

社等は輸出向チョコレート製造に特殊の技術を有するが、猶ほ、夏季の歐亞航路では熱損 sweat & heating を蒙り、赤褐色に變色し、市場價值を無くすることがある。

飲料としてチョコレートを立てるには〔Ward〕水で溶いて四～五分間ボイル(煮沸)すると、消化も香氣も最高點に達する。五分以上煮ると香氣の素たる揮發油が散失する。

反之單に熱湯又は沸騰牛乳を注ぎかけるだけでは不充分だ。

ミルク入りチョコレートを造るには、前記の通り水で煮沸し、五分間の終りに近づいた頃、熱いミルクを加へ、直ちに火から卸すのが最上方法。ミルクと共に煮沸すると、ミルクに熱臭(熱氣殺菌臭)が生じて全體の香味を損へす。

ココアの立て方も同じ。

ココアは脂肪の含量が少いから、消化率は濃いチョコレートより良い。

チリーズ (英)Chilli, Chillies
ポアブロン・ド・ギネ (佛)Poivrons de Guinée
ペペ・ヂ・ギネア (伊)Pepe di Guinea
ピマン(植物) (佛)Piment

唐辛子の一種。實(莢)が小さくて猛烈に辛く

熱い種類の總稱。學名 Capsicum annum 外數種ある。キヤプシカム(小果大果の唐辛子の總稱)←拉 capsa (函・莢)←capere 持つ。

〔語源〕英 chilli ← 西 chile ← 墨(メキシコ語) chilli レッドベツパー。南米の智利國とは無關係〔Skeat〕。

チリーは莢のまま whole を酢漬にし、又ミクスト・ピクルズに混ぜる。又干して粉末にしてケーエン・ペパー Cayenne pepper 及レッドベツパーにする。

ケーエンは南米佛領ギアナの港市ケイエンヌを引合に出すのが通例であるが、ブラジル語の轉來であることに殆ど疑ない〔Chambers〕。即ちブラジル語 kyynha が右ケイエンヌと混同したのだと〔Cassel〕。前掲佛語及伊語はギニア(アフリカ佛領)の胡椒の意だが、ギアナをギニアと混同したものが。

Capsicum (唐辛子)には二大別あり共にブラジル原産。(一)はベツパー種 pepper 又はピメントとも稱し、大果で微辛若くは甘味種。新鮮なるは野菜として食用し、又熟果の赤色なるを乾燥粉末にしてパブリカ其他のレッドベツパーを造る。

(二) は本品即ちチリーズとして知らるゝもの、小果で、猛烈に辛く熱き種類。ケイエンペツパー、タバスコソース等を造る。本邦在來の唐辛子は即ち是れで、ブラジルより明末に支那に渡來し、天文十年ポルトガル人が豊後神宮浦に來て國守大友宗麟に種子を傳へ、又後に慶長十三年ポルトガル人が煙草と共に之を再び舶來した〔日本物産の由來〕。南蠻胡椒の名は是による。一説に豊太閣征韓の役初めて種子を得たので高麗胡椒ともいふと〔日本事物起源—和事始〕。蕃椒(ばんせう)、番椒(現華フアンチアオ)。蕃も番も外國のこゝ。南蠻胡椒或はチリベツパー、ケイエンペツパーなどいふけれども、胡椒とは全然別物〔ピメント(二)参照〕。

チリーズ入り加工品には

チリー・コン・カルネ (墨語) Chili con Carne

メキシコ料理、米國南西部に流行してゐる。他處でも罐詰品で得られる。主要材料はビーフ、ビーンズ、チリーズ、ガーリック(にんにく)、及スパイス。リビー社製罐入がある。

チケン・タマル Chicken Tamale

メキシコ料理。〔リビー社リスト参照〕。

チリ・ソース (米) Chili sauce (Chilli 略)

唐辛子入りトマトケチャップ。米國リビー社製。米國ハインズ社製のチリ・ソースはトマト・チャトネー Tomato Chutney と稱ぶ。トマトの種子を除かないこと及調味料の調合の具合で普通のトマトケチャップと違へてある。

ツクダニ (佃煮)

東京名産。魚介類昆布等を、もとは醤油だけで煮詰めたものだが、當今は、醤油、糖蜜等で調味した液で煮る。蜜糖は甘味の外に、其の非結晶性の故に、乾燥を防ぐ効がある。

佃、佃島の縁起。攝津國西成郡佃村名主森孫右衛門は大阪の陣に徳川方に味方し恩賞を受けた。天正十八年徳川氏江戸開府の際、佃、大和田兩村の漁民三十五人を率ゐて江戸に來、各所の河海で漁業を営むことを請ふて許され、日々獲る所の魚類(當時は専ら白魚)を幕府の膳所に献納した。殘餘は市内で販賣した。慶長年間孫右衛門の長男森九右衛門等賣場を日本橋本小田原町に開き、後本小田原町、本船町河岸を合せて市場を開設した。是が日本橋魚市場の濫觴である〔日本事物起源〕。

佃の漁民には寛永年間鐵砲洲の干潟百間四方

の地を賜ひ、正保元年三月漁家を建て、出身地佃村に因んで佃島と名づけた〔日本物産の由來〕。

ツクダは作り田の略〔言海〕。

佃煮の縁起。(一)江戸城龍ノ口錢龜橋の下に佃の漁船二艘づゝ繋ぎ、夜中篝を焚き網を下した。其の獲た小魚を安政五年春の頃、吳服町の稻荷新道と云ふ處で、春柳才助と云ふ者が、煮て賣り出し、佃煮と名づけた。これが佃煮の始まりだ。才助八十歳に至るも猶ほ矍鑠、誠快翁と稱した〔日本事物起源〕。

(二)攝津の佃から移住の漁民が隅田川の下流で漁獲した沙魚(ハセ)を鹽鹹く煮付けて之を佃煮といつた。當時大阪、灘、紀、勢、尾、三、遠等諸國から樽船菱垣の來船があり、江戸の諸問屋で小舟で出張る。此の際、住吉神社で祈禱し、神主の家で神酒を出すとき、佃煮を肴に出した。右小舟の辨當の仕出屋の茅場町の伊勢太といふ料理茶屋で佃島神社直傳の佃煮を製造し、市中へ賣出した、是が元祖〔食道樂、昭和六年二月號江戸趣味漫話の中、高岸拓川氏〕。

佃煮の種類。(一)ハゼ(沙魚、鰯)←馳セ〔言海〕。又は自らハジクルの意〔大言海〕。ダボハゼ最も佳味だ。

(二)昆布。北海道産が最も良い。昆布の字はアイヌ語コンプの音譯。支那の本草に昆布の字が見えるが、東海に生ずと註されてあるから、日本から傳つたのだと〔大言海〕。俗に約してコブ。古名ヒロメ〔倭名抄〕(瀾き意)。又エビスメ。蝦夷布の義。エビス←エミシ(蝦夷)←エ見ジ。東北地方の古代の穴居民を蝦(カヘル・蛙)に擬して蝦夷と書く〔大言海〕。續紀・靈龜元年の條に「蝦夷……先祖以來昆布を獻す云々」。

昆布を祝の物とするはヒロメの名に因る。ヨロコブの義などといふは近世の俗説だと〔東雅。日本物産の由來〕。池田菊苗(理學博士)が昆布のダシの成分を研究中發見したグルタミン酸ナトリウムを小麥から採るやうになつたのが「味の素」である。昆布は佃煮の外、ダシ昆布、煮物、昆布茶、糖菓、羊羹等々々に利用される。

(三)海苔。海苔の大和煮のこ。海苔を焙つて揉んで、極上等の醬油の煮汁で長く煮めたるもの。東京下谷池の端仲町の酒悦香泉といふ店(昔から茶と乾海苔とを商ふ)の主人野田清左衛門といふ人が、明治の初年から福神漬(福神漬参照)を試製した傍、海苔の醬油煮の佳味を工夫して、明治四、五年頃から福神漬と共に専ら

販賣して世上に行はれたもの〔岡村金太郎博士著『淺草海苔』〕。

(四) ^{しらいせ}白魚。二三月頃産卵の爲め近海から河口へ来る。支那では、吳王江上に遊び膾を食ひ其の残を中流に捨てたのが化して白魚となつたといつて王餘魚、膾殘魚といふ〔爾雅・註〕。又一説に鱸殘魚は潔白なること銀の如く、鱗なく、既に鱠にせる魚の如しの義〔本草綱目一大言海〕。佃島の白魚漁業は江戸名所の一、家康以來佃の漁民の特權となり、毎年幕府に献じたこと〔由來〕。

(五) 蛤（ハマグリ、濱栗の義。形狀栗に似てゐるから）、アミ（海糠蝦）、海老、ワカサギ、淺網（^{あさ}漁り介の義〔言海〕）。

テ イ ー (英) Tea

テ (佛) Thé

テ (獨) Tee

テ (蘭) Thee

テ ー、チヤ (伊) Te, cia

茶。チヤ。茶の葉の煎汁 infusion。支那ではチヤ（茶、煎汁、飲料）とチヤーイエ（茶の葉）とを區別して呼ぶ。

茶の樹は椿科の植物、アジア南部の原産。二大種ある。

(一) 支那茶 *Thea chinensis* (日本茶は此系統)

(二) アッサム茶(印度茶) *Thea assamica*。

唐以前は茶と書いた、中唐から茶と書く。唐書陸羽傳に『羽嗜茶』と書いたのが茶の字の最初の用例〔星忠太郎氏一趣味の食藥化學〕。早く採るを茶、晩く採るを茗といふ〔爾雅〕。又茶・檟・葭・茗・薺の五種が擧げられる〔茶經〕が、一般には茶の字を用ひる。

支那では神農氏が茶の使用を始めた。孔子の著書(?) (二千四百年前) に茶の記事がある。當時茶を藥用に供した〔Ward〕。飲料としては、漢の時代から(西紀前202~)〔由來〕〔岡倉〕で、茶葉を蒸して白で搗いて團子にし、鹽香料と共に煮て汁を飲んだ〔岡倉〕。魏晉時代(二〇八~)からともいふ〔史料〕。唐時代(六二六~)に團茶に製した。茶葉を蒸して白で搗き更に型に入れて固め、之を臘面と呼んだ〔喜遊笑覽〕。又茶道の祖、陸羽は茶經を著して效用を説いた。宋時代(九六〇~)に粉茶(碾茶)が發明され、明時代(一三六八~)に煎茶が發明された〔岡倉覺三一茶の本〕〔嬉遊笑覽第十下〕。

我國では高千穂、玖摩、八代(九州)の諸郡を始め九州、四國の山中に自生種がある。本邦喫

茶の風は聖徳太子（～六二一）の頃からあつた〔食物史〕。

正倉院文書に寫經生の飲食物に関するものの中に、茶がある〔日本食物史〕。

聖武天皇天平元年（七二九）百僧を禁廷に召して大般若經を講ぜしめ給ふこと四日、第二日に行茶とて茶を賜つた〔和事始茶事談、煎茶綺言、茶經小説〕。但是等の諸書は後世の作で確據とは云へない〔趣味の飲食物史料〕。

聖武天皇の御代、僧行基は茶の木を諸國に植ゑさせた〔東大寺要録〕〔食物史、史料〕。

桓武天皇延暦二十四年（七八二）最澄歸朝の際茶を持って來た〔日本莊記〕。唐の團茶の法だ。

平城天皇大同元年（八〇六）僧空海歸朝の際、茶を持って來た〔喫茶餘錄〕〔史料〕。

又延暦十三年近江國坂本に茶樹を植ゑた〔日本莊記〕などいふが、皆確實性はない〔史料〕。

日本後記に、弘仁六年（八一五）四月、嵯峨天皇、滋賀に行幸の際、崇福寺の僧永忠が自ら茶を煎じて献じた。是れが正史に茶が見えた初めだ。又同六月畿内近江丹波播磨等に茶を植ゑしめ、毎年献ぜしめた。性靈集、凌雲集にも茶の記事が散見するから光仁桓武の朝に既に傳來

してゐたことは疑ない。

桓武天皇平安奠都後、主殿寮の東に茶園を設け造茶使を置いた〔西宮記〕。甲斐國八代郡、三河國八名郡、碧海郡及但馬國から多く茶を産した〔本朝文粹〕。

以上の喫茶は貴族僧侶間の饗應用に過ぎなかつた。一般化したのは鎌倉時代に再度傳來して以來の事である。

後鳥羽天皇文治三年四月僧榮西（建仁寺開祖千光國師）入宋し、建久二年四月（一一九一）歸朝、江南浮梁の地の茶の種子を傳へ、筑前脊振山（ヒレフルヤマ）と博多の聖福寺山内に植ゑ、製茶の法を傳へた。是が岩上茶で、釜煎茶の始だ。

山城國^{とがの}栴尾の明惠上人、榮西より茶種を得て栴尾の深瀬に茶園を開き、後宇治の地に分植した。建仁寺の僧が茶種を各地に移植し、當時の茶園は栴尾を第一とし、仁和寺、醍醐寺、宇治、葉室、般若寺、神瓦寺で、寺が多い。茶所には大和の寶尾、伊賀の八島、伊勢の河居、駿河の清見、武藏の川越〔庭訓往來〕などで、現時の茶産地静岡及川越など當時既に著名であつた。

足川義滿、天授四年（一三七八）大内義弘に命

じて宇治に増植せしめ、天和年間(一三八一～)宇治、醍醐、梅尾を茶園の佳地と定めた。

茶會茶禮は南北朝頃からで、茶法式は天龍寺の夢窓國師の定めたもの。

義政、文明年間(一四六九～)奈良の稱名寺の僧休心(後の村田珠光)を聘して茶事を學び、東山に東求堂を造つた。之れ四疊半式茶室の濫觴。珠光は台子、茶室、茶器等に一定の法式を定めた。織田氏の時武門の茶會盛となり、秀吉も茶事を奨励し、堺の千宗易(利休)茶道を中興した。覆下園始まり、碾茶精巧となつた。徳川家康も宇治茶を賞し、家光は宇治郷の上林氏に命じ覆下園を作らせた。

元文三年(一七三八)宇治田原村湯屋谷の永谷三之丞宗圓、始めて湯蒸し、揉捻、焙乾する宇治風煎茶を發明し(當時は碾茶及黒色の釜熬茶しかなかつた)、江戸の茶商四世山本嘉兵衛と圖つて賣始め、天下一の名稱を得た。〔日本食志〕。

天保六年(一八三五)江戸茶商六世山本嘉兵衛、宇治郷小倉村木下吉左衛門の碾茶工場を訪うた際、形狀小圓形、味甘露の如きを得『玉の露』と命名して賣出したのが玉露の起り。〔日本食志〕。

宇治田原村奥山田の醫王教寺の住職光賢上人

西方大福谷を拓いて茶子を蒔き、自製して自服したのが起りで、田原の煎茶を一名大福茶と云ひ、元旦の大福茶は是から出たと〔史料〕。

現在、北海道、青森縣の外は各縣共多少の生産がある。最著名なるは、京都(宇治茶)、静岡縣大井川上流(川根茶)、埼玉縣豐岡町附近(狭山茶)など皆昔からの名産地。〔日本工業大觀〕。茶道の隆盛は茶器の需要を増し、陶磁器工藝の發達を促した。

日本綠茶の輸出。寶曆(一七五一～)明和(一七六四～)頃、長崎居留支那人の手で極少量輸出した。

安政六年横濱開港、始め洋商が買付けた。文久二年居留外人が横濱に再製場を設け、支那人を使つて再製した。茶の需要は初め英米二國、明治四年以後は米國だけ〔日本物産の由來〕。

歐洲へは一六一〇年、和蘭東印度商會によつて紹介された。人々は茶葉を煮て、汁を棄て葉を食べた。英國では Pepys が一六六〇年の日記に a cup of tea, a China drink を始めて飲んだと書いてある。一六六四年英國東印度會社は茶工封度を英蘭の女王陛下に献上した。彼等は是を珍しい贈物と考へた。倫敦で初めて

賣出したとき、一封度十ギニー（一ギニーは廿一志）だつた。一八六二年迄は英國で消費される茶は殆ど全部支那からの輸入品だつた、此の年以後、印度茶アッサム茶が輸入され始め、支那茶は其の後一八七九年迄は輸入増勢を保つたが、爾後減少した。今日歐洲では英國と露國とが最も茶を多く飲む〔Tibbles〕〔Senn〕。

茶の英國への紹介者として一六六六年 Lord Arlington を擧げる説もある〔P. Morton Shand — A Book of Food〕。

〔語源〕 英語 tea は厦門(アモイ)の發音 té から來てゐる。昔は tei と發音した。佛獨語は此から。支那の他の地方では ch'a, ts'a などといふ、古綴 cha 及び伊語 cia は ch'a から。〔Skeat〕。

茶の製法上の種類

- 1 緑茶 Green tea。葉を蒸して酸酵を防止するから綠色を保つ。(現華・リュイチャ)。
- 2 紅茶 Black tea。葉を蒸さず、酸酵させるから葉色紅變し、特殊の香氣を生ずる〔紅茶参照〕。(現華・ホンチャ)。
- 3 烏龍茶 Oolong tea。紅茶の一、酸酵不充分だから緑茶の風味をも留めてゐる。米英國輸出。
- 4 包種茶 Pouchong tea。(パウチョンテー)。烏

龍茶の一種。製茶工程中、一定期間、臺北州産の黃枝花、秀英花、南洋産ジヤズミン等の花を混じて花香を染み込ませたもの。主としてジヤバ及シヤムへ輸出され、主として同地支那人の飲料。

5 磚茶 Brick tea (磚茶) (チョアンチャ)。磚もブリックも煉瓦のこま。紅茶屑若くは下等の茶葉を膠(往々牛血、羊血も)を混ぜ、壓固めてキューブとし乾燥した。露人及苦力用。露國と交易の具に供するため中央アジア及蒙古で造られる〔Brewer〕。

緑茶の種類及製法

- 1 煎茶 = 蒸(發酵防止)揉捻(葉液を浸み出させ點茶の際煎出を容易ならしめる)火入(乾燥)。
- 2 玉露 = 煎茶の一種。茶畑に簀の日覆をし日光を遮る(覆下園)。テインが多く、タンニンが少くなる。
- 3 碾茶(ヒキチャ)又は抹茶(マツチャ) = 玉露と同じく覆下園の新芽を、揉まず、蒸、焙、篩分(フルヒワケ)し、色濃き部分を濃茶(コイチャ)、殘部を薄茶(ウスチャ)とし、之を臼で碾いたもの〔食物辭典〕。煎汁でなく、粉を飲用(食用)する。

4 番茶=成長葉を蒸し焙じたもの。ほうじ茶は番茶の下等なものを高度に焙じたもの。

茶の主成分

- 1 テイン thein。アルカロイドの一。珈琲のカフェインと同一物。興奮剤、利尿剤。新芽に多い。
- 2 タンニン tannin。澁味及収斂性があり、胃に有害。一面殺菌剤となる。新芽と古葉とに少い。
- 3 揮発性香油。茶の芳香の素で、新芽に多い。
- 4 ビタミンC。日本産緑茶に多く、紅茶にない。

引用書—日本工業大観昭和六年版。趣味の飲食物史料(単に史料と略記)。日本物産の由来。食物史。日本食物史。茶の本。日本事物起源。趣味の食薬化学。嬉遊笑覧。

デイル・ピクルズ (英) Dill Pickles

キウカンバー Cucumber (胡瓜、きゅうり)の鹽水漬。フレッシュ(生)の胡瓜若くは鹽漬の胡瓜を用ひる。生の方が優品と考へられる。鹽漬の方は耐久性がある。

デイルは邦語イノンド(語源不明[大言海])。蒔蘿と書く。うぬきやう(茴香・茴香) Common fennel に似た、丈夫な、生長し易いハーブで、快香辛味の種子を採る爲めに栽培される。種子

はソースやピクルズなどの製造用にする。葉の風味は茴香と薄荷(ミント)とに近く、種子と同じ用途がある。

デイル・ピクルズの漬け方には、デイル・シーズ(種子)又はデイル・ハーブ(草)の漬けたもの及び、デイル・スパイス(オールスパイス、黒胡椒、コリアンダーシーズ、ペーリーブズ等より成る)を鹽水に漬け込む。(ピクルズ参照)。
〔語源〕 英 dill ← AS. dile (参考、獨及瑞典 dill ← 古高獨)。

米國リビー社、同デルモント印等の罐詰がある。

デジュネ・イリコ (佛) Déjeuner "ILLICO"

佛國アミウ・フレール社製、魚肉、獸肉、デザートの子品の各 $\frac{1}{3}$ ピクニツク罐を組合せた完全晝食 un déjeuner complet の小型紙函入。ケーセット・デジュネ・イリコ又はケーセットイリコ caissette "Illico" ともいふ。ケーセット(佛)はケースの縮小詞即ち小函。イリコ(拉丁語)は即席(副詞)。

〔佛〕 déjeuner ← dé (← 拉 de = down) jeuner (← 拉 jejunare 断食する)。断食を破る意で、朝食のこと。實際上佛國では、都會と田舎と用法

を異にし、都會では遅い朝食即ち肉と葡萄酒附の晝食のこま。之に對し朝食を小朝食 petit déjeuner といふ。田舎では朝食を déjeuner、晝食を diner といふ。英國でランチ(肉附朝食)を佛語で「フオーク附朝食」déjeuner à la fourchette といふ。英語の朝食ブレックファスト breakfast も斷食 fast を破る break 意。

三品の内容は種々に出来る。例へば

1 ポアソン poisson=英 fish (魚)

{ サルデイース Sardines

{ ロワイヤン(サーデンに似た魚) Royans

2 ビアンド Viande=英 meat (肉)

{ ガランテイヌ Galantine

{ パーテ Pâté 等々々

3 デセール dessert=英 デザート(後附)

コンフィチュール(ジヤム) confiture

フレーズ(莓)やアプリコ(杏)などある。

デザート (佛) Dessert

デザート (英) Dessert

ビスケットの一種の名稱。デザートは正餐(デイナー)の最後のサービスで、チーズ、菓子、フルーツ等よりなる。茲に云ふのも其のデザート用の茶菓の意か。國産品もいろいろある

が佛語名のデザートといつてゐる。

〔語源〕 英 dessert ← 佛 dessert ← 古佛dessert, desservire 食卓を片づける ← 拉 dis = away, servir = serve.

