

異文化の伝来と浸透における食物の名辞とその変化

Food nomenclature and their changes due to cross-cultural transmission and market penetration -

福留奈美

Nami FUKUTOME

東京聖栄大学

Faculty of Health and Nutrition, Tokyo Seiei College

namifukutome@gmail.com

Abstract

Much has changed in Japan since the 1950s when long pasta was called *supagecchi* and any short pasta was referred to as *makaroni*, with now more than 60 types of pasta sold in supermarkets under distinct names and paired with different sauces. Likewise, mapo tofu, a local dish from Szechuan China, was introduced to Japan and has been transformed into a variety of modified flavors that have been welcomed into the market, including “not spicy, Szechuan style, Cantonese style.” As exotic cuisine goes through a process of acceptance, transformation, market penetration, and rearrangement, we anticipate changes in the categories of nomenclature and further segmentation.

This presentation will focus on the specific cases of pasta and mapo tofu to examine the various phases of introduced foods and their nomenclature.

Keywords — Nomenclature, Pasta, Mapo tofu

1. パスタの伝来とその呼称の変遷

2022年度飯島藤十郎記念食品科学振興財団の研究助成を受け、立命館大学石田雅芳教授、新渡戸文化学園短期大学浜守杏奈准教授と共にパスタの伝来と普及の経緯を探る研究に着手した。本稿では、その一部を概観し、とくに命名の歴史的変遷を抜粋して報告する。

1.1. 明治期から昭和初期の呼称と表記揺れ

日本にパスタがいつ、誰によってもたらされたのかについては、イタリアの食に精通し現地に太い人脈を持つ石田氏が調査中である。イタリア人のピエトロ・ミリオレー氏が1881年に創業したとされる新潟市「イタリア軒」は、現存するイタリア料理店の中でもっとも古い店であるが、そこにイタリア料理に関する資料が残っていないことは確認済みである。

以下に、明治期の西洋料理の料理書や高等女学校の家事教科書に掲載されたパスタと思われる記述を抜粋して示す。

まず、『常磐 西洋料理』(1904) [1]には、「Macaroni, Baked. ベークド, マカロニ (西洋素麺の蒸焼)」がある。「短かくきりて鉢に入れ・・・」とある作り方と「西洋素麺」という翻訳から、ロングパスタであったことがわ

かる。明治36年から連載された村井弦斎による人気小説『食道楽 冬の巻』(1904) [2]にも「是れは西洋の孔明き饅頭です、長いのを四本計り一寸位宛に折って焦げ付かせない様に一時間程湯煮て」とあり、「マカロニ、ブデン」ではやわらかくゆでたマカロニにカスターソースをかけて食べる例が紹介されている。時代が下っても、『現代料理教本』(1930) [3]にあるフランス料理の「Macaroni au Gratin マカロニ, オー, グラタン」では、マカロニをゆでて二寸(約6cm)に切るとあり、挿絵は穴の空いたいわゆるマカロニの形状をしている。また、「Macaroni Timbale マカロニ, タンバル」では、「テンバル型の内側にマカロニを渦巻にして付け」とあり、ロングパスタをそのまま敷き詰めて用いている。日本語の読み方は違うものの「Macaroni Soup マカロウニ, スープ」も同様に長いものを水で戻した後にゆでて切ってスープの浮き身になっている。ゆでる前に水で戻す操作は、乾物の取り扱いである点も興味深い。

以上のように、明治期後半から昭和にかけて「マカロニ」と呼ばれたものは、穴あきのロングパスタで、切って使うものだったことがわかる。これは前川[4]が指摘するところであり、イタリアではかつて *maccheroni* マッケローニが乾燥パスタの総称であったことや、英語圏でマカローニと呼ばれ、それらが日本に入ってきたときにはロングパスタもショートパスタも「マカロニ」と呼ばれていたという。パスタのある種の名称が名辞するものは、国によっても時代によってもかなりの変化があったことがうかがえる。

スパゲッティに関しては、*vesta* 編集部がとりあげた中で[4]、『佛國料理 家庭の洋食』(篠崎, 1905)には「スパケット飯 (スパケット アラ ロメース)、『婦人倶楽部 新年號附録 家庭で出来る 東京大阪評判料理の作り方』(1934)には「シシリアニー」という料理で「スパケット」が、『家庭向きフランス料理』(大平, 1941)には「スパゲット, アラ, イタリアン」が登場する。

日本語のローマ字にはない綴り *spaghetti* をカタカナ表記

するにあたり、表記揺れが様々あったことがわかる。これらは現代において「スパゲッティ/スパゲッティー/スパゲティ/スパゲティー」と促音、長音の有無でバリエーションがあるのとはまた異なるレベルの揺れであった。

