

我国王朝時代に於ける水産加工法と大陸との関係

伊 豆 川 浅 吉

On the Relation between the Process of Fishing Products and
China-continent in Japanese Ancient Monarchical Age

Asakichi IZUKAWA

目 次

- (1) は し が き
- (2) 我国王朝時代の水産加工法
- (3) 上記時代に於ける大陸の加工法
- (4) 両国の関係と我国上記加工法の徳川時代迄に於ける変化
- (5) 総 括

(1) は し が き

我国王朝時代の水産加工法と、大陸との関係を論考せんとするに当り、我国水産食品製造技術の史的流れを、大綱みに把えておく必要があらう。今それを段階的にみるならば、第一に王朝時代朝貢品として延喜式等に現われた時代、第二に近世俵物諸品として幕府が支那貿易に利用した時代、第三に明治時代以後欧米諸国に輸出し、我国資本主義の發達に資せんとした罐詰製造時代が之である。此の三段階に即応して製品自体の変遷をみるに、王朝時代には乾燥品と食塩処理品とが圧倒的で、是に煮熟品が参加し、近世幕府時代には俵物諸品としての乾燥品と、是より派生した刻昆布や刻鰯、及び城下町を販路としての蒲鉾、竹輪、燻乾品等と共に、食塩処理品等があり、近代資本主義時代には物理化学の導入による所の、機械的大量生産に基づく罐詰と、一般民衆が嗜好する過去よりの伝統的製品の混在という事にならう。

本稿に於いて目指している所は、右の三段階の当初に位置する王朝時代をとりあげ、此の時代の加工技術が、我国固有に發達したものであるか、或は外国（当時としては隣邦大陸）の製法の影響下にあつたものであるかを論ぜようと思う。

(2) 我国王朝時代の水産加工法

王朝時代の水産加工法を検討する文献として延喜式に依る。周知の如く、本書は醍醐天皇が藤原時平、同忠平等に命じて編纂せしめたものである。その内容は、朝廷年中の百官臨時の作法等を記述せりと雖、亦各国の定例等が詳細に記録されており（国書解題）就中、国内各所より産出朝貢した水産物の種類は、克明に記述されていて驚くべきものがある。所で王朝時代の水産加工品は、乾燥品と食塩処理品とに指を屈しなければならず、是に煮熟品が参加している。乾燥品中には日乾品が圧倒的で、火乾品之についている。食塩処理品には、塩漬品、醃醬品、鮮等が主要なものである。先づ日乾品よりみよう。

延喜式には日乾品に就き、時には乾魚^(註1)という文字をあてた場合もあるが、多くは脯、楚割、腊^(註2)等の文字を使用している。その実態は何れも日乾品であつて、通じて乾魚と呼ぶに相応しいものである。理化学的性質の研究は少特別として（岡田光世＝乾燥の物理）日乾法そのものは、何も延喜式時代をまつ迄もなく、人間が食物貯蔵の自然的欲求から当然採らるべき原始的方法である。従つて乾魚そのものの存在は、延喜式以前に於いても考えられる。例えば元正天皇の御代に編纂された（非上通泰氏考証）肥前風土記の松浦郡の部には

若降恩情得再生者、奉造御贄恒貢御膳、即取木皮、作長匏鞭匏短匏陰匏羽割匏等之様
献於御所、於茲天皇垂恩赦放

とある。長匏、鞭匏、短匏、陰匏、羽割匏、等は鰯の種類に非ずして、乾燥製品とした「のしあわび」の形態を指しているのである。鰯について既に是丈の乾燥品が存在していたとするならば、他の魚類についても、その乾燥品の実在を推定する事は不可能ではないであろう。所で脯、楚割、腊、脯等の言葉に、少し立ち入つて説明を加える必要がある。延喜式には雑魚の脯、雜腊^(註2)等の文字がみえているから、之等の言葉は各種の水産物に適用されたのであらう。が今その区別を求めれば、腊は比較的小型の水産物を対象としたものらしい。それは脯、楚割等が、(斤)をもつて評量せられているに対し、腊は折々(升)を以て評量せられているからである。^(註4)所で広義の腊としての鰯の特殊の発達を遂げている様子が延喜式に窺われるが、それは驚嘆に値する。先に肥前風土記に長鰯、短鰯、鞭鰯、陰鰯、羽割鰯等をあげたが、延喜式には是以外、更に各種の鰯製品がある。その二～三を示す。例えば細貫鰯^(註2)薄鰯^(註5)等は製品別の名称であり、東鰯、隠岐鰯^(註2)等は産地別の名称である。製品別は勿論のこと、産地名をあげたのは、産地の異なるにつれても製法が相違していたのであらう。朝貢品としての鰯は、二～三年間の貯蔵にも堪え得る程入念の工程を加えているので、一種の工芸的製品であり、関東地方以西の諸国、即ち太宰府、豊後、筑前、肥前、肥後、日向、毛岐、阿波、伊予、長門、石見、出雲、若狭、紀伊、隠岐、志摩、相模、安房、常陸等が之を貢献している。（日本水産製品誌）扱、令義解賦役令第拾（故実叢書標注令義解校本乾）には、腊は「謂全干物也」とあり、脯は「謂割乾魚也」と説明している。此の説明は後述の如く、礼記註に記されたものの影響らしい。が然し大体においては妥当の様である。脯も割乾肉であつて、鰯割乾肉に用いられ^(註1)又延喜式別の箇所には、「中男作物」として雑魚脯、鯛脯等の文字が見えている。而して後年に至れば、腊は乾燥して堅硬となりたる鰯脯（鰯節の原始形態）に独占された観を呈するに至つた。極端な表現を用うれば、鰯は元來「なまにて食せず、干したる許り用（伊勢雜記）」いたりとある如く、生肉を割乾した場合は多かつたからである。楚割には鯛楚割、鮫楚割等があり、^(註7)倭名類聚鈔には是を魚條なる語と同意義に解している、曰く「遊仙窟云東海鱸條（魚條讀須波夜利、本朝式云楚割）」と、即ち楚割はやや大型魚肉を枝條型に切割して、乾燥したもので條に当る。

