

# 醤油の歴史

飯野亮一 Ryoichi Iino



飯野亮一

Ryoichi Iino

1938年東京生まれ。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」「多聞院日記」にみる醤油と唐味噌」など研究発表多数。

## 鎌倉時代の醬

前回は、平安期には液体状とモロミ状の醬が共に造られていたこと、醬とは一般的にはモロミ状のものと認識されていたこと、そして液体状の醬はじだいに姿を消していったことを述べた。今回は、その後の状況と醤油が登場するまでの時期、つまり中世における状況を中心に述べてみることにする。

鎌倉中期の文永・弘安(一二六四〜八七)頃に成立したとされる『塵袋』という辞書は、味噌について次のように記している。「味噌ト云フハ正字歟アテ字歟 正字ハ未醬ナリ ソレヲカキアヤマリテ未醬トカキナス 未ハ搗抹ノ義也 未セザル常ノヒシホ未シタルハミソナリ コノユヘ未ヲ用ルヘキヲ字ノ合似タルヘニ未ヲ未トカケリ 今世ニハ未ノ字ニ口篇ヲクハヘテ味トカキ 醬ヲハ曾トナシテアテ字ニナリタル様ナリ 醬ノ字ヲハヒシホトモアヘモノトモ云ム」

つまり、「味噌」の正しい字は「未醬」である。それが誤って「未醬」と表記されてしまった。「未」は搗いた粉末の意である。原料を粉末状にしないのは普通一般のヒシホで、搗いて粉末状にしたものは「ミソ」である。従って「ミソ」には「未」の字を用いるべきところ、字が似ているので「未」と誤記されてしまった。今は「未」の字に口篇をつけて「味」と書き、「醬」の代りに「曾」の字を使用し、「味噌」という宛字を使用している。「醬」の字は「ヒシホ」とも「アヘモノ」とも読む、というもので、これを

みると、鎌倉中期の醬(ヒシホ)は、粒状で利用され「アヘモノ」とも呼ばれるモロミ状の製品であったことがうかがえる。よって、これを調味料として利用する場合(には)、『厨事類記』(鎌倉末頃)に「零餘子焼(零餘子) 差物(差物) 鯉ノミソ皮ニ二分許ツケテ。スキテ。ソレヲ口口廿五分許ニ置ク。串ニサス。入り、ヒシホツケテアブルベシ」(内の読み及びび点は筆者、以下の引用文も同じ)ムカコ焼(ムカコ)は、皮付きの鯉の切身を串に刺して、搗った「ヒシホ」を付けて焼く、とあるように、搗りつぶしたヒシホの利用法が記載されたりしている(注1)。

## 煮物料理の発達

平安期の饗膳の料理は、干物・窪坏物(塩辛の類)・鮓・漬物といった保存食品や煮焼きしていない生物といわれるものが主体で、これに焼物・汁物・あえ物が若干加わる程度であったが、中世に入ると、これらの種類が増加し、また寺院を中心に普及した精進料理の中核をなす煮物料理も発達した。

室町初期頃成立の『庭訓往来』は、大齋(大法会)の際、菜者・織羅・煮染・昆布・烏頭布・荒布煮・黒煮路……などの精進料理を出すべしとしているが、「こ」には「ボウ・アラメ・海藻・ウキなどの煮物の名がみられる。

『塵塚物語』(永禄十一年一五六九序)には次の話が載っている。左馬頭基氏(足利基氏)は常に美食を好んで賞玩していた

がある時、庖丁人を呼び寄せ、鮓をよく焼いて羹にするよう命じ、決しておろそかに取り扱わないよう厳しく注意しておいた。庖丁人は、かしこまり、右ふなをよくあぶり、みそ汁をもて熱くこしらえて、膳部にそなえた。基氏が食へる、結構な出来具合であったが、片側を食へ、裏返してもう一方を食へようとしたところ、裏側は焼いてなくて生であった。怒った基氏は執事にその庖丁人召し出すよう命じ、庖丁人は御手打ちを覚悟してまかり出たが、結局は許される、という話である

