

〔醸酵工学会誌 第68巻 第6号 493-508. 1990〕

 史 料

日本醤油産業史考

川 田 正 夫*

カワタ工業株式会社

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1. 序 説 | (8) 醬 の 種 類 |
| 2. 醬 油 前 史 | 3. 湯浅醬油の発祥 (麴醬油の伝来) |
| (1) 食塩の出現 | 4. 味噌玉醬油 (溜り醬油) の発祥 |
| (2) 魚醬 (しおから) の歴史 | 5. 酒造を中心とする我国醸造産業の発展 |
| (3) 肉醬 (ししひしお) の歴史 | 6. こうじカビ文化の勃興 |
| (4) 穀醬 (豆醬) の由来 | 7. 本格醬油への道 |
| (5) 鼓 (くき) の出現 | 8. 本格醬油の出現 (その1) |
| (6) 醬 の 由 来 | 9. 本格醬油の出現 (その2) |
| (7) 醬 の 歴 史 | 10. む す び |

The history of the soy sauce industry in Japan. MASAO KAWATA* (*Kawata Engineering Co., Ltd., Higashi-honmachi 3-1, Amagasaki, Hyogo 660*) *Hakkokogaku* 68: 493-508, 1990.

Japanese soy sauce, which is so widely used these days, is understood to have originated from the YUASA soy sauce which was brought back to Japan by a Buddhist monk-Kakushin—from China in 1228. YUASA soy sauce was made from malt by adding water to dumplings of powdered grain, which is called the Chu method. The fungus mainly grown in this method is *Rhizopus*, to which salt with water is added. The malt made by the Chu method is, therefore, miso—bean paste—rather than Japanese soy sauce. Notwithstanding this difference in its characteristics, YUASA soy sauce can be called the first generation of soy sauce in Japan because a small amount of liquid seasoning was obtained from the malt. TAMARI soy sauce became popular among people in the 15th century, but no one yet knows where the technology for making this soy sauce came from. It may not be a wrong conjecture that Japan brought the production technology for TAMARI soy sauce along with other new technologies from Korea, which was then an advanced country. TAMARI soy sauce was made from malt by making balls of boiled soy beans, which gave an advantage over the Chu method in making liquid soy sauce. The water added in soy bean balls, along with the high humidity and the high temperature in Japan, helped *Aspergillus* to grow in the malt and produced a more liquid type of seasoning than the Chu method. This is the second generation of soy sauce in Japan, and the direct origin of the Japanese soy sauce of today. In addition, *sake* brewing technology advanced greatly in the 16th through 17th centuries, thanks to the growth in consumption. The advanced technologies of *sake* brewing influenced the technology of soy sauce brewing very much, and finally brought the real Japanese soy sauce into being. The history of soy sauce in Japan is discussed in greater depth in this paper, based on new insights recently acquired by the author.

* 連絡先, Corresponding author.

1. 序 説

醤油の産業史については明治42年（1909）7月22日発行の金銚子著『醤油沿革史』および大阪醸造学会誌第14巻に小幡弥太郎氏の『概観日本醤油史』があり、いずれも研究者にとって一読を要する名著である。

その後キッコーマン（株）が二度にわたって出版された社史は豊富な資料をもとにして醤油産業の全般にわたって広範な記述がある。

以上ならびに他のいかなる醤油産業関係の文献を繙（ひもと）いても、現在我々が使用している本格醤油（日本醤油）は安貞2年（1228）に禅僧の覚心が宋で習得した製法を伝授した湯浅醤油をもとに改良発達したもので湯浅醤油の製造技術の延長線上に本格醤油（日本醤油）を位置づけている。

湯浅醤油は元来味噌と同根同質のものであり大陸から伝来輸入されたものであることは万人が認めるところである。これをもう少し掘り下げると湯浅醤油の製造法は当時大陸で発達した麴（曲）文化の産物と言えるのである。麴は日本流で言えば、こうじ種と称すべきもので、その製造法は、麦、小豆、大豆などの穀類原料を粉碎したものに水または湯を加えて煉瓦状に固めて放置してカビ類を自然着生させた後に乾燥保存したものである。したがって幾種類ものカビが着生しているが、その主力はリゾプス属（くものすカビ）である。¹⁾

湯浅醤油の製法については、覚心が宋で伝授を受けかつ大切に持帰ったであろう麴による製造法で穀粉を水で練り団子とした餅麴法でリゾプス属のカビであったと推察せられる。²⁾その後十五、六世紀頃に文化先進地である朝鮮半島から伝来したと思われる新しい製法すなわち原料を蒸煮して使用する一大進歩があり味噌玉式餅麴が出現して溜り醤油が発祥するに至ったが

餅麴法から脱皮することはできなかった。

十六世紀に入り我国では酒造産業によって醸造技術は大躍進すると共に確立せられた。

本格醤油は、これらの酒造技術を追尾模倣して散麴（バラコウジ）法でこうじ造りを完成するに至った。そして接種するこうじカビも選択しながら最適の菌種を育成してこれを使用することによって本格醤油（日本醤油）が創造せられ、すぐれた液体調味料の製造に成功するに至ったのである。

したがって本格醤油は湯浅醤油、溜り醤油とは同根同質ではなく、我国で発明創造したこうじカビ文化の結集された名品である。

元来我国の職人社会である技術者集団は師弟すなわち縦割りの関係は緊密であり西欧に見られるようなギルド社会のような横の連継は皆無で、上下の関係者以外には技術を発表する習慣は見られず、重要な点は秘伝として専ら口伝によるが多かっただけに醤油産業のみならず、技術的に重要な点は直接口で教えて記録として残すことはなかった。そしてそれらの技術が十数年あるいは数十年後に普遍化してから記録として現われることが多いようである。したがって本論文中には推測を要する場合も多いが、なるべく自然の流れを尊ぶことにした。それだけに時代の背景を尊び過ぎたと思われる点もあることは自省しているが、逆にこれらの技術的風土的背景を無視した従来の文献にも反発を感じるところもある。

文 献

- 1) 外池良三：酒の事典 182, 昭56年
- 2) 柳田藤治：醸協, 82, 85 (1990).

2. 醬 油 前 史

(1) 食塩の出現

醤油の原型と言うべき醬（ひしお）が日本人の食生活の中に取り入ってきたのは非常に古い時代であろう。

弥生時代に醬（ひしお）らしいものが生まれてきた

背景には塩の存在がある。

醬が塩漬けの発酵食品であることは農業文化が確立された時代すなわち弥生時代に出現したと推測されている。

それ以前の縄文時代の古墳にはその形跡は見当らず、弥生時代になって素水焚に使われた土器が発見されており海水を煮詰めたものと考えられている。¹⁾これは先端のとがった土器を砂浜などに突き立て、土器に海水を入れて土器のまわりで火をたいて塩を作るのである。さらに神代すなわち紀元前2000年頃に伊弉諾尊の子の塩土老翁が海水を煮詰めてはじめて塩を作ったともある。²⁾

紀元100年頃景行天皇の説話に『塩を焚きて業とす』とあり、これが製塩業の始まりであろう。³⁾そして紀元200年頃仲哀天皇8年には行幸の時に筑紫の崗の県主祖熊鰐は、漁塩地を献じたとある。⁴⁾

撰津風土記には『白塩を鹿の肉に塗る』とあるのでこの時には既に精製塩が存在したことを示している。⁵⁾

紀元頃から700年頃までには既に醬があったようで、醬には草醬、魚醬、穀醬があり、草醬は果実野菜海藻などの塩漬けしたもので、これらは現在の漬物の原形である。魚醬は魚肉および内臓などを塩漬けして発酵させたもので塩辛の原形とも言うべきものであろう。穀醬はその名の通り穀類の塩漬すなわち米、麦、豆などの発酵食品で味噌の原形であろう。^{6),7)}

塩は日本の風土的条件に恵まれてかなり生産されたと想像され、当時の人々が食物に塩を用いることを覚えて山海でとれる動植物の調味用として使用し、またこれらの食物の貯蔵の目的で多量に使用したものと思われる。