腊、脯、腊、楚割等は、以上の如き製法であるが、是等は必ずしも魚貝肉のみに適用した言葉ではなく、時には獸肉にも適用されている。腊が鳥の肉を指し^(註3)又倭名類聚鈔には雉脯^{オンドリホシシ}鹿脯等が挙げられている。

上述した乾燥品は、日乾品であるが、火乾の例としては、海鼠を煎た煎海鼠がある、^(註5)日本水産製品誌に依れば、徳川時代の依物としての煎海鼠は、煮熟日乾したものであるが、

延喜式時代のものは鍋にて熬り乾し（火乾）たものであると。肥後、隠岐、志摩、筑前、肥前、能登、若狹等より朝貢している。

食塩処理品にうつる。後に述べる神功皇后の御代の鮓は、塩漬品であつたらしいから、食塩処理品は既に古代より行われていた事と思われる。所で塩漬品としては押年魚^(註2)がある。類聚名物考に押鮓と題し、桐憲隨筆を引き「今案に押鮓は延喜式土佐日記にも出たり、鮓にはあらず塩押の鮓にて、即塩漬なり」と云つている。塩漬品は是のみに限らず、尙数多く存した事と思われる。進んで問題となるのは、塩漬の結果醗酵せしめた産物たる醃漬品である。後年の塩辛、醬、味噌、醤油等（魚類を材料とした）の一連の調味品が是である。原始時代の調味料として、一部論者（田村栄太郎＝日本工業前史）は塩と梅とを以て之に当てたとなし、その論拠として松の落葉に

むかしはものを煮るにしほとうめとの汁をいれ、又煮たるものにもそそきもし、味をさうることにて、そのしるの加減のよしあしを、塩梅よしといえるになん
とあるを挙げてゐる。或は然らんか。然し乍ら歴史時代には既に醬が製造され、調味料として利用された。我国の如き四面環海の国に於ては、水産動物を原料として肉醬を造つたろう。前記製品法に

讃岐国にて玉參魚より（醬を）作りしことは、往時、景行天皇の御宇、始めて国造を置き、第十皇子、神櫛玉命、古高松の国府に定められし時、皇子親ら此の魚を漁り、塩製して肉醬を造りて、都へ献じ給ひしに創まり云々。

とある。俄に信じ難いが、然し皇子御自から發明されたか否かは別問題として、塩と魚肉丈けを以てした、かかる素朴な製品が存在したであらう事は想像しうる。所で之が延喜式時代になると、その存在が確実に記録されている。謂う所の鰯汁^(註3)は醬にて、後年の醬油の如く使用されたであらうし、又式の大膳の造雜物法中に

醬鰯料 東鰯六十斤、塩六斗四升八合一勺八撮 滓醬 二石四斗四合二勺

とあるは、鰯を材料とした醬である。此の場合滓醬を入れて醗酵を促しているのは注意を要する。滓醬は高貴の膳に供するもの故使用したのであつて、一般上民の利用する醃漬品には使用しなかつたらしい。以上の外に別の箇所には醬鮓、鯖醬があり、又腸漬鰯^(註3) 醃堅魚^(註4)等は後年の謂所塩辛であらう。

鰯汁を醬油の如く利用したと云つたが、この醬油について若干述べておきたい。前記製品誌に

今を距る凡そ二百七八十年前、豆腐の溜汁溜カ即ち味噌の溜汁をタマリと称し、魚醬油に代用せしより創りたるものにて、中古仏法家が豆醬油を貴びしより、盛んに世に広まれり。とあり。一説として傾聴すべきであらう。然し是によれば、所謂醬油の起源はさして古いものではない。我々の耳目に親しい大豆を原料としての醬油の起源は、果して然るか。

扱延喜式によると醬、未醬、鼓等の製法がある。何れも調味料ではあるが、その製法は次の如し。

供御醬料、大豆三石、米一斗五升（ヨネノモヤシ）糯米四升三合三勺二撮、小麦酒各一斗五升、塩一石五斗、一石五斗を得、薪三百斤を用ふ。但し雜給料糯米を除く、添醬料醬滓一石、塩三斗五升、六斗五升を得。薪六十斤。

未醬料。醬大豆一石、米五升四合（ヨネノモヤシ料）小麦五升四合、酒八升、塩四斗一石を得。

鼓料、大豆一石六斗六升七合、海藻四十八兩 一石を得。

以上の外に荒醬等が見える。田村氏に従えば（同氏＝日本工業前史）醬と未醬の相違は、醬には糯米を加える丈で、外には原料の良否が、即ち醬には大豆、未醬には醬大豆と區別してあるのみである。醬は、ここでは供御のものであるから、最良の大豆にしたのであろう。又醬はかたく未醬はやわらかい製であつた事は、未醬に加へる酒の分量の多量なるにより推定出来る。然し此の製法は、何れも貴族社会の調味料であり、下層社会のものは極めて粗雑なものであつた。又、鼓は元來甘味のものであるが海藻を加える事によつて、海藻に含有する塩分を利用した所の調味料であると。そして醬油の源は此の鼓汁に発すとなしている。更に、所謂味噌は醬より転じ、之に朝鮮の嗜好を加味したものとされる。倭名抄に高麗美蘇云々、俗に味噌を用ふ（類聚鈔）とあるは、此の間の消息を伝える。

続いて鮓に関して見るであらう。安斎隨筆に

西海巖上の筐中に^{ミヅゴブシ}鰯鮓あり、海上の人採り得て珍味とす。是は海鳥小魚を捉りて石筐の中に貯へ、潮汐に浸漬し自然に熟せるものなり云々。人これを取るに、重ねたる下の魚を取れば追々新に魚を含み来りて積重ね。もし積みたる上の魚を取れば再び含み来らずと見えている。然し遺憾乍らその起源は判明せぬ。別の説に依れば、神功皇后の三韓征伐の時、鮓が軍糧に用いられたという（清水豆＝水産調味品）是は専ら貯蔵を旨としたもので、前記安斎隨筆の内容より推す時は、恐らく唯魚肉を塩蔵して自然に醋酸醱酵を待ちたるのみにして、後年の如く炊飯を加えたものではなからうと思う。

所で大津市史に「延喜の昔より、其も（鮓鮓）既に聞ゆ、其の製法の濫觴縣下各地同じからざるが如し」とあり、是に続いて熟鮓の起源に関する二～三の説を掲げたるをみれば、延喜式時代以前には、既に炊飯を加えていたものであろう。

