

第15回

監修・執筆 水島 司

グローバル・ヒストリーの中の人と暮らし

今回学ぶこと

現在の私たちの暮らしは、過去からのさまざまな積み重ねからできあがってきたものだ。その積み重ねは、単に政治の仕組みや経済制度だけではなく、私たちの日常、さらには身体そのものにさえ埋め込まれている。今回は、カレーライスと身長という私たちの身近な世界に積み重ねられた歴史が埋め込まれている様子を調べる。

調べておこう・覚えておこう

- カレーライスにはどのような香辛料や食材が使われ、それらの材料の原産地がどこであり、いつごろ日本にもたらされるようになったのか調べてみよう。
- 日本に江戸時代以降に入ってきた重要な作物にはどのようなものがあり、どのような経路で入ってきたのか調べてみよう。
- 日本やヨーロッパ、アジアなどの国々の人々の身長が、歴史的にどのように変化してきたかについて調べてみよう。

香辛料交易とカレー

インドは古くから胡椒こしょうの産地として知られており、ローマ時代から胡椒を求めた船がヨーロッパから訪れていた。また、胡椒に加えてショウガやターメリック、カルダモンなどの香辛料の産地であり、東南アジアからもクローブやナツメグなどがインド洋交易を通じてもたらされたことから、それらを調合した独特の料理体系が発達した。これらの香辛料は、ヨーロッパでも珍重され、ムスリム商人によって現在の中東地域を経由して取引されていた。インドへの直接の航路をみつけようと、コロンブスはインドに向かい、アメリカに到着してそこをインドと勘違いしてしまったが、その結果、いくつかの物産がヨーロッパに持ち帰られることになった。そこには、その後インドにも伝わることになる唐辛子も含まれていた。



ヨーロッパを救ったジャガイモ

唐辛子と同じく、アメリカ大陸を原産地として広く世界で栽培されるようになったのがジャガイモである。アンデスの高地を原産とするジャガイモは、インカ帝国の人々を支える主要な食料作物であったが、このインカ帝国を滅ぼしたスペインからの遠征軍がそれを持ち帰った。

初期には花が観賞用として栽培されるだけであったが、ヨーロッパが戦乱や天候不順などで飢饉にたびたび襲われている中で、次第に重要な食料作物として普及していった。寒さに強く、栽培が容易で栄養価の高いジャガイモは、ヨーロッパの多くの飢えた人々を救うことになった。

日本のカレーライス誕生

ジャガイモは、16世紀に、当時ジャカルタに拠点を置いていたオランダ東インド会社によって日本にも持ち込まれ、江戸時代を通じて少しずつ栽培が広がっていった。

他方、カレーは、明治維新を経た日本に、さまざまな香辛料を調合したカレー粉という形でイギリスから伝えられた。軍では、カレーが手軽に調理でき、またジャガイモなどの栄養価の高いものと組み合わせることが容易であったことから推奨され、故郷へ戻った兵たちを通じて広く食卓に供せられることになった。こうして日本のカレーライスは人気のある料理としての地位を確立することになった。