

の林檎香付サイダーにはシヤムベンサイダーといふのが現はれて、よく賣れたので、前記數多のサイダーに對し、狹義のサイダーをシヤムベンサイダーとも云ふ〔明治屋プライスリスト参照〕。商標はキリンサイダー、ダイヤモンドサイダーになつてゐる。

サラダ(サラダ) (英) Salad (佛) Salade
〔語源〕 英 salad ← 佛 salade ← 古伊 salata
← 拉 salare 加鹽する ← 拉 sal 鹽。

生野菜や果物に鹽、酢、油、其他ソースなどをかけた料理のこと。生野菜の外に、煮た野菜、生果物、スパイス、魚介、肉類などを配することもある。ビタミンCの供給源として營養上から觀ても貴重なコースである。

サラダオイル (英) Salad Oil
サラダにかける油。オリーブ油が一番高級だが高價だから、棉實油(コトンシードオイル)、落花生油(ピーナツオイル)、胡麻油(セサミオイル)などが賞用される。右はそれぞれ棉の種子、落花生、胡麻子を搾つて採つた油である。オリーブ油は舶來品。他は國産品がある。我國では特に棉實油をサラダ油と特稱することもある。

サラダ・ドレッシング (英) Salad Dressing

サラダ料理にかけるソースのこと。ドレッシングはドレス(掛ける)するもの、意。サラダクリームや、マヨネーズが其の代表的なもの。卵黄、マスタード、鹽、胡椒、サラダ油、西洋酢(ピネガー)などで造る。家庭でも出来る。米國の規格では、油50%を下らず、油と卵黄との合計78%を下らざるものをマヨネーズとし、之に満たざるものをサラダドレッシングと云ひ、兩者を區別すること。サラダドレッシングなる名稱のものには米國ダーキー社製がある。

サラミ・ソーセージ (英) Salame Sausage

〔語源〕 英 ← 伊 salame (鹽肉) ← 伊 sal (鹽)

伊太利式のソーセージで豚肉二、牛肉一の割合に挽肉を混ぜ、赤葡萄酒、にんにく其他のスパイスを加へ、牛の腸に詰める。主としてホルドアップル(前菜)として、又サンドキツチに用ひる。強い鹽をした肉を原料に用ひるのでサラメ(鹽肉)の名が出た。

サルターナ(スルターナ) (英) Sultana

サルターナ・レズン (英) Sultana Raisins

小粒の種子なし乾葡萄。ギリシヤ、トルコ、ベルシヤ等の諸國が本場。スミルナ・サルター

ナさて小アジアのスマイルナ産が英國を通じて我國へも輸入される。淡黄色透明で香氣がある。ブアング、葡萄パン其他製菓用等にする。サルターナは回教國の女王又は王女のこさ。レズンは佛語レザン・セック raisin sec の略で、佛語レザンは單に葡萄の意。sec は乾燥した意。

サワークロウト (英) Sauerkraut

ザウエルクラウト (獨) Sauerkraut

キヤベツの漬物。キヤベツの白い葉を絲切りにし、桶に鹽漬にし、發酵して酸つばくなるまで置く。ドイツのナショナル・ドイツシユ(國民的食物)の一。ザウエル sauer は英語のサワー sour に當り、酸つばいこさ。クラウトは佛語クルート croute に當り、野菜殊にキヤベツのこさ。右獨語を直譯して

サワークロート (英) Sourcraut

シユークルート (佛) Choucrouste

なども云ふ。米國品の輸入が舶來される。ドイツでの食べ方はベーコン又はソーセージなどと一緒にシチウ(文火で煮る)して食べる。

シアリアルズ (英) Cereals

穀類のこさ。〔語源〕英 cereal ←拉 Ceres 穀物の神の名。

茲では、近年米國で穀類中、特に軽い朝食用の加工穀食品を斯く稱ぶ。即ちブレックファストシアリアルズ Breakfast Cereals の略。

ブレックファストフード Breakfast Food とも云ふ。殊に夏季の冷たい料理が持て囃される。

1 コーンフレイクス (玉蜀黍製)

2 グレーブナッツ

(いづれもトーストしてあるから、即席に包から皿に取りミルクやフルーツをあしらつて食膳に上される)

3 オートミール (燕麥粉)

4 ロルドオーツ (壓縮燕麥)

5 クリーム・オブ・ホホート (小麥粉)

右はいづれも、牛乳又は水で煮て粥、ホリツチなどにし、暖かい料理にするこ、我が米粥より榮養素のパラエターに富む、殊に蛋白質や鐵物質に富む。(各項参照)

シードレス・レズン (英) Seedless Raisin

種子無し乾葡萄。(イ) 最初より種子の生

ぜざる特殊の葡萄を原料とするもの、例へば、小アジア・スミルナ産サルタナ・レズン、ギリシヤ産パトラス・カラント、米國カリフォルニア産サンメード印レズン等。

(ロ) 種子抜き即ち Seeded Raisins と稱するもの。seed は種子を抜く(動詞)こと。

用途はブディングやケーキの裝飾に附け、又葡萄マン等に、又シアリアルズ等に添へる等々々。

シービー 英國CB社

シー・エンド・ビー C&B

ロンドンの著名な食料品商クロス・エンド・ブラックウエル Crosse & Blackwell (創立一七〇五年)のイニシアル(頭文字)をブランドにしたもの。食料品の輸出入及製造を營み、傍系会社(シエフ印食料品製造元レーゼンビー社など)や特約会社の製品をも取扱つてゐる、我が輸入罐詰品中英國品では種類數量共一番多い。

チエコモルト Jecomalt

スウェーデン國首府ヘルシン市に在るアー・ワンダー A. Wander 會社製、滋養強壯粉末飲料。チエコは肝油(學名オレウム・チエコリス)。モルトは英語モールト(麥芽、麥角)のこと。コはココア(コーコー)のこと。ノルウエー産肝油

3%及『ワンダー・モールト・エキス』の二つが主成分[Good Housekeeping, Nov. '33]。肝油 Cod liver oil は鱈(コッド、たら)の肝臟(拉典語 jecur)から抽出した油。海藻より來るビタミンAに富むが、魚油特有の臭氣のため飲みにくい。本品は其の臭氣を抜いて極めて飲み易くしてある。麥芽エキスは麥芽糖及消化酵素ヂヤスターゼを含み、消化吸収が容易迅速、本品は粉末のまま服用し、又は牛乳又は湯に溶かして飲料にする。

本品の姉妹品にオバルチン(オボマルチン)がある。(其項参照)

シエリー (英) Sherry

シエリス (英) Sherris

ヘレスレサ (西) Jerez

ケレサ (佛) Xérés

バン・ド・ケレス (佛) Vin de Xérés

舍利酒(シオリチュウ) (中華)[音譯]

スペイン産葡萄酒の一。スペイン西南カチス州ヘレス・デ・ラ・フロンテラ Xeres de la Frontera (ヘレスさいふ町は二つあり、シエリーの中心は、ヘレス・デ・ラ・フロンテラの方)さいふ町が、中心地。シエリーの名も左記

語源の通り、Xeres の轉。西語 X は古音が英語の sh だつたので Xeres を發音通り sherris と綴り、後に語尾の s が複數形と誤認されて失はれ sherry となつた。西語では X は現今 kh の音なので、Jerez と綴られる。

〔語源〕 英 sherry ← 英 sherris ← 西 Xeres
← 拉 Cæsaris ← 拉 Cæsar (シーザー)

スペインの葡萄酒醸造は古代ローマ時代からのことだといふ。スペインの葡萄酒は相當古くから英國へ輸入されてゐたものだが、シエリー即ちヘレス産が英國で流行したのは、エリザベス女王(一五三三～一六〇三)の治世中で、文豪シェクスピアが『ヘンリー四世』劇中にて (Part II, Act. IV, Scene 3) 人物 Falstaff をしてシエリス・サック Sherris Sack を賞讃してゐる文句は有名である。サックは拉語 siccus (西語 seco 佛語 sec 英語 dry に當る) から來た語で辛口の意。英國では十五世紀末まではクラレットが流行し、十六、七世紀はサック時代と云はれる位で、此の時代、宮廷は云ふに及ばず、富豪貴族の間に最も流行したワインであつた。主としてヘレスの葡萄酒畑の産で、此の他にマラガ及テネリフからも來てゐた。過熟葡萄が

ら造り、相當コクのある酒で、當時スペイン及ポルトガルから來た大多數のワインに比し、ドライであつたから此の名がある。エドワード四世時代から輸入されてゐたもので、甘口のマルバシー酒に對抗させ、シエリーに對してサックの語を與へた。

シエリーは酒齡一年目又は二年目に、激甚な變化が起り、各樽毎に異つた酒になる。二年目又は三年目には更に酒質が變化する。是は、酒中にある flor (花) と俗稱する特殊の細菌の作用によるのであつて、此の細菌は酒精分が高いと充分繁殖し得ない。濠洲では、此の flor を輸入培養してシエリーのイミテーションに成功してゐる。

- シエリーは二・三年目に次の四級に分れる。
- 1 **フイノ fino** (英 fine)。醱酵未完で、酒精分比較的 low、フロールの發生最も多く、エーテル性芳香を多分に發生せしめたもの。
 - 2 **アモンチリヤド**(一チラド) Amontillado。
語源は地名モンチリヤ Montilla。フイノ級品を貯藏育成中に派生する特に高級な一タイプ。
 - 3 **オロロソ Oloroso** (英 odoriferous 芳香性)
醱酵が完結して酒精分多く、爲めにフロール

(細菌)が繁殖しない。ボートは二年目で樽詰に適するが、シエリーは然らず、長く樽詰で貯蔵するを要する。此の際將來迅速に酒質が向上する見込あるものは別にし、是は vintage sherry (年號物)にする。其の他の大部分は、ソレラ solera といふ特殊方法で熟成させる。[ソレラシステム] ソレラは西語 suelo から出た語で、土臺の意。古酒を土臺にし、新酒を熟成させ、又は之を土臺にして、種々調合して所期のタイプのシエリーを造るからの名。フィノ級は十四～五級 escalas (段階)を、又アモンチラド及オロロソ級は三～四級位を設置し、最後(最古)の級から毎年二回定期に古酒を卸し、セングリに新年度級から補充してゆく。樽は昔のままで、中味だけが、無限に累進的分段的に調合されてゆく。樽の外には永年の塵埃が積り、樽の中には特殊のフロールが傳統を繼いでゆく。樽の塵埃の多いほど倉庫の誇りだといふ。フィノ級は十四位の多數の級を通過させないと、早熟して、もそのフィノ性を喪失する。ソレラ 1860 と云へば 1860 年設置した桶の意。

シエリーはフィロクセラ病蟲害(一八七二年頃)以前は、葡萄栽培業、貯蔵業、輸出業が分れてゐたが、現今は、輸出業者が右三業を兼營し、自らの倉庫に於て適宜調合して輸出してゐる。

シエリーには元氣恢復の效があり、スペインの醫家は、ブランデーよりもシエリーを推奨してゐる。又、喫烟と共に味つても、酒の味を害せず、又デキヤンターに入れて數日置いても、大して酒質が低下しないので經濟的だと、彼地では云つてゐる。[W.S.T.R. Oct, 1932-André L. Simon; Mar. '27, Byass 氏]

明治屋扱品 (一) J・J・モルチエ商會(佛國ホルドー市)經由のもの
アモンチラド Amontillado (西、アモンチリヤド)
マンザニラ Manzanilla (西語マンサニリヤ=カミツレ[菊科植物]) [Cassel]。ワインとの關係不明。地名から來たとも云ふ[Chambers]。
ヘレスの北十六哩サンルカール産ワイン。
セレクテツド Selected Sherry
シユーピアリヤ Superior Sherry
(二) ギルビー社(英國ロンドン市)の製品
シエリー・ギルビーズ・インバリツド
Sherry Gilbey's Invalid (インバリツド参照)

シエリー・アモンチラド

シエリーではないが、スペイン東北部カタルニヤ州産タラゴナ・ワイン Tarragona Wine と稱するものにスパニツシユ・レツド・キヤスル・ワンがある。キヤスルはスペインの古名 Castilla と同源の語。赤葡萄酒。

シトロン (1) (佛) Citron

英語でレモンと稱するものをば、佛國人はシトロンといふ。佛語にもリモン limon といふ語があるが、是は佛語シトロン(英語レモン)の一種で、普通のシトロン(=レモン)より小果。〔語源〕佛 citron ← 拉 citronem ← 拉 citrus (オレンジ樹) ← 拉 cedrus 杉、轉じて杉木香あるアフリカ産の樹 ← 希 kedros 杉。學名 citrus limonum。印度の西北部の原産。アラビア人によつてスペインへ傳へられ、更に歐洲全土へ擴まり現今、到る處の熱帯及亞熱帯諸國で栽培されてゐる〔Senn〕。

生果を薄切にして料理の調味料にし、油漬鰯罐詰 sardine au citron にして油臭を消し、砂糖漬にしたものをシトロナート citronnat (キャンダード・レモンピール) と云ひ、又シトロナード citronnade などにする。

シトロン (2) (英) Citron

英語のシトロンはレモンに似て、レモンより酸味の少い蜜柑のこ。佛國では此の兩者を區別せず、兩方をシトロンと稱する。〔語源〕英 citron ← 佛 citron (以下前項参照)

我國ではシトロンの香料を用ひた清涼飲料水の名。廣義のサイダーの一。麒麟麥酒の麒麟印及布引のダイヤモンド印を明治屋では扱つてゐる。

シトロナード (佛) Citronnade

レモンスカツシユ (英) Lemon Squash

佛語シトロンは英語レモンのこ。語尾アードは「で造つた物」の意。佛國バルヂネ社のは天然果汁に砂糖を加へたもの。又同國ソーピネ社 Sauvinet のは果實形の美術陶器入りで、オレンジヤード(其項参照)と同じく、中が二室に分れ、一方に天然レモン汁、他方に天然レモンエッセンスを詰めてある。新鮮なレモン汁の代用として、甚だ良しい。カクテル其他飲物用に利用される。

語尾に『アード』の附くものには、オレンジヤード(蜜柑汁)、グルナード(柘榴汁) マルムラード(マーマレード) などあり、又、英語

でも此語法そのままオレンジード、レモネード等がある。一般フルーツジュースに砂糖や水を混ぜた飲み物を我國でフルーツエードと云ひ略して何々のエードなどと云ふ。

スカツシユにもレモンスカツシユ、オレンジスカツシユがある。天然果汁とパルプ(果肉)とを一緒に搗詰にしたもの。明治屋製がある。

シナモン (英) Cinnamon

シナモム (佛) Cinnamome

シナム (佛) Ciname

〔語源〕 英 cinnamon ← 佛 cinnamom ← 拉典 cinnamom ← 希臘 kinamomon ← 希伯 qinnamon ← (馬來 kayu manis 甘い樹=肉桂)

カネル (佛) Cannelle 〔語源〕 ← 佛 canne ← 拉典 canna (杖)

肉桂 (ニツケイ、中華語 ロークエイ)

セイロン島原産の肉桂樹 cinnamon-tree の樹幹の肉皮。スパイスとして、イスラエル・希臘羅馬の昔から珍重されてゐたもので、舊約聖書出埃及記に其の名が見える。其名の原語たる希伯(ヒブリエ)語 qinnamon は杖の意で、シナモン及佛語カネルは此の意の轉ださ [C・H Senn] の異説もある。

肉桂はアラビアを通して始めて英國其他世界市場へ紹介された。ベルシヤの惚れ薬や、灌油式の聖油の成分、焚香用、香入蠟燭、香錠、ホウブーリ Pot-Pourri (瓶に入れて室内を薫らせるもの)、hippocras と稱する中世の淡色クラレットの調劑用等として現はれた。主要集散市場は過去に於てはベニス(伊國)だったが、今ではロンドンである。[W. S. T. R. Oct., '32]

肉桂がアラビヤ人によつて始めて世界市場に紹介されてから數世紀間、原産地が嚴重に秘密にせられ、アラビヤ人は、肉桂を荒唐無稽な巨人の住む國から得てゐると稱してゴマ化してゐたので、肉桂樹がセイロン島に野生してゐることは十世紀迄一般に知られなかつた。セイロン島の肉桂(及び肉豆蔻、丁子)の近代史は言語同断にも血腥い。ポルトガル人及オランダ人は供給の統制を保つために、政府の使用人以外の者にして輸出に従事する者を悉く死刑に處し、又栽培園及貯蔵庫を破壊した。又土人部落を襲殺して、彼等が肉桂等を他の國へ賣ることを防いだことも一再でなかつた [Ward]。

廣義の肉桂には二大種あり、錫蘭島原産の方は cinnamomum zeylanicum と云ひ、印度及支

那産の主系をなすものを *cinnamomum cassia* 略してキヤシア *Cassia* と云ふ。〔語源〕 英 *cassia* ← 拉 *cassia* ← 希 *kasia* ← ヒブリウ *qetsioh* (キヤシヤ桂皮) ← *qatsa* = 切除する (桂皮は切除又は剝離されるから)

シナモンもキヤシヤも、クキルズ *quills* (管状) 又はグラウンツ *grounds* (粉末) で賣つてゐる。料理及製菓用に昔から用途が多かつた。管状桂皮では錫蘭肉桂の方は、キヤシヤより軽く、滑かで、又錫蘭肉桂の方は、皮が二重で、小管が大管の中に巻込まれてあるが、キヤシヤはシングル (一重) である等の區別があるが、粉末品では兩者殆ど區別がつかない。キヤシヤは昔、支那産の粗品が用ひられてゐたので、一般に錫蘭品のイミテーションださされてゐたが、今日佛印や蘭印で優良品を産するし、又香氣も高く且つ長持ちするので、歐米でも次第に嗜好が増し、その爲め錫蘭品の需要が減じたので錫蘭でもキヤシヤの栽培を始めた。

錫蘭肉桂は野生状態で置く、樹長二三十呎、樹幹の徑一呎に達するが、栽培上は十呎以下の細長い若木に仕立て、徑一吋位になつて、皮が熟したとき (皮が樹心と剝離するとき)、伐倒

し、四呎位に切揃へ、皮に縦にナイフを入れ、二側に割き、皮を長い紐状に抜き採る。今一度皮を樹に戻して原形を保たせ、三四時間放置して發酵させ、薄い外皮を削去つて淡黄色の肉皮を露出させる。是がシナモンで、之を乾かしてクキルズ (管) にして市場に出す。小紐は大紐の内側に入れると、乾くに随ひ収縮して堅い竿の如くなる。

肉桂樹は内地にもあり、根を掘採つて用ひる。桂皮水といへば我が清涼飲料水の最も幼稚なものゝ代表の一である〔清涼飲料水取締規則〕。

粉末品が英國 CB 社から来る。

ジン (英) *Gin*

ジュニーバ (英) *Geneva*

ジュニエーブル (佛) *Genièvre*

ジュネブレツト (佛) *Genévrette*

ジュニバー・ベリー (*juniper berry* 杜松子即ちれづの實) を以つて香味 (フレーバー) を附けた蒸溜酒。ジュニバーは松柏科の植物でジン製造用に用ひるのは學名 *juniperus communis* (*common juniper*) と云ふ種類。

〔語源〕 英 *Gin* ← 英 *Geneva* (瑞西國舊府)

← 古佛 *genevre* ← 拉 *iuniperum*

ジンの起源は、佛國のモレー伯（佛王アンリ一四世の息）Comte de Morret が、ジュニバー・ワインを發明した（又は完成した）のが、初めて、當時は、ジンジャーやグレーンズ・オブ・パラダイス等を以つて粗製酒精の嘔氣を催させるやうな不快香味を消すことが、蒸溜工業の常であつたので、右のジュニバーワインの方法を蒸溜酒に應用し始めたことは自然の成行きである〔W. S. T. R. July '28〕。

(1) 和蘭ジン。Dutch Geneva

俗に英語でホランツ Hollands 又はスキードム（英）、シーダム Schiedam（町の名より）。又はシュナツプス Schnapps（獨語で小さなグラス、蒸溜酒の盃一杯量の意より轉じたもの）、ジュニーバ等とも云ふ。

和蘭、ライデン大學の醫學の教授 Sylvius（本名は Francis de la Boë）（一六一四～七二）が藥として發明し、最初和蘭ではライデンで、藥局で調製してゐたものだと〔Wiley〕。當時の品は、酒精にジュニバーベリーを浸漬して出來た單純な藥用リキュールに過ぎなかつた。後に、之に甘味を附け、香料で香味を附けてから、始めて一般的な需要に投じた。是が和蘭から英國

へ輸入されたとき、ジュニバーの佛語ジュネーブル genevre（ジュニエールの古語）を英人が瑞西國ジュネーブ（佛 Genève 英ジュニーバ Geneva）市と混同し、ジュネーブ市で製造した酒と早合點して、ジュニーバ Geneva と譯した。今日でも輸入ジンをオフィシアルな用語でジュニーバと稱して、プリテイッシュ・ジン（英國産）と區別してゐる〔W. S. T. R. Oct. '28. 及英國關稅法〕。ジンは右ジュニーバの略並に轉訛であつて、俗稱である。

和蘭ジンはシーダム（前記）が蒸溜の中心地で本社をロッテルダムに置く蒸溜會社も工場は此の地に有つてゐる。同市はジンの原料たる穀物の市場であり、且つ地理的位置が好適だから斯業の中心として繁榮してゐる。シーダムが和蘭ジンのシノニムになつたのは其がためである。

和蘭ジンの原料は大麥モルトとライ麥とで、之を發酵し、ホットスチルで三回蒸溜した後、ジュニバーベリーと共に精溜する。之を着色しないやう、硝子張りのタンクに貯藏して熟成させウキスキー位の酒精度に薄めて市場に出す。

(2) ロンドン・ジン London Gin

英國倫敦市の蒸溜會社製造のもの。英人の定

義に従へば、ジュニパー（和蘭ジン）は仕込原料の発酵物を、そのまま蒸溜器にかけるので、原料の不純物が、製品に残る。従つて熟成が必要。ホルス社のレベルに“Very Old Geneva”又 Hulstkamp 社の“Old Schiedam”などオールド（古酒）なるを貴ぶ所以。

反之、ジン（英國産）はブレーン・グレーン・スピリット Plain grain spirits（中性酒精）とジュニパーベリーとで精溜するから純精だ。此の點ジンはジュニパーと別物だ。又和蘭では生の杜松子を用ひるが、ロンドンの蒸溜家は三年間経過して完全に乾燥したのを用ひる。等々々。[W. S. T. R., Aug. '33.]

ロンドン・ジンにはオールド・トム（甘味、其項参照）とドライ・ジン（甘味なし、ドライ参照）がある。和蘭はじめ他の諸國にも、是に倣つてオールドトム或はドライなるタイプ及名稱を用ひたものを製造してゐる。

ジンは少くとも三回精溜 triple-rectified されてあつて、甚だ純粹であるから、他のウキスキやブランテに必要な熟成は、ジンには必要がない。従つて英國では法律上も熟成期間なしに消費することを許されてゐる。又色も無色透明

water white である。貯藏にも硝子張りのタンクを用ひ、樽には詰めない。

又ジンは熟したフルーツと調和する唯一の酒精だから、ジュニパーの代用として種々な果實を用ひる。例へば—

オレンジ・ジン	Orange Gin
ダムソン・ジン	Damson Gin
スロー・ジン	Sloe Gin
チェリー・ジン	Cherry Gin
ジンジャー・ジン	Ginger Gin
レモン・ジン	Lemon Gin

等々ある。酒精が純粹だからフルーツの本来の美味と魅力とが保持發揮される。

ジン蒸溜用の酒精の度数や香料の種類分量など、各社の秘密であるが、ロンドン・ジン用の六種の香料—

- 1 ジュニパーベリー＝芳香、腎臟藥、伊太利産。
- 2 コリアンダシーツ＝英國産、芳香用。
- 3 アンセリカルト＝香味用、微量。
- 4 オレンジピール＝セビル産、甘皮付、天日乾、藥効及芳香用。
- 5 アーモンド＝伊太利産、藥効、微量。
- 6 オリスルート＝伊太利産、芳香性。

ロンドン・ジンの外にプリマツス・ジン（英國プリマス Plymouth 産）がある、プリマツス教友團（一八三〇年創始）の創製だ。

以上の英國産及和蘭産の外の國に於ける、ジュニパー・スピリッツには

獨、シュタインヘーゲル（ウエストフアリアのシュタインヘーゲルが元祖で、現在は普通名詞で、總稱になつてゐる）Steinhäger

獨、マハンデル（東プロシヤ産）Machandel
 獨、クラナウエツター（チロル産）Kranawitter,
 Kronawetter

スロバキヤ及カルパシヤ産ボロウイスカ
 Borovicka, Borowiczka

明治屋扱には（1）和蘭産ジュニパーには
 ボルス社（アムスタダム市）Bols

（2）ロンドン・ジンには
 セームスパロー社ビーフイーター印（ビーフイーター Beefeater は倫敦塔の番兵。其像をマークに用ひてゐる）

ブーース社 Booth's
 ゴードン社 Gordon's

ジンは、安價な上に無色透明な酒だから、カクテルの臺として、即ち各種のジンカクテルの

臺として用途が多い。ドライジンはドライカクテル（甘味ナシ）に、又オールドトムは甘味カクテルにさ使ひ分ける。

ジン ジヤ (英) Ginger

ジャンジヤンブル (佛) Gingembre

シャウガ (生薑、生姜)

〔語源〕 英 ginger 佛 gingembre ←古佛
 gingibre ←拉 gingiber ←拉 zingiber ←希臘
 gingeris ←梵語 crngavera (crnga=角、ツノ、
 vera=軀、形) ←印度マラバール地方のマレー
 ヤラム語 inchi-ver (生薑、グリーンジンジヤ
 —

邦語シャウガの生は、乾薑に對する語。ガは薑、姜の吳音カウの約〔大言海〕。異説には、めうが（メカ即女荷の延音）に對し、夫荷（セカ）の延音。即雌雄に比したものの〔趣味の飲食物史料〕。我が國では、昔、山椒をハジカミと稱し、後に生薑が支那から渡來したので、之をクレノハジカミ（吳薑）〔倭名抄〕とて區別したが、常用されるに及び、生薑を單にハジカミと稱するに至つた。ハジカミは齒齲即辛味が齒に疼（ヒッ）くの意。〔言海〕。生なるを生薑 green ginger 乾したるを乾薑といつたもの。

生薑は印度、支那、マラッカ諸島の原産。是所から、西印度、アフリカ、南米、濠洲等へ移植され、右の諸國の重要物産をなしてゐる。歐洲へは主として、ジャマイカ、印度支那、ベンゴール、日本、アフリカ等から供給される。就中ジャマイカ産が一等良品とされてゐる。

ジャマイカでは、三月發芽、九月開花、一月結實、其の後、葉が枯れたら、根を掘出して、洗ひ、熱湯で茹で、發芽を防ぎ、天日乾燥したものを、ブラックジンジャー（黒）又はアンブリチド unbleached（漂白せざる）といふ。下級品を此の方法によつて製する。

上等の根は、皮を剥き、天日で干して美しい白色にする。是をホワイトジンジャー（白）といふ。下級品は硫黄烟に當て又は晒粉溶液に漬けて漂白する。是をブリーチド・ジンジャーと bleached（漂白生薑）といふ。外皮の辛味質なるオレオレジンが、剥皮の爲め失はれてゐるので、ブラックジンジャーに比し、辛味が劣る。

ブリザーブド・ジンジャー Preserved G.
若い多汁の生薑を、シロップで煮たもの。英米で消費される大部分は支那製である。

クリスタライズド・ジンジャー Crystallized

右と同じくシロップで煮詰め、キヤンテード・フルーツと同じ方法で乾燥せしめたもの。大きき及び外觀の均一なものを Stem Ginger といふ。

グラウンド・ジャマイカ・ジンジャー（粉末製） Ground Jamaica Ginger
〔英國CB社、MORTON社リスト参照〕

明治屋へはCB社のシロップ漬即ちブリザーブド・チヤイナ・ジンジャー（支那生薑の蜜漬）が來てゐる。

ジンジャー・エール（英）Ginger Ale

炭酸ガス含有の清涼飲料水の一。ジンジャーは前項の生薑のこま。エールは麥酒の一種。然しジンジャーエールは無酒精飲料。ジンジャー、蕃椒、レモン等々の香料を用ひ、キヤラメルで着色する。明治屋では布引礦泉所の馬蹄印の布引タンサンの一にジンジャーエールがある。（ブレン、無味炭酸泉に對する）。

此の外、ジンジャー・ビア Ginger Beer
（透明な、沸騰性飲料で、生薑、砂糖、水をイーストで發酵させて造る）ジンジャレードなどある。是等飲料の原料として、ジンジャー・ピアパウダーもある（モートン社のリスト参照）。
ジンファンデル・ワイン（英）Zinfandel Wine

米國カリフォルニア産赤葡萄酒の一。ジニア
アンデル種黒葡萄から醸造したもの。禁酒法時
代にも薬用として、明治屋へも来てゐた。味も
品質も値段も佛國産などより遙かに下る。

シヤルトルーズ (佛) Chartreuse

シャートリユーズ (英) Chartreuse

カルトイザー・リケール (獨) Karthäuser Likör

ペール・シヤルトルー (佛) Pères Chartreux

著名なリキユールの一。シヤルトルーズとい
ふ酒銘は、ラ・グランド・シヤルトルーズとい
ふ聖ブルーノー派の修道院の名から出たもの。

La Grande Chartreuse は元來は、南佛ドーフ
イネ州 (現在はイセール州) グルノーブル市
Grenoble の北東十三哩位にある群山の名であ
る。一〇八四年 (八六年説もある) コローニユ

の聖ブルーノー St. Bruno が六名の同行と共に
ラ・グランド・シヤルトルーズの山奥の谷間に
隠棲し、修道院を建て、一派を開いた。〔Brewer〕

此の派をシヤルトルー (佛) Chartreux 又はカ
ーサシアン派 (英) Carthusian と云ひ、修道士
をシヤルトルー Chartreux、修道院をシヤルト
ルーズ (女性名詞) Chartreuse といふ。

シヤルトルーズといふリキユールも聖ブルー

ノーの創製で、之を宗教上の聖餐、醫藥等に用
ひ、又世上に賣出して教團の維持費にも充てた。
六百年後の一六五六年には、近くのフルボア
リー Fourvoirie に百萬弗を投じて工場を新た
に建設したほどに賣行もよく莫大の利益を擧げ
た。最高は年産八千萬リターだつた。修道
院の附近から採取する十二種のハーブズ(藥草)
を先づ修道院の地下室で乾燥し、水に浸してエ
キスを造り、酒精と共に蒸溜して製した。

一九〇二年、修道士達は佛國政府から國外に
追放され、翌三年建物及財産は賣却された。佛
國から追はれた修道士は、スペインのタラゴナ
(佛語タラゴンヌ Tarragonne) に、移住し、ラ・
ウニオン・アグリコラ會社、Union Agricola
を起し、彼等は同社の爲めに、舊來の處方に據
り、ピレネー山に産する藥草を用ひて、リキユ
ールを製造して、ペール・シヤルトルー Pères
Chartreux と名付けて賣出した。是は處方及製
製こそ従前の通りだが、藥草の産地が異なり、
圓境も異なるため、昔のシヤルトルーズに比べ
て品質が劣るとされた。

他方、シヤルトルーズ製造の爲め、佛國政府
から任命された舊修道院不動産管財人は舊來の

秘傳の處方が知れないので、既成品を分析して眞正品に近似したものを模造した。品質は舊來の品とは格段の相違があつた。ペールシヤルトルーも、シヤルトルーズも共に舊來の品より劣る結果となり、消費者は困惑した。世界各地でシヤルトルーズの名稱及商標權が問題となつた。

佛國側では、商標は固より L. Garnier なる署名や有形無形の財産をはじめ營業一切は管理人に歸屬せしめたから佛國産（舊來の工場製）に商標權があるを決定した。他方修道士の側では、スペイン國內ではシヤルトルーズなる商標を使用することは差支なかつたが、重要市場たる佛國內では使用出来ないから、此商標に固執すれば佛國市場を失ふ結果となるので自發的に拋棄して、前掲ペール・シヤルトルーズを採用したものである。併し佛國産も實際上修道士の製造にかゝるものでないので舊商標を用ひるは消費者を欺瞞するものであり、又若し西國産の方にしても、ラ・グランド・シヤルトルーズで製造云々の舊商標は虚偽に當る。そのため米國聯邦裁判所は、一九〇三年以後製造にかゝるものは、兩方共、シヤルトルーズなる名稱を使用することを得ずと決定してゐる〔Wiley〕。

兩者は一九二九年協定を結んで、當時のシヤルトルーズ製造家、ラ・コンパニー・ド・フェルミエール・ド・ラ・グランド・シヤルトルーズ La Cie Fermières de La Grande Chartreuse は一九二九年十月一日以後は、リキユール及エリクシル等の製造を止め、改稱して La Cie Française de La Grande Chartreuse の名稱の下に、アグリコラ社の製造にかゝるリキユールの佛國內及佛國屬領内の一手販賣權を有するに止まることになり、商標權及壘の意匠等はもとの修道士（ペールシヤルトルー）の手に歸した。佛國及屬領以外の諸國への輸出は、一手總代理店 Brezun & Durand（マルセーユ市）が扱ふことになつた。又同年十一月一日以降レベルも、兩社のレベルを貼布することゝなつてゐる。〔Cie Fermières de la G. C. 社書簡 21 Oct. '29附, B. D. & R 社書簡 15 Nov. '29附, 11 Dec. '29附〕即舊レベル Liqueur fabriquée de la Grande Chartreuse（修道院製）を訂正増補して Liqueur fabriquée jadis（=嘗て）de la Grande Chartreuse; Exclusivement fabriquée aujourd'hui par les Près Chartreux de Tarragonne.

