

〔足立〕。天照大神は保食神の屍體から化生した稲を水田種子とし狭田及び長田に植ゑ給ふた〔日本書紀〕。是が本邦の田の初め。本邦は最初から水田だつた。(北支那の稲は周以前は陸稻だつた〔史料〕)。大神は又稻穂を皇孫の供御と定め給ふた〔書紀〕。素戔鳴尊、樋放ち、溝埋め、畔放ち、重播種子、串刺し等の不法行爲によつて罰せられたのは、當時の耕作に関する法制を物語るもの。

古代の米の食用は、焼米、糲、黒米、精米を併用した〔小鹿島〕。火食も早くより開らけ、強飯、粥、糲ヒメ(今日の如き飯)などあつた。

(二) 陸稻。チカボ。Upland rice (mountain-rice)。植物學上は水稻と同一。米の色澤や食味が劣り、糲も粗剛で糲細工は不適當〔百科〕。米國では南部で秣用に栽培されてゐたが今では人間の食用にもしてゐる〔Ward〕。陸稻に對して普通のを水稻 (marsh rice)〔Senn〕といふ。

(三) 早稻=ワセ。晚稻=オクテ。中稻=ナカテ。

此の別は古くからある。平城天皇紀「稻早晩アリ、各土宜ニ任セテ穎ヲ盡シテ穀トナシ」。

(四) 粳→玄米→白米。

米は稻の果實。種子ではない〔百科〕。(但俗に seeds とはいふ)。秋季稻を刈取り穂を扱き落したものを粳 (paddy or rough rice) といひ、之を粳搥機で粳殻を除いて玄米 (whole or brown rice) を得る。玄=黒。

玄米は俵に詰めて市場に出され、米屋が之を搗いて白米 (white-ordinary & polished) にして消費者に賣る。玄米は果皮、種皮、胚乳、胚より成る。白米は果皮と種皮と(胚及胚乳の一部も)を除去したもの。特別な方法で胚を残したものを胚芽米といふ。胚芽=胚。白米はビタミンBが乏しく、之を專用すると脚氣病其の他の營養障害を起す。それを補ふため糠を混ぜたり、玄米を用ひたり、胚芽を残したりする。ビタミンB給源として酵母劑アミターゼ(麒麟麥酒社製)や糠製劑米の母(片倉營養研究所製)なども食料品店で扱はれてゐる。

精米。玄米を白米にする(シラゲル)ことを精、精白、精米などいふ。精の青は潔白な色とされて選ばれた聲符〔漢字起原の研究〕。日本書紀持統天皇元年に「青飯」(アチキオホ)とある。白米飯と解される〔小鹿島〕。論語郷黨第十「食シロキは精を厭はず」は白米飯を排斥した意味だと

〔糧食研究(號數を逸す)〕。

1. 神代記下、天稚彦の殯葬に「雀を以つて春女つぎめさなし」、古事記「雀を碓子うすめさし」。
2. 仁徳天皇十三年(325)の紀「始めて茨田屯倉つぎめいを立つ、因りて春米部を定む」。
3. 延喜式、西市に糠麩があるのは白米の消費の大なりし證據〔岡崎〕。
4. 泉式部(正暦三年卒、~992)石山に参りけるに大津にさまりて、夜更けてきゝければ、人の氣配はあまたしてのゝしりける尋ねければ、あやしの賤の女がヨネシラゲ侍るなりと申けるをきゝてよめる「さぎのぬる松原いかに騒ぐらん、シラゲはうたて里さよみけり」〔金葉集、雜上〕〔嬉遊笑覽〕。
5. 浪合記、永享八年(1436)正月元旦の條「雜煮を良王(宗良親王の御孫)に奉る、魚なし、伊勢蛤を羹さす、御飯は半白米也」〔岡崎〕。
6. 徳川時代、享保年中、吉宗將軍の時、米作豊穰、白米が民間にも廣く用ひられた。
7. 脚氣病。平安朝、宇津保、枕草子、源氏などにアシノケ又はカクピヤウと通稱したのが見える。隋唐の醫書(醫心方など)から學び知つたもの。上流社會には脚氣病があつたらう。

徳川時代、元祿四年頃始めて江戸に發生した。寶曆年間上流下層を通じて流行〔岡崎〕。

8. 玄米。加藤清正七ヶ條「食ハ黒米タルベシ」。
9. 明治になつて、米國より電力應用精米機『エンゲルバルク式』輸入以來、早搗粉と稱する房州砂(白土)を用ひるやうになり、十七八年頃から混砂白米排撃論が起つた〔糧友、十年九月號無砂搗精反對説を檢討す(兒玉勝助)〕。

(五) 梗(ウルチ)。古名ウルシネ、梵語 Vrihi の轉訛か。アフガン語で現に稻を urchi といふ〔岡崎〕。日本人の常用飯は是れ。清酒醸造用。清酒を英語で rice wine, rice liquor などともいふ。最近過剩米新用途として新發明品には

1. ライスウォーター Rice water。清飲の一。米麴、蒸米、水で澱粉糖化を行つて一種の甘酒を造り、濾過して無色さなし加工したもの。
 2. ライスビール Rice Beer。酒の一種。米麴、蒸米、水、ホップ煎汁をビール酵母で發酵させた酒。右二種が理研から發表された。製品は未だ市場に出ない〔糧友・昭・十・四月號〕。
- 米飯。飯いひ(米こしきを甑で蒸したもの、今日の強飯)。これに強飯と軟飯とあつた。左經記寛仁四年二月十八日條「左近陣、粥・強飯ヲ儲ク」。元

享釋書・陽生傳「常＝軟飯・糜粥ヲ食ヘバ性命ヲ保養ス」。強飯は正式の食饌に供された。

今日の飯はヒメ、ヒメノメシと云つた。ヒメは非米の音、米に非ず粥に非ずの義〔言海〕。

平安朝の食饌中に比目の語が見えるが〔三條中山口傳〕當時は食饌の一部に過ぎなかつた。汁二種、菜廿餘種等の間に雜つてゐるに過ぎない。室町時代に入つてからもヒメは非公式のものとしてゐた——「公家御膳、飯ハ強飯ナリ……姫ノ飯、全分略ノ儀ナリ」〔海人藻芥〕。

主上の供御をカレヒ（餉）といふ。カレヒ（輕飯＝姫飯）→カリヒ→カレヒ。大床子の御膳は強飯で、之に對し朝御膳は姫飯だつたからの名〔大言海〕。

鎌倉時代以降ヒメ（今日の飯）を主食とするに至つた。曆で正月に比女始ひめはじめて糰かまを供し始める吉日を設けてあつた〔言海〕。延慶三年（1310）の假名曆正月の條に「二日……くらひらき、ひめはじめによし」。〔櫻井「日本食饌史概見」（日本食物史）〕。

飯は米飯、麥飯、粟ノ飯などあるが現時は米飯が普通だから單にメシと云へば米飯のこと。又引いて食事（ケ←ウケ（食）〔言海〕）のこと

—^{あさめし}朝飯、^{ひるめし}晝飯、^{ゆふめし}夕飯、^{あさけ}朝食、^{ゆふけ}夕食。

スシ用米は硬質の古米が喜ばれ、今では武州（埼玉縣）越ヶ谷米が一等。此の米は煎餅に消費され品不足だから、武州の粕壁米や總州印旛沼附近の米なども賞用されること〔永瀬〕。

日本古代のスシは魚を自然に發酵させて酸くしたもの。支那の鮓を眞似たもの。賦役令、大寶令、延喜式などに鮓が見える。もこスシナ（酢魚）といつた。佛教傳來以後、日本にある。文政（1818～）時代に握ズシが出来、天保（1830～）になつて江戸馬喰町の惠比壽ズシが鮓を種に使つてから、いつとなし鮓の字を用ひるに至つた。スシに壽司の字を當てるのは天明（1781～）以後だ〔永瀬〕。

燒米。皇極天皇二年（643）の童謠「岩の上に小猿米焼く云々」。東鑑（鎌倉時代）に「節料の燒米は國司徳分となすべし」。

糰。ホシヒ←ホシイヒ（乾飯）。古代より用ひ天正頃大いに流行した。

1. 允恭天皇七年（418）、中臣烏賊津臣を遣はし衣通姫を召させ給ふた、烏賊津臣糰を懷中し、七日間絶食の眞似して勅命を果した。
2. 延喜春宮式、糰糰一斗二升二合五撮。

3. 慶長頃は旅人糰二合五勺を一日分とし十日路には二升五合を携行し、驛舎に着いたら、湯を沸かし糰をほさばして食ひ、木代四錢拂つた。旅人が自ら糰をホトバスを厭ひ、驛舎に打任せて頼むと、ホトバシ過ぎて糰の量を殖やして糰を掠めるやうな者もあつた〔柳菴雜筆〕。

4. 奥州仙臺、河州道明寺（志貴郡）の作るころ最も佳し〔倭漢三才圖會（正徳二年）〕。道明寺糰の製法は糯白米を1~2晝夜水に漬してから蒸籠で蒸し、蓆に擴げて日乾五日、粗く挽き、篩うて粒を揃へる〔澤村〕。

粳米粉をシンコ（新粉）といひ、各種駄菓子（シンコ細工）になる。糰粉とも書く。新米の粉の義〔大言海〕。

（五）糰（モチ）。古名モチシネ。粘着力が大。これは蛋白質の性質が粳と異なるに因る。外人は糰を粘着米といふ〔小鹿島〕。蒸して搗くさ粘着性を生じ餅となる。餅（モチ）←モチヒ←糰飯（モチイヒ）〔言海〕。

味淋用の蒸米にし、又支那の紹興酒、糯米酒などの醸造用。

餅。〔邦語〕モチ←モチヒ←モチイヒ（糰飯）〔言海〕。糰、餅などの字も昔用ひられた。正字

は餅で、麥粉のもち、又麥粉（麩）を捏れ合せること。糯米を用ひるのは後世のことだ。支那には東漢時代（25~220）既にあつた。魏志「地ニ畫キ餅ヲ作ル如キハ啖フベカラザルナリ」。本邦へは奈良朝初期支那から傳來した。石見國那賀郡川波村波子の的場の一黨、美作國久米郡波加村、紀伊國熊野の餅粥村などでは、餅を異邦の制度だからさて禁忌とするといふ〔星（忠）〕。

1. 新撰姓氏錄「小野朝臣……米餅搗大使主命ノ後ナリ」。

2. 二十二社註式に餅が化して白鳥となつたといふ山城國風土記を引用してゐる。又豊後國風土記に白鳥が餅と化し、暫くして芋草數十種に化した傳説を記してゐる。

3. 稱徳天皇天平神護元年（765）潤十月「河内ノ……餅ヲ造ル戸ヲ停ム」。

4. 文徳實錄、嘉祥三年（850）「今茲餅ヲ造ルベカラズ、母子ナキヲ以テナリ」。母子はハ、コ草、一名ゴギヤウ（春七草の一）、草餅の料。

5. 源氏物語（紫式部、正暦元年卒、~990）「齒固ノ祝ヒシテ餅鏡ヲサヘ取寄セテ」。齒固はヨハヒ（齒）をハと讀んだもの。元日餅鏡に向つ

て見る儀式、轉じて其の餅。又轉じて雑煮餅。餅鏡を略して鏡さいひ、更に下に餅をつけて鏡餅さいふ〔大言海〕。

6. 倭訓栞「混合記ニ、尹良親王ノ御子良王…津島（尾張國のこゝ）ニ移リタマヒシ時、永享八年正月元日（1436）雑煮ヲ奉ル」。糯を原料とした菓子。

(1) オコシゴメ（柜糎、奥米）。オコシは炒つて脹れおこらしむる意〔大言海〕。その創始は頗る古く、著聞集に「法性寺殿（藤原道長）元三に皇嘉門院へ參らせ給ひけるに、御くた物をまぬらせけるに、ヲコシ米をさらせ給ひて、御口のほそりにあて、にきり碎せ玉ひければ、御上のきぬのうへに、はらはらさちりか、りけるを打はらはせ給ひける、いみじくなん侍りける」。

倭名抄、柜糎、巨女二音和名オコシコメ。

庭訓往來及尺素往來に、興米。柜糎を製するには米と砂糖とだけを用ひるこ〔小鹿島〕。

(2) せんべい（煎餅）。昔のは小麥粉製を油で熬つたもの〔倭名抄〕〔大言海〕。今のは餅から造る乾菓子の一。米の質及醬油の質の良いので草加町（埼玉縣）産が名産の一。

語源。イヒ（飯）←忌火（イムビ）に縁ある語

か〔大言海〕。イネもイヒも古事記に見える語。

イネ（稻）←飯根（イヒネ）の約〔成形圖説・大言海〕。一説、命根〔成形圖説〕。

シネ（熟語にのみ用ひる）←シ（天爾波）ネ（イネの約）〔大言海〕。ウルシネ（粳）〔和名抄・宇流之禰〕、ニギシネ（和稻・稻を米にしたもの）アラシネ（荒稻・拔穂のこゝ）、十握のシネノホ。ヨネ（米）←ヨ（吉）ネ（種）。醫心方にイネノヨネ。古事記にもヨネとある〔岡崎〕。「死ね」にまがふを忌んでヨネさいふ〔嬉遊笑覽〕。

コメ（米）←ニコミ（柔實）の略轉、粳を脱したことを云ふ〔大言海〕。又、コミ（小實）の轉が〔言海〕。

メシ（飯）←メシモノ（食物）の略だこ。一説ミチシ（御食）の約轉〔喜多村信節一瓦礫雜考（1818）〕〔言海〕。

(六) 米の交易。1. 顯宗天皇二年（485）、連年豐作のため、百姓殷富、稻斛（ヒトサカ）に銀錢一文（ヒトツトカフ）〔岩波版・書紀〕。これは後漢書明帝紀永平二年（59）の條「是歲天下安平、人無徭役、歲比登稔、百姓殷富、粟斛三十、牛羊被野」に據つたらしいが書紀の本文も事實だこ〔小鹿島〕。昔は稻は束把で數へ、穀は

器で量つた。當時度量の制及貨幣を外國から輸入しておたらしい〔横井〕。

2. 天平勝寶七年東大寺越前桑原莊券に土地の價を稻何束と記してあると〔横井〕。

3. 貸借。文武天皇の御代、豊後國宮子郡の少領膳臣廣國が小斤の稻を貸して大斤で取つた。貸米の利息の制限（元明天皇和銅年中）、同禁止（聖武天皇天平九年）〔横井〕。

4. 旅人口糧。元明天皇の朝、諸國の役民歸國の途、糧が絶えて飢ゑる者があつたので、郡稻を割いて貯蔵し、役夫の望に従つて交易させ、國郡司に命じ富豪を募つて米を路側に置いて賣買させた。一年の内米一百斛以上賣る者を奏聞させた〔横井〕。

5. 延喜式、東市及西市に米廬がある。

6. 鎌倉時代、後深草天皇寶治年中（1247～）西國に令して米穀の唐への輸出を停止させた。

7. 足利時代、將軍より各地守護、神社佛閣の所領地に座を置いて米其他の專賣を許して諸役を課した。賦課は苛酷だつた〔横井〕。

8. 應永年中（1394～）北野公文所法印禪能、製麴の特許を得洛中の製麴を禁じたので江州の米價低落し、坂本の馬借等が京師に闖入し貴族

の邸宅や民家に放火した〔横井〕。

9. 天文年中（1532～）伊勢神宮所領の米座を賣買したに其價一兩とある〔横井〕。

ライム (英) Lime

リーム (リメット) (佛) Lime, Limette

ライムはシトロン又はレモン的一種。ライムジュースは其の果汁で、酸味に富み、海洋上に於て、壞血病 (Scurvy) の特效薬として用ひられる。英國産塩詰品が舶來される。砂糖の入らない方をライム・ジュース・アンズキートンド Lime Juice Unsweetened

砂糖入りの甘味品をライム・ジュース・コーヂヤル Lime Juice Cordial といふ。コーヂヤルはリキユール、茲では甘味飲料のこさか。

語源。〔英〕lime ← 佛 lime ← 西 lima ← 亞刺 limah 又は波斯 limū (れもん、シトロン) ← 馬來 limau 又はジャバ語 limo (ライム又はシトロンの總稱)。

ライムはアジアの原産。普通のレモンより小さく且つ圓い。果汁は英國へ大量に枸橼酸の製造用に輸入されてゐる〔Senn〕。

主要な種類は

(一) 小果種、甘味ライム——園藝品

(二) lemon-lime 又は sweet lemon。リグリア (伊國) で盛んに栽培されてゐる。

(三) ベルガモット bergamot。カラブリア (伊國) 産。汁はカラブリアで搾つてベルガモットジュースとしてメツシナから輸出される。皮は甚だ芳香性で、エッセンス・オブ・ベルガモットとして賣られる。

(四) mela rosa 即ち星状ライム [Tibbles]。

明治屋出品——英國ローズ社 L. Rose製。

ライムジュース・アンスキーツンド (無砂糖)

ライムジュース・コーチアル (砂糖入)

ラスク (英) Rusk

ケーキ又はパン (麵包) を二度焼いたもの。古い甘パンの片をトースト (焼) して兩側を均しく褐色にしたものだから、もさ tops and bottoms と云つた。それ故トツブ (頂) は片側は圓味があり、他の側は扁平であり、ボトム (底) は兩面共扁平である [Tibbles]。

ミルク、湯、砂糖、壓縮イースト、小麦粉、でパン種を造り、之を小麦粉、砂糖、バター、食鹽、鶏卵の混合物に混ぜて、捏粉を造り、四角な煉瓦型に焼き、冷えた時、スライス (薄切) し、スロー・オーブン (緩焼爐) で再び焼き全

面をブラウンにする。

獨逸語ツビーバック Zwieback も同じもの。zwie=twice 二度、back=baked 焼いた。字義はビスケットと同じ。biscuit は bis=twice; cuit=cooked=baked。ラスクは甘味ビスケットとも註せられてゐる [Chambers]。

語源。[英] rusk ← 西又は葡 rosca = roll of bread。根源は未詳ださ [Chambers]。

葡語 Rosca には、中央に孔のあるケーキの一種がある。又 Rusk には biscoutinho を當てる。[H. Michaelis—Abridged Dict. of the Port. and Eng.]

