世界を動かした熱帯の植物
〈コショウ〉

西欧は胡椒への欲望から、大航海時代にアジアを目指した。かつて世界を変える原動力であった胡椒は、世界中に普及したいまも、かつてとは違うかたちで世界を動かしている

ランプン州の人たちは10メートル近くに伸びる木からコショウの実を収穫する

コショウの実と葉。葉脈のつき方に特徴がある

金子正徳（かねこ まさのり）
京都文教大学教務補佐（教育GP担当）、民博 外来研究員
インドネシア共和国ランプン州を主たる調査地とし、慣習、生活世界、そして文化の変容を研究してきた。現在は、モノとコトの消費に関心をもちながら研究を進めている。

紀元前より世界の食文化を彩る胡椒は、いまや塩とともにごくありふれた調味料であるが、かつては、時に同重量の金と交換されるほどのぜいたく品であった。大航海時代までのヨーロッパでは、ヴェネチアを通じて輸入されるかぎられた量の胡椒しか流通しなかったためである。

胡椒とともに歩んだ歴史と今

他方で、中国の唐・宋時代のぜいたくな食文化のなかでうまれた胡椒の大きな需要にこたえるかたちで、東南アジア島嶼地域の港市は栄え、ジャワ島やスマトラ島でのコショウ栽培がすすんだといわれる。

このような流通の地域間格差をもっていた胡椒への欲望が、一五世紀末から一七世紀半ばの大航海時代に、西欧諸国をアジア進出に駆り立てた。インドやインドネシアなどの生産地は西欧諸国の植民地となったことで胡椒は安価に取引されるようになり、商品としての希少性を失った。それは胡椒が、世界各地における庶民の食生活に欠かせない日常的な香辛料へと変化する過程でもあった。

現代の世界で流通する胡椒は、伝統的な黒・白あるいは粒・粉の胡椒だけではない。凍結乾燥技術による赤や緑のカラフルな胡椒や、ペッパーオイルのような二次製品など多様な製品が登場し、薬品やブランド香水の原材料、加工食品の添加物としても流通している。

現代の胡椒の主要生産国は、ブラジル、インド、インドネシア、マレーシア、スリランカ、マダガスカル、そして、近年生産量を増大させているベトナムと中国である。

コショウの苗の植え付け

右・実は未熟なうちに収穫する
左・実はそのまま天日乾燥すると黒胡椒になる

黒胡椒と一手間違う白胡椒づくり

胡椒が、いったいどんな植物でどのように生産されているのかについては、あまり知られていない。インドネシア共和国の例を中心にみていこう。

インドネシアでは、マラッカ海峡周辺に位置するバンカ島が白胡椒生産で知られる。白胡椒は黒胡椒と同一品種から加工されるが、白胡椒に用いられるコショウは、黒胡椒に用いられるコショウとは栽培環境に違いが見られる。

白胡椒生産には、収穫した実を水に浸して外皮を取り除く工程が加わるため、天日乾燥のみの黒胡椒よりも手間がかかる。これによって白胡椒は、黒胡椒よりも上品な刺激になり、市場価格も黒胡椒より高い。白胡椒のためのコショウは大農園で単作され、コンクリート柱を用い、施肥を施すなどして多収量を目指す、資本集約的・労働集約的な農法でつくられる。

焼畑とも深く関わっていた栽培法

他方で、スマトラ島南端に位置するランプン州は、オランダが植民地支配する以前から独立以後、現代に至るまで、黒胡椒の世界的な生産地域である。

同州一帯における伝統的なコショウの栽培方法は、焼畑陸稲耕作と密接に関係していた。熱帯多雨林を焼き、焼畑をつくり、一定の期間陸稲を耕作した後に、コショウを植えていたのである。コショウの蔓の添え木として、特定種の樹木を等間隔で植えてきた。施肥はせず、森林が養った地力に依存する粗放的な農法で、十数年間収穫を続ける。

収穫された未熟な緑の胡椒は、天日乾燥されることで黒胡椒になる。現代のランプン州では、コーヒーなど他の換金作物と胡椒を混作することが一般的である。混作するほうが病虫害にかかりづらく生育が良いという説明を聞いたことがあるが、乱高下する市場価格に対して作物を多様化することでリスクを回避する目的もあるだろう。

世界経済のただなかで変わるコショウ栽培

ランプン州におけるコショウの栽培を巡る環境は大きく変化している。同州南部ではいまやキャッサバ、トウモロコシ、水稲などが中心的な栽培植物である。国内移民による農地開拓によって、南部では栽培可能な土地が減り、栽培してもさまざまな病気にかかりやすく十分な収穫・収入が見込めないからだと聞いた。

コショウ栽培の中心は、開発が進んでいないために森林が比較的残っている地域に移っている。国際市場における供給過剰と価格下落もまた、少量では利益が薄く転作を余儀なくされる状況を生み出している。

刺激を求めて当然のように胡椒をもちいる私たちの食は、国内外の社会・経済環境や、開発による自然環境の変化に大きく揺さぶられる熱帯の胡椒生産者たちによって支えられている。

コショウ
piper nigrum（ピペル・ニグルム）

胡椒は、コショウ目コショウ科コショウ属に分類される蔓性の多年生植物。熱帯地域に植生し、年間降水量2000〜3000ミリの多雨と同時に水はけのよい土壌も必要とする。蔓は樹木や添え木にまきつきながら7〜10メートルほどに伸びる。実は房状につき、熟すと赤色になる。植物としての寿命は、通常は10数年、長ければ30年にも至る。原産地はインドのケーララ州という説が有力。

※写真はいずれも、Vivit Bertoven Nurdin 氏提供