膳所附近の住民熟鮓を製し（年代不詳）逐年其製法を改良し、本田氏居城の時に至り之を幕府に献じたり。

又曰く、往古善積郡の一漁夫、其得たる鮓の飯櫃に入りしを覚らず、数日を経て之を見、試みに食して其味の美なりしを以て、鮓鮓を發明したりと、其の後同郡の陥没の際、川越長助という者一人命を全うして、阪田郡磯村に住し、その製法を伝えたり……

又曰く高島郡の口碑には、余吾湖の鮓を米の飯漬とし、更に糯を以て再漬し、滋養となりたりしが、後米飯を以て漬け、更に酒糟を以て漬くるに至りしと……

右の起原が、果して然るや否やは速に断言し得ぬとはいえ、それにしても延喜式には明瞭に鮓の記述が見ゆるから^(註2)前記の如き起源を正しいと許すならば延喜以前の事柄となるのである。試みに延喜式に載る所の鮓の産出地を見れば、伊賀、伊勢、丹波、紀伊、阿波、豊前、豊後、筑後、肥後、美濃、播磨、太宰府、美作、但馬より鮓鮓を、又近江、美濃、筑前、筑後、太宰府等より鮓鮓を献じている。その製法は、後に本草食鑑（野必人著 元祿十年）を引いて明にした。

最後に煮熟品について述べよう。鮓は、先には目乾品が主である様に述べたが、それ以外に煮熟品として煮鮓がある。^(註3)今日の生り節に相当するものであろう。此の煮熟の場合、煮熟液が残るが、是を更に濃縮精製する事によつて、鮓の煎汁が採取され、貢上物とされている。^(註3)

以上を要約しよう。延喜式時代の水産加工品は目乾品が圧倒的であり、此の加工法は、より古い時代より存在したと思われる。その製品の美態は乾魚であり、實際又延喜式には

乾魚という言葉も使用した箇所がある。それにも拘わらず多くの場合、腊，脯，肺，楚割等六図かしい文字を適用している。是等の言葉は、又稀には水産物以外の鳥類の乾肉にも使用されている。火乾，煮熟品も存在していた。更に醃醬品，鮓等の実物も、早くより存在していたやうである。醃醬品の原始の形態は、魚肉と塩とのみより製造した素朴なものである。鮓も当初は炊飯を入れず、魚肉を塩漬したものの自然に醱酵を遂げたものであり、炊飯の添加は偶然に行われた。要するに腊，脯，肺，楚割，醃醬品，鮓等の実体は、既に早くより粗朴な形に於ては存在しており、唯その称呼の六図ケしさが特に目立つのである。

〔註〕Ⅰ 儺祭の料

五色薄純各一尺二寸，飯一斗，酒一斗，脯醃堅魚鮓，乾魚各一斤，海藻五斤塩五斗，柏廿杷，食麩五枚，匏二柄，缶一口，陶鉢六口，松明五杷，祝の料の当色の袍一領袴一腰（延喜式卷第十五内藏寮陰陽寮）

〔註〕Ⅱ 宴会の雜給 親王以下三位已上，并四位の參議

人別に餅の料の粳米糯米各八合，糯糰三合，糖二合六勺，小麦四合，大豆二合，小豆二合，胡麻子二合，油一合，蜜酒酢各四勺，醬二合，塩四合，鼓一勺，東鮓二両，隱岐鮓二両一分，堅魚一両二分，烏賊一両一分，然海鼠繩貫鮓各二両二分，押年魚四両，与理刀魚五両，鮓二分隻の一，雜魚の脯楚割各五両一分，雜腊，鮓各二斤，堅魚煎（汁脱カ）二勺，鮮物（直を充てよ）紫菜二分，海藻二両，生栗子一升，搗栗子，推子各四合，橘子十顆（延喜式卷第三十二大膳式上大膳上）

〔註〕Ⅲ 〔野宮〕月の料〔小の月は物別に卅分の一を減ぜよ〕

稻卅九束一杷六分，粟十七束八杷〔並大炊寮毎月春きて供へよ〕東鮓廿四斤六両，雜鮓，煮堅魚各十一斤四両，烏賊，押年魚各七斤八両，乞魚皮十五斤，鱈魚汁一斗五升，腸漬鮓貽貝鮓各一斗五升，堅魚廿四斤六両，鯛楚割，鮓楚割各七斤八両，大鱈九十隻，雜魚鮓六斗，芥子，堅魚煎汁各三升，口味直の錢〔其の数は沽価に準じて充てよ〕紫菜，海松各二斤十三両，海藻瀝海菜各十一斤四両，塩，搗栗各三斗，生粟六斗，或六升，醬二斗四升，醬瓜卅顆，味噌一斗二升，糖一斗五升，糯米大豆，小豆，小麦，黍子，胡麻子萱子各三斗，米二斗一升，酢一斗二升，酒二斛四斗，汁糟一斗五升，油二斗四升〔供料の油六升，燈油一斗八升〕瓮十口，塙卅口，大塙十合，鏡形二百口，片盤四百口，枚片杯六百口，甕杯三百八十口，酒盞，酒合各十五具，椀七十合，壺杯六十口，布四尺三寸五分，松明三百杷，薪五千四百斤，炭廿四石，藥卅罌，紙七十張〔五十張は雜用の料，廿張は主神所の料〕筆三管〔二管は雜用の料，一管は主神所の料〕鯛甲一枚竹廿株（延喜式卷第五神祇五齊宮）

〔註〕Ⅳ 朔日の庭火祭〔野宮，齊宮は此に準ぜよ〕

五色薄純各四尺，倭文二尺，木綿八両，麻一斤，庸布二段，鍬四口，米酒各四升，鮓二斤，堅魚海藻各三斤，腊四升，塩二升二合，拍二杷，瓶坏各二口，水瓮一口（延喜式卷第五 神祇五齊宮）

