

A-105 胡椒の使用法に関する一考察

安城学園大 稲垣翠

目的 最近食生活の洋風化に伴って、香辛料の種類・使い方等につりて書かれた記事、書物を多くみかけるようになった。又加工食品やインスタント食品の調味には、数種類の香辛料を調合して、味や香りを作り出しているといわれている。日本では外来の香辛料を使用するようになった歴史が浅いが、香辛料の中でも南アジアで産出された胡椒、シナモン、クローブ、ナツメグ、等は、十五世紀末から、十六世紀にかけてヨーロッパではこれらの獲得と支配をめざした歴史が展開されたが、当時の日本ではどうだったのか。南アジアのスパイスを主題にした歴史を日本側から考察した資料は非常に少ないように思われる。

方法 今回は胡椒を中心に、古料理書に記された使用方法から、(1)外来の新しい味覚への順応の仕方、(2)胡椒の使い方にもみられる味覚の変遷、等につりて考察し、更にこれらがヨーロッパや中国のスパイス需要の歴史とどのような関係にあったかを考察したいと思う。

結論 奈良の正倉院御物の中には長胡椒と普通胡椒が現存され、いずれもインド産のものであるという。当時は貴重な薬物であった。中国では唐の『新修本草』に始めてその名が記述されているが、調味料として普及したのは宋(1200年)の頃であるという。日本の料理書に胡椒の名がみえるのは、室町時代(1500年頃)に書かれた『大草家料理書』であるが、宋・元・明初にかけて中国では胡椒の大需要時代が出現するが、この影響が日本にも現われていることは興味深い。