

醤油の歴史

飯野亮一 Ryoichi Iino



飯野亮一
Ryoichi Iino

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) 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。「米は日本人の主食であったか」『蘇の実験的考察』『多門院日記』にみる醤油と唐味噌』など研究発表多数。

平安期における醤油

前回においても、平安期における醤油の利用状況やその実態について触れたが、今回は更に踏み込んで、平安期における醤油がどのようなものであったかについて『延喜式』を中心に見てみることにした。

『延喜式』は、延喜五年(九〇五)醍醐天皇の命により編纂が始まり、延長五年(九二七)に完成した法典で、各官司が当時の法令に従ってその任務を遂行するために必要な細則を集成したものである。これは平安時代の食生活史研究上最も重要な史料である。

主膳の廃止と膳院の設置

『養老令』によると大膳職には主膳二人が置かれ、その管理下で各種の醬や、未醬などが造られていた。やがてその体制に変動が起った。

平城天皇の大同年間(八〇六〜八二〇)は、中央の政府機関の統廃合と、それに伴う官吏の定員変更が盛んに行われた時代であった。大膳職関係では、大同三年(八〇八)正月二十日の詔で、

「管陶司併大膳職。……主膳主菓餅及刑部解部宜從省廢。類聚三代格」と、同じ宮内省にあった「管陶司」(飲食の器具を掌る)が大膳職に併合され大膳職に置かれていた「主膳」と「主菓餅」という二つの役職が廃止された。つまり、醤油などの調味料製造監督官「主膳」二人と主菓餅二人がリストラされてしまった(注一)。

しかし、これでは業務に支障があったとみえ、早くもこの年の七月二十六日に「管陶司が大膳職に併合された上、主膳・主菓餅が廃止されたが業務はそのままなので、繁忙で人数が不足している。大膳職に少進一名、少属一名の増員を」と、「類聚三代格」といった趣旨の太政官奏上がなされた。

これに対し、早速八月に「加……大膳職少進少属各一員」(「類聚国史」と奏上通りの増員が認められた。さらに翌大同四年には「加……大膳職四員」(「日本後紀」と、四人の増員が行われた。その後、承和二年(八三五)六月にも、大膳職々掌、准之諸職、加置二員。」「(「続日本後紀」と、二名の増員が行われている)。

このように大膳職の職員が補充されていく中で、醤油などの調味料を造る工場が作られるようになった。それが膳院である。

『延喜式』大膳式上以下「延喜式」を略して大膳式上のように表記)には、膳院高部神一座とあるので、すでに大膳職には膳院があつてそこには高部神一柱が祭られていることがわかる。『延喜式』の約五十年後に成った源高明の「西宮記」には「膳院大膳別所」と、膳院は大膳職の別院としてその西にあることを伝えている。

膳院の建物がいつ頃建てられたか確かなことはわからないが、「三代実録」元慶六年(八八二)九月廿五日条に、大膳職膳院火」と、膳院が火災に遭ったことが記されている。「主膳」が廃止されたのが八〇八

年、増員が一段落するのが八三五年、焼失が八八二年なので、膳院は九世紀の半ば頃に創設されたのではなからうか。

その後、
「権左中弁藤原朝臣為輔伝宣、左大臣宣、大膳亮宮道時忠、宣如旧為供御所并膳院勾当者。」
安和二年六月廿五日左大史吉志公胤、

と、安和二年(九六九)に、大膳亮大膳職の次官(を膳院勾当専任の役人)に任命する官旨が出されたりしている。

この膳院は、大治二年二月十四日、宮内省、主水司、膳院等焼亡(「百練抄」とあつて、大治二年(一一二七)にも焼亡しているが、平安期を通じて、膳院における醬づくりが継続されていたことは間違いない。

膳院における醬づくり

「大膳式下」の「年料」のところには種々



『厨事類記(鎌倉末頃)中の「御台盤居様絵図」にみられる調味料セット(四種)の図。

の食品の年間生産量が載っているがその内、醬に関しては、

「醬一百五十石(供養料七十石)注二(糶一百口(別注))。添醬六十五石、糶五十口」とあつて、膳院は、年間に醬百五十石、添醬六十五石を生産していた。そして、この醬の主原料となる醬大豆については注四、

