

## 比喩表現について (15)

— フランスと日本の故事・諺・成句にみられる香辛料<sup>1)</sup>・ハーブ,  
調味料の語彙による比喩表現を中心として —

小倉博史

〈Résumé〉

En français, le poivre à cause de son apparence, symbolise le noir. Il s'oppose au sel, par le contraste des couleurs, comme dans l'expression «poivre et sel» indiquant des cheveux noirs et blancs. Depuis l'époque des Grandes Découvertes (1446~1600), c'est une épice très utilisée dans la nourriture pour en diminuer la quantité. Précieux, il signifie coûter cher. L'ail, lui, sent mauvais et indique la vulgarité. Peu d'épices ont donné lieu à la naissance d'expressions dans les langues parce que beaucoup n'ont pas de particularités hormis leur parfum ou leur valeur désodorisante. Le safran, mis dans l'eau, prend une belle couleur jaune. L'expression «aller au safran» signifie «aller à la banqueroute», allusion à la couleur jaune dont était peinte, en signe d'ignominie, la maison des personnes en perte financière. «Mettre quelqu'un en cannelle» signifie le fait de «le battre» puisque cette écorce aromatique se brise facilement en morceaux. L'expression «n'avoir plus de persil sur le câne» symbolise le fait d'être chauve. Le Japon compte peu d'épices originaires de l'archipel mais le sanshō est une épice typique de ce pays, connue pour sa grande efficacité dans la médecine traditionnelle chinoise (Kampo), Très utilisé par les Japonais, il symbolise le fait d'être petit mais fort ou encore d'avoir un esprit brillant. C'est un piment épicé, signifiant une grande efficacité. Il stimule la circulation du sang mais il indique aussi le fait d'être chauve. Le Japon compte peu d'épices originaires de ce pays.

Les condiments, le mot «sauce» sont aussi sources d'expressions très intéressantes. Ainsi, «allonger la sauce» signifie «alourdir un récit, un texte, de détails inutiles». Cette locution joue sur l'ambiguïté du verbe allonger, pris à la fois dans son sens général «rendre plus long» et dans son sens culinaire. On ajoute du sel dans une sauce pour en réhausser le goût. De la même manière, on peut «faire le sel de quelque chose» pour en tirer le meilleur. Le sucre permet d'«être tout sucre (tout miel)» lorsqu'on se donne une apparence de douceur, correspondant au sens métaphorique de sucré. Les choses tournent mal lorsqu'elles «tournent au vinaigre» rappelant le sens premier du mot, tourner à aigre, comme l'a fait le vin. Le soja symbolise l'Orient (y compris au Japon). Si l'on aime regarder un «western soja», cela indique le fait d'aimer le genre de films western faits dans cette partie du monde. Le soja, comme le misō, sont indispensables pour les Japonais. Très utilisés en cuisine, ils ont enrichi la langue japonaise de très nombreuses expressions également.

## 0. はじめに

気候、風土、産物、さらに民族性や文化程度、経済状況によってさまざまな料理があるが、日本料理、西洋料理、中華料理に大別され、世界の四大料理といえ、フランス料理<sup>2)</sup>、イタリア料理、日本料理、中華料理などがあげられる。いかなる料理でも、味覚、嗅覚を刺激し、食物に風味を与える香辛料や、調理の時に主材料に加えて料理の味をととのえる調味料は欠かすことの出来ないものである。そこで、本稿ではフランスと日本の故事・諺・成句にみられる香辛料、調味料の語彙による比喩表現を比較し、香辛料、調味料と両国の料理をはじめとする文化比較について考察する。

### 1. 香辛料とは

「料理をおいしくするために香辛料が使われる。現在、世界ではこのような目的で使われるものは数えきれないくらいある。一般には香り、刺激味、色などをつけるのだが、例外を除くと香辛料とされるのは植物性の乾燥物が主である。原料は植物の種子、果実、花、樹皮、根、葉などの部分の香辛性物質がその特徴を生かして用いられる。この香辛料の効果は食物の味の調和、食欲を増進させる。なかには防腐、抗酸化作用を期待させるものもある<sup>3)</sup>。」

### 2. 香辛料・ハーブの語彙によるフランスと日本の比喩表現について

#### 1) poivre<sup>4)</sup>・胡椒

「コショウが西洋の肉料理に用いられたきっかけは肉の腐敗を遅らせるためだったとされる。低温での保存技術がなかったときに生肉にコショウをまぶすのは腐敗止め効果を狙ったものだった。これが肉をコショウで味つけすることにつながったとされるわけである。コロンブスが新大陸を求めて航海する目的の一つに当時ヨーロッパで医薬、料理用にと需要の増したコショウを探すこともあった。結果は赤色のコショウつまりレッドペッパー（トウガラシのこと）を発見することになる<sup>5)</sup>。」

[高価]

cher comme poivre 古 (胡椒のように高い→) 途方もなく高い

[逃げる]

chier du poivre (à qn.) (人に胡椒の糞をする→) (…から) 逃げる, (…の) 追跡を逃れる

[無視する]

compter pour du poivre et du sel (胡椒と塩を計算に入れる→) 無視する, 等閑視する

[黒い]

noir comme poivre (胡椒のように黒い→) 非常に黒い

[苛々して待つ]

piler du poivre (胡椒を粉にする→) 馬の動くごとに鞍に尻をぶつける, 苛々して待つ

[ごましお頭]

poivre et sel (胡椒と塩→) (髪などが) ごま塩の

[真実を理解しようとししない]

