

葡 萄 考 (II)

—葡萄のルーツと利用—

A Study of Grapes (II): The Origin of Grapes and the Use

(1996年3月26日受理)

菅 淑 江 田 中 由紀子
Yoshie Suga Yukiko Tanaka

Key words : 葡萄, 干し葡萄, アルメニア

緒 言

前回のレポートでは葡萄のルーツを求めて、西アジアの歴史を繙き、その史実を尋ねて、そこに葡萄と人類との間に深い関わりあいのあることをまとめた。そこには①食料として②水分と糖分の供給源として③葡萄酒の原料として④心の安らぎと身体の憩いの場所としての役割が、いかに大切であったかということの詳細に述べた。今回は葡萄のルーツが古代アルメニアに推定されることを述べる。聖樹として崇められ、愛され続けて今日に至った葡萄や干し葡萄は、料理や菓子に用いられ、あるいは医療にも用いられている。それらの利用の実際例を紹介する。また日本における干し葡萄に対する嗜好とイメージの傾向を知る一例として、筆者等が関係する学校の学生を対象として、アンケート調査を行ったので、その結果も合わせて報告する。

1. 葡萄のルーツを求めて

葡萄の栽培の歴史的原点についての確実な報告はまだ得られていない。そこで筆者らは前項に続いてさらに焦点を狭めてこの問題を追求することにした。

紀元前6000年紀には農耕牧畜文化は西アジア全体に広がって、安定した村落生活に大量の貯蔵容器が必要となり、日干しの粘土容器が作られるようになったと考えられる。事実ザグロス山地からメソポタミアにかけての遺跡から多量の赤色粗製土器の破片が見出されている^{1-A)}。一方メソポタミア北部地方からシリアの北部にかけては、コーカサス地方の文化を持った人々が移動してきて、メソポタミア文化との接触による新しい文化が育って行ったことが、残された土器の面の処理の仕方やデザインから推察することができるのであるが、この中には穀物や液体を入れる瓶(かめ)や壺が多く見られる。同時にこのコーカサス地方の人たちが葡萄の栽培法や葡萄酒の製法をも伝えた

と考えると筆者は考えたいのである。もう一つの理由として既に紀元前7000年紀のユーフラテス河流域の先土器新石器文化の集落は、メソポタミア北部のティグリス河流域の集落と共にザグロス文化と共通するアルメニアの黒曜石を用いた石器が多く見つけ出されていることから、ザグロス方面との関連を示している^{1-B)}。またその遺物にはシリア方面の先土器文化にも似ているのである。

シリアのダマスカス近郊で見つかった、紀元前6000年頃のものとして推定される圧搾器と葡萄の種がある。しかし葡萄酒としてではなくて、ジュースとして飲んでいたのではないかとの説もあるが^{2-A)}、葡萄の実を採取して保存しておけば自然にアルコール発酵して粗製の葡萄酒となるのは当然のことであり、このジュース説を否定はしないが、当時の人々がこの事実をも見逃すはずは無いと思う。紀元前3000年頃のエジプト第一王朝で葡萄酒が飲まれていたことは、先に報告した通りであるが、オシリス神が人民に葡萄の栽培と葡萄酒の醸造法を教えたと言う神話をエジプトの人達は今なお信じているのである。さらに葡萄の栽培法と葡萄酒の作り方は、当然パレスチナ人が住んでいた地中海東海岸のレバント地方からエーゲ海の各島々へと伝わり、やがてギリシア、ローマへと伝わっていったと考えられる。紀元前1000年前後のホメロスの時代には、葡萄酒が換金商品として登場しているからである^{2-B)}。葡萄酒を保存し運搬のために用いられたアンフォラにまつわる物語が多く残され、アンフォラそのものが今なお海底から見つけだされているのである。ギリシアからイタリアへと広まってやがてフランスのアルザスへと、葡萄の栽培技術と葡萄酒の製法は伝えられ、ヨーロッパ・ワインとして今日の世界に踊り出たいきざつは周知の通りで、今更述べる必要はない。筆者の主眼は今より約8000年前に始まったとされるその葡萄栽培の源は何処かと言うことなのである。従って筆者はまた歴史を溯り、史跡を尋ねて小アジアから中近東、黒海沿岸あたりを尋ねることになるのである。

レバノンのベカア高原の中心にある町バアルベクは、ローマ時代には大きな都市として栄えていたということである。ここにある大神殿は、フェニキア人の豊穡神バアルを祀る神殿であるが、その隣にはバッカスの神殿がある。この入り口を飾る彫刻に見事な葡萄唐草が見られるのである。(Fig. 1) 一見したところいかにも典型的ローマ風神殿のように見えるが、明らかにローマ人が侵入する以前のセム族独特の信仰表現の神殿で、この地にずっと以前から住み着いていた人々からの、伝統として現在に到るまで、葡萄酒の神様として崇め祀られてきたバッカス神殿であったと考えられる。ベカア高原から西にレバノン山脈を横切って東地中海にでて、そこから海岸沿いに北上シリアに入るとトルコの国境の手前にウガリトがある。都市国家ウガリトは紀元前14世紀から13世紀にかけてはヒッタイト帝国の属国であったが、ウガリト文書の中には商業都市として、又シリア北部の陸路をはるか南メソポタミアにまで到る幹線道路の起点であり、農産物をはじめ葡萄酒も大量輸出されていったとの記録がある。文書には様々な銘柄や品質の葡萄酒が他国産のものも含めてその取引量は一部を取り上げただけで数百樽に達したとあり、葡萄酒の詰まった壺30個の値段はおよそ銀70グラムであったという³⁾。事实现代でもベカア高原からウガリトへと続く一帯には葡萄畑が多く見られ、現地味った葡萄酒クサラー・トゥレールの味は格別であった。

