

江戸期におけるみりんの料理への利用

—みりんの食文化と変遷—

Use of Mirin in Japanese Cooking during The Edo period :
—culture of dietary habits and Changes—

大江隆子* ¹	片寄眞木子* ¹	細見和子* ¹	森下敏子* ¹
(Takako Oe)	(Makiko Katayose)	(kazuko hosomi)	(Toshiko Morishita)
入江一恵* ²	大島英子* ³	川原崎淑子* ³	小西春江* ³
(kazue Irie)	(Eiko Oshima)	(Yoshiko Kwarazaki)	(Harue Konishi)
長谷川 禎子* ³	樋上純子* ³	澤田 参子* ⁴	山本信子* ⁵
(Teiko Hasegawa)	(Sumiko Higami)	(Sanko Sawada)	(Nobuko Yamamoto)

Tastes of Japanese dishes are formed from fermented seasonings which each contain a unique flavor.

Among such seasonings, mirin and shoyu have been used for Japanese cooking since the Edo period.

Mirin, which provided the characteristic flavor of Edo cooking, has become one of the key ingredients in Japanese cuisine.

Cooking books and articles published during the Edo period were studied to present this report on use of mirin and its development for Japanese cooking.

キーワード：江戸期 Edo period；みりん mirin；料理本 cookbook；変遷 change；食文化 culture of dietary habits；料理 cooking

はじめに

日本料理の味の形成は、発酵、醸造によって得られたそれぞれ独特の風味を有する調味料によるところが多い。なかでもみりんは、日本独自の料理文化を成立・発展させるうえで大切な働きを果たしてきた。

みりんは糯米、米麴、焼酎またはアルコールを原料として醸造され、糖分とアルコールを主体とするアル

コール含有甘味調味料である¹⁾。その最大の特徴は糖分45%の甘味にあることはいうまでもなく、14%のアルコール、多種類のアミノ酸やペプチド、有機酸、及び香気成分を含んでいる^{2,3)}。その調理効果はマスキング効果、てり・つや、焼き色をつける他、煮くずれ防止などで調理への利用は多面にわたっている⁴⁾。また、アルコール度は酒に匹敵し、奈良時代以来厨酒として料理へ利用されてきた酒の歴史が、みりんの料理への利用を容易にしたと考えられる⁵⁾。このように調味料の中でもみりんは日本独特なものであるのにもかかわらず、みりんを主題とした料理文化についての研究報告は見あたらない。そこで、江戸期に数多くの料理本が刊行されたことに着目し、周辺の文献をもふくめて検索することによって、みりんの料理への利用と変遷を検討したので報告する。

*¹ 神戸女子短期大学
(Kobe Women's Junior College, Koube 650-0046)

*² 兵庫大学短期大学部
(Hyogo College)

*³ 園田学園女子大学短期大学部
(Sonoda Women's College)

*⁴ 奈良文化女子短期大学
(Nara-bunka Women's Junior College)

*⁵ 武庫川女子大学
(Mukogawa Women's University)

研究方法

1. 江戸期におけるみりんの料理への出現状況を調べるにあたり、まず食文化史的立場からの考察をおこなった。そのため、茶書、山科家（公家）の日記、武家及び寺院の記録などから、みりんの記載を調査した。また、食物本草書により、江戸期におけるみりんの薬用に関する項目をとりあげた。（表1）

2. みりんの料理への利用を研究するには、江戸時代に刊行された料理本を検索することによって、客観的な考察ができると考え、まず料理本の選定をおこなった。

吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』は江戸初期に刊行された『料理物語』寛永20年（1643）から、江戸末期の『四季献立会席料理秘囊抄』文久3年（1863）に至る220年間の、刊行年の明らかな料理本50冊を取

録しており、ほぼ江戸時代全般にわたる料理本を翻刻している。そこで、本研究にあたり、『翻刻江戸時代料理本集成』（以降『翻刻本』とする）を主資料として用い、献立、調理、食品の領域からみりんを検索した⁷⁾。（表2）

3. さらに昭和50年（1975）から、平成3年（1991）にわたって『千葉大学教育学部研究紀要第2部』に収載された松下幸子らによる「古典料理の研究」1～16のうち本研究に関連が深いと思われる9冊を選びみりんの記載を検索した。（表3）

結果と考察

1. みりんの食文化的考察

本稿はみりんの料理への利用を調べるのを目的としているが、その食文化的背景を知ることが必要であると考える文献を検索した。

表1. 「みりん」に関する記載文献

文 献	和 暦	西 暦	表 記
駒井日記	文禄2年	1593	蜜淋酎
言經卿記	慶長6年・9年	1601・4	ミリンチウ・ミリン干
鹿苑日録	慶長19年	1614	味淋
同	元和元年	1615	蜜淋酎
神屋文書	年不祥	1553～1635	蜜林酒
毛吹草	正保2年	1645	味淋酒
貞徳文集	慶安2年	1649	味淋酒
太閤記	万治4年	1662	みりんちう
江戸時代料理本集成	寛永20年	1643より	
	文久3年	1863まで	（別記）
食物和歌本草増補☆	寛文7年	1667	實淋酎
料理塩梅集（料理聞書）	寛文8年	1668	味淋酒・みりんちゅう
宣禁本草集要歌☆	江戸初期		蜜臨酒・蜜淋酎
庖厨備用倭名本草☆	貞享元年	1684	味淋酎
本朝食鑑☆	元禄10年	1697	美淋酒
食物和解大成☆	元禄11年	1698	微淋酒
和漢三才図会	正徳2年	1712	美淋酎
黑白精味集	延享2年	1746	味淋酒・みりん酒
飲膳摘要☆	文化3年	1806	ミリン酒・美淋酒
懷中食性☆	文化8年	1811	美淋酒
日養食鑑☆	文政3年	1820	美淋酒
一話一言 太田南畝	寛延2年—文政6年	1749～1823	味淋酒・みりんしゅ
食用簡便☆	天保4年	1834	微淋酒
天保13年物価書上	天保13年	1843	味淋酒
柳菴隨筆	弘化2年	1844	ミリン酒
食物能毒編☆	弘化5年	1847	蜜淋酒
守貞漫稿	天保8年	1837より	
	慶応3年	1867まで	味淋酒・美淋酒
五月雨草紙	慶応4年	1868	味淋酒