古代希臘羅馬人は食事が長い習慣だつたからデザート・コースを既に實行してゐた〔Senn〕。

デブルド・ミート (英)

Deviled (Devilled) Meat

米國リビー社製、ポテット・ミートに辛子(ケーエン・ベツパー)を一層強く利かしたものの。

牛肉、豚肉の挽き混ぜた肉の罐詰。

デブルドはア・ラ・デアブル(佛) à la Diable 又はデアブレ(佛) diablé などともいひ、焙(ブロイルド又はグリルド)つた魚肉又は獸肉で芥子入薬味を強く利かし、又は芥子入ソースをかけたものに云ふ語〔Senn〕。

デブルド・ハム Devilled Ham

デアブル・ソース Diable Sauce 等ある。

テンブラ(天麩羅、天婦羅)

魚介類にメリケン粉と鶏卵とを煉り合せた衣を附け、油で揚げた料理。江戸前料理の粹だと。野菜のは精進揚げ(シヨージンアゲ)といふ。上方(カミガタ)ではハンペンの素揚げ(衣な

し)を天ブラと云ひ、江戸前の天ブラをツケ揚げといふ。〔大言海〕。

天ブラは文祿(一五九二～)慶長(一五九六～)頃始まつた。寛永(一六二四～)正保(一六四四～)から萬治(一六五八～)寛文(一六六一～)頃迄の料理法の書物に南蠻料理として「テンブラリ」とあり、又天和(一六八一～)年間美濃大垣藩で朝鮮信使饗應の獻立や、貞享三年(一六八六)京都で出版された料理獻立集にもテンブラリと出てゐる。テンブラは右の略稱で、元祿(一六八八～)頃から略し初めた。もとは和蘭語の訛つたもの。天ブラリは鳥肉を細かく作り、胡椒粉、肉桂粉、葱、ニンニク、生姜等を刻み、鍋で油で煎り付け云々した料理。文化・文政・天保年間辻賣テンブラ流行し、テンブラリの方は見なくなつたと〔食道樂、昭和六年一月號及八年五月號所載・村井政善氏〕。

徳川家康は樫實油の鯛の天ブラに中つたのが因で死んだと(天和二年=一六一五)〔星忠太郎氏—趣味の食薬化學〕。〔大言海—國師日記〕。

寶永頃、天鉄羅とて魚介を油で燻(ヤ)いたもの出来、後、日本橋の吉兵衛といふ者が精製して特に天鉄羅を専業とするに至つた〔食物史〕。

今日ゴシップ的に最も流行してゐる説は、岩瀬京山(江戸の戯作家京傳の弟)の著『蜘蛛の糸巻』所載天鉄羅のはじまり—天明の初年大阪の商人の次男利助といふ者、歌妓と江戸へ逃げ來り、魚の胡麻揚の辻賣を始めやうとして、平素出入してゐた山東京傳(西紀一七六一～一八一七)に命名を乞ふた。之に京傳が「足下は天竺浪人にて此地にブラリと來」たのだからとて天ブラと名づけた云々。又京傳の天明年間(一七八一～)大飢饉の時の戯文ヤクオトシに「天じく浪人天ぶらを鳥渡つまんでちくてんす云々」とある。京傳が唐土に早くよりあることを知つてゐて殊更洒落たものかと。〔日本事物起源〕。

〔語源〕京山及村井氏の説の外は、諸説一致南蠻語の轉訛だらうと云ふが、原語に諸説がある。

- (一) 西語及伊語 tempora 即ち天主教で金曜日の祭の名(耶蘇昇天の日)。此の日は潔齋日で獸鳥肉を食はず、魚肉鶏卵は食ふ、因つて此の日の魚料理の名に移つたものかと〔大言海〕。
- (二) 西語 templo (寺)寺の料理の意〔言海〕。
- (三) 西語 temble (意味?)〔星忠太郎氏〕。
- (四) 葡語 tempero 調理中。〔天鉄羅通〕。

(五) 葡語 tempora (調味料 seasoning)。

(六) アブラ(油)を天婦羅と書き音讀したものの

〔言海〕〔嬉遊笑覽(寫本)一大言海〕。

(七) 鉄羅は小麦粉のウスモノの意〔蜘蛛の糸

巻〕〔大言海〕。

天鉄羅の變種には

金ブラ = 昔、蕎麥粉の衣を用いたもの。是は現在
は更科(サラシナ)揚げと稱し、金ブラと稱して
ゐるのは卵黄を主とした衣で揚げたもの。

銀ブラ = 金ブラに對して出来たもので、卵白(金
ブラの卵黄に對す)を用いた衣で揚げたもの。

かき揚げ = 芝海老其他之と同一位に切つた材料
を五分切三ツ菜を混ぜて揚げたもの〔食道樂、

昭和八年四月號村井政善氏〕。

フライ fry = 天ブラの衣の上にパン粉をつけて
揚げたものを我國の洋食でフライといふ〔日華
参照〕。

天ブラ用の油には

樫(カヤ)内地産のは毒性があつて不適當だと。

椿(ツバキ) Camellia Oil、椿の實を搾つた油。

菜種(ナタネ) あぶら菜の種子製。レーブシー

ドオイル Rapeseed Oil。白絞油。

胡麻(ゴマ) 白胡麻を用ひる。Sesamé Oil

玉蜀黍(トーマロコシ)マゾラ油 Mazola Oil 等。

大豆(ダイズ) Soya bean Oil

棉實(メンジツ) コットンシード・オイル。サラ

ダアブラとも云ふ。棉實油の一番搾りをサラ

ダオイルといふ〔Tibbles〕が、邦語で商賣人

の云ふのは、ゲッツ社や日清サラダ油等が賣

り廣めた名稱が。

落花生油(ラツカセイユ) ピーナツオイル

以上はいづれも種子(kernel, seeds, beans,

nuts) を搾つて得た油。天ブラには胡麻油が一

番よいといふ。値段及嗜好により種々に混合す

るゝことが商賣人によつて行はれてゐる。

明治屋扱には古くより(一) 米國ゲッツ社製

ダイヤモンドG印サラダオイル(棉實油)

(二) 國産、日華製油會社製

ニツ菱印サラダオイル = 落花生油

フライオイル = 棉實油

日華天ぶら油 Nikka Frying Oil

精製大豆油。昭和七年秋發賣のブランド。

(三) 岩井の胡麻油 = セサミオイル。岩井製油

會社製。滿洲産白胡麻の炒胡麻油。

天鉄羅は油の溫度攝氏一五〇〜一七〇度で、

短時間に中心迄煮熟させ、衣を以つて包被し、

之を煮熟の短時間と兩々相俟つて材料の風味の揮散を防止するのが特色だ。一度使つた油、炒りの強過ぎた胡麻油などは低温で煙を發し、衣は焦げるが、中へ熱が透らない〔セサミ参照〕。

天麩羅の衣用のメリケン粉は、製粉後五六ヶ月経たものを篩直して用ひたがよい〔食道樂、八年四月號村井政善氏〕などいふ。即席に役立つやう衣の材料を適度に調合したものに『天麩羅粉』Tempurakoがある。カートン（紙函）入り。

デユボネ Dubonnet

巴里のデユボネ社製、規那葡萄酒。キンキナ・デユボネ Quinquina Dubonnet とも云ふ。猫印トニックワイン（強壯酒）tonic wine 或はアペリテイフ（食慾増進酒）apéritif と稱せられるもの。食前に少量飲用する。極く冷たくして（très frais）飲めと肩貼レベルに書いてある。

キンキナ（佛語キンキナ又はカンキナ）は南米ペルーの原産。ペルーの土人語キナ（樹皮の意）を重ねてキナキナを約めてキンキナといふ。規那は其の音譯、規那皮を英語でペルーピアン・バーク Peruvian bark（ペルーの樹皮）ともいふ。キナは解熱及健胃の薬效がある。

一六三八年ペルー總督チンチヨン伯の夫人 Chinchona が之で病氣治癒した故事から一七四二年リンネが其學名をシンコーナ Cinchona と命名した。〔Skeat〕。

デルモント Del Monte

米國カリフォルニア・パツキング・コーポレーション（略してシーピーシー）California Packing Corporation (C. P. C) の用ひてゐる商標（ブランド）の一。イタリヤ語デル（定冠詞）モンテ（山）即ち『山の』の意か。

CPCは野菜及果實の罐詰類の組合で、デルモント級の下に幾多の等級の生産品があり、それはデルモント印は用ひない。デルモント印は同社の最高級品で最も多く輸出される。

カリフォルニア（加州）は一五三五年スペインのメキシコ總督ヘルナンド・コルテス（チョコレート参照）によつて發見され、長くメキシコの一部であつたが、内亂と革命とに餘念なかつた間に米國に奪はれた。一八四八年金鑛が發見されて以來急激に發展し、ゴールデン・ステート Golden State の異稱がある。同州の不毛の林野の開墾は邦人移民の努力に負ふ處が多であつた。

トウバニク (東坡肉)

豚の角煮(かくに)の雑詰。宋の蘇東坡が工夫した料理。東坡は名は軾(シヨク) (十一世紀中頃の人)、詩文の大家で又食道樂家。東坡肉の外、東坡豆腐等を工夫した。煮方及び割き方に意を用いた人[美味求真]。

トウバニクは東坡肉(支那語トンポーロウ)の漢音読み。紅焼猪肉(ホンシヤオチウロウ)の一。紅焼は醬油で狐色に煮付けたもの。猪は支那語では豚のこま。又支那語で單に肉といへば豚肉のこま。(ホーク参照)。

トソ (屠蘇)

正月に祝酒として我國で廣く用ひられる藥酒。もと支那からの傳來だが、現在は支那では全然見られない。

屠蘇は華佗(三國時代—第三世紀—の醫家で百餘歳の長壽者)の處方で、茜草染の三角袋に材料を入れ除夜に井底に懸け、元旦に取出して酒と共に煮、家を擧げて東向し、年少者から年長者へ順に飲めば、一世病なしと[晋の陳延之の小品方—本草綱目][倭漢三才圖會]。

屠蘇とは平屋[廣雅]、有屋者曰屠蘇[禮記]即平たい家のこま。之を酒名にしたのは唐の孫思

邈(唐の太宗の時の醫藥家で百餘歳の長壽者)が庵の名を取つて酒に名づけたのを後人が遂に酒名としたと。

猶ほ屠蘇の名に就ては、醪酥(トソ)の轉。醪は獨酒や重醞酒等。酥は乳。〔服部・小柳=漢和大辭典〕。

又蘇は鬼の名、屠蘇は鬼を殺す意[圖會]。我國で始めて行はれたのは、嵯峨天皇の光仁二年(八一) [屋代弘賢=古今要覽]。

屠蘇酒を年少者より始めるのは、後漢書董助の言に、俗歲首に椒酒を用ふるあり……小者歳を得るを以つて酒を先にして之を賀す、老者歳を失ふが故に、後に酒を與ふ云々とある。又、禮記に、君の藥を飲むには臣先づ嘗む、親の藥を飲むには子先づ嘗む云々とある。屠蘇は藥だから藥を用ひる法を借りたのだと[日本事物起源]。

屠蘇の處方には一定の標準はないと。山椒、防風、桔梗、白朮、肉桂、大黃、麻黃、乾姜、細辛等の中の數種が選ばれる。驅蟲、鎮咳、祛痰、保温、鎮痛、解熱、健胃強壯剤等の藥效ある漢法藥を取合せ。〔趣味の食藥化學〕。

年末頃、三角袋入の屠蘇を藥局などで賣つて

ぬる。又味淋にスパイスを調合した出来合ひの
壘詰居蘇酒が年末だけ市場に出る。

ト マ ト (英) Tomato

ト マ ト (佛) Tomate

ト マ タ (伊) Tomata

番茄 (フアンチヤ) (中華)

外國茄子 (ワイクオチエツ) (中華)

〔語源〕 墨語 tomatl → 西(及葡) tomate → 英

tomato。西語にはoの語尾が多いから英人がe

の代りにoを用ひたもの。伊語 pomi di mori

(Moorish apple ムーア人の林檎) からラブ・ア

ブル love-apple (佛、pomme d'amour ボムダ

ムール、愛の林檎) の稱が起つた。〔Senn〕。

現在、伊語 pomo d'oro (黄金の林檎)、獨語

Paradiesapfel (天國の林檎)の別名がある。

茄子科の植物だから、蕃茄、番茄、外國茄子、

赤茄子などゝ書く。

トマトは南米の原産。スペイン人の渡航の數

世紀前から、既にメキシコ及ペルーでは土人が

栽培してゐた。一五七五年英國植物學者軍醫

Gerard 氏は自著 History of Plants の中で、

彼自身がトマトを一つのエキノチックとして紹

介したと記述してゐる。一五八三年和蘭の本草

醫 herbalist のドーダンス Dodoens は、トマ
トを胡椒、鹽、油と共に食ふべき野菜だと記述
した。併し一般人に受け入れられることは非常に
遅れ、一般食品となつたのは最近の六十年來の
ことだ。英國へは一五九六年に傳來したが、重
要園藝蔬菜となつたのは一八八〇年で、各地の
温室で栽培された。従つて高價についた。現時
一人當り消費量の最大なのは米國、次位は南
伊太利。南伊では殆ど總ての調理に用ひられる。
北歐では多く罐詰品が消費される〔Ward〕。

本邦に輸入されたのは明治初年で、近年迄は
東京附近で僅かに栽培されたに過ぎなかつた。
〔史料〕。明治九年米國より歸朝せる大藤松五郎
氏がトマト罐詰を試製した。しかし製法幼稚で
製品の大半は腐敗した。〔罐詰要覽〕。現在では
愛知、埼玉諸縣が主要産地。

渡來當時は鉢植とした。歐洲でも有毒とし、
長い間食用に不適と考へられ、唯觀賞植物だつ
た。〔趣味の飲食物史料、日本物産の由來〕。今
ではビタミンC給源として賞用される。

トマトには種類多く、カラント種、チェリー
種、グレーブ種、ペヤー種、ピフテックス種
(二〜三封度に達す)があり、色も深紅より黄色

迄ある。

用途は、フレッシュ(生果)をサラダ、飲料、ソース、スープ、ピクルズ、プリザーブ等に。罐詰各種も生果の代用になる。

加工罐詰品

1 ソリド・パツク・トマト Solid Pack Tomato

果皮果心を除いたグジヤグジヤの果肉。ソリドパツクはウォーターパツク water pack (全果の水漬)に對する語。罐詰野菜中で最も廣く消費されるもの、生果より便利だから。

2 トマト・ジュース Tomato Juice

生果から搾つた果汁を罐詰し熱氣殺菌したもの。飲料用。就中小兒用ビタミンC給源飲料として。又コクテル用。

3 トマト・ピユレ Tomato Purée

トマト・ペースト Tomato Paste
果皮果心を除き、バルブ(果肉)を搗り潰し、裏漉して種子を除き、煮詰めたもの。濃いのをトマトペースト、薄手(濃縮度低いもの)をピユレといふ。我國で俗にトマトソースと稱し、ビール塩入で徳用として賣つてゐるのは實は此のピユレだ。

ペーストは伊太利の特産だ[Ward]。

ソース製造用。スープ、ブロス等の味付用。又薄めてスープにし、薄めずにスパゲテー等にかける。

4 トマト・ソース Tomato Sauce

トマトピユレにスパイス、鹽等を加へたもの。クッキングソース(料理用)として用ひる。マカロニチーズ、チキンライス等。又トマトサーデンの罐詰用に〔サーデン参照〕。マークドビンズ罐詰に。

5 トマト・ケチャップ Tomato Ketchup (Catsup)

茄醬(チャーチアン)(中華語)。テーブルソース(食卓用)の一。ピユレに砂糖及スパイスで高度に調味したもの。本邦では單にケチャップと云へばトマトケチャップを指す位。

6 トマト・チャットネー Tomato Chutney

ハインズ社製、チリ・ソースの別名。ケチャップの一種。

7 トマト・スープ Tomato Soup

米國キヤンベル社製、英國CB社製、シエフ印等のコンセントレーテッド・スープ(濃縮スープ)の一。

〔米國リビー社、ハインズ社、デルモント印等のカタログに據る〕

ドライ (英) dry (形容詞)
 トロツケン (獨) trocken
 セツク (佛) sec (男性形容詞)
 セツコ (伊)(葡) secco—(西) seco

水分ナシの意から轉じて酒類の甘味ナシの意。free from moisture or sweetness。邦語辛口(カラクチ)に略ぼ當る。主として葡萄酒、シャンペン、ジン、リキユール、カクテル等に就いて云ふ。

〔語源〕 英 dry ← AS. drýge (蘭 droog)

〔獨〕 trocken ← 古高獨。

〔佛・伊・西・葡〕 ← 拉 siccus

1 ドライワイン (英) dry wine

パンセツク (佛) vin sec

葡萄汁の發酵完結して糖分の殘存しない若くは少いもの。健康的であつて食卓用として無條件に推奨される。クラレットやバーガンデーがドライを長所として買はれてゐる。

ドライワインの反對は

リキユーアワイン (英) liqueur wine
 {
 パン・リコルー (佛) vin liquoreux
 パン・ド・リクール (佛) vin de liqueur

甘味が強く婦人や下戸に好まれる。ソーテル

ヌワインが其の代表的なもので、一種のリキユールであつて、非健康的飲料だから多量に飲むと良くないし、又食慾を飽滿せしめる弊がある。

2 シャンパンには

エクストラ・セツク extra sec (extra dry)

トレ・セツク très sec (very dry)

セツク sec (dry)

ドミ・セツク demi-sec (half dry)

又 dry England (英人は辛口だから) 英國向に保留した辛口酒の意。

グータメリカン Gout Americain (米國向の嗜好の意、米人は甘口だから甘口酒にいふ)。

シャンパンは醸造後、最初の樽詰の際、冰糖の液を加へ、又數年後、新栓と取替へる際 liqueur d'expédition といつて、上等ブランデーと古い葡萄酒と蔗糖一〜二%とを混和したものを加へる。右に列挙したタイプは右のリキユールの添加量による區別である。全然加へないものをブリユート brut (natural 自然の) といふ。

倫敦市場でドライシャンパンを賣出したのはボメリーが元祖だ。〔WSTR〕。

シャンパンの醸造には、樽詰の際及コルク栓の取替の際に砂糖を加へ、其の糖分によつて副

発酵を行はせ、沸騰性を確保する。是は一八三〇年 Shalon-sur-Marne の一化学者フランソワ Francois の新考案である。是の發明によつて始めて未発酵糖分を留保することが科学的に可能となり、又沸騰性シャンパンの商業的進出が可能となつた。それ迄は沸騰酒の壺詰は一つの投機であつて、醸造品の或者は沸騰が不十分に終り、或者は沸騰過度で壺が破裂して全損を招くといふ不安状態であつた。此のフランスの發見はドム・ベリニヨンの其れに劣らざる大功績であると〔André L. Simon: The Art of Good Living〕〔Maurice Healy: Champagne〕。

3 リキュールとカクテルとは甘いのが原則だから辛口の場合のみ特にドライ何々を表記する。

ドライ・ジン

スロー・ジン・トリプル・セツク〔ボルス社〕

キュラソー・トリプル・セツク

キユンメル・ドツペルト・トロツケン

トリプルは三重、ドツペルト(獨)は二重。精溜の回数。

ドライ・マンハツタン・カクテル

ドライ・マルチニ・カクテル

ドライの反對はスキート Sweet 又はスキー

トンド sweetened 又はドウ doux など、特に其れ(甘口)を表記するものもある。

ドライカクテル専用の酒にはフレンチベルモット、ドライジンが顯著な例。

ドライ(英)トロツケン(獨)は乾燥せる意より轉じて、禁酒或は酒なし食事の意味にも用ひられる。禁酒國の米國をドライ・アメリカなどいふ。之に對し、禁酒反對黨や酒付食事をウエット(英) wet といふ。

ドライド・フルーツ (英) Dried Fruits

乾果。貯藏の爲めに水分を蒸發させたもの。酸びと發酵さが防止され、同時に容積及目方が減じ包装及び運搬に便となる。

米國では乾燥方法により用語に別がある。

1 ドライド dried 天日戶外乾燥

2 エバポレーテド evaporated 乾燥室内乾燥

3 デハイドレーテド dehydrated 乾燥機乾燥

1 の戶外法天日法は最も安價で、アーツ、フィッダ、ブルー、レズン等多糖果及杏は此の法に適する。長い緩徐な操作のために果肉の細胞が破裂し、その結果、果肉硬化、天然色香の破壊等の缺點がある。

3 の乾燥空氣による短時間の低温乾燥が風味

及衛生上最上である。

明治屋扱の干果には

エブリコット(杏、あんず) Apricots

ブルー(梅) Prune

フィツグ(無花果、いちじく) Fig

干葡萄 { シードレス・レズン Seedless Raisins

{ サルターナ・レズン Sultana Raisins

カラントツ Currants

いづれも用途は、製菓用、料理用、デザート用など。

[英] evaporated ← 拉 euaporatus (e=off, uapor = vapour 蒸氣)

[英] dehydrate ← 拉 de 無、(希臘) hodōr 水

ドラゼー (佛) Dragée

砂糖菓子的一种。金米糖などと譯される。

アーモンド其他の果實、果皮、香根の小片等にアイシングを被せた菓子。ドラゼは洗禮の場合に用ひられる[Larousse] [Senn]。

[語源] 佛 ← 希臘 tragēma 甘い物、砂糖菓子。巴里のジャツカン Jacquin 社から形状風味いろいろのが舶來される。

ドラゼ・プーボン Dragée Poupon

プーボンは嬰兒。[← 拉 pupum 小兒]。みじ

り兒の形の菓子。

ドラゼ・オー・カaramel・ムー Dragée au Caramel mou 柔かい(ムー)キヤラメルが心に入つてゐる。

ドラゼ・シヨコラ・アルヂヤンテ Dragée chocolat argentées 銀色光澤のある菓子(アラザン—アルヂヤンテの訛—とも云ふ)。

トリュフ (トリフ) (佛) Truffe

トラフル (英) Truffle

シヤンピニヨン(西洋松露)の一。茸の一。

[語源] 英 truffle 佛 truffe ← 古佛 truffe ← 拉 tuber (塊根)。

地下數吋の處に叢生する。根も笠もない。地を透して發する特有の香氣に惹かれて集る昆蟲の動作によつて發見される。昆蟲が茸から胞子を知らず知らずに附近の木の葉に運び、胞子はそこで發育した後、落葉と一緒に地に歸り新茸を形成する。樫、ブナ等の森に最も盛に生育する。地中の養分を盛に吸収するから木の外の植物はトリフの附近には生育し得ない。そこで人々は裸地の幾分割れた表面を見てトリフの生育所を見出す。茸狩りには訓練された犬又は豚に茸紐を附けて位置を捜らせる(ボンフェイス社の

罐のレベルに豚に嗅ぎ出させてゐる圖が描いてある)。收穫は冬季。市場は是非共野生種に頼つてゐる。商業的栽培は悉く失敗したから。

歐洲各地に産するが、佛國西部及南部に最上種を産する。就中ペリゴールとカルバントラスが最好評だ。ペリゴール Périgord は昔のプロピンスの名、其大部分は現ドルドヌ州に屬する。其の首府をペリギュー Périgueux といふ。ソース・ペリギュー Sauce Périgueux といへばトリフ入りのソース。

又フランス料理にア・ラ・ペリゴール (又はペリギューズ) à la Périgord or Périgieuse と云へば、ペリゴールスタイル即ちトリフ・ソース入り料理、又はトリフのガーニッシュ(附合せ)入りの料理。

ア・ラ・カルバントラス à la Carpentras と云ふのも同じくトリフ・ガーニッシュ入り若くはトリフ料理に附ける名である。

ペリゴール産は、大き胡桃大から、中位の馬鈴薯大迄あり、外觀は蔦色又は黒色、内部は黒褐又は黒色。白い細い脈が通つて大理石模様を呈してゐる。最大、最圓、最黒、最高香氣あるものが最上品。市場向の処理法は、先づ土を去

り、特殊なブラッシ(刷毛)を以つて洗ひ、大き品質を揃へ、次に通例、罐、塩、又はチャーに詰めて加熱する。等級は

- 1 最上品、トリュフ・プレ (佛) truffes pelées
ピールド・トラフルズ (英) peeled truffles
皮を剥いたもの。
- 2 第二級、トリュフ・ブロセ (佛) truffes brossées
ブラッシユド・トラフルズ (英) brushed truffles
単にブラッシで擦つて磨いたもの、皮付き。
- 3 第三級、ピースズ pieces 及ペアリングズ (英) parings。1 のプレした皮や屑。

いづれも刻んで、肉類の煮込み料理と一緒に煮込む。肉臭を消す香料。最上品は甚だ高價だが、ブロセは皮も利用出來て經濟的だから、是が一番よく舶來される。屑の方は低廉で通常要求には間に合ふものであるが、我國へは舶來されてない。

明治屋扱品

ボンフィス・フレール社 Bonfils Frères (南佛
=カルバントラス市—マルセーユの近所)製の
トリュフ・デュ・ペリゴール・ブロセ・プルミエ・
シヨワ Truffles du Périgord brossées premier
choix (premier choix = first choice)

佛國産罐詰食料品にはトリフ入り料理が色々ある。動詞トリユフエ truffer は家禽、野禽の内部(中味)にトラフル・スタフイング(詰め物)をして調味すること。ケーボン(幼鶏)、ターキー(七面鳥)、フェザンツ(雉子)、鷺肝など。

佛國アミウ・フレール社製

パテ・ド・ホアグラ・トリユフエ(鷺肝)

Pâtés de Foie Gras truffées

ガランテーヌ・ド・ボライユ・トリユフエ

Galantine de Volaille truffées

ボライユは家禽——鶏など。

ドロップス (英) Drops

ドロップを単数をも用ひる。球糖菓。砂糖を水で溶き、高熱で煮詰め、型に入れて冷却する。各種果實の形状及フレーバー(香味)を模したものが多し。ドロップは墜(しづく)の意。

明治初年モルトンといつてビスケット等と共に輸入された[趣味の飲食物史料]。モルトンは英國食料品商 C.&E. Morton 社のこと。

ナツツ (英) Nut

ヌツス (獨) Nuss

ノア (佛) Noix

堅果と譯される。堅い殻を持ち其の中に種子・仁(kernel)を有する果實。屢々ヘーズルナツツを指し、又時々ウォルナツツを指す。

[語源] 英 nut ←AS. hnutu

[獨] Nuss ←古高獨。[佛] noix ←拉 nux

1 **アーモンド** (英) Almond

アマンド (佛) Amande

アメンドウ、扁桃 [アーモンド参照]

2 **ウォルナツツ** (英) Walnut

ワルヌツス (獨) Walnuss

くるみ、胡桃 (ウォルナツツ参照)。

3 **コナツト** (英) Coconut, Cocoanut

ノワ・ド・ココ (佛) Noix de coco

コ、椰子の實。南洋及東西印度産。デシケートドココナツトが製菓用に輸入される。ココ cocoa (ココア) と混同するので倫敦の税関でcoker の綴を新造した。[Ward]。