国家都市ウガリトが活躍していた頃、ティグリス河に沿ってバビロンとアッシリアとの中間にあっ

た都市ヌジにはフリ人が住んでいた。これはそこから出土した文書が示すようにフリ人優勢の町であった。政治的には紀元前16世紀末から13世紀半ばまで存続し、しばらくの間オリエントの強大国としてメソポタミア北部からシリア一帯に勢力をふるったミタンニ王国がフリ人の国家であった^{4-A)}。同時に勢力を張り合っていたアッシリアのシャルマネセル一世が自身の事蹟、特に軍事的成果を誇示した碑文に北東山岳地帯ウラルトウを攻め、51の町を征服しこの地方一帯に重い貢納を課したと刻ませている^{4-B)}。この時以後ウラルトウはアッシリアの仇敵として、絶えず軍事遠征の一大標的になったのである。また主要な地中海ルートを確認するためでもあった。もう一つの理由として当時生活レベルも高く勢力強大であったこのウラルトウに対する恐怖を無くするのが目的のウラルトウ征伐であったとも考えられる。新石器時代から黒曜石は石器の素材として利用されたが、ワン湖北側に産するアルメニア原産のものは、シリアの北部からザグロス山脈に沿ってイラン方面にひろく利用されたことはよく知られている⁵⁾。

ワン湖の東側にはノアの神話で有名な標高5144mのアララト山がある。神の指示する通りに方舟にのって洪水から逃れてたどり着いたのがこのアララト山頂であると言われている。そこでノアは農夫となり葡萄の畑を作った。そしてあるときノアは葡萄酒に酔っぱらって……と物語は続くのである⁶⁾。紀元前600年頃のウラルトウはセパン湖、ウルミア湖とティグリス河、メリテス河の高い谷間に囲まれた広い地域にわたり、首都はトゥッサ（ワン）にあったと言うことである⁷⁾。これらのことから筆者はこのアルメニアこそウラルトウであり、フリ人の故郷もまたこの辺であったろうと考えるのである。もちろんアルメニア民族の起原にははっきりしない点があるし、フリ人についても史料もなくはっきりしたことはまだ十分わかっていないが、ウラルトウ人の言語がフリ人の言語にちかいと言うことは周知の通りである。この問題に関してはより詳細なデータを得て解明することが筆者の別のテーマでもある。

一方当時のアルメニア王国は、度々のアッシリア軍のワン湖周辺への遠征の際でも、厳しい冬の季節には攻め落とされることがなく、完全に消滅してしまうことはなかったのである。紀元前1000年頃ウラルトウには新しく統一王国が誕生し、アラム王からルサ王まで12代の王が続いていたと記されている。多くのウラルトウの地名が現在も東トルコから黒海とカスピ海に挟まれた地域に、ワン湖を中心にして多く残っていることから、古代アルメニアがこれらの地に残した文明の連続と文化の高さが窺えるのである。彼らが残した代表的なものは青銅器の製法と中世から今日に到る寺院の建築やアルメニア文字である。ルサ王によって建設された都市ウルフについて『流れる水を運ぶための運河を掘り、あり余る水をユーフラテスのように流れさせた。その流路から無数の水を畑に導いた。雨のように果物や葡萄そして広大な播種地に水を与えた云々…』とサルゴンのテキストに書かれている。又『満ちている市の穀倉と葡萄酒の倉庫はアッシリア軍の前に開かれた。』とある^{8-A)}。これらの記録からこの国の豊かであったことが推察できるとともに、葡萄の栽培についての情報も確かである。古代アルメニアの遺跡の中で特筆すべきは古代都市カルミルブルルの遺跡である。かのアララト山から北東に約50km今日のアルメニアの首都エレバンの南に位置する。紀元前7世紀のものでカルミルの丘全体が、少なくとも120室からなる約4000平方メートルの一つの建物に

より占められていて、建物の壁は堅固であり、部屋の天井は10メートルと高く、長さも30メートルに達するのもあるという大規模なものである。これらの詳細を述べることは省略するが、特筆したいのは通路によって第一室と隔てられた第二室の蔵には葡萄酒が納められていて、大かめ125個には容量表示があり総容量は16万リットルに及ぶという^{8-B)}。(Fig. 2) この遺跡を発掘したポリス・ピオトロフスキーの詳細な報告は数多くの写真とともに1冊の本として出版されていて興味深く読むことができる。その後西アジアにおけるこの大国が崩壊して行く過程で、ウラルトウの勢力範囲に入っていた多くの民族は混然となりつつも、独自の文化を基盤として自分たちの国を建てたアルメニアやグルジアなどは多くの問題に揉まれながらも、なおたくましく現代に生きているのである。筆者が訪れた中世アルメニア王国の都アニの遺跡は、現アルメニアとアルス川で国境を接する台地に崩壊したままの姿で、要塞や倉庫、教会等の残がい過ぎた永い歴史を物語っていた。

