

FOOD CULTURE

キックマン【フードカルチャー】

No.5
2003



特集 お醤油の来た道をさぐる……執筆:嵐山光三郎

シーサンパンナ

西双版纳で発見した幻の醤油 <前編>

●2002年度 国際食文化研究センター主催

「食文化セミナー」報告

●しょうゆの話

醤油の歴史④

執筆:飯野亮一



設立趣意

当社は創業80周年にあたり、記念事業の一環として、「キッコーマン国際食文化研究センター」を設立することといたしました。

「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集・公開活動などを目的とするものであります。

室町時代の中期以降に、初めて「醤油」の文字が使われたといわれています。しょうゆは、日本人の食卓、日本の食文化に不可欠の基本調味料として、今日まで発達・普及しつづけてまいりました。

現在では米・野菜はもちろんのこと、肉その他の食材にも、その持ち味を引き出すグローバルな調味料として、世界各地・各国の食卓に新しい驚きとともに迎えられ、とけこむまでにいたっております。そしてその味わいと香りの確かさから、しょうゆは食文化での国際交流、日本の食の「国際化」にも大きく貢献しつつあります。

その日その日の「現代に生きるくらしといのち」を最高に

輝かせたい。

世界中の人びとの、この切実な願いに応えるため、当センターは、21世紀の価値観、日本をはじめ世界各地の食文化を探りながら、「醸造しょうゆ」を中心とした今後の食文化のありよう、世界における発酵調味料文化の可能性を、さまざまな角度・視点から追求してまいります。

当センターの活動が、これからの豊かな食文化、幸せづくりにいささかなりともお役に立てれば大きなよろこびです。

設立にあたりまして、皆様の暖かいご理解とご支援を心からお願い申し上げます。



1999年(平成11年)7月30日

キッコーマン株式会社 社長 茂木友三郎



食関連図書コーナー
インターネットからも収蔵図書の検索ができます。



キッコーマンの故郷——野田の町並みに調和させた野田本社正面



展示パネル・映像コーナー

<キッコーマン国際食文化研究センターホームページ>

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250

TEL:04-7123-5215

FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時~午後5時

<休館日>土・日曜日、祝日(年末・年始、
ゴールデンウィーク、旧盆)

※詳細は当センターへお問い合わせください。



表紙の中国画「五米」の作家紹介。
鄭乃琬(ごう)は、中国の画家。雅号は曉春翁。一九一一年二月中国福建省福州市生まれ。現代中国画壇の重鎮で、独自の風格をもつ画家であり、芸術教育家でもある。
山水、楼閣、人物だけでなく花、鳥獸、果物、野菜等も得意としており、中国民族文化の伝統を継承しつつも現代的な精神もそなえる。中国画の題材や情緒、構図、造形、筆遣い、色彩、韻、落款等々各方面において新境地の開拓に貢献している。
欧米・アジア・アフリカの数十か国の美術館に出展、受賞している。出版物は三〇点以上、作品は中南海、人民大会堂、中国美術館をはじめとする多くの美術館や記念館、博物館に収蔵されており、また百以上の事典や名鑑、年鑑に紹介されている。
現在、政府文化部の中国画研究院委員、中国工筆画学会顧問、福建省政治協商会議常任委員、福建省文連名誉主席、省文史研究館副館長、西安美术学院教授、福州画院院長を務める。中国一級美術師に認定されている。

吃飯了嗎？

チーハンラマ？（食事はお済みですか？）

特集 お醤油の来た道をさぐる……

【前編】

西双版纳で発見した幻の醤油

そのルーツを求めて中国からタイの奥地へ

【西双版纳】中国雲南省の最南端、ミャンマー、ラオスの国境近くにある傣族の自治州。傣族をはじめ、ハニ族、イ族、チーノ族、ミャオ族などの少数民族が住んでいる地域を指す。



執筆／嵐山光三郎（あらしやまこうざぶろう）
昭和十七年東京生れ。元平凡社「太陽」編集長。作品は多岐にわたり「ピッキキとポッキキ」（童話）から「チューサン階級ノトモ」「新随想フツツの血祭り」「男」「世間」などのエッセイ、「口笛の歌が聴こえる」「恋横町恋唇」「兼好殺人秘抄」などの小説と、他にも縦横無尽の活躍をしている。食物料理本の名著「素人包丁記」で第四回講談社エッセイ賞を受賞している。



西双版纳と周辺の略図

はじめに

日本に醤油が伝わる以前の調味料は塩と酢であったから「塩梅」という言葉が生まれた。醤油の基本は、大豆と小麦から造った麴に塩を加えて醸成する。醬はヒシオである。醤油のもととなるのは未醤であり、つまりはミノである。ミノの上ずみになる溜液がタマリとなる。一般に醤油は、このタマリと、濃口醤油、淡口醤油の三種類にわけられ、それぞれの好みによって使い分けられている。

日本人の主食は米だとされているが、考え方によっては醤油が主食なのでは

ないか、とも思えてくる。日本人の主食はじつは醤油であり、醤油の滋味を楽しむために、あるときは刺身、天ぷら、すき焼き、寿司、あるときは照り焼き、納豆、ヒヤヤッコ、海苔、玉子かけ御飯、モチ、焼き鳥、といったふうには、日本人の食は際限なくつづいていく。料理名をあげていけばきりが無い。これは醤油味を楽しむために、他のつれあいを代えているだけのことである。ステーキだつて、ハンバーグだつて、スモークサーモンだつて、フランス料理にだって醤油はあう。共通するものはじつに

醤油のみであり、ここに醤油主食論が成立する。日本人にとって、醤油のない食生活は考えられない。

醤油は日本のみならず、世界の調味料となった。フランス料理のかくし味に使われたりするが、日本人から見ればかくす必要なんかぜんぜんない。まるごと醤油味がうまいのである。

かつて、アメリカ在住日本人に対し、アメリカ人は「醤油くさい」と悪口を言った。しかし、いまや、アメリカ人は、オレレンジユースにまで醤油を一滴たらして飲むよ

うになった。醤油は味の神様である。あの一滴滴のなかに神様のエキスがひそんでいる。このおそるべき調味料は、いったい、いつ、どこで生まれて日本へ伝わってきたのだろうか。醤油誕生の謎を求めて、アジア各国を取材したのがこの一文である。

醤油の母の源流へ

デイドロとダランベールを編集責任者として、264人の執筆者の協力によって成立したフランス18世紀の『百科全書』（正式表題「一群の文筆家によって執筆された百科全書」）の「SOL」あるいは「SOL」料理用語」という項目に、こう記されている。



フランス18世紀発行「百科全書」の表紙

「日本人が調理に使用し、アジア人に人気の高いソースの一種である。オランダ人もまたこのソースを高く評価し、自国に持ち帰った。あらゆる種類の肉、特にヤマウズラとハムに合うエキスあるいはジュースの一種である。原材料はきのこの類の液汁、多量の塩、胡椒、生姜などで、これらをブレンドすることによって非常に強い風味を持たせ、同時にこの液が腐敗するのを防ぐことができる。きつちりと栓をした瓶では非常に長い年月保存がきき、この液体の少量を一般の他のジュースに混

ぜると、それを引き立て、非常に快い風味を与えることができる。中国人もSOYを製造するが、日本のものの方がより優れているとみなされている。ということは、中国よりも日本における肉料理の方がはるかに美味であるということが言える。」

あの『百科全書』にあった「日本でつくられた一種のソースで、同時にアジア各地で非常にもてはやされているものである」という一節は、どんな意味を持つているのだろう。中国産の醤油もあるが、日本産のものがはるかに優れている」とまで書かれている。「醤油」という字はつまり、「醬の油(液汁)」の意味で、味噌の液状の派生調味料をさす。

味噌は中国から来たということは間違いないことなので、醤油もまた中国から渡ってきたということが考えられないだろうか。醤油のルーツを探る旅は、まず、中国へと渡ってみよう。

醤油ロード、上海—杭州—径山寺

上海は、揚子江の河口にあることから、もともと海外交流の窓口だった。港の場所こそ今とは違っていたが、唐、宋の時代から、外国との交易の拠点として栄えていた。唐、宋の時代には、日本からも数多くの修行僧たちが、この上海を足がかりにして大陸へと渡って行った。修行の間に身につけた数々の大陸文化を、日本へと持ち帰っている。「径山寺味噌」を日本へ伝えた学僧・覚心もそんなひとりである。彼もまた、この上海を経由して杭州へと向ったのだ。