胡椒丸呑み: 噛み砕いてこそわかる胡椒の味も, 丸呑みしたのでは味わうことができない。

表面だけ見て, 真実を理解しようとししないことのたとえ。

フランス語では, ブラックペッパーの外見から黒いの意, 胡椒は強力な殺菌・抗菌作用があり, 15~6世紀の大航海時代には食料を長期保存するためのものとして極めて珍重され, 金と同重量で交換されるほど貴重なものだったことから高価なの意, 馬術用語からの借用で faire du graticul 「トントンと馬の背に尻を打ちつけながら進む」と同じ意になり, 18世紀には piétiner sans avancer 「進まずに足踏みする」からイライラして待つ の意, 世界中のどんな地域を旅しても塩のとなりにブラックペッパーの小瓶が並んでいるいわれるように胡椒と塩でごま塩の意である。一方, 日本語では胡椒丸呑みから表面だけを見て, 真実を理解しようとししないの意。

## 2) 山椒<sup>6)</sup>

[気性や才能がすぐれていること]

山椒は小粒でもぴりりと辛い: 山椒の実は小さいが非常に辛いところから。からだは小さくても, 気性や才能が非常に鋭くすぐれていることのたとえ

[薬用]

山椒, 目の毒, 腹薬: 山椒は香辛料で目には有害であるが, 一方, 健胃・整腸・回虫駆除の薬として有益である

山椒を多く食べれば血脈を破る: 香辛料として血流をうながす力の大きいことをいう。

山椒は日本を代表する香辛料の一種で, 辛味付けや香り付け, 彩りなどに用いられ, 古くから漢方としても高い効果を持っていることで知られており, 山椒による効能として, 腹痛や下痢の予防, 胃もたれや消化不良といった効果に加え, 食欲の増進を促したりということから気性や才能がすぐれていることの意, 薬用に関するものである。

## 3) 唐辛子・piment<sup>7)</sup>

[明白] 唐辛子は辛くて, 砂糖は甘い: 明白な心理のたとえにいう。

[赤蜻蛉] 唐辛子羽を付けたら赤蜻蛉: 形が似ていることからいう。

[人をだます] 唐辛子を食わせる: 人をだます。江戸時代, 深川遊里の隠語。

[頭が禿げる] 唐辛子を食うと頭が禿げる。[南総俚俗]

唐辛子は「唐」とつくから中国と思いますが, 実際はメキシコを中心とした中南米で作られている。唐辛子は辛いことから明白の意, 形から赤蜻蛉の意, 脳や血行の促進を促す効果があるこ

とから頭が禿げるの意、遊里語から人をだますの意。

#### 4) チョウジ・clou de girofle<sup>8)</sup>

チョウジとは釘 (clou) のことで、形からフランス語でこの名がついています。肉の臭み取りや焼き菓子に欠かせない香辛料である。体調を整えたり、殺菌作用などから害虫対策などに使われる。

#### 5) エストラゴン (ヨモギ属の香草)・estragon<sup>9)</sup>

エストラゴンはギリシア語 ontos 「目つきの鋭いもの」→ dragon の指小辞で「小さな竜」の意で、ローマ帝国では、疲労回復の薬草として使われた。

#### 6) オリガン (代表的なハーブの一種)・origan

オリガンは肉の臭みどりに使われることが多いと同時に、ガーデニングにおいて育てるハーブとしても親しまれている。

#### 7) ナツメグ (ニクズク)・muscade<sup>10)</sup>

ナツメグは独特の甘い香りが特徴的な香辛料で、肉の臭みを取るために使われることが多く、昔から人間の体に対して良い効果を持っている。ナツメグを入れたホットミルクは、外国では眠れない子供に飲ませる飲み物である。

#### 8) ニンニク・ail<sup>11)</sup>

[下品]

sentir [puer] l'ail 古 être à l'ail (ニンニク臭い→) (性格などが) 面白みはあるが少し下品である

ニンニクは肉や魚の臭みを取り、風味を豊かにする香辛料として、また、元気のなくなった体に元気を取り戻す食材として有名であるが、臭いがとてもきついことからフランス語では下品であるの意。

#### 9) マスタード・moutarde<sup>12)</sup>

La moutarde lui monte au nez. (辛子が鼻につんとくる→) 癩癩を起こす (むかつ腹を立てる)

マスタードは辛味付けや香り付けに使用されるが、フランス語ではピリッとした特有の辛味を持つことから癩癩を起こすの意。

10) ケイパー・câpre<sup>13)</sup>

独特の風味と酸味を持ち、一般的に酢漬、塩漬にする。特にスモークサーモンには薄切りのタマネギとともに欠かせないものとされる。

11) ゲッケイジュの葉・laurier<sup>14)</sup>

12) ゴマ・sésame

[魔法の言葉 [手段]

Sésame, ouvre-toi. (「千一夜物語」のアリババの言葉より) 開けゴマ

[おべっかを使う] 胡麻を播る：おべっかを使って利をつかもうとする

フランス語では「千夜一夜物語」のアリババの秘密の洞窟の扉を開ける掛け声から開けゴマ、日本語ではゴマを加工する動作からおべっかを使うの意。

14) サフラン・safran<sup>15)</sup>

[身代をつぶす]

aller au safran (サフランの所に行く→) 身代をつぶす (破産した家が不名誉の印に黄色く塗られたことから)

サフランは色付けのための香辛料で、アラビア語で「黄色」を意味する asfar を語源とする za'faran ザファラーンに由来する。サフランの黄色は王族のみが使用できる色とされていたときもあった。水に溶かすと鮮やかな黄色に変色することからパエリアやブイヤベースに色付けとして欠かせない存在である。フランス語では破産した家が不名誉の印に黄色く塗られたことから身代をつぶすの意。

15) シナモン・cannelle<sup>16)</sup>

[疲れ果てる]

avoir les jambes en cannelle (ニッケイで出来た脚を持つ→) 疲れ果てる、足が棒になる

[破滅させる]

mettre (qn) en cannelle (人をニッケイにする→) (…を) 打ち砕く、破滅させる

[粉々になる]

tomber [partir] en cannelle (ニッケイになる→) 粉々になる (ニッケイを粉に砕いて用いるところから)

