

Let's Enjoy Koshel Life

藤井悦子

協力:ヤスコさん(ルームメイト)

留学当初から一年余り住んでいた大学の寮を出て、以前からの知り合いだったヨナとヤスコさんが住むアパートに移ったのは去年の秋のこと。このアパートの家主でもあるヨナは、大学の博士課程で英文学を勉強し、プライベートではテコンドゥを教えるパワフルかつデリケートな女性。フランスはリヨンのクリスチャンの家庭に育ったものの、思うところあって数年前、ユダヤ教に改宗、ユダヤ人としてイスラエルに移住してきたという経歴の持ち主。従って、改宗者ならではの敬虔なユダヤ教徒で、日々の祈りを始め、日常生活におけるユダヤ教の様々な戒律も守っている。ヤスコさんは、やはりヘブライ大学でヘブライ文学を専攻する日本人女性。ヨナとの同居は長く、その辺すっかり心得たもの。そんな二人が住むアパートで、全くの異教徒、異邦人の私も、ユダヤ教徒の種々の習慣を身近に見ながら、真似事をしながら、時には戸惑いながら、暮らすことになった。

敬虔なユダヤ教徒と、異邦人、異教徒（でなくとも世俗化したユダヤ人＝多くのイスラエル人も）が共同生活をする場合、最も直接的な軋轢として現れるのが食べ物とシャバット（安息日）の過ごし方の問題だろう。本来、これらの戒律の遂

行は、共同生活の場合、ルームメイトの協力なしには難しい。だから、大学内のあちこちで目に付くルームメイト募集の張り紙にも、時々“koshel（食物規定）を守る人、シャバットを守る人、求む”という但し書きがあったりする。大学の寮でも、敬虔なユダヤ教徒の学生は彼らだけのフロアになるよう、事務側が考慮して部屋の割り振りしているという（アラブ人学生同志も同じ部屋になるように割り振られる、という目立たないながら公然と行われている住み分け——）。シャバットの過ごし方も色々と言見があって面白いのだが、花よりダンゴの私は、今回は食物規定についてご紹介したいと思う。

周知の通り、ユダヤ教には、レビ記、申命記の記述に端を発する種々の食物規定が存在している。聖書での記述は、食べてよいもの、悪いものが中心だが、実際の食物規定は、そこから我々の口に入るまでの過程——生産、製品化のプロセス、調理法——に対して様々な細かい規定を課している。例えば、肉ならば、屠殺から、その後の血抜き処理について、乳製品に関してもラビ規定の製品化のプロセスがあり、またぶどう酒は、ラビの規定

を満たしたぶどう園で生産されたぶどうから作られるものに限る（従って、結局イスラエル産のぶどう酒ということになる）。この食物規定を満たしていること、また食物規定自体を、koshel（コーシェル、適した、の意）と呼び、イスラエルで店頭に並ぶ大部分の食品にはラビ koshel 委員会からの koshel 認定を表す koshel マークが付いている。また、多くのレストランは、ラビ koshel 委員会からの認定証を店内に掲示して営業している。この koshel マークや認定書があれば、敬虔なユダヤ教徒も安心して食べ物を口にできるというわけである。

従って、イスラエルで生活している限り、手に入るのは半自動的に koshel 食品であるから、家庭生活上で食物規定について問題になるのは、調理法——具体的には“子山羊をその母の乳で煮てはならない（申命記14、21他）”に——に関係する食品、食器の繁雑な取り扱いが中心となる。