〔註〕Ⅴ 正月の三節の料

東鮓，堅魚，隱岐鮓，煮堅魚，烏腊，烏賊，鯛楚割各三斤，楚割鮓三隻，薄鮓熬海鼠各二斤，紫菜海藻各一斤，塩三升，醬，味噌，酢各六升，糰三升，干柿三連，搗栗子三升〔以上は供料〕米一石，糯米一石，大豆二斗，小豆三斗，油一斗，雜腊，鮓各三斗，鮓堅魚各廿斤，酒一石〔已上は宮人以下の料〕調布十三段三丈六尺〔膳部四人水部，酒部，炊部，殿部各三人，掃部二人に別に衫の料二丈，袴禪の料八尺，女襦三人に褌各四尺，仕丁一人，袴禪の料八尺〕（延喜式卷第五神祇五齊宮）

(3) 上記時代に於ける大陸の加工法

大陸の上代に於ける加工法を見よう。此処に先づ取り上げる文献は、書経である。が然

し唐虞三代の命令訓話及び謀猷を記述した本書には我々の必要とする記述はなく、商書説明下に「若し和羹を作るとせば爾は惟れ塩梅」なる語が見える。是は勿論ひゆに引用したものであるが、尙當時の、或はそれ以前の、調味料を髣髴せしむるものがある。倭名抄には、孔安国の此の句に附した解説を引き「塩鹹也梅酢也」と云っている。先に我国の場合、松の落葉にも同様の言葉を見たが、言葉自体の起源が此の説明篇に存したか、或は原始民族の調味料が、人間生理の必然より一致した事実となつたものか、興味ある事柄である。

次に礼記を取りあげる。その内容より察すれば、稀に先秦の作もあるが、概して漢儒の筆が多いと云われている（児島献吉郎＝支那文学史）礼記は、礼の根本義より、むしろ枝葉に多く触れている。その限りに於いて、日常生活に関する記述も多く、本稿に参考となるべき部分も少くない。礼記内則第十二の中には、殊に然るを覚える。今概篇に従つて筆を進める。先づ魚類の取合せに就て見るに、魚は菹に宜し^(註1)と云っている。「菹は菹草の実を炊いて飯となしたものである。然し此の短節には、魚のみならず牛、羊、豕、犬、鴈等が同様に引合に出されていて、魚類は唯一句あるに過ぎない事を注意しなければならない。次に魚類の加工に関して見れば、夏は脰鱠に宜しく、脰臠を膳にす^(註2)とある。膳は雉の乾肉であり、鱠は魚の乾肉である。是等乾肉を、脰臠（犬の脰）を以て調理するという意味である。加工法とはやや異なるが、生鮮の魚肉を調理した場合もあつた。冬は鮮羽に宜しく、脰臠を膳にすとあるが是である、^(註2)意味する所は、鮮魚と鴈を、羊の脰を以て調理するというにある。四季の食物の配合を説く此の短節に於て、魚類の出て来るのは右の二句である。春秋の食物については、春は羊豚を、秋は小牛小鹿を宜しとすとある。獸肉が中心となつている事が理解出来る。時には魚膾も食膳に供した、^(註4)所で論点を乾燥魚肉にもどす。魚肉の乾燥品に鱠なる字を用い、膾なる字に代えてあるを何と解すべきか。又別の箇所に「土には二種四筐魚膾を加ふ」^(註2)という一句があり、此の句に於いては、膾の上に魚の一字を加えている。膾の字を特に魚篇にして鱠となした点、膾の上に魚の字を加えた点、等に想到すれば、元來膾、膾が、必ずしも魚肉の乾燥したもののみを指さず、乾獸肉をも含めて、乾肉一般を指したものと解される。進んで膾について見るに、膾は多く獸肉の乾製品にあてている。田豕、栗鬮等の膾である、^(註3)以て如何に獸肉が利用せられていたかが窺われる。礼記註には、膾を「小物全乾者也」とし、膾は「昔周乾魚也」とある。膾はとも角として、膾を乾魚なりとした点は、膾と鱠とを区別せざりしによるのではあるまいか。膾については、同註には、「薄折曰膾」となしている。是によれば、乾燥して堅硬となりたる肉片一般を指すものと思われる。更に注意すべきは、栗魚^(註3)なる語あり、是は乾魚を指す言葉である。特に魚の乾肉につきかかる言葉あるより見れば、膾、膾、膾等が、必ずしも魚乾肉のみを指すとは考えられず、乾燥した肉類一般、むしろ主として乾獸肉を指すものと解釈したい。

転じて醃醬品にうつる。先づ醃より見るに、此の製品が、盛に当時利用せられていた事は内則第十二の膾の短節によつても知る事が出来る。^(註4)従つて各種の醃が存した事であろうし、魚醃も兎醃や蜆醃等の獸肉醃と併存した訳であろう。^(註5)況んや別の一句に「その醃は陸産の物なり云々、その醃は水物なり」^(註5)と、水陸両方の醃の存在を記述せるをや、毛氏礼記註には

凡作醃者、必先博乾其肉、莖之、雜以梁麩及塩、以美酒塗醃甑中、百日即成とある。是に依つて見れば、材料は乾燥した獸肉であると考えられ、是は筋肉組織が固い

故に、醱酵せしむる為に、梁麴を必要としている訳であろう。醬も製造された。魚を煮るに卵醬を以てすとあるは^(註5)魚の卵の醬を利用するという意味である。醱醬という言葉がよく出て来るが、獸肉や農産物を材料とする醬も数多存したろう。芥醬^(註5)はその一例である。

更に齋民要術の時代に入る。本書が後魏の時代の農産製造に関する貴重な文献である事は、周知の所である。(山崎百治=東亞醱酵化学論考)先づ乾燥法を見るに、本書に於ては必ずしも脂肪等を区別せず、一括して脯として論じている。特に体型の大なるものに対しては、枝條型に切割して乾燥し、是を條と称している。更に注意すべきは「脂肪第七十五」の項目の劈頭を飾る加工法の対象は、牛、羊、鹿、羴、野猪等の獸類である、^(註6)従つて脯の意味の重点が、獸肉の乾燥品に置かれている事が理解される。中に魚類は鱧魚(一名鮓魚)の加工である。^(註7)醬の製造も盛に行われた。^(註8)主原料は牛、羊、羴、鹿兎等であり、麴を醱酵促進剤として用いている。魚醬は鯉魚、鯪魚等を原料として行われ^(註9)此の場合には黄衣と称するものを投入する。小麦を材料とした黄衣は、醱酵促進剤である、^(註10)特に塩辛を作る法がある。^(註11)塩辛には麴等を加えない点に注意を要する。

