

蕚しんに関する一考察  
安城学園大 稲垣翠 石崎博子 粕谷啓子

目的 蕚しんは奈良朝。それ以前からあつた古い漬物で野菜類を漬け込むのに食塩と、  
 榎の木の皮の粉末を用いたのでこの名があつたといわれてゐる。又野菜類のみならず  
 貝類や、魚類などを塩蔵する際にも香辛料として榎の皮の粉が用いられてゐる。この  
 榎皮の粉は、今日の香辛料と化学調味料をかねた役割をもち、色々な食品にかりかけ  
 て食べられてゐたとされてゐる。しかし平安朝以後の料理の文献には、蕚しん、又は榎  
 皮の粉について記されたものが見当らなりので、(1) 使用されなくなつたのは何故か  
 ・(2) 榎粉が香辛料と化学調味料を兼ねた味わいを持つものといわれてゐるが、その  
 風味成分は何であるか。並について検討してみた。

方法 日本の温量指数の分布から榎の生育分布帯をみると、温量指数85度から、  
 180度の、りわゆる照葉樹林帯が適地とされてゐる。したがつて「常陸」「播磨」  
 「出雲」の各風土記に、「山野に多く自生してゐる」と記されてゐることと一致するわけ  
 で、榎皮の粉の使用圏は中部地方西から、北限を常陸国(栃木縣)とし、近畿、四国  
 ・九州、一帯と推定される。榎皮をはぎ取り、粉にする工程については万葉集に記さ  
 れてゐる。

結論、延喜式の「漬年料雑菜」より蕚しんの材料配合を計算してみると、榎粉の使用量  
 は約2%程度と推定される。このことから、極端な辛味や、刺激を有する香辛料ではな  
 りと思はれ、呈味成分としては、タンニン中に含まれる物質、即ちカテキニン類による  
 ものと推定される。  
 種々の