

醤油の歴史 ①

飯野亮一

The History of Soy Sauce 1

Ryoichi Iino

Scholars of Food History

< Summary >

Soy Sauce is said to be born from "hishio". The production method of hishio was introduced from China. In China, the fermented food, "sho" has been produced from long ago, and is said to have a history of about three thousand years. In ancient times, sho was a fermented food made by using raw materials of animals, such as meat and fish, however, products made by using raw materials of vegetables, such as grain and soybeans have also been added, and by the time it is introduced to Japan, "tousho", made by mainly using soybeans, was the main product.

This sho was introduced to Japan by the end of the seventh century. In Japan, sho, made by mainly using soybeans, was produced and the Japanese character which represents sho, was read "hishio". During the Nara (710-784) and Heian (794-1185) era, sho production was flourishing in governmental offices, and publicly manufactured products also began to come on the market.

Sho was mainly used as a seasoning, however, its exact product is unknown to us. There is an influential theory that it was a liquid like "tamari", (thick and sweet soy sauce). If so, the history of liquid seasoning, which may be the origin of soy sauce, can be said to be very long. However, according to the various conditions raised in this article, I feel that it was general practice for sho to be used more in the "moromi" (unrefined soy sauce) condition than refined, in ancient Japan.

飯野亮一 Ryoichi Iino *Scholars of Food History*

1938年東京都生まれ。早稲田大学英文学専攻課程、明治大学史学地理学科卒業。

食物史家。服部栄養専門学校講師（食物史担当）。

服部栄養専門学校の教務部長のほかに食物史担当教師として日本食物史の研究に当たる。

食生活史懇話会世話人、食生活史研究会世話人、日本風俗史学会会員として研究活動に携わる。

食生活史懇話会においては「米は日本人の主食であったか」「蘇の実験的考察」

「多聞院日記」にみる醤油と唐味噌」など研究発表多数。

研究論文「マクロ考」（「風俗」（No.125）日本風俗史学会）

「地方書にみる近世農民の食生活」（「大和市史研究」大和市役所）など。

醤油は世界の調味料

日本人の食生活から醤油を取ってしまつたらどうなるかと考えることがある。空気や水と同じように、あまりにも身近な存在のため、その有難さをつい忘れがちだが、我々は毎日一人約二十四グラムもの醤油を消費している。もう一つの代表的な調味料の味噌はその約半分の十二・二グラムにすぎない(注1)。

醤油は日本を代表する調味料であり、いまや世界の調味料となっている。

醤油と日本人との付き合いは長い。しかし、その割には、その歴史をきちんとまとめたものが見受けられない。そこで、この「キッチン・マン」国際食文化研究センターが創設されたのを機会に、醤油の歴史をまとめてみることにした。今回は第一回目として、日本が醤油らしき物を作りはじめた頃の様子にスポットを当ててみた。

中国における「醤」

醤油は「醤」を母体として生まれたとされている。実は、そうとも一概にはいえないのであるが、ここではまず、この「醤」とは何かを考えてみることにした。

醤の製法は中国から伝来した。中国では古くから発酵食品の醤(シヨウ)がつくられ、三千年の歴史を有するといわれている。

「周礼」「醢人」条

には、三種の動物の肉でつくる「醢」のことが見え、後漢の鄭玄(一七二七〜二〇〇)註に、「作醢及醢者、必先膊乾其肉、乃後莖之、雉以梁麴及塩漬以美酒、塗置甑中、百日則成矣」とある。つまり、「醢や醢を作るには、必ず先ずその肉を平らにのぼし

て乾し、その後これを刻んで、梁麴と塩を雑え、美酒に漬して、カメの中に入れ泥を塗って密封して置くと、百日にして出来上がる」と、作り方が示され、醢と醢の違いは骨付きであるかないかによるとある(注2)。また「周礼」の本文には「魚醢」「七醢」の語がみえ、七醢については、鄭玄註で、肉・巻貝・二枚貝・アリの子・魚・兎・鴈の七種の醢としている。

古くは、醢とは、肉や魚介の発酵食品で、いわゆるシビシオのことであったことがわかる。

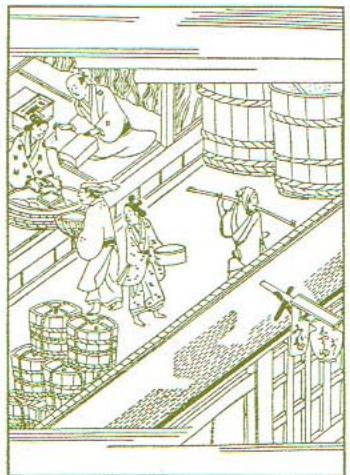
搾し、その後熟成させている。大豆は粒状で使用していることと併せると、製品は水気の少ないモロミ状であったと思える。そして、この醬から「醬清(上澄液)」「もつくられたが」醬の利用は殆んど津食(モロミシ)と直食)が大部分で、醬清として調味料に用いる例は甚だ少ない状態にあったようだ(注3)。