が、「こ」は焼いた鮓を味噌煮にしている。古代から中世にかけての各種有職故実書や日記類には数多くの料理名が出てくるが、それがどのように調味されたかはほとんど不明である。「こ」の話は足利尊氏の子で、初代関東公方になった足利基氏が左馬頭であった頃(一三五二〜一五九)の工本記を伝えるものであるが、「この頃の煮物料理に味噌が使われていた事実を実際に伝える貴重な史料といえる。「この例にみられるように中世を通じて、煮物料理の発達には味噌が重要な役割を果たしてきた。

## たれみそが登場

中世も室町中期になると料理流派の料理書等によって、味噌が煮物や汁物用として盛んに利用されるようになっていくことが確認できる。そして、味噌は「たれみそ」という液体調味料に再加工されてその用途を広げている。

「たれみそ」垂味噌とは、味噌に水を合わせて煮詰め、布袋に入れてつるして得られる液体調味料(垂れ汁)で、江戸初期の料理物語『寛永二十年(一六四三)刊』には「垂味噌 みそ一升に水三升五合入せんじ三升ほどになりたる時ふるこに入たれ申候」と、その製法が示されている。また、同書には、「生垂は味噌一升に水三升入もみたてふるこにてたれ申候也」と、加熱しないたれみそを「生垂」として区別している。しかし、室町期の史料には、「生垂」の用語は見当たらないので両者は区別されず、「たれみそ」の名で一括されていたものと思える。

「たれみそ」造りには専用の袋も使われた。『東寺百合文書』(注2)中には、光明講方道具送文」と題する同種の文書が数多く収められている。これらの文書を見ると、永享四年(一四三二)十二月三十日、「味噌垂袋」とあるのをはじめとして、その後、文正元年(一四六六)十二月晦日の「みそたれぶくろ」まで、光明講「用として毎年のように、味噌垂袋が用意されている。専用の味噌垂袋を使った垂味噌造りが十五世紀前半にはおこなわれていた。また、享徳三年(一四五四)十二月一日の「光明講方用脚算用状」(光明講用の予算書)には、六十七文「味噌垂袋代」とある。味噌垂袋は購入されることもあった。

## たれみそ料理

たれ味噌を使った料理法は室町期の料理書に数多くみられる。その内のいくつかを紹介すると、

「コマリノ事。小鮓ヲ可レ用也。其外ハ何魚成共可レ用。タレ、ミソ、テ煮タルヲハ

コマリ迄テ有ベシ(フナの煮こり料理) 『四糸流庖丁書』(長享三年一四八九)奥書」

「瓜汁 越瓜(瓜)は冬瓜以下用 越瓜を少ぶとく切。長サ一寸五分計に切。たれみそにて煮べし。又、鮓をけつりて入シロウリとアワビの煮物(山内料理書。明応六年一四九七)奥書」 「松笠いりとは鯛の躬を鱗形に切。筋連に刀目を入。湯びき候へば松笠に似る。たれみそなどにて煮也(タイの切り身に斜め格子の切り目を入れて煮た料理)」

「卵の花いりとは、いかを切。薄たれにて煮なり。青味を入べし(切ったイカを煮た料理) 『庖丁聞書(室町末頃)』」

また、室町中期の武家の婚礼料理中にも、ひしほいり、山のいもをかきはすきて、一寸ばかり二きりて、きしをつくりてたれみそにてしたため候て、うえにあまのりををくなり(よめむかへの事)といった雑肉と山芋をたれみそでしたため煮た(料理)がまた、飯田・富松よひ、餅・イリ・ニマルアワビ・スルメ・メ入テタレ味噌ニテテクワス(山科家礼記。明応元年、一四九二)八月二日条)と、人を招いてたれみそで煮た雑煮のような料理を食わせていることが日記に出ている。

このように、たれみそは、それを薄めた「薄たれ」とも、多種多様の煮物料理に使われている。また、たれみそは、煮物用のほか、汁物やかけ汁用としても利用され、中世における醤油出現以前の液体調味料の役割を果たしている。

