



唐辛子の多食地帯というのは大体この長江水系の流域なのです。

旅のスタート地点に選んだのは成都でした。四川省のいわば県庁所在地で、大きな都会です。成都から少し北の郫県という農村を往復。次に東の重慶へ。そこから南方の貴陽へ。最後は韶山、長沙、南昌と、地図では左から右へと移動しました。実際の唐辛子の伝播ルートとはいえば、逆の右の方から左の方へと拡大していきました。長江に沿って徐々に上流地帯へ伝播していったのです。ですから旅は唐辛子の拡大、普及の道とは逆のコースをたどったことになります。では写真を見ていただきながら話を聞いてください。

なぜ私が唐辛子に興味を持ったかという点から始めたいと思います。最初に唐辛子に興味を持ったのは、実は中国じゃなくて韓国のソウルでした。私が朝日新聞の北京特派員をつとめていた1986年にソウルでアジア競技大会が開催されました。2年後にはソウル・オリンピックも開かれています。その当時、つまり86年や88年という時点で中国と韓国の間には国交がありませんでした。最近、パク・クネ大統領が北京を訪問し、中国の習近平、李克強という2人のリーダーと大変仲のいい中韓関係を演出したのは記憶に新しいところですが、86年の時点では中国は北朝鮮とだけ国交があり、韓国とは北朝鮮の手前もあって政治関係は結ばないという時代でした。にもかかわらず中国はソウルのアジア大会に大選手団を派遣する決断をしました。北朝鮮からは派遣しないよというプレッシャーがかかっていましたが、中国はそれを無視してソウルに大代表団を送りました。そういう意味で、これは単なるスポーツニュース以上の意味があると考えました。東京の本社からも、北京からソウルに行って取材せよという指示がありました。他社の北京特派員もソウルに行くというので、皆で中国政府に交渉し、選手団を送る特別機にわれわれも同乗させてくれと交渉しました。残念ながらダメでした。すると第3国を経由して北京からソウルに向かうのですが、香港経由、香港・台北経由、東京経由の3つのルートのうち、私は東京経由でソウルに向かいました。

国交のない中国と韓国の間にはもちろん定期便は跳んでいなかったのですが、中国選手団を乗せた特別機は、わずか70分で北京とソウルを結びました。両国はそんなに近いのに、それまでは政治の壁が往來を阻んでいたのです。

そのアジア大会の朝日新聞取材班に韓国の女子大生の日本語通訳が三、四人おりました。そのうちの1人のお姉さんに、たまたま赤ちゃんが生まれたのです。彼女がお姉さんに赤ちゃん誕生というニュースを家族からの電話で聞いて大喜びして、我々もよかったねという話になったのですが、ここから唐辛子の話題になるのです。

日本では赤ちゃんが生まれると、大体は「五体満足か」とか「男の子だった、女の子だった」というふうに聞きますよね。韓国の場合は、男の子だった、女の子だったというのを、「唐辛子がついていたか、いないか」というふうに聞くというのです。ああ、これはおもしろい。なるほど国々によって文化の違いがあるが、これも、その違いの一つなのかと。すっかりその話が気に入ってしまいました。

その彼女が日本語が通訳ができるほど達者だったのは、父親が韓国の外交官で、東京にも駐在経験があり、彼女は幼稚園から小学校まで渋谷区立の学校に通っていたのです。その唐辛子の話題が弾み、次に彼女から語られた話がまた面白かった。実は最近、父親に辞令が出て、近くカンボジアの大使館に赴任するというのです。そこでまた唐辛子の話になりました。「うちのお母さんが大きなトランクいっぱい干した唐辛子を詰めてお父さんに持たせるんですよ」と。えっ、東南アジアだって唐辛子はたくさんあるでしょう。なぜ、わざわざ唐辛子を持たせるのと聞くと、こんな答えが返ってきました。

「いや、そういう東南アジアの唐辛子じゃだめなんです。キムチをつくるにはやはり朝鮮半島の唐辛子じゃないとおいしく漬からないの。だからお母さんはトランクいっぱい分の韓国の唐辛子を用意したのです」

こんな彼女の話聞いて、唐辛子に注目することによって、アジア各国の食生活、風土、あるいは文化の違いを切り取ることができるのではないかと考えたのです。

もう一つの唐辛子にまつわるエピソードを紹介します。

私が北京に駐在していた当時、陝西省北部の延安に取材に出掛けました。延安という地名、ご記憶の方もたくさんいらっしゃると思いますが、中国で有名な革命の聖地です。延安とその周辺は黄土地帯の一角です。土地の人々の住いは独特の形式で、黄色をした土壁に横穴を掘って、住んでいるのです。昔、外務大臣の渡辺美智雄さんでしたが、中国ではいまだに未開の人たちが洞窟にすんでいるといった失言をして、辞任騒ぎにまで発展したことがありました。その横穴住居は決して未開の住居ではなく、冬は暖かいし夏は涼しい、その地方独特のよく考え抜いた住いの形なのです。延安時代に毛沢東や周恩来ら共産党の幹部は皆、その横穴式住居に住んでいました。延安は今では観光地なので、それらの横穴住居の外には表札が出ていまして、ここは毛沢東の横穴、ここは周恩来の横穴、ここは朱徳の横穴といろいろあります。

その毛沢東の横穴住居の近くの空き地に立て札が立っていました。何かと思って見たら、ここは当時、毛主席が唐辛子を栽培していた畑であると書いてあるのです。これはおもしろいと思いました。毛沢東は、これからお話ししますが、湖南省の出身で、湖南の人たちは唐辛子をたくさん食べることで有名です。革命戦争中、延安も国民党軍の空襲とか、時には日本軍の空襲もあって、決して平穏、安全な毎日ではなかったのですが、そういう緊迫した革命戦争中にも、毛沢東はやっぱり唐辛子が食べたいということで、家庭菜園のような小さなスペースで唐辛子を栽培していた。これもおもしろいエピソードだなと、だんだんに唐辛子に関するおもしろい話の貯金がたまっていきました。

ここで写真(写真1)を見てもらいましょう。これが毛沢東の生家です。結構立派ですよ。共産党は地主とか富農は「階級の敵」として痛めつけたわけですが、毛沢東の家はどう見ても貧農の家ではありません。毛沢東自身は中農の出身だと言っていたと思いますが、これは中農というより、富農の家に見えますね。家の前に蓮池があって、蓮の花も咲き、なかなかきれいな



写真1



写真2

ところ。近年は年間500万人が訪れる観光地になっています。私は1970年代に学生訪中団に参加して、ここを尋ねたことがあります。今回は家の中の参観は行列して1、2時間待ちだと言うので、外から眺めるだけにしました。

さて毛沢東のふるさとの湖南省の韶山。ここには毛沢東好みの唐辛子があります。とてつもなく辛い「朝天椒」という種類です(写真2)。中国語で「朝(Chao)」は「…に向かう」という意味です。「朝天」は「空に向かう」という意味になります。「朝天椒」というのは唐辛子が上を向いて実るのです。その勢いのよい様が、毛沢東が好きになった理由なのだそうです。地元の人がそう説明してくれました。多くの唐辛子は下向きに実るのですが、「朝天椒」は違うのです。赤い実が5つ、6つ束になってツンと上を向く様はなかなかのものです。毛沢東が延安で栽培していた唐辛子が、この「朝天椒」であったのかは確認できませんでした。でも故郷で生まれたときから口にしてきた唐辛子、これが終生、毛沢東の食生活では欠かせなかった、いわばDNA的な

