

ユダヤの食の規定、コシエル

—変化と継承という視点から—

牧野 久実（教育学科）

Kosher from the Perspective of Change and Inheritance

Kumi Makino

Department of Education, Kamakura Women's University

Abstract

This paper is a research report on kosher, the Jewish food regulations, and its changes based on fieldwork conducted in Warsaw and Krakow in Poland, Jerusalem in Israel, and Taipei in Taiwan. Kosher is often thought of as having remained unchanged for a long time. I examine it from the perspective of transformation and how it is passed on to successive generations. I studied two major diasporas, the Ashkenazi and Sephardi, and the current situation in Israel. My results bring a new perspective to the interpretation of archaeological materials that I have been studying.

Key words : kosher, diaspora, acculturation, Ashkenazi, Sephardi, Jerusalem.

キーワード：コシエル、ディアスポラ、文化変容、アシュケナジー、スファラディ、エルサレム。

1. はじめに

食の主要な役割は身体の機能を維持することだが、民族的アイデンティティの維持という側面も重要である。そうした事例の一つがユダヤ教の食の規定である。ユダヤ教の食の規定はコシエル、コーシェ、カシエル、カシユルトなどと呼ばれるが、本稿においては日本ユダヤ学会ヘブライ語カナ表記法（日本ユダヤ学会 2007）が推奨するコシエルで統一する。

唯一神との契約という意味で広義のユダヤ教が成立したのはヘブライ民族の出エジプト頃、すなわち今から3000年以上前とされる。他方、狭義のユダヤ教の成立は神殿崩壊後の紀元1世紀以後と

される（市川 2012 129-130）。以来現在に至るまで、ユダヤ教徒にとって食は生活を律する重要な要素となっている。これまでの考古学的研究においては、例えばユダヤ教徒にとって禁忌である豚骨の出土分布とユダヤ人の居住地を関連づける研究（Hesse 1990, Finkelstein 1997）のように、現在のコシエル、とりわけユダヤ教の本拠地、イスラエルの食文化を基準とした解釈が主流であった。しかし、昨今の調査結果はこうした傾向に見直しを迫りつつある。

筆者はこれまで考古資料と文献史料、特に紀元2世紀に編纂された口伝律法ミシュナ（Library of the Hungarian Academy of Sciences 2008, Mechon Mamre 2002）を用いながら、紀元前後におけるユ

ダヤのギリシア・ローマ化とその影響について研究を進めてきた（牧野 2016, 2017, 2019）。その結果、異民族支配と2度の戦争、そして離散という変動の時代において、ユダヤの食が変容と再基準化を繰り返す様子が明らかにされつつある。

考古資料としての食器や調理器は、ユダヤの食文化がギリシア・ローマ化されていたことを示すが、このことは禁忌食材の利用も意味する。例えば、魚を発酵させて作る魚醬は、液状化した製品から禁忌の規定条件となる鰭や鱗の有無を判別することが難しい。しかし、考古資料もミシュナもユダヤ人が国内産だけでなく遠くイベリア半島産の魚醬を好んで利用していたことを示している（牧野 2016）。1世紀の古代ローマ帝国の総督、ガイウス・プリニウス・セクンドゥス、通称大プリニウスは「ユダヤ人専用の鱗のある魚を使った魚醬がある」ことを『博物誌』に記しているものの、（Pluniy the Elder, 31-95）、実際にどのように管理したのかは明らかでない。

禁忌の魚種は魚醬以外にも盛んに利用されたようだ。アドラーとオムリ（Adler & Lernau 2021）はイスラエルにおける後期青銅器時代（出エジプトの頃）からビザンチン時代の30か所の遺跡から出土した約2万点の魚骨を観察し、鉄器時代（最初の王国成立の頃）以後のユダの地からナマズやサメといったノン・コシエル魚の骨が大量に出土したことを明らかにした。遺跡によっては出土魚骨全体の半数近くにおよぶ。この傾向はヘレニズム時代に顕著で、ナマズやウナギの利用も目立つようになる。ギリシア系の人々が食したという解釈もできるが、同地域に住むユダヤ人にも影響したであろう。ところが、ローマ時代になると出土数が減少する。

こうしたコシエルの乱れとも取れる状況の中において、生活を戒めるかのように編纂されたのがミシュナである。その中で穢れは5段階に分類されており（清潔の巻、トホロート篇1-5他）、死体や死んだ這うもの、それらと接触した人とモノ、とりわけ食料と液体に穢れが伝播するとされる（三好 1997 p.203）。食器や調理器は「受け入れる」機能を持つため、穢れと接触せぬよう特別な

章を設けている（清潔の巻では主にケリーム「器」篇2-10章、トホロート「清浄」篇7-10章、ヤダイム「手」篇1-2章など）。特にフタの利用が穢れの排除に有効であるとされ、考古資料からもこのことを確認できる（牧野, 2017, 2019）

器の生産そのものも管理していたようだ。例えば、「モディイト（מודיעת）から（エルサレムに）向けて（の地域）では（ヘブライ語版原文の出だしは「モディイトと内側の地域からは」とある：לפנים ולפנים מן המודיעת ולפנים 筆者補足）、土器類（כלי חרס）（の清浄）について信頼してよい。モディイトから外側では信頼できない。それはどのようなことか。土器を売り歩く陶工がモディイトから（エルサレムに）入り、彼がまさしくその陶工であり、土器類がまさしく（彼の作った）土器であり、買入れた者がまさしくそれを買入れた者たちであるならば、（清浄であるという）彼の言い分は信頼してよい。しかし、（エルサレムと逆方向の）外側に出ていったならば、信頼するわけにはいかない。」（季節の巻、ハギガー篇3-5）（和訳は長窪・石川 2005）とある。まるで容器の生産を通じて食を管理するかのような記述である。実際、エルサレムやガリラヤ周辺における考古調査によって窯跡が次々と発見されている。例えば、ユダ地域のビニヤネイ・ハウマ、クムラン、ギヴァット・ハミヴタル、ギヴァット・ラム、北部ガリラヤ湖近郊では下ガリラヤのクファール・ハナニヤやシヒン、そしてガウラニティスと呼ばれるガリラヤ湖東岸ゴラン高原ではガムラ近郊のエル・ジュメイザで、これらの窯では紀元前1世紀半ば頃から調理器などが大量生産され、付近の集落で使用された。あたかもギリシア化されたユダヤ人の食生活を浄化しようとするかのような現象である。

