

煎り酒について

誌名	日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan
ISSN	09147314
著者名	大久保, 洋子
発行元	日本醸造協会
巻/号	112巻3号
掲載ページ	p. 161-166
発行年月	2017年3月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



煎り酒について

2013年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食や食文化などをキーワードに日本人の食に対して人々の関心が高まっている。そして海外での日本料理レストランは特ににぎりずしが躍進していることが伝えられる昨今である。フランスでは料理に昆布を利用したり食材のグローバル化が行われている一方で日本では江戸に関心が集まり、再現料理なども盛んになっており、それらの現象の中で「煎り酒」なる複合調味料が浮上している。本講はその煎り酒について歴史的に遡って製造・利用方法等について解説いただいた。

大久保 洋子

1. はじめに

我々は毎日の食事に何らかの形で調理操作を行ったものを料理として食べています。食材を選択し組み合わせを考え、それら食材を生かすべく調理操作を経ておいしい料理を作っています。食材そのもののおいしいため何も手を施さないものもありますが、それはごくわずかにすぎません。したがって食材のもつ味と調理操作を加えて最終的には調味をして仕上げとします。それらを盛り付けて雰囲気大切にしたい食事が円滑におこなわれます。美味しさの要素はとても多様な条件が重なって総合判断されます。

和食は調味料として味噌や醤油など発酵調味料が使われることに特徴があるといわれています。洋食は塩と胡椒にワインやビネガーが上手く組み合わせられています。味の基本は塩味・甘味・苦味・酸味・うま味の五原味があります。塩味は生理的な味覚で体液や血液などに重要な働きをします。甘味は熱量になるものとして求められる味とされています。この二つの味は生後何か月かの赤ちゃんになめさせてもおだやかな顔つきをします。特に甘味は喜びの表情を表します。それに対する苦味と酸味は拒否する味覚すなわち、苦味は毒に対する危険信号で、酸味は腐敗に伴う味覚と認知されます。しかし人はその苦味と酸味の中によいものを選び取る知覚を得て味わう領域を広くしていると

いえます。そして最後のうま味です。これは全ての食材に含まれているといってもよいのですが特に植物性のうま味を代表するものがグルタミン酸Naで、日本では昆布に含まれている味としてよく知られていますが、トマトにも含まれています。トマトは洋風のソース類に多用されることに納得がいきます。動物性の食材のうま味の代表はイノシン酸Naです。そして植物性と動物性が合わさるととてもうま味が相乗します。自然と我々は食事を多くの食材と組み合わせで食べているのはおいしさの組み合わせをしているということになります。

料理を作る人はプロであれ、家庭料理を作る人であれ、最後の決め手は味だといえるでしょう。その味は主として調味料で決まるのです。すべてではありませんが調味料を工夫することでそのままでは食用に値しないものも美味しく食べる料理に変えてしまう最後の要が味付けということが出来ます。

現在の我々の周りには基本的な調味料としての塩にも精製塩・天日塩・岩塩など多種類あり、砂糖・味噌・醤油・酢にも多くの種類があります。最近には特に流通の発達で特色ある地域の調味料も加わっています。その上にそれらを組み合わせた複合調味料もスーパーの棚を埋め尽くすように並んでいます。いかに現在の食生活が豊かな時代であるかということが実感されます。私が子供のころはまだマヨネーズすらなく、ウー

Traditional Japanese Condiments "Irizake"

Hiroko OKUBO (The Japan Society of Food Culture, former professor at Jissen Women's University)

スターソースやトマトケチャップといった洋風ソースがあったくらいでした。ノンオイルドレッシングが売り出された時には本当に驚きました。醤油も酢も常備している家庭の主婦が購入するのではなく、独身男性が購入するのかと思いましたがそうではなく今や当たりまえに主婦層も購入しているようです。二杯酢・三杯酢などは簡単に手作りするもので配合を覚えたものですが忙しい主婦にとって便利にはかなわなかったと思われます。現在は食の外部位化促進が功を奏して、だしも調合されたパックが流行しています。原材料を用いて手作りすることは趣味や贅沢のカテゴリーに入ってしまうのかとも思われる現象です。煎り酒も市販品が出ていますが日持ちのしない煎り酒を市販できるということは現在の煎り酒ということと思われます。

