

## 「戦争・大遠征」がソバの世界各地への伝播者だった

そばは古くから日本人に親しまれ共に歩んできたためか、日本固有の穀物だと思っておられる方も少なくないといえます。

スイスの植物学者・ドウ・カンドールの北方起源説（アムール川流域からバイカル湖周辺）が百年余もの間に渡って学会の定説となっていたのですが、かねてからこれに疑問を持って中国奥地の探査を続けていた京都大学の大西近江氏おうみが一九九〇年ついに雲南省の高地でソバの祖先種を発見したのです。続いて四川省・東チベットの高地でも集団自生しているのが発見され、遺伝学的分析によつて三江地帯（金沙江・瀾滄江・怒江の三江が併行して流れている地域）が起源地であると確定されたのです。

起源地が判明したとしても、現在そば食をしている国は極東の国日本を初めとして、中国・朝鮮半島かロシア・ウクライナ・ネパール・ブータン、更には西方ではスロベニア・フランス・イタリア等々、ユーラシア大陸全域に広がっています。

これらの国々にはいったい如何なる経路を辿って伝播したのか必ずしも定かではありませんが、大西名誉教授によれば「起源地から三方向へ分岐して伝播し

た」といいます。一つは、ヒマラヤ山脈の南面伝いにブータン・ネパールを通過してインド・パキスタンに至るルートです。残る二つは、起源地から北上してモンゴル・華北に入り朝鮮半島を経て対馬・日本本土（九州北部）に到達するルートと、モンゴルで枝分かれしてシルクロードを経てウクライナ・ロシアに入りヨーロッパに至るルートです。

ある地域から他の地域へ文化が移転するためには人間の移動が必須の条件になります。ソバを例にとると、栽培の方法から始まって収穫・調理・食べ方まで食文化全体が伝播するためにはかなり大量の人間の継続的で長期にわたった交流が必須だと思われれます。

歴史を紐解くまでもなく、中国とヨーロッパを繋ぐシルクロード（紀元前二世紀～十五世紀頃）を通過して通商を行った商人たち、大航海時代の冒険者たち、遊牧民たちももちろん有力な文化の伝播者でありましたし、数次にわたる十字軍大遠征やその他の戦争や植民地化が結果として文化伝播の有力な担い手の役割を果たしたことは、ことの良し悪しは別にして歴史的な事実であったといえるでしょう。

例えば、世界最大のそば生産・消費国であるロシアではソバのことを「グレーチカ」（ギリシャ女）と呼びます。これはソバがギリシャ経由で入ってきたことを物語っていて、ギリシャにはアレクサンドル大王が東方大遠征でインドから

持ち帰ったと考えられています。(米原真理著「蕎を伝播した戦争」)

また、フランスではソバは「サラザン」と呼ばれ、イタリアでは「グラノ・サラセーノ」というのですが、これらの名前から読み取れるのは、ソバの流入にサラセン人が絡んでいる可能性が高いことです。数次にわたる十字軍大遠征の際にイスラム圏から持ち帰ったものではないかと考えられているわけです。

また、スペイン語ではソバのことを「alforfon」といいますが、前述の米原真理氏によれば、語源は *alforfas* (革袋) だそうですから「ソバの実を革の鞆に入れて大遠征の携行食にした」と・・・やや出来過ぎた話の様にも思えますが・・・。

かくして中国南部の高地(雲南・四川省)からヨーロッパへ戦争などを介して伝播したソバはロシア・ウクライナ全域で、フランスはブルターニュ地方、イタリアでは最北部のヴァルテッリーナ地方等で本格的な栽培が行われるようになりました。とりわけロシアを初めスラブ民族の住む諸国では「カーシャ」と呼ばれる朝粥として広く粒食されており、フランスでは「ガレット」が、イタリアでは「ピッツオツツケリ」(そば粉八〇%小麦粉二十%で日本の二八ソバのような切り麺)として広く愛されるに至っています。

余談になりますが、ロシアでは軍隊の携行食としてソバが大活躍したといえます。ソバが安価で調理が簡単、いつでも手に入りやすい食品であった上に、「栄養価」に優れた食品であったためでしょう。第二次世界大戦中は「グレーチカと

肉の缶詰」がもつとも典型的な軍隊の食事だったそうです。

現在でも、戦勝記念日（対独）のお祝いに「戦線での食事」の象徴としてグレーチカを食卓に加える習慣が残っていて、我が国とは違った意味でグレーチカはロシアの重要な食文化なのです。

寄り道ついでもう一つ・・・戦争とそばに関わるお話を・・・

皆さんの中にも冷麺好きの方が多くと思いますが、韓国生まれの冷麺はもと「冬の食べ物」だったことをご存じでしょうか？

冷麺は朝鮮半島北部が発祥の地で、暖かいオンドル（床暖房）の部屋で冬場の御馳走として食べられていたのです。朝鮮戦争（一九五〇～一九五三）によって南北の住人が入り混じったために朝鮮南部でも冷麺が食べられるようになったわけです。元々冷麺はソバ粉が使われていたのですが、南部ではソバ粉の入手が難しく、次第に米軍が潤沢に保有していた小麦粉が使われるようになり、食べる時期も環境の違いから夏場が中心になったといわれています。

四年前に板門店で行われた南北朝鮮首脳会談で「平壤から、苦労しながら冷麺を持って来ました。遠いところから・・・遠いと言ってはダメですね（笑）、おいしく召し上がってください」と北朝鮮・金正恩委員長が首脳会談の冒頭にジョークを言いながら南の文在寅大統領に振舞ったのが北朝鮮の郷土料理「平壤冷麺」でした。

その後も「平壤冷麺」の方は売れ行き快調と伝えられていますが、南北の政治情勢は当時の雪解けムードとは一変、険しさの増していることは周知の通りです。なかなかうまく事は運ばないのですね。