シナモンは世界最古の香辛料で、紀元前の頃からミイラの防腐剤として用いられており、健康効果を秘めている事から生薬としてさまざまな薬に含まれている。フランス語では肉桂樹を粉々にしてシナモンを取り出すことから疲れはてる、破滅させる、粉々になるなどの意。

16) ショウガ・gingembre<sup>17)</sup>

主として辛味付け、香り付けのために用いられる。熱帯アジアが原産で、現在の主産地は西インド諸島や中国広東省で多く栽培されている。

18) タイム・thym<sup>18)</sup>

主として香り付けに用いられる香辛料である。古代ギリシア、ローマの時代には、タイムは騎士が戦いにでる前にスカーフに縫い付けて贈るなど、勇気の象徴だったようである。

19) バジル・basilic<sup>19)</sup>

主として香り付けに用いられる香辛料で、食欲増加や消化促進、殺菌作用や防虫効果などの効能がある。インド、アジア、アメリカの熱帯地が原産。

20) セージ・sauge<sup>20)</sup>

肉の臭み取りに適した香辛料で、特にソーセージには欠かせない香辛料である。

## 21) パセリ・persil

[楽しい]

avoir du persil (パセリを持っている→) ピリットしている, 楽しい

[汚い]

avoir du persil dans les oreilles [entre les doigts de pieds] (耳の中に [足の指の間に] パセリを持っている→) 耳の中 [足の指の間] が汚い

[散歩する]

faire son persil (自分のパセリをつくる→) 人なかを目立つように歩く, (売春婦が) 客を引く

[毛がない]

n'avoir plus de persil sur le crane [le caillou] (頭蓋骨にもはやパセリはない→) 頭に毛が一本もない

パセリは香り付けと料理に彩りを添える香辛料として用いられ、フランス語ではパセリの外見から毛がない、汚いなどの意、パセリは陰毛を表すことから売春婦が客を引くの意。

## 22) セロリ・céleri

セロリは主として香り付けの香辛料として用いられ、食欲増強の効果がある。原産地は地中海地方の湿地帯といわれている。

### 3. 調味料の文化

「アジアの調味料はダイズや米が使われる点に特徴がある。みそ、しょうゆはその典型だ。これはダイズという植物の原産地は中国東北部、南部、インドなどの説があるが、いずれにしてもアジアである。東アジアではこれを利用した食べ物が多くみられる。ダイズ文化が発達しているわけである。みそ、しょうゆはもちろん、ダイズもやし、豆腐、納豆、豆乳、きな粉、湯葉などダイズの特徴を生かした食べ物である。欧米にはこのような食品はない。ダイズという植物が知られるようになって歴史が浅いからである。」<sup>21)</sup>

### 4. 調味料の語彙によるフランスと日本の比喩表現について

#### 1) sel・塩

[味付け]

à la croque au sel (生のまま) 塩だけで味付けして

[立ちすくむ]

être changé en statue de sel (塩の像に変えられる→) (呆然として) 立ちすくむ

[引き立てる]

faire le sel de qc. (～を塩にする→) …を面白くする, 引き立てる

[精鋭]

le sel de la terre (地の塩→) 社会の模範となる人 [聖書] (マタイ福音書 5: 13)

[お節介を焼く]

mettre [fourrer, mêler] son grain de sel dans qc. (～に塩の粒を入れる→) …に出しゃばって口を出す, お節介を焼く

[やっつきのける]

mettre un grain de sel sur la queue d'un oiseau (鳥の尾に塩の粒をのせる→) できるとは思えないことをやっつきのける

[生活の経験]: 塩が侵む: 世渡りの苦勞をする。生活の経験を積む

[天候の俗説]: 塩が水になれば雨, 乾けば晴れ

[俗説]: 塩で洗えばどんな汚い物でも清くなる: 日本ではいろいろな場で「清め」の材料として塩を用いる。

[塩漬け] 塩にする: 魚や野菜などを塩漬けにする。

[無益なこと] 塩にて淵を埋む如し: 深い水たまりを塩で埋めるようなものである。やっても無駄なこと

[つらい目] 塩を付ける: つらい目にあわせる。

[勢いを添える] 塩をつまんで火に入れる: さらに激しく燃え上がるようになることから,

勢いのあるものにさらに勢いを添えること。一段と激しくすることのたとえ。

[効果のないこと] 塩をつまんで水に入れる：少しも効果のないことのたとえ。

[つらい目] 塩を踏む：世間に出てつらい目にあう。辛酸をなめる。

[目立たない] 塩を引く鼠：塩を少しずつ引いてもってゆく鼠。転じて、目立たないでいつまにかなくなってしまうことのたとえ。

[報酬] 塩を量りても手は嘗めらる：どんなささいな仕事にもそれなりの報酬はあるものであるの意。

フランス語では、聖書の地の塩から社会の模範となる人の意、塩が調味料であることから塩にする、塩を加えるから引き立てるやお節介を焼くなどの意。日本語では塩が侵むから生活の経験を積むの意、塩は湿度による変化を受けることから天候の俗説、「清め」の材料として用いられることからの俗説、塩を火に入れた時の科学的反応から一段と激しくすることのたとえ、塩をつまんで水に入れても何の効果もないことから、無駄なことのたとえ。

## 2) sucre・砂糖<sup>22)</sup>

[陰口を言う]

casser du sucre sur qn. [sur sa tête, sur son dos] (人の上で [人の頭の上で, 人の背の上で] 砂糖を割る→) …の陰口を言う, を陰で中傷する

[やさしい]

C'est [Ce n'est pas] du sucre. (それは砂糖だ [砂糖ではない] →) それはたやすいことだ [難しい]

[愛想よく振舞う]

être tout sucre (tout miel) (みんな砂糖 [みんな蜂蜜] だ→) (欲しいものを得るためなどに) いかにも愛想よく振舞う

[物足りない] 砂糖のない葛餅のよう：大切な条件が欠けて、物足りないことのたとえ。

フランス語では、砂糖は崩れやすい、あるいは溶けやすいもので、弱さを象徴し、甘いことから、やさしい、あるいは愛想よいの意。一方、日本語では本来甘いものに砂糖が欠けていることから物足りないの意。

