



「周礼」（鄭玄の注釈）



『易林本』節用集

周礼（しゅうらい）とは、周王朝の行政組織を記録したものとされ、儒家が重視する経書で、十三經（じゅうさんぎょう）の一つで、官職を「天官」「地官」「春官」「夏官」「秋官」「冬官」の六つに分類された360の官名について述べたもの。

「周礼」の「天官・膳夫」の条に「醬」の文字が見られる。注釈から、醬とは、肉と穀類の麩を混ぜ、酒を加えて発酵させてできる液体調味料のことと思われる。

周礼からの原文（中国語）の一部を抜粋。

膳夫掌王之食飲、膳羞，以養王及后、世子。凡王之饋，食用六谷，膳用六牲，飲用六清，羞用百有二十品，珍用八物，醬用百有二十盞。

（URL：[http://www.guoxue.com/jinbu/13jing/zhouli/zi\\_ML.html](http://www.guoxue.com/jinbu/13jing/zhouli/zi_ML.html)に全文あり）

言葉の意味するところは以下。

膳は、肉類を主体とした食事（おかず）。

羞は、穀物を主体に加工した食品（菓子・点心）。

六穀は稲、粱（あわ）、菽（まめ）、麦、黍（もちきび）、稷（うるちきび）。

六牲は、馬・牛・羊・鶏・犬・豚。

六清は水、漿（果実の搾汁）、醴（甘酒）、涼（醴が酢酸発酵した物）、医（梅酒）、障。

また、清は酒の意味もある。

八珍は牛、羊、麋、鹿、麇、豕、狗、狼。

世子は実子（長男）で王位継承者。

王の食事とは以下の感じとなる。

「膳夫（料理人）とは、皇帝と皇后の世子（皇太子）のおかず・菓子、皇帝の食事を掌握する（官職）である。王は、六穀（粥）を食する。六つの家畜、馬・牛・羊・鶏・犬・豚を料理して食べる。六種の酒を飲む。菓子百二十品を（味わう）。八珍（八種類の料理）を作るには「醬」百二十かめを使う。」

・・・要するに、六穀・六種の肉・八珍の料理の調味料として120種類の多種類の醬を用いていたようです。

王の食事は「六食、六膳、六飲」などを中心とし、八珍の料理に「醬」を使う。この中で「六食、六膳、六飲」が示すのは現在の食物と健康のつながり「医食同源」や「薬食同源」の考えであり、食物をきちんと管理して食事を取れば、体をうまく整えて、病気を治療できると考えていたようである。

「節用集」（せつようしゅう）とは、室町時代に成立した国語辞書の名称で、当時の書き言葉を語頭のイロハ順に分け、天地・時節・草木・人倫など12前後の意義部門別に多少の注記をほどこして示すのが特徴である。江戸時代に流布した節用集の基となったのが、『節用集（易林本）』である。易林本とは西本願寺の平井休与易林（号は夢梅）が編集したので、多くの節用集の中で特異な存在で区別するために呼ばれる通称である。醬油は「醬の油(液汁)」の意味で、味噌から派生した調味料である。この字が初めて使われたのは慶長2年（1597）に刊行された「易林本節用集」の食服の項である。



## すしの屋台

江戸に上方の「押し鮓」が17世紀の末頃京都から伝えられ、屋台や振売りでさかんに売られた。19世紀初頭の文化年間に握りずしが出現した。創始者は本所のすし屋花屋与兵衛といわれている。与兵衛は、いろいろ試みた末に、酢でしめた握り飯に魚の切身をのせることを考案した。**江戸前の海の多様な魚貝を握りずしとして成立させるために、後背地の利根川**の海運によって成長した**醤油や酢の醸造場の発展もあった。当時は握りずしは「早ずし」と呼んでいた。**

## うなぎの蒲焼き

『茶湯献立指南』巻四〔元禄九年（1696）刊〕には「鰻かば焼 うなぎは大なるにあく事はなし背よりたちひらき二処串にさしあふるべし 醤油をかける」と、背開きにして醤油を掛けて焼く方法が紹介されている。タレもはじめは醤油に酒をあしらったものであったが、文政頃から味醂を加えるようになった。ちょうど江戸に関東の濃口醤油や味醂が普及した時期である。

## 出島

鎖国時代、日本唯一の自由貿易港だった出島は寛永11年（1634）にポルトガル商人を隔離するために造られた。日本の醤油はオランダとの長崎での貿易を通じてヨーロッパに輸出されていた。1772年にフランスで完成したディドロ編纂『百科全書』には「しょうゆ」の項目が設けられており、日本しょうゆの優れた品質が紹介されている。