「凡諸国交易所進、醬大豆并小豆等類、随到量収、訖即申省、諸司赴集依實検納(「膳院」)、大膳式下(と)、租税で購入して諸国から買上される醬大豆や小豆類が大膳職に到着したらその量を確かめて収納し、その旨を宮内省に報告せよ。その後、関係諸司は集合して所定量を検納せよ。その貢納量は民部式を見よ」としてあり、全国から集められていた。

「民部式」をみると、近江の国以下十二カ国が「交易雑物」として醬大豆を買上することになっている。その量を集計すると、毎年分が三百二十七石、隔三年進「分が八十五石となる。この隔三年進」を三年に一度と解釈して一年分を割り出すと、二十八・三石となる(注五)。従って、合計約三百五十五石の醬大豆が毎年貢納されることになる。

そしてこの醬大豆は、大膳職用に三百五十石、醬百五十石用に三百石(注六)、未醬五十石用に五十石(注七)が使用され、内膳司用に二百五十石が使用される(注八)。使用量の合計は三百五十二石五斗となり、これは全国からの納入量にほぼ一致する。諸国から貢納された醬大豆は、天日乾燥された後、加工用に回されたようである。「掃部式」の「諸司年料」に、長席八枚、

長席六枚が「醬・未醬大豆を曝す所」用に用意されているからである。

この醬大豆を主原料にし、米麹・モチ米・小麦・酒・塩・雑給料はモチ米を除く原料に水を加えていると思えるが不明(を加えて原料の約一九パーセントの醬が造られた)。

醬と滓醬

『延喜式』には、醬のほか「滓醬」の名が頻りに現われる。しかし、『延喜式』によつて醬の製法はわかるが、滓醬に関しては不明である。そこで、両者の関係を「大膳式」内膳式を中心に試してみると、次のことがわかる。

- 一、醬と滓醬が併記されている場合は、必ず醬・滓醬の順になっている。また、醬は身分の上位者の方に、滓醬は下位者の方に支給されている。
- 二、醬の用途は多様で、生菜料、薄餅料、好物料、海菜料、漬菜料、汁物料、羹料、索餅料などへの利用が示唆されている(注九)。滓醬は漬物料としての利用例しか見られない。
- 三、滓醬は漬物用として多く使われ、醬漬瓜、醬茄子など醬の各の付く漬物全てに使用されているが、醬は供御用一例に滓醬との併用のみみられるだけである。滓醬には滓醬が不可欠だが、醬は特定の場合のみ添加されている。
- 四、「醬醜料」東饅六十斤、塩六斗四升八合一勺八撮、滓醬二石四升四合一勺、大膳式下(とあつて、アワビなどの魚介類の醬漬を造るのにも滓醬が使われている)。

五、滓醬の内膳司における使用量は非常に少なく、その用途は主に漬物用である。

醬は、前回紹介した「造雑物法」(種々の食品を造る法)の「供御醬料」に従って造られた液体調味料で、その用途の多様性・身分の上位者への支給・漬物におけるプラスチック的な使われ方などからして、貴重品として利用された。年間生産量の百五十石は現在量に換算すると約一〇・八キロリットル、一日分にするると約三〇リットルにすぎない量である(注一〇)。

そして、醬の絞り滓(滓醬)は再利用され、それを使って添醬(注一)が造られた(注一)。「滓醬」はその名からして、滓の混ざつた醬と考え、滓醬から液体の「醬」が造られ、その絞り滓を使って後世の二番タマリのような「添醬」が造られた」と解するとすっきりするのであるが、どうもそう簡単にはいかないようである。

その理由の第一は、全国から集められた醬大豆の大部分(三百石)が、醬用に充てられ、「供御醬料」の製法に基づいて原料大豆の半量(百五十石)の醬が造られており、滓醬から醬が造られる過程を想定しにくいからである。

第二は、『延喜式』ではかなりの量の滓醬が使われていて、「醬」とは別の用途(主に漬物用)に充てられていることが多いからである。

そこで、試みに醬と滓醬の年間使用料や支給量を表(次項)にまとめてみた。表中の数字は年間に使用される糞単位は合で、大膳職関係は大膳職で使用したり支給する量を、内膳司関係は内