書言字考節用集には宋の高宗が命じたという語に『羹を調うるに塩過ぐれば鹹、梅過ぐれば酸なり、塩梅中を得て羹を為す』とある。(羹、『コウ』あつもの、肉、野菜等のスープ) 合類節用集にも『唐にて必ず塩梅を用いるので、是れを俗に塩梅という』とあり料理加減の塩梅(アンバイ)の語源である。

これらで見られるように古代では調味料として塩と梅酢を使ったものらしいのである。⁸⁾

(2) 魚醬(しおから)の歴史

我国では景行天皇説話に魚醬が登場する。皇子神櫛主命が高松で魚醬を朝廷に献上したとある。⁹⁾

魚醬はシオカラとも読み魚介類の肉、内臓、卵等を醃(ひしお)とし発酵食品として風味を作り出しているが調味料としての用途よりも副食物として食用に供したと思われる。魚醬は穀醬よりも出現も早く魚介類の過剰に収穫があった場合の保存に利用されていたものであろう。¹⁰⁾

東南アジア地方には魚醬 Nuoc-mam (ニョクマム) mam (マム) があり、カンボジアのプラホーク、ラオスのパーディク、タイのナムプラ、マレー半島のトラシ、インドネシアのパーティス等があり中国の蝦醬(かしょう)も有名である。¹¹⁾

我国にも年魚(鮎のこと)や鮓、鯉の醬漬けがあり、平安時代(805~1191)に入り平安京市に商品として並べて販売されるようになる。このようにアジア各地に魚醬が造られ、日本でも香川県のイカナゴ醤油、秋田県のシヨツルという鰯や鰯(ハタハタ)を塩漬けにした醃汁(ヒシオジル)は現在でも生産されている。

『醃は肉醬油にして骨あり、肉醬は和名であり魚醬は塩辛の俗字である』と今昔物語や和漢音釋書などに記述され、一種のナメ物的食品として相当長く日常生活に使用されてきた。その作醬法の一例をみると、『小魚を揉み潰して食塩を加えて土甕の中に詰めて蓋をして密封後土中に深く埋めて数カ月放置して熟成させる。そして上層に溜った汁を傾斜させて採る』とある。¹²⁾

(3) 肉醬(ししひしお)の歴史

中国より我国に伝来したと言われる穀醬は周の初期の時代に周礼(しゅうらい)に周の政府の宴会用として『醬油二十甕』の備えがあったと記されている。

六朝後魏の齊民要術によれば醃(ひしお)とは獣や魚の肉をたたき梁麴(あわこうじ)と塩を加えて美酒に漬けること百日にして成るというもので専ら肉醬であった。¹³⁾(齊民要術は最古の農業技術書)日本では時代が下って奈良時代孝謙天皇の頃(755)に萬葉集が著わされたが、その文中に鹿のために痛みをのべて作ったといわれる長歌があり、『わが肉は御贄(なます)はやし、わが肝も御贄はやし、わが(みの)は御塩はやし』とあり、肉醬(ししひしお)が登場している。¹⁴⁾(はやしは材料の意、みのは胃袋の意、御塩は塩辛の意)同じ萬葉集の文中16巻にも、蟹のための痛みをのべる長歌が記述されている。『楡(ニレ、実、花、内皮は薬用となる)の皮を剥いで日に乾し臼にて搗き、その中に蟹をも搗きまぜて良質塩を加えて肉醬とした』とある。¹⁵⁾

(4) 穀醬(豆醬)の由来

紀元前1500年代には朝鮮半島で雑穀の栽培が一般化されていたらしい。

黄海道鳳山面智塔里の遺跡から粟もしくは黍(キビ)の炭化物が発見されており、またこのあたりから中国の東北部(満州)にかけて早くから大豆が栽培されて

おり、これが日本に渡来したものだろつと言われてい
る。¹⁶⁾

豆醬が穀醬として日本に伝来した道として朝鮮半島
からとの説もあり、三国時代後期の神文王三（683）国
王の結婚の時の納采のリストに『醬脯豉醢』などが見
られるのである。

豉（くき）と醢（ひしお）は正倉院文書では末醬と
かいてこれを『味噌』と読ませている。高麗時代の文
献『雞林類事』には『密祖（ミジヨ）』とあり、新井
白石は東雅で高麗の醬の末醬が日本に入り『ミソ』と
なつたと記している。¹⁷⁾

大豆が中国東北部や朝鮮半島で作られてそれが欽明
天皇の御代（540）に入り仏教の伝来と共に殺生を禁
じる風潮が生じるに従って肉醬が敬遠せられ次第に豆
醬（穀醬）が盛んになったのである。

高麗より伝えられた末醬を高麗醬、それを習った醬
を和製醬と称したと言われる。

これとは別に唐宋との交易も盛んであったので唐醬
と区別したものと考えられる。¹⁸⁾

古墳時代の後期（532～549）仁徳天皇の代に著わ
され前項の齊民要術に記された唐の制度をそのまま我国
に取り入れ、また飛鳥時代の文武天皇の頃（701）に
大宝律令が制定されたがその前後（675）に穀醬の渡
来があったとされている。

我国の正税として天武天皇の時代（686）に但馬の
国から正税帳に醬の字が現われて朝廷への献上の記述
がある。¹⁹⁾

これらの醬は穀醬か魚醬か肉醬かは定かではないが
一種の味噌のようなモノであり、ナメ味噌的なもので
あったと思われる。

古代での醬は中国では肉醬（ししひしお）が主で、
朝鮮半島では豆醬、我国では魚醬が主なものであった
ようである。

(5) 豉（くき）の出現

和名抄に久木とあり五味調和者也とある。漢の史記
と説文解字という辞書に大豆の発酵製品である豉（ク
キ）の字が現われ、調味料使用法が示されてある。

豉は大豆を蒸煮して乾納豆を作り次でこれを煮出し
たものと言われている。²⁰⁾

延喜式には大豆1石6斗6升7合、海藻4斤8両を
用いて豉1石を得るとある。その詳細は明らかではな
いが和漢三才図会には淡豉と塩豉の二種があつて前者
は黒大豆を用いた納豆の如きもので薬用に用い、後者
は大豆と塩を原料として造られたものであった。²¹⁾

(6) 醬の由来

大宝律令が發布されたのは文武天皇の大宝元年
（701）でそれによれば当時の宮中では醬を掌る醬院が
設置されている。²²⁾

大内裏図考証に大膳職および醬院考定図があつて大
膳職の組織が示されている。

醬を司る主醬二人が任命されて大膳亮をもって醬院
勾当に任じられたが陽成天皇の元慶6年（882）に焼
亡して正確な記録はなく、詳細を伺い知ることはでき
ない。²³⁾

平城天皇の大同3年（808）には廃制となり、後年
西院の別院として醬院が設けられて、大膳亮が醬院勾
当に任ぜられたとも記述されている。²⁴⁾

穀醬の渡来については大宝律令の公布の約50年後の
孝謙天皇の御宇の天平勝宝6年（754）に唐僧鑑真が
渡来して律宗と共に庶糖（和名沙塘）を伝えているが、
同時に末醬も伝えたとも言われている。²⁵⁾

天正天皇の養老2年（718）に養老令が制定された
のであるが、これが大宝律令の散逸後に後代に残され
た制度書すなわち官制となつたのである。²⁶⁾

聖武天皇の頃（730～740）には東大寺正倉院文書が
著わされて多く醬の字が現われてくる。²⁷⁾

奈良時代に入って記録、木簡、文書に多く現われて
くるから、既に当時の人々に広く日常的に使用されて
いたのであろう。

奈良朝時代の食文化の研究によると醬の字語は19語
にも達し、醬、荒醬、滓醬、糟醬、醬糟、糟交醬、好
醬、吉醬、惡醬、上醬、下醬、中醬、真作醬、酢滓醬、
市醬、末醬、市末醬、梗末醬、等々多くの名称がある
が、これを分類すると、醬、末醬、豉、になると言わ
れている。²⁸⁾

(7) 醬の歴史

称徳天皇の神護景雲4年（770）の一切経所解文に
記載された醬の値段によると、豉1升350文、末醬1
升75文、荒醬1升60文と70文、で豉が一番高価である
が廉民の日常生活にも使われていたようである。²⁹⁾