4 **ピーキャンナツト** (英) Pecan-nut

パカンヌ (佛) Pacane

サハグルミ(澤胡桃)の實。ピーキャン参照。

- 5 ピーナツツ (英) Peanut, Groundnut
落花生、豆科植物。ピーナツツ参照。
- 6 ヘーゼルナツツ (英) Hazel-nut
ハーゼルヌツス (獨) Haselnuss
〔語源〕英 Hazel ← AS. hæsel
7 ファイルバーナツツ (英) Filbertnut
ノワ・ド・フィルベール (佛) Noix de Filbert
アブリーヌ (佛) Aveline
ヘーゼルナツツの栽培種。聖スイルバートの祭日(八月廿二日)頃熟するので斯く呼ぶ。アブリーヌ及學名 Abellana は南伊カンパニヤ州の地名 Abella から來た名。
- 8 ブラジルナツツ (英) Brazil-nut
ノワ・ド・ブレジル (佛) Noix de Brésil
南米ブラジルのバラの原産。
- 9 キヤシウナツツ (英) Cashew-nut
—西印度及南米産。
- 10 チェスナツツ (英) Chestnut (栗)
シャテーヌ (佛) Chataigne
ナツツはデザート用に其のまゝ食用する外、チョコレートボンボンの心(センター)(アンテルール)にする。
ノアゼット (佛) Noisette—noix の縮小詞。

- ノワヨウ (佛) Noyau — 核の義
プラリネ (佛) Praliné — 焼アーモンド
又リキュールの名にもクレーム・ド・ノワヨウ—Crème de noyau がある。ピターアーモンド香附。
夏蜜柑 (サンマーオレンジ Summer Orange)
グレープ・フルーツ (英) Grape Fruit
ポメロ (英) Pomelo, Pumelo
シャドック (英) Shaddock
パンプルムース (佛) Pamplemousse
學名 citrus decumana。南支那の原産。大さオレンジ大から人頭大(一〇〜一二封度)に及ぶ。十六世紀初にスペイン人によつて米國フロリダへ紹介された。酸味及苦味が米人の味覺に近づき難いものだったので、栽培上の不注意等の爲めに其の眞價の認識が遅れたが、今や米國の南方を征服し、アレックファスト・フルーツ(朝の果物)として最高の嗜好を持たれて居り、又ランチやデナー等にも屢々用ひられる。
〔Ward〕。
グレープフルーツの名は屢々非難されるが、夏蜜柑は葡萄の總(フサ) clusters or bunches の如く、壘々成るの義から來てゐて、此の名

稱は確固不拔に確立されてゐる [Ward]。

別名 pomelo (pompelmoose, pompelomous, pompelo) ← 葡 pompelomoes [Ward]。

シヤドツクは一八一〇年頃、夏蜜柑を支那から西印度へ紹介した船長の名 [Chambers, Tibbles]。

支那其他舊大陸の凡ての栽培種はシヤドツク又はブメロ・タイプ以上に出でないから、グレープフルーツは断然アメリカン・フルーツだと。 [Ward]。

抗壞血病性で、強壯性も持つてゐる。果汁の枸橼酸は人體内では酸化されてアルカリ性に變じる。大果の半果に茶匙一二杯のグラニユ糖と同量の糖分を含んでゐるが、苦酸味の故に見落されてゐる。二つに割り halved、種子を去つて seeded、サーブされ、又果肉をキューブに切り、二つ切の皮の碗に戻し砂糖をかけ、冷やして食べる。

苦味があるからマーマレードに適する。オレンジと混ぜ又は混ぜないで造る。ペクチン(植物膠質)は他の柑橘類より多い。

本邦では山口縣萩などが最大産地。最近罐詰にして英國其他諸外國へ輸出旺盛。夏蜜柑を直

譯して Summer Orange と稱してゐる。本邦輸出用に新造した英語名である。

ナツメツク (英) Nutmeg

ノア・ド・ミユスカード又は單にミユスカード

(佛) Noix de Muscade or Muscade

ムスカート・ヌツス (獨) Muskat-Nuss

肉荳蔻(吳音にくづく。現華ロウトウコウ)

肉蔻、肉果(現華ロウクオ)

[語源] 英 nutmeg ← 中英 notemuge。meg

← 古佛 mugue ← musgue ← 拉 muscus 麝香

← 波斯 musk (参考=梵語 mushkas 罽丸、麝香は麝鹿の臍の後にある囊から採るから)。

[佛] muscade ← 後拉 muscata 麝香のやうな ←

拉 muscus ← 波斯 musk

蘭領印度マラッカ諸島の原産。現時ジャバ、パンダ島等が主要供給地。熱帯性のナツメグ樹の果實の種子。果實が熟すると果肉が割れて血紅色の網状皮(メース)に包まれた殻が露れる。其の殻の中の種子をナツメグといふ。ナツメグとメースと双方を肉荳蔻と稱する。殻のまま火で乾燥すると、中の種子が収縮し殻は割れ易くなる。之を割つて種子を採り、石灰水に漬けて虫害を豫防した後、市場に出す。

1 砕かないホールナツメグ Whole Nutmeg

2 砕いたグラウンドナツメグ Ground Nutmeg

さある。ホールナツメグは卸して用ひる。

香氣、刺戟性、健胃性があり、料理用其他食品の香料に。

メース Mace は天日で干すと鮮紅色を失ふ、之に鹽水をかけて柔軟にする。粉末品 ground mace が英國 CB 社から来る。用途はナツメグと同じく食品の香料。

ニツカ (につくわ) 日華 Nikka

日華製油株式会社 Japan-China Oil Mfg. Co., Ltd. (本社神戸市、工場福岡縣若松市) の略。

日華は日本 (ニッポン—現華リーベン) と中華 (ちゅうくわ—現華チヨンホワ) の略。

日本に就ては清酒中日本酒の項参照。華は中華民國 (チヨンホワミンクオ) の略。支那人は昔から自らを中國 (四方の邊陲の蠻族の對語) 又は華夏と呼ぶ。華はハナヤカ、夏は大きい [康熙字典]。1912年中華民國となる。

日華製油社は商標に日華 NIKKA 及びニツ菱 (フタツピシ) twin-diamond (トウイン・ダイヤモンド) を用ひる。ニツ菱は『日』の字を圖案化して菱形二個を並べたものに名づけた

もの。菱は水草の一種、緊(ヒシ)の意[言海]。菱の實は三稜又は四稜を有する。四稜の斜四邊形を菱形と稱ぶ。ダイヤモンドは金剛石、其結晶面が鋭角ニツ鈍角ニツの四邊形を成すより、其形をダイヤモンドといふ。希臘語 adamas, a = 不、damaein = 壞る即ち不壞の義、剛石→拉 adamanta →古佛 adamant →古佛 diamant →diamond。英 twin 双←AS. twimn 双←twi 二。

菱には古來花菱、劔菱等の紋があつた。現在三菱最も著名、最近四ツ菱印も顯れてゐる。

日華製油社製食用油中明治屋取扱品には

1 ニツ菱サラダ油(日華のサラダ油ともいふ)

Twin-Diamond Brand Salad Oil

Virgin Peanut Oil 一番搾り落花生油製。

2 ニツ菱フライ油(日華のフライ油ともいふ)

Twin-Diamond Brand Frying Oil

Cottonseed Oil 棉實油製。

3 日華の天ぷら油 Nikka Frying Oil

滿洲産大豆油の精製品。テンブラの項参照。

フライ(英) fry ←佛 frire ←拉 frigere 油(脂)で煮ること(動詞)。又其料理(名詞)。油の温度は水(沸點攝氏百度)よりも高くなること、肉などの外側を封じて美味を留保するこ

さとの爲めに調理に利用せられる。従て油の温度は焼けない(發烟しない)範囲内で出来るだけ高温なことが好ましい。dry frying(少量の油脂でイタメルこと)と deep frying(多量の油で種を蔽ふ位のもの)とある。バターは焼けるから deep frying(揚げ物)に不適當。玉蜀黍、オリーブ、落花生、綿實、大豆等の油は適する(Ward)。油で煮るを揚げると云ふは、煮えたら鐵網にアゲて油を切る意[大言海]。

ヌガ (英)(佛) Nougat

洋菓子の一。boiled sweetsの一、即ち砂糖、グルコース(水飴)、牛酪及クリーム等を一緒に煮、次にナッツ(アーモンド、ピスタシヨ、胡桃、ヘーゼル、ファイルバートなど)を刻んで混ぜ、バニラ其他の香料を混ぜ、容器に流込んで放冷し四角に切つたもの。

ピーナツツヌガ(落花生入) Peanut Nougat

エプリコットヌガ(杏の果肉を挽潰して混ぜ

たもの) Apricot Nougat

[語源] 英 nougat ← 佛 nougat ← 拉卑語 nucatum ← 拉 nux, nucis = nut ナツツ、堅果。

巴里のジャツカン社のリストにはボンボン・シヨコラ(チョコレートボンボン)の種類中に

ヌガ・ムー(軟い) nougat mou、ヌガ・デュールカラメリセ(硬いキヤラメル) nougat dur caramelisé にコーティングを施したものが種々ある。

ヌノビキ・タンサン Nunobiki Tansan

株式会社布引礦泉所 Nunobiki Mineral Water Co., Ltd. (神戸市神戸區加納町) が掘詰した天然炭酸泉。

同所は布引瀧に近接し、六甲花崗岩性山脈の一部で天然礦泉が湧出してゐる。布引の瀧をレベルに圖案化してゐる。礦は礦、即ち銅鐵の撲石(あらがれ)、鑛は金鑛(あらがれ)。礦泉、鑛泉いづれも用ひられる。鑛泉水とも云ふ mineral water の譯である。[英] mineral ← 佛 mineral ← 佛 miner 掘る ← 低拉 minare 鑛山を開く。[同社沿革]。松田一貫氏の舊布引礦泉所を明治四十三年、株式會社に改組、合名會社明治屋(現株式會社明治屋)も参加。大正三年、明治屋と特殊關係の日本エレテット・ウォーター株式會社(横濱市高島町)を合併。十二年關東大震災後、東京市芝區新錢座に分工場新設[考課狀及往復文書に據る]。エレテット = aerated 炭酸(水)。(ソーダウォーター参照)。

製品には

甲、馬蹄印(ばていじるし) (ホースシュー・ブランド Horse-shoe Brand)

- 1 布引タンサン (無味、プレーン plain)
- 2 布引タンサン・ジンジャーエール (生薑味付) Nunobiki Tansan Ginger Ale (ジンジャー参照)

乙、ダイヤモンド印 Diamond Brand

- レモン lemon、レモネード lemonade
- シヤンペンサイダー Champagne Cider
- シトロン Citron、オレンジ Orange

ダイヤモンドは金剛石、寶石中最も貴きもの。
 [英] diamond ← 古佛 diamant ← 古佛 adamant ← 拉 adamanta ← 希 adamas, adamantos
 不壊、剛石。

のり (海苔)

[語源] ヌラ(滑ら)の轉[言海]。茲ではアサクサノリ(淺草海苔)の略。淺草海苔は本邦各地に産するアマノリ(海苔)の一種。長さ五〜一〇寸、巾三〜六寸、茶色の黒ずんだ飴色を呈する。依つて紫菜といふ[延喜式、倭名抄]。肥料不足すると眞鍮色で細條藻となる。雌雄同株、胞子は海洋を流動し、各地で物産となる。淺草ノリ(東京灣)、舞坂ノリ(濱名郡)、三保ノリ(駿河灣)、松前ノリ(函館灣)、伊豆ノリ(東伊豆)等々々。

[淺草海苔沿革]。足利氏中頃—長祿(一四五七〜)—太田道灌時代には淺草橋附近で採取された。永祿(一五五八〜)頃から下流で採れ、元龜天正(一五七〇〜)頃は兩國橋邊に下つた。淺草海苔は淡水では産しないから、淺草川(隅田川、宮戸川)の不斷鹹水の混つてゐた時代及場所だけで産したところから推定したもの[岡村金太郎博士『淺草海苔』]。後には葛西や大森、品川から原料を取寄せて淺草で製した。淺草が繁昌となつてから製造業は今戸へ移り、本所石原へ移つた。大森では享保(一七一六〜)頃から海苔が採れだした。今では羽田、大師河原等でされる[同書]。

淺草海苔の名稱も淺草川で採れたからだといひ又大森、品川の海中で採れたのを淺草で製したからだといふ[同書]。

海苔は河水の混する海中で良品を産する。一には肥料(殊に窒素、磷)が多いから、二には鹽分が減るから海苔の細胞膜が柔らかくなるに由る。胞子は海水の比重大なる即ち鹽分大なる海中に多いから、沖合の海水に筥(ヒビ)を樹て、種付けしてから河口へ移植する。葛西、浦安から大森へ筥は鹿朶(ソダ)ともいひ、木の

枝を束ねたもの。元禄寶永頃から始つた。もこは魚を圓ふために植ふたものから轉用されたものださ。大森では秋彼岸に筏を樹て、平均四十日で海苔が生ずる。之を秋芽といひ、冬至頃發芽したものを冬至芽、寒に入つて發芽したものを寒芽、春先に發芽したものを馬鹿芽といふ。

摘み方。發芽後、二潮～三潮經て摘む。荒のまま海水で洗ひ(淡水洗は味が落ちる)、水を切り、叩き臺で叩いて細斷する。秋末冬初の柔かい海苔は薄く抄(す)くから粗く叩く(細く叩く目方が増える)。叩いたものを二升位を四斗樽に淡水を八分目迄入れたものへ入れ攪拌する。臺に簀を載せ、其上に枠を置いたものへ右の海苔液を汲んで入れ、ムラのないやう均らに枠を去り、簀を斜に立て、水をきり干場で干す。

判の大きさ。現今大森製は
 大判七五分×六九分、小判六八分×六二分、海苔は目が無くて一枚の目方少く、ムラのないが長く抄けてゐる品さされる。

秋の新海苔は美味、柔らかだが圓ひ難い。春以後のを圓ふ。圓海苔は硬く又抄き方も厚目である。主として酢にする。鰯海苔は大判、膳用は小判。

圓ひ方は寶曆享保頃から起つた、海苔を焙爐で乾燥すること五日間、アリキ罐に詰めて貯へる。〔淺草海苔〕。

十二月から一月頃採つた寒海苔が最上等品。新春に新ノリとして賣出される。

製品には
乾海苔。帖(でふ、十枚)單位で賣る。

焼海苔。家喜海苔など、も書く。弘化の頃、大森の人、家號三浦屋、田中孫左衛門の始めたもので、其頃硝子壺詰にして出したさ。炭火にかけて焙つたもの、乾海苔は焼方を誤ると美味でなくなる。焼海苔は焼上り品だから即席に食膳に供される〔淺草海苔〕。

味付海苔。海苔を焼き、それに種々の佳味を附けて焙つたもの。東京日本橋室町乾海苔商山本商店の製し始めたもの。明治二年宮中から西京への御進物及御料品として名産海苔の珍しき品を同店に御注文になり、品川浦獵師町の製造人が海苔に山椒、陳皮、唐辛子等を入れて製した薬味海苔を献上。判(一尺平方)に抄き、色紙型に裁ち色紙海苔と稱して納め好評を博した。又夏季貯蔵向に焼海苔に佳味を附したものを錫の茶器或は瓶詰に調進して納め賞美されたので、

コートドールといふ州名は、デイジョンからシヤロン・シユル・ソーヌへ、北北東から南南西に走る三六哩の丘陵から来た名。世界中で最も価値ある葡萄酒を産するので盡きざる金坑に比すべきものゝ意[A. L. Simon]。此の地の葡萄園は數多の所有者に分割され、例へば Chambertin の葡萄園は廣さ廿七ヘクタールに過ぎないのが、廿五人の別な所有者に分割され、Montrachet の六 $\frac{1}{4}$ ヘクタールは十二人に分割されてゐる。是は佛國の相續法が、親の遺産は子女に均分する制度であることによつて助長されたものださ。之に反し、ホルドーでは第一級葡萄園で單一管理下の廣さ四十ヘクタール以下のものは皆無ださ。シヤトー・イカン及マルゴーは共に九十ヘクタールに及んでゐる。コートドールの自作農(葡萄栽培家)は葡萄樹の數列かを所有するに過ぎぬ者が多數で、彼等は其の收穫を數人の葡萄酒商人へ賣付ける。葡萄酒商も亦一つの年度酒 Vintage をば數人の農家から買付けて自家の標準品に仕上げる。従つて同一年度の Chambertin を稱するものも之を買付けて壘詰した商人の數だけの違つたタイプが市場に出てゐる譯。バーガンデー酒にも原産地名稱に

關する法律が存するけれど、實際上は右の地名は不可能だ[P. M. Shand]。又一軒の商館の獨占にかゝる葡萄園は極めて少數だから、葡萄園の元詰品は甚だ少い。従つてバーガンデー酒の壘のレベルに記載した壘詰者(商館)の名聲の甚だ重要なことは、恰かもホルドー酒のコルク栓に焼印されてある crus classés のシヤトー名と同じである[Shand]。

コートドール産ワインには品質による公的級別はない。一八六一年に Comité de Viticulture de la Côte d'Or が作成した地域(region)に關するセミオフィシャル(半公的)級別があるが、是もコンミューン(村)とコンミューンとの間の級差を示すものでなく、村と村とを比較せず、各村別に葡萄園を羅列したに過ぎない。バーガンデー酒に於ては個々の葡萄園の名は世界的に著名だが、其葡萄園の在るコンミューンの名は殆ど全く海外に知られてゐない。此の點はホルドーと斷然事情が異なる。故にバーガンデー酒の品質の保證は、其壘に明記された元詰商の名に依ること前述の通りである。[Shand]。

コートドールは更に次の三地區に分たれる。
1 コート・ド・デイジョン Côte de Dijon

2 コート・ド・ニュイ Côte de Nuits

シヤンベルタン Chambertin 園は此地區に在る

3 コート・ド・ボーヌ Côte de Beaune

ポマール Pommard 園は此地區に在る。

明治屋リストには次の二種の赤酒が載つてゐる。

1 シヤンベルタン Chambertin

コート・ドールの Gevrey-Chambertin さいふ

コンミュンにある。此の村の Bèz 寺院に七

世紀頃から Clos de Bèz さいふ葡萄園があり、

僧侶の勤勉な栽培により非常に成功した。十三

世紀頃勤勉な百姓 Bertin が此の葡萄園の隣接

した一片の土地を持つてゐた。彼は之に葡萄を

植ゑ、僧侶に劣らぬ辛苦を嘗めて之を管理した。

此の地が Le Champ de Bertin 又は Chamb-

ertin として知られるに至つた。第一帝政(大ナ

ポレオンの)時代に、帝室及 Palatinate 宮廷の

御用達 M. Claude Jobert の手に移つた。彼は

自己所有の Gevrey 其地を聯合させて Gevrey-

Chambertin とした[Shand]。

シヤンベルタンはナポレオンの嗜好したワイ

ンで、彼は陣中に携行し、モスコウのクレムリン

宮に於てさへ之を飲んだ。シヤンベルタンが

歐洲で著名になつたのは其の頃が始まりだ。

此の酒はコク corps、色澤 couleur、芳香 bouquet、繊細 finesse の完全な結合の代表的なものだ[Shand]。

2 ポマール Pommard

コート・ドールのコート・ド・ニュイに屬するコン

ミュン(村)の名。最初の記述は一〇〇五年に

ある。十七世紀迄は商業的價値は甚だ少なかつ

た。ナントの勅令の廢止後、フランスを去つた

ユグノー(佛國新教徒、多くはコート・ドール

に屬してゐた)が、Volnay 及 Pommard のワ

インの名聲を海外就中彼等が移住した獨逸や和

蘭やベルギーに知らしめた[Shand]。

バーガンデーの白葡萄酒は、コート・ドール

のモンラシエ Montrachet が最上。

シヤブリ Chablis はヨヌ州産で、世界中の

白葡萄酒中で、最もドライ(甘味無し)で且つ最

も淡色 palest だ。シヤブリは九世紀の昔から

既に著名だつた。現今シヤブリの葡萄園は三

級別あり、最上級は極めて僅少の産しかなく、

甚だ高價だ。所謂シヤブリ・タイプと稱する

場違品が續出して純正シヤブリは最劣級でさへ

も競争し切れない位なので、フィロクセラ及先

般の歐洲大戰による葡萄園の荒廢の跡も復興し

でも引合はないから復興未だ完成しない。

バーガンデー酒の海外市場は白、獨、英、蘭で白國の酒庫に於て最もよく完成に到達する。又最上品は樽詰では、ドーバー海峡を越える位の航海でさへも品質を低下させないので、佛本國で樽詰したものが常に好まれる。此の少量の最上品は本國で大部分消化され、其残が白國へ行く[Shand]。

バーガンデーワインは「ワインの王」又「王者のワイン」The King of Wines, The Wine of the King と云はれる。熟成は徐々で、八～十二年も續くそれより早期に飲むと hot (酒精的) rough (粗野) heady (頭ピン) だ。高級品は三十年間も自身の merits と天然酒精とで生きる。英國ではバーガンデーは直ちに強い酒を聯想されるが、真正のバーガンデーは酒精度は十五度を超えない。白バーガンデーは室温より少し下の温度で飲む、赤酒は相當長く食堂に置いて室温位にして飲む[Shand]。

英國では純正バーガンデーの外、世界各地から来る赤及白、天然及補強 fortified の多種のワインをもバーガンデーと呼ぶ。主として濠洲産が来る[André L. Simon]。

参考書

1. P. Morton Shand : A Book of French Wines
2. André L. Simon : The Art of Good Living
3. Wiley : Beverages & their adulteration
4. Tibbles : Food

バーガンデー酒の級別表

1. Red Wines	
Class I.	
Romanée-Conti Chambertin	Clos de Vougeot Richbourg la Tache
Class II.	
Musigny Romanée-St. Vincent Le Clos St. Georges (Nuits)	Le Corton Les Bonnes Mares Le Clos du Tart
Class III.	
Arvelets Rugiens Beaumont Cailles Oras-Murge Boudots	Perrets Pruliers Thaurey Vaucrains Clos Margeot Etc.
Unclassified.	
Macon Beaujolais Pommard	Volnay Beaune
2. White Wines	
Class I.	
Montrachet	Mersault
Class II.	
Chevalier Montrachet Batard Montrachet Combettes	Genevrières Coutte d'Or Charlemagne
Unclassified	
Chablis (still wine) Château Poncié (sparkling)	Sparkling Médoc

[Tibbles: Foods, 1912]

但し何より引用せしか不詳

パースリー (英) Parsley

ペールシ (佛) Persil

。パセリ。オランダセリ。西洋野菜の一。歐洲及東邦の原産。一五四八年サルヂニヤ島(現在伊國領)から英蘭へ齎らされた [Tibbles, 及 Senn]。學名 *Petroselinon sativum*。歐洲の殆ど總ての野生のパセリーは、栽培種の崩れ (escape) だと [de Candolle]。植物全體に香油が含まれてゐるが、特別な效果を生ずる程多量に食べることは稀なことだ。主要用途は、フレッシュ (生) なガーニッシュ (裝飾、附合せ)、pot-herb (煮て食べる野菜)、サラダ、ソースなど。

ドライド・ハーブズ dried herbs の一として乾燥粉末 (ドライド・パースリー) の罐詰品が舶來される (英國 CB 社)。ソース製造用。

[語源] 英 parsley ← 中英 percil ← 佛 persil ← 拉 petrosillum, petroselinum ← 希 petroselinon 岩芹。selinon は一種のパセリで英語セロリーも此の語から出た。petro は岩。

パテ (佛) Pâté

ペースティ (英) Pasty

パステータ (獨) Pastete

パスタ (伊) (西) Pasta

〔語源〕 佛 pâté ← 佛 pate (捏粉) ← 拉 ← 希。

〔英〕 pasty ← 英 paste ← 古佛(パート参照)。

〔獨〕 Pastete ← 古高獨 ← 中拉(捏粉paste)。

肉パイ、パテ料理などこ譯する。

(1) 魚肉や鳥獸肉入りのパイ。

(2) 肉にスパイス、トリフ等を加へ煮て、テリ

リーヌ(瀬戸蓋物)等に詰めたもの。

1 パーテ・ド・ホアグラ (鵞肝)

2 " " カナール (家鴨肝) Canard

3 " " ジビエ (野鳥獸) Gibier

4 " " ラパン (耳足長兎) Lapin

5 " " リエーブル (短小兎) Lièvre

6 " " ボライユ (家禽) Volaille

7 " " ボー・エ・ジャンボン (積まハム)

Veau et Jambon

8 " " サルセル (小鴨) Sarcelle

9 " " ソーモン (鮭) Saumon

パーテ・ド・ホアグラ (佛) Pâté de Foie Gras

ゲンゼレーバー・パステーテン (獨)

Gänseleber Pasteten

雁肝(ガンカン)又は鵞肝(ガカン)などこ譯されてゐる。ゲンセもグースも鵞鳥(ガテフ)。

鵞鳥は雁(野生)を飼養して家禽化したもの〔食物辭典〕。

佛語ホアは肝臓、グラは肥えた(形容詞)。英譯してフアット・グース・リバー・ペーステイー fat goose liver pasty 又 ストラスバーグ・パイ Strasburg pie などいふ。アルザス州ストラスブール Strasbourg (獨語ストラスアルグ Strassburg) が元祖で且つ名産地。南佛オートガロンヌ州のツールーズ Toulouse でも産する。ホアグラ製造は是等地方の重要産業の一である。此地方では鵞鳥の養殖が盛んで、科學的肥育法を施してゐる。肥育飼料には無花果(いちじく)を用ひる。従つてホアの語源も拉(jegur) ficatum = foie d'oie engraisée avec des figues 無花果で肥育された鵞肝 [Larousse, L. Clédat]。即ち ficum 無花果 → fica, ficatum 形容詞、無花果で飼養した → (佛) foie 鵞肝、轉じて肝臓一般。ホアグラ製品には四大種ある。

