設

明治屋食品辭典

MEIDIYA'S ENCYCLOPEDIA
OF
FOODS AND BEVERAGES

Volume I 1934
Volume II 1935
Volume III 1935

編者のことば

1. 本書は下記三卷の合本。本文は分册版に比べ一字も變更されてゐない。

上卷（昭和九年 四 月二十日發行）
中卷（昭和十年 三 月十六日發行）
下卷（昭和十年十二月二十日發行）

2. 項目（ヘディング）（九ポイント・ゴシック體活字で表はしてある）の數は

上 卷	173	計	396項目
中 卷	123		
下 卷	95		

明治屋東京支店發行の1930年頃のプライスリストから選定したものに、若干の明治屋扱の新商品を追加したもの。

3. 合本に際し、卷末に、**飲食物文化史年表**を新たに添へて締めくゝりとした。

4. 本書擱筆後の新資料は、明治屋機關雜誌「嗜好」の「切抜帳」欄で紹介されてゐるから御參照下さい。

昭和十一年三月二十日

山 本

凡例

1. 紀元年數は全部西曆。
2. ヴは全部バ行にした。
3. 〔　〕の括弧は、引用書名（若くは著者の名）又は語源のしるし。
4. 語源の表示の→印は轉來の方向。中卷及下卷では出來る限り左向に統一したが、上卷には右向も少くない。拉語は第一格、第四格、皆原書のまゝで不統一。
5. 排列は五十音圖順。

アー……はアア……
アン……はアム……　に準ずる。
キヤウ……はキヨオ……

語源及國名略語解

愛　蘭＝Ireland
阿　洲＝Africa
AS.　＝Anglo-Saxon
亞　剌＝Arabian
伊、伊語＝Italian
伊　國＝Italy
英、英語＝English
中　英＝Mediaeval Eng.
英　國＝England, Great Britain
英　蘭＝England
華、華語＝Chinese
希、希語＝Greek
希　臘＝Greece
蘇格蘭＝Scotland
西、西語＝Spanish
西　國＝Spain
獨、獨語＝German
獨國、獨逸＝Germany
古高獨＝Old High German
新高獨＝New　〃　〃
低　獨＝Low German
佛、佛語＝French
佛　國＝France
古　佛＝Old French
米　國＝U. S. A.
波　斯＝Persian, Persia, Iran
葡、葡語＝Portuguese
葡　國＝Portugal
邦、邦語＝日本語
梵、梵語＝Sanskrit
拉、拉語、拉丁＝Latin
古　拉＝Old Lat.
中　拉＝Middle Lat.
低　拉＝Low Lat.
俗　拉＝Popular Lat. / Folk Lat.
蘭、蘭語＝Dutch
和蘭、蘭國＝Hollande, Netherland
露、露語＝Russian
露　國＝Russia, (C. C. P.)

引用書略語解〔　〕‥‥初版發行年

秋鹿＝秋鹿見二：日本物產の由來（大正十五年）。

秋山＝秋山德藏：佛蘭西料理全書(昭和四年8版)〔大正十二年〕。

足立＝櫻井秀(文博)・足立勇：日本食物史（昭和九年）。

入江＝入江幹藏：饅通（昭和五年4版）〔昭和五年〕。

宇都宮＝宇都宮黑龍：食物史（大正十五年4版）〔大正十二年〕。

沿革史＝大日本洋酒罐詰沿革史（大正四年）。

洋酒篇・今村次吉、矢部規矩治共著
罐詰篇・下啓助、伊谷以知二郎編纂

大谷＝大谷光瑞：食（昭和六年3版）〔昭和六年〕。

岡崎＝岡崎桂一郎(醫博)：日本米食史(昭和五年)〔大正二年〕。

小鹿島＝小鹿島果：日本食志（一名日本食品滋養及沿革說)。(明治十八年)。

菓子寶鑑＝保坂幸三郎（和洋菓子新聞社々長）：日本菓子寶鑑（大正六年2版）〔大正五年〕。

家畜＝子安農園內家畜研究會發行（月刊)。

門倉＝門倉國輝：喫茶とケーキ通（昭和六年)。

金子＝金子晋：雅俗便覽・日本事物起原（明治卅五年)。

漢字起原の研究＝語言研究會（代表者影山修）：漢字起原の研究—國定讀本に據りて—(昭和九年)。

罐詰時報＝社團法人日本罐詰協會發行（月刊）

罐詰要覽＝社團法人日本罐詰協會：罐詰要覽（昭和九年)。

木下＝木下謙次郎：美味求眞(大正十四年50版)〔大正十四年〕。

言海＝大槻文彥(文博)：言海（大正十一年418版）〔明治三十七年〕。

後藤＝後藤朝太郎：支那料理通（昭和五年)。

齋藤＝齋藤義攷：果物通（昭和五年5版）〔昭和五年〕。

櫻井＝櫻井秀(文博)・足立勇：日本食物史（昭和九年)。

澤村＝澤村眞(農博)．食物辭典（昭和三年)。

食道樂＝食道樂社發行（月刊)。

新聞＝日本和洋酒罐詰新聞1056號（昭和九年五月廿五日）(創立三十周年記念號)。

守貞漫稿＝喜田川守貞：類聚近世風俗志（原名、守貞漫稿)(昭和二年2版）〔昭和二年〕。

史料＝趣味の飲食物史料研究會：趣味の飲食物史料　(昭和七年)。

住江＝住江金之(農博)：酒（昭和七年8版）〔昭和五年〕。

大言海＝大槻文彥(文博)．大言海(昭和八～十年)。

高濱＝高濱元茂（橘屋右近）：菓子考（大正九年)。

圖會＝寺島良安：倭漢三才圖會〔正德二年〕。

登張＝登張信一郎：新式獨和大辭典(大正八年)〔明治四十五年〕。Muret-Sanders Enzyklopädisches Deutsch-Englisches Wörterbuch (Hand-und Schulausgabe) ins Japanische Übertragen)。

永瀨＝永瀨牙之輔：すし通（昭和五年)。

沼田＝沼田頤輔（文博）：日本紋章學（昭和五年8版）〔大正十五年〕。

百科＝富山房・國民百科大辭典（昭和九年～)。

風俗史＝峯山閣：日本風俗史講座（昭和二～四年)。

文化事績錄＝統計資料協會：文化事績錄A及B(昭和九年)。

星(忠)＝星忠太郎：趣味の食・藥化學（昭和六年）

星(隆)＝星隆造：珈琲の知識（昭和四年)。

宮島・矢野＝宮島吉敏、矢野藤助共著、ポケット支那語辭典（昭和七年)。

三好＝三好右京：菓子通（昭和五年)。

三好＝(概論)三好右京：菓子概論(昭和三年2版)〔昭和二年〕。

村井＝村井弦齋：食道樂(弦齋全集)（昭和三年改版)。

横井＝横井時冬．日本商業史（改造文庫・昭和四年）〔明治三十一年〕。

糧食研究＝財團法人糧食研究會（東大農學部內）（月刊)。

糧友＝陸軍糧秣廠內、糧友會發行（月刊)。

引用書略語解

Aye	=John Aye: Wine Wisdom.
Brewer	=The Rev. E. Cobham Brewer, LL. D.: A Dictionary of Phrase and Fable.
Butler	=Frank Hedges Butler: Wine and the Wine Lands of the World (1926).
Cassel	=Ernest A. Baker, M.A., D. Lit.: Cassel's New English Dictionary, 2nd Ed.
Chambers	=Chambers' Twentieth Century Dictionary of the English Language.
Clédat	=L. Clédat: Dictionnaire Etymologique de la Langue Française (1934).
Davis	=J. Irving Davis: A Beginners' Guide to Wines and Spirits (1934).
Féret	=Ch. Cocks and Ed. Féret: Bordeaux et Ses Vins (9° Ed.) (1922).
Gatlin	=Leo D. Gatlin: Gatlin's Grocer's Handbook of Standards.
Healy	=Maurice Healy: Claret and the White Wines of Bordeaux (1934).
Hendy	=Hendy: Gourmet's Book of Food and Drink.
Kirkland	=John Kirkland: The Modern Baker, Confectioner and Caterer (1924).
Larousse	=Claude Augé: Nouveau Petit Larousse (1932).
Peixotto	=Ernest Peixotto: A Bacchic Pilgrimage (1932).
Pinloche	=A. Pinloche: Etymologisches Wörterbuch der Deutschen Sprache (1930).
Schoonm.	=Frank Schoonmaker and Tom Marvel: The Complete Wine Book (1934).
Senn	=C. Herman Senn, O.B.E.: Dictionary of Foods and Culinary Encyclopaedia, 5th Ed.
Shand	=P. Morton Shand: A Book of Food (1927).
"	=P. Morton Shand: A Book of French Wines (1928).
"	=P. Morton Shand: A Book of Other Wines than French (1929).
Sherman	=Henry C. Sherman, Ph. D., Sc. D.: Food Products (1925).
Simon	=André L. Simon: The Art of Good Living.
"	=André L. Simon: Port (1934).
"	=André L. Simon: Champagne (1934).
"	=Simon & E. Craig: Madeira (1933).
Skeat	=The Rev. Walter W. Skeat, Litt. D., D.C.L., LL.D., Ph. D., F.B.A.: An Etymological Dictionary of the English Language (1924). [1879-1882]
Stewart	=John Stewart: Bread and Bread Baking.
Tibbles	=William Tibbles, LL. D., M. D.: Foods, Their Origin Composition and Manufacture (1912).
Todd	=W.J. Todd: A Handbook of Wine (1922).
Ward	=Artemas Ward: The Encyclopedia of Food (1929).
Wiley	=Harvey W. Wiley, M.D.: Beverages and Their Adulteration (1919).
W.S.T.R.	=The Wine and Spirit Trade Record (London). (月刊)。

上巻正誤表

頁	行	誤	正
33	7	aqua vitgee	aqua vitge
70	17	パヒア	パイア
83	3	四月十九日....を祀る	四月一日より三日間
83	11	好古日錄	好古日錄
84 107	16 16	日本風俗史大講座	日本風俗史講座
111	5	ブラツケン	ブランケン
116	5	日本醸造會社	日本醸造合資會社
119	16	Liqueurs de Lux	Liqueurs de Luxe
127	6	Emillion'	Emilion
131	9	art san	artisan
135	7	サンジユリエン	サンジユリアン
135	9	Emillion	Emilion
135	10	Saint Christry	Saint Christoly
145	7,16	giroffle	girofle
160 232	5 12	M. J. B. の語源	(下巻44參照)
168	10	ココ了	ココア
185	16	有林檎	右林檎
190	13	一七〇五	一七〇六
205	7	ダムソン	ダムズン
213	19	Liquer	Liqueur
216	17	ダムソン	ダムズン
220	11	(Reims の名云々)	(削る)
220	19	オーブイエ	オービレール
220 221	20 3	ドム・ペリニヨン	ドン・ペリニヨン
224	11	Mamufactured	Manufactured
234	1	Brussel	Bruxelles
240	17	Calactose	Galactose
250	5,19	河合の花白酒	石井泰次郎(白酒のお料理—河合欣三郎商店發行)

中巻正誤表

頁	行	誤	正
43	4	ヤマホツ	ヤマツホ
46	5	奈良の天野酒。	奈良の奈良酒、河内の天野酒。
75	16	元間	元話
80	21	樂投	樂投
83	19	橘話新聞	雛話新聞
97	4	hambu	bambu
97	6	skeat	Skeat
98	9	トーン(英)	トーン(佛)
111	9	シヤテース	シヤテーヌ
118	19	甘味種	酸味種
126	22	ブロツク	ブロツク
128	20	メキシカ	メシカ
129	4	メキシコ	メシコ
142	8	茶經小說	茶經解說
143	23	足川義滿	足利義滿
150	10	サルデイース	サルデイーヌ
175	23	晶々と流る	累々と生る
183	23	大森へ等	大森へ等。
190	18	其地を聯合	其他を聯合
192	12	も讀く	も讀く。
219	22	文化事錄A	文化事績錄A
233	5	シヤオシー	チヤオシー
297	17	宇田川榕庵	舊田川榕庵

下卷正誤表

頁	行	誤	正
272	21	消費を助長	消化を助長
317	5	安政五年十二月十四日	安政五年八月十四日
339	4	大阪駐在エ國名譽領事秘書ダバビルー氏	大阪・東日記者　庄司勇之助氏
441	7	滿臣さは張家歸來のさき胡桃蒲萄を傳へた安石榴。	滿臣さは張騫。歸來のさき胡桃蒲萄安石榴を傳へた。
416	19	Gèrôme	Jérôme
451	22	オービエール	オービレール
454	6	十九世紀	(五)十九世紀

昭和十一年四月三日調

(1936)

明治屋食品辭典

MEIDIYA'S ENCYCLOPEDIA
OF
FOODS AND BEVERAGES

アーマンド (英) Almond

アマンド (佛) Amande

〔語源〕英 almond, 佛amande ← 古佛 almande ← 拉 amygdala ← 希 amygdale

邦語でアメンドウ〔葡語amendoas アメンドアスの轉〕、扁桃〔卵形だから〕〔大言海〕。又バタンキヤウ(巴旦杏—蘭領ジヤバ島の隣のバタン島から舶來されたから〔倭漢三才圖會〕)支那語で巴旦(バタン)扒達杏(バタンシン)。

原産地はペルシヤ及北アフリカ。西、佛、伊北阿等々地中海沿岸諸國には到る處に産し、又ペルシヤ、支那、米國加州等にも産する。**スキートアーマンド**(甘味種)と**ビターアーマンド**(苦味種)と二大別あるが、アーマンドとだけ云へば常にスキートの方を指す。

一種の桃の實で、熟すると果肉が割れて核が地へ落ちる。其を拾ひ集め、核(殼 shell)を

割ると中に褐色の薄皮(スキン) skin を被つた仁 kernel (たれ) がある。之をナッツとして食用に供する。

殻は樹種により Paper shell, soft shell, hard shell, (槌で割る位) とある。

スキートアーマンドには更に、ジョーダン Jordan, バレンシヤ Valencia 等の等級がある。

商品には

1. ソフトシエル (殻付) soft shell
2. シエルド (脱殻、皮付) shelled
3. ブランチト (脱殻、脱皮) blanched
4. グラウンド (擂碎) ground
5. バーント又はローステド(焼) burnt, roasted

デザート菓子に造る。砂糖で包んだものをシユガーアーマンド sugar almond 又は佛語プラリーヌ praline といふ。

製菓用としてはローストして、チヨコレートセンター (心) にし、碎いてアーマンドケーキ其他に用ひる等々。又ナッツとして生食する。英國 CB 社やモートン社から、スペイン産バレンシヤ (西國バレンシヤ州産) やジョーダンなどが函入で輸入される。又ドライドフルーツとして壜入りもある。

米國カリフオルニア産も來る。

アーマンドの殻の固まらない時分の未熟果をグリーンアーマンド green almond と稱し、砂糖漬にし、デザートとして賞用される。

ビターアーマンド (英) Bitter almond

食用にはならない。梅仁や杏仁と同じく、青酸(シヤン酸)に富み有毒で、且つ苦味がある。苦扁桃油といふ香料を採り、香粧品や石鹸の原料に使ふ。又ノワヨー又はクレームド、ノワヨー Noyau, Crème de Noyau と稱するリキユーは苦扁桃油でフレーバーを附けたもの。キルシユ(櫻實)醸造の際、種子を碎いたものを發酵蒸溜すると苦扁桃のフレーバーが附くといふ。(ノワヨー參照) (ナッツ參照)

アイスクリーム (英) Ice-Cream

グラス (佛) Glace (語源。拉 glacies 氷)

アイスクリームは Iced Cream の略。クリーム又はカスタードを(人工着香・着色を施し)フリーザーで凍らせたもの。氷菓子と譯されてゐる。西洋では菓子類中に分類されてゐる。昔伊太利國では氷雪と硝石とを混合した寒劑の中で容器を回轉して葡萄酒や果汁をアイスにしてゐた。之をカタリーネ・デ・メヂチ Catharine

di Medici（一五一九～一五八九。フロレンスの名家メヂチ家の出、佛王アンリ二世の妃）が一五五〇年佛國へ傳へた。此のウォーターアイスからアイスクリームへ進化したのだと。一七七四年にはアイスクリームが巴里では一般に知られてゐたと。佛國より英國へ、更に米國へ傳つた。一八五一年米國バルチモアの牛乳商ヤコブブッセル氏 Buzzell がクリームの滯貨處分の方法としてアイスクリーム製造業を創めたのが米國に於ける大企業化の先驅だと。同國の新業は世界一大規模。〔星忠太郎氏：趣味の食藥化學—Ice Cream Trade Journal〕〔菓子通〕。米國一ケ年消費量二億五千萬ガロン。一人一年當り二ガロン（五升餘）の消費。品質の取締の嚴重なことも米國が一等で、アイスクリームは牛乳の脂肪分 fat of milk の含量 14 %を下るべからずとされてゐるので、最も衛生的な脂肪食餌とされてゐる。謂はゞ frozen cream である。之に對し frozen custard がある。カスタード即ちクリーム、牛乳、鷄卵、砂糖、香料などの混合物を氷らせたもので、我國の如く、取締の嚴重でない場合にはコーンスターチ（澱粉）に人工着色や人工着香を施した榮養分の少いも

のもあり得る。近年は我國でもアイスクリームを四季を通じて販賣する飲食店が多く、又ドライアイスの利用により遠隔の地へも贈答用や病人用などに配達されるやうになつた。

米國では從來第四代目大統領マヂソン氏の夫人が同國のアイスクリームの元祖だと稱せられてゐたが、最近、初代のG・ワシントンの現金出納帳の一七八四年五月十七日の頁に「クリームを氷にする機械」を買入れた記事があることが發見されたので彼を元祖とすることにしたと。〔大阪朝日新聞・昭和七年一月七日記事〕

アイスクリーム・パウダー（英）

Ice Cream Powder　アイスクリームの材料即ちスターチ、セラチン、香料、色素、砂糖などを適當に調合した粉末。湯又は牛乳で溶かせば直ちにフリーザーにかけられる。米國製セロ Jell-O 印が我國では一番賣れてゐる。一クオート分づつ袋に密封されてゐる。

バニラ、チョコレート、ストロベリー、レモン、甘味ナシ等々種類がある。セロは會社の名。同社の看板商品セリー粉を商標化したものか。

アスチ・スプマンテ（伊）Asti Spumante

伊太利產ナチユラル・スパークリング・ワイ

ン（所謂イタリーのシヤンパン酒）の隨一。アスチはピエドモント州の都會の名で、此のワインの中心地。アスチ酒は同州アレツサンドリア及クネオ Alessandria, Cuneo 兩プロビンス（郡）産のワインで、昔はマスカテル種葡萄から造り高度にリキユー化（甘味化）し、地方的に殊に婦人向として賞味されたが、數年來、ドライ（甘味ナシ）に轉向し、dry, extra dry, demi dry 等々佛國シヤムペン酒に倣ひ、又醸造法もシヤムペン式を採用し、Cuvée から適時壜詰し、pupitres（架）に懸け、disgorged（澄引）liqueured（砂糖液添加）など、全然シヤムペン式である。今では相當輸出され、海外にも知られてゐる。明治屋扱はガンチヤ社製。

伊語スプマンテは英語スパークリング（沸騰性）のこと。英譯して Sparkling Asti とも云ふ。〔W. S. T. R. 所載 E.F.E.Vitali 講演〕

アスパラガス（英）Asparagus

アスペルジユ（佛）Asperge

〔語源〕波斯→希asparagos →拉asparagus

西洋獨活（ウド）の譯もある。ウドは埋（ウヅ）の轉。土中に在るを食ふ意〔大言海〕。獨活とは此の草は『風を得て搖かす、風無くして自ら動く、

故に獨活獨搖の名あり』〔倭漢三才圖會一本草綱目〕

アスパラガスは百合（ゆり）科の植物。嫩芽（わかめ）を食用にする。歐洲の原産。古代ローマ人の好んで食用した野菜の一〔Ward〕。現今米國加州が大産地。デルモント印（C. P. C. 社）、リビー社等々が我國へも舶來される。國産では北海道産スキー印などが有名。

ホワイト（白）とグリーン（綠）とに二大別される。どちらがヨリ嗜好せられるかは地方により區々で、米國東部では綠を好み、西部は白を好み、ニユーヨークは其の中間だと。白は大低芽が地上に達するや否や、日光に當らないうちに掘出したものだが、さうせずとも元來白いものもある。生のものは採取後早く食べないと香氣が失せる。煮るには、束にして立てゝ、尖端（tip）を一インチばかり水面上に出して尖端の崩れないやうにする。〔Ward〕

米國加州の罐詰物は水煮にしたもの。形の大小により次の如き等級がある。

ヂヤイアント（巨人）Giant

コロッサル（巨像）Colossal

マンモス（巨獸）Mammoth

ラーヂ（大） Large
ミーヂアム（中） Medium
スモール（小） Small
タイニー（極小） Tiny

又莖の本を切捨てたテイップス（英）tips, ポアン（佛）Points と然らざるもの（英）spear（佛）entière とに種別する。

食卓に上すには、唯全形のまゝ五六本皿に盛り、マヨネズソースなどをかけて出す。之を米國式では指で摘んで口へ運ぶ。佛國式ではナイフとフォークとで食ふのが本式だ〔秋山德藏氏：西洋料理通〕。いづれの式でも先端の柔かい部分だけ食べて、莖の筋ばつた部分は皿へ殘す。

味の素（アヂノモト） Ajinomoto

エツセンス・オブ・テースト

Essence of Taste

味の素鈴木商店製造並に發賣の調味料。主成分はグルタミン酸ナトリウムの白色粉末。小麥の蛋白質から採る。故農學博士池田菊苗氏が昆布屬の海藻ラミナリヤ・ヤポニカの研究中、此の海藻に含まれてゐるグルタミン酸に著しい肉の味のあることを發見したのが此の商品の發明

の起源。鈴木商店主先代の鈴木三郎助氏と共同經營の下に商業的製造に成功して今日の如き大商品となつた。一九〇八年最初の特許を得、一九一二年米國の特許を得、續いて佛國の特許も得てゐる。

最初は昆布から採り、後に小麥粉又は大豆の蛋白質から製造することが發明せられ、現在は小麥粉から造つてゐる。グルタミン酸ナトリウムは三千倍の水に溶いても猶ほ味ひ得るほど强力な味を持つてゐる。砂糖は同じく二百倍、食鹽は四百倍。料理に味の素を用ひる場合には、鹽氣の薄い料理によく効く。其の譯は、食鹽は其の量を二倍用ひると其鹹味は二倍以上になるが、グルタミン酸鹽は量を二倍用ひても味の强さは二倍にならない。反對に薄める方は、食鹽の味が消失する迄薄めてもグルタミン酸鹽の肉の味はハツキリ殘る（食鹽より八倍も强力だから）。

又味の素は酢の入つた料理には効きが弱い。其の譯は、元來此の肉の味なるものは、グルタミン酸鹽が水に溶解して、電離現象を起して、其のグルタミン酸イオンが味覺を刺戟するに因つて起るのであるが、食酢の爲めに溶液が酸性

となつて右の電離作用が微弱となり、充分味覺を起すほどに解離しないからである。

味の素は原料が植物性だから、精進料理の盛な日本及支那で大量に消費される。支那は日本から味の素を輸入する外、彼地にも味の素分工場があり、幾多の類似品が市場に出てゐる。味之精（ウエイチーチン）、厨友（チユウユウ）Gulta など。〔日本藥報及秋山德藏氏著メニュー大辭典に據る〕

アニス （英）Anise

アニゼット （佛）Anisette

リキユールの一。茴香酒（ウキキヤウシユ）と譯する。 anis（佛語アニ）anise（英語アニス）即大茴香の種子アニシーヅ aniseeds の酒精エキスを蒸溜して造つた酒。興奮性藥酒として賞用される。アニスは一種の藥草で、アニシーヅを採るためにスペイン其他の地中海沿岸諸國で栽培されてゐる。アニシーヅは驅風（胃腸のガスを排出させる）の効がある。アニシーヅの代りに fennel seeds（茴香の種子）を代用する場合もある。

〔語源〕 希 anison→拉 anisum→佛 anis→英 anise。アニゼットはアニの縮小詞。

和蘭ボルス社のアニス（酒精分37%）、佛國キユーズニエ社のアニゼット（酒精分27%）など。キユズニエ社のオクシゼネ・ブランシユ及その略と思はれるオクシ Oxygénée Blanche, Oxy は共にアニス香付の酒 Elixir Hygiénique anisé（酒精分40%）〔同社のリストに據る〕

アニス酒はアブサンの代品として製造される。（アブサン參照）

アプリコツト （英語エイプリコツト）Apricot

アブリコ （佛） Abricot

杏（アンズ）。〔語源〕拉 præcox（プレは早い、コクスは熟する、即ち昔杏は桃の一種と考へられ、杏は他種の桃より早く熟するに因る名）→希 praikokion→亞剌 al-barquq（al は定冠詞）→葡 albricoque→佛 abricot→英 apricot

邦語アンズは杏子の宋音。古くはカラモヽといつた〔倭名抄—大言海〕。杏は支那では西紀前二三千年前から知られてゐた。張騫が西域に使した際、支那から西部アジアへ傳へ、之が風土化したから昔てアルメニアが原產地だと考へられ其の學名も Prunus armeniaca と名づけられた。西紀少し前にギリシヤローマ諸國へ傳へられた。英國へは十六世紀に傳つた〔Tibbles〕。

現時米國加州の最大果樹園藝の一。
杏の果實は酸味があつて生食には餘りされない。加工されたのが種々ある。

1. 罐詰—Canned Apricot in syrup
2. 干杏—ドライド Dried apricot
3. アンズジヤム Apricot Jam
4. リキユール類〔佛國キユズニエ社リスト〕
   クレーム・ダブリコ Crème d'Abricot
   リキユール・ダブリコ Liqueur d'Abricot
   エイブリコツト・ブランデ Apricot Brandy

アブサン

(英) **アブシンス** Absinth, Absinthe
(佛) **アブサント** Absinth

リキユールの一種。邦語アブサンは佛語の轉。此の酒名は苦蓬（ニガヨモギ）の學名 artemisia absinthium（拉語）から得たもの。苦蓬は多年生の草で歐洲及アフリカ北部に產する。葉及頭狀花の干したのを粉にしたものを（ヒソツプ等々の香料と共に）酒精に浸出し其を更に蒸溜し、之に水を加へて適度の酒精度にしたもの。

苦蓬の主要成分たる精油はアブシントールの種々の結合より成り、綠色を呈し（アブサン酒の色は此に基く）苦味を有する。

アブサン酒は最も誘惑性を有し、アブサン中毒 absinthism は酒精中毒や阿片中毒よりも悲慘だといふ。アブサン中毒は過度の常用より來るもので、癲癇、精神錯亂、迷夢沈鬱等の症狀を呈し、又肺の毛細管の阻塞の爲め喀血し、又肺結核に罹り易くなり、早老を來たす等々。佛國陸軍では一八四四年解熱劑に採用したが今は禁制されてゐる。先般の歐洲大戰勃發するや佛國政府はアブサン酒が國民の精氣を消耗せしめるの故を以つて一九一五年三月十六日の法律を以つて、其の製造及販賣一切を禁止した。瑞西では國民投票の結果禁止された。〔Wiley〕

アブサン酒は瑞西アブサンと稱するものが最も高級とされ、瑞西國の外、佛國ポンタルリエ、モンペリエ、リヨン等の產なも瑞西アブサンと呼んでゐる〔Wiley〕。本邦へは、瑞西國クーペ市のペルノー社 Pernod, S. A. から來る。同社のスペイン國タラゴナ市のアブサン工場製 Maison à Tarragone。レベルにも Produce of Spain とある。酒精度六八%（レベル參照）。レベルのエキストレ・ダブサント Extrait d'Absinth は苦蓬エキスの意。

佛國ポンタルリエ市のペルノ・フイス Pernod

Fils 社製もある。前記の S・A は Société Anonyme ソシエテアノニム（株式會社）。後者のフイスは子息。

佛國ではアブサンは禁制であるが、類似の外觀のリキユーは許されてゐる。但し、香氣及味はアニシードの香味たるを要する。酒精度もプルーフ酒精 52％（約三〇度容積率）迄に制限されてゐる。〔W.S.T.R.Feb., 1933〕

アプル（英）Apple, **アフエル**（獨）Apfel
ポンム（佛）Pomme
りんご（林檎、苹果）（日本）
平　果（ピンクオ）（支那）

〔語源〕英語アプルと獨語アフエルとは同源。

英語はアングロサクソン系の語。獨語は古高獨系。一説に伊太利カムパニア州 Abella から出た語だと。Abella からは佛語 aveline（ヘズルナツト）も出てゐる。ポンムは拉典語 pomum（果實一般）の女性形から出た語。

リンゴは古くはリンゴウ〔倭名抄〕といつた。

〔語源〕唐の高宗の永徽中、王方言なる者、河中に一小樹を拾ひ、植ゑた。其果實が美しかつたから朝廷に献上した。是を朱柰、五色林檎或は聯珠果と謂つた。西域の老僧が此の樹を見て