日本における醬の製造

醬の製法は日本に伝えられ「ヒシホ」と読まれた。藤原京(六九四〜七一〇)出土木簡には「醬」の名が見られるから少なくともそれ以前には伝来していたといえる。

「万葉集」には、「醬酢に蒜搗ぎ合せて鯛願ふわれにな見せそ水葱の羹」

の歌が入っている。醬と酢に蒜をつきこんであえたものと、鯛を食べたいと願っている私に、ナギの羹など見せてほしくない。という意味だが、ここには醬が調味料として登場している。



醤油、味噌商の絵(西鶴『日本永代蔵』1688年)「しょうゆおろし、みそおろし」の看板が掛かっている。An illustration depicting a Soy Sauce and Miso Store. (Source: "Nippon Eitaigura" by Saikaku Ihara, 1688) The sign in the illustration reads "Soy sauce and Miso Retailer".

と醢の関係は、鄭玄註より少し前、一世紀末から二世紀初め頃の許慎の「説文解字」では、「醬、醢也」「醢、肉醬也」と、醢イコール醬としている。しかし、「周礼」の「醬」に関する鄭玄註では、「醬、謂醢醢也」とした後、醬百二十甕の内訳を示し、醢人が「醢六十甕」、醢人が

「壘殖醢物六十甕(野菜類や肉類の酢漬け六十甕)を供するとしているので(注3)、古くは醬は、醢だけでなく野菜類の酢漬けなども含めた発酵食品を示すことばとして使われていた可能性がある。

いずれにせよ、鄭玄と同じ時代の崔寔の「四民月令」には、魚醬・肉醬・豆醬・清醬(注4)・楡醬(ニレの実の醬)などの醬類製造の記述が見られるので、後漢代の二世紀には、動物性と植物性の醬がつくられ、醬の種類はバラエティーに富むようになっていくことがわかる。それに対し、動物性の醬だけを意味する醢の文字の方は、その後あまり使われなくなっていく。

肉醬也。陶隱居本草注云肉醬魚醬皆呼為醢不入菜用(「和名抄」)

①から、奈良時代には、大膳職で「醢」「醬」「未醬」がそれぞれ別の食品として作られていたことが、②③からは、「醬」は「ヒシホ」と読み、大豆から造られた発酵食品であることが、④⑤からは、「醢」は「シビシホ」と読み、肉醬や魚醬のことであることがわかる。

日本では、早くから「醬」は、味噌とは別の大豆製品を指し(注10)、肉類の醢とも区別されていた(注11)。そして、この醬の製法を知る手がかりになるのは、唯一「延喜式」「大膳下」の「造雑物法」中の一文で、そこには、

「供御醬料。大豆三石。米一斗五升。粟料糯米四升三合三勺二撮。小麦。酒各一斗五升。塩一石五斗。得二石五斗。用薪三百斤。但雜給料除糯米。添醬料。醬淨二石。塩三斗五升。得六斗五升。用薪六十斤。」とある。これによって、醬の原料は大豆・米麴・モチ米・小麦・酒・塩(雑給料はモチ米を除く)であることや、これらの原料の配合割合は知ることが出来るが、作り方については不明である。

醬は液体状かモロミ状か

日本の古代における醬がどんな製品であったかつかみにくい。そのためこの醬は液

「齊民要術」の醬

北魏代(六世紀)の「齊民要術」には、醸造に関する具体的な記述が見られるが、そこには、「作醬法(醬の作り方)」が収録されている。大豆を主原料とした豆醬の製法が示されている。その他の醬類の作り方も紹介されているが、それらは「肉醬法」「魚醬法」「食経作麥醬法」などと主原料の名前を付してその製法が述べられている。従ってこの頃には、ただ醬といえは、主として「豆醬」を意味するようになっていたことがうかがえる。後から加わった植物性の製品が醬類の主役に出世したことになる。またここには、その製法については明確な記述はないが、この「豆醬」から製せられたと思える液体の醬の「醬清」「豆醬清」の名が見られる。