（今日ではタラゴナのペールシヤトルーによつ

て製造されるのみ)。第二のレベルには『ユンヌ、タラゴンヌ』リキユール・ハプリケ・バル・レ・ペール・シヤルトルー “Une Tarragonne,” Liqueur fabriquée par les Pères Chartreux。ペールは神父。ペールシヤルトルーはカーサシアン派の神父。

シヤルトルーズは右述の如く、今日スペイン産の酒である。

ベールト verte (緑、グリーン)

ジョーヌ jaune (黄、イエロー)

の二種ある。此の外に

エリクシール・ベチエタル (植物性薬酒の意) Elixir Végétal をも製造してゐる。

ジャム (英) Jam

コンフィチュール (佛) Confiture

【語源】 英 jam (果物砂糖煮) ← 英 jam (狭む、締める) ← 英 champ (音を立て、嚼む) ← 英 cham 柔らかくなるまで咀嚼する。chがjに變化した。ジャムの外觀が、咀嚼した食物に似てゐるからの名。

【語源】 佛 confiture ← 佛 confit ← 佛・動詞 confire 砂糖漬などにする。

果實の果肉を蔗糖と共に煮詰めて濃いドロド

ロ状にしたもの。

砂糖は(1)甘味劑(2)防腐劑(3)果汁をドロドロ状にする——等のため必要だから、出来るだけ多く加へる。併し多過ぎると結晶糖に還つて、味や風味を損ふから、結晶に戻らない範囲内で多くする。果實にもよるが、40—50%を適度とする。酸味の強い果實は、其遊離酸が蔗糖を加水分解して轉化糖にするので、それだけ多量の蔗糖を入れてもよい(砂糖に戻らない意。轉化糖は非結晶性だから)。

煮るのは(1)熱氣殺菌(2)砂糖が飽和され(3)果實のペクトーズがペクチン(植物性膠質)に變化して、よく固まるやうになる(4)蔗糖に加水分解を起させて非結晶の轉化糖(葡萄糖と果糖との混合物)に變化する——等の爲めに必要だから、充分煮るを要する。但し長く煮過ぎると、ペクチンが更に變化を受けて、固る力を失ふので、煮方のコツが難しい。

ジャムに適する果實は、ペクチンに富む果實(林檎最も多し)、酸味に富む果實(エブリコット、カラント等)などが最も理想的。

ペクチンは未熟果實には無く、熟し立ての果實に最も多く存する。林檎に多く、ストロベリ

ーには少い。

酸味果實は前述の通り、多量の砂糖を消化するから良いジャムが出来る。過熟果實は酸味に乏しいから良いジャムは出来ない。

〔用途〕 ジャムはパンに付け(スプレッド参照)殊にトーストにはバターと並んで最も一般に用ひられる。又サンドキッチ・クラッカー、ケーキ等製菓用、又料理用等にも用途が廣い。殊に西洋には餡(アン)がないから、餡の代りにジャムが用ひられてゐる。

ジャムの種類
チェリー(櫻桃)、パイナブル、ピーチ(桃)、ストロベリー(苺)、ブラックベリー、ブラックカラント、ラズベリー、ラズベリー・エンド・レッドカラント、レッドカラント、エブリコット(杏子)、ブラックベリー・エンド・アブル、ダムソン、グリーンゲージ、プラム(梅)、アブル、プラム・エンド・アブル、アブル・エンド・レモン、ハウスホールド(?)、グースベリー〔英國CB社リスト〕

ジャムもゼリーと同じく、林檎又は林檎汁を混ぜるこゝがある。此の場合及びペクチンを加へた場合には米國ではレベルに其旨記載するを

要する。林檎の量が50%以下の場合には、アブルといふ語を後に連記し、50%以上の場合には前に連記する〔Gatlin〕。

ジャムに似て名前の異なるもの

1 マーマレード Marmalade
オレンジやレモンなどに限られ、果皮の原形を留める點がジャムと異なる〔Ward〕。

2 プリザーブ Preserve
果實の原形を保持させたもの。ジャムは煮て潰すbroken up する〔Gatlin〕。

3 ゼリー Jelly
果汁を用ひる(ゼリー参照)。

〔明治屋取扱品〕 主として國産エムワイ印(MY)でストロベリー(苺)、エブリコット(杏子)、フイツグ(無花果)一明治屋製。

舶來には英國CB社製品が少々來る。

シャンピニオン (佛) Champignon

フレンチ・マツシユルーム (英) French Mushroom
さも云ふ。佛國產食用茸。草地に自生し、又馬糞に栽培する。Mushroom Spawn Co. さて種菌絲の製造販賣専門の会社が歐米にある。我國では最近、其所から種を輸入して栽培してゐる。

明治屋へは佛國ルブルトン社製の水煮罐詰が輸入されてゐる。グレード(等級)には

1 ツー・テート Tout Têtes

ツーは全部の意、テートは頭のこさ。即ち茸の傘の部分だけを用ひたもの、最高級品。

2 エクストラ・シヨワ Extra Choix (特選)

シヨワは選定。英語に直譯 Extra Choice など云ふ。

3 プルミエ・シヨワ Premier Choix

直譯の英語 First Choice とも云ふ。傘と莖と混合罐詰。

用途は、いづれもフランス料理用、殊に獸肉類の煮込料理に、此茸を刻み、又はそのまま一緒に煮込み、ガーニツシユ(附合せ)として供する。又シヤンピニヨン・ソースやケチャツプなどにも造る。

シヤンパン又はシヤンペン(邦語) 三鞭酒

シヤンパーニユ (佛) Champagne

シヤンペーン (英) Champagne

三鞭酒 (中華) サンピエンチユウ

三鞭酒 (同) サンピエンチユウ

上平酒 (同) シヤンピエンチユウ

佛國シヤンパーニユ産天然沸騰性葡萄酒。詳

しくバン・ド・シヤンパーニユ Vin de Champagne とも云ふ。右語の邦語及び支那語の漢字は單なる音譯で意味はない。シヤンパーニユは昔の行政区劃(プロバンス)の名で、現在のマルヌ、オートマルヌ、オーブ、セーヌエロワール等に亘る地域。一九一一年の法律上の制限によるこ、佛國産の沸騰酒を四種に分類し、

1 "Champagne" unqualified。ブルミエール・ゾーン Première Zone (一等地) 産の葡萄から醸造されたもの。文句なしのシヤンペン。

モンターニユ・ド・ランス(ランス山)、バレー・ド・ラ・マルヌ(マルヌ谷)等の葡萄園が即ち第一等地に當る。

2 Champagne Deuxième Zone

ドウジエーム・ゾーン(二等地)産のには、前記の如く『二等地』の文句が附く。マルヌ縣の殘部とオーブ、オートマルヌ、セーヌ・エ・ロワール等の或るコミューン(村)が二等地に包含される。

3 ムスー Mousseux (沸騰性)

一、二等地以外の佛國産沸騰酒は、シヤンパーニユとは云はず、Mousseux(Sparkling)と云ふ語を附記する。スパークリング・バーガンヂ

—カブルゴ—ニユ・ムス—Bourgogne Mousseux。

4 Gazéifié, Fantaisie

一等炭酸ガスを吹込んだ人造沸騰酒には此の語を附記する。

真正シヤンパンの原料の葡萄は、バーガンチ一種のピノ種黒葡萄が主で、之から黄金色の白葡萄酒が造られる。

此の地へは三世紀頃ローマ人によつて葡萄が傳へられ、基督教會の僧侶によつて栽培改良されて來た。ランスの有名な大僧正聖レミ St. Rémy (Reims 市の名は彼から來てゐる) は西紀五三〇年にシヤンパン葡萄を遺言書に記してゐる。十四世紀頃以後、佛國の代々の王は戴冠式をランスで舉行し、其都度シヤンパン酒が獻納される習慣となつたので、王侯貴族の酒庫ではシヤンパンが最上の寶とせられた。アンリ四世は自らエイ卿 Lord of Ay の稱號を用ひた。

十七世紀末に、モベルネーの近くのオーブイエ Hautvillers の寺院の酒庫の管理をしてゐたベネチクト派の僧、ドム・ペリニヨン (一七一五) Dom Pérignon が沸騰葡萄酒の製法を發見した。是がシヤンパンが世界的名聲を得る起りである。(一九三二年六月廿六・七・八日

の三日間此の地方で Mousse du Champagne 發見二百五十年祝典を舉行した。

ドム・ペリニヨンがシヤンパンの創始者とされる理由

1 沸騰性 (mousse, sparkle) の發見。

彼は最初此の地の白堊土質のスローブ産の軽い白葡萄酒が翌春、pétillant (沸騰性) になるを發見し、此の泡立を助長することを工夫した。

2 Cuvée (發酵液) の混合。

彼は非凡な味覺嗅覺の持主で、又ブレンディングの重要性を知つた最初の人である。寺院所屬葡萄園の葡萄の外、附近栽培家から買入れ、異つた地質から來る特異な性質を調和させて、コク (body) と繊細さ finesse とを併有する標準化された卓越した製品を得た。

3 樽にコルク栓 bouchon de liège を使用したこゝ。

沸騰性を得るには hermetic corking が必要だ。彼は前には大麻 (アサ、ヘムズ) の布にオリブ油を漬したものを栓にしてゐた。彼はコルク栓の發明者ならずとも、利用者の最初の人であつた。

(彼の生年月日は不明なるも、一六五八年洗禮、

一六六八年同寺院の酒庫番 *cellérier* に任ぜられ、同時に寺院の經理、用度、葡萄園經營、等をも兼務し、彼によつて同寺院所有葡萄産額は間もなく二倍になり、*vin d'Hautvillers* が一躍著名になつた) [W. S. T. R. Jul. '32.-Champagne & Dom Perignon]

其の後、シヤンパンはチャールス二世の宮廷に於て流行した。聖エブレモン *St. Evrèmond* がシラリー侯其他シヤンパン貴族と共に *Ordre de Coteaux* といふ新發明シヤンパン宣傳協會を組織したが其の聖エブレモンが同宮廷へ紹介したものだ。

英國で十八世紀中に飲用されたシヤンパンは通例非沸騰性、赤葡萄酒のリキユールワインであつた。又一八〇二年に始めてシヤンパン其他燻詰葡萄酒が英國へ輸入された。それ迄は、燻詰は輸入禁止だつた。燻詰では充分な沸騰性には到達されないので、英國へ輸入の後には、相當に加工を施す必要があつた [P. M. Shand]。

〔收穫から仕上まで〕、摘採を始める日時、葡萄一キロ當り値段が前以つて地方委員によつて定められ、又酒精分は 11.5—12 度、壓搾は三時

間以内に完了する等が主要條件。

栽培家自らは搾汁せず、大會社へ賣込み、其所で搾汁する。主發酵完了し、魚膠で三回燻引きを行つた後、翌春燻詰する。第一回燻引後、調合 *assemblage* (同年度酒の) を行ひ、第三回燻引後、重ねて調合 *coupage* (舊年度品との) を行ひ、次に燻詰前に *liqueur de tirage* (蔗糖シロップと古酒との混合液) を加へる。之を加へないと第二發酵起らず、沸騰性が生じない。大會社は古燻を使用しない。古燻使用時代には五千本中残つたもの一二〇本といふ記録がある。

燻詰したものは穴倉に入れて、(一) *entreillé* 水平に寝かして置くこと四ケ年、添加の砂糖が全部、酒精とガスとに分解する迄、六ヶ月毎に燻の置場所を移す。ワインが清澄するに隨ひ、渣が沈澱し始める。此の沈澱の除去が此製法中最も厄介な部分。(二) こゝで燻をビュピートル *pupitre* といふ架に、首を下に三〇度位の傾斜に挿入し、専門の職工が震盪 *remuage* を行ふ。毎日震盪すること二ヶ月、沈澱は沈下してコルク栓に附着する。(三) 次に燻を倒立 *au pointe* と數ヶ月置く。

次に ^{デゴルジュマン} dégorgement 即ち抜栓して、渣をコルク栓と共に噴出させる。豫め首の部分の酒を氷詰させること抜栓作業が容易。再栓の際リキユール liqueur d'expédition を加へ、打栓し、針金で緊縛する。更に穴倉に戻し、出荷迄の數ヶ年間貯蔵し添加リキユールと酒とを調熟させる。斯くて收穫から仕上げまで六〜七年かかる。

要するにシヤンパンの特色は、製造された一酒精補強の、調合した、標準化された、沸騰性葡萄酒たる點にある。

1 製造 Manufactured。天然に沸騰性でなく、葡萄糖が酒精に轉化して了つた後に、砂糖を加へることによつて沸騰性を生ぜしめたもの。

2 補強 Fortified。リキユール・テグスベテシヨンは上等コニヤックのフイヌ・シヤムパーニユ(コニヤック参照)に古酒のワインを割り、更に蔗糖1—2%を加へたもの。消費地の嗜好に應じ—

ドゥ doux リキユール添加量 12%以上
ミ・トウ mi-doux " " " " " " " " " " " "
ドミ・セツク demi-sec " " " " " " " " " " " "
セツク(ドライ) sec, dry " " " " " " " " " " " "
エクストラ・セツク extra sec " " " " " " " " " " " "

ブリユート brut 沸騰性の爲めの蔗糖添加は施されるが、第二回のリキユールは加へないもの。一八八〇年迄はブリユートワインはなかつた。但リキユール2%以上調合されるワインは少なく即dry but not brut だつた。

ブリユート・アンペリヤル brut Impérial
ドラポー・アメリカン drapeau Américain
カルト・アングレーズ carte anglaise
等々のタイプがある(P. M. Shand)

3 調合 blended。調合の割合は各家家傳の秘法に屬する。ランス山、小ランス山、ベルチュ等の黒葡萄はコクと芳香とを與へ、コート・ド・プランの白葡萄は繊細さと軽さを與へる。

4 標準化 Standardized。右の調合酒はブーアな歳(品質上の凶年)には再調合する。古い年度の優良な特別の貯蔵酒と混ぜて、各醸造家の標準の品質になる迄調合を行ふ。ホルドー、モーガンヂー、ライオン等のワインは、其特殊な風趣には、古典的な葡萄園名が附けられてあるが、シヤンパンの其は(ボートと同じく)有名な醸造家の屋號の中に見出される。右家名はフレーバーを指示するブランドである。

ビンテージ・シヤンパン vintage Champagne

シヤンパンの年號を示すことは、一八四二年エメルネーの一醸造家が、同年のメルズネーの非沸騰葡萄酒に附けたのが最初で、シヤンパンのレベルに記載したのは一八六五年が最初。之が一般化したのは一八八〇年。

但シヤンパンの年號は右述調査の結果、ソレラ・シエリー（シエリー参照）の年數を云々すると同様、欺瞞的であると〔Shand〕。

著名な醸造家名を明治屋リストから拔萃する

1 モエ・エ・シヤンドン Moët & Chandon
（エベルネ市在）

カルトブランシユ Carte Blanche
白レベルの意。首が銀紙附だから我國では銀口（ジン等に倣つて Silver Top）など云ふ。

ブリユート・アンペリヤル Brut Impérial
（前段、補強の條参照）。金紙附だから金口又はゴールド・トップとも云ふ。

2 ブーブ・クリコ・ボンサルダン（ランス市）
Veuve Clicquot-Ponsardin。ブーブは未亡人のこと。一名カルト・ジョーヌ（黄レベル）Carte Jaune と云ふ。

3 エードシーク（ランス）Heidsieck

4 ジェー・アツシユ・モン社 G. H. Mumm

コルドン・ルージュ Cordon Rouge は赤リボンの意。コルドンはリボン又はテープのこと。ルージュは赤。レベルに赤テープを描いてある。

5 ポメリー・エ・グレノ Pommery & Greno

シヤンパンの四合壺（クオーツ）が最初からの壺で、二合壺（ポイント）一合壺（ハーフ・ポイント）は、出荷の際、仕向地の需要に応じて分割したもの（スプリット・シヤンパン参照）。（スパークリングワイン参照）

〔取扱上の注意〕 シヤンパンは夏季の酷暑の候或は冬季の極寒の候には出荷しないのがよい。着荷の上は、華氏五〇～五五度の穴倉内に貯蔵するがよい。

壺は常に水平に置くを要する。長期間直立して置くに、コルク栓が少しづつ乾燥して、炭酸ガス及香氣が逸出し、氣の抜けた酒になり、其他種々な不良な結果が起る。

〔サーブする上の注意〕 1 原の壺から直接にグラスへ注ぐ。ジャツグ（ジョッキ）又はタムブラー等に一旦取つてから注ぎ分け等しては、炭酸ガス其他高級な性質の重大な損失になる。

2 炭酸ガス含有飲料だから、ビールやサイダーと同じく、抜栓前、豫め水桶に壺を入れて冷却

することゝ要する。決してグラスに氷を投入してはいけぬ。グラスに注いだ際、グラスの外側に曇の生ずるのは、温度が適當だといふ證據である。攝氏八度に冷却せよなど云ふが、温度は釘付けにすべきでなく、食堂の室温に比べて酒の温度を云々すべきである。

3 シヤンパン・グラスは薄手の上品な恰好のものをを用ひる。形状は淺くて廣いもの、漏斗状のもの等種々ある。

4 シヤンパンを始め高級葡萄酒は、注意深く味はふべきで、各ワインには、それぞれ之に應じた食べ物を選ばねばならない。シヤンパンは食事中を通じて用ひてよろしい。肉料理にはドライを用ひ、菓子類には甘味のシヤンパンを、それぞれ使ひ分ける。

5 デイナー（正餐）のコースでは、最後のデザートの前に供され、デザートに入つてから乾杯に用ひられる。抜栓のボンボンといふ爆音、黄金色の美しさ、沸騰性（泡立）などが正餐の卓を華やかにする。そのため祝酒に特に賞用される。

6 シヤンパンは多量に飲むものではない。味ふべき級の酒なのと、高價なのと、衛生上の見

地から。一食事中、一人一グラス迄が適量だといふ。又正餐のコースに於て食事の後半、腹が出来てから供されるのも衛生上の理由がある。即ち、普通のテーブルワインは樽詰で、酸素即ち空氣の供給を自由にして貯蔵するから充分に馴熟するが、シヤンパンは早期に壇内に密封され、酸素の供給が不十分だから、フェーセル油其他有害な成分の酸化が不十分で、未熟成物質が残存してゐるから、多量に飲むと悪酔する。シヤンパンに足を取られることは、よく人の經驗するところである。

〔George Chappaz & Alexandre Henriot 著〕

〔The Champagne Vine-Country & 〕

Champagne Wine

非沸騰性シヤンパン（赤と白と）は豊年には醸造されてゐるが、少數物好連の道楽に過ぎない。ランスは、昔のフランス國王の戴冠式の儀式の誇の遺物として Vin du Roi (Wine of the King) のために有名である。其他の各所にも産するが、茲十年の後には、いづれも單なる想出さなつてしまふであらうと云はれる〔Shand〕

シヤンパーニユは普佛戦争（一八七〇）にも普軍の爲め蹂躪されたが、大戦の際には、一九

一四年十二月、一五年三月、九～十一月、一八年七、九、十月と四度大激戦の巷となつた。ランス市、マルヌ谷等のシヤンパンの穴倉は佛國軍隊の兵舎に利用された。

ランス Reims は英語ではランス又はリームズと發音する。

シヤンペン・サイダー Champagne Cider

我國で、林檎香附の炭酸性清涼飲料水。嘗ては單にサイダーと稱せられたもの、後にレモンサイダー、シトロンサイダー、何々サイダーと云ふ商標が出来、シヤンペンサイダーも某社の商標であつた。之が人口に膾炙して普通名詞となり、キリンサイダー或はダイヤモンドサイダー等本來の林檎香附のサイダーをキリンレモン、ダイヤモンドレモン等に對して、區別する爲めにシヤンペンサイダーと稱する。

シヤンペンとは前項の葡萄酒より着想したものが。即沸騰性に名づけたもの。

一説に、佛國高級飲料に、シヤンパンシードルとて、林檎液(シードル)にブランドや砂糖を加へ發酵させ、スキムミルク及ネロリ(橘花水)を加へ壺詰し、壺内の副發酵によつて炭酸含有酒精飲料にしたものから轉用したと。

又一説に、林檎酒に炭酸水を混合したものを歐米で、シヤンペンサイダーと稱するを轉用したのだと。

ジャバ・コーヒー (英) Java Coffee

南洋の蘭領瓜哇島(ジャバ)産珈琲。グリーン green (生豆) とローステッド roasted (焼豆) と、どちらもバラ賣してゐる。モカと適宜混ぜると香氣及酸味が加つて風味が良くなる。ジャバ・コーヒーの製法は、W. I. P. (West-Indian Process 西印度式) 又は濕式 Wet method と稱せられる方法で、生豆を水槽内で清洗し、果皮及果肉を緩め、除肉機械で、果皮果肉を去り、更に水槽内で發酵させて攪拌して殘存の果皮を除き、更に水洗し、乾燥場の地面に擴げ、天日で十日間位乾燥する。(之に對しモカ地方で行ふ舊式のものを Dry method 乾式と云ふ。乾燥状態で處理するもの)。

昔、モカ・コーヒーが歐洲へ輸入されたとき、各國は競つてコーヒー樹を移植しやうと試みたがアラビヤではコーヒー豆の供給を獨占せんため、コーヒー苗の輸出を禁じ、犯す者には極刑を科した。歐洲の船がコーヒー積取のため寄港するを得た唯一の港はモカだつた。今日アラビヤ産コー

この別名をモカといふのは是から来た〔Wiley〕。一六九〇年オランダ東印度總督が、モカの種子をジャバに傳へ、其の後、アフリカ産リベリア種其他各種の種子を取寄せて交配し、ジャバの風土に適する改良種を得之を**ロブスタ Robusta** (頑健の意) と稱する。南米や中米のコーヒもジャバから傳つたもの。

明治屋ではジャバ在留の邦人商館や外人商館を通じて、俵(袋)入り生豆を輸入し、各支店で焼いてゐる。明治屋製MY印粉末コーヒは、モカとジャバと適當に調合してある。又米國製M・J・Bはモカ・ジャバ・ブラジルの三語の頭文字を商標にしたもの。

ジャマイカ・ラム (英) Jamaica Rum
ロン・ジャマイク (佛) Rhum Jamaïque

アメリカ西印度の英領ジャマイカ島(我國ではジャマイカで通つてゐる)産のラム酒。ラムは此の地方の特産で、モラセズ(糖蜜)を發酵蒸溜した火酒の總稱。キューバ島(米國の保護國)佛領マルチエク島、南米英領デメララ等でも産するが、是等諸地方では新式製法——ビール酵母にて發酵し、バテント蒸溜器で蒸溜する——を用ひるので特有の香氣に乏しい。

之に反し、ジャマイカラムは、原始的製法により、天然酵母で十五日から廿日位費して緩徐^{ラクサン}發酵を行ひ、此間に酪酸菌等のバクテリアを繁殖させ、又蒸溜には舊式なボットスチル(らんびき)を用ひる。其の結果、揮發酸類やエステル類に富み、所謂ラム・フレーバーと稱する芳香を有するに至る。

之を樽詰で英本國へ輸送し、長年の熟成の後樽詰にして各商館のレッテルを貼つて賣出す。ギルビー社(倫敦) Governor General ガバナー・セネラル(總督)印が明治屋へ來てゐる。香味色澤共にブレーション(そのまゝ)で飲むに長しく、又カクテルもよい。正餐のメニューには殆ど見えない。ティー(紅茶)に入れるとよい。

シャレ・ブランド・チーズ Chalet Cheese

瑞西國グリユイエール・チーズの一。半封度丸罐入。プチ・グリユイエールの一。(グリユイエール参照)。シャレは(佛語)瑞西アルプス地方にある山小屋のこと。レベルに山小屋の畫がある。中味は六(シクスポートションズ)又は十二(ツエルブポートションズ)に分割され、各片を錫箔で包んである。

シュー・ド・ブリユツセル

(佛) Choux de Brussel

ブラッセル・スプラウツ

(英) Brussels Sprouts

キヤベツの一種。佛語シュューはキヤベツのこ
こ。英語スプラウトは芽のここ。スプラウツ
(複數) は特にキヤベツの古株から出た芽。一
本の幹(莖)から數個のキヤベツ玉を發芽する。
佛國產水産雜貨がグリフォン社(巴里)から來
る。

シュガー (英) Sugar

シュークル (佛) Sucre

アスカル (西) Azucar

ツツケロ (伊) Zuccaro, Zucchero

ツツカー (獨) Zucker

糖 (タン) (中華)

砂糖。砂は砂粒即ち結晶體の意。糖は飴(ア
メ)。邦語アメはアマ(甘)の意。

[語源] 梵語シヤルカラ çarkara (砂粒の意)
→波斯 shakar →亞刺 sakkar →拉 zucara →
伊 zuchero →獨 Zucker (Pinloche)。

[語源] 梵語シヤルカラ →波斯 →亞刺 →西語
azucar →佛 sucre →古英 sugre 英 sugar。

普通に砂糖と云へば甘蔗糖 Cane sugar を指

す。天然には甘蔗に最も多く存し、商業的にも
最も重要であるから甘蔗糖といふ。甜菜、楓樹
椰子樹にも存する。〔ビート及メープル參照〕。

甘蔗 Sugar Cane 及蔗糖 Cane Sugar は印
度の原産。西紀前三二五年アレキサンダー大王
が印度へ攻め入つたとき初めて砂糖が歐洲へ知
られた。爾後、波斯、アラビヤを通じて、香料
等と共に歐洲へ輸入されてゐた。希臘の大醫家
ガレーヌス Galen (一三〇~二〇〇) が砂糖を
Indian Salt と處方した。西歐へは、一一五〇
年頃ホルトガル人の船乗が、東洋より齎し、先
づ伊國シシリー島、埃及、スペイン等へ甘蔗を
傳へ砂糖の製造が始つた。一四九三年コロンブ
ス第二回渡航のとき、カナリー群島から甘蔗の
苗を西印度諸島へ移植した。是が新大陸への傳
來の初め。一五一八頃スペイン人はサンドミン
ゴ島に二十八箇所の甘蔗園を經營し、大量の砂
糖を歐洲へ供給してゐた。歐洲各國は争つて西
印度地方に植民地を獲得して製糖業を始めた。
中世の終頃には高價な贅澤品だつたが、十七世
紀初め頃には供給も増加し消費も一般化した。
〔Tibbles〕〔Ward〕。今日キューバが産糖世界
一、四百五十萬噸。印度三百萬噸、ジャワ二百

