モンゴル帝国と奇皇后、高麗醤、大豆味噌文化を共有する北東アジア

李　燦雨

2015年にNHKの韓流ドラマとして放送され人気を集めた「奇皇后」。14世紀の大元帝国と高麗王国を舞台に、高麗から「貢女」として元に入り、元帝国最後の皇帝である順帝の皇后となった奇皇后の生涯を描いたフィクション作品である。ドラマのあらすじを簡単にまとめると次の通りである。高麗の少女キ･ヤンは元帝国への貢ぎ物･貢女として、元に入る。途中で人質として同行していた高麗の世子ワン・ユの助けで逃亡。少年に装い、13年後に弓の名手となったキ・ヤンは元の皇太子で高麗のある島に流罪となるタファンの警護をつとめる。やがて、タファンは元に呼び戻され、皇帝に擁立される。キ・ヤンも元に戻るが女性であることが発覚し皇宮の雑用係として働くことになる。その後、タファンの側室となり、タファンの子を産む。皇后勢力との権力闘争の末、皇后にまで上る。

〈奇皇后〉

（資料）http://storypackblog.tistory.com/4

このようなドラマ上のストーリーとは別に、史実上の奇皇后は次のような人物であった。奇氏は高麗人・奇子敖の娘で、貢女として元廷に入り宮女として順帝トゴン・テムル（在位1333年～ 1368年）の食膳の給仕などをしていたが、次第に順帝の寵愛を得る。順帝にはダナシリ皇后がいて、1335年タナシリの兄が謀反罪で捕らえられ、ダナシリも謀反に加担したとして殺される。その後1337年順帝によるバヤンクトゥク皇后の冊立と共に奇氏は次皇后となる。奇皇后は、飢饉で多数の死者が出たときには私財を投じて餓死者の埋葬や供養に当たったとされる。やがて皇太子アユルシリダラを生み、奇皇后は元朝皇太子生母として権勢を恣にする。その後の正皇后への昇格や高麗における奇一族の権勢振り、元の滅亡と北元での死亡までの波乱万丈の一生を歩むがその内容は省略する。一つだけ日本と関連した面白い史実を紹介すると、高麗で1351年高麗王に即位した恭愍王は反元政策を取り、奇氏一族を誅殺する（1356年）。これに対し奇皇后は恭愍王の廃位を順帝に働きかけ順帝が恭愍王を廃

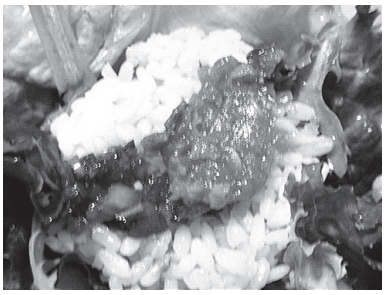
位し、これに反発する高麗の恭愍王を処罰するため兵1万で高麗を攻撃する（1363年）。『元史』によるとこの時、倭人も元の征伐軍に参加したという。当時中国沿岸まで活動していた倭寇が元の傭兵として雇われたものと考えられる。しかし、鴨緑江を超えた元軍は高麗の伏兵に打ち破られて、高麗の恭愍王の廃位は無かったこととなる。

筆者が奇皇后に関心を持ったのは、他より奇氏が貢女として宮女となり順帝の食膳の給仕をしたという部分であった。すなわち、どのような料理を作り順帝に上げたのかという好奇心であった。当時のモンゴル料理を高麗人が作れたのか、それとも皇帝が高麗料理を食べたのか、という疑問であった。いろいろな資料を探すうち、14世紀半ば奇皇后と同時代の大元帝国の詩人である楊允孚が書いた『元宮詞』の中の「灤京雑詠」という詩を発見した。内容は以下の通り。

海紅不似花紅好	花海棠は花が紅くてより好き
杏子何如巴欖良	杏子は黄色くて良い
更説高麗生菜美	より良いのは高麗のサンチュ
総輸山後麻菰香	麻菰の香より奥ゆかしい

（筆者訳）

〈サンチュサムの味噌〉



（資料）http://www.ohmynews.com/NWS_Web/view/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0000871383 @ chongani

