

『黒マグロはローマ人のグルメ』

田口一夫著（成山堂書店）

タイトルに惹かれて本書を手にしたが、その背景には魚食文化、しかもマグロとくれば日本との思いがあったからであろう。世界で漁獲されるマグロの約4割、刺身マグロに限定すればほぼ9割がわが国で消費されている。

確かに、地中海はわが国刺身マグロの一大供給基地であり、クロマグロの回遊も多い。したがって、地中海沿岸ではある程度古代から消費されていたことは容易に想像できる。わが国でも、縄文時代の貝塚から骨が出土し、あるいは古事記や万葉集にも歌われるなど、古くからマグロは食べられてはいた。しかし、一般に広く食べられるようになったのは、定置網漁が普及した江戸時代後期であり、しかも赤身を醤油につけた「ツケ」としての消費が主体であった。トロ（脂身）の部分は「猫またぎ」と呼ばれて捨てられ、また「シビ」という呼び名が嫌われ、武士階級は食さなかったとされている。しかるに、「ローマ人のグルメ」とは…。

著者略歴によると、専門分野は電波を使った航法システムの研究となっているが、本書に先立って『ニシンが築いた国オランダ』（2001）を著すなど、海に関する技術史にも関心があるようである。本書も、それ以後の発達史にも言及しているが、古代地中海におけるマグロの生産や加工の技術史に焦点をあて、多くのスペースを割いている。

著者が地中海のクロマグロに関心を持ったきっかけは、ポルトガル南部の海洋博物館で目にした、マグロ漁を描いた壁一面の油絵と大型定置網の模型にある。「大型定置網は日本のお家芸と教えられてきた」としていることから、この驚きが大きな要因だろう。そう

した時に、2500年も前のマグロの加工場と卵の塩漬け用タンクがジブラルタル海峡付近に遺跡として残っていることを知り、著者の「マグロ考古学」が始まる。

シチリア島の「ジェノヴァ人の洞窟」から紀元前1万年ごろのものと推定される黒マグロの壁画が見つかり、マグロの骨も相当量発掘されている。地中海住民の食料となっていたことは明らかであるが、どのように獲り、どのように食べたか、である。著者は、古典を中心とする文献、陶器画、壺画、フレスコ画、あるいは金属製品の遺物に残るマグロの姿や漁法、あるいは加工の様子からそれを辿る。史料から得られる小さな情報を、現地探訪等によって丹念にそれをつなぎ合わせ、検証しながらひたすら真の姿を追う。そして、フェニキア人、ギリシア人、ローマ人等地中海沿岸の人々が、古代からいかにマグロと接してきたかを明らかにしている。食以外でも、デルフィの神託に登場したり、神への生贄にされたり…と。

ところでローマ人のグルメとは、具体的にはガルーム（一種の調味料で、「魚醤」のようなものと説明されている。）を指しており、著者は「ローマ食文化の華」と表現している。そして、ガルーム製造所の様子や容器であるアンフォラの形状や商標、さらには船積みする方法についても詳述している。一読者としては、古代ローマ人の「トロ」嗜好や卵巣のカラスミ加工等、わが国でのマグロの歴史と比べて、その背景なり、事情に大いに興味をもったところである。

（2004年3月 税込み2,730円 320頁）

（出村雅晴）