ラム (英) Rum

ロン (佛) Rhum, Rum

ロン (西) Ron (葡) Rom

ルム (伊) Rum

ジャマイカ島近傍の西印度諸島及びデメララ Demerara 及ギヤナ Guiana に産する世界的著名な蒸溜酒で、製糖工場の殘溜糖蜜 (モラセズ) を溶かし發酵させた酒精液を蒸溜したものの、straight distilled products である。straight は薄めない生一本 undiluted, neat のこと。

醸造法 (ジャマイカ島)。モラセズを先づ dunder

(蒸溜の残液、天然酸に富む故に甚だ貴ばれる)の中に溶かす。之に甘蔗の天然酵母を加へる。之は季節の初期には砂糖の鍋の浮査を掬採して得るが、次回には發酵中の醪 worts が利用される。此の發酵操作は二三週間を費し、ゆるゆる進行させるのでバクテリアが繁殖して、之がラム特有の香氣を生ずる。黒森(獨國)の蒸溜家がキルシュワツサーの蒸溜に於て、蒸溜器に仕込む前に發酵チエリー醪を熟せしめないで風味の乏しいものになると云ふのと同じである。

ラムの醪の馴熟期間を長くするとラム香の強烈な品種が出来る。之は獨逸のブレンダー(混成酒業者)に供給された。當時獨政府が西印度産の蒸溜酒に對して禁止的高率關稅を課してゐたから、ラム香の強烈なものを輸入して國內で適宜調製したのである。

[参考]「本島に産するラムのエーテル含有量を統制する法律」といふ法案が、最近ジャマイカの立法委員會を通過した。是はエーテルの多いラムの無暴な製造を防止するのが目的で、斯様なラムは海外に買はれて、スピリッツに混ぜてラムとして販賣されて、ジャマイカ・ラムの名聲を害ふことになるのを恐れたためである。同

島總督はエーテル(イーサー)の最高量を適時命令によつて決定する權能を與へられて居り、此の法律に反して製造販賣輸出をした者は毎ガロンに付き五磅を超えない罰金、若くは三ヶ月の體刑を課せられる[WSTR., Sept., 1934]。

凡て最上等飲用ラムはボット・スチル(らんびき)を用ひて蒸溜する。

英國へ輸入されるラムは30~40° O.P.の強さである。是は三回又は三回以上蒸溜を繰返して得たものである。

ラムは元來無色透明だが、普通の飲用者が期待してゐる周知の暗い色を附けるためにカラメル(燒麥芽汁)を加へる。

佛領マルチニツク Martinique 島のラムは、注意深く殺菌された糖蜜液を最上の純粹イーストで發酵し、バテント・スチル(特許蒸溜器)で蒸溜したものである。しかし此の製品は英人の概念ではラムではなくて單なる純粹アルコール Silent spirits である[WSTR]。

キューバ(Cuba、玖馬、共和國)島、ナタール Natal 其他の産糖國でも Column still(新式蒸溜器)で、マルチニツク産と同じく69° O.P.といふ酒精度の高い silent spirits を造つてゐる。

是等サイレントスピリットも英國の關税法上の分類ではラムとなつてゐるが、純正ラム特有の香味は僅かに痕跡位しかない。又そのエーテルも石灰鹽中和の爲めに加へた硫酸、又は糖液の殺菌の爲めに加へたかと思はれる硫酸の作用によつて発生したものである〔WSTR, Sept., 1933〕。

沿革。^{パームツリー}椰子樹のシロップの發酵によるアルコールの蒸溜は東洋諸民族の古代工業であつたが甘蔗から採るスピリッツも同じ起源であらうことは非常にありそうなことだ。英國の歴史では Cromwell 時代以前にはラムは見えない。小アンチーユ群島のバルバドス移民の英人等はジャマイカよりも二十年許り以前にラムを蒸溜したと云はれてゐる。此の新溜品は Kill-devill (キルデビル・悪魔殺し) と名づけられた。當初から其の酒の強さが持て囃されたことを示した名だ。ジャマイカ島は急速にバルバドスを甘蔗糖業に於て凌駕したので、ラムの名は遂にジャマイカ産の蔗糖蒸溜酒に適用されることがヨリ多くなつた。ジャマイカの成功の原因の一は、バルバドス人よりも清淨なスピリッツを醸造したことにある。ジャマイカ・ラムが歐洲に紹介

されたとき(1655年英軍ジャマイカ島を奪取)急速にポピュラーとなり、他のスピリッツ類よりヨリ健康な致酔物たることが推奨された〔Zeitschrift für Spiritus-Industrie (WSTR, March, 1935に引用されたもの)〕。

語源。〔英〕rum ← rumbo ← rumbowling ← rumbullion。十七世紀中頃、バルバドスでは Rumbullion (デボンシャーの方言で喧騒の義) と呼ばれ、之を船員が轉訛して Rumbowling と云ひ、又 Smollett (1751) の著書には rumbo といふ略形を載せてゐる〔Skeat〕〔Butler〕。

Royal Commission on Whisky and Other Potable Spirits, 1908~9 に於ける一證人も次の如く述べた——ラムは元はキルデビルと呼ばれ、その後ランブリオン(古デボンシャ語)と呼ばれた。右は同委員が1670年出版の古本から引用したもので、同書にはラムの記述があり、多分ジャマイカ物だつたらうと。又當時多數のデボンシャ移民が西印度へ移住してゐたこと〔WSTR, March, 1935〕。

一説、ラムは拉語サツカルム Saccharum (砂糖)の最終のシラブルから來てゐる〔Butler〕。〔Zeitschrift für Spiritus-Industrie〕。

ラムの定義—"Spirit distilled direct from sugar-products in Sugar-cane growing Countries" (これは1909年 the Royal Commission on Whisky and Other Potable Spirits によつて肯定されてゐるもの) [Butler]。

英佛の対立。ジャマイカ人は、ホツトスチルを専用することを誇としてゐるが、キューバ、ギアナ、トリニダッド、マルチニツク、ベルバドス等ではパテントスチルの製品を貴ぶ。1903年頃、佛國で Pairault 氏によつて *Le Rhum* エサ アフリカシオン *et sa Fabrication* (ラムとその製法) なる論文が發表された。此の佛國科學者も純粹酒精の讚美者で、ジャマイカラムを誹謗してゐる。即ちジャマイカラムの高い香氣は、獸皮を鞣釜で加熱し、若くは暫らく漬けて得たエキス及び煙草の酒精浸出液を加へたに由ることなし、その煙草のブランド——アメリカの嗅煙草——まで擧げ、又そのラムを German or "stynking" Rum (獨逸ラム、惡臭を發するラム) と呼んだ。是の一文のため獨逸への輸出が非常に影響されたので、英國外務省は佛國外相に抗議したが、佛外相は Pairault 氏は何等政府から任命した者でないからさいつて突つ切れたのでオフィシヤリ

—には本問題は拋棄された [WSTR. Oct., 1925]。

米國ではラムでもない酒を Jamaica Rum, Jamaica Type Rum, Jamaica Rum Blended, Jamaica Rum Compound, Domestic Rum などさいふレベルを貼つて賣つてゐる例があるが、英國ではジャマイカ島以外の産のラムを混ぜたものにはジャマイカの語を用ひることを得ない。Vatted Rum とレベルし、記載するを要する [WSTR., Sept., 1934]。Vat は プレンディング用の大桶のこさ、又それに圍ふこさ。

ジャマイカはコロンブスが發見して St. Jago or Iago と命名したけれど、その前から南米インヂヤン人のカリブ族によつて Cha-maiks (泉の國 land of springs) と呼ばれてゐた。それが訛つて Jamaica となつた [WSTR]。中央の高いブルー山脈は綠に蔽はれ、豊かな谷は愛らしい花で輝き、この間を縫うて迸り下る銀の如き清流は百二十の多きに及び、「泉の國」の名は最もふさはしい [世界地理大系]。

タフイア Tafia

西印度のアンチーユ島 Antilles で、ジャマイカ・ラムと同じ方法で造つたラム。糖蜜酒の

蒸溜品で、劣等品として知られてゐる。
〔WSTR〕(中巻105頁ラタフィア参照)。

語源。馬來語 tafia。

ランテイー (佛) Lentil

レンチル (英) Lentil

扁豆を譯されてゐる。豆科の一年生草本、又その子實。地中海沿岸諸國にありふれたもの。東邦殊に埃及では主要食物。古代の世界では、よく知られてゐて、聖書にもヤコブ時代に既に記述がある。極めて榮養に富むが、消化が悪いと〔Senn〕。

語源。〔英〕lentil ← 古佛lentille ← 拉lenticula 小扁豆 ← lens = 扁豆。光學上の硝子の玉をレンズといふのも、其の形が扁豆に似てゐるから來てゐる〔Skeat〕。

用途。ポタージュ(スープ)にする。

リキユー (邦)

リキユーール (佛) Liqueur

リキユーア (英) Liqueur

リケール (獨) Likör

英語では次の三義がある〔W. S. T. R. June, 1933〕。

(一) 合成酒 (Compound spirits)

蒸溜酒を芳香性スパイス類又は其の揮發油で着香したもの、或は純正蒸溜酒 straight distillate に甘味を着けたもの。一般には斯く解される。

(二) 古いブランデー及古いウキスキ。

此の用語法は必ずしも俗語的でない。何となれば、ブランデーもウキスキーも適當な樽に長く貯藏すると樽材から或る品格を得るから。此の樽材は香氣及味を向上させる。(ピユカナン社レーアオールドウキスキのレベル参照 Rare Old Liqueur, 中巻17頁参照)。

一書〔Aye〕に

リキユーア中では、オールド・ブランデーが最高位を占める。何となれば、リキユーア・ブランデーには、純正と年齢と、美しい黄金色と繊細な香氣とがなくてはならないものなのだか

らさ。オールド・ブランデーを The King of Liqueurs (リキユーアの王) とも書いてある [Todd]。因みに、此種リキユーールは、ユツクリミ靜かに殆ど嚴肅な儀式の如く啜る sip べき酒である。コーヒに注入するが如きは野蠻的ださ。

リキユーア・ブランデーを供するにも、相當大型の鈴型のグラスを用ひて、酒を轉がす roll 餘地あらしめ、以つてアリケート・ブツケ (香氣) を完全に賞するのださ。

Extra, V. S. O., V. V. S. O. P 等のブランデーはアルノー・ド・ピルヌーブが六百年前に書いてゐる通り『葡萄の最も貴重なエツセンス』であつて、人類によつて創造された最上のリキユーールなのである [Schoonmaker]。

(三) 廣義では、スピリッツ (蒸溜酒) 及びワイン (葡萄酒) に甘味をつけるための砂糖液、及びスパークリング・ワイン (沸騰酒) に糖分を賦與する (これは泡立を生ぜしめる炭酸ガスの發生の爲だ) ために用ひる砂糖液をも包含する [上卷223頁以下、中卷165頁参照]。

リキユーール製法。三方法ある。

1. 蒸溜法 Distillation

佛國では最上リキユーールを得る唯一の方法と

考へられてゐる。〔上49参照〕。

2. 浸出法 Infusion

ワイン若くはスピリッツに香料を浸漬 macerate する方法。酒精の回收不充分の憾がある。蒸溜法では香氣を得られないものがあるが、是はインヒュージョンに限る。

3. エツセンス法 Essences

獨逸で最も普通な方法。但し蒸溜法又は浸漬法に依るエツセンス (香精) 又はエツセンシャル・オイル (香油、揮發油) と、低廉な合成エツセンス (人造香精) とは區別するを要する。品質は蒸溜品に比すべくもないが、長所は設備費、時間、勞力、賃銀の最も廉い點。

エツセンスの或るものは強酒精に不溶のものがある。水にはどれも是れも完全には溶けない。

香油、香入り酒、香水等から合成してリキユーールを造る方法を左の如くいふ [WSTR., May 1934]:—

1. 英國では Bottle and Stick System (壺と棒) といひ
2. 米國では Bath Tub (浴槽) といひ
3. 大陸 (獨佛其他) で Cold Way (低温法) といふ、香氣及酒精の損失を避ける爲め熱を用

ひないからの名。

リキユーールにダブル・リキユーア double liqueurs といふ種類があり、着香料を理論上二倍の割合を有するものだが、実際上は五割増位ださ。之は水で稀釋する爲めのものだ。場合により香油の一部が析出して乳白状又は泥土状を呈するので、稀釋に堪へる香氣に對してのみ濃さを増すのださ [WSTR, Jan., 1935]。

キユンメルにドツベルト doppelt 或はトリブル triple [上巻112頁]、があり、白キユラソーにもトリブルがある [上巻113頁]。右の二倍三倍も是の意味だらうか。

或種の香氣のうちには原料の花、果、種子、根、葉などを採取後直ちにブランデー即ちスピリッツに定著せねばならぬものがある。採取も植物の種類により、日出前、日中、日没後など正しい時刻を選ばねばならない。従つてリキユーール製造家は蒸溜所を畑、森、山など原料の産地へ持たねばならない [WSTR., Sept., 1934]。
語源。[英] liqueur = cordial 混成酒 ← 佛 liqueur = cordial 又は液體 ← 拉 liquor ← liquere 液状で清澄である [Skeat 及 Larousse]。

リキユーアとコーヂアルとの區別。嚴格に區

別するごは困難だが、通俗的に云へば、Cordial は國産（英國）のものに限り用ひ、リキユーアは外國産に適用される [Age]。
リキユーールの名は、着香用の特殊成分に依つて名づけられ、若し二種以上の場合には主要な成分に依る。アニセツト、クレーム・ド・マント等々。 [Aye]。

リキユーールは結局人造 artificial であつて、製造家の名前以外に品質の保證は全然無い。實際上も亦、無名の製造家の製品にリキユーールといふものは無い [Schoonmaker]。

リキユーールに就ては普通の人々は殆ど何にも知つてゐないといふごは驚くに當らない。何となれば良いいリキユーールは複雑な成分から成り、又祕密の處方に従つて製造されてゐるから。又リキユーールを分類するは困難だ、之を判定するは更に困難だ、之を製造するごは一番困難だ。リキユーールの名稱でさへも、満足に定義づけられるものはない。例へば、エブリコット・ブランデーと云つて賣つてゐるものの95%は全然エブリコット・ブランデーでなく、エブリコット・コーヂアルなのだ。 [Schoonmaker]。
リキユーールは最早、百年前に於けるが如き重

要な役割を演じてゐない。百年前には歐洲のいかなる小都會の藥劑師でも、半醫藥的な各種の藥酒 elixir を造つた。又巴里の自尊心あるレストランの亭主は、總てそのワインカード（酒の表）の上に少くとも五六十種のリキユーールをリストしてゐた〔Schoonmaker〕。

當時有名だつた美酒の多數は最早今日では造られてゐない。現存してゐるのは

シャルトルーズ、キユラソー、ベネチクチーナ、グランマルニエ、コアントロー、アニセツト、ピエイユキユレー Vieille Curée、クレームドマント、エブリコツトブランデー、クレームドカカオ、ストレガ Strega 及びライン河地方の果實酒（キルシユ、クベツチエ Quetsche、ミラベル）、マラスキノ、チェリーブランデー、キユンメル、ダンチゲル・ゴールドワツセルなど〔Schoonmaker〕。

禁酒法撤廢後、アメリカの蒸溜家が右の古い有名な歐洲のリキユーールの模造を企てつゝあるのは失望に値する。歐洲の製造家でさへも模造には百年以上も試みて失敗してゐる。その代りに父祖達が飲んだところの古い古いコーヂアルを復活せしめるがよい。つまり既に試験済みの

家傳の秘法が存してゐる筈だから〔同書〕。

リキユーールは葡萄酒の愛飲家には大した興味はない。食通がチョコレートに對して持つ程度の關心しか持たない〔Davis〕。彼等は食事の結末に飲むべき飲み物は古い古いリキユーールアブランデーに限るを信じてゐるから、リキユーールといふ語は呪咀である〔Aye〕。

リキユーールは總て常に婦人の大好物である。是は強さ（酒精の高いこと）が隠されてゐるがためであるが、リキユーール必ずしも弱くない。又リキユーールが無害に見えるのは外見上だけで實際は有害だといふ考から男性から輕侮される。尤も多數のリキユーールは悪い bad。だが、悪いものばかりが輕侮されるべきだ〔Schoonmaker〕。

婦人がリキユーールを飲むことが非常に例外的だつた時代から未だ餘り経つてゐないが、最近數年間の流行は甚だ迅速に擴がつた。彼女等の此の點に關する教養は甚だ幼稚で、大多數は、愛らしい色の故にクレーム・ド・マントから離れられないでゐる〔Aye〕。

婦人が好むのはリキユーールの甘さや高價なこまや、各リキユーールに固有な壺の形や、又甚だ

小型のグラスに注いで供されるので寶石のやうに見えることなどである。自分のドレスにマッチ（似合ふ）する、或は自分の眼の色と同じだ等の理由で好みのリキユーールを撰擇する婦人さへある〔Shand—Food〕。

リキユーールの歴史的概観
〔WSTR, Nov., 1933〕。

1. リキユーア・ワイン liqueur Wine.

リキユーアの通念は前掲（一）の通りだが、或種のパン・ド・リキユーール vins de liqueur をもその中に包含させるのが正しい。何となれば、パン・ド・リキユーアは蒸溜酒が出来た餘程以前から既に造られてゐたのだから。

古代のリキユーアワインは醫療の目的に造つたもので、強いワインに芳香性植物及藥草を浸して造つた。wormwood（苦蕒）、aloes（蘆薈）aniseed（ウキキヤウの實）、hyssop（唇形科植物の一）、myrtle（テンニンクワ）、rosemary（マンネンロウ）、sage（セージ）等々が用ひられた。口當りよくするために、芳香性のアジア産スパイスを加へ、蜂蜜で甘味を附けたに過ぎない。

2. 次に果汁製のパン・ド・リキユーールが出来

た。即ち cherry Wines, raspberry Wines 及 ^{ぶどう} 柘榴から造つたワインなど。

3. 純粹に酒精（蒸溜酒）を臺にした最初の實際的リキユーアはアルノー・ド・ビルヌーブ（1240～1314）及びレイモン・リュール（1235～1315）の功に歸せられる。それはブランデーと砂糖との混合物に過ぎなかつた。後に彼等はレモン、^{ローズ} 薔薇、オレンジの花、スパイス等を加へて香と色を附けた。

アルノー Arnaud-de-Villeneuve はスペインのカタロニアに生れ、化學者及醫者である。

リュール Raymond Lulle はスペインの作家兼煉金術家〔Larousse〕。（下 265 参照）。

4. その次に金箔の小片が現はれた。金は當時あらゆる病氣の藥と考へられてゐた。金箔は今猶ほダンチツヒ・ゴールドワツサーの最も大切な要素である〔上巻 53 頁以下参照〕。

5. 近代ではイタリーがリキユーア製造に於て高い地位を誇りつゝ來てゐる。

カトリーヌ・ド・メヂシス Catherine de Médicis（佛王アンリ二世の妃、1519～1589、フロレンスの名家メヂチ家の出、上巻 3 頁参照、アイスクリームの輸入者）がイタリヤン・リキユー

アを佛國へ紹介した。その中に le rossoli 及び le populo があつた。le rossoli の處方は區々だが、le populo は常に wine spirit (葡萄酒の蒸溜酒) で、之を適度に薄め、甘味をつけ、musk (麝香)、amber (琥珀)、アニシード及肉桂を以つて味附けたものだつた。

6. L'eau clairette (ロー・クレレット) が多分フレンチ・リキユーアの最初のものである。これは肉桂をブランデーに浸し、砂糖及び薔薇水を加へて造つたもの。

その次はモンペリエ Montpellier 及ロレーヌ Lorraine のリキユーアが來た。ロレーヌ・リキユーアの中最も著名なのはバルフェ・タムール le parfait amour [キユズニエ社リスト参照] である。

その次はラタフィア Ratafia だ。是は今猶ほ持囃されてゐて、特にチェリー及ブラック・カラッツが著名。〔上巻97頁クレナム・ド・カシス参照〕。ラタフィアは佛國の製造家を大財産家にした。

佛國の著書に記載あるリキユーールは

1. ラム酒 (l'eau des Barbades)

2. l'huile de Vénus

ハ、^{マラスカン} le Marasquin = ダルメーシヤン・チェリーズ (伊領ダルメーシヤ産櫻桃) の製。

ニ、^{ユスクバツク} le scubac = 愛蘭産アスキボー即ち、大麥の煎液にブランデーと砂糖とを混和したものの。ユスクバツク (usquebac) の轉。

ホ、^{キュラソー} le Curaçao de Hollande (以上)

佛國のリキユーール製造は不思議に集中的である。例へば左記の諸都市はそれぞれ左記リキユーアの製造で有名である。

マルセーユはアブサント Absinthe

グルノーブルはラタフィア Ratafia

コートドールはノワヨール Noyau

ボアロンはチヤイナ・チヤイナ China-China

デイジョンはカシス Cassis

アンセールはギニョレ Guignolet

リヨンはあらゆるリキユーールに著名。殊に巴里が量 (生産額) に於て著名なるに對し、是は品質上の名聲である。

しかし佛國の最も有名なりキユーールは

ラ・グランド・シャルトルーズ (現今はスペインで製造) la Grande Chartreuse

とベネチク

チーヌ (フエカン寺院製) とである。

7. スペイン (イスパニヤ) も佛國製と同じ位

廣範圍のリキユールのリストを持つてゐる。

8. 中欧諸國は純正蒸溜酒 (straight distillate) よりは、リキユールに専門化してゐる。

9. 獨國は着香着味蒸溜酒性飲料 perfumed and sweetened spirituous drinks の驚異的な多種類を持つてゐる。

10. スカンヂナビヤからバルカンに到るあらゆる地方 (更にアジアのアルメニアに到る迄) は、葡萄、フルーツ、穀物、野菜類の蒸溜物が、リキユール化されて大衆の味覺を満足させてゐる。