是は珍果で林檎だと云つた。高宗は王方言に文林郎の名を賜つた〔洽聞記—日本藥報所載〕。林は文林郎、檎は禽（トリコニスル）で林檎の名は右の故事に因むのだと〔倭漢三才圖會〕。我國では本邦在來種に林檎の字を當て、洋種アプルに對して苹果、平果等の字を當てることもある。果實の形が在來種より扁平だからだと。〔大言海〕〔日本物産の由來〕。

アプルは野生種から栽培して生じた新種で、其栽培は歐洲では有史以前から行はれてゐた。英國へはローマ人が傳へた。接木法で容易に新種を出せるから現今樹種千數百種ある〔Tibbles〕。日本に於ける栽培は明治四年開拓使や勸業寮に於て米國より取寄せたもの。又現時東北地方に半野生的に存するワリンゴは伊達政宗の海外交通の時代に宣教師が傳へたものが退化したものだと〔日本物産の由來〕。

樹齢五十年位までが最盛期だが、百年以上も實を生らせる。世界中では北米が最大産地。本邦では青森、盛岡、長野等々諸縣が著名。

〔用途〕食卓用デザートフルーツ（生食）用。ジヤム、セリー、酢、酒等の製造用。

林檎は諸果物中最もペクチンに富むから最高

級のセリーが出來る。レモン、オレンヂ、パイナプル等の如きペクチンに乏しい果汁からセリーを造る場合には果汁一に對しアプルジユース二の割合で加へるのが常である。セリーの多くが次の如く連名なのは其の譯である。

Apple with Lemon Jelly
Apple and Strawberry Jelly
Gelée de Pommes et Framboises

アプルの量が五〇%以上の場合は連記の前に、又以下の場合は後に來る

（セリー及ジヤム參照）〔Gatlin〕

アプル・バター　（英）Apple Butter

林檎の果肉（パルプ）をサイダー（林檎汁）若くはサイダービネガー（林檎酢）と共に煮詰め、砂糖や香料をも加へて半流動體（ドロドロ狀）にしたもの。美味滋養兼備。米國の名產。プレーン（其のまゝ）で又クリームと共に用ひて甚だしく食慾を進める。特にプデング、タート、ウエーハーサンドキツチによく、又バタの代りにパンにつけてもよろしい。〔米國ハインズ社カタログに據る〕

アマザケ　（甘酒）

糯米（モチ）の飯一に對し米麹を二の割合に加へ、よく混ぜ合せ、桶に入れ、少量の微溫湯を加へて放置する。夏ならば二日、冬ならば二

週間位で甘酒となる。米麹の麹菌の糖化酵素の爲め澱粉が麥芽糖に變化したもの、酒精發酵をしてゐないから甘味だけ。アマザケの名ある所以。之を壜詰又は罐詰にし熱氣殺菌を施し、アマザケ又はアマザケノモトと稱する。一夜にして成るから一夜酒などの古名がある。昔六月及七月に釀るので俳句の季は夏の部にある。〔延喜式造酒司式〕。　昔甘酒賣といつて冬夜賣り歩いた。文化頃から四季共に賣り歩くに至つた〔俳諧歳事記〕。甘酒は澱粉酒の酒精發酵に必然的に先行する工程だから、澱粉酒と其の起源を等しくする（若くは之に先行する）。醴の字をコザケ、又はヒトヨザケと訓じるので〔大言海〕〔日本書記〕　應神天皇十九年、國栖人が醴酒を獻じた故事を以つて甘酒の起源とする。〔日本事物起源〕〔食物辭典〕

アミターゼ　Amitase

麒麟麥酒株式會社製麥酒酵母（英）Yeast（獨）ヘーフエ Hefe 製劑。麥酒酵母の細胞膜を溶解除去し、細胞內容物を抽出し乾燥した酵母エキス。ビタミンB・Dを游離狀態に含み、酵素類を完全に活力を保有させ、蛋白質其他の榮養を水溶性にして消化吸收を容易ならしめ、

其の他に消化酵素ヂアスターセを添加してある等の特色がある。ビタミンBのために脚氣の豫防藥として最も有効。各種酵素のために胃腸諸症、常習便秘の治療に効く。名前は amine アミン、tase ターセ（酵素の化學名の語尾）の結合。

アンゴスチユーラ・ビターズ（英）
Angostura Bitters

ビテール・ア・ランギユスチユール（佛）
Bitter à l'angusture

ビターズの一種。angostura, angustura（佛語 angusture, angosture）は南米產の小灌木の樹皮で、解熱劑及疫病の藥として用ひられてゐる。元來は南米ベネズエラ國オリノコ河中流に在る都會の名（一八一九年改名し Ciudad Bolivar と云ふ—シウダは西語で市の意）。

百餘年前アンゴスチユーラ市に在つた陸軍病院の軍醫監 J. G. B. Siegert 博士が

アンゴスチユラバーク（bark 樹皮）
ホワイトシナモンバーク（白肉桂皮）
シンコナ（規那皮）
レモンピール（レモン皮）
其他の香料

を同地特產のラム（糖蜜酒）に浸出せしめて、製したのが此のビターズの起源。もとはアンゴスチユラで造られたが、今ではベネズエラ國の沖に在るトリニダツド島（英領）のポート・オブ・スペイン市の Dr J. G. B. Siegert & Sons, Ltd. 株式會社で故博士の原處方通りに製造してゐる。

用法及効能は

1. 健胃强壯劑—消化不良下痢豫防及治療に
2. 解熱劑—熱病の豫防及治療に
3. 新しいラム酒の粗野な香味を改良して古酒らしくする。
4. カクテルの風味向上に數滴々加する

酒精度 48％（容積率）

〔壜に添附の印刷物に據る〕

アンゴスチユラビターズの名は普通名詞で、他社でも種々のタイプのがあつてアンゴスチユラ皮を全然缺いだものもあるさ。

アンゼリツク（佛）Angélique

アンゼリカ（英）Angelica

歐洲アルプス地方產の香草。白芷（ヨロヒグサ）。若葉の柔い葉柄（莖）又は根を砂糖で煮詰め、砂糖の結晶の衣を被せる。— 砂糖菓子

(Candied Sweetmeats) の一。佛國アブト市バルゾアン社製が明治屋へ來てゐる。詳しくはアンゼリツク・クリスタリゼ Angélique cristallisée (英語キヤンデード・アンセリカ Candied Angelica)。國產蕗(ふき) の砂糖煮で代用される。

〔語源〕 拉 herba angelica (angelus 天使)

アンチヨビ (英) Anchovy

アンシヨア (佛) Anchois

鯡 (ヘリング、にしん) 屬の小魚。地中海で最上等品が獲れる。

〔語源〕 西國バスク語 anchova 干魚→佛・英。

頭を除き、開いて腸や胸ヒレや骨を除き樽に鹽漬にし、後にオリーブ油に漬け壜詰にする。アペタイザー或はオルドウブル、レリッシユ用(食慾增進食)。油漬の他、鹽漬があり、又ケーパー、ピメント、オリーブ等薬味入がある。佛國製—油漬 à l'huile、鹽漬 au sel、骨拔 sans arêtes、骨付 avec arêtes。

ジヨルジユ・ダリデ社 (ボルドー市) やグリフオン社 (パリ市) などが來てゐる。

1. フイレ・ダンシヨア・アリユイル・ドリブ・サンザレート

Filets d'anchois à l'huile d'olive sans arêtes

フイレは開き身。サンザレートは骨なし (ボーンレス)。オリブ油漬。魚は卷いて、中にケーパーを卷き込んだもの (アペツク・カーブル auec câpres) と然らざるものとある。

2. アンシヨア・オー・セル・ブラン

Anchois au sel blanc 鹽水漬。セルは鹽。ブランは白。sel rouge, red salt 漬も表には載つてゐる。

3. オリブ・フアルシエ・アペツク・カーブル・エ・アンシヨア・アリユイル

Olives farciés avec câpres et anchois à l'huile。farcié=stuffed 即スタフドオリーブ

4. オルドウブル・アペツク・アンシヨア

Hors-d'œuvre avec anchois。テリーヌ terrine といふ壺形の壜入で、アンチヨビ、ガーキン (小胡瓜)、スタフドオリーブなどの組合せで、オリブ油漬品。

伊太利產 アリゴニ社

1. フイレツチ・ダツチウガ・イン・プロ・オリオ・ドリバ Filetti d'acciuga in puro olio d'oliva (英 Boneless anchovies in pure olive oil)。骨拔き。ピメント又はケーパー入り。

2. アツチウゲ・コン・オリベ・タルツフアテ Acciughe con olive tartufate
(英 Boneless anchovies with truffled olives) トリフを詰めたオリーブと卷アンチヨビとの詰合せ

3. コクテル・ヂ・ペシエ Cocktail di pesce (英 Fish Cocktail) 卷アンチヨビの他種々の魚の詰合せ (アソートメント)。

アンチヨビ・ペースト (英) Anchovy Paste

パーテ・ダンシヨア (佛) Pâté d'anchois

アンチヨビを開き (filet) 細目の篩で裏漉にし、又は擂り潰し (pound)、香料を加へたもの。fish paste, potted fish, 佛語パーテ pâté の一種。英國 CB 社製等が來る。

アンチヨビ・ソース (英) Anchovy Sauce

アンチヨビペーストを延ばしてソースに直したもの。CB 社製などある。

古代ギリシヤ、ローマ人が愛用した美味食だと〔Ward: Encyc.〕

アメール・ピコン (佛) Amer Picon

佛國ピコン社製のリキユー。アメールは苦いといふ形容詞から轉じた名詞〔拉 amarus〕。

英語のビターズに當る。佛領アフリカのアルセリア產の植物 (アブサン?) のエキスだから一名アメール・アフリカン AmerA fricain とも云ふ。强壯 (tonique) 解熱 (antifiévreuse) の成分のために推奬されてゐる。毎朝又は毎食前に水で四五倍に稀釋して飲用する。アルセリヤの移殖民の間では疲勞の恢復及熱病の豫防劑として此のアベリテイフの飲用が一般の習慣となつてゐる〔レベルの文句より〕。酒精度 30 %。

アリコ・ベール (佛) Haricots verts

アリコ・フラジヨレ (佛) Haricots flageolets

アリコは佛國產隱元豆のこと。〔語源〕メキシコ語〔L. Clédat〕。莢ツキで食べる場合即莢隱元をアリコベール (我業界では**ハリコベ**で通つてゐる) と云ひ、莢ナシ即若熟の豆で食べる場合をアリコフラジヨレといふ。ベールは綠といふ形容詞。フラジヨレは、拉 phaseolum → 伊 fagiuolo の縮小詞から來た名詞又は形容詞。希臘系の語でアリコの一種。

アリコベールはガーニツシユ (附合せ) 或はサラダに。フラジヨレはグリーンピースと同樣で、擂り潰してポタージユ (濁スープ) 或は附合せなどにする。佛國產の水煮罐詰 au naturel

がルブルトン社などから來る。國產もある。

アルテショー（佛）Artichaut

アーテチヨーク（英）Artichoke

〔語源〕亞刺 al kharshaf →中西 alcarchofa →伊 articiocco →佛・英。（亞語 al は定冠詞）

南歐の原產。英國へは一五四八年傳來したさ〔Tibbles〕。西洋園藝蔬菜の一。大アザミ（蓟）に似た植物。開花前の花蕾 flowering head を食用に供する。花軸（フォン）（心）と全形と二種ある即ち

1. フォン（佛）Fonds（基部の意）

ボトム（英）Bottom（底の意）

ハート（英）Heart（心—シン—の意）

佛國產ルブルトン社のフォン・ダルテショー Fonds d'Artichauts の罐詰が來る。水煮。邦語キクイモと譯されるが薯ではなくて、花の基部である。肉類の煮込料理のガーニッシュに使ふ。

2. アンテイエ（佛）Entiers 全形

ホール（英）Whole

罐詰の舶來は來てゐない。全形のまゝ茹でゝ食卓に上された場合の食べ方は、先づ左手の指先で輕く全形のアーテショーを抑へ、右手の指先で萼一枚を引き抜き、厚肉の方をソースに一寸浸して口に入れ、齒で挾んで徐ろに引張ると肉部が口中に殘る。カス（殘部）を皿へ戻す。此の動作を繰返へし、最後の花心（フォン）は最上等部分だからナイフで、切つてフォークで口へ運ぶ。〔Ward〕

アロールート（英）Arrowroot

澱粉の一。アメリカ大陸の熱帶地方の原產の maranta（三十餘種あり）の塊根から採る。其根を搗き碎いて得た乳狀液を裹漉にし、器底に沈澱した澱粉を乾燥し、包裝する。

ビスケット、プデング、ゼリー等、普通の澱粉と同じ用途。特に消化がよいから幼兒や病人の食餌によろしい。

〔語源〕マランタの根の生汁は傷から毒を吸出すに用ひられ、殊にアメリカン・インヂアンは毒矢に當つた傷の治療に之を用ひるのでアロー（矢）ルート（根）の名が起つたと〔Skeat, Ward〕。一說にインヂアン土語 ara-ruta（單に根の意）の轉〔Tibbles, Chambers〕。英國 CB社及 Morton 社から罐入が來る。

イクラ（露）Икра
キヤビア（英）Caviare, Caviar

蝶鮫（てふざめ）のはらご。はらごは腹子の意。散子とも書く。魚卵の胞を解いたのをハラゴ（散子）、解かざるをスヂコ又はスヾコ（筋子）と區別するが、現今では鮭のハラゴをイクラともスヾコとも云つてゐる。眞正のイクラはロシアの名産でカスピ海、黑海、アゾフ海等の河流で捕獲されるものが全世界の需要の大部分を充してゐる。魚卵を魚體から取出し、篩で擂り卸して包被や筋を去り、鹽漬にし、其を罐詰又は壜詰にする。大粒で茶色黃色又は金色を呈する品は產額も少く高價でもある。ロシアでは金色が最も珍重される。下級品は樽詰にして外國へ輸出され、其地で詰め替へて賣出される。我國へは大戰前は浦鹽から舶來されたが、現時は米國ニユーヨークのハンセン・デイークマン社製コサック印等罐入が來てゐる。コサックはロシアの一民族で騎兵として著名。コサック騎兵の像を罐マークに用ひてゐる。イクラは本場のロシアでも甚だ高價で、高級料理のオルドーブルに用ひる位だといふ。米國ではパンに塗つて食べる等。我國でも用法は同じ。鮭のスヾコ

はウニや鹽辛と同じく、左黨の大好物で、殊に前菜（摘み物）としてよく出る。（キヤビヤ參照）

イタリヤン・ベルモツト（英）
Italian Vermouth
ビノ・ベルムツト・デタリヤ（伊）
Vino Vermouth d'Italia

伊太利產ベルモツト。トニツク・ワイン（强壯酒）或は apéritif（食慾增進酒）と稱すべきもの。ベルモツトは absinthium 苦蓬（ニガヨモギ）の獨名ベルムート Wermut の訛だらうといふ。苦蓬入葡萄酒は古代希臘羅馬時代からあつた。Cicerone の言葉中にも absinthiatum vinum なる語が見える。現在のベルモツトの製造に於ても、アブシンチウムが薬種エキスの基本をなしてゐる。ベルモツトはハンガリー、イタリ、フランスの諸國で多く製造されてゐる。伊國ではピエドモント州トリノ（英名ツリン）產 vermouth of Turin が一番著名。十八世紀の後半はじめてトリノにベルモツトが現はれた。多分一七八六年蒸溜家 Ant. Ben. Carpano によつてタスカニー州から輸入されたものゝ由。一八三八年 Flli Cora 社がモンテビデオへ輸出したのが伊國から國外へのベルモツト輸出の最

初だと。現今は國の内外に著名である。

トリノのベルモツトはピエドモント州 Torino, Cuneo, Alessandria の諸プロビンス産を指す。原料はマスカテル・ワインと稱する白葡萄酒で之に酒精及糖分を加へ、スパイス及アルプス産ハーブズ類を配したもの。酒精度 15—16 % 糖分12—15%。香料には苦蓬の他に、

1. キナイン（規那）—解熱劑
2. 龍膽（gentian）—食慾增進劑
3. 肉桂（シナモン）、タイム、其他アルプス産香草類各種。

調合の後、硝子張りコンクリート製タンクに貯藏して馴熟させる。

イタリヤンベルモツトは赤と白と二種ある。赤をベルモツト・ヂ・トリノ Vermuth di Torino

白をベルモツト・ビアンコ Vermuth Bianco

といふ。トリノはトリノ市。ビアンコは白い意の形容詞。彼地では golden white なる白の方を持て囃す。赤は赤葡萄酒又は葡萄液で着色したものか。着色用の特殊の葡萄が栽培されてゐるから。〔The Italian Exporter, '33.〕〔W. S. T. R., Sept. '32, Mar. '27〕

明治屋扱品は、フラテリ・ガンチヤ・エト・カムパニア Fratelli Gancia & Cia. (Canelli) 製。フラテリ（略して Flli）は兄弟、即ガンチヤ兄弟商會の意。各種ベルモツトの外、各種葡萄酒スプマンテ（スパークリングワイン）を製造してゐる。

ガンチヤ・ベルモツトは赤白共酒精度19%

イタリヤン・ワイン（英）Italian Wine

伊國の葡萄栽培は、有史時代の初期既に行はれてゐたことは化石などで證明される。マイセニー（希臘古都）の王アガメムノンが希臘軍を率ゐてトロイ攻圍を行ひ、同軍勢がシシリー島及半島の東南端へ植民した際、葡萄が一般に栽培されてゐたので、同地を Oenotria（ワインの國）と稱んだ。羅馬帝國の發展に伴ひ、葡萄栽培も、伊太利全土よりゴール（佛）やイベリヤ（西・葡）へ擴められ、遂に歐洲全土—ロシヤ及スカンヂナビヤを除く—へ傳へられた。羅馬人退去後も葡萄畑は續けられ、羅馬から派遣されてゐた基督教宣教師が之を助長し、修道院も寺院も廣大な葡萄園を持つのが例であつた。

斯く伊國は葡萄栽培の母國であり、全土が葡萄園であつて、其産額は佛國に次いで世界第二

位に在り、第三位は西國で、此三國で全世界の63%、佛國だけで19%に當つてゐる。但し佛國の如き世界的に有名な葡萄園はない。大部分は、唯發酵しただけで、澄引も清澄も施さず生產地で地方的に其年度中に消費される。一九二四年三月七日 R・Decree Law. 更らに一九二七年三〇年等の改正の法律で、名稱に關する制限が出來、地域、地質、樹種、釀造法等の條件を定め、新たに組合を設立して勵行させてゐる。此の有銘品といふのは

(一)高級食卓酒

1. ピエドモント州クネオ及アレツサンドリア兩プロビンス產—Freisa, Barbara, Nebbiolo, Barolo, Barbaresco 等々。(皆葡萄園の名)°
2. タスカニー州シエナ及フロレンス兩プロビンス產—Chianti, Pomino, etc. (以上赤酒)
3. 其の他の州產數多あれど略する。

(二)特殊品

1. Muscatel, Malvoisie, Moscato di Asti, Moscato di Canelli,
2. 天然沸騰酒—Asti Spumante 等々

明治屋扱の品々には

ピエドモント州カネリ市ガンチヤ社の

1. アスチ・スプマンテ (沸騰酒、アスチ參照)
2. 同社ベルモツト(イタリアンベルモツト參照)
3. フロレンス市リカソリ社 (キヤンチ・ワイン)

〔W. S. T. R誌所載 E. F. E. Vitali 氏講演〕

〔The Italian Exporter, Mar.' 33.〕

インスタント・カフイー (米) Instant Coffee

米國G・ワシントン珈琲精製會社製即席珈琲の名。Instantly 瞬時に融解する意味の名。珈琲の浸出液を蒸發乾燥して粉末にしたもの。由。完全に溶解する soluble coffee。G・ワシントンは米國建國の父、初代の大統領。米人の好んで用ひる商標 (ブランド)。

インスタント・カリー (英) Instant Curry

カレーの素、カレーライスの素、即席カレー粉などに當る。カリーの本場は印度。胡椒、乾薑其他の藥味を調合したもの、調合の材料及割合は各國又各社區々。我國のカレーライス其他カレー料理用に調合したのが本品。之を水で溶いてカレー汁を造り魚、マカロニ、ライス等にかける。

英國 CB 社の即席カレー粉 Prepared Curry Powder も同じもの。(カレー粉參照)

インスタント・ポスタム(米) Instant Postum

我國ではポストムコーヒと云つて古くより知られてゐる。小麥（whole wheat 及フラン＝糠）及蔗糖蜜（モラセズ）を特殊の方法で焦がしたもので珈琲とは全然無關係のもの。殊に珈琲や紅茶などの貴重成分たる刺戟劑（カフエイン及タンニン）を全然含まない。タンニンは胃に惡く、カフエインは不眠症や逆上症に毒だがポスタムには其等刺戟劑を缺いでゐるから、小兒、婦人、病人などの滋强飲料として甚だ良しい。もとの Postum Cereal ポスタム・シアリアルを改良して、ヨリ濃く、ヨリ溶け易くしたもの。インスタントは瞬時又は即席の意。ポスタムはポスト・プロダクト會社所有のブランド。創始者C. W. Post 氏をモヂつたものか。

インバリツド・シエリー（英）

インバリツド・ポート（英）

Invalid Sherry, Invalid Port

シエリー及ポートのブランドの名。インバリツドは英語で患者のこと。純良で病人用に適する意〔ギルビー社インバリツドポート壜腰貼レベル Sir Charles A. Cameron 證明文言參照〕。

ウヰスキ　（英）Whisky, Whiskey

ウヰスキー　（佛）Whiskey

大麥麥芽から醱酵蒸溜熟成して造つたスピリツツの一。

〔語源〕愛蘭語及ゲール語 uisgebeatha → アスキボー usquebaugh → 英 Whiskey uisge＝水。beatha＝生命。拉典語 aqua vitæe（蒸溜酒）を直譯したるもの。〔異說 Wiley〕。

酒の蒸溜法は支那で太古に行はれたのが西洋へ傳つたもので、アルコールの語源の示す如く歐洲へはアラビアを通して傳つた。アラビアは當時の物理學及化學の淵叢だつた。英王ヘンリー二世（佛國アンジユー伯 Geoffrey の子、出でゝ英王位に即き王后の嫁資によつてボルドー地方を領した。クラレツト參照）の愛蘭征伐（一一七二～四）の際、愛蘭住民はアスキボーを飲用してゐた。エール又は大麥麥芽汁の醱酵液から蒸溜したもの。蒸溜法は多分佛國の亡命者から愛蘭人に敎へたものだらうと。征伐に行つた兵士達は此時、燒酒に對する嗜好を得て歸つて來て、其後は愛蘭から燒酒を輸入して飲んでゐた。英國では其後、ワインの燒酒（ブランデー）が佛國及和蘭から輸入され重要貿易品さな

つた。當時英蘭でも各地で、カトリックの僧侶はリキユーの合成、香水の製造、病人の爲めの藥酒の製造等を行ひワインから燒酒を蒸溜することに慣れてゐた。然るにヘンリー八世が一五一三年カトリック敎會を閉鎖したので、僧侶は餘儀なく酒類蒸溜業に從事し、ロンドン其他諸都市で非常に成功した。大陸の貿易業者は英蘭蒸餾業に打擊を與へ、ブランデーの貿易を維持するため蒸溜原料のワインの供給を斷つたので、他の酒類を利用する試驗を刺戟し、エリザベス朝廷の抑制にも拘らず、サイダ、ペリー、エール、ビール等を蒸餾して燒酒を造ることに成功した。〔W. S. T. R. Jan.,' 27〕

ウキスキの蒸溜法がスコツトランドに傳來した經路年代等に就ては何等實說はないと。スコツトランドのウキスキは英蘭との合同（一七〇七）以前には何等認められた物產でなかつたと。一七九八年五月廿五日附、スコツトランド酒稅吏の報告にも、一七七六年に到る長年間は當國の蒸溜業は大して見るべきものがなかつたとある〔同誌〕。一七七六年にスコツチウキスキが英蘭へ輸出されたが、當初英蘭では、直接消費者へ渡らず、一旦酒精業者へ行き、藥種及香料エ

ッセンスを以つて加工して、イングリッシジン又はフレンチブランデーとして賣出された。スコッチウキスキーが自身の品質に因つて他國で認められたのは一八二五年からだと。當時は密造者が多數で、僻遠の地で、狹い場所で稅吏の臨檢に抵抗しながら、作業し、地方產大麥と麥芽とを用ひ、ポットスチルをピート（泥炭）で焚いて蒸溜したもので、是がハイランドのモールトウキスキーの基礎をなした〔Wiley〕。此の他〔大日本洋酒罐詰沿革史〕〔Tibbles〕參照。一八七二年以來フイロクセラ病蟲害の爲め全歐の葡萄園が破滅に瀕し、良いワインの價が暴騰したので此の機會にスコツトランドのウキスキが南下して、人氣を攫んだのである〔W. S. T. R. Oct., '32—André L. Simon 氏講演〕

ウキスキの法律上の定義〔Royal Commission, 1908〕は：—

ウキスキは cereal grain を麥芽のヂヤスターゼで糖化した糖液 mash から蒸溜によつて得た蒸溜酒である。スコッチ・ウキスキは此の定義通りのウキスキにしてスコツトランドで蒸溜されたもの。アイリッシユ・ウキスキは同じくアイルランドで蒸溜されたもの。云々

〔W. S. T. R. Nov.,' 33〕

産地による種類—主要なもの

愛蘭土產—アイリッシ　Irish

蘇格蘭產—スコッチ　Scotch

加奈陀產—キヤナデアン　Canadian

米合衆國(禁酒前)—ブールボン　Bourbon

取引上（英國）次の三種になる。

1. malt spirit。スコットランドでは大麥麥芽の糖液の醱酵液をランビキ（pot still）で蒸溜して得たもの。アイルランドでは大麥麥芽の一部をオーツ其他の麥殼（grain）で置換へたもの、他はスコットランドと同樣。

2. grain spirit。特許釜（patent still）の蒸溜品。玉蜀黍粉を原料とし、之を糖化するため15—20%の大麥麥芽を用ひる。

3. blended spirit。モールトスピリットとグレーンスピリットとを混合したもの、割合は各製造家の處方による

〔ウキスキ醸造法〕　大麥モルト（グレーンウキスキならばグレーンと大麥モルトと）を煮沸して麥芽糖液を造り、之に麥酒酵母を加へて醱酵させ、之を蒸溜して酒精分を高める。次に之を樫樽又は硝子張のタンクに貯藏熟成させる。

—蒸溜とは酒精の沸點七十八度(水なら百度)で、熱すると酒精蒸氣が水蒸氣より先きに蒸發する、其の性を利用して分離すること。

—熟成とは酒中のフユーセル油（高級酒精）が酸化又は脫水して芳香質や酒精に轉化し、毒性が解消し、馴れ味が出ること。

（スコッチ・ウキスキ參照）

ウーロン・テイー（烏龍茶）Oolong Tea

臺灣の名產。烏龍紅茶などゝも云ひ、製法の原理は紅茶のと同じで、醱酸酵の爲めに紅茶に似た色と香氣とがある。烏龍の名は烏(からす)の如く黑く龍の如く曲つてゐるによるのだと。〔Ward〕〔食物辭典〕

一說に地名だといふが詳かでない。臺灣の對岸支那の福州でも產するが、臺灣產が一番著名で臺灣を最初に世界的に著名にしたのは烏龍茶であつたと。臺灣の茶業は臺北、新竹二州が本場。支那本土からの移住民が始めたもの。紅茶は三井茶園其他大資本的經營だが、烏龍茶は古來の家內工業的で、婦女子供に摘ませた茶の芽を麻布の上で暫時日光に當て、室內で竹網代の上で凋萎、鐵釜炒り、揉捻、玉を解き、焙爐乾燥。之を茶館（商人）が再製する。

一八六九年英人ドットが帆船二隻に2131ピクルの烏龍茶を積んで米國へ輸出したのが直輸の起りで、現今（昭和六年）年産四百萬瓩中三百四十萬瓩の輸出があり、其89%は米國向である。

烏龍茶の一種に**包種茶**（ポウチヨンテー、Pouchong Tea）がある。調萎作業を葉の赤くならない程度に止めて幾分綠茶の風味を留め、之に薰花（再製の際一定期間秀英花等の同地產の花を混じて香氣を移すこと）を施したもの、年產四百萬瓩。大部分はジヤバへ輸出される。春秋の芽は包種茶にし、夏の芽は烏龍茶に製する。點茶法（立て方）は紅茶と同一。

〔工政（一六一號）所載『臺灣の茶業』〕

ウエツソン・オイル（米）Wesson Oil

米國サヴーン・コツトン・オイル社製棉實油。即ち棉の實を搾つて採つた油。ショートニング用、フライ用、サラダドレツシング用などに賞用される。ウエツソンは一九〇〇年棉實油精製法で特許を獲た David Wesson 氏が。同社製で、棉實油から抽出精製した硬化油を**スノードリフト**（其項參照）といふ。