## 3) vinaigre・酢<sup>23)</sup>

[急ぐ]

faire vinaigre (酢になる→) 急ぐ

[諺]

On ne prend pas les mouches avec du vinaigre (酢でハエは捕らえられない→) 厳しいだけでは人の心はつかめない

[悪化する]

tourner au [en] vinaigre (酢に変える→) ワインが酸っぱくなる, 悪化する

[才知があるさま] 酢が利く: 酢のようにピリッとしている。才知があるさまをいう。

[度が過ぎる] 酢が過ぎる: 酢を入れすぎて料理の味を台なしにする。程度を越えて物事をすることのたとえ。

[気がつく] 酢が回る: 物事に気がつく。機転が利く。悪知恵が働く。

[酸味がなくなる・思慮分別のなくなる] 酢が戻る: 酢としての特性(酸味)がなくなる。転じて, 年老いて思慮分別のなくなることのたとえ。

[容易・安易] 酢で [=に] さいて飲む: 《魚を割(さ)いて酢漬けにして食べる意から》容易・安易なことのたとえ

[手に負えない] 酢でも蒟蒻でも: 《下に打ち消しの語をともなって用いる》一筋縄ではいかないもの, なんとでも手に負えない物事にいう

[程度を越えた] 酢の過ぎた: 程度を越えた, 異常な

[何事にも] 酢にも味噌 [粉・塩・酒塩・蛸] にも: 何事にも, どんなことにも

[扇動する] 酢をさす: 人を扇動する, 人にいどむ

[世話を焼く] 酢を煮立てる: 酢を沸騰させて殺菌することから, 念を入れ過ぎる事, いらない世話を焼く

[俗説] 酢を飲むと双子ができる

酢を飲むと痩せる

酢を飲むとリュウマチを患わない

酢を飲めばそばかすができない

フランス語では, vinaigre は vin 「ワイン」 + aigre 「酸っぱい」なので, ワインが酢に変質するのは早いので酢になるということから悪化するあるいは急ぐの意, 日本語では料理に酢が利いていることで味が引き締まることから才知があるの意, 酢が回ることから悪知恵が働くの意, 酢が過ぎることから度が過ぎるの意, 酢と体との関係の俗説。

#### 4) soja [soya]・醤油<sup>24)</sup>

[豆腐]

fromage de soja (醤油のチーズ→) 豆腐

[東洋]

western soja (醤油のウエスタン→) (日本や東洋, 特に香港製の) アクション映画

[汚れ]

醤油で煮染めたよう: 醤油でよく煮て, 醤油の色がしみこんでしまったよう。白い布などがひどく汚れ, 垢じみているものたとえ。

[醸造の適期] 醤油土用に酒寒(かん)に: 醸造の適期をいったことば。醤油は夏の土用に酒

は寒中に仕込むのがよいということ

フランス語では、soja は東洋の象徴なので、醤油のウェスタンから東洋のアクション映画の意。日本語では醤油で煮染めたようからひどい汚れの意、酒との比較で醸造の適期を表現など。

### 5) 味噌<sup>25)</sup>

[調子の悪いこと] 味噌が腐る：歌を歌う声や調子の悪いのをあざけていう。

[貧しい家] 味噌買う家は倉が建たぬ：昔、みそは自家製造が普通であり、他から買うのは貧しい家か浪費家の家とされてところから。

[台所の世話] 味噌塩の世話：台所の世話。日常生活のこまごまとした世話。

[失敗する] 味噌を付ける：失敗する。また、面目を失う。

[自慢する] 味噌を上げる：自慢する。手前味噌をならべる。

[べたつく] 味噌で豆腐を煮たよう：べたつく形容。

[吉凶, 困窮した生活] 味噌嘗めるか塩嘗めるか：運が吉とでるか凶とでるか。困窮した生活のたとえ

[なんにでも使われる] 味噌にも塩にも使われる：何にでも使われる。

[役に立たない] 味噌にもならん：(味噌をつまらないものとして) 何にもならない, 何の役にも立たない

[悪口をいう] 味噌に骨のあるようなことを言う：遠回しに当てつけて悪口を言う

[名誉を傷つける] 味噌を塗る：名誉を傷つける。体面をけがす。

[ごちゃまぜ] 味噌も糞も一緒：善悪・優劣・清濁など、性質の異なるものを区別しないで一つにすること。何もかもごちゃまぜにすること

日本語では、発酵させて作った味噌が腐るほどひどいことをあざける表現。味噌をあげる、つまり手前味噌をならべることから自慢するの意、味噌を塗る、味噌を付けることから前者は失敗する、後者は名誉を傷つけるの意。

### 6) 油・huile

[きしむ]

Ça manque d'huile. (油が足りない→) きしむ, うまく動かない

[滑らかに]

couler comme de l'huile (油のように流れる→) 滑らかに流れる

[順調に]

dans l'huile (油のなかで→) やすやすと, 順調に

[体力]

huile de bras [de coude, de poignet] (腕 [肘, 手首] の油→) 体力, 労力

[精根尽き果てる]

Il n'y a plus d'huile dans la lampe. (ランプの油が切れた→) 命の灯が消える, 精根尽き果てる

[火に油を注ぐ]

jeter [mettre, verser] de l'huile [une goutte d'huile] sur le feu 火に油を注ぐ

[最期の息]

la dernière goutte d'huile (油の最後の一滴→) (息を引き取る際の) 最期の息

[静かな海]

mer d'huile (油を流したように) 静かな海

[円滑にする]

mettre de l'huile dans les rouages (歯車に油を注す→) 人間関係を円滑にする

[和らげる]

mettre [verser] de l'huile sur les plaies (de qn.) (人の傷口に油をつける→) (…の) 苦痛を和らげる

[有力者と交際がある]

nager dans les huiles (油のなかで泳ぐ→) 有力者と交際がある

[努力の跡を示している]

sentir l'huile (油の臭いがする→) (知的な仕事などが) 努力の跡を示している

[広がること]

tache d'huile (油の染み→) じわじわと広がること

フランス語では、油は潤滑油、燃料の象徴、あるいは特性から、体力、精根尽き果てる、最後の息、静かな海などの意。複数形 huiles は grosses légumes「大物、実力者」の意であることから、油のなかで泳ぐから有力者と交際があるの意。