大豆製品を表わしている。さらに、もつ一例を挙げると、『散木奇歌集』に次の歌が納められている。

「ならにしりたる僧の論議しけるか
いとせせずと聞えければ
承源法師
論議をはみそひしをにそしたりけり
のちにきつてつけんぞ」

たつさつなりと人はいへんとも
『散木奇歌集』は源後類二〇五五、一一一九の晩年の自選歌集で、当時の俗語等を知るための貴重な資料といわれている。奈良の知り合の僧が論議経論の要義を問答したが、大した成果は挙げられなかったと聞いて、承源法師が論議をみそひしを味噌・醬にしてしまったとちと詠んでいる。ここでの「みそひしをにする」は「味噌と醬をくちまぜた」ではない。

3. その他

神祇	使用例	醬	滓醬
神祇五	齋宮初齋院別当以下食料	2736	19080
	月料	2880	21960
神祇六	齋院司	15	173
	正月三節料		
因書寮	写經生等食料	3600	100
大藏省	戒壇十師并沙弥菜料	441	400
	掃正倉院料		420
主殿寮	神廿三座春秋祭料	6300	900
典薬寮	共作女医料	10341	44233
春宮坊	主膳監月料		
計		58994	95828
合計		58994	154822
醬と滓醬の合計			154822

の必要量の確保や品質の保持を図ったが、醬に比べて、製法にそれほど厳密さを要せず、大量生産や市場での購入が可能であった。滓醬については特にその規定を設けなかったのではないかと考えておく。

いすれにせよ、醫院では液体状の醬と毛口ミ状の滓醬が造られていたに違いない。そして、これらの醬類を実際に使用する場合には、被給者の身分や用途などに応じて種類を定めて支給を行っていく関係上、醬・滓醬などの分類名が必要だった。しかし、滓醬の名は、延喜式¹⁾以外にはほとんど見られないので、一般的にはそのような分類は行われず、醬の名で代表され、醬とは毛口ミ状の製品と認識されていたのではないだろうか。

『和名抄』には、醬は豆醱也²⁾とある。醱は塩辛のことなので、豆醱は毛口ミ状の

は別に造られていた可能性がある。また、滓醬は漬物には例外なく使用され、醬と同時に支給される例も多く見られ、別の用途を持つていたこともわかる。そして、滓醬は添醬とも別物と思える^{注13)}。

滓醬とは、滓を取り除いていない醬の意の毛口ミ調味料で、市場で購入されることもあったかもしれないが、醫院でも造られていた。こう捉えてみて疑問に思うのは、ではなぜこれほど多く消費される滓醬の生産量や製法が、延喜式¹⁾に示されていないのかという問題である。供御醬料¹⁴⁾に示されているのは滓醬の製法と考え、その一部を利用して醬が造られる過程を想定してみる必要があるのかもしれない。しかし、ここでは、その生産量の半分を供御用に充てる貴重品としての、醬¹⁵⁾については、政府は生産量や製法を定めて、そ

膳司において使用する量を、その他は「大膳式」には示されていないが、明らかに大膳職より支給されている量を表している。このトータル量は概略的な数字である。推定で計上したものと臨時のもの、齋宮初齋院関係、支給人数が不明なものを含むからである。ただ、この他にも臨時の支給があることや、人数が不明のため一名分だけを計上したり、支給や使用が明日であってもその量がかめないため計上出来なかったものがあることを総合すると、実際にはもっと多くの醬や滓醬が使用されていたように思われる^{注14)}。

