

「下り醤油」の実像に迫る

—江戸しょうゆ復元作業の顛末記—

近年、江戸期における醤油醸造業の研究がすすみ、その実態が明らかになってきている。しかしその多くは経営史的側面からの研究で、製造技術または醤油の品質的な面からの研究は、資料が少ないなどの理由から、まだまだ多くの疑問点が残されている。江戸市場の「下り醤油」もその一つである。このほど、キッコーマン国際食文化研究センターでは、残された文献資料を参考にして、この「下り醤油」の実像に迫ってみた。

「下り醤油」

現在わが国で造られるしょうゆのうちの約八割が「濃口しょうゆ」で、最も一般的なしょうゆである。塩味のほかに深い旨味、まろやかな甘味、味をひきしめる苦味や酸味を持っている。この「濃口しょうゆ」は、文化文政期（一八〇四〜一八三〇年）頃、それまでの上方からの「下りしょうゆ」として代った関東産の「地廻りしょうゆ」にその源流があるといわれている。

江戸市場におけるしょうゆの発達の流れは、江戸開府以来上方から下ってきたいわゆる「下りしょうゆ」⇄「濃口しょうゆ」という流れでとらえられる。そしてさらに「下りしょうゆ」は、「溜りタイプ」のしょうゆ」と「澄みしょうゆ」に分けることができる。

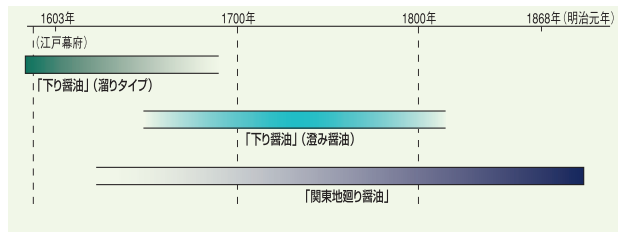
時間の流れと合わせると「図-1」のように整理できるだろう。



『萬金産業袋(ばんきんすざわいぶくろ)』

17世紀当初、まだしょうゆ製造にかかわる装置や道具は、未発達であった。

図-1：江戸市場の醤油の変遷



とくにしょうゆ諸味を搾る装置は未発達で、諸味液汁、つまりしょうゆの中に諸味カスなどが混じっていた。そのためしょうゆは濁っていた。それが清酒の醪を布の袋に入れて搾る技術と装置がしょうゆにも応用されるようになって、澄んだしょうゆ⇄澄みしょうゆが造れるようになる。これが記録によれば、17世紀中頃から後半にかけて上方地方から起



圧搾作業（釜木の調整）



大豆（タチナガハ種）

り、これ以降しだいに全国に広がってゆく。18世紀に入っても江戸市場では、上方からの「澄んだしょうゆ」が一級品の扱いをうけ、関東の地廻りものは二級品であった。

したがって、江戸市民は幕府成立以降、約二世紀にわたって、主に上方から送られてくるしょうゆを賞味していたわけである。

さて、この上方産の「澄んだタイプ」の下りしょうゆは、どんなしょうゆであったのだろうか。

残念なことに、この当時の製造に関する記録が殆んど残されていないため、具体的にみることはできない。しかし、現在残されている数少ない文献などの資料を参考にしながら、さまざまな「下りしょうゆ像」が推論で述べられてきた。例えば、「溜りしょうゆ」のようなものであったとか、あるいは「うすくちしょうゆ」のようなものであったなどの説である。残されている資料や文献から、当初の「下りしょうゆ」は溜りタイプのしょうゆであったようだが、澄んだタイプのしょうゆになってからは、はっきりと判っていない。「うすくち」説にしても、「淡口」なのか「薄口」（しよ



小麦（農林61号種）



塩（赤穂産の天日・煎熱塩くせんごうえん）

うゆ業界ではこの字をあてる「うすくち」というしょうゆは無いが、強いていえば「味がうすい」ことを指しているのか、この語を使っている当人たちも曖昧に使

ているのでよく分らない。少なくとも諸資料から判断して、現在の「淡口しょうゆ」ではないと考えられる。しかし味が薄いタイプのしょうゆは上方で生産されていた記録があり、こうしたタイプのしょうゆが下つてきたということは考えられる。

いずれにしても、「溜りしょうゆタイプ」以降の「澄んだ下りしょうゆ」がどんなしょうゆであったのかは、想像のまま今日までできていた。

しかし、わが国のしょうゆ発達史の中で「下りしょうゆ」は、次に続く「関東地廻りしょうゆ」から現代の「濃口しょうゆ」に至るまでの流れの中にあり、重要な位置を占めていると考えられる。それだけに「下りしょうゆ」がどんなものであったのかを明らかにすることは、大切な意味を持っているといえる。

