

講演内で実際に例としてあげた論文です。併せてご覧ください。

2020年4月15日

近現代日本におけるタピオカ消費の変遷過程

東京都立大学大学院
松島 裕大

はじめに

日本では近年、タピオカを投入したいわゆる「タピオカドリンク」がブームとなり¹、専門店のみならず、コンビニエンスストアや回転寿司店など、多くの場所でその味を楽しむことができる。こうした「タピオカドリンク」の多くは、主に泡沫紅茶（タピオカミルクティー）の形で楽しまれるが、これは1980年代後半に台湾で生まれた飲み物と言われる²。そのため、日本における「タピオカドリンク」の歴史は、意外にも浅く、ここ30年程にしか過ぎないと言えるだろう。それでは、それ以前の日本において、タピオカはどのように消費されていた（あるいはされなかった）のであろうか。

そもそもタピオカとは、教科書的に言えば、キャッサバという植物の根茎から採ったデンプンのことである。キャッサバの根塊には有毒成分が含まれているが、それを除去することによって、熱帯地方などでタピオカは主食に近い重要な役割を果たしてきた³。デンプンは人間にとって重要なエネルギー源であることから、日本においても、「タピオカドリンク」がブームとなる以前は、食糧として消費されていたのではないだろうか。

以上のような仮説を前提に、本稿では「タピオカドリンク」ブーム（1990年代）以前の日本におけるタピオカの消費実態について検討を行っていく。

一章 明治時代の日本におけるタピオカの位置

日本におけるタピオカの歴史を探っていくと、早いものでは明治時代初頭にその記述が見える。有名な『解体新書』を翻訳した杉田玄白の曾孫にあたる杉田玄瑞は、明治六年（1873）に、『チャイルドス・ガイド・ノウレージ』⁴というイギリスの書物を翻訳し、『幼童手引草』を出版した⁵。同書は、幼児・子ども教育のために、身の回りにあるものの起源・性質・用法等を問答の形式で記したもので、その中に「タピオカ」の項が見える。

〔史料一〕『幼童手引草』

問 「タピオカ」とは何物なりや、

答 南亜墨利加に於て「ケッセワ」と名ツけたる草根の細末を「サゴ」の如くして細粒に製せるものなり、

問 其ハ何の用をなすや、

答 滋養する食料として濃湯・「ポッチング」等に造るなり、

上記の内容から、当時のイギリスにおいて、タピオカは「滋養する食料」と認識されており、それが杉田玄瑞によって日本へも伝えられたことが分かる。「濃湯・「ポッチング」等に造る」⁶とあることから、当時のイギリスにおいても、タピオカは主食と呼べるほどの位置にはなかったものと考えられる。

また、明治七年（1874）に出版された医学・薬学に関する用語辞典『薬品名彙』⁷にも、「Tapioca 荅必阿加」の項が見られる。タピオカが、医学・薬学の分野で具体的にどのような役割を果たしたのかは定かではないが、〔史料一〕で見たように「滋養」を一つの目的として利用された可能性は高いだろう。

以上のように、日本におけるタピオカの位置付けに関する初期の事例として、明治時代初頭の二例を挙げた。これらの記述を見る限り、当初タピオカは、主に「滋養」を目的として、食料、はたまた医学・薬学の分野において紹介されていたものと考えられる。ここから、当時の日本においてタピオカが、主食に代わり得るものでも「タピオカドリンク」のような甘味でもない独自の位置にあった様子が窺われる。

では、そうしたタピオカの位置付けは、その後の時代においても同様だったのであろうか。次章では、大正時代から昭和初期までを対象に検討を行ってみたい。

二章 大正～昭和初期の日本におけるタピオカの消費

前章では、明治時代初頭の日本で、タピオカが主に「滋養」の目的で紹介されていたことを確認した。これに対し、大正～昭和初期には、タピオカの消費方法も多様化していくこととなる。

大正七年（1918）十月二十二日の『朝日新聞』朝刊には、「お料理」のコーナーで「栗とタピオカのプディング」が紹介されている⁸。これは、栗を砂糖と水で煮たものの上に水煮したタピオカをかけるというもので、当時甘味と合わせる形でタピオカを食する動きがあったことが分かる。

また、同様の事例として、雑誌『主婦之友』を刊行する主婦之友社が昭和三年（1928）に出版した『お菓子の作り方百州種』には、「タピオカ・プリン」の作り方が紹介されている⁹。ここでは、その冒頭に「タピオカといふのは、一寸道明寺に似たもので、小さい玉のやうな菓子の原料です。大抵の食料品店で賣つてをります」とあり、タピオカが①「菓子の原料」として紹介されていること、②当時大抵の食料品店で入手できたことの二点が注目される。また、「小さい玉のやうな」とあることから、当時も今で言う「タピオカパール」のような形で入手することができたようである。以上のように、大正時代から昭和初期にかけて、タピオカはお菓子作りにも用いられるようになっていった。