2. 煎り酒とは

2.1 煎り酒の歴史

煎り酒という語が初めて書物に登場するのは『鈴鹿家記』と言われています。この書は京都の吉田神社の神官であった鈴鹿家の記録で応永6年(1399)6月10日の朝振舞の献立に「引テ 指身 鯉 イリ酒 ワサヒ」とあります。さしみにつける調味料としてイリ酒が用いられたことがわかります。(第1図)

調味料は平安時代の饗応料理などをみると、塩・酒・酢・醬の四種が用いられています。

万葉集に「醬酢に蒜搗き合へて鯛願ふ我になみえそ水葱の羹」とあるように調味料も一種をつけていた時代から醬と酢をあわせたものをしかも鯛に用いていることがわかります⁷⁾。

延徳元年(1489)の『四条流包丁書』にはさし味の項で鯉はわさび酢または青酢(蓼)、鯛は生姜酢、鱸ならば蓼酢、フカ、えいは実芥子酢、カレイはヌタ酢、鳥湯びきは蓼酢と決めています。煎り酒はでていません。ぐっと時代が進んで寛永20年(1643)『料理物語』になるとまな鰹・こち・さわら・鯉・鮒・鮎に煎り酒がかかれています。そして作り方も詳しいので、この頃になるとかなり普及してきたと思われます。

そして、江戸時代の料理書には主にさしみのつけ調味液として煎り酒と醤油が使われています。江戸時代に書かれた『大草家料理書』(刊年不詳)には「鯉の差味には煎り酒上々、芥子酢は中」とあります。料理流派は室町時代に成立しており、公家と武家の流派が

あり四条流や生間流、大草流などが有名です。公家や武家の饗応料理などの発展が煎り酒誕生となっていき、やがて江戸時代になり民間にまで広がって行ったものと考えられます。江戸時代に発刊された料理書を対象に煎り酒が用いられているものを第1表に示しました。醤油の発展と拮抗するかと思われましたが江戸時代を通じて用いられていたことがわかりました。江戸後期に書かれた『料理通』は現在まで続く老舗「八百善」の主人が著わしたものです。煎り酒と醤油をうまく組み合わせていることが第3図に一部載せましたが伺えます。また、「煎り酒酢」として煎り酒に酢を加えて

十日庚申晴天當屋鈴鹿勝島定師次男定好弟始テ
連上座敷十四人朝振舞汁生鱸イリ酒
鯉スシカマホコ香物有種々臺物五ツ
神事ヲ勤御本所へ赤飯荷桶一手酒干鯛壹
鱸ハエシヤウカ引テ指身鯉イリ酒
鱸カハ