はっきりと液状に近い醬が現われたのは平安時代で
あつて、三日にあげずに宴会を催していたこれらの平
安貴族の宴に畜肉こそないが魚、鮑、雉、などの肉が
並べられてこれを塩、酢と醬で味付けをしながら食し
たらしいのである。³⁰⁾そして平安京の東西に市が設け
られて、東市には醬店、西市には味噌店が並び大變に
賑っていたといわれている。³¹⁾

また光孝天皇の頃（887～893）宮廷の月料として参

議以上は醬3合、滓醬2合9勺、親王以下は醬2合、塩4合、豉1勺等給与が詳しく決められていた記録がある。³²⁾

また諸国の物産を記載された中に筑前、筑後、近江に醬鮒を産し、但馬、備前、備後、阿波、讃岐、伊予、で醬大豆、さらに筑前では醬漬鰯(フグ) 醬漬年魚(鮎)を特産すとある。³³⁾ また同じく光孝天皇の時代に食品の歴史を書いた和名抄(倭名類聚抄)が源順によって著わされ、文中に醬は和名で比之保と訓む、別に唐醬あり豆麴なりというもので、塩漬け発酵させたもので味噌的なものであると定義づけられているが、その中で大豆は豆麴とされているので、比之保は麦を使用したものと考えられる。³⁴⁾

麦の使用は日本に渡来した小麦を使うようになって独特の風味を生み味噌、しょうゆをつくる素地がこの頃に生まれたのではないかと考えられるのである。³⁵⁾

また延喜7年(907)には藤原平等の撰による延喜式が、また翌年には大藏善行による三代実録が著わされた。

延喜式によると醬の種類としては、醬、未醬、滓醬、醬鰯、豉、醬鮒、鹿醬、魚醢、兔醬、鯛醬、穴醢、菹醢、がある。³⁶⁾

(8) 醬の種類

延喜式による醬の作醬法は次の通りである。

『醬』1石5斗を得るに、大豆3石、米1斗5升、糯米(藥料もやし)4升3合3勺2撮(つまみ)、小麦、酒、それぞれ1斗5升、塩1石5斗を用いるとある。

『未醬』和名抄に高麗醬、和名美蘇とあり俗に味噌の二字を用いるともある。醬大豆1石、米5升4合、小麦5升4合、酒8升、塩4斗にて未醬1石を得るとある。醬に未だ成らざるものを未醬という説もあるが製法は一樣ではなく後代の味噌に類似し、その源泉であることは間違いない。

『荒醬』醬の粗製品のようなものであるが未醬より価格の安いものもあるが大体は高いものであったらしい。『荒醬』に塩を加えて加工して2倍から3倍の垂汁を得たともあるから『荒醬』は未醬よりさらに醸熟した高級なものではないかと思われる。

『真作醬』醬類中での高級品らしく、正倉院文書銭用帳によると、醬類の各1升の価格は真作醬が15文、醬は10文7分、荒醬は10文、未醬は7～8文である。

『唐醬』唐からの輸入品である。

『鹿(アラ)醬』荒醬と同種か、『滓醬』醬滓、醬糟、ともあるが製法品質は不明で同種のものと思われる。

る。

『醬鰯』は東鰯60斤について塩6斗4升8合1勺、滓醬2石4升2勺を用いるとある。鰯はフクと訓むが、アワビ貝と河豚との両方を意味するが、アワビの醬漬けてはいないかと思われる。

『瓜醬』瓜のほかに塩と滓醬を用いるとある。一種の野菜の漬物の元祖であろう。

『菹醢(ソカイ)』菹と醢を別々にした文字もあるが、菹(ソ)は塩漬の野菜のことを指すすなわち漬物である。醢は醢とも書きシシヒシオすなわち塩辛のことである。菹醢がどんな物であったかは不明である。

『豉』和名抄に久木とあり五味調和者也と記している。漢和事典によれば、大豆に塩を混ぜて作った食品で豆豉(トウコ)は味噌の意なりともある。

秦漢以来初めて豉を作るとあるので製法は勿論渡来したものであろう。

延喜式には大豆1石6斗6升7合、海藻4斤8両を用いて豉1石を得るとある。

東雅では醬を造る如くして熟して簀(すのこ)を中に立て、その中に洩れ入る汁を汲み取るが、古語に洩れることを『クキ』と言うので豉と名づけたとある。

麴豉、瓜豉、醬豉などがあり、湯浅醬油の源泉であらう。

『豉汁』初期のクキシルは納豆の汁液の多いものと言ったらしい。その製法は前項と似たもので、二三香料を添加して食塩を混ぜたものらしく、後代の豉汁は溜りに近く、貞享3年(1686)に発行された薩州府志に豉汁は豆を煮し大麦を熬(い)り、同量を合せて麴となし熟成したものを大桶に盛り水と塩を加えて毎日両3度攪拌し、70日余りに及び布袋にて絞ると本格醬油の誕生近きを思わせることを誌している。

この辺りに本格醬油の姿が見え始めてくる。

『煎汁』以呂利(または色利)のことである。鰹などから煮取った一種の調味料であり魚醬の進歩した形とも見ることができる。

『豆油』多万利とも訓む。

中国の豆油は大豆麴の塩水煮汁であり、これが原形と思われるが三才図会には大豆3斗煮て、麴(ベン)24斤(麦粉の意?)をもって伴電(パンアン混合の意?)し黄色を呈するに及んで十斤につき8升井水40丁を入れて攪拌してこれを晒して油と成し採取するとある。³⁷⁾

以上色々の液体調味料が現れてくるが、このほかに大麦醬、小麦醬、麴醬、大豆醬、小豆醬、豌豆醬等々

が古い記録に現れてくる。³⁸⁾

これらの歴史を要約すると、平安時代にはナメ味噌的なものが盛んであり、また『みそうず(味噌水)』として液体調味料的に使用せられたが鎌倉時代に入り武家政治と共に狩猟が盛んとなり、肉食の風習が再興した。またこの頃に初めて摺鉢が発明されて料理革命が興り摺鉢を利用して味噌汁料理が盛んになった。³⁹⁾

醤油なる文字も平安時代は勿論、室町時代の初期頃まではまったく見いだすことはできない。未醬(味噌)の発展した時代であった。

文 献

- 1) 河野友美：しょうゆ風土記，27，昭49.
- 2) 野田醤油(株)：35周年記念誌，7，昭30.
- 3) 野田醤油(株)：35周年記念誌，7，昭30.
- 4) 野田醤油(株)：35周年記念誌，7，昭30.
- 5) 野田醤油(株)：35周年記念誌，7，昭30.
- 6) 河野友美：しょうゆ風土記録，25，26，昭49.
- 7) 河野友美：しょうゆ風土記録，25，26，昭49.
- 8) 野田醤油(株)：35周年記念誌，7，8，昭30.
- 9) 野田醤油(株)：35周年記念誌，7，8，昭30.
- 10) 野田醤油(株)：35周年記念誌，7，8，昭30.
- 11) 大塚 滋：しょうゆ世界への旅，24，昭62.
- 12) 野田醤油(株)：35周年記念誌，9，10，昭30.
- 13) 野田醤油(株)：35周年記念誌，9，10，昭30.
- 14) 大塚 滋：しょうゆ世界への旅，27，昭62.
- 15) 野田醤油(株)：35周年記念誌，9，昭30.
- 16) 森 浩一：味噌醤油酒の来た途，74，昭62.
- 17) 小幡弥太郎：醸学，14，450-451 (1936).
- 18) 小幡弥太郎：醸学，14，450-451 (1936).
- 19) 小幡弥太郎：醸学，14，450-451 (1936).
- 20) 野田醤油(株)：35周年記念誌，13，20，昭30.
- 21) 野田醤油(株)：35周年記念誌，13，20，昭30.
- 22) 野田醤油(株)：35周年記念誌，13，20，昭30.
- 23) 野田醤油(株)：35周年記念誌，14，昭30.
- 24) 小幡弥太郎：概観日本醤油史，醸学，14，451，(1936).
- 25) 野田醤油(株)：50周年記念誌，63，昭45.
- 26) 野田醤油(株)：50周年記念誌，69，昭45.
- 27) 小幡弥太郎：概観日本醤油史，醸学，14，365，(1936).
- 28) 大塚 滋：しょうゆ世界への旅，55，昭60.
- 29) 野田醤油(株)：35周年記念誌，16，昭30.
- 30) 大塚 滋：食の文化史，127，昭61.
- 31) 小幡弥太郎：概観日本醤油史，醸学，14，452，(1936).
- 32) 大塚 滋：食の文化史，127，昭61.
- 33) 小幡弥太郎：概観日本醤油史，醸学，14，452，(1936).
- 34) 河野友美：しょうゆ風土記録，22，23，昭49.
- 35) 河野友美：しょうゆ風土記録，22，23，昭49.
- 36) 野田醤油(株)：50周年記念誌，70，昭45.
- 37) 野田醤油(株)：35周年記念誌，19，20，21，昭30.
- 38) 野田醤油(株)：35周年記念誌，22，昭30.
- 39) 大塚 力：食の近代史，30，(1987).