1 ホアグラ・オー・ナチュレル Foie Gras au naturel

2 パーテ・ド・ホア・グラ Pâtés de Foie Gras

3 ピユレ・ド・ホアグラ Purée de Foie Gras

4 ソーシソン Saucisson

右の四種中、パーテ・ド・ホアグラが最主要品、是は十八世紀末アルサス州知事の厨司長 Clause [Ward] (Close [Senn] ともいふ)氏がストラスブールに於て創製した。

製法。鵞肝を煮、葡萄酒、香料、刻みトリフを加へたもの。詰め方により
アン・テリーヌ (蓋物入) en terrine
アン・ボアツト (罐入り) en boite
などある。
之を食卓に供するには、氷で數時間冷却して極く冷たいものを供する。是が一番芳香に富む。

明治屋扱品 (一) 佛國ストラスブール市 J. フイツシャー社製、パーテ・ド・ホアグラ・トリユフエ・デュ・ペリゴール (トリフ参照)
(J. Fischer) Pâtés de Foie Gras truffés du Périgord (ペリゴールのトリフ入鵞肝)。
(二) 佛國ナント市フィリップ・エ・カノー社—略稱 PC社—製、パーテ・ド・ホア・ド・カナル・ド・ツールーズ・エ・ド・ホア・ド・ア・ド・ストラスブール Pâté de Foie de Canard de Toulouse et de Foie d'Oie de Strasbourg
ツールーズ産家鴨肝とストラスブールの鵞肝とのパーテ。

パ ー ト (佛) Pâte
ペ ー ス ト (英) Paste
パ ス テ (獨) Paste
パ ス タ (伊)(單) Pasta (複) Paste
西洋麵類—マカロニ、スパゲテー、パーミセリ—等々の總稱。イタリ國の名産なので、佛國ではパート・ヂタリー Pâtes d'Italie と今猶ほ稱んでゐるが、佛國及米國でも現今盛んに製造されてゐる。各國共通の名稱は「食用麵」——例へば
パステ・アリメンタレ (伊) Paste alimentare
パート・ザリマンテール (佛) Pâtes alimentaire
アリメンタリ・ペースト (英) Alimentary Pastes
西洋麵類の元祖は支那で、之を歐洲へ傳へたのはドイツ人。イタリー人は製法をドイツ人から教はつた。十四世紀末迄はマカロニを食べてゐたのはイタリー人だけで、一世紀間其製法を秘してゐた。次でフランスへ傳はり成功した。佛王ルキ十三世 (一六〇一—一六四三) が當時ツール Tours の或旅館の主人でマカロニ料理の名手だつた者に、マカロニ料理を供進せしめた記録がある [Ward]。
我が國のうどん (饅頭) はウムドン (温饅) の約

轉。饅は温が餛の食偏に連れて改變されたもの〔大言海〕。庭訓往來(元弘=一三三一~)に「點心、饅餛、卷餅、索麵、蒸子麵」さある。倭名抄に餛餛(こんさん一餛入團子)や職人盡歌合に「こしきの上のアツムギのむじあげの云々」のアツムギが後の饅餛になつたのださ。元祿享保頃ケンドン屋といふもの赤塗桶にウドンを入れ、汁を徳利に入れ添へて賣つたのが饅餛屋の始〔食物史〕。

饅餛は切り方によつて狭くも丸くも廣くもなる。廣く平たく帯の如く切つたのをヒラウドンといふさ〔食物史〕。西洋麵類と同斷。

サウメン(索麵。素麵は當字)は延喜式左京廬の部に索麩店さあり、今昔物語に麥繩さあるは索麩だらうさ。著聞集延久四年(一〇七二)頃の人法眼長眞の歌に「いかなれば世には多かるそいめん麥麩の一房にだにたらぬなるらん」。長秋記に天永元年(一一一〇)相模の人等に索麩餅を賜ふさあるさ。建久年中行事のサクマイ(索餅)はムギナハ〔和爾雅〕さ云ひ、索麩だ〔日本食物史〕。庭訓往來に索麩、又尺素往來(文明=一四六九)「索麩者熱麥」、七十一番職人盡歌合(文安=一四四四)さうめん賣「我が懸へ建仁寺ナルさう

めんノ心太クモ思ヒヨルカナ」。宣胤卿記・文龜二年(一五〇二)正月二十五日内裏御月次歌御會の條に「入麵天酒なごを賜ふ」。索麵は貴族間にも民間にも廣く行はれたが、現時は索麵よりも饅餛の方が好まれる〔食物史〕。ニウメン(煮麵の音便)やヒヤムギ(冷水に浸し汁で食ふ)などにもする〔大言海〕。

元祖の支那には熱餅、索餅、湯胡餅、酥餅等の形に随つて名を異にし、魏文帝が何晏に熱湯餅を與ふといふこさがあるのは即是の索餅のこさださ。漢魏の間に發明されたさ〔倭漢三才圖會〕。

今日でも麵類はイタリー國が本場。原料はセモリナといふ粉一即ち、小麥粉の製粉工程に於て、最も細い澱粉質を篩ひ分けた殘のヨリ大粒の硬い粉で、グルーテン(蛋白質、粘性が多い)に富む。ダラムホキート durum wheat〔拉durum硬い〕といふ非常に硬い種の小麥が最上さされ、伊、佛、米各國共之を用ひてゐる。小麥粉(ホキートフラワー)はグルーテンが少いから、我國のウドンに似て居り、下級品さされてゐる。本邦在來種の小麥は硬種小麥でないから猶更不適當である。

〔英〕セモリナ semolina ← 伊 semolina = semola

(練)の縮小詞。
用途。左記各種共略ぼ共通で、スープの實にし、ブランダ、マカロニチーズ等々の伊太利式料理用。グルーテンに富むから熱湯で二十分以上煮沸するを要する。日本のうどんはグルーテンが少いから斯程煮ると弾力がなくなる。

即席に食べられるものにはクツクド・スパゲテータクツクド・マカロニ〔米國ハインズ社製〕等の罐詰がある。

〔語源〕 佛 pâte 及英 paste ← 古佛 paste ← 後拉 pasta 鹽を撒布した食物 ← 希 paste 一度分の食物 ← pastos 加鹽せる ← passein 撒布する。

パートの種類

- ヌーイユ (佛) Nouille [← 獨 Nudel]
- ヌーデルン (獨) Nudeln (複數)
- ヌードルズ (英) Noodles (複數)

小麦と粉鶏卵とより成る堅いドウを薄く壓延ばし薄い紐状(リボン状)に截つたもの。チヤーマンマカロニ(獨逸)とも云はれる。ガーニッシュ、フライの外、果物と共にスキートさしても供される。

- 2 パスタ・ルンゲ (伊) Pasta lunghe
- ロング・ペースト(英) Long paste

例、マカロニ、スパゲテータ、パーミセリータ等長い糸状、紐状等。

- 3 パスタ・タリアテ (伊) Pasta tagliate
- カット・ペースト (英) Cut paste
- エルボウズ(曲管)等。短かくカットしたもの。
- 4 パスタチーナ (伊) (單) pastina
- パスタチネ (伊) (複) pastine
- ファンシイ・ペースト(英) Fancy paste
- 例、リング(輪) ring
- スター (英) star 星 (佛) エトワル étoile
- パート・ダルファベ (佛) Pâtes d'Alphabets
- パート・アルファベチック(佛) P.alphabetique
- エービーシー・ペースト(英) A B C Paste

アルファベ(佛)アルファベット(英)等は希臘語の字母の最初の二字即ちアルファ(a)とベータ(β)即英語のエービー(AB)に當る。アルファベット廿六種や1から9迄の數字もある。

- 5 パスタ・リエルラ (伊) Pasta Riella
 - コイルド・ペースト(英) Coiled paste
 - 巻き線型。例、パーミセリ、スパゲチニ等々。
- 右の外種々あり、各社のカタログには八十餘種の種別が擧げられてあり、夫々名稱がある。
〔米國カリフォルニア・マカロニ社、佛國フェ

ラン・エ・ルノー社、佛國グルール社、伊國サルバトレ・ガロ社等のカタログに據る]

明治屋取扱品。

米國西岸桑港、カリフォルニア・マカロニ會社製
ベスピオ印 Vesuvio (伊太利ナボリの火山の名)、
米國南部ニウオルリーンス市フェデリコ、マカ
ロニ社製ラクシユリー印 Luxury (豪華の意)。

米國は良質の硬質小麦の大産地で、歐洲へも輸出してゐる位なので、麵類の大産地である。伊太利の技術と人々を用ひてゐるが、本國伊太利ナボリ産より資本と設備とが勝り、乾燥もよく、又輸送時間も短いから熱損や虫害も少い。

佛國グルール社 Groult

佛國フェラン・エ・ルノー社 Ferrand & Renaud

米國ハインズ社 クツウド・スパゲテー cooked Spaghetti 罐のまゝ温めて即席に食べられる。

佛國 Pâte は元來は捏粉 (小麦粉と水で練つたもの即麵) のことで、轉じて類似の煉物の稱ともなる。食品方面でも、パート・ダイヤモンド (佛)

Pâte d'amande = (英) アーモンド・ペースト
Almond paste などある。是はアーモンドから油を搾つた粕を碾いたもので、マカロンや上等ケーキやペーストリー製造の原料にす

る。

パート・ド・フリユイ (佛) Pâte de fruit
果物を砂糖で煮詰めたジャムの類。

ハーブズ (英) Herbs

エルブ (佛) Herbe

廣義では草本 (さうほん) 即ち樹木や灌木でないものゝ、莖が柔かくて一年毎に生え替る空中植物。食料品の方では右の草本のうち、食用、薬用、香料等になるもの、殊にその葉及莖 (根でない意)。

用途による分類

1 ベジタブル vegetable、エルブ・ポタセール (佛) Herbes potagères 蔬菜。野菜 (山菜水菜に對比する語)。屢々 pot herbs (鍋野菜) ともいふ。pot は鍋のこゝ。煮て食用にするもの。

又更に廣い名稱 greens (青物) ともいふ。

2 { スキート・ハーブズ (英) Sweet Herbs
フイーヌ・エルブ (佛) Fines Herbes

香草、薬味、香料。スープ、ソース、ピクルズの香料として、又ガーニッシュとして用ひられるもの。

ペーリーフ (桂樹の葉)、テイル (蒔蘿)、マージョラム、ミント (薄荷)、パースリー、セー

チ、タイム、タラゴン等。

3 煎薬用 Herb-tea, Medicinal tea

明治屋扱品には

ドライド・ハーブス dried herbs 即乾燥品の
 塩詰品。英國 CB 社製輸入がある。世界各地
 の産地から輸入し再輸出するもの。

マージョラム Marjoram

ミント(ペパーミント) Mint (peppermint)

パースリー Parsley

セージ Sage

タイム Thyme

ミックス(調合品) Mixed

バーミセリー (英) Vermicelli

バーミセル (佛) Vermicelle

ベルミチエリ (伊) Vermicelli

ペースト (英) パート (佛) 即西洋麺類の一。

線が最小(スパゲテ-より細い)で、中實(スパゲテ-と同じ、マカロニの中空に對比される)。我が索麺(ソーメン)に似てゐるので、伊太利索麺などの譯語がある。セモリナ粉を熱湯で練り、之を圓筒形の機械に入れ、多孔板の底の無数の小孔から壓出し、適當の長さに切り乾燥(伊國では戸外で、米國では室内で)した

もの。

用途は他種のペーストと同じく、スープ、ブ
 アング等々にする。

〔語源〕 英 vermicelli ← 佛 vermicelle ← 伊
 vermicello = verme の縮小詞 ← 伊 verme (= 英
 worm 蟲) ← 拉 vermem (第四格) ← vermis

直線バーミセリーにもフィデリ = Fidelini (伊)
 以下數多の種類がある。

パール・バーレー (英) Pearl Barley

パールド・バーレー (英) Pearled Barley

オルジユ・ペルレ (佛) Orge Perlé

挽割麥(ヒキワリムギ)、精白麥。

〔語源〕 英 pearl-barley ← 佛 orge perlé (字
 義は pearled barley) の英譯 ← 中佛 orge pelé
 (字義 peeled, pilled barley) の改作かさ [Cha-
 mbers, Skeat]。(英)パールは(佛)ペルレ perler
 搗くの譯語。一説に——

〔拉〕 pirum 梨 → 拉・縮小詞 pirula (又は拉
 pila 球 → 拉・縮小詞 pilula) → 佛 perle 眞珠
 → 英 pearl 眞珠又は小さい丸い粒にする(動詞)
 [Chambers]。

佛語 orge は女性名詞だけれど、オルジユア
 レ及びオルジユモンデ orge mondé (脱殻麥)

この二語には男性になる[Larousse]。

製法。大麥を挽き、ホリツシユ(磨く)して殻及びブラン(麩、糠)を除いたもの。残の部分を粉に挽かない。麥粒の胚乳部分のみより成る。

挽くときはローラーを食み合せ押し割る若くは、平面を磨擦して摺(す)り割る。挽は引くこととて當て字。碾の字が正しいか。

用途。米人はスープ(barley soup, crème d'orge)にする。最大の用途は、ユダヤ人がブレックファスト・フツド(朝食品)又はブアングにすることであること[Ward]。パールパレーを容易に消化され得る程度にするには少くとも二時間煮るを要すること。

{ パーレー・ウォーター Barley-water
 { オー・ドルジュ Eau d'orge

水で煮て、煎出して造つた麥茶。小兒及病人の食餌にする。ブレン(無味)若くはミルクを入れて用ひる。

{ ペルル・ド・ニザン Perle de Nizam
 { ペルル・ド・ジャボン Perle de Japon

ラーヂ・パールパレー(大粒)の特殊な種類、ニザンは一七一七年ハイデラバードのタコマン族の總督に對し蒙古皇帝が與へた稱號。

ジャボンは日本。

バレー (英) Barley

ゲルステ (獨) Gerste

オルジュ (佛) Orge

大麥。學名 hordeum (拉丁語)。

[語源] 英barley ← AS. bærlīc, bere (lic=-ly. の如き=bær 種の意)

[佛] orge ← 拉 hordeum, [獨] Gerste ← 古高獨。

邦語ムギはムレノギ(群芒) [言海] 又はムキ(剥き、皮を剥き去つて後に食ふから) [日本物産の由來] の轉などいふ。古名カチカタ(搗ち難の意) [倭名抄]。大麥は古名フトムギ [本草和名] といふ、草も實も小麥より大きいからの名。「五穀の長たり」 [本草和名] とある。天照大神、粟、稗、麥、豆を以て陸田種子(ハタツモノ)と爲す [日本書紀] とあり、欽明天皇十二年、麥種一千斛を百濟王に賜ふ [日本書紀]。又文武天皇大寶年間諸國に義倉を設け、粟を納めしめ、粟がなければ、粟一斗の代りに麥一斗五升又は小麥二斗を納めしめた。本邦古來米に次いで重要な常食品。麥飯とは大麥(100%)又は大麥入りの米飯(割合は適宜、四分六、七三など)のこと。

明治十八年三月、故醫學博士男爵高木兼寛氏

海軍兵員に脚氣病対策として麥飯食を給與させた。爾來、陸海軍が麥飯食を勵行する外、一般でも、近年胚芽米流行までは、脚氣対策の主なるものとして普及されてゐた〔日本米食史〕。

大麥は世界最古の栽培植物の一。セミチック及ツラニヤン族が栽培してゐた。大麥に関する記事は舊約聖書其他の文獻に見えてゐる。穂の花及種子により二列種、四列種、六列種の別がある。現時唯一の野生種は二列種で、西アジア、アラビヤ等に發見されてゐる。四列及六列は二列種から發達したものだらう。四列種はセオフラスタス（西紀前三七二～二八七）の記録が存するから二千年以上栽培されてゐる。六列種は埃及初期の古墳、ギリシヤ文獻、瑞西石器時代湖棲民族遺跡、伊太利青銅時代遺跡に發見される。現今英蘭及愛蘭で麥芽製造用に栽培されてゐるのは二列種で、スコットランドで麥芽用に栽培されたのは六列種で、ビアー bere ←〔AS.〕 bear と稱する。bereは麥酒の英語の語源の一に擧げられる〔ビール参照〕。

大麥は古代の英國農民及農奴によつて製麵用に盛に使はれた。大麥にライ麥及小麥を混ぜると相當なパンが出来た。此の風はチャールス

一世時代（十七世紀中頃）に至る迄農家の常食に行はれてゐた。近く十八世紀の中頃に於てさへ、イングランド南部の勞賃は麥粉又は麥穀——通例大麥——が普通だつた。當時ウエールス、カンバランド、スコットランド一部等では、大麥パンが普通で、小麥パンは贅澤とされ、富民の外は特別の場合のみ用ひた。併し小麥パンの方が品質が優つてゐるのと、其の後、英國屬領から小麥が豊富に供給されるに至つたので、製パン用としての大麥の需要は大いに衰退した〔Tibbles〕。

大麥の最大の用途は麥芽に製して醸造用即ちビール（麥酒）及ウキスキ及ピネガー（洋酎）を造ることである（モールト参照）。

食物用には、現今米國では次の二つの形で市場に出てゐる〔Sherman〕。

- 1 パールド・バーレー（其項参照）＝スープ用
- 2 パテント・バーレー・フラワー Patent Barley Flour＝麥粉で小兒の食物用。

大麥の本邦に於ける用途は、麥飯、麥芽（ムギモヤシ）、飴、麩（ムギコガシ・ハツタイ）など、莖は麥稈眞田に造る。

バイカーボネート・オブ・ソーダ (英)

Bi-carbonate of Soda

ソヂウム・バイカーボネート (英)

Sodium Bi-carbonate

酸性炭酸ナトリウム。俗に重炭酸曹達、略して重曹ともいふ。バイ〔拉 bi 二重〕、カーボネートは炭酸鹽即炭酸と鹽基と結合して出來た鹽類。

ソヂウム (ソーダ水参照) は Soda の拉典化形で、ナトリウム元素の異名。ソーダはその酸化物の名に用ひられる。

分子式は NaHCO_3 。食鹽 (鹽化ソヂウム、鹽化ナトリウム NaCl) から造る。食鹽溶液にアムモニアを加へ、炭酸ガスを通じて、炭酸とソーダとを結合せしめて造る。

白色粉末。藥種商用精製品 Druggist Quality が英國モートン社から來てゐる。工業用の曹達灰は重曹を焙焼したもの。

用途。藥用としては胃液中の鹽酸を中和させるために胃酸過多症の藥にし、食用では、ベーキングパウダー製造用。酒石酸に混じてラムネ (炭酸ガス含有飲料水の一) を造り、又野菜類を煮るとき之を投じて纖維を柔かくする。又高野豆腐のアクを抜く。その他では粉石鹼製造用、

洗濯用等。

ベーキングパウダー (膨らし粉) は重曹を土臺にし、之に他の酸性物質を混ぜたもので、之を小麦粉に混ぜ、水で捏れたとき、重曹中の曹達 (ナトリウム) が酸と化合し、炭酸が二酸化炭素ガスとなつて發生し、此のガスがドウ (捏粉) に氣室を作つて膨れる。パンに焼くときガスは發散し、氣室は原狀を保つ。イースト (酵母) よりも迅速に膨れるので便利〔パン参照〕。

ベーキングパウダーの種類 (ベーキングパウダー参照)。重曹は共通の成分だから他の成分で區別する。

- 1 酒石 (酸性酒石酸加里、クリームオブターター) Cream of Tartar Baking Powder
- 2 酸性磷酸カルシウム Acid phosphate B. P.
- 3 明礬 (みやうばん) Alum B. P.
- 4 磷酸鹽と明礬との混合 Phosphate of Alum B. P.

1 は酒石酸 2 は磷酸、3 及 4 は明礬中の硫酸が重曹中の曹達と結合する。

パイナップル (英) Pineapple

アナナス (アネーナス) (英) Ananas

アナナ (佛) (西) Ananas

アナナス (葡) Ananas

鳳梨 (フォンリー) (中華)、菠羅 (ホーロー)

鳳尾松 (フォンウエイソン) (中華)

南米原産。米大陸発見後、歐人がアジア及アフリカ等へ傳へた。英國へは十七世紀に傳つた。現時英國では温室で栽培するに過ぎない。〔Tibbles〕。一説に、一五三五年初めて食用になること発見され、オペド氏に依つて一般に紹介され、初めて和蘭に栽培された〔雑誌時報・昭和九年十月號〕。

又一説に、一五一四年スペイン人が歐洲へ傳へた〔雑誌時報・昭和五年三月號〕。

〔語源〕 英←葡←ブラジル語。ブラジル國では地方により、樹を nana、果を anana といつて區別する〔Skeat〕。一説に nana を葡人が訛つて ananas といつた〔Tibbles〕。

パイナブルは中世の英語で松毬(マツカサ)即現時 pine-cone のこと。松樹を pynappultree といつた例がある。アナナスが松毬に似てゐるのでパイナブルといふ〔Skeat〕。單にパインとも略稱する。

〔英〕 pine ← AS. pin ← 拉 pinus (pic-nus の約) ← 拉 pix (ピッチ、樹脂)〔Chambers〕。

〔英〕 apple — AS. æppel

鳳梨及鳳尾松と云ふは、果實又は葉の形が鳳凰の體又は尾に似てゐるからか。鳳は雄、凰は雌。梨はナシ、風味から來た名か。松とはパインの譯か。又は松毬果に似てゐるから直接來たものか。

鳳梨は漿果 (berry) で、各花序の漿果が集合して一つの大きな假果を形成する。熟した上等の鳳梨は遠方の輸送不可能だから罐詰にされる。罐詰用にはスムース・ケイエ種が最上。

スムース・ケイエ Smooth Cayenne 種。南米佛領ギアナのケイエが原産地で、刺が無いからスムース(滑らかな)といふ〔日本和洋酒雑誌新聞一〇五六號〕。六〜八封度の大果。ハワイのはジャマイカから輸入し人工改良を加へたもので罐詰用として世界一だ。倫敦帝室植物園で英人植物栽培家が改良した種類だといふ。〔雑誌時報一二七號〕。

〔ハワイの鳳梨罐詰〕。ハワイ(布哇)には、一八一三年スペイン人ドン・フランシスコ・パウラマリンが植付けた鳳梨があつたが、其の後七十年間そのまゝとなり、野生種となり土人の食用になつてゐた。一八八二年英人キャプテン・ジ

ジョン・キッドウエル氏がハワイに来て一八八五年栽培を始めたが、在來の野生種の栽培に失敗し、諸國から優良種を取寄せたが、一八八六年ジヤマイカ島から移植したスムースケイエン種の卓越せるを知つた、一八九一～二年に罐詰を試験した。友人鉛管工ジョン・エメルス氏が助力し、一八九二年僅少の罐詰鳳梨を米本土へ輸出したのがハワイ鳳梨輸出の嚆矢。評論家マースデン氏がハワイ諸島の珈琲栽培業の將來に関する小冊子を諸方へ送つたのを讀んだハーバート大學卒業生セームス・D・ドール(現ハワイヤン・パイナップル社長)なる者が、一八九九年珈琲栽培の爲めハワイに到着し、キッドウエル・エメルスの工場及鳳梨を見て興味を持つに至り、一九〇三年からハワイ鳳梨の罐詰に着手し、初めて一八九三函を製した。一九〇七年十八萬六千函、翌八年四十萬函、同十八年五百萬函〔罐詰時報一二七號〕。(ハワイ罐詰鳳梨は一八九九年以來のこゝだとも云ふ〔Ward〕。ハワイ産鳳梨の九五%は罐詰される。

我國では臺灣に産する。其栽培の起源は明瞭でないが、南部地方では康熙(一六六二～)末年の著なる「諸羅懸志」に鳳梨の記事があり、又中

部地方では、臺中州二水地方の口碑に據ると二百餘年前支那から輸入された。又六十餘年前既に廣く全島に栽培されてゐた〔臺灣總督府殖産局調査書〕。もゝ生果で輸移出され、歓迎されなかつたが、最近三十年來は罐詰にして輸移出され、俄然大歓迎を受けるに至つた。現在はバナナに次ぐ同島の重要果物。主産地は高雄州及臺中州、作付面積四千甲、年收穫五千萬顆、輸移出高五百萬圓(内生果二萬圓)。栽培は大部分農家の副業で、近年專業者も出つゝある。一般農作物の栽培に適せない傾斜地に栽培し得る利益がある。前途はバナナより有望視されてゐる〔文化事績録〕。

