

資 料

東方(東亜)産の醱酵食品(Ⅰ)

山 崎 百 治

2 醃

1 「醬」と「醃」

(一) 醬，醃也，从肉从酉，酒以和醬也，月聲……『説文』。

(1) 「醬」字が「肉」と「酉」に従ふことは、重く見るべきである。「肉」に就いては説明を要しない。

(2) 「酉」，就也…『説文』…とあつて、「成就する」・「出来上る」を意味する。

(3) 酉は容器の形で，酉の中の「=」は水即≡の略であるから，「酉」は「酒」を意味する。換言すれば，「酉」は「出来上つた液体の酒」となる。

(4) 「醬」は「出来上つた肉製品」となる。

(二) 醃，肉醬也，…『説文』…とあるが，醬が既に肉製品であるのに，是を肉醬也とわざわざ説明するのは，おかしい。時代のズレが大きく，「醬の起原」が不明瞭になつた為であろう。

(三) 醃醬処内，此用以食正饌性牢，…『禮記』。不得其醬，不食，…『論語』等に見らるる如く，「醬」は「調味料」であつた。

(四) 調味料が，肉類丈けで造られるのでは，多量の生産は期待されない。肉類よりも，農産物，特に大豆が，大量に使用されるべき傾向が，自然に醸成される。

(五) 牧畜の盛んな殷代に於いて，肉・食塩・酒・水等から，醱酵操作によつて，調味料が造られた。原料の種類・配合によつて，種々様々なものが出来たが，総称して「醬」と呼ばれた。

(六) 周代に入り，牧畜が衰い，農耕が盛んになつて，農産物を原料とする調味料が造り出された。従来 の慣習に従つて「醬」と呼ばれた。

(七) 「醬」の称呼が，あまりに広汎に渡る処から，自然に

① 植物性原料のものは「醬」。

② 動物性原料のものは「醃」。

と，区別される様になつたものと思われる。

(八) 勿論，両原料を使用したものもあつて，主原料を称呼の中に，入れられたりした。

(九) 亦，「醪状」・「泥状」・「クリーム状」等の形態に対して，「醬」と呼ぶことがあるので，「醬」に明確な定義を与えることは困難だ。

(十) 筆者は次の如く，思つている。

(1) 動物性原料の調味料「醬」は，殷代に始まり，周代の上層階級に伝つた。

(2) 植物性原料の調味料は周代に発明され，民間に広く行き渡つて，「醬」と呼ばれる様になつた。

(3) 称呼は同じでも内容が違つて来た。

(十一) 「乳腐」に就いて，同じことが考えられる。

(1) 牧畜の盛んな頃，獸乳の凝固物に醱酵操作を加えて，「乳腐」を造つた。

(2) 牧畜が衰い，農耕が盛んとなり，農産物の大豆から豆腐が造られた。

(3) 獸乳の凝固物と豆腐とは，外觀上実によく似ている。

(4) 安価で多量にある豆腐から，「乳腐」が造られる様になつた。

(5) 称呼は同じでも内容が違つて来た。

(十二) 要約・考察

(1) 殷代に，肉・食塩・水・酒等から，醱酵操作によつて，種々様々な調味料が造られ，「醬」と総称された。

(2) 周代になつて，その他に，植物性原料・動植物性原料からも造られた。形態の類似から「醬」と呼ばれるものもあつて，「醬」の内容が複雑・多岐になつた。

(3) その混乱から，自然と，

植物性原料のものが「醬」。

動物性原料のものが「醃」。

と呼ばれる様になつた。

(4) 「醬」の称呼は存在するが，製造原料は一変したのだ。同じことが，「乳腐」の場合にもあつた。

2 積醃

(一) 醃，…『詩經』・『周禮』・『儀禮』・『禮記』。

(1) 肉，謂之醃，…『爾雅』・『北堂書鈔』。

(2) 醃，海也，海冥也，封塗，使密冥，及成也，…『釈名』。

(468)

資 料

- (3) 醢, 肉醬也。…『説文』。
 (4) 臠, 孰肉醬也。…『説文』。
 (5) 臠, 生肉醬也。…『説文』。
 (6) 臠, 有骨醢也。…『説文』。
 (7) 臠, 豕肉醬也。…『説文』。
 (8) 醢, 有骨者, 曰醢。…『釈名』。
 (9) 醢醢, 肉醬也。…『駢雅』。
 (10) 胥, 蟹醢也。…『説文』。
 (11) 蟹醢, 曰蟹胥。…『通雅』。
 (二) 醢。…『詩經』・『周禮』・『儀禮』。
 (12) 醢, 醢之多汁者也。…『朱注』。
 (13) 醢, 肉汁也, 盖用肉為醢, 特有多汁, 醢所以滯菹, 有醢必有菹。…『図書集成』・『經濟彙編』・『食貨典醢部彙考』。