3. 湯浅醤油の発祥(麴醤油の伝来)

湯浅醤油の沿革史によれば後堀川天皇の安貞2年(1228)に信州の禅僧である覚心(法燈国師)が唐より帰国して由良に興国寺を興した。そして唐で習得した経山寺(金山寺)みその製法を村人に伝授したとある。そしてその製造中に器底に溜る汁液が大変に美味であることを発見して正応年間(1288)にはこれを業とするものも現われ、これが湯浅醤油の発祥と言われているが考証上で多少の異論もあるようである。⁴⁾

この時代における大陸の文化をそのまま持ち帰って伝授したものとするれば、当然麴(曲)による未醬の原形であったことは間違いない。したがって湯浅醤油は麴によって製造された麴醤油のはずでありそれがはたして現在の醤油と比較して醤油と称しうるものか否かは疑問である。そもそも麴とは、穀粉を練って団子状(餅状)あるいは煉瓦状としてカビ類の自然着生を俟って、これをカビ種として利用するものであるが、着生する

カビはほとんどがリゾプス属(くものすカビ)である。²⁾

そしてその麴を種として同じく穀粉を練って作った団子に接種してこうじを作ることになる。これに塩水を混ぜて造ったものであるから醤油と称し得るほどのものであったか甚しく疑問である。これに関連する真に興味ある見聞記がある。嵐山光三郎、鈴木克夫両氏による雲南省まで醤油の原点を探索した貴重な報文がある。³⁾両氏は醤油の原点を求めて遠く雲南省の南端のミャンマ、ラオスの国境に近い傣族の自治州である西双版纳(シーサンパンナ)まで赴いて麴法による醤油の原形を詳細に調査された。麴法とは別名を餅麴法とも言い、その特徴は穀粉末を用いて団子を作り、これに自然着生によるカビを利用する方法である。その詳細を転記すると、

- 1 米を石臼で脱穀する。

- 2 米と大豆を1:4の割合で煎る。
- 3 煎った米と大豆を石臼で挽く。
- 4 挽いた米、大豆に湯をかけて餅(団子)を作る。
- 5 餅の真中に穴をあけて曲をまぶす。
- 6 籠にワラを敷き餅を並べてワラで被う。
- 7 これを屋根裏で約20日寝かせる。
- 8 次で餅を屋根の上に並べたりヒモで垂したりして約1月間干す。

これで麴作りがおわり、さらに麴に付着したカビ類を削り取った後に再び臼で粉碎して塩水で仕込むのである。

西双版纳のような文化社会から隔絶した地方にこそ本来の麴による醤油造りが昔の姿のまま伝承されているはずであり、本当に貴重な探索である。

麴は塩水で仕込まれた後、屋外で約1月間寝かせ昼間は容器に蓋をし、毎日朝露を入れてかき混ぜ、醤油の香りがしてきたら取り出して煮る。これを布で漉してもう一度煮る。そして八角、花椒、草果(ナツメグの一種)などの香料を入れて煮つめて醤油となる。と詳細に記述されている。⁴⁾

はじめて日本に伝えられたと言われている湯浅醤油も、当時の文化からみて、西双版纳のこの醤油と、ど

れだけ差があったかを判断する術はないがねおそらく大差なかったものと推測してもよいと思う。

ここで特に注目すべきは香料の使用である。相当に異臭または不快臭があったのではないかと考えられる。また大豆タンパクの分解程度もリゾブス属のカビを使用する限りでは多くを望み得られないことは明白である。

これらを総合判断すれば現在の日本人が持つ醤油の概念とは相当にかけ離れたものであったことは間違いない。

すなわち湯浅醤油を大陸伝来の麴法によるものとすれば醤油と名づけるにはあまりにも遠く未醤として位置づけるべきで現在我々の使用する本格醤油とはほとんど無縁に近い存在であったと推測しても大きな誤りはない。

文 献

- 1) 野田醤油(株): 35周年記念誌, 26, 27, 昭30.
- 2) 柳田藤治: 醸協, 85, 82, (1990).
- 3) 嵐山光三郎, 鈴木克夫: お醤油の来た道, 61, 79, 徳間書店 (1990).
- 4) 嵐山光三郎, 鈴木克夫: お醤油の来た道, 61, 79, 徳間書店 (1990).

4. 味噌玉醤油(溜り醤油)の発祥

十三世紀に伝来した原始餅麴による湯浅醤油に代って十六世紀頃には味噌玉式餅麴による溜り醤油が各地に出現している。この味噌玉式麴作りは餅麴の分類に属するがその内容は著しく進歩したものである。すなわち麴による餅麴の場合は原料の穀物を一旦粉末にした後に湯で練り上げて団子を作りこれを餅麴の原料としたものである。

これに対して味噌玉式は原料大豆は浸漬して十分吸水の後に蒸煮して分解が一層容易な状態にしてある。したがって、原料中のタンパク質の分解は一段とよくなって一層良質の調味料が得られるのである。この味噌玉醤油が我国で発明されたものか、または当時の先進国である大陸が朝鮮半島から伝来したものであるかはまったく疑問を持つことなく我国において自然に発祥したものとされてきた。

ところが朝鮮における古くから伝えられたいわゆる朝鮮古来の醤油醸造法については木下浅吉醸造試験所

技師は次の通り紹介している。¹⁾

先づ煮た大豆を日本の溜りの製造の如く味噌玉を造り、之を枯草にて包み温室に入れてカビ付を行う。次に之を乾燥して適當の大きさに割り塩水に仕込む、これは我国の溜りの製法とまったく同じであるが、温室内でのカビ付け中に悪臭紛々として到底近づけないほどと言うが、これは枯草で包むから枯草菌を種づけることになるのだから耐えられない悪臭が発生することは間違いあるまい。

ついでこれを十分乾燥して適當の大きさに割り食塩水に仕込むのである。

これと比べて我国で大正期まで行われてきた味噌玉醤油の製造法を顧みると、両者があまりにも類似していることに驚くのである。

すなわち2日間蒸煮した大豆をもって味噌玉を作り『花とり』と称するカビ付けを20日間行い、この間に、味噌玉を割って品温の上昇を抑え、枯草菌の繁殖を抑

えながら、花取りが終わればこれを1～2カ月間乾燥した後に塩水で仕込むのである。両者を比較すればするほど、その類似点の多いのに驚くのである。

ここで溜り醤油の由来を考えると、湯浅醤油が大陸から伝来したと同じく溜り醤油も朝鮮半島からの伝来した可能性が強い。十四、五世紀頃の半島文化は我国をはるかに凌駕した先進国であり、常に交流があったことを考えたならば当然と思われる。

しかし半島から渡来した醸造法を我国でそのまま実施しても花取りの結果は風土的特質から当然『こうじかび』が優位に立ち原料タンパク質はより多くアミノ酸に分解せられ、アンモニア臭も消滅し湯浅醤油より一段とすぐれた液体調味料が得られる。