11. リキユーア工業が少しも發展しないのは、英國だ。古い英書には多數のリキユールの記述があり、又ラタフィアを賞味してゐる。しかし英人の持つ唯一の而も眞に著名なリキユールは甘味ジンで、これは世界的流行を見せてゐる。

リキユールの歴史は少數天才的個人の歴史に外ならないことが多い。殊に十八世紀はリキユールの黄金時代であつた。(1) 1757年には Brother G r me Maubec がシヤルトルーズの處方を完成して今日ある通りのシヤルトルーズにした。シヤルトルーズは1607年 Mar chal d'Estr es が P res Chartreux (カーサシアン派神父) に家傳のリキユールの處方を贈つたもの。

グリーンの方は二百三十種、イエローの方は百二十種の成分 (大部分は香草で世界各地から取寄せたもの) を用ひる。1901年佛國から神父が追放される前のものは今一本二十弗から二十五弗の價格がある。神父等は西國タラゴナの De Muller & Co. といふ葡萄酒商に居た友人に招かれ、近所の空家で作業を始めた。製法の全秘密は唯一人だけが握つて居り、過去に於ても一時に一人だけが握つてゐた (Schoonm.)。

(2) 又有名な慈善家の Marie Brizard 女史はホルドーの病院で、アンチーユ群島から來てゐた哀れな瀕死の患者から手厚い看護の禮さしてアニセツトの處方を傳授された。數年後此の中庸度のリキユール (25%) は友人に持て囃されたので商業的製造を始め、1800年迄此の家は、斯界に於ける佛國隨一の大商館の一であつた。

(3) 又和蘭の Lucas Bols (1575創設) 及 Wijand Fockink (1679創設) などがある。

(4) 1800年頃はリキユールが家庭内の製品から商品に變つた年だが、當時、最も天才的だつたのは Claude Brun であつた。彼は佛國アルプス地方の Voiron の一藥劑師だつたが、彼は蒸溜に關する立派な知識と時事に對する嗜好と

を結付けた。即ち約四十年間世界中に起つたあらゆる重要事件を新しいレベルにつけた。即ちナポレオンがブラーブ(勇士)勳章 Ordre de Braves を創設するや、彼は直ちに Liqueur des Braves を出した。シヤルル十世が佛國から追放されるや Eau de Consolation を出した。ルキ・フィリップが佛國憲法を與へるや Nectar de la Charte de 1830 が蒸溜された [Schoonmaker]。

● 國産リキユーール (藥酒、甘味酒)
 味淋—慶長よりある。麴、糯米、燒酎の製。
 保命酒—味淋、茴香、丁子、桂枝、金銀花、支那製冰糖。備後鞆の津名産。萬治二年創製。
 桑酒—丹波國船井郡八木村邊の産。味淋、桑根。
 養老酒—養老丁亥以來。味淋と丁子、茴香等。
 甘露酒—明治九年備後國福山創製〔小鹿島〕。
 梅酒 } 慶長三年以來、備後鞆津創製。
 紫蘇酒 } 〔小鹿島〕。

古書に見える名には—

1. 顯廣王記「安倍泰親、嘗て震雷ニ遇フ、衣服薰灼、乃チ地黄酒ヲ服シテ其毒ヲ解ク」。
2. 尺素往來「加賀菊酒」。
3. 倭漢三才圖會「紀州勢州ノ忍冬酒、加州肥

後ノ菊酒、南都ノ雲酒、淺茅酒」。〔小鹿島〕

リプトンス・ティー Lipton's Tea

錫蘭島コロンボのリプトン社 Lipton, Limited 製の紅茶。リプトン紅茶とも稱し、紅茶といへば本邦ではリプトンが最高級と一般に考へられ、その風味が本邦人の紅茶の先入主になつてゐる。

日本へ來るのは

ナンバワン Quality No. 1

最上品。黄レベル角罐入。

エクストラ Extra。海外の通人 Connoisseurs 向の特別なブレンド。綠レベル角罐入。

ダスト・ナンバワン Dust No. 1

ダストは粉のこぼ。鉛箔包 Lead packet 入。

以上は皆 pure Ceylon tea (シール文句)。

右の外、丸罐綠レベルの印度ダージーリング紅茶 Lipton's pure Darjeering Tea が來てゐる。エクストラよりも高價。ダージーリングは印度ベンゴール州の北境、ヒマラヤ山中腹の都會の名。此の附近は印度第一の茶の産地。印度茶の 83% を産出する。(セーロンは英王の直轄、印度は印度總督の統轄地、貿易上もセーロン茶と印度茶とを區別する)。

ロンドンのリプトン本社のレストランには

1. 罐入 No.1、(黄レベル) No.2 (赤レベル)、
No.3 (淡紅レベル)。支那茶 China No.1.
No.2。緑茶 Green No.1., No.2。
2. 紙包 Paper Packets—No.1. No.2, No.3。
China No.1. No.2。
3. 銀紙包 Silver Foil Paper Packet—
No.1. No.2. No.3。
4. 鉛箔又はアルミニウム箔包 Lead or Almi-
nium Foil Packet—No.1. No.2. No.3。

リプトン卿 Sir Thomas Lipton の生ひ立ち。

彼の両親は英國北アイルランドのアルスター州の County of Monaghan の Shannock といふ寒村の出身。有名な愛蘭の馬鈴薯大飢饉の時、愛蘭人が大衆、はるばる米國若くはスコットランドへ移住した。彼の両親も相携へてスコットランドのグラスゴーへ移住して、或はボール函倉庫に勤めたり、製紙工場のタイム・キーパー（労働者の録時係）となつたりして數年を経た。そのうち同市 Crown Street でリプトン卿が生れた。後、両親は小さな食料品小賣店を開いた。ハムやバターや鶏卵が主要商品で、母の郷里の愛蘭の Clones の一農家を特約して一

週間分づゝハムやバターや卵を送つて貰ひ、リプトン少年は汽船が着く度に、その荷物を波止場へ取りに行つて店まで運ぶのが受持仕事だつた。彼は早くも此の時米國に對する憧れを得た。

両親の商賣は不振で日常の生活に事を缺くことさへあるに至つた。彼は1860年の十一月の或る朝、學校行の姿のまま家を出て「小役員入用」の貼札を見、両親に無断で、躊躇なしに飛込んで文房具店の小僧となり、一週半クラウンの給料を得た。是が九才から十才の間のことだつた。給料が安いのでシヤツ屋に轉じ、後、勃々たる覇氣を満すべくグラスゴー・ヘルファスト間の定期船のボーイとして乗船し、一週八志の給料を得た。ケビンのランプの烟が天井を汚したのをリプトン少年の落度として事務長から叱責されたのに發憤し、米國通ひの船の三等船客となつて渡米した。渡米後、バージニアの烟草農園で労働し、後南カロライナ州の一孤島の米作農園で労働し、會計係に拔擢されたが、夜陰に乗じ便船に身を托して脱出し、チャールストンに着いた。丁度同市の大火に出遭ひ、消防隊に加つて働いたが一二日で鎮火したので失業し、紐育に出た。當時紐育は南北戦争の瘡痍から全

く恢復してゐなかつたので就職は難かしかつた。仍で再び南へ行つてニウオルリンズの或る田舎の電車會社で職を得た。後再び紐育に歸つて來て、或る繁榮的なグローサリー・ストアにアシスタントとなつた。これが彼の今後の生涯を決定する重大な因子となつた。彼はアメリカのショツプ・キーピングとグラスゴウのそれとを比較して、相違に驚いた。彼の昇進は目醒ましかつたが、父母戀しさに堪へず、給料を悉く貯金して五百弗を得たので、早速グラスゴウ行の船室の人となつた。故國への土産は小麦粉一袋と、母への揺り椅子一脚とだつた。

彼は暫く兩親の“butter-and-ham shop”に働いてゐたが、兩親は彼の積極進取の金儲法を危んで止まないのので、彼は遂に兩親の許を得て第二十一回の誕生日にグラスゴウの Strobcross 街に小さな店を借受けて獨立した。資本は百磅で、その半分を投下して残額は臨時費並に擴張費として蓄へて置いた。

彼は商品の大部分を愛蘭の生産者から直接仕入し、開店早々その廉價のために競争者の大恐慌を捲起した。

彼は廣告の威力を知つてゐた。廣告術應用の

先驅者の一人だ。是は米國に於ける實地研習の賜だ。當時はグラッドストーンが英國政界の大立物だつたが、平素自分のビズネス以外には少しも注意を向けなかつた彼も、グ翁の次の演説には非常な感銘を受けたと彼は云つた即ち、『廣告の商業に於けるは猶ほ蒸氣の工業に於けるがごとし、唯一の推進力なのだ。造幣局でない限り、廣告なしに金を拵へることは出来ない』と。當時彼の閑暇といへば寢床、汽車、汽船の中にある間だけだつた。こんな状態が少くとも二十年間續いた。此の閑暇こそは彼が何か新しい獨創的な廣告戰術を考案してゐた時間なので、彼はそれが一つの道樂だつたのだ。リプトンの事業が東西南北に發展に次ぐ發展を以つてゐるこの外に於ては、此の廣告戰術の工夫といふことが彼にまつて必要な慰めだつた。

事業の擴大につれ、商品の供給確保の問題が重大化した。彼は毎週自ら北愛蘭へ出張して農民から、或は市場を通じ、或は直接家庭から品物を買付けてゐた。後には愛蘭全土に手を延ばし一定期間農民の全生産を買占めもした。次第に生産者間の信用を博して、後には自身出張せず手紙を以つて用が足りるに至つた。併し間も

なく愛蘭だけの供給では足りなくなり、新しい大量供給地を見付けねばならなくなつた。彼は丁抹、瑞典、ロシヤに着目し、そこに代表者を派遣して、間もなく巨大な取引をなすに至つた。就中世界一の農産國丁抹を最も多く取引した。併し大陸産では「適正な品質を適正な値段で right stuff at the right price」の要件を充し得なかつた。彼は米國に着目した。北米はハム、ベーコン、ホーク、バター、チーズの最大の中心地だつた。この極西の物産を英國の消費者に直接に供給して中間利益を排除することを考へたのだ。仍で彼はシカゴに自家の屠殺場を設け、屠殺と製造を自ら行ふことを計劃した。先づ店員を派してバターとチーズを買付けさせたが、豫想適中して、英國未有曾の廉價で之を消費者に提供することを得た。彼は之を觀て直ちに渡米してシカゴに、一日三四百頭の豚を屠殺處理する能力ある工場を探し求め、同市の同業者の好意によつて之に成功した。

歸英後は、英國全土に新しい賣店を開くことに専念し、毎週一店宛の開店を見ないといふことはなかつた。彼は或る國會議員の間答へて「余の政策は毎週新しい支店を設けるといふこ

とだ」と語つてゐる。第三十回目の誕生日迄に既に大成功を遂げてゐた。彼は孝心篤く、常に兩親に孝養を怠らなかつたが、自らは奉ずること極めて薄く、「充分食べて、一日のうち六時間 nice bed で 寝られれば、それで満足だつた」と述懐してゐる。随つて着手し、随つて大當りをさるのに勇氣づけられてゐたのだ。

1884~7年頃彼は世界最大の個人商店をなつた。1888~1898年の十年間は最も華々しい存在だつた。その時代に茶商として確立したのみならず、世界各地にリプトン・オーガニゼーションが擴大されたのだから。

十九世紀終の八十年代に入つてから、英國では喫茶の風が特に顯著に普及した。仍で茶の卸商達がリプトンの販賣網に着目し、利益の多いことを説いた。リプトン氏は茶の仲介商の暴利を知つたので、此の仲介商人を排除して、自分と消費者との双方を利益することを考へ、茶商賣に全力を傾注すること、自ら茶の卸商をも營むこととの二重の決心をした。斯業で一番難しいのはブレンダング（調合）だ。彼はブレンダーとして職業ブレンダーに頼らず、ロンドンで茶の判定に名聲のあつた一二の人を聘した。

幾度もの実験と失敗との後に、或るスペシャルブレンドを得、居合せた一同顔見合せて眼を見張つた。やがて此が一封度一志七片の茶として賣出され、大賣行を示し、英國の茶の市場にセンセーションを惹起した。間もなく一封度一志の級と十五志の級と二つのブランドを賣出した。是は世界未有曾の廉價だ。リプトンの各店は引續いてレコード破りの賣上を示した。

最初の工夫は、一封入、半封度入、四半封度入に包装することだつた。従來茶商のやり方は、カウンターの後の無蓋函又は抽出から茶を測り賣りするのが普通だつた。買手は代金相當の目方と品質とを得たか否か不安に思ふのだつたが、リプトン・パッケージは代價品質共に率直なので、大いに持囃されるに至つた。又取扱簡便だから買手にも賣手にも喜ばれた。

彼は又各仕向地の水質を研究し、各國各地から水を取寄せて試験し、水質に適應するブレンドを造つた。

茶商を始めて一年目、セーロン島と關係が出来た。同島の珈琲の凶作の後(中55)のことだ。

セーロンの或る地所の代理者だつたロンドンの銀行家がリプトンに右地所を買収して茶園を

大規模に經營することを勧めた。彼は、茶園の經營が彼の持説たる中間搾取機關の排除と合致するので乘氣になり、自らセーロン島に渡航し、賣りに出てゐる地所の實地踏査をした上、全部買込み、更に各地で買足して大茶園の經營に着手し、到着後一二週間にして百萬磅以上の投資を決行した。彼の茶園は、茶摘操作以外は悉く機械設備を用ひたので、清潔と均一さが確保された。「茶園より直接茶釜へ “Direct from the Garden to the Teapot!”」といふのが彼のスローガンだ。價格は何人も競争出来ない位勉強したので、競争者はリプトン茶は下等品だから安いのだと中傷した。そして安物の茶を貶す目的で、或種の特選茶に一封度五ギニー、極上茶に十ギニーといふ高價をつけた。しかし斯の種の策略にはリプトンの方が一枚上手だつた。彼はセーロンの自營茶園にも上等品が出来ることをミンシング・レーン(茶市場)の人々に知らせるために、セーロンの支配人に打電して最上の新芽茶を造らせ、ミンシング・レーンで競賣の結果、三十六ギニー(一ギニーは二十一志)といふ驚くべき値段で賣れた。それ以來リプトンス・ティーに対する悪評は消失した。

セーロンで地所を買込んでから十八ヶ月目には既に米國及カナダで莫大な茶の賣上を上げつゝあつた。〔自叙傳 “Leaves from The Lipton Logs, by Sir Thomas J. Lipton, Bt. (リプトン航海日誌の數ページ)〕。

明治屋もリプトンの所謂『自分で賣るものは自分で作る』方針だと〔經濟市場、昭和八年十二月號、明治屋舊友會見聞記〕。

レズン (英) Raisin

レザン・セツク (佛) Raisin sec

干葡萄。(カランツ、サルタナ参照)。

語源。〔英〕 raisin 干葡萄 ← 古佛 raisin 葡萄 ← 俗拉 racimum, racemum 一房の葡萄。

佛語のレザンは單に葡萄(グレーブ)のこと。干葡萄は佛語ではレザン・セツク raisin sec といふ。セツクはドライ(乾燥せる)。

製法 [Tibbles]

(一) 蔓に生つたまゝの乾燥 = 天日乾燥品。マスカテル Muscatels として賣つてゐるもの。最上品は西國マラガ産。葉をもぎ、日光を完全に當らせ、果の柄をねぢつてブラブラに二三週間ブラ下げて、樹液の流通を停止させる。採集函詰。果柄附。(二) ちぎつてから乾燥 = 西國産バレンシヤ・レズン(アリカント州産)、トルコ産、米國カリフォルニア・レズンなど。

製品。(一) 加州産。トムソン・シードレス Thompson Seedless は加州産レズンの70~75%を占めるもの。マスカット Muscat はパツキングの前に種子を抜いたもの。サルターナも種子のある種類、主として製菓業で用ひられる。

(二) サルターナス Sultanas = 小粒種子無し。

シユルターヌ (佛) Sultanes
淡黄透明色。希臘、トルコ、波斯の産。

(三) カランツ (英) Currants
レザン・ド・コラント (佛) Raisins de Corinthe

ギリシヤのコリント (コリンス、コラント) から輸出したに因る名。本来種子が生じない種類。サルターナより大粒で色も黒味がかつてゐる。希臘ザンテ島等の産。パトラスより輸出される。因つてザンテカランツ、パトラスカランツの名がある。

レニツト (英) Rennet

プレジユール (佛) Présure

犢の胃の内膜の製品。又液状エキス。牛乳の凝固用。チーズ製造用のエツセンス・オブ・レニツト Essence of Rennet が舶來されてゐる。

犢の外に豚、兎、禽類の胃からも製する。乳汁は人乳たるも牛乳羊乳たるを問はず、胃の中で先づ、胃液中のレニツト (酵素) によつてアルピユミンが凝固したる後、他の酵素によりて鹼化される。大人より小兒、人間より犢の胃のレニツトの方が強力である。

英國CB社のリストにはエツセンス・オブ・

レニツト及び、レニツト・タブレット (錠劑) がリストされてゐる。

レモン (英) Lemon

シトロネ (佛) Citron

檸檬。れもん。柑橘類の中、酸檸檬類、學名 citrus medica の中 Limomum。

語源。〔英〕 lemon (以前 limon と云つた) ← 佛 limon ← 後拉 limōnem, limo ← 波斯 limū (れもん) ← 馬來 limau。土耳其 limūn、亞刺 laimūn。ジャバ語 limo = 英 lime, citron, lemon。〔Skeat〕。

レモンは印度の原産。暖國特に伊、シシリー、スペイン等で栽培される。年二回収穫があり、青いうちちぎり、砂中又は適當の貯藏室で熟らせる。樹で熟れたのは最上の味だが、皮が厚くなり過ぎ、又腐り易い〔Tibbles〕。

ジュース (果汁) は種々な清涼飲料水に。

汁は枸橼酸、林檎酸、磷酸に富む。冷涼醫渴特に胆汁質及多血質の人々に適する〔Tibbles〕。

レモンジュースは血液の中へアルカリ性枸橼酸鹽として取入れられ、是が尿をアルカリ性にする。又壞血病の豫防及治療に良い。長い航海に必要な支度の重要部分だつた。

皮は香油に富み、料理用の薬味に、又キケン
デード・ピール又はドライド・ピールに。又芳
香健胃劑用に。

レモン油 oil of lemon = レモン熟果の新鮮な皮
を壓搾して採る。

レモン精 = Essence of Lemon = レモン油をア
ルコールに溶かしたもの。

廣義のシトロン (檸檬類) は印度の原産。有
史以前からあつた。酸味種例へばレモンの栽培
は西アジア (メソポタミア及メチア) へは太古
に廣まつた。ギリシヤ人は此の果をメチヤ人、
(波斯北西部のメチヤ國人) から得たので、之
れを *citrus medica* さいふのだ。Theophrastus
(西紀前372~287頃、希臘哲人) がそれに就い
て語つた最初の人。しかし多分栽培されなかつ
た。羅馬人は之を西紀初頭には未だ彼等の畑に
植ゑてゐなかつたから。多くの企ての後、伊太
利で第3~4世紀に栽培された。ヒアリウ人はロ
ーマ人より前に知つてゐた。メチヤやベルシヤ
との關係からである。ギリシヤ人はシトロンを
メチヤ及ベルシヤでセオフラスタス時代(前出)
即ち紀元前三世紀頃に見た。

酸味種即ちレモン及ライムはシトロンより遅

れて知られた。アラビヤ人はレモンの栽培をア
フリカ及歐洲へさ擴大した。彼等はそれを更に
十世紀に Oman の園からパレスチナ及エジブ
トへ移植した [Tibbles]。

製 品

シトロナード Citronnade = lemon squash

シトロナ Citronnat = candied lemon-peel
(レモン皮の砂糖煮)