ウエルチ・グレープ・ジユース

（米）Welch's Grape Juice

米國ニユーヨーク州ウエストフイールド市のウエルチ社製造の葡萄液。コンコード種葡萄 Concord Grape を原料とする。先づ葡萄を碎き Steam-Jacket の二重鍋で攝氏80度で煮て、果皮に附着してゐる酵母菌を絕滅させて醱酵を根絕し同時に果皮の赤い色素を煎出する。此の液の上澄を壜詰にし更に熱氣殺菌を施す。

蔗糖3%を加へる外何も加へない。主成分は葡萄糖（15%位）で、その外酒石酸、林檎酸などを含んでゐる。葡萄糖及加里鹽の爲め利尿の効があつて腎臟病患者の飲料によく、又緩下の効があつて慢性便秘によい。又神經系の鎭靜の効もある。藥用の外に清涼飲料として、及び小兒向の飲料として素晴らしい。葡萄糖は吸收されることが迅速だから、スポーツマンが愛飲する。

ウオツカ（露）Водка

ボドカ（英）Vodka

ロシアの國民的飲料。馬鈴薯燒酎。ポツトスチル（舊式蒸溜器）で二回精溜した後、緩徐に且つ入念に木炭で濾過したもの。通例の火酒類

の風味とか芳香とかは眞正ウオツカには全然缺除してゐる。他面に於て、非常な柔か味及純味を有し、戰前のロシアでは、是等の特質は、此の火酒の高級なると、濾過用の木炭の適正なると、操作の緩除入念なるとの結果だとしてゐた。昔のウオツカには白シール (Seal) と赤シールと二種あり、白は40%、赤は Proof。

蘇聯になつてから一旦ウオツカは禁止されたが既に撤回せられ、良質のウオツカがロシア内で手に入ると報ぜられる。ウオツカは獨逸及波蘭でも製造され、當該國のエヂエンシーを通して市場に出てゐる。波蘭では Subrowka (Zubrovka) といふリキユールの製造に供される。〔W. S. T. R. Oct., 1933〕。Zubrovka は buffalo grassのこと。其の風味があるからの名。普通級のウオツカは不味だから、柑橘の皮又は林檎を其の中へ入れて飲むのが通例であると。〔Ibid, Sept,' 32〕日本へはハルビン產が來る。

ロシア人が蒸溜術を知つたのは十四世紀で、其以前は蜂蜜酒を飲用してゐた。一八九五年ウキツテ伯が火酒の專賣制度を布いた。〔大日本洋酒罐詰沿革史〕。ウオツカは露語ウオダ (水) **Вода** の縮小詞で、火酒の意。

ウオルナツツ (英) Walnut
ワルヌツス (獨) Walnuss
ノワ (佛) Noix

ナツツの一。胡桃。Juglan nigra (黑種—米國原產) と J. regia (白種) とあり、普通には後者を指す。一名 English walnut 又は Persian walnut とも稱し、ペルシヤの原產と稱せられ、現今南佛及東佛に多く產する。英國でも數世紀來栽培せられ、更に米國に移植され、加州其他に大果樹園がある。

〔Wal の語源〕拉 Volcæ (ゴール即南佛に住んでゐた民族の一つの名) → アングロサクソン語wealh (外國の意。歐洲の原產のヘズルナツト、フイルバナツト、チエスナツト等に對する意圖〔Brewer〕) → 現英獨語。佛語ノアは狹義でウオルナツツ、廣義でナツツ一般を指す。ノア、ヌツス、ナツツ皆拉 nux の轉。

前漢の張騫が西域から支那へ齎したので胡桃と云ふ。胡は羌胡 (西及北の外國) 〔倭漢三才圖會一本草綱目〕。邦語では吳桃〔延喜式〕と書き、クルミと訓じた。クレミ (吳果) クルミ (圓實) 手黑ム實 (テクロムミ) 等が語源として擧げられてゐる〔言海・大言海〕。

未熟果實の果肉はピクルやケチヤツプ等に造る。又果汁は西洋では髪等の染料になる。又熟果の核の中の仁（ミ）はナツツとしてデザート用、製菓用等に使はれる。

ウスターシヤー・ソース Worcestershire Sauce

英國ウスターシヤー州ウスター市產が本場（オリヂナル）。**ウスターソース** Worcester Sauce とも云ふ。和製其他なば Worcestershire Style Sauce といふ。本場品ではウスター市のリーペリン社製 Lea & Perrin's Sauce が最も著名。CB社及モートン社等を經て輸入される。主成分はソイ（醬油）及モールトビネガー（洋酢）で、之にライムジユース、タマリンド（熱帶產果實）、唐がらし、丁子、にんにく、わけぎ、アンチヨビ魚等を加へる。先づにんにく、葱を魚と共に漬し、之にソイ其他の材料を混ぜて二十分間煮、冷ましてから濾過する。（之に類似したものにレスターシヤソース Leicestershire Sauce と稱するのもあると——Ward: Encyc.）

國產にはウスターシヤ、スタイルの『明治屋のソース』其他無數にある。我國では單にソースと云へばウスタースタイルを指す。

エキストラクト・オブ・ミート（肉エキス）

（英）Extract of Meat

エキストレ・ド・ビアンド

（佛）Extrait de Viande

肉エキスの元祖はリービツヒ社。一八四八年南米ウルグアイ國でリービツヒ男爵 Baron von Liebig が最初の工場を設立して製造を始めたのが商業的製造の始まりである。それ迄は南米の廣野での牧牛は牛皮を採る爲めであつたが茲に於てウルグアイ國は一躍世界一の肉エキスの大產地となり、其供給の大部分を引受けるに至つた。〔Tibbles: Foods〕

〔製造〕 脂の無い肉を原料とし、之を搗き碎き同容の水を加へて二重鍋で煮た後、水壓機で肉汁を搾り、之を更に加熱してアルビユミンを凝固沈澱せしめ、上澄液を眞空鑵で煮詰める。防腐劑として食鹽を加へる。

主成分はクレアチン其他の水溶性分だけで、其自體は殆んど何等榮養價は無いが、胃腸の消化液の分泌を促す强い刺戟性を有するから、他の食物の消化を助ける効がある。云はゞ出汁（ダシ）に相當するもので、快香と美味とに富む。蛋白質其他の榮養分は全部肉中に殘留して

ゐる。此の肉エキスに肉粉や血粉などを加へて榮養分を補つたものが即ち**オキソ**（OXO）や**ボブリル**（Bovril）などである。又肉エキスに肉の消化物やペプトンなどを加へたものに**バレンタインズ・ミート・ジユース**（米國バーヂニア州 Manns Valentine 社製）がある。

又肉エキスに肝臓エキスや血液素（ヘモグロビン）などを加へたものに佛國製**ミユスキユロジン・ビラ**（ビラ社製）がある。

Liebig's Extract of Meat はリービツヒ會社でパックした（レムコ）と、モートン社其他でパックしたものとある。販賣者によつて各別のブランドを持つてゐる。

レムコ LEMCO =Liebig's Extract of Meat Co. の略稱か。OXO 社が Proprietor。

いづれも用途はビーフテイーにし、スープやソースやグレービーの味を出す等。

エスカルゴ　（佛）Escargot

カラコル　（西）Caracol

スネール　（英）Snail

フランス料理蝸牛（かたつぶり）の罐詰。惡食（美食）の一。古代支那には蝸牛の羹（あつもの）〔禮記〕や醢（ひしほ）〔周禮〕などが、

天子の供御に供された。古代ローマ帝國でも盛に賞味せられ、之がフランスに傳つたのが此のエスカルゴ料理だと〔木下謙次郎氏著：美味求眞〕。古代ローマ人は穀粉及び煮た葡萄酒などで肥育を行つた、其創始者は Fulvius Hirpinus of Tarquinium なる者で、西紀前五十年頃のことだと〔Ward〕〔Senn〕。

エスカルゴは南佛プロバンス語 escargol の轉訛。食用種中 helix pomatia が最も賞味されバーガンヂー、シヤムペン等の葡萄園及各地の養殖場で人工養殖（レチス等の青野菜で）を行つてゐる。巴里が最大の消費地で、パリ中央市場の一ケ年販賣高平均八千萬個。嘗てはパリジヤン自慢の料理だつたが、今では一般的にも美食家間にも一昔前ほどの勢はないと〔Ward〕。冬期出廻るものが一番賞味せられると。

〔明治屋扱〕ムラチエ社（巴里、舊ルブルトン社）製**エスカルゴ・ア・ラ・ボルドレーズ**（ボルドー風の意）à la Bordelaise 殼付き、味付き。罐のまゝ溫めて供される。此の罐詰は殼のまゝ鹽水で煮た後、肉を取出して調味し、洗つた殼に戻したもの。主食でなく、アントレとして供される。

英國へも十七世紀頃南歐から食用蝸牛が傳つたが養殖は盛大ではない。
煮ると固くなるが榮養豐富。
英語スネールは古英語スナカ（這ふ物）の縮小詞スネーク（蛇）の轉。邦語カタツブリはカタ（潟）ツビ（螺）の轉。蝸は殼の渦狀なるによるか。角があつて牛のやうだから蝸牛といふ。〔倭漢三才圖會一本綱〕

エストラゴン　（佛）Estragon
タラゴン　（英）Tarragon

〔語源〕ギリシヤ語 drakontion → 佛語。
〔異說〕ギリシヤ語 drakon（龍）→ アラビヤ語 tarkhūn 龍草 → スペイン語 taragontia → 英語。〔Chambers〕〔Skeat〕。
ヨモギ（蓬）の一種。香氣に富む野菜で、サラダにしたり、タラゴン酢（猪など野獸肉の臭氣を消すため此の酢を加へる）を造つたりする。
〔明治屋扱品〕ソシエテ・ボルドレーズ社（舊ジョルジユ・ダリデ社）製の
エストラゴン・オー・ビネーグル（佛）（壜入）Estragon au Vinaigre が來る。
酢漬（ピクル）。エスガルゴ（蝸牛料理）の臭氣を消すため其青い葉を刻んで添へて出す。

エダム・チーズ　（英）Edam Cheese
フロマージユ・デダム（佛）Fromage d'Edam

オランダの北方に在るエダム市地方產のチーズ。珍しい丸玉（球形）の形が有名。是は鐵型又は木型に入れて壓固めたもので、輸出向には外側を赤く塗る。其染料はカーマイン又はリトマス液等。歐洲の或る地方では球の頂を切つて蓋となし、中味の柔い部分をスプーンで掬つて食べ、中味が乾燥して來ると ブランデやシエリーなどを注いで柔かくする。食後のデザートやスポーツ後のリフレッシユメントにクラッカーに添へて食べる。又卸してマカロニやスパゲテーにかける（マカロニチーズなど）。
〔明治屋扱品〕デキユイセン・デ・モール社（ロッターダム市）のタイガーブランド（虎印）、トウカン（巨嘴鳥 Toucan Brand）などが來る。赤玉を更に赤い丸罐で包裝してある。
オランダ產にはエダムチーズの外に **ゴウダ・チーズ** Gouda（都會名）もある。

エツグ・ブランデー（英）Egg Brandy
アドボカート　（蘭）Advocaat

オランダ名產のリキユール。ブランデーに鷄卵の卵黃と砂糖とを調合した强壯酒。酒精度も

18%（ボルス社）位で強くないから病人や婦人向によい。其のまゝ飲むが一番よいが、熱いコーヒや熱いミルクに一匙位混ぜて毎朝飲むのもよい。和蘭 Oud 社、ボルス社、Warnink社などが世界的に知られてゐる。

獨逸製 Zörner 社製 Advocat に

ショコラーデン・アイエル・クレーム

Schokoladen-Eier-Creme (Chocolate-Egg-Cream Cocktail の意）が昔、明治屋へも來た。

エツセンス（英）Essence

フレーバリング・エクストラクト

（英）Flavouring Extract

精、香精、香料などゝ譯する。エツセンスは拉典 esse 在る→essentia→佛→英。精の意。エクストラクト（邦語で略してエキス）は抽出物の意。結局兩語は同義語で、植物體から抽出した精油を指す。化學的成分はエーテル、エステル、アルデハイド、テルペン類などが複雜な結合をしたもので、油狀をなすから essential oil 精油と云ひ、又常溫で速かに揮發し去るから volatile oil 揮發油とも云ふ。油だから水に溶けないが、酒精には溶ける。だから小賣用の食用エツセンスは精油を適當の強さの酒精に溶

かしたものである。譯はゞ tincture（略してチンキ、丁幾）。

精油を抽出する方法は原料によつて區々。

1. 壓搾法。〔例〕 レモン油——レモンピールを兩手に海綿を持つて搾る。
2. 浸出法。〔例〕 バニラ——バニラ豆を刻んで酒精に浸して精油を酒精に吸收させる。
3. 蒸溜法。〔例〕 ローズ等の花に水蒸氣を通じて精油を水蒸氣と共に蒸發させる。又 2. の酒精溶液を蒸溜する。

近年人造香料 artificial,、合成香料 synthetic などゝ云つて、エーテル、エステル、アルデハイド、テルペン、酒精などを色々に結合させて天然香料のイミテーションを造ることが盛んである。殆んど總ての香氣を模造することが出來る迄に技術が進んでゐる。清涼飲料、アイスクリーム、菓子等々々には天然果汁は廢れ、ヨリ便利なエツセンスが之に代りつゝある。

食用エツセンスは英國 CB 社のが舶來される

レモン（枸櫞）	Essence of Lemon
バニラ	〃　〃 Vanilla
ローズ（薔薇）	〃　〃 Rose
アーマンド（扁桃）	〃　〃 Almond

オレンヂ（蜜柑）Essence of Orange
ペパーミント（薄荷）〃 〃 Peppermint
パイナプル（鳳梨）〃 〃 Pineapple
ストロベリー（苺）〃 〃 Strawberry

エビアン・ウオーター（英）Evian Water

オー・デビヤン（佛）Eau d'Evian

佛國產天然鑛泉の一。炭酸ガスを含まない。即ち沸騰性はない。佛國ではテーブルウオーターとして誰でもが飲用する。其のほか、佛國では茶が高價だから國民一般は葡萄酒を茶の代りに飲むが、此の場合、婦人はエビアン水を割つて飲むことが多い。佛國とスキス國との國境にあるジユネーブ湖畔のエビアンといふ小都會に湧出するもので、壜詰にして佛國内は勿論、世界各國へ輸出される。スルス・カシヤ Source Cachat の水が一番有名。スルスは泉のこと。我國へも舶來されてゐる。ビシー水と異なり、食卓用の飲み水に供する。英國及佛國の平地では汚い surface water から來る病氣を避ける爲め生水を飲まないで、其の代り壜詰鑛泉を飲む習慣がある。我國でも水當りをする人には良い効果がある。

近年山梨縣下部（シモベ）溫泉の溫泉を壜詰にして、日本エビアン Nippon Evian と稱して賣出してゐる。（日本ビシー水も賣出されてゐる）

エピナール（佛）Epinard

スピネツヂ（英）Spinach, Spinage

波稜（ボーロン）（現用中華語）

我業界では略してエピナーと稱んでゐる。菠薐草（ハウレンサウ）。ペルシヤの原產。語源も、ペルシヤ語→アラビア語 aspanakh→スペイン語 espinaca→佛語 espinache→英語

ハウレンサウは菠薐草の唐音の訛〔言海〕。菠薐も波稜もペルシヤの異名。波斯草の名もある。西域の僧が波斯から支那へ傳へた〔倭漢三才圖會〕。

種子にトゲがあるのでラテン語 Spina（トゲ）轉じて英語 Spinage, Spinach となつたとの說もある〔Chambers〕〔Skeat〕。

青野菜の代表的なもの。其の葉の汁は食品の着色料に利用せられる。鐵分、ビタミン ABC に富む。佛國ルブルトン社製**ピユレー・デピナー** Purée d'Epinard が來る。菠薐草を茹でゝ裏漉にしたドロドロの罐詰。之をバタでいためてフランス料理の肉料理のガーニツシユ（附合せ）として供する。佛國人が非常に好んで食べ

る料理。佛國品を眞似た米國品及國產もある。英語 Spinage は Spinach を發音通りの綴字にしたもの。

オー・ソーテルヌ (佛) Haut Sauternes

佛國ボルドー產白葡萄酒の一。ソーテルヌはボルドー市南方に在るコンミユーン(村)の名で、隣接するバルザック、ボム、プレーニヤック Barsac, Bomme, Preignac 等を含む地域を葡萄栽培業の方面でソーテルヌ區 Pays de Sauternes といふ。オー Haut は高地の意(バ Bas の對)。明治屋特約のモルチエ氏所有のブランド(商標)。葡萄酒の品質は葡萄園の地味地質に左右されるから、ボルドー酒は一般に原產地名を酒銘にする。葡萄園名のシヤトー何々といふのが一番高級で、本品の如く行政區劃名を用ひるのは其の次に位する。樽詰で輸入され、日本で詰替へる階級に屬する。

ソーテルヌは英語讀みはソーテルヌ又はソーターン。一般にソーターンは甘口で、赤酒と違つて滋味も少いから日本人向きである。(ソーターン參照)

オー・ヅ・ビ・ド・ダンチツク

(佛) Eau-de-vie de Danzig

ゴールド・ワツサー (獨) Goldwasser

ゴールド・リキユーア (英) Gold Liqueur

金箔入りのリキユール。世界最古のリキユー

ルの一。一五九八年、ダンチツヒ市のデル・ラツクス商會(英譯してSalmon distilleryといふ) Der Lachs が始めて造つたこと。アニシードの蒸溜液を配して消化の藥効を附け、之に純金片を加へたもので、此の配合は萬病に對する强力なる治療藥と考へられてゐた。今日印度及英蘭土では今猶ほ金は藥用に使はれてゐる。ダンチツヒ・ゴールドワツサーの存在の意義は玆にある。加ふるに金箔片は高級酒としての外觀を呈せしめる結果ともなる〔W.S.T.R. May,'33〕。

オーツビは佛語でスピリツツ(蒸溜酒)のこと。拉典語 aqua vitæe の直譯で、原意は『生命の水』。ダンチツヒ Danzig (ダンチツク Dantzik とも云ふ)は舊ドイツ帝國の一部。一九一九年ベルサイユ條約によつて獨立の自由市になつてゐる。同市が元祖だらか、一名**ダンチゲル・リケール**(獨) Danziger Likör (ダンツイツヒのリキユーの意)、又は頭記の如くオーツビ・ド・ダンツイツク(佛)といふ。佛國キユズニエ社蒸溜のものは、オーツビ、**デイト・ド・ダンツイツク** Eau-de-vie dite de Dantzik である。dite de は『と稱せらる、所謂』即ち『ダンチツヒと稱せらるブランデ』の意。

又地名に因らず、ゴールドワツサー(獨) Goldwasser, ゴールドリケール(獨) Gold-Likör, ゴールドオーター(英) Gold-water などともいふ。

本場品の處方は、酒精度30%位のグレーンスピリツトに、カーダモン、コリアンダーシーヅ、メース、セビルオレンヂピール、ジユニパベリー、レモンピール等のスパイスを浸し、其の浸出液を蒸溜して60%位の火酒を得る。香料の取合せは他にも種々ある。キルシユバツセルに精油を配したのもある。著色せず無色透明で賣出す。金箔は浮遊してゐるのが良しいとされる。多量の砂糖を加へて酒の比重を增して金箔に浮揚性を賦與する。

和蘭ボルス社(アムスタダム市)のゴールドリキユーア Gold Liqueur も來てゐる。

オートミール (英) Oatmeal

オーツは燕麥(カラスムギ)の一種。複數形 oats が普通。ミールは印度獨逸系 mel—粉に碾く→拉典 molere より出た語で穀粉のこと。オートミールも本來は碾割麥だけを指すべきだが、現今では ground と rolled と兩方とも同じくオートミールと呼んでゐる。オートミー

ルは英國のスコットランドが本場で、同地の國民的食物。スコッチオートミールと云つて世界的に著名。CB 社及モートン社製が來てゐる。もとは煮る前に半日或は數時間水に漬してから煮たものだが、次第に水に漬ける時間の短いものが製造され、遂に今日では罐から直ちに煮ても良しいやうになつてゐる。

1. **グラウンド・オーツ** Ground Oats 碾割（ひきわり）。脱穀したオーツをギザギザの凹凸のあるローラーで碾き碎いたもので、粗碾（coarse）から特細粉（extra fine）まで細かさに種々の等級がある。

2. **ロルド・オーツ** Rolled Oats

一八八四年發明された商品〔クエーカーオーツ社パンフレット〕。壓縮燕麥。オーツを種々の操作で淨化し、爐で乾燥して芳香を出し、機械にかけて殼皮を除き、加熱せるローラーで壓し平べつたくし、碎片や粉末を除き、淨化して眞空包裝を施す。米國では、もと、バラ賣りが專ら行はれたが、オーツは空氣に當てゝ置くと香氣を損じ、又不快な苦味をも生じるので、其を防ぐ爲め、現今では全部罐詰又は紙箱入になつて了つてゐる。

オートミールはポリッヂ porridge（粥）（米國ではマッシ mush と云ふ）にする。先年迄は米國でも病人の食餌に過ぎなかつたが、今日では朝食用即ち所謂ブレックファスト・シアリアルズとして素晴らしく流行してゐる。クエーカー社の Quick Rolled Oats の如く二分半煮れば足りるものさへ出來て、便利第一の米人の氣性に投じた爲めである。

オートミールは含水炭素の外に、蛋白質、脂肪、燐、鐵、カルシウム等に富むから、我國の米粥（含水炭素單一食品）より榮養素のバラエテーに富み、偏食の弊から免れ得るから、近時我國でも米粥に代つて流行しつゝある。又纖維素も多くて緩下の効があるから、便秘症の人には特に喜ばれる。オートミールマッシユには外人はミルク又はクリーム、砂糖などを加へて食べる。

オールスパイス（英）Allspice

ピメント（英）Pimento

ピマン・ド・ジヤマイツク（佛）

Piment de Jamaïque

スパイス（香辛料）の一。中米カリブ海諸島の原產。同地のジヤメイカ島（英領）で最も盛

んに栽培されてゐるので、ジマイカ・ペツパーの名もあるが、ペツパー（胡椒）とは別種で、丁子屬の常綠樹の實。胡椒の實 pepper corn に似てゐるからペパーの名がある。豆及豆の中の種子に揮發性香辛料物質を含んでゐる。シナモン（肉桂）クローブ（丁子）ナツメグ（肉豆蔻）の三種の香料を合せた風味があるに因つてオール（全）スパイス（香料）の名が出來た。又別名ピメント（拉典 Pigmentum →葡語→英語）は各國では蕃椒及胡椒を指すが、英國ではオールスパイスの別名としてゐる。

英國 CB 社製粉末壜入が來てゐる。

オールド・トム・ジン (英) Old Tom Gin

甘口ジンの名（ブランド）。（ドライジンの對語）。英國ロンドンが本場だが、和蘭ボルス社をはじめ各國に、此のブランドを用ひたジンが出來る。本場英國ロンドン產にはゴードン社、ブース社、セームス・バロー社ピーフイーター印などなどある。

オールドトムのオールドは親愛を表はす稱呼。トムはトーマス Thomas の略で、愚直な男の意、又は或種の動物の雄（就中雄猫）を指す。オールドトムがジンの名になつた由來に二

說ある。

（一）十八世紀頃、ホツヂス・ヂスチラリー商會に勤めてゐたトーマス・ノリスなる者が、ロンドン市コベントガーデンのグレート・ラツセル・ストリートにジン酒場を開き、ホツヂス社の一員なるトーマス・チエムバレンの製造したジンを扱ひ、之を舊主に對する敬意から『オールド・トム』と稱した〔Brewer〕。

（二）キヤプテン・ダツドレー・ブラツドストリート氏が『ブラインド・タイガー』（盲虎）といふジン賣店を開き、ウインドウに猫の像を据へ、顧客が其口へ錢を投入すると、店內の係がジンを量つて猫の足の下のパイプから出すのを買手が容器に受ける仕掛けで發賣した。是が大いに當つてロンドン全市の人々が群集して近隣の人々は出入が出來ない位に繁昌した。

仍て此のオールド・トム・キヤツトが一つの名物となり、此の時以來、ジンがオールド・トムと稱されるに至つた。〔"The Life and Uncommon Adventures of Captain Dudley Bradstreet"——Emerson: Beverages, Past and Present に引用したのを Wiley 氏が再引用したものに據る——Miley: Beverages and Their

Adulteration〕

〔W.S.T.R誌 Nov. 1933〕

オール・ブラン (英) All Bran

米國ケロッグ社製シアリアルズ Cereals の一。ブランは糠（ぬか）又は麩（ふすま）。即ち小麥の皮の部分。製法は、ブランを先づ廻轉釜で調味（Cook & flavour）し、微かに乾燥せしめ、凹條のローラーで、糸切りにされ、長いリボン狀の糸（shreds）になり、大型オーブン（爐）の中をベルトに載つて前進後退すること六百呎にして仕上る。

香ばしい香氣、味の外

1. 鐵、燐、カルシウム、燐酸鹽等の鑛物質を8.5％含有する。
2. 纖維素 8.5％含有し緩下作用（通じ）を盛ならしめる。
3. ビタミン B を含有する。

即ち現今の精白小麥粉に欠けてゐる成分を補充する〔My Visit to Kellogg〕

製造工程中に既に火を通してあるし、粉末にし、モールト（麥芽）、砂糖、鹽で調味してあるから、即席に食膳に供される。即ち包みから皿に取り、ミルクをかけて食べる。又コーンフレークスに混ぜ、又マフイン（輕燒き）に混ぜるなどの用途もある。〔包裝紙文言〕

オクシジエネ・ブランシユ (佛) Oxygenée blanche

オクシー (佛) Oxy

佛國キユズニエ社製リキユール。同社のリストに據るとエリクシル・イジエニック・アニセ Elixir hygienique anisé 即ちアニシードを配した藥酒。オキシジエネは酸素を含ませた意。オキシは其の略。エリクシルは藥酒。ブランシユは白。無色透明酒だから。之に對し從前オキシジエネ・ベルト verte（綠）（同社ブラツセル蒸溜所製）が來たが、最近のリストには載つてゐない。英國にて出版の Diary, Agency List & Handbook of the Wine & Spirit Trade, 1933 に據ると、オキシジエネをアブサンとして登錄してある。佛國ではアブサンは禁制だが、類似の外觀（淡綠色の透明な）のリキユールは許されてゐる。但し香味はアニシードで附け、酒精度も 30％位に限られてゐる。（アブサン及アニス參照）。オクシの酒精度 40％。

オクステール・スープ (英) Ox-tail Soup

キユード・ブツフ (佛) Soup de queue de Vœuf

牡牛（オクス）の尾（テール）のポタージユ

（濁りスープ）。米國キヤンベル社、英國CB社、同レセンビー社等から罐詰品が來る。

此のスープの由來は、フランス大革命のとき（一七九三年恐怖政治時代）、巴里の窮迫した貴族の一人が鞣革商の許へ食を乞ひに行き、屠殺場から來た生牛皮に附いてゐる牛の尾が廢棄されるのを貰つて歸り、スープにした。彼氏其の美味なるを吹聽したので、牛の尾を乞ふ者が鞣革商へ殺到したので鞣革商はウルサがつて代金をとることにしたと。〔Senn〕

オクスフオード・ソセージ

（英）Oxford Sausage

英國オクスフオード町に因む名。ボロニアタイプのソセージ。英國CB社罐入が來る。

オクス・タング　（英）Ox Tongue

ラング・ド・ブツフ　（佛）Langue de bœuf

牛の舌を調理し罐詰したもの。美食の一。米國リビー社、クツクド・オクス・タング Cooked Ox Tongue がある。又、佛國アミウ社—オルドウブル・パツケーヂの中にピクニツク罐入の langue de bœuf gelée が組合せられてある。ジユレはゼリーで寄せて、（ゼリー漬と譯されてある）罐に詰めてあるもの。

オニオン　（英）Onion

オーニヨン　（佛）Oignon, Ognon

〔語源〕拉 unus→unio（一ツの意）→佛 oignon→英。

玉葱（タマネギ）。西部アジアの原産。最古の栽培植物の一。印度からエヂプト及ギリシヤを經てイタリーに傳り、其所から歐洲各地へ傳播した。古代ギリシヤ、ローマ人は既に數種のオニヨンを知つてゐた等の說がある〔Tibbles〕。我國へは明治十年頃始めて輸入栽培せられた。種類甚だ多く、米國種だけで一千種以上ある。〔趣味の飲食物史料〕。語源の通り一球を成す。

玉葱の玉も同じ意味。ネギはネ（根）ギ（葱）で、もとキ一音の語。キは氣即ち薫烈な臭氣から來た名〔大言海〕。根を食ふからネギといふ。強烈な刺戟味のため少量生食すれば消化を助けるが、過食すると胃を荒らす。煮ると刺戟性は減ずる。小球種（らつきやう大）の酢漬（ピクル）が輸入される。

葱類は葷菜として佛家で食用を禁じた。五辛として五種を擧げ、臭穢不淨或は婬恚を發せしむるを理由にしてゐる〔梵網經、楞伽經〕

オバルチン Ovaltine

麥芽、鷄卵、ミルク、コヽア等を調合して製した滋强飲料。用法は姉妹品ジエコモルトやコヽア等と同じ。名前の由來はオーバム（卵）マルト（麥芽）チン（化學名）の結合。一名オボマルチン Ovomaltine（獨、瑞西）又はオボマルチナ（蘭）Ovomaltina 等といふ。スキスの化學者ゲー・ワンダー G. Wander 博士は麥芽エキス製品に着目した最初の人々の一人で、彼が一八六五年に創製した製品は歐洲醫學界の注意を惹いた。博士の沒後息アー・ワンダー博士 A. Wander が遺業を繼いで研究を重ね、遂に一九〇四年に完成したのが本品。發祥地ベルンの外、英獨米の諸國に分工場を有する。