以上のように、古代におけるコシエルの在り方は以前に考えられていたほど単純ではないようだ。そこで本稿では、古代におけるコシエルの実態をより正しく理解するために、現在の関連諸地域に視点を移し、これらの食文化の変容や継承の在り方について短期のフィールドワークを行った。具体的には2022年12月31日～2023年1月7日

にイスラエル国イエルサレム、2022年12月4日～9日と2023年2月1日～8日にポーランド国ワルシャワとクラクフ、2023年2月20日～3月1日と5月8日～13日に台北とごく限定的なものだったが、それでも貴重な情報を得ることができた。

2. ユダヤの食の規定、コシエル

コシエルの内容は聖書の創世記や出エジプト記、レビ記などに記されている。まず「清い動物」と「清くない動物」が区別されており（創世記第7章、第8章）、「清い動物」とは4つ足の獣のうち蹄が分かれ反芻をする草食動物（ラクダ・イワダスキ・ウサギ・ブタは不浄。ラクダは外見上蹄が毛に覆われて分かれているように見えないので不浄）、海や川・湖に住む生き物でヒレと鱗のあるもの（甲殻類・貝類・タコ・イカ、鱗が目立たない鰻は不浄）、ワシ・クマタカ・トビ・ハヤブサ・タカなどの猛禽類やカラス・フクロウなどは不浄、足の上に接続した脚があり地面を跳ねる昆虫としてイナゴ・バッタ類の4種（羽があり4足で動き群れる昆虫は不浄）である（レビ記第11章）。また、野外で獣に裂き殺されたり、自然に死んだ動物の肉を食べること（レビ記第17章、出エジプト記第22章）、血を食べること（レビ記・第17章、創世記・第9章）、子やぎをその母の乳で煮ること（乳製品と肉類を同時に食べたり調理したりすることと解釈される）（出エジプト記23章19節）、異教徒が触れたワイン（ヤイン・ネセフ）を使うことを禁じている。特定の日に発酵の可能性がある穀物を排除するという規定もある。これは、過ぎ越しの祭（ペサハ）にちなんだもので、隷属していたエジプトから脱出した際にパンを発酵させる余裕が無く、「種入れぬパン」を食べたことに由来する。

コシエルの存在理由についてはこれまでいくつかの学説が出された。異教徒との分離を明確にするための手法（ソレール 2006 p.102）、他者と区別するための秩序創出の工夫（ダグラス 2009 pp. 359–360）、食は神の言葉そのものという精神的解釈（アタリ 2020 p.70）などがある。また、

豚肉に特化した解釈として、農耕に立脚した社会では豚を飼育して食料とすることは割に合わないとの経済的視点からの説明もある（ハリス 2001 第3章）。

コシエルの明確な存在理由を知ることが容易ではない。というのも、コシエルは時代毎の知見、例えば医学的知識などによって解釈や内容そのものも変化してきたからである。例えば、紀元500年頃に編纂されたバビロニアタルムードには、肉類と乳製品をどのぐらいの間隔を空けて食せばよいのかという問題に対して、薬学にも通じた賢人マル・ウクヴァが「父は1日空けるが、私は1回の食事と一緒に食さなければそれで良いとする」とし（Sefaria 2014 Talmud, Seder Kodashim, Chullin 105 a）、12世紀スペイン、コルドバ出身の哲学者、ラビ（ユダヤ教の宗教的指導者）・モーシェ・ベン＝マイモーン、（ギリシア語でマイモニデス）は「肉は繊維質なので歯に挟まった肉の味が無くなるまで、チーズはその臭気が口からなくなるまで」、即ち6時間を要するとしている（Sefaria 2014 Mishneh Torah, Ma'achalot Assurot 9:28）。さらに、13/14世紀のラビ・ヤコブ・ベン・アシェルや1563年にユダヤの大法典『用意されたテーブル』を記したヨセフ・カロは、病をもたらしとして魚と肉の混食を禁じている（Sefaria 2014 Halak-hah, Shulchan Arukh, Yoreh De'ah 116–3）。

こうした解釈の変化は現在にまで至り、食器や調理器、シンク（写真1）や食器洗い用のスポンジ、布巾にまで適用される。例えば、オープンヤ



写真1 肉用と乳製品用に分けたシンク
（ワルシャワ、ユダヤ歴史博物館展示パネルから）

電子レンジを1台しか持てない場合、いかにしてそれらを浄化し、肉類と乳製品両方の調理を可能にするか、詳細に説明しているコシエル認定機関がある(KOF-K Kosher Supervision 2012 vol. 8-4)。今後も新たな知識や道具の発明が、規定の変化を促すに違いない。

現代においては、世界各地に存在するコシエル認定機関のラビが原料の産地や生産過程などを厳密に調査したうえで特定の食品がコシエルかどうかを決定する。コシエル認定機関が最初に設立したのは1923年、アメリカにおいてである。日本でも1999年にコーシェ・ジャパン株式会社(KJ)が創設され、以来3か所の認定機関が日本酒などについてコシエル認定を行っている。KJではイスラエル政府公認主席ラビがチーフアドバイザーを務めており、申請から認定取得までに1~6カ月かけて、認定費を支払ったうえで契約書を取り交わす。その後も定期的に認証条件の遵守を監視するため、ラビへの謝礼は出張費用込みで年間数十万円~数百万円かかるという(徳永 2022 p.5)。

食品は大きく肉類、デイリー、パレヴに分類される。デイリーとは乳製品を含むもの、または乳製品由来のもので、コシエル動物由来であれば許可される。また、材料に肉類が入っておらず全ての材料がコシエルで、かつ食材ごとに異なる道具で調理されたものなら許可される。パレヴとはもともとイーディッシュ語(ドイツ語化されたヘブライ語で、東欧系ユダヤ人の間で用いられた言語)で、肉でもなく乳製品でもない食品、すなわち、肉または乳製品のどちらとも一緒に摂取し得る食品である。水、卵、魚、野菜、果物など、多くがこれに該当する。日本語では準コシエルと訳される。また過ぎ越しの祭、ペサハ用の食品は重要で、穀物由来の発酵物を禁止している。このため、マッツアというクラッカーに似た無発酵のパンは一般的に流通しており、プラム由来のウォッカ、スリヴォヴィッツが中欧や東欧においてペサハ用に生産されている。

