

私は「赤い」魔法使い モダン魔法 千変万化で世界を魅惑

国際部 飯崎 充

1. トマト卵炒めの謎

1980年代だったと思います。改革開放の初期でまだまだ貧しかった頃の中国北京、出てきた料理が「西紅柿炒鶏蛋（シーホンシーチャオチータン）」、南方の言い方なら「蕃茄炒蛋（ファンチエチャオタン）」でした。西紅柿（西洋の赤いカキ）或は蕃茄（異国のナス）はトマトのこと、それをクシ切りにして溶き卵とフワッと炒め合わせて多少の調味料を加えただけ、日本なら「目玉焼き」クラスの、誰もが作れる超簡単家庭料理とのこと。「えっ、トマトを油で炒めちゃうの」と引いてしまいましたが、食べてみると実にうまい。みずみずしさを残したままのトマトの酸味と卵の甘みが油のコクをまとってアツアツ。「へ〜っ、トマトって炒めても美味しいんだ」と驚きました。同時に疑問がわきました。これだけ簡単で美味しい「トマト卵炒め」が、日常的に中華料理を食べ、町中華もたくさんある日本で、どうして知られていないのだろう、と。

当時はわかりませんでした。推測するに、日中いずれにとってもトマトは西洋伝来の植物で、庶民に食材として使われ始めてから歴史が浅いことが原因のように思います。中国で今の「蕃茄炒蛋」らしき料理が文献に現れるのが1940年頃、それが後期の日中戦争やそれに続いた国共内戦の混乱で人の移動が激しかった時代に中国全土に広まったようです。従い、それ以前に大陸にいた日本人はトマト卵炒めに出逢っていません。だから、餃子のように大陸からの引揚者によって日本に持ち込まれることがなく、戦後はしばらく日本と大陸中国との交流は途絶えていましたから伝わることもなかった。

また、日本でトマトが一般家庭の食卓に入り込んでいくのは戦後の高度経済成長期以降のことですから、そもそもトマトに馴染みがなかったのです。そして日本のトマト食は加熱して食べる中国とは全く異なった方向に進みました。戦後のハイカラ「洋食」の代表格であるナポリタンやオムライスに使われたトマトケチャップ、健康飲料としてトマトジュース、そして冷やしてサラダで食べる生食です。

ただ当時のトマトジュースははっきり言って不味かったし、丸かじりしたトマトは「青臭い」ものでした。これはもちろん品種の違いもありますが、傷みやすいトマトは完熟前に収穫せざるを得なかったことによります。この事情を1985年発売の「桃太郎」が変えます。この日本の独自品種は、完熟後の収穫でも傷みにくい厚い果肉とほのかな甘みを両立させ、かつ上品な桃色の外観を備えたまさに「生食用の芸術品」でした。デビューするやたちまち日本のトマト市場を席卷します。ここから、世界基準からすればかなり異質な、生食にこだわる日本のトマト文化ができあがりました。

こうしてみると、外来の食材であるトマトは、20世紀半ば以降によく日中それぞれで普通に家庭の食卓にのぼるようになって、交わることのない別の道を歩んだといえると

思います。

トマトの品種改良は日本の「桃太郎」にとどまりません。各地で品種改良を進めた結果、今やトマトは世界で広く栽培され、実に様々な品種が出回っています。世界のトマト生産量は2023年の統計（FAOSTAT）で1億9,200万トンに上ります。1961年が2,700万トンでしたから、六十年余りで7倍に増えたこととなります。トマトは、「工業化の時代」の申し子と言えます。それはどういうことか、順を追って見てみましょう。



西紅柿炒雞蛋



日本の朝食：ケチャップオムレツとカットトマト)

*写真：すべて筆者撮影

2. 成功物語：妖しい果実からありふれた野菜に、そしてグローバルな食品へ

1) 新世界から旧世界へ

筆者は、以前このコラムコーナーで「ジャガイモ、トマト、トウガラシ、この3つの共通点は何でしょう」と問いかけました。その答は、どれもアメリカ大陸原産のナス科作物だということです。(注1)

トマトはその南米ナス科三兄弟の一つ。その歩みを、主にクラリッサ・ハイマン著『トマトの歴史』(注2)を参照してたどってみます。

野生のトマト種の生育地は南米アンデス地方、今のチリ北部からペルー、エクアドルにかかる地域です。希少になったその野生種も交雑を重ねてしまった今、トマトの直接の祖先がどのような種だったのかは、もはやわかりません。アンデスにあったトマトの祖先が長い時間をかけて中央アメリカ北部に到達、15世紀のアステカの民が食に採り入れて栽培を始めます。トマトが土着の食べ物だったトマティーヨ（トマトとは異なる大型のホオズキ属）に似ていたからだろうと推測されています。これをトウガラシや豆など様々な材料と混ぜてソースにして食べていたようです。

