

江戸期の料理本に見られる醤油製造法

○米田泰子* 青山佐喜子** 片寄眞木子*³ 正井千代子*³ 川原崎淑子*⁴ 小西春江*⁴

阪上愛子*⁵ 澤田参子*⁶ 志垣瞳*⁷ 富永しのぶ*⁸ 山本信子*⁹ 山本由喜子*¹⁰

(*京都ノートルダム女大**大阪女子学園短大*³神戸女短大*⁴園田学園女短大

*⁵堺女短大*⁶奈良文化女短大*⁷帝塚山大短大*⁸兵庫大*⁹武庫川女大*¹⁰大阪市大)

目的 醬や未醬などの分離液から日本各地で発展した醤油は、日本料理の確立に大きな影響を与え、料理の味や色に地域差を生み出した。幕末頃にはすでにうす口・こい口食文化圏が形成されていたと言われている。本研究では江戸期の料理本中に記載されていた醤油の製造法から、当時どのような方法で醤油が作られていたのかを見ることを目的とした。

方法 資料にした料理本は「翻刻江戸時代料理本集成」に収録の 50 冊と「日本料理秘伝集成」の中から「翻刻江戸時代料理本集成」に収録されていない 43 冊に「千葉大学教育学部研究紀要」の中の翻刻料理本 9 冊を加えた 102 冊とした。これらの資料中に記載されていた醤油製造法を検索した。更に江戸期の醤油製造法に関するその他の資料についても検討した。

結果 料理本に見られた醤油の主材料及び配合割合の平均は大豆 20%、麦 20%、塩 20%、水 40%で、現在の割合とほぼ等しかった。また、蒸した大豆と炒熬（しゃごう）した麦を混合した後製麴し、塩水を加えて仕込む製造法の基本は、この時代に形成されていたことが窺われた。また糍、粥を加えたものもあった。しかし小麦の変わりに大麦が主に用いられていたこと、醸造期間は 75 日と短かったこと、二番醤油に再利用されていた点など、現在の製造法との差異が見られ、成分、色ともに現在の醤油よりうすかったと考えられる。

料理本の著者や版元から、製造法に関する東西の地域差や特徴を見出すことはできず、醤油の製造法と料理の関連は抽出できなかつた。