新たな食品の登場についても検証する必要がある。例えばアイスクリームやチョコレートは聖書の時代には存在せず、古代のラビ文献にも登場し

ない。こうした商品をコシエル認定するためには、素材から商品化のプロセスの細部に至るまで検討しなければならない。コシエル認定機関の1つであるOK Kosher Certificationによると(OK Kosher Certification 2016)、製造段階においてカカオ豆は1週間ほど発酵させるが、穀物由来のイーストは使わないのでペサハに適する。乳製品や乳化剤としてのグルテンを含まず、カカオビーンズ、バニラビーンズ、砂糖だけを材料とするパレヴの他、ミルク入りのデイリーがあるのは問題ではないが、同じ機器で製造してはならない。

新技術と言えば、今後重要な要素となるのが動物の幹細胞から筋肉などを培養する人工肉である。イスラエルではベンチャー企業アレフ・ファームズが動物から採取した細胞の非遺伝子操作によってツナ、鶏肉、牛肉を生産し、さらに併設レストランでの提供という実用化に世界で初めて成功した(The Jerusalem post Archive 2020/11/20 21:38配信)。この新食材に対して首席ラビ、ダヴィド・ラウ氏はパレヴと認定した。既述のとおり従来のパレヴは肉類でもなく乳製品でもない。野菜や果物、卵などがこれに該当し、肉や乳製品とともに摂取し得るはずである。しかし、培養肉については乳製品と一緒に食してはならないという条件を付した(The Jerusalem post Archive 2023/1/18 22:28配信)。乳製品とともに食すことを禁じるパレヴ食品はこれまでに無い新たな基準である。培養肉のおかげでようやく解禁かと思われたチーズバーガーはやはり食べられないようだ。技術の発達により、今後もさらに追加されるであろうが、培養肉が世界の市場に流通することを前提とする判断であろう。

以上のように、コシエル認定は関連分野における最新知識を前提にした解釈を前提としており、その影響は経済の仕組みにまで及ぶ。基本を維持しつつも実際には変容するのがコシエルの実態と言える。

3. ユダヤの食文化に関する2つの流れ

紀元70年に古代ローマによって国を追われたユ

ダヤ民族は、1948年にイスラエル国が再建されるまで世界各地に離散した。離散民たちは主要な移住先によって、アシュケナジー（「ドイツ辺」の意味。東欧・中欧のユダヤ人）、スファラディ（「スペインの」の意味。イベリア半島の居住者やそこからさらに移動したユダヤ人）、ミズラヒ（「東の」の意味。中東や北アフリカのユダヤ人）（いずれもヘブライ語・単数形）と呼ばれる。このうち、ミズラヒ系はスファラディに混在するため、アシュケナジーとスファラディという2つの流れを中心に食を考える必要がある（図1）。

以下にこれらを概観すると、一口にユダヤ民族の料理と言っても様ではなく、元の居住地と離散先における食の要素が互いに影響し合いながら、その都度コシエルの規定に則った調理がなされていること、そしてアシュケナジーとスファラディの地域における食の要素を寄せ集めたのがユダヤ教の本拠地イスラエルのコシエルということが理解できる。

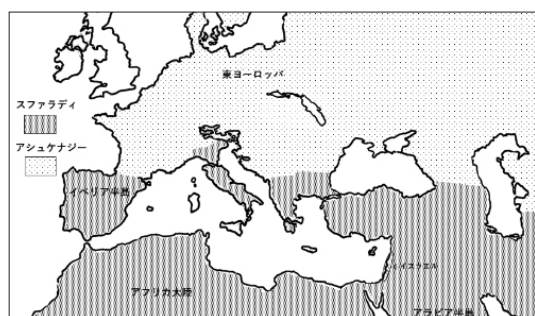


図1 アシュケナジーとスファラディ（含ミズラヒ）

（1） アシュケナジーの食

アシュケナジーは東欧、中欧に離散したユダヤ人である。彼らは14世紀頃、キリスト教徒による迫害によってライン地方周辺から東欧へ拠点を移した。特にポーランドは、宗教的寛容政策をとっていたため多くのユダヤ人が移住した。第二次世界大戦前にはかつて「北のエルサレム」と呼ばれたリトアニアに代わり、アシュケナジー最大の拠点となった。

アシュケナジーは地域の食文化をコシエルに沿うよう工夫した。冬の気温が氷点下になる東欧では油分の摂取は欠かせないが、オリーブ栽培に適

さないためバターやクリームといった乳製品が一般的に用いられる。しかし、これらを肉類と混ぜて使うことは避けなければならないため、家禽の油、シュマルツ（家禽は肉とみなされない）がバターの代用品として使われた。その後クリスコ社が1911年に植物由来の油脂であるショートニングを発明すると、大歓迎されたという。

ソーセージの一種で豚の腸・肉・血を用いるキシュカは、牛の腸にシュマルツとマッツァー粉と香辛料を練った具材にパブリカで赤く染めたユダヤ版のキシュケに、野菜や牛肉をシュマルツで練り餃子のように生地詰めたピエロギ（またはクレブラ）はスコット（エジプトを脱したユダヤ人が初めて仮小屋を建てたことを祝う祭り）やプリム（アケメネス朝ペルシア時代の離散ユダヤ人に関する祭）で欠かせないピロゲンに、薔薇のジャムなどを入れた揚げパンのポンチキ（写真2）はハスカ祭（光の祭。紀元前2世紀半ば、ギリシアに占領されたエルサレム神殿が忍び寄るギリシア人から神殿を奪回する際に1日分の油が8日間燃え続けたことの奇跡を祝う）のスフガニアに、それぞれ名前を変えながら現在もイスラエルで食されている。



写真2 ポンチキ

そのほかに小麦粉を用いたものとしては、新年（ユダヤ教では西暦の9～10月頃）の祝いに欠かせないハラーと呼ばれる三つ編みパン、生地を茹でてから焼くベーグル、ジャガイモやヌードルをグラタン風にしたクーゲル、三日月形のパン生地にレーズンやクリームチーズなどを巻き込んだル

ゲラー、似たタイプで元タイスターのパンだったババが変化したバブカなどがある。魚料理ではゲフィルテ・フィッシュが代表である。これは魚のすり身を玉葱や人参、卵と混ぜ、団子状にして茹でた、おでんに似た料理で、元々は14世紀半ばに肉食を禁じるカトリックキリスト教徒が食していたものであった。つまり、ポーランドではカトリックの伝統料理であると同時にユダヤ伝統料理と言える。ゲフィルテ・フィッシュの材料は魚のすり身なので食べる際に魚の骨を取る必要がない。このことは、安息日（金曜日日没から土曜日日没まで）に仕事を禁じるユダヤ教の戒律に合致した。