この詩に高麗生菜が出るがこれこそ今の日本でも焼肉に欠かせないサンチュである[1]。楊允孚はこの詩の注釈に「高麗人以生菜裹飯食之」と書き、「高麗の人はサンチュでご飯を包んで食べる」と説明を付けておいた。まさに高句麗の時代から現在まで続いている朝鮮料理の「サンチュサム」である。元朝の時代には「生菜包」や「高麗包」と呼ばれたサンチュサムは、高麗から貢女として献上され宮女となった女性たちが作った料理で元朝の宮殿で人気の料理であったという。

このサンチュサムに欠かせないのが「味噌」であるが、果たして元時代のモンゴル人は味噌を付けた「高麗包」を食べたのであろうか。食べたのである。元では高麗の味噌を「高麗醤」と呼んだ。元の皇帝が「醤はやはり高麗醤が最高である」と言っていたと北朝鮮の「朝鮮料理」2009年3月号にコラムとして紹介されていたことを見たときは、順帝の食膳の給仕をしていた奇氏が宮女から皇后に昇った理由の一つが分かったような気がした。

この「高麗醤」は大豆味噌である。大豆の原産地が満州地域であることは良く知られているが、大豆から作る大豆味噌も満州地域で国を興した「高句麗」で最初に食品化したこ

[1] 「サンチュ」の語源が「生菜」である説がある。生菜の朝鮮語音が「センチェ」であるが、これが変化して「サンチュ」となったという。

とはあまり知られていない。大豆味噌は朝鮮族や満州族の食材の重要な一部分となっており、日本では平安時代から食品として定着している。

中国宋時代の学者である孫穆が12世紀初ごろ高麗を訪れた際に、高麗の口語約360語を当時の中国漢字音に移した「鶏林類事」という本を刊行したが、その中に「醤曰密祖」と表現されていた。要するに大豆味噌の「高麗醤」を「密祖」と呼んだわけである。「密祖」こそ「ミソ」の語源であろう。この「ミソ」という呼び名が現代の韓国には無くなり、ミソを意味する韓国語は「テン醤（ジャン）」となる。しかし、朝鮮半島で味噌や醤油を作る過程で大豆を蒸して潰して麹を加えて発酵させた塊を「メジュ」と言うことから、ミソはメジュに繋がっている。

味噌に関する日本の記録は奈良時代まで遡るが、当時の文献『大宝令』（701年）の「大膳職」条では「末醤」と記され、『養老令』（718年）には「未醤」（みさう・みしょう）という記録がある。また、平安時代中期に作られた辞書である『和名抄』では、「未醤楊氏漢語抄云高麗醤」とし、読み方は「美蘇」としている。この「美蘇」が高句麗からの到来食品であり、現在の味噌に変化したのだ。味噌を意味する満州語が「ミスン」であることを付け加えると、味噌の「ミソ」は高句麗時代のから呼び名であることが分かる。この「ミソ」が満州、高麗の食文化に継承され元時代に高麗からの宮女によって宮廷の料理になったわけである。

味噌の原料は日本では大豆とコメを混合した味噌が主流であるように変化したが、満州や朝鮮半島では今も大豆が主体である。しかし、日本でも大豆だけの「たまり味噌」が尾張地方にある。尾張は九州や近畿とは別の、日本海から北陸を抜けてきた高句麗の渡来系も多かったと言われる。現在の名古屋の食文化にあるように醤油より赤味噌を優先する嗜好などから高句麗の味噌が日本に到来したルートを想像する。

大元帝国の宮廷で食べていた「高麗醤」すなわち大豆味噌はその後のモンゴルの食材にはならなかったのか。味噌を主な食品とする満州族の大清帝国の下で、一部農耕民族化した内モンゴルのモンゴル人は味噌を「醤（じゃん）」と呼び家庭食で欠かせない食品としている。しかし、外モンゴルのモンゴル人には味噌は家庭食ではなく、肉と乳と小麦が主な食材である。味噌を意味するモンゴル語を辞書で調べるとそのまま「miso」であるので、モンゴル人に味噌は外来食品であろう。

モンゴル人がアジアを征服し多様な食文化を味わった大元帝国の時、高麗の味噌「高麗醤（密祖）」でモンゴル人は「高麗包（サンチュサム）」を食べていた。それを美味しく作った高麗貢女の奇氏が皇后にまで昇ったのだ。

モンゴル人よ、再び味噌の味を、サンチュサムの味を共に味わい、北東アジアの大豆味噌文化を共有しよう。