

第40回(2010. 7. 15 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「醤油と味噌」

日本料理の味付け順序の基本は、古来より「さしすせそ」といわれてきた。最初の「さ」は「砂糖」のことである。「し」は「塩」で「す」は「酢」のことだが、「せ」と「そ」は日本料理の味を決定づける日本独自の調味料の「せうゆ(醤油)」であり「みそ(味噌)」を表している。単なる語呂合わせではないかという人もいるが、醤油や味噌を入れた後に砂糖を入れても、なかなか甘みが見つからない。嘘だと思ふなら実際にやってみるといい。よほど多く砂糖を入れなければ砂糖の味は染み込まないことがわかるに違いない。この醤油と味噌は日本人の食生活に無くてはならない調味料で、近年は外国でも日本料理ブームに乗って消費されるだけでなく、外国料理にも使われるようになっている。醤油も味噌もどちらも日本独特の調味料だが、祖は古代中国の醬(ひしお)という調味料で、それが改良されて今日の味噌になり醤油になったらしい。

おミソれました(味噌)

味噌には白味噌と赤味噌があり、また、麹の種類により米味噌、麦味噌、豆味噌がある。味噌は日本各地で生産されており、誰もが子供の頃から生まれ故郷の味に親しんできたから、よその味噌の味には馴染めないことが多い。昔はほとんどの農家が自分の家で味噌を造っていたので、それぞれ微妙に味が違っていたから尚更で、そこから「手前味噌」という言葉ができたのだろうが、味噌汁はまさに「おふくろの味」の最たるものだったのである。

味噌の起源は不明だが、一説によると古代中国の醬(ひしお)が基ではないかという。醬は獣や魚の肉をすり潰して塩と酒でまぶし寝かせたもので、これが伝わり日本の風土に合わせて改良した物が味噌であろう。また、味噌の語源は、未だ醬にならず、から未醬(みしょう)が訛って味噌(みそ)になった説や、味噌から来た説など諸説あるが定かではない。唐招提寺を建立した鑑真が味噌をわが国にもたらしたという説があるが、それゆえか唐招提寺の味噌は「招題みそ」といって有名で、当時の聖武上皇が「未曾有のもの」といったことから「みぞう」から「みそ」となったという説がある。どこかの総理大臣のように未曾有を「みぞうゆう」とはいわなかった。

奈良時代には貴族の食べ物とされていたようだが、今の味噌とは違って乾燥納豆のような物だった。それが鎌倉時代になると、味噌をすり潰して食べるようになり、そこから味噌汁が食卓に上るようになった。ご飯に味噌汁という現代の食事の基本は、この鎌倉時代に確立した。戦国時代になると、味噌を薄く延ばして乾燥させて携行したり、野菜を味噌汁で煮て乾燥させて、野陣の際には水で戻して戦闘食としたり、その利用法はさまざまで、味噌は兵糧として欠かせない物になった。そのため、戦国武将は領地において味噌の製造に力を入れてきた。たとえば、仙台味噌は秀吉の朝鮮出兵の際、伊達藩の兵士が携行した味噌が最も変質しなかったために有名になったとか、武田信玄がたび重なる上杉謙信との戦いのために、戦闘食として味噌を信州で大規模に造らせたとか、いろいろな話が各地に残っている。

味噌の原材料は大豆で、ほとんどは外国産の豆を使うが、豆腐とともに遺伝子の改造問題で最近品質を厳重にチェックしているので心配はないようだ。最近味噌を専門店で購入するから自宅で造ることは少なくなったが、現在最も多く生産されているのは信州味噌で、他の味噌の追従を許さない。信州味噌が大量に出回るようになったきっかけは、大正12年(1923)に起きた関東大震災の際に、信州の醸造所や信州に多い製糸工場などに備蓄された味噌を救援物資として大量に贈ったが、その時の味噌は2、3年寝かした味噌だったので、それまで東京では1年味噌しか食べていなかったから、その味の良さに驚嘆したことが大きな理由らしい。