（2） スファラディの食

スファラディはイベリア半島を中心とする地域に離散したユダヤ人である。スペインを拠点として海洋交易などで富を得ていたが、15世紀末にユダヤ人追放令が出されると、ポルトガルへ、さらにはトルコ、イタリア半島、オランダやイギリスへ移住した。やがて東インド会社の一翼として東アジア、東南アジア、アメリカにまで進出した（ハイマン 2013、小岸 2002）。ユダヤ人追放令は財産や命そのものを脅かす過酷なもので、ユダヤ人の多くがキリスト教徒への改宗を余儀なくされた。新キリスト教徒またはコンベルソと称されるその者たちの中には、見せかけのキリスト教徒（蔑称として豚を意味するマラーノとも呼ばれる）として偽装するために食の規定をあえて破る人たちもいた。紙面が限られているためここでは詳細には触れないが、血や血管を抜きよく洗い清めた豚肉も食するなど、複雑な事情を考慮する必要がある（ファーブ＝ヴァサス 2000）。

ドラデールは中世イベリア半島のユダヤ食について祝日料理から日常の食品まで具体的に紹介している（ドラデール 2006）。例えば、子ども誕生時に振舞われたメンドリ料理や結婚祝いに出されたクッキー、ジャンプレッドとリング状のクラッカー、タラレスなどである。このことの傍証とすべく、筆者はドイツのハンブルグとアルトナの間を往来しながらゲッターに暮らした17世紀末のス

ファラディ系ユダヤ人の主婦の日記（ハーメルン 1974）にも目を通した。14歳で結婚し13人の子供を育てた彼女が夫の死後、聖書暦5451年（西暦1690-91年：ユダヤ暦の7月、即ち太陽暦の9月または10月に新年が始まる）～5479年までに書き溜めたものだが、残念ながら7冊の日記には具体的な料理は1つも記されていない。ハーメルンは料理に感心が無かったのか、それともユダヤ教徒であることを隠すためあえて記載しなかったのか、疑問は残る。

一方、少し後になるが、19世紀半ばにイギリスで出版されたユダヤ料理本（Lady 1846）には、当時のスファラディ系を中心としたユダヤ料理を詳細に知ることができる。これらはスープ、ソースと挽肉、魚、肉と鳥、野菜やオムレツ類、ペストリー、スイーツ、保存食、ピクルス、病人や食欲の無い人向けの料理と10項目に分類されている。その他、嗜好品や肌の手入れや化粧、ダイエットなど、当時このマニュアルに目を通したであろう女性たちに向けてのマナーなどを記す項目も添え

表1 18世紀イギリスのスファラディ系レシピ
(Lady 1846を元に作成)

	掲載 点数	乳製品入 卵黄入	場合によっては ノン・コシエル
スープ（野菜、牛、羊、鳥、魚、卵、米、ヴァーミセリ、大麦、ロールパン、マツツア、臍物）	26	1 4	3（チョリソ入） 1（スエット入）
ソース・挽肉（野菜、油とスエット、牛脂、牛、羊、肉や魚の挽肉、魚の肝、鳥、アヒル、がちょう、魚、卵、サラダ油、小麦粉、パンの皮）	50	10 15	1（チョリソ入） 3（スエット入） 1（油：種不明入）
魚（鯉 秋刀魚 おひょう ハドック 鯖 メルルーサ 赤鯮 大平目 片口鰯 魚の挽肉 肝）	20	12 1	1（スエット入）
肉・鳥（牛、子牛、羊、挽肉、七面鳥、鶏、鳩、肉か鳥の臍物）	牛:43 羊:15 鳥:18	肉類 鳥類 0 0 8 2	肉類 各4（フォリ・スエット入） 鳥類 2（ソーセージ・フォリ入） 1（スエット入）
野菜と乾物（一部ひき肉入）	30	15 3?	1（チョリソ入）
ペストリー（具材によりバター入と卵黄入）	18	4 2?	
菓子類（ボーロ、ケジャード、プディング、フリッター、ワッフル、パイ、オムレツ、スフレ、クリーム、カスタード、ゼリー（牛由来）、トライフル、ブラマンジェ、タルト、アイシング）	99	49 18	2（スエット入）
保存食（果実） ピクルス（野菜）	10 9	0	
病人食（スープ、ゼリー、ポリッジ、乳飲料その他飲料）（肉と鳥に由来するもの4点）	19	10 2	

られている。禁忌の食材や組み合わせを見るために、10項目それぞれのレシピ掲載点数、乳製品の有無、卵や獣脂の使用について表を作成した（表1）。

特筆すべきは、肉類との混食を禁じるバターの代用として卵黄が頻繁に用いられている点である。また、スエットと呼ばれる動物の腰付近からとれる獣脂の固まり（現在はノン・コシエルである）とソーセージの一種、チョリソをそのまま食したり、または調味料として用いている。なお、我々が知るチョリソは一般的に豚肉を用いるが、ここでは羊や牛の腸や肉を用い、血の代わりにパブリカで赤く色付けしたものである。隠れユダヤ教徒であることを周囲に欺くための食品であるが、「非常に美味でユダヤ料理で最高に使い勝手の良い調味料」と絶賛している（前掲 p.62）。

食用油としてはオリーブなどの植物油が多く用いられている。現在にも知られるフィッシュアンドチップスは、19世紀中ごろにロンドン在住のスファラディ系ユダヤ人が伝えた安価で栄養価の高いストリートフードである。魚はユダヤ民族が好む食材であるが、肉と一緒に食べることを禁じる規定から動物系油脂で調理することはできない。従って、オリーブ油などの植物油脂でヒラメ、カレイ、サーモンを揚げたり焼いたりすることが一般的であった。このレシピ集では「揚げ油」としか表現されていないが、植物油で揚げたものだろう。一方で、上記とは矛盾するが、「オランダ風」として魚のシチューや（前掲 p.40）、赤鯿やハドック（タラ科の魚）、白稚魚の炒め物や魚のオムレツにバターが使われている。また、植物油を使ったユダヤ式とあえて区別するためか、「イギリス式」としてバターで揚げたヒラメが記されている（前掲 p.38）。解釈の混乱を感じる記載である。

当然ながらバターは肉料理には一切使われず、肉料理にも使われる可能性があるソース類にもほとんど使われていない。ただし、「イギリス式」といった但し書付きのソース（トリュフソース；前掲 p.24、マッシュルームソース；前掲 p.25）や、バターもしくは卵黄入りかなどといったオプション付きのレシピもある。バターの美味しさを知り