シトロネ citronné = 凡てレモンの香味あるも
の。

レモネード (英) Lemonade

リモナード (佛) Limonade

清涼飲料水の一。我が國でフルーツエードと
稱するもの、一 [齋藤]。レモン汁、レモン皮の
エッセンス、砂糖、水などで造る。往々卵白が
加へられる。若し病人用 (invalid drink) なら
ば特に卵白を入れる。

語源。[英] lemonade ← 佛 limonade [Skeat]。
邦語ラムネは英語レモネードの轉訛だ。ラム
ネは現在の用語では、レモンには拘泥せず、ス
トロベリー (莓) 等々もある。玉壘に詰めるの
が例だつたので玉ラムネの語が我が清涼飲料水
取締規則に見えてゐる。ラムネとサイダーなど

さは原料、設備、容器、価格等の高低の差だけで、本質上の差ではない。
 リモナーデ（獨語 Limonade）は果實水、薄荷水、桂皮水等のことで、炭酸ガスを含有しないもの〔清涼飲料水取締規則〕。

右の如く、邦語の用語法ではラムネさ、リモナーデさは法律上異なり、レモネードは法律には見えないが、實際上前記二者さは別物だ。
 （ラムネに就いては清涼飲料水並にソーダウォーター参照）。

ロースト・ビーフ（英）Roast Beef

ブッフ・ロチ（佛）Bœuf rôti

ロスビッフ（佛）Rosbif

焼牛肉、串刺焼牛肉。

ロース roasting は肉の料理法中で最も古く且つ最も好まれるものの一〔Senn〕。昔は串刺（Jack, spit）にして、直火（open fire）の前に懸けたりしてアブルことだつた。即ち輻射熱で調理すること。現在のローステングは米國では、常にオープンでベーク（蒸焼 bake）すること〔Ward〕。

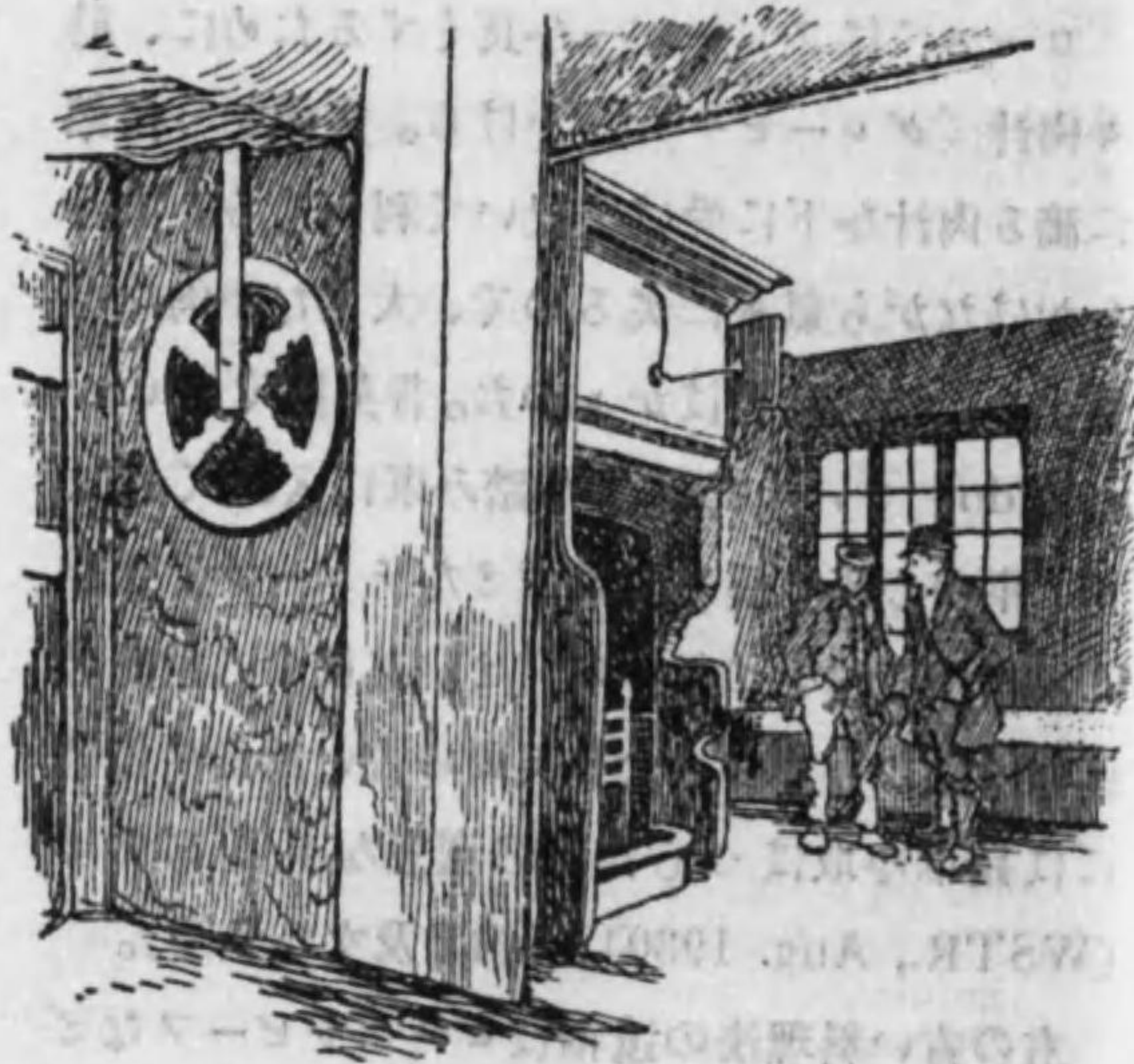
ロースにはフレーバーを良くするために、時々肉汁（グレイビー）をかける。炙肉から自然に滴る肉汁を下に受けて置いて利用する。肉汁をかけながら氣永に炙るので、大きな牛肉片を焼上るには三時間はかゝつた。昔英國ではturnspit dog といつて、犬を踏み車に入れて踏ませ、車の心棒と焼串の齒車をチェーンで連絡して串を廻轉させたものだ。其は十八世紀頃迄行はれたらしく、今日英國の古い飲食店の壁には踏車を取はづした跡の圓窓を見かける〔WSTR., Aug. 1930〕。（挿畫及文を参照）。

右の古い料理法の遺物はローストビーフなど

苦役中のターンスピット犬



“George” の古い料理部屋



ターンスピット・ドッグ Turnspit Dog

[Charles G. Harper : The Romance of the Road]
(WSTR., Aug., 1930.)

英國の南西のウルトシャ州の Lacock 町は昔の居酒屋 (inn) が澤山残つてゐて、非常に繪のやうに美しい町だ。左圖は同町の “George” といふ古い居酒屋の料理部屋に遺つてゐる踏車の圖だ。十八世紀頃の居酒屋の料理部屋は廣大で、踏車を備へてゐた。今ではそれ等は過去の遺物となつて了つてゐる。

此の踏車の中に犬を入れて車を廻轉させ、それでロース焼肉の炙串 (spit) を廻轉させる。ロースは緩徐に炙るものだから、之を廻轉するのはコックにとつて非常な苦役な譯だから、犬を代用させたのだ。大きな肉片 joint を焼き上げるには三時間を要する。

犬はダックスフンド型の長身短脚の醜形の犬を用ひる。訓練法は極めて簡單で、何も知らない犬を捉へて来て、車の中に入れ、燃えてゐる炭を一踏に入れる。犬は静止してゐると足が焼けるので逃れるために駆る。早く駆れば断るほど早く火が追つ駆けて来る。此の痛ましい新験によつて犬は、静止と急走との中間に幸福なる中衛を見出す。ロースには緩徐な焼上げが必要だ。

傳へるところに據ると、十八世紀頃のコック達は非常に意地悪かつた。犬が踏み疲れて暫くでも静止すると、悪罵叱咤を浴びせ、仕事が終わつてからも、料理部屋中を蹴飛ばし廻つたといふ。

此の不幸な犬達は苦役によつて永遠の理知 perpetual intelligence を得る。茲にユーモラスな、しかも不自然な(荒唐な)物語がある。バスの町 (Bath = Somerset 州に在る) で、或る婦人が、數匹のターンスピット種の犬を連れて教會へ行つた。丁度レツスン (教課) が「エゼキエル」の第十章で、自動戦車と輪と (self-propelled Chariots and wheels) の話がどつさりあつた。犬共は初めて wheels (輪) といふ語を聞いたとき、驚いてキツとなつた。二度目を聞いたとき、物悲しそうに吠えた。三度目を聞くや、スワミはかり一散に教會から駆出したといふ。

此の「ターンスピット」は嘗ては、非常に知れ渡つた文物の一たつたので、詩の中にも歌ひ込まれてゐる。次に掲げたのは或る雄辯家をそれに譬へたもの。

“His arguments in silly circles run,
Still round and round, and end where they begin.
So the poor turnspit, as the wheel runs round,
The more he gains, the more he loses ground.”

の熟語に見える。他の食物に就てはベークドといふ。

語源。〔英〕roast ← AS. rōstian [Chambers]。

同源の各國語—— 蘭 roosten, 獨 rōsten, 古佛 rostir (現佛 rôtir)、古高獨 rōstan, ケルト語 rost, ウエールス語 rhostio, ブリトン語 rosta—— 全て roast する義 [Chambers]。

一説、〔英〕roast ← 古佛 rostir ← 古高獨 rōstan [Skeat]

roast-meat ← roasted meat [同書]。

ロチ Rôti (一) (ロースト料理) アントルメ (本膳) の前に供されるコースの名。

(二) ロースト・ミートや、家禽 (poultry) や野鳥獸肉 (game) のロースト。

ロースト・ビーフの他には

ロースト・マトン (羊肉)

ロースト・ポーク (豚肉)

等々がある。

ワイン (英) Wine [ブドウ参照]。

ワイン (獨) Wein ウエイン (蘭) Wijn

パン (佛) Vin

ビノ (伊・西) Vino

ビニョ (葡) Vinho

葡萄酒。(一) 葡萄 vine の發酵液。(二) 轉じて他の果實製の酒。

語源。〔英〕wine ← 中英 win ← AS. win ← 拉 uinum ワイン ← 葡萄 vine ← 拉 uīere れちる (蔓の巻く貌)。

〔獨〕Wein [古高獨] win, [蘭] wijn ← 拉。

バイン (英) vine 葡萄 ← 佛 vigne ← 拉 uīnea 葡萄園、後拉で葡萄の意 ← 拉 uinum。

本邦へ葡萄酒の傳來。元和二年四月 (1616) 家康薨去し、その遺物を、元和二年から四年までに、御三家其他に分配したものの受取帳の寫しに、「駿河御分物御道具帳之覺」さいふのがある。その中に「十六貫四百目ぶさう酒壹壺」さある。當時の貿易品ださいふ [風俗史・高柳光壽]。

天文十二年 (1543) 葡人渡來以來、スペイン人、蘭人、英人の來航があつたが、十五・六世紀は英國でもエリザベス女王以來のシエリー時

代を稱せられる位、シエリー全盛時代だつた〔上192, 下450〕。我國渡來の葡萄酒が何國產だつたかは詳でないが、シエリーは熱帯航海を終へると品質向上するので昔印度航路の船舶に積んで來たものだから、シエリーだつたかも知れない（葡國のポートは寒國へ送つて熟成させる習慣だつた）。（下178）。

慶長十四年、呂宋（スペイン領フィリピン）よりの進上品に葡萄酒二壺とある〔外蕃通書一雜詰時報〕。又「太閤記凡例」に、パテレンが「上戸には、ちんた、ブドウ酒……などをもてなし我宗門に引入るゝ事云々」。

支那。漢の張騫が西域から歸つたとき（126）葡萄酒を支那へ傳へ、西域に葡萄酒のあることを報告した。大宛（コーカンド地方）では『葡萄酒を以つて酒を爲る。富人藏すること萬餘石に至る。久しきもの數十歳に至る、敗れず。……葡萄酒、漢使其の實を取りて來る云々』〔涼州詞の註に引用の西域傳〕。隋の文帝（589）の言に『葡萄酒は宿醉を解き、煩を除き、熱を解く』。唐（618～）の王翰（開元中卒す）の涼州詞の詩に葡萄酒の美酒、夜光の杯宋の人美、人謂、人飲まんと欲して琵琶馬上に催すア國英訂註

醉うて沙場に臥す君笑ふ莫れ唐詩選
古來征人幾人が回る〔唐詩選〕。
甘肅省涼州府武威縣の名産葡萄酒を謳つた詩。夜光の杯は白玉の杯〔岩波版譯註唐詩選〕。〔星（忠）〕。又、王維の「劉司直の安西に赴くを送る」詩に『絕域陽關の道、胡煙と塞塵と……首宿天馬に隨ひ、蒲萄漢臣を逐ふ』〔唐詩選〕。漢臣とは張騫歸來のとき胡桃蒲萄を傳へた安石榴。

宋の元遺山の葡萄酒賦序に『世に此酒無や久し』。元史、世祖本紀至元十三年、大廟の供物に、葡萄酒、猪、鹿、羊等を加へ、同廿八年、宮城に葡萄酒室及女工室を建てた〔住江〕。

聖書には創世紀「ノア農夫となりて葡萄園を植ることを始めしが、葡萄酒を飲みて酔ひて天幕の中において裸になれり」。又、ルカ傳「新しき葡萄酒は新しき革囊に入るべきなり。誰も舊き葡萄酒を飲みてのち、新しき葡萄酒を望む者はあらじ『舊きは善し』と云へばなり」。

本邦の葡萄酒。

1、明治三年、甲府市廣庭町山田宥教、同八日町詫間憲久の兩氏が共同醸造を行つた。それ以前にも山田氏は野生の葡萄を以つて醸造したことはあつたが商業的にはこれが最初。

2、明治四年山梨縣令藤村紫郎氏の就任以來氏の勸奨により縣下に葡萄栽培及び醸造が非常な勢で勃興した。

3、明治九年、内務省勸業寮の大藤松五郎氏が米國から醸造技術を得て歸朝し、山田、詫間兩氏の醸造を指導して以來、同縣東八代郡を中心として醸造家が相次いで起つた。

4、明治八年、弘前市藤田久太郎氏が外人の指導で醸造を始めた。

5、九年、北海道開拓使廳が始めた。

10、十年、山梨縣祝村葡萄酒會社の土屋龍憲、高野正誠兩氏が渡佛、同十二年葡萄樹を持歸つて祝村に移植して以來、外國種の栽培が盛なつた。

11、十九年、祝村葡萄酒會社解散。醸造に當つてゐた宮崎光太郎、土屋龍憲、土屋保幸の三氏が會社の機械を引受けて共同醸造を始め、二十二年東京日本橋大阪町に販賣所甲斐産商店を開き、商標には大黒印甲斐産葡萄酒の名を用ひたが、甘味葡萄酒に壓されて需要不振、二十三年共同醸造廢止。宮崎氏は甲斐産商店を繼承。

12、日清戦後の好況により、生葡萄酒は甘味葡萄酒に拮抗し得るに至つた。當時東八代郡相興

村に降矢虎馬之助氏の降矢醸造場(後の甲州園)が起された。爾來同縣下には醸造場簇出し、今猶ほ小醸造家亂立の状態を續けてゐる。

13、三十八年甲州葡萄酒醸造同業組合設立。

14、現在、生葡萄酒の覇者は大黒印(斯界の先覺宮崎光太郎氏の甲斐産商店)。

[新聞・山梨縣を中心にみた生葡萄酒變遷史]。

■ 英蘭のワイン貿易。

『多くの有名なワインは農民に始まり、英人に終る』[Schoonmaker]。ワインの醸造は葡萄園の仕事だが、ワインの貿易は殆んど悉く英商人の手に握られてゐるの意。又英國は葡萄酒の大消費國でもある。

(一) 古代。一説に、葡萄の栽培及ワインの醸造はローマ人によつてブリテン(英島)の領有當時行はれてゐたといふ。併しそれは極一小部分のことで、消費の大部分は輸入に仰いでゐたに違ひあるまい。その上、他の説によるに、右の傳來はキリスト教傳道師に歸せらるべきだ。彼等はゴール(佛國)から英國へ渡來したのだが、彼等はワインや衣服や其他の必需品中未開國で得られない品々を親教會から供給して貰つてゐた[Aye]。

いつれにせよ、五世紀迄はワインは普通に外國から英蘭へ輸入されてゐた。Hengist (Jute族の半傳説的な酋長、449年英蘭に上陸、488年の死迄ケントを支配した) が、英王 Vortigern を饗應したとき娘 Rowena 女が一杯のワイン (a bowl of wine) を以つて王の健康を祝してゐる。サクソン民族の英蘭征服によつて此貿易は一時妨げられた。アルフレッド王の治世頃 (在位871~901) には再び盛となり、特別の課税が必要だつた。早くも十一世紀には Rouen (佛國セーヌ河口の都府) のワイン貿易商は地歩を確立して居り、ロンドンに Dunegate と稱ぶ自己の特別の港を持つてゐた。他方獨逸ワインのシツパー達も英蘭の貿易上永久的地歩を占めてゐた [Aye]。[Butler]。

實際、斯業の發展が餘りに迅速だつたので、エドワード懺悔王 (在位1042~1066) の時代には法令を以て外國人にはワインの卸賣だけ許し小賣に従事することを禁じ、外國人の活動を制限することが必要だつた。ノルマン・コンクエスト (ウキリアム侯の率ゐるノルマン人の英國征服=1066) は自然に斯業に大きな推進力を與へた。更に又ウキリアム一世が英蘭に於けるワイ

ンの醸造を禁じたことによつて促進された。

(二) クラレット時代 Claret Age

1154年、ヘンリー二世ミアキテーヌ (佛國) のエリーナー女との結婚により、彼女がガスコニー (ホルドー地方) を嫁資として英國の統治下に持來したので、同地のワインが英國に紹介された。古い貢納金制度 (Prisage) により、王室は船のマストの兩側のワインの各積荷から一樽宛徵發する権利があつたから輸入が増加する程王室には利益だつた。それ以上欲しいときには先買權 (pre-emption) により、王室の云ひ値で買取つた。ワインの取引の増進は甚だ迅速で1350年頃には、13,429 タン (大樽) を運ぶのに百四十一隻の船がホルドーを解纜した。

當時、斯業は vintners (醸造家) と taverners (居酒屋) との二組に分れてゐた。前者は卸賣で後者は小賣。兩者の間は tied-houses の關係にあつた。現金買が出来ない薄資の居酒屋は、醸造家から掛けで買ひ、賣つてから代を拂ひ、その代償に、居酒屋は特定の醸造家だけから仕入をする協定を結んでゐた。ロンドン市の記録に據るに1319年の居酒屋の借地契約に於て、醸造家が居酒屋に借地權を與へ、更にマツグ (耳

附益)、窓掛、^{カーテン}卓布等商賣上の必要品を供給することを承認し、居酒屋の方は、その地主だけからワインを仕入れることを同意してゐる[Aye]。

取締規則。當時のワイン取引は事實上食物の商賣だから甚だ早期に多くの立法の対象となつた。立法の精神は、代價相當の量目と品質とを顧客に保證するにあつた。隨時公布された法規の例

イ、ワイン賣店は消燈鐘 (curfew) を合圖に閉店すべし。

ロ、居酒屋主は自由人若くは善良民たるべし。

ハ、ワイン容器は總べて測量して容積を表示すべし。

ニ、居酒屋主は酒庫の入口の前に布を下ろしてワインを注出す状を顧客に隠蔽することあるべからず。

ホ、古きワインと新しきワインとを混すべからず。又同一場所に置くべからず。

ヘ、新しきワインは古きワインが賣切れる迄賣出すべからず。

ト、飲物用の全ての衡器は市の役人の検査を受け、正しさいふ印を受くるを要す。

チ、全て顧客は酒庫に立入りて自分のワインが

注出さるる樽を見る権利あり。

リ、ガスコニー、ロシエル及スペインのワインはラインワインの貯蔵所へ一緒に置くことを得ず。

ス、スキートワイン (甘口酒) を賣る居酒屋は他種のワインを賣るを得ず。

ル、全てのワインは、正規の官吏がそれをテースト (吟味) して『良き健全なる、有能なるワイン』としてパスする迄賣出すべからず。

チ、右の外、各種ワインの賣價もそれぞれ法規で定められた。

1331年通過した法律でワインの代價を左の如く定めた[Aye]。(一哦に付き)

