

## 東方(東亞)産の醗酵食品(Ⅵ)

山 崎 百 治

### 7. 概 括

#### 1. 中国古代の「食」

(一). 殷王紂の酒池肉林は極端としても、殷代の特権・治者階級は榮耀榮華を極めた。饗宴資材の大半は肉製品で、獸鳥類の利用・加工・製造・料理は一大発展を遂げたが、技術・労働は奴隸から提供された。彼等は奴隸制の下でも、牧畜時代に相応はしく、肉類を口にし得たであろうが、植物採取と低級農耕によつて、生命を維持したであろう。

(二). 周室の祖は農神后稷であつた関係から、子孫は農耕に関心した。周代初期の大政治家周公は、殷代の儀式・典禮を整理して周室のものとし、封建諸侯に威容を誇示した。信仰・天候・農耕等を巧みに利用して人心を収め、封建制の確立に努力した。農民は相次ぐ戦乱・紛争と虐政・搾取に喘いぎながら、農耕に努めて、生命を維持した。

(三). 「生命は、生きている蛋白にのみ存在する」から、食生活に於て、如何に蛋白の重要性を力説・強調しても、過ぐることは無い。奴隸制・封建制下の虐政に苦しみ、洪水・旱魃等の天災・地変を嘆く庶民は、死闘の継続であつた。「食」の確保が、管子・孔子・孟子等によつて、絶叫された所以である。

(四). 殷代の「獸鳥類の肉」に代つて、周代には「畑の肉」なる菽類が、盛んに利用・加工・製造・料理される様になつた。食物蛋白が動物性から植物性に転換したと見るべきである。

#### 2. 醃 類

(一). 元来、「醬」は獸鳥肉に醗酵操作を加へた「肉製品」であつた。農業が盛んになつて、農産物特に菽類によつて「醬」が造られ其の種類も多くなつた。自然と動物性原料品が「醃」・植物性原料品が「醬」(狭義)と呼ばれた(第8表・参照)。この意味の「醃類」を、茲に書く。獸鳥類の醃類は殷代・周代等の西紀前に多く、魚介類の醃類は西紀後に多くなつた。文化・領土が東漸したことも原因するだろう。

(二). 醃の別称は「肉醬」で、食物であると同時に、「調味質」であつた。醃類中の「醃」に至つては、明らかに「半液体調味料」であつた。夫れより一步進んだ「肉醬清」或は「清肉醬」は、全く「液体調味料」で、殷・周代から在つたであろうと思はれる。「醃」は其の古代名であろう!!!

(三). 要するに、「中国には、殷・周代から、液体調味料があつた」と主張するものである。「醬油」の字句が文献に無いから、「液体調味料」が無かつたと、称する人士に一層の研究を要請したいのである。

#### 3. 菽 類

(一). 獸鳥・魚介類に代わる「蛋白源」は、「畑の肉」なる菽類である。その重要性が大衆に認識されて、広く栽培された。菽類の種類も多きに上つたが、最も愛好されたものは大豆類であつた。この点を重視して、筆を進める。

(二). 大豆の簡単な食用法は次ぎの如くである。

- (1). 豆粒を煮炊・蒸炊して「熟豆」にする。
- (2). 豆粒又は豆粉で「豆飯」を造る。
- (3). 豆粉で「豆粥」・「豆糜」を造る。
- (4). 豆粒で「もやし」を造る。

(三). 「熟豆」は「豉胚」であつて、是を水・食塩水に浸漬して置くと、最も単純な「原始的豉」が出来る。現在家庭内で行はれて居る。その母液即ち「豉汁」は「液体調味料」となつたであろう。

(四). 熟豆・熟豆粉を摂氏40～50度に、4～5時間保持すれば、極めて容易に、細菌類特に納豆菌類が繁殖して「細菌豆」・「細菌豆粉」(日本の糸引納豆)になる。

(五). 「細菌豆」は、その儘で「細菌豉」であり、亦、「細菌豉胚」である。「熟豆の細菌豆化の現象」は、広大な中国の国土に於て、悠遠な時の中に、繰り返し繰り返し、幾度と無く、認識されたに違い無い。