我国の杜氏達は各種の現象を詳細に観察し、これを記憶して統計的に結果を集約して技術向上の手段としたきわめてすぐれた技術者集団であったから、その製造中味噌玉の放冷に重点を置くと共に、高温多湿の我国に適したこうじかびの味噌玉への着生を工夫して味噌玉の割りによる表面積の増大品温の抑制法等々が考察された。

そして十六世紀に入り溜り醤油の生産は各地で興り、正親町天皇の永禄4年(1561)には関東では下総の野田で飯田市郎兵衛が川中島の合戦で有名な武田勢に溜り醤油を納めて、川中島御用溜り醤油として有名となった。

天正2年(1574)に近江の辻村釜尾家の一族で田中喜兵衛の祖が下総の市川で溜り醤油の製造を始めたと言われている。²⁾

そして天正14年(1586)には湯浅の赤桐右馬太郎が溜り醤油100石を造って大阪で販売を試みたが、庶民はその使用法さえ知らずかつ高価なためにまったく売れなかったという。また時を同じくして龍野では横山三郎兵衛宗信も栗栖屋と号して酒と共に溜り醤油の製造を開始している。³⁾

そして同じく天正19年(1591)には紀州の赤桐三郎五郎が秀吉の兵糧米献上の恩賞として代々船一艘相伝のことが許されて溜り醤油の廻送船を造り他国にまで販売を始めたという。⁴⁾

江戸時代に入るや、家康の江戸幕府の開府に伴って江戸は急激に発展して十七世紀に入るのである。

幕府は政治軍事の中心を築くために、日夜を問わず土木工事を行い、街の整備と河川の改修によって運輸

の便のために水路を拓く等の大事業を遂行したので、諸国より庶民が職を求めて江戸に集中したたく間に一大消費都市が形成された。すなわち寛永10年(1633)には江戸の人口は14万8000人、明暦3年(1657)には28万5000人、そして元禄6年(1693)には35万3000人、と推察せられこれに武家の人口を加うと、優に100万人に達したのである。⁵⁾しかし100万人に達する人口を養うための消費物資の現地生産量は到底供給不能でかつ上方での製品がすぐれているので、江戸時代の初期は馬背によって上方から清酒を中心に油、綿布、溜り醤油などが細々と輸送された。江戸における物資の需要はますます量が増大して止るところを知らず、ついに元和5年(1619)に堺の商人が250石積の廻船で日用品の江戸送りの航路を開拓するに到った。⁶⁾これより先の慶長15年(1610)には名古屋城の普請が始められて、これに従事する使役その他の者のために溜り醤油が必要となって大量に製造することになったが、これが尾張地方で溜り醤油が製造されるようになった濫觴といわれている。⁷⁾

元和2年(1616)に摂津西宮の酒造家真宣九郎右衛門の勧誘で銚子の田中玄蕃の中祖が溜り醤油造りを始めたが、これがヒゲタ醤油の祖であるといわれている。⁸⁾

寛永3年(1626)には紀州湯浅醤油に対して紀州家御仕入と書いた標札が下附されて破格の保護をして地元産業の育成を計ったが、この頃はすでに湯浅醤油も溜り醤油に進歩していたのであろう。

寛文元年(1661)には野田で高梨兵右衛門がまた翌2年には茂木七左衛門が溜り醤油の製造を創めている。

このように16世紀から17世紀にかけては全国的に溜り醤油が普及し相当量が造られたと思われるがまだ本格醤油の姿は見当らないのである。⁹⁾

文 献

- 1) 木下浅吉：醸学，1，993.
- 2) 野田醤油(：)35周年記念誌，32，33，昭30.
- 3) 野田醤油(：)35周年記念誌，32，33，昭30.
- 4) 野田醤油(：)35周年記念誌，32，33，昭30.
- 5) 柚木 学：酒造りの歴史，75，昭62.
- 6) 野田醤油(：)35周年記念誌，36，37，昭30.
- 7) 野田醤油(：)35周年記念誌，36，37，昭30.
- 8) 野田醤油(：)35周年記念誌，36，37，昭30.
- 9) 小幡弥太郎：醸学，14，532，(1930).

5. 酒造を中心とする我国醸造産業の発展

前項で述べたように溜り醤油は需要の増大と共に家内工業的産業から逐次企業化の方向をとり酒造業者の兼業として溜り醤油の生産を行う者が増加した。これは時の為政者が一存によって規制強化される酒造業の企業としての脆弱性を溜り醤油の生産兼業によって補強する目的があったことは明らかである。

当時我国醸造産業の中心である酒造について概観してみたい。

清酒生産の元祖は伊丹鴻池村（現在伊丹市稲野）の山中勝庵の生諸白（澄酒）と言われている。（後に姓を山中から鴻池と変える）。江戸送りの初期は馬一頭に樽2丁を振り分け荷として輸送し巨利を得た。それ以来江戸への下り酒はその全部が海上輸送に頼ることになって酒樽を数えるには駄の単位を用い、値段や運賃については十駄（20樽）が基準単位として用いられた。¹⁾

元和5年（1619）には泉州堺の商人が紀州富田浦の250石積廻船を借りて大阪より江戸に日用品と共に初めて清酒を廻送した。そして寛永2年（1625）には大阪に江戸積船問屋が開業して船による本格的な大量輸送が開始された。²⁾

その後伊丹近郊には稲寺某、竹屋、紙屋等の酒造家が興り、満願寺村（現川西市）には満願寺屋がありその後満願寺屋は現在の池田市に移ったが引続き満願寺酒と呼ばれて有名であった。伊丹酒と池田酒はいつも列記されて同一系統とされたのである。³⁾そして周辺は繁栄を続けて、この限られた狭い区域内で酒造期に十数万石の原料米、百万丁に達する輸送容器の樽が生産せられ、酒造下職と言う、タガ（箍）作り用の竹屋、薪（タキギ）屋、菰（コモ）屋、運送屋等々の職人達が雲のごとく全国から集まってきたのである。そして町政も酒屋の主人公達の代表で運営せられて名実共に酒の町である。⁴⁾

江戸積清酒は元禄年間に到って頂点に達した。すなわち元禄10年（1697）には実に64万樽、同11年には58万樽、12年に42万樽、13年には激減して32万樽となったが、当時としてはこの数字は天文学的数量と言うべく、かつ雲煙万里実に600キロの長途をつつがなく商品である清酒を計画的に輸送した実績は現在の社会に移したとしても安易にさばき得る数量ではない。

その後灘目と言われるいわゆる灘酒の発展進出によって減少をたどるが、酒造りによる醸造技術の発展は目を見張るものがある。たとえば寒造りの実行がある。寒造りの場合は醸造日数が長くなるがその品質は断然優秀で腐造も少なく香味共にすぐれている。

江戸時代の前期から中期にかけては精米は専ら足踏で、他の酒造工程に比べて生産性が低く、酏米は一人一日4臼（1臼が3.35斗）掛米は5臼すなわち1石6斗7升5号とされていた。⁵⁾

また麴作りは主として半地下室で、既に麴蓋（こうじぶた）を用いており、友種（ともだね）を用いて今日の技術水準とほとんど変りないであろうと思われる良麴を得ていたと想像される。すなわち蒸米を人肌温度に冷ました後に友種にてこうじカビを接種して『床』に寝かせて蓆でおおいこうじカビの発芽をまち次に床揉みと称して米塊を手で碎いて発芽を促進し、発芽するに及んで麴蓋に少量宛分け、これを数枚宛積み重ねて品温の過昇を防ぎながら製麴するのである。⁶⁾

この方法は昭和30年頃まで行われていた製麴工程とほとんど変りなく、今から300年も昔にすでに開発されていた技術とは想像できないほどに技術水準は高かった。

これらの諸々の工程を『日本山海名産図会』（正徳2年1712刊）の絵で見ると限り現在の諸工程と比較してほとんど変りなく、すでに酒造技術は完成の域に達していたと言える。

特にこうじカビを巧みに利用して香味のすぐれた清酒を安全かつ確実に生産する技術水準の高さは他国にその例がない。

さらに大量に生産されたこれらの商品を近畿から600キロも離れた遠隔地の江戸へ、計画的に輸送した組織化された流通機構と頑丈でかつ安価な樽容器にも注目に価する。

また元禄13年より15年に到る3年間の江戸に入津した廻船数はそれぞれ1357艘、1458艘、1221艘という驚くべき多数であった。

このように酒造産業を支援するすぐれたかつ良質の周辺関連産業の存在はソフト面ならびにハード面で本格醤油の発祥にきわめて密接かつ重大な関係があった。

文 献

- 1) 柚木 学：酒づくりの歴史，75，77，雄山閣，昭62.
- 2) 柚木 学：酒づくりの歴史，75，77，雄山閣，昭62.
- 3) 読売新聞阪神支局：宮水物語，17，30，中外書房，昭41.
- 4) 読売新聞阪神支局：宮水物語，17，30，中外書房，昭41.
- 5) 伊丹市史第二巻：325，328，384，385.
- 6) 伊丹市史第二巻：325，328，384，385.