☆食用本草

江戸期におけるみりんの料理への利用

表 2. 翻刻江戸時代料理本集成一覧

	料 理 本	使用版 発行年	元 号	著者または 初版の地域	翻刻江戸料理本 巻 頁数		編・著者名
1	料理物語	1643～47	寛永 20～正保 4	江戸	1	35	不記
2	料理献立集	1672	寛文 12	江戸	1	37	不記
3	古今料理集	1674	延宝 2	京都	2	321	不記
4	料理切形秘伝抄	1659, 84	万治 2, 貞享 1	京都	1	136	不記
5	合類日用料理抄	1689	元禄 2	京都	1	71	無名子
6	茶湯献立指南	1696	元禄 9	京都	3	107	遠藤元閑
7	和漢精進料理抄	1697	元禄 10	大坂	2	54	吉岡 等
8	当流節用料理大全	1714	正徳 4	大坂	3	173	四条家高嶋
9	料理綱目調味抄	1730	享保 15	江戸	4	61	嘯夕軒宗堅
10	歌仙の組糸	1748	寛延 1	江戸	3	31	冷月庵谷水
11	料理山海郷	1750	寛延 3	京都	4	43	博望子
12	当流料理献立抄	1751～73	宝暦 1～安永 2	大坂	6	38	不記
13	献立筈	1760	宝暦 10	大坂	4	26	山河念夢
14	八遷卓燕式記	1761	宝暦 11	長崎	4	10	不記
15	料理珍味集	1764	宝暦 14	京都	4	42	博望子
16	卓袱会席趣向帳	1771	明和 8	江戸	4	40	幽閑斎
17	普茶料理抄	1772	明和 9	京都	4	51	未達
18	料理伊呂波庖丁	1773	安永 2	江戸	7	45	冷月庵谷水
19	新撰献立部類集	1776	安永 5	京都	6	67	佐伯元明 (聴霞子)
20	豆腐百珍	1782～83	天明 2～3	大坂	5	23	曾谷学川 (何心醇)
21	豆華集	1782, 84	天明 2, 4	京都	5	10	風狂笔
22	豆腐百珍続編	1783	天明 3	大坂	5	33	何心 醇
23	卓子式	1784	天明 4	京都	7	13	田中信平
24	会席料理帳	1784	天明 4	江戸	6	20	幽閑斎
25	万宝料理秘密箱	1785, 95	天明 5, 寛政 7	京都	5	78	器土堂主人
26	万宝料理献立集	1785	天明 5	京都	5	18	器土堂主人
27	諸国名産大根料理秘伝抄	1785	天明 5	京都	5	39	器土堂主人
28	大根一式料理秘密箱	1785	天明 5	京都	5	16	不記
29	新著料理柚珍秘密箱	1785	天明 5	京都	5	16	器土堂主人
30	鯛百珍料理秘密箱	1785	天明 5	京都	5	30	器土堂主人
31	甘藷百珍	1789	寛政 1	京都	5	21	珍古楼主人
32	海鰻百珍	1795	寛政 7	京都	5	15	不記
33	料理早指南	1801～22	享和 3～文政 5	江戸	6	190	醍醐山人
34	名飯部類	1802	享和 2	大坂	7	34	杉野権右衛門
35	新撰庖丁梯	1803	享和 3	大坂	8	121	杉野権右衛門
36	素人庖丁	1803～20	享和 3～文政 3	大坂	7	204	浅野高造
37	料理簡便集	1806	文化 3	大坂	8	17	田中信平
38	会席料理細工庖丁	1806	文化 3	大坂	8	148	浅野直隆 (高造)
39	当世料理筈	1804～17	文化 1～4	大坂	8	31	不記
40	臨時客応接	1830	文政 13	江戸	8	41	和田信定 信篤
41	精進献立集	1819～24	文政 2～7	京都	9	233	山音亭
42	料理通	1822～35	文政 5～天保 6	江戸	10	195	八百屋善四郎
43	鯨肉調理方	1832	天保 3	江戸	8	16	不記
44	都鄙安逸伝	1833	天保 4	大坂	7	14	不記
45	魚類精進早見献立帳	1834	天保 5	京都	9	83	池田東籬亭
46	料理調菜四季献立集	1836	天保 7	名古屋	8	22	秋山子
47	菊蕪百珍	1846	弘化 3	大坂	5	13	嗜蕪陳人
48	年中番菜録	1849	嘉永 2	大坂	10	28	千馬源吾
49	新編異国料理	1861	文久 1	江戸	10	20	又玄斎南可
50	四季献立会席料理秘囊抄	1842, 63	天保 13, 文久 3	京都	10	46	池田東籬亭

表 3. その他の料理本 (※) 一覧

	料理本	使用版発行年	元号	千葉大紀要		編・著者名
				巻	頁	
1	料理塩梅集	1668~83	寛文8年~天和3年	25	218	塩見坂梅庵
2	小倉山飲食集	1701	元禄14	32	227	乾 只勝
3	料理集	1733	享保18	30	397	橘川 房常
4	伝演味玄集	1745	延享2	27	237	諸星半六郎応承
5	黒白精味集 上 中下	1746	延享3	36	307	江戸川散人 弧松養庵五郎
		〃	〃	37	221	
6	料理伝・伝演味玄集類本	1785~87 推	天明5~7	39	277	不記
7	料理集	1797	寛政9	29	125	白蘆華
8	料理一色集	1829	文政12	38	163	岩佐仁辰
9	小倉山百種献立	不記	不記	38	251	不記

※千葉大学教育学部研究紀要第2部に収蔵された松下らによる

翻刻「古典料理の研究」1~16より9冊選んだもの

1) 日本におけるみりんの初出について

みりんの文献における初出は現在のところ『駒井日記』文禄2年(1593)である⁸⁾。

文禄2年11月晦日の条に

「三位法印様蜜淋耐御酒御進上可被成之由、為 御誕申上」

とあり、蜜淋耐と御酒を三位法印(三好吉房)が献上している。

『言継卿記』文禄6年(1563)に焼酎を賞味した記録があるがみりんの記録はなく、『言経卿記』大永7年~天正7年(1576-1608)に、ミリンチュウ、ミリン干しの記録がある。