(六). あらゆる事物・現象を、日常生活に取り入れることで、世界的天才の中国民族が、「熟豆の細菌豆化」を見逃がす筈がない。「細菌豉」・「湖南豉」・「細菌豉醬」・「細菌豉胚」等は、その一端を示すものである。

(七). 細菌朊(糸引納豆)を長く放置すると、黴類(糸状菌類)の菌糸・胞子(「白衣」・「黄」・「黄衣」)が発生して、「麴」となることも、看取されよう。豆粉と粟米との「豆飯」には、容易に黴類の菌質物(菌糸・胞子)が繁殖して「麴」になる。太古から、酒造り人は、「麴の醗酵惹起力」を知つて居た。利用厚生の人なる中国民族は、この麴から「醬」(狭義)を造つたであろう。

#### 4. 豉 類

(一). 豉類には、「ピンからキリまで」ある。

(1). 最も簡単なものは、熟豆を水や食塩水に漬けたものだ。

(2). 熟豆に細菌類を繁殖させたものが、「細菌豉」(糸引納豆)だ。是は亦、「細菌豉胚」でもある。

(3). 熟豆に黴類を繁殖させたものは、「黴豉」であり、亦、「黴豉胚」だ。

(4). 熟豆を穀粉で包被(マブ)し、黴類を発生させたものは、「粉付き黴豉」と「粉付き黴豉胚」とになる。

(5). 夫れ等の「豉胚」を、吟味を重ねた浸漬液に漬け、充分の手入れを加え、貯蔵期間を好適にすれば、「極めて優れた豉」が、生れ出て来る。

(6). 日本に例を採れば、「糸引納豆」と「寺納豆」が、両極だが、中国では其の開きが、遙に広いことに、留意され度い。

(二). 豉汁類にも、「ピンから、キリまで」ある。

(1). 最も単純なものは、大豆煎汁と、夫れを食塩で味付けしたものだ。

(2). 「細菌豉胚」の豉汁は、稍進んだものだ。

(3). 「黴豉胚」・「粉付き 黴豉胚」等から、「極めて優れた豉」を造り上げた「豉汁」は、極めて優秀なものだ。

(4). 夫れ等の豉汁類は、「液体調味料」として、夫れ夫れの階級で使われた。「現代醬油」の類似品だ。

(三). 「豉類」と「豉汁類」とは、一挙兩得の同時製造である。日本に例を採れば、「溜りの醪」から、「醬油」と「味噌」とを造るのに、酷似して居る。

(四). 豉類の製造に於て、水分が減少し、豉胚が崩潰すれば、「醬」と全く同じになる。醗酵が或る程度進めば、「豉汁」は「醬油」と大同小異になる。

(五). 「豉的な醬」・「醬的な豉」・「豉汁的な醬油」・「醬油的な豉汁」等の造られることは、必須となる。

(六). 「醬類」・「醬油類」の起原は、「豉類の製造」に在りと信ずる。

#### 5. 醬 類

(一). 「醬」は獸鳥類の肉製品であつたが、魚介類・農産物等も原料にされる様になつた。製造法の類似したもの・形態の相似なもの等も「醬」と呼ばれて、「醬」の内容が広汎になつた。

(二). 「中国産醬類(広義)の分類」は、第8表に掲げた。「中国産醬類(狭義)の分類」は、第9表に記した。

(三). 食品並びに調味質として、「ピンから、キリまで」の醬類が造られた。「ピン」は庶民階級のもので、「キリ」は特権・治者階級の口にしたものだろう。

(四). 『斉民要術』の作醬法は、諫書の著者高陽郡太守賈思勰(後魏)並に其のグループにして、始めて出来ることで、庶民は「食経作麦醬法」だけを、辛うじて実行したであろう。