ながら避けようとしていたのか、または隠れユダヤ教徒として周囲を欺く方法としての知識だったのかのいずれかであろう。なお、バターの使用は一般的に好ましいものとされていたようで、野菜料理には頻繁に使用されている。例えば、マッシュポテト、キャベツと米のサラダ、人参のバター煮などで大量に用いられている。

なお、イベリア半島には中東からのムスリムも多く存在したことから、スファラディとミズラヒの料理は共通するところが多い。例えば香辛料を多く用いる点である。また、野菜や豆類を多く使う。最も知られた料理は潰したひよこ豆を丸めて揚げたファラフェルだろう。同じくひよこ豆をペースト状にしたフムスや野菜と一緒にピタパンに入れて食したりする。イスラエルで最も良く知られた料理だが、このレシピ本には掲載されていない。

4. 継承という観点から

（1）ポーランド～コシエル展示と観光化

アシュケナジーの最大拠点の1つ、ポーランド、ワルシャワには他に例を見ない大規模なユダヤ博物館、ポーリーン・ユダヤ博物館が存在する。ここで2022年、ほぼ1年間の長期にわたり、ユダヤの食に関する特別展示‘What’s cooking? Jewish Culinary Culture’が開催された。ユダヤの食をテーマとする展示は世界的に見ても珍しいが、ユダヤ民族が離散・定着の過程でどのように自らの食を変容させたか、食の規定を離散先の食生活にどのように盛り込んだのかという点も盛り込まれた画期的な内容であった。コシエルの料理を提供する併設カフェテリアでは、偶然居合わせた客が発するヘブライ語の会話からイスラエルからの来館者も多いことがわかる。また、子ども向けの体験的な仕組みもあり、段ボールを切り取って作った様々な食材を壁に描いた大きなフライパンに入れて調理するというものや（写真3）、ピザに乗せる具を選ぶなど、食べてよい食材と一緒に使ってよい食材を学ぶなど、次世代に向けた継承の意思を感じた。

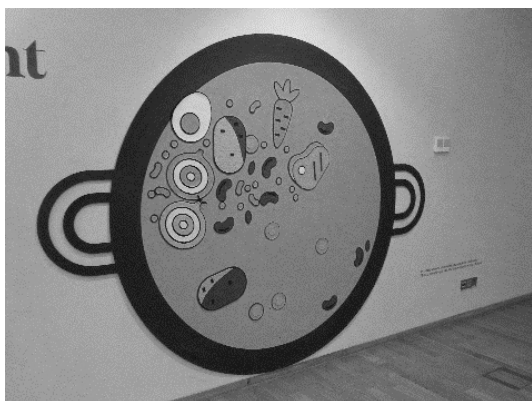


写真3 子ども向けの体験学習

ワルシャワ市内でコシエル製品を購入できる店やコシエルレストランは少ない。実際に訪れてみると、提供されていたのはミズラヒの要素が強いものが大半で、アシュケナジーの要素は注意深く観察しなければ見過ごしてしまう。失われつつある要素だからこそ、今回のような展示が開催されたのかもしれない。

ポーランドにおけるもう1つのアシュケナジーの拠点、南部のクラカウにはかつて6万人が暮らしたユダヤ人地区、カジミエシュやボドグージェがある。13世紀には交易の中継地として知られていたが、14世紀になるとヴィスワ川を通じた岩塩や布などの交易に従事するユダヤ商人が住み着き、繁栄した。これらの地区はホロコースト後に壊滅状態に置かれ、1980年代のポーランド民主化まで荒廃したままだったという。ところが、21世紀間際に地域一帯の再開発が始まり、復帰したユ

ダヤ人たちがこれに続く若者たちが伝統を取り入れながら現在の姿にまでに復活させた。今ではポーランドでも最も高額な地価だそうである。

再開発の方法は実に興味深く、ユダヤ史を知るためのいくつかの博物館はもとより、地区そのものがまるでユダヤのテーマパークのようである。とりわけカジミエシュ地区は、昔からの建物に聖書所縁のユダヤ名を付け、ホテルやレストランとして観光活用している(写真4)。5か所ある祈りの場、シナゴグの大半も生活の場というよりも観光客向けの博物館という印象である。

食に関しても同様である。18～19世紀のラビたちが住まう長屋をリフォームしたレストラン「アリエル」はカジミエシュ地区で最も有名である(写真5)。メニューには肉料理がたくさん並ぶ中、魚料理、とりわけアシュケナジー料理の典型とされるゲフェルテ・フィッシュ(写真6)、そしてデザートには乳製品がある。同じレストラン内で肉類と乳製品を同時に扱うことは本来許されない。従って、コシエルとは言い難い。ペサハ(過ぎ越しの祭り)は数か月先だが、パンの代わりにマッツア(無発酵、いわゆる種無パン)が出され、メニューの品にはパスオーヴァー・チーズやラヘルズ・スペシャルといった聖書にまつわる名がつけられている。つまり、ここでもファッションとしてのユダヤ化がなされている。

クラクフ郊外、悪名高きアウシュビッツ収容所の近くにある旧市街オシフィエンチムにも同様の傾向が見て取れた。ここも交易路の拠点として16世紀頃から多くのユダヤ人が住む豊かな集落であったが、ホロコーストでユダヤ人は一掃されシ



写真4 再現されたユダヤ店舗



写真5 レストラン・アリエル



写真6 ゲフェルテ・フィッシュ

ナゴグも破壊された。しかし、その跡地には記念碑がたち、新たに復活したシナゴグ、ユダヤ博物館、ヴォッカ博物館など、ユダヤ史を理解するための施設が立ち並ぶ。クラカウ同様にシナゴグにはカフェが併設されている。アウシュビッツというと悲惨な収容所のイメージが強いが、オシフィエンチムでは第二次大戦以前にあったユダヤ人の姿、即ちアシュケナジーとしての文化を残そうとする取り組みが進行中である。

以上のように、アシュケナジーの拠点、ポーランドでは、コシエルを含むユダヤ人の痕跡が観光化されつつある。なお、こうした背景には第二次大戦中の経験があるに違いない。ナチスによる支配が始まると首都ワルシャワには最大のゲットーが構築され、約45万人ものユダヤ人が閉じ込められた。後にここから集荷所を経てアウシュビッツへ輸送されたが、その数は1日に7000人を超え、解放後の在ポーランド・ユダヤ人の人口は戦前の1割ほどに激減した。ホロコーストの犠牲者約600万人のおよそ半数がポーランドのユダヤ人であったという。