そこで当センターでは、二〇〇三年七月から約一年半をかけて特別チームによって「下りしょうゆ」



麹菌の増殖（アスペルギルス・ソヤ）



（桃桶くサルボウ小袋に入れる）
圧搾作業で諸味を



締木式圧搾装置

の真の像に迫ってみた。

まず特別チームでは「下りしょうゆ」全盛期に書かれた文献を通して、「下りしょうゆ」の姿に迫ることができないか様々な可能性を検討してみた。そして結果的には一七三三年（享保17年）に刊行された『萬金産業袋』に書かれたしょうゆの製造方法をもとに、実際にしょうゆを造り、そこから「下りしょうゆ」の姿に少しでも迫ることができるのではないかと整理したのである。その主な理由は、1. 少なくとも「下りしょうゆ」全盛期（この時期を18世紀の初めから中頃と推定した）に書かれた文献の中の、しょうゆ製造方法をベースとする。そして、その文献が出版されるなどの世間的な広がりを持つていれば、書いてある



麹菌の増殖（アスペルギルス・オリゼ）

製法が当時の平均的な製法と見なしても無理はないと考えられる。また、とくにこの時期であれば、上方地方がしょうゆ造

りの先進地域であり、ここでの造り方が文献に採用される公算が大きいと考えられる。2. 製造方法ができるだけ詳細に



竈（かまど）

書かれていることが望ましい。3. 文意からだけでしょうゆの姿を論ずるのは避ける。なぜならしょうゆの「色・味・香り」を実際に体感してはじめてしょうゆを評することができる。そのため、実際にしょうゆを造ってみて評価することが重要である。

こうした前提で先に述べた『萬金産業袋』の「丁六の乾」（以下「文献」）の記述に沿って、実際にしょうゆを造ってみることにした。特別チームではこのしょうゆを「江戸しょうゆ」と呼称したので、以下、本稿でもこのように呼ぶことにする。

「江戸しょうゆ」復元作業



大豆を煮る

「江戸しょうゆ」復元に当たっては、当然のことであるが可能な範囲で記述に忠実に作業を行った。それでもあちらこちらに曖昧な記述や省略した部分があったため、そ



大豆が煮ムラにならないよう常時、攪拌する

うした箇所は当社の『野田醤油株式会社二十年史』に書かれている「第四編 醸造Ⅱ原料、工程」を参考として使用した。今回の復元作業で特徴的であった事項は、次

- の通りであった。
- (1) 熟成期間と製成(圧搾後のしょうゆの火入れと調整)工程を除き、現代のしょうゆ製造と原則的に同じであった。
 - (2) 醸造開始時期は文献どおり「夏の土用」中に開始した。
 - (3) 文献には「夏の土用に仕込み、秋の末になつて出来上るをよしとする」とあったので、「秋の末」を「二月下旬」とし、醸造期間を約三か月半、一〇〇日前後を目標とした。
 - (4) 仕込みから六〇日間は連日、攪拌した。
 - (5) 幸いなことに当社の「御用醤油醸造所」には、手作業による醸造設備が保存されていたので、ここで製麹作業を行なうことができた。また、ここでの作業は当社のOBによる応援が得られ、手作業による製造がス



小麦を焙烙(ほうろく)鍋で煎る

- (6) 仕込工程は当社の「煉瓦蔵」が使用できたため、自然放置の仕込環境が得られた。
- (7) 道具、装置も可能な範囲で再現し使用した。
- (8) 麹菌は「ソヤー」と「オリゼー」の二種を使用し、それぞれ同条件で醸造した。
- (9) 最終的に、造られたしょうゆを使って同時代に出版された料理本の中から七品の料理を選び調理に使用してみた。(この結果については、今号「江戸料理事情」の項参照)



粉合わせ

- いずれの作業についても、(株)NHKプロモーションにより映像(ハイビジョンVTR)及びスチール写真で記録され、データベース化された。このデータベースは、当センターで現在、公開されている。
- 「江戸しょうゆ」の検証と「下り醤油」**
- 『萬金産業袋』に記述されたしょうゆ製造方法をもとにして出来上った「江戸しょうゆ」の分析値は「表1」の通りである。また、私たちが現在口にして一般的なしょ



盛り込み



麹蓋を「杉生積み(すざばえつみ)」にして製麹する

- 種ともしょうゆの品質の良し悪しを判断する材料の一つである「TN」トータル窒素Ⅱ旨味の多少を表す」は、現在の「淡口しょうゆ」なみで旨いしょうゆとはいえない。逆に二種とも食塩濃度は高い。
- (2) 熟成期間が短いため、色が淡く、アルコール発酵も不十分であった。
 - (3) 一方、官能検査の結果では、
 - (1) 二種とも熟成期間が短いためであろう、しょうゆの味に深みとコクがない。
 - (2) アルコール分が少ないので、二種ともしょうゆの香りが弱い。
 - (3) 最初の口当りは旨く感じるが、すぐに塩味が立ち、「つけ・かけ用」としては向いているとはいえない。難しい。
- 江戸市場において、「下りしょうゆ」から「関東地廻りし