(14) 醢多汁者曰醢, 醢瀋也。…『釈名』。

(15) 臠, 血醢也。…『説文』・『通雅』。

(三) 醢。…『周禮』・『儀禮』。

(16) 有骨者, 謂之醢。…『爾雅』。

(17) 醢, 有骨者, 曰醢。…『釈名』。

(18) 醢, 肥也, 骨肉相搏, 肥無汁也。…『釈名』。

(四) 要約・考察

(1) 肉類に醱酵操作を施して造るのが醬であつたから, 醬の起原を伝いて居るのが醢である(2)。

(2) 牧畜時代・奴隸制・「酒池肉林」等が相俟つて, 殷代には, 畜産物・野獸・其の他の動物性原料等の利用・加工・製造・料理が, 徹底的に実施された。夫れを承継いだのが, 周代であつた。

(3) 「釈醢」に引用した記録を原料方面から見ると, 肉類(1)・(2)・(3)・(4)・(5)・(7)・(9), 有骨肉類(6)・(8)・(10)・(11)・(13), 魚類(10)・(11)の三種となるが, 「醢名」の引用記録では一層多くなっている。筆者は, 両記録に挙げられた物よりも, 遙に多くの原料が使用されたらうと思う。

(4) 特に注目を引くのは「醢」(12)・(13)・(14)・(15)である。是は菹を滯らすもので, 菹には不可欠のものである(13)。是は動物性原料による「液体調味料」の実例を示すものである。

3 醢名

(一) 栗醢。…『周禮』・『儀禮』。

(二) 鹿醢。…『周禮』・『儀禮』。

(三) 羸醢。…『周禮』。

(四) 臠醢。…『周禮』。

(五) 蚘醢。…『周禮』。

(六) 魚醢。…『周禮』・『齊民要術』・『吳氏中饋録』。

(七) 兔醢。…『周禮』。

(八) 深蒲醢醢。…『周禮』。

(九) 鴈醢。…『周禮』。

(十) 肉醬。…『齊民要術』。

(十一) 卒成肉醬。…『齊民要術』。

(十二) 魚醬・乾鱈魚醬。…『齊民要術』。

(十三) 蝦醬。…『齊民要術』・『図書集成』・『職方典』・揚州府・漳州府。『盛京通志』・『広西通志』・『禮遊県志』。

(十四) 燥臠。…『齊民要術』。

(十五) 肉醬清。…『齊民要術』・『作燥魔法』。

(十六) 生臠。…『齊民要術』。

(十七) 鱧鯪。…『齊民要術』。

(十八) 葢蟹。…『齊民要術』。

(十九) 七醢。…『北堂書鈔』。

(二十) 三醢。…『北堂書鈔』・『西陽雜俎』。

(二十一) 蟀醬。…『北堂書鈔』。

(二十二) 嬰醬。…『北堂書鈔』・『西陽雜俎』・『台州府志』・『鎮海県志』。

(二十三) 馬醬。…『北堂書鈔』。

(二十四) 鯽鯽之醬。…『北堂書鈔』。

(二十五) 蟹胥之醬。…『同上』。

(二十六) 蚶醬。…『西陽雜俎』。

(二十七) 臠醢。…『同上』。

(二十八) 始醬。…『図書集成』・『職方典』・揚州府。

(二十九) 鮓醬。…『同上』・同上・同上・『鄞県志』・『鎮海県志』。

(三十) 紅螺醬。…『図書集成』・『職方典』・漳州府。

(三十一) 烏魚醬。…『同上』・同上・台湾府。

(三十二) 鯉醬。…『同上』・同上・荊州府。

(三十三) 海胆醬。…『同上』・同上・広州府・『鎮海県志』。

(三十四) 鯽醬。…『鄞県志』。

(三十五) 牡蠣醬。…『鎮海県志』。

(三十六) 蠣黃醬。…『松江府志』。

(三十七) 要約・考察

動物性原料と思われるものを掲げたが, 「醢類」の範囲の広いことが解かる。「広義の醬類」(動物・植物性原料を使用したもの)が, 如何に多種多様であるかが解かると同時に, 記載漏れに想到すれば, 非常に多くの種類に達するだらう。