6. こうじカビ文化の勃興

本格醤油（日本醤油）の出現にはその背景に技術的ならびに文化史的必然性が存在するはずであって，ある日突然に出現するものではない．三百年にわたる太平の夢を貧った江戸時代は鎖国という密閉社会で，それなりに独自の文化を形成しようとして模索し，徐々にあるが独自の文化を築きあげたと言える．

酒造りの技術も中世から受け継がれながら，伊丹というきわめて限られた小さい地域で結実したのである.¹⁾

室町時代には公家や武士と共に僧侶が酒を造ったが天野酒と共に支配層に最も愛された酒の一つに奈良酒がある．この僧坊酒の酒造技術を伝える文献に御酒日記がある．これは口伝を覚書的に記録したものであろうが，その冒頭に『御酒之日記能々口伝可秘』とあって，よくよく部外には漏すなとして酒の醸造法を次のように具体的に伝えている．

『白米1斗こうじ6斗水1斗よく混ぜて酏をつくり，さらにそれに白米1斗をかけてゆく』とあり，すでに麴が明らかに酒造に使用されていることがはっきりしているばかりでなく，二段掛の技術も発明され，濁酒から清酒へ進歩する三段掛への段階の一步前の過渡期の造り方である.²⁾

この御酒之日記は永禄9年（1563）に著わされているので，16世紀にすでにこうじカビが盛に利用されていたことになる．しかしこの原本は長享3年（1489）とも文和3年（1355）とも言われる昔に著わされたと言われるから，室町初期時代の酒造りも伝えているのである.³⁾これに次いで南都興福寺の塔頭である多聞院で室町末期から江戸時代の初期にわたって書かれた『多聞院日記』はこの寺の末寺に造らせていた酒作りの万般が詳細に記述されており，特に加熱殺菌の技法まで伝えた貴重なものであるが，酒造りについてはこれに書かれた技法は江戸末期までそのまま続いたのであった.⁴⁾

こうじカビ利用の醸造技術は酒造に関する限り，完全にマスターしてすでに友種法（出麴の中から外観上優秀なものを乾燥保存して，これを麴の種として使用する）という選択培養法も発明し，半地下室の麴室（こうじむろ）で麴蓋（こうじぶた）と称する木製の小容器に少量宛分取してこうじ原料の表面積を多くし麴菌の代謝熱の発散を容易にしたりさらに麴室内の乾湿差を大きくして原料米の保有する水分の気化潜熱を利用して品温調節を行うなどの高度の技術すら発明されていたことは間違いない．

これらのこうじカビ文化はは記録にはないがすでに16世紀すなわち室町時代の後期から17世紀の江戸時代初期に醤油造りに応用されていたと推測するに十分な技術水準に達していたのである．しかし当時の風習として師弟の上下の絆は強く，口伝の形で一門以外には発表禁止，それらの技術が年を経て普遍化するに及んではじめて記述の形で公表される順序を経ることが多いので文献に記された日時は，記述内容との間に数十年またはそれ以上のズレが存在することは日本の風土として考慮せねばならないと思う．

ここにこうじカビを使用した散麴（バラコウジ）による本格醤油の文献は17世紀末に見ることができるが，前述の口伝の風習を考慮すれば少なくとも17世紀の半頃までにすでに本格醤油は醸造されていたと推察しても大きな誤差はないと思う．

- (1) 元禄5年（1692）に医家の平野円嶽の著わした『本朝食鑑』には，大豆1斗を蒸煮し別に大麦を搗き碎いたもの1斗を炒りて混合してこうじとなし水1斗6升塩1升で造った塩水に仕込む．と具体的に記述した記録がある．

次で，

- (2) 大阪の医家寺島良安は正徳年間（1715頃）には上梓した『和漢三才図』に大豆1斗精麦1斗を炒り，浸水後混合してこうじを作りたる後に塩2升6合水

1斗を加えて100日攪拌を繰返したる後、20日密封したものを醬、これを搾った液を醬油と称す。とある。

- (3) 享保16年(1781)三宅也有の萬産業袋によると、小麦1石を炒って挽き割り、これに白豆1石を蒸煮したものを混合して麴蓋でこうじを作り、土用に仕込み秋終に熟成させるがよい。

と現在とほとんど差がない製造法を具体的にかつ企業規模で述べている。⁵⁾

以上の各例からみて我国では17世紀にはこうじカビの利用技術は完成されており、醤油に関しても餅麴の

時代はすでに去って散麴により新しくかつすぐれた本格醤油の時代に入っていたことを証する文献が存在するのである。

文 献

- 1) 坂口謹一郎：日本の酒，103，岩波新書，(1964)。
- 2) 柚木 学：酒造りの歴史，25，雄山閣，昭62。
- 3) 坂口謹一郎：日本の酒，102，103，岩波新書，(1964)。
- 4) 坂口謹一郎：日本の酒，102，103，岩波新書，(1964)。
- 5) 小幡弥太郎：醸学，14，533，(1936)。

7. 本格醤油への道

溜り醤油の製造法は、製麴については味噌玉式でありいわゆる麴式のカビ類の自然着生による餅麴法である。そして塩水で仕込後は自然に滞留した汁液を汲み掛けした揚句に溜りを汲み揚げるので特別な醸造技術も機械設備も必要としない自然流であるから家内零細規模であっても十分に商売として成立する構造である。たとえば宝永、正徳の頃(1704～1715)には京都市内というごく限られた小地域だけでも溜り醤油を業とするものは百数十軒を数え、さらに宝暦年間(1753～1763)にはそれが185軒にも増加している。¹⁾しかし一方において江戸の大きな消費都市形成に伴って企業として大量生産を期待する気運も醸成されつつあった。

すでに伊丹を中心とする酒造関係者は大量生産、大量輸送、大量販売によって莫大な資本の蓄積があり、反面幕府の酒造規制強化によって魅力ある新しい企業すなわち酒造技術および設備がそのまま転用可能な本格醤油の生産を危険の少ない新しい企業として身近に感ずるのは自然のなりゆきとも言えよう。

この頃にはすでに従来の自然着生の餅麴法に代わって『こうじカビ』による散(バラ)麴での本格醤油の製造に関する記録も現れていることは前項で述べた通りである。²⁾

これらはいずれも17世紀末から18世紀の文献である

から17世紀にはすでに『こうじカビ』による新しい散麴の製麴方法は勿論発明されており一部でこうじカビによる本格醤油が造られていた可能性も推測できる。

散麴の製麴については酒造において十分こうじカビの取扱いは熟練しているから技術的にはなんらの問題もなく、友種によって、大豆と麦を混合した麴原料は少量ずつ麴蓋に分取せられ立派に出麴としたのであろう。

これらの酒造技術をそのまま追従するだけで本格醤油の醸造は簡単に成功できるのである。これを応用微生物学史的な見地から考えれば醤油醸造の産業史的発展の過程を示すと次の通りとなる。

- 第1期 リゾプス属による餅麴時代(湯浅醤油)
 第2期 こうじカビを利用した餅麴時代(溜り醤油)
 第3期 こうじカビによる散麴時代(本格醤油)