## 『多聞院日記』にみる唐味噌

『多聞院日記』は奈良興福寺の塔頭多聞院の僧・英俊らによって文明十年(一四七八)から元和四年(一六一八)まで書き継がれた日記である。

「こ」には味噌や醬の製法が具体的に示されていて、当時の味噌や醬の実態を知る上で貴重な手がかりが得られる。

味噌に関しては、「吉ミソ」「大八ミソ」「唐味噌」などの名とその製法がみられる(注3)。「このうちの、唐味噌」について注目してみると、またその製法が確立されていくさまがまた工夫がなされているが、煮た大豆と炒って粉にした麦とを混ぜ合わせて麹をつくり、塩水を加えて仕込むという江戸時代の醤油の製法と非常によく似た方法も取られている。そして、唐ミソノ汁上(「タウミソノシル」一樽)などによって完成品は液体状であったことがわかる。原料の配合比率に関しては、唐味噌製造の最初の記録である天文十九年(一五五〇)六月十二日条に、「唐味噌今日入、大豆一斗三升、小麦一斗三升、塩一斗三升、水三斗三升入、水八惣シテ一色ノ升数ノ三倍也」とある。大豆・小麦・塩は同量で、水は総じて各原料の三倍とある様に三種の原料の合計量に近い量になっている。「このあたり原料の比率を示す記事は頻りに出てくるが大體同じである。

表に関しては、小麦の代りに大麦のこともあるが、小麦と大麦が併用されている

る場合が多い。

この原料の配合比率を、醤油の製法が記された江戸時代の比較的早い時期の史料と比較してみると、次の表のように非常に近い数字となっている。この点からも唐味噌は江戸時代における醤油造りの先駆けをなしていたことがわかる。

唐味噌と江戸期の醤油との原料比較表

史料名	品名	原料の比率 (%)				成立年代
		大豆	麦	塩	水	
多聞院日記	唐味噌	17-18	17-18	17-18	47-48	文明10年(1478)-元和4年(1618)
料理物語	正木醤油	19.6	25.5	15.7	39.2	寛永20年(1643)刊
日本歳時記	醤油	19.2	19.2	19.2	42.3	貞享4年(1687)序
本朝食鑑	醤油	約22	約22	約22	約34	元禄8年(1695)跋
和漢三才図会	醤油	18.2	18.2	18.2	45.5	正徳2年(1712)序

ただ、『多聞院日記』に「唐味噌」の名が現れる天文十九年(一五五〇)には、後述するように既に「シヤウユ」の名が使われるようになっていた。この点から「唐味噌」としての疑問は残る。たしかに

たれみそで醤油の大きな違いは、たれみそは味噌の二次加工品であるのに対して、醤油は当初よりそのものの製造を目的とした一次加工品である。『文明本節用集』では「醤油とは違ふタレ味噌」のような液体調味料を「シヤウユ」としたのではなからうか。

次に「シヤウユ」の名がみられるのは『鹿苑日録』の天文五年(一五三六)六月二十八日条で、そこには「醤油ヲ子ナス」とある。そしてこの前日の六月二十七日条には「シヤウユ」とある。『シヤウユ』とは別に「漿油」が仕込まれている。また、同年八月十四日条には「遺漿一桶」と「漿」を桶に入れて漬い物贈り物として送られているとみえている。多聞院における唐味噌の醸造は、製麹は六月中旬下旬、仕込みは約その一週間後、製成が八月中旬頃で、通常約六〇日間を要したとある。『漿油』を「なせ」を「麹」を「くり」として、漿油を桶に入れて漬いた時期は「唐味噌」の製麹と製成期にそれぞれ一致する。この贈り物の「漿」は六月二十八日に麹づくりを始めた「漿油」の完成品と思える。

少し後になるが、『言継卿記』の永禄二年(一五五九)八月二十七日条にも「シヤウユ」の「遺之」と「シヤウユ」を小桶に入れて贈り物にして送ることがみえる。桶に入れて贈り物にされた「漿油」は「シヤウユ」は「タレ味噌」ではなく

『多聞院日記』にはその後「シヤウユ」の名が出てくる。しかし、その製法についての記述はなく、この後も引き続き「唐味噌」の名が使われていき、両者の関係ははつきりしない。

一方、醬に關しては、主原料は小麦で大豆は小麦の三〇パーセント程度にすぎない。しかも、これらは粒状に近い状態で利用されている。水の比率は三〇パーセント強で唐味噌に比べてかなり少なく、それでも、近年「マリシル干間」(此通「塩水」)と「力ア」と、近年は水は少なくなっている。水分量を減らした、などがある。完成品はなめ味噌的なものであった。