(五). 庶民が広い国土で、非常に長い年月に、彼等自身の為めに造つた醬の種類・数量は巨数・莫大に達したであろう。無筆なるが故に残らなかつたのだ。

(六). 文献の「液体調味料」は少いが、実際には「ピンから、キリまで」あつたろうと推定される。

#### 6. 醬油類

(一). 西紀前には、「醢」・「醢」等、西紀後には、「豉汁」・「豉清」・「塩豉汁」・「塩豉清」・「豆醬清」・「醬清」・「清醬」等があつて、「ピンから、キリまで」の「液体調味料」があつた。字義の不明な「醬油」などの俗語を、筆にする必要が無かつた。「醬油」が清代以後に現われたのは、当然であつた。

(二). 蘇杭醬油製造法の第一段階は「醬」の熟成であつた。是は「豉類」の調製法に似て居る。豉類の或るものと、「熟醬」とは大同小異である。

(三). 蘇杭醬油製造法の第二段階は、「熟醬」を食塩水で抽出することで、夫れが「醬油」と呼ばれる。是等の「醬油類」と「豉汁類」とは、50歩・100歩の間にある。

(四). 日本の醬油製造法との相違は、下の4点にある。

(1). 黴類が「ケカビ」科である。

(2). 日光に曝露する。

(3). 「醬」から抽出する。

(4). 二段作業である。

(五). 「定海醬油」は中国産の中で、最も「日本醬油」に近いもので、その製造法も日本法に、著しく良く似て居る。製麴法と菌類との間に於ける、小異丈けとなる。

(六). 「湘潭醬油」に、「白カビ」が絶対に発生し無い事実は、實際的にも学術的にも興味が深く、中・日両国学者に調査・研究を熱望する。

(七). 大豆の煎汁は、其の儘でも「調味料」になるが、味付けすれば更に良くなる。煎汁と熟豆を一緒にして、毎日手入れを行えば、「香広醤油」になる。「細菌胚」の浸漬液即ち母液は、可なり進んだ「調味料」になる。胚汁類は「ピンから、キリまで」あつて、何づれも「液体調味料」即ち「現代醤油の代用品」として役立つに、違い無い。

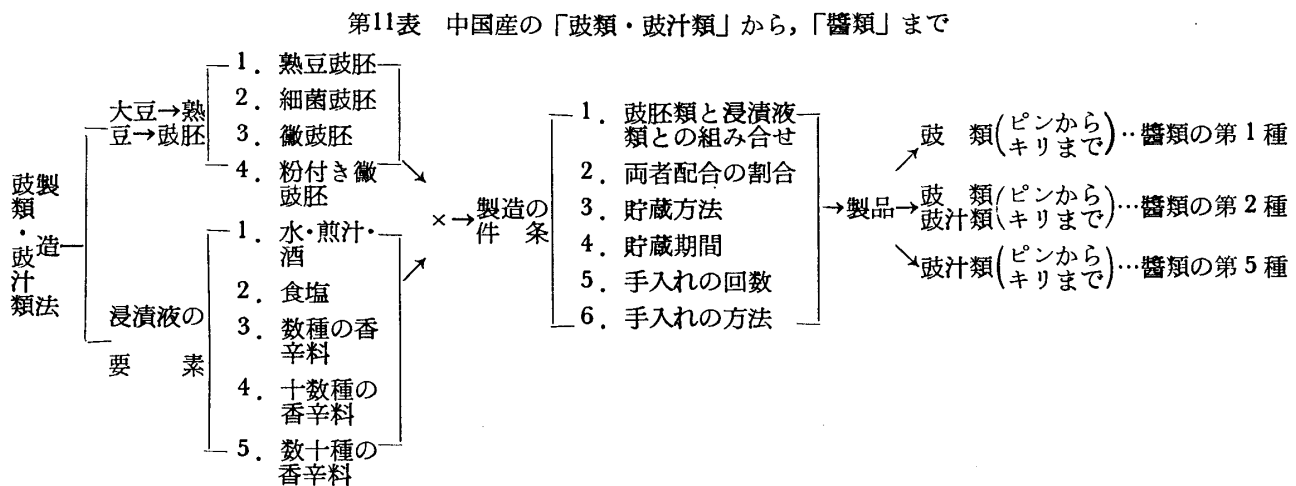
## 7. むすび

(一). 第8表…「中国産醬類(広義)の分類」に就て。「広義の醬類」は動物性原料を使用した、「醃類」(広義)から、動・植物性原料を使用した「醃醬類」を経て、植物性原料を使用した「醬類」(狭義)へと、広く且つ深く進展した。