16世紀の大航海時代、アステカはスペイン人により侵略、征服されます。トマトは、スペインの探検家、軍人、宣教師、商人たちにより、新世界の食材や料理の一つとしてヨーロッパに渡り、スペイン語圏やポルトガル語圏、さらに中東からアジアへとゆっくり広まっていきました。

2) 長い下積み時代

しかし、トマトは新世界から旧世界に渡ってすぐに受け入れられたわけではありませ

ん。長い下積み生活を余儀なくされました。

最初に大きな関門がありました。アンデス原産のトマトはコハナバチで受粉します。しかし、持ち込まれた地中海世界にはコハナバチはいません。このため一部の自力で受粉できる種、或いは突然変異でそうなった種だけしか生き残れませんでした。しかしこれが逆に強みになります。この繁殖力でトマトは栽培が容易になったのです。温度など条件がそろえば、さほど手をかけずともトマトは育ちたくさん実が成りました。

それなのになぜトマト食が広がらなかったのか。それは、人は食に対しては概して保守的だから、ということでしょう。ヨーロッパでのトマトの栽培は、17世紀には始まり農民や下層階級が少しずつ食材に使うようになっていったようですが、上流階級では観賞用や薬草として用いるのみで、まともな食材とは見なされませんでした。

まず、見た目がエキゾチックで不吉。地を這う茎に、毒々しい赤や黄色の果実、強い酸味、日持ちせず熟れるとすぐ潰れて汁があふれる。こうした性質からトマトは不気味で「不浄な果実」に見えました。

新大陸から来た食材に対する宗教的・植物学的禁忌もありました。トマトはナス科に属します。ナス科にはベラドンナなど毒をもつものがあります。ピューター（錫と鉛の合金）製食器に盛られたトマトの強い酸が食器の鉛を溶かし、食べた人が鉛中毒になるという事件が多発し、これが「トマトに毒あり」という誤解を生みました。また、ある学者が誤ってトマトを同じナス科のマンドレイク（マンドラゴラ）の一種に分類します。マンドレイクは黒魔術に関わる植物で、媚薬効果があるとされていました。トマトは情欲を掻き立てる「愛のリンゴ」とされます。こうした誤解、間違いから来たトマトは「悪魔の実」というイメージが、その後の数世紀トマトを食用から遠ざけてしまうことになりました。

3) 最初のブレイクスルー

それでは、何がきっかけとなってトマトは下積み生活を脱することができたのか。

一番のきっかけは17世紀後半から18世紀にヨーロッパで頻発した飢饉による食糧不足です。背に腹は代えられません。スペインや南イタリアで、何せ栽培が容易だからタダ同然で手に入るトマトを、貧困層のみならず上流階級もおそろおそろ食べ始めます。（注3）

第二のきっかけは、主食との相性の良さの発見でしょう。トマトは食に酸味を加える食材としてスープや、煮物、ソースして使われましたが、南イタリアで油脂や炭水化物との相性の良さが発見されます。そう、トマトソースパスタやピザです。トマトソースパスタは18世紀末に登場、ナポリを中心に19世紀前半には一般にも普及し始めました。これが大きな力となってトマトを食べる習慣は南イタリアから徐々に拡大、ローマやナポリではトマトは大量に生産され路上で安く売られるありふれた野菜になっていきました。

偶然なのかどうか、トマトがイタリア半島全域に広まるのと連動してイタリア統一運動が高まります。1861年イタリア半島の大部分が統一されてイタリア王国が成立、1870年そこにローマが加わってイタリアは再統一を果たしました。トマトは再統一の食のシンボ

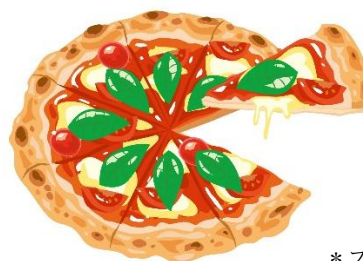
ルになりました。1889年ナポリで王妃マルゲリータに献上された赤（トマト）・白（モッツァレラチーズ）・緑（バジル）のイタリア国旗三色にちなんだピザ「マルゲリータ」は、まさに「イタリア統一」のピザでした。