上海は、「人間の街」でもある。人口一

六〇〇万、街中は夥しい人間がひしめき合っている。人口密度で見ると世界一の大都市だ。

そんな庶民のエネルギーのもとになっているのは、当然「食」へのあくなき欲求だ。上海の街は食べものの街である。中国の歴史に培われた世界一の食文化、自慢の中国料理にも、根底は、醤油が欠かせぬものとなっている。上海の人は無類の醤油好きだ。ほとんどの料理にふだんに醤油が使われている。

「吃飯了嗎?」「食事はお済みですか?」中国人が「こんにちわ」の替りに交す挨拶の言葉である。無類の食べもの好き、世界一の食文化を生み出した中国人の気質が感じられる。

「吃飯了嗎?」の言葉がとび交う豫園商場へと行ってみた。上海市民の暮らしを支えて来た市場で、ここに上海人の大好物、「点心」の店が並んでいる。点心とは、シューマイや春巻のような中国式スナックのこと。豫園商場の点心は、何といても、「小籠包(シヤオロンパオ)が旨い。小籠包は小さな肉マンで、中に色々な具が入っている。小籠包の具は、エビ・魚・蟹・野菜と色々あるが、いずれも醤油をちよつとつけて食べる。

上海の伝統的な料理として、たれで煮込んだ紅焼(ホンシヤオ)料理がある。肉や魚を煮込むのだが、名前の由来はその調理法から来ている。肉の場合は、紅焼肉(ホンシヤオロウ)、半紅焼肉、白焼肉(バイシヤオロウ)とあり、実は、この料理名のもとになっているの



中国の自由市場。露店に醬類が数多く並んでいる。

は、調味料として使う醤油の量から来ている。醤油の量を多く使うのが紅焼で少ないのが白焼。中国料理にとっても、醤油は、色や香りや味を引ききたる調味料として、もはや欠かせぬものとなっている。

日本の醤油の祖といわれる「径山寺味噌」の故郷を訪ねて、杭州へと向ってみた。杭州の市場で、日本に今も細々と残る「径山寺味噌」はないかと捜してみた。揚子江の流域は大豆の加工食品が盛んに作られているところだ。市場には、大豆を加えた味噌のようなものを入れた樽が沢山並んでいたが「径山寺味噌」らしきものは、調味料として使う醤油の量から来ている。醤油の量を多く使うのが紅焼で少ないのが白焼。中国料理にとっても、醤油は、色や香りや味を引ききたる調味料として、もはや欠かせぬものとなっている。



中国・杭州の「醤油店」。様々な醬が並んでいたが、「径山寺味噌」はついに発見できなかった。

日本の醤油の故郷・径山寺

中国浙江省余杭県徑山寺。学僧・覚心が修行をした寺は、西湖の西の山中にあった。杭州から小型バスに乗って半日ほど西へ向った地点である。かつては「径山興聖万寿禅寺」として、華南の五山のひとつに数えられる名山であった。「西遊記」で名高い唐の玄奘三蔵法師が、赤児の時にこの寺の法明和尚に拾いあげられて育てられたという、由緒正しい寺でもある。

しかし、今はその名を知る人も少なかった。わずかに、この辺の山で竹林伐採の仕事をしている徐さんという人が、寺のある場所を知っているということで、道案内を頼むことにした。

徐さんは毎日この山に入って竹林伐採の仕事をしているという。さすがに健脚だ。こちらはたちまち呼吸が苦しくなつて、後をついて行くのが大変だった。

徐さんの足が急に早くなった。道の端の方を指して何やら叫んでいる。「前門!、前門!」徐さんは何度も同じ言葉くり返して地面を指さしていた。ここに前門があったと言っているのだ。すでに前門は跡形もなく消えていた。ここが前門の跡なら頂上も間近であろう。元氣を取り戻し、再び山道を登って行つた。

徐さんがまた大きな声を上げて緑の木立の方を指さした。木立の葉隠に、朱塗りの鐘楼がチラリと見えた。登山を始めて三時間後に頂上へと着いたのだ。こここそが、日本の醤油の故郷・径山寺なのだ。躍るような気持で、頂上へと駆け登つた。頂上には何もなかった。

かつての名山、径山寺の寺影は、跡形もなく消え去つていた。頂上の脇に朱塗りの

中国の「草醬」。日本で言えば野菜の漬物で種類は豊富。



中国産の醤油。大豆の香りが強く、味は固い感じ。

料や製造の方法によつてそれぞれに名前が付けれられているようだが、大きく次の四つに分けられる。

●草醬(クサビシオ)——野菜を塩漬けたもの。漬物の類。

●穀醬(コクビシオ)——大豆などの豆や穀物を原料としたもの。味噌醬油もこの仲間に入る(豆類を「豆醬」として分けることもある)。

●魚醬(シシビシオ)——魚やエビ・カニなどを原料としたもの。魚醬や塩辛などもこの仲間に入る。

●肉醬(ニシビシオ)——牛や豚、獣肉などを塩漬けて発酵させたもの。この「醬」が、歴史に登場するのはかなり古い。いつ頃、どのようにして生まれたのかという点、確かなところはわからない。食べ物を塩漬けて保存する方法から自然発生的に誕生したものと思われる。古代の中国では、すでに醬を単に保存食品としてだけでなく、調味料として使っていたことは確かなようだ。

の鐘楼がポツンと残されている。「来、来、来」徐さんは、鐘楼の脇をしきりに指さしている。そこには、かつて本堂があったと言っているらしい。その前に青銅の香炉がひとつ残っていた。

日本の味噌・醤油の文化は、中国との辺から日本へと伝わって来たのだろうか。「径山寺」が姿を消してしまった今となっては、すでにその手がかりを得ることも出来ない。弱りきっていると、杭州の町の「醤油店の主人に、興味深い話を聞いた。「雲南に行く、今でも手造りの味噌や醤油を造っているところがある……」と言うのだ。雲南といえは、日本文化の故郷とされている地である。熱心に話してくれる主人の話を唯一のたよりにして、われわれは、遙かな雲南へ向うことにした。

昆明へ、中国大陸火車の旅

中国大陸には、縦横に航空網が敷かれているが、この広大な大陸を味わうには、火車の旅を体験してみたいことには話にはならない。ことに、この成昆鉄道は、険しい山岳地帯を走り、窓の外は生きた歴史そのものだ。窓の外を歴史の風景が夢の光景となつて通り過ぎて行く。全長一〇〇〇キロ間にトンネルが四二七、鉄橋は六五三あった。中国十三億の民にとって最も安いエネルギーが感じられる鉄道だ。成都站を出発して間もなく、服務員が夕食の注文を取りに来た。軟臥車(日本のグリーン寝台車)の食事は、朝昼晩ともセットメニューになっているが、他の料理も自由に注文することが出来る。メニューを良く見ると、パンとかオムレットとかの西洋食もあるが、値段がからして中国では高

は見あたりなかった。「甜豆豉(チンヂウ)、甜豆豉。径山寺味噌は中国では「甜豆豉」といふ。「甜」は「甘い」という意味で、「豆豉」は味噌のことである。

市場の店を片っぱしから歩いて麴のように、カタコトの中国語を繰り返してみた。筆談で「径山寺豆豉」として書く書いて訊いているうちにいきなり、「チャンネル」と、威勢の良い掛け声で客の呼び込みをやつていた市場の老人が、叫ぶように言った。チャンネルが「醤油店」のことだと気がつかなかった。確かに杭州にも「醤油」を売る店がある。「醤油店」なら「甜豆豉」もあるかも知れない。

河沿いにある大きな「醤油店」には、夥しい種類の「醬」が並んでいた。「醬」とは、食べ物を塩漬けて発酵させた食品のことだ。発酵させることにより、素材とは違った独自の旨味を引き出す。味噌・醤油も、この「醬の文化」から生まれたもので、中国には「醬」の種類が何百種とある。材

級食のようだ。せつかくの中国大陸火車の旅だから、夕食は中国料理を注文することにした。

服務員が夕食の時間だと知らせて来た。食事の前に食堂車についている厨房を特別に見せてもらった。円い中国鍋を手にしたコックが汗だくになって調理をしていた。鍋の下でガスの赤い焔が踊っている。強い火力。そう、中国料理はこの火の強さが命なのだ。コックは手際よく調味料で味付けをしていく。こども、醤油がふんだんに使われていた。

食堂車のテーブルの菜谱(メニュー)を見るとすべて漢字で書かれているが、よく見ると、その料理がどんなものであるかおおよその見当がつく。料理名は、「材料」「切り方」「調理法」「味つけの調味料」などを組み合わせたものが多い。たとえば「牛肉絲」とあれば牛肉を細切りにした