味だったんですね。

さて『中国の赤い星』という、米国人ジャーナリストのエドガー・スノーが書いた本があります。スノーが世界で最初に毛沢東に会見して書いた本で、世界的なベストセラーになりました。この本が公刊される前は「毛沢東という男はいったい何者か」という状態でした。共産党を率いているリーダーらしいが、実像がとんと伝えられていなかったのです。スノーが延安の近くまで潜入し、毛沢東のインタビューに成功し、それで初めて実像を知らしめたということになります。

その『中国の赤い星』は中国でも翻訳されています。その中で、こんな一節があります。毛沢東がスノーに、こんな風なことを語っているのです。

「革命家たちは皆、唐辛子が大好きだ。唐辛子が好きな人間が革命をする。私は唐辛子の産地の湖南省の生まれだ。湖南人は唐辛子をたくさん食べるから革命家も多いのだ」

毛沢東は湖南人ですが、彼のライバルの劉少奇も湖南人でした。劉少奇は文化大革命中に毛沢東にいじめられ、ついには命を失うという悲劇の主人公です。ほかにも湖南出身の革命家がいまいます。私たちにもなじみの深い共産党リーダーの胡耀邦です。中曽根政権時代の、中曽根さんのカウンターパートになった中国の総書記でした。彼は1986年末に起きた学生運動の処理を誤って辞任に追い込まれるわけですが、胡耀邦も湖南省の生まれです。ほかにも指を折れば数えられないぐらい中国革命にかかわったリーダーたちが湖南省出身なのです。毛沢東はそういう事実を踏まえてスノーに語っているわけです。

こうしてだんだんに、唐辛子を切り口に中国のことを考えてみるというアイデアが、なんとなくいけそうだということになってきたのです。

もう一枚写真（写真3）を見てもらいましょう。

地図で見ます湖南省の隣に江西省があり、その中心都市は南昌です。その南昌郊外に新建県というところがあり、そこにあるトラクター工場の写真です。現在は生産はやめていますが、ある記念館になっており、ここも参観者が絶えません。毛沢東と並ぶ中国革命の大物、鄧小平の記念館



写真3



写真4

なのです。

鄧小平は「三起三落」、つまり三回失脚し、三回復活するという、波乱の革命家人生を送りました。文化大革命中の二度目の失脚の際には、北京を追放され、ここ新建県のトラクター工場で労働改造の日々を送ったのです。肉体労働をして労働者に学び、腐った思想を改造しろというわけです。工場を訪ねました。訪ねた目的は、やはり唐辛子です。この写真（写真4）に写っている展示を見たかったのです。「邓小平食谱」と書いてあります。鄧小平が毎日三食に何を食べていたかという献立表です。早い餐、中の餐、晩の餐というのは朝食、昼食、夕食ですが、おかゆが一碗、マントウ（餡が入っていないまんじゅう）が二個、そして「豆板醬を少々」とあります。それから「辣椒醬」というのは唐辛子みそのことです。鄧小平は四川省出身です。故郷は四川省東部の農業地帯の広安というところですが、四川はご承知のとおり唐辛子の多食地帯です。四川料理は辛いことで有名です。鄧小平も毛沢東と同様に、その生涯で唐辛子とは切っても切れない関係にあったのです。まさに根っからの四川人でした。

以上、毛沢東と鄧小平の「唐辛子の風景」を発見して、唐辛子と中国革命には深い因果関係があるのではと思ひ込むようになったのです。ながながとお話ししましたが、中国で唐辛子をたくさん食べる地帯を訪ね歩いてルポルタージュにまとめようと思ひ立ったのは、以上のような経緯からだったのです。

もう一枚の写真（写真5）をご覧ください、「小平の小道」と石に刻んであります。この一本道は鄧小平が宿舎とトラクター工場を往復する通勤路でした。人が歩けば道をなすとのことわざどおり、鄧小平が歩くことによって、あぜ道のような小道が道らしくなったのです。小道の両側は畑で、やはり唐辛子が栽培されていました。聞くと、鄧小平の夫人が栽培をしていたということでした。鄧小平は政治的には不遇な時代、日常生活も監視されて窮屈な生活だったのですが、



写真5

夫人に大好きな唐辛子をつくってもらい、それを毎食口にするというような食生活は維持していたということになります。

ここで少し唐辛子という植物のことをおさらいしておきましょう。レジュメをご覧ください。中国語で唐辛子は「辣椒」といいます。原産地は中国ではなく、遠く南米です。より正確に言えば南米と北米をつなぐ、へその緒のような細い部分がありますが、そのあたりが原産地であろうと言われています。唐辛子の栽培の歴史は8千年ぐらいだそうです。それをヨーロッパ人が初めて発見したのが1492年に新大陸を発見したコロンブスだとされています。翌1493年にコロンブスがヨーロッパに持ち帰った。彼はイタリー人の航海家ですが、香辛料を求めて新大陸発見の航海に出たのには支援者がいました。スペイン女王のイザベルです。彼女が資金を出してコロンブスを派遣したのです。コロンブスは西インド諸島にたどり着き、これがアメリカ大陸ではないかと思い、ついに新大陸を「発見した」と考えたのです。

その際、今までに見たことのない植物をいろいろ採集し、欧州に持ち帰りました。唐辛子のほかにタバコも持ち帰りました。こうした経緯から欧州大陸に唐辛子が最初に上陸したのは多分スペインだろうといわれています。それから西欧に広がり、更に時間をかけて東欧に伝播していった。東欧のハンガリーの料理はパプリカをたくさん使いますが、あのパプリカは色々な種類を交雑して作られたそうですが、その源流はコロンブスが持ち帰った唐辛子だといわれています。この欧州大陸の西から東への普及には相当の時間を要したようです。それはなぜかという、当初は唐辛子が辛すぎる、あるいは毒があるというふうにとめられたのです。警戒されていました。ジャガイモのヨーロッパ伝来も最初は有毒なものだということで、みんな恐る恐ると食べてみるというような状況だったらしいです。どうやら唐辛子もそのような事情があったようです。欧州大陸の西から東への伝播に100年はかかっただろうと推測されています。

大阪府吹田市にあります国立民族学博物館に南米の唐辛子研究で有名な専門家がおられ、その方に話を聞いたのですが、唐辛子が地球上をどのように伝播していったかについては、色々文

献に当たっても、本当のところはこうだということが断定できないそうです。私は中国、日本、朝鮮半島、この北東アジアの3地域に唐辛子がいつごろ、どのように伝来したかを知りたいと教えを請いに行ったのですが、残念ながら正確にはわからないという答えでした。いまだに謎が多いのです。