〔Swiss Industry and Trade (1928) 誌に據る〕

レベルに記載のレシチンは卵黄から採つた物質で頭腦の榮養になり、モールトエキスは吸收の迅速な糖分であり、ミルクは完全食、コヽアは風味を良くして飲み易くする爲めのもの。頭腦及肉體の疲勞恢復を迅速ならしめる强壯劑。

オルドウブル（佛）Hors-d'œuvre

前菜、摘み物などと譯する、原意はウーブル（作品）ド（の）オール（外に）。料理用語では

食事の最初にスープの前に出る食慾增進食即 appetizer。玆に云ふは佛國アミウ社製『オルドウブル・アミウ』と云ひ、1/8ピクニック罐詰魚鳥獸肉の組合せ品。ブロック一號二號三號、ハーフブロック一號二號三號の六種ある。登錄包裝。（七五頁補遺參照）

Bloc #1 Poisson (fish)

Sardine à l'huile (Sardine in oil)

〃 à la tomate (S. with tomatoes)

〃 au citron (〃 with lemon)

Royans à la ravigote (Royan-sardine in rav. sauce)

Filets de maquereux à l'huile (Mackerel in oil)

Sandwich de poisson (Fish-sandwich)

Bloc #2 (Viande et Poisson) (Meat & Fish)

Crème-Sandwich truffé (truffled Cream-sandwich)

Pâté de veau et jambon (Potted veal & ham)

Galantine de volaille (Gala. of poultry)

Sandwich de poisson (fish-sandwich)

Sardines

Maquereaux (Mackerels)

Bloc #3 (Viande) (Meat)

Crème-Sandwich truffé

Pâté de veau et jambon

Tête de porc (Head of pork)

Galantine de volaille

Saucisses fraîches (fresh sausage)

langue de bœuf gelée (Ox-tongue in Jelly)

オランジヤード (佛) Orangeade

佛國產のオレンヂスカツシユ (英語 orange squash)。即ちオレンヂの果汁と共に少許のパルプ (果肉) を壜詰したもの。オレンヂ・シロツプ (シロ・ドランジユ Sirop d'orange) と區別される。Orangeade には "garanti pur fruit" とあり、Sirop d'orange には "garanti pur sucre" とあり、一は天然果汁の保證、他は砂糖の保證。〔バルヂネ社の壜のレベル參照〕。

同國セーヌ州マラコフ市のソーピネSauvinet社のは果實型の美術陶器入りで、中が二室に分れ、一方には天然果汁、他方には果皮から採つた天然果實精を詰めてある。

いづれも天然果汁の代用が目的。元來オランジヤード及英語オレンヂエードは蜜柑水のこと。即ちフレツシユオレンヂジユース(蜜柑汁)に砂糖及水を加へて造つた清涼飲料水。-ade は『で造つたもの』の意の接尾語。本品は其の材料に用ひるので斯く名づけたもの。

〔シトロナード參照〕

オリーブ (英・佛) Olive

橄欖(カンラン)。

〔語源〕希 elaia→拉 oliva→佛→英。

スペイン、南佛、イタリーなど、地中海沿岸諸國及び米國加州に盛んに栽培されてゐる。種類多く、果實に含油量多いものはオリーブ油を搾るために、又果實が大きくて肉がしまつてゐるものはピクルを造るために、栽培される。果實は最初綠色で次第に黃色を帶び來り、熟すると紫色となる。

ピクルにはグリーン (綠) とブラック (黑) と二種あり、Pickled green olives の名の通りグリーンの方が普通である。蔕色がゝつた綠色—所謂オリーブ色—を呈する頃採取する。其を苛性ソーダ溶液に漬けて苦味を減少させ、同時に皮を柔かくする。次によく水洗ひしてから、鹽水に漬け込む。漬込液は鹽水、又は鹽と酢との混合液、或に又、之にフエンネル、タイム其

他の香料なども一緒に漬込むこともある。

ピクルの種類には

(1) プレーン（加工せぬもの）plain

(2) ストーンド又はピッテッド（種子抜き）stoned, pitted

(3) スタフド（詰めものをした）stuffed

の三種ある。

日本へは米國のハインズ社、リビー社等から來る。いづれも本場のスペイン國セビルSeville産を輸入し、之を再輸出するものである。種類にはクキーン Queen、マンザニラ Manzanilla、マンザニラ・スタフド・オリーブス Manzanilla Stuffed Olives の三種ある。クキーン（大果）マンザニラ（小果）は品種の名。スタフイング（詰め物）にはスペイン産レッドペッパー（ピメントとも云ふ蕃椒）を用ひてある。

〔兩社カタログ及 Gatlin's Handbook に據る〕

用途。アペタイザー（食慾增進食品）、サラダの飾り、ソースの香料。又ベルモット・カクテルの飾りには、甘味のものにはチエリーを、ドライ即フレンチベルモットにはオリブを添へる。

オリブ・オイル　（英）Olive Oil

ユイル・ドリブ　（佛）Huile d'olive

橄欖油。〔語源〕希 elaia（オリブのこと）、拉 olea → 古佛 oile → 佛 huile、英 oil。

オリブの實の熟したものから搾る。オリブの果皮及種子を除いたあとの果肉から壓搾若くは遠心分離機で搾る。之をバーヂンオイル virgin oil と云つて一等品で、サラダ油など食用にする。果皮付のまゝ搾つたものが二等品で是も食用にする。右の搾り糟からベンジンで抽出したものは下等品で、是は石鹼製造の原料にする。

スペイン産を佛國モルチエ氏を通して輸入しユイルドリブとして明治屋から發賣してゐる。又イタリー國のルツカ産を英國 CB 社から輸入してゐる。ルツカ・オイル Lucca oil と云ひイタリー國最高級オリブ油である。

用途は食用油の最高級品で、サラダ、フライ等の料理用の外、サーデンの油漬用の油も歐洲各國の高級品は專らオリブ油を使用してゐる。

オレンヂ　（英）Orange

オランジユ　（佛）Orange

ナランハー　（西）Naranja

ラランジヤ　（葡）Laranja

〔語源〕ペルシヤ語 naranj → 伊 arancio → 佛 → 英。昔、此の果實の皮が黃金色なるを聯想し

て、語源を金（aura）に在ると解されたに因つて naranj の n を喪失した。又學名を拉典語 aurantium といふのも右の誤解に基くと。〔Skeat, Chambers〕

蜜柑。ミカンは蜜柑の音讀。支那南方及印度地方が原產地とされてゐる。我國では垂仁天皇が新羅の歸化人田道間守（タヂマモリ）を常世國に遣して非時香菓（トキジクノカグノコノミ）を求めしめ給うた。是がオレンヂの渡來の始めで、タヂマモリが轉じてタチバナ（橘）となつた（菓子參照）〔古事記、日本書記〕〔三好右京著菓祖田道間守公。日本物產の由來。趣味の飲食物史料〕。後支那浙江省溫州府の種を傳へ、後德川頼宣再び溫州種を求め紀州有田郡に栽培せしめたのが我が溫州（ウンシウ）蜜柑の起り〔大言海〕。ネーブルは臍（ヘソ、英語 navel）の意。南米ブラジルのバヒアから一八七三年米國ワシントン（華府）へ送られて來た苗の中から二本が、南カリフオルニアのリバーサイドなるチベット女史 Luther C. Tibbet へ贈られ、數年ならずして加州の業者に旋風を捲起した。〔Ward: Encyc., 齋藤義政：果物通〕。我國へは明治廿二年玉利博士が米國から輸入した。

〔趣味の飲食物史料〕〔糧食研究七十號〕。

浙江省溫州府附近には我が溫州種の原種らしいものはないと〔罐詰時報、九年二月號〕。

オレンヂには甘味種 Sweet と苦味種 bitter との二大種がある。八世紀頃ムーア人がビター種をスペインへ傳へ、更に七百年經つて十五世紀頃スキート種が傳つた。米國へはスペインから傳へた〔Ward〕。

(1) **ビターオレンヂ**　Bitter Orange
　　サワーオレンヂ　Sour　〃
　　セビルオレンヂ　Seville　〃

生食に適せず、香氣と酸味と微苦味とのために最上等のマーマレードが出來る。又皮からキヤンデード・オレンヂ・ピール Candied Orange Peel を造り、又オレンヂ油（エツセンス）を搾り、又キユラソー酒を造る、セビルはスペインの都會の名で、世界一高級の苦蜜柑を產出する。

(2) **スキートオレンヂ**　Sweet Orange

果汁は糖分に富み、デザートフルーツ等生食に適する。ビタミン C（抗壞血病性）に富み、又緩下（つうじ）の効があり、又オレンヂジユース、エード等清涼飲料として重要である。又

果皮は苦味種と同じく精油に富むから、酒精に浸してリキユールを造る。マンダリン、タンジエリン等が即ち其れである。

オレンヂ・スカツシユ(英) Orange Squash

ナチユラルオレンヂジユース(蜜柑の天然果汁)の壜詰。佛國のオランジヤードに當る。オレンヂシロツプに對する。スカツシユは潰す意。パルプの一部が沈澱或は口元に吹上げてゐるのが通例。新鮮な蜜柑汁と同樣ビタミンC其他の藥効がある。

オレンヂ・ビターズ (英) Orange Bitters

アンゴスチユラビターズと並んで、ビターズの二巨壁の一。明治屋へは英國ブース Booth 社製が來てゐるが、ゴードン社(英)ボルス社(蘭)、バルヂネ社(佛)キユーズニエ社(佛)等々の各社でも出してゐる。ビターオレンヂピール(苦蜜柑の皮)でフレーバーを附けた蒸溜酒。オレンヂはスペインのセビル産のセビルオレンヂが最上とされてゐる。各社各々其處方が異つて居り、カクテル調合の際キユラソーの代用になるものもある。酒精度39%(ボルス社)此の外に Orange Gin, Orange Brandy, Orange Whisky 等々があるが我國では餘り賣れてゐない。ジン蒸溜所、リキユー製造會社が出してゐるから製法は皆大同小異であらうが處方は不明。

オレンヂ・マーマレード

(英) Orange Marmalade

マルムラード・ドランジユ

(佛) Marmelade d'Orange

オレンヂのジヤム。ジヤムとは呼ばない、皮の原形を留めるから。〔語源〕葡 marmelada→佛 marmelade→英。最初葡國で(?)マルメロ(英 quince, 林檎・梨の種類)から造つたから葡 marmelo→marmelada(マルメロから造つた意)

今日ではオレンヂマーマレードが一番ポピユラー。原料は歐洲ではスペインのセビルオレンヂ(ビターオレンヂ)が第一等。我國ではジヤボン等苦味種又は酸味種を用ひる。果肉、果汁、果皮を用ひる。先づ果皮は薄くスライスし、一方果汁を搾り、右果皮と汁とを大銅鍋で、濃い白砂糖シロツプで煮詰める。煮詰めるのにコツがあつて、過度だとシロツプが砂糖に戻つて結晶して味覺を損ふし、不足すると後日黴びる。

用途はジヤムと同じく、パンにつけて食べる、又ケーキの飾りにする等々々。

オレンヂミルプ Orange Milp

明治屋發賣、『活きた乳酸菌を含む』滋養强壯清凉飲料。ミルブはミルクプロダクト milk product の略。baccilus bulgaricus を腸に植ゑ付けると大腸菌其他の細菌—有毒ガスを發生せしめて短命を招く—を驅逐し得て長壽を得るといふメチニコフ博士 Metchnikof (1845～1916, パスター氏の弟子、動物學者。ブルガリア人が酸乳を常用して長壽するよりヒントを得て發見した學說だと)の學說に基き創製した酸乳飲料。北海道大學教授農學博士里正義氏指導、松原四七氏所有專賣特許（日本、英國、中華）の高壓均等機を使用する。

脫脂牛乳に乳酸菌のバチルスブルガリクスの純粹培養を加へると盛んに繁殖して其分泌する酵素の作用で、乳糖が分解されて乳酸を生じ、爽快な酸味を呈する。是が酸乳 (sour milk) で、右作用を乳酸醱酵といふ。次に之にオレンヂ香料及砂糖を加へ、專賣特許高壓均等機を通して分子を細分均一ならしめ壜詰する。活きた乳酸菌又は其酵素を含んでゐるから腐敗しない。之を飲むと腸內の腐敗菌を驅逐して腸內の有毒ガスの發生を防ぐ結果、動脈硬化、便秘、下痢の豫防となる。

最初（昭和六年）靜岡縣三島町の松原氏の精養社で製造してゐたが、現今明治屋大阪工場で同氏監督の下に製造してゐる。

〔補遺〕

オルドウブル （64頁參照）

ロシアのザクースキ zakousky 〔露 3akycka〕から起つたもので、最初は食前に控室等で家にある輕い珍しいものを並べ、立つて摘み食し、リキユール等を飲み、それから食事に移つた。それが佛人に研究され獻立に組入れられ、食堂でとるやうになつた〔富山房國民百科大辭典〕〔P. Morton Shand: A Book of Food〕.

〔異說〕オルドウブルは古代支那人及び古代ローマ人の美食の復活だ André L. Simon: The Art of Good Living〕。

カーブズ・フイート・ゼリー

(英) Calves' Feet Jelly

カーフス calf's フート foot など單數で呼んでゐる例もある。動物性のゼリー。生の犢の脚を細かく切り、冷水から煮立て、汁が濃くなるまで煮詰め、冷却し、脂肪分及浮渣を除き、再び煮立て、適宜砂糖、香料、ワイン、ブランデー等を加へ長時間煮詰め、ゼリーバッグ(袋)で幾度も濾過して清澄ならしめる。英國 CB 社製壜入が來てゐる。

1. Without Wine or Spirits。酒類を加へないもの。Plain 即ち無味の外、レモン、オレンヂ、バニラがある。
2. With Wines, Spirits or Liqueurs。酒類を加へたもの。

無味(プレーン)の外にレモン、オレンヂ、シヤムペン、シエリー、ポート、コニヤックなど入りがある。

食卓用には、壜のまゝ溫湯に浸して融かし、氷冷したゼリー型に入れ固まらせて供する。

右の糊狀の外に、タブレット(錠)及クリスタルズ(結晶、粒狀)も同社の表に載つてゐる。

從來(英國で)甘味ゼリーは高級店では專ら

犢の脚から造つた。製菓業者 confectioners の製造にかゝるものは相當高價に賣れた。當今は工場製が多く、壜詰にして食料品屋で賣つてゐる〔Kirkland: Modern Baker〕。

カクザトウ (角砂糖)

ラムプ・シユガー (英) Lump Sugar

キユーブ・シユガー (〃) Cube Sugar

マスキツト(結晶罐から出て來るドロドロ狀の精製白糖)をドロドロの中に型に入れて壓固める。シロツプの爲めによく固まる。之を乾燥室で充分乾燥する。此の外、長い四角棒を造り之を鋸或は鋭利なナイフで挽き切る方法もある。

遠心分蜜機の使用される前には、マスキツトを倒圓錐形の型に入れて、糖蜜を尖端の孔から滴出除去して、所謂棒砂糖 loaf sugar を造り、之を鋏で切つて塊糖を造り、之を lump sugar といつた。當今は立方形(キユーブ cube)、又は立長方形(MS印ドミノ角砂糖の如き)などある。ドミノとはドミノ戯の札の意か。

カクテル (英) Cocktail

コクテル (佛、獨)〃

種々の酒類を調合 concoct, mix, blend した飲み物。所謂飲み物(ドリンクス)の一。

酒場のバーテンダー又は家庭で任意に調合する。各國の權威が創製した處方を集大成したカクテルブック（カクテルの名前だけで千餘種あるがあつて大體の標準を示してある。カクテルは元來、百餘年前米國で起つたもので、最初は男子向きであつたが、後婦人向きのカクテルが發明せられ、酒精分を全然含まないものも多い。大戰前既に歐洲へも紹介されてゐたが、大戰の爲めに急にポピユラーになつた。カナダ及米國の軍人は母國に於けると同樣なカクテルを歐洲でも欲求したから。後、米國はドライ（禁酒）になつたので名調合師はパリやロンドンなどへ聘された者が多かつた。

カクテルはアペタイザー（食慾增進劑）としてデナーの始まる前に、カクテルグラス一杯位供され、又は食後スモーキングルームで供される。

英米の諸カクテルブックでは左記の飲み物をカクテル（狹義）と區別してゐる。

——Cobblers, Coolers, Crustas, Egg Noggs, Fizzes, Flips, Frappés, High Balls, Juleps, Pousse Café, Punches, Rickeys, Sangarees, Slings, Smashes, Sours, Toddies

カクテルの語源と起源とは不明。種々附會の物語が行はれてゐる。その二三

(1) アズテック語（スペインの侵入當時、即一五一九年頃メキシコ國を支配してゐた土族の語）であつて、此の酒は、トルテック族（アズテック以前七〜一一世紀頃の墨國の支配者）の或る貴族が發明して、其の娘 Xochitl をして國王に献上せしめた。王は即座に Xoctl と命名した。之が訛つて Cocktail となつた。〔Brewer's Dic. of Phrase & Fable に New York World, 1891 の記事だとて引用されてゐる〕。

(2) 雄鷄（コック）と尾（テール）に附會した說に種々ある。

（イ） 米國獨立戰爭當時、バージニア騎兵隊へ Patrick Flanagan といふ愛蘭人が入隊したが間もなく死んだ。彼は新婚間もなくだつた。寡婦ベツチー（Betsy）は亡夫の隊に從軍を許され、一七七九年同隊が紐育の近くのウエチエスターへ移駐を命ぜられたとき冬營を共にし、酒保を經營した。此處で Bracer（興奮酒）と呼ぶ調合酒を賣つて好評を博した。或晩、反米英蘭人大地主の雄鷄（コック）を盜んで來て將校達を犒らひ、其鷄の尾（cock's tail）で酒場のブレーサ

ーの壜の並んだ棚を裝飾して置いた。
將校達は鷄の尾とブレーサーとで夜を徹して宴舞し、此以來ブレーサーをカクテルと呼ぶと。
〔Hon. Wm. T. (Cocktail) Boothby 編輯 World's Drinks〕

(ロ) 或る小さな田舍旅籠屋の主人に自慢の美しい娘と鬪鷄とがあつた。鬪鷄が突然失踪した。彼は鬪鷄を生かして取戻した者に娘を娶せてもよいと村人達に誓つた。其の後或る夏の朝、若い騎馬の騎兵士官が旅籠へ來て、鬪鷄を返へした。主人は喜んで、毛一筋だつても損はれてない鷄の尾を祝する爲めに飲み物を供した。娘は偶然か又は未來の夫を眼のあたり見てエキサイトしたのか、ウキスキ、ベルモット、ビターズ及氷を混合した。一同美味の調合酒を賞揚して即座にカクテルと命名した。此士官がカクテルを同僚に紹介し、間もなく全米國軍隊に知れ渡り、やがて全世界に著名になつた。
〔Robert Vermiere: Cocktails〕

(ハ) ハドソン河べりの或る有名な古い居酒屋の主人に自慢のものが三つあつた。娘と酒庫と鬪鷄と。主人の名は William van Eyck, 娘の名は Peggy, 鬪鷄の名は Lightening (電

光) で紐育アルバニー邊の選手權保持鷄。ペギーには幾多の意中の男があつた。その一人にハドソン河の快速船レーンジヤー號の運轉士アブルトンといふ若者があつた。娘の父も若者が船長になつたら娘の望に任せ、彼に娶せることに不承ながら諒解した。遂にその日が來て、兩人は堅く結ばれた。彼女は前から此の酒場の看板娘で其調合酒は有名だつたが、此の時、一番美味の飲物を造つて彼に薦めた。丁度、ビターズ、ルートワイン、最も馴熟したウキスキを、氷片を半分充たしたグラスに注ぎ込んだとき、鬪鷄が羽ばたきしてトキを作つた。鷄の尾の一枚がヒラヒラと彼女の前に舞ひ落ちて來た。之でグラスを搖き廻しながら、此の前から名のなかつた飲み物に即興的にカクテルと命名した。後、アブルトンが此居酒屋を經營したとき、其看板には雄鷄の尾を用ひた。
〔C. F. P.—Cocktail Book〕

出來合ひのカクテルもある。和蘭ボルス社、佛國ニユイアン Nuyens 社、獨國ツエルネル Zörner 社 (アドボカート參照) 等の製品がリストに載つてゐる。

菓子（くわし）

菓は果の俗字で木の實（コノミ）のこと。中華語果子（クオツ）も果物。我國では製造菓子は唐菓子の傳來以來のことで、其れ迄は果物—柑類、柿、桃、栗、干柿、カチ栗等々々—しかなかつた。唐菓子傳來後、唐菓子をカラクダモノ、カラグワシ又は略してクワシと呼び、之に對して果物をばナリクダモノ（木に成る意）ミツグワシ（水菓子、即乾菓子に對す）又は單にクダモノと云つた。クダモノは腐物〔言海〕木種物、木之物〔大言海〕。

歐米には邦語菓子に相當する廣義の語がない。英語 Cake（洋生菓子）、Confectionery（砂糖菓子即ち Candy, Sweetmeats）、Biscuits等。獨語 Kuchen〔英 cake と同源〕。佛語 gâteau（ケーキ類）等々皆部分的名稱に過ぎない。

菓子の傳來

1. **橘果**。垂仁天皇の勅により田道間守（タヂマモリ、新羅の歸化人）が常世の國（南支と推定せられてゐる）から非時香菓（トキジクノカグノコノミ）を傳へた。田道間花（タヂマバナ）轉じてタチバナ（橘）となつた。〔古事記、日本書紀〕。是れ我國へのオレンヂの傳來の始まりで、我國では彼を菓子の祖と稱してゐる。尤も柿、桃、栗等の菓子は其の前からあつたが。昭和七年以來、四月十九日（兵庫縣中島神社祭日、田道間守を祀る）をトして菓子祭の催しが行はれてゐる〔三好右京—菓祖田道間守公〕。

2. **唐菓子**。奈良朝平安朝より鎌倉時代にかけて支那（唐宋）から寒具、饅頭、羊羹などが傳つた。八種唐菓子などの名が倭名抄に見える。多くは饂飩粉を捏れて果物の形にし、油で揚げたもの。花山天皇の時代、我國最初の製造菓子が造られた〔好古目錄—日本事物起源〕。

砂糖は孝謙天皇の御代渡來してゐたが、室町時代になり其輸入が激增した。又茶の湯の流行につれ、支那の點心（羊羹類）が盛んに流行した。

3. **南蠻菓子**。南蠻とはスペイン及ポルトガルのこと。天正年間、南蠻人が金平糖（confeitos 葡語）有平糖（葡語 A feloa）ボーロ（Bolo 葡語）カステラ、ビスケット、キヤラメル等を傳へた。鎖國後は純日本趣味の菓子が發達した。殊に江戸文化の爛熟期たる元祿享保頃には砂糖が多量に輸入され、之を唐菓子に應用して蒸菓子を創め、又南蠻菓子から干菓子を創めた。又

京都中御門家は江戸其他の菓子商に椽名國名名乘等を授ける特權を有し、義納金を徵して其を授けた。看板に御菓子司と書くは當時の遺物だと〔橘右近—菓子考〕〔菓子通〕。

4. **洋菓子**。明治維新後、英米佛諸國の菓子が輸入された。明治二年の菓子輸入額三六七圓だつた〔大藏省調査—菓子通〕。ビスケット、モルトン（今のドロップス）ボンボンなどモルトンは現存の Morton 社か。同社は現在もキヤドバリー社やハントリーパーマー社の菓子を扱つてゐる。風月堂主先代米津松濤翁が明治八年ビスケットを製つた。其後、東京の三河屋、木村屋、横濱の新杵などが洋菓子製造の先鋒で、明治十七年頃のこと〔趣味の飲食物史料〕。

〔參考書—前記の外、食物史、日本物產の由來、菓子概論、日本菓子寶鑑、日本風俗史大講座〕

菓子の分類（商業上）

1. 蒸菓子　饅頭など
2. 棹　物　羊羹など
3. 乾菓子　落雁（上物を打物ともいふ）など
4. 掛　物　蓬萊豆、金平糖など
5. 燒　物　パン、あられ、煎餅など
6. 飴菓子　求肥飴、有平、水飴など

7. 洋菓子　ビスケット、ケーキ等々
8. 雜菓子　鐵砲玉、飴ン棒

カステイラ（カステラ）

スポンヂ・ケーキ（英）Sponge Cake

天正年間南蠻人（ポルトガル人）が長崎で其製法を傳へた。今に**長崎カステラ**の名が高い。長崎產に限らず斯く呼ぶ。カステイラはスペインの別名。十一世紀の中頃、當時回教國カリフ國の一部だつたイスパニアの土民が反いてカスチラ Castilla、アラゴン、ポルトガル等のキリスト教國を建てた。十五世紀中頃、カスチラのイサベラ（コロンブスのパトロン）の夫フエルヂナンドがアラゴンの王位を嗣いで、兩國併合してイスパニア王國となつたので、今に到る迄、西班牙をカスチラとも呼んでゐる。

邦語カステイラはポルトガル語カスチラボーロ Castilla Bolo か又は和蘭語 Casteel Brood（西班牙麵麭の意）の略だと〔言海。倭漢三才圖會。三好右京氏著菓子通菓子概論〕。

英語スポンヂは海綿のこと。鷄卵を攪拌して空氣を含ませて氣泡を造り、砂糖及メリケン粉を混ぜて燒いたもの。氣室の爲めに海綿狀をなすからスポンヂケーキの名がある。彈力のあるの

は鷄卵の多く、攪拌の充分な證據。黄色は卵黄の天然色。小麥粉の割合の多いのは彈力が乏しい。カステイラの良否は此の彈力性で試めすのが通例。〔村井弦齋—食道樂〕

カズノコ（數の子）

〔語源〕カド（鯑）のコ（鮞、子）の轉。カドはアイヌ語かと。ニシン又は英語ヘリングのこと。鯑は鯑の代用。鯑は國字で、東魚の合字。東海の魚の意〔大言海、倭漢三才圖會〕。

ニシンの語源（一）二身の義、身を二つに割いて乾すからだ。（二）二親の義、數の子の親だからだ〔言海、大言海〕。鯡をニシンとは國訓。

ニシンは我國では東北地方、北海道等で、秋から春の間に獲れる。殊に三四月頃、産卵のため遠洋から海藻の繁つた北海道、樺太の沿岸へ群來するのを網で捕獲する。身はキツパード・ヘリング（開き、干、燻製）又は身缺鯡（ミカキニシン）などにする。身缺鯡を造る際、雌魚から卵巣鮞（コ又はハラゴ）を取出して、カズノコにする。

數ノ子の種類

1 生數ノ子＝直接消費用

2 鹽數ノ子＝生數ノ子を鹽漬にしたもので、樽詰で貯藏される。一夜位鹽出ししてから調味料をかけて食膳に上せる。年末贈答用として需用多く、鹽水漬樽詰又は粕漬（酒糟漬）函入として賣出される。

3 乾數ノ子＝天日で乾燥したもの。俵に詰めて年末まで貯藏し、乾物として賣出される。耐久性があるのと、數の子即子孫繁昌の意に解し、正月や婚姻など祝儀に用ひられる。

カズノ子は、ビタミンADE等に富む。

英國モートン社のリストにヘリング・ローズ Herring Roes (soft)（鯡の卵）の罐詰がある。

カツヲブシ（カツブシ、鰹節）

カツヲはカタヲ（堅魚）の轉。もと堅魚と書いた〔賦役令、延喜式〕のを合せて一字にして鰹としたと〔倭漢三才圖會〕。漢字の鰹とは別源。我國では昔鰹は生食せず、乾肉（脯—ホジシ）にして食べたので堅魚の名が起つた〔言海〕。但し今日の鰹節であつたかは疑問。鰹節の製造は慶長、元和頃、薩摩紀伊志摩等で起つたと〔日本物産の由來〕。一説に頑魚（カタクナウヲ→カタヲ）の轉〔高橋氏文—大言海〕。

フシは鰹の身を卸した（割いた）ときの一片を

指す。鰹節が堅くて、色が赤く、松の節に似てゐるからだと〔圖會〕。カツヲに松魚の字を當てるのも右の意からか。(但松魚はサケ(鮭)の意にもなる)。一説に鰹乾(カツヲホシ)の轉〔大言海〕。

鰹は暖流の魚で、南洋から黒潮に乘つて春夏の頃本洲へ群來し、秋には南下する。北上の途にある薩摩土佐伊豆の間で捕れるのが一番美味だ。近年は臺灣や南洋まで出漁し、罐詰や鰹節などにして內地へ送つてゐるが品質は落ちる。

