

Title	鍋田文三郎『チーズのきた道』(講談社学術文庫、二〇一〇、全二六一頁)
Sub Title	Fumisaburo Tokita, "The route that cheese has taken".
Author	小川, 英雄(Ogawa, Hideo)
Publisher	三田史学会
Publication year	2013
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.82, No.3 (2013. 9) ,p.185(421)- 187(423)
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	書評
Genre	Journal Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20130900-0185

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

鴫田文三郎

『チーズのきた道』

(講談社学術文庫、二〇一〇、全三六一頁)

小川 英雄

チーズは今では私の常食品であるが、若い頃には全く食べさせてもらえなかったし、チーズという名前も知らなかった。この頃は、買い食いをしたりする。豆腐よりも菌ごたえがあるし、栄養によい食べ物であるし、身体にもよい。このたび、鴫田氏が本書を刊行されたので、書評を一筆させていただく次第である。

冒頭に「はじめに」(三一―五頁)がある。著者は自然科学者であり、農学博士である。ここでは乳業や乳文化全般について触れられているが、余りに短い。

「チーズ学事始め」(一五―四三頁)。有名産地スイスのチーズのことに始まる。乳製品の起源の古代オリエン(中近東)のことにについては不十分である。

「チーズ文化の起源」(四四―八八頁)。チーズは古く

から健康食品として認識されてきた。本書ではチーズに該当する漢字の説明や語源から始められる。本当ならば、もっと地理的・歴史的に詳説してほしかった。トルコ、アラビア、欧州各地、インド、ペルシア、極東などについて触れられている。

「ヨーロッパ史のなかのチーズ文化」(八九―一五八頁)。何故かは分からないが、古代フェニキア人のことが突如として述べられている。チーズの伝達の道は、古代オリエンからイタリアの原住民エトルリア人、ローマ人へと続いたのである。

今日なお賞味されるイタリアン・チーズの発明と生産についてであるが、ローマ人とエトルリア人の区別がついていない。また、古代オリエンからローマ世界への

チーズ文化の移行についても不十分である。

次に古代ローマのチーズ・ケーキについて述べられている。歴史上のチーズのことがとびとびで、概略にすぎない。歴史的叙述の方法が分かっていないのでであろう。ゴルゴンゾーラなどの古いチーズのことが述べられるが、乳利用の先進国のことが無視されている。科学者として当然のことであろうが、すぐにチーズの成分の話になる。

近世チーズの歴史、特にカマンベール・チーズの起源が述べられている。また、チーズ名の変遷についても言及されているが、色々なことがごちゃまぜになっている。フランス、イギリス、オランダ、北・東欧、ロシアなどがきれぎれに言及されているので、困惑する。

「日本チーズの発達」(二六五―二三四頁)では、意外に新しい乳文化やチーズの伝来が江戸時代のことであったことが指摘されている。トラピスト・チーズのことも触れられている。日本へはチーズは仏教文化と共に中国から来たが、それは土着化することがなかった。わが国への正規の伝来は長崎に来た西洋人によるものであった(「日本のチーズの変遷」、二〇五―二三四頁)。

次に、「アジアの乳文化」(六五四―二〇四頁)では、遊牧民やマルコ・ポーロ旅行記、さらにはインド、モン

ゴル、西アジア(オリエント)などの発祥地のことが触れられているが、もっと詳しく述べるべきであった。また、背後にある歴史認識が不十分である。マルコ・ポーロの東洋見聞録が言及されているが、チーズ史と関係のないことが詳しく、モンゴル・チーズの話題へと飛んでしまう。

終章の「『食べる』から見た乳とチーズ」(二三五―二五三頁)では、生物学的・胃腸の意味が述べられている。参考文献表(二五四―二五五頁)は和文の文献のみである。末尾に大谷元氏の本書に対する解説が付されている(二五六―二六一頁)。

結論として云っておきたいのは、歴史の記述方法が「きた道」というのになっていない点である。一一八頁のタキツスはタキトウスとすべきである。一一一頁のポー・バアレーは、ポー谿谷地帯とすべきであった。一一三頁のバルミシアノはバルミシヤノがいいが、一三八頁のバルメザンと統一すべきである。二三九頁のステッジャンプはホップ・ステッブ・ジャンプが正しい表記法であろう。

更に、次の諸点を指摘しておきたい。九九頁のヘロトドス著「ヒストリア」は「ヒストリアイ」又は「ヒスト

リアエ」とすべきである。九三頁のガリア・キサルピナはガリア・キサルピーナあるいはチサルピーナである。六二頁と六七頁のアジア西部とエジプトは同一ではない。五五頁と六八頁のイオニアはイオニアまたはイオニヤとすべきである。

最後に、本書に対する読後感を記しておきたい。チーズとは何かという明確な定義もなければ、チーズという英語（オランダ語ではカース）という言葉の語源や諸言語表記もない。チーズの古代オリエント史上の歴史的事実も明らかでない。料理方法や化学成分や養分も不明のまま、である。

また、使用した資料（史料）が具体的に述べられていない。史書として、いかがなものであろうか。日本にいつから導入されたのか、古代史上でチーズが現れた様相についても知ることができない。アメリカ原住民（インディアン）とチーズの関係も不明である。

著者は化学者であり、歴史書の記述は無理である。ただし表紙の写真は美しい。