仕込み用の桶作り(竹で箍くたが>を作る)

「ようゆ」への転換時期が化政期（一八〇四〜一八三〇年）であることはすでに述べた。この時期は現在、和食と呼ばれる蕎麦、握り寿司、天麩羅、鰻の蒲焼、佃煮などの料理



仕込み用の桶作り

が江戸で完成する時期でもある。そしてこれらの料理にしょうゆは欠かせない。ということはこの料理の味付けは「関東地廻りしょうゆ」の登場があつて完成したと考へてもよいだろう。いや、それぞれの料理に合わせたしょうゆの登場によつて完成したといった方がいいのだろう。

今回、当センターが復元を試みた「江戸しょうゆ」が、仮に「下りしょうゆ」と同じか近いもので、「関東地廻りしょうゆ」が出てこなかったと仮定するならば、和食が今のような形と味で完成したかどうか疑問といわざるを得ない。つまり、江戸の人たちが好んだ料理の「色・味・香り」があり、その料理に使用する塩味調味料としては「下りしょうゆ」では不満



完成した仕込桶

足だったのだろう。そして江戸人の要望に応えていったのが「関東地廻りしょうゆ」だったと考へられるのである。それでは「下りしょうゆ」と



搾られた「しょうゆ」が桶口から滴る

ればしょうゆの色は濃くなるが、深みのある旨味とコク、食欲をそそる香りがより立ってくる。また、塩味が慣れ、塩辛さがとれて「つけ・かけ用」としても問題はなくなる。この醸造期間を長くするための製造方法の工夫と改善の結果が、市場で

「関東地廻りしょうゆ」の違いはどこからきたのだろうか。今回の「江戸しょうゆ」復元の結果から見て、どうも醸造期間の長さからきたと考へられる。醸造期間が長くな

表-1: 「江戸しょうゆ」の主な分析値

	食塩濃度	総窒素(TN)	アルコール	色 度	PH	糖 分
ソヤー	20.5%	1.25%	2.6%	36	5.0	1.9%
オリゼー	20.2%	1.26%	2.3%	35	4.9	2.0%

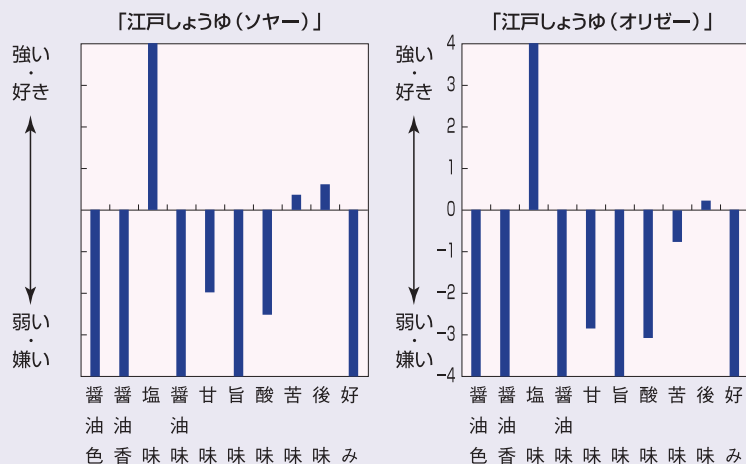
表-2: キッコーマン「特選丸大豆しょうゆ」(濃口・特級)の平均的分析値

食塩濃度	総窒素(TN)	アルコール	色 度	PH	糖 分
16.0%	1.72%	3.1%	13	4.8	3.5%

表-3: キッコーマン「淡口しょうゆ」の平均的分析値

食塩濃度	総窒素(TN)	アルコール	色 度	PH	糖 分
18.5%	1.19%	3.1%	35	4.8	4.3%

官能試験: 「特選丸大豆しょうゆ」と「江戸しょうゆ」との比較結果 (一対比較法、キッコーマン調べ)



の「下りしょうゆ」から「関東地廻りしょうゆ」の交代の要因と考へられる。一方、上方の味付けの基本は「昆布のだし味を生かした塩中心の淡白な味付け」である。こうした料理ではしょうゆはごく脇役にしかすぎない。結果的に「関東地廻りしょうゆ」タイプのしょうゆを要望する環境ではないので、従来どおりのタイプのしょうゆが造り続けられたのだろう。また、しょうゆを造る側にとっては、上方市場向けのしょうゆの他に江戸市場向けのしょうゆを別に製造するということは、当時の製造能力や生産規模から考へて無理であつたろう。結局、上方の醸造家たちは江戸人の要望に応えられなかった。「下りしょうゆ」というのは、今回試みに醸造した「江戸しょうゆ」のようなタイプだったのである。