今回の旅で、最初に滞在した四川省成都で、四川省農業科学院を訪問しました。ここで唐辛子の専門家に会うことができました。中国ではどのように理解されているのか。取材した結果とは、例えば、いつごろ、どこから中国に伝わってきたか、肝心のこの点については中国でも明確な結論が出せず、いくつかの説があるそうです。そのなかで有力な説を3つ紹介してくれました。

1つの説はシルクロードを通り、西の方から陸上ルートで中国に伝えられたというものでした。欧州大陸から徐々に東へ東へと伝わり、ついにシルクロードを経て中国に到達したという陸上伝播説です。

他の2説は海上伝播説です。その1つは、スペイン人がアメリカ大陸から太平洋を越えてフィリピンに持ち込み、さらにフィリピンから中国南部の福建省とか浙江省の海岸に運び込んだと。もう一つの海上説は、スペイン人ではなく、ポルトガル人がアフリカを経由し、ポルトガルの植民地だったインドのゴアとマカオを経て、中国大陸に運び込んだという説でした。

以上3説のうちでは、インタビューした四川農業科学院の専門家を含めて中国の多くの研究者は、スペイン人が太平洋を越えてフィリピン経由で持ち込んだという説を支持しているようです。その伝来の時期については明確に1640年ごろだという解説をしてくれました。文献があるというのですが、その文献の名前をたずねても明確な答えは返ってこず、若干消化不良で、もっと他の専門家に聞きにいかなければならないかと考えています。仮に1640年ごろとしても、中国4000年の歴史からいけば、唐辛子は非常に新しい時期になって中国に伝来したといえるのではないかと思います。たかだか400年余りです。

明末に出版された『本草綱目』という薬用植物についてほぼ網羅的に記述した書物があります。1596年に李時珍がまとめたとされます。江戸時代に日本でも翻訳され、当時の医学の進歩に大きな貢献をしました。唐辛子は中国に伝来後はまず薬用、つまり漢方薬の薬剤として利用が始まったようですが、もし李時珍が活躍した時代に唐辛子がかなり広く知られていたなら、当然李時珍の目にとまらないわけはなくて、『本草綱目』にも取り上げられているはずですが、なぜか唐辛子の掲載がないのです。だから1596年に『本草綱目』が世に問われた時点では、まだ唐辛子は中国では存在していなかったか、あるいは広く知られている存在にはなっていないかったということが言えるのではないかと考えます。これは四川省農業科学院の専門家の指摘です。この話には説得力があるように受け止めました。ですから結論として、16世紀の中国では唐辛子はまだ普及しておらず、17世紀に入ってからようやく唐辛子の存在が知られるようになってきた。それから徐々に普及し始めたぐらいのことはいえるのではないかと考えます。

日本の場合ではどうか。前に紹介した国立民族学博物館の専門家によれば、鉄砲を伝えたのもポ

ルトガル人ですが、唐辛子も中国とほぼ同じ時期か、あるいはちょっと早い時期にポルトガル人が持ち込んだのではないかと考えていました。いずれにしろ、いつごろ、どこから、誰が、どうやって持ってきたか。よくわからないというのです。

これはちょっと意外でした。もう少し明らかになっているのかと思っていたのですが、現状といえば、まだ曖昧模煳な状態のようです。いずれにしても北東アジアの日本、中国大陸、朝鮮半島には、若干早いか遅いかの違いはあったのでしょうけれども、ほぼ同じころ、つまり17世紀初めぐらいに入ってきて、それぞれの普及の仕方をして、それぞれの食文化を生んでいった。こういうことになるわけです。

レジュメで紹介した中国で唐辛子など辛いものを多食する地域の資料の出典は、『ナショナル・ジオグラフィック』の中国版『中国国家地理』の2005年1月号です。「辛いもの指数」という中国独特の指数が紹介されています。どういう指数なのかよくわからないのですが、食事の際に辛いものをどれだけ摂取しているかの指数だと考えられます。唐辛子とかコショウ、それから花山椒（ホアジャオ）といった香辛料をよく食べる地域は重慶を含む四川が圧倒的です。鄧小平の故郷です。そして2番目が湖南省。ここは先ほどもお話したように毛沢東の故郷ですね。3番目が湖北省。いずれも長江流域の3省がベスト3を占めています。

ここまでが大体、唐辛子についての一般教養でして、これからいよいよ唐辛子の旅の写真を見ていただきながら進めたいと思います。

まず最初は、成都の左上に位置します郫県というところですよ。ここはかねて私が訪ねたいと念願していた地方です。ある時、ふと手にした月刊文藝春秋のコラムを読んで以来のことです。東京・永田町に政治家などが通う四川料理の有名店「四川飯店」があります。陳建民、陳建一という親子はテレビにもよく登場し、有名ですよ。この四川飯店は郫県の豆板醤しか使わないというふうに、息子の陳建一さんがコラムで紹介していたのです。それを読んで郫県の豆板醤なるものの存在を知り、よし、いずれ唐辛子の取材で中国に行くことになったら、真っ先に郫県に行ってみようと考えたのです。その願いがようやく実現したのです。

この写真（写真6）が豆板醤の製造工場の一つです。看板には「四川省郫県豆板醤廠」と書いてあります。「廠」は「工場」の意味ですね。この工場を訪問しました。すると目に飛び込んできた風景に驚かされました（写真7）。働いている人と大きさと比較してほしいのですが、ちょっと数えられないぐらいの甕が並んでいます。この日は天気がよかったので、蓋をとって太陽にさらしています。その甕の中を作業員が長い竹竿を使ってかき回します。作業らしい作業はそれだけです。豆板醤をつくる作業はといえば、天気がいいと蓋をとって太陽にさらし、雨が降ってくれば蓋をする。蓋をとったら中をかき回す。そうした単純作業を続けて最低8カ月間は寝かせる。場合によっては2年物、3年物もあるそうです。大体8カ月たてば発酵して、もう製品として出荷できるそうです。原料は唐辛子、ソラマメ、塩、水、これだけなのです。ソラマメは生のままではなく、水につけてちょっと発酵させたものを用います。それを砕き、同じく細かくした唐辛



写真 6



写真 7

子と一緒に甕に漬け込む。この製法は昔から全然変わらないそうです。甕の大きさは高さが私の膝よりちょっと上ぐらいで、底の方は地面に少しめり込ませて安定させています。そうした甕が、ざっと計算したのですが、小学校の運動場ぐらいの広さの空間に軽く 1000 個を超える数が並んでいました。実に壮観でした。東京の四川料理の名店・四川飯店で供される回鍋肉とか担担麵で使われている豆板醤は、すべてこの工場のもを使っているとのことでした。

豆板醤の起源を現地で尋ねると意外な話が返ってきました。今、私たちは中国料理で唐辛子をふんだんに使って真っ赤な料理、辛い料理とはいえば四川料理だというふうに思い込んでいます。また中国で唐辛子をよく使う料理の震源地は四川省かなと考えていましたけれども、実はそうじゃないのですね。まず中国大陸の海岸に上陸した唐辛子は、徐々に内陸部に広がり、最後の最後にたどり着いたのが内陸奥地の四川省だったのです。それより以前は、より海に近い江西省、湖北省、湖南省、貴州省といった地方で唐辛子が先に食べられていたのです。それから後に長江水系の上流にあたる四川省にたどり着いたのです。