鰹節製法。頭を落し、身をば小鰹は左右二片(是を龜節といふ)に、大鰹は左右背腹の四片(是を本節といふ)に割り、籠に入れて釜で煮る。次に之を焙爐で燥かす。次に藏の中に寢かしてカビを生ぜしめ、此の一番カビを拂落して二番カビを生ぜしめ、之を數度繰返してカビを生ぜざるに至つて則ち出來上るのである。

本節の背節を男節、腹節を女節とも云ひ、兩節を揃へてメウト節とも云ひ、婚禮などの祝儀に用ひる。其の他の祝儀にも廣く用ひられる。美味と耐久性と臺所常備品と芽出度い名(勝男)等のためか。かいて(削る)煮出汁を造る。昆布と同じく、長時間煮出す。上等の土佐鰹節は

少くとも二時間位煮るを要する。從つて次第に味ノ素に壓倒されてゆく。削り節や花鰹などは通例鰹の製品でない。

カニ　(蟹)

クラブ・ミート　(英) Crab meat

カニ罐詰の產は我國が世界一。漁場は露領カムチヤツカ、オホーツク海、露領沿海州沿岸など。此の所謂北洋漁業權は日露戰爭によつて露國より獲た三大權益の一。鱈場蟹(タラバガニ)が主で、兩肢を擴げると三尺から十尺に達する。鱈の漁場で鱈釣の延繩に懸つて揚るからタラバ蟹の名がある〔趣味の飲食物史料〕。陸に近い海底に網を入れて捕獲し、直ちに蟹工船又は陸上工場に移し、死んだものは捨て、活きてゐるものだけを取つて、薄鹽の熱湯へ投入して茹で甲羅を剝がし、肉を割いて罐詰にする。蟹工船では捕獲後三時間で罐詰になる位迅速だから、陸上工場製品より良品とされる。

罐マークにFCとあるは floating Cannery 即ち蟹工船の製品であるを示す。其マークの傍の番號は工船の番號。陸上工場製にはFCのマークは絕對にない。NGK(日魯漁業株式會社の略字——同社の製品なるを示す)、番號だけ

(樺太產)などのマークが打つてある。

輸出向にはグレード(等級)が嚴重。

日本蟹罐輸出組合の等級には。

1 フアンシー fancy　(太肢の肉と胴肉とを詰め、太肢肉が70%以上を占める)

2 チヨイス choice　(細肢の肉と胴肉)

3 フエア fair　(細肢肉)

4 パスト Passed　(フレーク flake 即ち前二者の殘肉を集めて詰めたもの)

〔Gatlin: Grocer's Handbook〕

開罐のとき肉の眞白いのが良品で、黃色を帶びたのは比較的古い品。青や黑の斑點は肉成分とブリキとの化學作用で出來たものだが、人體には無害だと。蟹罐には中にパラフイン紙を敷いて肉とブリキとの接觸を避けてある。又蟹罐は蟹の水煮で、防腐性が乏しいから開罐後は其の日中位しか保たない。ブトマイン中毒の危險率の最も多いものゝ一である。

蟹は秋脫殼する。蟹の字は此の義に取つたのだと〔倭漢三才圖會〕。

〔蟹罐の沿革〕 明治十七年、福井縣松成榮三郎氏が日本海產ズワイガニの罐詰を造り、廿二年

頃横濱加藤清樹氏は神戸鈴木清氏に越前方面の蟹を製造させ布哇に輸送させた。タラバガニの罐詰は明治二十五六年頃、西川貞次郎氏が北海道小樽附近で製造したのが創始だと。明治四十年米國への販路開け、四十一年の好況に促され大いに勃興した〔日本洋酒罐詰沿革史〕。

カンダマ(完玉)〔登錄商標〕

完全鷄卵〔〃〕

三ケ月以上完全飼料を以つて飼養した鷄の產んだ卵で、昭和七年一月頃から明治屋發賣にかゝるもの。岐阜縣下在の專屬養鷄場の供給にかゝる。完全飼料は人間の完全食に相當するもので、日本配合飼料株式會社製で、玉蜀黍、小麥高粱、脫脂豆、魚粉、糠、麩、アルフアルフアミール、無機鹽類、其他を初生雛用、中雛用、成鷄用別に適宜配合したもの。

カンヅメ(罐詰)(英) Tinned Foods
(米) Canned Foods
(佛) Conserves alimentaires

今日の罐詰(壜詰)法の發明者は佛都巴里の菓子商ニコラ・アツペール(一七五〇〜一八四二) Nicolas Appert。 一七九五年ナポレオンが軍用に供する目的で、在來の鹽藏、砂糖

漬、乾物等にあらざる食物貯藏法の懸賞募集をした。アツペール氏は之に刺戟され、研究十五年の後、一八一〇年其の新方法を發表し、佛國內務省の審査の結果、賞金一萬二千フランを獲た。其の方法は食物を壜詰にし加熱して空氣を抜きコルクで密封したもの。當時は腐敗の原因は空氣にある（自然發生說）と信ぜられてゐたので右の加熱は脫氣が目的で、殺菌のつもりではなかつた。今日では加熱は殺菌が主であるが細菌中には好氣性菌が多いから脫氣は今日でも必要とされてゐる。熱氣殺菌の原理を發見したのは細菌學の大家佛人ルヰ・パストウル（一八二二～九五）（一八六二年發見）Louis Pasteur。從つて熱氣殺菌することを（佛）pasteuriser,（英）pasteurize といふ。又熱氣殺菌機をパスタライザー pasteurizer といふ。

アツペールより先に英人 Thomas Sadding 氏が加熱壜詰方法の論文を倫敦技術協會に提出して賞金を得てゐるが、彼は此の知識を佛國から得たものだと推定されてゐる。アツペールの硝子壜は高價且つ破損し易いので其の代品が研究され、一八二〇年英人 Peter Durand 氏は錫の罐 tin cainister を使用し英政府の特許を

得た。

米國に於ては、一八一九年、英人 William Underwood 氏がボストン市に來、二一年壜詰工場を設け製品を南米及東洋に輸出したのが米國罐詰業の起りで、一八六一～五年の南北戰爭は兵士達に罐詰の味を敎へ、和平歸鄉後彼等が其を宣傳した。ゲール・ボーデン氏の煉乳は特に好評を得た。〔日本罐詰協會編罐詰製造講義一～九頁〕

我國に於ける罐詰の起源に就いては

（一）明治四年長崎に於て松田雅典氏が佛人ヂユーリーに就いて罐詰製造を傳習し、同地で鰯油漬罐詰を製造した。〔趣味の飲食物史料。大日本洋酒罐詰沿革史。講義一五六頁〕

（二）明治三年、東京工部大學傭敎師米人某が東京四谷津ノ守に住み、四季の果物を罐詰し、自用に供してゐた。之に雇はれて罐詰の手傳をした千葉縣行德の山田箕之助氏（先代は將軍家の漬物方を勤めた）が明治七年米國人から傳習した罐詰法によつて家傳の紋別漬（大根漬）を改良して他の野菜類を用ひて漬物の罐詰を造つたのが邦人の手で罐詰を製造した始めだと。同年三井物產から紋別漬二百個を布哇及米國へ輸

出したのが罐詰輸出の始めださ〔日本物産の由來〕。

(三) 斯業今日の基礎をなしたのは東京新宿の内務省勸業寮新宿試驗場の事業で、明治八九年頃、試作したに始まり、十年西南戰役に魚肉罐詰三百六十貫が軍食に供され、是に於て罐詰の品質向上の必要を痛感した政府が、十年北海道石狩川に罐詰製造場を設置して斯業の向上に資せしめた〔講義一二八頁。洋酒罐詰沿革史〕。

明治廿七八年の役には斯業は飛躍的發達を遂げたが、石塊を詰めた罐詰を軍へ納入した業者さへあつて惡辣を極めたが、是等は戰後沒落して了つた〔趣味の飲食物史料〕。

罐詰は罐に詰めた食品。罐にはブリキ〔蘭語 blik 鼠力、鐵葉〕製が最も多い〔講義四八五頁〕。ブリキは鐵の薄板に錫メッキを施したもので、耐久力、使用簡便、價格低廉等の點で他に比類がない。英語 tin 佛語フエルブラン fer blanc は共にブリキから轉じて罐の意に用ひられてゐる。佛語ボワット boite (函) も罐の意に用ひられてゐる。

邦語罐又は鑵は英語 can の音譯〔大言海〕。英人は tin 米人は can を多く用ひる。

〔語源〕英 can ←古英 canne 函〔Skeat〕

〔異說一〕英 can ←古英 canne ←拉 canna ←希 canne 芦〔Cassel, Chambers〕

〔異說二〕英 can ←英 canister (罐、函、籠) ←拉 canistrum 芦製籠←希 canne 芦〔講義四頁〕

〔容器〕容器はブリキ罐が一番多く、此の外、アルミニウム、メジヤーメタル、ステインレススチール、メークライト等新しい材料が發明されてゐるが價格等の點で普及するに至つてゐない〔講義四八五頁〕。

ブリキ罐の空罐には製法上半田付罐、卷締罐、打拔罐の三大別が現行の種別である。

カランツ (一) (英) Currant

レザン・ド・コラント (佛) Raisins de Corinthe

〔語源〕希 Korinthos 地名→拉 Corinthus→佛 Corinthe →英 Currant

英語のカランツには本項と次項と二種ある。玆に謂ふは干葡萄の一種でコリンス・レズン (ドライド・コリンス・グレープ) Corinthe raisins, dried Cornthe grape。即ちギリシヤ產シードレス・レズン (種子無し干葡萄)。ドライドカランツとも云ふ。

ギリシヤ國モレア半島及附近島々就中ザンテ島等諸島で產し、現時はパトラス市から大量に輸出される。ザンテ・カランツ、パトラス・カランツ等の名がある。中世から（佛）raisins de Colauntz,（英）raisins of Corauns の名があつた。コロントは現時英語讀みでコリンス。昔此所から輸出されたから右の如き名稱がある。コリンスは昔は地中海に於ける最も繁盛なる都會であつた〔Ward〕。

干葡萄としてケーキ其他製菓用に廣く消費される。昔は旅人の携帶口糧として重寶がられた。榮養豐富で携帶至便、其の上渴を醫するに適するから〔Tibbles, Ward〕。

邦語で訛つてカレンズなどゝも云つてゐる。

カランツ（二）（英）Currant

ブラツクカランツ（英）Black currant

レツドカランツ（英）Red currant

グロゼーユ（佛）Groseille

前項のドライドカランツとは全然別種で、前項のは葡萄（グレーブ）の一種だが、是は木苺（ベリー）の一種。形貌が前項のカランツに似てゐるので轉用された〔Skeat〕。英國及佛國等の原產で、小粒で酸つぱい果實。前項のドライド

に對しフレツシユカランツ fresh とも云はれる。ジヤム、セリー、シロツプなどに造る。

佛語グロゼーユは獨語 kraus（縮れた）beere（苺）の訛。獨語ではヨハニスベーレ Johannisbeere（ヨハニスは英語のジョンに當る。セントジョン日頃熟するからの名）。邦語スグリ（語源不詳）。（グロゼーユ參照）

明治屋のプライスリストに載つてゐるのでは

1. ブラツクカランツ・ジヤム
2. レツドカランツ・ジヤム
3. 〃　セリー

} 英國 CB 社製、米國テイーガーデン社製。

4. ジユレ・ド・グロゼーユ　Gelée de Groseille（レツド・カランツ・セリー。佛國アミウ社製）
5. シロ・ド・グロゼーユ　Sirop de Groseille（レツドカランツ・シロツプ。佛國キユズニエ社製）

ブラツク・カランツを佛語でカシス Cassis といふ。是からリキユール Crème de Cassis を造る。

カレー粉

カリーパウダー（英）Curry Powder, Currie

カリ（佛）Cari, Cary, Carry

〔語源〕（一）印度タミル語（印度南東部及セ

ーロンの北半で使用する語）（ソースの意）〔Skeat, Chambers 辭典〕。

（二）ヒンヅー語クーラ（美味な）。又はタミル語カリ（一種のオレンヂの葉）〔Senn〕。カリは印度を元祖とするソース又は調味料（Sauce or Seasoning）で、昔から行はれてゐる。酷熱な氣候に要求されて強烈な香辛味を加味する。溫帶諸國向きには印度本場のカレーに比して加減するを要する。

調合の例〔Tibbles〕

キヤプシカム	（蕃椒）	一・五分
ジンジヤー	（乾薑）	二・〇分
ブラックペパー	（黑胡椒）	三・〇分
コリアンダー		二・〇分
カーダマン	（白豆蔻（ビヤクヅク））	〇・五分
シナモン	（肉桂）	二・〇分
クローブス	（丁子）	一・〇分
ターメリック	（鬱金）（着色料）	一二・〇分

此の外、黃色を出すためサフランを入れ、又オレンヂピール粉末、ドライドタイム、スキートマジョラム、デシケーテット・オリブ・パウダー、ケシ等を加へる。以上材料の粉末を調合しカレー粉といつて小賣してゐる。カレー粉の

黃色はサフラン又は鬱金（印度生薑）による。辛味は蕃椒による。

本場印度のカレー料理は通例サフラン及蕃椒の割合が多くて辛味が強いから、カレーライスにはチヤトネー、コヽナツト其他數種の甘味酸味等の附合せが附く。我國では福神漬、花らつきよう、刻み紅生薑、印度チヤトネ等が附く。

カレーソースを混ぜたスープをマリガトーニー Mulligatauny Soup といふ。

〔語源〕タミル語ミラグ・タンニール（胡椒水）。

カレー粉では英國シーピー社のが世界的に有名。溫帶國向きに出來てゐる。同社のレディーカリー（即席カレー）は肉、人蔘等の材料入りのカレースープの罐詰。

明治屋製カレー粉にはスポーツマン・ブランド（シンガポール原產。大阪明治屋詰替）がある。又『明治屋のカレーの素』Instant Curry Powder などある。

パウダーの外に、カレー・ペースト Curry Paste, マリガトーニー・ペースト Mulligatauny Paste〔CB社リスト參照〕もある。

キアンチ・ワイン (英) Chianti Wine
ビノ・デル・キアンチ (伊) Vino del Chianti
イタリー中部のタスカニー州産赤葡萄酒。キアンチは同州の中央、アペナイン山脈に屬する連名の名で、シエンナとレツツオとの間に亘つて居り、山々の斜面には葡萄園や桑園が發達してゐる。キアンチワインは元來此の地方特產だが、今ではタスカニ州產赤葡萄酒全體の代名詞としても用ひられる。通例、下ぶくれの壜に詰め草の葉(?)で編んだ袴で包んである。(wicker covered flask)。もとは輸送中の破損防止の目的だつたが、今では裝飾に過ぎない。釣手が附いてゐるが、之も單なる裝飾であつて釣る爲でないから、貯藏には他の酒と同樣寢かして置くを要する。又草は腐朽するから、數年間貯藏するものはクラレツト壜を用ひる習慣だと。キヤンチ酒は相當輕い赤葡萄酒 light red wine で、酒精度 12 度位。 昔から Vino chi sa di mammole「菫のやうな酒」の稱がある。色もブツケも菫(バイオレツト)樣だから。赤葡萄80%白葡萄20%の割合に混ぜて釀造する。
〔W.S.T.R. Mar. 27誌所載E.F.E. Vitali 氏講演〕
明治屋へは、フイレンツエ(フロレンス)のリカソリ社 Casa Vinicola Barone Ricasoli のブロリオ印が來てゐる。ブロリオはキヤンチに在る古城の名。(イタリヤンワイン參照)

キツパード・ヘリング (英) Kippered Herring
キツパー(複數キツパーズ)は主にヘリング(にしん)及びサーモン(さけ)に就いて云ふ語で、開きにし、鹽をし、燻乾したもの、又其樣すること (split open, salted, smoked, dried) 燻煙には楢、櫻などの薪を用ひる。
煙中のクレオソートで防腐性が出來、同時に燻香が生ずる。英國產のスコツチ・キツパード・ヘリングが最も有名。CB 社又はモートン社の罐詰品が來る。食慾を進める食品である。
開きにせず、丸ごとを鹽藏燻製したものはブローター Bloater といふ。
キツパーの語源—和蘭 Kipper 捕獲する。
ブローター(名詞)ブロート(動詞)の語源—スカンヂナビア語 blöt (瑞典語—柔かい)。
キヤビヤー (英) Caviare, Caviar
カビヤール (佛) Caviar
〔語源〕伊 caviale →佛 caviar →英 caviare
イクラ (露) Икра (イクラ參照)
てふざめ(鱘鮫)屬(二十餘種ある)の魚卵

鹽藏品。ロシアのカスピ海、黑海等に注ぐ河で捕れるテフザメの魚卵が一番高級品。明治屋へは米國紐育の Dieckmann-Hansen 社製ハンセンカビア、及コサックキヤビアが來る。ロシアから樽詰で米國へ輸入され、罐に詰替へて再輸出されたもの。

我が國では鮭のハラゴ（散子即胞を解いたもの）をカビア又はイクラ又はスヤコと稱してゐる。（イクラ及サーモンの條參照）

米國ではロシヤ產及希臘產が、リガ、漢堡、倫敦、君府から輸出される。グレードには Whole grain salted（食鹽八～一〇%、大粒）、Caviar Paste, Pressed caviar, Small grain。〔Gatlin's Grocer's Handbook of Standards〕

キャンデー （英）Candy

カンデイ （佛）Candi

〔語源〕 梵語カンダス（片、魂）→亞剌 qandah（氷糖）→伊→佛 sucre candi →英 sugar candy。キャンデーは其の略。

砂糖菓子、砂糖を湯で溶いた溶液を强熱で煮詰める。溫度により soft ball, hard ball, thread, crack or brittle, caramel 等の段階がある。是等 boiled sugar を適當な型に入れ、

冷却して固まらせて造る。ハードキャンデー、クリーム、キャラメル、マシマロ等々々ある。我が國の洋生菓子（ペーストリー）に對し洋干菓子の字を當てることもある。

キャンデーは食物を砂糖液で煮詰めて砂糖の結晶を生ぜしめる即ち砂糖をマプス等の動詞にも用ひられる。即クリスタライズ cristallize（結晶させる）と同義。キャンデード・フルーツやキャンデード・ピール等の如く。

キャンデード・ピール （英）Candied Peel

キャンデードは前項動詞の過去分詞。ピールは蜜柑類の皮。〔語源〕 拉 pilus 毛髮→pilare 脫毛する→佛 peler →英（動詞脫皮する）→名詞。果皮を半分に切り、砂糖で煮詰めて砂糖の結晶を生ぜしめたもの。製菓用に。即ち刻んでケーキなどの飾りになど。

英國モートン社の品が來る。

Candied Orange Peel 蜜柑皮
〃 Lemon 〃 レモン皮
〃 Citron 〃 シトロン皮
〃 Mixed 〃 オレンヂ・レモン等

キャラウエーシーヅ （英）Caraway Seeds

〔語源〕 亞剌→西語 Karwiya→英〔Chambers〕

香草の實（シーヅ）。英國各地に野生もあり栽培もされてゐる。果實（フルート又はシーヅ）は快香に富み菓子の香料に用る。

英國CB社壜入が來る。

リキユールのキユムメルはキヤウエー酒。

煎出液は英國で昔消化不良の特効藥であつた。

〔W. S. T. R. June. '33〕

キヤラメル （英）Caramel

カラメル （佛） 〃

〔語源〕 西 caramelo →佛→英。

砂糖菓子 candy の一。

我國へは三百餘年前既に南蠻人によつて傳へられてゐた。カルメイラ、カルメラ、カルメルなどゝ云ひ、浮石糖と書いた。氷砂糖を水で溶き、其を煮詰めて飴のやうにし引伸ばし、曲直隨意の形にしたもの、丸い形のを有平糖といつた〔倭漢三才圖會〕。今日のキヤラメルは水飴、砂糖、チヨコレート等を高熱（攝氏350度）で煮、之を鐵板上に延ばして放冷し、四角に切り、パラフイン紙や錫箔（テインフオイル）などで包んだもの。原料や香料によつてミルクキヤラメル、チヨコレートキヤラメル、バナヽキヤラメル等々々ある。我國では森永のミルクキヤラメル以來非常に流行してゐる。又大麥モールトを焦がしたものをキヤラメル（Burnt sugar とも云ふ）と云ひ、ウヰスキ、ブランデ、黑ビール等の着色料にする。

牛（牡）（英）ox, （獨）ochs, （佛）Bœuf,
（牝）（英）Cow, （獨）Kuh. （佛）Vache.
犢 （英）Calf, Calves（複） （佛）Veau
牛肉 （英）Beef （佛）Bœuf,
犢肉 （英）Veal, （佛）Veau.

〔語源〕

1. 梵語 Ukshan 牡牛 →A.S. oxa →ox, Ochs
2. 梵 go 牝牛 →希 bous →拉 bos, bovis 牡牛
   →{ A.S. cu →英 cow, 獨 Kuh
   古佛 boef →{ 英 beef 牛肉
   佛 bœuf 牝牛・牛肉
3. 希 utalos →拉vitellus →古佛veel→{ 英 veal
   佛veau
4. 梵 garbhas→A. S. cealf→英 calf 獨 Kalb

牛には各地に原種がある。英國種はローマ人が傳へたもの。其の源は埃及又は印度の家畜牛から出たものだらうと〔Tibbles〕。 cow, beef, ox, 等が梵語から出てゐるのは其の

一證據だと。邦語ウシも其語源韓語ソオも梵語ウクシヤンから出てゐると〔日本物産の由來〕。(大言海—オシシ、大獸の轉とある)

ビーフは去勢牡成牛 adult steer (三歳位)の肉が最も良く、 cow-beef , ox-beef は遙かに劣る。十二〜二十ケ月位の steer (牡) 及 heifer (牝) は Baby Beef と稱して賞味され、牧畜業者も採算上喜ぶ。犢肉は六ケ月以内の哺乳中のもの(牛乳で飼育したもの)が最も良しい。

貯藏肉には冷凍肉、 冷藏肉、 コーンビーフ(鹽藏肉)等があり、味付で即席に食べられるものには御料煮、大和煮、市松煮、時雨煮等の罐詰がある。

我國では大國主命は農夫に牛を食はせた〔古語拾遺〕。 神武天皇御東征の際 (皇紀前三年) 大和の弟猾といふ者が、牛酒 (シシサケ) を設けて皇軍を饗した〔日本書紀〕。 當時は天子の供御にも供されたが、佛教傳來後其の影響を受け、天武天皇四年四月諸國に詔して牛馬犬猿鶏の宍を食ふことを禁ぜられ、聖武天皇天平九年諸國に詔して六齋日に殺生するを禁じ、又不豫造佛などに際し殺生禁斷となり、天平十三年二月、牛馬は人に代つて勤勞して人を養ふものだ

からとて明制を以つて屠殺を禁ぜしめられた、〔續紀〕。 以後は穢として排斥された。印度では古來牛を神聖視し、屠殺を禁じ牛肉は勿論絶對に食はない。印度亡國の主因は老廢牛の爲めに國富を食潰されるに在るとも云はれる。佛教には此の風習を傳へたものが多く、殊に密教に甚しい。佛具を淨めるに牛尿や牛糞を以つてする〔蘇悉地經〕等々々。

其の後牛肉の食用の復活したのは、江州が最初で、江州で屠殺して江戸平河町彦根藩邸で公然拂下げた。慶應二年府下今里村に築地外人館用牛肉の屠殺場設置。慶應三年開業の江戸、芝露月町『中川』が牛鍋店の元祖。鳥鍋の進化したもの〔事物起源〕。 明治五年一月から宮中にも自今御肉食遊ばさるゝ旨御内定あつたと〔日本風俗史大講座〕。 現今我國で通俗に肉と云へば牛肉を指す位重要。支那では單に肉と云へば猪肉即ち豚肉。

牛乳 (ギウニフ) **牛奶**(ニウナイ)中華語

カウズミルク (英) Cow's Milk

クーミルヒ (獨) Kuh-milch

レ・ド・バツシユ (佛) Lait de vache

馬乳や山羊乳もあるけれど、單にミルクと云

へば牛乳を指す。印度では牛乳は太古より飲用され、又バタやチーズや煉乳などの乳製品も太古からあつた。乳、酪、生酥、熟酥、醍醐味（之を五味と云ふ）などの區別がある〔涅槃經〕。我國では昔から牛乳を飲まなかつた。孝德天皇の御代、支那の吳の人、善那（福常とも云ふ）といふ者が始めて搾乳の法を傳へ、大和薬使王（ヤマトノクシノオミ）の姓を賜つた。〔姓氏錄〕爾後朝廷には典醫療の下に乳戸を置いて搾乳を營ましめられた。平安朝時代には密敎の儀式に必要なので〔蘇悉地經〕其の方面の需要が多かつた。又諸國から酥（ソ、無糖煉乳）を貢進せしめてゐる〔延喜式〕。其の後、牛肉を穢として忌むの餘り、牛乳の飲用も絕えた。德川吉宗將軍に至り、房州嶺岡に印度の白牛を放ち、バターを造らせた。德川齊昭も逸早く牛乳の飲用を奬勵し、醫療用として一般にも賣つた。幕末開港後橫濱、神戸等の開港地で外人が自家用に搾乳を行ひ、其所に雇はれてゐた人々が乳牛を讓受けたりして邦人の搾乳業が始つた。〔食物史、食物辭典、雜誌『家畜』、日本事物起源〕。

牛乳の成分中、九割は水分、殘一割は脂肪、蛋白質、乳糖で三等分してゐる。此の生乳

fresh milk は熱氣滅菌を施してから販賣される。昭和二年、東京でダニ入牛乳、結核牛乳等不正牛乳事件發生の結果、法規の改正行はれ、同年の警視廳令によつて始めて低溫滅菌乳が認められた。同時に市乳（東京近郊牧場產）と農乳（郡部或は伊豆房總等農家より集乳したもの）との對立、ミルクプラントの成立等が結果として起つた。

	溫度（攝氏）	加熱時間
低溫滅菌	63度以內	30分以內
高溫滅菌	63度以上又は30分以上	
高熱滅菌	63度以上且つ30分以上	

牛乳の種類

(1) 全乳	Whole milk
(2) 脫脂乳	Skimmed milk, Skim milk
乳製品	Milk Products
(1) 粉乳	Powdered Milk
(2) 煉乳	Condensed Milk
(3) 無糖煉乳	Evaporated Milk
(4) 乳酸菌飲料	Sour Milk, etc.
(5) 牛酪	Butter
(6) 乾酪	Cheese

キユムメル (獨) Kümmel

キユメル (佛・英) Kummel

キヤラウエー酒、クミン酒、蒔蘿酒などいふ。

〔語源〕 獨 Kümmel ←古高獨 cumin ←拉 cuminum ←希 kyminon

キユムメルは英語キヤラウエーに當る獨語。學名 carum carvi 葛縷子(カルシ)(音譯)。英語クミンは römischer Kümmel 即羅馬のキユムメルといひ、種子はキヤラウエーに似てゐる。蒔蘿イノンドなどゝ譯する。

キヤラウエーシーヅを香料に用ひたリキユール。キユムメル・シユナツプス Kümmel Schnapps とも云ふ。シユナツプスは獨語で火酒。

製法—和蘭產上等キヤラウエーシーヅを水に浸して柔かくし、之をポツト蒸溜釜で酒精に浸出し、次に之を蒸溜し、蒸溜液を濾過淨化し、透明なキユムメル香料を造る。之をリキユールに加へてキユムメル酒を造る。香料、酒精、砂糖の含量の三者によつて三つのタイプがある。

(1) **ベルリン・キユムメル**。伯林、ブレスロー、ダンチツヒ、ロストツク等產を含む。酒精分40%。砂糖10—20%。

(2) **アラツシユ・キユムメル**

酒精 45%。砂糖 30%。獨語 Allasch 佛語 Allash は舊露國の莊園 (manor) の名。Otto von Blanckenhagen-Allash が元祖。リガの名產。〔アラツケンハーゲンの壜レヤル參照〕。

(3) **クリスタル・キユムメル** Ice or crystal Kummel。酒精 50—60%、糖分は中庸度。酒を詰めるに先だち、壜の內側に砂糖の結晶を附着せしめたもの。

キヤラウエーを酒精に浸出させたゞけでも立派なリキユールで、色は黃金色を呈してゐる。之を蒸溜したものは無色透明となる。アニシード、コリアンダー、レモン等のエツセンスを加へると品質向上する〔W. S. T. R. June '33〕。

明治屋のリストには佛國キユーズニエ社、獨國ギルカ社がある。

佛國キユーズニエ社のリストに據るに

(イ) **キユメル・ドーレ** Kümmel Doré 英語 Golden Kummel の意。ア・ラ・フイヌ・シヤムパーニユ à la Fine Champagne 即ち最高級コニヤックブランデーに香料を配したもので、キユメル中最高級品。高級コニヤックのため酒も黃金色、壜も酒質及色素の保護のため

黄金色（褐色）壜を用ひ、レベルも金色印刷。佛語ドーレは黄金色の意。酒精度 45%。No. 000 のマークが附いてゐる。

他社品にてキユメル・オー・コニヤックといふのがある。フイヌ・シヤムパーニユは最高級コニヤックである(コニヤック參照)。

(ロ) **キユメル・クレーム・ダラツシユ** Kümmel Crème d'Allash

前掲アラツシユ・タイプのもの。40%。

(ハ) **キユメル・トリプル・セツク・クリスタリゼ** 000 (Kümmel Triple Sec Cristallisé 000) 48%。無色透明氷糖付。