中国の醤油工場。独特のカメに入れて8か月ほど寝かせてつくる。



西双版纳へと向かう道。人々は自然と共にのどかな暮らしを続けていて、遠い昔を思い出す。

西双版纳へと向かう道。人々は自然と共にのどかな暮らしを続けていて、遠い昔を思い出す。

「これは、そのまま食べるのか？」と、尋ね



早傣(カンタイ)族の村。かつての日本の農村を偲ばせ、遊ぶ子供の表情は日本の子供たちにそっくり。

照葉樹林帯では大豆の加工食品が盛んにつくられており、「醤」などの発酵食品との縁が深い。味噌・醤油の誕生の秘密に迫る鍵が隠されているという思いを強くした。

西双版纳は、雲南省の最南端、ビルマ・ラオスの国境近くにある族自治州。傣族をはじめ、ハニ族、イ族、チノ族、ミャオ族などの少数民族が住んでいる。街を行



西双版纳の中心・景洪の町でも様々な醤が売られている。計り売りの 醤を包むのはバナナの葉。

と、小母さんは、「食べてみるか」という具合に、ニコリと笑って料理をはじめた。大豆の煎餅のようなものを、長いシを使つて囲炉裏の火であぶる。わずかに、こうばい香りが漂った。小母さんは、それを小さな白に入れ、塩と細かく切った唐辛子と、香料のような草を混ぜてつく。つき上ったものをお碗に入れ、熱い湯をさしておむろに眼の前に突き出した。ひと口すすってみる。飲んでみて、「味噌汁だ」と、日本語で叫んでしまった。まさにもなく、味噌汁だった。納豆汁のような味がした。すると、あの煎餅のようなものは豆豉に違いない。豆豉とは

「魚の塩辛汁の味つけ」なのだ。このように、味噌・醤油は中国料理でも貴重な調味料となっている。

西双版纳で発見した幻の醤油

醤油のルーツである、原始の醤油を捜しはじめると、旅は果てしなく迷路をさまようことになった。これからは辺境の地・西双版纳へむかうのだ。果たして、日本の醤油の祖先とめぐり逢うことが出来るだろうかという不安がうずまき、こうなれば、エーイ、行きつくところまで行くしかないのだ。

西双版纳への山道は、どこもかしこも緑に輝やく照葉樹林に包まれていた。カシとかツバキのように、葉が広く、明るい陽光にチカチカと光つてみえる常緑広葉樹の樹林帯。民族学者のなかには、この樹林帯には共通した生活様式が見られ、これを「照葉樹林文化」と呼ぶ人もいる。照葉樹林帯は、ヒマラヤの方から中国の揚子江流域へと広がり、さらに江南地方へと伸びて、日本の西半分もこの樹林帯へ入っている。東南アジアから東アジア

へ、亜熱帯から温帯へとかけて広範囲に広がっている照葉樹林帯では、食生活においても共通した特徴が見られる。たとえば納豆がそうである。純日本風な食べ物と思える納豆も、中国の雲南ではどこでも見られ、タイの山岳地帯やインドネシアにも同じような食べ物があった。「照葉樹林文化」として、この地域に共通して見られる食生活の特徴をあげてみよう。

- ① 麴を使って酒をつくる技術。
- ② お茶の葉を飲料に使ったり食べたりする。
- ③ 粘っこい食物を好んで食べる。(納豆、餅がその例。)
- ④ 魚醤を食べる。(魚介類に塩を加えて腐敗を防ぎ発酵させた塩辛の類。これを濾すと秋田のシヨツルのような「魚醤油」となる。)
- ⑤ 馴れずしを食べる。(魚とご飯を塩で漬けた発酵食品。)

こう見てみると、「照葉樹林文化」は、豊かな発酵食品を生み出していることがわかる。発酵食品は、元来は、生活の知恵として生まれた保存食品だった。照葉

樹林帯にバラエティに富んだ発酵食品が誕生したのは、その気候風土に關係がある。「醤」などの味を深めるには寒い風土が適しているともいわれるが、照葉樹林帯の高温多湿の気候風土は、保存食品の発酵を助けるものになっていたはずである。



水傣族の村で発見した「蟹醬」。沢蟹をつぶしてつくる。



中国・福建で見かけた醤油工場。

プロペラ機はバタバタと飛びいつのまにか思茅空港へと到着した。雲南省の最南端。ここは亜熱帯地方の真只中なのだ。思茅から西双版纳の中心の街・景洪までは、長途汽車(長距離バス)に乗って行く。およそ十一時間だ。



西双版纳の人たちも味噌・醤油を盛んに使っている。



魚や肉を葉で包んで蒸焼きする。



根菜の漬物。これも「草蓆」の一種。



西双版纳、早傣族のモミ干し。稲作と醤文化は無縁ではない。

納豆を団子状に固めたものである。これも照葉樹林文化特有の発酵食品なのだ。アイヌ族の小母さんは、これを「豆鼓餅」と言っていた。熱湯にかきして食べたり、料理の味付に使用したりするという。これまた、保存食品であり調味料ではないか。小母さんは身振り手振りを混えて、「豆鼓餅」のつくり方を細かく教えてくれた。

ひと昔前までは、日本の農家でもよくつくっていた味噌玉の造り方と似ている。これこそ、日本の味噌の元祖というものである。自然の恵を生かしたこの見事な加工技術はどのように誕生したのだろうか。西双版纳の人々の生活の知恵の豊かさには、計り知れない奥の深さがある。西双版纳の山奥で、偶然「味噌汁」に



韓国の11月・12月はキムチを漬けるシーズンで「キムジャン」という。河回村の小母さんたちは、その準備で忙しい。

と一三〇〇年の後世となる。しかし、日本でもそれ以前から「醤」の文字を目にしていた人がかなりいるはずだ。応神天皇の三六七年、朝鮮半島の国、百済の使者王仁が、日本の朝廷に論語十卷と千字文を献上している。

論語には、孔子の言葉「不得其醬不食」(その醬を得ざれば食わず)の節がある。「味噌醬油百科」を著わした川村渉氏の説によると、王仁を学問の師と仰いだ皇子宇治若郎子らは、王仁から醬の講釈を聞いており、王仁は秦の皇族の末裔だとも伝えられ、当然、「周礼」の「醬百二十甕」も知っていたと思われる。応神天皇の時代は、大和朝廷が国家を統一した時ともいわれている。日本に古代国家が成立したころ、すでに「醬」の文化も日本へと伝えられていたのかもしれない。

飛鳥、白鳳の時代を経て、奈良時代へ入ると、記録や木簡、文書などに「醬」の

出会った。「味噌汁」は、日本固有の味と思っていたが、そんなことはない。この味噌汁は、唐辛子が少量混ざっている日本ものには比して辛い。塩味は薄い。発酵が十分でないため大豆の生の味が濃い。納豆汁と大豆汁の中間の味で、素材な香りがあつた。ただし、湯をそう多く入れないため、日本の味噌汁よりも濃く、ドロリとしていた。こうなると、「幻の手づくり醤油」が、この西双版纳に残されているはずだという確信がわいてくる。メコン川沿いに点在する少数民族の村々を、ひとつひとつ訪ね歩いてみることにした。

幻の手づくり醤油

「テックリシヨウ、アリマシタ！」通訳兼ガイドをお願いしていた西双版纳自治州の役人が、走って来て叫ぶように言った。景洪からメコン川に沿って四〇キロ、早傣族の村。広場で待っているようにと言いついて、しばらく姿を消していたが、彼は一軒一軒尋ね歩いて来たらしい。

確かに、「幻の手づくり醤油」はあった。奥さんに教えてもらったその造り方は、神秘的とも思えるような方法だった。奥さんはまず、台所にある小さな瓶のフタを開けて見せてくれた。黒褐色の液体が入っている。指でなめてみると大豆の香りがする。まさしく醤油だ。日本のものよりも大豆の香りが強く、味も固い感じがするものの醤油であることは間違いない。また、三十歳を過ぎたばかりと思われる、美人の奥さんが自分で造ったものだという。今すぐ造る過程を全部は見せられないが、今は、この醤油のもとを造