黒海に出る前にチョルフ川沿いに断崖や火炎山のような山々を眺め、その山の尾根にある細い道を小型バスで約1時間あえぎつつたどり着いた標高約2000メートルの小さな町イシハーン。ここにはグルジア人の聖グレゴリウス教会がある。その建物にはすでに崩壊しつつも、美しい連珠紋や唐草模様、グレゴリウス教会特有の彫刻が残り、天井には微かにフレスコで描いたかと思える宗教画が見られた。崩れかけたこの教会を遊び場として子供たちが騒いでいた。教会を中心にして民家が点在しひっそりと静まりかえっていた。この場所に来るまでは草一本も生えていない荒野とすべきか、植物一つ見当たらない荒寥とした山々であったのに、これら民家の回りには樹木が植えられ、垣根があり雑草が生えていた。近くに寄ってよくみれば、生け垣に幾重にもからんで小指の先ほどの丸い実が房となって幾つも幾つもぶら下がっているではないか。

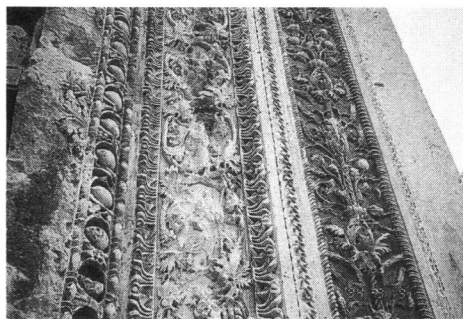


Fig.1 バッカス神殿入り口の葡萄唐草 (筆者撮影)



Fig.2 カルミル・ブルル遺跡 ジャン・ピエール・アラム著『埋もれた古代王国の謎』P.131より転載 葡萄酒保存用の倉庫、内城の西側、82個の大がめが4列になっている



Fig.3 イシハーンの葡萄 (筆者撮影)

ガイドに聞けば何と葡萄の原種だと言う。(Fig. 3) 9月近くになればこの実は金色に輝いて葡萄酒に作られると聞いて、その時の筆者の感激は今も筆舌には表現できないのである。古代世界すでに栽培されていた葡萄の原形『ヴィティス・ヴィニフェラ・シルヴェストリス』は、アルメニア台地、バルカンの山地、西ヨーロッパのいくつかの地方から発見されているようで、古代のバビロニアやエジプトには原種の葡萄の痕跡は見当たらないとのことである⁹⁾。筆者が帰国後農学部出身の植物専門の人から、マスカットの原種もまた秋には小指の先程の実が黄色に熟すのだと教えてもらった。

2. 葡萄の料理への利用

葡萄の料理への利用の例としては、伝統的なスタイルを残しているとされるトルコのイスタンブールに於ける食習慣を考えてみよう。ローマ帝国、ビザンツ帝国、オスマン帝国と3つの世界帝国の帝都として、約2000年の栄華を誇ったイスタンブールは、地理的にアジアとヨーロッパの接点であるばかりでなく、東洋的なものと西洋的なものが入り交じり、さまざまな文明と文化が開花したのである。その中でも食の文化はビザンツの食の伝統を残しつつも、むしろイスラム世界の食文化が強く影響されていったと言われている。鈴木董の『食はイスタンブールにあり』と題する本には¹⁰⁾、食文化探訪の試みとして様々な角度から食の諸相が論じられている。以下に葡萄に関する興味ある箇所を抜粋する。17世紀のオスマン朝の繁栄はトルコ料理をイスラム世界の独自の伝統あるものとして、華やかに開花させた。なかでも中近東では欠かすことのできない葡萄の利用はそのまま受け継がれていったのである。

①野菜としての利用：葡萄の葉は1640年のオスマン政府が発表した諸物価の公定価格表に畑の葉（ヤブラク）として、その乾燥したものと塩漬が載っている。その中に米と松の実やカラントを炒めて冷温2種の葉詰め（ヤブラク・ドルマスゥ）や葉巻き（ヤブラク・サルマスゥ）の材料として欠かせぬ食材であった。葡萄の葉に米や野菜にスパイスを加えて煮たものをワラク・アイナブと呼び、同じく葡萄の葉を用いた料理はマハシと呼ばれ、現在でもエジプトで味わうことの出来るアラブ由来のもので、我々にとっては異国情緒豊かな料理で今なお懐かしい食べ物の一つである。

②果実の利用：東域からもたらされた葡萄は、上と同じくオスマンの時代には広く栽培され、ダマスクス葡萄や黒葡萄など5種類が価格表に記載されていて、生食用もさることながら、赤黒両種の干し葡萄はともに料理と菓子に広く用いられたとある。とりわけ、小粒の種なし葡萄である鳥葡萄の干したものは、仄かな甘さと香りゆえ、ピラフにまたデザートにゼルデに欠かせぬ材料であったらしい。

③甘味料としての利用：砂糖は当時非常に高価なもので食料品店の扱うものでなく、薬屋の扱う品目であった。したがって蜂蜜とともに庶民の甘味料は、葡萄を原料としたペクメズであった。これは葡萄汁を濃く煮詰めて溶けた蜂蜜位の濃さにしたもので、1640年の表では蜂蜜の半値であり、砂糖の十分の一の値段であった。葡萄蜜とも呼ぶべきこのペクメズには、濃い葡萄酒色のものと淡緑

黄色を帯びた白っぽいものとの2種類があった。更にペクメズを濃く煮詰めたものをブラマと呼び、さらに煮詰めて半固形にしたものをアードと呼んだ。征服者メフメットの冬の食卓には、黒葡萄のシロップ水（シュルベット）の甘味料としてペクメズが用いられている。