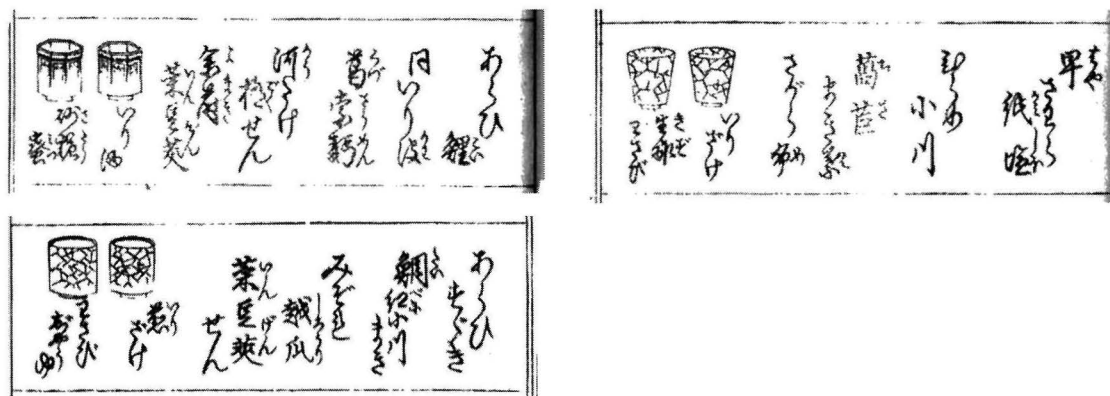
第1図 『鈴鹿家記』 イリ酒

『史籍集覧 巻27』(臨川書店)より

(『鈴鹿家記』の成立年代については川上行蔵氏から疑義が出されているが、ここでは素直に書かれているものを示している)

第1表 煎り酒が掲載されている江戸時代の料理書(6)より作成)

出版年代	書名
1640	料理物語 (1643)
1650	料理切形秘伝抄 (1659?)
1660	料理塩梅集 (1668)
1670	料理献立集 (1672)・古今料理集 (1674?)
1680	合類日用料理抄 (1689)
1690	茶湯献立指南 (1696)・和漢精進料理抄 (1697)
1700	小倉山飲食集 (1701)
1710	当流節用料理大全 (1714)
1720-30	槐記 (抄) (1724-35)・料理綱目調味抄 (1730)・料理集 (1733)・献立懐日記 (1737)
1740	伝塩味玄集 (抄) (1745)・黒白精味集 (1746)・歌仙の組系 (1748)
1750	料理山海卿 (1750)・料理伝 (1750-85)・四季献立料理 (1750-90)・当流料理献立抄 (1751-73)
1760	献立筌 (1760)・料理珍味集 (1764)・小笠原磯海流料理百ヶ条仕懸物伝書 (1769)
1770	卓袱会席趣向帳 (1771)・料理秘伝記 (1771-1791)・普茶料理抄 (1772)・料理伊呂波庖丁 (1773)・新撰献立部類集 (1776)
1780	豆腐百珍 (1782)・豆華集 (1782)・豆腐百珍続編 (1783)・卓子式 (1784)・会席料理帳 (1784)・万宝料理秘宝箱 (1785-1800)・万宝料理献立集 (1785)・大根一式料理秘宝箱 (1785)・鯛百珍料理秘宝箱 (1785)・甘藷百珍 (1789)
1790	海鰻百珍 (1795)・料理集 (1797)・不味公茶会記 (抄) (1798-1817)
1800	料理早指南 (1801-04)・新撰庖丁梯 (1803)・素人庖丁 (1803-20)・料理簡便集 (1806)・会席料理細工庖丁 (1806)・当世料理筌 (1808)
1810	御本式料理仕向 (1818)・精進献立集 (1819-24)
1820	料理通 (1822-35)・料理一色集 (1829)
1830	臨時客応接 (1830)・鯨肉調味方 (1832)・料理献立早仕組 (1833)・魚類精進早見献立集 (1834)・料理調菜四季献立集 (1836)
1840	貞丈雑記 (抄) (1843)・饌書 (1844)・蒟蒻百珍 (1846)・水料理焼方玉子細工 (1846)
1860	四季献立会席料理秘囊抄 (1863)



第3図 『料理通 第2編』さしみの献立から(四季に分けているが夏と秋に使われている。)

鰯に使用しています。

煎り酒と並行して醤油が作られていきますが、煎り酒が複合調味料であるのに対して醤油は発酵食品であり保存性がたかく、均質で大量に作るができるため、汎用性が広い調味料として発展していきます。江戸時代を通じて開発され湯浅醤油など関西を中心に発達し、やがて関東醤油の生産も高まり調味料として味