るところなので、それを見せてくれると言ってくれた。美人の奥さんは、早速、醤油造りにとりかかった。

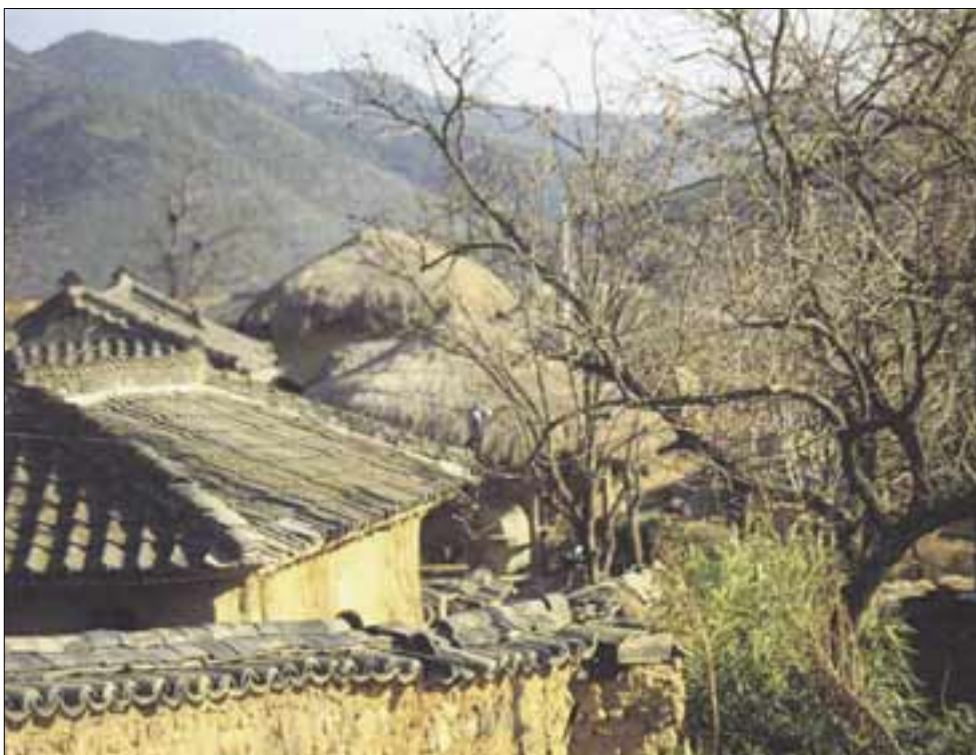
手づくり醤油の原料の造り方は、アイヌ族の「豆鼓餅」に似ていた。大豆の加工品のおもとは一緒なのだろうか。次は、この原料を使つての醤油造りだ。

何と複雑な手法だろう。手づくり醤油は、長い時間をかけ、神秘的な発酵を促して造るらしい。それにしても、一体いつ頃、誰がこんな神秘的な手法を考えたのだろうか。

中国には、紀元四五〇年頃著わされたという「齊民要術」という農業技術書がある。魏の国の賈思勰という役人が書いたものと伝えられているが、農業のやり方から、醬の造り方、豉の造り方など、様々な醸造技術に至るまで細かく記されている。その技術の優秀さもさることながら、こうしたことを書きまとめておく、当時の中国の文化水準がいかに高度に発達していたかを示す名著ともいわれている。

西双版纳の手づくり醤油の手法は、この「齊民要術」にも劣らぬ優れた技術を伝えていると言える。瓶につめて保存されている「手づくり醤油」が、にわかに輝やいて見えた。

西双版纳で「幻の手づくり醤油」を発見した。西双版纳の山々は、遥かにビルマ、ラオスへと続き、その



韓国・河回村。藁葺きや瓦屋根の家々が肩を寄せ合うように集落をつくり、昔ながらの生活を続けている。

文字が賑やかに現われ、その中に「未醬」という文字が見られる。天平勝宝八年(七五六年)、東大寺に完成した校倉造りの宝物殿、正倉院に収められている聖武天皇の遺物の古文書の中には、「味噌」という文字が書かれている。平安時代に入ると、「未醬」という文字が見られ、これらは全て「みしょう」と呼ばれていた。

平安時代には、「未醬」は「高麗醬」(こまびしお)とも呼ばれていたという。「高麗」とは、朝鮮半島に住んでいた人たちのこと。これは「醤」の文化が日本へと伝えられた道筋を暗示してはいないだろうか。弥生時代に日本へ渡来したといわれる水稲耕作などの大陸文化は、北方から来たという説と南方からの二説ある。

黄河の流域で栄えた文化が中国の東北地方から朝鮮半島へ伝えられ日本へ入って来たとする説と、中国の華南から海へ出て黒潮に乗って西の方から九州方面へ伝えられたという説である。どちらが有力とは言いえないが、「未醬」に関する限り、「高麗醬」とも呼んでいたところから朝鮮半島と深い関係を持つていたことは容易に想像できる。

韓国料理の味噌・醤油

ところで、韓国人たちは味噌・醤油をどんな風にして使っているのだろうか。ソウル市民のエネルギーの源ともいわれる「南大門市場」へ行ってみた。あるく。キムチの材料から様々な塩辛類、味噌類。そして、ビン詰め醤油があった。韓国独特の味噌だまりから造った「カンジャン」つまり、日本の「たまり醤油」のようなものである。韓国料理の味噌といえは、すくなく「ソ

ニクと唐辛子と思いがちだが、実は、味噌つけの中心は醤油(カンジャン)と唐辛子味噌(コチジャン)・唐辛子粉を入れた辛い味噌(カク)だ。料理の種類によっては、ニンニク(マヌル)、ゴマ油(チャンギムル)、唐辛子粉(コチュカル)、しょうが(センガン)なども使うが、これに必ずといっていいほど醤油と味噌が加わる。醤油(カンジャン)をちよつと舐めてみた。大豆の香りがしてコクがあるが日本の醤油のような繊細な味とはちよつと違う。塩気が多く、熟成の期間が短いのかまだ若い醤油という感じがする。

韓国では醤油(カンジャン)をこのまま単体で調味料に使うことは少ない。醤油に味噌、ニンニク、コチジャン、ねぎ、唐辛子などを入れて、特製醤油(葉念醬)を造つて使う。この「葉念」が万能調味料となるのだ。

古くから「豆醬」の伝統を持つている韓国では、調味料としての醤油の位置はかなり高い。韓国における祭祀の食物には、醤油とゴマ油以外の調味料は一切使われないという。韓国料理に欠かせぬ唐辛子やニンニク、しょうが、塩辛などは絶対に使わないのだそう。

では、こうした調味料をどのように使っているのだろうか。大衆食堂へ行ってみた。韓国料理といえは、まず、何とんでも「焼肉」だ。ひと口に焼肉といつても種類は色々ある。日本でもお馴染みの「カルビ焼」「ロース焼」

昔、傣族のひとたちは、メコン川に沿って山を越え、タイの国へと南下して行ったという。こうした「手づくり醤油」の手法は、タイにも伝えられているのだろうか。ほくらの心はずすでにタイの山岳地帯に飛んでいる。しかし、その前に「醬の由来」を求めて韓国を訪ねることになった。

韓国は、大陸文化のかけ橋

日本の歴史上初めて「醬」の文字が登場するのは、文武天皇の大宝元年(七〇一年)に藤原不比等らによつて制定された「大宝律令」である。これは、原始封建国家の職制を確立したもので、中国の「周礼」に学んだものといわれている。「周礼」には「醬用百二十甕」の記述があったが、「大宝律令」では「醬院」の制があり、租税として米の代りに醬を貢納させ、役人の給料とした。その後、奈良時代の木簡には「醬」の文字が盛んに現われ、すでに一般大衆の生活の中にも「醬」はかなり普及していたものと思われる。

「大宝律令」の制定は「周礼」に遅れるこ

「ホルモン焼」などの網焼や鉄板焼もあるが、こは伝統的な「ブルコギ」を味わってみた。「ブル」は、「火」「コギ」は「肉」という意味で、やや高級焼肉だが大衆食堂にもある。

まず、タレで味噌つけされた牛肉が運ばれて来た。肉は細かく切つてよくたいたいてある。味噌つけに使われているのが、例の「葉念」。醤油と味噌に様々な調味料を加えて造つた特製醤油だ。その店その店によつて秘伝の味がある。ねぎとニンニクを薬味として効かせている。これを真中に穴のあいたジンギスカン鍋の上にタレと一緒に入れ、野菜や春雨と一緒にあぶり煮して食べる。焼肉というより、いわば韓国風のすき焼だ。肉がやわらかく野菜の味がしみて旨いが、ちよつとタレの甘いのが気になる。そんな時はテーパーの上に置いてある唐辛子味噌(コチジャン)を使つて自分で味を調節することも出来るのだ。頼めば醤油(カンジャン)も持つて来てくれる。最後に、鍋の周囲にたまつた肉汁にサリというソバを入れて煮込んで食べる。この時、唐辛子味噌を混ぜて食べると、辛味とコクが出てまた一段と旨くなる。

