

目的 わが国の古代においては、日本の風土的条件を加味して独特の製法によって造られた蘇という乳製品と外来乳製品である酪、酥等があったと思われる。これらの乳製品のなかでとくに蘇と酥は同音であることから『和名抄』等で同じ乳製品として扱われ、これまでの研究でもおおむね同一乳製品と考えられてきた。しかし、その製法や利用からみて、この二つは別個の乳製品であったと考えざるをえない。そこで我々は史書に基づき夫々の製法や利用を明らかにするとともに、これらを復元し成分分析を行い、二つの乳製品の差違を比較し、古代に蘇と酥という同音の乳製品が何故存在したかを検討する。

方法 1) 試料 新潟県西蒲原郡西川町の農家で飼育しているホルスタイン種の牛乳を用いた。蘇は『延喜式』に基づき濃縮率〔(濃縮後の重量/最初の重量)×100〕14%になるように加熱濃縮した。酥は『齊民要術』の「作酪法」によって調製した酪と乳皮を混合(2:1)し、「押酥法」に基づいて調製した。2) 水分はIDF標準法、蛋白質はケールゲール法、脂質はレーゼゴットリーブ法、糖質はフェノール硫酸法、灰分は乾式灰化法で一般分析を行った。3) 復元試料は10℃で保存し、外観観察を行った。

結果 蘇の成分は水分9.1%、蛋白質22.1%、脂質27.6%、糖質36.0%、灰分5.2%であるのに対し、酥のそれは各々8.5%、0.2%、90.6%、0.6%、0.1%であった。この成分から蘇はチーズ様、酥はバター様の食品と考えられ、全く異なるものであることが示された。保存実験でも、酥は2週間で表面部分が黄変し、カビの発生がみられたが、蘇は3ヶ月後も変化がみられなかった。