koshel 食品は更に3種類——肉類（バサリー、以下B）、（牛）乳類（パラビー、以下H）、このどちらでもない中間のもの（パルベ、以下P）——に分類され、たいていの食品には、koshel のマークと共に、B、H、Pの区別も記してある。先の“子山羊を——”に従って、前者2つのミックスはご法度。冷蔵庫の中も、両者の接触を避ける為、B用H用の棚を区別している。勿論、山羊だけでなく牛肉と牛乳のミックスも禁止、親子の共殺しがいけないのかと思いきや、親子丼はOK。何故なら、卵はPだから。しかし、鶏はお乳を出さないのに、やはり、ミルク煮にすることはできない。たんぱく質と乳製品の混合がまずいのかと思えば、魚のクリーム煮はOK。魚もPだからだ。しかし、魚については出自によって見解が異なり、モロッコやイエメンのユダヤ教の伝統では、魚と乳製品の混合もご法度だとか。魚はPだとはいえ、肉とミックスすることは禁止はされていないものの好ましくないこととされ、ヨナも避けている。肉と魚を同時に使う料理なんてと思われるだろうが、我々日本人がちょいちょい何でも入れてしまう、だしの素が法に触れてしまう。肉うどんは言うまでもなく、肉じゃがや親子丼にちょっとだしの素を効かせることができない。ちなみに、うどんは

自分で小麦粉をこねて打つ。結構簡単においしくできるのでお勧め。

このB、Hの区別は、食品だけでなく、鍋、包丁、まな板等の調理器具、食器、ナイフ、フォーク、更には、そうした食器を洗うスポンジ、スポンジ置き、水きりかご、ふきん（ヨナは区別していないが、ふきんの柄が赤系統と青系統のものがあるところから察するに、かつては区別していたらしい）。収納の場所にまで及んで、間接的にも両者が接触することは避けられている。きれいに洗ったお皿でも接触は許されない。流しも本来はB用、H用に二漕式にするのが、理想だが、ここでは、洗い物をする時に流しの底に敷物を敷いて（もちろんB用、H用がある）、その上で洗う。流しの底を通した接触も避けるというわけである。宗教的、世俗的を問わずたいていの家庭の台所で、流しを中心に左右に水きりかごを置けるスペースがあること、スポンジが2色セットで売られていたりすることなどに、世俗化したとはいえ、生活のシステムに浸透している宗教を感じる。

食器はB用、H用に分かれるが、何故か、ガラスの食器はオールマイティで、両者に使用可。しかし、ガラス食器でも、unkoshel の食品を載せたり、BHのミックスは許されない。洗う時には、載せた食品の別に従ったスポンジを使って洗い、洗った後の収納はどちらも構わない。一方、陶器の食器は、まず新品から使い始める時に、天水を溜めたミクベという井戸のようなところに浸けて所定の祈りを捧げて清めなくてはならない。（補1）そして、やっと koehel 食器として使用可能になる。ミクベはそもそも女性の月のけがれを清めるところだそうだが、このミクベが住宅地の一面に何気なくあって、食器を入れるざんなどが備え付けてあったりするのは、ユダヤ教の国ならではのことだろう。

勿論、イスラエルに生活しているからといって我々異邦人がこうした食物規定を守る義務も義理も全くない。ただ、このアパートの台所用品、食器は殆ど全部ヨナの物なので、彼女のものを使用する以上は彼女の信仰は尊重しなくてはならない。実際、ヨナは諸事情により、十二月半ばからフランスに帰ったままなので、現在はヤスコさんと私

の日本人の館なのだが、食器類は相変わらずヨナのものを使っているため、結局、主なくして、我々日本人が忠実に koshel を守っているという奇妙な事態が続いている。

さて、このアパートの台所を更に複雑にしているのが、我々異邦人が日本から持ち込む汚れた食品の数々である。何も、うろこのないもの、ひずめのわかれていないものだけが汚れた食べ物ではない。最初に書いたように、牛、鶏でも所定の屠殺、血抜き処理を経っていないものは unkoshel。ということは、こうした肉のエキス、スープを少しでも含む食品はすべて自動的に unkoshel になってしまう。従って、とんこつラーメンなどは最初から問題外の外だが、塩ラーメンの類もカレーのルーや麻婆豆腐の素、中華の素も全部引っかかってしまうわけだ。乳製品も然り。魚にはうろこ以外の規定はないようで、だし^{けがれ}の素も、たらこも数の子も大丈夫、お酒もぶどう酒（ぶどう酒にはユダヤ教でも特別な意味があり、特にシャバットの聖別用のぶどう酒はユダヤ教徒以外が栓を抜くとその瞬間に unkoshel になってしまう。かつて、ヤスコさんが抜いてしまったぶどう酒をめぐって、それは偏狭すぎると批判した世俗的なイスラエル人とヨナの間で大論争が起きた）以外は規定はないようで、日本酒もOK。いや、別に、催促しているわけではないが…。こうした unkoshel 食品のために、このアパートでは、koshel goods に対抗して unkoshel goods が存在する。もともと私達が寮などで使っていた食器類で、禁断のラーメンなどを味わうときには、鍋から、箸から器から引っ張り出してきて、食べ終わったら専用のスポンジで洗って、台所が混乱する前にさっさとしまう。