一方、同時期の日本では、タピオカをお菓子の原料以外にも用いようとする動きも見られる。大正十五年（1926）の『醸造学雑誌』では、「タピオカ及玉蜀黍を小麦代用原料として醤油醸造試験報告」という論文が掲載されている¹⁰。同論文では、醤油醸造の際の小麦代用原料の試験として、①小麦、②トウモロコシ（玉蜀黍）、③タピオカ+トウモロコシを用いた場合をそれぞれ比較し、③が安価醤油の原料として小麦の代用品となり得ることを指摘している。

また、この頃には、タピオカが東南アジア等で主食の代替品として用いられている様子も紹介されている。大正十二年（1923）に発刊された『馬來半島の農業』では、マレー半島の農作物としてタピオカを紹介しており、「球根は土人之を食用とす。新しき若き球根は粉碎し、米の代用物とす」と述べている¹¹。なお、主食の代替品としてのタピオカは、後にアジア・太平洋戦争期においてマレー半島を占領する日本にとっても重要な食糧源となるのであるが、これについては次章で述べることにしたい。

以上のように、本章では、大正時代から昭和初期にかけての日本におけるタピオカ消費の実態について概観してきた。当該期には、甘味としてタピオカを楽しむのみならず、醤油醸造の原料としての使用が模索されるなど、タピオカの用途は明治時代初頭に比べて多様化していたものと考えられる。さらに、タピオカを主食の代替とする事例も、この頃には徐々に知識として伝わっていたものと思われる。こうした流れも踏まえ、最後に第三章では、アジア・太平洋戦争下におけるタピオカの消費実態について検討していきたい。

三章 アジア・太平洋戦争下における日本のタピオカ産業

昭和十六年（1941）十二月、日本はアメリカ・イギリスに宣戦を布告し、アジア・太平洋戦争が勃発した。開戦後、日本は東南アジア・太平洋地域を主戦場とし、同年十二月のグアム島・香港占領を皮切りに、翌年二月にはマレー半島、同年三月にはオランダ領東インド、さらに同年五月までにフィリピン全島を占領するなど、戦線拡大を続けていった。これらの地域の内、第二章で取り上げたマレー半島のような、タピオカを主食の代替品とする占領地においては、日本人も次第にその生産や活用を重要視していくこととなる。

例えば、昭和十七年（1942）一月には、早くも西太平洋のパラオにおいて、キャッサバ（タピオカの原料）が小麦の代用品として用いられている様子が、日本本土へ伝えられている¹²。また、同年六月には、占領下のフィリピン島においても、キャッサバを小麦粉の代用とすべく試験が行われていると報じられている¹³。このように、アジア・太平洋地域の日本占領地では、タピオカの補助食糧としての需要も大いに高まったと考えられる。やがて、戦争が長期化していく中で、占領地では食糧の増産・自給も重要な課題となっていた。昭和十七年（1942）十二月には、マレーのネグリセンビラン州（現在のヌグリ・スンビラン州）知事の八田三郎が、「主食となるタピオカ、薩摩芋などの増産も物凄く」と述べていることから¹⁴、当時タピオカが食糧として非常に重視されていた様子が窺われる。また、昭和十八年（1943）四月、同じくマレーのネグリセンビランとマラッカからは、「タピオカ、甘藷、唐もろこし、きび等の栽培によつてその不足分を補ひ、ほゞ自給の態勢に漕ぎつけんとしてゐる」ことが報じられている¹⁵。

以上のように、マレーなど東南アジアの占領地では、タピオカを始めとする補助食糧の生産が重要視されていたことが分かる。これらは、大正時代から昭和初期の日本における甘味としてのタピオカ消費ともまた異なり、正しく生きるための食糧として重宝されていたと言えるだろう。

おわりに

以上、本稿では、「タピオカドリンク」ブーム以前の日本におけるタピオカ消費のあり方について検討を行ってきた。近現代の日本においてタピオカは、「滋養」を目的とする食品として、また甘味として、さらには小麦や主食の代替としてなど、それぞれの時代に応じて多様な形で受容されていたことが明らかとなった。

また、上記の過程には、タピオカの「食料」から「食糧」への変化も見て取ることが出来る。ただし、タピオカを「食糧」として積極的に用いていたのは、それらを多く生産する東南アジア地域等（＝熱帯）の占領地に限られていた点には注意が必要である。そのため、「はじめに」で述べた仮説は、限定的に支持されたと言えるだろう。

本稿では、タピオカの食べ物としての側面に注目してきたが、タピオカはこの他にも糊の原料などにも用いられてきた。本来はそうした面も踏まえて、タピオカの輸出入状況にも視野を広げるべきと考えられるが、これについては今後の研究に期待したい。

¹『朝日新聞』2019年10月19日朝刊「タピオカドリンク拡散中 第3次ブームで輸入も急増」によると、日本におけるタピオカブームは1990年代を初めとし、近年のブームは3回目であるとされる。