滓醬とは

「の表から、醬と滓醬を合わせた年間使用量は、醬の年間生産量の百五十石を超えるのではないかと思え、滓醬は醬と

延喜式における醬・滓醬の年間使用量

1. 大膳職関係

篇目名	使用例	単位：合	
		醬	滓醬
大膳上	神今食小齋給食	262	
	同 皇后宮給食	68	
	鎮魂雑給料	440	178
	新嘗祭小齋給食	207	
	小齋解齋給食	158	
	宴会雑給	60	
	圓轉神祭雑給料	120	
	平野祭雑給料	510	
	賀茂祭給食料	48	30
	春日祭・雑給料	300	
	大原野祭・雑給料	300	
	松尾神祭・雑給料	102	400
	秋葉祭料・雑給料	162	
	東寺祭料	540	
大膳下	聖神寺・常住寺季料	3744	1440
	正月最勝王經齋會供養料	976	488
	正月修真言法料	417	460
	正月修大元帥法料	300	190
	延慶寺試年分度者三度料	39	312
	西塔院試年分度者料	13	104
	大安寺齋會供養料	784	
	嘉祥寺地蔵梅過料	160	
	試海印三昧寺年分度者料	10	60
	安祥寺試年分度者料	10	40
	七寺孟蘭盆供養料	567	28
	仁王經齋會供養料	363	122
	手束祭餅料	2477	
	正月最勝王經齋會醬瓜料		3142
供御醬瓜料		3804	
儲醬瓜料		5636	
醬餠料		7800	
正月四節料	200		
七月廿五日節料	20		
月料 無品親王・内親王	2880		
加茂齋内親王	1880		
夫人	1440		
女御	720	7200	
女官	720		
侍從	13320		
出納官物諸司百度料		4320	
勤解由使百度料		6120	
検納薪諸司百度料	1440		
鳴鶴兵庫寮器仗百度料		35	
漢語師并生日料		4320	
主鈴・典繪月料		2880	
藏人所月料		720	
計		35757	
		49829	

2. 内膳司関係

内膳司	使用例	単位：合	
		醬	滓醬
内膳司	新嘗祭供御料夜料	50	
	解齋料	50	
	諸節供御料正月三節	600	
	五月五日節	200	
	七月七日	200	
	九月九日節	200	
	供御月料	9960	900
	漬秋菜料糟漬瓜	270	270
	醬漬瓜	198	198
	醬漬冬瓜	168	168
	醬青根		250
	醬茄子		180
	荏裏	1000	1000
	計	12896	2966

るの意味に取れる。醬と味噌とがよく似ていることを前提にした喩えである。

液体状の醬の衰退

液体状の醬は、律令政府の衰退とともにあまり造られなくなっていくようである。その理由はよく解らないが、古代における醬と十六世紀に出現する醤油¹⁶⁾とは原料の麦の使用料が非常に異なっている。延喜式¹⁾における醬は大豆に対して五パーセントの麦(小麦)しか使われていないが、後世の醤油は大豆と同量の麦が使われている。これは現在にもつながる原料の配合割合である。古代の液体の醬は原料からすればタマリのようなものと思えるが、味の点はどつだつたのだから。

律令政府が衰退していくにつれて全国的に生産されていた乳製品の、蘇¹⁷⁾が姿を消していくことはよく知られているが、これと同じようなことが液体状の醬にも生じたと思われ^{注14)}。

以下の資料で平安末から鎌倉期にかけて液体状の醬がどうなっていくかを見てみる。

- 「七日 御干飯并七種御菜事」(略)
- 御菜。菘。苜蓿。葱。秋。薺。芹。蘿蔔。紫苑。萱。味噌。塩。糟。
- 「次供御四種」(略)
- 「長寛二年朔旦冬至至記」(略)
- 「四種八。味噌。塩。酢。酒。近代八酒。ヲ略シテ麥ヲ用。タテナキトキハワサビ。ハシカミ等也。味噌麥ハ必酢ニ可解也。」
- 「門室有職抄」(略)
- 「御膳」四種ト云フ事アリ。味噌。塩。

は別に造られていた可能性がある。また、滓醬は漬物には例外なく使用され、醬と同時に支給される例も多く見られ、別の用途を持つていたこともわかる。そして、滓醬は添醬とも別物と思える^{注13)}。

滓醬とは、滓を取り除いていない醬の意の毛口ミ調味料で、市場で購入されることもあったかもしれないが、醫院でも造られていた。こう捉えてみて疑問に思うのは、ではなぜこれほど多く消費される滓醬の生産量や製法が、延喜式¹⁾に示されていないのかという問題である。供御醬料¹⁴⁾に示されているのは滓醬の製法と考え、その一部を利用して醬が造られる過程を想定してみる必要があるのかもしれない。しかし、ここでは、その生産量の半分を供御用に充てる貴重品としての、醬¹⁵⁾については、政府は生産量や製法を定めて、そ