そして、トマト栽培は、寒冷な北の風土にも温室栽培の技術などで順応して、ヨーロッパの食文化を変えていきます。

第三のきっかけは「保存」方法の誕生です。トマトは夏にどっと採れますが、水分が多くてすぐ腐り、保存がきかないことが最大の問題点でした。最初の保存方法は、天日干ししてドライトマトにすること、長時間煮込んでトマトジャムにすることでしたが、最終的に問題を解決したのが瓶詰、缶詰技術です。19世紀後半にイタリアで最初のトマト加工会社が誕生し、1920年代にはホールトマトやトマトペーストの缶詰がイタリアから広く海外に輸出されるようになっていました。たくさん採れたトマトは加工されて保存、広く外販できる食品になったのです。



トマトソースパスタ



ピザマルガリータ

*フリーイラスト：ACworks



イタリア産トマト缶-カット



イタリア産トマト缶-皮むき

4) 里帰りして大ブレイク 「工業化」という革命

こうしてトマトはヨーロッパで最初のブレイクを果たしましたが、本格的な大ブレイクを遂げたのは里帰りしたアメリカ大陸に於いてでした。

北アメリカへの初期の入植者は食に対して極めて保守的で、入植地の動植物をヨーロッパ化できると信じて新世界の野菜には背を向けていました。しかし、案の定、飢えと闘うはめになり、そうはいってられなくなります。18世紀末にトマト栽培が始まり、保存の問題の克服に瓶詰、缶詰技術を使う会社も出始めます。1850年頃新たな機械の登場で缶詰の生産効率が格段にアップしたところに、1861年南北戦争が勃発、兵糧食に缶詰が大量に

採用されます。ここで兵士たちが豆やトマトの缶詰の味に慣れ親しんだことで、戦後アメリカ全土に缶詰が一気に普及します。この缶詰食文化の一般家庭への浸透も加わって、トマトの栽培と料理への利用はアメリカ中に拡大、サラダに、スープ、煮物、蒸し焼きなど、19世紀末にはトマトはアメリカで最も人気のある野菜になっていました。

これに大きく貢献したのがイタリア系移民の人たちです。イタリアで19世紀前半に広まったトマトソースパスタに最初に接した世代が、19世紀半ば以降移民の波とともにアメリカに渡りました。アメリカでそれぞれの出身元であるイタリア各地の料理が混じり合って「新世界のイタリア料理」が出来上がります。そしてイタリア系米国企業の間で、調達、加工、販売のサイクルが完成、缶詰スパゲッティの大成功（ソースの缶詰+乾燥パスタ+粉チーズのセット販売）などで、彼らの製品はアメリカ国内消費のみならず、イタリア本国をはじめ世界に輸出され、ピザやパスタは世界の料理になっていきます。「工業化」の本番です。

そして革命的な大ブレイクとなったのが、缶詰スープとケチャップでした。

機械化されアメリカ中に広まっていたトマト缶の主な使い方はスープに加える、というものでした。やがて出来合いのスープを求める声が高まり、1876年に最初のスープ缶詰が発売されます。これにキャンベル社が参入、1897年に出した濃縮スープ缶が大ヒット、スープ缶詰の地位を、非常時の代用品から常用する“日用品”に引き上げました。キャンベル社はトマトジュースでも大成功します。

次にケチャップですが、元々のレシピはイギリスでアジアの調味料の再現を狙ったものでした。アメリカでこれにトマトを使うようになり、缶詰工場の副産物として出回るようになっていました。これがハンバーガーと出会います。ハンバーガーとケチャップ、アメリカ料理を代表するコンビの誕生です。このケチャップに注目したのがピクルスと西洋わさびの瓶詰会社だったハインツ社です。1876年にトマトケチャップの本格販売に乗り出し、特徴的な形状のボトルとラベル、それに大々的な広告戦略で「赤い魔法」を食卓に欠かせない存在にしていきました。

キャンベル社のトマトスープとハインツ社のトマトケチャップは、食品の大量生産の先駆けでした。工程標準化、徹底した品質管理、戦略的価格設定、流通ネットワークの整備、マーケティング広告など、その手法はフォード自動車に先んじていました。



現在のキャンベル社スープ缶



現在のハインツ社トマトケチャップボトル

そして両社の躍進の鍵となったのが、スープ、ジュース、ケチャップへの加工、缶詰、瓶詰づくりに適したトマト品種を見つけること、創り出すことです。工程標準化、品質管理のために、形、色、味、皮をむきやすい、完熟しても割れにくく、病気にも強い、こうした性質をすべて備えたトマトが求められました。1950年代に機械で収穫するようになると、その条件に、一斉に実をつけて機械でも収穫しやすいということが加わります。「工業化」は必然的にトマトの品種改良を伴ったのです。