「慶長6年(1601)5月小1日 興門ヨリミリンチュウ 給了¹⁰⁾」

「慶長9年(1604)9月小1日 興門(興正寺昭玄)女中ヨリ煎薬所望、猶5包進了、ミリン干ヲ給了¹¹⁾」

ミリン干の材料は不明だが、ミリンが飲用のみでなく、食材にミリンを塗って乾かすという加工をおこなっていることに注目したい。

黒田如水に神屋宗湛が蜜淋酒を贈ったことに対する札状が『神屋文書』にある。

「煩為見回老人指上也 殊蜜林酒斗合式つ、煎鼠五けた到来祝着に候。(後略)十月二十四日 年未詳如水 黒田墨印 宗湛参る¹²⁾」

当時みりんは高級な酒として贈答用に使われていた。

2) みりん樽と量について

相国寺鹿苑院主の執務日記『鹿苑日録』には慶長19年(1614)11月21日の条に

「献白米壺石・味醂壺樽・醬壺¹³⁾」

とある。樽は運搬容器で同量づつ入れたものではなく持ち運びに便利な個々まちまちのいりみ入り味(容量)だったらしく、3斗を切れている例が多い。灘酒経済史年表には天保8年で1樽3斗5升とある。(九重味醂資料室)

3) みりん・酒・米の価格比較

『柳芽随筆、百家説林続編』には慶長7年3月13日、南都般若寺古牒に、慶長酒価の記録がある。「上酒1斗(代218文)下酒2斗3升、(代237文)ミリン酒3升(代195文)¹⁴⁾」とありこれを1升あたりの価格に換算すると、上酒21.8文、下酒10.2文、ミリン酒65文となり、上酒の約3倍、下酒では6.4倍になる。米価と比較すると3倍であった。公家、武将、寺院、豪商間の献上品、贈答品であったことは、みりんが珍酒で高級品だったからであろうと推測する。

また、『三省録』に引札があり、このなかに極上味淋酒がある。ただ、引札年号がないが他の文献から、慶安年中(1648-1651)引札であろうとしている。

「新諸白1升ニ付

一大坂上酒代四拾貳文 一西宮上酒同五拾貳文
一西宮極上酒同六拾四文 一伊丹極上酒同八拾文
一山路木綿屋同九拾文 一極上味淋酒同百文¹⁴⁾」

以上、極上味淋酒は大坂上酒の約2.4倍で、当時の酒価の最上位で、諸白として飲用されていた。

『和漢三才図会』正徳2年(1712)には「按美淋耐近時多造之、其味甚甘、下戸人及婦女喜飲之(中略)其糟甘亦、賤民代菓子¹⁵⁾」とある。この頃には生産量の増加による、価格の低廉化もあり、下戸や婦女など庶

民の飲み物となった。また「その糟甘く一般人のお菓子になる」とある。(みりんのしぼり糟はこぼれ梅という)

江戸庶民の日常の食生活の資料は乏しいが、貴重な文献として『馬琴日記』(辛卯日記1831・戊子日記1826)がある。滝沢家ではみりんを定期的に2升購入し日常的に使用しているが使用目的は不明である。当時は諸物価暴騰し、天保年間に味淋は1升400文となり、酒1升350～400文とほぼ同じになっている¹⁶⁾。

4) みりんの伝来

山下勝氏は、中国の密酒、封紅酒をみりんの祖型と考え、この甘い酒を造る技法が琉球に伝来し、白酒となり、これを改善したものがみりんとして琉球から大坂に伝来したとされている。

『太閤記』万治4年(1645)にキリシタン布教のため宣教師が行った庶民の懐柔策として用いた記録がある。

また『貞徳文集』慶安2年(1649)に「其外葡萄酒・焼酎・味淋酒類者、自異国来候¹⁴⁾」とあり、異国より到来した酒として味淋酒が記されている。

『和漢酒文献類従』には類従名物考の説として、焼酎の法は元より始まり、暹羅国を経て日本に入ったものらしいとし、蜜林檎が蜜林醪と同じで「蜜林は醪即ち味淋酒にてあるべし」とある。また、『図説江戸食生活事典』には「近衛三菟院が薩摩坊津に配流中(文禄3年1594)に唐人からミリン酒等をもらっている²⁰⁾。」とある。

5) 食用本草書からみたみりんの薬用としての利用

中国では周代に著された『周礼』に食医の制があることから、古代から食物と健康の相関を重んじた。中国明代の李時珍の『本草綱目』は、中国大陆における従来の本草学を集大成して作られた書であり、日本には近世のごく初期に移入されて以降の食用本草書に深甚の影響を及ぼした。江戸時代に数多く刊行された食用本草書のうち、みりんの記載は10冊あった。そこで当時の薬効の考え方の記述を2例をあげる。

① 『食物和歌本草増補』

「實淋耐 耐はふたたびつくる酒の名也。みりんちうハ二度づくりの酒也。

みりんちう甘からく熱虫積聚ときどき用ひ心痛を治す。

みりんちう寸白あらば朝夕に少しづつのみむしをきやす。

みりんちう気力や五蔵虚に薬胃の府をひらき食を進る²¹⁾。」*寸白 寄生虫症の総称(図1)

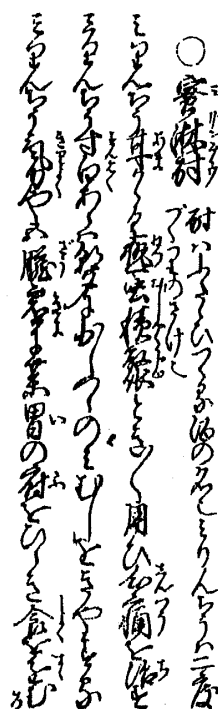


図1. 食物和歌本草増補

② 『食用簡便』「微淋酒 甘熱 腰腎ヲ暖メ気ヲ益シ中ヲ寛シ寒ニ耐ユ。常ニ飲テ宜前ニ見ユ禁外ノ病人ニハ少用ユベシ。過飲ヲ忌ム²³⁾。」

以上の食用本草書の効能によると、味淋酒は甘く、熱い食べ物である。(民間医学は熱いと冷たいという対立概念を基礎としている) 腰腎を暖め、気力を回復させ、脾・胃・腸などの臓器によく、むし(寄生虫)を殺す。多飲しなければ、よい飲料だ。味淋酒に漢方薬を入れて保命酒、忍冬酒、屠蘇酒などの薬酒もつくられている。薬の臭いを消す役目を果たしていると考えられる。(表1 ☆印は食用本草)