萬噸。印度は國內消費に當て、餘剰なく、結局キューバとジャワが世界有数の輸出國。我國は年産五十萬噸。

支那へは印度から唐の太宗の大暦年間に鄒和尚が製糖法を傳へ、日本へは、其から百年後、孝謙天皇の天平勝寶五年に、唐の楊州の僧鑑眞が來朝のとき黒砂糖を傳へた。東大寺獻物帳に蔗糖二斤十二兩三分とあるが砂糖の語の古記に見えた始め。爾後渡來杜絶。數百年後、足利時代の中頃、奢侈の風長じ、且外國貿易が開け、砂糖が輸入され、砂糖、蜜糖、飴糖等の語が拾芥抄に見える。慶長年間、大隅の人直川智さいふ者、琉球に渡らうとして支那に漂着し、蔗苗を携歸つて郷里に栽培した。徳川時代には、砂糖の輸入が激増したので、八代將軍吉宗は輸入防止のため、享保十一年、將軍の命を以つて、當時長崎に居た支那厦門の船頭大衛に製糖法を録進させ、十二年薩摩の人落合孫右衛門に命じて琉球より取寄せた蔗苗を、吹上及濱苑内の空地に試作させ、始めて十四貫五百目の黒砂糖を得た。次で蔗苗を武蔵國葛飾郡砂村新田及橋樹郡大師河原等に移植し、駿河、長崎にも配布した。又幕府は安永九年、深川養育所内に製糖所

を設け、大師河原の名主池上太郎右衛門幸豊をして白糖を製せしめ、且つ其製法を諸國へ傳へしめた。讃岐の高松藩主松平頼恭も亦寶曆の頃より、之が奨励に着手したので著しく發達し、寛政の頃に佳品を産するに至つた。臺灣領有後ジャバより良種の蔗苗を移植して品種改良に努め、今や自給自足して餘りがある。

砂糖の傳來前には各國共、飴、蜂蜜等を甘味料にしてゐた。我國では右の外にアマツラ（千歳藁）の煎汁、干柿の粉等を用ひてゐた。〔日本物産の由來。倭漢三才圖會〕〔延喜式〕。

製糖法（黒濁の甘蔗液から純粹な結晶糖を採るが製糖法の眼目）。甘蔗液は、水分、結晶性蔗糖、非結晶性轉化糖、有機物、色素等から成る。藥品で有機物や色素を沈澱させて除き、淨化液を蒸發して水分を除き、冷却すると結晶糖が析出する。徐々にすれば大粒、急激にすれば小粒となる。之を遠心分蜜機で急回轉して非結晶液（糖蜜、モラセズさいふ）を分離して結晶糖を得る。不純物は膜状をなして結晶を包んでゐるから、豫め大粒糖を造つて置いて分蜜の際、撒水して洗淨めると純白の結晶を得る。是が精地白糖で、只一回の工程でよいから生産費低廉。

但し猶ほ不純物が残存するから製菓用、清涼飲料水用等には更に精製する。

従來の製法では、先づ粗糖（黒、赤、黄）を造り（之は黄双や花見等とて我國では臺所用に需要が多い）、之を内地精糖工場で溶解し、再結晶させて純度99.9%の精糖を得る。

消費税法及關税法上は色相オランダ標本に據つて純度を檢し、第一種より第五種に分類してゐる。

小賣上の種類は

1 粗糖 Raw Sugar

イ、黒砂糖 = 新式製糖法になつてからは殆ど見當らない。

ロ、黄双 = キザラ（ザラはザラメの略。ザラザ）
ハ、赤双 = アカザラ（ラする意か。双目は當字か）
ニ、花見 = 黄ザラを篩採つた残を粉碎したものと
など品質雑多。

2 精糖 Refined Sugar

イ、白双 = シロザラ。グラニユ糖。
ロ、三盆白 = 粉狀。三盆とは我國へ始めて之を傳へた支那人の官が三品（サンボン）だつたからだといふ〔言海〕。唐三盆（支那より舶來）和三盆（國産）、洋三盆（西洋より舶來、後に

車糖—中華語チヨアンタン—と改稱)等の稱があつた。

3 精糖の加工品

イ、粉糖。粉砂糖。パウダーシユガー。

ロ、角砂糖。キューブ、ドミノ。

ハ、氷糖。ピンタン（中華）。氷砂糖。シユガーキャンデー。

精糖を水で溶解し、煮詰め、再結晶（數日乃至數十日を費し徐々に）させたもの。冷却の際糸を垂らし之に結晶を附着させる。昔、羅和尙が印度から支那へ傳へた〔圖會〕。

砂糖の結晶が味覺を刺戟して甘味を生ずるのは、溶けて溶液となつてからだから、結晶が小で速く溶けるものほど甘く感ずる。食卓用や苺などに掛けるのには粉糖（パウダシユガー）がザラメより速く溶けるからよい。料理用に煮て用ひるには糖度の高い白ザラが一番きゝがよい。花見は水分が多くて溶け易く、又不純物が舌を刺戟するので、嘗めただけでは糖度の實價以上に甘く感ずるが其は錯覺で、きゝが一番劣る。

砂糖は含水炭素の最も純粹なもので、熱量價最も高く、白ザラーボンドは一八〇〇カロリーに當る。

此強力な栄養食物も濃いものは、消化器を荒らし、又細菌類の防腐劑となる。是は砂糖が溶解し溶液を造るために、胃の粘膜から過度の粘液を吸収して消化液の作用を防げ、又細菌に対しては、其細胞から水分を奪つて、活力を滅殺又は死滅させるに因る。反之適度に薄めると、細菌の絶好の培養劑となる。砂糖を食物の貯蔵に用ひたのは相當古く、砂糖煮、砂糖漬、ジャム等今猶盛に利用されてゐる。

化学上で砂糖を云へば

A 單糖類 (そのまゝ吸収され、又直ちに酒精發酵を起すもの) Mono-saccharides

葡萄糖 Grape-sugar, 別名右轉糖 Dextrose

澱粉糖 Starch-Sugar, Glucose

果糖 Fruit-Sugar, Fructose 別名左轉糖 (偏光器試験に光線を左轉させる) Lævulose

ガラクトーズ Calactose

B 複糖類 Di-Saccharides 消化酵素に因り單糖類に分解されてから吸収及發酵される)

蔗糖 Cane-sugar, Sucrose, Saccharose

乳糖 Milk-sugar, Lactose

麥芽糖 Malt-sugar, Maltose

C 多糖類 Poly-Saccharides (單糖類の複合より

成る、吸収發酵はBと同斷) 澱粉 (スターチ)、糊精 (デキストリン)、纖維素等々。

右のうち、甘味は果糖最も強く、蔗糖は二位で葡萄糖の二倍半。商業的には蔗糖が一番重要。

何れも消化器内では、胃では消化吸収されず小腸に到つて、單糖類はそのまゝ、他は膵液の轉化酵素によつて分解(消化)されて葡萄糖になつて始めて吸収される。吸収された葡萄糖は血液と共に循環し、熱及エネルギーを生ずる。過剰分は肝臓内でグリコーゲンに變じて貯蔵され必要に應じ分解されて葡萄糖に還元し、血液内へ送出される。右分解を促進するのがアドレナリン (副腎ホルモン)、之を抑制するのがインシュリン (膵臓ホルモン)。兩作用の平衡を得たのが健康體。前者が勝つと血糖が増して肉體の活動に備へるこゝになり、病的に過度になると糖尿病と稱する。糖尿病患者の食餌には前記化学上の糖類凡てを制限し、甘味料にはサツカリンを使用する。

サツカリン (英) Saccharin (佛) サツカリーヌ Saccharine。〔語源〕巴利語サツカラー → 希 Saccharon → 拉saccarum → 佛 saccharin → 英。

一八七九年フールベルグ及レムセンが初めて製出した化合物。コーンタールから製する。甘味は蔗糖の三百倍。吸収されたものは其まゝ尿中に出て来るので栄養價は皆無。従つて清涼飲料水其他に使用しても砂糖の如く發酵の危険全然無く、甚だ便利だが、糖業保護、税源涵養、國民保健のため販賣用食物には使用を禁ぜられてゐる〔明治卅四年内務省令「人工甘味料取締規則」〕。糖尿病患者の甘味料として處方される。

シユガー・コーン (英) Sugar Corn

スウィート・コーン (英) Sweet Corn

シユガーコーンともスウィートコーンとも云ふ。

玉蜀黍 (Indian Corn) の一種。糖分を多く含むからの名。粒だけの水煮の罐詰。之を暖め牛乳を加へ、オートミールの代用として食べる。米國アルモント印シユガーコーン及び日本食料会社のスウィートコーン(北海道産)が有名。

シユレットツド・ホキート

(米) Shredded Wheat

米國人の好むシアリアルズ(穀食品)の一つ。シユレットツド・ホキート會社やゲロツグ社で大工場設備で製造してゐる。ホール・ホキート(小麦の丸ごと)を壓潰して帶狀に延し、之を

シユレットツダー(裁断機)で素麵狀に細長く裁断し糸巻狀等に巻いてトースト(焼く)したものの。シユレットツドは糸や紐など。又糸切りにする(動詞)。バリバリしてゐて朝食のトースト・パンの代用にする。又ミルクをかけて食べる。

ショートニング (英) Shortening

食用油脂(バター、棉實油、硬化油等々)をドウ dough (捏粉) に混ぜるをケーキを焼いたとき、弾力のある柔かな海綿體が出来る。此の油を混ぜることを、又其油のことを。

short (英・形容詞) → shorten (動詞) 柔かくする (to make tender, laminous 薄片にする) → 進行形・名詞。〔Bailey〕〔Tibbles〕。

シロツブ・シルツブ (我業界俗語)

シラツブ (英) Syrup, Sirup.

シロ (佛) Sirop.

シルツブ (獨) Sirup

シロツボ (伊) Siropo, Sciroppo.

ハロベ (西) Jarobe.

砂糖液、砂糖蜜、蜜などの邦譯がある。

〔語源〕英 Syrup, Sirup ← 古佛 syrop ← 古西 xarope ← 亞刺 sharab, shurab 飲料 ← 亞刺 shariba 彼は飲む。〔sherbet も同源〕。

〔別説〕 亞刺→拉 syrupus → 伊 siroppo → 佛 sirop (Larousse 其他)

我藥局用語舍利別 (シヤリベツ) も上掲別説のラテン語シルプス syrupus の音譯〔大言海〕。

1 ケーンシュガー・シラツブ (英) Cane sugar syrup 藥局用語で後記の舍利別劑に對し單舍利別 又は略して單舍といふ。清飲商用語で蜜、砂糖蜜等といふ。上等の白砂糖 (不純物即ちアクのない) を水又は湯で溶いたもの。

2 フルーツ・シラツブ (英) Fruit syrup シロ・ド・フリユイ (佛) Sirop de fruit 前記單舍利別に對し舍利別劑といふ。清飲界で果實蜜といふ。フルーツもフリユイも果物のこと。天然果汁 (ジュース) に砂糖蜜を加へたものや、天然又は人造の果實精 (エッセンス) と砂糖蜜とで合成したもの等いろいろある。壘詰で賣つてゐる。無税だから小資本的に續々新製品が発賣される。天然果汁の代用として清飲用、製菓用、カクテル用等に盛んに用ひる。

3 メープル・シラツブ (英) Maple Syrup 楓糖蜜。メープル (詳しくはシュガー・メープル) は楓 (カヘテ又モミチ)。米國及カナダ地方特有の楓の樹幹に穴を穿つて樹液を垂らし

て採り、煮詰めて濃くしたものを。糖分は蔗糖で精製すれば甘蔗から採つたと同じ純粹の蔗糖が出来るが、精製しない方が、不純物の爲めに楓特有の風味があつて高價。米國産ロツグケビン (丸太小屋) 印が最も著名。蔗糖と楓糖との混合だから Pure maple sugar & cane sugar と罐に明記してある。

ハットケーキシロツブとして最高級。

4 ゴールデン・シラツブ (英) Golden Syrup (其項参照)

シロ・ド・フリユイ (佛) Sirop de fruit (前項参照)。佛國キユズニエ社 E. Cusenier

同バルヂネ社 P. Bardinet が古くから著名。

シロ・ド・ゲルナデーヌ Sirop de Grenadine 英、グレナデン・シラツブ。ざくろ。石榴。

シロ・ド・グロゼーユ Sirop de Grosseilles 英、レッドカラント・シラツブ。木莓。

シロ・ド・ゴム Sirop de Gomme 英、ガム・シラツブ。アラビア護謨入。無香。

シロ・ド・シトロン Sirop de Citron 英、レモン・シラツブ。枸櫞。

シロ・ド・スリーズ Sirop de Cerises 英、チェリー・シラツブ。櫻桃。

シロ・ドランジュ Sirop d'Oranges

英、オレンジ・シラップ。蜜柑。

シロ・ド・フレーズ Sirop de Fraises

英、ストロベリー・シラップ。苺。

シロ・ド・フランボアズ Sirop de Framboises

英、ラズベリー・シラップ。^{フーベック}覆盆子。

シロ・ドルジャ Sirop d'Orgeat

英、アーモンド・シラップ。扁桃。オルジャはオルジュ（大麥）から来た語。昔は大麥の煎出液で造つたからの名。今はアーモンド及オレンジフラワー水（橘花水、ネロリー）で造る。

シロ・ド・マント Sirop de Menthe

英、ミント・シラップ。ペパーミント。薄荷。

シロ・ド・ローズ Sirop de Roses

英、ローズ・シラップ。ばら。薔薇。

グルナード Grenade

シトロナード Citronnade

オランジャーダ Orangeade

右の中、純粹天然果汁製には garanti pur fruit 然らざるものには単に garanti pur sucre と
塩の量レベルにある。

シホカラ（鹽辛）

魚介の肉を以つて鹹（シホカラ）く作つた醬

（ヒシホ）。シホカラの名も茲から來てゐる。古くはシシビシホ（肉醬）とも云つた。ヒシホは（隔鹽）又は漬鹽（シタシホ）の轉ださ〔言海〕。又醃（カイ）とも書く。麴で發酵させるので酉屬の字。古語で酢（ス）をカラザケ、辛子をカラシと云ひ、鹹酸辛等凡て舌を刺戟する味をカラいと云つたので、鹽の味をシホカライといふ〔言海〕。

明治屋拔品には
いか（烏賊）の鹽辛
かつを（鰯）の鹽辛。鰯を鹽と麴とに混ぜて熟させたもの。一名酒盜といふ〔倭漢三才圖會〕。酒の下物（サカナ）として酒量を進める効があるからの名か。鰯から來るビタミン AB 及カルシウムに富む。一回量宛水洗し刻み生薑をあしらふと下戸にも向く。

このわた（海鼠腸）。こはナマコ（海鼠）の略。

ワタは腸のこま。

うに（雲丹）

鮑（アハビ）の雲丹漬

醬油 Shōyu

チアンユウ（醬油）（中華）

チンチヤン（清醬）（中華）

ソイ、ソヤ (英) Soy, Soya (和) ソイ、ソヤ (佛) Sauce de soja (獨) Soja
大豆 (支那の原産) から醸造した東洋特産のソース。ソイ、ソヤは邦語シヨウユの轉。大豆をソイビズ (英) Soy beans 又はソヤ (佛) soja, soya と云ふのも是から轉じたもの。

我國ではシタヂ (下地。吸物の基の意) ムラサキ (紫) の別名もある。支那語の醬(チアン)は我が醤油、味噌、各種ソース等に共通する語。

我國では文武帝の御代、ヒシホ (醬) と稱する諸味(モロミ)やうのものがあつた。足利時代の末に支那の製法が傳はり、元祿頃にタマリが出来、正徳頃から現今の製法となつた。今日では我國の方が支那より遙かに進歩してゐる。タマリは味噌の中に籠を入れて中に漏(ク)き溜る液を採つたもの。クキ又はタマリの名が竝から生じ、豉、豆油なども書く。〔日本物産の由來。食物史。言海〕。

〔製法〕大豆の蒸したのを小麦を炒つて粉にしたのを混ぜ、之に種麴を加へて醤油麴を造り、之を鹽水と共に桶に仕込み、數ヶ月間二重醱酵(糖化・酒精)を行ひ、更に數ヶ月間熟成

させ、出來た赤褐色の諸味を袋へ入れて搾り、釜で煮て(火入)蛋白質を凝固させて除き(熱氣殺菌をも兼ねる)、樽詰、罐詰又は壘詰にして市場に出す。原料大豆は大部分滿洲産(所謂北滿の特産物)、鹽も關東州鹽、青島鹽が多分に用ひられてゐる。

大正十五年醤油税廢止の結果、自家用醤油の醸造が盛となり、他方、龜甲萬(千葉縣野田町)山サ、ヒゲ田(同縣銚子町)等の大工場製品が全國を風靡しつつある。

醤油は食鹽(18%位)の鹽味の外、糖分、アミノ酸、有機酸類等の旨味及芳香を具へ、日本料理には重要な調味料。東京の佃煮、福神漬等の優秀なものも銚子や野田など醤油の良質な結果である。歐米人は醤油特有の香氣(一種のケトンアルデヒド)を嫌ひ、英國では醤油に酢や香料を加へてウスタソースを造る。食鹽は腎臓病に有害だから、無害な果實鹽を用ひた無鹽醤油が最近理研で創製され、藥屋から發賣されてゐる。〔日本工業大觀〕〔食物辭典〕。

白 酒 (シロザケ)

國産のリキユールの一。白濁な色から來た名。古名シラカス(白糟の意)。元祿の頃ヤマカハザ

ケ(山川酒、山間の流水の白濁なるに譬へた名)出で最初辛口だつたが後に味淋を用ひて甘口となし天明頃から雛祭に用ひられるに至つた。關西に東白酒(アヅマシロザケ)の稱があつたから白酒の元祖は關東だらうと。『河合の花白酒』

糯米(モチマイ)を蒸し、味淋を加へ、ヒキ白で糺(ヒ)いてドロドロ状にしたもの。味淋から來る酒精分5%位、麥芽糖28%位。味淋は燒酎と糯米で作る。燒酎は高粱又は甘藷の澱粉から醱酵蒸餾したもの。大醸造家は以上の全工程を自家で行ふ。酒造税法第一條白酒(ハクシユ)の定義参照。

有名品には

河合の花白酒

江戸の草分け・豊島屋の白酒

白酒をシロキと讀むと全然別物となる。新管大管等に黒酒(クロキ)と共に供される清酒のこと。白酒を雛祭に用ひるはシロキを眞似たものだと。『河合の花白酒』〔俳諧歳事記—雍州府志〕〔住江金之著『酒』〕。

(上巻終り)

明治屋食品辞典

MEIDIYA'S ENCYCLOPEDIA

OF

FOODS AND BEVERAGES

中 卷

ス ー プ (英) Soup (佛) Soupe

ス ツ ベ (獨) Suppe

ポ タ ー ジ ュ (佛) Potage

羹汁、肉汁、吸物等と譯し、又蘭語 Sop からソツブとも云ふ〔大言海〕。羹はアツモノと訓する。熱物即ち熱い汁料理の義。

〔語源〕 英 soup ← 佛 soupe ← 佛 souper すゝる ← 低獨 supen すゝる (現英 sup)。〔獨〕 Suppe ← 低獨 supen (現獨 saufen 飲む—動物)。〔佛〕 potage ← 佛 pot 鍋 (土製又金屬性)。

スープの起りはバナード(佛)panade [←pain 麵地] 又バナード(英←西)panada とて、饅^ナえたパンの外皮を少量の鹽と多量のバターを混ぜて水で煮たもの。昔はパンは家庭で焼き、しかも一週間に一度——通例土曜日——に焼くに過ぎなかつたので、饅^ナえたパンの處理は常住の

問題だつたのである。後に羹汁にベヂタブル及エルブ・ポタジエール(青物)を加へるやうになり、斯く改善されたスープはポタージュ potage と呼ばれた。更に一層の改善は獸肉及禽肉の添加である。斯く肉類を加へて煮たスープはブイヨン bouillon と稱ばれ、その濃縮品はレストラン restaurant 若くはコンソメ consommé と稱ばれた。其の後にピスク bisque 即ち濃いストック(素汁)と一種又は數種の貝類から造つたスープが現はれた [André L. Simon: The Art of Good Living]。レストラン・スープは一五五七年佛人 Palissy の發明だ。又今日高級飲食店をレストランと稱するのは、此のスープを供する目的で、一七六五年巴里に開業し、屋號をレストランと稱したものが濫觴だと [Senn]。

ポタージュ(スープ)は十九世紀頃迄は、ガルニチュールを十分に入れて、それを主とする風だつた。現今の料理法では液體を主とし、ガルニチュールに従事するを原則とする [秋山徳藏氏—佛蘭西料理全書]。

スープの職能はオールドウブル(前菜)と同じく胃に脂肪性の防護を供するに在る。だからスープは決してオールドウブルの前に供すべきでなく、

又オールドウブルの後にも供すべきでなく、オールドウブルの代りに供すべきだ (A. L. Simon)。

若しオールドウブルとスープと兩方を供する場合にはスープを後にする。そしてスープは必ず煮立ての熱いものを供すべきだ。熱が刺戟となつて胃に血液の迅速な循環を促して、其の次に來るべき固形料理の消化を促がす [Simon]。

スープの種類は多種だが、フランス料理の分類では次の二大別がある。

1. ポタージュ・クレール (清羹汁) potages clairs (clear soups)。ツナギを用ひないもの。
 2. ポタージュ・リエ (濁羹汁) potages liés (thick soups)。ツナギを用ひたもの。lier 繋ぐ。
- 英米でも次記の通り二大別する [Bailey, Simon]。

(1) Stock soup ストック・スープ。ストックは俗にスープ素(モト)と云ひ、鶏肉其他脂のない肉や骨等を煮出した肉汁で、營養價は大してないが肉エキスのため強烈なフレーバー(肉の味)を有し、食慾増進、消化腺刺戟等の效がある。味覺本位のスープ。其色澤や濃度等からクリア・スープ clear soup (澄んだスープ)ともいふ。ストックの原意は幹の義。佛語でフォン fond (基)といふ。(1)に屬するものの名(獻立上の

名稱)には
コンソメ Consommé (英語 ← 佛語、完成せる意の形容詞 ← 拉 consummare) [Chambers, etc.]。主なるフレーバーによりチキンコンソメ(鶏肉) ビーフコンソメ(牛肉)等々を稱する。

ブイヨン bouillon (英 ← 佛 ← 佛 bouillir 煮る、英 boil) ← 拉 bullire ← 拉 bulla (泡) [Chambers, Larousse]。肉汁 meat broth や牛肉汁 beef broth と同意語。ブイヨンを探るために煮た肉(牛、羊等)をブーイ bouilli といふ。

(2) Soup without Stock (ストック無しのスープ)。即ちストックの代りに牛乳又はクリームを用ひ、之に野菜、豌豆、隠元豆、馬鈴薯等の裏漉にしたものを加へる。前掲のクリーア(清澄)に對し、是は thick soup (濃い、濁つた)と云ふ。静置するにクリームと野菜と分離するから繋ぎ(ツナギ)(liaison, binding, thickening)とてメリケン粉、コーンスターチ又はホワイトソース等を混ぜる。(1)の味覺本位に反し、榮養本位のスープ。是に三つの分類がある。

A、**クリーム・スープ** Cream soup 野菜又は魚肉と牛乳、クリーム、調味料等を以て造る。

B、**ピューレ** Purée (佛語の出)、Aより野菜

分多く、従つて濃い。

C、**ビスク** Bisque (佛語、語源不明)。魚介類又は野菜類とホワイトソースとで造り、魚肉賽目切と共に供する。

スープ用野菜は、馬鈴薯、豌豆、隠元、セロリー、トマト、アスパラガス、カロット(人參)ターニツブ(蕪菁)等が最上。又オニオンをフレーバリング(香料)として用ひる。

以上は料理的記述。次に加工商品には

1. **罐詰スープ** Canned Soups
 米國キヤンベル・スープ社 Campbell Soup Co.
 同 ハイネズ社 H. J. Heinz
 英國シービー社 C & B
 同 レゼンビー社シエフ(厨司長)印等ある。いづれも concentrated soup 即ち濃縮したもの。温めて即席に供される。主たるフレーバーにより多數の種類がある。

アスパラガス Asparagus
 ビーフ(牛肉) Beef
 ビーン(隠元豆) Bean
 セロリー(洋芹) Celery
 チキン(鶏肉) Chicken
 コンソメ(肉汁) Consommé

モックタートル(積頭肉)	Mock-Turtle
〔字義は偽の海亀羹汁——海亀を使はぬから〕	
マリガトニー(カレー入)	Mulligatawny
マトン(羊肉)	Mutton
オクステール(牛尾)	Ox-tail
ピー、ピース(豌豆)	Pea, Pease
トマト(蕃茄)	Tomato
ベチタブル(野菜)	Vegetable
グレービー(肉汁)	Gravy
グリーンピー(青豌豆)	Green Pea

2. 固形スープ米國 American Kitchen Products

Co. 製罐入。

ステイロ印ブイヨン・キューブ “Steero”

Bouillon Cube. 十二個入り小罐。コップにキューブ一個を入れ、熱湯を注ぎ、攪き廻せば即席に供される。更に一二個加へると、ソース又はグレービーになる。登山等の携帯口糧に便利。

3. 粉状スープ。英國シミントン社 Symington

製紙函入。一個を約二合の冷水に徐々に溶き、バターを加へ十五分位煮る。フレーバーの種類は十五種位ある。

ピー(豌豆)、レンテイル(扁豆 lentil)、セロ

リー、マリガトニー、オニオン(玉葱)、ホワイトベチタブル(白野菜)、グリーンピー、トマト、スコッチブロス、モックタートル、オクステール、ヘアー(野兎 hare)、キドニー(腎臓)チエスナット(栗)等携帯用に至便。

スカツシユ (英) Squash

天然果實汁で造つたシロップの壘詰。レベルに純良果實汁〔明治屋製レモンスカツシユ〕garanti pur fruit〔佛國キューズニエ社及バルチネ社製シトロナード其他〕など明記してある。又純甘蔗糖を明記したのものもある。garanti pur sucre〔佛國製〕prepared from pure cane sugar〔英國ローズ社〕。シロップが人工着色及エッセンスの製なるに反し、スカツシユは天然果汁なる點が特色。天然の色及香味を保持させて、生果の代用たらしめるが目的だ。又例へばライムジュース(英國ローズ社)が透明液なるに反し、ライムスカツシユは濁つてゐる。リストに cloudy (曇つた)と明記したのもある(英國CB社レモンカッブ)。濁りはパルプ pulp (果肉)である。天然果汁は人工果汁と異なり、沸騰(發酵)し易いから、砂糖を多くして防腐劑に代へる。英國では亞硫酸或はサルチル酸を使用するといふ。糖

分の多いものは比重が大で、パルプは液中に均散してゐるが、少いものは、分離して、パルプが口元に浮揚し若くは沈澱する。壺も此の濁りに適應させて、浮彫壺 embossed bottle にしたのが多い。

スカッシュは原意は潰す→潰したパルプ。製品の名稱は各製造家によつて區々で、英國ローズ社には

ライムスカッシュ Lime Squash

レモンスカッシュ Lemon Squash

オレンジスカッシュ Orange Squash

英國CB社製オレンジカツ Orange Cup

明治屋製 レモンスカッシュ、オレンジカツ

佛國キューズニエ社、バルヂネ社、ソーピネ社等

シトロナード(佛) Citronnade (英語でレモンスカッシュを當てる) [Cassel's French-English

Diet.]。佛語シトロンは英語のレモンとシトロンとを區別せず、總べてシトロンと稱ぶ。

オレンジヤード Orangeade

英語オレンジスカッシュに當る。

元來飲み物(ドリンク)のレモンスカッシュはレモンジュースに曹達水を加へたもの。壺詰品のレモンスカッシュは其の生果の代用にする

ための製品で、濃縮液である。

用法は、湯、水、炭酸水で稀釋して用ひる。

原料は柑橘類が最も普通である。飲料にはホット・ベリースカッシュ Hot berry squash といつて莓ジャムを熱湯で稀釋したのものもある。

[語源] 英 squash ← 古佛 esquacher 潰す to crush ← 拉 ex = out, coacticāre 壓す、押す。

米國でカボチャ(南瓜)の一種を squash といふ。アメリカ・インヂヤン語 esquash (= green) の訛で、全然別系の語。

スカッシュは大正年代に我國に紹介されたものだから。大正十年、栃木縣下都賀郡間々町の東京果精食料品研究所が先づ之に手を染めた。果汁と砂糖とを混和して天然果實シロップとして販賣されたのが最初。十三年東京日本橋の横山文太郎氏が着手し、果汁に防腐の目的で砂糖を入れた。今日の如きスカッシュは昭和三年以來のこと[日本和洋酒罐詰新聞三十周年記念號]。明治屋大阪工場でも昭和六年以來製造してゐる。

スカッシュ(天然果實蜜)とジュース(天然果實汁)とは本邦では最新の製品。製法上の苦心は、天然の芳香を保持する點にある。天然果汁は發酵し易いから之を防止するため熱氣殺菌を

完全にするを要するが、芳香質は熱に弱い。従つて近時外國では、減壓低温で芳香質を蒸溜して分ち採り、残りを減壓低温で濃縮した上で、前の芳香質を加へるこゝが行はれてゐる〔同紙1074號〕 オランジャーダ（ソービネ）参照。

スキム・ミルク (英) Skim Milk

スキムド・ミルク (英) Skimmed Milk

脱脂乳。スキムはスカム scum (泡)から來た語。煮物の液面に浮揚る泡やアクを掬ひ取る意の動詞。もろクリーム(牛乳の脂肪分)を採るのに、牛乳を長時間静置して、上面に形成されたクリーム層を杓子で掬ひ取つたから、残つた母液をスキムドミルクと云ひ、略してスキムミルクと云ふ。現今では、商業的には遠心分離機(セントリフユーガル・セパレーター)を用ひ、掬取法ではないが、矢張りスキムミルクと云ふ。

牛乳をセパレーターで急回轉するに、スキムミルクは水、蛋白質、乳糖等より成つてゐて重いから、遠心力により外方に寄り、クリーム(脂肪)は軽いから中央に残される。斯く分離されたものを別々の口から導き出す。スキムミルクは云はゞクリームを採つた廢物で、バター製造の副産物として多量に産出する。カゼイン(蛋白