こうして、「新世界のイタリア料理」とアメリカの圧倒的な資本力による工業化で、「安く、均一な」トマトソースやケチャップが世界中に大量に行き渡るようになりました。戦後、工業化の波と、栽培・流通の近代化の波は世界に波及し、トマト生産は全世界で拡大、各地で独自品種を生み、それぞれの地で「ナポリタン」や「西紅柿炒鶏蛋」のように様々な形態のトマト食が普及していきます。生食文化の日本でも、今やスーパーには、何種類ものパスタソースをはじめトマトベースの食品がずらりと並んでいます。世界のトマト料理は、食の歴史にあっては実に新しい、工業化時代の申し子なのです。



イタリア製パスタソース



日本のカゴメ製品（節約パッケージ）

3. 影の物語：工業化革命のダークサイド

下積み生活後のトマトの輝かしい成功物語の影にある問題、懸念事項についても考えてみます。

1) 労働問題：大量生産を支える「見えない人々」

トマトは一斉に熟し、傷みやすいため、収穫期には大量の労働力が必要になります。産地であるアメリカのニュージャージー、カリフォルニア、フロリダや南欧（イタリア・スペイン）の大規模農場には、歴史的に次のような構造がありました。

- ① 不法移民や外国人季節労働者： アメリカではメキシコ、キューバなどからの移民、南欧ではアフリカや東欧からの出稼ぎ労働者が、最低賃金以下、劣悪な住環境で手摘み作業に従事していました。
- ② 女性・非白人： 缶詰工場などで、最も賃金が低く抑えられやすい層が「短期の調整弁」として使われてきました。

こうした“搾取”に対する非難が高まったことで、機械による収穫とそれに適した品種の開発が進んだ面もあります。今後はロボットの活用が図られることになると思われますが、手作業労働がいらなくなるにはまだ長い時間がかかるでしょう。

工業化がもたらした「安さ」の裏には、近代設備だけでなく、繁忙期だけ都合よく集められ格安で使い捨てられる労働者の存在があります。

2) サイエンス・トマト

トマト栽培技術の発達には、温床（馬糞の発酵熱）、温室（板硝子）に始まり、今や最新技術でどんな場所でも通年栽培が可能になりました。もはや欧米では土から直接栽培されたトマトはほとんど売られていない、と言われるほどです。トマトは、機械収穫や輸送に耐えるため、「植物」から「工業規格品」に変貌したと言えます。

- ① 品種改良： 品種改良のギアを上げたのが性質の異なる二つの親品種を人工授粉してつくる交配種です。20世紀後半、化学肥料の使用による「緑の革命」でアグリビジネスが発展すると、生食用、加工用の両方で新しい交配種が続々と登場します。最初は、例えばハンバーガーのサイズに合うようにスライスできる大きさがそろって見た目がよく、硬くて潰れない、そして安く生産できるトマト、味は二の次でした。スーパーマーケットや食品業界の都合が優先されたのです。その後、様々なコンセプトに沿ったまさに千変万化な品種が交配技術で開発されていきます。

問題は交配種（F1種）の多くは種子がうまく育たないので農家は毎年新しい種子を買わねばならないこと、そして種子づくりそのものは人の手に頼らざるを得ないことです。だから、人がトマトを受粉させる種子づくりは人件費の安い国々（インド、中国、チリ、タイなど）で行われています。これは「桃太郎」など日本の生食トマトであっても同様です。トマトの千変万化はグローバルサプライチェーンの中の低廉労働に支えられています。

- ② 遺伝子組み換え： 品種改良技術の行きつく先として、遺伝子組み換えがあることが想像できると思います。実は商業化された世界初の遺伝子組み換え食品は1994年にアメリカで発売されたトマト「フレーバーセーバー」でした。これは収穫後も硬いままで日持ちするトマトでしたが、当時は遺伝子組み換えに対する消費者の抵抗感が大きく、反対運動も起こって2年も経たず市場から消えました。

- ③ 遺伝子マーカー： 現在は、遺伝子組み換えではなく、「遺伝子マーカー利用」という技術で、交配段階でDNAをチェックし、コンセプトに合わせた交配種を効率的にデザインできるようになっています。これにより、勘と運に頼って長い時間がかかっていた交配による品種改良が様変わりしました。

このように、工業化は遺伝子の領域にまで達しています。世界が日々口にしていくトマトの多くは、「大地の恵み」を遠く離れ、「テクノロジーの結晶」とでも言うべき存在になっています。