12. 戦前・戦後の国産パスタ生産と普及

フィールド調査の結果、国産パスタの製造に最初に取り組んだのは、1908年頃に新潟県加茂市の石附吉治のマカロニ製造がはじめだったと推察される。賀茂市では第二次世界大戦前までは、アメリカからも発注が入り、石附家だけでなく他社も参入してマカロニ製造が盛んであったとき。また、スパゲッティについては、1928年、兵庫県伊丹市で「ボルカノ」ブランドで発売されたのが最初だとされ、「スパゲッチ」と呼ばれていたという[5]。

戦後は大手ブランドに席捲された感があり、「オーマイ」ブランド（日粉食糧）と「マ・マーマカロニ」ブランド（日本マカロニ、現日清製粉）が1955年にマカロニを製品化し、この年は「パスタ元年」と呼ばれるようになった。1955年発売の「オーマイカットマカロニ」という製品名からは、ロングパスタをあらかじめ短く切って製品化したことがうかがえる。

その後、オーマイブランドでは、ロングスパゲッチ（1957）、インスタントスパゲッチ（1963）、ツイストマカロニ（1965）、エルボマカロニ（1966）、サラダマカロニ（1977）等が売り出された。「スパゲッチ」の呼称が使われるのは1982年までで、1984年発売のオーマイニュークックパスタのシリーズからはわかめスパゲッティ、トマトスパゲッティといった「スパゲッティ」の表記に切り替わっている。「パスタ」という総称が使われるようになったのも、この頃であることがわかる。

日本において、1970年代には本場のフランス料理が、1980年代にはグルメブームがおこり、イタリア料理やエスニック料理のタイ料理、ベトナム料理等も人気となった。本場のイタリア料理が入ってきて、パスタ料理についてもイタリアでの呼称が段々と使われるようになった背景がある。

13. 多様化したパスタとその呼称

現在、日本には多種多様なパスタが流通する。イタリアからの輸入品だけでなく、日本人のニーズに合わせた国産パスタのバリエーションも豊富である。

2022年に関東近郊の一般的なスーパーマーケット、および輸入食材を多く販売する専門スーパーや酒販店等で売られているパスタを網羅的に収集した結果、約350ア

アイテムが確認できた。形状や名称の分類はまだ精査する必要があるものの、溝（リガーテ）の有無やひだの数、長さや大きさ等の形状の他、材料、組合せ等も含めて細かく分ければ60種を超えるものと考えられる。

その呼称については、フジッリ/フジリ/フジリ等、イタリア語のカタカナ表記に揺れがあるものや、同じイタリア語表記であっても形状に違いがあるもの等、かなりのバリエーションが日本に入ってきている。

ファミリーレストランやコンビニエンスストアのパスタ料理では、これまであまり聞かなかったようなパスタの種類が商品名になり、そうした商品が他企業でも売り出され、店頭で見かける頻度が高くなることで、認知度が徐々にあがってきている様子がわかる。

今後も、本場イタリアの新しいタイプのパスタが日本に紹介され、外食や中食、あるいはイタリア料理のシェフの店や料理本等で取り上げられることで浸透し、一般家庭でも目新しい乾燥パスタを購入して使うようになるという一定の流れが観察されるのではないかと期待している。

一方、日本におけるパスタの分類は、食品表示基準（食品表示法）によって、スパゲッティ（ ϕ 1.2mm以上の太さの棒状または2.5mm未満の太さの管状）、バーミセリー（ ϕ 1.2mm未満の太さの棒状）、ヌードル（帯状）、そしてマカロニ（2.5mm以上の太さの管状またはその他の形状、棒状または帯状除く）と規定されている。この規定に従うと、輸入ショートパスタの種類としてファルファッレ、フジッリ、コンキリエ等の様々な呼称があったとしても、食品名の表示には「マカロニ」と記載されることになる。また、「ペンネマカロニ」というような複合語が多用されており、商品名と食品表示の食品名を比較し命名論的な視点で分析することで、日本独特のパスタの呼称が生み出されている様子が観察できる。

14. 日本独自に発達した和製パスタ

日本で生まれたパスタ料理といえば、洋食の部類ではマヨネーズで和えた「マカロニサラダ」、トマトケチャップで和えた付け合わせのスパゲッティ、やわらかくゆでてしばらく置いてから油とトマトケチャップでしっかり炒めて作る「ナポリタンスパゲッティ」、1965年前後に渋谷のスパゲッティ専門店「壁の穴」で開発されたという「たらこスパゲッティ」他の和製スパゲッティの数々、ご当地スパゲッティとして知られる名古屋の「あんかけスパゲッティ」等、和風パスタ料理が様々ある。

日本語によくある略称として、マカロニサラダは「マ

カサラ」, たらこスパゲッティは「たらこスパ」, あんかけスパゲッティは「あんかけスパ, あんスパ」等と呼ばれる。あんスパにおいては, 定番の具材の組合せで「カントリー」(野菜), 「ミラネーズ」(ソーセージやベーコン等の肉加工品) があり, さらにその2つの組み合わせは「ミラカン」となり, 地元の人々にとっては当たり前の呼び名であるだろうが, 県外人にとっては新鮮である。また, スパゲッティの本場のイタリア人にとって, これは「別物」といえるだろう。