質) 及乳糖に富む營養品。之を煮詰め(蒸發)して脱脂煉乳 Evaporated skim milk の罐詰を造る。エバポレーテッド(蒸發)は米國の用語例では無糖煉乳を指し、コンデンスド(含糖煉乳)と區別する名。併し大抵無糖 unsweetened と明記するのが例である。牛乳のフレーバーに富むから、料理用、製菓用、飲料用等には全乳煉乳よりは安價の故に特に貴ばれる。ビタミンAB等がクリームと共に除去されてゐるから、育兒用としては、完全牛乳より其點で劣る。

スキムミルクに乳糖分解酵素(ラクターゼ)を有する乳酸菌(バチルス・ブルガリクス)を培養して乳酸菌飲料(酸乳性飲料)例へばオレンジミルプ、カルピス、オレヂナ、レッキス等々を造る。酸味があるから止渴清涼飲料として卓越してゐる。又食品以外では、カゼインを採つて強力な粘着劑(糊)を造る。

明治屋扱のMYスキムミルクは北海道製酪組合製の無糖脱脂煉乳。

スコッチ・ウキスキ (英) Scotch Whisky

英國スコットランド産ウキスキ。單にスコッチとも云ふ。スコッチはスコット Scot 又はスコットランドの形容詞。スコットは五世紀末頃、

アイルランドから移住して来たケルト族(セルチック)の名。

ウキスキはゴール語(愛蘭ケルト語) uisge 『水』。即ち蒸溜酒の拉丁語アカビテー aqua vitæ 『生命の水』の直譯のゴール語 uisge-beatha が其の後半部を失つてウキスキとなつた〔Chambers〕。

一説に uisge-beatha → usquebaugh (アスキポー) → 愛蘭 whiskey, 蘇格蘭 whisky〔Butler, Wiley〕。アスキポーは愛蘭語で、Burns(蘇格蘭の詩人、一七五九～一七九六)の詩の中にも出て来る。之は現代のウキスキと同義語又は同一物ではない、アスキポーは昔から混成酒で、ウキスキ或はブランデーで造つたボンチ又はコーヂアル punch or cordials であつた。ウキスキの如き純正蒸溜酒ではなかつたと〔Wiley〕。

ウキスキは蘇格蘭の記録には十五世紀の昔に既に出てゐる。十六世紀迄は家内の蒸溜が通例だつた。チュードル王朝時代(一四八五～一六〇三)の英蘭では既にスコッチウキスキが大好評だつた。ハイランド地方では蒸溜はもと農業の副業として行はれたが、優良ウキスキの名聲が廣まり需要が増すに及び、農家が蒸溜所に變つ

た。規模も主要消費地が蘇格蘭内に止まる間は甚だ小規模だつたが、ウキスキの嗜好が地球上に廣まるに従ひ生産設備の擴張が行はれ、近代式蒸溜所が出来た。蒸溜所の位置の選定には清い空氣、適當の溫度、清冽な泉と細流、最良質の大麥、芳しい泥炭火等の結合が可能な場所たることが條件である、右のうち清冽な軟水が最重要、又蘇格蘭北部の大麥が最良だと〔Butler〕。

スコッチウキスキ製法

1. 製麥。大麥を冷水に浸し、製麥室の床に擴げ發芽せしめる。十二～十四日で綠麥芽になる。之を乾燥室に移す。爐の床が金網製で、下のピート(泥炭)の火の熱と烟とが全麥芽に通過する。之が特有の Highland flavour を賦與する。三～四日で乾燥麥芽になる。之を貯藏室に入れて五～六週間成熟させる。次に之を碾碎して粉麥 grist にする。
2. 製汁。粉麥を mash-tun(仕込釜)へ入れ温湯と混ぜ、糖化させる。此の仕込物量を mash といふ。次に糖液を抽出する。此の抽出液 worts を、濾し取り、冷却し發酵桶に移す。
3. 發酵。糖液にイーストを加へ發酵二～三日で酒精液 wash を得る。之を蒸溜室に送る。

4. 蒸溜。銅釜二臺あり、大なるを wash still 小なる Spirit still といふ。兩方共に pot-still である。pot とは、鍋釜の形をし、石炭の直火で加熱するからの名。wash は先づ大釜で煮る。酒精蒸氣を銅管で冷水を潜らせ凝縮する。之を low wine と云ひ、不純且つ酒精が少ないので小釜で再溜される。再溜の初溜 fore-shots は乳狀苛烈液で、釜に戻す。次の清澄液がウキスキである。次に出るを feints といひ、次の蒸溜分の low wine に混ぜる。

消費税吏が監督して居り、各栓や呑口等は操作後悉く、封印施錠をする。樽に詰めたものは直ちに保税倉庫に移される。最低三ヶ年を経過せざるものは消費用に倉出を許されない。

蘇格蘭には約一二〇のポットスチル蒸溜所がある。パテントスピリッツを産する蒸溜所も一ダースある。

スコッチウキスキは次の四個の地域的範疇に分けられる。

イ Highland malt whisky = 東 Dundee から西は Greenock に引いた一線より北の廣大の地域の産。

ロ Islays = 同名の島の産。

ハ Campbeltowns = 同名の都會の産。

ニ Lowland malts = Dundee-Greenock 線の南。

右は凡てポットスチル蒸溜で、大麥麥芽のみから造るから、一般に malt whisky と云はれる。

5. 貯蔵熟成 ageing, maturing。スコッチウキスキは法定最低年限の三ヶ年間 [Finance Act, 1933] 標詰された後も、多くは更に長年間標詰で置く。熟成年数は最低五年を要し、八~十年以内のものは避けたが良いと [Tibbles]。レーアオールドのレベルには averaging 25 years in wood とあるが、市販品はブレンディングにより標準化するから正確な年数では勿論ない。

6. 加工(調合)。ウキスキは昔は、蒸溜所を出ると直ちに消費者の手に渡つたもので、唯一の加工は少量の水を割る位だつた。市場が擴大するに及び、商人が介入して來、販賣の厄介を肩替りした。而も彼等商人は直ちに、ハイランド人の好む所必ずしも他の國土の都市居住者の嗜好に合はないものあるを看破した。則ち ageing (熟成)により香味を増すこと及び、各ウキスキの違つた性質を混合 blending によつて結合して品質及味を向上發展させ得ることが発見された。一つの混合酒 a single blend を造るのに三

十或は其以上の種類のウキスキが用ひられる。

ウキスキの特性の決定される條件は

- 1 大麥の種類=蘇格蘭北部産。
- 2 製麥用のピートの品質。scotch heather から生じた泥炭に限る。之をブロックに切つて放置し發酵乾燥せしめ、二年以上経たものを用ひる。火力が弱過ぎるのでコークス又はアンストラサイト炭を混用する。愛蘭でも愛蘭産ピートを用ひて試みたが不成功だつた。烟中のタレオノートによつて燻香が附く [Wiley]。
- 3 水質。Scotch heather peat 性沼澤を通して湧出する軟水を醸造用とする [Wiley]。soft peaty water [WSTR.] などとも云はれてゐる。
- 4 蒸溜の方式、蒸溜器の形狀及大きさ。
 ボットスチルの小型で緩徐蒸溜が最も宜しい。
 麥芽ウキスキの香味の素因たる高級酒精其他の副生物を保留するのはボットスチルが最も良しい。右の不純物は貯藏熟成中にエーテルやアルデヒド等の芳香質に變化すべき貴重な物質である。
 ウキスキーは蒸溜し立ては無色透明だが、貯藏中に樽の檜材の色素を吸収して銜色に着色する。着色は原料麥芽、直火蒸溜に因る焦變から

も來る (Tibbles)。普通に此の着色の濃い程、古い證據だま云はれるが、英國ではカラメル (焦麥芽エキス、燒糖) で人工着色することは不正でも偽和でもなく、法律で許容されてゐるので、色は當てにならない。反之、米國では如何なる形の砂糖もウキスキーに加へることを禁ぜられて居り、カラメルは燒糖だから禁制品だま [Wiley]。

明治屋扱のスコッチウキスキは
 ブラックエンドホワイト Black and White
 黒と白との意。ジョニー赤レベル級。口金が白
 いから白口 (英 white top) ともいふ。
 ロイヤルハウスホールド Royal Household
 王室の意。(英)ロイヤル ← 佛ロワイヤル royal
 ← 拉 regalis 王の ← 拉 rex 王 ← 拉 regere 支配
 する。ハウスホールドは家族。口金が紫色だから
 黒口とも云はれる。ジョニー黒レベルと同級。
 レアオールド・リキユーア Rare Old Liqueur
 赤口楕圓壘入。最高級品の一。レアは稀な意。
 オールドは古い意。リキユーアは佛語リキユー
 ル (酒精を臺にし、着味着香着色した酒) ←
 拉 liquor 液 ← 拉 liquère... の出。リキユー
 ルの如く色香味の調熟した意か。樽で廿五年貯藏

“25 years in wood” をレベルに明記してある。
ファイネスト・オールド・リキユーア Finest
 Old Liqueur 本邦では昭和八年春新發賣。樽
 で十五年位。楕圓壺入り。

以上四種は英國ビユカナン社所有のスコット
 ランド北方スベイスайд(スベイ河畔)在の蒸溜
 所蒸溜品。酒精度23.8° U. P. (45% Gay-Lussac)
 (スピリッツ参照)。Highland malts。

ウキスキは保税倉庫から倉出された後、水を
 割つて (broken down = dilute) 15~25° U. P.
 の間の強さで賣出される。法定の最低酒精度
 は25° U. P. である。良いスコッチウキスキは
 純酒精 50%(容積率)を含む [Tibbles]。

スタウト (英) Stout

黒ビールの一つのタイプ。スタウトは英語で
 『強い』意。a strong kind of beer [Skeat] 又
 は extra strong porter [Chambers] と註され
 る。英國で十八世紀の中頃、ポーター Porter
 といふ黒ビールが創製された (一七三〇年へイ
 ウード氏の創製 [星忠太郎=趣味の食薬化學]、
 異説、一七五〇年より古くない [Skeat])。是は
 ロンドン
 倫敦のポーター(荷物運搬夫)に流行した飲料だ
 つたから斯く名づけられたもの。ポーターを特

に強く醸造したものだからスタウトといふ。ポ
 ーターは酒精分5%、スタウト(英國)は六~七
 % [Tibbles]、キリンスタウトは8%。

黒く焦した麦芽を原料にするから、其のキャ
 ラメルのため特有の黒色及香味がある。醸造家
 によつては、淡色麦芽で醸造して置いて、キャ
 ラメルで着色することもある。

英國では、ポーターとスタウトとをブラック・
 エールと總稱する。又特に倫敦ポーターをビー
 ルと稱する、等々の用語法がある [Tibbles—
 ビールの項参照]。

普通のビールと同じく其のまゝ飲んでもよく
 殊に酒精度が高い (ラーガーの二倍、清酒の半
 分) から冬のビールとして良い。又シヤンデイ
 ガフ shandygaff (又単に shandy ともいふ、
 語源不明。ジンジャービール其他のソーダ水と
 ビールと混ぜた飲料) として飲む。

明治屋特約品には、英國愛蘭自由州のダブリ
 ン市ギネス社 Guinness 醸造、パーク社 E. & J.
 Burke 販賣の猫印の Guinness' Foreign Extra
 Stout。フオリンとあるは輸出向の意か。イン
 ビアリアル・ポイント瓶と半ポイント瓶入。
 キリンビール會社でも昭和七年暮賣出からキリ

ン・スタウトを發賣した。

ストロベリー (英) Strawberry

エルドベレー (獨) Erdbeere

フレーズ (佛) Fraise

クサイチゴの一種。ストロは AS. streowian 撒布する (strew 撒布する及 straw ← streaw 麥藁と同源) の轉で、擴がる又は枝蔓を擴げて繁殖する意。直接麥藁とは關係はない。獨語エルドは英語 earth と同源で、地面のこゝ。地面を匍う意か。ベリー [AB. berie] ベレー [古高獨] は同源で、漿果のこゝ。フレーズ ← 拉 fragum。

ストロベリーは歐洲各地に野生種があり、アジアにもアルメニアからヒマラヤ山脈の間に見出される。古代希臘羅馬人は之を栽培しなかつた。其の栽培は十五世紀又は十六世紀に始まつた。英蘭では十五世紀以來栽培してゐる。米國産パーチニヤ種が十六世紀に始めて英蘭に紹介され、交配によつて多數の園藝種が之から出た。現代の高級品は右パーチニヤ種及チリ種 (南米チリ及ペルー原産) と歐洲種との交配の結果である [Tibbles]。

ストロベリーを邦語でオランダいちごと譯してゐるが、和蘭傳來でなくて、明治初年、開拓

使が米國から輸入し栽培を奨励して以來の歴史に過ぎない [日本物産の由來]。邦語イチゴはイチピコ (語源不明 [大言海]) の略。イチゴには昔から覆盆子の字を當てるが、覆盆子 (現中華語フーペンツ) は野生の木イチゴ [星忠太郎 = 趣味の食藥化學] 又はラズベリーに相當する。又懸鈎子の字もあるが、是はアハイチゴ [星] だ。又莓はクサイチゴ。莓は木イチゴ。

フレッシユ (生果) は之にパウダシユガー (粉糖) をかけてデザートフルーツとする。清涼、利尿、緩下の諸效がある。痛風及リウマチス患者にも良い。又サンデー、ブデンク、ケーキ等用。加工用には、ジヤム、ゼリー、シロップ等にする。

スノードリフト (英) Snowdrift

米國ウエツソン社製、純植物性シヨートニング (其項参照。食用脂)。同社はウエツソン・オイル (其項参照。棉實サラダ油) の製造元。本品は其から製した硬化油かさいふ。硬化油 hardened oil とは、油脂に高温で數時間若くは高壓下で一〜二時間、水素を働かす不飽和の脂肪酸エステルが水素を吸収して液體から固體に變ずる特性を利用して製したもの。

スノードリフトは風に吹寄せられた堆雪のこ
こ。コトシード(棉實)の名を避けて、種々
な優雅な名称を選ぶことが多い。本品も其の一
例。

棉實を壓搾して得た棉實油を精製する際、冷
却するとステアリンが固化分離するので、油状
部分をサラダ油にし、固化脂肪をバターラード
の代用にし、又ラードの原料にする。本品も其
の例かも知れない。

スパークリング・ワイン(英) Sparkling Wine

パン・ムスー(佛) Vin mousseux

スプマンティ(伊) Spumanti

シャウムワイン(獨) Schaumwein

沸騰性(起泡性)葡萄酒。葡萄酒の中に炭酸
ガスが飽和されて居り、そのため、抜栓の際泡
立つもの。佛語ムスー(形容詞)←ムス(泡
mousse)←拉 muscus。伊語スプマ spuma(泡)
獨語シャウム〔古高獨。泡。英 scum, skim と
同源〕いづれも皆泡のこ。英語スパークルは
スパーク spark(火花)に縮小詞の語尾 le が附
いた語。矢張り泡立つこ。

沸騰性葡萄酒中ではシャンパンが元祖でもあ
り又代表的でもあるので、世界各地で、凡て沸

騰酒をシャンパンと俗稱するが、商業上正確な
用語ではない。佛國では一九一一年沸騰酒を左
記四種に區別し、一九二七年其表記法を法律で
規定して、真正品の商標權を保護してゐる。

(一) シャンパーニュ Champagne(unqualified)。

première Zone プルミエールゾーン(一等地
帯)産。

(二) シャンパーニュ・ドウジエム・ゾーン

Champagne deuxième Zone。ドウジエム・ゾ
ーン(二等地帯)産。

以上二種は舊シャンパーニュ州の地域。壘内
の自然發酵による沸騰酒であつて、兩者はシャ
ンパンの文字を表記する權利がある。

(三) パン・ムスー Vin Mousseux

以上二地域外の佛國産自然沸騰葡萄酒を全部
包含する。例へば、ソーミユール Saumur、バー
ガンヂー Bourgogne 産——即ちソーミユール・
ムスー Saumur Mousseux、ブールゴーニュ・
ムスー(スパークリング・バーガンヂー) Bou-
rgogne Mousseux (Sparkling Burgundy) 等。
麥酒同様ドラム(タンク)内の天然發酵による
もの、シャンパン式の壘内發酵式と二種あ
る。後者のものは、ア・ラ・メトード・シャンパ

ノワズ à la Méthode Champagnoise をレベルに表記する権利が保護されてゐる。

(四) ガゼイフイエ gazeifié (gassified)

ファンテジー fantaisie

天然発酵により自然に含有されたものでなく、ソーダ水製造法に従つてガスを吹込んだもの。ガゼイフイエは瓦斯を吹込んだ意。ファンテジーは人造の意。是も上記兩語の一を選択して表記するを要する [Shand : A Bk. of Fr. Wines]

佛國ではシヤンパン式沸騰酒醸造家組合を組織させ、右の法律を勵行させてゐる。其他の國では國産奨励の趣旨からシヤンパンなる語の使用を自由にして代用品を保護してゐるかに見える [WSTR., 1928年5月號]。

沸騰性葡萄酒に對し、非沸騰性葡萄酒 (即ち普通のワイン) をスチル・ワイン Still Wine パン・ノンムスー Vin non-mousseux といふ。スチルは靜止の意。(シヤンパン及スブモンテイ参照)。

非沸騰酒赤葡萄シヤンパンもあるが例外で、輸出されない。六〇~八〇年前には赤シヤンパンが原則で、沸騰酒が例外だつたと [André L. Simon : The Art of Good Living]。

スパイス (英) Spice

エピス (佛) Epice

香料、薬味等と譯する。芳香や辛味等を有する植物性物質で、食品の調味料 seasoning 又は薬味 condiments として用ひられる。

[語源] 拉 speciem 種類 → 古佛 espice 香料 → 現佛 épice 現英 spice。後拉丁語では specie が薬品 drug の意に用ひられた。又中世の薬種商は其取扱の四種類の薬品即ちサフラン、丁子、肉桂、ナツメグに對して species と稱した [Skeat]。

スパイスの普通の種類

オールスパイス (Allspice)

アニス (大茴香) Anise

ベリーズ (月桂葉) Bay Leaves

ケーパーズ Capers

キヤラウエー Caraway

カーダモン (小荳蔻) Cardamom

キヤシヤ (肉桂の一) Cassia

ケーエンペツパー (蕃椒) Cayenne Pepper

セロリシード (芹實) Celery Seeds

シナモン (肉桂の一) Cinnamon

クロウズ (丁子) Cloves

コリアンダー(胡荽)	Coriander
クミン(蒔蘿)	Cumin
カーキユーマ(薑黄)	Curcuma
ディール(蒔蘿)	Dill
フェンネル(茴香)	Fennel
ジンジャー(生薑)	Ginger
ホースラデツシュ(山葵)	Horse-radish
メイセイ(肉豆蔻)	Mace
マージョラム	Marjoram
ミント(薄荷)	Mint, Peppermint
マスタード(芥子)	Mustard
ナツメグ(肉豆蔻)	Nutmeg
パプリカ(赤蕃椒粉)	Paprika
パースリー(和蘭芹)	Parsley
ペッパー(胡椒)	Pepper
サフローン(蕃紅花)	Saffron
セージ	Sage
セーボリー(木薄荷)	Savory
タラゴン(苦蕒)	Tarragon
タイム(立麝香草)	Thyme
ターメリック(薑黄)	Turmeric

右の内の或物はスキートハーブス(香草)として分類されることもあるが廣義では凡てスパイス

に包含される。右の内、熱帯産のもの即肉桂、丁子、胡椒等は歐洲では稀少の故に非常に珍重され、ソロモン王(西紀前一〇三三~九七五年イスラエル王)に對する諸王の貢物中に加へられ、又猶太の幕屋 Tabernacle の聖油の不可缺成分だつた。

古代羅馬の貴族は、食物調理や焚香などに盛んにスパイスを濫用した。英國では一八〇年に倫敦ペッパー商の組合 Pepperers' Guild of London の記述がなされてゐる。十二世紀初頭以前には、行商が寶石、スパイス、蠟等々を携へて領主や僧侶を目當てに村から村へ旅行してゐた。ペツバラーズ(スパイサーズ spicers と云ふ)が後のグローサー(食料品商人)となる。グローサーの語は、大量に en gross 仕入をしたから起つた名ださ。一六〇〇年創立の東印度會社(印度建設者)も倫敦の大食料品商人が起したものである。一六一七年セームス王が手を下す迄は、藥種商 apothecary もグローサーの組合に包含されてゐた。

中世に於ては、印度及セーロンの物産の貿易はアラビヤ經由で行はれたから、凡てのスパイスの産地はアラビヤであると信ぜられてゐた。

其の後、トルコが興つて其貿易を妨げたので、歐洲人は直接印度と取引するため印度航路開拓を目指して冒険がなされた。コロンブスの新大陸の発見は其の副産物で、其の地を西印度と稱する所以もそこに在る。續いてポルトガルのバスコ・ダ・ガマが、南阿喜望峰廻航に成功し、葡人及蘭人は印度及錫蘭に殺到し、各々香料の供給を独占せんがため、錫蘭島の土人を屠殺したり、農園や貯蔵庫を破壊したり、血腫い歴史があつた。其後、西印度諸島やアフリカ等熱帯地方に移植して科學的栽培園の經營が盛大となり、供給も豊富となつた〔Ward〕。

明治屋扱には英國CB社やモートン社製品がある。振出壺(キヤスタポトル)入の粉末品(グラウンド・スパイス)と全體品(ベリーーズやナツメグ等々)とある。

スパゲテ (伊・英・佛) Spaghetti

伊語から轉じて、英佛兩語でもスパゲテといひ、綴字發音共に同じ。西洋麵類(パートの項参照)の一。伊太利が本場。マカロニより小筋で、中實のもの。マカロニは中空(管狀)。スパゲテの太さはマカロニとパーミセリーとの中間。製法は皆マカロニに同じ。

〔語源〕伊語スバゴ(紐 cord) spago → 縮少詞 spaghetti → 複數形 spaghetti

伊太利の外、佛國米國等にも産する。
クックド・スパゲテ(英) Cooked Spaghetti
米國ハインズ社其他製。即席に供せられるやう調理したもの。チーズ、トマトソース、香料、調味料等を加へてある。ハインズ社にはチーズなしがある。即ち Cooked Spaghetti in Tomato without Cheese.

スピリッツ (英) Spirits
エスプリ・ド・パン (佛) Esprit de vin
ワインガイスト (獨) Weingeist
アルコール (英) alcohol 佛 alcool

酒精。蒸溜酒。スピリッツは spirits of wine の略。邦語酒精も右英佛獨の譯語。酒類の主要成分だからの名。(英)スピリット ← 佛エスプリ ← 拉丁語 spiritus ← spirāre 氣息呼吸する。氣息より轉じて鍊金術のテクニクとなり、凡て蒸溜したもの、稱(酒精、石油等々)。獨語ガイストも氣息の意。邦書「よだれかけ」(慶長二年版)にも「酒を蒸し、其イキの雫を受とめ、其三度蒸したるを三重の酒といふ」とある〔酒〕。

アルコールはアラビヤ語、アルは定冠詞、コ

ホルはアンチモニーの黒色粉末で、眼の縁を染め、又眉を描くに用いたもの。後に轉じて凡て細粉末を指し、歐洲に入つて再轉じて専ら酒精を指すに至つた。化學上廣義のアルコールは、メタン・エタン・ブタン等々の炭化水素の炭素一つを水酸基で置換へた分子式のものを總稱。之に因んで、メチル、エチル、ピユチル、アミル……等々の種類がある。右のメチルは木材乾溜の際、生ずるから木精 wood alcohol とも云はれ、化學的純精なメチルは Columbian Spirits と云ひ、香味共良好だが〔Wiley〕、普通の商品は不純物のために香味不良で而も猛毒があるから内務省令で飲食物に使用を禁じてある。エチルが酒類の主成分で、本來の酒精。ピユチル以下は炭素原子の数がエチルより多いから、總稱して高級酒精 higher alcohol と云ひ、商業上はフューゼルオイル(甘油) Fusel oil(獨 Fūsel Öl の轉)と云ひ、酒精發酵の際副産する他の油狀質のために麻痺性強く悪酔の因となり、又ウキスキやブランデーなどの新溜酒の嘔吐を催させるやうな粗惡な香味の因をなすが、貯藏熟成するさ、酸化又は脱水して、アルデハイド、エステル、エーテル、醋酸等の芳香質に變じる。

普通の酵母の酒精發酵作用は酒精度十六%(容積率)位に達すると停止するから、其以上の酒精度の酒を得るには、蒸溜によつて水分と酒精とを分離する。酒精の沸點攝氏七十八度、水は攝氏百度。蒸發は高級酒精最も迅速、酒精之に次ぎ、水分最も遅れる故、此の蒸氣を凝縮する際、分離することが出来る。蒸も溜も蒸す意。

蒸溜は支那最も古く、是がアラビアを経て西歐に入つた。アラビア語のアルコールやアレンピック(蒸溜器)が西歐に傳つたのは蒸溜術傳來の一證據だと。又英國で現に行はれてゐるポット・スチル(アレンピック)はセーロンや印度支那及馬來半島の土人が今も猶ほ使用してゐる原始的な裝置から進化したもので、上記の諸地が蒸溜法の發祥の地だと信ぜられると〔Tibbles〕。

一説(フェアリー氏)に、印度には西紀前八百年頃 arrack があり、古代希臘哲人アリストテレスの著メテオロジーには「ワインを蒸溜すれば液が出る」この記事があり、西紀前八百年頃波斯で蒸溜法で香水を造つた記録がある等から推定して、埃及、印度、支那は西紀前二千年位から燒酎があつたと。又支那の文獻では、齊氏要術(後魏=三八六~)には燒酎の記事なく、本

草綱目(明=一三六八~)には燒酎は元(一二四一年歐洲へ侵入す)の時代に始つたさある。又宋の時代に弟迪さいふ仙人が高粱酒を教へたさ。早くて宋、遅くとも元の時代に燒酎があつた。蒙古軍が歐洲から製法を習得したのだらうと
[酒]。

蒸溜することを焼くといふので

燒酒(シヤオチウ)、燒酎(シヨーチユ)、
燒刀子(シヤオタオツ)等の語があり、又英語でももさ burn といつた、現時は専ら distil(拉 de = down, stillare = to drop 滴下する → 拉 distillare → 古佛 distiller →)の語を用ひる。(英)ブランデー brandy ← brandwine ← 蘭語 brandewijn ← branden = burn, distil
(獨)ブランドワイン Brantwein
等は燒酒と同じアイデアである。

又拉丁語の「生命の水」の觀念の系統を引くものもある。長壽ならしめるから生命の水といふと[Armand de Villeneuve (Peixotto)]。

アカビテー(拉) aqua vitae (丁株産ジンに此の名を用ひてゐるのがある。

オーヅビー(佛) eau-de-vie (コニヤック参照)
[佛] eau ← 拉 aqua 水。[佛] vie ← 拉 vita 生命。

アスキボー Usquebaugh (ウキスキ及スコッチウキスキ参照。現時愛蘭産リキユールの一に此の名のものがある)。

右のアカ・オー・アスキは共に水の意。此の外ゴールドワツサー、キルシユワツサー等のワツサー Wasser (獨)も水の意。ウオツカ(露)もウオダ(水のこさ)の縮小詞。

アカフォルチス aqua fortis, strong waters などの語もある。尤も aqua fortis には硝酸の意もある。

蒸溜酒中商業的に有名なのは

- 1 ウキスキ Whisky
- 2 ブランデー Brandy
- 3 ラム Rum
- 4 ジン Gin

酒精度表示法と酒精計

酒精度は商人仲間では不必要だが、課税の技術の一部として發達した。

- 1 佛 國 ゲーリュサック氏 Gay-Lussac

容積百分率 percentage by volume を表示する方法。氏は攝氏十五度(華氏五十九度)に於て比重〇・七九四七の酒精を純酒精とし、其容積率一%を一度として目盛した。l'Alcoometre centesimal。

本邦酒造税法其他各税法は之を採用してゐる。

- 2 獨 國 Windisch 氏 重量百分率
- 3 西 國 Cartier 氏 三十四度法
- 4 米 國 American Proof
- 5 英 國 Sykes' Proof

一八〇二年英國政府が酒精計新考案募集の廣告を出し、翌年入選したものを。一八一七年一月六日クラーク氏式が廢止されて採用されたもの。氏の定義は『華氏五一度に於て、同容積の蒸溜水の重さの十三分の十二の重さの酒精をブルーフスピリットといふ』。五一度は英國の實際作業時の温度の一年平均。一九一五年 Finance Act によつて、純粹酒精の純度を高め、華氏六〇度に於て〇・七九三六の比重のものを純酒精とし、之を七五・三五° O. P. と改訂した。

英國に於ける酒精檢定法沿革

- 1 Flammability 可燃性。最初の方法で、リネル(亞麻布)に可檢酒精を飽和させ、小蠟燭で點火してみ、燃えるものを強いと判定した。
- 2 オイルテスト Oil Test。十五世紀頃一般化した方法で、可檢酒に油を注いでみて、酒が容易に油の上に乗ることをブランデー(火酒)の決定的條件とした。
- 3 Deflagration 燒却法。可檢酒精を燃やした後

に残つた部分が此サンプルの原量の半分以下なるときは strong と判定され、以上なるときは精溜の要ありと判定された。

4 Gun Powder 火薬法。最初のブルーフテスト。少量の綿火薬にサンプル酒精を浸し、之に點火する。燃え難いもの、ブスブス跳ねるもの、弱いもの、元氣のない焰を揚げるは good、反之の一回の試験 a proof を以つてバツと急劇に燃揚るものは strong proof, high proof, over-proof なるを示す。

5 Bead 泡沫法。サンプル酒精を震盪したとき形成する泡沫の大小や消失の遲速によつて判断する。高級酒精特有の數珠状の泡が出るものが判定の基礎となる。ボットウキスキに特に目に立つ。是は今日でも相當貴ばれてゐる方法で、熟練人は大體の酒精分を判定出来る。但し bead oil とて右の泡を生ぜしめる薬品を用ひる不徳商人が出、米國やカナダへも流行したことがある。

6 ボイル氏浮秤 Boyle's Bubble。比重原理應用の最古の酒精計。一六六七年頃の記録にあり、ボイル氏の考案。一七三〇年頃迄非常に普及してゐた。

7 クラーク Clark 氏酒精計。一七三〇年同氏の考案に係る。一七八四～一八一七年間英國政府が法定の計器として引續き採用した。一七八四年は英國で初めて酒精度によつて課税する制度が採用された年。一八一七年は現行サイクス氏酒精計が取つて替つた年。

8 サイクス Sykes 氏酒精計 (前掲)。

佛國の酒精計

一七五〇年迄、ブランデーの取引には巴里の Pleuve de Paris と和蘭の Pleuve de Hollande と二種あり、後者が權威があつた。一七七〇年頃佛國政府はカルチエ氏 Cartier の酒精計を採用した。彼はボーム Baumé 氏に雇はれた金屬工だつたが、ボーム氏の考案を盗んでボーム氏を出し抜いたもの。カルチエ式はスペイン、メキシコ等で行はれてゐる。

佛國政府は後にカルチエ式の度盛の粗笨に嫌らなくなつた。當時學士院の會員だつたゲーリユサック氏が此の問題に興味を惹かれ、酒精と水と色々に混合して、丹念に試験した結果、前掲の百分法酒精計を發明した。

[Wine & Spirits Trade Record, 14th April, 1927 より抄譯]。

英國に於ける法定最低酒精度は
 ウキスキ }
 ブランデー } 25° U. P.
 ラム }
 シャン } 35° U. P.