今や四川名物となった豆板醤は、四川省のど真ん中に位置する成都平原が特産地です。このあたりは中国でも農業出荷額が一番という肥沃な地帯です。でもそこで豆板醤作りに長年携わってきたのは、実はルーツが四川省以外の人々だという話も意外でした。ではどこの人々か。ほとんどの人の先祖は湖南人なのだそうです。湖南省は長江流域にあって、その昔、暴れ川の長江はしょっちゅう氾濫し、流域に甚大な水害をもたらしました。戦乱も続きました。近現代では日中戦争や国民党と共産党の内戦でも激しい戦闘の舞台となりました。そういう地域だったので、古来何度も何度も飢饉に襲われたのです。飢饉の中で、住民が食べ物を求めて目指したのは肥沃な成

都平原だったのです。成都平原あるいは四川盆地は広大な地域です。北海道ぐらいの面積がある大盆地です。気候も温暖で、冬もそんな寒くないし、食物が豊富だということで、湖南省や湖北省で大水害が発生すると被災民はほとんどが西へ西へと四川盆地を目指したのです。

ある時、逃避行の湖南農民が、長い道中でいよいよ食物が乏しくなりました。大雨に降り込まれて動くこともできません。わずかに残った食料もびしょびしょになって腐ってしまう。せっかく備蓄食料としてソラマメの干したものを持ってきたのに、それも濡れて腐り始めた。捨てようかと思ったが、いやいや待てよ、もったいないというので食べた人がいる。その人はソラマメを唐辛子と一緒に持ってきたのですが、唐辛子と腐りかけたソラマメが一緒になって、これはまたおつな味じゃないかということ偶然に気付いたのです。これが豆板醤の「発見」の由来だということです。それでなんとかこうにか無事に四川盆地のど真ん中の郫県のあたりたどり着いた人たちは、そこで人為的に腐りかけたソラマメと唐辛子を使って、当時としては新しい調味料、豆板醤をつくり出したということです。私が訪ねた工場も、湖南省の人たちが持ち込んだ元祖豆板醤を引き継ぎ、代々改良しながら製造してきたということでした。工場の紹介では原料の唐辛子にしる、ソラマメにしる、ほとんどは自社農園で栽培し、しかも低農薬、無農薬で作っているの、今風にいえば「エコ食品」だと自慢していました。

次は四川省の中心都市・成都で出逢った唐辛子の風景です。私が新聞社の特派員として北京に駐在していた時代と比べると、成都是大きく変貌し、新しい観光スポットも誕生しています。そのうち2カ所を紹介しましょう。

この写真（写真8）は「錦里」という市内の観光地です。明末から清の時代の成都のにぎわいを再現した町並みです。食品を扱うたくさんのお店が集まっています。もちろん唐辛子を使った小吃（スナック）のコーナーもあります。どれもこれも唐辛子を使った食べ物が売られています。

もう一カ所は清代の成都で金持ちたちや官僚たちが住まいを構えていた地区で、なかなか立派な構えの建物がまだ少し残っています。成都市が再開発し、なかなかおしゃれな町並みが再現されています。その一角に、いま評判のレストランがありました。「九一堂」という本格的な四川料理を出す店です。入り口はさして豪華とは思えないのですが、一歩中に足を踏み入れると雰囲気が変わってきます。中庭が全部で4つあり、奥行きが深いのです（写真9）。

この写真が「九一堂」で食べた料理です（写真10）。回鍋肉は立派な器に入っています。こちらは庶民的な麻婆豆腐ですね。それから羊の干した肉を使った辛い肉料理……と正式な四川料理の献立はさすがに立派なものでした。四川料理の本場で、本格的なメニューをいただいてから、次に成都の東の重慶に移動しました。

重慶はかつては四川省の一部でしたが、発展が続いて現在は四川から分離して特別市として独立した行政区になっています。特別市は北京、上海、天津、重慶の4つです。人口は3000万人超で中国内陸部では最大の都市です。先年、この重慶市のトップだった薄熙来というやり手政治家が突如失脚する事件があり、日本のメディアで騒がれたことを記憶されている方もおられるでし



写真 8



写真 9



写真 10



写真 11

よう。

重慶は長江上流に位置し、ここで長江の本流は嘉陵江という大きな支流と合流し、2つの川の間で発達した街が重慶なのです。日中戦争の時代、国民党政府は南京が陥落した後は重慶に政府を移転して臨時首都にしました。歴史もある内陸部の一大政治・経済の中心地です。

この写真（写真 11）は長江の港です。朝天門埠頭といいます。この埠頭から 1920 年 9 月 11 日、この地方出身の若者百人を乗せた船が静かに船出しました。1 週間ぐらいかけて到着した上海でフランスの貨物船に乗りかえ、百人はフランスに留学したのです。その留学生の中で最年少の十六歳の少年が鄧小平だったのです。彼は嘉陵江の支流のまた支流が流れる農村地帯の生まれでした。そのような少年が、どうしてフランス留学を思い立ったのか、不思議な気がします。鄧小平は 1920 年に旅立って以後、二度と故郷に戻ることはありませんでした。

長江下流に 2009 年、三峡ダムが完成し、上流の重慶まで水位が大体 100 メートルぐら子上昇したそうです。朝天門埠頭も前に訪れた時より水位が上昇し、付近の様子も随分変わったのだろうと思って行ったのですが、あんまり変わってなかったです。このミルクコーヒー色の長江の本流の流れも以前と同じでした。ここだけは変貌を遂げた重慶ので、昔ながらの雰囲気を残していました。

その重慶の名物は霧と坂道です。街の両側に大河があり、水蒸気が四六時中発生していますので、どんより曇った日が多く、霧もよく出ます。重慶のもう一つの名物は色白の美女が多いということだそうです。太陽が出ないので重慶の女性は色白が多いのだそうです。ただくれぐれもご用心。彼女たちに油断して近づいてはいけません。なぜかというと、彼女たちは唐辛子をふんだんに食べて育ったので、性格はまるで唐辛子のようにぴりりと辛い。だからやけどにご用心という話は、中国でよく耳にする話です。

坂道は旧市内では実に多いです。北京の特派員を最初につとめたのは 1980 年代半ばですが、その当時の北京の朝夕のラッシュ時には、長安街をはじめ大通りは銀輪部隊で埋め尽くされてい



写真 12

ました。少数の車を押しつけて自転車の部隊が川の流れるように流れていました。今は全然そうじゃなく、車が主役ですが。でも、そうした時代でも重慶ではほとんど自転車を見かけませんでした。

それはこの写真のような風景が重慶ではあちらこちらにあったからです。自転車は使い物にならないんですね。そこで発達した職業があります。棒棒軍（パンパンジュン）という人たちです。1本の竹の棒とロープ2本で生活の糧を得ている街の運び屋です（写真12）。かつては30万人が、これだけで生計を立てていたそうですが、現在は3000人ほどといいますが100分の一ほどに減りました。車の普及が一因でしょう。でも彼らは、どんな荷物でも運んじゃう優れた便利屋です。坂道をえっちらおっちらと登ります。体形はスマートですが、筋肉はついていて、本当に力持ちです。しばらく街角で観察しました。家具や小型冷蔵庫、そして電気コイルの束とか、多分100キロ前後の重量がありそうです。それを運んでしまうのです。それで料金は15元から20元。大体3000円から500円ほどです。タクシーのトランクに入れて運ぶといってもタクシーでは階段が走れません。まだまだ棒棒軍が活躍の余地があるのです。