(2) 台湾初のコシエル～イスラエルへの視線

スファラディ系の食の継承を調査することは容易ではない。その理由は、既述のとおり、離散先が広範囲に及ぶからである。本来であれば本拠地であったイベリア半島から始めるべきかもしれないが、上記のような複雑な状況に鑑み、関連地域であり、かつ、ごく最近ユダヤセンターが開設さ

れた台北を調査地とした。

東アジアにおけるユダヤ史についてはあまり知られておらず、今回フィールドワークを行った台湾についても同様である。台湾にユダヤ人が現れるのは20世紀半ばの戦後とされている。しかし、台湾は、長崎同様に、東インド会社が関与した地域であるため、スファラディ系の食に関連するフィールドの1つと言える。東インド会社が明を通じて台湾との交易を始めるのは遅くとも17世紀であり、台北では淡水川を通じた欧州や中東を含む交易が盛んに行われた。1628年にはスペインによりサント・ドミンゴ城（現在の紅毛城）が構築され、水運統治の中心となった。

一昨年末に、その台北にコシエル料理を提供するユダヤセンター（猶太社区中心 The Jeffrey D. Schwartz Jewish Community Center、JCC）が開設された。在台湾50年以上のアメリカ系ユダヤ人ジェフリー・シュワルツ氏が私財を投じたもので、台湾在住の約800人のユダヤ人の生活の場であり、またユダヤの文化を広めるための博物館でもある。設備全体を宗教的规定に則ったものとするため、タイル1枚に至るまでイスラエルに許可を得るという大変な苦労を要したそうである。予約が必要だが、ミクヴェヤシナゴグといった宗教行事の場も見学できる。

筆者が訪問した際には偶然、イスラエル主席ラビ、ダヴィド・ラウ氏の訪台歓迎会が行われ、台湾外交部事務次官をはじめ政財界の有力者やアメリカおよび太平洋地域12か国から150名ほどのラビが招かれていた（Taiwan today 2023年2月22日配信）。まさしく今後アジアの拠点になる可能性もありそうだ。

早速、コシエル工房で試食をした。「コシエルを美味しくするよう工夫しました」と説明しながら（コシエルは不味いと認識していることがわかる）スタッフが運んできた品は、実に彩りよく盛り付けられたアシュケナジー料理、ゲフェルテ・フィッシュ、そしてミズラヒのスナック、ファラフェルである（写真7）。つまり、代表的な離散地の食文化を受け継いだメニューである。続いて、乳製品との関連を知りうるデザートを注文する

と、植物油脂を用いたケーキと胡麻のアイスが出された。いずれも台北各地で一般的に売られているもので、乳製品を用いないという意味でコシエルに適した食品である。



写真7 左:ゲフェルテ・フィッシュ 右:ファラフェル

台湾にはもともと素食と呼ばれるベジタリアンの伝統がある。仏教の影響ということもあるが、仏教伝来以前より中国には素食によって禊を行う習慣があった(王 pp. 252-254)。豚肉はもとよりその他の肉類や乳製品は北方民族との接触によって導入されたものであり、同じ流れを汲む現在の台湾でも素食は一般的に親しまれている。バターを使わない定番スイーツの蛋糕、魚のすり身を茹でた魚丸、多様な豆や料理など枚挙に暇がない。特に工夫せずともコシエルの規定に沿う食生活を送ることは容易なはずである。にも関わらず、何故この料理工房で台湾初のコシエル食工房としてわざわざゲフェルテ・フィッシュやファラフェルを提供しているのか。

ユダヤセンターのスタッフの説明によると、台湾在住のユダヤ人にとってコシエル食材を調達することは困難であり、ここは「台湾初のコシエル食」を提供する唯一の工房という。生活上のコシエルと経済上のコシエルが異なるということだろうか。権威ある機関が正式に承認したものがコシエルであり、魚丸や豆料理は含まれない。ここでも先に述べた経済的な側面の優先が見て取れる。培養肉をパレヴと判断したイスラエル主席レビが当センターに招かれていたことはある意味象徴的である。

(3) イスラエルにおける継承と教育

イスラエルはユダヤ教の大元であり、コシエルの本場という印象がある。しかし、歴史的背景を考えると、離散先で獲得した食の要素を寄せ集めたのがイスラエルのコシエルと言える。

イスラエルのレストランやホテル、一般家庭では、概ねコシエルを守っているような印象である。しかし、実際にコシエルを守っているのは全体の約半数とされる(国土交通省中部運輸局 p. 7)。イスラエルでは食のどの部分に重きを置いているのか、複雑な食の規定を子供たちにはどのように伝えているのか、こうした疑問を子どもの玩具に観察してみた。

我々は伝統的な食文化を日常生活の食卓や台所において、また、ままごと遊びや絵本による疑似体験を通じて直接・間接的に身につける。日本の玩具には欧米式の食材の他に味噌汁とご飯、焼き魚、お握り、蕎麦が、台湾のそれは蒸し器や肉饅を含む。イスラエルでも同様の仕組みが存在するのだろうか。今回は書店や玩具店を中心に調べることにした。対象としたのは、エルサレム新市街のマネイ・イエフダ周辺の地域である。マネイ・イエフダにはエルサレム新市街を代表する市場があり、その北東部には19世紀末に建設され超正統派ユダヤ人が多く暮らすメアーシェアリム地域が隣接する。このため、買い物をする正統派ユダヤ人も多く見かける。単に製品の概要を知るだけでなくウェブ上でも情報を得られるが、今回は実際の生活域で陳列されている点を重視し、調理道具や食器類、特に子供向けの玩具や絵本にコシエルがどのように表現されているかを観察することにした。

筆者の記憶に新しいのは、30年以上前の事だが、イスラエルのスーパーでよく見かけた2種類の布巾である。一方には牛乳瓶、もう一方には牛肉と、かつての日本にあった野菜用、肉魚用と表裏で使い分けたまな板の如く、小さな絵で食材による使い分けが示されていた。今回の調査で同じものを見つけることはできなかったが、一部のナイフ類の柄に、乳製品用、肉用と文字で記された

ものを見つけることができた(写真8)。そのほか、色分けされたキッチン用品を頻繁に目にしたが、色でコシエルに沿った用途分けを示しているのかもしれない。



写真8 肉用(右)と乳製品用(左)のナイフ

調理器については1950年にモシャブで創業されたソルタム社やアシュケロン mama 社、1960年にベエル・シェバで創業されたミシュサフ社、テルアヴィヴに本社を持つローズスタイン社やナアマン社といったイスラエル製品がみられた。これらの調理鍋には蓋がピタリと身と合う合子型タイプが全ての鍋に認められた。他方、ティファールやデロンギなどの海外製品には乳製品用肉用を分類したものは無く、蓋の形状もより多様であった。