### 醤油の名の出現

醤油の名は中国に先に現われる。十三世紀頃の『山家清供』(林洪著)や『中饋録』(浦江呉氏編)に「醬油」の名がみられ、製法は不明だが、調味料として使われている(注4)。次いで、十四世紀頃(元末明初頃)の『易牙遺意』(韓奕撰)になると「醬油」の造り方(「醬油法」)が出てくる。ここでの「醬油」の造り方は、果たして今日の「醤油」につながるものかは疑問視されている(注5)。とにかく中国では十四世紀頃には「醬油」と名の付くものが造られるようになっていた。

日本では、十六世紀に入ると節用集や日記類に「シヤウユ」の用語がみられるようになる。早い例は十六世紀初頭の『文明本節用集』で、「漿醬」を「シヤウユ」と読んでいた。同書では「醬」は「シヤウユ」の「油」は「ユ」で音読されているので、「シヤウユ」は「シヤウユ」と発音され、醤油は「シヤウユ」

醤油であった可能性が大きい。

『鹿苑日録』は鹿苑院主進によつて書き継がれた日記を収める。相国寺の塔頭鹿苑院は室町幕府の東隣りに位置し、当時の文化センター的な役割を担っていた。これに対し、多聞院は奈良の地にあった。中国文化をより早く受け入れられる状況にあった鹿苑院は、多聞院に先駆けて醤油を生産し、それに「漿油」の名を与えたことは充分考えられる。日本でも、十六世紀の中頃までには醤油の製造が始まったようだ。

### 醤油のたまり

十六世紀後半になると「醤油」の字も現われるようになる。『多聞院日記』の永禄十一年(一五六八)十月二十五日条に「長印房へ羅漢供(徳利・醤油持出)」と「長印房へ醤油を持参した」とある。管見の限り、「醤油」の字が使われた初見と思える。同日記の天正十年(一五八二)八月二十四日条にも「十後ヨリ梅ツケ正ユウ取二来、遣」と「正ユウ」を遣わしていることがみえている。多聞院でもそろそろ「唐味噌」を「醤油」とも呼び始めたのではなからうか。

次いで、『易牙遺意』(慶長二年(一五九七)奥書)に「醬油」と出てくる。最古の節用集の一つと目される『文明本節用集』以後、多種多様な節用集と名のつく辞書が著わされてきたが、「シヤウユ」や「醬油」に相当する名はなく、この「易牙遺意」に至ってはじめて「醬油」が採用されている。この頃には名実共に「醬油」が普及するに至ったと考えられる。