6) 酎・酒・ミリン・みりんの呼称と表記について

『一話一言』に「味淋耐をみりんしゅというはわろし³¹⁾」とあるのは、これは酎と酒を区別した表現である。「酎」は説文に「三重釀酒也」とあり3度重ねて醸した濃い酒とある。『駒井日記』『鹿苑日録』には「蜜淋耐」とあり本来の名前を推定するとこれが正しい、『神屋文書』『毛吹草』から「味淋酒」となっている。また、『和漢三才図会』の“焼酒”の項には「火酒、阿刺吉酒、今ハ用焼酎ノ字、酎ハ重釀酒名也」とある。

カタカナの「ミリン」は、本来カナが男文字で、記録文はカタカナか漢文で記されていたことによる。

仮名文字の「みりん」は、『献立筌』(1760)にはじめてあらわれる。江戸庶民の識字率はかなり高い水準に

表4. 翻刻江戸時代料理本集成への「みりん」の出現状況と表記

料理本名		みりんの表記																	みりんの総数		
		味淋耐	美淋酢	みりん	美淋酒	みりん酒	豆淋酒	美りん酒	実りん酒	美琳酒	美淋	古みりん	みりんの酒か	味淋	味りん	味淋だし	味淋酒	味りん酒		みりんしゅ	味淋節
1	料理物語																			0	
2	料理献立集																			0	
3	古今料理集																			0	
4	料理切形秘伝抄																			0	
5	合類日用料理抄	1																		1	
6	茶湯献立指南																			0	
7	和漢精進料理抄																			0	
8	当流節用料理大全																			0	
9	料理綱目調味抄	1																		1	
10	歌仙の組糸																			0	
11	料理山海郷		1																	1	
12	当流料理献立抄	1																		1	
13	献立筌			1																1	
14	八遷卓燕式記																			0	
15	料理珍味集															1				1	
16	卓袱会席趣向帳				1															1	
17	普茶料理抄																			0	
18	料理伊呂波庖丁					2														2	
19	新撰献立部類集			1																1	
20	豆腐百珍						1													1	
21	豆華集																			0	
22	豆腐百珍続編																			0	
23	卓子式																			0	
24	会席料理帳																			0	
25	万宝料理秘密箱				1	4		3	1	1										10	
26	万宝料理献立集									2										2	
27	諸国名産大根料理秘伝抄																			0	
28	大根一式料理秘密箱					1														1	
29	新著料理柚珍秘密箱	1																		1	
30	鯛百珍料理秘密箱																			0	
31	甘藷百珍																			0	
32	海鰻百珍																			0	
33	料理早指南			1		13					1	1								16	
34	名飯部類																			0	
35	新撰庖丁梯																			0	
36	素人庖丁			19						1										20	
37	料理簡便集																			0	
38	会席料理細工庖丁																			0	
39	当世料理筌																			0	
40	臨時客応接																			0	
41	精進献立集																	2		2	
42	料理通			4		3							19	1	1	8	1		1	38	
43	鯨肉調理方																			0	
44	都鄙安逸伝																			0	
45	魚類精進早見献立帳																	1		1	
46	料理調菜四季献立集			6		1														7	
47	四季献立会席料理秘囊抄			8		1														9	
48	蒟蒻百珍																	1		1	
49	年中番菜録																			0	
50	新編異国料理																			0	
	計	4	1	40	2	25	1	3	1	3	1	1	1	19	1	1	9	1	4	1	119

表 5. 翻刻江戸時代料理本集成にみる「みりん」を使用した料理の種類 (調理法別)

	発行年順番号 料理本名	調 理 法		煮 物							蒸し物	焼き物	和え物	漬物		調 味 料				菓子	飲用
		和旨煮	炒り煮	甘煮	煮びたし	揚げ煮	あんかけ煮	佃煮	煮物一般	蒸し物	しんじょ	焼き物	和え物	みりん漬	みりんかけ	調味酒	調味味噌	調味酢	ひしほ	菓子	他
①	料理物語他																				
1689	5 合類日用料理抄																			●	
	9 料理綱目調味抄																				●
	11 料理山海郷																	●			
	12 当流料理献立抄															●					
②	13 献立筌																				●
	15 料理珍味集																●				
	16 卓袱会席趣向帳																●				
	18 料理分類伊呂波庖丁														●●						
	19 新撰献立部類集																				ホシ
1782	20 豆腐百珍																●				
	25 万宝料理秘密箱	●								●●●●	●●			●			●●				
③	26 万宝料理献立集									●●											
	28 大根一式料理秘密箱												●								
	29 新著料理袖珍秘密箱																				●
1801	33 料理早指南	●		●	●		●	●●●●	●●							●●				●●	
④	36 素人庖丁	●		●●			●●	●●	●●●●			●●●●	●●								
	41 精進献立集															●				●	
1822	42 料理通	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●	●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●	●●●●	●					●●	
	45 魚類精進早見献立帳											●									
⑤	46 料理調菜四季献立集			●●						●		●								●●	
	47 四季献立会席料理秘囊抄							●				●		●●		●	●			●●	
	48 蒟蒻百珍		●																		

とされている。また、『料理早指南』(1801~22)にも、煎り酒、早煎り酒に古酒のかわりにみりんを使ってもよいとある。

『料理山海郷』には味淋酢、『当流料理献立抄』にははやいりさけ、『料理珍味集』には精進雲丹に使われ、この頃はひしお、調味酢、調味酒など調味料として使われている。

『料理綱目調味抄』『献立筌』のみりんは飲用酒である。『献立筌』(1760)には、「時候や客によって料理をかえる献立の物好きの便り」とあり、年忘れの献立として能番組献立、浄瑠璃会の献立など遊びの要素がはいってくる。その中の煮売物1式2汁5菜の献立に「初献甘酒湯次、二献目みりん かなべ、三献目白さけ 壺に杓つけて」とあり、下戸用の甘口の酒が並ぶ。し

江戸期におけるみりんの料理への利用

かもみりんを爛鍋で爛をしたとおもわれる。

『新撰献立部類集』の精進取ざかなの部にみりん干がある。記載された前後をみると“あげふ、みりん干し、生くり、やきぐり、信西くるみ”とあり、このみりん干しが精進物であると類推できるが食材は不明である。美味求真の時代的背景が表面化し、みりんを料理へ使うおいしさを認識しはじめたのであろう。