以上のような段階を経て本格醤油が出現したと推測するのが合理的でありかつそれが自然の流れであろう。

湯浅醤油がいろいろな産業史的な段階を経ることなくそのまま本格醤油と直結する従来の産業史観には大きな矛盾を感じるのは当然である。

文 献

- 1) 京都市社会課程第19号醤油の話，4，(大3)。
- 2) 小幡弥太郎：醸学，14，533，(1936)。

8. 本格醤油の出現（その1）

本格醤油は溜り醤油のようなカビの自然着生を待つ餅麴とはまったく異質の『こうじカビ』文化の産物である。

宝永5年（1708）伊丹万願寺屋酒醤油造伝は坂口謹一郎先生の『日本の酒』で紹介されている。¹⁾

その内容は当時の酒造りの教書であるが、この中に本格醤油造りについても記述されてある。その大部は酒造りの記述に割かれており醤油については酒造に比べてきわめて簡単に末尾の方で言及しているのみである。²⁾

その醤油に関する項は、

- (1) 夏にむきて上諸白を甘口なるをはっきりと辛口になんくせなきようにすべき事、
- (2) 辛口を甘口に返し、匂いも能様になす事、
- (3) 諸身に酢気の有を直す事、
- (4) 焼酒の取様 附酒に交て匂いなき仕様之事、
- (5) 酒にて焼酒取様之事、
- (6) 焼酒にて諸白を造る事、
- (7) 密甘酒造り様之事、
- (8) 醤油造り様 附 飴醤油の次第
同直し様之事、

である。

全項目31の内、25項目を酒に関する記述に当てて、醤油についてはわずかに6項目に過ぎない。

その醤油関係の項目をみると、

- (1) 飴醤油の造り様ハ、先づあめ1石さめざる内、塩4斗入るべし、扱さめて後煮る也よくさまし大豆2斗5升、小麦2斗、常のごとくに麴ニシテ二十日程後に入べし、毎日毎日両度ツツ柄振を入、かき合せ蓋をせぬがよし 麴を入れてそれより五十日後又ハ七十日に上ル也
但し上ル迄ハ毎日毎日かき合すべし
- (2) 醤油の色の附ケ様ハ云々（着色法を説いてある）
- (3) 醤油に酢気あらば上々の灰ニ三斗能ふりて云々（酸の中和法或は除酸法を説く）
- (4) 揚置たる醤油又そこねたるにも云々（不良醤油の救済法を説く）
- (5) 兎角醤油ハ造り立たる後水けをきらふ事第一なり云々（製品の塩分の保持ならびに雑菌の侵入を特

に注意すべきを解く）

- (6) きせう油の造り様ハ 小麦一石煮て挽きわり、但しiriかげんに口伝有大豆一石一斗煮て右の小麦を合して麴にするなり、
青麴ニシテよし 筵に移し一兩日もほして一日さまして かれ塩を一石に水二石二斗入ルなり
桶に入れてかき合せ 毎日両度ツツかき合すべし凡そ百日めほどにて揚るなり
扱十日程も過後 おり引煮てよし とかく水気を嫌うと心得べきなり

以上が『伊丹万願寺屋酒醤油造伝』の中の醤油の項のすべてである。

この中で直接製造法にふれているのは第一と第六であるが第一は飴醤油とあるから大豆を蒸煮したときに出る煮汁すなわち預液（よえき）仕込と言う変った製法を説いてある。

あめ1石に対して塩4斗とあるから塩分は約22.2%となり Be 20.9° 位となるであろう。

第六項に述べている醤油の製法は現在とほとんど変りない完全に近い醸造法である。

この資料は龍野の醤油の草分けと言われた円尾家の所蔵のものであり、同家の祖先の円尾屋孫右衛門は天文年間（1531～1549）に酒、味噌の醸造を開始したとある。³⁾

そして元禄2年（1689）の同家の帳簿に初めて『すみ醤油』なる文字が現れるのである。さらにこの時の醤油原料として大豆、小麦の名があげられてあるから溜り醤油に代わって『こうじカビ』による散麴で溜り醤油には見られなかった清澄な醤油が得られた喜びを現している。⁴⁾

特に注目すべきは『青麴ニシテよし』の一文で、四日麴が連想でき、かつ納豆菌に侵害されない良麴が目に見えるようである。

以上が記録に現れたこうじカビによる散麴で造られた本格醤油の記録である。

また元禄4年（1701）6月には同家から米、大豆、小豆、麦、酒、味噌、酢と共に醤油の価格表が藩に提出されている。⁵⁾

しかし上記の諸事績を仔細に調べると『伊丹満願寺屋酒醤油造伝』は宝永5年（1708）に記述されている

が円尾屋の『すみ醤油』の記録は元禄2年(1689)で約19年の違いがあり、『万願寺屋記録』の19年前にすでに『こうじカビ』による醤油原料の製麹法が完成しており本格醤油が醸造されていたことが推測されるのである。当時の杜氏社会は師弟の関係は緊密で伝記中にも記述にあるごとく、口伝すなわち記録を禁じて門外不出の原則をとっていたと思われるから今日の常識で判断するほどの時間的な矛盾はないと思う。

本格醤油が必ず酒造業者またはその関係者の中から発祥しているのは『こうじカビ』によるすぐれた製麹技術が絶対に必要であったからで、溜り醤油業者には

その技術がなかったから本格醤油に参入したのはずっと後になる。

ここでは『すみ醤油』と言う新しい言葉で本格醤油の誕生を告げている。

文 献

- 1) 坂口謹一郎：日本の酒 107, 岩波新書, 昭39.
- 2) 鎌谷現吾：酒史研究, 5, 31, 昭62.
- 3) 龍野醤油協組：龍野醤油協組要覧, 1, 昭和47.
- 4) 龍野市史：第2巻, 294, 296, 昭56.
- 5) 龍野市史：第2巻, 294, 296, 昭56.

9. 本格醤油の出現(その2)

本格醤油の出現については既述のごとく酒造で確立された『こうじカビ』による製麹技術を追尾することによって発祥せられたもので大陸風の餅麴式の粗雑な製麹法とは比較にならぬ高度の技術を駆使している。

さらに本格醤油の出現を伝えたと思われる記録がある。

大正5年に編集された『尼崎市制実施記念尼崎市現勢史』である。

京印醤油醸造元大塚本家商店の項に本格醤油と推定せられる『汁醤油』の発祥が詳しく記述されている。¹⁾ いわく大塚本家は高倉天皇の時代(1169)よりの旧家にして代々伊丹郷に住み紹屋(かせや)の一門にして酒造を業とした。応仁の頃(1467)より酒造と共に醤油造りも行ったとある。さらにいわく、当時の醤油とは美濃尾張地方の溜り醤油と称せられるものにして、今日の醤油とは全く趣きを異にせるものなりき、とはっきり溜りと本格醤油との違いを述べているのも珍しい。そして同家は元禄3年(1690)運輸の便を利用せんがために内陸部の伊丹から港町である尼崎の地に新しく醸造場を設けた。その醸造場が酒造用であるか本格醤油専用の醸造用であるか明らかでないが当時の模様を次の通り記述している。この当時(元禄3年)の伊丹の酒造業者は43戸にして66,460駄(即ち133,926樽)を生産せりと詳しく具体的に伊丹の酒造業の状況を述べてある。そしてこれら43戸の酒造業者の中では大塚家のみが醤油造りを兼業したが、他の業者はまったく顧みることもなかったとも記してある。

宝暦元年(1751)に同家は伊丹を引払って尼崎へ移転したとあるが本格醤油の発祥については次の通り述べている。

濁酒より清酒を発明したる法を応用して邸内の霊泉を用いて溜り醤油を造りたる後に搾り出したるにその汁液甚だ佳味なりしかば更に改良を重ねて『汁醤油』を醸造したり、主人大いに喜びこれを領主の近衛家に献上したるに是は珍しきものの発明なりとして嘉納せられたり。日本における汁醤油の発明元は即ち尼崎の大塚本家にして、これは甚だ古く寛延の頃(1748)なるが続いて幕府のご用命を蒙り東西に名声甚だ高く、これに激動せられて各地に汁醤油の醸造を見るに至り本邦醤油醸造に一大革命を促進せり。