魚鮓を作る法に、一項目を設けているのは興味ある事である。生魚と、秬米を炊いだ飯とを、塩に糝して交互に漬け込む方法は、我国の鮓の製法と頗る類似している、^(註12)猪肉で鮓を作る法もとりあげられている。^(註13)が、是は魚鮓の末尾に取扱われている程度である。鮓に関する限り、魚鮓が王座に位置しているのは興味深い。恐らく麴を使用しない鮓の製法に於ては、獸肉を材料とすれば、自然醱酵に放任した儘では、充分成熟しない為、獸肉の鮓が重視されないものであろう。炙魚法もある^(註14)此の方法は、鮓の場合とは逆に、獸肉炙法が主で、魚肉は附録の餽がある。書経は少時別として今、礼記と齋民要術とを通観するに、脂肪、脯、條等は必ずしも魚類の特有の製法に非ずして、主として獸肉を原料とした場合のものである。醱醬品についても獸肉が主原料故、是を醱酵せしむる必要から特に麴(黄衣)を多く使用している点が目立つ。例外として、魚類の内臓を塩辛とする場合には、麴類を使用していない。内臓はそれ自体、醱酵する諸種の好条件を具備している為であろう。更に鮓に至れば、炊飯を入れるは、我国に於ては実に偶然に発した様であるが、大陸に於ては當時に既に是が完成をみている。大陸に於ても鮓の主原料は魚類であり、之に加えられた炊飯は、甘味を増すと同時に、醋酸醱酵を増大せしむる。然してその上、酒その他を注入しているが、鮓に風味を付け、味覚をそそる効果を考慮したもので、我国の鮓より一段の進歩ありと云わねばならない。

〔註〕Ⅰ 凡和、春多酸、夏多苦、秋多辛、冬多鹹、調以滑甘、牛宜稌、羊宜黍、豕宜稷、犬宜粱、雁宜麥、魚宜苽、(礼記 内則第十二)(國訳漢文大成本による)

〔註〕Ⅱ 春宜羔豚、膳膏臠、夏宜腍鮓、膳膏臠、秋宜漚醬、膳膏臠、冬宜鮮羽、膳膏臠(礼記 内則第十二)

士二種四筐加魚脂肪焉(礼記 喪大記第二二)

〔註〕Ⅲ 牛脩、鹿脯、田豕脯、粟脯、鬻脯、粟兔田豕醬皆有軒。(礼記 内則第十二)
麋魚曰商祭、鮮魚曰肺祭(礼記 曲礼第二)

〔註〕Ⅳ 膳、臠、臠、臠、醢、牛炙、醢、牛臠、醢、牛臠、羊炙、羊臠、醢、豕炙、醢、豕臠、芥醬、魚臠、雉、兔、鶉、兔(礼記内則第十二)

〔註〕Ⅴ 濡魚卵醬臠、濡鼈醢醬臠、服脩蜃醢、脯羹兔醢、粟臠魚醢、魚臠芥醬、粟臠醢醬、桃諸梅諸卵醢(礼記 内則第十二)

豆之漚水草之和氣也，其醢陸產物也，加豆陸產也，其醢水物也（禮記 郊特牲第十一）

〔註〕Ⅵ 作五味脯法，正月二月九月十月為佳，用牛羊豕鹿野豬家猪肉，或作條或作片罷（凡破肉皆須順理，不用斜斷）各自別槌，牛羊骨令碎，熟煮取汁，掠去浮沫，停之使清，取香美鼓（別以冷水淘去塵穢）用骨汁煮鼓，色足味調，漉去滓，待下塩（適口而已，勿使過鹹）細切葱白，擲令熟，椒薑橘皮皆未之（量多少）以浸脯，手揉令徹，片脯三宿則出，條脯須淨白來徹乃出，皆細繩穿於屋北檐下陰乾，條脯過澀時，數以手擲令堅實，脯成，置溫淨罈中（着醢氣則味苦）紙袋覆而懸之（置於瓮則醢色，若不覆則青繩曬汗）臘月中作條者名曰塚脯，堪度夏，每取時，先取其肥者（肥者膩，不耐久）（齊民要術脯脂第七十五）（万有文庫本による）

〔註〕Ⅶ 作鱧魚脯法（一名刺魚也）十一月初至十二月末作之，不鱗不破，直以杖刺口令到尾（杖尖頭作毋蒲之形）作鹹湯，令極鹹，多下蒜椒末，灌魚口，以滿為度，竹杖穿眼，十箇一貫，口向上，於屋北檐下懸之，經冬令凍，至二月三月，魚成，生剝，取五臟，酸醋浸食之，雋美乃勝鮮也其魚草裏泥封煨灰中煨（烏刀切）之，去泥草，以皮布裹而槌之，白如珂雪，味又絕倫，過飯下酒，極是珍美也（齊民要術 脯脂第七十五）

〔註〕Ⅷ 肉醬法，牛羊豕鹿兔肉皆得作，取良殺新肉，去脂細剝（陳肉乾者不任用，合時令醬膩）曬麴令燥，熟搗絹菹，大率肉一斗，麴末五升，白塩二升半，黃蒸一升（曝乾，熟搗絹菹）鱧上和令均調，內麴子中（有骨者和之先搗，然後盛之，骨多髓，既把膩，醬亦然也）泥封日曝，寒月作之，宜埋之於委穢積中，二七日開看，醬出無麴氣，便熟矣，買新殺雉煮之，令極爛肉銷盡，去骨取汁，待冷，解醬（鷄汁亦得，勿用陳肉，令醬苦則無鷄雉，好酒解之）還着日中（齊民要術 作醬法第七十）

〔註〕Ⅸ 作魚醬法（鯉魚鮪魚第一好，鱧魚亦中，鮪魚鮪魚即全作不用切）去鱗，淨洗，拭令乾，如脍法，披破縷切之，去骨，大率成魚一斗，用黃衣三升（一升全用二升作末）白塩二升（黃塩則苦）乾薑一升，（末之）橘皮一合（縷切之）和令調均，內麴子中，泥密封，日曝（勿令漏氣）熟，以好酒解之，凡作魚醬肉醬，皆以十二月作之，則經夏無虫（余月亦得作，但夏生虫，不得度夏耳）（齊民要術 作醬法第七十）