④酸味としての利用：現存する最古のオスマン朝のオリジナルな料理書『料理小冊』の第五章に掲載されている旗魚（クルチュ・バルウ）のスープには、未熟な葡萄の酸味の強いジュースを小盃1杯分加えて味を整えている。また宮廷の四季の健康献立の夏の健康食の中に、酸っぱい葡萄入り瓜のドルマ（詰め物料理）として、軽いさっぱりした料理があげられている。その他に葡萄を用いて胡瓜やキャベツの酢漬けが作られている。

以上は主として調味用としての利用を述べてきたが、最も豪華なご馳走としては、クズ・ドルマスウ（詰め物入り子ひつじ）と呼ばれる料理で、子羊の皮をとり内臓を取り去った腹中に、香ばしくバターで炒った松の実、香りの高い小粒の干し葡萄の一種クシュ・ユズム、サフランなどを加えて炒った米を詰めて、蒸し焼きないしは炉で丸焼きとしたものである。筆者はかつてシリアを訪れた時、パルミラの遺跡の近くの砂漠で、遊牧民のテントに招かれ、この料理をメインとする大パーティを楽しんだことがある。もちろんわれわれ旅行団の団長には主賓として、目玉と脳みそを供して敬意を示されたのは言うまでもない。初代のキリスト教皇帝コンスタンティヌス一世を経て、約1000年に及ぶ中世の間、ヨーロッパ東部のキリスト教の中心として隆盛を誇ったビザンツ帝国は、オリエント風のキリスト教国家とも呼ばれ、独自の文化を発展させた。その後次第にイスラム勢力に押されて、ついにはオスマン帝国となったのであるが、その間暗黒のヨーロッパからの食文化の影響は見られず、むしろ西アジアの伝統的な食事が花を咲かせたと言っても過言ではないのである。

アラブ人たちが遠い祖先から受け継いだ伝統的な庶民料理は、一般的にアラブ料理の名で呼ばれて、シリア、イラク、レバノン、エジプト、モロッコ等の何れの国でも現在も味わうことができる。現地で味わうこれらの料理は、幾らか外国人に対しての気配りも加わって古代からのそのままではないかもしれないが、葡萄の利用については変化はしていないと考えられる。田中四郎の『昔アラブ料理考』と題する論文¹¹⁾の中に葡萄に関する項目を見つけたので、それらの要点のみを以下に抜粋して述べる。それによればアラブ料理の味付けに使われる基礎調味料は極めて乏しく、ほとんどは塩だけで、甘味料としての砂糖は近年まで高価であり、甘味をつけるためには蜂蜜やジュッラーブが用いられていた。ジュッラーブには蜂蜜を材料にして作ったものと、干し葡萄を水に浸してしばらく置き、その甘味がしみ出た溶液を煮立てて、それを布で漉して不純物を取り除いたものとの2種類のものがあった。また、酸味を出すための代表的なものとして、酸っぱい葡萄が利用された。干し葡萄は携帯に便利な保存食として重宝され、料理の材料としてまた風味を増すための材料としての用途は広い。

以下にアラブ料理の実例を幾つか述べよう。肉に刻んだ玉葱や人参、クズブラと称する香草の少量に塩を加えてよく炒めてから水を加える。それに、胡椒、生姜、肉桂、乳香を加え煮上がったところへ酸味と甘みを加えサフランで色づけをする。そしてこの上にアーモンド、なつめ椰子やしばみの実と干し葡萄を入れ、ばら水を振りかけて弱火で煮あげたハラウィーヤと称する料理がある

そうだが、筆者がモロッコで味わったタジンもまた肉や魚の煮込み料理で、アーモンド、干し葡萄、ナツメヤシ、干しスモモ等のナッツ等多くの種類の干した果物に蜂蜜を加え、さらにスパイスを効かせて、先の尖った蓋のあるタジン用の土鍋で調理され、そのまま食卓に出されたが、それは誠に贅沢な味がして筆者ら一行は大満足したものである。

以上述べてきたように葡萄または干し葡萄は、料理の主たる材料ではないが、中近東では欠くことの出来ない大切な調味料または風味をつける目的で利用され、そして今なお大切な材料なのである。甘味については最近では砂糖も利用されているが、イラン、シリア、ヨルダンなど大都会のホテルを一步裏へまわれば、チャイ（アラブ式紅茶）を飲みながら談笑する男性の手に砂糖の固まりが持たれている。お茶の中に砂糖を溶かすのではなく、この場合は砂糖の固まりを少し齧ってはチャイを啜る、すなわち無くてはならないお菓子の役目を果たしているのである。しかし今なおタジク人やウズベク人は干し葡萄を日常のお茶菓子として重宝し、また彼らにとって菓子の加工材料として必要なのである¹²⁾。アフガニスタンでも現在なお葡萄のジュースを煮詰めて蜜を作ると言うことである。当然保存食としての干し葡萄やナッツを干し肉や豆類と共に煮込んで、甘酸っぱいボリュームたっぷりのスープを作ると言う¹³⁾。その他イラク北部の名物料理として、羊肉入りのピラフを丸く盛り上げて、その上にトマトや干し葡萄や木の実を飾ったクージ・シャムがあり、イスラエルにはチンメスと呼ばれる実に奇異な料理がある。すなわちニンジンの輪切り（または白いんげんまめ）に馬鈴薯と干し葡萄を加えて甘く煮たものである¹⁴⁾。このように葡萄や干し葡萄は甘味、酸味としての利用のほか、デコレーション用にも用いられ、さらに栄養豊かな携帯食品として、あるいは女性や子供のおやつとして、彼らにとっては生活の必需品である。