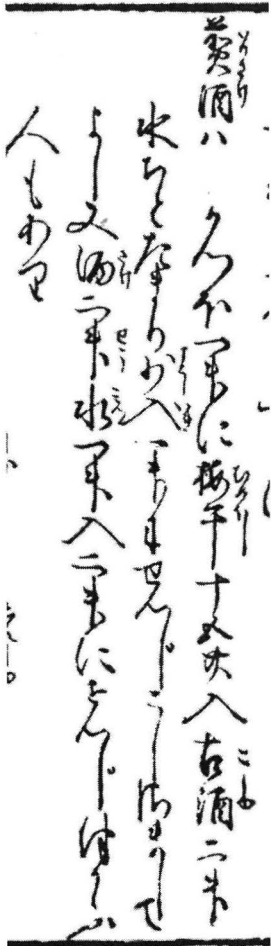
噌に次ぐ塩分とうま味と色を料理に提供することとなり、煎り酒は主な調味料というより特別なものとしての役割を持つようになっていったと思われます。江戸の味を引き継ぐ日本料理屋(料亭)などが煎り酒を利用することで現在にまで伝承されてきたといえます。最近では庶民層のグルメ化がすすみ、一部裕福層の料理や食材が拡散している現象、例えば立ち食いレストラン

ンなどで一流と言われる料理などが気軽に提供されています。煎り酒も贅沢な調味料であり、さしみや膾が主であったが、食材が多様化している現在では使用範囲も広がるのが期待できます。

2.2 煎り酒の作り方

「鯉一升に梅干 15 ～ 20 個ほど入れ、古酒 2 升に水と溜りを少し入れ、一升ほどに煎じ、こしてさませばよい。また酒 2 升、水 1 升を入れ 2 升ほどに煎じて使う人もある。」(第 2 図)

精進の煎り酒：豆腐を田楽の大きさに切って、火であぶり、梅干、干しかぶらなどを刻み入れ、古酒で煎じる。また、酒だけに、かげを落としてもよい。口伝がある。



第 2 図 『料理物語』煎り酒の作り方
(臨川書店 復刻版より)

急ぐときの煎り酒：急ぐときは、酒一升に鯉ぶし二本、だし五合入れ、味を吸ってみて、溜りを加えて出す。梅干は酒一升に六、七個入れてよい。塩も溜りもちょうどよい加減に煎じて入れる。

以上は『料理物語』寛永 20 年 (1643 年) 刊の引用です。煎り酒の材料は「古酒と梅干と鯉節」でそれらを煎じたものと説明されています。酒と鯉節の旨みに梅干の塩味と酸味が加わった複合調味料ということが言えます。

その約 70 年後 (1714 年) に出版された『当流節用料理大全』によると、「煎り酒の仕様」として「古酒三升 しょうゆ五合 鯉一升 (細く削って水にざっと洗ってはかる。水で洗わないときは二升入) この三種をよく混ぜて炭火の上にて沸かす。酒の匂いなくなるまで煎る。大方煮えた時に塩で加減する。また、酢も加えてよい。また梅干しを二十ほど入れ、鯉をそのままこすと 鯉臭さがない煎り酒が早くできる」

精進煎り酒：古酒一升あまくちが良い。昆布二本上々を細かく刻む。干瓢を細かく刻み、昆布のかさの半分にかち栗打ち碎いて昆布のかさの半分入れる。梅干小さい時は二十五個、大きい時は二十個以上に水一升入れよくかき混ぜ 炭火にてそろそろとわかし、元の酒一升のかさになるまで煎じたとき塩を入れる。

早煎り酒：古酒四杯、しょうゆ一杯、酢半杯を炭火の上にてひとあわ煮て、火からおろし、箸でかき交ぜ人肌に冷めた時また、火にかけを三回行う。

以上 2 冊を比べると 1、精進煎り酒と早くできる例を示していること。『料理物語』では溜りを加えているが、『当流節用料理大全』ではしょうゆを加えている違いが見られ、溜りから醤油への利用が普及していることが見て取れる。2、梅干の役割が『当流節用料理大全』になると軽くなり、しょうゆが主材料となっている。その後の料理書でも酢をいれることになっていく例が多くなる。3、『当流節用料理大全』では最終的に塩で加減している。