3. 『豆腐百珍』(1782) から『新著料理柚珍秘密箱』(1785) まで

第3期は3年の短期間であるが、この間に5冊の『翻刻本』にみりんが出現し、みりん出現本数の22.7%にあたる。なかでも『万宝料理秘密箱』はみりんの調理効果を経験的に体得して利用し、以後のみりんの調味料としての位置を築いたと見てよい。

天明期に刊行された百珍ものや料理秘密箱シリーズは、料理を味だけでなく知的に楽しもうとする傾向もみられ江戸料理本の一つのピークとなった。天明の大飢饉によって、社会情勢は不安であったが、一方で都市では町人の経済力が増し、出版という文化形態によって社会の中・下層へと浸透し、料理に親しむ層を拡大し、江戸の食生活に影響を及ぼしたと考えられる。

このような背景のもとにみりんの料理への本格的な利用のはじまりは『豆腐百珍』のでんがくであらう。

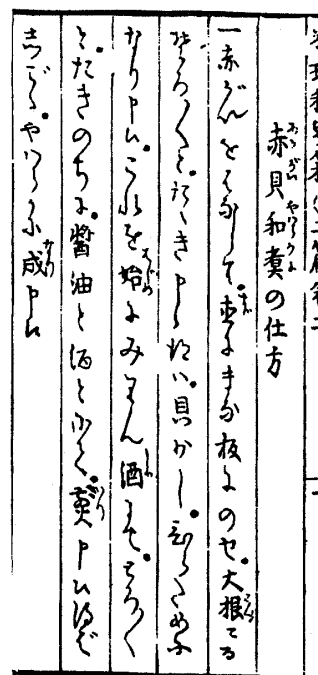


図3. 『江戸時代料理本集成 影印本(和製複製本)』『萬寶料理秘密箱』二編卷二 諸魚之部

表6. 『万宝料理秘密箱』のみりんの使われ方

出現箇所	表記	料理名	材 料	調理法	調味料
前編 卷二卵の部	みりん酒	唐柜卵	唐きびの寒晒の粉 卵	蒸す	
卷三卵の部	美淋酒	卵豆腐	臍豆腐 卵	蒸す	
二編卷一 あえものみその部	実りん酒	欸冬味噌	卵黄(魚田, 小鯛, きすご, 鳩, うずら, 鴨, 小鴨)	蒸す	白みそ 焼塩
"	みりん酒	梅仁みそ	中梅干(茶わんものでんがく)		白みそ
二編卷二 諸魚之部	みりん酒	赤貝和煮	赤がい	煮る	醤油 酒
"	美りん酒	鮑かまぼこ	鮑女貝	蒸す	白砂糖
"	美淋酒	烏帽子貝 はんへい	烏帽子貝	蒸す	梅仁みそ わさびみそ 山椒みそ
二編卷三 魚類漬物諸部	美りん酒	阿蘭陀漬	塩鯖, いわし, 蓮根, 茄子, 牛蒡, はじかみ, 茗荷	漬ける	酢, 塩, 梅酢 つぶがらし
二編卷三 塩辛之部	美りん酒	金海鼠 はんへい	金海鼠, 寒ざらし粉	蒸す	さとう, しょうゆ わさび しょうが
"	みりん酒	黄金豆腐	おぼろ豆腐, 卵, まんじゅうの粉	蒸す	

「麴、みりん酒、醤油三品当分に合わせ」と記され、みりと醤油の組み合わせによる調味法がはじまった貴重な記述である。

また、『万宝料理秘密箱』ではみりんがはじめて蒸し物に登場する。本書の目録題に「卵百珍」とあり、103項目の鶏卵料理が主な内容である。古来からの料理本に記されていない料理の秘伝と当流の作り方が詳細に述べられている。唐柜卵^{とうきびたまご}、卵豆腐^{わうごんたうふ}、貝類のしんじょなど蒸し物に使われはじめた。煮物にも赤貝^{やわらかに}和煮にはじめて使われ、「始めにみりん酒にてとろとろと。たきのちに醤油と酒にて」と料理法が書かれ、みりんがアルコールによる食材のテクスチャーにおよぼす影響を巧みに利用している。(図3)『大根一式料理秘密箱』では「利休あへ大根仕方」で、しろみそ

にみりんを入れ、調味味噌として味覚の範囲をひろげ、味の向上をはかっている。(表6)はみりんが多出した『万宝料理秘密箱』のみりんの使われ方である。

4. 『料理早指南』(1801)から『精進献立集』(1819)まで

寛政の改革により一時沈滞した江戸文化もふたたび享和から文化文政にかけて、生活水準は向上し、生活様式も著しく変化した。先ず飲食店と料理屋の急増があげられる。これは外食の味が一般化することである。また料理本の刊行数も江戸時代のうちで最高を記録し、いわゆる文化文政時代を形成する。

その先鞭は『料理早指南』であろう。4編からなり16ヶ所でみりんの出現がある。初編では本膳、会席、精進について四季の献立、料理の仕方を記している。2編

表7. 『料理早指南』のみりんの使われ方

出現箇所	みりん表記	料理名	材 料	調理法	調味料
二編 精進こしらへやう	みりん酒	なすの唐煮	中なす (酒にて煮こぼす)	うま煮	醤油
三編 塩物魚調理之部	みりん酒	鉢肴	しほ鯛 (湯煮する)	煮びたし	塩気不足なら塩焼
干物魚類 調理之部	みりん酒	鉢肴	干鯛 (白水でふやかす)	煮る	焼塩
〃	みりん酒	井 節煮	干鯛 (白水でふやかす)	煮る	醤油 かつおぶし
〃	みりん酒	小井でんぶ	干鰯	煮る	味噌豆、鰹ぶし、 醤油
〃	みりん酒	小井	干河豚てり皮	煮つける	醤油
〃	みりん酒	てりごまめ	ごまめ	てり煮	醤油
〃	みりん酒	小井物	串鰯 (水につけ置、湯煮)	煮る	花かつお、醤油 (葛で煮とじるも良)
諸に貯やうの事 同塩づけ	みりん酒	伽羅蔴	水ぶき	煮る	醤油 粉とうがらし
拵へ方 仕やうの部	古みりん	蜜したし		煮る	醤油、白ざとう
〃	みりん酒	じゅんさい さとう煮	じゅんさい	煮る	白ざとう、 塩焼
四編 名目葛の部	みりん	葛きり (のしたじ)	葛の粉	煮る	さとう
料理酒の加減の事	みりん酒	はやいり酒		煎じる	塩焼、たまり
〃	みりん酒	精進のいり酒		煮出す	梅ぼし
だしの事	みりんの酒か	だし (どぶなき時)		煮る	
雑の名目の部	みりん酒	柚ねり	柚の皮 柚の実	煮る 煮る	白ざとう かけ(味噌の溜まり)