『鹿苑日録』の慶長四年(一五九九)九

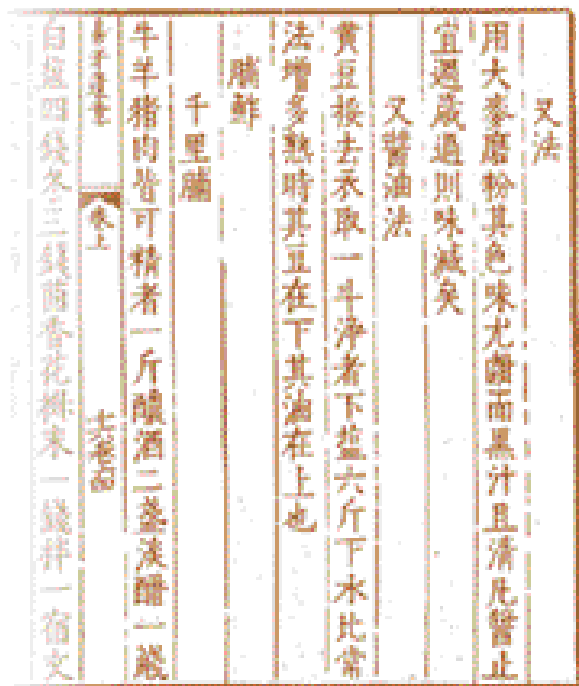


図1 『易牙遺意』(『東門廣積』本)にみられる「醬油法」。中国における「醬油」の造り方を載せる最古の文献と思える。

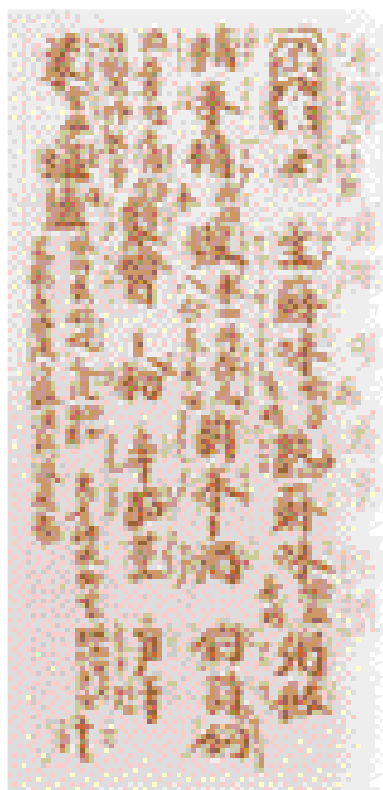


図2 『文明本節用集』にみられる「漿醬」(左から2行目)。右側に「シヤウユ」。左側には「漿」に「コンツ」、「醬」に「シヤウ」、「ヒシホ」の読みが付されている。

月八日条には「朝食有之。汁・菜々者松茸ヲ醤油三テ煎テ也。」と朝食用の菜おかず(に松茸を醤油で煮た料理)が出されている。その後も、数「シヤウユ」を煎之上置山椒(慶長六年(一六〇一)三月十一日)、「茶請(大栗)」。シヤウユ二テ煎之(同年九月二十六日)などと「醤油」を使った料理がよくみられるようになる。また、日本イエズス会宣教師らが編纂した『日葡辞書』(慶長八年(一六〇三)刊)には、「醤油は、食物を調理し、味をつけるために非常によく使われる」とある。一方、「この醤油に対して味噌を母体にしたたまり」も造られるようになっていく。江戸時代に入るまでには「醤油」と「たまり」が出揃うことは『日葡辞書』によつて確認できる。邦訳日葡辞書によると、醤油

に関しては、「Xoyu」シヤウユ(醤油)「酢」に相当するけれども、塩からいり或る液体で、食物の調味に使うもの。別名Sutara(賣立)と呼ばれる。Sutara(賣立)日本で食物を調理し、味をつけるために非常によく使われる。小麦と豆から製する液体とある。一方のたまりに関しては「Tamar」(溜り)「味噌」Miso(がら)取る。非常においしい液体で、食物の調理に用いられるものとなる。

「」には、醤油は小麦と大豆から製せられる液体。たまりは味噌から製せられる液体と説明されている。醤油は、たまりとも味噌とも異なる製品として独自の発展を遂げていく。この点については次回で述べるつもりである。

注

(1) 庖丁間書(室町末頃)に「摺醬といふは魚鳥ともに無塩を切。塩をふり。酒を懸るをいふ也」とある。一般的にはこのような料理法と考えられているが、この場合は文字通り摺った醬と解せる。

(2) 大日本古文书「家わけ十一」(東京大学史料編纂所編)

(3) 『多聞院日記』の大豆発酵食品について、日本の食と酒(吉田元著)人文書院

(4) 『山家清供』や『中饋録』に現われる醬油については問題点が指摘されている。詳しくは、『中国の食譜』(三五―三五三頁)X中村高徳訳平凡社東洋文庫を参照された。

(5) 『中国食物史』(二五五頁)X篠田統著 柴田書店は、易牙遺意の「醬油法」に關し、「醬油法」というものがあり、黄豆一斗・塩六斤・水多い目に仕込むと豆は下に沈み、油は上に浮くとある。これが今日いう「醬油」なのだが、油だけなのかも少し検討を要するとしている。

(6) 同書の「醬」には「シホ」と読む従来の読み方も示されている。

(7) 前掲『日本の食と酒』(二二頁)

(8) 一般に室町時代の料理書に想定されている『大草家料理書』には「醬油」を使った料理法が多く出ている。しかし、この書には江戸時代になって書き加えられた言葉も多く、「醬油」その一つではなからうと考え、「」は言及を避けた。