臺灣鳳梨罐詰等の創始者は大阪の岡村庄太郎氏で、明治三十五年三月高雄州鳳山街に工場を起した。是が本邦鳳梨罐詰製造の最初。殆んど野生に近い果實を土人が採集したのを買取つて原料にした。明治四十二・三年頃高雄州蕃界隘寮溪にハワイ産スムースケイエン種が栽培されたが間もなく圃場荒廢し其の跡を絶つた。後大正十二年ハワイからスムースケイエン種が輸入され、十四年三菱も輸入した。是より先、大正三・四年頃、ホルネオ原産のサラワク種が輸入

された。現在罐詰用には、在來種と右の舶來種との兩者がある。明治四十四年の九千餘函、大正十四年十九萬函、昭和八年百萬函〔日本和洋酒罐詰新聞〕〔趣味の飲食物史料〕。

現今鳳梨罐詰の年産、ハワイ一千万函、シンガポール一五〇萬函、世界市場に出廻る三五〇萬函中、ハワイ、シンガポール及マレーが其を獨占的に供給してゐる。本邦へもハワイ鳳梨の各種各級の罐詰が輸入されてゐたが、近年は殆んどなく、高級シロップ漬が纔かに來る位。

鳳梨の最初の收穫は植付後一八～二〇ヶ月目。

罐詰法。機械で貝殻皮を剥き、心を去り、へたを切り、厚さ $\frac{1}{2}$ 吋位に輪切(スライス)し、罐に詰める。果汁、砂糖、水で作つたシロップを充填し、封じ、七～十二分間煮る。イン・シラップでパックしたものに限り、高い香味がある。種類に

- 1 イン・シラップ (糖水入) in Syrup
- 2 イン・ジュース (果汁入) in Juice
- 3 {

イン・ウォーター(水煮) in Water	
ウォーターパック	Water Packed
プレーン・パック	Plain Packed
- イン・ナチュラルジュース in Natural Juice

整形の際の切屑 Trimmings はキューブ(立方體)に切り、又は卸し grate て罐詰にし、料理用、ソーダファウンテン用にする。外方の果肉だから最も甘く、最高級フレーバーがある。切屑からは又ジュースを搾り、シラップ、酒類、酢なども造る。又果心 core は製菓用とする。硬いから掛物に良い。

臺灣鳳梨罐詰の等級〔罐詰要覽〕。

- 1 ホールスライス Whole Sliced
- 2 ラセスライス (螺旋狀整形)
- 3 ブロークン Broken
- 4 テイビット(扇形) Tid-bits
- 5 クラツシユ(碎肉) Crushed

以上五種は、それぞれ頭文字「ホ、ラ、ブ、テ、ク」を罐に打出してある。

米國のグレードには〔Gatlin〕。

1. Fancy Sliced
2. Standard Sliced
3. Fancy Crushed
4. Standard Crushed
5. Confectioners' Crushed in Juice
6. Fancy Tid-bits
7. Standard Tid-bits
8. Broken Slices in Syrup
9. Broken S. in Juice

臺灣なる語の起源〔文化事績A〕。

一、現在の臺南及安平鳳山地方の蕃人ピイボア

族シライア部族は外來漢民族をタイアンと呼んだので、漢民族は之をタイワンと訛り、地名となり、臺員、大宛等の漢字を當籤め更に臺灣の字が一般に用ひられるに至つた。

二、ヒイボア族の一部族タイウアンからの轉來。

三、十七世紀初にオランダ人が安平に近き臺江灣頭に築城し其地をタイワンと呼んだのが擴大された。

四、東蕃一臺員一臺灣。

明の神宗萬曆二十七年(一五九九)始めて小琉球に臺灣の字を用ひた。

臺灣の歐稱フォーモサ Formosa は葡語女性形容詞で美しき義。十六世紀末、同島沖航行中の葡萄牙人が同島の美容を嘆賞して「イラー・フォルモサ Ilha Formosa (美しき島よ)」と呼びかけたここから來た。

高砂(タカサゴ)又高山國(タカサグニ)といふは、(一)臺灣西南岸に勢力を有し日本と密接な關係のあつたタアカウ族、或は土蕃タユサン社等より轉訛したもの(二)風景が播磨國高砂に酷似せるため。

バカルデイ・ロン (西) Bacardi Ron

キューバ共和國サンチャゴ市ロン・バカルデ

イ株式會社蒸溜のラム酒。同社は一八三八年以來蒸溜を行つて居り、一八六二年にバカルデイ社として創立された。キューバは世界第一の産糖國。ラムは製糖の副産物たる糖蜜(モラセス)から發酵蒸溜される火酒のことで、舊式蒸溜法と新式蒸溜法と二つあり、ジャマイカ・ラムは前者で、ラム香及樽から來る着色の豊富な酒。之に對し新式のはデメララ・ラム、マルチニツク・ラム及本品などが其れで無色である。ジャマイカ・ラムの香氣は往々騷皮臭(ナメシガハのほひ)と非難されるが、本品には其が無く、且つ無色だから、高級カクテルの臺(ベース)として賞用される。

〔西語〕 ロン ron ← 英 rum ラム ← rumbullion。一八八九年スペイン王アルフォンソ十三世がグリッブ(流行性感冒)に罹り衰弱のため危險状態にあつたとき、アルコール性刺戟が處方された。スペインの名医達は著名のラムやブランデー—其他のスピリッツを精査した後、バカルデイを選んだ、純良 purity の故に。〔Butler: Wines & the Wine Lands〕。

バ タ (英) Butter

ブ ツ テ ル (獨) Butter

ブール (佛) Beurre
 ブルロ (伊) Burro, Butirro
 マンテカ (西) Manteca
 マンテガ (葡) Manteiga
 牛 奶 油 (ニウナイユ) (中華)

邦語で牛酪と譯する。牛乳の脂肪分(クリーム・酪)を攪拌(チヤーニング)して固まらせた脂肪物。バタは世界最古の食物の一。起源の年代は不明だが、諸種の最古の文獻に出てゐる。西紀前二〇〇〇〜一四〇〇年頃の吠陀(ベータ=古代印度の頌歌集、聖典)に據るに、ヒンヅ族は食品としてのみならず宗教的儀式に用いた。當時ヒンヅ族は其家畜は其の乳から取れるバタの量に比例して價值付けられた。

古代希臘羅馬人は食用にせず、身體に塗用(anointing)し、調髪用に、又膏藥として用いた。英蘭及蘇格蘭では、食用される以前、藥劑として用ひられたらしい。希臘人はバタの知識をスキチャ人(黒海北部地方の人)トラキヤ人、フリジヤ人(小亞細亞)から西紀前四五〇年頃得た。又後年羅馬人は同じ知識を獨逸住民から得た。第一世紀頃、ブリニーはバタが日常用品であつたことを示す用語で記述してゐる。

バタは固形で居るのは或温度以下に於てあるのこ、家畜は良い草地のある温和な地方に多いことから、バタも地球上のごこかの温和な地から起つたのであらうと察せられる。少くとも歐洲では、北方の常用食品たるバタ、麥酒、肉類は、南方では油、葡萄酒、及パンに代はる。オリーブの森が南歐に豊富で、オリーブ油がバタの代りをする。英譯バイブルに言及されてゐるバタは吾人の知れる固體ではなく、クリームの液狀製品だつたらしい。又ヒンヅ族のghee(清澄バタ)も今日のバタと別物らしい。

昔時、英蘭、蘇格蘭等ではバタはフレッシュでは食はず、小桶に融かして地中に埋め、數年置くに成熟し、深紅色となり、フレーバーが附いて非常に貴ばれた。斯は古代のバタの組成が今のと違つてゐたからで、新式製法のバタに比し、多量のカゼイン(蛋白質)を含み、脂肪と同量のカゼインを含んでゐて、バタに似るよりもチーズ(乾酪)により多く似てゐた。バタの語源が之を裏書してゐる(Tibbles)。

五味といはれる中の酪、酥、熟酥、醍醐などは今日の煉乳とチーズとバタとの合の子のやうなものだつた。

本邦では、寛政三年(一七九一)醫官著はす所の白牛酪考出版され、享保年中幕府、印度の白牛三頭を安房國の嶺岡に放ち、白牛酪を製せしめた〔沿革史〕。〔澤村博士食物辭典〕。又天保十四年(一八四三)水戸藩主徳川齊昭、弘道館中醫學館の側に、薬園及養牛場を設置し、酥酪を製せしめた。明治元年七月安房國嶺岡の牧士等稟議せる牛酪製造再興のこゝろあり、明治六年北海道眞駒内牧場七重分場で製造を創め二十年長野縣北佐久郡志賀村神津邦太郎、同村物見山に牧場を設置してバタを造つた。岩手縣の小岩井農場でも製造を始め、三十七年頃より本邦バタの産額逐年増加した。大正二年純良バタ増産と人造バター増産と、又純良及人造兩バタ輸入増加との爲め滞荷増大した。斯く外國品の壓迫により發達遅々だつたが、歐洲大戰のため輸入杜絶し、斯業を振興させた。大正十五年關稅引上、從來年産百數十萬斤だつたのが昭和二・三年共、二三七萬斤に上つた。輸入減少し、昭和四年三八萬斤〔日本工業大観〕。

〔語源〕 英 butter ← 中英 botere ← AS. butere ← 拉 butyrum ← 希 boutyron ← bous 牛 tyros チーズ(一説にスキチヤ語の出〔Skeat〕)。

〔獨〕 Butter, 〔伊〕 burro, 〔佛〕 beurre ← 拉 butyrum. 〔中華〕 牛奶は牛乳のこゝろ。

製法。(一) 遠心分離機(セントリヒューガルセパレーター)でクリーム二〇~五〇%を採り
(二) 熱氣殺菌
(三) スターター starter (乳酸菌の培養液、酸乳)を加へ
(四) チヤーニング churning (攪拌)。チヤーン(樽又は鐵鼓)で攪拌する時、脂肪球が凝着して粒状になり、バタミルクを排出する。
(五) 水洗ひ
(六) 加鹽。殺菌及着色のためで、製酪用にデーリー・ソルト dairy salt と稱する純良食鹽がある。

(七) 仕上げ。
米國の標準では脂肪分八〇%を下らず、水分一七~一六%以下。

バタの色は本來四季によつて異なるべきで、白色、黄色、クリーム色等ある。黄色なのは乳牛が青草を食ふ春夏の季節に限る。黄色素は葉綠素から來たもの。消費者は四時鮮麗な黄色を要求するから、食鹽や黄粉を加へて着色する。

印度人はヘット(牛脂 fat の訛)を忌み、回

教徒はラード(豚脂)を忌むから、彼等にバタより低廉な代用品を供給するために、植物性油脂が考案された。マーガリン、硬化油(hardened fat——スノードリフト、クリスコ等は其の例)など。是等を總稱して**人造バター**と稱する〔天然バターの對語〕。乳脂の外の脂油を含有する食用脂肪には「**人造バター**」といふ外**バター**といふ文字を用ひることを禁ぜられてゐる〔昭和九年十月一日農林商工省令〕。

マーガリンとフレッシュユバタとを見分ける方法は、少量を煮る(フライパンで)とき、マーガリンは高音を發して沸立ち、ヒチヒチ撥れるが泡立ちは少い。眞正のバタは音は少く泡立が多い。

バタの臭敗 rancidity は酪酸の發生に因る。是は新鮮な牛乳でよく洗ひ(ミルクで煉る、酪酸をミルクが吸収する)、次に清水で牛乳を洗ひ去ると相當に新鮮味を恢復する。

明治屋取扱品。小岩井バタ。岩手縣岩手郡雫石村(岩木山麓)、小岩井農場製。同農場は東山農事株式會社(三菱)の經營。東山は岩崎彌太郎氏(?)の雅號。小岩井とは、小野義真、岩崎彌之助、井上勝の先覺三名士の頭字。明治屋發賣。

雪印及クローバー印北海道バター。北海道製酪販賣組合聯合會(大正十五年創立、全道原乳の八割を扱ふ)製。北海道一圓の農乳を集乳し若くはクリームを受入れ、各地の分工場で牛酪に製し、札幌中央工場で仕上げて規格に合せる。札幌工場は東洋一の設備を有する。年産三百餘萬斤、本邦消費バタの九〇%を供給する。

舶來品は米國桑港ゴールドステート社製のゴールドステート・バタ(加州に一八四八年大金礦が発見されたので黄金州の別名がある)。

カナダのエドモントン市ウッドランド社のウッドランド・バタ。

右の外、濠洲産等がリストに載つてゐるが現時國産のため殆ど驅逐されてゐる。

バツクホネート (英) Buckwheat

ブツフワイツエン (獨) Buchweizen

ブツクワイト (蘭) Boekweit

ブレ・サラザン (佛) Blé Sarrasin

ファツチナ (伊) Faggina

蕎 (チャオ) (中華)

そば (蕎麥)。學名 Polygonum Fagopyrum

蓼(タデ)科植物。穀物 cereals ではないけれど各國語共麥を暗示するやうな名稱を用ひてゐる。

る。前記英獨蘭はブナ beech の麥の意。ブナの實に似て三稜體をなすからの名。邦語ソバは稜(ソバ)の義ださ。古名ソバムギ、クロムギ。學名 Fagopyrum 及伊語 ← 拉 fagus ビーチ樹。

但し現時、ライ麥を黒麥くろむぎと稱ぶ用語法もある〔澤村眞博士・食物辭典〕。

〔佛語〕ブレは小麥、サラザンサラセンはサラセン(大食國、アラビヤにあつた人民の名、第七世紀始めにマホメットがアラビアを統一してサラセン國を建てた。又後の十字軍と戦つたアラビヤ人をもいふ)のこさ。十字軍兵士が歐洲に持來つたを稱せられるからの名〔Ward〕、又其色(何の色か不明)から來たのださ〔Tibbles〕。(英) Saracen's corn (佛)ブレ・ノワール Blé noir (黒麥の意)とも云ふ。

〔英〕 { buck ← AS. bōc (beech ブナ)
wheat ← AS. hwæte ← hwit 白い
一説に右英語は獨語の轉訛ださ〔Ward 及 Tibbles〕。

蕎麥は滿洲及中央シベリヤの原産。其の栽培は古くない。蕎麥に就て記述してゐる支那の一著者は十世紀又は十一世紀頃の人だから〔Tibbles〕。蘇軾『但見河東、蕎麥如鋪雪』。彼は

十一世紀宋の仁宗時代の人。

梵語を語る東洋人も、西方アーリヤン人も、古代希臘羅馬人も蕎麥を知らなかつた。中世に韃靼 (Tartary) 及ロシヤを通じて歐洲に傳つた。獨逸に於ける最初の栽培は一四三六年に最初の記述がある。十六世紀にベルギーを通じて佛國及伊國へ廣まつた。此植物は頑健で成長が速いから地味貧弱な土地—ブリタニーの如き—では重要な産物ださ。現今盛んにロシヤ、中央アジアで、又下つては埃、獨、佛、蘭、米で栽培されてゐる。

本邦では蕎麥が國史に見えたのは、元正天皇養老六年(七二二)備荒用として天下の國司に令して栽培すべき旨を勸奨せしめられた〔續日本紀〕。又仁明天皇承和六年(八三九)にも畿内の國司に令して勸めしめられた〔續日本後記〕。ソバネリヤソバガキなどいふ用法がある。現今單にソバといふはソバ切りの略で徳川時代に饅頭の製法にならつたもの。寛文辰年(一七二五)けんごん蕎麥切出來した〔今昔物語〕。又甲州天目山參詣人相手の旅籠でうどんを眞似て蕎麥切を造つた〔鹽尻卷三十〕。昔はうどん屋で傍らソバを賣つた〔柳亭筆記〕、「今は蕎麥切盛んになりて、その

傍にうどんを賣る」〔天保版用捨箱〕〔日本物産の由來〕。原料により更科さらしな（信州更級郡より起る、一番粉の製）生蕎麥きそば（二番粉製）といふ。高級店では普通三〇%の饅頭粉を繋ぎにする。

ソバ粉は信州産は産額少く茨城、群馬、埼玉、北海道、滿洲等々から供給される〔蕎麥通〕。

バツクホキート・フラワー Buckwheat Flour はバターケーキ batter cake（パンケーキ等）として特に寒い土地に大流行た。小麦粉のミドリリングを加へるとドウ（捏粉）が軽く且つ甘くなる。混ぜない單獨では、黒くて臭く且つ苦味がある〔Ward〕。米國では朝食品としてバツクホキートケーキが相當賞味される。歐洲では家畜家禽の飼育用が主であるが、ブリタニー（佛國）及和蘭ではポリツヂ（粥）にする。

明治屋リストには米國アルバース社製バツクホキートフラワー袋入が見える。罐入もある。

ソバの花は蜜蜂が非常に好む。養蜂家は蜂窩をソバ栽培地に移して産蜜の増加を圖るこゝがある。但し蕎麥の蜂蜜は高級品ではないと。

ハットケーキ（ホットケーキ）Hot Cake

バターケーキ Batter Cake

○メリケン粉（小麦粉）とベーキングパウダーと

を混ぜ、之に牛乳、卵、砂糖等を適宜加へて造つたドウ（捏粉dough — 攪打するのでバター batter とも云ふ）をフライパンで焼き、二枚重ね、バターを四角に切つて載せ、シロップを添へて出す。熱いところを食へるので附けられた名か。英米の書物に見當らないが、日本で附けた名か？。イングリッシュ・パンケーキ又はグリドルケーキ、バターケーキ等が本品の原形らしい。

〔英〕hot ← AS. hāt; cake ← スカンヂナビヤ語 kaka。獨 Kuchen 蘭 koek も同源。

ホットケーキの素。國産。小麦粉とベーキングパウダーとの混和物。ホットケーキ、マフィン、天鉄羅の衣等用。

ホットケーキ用シラップ

1 米國ログケビン印メープルシラップ Log-cabin Maple Syrup。ログケビンは丸太小屋のこゝ。丸太小屋形の罐入、純正のメープルシラップ（楓糖液）と純正甘蔗糖との混合物。楓糖液は米國東北州の名産で、楓樹林の丸太小屋で採取製造するので罐形は是を象徴せしめたもの。

ホットケーキ・シラップ Hot Cake Syrup

國産ホームラック・メープリン Homeluck
Maplein。

米國産クレセント(半月)印メープリン Maplein,
Crescent Br. (天然楓糖を全然含有しない)。

バナナ (英) (葡・西) Banana

バナヌ (佛) Banane

バナネ (獨) Banane

〔語源〕 英・佛・獨 ← 西又は葡 ← 西アフリカ
のギニアの土語〔Chambers〕。

バナナは南アジアの原産。ヒアリウ人及埃及
人は之を知らなかつた點から推して、印度には
太古には無かつたもので、馬來半島が發生地だ
と〔de Candolle〕。希臘人及羅馬人及アラビヤ
人等は、「珍しい印度の樹の實 a remarkable
Indian tree」〔Tibbles〕と稱してゐた。ギリシ
ヤ人はアレキサンダー大王の東征のとき印度で
始めて之を見た。學名を Musa と云ふは、十三
世紀頃に現はれたアラビヤ語 mouz, mamoz の
轉。印度産のプランテン種 plantain の學名を
Musa Paradisiaca と云ふのはイーブと天國と
の物語の中に出て来るこの傳説から來たものだ
と〔Tibbles〕。

又一五九九年 J. Davis の航海誌に既に複數形

bananas の字が出てゐる。是は葡語乃至西語か
ら借りた語だと〔Skeat〕。

芭蕉(ばせな^シ=清音) (パーチャオ=華音) の
一種。實芭蕉(みばせな)ともいふ。支那では甘
蕉(カンチャオ)、蕉實(シヤオシー)、香蕉(シ
ヤンチャオ)などといふ。『菊落花せず、蕉落
葉せず、一葉一葉を生ず、故に之を芭蕉と謂ふ』
〔群芳譜・大言海〕。

アメリカへは歐洲人が傳へた。現今、西印度
印度(東印度)、アビシニア、支那、北印度、マ
ラッカ等には、それぞれ固有の品種があり、更
に一七六種の種類に分類する人もある。

果實にも指位の Lady's Finger から、長さ二
尺の料理用専用の(生食に適さない) Plantain
に至る迄種々ある。又味の甘、酸、皮の色の紅、黄、
切口の圓いもの、三角、四角、五角等々ある。

歐洲でも二十年前迄は都會の一流店のみで賣
つてゐた。日本でも日露戦争頃迄は珍果の部類
に屬してゐた。現今、臺灣及小笠原島に産する。
又各地で温室栽培も行はれてゐる。もとはハワ
イ産が輸入され、後、輸入禁止になり、一時小
笠原産が來たが、目下は臺灣産が獨占的だと
〔果物通〕。

臺灣バナナは従来島内各地に産じ、本島人及蕃人等は家屋の附近に植ゑて自家用に供してゐた。明治四十年頃内地移出が大歓迎を受け、需要殺到し、農家は競つて栽培し、專業者も現はれた。臺中、高雄、臺南の三州が主産地、就中臺中州は山地平地到る處に栽培され、臺灣全産額の $\frac{1}{2}$ を占めてゐる。現在全島内の作付面積一萬五千甲、年産二億斤。輸移出は大正元年頃迄は三〇萬籠(一籠七五斤入)、現在は二五〇萬籠、價格一千數百萬圓、米及砂糖に次ぐ重要輸出品〔統計資料協會編文化事績録〕。

植付後十二~十四ヶ月目に收穫がある。採集後、密室内で高熱をかけ、夏は之を急激に冷却し、冬はそのまゝ密閉する。此の人工追熟法を経て始めて黄熟バナナとして店頭に出される。

〔用途〕 デザートフルーツとして生食する外、熱帯地方では、煮或は焼(ベーク)いてバナナとして食用する、殊にプランテーション種は一名クッキング・バナナとも稱し、調理して、土人の主食にせられる。皮付でベーク(焼)し又はスライスしてバターで揚げるなど。

又乾燥し粉に挽いて、パン、ケーキ、ブラング、スープ用等の粉に造る。

バナナ香料は飲料や菓子等に賞用される。容易に合成される。

英國CB社製エッセンス・オブ・バナナ
Essence of Banana

リキニールには佛國キユズニエ社及バルヂネ社製のクレーム・ド・バナナヌCrème de Banane等がリストに見えてゐる。

バニラ (英) Vanilla

バニユ (佛) Vanille

メキシコ原産。メキシコ及び南米ブラジル、ギアナ及西印度諸島で栽培されてゐる蔓生植物の果實。果實は莢で、微小な黒い種子が濃い黄色の粒状香膏の中に納まつてゐる。芳香は香油に基く。秋、熟する前に採集する。その時は黄綠色で香氣はない。curingを施すと特有の香氣が出る。其方法は地方によつて區々だが、一例は、採果を、オーブン(爐)でスエット(發汗發酵)させ、天日で干してチョコレート色に變色するを待ち、日陰で二~四日干上げる。此のドライドビーンズ(我國で棒バニラと稱する)を十二~十八オンス位の束にして輸出する。少し貯藏するとバニリンの白色結晶が莢の表面に吹いて来る。バニラの芳香はバニリンが主で、之

に樹脂、ゴム質等特殊の芳香素が結合して高級なものになる。バニリンのみに基くものでないことは、最上等の果實はバニリンを含むこと最も少いによつて察せられる。

〔語源〕 英 vanilla(西語の誤綴) [Skeat]。一説に佛語 vanille を拉丁語化した形 [Chambers] ← 西 vainilla 小莢 (vaina の縮小詞) ← 拉 uagina 鞘、莢。

〔佛〕 vanille ← 西 vainilla

バニラ・エキストラクト Vanilla Extract
 バニラ・エキス (邦、略語)
 エッセンス・オブ・バニラ Essence of Vanilla
 バニラ・エッセンス Vanilla Essence

棒バニラを細かく刻み、強酒精(プルーフ位)に浸してバニリン其他の香料を抽出(エキストラクト)したもの。(バニリンは水に殆んど不溶性で酒精とクロロホルムには溶ける)。

合成バニラエッセンスは丁子油の主成分たるユーセノールから造つた人造バニリンを主成分とする。

バニラ・パウダー (英) Vanilla Powder

アイスクリーム・パウダーの一。もとはバニラ豆の粉末と砂糖との混合物。今ではスターチ

(澱粉)や人造バニリン等をも混ぜる。低温度では人造着香の方が有効だからだといふ。

リキニールには佛國製
 クレーム・ド・バニエユ (佛) Crème de Vanille
 クレーム・ド・カカオ・エキストラ・ア・ラ・バニエユ (佛) Crème de Cacao Extra à la Vanille
 バニラとチョコレートとの香附。

ハネー (英) Honey

ホーニツヒ (獨) Honig

ミエール (佛) Miel

蜂蜜。ハチミツ。古名ミチ〔倭名抄〕、ハチミチ、漢字蜜の字音か。

〔語源〕 英 honey ← AS. hunig

〔獨〕 Honig ← 古高獨 honang

〔佛〕 miel ← 拉 mel ← 希 meli

ハネービー honey bee (蜜蜂)が草木の花の蜜腺から採集して冬季の食物として貯蔵したものの。

主要成分は

{ 轉化糖(葡萄糖と果糖) 八〇%
 { 蔗糖 〇~八%

花によつては蔗糖を多く分泌するものもあるが、是は蜂の消化器内で轉化酵素で轉化(加水分解)して轉化糖に変化させる。

商品としての種類には

1 コム・ハネー Comb Honey。コム(蜂房)に蜜の詰つたまゝのもの、贈物用に木箱入にしたりする。

2 エキストラクテッド・ハネー
Extracted Honey

搾つて濁詰などにしたものを。商賣用語でクリア・ハネー Clear Honey といふもの。

搾り方。1 原始的方法では、蜜室 cell の蓋を開け、蜜を洩らし採る。澄んでゐて最上品である。次に其の蜂房を壓搾して採る。不純物が混する。

2 新式では、遠心分離機(セパレーター)で急廻轉すると蜜が飛び出す。清澄な上等品が得られる。

搾つた後の巢(コム)は再び巢函(hive)へ戻し、貯蜜させる。蜂が巢を造る手間が省けるから貯蜜の能率が擧がる。斯く時々採蜜しないと蜜蜂が怠けて徒食するに至る。

世界的有名品には

英國スコッチ・ヘザーハネー Scotch Heather.