江戸期におけるみりんの料理への利用

は重箱料理でこの本を「花船集」と題している。3編は「山家集」で凡例に「此巻にはただ塩物干魚いりて鮮魚のなき時せつの用に備ふ」とあり、付録として黄蘗料理普茶式ならびに卓袱式の仕様をのせている。当時の流通事情を推測すると、鮮魚が入手しにくい季節・地域では、塩干物の使用も多く、下ごしらえや調味という点で趣向をこらす必要があった。3編にはみりんの使用が10例と多くみられた。塩物の使い方は「しほ鯛 湯煮してから火どりみりん酒だけでとくと煮びたし」とある。4編は「料理談合集」で『料理物語』をベースにしたこの本の補いである。

ここで注目すべきはみりんと白砂糖を使って「柚ねり」「葛きり」などの菓子が出現したことである。これは慶長15年(1610)に奄美大島で黒糖を生産、高松藩にさとうきびの栽培法が伝わり、砂糖の製造がはじまったのが寛政7年(1795)、和製の砂糖を売り出したの

が文化6年(1809)と記録があることから、当時国産の砂糖が出回るようになり、市中での砂糖・みりんの利用範囲が拡大されたことが菓子の実現を可能にしたと思われる。(表7)

『素人庖丁』は「この書は百姓家、町家の素人に通じ、日用手りょうりのたよりとなるべきかと」とあるように、市井の人に利用されることを考えて書かれ、その中の20ヶ所にみりんの記載があった。初編・2編にはみりんの記載はなく、3編のみに出現した。3編は2編の出版後約15年経ており、この間に、庶民の日常なみりんの利用が広がったのであろう。使用はれんこん・牛蒡・かしいもなど根菜類が多く、調理法は煮物が主であった。また、焼物にみりんがはじめて使われるが、素材はかしいも、れんこんなどの根菜類と豆腐であった。蠟焼豆腐の作り方に「3〜4へん付けてあぶると光出」とあり、みりんのテリが認識されたと考え

表8. 『素人庖丁』のみりんの使われ方

出現箇所	表記	料理名	材 料	調理法	調味料
三編 重引之部	みりん	みりん煮	堀川牛蒡・葛	煮る	
〃	みりん	みりん醤油 煮付け	上くわる	煮る	醤油
〃	みりん	みりん煮	れんこん	煮る	味噌
〃	みりん	付け焼き	れんこん	付け焼き	醤油
〃	みりん	みりん煮	長いも・べにこしいも	煮る	白醤油
〃	みりん	味噌煮	蔦のとう	煮る	生姜味噌
〃	みりん	みりん醤油煮	さからふ	煮る	醤油
三編 精進酒菜拵様	美淋	太鼓煮	くわる	煮る	醤油
〃	みりん	葛煮	松茸・葛・柚しぼり汁	煮る	生醤油
〃	みりん	甘煮	ごぼう	煎り煮	醤油
〃	みりん	太煮	ごぼう・葛	煮る(葛煮)	醤油
〃	みりん	紅葛溜	ごぼう・葛	煮る(葛煮)	醤油・紅粉
〃	みりん	大銭煮	ごぼう・ゆば	煮る(柔らか煮)	醤油
〃	みりん	ごぼう海苔巻き	ごぼう・浅草のり	煮る	醤油・酢
〃	みりん	蠟焼豆腐	豆腐・葛・椎茸・かいわり	蠟焼き	醤油・酒
〃	みりん	御手洗焼き	かしいも	付け焼き	醤油・山椒粉
〃	みりん	甘煮	かしいも	煮る	醤油
〃	みりん	黒和え	柿・黒豆・白豆腐	煮る	白味噌
〃	みりん	甘煮	ちやうろき	煮る	醤油・胡椒粉
〃	みりん	黒酢膾	黒豆・大根・あげ・せり・ 椎茸・せうが・しらがね ぎ・とうがらし	煮る	酢

られる。

献立中に四季混雑葛溜之部があり、葛煮、葛あん料理に出現する。葛とみりんの相性のよいことのなかに、甘味と同時にツヤがでることを知ったのであろう。このようにみりんを使った料理は次第に幅をひろげ、つぎの『料理通』では全面的な料理利用へと展開する。(表 8)

5. 『料理通』(1822~1835)から『菟蓐百珍』(1846)まで

文化文政を象徴する料理本として特筆されるのは、

当時、江戸随一の料亭と評された江戸山谷の八百善の主人、栗山善四郎によって著された『料理通』である。八百善で出した料理について記したもので、初編には見返しに酒井抱一の筆で蛤の絵が描かれ、亀田鵬斎が序文をよせ、他にも谷文晁、太田南畝など著名人の協力によって瀟洒な本になっている。多くの文人、画家たちが寄り合う場所として八百善の果たした役割は大きかったと推測される。主人は自らも食を楽しみ、趣向をこらして客をもてなしながら新しい時代の文化を肌で感じ、研鑽する姿勢を持ちつつけて、意欲的に料