最近の研究で古代の蓋の利用がユダヤの食の浄化に重要な役割を果たしたことが証明されつつあるが(牧野 2017, 2019)、現在にも踏襲されているのかもしれない。

他方、子供向けの玩具や絵本については予想外の結果を得た。というのも、ユダヤ教やユダヤ教徒としてのふるまい方をわかりやすく書いた絵本は数多く存在するものの、コシエル絵本は皆無であったからだ。10店ほど探し店員にも尋ねてみた

が、期待した結果を得ることはできなかった。ある書店の店長はユダヤ教の教えを網羅する100頁を超える絵本を紹介してくれたが、食に関する部分はこのうちのわずか20頁ほどであった。しかもコシエルに言及した部分はなく、食べながら話してはいけないなどマナーに関連したものにとどまった。ロンドンで出版されヘブライ語に翻訳された食物の身体への影響を描いた絵本もあったが、生物学的な説明にとどまりコシエルについて全く触れられていなかった。また、『ロロ、昼ご飯を食べる』というシリーズものの1冊に食材のことが含まれるかと期待したが、お菓子やサンドイッチを準備する母親の手伝いをするロロの様子というコシエルとは無関係な内容であった。こうした傾向は正統派ユダヤ人が住むメア・シェアリム地域内でも同様で、いくつかの書店を探したが、安息日の過ごし方として特別な料理について紹介されたものが数点見つかっただけであった。

玩具は文具店や書店の一角、スーパーの雑貨売り場などにあり、10軒以上観察した。ままごとセットの大半はヘブライ語表記された国内産だが、他国で製造され英語表記されたものも含まれ、コシエルでないものも陳列されていた。以下、具体的な事例を示していく。

事例1(写真9)は国内カエサリアで製造されたもので、オープンセットである。オープンの中にはすでにローストチキンが見えるが、代替食材としてハンバーガー、クロワッサン、ホットドッグが入っている。ハンバーガーの具材はパテと野菜だけで、チーズを除外しようという配慮が感じられる。一方でオープンには6種類のスイッチがあり、ピザと肉のボタンが含まれる。つまり、このオープンは乳製品と肉類の双方を調理することが前提とされているため、使い方には注意を要する。

他方、同社製造の事例2(写真10)は鍋とコンロのセットで、コンロは2穴で鍋と蓋が2セット含まれる。食材として添えられているのは乳製品や肉類との混在がさほど制限されない魚であるため、コシエルとしての配慮がある程度感じられる。



写真9 玩具事例1



写真10 玩具事例2

同様に、事例3（写真11）は2穴のコンロと一体型になったオーブンで国内ベトシメシュ産である。コンロは2穴で鍋も2つあり、肉類と乳製品を分けることができる。他方、オーブンについての温度設定のスイッチは絵で示されており、それぞれ鶏肉、ケーキ、ピザとなっている。鶏肉は肉類とみなされないで、コシエルとしての配慮が感じられる。

事例4（写真12）は国内イスラトイズ社製で、粘土を型に嵌めて食材を作るシリーズの1つである。この会社はユダヤ教にのっとった玩具を提供することで知られており、全700種のうち200種がユダヤ教に特化している。しかし、以下のようにいくつかの問題点も指摘できる。

まず、箱の左下にチーズバーガーが描かれている点である。パテはよく見えないが、コシエルと



写真11 玩具事例3



写真12 玩具事例4

するためには鶏肉や魚由来と説明する必要があるだろう。また、箱の真ん中に描かれているのはエビフライにしか見えず、コシエルの観点からは明らかに問題である。衣の中身はエビではなく何か別の食材、例えばジャガイモや有鱗の魚のすり身などを材料にしたと説明するしかないだろう。また、男の子が手にしているロールパンに乗せた

ソーセージも誤解を与えそうだが、牛肉や鶏肉が材料で、血の代わりにパプリカで色付けしたものと説明すれば問題は回避できるだろう。なお、同社のホームページで確認したところ、この製品はデザートを中心にした別の無難な製品に代わっていたことを追記しておく。



写真13 カナダのメーカーによるエビを含む商品例

他方、海外で製造された輸入品は、当然のことながらコシエルを意識していない。例えばカナダからの輸入品のようにカニやエビを含む食材や（写真13）サラミを添えたピザが一般的である。

以上のように、全体としての印象としては玩具や絵本を通してコシエルを伝えようとする意志はあまり感じられず、むしろ誤解を避けるためには子どもがこれらの玩具を使用する際には大人が説明を加える必要があることがわかった。イスラエルでは玩具による疑似体験ではなく台所の実践として学ぶことが当たり前なのだろうか。それとも家庭で十分に教育できているので、絵本やおもちゃにまで反映しなくてもよいということなのだろうか。アイデンティティ維持という観点からすると、食の規定を次世代に伝えていくことは重要に違いないが、この点については今後さらに調査

し続ける必要がありそうだ。

5. まとめ

以上、現代社会におけるコシエルの在り方を観察した結果、新たな食材や道具の導入だけでなく経済の仕組みによっても変容するのがコシエルの実態であることがわかった。これらの背景には異文化接触があり、ヘレニズム～ローマ時代の考古資料についてより合理的に説明するための貴重な情報といえる。また、現在のイスラエルの食文化の多くは移民が持ち込んだものであり、考古資料を解釈するうえでの基準とする際には注意を要することもわかった。

例えば豚骨の出土分布と居住地の問題は、仮に偽装という観点も含めるならば、屠殺場所と利用場所を区別したうえで他の獣骨との出土分布も考える必要があろう。新たな知識と技術による解釈の見直しという観点から言えば、ギリシア・ローマ化に伴ってもたらされた医学知識の進歩や新たな食材について、タルムード時代の賢人たちや現代のラビ達が苦心したようなコシエルの見直しもあったかもしれない。魚醤はその代表的な食材と言えよう。また、ローマ時代にイスラエル各地に次々と窯が設けられ、そこで生産された調理器が周辺で使用された事実は、あたかも現代のコシエル認定機関の始まりのようである。宗教と経済という視点での見直しが必要かもしれない。さらに、教育という観点から出土資料を思い起こすなら、よく見かけるにも関わらずこれまでさほど注目されてこなかった食器・調理器のミニチュアの実在にも研究の新たな可能性を感じさせる。