(二). 第3表…「中国産醃類(広義)の分類」に就いて。「広義の醃類」は、鳥獸類の使用から、魚介類・虫類の使用にまで延びた。

(三). 第9表…「中国産醬類(狭義)の分類」に就いて。「狭義の醬類」は、「第1種から第6種」まで展開した。而かも、各種の内容は、複雑・多岐に亘り、千差・万別だつた。端的に云えば「ピンから、キリまで」と成る。その範囲は、「グングン」拡がつて居る。

(四). 第11表…「中国産の「胚類」・「胚汁類」から、「醬類」まで



(五). 第12表…「豆・熟豆・胚類・胚・醬・醬油」の連絡に就て。

(1). 豆類には種類が多く、特に大豆類には品種が甚だ多い。その一つを採つて考えて見る。精選の程度・洗滌浸漬の仕方・煮炊蒸炊のやり方・熟豆の処理等によつて、種々様々の熟豆が出来る。

(2). その熟豆に諸種の操作を加えて造られる胚類の種別は、少いものではない。

(3). その胚類から調製される胚類が「ピンから、

類」まで)に就て。

(1). 「狭義の醬類」の原料は、菽類が大宗で、その中でも大豆類が圧倒的である。

(2). 大豆類は胚類の製造に、可なり多く使はれた。「豆飯」・「豆粥」・「豆麩」・「もやし」等には、莫大な量を使用したであろうが、茲では関係が少いから、省いて置く。

(3). 「胚類」の種類は多く無いが、「浸漬液」は「ピンから、キリまで」あつて、夥たしい数に上る。従つて、両者の組み合わせは、無数となる。

(4). 「製造の条件」も「ピンから、キリまで」あることは、一目瞭然だ。

(5). 当然の帰結として、「製品」の「胚類」・「胚類・胚汁類」・「胚汁類」等は何づれも「ピンから、キリまで」あることになる。

(6). 夫れ等の中に「醬類」と「同じ物」・「酷似したもの」・「類似したもの」等が、相当の数に達するだろう。特に醬類の第1種・第2種・第5種には、「全く同じ物」さえあり得る。亦、最も容易に造ることも出来る。

(7). 要するに、第11表は「胚類の製造法」から「醬類」・「醬油類」が、自然と生れ出て来ることを、示すものだ。

キリまで」あることは、第11表で明らかにした。

(4). その胚類から導かれる醬類、醬類から生れ出て来る醬油類が、「ピンから、キリまで」あるのは、当然の当然である。

(六). 要するに、

(1). 「ピンから、キリまで」の胚類から、「ピンから、キリまで」の醬類が、生れ出た。

(2). 「ピンから、キリまで」の醬類から、「ピンから、キリまで」の醬油類が、導き出された。

(252)