ヘザー一名ヒース heath の花の蜜。

佛國ナルボンヌ・ハネー Narbonne honey.

米國カリフォルニア産—アルファアルファ alfalfa (むらさきうまごやし)、クローバ、セージ、オレンジ、豆の花等々々の蜜。

蜂蜜のそれぞれの特異な風味は花から來る。

色は白から淡黄、鵝、暗紅に至るまでである。

米人は淡黄や白色を好むが、英人の貴ぶスコッチヘザーは黒みかどつてゐる。

又毒花の蜜は有毒。昔、希臘のセノフォン(四三〇頃~三五二 B. C.) の軍兵がトレピソンド・ハネーに中毒して病者や死者を出した。[Tibbles]。

砂糖傳來前には各國共殆んど唯一の甘味料として賞用され、聖書、佛典、支那古書等に蜂蜜の記事が見えてゐるが、養蜂ではなくて、山蜜、崖蜜、(山蜂や野蜂の所産)だつた。[趣味の飲食物史料]。

養蜂業 Apiculture は各國共盛大で就中米國が最も盛大。蜂蜜は昔は甘味料として重用されたが蔗糖が大量生産される今日、甘味料としては重要性が減じたが、特殊の風味を持つてゐるのと、轉化糖は非結晶性があつて濕氣を保つから製菓原料—乾燥してはいけない菓子—やブデング等の甘味料として需要がある。

我國では、皇極天皇の二年、百濟の太子餘豐が蜜蜂の房四枚を以つて大和の三輪山に放養したのが養蜂の始めだと、併し蕃息せずさある〔日本書紀〕。紀州熊野、信州木曾、土佐、筑前等古へから養蜂が行はれてゐた。明治十三年及四十一年、イタリー種が輸入され、又明治三十三年米國種が輸入され、是等が各地に傳播された〔日本物産の由來〕。

明治屋扱品には壘入で米國テイガーデン社 Tea Garden のクリア・ハネー Clear Honey。

國産山城養蜂場製 明治屋大阪工場製 MY印 オレンジ・ハネー

パフト・ホキート (英) Puffed Wheat

パフト・ライス (英) Puffed Rice

シアリアルズ(穀食品)の一。パフは英語で吹く又は膨らせること。プツと吹く擬聲から起つた語。ホキートは小麦。ライスは米。

國産品もあるが、米國クエーカーオーツ社製が最も著名。同社製品の製法はホキート又はライスを釜(gun)に入れ、密封し、五五〇度の高熱の中を四十分間回轉させる。熱のため穀粒中の水分が水蒸氣となり、高い氣壓を生ずる。

其の時、釜を開封すると、蒸氣が爆發して各澱粉粒が破裂して無數微粒子となり、元の米麥粒の八倍位に膨脹するが、穀皮は破れず、原形を保つ、唯ポーラス(多孔質) クリスプ(パリパリする)になり、煮た飯と同様に消化し易くなる。

鐵物質、蛋白質、ブラン(糠)を含有するので白米や精白麥の營養上の缺陷を補ふ。

右の釜は A. P. Anderson 教授が澱粉粒子を破裂させる(消化液の浸透するやう)方法を研究中、蒸氣による爆發法を考へ付き、遂に此の釜を發明したと〔Ladies' Home Journal 誌掲載廣告に據る〕。

用法。カートン(紙函)入りだから、直ちに皿に取り、クリームをかけ、フルーツをあしらひ、又はミルクの皿に浮かして供する。我陸軍の兵食の一つになつてゐる。

パブリカ (英)(獨) Paprika

一種の唐辛子(蕃椒) Peppers, Pimento の粉末。蕃椒 Capsicum に Chilli(小果、辛味種)と Pimento(大果、甘味種)と二種ある。茲には後者の大果の方の製を指す。一種の野菜の莢果。後述の如くペッパーと稱するけれど胡椒

(ペツパー)とは植物學上全然別物。チリー及ピメント参照。

〔語源〕 Paprika はマジャール Madjar 人(ハンガリー國の主要民族)の語。蕃椒の實を乾燥し、粉末にした芳香性のレッドペツパーで、二種ある。

1 ハンガリアン・パプリカ Hungarian Paprika

ハンガリアン・ペツパー Hungarian Pepper

ハンガリー(匈牙利)産蕃椒から造る。辛味、甘味及芳香性に富む。歐洲の大部分では、本品が普通の黒胡椒及白胡椒(即ち本來のペツパー)に代用されつゝある。

2 スパニツシユ・パプリカ Spanish Paprika

ピミエント(西) Pimiento

シユパニツシエル・プフエツフエル(獨)

Spanischer Pfeffer

中性で殆んど辛味がないから、ソースやスープ等の赤色の着色料に用ひられる。

國産パプリカもある。甘味と微辛と二種ある。商業上はグラウンド・ペツパー Ground Pepper の中に分類されてゐる〔英國CB社リスト参照〕。

ハム(英) Ham

ジャンボン(佛) Jambon

シンケン(獨) Schinken

燻腿(くんたい)(後述の燻肉と區別する—食物辭典)。元來は動物の腿肉(もゝのにく)のこま。食料品用語では豚の腿肉を鹽漬し燻烟したるもの。—豚の脇腹肉から製したのはベーコンといひ、肩肉等からをショールダー shoulder といふ。

右三部分を除いた部分から製したのを、スモークド・ポーク(燻肉) Smoked Pork といひ、鹽漬だけ施して燻烟しないものはソルテド・ポーク(鹽肉) salted pork といふ〔飯田吉英—豚肉加工法〕。

〔語源〕〔英〕 ham ← 中英 hamme, homme ← AS. hamm ← 古高獨 hamma (獨方言 Hamme) ← 希 kampe 脚 [L. Clédat]

〔佛〕 jambon ← 佛 jambe 脚 ← 拉 gamba ← 希 kampe

〔獨〕 Schinken ← 獨 Schenkel 大腿

〔中華〕臘乾(ラカン)←臘月(十二月)に製するからだ〔食物辭典〕。昔冷蔵庫のない時代には歐洲でも豚の屠殺は嚴寒の候に行はれ、冬期出来るだけ豚肉加工を行ひ春期賣出すを例とした。〔飯田〕。臘は廣く鹽漬の肉。(臘腸はソ

一セージ)。

豚肉の鹽漬及燻烟は、支那及歐洲では昔から行はれてゐた。昔の燻烟は爐の上に吊す程度で十九世紀半頃迄は製法甚だ幼稚で、製品も粗悪なため、世人の嗜好に適應しなくなつたので、六十餘年前、歐米に於て、製法及事業經營法に大變革を來した。先づ、英、丁抹、米の諸國で科學的大工場が設立され、現時、斯業の中心地は、歐洲では丁抹(デンマーク)、米國ではシカゴ市。

我國では、神奈川県が一頭地を抜き、長崎、兵庫の諸縣が次いで著名。長崎縣では、明治五年、長崎市大浦の片岡伊右衛門が長崎來遊の米人ベンスニから傳習し、同年十一月製造を創めたのが起源〔大日本洋酒罐詰沿革史〕。

異説には、西彼杵郡浦上山里村の人、松本辰五郎が支那人から製法を傳習したのに始まる。或は長崎市小島、中村健吉の祖が維新前、時の通譯官の周旋で蘭人から傳習した等々。同縣は其の後の發展は顯著でない〔飯田氏〕。

神奈川県は現時最も盛大で、殊に鎌倉ハムの名で著はれてゐる。明治七年頃英人ウイリアム・カーチス William Curtiss が戸塚在の川上

村で製造を始めたのが濫觴で、當時、同人から傳習して齋藤滿太、増田直藏諸氏が自ら業を起した。此の外、玉繩村の富岡周藏、川上村の岡部福藏諸氏の名も見える。漸次同業者及産額が増加して鎌倉ハムの名が起つた。鎌倉とは鎌倉郡から來てゐる。

日露戦後、株式會社熱勃興の際、齋藤氏其の他の製造業者及京濱有志が日本ハム製造株式會社を起し、從來の鎌倉ハムのレベルを廢して日本ハムと改めた。

後、日本ハムに不参加の業者で、横濱根岸に鎌倉ハム製造株式會社を起したが、明治四十二年解散し、日本ハムも四十四年に解散して個人經營に復歸した〔飯田氏〕。

ハムの罐詰は明治四十三年鎌倉郡の人清水桃太郎氏、米國品を模倣してスライスド・ハムを製したのが嚆矢。之を横濱の齋藤商店から發賣した。四十四年富岡周藏氏も亦罐詰ハムの製造を開始した。

之より先、四十一年、農商務省種畜牧場澁谷分場で豚肉加工試験を行ひ、四十三年二月一日から三十日間同分場で豚肉加工講習會を開設し、四十五年、スライスドハム、スライスド・ロール

ドハム其他の豚肉罐詰法の試験を行ひ、又技術員を各地に派して實地指導に當らせた〔沿革史〕。

明治屋では、最初、歐米就中英國産を扱ひ、兼れて、富岡、齋藤兩氏製品を扱つてゐた。兩氏が日本ハム株式會社に買収されるに及び、同社のマルS印鎌倉ハム、MYハム、日本ハム等を扱ひ、同社解散後は、最初通り富岡商會（富岡周藏氏經營、大船驛前、玉繩村、現時の株式會社鎌倉ハム富岡商會）及齋藤滿太兩氏と特約關係を舊に復した。日獨戦後、ドイツ俘虜から豚肉加工及製菓の技術を傳習する目的で明治屋始め數人にて匿名組合を起し、東京市尾張町（現在のカフェ・ユーロッパの地）に工場を設け、バンホーテン（支配人）、ウオルスケ（豚肉加工）、ユーハイム（製菓）の三獨人技師を聘した。豚肉加工部は後に横濱市西平沼町に移轉し、改組して明治食料株式會社（大正十一年八月）Meidi Shokuryo Co., Ltd. となつて今日に至つた。同社は明治屋專屬で、現時は全部邦人の手で豚肉加工及び果實類の罐詰を製造してゐる。

〔鎌倉の名稱の由來〕——鎌足公、鹿島神社參詣の途、由井の郊に宿せし夜、靈夢に感じ、其祖天兒屋根命より傳來した寶鎌を大倉山松ヶ岡（鶴

岡八幡宮鎮座の地）に埋めたに由り、鎌倉の稱が起つた——〔日本事物起源〕。

目下舶來品は罐詰品で而も極く僅少である。

ハムの製法 Curing Process

1 豚腿の形を整へる Trimming

2 冷却（體温放出）Chilling

3 { 乾鹽漬 Dry Salting 又は
鹽水漬 Immersing in a Brine

乾鹽漬は肉の收縮率が大で不經濟だが、上等のハム及びベーコンは乾鹽法を採つてゐる。

鹽水漬は四〇～六〇日間、水・食鹽・双目糖、硝石少量の混合液に漬ける。食鹽は肉汁の抽出及び防腐の目的。砂糖は食鹽及硝石による肉の收縮硬化を緩和し、又甘味劑の目的。硝石は赤い肉色の定着用。

4 水洗ひ（鹽出し）Washing

5 乾燥 Drying

6 燻烟 Smoking

烟中のクレオソートは防腐性があり、又肉の孔を塞いで空氣と絶縁する。又燻香を賦與する。

燃材にはヒコリー（北米産澤胡桃、）マホガニーの鋸屑（ながくづ）が最上だと北米では稱してゐる。獨國ウエストフアリヤ・ハムにはジ

ユニバー（杜松）を用ひる。我國では榲（かし）樽（さが）等を用ひる。肉を燻烟室に懸垂し、床の爐の燃材に点火し銅屑をかけて發烟させる。

7 包装及縫合せ Wrapping and Sewing

防腐、耐久の目的で、表面を硫酸紙で包み、更にカンバス（布）で包み、緊く縫合せ、塗抹劑を塗る。我國ではメリケン粉の糊に光明丹を混ぜた赤色塗料を用ひるが外國では白色黄色等もある。

〔参考書〕 飯田吉英著『豚肉加工法』

同氏著『ハムミソーセージ』

『大日本洋酒罐詰沿革史』 Ward 其他。

ハムの種類——本邦市販品の名稱

1 スモークド・ハム Smoked Ham

スモークは全ハムに共通な加工だが、佛國にもジャンボン・フスメ Jambon fumé といふのがある。本邦のスモークドハムは一名燻ハムとも云ひ、燻烟を充分にして長期保存に堪へるやうに製したるもの。ポイル（煮る）しない。

2 ボイルド・ハム Boiled Ham

ボーンレス（骨抜）にし、鹽漬後、絲で緊く巻いて、燻烟し更にポイルしたるもの。

3 ロールド・ハム Rolled Ham

ハムの骨を抜き（ボーンレスにする）肉を皮で巻いたもの。ロルは巻くこと。

4 ラックス・ハム Lux Ham

一名ドメスチック・ハム（家庭ハム）Domestic Ham といひ、背肉・腰肉等を腸に詰め、又は布に包み、絲を巻き、鹽漬にし、燻烟したるもの。ボーンレス（骨抜き）で、小形な點が便利。ラクスは脱臼 luxation → 骨抜（ボーンレス）の意ださ。又 luxe（贅澤な）の略……等いふ。詳かでない。ポイルド・ラクスハムとスモークド・ラクスハムと二種ある。

舶來の罐詰には

1 デブルド・ハム Deviled Ham

米國リビー社製。ハム（腿肉）を甘鹽に漬け、ペースト状の細かい挽き肉にし、ドレッシング及びスパイスで調味したるもの。サンドキッチに塗るに宜しい。デブルドは強く辛子（其他のスパイス）を利かせたこと。

2 ポテット・ハム Potted Ham

デブルドハムと製法同じく、唯スパイスが右ほど強くないもの。

英國 CB 社製ポテットハムの外、米國リビー社に左記の如き調合品がある。チキンや積肉や

牛舌などはハムと風味が調和するからである。

ポテツトハム・エンド・チキン P. H. & Chicken
 ポテツトハム・エンド・タング // Tongue
 ポテツトターキー・エンド・ハム

Potted Turkey & Ham (ハムと七面鳥)

[佛國アミウ社製]には——

3 ジャンボン・フユメ Jambon fumé

(スモークドハム)

4 ジャンボン・グラセ・ア・ラ・ジュレ

Jambon glacé à la Gelée

ゼリーで寄せたもの。ジュレはゼリー。グラセは英語アイスド iced 即氷らせた又はゼリーを凝固させたこと。

5 ジャンボノー Jambonneau

豚の脚の膝の上の方にある部位の名、ジャンボンから来た語。[Larousse]。

6 パーテ・ド・ポー・エ・ド・ジャンボン

Pâté de Veau et de Jambon

(ポテツド・カーフ・エンド・ハム Potted Calf and Ham)。パーテ(ペースト)はポテツトミートのこと。ポーは積肉(コウシノニク)。

パン (麩包、麵包)

ブレツド (英) Bread

ブロート (獨) Brot

パン (佛) Pain

パン (西)(葡) Pan

邦語パンは葡語から来た〔言海、大言海〕。麩包(華音ミエンバオ)。麩は麥粉。轉じてウドンなど、小麥粉製品。麵は麩の俗字。

[語源] 佛 pain ← 葡・西 pan ← 拉 panis。

[参考] 佛 companie 英 company は com (共にする) panis (麵包) 即ち食事を共にする仲間 → 轉じて會社。

[英] bread ← AS. brēad (破片 a fragment の意のチュートン語根から出たもの)。麵包を云ひ表はす通常のアングロサクソン語は hlāf (=loaf パンの一塊)。

パンは支那では神農氏(西紀前一九九八年)が製法を人々に教へた。希臘ではパン神(草原・羊・森林等の神)の發明だとされた。併し希臘人より前に、カルデア人 Chaldeans や埃及人がパンを用ひてゐた。昔のパンは酸酵してないもの unleavened bread で、穀物を搗き碎き、水又は水と油とを混ぜて焼いた bannock だつた。酸酵パンの發見は偶然だつた。粉と水との混合物を温い場所へ置くに空氣中の酵母や乳酸菌や

醋酸菌を得て、自然に発酵する。此の発酵ペーストを新しいドウ(捏粉)に加へると同様の變化(発酵)が起る。此の発酵ペーストをレブレン(leaven [拉 levamen ← levāre 膨れる])と稱し、此のパンを leavened bread と稱した。此の発酵法は Patriarchal age に知られてゐた。イスラエル人捕虜事件の以前に、埃及人によつて發見されてゐた。イスラエル人は埃及人から教はつた。次で希臘へ→羅馬へ傳つた。

後にイースト yeast (酵母 [AS. gist] 又、バーム即ち麥酒發酵の酵母 barm [AS. beorma] ともいふ) がパンを發酵させることが發見された。古代都市の遺跡は其の壞滅當時既に baking の存したことを物語つてゐる。古代羅馬人は家庭の爐でパンを焼かせた。西紀前一六八年のベルセウス戦争(マセドニアの最後の王との戦争)以前には羅馬にはパン屋 baker は存在しなかつた。戦捷の結果、多數の製パン職人が希臘より捕虜として連れて來られた。最初は奴隸として、後には自由人として製パンに従事し、baking が一つの職業となつた。彼等はギルド(組合)を組織して特權を享有したと同時に社會と没交渉にされた。是は羅馬人の常套手段たる毒殺に加

擔することを防ぐためだつた。

ブリニー(二三~七九)の博物書に當時のパンを發酵させる二つの方法が載つてゐる。(一)大麥粉又は spet 粉の自然發酵物を leaven とする、(二)希臘羅馬の葡萄汁、及ゴール及スペインの麥酒の酵母 [barm]。

又同書に據ると、當時ゴール人は馬尾の毛飾を以つて麥粉を篩ふことを知つてゐた。スペイン人は亞麻製篩、埃及人はバヒルス草(紙 paper の語源)製及藎(rushes)製の篩を用ひてゐた。

羅馬人は製パン技術を外域諸國へ傳へると同時に、各地の新技术を輸入した。羅馬人は世界各地の小麥粉の長短を知り、之を混和することも知り、又小麥の外に大麥、ライ麥、黍、米等の粉をも用ひてゐた [Tibbles, Kirkland]。

大羅馬帝國崩壞と共に製パン術も繼かに教會の内に命脈を繋ぐに止つた。文藝復興と共に、上等パンの要求が人々の間に起つた。

Marie de Medici (一五七三~一六四二、伊國フロレンスの名家メチチ家の出) が佛王アンリ四世に嫁した際、高級製パン職人を伴ひ來り、その結果多種の菓子傳つたが、イーストを使つた新來のパンの品質に就いて非難が高かつた。

が、今に至る迄、フランスでは兩系（イーストと酸麵と）のパンが行はれてゐる。

古代羅馬人は英國へも発酵パンの製法を傳へたが、彼等の退去と共に廢れた。アルフレッド大王(八四九～九〇一)が牧牛者の小屋で非発酵ケーキを焼かせた故事がある(十六世紀に於てさへ、ノルウエー及スウェーデンでは非発酵ケーキが唯一のパンであつた)[Tibbles]。一六三四年英蘭ではイーストの使用が復活し、其の後少し経て巴里のパン屋もフランダースからイーストを輸入して使用し始めた。併し數世紀間発酵パンは上流階級に限られ農民は主として flat cake (煎餅) を用ひてゐた[Senn]。

英蘭には十二世紀にパン屋のギルド(組合)が出来た。十九世紀初頭に到る迄、英國ではパンの値段は法定賣價制度 Assize だつた。一ペニー一魂、二ペニー一魂、十二ペニー一魂(魂=ローフ)とし、一魂の目方は小麦の價格の變動に応じて變更された。一八二二年の Bread Act で之は廢止され、パンの形及大きさは任意とし目方賣とした。

佛人バスター氏 Pasteur (一八二二～一八九五)の發酵原理の發見によつて製パン術も科學

的根據を得て著しく進歩した。英國では國家の富強となるに伴ひ國民は從來の bun やジンジャーブレッドに満足しなくなり、最高級の大粒風菓子(パン屋や菓子屋で大賣行きを見せる世となり、又小麦粉も世界各地から豊富に輸入されて、パンの値段は著しく安價となり、國民舉つて鼓腹の最中に一九一四年の世界大戰が勃發した。英國は戦時中も相當自由にパンを得られたが、同盟側諸國では國家管理制度を採り、切符制度で一人一日量を割當ててゐた。戦後は蘇聯以外は戦前の状態に復した。

[參考書] J. Stewart—Bread

Kirkland—Modern Baker

Tibbles—Foods

パンには菓子パンと食パンとあり、食パンには黒パン(非精白小麦、ライ麦、グラームフラワ等の製)と白パン(精白小麦製)等々がある。

小麦粉製白パンはグリアヂン(粘質)の含有多くて、よく膨れ、軽いパンが出来る。又白い色が賞味される。

製パン法 [Bailey—Domestic Science]

(一) Yeast Bread。小麦粉に水及びイーストを水で溶いた液を加へて混ぜ、同時に鹽、油脂、

砂糖を適宜加へる。之を温所に置いて発酵させて膨らませる。舊來の一夜位発酵させるをスロープロセス Slow Process といひ、イーストを多くして五時間位発酵させるのをクキックプロセス Quick Process といふ。次に右のドウ(捏粉)を分割し型に入れ、最後の膨脹を二三回行つてからオープンで焼く。イーストの酵素が澱粉を糖化し、酒精発酵して酒精と炭酸ガスとに分解し、炭酸ガスはグリアチン(粘質)の袋に保たれて膨れ上る。焼くと酒精とガスとは發散し、イーストは死滅し、氣室は原状を保つ。快香は外側の焦げた部分のキヤラメルに因る。又酸味はバクテリア発酵に因るもので、スロープロセスでは大抵酸味がある。

(二) Quick Bread。イーストを用はず、卵白の泡立てたのを用ひ、又ベーキングパウダーを用ひたもので、即席に焼ける。

トースト又はトーステド・ブレッド toast
パン・グリエ (佛) Pain grillé

パンの薄切を金網で直火で焼き焦したものを、バター又はジャムを塗つて食べる。

[英] toast ← 古佛 toster ← 拉 tostus = roasted
乾杯して健康を祝される其の人、其の健康、其

他乾杯の客體を toast といふ。是は嘗てトースト麵包を tankard (蓋付大杯) に投入することが流行だつたことから起つたもので、今日英國の大學生の loving-cup (飲廻はしの大杯) には猶ほ之を浮かしてゐる。其の名起源は Tatler 誌 (十八世紀初 Steele 及 Addison が出した定期雑誌) の一七〇九年六月四日第二四號に出てゐる。即ちチャールス二世の治世に Bath 町であつた偶然の事件からで、當時の名高い一人の麗人が Cross Bath (辻浴場?) に居た。彼女の讚美者の群衆の一人が、彼女が入つて立つてゐる浴場の水をグラスに取つて彼女の健康を乾杯した。其處に居合はせた半泥酔の一人の色男が、跳び込むことを申出で、液體は好きでないがトーストを欲しいのだと云つた。彼の此の舉は押止められたが、それ以來、乾杯の際指名される淑女をばトーストと稱ぶる。

[Skeat, Brewer, Cassel]

昔の英國の麥酒は極めて粗悪だつたので、山林檣 (crab-apple) をトースト (焼く) したものをマツグ (盃) に投入して味を鋭くしたものだ [P.M. Shand : A Book of Food]。

パンケーキ・フラワー (英) Pancake Flour

パンケーキ粉。米國クエーカーオーツ社製、アーク・ジェミマ(黒人婦人像)印のカートンの文句に據るに、小麦粉、玉蜀黍粉、米粉、ライ麦粉、脱脂粉乳、コーンシュガー、ベーキングパウダー(曹達、磷酸、食鹽)の混合物。

パンケーキは小麦粉、卵、牛乳等をよく練り合せたもの(バター batter)を鍋(パン)でバター(牛酪)其他の脂で揚げたケーキ。パンケーキの語源もパン(鍋)ケーキ(麵包菓子)から。

〔英〕 pan 鍋 ← 中英 panne ← AS. panne
〔語源〕 〔英〕 cake ← スカンヂナビヤ語 kaka
〔獨〕 Kuchen 〔蘭〕 koek も同源。

〔獨〕 プファンクーヘン Pfankuchen = Pfanne

(英 pan) Kuchen (英 cake)

〔佛〕 パンケ pannequet ← 英 pancake

〔佛〕 クレープ crêpe ← 中英 crisp, cresp 縮んでパリパリする(形容詞)、油煎餅。Chaucer 時代には此の名で知られてゐた〔Senn〕。

パンケーキはパン(麵包)の最古の形。昔鐵悔火曜日 Shrove Tuesday に之を食べる習慣があつた。此の日は Lent (四旬齋即ち聖灰日 Ash-Wednesday から復活祭前日 Easter-eve迄、キ

リストが曠野にありしを記念して此四十日間精進する)の前に當り、精進に耐へる爲めに油濃い食物を考案したのだと。之が今猶ほ各國に遺つてゐる。各國共少しづつタイプが異なる。例へば英國風ではエール(麥酒)、米國風ではベーキングパウダーで少しく膨らせる等々々〔Ward, 其他〕 シユローブケーキ Shrove cake の名もある。

パンケーキ粉はパンケーキの外、マフィン其他のパン菓子を焼くのにも使はれる。

パンシー粉

クラム (英) Crumb

クルーメ (獨) Krume

パニユール (佛) Panure

パンの屑(くづ)の意。食パンの内部の柔かい部分をつまみ出して金網で卸して造る。出来合ひを紙袋入又はカートン(紙函)入にして店頭でも賣つてゐる。

用途。フライの衣にまぶし、又ソースに混ぜる等料理用。

〔語源〕 英 crumb (名詞、動詞) ← AS. cruma.