こうして、醤油と味噌は、韓国料理にとつても欠かせぬものとなっている。

地方の農村に行くとき今でも醤油や味噌を自分の家でつくっているという。韓国にも手づくり醤油があつたのだ。さらに北へ、江原道の農村へと向うことにした。

味噌玉からつくる醤油

ソウルから東へ約二百キロ。海辺の優雅な都市、江陵市(カンヌン)へと着く。江陵から北へ十キロほど行った「船橋村」は、藁葺屋根の静かな農村。この村では、今でも手づくりの味噌と醤油を造っているという。案内役を頼んだソウルの大学生・柳さんが、丁度いま、味噌と醤油の原料を造っているという家を探して来てくれた。

韓国の味噌・醤油の原料は「味噌玉」(メジユ)である。

小柄な奥さんが、土間の竈へと招き入れてくれた。竈には、釜と大きな鍋がかつていた。

奥さんは、煮上った大豆をボールに取って庭へ運び、臼に入れて細い棒のような杵で大豆を粘り気が出るくらいまでつくると、再びボールに取って縁側へと運ぶ。縁側には白い布と油紙を重ねて広げ、一辺が三〇センチくらいの升の底をくり抜いたような木枠についた大豆を入れる。布で包んで踏みつけ、木枠の型にしっかりと押し込めた。木枠を引き抜いてメジユの原型の出来上り。これを藁でしっかりと縛り、家の中の天井などにつるして二、三週間がかりで発酵させるのだ。後は納屋の中に作ったメジユ棚で約一か月、乾燥、熟成させるとメジユが出来上がる。



庭に並べられた醬類を貯蔵するためのカメ。

韓国では、このメジユから、味噌(テンジャン)と醤油(カンジャン)を造る。醤油はどうやって造るのかと聞くと、奥さんは、納屋のメジユ棚からレンガのようなものを取り出して来た。メジユを切つて寝かせておいたものらしい。カラカラに乾き、黒いカビが生えている。この天然のカビこそ醤油や味噌の味の決め手となるものなのだ。奥さんは、メジユを水に入れ、表面をタワシですすってカビをきれいに洗い落した。洗ったメジユをチャントク台のところに持つて行く。チャントク台とは、醬類を貯蔵する大・中・小の様々な瓶を並べて置くところ。

瓶のフタを開き、底にメジユを井桁に並べ、用意しておいた塩水を注いで瓶いっぱいにする。その中にナツメと唐辛子と消し炭を入れてフタをした。奥さんは「味つけと毒消しのため」だという。

三日目から、毎日朝早くにフタをとり新鮮な空気と太陽にさらしてかきませる。昼間はフタをして二か月ほど熟成させると出来上り。液体を取り出して濾し、一度沸騰させてこれをそのままカンジャンとなる。瓶に貯蔵しておいて少しずつ使うのだという。

この造り方は、中国、辺境の地、雲南で発見した手づくり醤油とそっくりだった。毎日、朝露にさらしてかき混ぜる方法まで寸分の狂いがない。幻の手づくり醤油は、韓国の農村にもあつたのだ。中国大陸から朝鮮半島を通じて日本へと入つて来た「醤油の来た道」が、にわかに現実のものとなって思われて来た。

木浦の海・多島海

全羅南道・木浦市。朝鮮半島の先端にある港町だ。

木浦は全羅南道の一大漁業基地でもあり、韓国人たちの食生活には欠かせないことが出来ない塩辛の本場でもある。

韓国の塩辛の種類は実に多い。この全羅南道だけでも八十種に及ぶという。この種類の多さは、原料となる魚の名前、他に、同じ魚でも魚肉や内臓、魚卵など、



韓国・木浦の海に漁に向かう取材班。エビ獲りの最盛期。

使う場所によつて違った呼び方をするためらしい。韓国の塩辛は、そのまま食べるだけでなく、キムチを漬ける時や煮物などの調味料としての役目も持っている。塩辛の出し汁を魚の煮物の味つけなどにも使うという。塩辛の液を濾すと魚醤油となる。つまり、醤油と同じような調味料としても使われているのだ。

韓国には魚醤油はないのかと聞くと、韓国では醤油は豆醬を使って造り、魚醤油はないという。塩辛は、副食品と調味料とを兼ねた魚醬までにとどまっているようだ。

木浦の西の海は黄海。その先には中国大陸がある。中国の沿岸部にも魚醬や魚醤油の産地がある。そして、沿岸部を更に先へ進むと、魚醬や魚醤油の本場、東南アジアの国々がある。韓国の魚醬文化は東南アジアの国々の魚醬文化と、深い関係があるのだろうか。

『特集 お醤油の来た道をさぐる...』の後編は次号に掲載する予定です。どうぞご期待ください。 ※執筆のための参考文献も、後編に一括して記載いたします。

【写真提供】
「お醤油の来た道 嵐山光三郎・鈴木克夫著(徳間書店刊)より転載いたしました。

キッコーマン国際食文化研究センター 「食文化セミナー」報告

当センター主催の「食文化セミナー」が、5月と9月に開催されました。
いずれも、たくさんの方々に開催いただきました。
崔先生と竹内先生のお話のエッセンスをご紹介します。

2002年9月13日

江戸の食文化

侍と庶民が一緒になった「食文化」

講師：江戸東京博物館 館長

竹内誠

20世紀は「物量の時代」といわれ、大量生産、大量消費の世紀でした。これに対して21世紀は「心と質の世紀」といわれ、人間としての豊かな心を育て「量より質、心である」という時代がやってきたのです。そういう点では、江戸時代は機械もなく、手作り、手仕事の文化ですから、個性的で多様な時代でした。確かに暗く、封建的な社会でしたが、よく見直してみると「オヤッ」と思うようなこともあるのです。量より質や心が問われる時代になり、江戸が甦ってくるのです。



今日紹介する紀州・田辺藩の原田某という侍の書いた『江戸自慢』という本は、自分が江戸で恥をかいた経験から、後輩たちが同じ恥をかかないようにということを書かれた本です。そこには江戸の食べ物のごくたくさん書かれています。

紀州では納豆を食べませんので、毎朝納豆売りが来るのが珍しく、菓子類は上方が旨いが、饅頭だけは江戸が旨い、と書いています。蕎麦の食べ方も田舎とは違って、「もり」と「かけ」にわかれ、店に入るやいなや素早く注文しなければ、田舎者と笑われる、など注意は細かく、この頃からしょうゆは野田のものに代わり、江戸の蕎麦つゆのおいしさに、何杯でも食べられる、とあります。

人気のある店では、侍も町人も一緒になって並んで順番を待つなど、侍も威張ってばかりでは、やっていけません。江戸には侍と庶民とが一緒になった「食文化」があったのです。

2002年5月10日

韓国の発酵食品

「薬食同源」としての「キムチ」

講師：韓国料理研究家、韓国文化コーディネーター

崔智恩

韓国人にとって「食」に対する考え方の基本は、「薬食同源」です。これは食べることが、単に食欲を満たすだけではなく、自然の恵みを身体に摂り入れることで、体調を整え、健康を保ち、身体を癒す、という思想なのです。ですから韓国料理では、薬用効果のある食材、香辛料、調味料をバランスよく組み合わせることによって、美味しく、しかも栄養的にも優れた食品を発達させてきました。その代表的なものが「キムチ」です。



発酵食品としての「キムチ」が発達した理由は、人々が農耕を生活の基本とし野菜を好んで食べたこと、その一方で水産物の塩蔵技術を発達させ、それらを「キムチ」造りには欠かせない薬味として幅広く利用してきたこと、「キムチ」に利用される白菜が広く普及、栽培されてきたこと、などが挙げられます。「野菜の塩漬」を意味する「沈菜(チムチュ)」が「キムチ」に変化したともいわれています。そして「キムチ」は栄養面でも非常に優れた食品です。

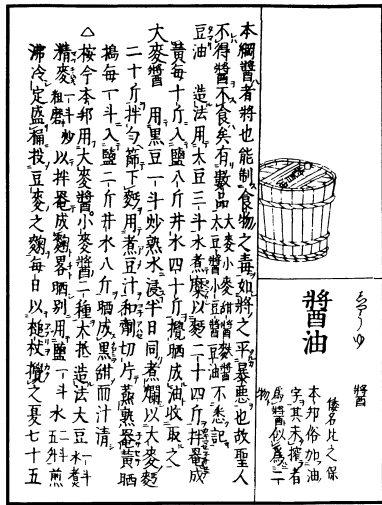
主材料の白菜、大根、唐辛子、ニンニク、葱などには薬理作用があり、豊富なビタミンが含まれています。そして発酵することによって、それまでになかったビタミン類が生まれ、整腸作用を助け消化を促進します。また発酵による乳酸菌で防腐作用を助長するばかりでなく、なんといっても食欲増進につながっています。このように「キムチ」はすばらしい健康食品で、まさに「薬食同源」の代表食品といえます。