(2) 「肉醬清」(三)は, 動物性原料の「液体調味料」に違い無い。「多汁の醢」即ち「醢」より相当に進歩したものであろう。

4 醃の製造法…『齊民要術』・「作醬法第七十」

(一) 作卒成肉醬法

(1) 牛・羊・麋(のろ)・鹿・兔肉・生魚等、どれでも造れる。

(2) 細かく刻んだ肉1斗・好酒1斗・麴末5升・黄蒸末1升・白塩1升等を、盤上で調和・均等にし、更に搗いて熟させる。是で棗大の肉塊を造る。

(3) 水の上に装置した埴(ルツボ)に火を焚いて赤熱する。灰を除き、水で冷却してから、草で厚く蔽い、埴の中に、「醬瓶」が漸く入る様にする。

(4) 沸騰水中に空瓶を入れ、充分に加熱したら、取り出して乾かす。

(5) その瓶中に肉塊を納め、蓋を施し、密泥封を行う。

(6) 瓶を埴の草の中に入れ、蓋の上には厚さ7~8寸の土を置く。土の上には乾牛糞を燃し、通夜続ける。

(7) 翌日…24時間後…には醬が熟する。

(二) 作魚醬法

(1) 鯉・鱒・鮎等の全身から鱗を去り、水を拭つて乾かす。

(2) 「膾」を造る如く、魚肉をムシリ取り、骨を除く。

(3) 魚肉1斗・黄衣3升・白塩2升・乾薑末1升・橘皮細片1合等を、均等に混和して瓮に入れ、蓋・泥封する。日曝すれば熟成する。

(4) 好酒で薄くして食べる。

(5) 魚醬・肉醬は、何れも12月に造れば、夏を経ても、虫が発生しない。

(三) 肉醬法

(1) 牛・羊・麋(のろ)・鹿・兔肉等、どれでも造れる。先づ、脂を除き、細かく刻む。

(2) 肉1斗・麴末5升・白塩2升5合・黄蒸1升等を盤上に採り、均等に混和する。

(3) 是を瓮中に納れ、泥封し、日曝する。寒月に造る時は、黍藁の堆積中に埋めると好い。

(4) 14日後に開いて見て、麴の香が無ければ、食べて好い。

(5) 新殺の雉を、肉が悉く消失する位まで煮て、骨を去り、この汁で「肉醬」を薄めるも良い。雞でも宜しい。

(四) 乾鱒魚醬法

(1) 乾鱒魚(刀魚)を盆水に浸たし、屋裏に置き、1日に3度換水する。好く洗つて鱗を去り、全身を其のまま使う、

(2) 魚1斗・麴末4升・黄蒸末1升・白塩2升半等を、充分に好く、均等に混和する。

(3) 瓮中に納め、泥封して、気を漏さぬ様にする。

(4) 14日間で熟する。美味なことは、生魚と変らない。

(五) 又魚醬法

(1) むしり取つた魚肉1斗・麴5升・酒2升・塩3升・橘皮2枚等を、良く混和して、容器に封じ込む。

(2) 1日後に食べられる。甚だ美味だ。

(六) 作蝦醬法

(1) 蝦1斗と飯3升とを攪拌、混和して、粥状にする。

(2) 是に塩1升・水5升を混和する。

(3) 日中に曝して熟成させると、春夏を過ぎても、腐敗しない。

(七) 作燥脛

(1) 羊肉2斤・猪肉1斤を一緒にして、充分に煮炊してから、細かく切る。是が「熟肉」だ。

(2) 生薑5片・橘皮2枚・雞卵15個・生羊肉1斤・豆醬清5合等は、「生(ナマ)材料」だ。

(3) 「熟肉」を煮炊して熱くし、是を「生材料」と混和する。

(4) 更に、肉醬清・薑・橘皮等を加える。

(八) 生脛法

(1) 羊肉1斤と白い猪肉4両とを、「豆醬清」に漬ける。

(2) 生姜と雞卵を細かに切つて、夫れに添加する。

(3) 春秋には、紫蘇や蓼を加える。

(九) 崔寔曰く(醬類を造る時季)

(1) 正月には、諸醬・肉醬・清醬を造るべし。

(2) 4月の立夏後には、鯛魚醬を作るべし。

(3) 5月には、醬を造る為に、上旬に豆を煮たり、豆粉末を造るべし。

(4) 6~7月の頃には、蔵爪で、魚醬を造るべし。

(十) 作鱈鱈法

(1) 石首魚・鮫魚・鱈3種の腸・肚・胞を取り、良く洗浄して、空つば(カラツボ)にする。是が「魚腸」だ。

(2) 魚腸に食塩を加え、少しく鹹味を附ける。

(3) 是を容器に納れて、密封する。

(4) 日光に曝すこと、夏20日・春秋50日・冬100日にして、好く熟して、食べられる。

(5) 時として、薑や酢などを加えると、好い。

(十一) 作鱈鱈法の由来

(1) 漢の武帝が、夷を逐ふて海浜に到つた、

(470)