江戸時代の料理書には現在のように調味を厳密に指示する書き方はなく、作り手側の裁量に任せることが多いので 料理書を参考にして作る側は料理の基本はある程度できていることが前提で書かれているということが出来ます。『当流節用料理大全』から約 15 年後の実際に供された献立記録である茶会記『槐記』(享

保13～19年(1728～1734))を見ると「皿に温めイリ酒」「指味に鯛の生盛、イリ酒、山葵」「煮物(シアン麩、三つ葉、イリ酒)」や「猪口(准后様ハ鯛イリ酒、御精進二方ハ海素麵イリ酒)」とある。煎り酒が刺身だけではなく他にも用いられ、壺皿の「豆腐の湯波には山葵、酒塩醤油」とあり、醤油と併用していることがわかります。

2.3 煎り酒の材料

2.3.1 鰯節

鰯は古来から親しまれており、『養老律令』(718年)には「調」として煮堅魚・堅魚煎汁が『延喜式』(927年)には堅魚煮取、『和名抄 十六卷塩梅類部』(承平年間931～938年)に堅魚煎汁加豆乎以呂利云々なるが出てきます。「堅魚のいろり」は鰯の煎汁、すなわち煮だし汁を煮詰めたものをいいます。うま味を魚から取り出すという発想がすでにあったということが出来ます。食材が取れすぎた場合は保存加工として、乾燥するか塩漬けが一般的な方法ですが鰯は蒸してなまりにしてから焙乾しました。脂肪含有量が高い魚は乾燥している間に変敗する率が高いので火を通してから乾燥します。この時点では上手に乾燥できたもので水分は20～17%どまりだと言います。カビ付けをして中心部まで水分をしっかりとる(約14%)方法は江戸時代中期になって工夫されたものです。※)そして世界一堅い食品が出来上がりました。刺身で食べる鰯は脂がのっておいしいとされますが削り節でだしをとると油分はでてきませんが、我々は不思議にも思わず当たり前としていましたが考えれば不思議なことです。カビの作用で油分が分解されるということですが、微生物の働きに驚きを覚えます。重ねてそれを利用する人間の英知に頭が下がります。

※1674年に紀州の漁師甚太郎なる人物が土佐で燻乾法を始め、1700年前後に土佐でカビづけ法が考案されているが、定かではない²⁾。

鰯節製造工程

- ①生切り(頭・内臓・背びれをとり、三枚におろす。
- ②煮塾 95～98℃で煮塾する。
- ③焙乾 数時間燻乾と夜間の放冷を10～15日(荒節)
- ④かびつけと日乾燥り返し4か月で本枯れ節が出来上がる。

2.3.2 酒

煎り酒の材料の古酒はどんな酒なのか気になりますが、単純に古くなった酒というわけにはいかないようです。飲むのに適さなくなった酒を料理に使用することは現在でもすることですが、そうはいかないらしいのです。吉田元著『江戸の酒』¹⁾によれば、室町・戦国時代は新酒より古酒を好み古酒は高値で取引されていたとあります。古い酒は茶色くなって醤油のような香りがつくともあります。古酒あつての煎り酒であるとすれば煎り酒はとても贅沢な複合調味料であったといえます。酒のアルコール分を飛ばすとうま味が凝縮されるので、水の代わりに酒ですき焼きをするという方もいます。みりんも甘い酒ですが調理に使用する際は煮切るといってアルコール分を飛ばします。古酒を半量になるまで煮切るとかなりうま味が強くなります。『鈴鹿家記』の時代の煎り酒がどんな酒を使用していたのか気になりますが作り方はかいてありませんので想像するしかありません。かなり濃厚で醤油(淡口)に近い色でもあったかと思われます。現在の清酒で再現した煎り酒は薄い茶色に仕上がっています⁹⁾。