7) mayonnaise・マヨネーズ<sup>26)</sup>

8) alun・みょうばん

9) alcool・アルコール

10) sauce・ソース

フランス語の sauce<sup>27)</sup> の語源は、俗ラテン語 salsa (塩気のあるもの) < 古典ラテン語 salire (塩を加える) の過去分詞女性形、一方、日本でソースといえばたいていウスターソースで、19世紀初頭にイギリスのウスターシャー州ウスターの主婦がたまたま考案したものがウスターソースの始まりとされている<sup>28)</sup>。

[余計なこと]

allonger la sauce (ソースを引きのばす→) (余計なことを) だらだら話す, くどくど書く

[どんな風に]

A quelle sauce sera-t-il mangé? (どんなソースで食べられるのか→) どんな風に料理される (やっつけられる) のだろうか?

[ぶっ放す]

balancer la sauce (粗-酢を振り動かして投げる→) (機関銃などを) ぶっ放す

[叱る]

donner une sauce à qn. (人にソースを与える→) …を叱りつける

[諺]

Il n'est pas sauce que d'appétit. (食欲にしかソースは存在しない→) 空腹にまずい物なし

[添え物で立派になる]

La sauce fait passer [manger] le poisson. (ソースが良ければまずい魚も喉を通る→) 添え物一つでつまらぬ物も立派になる

## 5. おわりに

フランス語で香辛料名による比喩表現があるのは、コショウの外見から黒い、塩との組合せで、ごま塩の意や大航海時代にコショウは腐敗を遅らせるために非常に貴重であったことから高価の意というように外見や過去の時代における価値に基づく表現や、ニンニクは臭みが非常に強いことから下品の意、マスタードはピリッとした特有の辛味を持っていることから癩癩を起こすの意、他の香辛料については、主として食物の臭みを取ったり、香り付けのために、形態的にも特徴が乏しいので比喩表現はみられない。ハーブ名による比喩表現については、サフランは水に溶かすと鮮やかな黄色に変色し、昔、破産した家が不名誉の印に黄色く塗られた風習のあったことから身代をつぶすの意、肉桂樹を粉々にしてシナモンを取り出すことから疲れ果てる、破滅させる、粉々にするなどの意、バセリは外見から毛がない、汚いなどの意であるが、他の香辛料については、主として食物の臭みを取ったり、香り付けのために、形態的にも特徴が乏しいので比喩表現はみられない。一方、日本語では、山椒は日本を代表する香辛料の一種で、古くから漢方として高い効果を持っていることは知られており辛味付け、香り付けや彩りに用いられ日本人に馴染みの深い香辛料であることから、体は小さくても気性や才能が非常に鋭くすぐれていることの意や薬用の意、唐辛子は辛いことから明白の意、脳や血行を促進を促す効果があることから頭が禿げるの意などで、日本独自の香辛料の種類は少ない。フランス語で調味料名による比喩表現では、sauce の語源である sel 塩については、塩を加えることから引立てるやお節介を焼くの意、砂糖は崩れやすく、溶けやすく、甘いことからやさしい、愛想よいの意。vinaigre (酢) の語源はワインが酸っぱくなったものであることから悪化するの意、醤油は日本を含む東洋の象徴なので、

醤油のウエスタンから東洋のアクション映画の意、一方、日本語では、塩やダイズから作られる醤油や味噌は不可欠なもので、和食調味料を入れる順番を俗に「さ・し・す・せ・そ」といわれているが、日本語では特に酢と味噌による比喩表現が豊富である。

## 注

- 1) スパイスとは、特定の地方だけで採れる天然の産物で、その風味や香りのために、産地から遠くから離れた地で珍重され、高い値で売れる。これらの協力で、快く、官能的な芳香を持つ物質は、食べ物や飲み物、香油、ワックス、香水、化粧品、薬剤などに使われてきた。スパイスはこうしたさまざまな形で、食欲促進剤、消化剤、防腐剤、治療剤、強壯剤、媚薬として人類の役に立ってきたのである。(アンドリュー・ドルビー著、樋口幸子訳：「スパイスの人類史」p. 12)
- 2) いまや世界的な名声を得ている料理テクニックや調理法、食事作法、食器などを磨き上げるきっかけとなったのは、イタリアはフィレンツェの大富豪メディチ家によってもたらされたのである。(中略) フランス料理が食文化として長足の進歩をとげるのは、1533年、メディチ家のロレンツォ二世の娘カトリーヌ(カトリーヌ・ド・メディシス)がフランスのオルレアン公アンリ(のちのアンリ二世)に嫁いだ際、さまざまな食文化の基盤をフランス宮廷に持ち込んで以来のことである。具体的にいうと、お抱えの第一級シェフや給仕人をはじめ、多彩な調理法から料理道具、フォークやグラスなどの食器類、『食膳作法五十則』にいたるまで、まさしく料理術全般にわたってのABCであった。(辻原康夫著：「世界地図から食の歴史を読む方法」pp. 20～22)
- 3) 石毛直道他編：「食文化入門」p. 65
- 4) 黒コショウはさほど辛味が強くない。精液を増やす作用はないが、あっさりしていて、食べ物に風味を添える。痰などを除く、あるいは止める効果がある。食欲を増進させる。この穏やかなスパイスはインド南部原産の蔓性植物、ピペル・ニグルム(piper nigrum)から採れる。黒コショウはこの植物の実で、やや未熟なうちに摘んで乾燥させる。さらに味が穏やかな白コショウは、同じ実を、もう少し熟してから摘む。この時期になると、果皮を簡単に取り除くことができ、残った白い種子が白コショウである。(アンドリュー・ドルビー・ドルビー著：前掲書、p. 143)
- 5) 石毛直道他編：前掲書、p. 67
- 6) 後宮にはいくつかの小さな庭や、淑房、皇后と妃たちの部屋がある。「後宮」は女性たちが住んでいた区画であるが、「淑房」つまり「山椒の部屋」とは何か。(中略)「淑房」という建物は、壁土に山椒を混ぜて、部屋を暖めると同時に良い香りを楽しめるようにしたものだという。このことから、中国産スパイスが持つ力、あるいは原産地である中国でいかに重視されていたかがよくわかる。サンショウ属のいくつかの種が、中国と日本一帯に自生しており、スパイスや香料として使われている。同上、p. 117
- 7) フランス語ではピメントという語は、12世紀に現われた。『ロランの歌』の中で用いられたのとはほとんど同時期であった。『ロランの歌』では、ロンスヴォーで死んだ英雄たちの体は『香料酒(piment)と葡萄酒でもって、十分に洗い清められて』と歌われている。ラテン語のpigmentum、すなわち「染色用物質」から出て、後期ラテン語では、「香料、香辛料」の意味で用いられたこの語はさまざまに綴られた。例えば、piment, pyment, piement, piumentなど、まだこの頃には、特殊な意味しか持っておらず、特に蜂蜜と香辛料とを混ぜ合わせてフドウ酒