- 1 最上ガスコニワイン、四片。
- 2 レニツシユ (ライン)、八片。赤は六片。
- 3 マルネーヂ (伊國タスカニー産赤酒)、二志。
- 4 マルムセー、十六志。
- 5 プロバンス (南佛)、十二志。

官吏の数の多くない時代だから、上記の諸規則は遵奉されるよりも違反の方が多かつた。

エドワード三世の勅令に『ロンドン市長は、酒庫及居酒屋の全てのワインを検査し、又全ての悪ワインの破壊されたることを自ら檢視すべ

し』さあるのでも見る如く、官憲は法規の勵行に手古摺つてゐた。

不健康ワイン販賣に對する罰は重い。1346年或る酒造家が上記犯罪の廉で、一ケ年一日間投獄の上、右惡酒を一杯飲まされ、其の残りを公衆の前で頭上から浴びせられ、その上ロンドン市内に於ける酒造家としての資格を永久に剝奪される旨宣告された。

中央政府の強力でなかつた時代、斯業の向上發展のための法令の勵行に最重要な役割をしたものは The Vintners' Company of London (倫敦酒造家組合) だつた。それは少くとも1328年以來確固たる組織體として存在してゐた。

この團體は、特許状によつて、長い間ロンドンに於けるガスコンワインの小賣の實際上の獨占權及獨、西、レバントのワインの小賣專賣權を持つてゐた。獨、西及レバントは特別命令で規定されてゐて甚だ少量だつた。

併し、時の移るに隨ひ、組合の權能は甚だしく縮小され、遂にスチュワート王朝時代には、純粹に行政的 administrative となつた [Aye]。

(組合員處罰等の權能のない意か)。

新酒と古酒。ヘンリー二世以來ホルド一の領

有は三百年續いた。當時ワインは英蘭内到處配給され、一啜^{ゴン}一^{イン}片で得られたので、極貧者以外の全人民が飲んだ。新酒即ち九月に造られた酒がクリスマスに間に合ふやうに出荷され、イースター (復活祭、春分以後の第一満月に當る日曜日) 以前に消費された。芳香もコクもなく只葡萄の發酵汁で、安全で健康的で有益な飲料だつた。此のワインは冬季大いに歡迎された。冬は家畜の飼料が不足するので屠殺して過度に肉食した。當時キヤベツも馬鈴薯も知られてなく、冬數ヶ月間は野菜は一つもなかつた時代だから、新酒は快美強壯的な外、肉食の消化を助け、腸を調整した。

イースターの後に渣引酒 (racked wines) が來た。若過ぎて芳香は出來ないが、新酒ほど粗惡でなく、清澄し、幾分美味だつた。大部分は鞣皮の瓶入り、若くは居酒屋の樽から賣つてゐた。之を鞣皮のジョッキ (jack) 又は角盃 (horn tumbler) で大呑み (quaffed in large draughts) してゐた。酒精分は低くて致酔的ではないが、人々も酔はうまいふ考は毛頭なく、只汚い地表水や病牛の保菌乳などに因る疫病を恐れたので、水の代りに安價で安全で健康的なワインを

飲んだのださ〔Simon〕。

古酒。クリスマスに初めて新酒が到着したとき手許に残つてゐたワインをオールド・ワインと稱したもので、15~18ヶ月の古さに過ぎず、概ね樽詰で、目減りは大きく、又は鞣皮臭の強い瓶入であつた。刺すやうで、酸いワインで値段も一哦一片の新酒よりも尙ほ安く賣られた。

中世時代には英蘭では、蜂蜜で甘味を付け、香氣の強いハーブズ又はスパイスで着香した、高酒精度の耐久性のワインも飲まれた。香料のため致酔の効は迅速だつた。高價なため、大衆の資力では間に合はず、貴族富商が友人饗應に若くは市附近の青年が暴飲的に飲んだ〔Simon〕。

クラレット時代 Claret age は十五世紀の末頃迄続いた。クラレットの稱は十三世紀頃起つたもの〔Shand: French Wines〕。1453年、英佛百年戦役の終末と共に佛國內の英領も悉く喪失したので、英人の需用するワインも佛國産からスペイン産へ轉向した。

(三) **サツク時代 Sack Age**。十六七世紀の二百年間、サツクは宮廷、貴族、富豪の間で最もポピュラーだつた。酒價續騰、從來のワインドリッカーを驅つて自醸^{エール}麥酒で満足するを餘儀な

くした。サツクは主としてヘレスの葡萄園から來た。又マラガ及テネリフからも來た。熟果の製でコクを相當量含んでゐた。西葡兩國の大多數のワインよりはドライだが green Rochelle wine ほゞドライではなかつた〔Simon〕。

此の時代の最重要事は、デルフト産の磁器又は**硝子の瓶**が現はれて從來の鞣皮瓶や角器^{ホーン}に取つて代つたことだ。密栓が可能だから、ワインに酒齡 (age) と芳香 (bouquet) とが出來た。**コルクの使用**はメリー女王の治世に既にあつたらしく、次のエリザベス女王治世には1599年ロンドンで上演された Cynthia's Revel や、シェクスピヤの "As you like it (Act III, Scene 2)" などにコルクの記述がある。1605年以降の會計簿には壘詰用コルクの記事が載つてゐる。1933年倫敦 Vintners' Hall に於ける Loan Exhibition にベッドフォード侯から出品された1665年度の會計簿によるに、五代目ベッドフォード伯爵の爲めに五月に購入したシヤンベン (酒齡六ヶ月の新酒) 六哦 (三十六志)、硝子壘二打 (十志)、コルク二打 (四片) の記録がある。是は佛國オーピエールのドン・ベリニヨンが1632年初めてコルク栓を使用して沸騰シヤンベンを發明したこ

傳へられるのより十七年前に、既に英國に沸騰シヤンベンがあつた證據だ。ドン・ベリニヨンは從來オリーブ油に浸した大麻を栓に用ひてゐたのを前掲の年にコルク栓に改めた。ベリニヨンはシヤンベンの發明者ではないが、cuvé即ち多數葡萄園産の葡萄酒をブレンドする卓越せる技術を持つてゐてシヤンベンの名聲を高めたのだと〔Simon—Champagne〕。

此の期の中に英蘭のワイン飲用者の數が半減した。是は價格騰貴のためのみでなく、もつと重要な原因は、當時變敗ワインを蒸溜してスピリッツにするこゝが始つたので、從來臭いワインを已むを得ず飲んでゐた人達がスピリッツに轉向したのさ、從來酔ふために飲酒してゐたのは少數だつたのに、今やスピリッツを安價に得られるやうになつたから酔ふための飲酒家が殖えたのだと〔Simon〕。

(四) ポート時代 Port Age。十八世紀に此の時代に入つた。ジン時代 Gin Age さも云へる。西國及佛國のワインは高率關稅の爲め市場から見えなくなり、其の代り葡國品は極めて低率で輸入された(ポート参照)。當時英國政府はジンを飲用することによつて其原料大麥を供給する英國農民を支持するやう全國民に要求し

た。公的記録によるロンドンで蒸溜のジンは

1714年 2,000,000 哦

1733年 11,000,000 哦

1742年 20,000,000 哦

社會の上下を通じ大多數の飲酒家は酔ふこゝが目的となり、酩酊の波が十八世紀を通じて英國全土を風靡した。貴族の中には此の暴飲を排撃する人も多かつた。例へばアーン女王時代の Bolingbroke やジョージ二世時代のチェスタフィールド公、アチソン、コングリーブ、スチール、ホープなどの文豪等。彼等はワインを信じクラレット、シヤンベン、ホック、バーガンチーなどの飲用を奨めた。彼等少數ながら卓越せる熱心家の後繼者こそは十九世紀初めに知れて來たワイン通 (Wine connoisseur) となつた。

十八世紀ポート時代の酒類の價格〔Aye〕。

1 バーガンデー 一本七志。

2 シヤンベン 一本八志。

3 クラレット樽詰品 一哦四志六片。

4 樽詰クラレット 一本三志。

5 ブランデー 一哦十二志。

6 スパニツシユブランデー 一哦九志。

十八世紀後半に、圓筒形のガラス壺が出現し

た。之は適當にコルク栓を打つてワインを數年間も貯藏出來、シナヤカで芳香あるワインが出來る。又ペンテージ・ワイン（年號物）も可能になつた。天候順調の特別に良い年度品を貯藏することも可能になつた〔Simon〕。

十九世紀。 ウォーターロー戦（1815）の後の二十年間は高關稅、失業、其他戰爭の後腐れが續出し、英蘭に於けるワインの消費を妨げた。不況に一番打撃を受けたのは最ホビュラーな級即ち葡國產やケーブ（南阿）ワインの安物だつた。當時ワイン輸入の90%は補強酒（ポート等）で、6%がクラレット、バーガンヂー及シヤンペンで、3%がホックだつた〔Simon〕。

30及40年代に鐵道が出現し、仕事を與へ、賃銀の騰貴、地價騰貴となり、此の鐵道景氣の沈靜する頃、黄金景氣が來た。1848年カリフォルニア、1850年濠洲金坑發見。

此の期に發生した富豪と古名家貴族とが打つて一丸となつた。紳士達が自己及子孫の爲めに酒庫を建設することが流行した。彼等はワインを理解せねばならなくなつた。ベストワインは何處から來るか、それぞれのワインは幾年間貯藏すべきか、どれが最上のペンテージか等、智

識的、款待的に會話することが出来ることが紳士の教養の一部とされた。上等ワインの賞味が上流階級に廣まり、葡國產ヘビータイプのワインの消費が減り、その代り佛國上級ペンテージの消費が増した〔Simon〕。

大酒庫の建設。 ビクトリヤ女王（在位1837～1901）の治世の最初の二十年間に、全國到る處に大酒庫の基礎が据ゑられた。ワイン商は少數だつたが、多くは資力、教養兼備し、廣く旅行した人だつた。顧客と社會的に對等で、往々個人的友人關係にあつた。顧客が貯藏用に仕入れるワインの選擇に就て彼等商人が與へる助言は知識と責任觀とから發する健全なる助言として信用された。彼等顧問（御用）ワイン商は小規模だが割のよい尊敬される商賣で、半面貴族的半面職業的だつた〔Simon〕。

（六）グ翁の低關稅政策。 1860～62年グラッドストーンの「大衆に軽い飲料葡萄酒を與へる」政策“light-beverage-Wines-for-the-people” policy が現はれた。グ翁はビットやフオックスの如く、酩酊のためにワインを飲むのではなく、老齡を以つて激しい頭腦勞作に堪へるための滋強用に飲用した。彼はワインを信じ、英國民がワ

インを多く飲用してスピリッツを少く飲むやうにするならば、英國民はもつと幸福に暮せると信じた。仍で、軽い飲料葡萄酒に對しては原産地如何を問はず非常に軽い税金（一俄一志）を課し、反之、補強酒（スピリッツ入り）には全て酒精度に應じて課税した。

右の政策の効果は迅速で、1860～76の間に保税倉庫から庫出されたワインが九百萬俄から一千一百万俄に著増。此の増加は佛國酒が主。佛國酒の消費は1800～1860年間、毎年二十萬俄未滿が多かつたが1860年には庫出百餘萬俄、62年＝二百二十萬俄、1868年＝四百五十萬俄。

併し實際の消費は右庫出の増加と同率ではなかつた。グ翁の低税政策に續く二十年間に、あらゆる種類と條件との人々が新にワイン商を始めたが、その第一着手としてストック（在荷）を蓄積しなければならぬので、右の巨額の庫出となつたのだ。是等新しい商人の多くは、ワインの知識と資力を欠いてゐた。只豊富なエネルギーと、將來に對する無限の樂觀とを持合せてゐた。商賣の結果は不良で、全國にストックの山を築いた。激甚な、往々の不正の競争、薄利、現金拂が導入され、根を下した。ワイン

の大衆化は當初斯業を利したが、是は一時的利益に終り、間もなく深刻な不況に見舞はれた〔Simon〕。

（七）フィロクセラ襲來。1870年代にはワインは豊作續きのため、豊富且つ良質だつた。80年代にフィロクセラ蟲害が歐洲の高級葡萄園を破壊したので、ワイン飢饉が來た。良酒は少いから高價となつた。Gladstone Wine Sellers（グ翁の政策以來の商人）は安價と粗悪物を以つて勉強した。是が致命的誤謬だつた。彼等は甚だ粗悪な品を用ひて安値策に出たのだ。此の無知無考の商人の安値に釣られた大衆は、そのワインを飲んで後、其の口に合はぬことを憤り、麥酒と藥酒とへ轉向した。フィロクセラは葡萄園を破壊したが、安物はワイン飲用家の信用を破壊した。

英國ワイン消費一ケ年平均は1868～83年（フィロクセラ前）は一千六百萬俄以上を維持。1884～89年間は一千四百萬俄に下り、其の後葡萄園も漸次植替を了し、ストックも再び補充されたので、1890～1902年間は一千五百萬俄に戻つた。其の後ワイン商の數とワイン滞荷とは増加の一途を辿りつゝある。

グ翁のワインの大衆化は挫折したが、大衆の大多数は強烈なスピリッツ及スピリッツ入葡萄酒から離れ、又酩酊主義は全上流社会から跡を断つたのだから、グ翁の企圖した真目的は達せられた譯だ〔Simon〕。

(八) ウキスキの南下。1880年代及90年代は良きワインが多数のワイン消費者にまつて高價過ぎた時代だ。當時の消費者の味覺は肥えてゐて、フィロクセラ直後の安物の厭ふべき醸品を拒否するに充分だつた。此のワイン高價時代に、蘇格蘭のウキスキが南下して大衆の相當部分を捉へた。

十九世紀末の二十年間の英國中流階級のウキスキ・ソーダ (Whisky and Soda) は最も節制的な飲料だつた。酒精度も、高度に補強されたワインよりも低いし、値段も何分の一かに當り、柔かな刺戟を與へるものだつた。一本のウキスキは上等のクラレットやバーガンデーの一本よりも安く、且つ長く飲める。十九世紀末、英蘭の一人當りのワイン消費量は1859年グ翁の政策以前のよりも小だつた。その減少は全く補強酒の消費減退に基いた。又其の減退は軽い飲料ワインの増加でカバーして猶不足だつた譯だ

〔Simon〕。

(九) 現在大ブリテン及北部愛蘭のワイン飲用家は内輪に觀て約六百五十萬人。消費ワイン、年一千七百萬瓶、一人當り十二ヶ月に十六本に過ぎない〔Simon〕。

〔註〕 引用書略語解

Aye = John Aye — Notes on the Wine

Trade of England [Wine Wisdom]。

Simon = André L. Simon — “The Retrospect and Prospect of the Wine Trade”,

lectured on 11th Oct., 1932, at the

Vintners' Hall, E. C., under the auspices

of the Education Committee of the

Wine Trade Club [WSTR., Oct. 1932]。

酒庫。Wine Cellar。華氏53~58度の均温に保つを要する。地下の窖が四季を通じ外氣温度に影響されなくてよい。低温、均温、乾燥、無震動、無光線が酒庫の要件〔Todd〕。

壺。bottle (佛 ^{ボトル} bouteille)。〔英〕 bottle ← 古佛 ^{ブティユ} bouteille (縮小詞) ← botte (液體の容器) ← 低拉 butis 容器。ワインの取引は佛國が第一だから壺の大きさ(容量)も佛國式で two “reputed

pints” (2レピユーテツトパインツ) 入り。〔英〕
 pint ← 佛 pinte ← 西 pinta ^{マゴ} 印 ← 拉 picta,
 pingere 描く。英國の標準量目たるインピリアル
 アル・パインツ imperial pint より少しく少量。
 インピリアルは大英國に通用する意。之に對
 して佛國式をレピユーテツト (所謂の義) とい
 ふ。嘗つて英國でインピリアルパイント壺入
 を發賣したが非常な面倒と割増錢を要したの
 で中絶して了つた。〔Todd〕。

クラレットとシヤンペンにはマグナム
 Mugnum (4 reputed pints)、ジエロホーム
 Jeroboam (double Mugnum) などある。大壺
 の方が耐久性であり、又長期貯藏中の品質向上
 も大である。〔邦〕ビン ← 瓶ノ唐音〔大言海〕

デキヤンター Decanter。英國のレストラン
 では壺とコルク栓とを、真正品の證據として客
 に見せるため、栓を抜いたまゝ、バスケットに壺
 を横たへて客に出す習慣がある。バスケットを
 置くとき衝撃のため壺の沈澱物が揺立てられ
 る缺點があるから拔栓直後にデキヤンター (水
 差し) に轉注して沈澱と分離する方が勝つてゐ
 る。若くはレストランでもバスケットからデキ
 ヤンターして壺もバスケットも追遣つて、デキヤ

ンター入りのワインの色合を楽しむ方がよい。但
 しデキヤンター排撃説では、轉注操作中にワイ
 ンが酸素に接觸して、香味を損ずるから不可と
 する。デキヤンテング・フアンネル d. funnel さ
 て、尖端の少し曲つた漏斗もある。尖端の曲りは
 泡を立てない目的。沈澱物は健全なワインにあ
 つては品質向上の證據で全てのワインにある。
 飲用には不用物たるのみならず、外觀及味を損
 ずるから、壺の底に残すべきだ。ワイン壺の上
 げ底はその爲めに特に工夫したものだ〔Todd〕。

冷却法。水を直接ワインの中に投入するは不
 可。不潔、ワインを薄める、又屢々曇らせる等
 の缺點があるから。英國では二重ガラス器があ
 つて硝子管に碎氷を詰めて液中に挿入する方法
 もある。シヤンペンは壺の周圍を氷で冷やす。
 そのためのクーラーがある。

温度。白葡萄酒は室温より數度低い温度で。
 熱い日には濃口酒 full-bodied wines は水で冷
 じ(iced)ても良い。反之、赤葡萄酒は室温と同
 じになる時間 (二三時間) を與へればならな
 い。室温より一二度高くなつても差支ない。
 但し高温過ぎるときは酒精の香が勝つて葡萄酒
 の芳香が打消される。揮發分子に酒精が過度に

負荷されるからだ〔Dr. Mathieu の講演〕。

グラス（盃）。色はホワイトグラス（無色透明）が最もよい。（デキヤンターも同断）。是はワインの色澤を楽しむためだ。或る種の白葡萄酒には、浮遊物をゴマ化するために色硝子を用ひ來つてゐるが、是も充分な言ひ分けにはならないさ〔Todd〕。

グラスの形と大きさ。シヤンベングラスはチューリップ花の形で底に深い星形切子のあるのが一番よい。浅いソーサー型のは炭酸ガスが飛散し易く、泡立が早く消失して不満足があるから不可。

クラレット、バーガンヂー、ホワイトワインはシヤンベングラスより短胴で、胴が幾分膨れ、盃の縁（lip）の曲線がスポマリ加減なのはブツケ（芳香）を濃縮するためだ。

シエリーグラスには薄手の長胴短脚の型が採用されてゐる、之に半分目注ぐ。

ポートグラスは形は大して重要でない、大きいこと、清澄なことが重要だ。

オールド・リキユーア・ブランデー用のグラスは大きいことが重要（少くとも $\frac{1}{2}$ ポイント）。口がスポマツてゐること。之に満々注いで不

可。ブツケ（香氣）を抱擁する空洞が必要。口元の狭まりは香氣濃縮のため。但し往々オールド・ブランデー用の一ポイント入りのフラスコballonに、茶匙一杯のブランデーを入れて嚴かに液を搖がしてゐる状は些か滑稽だが〔Todd〕。