3. 医療用としての利用

食文化としての葡萄や干し葡萄はまた医療用としても永い歴史がある。

紀元前1550年頃（エジプト第13王朝）のパピルスに書かれた『医学・薬学全書』が、現在ドイツのライプツヒ大学に保管されているが、当時のエジプトでは病気を治すということは、体内に巣くっている病魔を追い出すのが先決問題であった。したがって複雑な材料を用いて気味が悪く、悪臭のある薬がよく用いられた。しかし、強壯剤としていちじく、すもも、乳香、クミン、酵母などと共に、葡萄や葡萄酒等が調合されたことが記載されている。これは比較的飲みやすい薬であっただろう。紀元前4世紀頃になって、病気は自然現象の一つとして考えられるようになり、医学は技術であるとして、組織的観察と実際的な検証による診断や治療を唱えた、医学の父ヒポクラテスは、一方で治療にはまず節制が必要であり、食養生を主体とした。そして飲料として蜜水、牛乳、葡萄酒を患者に与えた^{15-A)}。紀元前1世紀に『葡萄酒医者』と呼ばれたアスクレピアデスは、治療には主として機械的・物理的方法と食事療法を用い、強烈な薬は排除して葡萄酒を貴重薬として盛んに利用した^{15-B)}。その弟子のテミソンも弛緩状態と緊張状態をくり返させる治療法の中で、葡萄酒を用いている^{15-C)}。

紀元1000年頃にイブン・シーナが書いた『医学規範』と言う医学書の中に、「旅と旅人について」と題した章があるが、寒い時期の旅は危険であるとして多くの興味ある注意事項がかかっている中に、寒いときは、十分に栄養をとって満腹し、水の代わりに葡萄酒を飲み、それが腹に落ち着くまで休んでから出発すべきであると注意し、また、旅人は食物よりも飲料水によって病にかかることが多いので、悪くなった水にはよく日に灼かれたきれいな粘土を加えて振り混ぜ、ろ過するとよくなるし、また水に葡萄酒を混ぜるとよい場合もあると述べている。今から1000年前に砂漠地帯を旅する人々への注意としては実に適切な助言であったらう¹⁶⁾。

歴史は更に新しくなるが、12世紀の外科医学の先駆者ウゴ・デ・ルッカは、葡萄酒包帯を使用して化膿を防いだといわれている。その詳細はわからないが、傷口を消毒する目的で葡萄酒を包帯に浸したものを用いたのであろう^{15-D)}。先に述べたアラブの料理に用いるジュッラブには体熱をさまし、乾きを和らげ、内臓の働きを良くする効き目があると信じられていて、医薬用にも使われていた。このように強壯剤や治療の目的で飲料として、または貴重薬として、葡萄酒の中に含有されるミネラル類や葡萄糖、ビタミン類およびアルコール成分が効果を示したのである。

日本では葡萄や葡萄酒が薬として利用されたのは、江戸時代（1700年頃）に入って御朱印船の活躍で薬の輸入が増え、鎖国以前には東南アジア諸国から日本へ多くの生薬が輸入された。当時の『日本異国通医書』の中にマニラからの葡萄酒が記載されている^{15-E)}。利用目的が記載されていないので確実なことは言えないが恐らく栄養剤か気付け薬に用いたと考えられる。と言うのも、時を同じくして少なくとも17世紀にはフランスでワイン療法の科学性が、フランスの各地での正統医学から承認、採用され、『滋養、強壯、気つけ興奮と言った徳性を兼ね備えたワインこそ、大部分の病気にとってまさに基本的かつ唯一の医薬なのである。』と賛辞が述べられている。治療薬としてのワインは、間欠熱、水腫、赤痢、咽頭炎・食道炎、天然痘の初期や狂犬病、不整脈、吐き気、頭痛などの治療薬として用いたとの記録もある¹⁷⁾。

J. CH. HERPIN の『葡萄の治療への応用』と題する本¹⁸⁾には、生の葡萄に含有する成分や治療目的による葡萄の利用の方法が詳細に述べられていて、大変興味深い内容が多くみられる。しかし何分にも1865年出版のものなので、当時の医学、薬学、そして分析手法を考慮する必要があるのは当然のことである。先に述べた殆んどが葡萄酒の利用についてであったが、これには総べて生の葡萄を用いている所に注目したい。紙面の都合でそれらのごく一部を紹介しよう。まず一般的に化学上の構成成分について、ブドウ糖、ペクトウズ、油脂分、アルブミナイド、酸、アルカリ、塩、酒石酸、燐、水分などを上げている。食品としての利用にも滋養のあることを、人間と共に動物、特に家畜への効果を述べている。さらに章を改めて、葡萄に含有するミネラルについて、カリウム、カルシウム塩、鉄、燐酸カルシウム、酒石酸、食塩、その他マンガン塩等の存在は大切な構成成分であり、これらが治療に役立つことを示している。治療の実例の一つを挙げよう。ある青年が旅行に行く6ヵ月前になって、頭痛を訴えてきたのに対して、葡萄を毎日6～9ポンド（約4kg）を、朝はコーヒと、昼はスープ、パン、肉類と、夜は野菜と水と共に食べることを勧めた。その結果、6週間後に4ポンド体重が増え、身体の調子がよくなったと報告している。誠に隔世の感ある話で

はある。その他、消化器、循環器系の患者や神経症の患者に対しても上と同様に、1日に2kg～4kg時によっては6kgの葡萄をたべることを勧めている。そのほかインフルエンザにかかっている男性や出血性の痔疾患、扁桃腺炎患者などに対して多量の葡萄を食べさせる事によって快復した例を挙げている。さらに食欲不振、皮膚病、鉛中毒、潔癖症の人々には葡萄の搾りかすを蒸留して得た液を塗ったり、入浴に用いて治療している。もう一つポマードの作り方を紹介しよう。