その棒棒軍の連中が愛した食べ物があります。それが火鍋（フウオグウオ）です。中国の鍋料理の典型です。私も、その重慶名物を食べなきゃいけないということで、知る人ぞ知るという「洞子老火鍋」という、ちょっと妙な名前の、お世辞にもきれいとはいえない火鍋の専門店を訪ねました。店の入り口に色白の重慶美女が立っていて、いきなりきれいな日本語で「いらっしゃいませ」と迎えてくれたのです。これにはびっくりしましたが、彼女は店主のお嬢さんで、立命館大学の別府にあるアジア太平洋大学に留学中で、夏休みで里帰りだとのこと。卒業後の進路はと聞いたら、日本のどこかで本物の火鍋料理の店をやりたいと話していました。

さて店内に入りますと、机に鍋が仕掛けてありました。この写真（写真13）が火をつける前ですが、この赤い実は、すべて唐辛子なのです。細長い唐辛子じゃなくて、火鍋にはずんぐりした形の唐辛子がよく合うそうで、それを30も40も放り込むのです。卓上に置いてある調味料はす



写真 13

りおろしたニンニク、黒酢、塩などです。

食べ方がまたおもしろい。鍋には火をつける前に格子をはめます。格子で仕切られたスペース一つが1人分の陣地なのです。知らない者同士が一卓に4、5人座った場合には、俺の陣地はここだから侵入するなとって、自分の注文した具を入れて食べるのです。他人様と1つの鍋を囲むのですが、平和的に共存します。

棒棒軍たちは、たいへんな力仕事ですから、やっぱりよく食べます。冬の重慶は寒い。そういう時に、もっぱら好んで食したのがこの重慶火鍋なのです。唐辛子の辛さは発汗作用があり、とくに霧が多くて湿気が多い重慶ですから、体内にこもった汗を出すにはこの唐辛子をふんだんに使った火鍋が最高の料理だと。この火鍋料理を有名にしたのは棒棒軍の男たちだといわれています。

こういうふうにも私も知らない人と一緒にテーブルを囲みました（写真14）。具にはアヒルの食道とか豚の脳みそとか珍味もあります。野菜も豊富で、エノキダケなどキノコ類も多彩です。なじみがあって安心して食べられるのは豚肉とか牛肉、それに豆腐など豆製品です。

ところで同じテーブルに母親に連れられた5歳ぐらいの幼児がいました。彼もこの辛い鍋を食べているのかなと見ていたら、さすがに「辛い」といって、紙パック入りの飲むヨーグルトを注文していて、それを合間に飲みながら、それでも母親が運ぶ辛い食物に挑戦していました。

棒棒軍が好物とするような本物の火鍋は、やはり辛すぎて外国人には食べにくい。そこで80年代に考案されたのが「鴛鴦鍋」というアイデアでした。鍋が二つに分かれていて、左側の赤い部分は従来の重慶火鍋のように辛いスープです（写真15）。ある日本の民族学者が「まるで血の池地獄のようだ」と形容しましたが、いい得て妙です。これだけだと確かに私も含め、外国人にはなかなか食べにくい。そこで鍋の残り半分には牛骨でとった白濁したスープを入れました。こちらは辛くない。一つの鍋に辛いのと辛くないスープを共存させ、食べる人の選択に任せる方法です。最近、大阪や東京の繁華街に、この鴛鴦鍋、おしどり鍋を出す店が出店しています。これが



写真 14



写真 15

日本では重慶火鍋として受け入れられています。

次に重慶から次に貴州省へ向かいました。

重慶からは立派な高速道路を走りました。ちなみに中国の高速道路の総延長はすでに自動車王国アメリカに次ぐ世界第2位です。毎年1000キロ以上の建設が続くというから驚きのペースです。中国西南部でも日本から持参した地図にはまだ掲載されていない高速道路がいくつも開通していました。ですので広い中国大陸で自動車による移動はずいぶん便利になりました。ただ、みんながぶっ飛ばすのでちょっと怖いですね。至るところで事故を見ました。

重慶から南に下り、貴州省遵義市に到着しました。この街は中国革命史では大変有名なところですが、1935年といいますから日本の年号では昭和10年1月の寒い時期、この遵義で中国共産党の政治局拡大会議という重要会議が開催されました。この会議がなぜ重要かという、それまで中国共産党のリーダーは、実は毛沢東ではありませんでした。この遵義会議を機に毛沢東が指導



写真 16

権を掌握することになります。その後の共産党の動きを見れば、この遵義会議は党の命運を左右する重要な転換点となったのです。

この建物（写真 16）で遵義会議、すなわち中国共産党の政治局拡大会議が開催されました。今は記念館として保存され、観光客がたくさん訪ずれています。

この会議は平穏な状況で開かれたわけではありません。共産党は国民党に追われ、逃避行の最中でした。国民党の腐敗した政権を倒せと立ち上がった共産党軍でしたが、多勢に無勢、武器装備もおとり、ゲリラ闘争を仕掛けるのですが、うまくゆきません。そこで体勢を立て直すために南部から北部の新しい根拠地への大移動を試みます。そのコースは山や谷、草原をいくつも越え、標高 5000 メートル級の雪山を越えという形で、中国大陸を大きく迂回する形で、最後は陝西省北部の延安にたどり着いたのです。共産党史では格好良く大長征（ロングマーチ）と称していますが、実際は優勢な国民党軍の包囲を破り、安全な地方へ移動すると言う逃避行でした。その長征の途上で、今までの指導方針が間違っていたから国民党にここまで痛めつけられるんだという批判が起き、いわば執行部がリコールされて、かわりに主導権を握ったのが毛沢東と、その子分の関係だった鄧小平たちが主流派になっていくわけですね。

この写真が 2 階にある会議が開かれた部屋です（写真 17）。正式メンバーは政治局員 17 人でした。毛沢東は中央に座り、周りに 16 人の他の政治局員が座り、後ろに国際共産主義のコミンテルンから派遣されたドイツ人のオットー・ブラウンがオブザーバーとして座り、その横に通訳が座っていました。そしてもう一つ椅子があります。この椅子に、当時はまだヒラの幹部だった鄧小平が記録係として座っていたのです。もう一つおもしろいのは、西南部にある貴州省は冬でも暖かい地方ですが、さすがにこの 1 月中旬の時期は寒くて、大きなテーブルの下に火鉢が置いてあります。炭をおこして、みんな足先が冷たくなるのを避けて 3 日間の会議を開いたのです。私は中国の現代史に興味がありますので、意義深い歴史の現場を見学できたなと思いました。