味噌汁のことを「おみおつけ」というが、語源は諸説あり、もっとも一般的な説は、ご飯に付き物の意味で「お付け(御付け)」の前に「おみ(御御)」をつけて「御御御付け」になった説がある。この「おみ」とは、御神酒(おみき)や御神輿(おみこし)、御神籤(おみくじ)などの言葉は本来「御御酒」、あるいは「御御輿」、「御御籤」と書いたことから、「御御」がひとつの接頭語として成り立っていたのではないかと考えられている。最近の若者はパン食になってきたからあまり味噌汁は飲まなくなっただけだが、味噌汁の原材料は大豆だから、味噌にはビタミンEやサポニン、イソフラボンなどいろいろな栄養素が入っているから、体内酸化を防止するから老化防止に効果があるといわれている。江戸時代の初期のころは、平均年齢が35、6だったのに、徳川家康が75歳まで長生きしたのは味噌汁を常食としていたからだとの説もあるが、当時はすでに味噌汁は常食となっていたから、特別に長生きしたこととはあまり関係はないだろう。余談だが、家康が江戸に居を構える以前の関東は北条氏の領地だった。北条氏最後の宗主北条氏政(ほうじょう うじまさ)は、戦場で食事の際にご飯に味噌汁をかけて食べたが、量が少なかったためかもう一度かけたのを見た父の北条氏康(うじやす)は、「毎日食事していながらご飯にかける汁の量が量れないとは情けない。北条の家も自分の代でお終いか」と嘆いたという逸話が残っている。事実そうなのだが、これは後世になって作られた話に違いない。また、製造過程で混入する塩分はおよそ10%前後だが、味噌そのものを大量に食べる訳でなく、味噌汁として飲む分には塩分摂取量は少ないから、ヘルシー食品として最近見直されている。みそは、「そこがミソ」あるいは「脳ミソ」などと大事なところに使うが、昔から大切なものだったのだろう。おミソれしました。

髪の毛からも造れる(醤油)

醤油の起源は、建長6年(1254)信州の禅僧覚心(かくしん)が中国の径山寺(きんざんじ、金山寺)の醬を持ち帰り、紀州の湯浅村で味噌造りを教えたが、この醬からにじみ出た液体が非常に美味だったことから醤油が発明されたとの伝説がある。醤油は、今やアメリカをはじめ洋の東西を問わず料理に使われて、海外にも製造工場を持つ日本企業もある。1647年、鎖国していた江戸時代に唯一開かれた長崎から、オランダ東インド会社によってヨーロッパに輸出された記録があり、ルイ14世のフランス宮廷料理にも使われたらしい。醤油は油ではないが、中国では液体のことを油とっていたことから、醬の液体という意味で醤油となったものであろう。室町時代には関西で大規模に製造されて、江戸時代には「下り醤油」といわれて珍重されたが、しだいに江戸町民の嗜好に合わせて「濃い口醤油」が造られるようになった。現在関東の醤油生産地として野田や銚子が有名だが、一説では、湯浅村の漁民が千葉県房総に移り住んで製法を伝えたという。昔は魚を追いながら南紀白浜海岸から黒潮に乗って安房館山にやってきていたから、容易に考えられることではある。戦後は大豆の不足から、アミノ酸を使って醤油を造った。「アミノ酸醤油」と銘打って売り出されたが、雲竹斎の生家の近くに戦闘機の部品を造っていた工場があったが、終戦後は工場の建物を使ってアミノ酸醤油を作り始めた。しかし、コストが非常に高つくため、まもなく閉鎖された。人間の髪の毛から抽出されたアミノ酸を使っていたとの噂が流れたのもその頃の話である。余談だが、焼きそばやお好み焼きには醤油よりもソースが使われるが、ソースは19世紀にイギリスのウスターシャ地方に住む一婦人が、リンゴや野菜などに酢や塩をまぶして保存しておいたところ、発酵して美味しいソースが出来ていたという偶然からの産物である。

ところで、「肉食系」とか「草食系」などという言葉が流行している。主として若い男性を称して女性たちが品定めする言葉のようだが、一時期、「ソース顔」と「醤油顔」という言葉が流行した。醤油顔とは、目が細く鼻や口が小さくて、顎が細くて逆三角形の色白の肌をした、全体に小顔の者を指すそうだが、現代のアイドルに多く見られる。これに対して、ソース顔とは目や鼻が大きくて顎ががっちりしている、大きくて彫りの深い顔をした者をいう。1970年代までは、このようなソース顔が好まれたが、現在では暑苦しいといって醤油顔の方が人気があるらしい。醤油顔になってきたのは、柔らかなものを食べて育ったから顎の噛む力が弱くなり、顔が逆三角形になってきたからだといわれている。たしかに以前に比べて人間はひ弱になってきたようだ。すでに歯も親不知が生えなくな

って、歯の数が減少している子供も増えてきた。このままでは近い将来、頭だけが大きく顔が極めて小さな逆鋭角三角形になって、あたかも独楽のようになってくだろう。コマったものである。