是より低いものはレベルに明記するを要する。

スプマンテイ (伊) (複數) Spumanti

スプマンテ (伊) (單數) Spumante

沸騰性葡萄酒。スパークリングワインの項参照。語源=伊 Spumare (動詞、泡立つ) の現在分詞。詳しくは Vino spumante。北伊ピエドモンテ州が最も盛で、就中アスチ市が其の中心。明治屋へはガンチャ社 (ピエドモンテ州アレツサンドリヤ市) のアスチ工場製が来る。

アスチ・スプマンテイ Asti Spumanti

キヤネリ産マスカテル種葡萄から、シヤンバン式壺内自然發酵によりて醸造したもの。白葡萄酒で、甘味に富む。ドミセック (半辛)、セック (辛口) 等のタイプも凡てシヤンバンに則つてある。(アスチスプマンチの項参照)。

ネビオロ・スプマンテイ Nebbiolo Spumanti

赤葡萄酒の沸騰酒。ネビオロは葡萄園の地名。

スプリット・シャンペン

(英) Split Champagne

スプリットは割る(動詞)割つた(過去分詞)から轉じて名詞→炭酸ガス飲料のハーフボトルのこま。小壘入りシャンパンをスプリットシャンペンといふ。シャンパンは元來クオーツ(四合)壘で醸造され、その壘のまま市場に出されるのが原則。之を仕向地の需要に応じ、出荷の際、ハインツ(二合)又は半ハインツ(一合)等の小壘に分割(スプリット)詰替へる。親壘を子親二又は四個に真空管で連結して、ガスを飽和せる液を平均に分割する。

明治屋扱品には

モエ・エ・シヤンドン社のカルトブランシユのハインツ壘入。白葡萄酒。

グリーン社 Green & Co. (屋號シャトー・ド・コンテ Château de Condé さいふ)の半ハインツ壘。ホワイト(白葡萄酒)とレッド(赤葡萄酒)と二種ある。高級シャンパンは皆黒葡萄から造つた白葡萄酒(黄金色)である。本品は廉價で經濟的な點が喜ばれる。

スプリット・ピース (英) Split Peas (pease)

ポア・カツセ (佛) Pois Cassés

ピーもポアも豌豆のこま。スプリットもカツセも分割された意。豌豆の莢を去り、子實を干して二つに割つたもの。ポタージ Potage (濁つたスープ)に造る。

グリーン green (佛、ヴェール verts 緑)とイエロー yellow (佛、ジョーヌ jaune 黄)と二種ある。米國品が来る。

スプレッド (英) Spread

サンドキツチ・スプレッド Sandwich Spread

サンドキツチ・レリツシユ Sandwich Relish

スプレッドはパンにバターやジャム等を塗る、ナスる、附ける等のこま(動詞)。轉じて其塗る物。サンドキツチ用。

レリツシユ(←古佛 relecher 再び嘗める)は美味の意。

サンドキツチはパン二片の間にハム其他のものを挟んだもの。名の起りは、サンドキツチは英國ケント州の一都會の名 [AS. Sandwic=sand-village 砂村]。サンドキツチ伯の第四世ジョン・モンタグ John Montague, 4th Earl of Sandwich (一七一八～一七九二)が賭博に耽り、サンドキツチを賭博卓へ運ばせて、遊戯を中斷させなかつた故事から來てゐる [Skeat 其他]。街

頭廣告人夫が看板を前後に下げた形がサンドキツチに似てゐるので sandwich-man といふ。又クラツカーの間にジャムを挟んだのをサンドキツチ・クラツカーといふ。又ハムサンドキツチの外に、野菜入り、ホアグラ入り等々もある。佛語でタルチーヌ tartine ← タルト (英タート) tarte の縮小詞。

イ、米國ハインズ社サンドキツチスプレッド及レリツシユは——マヨネズに野菜類 (チヨウチヨウ、胡瓜、コ、ナツト等) を刻み込み、砂糖、香料、調味料等を和したるもの。

ロ、米國アリユー・ムーン社製、アリユームーン・スプレッド (青月印 Blue Moon)。紙製丸罐入のチーズ製品。チエダー、リンブルゲル、アメリカン、ヒメント、ロックフォールト等あるが、皆チーズのタイプから來た名。用法は皆同じ。

スプレッドには右の外、バター、アブルバター、ピーナツバター等もある。其の代りに、又は其等と共に本品を塗ると良い。

スロー・ジン (英) Sloe Gin

ジンの一種。ジンはジュニパーベリー (杜松子) を酒精と共に蒸溜したスピリットである。

ジュニパーの代りにスローを代用したもの。ジン用の酒精は精溜酒精で各種果實のフレーバーを充分發揮させる長所があるから、本品の外、オレンジ、ダムズン、チエリー等 [上巻二〇五頁参照] を和したのがある。

スローは [中英 slo ← AS slā; 蘭 slee 獨 Schlehe] ブラックソーン blackthorn と稱する一種の梅の實。深青色の實で生果は澁味と苦味とに富み生食には適しないが、プリザーブにしても良い。スロージンを佛語でオー・ツ・ピ・ド・プリユネル eau-de-vie de Prunelle といふ。

英國ゴードン社のスロー・ジンは普通のジンより高級で高價である。スローの澁味はトニク・プロパター (強壯劑) を酒に賦與する。是は慢性不消化、腸カタル等に對する薬として珍重せられる [Tibbles]。

清酒 (セイシユ) 日本酒 (ニホンシユ)、和酒 (ワシユ) サケ (英) Saké, Sake, サキ (英) Saki ライスワイン (英) Rice wine

米から醸造した日本獨特の發酵酒。清酒=米米麴及水ヲ原料トシ發酵セシメ又ハ酒酵母ヲ加ヘテ醱酵セシメ之ヲ濾過シタルモノ、尙之以外ノ一定ノ原料ヲ加ヘ又ハ極メテ少量ノ燒酎及酒精ヲ混和セルモノヲモ清酒ト看做ス (酒造税法第一條二) 右に對し「濾過セザルモノ」を濁酒といふ [同法第一條三]。

〔語源〕 清酒 [周禮、辨三酒之物、一曰事酒、二曰昔酒、三曰清酒]。現華語チンチウ=上等の酒。酒は酒壺を象つた文字、地に挿入するため下が尖つてゐる [酒]。日本にも、播磨風土記仁徳天皇の條、及延喜式に清酒の文字が見える [酒]。スメルサケ、スミザケといふ。ニゴレルサケ、ニゴリザケ、ドロク (濁醪) (即ち搾らない又は濾さない酒) の對語で、搾つた酒であるが、現時の清酒の如き上澄液ではない。

和酒。日本を倭と稱するは前漢書に始て見え、後漢書に倭奴國…倭國之極南界也とある。倭奴國は九州のこと。後、唐書に「日本、古倭奴

國也」と誤傳へた。元明天皇和銅六年五月畿内七道諸國郡郷の名、好字を著げよ [續日本紀] とある事より和字に改められた。和、大和をヤマトと訓ずるは、ヤマトは山秀 (ヤマホツ) の約、オホヤマトと稱して一郷の名より一國の名となり、代々の皇居の在る國だから、其の名が廣くなつて日本の國號となつたので大の字を加へて大倭と云つた。一國の名にも大和と大の字を添へるのは延喜民部式に「凡諸國部内之郡里等之名併用二字、必取嘉名」とあり、即「二字を用ひよ」の例だ。 [齋藤彦麻呂一諸國名義考(文化)]。

和酒は飲酒家用語では清酒のこと。業界用語では酒造税法上の五酒及其イミテーション (酒精含有飲料) の總稱。和洋酒と云へば、酒造税法、麥酒税法、酒精及酒精含有税法並に關税法上の國産及舶來の諸酒の總稱。甘酒の如きをも含むが。サケの用語法にも和洋酒 (汎稱) と清酒 (特稱) と、廣狹二義ある。

日本酒。清酒の俗稱。日本は對外的な國號。邦書では日本書紀神功皇后紀に出てゐるのが最初。読み方即ちヒノモト、ヤマト、ニッポンの何れだかに就いては古來説ありと [岩波版、日

本書紀。黑板勝美博士註〕。支那では東國通鑑に「新羅ノ文武王十年(天智天皇九年)に倭國更テ日本ト號ス。自ラ言フ、日出ル所ニ近キヲ以テ名トスト」云々。又唐書・東夷・日本傳「日本、古倭奴國也……咸亨元年……更號日本……國日出ヅル所ニ近キヲ以テ名トス」。現華音リーベン。マルコポーロ(元時代)がジバングまで歐洲へ紹介してより、ジヤパン(英)、ジヤホン(佛)、ヤーバン(獨)、ヂヤホン(葡)等々となつた。サケ←サカエ(榮え)、サカミヅ(榮え水の略)、飲めば陽氣になるから。又酒殿の神に酒彌豆の號あり、歸化の韓人始めて酒を造れる者、酒看都氏を號せしむ〔言海〕。(後出酒肴部と關係?)。〔異説〕サは發語。ケは氣又は酒の轉〔言海〕。キ(氣=息、勢)一人を酔はしめ勢ひ出づる故〔古言通、仙覺萬葉抄一趣味の飲食物史料〕。キ(酒)←カミ(醸み)←(一)カピタチ(徹立ち、カンダチ)〔本居宣長一冠辭考〕(二)嚼み(飯を嚼んで糖化する無麴釀法)〔參考〕臺灣阿里山蕃は嚼飯發酵蒸溜をする。卑南蕃及沖繩でも祭禮に嚼飯釀酒を行ふ。本邦にも奈良朝迄は嚼む風が遺つてゐた〔酒〕。キ(酒)シ(酒)←クシ(奇)〔酒〕。

ケ←毛(農産物)←消〔酒〕。
ミキ(御酒、神酒)←オミキ←オホンミキ(大御酒)〔言海〕。大御は美稱。
サケ←スケ←^{シムケ}汁食。上代の酒は濁酒だから食物だつた。又サは發語、サ酒はサ食。榮えの約とするは理窟に落ちて迂遠だと〔大言海〕。

〔沿革〕清酒以前。出雲釀酒。神代、素盞鳴尊出雲國簸ノ川上にて八鹽折酒〔古事記〕八釀酒〔日本書紀〕を釀させた。ヤシホナリはヤは彌即ち數回の意、シホナリは折返し重醸した厚酒〔日本物産の由來〕。異説、彌搾り即數回も搾つた酒〔西村眞次博士古事記選釋〕。尊の子大國主神の宰相少彦名神は酒神とされる。神功皇后御歌「この御酒は吾が御酒ならず、酒の上……少名御神の……獻り來し御酒ぞ云々」〔古事記〕。大和國三諸山三輪神社に鎮座、「味酒三輪」「味酒三諸の山」等の歌詞は是より出で、又酒家に杉葉の球を軒頭に掲ぐるは此の神が杉樹を愛したるに由ると〔日本事物起源〕。上代の酒は、飯を水に漬けたのを臼に入れて搗きたゞらして醸した〔古事記傳〕。味飯を水に醸みなし云々〔萬葉集〕。横臼に醸みし大御酒〔古事記、應神天皇吉野行幸、國栖人の歌〕。

韓法の傳來。應神天皇御代、三韓より須須許理（兄曾々保利、弟曾々保利）來朝、韓法の醸法を傳へた。彼に酒肴部さかなべの氏を賜つた〔古事記〕〔姓氏錄〕〔日本物産の由來〕。

清酒以前の酒の名産地—足利時代の奈良の天野酒。兵庫縣西宮の旨酒〔尺素往來〕。備後酒〔庭訓往來〕。池田酒〔池田酒史〕。

清酒以後。

1 慶長年中、攝津國川邊郡長尾村鴻池の酒屋山中勝庵（尼子十勇士の一、山中鹿之助の孫、初代善右衛門幸元、大阪鴻池善右衛門の祖）の傭人某、主人を怨むことあつて灰を酒樽に投入して置いたら翌日其酒の濁りが清んで味も美であつた〔浪花の風〕〔酒〕。是が清澄法の発見だと〔食物史〕。但し鴻池を清酒發祥地とするには反對説がある〔池田酒史〕〔酒〕。鴻池善右衛門も清酒の創始者でなく、彼以前から存した。彼は江戸積下の元祖だと。彼は澄酒生諸白と稱へ慶長四年から江戸表へ陸運した。二斗樽二ツを一荷とし擔いで江戸に下り一升二百文に賣つた〔市井雜談、攝津名所圖會、日本物産もろはくの由來〕。諸白とは麴も仕込米も精白米なるもの、仕込米だけ精白せるを片白といつた。

2 鴻池の紹介した池田伊丹の清酒は、天和元祿頃（一六八一）から著名となり、文化頃（一八〇四）絶頂、天保（一八三〇）以後、灘なだの辛口酒が最高級とされるに至つた。灘の水質殊に硬度が清酒酸酵に最適なのと、酒造米の選擇（攝津米、播磨米）及精白（八～六分搗）に注意した結果だと。近年は一般に甘口酒が嗜好され〔酒〕、月桂冠などの伏見酒（京都市伏見區）が此の時好に投じ成功した。

3 清酒の酒銘は、昔は池田や伊丹は劔菱、男山等角力の名を採り、灘酒は之に對抗して猿若、薪水等俳優名を採つた。天保年間、灘の山邑大左衛門（初代）氏が豫て親交あつた山城國極樂寺村瑞光寺（元政庵）を訪ひ、偶々机上の經文の冒頭に臨濟正宗の語を発見し、正宗（音清酒に通ず）を自釀酒銘にした。氏は西宮の水質が醸造用水として卓越せるを発見し、之を魚崎の自家工場に運んで用ひ、特別上等酒の醸造に成功してゐたので正宗の聲價忽ち揚り、追々灘一般が正宗銘を模倣したので、明治十七年商標條例制定當時既に同氏の專用が許されず、櫻正宗を登録した〔酒通〕。西宮の井水は現時〔宮水〕とて醸造用に珍重されてゐる。

〔清酒製法〕。冬季行ふ。冬至既立、二月頃搾揚げ。毎季節丹波、北陸地方から杜氏(トウジ)が出稼に来て醸造に當る。

一、製麴=蒸米に種麴の菌(アスペルギルス・オリゼー)を繁殖させる。オリゼは米の意。

二、製既(モト、酒母)=蒸米と麴と水とを桶に仕込み、酸酵させた清酒酵母培養液を造る。

三、醗酵=既に、蒸米、麴、水を加へ、糖化及酒精の二重酸酵を行ひ、醗(モロミ、諸味の意)を造る。

四、**壓搾濾過**=^ろ漉袋を酒槽で搾る法、フィルタープレスを通す法等新舊兩式がある。白濁液を得る。

五、**清澄**=右白濁液を桶に密閉して置く。上澄液は透明となる。

六、**熱氣殺菌(火入れ)**=四・五月頃。透明液を攝氏六〇度位に熱して酵母菌を殺菌する。鐵釜に直火或は蛇管に熱湯を通す等新舊兩式が行はれる。

七、**樽詰**=火入後、熱いうちに杉の新樽に詰めて賣出すを本火物(ホンビモノ)といふ。その前に古酒拂底の際、新酒と古酒とを煮込んで樽詰にして出すを合ひ酒(アヒシユ)といひ、盛夏に

今一度火入して樽詰して出すを薄火物(ウスビモノ)といふ。大部分は大桶に貯蔵し置き、九月頃より新樽に詰替へて賣出す。之を古酒又冷卸(ヒヤオロシ)といふ。大桶より出すを卸すといひ、冷のまゝ詰替へるから冷卸といふ。清酒本來の風味は古酒に在る。

八、**燻詰**=樽詰の如き區別はない。新古酒を問はず、適當にブレンドして標準化し、十五~二十日間位杉樽に詰めて木香を附け、濾過して光澤を出し、燻詰し、低温殺菌を施す。燻は昔は青い透明燻だつたが、光線の作用を避けるためブラウン燻が採用され始め、明治屋發賣の月桂冠も昭和四年御大典紀念にブラウン燻と新口栓とを採用した。

清酒の酒精分は一六%容積率(ゲーリュサック十六度)位が普通。

清酒の飲み方。支那の風に従つて燻して飲む。燻するのはフーセル油を揮發させて悪酔を防ぐため、近年精白度を高めた原料米を用ひてフーセル油を少く醸造し冷用酒(燻せずの意)として賣出された。昭和九年、醸造家競つて市場に出した。支那に秦の寶物に温涼盃とて夏は酒が自ら冷え、冬は自ら温まるのがあつたから、夏

は爛をしなかつたと推定せられる。我國では平安朝時代迄は冬期だけ爛をした。貞順故事聞書條々に、藤原冬嗣公より傳はつた故實として「御酒のかんは九月九日より明年三月二日迄たるべし」〔酒〕。

清酒特有の麴香、杉木香、フーセル油等の風味のため外人は嗜好し難い。日本人が嗜飲するだけだ。

清酒のイミテーションには理化學研究所の特許に屬する所謂理研酒——利久酒、新進、祖國など——がある。馬鈴薯、玉蜀黍、糖蜜など廉價な澱粉又は糖類を酸酵蒸溜して得た純粹酒精に、理研特許の處方による芳香質を以つて風味をつけたもの。酵母菌が存在しないから腐敗せず、又フューセル油を加へない等の長所がある。冷用によい。缺點は税金が高い〔酒精及酒精含有飲料税法〕。

清涼飲料水

ソフト・ドリンクス (米) Soft Drinks

清涼飲料水とは清新冷涼 refreshing and cooling ならしめる飲料水の意。明治三十三年内務省令(清涼飲料水取締規則)に初めて用ひた新造語だ。獨語 Erfrischungsgetränke の譯

語かと〔藥學博士上野金太郎氏、東日紙昭三・八・廿一〕。

ソフトは米國で無酒精の意。酒精含有 hard の反語。

我法律上(前記規則及税法)の用語では

一、炭酸ガス(天然及人造)を含有せるもの(炭酸ガス萬分の五以下及酒精分一度以上のものを除く)。

イ、玉ラムネ壺詰のもの。

ロ、其の他の壺詰のもの。

ハ、壺詰以外のもの(ソーダフアウンテン等)。

ニ、天然礦泉の壺詰物及非壺詰物。

二、炭酸ガスを含有せざるもの。

イ、リモナーデ(果實水、薄荷水、桂皮水等)。

ロ、果實汁、果實蜜、シロップ。

ハ、牛乳、乳製品から造る酸性飲料(オレンジミルズ等)。

ニ、其他内務大臣の指定するもの。

右のうち、一は清涼飲料税法(大正十五年)による課税品、二は無税品。(ソーダウォーター参照)。

製造上の分類

甲、用水とガスとによる分類

1 天然礦泉と天然ガスとで製造したもの

- 三ツ矢印
- 2 天然礦泉と人工炭酸ガスとで製したもの
ウキルキンソントンサン、レモネード類
 - 3 上水道及井水の如き淺在泉と人工炭酸ガスと
で製造したもの=普通一般に行はれてゐるも
ので最も多數を占める。

乙、香味上の分類

- 1 シャンペンサイダ系=キリンサイダ、ダイヤ
モンドサイダー等
- 2 レモン系=ダイヤモンドレモン、キリンレモ
ン、同シトロン、ラムネ類
- 3 ストロベリー系=リボン印、ホルド等
- 4 ジンジャエール系=キリン及ダイヤモンド印
- 5 シロップ系=市販のソーダ水
- 6 天然果汁系=三ツ矢レモラ
〔日本工業大観、昭和六年版〕

セーゴ (英) Sago

サグー (佛) Sagou

サーゴ (獨) Sago

西國米(シーターミー) (中華)

西米(シーミー) (〃)

熱帯産セーゴ椰子の樹幹の髓から採つた澱粉。
〔語源〕マレー語サーグ又はサーグー(rumbiya

と稱せられる椰子樹の髓)。又 sago さも綴り、
ジャバ語とも稱せられる [Skeat]。又バブア語
麵包の意だと [登張の獨和大辭典]。沙穀(サ
ゴ)、西穀米(サイゴマイ)等の字を當てること
もある [倭漢三才圖會]。

數種の椰子樹から採れる。就中セーゴ椰子が
主で、其主要なるは *Sagus farinifera* で、印度、
錫蘭、馬來半島に普通な種類である。高さ三〇
呎にも達し、十乃至十五年目に一回結實する。
結實直前頃髓が澱粉質で満腹の最高潮にある時
分に伐り倒し、五〜六呎の長さに切り、縦に割
り、搥いて髓を集め、潰してパルプにし、水を
混ぜ攪拌し、澱粉質を沈澱させ、之を篩で漉し
て粗粒を去り澱粉を更に水で數回洗ひ、乾燥す
るとセーゴ・フラワー(粉)となる。フラワーに
水を混ぜてペースト(煉、糊)にし、篩を通して
粒状(グラニューレーテッド)にする。之を激し
く攪拌しつゝ三分間ローストし、再び篩分け靜
置十二時間。熱のために粒は半透明になる、最
後に今一度ローストし、堅くする。之をパール
・セーゴ Pearl Sago といひ、包装に適する。パ
ールの原意は眞珠のこと。粒の大きさには色々あ
る、之をスモール(小)、ミディアム(中)、プレ

ット(小銃弾)に分つ。一樹から五百ポンドのセーゴが採れる。

セーゴは消化極めて良好で、滓分を残すこと極めて少い。主としてブテング用殊にライス(米)ブテングに比べられる。小粒の方が煮えが迅速だから大粒より好まれる。

我國ではジャバ産タピオカ・シーツ Tapioca Seeds (タピオカ・パールの對語) を商業俗にセーゴと稱してゐる。

セーチ (英) Sage

ソージュ (佛) Sauge

歐洲で普通な園藝植物。灌木 bush 性ハーブズ(香草)の一。樹心及緑白色の葉をスープ、ソース、チーズ、ソーゼージ等の香料に用ひる。又禽類豚等の料理のドレッシング(掛汁)に用ひる。芳香性、苦味及微澁味がある。生でドライド(乾燥品)とあり、ドライドセージは罐詰で小賣される。南歐では各所に野生して居る。温暖な國々で古くから栽培され來つてゐる。

〔語源〕 (英) sage ← 古佛 sauge ← 拉 salvia ← 拉 saluus 健康な。薬效があるとの考へから出た名 [Skeat]。 (佛) sauge ← 拉 salvia。學名 salvia。 (伊) salvia。

セーロン紅茶 (錫蘭紅茶)

シーロン・ティー (英) Ceylon Tea

テ・セイラン (佛) Thé Ceylan

セイロン島(錫蘭島)産の紅茶。錫蘭は英國の統治上、印度帝國とは別個で、本國の直轄で、總督政治が布かれてゐる。本島は一八七六年迄はコーヒ産額が大で、紅茶は微々たるものであつた、同年に蟲害の爲めコーヒ園が荒廢に歸し或る園主は逃亡し、或者は紅茶に轉向した。コーヒ全盛時代には同島は年々四萬ポンドの茶を輸入してゐたが、コーヒ失敗後廿五年目には一億六千萬ポンド、更に廿五年後の現在は二億五千萬ポンドの輸出がある。(茶の栽培段別は約四〇萬英反、栽培區域は海面より海拔七千呎に及ぶ、茶園は大部分歐洲人の所有にかゝる。製茶工場は空氣の乾燥を貴ぶ故、費用を惜まず出来るだけ高所に設置する。凋萎、揉捻、發酵、乾燥、篩分の工程を経、broken (粉茶) 二級、leaf (葉) 三級——五級に級別し、函詰して、コロンボの競賣場へ送る。此所には、長年ロンドンで訓練を受けて、世界の國々の需要する特殊のタイプを知悉して居るエキスパートが居り、サンプルする。此のサンプルによつて各地より

の注文に應じ、百ポンド入 chest 若くは $\frac{1}{4}$ 〜一ポンド入の鉛製エヤータイト(空氣絶縁)小罐に詰めて、輸出される。

セーロン茶は産額の點では印度茶の敵でないが、宣傳家リプトン卿のリプトンティーが世界的に著名。殊に我國では明治屋が夙に我國へ紹介したので、リプトン紅茶が邦人の紅茶の先入主になつて居て、現在までの我國詰替品や純國産品は、大抵リプトン茶を標準にしてゐるかに見える。罐の體裁やレベルの圖案に至る迄、之を模してゐる。日本へ來るのはコロンボのリプトン社の紅茶で、種類は次の三種が最も多い。

エキストラ(綠レベル)角罐 Extra
ナンパワン(黃レベル) Quality No. 1
ダスト・ナンパワン(黃レベル)鉛包入 Dust
倫敦のリプトン社のリストに據ると、黃、赤淡紅等のレベルがある。各地の茶をブレンドするからセーロン紅茶とは云はない。

セーロン島と西歐人の關係は、十五世紀末葡人バスコダガマ印度回航以來のことで、一五一八年頃葡國艦隊がコロンボに來、同島は葡領となつた。蘭人は一六〇二年初めてセイロン島に來、主として香料肉桂を取扱つた。十八世紀

末、英と蘭と戦争をし、一七八二年英國東印度會社が軍隊を送つて東岸ツリンコマリーを占領し十五年後同島は同會社の有となり、一八一八年全島英領となつた。〔世界地理大系〕。

日本書記・皇極天皇元年二月の條の崑崙、倭名抄の崑崙は錫蘭のこゝ。Colombo の音の訛で、クロンバウ、クロ等とも云つた〔大言海〕。延暦十八年七月、崑崙人三河に漂着し、棉種を傳へたと〔類聚國史〕。(コットンシード参照)。

セサミ・オイル (英) Sesame Oil
ユイル・ド・セザーム (佛) Huile de sésame
ゴマアブラ (胡麻油)

胡麻は胡麻科の一年生草本、印度の原産。もゝ大宛(現在のコーカンド)から來たから胡の字を冠する〔本草和名〕。印度、支那、日本が主要産地。種子には黒、白、褐色等がある。賦役令「胡麻油七勺」。延喜式「山城國胡麻子四石ヲ正稅ヲ以テ交易シテ進ム」。黒胡麻は主として香料に用ひる。赤飯に胡麻をかけて食ふことは鎌倉時代から〔趣味の飲食物史料〕。白胡麻は油を採る。天ブラ油として最上とされる。搾油法には
冷 壓 法(生搾り) Cold drawn
温 壓 法 Hot drawn

冷壓の方はオリーブ油にも匹敵する位美味であるが、搾油量が少くて高價につき不経済である。温壓法が廣く行はれてゐる。炒り方に手加減を要し、各製造家の秘傳に屬する。炒りが利き過ぎると天ブラ用としては焦げ易い缺點がある。〔食道樂・昭和6年5月號岡田專吾氏〕。

國産の胡麻は産額も少く、品質もわるい。滿州産が最上とされてゐる。

明治屋發賣の岩井製油會社製は滿洲産白胡麻製。〔語源〕英 sesame ← 佛 ← 拉 ← 希臘 sesamē [Chambers]。多分東洋の起源の語 [Cassel]。

セツブ (佛) Ceps, Cèpe

佛國産食用茸シヤンピニヨンの一種。黄色を帯び、快香に富む。ポルドー市附近で廣く栽培され、此の地の一名産である。

オー・ナチュレル au naturel

水煮の罐詰品。フランス料理、就中煮込料理に刻んで一緒に煮込む。

ア・リュイル à l'huile

オリーブ油漬の罐詰。このまゝポルドーブルに用ひる。ニンニク入(ア・ライユ à l'aile)と、無し(サン・ザイユ sans aile)とある。

〔フィリップ・カノー社リスト参照〕。

ゼラチン (英) Gelatine, Gelatin.