又パンを屑にする crumble は crumb の縮小詞から轉じたもの。類語の二三例

佛語 paner, paner à la panure パン粉をまぶす。pané パン粉をつけた(過去分詞)。

mie de pain = パンの中味の軟い部分、又パン粉。miette = パン粉。

ハンバーガー・ステーキ (英)

Hamburger Steak

ビフテック・ア・ラ・アンブール (佛)

Bifteck à la Hambourg

料理の名。牛肉を細かに刻み、玉葱、ポテトを混ぜ、團子にしフライパンで焼いたもの。米國リピー社製品に、ハンバーガーステーキ・エンド・オニオンズ Hamburger Steak and Onions がある。牛肉と豚肉とを細かに刻み、玉葱を加へ、調味料を充分よく混和し、煮て即席に供されるやうにした罐詰。

ハンバーガーもア・ラ・アンブールも共にハンブルグ式の意。ハンブルグは獨逸の大貿易港、之を漢堡と書く、漢(音ハン)は音譯、堡はブルグの意譯。ステーキは焼肉(ビーフ参照)。

{ **パン・ブラン** (佛) Vin Blanc

{ **ホワイト・ワイン** (英) White Wine 白葡萄酒。

{ **パン・ルージュ** (佛) Vin Rouge

{ **レッド・ワイン** (佛) Red Wine 赤葡萄酒。

明治屋特約の佛國モルチエ商會扱。ポルドー酒のブランドに

グラン・パン・ブラン Grand Vin Blanc

グラン・パン・ルージュ Grand Vin Rouge

がある。グランは英 Great 上等の意。原産地名を明記するここが出来ない程度の徳用品。佛國産テーブルワイン(食事用、食卓用)として本場品だから健康飲料。

[佛] vin ← 拉 vinum 葡萄酒。

[英] wine ← AS. wīn ← 拉 vinum

[佛] blanc ← 古高獨 blanch

[佛] rouge ← 拉 rubeus

パルムザン・チーズ (英) Parmesan Cheese

グラナ、又は**グラノラ** (伊) Grana, Granora

伊太利産チーズの一。北イタリーのロンバルチアとエミリヤとの二州が産地で、兩産地はポー河を挟んで向ひ合つて居り、各々タイプが異なる。

1 ロンバルチー産は季節により名稱が異なる。

四～九月間製 Sorte Maggenga

十～三月間製 Sorte Vermenga

2 エミリヤ産は夏季のみ製造する。

エミリヤ州のバルマ Parma が兩タイプの取

引の中心地。パルムザンの名も此所から起つた。場合によつてはロンバルデー産をパルムザンと稱し、エミリヤ産を Reggian と稱する用語法もある。パルムザンの名は伊太利以外の國での通稱であつて、伊太利では數世紀間 Grana 又は Granora (粒狀の意) と稱されてゐる。此のチーズは堅くて、截れないが、碎くと粒狀になるから其の名がある [Sherman]。

パルムザンチーズは、製法良しきときは容易に碎かれ、又卸す (grate) こまが出来、永年の貯蔵に堪へる。

用途。卸してスープにし、又マカロニ料理に用ひる。

英國 CB 社壘詰の粉末品が舶來される。

ピー (英) Pea

ピース (英) (複) Peas, Pease

ポア (佛) Pois

エルブゼ (獨) Erbse

えんどう (豌豆)。學名 *Pisum sativum*。英語

Garden Pea とも云ふ。我古名ノラマメ (野豆)

[言海]。躑は音ワシ。エンは日本讀み。

[英] pea ← pease (元は單數、現在は複數形の一、複數形と誤認されて語尾 se を失つて pea

となる) ← AS. pise ← 拉 pisa ← 拉 pisum

← 希 pison。

[佛] pois ← 拉 pisum

[獨] Erbse ← 拉 ervum

ピーは世界で最も古くから知られてゐた植物の一。栽培される前、西アジアのコーカサス及びベルシヤ附近にあつたものをアーリヤン人が歐洲へ傳へた。野生種が現存しないから沿革は不明だが、現在イタリー國で垣根に野生して家畜の飼料にされてゐる Field pea が原種だらうと。サボイ (佛國) 及瑞西の青銅時代の湖棲民族の遺跡中で現種より小粒のピー種子が発見された [Tibbles]。

又希臘の理學者 Theophrastus (西紀前三七

二〜二八七)の時代には希臘で栽培されてゐた。

英國古代の文獻にも干豌豆の記載があり、ノルマン時代(十世紀以後)にグリーンピースを食用した記録がある。ヘンリー八世(在位一五〇九〜一五四七)時代には豌豆の種類及品質に對して吟味した記録がある。上等の豌豆は大部分和蘭から輸入されたもので、エリザベス女王(一五五八〜一六〇三)時代に於てさへ贅澤な食品だつた[*Tibbles*]。

支那へは西アジアから傳はつたので、別名を戎豆、胡豆、回鶻豆といふ〔倭漢三才圖會—本草綱目〕。戎は支那より西方のえびす、胡は北のえびす、回鶻(ウキグル)は西域の部落の名。胡豆は張騫(西紀前一二二年西域に使した)が葡萄胡瓜等々と共に西域から漢土へ輸入したものの。

日本でも古くから栽培され、遠江風土記殘篇に豌豆、伊勢風土記殘篇に豌豆(多分豌豆だ)の字がある〔日本食志〕〔日本物産の由來〕。

ピーには栽培及交配によつて變種が出来た。

(莢の硬軟による)用途別の分類には

(一) 莢豌豆 *edible-podded pea*

莢が柔らかくて多肉で、内側のパーチメント膜が無い。米國には餘りないが、英國では *sugar*

pea さいひ、其他歐洲では莢隠元(ストリングビーンズ)と同じく巨量に産する。

イ—アブル *edible* = 食用の。ポッド *pod* = 莢、ポツデッド *podded* = 莢の。

(二) 子實用 *tough-podded pea* 又は *shelling pea*。shell = 殻(莢)(名詞) → 殻を除く(動詞)。shelling = 脱殻。tough = 硬い。

是に(1) *smooth round seed* 滑圓種——見た眼によろしい。(2) *wrinkled seed* 皺の寄つた種——ヨリ甘く従つてヨリ好ましい。

グリーンピース(青豌豆)——生と乾豆とある。

(一) 罐詰青豌豆 *Canned Green Peas*

出来るだけ新鮮なうちにパック(罐詰)する。篩分け、粒を揃へ、豆と鹽水と等量位宛罐に詰め、密封し、煮沸、殺菌する。若くて柔いものが最上品。米國では各種の等級があり、最小粒 *petits pois* (プチポア) から最大粒 *telephone* (テレフォン)迄種々の名稱があつたが、現在は No. 1 から No. 6 迄、番號を用ひてゐる(篩の目の大きさによる)〔*Gatlin*〕。

ガーニッシュ、又はサラダとして和洋支各料理に盛んに用ひられる。

佛國より舶來の *French Peas* 就中プチポアが最

高級品とされる。

プチポア (佛) Petits Pois

佛國産グリーンピースで、小粒な點で高級視される。プチは小。ポアはピースのこぼ。大きさによる等級には

エキストラ・ファン Extra fin = extra fine

ト・レ・フ・ア・ン très fin = very fine

フ・ア・ン fin = fine

ミ・フ・ア・ン mi-fin = medium fine

モ・ワ・イ・ヤ・ン moyen = medium

加工による種類には

1 オー・ナチュレル au naturel。天然色、微かに黄色を呈する。

2 ア・ラングレーズ à l'anglaise。イングリッシュ・スタルの意。緑色を定着させたもの即ちルマルデイ reverdis (英 greened) 人工着色。

3 プレパレ・ア・レチュベ préparés à l'Étuvée 英 prepared in stew。エチュベはスチウ(煮込)

4 アコモデ・オー・ブール accomodés au beurre, 英 accomodated with butter。バター(牛酪)漬。

5 アコモデ・オー・ジャンボン a. au jambon, 英 accomodated with ham。ハム入り。

明治屋扱品は佛國ムラチエ社(パリ市)の

プチ・ポア・ド・パリ・オー・ナチュレル

Petits Pois de Paris au Naturel が来る。

(二) エバポレーテッド・ピース (乾青豌豆)

Evaporated (green or ripe) peas

グリーン(若豆)とライプ(熟豆)とある。

又ホール whole (丸粒)とスプリット split (割粒)とある。

米國では最近市場へ此の乾豌豆の形で盛に出る。罐詰品より遙かに低廉で美味だからだ [Ward]。脱殻し、蒸し、蒸發機(エバポレーター)で熱風(華氏一六〇度以下)を以つて徐々に乾燥させる。戸外の天日乾燥豆をドライドピースといふ。英國古文獻にあるピースとあるは大部分此の dried peas のことだ。

用途。洋食では、ピース・スープ Pea Soup 一名ピース・スープ Pease Soup にする。殊に割豌豆の方がヨリ好まれる。ポアカツセ(佛) Pois cassés 又はスプリットピース(英) split peas で知られてゐる。イエロー(黄)とグリーン(緑)と二種ある。國産もある。

ピーキャン・ナッツ (ペキャン) (ピカン)

(英) Pecan, Peccan

バカ・ン・ヌ (佛) Pacane

ナッツ(堅果)の一。北米合衆國原産のヒツコ

リー樹 hickory (サハグルミー澤胡桃と譯される) の果實。もさ米國ミシジッピー及テキサスの谷地に野生する大木で、栽培によりて東西に傳播した。果實は薄い割れ易い殻の中にナッツがあり、ナッツは香氣と甚だしい甘味さがある。收穫の大部分は野生種からである。

〔語源〕 英 pecan ← 佛 pacane ← 西 pacana ← 北米土人語 [Cassel]。

ピーチ (英) Peach

ペーシユ (佛) Pêche

ペルシカ (伊) Persica

ペセゴ (葡) Pecego

フィルジツヒ (獨) Pfirsich

フィルシエ (獨) Pfirsche

もも。桃。在來種に對し洋桃ともいふ。ペルシヤから來たさ歐洲人は考へたので、前記歐語は悉くペルシヤ(國名)乃至 Persian Apple [アブルは昔は單に果實の意味だつたから Persian fruit のこと]から來てゐる。

〔英〕 peach ← 中英 peche, peshe ← 古佛 pesche ← 拉 persicum (波斯産果實) ← 波 Pars (波斯)。

〔佛〕 pêche ← 拉 persicum (前行參照)

〔獨〕 Pfirsich, Pfirsche ← 拉 persicum

桃の實を酒精に浸し、桃仁でフレーバを附けたコーヂヤル(藥酒)のペルシコ(英佛) persicot も同源。即ち←佛・伊 persicot ← 拉 persicum。ピーチは學名を Amygdalus persica といふ。

アミグダルスはアーマンド(扁桃)のこと。ペルシカは「波斯の」の義。桃は扁桃と同族だ。

アレキサンダー大王の東征(西紀前三三一年波斯征服)が Theophrastus (西紀前三三) に桃を知らせる機縁となり、彼は之を波斯の果物 Persian fruit と呼んだ。セノフォン(西紀前四〇一)には桃に就いて何等の記述がない。ヒプリアウの文獻にも記述がない。希臘羅馬の人々は西曆紀元後間もなく之を得た [Tibbles]。

(エッチソン氏の説 [日本和洋酒罐詰新聞])
ピーチはアフガニスタンに野生する扁桃から進化したもので、之が支那、波斯、歐洲の三方向へ傳播したものである。

右アフガニスタン原産説に對して、支那の原産だとの説 [de Candolle] がある。即ち支那では太古——少くとも希臘羅馬への渡來より二千年も前に既に栽培されてゐた。其證據に當時の支那の文獻に「桃」の字が見える。此の桃の實が支那人によつて山を越えてカシミール(印度)

及び波斯へ傳つた。此の通路は夙に支那人によつて發見されてゐたから、右の桃實の傳來は、可能なことだといふ〔Tibles〕。

併し支那では「桃ハ西方ノ木ニシテ五木ノ精且ツ仙木ナリ」〔本草（美味求真）〕とあつて波斯起源説を裏書してゐる。

又漢の武帝（西紀前一四〇～八八在位）の不老不死を祈つて西王母といふ西域の女神が桃の實を獻じたといふ傳説が一般化し、桃は延命補身大吉祥の象徴とされ、寢室や禮堂には蟠桃（パンタオ—平たい桃）の實の盛物が神位の前に供される。又壽老人も右手に鹿角杖、左に桃實を持つてゐる。桃實の形のエロチックなためだといふ〔千疋屋『風味』第六卷六號—後藤朝太郎氏〕。西王母は神仙の名。又西王母の所にあつて三千年に一回實を結ぶといふ一種の桃の名〔穆天子傳〕。又西戎地方にあつた古の國の名。

本邦では、イザナギノ尊が黄泉比良坂（ヨモツヒラサカ）（出雲の伊賦夜坂—イアヤザカ）で桃子（モモノミ）を以つて醜女を擯つた〔古事記〕故事から推定して、神代に既に朝鮮を経て渡來してゐたといはれる。但し其の在來種は衰退して今では見當らない。外國種は明治五六年頃

勸業寮から清國へ派遣された農事視察員が天津水蜜桃、上海水蜜桃の二種を携へ歸つて岡山縣下へ栽培したのが始まりだといふ〔趣味の飲食物史料〕。

明治八年米國加州より歸朝せる柳澤佐吉氏が桃砂糖煮罐詰を試製した〔罐詰要覽〕〔沿革史〕。〔モモの語源〕。（一）燃實（モエミ=果皮の紅色）甞實（カモミ=果皮に毛がある）〔言海〕。

（二）耗（音モウ=冬桃のこと）を重ねて耗々の轉〔西村眞次博士—古事記選釋〕。

（三）百（モモ=多産の意味）、モミチ實=果皮の紅色〔果物通〕。

普通の洋桃は次の二大別される。

（一）白肉（ホワイト） white flesh
（二）黄肉（イエロー） yellow flesh

右の二大別の各々につき更に次の二種がある。

（一）フリー free（離核種）果肉が核から容易に離れるもの。詳しくは free stone といふ。ストーンは核。

（二）クリング cling（粘核種）果肉が核に密着してゐるもの。割ると離れる。cling stone。

罐詰用にはクリングの方が肉が緊つてゐて良い。

用途 （一）生食。デザート用。プディングや

パイに。支那及日本産水蜜桃は洋種よりは生食用には勝れてゐる。水蜜桃は支那原産で、上海水蜜桃はクリング種、天津水蜜桃はフリー種〔食物辞典〕。

(二) 罐詰。キヤンドピーチ Canned Peach。ハーフズ halves (二ツ割) 又はスライスド (四ツ割、八ツ割等) sliced にし、酸又はアルカリに浸して果皮を除き、シロップと共に罐詰し、熱氣殺菌する。罐詰用にはイエロー(黄肉種)が多く用ひられる。又フリー種は風味は良いが形が崩れる缺點があり、クリング種は風味は劣るが形が崩れないので罐詰用に賞用される。

クリング種の特大果はメルバハーフズ Melba halves と稱し、ファンシーデザートやピーチメルバ(料理の名)用に特に好ましい。

米國加州の桃罐詰産額のレコードは一九二八年一千五百萬函。本邦では昭和八年三萬八千函。

(三) ドライドピーチ Dried Peach。フリー種がヨリ好まれる。

(四) エバポレーテッドピーチ Evaporated Peach。室内乾燥法による干果をエバポレーテッドといふ。干桃。(ドライドフルーツ参照)。

明治屋扱品 = 國産には明治食料製の罐詰。舶來には米國リビー社罐詰やゲッツ社輸入などあるが舶來品は目下微々。

ビート・シュガー (英) Beet Sugar

シュュークル・ア・ラ・ベトラーブ (佛)

Sucre à la Betterave

リユーベンツツケル (獨) Rüben-zucker

甜菜糖(てんさいとう)。甜は甘いこと。

〔語源〕英 beet ← 中英 bete ← AS. bēte ← 拉 bēta

〔佛〕 bette-rave ← 拉 beta rapum

〔獨〕 Rübe ← 拉 rapum (蕪の一種)

ビート(甜菜)は地中海沿岸、カスピ海岸、カナリヤ群島、波斯、印度西部等の砂地に野生種がある。西紀前三四世紀頃既に希臘羅馬人に栽培されてゐた。アリストテレス、プリニー、セオフラスタス等は當時の品種を枚擧してゐる。近代に至つて品種が更に殖えた。いづれも紅種 common beet (beta vulgaris) が原種である。紅白二種あり、紅種はサラダ用、白種中のシュエガービート(砂糖大根)は製糖用。

支那人が昔甜菜汁から粗糖(轉化糖の形で)を造つた〔Ward〕。結晶性糖分の發見者は獨逸の科學者マルグラフ Margraff (一七七四)。但

彼は商業的に見込ある抽出法は考案しなかつた。五十二年後、彼の弟子の一人アヒヤルト Franz Carl Achardが Institute of France に抽出法を提示する迄は其のアイデアに就ては何人も知らなかつた。同協會は調査委員を任命して精査した結果、有利な報告がなされ、その結果、小工場がアヒヤルトによつてプレスロー近くに一八〇一年設立された。是が甜菜糖業のスタートである。ナポレオン一世は佛國大革命の初期から製糖業に非常に興味を惹かれた。永年の半島戦争の爲め砂糖の供給が妨げられてゐたからで、其の後、彼の大陸封鎖の爲め一層砂糖に不自由した。一八〇六年ナポレオンは奨励金を交付し、更に一八一〇年甜菜糖製法の最良法に對して百萬フランの賞金を懸け、其の後も巨額の奨励金を以つて栽培及製造を奨励したので産額も増し製法の改良も顯著だつたが、産額品質外觀共に甘蔗糖に匹敵する迄には長年を要した。當時の甜菜の含糖量は六%に過ぎず、又不純物の除去が困難で激烈な不快臭が残るといふ難點があつた。

ナポレオン没落後數年間は衰退したが、一八三〇年頃には斯業は基礎確立し、更に十年後に

は五萬噸の産額があり、爾後著増して遂に一九〇〇年頃、歐洲では甘蔗糖一に對し甜菜糖二の割合で消費される程に發達し、爲めに西印度其他の甘蔗糖國をして破産に傾せしめた。

其の後、奨励金が撤廢され、續いて世界大戦のため佛獨兩國の斯業は大いに退歩した。他方熱帯地方の甘蔗栽培及製造法の進歩により、現在では甜菜糖は甘蔗糖の敵でない。

現在では甜菜の含糖量は一八%即ち甘蔗と同量のもある。平均一二%が採算の限界だ。甘蔗は熱帯に適するに反し、甜菜は暖地では虫害に罹り易いから寒國に限る。

米國に於ては一八七八年巴里の世界見本市に出品された機械及製法に米人の興味が喚起され、一八八〇年初めて甜菜の栽培が企てられた。コロラド、ミシガン、ユタ、加州等の諸州が主要産地〔Ward〕。

本邦では、維新廢藩と同時に藩政時代の保護が廢され廉價な外糖のため國內製糖業が衰退したので、糖業復興が叫ばれ、歐洲の甜菜糖業に刺戟され、氣候の似てゐる東北及北海道で企てられたが、明治八年岩手縣下での試みは失敗し明治十二年内務省勸農局長松方正義公の意見に

基き北海道紋竜官設工場で計畫され、後民間に拂下げて紋竜製糖会社の經營となり、民間では明治二十一年札幌製糖創立されて多少の産糖を見たが三十四年解散し、明治三十一年十勝開墾会社が甜菜の栽培を始めたが、後明治製糖の手に移り、現今内地には右明治製糖工場(清水村)と帯廣町の北海道製糖工場とがあるだけ。朝鮮と滿洲にも邦人の工場がある〔日本工業大観〕。

製糖法。甜菜の根(ビートルート)をスライス(薄切)し、パイプで連結した十二個の浸出槽(cel)に填め、一方から攝氏八〇度の熱湯を送ると、各槽を通過して順次糖分を浸出し一五%位の糖液となり他端から出る。此の糖液に石灰乳を加へ炭酸ガスを吹込むと炭酸カルシウムの沈澱を生じ、之が不純物を吸着する。之を壓搾濾過し、此淨化液を甘蔗糖の場合と同じく、蒸發、結晶、分蜜の諸工程を経て白砂糖の結晶を得る。甘蔗糖には不純物の殘存する黒糖、赤糖等があるが、甜菜糖の不純物即ち糖蜜は有機物を多量に含んでゐて猛烈な不快臭があるから未精製の甜菜糖はあり得ない。甜菜糖蜜は絶対に食用にならず、乾溜してアムモニアを採り、硫安の製造に用ひる。

〔明治屋扱の甜菜糖〕明治製糖製袋入。

ビーナッツ (英) Peanut
アラシツド (佛) Arachide
ピスタシュ・ド・テール (佛) Pistache de Terre
ピスタツキ・ヂ・テラ (伊) Pistacchi di Terra
エルドヌツス (獨) Erdnuss
カカウエト (西・佛) Cacahuete
落花生 (中華) ローホワシヨン(邦)ラツカセイ
なんきん豆。學名 *Arachis hypogae*。豆科植物でナッツ(堅果)ではないが、商業上ナッツの部類に加へられる。花が凋んだ後、子房の尖端が伸びて地中に突入り結實する。若し障害のために地中に潛入出来ないときは凋落して、決して結實しない。其の特性のために歐洲では英語で Ground-nut, Ground-pea, Earthnut, 獨語 Erdnuss, 佛語 pistache de terre 等いふ。英語グラウンド、アース、佛語テール、獨語エルドなど皆『地又は土』のこゝ。ビーは豌豆、ナッツ及びヌツスは堅果、ピスタシュは一種のナッツ。學名中 *arachis* (は希語 arakida (カラスノ豌豆) の出。 *hypogae* (は hypo (下) gē (地) 即ち地下の意。邦語にもソコマメ(底豆)の異稱がある所以。米國ではビーナッツで知られてゐる〔Ward〕。

落花生の名は『落花生ハ花ヲ開キ地ニ落ツ、花地ニ就キ一果ヲ結ブ』〔致富全書(倭漢三才圖會)〕即ち花が地に落ちて實を結ぶとの考から出た語〔食物史〕。

落花生の原産地はアフリカ〔Tibbles〕とも、南米ブラジルともいふ。コロンブス以前既に栽培されてゐたものがギニア(アフリカ)へ傳つたさ〔日本物産の由來〕。一説に十六世紀の初めサントミンゴ(サントドミンゴともいふ、中米ハイチ島の東半部の名)で始めて発見されたさ〔食物史〕〔趣味の飲食物史料〕。

米國では南北戦争(一八六一)以前には纔かに珍奇な食物としてバーチニア及びカロライナ州で自家用に少し許り用ひられたに過ぎなかつた。戦争中に兵士達が此のナツツが立派な食物であることを発見し、戦争終熄後の數年間に栽培地面積が著増した。近年は年産三千萬アツセルに達し、之に次ぐはアフリカ、スペイン、支那、日本、瓜哇等ださ〔Ward〕。

日本へは元祿の末(一説に寶永年中)「落花生ハ近年長崎ニ來ル」云々(正徳)〔倭漢三才圖會〕支那の商人が傳へたが、地上で開花し、地中で結實する不思議な植物なので餘り傳播しなかつ

