

目的：わが国の古代における乳の飲用および乳製品蘇の製造・利用については、長屋王邸宅跡から出土した木簡や『延喜式』などの史書によって明らかである。また、当時『和名抄』で紹介されている外来乳製品酪・酥があり、それらの製法は後魏の書である『齊民要術』に記載されている。しかし、酪・酥がわが国でどのように利用されていたか史料がみあたらないため、詳細を知ることが困難である。仏典に酪・酥の名がみられることから供物として利用されていたであろうことは推察できる。これまで、ホルスタイン種・和牛・水牛・山羊の乳を用いて乳製品酪・酥の再現実験を行ってきた。そこで、再現実験で得た酪・酥の形状を考慮しながら文献調査を行ない、それらの利用について検討する。

方法：『齊民要術』『食經』などの史書を分析し、酪・酥の利用について調査を行った。

結果：酪は半脱脂乳を原料として、酪を添加し乳酸醗酵させたものと雑穀を漿に漬けたもの(𩚑)を酵素として添加し醗酵させたものの二系列があり、塩について重要視された酸味料を得るための一材料として作られ、利用されていた。酪から作られる乾酪や漉酪は粥に混ぜたり、その煎汁(漿)を沃飯用として利用していた。また、酥を製造する過程で得られる酪漿も沃飯に利用していた。酥は油として、乾魚鮓の塗炙り用、餅への練込みなどに利用された。従って、要術の社会ではこれらの乳製品は穀食における一種の調味料としての役割を果たしていたと考えられる。わが国では酪・酥は供物として利用されていたこと以外さだかではない。しかし、わが国独特の製法による蘇以外の乳製品乳脯が薬餌に利用されていたことから酪の一種である漉酪が存在していたのではないかと推察される。