリカに渡り、その後地中海全域に広まりました。中世には媚薬として使用されたこともあり、「アラビアン・ナイト（千夜一夜）」には「愛の妙薬」として登場します。

紀元前には中国に渡り、日本には平安時代に一度到来しています。「こにし」の名で通用し、「和名抄」には「魚膾尤為要」、つまり「魚料理に必須である」と書かれています。「延喜式」でも栽培の作法が残されていて、天皇の食事に用いられることもありました。

ただ、日本料理にこの匂いの強いスパイスは合わなかったようで、一度歴史の中に消えてしまいます。次に現れるのは17世紀になってからで、ヨーロッパ経由でこの香辛料が持ち込まれた、ということが記録に残っています。

セージ

セージはシソ科の多年草で、薬用サルビアとも呼ばれます。ヨーロッパ南部原産で、欧米では古くから家庭用ハーブとして栽培されています。高さ30～70センチ程度で、全草に白い軟毛が密生します。

昔は咽喉のうがい薬として、あるいは胃腸炎の内服液として使用していました。

中世ヨーロッパではこの香草が防腐・増血の効果を持つと考えられ、騎士たちは戦場で負傷しても、この煎じ汁を飲めば手足を切断されずに済むと考えました。

また、ローマ人もイギリスに攻め込む際、この香辛料を撒いて行軍したらしく、彼らの通った後にはセージがばらばらと落ちていたとも言われています。

歯磨き粉のない時代にはセージで歯を洗う習慣もありました。

現在はスパイスとしての使用がほとんどであり、肉料理に特に合うと言われます。

タイム

タイムはシソ科に属する小低木で、タチジャコウソウ、キダチヒャクリコウ（木立百里香）とも呼ばれます。同種が多いことで知られ、その数は何と50種類以上にも及びます。原産地は南ヨーロッパ一帯と考えられ、ヨーロッパではメジャーな香辛料のひとつです。

「タイム」の名前はギリシャ語の「神前に香を焚く」を意味する言葉セインから来ており、それがラテン語の *thymum* となって、英語の「タイム *thyme*」となりました。

古代ギリシャでは、神殿の燻香（くんこう）に使われ、勇気と活動能力を高めるために身体に塗布し、風呂に入れたと言います。また、強壮能力があると言われ、老人が飲むと頭脳が刺激されると言い伝えられています。

古代ギリシャ・ローマでは、アテネの南東にあるヒュメツス山地帯のタイムから採れる香り高い蜂蜜が珍重されました。古代ローマの詩人として名高いウェルギリウスも、「かぐわしいテュモ（タイム）と香り高い蜜よ」と歌っています。

中世ヨーロッパでは、このタイムをあこがれの騎士にあしらうことが流行し、彼らに贈る肩帯に、タイムの小枝とその周りを飛び交う蜜蜂を刺繍したと言うことです。

タイムには強い殺菌・防カビ・防腐効果があり、ハムやソーセージには不可欠の素材です。また、肉や魚の匂い消しのほか、スープ、ソース、ドレッシング、クラムチャウダー、シチュー、カレー、コロッケ、ピクルス、トマトケチャップなどにも使い、その汎用性は数ある香辛料の中でも群を抜いています。

また、薬用として、気管支炎、貧血症、風邪、鎮咳、消毒に効果があります。

パセリ

肉料理が作られる時、必ずその脇にちょこんと置いてある緑の不思議な香草、というイメージが強いパセリは、セリ科の多年草で、高さは50センチほど、淡緑色の花を咲かせます。原生地は地中海のサルデーニャ島だと言われており、同島の金貨に描かれたこともありました。

紀元前4～3世紀には、既に現在と同じくパセリと呼ばれ、ギリシャ人はこの香草を大いに珍重し、宴会ではパセリの冠をかぶっていました。ローマ人も、この香草に食欲増進・気分爽快の効果認め、毎食食べていたと記録には残っています。