〔註〕Ⅹ 作黃衣法，六月中取小麦淨淘之，於甕中以水浸之，令醱，漉出熟蒸之，槌箔上敷席，置麥於上，攤令厚二寸許，預前一日，刈菑葉淨覽，無菑葉者，刈胡菜，捫去雜草，無令有水露氣，候麥冷，以胡菜覆之，七日看黃衣色足，便出曝之，令乾，去胡菜而已，慎勿颺簸，齊人喜當風颺去黃衣，此大謬，凡有所造作，用麥者皆仰其衣為勢，今反颺去之，作物必不善矣（齊民要術 黃衣黃蒸及葉第六十八）

〔註〕Ⅺ 作鱧魚法

昔漢武帝逐夷，至於海濱，聞有香氣而不見物，令人推求，乃是漁父造魚腸於坑中，以至土覆之法香氣上達，取而食之，以為滋味，逐夷得此物，因名之，蓋魚腸醬也

取石首魚鮓魚鱈魚三種，腸肚胞齊淨洗，空著白塩令小，倚鹹肉器中密封，置日中，夏二十日，春秋五十日，冬百日，乃好，熟時下薑酢等（齊民要術 作醬法第七十）

〔註〕Ⅻ 作魚鮓

凡作鮓，春秋為時，冬夏不佳（寒時難熟，熱則非鹹不成，鹹復無味，兼生蛆，宜作鮓鮓也）取新鯉魚（魚唯大為佳，瘦魚弱勝，肥者雖美而不耐久，肉長赤半已上，皮骨堅硬，不任為險者皆堪為鮓也）去鱗訖則鬻，鬻形長二寸，廣一寸，厚五分，皆使鬻別有皮（鬻大長外，以過熟傷醋，不成任食，中始可噉，近骨上生腥不堪食，常三分收一耳，鬻小則均熟，寸數者，大率言耳，亦不可要，然脊骨宜方斬，其肉厚處薄收皮，肉薄處小復厚取皮，鬻別斬過，皆使有皮，不宜令有無皮鬻也）手擲著盆水中，浸洗去血，鬻訖，漉出，更於清水中淨洗，漉著箆中，以白塩散之，盛著籠中，平板石上，去水（世名逐水，塩水不尽，令鮓爛，經宿走者，亦無難也）水盡，炙一半，骨鹹淡（淡則更以塩和參，鹹則空下，糝下復以塩按之）炊菘米飯為糝（飯欲剛，不宜弱，弱則爛鮓）并菜蔓橘皮好酒於盆中合和之（攪令糝著魚乃佳，菜蔓全用，橘皮細切，並取香氣，不求多也，無橘皮，草橘子亦得，用酒辟諸邪惡，令鮓美而速熟，大率一斗鮓，用酒半斤，惡酒不用）布魚於麴子中，一行魚，一行糝，以滿為限，腹腹

居上(肥則不能久熟,須先食故也)魚上多与參,以竹蔕交橫帖上(八重乃止,無蔕,蕪蘆葉並可用,春多無葉時,可破葢代之)削竹插蔕子口内,交橫絡之(無竹者用荆也)著屋中(著日中火辺者思臭,而不美,寒者穰厚茹,勿令凍也)赤漿出,傾卻,白漿出,味酸,便熱,食時手摩,刀切則腥(齊民要術 作魚酢第七十四)

〔註〕 XIII 作猪肉鮓法,用猪肥瘦肉淨爛,治訖,剔去骨,作條,広五寸三分,易水煮之,令熟為佳,勿令太爛熟,出待乾,切如鮓鱗片之,皆令帶皮,炊粳米飯為參,以茱萸子白塩調和,布置一如魚鮓法(糝欲倍多令早熟)泥封置日中,一月熟,蒜薑酢任意所便,脏之尤美,炙之珍好(齊民要術 作魚酢第七十四)

〔註〕 XIV 用小鱈白魚最勝,渾用鱗治,刀細謹,無小用大,為方寸准,不謹薑橘葱蒜小蒜蘇椀細切銀,塩鼓酢和以漬魚,可經宿,炙時以雜香菜汁灌之,燥復与之,熟而止,色赤則好,饑寒,不惟用一(齊民要術 炙法第八十)

(4) 両国の關係と我国上記加工法の徳川時代迄に於ける變化

然らば礼記と齊民要術とは,我国の文化と如何なる關係にあつたか. 両者共に輕視し得ない影響を我国に与へてはいないだろうか. 何となれば,礼記は,我天武天皇の朝,京都に興された大学に於いて,周礼儀礼と共上講ぜられており,(永井一孝=国文学發達史)齊民要術は,宇多天皇の寛平年中になつた日本匡現在書目(史籍解題国史の部)に「齊民要術十卷」とあり,それは恐らく,初版(宋の仁宗の天聖年中)以前の筆写卷子本が伝えられていたのであろうという(木村康一=本草学[支那科学經濟史])からである.

礼記と齊民要術とが,既に我国に伝来して居り,殊に礼記は広く講ぜられていたとすれば,是等文献の中に盛られた加工法(況んやその名称)が,我国に摂取せられたと見るのは失当の推断ではない. 斯る前提の下にその後於る我加工法の変遷に筆を進めてゆく.

先づ腊,脯,條,臠という語より取り上げる. 大陸に於いて是等の語は,主として獸肉の乾燥品に附された名称であつて,是が我国に渡来して延喜式に見た如き魚類その他の乾燥品に転用されたのであろう.(但,鱮は特に魚の乾肉に利用されていた事は,先に記した如くである.) 何故ならば,魚貝類乾燥の実体は,我国自然環境を省みるならば,恐らくは建国の当初より存在したと推察される. 是に附された固有の名称は,初めにも見た如く,乾(干)魚ではなかつたかと思われる. 従つて大陸より輸入された腊,脯等の名称は,我中世期に入れば,次第に使用される事少なくなつていつた様である. 例外的には,徳川時代に入りても,場所によつては此語は残つている(菅江眞澄の東北地方遊覽記や薩摩藩の三国名勝図会等)が,中央部には干(乾)という語が行われた様である. 例へば,既に平安時代の今昔物語に「越前守為盛六衛府官人語第五」に「塩辛き干たる鯛を切て盛り」と見えて居り,平安朝期の台記別記久安六年正月四日に「膝行取干鯛」とあり,又戦国当時の実隆公記にも「文明十五年八月九日大納言樽五荷鶴一鱈十干鯛一折令進禁裏. ……」とあるによつて知られる. 同様の言葉は,長享三年七月三日,明応四年九月十九日,等にも見えている.