ワインの味はひ方。

ワイン・グラス（盃）は出来るだけ薄手がよい。持つ手の暖氣で直ぐ温まるから。盃の口は胴より狭いものがよい。芳香質の揮發分子が濃縮されて嗅がれるからだ。

盃には半分目以上に充たしては不可。通人は先づ盃を傾けること（tilting）から始める。眼で先づワインの色合が深さの變化に應じて變化する容子を楽しむのだ。次に盃をシツカと持つて鼻で香氣を吸ひ込む。次に盃の底部を拇指と人差指とで持ち、中の液體（酒）を回轉させ次第に其スピードを高める。これはワイン中の揮發性物質の揮發を助長し、又空氣との接觸面を廣くするためだ。手の温みは液が適温に達する迄續ける。

次に味覺の番だ。ワインの飲み方は鳥が水を飲むやうに、少量を啜り込み（in little sips）、注意深く舌の上を轉がし廻る（roll round the tongue）。舌の各部は各特異の感覺を備へてゐ

るから。

次に口をスポめ (purse up) 空気を少し吸込んでワイン (口と同温になつてゐるワイン) に混ぜるさ、新たに續々さ芳香が發する。最後に嚥下 swallow する。

美食家 gourmet に従ふさ、斷食中 (fasting) が味覺が最良狀況にあるさ。激動の後味覺は慘憺たる狀況。若し上等葡萄酒の全美點を滿喫するには、精神の統一を妨げるさころの喧嘩や會話は禁物だ云々。

[Dr. Louis Mathieu, Professor of the Faculty of Science at Bordeaux の講演—Todd]。

普通級のテーブルワインは渴を醫する爲めに飲むもの (pour la soif = to quench one's thirst) で、珍貴な物ではなくて快美な飲み物に過ぎない。大きなグラスから飲んで良しい。供するにも壺のまゝでも良しく、カラフ (Carafe) 瓶からでも、又は好み々々のピツシユ (pichet 陶磁製水差し) の類からでも良しい。赤葡萄酒と白葡萄酒とを問はず、各自の好みの温度に供する——即ち夏は赤でも白でも好みにより少し冷やして用ひ、冬は又赤でも白でも好み通り室温迄温めて用ひる。又食事の全コースを通じて一種

の赤又は白を用ひて良しい [Schoonmaker]。

如何なるワインとも適合しない料理

1. ピクルズ (スキートもサワーも不可)
 2. アンチヨビーズ
 3. グレーブフルート (夏みかん)
 4. スモークド又はピクルド・ヘリング
 5. レリツシユ Relishes
 6. チヤトニー
 7. ポストン・ベークド・ビーンズ
 8. キヤンデード・スキート・ポテト
 9. アーテチヨーク
 10. サラド (特にフレンチ・ドレッシングを掛けたものは不可)
 11. バナナ
 12. ビネガー
 13. マスタード
 14. カリー (カレー)
 15. ホースラデツシユ (山葵)
 16. ウスターシャ・ソース
 17. ミント・ソース
 18. タバスコ・ソース
 19. モラセズ又はシロツブ
- 要するに強い藥味がいけない [Schoonmaker]。

特によく合ふ組合せ

シエリー……………ナッツ又はスープ
 マデイラ(ドライ)……………ナッツ又はスープ
 アデイラ(スキート)……………ナッツ
 ポート……………ナッツ又はステルトンチーズ
 シヤブリ……………オイスターズ
 ドライ・グラブ……………牡蠣又は魚
 モゼル……………魚(濃いソースの入れぬもの)
 ……又は上等オールドウブル又は冷肉
 ラインワイン(ドライ)……………魚又は冷肉
 モンラシエ又はムールソール……………
 ……魚(舌平目、ターボット、Sea Boes, Blue-
 fish, Trout) 又は冷肉
 シャンペン(ドライ)……………ゲーム(野禽肉)
 キヤンチ……………肉ソース掛けスパゲテ
 赤ボルドー……………ローストラム(羊焼肉)
 赤バーガンチ……………ローストビーフ又
 ……はゲーム又はチーズ
 ソーテルヌ……………カンタループ(メロン)
 ……又はペーストリー(洋生菜子)
 ラインワイン(甘口)……………洋生菜子(甘過ぎない)
 トーカイ(甘口)……………洋生菜子(甘過ぎない)

[Schoonmaker]

正式又は儀式的デナー(正餐)に供される
 ワインの一覽表 [Todd]

佛國酒	西國酒	伊國酒	葡國酒	料理
ベルムート Vermouth	Dry Pale Sherry*	ベルムート Vermouth		オールドウブル Hors d'Oeuvre
グラブ Graves* シヤブリ Chablis*				オイスター Oysters
	シエリー Sherry*	マルサラ Marsala*	マデイラ Madeira*	スープ Soup
ソーテルヌ Sauterne* シヤブリ Chablis* アルサス Alsace* ローレーヌ Lorraine*				フィッシュ Fish
クラレット Claret†		キヤンチ Chianti†		アントレ Entrée
上等の クラレット Claret† 上等の バーガンチ Burgundy†		キヤンチ Chianti†		ロースト Roast
シャンペン * Champagne				ゲーム Game
			マデイラ Madeira*	ペーストリー Pastry
			ポート Port†	チーズ Cheese
	マラガ Malaga†		ポート Port†	フルーツ Fruit
ブランデー Brandy† リキュール Liqueurs†				Coffee (の後に)

1. 非正式のデナーでは全コースを通じて唯一

種のワインを供するこゝが屢々である。クラレットさか、バーガンヂーさか、シヤンペンさかを一種。

2. * 印は冷やして供するもの。
3. † 印は室温で供するもの。

通 則

1. 非沸騰性白葡萄酒はオイスター（牡蠣）及フィッシュ（魚）と一緒に供する。
2. 赤葡萄酒はロース物（焼肉）と一緒に。
3. スキートワイン（甘口酒、ソーテルヌなど）は全てのバード（鳥禽）さ合ふ。
4. 上等のワインはサラダ其他全てピネガーや砂糖で調味した料理と一緒に供するは不可。
5. 二種のクラレットを供するには、若い方を先きにし、古酒を後にする（Mathieu博士の説、一般に強い酒は最後にする。弱い酒は強い酒の後では一層弱く感ぜられるし、又食事の進むに従つて感覺は鈍感になるから）。従つてポートをスープの次に飲むのも異端だ。次に来る全てのワインを殺すことになるから。ポート一杯を珈琲の前に供するのが英國の風である。又珈琲の後でコニヤックを供する。
6. バーガンヂーやクラレットのタンニン酸の

含量の高いもの、又スピリットで補強したワイン又はスピリット自體などはオイスター又は其他の全ての貝類料理と一緒に飲むのは不可。其等の酒は消化液が其等食物を分解（消化）する作用を妨げるから。

註。 1. “Red meat, red wine,
“White meat, white wine”。

白い肉（魚など）には白葡萄酒を供する。ローストビーフなどには赤葡萄酒。（西洋の諺）

2. “Grape on Grape, Corn on Corn”。ワインとスピリッツとを用ひる場合には、ワインの後にはブランデーを、ビールのあとにはウキスキを。〔1. 及び 2 は WSTR. より〕。

3. Bier auf Wein,

Das lass sein!

Wein auf Bier,

Das rat ich Dir!

ワインの後のビールは止しなさい。
ビールの後のワインはお奨めする（獨逸諺）

〔Dr. Kron—Kleine Deutsche〕。

追 補

臺灣の酒 [臺灣の語源は中219]

[本項の老酒、五加皮酒、糯米酒の製法は臺灣專賣局の好意に成つた書簡に據る]

從來臺灣在住民の飲んでゐた酒は概ねアルコール分多く、島民の保健上憂慮されてゐたので臺灣總督府は大正十一年七月、專賣制度を設けて、之を緩和すると共に、その収入を財源に充てゝゐる。總督府は臺北、宜蘭、鶯歌庄、臺中、埔里、臺南、嘉義、斗六、屏東、恒春、花蓮港、臺東の各地に專賣局直營の工場を設けて醸造する一方、輸入酒も全部專賣局で取扱ひ、專賣局指定の賣捌人及小賣人をして一般に販賣させてゐる。

臺灣で醸造されるのは

清酒 = 内地式醸造に依る。

米酒 (後述)、糖蜜酒、燒酎、泡盛 = いづれも蒸溜法に依る。

紅酒 (アンチウ)、藥酒、味淋 = 再製酒。

是等島内の製造では需要を充すに足りないから、内地の清酒、藥酒、葡萄酒、シエリー、ウキスキ、ブランデー、リキユール、麥酒など輸入してゐる [文化事蹟録]。

内地移出。臺灣酒の内地移出に就いては昭和

九年、總督府と大藏省との間で打合を行ひ、臺灣酒類出港税令 (律令) と同施行令 (府令) とが發布され、十年から内地移出が實現され、明治屋が其一手販賣店となつた [新聞1078號]。

輸入支那酒に代用する趣旨だから、内地の醸造界に直接影響のない紅酒、糯米酒、五加皮酒等に限られてゐる。支那酒は従價十割の輸入税がかゝつてゐるから、之に代るべき臺灣酒は、支那料理の普及と相俟つて大いに歡迎されてゐる。

明治屋發賣のものは、「臺灣專賣局製造、特選支那酒」といひ、ブランドには下記四種がある。新式な科學的設備で醸造するのが、特色。下記製法で明かな如く再製酒である。

一、老酒 (ラオチユ) (紅老酒)

糯米を蒸煮し、之に略ぼ等容量の紅糊 (アンカー) 及び水を加へて仕込み、糖化及び酒精發酵させ、次に糯米の約五倍量の米酒を加へ、約一週間置いて上澄液を取り、更に一回同量の米酒を加へて、一週間後上澄液を取り、残りを壓搾して是等の上澄液を合併する。この時には深紅色を呈する。

紅酒 (アンチユ) の名は此の色に因る。

(紅酒を官話ではホンチュウと發音し葡萄酒を指してゐる——宮島・矢野)

之を約一斗五升入のつぽ缸に詰め、密封して貯蔵庫内に積み上げ貯蔵する。一ケ年以上経つと紅色は褪せて淡黄色に變じ、風味も整つて来る。之を老酒と稱し、初めて飲用に供される。

臺灣では本島人の冠婚の賀筵には缺くべからざるものとなつてゐる。消費量、同島酒類の約12%に達する。

專賣局のブランドの中、蘭英は辛口、玉友は甘口。兩種共酒精度21%容積率(21度)。

紅糰(アンカー)。蒸白米に紅糰菌(モナスクス・ブルブルキスに類するもの)を繁殖せしめた一種の麴。深紅色を呈してゐる。製法は操作複雑。糯白米、陸稻粳白米を順次使用して、糰公(カツコン、種麴=紅糰菌培養)→糰公槽カツコンツォー→糰種カツチエン→糰種槽→紅糰、の數階段を経て製せられる。糰公の製法は祕密で、從來支那から輸入してゐたが、最近は科學的に、紅糰菌をパン等に純粹培養して代用してゐる。

米酒。原料米を少量の鹽酸を加へた水に浸し之を水と共に蒸煮機で加壓蒸煮して糊状にし、之を、豫め殺菌した密閉發酵槽(二百~五百ヘ

クトリーター)に送る。次に無菌空氣を通じ、攪拌しつゝ發酵槽の外部に水を注いで醪を冷却し、之に純粹培養の糖化菌(リゾツプス・デレマー)の胞子の少量を接種し、爾後絶えず空氣を通じつゝ時々攪拌して糖化菌の繁殖を促し、一定時間の後、更に酵母の培養の少量を添加し、溫度を調節して原料米中の澱粉を出来るだけ完全に糖化並に發酵させる。仕込後7~8日で發酵が終了する。その醪を蒸溜して造る。

二、五加皮酒。(官話ではウーチャビーチュ) (東京の支那料理店など及明治屋ではウーカツビーチュ) (臺灣專賣局ではゴカツビーチュ)。

高粱酒(カオリヤンチュ)に砂糖、水飴、各種(二十數種、強壯、健胃、興奮等の)漢藥、色素等を添加して、加工したもの、洋酒のリキユールに相當する。酒精度33%容積率(33度)。年産五千ヘクトリーター。

三、糯米酒(官話=ノーミーチュ。專賣局=ツビーチュ。明治屋=チュピチュ)。

最近の製法は、糯白米を蒸煮し、之に糖化菌(リゾツプス・デレマー)を繁殖させて糖化した後、高粱酒其他の原料酒や香料等を添加し、5~6日間放置し、壓搾して造る。(從來の製

法は高粱酒其他の原料酒を糯米と白糯米を用ひて加工した。味淋類似の甘味強い再製酒。一定期間調熟させてから壺詰にする。

酒精度25%容積率(25度)。

支那の支那酒

支那では儀狄といふ者が酒を造つて夏の禹王(西紀前2205年頃即位)に獻じた傳説がある〔戰國策〕。又西洋人は蒸溜酒の祖も支那だと信じてゐる〔中31〕。

支那(シナ)の語源。印度から呼んだ名。(一)「秦(西紀前246~207)ノ威、胡ニ震ヒシカバ其ノ名ヲ印度ニ傳ヘ、」その梵音を再び漢字に音譯したのだと〔大言海〕。梵語 *cina* 支那。

(二) 文物國の義の梵音の漢音譯だと〔翻譯名義集〕、脂那、支那、至那等の字を當てる〔大言海〕。佛語シーマ *Chine*、英語チヤイナ *China*、獨語ヒナ *China* など、各國の語法に従つて呼ぶ。度々國號が變り、現在は中華民國(チヨンホワミンクオ)といふ。外交用語として「支那」の名稱を廢するやう支那政府から提議して來たことがある。

支那酒を製法上大別して燒酒と水酒とし、其の各々に再製の藥酒がある〔山田〕。又著名な

酒名によつて、紹興酒(南支の酒)、黄酒(老酒)(北支の酒)、高粱酒(蜀黍原料燒酒)、汾酒(山西の高梁酒)〔後藤〕の四種に大別する分類法もある。

老酒といふのは紹興酒の古いもの〔山田〕〔住江〕を指したり、黄酒の別名としたり〔百科—黒野勘六(農博)〕、〔住江—北支で老酒と稱するは黄酒のこゝだ〕、又南支及び臺灣の紅老酒(アンラオチウ)〔住江〕の略稱に用ひたりする。本邦の支那料理店でよく飲ませる老酒は紹興酒の別名だと〔住江〕。北京料理、南京料理、廣東料理により、それぞれ北支の黄酒、浙江の紹興酒、南支の紅老酒をてんでに老酒と呼ぶものだらうか。

1. 燒酒(シヤオチユウ)。燒酎又は蒸溜酒のこゝ。蒸溜所を燒鍋(シヤオクオ)といふ。原料は高粱(カオリヤン、蜀黍)が普通。度の強いものを原梁(エンリヤン)といふ。山西の汾酒(フエンチユウ)は此の原梁に屬する。燒酒の高級品を白乾(バイカン)といふ〔山田〕。

汾酒は山西の汾水(河の名)の邊に産するから名〔後藤〕。

「燒酒」「高粱酒」「白酒」の三名稱は同一物

に對する異稱に過ぎない〔山田〕。

焼酒は燗をせずに飲むのが常だ。盃に受けてから點火して度を弱めて飲むのは例外だ〔山田〕異説、高粱酒は熱燗にして飲むものに略ぼきまつてゐる〔後藤〕。

2. 藥酒。日本の銘酒に相當し、種類が多數ある。就中日本人に知られてゐるは

1. 五加皮酒(ウーチャピーチュウ)。五加は七八尺の灌木で豆のやうな實が生り、此實が非常に香が高い。此の實の皮を浸した赤色の酒。砂糖を加へた甘辛い酒。普通に酒の字を略して五加皮といつてゐる〔山田〕。

2. 玫瑰露(メイクイルー)。玫瑰は二三尺の灌木(一種の薔薇ともいふ)で白や紫の可憐な花が咲き、その葩が非常によい香がある。その花を浸して香を着けた酒。砂糖を加へた白い酒〔山田〕。

3. 虎骨酒(フークーチュウ)

4. 史國公(リークオコン)

5. 葡萄露(ブータオルー)

6. 果蘋露(クオピンルー)

右の外〔百科—黒野〕——

7. 玫瑰露(チウメンルー)

8. 桂花露(クエイホワルー)

9. 狀元紅酒(チユアンユアンホンチュウ)

10. 薄荷酒(ペイホーチュウ)

11. 木瓜酒(ムクアチュウ)

3. 水酒(スイチュウ)=發酵酒に當る。

黄酒(ホワンチュウ)と紹興酒(シヤオシンチュウ)とが代表的なもの。兩者は酒質全然異なる〔百科—黒野〕。

紹興酒は浙江省の紹興府の名産。紹酒(シヤオチュウ)ともいふ。糯米、麥麴(圓盤狀の餅狀麴)、酒藥(一種の餅狀種麴)で造る〔住江〕。陶製の罈(かめ)に收め、その口に蓮の葉をあて、その上に皿様の素焼の蓋をし、更に紙を張り、その上に泥で目塗をしてから冷暗の場所に保存する。保存が長い程美醇になる。古いものを老酒又は陳紹(チンシヤオ)ともいふ。酒の色は濃淡一様でないが、一般に色の濃いものが歓迎せられる。老酒と清酒(チンチュウ)との區別とは、前者は古い酒、後者は新しい酒、色の區別ではない。

飲み方は、燗をして飲むのが普通。氷砂糖—冰糖、ピントン—を盃の中に入れて甘味を補つてゐるが、自慢の古酒になれば砂糖などは

禁物だ〔山田〕。

紹興酒の中に花彫（ホアテキオ）を云つて極めて美しい唐子人形の描かれた壺に入れたものがある。この酒は二度醸した酒精分の少い酒だ〔後藤〕。酒精分は8~13%〔住江〕。又陳々遠、年京莊、善釀酒等の銘もある。

黄酒（ホアンチユウ）は北支の産。主産地は山東省。黍（きび）、粟（小米）と麴子を原料とする。青島邊りでは一番上等品を高老黄酒、老陳酒、高老酒など云ひ、老黄酒、老酒、陳酒等は二流品だと、下等品は行黄酒、行酒などいふ。芝罘邊では普通に老酒といつてゐるが、下等品を行酒といふ。斯く地方によつて名稱が多少異なる〔住江〕。

4. 黄酒を臺にした合成酒には
 狀五紅（チヨアンエンホン）
 竹葉青（ツイエーチン）
 陳々（チンチン）
 本色（ベンシー）
 ……等々あるが日本へは餘り來てゐない〔山田〕
 註。山田＝山田政平氏、趣味一夕話、支那酒の話東日紙、掲載日時不詳。
 後藤、百科＝（巻頭引用書略語解参照）。

ブローター（英）BLOATER

ヘリング（鯀、にしん）を、薄く鹽をし、更に微かにスモーク（燻煙）した干鯀。英國の普通の朝食料理となるもの。英國東岸ノーフォーク州ヤーマツス Yarmouth 産が最も著名。是はスモーク（煙）中で乾燥されたもの。然るにノルウエー産は加鹽及乾燥はするが、スモークしない〔Senn〕。

語源。〔英〕bloaters ← スキーデン語 blöt-fisk（漬けた魚）← blota=soak, steep 漬ける。スモークする前に一時鹽水に漬けたから來た名。

明治屋扱品には英國CB社製ヤーマツスブローターズの罐入。

又CB社のリストにはブローター・ペースト BLOATER PASTE も載つてゐる。フィッシュ・ペーストの一である。

ベーコン（英）Bacon

ラル（佛）Lard

英語ベーコンは豚肉を鹽漬（乾鹽又は鹽水）し燻煙、乾燥したもの。鹽豚肉、燻肉等の譯語もある。

ハム・ベーコンと併稱される通り、製法は同じで、唯肉の部位が違ふだけ。ハムは豚腿肉。

ベーコンは背、脇、腹、胸等の肉。

就中胸肉は上等のブレックファスト・ベーコン Breakfast Bacon 用に廣く用ひられる〔Ward〕。

鹽及烟の爲めにベーコンの脂肪は同化作用（消化吸収滋養）を受け易くなる。

料理法はブロイル broil（鐵キユウ焼き）が最も可。フライ（油で揚げる）も可。調理直後を食べる。でないにフレーバーを柔かさゝが大いに失はれるから〔Ward〕。

語源。〔英〕bacon ← 古佛 bacon ← 低拉 bacōnem、第一格 baco ← 古高獨 bahho, bacho, 中高獨 bache 腿肉、ハム、ベーコン。

