

21) クミン

クミンはセリ科の1年草で、高さ30cmぐらいと小さく、茎は根元から分枝して葉は細い線状になり、白または紅色の小花を複散形花序に多数つける。果実は長さ6mm、幅2mmほどの長楕円形で、両端は尖り、後述する同じセリ科のヒメウイキョウの実によく似ている。この果実をクミンとかクミンシードといい、薬や料理、菓子の香辛料として用いられ、強い芳香と辛味、それに苦みを合わせ持っている。原産地はトルキスタンともエジプトのナイル渓谷ともいわれているが、現在では中国、インド、シリアを初め、ヨーロッパ南西部、北アフリカ、北アメリカ、チリなどでも栽培され、一部では野生化している。学名は『*Cuminum cyminum*』である。

クミンは最も古くから用いられている香辛料の一つで、前述のアニスとともに、古代エジプトの古文書である『エーベルス・パピルス』にも記され、健胃、整腸、鎮痙、鎮静などに用いられた。またメソポタミアから発掘された、楔形文字で記された粘土板にも、タイムなどとともに記録され、ギリシャの医師ディオコリデスは、その著書の中でアニスやコエンドロ、肉桂などとともにクミンについても記している。クミンは世界最古の伝統的香辛料の一つだったと見ることができよう。

しかし最もクミンを必要としたのは、何といてもミイラを作るためであった。古代エジプトでは人間の魂は、再びもとの肉体に還って来るものと考えられていたから、特に貴人の肉体は、できるだけ損なうことなく、完全な形で保存する必要があった。このため防腐剤としての効能があった香辛料を、大量に必要としたのである。ギリシャの歴史家ヘロドトスはミイラに関して、多くの記述を残しているが、彼が活躍したのは紀元前5世紀のことで、ミイラはそれよりもずっと以前から作られていた。特に紀元前3,000年頃の古王国時代には、腐敗を防ぐために内蔵を摘出し、その代わりに香辛料を詰め、さらに樹脂に浸した布で体を包帯巻にして、もとの形が崩れないように整えたという。さらに時代が下って新王国時代になると、脳髓の摘出まで行なうようになり、摘出した内蔵をリネンに包んで再び体内におさめて、オガクズを入れて形を整えることも行なっていた。しかしやがて身分の低い者までミイラにされるようになると、死体の防腐処理よりも、布を精巧に巻き付けて形を整えることに力点がおかれ、コストの削減が図られるようになったのである。

さて旧約聖書の『イザヤ書』にもクミンは記されている。これは紀元前8世紀頃、イザヤによって記されたもので、エホバの教えとして小麦や大麦、さらには他の香辛料などとともに、その栽培や収穫の手法が記されている。もちろんクミンは『新約聖書』にも登場し、例の「マタイによる福音書」ではアニスのところでも述べたように、1割を献納していたことを記しているのである。

インドでもクミンは早くから薬草として知られており、2世紀ごろに活躍したと思われる古代インドのスースルタ2世は、数百種類の医薬の名前を上げて、その中

でクミンやショウガ、黒胡椒、辛子などは脂肪を除く作用があり、泌尿器病、痔疾、黄疸などの治療にも処方されると記している。

「クミンを食べると人はケチになる」という俗信は、ギリシャに始まりローマにも受け継がれた。ローマにはマルクス・アウレリウス・アントニヌス・バシリアヌスという皇帝がいた(ローマの五賢帝はマルクス・アウレリウス・アントニヌス帝である)。彼こそがあのカラカラ浴場を作った通称カラカラ帝である。歴史的には強欲な政治を行なった皇帝として知られ、クミンという仇名でも呼ばれていたが、その理由は定かではない。一方ギリシャではクミンを繁殖させるにはこの作物に呪いをかけるとか、口汚く罵ると良いという俗信も伝わっており、香辛料にはあまり好ましくない、どこか不吉な話がつきまとう。これはミイラと長い間、関わってきたからだろうか。

さて香辛料を現代的な調味料として使用したのは、古代ローマのアピキウスであった。彼が著わした料理書『料理について』の中にはクミンやアニス、コエンドロ、ウコン、胡麻、胡椒、ニンニクなど、ありとあらゆる香辛料を用いた料理法が 478 種類も記されている。しかしやがて香辛料は贅沢品と見なされるようになり、紀元 300 年頃になるとペルシャ戦争後の経済改革の中で、小売価格に制限が設けられるようになった。この事実は当時ローマでは、香辛料は貴族のものから、次第に庶民のものへと変化していったことを、明解に物語るものでもあった。

クミンがヨーロッパで一般的な香辛料になったのは、中世になってからのことである。イギリスでは 13 世紀ごろには調味料として使用され、15 世紀にはロンドンで関税がかけられた記録があり、この関税はイングランドの王室の財政を大いに潤した。またこの時代クミンは香辛料としてよりも、むしろ医薬品だったようで、当時の医薬処方書によれば、26 種類の薬の名前が記されており、そのほとんどが香辛料だった。その処方書でクミンは痛風によく効くとされ、クミンを含む多くの香辛料を粉にして混ぜ合わせたものは、頭脳を明晰にするばかりか、頭痛を治し視力を増し、消化を助け、腸内のガスを排出すると記述されている。主成分は『クミンアルデヒド』である。

またクミンは中世ヨーロッパでは、男女の貞節を象徴するものと信じられ、愛人の心変わりを防ぐものと考えられていた。このため結婚式の間、ポケットにクミンの実を忍ばせておく習慣があったと伝えられている。この考え方はさらに幅を広げて、クミンを家禽に与えると、屋外に迷い出ることがなくなると考えられるようになった。夫が家庭内にとどまって、浮気をしないのと同様の連想が働いたのだろう。

クミンは陽当たりがよく温暖で、水捌けの良い肥沃な砂地に育つ。主な生産地は北アフリカのモロッコ、マルタ島、シシリー島、インドなどである。特にインドではカレーにはなくてはならない調味料で、アラブ諸国でもサラダや肉料理などに広く用いられている。とにもかくにもクミンは、洋の東西を問わず人間と最も関わりの深い超一流の調味料なのである。



クミンシード(ウィキペディアより借用)



クミンシードはかつては香辛料としてよりも医薬品としての価値が高かった。 [目次に戻る](#)