

1. 中国の醤油のルーツ

醤油は中国の歴史のうえで、“清醬”、“醬清”、“豆腐醬”、“豉汁”、“豉清”、“醬汁”と呼ばれることがある。この呼び方からみると、中国の醤油には二つの特徴が見られる。ひとつめは、中国の醤油は中国の醬(ジャン)と深い関係にあることである。即ち、醤油は“醬”或は“豉”の“清”、“汁”、反対に“清”の“醬”或は“清”の“豉”とも言える。醤油のルーツは中国古代の醬(ジャン)である。醬(ジャン)についての最初の文献は秦の時代、つまり中国の紀元前 11 世紀頃の古書『周礼』とされている。また、紀元前 6 世紀の孔子の『論語』にも、「その醬を得ざれば食らわず」と記されている。当時の醬(ジャン)は、各種肉醬、魚醬が主で、高級品として一般の人々が簡単に手にすることの出来ないものであった。その後、豆(大豆)を原料とする“豆醬”の出現によって醤油が一般大衆に普及したといわれている。「豆醬」(大豆によって作られた醬)が最初に発見されたのは、1972 年、中国湖南省で出土した紀元前 158 年の豆豉醬である。これは現在の中国の醤油のルーツであるとよく言われている。

二つ目は、歴史上の醤油の呼び方は 2000 年余りを経た現在でも未だに使い続けられていることである。中国では現在でも、多くの人々が普通に「醤油」のことを「清醬」と呼んでいる。「醤油」と「清醬」は同じ調味料という意味である。東漢末年崔寔(?~169)の『四民月令』という古書に、一年間の庶民の一家の生産生活について、“正月…諸醬、肉醬、清醬を作る”の記録が残されている。既存の古文献から、「清醬」の作り方を詳細に記録している最初の文献は、6 世紀 30 年代(南北朝時代)の『齊民要術』(著者賈思勰)である。この古書の中には「醬」の作り方について以下のように記載されている。「羊肉二斤、猪肉一斤、合煮令熟、細切之。生姜五合、桔皮兩叶、鸡子十五枚、生羊肉一斤、豆醬清五合。先取熟肉著甑上蒸令热、和生肉、醬清、姜、桔和之。」また、「羊肉一斤、猪肉白四兩、豆醬清漬之、縷切。生姜、鸡子、春、秋用苏、蓼、著之」。この中に「豆腐清」や「醬清」という記述がみられるが、両者は同じ物である。ここで注目したいのは、『齊民要術』の著者賈思勰が『四民月令』の著者崔寔の話「正月…諸醬、肉醬、清醬を作る」を引用している点である。崔寔は東漢の人で、その後に生まれた賈思勰は『四民月令』の原文を見たのは間違いない。即ち“清醬”という言葉は東漢崔寔が生活した時代も、一般によく知られた用語だったと考えられる。ここから少なくとも言えることは、漢代まで「清醬」は中国の醤油の早い時期の種類のひとつとして、当時の人々にとって、肉類の料理を作る際に欠かせない調味料の一つであった点である。“清醬”という呼び方が現在まで使われているというのは、中国の醤油文化の特徴のひとつと言えよう。

“醤油”という言葉が既存の歴史的な文献の中で最初に現れたのは宋の時代である。例えば、北宋の詩人蘇軾(1036-1101)の文書のなかに「金箋及扇面誤字、以醃醋或醬油用新筆蘸洗、或灯心揩之即去」という記述がある。つまり、扇子に詩などを書くときに誤字があれば、醤油を筆に付けて擦って、墨などの汚れが除去できるという意味である。また、

南宋人林洪の『山家清供』の古書の中にも、「韭叶嫩者，用姜丝、酱油、滴醋拌食」（葉の柔らかい野菜を、生姜のスライス、醤油、お酢と混ぜて食べる）という記載があった。「醤油」という言葉の出現によって、昔からの「清醬」、「醬清」、「豆腐醬」、「豉汁」、「豉清」、「醬汁」などの呼び方が統一されて、醤油が一般庶民の普通の生活に定着していったと言える。現在、「清醬」という言葉は中国の北方地域の人々の間でまだ使われているが、漢の時代以後に使われた『四民月令』の「清醬」、『齊民要術』の「清醬」とはその意味が異なっている。

2. 製造方法の進化と醤油の普及

前節で述べたように、中国の醬（ジャン）には3000年以上の歴史がある。しかし、唐の時代まで、醬（ジャン）の伝統的な製造方法は「醬麴」を先に造って、その後に麴菌を入れて大豆と混ぜる方法を探っていた。この伝統的な方法が当時の主流であった。唐の時代になるとこの造り方にいまで云う技術革新が起きた。『四時纂要』（唐代著者不明）の記載では、大豆と小麦などの原料を砕いて、混ぜてから塊を作って乾燥させた。この造り方は、今でも一般家庭の醬の製造に継承されており、「醬塊+水+塩」法の起源とされている。醤油の製法もこの製造技術をもとに発展した。この大豆、小麦などによって醬麴を作る方法は“全部製麴”発酵法と呼ばれ、中国の醬（ジャン）の伝統的な製造方法を一新した。