「齊民要術」には、豆醬の作り方が詳しく載っているが、その内容を要約すると、「蒸した黒大豆と白塩、黄蒸、麦麴、香草とを混ぜてカメにつけこみ、十分に麴が生じたところで、黄蒸をませた塩水を注ぎ入れ、三十日まで毎日攪拌する。この後二十日で食べられるようになるが、百日を過ぎないと熟成しない」というものである。製麹後に薄粥状になるまで塩水を加えて仕込むが、三十日間はカメの口を開けたまま(日乾しの状態)で攪

体状なのかモロミ状なのかについても両方の見解がある。

関根真隆氏はその著「奈良朝食生活の研究」において、「正倉院文書」の「醬四斗二升新造」以醬大豆五斗海作汁」とあることから、「これによって当時の醬が液体状であったことは明白である」とし、さらに前述の「延喜式」「供御醬料」のところを引用した上で、

「醸造した醬の量は各種原料の総含量よりずっと少量であり、また添醬料によれば醬滓の名があるから、造醬の際、汁液を絞り取り、滓を残す過程が存したと考えられる。そして薪を用いたのは汁液に火を入れたのであろう(注12)」

と液体説を唱えている(注13)。平安時代、大饗などの饗宴では、料理と一緒に調味料セットが並べられている。この調味料セットは酢・塩・酒・醬の四種が一般的で、「四種」「四種器」といわれた。小さく切った盛り付けられている料理を、食べる人が自分で味付けして食べるための調味料である。この場合の醬も、酢や酒と同じく、液体状と考えた方が妥当である。

漬物としての醬

日本では、早くから液体状の醬が造られていた可能性があるが、醬はすべて液体状であった、とは考えにくい。

西周王朝の行政組織を記録したものとされる『周礼』の「天官・膳夫」の条に見られる「醬」の文字と鄭玄の註。
 This is a portion of the "Shurai" which recorded the governmental organization of the Seishu Dynasty (1050?B.C.~770B.C.).
 In the "Tenkan/Kashiwade" part of the Shurai, the letters "Hishio" and "Teigen's notes" can be seen. (Teigen is a person annotated on Shurai)

也飲酒漿也膳牲肉也羞有凡王之饋食用滋味者凡養之具大略有四
 六穀膳用六牲飲用六清羞用百有二十品
 珍用八物醬用百有二十饗進物於尊者曰
 王舉之饗也六牲馬牛羊豕犬雞也羞出於
 社及宗廟以備滋味謂之庶羞公食大夫饋
 內則下大夫十六上大夫二十其物數備焉
 天子諸侯有其數而物未得盡開珍謂之
 珍母地珍地珍謂之珍珍謂之珍珍謂之珍
 也三饗則膳人共盛進饗物六十饗則
 六清水漿也六穀粉黍稷粱麥苽苽胡也
 醴醴皆配王日一舉鼎十有二物皆有粗

長屋王家跡より出土した木簡に、

「加須津毛瓜 加須津韓奈須比 四
 進物 醬津毛瓜 右種物 九月十九日
 醬津名我」

と、粕漬けのウリ・ナス、醬漬けのウリ・ミョウガが進物にされている木簡が見つかっている(注14)。ここでは、醬は漬物用として使われている。

「延喜式」内膳司の「漬・秋菜・料」にも、

「醬漬瓜九斗。料塩。醬。滓醬各一斗九升八合。」

「醬漬冬瓜四斗。料塩八升八合。醬。滓醬。未醬各一斗六升八合。」

「醬菁根三斗。料塩五升四合。滓醬二斗五升。」

「醬茄子六斗。料塩一斗二升。汁滓。味醬。滓醬各一斗八升。」

とあって、醬や滓醬が漬物用として使用され、ウリ、トウガン、カブラ、ナスの醬漬

けがつくられている(注15)。この他、「延喜式」には「醬鯨」「醬鮓」「醬小鯛」など魚介類の醬漬けと思える食品の名も見え、多種の醬漬物がつくられている。

醬はモロミ状でも利用

このような加工用の調味料として使われた醬や滓醬は、液体状ではなく、モロミ状であったと考えたい。ドロドロしたモロミ状のものを漉すか液を抽出すれば液体が得られる。その技術そのものはそれほど難しいことではないが、原料の利用効率は悪くなる。先の「供御醬料」の例では、原料に対して得られた液体の醬の量は三分の一にも満たない。「延喜式」「大膳」や「内膳」をみると、醬は、多種類の漬物用に利用されているばかりではなく、支給品・給食用・宴会用などに多量に使用されている。これらの醬が、すべて、手間をかけ、歩留まりの悪い液体調味料であったとは考えにくい。絞りカスを利用するにしても、味、質の問題がある(注16)。