新鮮なよく熟した葡萄の房250g

アマンド油500g

白い蜜蝋250g

オルカネット根（菊科植物）20g

以上を陶器の蒸留装置に入れて熱を加え蒸留し、出てきた成分を良く混和して少し冷ましてから薔薇油を2滴落として、さらに良く混ぜ冷やして保存。以上どの成分がどう効果あるのか詳らかではないが、要するに葡萄が含有しているすべてが、われわれが健康を保持するのに必要な成分であることは確かである。最後に、黒い葡萄には白葡萄よりも元気を与え、より刺激的な栄養が存在する。またよく熟した葡萄には良質の水と少しの鉄が結合した配糖体があり、活力を与えまたせき止めその他に効果がある。さらにマスカットのような香りの高いぶどうには興奮と身体を暖める効果がある等々実に興味のある情報が多く書かれている。今より150年以前には、尿中の窒素、炭素及び酸素の元素分析結果と体重の増減だけをバロメータとして、もちろん患者の様子も加味しつつ治療判断をしていた様子が読み取れて実に興味深いものがある。

葡萄酒には葡萄に含まれている重要な成分が総べて残っているので、酒として飲用するだけでなく、現在の食体系でややもすれば陥りやすい栄養のアンバランスを癒すものとして、最近の日本の市場ではアルカ性食品として宣伝された。また近年のヨーロッパムードの食事への移行と、美容効果を信じてか、とにかく現実には葡萄酒は日本にすっかり根を下ろし始めている。単にそれを輸入するだけではなく、国内のあちこちにワイナリーも出来て、消費は一般化してきている。また一方では『干し葡萄酒』なるものも現れて、ある健康雑誌には15ページにもわたってその製法と飲用の効果を述べている¹⁹⁾。焼酎に干し葡萄を加えて出来たエキスを一日に杯で1～2杯飲めば、脳の若返り、記憶力高揚、貧血やかすみ目、腰痛や原因不明の頭痛にまで治療効果があるとしている。何はともあれ、葡萄に含有する成分すべてを濃縮保有したといえるこの干し葡萄を利用するとは、実に日本人らしい発想法であると思う。

4. アンケート調査結果

葡萄や干し葡萄には、われわれの健康にとって必要な成分が含まれているのに、近年になって日本ではやっと日常生活の中に果実として利用され、葡萄酒も食卓に上がるようになったとは言うものの、まだ普遍的には広く生活に利用されているとは言えない。比較的栄養や料理について知識のある本学食物栄養専攻の学生78名と一般の人々を代表すると考えられる玉島病院付属看護専門学校

の学生56名を対象に、干し葡萄に対する好みとそのイメージについてアンケート調査を行なった。その結果、2グループの間には好みについては1%の危険率で有意差が認められたが、イメージについては差は認められなかった。以下にその比較を図1および図2に示す。