の一種を指しており、これは興奮作用を持つ飲み物、あるいは死体に防腐処置を施すために用いるものとして使用されていた。piment の語が、限定的な用い方で、インディオが教えてくれた、香辛料を生み出す、アメリカ大陸の植物を示すのに採用されたのは、ようやく 17 世紀になってからのことであった。(リュシアン・ギュイヨ著、池崎一郎他訳：「香辛料の世界史」pp. d122~3)

- 8) 「チョウジ」は中国で、西暦紀元をさらにさかのぼる昔から知られていた。(中略) チョウジは 4 世紀頃ようやくヨーロッパに姿を見せ始める。ヴィヨリーによれば、ローマ皇帝コンスタンティヌス 1 世がローマ教皇聖シルヴェステル 1 世 (在位 314~335 年) に金銀の壺多数や香辛料を贈った中に、150 リーヴルのチョウジが含まれていた。これは当時としては相当な量である。以後、さまざまな著作に繰り返し名前が出てくるようになり、大々的な貿易もすでに始まるが、依然珍しく貴重な香辛料であったため、非常に高値がついていた。フランスのアルザス地方で発掘された 6 世紀のものとおぼしき棺二は、2 個のチョウジの入った金の小箱がおさめられていたとフリュキガーが報告している。(同上 p. 78)
- 9) 原産地は南ロシア、西アジア、東ヨーロッパなど。(中略) ヨーロッパ、特にフランスでは、よく使われるハーブで、白ワインビネガーの中に入れて売られていたりします。肉、魚料理にも幅広く使われているほか、刻んでバターに練り込んで食べるのも人気です。フランスの名物料理、エスカルゴ料理の臭み消しとしても使われています。(青木敦子：「調味料を使うのがおもしろくなる本」, p. 188)
- 10) ニクズクを意味するフランス語 muscade は、13 世紀にその原形ともいえるものが現われた：«Itel fruit cum sont noix muscades» 「まるでニクズクのような実」(『バラ物語』)。16 世紀になってもまだオリヴィエ・ドゥ・セールが noix muscade の形を使っているが、同時にこの著者には «dela muscade» 「ニクズクの」という記述もあり、同時期の A. パレも noix muscade 「ニクズク」と «muscade」の語をすでに使っているのが認められる。(リュシアン・ギュイヨ著：前掲書, p. 93)
- 11) 中央アジア原産のニンニク (*Allium sativum*)。パレスチナからインドにかけて自生していたタマネギ (*Allium cepa*) は、紀元前 2000 年から、近東の人々に知られており、絵やエジプトの墳墓彫刻に、しばしば描かれている。(同上, p. 165)
- 12) 英語のマスタードの元になった古いフランス語 ([moustarde] は、13 世紀に初めて記録に登場しているが、当初は調理されたマスタード・ソースを指していた。辛いと同時に香り高いソースだった。というのも [must] つまり発酵前の不動果汁が使われていたからだ。じきにフランス語でも英語でも、「マスタード」が植物そのものの名として使われるようになった。どんなタイプのソースが好まれるかは国によっていろいろで、(中略) フランスで最も好まれているタイプ、「ムタルド・ド・ディジョン」は、14 世紀にディジョンで考え出されたものである。(アンドリュウ・ドルビー著：前掲書 p. 220)
- 13) ケイパー、フウチョウボクの花芽である。酢漬けにして、賞味される調味料になる。(中略) 南ヨーロッパでは、イタリア、ツコクシカ島、スペインに、フウチョウボクはは目立つ。フランスの地中海沿岸部 (アルプ・マリティーム地方、プロヴァンス地方、ラングドック地方、ルーション地方) のいくつかの場所や、ジロンド県の壁や肌をさらした岩場で、フウチョウボクは、自生に近い状態になってしまっている。(リュシアン・ギュイヨ著：前掲書 p. 156~157)
- 14) 地中海地方の背の低い樹木で、クスノキ科に属する。被針形の大きな葉は、極めて価値のある調味料である。(同上 p. 167)
- 15) 地中海地方産のスパイスの中で最も高価である。おそらく、これまでもずっとそうだったに違いない。(中略) 昔のヨーロッパでは、サフランは染料であると同時に香料でもあった。新し

