



# 入門 Surströmming

---

THE WORLD'S MOST FAMOUS CANNED FOOD

世界の食文化に触れてみよう会 著

# まえがき

みなさんこんにちは。本企画の言い出しちゃです。この度は、世界の食文化に触れてみよう会にご参加いただき誠にありがとうございます。たくさん的人にご参加いただき、びっくりしております。

さて、本企画は、「他人からの伝聞をもとに判断するのではなく、自分の体験と、適切な知識をもって判断することによって、眞の国際理解と多面的な視点を持つ創造的な知性の育成を始めるきっかけを提供する」という目的で開催されております。そのため、参加される皆様におかれましては、シュールストレミングの匂いに大変驚き、心無い言葉を発しそうになってしまふかもしませんが、どうか、この食品を大切にしてきた方がいらっしゃることを念頭に発言、SNSへの投稿などを書いていただきますと、本企画の目的が達成できると思われます。

本企画としては、参加者の皆様に、次のいずれかの結論に到達していただければと思っております。

1. 口にあった場合：世界一臭いとされる食材であっても、実際はおいしく、また日本の納豆も大変特徴的だが同様においしいので、適切な判断を下すためには、自分で体験して意見を持った方が良い。
2. 口に合わなかった場合：自分に合わない文化であったとしても、この食品に適した生活を営み、それを大切にしている方がいるので、むやみに否定するのではなく、合わない文化も尊重する必要がある。

このために本資料は、シュールストレミングがどのように製造され、生産地で消費されてきたのかを説明する写真集のようなものになっております。パラパラと目を通してからご参加いただきますよう、どうぞよろしくお願ひいたします。

# 歴史、起源

当然ですが、諸説あります。そのため、これら諸説の中のいくつかについて、ものすごくかいつまんで説明します。

1. スウェーデンという土地は非常に寒く食糧に乏しい地域でございました。太陽光は弱いため製塩もろくにできません。しかしながら、生きるために食糧を保存する必要があります。この時編み出されたのが、スウェーデンの冷涼な気候を利用した発酵であり、シューストレミングです。MADE IN SCANDINAVIAN (<https://www.made-in-scandinavian.com/>)(和訳は著者)
2. 元々北欧における低塩発酵食品の起源は、魚を地面に埋める風習であると考えられており、埋める代わりに樽や缶に詰めるようになったのがシューストレミングである。発酵の技法(ISBN978-87311-763-8)
3. 漁師が塩を切らして腐り始めたニシンを樽に詰め、フィンランドの港で売りさばいたという話がある。翌年、その港に戻ると、地元の人たちがこの魚を気に入り、もっと食べたいと言ったので、作って売った。THE SWEDISH SURSTROMMING SUPPLIER (<https://www.surstromming.com/the-history-of-surstromming.html>)(和訳は著者)

よく、ニシンの塩漬けと表現されますが、実際には塩水漬けです。これは、塩が高価でありわずかしか使えなかつたためです。塩を振ることによって、過度の腐敗を防ぎ、乳酸発酵は継続させるようになっています。ちょうど、日本で言うところの漬物みたいなものです。振りすぎると脱水が起こりまくり、発酵プロセスのほとんどが停止します。

漬物よりも匂いが強烈なのは、材料が動物性であるためで、サラミよりも匂いが強烈なのは、あまり材料の脱水をしていないためです。

# 仲間

北欧のような極地においては、採れた食糧を保存することが必須であるため、シュールストレミングのような発酵食品がいくつかあります。全て発酵の技法(ISBN978-87311-763-8)より引用しました。

1. Gravfisk：地面に埋めた魚のこと。シュールストレミングなどの親玉。
2. Gravlax：鮭を砂に埋めて作られる熟成食品。スカンジナビア名物。
3. キビヤック：アザラシの腹腔内に海鳥を丸ごと放り込み、地面に埋めて発酵させるもの。グリーンランドの珍味。
4. 名称不明：穴の中に放り込んだ魚の軟骨が溶ける程度まで発酵させた食品。カムチャッカ半島で、イテリメン族によって作られていた。
5. Inupiat：キングサーモンの頭を地面に埋めて作る珍味。アラスカで作られる。

このようにしてみると、シュールストレミングが単体で存在しているのではなくて、近しい気候の地域において生産される海洋生物土埋め食品(うすしお味)の一種に過ぎないことがわかります。

仲間がいっぱいいる食品はアジア圏でもみることができます。それは納豆です。こちらは、アジアなどの温暖な気候で生産される蒸し豆葉っぱ包みの一種に過ぎません。

日本納豆とアジア納豆という文献([https://nagoya.repo.nii.ac.jp/record/27069/files/Kagaku\\_201812\\_Yokoyama.pdf](https://nagoya.repo.nii.ac.jp/record/27069/files/Kagaku_201812_Yokoyama.pdf))によれば、アジアにおいて生産される納豆はさまざまで、チークの葉やいちじくの葉を使ったり、竹籠とプラスチックバッグのコンボを使うこともあるそうです。