この方法は、醬汁から「醬清」、つまり直接、「醤油」を取り出す方法を確立し、その技術的な保証を提供することになった。前節の『齊民要術』の記載によると、当時、「清醬」などの醬汁が一般的に使用され、社会的な需要が多かったと想像される。しかし、一般大衆の家庭生活にまで普及するには、社会的な購買力、生産コスト、穀物の浪費などの多くの問題を解決しなければならず、原料の低価格化と原料利用率の向上が不可欠であった。この「全部製麴」法の出現によって、原料の利用率が高められ、生産コストが低下したことによって醤油生産の発展が促進されたのである。

現在の中国の醤油の造り方については、明の時代の李時珍（1518－1593）の『本草綱目』の中に次のような記載がある。すなわち、「豆油法：用大豆三斗，水煮糜，以面二十四斤，拌罨成黄。每十斤入盐八斤，井水四十斤，搅晒成油收取之」である。ここには、「豆油」の造り方が明確に記述されている。この記述からも、当時、醤油が「豆油」とされた理由が次の3つであることが想像できる。すなわち、

①「豆油」は「醤油」の呼び方の代名詞であり、これは16世紀頃の中国における醤油の一般的な呼び方であった。

②「油」は「豆」から作られた。大豆は中国醤油の主要な原料として利用された。これも李時珍が引用した陶コウ景（456－536）の話“醬多以豆作，純麦者少”（醬は豆によって作られるが、小麦だけの醬が少ない）の内容と一致している。

③醤油は当時の「醬（ジャン）」と緊密な関係がある。

以上の説明は、中国の古い文献の中にある醤油に関する記述を引用したものであるが、中国の醤油は醬（ジャン）が進化したもので、2000 年余の歴史を有し、“全部製麹”法の出現によって一般大衆、家庭に普及していった歴史を整理したものである。

3. 日本への伝来

中国の醤油はいつ、どのようなルートで日本に伝わったのかについては日本と中国の間にはさまざまな説が存在する。中でも次の二つの説が有力とされている。

1) 湯浅説

日本の鎌倉時代に、紀州和歌山の禅寺「興国寺」の僧人心地覚心が中国の宋の時代（1249 年）に仏教修業のために、中国に渡航した。1249 年から 1254 年までの滞在期間中、心地覚心は当時の普陀山、径山寺、湖州、寧波、杭州など中国各地で修業した。径山寺は今の浙江省杭州市余杭区に位置しており、唐の時代に建てられ、南宋時代の仏教の聖地として、世界各国から僧侶がよく修業に訪れた。当時の径山寺は規模が大きく、標高 800 メートル近くもある山の上に建てられており、都市や村から遠く離れているため、お寺の飲食物はすべて自分たちで生産していた。心地覚心は修業期間中に、径山寺の僧侶から径山寺味噌の製法を習得した。帰国後、その製法を紀州・湯浅の村人に教えているうちに、樽底に沈殿した汁が溜まり、それをつかって食物を煮るとおいしいことを発見した。そこから日本の醤油生産が始ったとされる説である。こうした経緯から、2007 年には和歌山県湯浅町で「醤油サミット」が開催された際に、主催者側が中国杭州市余杭区人民政府の要人を特別招待した。

2) 奈良説

天宝 12 年 10 月、中国の唐の時代の高僧—鑑真和尚（688—763）が仏教を宣伝するために日本に渡航した。鑑真の別名は「淳于」、唐代の揚州江陽（今の江蘇省揚州）生まれであった。当時の揚州は仏教の中心地のひとつとして栄えていた。彼が 14 歳に出家し僧になり、18 歳から当時の洛陽、長安、南京などの有名なお寺を歴遊し、仏教の教えを学んだ。24 歳の時、揚州に戻り、それ以後 30 年を経て、当時の高僧と呼ばれるようになった。天宝元年（742 年）から天宝 10 年までの 10 年間、日本の高僧の招きを受けて、5 度海を渡ろうとしたが失敗した。5 度目の渡航に挑戦した時、長年の疲労から重い病を煩い、失明したといわれる。しかし鑑真 66 歳の時、つまり天宝 12 年（753）、遣唐使船の副使大伴古麻呂に伴ってやっと日本に渡航することができた。鑑真が奈良に唐招提寺を建立し、日本に滞在した 10 年間に、仏教の教えを説き続けるとともに、中国の医学、製糖、豆腐などの技術を

奈良の人々に教えた。その中には、醬（ジャン）や醤油の製造方法が含まれていた。これは中国の多くの学者の間での一般的な認識である。

いずれにしても、醤油は中国の醬（ジャン）から生まれた副産物であり、中華文化とともに、その昔、朝鮮半島、日本、東南アジアなどの国々に伝播していったというのが共通した認識のようである。しかし、一体誰によって、どのような経緯で日本に伝わったのかについては一層の真相解明が必要である。