いか古いかによって、布は黄色から濃い赤色までさまざまな色合に染まった。(アンドリュー・ドルビー著 前掲書 p. 229)

- 16) 英語でしばしば「カネラ」と呼ばれる木は、スペイン語とポルトガル語でシナモンを意味する。シナモンは、古代と中世のヨーロッパでは最も高価なスパイスの一つだった。産地がはるか東方であることは知られていたが、性格にどこか知っている者はいなかったため、探検家たちがその供給源をつきとめようと意欲を燃やしたのも当然だった。彼らが実際に見つけたのは、カネラ (*Canella venterana*) だった。今日のジャマイカでは、「野性のシナモン」または「白いシナモン」として知られている。(同上 p. 225)
- 17) 中国南部とインドネシアによく見られる植物の中に、野性のジンジャーとその仲間がある。目立つ姿をした植物で、たいいてい白か黄色の大きな花をつける。ピリッとした辛味と芳香があり、昔から薬用によく使われている。(同上 p. 22)
- 18) タイムは、ギリシア語で「勇気」を意味します。地中海沿岸原産で、臭み消し効果が高く、別名「魚のハーブ」といわれるほど魚料理に多用されています。(青木敦子：「調味料を使うのがおもしろくなる本」扶桑社文庫 p. 200)
- 19) 原産地はインド。エジプト、ヨーロッパの順に伝わり、今では代表的なハーブの一つ。ヨーロッパでは「バブの王」ともいわれるほどメジャーな存在です。(同上 p. 205)
- 20) 地中海沿岸原産。渋みや苦みのある、独特の香りを持つスパイスです。(同上 p. 198)
- 21) 石毛直道他編：前掲書 pp. 62～63
- 22) 砂糖は今やごくありふれた安価な日用品となり、それがスパイスだと思ふ人はまずいないが、中世ヨーロッパにおいては、シナモンやジンジャーと同様に、外国産の珍しいスパイスの一つだったのだ。植物学者によれば、サトウキビ、つまりサッカラム・オフィキナルム (*Saccharum officinarum*) は人間による栽培から生まれた種だという。その原種はおそらく、中国南部に自生する竹蔗 (*Saccharum sinense*) だと考えられている。(中略)「砂糖」を意味する単語の元を辿ると、オーストロネシア人が移動を開始する以前に中国南部のどこかではささされていた、ソーストロネシア祖語に行き着く。オーストロネシア祖語自体はすでに消滅しているが、同系の諸言語を比較することによって古い言語の復元が試みられたところ、その元の言語は「tebus」であるとされている。台湾やフィリピンの言語をはじめ、現在使われているオーストロネシア語族の多くの言語が「tebus」から派生したと思われる単語を持つ。すべて「甘蔗糖」を意味する単語である。たとえば、マレー語の「tebu」とフィジー語の「dovu」がそうだ。ジンジャーの場合と同様、この言語学上の事実を説明するには、オーストロネシア祖語を話していた人々がサトウキビの原種を知っており、移住した先々でそれを植えたと考えられない。こうして広まっていく途中で、おそらく5000年ほど前にフィリピンで、この作物の変異が始まったのだろう。それ以後、新しい「高貴な」種サッカラム・オフィキナルムは、北は生れ故郷の中国へ、東はニューギニアおよび太平洋の島々へ、そして西はインドネシアとインドへと広まっていった。(中略) 西洋でも、この素晴らしい甘い液のことは紀元前200年頃から知られていた。(中略) 粉砂糖を発明したのは、すなわち、粒の揃った砂糖の結晶を作る方法を編み出したのは、インド人であることは間違いない。そして、sあるギリシアの文献が粉砂糖に言及していることから、この偉大な発明は、それが書かれる以前に実現していたことがわかる。キリストのほぼ同時代に、ディオスコリデスが砂糖に関する短い記事を書いている。彼はそれをかわった種類の蜂蜜と見做しているが、それも当然で、ローマ時代のヨーロッパでは蜂蜜が最もよく知られた代表的な甘味料だったからだ。この時初めてギリシャ語とラテン語に「砂糖」の名が登場した。その単語は、これまた当然ながら、パーリ語 (*sakkhara*) またはそれに類するインド方言を借用したものだ(中略) 中世に入ってサトウキビの栽培が次第に西方に広まるまで、西洋の食生活における砂糖の地位はほとんど変わら