資 料

- (2) 香気が鼻に附くが、物は見え無い。人をして、推求させたら、判つた。
- (3) 漁父は、魚腸を抗(アナ)に入れ、土を覆うて置く。
- (4) 香気が土を透うて、出て来るのだ。
- (5) 是を食べると、実に滋味がある(ウマイ)。
- (6) 「逐夷」の名が出て来た原因が、ここに有る。
- (7) 要するに、「魚腸醬」なのだ。

(三) 蔵蟹法

- (1) 9月中に、水中から母蟹をとり、損傷しない様に取り扱う。
- (2) 死ぬのに一夜を費すと、腸が綺麗(キレイ)になる。
- (3) 先づ、薄い水飴液(糖液)を煮沸してから、冷却する。
- (4) 瓮の中の冷糖液中に、活蟹を一夜浸漬する。
- (5) 蓼の煮煎液に白塩を溶かし、特に塩からくして、冷却を待つ(「蓼塩液」と仮名する)。
- (6) 瓮に蓼塩液の半分を移し、その中に糖液中の蟹を入れると、蟹は死ぬ。
- (7) 泥封後、20日にして蟹を出し、薑末を附着して、瓮に納める。
- (8) 1個の瓮に、100疋の蟹を納め、蓼塩液を注いで、蟹を埋没する。
- (9) 密封して、気を漏らさない様にすれば、自然に出来て来る。
- (10) 特に風を忌む。風が入ると、味が壊(コワ)れて、美味で無い。

(三) 要約・考察

(1) 製造用の資材

主原料	{	獸鳥肉…細かく刻む(一)・(三)・(七)・(八)	牛・豚・羊・麋・鹿・兔・雞・雉等
		全身 (四)・(六)・(三)	刀魚・鰕・蟹等
魚肉…	{	細かく刻む(一)	魚類
		むしり取る(二)・(五)	鯉・鱒・鮎等
		清浄にする(三)	石首魚・鮫魚・鱈等の内臓

副原料 { 飯……(六)
 雞卵……(七)

醱酵惹起物 { 麴……(一)・(三)・(四)・(五)
 黃蒸……(一)・(二)……(三)・(四)

香料 { 食塩……(一)・(二)・(三)・(四)・(五)・(六)・(七)・(八)
 豆醬清……(七)・(八)
 肉醬清……(七)
 酒……(一)・(二)・(五)
 蓼塩液……(三)
 糖液……(三)

{ 薑……(一)・(七)・(三)
 橘皮……(一)・(五)・(七)
 生姜・紫蘇・蓼……(八)

- (2) 製品の形態は、味噌・醬油醪状のものが大部分で、鳥賊の塩辛状のものもあつた(三)。
- (3) 原料と食塩丈けで造るものは1例(三)で、其の他のものは種々の物料を使用して居る。厳格に云ふと、動・植物原料となるが、主原料を重く見て、肉製品とした。

(4) 「豆醬清」は大豆を原料とした「液体調味料」で、現在の醬油と大同小異のものであろう。

(5) 「肉醬清」は肉類を原料とした「液体調味料」で、殷代・周代以来、存在したものであろう。「醢」に就いては既述したが、「肉醬法」(三)の(5)によつても、優良な液体調味料が出来る筈だ。

(6) 魚類の全身を使用するものは、「醬油漬け」・「味噌漬け」に類するものである。

5 摘要・考察

(一) 「醬」は元來鳥獸の肉類を原料とするものであつた。「醬」と形態・用途を同じくするものが、豆類から広く造られるに至つて、「醢」は是等を意味する様になつた。肉類を原料とするものは「醢」と呼ばれる様になつた。茲では、この意味の「醢類」に就いて述べ、「醬類」は後記することにした。

(二) 「醢醢」・「醢名」等によれば、原料は獸類・鳥類・魚類・虫類を包括し、それ等の製品は多種・多方面に及んで居る。文献に載らないものを考えると、非常な多数に上るであらう。

(三) 右の製品の中で、「多汁な醢」即ち「醢」は「醬油醪状の調味料」であつた。夫れよりも進んで居る「肉醬清」は「液体調味料」に違いない。

(四) 『齊民要術』の「作醬法第七十」の中には、14の製造法(動物性原料11種・植物性原料3種)が記されてある。是等は該著者の行政地域に於ける体験・見聞によるものであろう。中国全土に想い到れば、非常に多くの製造法・製品があつたであらうし、現存も少く無いと思う。