更に中世期には相物(間物)という称呼も使用されたい。「相物とて干たる魚の入りたる俵を積んで云々」(太平記)とあるによつて知られる. 然し庭訓鈔には「相物座とて魚塩うるぎなり,此座不審なり,紙の座とも云へり」とあるより見れば相物が干魚のみを指したとは断言し得ない. むしろ逆に,相物を干魚と説明している太平記の記事より推せば,干魚という名称の方が一般的に使用されていた事実を思はしむる.

かくて腊,臠というが如き言葉が,中世期に入り次第に中央部より消えて,干(乾)と

いふ語が用いられるという事柄は、本来腊、脯という言葉が、大陸伝来なりしを語るものではあるまいか。尙腊は楚割(條)と共に比較的永く残存していた様である。先づ腊についてみるに、倭漢三才図会に「鯢節、鯢肉乾腊者也」とある如く、鯢肉の日乾して堅硬となりたるものゝ称呼となつた。鯢腊を鯢節と称する事も、近世初頭既に散見するが(南路誌、種ヶ島家譜等)鯢腊が鯢節と一般的に改称されるに至つたのは、その製法が單なる日乾より脱し、煮鯢の方法をとり入れて煮熟し、後燻乾、微付の過程を経る様になつてからである。尙鯢腊より鯢節への改称の理由に關しては、数個の見解が提出されているが、その詳細は別の機会に譲る。鯢節微の発見についても、鯢節製造工程の發達として論ずべきであるが、是も後に鯢漁業發達史論考として纏めて公にしたい。次に楚割について見るに、是は單に名称のみでなく、大陸技術そのものの伝来と思われる。徳川時代に於て、楚割の解釈につき二つの見解が提出されている。香取志下卷(房総文庫第三冊)に

今須為利と云う物、魚の脊を割り、塩に漬て乾きたる物なり、楚割は即ち脊割なり。楚と脊と音通ず。又須波夜利の略転と見ても通ずべし

と。即ち此の意味に於ては、脊に庖丁を入れ塩乾したる魚を指す。是に対し、嬉遊笑覽(卷十上飲食)には

安齊云 そわりと訓ハ非也。すわりとよむべし。魚肉を細長く割て塩干にしたるをいう。楚は木のすはえなり。すはえの如くほそ長き意なり。すはえわりを略してスハヤリという。魚を脊より割るという説は妄言なり

と。安齊の説は楚割即條なる立場である。これは大陸においてとられたる見解の説明である。

扱二説の内何れが正しいか。思うに兩者共に正しいであらう。一は日本的意味に於て、他は大陸の意味において。然らば何を大陸的といひ、何を日本的といふか。先にも一言した如く、大陸に於ては獸肉に就いて條の製法が使用されている。獸肉は肉纖維強靱なるが故に、魚肉の如く短時間に於て乾燥が完了するものではなく、従つて乾燥に際しては、割截するを便宜とする。割截するにしても魚肉の如く容易に薄く割截する事が出来ず、従つて枝條型に切るは、獸肉処理の上から見て当然考へられる。是に対して、魚肉は乾燥比較的容易にして、庖丁を加うるにしても、筋纖維固からず、比較的自由である。魚肉はかくの如き性質を有する故、その乾燥に際して必ずしも枝條型に庖丁を加うる必要はなく、むしろ肉部の厚き部分に二〜三條庖丁を入れ、開干しにする程度にて事足りる訳である。かくて日本に於ける楚割の意味は、脊割りに非ずやと推察される。然しこれとて日本化された解釈であり、その本来の意味は大陸より来た枝條割りに存するのであらう。本朝食鑑は、かくて折衷説をとり、日本古来の意味を脊割りと解し乍らも、「魚條亦類、而切片條者也」と云つている。明治時代に於て鯿、河豚の如きに対し、枝條型に切割して乾燥する方法が残つていた(日本水産製品誌)から、恐らく食鑑の説は正しいと思われる。然し乍ら、明治時代迄の水産加工法を全体として見る時、楚割(枝條型に切る)の方法の残存が極めて少いのは、本来は魚類の如きに対し、かゝる方法を必ずしも必要とはしなかつた事を示すものではあるまいか。

醃醬品について見るに、勿論此の文字も大陸よりの輸入ではあるが、その内容を指すに塩辛なる名称が次第に擡頭して来た。前記平安期の今昔物語には「鯿の塩辛」なる語が見えている。近世に入れば醃醬品を総括して塩辛なる語を使用したらしい。本朝食鑑に「魚

醬……与魚醢同本邦通称塩辛者是也」とあるによつて知られる。然し乍ら、醢醬品を広義に解釈すると、濃度稀薄な醬汁と、濃厚な塩辛類とに分ち得られよう。醬汁としての鰯汁につき本朝食鑑は

延喜式神祇有鰯汁……今隴山海之民別造醬汁以代未醬豉汁是曰鰯汁

とある。此処に豉汁の態様は如何というに、倭漢三才図会には

豉者食中常用、而五味調和者也、本朝亦有昔用之、如今用未醬不用豉、用醬油不用豉汁とあるより見れば、豉汁は醬油の代用品であつた事がわかる。鰯汁が之に代るとすれば、当然塩辛より濃度稀薄なものであつたらう。鰯汁が製造されたと同様、塩辛も盛に海辺にて製造された。百姓伝記卷十四（経済大典第卅一）より一節を引用する。

色々塩辛を用る事 国いかなる海辺にも其拵ならへ様を知らずという事なし、大魚をは切裂きたい塩を合ふ。小魚をは其まゝ塩を合、桶に入瓶に入らする、土海草茶大根を喰うに、之れを味噌の代りとして、之をすりつぶし、水にたてゆがきにてとし、其汁にて煎て食うに重宝なり。