さて貴州省の唐辛子に関する話題に入ります。



写真 17



写真 19

遵義會議が開かれた遵義市内から車で約2時間、東北の方に行った農村に蝦子鎮というやや大きな町があります。この「鎮」というのは「郷」とともに、中国の最末端の行政単位です。この蝦子鎮は何の変哲もない農村の一角ですが、実は中国西南部で最大の唐辛子の集散地で、大きな唐辛子専門市場があります。この写真は街の中心部の至る所に積み上げられた唐辛子の山です(写真19)。全国の産地から集ってきて、ここからまた全国へ発送されていきます。今や海外にも出荷されるそうで、一番遠いところはイギリス、カナダまで。おそらくそれぞれの国のチャイナタウンで売られたり、レストランの料理に使われたりするのでしょう。本日の会のテーマは「食は世界を結ぶ」ですが、こんな中国の小さな田舎町からロンドンやトロントとか、そういう遠い海外の大都会まで唐辛子が飛んでいくのです。

山積みされた唐辛子に近づきました。実は私は唐辛子の辛み成分カプサイシンに非常に敏感に反応する体質です。辛いものは嫌いではありませんが、食べた途端と言いますか、舌に触れた瞬間、頭の毛穴が開いて、やがて汗が出てきます。その反応速度は多分音速並みと勝手に思ってい

ますが、ここでは、いきなりくしゃみがでて、それが止まらないのです。蝦子鎮の町中の空気にはカプサイシンが浮遊しているのです。

訪ねた日は市場が休みの日でしたが、それでもどんどん唐辛子が運ばれてきて、そこら中に積み上げられます。ズタ袋の中は全部唐辛子です。

蝦子鎮の街角のあちこちで仲買人の買い付け風景が見られます。素人にはどうやって商談が成立しているのかさっぱりわかりません。日本の市場のセリ風景と同じです。いつの間にか値段が決まり、それでいいと言うことになり、買い取り手が決まって唐辛子が運び出されます。

火鍋用のずんぐりした唐辛子は細長い唐辛子とは全然違う「子弹」という種類です。ピストルの弾に似ているので、そう呼ばれるようになったそうです。それから「七星」という唐辛子がありました。この市場では一番辛い唐辛子だという説明でした。唐辛子は形や色、辛さの度合いも色々で、種類が豊富でした。

この写真のおばあちゃんは84歳です（写真20）。嫁に来たときからずっと唐辛子のへたをとる作業をしてきたそうです。これは機械化ができないのだとか。へたをとった状態の干した唐辛子を機械に入れば粉碎されて七味唐辛子のような粉末の唐辛子みたいになるわけですが、へたをとる仕事だけは人間の手を経なきゃいけない。おばあちゃんは、その大切な仕事をずっとそれをやってきたのです。

次に見たのは蝦子鎮郊外の唐辛子畑です。6月ぐらいから実を結び始めて、7月に入って色づき始め、8月から9月中旬ぐらいまでが収穫期です。9月中旬で収穫が終わった後、農家の庭先で唐辛子を干します（写真21）。まるで赤いじゅうたんを広げたようです。生のままですと水分があって袋に入れるとすぐ腐っちゃうのです。だから一旦天日で乾かすという大切な作業です。

以前、大分県の知事が「一村一品運動」を提唱して有名になりました。大分県ではユズコショウとか干しシイタケとか、いろいろな名物が生まれました。この「一村一品運動」は中国でも非常に有名です。中国版の一村一品運動というのがありまして、蝦子鎮では指導者が唐辛子栽培を



写真 20



写真 21



写真 22

十数年前に導入し、それを一品にして全国に売り出そうと計画したそうです。それが成功し、いまでは全国でも指折りの生産地になったのです。

空き家になった民家に書かれたスローガンです（写真 22）。何と書いてあるか。

富に至る門をノックすると、ドアが開かれる。唐辛子が豊かになる門を開くという意味の鎮の役場が打ち出したスローガンなのです。蝦子鎮版の一村一品運動のスローガンというわけです。唐辛子を栽培して豊かになろう！！ 村おこしが唐辛子によって提唱されているのです。

次に目指したのは、貴州省の山懐に入った少数民族の村でした。

地図でルートを追うと、まず遵義市内に戻り、それから貴州省の中心都市の貴陽に移動。そこからさらに東に行き、いよいよ山の中に入ります。高速道路から約 2 時間弱で丹寨県に到着しました。ここは苗（ミヤオ）族の集住地域の中心です。県の政府の所在地です。目指したのは、その丹寨県に属する村の一つの王家村でした。

この写真が王家村です（写真 23）。いかにものどかな山村風景です。日本だったら里山風景と



写真 23

でもいのでしょうか。中国の民族構成はご承知のとおり漢民族が中心ですが、ほかに 55 の少数民族があり、漢民族と合わせ 56 の民族でつくっている多民族国家です。少数民族といいますが、人口は必ずしも少数とはいえません。総人口が 1000 万人を超える少数民族が 3 つあります。壮族、ウイグル族、満族です。王家村の住民は 100% がミャオ族で、彼らは南方系の民族で総人口は約 900 万人。中国の少数民族では 4, 5 番目に人口規模の大きい少数民族ということになります。

中国の行政単位は「省」あるいは「特別市」と民族地域の「自治区」が一番大きな行政単位です。その下に「市」「地区」、さらに下に「県」、その下が「鎮」「郷」です。省（特別市、自治区）、市（地区）、県、郷・鎮という順番になり、農村地域では最末端の住民の自治組織が「村」です。丹寨県の場合ですと、県の下に鎮・郷があり、その下に村があります。

訪問した王家村というミャオ族の村は戸数が 110 ぐらいで、人口は 520 人と聞きました。名字は「王」しかないそうです。王家の村というわけです。しかし村の 4 分の 1 ほどの人口、つまり 520 人のうち 120 人ぐらいが、常時、沿海地区に出稼ぎに行っているようです。農業での自給自足で暮らせないことはないのですが、今どきの中国ですから、やはりテレビも欲しいし、オートバイも欲しい。となれば家族の一員が出稼ぎに出て現金収入を得なければならない。いまの中国ではどこにでもある話です。王家村はそうした典型的な中国の村といえましょうか。食べることには困らないが、そんなに豊かな生活は営めない。そんな感じの村でした。

でも何よりもすばらしい自然環境に囲まれ、とても癒される風景でした。写真では水牛がいますね。それから多分出稼ぎの家族が送金してきたのでしょうか。増築をしている家も見られます。家の構造は高床式で、下は倉庫です。田んぼでは刈り入れ間近の米が実っています。訪ねたころは収穫したトウモロコシと唐辛子を家々の軒下につるして乾燥させていました。黄色と赤の絶妙のコントラストでした（写真 24）。

この写真はミャオ族の女性です（写真 25）。ふだんはきれいな民族服を着ているわけじゃないのですが、後でご紹介しますが、ちょうど祭りがある時期に行き合いました。吃新節（チーシン



写真 24



写真 25

チエ) という祭りで、「吃新」とは新しい収穫物を食べる祭りという意味です。日本の新嘗祭にも通ずる祭りです。今年も豊かに実りを得ることができました、来年もぜひよろしくお祈りしますという、今年と来年の豊作を願ってのお祭りです。その祭りに合わせて村を訪ねたのですが、その祭りが近いので、女性たちもいつもよりおめかしして野良仕事に精を出していたのです。