(五) 「広義の醢類」即ち、「動物性原料の醢類」を大観すると、第3表の如くである。

(六) 第3表の考察

- (1) 第1類の「醢醢」・「醢名」は、殷代・周代等の西紀前に多い。
- (2) 第2類の「醢醢」・「醢名」は、『齊民要術』以後の時代の西紀後に多い。
- (3) 「鳥獸類の原料」から「魚介類の原料」に拡大さ

第3表 中国産醃類(広義)の分類

			積 醃	醃 名	製造法
中国産醃類(広義)	第1類 鳥獣類を原料としたもの	A種 醃(狭義)・(肉醃)	(1)・(2)・(3)・(4)・(5)・(7)	(七)・(九)・(一〇)・(一一)・(一三)・(一四)・(一五)	(一)・(三)
		B種 醃(多汁のもの)	(2)・(13)・(14)・(15)	(八)	(二)
		C種 肉醬清(汁のみ)		(四)	
		D種 醃(有骨のもの)	(6)・(8)・(9)・(16)・(17)・(18)	(一)・(二)・(三)	
		E種 醃(漬けたもの)		(四)・(五)	(七)・(八)
	第2類 魚介類を原料としたもの	A種 魚醬		(六)・(三)・(四)・(五)・(一三)・(一四)・(一五)・(一六)・(一七)・(一八)・(一九)・(二〇)・(二一)・(二二)・(二三)・(二四)・(二五)・(二六)・(二七)・(二八)・(二九)・(三〇)	(一)・(二)・(六)
		B種 魚腸醬(塩辛)		(四)	(五)
		C種 醃蔵物(漬けたもの)	(10)・(11)	(六)・(七)	(四)・(三)
	第3類 虫類を原料としたもの			(三)・(四)・(五)	

れ、移動されたことが、明らかだ。

(5) 「液体調味料」なる「肉醬清」の存在は、特徴の一

(4) 領土と文化が、西から東に変わったことも、大いに関係がある。

つである。

(以下次号)

昭和32年度酒類実態調査 (大蔵省発表)

区 分	高級料飲店関係	その他の料飲店	会社、官庁団体等	家庭関係	合計	
清 酒	特第1級	33.0%	20.0%	13.4%	33.6%	100.0%
	第1級	13.8	25.7	11.1	49.4	100.0
	第2級	1.7	19.5	7.3	71.5	100.0
	計	3.6	20.1	7.8	68.5	100.0
		(4.7)	(20.5)	(8.1)	(66.7)	(100.0)
合 成 酒	第1級	0.4	10.9	13.2	75.5	100.0
	第2級	0.2	11.5	3.8	84.5	100.0
	計	0.2	11.5	4.0	84.3	100.0
		(0.2)	(11.5)	(4.0)	(84.3)	(100.0)
焼 酎	甲類	0.1	7.4	2.4	90.1	100.0
	乙類	0.2	7.2	4.7	87.9	100.0
	計	0.1	7.4	2.7	89.8	100.0
		(0.1)	(7.4)	(2.7)	(89.8)	(100.0)
み り ん	甲類(本味りん)	11.2	37.0	4.5	47.3	100.0
	乙類(本直し)	0.4	5.2	0.7	93.7	100.0
	計	4.6	17.4	2.1	75.9	100.0
		(6.4)	(22.8)	(2.8)	(68.0)	(100.0)
ビ ー ル	11.9	37.6	6.1	44.4	100.0	
	(11.9)	(37.6)	(6.1)	(44.4)	(100.0)	
果実酒(生ぶどう酒, シードル等)	3.0	8.0	15.3	73.7	100.0	
	(3.0)	(8.0)	(15.3)	(73.7)	(100.0)	
雑 酒	特第1級	15.1	15.5	28.4	41.0	100.0
	第1級	15.5	23.0	10.0	42.5	100.0
	ウイスキー	3.9	20.5	10.2	65.4	100.0
	甘味ぶどう酒(ポートワイン)	1.8	6.1	7.6	84.5	100.0
	その他(ジン, ウオツカ, ラム, 薬味酒等)	15.8	48.1	7.4	28.7	100.0
	小 計	4.9	19.0	8.8	67.3	100.0
	5.8	19.4	9.7	65.1	100.0	
計	(7.2)	(19.5)	(11.8)	(61.5)	(100.0)	
	5.5	23.0	6.2	65.3	100.0	
総 計	(5.9)	(22.6)	(6.9)	(64.6)	(100.0)	

(注) 1. () 書は消費金額の割合である。

2. 本調査は昭和33年7月全酒類業者(107千人)について調査したものである。