資

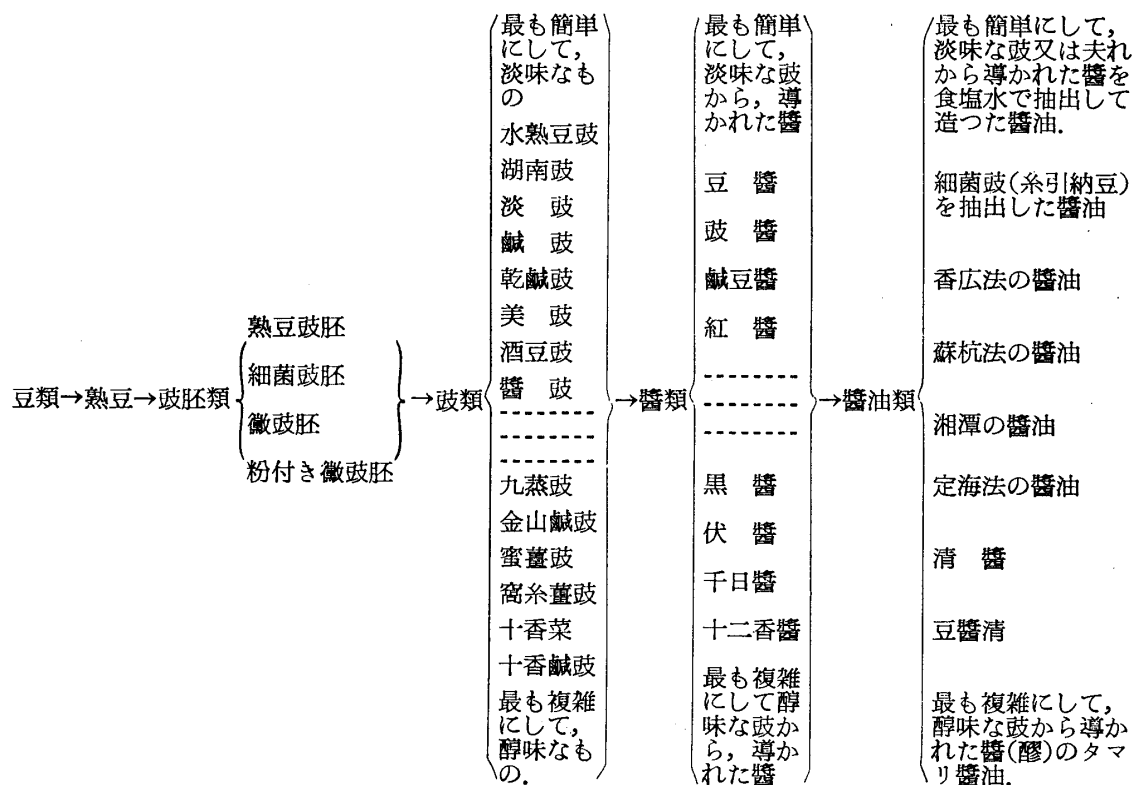
料

と結論したいのである。

(七). 夫れは、中国の国土に於て、4000年若しくは、夫れ以上の間に、自然発生的に分化し、発達し、展開して、現在に繋がつて居ると、信ずる。

(八). 日本・中国・朝鮮三カ国の学者・識者・業者・一般大衆等から、厳正な批判を下され度く懇願して止ま無い。

第12表 「豆・熟豆・豉胚・豉・醬・醬油」の連絡



(以下次号)

## 雑 報

### 褒章の栄誉を受けた本会々員

5月3日政府発表によれば酒類食品関係16氏が受章され藍綬3名の内2名、黄綬13名の内1名が本会々員で、その栄誉を受けられた方々は次の通りである。

**木暮保五郎氏 黄綬褒章**

本会監事 正会員、賛助会員

株式会社本嘉納商店取締役生産部長

同氏は清酒製造技術の研究歴37年の長きに亘り業界に貢献した功績に依るもので、今回の褒章も亦順当と言う可きであろう。大正11年3月元大阪高等工業学校醸造科を卒業後直ちに本嘉納商店に入社、昭和17年1月同社取締役に就任、昭和19年11月満州菊正宗株式会

社取締役に就任、昭和20年12月現職に就任し現在に至る。極めて温厚篤実円満なる人格者である。

**臼井皎二氏 藍綬褒章**

本会賛助会員、東洋醸造株式会社社長

同氏は酒造業の組合役員たる事38年の永年に亘り同業団体の要職にあつて業界の発展に尽し且つ業務に精励した功績に依るもので、大正9年3月東洋醸造株式会社に入社、昭和11年～同22年同社取締役、昭和22年5月取締役社長に就任現在に至る。東洋醸造KK今日の隆盛は一に同氏の力量手腕に依るもので高邁なる識見を有する敏腕家である。

昭和28年5月全国合成清酒酒造組合理事に、昭和31年2月副会長に就任、昭和28年8月焼酎酒造組合中央