餅図¹⁸⁾には「四種」が並べられている例が見えるが、この場合は醬の代りに「色利」が使われている。

色利

色利煎汁。イロリト八大豆ヲ煎タル汁也云云。或鯉ヲ煎タル汁也云々。厨事類記¹⁹⁾。

「醬シマモトイヒテハ平他子類抄²⁰⁾」

は、平安末期頃の撰家の年中行事を述べたものであるが、正月七日の七種菜の羹に味噌・塩・糟の調味料が使われている。当時の記録には羹や汁がよく出てくるが、それがどのように味付けされているかは不明である。その点でこれは貴重な資料といえるが、醬が使われていないことが注目される。醬が液体調味料として発展を遂げていけば、汁物の味付けに利用されてもよさそうなものであるが、その例が見られない。

は、長寛二年(一一六四)に、朝廷で朔旦冬至の儀式が行われた際の記録の一部である。「四種」といわれる調味料が上塩、酢、酒、醬中の醬は液体状と思えるが、醬に代って「色利」が並べられている。

の「門室有職抄」は、鎌倉初期の僧家を中心とした有職故実書である。「至極糲²¹⁾」最高の糲(の)の時のので、「四種」が並べられているが、醬に代って味噌が使用されている。

は鎌倉中期の辞書であるが、やはり「四種」の醬と味噌と入れ代わっている。は、「四種」とは塩、酢、酒、醬のことであるが、通常は省略して塩と酢で四種²²⁾としているとある。同書の「五十日

餅図¹⁸⁾には「四種」が並べられている例が見えるが、この場合は醬の代りに「色利」が使われている。

は、「四種」の醬の代りに、大豆や鯉の色利煎汁・煮出し汁²³⁾が使われることがあることを伝えている。

は、鎌倉末期の作とみられる平仄書であるが、醬はあえ物としている。このように、液体調味料としての醬は姿を消して行き、醬はいわゆる「なめ味噌」への道をたどっていくようだ。

注

- (1) 主菓餅の役割は、養老職員令²⁴⁾大膳職条に「主菓餅一人。菓菓子。通膳給事」とある。
- (2) 百五十石の内訳は、天皇用(供御料)が七十五石、天皇用以外の一般用(雑給料)が七十五石である。
- (3) 糲(百口糲)とあり、三百石の糲が生産されているようにも受け取れるが、後述の醬大豆の貢納量との関係から五百五十石の生産量とみなした。
- (4) 延喜式の、供御醬料の原料名中に「大豆」とあるが、奈良時代の醬の原料には「醬大豆」が使われていることから(関根真隆「奈良朝食生活の研究」)、これは醬大豆を指しているものと解せぬ。
- (5) 隔二年進は、三年を隔てて進²⁵⁾で、三年の間隔を置いて、つまり四年に一度と受け取れるが、それでは三百五十石を下回り後述の年料に不足するので三年に一度と解釈した。
- (6) 原料大豆の半分量の醬が得られる。

(「造雑物法」)

- (7) 未醬料。醬大豆一石、米五升四合、小麦五升四合、酒八升、塩四斗。得一石。(「造雑物法」)とあり、醬大豆と同量の未醬が得られる。
- (8) 内膳式に「造醬餚鮓鮓各十石」用として「醬大豆二石五斗」とある。
- (9) 延喜式中、実際の使用例は、漬菜料、索餅料以外には見られない。
- (10) 当時の一石は現在の約四斗に相当する。(沢田吾一「奈良朝民政経済の数的研究」)
- (11) 滓醬は添醬のほか工人などの食料としても支給されている。
- (12) 一名分で計算したものは表中の「無品親王」から「女御」までの月料で、計上できなかったものは、雑菜正月最勝王經齋會料の醬茄子、荏裏料、正月四節料以下の節料(以上大膳式)、諸物品制作時の工人間食料(掃部式)、府藤睦田管効食料(近衛府式)である。
- (13) 滓醬の支給例がみられず、使われ方がつかめない。「大膳職」中二ヶ所に支給例の見られる、糲醬²⁶⁾が糲醬(粗製の糲)という名前やその用途が醬とはほぼ同じ事から、添醬²⁷⁾ではと思えるが、それにしても支給例が少なく、両者の関係を断るわけにはいかない。
- (14) 「主稅式」には、諸國の国分寺におかれた僧尼に対する「年中供養」や「安居」の際の供養の食品名が挙げられているが、その中に「醬」がある。これらの供養物はその国の「正稅」や「国分寺物」を用いて賄われ²⁸⁾ることになっているので、現地調達されたと思える。