表 9. 『料理通』のみりんの使われ方

出現箇所	表 記	料理名	材 料	調理法	その他の調味料
初編 極秘伝之部	みりん酒	しんちよの伝	鯛, きす, ひらめ, 鴨, あまだい, 卵白, 薯蕷, 鰹節	ゆでる	塩
〃	みりん酒	蛸やはらか煮の伝	蛸, 大根, 白豆	煮る	醤油
〃	味淋酒	蒲ぼこの伝	鯛 玉子の白み	――	塩
〃	味淋	うつろ豆腐の伝	生豆腐 菓子昆布	ゆがく 煮る	醤油
〃	味りん	ぎせい豆腐の伝	生のとうふ	ゆがく 炒める	胡麻油, 醤油
〃	味淋酒	てり煮柚の伝	柚 氷おろし	ゆでる, 煮る	焼塩
〃	味淋酒	〃 蜜柑の伝	蜜柑 〃	上に同じ	〃
〃	味淋酒	〃 金柑の伝	金柑 〃	上に同じ	〃
〃	味淋	水晶昆布の伝	菓子こんぶ	茹でる, 煮る	〃
〃	味りん酒	煮山椒の伝	朝倉山椒	茹でる, 煮る	〃
〃	味淋酒	煮蕃椒の伝	蕃椒	空炒り, 水浸 まぜる	〃
弐編 四季硯蓋春之部 五色	味淋	いぼぜかたみ おろし味淋 づけ	いぼぜ	――	なし
四季鉢肴の部 春	みりん	鯖みりんづけ	さば	――	なし
〃 秋	味淋	比目魚味淋やき	比目魚 さん木 きみ	焼く	なし
〃 秋	みりん	塩みりんむし	糸より	むす	塩
〃 冬	味淋	塩引鮭味淋漬	鮭	――	塩
四季椀盛の部 秋	みりん	鮭みりん漬	鮭	――	なし
四季焼物の部 春	味淋	鱒味淋漬	鱒	――	なし
四季香物の部 冬	味淋	かこひ雷干瓜 味淋づけ	瓜	つけもの	なし
極秘伝之部	味淋	天門冬きぬた巻	白うり, 天門冬	つけもの	芥子 塩
極秘伝之部	味淋	唐煮蜜柑	蜜柑	焼く 煮る	

江戸期におけるみりんの料理への利用

理本出版に取り組んだと推測される。

みりんの記載は38ヶ所と今回対象とした料理本のなかでも突出し、また、すべての調理法に網羅して使用されている点で画期的である。卓袱料理・普茶料理など唐料理（中国料理）があり、揚げ煮、炒り煮など油を使った煮物があらわれ、みりんが油料理に使われる。あんかけ料理にみりんが出現し、焼物も「あいなめの片身おろし味淋醤油焼き」など生魚を素材にして、味淋、醤油を使った現在の照り焼きがあらわれる。これは『素人庖丁』で根菜類や豆腐の焼物からさらに進んだ料理法である。（表9）また、みりんを「煮きる」調理操作の記述がでてくる。みりんを煮立て火を入ると香りがよくなる呈香味の向上の調理効果である。

このようにみりんははじめ珍酒として飲用されたが、生産の増加に伴い、庶民の飲み物となり、さらに江戸期の後期にかけて料理への利用が献立すべてに幅広く広がっていった。

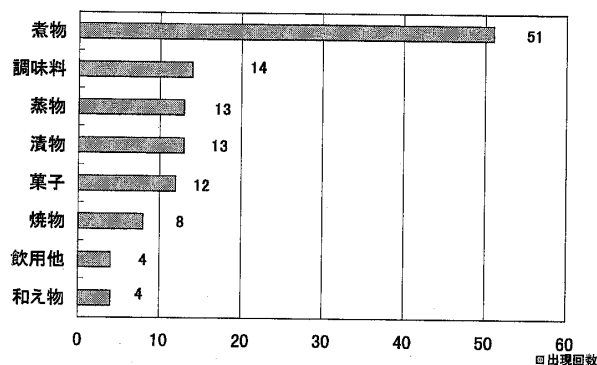


図4. 翻刻本にみる「みりん」を使用した料理の調理法別出現数

（図4）はみりんを使用した119の料理を調理法別に集計したものである。煮物が51%と約半数を占め、日本料理の集大成を築いた江戸時代の調理文化のなかにおけるみりんの料理への関与のありかたを伺うことができる。

4. その他の料理本におけるみりんの記載例

江戸時代に刊行された料理本は刊行年の明らかなものだけでも182冊、写本ははるかに上回っているとされる。そこで、主資料とした『翻刻江戸時代料理本集成』以外の料理本について『千葉大学教育学部研究紀要第2部』に収載された松下らによる翻刻『古典料理の研究』1～16より、発刊年、著者不記のものもふくめて、今日の日本料理の料理法が定着するまでの足どりをたどるために重要とされている料理本を9冊選び、みりんの記載を検索した。その結果を（表10）に示す。

9冊の料理本うち、『料理塩梅集』³⁴⁾『小倉山飲食集』³⁵⁾『黑白精味集』³⁶⁾に計8箇所みりんの記載があった。なかでも『料理塩梅集』（1668～83）にみりんが出現したことは、前期50冊の『翻刻本』では『合類日用料理抄』（1689）にはじめて鳥醬に味淋耐の記述があったことから考えると約20年前に使用されていたことになる。

さらにうなぎのかば焼きや焼き物の記載は、『翻刻本』50冊中30箇所あったものの、そのいずれにもみりんの記載は認められなかった。うなぎのたれは、秘伝として記録されず口述されたと考えられるが、『料理塩梅集』に記載があったことは注目すべきであろう。

ただ松下らによれば翻刻にあたって『料理塩梅集』は玉里文庫本を本文とし、校異は加賀文庫本によって

表10. その他の料理本（※）における「みりん」の出現

料理本名	表 記	料理名	食 品 材 料	調理法
料理塩梅集	みりんちう	精進ふくさ味噌汁方	昆布	汁物
	味淋酒	うなぎ焼き	うなぎ	焼き物
	美林酒	忍冬酒方	金銀花、紅花、人參	薬用酒
小倉山飲食集	みりん酒	酒浸	塩さけ、からすみ	酒浸
	味淋酒	酒浸	たでのほ、塩引さけ、玉子ふ、久年母	酒浸
黑白精味集上	味淋	忍冬酒	金銀花、人參	薬用酒
	みりん酒	梅漬の法	紅花、せうちう、豊後梅、豊後梅（諸白）	みりん漬
	味淋酒	仙台煮	鮭	煮物

※千葉大学教育学部研究紀要第2部に収載された松下らによる翻刻「古典料理の研究」1～16より9冊選んだもの

いる。両者においてみりんの記載が異なっているので次に示す。

去 味淋醬油を濃かけて	加賀文庫本 (校異)	こめに懸て	ひしほかけ置 成程 醬油	うなぎは 大骨取 よくすり	玉里文庫本 (本文)
-------------	------------	-------	--------------	---------------	------------

加賀文庫本は元禄3年(1690)に玉里文庫本に手を入れ改訂されたようで、うなぎ焼きへのみりんの利用は『合類日用料理抄』(1689)とほぼ同時期とみなされる。

まとめ

『翻刻江戸時代料理本集成』に収蔵されている料理本50冊を中心に、周辺の文献も検索し、江戸期における食文化とみりんの料理への使われ方について考察し、つぎのことが明らかになった。