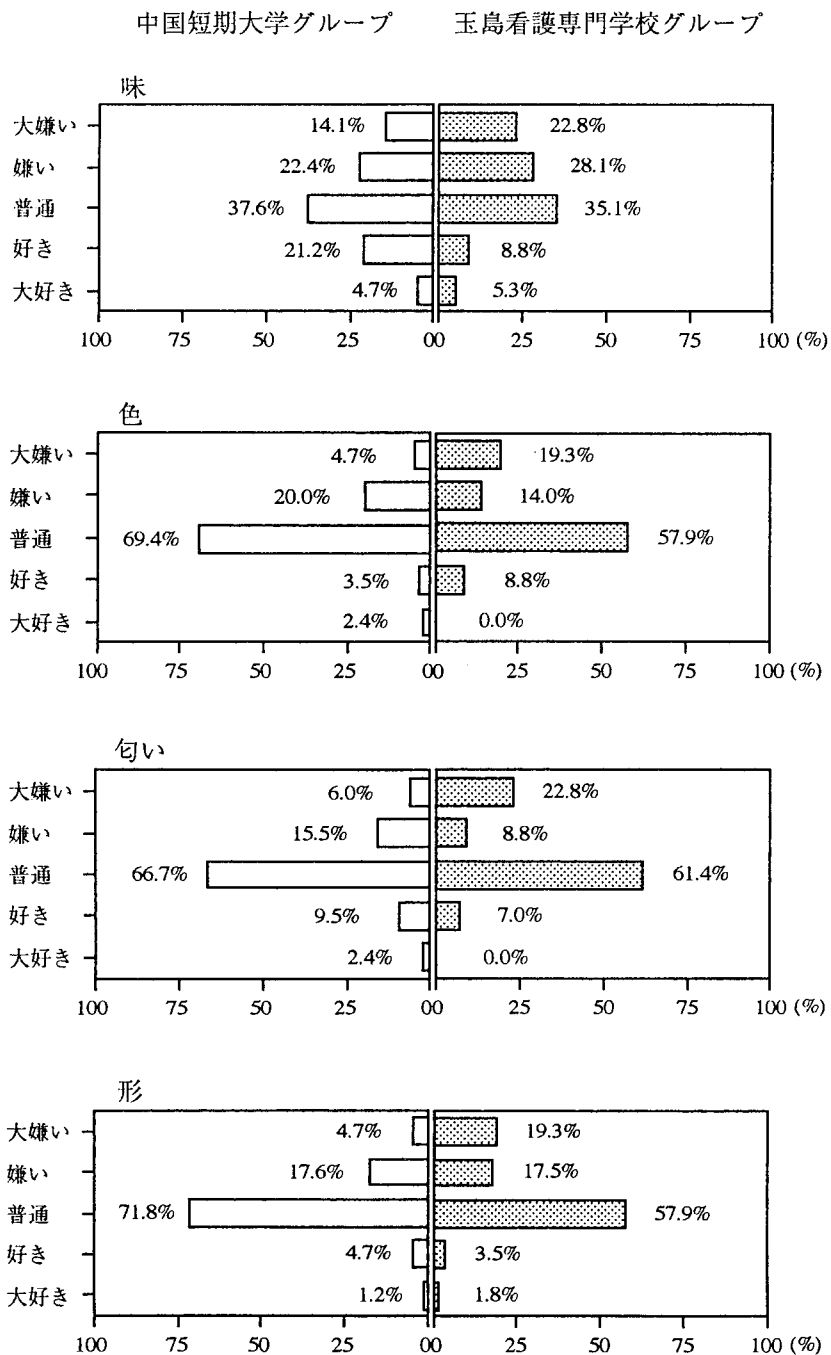


図1 好みに対する調査結果

図1に見られるように、好みについては普通と答えた者が圧倒的に多い。これは、日本人の場合は日常の生活の中で当たり前食べている食品ではないため、無難な回答を寄せた傾向がうかがえる。

イメージ調査結果には2グループ間に有意差は認められなかった。したがって1グループとして扱い、帯グラフとしてその結果を図2に示す。ここでも、普通と答えた者が圧倒的に多い。

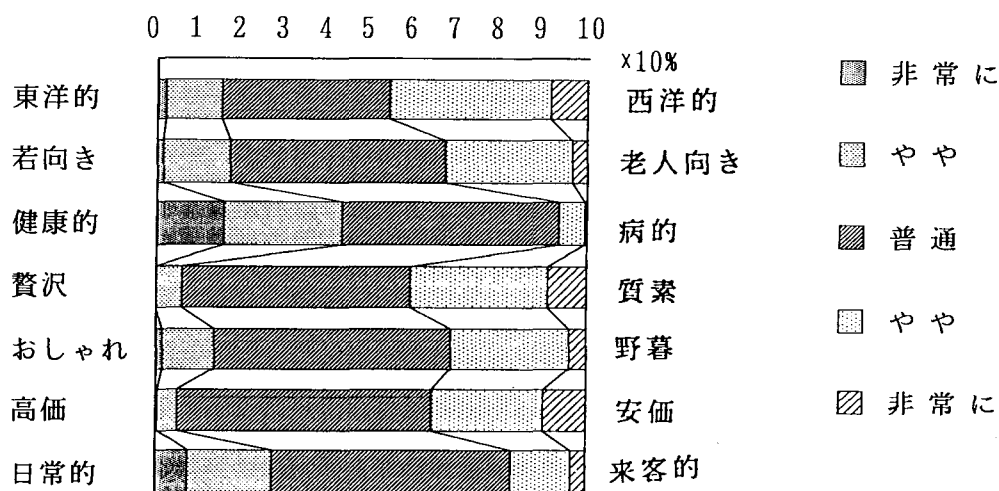


図2 干し葡萄についてのイメージ調査結果

次いで、葡萄パンと干し葡萄入りサラダの好みについて質問した。2グループ間には1%の危険率で有意差が認められた。図3にその結果を示す。

葡萄パンと干し葡萄サラダのいずれについても、好みは普通と答えているものが多い。特に玉島グループにおいてその傾向が著しい。中国短期大学グループでは、やや不完全ではあるが正規分布をしている。2グループの差が、食べた回数に起因するのか、食べものへの関心度に起因するのか今後なんらかの方法で追跡したい。干し葡萄を用いた料理や菓子類にどんなものがあるかを尋ねた結果、ドライ・カレー、フルーツ・ケーキ、レーズン・サンド (レーズン・クッキー)、りんごとレーズンの甘煮 (ときにさつまいもも加わる)、レーズン・チョコなどが中国短期大学グループから回答された。回答は干し葡萄でなくレーズンと書かれていた。