²野林厚志「台湾社会における甘味を嗜好した飲食文化の形成：砂糖の歴史生態から考える」（『国立民族学博物館研究報告』44-2、2019年）。

³『日本大百科全書』（小学館、1994年）。

⁴“Childs Guide Knowledge”か。玄瑞によると、同書は1863年に出版されたようである。

⁵杉田玄瑞訳『幼童手引草』（1873年）。

⁶「ポッディング」は、イギリス料理として著名なプディング“pudding”のことと考えられる。また、「濃湯」については全くの不明であるが、湯で溶いたものであろうか。

⁷伊藤謙『薬品名彙』（1874年、98頁）。

⁸『朝日新聞』1918(大正七)年10月22日朝刊「お料理 栗とタピオカのプディング」。

⁹主婦之友社編輯局『お菓子の作り方百卅種』（主婦之友社、1928年）。

¹⁰西脇安吉「タピオカ及玉蜀黍を小麦代用原料として醤油醸造試験報告」（『醸造学雑誌』4-1、1926年）。

¹¹南洋協会『馬來半島の農業』（南洋協会、1923年、270頁）。また、同書では「根は又アルコールの原料にして」とも述べており、当時のマレー半島でタピオカが様々な形で食用・飲用されていた様子を知ることが出来る（同270頁）。

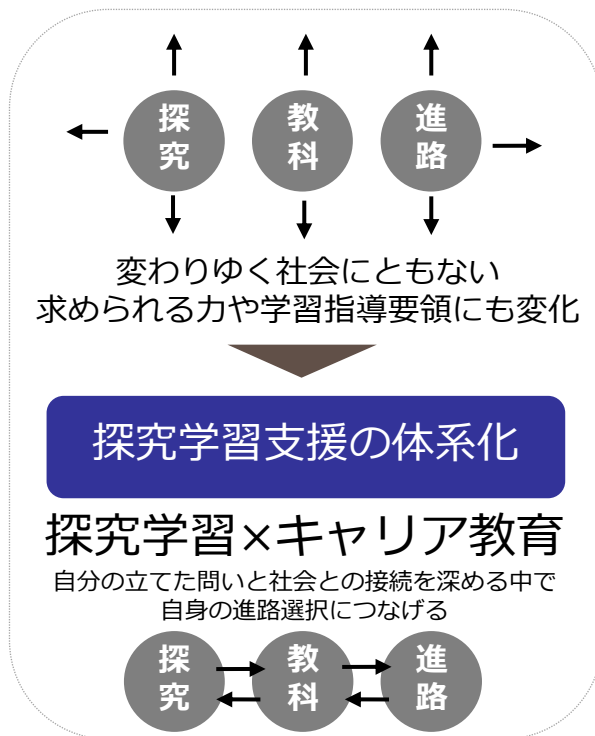
¹²『朝日新聞』1942（昭和十六）年1月9日朝刊「モンペ姿で奮闘 南洋の日本婦人」。

¹³『朝日新聞』1942（昭和十六）年6月14日朝刊「比島で小麦粉代用品」。

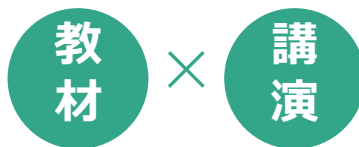
¹⁴『朝日新聞』1942（昭和十六）年12月4日夕刊「マレー、スマトラの軍政 食糧の増産着々實現 納税、貯蓄に住民の熱意」。

¹⁵『朝日新聞』1943（昭和十七）年4月2日夕刊「マライ、スマトラの現状 現地軍自活を達成 熱と努力で建設に當れ」。

私たちの理念
教育を人生に統合する



◆探究学習教材のご案内



探究学習のプロセスにそって『テーマ・RQ設定』『探究計画書』『仮説・検証』『まとめ・発表』のそれぞれが分冊となっていますので、単元ごとの活用や別の教材との組み合わせも可能です。また教材には定義から評価軸までの解説があるため、授業展開にそのままご利用いただけ、先生方の事前準備時間の負担軽減・均一な授業内容の実現にもつながります。

教材だけでなく講演を導入することで、生徒が自ら学びを創りだしていくことへの期待感や理解を深めることができます。また現役大学生の、自らが課題に向きあい問い続けているからこそ発せられるリアルな言葉は、探究学習へのヒントになるだけでなく、大学での具体的な学びのイメージ醸成と、今後のキャリア形成の一助になります。



思考を深める学びの技1
 A4版 約50P 500円



学問カード
 3系統52の学問キーワードと解説つき
 1セット1,500円

その他

- ・探求計画に応じた講演
- ・現役大学生によるTA
- ・探究計画書添削

お気軽にお問い合わせください

◆お問い合わせ



一般社団法人Fora
 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1-13-1DKノア4F

TEL:090-7174-8062 FAX:03-6856-2861
 http://fora.or.jp Mail : ito@fora.or.jp

伊藤 由紀子