日本の古代において、液体調味料の醬を始めからつくることを目的とした製造や、必要に応じて醬から液体を得ることは行われていたに違いない。しかし、それは醬を直接そのまま液体調味料として利用する場合などの、特定の場合に限られ、中国と同じように、醬はモロミ状の状態でも利用され

ることが多く、液体状の醬は貴重品で、その時代はこの後もしばらく続く、と考えたい。この点については、次回でさらに煮詰めてみるつもりである。

注

- 1 農林水産大臣官房調査課編『食料需給表』(平成九年度)
- 2 鄭玄註に「有骨為醬无骨曰醢」とある。
- 3 「醢人」条にも「醢類醬屬」とする鄭玄註がある。
- 4 「四民月令」(平凡社東洋文庫)の訳注には、「清醬」に関して「清醬は醬清とも称され、豆醬の上澄液のこと、いわゆる「たまり」に相当しよう」とある。『齊民要術』の「醬清」「豆醬清」に相当する。
- 5 「校定訳註 齊民要術」(熊代幸雄・西山武一訳) 下「通篇譯註」及び「論攷」より引用。
- 6 「中国の食譜」(平凡社東洋文庫)「中饋録」解題
- 7 「延喜式」「大膳下」の「仁王經齋会供養料条」には仁王經齋会の際、僧一人当たり支給される供養料の種類・分量・用途が示されているが、その中の一つに醬が入っていて「醬三合 生薬料三斗 薄餅料三斗 好物料四斗 醬料二斗 海菜料一斗 漬菜料一合 汁物料一斗 醬料一斗 醬餅料二斗」とある。用途の不明なものもあるが、野菜・海藻・汁・吸い物などの調味料や漬物用として使われている。索餅料にしても、原料に醬は使われないので(大膳下「造雑物法」)、索餅を食べるときの調味料と思える。
- 8 「正倉院文書」には各種醬類の名前が見られ、平城京出土木簡にも備前国からの醬の貢進荷札がある。
- 9 「正倉院文書」に「市醬」の名が見られる。平安京には、東市の店の中に醬を売る店が設けられている(「延喜式」「東西市司」)。
- 10 先の「主醬二人」の職掌に「雜醬」とあるが『令集解』大膳職の注解では、これらは三等級の醬のことであると、唐の律令書「開元式」の「供奉醬」「上醬」「次醬」の原料とその割合合を紹介しているが、いずれも豆醬である。

主な参考文献

短代幸雄・西山武一、1959、『校定訳註 齊民要術』(農林省農業総合研究所)
 渡部 武訳注、1996、『四民月令』(平凡社東洋文庫)
 中村 喬編訳、1995、『中国の食譜』(平凡社東洋文庫)
 篠田 統、1976、『中国食物史』(柴田書店)
 田中静一、1986、『中国の醃漬調味料』(ドメス出版)
 石毛直道、1985、『塩辛・魚醤油・ナレズシ』石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』(平凡社)
 奈良国立文化財研究所、1975、『平城京木簡二 解説』
 奈良国立文化財研究所、1989、『平城宮発掘調査出土木簡概報(21)』
 関根真隆、1974、『奈良朝食生活の研究』(吉川弘文館)
 鍋方貞亮、1977、『日本古代穀物史の研究』(吉川弘文館)
 廣野 卓、1998、『食の万葉集』(中公新書)

- 11 日本でも、醢の文字はあまり見られなくなり、「延喜式」を見ると「積糞」用の「鹿醢」「鬼醢」「魚醢」など一部を除いては、「醢醬」「鯛醬」「鯨醬」「鮓」などと醬の字が使われている。
- 12 以上の引用文は「奈良朝食生活の研究」(第五章 奈良時代の調味料醬類)による。
- 13 鍋方貞亮氏も「日本古代穀物史の研究」(大豆)において同様の立場を取り、滓醬は近世の二番醤油によく似ている、としている。
- 14 「平城宮発掘調査出土木簡概報(二十一)」
- 15 滓醬は、カスの多少交ざった醬か、醬を作る際酒の代りに酒滓を用いて作られた醬ではないかとの見解があるが(奈良朝食生活の研究「醬類」)、この問題については次回で取り挙げたい。
- 16 「奈良朝食生活の研究」(「醬類」)で、滓醬は「添醬料」へ利用されるほか、雇夫、役夫など下層者に支給される場合が多い、としている。