『鈴鹿家記』から約150年後の『料理物語』の煎り酒の作り方は室町期からと比べるとどう変わっているのか、知りたいがなすすべがありません。

2.3.3 梅干し

梅は現在も料理雑誌の6月号は梅漬け特集で埋まります。塩漬けを作る人は減少し、ジャムや梅酒になっているようです。梅特集が一段落すると梅干を文字通り干す作業が始まります。

寺院などの大量に漬けて干す光景が目を引きまします。昭和3、40年まではどこでも目にする光景もどんどん少なくなりました。梅干は梅の塩漬けですが、塩分30%くらいにすれば保存食として十分ですが、現在は10%以下のものが多いため冷蔵庫保存が必要になります。また、食べやすい様に糖分を加えているものが主流になっています。煎り酒に用いる梅干は塩のみのものを使用します。梅の酸は古くから料理に利用されており、塩味と酸味を調整するという意味から「あんばい」(塩梅・安排)という言葉も生まれています。

3. おわりに 煎り酒の使い方

煎り酒は室町期から鯛のような白身魚の刺身に用いられています。山葵が添えられていますので当時の味

覚が今に続いていることがわかります。味噌から作る溜りや醤油なども使用されていたようです。さしみの漢字は刺身、指身と表記されていることが多いのですが、刺身はこれは何の魚かがわかるようにヒレを刺していたことからといわれています。『鈴鹿家記』から50年後に書かれた『康富記』には鯛指身がありますがつけ汁は書かれていません。

江戸時代に書かれた『料理物語』には醤油の作り方も記載されています。しかし煎り酒は膾や刺し身の場合によっては煮物などにも使われています。しかし江戸中期以降は醤油の普及により煎り酒は少なくなっていくます。煎り酒も醤油も調味料としては優れたものがありますが、煎り酒は冷蔵庫がない時代日持ちがしないのが難点になり、簡単に作る方法として梅干を使用しないで酢を加える簡便さを求めています。鰯節は洗練されていったので時代が進むにつれて高度な煎り酒が作られていったと思われますが手間暇かかり商品化されない点で醤油にとってかわられていったと言えるでしょう。しかし近年味の多様化で江戸時代の料理再現などから煎り酒が見直されてきているようです。江戸料理を提供する料亭の福田氏によれば煎り酒は白身の魚の刺身にとてもあっているので作っているそうですが冷蔵庫に入れても2、3日で日持ちがしないのでその都度作ることになるといいます。梅干も自家製でないと従来の梅干が手に入らない昨今です。煎り酒は約700年余の時間を超えて今、新しい調味料として登

場していると思うと人の英知の素晴らしさをことさらに感じています。

〈(一社)日本家政学会食文化研究部会の部会長
元実践女子大学教授〉

引用文献

- 1) 吉田元：江戸の酒 その技術・経済・文化 朝日選書 569 朝日新聞社 (1997)
- 2) 河野一世：だしの秘密 クックリーサイエンス 002 建帛社 (2009)
- 3) 『料理物語』：復刻版 臨川書店 『江戸時代料理本集成 第一巻』 吉井始子 臨川書店 (1979)
- 4) 『当流節用料理大全』：『江戸時代料理本集成 第三巻』に所収 吉井始子 臨川書店 (1979)
- 5) 『鈴鹿家記』：『史籍集覧 第27巻』に所収
- 6) 青山佐喜子ほか：「関西のうす味・うす色食文化の形成とうすくち醤油の利用に関する研究 (第1報) 江戸期の料理本に見るしょうゆの出現数と地域性」日本調理科学会誌, Vol.37, No.1 (2004)
- 7) 大久保洋子：「江戸の調味料」日本調理科学会誌, Vol.47, No.4 (2014)
- 8) 『槐記』：『茶道古典全集 第5巻』に所収
- 9) 「江戸の調味料 煎り酒」：『暮らしの手帖』42 (2009)

(料理書引用読み下し文は『日本料理秘伝集成』同朋舎を参照しています)