〔佛語〕lard 脂肉 ← 拉 lardum。

ベーコンを針（larding pin）で牛肉などに刺肉することも lard, 佛 larder といふ。英語ラード（豚脂）は此の轉用。

ヘーリング（英）Herring

アラング（佛）Hareng

ヘーリング（獨）Häring, Hering

にしん（鮭、鯨）。

語源。〔英〕herring ← AS. hæring。

〔佛〕Hareng ← 古高獨 hering。

〔獨〕Hering ← 低獨（Heer）〔登張大獨日〕。

一説に此の魚は大群をなしてゐる状から名づけられた〔Chambers〕。即ちチュートン形 harjoz=軍隊（AS. here 及獨語 Heer）。併し此の説は音聲學上不可能ださ〔Skeat〕。

〔邦語〕にしん ← 二親即ち數の子の親の義。一説、二身即ち身を二つに割いて乾すから〔大言海〕。鮭の卵巣をカズノコさいふ（上86）。

ヘーリングは種類が多いが主要なのは（Clupea harengus）で、北大西洋の兩側に産する。米國の主要産地はニウ・イングランド。英國ではスコットランド各地。我が鮭も東北、北海道等高緯度の北地で獲れる。

幼魚はサーデン Sardine さいひ、更に小さいものは有名な英國の Whitebait さいひ巨額の漁獲がある。

ヘーリング漁業は北歐の大部分の住民の生命的重要産業で漁獲及加工は數千人に職業を與へてゐる。米國では歐洲より漁獲が少いから年々六七千萬封度の輸入がある。主としてカナダ、ニウファウンドランド、ラブラドルより。更に少量ながら英國、愛蘭、和蘭、スカンヂナビヤより輸入される。

消費の方法は、鮮魚、漬魚、烟魚など。

鮮魚は、獲立てを手早くボイル又はプロイル（鐵キウ焼）する。生鮭はフライし又は長く貯へると臭く且つ油つぼくなり、胃に悪い。

米國では主としてスモークド（燻烟）又はピクルド（鹽漬、油漬）としてある。是等加工品はレリツシユ（美味食品）として非常に重んぜられる。ソールテッド・ヘリングは利尿性があるを醫師が云ふが、是は食後多量に水を飲むからだらうと〔Ward〕。

加工品には〔米書 Ward〕。

ブローターズ Bloaters = 圓身の鮭の燻乾品
〔下479頁参照〕。

キツパード・ヘリング Kippered Herring

又**キツパーズ** Kippers = 開き身、加鹽、乾燥、燻烟（split, salted, dried, smoked）。

キツパー（動詞）は元來産卵期の鮭をキツパーサーモン Kipper salmon と云ひ、劣品で鮮魚では食用されず加工したこさから起つた語。一説にキツパーは産卵前の鮭を意味するとの説があり、AS. cypera（一種の鮭）と形は似てゐるが精しい意味はわかつてゐないと〔Skeat〕。

ボーンレス・ヘリング Boneless Herrings 骨抜き。〔以下の種類は Ward より〕。

ビスマルク・ヘリング Bismark = 全身、漬け込み、スパイス、唐辛子、オニオン入り。

ミルヒナー・ヘリング Milchner
軟かい子持ち鮭のピクル。ミルヒは獨語で魚の精子、白子。

デリカテス又はヒレツト Delicatess or filet。
開身の織肉にした（filleted）鮭のワインソース漬又は油漬け。délicatesse は佛語美味。

ロール・モプス Roll Mopse
巻き鮭のトマトソースなど漬け。開き織肉の巻いたもののピクル。

ベルモツト（邦）

ベルムート（佛）Vermouth, Vermout

ビノ・ベルモウト又は単に**ベルモウト**（伊）

Vino Vermouth, Vermouth

バームース（英）Vermouth, Vermuth

ワームウッド（苦蕒）等で着味した白葡萄酒で造つたマイルド・コーデヤル（強烈でない藥酒 mild cordial）〔Chambers〕。ワインを臺にするからワインとして分類し〔我が關稅定率法〕又アロマチック・ワイン（着香葡萄酒 Aromatic Wine）〔WSTR, Sept. 1932〕と稱し、又、苦蕒の外種々の果實、香草、スパイスの類の蒸溜エ

キスを加味するから、コーデヤル [Chambers] やリキユール [Cassel] などとも云はれる。「ベルモットの葡萄酒に於けるは猶ほシャルトルーズの蒸溜酒に於けるがごとし」 [Schoonmaker]。リキユールの多くは蒸溜酒の製だが、ベルモットは葡萄酒の製だから。

語源。[英] Vermouth 酒 ← 佛 Vermouth 苦蓬。
英語 Wormwood (苦蓬) と同源。

[佛] Vermouth } ← 獨 Vermut [Larousse]。
[伊] Vermouth }

[英] ワームウッド wormwood 苦蓬 ← AS. wermōd, were-mōd = 拉 ab-inthium 苦蓬。

[古高獨] weri-muota, weri-muot, AS. were-mōd などの形は、雄々しい勇氣 manly courage の意味かと思はせるが、矢張り原義は不明のまゝだ [Skeat]。又、鼓舞的 man-inspiring の義で、強い強壯劑だからだ [Brewer]。

英國の寓話に、苦蓬は、蛇がパラダイスを逐はれて地上を悶え、のたうち廻つてゐるとき、蛇の通路に生じたさいふ。是は worm に附會した説だが、しかし英語 wormwood は worm (匍ふ虫、蛇) にも wood (樹) にも、語源上何等關係はない [Brewer]。wermod の綴の切り方も

wer-mod で [Skeat] 右の寓話を裏切つてゐる。十五世紀の昔の書物に wormwod, wormode の綴りも見えてゐる [Skeat]。

苦蓬 (= ガヨモギ) = absinthe 草。學名 Artemisia ab-inthium。低い、餘り人目を惹かない草 (Shrub) で、歐洲及び北米の大抵の處に存し、常緑の葉から神経系統に極めて有毒な精油が採れ、これはアブサン (上13) の製造に用ひる。黄い花にも absinthina といつて右の精油に似たものを含んでゐるが、是は無害だ。是はワインの香料として二千年の昔から用ひられてゐる [Schoonm.]。ベルモットもその一だ。

希臘羅馬の人々は蒸溜法を知らなかつたが、(反對説、中31) ベルモットに似たものは造つてゐた。スパイス (artemisia の花もその中に含まれてゐた) をアンフォラ (amphorae、昔希臘で酒や油の容器、壺) の酒の中に漬けて置き、數週間後、注出してゐた。ノワイーブラ (佛國 Noilly-Prat) や マルチニロッシ (伊國 Martini-Rossi) ほどの逸品ではないが、今日米國市販の多くのベルモットよりは良かつた [Schoonmaker]。

右の薬酒は十三世紀及十四世紀には piments

又は pigments の名の下に盛に用ひられた。スパイスと蜂蜜とワイン又はアランデーとの製で、そのスパイスによつて piments などと呼ばれた。Richard 二世時代の或る標準的ワイン・ビメントは Hippocras と稱し、又或ものは Clarry と稱してゐた。是等の薬酒 medicated liquors の中現存してゐるのはベルモットだけだ。ハンガリー、伊國、佛國で製造され回教諸國で盛んに用ひられてゐる〔WSTR.〕。

1884年ロンドンに於ける國際健康博覽會のとき、同博覽會實行委員會のための印刷物の中で Thudicum 博士が一章をリキユーアに割いてから以來、ベルモットの普及は飛躍的躍進を遂げ、全歐洲大陸だけに止らず、アメリカに迄及び、アメリカ禁酒國にさへ、ベルモットは巨額の消費があつた〔WSTR.〕。

不思議にも、世界的に著名なベルモットは總べて、モンブラン（山脈）と地中海との中間の佛伊國境山脈を視界内に持つ地域内で創製されてゐる。イタリアの主要諸會社は總べて其の工場をトリノ（英名ツリン）市内又は近傍に持つてゐる。フレンチ・ベルモットのノワイー・ブラは國境より西40哩のリヨンが本據だ〔Schoon-

maker〕。原料たる最上白葡萄酒（就中マスカット・ワイン）及びアルプス連山産香草のエキス（extract 抽出液， infusion 浸出液）の製造に好都合なといふ地理的條件に因る〔WSTR. Sept., 1932〕。

今日チンザノ（伊）とマルチニ・ロツシ（伊）とは工場を佛、西、南米に有する。ベルモットの關する限り地理的國境はない。併し、イタリアンとフレンチとの二つの主要タイプの別は残つてゐる〔Schoonm.〕。

1. イタリアン・ベルモット

ピエドモント州が本場。1786年 Antonio Benedetto Carpano といふ僧によつて創製された〔Butler〕。一説、十八世紀の後半、トリノに始めて現はれた。1786年頃、蒸溜酒の製造家（liquor distiller）Ant. Ben. Carpano がタスカニーから輸入したものらしい〔WSTR. Sept., 1932〕。

イタリアン・ベルモットは種類甚だ多く、その總ては（最もドライなものを除く）原料の大部分を占めるところのマスカット・ワインのハッキリした味を持つてゐる。純正典型的なトリノ・ベルモット Vermouth di Torino はマスカ

テルワイン (Moscato) を臺にし、その一に對し白葡萄酒三を加へ、香草 (苦蓬はその重要な成分)、砂糖、その他の材料を容器に入れ、徐々に温度を高めて華氏 150 度に達せしめ、後、華氏 40~45 度に冷す。濾過後此のワインを二三年間樽詰にし、再び濾過してから壺詰にして賣り出す (Butler)。

イタリヤン・ベルモットは一般に三つに分類される。

イ、所謂スタンダード (標準)。高度にアロマチックで、糖分多く、酒精分 15% (容積率)。マスカット・テースト (マスカット葡萄の風味) 強く、生一本 (neat) で飲み、若くはソーダ水を加へて飲む。伊國で單にチンザノさかマルチニさかいつたさき出されるもので、卓れたアペリチフ (食欲増進酒) だが、混合用としては、平均の米國人には甘過ぎる。

ロ、ベルモウト・ピアンコ

白ベルモット。甚だ甘味が強いから婦人向きだミケナシつけられてゐるもの。甘過ぎて殆んどベルモットでなくなつてゐる。

ハ、ドライ (無甘味、辛口)

酒精分 18% 容積率。標準品ほど生一本で消費

されない。

2. フレンチ・ベルモット

ノワイー・ブラ Noilly-Prat 社の一社で過去百三十年間、フレンチ・ベルモット工業の實際上の獨占を獲得してゐた。同社は 1928 年迄同族組織だつた。同社の製品は、イタリヤン・ベルモットの大部分のものよりも、淡色、無甘味 (paler and drier) で、その上、特有の風味を持つてゐる。その原因は、臺になるワインを age (老熟) させる方法にある。即ち最初の發酵を終ると、大桶 (butts) に詰めて戸外に置いて太陽や風に曝らすこと少くとも二ケ年。ドライな、混合用シエリーに似た風味が附く。佛人は之をマディラの風味だと誤認してゐる。後に、苦蓬、苦蜜柑皮、Comomile (ローマカミツレ、菊科植物)、aloes (蘆薈)、カードモン等の香料を加へるに拘らず、前の特香がノワイー・ブラの主要フレーバーとなつてゐる (Schoonm.)。

用途。1. イタリヤン・ベルモットは甘味だから、アペリチフ (食前に飲む食欲増進酒) 又はトニツク (強壯酒) として生で飲む。併し常用 (consommation régulière) は危険 (Larousse)。又、甘味カクテルに用ひる。トリノ (赤) は赤

カクテルに、又ピアンコ(白)は白カクテルに。ピアンコも黄金色だから透明カクテルには不向だ。ピアンコは冷して ic:d 用ひる[Gancia 塚肩レベル文句]。

ベルモットを最も多く消費する町はトリノ、ミラノ、ジエノバ、羅馬だぞ[Butler]。

イタリアン・ベルモットで著名なのは——

Martini & Rossi, Cinzano, Gancia, Cora, Ballor, Mirafiore など[Schoonmaker]。

明治屋扱は右の内、ガンチヤ(詳しくは、フラテリ・ガンチヤ・エ・コンパニヤ=ガンチヤ兄弟會社) Fratelli Gancia & Compagnia

(Flli. Gancia & Cia.), Caneli (Province of Alessandria): ——

ピアンコ Bianco (伊語、白い、形容詞)

トリノ Torino (地名、産地名、英名ツリン Turin)。赤く着色してある。19%。

2. フレンチ・ベルモットは無色透明で、ドライだから、無色透明又はドライ・カクテルに好都合だ。明治屋扱は
ノワイー・プラ・エ・コンパニ Noilly-Prat & Cie. (マルセイユ市) 無色透明。甘味なし。

酒精計の目盛の比較表

(1)

[THE WINE AND SPIRIT TRADE DIARY, 1934.]

Gay-Lussac.	Sikes, British.	American.	Cartier.	Baumé.
	o.p.	o.p.	Dega.	Dega.
100	75.08	100	44	
99	73.3	98	43	47
98	71.6	96		46
97	69.8	94	42	45
96	68.1	92	41	44
95	66.4	90	40	43
94	64.7	88	39	42
93	63.0	86	} 38	41
92	61.3	84		40
91	59.5	82	} 37	39
90	57.6	80		36
89	55.8	78	} 35	
88	54.0	76		
87	52.3	74		36
86	50.6	72	34	
85	48.9	70		35
84	47.1	68	33	
83	45.4	66		34
82	43.6	64	32	
81	41.8	62	} 31	33
80	40.1	60		
79	38.3	58	} 30	
78	36.5	56		
77	34.8	54	} 29	
76	33.0	52		
75	31.3	50		
74	29.6	48	28	
73	27.8	46		29
72	26.0	44	27	
71	24.2	42		28
70	22.5	40	} 26	
69	20.8	38		
68	19.0	36		
67	17.3	34	25	

酒精計の目盛の比較表

(2)

Gay-Lussac.	Sikes, British.	American.	Cartier.	Baumé.
	o.p.	o.p.	Degs.	Degs.
66	15.6	32		26
65	13.8	30		
64	12.0	28	} 24	25
63	10.3	26		
62	8.5	24	} 23	
61	6.7	22		24
60	5.0	20		
59	3.3	18	22	
58	1.6	16		23
57.1	Proof	14.2		22.6
57	0.2u.p.	14		22
56	2.0	12		
55	3.7	10	} 21	
54	5.4	8		
53	7.1	6		21
52	8.8	4	} 20	
51	10.6	2		
50	12.3	Proof		20
49	14.1	2 u.p.	19	
48	15.9	4		
47	17.6	6		
46	19.4	8	} 18	19
45	21.2	10		
44	23.0	12		
43	24.8	14		18
42	26.5	16	17	
41	28.3	18		
40	30.0	20		
39	31.8	22		17
38	33.6	24		
37	35.4	26	} 16	
36	37.2	28		
35	38.9	30		
34	40.6	32		16
33	42.3	34		

酒精計の目盛の比較表

(3)

Gay-Lussac.	Sikes, British.	American.	Cartier.	Baumé.
	u.p.	u.p.	Degs.	Degs.
32	44.1	36	15	
31	45.9	38		
30	47.6	40		
29	49.3	42		15
28	51.0	44		
27	52.7	46		
26	54.4	48		
25	56.1	50	14	
24	57.9	52		
23	59.7	54		14
22	61.5	56		
21	63.3	58		
20	65.1	60		
19	66.8	62	13	
18	68.6	64		
17	70.3	66		13
16	72.1	68		
15	73.8	70	12.5	
14	75.5	72		
13	77.2	74		
12	79.0	76		
11	80.8	78	12	
10	82.5	80		12
9	84.3	82		
8	86.0	84		
7	87.8	86		
6	89.5	88		
5	91.3	90	11	11
4	93.0	92		
3	94.6	94		
2	96.3	96		
1	98.3	98		
0	100.0	100	10	10

西洋の食品の分類

(上)

品名	分量	備考
アーモンド	上1	
同 シラップ	上246	
アイシングラス	中60	
アイスクリーム	上3	
アガーアガー	中60	
赤貝	下20	
アカビター	中32	
アスキボー	中12,33	
アスチスプマンチ	上5,31	
アスパラガス	上6	
味の素	上8,中139	
アドボカート	上47	
アナナス	中213	
アニゼット	上10	
アハビ	下19	
アブサン	上11,12,下485	
アブル	上14	
同 バター	上16	
同 ビネガー	中30	
アプリコット	上11	
アペリテイフ	中327	
甘酒	上16	
アマターゼ	上17,中310	

いんてくす

上=上巻, 中=中巻, 下=下巻

ア一, アンはアア, アムに準ずる

- アーテシヨア, 上24
- アーモンド, 上1
- 同 シラップ, 上246
- アイシングラス, 中60
- アイスクリーム, 上3
- アガーアガー, 中60
- 赤貝, 下20
- アカビター, 中32
- アスキボー, 中12,33
- アスチスプマンチ, 上5,31
- アスパラガス, 上6
- 味の素, 上8,中139
- アドボカート, 上47
- アナナス, 中213
- アニゼット, 上10
- アハビ, 下19
- アブサン, 上11,12,下485
- アブル, 上14
- 同 バター, 上16
- 同 ビネガー, 中30
- アプリコット, 上11
- アペリテイフ, 中327
- 甘酒, 上16
- アマターゼ, 上17,中310
- アンゴスチユラビター
上18,中327
- アンゼリカ, 上19
- アンチヨビ, 上20
- アメールピコン,
上22,中327
- アモンチラド, 上193
- アラザン, 中169,下203
- 新巻蛙, 上184
- アルコール, 中29
- アルパコーア, 中99
- アロールト, 上25
- イースト, 中309,下194,283
- イクラ, 上26,101,185
- 磯野計, 下317
- イタリヤン
ベルモット, 上27
ワイン, 上29
- イチゴ, 中21,下109
- 無花果, 下4
- インスタント
カフイー, 上31
ポストム, 上31
- インパリツド, シェリー,
ポート, 上32

- ウキスキ, 上33, 中11, 下332
 ウーロン茶, 上37
 ウエツソン油, 上38
 ウエルチ, 上39
 ウオツカ, 上39
 魚, 下7
 ウオルナツツ, 上41
 鰯飼, 下10
 ウスタソース, 上42, 中67
 雲丹, 上247, 下22
 温州蜜柑, 上70, 下290
 梅, 下51
 梅ビシホ, 中323, 下53
 エーレート, 中77, 83
 エール, 中298
 エキストラクトオブ
 ミート, 上43, 下284
 エスカルゴ, 上44
 エストラゴン, 上46
 エダムチーズ, 上47
 エッグブランデ, 上47
 エッセンス, 上48
 エパミルク, 下307
 エビ, 下18
 エビナール, 上51
 エパボレーテッド
 ミルク, 中11, 下307
 ビーズ, 中267
 エビアン水, 上50
 エン豆, 中263
- M-J-B, 下44
 エリクシル, 上214
 オーソーターン, 上53, 中75
 オーゾビ, 上54, 中32, 下54
 同 ダンチツク, 上53
 オートミール, 上55, 189
 オープリヨン, 上132, 下219
 オールスパイス,
 上57, 中333
 オールドトム, 上58, 204
 オールブラン, 上60
 オキソ, 上44
 オクシ, 上61
 オクシゼネ, 上61
 オクスタング, 上62
 オクステール, 上61
 オクスフォード, 上62, 中70
 オニヨン, 上63, 中318
 オパルチン, 上64
 オランジャード,
 上66, 197, 246, 中8
 オリブ, 上67, 中319
 オルジャ, 上246
 オルドーブル, 上64, 75
 オレンジ, 上69
 同 ジン, 上205
 同 ビターズ, 中328
 同 ミルズ, 上73, 中11
 貝柱, 下20
 ガーキン, 中317