4. 最後に：経済のグローバル化から考える

トマトの生産量ランキングで第1位は中国の年間7,012万トン（2023 FAOSTAT）で

す。そして中国のトマト加工品の主力である濃縮トマトペーストの輸出量も年間約 120 万トンで (2026 TOMATO news) 世界 1 位です。(金額ではイタリアが 1 位) 家庭で「西紅柿炒鶏蛋」などに調理される生鮮用トマトは消費地周辺で生産されますが、加工用トマトの生産は、乾燥地帯である新疆ウイグル自治区と内モンゴル自治区、および甘肅省に集中しています。そのうち新疆ウイグル自治区が 7 割を占め、最大の生産地です。砂漠気候の乾燥条件のため、病虫害が抑えられ、高リコピンのトマトができるとして、1980 年代以降産地開発が進みました。

では、このトマトペーストはどこに輸出されているのでしょうか。西ヨーロッパ (イタリア、スペイン、ドイツ等)、ロシア、アフリカ (ナイジェリア、トーゴ等) などです。面白いことにトマト加工品の輸出国であるはずのイタリアが主要な輸出先になっています。イタリアは、最終加工品の原料として安価な中国産トマトペーストを輸入しているのです。(注 4) イタリアの業者は輸入した後、水で還元して再加工したのち、瓶、缶に詰め直し、「Made in Italy」のラベルにして世界中に再輸出しています。つまり、地元で採れて調理される素朴なトマトとは異なり、工業品としての中国トマトは世界のパスタソースの原料供給源になっているのです。

人の手で受粉してできた交配種の種子が乾燥の地に運ばれて実を成す。それが低廉な労働力で摘まれて工場で一次加工される。その地からまた遠くに運ばれ、二次加工を経て、新たな表示を付され、価値を高めて全世界に提供される。この例は、トマトが 20 世紀のグローバル資本主義と工業化に適応した極めて「モダン (現代的) な工業製品」であることを明瞭に示しています。



トマト丸ごと



洋風に調理: トマト・ズッキーニ・チーズのオープン焼き

さて、あらためて日本の生食トマト文化を考えてみます。世界の工業化トマトは、機械にかけやすく、輸送中に型崩れせず、加熱調理しても荷崩れしにくいよう、果肉が厚く、皮が硬めになるよう品種改良されています。もちろん「桃太郎」に代表される日本のトマトも、工業化の恩恵を十分に享受しています。しかし、愚直なほどに「生食の旨さ」にこだわり、作り手は手塩にかけて柔らかく育て、消費者はまずその形、色を愛でてから、素のまま丸ごと味わう。今の時代、日本のトマト食は、ある種の贅沢な反抗であるようにも思えてきます。

(2026 年 6 月)

(注1) 飯崎充「世界の食卓を変えた!? 赤い革命児ー怒りの悪魔か陶酔の女神か」

<https://jyosai-smeca.com/wp-content/uploads/dfa68d3765f6ec8e93cddc2dd50e5a16.pdf>

(注2) クラリッサ・ハイマン著 道本美穂訳『トマトの歴史』原書房 2019年

(注3) 因みに、同じ時期にヨーロッパ北部で、南米ナス科三兄弟のもう一人、ジャガイモ食が広まり始め、これも全世界に普及していきます。

(注4) 2005年には中国から激安トマトペーストが大量にイタリアに入ったため、イタリアのトマトが余ってしまい畑で腐らせるという事態が発生しました。

◇他の主な参考サイト

・ウィキペディア「トマト」

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%88%E3%83%9E%E3%83%88>

・渥美半島トマトランド「トマトの歴史を簡単解説！日本で愛される野菜になるまでの物語」

<https://atsumichan-tomato.com/archives/3568>

・NIKKEI STYLE 2019/9/8「昔はまずかった？ トマト、フルーツ感覚で高まる人気」

<https://www.nikkei.com/article/DGXMZO49138750Z20C19A8000000/>

・光明日報 2017/12/5 “西红柿炒鸡蛋，又名番茄鸡蛋，是现在极为常见的一道家常菜。”

<https://iguoxue.ifeng.com/53866075/news.shtml?&back>

・TOMATO news

<https://tomatonews.com/global-exports-of-tomato-paste-updated-june-16-2026/>

・(独法) 農畜産業振興機構 海外情報(野菜情報 2015年4月号)「中国産トマト加工品の製造および輸入動向」

https://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/kaigaijoho/1504_kaigaijoho01.html

・Pluralia News 11/01/2024 Germany: “Italian” Tomatoes Are Actually Chinese

<https://pluralia.com/en/news/germany-italian-tomatoes-are-actually-chinese/>