醤油の歴史 ④

いろいろなものを煮て食べるとある。ここにみられる製法は後世のものと変わりがないが、原料には小麦ではなく大麦が使われ、また压榨して搾った汁にまだ火入れが行われていない。

大麦から小麦へ

『多聞院日記』中にみられる「唐味噌」が醤油に相当し、ここでは大麦や小麦が使われていたことを前回述べた。しかし、江戸前期にみられる『雍州府志』をはじめ『日本歳時記』（貞享四年（一六八七）序）や『本朝食鑑』などの醤油の製法では、いずれも原料には大麦が使用されている。大豆とペアーをなす麦が小麦に定着するまでには時間を要したことがうかがえる。元禄期に継ぐ宝永期の『大和本草』（宝永五年（一七〇八）序）の「豆油」の項には「豆油ハ大豆大豆ニテ作ル製法アリ又小麦ニテモ作ル」と、小麦でも作るとある。そして『和漢三才図会』（正徳二年（一七一二）序）になると



醤油の製法と醤油樽
『和漢三才図会』正徳2年(1712年)より

飯野亮一

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。



「凡市郷之醬油ハ皆用ル小麦一也。用ル大麦者ハ味不佳ナリ」とあり、大体、店で売っている醤油は小麦を用いている、大麦を用いたものは味がよくない、といっている。この二十年後の『萬金産業袋』（享保一七年（一七三二）序）には、小麦を使った製法のみが紹介されている。そして十九世紀の記録になるとほとんどが小麦を使った製法となる。『経済要録』（文化一〇年（一八一三）序）は「豆は：小麦麴と調和して、醤油を極上品に造り出すべし」と、小麦を原料に使うことが優れた製品を生み出すとしている。従って十八世紀中には醤油の原料に小麦を使用することが一般化していたものと思える。

火入れと二番醤油

一方、醤油に火入れをすることも行われるようになる。『和漢三才図会』には「これ諸味を搾って油を取る。油の色は浅く味はよくない。一沸かし煮立ててから桶に収め、一夜すると色は深黒で味もよくなる。その渣を再び塩水にまぜて攪きませ油を搾る。これを二番醤油という。味は大へん劣る（注）」（内は筆者、以下同じ）とある。搾った油を煮立てると色も味もよくなることあり、十八世紀の初めには火入れの効果が知られていた。また、ここには二番醤油についても言及されている。二番醤油については、すでに『多聞院日記』に「唐ミソ二番」の名で二番醤油作りが行われて

醤油の産地と普及

第四回目の今回は、江戸時代における醤油の製法・普及・料理への利用などについて述べることにする。江戸時代に入ると醤油の名産地が現れるとともに各地で醤油の生産が始まる。『雍州府志』（貞享元年（一六八四）序）には「泉州堺酒家多造之世稱二堺醬油一為三名産。然如今則京師酒店多造之及人家製之。堺醬油雖在京師一不及用之」とある。和泉の堺醤油が堺の酒屋で大量に作られ名産品になっていくが、今は京都の酒屋でも多く作り、人家でも作っていて、堺醤油を使う必要がない、といっている。『人倫訓蒙図彙』（元禄三年（一六九〇）刊）にも「醤油 堺を名物とす。大坂と両所に造りて諸国にいだすなり」と、堺と大坂の製品が全国に出荷されているとある。

井原西鶴は『日本永代蔵』（貞享五年（一六八八）刊）に、醤油屋の話を一話登場させている。一話は、越前敦賀で、はじめは零細な味噌・醤油の製造販売を営んでいた商人が、才覚に富み、営業コストの軽減に努力した結果、家業が栄え、立派な店に改築したが、その立派さに恐れをなして客足が遠のき没落していく様子を、もう一話は、近江大津の醤油屋喜平次という者が、醤油の荷桶を担ぎ、市中を

生醤油と増量剤の添加

二番醤油が作られる一方で、諸味に増量剤を添加した醤油も作られていた。西鶴の『好色一代女』（貞享三年（一六八六）刊）には「当座漬けの茄子に、生醤油を掛けて」と「生醤油」の名がみえる。近松門左衛門の世話物初作『曾根崎心中』（元禄一六年（一七〇三）初演）の主人公徳兵衛は醤油屋平野屋の手代で、徳兵衛が丁稚に「生醤油」の樽を持たせて得意先回りをしている場面が出てくる。ここにみられる生醤油は、生一本と同じく、純粹でまじりけのない



醤油の製造工程
豆を炒るところから出来上がった醤油を汲み取るところまでの製造工程が描かれている。
『広益国産考』天保15年(1844年)より



廻って計り売りをして生計を立てている様子を描いている。西鶴の作品には、醤油で財を成したり、醤油の担ぎ売りをする人が話題に取りあげられている。江戸時代前期の十七世紀中には、各所で醤油の生産がはじまり、市販用の醤油が出回り、また、「人家で製する」（『雍州府志』）、「醤油は近世家々で造っている」（『本朝食鑑』（元禄八年（一六九五）跋））とあるように、各家庭での醤油作りも始まっている。

醤油の製法

醤油という名でその製法を記した最初のもは『雍州府志』で、そこには「醤油。倭俗汁謂醤油。其製法煮大豆一熬二大麦一各有其量兩種。共合之為之。及其熟一則盛三桶一合水加塩是亦有其量。而後每日兩三度以械滾三合之。械竿頭横二小片木一其滾之也。似以三槽械一操上舟。故謂之械。倭俗槽謂之械。又滾之謂之擗。凡及七十日余一盛其糟於布囊一置石於其上二而擗二取其滴汁一以是煮三諸物而食之」とある。

煮た大豆と炒った大麦を併せて麴を作り、それに塩と水を加えて大樽に入れ、毎日二三次船の棹のような竿でかき混ぜ、七十日後に、出来た糟を布の袋にいれ、その上に石を置いて、滴る汁を搾り取り、これである。この生醤油に対して生でない醤油も作られていた。先の『萬金産業袋』に「是（搾り取った醤油）を此ま、にてつかふ時は、生しやうゆにて風味よくかくろ何程に暑気の時も、少も醸出ず、よろしけれ共、今当代のねだんにては中々売当にあはねば、中古よりもどしといふ事を仕出す。酒屋のふんごみ粕三貫目に、水甕斗塩三升いれ、よく煮立てればどびろくのことなる。それをよくさまし置、しやうゆ甕斗の中へ、右のものとし四升か

四升五合の割を以て醗の中へ入れ、袋にいれしめ木にてしぼる」
とある。生醤油は風味もよく、日持ちもするが、価格の点でなかなか商売になりにくいので、諸味一斗に対し四升〜四升五合の割合で「もどし」を加えてつくとある。

享和三年（一八〇三）刊の『新撰庖丁術』「日用醤油の法」にも「もどき」としてしぼる五六日前に酒糟（もろみ）豆液などを入和して絞る時は、甚甘美也といへと夏月は勿論秋冬といへと日久しくなりては白黴出または蛆などを生じ易く、殊にだしに和調すれば酸味を出して大いに佳味を失するに到る也。家醸のごときは極めて酒粕の類を用うることなかれ」
とある。「もどき」を加えると日持ちがしなく、カビやウジが生じやすく、出汁に加えると酸味が生じ味を損じるので、家庭で作るものにはもどきを加えてはいけない、といっている。逆に、市販品の醤油にはこのような増量剤を加えたものが売られていたことになる。それには醤油の値段が高価であったことに原因がありそうだ。

『江戸物産事典』（小野武雄編著）には宝暦七年（一七五七）から明和九年（一七七二）までの、江戸における下り醤油と下り酒各一石当りの値段表が載っている。その値段を比較すると、醤油は酒の二・六倍から〇・六二倍の範囲にある。醤油の値段が酒を上回っている時もあり、そうでない時でも酒の値の六二％にとどまっている。江戸中期頃までは、醤油は酒に匹敵するほどの値がしていた。

生産の中心が関東へ

しかし、十九世紀に入る頃までには良質な醤油が大量に生産されるようになり、特に江戸という大消費地を抱えた関東において著しかった。十八世紀末には「うどんやの汁つきをもつて醤油を六文」（『辰巳婦言』寛政一〇年（一七九八）序）買いに行く、といった記述がみられ、醤油が身近で安価な調味料として利用されるようになっていく。『経済要録』（文化一〇年（一八一三）序）には「近來は関東造家も、皆能く精好なる醤油を作り、年々江戸に出る所、二百四十五萬樽に及ぶことなりと雖ども、絶て餘れる説のなきを見れば、此亦頗る大なる物産なり」