レベルには Kümmel No. 000 とあるだけ。トリプルは三倍或は三重の意。蒸溜の度數の意か。前掲アラツシユの元祖ブラツケンハーゲンのレベルには Allash Doppelt Kümmel とある。ドツペルトは獨語で二倍又は二重の意。セツクは英語のドライ（ドライ參照）即甘味なし、辛口、糖分の少い等の意。

セロ番號には No.00 No. 000 などあるが、意味不明。キユムメルの外にも、キルシユに用ひた例を見る。

獨國ギルカ社（ベルリン市）製品には

(イ) Gilka-Kümmel, Berliner 43%

(ロ) Gilka-Allasch 43%

(ハ) Gilka00/Eckau00 (Eis kümmel) 46%

アイス Eis は前記クリスタル即氷糖付のこと。

キユラソー (英・佛) Curaçao

キユラソーア (英) Curaçoa (正綴でないと。Curaçao の轉訛)。

もと南米ベネセラ國の沖のキユラソー島（現在蘭領）で創製されたから斯く名づけられた。語源はスペイン語〔Skeat〕。最初は同島特產のオレンヂの皮（ピール）を用ひたが、現在はスペイン國セビル產のセビルオレンヂ（苦蜜柑）の皮が最高級とせられてゐる。赤酒と白酒とある。白は**ブラン**（佛）Blanc、**ホワイト**（英）White と云ひ、赤を**オランジユ**（佛）、**オレンヂ**（英）Orange と云つて區別する。白酒は透明なカクテルに、赤酒は赤色のカクテルに使ひ分ける。赤を何故オレンヂといふか未詳。各社共、エクストラセツクオランジユ Extra Sec Orange（赤）或はトリプルセツクブラン Triple Sec Blanc（白）などの名稱を用ひ、キユラソーといふ文字を商標に出さない場合が多い。

容器にはクリユシヨン cruchon = stone jar 即ち把手附の陶瓶、又マルトー・グレ marteau grés = stone bottle 陶製德利などがあつて、レベルを見ないでもた壜を見てキユラソーと判斷がつく。

佛國キユーズニエ社リストに據ると

1 Extra Sec Orange (Orange Curaçao) 42%

2 Sanguine (〃 〃) 42%

(サンギーヌ=血の色をした)

3 Triple Sec Blanc (White Curaçao) 40%

蘭國ボルス社の表に據ると

1 Curaçao orange 38%

2 Curaçao white 39%

キリンビール Kirin Beer

麒麟麥酒株式會社 Kirin Brewery Co., Ltd. 醸造のビール。

麒麟は支那の架空の靈獸。ヂラフ giraff とは全然別物。牝を麒、牡を麟といふ。體は鹿で、足は馬、尾は牛、圓蹄で頭上には角がある。聖人世に出づる瑞兆だといふ〔格物論〕。

麒麟麥酒は、明治五年三月米人コプランド氏が横濱山手の天沼(アマヌマ)の池の水を以つて醸造したのが起源。横濱在留の外人相手のもので間もなく横濱名物の一つとなつた。當時は名前はなく、俗にビアザケと稱した。後世各地にビールが出來たから當時のコプランド氏醸品を天沼ビアザケなどと呼んで區別する。此醸造所を明治十八年改組し、京濱諸名士(後藤象次郎、岩崎彌之助、增島六一郎、澁澤榮一、益田孝)及び獨逸人カールローデ商會等が參加し、ドイツ式ビールを醸造し(コプランド氏は退いて一株主となつた)、同廿年明治屋は其一手販賣權を獲(滿四十年後の昭和元年特約滿期解除)、キリンビールと命名(名付親は三菱の故莊田平五郎氏だと)、輸出の必要上、香港に商標登錄してあつたが我國商標法制定につき廿九年內地に移した。嘗て日本のミユンヘン・ビールとも云はれ、我國最古の歷史を有する。

現今(昭和九年一月)キリンビールには

1. ラーガービール Lager Beer
2. 黑ビール Black Beer
3. 生ビール(樽詰、壜詰) Unpasteurized
4. 黑生ビール(樽詰)
5. キリンスタウト Kirin Stout

(ビールの外に清凉飲料水及酵母劑アミターゼを製造販賣してゐる)、

麒麟麥酒株式會社の沿革

明治五年創立 Spring Valley Brewery と稱す。(横濱山手天沼)

同十八年改組 Japan Brewery Co., Ltd. (有限責任日本醸造會社) と稱す。

同廿九年株式組織となす。

同卅二年新たに制定された商法に準據し日本醸造株式會社 The Japan Brewery Co., Ltd. と改稱す。

同四十年麒麟麥酒株式會社 Kirin Brewery Co., Ltd. と改稱。

大正六年兵庫縣下に神崎工場を新設す。

大正十二年八月東洋醸造株式會社(現仙臺工場)を合併す。

大正十二年震災後、山手工場を廢棄し、横濱市鶴見區生麥に移轉、十五年竣成す。

昭和八年朝鮮永登浦に昭和麒麟麥酒株式會社を新設す。

キリン清凉飲料水

キリンビール會社横濱工場製造。昭和三年製造開始。絶對に人工着色を施してない。種類は

サイダー (シヤムペンサイダー型) シトロン レモン、タンサン、ジンジヤーエール。

キリンポート Kirin Port

キリン・ホワイト・ポート K. White Port

明治屋發賣、『滋養强壯甘味葡萄酒』。キリンポートは赤、ホワイトポートは白。國產ポートワイン又は甘味葡萄酒と稱するものは、通例天然葡萄酒ではなくて、酒精、香料、酸、砂糖などで合成したもの。本場のポート (ポルトガル產) でも場違ひのポート(スペイン、濠洲產) でもない。

キルシユ (獨) Kirsch

キルシユ・バツセル (獨) Kirschwasser

キルシユ・バツセール (佛) Kirschwasser

〔語源1〕希 Kerasos →拉 Cerasus →獨 Kirsche 佛 cerise 英 cherry (チエリー參照)

〔語源2〕梵 udan →古高獨 →獨 Wasser 英 water (水又は蒸溜酒)

獨語キルシユはキルシユバツセルの略。キルシエ Kirsche (チエリー、櫻んぼ)。バツセル (ウオーター、水、蒸溜酒)。獨國シユワルツワルド (Schwarzwald, Black Forest)、南ドイツ、佛國アルザス州、スキス國等が主要產地。此地方に產する野生の小粒暗紅色の糖分の多い種類が一番良い。熟した實を採り、一少部分は實

を潰し、種子を碎いて混ぜる。之は蒸溜液に苦扁桃に似た芳香が生ずるからである。六〇〇立位の桶へ水と一緒に入れて置くと自然に醗酵を起すが果實の皮を柔かくするため純粹培養酵母を加へてゐる。桶には堅く蓋をし炭酸ガスの漏れ出るだけの孔を開けて置き、外氣との接觸を極力避ける。是は醋酸醗酵を防止するためである。主醗酵後は孔に栓をして數ケ月間熟成させてから蒸溜器にかける。蒸溜裝置は極めて簡單で、舊式の百〜三百立入の銅製ランビキを用ひてゐる。蒸溜液を更に精溜し、五〇%の酒を得る。ドイツには全國に一萬人の小蒸溜家があつて自家の採果を自分で此の舊式方法で蒸溜してゐる。

キルシユバツセルは古くなるほど向上する。着色を忌むから、陶製容器又は硝子張りの桶に貯藏される。シユワルツワルドの山中でさへも貯藏用の木の樽はアッシユの木 ash（トネリコ）の製に限られてゐる。

キルシユバツセルはドイツでは上等の燒酎とされてゐるが、大部分はキユラソー、カ・オ、アイエルショコラーデ（鷄卵とチヨコレート）等のリキユールの原料にし、就中チエリーブラ

ンデーの主要原料になる。

明治屋扱品には

佛國キユーズニエ社（アルザス州ミユールーズ—獨語ミユールハウセン—市の工場製）

(A) eau-de-vie de fruits（果實液を醗酵蒸溜して得たもの）に屬するものには

(1) キルシユ・ダルザス K. d'Alsace

英 Alsacian Kirsch、即アルザス產の意。

(2) キルシユ・ド・ラ・バレ・ド・ラ・ル Kirsch de la Vallée de la Loue

（英 Kirsch of the Loue Valley）

(3) キルシユ・ビユー Kirsch Vieux

（英 Old Kirsch ビユーは古い意。）

(4) キルシユ・エム Kirsch M

以上四種、いづれも酒精度45度。

(B) Liqueur de Lux（高級リキユー）に屬するものに、ポンシユ・オー・キルシユ Punch au Kirsch 酒精度34度。キルシユを基にしたポンチ。ポンシユは英語パンチの轉。梵語パンチヤ→ヒンヅー語パンチ即ち五の數の意から來た語で、五種の材料—酒精、水、砂糖、レモン汁、スパイス—から造る飲み物。今日では五種に限らず、又材料も區々。

デンマーク國ペーテル・ヘーリング社製
キルセベール Kirsebær (Peter Heering, Copenhagen) レベルに本品は Cherry Brandy だと註してある。

グースベリー (英) Gooseberry
グロゼーユ (佛) Groseille
〔語源〕 英 Goose ←古佛 grosele (Skeat)。
〔異說〕←蘇格蘭語 grossart ←中高獨語 krus 縮んだ (現獨kraus)。
〔語源〕 佛 groseille ←獨 kraus (縮んだ) 即果實に皺が出來てゐるから〔Clédat〕。
邦語スグリ (語源不詳)、木苺の一種。カランツなどゝ同類。〔カランツ(二)參照〕
製品には
(1) 英國CB社製グースベリージャム goosberry Jam
(2) 壜入 (Bottled fruits, unsweetened) 無糖品。
(3) 罐詰 (Tinned in Syrup) 蜜漬
佛國キユズニエ社製シロップ
シロ・ド・グロゼーユ Sirop de Groseille
(英語レッド・カランツ・シラップ Red Currant Syrup に當る。)

クエーカー・オーツ Quaker Oats
米國クエーカー・オーツ社製オートミール。(オートミール參照)。ロルドオーツ (壓縮燕麥) に屬し、二種ある。
(一) **ロルド・クエーカー・オーツ**
罐の文字『Quaker White Oats-Rolled』
普通のオートミール用。
(二) **クキツク・クエーカー・オーツ**
日本向罐の文字『Quaker White Oats-Quick Cooking お早い料理』
密封釜で卅六時間蒸し、更に開いたオーブンでロースト (焙じる) して、薄片狀(フレーキー)で汁氣ある柔かさに仕上げる。右のローストによる豫備的調理のために、食膳に上す場合、湯が沸き立つてから僅に二分半で煮上る。即ちトーストよりも珈琲よりも早く出來る。
クエーカーとはクエーカー敎徒即ち敎友會派 (フレンド協會 Society of Friends) の會員のこと。此の派はジョージ・フォックス (一六二四〜九〇) George Fox が一六四八〜五〇年の間に設立したもの。クエーカーと云ふのは『震へる人』の意で、創立者フォックスが一六五〇年に、ダービーの判事ベネット氏

Justice Bennet に對し、『主』の御聲に對し震へる quake and tremble ことを命じたので、此の時ベネットが此の派の人々へ此の異名を附けた〔Brewer 辭典—フオックスの手記〕〔Chambers 辭典〕。

クエーカーオーツにはクエーカー教徒の像を商標に用ひてある。同社は一八五四年オハイオ州アクロンにスカムマシア氏によつて設立された水車小屋から起つたもので、米國オートミール業の開祖だと。後にクエーカー派團體の製粉場及クエーカー像を商標にしてゐた製粉工場を買收して今日のクエーカーオーツ會社になつた〔同社のパンフレットに據る〕。

グラーム・フラワー (英) Graham Flour

一名 Whole wheat meal とも云ふ。小麥粒丸ゴトを碾いた粉。グラームの名は一八三九年米國のグラーム博士 Dr. Sylvester Graham が初めて推奬したるに因んだ名。本來の製法は、全粒を臼にかけて碾くべきだが、今では細かい小麥粉とブラン(糠)とを適當の割合に混合して製する。榮養價は精製粉に及ばないが、本品の如き粗製粉は、便秘其他病理學的見地から推奬される〔John Stewart: Bread & Bread Baking〕

〔Kirkland〕。

グラームブレツド(黑パン)、グラームクラツカーなど製菓用、製パン用。

クラツカー (英) Cracker

クラツク(割れる)する者の意。ビスケットの一種で、グラームクラツカー、ソーダクラツカー等の如く、甘味なし乃至甘味の少いビスケットを指すのが普通だが、米人はビスケットといふ語の代りにクラツカーと呼ぶことが多い〔Ward: Encyclopedia〕

グラームクラツカー(グラームフラワー製)
ソーダクラツカー(重炭酸ソーダ入り)
サンドヰツチクラツカー(ジヤム等を挾んだ)
チーズクラツカー(チーズ入り)

形狀や大小はいろいろある。舶來と國產とある。

クリスマスクラツカーは、クリスマス用花火で食料品とは關係ない。此クラツカーも破裂する者の意。

グラニユ糖 (英) Granulated Sugar

グラニユレーテド・シユガー (英)

精製白双糖(しろざらめ)。グラニユレーテドは粒狀にしたこと。精糖工程の後半、脫色糖液を煮詰め、冷却結晶させるとき、徐々に長

時間に結晶させると大粒となる。（急激に冷却結晶させると小粒乃至粉末となる）。次に之を遠心分蜜し、更に撒水して粒に附いた糖蜜を洗ひ落し、グラニユレーターで回轉しつゝ熱風を送つて乾燥させ、種々な大きさの網目のスクリーンを通過させて各標準の粉に揃へる。家庭用に美術罐入りで賣出される。

クラフト・チーズ（英）Kraft Cheese

英領カナダのモントリオール市クラフト・チーズ會社 Kraft Cheese Co., Ltd. 製チーズ。

キヤナデアンチーズ（普通のチーズ）

ピメントチーズ（ピメント即蕃椒粉末入り）

クラレツト（英）Claret

佛國ボルドー產赤葡萄酒（佛語**バン・ボルドー・ルージユ** vin Bordeaux rouge）を英人がクラレツトと云ふ。バンは葡萄酒。ボルドーは地名。ルージユは赤。佛人は地名で葡萄酒に名付ける。クラレツトは色調に名づけたもので地名には關係ない。即ち claret は佛語クレーレ clairet から來た語。〔語源〕拉clarus → clair → 同縮小詞 clairette, clairet（佛國では clairette は甘口白葡萄酒で、半沸騰性のものを指してゐて、英人の用語とは異つてゐる）。元來、色

調の明澄 clear, light な、（暗紅色でなく）淡紅色の葡萄酒を意味した。

赤白兩種葡萄を混ぜて搾つて釀造したもので十三世紀頃から起つた名で、奥地の高地產の濃口の暗紅色葡萄酒と區別するために出來た名。其の前には**ガスコン・ワイン** Gascon（佛國ガスコニー產）と稱せられ、又佛國內及其他の諸國では**ボルドー** Bordeaux として古くから知られてゐたものである。

ボルドーワインの最古の海外市場はスペインであつた。ムーア人が回教（コーラン）聖典の禁酒戒に基いてイベリヤ地方の葡萄樹を根こそぎ拔いて了つた結果である。英國と和蘭とが次に來た最古の市場であつた。

英國プランタジエネツト王朝の始祖ヘンリー二世（佛國アンジユー伯 Geoffrey の子、母は英王ヘンリー一世の女）の妃、アキテーヌ（佛國の古い地方名、ガロンヌ河平野地方）のEleanorが嫁資として、ボルドーの町、ボルドー執事領（セネショセ）及びギユイエンヌ公領の全部を持參したので、爾後即ち一一五二年から一四五一年迄三百年間ボルドーの葡萄酒產地は英國の屬領となつた。

此の時代は英國の酒の歷史上、所謂クラレツ

ト時代とも云はれ、英國内到る處で、一哦一片の安價で得られ國民は飲料水の代りに飲んだ。新酒即ち九月に造られたワインがクリスマスに間に合ふやうにボルドーから出荷され、イースター前に消費された。香氣もコクもなく、單に醗酵した葡萄汁といふに過ぎないが、冬季で野菜類が皆無で、肉の過食に苦しんでゐる時期だから、新酒は美味且强壯劑であつた。イースター後、澄引(チリビキ)したワインが來る。酒精分は過少で醉へない。併し人々は汚れた地上水や病牛の乳を避けるため、渴を醫する飲料水として飲用した。當時は、クリスマスに新酒が入荷した時に、殘存してゐる前年度の酒（十五～十八ケ月）をオールド・ワインと稱し、目減した樽詰品、又は臭い鞣革容器詰め品で、一哦一片の新酒よりも更に安價で賣られた。いづれも、鞣革ジョッキ又は角盃(ホーンタンブラー)でガブ飲みされた。

又當時、蜂蜜で甘味をつけ、强い香草やスパイスで香を附けて迅速に醉はせるやうに造つた酒精分の多いワインも英國で飲用されてゐた。是は高價なため貴族紳商等が饗宴用に、又は都市の若者達が豪飲氣分で用ひるに過ぎなかつ

た〔W. S. T. R., Oct,' 32-André L. Simon〕〔Shand〕。

葡萄酒の原産地名に對する權利を保護することは、佛國産葡萄酒にあつてはプランタジエネット王朝のエドワード一世が、サンテミリヨン Saint-Emillion に對して一二八九年特許狀を下付したのが嚆矢である。此の特許はエドワード二世及三世によつて、一三四一年に至る迄度々更新された。其特許狀では、サンテミリヨンなる名稱を用ひ得る葡萄園は、同市域及郊外八敎區に限られ、又葡萄酒樽には同市の紋章を燒印することが命ぜられてあつた。又エドワード二世はボルドーの家令(セネシヤル)に命じて、戴冠式祝賀饗宴用に、一千樽の最上ガスコン・ワインを送らせた。斯の如く此の王朝はギユイエンヌの葡萄栽培業を直接にも保護奬勵した。

英佛親善關係斷絕（一四五一年）後の二百年間はサック時代 Sack Age と稱せられ、シエリー其他の西國産ドライワインが英宮廷はじめ上流社會で流行した。十八世紀に入り、英國は保護貿易政策を執り、佛國及西國物産に對しては禁止的高率關稅を課し、他方、葡國とは一七〇三年メスエン條約 Methuen を締結して、同

國に英國の羊毛を賣付ける代りに、ポートを特惠的低率を以つて優遇したので、此時代をポート時代 Port Age と云ふ。又自國農民保護の見地からジンの飲用を奬勵したからジン時代 Gin Age とも云ふ。此の時代イングランド人が佛國酒をボイコットするため、ポートに因る痛風症に苦み拔いてゐる他面に、スコットランドは佛國と友交關係を持續し、クラレツトはボルドーから直接にスコットランドのリース、アバデイーン、ダンデイー諸港へ出荷されてゐた。イングランドではクラレツトを light 淡口と云つて輕蔑した。ジヨンソン博士が其の代表者の一人。佛國の將軍で、外交家として有名なルイ十三世の宰相リシユリユー Richelieu（一五八五～一六四二）の努力により佛國宮廷内に於て、ボルドー酒が眞に賞味されるやうになり爾來今日の卓越せる地歩を獲得するに至つた〔Ernest Peixott: A Bacchic Pilgrimage〕。

英國では、ジン及ポート時代に全國に過飲の弊甚しく、議會でも良きワインの輸入及飲用を問題にするものが出た。十九世紀に入り、ナポレオン戰後の好況で、簇生した富豪と貴族との間で、良きワインを賞味し、酒庫を持つ趣味が

起り、クラレツトも再び、十九世紀後半に到つて最高の地位が與へられるに至つた。現今では英國の金本位離脱以來爲替の不利の爲め佛國品の買付が進まず、又他面屬領產の葡萄酒を愛用する思想が旺盛で、クラレツト其他佛國の高級酒も英國では大して取引旺盛は期せられないと〔W.S.T.R. Oct,. '32-André L. Simon〕。

一九一一年二月十八日の佛國の法律によつてボルドーなる名稱の名稱權が規定された。是は數百年前より、ボルドーの淡口酒に奧地の濃口酒をブレンド（coupage 調合）して英國の嗜好に投ずることが和蘭で企てられて成功して居り之に倣つてボルドー市でもブレンドした葡萄酒が横行する傾向になり有名酒に安酒を調合して有名酒のブランドで賣る商人が出たので、法令の發布を見たのである。此の法律に據ると、ボルドーなる名稱は、ジロンド州（デパルトマン）内の四二五ケ村（コミユーン）内で收穫された葡萄から釀造されたものに限られる。此のボルドー地區は更に葡萄栽培業上五個の主要地區に區分される。

メドツク	Médoc	赤葡萄酒
サンテミリヨン	Saint-Emillion	赤葡萄酒
ポメロル	Pomerol	赤葡萄酒

グラーブ Graves 赤、白
ソーテルヌ Sauternes 白甘口酒

右のうち赤葡萄酒として一番重要なのはメドツクである。メドツクは in medio aquæ の轉。ジロンド河左岸に沿ひ、半島の右側帶狀に延びた地域。昔は不毛の沼澤であつたのを、ルヰ十四世の宰相コルベール Colbert が、和蘭から技師を聘して、溝渠、築道、水門等構築して沼澤の大部分を乾涸させて、立派な葡萄園にした。此の地の最上品は凡て沖積砂土に栽培されたものである。メドツクの土質は葡萄樹種の選擇よりも、栽培法よりも何にも增つて葡萄酒の品質を左右する。十八世紀に於ては、シヤトーマルゴーも、シヤトーラフイットもシヤトーオーブリヨンも凡てバン・ド・グラーブ vins des Graves の中に包含されてゐて、十九世紀の初めに至る迄、メドツクの名は此の土地に產する葡萄酒の名稱としては殆んど現はれてゐなかつた。

メドツクのワインには各々品質の相違が顯著なため長年の慣行によつて次の級別が生じた。

1 クリユ・ペイザン Crus Paysans
2 〃 アルチザン Crus Artisans

3 クリユ・ブルジヨワ・オルヂネール Crus Bourgeois Ordinaires
4 ボン・ブルジヨワ Bons Bourgeois
5 ブルジヨワ・シユーペルール Bourgeois Supérieurs
6 グラン・クリユ Grands Crus

〔註〕 cru =growth 葡萄園
paysan =peasant 農民
artisan =artisan 職人
bourgeois =burgess 都會人、庶民、市民
ordinaire =ordinary 普通の
bon =good 良き
supérieur =superior 優れたる
grand =great 大なる

最後のグラン・クリユは更に五級に級別される。それでバン・クラセ vin classé 又はクリユ・クラセ cru classé とも云ふ。此の級別は一八五五年、ボルドーの商業會議所の選任した葡萄酒仲買人が協議選定したもので、六十個のシヤトー銘が擧げられてある。之にグラーブ區のシヤトー・オーブリヨンを第一級に并記して都合六十一種になる。

プルミエ・クリユ(第一級) Premiers Crus

シャトー・ラフイツト（ポイヤック）
Château Lafite .....Pauillac
シャトー・マルゴー（マルゴー）
Château Margaux .....Margaux
シャトー・ラツール（ポイヤック）
Château Latour.....Pauillac
シャトー・オーブリヨン（ペサック・グラーブ）
Château Haut-Brion..Pessac (Graves)

ドウジエム・クリユ（第二級）2mes Crus

ムートン Mouton.....Pauillac

Rausan-Ségla .....Margaux
Rauzan-Gassies ..... 〃
Léoville-Lascases .....Saint-Julien
Léoville-Poyferré ..... 〃
Léoville Barton..... 〃
Durfort-Vivens .....Margaux
Lascombes ..... 〃
Gruaud-Larose-Sarget .....Saint-Julien
Gruaud-Larose-Faure..... 〃
Brane-Cantenac.....Cantenac
Pichon-Longueville .....Pauillac
Pichon-Longueville-Lalande ..... 〃
Ducru-Beaucaillou .....Saint-Julien
Cos-d'Estournel.....Saint-Estèphe
Montrose ..... 〃

トロアジエーム・クリユ（第三級）3mes Crus

Kirwan .....Cantenac
Issan ..... 〃
Lagrange .....Saint-Julien
Langoa ..... 〃
Giscours .....Labarde
Malescot-Saint-Exupéry .....Margaux
Cantenac-Brown .....Cantenac
Palmer ..... 〃
La Lagune .....Ludon
Desmirail.....Margaux

Calon-Ségur .....Saint-Estèphe
Ferrière .....Margaux
Marquis d'Alesme-Becker ..... 〃

カトリエーム・クリユ（第四級）4mes Crus

Saint-Pierre-Sevaistre.....Saint-Julien
Saint-Pierre-Bontemps ..... 〃
Branaire-Ducru ..... 〃
Talbot ..... 〃
Duhart-Milon.....Pauillac
Poujet .....Cantenac
La Tour-Carnet .....Saint-Laurent
Rochet .....Saint-Estèphe
Beychevelle .....Saint-Julien
Le Prieuré.....Cantenac
Marquis-de-Terme .....Margaux

サンキエーム・クリユ（第五級）5mes Crus

Pon et Canet .....Pauillac
Batailley ..... 〃
Grand-Puy-Lacoste ..... 〃
Grand-Puy-Ducasse ..... 〃
Lynch-Bages ..... 〃
Lynch-Moussas ..... 〃
Dauzac .....Labarde
Mouton-d' Armailhacq .....Pauillac
Le Tertre.....Arsac
Haut-Bages-Libéral.....Pauillac
Pédesclaux ..... 〃
Belgrave .....Saint-Laurent
Camensac..... 〃
Cos-Labory .....Saint-Estèphe
Clerc-Milon.....Pauillac
Croizet-Bages..... 〃
Cantemerle .....Macau
〔Ch. Cocks & Ed. Feret: Bordeaux et Ses Vins〕

右の級別の出來る前にも、一六四一、一六四七、一七六七の各年度にも級別が出來、右掲の級別を作る際にも是等が其の基本になつてゐる。右表に見る如く、メドツクには五個の最も重要なコミユーン（村）がある—ポイヤツク、カントナツク、マルゴー、サンジユリアン、サンテ

ステフ。是等は取引用語たるのみならず、更に文化圏の家庭内の用語に迄なつてゐる。右五ケ村の外に更に五個の重要性の少いコミユーンがある—サンローラン、ラバルド、ルードン、アルサック、マコー、即是れ。以上十ケ村が右の六十種を包含してゐる譯だが、其の内、後記の五ケ村は六十中の僅か八種を割込ませ得たに過ぎない。猶ほ右の級別品はメドツクの葡萄園の僅に三分の一に過ぎない。

シヤトー Château =英語キヤスル castle 即城砦の意より轉じて、田舎の豪族貴族の邸宅の意。葡萄園が之に所屬し、邸宅内には壓搾所、醗酵所、貯藏庫等がある。之に親子相傳の小作人、酒男等が專屬してゐる。シヤトー何々といふ名は右の地所（estate）に與へられた固有名詞、引いては其の所產たる葡萄酒の名。此のシヤトーで壜詰すること Château bottling は極めて優良な作柄の歳の外は必ずしも定つてゐない。シヤート詰は栓にシヤトーの燒印がある。

クラレツトは女性的な、纖細な、感受性の鋭敏な酒で、取扱ひには非常に細心の注意が拂はれる。高價な高級品の如きは、家寶として珍重され、珍客と共に稀に唎酒する位である。普通

のテーブルワイン級のものも、酒の性質によつて料理を按配する位にする。

〔明治屋扱品〕 グランクリユ級では右格付表中第一級品全部と第二級品の二三のシヤトーワインが來てゐる。是等はテースト（唎酒）しながら飲むべき級である。下つては

サン・ジユリエン Saint-Julien
サン・テステフ Saint-Estèphe
サン・テミリヨン Saint-Emillion
サン・クリストリー Saint-Christry

更に下つてはメドツク Médoc

最下級クラレツトにはグラン・バン・ルージユ Grand Vin Rouge。バンルージユは赤葡萄酒の意。グラン・バン grand vin は grand cru の意と、茲の如く無意味な美稱の意と兩つの意味がある。

前記の明治屋扱は全部、一手特約先、ボルドー市の J・J・モルチエ氏より直輸入。一八八六年以來即同氏の父祖の代からシヤトー・ラフイットの管理人 l'administre, gérant として同シヤトーの高き名聲の維持に當つてる人。〔Ch. Cooks & Ed. Feret〕。明治屋の特約は先代のルキ・モルチエ氏時代以來である。

クリスコ (米) Crisco

米國プロクター・ギヤムブル社製、純植物性食用油。學名ステアロプテイーン即ち常溫で固體狀をなす脂。棉實油から分離精製した硬化油。固さが丁度ラード(豚脂)に等しいのでラード代用品と稱してゐる。製菓用ショートニング、料理用、フライ用。