今回の成果を踏まえて、古代社会の食についての考古資料調査をさらに進めたい。

謝辞

本稿を作成するにあたって、文部科学省化学研究費助成事業『生きられた古代宗教の視点による古代ユダヤ変革期の東地中海世界の総合的宗教史構築』（課題番号：20H00004 代表：東京大学名誉教授 市川裕）の助成を得た。市川裕先生と同

研究分担者には貴重なご意見を賜った。この場をお借りして厚く御礼申し上げたい。

引用文献

1. アタリ, J(林昌宏 訳) 2020 『食の歴史』 プレジデント社
2. 市川裕 2012 「ユダヤ教」 『宗教の事典』第5章 129-155 山折哲雄(監修) 朝倉書店
3. 小岸昭 2002 『隠れユダヤ教徒と隠れキリシタン』 人文書院
4. 国土交通省中部運輸局(公益社団法人日本イスラエル親善協会 黒川知文 監修・三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社 編集) 2018 『訪日ユダヤ人旅行者ウェルカムハンドブック』
5. ダグラス, M(塚本敏明 訳) 2009 『汚穢と禁忌』 ちくま学術文庫
6. ドラデル, M.A.M(北代美和子・末吉雄二 共訳) 2006 「中世のユダヤ教徒の食」 『食の歴史II』第21章 491-520 J. L. フランドラン・M. モンタナリー編(宮原信・北代美和子 監訳) 藤原書店
7. ソレル, J(菊池祥子・宮原信 共訳) 2006 「聖書の道理」 『食の歴史I』第4章 88-102 J. L. フランドラン・M. モンタナリー編(宮原信・北代美和子 監訳) 藤原書店
8. 長窪専三・石川耕一郎(訳) 2005 『ミシュナII モエード』 教文館
9. ハーメルン, G(林瑞枝 訳) 1974 『ゲッソーに生きて あるユダヤ婦人の手記』 新樹社
10. ハイマン, F(シェブス, J.H 編)(小岸昭・梅津真 訳) 2013 『死か洗礼か 異端審問時代におけるスペイン・ポルトガルからのユダヤ人追放』 行路社
11. ハリス, M(板橋作美 訳) 2001 『食と文化の謎』 岩波現代文庫
12. ファーブ=ヴァサス, C(宇京頼三 訳) 2000 『豚の文化史 ユダヤ人とキリスト教徒』 柏書房
13. 牧野久実 2016 「古代パレスティナにおける魚醤の利用」 小川英雄先生傘寿記念献呈論文集刊行会(編) 『古代オリエント研究の地平』 14 9-166 リトン
14. 牧野久実 2017 「ヘレニズム・ローマ時代のフターパレスティナからの出土例について」 『西アジア考古学』 18号 89-98 日本西アジア考古学会
15. 牧野久実 2019 「パレスティナから出土したヘレニズム・ローマ時代のフター特に身との関係から」 『西アジア考古学』 20号 85-96 日本西アジア考古学会
16. 三好迪(翻訳・監修) 1997 『タルムード 6 トホロートの巻』 三貴
17. Adler, Y & Lernau, O 2021 “The Pentateuchal Dietary Proscription against Finless and Scaleless Aquatic Species in Light of Ancient Fish Remains” Tel Aviv vol. 48-1, 5-26.
18. Finkelstein, I. 1997 “Pots and people revisited: Ethnic boundaries in the Iron Age I,” in N. A. Silberman & D. Small (eds.) The Archaeology of Israel. Journal for the study of the Old Testament supplement series 237, Sheffield, England, 216-237.
19. Hesse, B. 1990 “Pig lovers and pig haters. Patterns of Palestinian pork production” Journal of Ethnobiology 10 2, 195-225.
20. Lady, A (Ed.). 1846 “The Jewish manual, or Practical information in Jewish and modern cookery: with a collection of valuable recipes & hints relating to the toilette” Meldola, Cahn, and Co, London
21. Polin Museum of the History of Polish Jews 2022 “What’s Cooking?” Museum of the History of Polish Jews. Warsaw.
22. 王仁湘(鈴木博 訳) 2007 『図説 中国 食の文化誌』 原書房

インターネット文献

1. The Jerusalem post Archive (アクセス年: 2023. 1. 20~)
2. KOF-K Kosher Supervision (compiled by Rabbi

- M. D. Lebovits) 2012 “Halachically Speaking” vol. 8–4 Shema Yisrael Torah Network Jerusalem. (アクセス年:2014. 3. 20～)
3. Library of the Hungarian Academy of Sciences 2008 “Mishnah MSA 50, Italy, Late 11 th– mid–12 th c. David Kaufmann and His Medieval Hebrew Manuscripts in the Oriental Collection of the Library of the Hungarian Academy of Science”, (in Hebrew with English title), (アクセス年:2018. 11. 20～)
4. Mechon Mamre 2002 “Shisha Sidre Mishnah” (in Hebrew), (アクセス年:2013. 10. 10～)
5. 日本ユダヤ学会 2007 「ヘブライ語カナ表記委員会 2008年1月ヘブライ語カナ表記方法とその用例答申」(アクセス年:2015. 11. 17～)
6. OK Kosher Certification 2016 “What’s so complicated about Chocolate?” Author: Rabbi Don Yoel Levy OB M (アクセス年:2023. 7. 5～)
7. Pluniy the Elder: The Natural History, <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/>
8. Texts/Pliny_the_Elder/home.html (アクセス年:2015. 12. 1～)
9. Sefaria 2014 “Halakhah”, “Shulchan Arukh”, “Mishnah”, “Talmud”, “Tanakh” (in Hebrew with English translation), (アクセス年:2023. 7. 7～)
10. 徳永勇樹 2022 「ユダヤ教コーシェ認証市場の可能性＝日本製品拡販のシナジーに期待」三井物産戦略研究所 (アクセス年:2023. 7. 5～)
- かった考古資料（食器・調理器のミニチュア）に対する新たな研究の方向性を得ることができた。
- (2023年8月17日受稿)

要旨

ユダヤ人の食の規定に関して変容と次世代への継承という観点からフィールドワークを行った。その結果、アシュケナジーとスファラディ（およびミズラヒ）という民族離散の大きな流れや本拠地のイスラエルにおける現状や歴史的経済的背景について貴重な情報を得た。これによって、考古資料を解釈する際、コシエルに対する固定化された視点やイスラエルの食文化が基準という思い込みを排除すべき点やこれまで注目されてい