料理が一品の場合は話は簡単だが、シャバットのディナーのように、B、Hの料理が何種類にも及ぶ時には少々厄介なことになる。食べる順番も考慮しなくてはならない。HからBは連続して食べられるが、逆は不可。胃の中B食品の消化ため6時間（出自によって異なる）あけなくてはならない（勿論、私達は守らない）。HからBへと移る時には、当然、食器、ナイフ、フォークは総入れ換えとなる。ここに、魚系が入ったりすると、

更にコトは面倒になる。P食品はそれ自体はBHの中間だが、調理した器具の別によって、調理後はBまたはHになってしまう。従って、食べるときには、それに応じた食器、ナイフ、フォークを使わなくてはならない。逆に言えば、どちらの食器がその食事でメインになるかを考慮してP食品を料理している。しかし、火を使わないもの、サラダのように温度の低い料理は、区別は曖昧らしく、Bの包丁、さい箸、フォークを使って調理したのも、H料理と同じ皿で食べることが出来る。逆もまた然り。従って、冷たい魚料理（例えば、魚のエキスを使ったキムチ）は、B、Hどちらの食器でもOK、しかし、先にも述べたように肉とのミックスは好ましくないため、肉料理と同時に皿に載せるわけにはいかない。よって、銘々皿もBと魚の間で洗うか、別の皿を用意する。もし、どうしても、肉料理と平行して先のキムチとご飯と一緒に食べたい！という場合には“このお茶碗のご飯はキムチ専用”と肝に命じなければならない。うっかり、肉をご飯に載せようものなら、ヨナのぎゃっという悲鳴があがる。お茶碗が汚れてしまうのだ（補2）。私は一度で懲りた。

ディナーの場合は、料理は食べる順に給仕して食べたものはどんどん下げていくので、テーブルの上にBHが同時に並ぶことは殆どなく、比較的まだ楽だが、残飯整理の食事でB、Hそれにunkoshelが同時に食卓に並ぶ時には、細心の注意を要する（補3）。しかし食べ初めは気を付けていても、話が弾んでくると注意も散漫になり、ふと気付くと、koshelのフォークでunkoshelのお鍋を突っついていたり、unkoshelの箸でkoshelの器から食べていたりする。やばいと思った瞬間、すかさず“Throw away !!!”とヨナの声。

一旦汚れてしまった食器はもう救いようがない。ヨナがいたころは、他の食器へのunkoshelの二次感染を防ぐために、直ちに処分するよう命じられたものだ。しかし、私達が捨てるわけがなく、うちではこうした失格した食器、鍋は私達のunkoshel食品の調理に活躍している。こうして、着実に増えるunkoshel goodsの数々、ふふっ、征服の日も近い——。ヨナがいなくなってからは、

“ヨナ、ごめんなさい!!”とフランスに向って謝って許してもらうことにしている。また、ナイフ、フォークなど金属類は、汚れても何日間か土に突き刺しておくことと koshel に戻るそうである。(補4)。私が引越してきた当初は新入りの私の責で植木鉢にナイフ、フォークが突き刺さっていたものだ。