と謳い上げている。

しかし記録による限り龍野の円尾家が元禄2年(1689)に『すみ醤油』を造っているので大塚家が寛延の頃であれば円尾家のすみ醤油に比し約60年差がある。

しかし大塚本家が元禄3年(1690)に尼崎に蔵を新設した時にすでに『汁醤油』を造っていたとなれば円尾の『すみ醤油』とはほとんど同時に本格醤油が発祥したことになる。

同家は元来酒造家であったから当時の最新鋭圧搾装置である槓桿式石垂(つり)圧搾機は多数所有しており、試みに溜り味噌を搾って効率よく溜りを試製したことは自然の成りゆきと考えられる。

しかし当時の溜り醤油は多数の零細業者の存在によって需給のバランスが保たれていたもので、特定の地域

である江戸を除いては大量需要もないので急いで酒造から醤油へ転換する必要もなかったのではないかと考えられる。しかし幕府が追々酒造へ強力な規制を行った推移をみれば次の通りである。²⁾

年 代	減 醸 の 状 況
寛文 5 (1665)	この年の造石高を基準とする
6	前年の 1/2 (第一次株改)
延宝 8 (1680)	寛文 6 年の 1/8 (第二次株改)
元禄10 (1697)	第三次株改
11	造石高を申告
12	前年の申告高の 1/5
13	元禄11年の 1/2
14	〃 1/5
15	〃 1/5
16	元禄11年の 1/5
宝永元 (1704)	同 1/5
同 2	同 1/5
同 3	同 1/5
同 4	同 1/5
同 5	同 1/5
正徳 5 (1715)	元禄調高 1/3

酒造業者はこのような苛酷な規制にもよく耐えられたのは江戸送りによって蓄積された膨大な資産があっ

たからであろう。

大塚本家も酒造の減石分を逐次醤油に転換して寛延時代に到って転換が完了したと見ることもできる。同家が汁醤油の発明元はすなわち尼崎の大塚本家にして云々と大見栄を切っているが残念ながら汁醤油の本質が明らかにされていない。

そして溜り醤油に改良を重ねて汁醤油が完成されたというが、その内容も残念ながら不明である。

尼崎が伊丹から至近の所にあり、かつ酒造業も兼営していたから当然こうじカビによる製麴技術は精通していたと思われるだけに本格醤油が発祥しても不思議ではない条件が揃っていたことも事実である。しかも尼崎には独特の『尼の生揚げ』と称する、清酒の寒造りの技術をそのまま取り入れた高度の醤油醸造法が伝承されており、伊丹の酒造りときわめて近縁の関係にあった証として貴重な伝承でもある本格醤油の発祥にもっとも可能性が多いと考えられる環境にあっただけにさらに今後の調査研究に期待したい。

文 献

- 1) 富田重義, 前川佐雄: 市制実施記念尼崎市現勢史, 35, 大5.
- 2) 伊丹市史第二巻, 111.

10. む す び

従来湯浅醤油は現在の本格醤油と本質的に同根同質であり逐次改良を加えてその延長線上に現在の本格醤油を位置づけていた醤油産業史に応用微生物学的視野から新しい視点を提供した。

麴による餅麴の食文化は歴史も古く包啓安氏によれば中国の商王の時代すなわち B.C. 12 世紀の中頃にすでに『酒を造るには麴(曲)を, 醴を造るには蘖(麦)を使え』と記述されている。¹⁾ (醴『レイ』あまざけの意) (蘖『ゲツ』穀物を発芽させたモヤシの意)

原始型醤油であった湯浅醤油は勿論麴法によって造られた麴醤油であり我国の醤油産業史の第一期に当る。

ついで当時の先進国であった朝鮮半島から味噌玉法による一段とすぐれた醤油製法が伝来して麴醤油を圧倒し味噌玉醤油すなわち溜り醤油の黄金時代が築かれた。

これはおよそ15～16世紀で醤油産業の第二期である。そして17世紀初頭に江戸に徳川幕府が設置せられるやたちまち一大消費都市が形成せられたのであるが特に清酒の需要は膨大な量であった。しかし優れた醸造技術はよくこれに応えたのである。

それは我国の高温多湿という独特の環境を逆手にとってこうじカビ利用技術を完成して清酒という培地の上で絢爛と結実して世界に冠たる民族酒を生み出した。このようにしてこうじカビ文化はさらに進展して他国に比類なき液体調味料である本格醤油(日本醤油)を完成する第三期を迎えた。

こうじカビを巧に利用することによって完成された液体調味料である本格醤油は早くから外国特に当時東洋に勢力をのばしていたオランダ商人の注目するところとなって1668年には12樽がはじめて輸出せられ引続

いて1670年から1699年にかけてインド、セイロン、ベトナムに向けて長崎から積み出されたという記録がハーグ文書館に残されている。²⁾また安永4年(1775)日本を訪れたスウェーデンの植物学者カール・ピーター・ツンベルク(Carl Peter Thunberg)(1743~1815)が著わした日本紀行の中で銅、樟脳、漆器、絹布などと共に他に類をみない立派な調味料である日本醤油がオランダ人によってパタビア、印度、ヨーロッパにまで輸出せられて、その品質がよくきわめて美味であるばかりでなく、長途の輸送特に食品にとっても最も恐れられた印度洋の高温地帯を経過しても何ら品質をそこなうことがなかったと称賛している。³⁾

またこれに使用された容器が伊万里焼のコンブラ瓶であって、コンブラ(金富良)とはポルトガル語でコンブラドル(COMPRADOR)で仲買人の意味で、瓶に記してあるCPDはその略記と言われている。⁴⁾

この醤油はオランダ商人によってヨーロッパに送られて、当時世界一の美食家として知られているルイ14世の食事のソースのかくし味として欠かせなかったとも伝えられている。⁵⁾かくしてコンブラ瓶は全ヨーロッパに販売されて現在でも各地に残されており、文豪

ユーゴもこの空瓶を一輪差しとして使っていたと言われている。このように日本醤油がそのすぐれた調味料として価値を我国より外国で認められていたことになる。

一方では本格醤油が出現して、これを追うように各地で淡色味噌が出現していることもこうじカビ文化とは無縁ではなかろうと思う。

日本醤油とも称すべき本格醤油がいつ、どこで、誰が、創造したかの考証については調査研究不足と菲才のために達成できなかった。関係者の皆様方の今後の調査研究を期待したい。

終に臨み御指導を賜ったヒガシマル醤油(株)専務森口繁弘博士に厚くお礼を申し上げます。

文 献

- 1) 包啓安：醸協，85，34，(1990).
- 2) 河野友美：しょうゆの旅，45，(1982).
- 3) 山田珠樹：ツンベルク日本紀行，46，340，463，東京駿南社（昭3）.
- 4) 大塚 滋：しょうゆ世界への旅，70，75，昭62.
- 5) 大塚 滋：しょうゆ世界への旅，70，75，昭62.

各項末尾に記載した参考文献のほかに次の各誌を参考にさせていただきました。著者，誌名を列記して深甚の謝意を表します。

龍野醤油協組	龍野醤油研究資料（第一，第二）		昭34，38
同	龍野醤油協同組合要欄 大4		昭47，17
龍野市史	龍野醤油業（第五版抜刷）		昭55
尼崎市史	第一～第七巻		
伊丹市史	第二及第三巻		
伊丹酒造組合	伊丹酒造組合史		昭44
梶野明二郎	最新醤油醸造論		大3
足立 勇	日本食物史（上，下）	大谷書店	昭25
仲谷一二	醸造工業（醤油大観）	光琳書院	昭35
住江金之	日本の酒	河出書房	昭37
読売新聞阪神支局	宮水物語		昭41
灘酒研究会	灘 酒		昭44
外池良三	酒の事典	東京堂	昭50
太田輝夫	食卓の発酵食品	地産出版	昭51
笹田愛史	日本食品工業史	東洋経済新報	昭54
河野友美	しょうゆの旅	玉川大学	昭57
大塚 滋	たべもの事始	淡交社	昭59
海老根英雄，千葉秀雄	味噌醤油入門	日本食糧新聞	昭60
大塚 滋	食の文化史	中公新書	昭61
前田利家	味噌のふるさと	古今書院	昭61
大塚 力	食の近代史	教育社	1987
小泉武夫	発 酵	中公新書	1989