とある。十九世紀の初め頃には関東の醸造家が高質な醤油を大量に生産し、江戸の需要を賄うようになっていた。幕末期の『守貞謄稿』（嘉永六年（一八五三）頃）も「江戸ハ、大坂ヨリモ買漕シ、又、近国ニテモ製シ出ス。下総ノ野田町、常陸土浦等ヨリ出ル物上製也」と、相変わらず上方の製品が江戸に回漕されてはいるが、野田や土浦では上方に劣らない上等な製品を生産し、大消費地江戸に出荷している様子を伝えている。

オランダへの輸出

日本の醤油は海外でも評価され輸出された。長崎のオランダ商館から醤油が輸出されている様子は寛文八年（一六六八）からみられるが、その一種に焼鳥の名がみえる。以後「付やき」や「色つけやき」にして食べる方法は頻繁にみられるようになる。



醤油売り
【江戸商売図説】三谷一馬著（中公文庫）より

日本は支那の醤油に比しはるかに上質である。多量の醤油樽がバタヴィア、印度及び欧羅巴に運ばれる。互いに劣らず上質の醤油を作る国々がある。和蘭人は醤油に暑気の影響をうけしめず、又その醗酵を防ぐ確かな方法を発見した。和蘭人はこれを鉄の釜で煮沸して、壘詰とし、その栓に瀝青を塗る。かくの如くにすれば、醤油はよくその力を保ち、あらゆるソースに交ぜることが出来る（注4）
茶は中国に劣るが、醤油は中国産に比べはるかに上質で、この上質な醤油が大量に日本の諸国で作られていて、バタヴィア（ジャカルタ）・インド・ヨーロッパに運ばれている。オランダ人は醤油の品質を落とさずに輸送する方法を発見し、あらゆるソースに交ぜて使われる、とある。
世界の醤油のさきがけをなす土台がすでに江戸時代に築かれていた。

醤油の別称

醤油が、比較的早い時期に、日本人の基本的な調味料として認識されるようになっていたことは、醤油を「おしたじ」と呼ぶことが始まったこと

とで分かる。「おしたじ」とは漢字で書けば「御下地」で、「下地」とは物事の基礎となるもの・土台を意味することばである。室町時代には煮出し汁を表すことばとしても使われていた。煮出し汁は味付けの基礎をなすからである。これが醤油を指すことばとしても使われるようになる。

『女重・宝記』（元禄五年（一六九二）刊）に「しやうゆは おしたし」と出てくるのを早い例として、「早く帰ってお節の支度をせにやアならねへ。おめへん所は味噌の雑煮か。うんにや、やつぱり醤油のお雑煮さ」（『浮世風呂』三編 文化八年（一八一）刊）、「醤油がすこしあらば、どうぞかしておくんませい」（『東海道中膝栗毛』文化一一年（一八一四）刊）といったように使われていく。そして「皇都午睡」（嘉永三年（一八五〇）の「食品の異名」に「醤油を下地」とあるように、「おしたじ」は醤油の別称として定着した。

煮物・吸物と醤油

醤油は基本的な調味料として各種料理に使われるようになる。料理への使用例としては煮物が早く、前回紹介したように『鹿苑日録』の慶長四年（一五九九）には松茸の醤油煮がみられる。そして吸物やすまし汁にも使用されていく。『日葡辞書』（慶長八年（一六〇三）刊）に、吸物は「酒を飲ませるために、あるいは、飲待するために供する肴であつて、汁

と一緒に煮たもの」、すましは「水に溶けて、おりや沈殿物が沈んでしまった後の澄んだ味噌（汁）」とある。吸物やすましは江戸初期までは主に味噌仕立てであったが、やがて醤油仕立も現れる。『料理塩梅集』天の巻（寛文八年（一六六八）序）には醤油を使った「澄の吸物」や「すまし汁」の作り方が紹介されている。

江戸時代には、吸物は酒に添える飲み物、汁は飯に添える飲み物、といった一応の区別がなされていたが、いずれにせよ、吸物や汁のすまし仕立には醤油を使用することが多くなっていく。そして、「皇都午睡」に「すましはおしたじ」、「守貞謄稿」に「今制、汁二品アリ。味噌汁トスマシ汁也。味噌汁ハ、味噌勿論也。味噌ニ数品アリ。別ニ云。スマシハ、醬油制ヲ云也」とあるように、幕末頃にはすましといえば醤油仕立と相場が決まる。

焼物と醤油

焼物への使用例は、同じく『料理塩梅集』に「醤油かけて焼く」「醤油つけ焼く」「醤油焼」などの語がみられる。また同じ頃の『江戸料理集』（延宝三年（一六七四））には「萬色付とは、たまりに、醤油、酒を加えて、喰塩に三わり程からくして、下やきを常のごとくにして、出しぎまに、色をよく付くように、四へん、三べんかけくやき出す事なり」と、醤油に酒などを加えた付け汁を何回も掛けて焼く「色付」という焼き

方が紹介され、その一種に焼鳥の名がみえる。以後「付やき」や「色つけやき」にして食べる方法は頻繁にみられるようになる。

付焼きといえばその代表格に蒲焼がある。蒲焼の名は『大草家料理書』にみられ「宇治丸かばやきの事。丸にあぶりて後に切也。醤油と酒と交て付る也。又山椒味噌付て出しても吉也」とある。『大草家料理書』は、成立年が不確かではあるが、江戸初期頃まで成立していたと思われる（注5）。『料理塩梅集』にも「うなぎも成ほどよく焼 大骨取こがりと醤油つけ焼」とあるので、江戸初期には蒲焼に醤油が使われるようになっていたと思える。

因みに蒲焼は、当初は丸焼きにしていたようであるが、やがて現在のようには割いて焼くようになる。『料理塩梅集』に大骨を取る、とあるので割いて焼いていた可能性もあるが、このことがはっきり記されているのは少し後の『茶湯猷立指南』巻四（元禄九年（一六九六）刊）になる。そこには「鰻かは焼 うなぎは大なるにあく事はなし 背よりたちひらき二処申にさしあふるべし 醤油をかけル」と、背開きにして醤油を掛けて焼く方法が紹介されている。

刺身と醤油

一番選れるのが刺身への使用で、料理書でみる限りでは『黑白精味集』（延享三年（一七三六）序）あたりからなる。しかし同書での刺身に對する醤油の使用例は少なく、煎酒や酢・

年（一六六八）からみられるが（注3）、安永四年（一七七五）に来日したスエーデンの植物学者・ツンベルグは日本での旅行記に次のように記している。「茶を商売するのはこの国の僻偶にある国々のみである。茶の輸出は少ない。それは支那茶に比して非常に劣るからである。」

その代り非常に上質の醤油を作る。これは支那の醤油に比しはるかに上質である。多量の醤油樽がバタヴィア、印度及び欧羅巴に運ばれる。互いに劣らず上質の醤油を作る国々がある。和蘭人は醤油に暑気の影響をうけしめず、又その醗酵を防ぐ確かな方法を発見した。和蘭人はこれを鉄の釜で煮沸して、壘詰とし、その栓に瀝青を塗る。かくの如くにすれば、醤油はよくその力を保ち、あらゆるソースに交ぜることが出来る（注4）
茶は中国に劣るが、醤油は中国産に比べはるかに上質で、この上質な醤油が大量に日本の諸国で作られていて、バタヴィア（ジャカルタ）・インド・ヨーロッパに運ばれている。オランダ人は醤油の品質を落とさずに輸送する方法を発見し、あらゆるソースに交ぜて使われる、とある。
世界の醤油のさきがけをなす土台がすでに江戸時代に築かれていた。

醤油の別称

醤油が、比較的早い時期に、日本人の基本的な調味料として認識されるようになっていたことは、醤油を「おしたじ」と呼ぶことが始まったこと

味噌（生姜酢、生姜酢味噌、山升みそ酢、辛子酢みそ、山葵みそ酢、けし酢など）が主に用いられている。この傾向は幕末まで続き、魚の種類により煎酒、酢、醤油などの調味料を使い分けているが、次第に醤油の比率が増えていく。
醤油を漬物などに掛けて使う方法は先に紹介したように西鶴の『好色一代女』に漬物に醤油を掛ける場面が出ている。