肉、魚、ミルクの力関係(哀しい哉、^{かな}ミルクは危険、という意識がいつの間にか私の中で育っている)。冷たいものと温かいもの、陶器とガラス器の関係、そもそも、何故こうした規定が存在するのか、興味は尽きないが、彼らがそこに彼らにとっての意味を見いだしていることは確実である。ユダヤ思想史を通して、戒律の意義づけは色々されているが、人間と神の間を結ぶもの、両者のコンタクト、コミュニケーションを媒介するものとしてとらえられていることには変わりがないようだ。しかし、私にとって、興味深いのは、こうした重要な機能を担う戒律なのに、それをどこまで守るかは、かなりの程度個人の裁量(もしくは、各家庭に代々伝わる伝統)に任されているように見える点である。たとえば、ヨナがふきんの区別はしていないように、寮のルームメイトだったイスラエル人のように、シャバットも食物規定は気にしないが、朝晩の祈りと一年に数回ある断食の日には守るとか、他の友人のように、食物規定は守らないが、シャバットは守るとか。イスラエル人の大部分は非宗教的なユダヤ人であることも驚きであったが、“宗教的(敬虔)なユダヤ教徒”についても、何を守れば“敬虔なユダヤ教徒”なのか、その基準がとても曖昧のように思える。無論、どんな宗教でも、信仰の度合いとは曖昧なものだろうが、片や“宗教的”“非宗教的”というカテゴリーが人を区別する尺度として実社会の中でごく自然にまかり通っている(例えば、寮での部屋の割り振りのように、“あの人は、宗教的で”“あの地区は宗教的な地区”といった会話。また、非常に宗教的な人は軍役を免除されるとか。)にもかかわらず、いわゆる“宗教的なユダヤ教徒”の像が定まらないことが不思議に思えるのである。

更に興味深いのは、様々な禁止条項を設けながら、同時に、可能な限り妥協に持ち込もうとしている、悪く言えば、法の抜け穴を模索しているように思えることだ。タルムード中の議論でもその傾向が伺えるが、現代においても、例えば、koshel に関するなら、冷たいものならBHの区別は融通が効くとか、ガラス器は兼用可とか、koshel を守らない家庭に招待された時は、食器の区別は妥協可能、といった数々の特例の設定に、何やら感じるものがある。勿論、各々、聖書等を元にした緻密な立証がなされているに違いないが、実際、店頭には、Pのクリームとか、チキンコンソメスープ、インスタントチキンクリームスープとか、抜け穴商品がたくさん並んでいる。極めつけは、“これは、エビではない”という商品名のエビの偽物。魚のすり身を材料に赤い縞々が入っている。味の方は“えびではない”割りには健闘しているようだが、そこまでするなら、本物を食べればいいのにと思わぬでもない。最後にヤスコさんがミドラッシュ(ユダヤ教の聖書解釈、A.D. 200-600が中心)の授業で読んだというラビの議論を一つ。——あの世(The World to Come)では、食物規定は一切無くなり、ユダヤ教徒も何でも食べられるようになるという。レビヤタン(鯨の類の巨大水中動物)とヘベマー(空想上の動物)の肉も食べられる。ところでレビヤタンとヘベマーは互いに争って死んだはず。これは、自然死の動物の肉ではないのか?(“この世”では、自然死の動物は食べられない。申命記14.21 参)さあ、どうする? どう調理するそしてラビの議論は延々と続く。

ヤスコさん曰く、“ほんとは、何でも、食べたんだよ。”

こんなところが、また、たまたま面白いです。

ヤスコさんによる補足・訂正

補1 ミクベに浸さなければならないのは、外国製の食器(ガラス、陶器を問わず)。従って、イスラエル製の陶器ならば、浸す必要はない。

補2 本当は肉と魚は一緒に食べてはいけないだけで、間違えた食器や鍋はまた洗って使える。

補3 BHを同じ食卓に並べるのは禁。ヨナがするとしたら私達にも気を使っているため。

補4 金属のナイフだけ。

うーん さすが、詳しいヤスコさん……………
まだまだ 私は修行が足りないようだ。koshelは奥が深い……………。