1. 文献上、みりんの初出とみられるのは、現在のところ、『駒井日記』文禄2年(1593)である。その後みりんは、上層階級間で贈答品として用いられた記録があり、当時みりんが上酒の3倍の価格で高級品であったことによると思われる。

2. 江戸時代初期までは飲用酒であったみりんが、料理へ使われ初めたのは今回の著者らの検索では『料理塩梅集』加賀文庫本元禄3年(1690)、『翻刻本』では『合類日用料理抄』元禄2年(1689)であった。以後、江戸末期にかけて利用の範囲は広がり、利用頻度も増して『翻刻本』での出現数は119だった。

3. みりんが出現した料理本の著者または初版を地域別に比較した。料理本の発刊は京都が50.0%であるが、みりんの出現は江戸が48.7%で、関東と関西の味嗜好の相違によると考えられる。

4. みりんの料理への利用の状況を、時代背景をもとに使われ方の特徴を5期にわけて考察した。第1期の江戸初期はみりんの記述はみられず、第2期の元禄時代(1688～)以後、飲用、酒浸しとして用いられ、煎り酒や古酒に代わってみりんが利用される記述が見られた。第3期天明時代になって『万宝料理秘密箱』(1785)では蒸し物、煮物、和え物に使われ、本格的に料理への利用がはじまる。さらに第4期享和時代にな

ると『料理早指南』(1801)では砂糖の国内生産、販売(1809)とも相まってみりと砂糖を使った菓子が登場し、『素人庖丁』には焼物、葛料理などにてり、つやを認識した料理があらわれた。第5期文政時代以降は献立全般にみりんが利用され、特に『料理通』(1822)では中国料理の影響を受け、卓袱料理、普茶料理に使われ、揚げ煮も登場した。また、みりんを煮きる記述が現れた。

5. 食用本草にはみりんの薬効が認められ、詳細にわたる記述があった。

6. 松下幸子・吉川誠次『千葉大学教育学部研究紀要第2部』に収載された「古典料理の研究」1～16のうち、10冊を検索した結果、『料理塩梅集』『小倉山飲食集』『黒白精味集』に計8ヶ所みりんが出現した。

謝 辞

本研究は宝酒造株式会社からの委託研究であり、研究助成金をご供与くださいました宝酒造株式会社、ならびに、貴重なご指導とご助言を賜りました同社の森田日出男氏、河辺達也氏に厚く感謝申し上げます。

文 献

1. 河野友美『調味料の基礎知識』家政教育社(1985)
2. 河辺達也、森田日出男『みりん』日本醸造協会誌 第93巻第10号(1998)
3. 河辺達也、森田日出男『みりん』日本醸造協会誌 第93巻第11号(1998)
4. 吉沢淑『酒の科学』朝倉書店(1995)
5. 石川寛子編著『食生活と文化』弘学出版(1994)
6. 原田信男『江戸の料理史』中公新書(1989)
7. 吉井始子『翻刻江戸時代料理本集成』1～11巻臨川書店(1978)
8. 編訂者藤田恒春『増補駒井日記』太平社(平成4年) 59頁
9. 吉田元『日本の食と酒』人文書院(1991)
10. 東京大学史料編纂所『大日本古記録 11 言經卿記』岩波書店(1987)
11. 東京大学史料編纂所『大日本古記録 13 言經卿記』岩波書店(1987)
12. 神宮司応『古事類苑 39 飲食部』吉川弘文館(1971) 705頁
13. 辻善之助編『鹿苑日録巻五』太平社(昭11) 105
14. 石橋四郎編『和漢酒文献類從』第一書房(昭51)
15. 寺島良安『和漢三才図会』東京美術(1970)
16. 麻生磯次『馬琴日記』吉川弘文館(1987)
17. 樋口清之『日本食物史』柴田書店(1994)
18. 坂口謹一郎『坂口謹一郎酒学集成 1』岩波書店
19. 小瀬甫庵『太閤記』万治4年(1645) 吉文字屋8
20. 日本風俗史学編『図説江戸食生活事典』雄山閣(1996)

江戸期におけるみりんの料理への利用

21. 山岡元隣(而愠斎)『食物和歌本草増補』寛文七年京都水田甚左衛門尉刊
22. 小野必大『本朝食鑑』巻3刊年不明元禄8年序刊
23. 蘆桂洲『食用簡便』天保4年浪速柏原清右衛門補則版自序貞享4年
24. 石川元混撰『日養食鑑』文政3年江戸 英文藏刊
25. 著者・刊行者不明『宣禁本草集要歌』江戸初期刊
26. 向井元升『庖厨備用倭名本草』巻12 貞享元年 京都小野善兵衛・梶川儀兵衛刊 序 寛文11年
27. 馬場幽閑編『食物和解大成』元禄11年浪華 大黒屋喜左衛門等刊
28. 小野蘭山著・小野職考纂輯『飲膳摘要』文化3年 京都小川多左衛門・林喜兵衛刊 江戸須原屋安兵衛
29. 山本世儒撰『懷中食性』文化8年北村四郎兵衛刊
30. 大藏永常撰 高宮倍敬補『食物能毒編』弘化5年 江戸(小林新兵衛) 山崎屋清七他刊
31. 大田直次郎『一話一言』集成館(明16)
32. 石川英輔著『大江戸生活事情』講談社文庫(1997)
33. 山下勝『味醂の系譜II』日本醸造協会誌(1960)
34. 松下幸子・吉川誠次『古典料理の研究(2) 一料理塩梅集一』千葉大学教育学部紀要第32巻(1976)
35. 松下幸子・吉川誠次『古典料理の研究(9) 一小倉山飲食集一』千葉大学教育学部紀要第32巻 第2部(1983)
36. 松下幸子・吉川誠次『古典料理の研究(13) 一黑白精味集一上』千葉大学教育学部紀要第36巻第2部(1988)
37. 松下幸子・吉川誠次『古典料理の研究(14) 一黑白精味集一中・下』千葉大学教育学部紀要第37巻第2部(1991)
38. 澤田参子他11名『江戸期の料理本におけるみりんについて一第1報みりんの料理への利用のはじまりと変遷一』奈良文化女子短期大学紀要第30号平成11年11月

(2000年3月30日 受理)