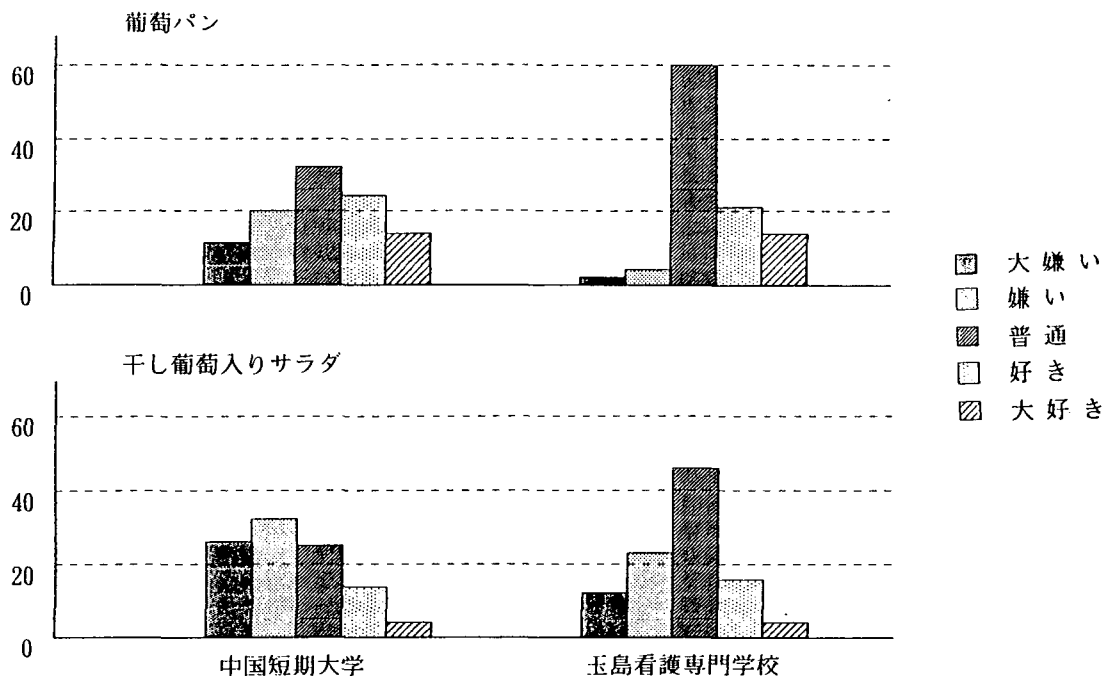


図3 葡萄パンおよび干し葡萄入りサラダの好みについて

5. 結 論

筆者らは葡萄のルーツを尋ねて、その史実を拾い史跡を訪れて得た数々の資料を、2回にわたって報告した。こうしてついに古代アルメニアの領土であった小さな山頂の村で、原種に近いと推定される葡萄の木に巡り会うことが出来た。今回ではそこに辿り着くまでの歴史的推論と経過の詳細について述べた。人類の歴史と共に今日まで生き延びて来た葡萄もまた、いつも人々の心と身体の憩いの役目を果たし、健康のために貢献をした功績は大きいと思う。この稿ではさらに葡萄や干し葡萄が料理や医療にも用いられていたことについて、調査の中で得た幾つかを紹介した。このような利用の根底には葡萄には葡萄糖をはじめ、健康に必要なミネラル類等の微量元素が含有されていることにある。これらを西アジアの人々だけでなく世界に広く古い時代から現代まで重宝してきた。日本では一般化した歴史も浅いが、現在では季節の移り変わりとともに、種々の葡萄が果物として食卓を賑わしている。また葡萄酒も徐々に需要が増えてはいるものの、干し葡萄とともに生活に密着しているとは言えない。試みに学生たちに干し葡萄についての嗜好やイメージ調査を行った結果では、比較的無関心が大多数を占めていると見受けられた。健康に関心のある人の間では、干し葡萄の栄養面が認識されはじめていることを考えれば、健康嗜好の現代の日本においてもさらに利用が増えるかもしれない。人類と共に今まで共生してきた葡萄もまたいつまでも繁栄して欲しいものである。

文 献

- 1) 日本オリエント学会監修 『メソポタミアの世界』下 古代オリエント史 NHK学園 1988
A-P.27 B-P.30
- 2) 蔵持 不三也 『ワインの民族史』 ちくまライブラリー 1998 A-P.87 B-P.88
- 3) ホルスト・クレンゲル著 江上 波夫, 五味 享訳 『古代オリエント商人の世界』 山川出版
社 1988 A-P.87 B-P.88
- 4) 日本オリエント学会監修 『メソポタミアの世界』下 古代オリエント史 NHK学園 1998
-A-P.35~P.36 B-P.26~31
- 5) ホルスト・クレンゲル著 江上 波夫, 五味 享訳 『古代オリエント商人の世界』 山川出版
社 P.132
- 6) 金子 史郎『ノアの大洪水』 伝説の謎を解く 講談社 1989
- 7) ジャン・ピエール・アレム著 藤野幸雄訳 『アルメニア』 白水社 1986 P.11
- 8) ボリス・ピオトロフスキー著 加藤 九祚訳 『埋もれた古代王国の謎』 幻のウラルトウを
探る。 岩波書店 1981 A-12 B-50~54
- 9) 藤野 幸雄『悲劇のアルメニア』 新潮社 1991 P.17
- 10) 鈴木董『食はイスタンブルにあり』 君府名物考 NTT出版株式会社 1995 P.42~P.189
- 11) 田中 四郎『昔の料理考』 オリエント学論集 刀水書房 1984 P.389~P.394
- 12) 朝日百科 『世界の食べ物』 41 P.21~P.24
- 13) 同 上 43 P.76~P.80
- 14) 同 上 44 A-P.94 B-P.106.
- 15) 松井 寿一『薬の文化誌』丸善株式会社 1991 A-P.32, B-P.42, C-P.43 D-70~72,
E-126
- 16) 加藤 九祚『中央アジア歴史群像』岩波新書 岩波書店 1995 P.61~62
- 17) 蔵持 不三也『ワインの民族誌』筑摩書房 1988 P.188~P.190
- 18) J.CH.HERPIN 『DURASIN』 ET DE SES APPLICATIONS THERAPEUTIQUES
PARIS J.B.BAILLIERE ET FILS 1865 P.273 P.236 P.352 etc.
- 19) マキノ出版 『安心』 3月号 1996 P.54~69

参 考 文 献

A.MAURIZIO “HISTOIREDE C’ALIMENTATION VEGETALE” PAYOT PARIS
1932

栄養になる野菜の品種，栽培法，栄養としての実際，救荒植物等について詳しく述べられている一方で，葡萄を用いての治療の実際の例についても記述されている。

石毛 直道・大塚 滋・篠田 統著 『食物史』 中公新書 1991