# 食べ方

通販で買った時についてきた取扱説明書からのコピペです。かなりシンプルです。

## シュールストレミングの伝統的な食べ方(3~10人分)

用意する物: シュールストレミング1缶、蒸したじゃがいも、又はマッシュポテト(200g以上) 紫玉ねぎとトマト(各1~2個)、バターかマーガリン、サワークリーム(適量)、好みでディルやチャイブなどのハーブ、トゥンブロード(IKEAさん等でお取り扱いがあります。無ければフラワートルティーヤで代用できます。)、丈夫な缶切り、捨てても良い服

食べ方: シュールストレミングはナイフとフォークで皮から身を削ぎ落とします。トゥンブロードにバターやサワークリームを塗って、シュールストレミングの身を適量と蒸したじゃがいもを潰した物、刻んだ玉ねぎ、トマトやハーブを載せて軽く巻いて頂きます。

## 本企画での食べ方

色々サボって、本家に近しいが僅かに違うものになっています。本企画では、トゥンブロードの代わりに、平砂のカスミで売ってあるフラワートルティーヤを利用します。また、載せるものとしてポテトサラダを利用します。

# まとめ

いかがでしたか？

本記事では、かなりかいつまんでシュールストレミングについて解説しました。シュールストレミングが、それ単体で存在するものではなくて、その地域において最適な食糧保存形態の一種であることが伝われば幸いです。

今回の内容はかなり端折ったものであるため触れきれていないのですが、色々調べていくと、壊血病予防のビタミン源としてシュールストレミングが使われていた。といった記述に到達することができます。このような記述からもわかるように、現地では、臭い食べ物としてではなくて、食品保存の合理的一形態として利用されていたことがわかると思います。

本記事をきっかけとして皆様がこのような記述に到達し、「匂い」といった特徴的な観点以外に注目して物事を分析してくだされば、企画立案者としてこれ以上の喜びはありません。

以降は写真集になっています。コンテンツ流通基盤概論(GC24501)で教えてもらったeuropeanaというデジタルアーカイブを使っています。過去の風俗がわかって結構便利ですので、皆様も気が向いたら色々漁ってみてください。

# 写真集



最上 : Fäbod - 1941 - Jamtli, Sweden - CC BY-NC-ND.

[https://www.europeana.eu/item/76/jlm\\_item\\_146653](https://www.europeana.eu/item/76/jlm_item_146653)

上 : Surströmmingspremiär. Furuvik den 27 augusti 1946. by Carl Larssons

Fotografiska Ateljé AB - Gävleborg County Museum, Sweden - CC BY-SA.

[https://www.europeana.eu/item/916124/S\\_XLM\\_photo\\_XLMCL002066\\_2](https://www.europeana.eu/item/916124/S_XLM_photo_XLMCL002066_2)

右 : Barbro "Lill-Babs" Svensson och Siw Malmqvist äter surströmming på

Knaust. by Norrlandsbild - Sundsvall Museum, Sweden - CC BY-NC.

[https://www.europeana.eu/item/91698/sm\\_photo\\_SuM\\_foto023151](https://www.europeana.eu/item/91698/sm_photo_SuM_foto023151)



Foto: Norrlandsbild

Sundsvalls museum



Foto: Norrlandsbild/Ragge Ellefsson

Sundsvalls museum



↑ シュールストレミング屋台

↓ 古の工場



最上：Tre kvinnor på en bänk på Skansen. I bakgrunden marknadsvagn "Bockens surströmming".

"Fest på fisk" den 28 augusti 1966. by Biörnstad, Arne - Skansen, Sweden - CC BY-SA.

[https://www.europeana.eu/item/91659\\_sk\\_photo\\_SKAFOT0000311](https://www.europeana.eu/item/91659_sk_photo_SKAFOT0000311)

上：Mickelsson, Hilding - Hälsinglands Museum, Sweden - CC BY-NC.

[https://www.europeana.eu/item/916122\\_S\\_HM\\_photo\\_HMM42518](https://www.europeana.eu/item/916122_S_HM_photo_HMM42518)

左：salteri by Rutqvist Thord - Norrbottens museum, Sweden - Public Domain.

[https://www.europeana.eu/item/900\\_nbm\\_bildarkiv\\_30282](https://www.europeana.eu/item/900_nbm_bildarkiv_30282)

左上：Handlaren Nestor Bergkvist har fyllt på i sin butik inför surströmmingspremiären 1960. Affären låg i hörnet Trädgårdsgatan-Torggatan. by Norrlandsbild/Ragge Ellefsson - Sundsvall Museum, Sweden - CC BY-NC.

[https://www.europeana.eu/item/91698\\_sm\\_photo\\_SuM\\_foto033061](https://www.europeana.eu/item/91698_sm_photo_SuM_foto033061)