- なかった。つまり、蜂蜜に似た風味を持つ産物だが、はるかに高価なため、食べ物に使われることはめったになかった。もっぱら医療用で、金持ちにしか処方されなかった。(中略)すでに17世紀のヨーロッパでは、さまざまな風味を付け足手の込んだ砂糖菓子が作られ、賞味されていた。また、砂糖というより製糖業の廃物や副産物を利用してラム酒が造られた。ラム酒は西インド諸島で日常的に飲まれている酒で、イギリスやフランス、スペインといった、かつてカリブ海域を支配していた国々でも愛飲されている。(アンドリュー・ドルビー著：前掲書 pp. 30=36)
- 23) 酢は大きく分けて米酢と果実酢の2種類があります。アジアでは日本も含めて米酢が主流ですが、西欧では果実酢が一般的です。(中略) 酢は、その地域でよく飲まれてお酒と同じ素材のものが一般的に使われます。例えば日本酒は米から作られており、やはり米から作られる米酢。それに対して、フランスやイタリアではワインがよく飲まれており、酢もブドウを原料にしたワインビネガーが料理に活躍しています。ちなみに、ビールの本場ドイツやイギリスでは麦芽汁から作るモルトビネガー、アメリカではシードルビネガー(リンゴ酢)が人気。このように各地のお酒と酢は非常に密接な関係があるのです。その理由はごく単純。お酒などアルコールを含んだものは、放置しておくとう菌が増殖して発酵し、酢に変化してしまいます。こうして各地で酢が何かの拍子で発見され、料理にも広く使われるようになったのです。酢の歴史は古く、紀元前5000年頃の古代バビロニアで酢が作られたという記録が残っており、世界最古の調味料といわれています。酢が日本の文献に登場するのは4~5世紀頃で中国から製法が伝わってきました。庶民に酢が広まったのは江戸時代。(青木敦子：前掲書 pp. 168~169)
- 24) 大豆(*Soja hispida*)は、東アジアに自生して育つ。自生の大豆は、インドシナ半島、南日本およびスダ列島(ジャワ)で見られた。中国や日本では、ずいぶん古くから野菜として栽培されてきた大豆(フランス語では *soja* あるいは *soya*)は、フランス語の中に、それが満州語に語源を持っていることをうかがわせるものを残している。野菜としての価値に加え、大豆の種子は、日本では、醤油という調味料を作るのにも用いられる。このおかげでもって、東洋の料理に日常的に付随する、むかつくような臭気が消される。(リュシアン・ギユイヨ著：前掲書 pp. 159~160)
- 25) 日本の味噌が生まれたのは奈良時代、原型となる調味料が中国にあり、それが朝鮮半島を経て、日本に伝わったという説が一般的です。人体に必要な塩分を摂れるうえに保存性が高く、しかも製法も比較的簡単だったため一気に各地に広まりました。すでに室町時代には全国で作られ、庶民も口にしていたそうです。その後、醸造法が進化し、各地で独自の味噌が生まれました。今でもその名残から、地方や家庭でいろいろな種類の味噌が作られています。いわゆる「手前味噌」という言葉は、自分の家の味噌を自慢するという意味合いから使われています。(青木敦子著：前掲書 pp. 180~181)
- 26) マヨネーズの語源は、スペインのメノルカ島のマオン Mahón に由来すると説かれることが多い。時代は18世紀半ば、七年戦争が始まってまもなく、フランスの宮廷貴族リシュリユーは、イギリスの西地中海における本拠地だったメノルカ島を奪取した。そこで出会ったソースを気に入ったリシュリユーが m「マオンの」という意味ののマヨネーズ Mahonnaise と名付けたというのが通説である。ちなみにこのリシュリユー元帥は、ルイ13世に仕えて数々の数々の功績を残した「宰相」リシュリユーの甥の息子にあたる。元帥は美食家としても知られ、彼が宮廷に紹介したぼろ土・ワインは「リシュリユーのハーブティー」という別名がつけられたくらいだから、マヨネーズを気に入って、それを広めたというもありそうなことだ。だが、マヨネーズの語源説は他にも色々あり、どれも決め手に欠けるようだ。たとえば19世紀はじめの革命的料理人カレームは「こねる」を意味する。たとえば19世紀はじめの革命的料理人カレームは「こねる」を意味するマニエール *manier* から生まれた *magnonnaise*, *magnionnaise*

が正しいとなえ、同じく 19 世紀の美食家グリモ・ド・ラ・レニエールは古フランス語で「卵黄」をあらわすモワユ moyeu からモワユネーズ moyeunnaise が派生したと述べている。ほかにもスペイン国境に近い bayonne 発祥なのでバヨネーズであるとか、16 世紀の侯爵の名にちなむマイエネーズ mayennaise であるとか、諸説紛々なのである。(21 世紀研究会編：「食の世界地図」 pp. 106~107)

- 27) フランス料理では、味や色どりを引立てる液体調味料。種類は各家庭に独自のソースがあるといわれるぐらいなので、数百種類以上ある。日本では、野菜・果実・香辛料を煮つめたものに酢・食塩または醤油を加えて作ったウスターソースをさす。明治初期頃に日本に伝わり、日本で独自にアレンジされていくうちに、醤油のように食卓で直接料理にかけるための中濃・濃厚ソースが編み出されたものです。
- 28) ウスターソースそのものの起源は、インドにあるという説がある。19 世紀、ウスターシャー出身でベンガルの総督をつとめていた貴族が、インドで出会って気に入ったソースレシピをもとに、ウスターで薬や食料品を扱う店を営んでいたジョン・リーとウィリアム・ベリンズ社に作らせたというのだ。ちなみにその材料とは、酢、糖蜜、砂糖、エシャロット、ニンニク、タマリンド（酸味と甘味のあるマメ科の植物の実）、アンチオニ・エッセンス、肉のエッセンス、各種香辛料だというのが、詳しい製法は、今だにリー&ベリンズ社の企業秘密である。イギリス人とフランス人は互いに揶揄しあうが、このウスターソースも格好のネタだ。無数のソースを誇るフランス人に言わせると、イギリスには「百の宗教があるが、一つのソースしかないということになる。(21 世紀研究会編：前掲書 pp. 104~105)

#### [参考文献]

- 青木敦子著 (2009)：「調味料を使うのがおもしろくなる本」, 扶桑社文庫  
 石毛直道他編 (2003)：「食文化入門」, 講談社  
 岡田哲著 (2008)：「食の文化を知る事典」, 東京堂出版  
 辻原康夫著 (2002)：「世界地図から食の歴史を読む方法」, KAWADE 夢新書  
 辻原康夫著 (2008)：「イラスト図解版 食の歴史を世界地図から読む方法」, 河出書房新社  
 リュシアン・ギュイヨ著, 池崎一郎他訳 (2006)：「香辛料の世界史」, 文庫クセジュ  
 「講談社第百科事典」第 27 卷 (1982) 講談社  
 「小学館ロベール仏和大辞典」(1988) 小学館  
 尚学図書編 (1982)：「故事・俗信・ことわざ辞典」小学館  
 アンドリュー・ドルビー著, 樋口幸子訳 (2004)：「スパイスの人類史」原書房  
 21 世紀研究会編 (2008)：「食の世界地図」文春新書  
 服部幸應著 (2004)：「世界四大料理基本辞典」東京堂出版  
 mahospice.com  
 Rey, A et Chantreau, S (1985) : *Dictionnaire des expressions et locutions*, Paris, Robert