この写真のようにミャオ族の女性は刺繍が得意です。刺繍ができないと一人前の女性とは認められないそうです。これは全部、彼女たちが自分で刺繍した胸当てというのでしょうか、こんな民族衣装を着ていました。

この写真ははいよいよお祭りが始まり、髪型を整えた姿です。ちょっと鬘をつけて、毛を豚の脂をこったりとつけて形を整えます。

そして銀でこしらえたアクセサリーを身に着けます。純銀なのかスズなどを混ぜた合金かわかりませんが、それが豊かさの象徴なのです。皆さん、家にある銀器をできるだけいっぱい身につけ、お祭りを過ごすのです。

このミャオ族の王家村も、唐辛子と切っても切り離せない食生活を営んでいました。この写真は何をしているところかというと、生の唐辛子を小さく切って、それを水と一緒に石臼の上部の穴から入れ、石臼ですりおろしているのです(写真 26)。汁が出てくるので、下でバケツに受けとめ、その汁を独特の壺に入れて保存します。壺の中で自然に発酵してくるのですが、この唐辛子の汁を1年間、ほとんど全ての料理に使います。

この汁の調味料のことをミャオ語で「オウシュ」といいます。酸っぱいものという意味です。オウシュを保存する漬物甕から料理の際に、ひしゃくでオウシュを1杯、2杯とくみ出して使い



写真 26

ます。祭りで欠かせぬ料理を作るところを見せてもらいました。薪とかんなくずで火を起こします。そこで鍋で湯を沸かします。湯立ってきたところに田んぼで養殖していたコイを放り込みます。コイは生きていたものを、大きな包丁のミネで叩いて息の根をとめ、それから鍋に入れます。日本人の料理感覚からすると、ずいぶん大ざっぱな感じです。コイはウロコもとらないのです。万能調味料のオウシュを、私は「ミャオ族のタバスコだ」と命名しました。酸っぱくて、ピリリと辛いというのでしょうか。なるほどこれははまりそうです。この味になじんだら、それがないと食欲がわかないということになりそうな、不思議な魅力のあるミャオ族の万能調味料です。

吃新節の祭りに欠かせないというコイを丸ごと酸っぱいオウシュで煮た料理は中国語では「スワンタンユイ」といいます。辛くて酸っぱいスープで煮た魚という意味です。これができあがると、まず先祖の神棚にまずささげ、その後、下がってきたものをみんなで食べるのです。

さて、こちらの写真は何だかわかりますか。そうコンニャクです（写真 28）。日本のコンニャクと全く同じようなミャオ族のコンニャクです。現地では磨芋（モウユイ）とか、黒豆腐（ヘイトウフ）などと呼ばれていますが、要はコンニャクそのものです。細かく切って、鶏肉のぶつ切りと、オウシュをかけて炒めます。雲南省とかこの貴州省の中国西南部の食文化が、一部日本に伝わったという説がありますが、モチ米を蒸して食べる方法とか、豆腐とかコンニャクを見ると、日本とのある種つながりを感じます。

祭りで独特の楽器が出てきます。日本では宮中で演奏されている雅楽の「笙」にそっくりです。ですから中国西南部の文化と日本の文化には、何か通じるものがあると感じます。

さて祭りが始まりました。いろんな呼び物があります。これは水牛を使う闘牛すね（写真 29）。なかなか迫力のある催しです。見ている人の中には、どっちが勝つかと賭けをしている人もいます。ただかけ金はたばこ二、三本とか、たばこ 1 箱という風に、非常に健全なかけ事です。

この写真（写真 30）は、いよいよ夕方になって吃新節の祭りの本番風景です。夕刻から祭りは



写真 28



写真 29

一段とにぎやかになります。踊りの輪が広がってきます。通常、ツアーで少数民族の村に行っても、祭りは完全に観光化した見せ物になっているのですが、王家村はごらんのようによそ者が全然いないのです。それから出稼ぎに行っていた若い男たちも戻ってきて、久しぶりにふるさとの味に酔いしれる一晩ということになるのです。それでも男性の若者の姿が目立ちません。それでかどうか、苗族の祭は女性たちが中心の祭りなのです。夜のとばりが降りてから、さっきの魚料理が出ているテーブルに入れてもらい、どぶろくの酒を酌み交わしました。ミャオ語には文字はないのですが固有の言葉はあります。もちろん私はミャオ語が全然わかりません。でも女性の一人が中国語の標準語をしゃべることができ、彼女に通訳をしてもらい、他の人たちと言葉を交わすことができました。不思議なもんですね、中国の本当に山の中の中。その山里に住むミャオ族の女性たちと心と心が通じ合ったように感じました。最後は去りがたい、何か後ろ髪を引かれるような思いで村を後にしました。人間、結局同じですよ。考える事、欲望、食べたいもの、おいしい、まずい、何かそういうことが本当によくわかったミャオ族の王家村の滞在でした。



写真 30



写真 31

この貴州省丹寨県から、次は湖南省韶山を目標に早朝出発しました。その日の行程は地図で計算すると約 670 キロほどです。コケッココーという鶏の声とともに出発し、夕方までひたすら高速道路を走り続けました。たどり着いた韶山は、かの毛沢東のふるさととして有名です。

この街は、この写真でご覧のように、とにかく毛さんばかりです（写真 31）。これも毛、あれも毛、こちらも毛。住民はみんな、広く言えば毛沢東の親戚だという街です。さっそく毛さんの名前がついた地元料理店を訪ねました。

この店の主人が、実は韶山の毛家一族の家系図を管理する責任者なんです（写真 32）。5 年前に 1600 年代に最初につくったという族譜（家系図）の、5 回目の改修をしたそうです。それを見せてもらいました。毛沢東が出ているページを見ました。父親は貽昌で、その 3 番目の息子が「沢東」、すなわち毛沢東は三男となっています。ただ上の 2 人が幼いころ亡くなってしまったので、毛沢東が事実上の長男になったことがわかります。その「沢東」の欄には清朝の光緒 19 年



写真 32

11月19日生まれとありました。これは旧暦の表記で、新暦では12月26日になります。「中共中央主席、中央軍事委員会主席」をつとめ、そして「国を興し、国を発展させたその功績はすばらしいものがある」といった短いコメントが書き込んでありました。

妻の名前も記してありました。有名な江青女史は4番目の妻です。一番目、これは「羅氏」という名字しか書いていない女性ですが、毛沢東の戸籍上の最初の妻です。これは中国の古いしきたりで、毛沢東が10代のころに親が勝手に決めたお嫁さんです。実質的な夫婦関係は無かったのですが、族譜上では最初の妻と記録されています。2番目は毛沢東の恩師の娘、楊開慧です。彼女は国民党に殺された悲劇の女性ですけど、なかなかのインテリ女性でした。三番目が賀子珍。彼女も有名な共産党の女性幹部です。そして四番目に江青女史の名前が書かれています。ご承知のとおり文革中の悪名高い「四人組」の女ボスで、文革終了後は裁判にかけられて最初は死刑判決。その後、終身刑に減刑されて服役していましたが、獄中で自殺しました。族譜にはそういうことは一切書いてありませんでした。