ゼラチーヌ (佛) Gélatine

〔語源〕英 gelatine ← 佛 gélatine ← 伊及後拉丁 gelatina ← 拉 gelatus (gelāre 凝固するの過去分詞) ← 拉 gelu 霜、氷結 [Skeat]。

動物の骨皮蹄筋等の結締織の主成分コラーゲンが熱によつて轉化して出來た膠状の食品。大量の商業的生産は成畜老畜の骨や皮等から採り、高級品は特選の犢仔牛)のストック—頬、頸肉、膜、毛皮、纖維、骨等の有機物質—から採る。

製法。骨皮等の原料を苛性ソーダ液に廿日位漬けて脂を除き、水洗し、密閉釜で蒸してコラーゲンをゼラチンに轉化させ、濾過、漂白、凝固、再溶解、水洗、漂白、乾燥して薄板等にする。

商業的ゼラチン(商品)には次の三種ある。

イ、グラニューレーテッド(粒狀) Granulated

ロ、シュレツデッド(絲狀) Shredded

ハ、シーツ(薄板狀) Sheet

明治屋扱には佛國パリ市ソシエテ・デ・プロデュイ・シミック・コアネ Sté. des Produits Chimiques Coignet (コアネ化學製品會社)製の薄板ゼラチンがある。A B C D等の等級がある。

用途。

1 **ゼリー Jelly**。水に漬して、軟くした上、熱湯で溶き（煮ると凝固力を失ふ）、砂糖、香料等を加へ、型に入れ、冷却して固まらせる。ゼラチン二%位以上あれば固る。（ゼリー及カープズフイートゼリーの項参照）。

2 **アイスクリーム、スープ**などに濃さを増させるために加へる。

ゼラチンは蛋白質（プロテイン）であるが、或る重要なアミノ酸を缺除してゐるから生命維持的の蛋白質に屬しない。併し他の食品を美味にし、消化をよくし、又過剰酸の中和に役立つから、重要な食品として大量に病院で（米國）消費され、又醫師は他の蛋白質の補助として推奨してゐる。〔Ward〕。

ゼラチンの代用品に

イ、**アイシングラス Isinglass**。蘭語アイセン（鱈鮫、てふざめ）プラス（浮袋）の轉。鱈鮫又は鱈等の浮袋から採る。邦語ニベ〔ニベといふ魚の浮袋から造るから〕。魚膠。Fish gelatine ともいふ。

ロ、**アガーアガー Agar-agar**〔馬來語〕

ハ、**カンテン**（寒天） Japanese gelatine

Vegetable gelatine の稱もある。

日本で、赤い海藻テングサから造る。slender Kanten（杖状）、square Kanten（角材状）及小さく切つたものゝ三種がある。ゼリー、スープ等用の外、酒類の清澄劑。ジャム、ゼリー、アイスクリームを濃くする爲めに混ぜる。又バクテリア培養基。繊維工業、絹工業用等。

寒天は寒中に凍らせて造るからの名即ち寒晒心天（カンザラシトロコテン）の中を略したものの。トコロテン ← ココロテン（心天） ← ココロテイ（心太） ← ココロプト（石花菜）大凝菜（コルモハ）〔食物史、日本物産の由來、大言海〕。

萬治元年の冬、薩州侯島津大隅守江戸参勤の途、山城國伏見驛御駕籠町美濃太郎左衛門方に宿泊、太郎左衛門、石花菜を煮てトコロテンを造り膳部の一味に供し殘片を棄た、寒中のことで忽ち凍結して干物の如く薄く固くなつた。彼其の後、工夫して長方形のトコロテンを造り、凍らせてトコロテンの干物と名付けて食物の一に加へた。萬治年中、隱元が寒中に製するの故を以つて寒天と名付けた。明和年間迄伏見の名産だつたと〔日本物産の由來〕。貞享・元祿の頃寒中に曝すことが流行した。古文獻には、大凝

菜、コ、ロプト〔倭名抄〕、凝海菜、コルモハ〔賦役令〕、心太鷹〔延喜式〕、心太〔庭訓往來〕。ココロテイ〔七十一番職人歌合〕。

ゼリー (英) Jelly

ジュレ (佛) Gelée

〔語源〕英 Jelly ← 佛 gelée (geler 凍るの過去分詞 gelé の女性形) ← 拉 gelāre 凝る ← 拉 gelu 凍結。即ちセラチンと同源。

ゼリーは(一) 總てセラチン状(煮凝り状)のものゝ總稱。(二) 果汁を砂糖と共に煮たもの〔Skeat, Chambers〕。滑らかな舌觸りが食後のデザートに喜ばれる。普通ゼリーと稱するものに原料により三種ある。

一、フルーツ・ゼリー Fruit Jelly

果實の汁を砂糖と共に煮て冷すと固まる〔前記(二)参照〕。固まるのは果實のペクチンと砂糖とに基く。ペクチンは希臘語 Pektikos 凝固せる意の出で、一八二五年 Braconnat 氏の命名に係る〔星忠太郎〕。未熟果にあるペクトーズが變化して生ずる植物性膠質。(ジャム参照)。林檎やカラント等はペクチンに富むから單獨でゼリーになる。莓、レモン、パイナップル等や過熟の果實はペクチンが不足だから、其等果汁二に

對し林檎汁一位の割合を加へてペクチンを補ふ。此の場合米國ではレベルに其旨表記するを要する。林檎汁の量が五〇%以下の場合にはアブルの語を後に連記し、五〇%以上の場合には前に連記する。例

Strawberry and Apple Jelly ストロベリー(莓)と林檎(莓が主で林檎汁は五〇%以下)

Apple and Lemon Jelly (林檎五〇%以上)

ジュレ・ド・ポナム・エ・フランボアズ (佛)

Gelée de Pommes et Framboises

アブル(林檎)とラズベリー(木莓)

Apple and Raspberry Jelly

英國CB社リストではアブルを混ぜないといふことを誇らしく明記してある。

米國テイーガーデン社、英國CB社、佛國アミウ・フレール社の製品が来る。

二、ミート・ゼリー Meat Jelly

動物性ゼリー。固るのはセラチンに基く。セラチン参照。犢(仔牛)の脚はセラチンのパーセンテージ甚だ高く、カーブズ・フート・ゼリー(其項参照) Calves Foot Jelly の名聲を得た。英國では嘗ては菓子屋 Confectioner が造つて壘入り等で甚だ高價に小賣し、割のよい商賣に

なつた〔Kirkland:—Modern Baker〕。普通の商業的ゼラチンから造られるゼリーに比べ遙かに高價だが、食養上の價値は値段程に卓越してゐる譯でない〔Ward〕。今日では工場製があり又家庭で造る。其の爲め重寶な即席用ゼラチン(前記)が販賣されてゐる。

英國CB社カーブズフイートゼリー増入が來てゐる。酒類入りと入らざるを二種あり、其の各々にプレーン(無味物) plain、果實フレーバー入(オレンジ、レモン、バニラ)等がある。

三、イミテーション・ゼリー Imitation Jelly

ゼラチンの代りに、魚膠又は寒天を用ひたもの〔ゼラチン参照〕。

ゼリー・パウダー (英) Jelly Powder

粉末ゼラチン、砂糖、色素、香料、コーンスターチ(澱粉)等を適宜に混和してある。即席ゼリーの素とも云ふ。米國セルオー・Jell-Oが最も著名だ。

セルリー (英) Celery

セルリー (佛) Céleri

セダノ (伊) Sedano

オランダみつば、和蘭芹などの譯がある。我國でも日用の蔬菜の一つになつた。訛つてセロリ。

〔語源〕 英 celery ← 佛語céleri ← 伊(ピエドモント語) seleri ← 拉 selinon (パセリ) ← 希 selinon (パセリの一種)。

セルリは歐、亞、阿の沼澤地に野生してゐる。栽培もされてゐる。栽培の歴史は古く、希臘の古詩『オデセー』に selinon の名が出てゐる。現今有名種が四十種あり、その下の變種が多數ある。長い白い葉柄は栽培の結果であるが、蕪の如き根を生ずる種類もある。葉莖の外に蕪根も食用になり、特にドイツ人が之を嗜食する〔Tibbles〕。セルリは凡てサラダ用の野菜にし、又煮てスープ(セルリー・スープ)にする。香氣はセダノライド其他の油質に因る。セルリ全體及種子は刺戟性、驅風性(腸のガスを排泄する)、神經鎮靜、利尿性等があり、殊に慢性リウマチスの人々に推奨される〔Tibbles〕。

セルリの本邦への傳來は明治初年である〔食物史〕。オランダみつばのオランダとは舶來の意。徳川鎖國時代に貿易を續けた唯一の歐國だから舶來品にオランダの名稱を冠することが多い。みつばは三葉の義。野蜀葵(みつば)は本邦特有の蔬菜だ〔食物史〕。邦語セリは一所に競(セ)り合つて生えるから〔言海〕。日本書記神

代巻、萬葉集等に其名が見える。延喜式に『芹を營む一段』等と見える。

セルリ・オー・ナチュレル Céleri au naturel

佛國製セルリの水煮罐詰。ポタージュ(濁スープ)殊にセルリスープにする。佛國ムラチエ社製(舊ルブルトン社)が来る。

セルリ・シーヅ (英) Celery Seeds

セルリの種子で、食卓鹽に混ぜて、セルリソルト Celery Salt にし、又ピクル(漬物)等の薬味にする。英國CB社の輸入が来る。

セルリ・ソルトは英國CB社製がある。

ソース (佛・英) Sauce

サルサ (伊・西) Salsa

液状の調味料の總稱。料理用及食卓用として古代羅馬時代から用ひられてゐる [Ward]。

[英] sauce ← 佛 sauce ← 拉 salsa (salsus の女性形、鹽したのもの) ← salire 加鹽する ← 拉 sal 鹽。伊語及西語も上の拉丁語の出。

食卓用罐詰品には

一、ウスタシヤ及ウスタシヤ・スタイル

醬油、洋酢、香料より成る。我國で最も一般化したスタイルで、單にソースといへば是を指す位である。明治三十三年神戸の安井なる人がリーベリン(英國ウスター市)のソースを輸入して研究し、製造したのが我國のウスターソースの元祖 [日本和洋酒罐詰新聞]。

二、アンチヨビ・ソース (魚類用)、

ケチャップ、チリ・ソース、タバスコ、マヨネーズ。(各項参照)。

職業的料理上には多數のソースがある。肉料理、野菜料理、魚料理等々に應じて千變萬化するが、基本となるのは次の四種である。

エスパニヨル Espagnole (西班牙式の意)

ブラウンソースの素(ストック)にする。

2 ベシヤメル Béchamelle ルキ十四世のステュ
アードを勤めた Marquis de Béchamel に因
む名。彼が發明者だと [Larousse] [Senn]。
白ソースの素。Sause à la Béchamel

3 ブルーテ Velouté (天鵞絨の様に滑かな意)。
白ソースの素。チキンストック及クリームか
ら造る。

4 アルマンド Allemande (獨逸式の意)。白ソ
ースの素。

我國の醤油も Japanese Soy Sauce といふ。
ソイは醤油の訛。又大豆のこま。

支那では「其の醬を得ざれば食はず」[論語・
郷黨章] さてソースを吟味し、料理に應じてソ
ースを選ぶことを重んじた[美味求真]。醬の字
も諸毒を消すこと將の賊を平ぐるが如しの義に
取つたものだと[倭漢三才圖會]。醬(チヤン)は
醤油と味噌とに共通の名稱。アヘモノと訓ずる。

果實をシチウ(文火煮)したもののcooked fruit
pulp 例へばアップルソース(林檎製)、クランベ
リーソース (cranberry 山莓製、七面鳥料理用)
などにもソースの名を許してゐる[Ward]。

ソーセージ、腸詰

ソ シ ツ チ (英) Sausage

ソーシス (佛) Saucisse

ソーシソン (佛) 大腸詰 Saucisson

サルシチア (伊) Salsiccia

ブルスト (獨) Wurst

[語源] 英 sausage ← 古佛 sauciche ← 後期拉
丁 salsicia (salcisse の女性形、形容詞、鹽肉の
一より轉じて腸詰のこま) ← 拉 salsus = salted
[佛] Saucisson ← 伊 Salsiccione
[獨] ブルスト ← 古高獨。

豚肉又は牛肉、又は兩者を細かく挽き、鹽及
び香料を加へ、充分混和した後、ケーシング
(腸) casing に詰めたもの。腸詰の譯語は此製
法から來てゐる。

フレッシュ(生) fresh で賣出されるものやボ
イルド(煮) boiled、ドライド(乾燥) dried、ス
モークド(燻烟) smoked 等々々のスタイルが
あり、夫れ夫れ加工法を異にしてゐる。原料も
下級品にはハムやベーコン製造の殘肉を利用す
るが、高級品には上肉を用ひる。

ケーシングは、生の大腸小腸の腸管を裏返へ
して、粘膜を除き、水でよく洗滌した上、乾鹽
漬にして貯藏して置いたもの。羊腸(シーブ・
ケーシング)、牛腸、豚腸などがあり、スタイ

ルによつて使ひ分ける。

スタイルの名稱には

ハンテング Hunting (英) 狩獵の意。獨帝カイザー・ウイルヘルム三世 (現廢帝) が狩獵の際よく携行したものだ。

モルタデル (佛) Mortadelle ← 伊 Mortadella
伊太利就中ボロニヤ産の大腸詰。

フランクフルター (英←獨) Frankfurter Sausage
獨國の都市の名に因む。

ピンナ (ピエナ) (英) Vienna。

奧國首府ウイーン Wien の英名。

オクスフォード (英) Oxford。英國都會名。牛津は意譯の當字。

ケンブリッジ (英) Cambridge。英國都會名。劍橋の當字は、上半は音譯、下半は意譯。

ボロニヤ (伊) Bologna。伊太利の都會名。

リバーソーセージ (英) Liver sausage 肝臟入。

レーバーブルスト (獨) Leberwurst

ブラッドソーセージ (英) Blood sausage 牛血入。

ブルートブルスト (獨) Blutwurst

サラミ (英) ← サラメ (伊) salame (鹽肉)。

ドイツでは腸詰は一八〇五年一獨逸人が發明したといふ主張がある [Senn]。ハム、マーコン

の殘肉利用としての腸詰製造技術は獨逸が特に勝れてゐる。

明治屋では、古くは米國 G.H. ハモンド社製品其他歐米品を扱つてゐたが、歐洲大戰の際、獨逸俘虜の技術を傳習するため、明治食料株式會社を起した。現在邦人技師により盛に製造してゐる。又明治年代より神奈川、鎌倉郡玉繩村 (大船驛前) 富岡商會製を扱つて今日に及んでゐる。

又英國 C B 社、米國 リビー社等の罐入が來る。罐入りは、そのまゝ (冷いまゝ) 供し、又は罐ごと十分か二十分位温めて供する。

罐入でないものは、冷蔵器内に貯藏して置いて小賣される。之もそのまゝ、又は煮、焼く等隨宜に調理して供される。

ソーターン又はソーテアン (英) Sauterne

ソーテルヌ (佛) Sauternes

バン・ド・ソーテルヌ (佛) Vin de Sauternes

佛國ボルドー・ホワイトワインの産地、又其のワイン。ホワイトクラレット White claret とも註される [Senn]。ソーテルヌは元來最下級行政區劃たる村 (コンミュン) の名。世界的有名なシャトー・イカンが其村に在るので、葡萄栽培上の名稱では、隣接四ヶ村を包含して僅か

五ヶ村の産を獨立の一地區としてソーテルヌといふ。此の區域をペー・ド・ソーテルヌ Pays de Sauternes 又はソーテルネ Sauternais ともいふ。五ヶ村とは、グラブの南にあつて

ボンム Bommès フアルグ Fargue
バルサック Barsac プレーニヤック Preignac
ソーテルヌ Sauternes

より成る。英文の文獻では Smollett (一七六三年) に初めてソーターンワインの記事が見え「Preignac と稱ぶ弱い白葡萄酒、それは甚だ快味で且つ甚だ廉價だ」とある。〔Shand〕。

當地の收穫は他地方より遅く九月末から始まり十一月に入る。當地の葡萄處理上の特色は
(一) 收穫に先だつて葉を引きちぎつて日光を葡萄に直射させる。顆は黄金色より紅色になり始める。此の時分に Botrytis cinerea といふ細菌の作用を借り日光に焼けて(roti)果皮が皺み、黄金色の果汁が泌み出る。此の時摘採が始まる。此の黴を術語でプーリチユール・ノーブル(佛) Pourriture noble (獨) Edelfäule といふ。此黴が發酵の後強烈な香氣を放つ。腐敗臭のあるものは棄て、良いものを一顆づつ摘採る。

(二) 右の如く過熟度迄置き水分を蒸發させる

から一顆の大きさは天然の大きさの $\frac{1}{4}$ に收縮し従つて、ワインの産額も當然 $\frac{1}{4}$ に減少する。其の上一顆選りに選る爲め五度に分つて摘採を行ひ、又、摘採は晴天の日だけ行ひ、雨天の間は摘採が延期されるから其の間に腐敗 pourri して損失となる。従つて最豊年でも一エーカーに付 $\frac{1}{2}$ バレルを超えることはない。〔Peixotto〕。

採取顆は壓搾し、果汁を樽 *barrique* に注入し發酵させる。赤葡萄酒より發酵が遅れて、其のうち天候が寒くなり發酵は一ヶ月位で停止する。渣引(ナリビキ、上澄を注ぎ移すこと *soutirage*)を四度行ふ。天然糖分の相當な部分が未發酵のまま残る。平均酒精分十三～十四度(%容積率)リキユール(糖分 *liqueur*)二～四%〔Shand〕。

右のリキユールがソーテルヌの本質的要素で、是れ無くしては *vin liquoreux* たるソーターンの名聲は臺無しである。ソーターンが他の非沸騰ワインを差置いて多くの淑女達の嗜好を贏ち得た所以のものは實に此の甘味がリキユールに酷似せるによる。收穫に當つて果汁の過半を蒸發させて大犠牲を拂ふのも此リキユールを製り出す爲めである。〔Shand〕。

ソーテルヌで葡萄を過熟度で摘採するこの

発見は偶然的だつた。或る葡萄園主が園内を巡検中或部分の葡萄が摘採を看過され腐敗してゐるのを発見し、園丁を叱責した上、浪費を戒しめるため摘採壓搾して醸造させた。結果は甚だ不可思議だつたので爾後、過熟摘採が定例となつた〔Peixotto〕〔Maurice Healy〕。

ソーテルヌの Grands Vins はメドックのサン・クリユ・クラッセ (五級種) Cinq Crus Classés と同時に一八五五年にオフィシアリー(公的)に級別された。

Classification de 1855.

Grand premier Cru (特第一級)

Château Yquem.....Sauternes

Premiers Crus (第一級)

Château La Tour-Blanche.....Bommes

" Peyraguey

" Vigneau

" de Suduiraut.....Preignac

" Coutet

" Climens

" Bayle-Guiraud

" Rieussec

" Rabaud

Deuxièmes Crus (第二級)

Château de Myrat.....Barsac

" Doisy

" Peixotto

" d'Arche

" Filhot.....

" Broustet-Nérac.....Barsac

" Caillou

" Suau

" de Malle

" Romer

" Lamothe

〔Ch. Cocks et Ed. Feret—Bordeaux et ses Vins, 1922〕〔Maurice Healy—Claret, 1934〕

明治屋扱品はボルドー市 J. J. モルチエ氏扱の

シャトー・イカン Château Yquem (日本)

昔は Sauvage d'Yquem 家に所屬してゐたが結婚によつて一七八五年 Lur-Saluces 侯爵一家へ移轉した。コルク栓の焼印参照。

シャトー・ラツール・ブランシュ Château La

Tour-Blanche。葡萄園内に塔(ラ・ツール)があるので此の名がある。赤葡萄酒シャトー・ラ・ツールはメドック區に在つて、是とは全然別個。

シャトー・クリマン Château Climens

シャトー・ラモート (俗に英語讀してラモースと我國で云つてゐる) Château Lamothe。

級外の徳用品にはオー・ソーテルヌ Haut Sauternes。オーは高地のこさ。バ bas の反對。

ソーテルヌの級別品は例外なしに各シャトーの元語 (château bottling) である。ソーテルヌは、最近代の富豪が自家の酒庫 cellar にストックじやうと先を争つて買入れたもので、シャンパン以後では、是の酒が第一番だつた。就中ロシヤのコンスタンチン大公がシャトー・イカンの一八四七年度品を一 tonneau 二萬法さいふ當時 (一八五九年) としては法外な値段を拂つたこさは當時の風潮を物語つてゐる。近代では一九二

四年物が十萬法(新平價)で二年後(壘詰適齡期前二年目)に賣れた。

ソーテルヌは最も不健康な葡萄酒 most unwholesome wine の一であるから、リキユールと同様に儉約的に飲むべきだ[P. M. Shand]。

通例白葡萄酒は冷やして魚料理と共に用ひるのであるが、ソーターンの grands vins は濃口甘口酒だから、食事の初めに用ひると、味覺を飽滿せしめて、後に來る葡萄酒や肉料理に對する味覺を無くして了ふから、デザートやフルーツと共に用ひるべきだ。又、一番良く味ふにはキヤピヤ(ワインと同じ位の冷さに氷で冷やした)と紙のやうに薄いカリカリのトースト crisp toast とより成る軽いランチ若くはサバー(夜食)と共に用ひるが良し[P. M. Shand][Peixotto]。

Cock & Feret ... Bordeaux et ses Vins
P. Morton Shand ... A Book of French Wines
E. Peixotto ... Bacchic Pilgrimage
Maurice Healy ... Claret and the White
Wines of Bordeaux

ソーダウォーター (英) 曹達水 Soda water

カーボネーテッド・ウォーター (英) 炭酸水

Carbonated Water

エアレーテッド・ウォーター (英)

Aerated Water

ソーダ・ウワテール (佛) Soda-water

清凉飲料水の中、炭酸ガス含有沸騰性飲料水を指す。ソーダ水を略して單にソーダともいふ。我清飲税法では炭酸ガス含量一%以下を除外してゐる。ソーダは重炭酸曹達(略して重曹)即ちバイカーボネート・オブ・ソーダの略。炭酸ガスを造るのに重曹を原料にするから來た名。現今重曹を用ひない製法が種々起つたに拘らずソーダウォーターの名は依然盛んに用ひられてゐる[Ward]。

[語源] 英 soda ソチアムの酸化物 ← 伊 soda (=sodoの女性形=solidoの縮形) ← 拉 solida 硬い。glasswort(アツケシ草)から硝子原料たる曹達を採るが、其の灰が硬いので、中世の伊太利語で soda と稱したのが起り[Skeat]。元素名 sodium も soda の變形。曹達は音譯。

[英] carbonate 炭酸を含ませる ← 佛 carbone ← 拉 carbonem 炭。炭酸は炭素と酸素との化合物。茲では二酸化炭素CO₂、常壓でガス體をなす。[英] aerate 空氣を吹込む、炭酸ガスを吹込む ← 拉 aer 空氣。aerated water は本來、蒸

溜水に浄化濾過空気を吹込んで味を向上させたものを指す語、之が屢々炭酸水を指すのに用ひられる〔Ward〕。

〔佛〕ソーダウアテールは英語そのまゝの佛語読み。オー・ド・スード eau de soude (曹達水) 或はオー・ド・セルテルス eau de seltzers 或は又オー・ガジウズ eau gazeuse などの語もある。セルテルスは獨逸國プロシヤのヘツセ州の都會。ガス含有天然礦泉の湧出地としてで著名。Seltz (セルツ) とも云ふ。

沿革。二百餘年前、天然礦泉殊に炭酸ガス含有泉のイミテーションが企てられた。是は酸とアルカリ液(若くは粉末)との結合によつて行はれた。アルカリ粉末には Seidlitz, Kali 其他の起泡粉末が例である。十八世紀始め頃、壘詰の曹達水が商業的重要性を得て來た。色々な機械が考案されたが、原理は一つで『水は常壓では同容積の炭酸ガスを吸収する。其の吸収力は氣壓に正比例する』といふに在る〔Tibbles〕。

曹達水製造の沿革上の著名な事歴

1 一七六八年英國化學者ブリーストリー Priestley が炭酸ガスが水に直接溶解することを發見して以來人造礦泉の製造が起つた〔最新化學工

業大系—桑田勉氏〕。一七七二年同氏は強壓下でガスを水に混する装置を發明した。

2 一八〇七年米國費府の藥種商タウンセント・スピークマン氏がブリーストリー氏發明の炭酸水に果實汁を加味して發賣し、好評を博した。之が味付炭酸水の元祖である。

3 是より先、一七八〇年佛人ラボアジエーがコークスを燃して、發生するガスを集め、之を洗滌して炭酸ガスを造ることを發明した。是のガスが炭素と酸素との化合物であることを發見したのも彼で、又炭酸ガス carbonic gas といふ名も彼の命名。

4 一七八九年伊國人エヌ・ホール氏が機械裝置で大規模に炭酸ガスを水に混和して多量の炭酸水を外國へ輸出した。彼を清涼飲料水の元祖と稱する人が多い〔畑忠三氏・東日紙・昭二・六・三〕米國では彼のガスを樽詰麥酒の押出に用ひた。

5 一八二〇年頃獨逸の藥劑師 J. A. A. Struve 氏が礦泉の人造に成功し、ドレスデン、ライプチツヒ其他各地に工場を建て各種礦泉の模造を行つた。プロシヤのナツサオの Niederseltzers の礦泉を模したものが安價な清涼飲料として需要

を喚起した。之が炭酸清涼飲料水の濫觴だと
〔桑田勉氏前記書〕。

6 一八二三年英國理化學者フアラデー氏が炭酸
ガスの強壓液化に成功した。

〔我國では〕 (一) 傳來。

1 徳川時代の末に長崎にラムネが紹介され、之
を荷蘭水(オランダスキ)と稱んでゐた。

2 次いで開港場となつた神戸・横濱から全國に
傳播した。横濱では明治以前に外人がラムネ
(レモネードの訛)を飲んでゐた。抜栓の音から
時人之をボン水等と稱んだ。『ラムネ洋酒の賣、
明治二年より始まる』〔珍奇競〕(日本和洋酒罐
詰新聞所載)。明治六・七年頃舶來のラムネは
其の壺が薄青色で頭も尻も細くなつてゐたので
胡瓜ラムネと呼ばれた。其の時代ジンジンピヤ
(Ginger beer の訛傳か一砂糖と酒石酸に曹達
を混じたものの壺詰)を唐物屋で賣つてゐた
〔藥博・上野金太郎氏・東日紙昭三・八・廿一〕。

(二) 製造。

1 明治五年の「愛知新聞」に名古屋で無願ラム
ネ等の製造販賣の廉で徴役二年十ヶ月に處せら
れた記事あり、又六年の「新聞雜誌」に炭酸ソ
ーダ、白糖、稀硫酸、橙精、粗粒の酒石酸でラ

ムネを製造する方法が載つてゐる。又東京府下
のラムネ店として新富町の三河屋を擧げてゐる
と〔日本和洋酒罐詰新聞一〇五六號〕。

2 明治七年頃瑞西人チャリヘース氏が東京京橋
築地で食パン及清飲の製造を創めた。帝國ホテ
ル其他外人向料理店に賣込んでゐた。明治三十
年氏の死去後、従業員等協同してチャリ合名會
社(現存)を設立した。〔同社のチラシ〕。

3 明治七八年頃米國海軍が横濱の足溜りを引揚
げる際、簡単な製造機械を譲受けて創めたのが
今の金線サイダーだと。〔掲載紙名を逸す〕。

4 明治十七年神戸十八番館のシームといふ人が
大阪曾根崎で清飲の製造を創めた。

5 明治十七年兵庫縣川邊有馬兩郡に亘る六甲山
脈の花崗岩帯から湧出するアルカリ食鹽性の炭
酸鑛泉が、三ツ矢平野水として紹介され、次で
英人 H. E. Rynell, J. Clifford Wilkinson 諸氏
によつて紹介された〔工政會=日本工業大觀〕。

6 明治十八・九年頃、東京木挽町で後藤某がラ
ムネとサイフォンとを製造したのが東京でラム
ネの製造の初めだと〔日本和洋酒罐詰新聞〕。
又明治十八年頃創立の大日本製藥會社で蒸溜水
ラムネを造つて賣出したのが、やゝ大規模な清

涼飲料水製造の嚆矢〔上野金太郎氏(東日紙)〕。
7 明治二十年頃、英人から人工炭酸礦泉の製法が傳へられ Codd's bottle (玉ラムネ壺) やサイフォン壺の渡來によつてラムネ及甘味炭酸飲料の製造の端が開かれた〔日本工業大觀〕。

8 明治二十一年頃、東京芝區日蔭町の洋水舎鈴木乙松氏がラムネとサイフォン壺を製造販賣した。洋水舎は二十三年現在の壺と平詰機とを米國から購入して始めて玉ラムネを製造した〔日本和洋酒罐詰新聞〕。

9 東京の製造所六・七軒だつたのが、日清戦争を契機に八〇餘軒に激増した。粗製濫造が頻發したので遂に明治三十三年内務省の清飲取締規則が出た。

10 日清戦争頃からサイダーの製造が始まつたが當時は殆ど問題にならず、極く微々たるものだつた。日露戦争少し前から少し知られて來てゐた三ツ矢サイダー(帝國麥酒→麥酒礦泉→大日本麥酒)が戦争景氣で一氣に翼を伸ばして王冠栓に改めた。三ツ矢以來俄然隆盛となり、製造家簇出し、シヤンペンサイダーの名稱により二合壺王冠栓が、三ツ矢の外、孔雀、金線等々出た。

11 次でレモナーデ系のものがレモン、シトロン形式で流行し、(四十二年大日本麥酒會社がシトロンを出した) 其の後、新ブランドが出て着色飲料が出現し、業界益々殷盛を極める〔日本工業大觀〕。

12 大正十五年四月、炭酸ガス飲料に消費税が課せられた(麥酒税引上の釣合上)。輸入は輸入税が十割の高率だから僅少で、ビシー水(非沸騰)が主である。

餘聞。1 本邦炭酸飲料は明治初年支那人蓮昌泰が東京築地の輕子橋畔でラムネを製造販賣したに始まる〔最新化學工業大系—桑田勉氏〕。

2 明治五年の「新聞要録」に京都府の明石權なる者が、京都府相樂郡上市村稻庵に炭酸水、歐洲原名セルチエル水の湧出するを發見し、フランスに充塞し販賣すれば一産物となり國益の一端となる旨の建言書が載つてゐる。明治十三年の「東京輸入新聞」に山城國有市村礦泉の瓶詰一本二十錢の廣告が出てゐる〔日本和洋酒罐詰新聞—〇五六號〕。

3 タンク詰ソーダ水が日本で製造されたのは明治三十年頃である。横濱山下町に米人ノース始め英佛獨各國人十二名が共同出資し、ジヤパン・

スーパー・エーレート・コンパニーを起し、英國のエーレーション式ソーダフアウンテン機械の特許の分権を得、タンクを輸入してソーダ水を充填してゐた。間もなく経営困難に陥り、松村祥一郎氏が之を買収し、東京木挽町にジヤパン・エーレート・ウォーター合資會社を起した(現在のエーレート商會の前身)。歐洲大戰の好景氣時代迄は殆ど顧みられなかつたが、漸く大正五・六年頃から需要増加し製造者相次いで起つた〔日本和洋酒罐詰新聞一〇五六號〕。

清飲製造用炭酸ガスの製造。

- 1 炭酸鹽(重曹や石灰石粉末等)に鑛酸(硫酸又は鹽酸)を作用させる方法——清飲業者自家製。
- 2 コークス又は木炭の燃焼ガス或は炭酸鹽の分解ガスより炭酸ガスを製造する方法——大規模に液化炭酸ガス又は固體炭酸ガス(ドライアイス)となすもの。
- 3 天然湧出ガスから採取する方法——淨化壓縮液化して鐵筒に貯藏して置く。
- 4 アルコール發酵の際發生するガスを採取する方法——麥酒會社などで實行される。