こうみてきて、幕末までには醤油は煮物・吸物・焼物などの各料理に、また付け汁や掛け汁としても使われるようになっており、江戸時代すでにオールパーパスな調味料としての役割を果たしていたことがわかる。

（注1）平凡社東洋文庫の『和漢三才図会』の訳文を使用。
（注2）天文十七年正月三十日条をはじめ数か所にみられる。
（注3）オランダ・ハーグ文書館文書。『野田の醤油経営史料集成』（野田市郷土博物館発行）所収。
（注4）『ツンベルグ日本紀行』（山田珠樹 訳注 奥川書房）
（注5）『料理文獻解題』（川上行蔵編 芝田書店）で、川上行蔵氏はこの書の成立を推定「一七三六〜一七四三年」としている。

いま世界が求めているものは、品質のよい食材と調味料をつかい、おいしく健康に良い料理をみんなで囲む、くらしのちがいが輝く文化です。自然のゆっくりとしたプロセスとクオリティから、味わい深いソース（醤油）を生み出しているキックマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。

「ヨーロッパの食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,000円（消費税別）



■黄金のフランス料理 ～エスコフィエと美食神話～

ホテル王リッツは、次々と豪華ホテルをつくり、魅力的な料理を楽しめるようにした。その豪華ホテルにふさわしい料理を次々に生み出したのが、天才シェフ・エスコフィエ。彼の美食へのあくなき追求は、おそらく食文化史上、空前絶後といえるベルエポックのフランス料理を生み出した。その華麗なメニューを再現しながら、美食神話が世界中を駆け巡った背景を検証する。

■クリストフ・マルガンの伝統料理 ～現代フランス料理事情～

変化してとどまるどころを知らぬフランス料理。1968年の「パリの五月」事件をきっかけに、食の分野も、新たな潮流ヌーヴェル・キュイジーヌをひきおこした。80年代に入るとクラシックへのゆり戻しがはじまる。リヨンの若きシェフ、クリストフ・マルガンは伝統と創造性に満ちた料理で評判を得ている。いま一番熱いシェフの組上を見る。

■ペリゴールの秋のはなむけ ～貴腐ワイン、フォワグラ、トリュフ～

フランス南西部ペリゴール地方は、世界的な珍味といわれるフォワグラとトリュフを生産する、おいしいものが豊富な地方として有名である。収穫の季節にはドルドーニュ河に沿って「かくわしい魂たち」といわれる農作物が勢ぞろいする。「質のよい食材、美食家、恵まれた自然条件、それにもまして生産者の想像力」とは、エスコフィエが100年前、「美し国」の条件を語った言葉。しかし今日の美し国の食材生産にはさまざまな問題がつきまとっている。これを解決する生産者の想像力とは…

■主役はいつも大きなテーブル ～食卓画を読む～

食卓が家族団圓の場となり、楽しい会話と礼儀正しい作法を大事にするようになったのは、日本の近代化の中で輸入された西洋の思想だった。しかし西洋においても、家族団圓は昔からあったのではない。宗教改革以後のこととされている。このことを如実に語っているのが食卓画である。ボンベイのプレスコ画から18世紀イギリスの家族の肖像画まで食卓の図像を読む。



■木村尚三郎のシチリア食紀行 ～地中海式食事法～

いま、地中海沿岸諸国の食事が注目されている。食物繊維の豊富なバスカ、オレイン酸や抗酸化物質を多量に含むオリーブオイル、青魚を中心とした魚介類そして緑黄色野菜…。食卓は大勢が集い楽しみつつおいしく食べあう。それは遠くギリシア、ローマ時代から続いている健康に良い食事法である。ヨーロッパの料理の流れが、千年昔の地中海に回帰している姿をシチリアで、木村尚三郎氏が検証する。

「日本の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,000円（消費税別）



■日本料理ともてなしの心 ～湯木貞一の世界～

日本料理の粋といわれる懐石の魅力を探求し、もてなし料理の極意を創造した吉兆主人・湯木貞一。その一世にわたる生涯を振り返りながら、彼が考案した「世界の名物・日本料理」の神髄とは何か、を日本料理の近代史として検証する。

■懐石、しつらう ～食卓と日本人～

わが国ではむかしから「料理とはしつらうこと」といわれてきた。「しつらう」とは飾りや調度をその場にふさわしく配置したり、造作したりすること。日本人にとって卓とは季節を呼びよせる舞台である。むかしから料理に季節感を託し、その場にふさわしく、しつらえてきた。自然と人間生活の調和を一つの境地にまで高めた日本人の知恵といえる。

■おぼんざい歳時記 ～庶民の味覚と四季～

京都では古くから日常のお惣菜を「おぼんざい」と呼んできた。そして何の日には何を食べるといったきりがあった。今日、伝統的な生活様式の多くは消え失せてしまったが、京都のおぼんざいの中に息づいている庶民の深い知恵を探る。

■食は江戸 ～江戸前の料理と外食～

江戸が幕府の所在地となって300年。その長い平和の中で、江戸の食文化は見事に成熟した。ソバ、カバヤキ、スシ、テンブラ…これらの料理は江戸後期の外食産業から誕生したものである。江戸をひとごとく、今日の東京の食文化のルーツは、ことごとく江戸の街角で花開いたものであることがわかる。

■舶来の日本料理 ～食文化の翻訳術～

日本の食文化は、米をはじめとして、そのルーツを探ると海外にいづつもものが多い。このことは食の国境をとりはらい、日本の風土や日本人の生理、あるいは文化に対応できるように見事な食の翻訳をしてきたことでもある。今、世界の食卓は、日本の食文化に注目している。美味で健康に良いということからであろう。

「中国の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,800円（消費税別）



■北京 ～庶民の味宮廷の味～

中国料理の代表、北京料理。それは中国各地の料理の集大成であり、庶民の味から宮廷料理にいたるまで伝承し、改良を重ねて質の高い食文化を形成してきた結果ともいえる。北京料理の日常食から北京の著名な料理店の厨房までを徹底取材。

■広東 ～食は広州に在り～

四季を通じて、樹木の濃い緑と花々に彩られる広州。自由市場の多彩な食品の紹介をはじめ、広州最大の料理店・洋酒家・飲茶の風景と仔ぶたの丸焼きの全プロセスを紹介。南国酒家ではとうがんの蒸しものに代表される「蒸す」という東アジア独特の調理文化にスポットをあてる。

■江南 ～魚米之郷の名菜譜～

米と魚類が豊富な、魚米之郷・江南。とれたての魚と豊富な穀類がならぶ鎮江の自由市場、樓外樓の伝統的な魚料理、上海の小籠包子やカニを紹介。一方、中国随一と称される紹興酒、鎮江香醋、金華火腿（ハム）なども取材し、江南全体の豊かな食文化の世界が広がる。

■四川 ～天府之国の百菜百味～

冬は比較的温暖、夏は盆地特有の酷暑の自然環境の中で、四川は、香辛料や大豆食品をうまく複合させ充実した食文化を形成した。独特の四川料理の魅力にふれ、地の恵み・塩・水の恵み、野菜、さらに家常菜（家庭料理）にもカメラを向け、四川の食生活、風土を詳しく紹介する。

■調理と医食同源 ～厨房にみる味の秘訣～

中国料理界の代表、北京飯店の厨房から、刀工（包丁さばき）、乾物類の調理法、スプのとり方、芸術的な火工（火の使い方）などを様々なアングルで紹介。漢方薬を取り入れた滋養料理や精進料理に至るまで、臨場感あふれるドラマとなっている。

＜お問い合わせ＞ キックマン国際食文化研究センター（キックマンビデオライブラリー） TEL:04-7123-5215 URL:<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

●販売に関するお問い合わせ先は：ソニーPCL株式会社（クリエイティブセンター） TEL:03-5496-5303 FAX:03-5496-5362 URL:<http://www.pcl.sony.co.jp/>



KIKKOMAN
INSTITUTE FOR
INTERNATIONAL
FOOD CULTURE

キックマン国際食文化研究センターのシンボルマーク

このマークは世界三大穀物のうち、世界と我が国の食文化に深い関わりのある米と麦を「亀甲」型の中に配したものです。「亀甲」色は、しょうゆをイメージした、深みのあるむらさきです。穀物の色は、たわやかに実った「こがね色」です。

「FOOD CULTURE」No.5

2003年1月15日発行 発行人/平山忠夫
発行/キックマン国際食文化研究センター
編集/FOOD CULTURE編集部
〒278-8601 千葉県野田市新野田250番地
TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218
<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

本誌掲載の写真、絵画、イラスト、記事の無断転載を禁じます。