さて前に江青と毛沢東の関係について少し触れましたが、食生活に関しては微妙な食い違いがありました。江青は山東省出身で、若い頃は上海で藍蘋という名で女優をしていました。中国で一番ハイカラな町で生活していたので、万事ハイカラ趣味なのです。食べ物もちろんそうでした。毛沢東とは言えば、こちらは終生、湖南省の農民の食味をこよなく愛していました。前にもお話したように、革命戦争中の延安でも故郷の唐辛子をつくって食べるぐらい、舌は根っからの湖南省の農民のものでした。終生それは変わりませんでした。一番の好物は豚の脂身をしょうゆでこってりと柔らかくなるまで煮た「紅焼肉」です。江青はそんなものはもう絶対口にしたいくないという、大きな味覚上のすれ違いが二人の間にありました。晩年の二人は食卓を分け、それぞれが食べたいものを食べていたようです。それをきっかけに別居し、要はまり仲がいい夫婦ではなかったようです。毛沢東は「農民」ですから、歯は磨かない。磨くのは1週間に一度ぐらいで、それも出がらしの茶葉で口を漱ぐぐらいだったと毛沢東の私生活を紹介した本にありました。

江青は、そういう田舎風は嫌いで嫌いでしょうがなかったようです。

この写真は有名な一枚です（写真33）。毛沢東が建国後、共産党主席になってから、久しぶりに韶山に戻って来た際のもので、1956年です。毛沢東が訪ねたのは生家の池を挟んだ向かい側の隣人家族です。遠縁に当たる農家の主人と奥さん、そして孫をだっこしたお嫁さん。もう一人は地元韶山の女性幹部です。この歴史的な集合写真が、実は次にお見せする女性にとっては大変な宝物になりました。

この写真の登場人物で今も健在なのは、このお嫁さんと、彼女に抱かれた孫の男の子だけ。このお嫁さん、湯さんという名前ですが、彼女は中国ではチャイニーズドリームの体現者として有名です。50年代に毛沢東と一緒に写った1枚の写真が、彼女が実業家として成功をつかむ鍵となりました。世は1980年代初めの鄧小平の改革開放の時代。湯さんは最初屋台で青い豆入りのおかゆを売る小商いを始めました。一杯50銭で食べさせるという零細な商いですが、屋台というよりももっと簡単な、机一つ、茶わん数個で起業したのですが、そばに毛主席と写った写真をおまじないのように飾りました。それが話題となり、マスコミが次々やって来て取材し、彼女の評判がどんどん広がったのです。その彼女が今や日本円で数十億円の資産を有する実業家になったのです。商才があったのでしょうか。食品加工工場からホテルの経営、「毛家の料理」と銘打ったレストランは地元以外に主要都市にも支店を展開。彼女が毎日お線香を上げる神棚（写真34）には、観音様の隣に赤いネッカチーフをした毛沢東像が鎮座しています。毛沢東のおかげで私も豊かになりましたと、毎日報告しています。

湖南省の省都は長沙です。長沙には毛沢東が通った師範学校とか、学校を抜け出して泳ぎに行った湘江が流れ、その大きな川の中の島には1980年代に訪ねた時はミカン畑がありました。そこが整備され、きれいな公園になり、その中央部に巨大な毛沢東像が出現しています（写真35）。横幅が82メートルというのは毛沢東が82歳で亡くなったことにちなみます。高さが32メートル。これは32歳の時の毛沢東の肖像に基づいて再現した像だからだそうです。何ともばかばかしいのですが、この像は今や長沙の観光名所の一つです。毛沢東は湖南省の英雄にとどまらず、中国の英雄です。毛沢東の起こした政治運動で肉親を奪われたとか、自分の人生をめっちゃめっちゃにされたとか、毛沢東を厳しく批判する人たちが存在する一方で、中国の一般大衆にとっての毛沢東は偉大な指導者であり、今や神様のような存在でもあるのです。



写真 33



写真 34



写真 35

正直にいうと私は鄧小平に比べて毛沢東はあまり好きではありませんが、もちろん関心はあります。この唐辛子好きの二人の革命家を比べる時、先ほど紹介した、毛家一族の族譜を管理するいとこの家で見た光景を思い出します。客間の壁に毛沢東と鄧小平の肖像画のポスターが飾ってありました（写真 36）。その二人の肖像画の脇に書いてある言葉に注目しました。

左側の毛沢東の横の文字は「自分たちが国の主人公になったことで懐かしく思い出すのは毛沢東である」という意味の言葉が書いてあります。貧しい農民が国の主人公になるとい、つまり革命の成功については、やはり毛沢東が懐かしく思い出されると。

次に右側の鄧小平の脇の文字です。「致富」という言葉があります。これは豊かになるという意味です。自分たちが昔に比べ豊かな生活が送れるようになった点では鄧小平に感謝しなければならない。そんな意味の言葉が書いてあります。この二人の評価の言葉は、中国の大衆、庶民の偽らざる気持ちを表しているのではないだろうか。毛沢東は建国の段階で急進的な社会主義化を進め、政策の失敗で多数の餓死者を出し、繰り返された政治運動のたびに無実の罪で迫害を受け、死に追いやられた人もいた。とくに毛が発動した文化大革命中の誤りは大きかった。それでも毛沢東がいなければ革命が成功しなかった。やはり毛沢東の功績も忘れてはならない。多分中国の大衆の気持ちとしてはそうなのかなと思います。

文化大革命が終わった後、今日につながる改革開放政策を導入し、人々に豊かになる道を拓いたのは鄧小平だった。政治闘争に明け暮れるよりも、いまはまず食べられるようにしなければいけない。そのためには経済建設が第一なんだと、国の根本方針を政治運動から経済建設にすげか



写真 36

えた結果、国民みんなが昔よりは自分たちの生活がよくなったと実感している。もちろん格差は生まれたが、まずは豊かになることができた。その点では鄧小平に感謝しなければいけない。この辺が平均的な大衆の偽らざる気持ちなのではないかなと、私は思うのです。

最後に本日の「中国政治と唐辛子」という話をまとめますと、中国に唐辛子が2つの革命をもたらしたというのは、何となくおわかりいただけたと思うのですが、一つは唐辛子が巻き起こした中国の「食の革命」です。たかだか400年ほど前に海外から入ってきた唐辛子が、それまで何千年と続いてきた中国の食生活を一変させる革命を起こした。

もう一つの革命は、唐辛子を多食する地域に生まれ育った人々の中から、中国革命を担った政治リーダーが実にたくさん輩出したという事実です。その結果はといえば、そういう唐辛子のように赤い革命家が中国の政治を大きく変える原動力となった。

唐辛子は「食の革命」と「政治の革命」を起こしたということが、きょうの話の落としどころでした。どうもご清聴ありがとうございました。

(止)

本稿は2013年度帝塚山学院大学・財大阪狭山市文化振興事業団主催国際理解公開講座（前期）「食は世界を結ぶ・各地のグルメ、その文化と風土」における講演をまとめたものである。