その後北ヨーロッパへは13世紀に伝わり、16世紀にはイギリスに伝わって珍重されました。肉料理のほか、削って粉とし、スープに入れる場合もあります。

アラビアにも早い段階で伝わりましたが、東洋に入ったのは比較的遅く、17世紀に入ってからのもので、1708年の貝原益軒の「大和本草」に「オランダゼリ」として紹

介されています。

見た目は地味ですが栄養満点で、ビタミンAやC、カルシウム、鉄分やマンガンが豊富に含まれており、スプーンひとさじのみじん切りを食べるだけで一日の摂取量が摂取できるとも言われています。利尿、月経促進、多熱のほか、壊血病の特効薬でもあります。

バジリコ(バジル)

バジリコはバジル、またはメボウキとも呼ばれ、セリ科の一年草です。インド、熱帯アジアを原産地とし、その名前は「高貴な草」「王者の草」を意味するバジリコンに由来します。高さは40～50センチほどで、全草に香りと淡い甘みを持つので、生もしくはみじん切り、もしくはペーストの形で、パスタやサラダ、スープに使用されます。

熱に弱く、乾燥するとすぐに変質してしまうため、昔は儀式にのっとって収穫されました。三種類の泉から汲んだ水を櫂の枝に含ませて、右手に振りかけて清め、服は真新しいものを使用し、金属製のものを一切身につけないようにしたのです。この儀式は女人禁制で、特に生理中の女性は絶対に触れてはならない、とされていました。日本には江戸時代に渡来したと言われておりますが、この草の種を目に入れると寒天状物質が出て目のゴミを洗い流してくれるということで「目箒（メボウキ）」の名で呼ばれるようになりました。

ミント(ハッカ)

ミントは基本的に雑草であり、どこにでも生えている、と言えば、驚かれる人は多いのではないのでしょうか。

この香辛料は和名を「ハッカ（薄荷）」と言い、最もポピュラーなもののひとつです。シソ科の多年草であり、ニホンハッカ、セイヨウハッカ、ペパーミント、スペアミントなどいくつかの種類があります。ニホンハッカは中国原産で、古く揚子江沿岸で栽培され、各地に伝播していますが、メントール（薄荷脳）を採る栽培は19世紀初めに始まっており、第二次大戦ごろにはブラジルへも伝えられました。

セイヨウハッカは南ヨーロッパ原産で、エジプトでは紀元前1550年ごろに栽培の記録があり、香辛料の中でもひとときわ古い部類に属するタイプです。古代ギリシャ・ローマでも用いられ、その後は爽快感、強壮、健胃、鎮痙の薬、あるいは香料として使われました。近代的な栽培は18世紀に始まっています。乳の凝固を阻げる効果があり、ミントを食べた乳牛の乳ではチーズが作れないほどです。

栽培種としては刺激の強いペパーミント（主に薬用や味付けに使う）とスペアミント（おだやかな味で、料理に使う）などがあります。

あとがき

というわけで、TRPGガジェットミュージアムその6「香辛料」をお届けしました。今回は主にヨーロッパにおける香辛料の推移などを扱ってみました。ページ数の都合で入れられなかった香辛料もありますが、それらはいずれ、改訂版があれば、そちらで紹介してみたいと思います。ご精読ありがとうございました。

主筆：富士敬司郎

<注意事項>

★この本の内容は現在入手できる情報に基づいております。今後、情報を修正・改訂した改訂版が出る可能性がある上でお読みいただけると幸いです。

★この本の内容について、一切の団体・企業・宗教ともにつながらないこと、一切の犯罪を助長する目的で書かれたものではないこと、この本によってこうむったいかなる損害についても補償しかねることをここに明記いたします。

★本シリーズの一切の無断転載・複写を「一応」禁じます……が、収益活動や宗教活動、オカルト等に利用されなければあまり厳しく言うつもりはありません。ゲームや小冊執筆の一助になるのだったらどんどん使ってやってください。ただ、著作権を完全に放棄したわけではないことに注意してください。

奥付

TRPGガジェットライブラリー6

「香辛料」

2009年8月 初版発行

執筆：富士敬司郎

発行：たまねぎ堂

印刷：ニモ印刷工房

公式HP：「たまねぎ地獄」

<http://homepage3.nifty.com/onion/>

連絡先：fujik01@nifty.com