クリスコの名稱には意味はない〔同社回答〕

クリーム (英) Cream
クレーム (佛) Crème
クレーム (獨) Creme
ザーネ (獨) Sahne

〔語源〕 英 cream ←佛 Crème, creame ← 拉・希 chrisma 聖油

乳皮、乳脂、乳酪などの譯語がある。牛乳の脂肪分を集めたもの。生牛乳の脂肪分は3.5%內外。クリームの脂肪分は製法により9—55%位まで色々あり得る。脂肪の外、蛋白質、乳糖、ビタミンAB、灰分、水分など、凡そ生牛乳の成分は總べて含んでゐる。

クリームを採る方法に大別二ある。

一、靜置法。 原始的な方法で、今日家庭及料理店等で臺所的に採る場合行はれてゐる。牛乳を

深い容器に入れて十二時間乃至廿四時間靜置すると表面にクリームが浮び上つて層を形成するから其を掬ひ取る。後に殘つた乳即ち脫脂乳をスキムドミルクと云ふのは此掬ひ取る—スキムーによる。

二、遠心法。 商品としてのクリーム又はバター製造等には斯の法による。セントリフユーガル・セパレーター(遠心分離機)で牛乳を高速度で回轉すると クリームは輕いから中心に集まり脫脂乳は重いから、遠心力のため外方に集るから之を別々の口から導き分ける。

靜置法では靜置時間の長短、遠心分離法では回轉速度の大小により、薄い thin, light と濃い thick, heavy と區別して呼ばれる。靜置十二時間位のをシングルクリームといひ、廿四時間位のをダブルクリームといふ。いづれも料理書に出る語である。米國では最低脂肪量を18%と定めてある〔Pure Food Law〕。

〔用途〕 バタ製造用。料理の方ではソース、スープ、カスタード、プデング、デザート用ホイップクリーム(泡立)、アイスクリームなどにし、又苺にかけ、紅茶や珈琲に入れる等々々。

アイスクリーム用には18—25%の薄いクリ

ームがよい。濃いのは攪拌すると バタになり易いから。泡立用には40％の濃いダブルクリームが最もよい。バタ製造用には25—50％以上のを用ひる。

全乳を眞空蒸發して牛乳の二倍の濃さにしたものを俗にクリームともいふ。**クリーム・ミルク**の略で、米國產カーネーション・ミルク、米國產リビー社のクリーム、國產メイヂ・クリーム等々々ある。本來のクリームの代用として紅茶珈琲などに入れる。

クリーム・オブ・ターター (英)
Cream of Tartar

酒石を精製したもの。化學的成分は酸性酒石酸加里。葡萄液には多量の酒石酸加里が含まれて居り、葡萄酒の釀造の際、結晶して樽の底へ沈澱して層を造る。之を集め、煮て溶解し、冷却して結晶させると不純物を排除して純粹な結晶が出來る。此再結晶作用を二三度繰返して淨化するのである。微細な結晶の層がクリーム狀を呈するのでクリームオブターターの名がある。ターターはアラビア語の沈澱物の意から來た語で酒石のこと。

〔用途〕 之を重曹（重炭酸曹達）に混ぜてベーキングパウダーを造る。其をドウに混ぜて燒く

と酒石酸加里と曹達と化合し、炭酸はガスとなつて發散し、之がドウを膨らせることになる。製品になつたベーキングパウダーが盛んに賣出されるに至つたから今では需要が減つた。

クリーム・オブ・ホヰート Cream of Wheat

米國クリームオブホヰート社製、小麥の粗い粉。シアリアルズ（穀食品）の一。暖かい朝食（ブレックフアスト・フッド）として、又は育兒用の粥として良しい。グルーテン（蛋白質）に富むから米粥より榮養素のバラエテーが多い。沸騰せる熱湯に加へ、牛乳と共に二重鍋で十五分乃至一時間煮る。鹽、砂糖、果物（干葡萄、パイナプルなど）を添へて供する。

此處のクリームは精粹の意。即小麥の精の意。

クリム (米) Klim

アングロスキス社即英瑞社所有のメレル・ソール會社（米國）及びキヤナデアン・ミルクプロダクツ會社（カナダ）製造にかゝる全乳の粉乳の登錄商標。ミルクの綴りを逆にしたもの。

熱氣殺菌濟みの全乳を小孔から霧の狀態で乾燥室へ噴出し、一方から熱風を送ると、水分は是が爲めに奪はれ、極く細かな微粒子の粉乳となつて落下する。之を眞空罐詰したもの。

一、ビタミンの保有量の多いこと
二、榮養素の熱による變化の少いこと
三、粉末粒子の均齊且つ微細なること
等の諸點で獨歩の聲價がある。育兒用特に人工榮養用として最も衛生的である。我國へはメード・イン・キヤナダが來てゐる。

英瑞社は世界一の大乳製品製造會社で、世界市場を獨占する爲め、大資本力を以つて商敵の乳製品會社を買收して大を致した會社。〔糧食研究第九〇號〕

グリユイエール・チーズ Gruyère Cheese

グリユイエールはスヰスの都會の名及谷地の名。チーズの名産地。アルプス山地の牧場産のチーズ。パツキング（包裝）に二樣ある。

1. in Loaf, in Bucket　丸い型へ壓固めた五〇封度位の大型の塊で輸出されるもの。小賣には切賣りされる。

2. プチ・グリユイエール Petit Gruyère
半封度入の丸罐入。放射狀に六個（シクスポーションズ Six portions）又は十二個（ツエルブポーションズ Twelve Portions）に分割し、各個を錫箔に包んである。

明治屋ではシヤレブランド（山小屋印）を古く

から扱つてゐる。シヤレは佛語で、アルプス地方特有の山小屋のこと。

グルナデーヌ（佛）Grenadine

シロ・ド・グルナデーヌ（佛）
Sirop de Grenadine

グレナデン・シラツプ Grenadin Syrup

柘榴（ざくろ）のフレーバー附のシロツプ。紅色果實蜜。

〔語源〕1 佛 Grenadine ←佛 grenade ←西 granata 柘榴←拉 granata 種子に充ちた←拉 granum 種粒。

2 邦語ざくろは石榴の音の轉。柘榴とも書く。漢の張騫が西域に使し、安石國の榴の種を齎し歸つたので、安石榴といつたのを略して石榴といふ〔倭漢三才圖會〕。

英語でポムグラニツト pommegranate ―ポムは古佛語 pomme 林檎。granata は種子の多い意。grenade（英・佛）は石榴の外に手榴彈の意にも用ひる。石榴の種子の如き多數の散彈を藏してゐるからである。

石榴はゼリーやシロツプに造る。

グレープ・ナツツ（米）Grape-Nut

米國ポストプロダクト社（現在セネラルフー

ド社）製ブレックファスト・シアリアルズ（朝食品）の一。大麥麥芽（モールテド・バーレー）と小麥とが原料。既にベーク（焼く）してあるから其まゝ食べられる。即ち罐から皿に取り、クリーム、又はミルクを同じ皿に取り、一緒に食べる。輕便でかうばしい食品である。グレープ（葡萄）の種子（ナッツ）に似てゐるので此の名を附けたらうと云はれる。

グレープ・ジユース （英）Grape Juice

葡萄液。天然果汁の王。原料には黑葡萄又は赤葡萄が一番よい。種子を碎かないやうに果實を壓碎き、色素を溶出させるために煮る。煮出さないと黃色の液になる。又果皮の酵母菌のために酒精醱酵を起すが、煮ると其醱酵を起さない。即ち殺菌になる。次に液を濾し取り、壜詰にし低溫殺菌を施す。葡萄液の主要成分は葡萄糖15％位で、此の他に酒石酸や林檎酸などを含み、香味のよい無酒精飲料である。利尿の効があり腎臟病に効く。清凉飲料として、プレーン（そのまゝ）で、又はソーダ水で割つて、又はレモネードに加へ——等々々々。

家庭でも容易に製造出來る。壜詰商品では、米國ウエルチ社製、國產のMY葡萄液（宮城縣

亘理郡山下村、桔梗長兵衛氏製造）の二つが著名。どちらもコンコード・グレープ（黑葡萄の一）を原料とする（ウエルチ參照）。

グレービー・スープ （英）Gravy Soup

グレービーは肉を煮燒するとき出來る肉汁のことで、肉料理にかけるソースとして料理上甚だ重要なもの。是から造つたスープである。英國シエフ印の濃縮スープ等々ある。

（スープ參照）

クレーム （佛）Crème

リキユールの一種で、香料何々のクレームといふ云ひ表はし方のブランド。クレームは精粹の意。佛國、蘭國等々の製造家それぞれ數種のクレーム・ド・何々といふのがある。

佛國キユーズコエ社のリスト

クレーム・ダブリコー Crème d'Abricots
（杏、アンズ、エブリコツツ Apricots）

クレーム・ド・カカオ・エクストラ Cacao Extra
（コゝア、コーコー Cocoa）

クレーム・ド・カシス Crème de Cassis
（黑すぐり、ブラックカランツ Black Currants）

クレーム・ド・フレーズ Crème de Fraises
（苺、ストロベリー Strawberry）

クレーム・ド・モカ Crème de Moka
(珈琲、カフイー Coffee)
クレーム・ド・ノワヨー Crème de Noyaux
(苦扁桃、ビターアーマンド Bitter Almond)
クレーム・ド・テ Crème de Thé
(茶、テイー Tea)
クレーム・ド・バニーユ C. de Vanille
(バニラ Vanilla)
クレーム・ド・ビオレツト C. de Violette
(菫、バイオレツト Violet)
クレーム・ア・ラ・フイヌ、シヤムパーニユ
Crème à la Fine Champagne (コニヤツク)
酒精分はカシス16%、フイヌシヤムパーニユ37%、フレーズ24%、他は全部27%。
此の外**クレーム・ド・マント・グラシヤル**
Crème de Menthe glaciale
本名を**フレーゾマント** Freezomint
酒精分30%(クレームドマントの原型)
和蘭ボルス社製には
クレーム・ド・バナーヌ(バナナ) Bananes
クレーム・ド・バニーユ Vanille
クレーム・ド・カカオ・ア・ラ・バニーユ
Crème de Cacao à la Vanille

クレーム・ド・カカカ・チヨウバ Cacao Chouva
Chouva, Tchuvao (Bardinet 社製) などあるが意味不明。
クレーム・ド・マンダリーヌ Mandarines
クレーム・ド・マント Crème de Menthe
クローブ (英) Clove
クルー・ド・ジロツフル (佛) Clou de Giroffle
丁子 (チヤウジ)。スパイス(香料)の一。
〔語源〕 英 clove ←佛 clou ←拉 clavus (釘、クギ)。丁香といふ樹の花の蕾を乾燥したもの。蕾が釘の形をしてゐるので其の名がある。丁子の丁も釘の意。南洋のマラツカ島(蘭領)の原産。今ではアフリカ東岸ザンジバルや西印度諸島でも栽培されてゐる。料理用や製菓用として昔から用ひられてゐた。
佛語 giroffle ←希 Karuophullon
前掲クルー・ド・ジローフルとも又單にジローフルとも云ふ。
黒 ビ ー ル Black Beer
原料の大麥麥芽(グリーンモルト)を爐で炒つて發芽を止めるとき、火力を強くして麥芽を焦がすと酸酵の結果、黒いビールが出來る。焦げた麥芽の色素のためである。麥芽が焦げて出

來たキヤラメル（燒糖）のため特有の快香に富む。酒精度はラーガービール（普通のビール）と同じく4％位。之を8％位に仕上げたものは即ちスタウトである。黑ビールの熱氣殺菌をしないものを黑生（クロナマ）といふ。

明治屋では麒麟麥酒株式會社製のキリン黑ビール、キリンスタウトを扱つてゐる。

鷄　卵（英）エツグ Fowl's Egg, Hen's egg
（佛）ウツフ Oeuf
（獨）アイ Ei, Eier（複、アイエル）
（中華）タン（蛋）

鷄はアジアの南部即ち印度や馬來半島などが原產地。西紀前四五世紀頃にペルシヤ、地中海岸諸國を經て歐洲に傳播し、西紀前既に養鷄及鷄肉鷄卵の食用の事實があつた。米國へはコロンブス第二回渡航の時傳つた。

邦語ニハトリは古名をカケロ又はカケと云ひ（カケは其の鳴き聲から來た語）、枕詞を庭津鳥（ニハツドリ）と云つたのゝ略。鷄卵は鷄のカヒコ（殼子）又はカヒ（殼）といつたが、後世其の形狀によつて鷄の玉子といふに至つた。（チキン參照）。

鷄卵の可食部分は、卵白と卵黃とカラザ（卵黃を殼に繫ぐ紐）とに大別される。卵白の主成分はアルビユミン（蛋白質）である。拉典語アルビユメン及中華語蛋白は共に元來卵の白味のこと。卵白の主成分を成すによつて蛋白質（プロテインの一種）の名になつた。卵黃は脂肪分に富み、又有機の燐、鐵、石灰等にも富み、又ビタミンABDE等にも富む。

{無精卵 Sterile egg
{有精卵 Fertile egg

無精卵は胚が無くて孵化しないが、腐敗し難い長所がある。榮養價も風味も有精卵と全然同じだから食用には無精卵の方が歡迎される。

〔檢卵法〕

1 Candle Test 暗室で燈火に透かして見る方法で、新卵は明るく、古卵は曇つてゐる。

2 冷水に浮くのは古卵。產み立ては底に沈む。古くなるに從ひ、水分が蒸發して氣室が擴大し比重が小となるから浮く。

3 卵殼は產み立てはザラザラしてゐる。古卵は滑らかで光澤がある。

4 中味に就ていへば、產み立ては香氣あり、卵黃と卵白とが盛り上つてゐて箸で十數回も持ち上る。古卵は匂く、又卵黃が平たく、卵白はダラけてゐる。

〔貯卵法〕

1 鋸屑、鹽、糠、砂等の中に鋭端を下に乾燥貯藏する。

2 鹽水、石灰水、水ガラス（珪酸曹達）の中に沈めて置く。

3 パラフイン、豚脂、油を塗る。

4 冷藏庫に入れる。

要するに、卵を腐敗せしめるバクテリヤの侵入を防止することゝ、其のバクテリヤは好氣性菌だから空氣と絶緣することにある。

〔完全鷄卵、完玉、カンダマ〕

鷄卵の榮養價及び風味は飼料に左右される。明治屋發賣の完全鷄卵又は完玉（いづれも明治屋の登錄商標）は完全飼料を以つて長期間飼育（少くとも三ケ月）した鷄の卵である。

〔卵殼〕 卵殼の色は昔から玉子色或は鳥の子色と云つて赤（又は黃）いのが常識だつたが、今日では我國でも諸外國でも、嗜好が地方的に違つてゐるだけで品質には影響はない。

ケーパーズ （英）Capers

カープル （佛）Câpre

〔語源〕 英 caper ←佛 câpre ←拉・希 capparis

ホルトさう〔種子を搾つてホルトガル（オリーブ油）のイミテーションを造るのでホルトサウといふ—言海〕と譯されてある。スパイスの一。地中海沿岸諸國に野生し、又栽培されてゐる灌木の花の蕾のピクル（漬物）。夏の早朝、蕾の開かないうちに摘み、鹽水又は酢に漬け、樽詰にし、冬になつてから、飾にかけて大小を

揃へる。サイズ（大小）により左の如き名稱上の區別がある。

ノンパレーユ（佛）　Nonpareil
ノンパレール（英）　Nonpareil

無比の意か。

カピユシーヌ（佛）　Capucine
キヤピユシーン（英）　Capucine

金蓮花の意か。

一番小さくて、一番綠色の強いのが最上品で、是は酢に漬けて壜詰にする。下級品は樽詰でホテル用として輸出される。

ケーパーは苦味があり、又香氣に富み、主としてマヨネーズ其他のソースに添へる。献立表にソース・オー・カーブルとあるのが即ち其れである。明治屋へは佛國ジョルジユ・ダリデ社の壜詰が輸入されてゐる。

ケチヤツプ（英）Catsup, Catchup, Ketchup

ソースの一種。語源に就ては

（一）厦門支那語コワイチヤツプ或はケーチヤツプ（魚介類の鹽漬の汁）〔Ward, Senn〕

（二）馬來語　Kēchup, Kichup ←支那語〔Skeat, Brewer〕

支那語起源説が多いが原語不明。

英國ではマツシユルーム・ケチヤツプ其他食用茸の汁で造つたソースを指し、米國の用語法では廣く種々なソース就中トマトケチヤツプを指す。我國でも米國の用語法に準ずる。（トマト參照）。米國ハインズ社、デルモント印等が目下我國で一番賣れてゐる。

月桂冠（ゲツケイカン）　Gekkeikan

京都市伏見區片濱町株式會社大倉恒吉商店（寛永十四年創業）醸造の清酒。明治屋發賣の『特製・月桂冠・壜詰』は大正三年以來一手販賣の特約。大正四年及昭和四年兩度の御大典に御用酒の榮を擔つた。絶對に防腐劑を含まないのが特色の一。清酒には一萬分の一〔糧食研究第九〇號〕のサルチル酸を使用してよろしい、サルチル酸を含む酒は鹽化第二鐵溶液を加へると黑褐色に變ずるから容易に檢出される〔内務省令〕。又一本毎に大阪衞生試驗所證明封緘を貼付してあるのも特色の一。從來透明壜だつたのを昭和四年御大典紀念としてブラオン壜に改め、同時に改良口金を採用した。

昭和七年明治節に特製月桂冠樽詰を發賣した。目下の明治屋扱月桂冠には次の種類がある。

一、特製月桂冠壜詰　一升壜

特製月桂冠壜詰　四合壜
〃　三デシリーター
〃　一合壜
二、特製月桂冠樽詰　四斗樽
金鱗、銀鱗の二種ある。
三、特製月桂冠壺入　一斗壺
〃　五升壺

〔月桂冠〕 略して桂冠、月桂（中華語ユエクエイ）とも云ふ。英語 Laurels 又は Laurel Crown の譯語。古代ギリシヤではスポーツの優勝者又は詩人に與へられた。（英國には今日に至るまで桂冠詩人の制度がある）。殊にオリムピツク競技に於て優勝者に與へられたことが有名だ。榮冠とも云つた。（大倉商店所有の商標に榮冠といふのがある）。月桂樹の葉を編んで造つた環や月桂樹の枝を曲げて造つた環などある。月桂樹はローレル樹の一種で、學名をロールス・ノビリスと云ひ、別名をベー Bay とも云ひ、其の葉はベーリーブズと云つて料理用やベーラム等の香料に用ひる。古代ギリシヤ神話に出てくる樹で、古來神木とされ、邪氣を拂ふ靈木とされてゐたものだ。又月桂なる語は支那の傳說に、月中に桂樹あり、高さ百丈、吳剛といふ人ありて常に樹を伐る。樹の創隨つて合す云々とあるより來たと〔言海〕。

コアントロー Cointreau

{コアントロ・リキユール Cointreau Liqueur
{コアントロ・トリプル・セツク Cointreau Triple Sec

二種のレツテルがある。明治屋へは前者が來てゐる。コアントローは佛國アンゼールにある蒸溜會社の名で、各種のリキユールを製造して居り、本品は其の代表的なもの。最も高價なリキユーの一。キユラソーの一つのタイプだと云はれる。『此の卓越せるリキユールは、强壯劑且つ健胃劑である。オレンヂの葉又は花のインフユージョンを食後に用ふると消化作用が活潑になることは何人も認むるところ、コアントローは此の目的を叶へるもので、食後の一杯は胃の纖弱な總ての人に推奬されてゐる』〔レツテルの文句より〕。

オレンヂの花の揮發油を蒸溜して得た精油をネロリーと稱し、シロツプ、菓子等の香料に用ひる。

紅茶　（英佛獨語は黑茶の意）

ホンチヤ	（中華）	紅茶
ブラツク・テイー	（英）	Black Tea
テ・ノワール	（佛）	Thé noir

シユバルツエル・テー(獨) schwarzer Tee

紅茶は綠茶に對する名稱で、煎液の黑色なるによつて名づけられたもの。兩者は製法が少し違ふだけで、原料は同じものである。紅茶は葉を摘んでから暫く放置して凋ぼませるさ葉の成分中に酵素を生じ、其の作用で酸發酵を起して葉の色を黑變し、揮發油も變化して特殊の香氣を生ずる。(綠茶は之に反し、摘んでから手早く焙籠で蒸して酵素を破壞するから發酵は起らず、綠色を保つ)。

〔製造工程〕

1 凋　　萎　Withering
2 發　　酵　Fermenting
3 揉　　捻　Rolling
4 火　入　れ　Roasting
5 篩　　分　Sifting

斯くて、市場の便宜のため五級乃至六級に分ける。紅茶の等級は左記の如く支那語の出が多い。

1 Flowery Orange Pekoe
　(白毫は芽がワタ毛狀をなすによる、オレンヂは黃色の意)。
2 Orange Pekoe
3 Pekoe (白毫) (英) ピーコー

4 Souchong (小種) (英) スーション
5 Congou (工夫) (英) コンゴー
6 Bohea (武夷) (英) ボヘア

次に函に詰めて、競賣市場に送つて競賣され各地の需要地へ送られる。最後に特殊官能を有する技師によつて需要地の嗜好に應じて、調合し、標準のタイプのものを造る。之を大は百封度入の大函に詰め、小は¼乃至1封度の小罐に詰めて卸小賣される。

茶が始めて歐洲に紹介されたのは一六一〇年で、和蘭東印度商會が始めて和蘭に輸入した。當時は支那茶が輸入されたのであつて、前記ティー、テー tea, thé, Tee はいづれも南支那厦門(アモイ)の方言テーから出てゐる。現今茶の大消費國は歐洲では英國が第一で、三時の Tea Time 又社交上の Tea Party は國民生活上重要なる行事である。和蘭が第二位。いづれも紅茶が主で、且つ國產愛用の趣旨で、英國は印度茶及び錫蘭茶を用ひ、和蘭はシヤバ茶を用ひる。支那茶は品質の改良を怠つたため、完全にノックアウトされた。

日本でも明治初年內地で紅茶の製造を試みた者があつたが皆失敗した。近時臺灣紅茶が成功

して居る。是は臺北新竹の二州が主要產地で、もと支那本土からの移住民が始めたもので、家內工業的なものであつたが、近年は大資本經營のものが成功し、日東紅茶（三井茶園製、もとの三井紅茶を昭和八年改稱したもの）など產額品質共に舶來品に對抗するに足りる。舶來品中では、古くからリプトン社の錫蘭茶が專ら嗜飲され、完全に邦人の紅茶の嗜好の先入主になつてゐる。英本國では產額及嗜好の關係上、印度のダージーリング茶が第一位とされ、アツサム茶が其の次に居る。

〔紅茶の點茶法〕 綠茶と其の原理は同じで、即ちテイン（茶素）と香氣とを多く浸出し、タンニン（苦澁味）を出來るだけ少く出すに在る。

テイーポット使用の場合には、新たに沸かした熱湯を用ひ、浸出時間は五分以內に止める。テインと香氣とは以上によつて殆んど浸出し盡すから、二番以下は徒らにタンニンが浸出するだけで、味も惡く、胃の爲めにも惡い。サイフオン壺を用ひて煎出するのが理想的である。

紅茶は綠茶と違ひ、プレーン（何も加味しないもの）は不味である。砂糖、クリーム、ミルク、ブランデ、ラム、レモンなど入れるとよろしい。

コーヒ

珈　琲（コーフエイ）中華

カフイー（英）Coffee

カフエ（佛）Café

カフエ（獨）Kaffee

〔語源〕 獨 Kaffee ←佛 café 英 coffee ←トルコ語 qahveh ←亞剌 qahwah（ワインの意から轉じてコーヒを指す）

地名カッファから來たとの說もある〔喜多壯一郎氏—珈琲とカフエーの過去〕〔星隆造著珈琲の知識〕。邦語コーヒは蘭語 Koffie 英語 coffee の轉〔大言海〕。長崎見聞錄（寬政七年）、蜀山人の「瓊浦雜綴」等にカウヒイ、コウヒイ等の記事がある〔菓子概論、嬰詰時報十二卷四號〕。

コーヒの効能は大昔からアフリカのアビシニア（エチオピヤとも云ふ。アビシニアは外國人の意。エチオピヤは黑顏人の意）人が知つてゐた。其の發見に就て、回敎—マホメット（五七〇頃～六三二）の創始—の僧が放牧の羊が無名灌木の實を食て興奮する狀を目擊したに始まると。回敎では酒を禁じてあるので其の代用として大いに流行した。最初は飲料としてゞなく戰時の携帶口糧として生豆の粉を油で煉つて團

子にして食用した。ペルシヤ人が八七五年頃沸して飲用することを始め、次で實を丸ごと炒ることが發明され、十三世紀頃今日の如く實から豆を取出して用ひることになつた。十六世紀初にメッカ→カイロ→コンスタンチノーブルに傳つた。一五二四年メッカで喫珈店が風紀紊亂で全部閉鎖を命ぜられ、一五七〇年君府で回教々會は、珈琲を木炭と認め、コーランの禁制品たる不健康食物たるの理由で禁制となり、一五八〇年更に、珈琲を酒と認定し禁制となつたが、禁止令は間もなく空文に歸した。後、羅馬に傳つたとき、異教徒の風習たる珈琲の飲用の可否が問題化したが、法王自ら試飲して靈効を認め珈琲に洗禮を施して推奨した。一七七七年プロシヤ王フレデリック大王は麥酒を保護するため喫珈禁止令を出した。

一六四一年、英國オクスフォード町へクリート島出身の留學生が傳へ、次でロンドンへ傳はり、更に十年後には佛國へも傳つた。近代的なカフエ（喫珈店）は先づ佛國で成功し、各國へ傳播した。カフエ（珈琲）を飲ませるからカフエといふ。

佛國ではコーヒのことを俗にモカともいふ。

モカ（佛）Moka（英）Mocha はアラビアの港の名で、昔コーヒ積取のため寄港を許された唯一の港であつたから（珈琲の供給を獨占するため）、モカが珈琲の代名詞となつた。嚴格に云へばアラビアの Yemen 州（モカ港は此の州に屬する）產のものに限りモカと稱し得る。モカコーヒが後にジヤバに移植され、之が後にブラジル其他中南米諸國へ傳播された。〔Tibbles〕〔星隆造氏〕〔喜多壯一郎氏〕。

コーヒ樹の實（ベリー）は果皮、パーチメント皮、銀皮、豆（ビーン）より成る。右の三枚の皮を除去し、豆を磨いたものをグリーン（生豆）といひ、ガニー袋詰で輸出する。此の生豆をロースターでロースト（燒く）すると香氣が出る。是をグリーンに對しロースステッドといふ。燒くことは嚴密に云へば溫度の加減及び時間に就て熟練と特殊の官能とを要するから、專門店の精巧なロースターで燒いた豆を買つて來て使用するのが便利であるが、家庭用小型ロースターも出來てゐる。何れにしても碾き立てを使用することが肝要で、家庭用小型のコーヒミルがある。携帶用や家庭用には罐入の粉末コーヒもある。

我國へはモカ、ジヤバ、ブラジルのいづれも輸入されてゐる。三種各々風味が異るので、適宜嗜好に應じて混合するとよい。燒豆を別々に買求め、自分の好みの割合に混合して碾くとよい。M・J・Bはモカ、ジヤバ、ブラジルの頭文字を取つたもので、三者を調合したことを示す。MY粉末コーヒも明治屋獨特の割合に調合して邦人の嗜好に合せしめてある。

コーヒの刺戟性はカフエインといふアルカロイドで、是は茶のテインと化學的に同一物で、神經の興奮劑である。此の外、コーヒ特有の香氣（精油）とタンニン（澁味劑）とを含んでゐる。

コーヒの立て方（出し方、煎出法）も茶と原理は同一で、香氣と美味とを多く出し、タンニンを少く出すに在る。それがために、いろいろの煎出器がある。

カフイーポット　Coffee Pot
パーコレーター　Percolater
コーヒサイフオン　Coffee Syphon

コーヒ豆のバラ賣りには青豆、燒豆があり、粉末罐入には明治屋製MY印、米國エスダブリユー S & W、同エムゼービー M. J. B. などあり、又浸出液を蒸發して粉末としたものに、

ジヨージ・ワシントン・カフイー G. Washington がある。可溶性珈琲 soluble coffee といふ。又カフエインを除去した獨逸產ハーグコーヒ H. A. G.=Handels Aktien gesellschaft もある。カフエイン無くとも風味には影響はないと。

コーン　(英) Corn

〔語源〕 A. S. Corn ←チウトン kurnom

穀物と譯するが、國によつて其の指す物が違ふ。イングランド人は小麥を、スコツトランド人はオーツを、米人は玉蜀黍を指す。玆では米國の玉蜀黍を指す。詳しく云へば Indian corn。米大陸の熱帶地方の原產で、コロンブスの發見以前からインヂアン人の主食として栽培されてゐた。之がコロンブス以後全世界に廣まつた。明確に云ふ場合には（英）メーズ maize,（佛）マイス mais（獨）マイス Mais といふ。〔ハイチの土人語→スペイン語の出〕。

我國へは天正年間ポルトガル人（南蠻人）が傳へたもので南蠻黍とも云つた。今では關西では唐黍（タウキビ）と云ひ、關東ではタウモロコシと云ふ。昔我國に黍（モチキビ）あり、後世支那から蜀黍（高粱、モロコシ、タウキビ）が傳はり、其の次に傳來したから玉蜀黍と書き