パスタの麺自体, 太麺で噛み応えのあるもちもち感を特徴とした和製パスタが存在する。しっかり炒めて仕上げる日本ならではの調理法と相性がよく, ナポリタンスパゲッティにも通じる。これは「焼きスパゲッティ」と呼ばれるもので, 冷凍スパゲッティでは大手メーカーが「ソテースパゲティ」と洒落た命名をしてひとつのジャンルとして確立している。たとえば, 「焼きスパゲッチミスターハングリー」という店名のチェーン店でわざわざ「スパゲッチ」と命名したところに, 明治期から昭和前期にかけて誕生したレトロな洋食のおいしさ, 日本独自の和製スパゲッティを表現しようとする意図を感じる。

15. まとめ

以上, パスタの呼称は, 総称としての *macaroni* マカロニから *spaghetti* と *macaroni* の呼び分けがはじまり, *Spaghetti* のカタカナ表記の揺れを経て「スパゲッチ」に集約され, その後, 「スパゲッティ (促音・長音の揺れ)」となった。また, 現在は数多くのパスタが輸入され多くの種類名が商品名として表記されているものの, ショートパスタについては食品表示法において食品名はマカロニに集約され, 国産パスタでは〇〇〇マカロニという複合語が形成されている。また, 日本生まれのパスタ料理, とくに和風スパゲッティのバリエーションが多く, 調理法の複合語である「焼きスパゲッティ」等もあり, 日本語に多い略語のバリエーションも散見される。

イタリア料理やイタリアの食文化が日本に伝来し浸透するに従い, パスタ料理, パスタの種類についても多様な呼称が伝来し, 日本で再編成され, 新たな造語もなされている様子が観察できた。今後も, さらなる観察を続けていきたい。

2. 麻婆豆腐の伝来と呼称の変遷

麻婆豆腐は, 地方料理の四川料理のひとつとして戦後, 日本に伝来した。そして日本独自の麻婆豆腐が誕生し, 日中においてバリエーションが生まれ, それぞれの味わ

いを規定する調味料・香辛料の組合せがあることを, 福留 (2023) で詳しく報告した[6]。本稿では, 命名について以下に概観する。

中国の料理は, 明治時代に支那料理として紹介され, 第二次世界大戦後になって中華料理としてラーメンや餃子, ニラレバ炒め等を出すいわゆる「町中華」として, また, 上海, 四川等の中国地方名のつく中国人シェフが関わる「本格中華」と呼ばれる中国料理, 以上2つの流れで浸透し定着した。麻婆豆腐については, レトルトの麻婆豆腐の素が1971年に開発され, 家庭で作る日常食となっていった。その製品にも「本格」とつくものと, 「甘口, 辛くない」といった2つの系統があり, 前者は赤唐辛子だけでなく本場の調味料である豆板醤を使う, あるいは, 中国人有名シェフの監修によるといったものであった。一方後者は, 辛味に慣れていない日本人や, 子ども向け, 給食向けにもよように開発された日本生まれの麻婆豆腐として定着する。

その後, 1980年代半ばからの激辛ブームが現在では第4次激辛ブームにまでなり, 「四川風」「しびれる辛さ」といった「麻(マー)」の味わいが強調された命名が増えている。また, 「黒」「赤」「白」といった色による分類があり, 青いパッケージでは「広東風」でオイスターソースが使われたアレンジ版の麻婆豆腐も登場している。

戦後に伝来した麻婆豆腐は, 日本人向けに変容し, 定着し, 本場ならではの「ガチ中華」的な味わいが遅れて伝来し浸透し並行して定着しているという流れが観察されている。麻婆豆腐についても引き続き注目していく。

文献

- [1] ボーカス著 (1904), 「常磐西洋料理」, 常盤社, p.76, 江原絢子編 (2012), 「近代料理書集成—日本の食文化史第1巻西洋料理(1)」, クレス出版, 東京。
- [2] 村井弦斎 (1904), 復刻版「食道楽冬の巻」付録, p.37.
- [3] 鶴岡新太郎 (1930), 「現代料理教本」東京開誠館, 江原絢子編 (2015), 「近代割烹教本集成第6巻高等女学校の割烹教本4」, クレス出版, p.83, p.135, p.136.
- [4] vesta編集部 (2012), 「vesta世界を旅するスパゲティ—味の素食の文化センター」, p.2, pp.4-17.
- [5] 日本製麻(株)ボルカノ食品事業部, <https://www.nihonseima.co.jp/volcano/> (2023/7/13) .
- [6] 福留奈美, 小磯華織 (2023), 日本における麻婆豆腐の伝来と受容—調味料・香辛料によるタイプ分類—, 東京聖栄大学紀要第15号, 1-10.