● 壺詰(サイダー)の製法。先づ液化炭酸ガスを清水を樽又はドラムに注入しつゝ震盪して

混和してソーダ水を造り、次に壺にシロップ(糖液、香味附)の適量を壺に注入し、之に用意のソーダ水を注入し打栓し、攝氏五〇~六〇度の湯を通し熱氣殺菌を施す。

● コップ賣のソーダ水は、右同様のソーダ水を用意し置き、コップにシロップを取り、之に右のソーダ水を、カウンターのカラン column を通して注入し、ストロー(麥藁の意、近時紙製流行)を添へて出す。

● サイフォン壺 (英) syphon bottle (佛) シーフオン siphon はサイフォン(曲管)の原理を應用したもので、附屬バルブ(球)に詰めた炭酸ガスを吹込んで先づ壺内にソーダ水を造り、殘餘のガスを押出に使用し、適宜に注ぎ分ける。家庭で清飲を造る目的。英國製スパークレット・サイフォンが舶來されてゐる。スパークルは泡立の意。輸入税がかかるから國內清飲税はかゝらない。

● 明治屋扱炭酸水製品には、明治卅四年以來布引礦泉所のダイヤモンド印及馬蹄印を、又昭和三年以來キリン麥酒會社のキリン印の、各無味品及味付品を扱つてゐる〔布引タンサン參照〕。

● 壺詰炭酸水は炭酸ガスのため一平方吋に付一

五〜二五封度の壓力を有し拔栓と同時に發散するから、コップに注いだら早く飲まなければならぬ。ガス含有量は溫度に反比例するから、拔栓前に冷却するとガスの發散が少い。ガスが舌を刺戟するから冷涼の味覺を起す、又同溫の水ならばソーダ水の方が冷い。ガスが發散の際水温を奪つてゆくから。炭酸は胃を刺戟して消化を助け、又胃の吸收を促進するから止渴力が水より強い。但し心臟病患者には不可だ。ガスの爲め胃が膨れて、心臟を壓迫するからだ(Tibbles)。

ソーダ水はストロー(麥藁、紙製もある)で吸うことが多い。英國の古いミュージック・ホール・ソング“Sucking Cyder through a straw”はビクトリア(在位一八三七〜一九〇一)時代の中頃の慣習を示すものだと。サイダーは林檎酒で當時倫敦で流行の飲物だつた(Butler)。

ソーダクラッカー (英) Soda Cracker

ソーダビスケット (英) Soda Biscuit

兩者は同一物。製造家のブランドとして或は前者、或は後者を探る。ビスケットの中、無甘味品殊に軽く薄く、クラック(碎ける)し易い種類をクラッカーといふことが多い(クラッカー

参照)。

普通の小麥粉のドウ(捏ね粉)に少量の食鹽水を加へ、重曹(バイカーボネート・オブ・ソーダ)及酒石で膨らしたるもの。名前のソーダも右の重曹から來たもの。胃腸病患者の食物によく、又洋酒(特にウキスキやカクテル等)の相手として食べられる。

米國ワシントン印や國産の罐入、同じくバラ賣り(目方賣)などある。

ソーダクラッカーの間にジャムを挟んだものをサンドキッチ・クラッカーといふ。サンドキッチに似てゐるかの名。(スプレッド参照)。

ソルト (ソールト) (英) Salt

セル (佛) Sel

ザルツ (獨) Salz

バイエン (白鹽) **シーエン** (食鹽) (中華)

シホ (鹽) (シヨクエン) (食鹽) (邦語)

シホはシラホ(白穂)の略かさ[大言海]。

[英] salt ← A. S. Sealt。獨語 Salz, 蘭 zout。佛 sel ← 拉 sal。希 hals。皆同源。

化學名は鹽化ナトリウム(一名鹽化ソヂウム)。各國とも鹽に似たものを凡て俗に何々鹽又何々ソルトといふので、特に食鹽 Common salt (普

通の鹽の意) sel commun (佛)、Kochsalz (料理用鹽の意)——等こいつて他こ區別する。

製鹽法。(一) 鹽井=ボーリングで岩鹽床に達せしめ内外二重の管を通じ、内管から淡水を注入し、鹽分を飽和させた水を外管で吸上げ、蒸發する。米國の消費の六割は是れ。急速蒸發では細粉鹽こなり、緩徐蒸發では薄片こなる。乾燥、篩分、等級、包裝。

(二) 天然鹽水泉の蒸發。

(三) 掘出し Mining= 岩鹽を切出し、粉碎、篩分けて製する。品質不良のものは溶解して再結晶せしめて精製する。

(四) 海鹽=海水の含鹽量三%。之を蒸發せしめる。煎熬法こ天日蒸發法こある。

生理作用。食鹽は胃液中の鹽酸の原料であり又植物性食物により過量に攝取される加里鹽を複分解によつて體外に排泄する作用がある。又血液其他體液の重要成分で、其の滲透壓や溶液性は主こして其等體液中の食鹽に基く。肉食動物は肉こ共に血液を食ふここによつて自然に所要量の食鹽を攝取する結果こなつてゐる。人類は別に食鹽を攝るを要する。菜食者は前記加里鹽のため食鹽が分解され、不足を來たすから肉

食者より餘計に食鹽を欲求する〔Sherman〕。

併し食鹽の最大の效用は鹹味によつて味覺を刺戟するこさに在る。鹽を斷つても決して健康上有害でない。反之、過度の攝取は同化作用を妨げる點で有害である。又腎臟疾患者にも有害。生肉、ロース肉、焙肉、汁共のシチウ肉、魚、牛乳、鶏卵等を適量に攝れば鹽化ナトリウムは充分だこいふ〔Ward〕。

鹽は人類生活必需品こ見做され、古來各國こも鹽に関する各種の習慣や法制があつた。

猶太人、希臘羅馬人には鹽は純潔及聖化力の象徴であつたから彼等は犠牲の頭上に鹽を置く慣はしがあり、現在も羅馬カトリックの僧侶の洗禮には鹽が用ひられるこ。聖書には主は其弟子達を『地上の鹽』こ呼んでゐる。又鹽は不滅不死の象徴こされ、サタン(魔王)は鹽を嫌ふここの云ひ傳へからスコットランドでは酒の醸造の際、仕込糖液の上へ一握の鹽を投げるのが永年の習慣だこ。是で魔法使を防ぐ爲めだこ。併し實は、鹽は發酵を適度にする効があり、從て液の澄清を助けるのだこ。〔Brewer〕。

羅馬市は建設後、間もなくタイパー河口に製鹽所を設けたが價格が非常に高價だつたので、

百年後には鹽販賣權は政府に移され、私人は製鹽に従事するを禁ぜられた。鹽專賣収入は莫大で帝都の維持に至大の貢獻をなしたと〔Ward〕。羅馬では鹽の定量を他の必需品と共に文武官の給料として給與したので物給の定量をば『鹽』と總稱した。後に物給に代へるに金錢を以つてするに至つても俸給に『鹽』といふ名を踏襲した。サラリーといふ語が其れである。英 salary ← 古佛 salarie (現佛サレール、現伊サラリオ) ← 拉 salarium 鹽錢 ← 拉 sal 鹽。

支那でも漢時代既に專賣制があつた〔雜鹽鐵論〕。現在の支那滿洲でも鹽稅(關稅)は最大財源の一である。海鹽製造の祖は支那では黃帝の臣宿沙氏〔倭漢三才圖會〕。

日本では、イザナギノ命の御子鹽土翁が海鹽の祖だと云ひ傳へられる〔神代卷纂疏、日本事物起源、日本物産の由來〕。我古代の製鹽法は、素水焚きて海水又は鹹泉を平釜で煮たもの。後に海藻を掻集め、之に海水を汲みかけて乾かし、藻を焼いて其灰を水に溶かし、上澄を釜で煮詰めて製した。之を藻鹽(モシホ)といつた。藻鹽垂る、藻鹽焼く等の句は是れから來てゐる〔言海〕〔日本物産の由來〕。

後に鹽田法が起つた。最も古い兵庫縣大鹽地方の鹽田は永仁・乾元年間(一二九三～)、愛知縣吉田鹽田が天文年間(一五三二～)、山口縣三田尻、兵庫縣赤穂、徳島縣撫養、宮城縣渡波、石川縣能登地方の鹽田は慶長、元和、寛永の頃(一五九六～)、其他はそれ以後の開発にかゝる。地方産業開發と藩主の收入目的からのもの。明治維新後は全国的に衰微したので十六・七年以後農商務省の保護獎勵で纔かに維持した、明治三十八年一月鹽專賣法施行せられてより挽回され盛となつた。現在の製鹽地は瀬戸内海沿岸十州(兵庫岡山廣島山口徳島香川愛媛)の外宮城愛知石川福岡大分鹿兒島沖繩の諸縣。昭和七年の製鹽は五七万噸。〔糧食研究第九八號〕。

内地製鹽法。(一)採鹽作業=揚濱鹽田法と入濱鹽田法とあり、揚濱法は、鹽田を海面より高くし粘土で固めた床の上に砂を布き、之に海水を打掛けて附着せしめるもの。現今能登及種子島に僅かに存在するに過ぎない。入濱法は、鹽田面が満潮面と干潮面との中間に位し、鹽田地盤に砂を布き、満潮を利用して海水を地盤に浸透せしめ鹽分を附着せしめる。右の砂に海水を掛けて五六倍に濃縮された鹹水を得る。

(二) 煎熬作業。右の鹹水を釜で加熱蒸發し結晶せしめる。釜には在來の平釜、新式平釜、機械(真空三重効用罐等々)などある。

晴天の續く地方では天日鹽(天日及風で蒸發結晶せしめるもの)を製する。青島、關東州、臺灣が其れで、臺灣では煎熬鹽は天日鹽の割内外に過ぎない。

種類。我國では、臺灣は明治三十二年、内地では三十八年一月以來政府の專賣で、製造や輸移入にも政府の許可を要する。其等の鹽は專賣官署の鑑定を經、等級付されて收納され賠償金を交付される。等級は鹽化曹達の量により

一等鹽	含有鹽化曹達量	九〇%以上
二 "	"	八五% "
三 "	"	八〇% "
四 "	"	七五% "
五 "	"	七〇% "

(鹽專賣法施行細則第十七條)

内地産は明治三十八年~大正五年迄は五等鹽が主で總生産高の50%を占めてゐたが、技術の進歩と國民嗜好の向上により漸減して昭和元年以來製造せず(四等鹽も)。三等鹽は三十八年頃14~15%、大正末年90%、現今30%。二等鹽は三十八~大正年間5%、昭和元年10%、現

在60%。一等鹽は三十八~大正年間%のポイントにかからぬ位、微々、現在10%。

内地に於ける鹽の需要高は年十二億斤、その中内地産が六億、他は臺灣、關東州、青島、伊領(アフリカ)ソマリーランド、エリトリア等の輸移入鹽が六億。

消費は漬物用(食用では最高)二億七千斤、醬油用二億二千斤、味噌用一億三千斤、工業用四億斤(昭和七年)。一人一年當り一〇斤。歐米より高率。

包装と名稱

- (一)内地收納鹽一等鹽より五等鹽迄 = 五〇斤、三〇斤(カマスイリ)
- (二)專賣局精製鹽 = 紙函入(二斤入、一斤入)
- (三) " 食卓鹽 = 壘入(六百・三百・百五十瓦)
- (四)燒鹽(全部民間で製造させる)

輸入品には、英國セレボス社製罐入、同CB社キヤスタボトル入セロリーソルト(セロリー入)等ある。

海鹽は海水中の不純物を含む。鹽化苦土が主で之に硫酸曹達、硫酸石灰、水分等が加はる。是等は結晶の表面に附着してゐて空氣中の濕氣を吸収して融ける。之を潮解性といふ。融けた

液はニガリ(苦鹽)といひ、豆腐製造用凝固剤に用ひる。

魚鳥肉の淹藏用は粗鹽でよいが、味噌醬油等風味を貴ぶ食品の原料には、數ヶ月間貯藏しニガリを抜いてから用ひる。

燒鹽(ヤキシホ)。食鹽を焼くと鹽化苦土が分解して鹽酸と苦土とになつて潮解性を失ふ。我國には奈良朝以前からあり、堅鹽(カタシホ)等といひ、之に對し焼かざるを泡鹽(アハシホ)といつた。天文年間泉州堺の人藤太郎なる者壺燒鹽を發明した〔日本事物起源〕。

燒鹽にして潮解性を無くしても不純物は矢張り含まれてゐる。歐米には純度の高いものがある。近年醫療用純粹食鹽溶液「レーベンザルツ」(活鹽水)が行はれてゐる。東京市山田丑太郎氏等發明〔平林敏滋氏—鹽と人生〕。

食鹽の用途。食鹽は鹹味料として食卓用、料理用にもそのまゝ使用せられる。又砂糖と同じく溶液を造るためにバクテリアの細胞から水分を奪つてバクテリアを死滅させるので、防腐力強く、其鹹味と相俟つて、漬物、醬油(食鹽一六～一九%)味噌(一二%位)。魚類鹽藏等に用ひる。ソース、ソーセージ、サラダ等皆鹽(拉語

サル)から出た語。又バタの黄色と防腐との爲めや、アイスクリームの寒劑などに利用する。

バター用のは特にデイリーソルト dairy salt といひ純粹品である。

又工業用としては、食鹽は基礎工業の原料で、曹達灰等々の製造用に。毒ガス(鹽素系)原料。醫療用(注射其他)。

タイム (英) Thyme

ターシム (佛) Thym

園藝香草 (garden herb) の一。南歐の原産。芳香油に富み、其の芳香性の芽及び葉を採るために栽培される。調味料 (seasoning) として歐米で廣く用ひられてゐる。

乾燥用には開花しかけたとき切り採る。

英國CB社のドライド・タイム Dried Thyme の壇入が来る。

〔語源〕 英 thyme → 佛 tym ← 拉 thymum ← 希 thymos

たけのこ (筍)

バンブー・シューツ (英) Bamboo shoots

古名タカムナ、タカウナ。笋(筍に同じ)の字が古事記、倭名抄其他に出てゐる。タカムナは竹苗(タカナヘ)〔趣味の飲食物史料〕。又は竹芽菜(タカメナ)の轉〔言海〕。筍の字は詩經や禮記に見える。旬(十日)内に筍となり、旬外に竹となる、故に字は旬に従ふ。

庭訓往來に笋(タケのこ)、尺素往來に干竹笋、笋羊羹、類聚雜要抄永久四年正月の條に根笋、拾芥抄合食禁の部に笋と鯛(フナ)、親元日記寛政六年七月十一日に筍干一籠、林逸節用に筍干、御湯殿の上日記に筍、料理物語に竹が子を善く湯にて煮た等々〔食物史〕。タケノコは竹の子の義〔大言海〕。古代は苦竹(マダケ)、淡竹(ハチク)などで孟宗竹はなかつた。

孟宗竹(モーソーチク)は揚子江南の原産だから江南竹ともいふ。元文元年(一七三六)島津淨國公命を琉球に下して之を薩摩に移植せしめて以來海内諸州に傳播した〔趣味の飲食物史料〕。明和安永(一七六四~)頃までは極く少なかつた〔食物史〕。京都附近の名産。

學名 *Phyllostachys mitis*。十二呎位で心を止

めて多産ならしめる。放任すると高さ二〇呎には六~七週間で到達する。二四時間に一呎位の生長速度。

〔語源〕 英 bamboo ← 馬來語 hambu、印度の蘆又は草 Indian reed or grass [Chambers] ← 印度カナラ語 banbu [skeat]。

淡竹(ハチク)。味淡甘ニシテ苦味アルコトナキヲ以テ云々〔古今要覽稿〕、淡ハ苦カラザル也〔大和本草〕。竹籠等細工用。

苦竹(マダケ)。長大ナルハ味少シク苦ク云々〔庖厨備要、和名本草〕。

米人の記述〔Ward〕に據ると、筍のフレーバーはアーテチヨークに彷彿してゐる。肉の硬いのが東洋人の味覺を唆る。云々。

用法—(1) 鹽茹にし、アスパラガスと同様のスタイルで供する。

(2) 短冊形に切り、落花生油等で高熱でフライし、パリパリするのを直ちに食ふ。

(3) スープ又はスチューに添へる。

(4) 加鹽してライス及バターと共に供する。

(5) ピクルド若くはキャンテードにする。

筍水煮罐詰がありフレッシュ(新鮮、生)に代用され、四季を通じて料理用になつてゐる。

味付筍は他の蔬菜や牛肉等と混合罐詰される。

明治十六年頃石井善二郎氏和歌山縣で筍罐詰を製したが製品にならず、明治二十一年金原五兵衛氏が和歌山市に工場を設け、筍水煮罐詰三封度罐三十函を造つた、これが筍罐の市場登場の最初、斯業の濫觴〔日本和洋酒罐詰新聞〕。

タニー・フィッシュ (英) Tunny Fish

チ ュ ー ナ (邦語ツナ) (英) Tuna

ト ー ン (英) Thon

鯖 (シビ又はマグロ)。シビは澁 (肉の味から)、マグロは眼黒又眞黒の意〔言海〕。

〔語源〕 英 tunny ← 佛 thon ← プロバンス語 ton ← 拉 thunnum, thunnus ← 希 thunnon 突進する者。此の魚は跳出し廻るから。

英米では鯖族 (Scomberoidei, mackerel family) に屬する數種のタニーの總稱。コンモンタニー common tunny は地中海、大西洋、太平洋岸に見られる。鯖族中最大なもので、米國東岸では、長さ十五呎、重さ一千ポンドに達するものがゐる。歐洲及太平洋岸産は右の半分の大さである。

米國ではツナ肉は鮮魚で賣られるのは極少量で殆ど全部を罐詰にする。野獸臭が微かにある

と米人は云つてゐる〔Ward〕。一九〇三年エ・ピ・ハーフェル氏に依つて初めて鯖油漬罐詰が製造された〔罐詰要覽〕。

アルバコア Albacore [← 葡 ← アラビヤ語 al 定冠詞、bukr, pl. bakarar 若い駱駝] 又の名 long-fin tunna ^{ながまぐろ} ピン長鯖。平均二〇ポンド未満。船側に蒔餌をして釣上げる。凡てのツナの中で一番白い肉で、最も淡白なもの。開罐前に完全に冷却し、賽の目に切つてサラダに用ひるとチキンの白肉として通用する〔Ward に據る〕。

ピンナガ鯖〔鬚長即ち鯖の長いこと〕は我國でも豐漁だが邦人は從來殆ど食はなかつた。近年、冷凍又は罐詰にして米國へ輸出する。静岡、宮城、神奈川、千葉諸縣が主要産地。

ボニート bonito (鰹、カツチ) も、striped tuna などと稱し、ツナの一に數へられてゐる。野獸臭がある〔Ward〕。Stripe* (ストライプ) は縞のこま。〔← 西 ← 拉 bonum 良好〕。

米國加州は鯖漁業で有名。一九一二年七萬五千函、一九二六年一二二萬七千餘函に達し、一九三二年一一六萬一千餘函、爾後減退、近年同地近海産を捕獲し盡し、南方遠洋に出漁してゐるが、猶ほ不足するので、本邦より冷凍鯖を輸

入し、又爲替下落も原因して鮪油漬罐詰をも輸入してゐる。

佛國大西洋岸産も有名で、アミウ社製が明治屋へ舶來される。ヒレ filet (開き細身) にして、オリーブ油漬、トマト漬、ラビゴード (にんにくソース) 漬等にしてある。

ファイレ・ド・トーン・ア・リュイル

Filets de thon à l'huile

ファイレド・マツクロー・ア・リュイル

Filets de Maquereaux à l'huile

ファイレ・ド・マツクロー・ア・ラ・ラビゴート

Filets de Maquereaux à la Ravigote

オールドウブルに用ひられる。

又アミウ社製デジユネ・イリコ或はオールドウブル・パッケージ caissette "Déjeuner Illico", Hors d'œuvre 等にも組合せ中に入つてゐる。

本邦鮪罐詰は、古くは明治三十八九年頃、和歌山縣水産試験場が試製した。後、若葉熊次郎氏がフランス輸出を試み、大正三四年頃小笠原や青森で製造し、七八年頃大洋漁業罐詰會社を設立し三四千函製造した。又北洋漁業に従事せる輸出食品株式會社が大正六七年に八九千函の鮪油漬罐詰を製造して米國に輸出した。昭和五

年清水市 (静岡縣) に清水食品株式會社設立一萬函製造した。昭和三年極少量輸出、四年千五百函、八年ホワイトミート七十萬函。米國では關稅引上で輸入防遏に努めてゐる [日本和洋酒罐詰新聞]。

日本では輸出向の鮪類油漬罐詰の製造には政府の許可を要し、輸出には検査を要する [輸出水産物取締法、農林省令]。

右法令に鮪類とは [農省告示・昭九・五・十]

- 1 ピンナガマグロ (方言トンボ等々)
- 2 キハダマグロ (方言シビ、ハツ等々)
- 3 マグロ (方言ホンマグロ、メチ、クロシビ等々)
- 4 メバチ (方言バチ、ダルマシビ等々)
- 5 カツテ (方言マンドラ、マガツテ等々)
ソウダガツテ (方言ソウダ、メチカ)
スチガツテ (方言キツネ、サバガツテ等)
- 6 サバ (方言ホンサバ、ヒラサバ)
ゴマサバ (方言マルサバ等)
- 7 ブリ (方言セグロ、イナダ、アチ等々)

又鮪類水煮罐詰 (ポイルド・ツナ) の製造は禁止された [農省令第二四號]。

タバスコ (英) Tabasco

トバスコ (英) Tobasco

長莢の赤唐辛子 (Red Pepper) で、主として米國ルキジャナ州の南部で栽培されてゐる。商業上『タバスコ・ペッパー・ソース』と云つて知られてゐる。是は同州のマツキルヘニー社製で、赤唐辛子と洋酢(ピネガー)とで造つたソースで、濃い、赤い、濃縮エキス。普通に小壺に詰め振出用コルク栓を用ひてある。

サラダ、スープ、ソース等に加へ、又其他の料理用に、食卓用に。キツイから極く少量で足りる。ソースに加へるのに、激烈な効果を欲するならば、直ちに酢に混ぜる。然らざる場合は、先づオリーブ油と鹽に混ぜ、然る後酢に混ぜる。

トバスコとも云ふ [Senn]。メキシコ國にタバスコと稱する州があるが、本品との關係は不明。

タピオカ (英) Tapioca

タピヨカ (佛) Tapioca, Tapioka

南米原産のマンジョーカ [ブラジル語 → 西語 mandioca → 英 マーニオク manioc] 又はカッサバ cassava [西印度語] と稱する熱帯性灌木の塊根(芋)から採つた澱粉。

[語源] 英 tapioca ← 葡 tapioca ← ブラジル語 tapioka (ブラジルの土人 Tupi-guarani 族の語

でマンジョーカの根を搗ると出る毒汁の名。又 Tupi 語で tipi は粕、ok は搗る、即搗粕の意。マンジョーカには苦種と甘種とあり、苦種には青酸(毒物)が塊根中に均散し、甘種には中心に多く皮に少い。土人は之を湯煮してポテトと同様に食用する。生の甘種は卸してバルブにし、ブデング、フリッター、バターケーキ等に造る。

タピオカ製法。先づ塊根を洗ひ、摺卸してバルブにし、壓搾して汁を分離する、汁は煮て濃い黒い液 (cassareep) にし種々のソースの基にする。バルブは水を混ぜ、有毒物質を除き、静置して澱粉質を沈澱せしめ、採取して天日で干す。此の澱粉を熱い鐵鍋で加熱すると纖維素の袋が破裂し、セラチン状物質が互に密着して小塊を成す。加熱中斷えず攪拌して小塊を小さく保たせる。之を更に完全にマークして水分を除くとフレークタピオカ Flake Tapioca を得る。フレークは薄片。花タピオカとも云ふ。

フレークタピオカを碾いて種々の大きさの粒にしたのをグラニューレーテッド granulated と稱し又はマーニヨック manioc と稱する。

粉末にしたものをタピオカフラワー Tapioca flour といふ。

フレークの製造の中途に於て、天日で乾した澱粉を粉末にし、水を混ぜてペースト(糊状)にし篩を通して壓出して、粒状を與へ、ローストするとパールタピオカ Pearl Tapioca といふ。大きさにより下のやうに區別される。

{ Tapioca Pearl or Medium Pearl

{ Tapioca Seeds or Small Pearl

後者は我國ではセーゴと稱して賣つてゐる。眞正セーゴより白いから多くの人々に好まれる。タピオカは根の澱粉だから穀物澱粉より消化が良い。タピオカブデングよりもヨリ良く、若くは同程度に吸収される食物は極めて少い。

タピオカは煮ると原形を留めた透明なゼリーとなる。又スープを濃くするに用ひ、又ブデングにする。

タフィー (英) Taffy, Toffy, Toffee
カラメル・オー・プール

(佛) Caramel au beurre

西洋駄菓子の一。製菓上 boiled sweets と稱せられるものゝ一。キヤラメル、ヌガ、バタスコッチ等と同類。右掲の佛語は『バタ入りキヤラメル』の意。砂糖を水に溶かし、バタを加へて煮る。水飴、糖蜜等を加へて砂糖が熱せられても

結晶しないやう豫防する。煮糖は火力を強めるに従つて種々の變化を受ける。其の温度と變化とを表はすに soft ball, hard ball, thread, crack or brittle, caramel の五段階を用ひる。最後のキヤラメルは華氏三五〇度に達して褐色に變じた段階を指す。此の黄金色の糖液を鐵板上に放冷し、適宜の形及大きさに切斷する。落花生入りをピーナツ・タフィー Peanut Taffy といふ。

[タフィーの語源] 不詳 [Chambers]。

一説 [英] toffy ← 佛 tafia (糖蜜より造る蒸溜酒、ラム) ← 馬來語 tafia (ラム)。[Skeat]。

タフィーは英國ランカシャーで創製された菓子だといふ [Senn]。

(参考) ラタフィア ratafia といつてアーモンド(扁桃)(甘種及苦種)、卵白、粗糖、小麦粉少量を混ぜて低温でオーブンで焼いた小さなビスケットがある。[語源] 英 ratafia 菓子の名 ← アーモンド油の香精 ← 佛 ← 馬來 araq tafia ← アラビヤ語 araq 焼酒、馬來語 tafia ラム酒。

タマリンド (英) Tamarind

印度及東アフリカ原産の大樹の實。現在は到る處の熱帯地方で栽培されてゐる。好條件の下では高さ八〇呎に達する。幅一吋、長八吋位の

薄い葉の中に蔞色の果肉が充ち、その内に一〜十二個の扁平の堅い種子(豆)がある。殻を去り、果肉と種子とを桶に入れ、煮沸してゐるシロツブを充てる。このまゝで諸外國の市場へ輸送し、其所で磁器、壺などへ詰替へる。

シュガータマリンド Sugar Tamarind は高級品で、收穫直後ヂヤー(瀬戸物)に詰めて果と砂糖と交互に層をなし原色及原味を保持させる。

タマリンド果肉はチャトネーやカレーなどの附合せとして卓越してゐる。果肉は又ブリザーブとして消費される。之を湯又は冷水と混ぜると快味の緩下劑が出来る。タマリンド・シロツブは稀釋して冷涼夏季飲料にする。

明治屋詰替罐入がある。

〔語源〕 英 tamarind ← 拉丁化形 tamarindus ← アラビヤ語 tamar-u'l Hind (印度のデザート椰子の實) 若くは波斯風綴字 tamar-i-Hindi [Chambers]。一説、英←佛←西←亞刺[Skeat]

ダムソン (邦)

ダムズン (英) Damson

ダマ (佛) Damas

Common plum の一。小さな橢圓形の、青又は黒く、硬く、多汁の梅の實。樹は灌木。普通

の梅より澁味が強くて生食には適しない。クッキング(料理)用として最上だ。煮てパイに詰める。又 thick preserve にする。即ちダムズンをバルブになる迄煮、等量の砂糖で再び煮たブリザーブをダムズン・チーズ Damson Cheese といふ。冷えるときチーズ位の濃さになる。

ダムズン・ジャム Damson Jam。英國CB社製が来る。

ダムズン・ジン Damson Gin

ジンのジュニパーベリー(杜松子)の代りにダムズンを用いたもの。ジン参照。ロンドンのゴードン社製が来る。

ダムズンはシリヤのダマスカス(佛語ダマス Damas)が發祥地。〔語源〕 英 Damson, 又往々 Damascene ← 中佛 damaisine 梅ノ名 ← 佛 Damas ← 拉 Damascus [シリヤの都會の名]。

チー ズ (英) Cheese

ケ ー ゼ (獨) Käse

フロ マー ジユ (佛) Fromage

牛奶餅 (ニウナイピン) (中華)。牛奶=牛乳。

邦語では乾酪の字を當てる。牛乳に犢(仔牛)の胃から採つたレニツト rennet さいふ酵素を加へて、牛乳中のカゼイン(蛋白質)を凝固させ、食鹽を加へ、型に入れて壓縮してホエイ whey (滓乳)を排除して固め、最後に酸酵熟成せしめて製する。カゼインの凝固のとき、同時に脂肪及び灰分が其の中に包まれてチーズの成分となる。牛乳成分中の乳糖及び水分はホエイとなつて除かれる。食鹽は防腐劑と着色劑(黄色)とを兼ねてゐる。最後の熟成はバクテリアの酸酵作用によつて特有の香氣を生ぜしめる。數多いタイプの風味の相違は主として右のバクテリアの種類に因る。

〔語源〕 英 cheese ← 中英 chese ← AS. cyse

← 拉 caseus 乾酪。〔獨語〕 Käse ← 拉 caseus。

〔佛語〕 fromage ← formage ← form 形。

チーズは食物の甚だ古い形で、起源の年代や製法は不明。ユダヤ人、希臘人羅馬人更に其前の人々によつて生産されてゐた。ヒボクラテス

(西紀前460年頃～)、アリストテレス(西紀前384～322)、シーザー(西紀前101～44)、プリニー(～79)其他古代の文人に記述がある。貯蔵食品として凡ての遊牧民に貴重であつた。其の製造は多分、ミルクの偶然の凝固及之に續くバクテリアの作用で出来たものであらう。凝固は乳酸發酵又はレニン酵素の作用に因る。アリストテレス及ヒボクラテスは無花果(是も太古の食物の一)の汁で凝固させたこと語つてゐること〔Ward〕。アジヤ産の醍醐〔胡語一大言海〕(だいご)もチーズの一種と稱せられる。