唐もモロコシも同じ外國の義なるを重ね用ひてタウモロコシと云ふ。中華語ではモロコシは高粱（カオリヤン）と云ひタウモロコシを蜀黍（シウシウ）又は玉米（ユイミー）といふ。〔言海・倭漢三才圖會・日本物産の由來〕。

玉蜀黍は性甚だ強健で、殊に旱魃に堪へるから急速に世界に傳播した。米國では年産三十億ブシエル（世界の産額の三分の二）で、小麥の産額を凌いでゐるが、大部分は家畜の飼料、殊に去勢牡牛や豚の肥育に用ひる。種類は甚だ多い。Flint corn, Dent corn, Sweet corn, Pop corn の四大種に分れる。

〔食用〕 粗粉はコーンミールやコーンフラワーとし、細粉はコーンスターチとし、胚種からは食用油コーンオイル（マゾラ油など）を搾る。又スヰートコーン（甘種）はグリーン（生）を煮又は焼いて食べ、又罐詰にする。

コーン・スターチ （英）Corn Starch

玉蜀黍の純澱粉。スターチは澱粉のこと。玉蜀黍粉（コーンミール）を水で洗ひ（晒らすこと）絹漉しにして纖維質を除き、之を乾燥し、更に細かく碾いたもの。澱粉食品中で最も消化され易いもの〻一つだから、近年英國邊では之

をコーンフラワー Corn flour（英國と米國と用語法を異にする。コーンミール參照）とも云ひ、病人用の食物として昔から珍重されてゐた熱帶産アロールート（其項參照）に取つて代りつゝある〔Ward〕。

其他プデングにし、スープを濃くするに用ひアイスクリームに混ぜ、製菓用のダステイング（マブシ粉）にし、又食用以外では洗濯用糊、アラビヤゴム糊代用等々々にする。米國製及國産品が臺所用カートン入で色々ある。

コーンミール （英）Cornmeal

コーン（玉蜀黍）のミール（粗い粉）。舊式製粉法では穀粒を先づ碾き碎いて皺（ブラン）を篩ひ除けたが、胚芽の脂肪が腐敗し易くて耐久性がないから、新式では先づ胚芽と皮とを去り、殘つた澱粉をローラーで壓碎いて篩にかける。粉の細かさに色々ある。

コーンミールは小麥粉よりグルーテン（粘質素、蛋白質の一）が少ないから、パンに燒いても、よく膨れない。そこで製パン用には小麥粉を混ぜてグルーテンを補給する。

原料玉蜀黍が黃色種イエローコーンなるか、白色種ホワイトコーンなるかによつて

ヤローコーンミール　Yellow Cornmeal
ホワイトコーンミール　White Cornmeal
の二種ある。ヤローの方は黄色が鶏卵の代用になる等の長所があるので、コーンブレッド（玉蜀黍麵麭）やマフイン等製パンや製菓用に賞用される。

ホワイトの方は米國では一名コーンフラワー Corn flour とも云ひ〔Ward〕、パンケーキフラワーに混ぜたり、製菓業者がマブシ粉に用ひる等の外、製菓用にも料理用にもヤローほど利用されないといふ。

ミールは粗い粉、フラワーは細かい粉、スターチは晒した粉といふ風に大體區別されてゐる。

米國スペリー社、クエーカーオーツ社製等々が來てゐる。

コーンフレークス（米）Corn Flakes

米國ケロッグ社製のブレックファスト・シアリアルズ（朝食品）の一。コーンは玉蜀黍。フレークは小片、薄片の意。玉蜀黍を粗い粉（ホミニーといふ程度）に碾き、之を麥芽、砂糖、鹽の調味液に漬けて味を附け、高壓蒸煮釜で三時間蒸し、乾燥し、之を鋼鐵のローラーで四十トンの重壓で壓して平べつたくし、ナイフで掻き落して、孔の澤山ある鋼鐵製ドラム（筒）へ入れ、回轉しつゝガス火でトーストする。最後に之をカートンに入れ更にパラフイン紙で包んで空氣絶縁包裝をする。勿論全工程は大規模の自働裝置である。

〔食べ方〕 包から適宜の量をスープ皿へ取り、冷い或は暖かい牛乳又はクリームをかけて食べる。調理の要なく、即席に食べられ、且つ安價（米國では）なので、米人の嗜好に投じ、盛んに用ひられる。嗜好に應じ、バナゝの薄切などあしらうと猶ほよろしい。

〔My Visit to Kellogg に據る〕

コーンビーフ（コンドビーフ）

（英）Corned Beef

ビーフ（牛肉）を食鹽、硝石、砂糖の混合液の中に數日間貯へ置き、次に之を洗ひ、鹽水と香料（セーヂ、タイム、ベーリーフ等々）と硝石との液に漬け込み、次に右の肉を一時間位煮沸し、罐詰にし、更に熱氣殺菌を施す。

牛肉の貯藏法の一つで、食鹽は防腐劑、硝石は防腐の外に肉の鮮麗な赤色を保たせる目的がある。世界的大産地は南米アルセンチン、同ウルグアイ國、濠洲、米國等である。米國のリビ

一社、南米のスキフト社、アンダロ印等舶來品が安價に得られる。

コーンは粒狀の物 grain を指す。玆では粗鹽(大粒の鹽)のこと。昔粗鹽で乾鹽藏(ドライ・ソールテイング)したのでコーンド・ビーフの名が出來た、現今では前記の如く、鹽水漬け brined にするけれど、昔のまゝの名 corned を用ひる。

コーンビーフ・ハツシユ

(英) Corned Beef Hash

コーンビーフ 50%、馬鈴薯や玉葱など野菜類 50%などの割合に混ぜて罐詰にしたもの。ハツシユは佛語アシ hachis (名詞) アシエ hacher (動詞)—切り刻むこと、又切り刻んだ野菜と肉類との混合料理—から出た語。(邦語ハヤシライスのハヤシも有ハツシユの訛。)

米國リビー社製、英國 CB 社製罐入。

コーリフラワー (英) Cauliflower

シユー・フレール (佛) Choufleur

花甘藍(ハナハボタン)と譯するが西洋園藝流行の今日原語コーリフラワーでも通る。キヤベツ屬の野菜。コーリもシユーも同源で、キヤベツのこと。フラワーもフレールも花のこと。

此の野菜の蕾(幼芽)が眞白くて一見花のやうだから此の名がある。

〔語源〕英 cauli ← 拉 caulis (甘藍) ← 希 Kaulon

〔語源〕英 flower 佛 fleur ←拉 floris 花

商品としては

1 辛子漬壜詰—キウカンバー、オニオン等と詰合せにしたものをピツカリリといふ。

2 水煮罐詰

水煮物はマヨネズをかけたり、其他デナー用に賞用される。

ゴールデン・シラツプ (英) Golden Syrup

砂糖(甘蔗糖)の精製に於て、砂糖の結晶を採つたあとに殘る非結晶性の糖液 (treacle といふ。粗糖の糖蜜モラセズに對する)から造る。原料の黑い色素のために黃金色を呈するのでゴールデンの名がある。もとは殘留せる蔗糖が後に結晶しないために葡萄糖(グルコース)を加へたが、今日では精糖法が進歩し、蔗糖は極度迄回收されるので結晶の恐は更にないが、却つて甘味が不足するので、之を補足する爲めにやはりグルコース(葡萄糖)を加へる。但英國では此の場合には其旨を明記しなければならない。

〔Food & Drugs Act〕。甘蔗の芳香を保持して居る。又ジヤムを煮るときに之を混ぜて砂糖の結晶を防ぎ、又ドライド・プルーンを煮る時に之を用ひると、此の蜜の非結晶性のため製品が乾からびない等の効がある。

英國のライル Lyle 社製が來る。又CB社、モートン社等製もあるが、いづれもピユーア（純正）即ちグルコース（澱粉糖）を加へないことを明記してゐる。

ココア

コーコー、（英）　Cocoa

カカオ　（佛）（西）Cacao

カカオ　（獨）　Kakao

可可粉　（コーコーフエン）（中華）

〔語源〕英 cocoa ← 英 cacao ← 西 cacao ←墨國アズテック語 cacauatl

英語でコヽア樹（チヨコレート樹とも云ふ）を cacao と書いてカカオ又はカケーオと發音する、英人にはカカオの發音が難かしいからで、コーコー cocoa となつたのも同じ譯である。此をコヽアとは發音しない。邦語ココアは英語 cocoa から來たもの〔大言海〕。

カカオはコロンブス以前からメキシコ地方の

土人が知つてゐた樹で、cacauatl（カカウアトル）と稱し、其の實を碎いてドロドロの飲料となし、chocolatl（チヨコラトル）と稱し、國王モンテスマを始め一般に飲用してゐた。之をスペインの探險家ヘルナンド・コルテスが一五二六年にスペインへ傳へた。此の樹は學名をテオブロマ・カカオといふ。大植物學者リニアス（リンネ）の命名で、テオは神、ブロマは食物、即ち神の食物の意。此樹はメキシコ、中米邊產熱帶性常綠樹で、樹幹より直接に開花結實する。實は莢 Pod をなし、中は五室に分れ、20—40粒の種子（豆・ビンズ）が並んでゐる。採取の後、ナイフで莢を割り、雪白の種子を集め、發汗及酸酵させ、天日で乾燥し、袋に詰めて各國へ輸出する。

チヨコレート工場で、右のカカオビンズを、燒き、碎き、コーコーバタ（脂肪分）を壓搾除去し、數回ローラーで摺り潰して精細な粉末にする。右の脂肪分の除去に於て、充分除いたものが、コーコー（チヨコレートに對する）で、粉末狀で賣出し、專ら飲料にする。之に對し、脂肪の除去を少くし、多分に殘留せしめた方をチヨコレートと稱し、固形の塊狀（ケーキ）、糊狀（ペースト）、粉狀（パウダー）等があり、

主として菓子に造る。飲料にもする。チヨコレート菓子の製造には多量のコーコーバタを要するので、その爲めにバタを採つた後の廢物からコーコーを造る。ココアの價格もバタの含量の多い程高價である。〔Cadbury社發行"Cocoa", 1927.〕〔J. S. Fry 社 The Home of the Frys〕

カカオにはテオブロミン（此の植物の學名から出た名）といふ刺戟素がある。カフエインと同じアルカロイドであるが、遙かに弱い。又茶や珈琲などには其自身榮養價はないが、ココアは脂肪分に富みカロリーが多い。

罐入コヽアには、和蘭產バンホーテン社製、英國ローントリー社、同キヤドバリー社等の製品が來て居る。國產品も數種ある。

ココナツト（コーコーナツト）

（英） Coconut, Cocoanut

ココ椰子（ヤシ）の果實。印度や南洋や西印度諸島などの產。此の椰子樹は幹と葉とは家屋と衣服とになり、果實は食料飲料及食用油などになり、樹液は酒に造る。

coco はスペイン語で化け物のこと。果實の下部に凹みがあつて、遠面に見えるから此の名がある。英語ではコーコー cocoa とも云ひ、

コヽアと混同し易いので、商業上は co'ker コーカーとも云ふ。果實は、厚い果皮の中に殼があり、其の中に乳狀の液がある。液は飲料になる。熱すると乳液の水分が無くなつて、固形物が殘る。之を削り取つて絲狀に切り（シユレツデツド shredded）之を乾燥したものをデシケーテツド・コーコーナツト desiccated（乾燥した）といふ。ライスカレーの附け合せ、ケーキやマカルーンなど製菓用等にする。

コチニール （英） Cochineal

動物性の食紅（しよくべに）。

臙脂蟲（えんじちゆう）から採る。此蟲は、もと中米メキシコ及南米ガテマラの特產で、仙人掌（サボテン）に繁殖し、之を食べてゐる。メキシコ、ジヤバ、キヤネーリー島などではコチニールを採る爲めに仙人掌を栽培してゐる。受胎した雌蟲を採集し、熱湯に投じて殺した後、乾燥し粉末にして水に浸出させたもの。主成分はカーマイン酸で、緋乃至深紅色を呈する。一封度の製品を得るには七萬個の蟲體を要する。昔此の蟲は樹の實（種子）と信じられてゐたので〔語源〕希 kokkos 實 →拉 coccinus 緋色の →西cochinilla →佛 cochinille →英 cochineal。

コツトンシードオイル（英）Cottonseed Oil

棉實油。棉の實から棉花を採つたあとの種子を搾つて油を採る。此の粗製油はルビー色乃至黒色を呈する。之を木灰で脱色し、低溫でステアリンを固化し、濾過除去して精製する。最上等品をサラドオイルといひ、以下數等の品質がある。右の固化分離したステアリンから硬化油（クリスコ、スノードリフトなどが其の實例）を造る。

現在米國では棉實油の年產數千萬弗に達してゐるが、此の企業は一八五五年棉實の殼を碎く方法が發明されて以來のことで、それ迄は廢物として處分に困却してゐた物であつた〔Ward〕。其の後一九〇〇年デービッド・ウエッソン氏が精製法を發明し其他幾多の人々の發明によつて愈々食用油としての成功を確保した。〔Snodgrass: Margarine as a Butter Substitute〕。

原料たる棉實の含油量20—40%、百封度の原料から十六封度の精製油が得られる。

〔用途〕 料理用（サラダ、マヨネズ、フライ）、製菓用（ショートニング等）、魚類油漬用等々。明治屋扱品には、米國ゲッツ社ダイヤモンドG印、同サザーンコツトン社のウエッソンオイル、國產には、日華製油社の二ッ菱印フライ油などがある。（ウエッソンオイル及日華參照）。

〔語源〕 英 cotton ←佛・西 coton ←亞剌qutun

棉は印度の原產。支那へは宋、元の頃印度から傳はり、朝鮮へは洪武二十二年元より種子を傳へ、我國へは桓武天皇延曆十八年一月崑崙人（印度人）が三河へ漂着して種子を傳へたが中絕し、大永元年相模三浦の農某が西國（さいこく）商人より棉實を得て栽培した。天文十年南蠻人が大友宗麟に種子を傳へた〔日本物產の由來〕〔日本事物起源一類聚國史〕。棉はキワタ（蘭ワタに對す）。綿はキワタにも蘭ワタにも通ずる。ワタは腸（ワタ—曲れるよりいふ）の義かと〔言海〕。棉の栽培は內地では殆どないので、國產棉實油の原料は支那、印度等に之を求めてゐる。

コニヤツク（佛）Cognac

佛國產コニヤツク・ブランデー。**オー・ヴ・ビ・ド・コニヤツク** eau-de-vie de Cognac の略。佛國產ブランデー（オーヴ・ビ・ド・バン eau-de-vie de vin）の中、最高級品。嚴密でない用語では佛國產ブランデー一般を指すが、嚴格に云へば、シヤラント州及シヤラント・アンフエルール州の兩州で、收穫、發酵、蒸溜した

オーツピ・ド・パンを指す〔一九〇九年五月一日の法律〕。レベルにコニヤツク或はグランドシヤンパーニユなど記載出來るのは右の條件を充たしたものに限る。葡萄の收穫より蒸溜に到る迄、政府の稅務官吏が出張監督し、貯藏にも、特別の倉庫に於てする。之に對し庫出の際政府から原產地證明書 Acquit Regional Cognac が下付される。

ブランデーの品質を左右する主要條件は（一）葡萄園の地質、（二）貯藏年數。

葡萄園によるコニヤツクの等級には—

1 **グランド・シヤンパーニユ（フイヌ・シヤンパーニユとも云ふ）** Grande Champagn, Fine Champagne

2 **プチト・シヤンパーニユ** Petite Champagne

3 **ボルドリ** Borderies

（プルミエ・ボア Premier Bois）

4 **フアン・ボア** Fins Bois

5 **ボン・ボア** Bons Bois

6 **ボア・オルヂネール** Bois ordinaires

7 **ボア・コモン** Bois communs

（アテロワール à Terroir）

グランドシヤンパーニユはコニヤツク・アロンヂズマン（郡？）の廿一ケ村（コミユーン）より成る。レベルに誇らしく記載されるのも此のグランド・シヤンパーニユだけで、之を臺にしたリキユールにも次の如きがある。

キユメル・ア・ラ・フイヌシヤンパーニユ

クレーム・ア・ラ・フイヌシヤンパーニユ

〔佛國キユズニエ社リスト參照〕

コニヤツクは人口一萬八千餘の都會で、郡の首都に過ぎないが、最高級葡萄園の中心に位しブランデ取引の中心地でもあり、シヤラント河に臨み、ブランデ積出港の一でもある。

コニヤツクの原料はフオルブランシ Folle Blanche といふ白葡萄で、之から造る葡萄酒は酒精度 9—10 度で、此の如く酒精度最も低く、味の最も惡いものが、蒸溜の結果は最上等のコニヤツクになる。熟成年限も最長七十年（樽詰にて）に達するものさへある。貯藏熟成の狀はウヰスキと同じで（一）樽材の色素を吸收して着色する（二）高級酒精がエーテル類、アルデハイド類等芳香質に變化する等々々。

コニヤツクのブランド（酒銘）には蒸溜會社名が多い。ヘネシー、マルテル、オタルヂユビニイ等々々。又ビーハイブ（蜜蜂巢）印なども

ある。壜には肩貼（ネツクレベル）に、種々な印を用ひてある。

1 星印＝ワンスター（一星）から五星まである

2 V.O, S.O, X.O, Extra
V.V.O, V.S.O, V.S.O.P.

1866年12月31日附ヘネシー社同文通知で星印を採用した旨を報じてゐる。

（V＝Very, O＝Old S＝Superior
X＝Extra, P＝Pale（人工着色なしの意））

右は各社それぞれ標準を異にするが、同一會社の等級では、星の數の多いほど品質及年數が上る。星一個は五年を表はすとも云ふが、調合（ブレンド）して市場に出されるから正確な年數を示すことは出來ないものが多い。十九世紀末の廿五ケ年以來の若い酒は實際の年數を示すものは少い〔Shand〕。

ヘネシー社のレベルに據ると、同社のS・Oは二十五年以上、EXTRAは七十年以上とある。

アルマンド・ド・ビルヌーブ Armande de Villeneuve がワインを蒸溜してブランデーを造ることを發見したのは十三世紀であつたが、コニヤツクで、ブランデーの製造が始まつたのは遙かに後れて一六三〇年頃からである。

〔P. Morton Shand: A Book of French Wines〕
〔W. S. T. R. June, '27, Mar, '33〕

サーデン （英）Sardine
サルデイーヌ （佛）Sardine

イワシ（鰯・鰮）。動物學の分類では鯡（にしん）屬の中に含まれる。幼魚をサーデンと云ひ、一歳に達すると**ピルチヤード** Pilchard と云ふ。我國の輸出罐詰鰯をサーデンと稱するに就て、佛國種と別種だ或は、學名を異にする等の理由で、諸外國で紛議を生じたので、現在**ピルチヤード**と稱してゐる〔罐詰時報第十三卷第二號〕〔糧友第九卷第二號〕。サーデンなる名稱は、もとイタリーのサルヂニヤ島沖で獲れて同島で罐詰されたものゝ名で、同島名から出たのだといふ。〔Skeat〕〔Senn〕。

〔語源〕 英 sardine ←佛 sardine ←拉sardina ←希 sarda, sardina（サルヂニア島）〔Skeat〕

今では佛國、ノルウエー、ポルトガル、米國等の沿海で獲れるものにもサーデンなる名稱を用ひる。從つて各產地により、魚の種類が少しづゝ異なる。鰮罐詰業は佛國では一八四五年始めてビスケー灣で起り、一八七五年米國へ傳つたと〔大日本洋酒罐詰沿革史〕。

歐米人は佛國產の罐詰鰯を最高級品として賞味する。商賣上所謂フレンチ・サーデンと稱す

るは、ビスケー灣ブリターニ沿岸産が本場物で夏から晩秋まで獲れるが、初期に獲れるものは痩せて貧弱で罐詰に適しない。鹽藏又は鮮魚のまゝ地方的に消費される。シーズンが進むに從ひ、脂が乘つて來て品質が向上する。是は、漁獲後一二時間の中に陸上の罐詰工場へ搬入し、絕對新鮮なものだけを選び分けて用ひる。手早く頭と臟腑とを除き、大きさを揃へ、大きな槽に入れ、濃い鹽水に漬けること一時間、次に籃に入れて水洗ひし、天日で乾かし、再び金網籃に入れ調理室へ移し、煮立つてゐる油へ二分間位漬けて引揚げ、餘分の油を去つてから罐詰室に搬ぶ。罐詰の方法により

1 骨拔き

サンザレト（佛） sans arêtes

ボーンレス（英） Boneless

2 骨付き

アベック・アレト（佛） avec arêtes

ウイズ・ボーンズ（英） with bones

右1 2の各につき左記の種類がある

（イ） オリブ油漬

ア・リユイル・ドリブ（佛） à l'huile d'olive

イン・オリブオイル（英） in olive oil

（ロ） トマトソース入

ア・ラ・トマト （佛） à la tomate

ウイズ・トマトーズ （英） with tomatoes

（ハ） レモン薄切付き、油漬

オー・シトロン（佛） au citron

ウイズ・レモン （英） with lemon

（ニ） ラビゴート（葱ソース）漬け

ア・ラ・ラビゴート（佛） à la ravigote

ラビゴート・ソース（英） ravigote sauce

（佛國アミウ・フレール社リストに據る）

右の外、アミウ社製には

（ホ） トリフ（松露）入り

オー・トリユフ（佛） aux truffes

ウイズ・トラフルズ（英） with truffles

（ヘ） バタ漬け

オー・ブール（佛） au beurre

イン・バター（英） in butter

（ト） 香料入り、油漬けとトマト漬とある

アロマチゼ aromatisées

アロマタイズド in aromatized oil,

in aromatized oil with tomatoes

（チ） トリフ及辛子入り

オー・トリユフ・エ・オー・ザシヤール

aux truffes & aux achards

ウイズ・トラフルズ・エンド・チリーズ

with truffles & chilis

右のうち我國へ輸入されるのは、骨付き油漬及トマトソース漬、レモン付の三種が主である。

魚肉と油と香料とが適度に調和するには罐詰後少くとも一ケ年を要する。佛國製造家は一ケ年以内のものは賣出さない。四年乃至六年目位が一番良しいといふ。

歐米人はサーデンを高級な魚の一つに數へオルドーブルとして盛んに用ひる。

佛國本場產のサーデンはPC社（フイリツプ・カノー社）、同アミウ・フレール社製が來てゐる。アミウ社には右の外

オルドウブル・ブロツク Bloc #1, #2

デジユネ・イリコ Déjeuner "Illico"

等にもサーデンのピクニツク罐が加へられてある。

ノルウエー產のサーデンは一名ブリズリング Brisling と云ふ別の種類で、之にも油漬とトマトソース漬とある。佛國品に劣らず大量に輸入されてゐる。

我國でも昔から大漁の魚の一つである。邦語

イワシは「弱し」の轉。弱い魚即ち死に易い魚の意。鰯の字も弱魚を合せた國字〔大言海〕。アイ（鮎一藍）に勝る意で「むらさき」「おむら」などとも云ふ。大漁なため昔から下等な魚とされ、大漁のときは肥料にされてゐたが、西洋では高級料理に用ひられることが知られ、又近年營養價の高いことが高唱せられ、各種の製品が出來てゐる。就中トマトサーデン（サーデンイントマト）や油漬（オイルサーデン）の罐詰は最近本場の佛國をはじめ世界各地へ輸出されてゐる。

〔我が鰯罐詰の嚆矢〕 松田雅典氏長崎縣廳勸業課奉職中、廣運館（明治七年東京に移轉し大學南校となる）の雇教師佛人ジユリーに就き、鰯油漬罐詰の製法を傳習した。十年西南役には長崎は糧抹供給の衝に當つたが、軍需貯藏食品供給の困難だつたのに刺戟されて、罐詰業の必要を覺り、上京して勸農局新宿試驗場にて研究を積み、十三年頃鰯油漬罐詰製品としては氏の右に出づる者がなかつたが、後原料鰯の缺乏により鮑罐詰に轉じた。今日の斯業に系統を引くものは明治十三年勸農局に於て政府自ら、製法及販路を研究したのが始まりだと〔大日本洋酒罐詰沿革史〕。

サ　ー　モ　ン（英）Salmon
ソ　ー　モ　ン（佛）Saumon

サケ。シヤケ（鮭・鮏）。裂けの意、肉が裂け易いからだといふ。一説に古語に鮭の親をスケといつた。その轉。鮭の字は河豚（フグ）のこと、鮏の字はナマグサイことでサケの本字だが現在は用ひられてゐない。〔大言海。倭漢三才圖會〕。

〔語源〕 英 salmon 佛 saumon← 古佛saulmon ←拉 salmo　サケ←拉 salire（跳れる）

鮭は北洋の魚で、歐、亞、米の各大陸の北方の河で獲れる。元來、北國の河の上流で生れ、大海で育ち、二歳以上になつて產卵のため群をなして遡河する。其途中を網で捕獲するのである。海の鹹水から淡水へ移つて一二時間内に捕獲したもの最も美味。遡河後長時間經つと兩側に斑點を生じ、味も著しく低下すると云ふ。產卵後は味が斷然落ちる。一網に五萬尾も獲れる。此の罐詰作業は大規模で行はれる。頭や鰭などを除き、洗ひ淨め、罐の大さに應じて適當の大さにスライス（薄切）し、罐に詰め、ボイル（煮る）し密封する。

サケの種類及名稱は甚だ多く、世界各地各別であるが、學問的分類と、我國で普通に知られてゐる名稱を掲げる。

1 レッドサーモン（紅肉）　Red salmon
2 キングサーモン（王、大形）King salmon
3 シルバーサーモン（銀鱗）　Silver salmon
4 ピンクサーモン（淡紅肉）　Pink salmon
5 ドッグサーモン（犬、淡黄肉）Dog salmon
〔Ward〕

歐洲ではサケを水產物中で最も美しくて最も美味な魚の一つに數へ、非常に珍重する。昔ローマ人は之を雪詰にして帝國全土内へ送つたと云ふ〔Tibbles〕。

我國では延喜式に生鮭、鮭子（イクラのこと）、楚割鮭、永頭鮭等の文字が見える。天子の供御にも供され一般にも賞味されたと。

鮭の罐詰製造は明治九年、北海道開拓使が、石狩船場町に罐詰製造所を設け、米人U・S・トリートとW・S・スワットとを技師に雇入れて創めたのが起りだと〔日本物產の由來。大日本洋酒罐詰沿革史〕。十一年には佛國に輸出して好評を博してゐる。今日では鮭罐詰はカニ罐詰と共に我が重要輸出品の一になつてゐる。

生鮭は條虫（サナダムシ）の中間宿主だから生食するは危險だ。鹽引、燻製、罐詰などは皆

殺菌濟みだから安全である。

鹽引鮭（シホビキサケ）。**鹽鮭**（シホザケ）とも云ひ、先づ鮭の臓腑を除き、水洗し、食鹽を腹及頭の内部に詰め、倉庫内の板の上に食鹽を撒布して、鮭を横に並べ、斯く井桁狀に層々積み重れ、一週間後、上下層を積替へ、更に鹽を加へる。食用に供するには、一夜位水に浸して鹽出しをしてから調理する。

新巻鮭（アラマキザケ）。漁獲後、鮭を直ちに撲殺し、内臓及腹子を除去して一鹽せるものを云ふ。味も外觀も生鮭に酷似してゐる。普通の鹽鮭より鹽が足りないから耐久力は少い。産地は石狩、北見、日高が新巻の本場。産地から内地へ輸送後も、なるべく早く消費するを要する。箱詰などにして年末贈答用に盛に使はれる。食用法は生鮭と同じで鹽出しの要はない。

燻製鮭 スモークド・サーモン Smoked Salmon。背開き又は腹部を缺落（かきおと）して臓腑を除き、鹽水に漬けること一週間にして取出して、水洗ひし、水分を壓搾して除き、更に陰乾にした上で、燻煙室に吊し、下に燃材に點火し、鋸屑を掛けて燻乾（スモーク・ドライ）すること一週間許りで出來る。之を更

にスライスし（切身）、セロハン紙に包み、或は薄くスライスして瓶詰や罐詰にしたのもある。

鮭の卵の鹽漬はスヂコといひ、近年は和製のキヤビア或はイクラと云つて、洋食ではオルドウブルに、又和食には酒の相手として賞味される。我國では平安朝時代、鮭の子（前出の延喜式）を諸國より貢進せしめた。（イクラ、キヤビア參照）

サイダー Cider

我國で林檎香附の炭酸ガス含有清凉飲料水。

〔語源〕邦語サイダー←英 cider（林檎酒）←佛 cidre, sidre ←拉 sicera ←希 sikera 酒←ヒブリウ語 shekar（酒）shakar（醉ふ）。

英語のサイダーには林檎汁（soft cider）と之を發酵させた林檎酒（hard cider）とある。我國では有林檎酒の風味の香料を輸入して清凉飲料水を造りサイダーと名づけて發賣したものがあり、明治廿三年頃からラムネに代つて流行しだした〔東日紙、昭三・八・廿一・上野金太郎氏『清凉飲料』〕。

其の後、シトロン、レモン等が續々出現し、サイダーが、是等王冠壜詰（玉ラムネに對す）の高級の炭酸性清凉飲料水の總稱となり、本來