と。此処迄来れば本来旨め物としての塩辛も、味噌の代用品となつてゐる事を知り得る。同書には、続いて貝類、鰯、蟹類の塩辛の實際的製法を述べてゐる。扱大陸に於ける醢醬品が、獸肉を材料とするもの多くして、魚肉を材料とするもの極めて少きに対し、我国では反対の現象を呈している。是は自然環境の差異に一応の理由を求むべく、延いては民族性の差異に由来するともいえよう。然して又我国のその製法は、一般的には麴を加ふる事少なく、唯塩のみを混じて自然發酵に放任した場合が多かつた。是は魚肉が獸肉に比して、筋肉組織が固からず、水分に富み、時には魚類の内臓をも投入するので、獸肉より發酵が容易なる為でもあつたらう。此の点、亦我国の特色といえようかと思ふ。但塩辛に麴を加ふる事が、まゝ上層階級の需要にかなう場合があるが、是は或程度大陸の製造法の模倣かとも考へられる。

又鮓については本朝食鑑に詳かである。

作鮓法、取生魚最鮮者、去腮腸及鱗、洗滌数次、先用白塩、压魚者一周時、或用塩水、浸一夜、取出压取水、或久醃者亦用俱拭淨、別煮白粳米、作飯待冷、入鮓桶、埋魚、莫令魚兩々相肖、而隔之以飯、用木蓋、微塞桶口、要当桶裡飯魚、置压著上、以兩三石、令孚伝之、経兩三日、而鮓水溢干蓋上、復経一兩日而熟、不腥不鹹不堅不酸、此為上饌、有少酸味、亦好其半熟者、亦可成浸醋食、此俗謂生成、至其酸臭時則不用、最為有毒、是不日生蛆者也、

然して此の熟鮓は、近世に入るに従つて次第に一夜鮓に變つて来た。当流節用料理大全に鮓早鮓酒一升に塩三合入、煎出し、酢一合加へ申、尤四五日置には酢不入候、食をさまし右のせんじ酒にて喰塩より少くからく合申候、鮓に塩一時程しませて置、扱ぎつと洗、右の食にて漬候、是は二日程にて能候

と。これは自然發酵をまつて成熟せしむる熟鮓と、人工的に醋をもつて作れる、即席鮓との間に存するものであり、前者より後者へ移る過渡期の鮓である。鮓の製法は、元来我国と大陸とに可成りに共通したものであり、大陸の製法の方が一步前進していた観あつた事は、既に述べた所である。従つて熟鮓の加工過程に於て、大陸のすぐれた技術を摂取利用した事も当然考へられる。がそれと共に、熟鮓から一夜鮓への轉換は、又我民族によつて遂げられたものである。

(5) 総括

総括し様。我國は四面環海の農水産国であり、大陸は広漠たる地帯をもつ農牧国であつた。既に兩者の間に自然環境が異なるあり、それにつれて夫々の民族の趣味嗜好という広義の民族性にも相違が生ぜざるを得なかつた。

かくて我國の水産加工は、我民族に適応する様にその端緒を掴み、大陸亦獸肉加工の面に於て發達過程を示した。その途中、我民族は、文化の一段と高い大陸から加工法の名称を導入し、加工技術の模倣を行い、同一種類の材料を対象とする加工法については、大陸の勝れた点を摂取して、我國水産加工に適用した事と思われる。然し乍ら、元来自然環境と民族性とを異にする我民族は、何時迄も大陸の名称を踏襲し、技術を模倣し、勝れたる点に盲従ばかりしてははなかつた。永い歴史の歩みの間に於て、我民族に適当な名称を生み、模倣はふるい落し、我民族特有の發展方向へと進みつゝあつた様に思われる。勿論その如何なる階層の者が、前記した諸技術工程の労働を担当したかは問題であるが、それにしても従來の通念に従へば、上代に於ては極めて粗朴幼稚にして且獨得な方法がとられたと考へられていたであらう所の水産物加工に関し、当時としては先進文化国であつた大陸の影響が色々の程度に認められるのである。たとえ売買には供せられず、主として朝貢品としてのみ一方的給付に利用せられたとはいへ、辺陲の漁村で生産された水産製品が、我國と大陸との國際文化の脚光を浴びていたのは、興味ある事柄である。(終)

後記

漁村といへば古來都市文化に背を向けて潮風を浴しつゝ終生を暮す朴訥な漁夫達の居住する辺陲の村落を、我々は想像し勝である。是も一面の事實である。然し乍ら他の一面に於て、我國水産史を繙く時、近世に入れば、城下町に供給された水産製品、農村へ輸送された魚肥、進んでは支那貿易の舞台に登場した俵物諸品等は、云はゞかゝる漁村から乃至はかゝる漁村を背景にした肴町から生産されたものである。とすれば一般社会から隔絶されていたと考へられる漁村は、既に近世には、我々の想像とは反対に、その生産物を通して國民經濟に深く結びつき、進んでは、國際經濟に迄連絡して、普遍史形成の萌芽を示しつゝあつた訳である。此の様な具体的事實を基礎とした普遍史的観点から、然も夫々の国の民族性——水産に関する限りに於て——を顧慮しつゝ、水産史を検討しようとする行き方も、亦一つの研究方法として許さるべきではないだらうか。所で普遍史的見方に於ては、歴史進化の動因を生産力の發展に求め度い。然して今の場合の生産力としては、一方には漁撈技術の發達を見ると共に、他方には水産物製造技術の發達をもとりあげなければならない。兩者の内、何れに重点を置くかは別の問題である。唯従來の様に、漁撈技術のみ問題にする場合には、漁村を孤立封鎖的な存在として——少くとも今迄は此の様な解釈が余りに多かつた様に思はれる——觀念し勝となる。是に對し、製造技術の發達を併せ考へる時には、水産物の國民經濟乃至は國際經濟への連がりか把握出来、従つて漁村の他の一面である所の開放的交流性の認識が可能となる。漁村の開放的交流性の側面は、從來余り関心を持たれてはなかつた様である。此の側面を解明する事も大いに必要であり、その為には、製造技術の發達史的研究が不可避であらう。我國王朝時代の水産加工法に於ける日支兩國の關係を見んとする本稿は、かゝる行き方に於ける序説である。