



こども 歴史 ^{れきし} なぜ なに? ^{そうざんしつ} 相談室



中世の調味料 1 塩・酢

みなさんは、おうちの手伝いをしていますか。家事の内容は、よく「さ行」で表わされ、「さ＝裁縫」・「し＝躰しつけ」・「す＝炊事」・「せ＝洗濯」・「そ＝掃除」となります。そして、炊事と関係しますが、日本食の調味料も「さ行」で表わされます。「さ＝砂糖」・「し＝塩」・「す＝酢」・「せ＝せうゆ＝醤油」・「そ＝みそ＝味噌」となります。ここでは、これらの調味料について、中世に使われていたものを振り返ってみます。

塩は、古くから海水を利用して製造しました。海水を煮詰める前に、塩分の濃度を上げると効果的です。最初の製塩方法は土器を使用するもので、約2000年前には瀬戸内地方でも行われるようになります。塩分の濃度を上げた海水を、土器で煮詰める方法です。平安時代からは、塩浜・塩田による製塩が始まります。以来、温暖で降水量の少ない瀬戸内地方は、中心的な生産地となっています。1445年の「兵庫北関入船納帳」という記録には、兵庫（神戸市）に置かれた関所を通った船について、所属する港、輸送品名、税額などが記されています。品名に「備後」と記されるものが多く見られますが、これは塩を指しています。製品の代名詞となった地名の「備後」は、塩の生産地として中心的な位置にあったのでしょう。

酢は、米を発酵させて製造するもので、奈良時代には都で販売されていました。室町時代には、和泉国（大阪府）が産地として有名で、売り歩く人々もいました。江戸時代に入って、各地で良質の酢を産出するようになり、これによって、代表的な日本料理である握り鮓・押し鮓などの鮓が登場するのです。

なお、米を発酵させて製造するものに、酢のほかに酒があります。酒も料理に使われることがあります。写真は、草戸千軒町遺跡から出土した室町時代の木簡です。上部に「百かし」、その下に「さけ一斗二升 五百」と記しています。1斗2升の酒が500文で取引されたことが分かります。

中世は、さまざまな品物が広く流通するようになった時代でした。各地で、特産品と呼ばれるものも生まれました。備後の塩、和泉の酢は、特産品として世の中に出まわっていたのです。

今回、塩と酢（「し」・「す」）をとりあげました。砂糖（「さ」）については、江戸時代前期までは輸入品で、中世には、調味料として普及していませんでした。ちなみに、18世紀半ばに長州（山口県）で甘蔗（サトウキビ）の栽培と製糖に成功し、19世紀に入り国内での生産が増大しました。

さて、残る「せ」・「そ」の醤油と味噌については、次回に紹介します。

（主任学芸員 下津間 康夫）