- カーブズフートゼリー,
 上76, 中63
 カイ血病, 下125
 カクテル, 上77
 カシス(クレームF), 上97
 カステラ, 上85
 カズノ子, 上86, 下15
 カツヲ, 中99
 同 ブシ, 上87, 下15
 カフエ, 上158, 下342
 カニ, 上89, 下18
 カバヤキ, 下17
 株式会社, 下315
 カマクラ, 中246
 甘露, 下199
 カンダマ, 上91, 149
 カンヅメ, 上91
 カン天, 中60
 甘味ブドウ酒, 下374
 カランツ, 上95, 96, 下430
 カリー, 上97
 加州, 中157
 キツパズ, 上101, 下482
 キドニビンズ, 中283
 キンキナ, 中156, 327
 金山寺ミソ, 下294
 キヤシヤ, 上200
 キヤシウナツツ, 中174
 キヤビア, 上26, 101, 185
 キヤンチワイン, 上31, 100
- キヤンデー, 上102
 キヤンデードビール,
 上71, 103
 キヤラウエー, 上103
 キヤラメル, 上104
 キューカンバー, 中317
 牛乳, 上107, 下300
 牛肉, 上105, 中289, 下278
 キュンメル, 上104, 110
 キュラソー, 上113
 玉露, 中144, 147
 キリンビール, 上114, 中303
 同 ポート, 上117, 下180
 キルシユ, 上117
 クエーカーオーツ, 上121
 グースベリー, 上120, 下141
 クベツチ, 下50, 51
 クンストフライシユ, 下283
 グラブ, 上130, 下206, 219
 グラームフラワー,
 上122, 下90
 クラツカー, 上123, 中325
 クラフトチーズ, 上124
 クラノウエツター, 上206
 グラニユ糖, 上123
 クランベリー, 下140
 クラレット, 上124, 下203
 クラレット時代, 下445
 クリ(栗), 中111
 クリーム, 上136

- 同 オブスターター, 上138
 同 オブホキート, 上139
 グリーンゲージ, 下49
 グリーンビー, 中265
 クリスコ, 上136, 172
 クリスマスプディング, 下30
 クリム, 上139
 グルナード, 上197, 246
 グルナデーヌ, 上141, 245
 グレービー, 上143
 グレープジュース, 上39, 142
 グレープナッツ, 上141
 グレープフルーツ, 中175
 クレーム, 上143
 クレームドマント, 下135
 グレヤチーズ, 上140
 クロブ(丁子), 上145
 グロゼーユ, 上96, 245
 黒ビール, 上145
 クワシ(菓子), 上82
 ケイ卵, 上147
 ケーエンペパー, 中135
 ケーパー, 上149
 ゲーリュサツク, 中33
 ケチャツプ, 上150
 ゲツケイカン, 上151, 下123
 コアントロー, 上153
 小岩井チーズ, 中110
 同 パター, 中226
 ゴウダチーズ, 上47, 中110
 硬化油, 中21
 紅茶, 上153, 中146
 香の物, 中319
 コーヒ, 上157, 下337
 コーン, 上161
 コーンフレークス, 上164
 コーンビーフ, 上165
 コーリフラワー, 上166
 コールデンシラップ, 上167, 下363
 ゴールドワツサー, 上53
 ココア, 上168, 中132
 ココナツト, 上170
 コチニール, 上171
 コットンシード, 上172
 コニヤツク, 上173, 下55
 ゴマ油, 中57
 コンソメ, 中2, 4
 コンデンスミルク, 下304
 コンニヤク, 中316
 コンブ, 中139
 コンロン, 中57
 米, 下379
 サーデン, 上177
 サーモン, 上182
 サイダー, 上185
 サ克蘭ボ, 中114
 サケ(酒), 中44
 サコタツシユ, 中286

- サツカリン, 上241
 ザンテカラント, 上96
 サンドキツチ, 中39
 同 クラツカー, 中87
 サンマーオレンヂ, 中175
 サラダ, 上186, 下125
 サラダオイル, 上172, 186
 同 ドレツシング, 上187
 サラミソセージ, 上187
 サラリー, 中90
 サルターナ, 上187, 190
 サワークロート, 上188
 シアリアルズ, 上189
 シーダム, 上202
 シービー社, 上190
 シエリー, 上191
 シソ, 中324
 シトロン, 上197, 下431
 シトロナード, 上197
 支那酒, 下474
 シナモン, 上198
 シホ(鹽), 中87
 シホカラ, 上246
 ジン, 上201
 ジンジャー, 上207
 同 ジン, 上205
 ジンジャーエール, 上209
 人造肉, 中310, 下283
 人造バター, 下226, 下371
 ジンファンデル, 上209
 ジャガタラ, 下196
 シャトー, 下209
 シャトルーズ, 上210, 下416
 シャトーワイン, 上132
 ジャパコーヒ, 上231, 下336
 シャブリ, 中191
 ジャマイカベツパー, 上57, 中333
 同 ラム, 上232, 下397
 シヤンデガフ, 中19
 シヤンピニオン, 上217, 下242
 シヤンペン, 上218, 中22, 165
 同 サイダー, 上230
 シヤンベルタン, 中190
 シヤレチーズ, 上233
 酒精, 中29
 シユガー, 上234
 同 コーン, 上242
 シユタインヘーゲル, 上206
 シユナツプス, 上202
 シユードブリユツセル, 上233
 シユレツデツドホキート, 上242
 ショートニング, 上243
 ショー油, 上247
 シラウヲ, 中140
 シラツプ, 上243
 白酒, 上249
 シロドフリユイ, 上245

- ス(酢), 中330
 スキートコーン, 上242
 同 ハーブズ, 中205
 同 ポテト, 下199
 西瓜, 下327
 スープ, 中1
 スカツシユ, 上72, 中7
 スキーダム, 上202
 スキムミルク, 中10
 スコッチウキスキ, 中11
 スシ(鮭), 中321 下334
 スシ米, 下389
 スタウト, 中18, 313
 ストリングビーン, 中286
 ストロベリー, 中20, 下109
 スヂコ, 上26, 102, 185
 スノードリフト,
 上38, 172, 中21
 スパークリングワイン,
 中22
 スパイス, 中25
 スパゲテー, 中28
 スピネツヂ, 上51
 スピリッツ, 中29
 スプマンテ, 中22, 37
 スプリットシヤンペン,
 中38
 同 ビーズ, 中38, 267
 スプレッド, 中39
 スロージン, 上205, 中40
 清酒, 中42
 清涼飲料水, 中50, 77
 セーゴ, 中52, 104
 ゼーチ, 中54
 セーロン茶, 中55, 下419
 セサミオイル, 中57
 セツク, 中164
 セツブ, 中58, 上113
 セビルオレンヂ, 上71,
 煎茶, 中144, 147
 センパイ, 下392
 ゼラチン, 中59
 ゼリー, 上217, 中60, 62
 同 パウダー, 中64
 セロリー, 中64, 下125
 ソース, 中67
 ソーセージ, 中68
 ソーターン, 上53, 130, 中71
 ソーダ水, 中76
 ソーダクラッカー, 中86
 同 ビスケット, 中86
 ソーメン, 中200
 ソルト, 中87
 ソバ, 中227
 ソフトドリンク, 中50
 ソレラ, 上194
 ターキー, 下281
 ターンスピット, 下436
 大豆, 中284
 臺ワン, 中219

- 臺ワン酒, 下470
 タイム, 中95
 ダイヤモンド, 中179, 182
 タクアン漬, 中320
 タケノコ, 中96
 タニーフィツシユ, 中98
 タバスコ, 中101
 タヒー, 中104
 タピオカ, 中102
 タマリンド, 中105
 タンサン水, 中76
 單舍利, 上244
 ダンチツヒ, 上54
 ダムソン, 中106
 同 ジン, 上205, 中107
 同 ジヤム, 中107
 タラゴン, 上46
 チーズ, 中108
 チエコモルト, 上190
 チエスナツト, 中111
 チエリー, 中114, 下136
 同 ブランド, 中119
 チキン, 中120, 下280
 チコリー, 中124
 茶, 中140
 チヤトネー, 中125
 チューインガム, 中126
 中華, 中178, 下474
 チョコレート, 中127
 チリーズ, 中134
 チリコンカルネ, 中286
 チリソース, 中137
 ツクダニ, 中137
 ツケモノ, 中319
 ツナ, 中98
 ティー, 中140
 デイルピクルズ, 中148
 デジュネ, 上180, 中149
 デセール, 中150
 デブルドミート, 中151,
 デンプ, 下16 下195
 テンブラ, 中151
 デュボネ, 中156, 327
 トースト, 中256
 トーパ肉, 中158
 豆腐, 中284
 唐ガラシ, 中134, 334
 トソ, 中158
 ドム, 下138
 ドンペリニヨン,
 上220, 中166, 下451
 トマト, 中160
 ドライ, 中164
 ドライジン, 上204
 ドライドフルーツ, 中167
 ドライミルク, 下311
 ドラゼー, 中168
 トリノ, 上28, 下487
 トリフ, 中169
 ドロップス, 中172

- ナシ,下112
 ナツツ,中173
 ナツメグ,中177
 ナツミカン,中175
 ナラヅク,中320 下480
 ニシン(ヘリング),上86,
 日本,中42,下365
 日華,中178
 ヌガ,中180
 ヌノビキ,中181
 ノーブルオレンジ,上70
 ノリ羊カン,下368,370
 ノリ,中182
 同 ツクダニ,中139
 ノワヨ(クレームド)
 上3,144,中175
 バーガンデー,中187
 パースリー,中195
 パーテ,中195
 同 ドホアグラ,中196
 パート,中199
 ハーブス,中205
 パーミセリー,中206
 パールパーレー,中207
 パーレー,中209
 バイカーボートオブ
 ソーダ,中212
 パイナップル,中213
 バカデロン,中220
 白米,下385
 ハゼ,中138
 バター,中221
 パックホキート,中227
 八丁味噌,下295
 ハットケーキ,中230
 バトラスカラント,
 上96,190,下430
 バナナ,中232
 パニラ,中235
 ハネー,中237
 パフトホキート,中240
 同 ライス,中240
 マブリカ,中241,336
 ハマグリ,中140,下21
 ハム,中242
 パン,中250
 パン粉,中259
 パンケーキ,中258
 ハンテングソセージ,中70
 ハンバーガーステーキ,
 中260
 パンプラン,ルージ,中260
 パンムスー,中22
 番茶,中148
 ハリコフラジヨレ,上23
 ハリコベ,上23
 パルサツク,中72
 パルムザンチーズ,中261
 馬鈴薯,下196
 ビー,中263

- ビーキヤン,中,173,267
 ビーチ,中268
 ビーナツツ,中277
 同 オイル,中279
 同 バター,中280
 ビートシュガー,中273
 ビーフ,上105,中289
 ビーフイータージン
 上206,中287
 ビービー,中296,316
 ビーンズ,中281
 ビール,中297
 ビガロー,中117,下269
 ビクニツク,中315
 ビクルズ,中316
 ビシー水,中321
 ヒシホ,上248,中322
 ビスケット,上84,中324
 ビスク,中2,5
 ビターズ,上72,中326
 ビツカリリ,
 上167,中318,329
 ヒツジ(羊),下244
 ブデング,下29
 ビネガー,中330
 ビンナソセージ,中70,333
 ビメント,上57,中333,334
 ビユレー,中4
 ビルスナピーア,中311
 ビルチャード,上177,中337
 ビワ,中338
 ファイネストオールド
 リキユーア,中18
 ブイール,下1
 ツイッグ,下4
 ファイツユ下,7
 ファイヌシヤンパーニユ,
 上144,174,175,下69,70
 ファインドン,下26
 ブイヨン,中2,4
 同 キューブ,中6
 ファイルパーナツツ,中174
 ファイロクセラ,下61,457
 福神漬,下27
 ブドー,下33
 ブラジルコーヒ,下38
 ブラックエンドホワイト,
 中17
 ブラックベリー,下45
 ブラッセルスブラウト,
 上234
 プラム,下47
 フランクフルター
 ソーセージ,中70,下46
 フランボアズ,上246,下84
 フランソワ,中166
 プラリース,上2,中175
 ブランデー,中32,下53
 フラワー,下85
 プリザーブ,上217

ブリマツスジン,上206
ブリユネル,中41,下50
フルーツ,下95
フルーツエード,上198
フルーツブデング,下30
フルーツサラダ,下103
ブルーフ,中34
ブルーン,下104
フレーズ,上246,中20,下109
フレーズマン,上144,下136
ブレックブアスト,中150
同 フード,上189
フレンジヤ,下110
ブレーニヤツク,中72
プロセステーズ,中110
ブローター,上101,下479
フューゼル油,中30
ペーア,下112
ペーキングパウダ,
中213,下115
ペークドピンズ,中285
ヘーズルナッツ,中174
ペーラム,下123
ペーリーブズ,下122
ペールシャルトルー,上211, }
ベクチン,中62 } 下416
マシヤメル,中68
ベヂタブル,下123
ベツパー,下129
ベツパーミント,下134
ベテボア(プチボア),中266
ヘネシー社,下76
ベネチクテン,下137
ベリー,下140
ペリゴール,中170
ヘリング,上86,101,下480
ベルモット,上27,下483
ボアカツセ,中38,267
ボアグラ,中196
ホキート,下86,144
ホーオーミルク,下305
ポー,下1
ポータ,下147
ホースラデツシユ,下151
ポーター,中18,298
ポート,下153
ホシイヒ,下389
ポタージュ,中1
帆立貝,下20
ホツキ貝,下20
ホツク,下181
ホツブ,中309,下192
ポテツトミート,
中249,下195
ポテト,下196
ポプリル,上44
ボンシユ,下201
同 オーキルシユ,上119
ボンバル候,下162
ボンペーダツク,下202

ボンボン,下202
ボンム,中72
ポルデー,上124,下203,
ボロウイスカ,上206
ボロニヤ,下225
マーガリン,下226
マージョラム,下229
マーテル社,下77
マーマレード,
上73,197,217,下229
マカロニ,中199,下232
マシマロ,下235
マスカットワイン,
上30,下236
マスタード,下238
マツケレル,下15
マツシユルーム,
上217,下242
マツトン,下244
松田雅典,上93,181
マデイラ,下248
マハンドル,上206
マンゴー,下254
マンザニラオリーブ,上68
同 シエリー,上195
マンダリン,下287
マンデウ,下255
マヨネーズ,下261
マラスキノ,
中117,118,下263
マルゴー,下208,216
マロンクラセ,中113
マリガトーニー,
上99,下270
マルベリー,下142
マルメロ,下229
ミート,下271
ミカン,下284
ミソ,下291
ミツウロコ,下320
ミンズミート,下295
ミント,上144,246,下134
ミユスキユロジン,上44
ミュンヘンピーア,中311
ミラベル,下51,296
ミリン,下297
ミルク,下300
ムシ羊カン,下369,370
明治食料,中71,246
明治屋,下313
メース,中177,下322
メープルシラツブ,
上244,下322
飯,下387
メスエン條約,下159
メチルアルコール,中30
メドック,上129,135,下206
メリケン粉,下86
メロン,下326
モールト,中309,下331

- モールトウキスキ, 下332
 同 ビネガー, 中331, 下331
 モカ, 上158, 下334
 モゼル, 下354
 モックタートル, 下4, 357
 モチ(餅), 下390
 モラセズ, 下362
 守口漬, 中320
 モルタデラ, 中70
 モルチエ, 上135, 下216
 モルトン, 上84
 ヤマトニ, 中295, 下364
 羊カン, 下367
 洋酒, 下370
 ラード, 下376
 ライ麦, 下377
 ライス, 下379
 同 ウオーター, 下387
 同 ビーア, 中312, 下387
 ライスワイン, 中42
 ライマピーンズ, 中284
 ライムジュース, 下395
 ラインワイン, 下181
 ラスク, 下396
 ラズベリー, 下84
 ラタフィア, 中105, 下414
 ラツール, 下217
 ラツキヨー漬, 中321
 ラフィット, 下213
 ラム, 上232, 下397
 ランチー(豆), 下404
 ラローズ, 下218
 リーペリンソース, 上42
 リキユー, 下405
 理研酒, 中50
 同 酢, 中333
 リプトン, 下419
 ルツカオイル, 上69
 ルクルス將軍, 中114
 レーアオールド, 中17
 レストラン, 中2
 レズン, 上189, 下429
 レチス, 下125
 レッドカラント, 下142
 レッドペツパー, 中336
 レニツト, 中108, 下430
 レムコ, 上44
 レモン, 下431
 同 ジン, 上205
 同 スカツシユ, 上197
 レモネード, 下433
 レリツシユ, 中39
 ローズシロップ, 上246
 ローストビーフ, 下435
 ロイヤルハウスホールド,
 中17
 ロカツト, 中338
 ロブスタコーヒ, 上232
 ロンドンジン, 上203
 ロルドオーツ, 上56

- ワイン, 下439
 ワサビ, 下151

用 食 本 支 司

明 治 屋 食 品 辭 典 下 卷

昭和十年十二月十六日印刷

昭和十年十二月二十日發行

實 費 五 拾 錢

編 輯 兼 發 行 者

東 京 市 京 橋 區 京 橋 二 丁 目 四 番 地 二

株 式 會 社 明 治 屋 總 務 部 內

山 本 千 代 喜

印 刷 者

東 京 市 麴 町 區 有 樂 町 一 丁 目 三 番 地

一 色 秀 雄

印 刷 所

東 京 市 麴 町 區 有 樂 町 一 丁 目 三 番 地

株 式 會 社 一 色 活 版 所

發 行 所

東 京 市 京 橋 區 京 橋 二 丁 目 四 番 地 二

株 式 會 社 明 治 屋 東 京 支 店

振 替 口 座 東 京 六 六 三 一 番

取 次 所 明 治 屋 本 支 店

明治屋本支店

横濱本店

横濱市中區尾上町五丁目
電話代表長番町一三三八番
振替東京七八〇一番

東京支店

東京市京橋區京橋二丁目
電話代表京橋六一一一番
振替東京六六三一番

丸之内支店

東京市麹町區丸ビル一階
電話丸ノ内二六一四番

東京中野出張所

省線中野驛前
電話中野二二八四番

東京阿佐ヶ谷出張所

東京市杉並區阿佐ヶ谷一丁目
電話荻窪三七三九番

東京澁谷出張所

東京市澁谷區榮町通一丁目
電話青山二七五番

大阪支店

大阪市東區南本町二丁目
電話代表船場二三〇三番
振替大阪二四二番

京都支店

京都市中區三條河原町
電話本局長二七五四番
振替大阪二〇九六〇番

神戸支店

神戸市元町二丁目
電話三〇長五八九番
振替大阪二二〇三番

門司支店

門司市西本町三丁目
電話代表門司一三六番
振替福岡九九〇番

福岡支店

福岡市下西町
電話福岡長六四九番
振替福岡一一二二七番

京城支店

朝鮮京城府本町一丁目
電話代表本局二一二番
振替京城四四番

名古屋支店

名古屋市中國區榮町四丁目
電話中局四(一)二番
振替東京二七九三九番

金澤支店

金澤市下堤町
電話金澤長一一六番
振替金澤三三二番

福井出張所

福井市城町
電話福井六三九番

仙臺支店

仙臺市東一番丁
電話仙臺七七八番
振替仙臺六五二二番

新潟支店

新潟市古町通五番町
電話新潟一五六六番

札幌出張所

札幌市南三條西二丁目
電話札幌一六二二番
振替小樽八八五三番

大連出張所

大連市信濃町一八階
電話本局(2)六六八六番
振替大連六四八二番

349
921

終