世界各國各特殊のタイプがあり、原産地名で稱ばれてゐる。原産地以外の地でも、製法及びバクテリアを輸入して模倣し得る。例へば米國のアメリカン・チエダー等々の如き。

原産地名

英、チエダー Cheddar 英國 Somersetshire で始めて製造された上等チーズ。チエダーは村名。
英、スチルトン Stilton (Huntingdonshireの村)
佛、カマンベール Camembert (ノルマンディーのオルヌ州の村名)。
佛、ロツクフオール Roquefort (Aveyron 州)
佛、ヌーシャテル Neufchatel (セーヌ・アンフ

エルール州首都) エムメンタル Emmental
 瑞西、エメンタル Emmental
 瑞西、グリュイエール (佛), グルエール (英)
 Gruyère
 伊、ゴルゴンツォラ (英、ゴーゴンゾラ)
 Gorgonzola
 伊、パルムザン (地名パルム) Parmesan
 和蘭、エダム Edam
 ホウダ Gouda
 白耳義、リンバーガー (地名リンブルグ)
 (Limburger)

右の外、国籍を示すため、アメリカン・チーズ
 或はキヤナデアン・チーズなどいふ。

國産には
 小岩井チーズ。岩手縣岩手郡雫石村小岩井農場
 製。昭和八年發賣、プロセス・チーズ Process
 cheese (再製乾酪)。即ち原料チーズは風味粗
 野で、邦人の嗜好に適しないから、煉り直して
 硬さ及香味を向上させ、テーブル用にしたも
 の。プロセスチーズの技術は瑞西が大いに發達
 して居り、古くから本邦に来てゐるシヤレブラ
 ンド其他の錫箔包ブチグルエアチーズは是に屬
 する。

小岩井農場は東山農事株式会社(岩崎家)經營
 の牧場で、優良馬匹の産出で著名。小岩井バタ
 の製造所でもある。小岩井とは小野、岩崎、井
 上の三先覺の頭字の組合せ。

北海道製酪組合製造の雲印チーズも最近賣出
 されてゐる。グレヤ (グリュイエール) スタイル
 と同じくプロセスである。

チエスナツト (英) Chestnut, Chesnut
 シヤテース (佛) Chataigne
 マロン (大栗) (佛) Marron
 カスタニエ (獨) Kastanie

ナツツ(堅果)の一。栗。クリ (黠—クリ—の
 義。鬼皮の色)。栗色、栗毛など色の名がある。
 [語源] 英 chesnut ← chestnut ← chesten-
 nut ← 中英 chestein, chastein, castany 栗樹 ←
 古佛 chataigne ← 拉 castanea 栗樹 ← 希
 Kastanon ← Castana (小アジアのボンツスの
 都會名。栗の産に富む。(一説にアルメニア語
 kaskeni 栗樹、kask 栗。樹名が地名になつた)
 [Skeat]。nut は 堅果のこさ

學名 Castanea。歐洲には到る處に殊にカスピ
 海から葡國に到る間の山地に森林を成して野生
 があり、日本及米國にも野生がある。古代希臘

人の嗜好した食品であつた〔Senn〕。羅馬人はブリーニの時代に八種を區別してゐた。英國へも羅馬人が傳へた。最上の栗は小アジアのSardis及び伊國ネーブルスの隣接地から來る。十六世紀に Olivier (1487~1560、佛國フランシス一世及ヘンリー二世の司法大臣^{シヤンスリエ}) がサルドン種及ツスカン種の栗を賞揚したが、其れから單果種 Lyons marron が出た。今日の栗栽培の目的は劣種の樹に良種を接木するに在り、其れには單果種の方が好まれる。栗は含水炭素(澱粉と砂糖)を多分に含むから食料として珍重され、殊に南歐で、汽車の出來る以前、オーベルヌ、リムーザン、ピバレ等の山地では一年中の數ヶ月間栗が穀物の代用として非常に消費された〔Tibbles〕。

本邦にも太古からあつたらしい。正史に見えたのは應神天皇十九年冬十月吉野の國栖人が菌、年魚と共に朝廷に献上した。國栖人は山菜を常食としてゐたとある〔日本書紀〕。又持統天皇七年天下に詔して桑、紵、梨、蕪菁と共に栗を勸め植ゑて五穀を助けしめた〔書紀〕。丹波栗の名は延喜式にも見えてゐる。

栗は生食の外、蒸し、煮、ローズする。キル

ンドライド(爐燒)すると數年間貯藏出来る。料理用として、スープ、ソース、ビュレー等の材料にし、又ターキー(七面鳥)、ブーラルド(肥育幼牝鶏)、ケーボン(去勢雄鶏)料理のスタフイング(詰め物)にする。

本邦出陣祝儀用酒肴のカチ栗は搗ち栗の義で、干栗(天日又火力)を臼と杵とで搗いて澁皮を除いたもの。勝栗の義として、打鮑、昆布と三種を用ひる。(打ち勝ちてよろこぶ)〔大言海〕。

支那種には甘栗と山栗とあり、共に滿洲産で甘味が多い。我國の甘栗其他加工用には滿洲産、朝鮮平壤産、支那山東産、天津産等が輸入される。内地では大阪、京都、廣島等に産する。

明治屋扱製造品には

一、蜜漬=チエスナツト・イン・シラツプ

Chestnut in Syrup

二、マロン・オー・シロ(佛) Marrons au sirop

三、砂糖煮=マロン・グラセ(佛) Marron glacé

マロンは大栗、グラセは glacer (砂糖の衣を被せる)の過去分詞。英語キャンデード。高級デザートケーキ用やフルーツサラダ用等に用ひる。

巴里のジヤツカン社リストには金紙包みの函

入があるが、輸出には不適當だ。蜜漬のマロン・オー・シロ(罐壺入)は必要に応じ、即席にマロングラセに出来る(同社カタログに據る)。

チエリー (英) Cherry

スリーズ (佛) Cerise

キルシエ (獨) Kirsche

櫻桃 (インタオ) (中華)

さくらんぼ、さくらんぼ。學名 ^{Prunus} ^{ケラソス} cerasus (桃李屬・櫻桃)の實。酸果と甘果とあり、兩種共歐洲に野生があり、發祥地はアジア殊にコーカサスから西アナトリアに到る地域らしい [Tibbles]。希臘哲人セオフラスタス(西紀前372~287頃)が櫻桃の記事を書いてあるから、希臘が小アジアから輸入したと推定される。プリニー(23~79)に據るに、西紀前六十五年(西紀前114~57)に羅馬のルクルス將軍 Lucius Licinius Lucullus (西紀前114~57)がボンツス(小アジアの地名)へ遠征したとき、ケラソスといふ一都會から野生の櫻桃樹を羅馬へ輸入した、是が歐洲に於ける櫻桃栽培の始まりだ。前記學名及各歐語の語源も右のケラソスである。ルクルスは羅馬の有名な美食家で、一晩餐會に二萬磅を使つたので有名。料理に彼の名を冠するもの

がある [アミウ社リスト参照]。紀元後六十五年には羅馬には八種の栽培種があつた。一世紀中頃、羅馬から英國へ輸入され、獨逸へも一~三世紀にかけて多く栽培され、十六世紀頃、品種の分化、栽培の隆盛を來たした。米國へは殖民後間もなく英人及蘭人が傳へた(一説にセントローレンス河附近に移住した佛人が栽培し初めた)。櫻桃は米國では栽培果樹中最古のものの一で、十八世紀初に加州及びオレゴン州に栽培されるに至つて隆盛となり、幾多の品種が出来た。[糧食研究83號濱口文二氏] [Senn]。[語源] 英 cherry ← 中英 chery, chiri (cheris, chiris の語尾 S を複數變化と感違したもの) ← 北佛 cherise ← 古佛 cerise ← 拉 cerasus 櫻桃樹 ← 希 Kerasos 櫻桃樹。佛語及獨語も同斷。

本邦への輸入は、明治元年函館在住のドイツ人が渡島國七飯村へ試植したのが初まりで、六年頃清國に派遣された産業視察員が持歸つたのを、勸業寮で試植して全國へ配布した。其の中残つたのは山形、米澤、北海道だけだつた。明治八年歐米各國から更に多數の品種を輸入し、苗木を育成して各縣に配布した [糧食研究八三號。日本物産の由來]。

邦語オートーは支那の櫻桃(インタオ)の漢音で、古來櫻桃をユスラウメと譯したのは誤譯である(趣味の飲食物史料)。サクランボは櫻坊の音便(大言海)。サクラモモ(櫻桃)の訛はいかゞ。邦語サクラはサキ(咲)ウラ(麗)の轉、一説に樹皮の裂けるに因る(言海)。一説に櫻神たる木花咲耶姫のサクヤの轉(史料)。

現今品種三百種。之を大別するに

一、甘味種 *C. avium* (大果、甘又は微酸味)

{ ハート Heart (心臟形) 軟肉、紅肉と白肉と

{ ビガロー Bigarreau 硬肉 (邦産ナボレオ
ンは之に屬す)

二、酸味種 *C. vulgaris* (小果、酸苦味)

{ アマレル Amarells 淡色、稍酸味

{ モレロ Morellos 黒色、甚酸味

{ マラスカ Marascus 黒色、

三、甘酸中間種 Duke 小果、軟肉、淡色

【生果】 チェリーは季節に先つて最初に出るフルーツである點に主要價值がある(Tibbles)。

佛國森林地方では野生種が此地方の重要な食料で成熟季節に大量に生食される外、殊に冬季用に干果にし、又ジャム等にする。(Ward)。

【加工】 一、罐詰。甘味種の大果。國産は山形縣産ビガロ種のナボレオン種が主。舶來は米國

加州産ロイヤル・アン種(ハート種)が著名。

種子拔 pitted, stoned と種子附とある。ピットもストーンも核(種子)のこ。又核を抜くこと(動詞)。種子は特殊の快香を與へるからとて種子付 unpitted を可とする。酸味種は種子拔にする(Ward)。

果實の天然酸が罐と作用して黒變して、チェリーの色を損ずるから、亞硫酸で脱色してから人工着色を施すことが多い。

我國では大正四年頃山形縣で大罐に詰めて大阪に出荷し、更に小罐に詰替へて臺灣、南洋、支那方面に販賣したのが、チェリー罐詰の最初だと(罐詰時報一二七號・濱口文二氏)。

二、酒精漬 in Brandy。カクテル又はケーキの飾りなど用。紅と緑と二種ある。

{ ビガロ・オー・マラスカン(佛) Bigarreau
au Marasquin

{ マラスキノ・チェリー(英) Maraschino cherry
マラスキノ酒漬の紅色チェリー。

{ ビガロ・ア・ラ・クレーム・ド・マント
Bigarreau à la Crème de Menthe

{ ミント・チェリー(英) Mint Cherry
所謂メンス・チェリー。^{はくか}薄荷酒漬の green

cherry 緑色チェリー。

三、蜜漬 (in Syrup) 酒精漬の變形。外觀及用途は前と同断。

マラスキノ・スタイル・チェリー。

Maraschino Style Cherry 紅色。眞正のマラスキーでないからスタイルと云ふ。

メンズ・チェリー (英) Menthe Cherry

menthe は佛語マント (薄荷)。緑色。

四、砂糖煮 = キヤンデード Candied

ビガロ・クリスタリゼ (佛) Bigarreaux cristallisés

クリスタライズド・チェリー (英) Crystallised

cherry チェリーを砂糖で煮詰めたもの。

五、ジャム (英) コンフィチュール (佛)

Cherry Jam, Confiture de Cerises

六、蒸溜酒 = Morello 種がよい。

キルシュバツセル (獨) Kirschwasser

獨逸黒森地方野生の酸味種の果汁を發酵蒸溜。

マラスキノ (伊、佛、英) Maraschino

伊國ダルメーシヤ産の小黑甘味種マラスカ製。

マラスカン (佛) Marasquin

佛國産のマラスキノ酒。

七、リキユール = チェリーブランデー

(次項参照)。

チェリー・ブランデー (英) Cherry Brandy

チェリー (殊にモレロ種がよい) を樽に半分位入れ、精溜酒精を充たし、四十日位漬けて香氣を酒精に吸収させたもの。高級品には、肉桂、丁子等の香料をも加へて、一緒に酒精に吸収させる。

佛國キユズニエ社、蘭國ホルス社、英獨の某々社等皆此の英語名を用ひてゐる。チェリー果汁を發酵蒸溜して製するキルシュバツセル型に對し、別のタイプを成す。

和蘭ホルス社製チェリーブランデーのレベルには Made from the finest Morella cherry and French brandy とある。

佛國キユズニエ社製には
チェリー・ブランデー・トロア・スリーズ
Cherry Brandy "3 Cerises"

酒精度32度。

スリーズはチェリーのこぞ。3スリーズはブランデーのスリースター (三星) 印にも比すべき商標の一部か (?)。

レベルには Veritable (眞正の) Cherry Brandy とある。

チキン (英) Chicken

プーレ (佛) Poulet

ボライユ (佛) Volaille

鶏 (雞とも書く) 肉。もとは雞禽のことだが家鶏 (野鶏に對す) の雄 cock, 雌 hen, 雞 chicken の別なく總てチキンといふ〔Ward〕。

家鶏は南アジア殊に印度、南洋、馬來半島附近の野鶏が原種だと云ふ。一は支那、朝鮮、日本へ、二はペルシヤ、希、羅、地中海諸國、西歐へ、三は北進して露國より北歐、中歐へと傳播し、米國へはコロンブス第二回目渡航に移殖したと〔日本物産の由來〕。

支那へは西藏を経て傳つた。牝鶏無晨〔尙書武王〕から推定して商の時代の中葉 (五六世紀頃) 傳つてゐたと。又ホーマー (希臘) にも舊約聖書にも埃及の古碑にも鶏に就て何等記載がないと。ソクラテスが獄中自殺の前夜、弟子に遺言して、隣家から借りてゐた鶏を返へさせた故事から推定して、ソクラテス以前にギリシヤに傳つてゐたことが知れる〔木下氏—美味求真〕。

英國では羅馬人の侵略より長年前に既に家鶏が澤山あつた。最初フェニシヤ人が海路傳へたのだと〔日本物産の由來〕。

朝鮮を鷄林といふは支那人が鷄の原産地を朝鮮だと誤解したるに因ると〔趣味の飲食物史料〕。

我國では神代に、天岩戸開の時、常世の長鳴鷄を鳴かせた〔古事記〕。常世とはアジア南部と考證されてゐる (オレンジ參照)。多分周末頃朝鮮を経て傳つたものかと〔趣味の飲食物史料〕。

雄鷄は曉に鳴く習性がある。鷄 (ケイ) は稽 (ケイ) で、即ち時を稽 (かんが) へるから來たと〔倭漢三才圖會〕。英 cock, 佛 coq (コック) は擬聲詞〔Larousse〕。我古名カケロ、略してカケも其鳴聲の擬聲詞〔言海〕。カケの枕詞『庭津鳥』が後に庭鳥となり、鷄の本名としてカケに取つて替つた〔大言海〕。

養鷄及び鷄卵、鷄肉の食用は西紀前既にあつた。鷄種の改良により、肉用、卵用、卵肉兼用等の種類が出來た。肉用には雄鷄去勢、肥育等の飼養法が發達してゐる。我國では天武天皇以來屢々殺生禁斷の發詔あり、牛馬犬猿と共に鷄も食肉を禁斷されたことがあるが、後世四足類が専ら禁忌されたので、鷄肉が其に代用された。維新後に盛となつた牛鍋店、牛肉鋤焼も夫々鳥鍋店、鳥鋤焼の應用であらう。

本邦特産種に名古屋コーチン、シヤモ、長尾

鶏がある。名古屋コーチンは約六十年前、尾張に於てバフコーチン種から改良したもの、肉質豊美、産卵力強大。コーチンは印度支那の國名交趾。シヤモは暹羅(シヤム)の轉で、同國から傳來のもの。軍鶏とも書く。鶏肉を關東ではトリ(鳥)シヤモ(軍鶏)と云ひ、關西ではカシハ(黄鶏、羽の色が黄色で柏の枯葉に似てゐるからの名)といふ。以前鳥料理屋をシヤモ屋といつた。〔趣味の飲食物史料〕。

長尾鶏は尾を封建時代館の裝飾などにし、觀賞用に愛育された。

鶏肉は、屠殺前、二十四時間飢餓せしめる。でないといふ餌の穀物の分解作用で肉を悪くする。又調理前二日間位貯蔵した方、肉質軟かいこと他の肉と同断。又毛を^{おし}撈るのに茹でた方毛が抜け易いが、貯蔵性は dry-picked に劣る。

生肉の取引には年齢及重量により等級がある

スプリング・チキン Spring Chicken

スカツブ・チキン Squab Chicken

ブロイラー Broiler

チキン Chicken

ケーボン(去勢雄鶏) Capon

〔語源〕英 chicken ←中英 chicken ←A. S. cicen

明治屋扱加工品いろいろ 一チ・モ・テ・コチモ
プーレ・ロチ・ア・ラ・ジュレ

(佛) Poulet rôti à la Gelée
ローステツド・チケン・イン・ゼリー

(英) Roasted chicken in Jelly (ゼリー漬)
鶏肉のゼラチンで自然にゼリーが出来てゐる。

佛國アミウ社製、オールドウアルヤ携帯用小罐入。
プール Poule (柔かい時期を過ぎた成鶏) →プ
ーレ poulet (雛雄鶏) プーレット poulette 雌。
ガランテイエヌ・ド・ボライユ

(佛) Galantine de Volaille

ガランテイエヌ(邦語俗にガランデン)は家
禽の骨を抜いて詰め物(ハルシエ、スタフド)
なし、煮又は焼きプレス(壓)スライス(薄切)し
た料理。トリフ入り(トリユフエ truffée) とト
リフなし(サン・トリユフ sans truffe) とある。
ボライユは家禽類や成鶏肉等。ジビエ(野禽
Gibier)に對する語。アミウ社製小罐入。

ポテツト・チキン (英) Potted Chicken

ポテツトミーツの一。細かく碾き(グラウン
ド)調味し、煮て、罐詰したもの。サンドキッ
チ・スプレツド用。英國CB社、米國リビー社
製など。

チキン・ア・ラ・モード Chicken à la Mode

明治屋製。鶏肉、シラタキ、筍の大和煮。アラモードは流行の意。

チキンライスの素。國産。トマトソースと鶏挽肉とを調理罐詰したもの。鍋に移し、飯と共に煎りつけると即席にチキンライスが出来る。(ライス参照)。

チョコリー (英) Chicory

サツコロリー (チョコリーの訛) Succory

シコレ (佛) Chicorée

菊高苣(キクヂサ)と譯す。學名キコリウム Cichorium といふ植物。チサの一種。サラダに用ひられるエンダイブ(Cichorium endivia)も其一種。チョコリー即ち珈琲混和用種は C. intybus といひ、古代ギリシヤ時代から葉はサラダに、幼根も野菜として料理用にした。チョコリーは歐洲原産で、根の太い種類。

成長せる根(長サー〇〜一四吋、首下直徑二吋)をスライスし、キルン(爐)で乾燥し、更に少々の油と共にローストすると、糖分が焦げてカラメルとなり、黒い色素と、苦味と燒糖の快香を生ずる。之を碾いて細かい粉末にする。

之を一ポンドのコーヒに對し一オンスの割合で加へると、色を深くし、飲料の濃さと強さを與へる。

蘭、白、獨、北佛等ではチョコリー製造用に、特に太根種を選んで栽培してゐる。

〔語源〕 英 chicory ← 佛 chichorée ← 拉cichorium ← 希 Kikorion

チャトネー (英) Chutney, Chutny

東印度特産の漬物の一。所謂インデアン・コンヂメンツの第一。

〔語源〕 英 chutney ← 印度、ヒンヅー語 chatni。

野菜や果實の漬け合せ。原料の取合せは製造家により少差がある。アジアの原産マンゴー果實を臺とし、之に干葡萄、タマリンド、ライムジュース、ジンジャー、チリーズ、スパイス等を加へたもの。甘口(スキート)と酸口(サワー)と兩タイプがある。

カレーライスの薬味として不可缺とされてゐる。又スチウ及ソーセージと一緒に供する。

明治屋扱には古くよりボンベイ市のマノクジブンジアジ會社製オールドマン印(老人像)が来る。

1 スキート・マンゴー・チャトネー

Sweet Mango Chutney

2 メージャー・グレイ・チャトネ

Major Grey Chutney。メージャー・グレイ
(グレイ少佐)はスタイルの名だ。

印度はチャトネの元祖だから今でも数々の最
上品の産地である。米國には

アップル・チャトネ (林檎) Apple Chutney

キユーカンバ・チャトネ (胡瓜) Cucumber Ch.

トマト・チャトネ (蕃茄) Tomato Chutney

甘味果を主とし、之に酸果 (レモン又はタマ
リンド) を添へチリーズ (唐辛子) で調味したも
の。青い桃から印度産マンゴーチャトネの立派
なイミテーション (模造) が出来る (Ward)。

チューイングガム (英) Chewing Gum

菓子的一种。チューは噛むこと。ガムはゴム
のこと。最初はスプルース樹から採つたスプル
ースガム spruce gum から造つた。後に精製パ
ラフィン臘を用ひ、更にチクル chicle と稱する
ゴムが用ひられ今に至つてゐる。チクルは印度
ゴムの樹と同類で、メキシコ及中央アメリカの
原産のサボアイラ樹の皮に創をつけて乳状の樹
液を採り、煮詰め、煉り、型に壓固めてブロッ
クとなし、之をチューイングガム工場で碎き、粗

い粉に碾き、溶かし、煮、甘味及香料を加へ仕
上げる。

此菓子は唾液の分泌を促し、又齒を丈夫にす
るため、米人が殊に嗜好する。口の淋しさを紛
らせるから、禁烟家や婦人子供の伴侶に賞用さ
れる。

米國ピーチナッツ社製が舶來され、國産品も
いろいろある。

〔語源〕 英 chew ← AS. cēowan

〔英〕 gum ← 中英 gome ← 佛 gomme ← 拉
gummi ← 希 kommi 希臘の起源でなく多分埃
及の起源だらうと。埃及コプト語 komē 護謨。

チョコレート (英) Chocolate

シヨコラ (佛) Chocolat

シヨコラーデ (獨) Schokolade

熱哥刺 (シヨウコラ) (中華) (音譯)

甜檀古律 (チェンチャクリユイ) (中華)

チョコレートには菓子と飲料とある。もさは
メキシコ土人のアズテック族が飲料としてゐた
ものを西國將軍ヘルナンド・コルテス Hernando
Cortez によつて西國へ傳へられたものから發
達したものである。

チョコレートに関する最古の文獻はコロンブ

スに隨行した探險家の文書で、其の最初のもの
はディアス Bernal Diaz(コルテスに同行の一士官)
で、メキシコ土人の主モンテスマ Montezuma
が、コ、アピンズやバニラ等の混和液を黄金の
コップで飲むのを見た。間もなく此のメキシ
コ流のチョコレートが西國へ傳へられ、西國及
葡國で確立された慣習となつた。

甘蔗はアステック族(墨國)には知られてゐな
かつたから、初めて砂糖を加へた新式チョコレ
ートを造つたのは西班牙人であつた〔Cadbury〕。
一五五〇年に相當の大きさのチョコレート工場が
南歐リスボン、セノア、トリノ、バーボンヌ、マ
ルセーユに在つた。十七世紀に此の飲料が伊太
利へ紹介され、次で佛獨に傳つた。英國へは
Commonwealth 時代(一六四九〜一六六〇)に
嗜好を得、貴族の贅澤の一つであつた。一六五
七年一佛人によつて倫敦市クキンスヘッドアレ
ー・ピシヨツブスゲート街へチョコレートハウ
スの最初のもので出来た〔Cadbury 1927〕。

メキシコの名はアステカ又はメキシカと云ふ
種族の名の出で、スペインはコロンブスの發見
したキューバ島に殖民地を建設し、同島總督ベ
ラスケスは、一五一八年グリヒヤルバーに西方探

險をさせ、メキシコの地に繁榮せる王國あるを
知つた。一五一九年ヘルナンド・コルテスを遣
はして王國を征服せしめた。彼はアステックの
都メキシコに進軍し國王モンテスマを宮殿に捕
へ、王に迫つてスペインの主權を認めさせ、貢
物を納めることを約せしめた。コルテスは後、
ヌエバ・エスパニヤ(墨國)の獨裁總督に任ぜら
れ、後、軍隊指揮權だけを委ねられた。彼は又
一五三五年北行してカリフォルニヤを發見した
人である。〔世界地理大系〕。

米國に於ける斯業は、獨立戦争のとき、やう
やく十年目に過ぎなかつた。最初の工場はマサ
チュセツ州のドルチエスターに一七六五年建て
られたものだ。今日では米國は、コーコー製品
の世界第一の生産國で、又第一の消費國である。
英領西アフリカ(ギニア)、ブラジル、エクアド
ル、サンドミンゴ、英領西印度(トリニダッド
及トバゴ)及ベネセラが米國への原料ココアの
主要供給地。〔Ward〕。

英國へは一五二〇年メキシコから傳はり、一
六五〇年ロンドンの喫珈店で賣られた〔Senn〕。

歐洲への傳來の年代は、茶(一六一〇)、珈琲
(英國へ一六四一)より先だつたが、高價なため

普及が遅れた。一八七九年一鍛冶屋が種子をアフリカ英領ゴールドコースト(黄金海岸)へ蒔いたのが同地の栽培の起源。今では世界産額の三分の一を同地で供給し、価格もそのため廉くなったので急に消費が増した[Cadbury "Cocoa"]。

チョコレートは欧米では、食品としては陸軍の給與の一部であり、又飲料としては海軍の給與の一部である[Ward]。

〔語源〕 英 chocolate ← 西 chocolate ← 墨 chocolatl。一説にチョコレートはカカオの訛だといふが、両者は全然無関係。カ、オの墨語名は cacauatl だから [Skeat]。

〔獨〕 及 〔佛〕 ← 墨 [前記参照]。

コ、ア樹(英)カケオ cacao、コーコーツリー cocoa-tree、(佛)カカオイエ cacaoyer 又、カカオチエ cacaotier、チョコレート樹(英)チョコレートツリー chocolate-tree (佛)シヨコラチエ chocolatier 等の稱があるが、樹種に十五~十八種の種類があり、凡て熱帯アメリカ就中ブラジルの酷暑地方、ギアナ、中央アメリカに産する。學名を Cocos nucifera と云ひ、其中普通種をテオプロマ、カカオ Theobroma cacao といふ。テオは神、プロマは食物即ち『神の食

物』の意。リンネ(リニアス 一七〇七~一七七八)の命名。チョコレートを讚美した名。

一年中開花結實を續けてゐる。實は長さ七~一二吋、徑三吋位の胡瓜形の莢で、中は五室に分れ全果に二〇~四〇粒の種子 seeds (又豆、ビズ beans) が之に詰つてゐる。

チョコレート及びココアの製法

- 1 果實をナイフで切斷して、スプーンでビズを籠へ掻き出す。ビズは雪白の塊をし果汁で濡れてゐる。
- 2 發酵(發汗)。發酵小舎に數日間放置すると、發酵し、豆の薄皮が強められ耐久性が附く。
- 3 乾燥、豆の含水量は水分。之を五~六%に減らす。天日乾燥では少くとも三日間干す。内部が脆く(クリスプ)なり、濃褐色を呈するに至る。
- 4 俵詰。買付地送付。積出。輸入。

輸入品の工場に於ける工程

- 1 淨化=篩を數個通して塵埃を除き
- 2 焙炒=ロースターで回轉しながら炒ると、芳香を發し、又熱の爲め豆皮が緩められる。
- 3 壓碎=冷却してからローラーに嚙ませて豆皮は緩められ、強風で、豆皮を吹き飛ばし、nibs

即ち豆の可食部分を分ち採る。

4 磨碎 = grinding mills (碾臼) で磨り潰して、濃い(稠度)褐色の糊状 mass にする。

右のマツスは一半はチョコレート工場でチョコレート菓子に製し、一半はココア工場でコ、アに製する。チョコレート菓子製造には多量のコ、アバタを加へるが、大工場ではココア工場を兼營し、ココア製造に於て壓搾したバタを利用する。

又原料工場を有しない製菓業者は、コーティングチョコレート coating chocolate を輸入して使用する。之にビター (苦味 bitter、ブレーン plain ともいふ) (砂糖を含まず) ミスキート (甘味 sweet 砂糖入り) とある。

〔ココア〕 (英) コーコー cocoa、(佛) カカオ cacao (コ、ア参照)。

米國に於ける定義では、コ、アは脂肪(コ、アバター)を多分に搾り去つたもの。チョコレートは除去しない若くは少く除去したもの。即ちコ、アバタの含量の差による〔Wiley〕〔Bailey〕。〔Sherman に引用せる the Joint Committee on Definition & Standards, Sept. 29, 1922〕等。例へば、ブレーン(ビター)チョコレートは五〇

%を下らざるコ、アバタを含有すること云々。

又ブレックファスト・ココア (朝食代用だから脂肪分特に高きもの) は、二二%を下らざるコ、アバタを含有すること云々。

コ、アバタを全部除去した (他はコ、アと同じ製法) ものをプロマ Broma といふ。テオプロマの略か〔Ward〕。

コ、アバタは掛物菓子 covered candies 製造用に加へてバタのパーセントを補ふ。人の體温で融けるから坐薬製造用、又コスメチック其他化粧品原料。

又コ、アバタに砂糖又は甘栗粉を以て甘味を附けたスキス・ホワイト・チョコレートといふものもある。

チョコレート菓子の表面に白い粉を吹き出すことがある。之は熱過ぎる場所に置いた結果で元來華氏八〇度の熱で軟化し、溶け、バタの一部が表面に現はれるものである。之は品質の劣るのではなく、之を溶いて適温で冷すと原のチョコレート色に復する。

併しチョコレート菓子を送る場合には特に船のボイラーから隔離し、若くは華氏四〇度以下の冷蔵庫を用ひることよい。英國キヤドバリ