

# 世界史におけるニシンとタラ

『ハンザとオランダの繁栄はニシンが築き、大航海時代の幕は塩ダラが開けた』

2015年1月27日  
NHK総合TV  
千葉工業大学  
越智敏之

西洋といえば牛肉、というイメージが強いが、この社会の近代を準備し、新大陸をまきこんで「世界史」を開幕させたのは、肉ではなくて魚だった。キリスト教のシンボルのイクトゥスが魚であることからして、西洋社会は魚と縁が深い。中世のカトリックには断食があって、肉は性欲の元ということで肉食が禁じられ、断食期(一年の半分位は断食期だった)には魚を食べることが許されていた。中世以来キリスト教信仰により魚への需要は巨大であり、塩漬けニシンによって隆盛を誇ったのがまずハンザの諸都市、次いでオランダだった。いっぽうタラの塩漬けは画期的な長期保存食となり大航海時代を可能にし、やがて英国の覇権をもたらし、新大陸の生命線の商品となる。魚こそが、西欧近代を世界に輸出する原動力だった。

北ヨーロッパでよく食べられた魚のひとつ、ニシン。

ニシンの回遊ルートが移動したことがスカンジナビア半島の食料不足を招いてヴァイキングの移動を招いた原因のひとつかもしれない、などという意見があるほど、ニシンは当時のヨーロッパで重要な食料でした。

北海やバルト海で大量に獲れたニシンですが、獲れただけではダメで、それを多くの人が食料源としてアテにするには保存がきかなくてははいけません。

ニシンは不飽和脂肪酸が多く、すぐに酸素と結合して傷みやすいので、これを塩漬けにして保存する、というのは昔からあった手です。これを、より大規模に、より高品質にしたのが、ハンザ同盟諸都市でした。船を改良して樽を多く運べるようにし、岩塩を大量に輸入して品質の高い塩漬けニシンを作れるようにしたり、したわけです。

後にこの手法を受け継いだのがオランダです。同じ時期のイングランドよりも高品質なのが売りであり、オランダの塩漬けニシンはイングランドの倍以上の値段で売れたという記録があります。

イングランドは燻製ニシンの品質ではオランダに勝っていたようですが、大量に塩を輸入して安くあげる塩漬けニシンに比べると、燃料である木材を地元で消費する燻製ニシンは、やはり高価な上、大量に作ることはできません。

イングランドが海洋覇権を作り上げる前のオランダの強さのひとつは、塩漬けニシンの市場を独占していたことにあるようです。

もう一つ、北ヨーロッパで食を支えた魚、タラ。

タラは回遊魚のニシンほどには群れが増えたりしませんが、脂が少ないので、じっくり天日干して棒ダラ(ストックフィッシュ)にすれば、塩漬けニシンよりもさらに長期間、最大で五年近く保存がききます。

ここまでカチコチにしてしまうと、いざ食べようという時に、ぽこぽこに叩いてから水で一日以上戻して、ようやく調理、という手間もかかりますが、この保存性の良さは大航海時代の食料として、大いに役立ったようです。

また、1492年にアメリカ新大陸を発見した一行は新大陸の沿岸に大量のタラがいることを発見した。初期アメリカ移民の食を支えたのも、北米沿岸で獲れるタラでした。

後には、カリブ海の島々で各国の砂糖のプランテーションが作られ、奴隷労働で砂糖ばかりを作る農園ができます。これらの島々は奴隷に食べさせる食料の自給ができませんから、北米植民地で作った干タラの格好の市場となります。

今でこそ世界の超大国として君臨するアメリカですが、独立前は干タラが主要輸出品で、これと引き替えに砂糖や茶、その他諸々を輸入していたわけです。

この時に英国本国が保護貿易として外国産の砂糖などに高い関税をかけたことへの不満も、1764年のアメリカ独立戦争につながっているようで、干タラといってもあだやおろそかにはできません。独立後もマサチューセッツ州の州議会には、そのことを象徴するように『聖なるタラ』の像が飾られていたそうです。