

# 蕎麦打ちの技術・豆知識

## 1. 醤油の話…日本の醤油はどこから来たか

(平成8年8月 そばMLより)

「鵜の会」常任理事広報部  
北川 庄司

日本の醤油のルーツは大陸から伝わった径山寺味噌(きんざんじみそ、金山寺ではありません)だというのが定説のようです。紀州・湯浅に大陸から径山寺味噌の製法を持ち帰ったのは、鎌倉時代の僧「覚心」だと言われています。

覚心は中国杭州郊外の「径山興聖万寿禅寺」で5年修行をした後、建長6年(1254年)に帰国し、紀州・由良の「西方寺」の住職になりました。彼は修行中に覚えた醬(ひしお)の作り方を近在の人々に教えました。

径山寺味噌は味噌の中に野菜を漬け込んだようなもので、いわゆる「なめ味噌」です。野菜から出て、味噌から分離した上澄み液を、捨てるのは惜しいので調味料に使ったところ、とてもおいしかったので、たちまちのうちに近在に広まったということです。

### ■当時の径山寺味噌の製法

「大麦を黒くならない程に炒って引き割ったもの一斗、塩二升、大豆を黒くならないほどに炒って引き割ったもの一斗。この麦と豆と一緒に混ぜ合わせ、セイロにかけて蒸し、麴にねかせて花のついた頃塩を合わせ、なす50位入れて桶に仕込み、重石を強くし七日目に上下を返し、40日目に塩漬の山椒、唐辛子皮を混ぜ入れると、七日程して水があがって来る。この水を取り出しておいて、乾いた時に加えてかき廻しておく」

(現在でも三つ星醤油で有名な堀川屋野村で当時の製法を守る径山寺味噌が販売されています。自然な甘味があり上品な味です。)

この湯浅の溜り醤油は、天正年間(1580年頃)「玉井醬」で商業生産が開始されます。そして、天保年間(1644年)湯浅の「浜口儀兵衛」は房州の銚子に渡って、醤油の醸造を開始することになります。

### (1)径山寺味噌から溜り醤油へ

径山味噌は紀州・湯浅溜りへと発展してゆきましたが、現在の溜り醤油とはかなり違ったものだったようです。製法は煎って挽き割った大豆に小麦粉などを混ぜて水で練り、団子を作ります。この表面にカビを繁殖させ、麴を作ります。これは「餅麴」と言われ、現在でも大陸の酒はこのように穀物原料を生のまま固めてカビを付けた「餅麴」から作られているそうです。また、当初はカビもコウジカビではなくクモノスカビであったろうと言われています。しかし、日本は奈良時代にはすでにコウジカビで酒を造っていたそうですから、我が国では良質のコウジカビが使われるようになったと考えられます。この「餅麴」に塩水を混ぜて未醬を作りました。

16世紀頃になると現在の溜り醤油とほぼ同じものが作られるようになります。つまり、それまでは煎っていた大豆を蒸し煮し、「味噌玉」を作るようになりました。こうすることで、より蛋白質が分解しやすくなり、アミノ酸量が格段に増加します。また、味噌と醤油を同時に作ることができるようになりました。

この味噌玉方式は朝鮮半島から伝わった技術のようです。嵐山光三郎氏とTBSの取材班は中国・

「西双版纳(シーサンパンナ)」と韓国・「江陵市(カンヌンシ)」でそれぞれの作り方が伝承されている様子を取材されています。

戦国時代になると湯浅を始め、播州竜野など、日本各地で溜り醤油が生産されるようになります。関東では永録4年(1561)には野田で、天正2年(1574)には下総で溜り醤油の生産が始まり、元和2年(1616)に銚子の「ヒゲタ醤油」の始祖が、そして寛文元年(1661)には野田で「キッコーマン醤油」の始祖が創業を始めています。醤油という字が初めて使われたのもこの16世紀末のことです。

醤油が初めて輸出されたのは寛文8年(1668)で、「海のシルクロード(セラミック・ロード)」を通してヨーロッパに送られました。日本では100年も前から「加熱殺菌」の技術が確立していて、品質を落とすことなくヨーロッパまで送ることが可能でした。パスツールの発見の300年も前のことです。17世紀、ルイ14世も日本の醤油を愛用していたということで、ウースターソースなども醤油の影響を強く受けているそうです。

## 2)溜り醤油から濃口醤油へ

江戸で消費される醤油は、江戸中期まで殆ど上方からの下りものでした。そして江戸の醤油が関東産のものでまかなわれるようになる頃、溜り醤油はいよいよ本格的醤油(濃口醤油)へと進化し、江戸の醤油へと定着していきます。醤油醸造に日本酒の醸造技術が本格的に導入されるようになり、醤油醸造技術は飛躍的に進歩するのです。新しい醤油の特徴は次のようなものです。

- ・「餅麴」に変わって「散麴(ばらこうじ)」で製麴する。
- ・麦の比率を大豆と同量に増やした。
- ・薄仕込み(原料に対する加水量を多くする)ことで、酵母の働ける環境を作りアルコール発酵も伴うようになった。

「散麴」で製麴することにより、原料にまんべんなくコウジカビを植え付けることができるようになり、かつ酵母の働きで今まで実現できなかった透明で香りの良い醤油が誕生します。(この酵母はパンや酒を発酵させるものとは異なり、高塩分下でも発酵できる「チゴサッカロミセス・ルキシイ」という酵母だそうです。)

しかし、この濃口醤油は何時、どこで生まれたのでしょうか。柴田書店の「そばの基本技術128ページ」には「野田や銚子を中心とした関東の醸造家が現在のような大豆と小麦を原料とする濃口醤油を造りだし、これが江戸の市場を掌握しただけでなく、全国にも普及した。」とありますが、私は疑問です。宝永5年(1708)の「伊丹満願寺屋酒醤油造伝」という記録には本格的な濃口醤油の製法が記録されています。また、竜野の円尾家が元禄2年(1689)にすみ醤油を作ったという記録があるそうです。「日本の醤油」の川田正夫氏は尼崎の大塚本家(伊丹から移転してきた酒造で、醤油も醸造していた。後に醤油専業となる。)に「溜り醤油を改良して汁醤油(しるしょうゆ)を造り近衛家に献上した」という記録があることから、少なくとも元禄2年以前に尼崎で現在の濃口醤油が作られていたのではないかと推測されています。やはりこの当時、優れた日本酒の醸造技術を持っていたのは関西の酒造で、濃口醤油の技術も関西で確立したと考える方が自然だと思います。それが江戸という大消費地を持つ関東で大量生産されるようになり、定着していったのではないかと私は考えているのですが。

日本の醤油の歴史は、ほとんど文献が残されていないこともあり、結局はよくわかっていないようです。古代から日本には「魚醤」、「肉醤」、「未醤」(塩辛の仲間ですね)等が作られていましたし、径山寺味噌が到来するはるか以前から、コウジカビを使って酒が造られていました。ひょっとすると醤油は日本で自然発生し、大陸や朝鮮半島の影響を受けながら進化していったのかもしれませんが、いずれにしても、醤油は日本の食文化そのものです。今日の「そば切り」という食べ物も、醤油がなかったら存在しなかったに違いありません。

### 参考にした本

- 「お醤油の来た道:嵐山光三郎・鈴木克夫著」徳間書店
- 「日本の醤油:川田正夫著」三水社
- 「食べ物江戸史:永山久夫著」旺文社文庫
- 「食の文化史:大塚 滋著」中公文庫
- 「日本酒のおべてがわかる本・種類中産巻」

「日本酒のサマシカイノル本：徳根心彦著」  
健文館 e.t.c