たが、南京豆や唐人豆などの異名は是から來てゐる。當時のものは小粒で品質劣等だつたさ。現今栽培されてゐるのは明治七年勸業寮が米國カリフォルニア州から移植したものださ〔日本物産の由來。趣味の飲食物史料。食物史〕。

- 用途** 1 **製菓用**—ピーナツツキャンデー(ピーナツツタフィー、ピーナツツヌガ等々)。ピーナツツミール(粉) Peanut meal。鹽豆(ピーナツツをローストし食鹽で味を附けたもの—ビールの相手に撮む)。
- 2 **ピーナツツオイル**(落花生油) Peanut Oil
- 3 **ピーナツツバター** Peanut Butter

ピーナツツ・オイル(英) Peanut Oil

落花生油。冷壓法で壓搾し(cold drawn 生搾り)、充分濾過したものが最上品で、食卓用、調理用、油漬用等に用ひる。大部分は單獨又は他種の油(オリーブ油やコトンシード油)等と混合してサラダオイルとして用ひられる。サーデン其他種々の食物の安價品の油漬用にもする。一アツセルの豆から一ガロンの良油が得られる〔Ward〕。

右の一番搾りの槽に水を加へ加熱した後、壓搾して得た二番搾りは、マーガリン原料油にす

る。二番の搾精を蒸し、熱壓法で三番搾りを得、石鹼原料にする。

明治屋扱品には、日華製油株式會社の福岡縣若松工場製、ニツ葵サラダオイルがある。バーチンピーナツツ・オイル Virgin Peanut Oil といふ。バーチン・オイル(處女油)はピーナツツに限らず、一番搾りの油に屢々名づけられる。

搾油用落花生は支那山東省産が含油量最も多く、世界的に著名ださ〔趣味の飲食物史料〕。

ピーナツツ・バター (英) Peanut Butter

落花生の澁皮を去り、生豆を碾き碎き、食鹽少し許りで味を付け、滑らかなクリーム状のペースト(糊状)にしたもの。バターと稱するは其の外観に名づけたもので、牛酪は含まれてゐない。人造バター表示に関する農林省令の制限外だから「バター」の名稱を用ひて差支ない〔農林省畜産局長、商工省工務局長示達〕。

米國ハインズ社壘詰、國産明治食料製罐詰などある。蛋白質二九%、脂肪四七%、含水炭素一七%、榮養豊富。

米國では、原料をバーチニヤ種(滑らかさを與へる)とスパニツシユ種(油分豊富、單獨では風味に乏しい)の兩者をブレンド(混和)す

る。ハインズ社では獨特の製法を用ひ、油分がバター表面に分離しない。併し若し分離した場合には攪拌してから用ひればよろしい。

スブレッド(其項参照)としてパンにつけて食べ、又サンドキツチに塗る。又子供のランチ用家庭臺所料理用。

ビーンズ(ビンス) (英) Beans

ボ — ネ (獨) Bohne

フエ — ブ (佛) Fève

ア — リ — コ (佛) haricot

豆類、就中隱元豆、^{あしひ} 苳豆、^{そらまめ} 蠶豆など。ビー(豌豆)、レンテイル(ランテイー・扁豆)等と共に莢科を形成する。莢、菽など皆マメと訓する。マメは圓實(マロミ)の約轉〔言海〕。豆の字は子實が莢の中に在るを象つた字。赤は莢が莖に附いて垂れてゐるを象つた字。菽は其の俗字。豆も菽も莢穀の總稱〔本草綱目〕(倭漢三才圖會)。莢科の學名 Leguminae の legume も莢(サヤ)の義。

〔語源〕 英 bean ← AS. bēan

〔獨〕 Bohne ← 古高獨

〔佛〕 fève ← 拉 faba

〔佛〕 haricot ← (不明)。料理の名に haricot de

mouton まで、刻み羊肉のシチュウが古くからあつた。多分其料理に添へて用ひたから fève de haricot から出たらうと。又古佛 harigoter (刻む) とも関係があるらしいと [Skeat]。一説にメキシコ語の出たと [L. Clèdat]。

種類 植物學上の分類は多種だが商業的に著名なものを挙げるに、

1 **そらまめ**。學名 *Vicia faba*。英 broad bean 獨 Garten Bohne。花が老蠶 (蛾) に似てゐるので蠶豆といふ [本草綱目(倭漢三才圖會)]。莢が上に向つてゐるのでソラマメ (空豆) といふ [倭漢三才圖會。日本食志]。

西アジア裏海の南部が發生地、西アリアン人即ちケルト族やスラブ族が移住の際西歐へ傳へた。有史以前より栽培され、其子實は古代人の重要食料だつた。瑞西及伊國青銅時代に栽培され、古代埃及人、希臘人も知つてゐた。支那へは西紀前百年頃、漢の張騫が西胡より豌豆等と共に漢土へ傳へた。豌豆と同じく胡豆の異稱がある [圖會]。次いで日本へ傳つた [Tibbles]。

嫩莢のうち青野菜として煮て食用する。又ドライドビーンズにし、味噌、菓子 (フライビーンズ = 油炒鹽豆) など造る。

2 **隠元豆**。南米の原産。キドニービーンとライマ (リマ) ビーンとが最も著名。本邦にも昔 (年代不詳) からあつたが餘り用ひられなかつたが承應 (西紀一六五二~四) 年中、黄檗宗宇治萬福寺の祖隱元 (明の僧) 來朝以後各地で栽培するやうになつた [圖會] ので本邦で俗稱を隠元豆といふ。

1、**キドニービーン** Kidney Bean。學名 *Phaseolus vulgaris*。キドニーは腎臓。白人の南米征服當時既に土人が廣く栽培し食用してゐた。ペルーの古墳でキドニー及ライマ兩種の種子が発見された。歐洲へは十六世紀に傳つた。米大陸發見前には他大陸には存しなかつたらしいと [Tibbles, Ward]。

元來は蔓生だが、矮生及叢生等の新種が出来た。

甲、edible-podded = **莢隠元**。菜豆。グリーンビーン (青物) としてサラダ用などにする。成熟の總ての程度で食用になる。サコタツシユ、ストリングビーン、ハリコベなど之に屬する。

乙、tough-podded = **子實種**。硬莢。子實を莢から取出し、嫩い柔いものは其のまま食し、熟したものは、乾して貯藏して食用する。マークドビーンズ、レッドキドニービーンズ、アリコフ

Tomato Sauce With Pork (豚肉入り、トマトソース無し)。トマトソースなしをホストン・スタイルと稱し有名なタイプ。

(d) オープン・ベークド・レッド・キドニービーンズ・ウイザウト・トマトソース
Oven Baked Red Kidney Beans Without Tomato Sauce

赤隠元豆製。普通より大粒。豚肉入り。濃いブラウンソース入り〔米國ハイネズ社型録参照〕。

2 チリ・コン・カルネ Chilli Con Carne
メキシコ料理の一。チリは蕃椒。コンカルネは西語(墨語)で with meat ⇒ 肉入り。牛肉、赤キドニービーンズ、メキシコ種チリペッパー、にんにく、スパイスを主成分とする。豆なしもある。米國リビー社製。

3 サコタツシユ Succotash
グリーン・ライマビーン(青隠元豆)とコーン(玉蜀黍)を別々に煮た後、混合せ、バター、砂糖、鹽、胡椒等で調味したもの。アメリカインディアンの料理で、名前も土人語 sukquittahhash の轉。

4 ストリング・ビーンズ String Beans
英隠元の罐詰。嫩くてストリング(糸、筋)の

無いもの又は少いうちが最良品。罐詰品には Stringless (糸無し、最上品)や Fancy 等のクオリティー(品種)があり、更に extra small, small 等のグレード(等級)がある〔S&W社製其他〕。

5 アリコ・ベール (邦俗稱ハリコネ) Haricots verts。英隠元。英人はフレンチ、ハリコット・ビーンズ又は単にフレンチ・ビーンズとも云ふ。

6 アリコ・フラジヨレ(佛) Haricots flageolets
子實種隠元豆。単にフラジヨレといひ、又英人はフラジヨレット・ビーンズともいふ。
アミウ社製—オーナチユレル(天然色)とアラングレーズ(英國式→緑色素定着 reverdis = greened)と二種ある。

ビーヒーター・ジン (英) Beefeater Gin

英國ロンドン市セームス・バロー社製のジン酒のブランド(印)。ロンドン・ジン(倫敦市の蒸溜家の製造のジンの總稱)の一。甘味と甘味なしと二種ある。

{ ドライ・ジン (甘味なし) Dry Gin

{ オールド・トム・ジン(甘味) Old Tom Gin

ビーヒーターは倫敦塔の番兵。レベルは、ビーヒーターの文字、倫敦塔の遠景及番兵の像を以て圖案化されてある。

「オールド・トム」の方にはレベルに黒猫の面を描添へてある。英語トムは雄猫(トムキヤット)のこゝろ。オールド・トム・ジンは倫敦が発祥の地で、オールドトムの名もトムキヤットから来てゐる。但異説はある〔上巻五八頁以下参照〕。

同社のジンは 22° U. P. (アンダーブルーフ二十二度=約四四・五%)を壺詰酒精度としてゐる。

〔語源〕牛肉を食ふ者 eater of beef の意から出た語。十七世紀頃、僕婢をイーター eater と稱した。アングロサクソン語 hlāf-æta (loaf-eater = 麵包を食ふ者 = 家僕)、beef eating slaves 等の語もあつた。兵隊や従僕等には牛肉を多量に給與したから嘲笑的に斯く呼んだ。現英語ビーフ・イーターと發音すると原意に近い意味になる。異説——Steevensの推定で、beaufetierの轉、即ちビユフエ buffet = side board (食器棚)の脇に侍する者の意だとする。併し現時此の推定を肯定する何等の證據がないことに學説が一致し、反對に前説一字義通りに解釋する説—には續々證據が擧つてゐると〔Skeat〕〔Brewer〕。

ビーヒーターに二種あつて(一)一四八五年英王ヘンリー七世が任命した宮廷の衛兵 Yeomen

of the Guard。現時でも國王臨御の宮廷大饗宴に侍立する。(二)倫敦塔の衛兵 Yeomen Extraordinary of the Guard。エドワード六世(在位一五四七~五三)によつて任命されて以來のもので、服装は前者と同じである。畫家ホルバインの意匠にかゝるといふ。倫敦塔は最初は國王の居城で、後には國事犯人の牢獄となり、現時は古遺物陳列館になつてゐる。

ビーフ (英) Beef

ブツフ (佛) Bœuf

牛肉 (上巻一〇五頁参照)

英語ビーフは英人がノルマン・コンケスト(一〇六六年佛國西北部ノルマンディー公の英國併合)時代、其の隷僕となつてゐた時代の遺物で、當時ノルマン人は牛肉料理を有し、之をノルマン語 (boef) で呼んだ。サクソン人(英人)は牧牛を司り、牧場に於てはサクソン名を用ひたものとす〔Brewer〕。佛語ロスビフ及ビフテックのビフは右のアングロ・ノルマンド語の轉〔L.Clédât〕。

〔語源〕英 beef 牛肉 ← 古佛 boef ← 拉 bos bovem 牡牛、牝牛(希 bous 梵語 go 牝牛)。漢字『牛』は牛の角を象つた字。漢音ギウや吳音

ゴ、現中華音ニウも梵語ゴーに關係があらうか。或は鳴聲から直接出たものだらうか。

〔参考〕 牛の吼える = AS. bellan から出た語に
(一) bellow 咆哮。(二) bule → bull (去勢せざる牡牛)。(三) bulluc → bullock (去勢牡牛)。

普通の家畜牛 Common Ox—學名 Bos taurus [taurus ← 希 tauros 牡牛]—は古代の野牛から家畜化されたものだが系統は詳らかでない。

英蘭の家畜牛は羅馬人が傳へたもので、其の源は埃及及び印度の家畜牛から出たものだらうと Tibbles)。天然及び人工の淘汰によつて、肉用・乳用・勞役用・皮革用等、特異の發達を遂げた。

肉用では短角種 Shorthorn が第一位にある。牛肉の世界的供給地は米國、アルゼンチン、カナダ、濠洲等。世界一の食牛國は米國で、一人一年當り消費量一七五ポンド〔Ward〕。

牛の年齢による區別には

- 1 スチーア・ビーフ Steer Beef. 去勢せる成牡牛(四歳位)の肉。
- 2 ブル・ビーフ Bull Beef. 去勢せざる成牡牛の肉。
- 3 カウ・ビーフ Cow Beef. 成牝牛の肉。

4 ベービー・ビーフ Baby Beef. 十二～二〇ヶ月位の幼牛の肉。去勢せる幼牡牛 (steer) 及び仔を産まない前の幼牝牛 (heifer) の肉が之に屬する。

牛肉の切り方 (Cuts) 及び部位の名稱は、各國各地により區々。最も詳密な區分法では一五～一六位に分たれてゐる〔糧友會發行『肉の捌き方』。食物辭典參照〕。

美食的見地からはビーフを左の三級に分つ [André L. Simon: The Art of Good Living]

- 1 { ファイレット (英) Fillet } 脊肉
 { ファイル (佛) Filet }

一等肉で、調理法はグリル (英) grill、グリエ (佛) griller が一番適する。

- 2 { サーロイン (英) Sirloin } 腰肉
 { アロワヨー (佛) Aloyau }

二等肉で、ロースト (英) roast、ロチール (佛) rôtir するのが最適。例、ピフテック (ビーフステーキ)、ロスビフ (ローストビーフ) など。

- 3 { ランプ (英) Rump } 臀肉
 { キュロット (佛) Culotte }

三等肉で、ブレース (英) braise = ブレーゼ

(佛) braiser するが最適の調理法。ブレーゼはロースチング(燻く)とスチウイング(文火煮)と併用した調理法のこと。

牛肉の加工品(貯蔵品)

A 鹽 蔵 (ソールテッド salted)

- { コーンビーフ (英) Corned Beef
- { ブッフ・サレ (佛) Bœuf salé

B 燻 乾 (スモーク・ドライド smoke-dried)

- { ドライド・ビーフ (英) Dried Beef
- { ブッフ・ブカーネ (佛) Bœuf boucane

C 調理牛肉罐詰——舶來品

- { ビーフステーキ (英) Beefsteak
- { ビフテック (佛) Bifteck

ステーキはビーフステーキの熟字もある位で牛肉に就いて云ふことが多く、焼肉 (broiled) 若くは焼肉用 for broiling 又 roasting, frying 用の肉片をいふ。

〔語源〕 英 steak ← 中英 steike ← アイスランド語 steik 焼肉(名詞) ← ア語 steikja (動詞— 焼く、ローストする、殊に串に刺して炙る)

〔佛〕 ビフテック ← 英 Beefsteak

〔異説〕 steak は肉の一片(一般には牛肉片)。蘭語の steeg 獨語 Stück 即ち a piece 又は a slice

の意。魚肉にも用ひる。例 cod steak, salmon steak [Senn]。

米國リビー社製ビーフステーキ・エンド・オニオンズ Beefsteak and Onions = 玉葱でフレーバーを付け、グレービー(肉汁)と共に詰めた焼牛肉。

- { ローストビーフ (英) Roast Beef
- 2 { ロスビツフ (佛) Rosbif
- { ブック・ロチ (佛) Bœuf rôti

ロースト及ロチ (rotir の過去分詞) はオーブンで蒸焼きした意。

- 3 { ボイルドビーフ (英) Boiled Beef
 - { ブッフ・ブーイ (佛) Bœuf buuilli
- ボイルド及ブーイは煮沸した意。

- 4 { スパイスドビーフ (英) Spiced Beef
 - { ブッフ・エビセ (佛) Bœuf épicé
- スパイス(薬味・香料)を利かしたもの。

- 5 { ブレーズドビーフ (英) Braised Beef
 - { ブッフ・ブレゼ (佛) Bœuf braisé
- ブレイズ及ブレゼ braiser とは文火で蒸煮し

(蒸發させず)汁と共に供するもの。

- 6 アラモード・ビーフ (英) A la Mode Beef
- 英 CB 社製、温めて即席に供される。

- 7 { オクス・タンク (牛舌) (英) Ox-tongue
 { ラング・ド・ブフ (佛) Langue de Bœuf
- 8 { トライプ (臍物) (英) Tripe
 { トリプ (佛) Tripe
- 9 { スタマツク (胃) (英) Stomach
 { グラ・ドウブル (佛) Gras-double
- 10 ビーフソーセージ (英) Beef Sausage
- 11 オクスフォード・ソーセージ (英) Oxford Sausage 牛肉と豚肉と混合腸詰。
- 12 フランクフルター・ソーセージ (英) Frankfurter Sausage 獨逸フランクフルト市式。
- 13 { ビンナ・ソーセージ (英) Vienna Sausage
 { ウィーネル・ブルスト (獨) Wiener Wurst 奥國首府ウイーン(維納)式。
- 14 { ハンバーガーステーキ Hamburger Steak
 { ビフテツク・ア・ラ・アンブール Bifteck à la Hambourg
- 15 デブルド・ミート (英) Deviled Meat
- 16 ミンス・ミート (英) Mince Meat
- 17 プラム・プディング (英) Plum Pudding
- 18 オクス・チーク (英) 頬肉 Ox-cheek
- 19 ビーフ・ドリッピング (英) Beef Dripping
- 20 ビーフ・ゼリー (英) Beef Jelly

- 21 { ビーフエキストラクト (英) Beef Extract
 { エキストレ・ド・ブツフ (佛) Extrait de Bœuf

22 ブイヨン・キューブ (英) Bouillon Cube

24 キドニープディング (英) Kidney Pudding

〔佛國アミウ社、英國CB社、米國リビー社のカタログに據る〕

D、調理牛肉の罐詰——國産品

本邦牛肉罐詰は各種罐詰中最古の歴史を有するものの一。明治初年神戸其他牛の名産地で佃煮にし、曲げ物入りとして賣られてゐたのを、東京の中川幸七氏等が率先罐詰にして賣出し、明治十二三年頃既に一部の人々に知られてゐた〔沿革史〕。

又明治十二年廣島市で逸見勝誠氏等によつて蔬菜及牛肉の罐詰の工場が起されたのが同地の牛罐業の起りで、爾來日清日露日獨の各戦役によつて大發展をし、常に軍食として莫大の供給をした。現に牛罐業に於て首位にある。〔日本和洋酒罐詰新聞〕。

明治十四年頃東京の前田道方氏鴨の大和煮を創製し、原料不足し後には牛肉の大和煮を製造販賣したと〔沿革史〕。明治十五年神戸市下山手通り鈴木清氏牛肉大和煮罐詰の製造を始めた

〔罐詰要覽〕。前田氏の鴨罐は醤油、味淋、砂糖で調味したもので、現在の大和煮とは全然變つて居り、現在のは明治二十一年逸見勝誠氏の創製「日本煮」の流儀で、元來佃煮からヒントを得て従來の味付法を一變したもので、これが牛肉大和煮の濫觴だと〔日本和洋酒罐詰新聞〕。魚肉其他の味付の罐詰も牛肉罐詰の轉化したものだ〔沿革史〕。大正になつてから廣島の外に、愛媛、岡山、京都にも一二軒宛の製造家が現はれた。現在廣島と愛媛とが主要産地。

1 ビーフ・ヤマトニ Beef Yamatoni 牛肉大和煮

2 ビーフ・スキヤキ Beef Sukiyaki

スキヤキは鋤焼。モト古キ鋤ニテ焼キタル故ノ名〔大言海一料理談合集〕。白タキ(菟藟)、葱などと共に醤油と砂糖とにて甘く煮たもの。

3 トースト・ビーフ Toast Beef。串刺焼牛肉とも云ふ。

4 ビーフ・エンド・マシユルーム (英) Beef and Mushroom。牛肉と松茸。

5 ビービー P-B (ピクニック・ビーフ Picnic Beef)。牛肉、筍、糸菟藟、白豆、牛蒡などを煮たもの。ピクニック罐(極小罐)入り、ピクニック用牛肉の意。

5 ヒキ牛肉

6 牛肉ロース煮

ビール (邦) 麥酒

ビア (英) Beer

ビール (獨) Bier

ビエール (佛) Bière

啤酒 (華) ピーチユウ 苦酒 (華) クーチユウ

我國のビールは大麥麥芽とホップとの煎汁より發酵貯藏によつて製した炭酸ガス含有發酵酒。(但麥酒のタイプの條並に麥酒税法第一條參照)

邦語ビールは蘭語の出か(『蘭說辨惑』に『びいる』の語がある)。一説に英語ビアの出で、一名ビヤ〔言海〕。麥酒の譯語は、長州の人今村源左衛門(享保四年～安永二年=一七一九～一七七三)の蘭文邦譯の馬醫書『西說伯樂必携』に見え、又化學者宇田川榕庵(天保八年)及其弟子廣瀬元恭、川本幸民等も麥酒の語を使用した〔概観〕。(此項末尾引用書略語解參照)。

〔語源〕 英 beer ← 中英 bere ← AS. beor [beorの起源は不明、Skeat]。

〔獨・蘭〕 bier ← 古高獨 bior [Skeat]。

〔佛〕 bière ← 獨 Bier [Larousse]。

更に遡つての起源に就ては、Skeat の不明説の外大日本洋酒醸造沿革史に左記の如きが見える。

- 1 拉 bibere (飲む)
- 2 ヒブリウ語 bar (穀物)
- 3 サクソン語 bere (大麥)〔バーレー参照〕
支那語啤酒の啤は音譯。苦酒は味に因る名。

ビール beer とエール ale の區別

- 1 英國では昔は、ホップ入りをビールと云ひ、入らざるをエールと云つて區別した〔Chambers〕
- 2 現時倫敦その外大部分の地方では、狹義のビール、エール、ポーター、スタウト等、總て麥芽から造つた發酵酒を總稱してビールといふのが普通だ〔Tibbles〕〔Brewer〕。
- 3 ビール(狹義) = 酒精度四%位を得るやうな麥芽汁から造つたもの。酵母は必然的に沈み所謂底面發酵 Bottom fermentation を營む。
エール = 酒精度八%位を得るやうな麥芽汁から造つたもの。酵母は必然浮び揚つて所謂上面發酵 Top fermentation を營む。〔Wiley〕。
- 4 英國には3の説と同様な地方と、正反對な地方とある。技術家は黒麥酒をビールと云ひ、淡色麥酒をエールと云ふ〔Brewer〕。

〔沿革〕。麥酒の起源は埃及に發し、民族移動によつてアルメニアを経て獨・英・西・佛の諸國へ傳つた〔星〕。一説に、各民族の祖先が、埃及人とは交渉なしに發明したと〔概観〕。埃及では西紀前三千年頃既に飲用されてゐた〔Butler〕。希臘の史家ヘロドタス(西紀前四八四～四二五)は埃及人が大麥から造つた發酵酒を飲んでゐたこと、及び其の酒が葡萄酒に殆んど劣らないことを記述してゐる。醸造技術の發明は埃及神話のオシリス神(農業の神)又は其の妻イシス女神(藝術及農業の創造者)に歸せられる。一説に西紀前一七三〇年頃の人ガムブリヌス Gambrinus (ゲルマン民族の王 Marcus の子)の功に歸せられる〔Tibbles〕。ガムブリヌスに就いては十二世紀頃ブラッセルの醸造組合長ジャン・プリムスだとの異説がある〔酒〕。

古代埃及語で麥酒を zehd 又は haqu と云つた〔酒〕〔星〕〔概観〕。

希臘人及び羅馬人は葡萄酒を貴ぶ國民で、農業を卑んで奴隸に委せ、大麥即ち穀物から造つた麥酒を野蠻人の飲料と考へた。従て其の名稱も埃及名 zehd の轉訛 zythos やガルリヤ語 korma やトラキヤ語 Prython など、又は大麥

酒、大麥飲料などの譯語を用ひ、希臘固有の名稱はなかつた〔星〕。

希臘の史家セノフォン(西紀前四〇一)はアルメニヤ人(小アジア住民)が麥酒を有する旨記述してゐる〔Tibbles〕〔Butler〕〔星〕。

ケルト民族はアルメニア人を経て埃及の麥酒を西國(スペイン)及び佛國へ傳つた。羅馬の博物學者プリニー(二三~七九)は『ゴール(佛國)及スペインでは穀物を水に浸して飲料を造る。其際生ずる酵母を麵包種に使つてゐる』ことを記してゐる〔パン参照。Kirkland: Modern Baker〕

當時ケルト民族は麥酒を *ceria* 又は *celia* と云つた。〔星〕。

ケルト民族に次でゲルマン民族がアジアから獨逸へ移住し、麥酒を醸造した〔星〕。彼等は麥酒を *cerevicia* と云つた。八世紀末カール(シャレマーヌ)大帝の時、ホップの使用が始つた〔概観〕。九世紀頃にルードキツヒ帝が僧院に麥酒醸造販賣權を與へて醸造技術の改良進歩を圖らせ、十世紀頃ハインリツヒ帝が都市に醸造權を與へたので麥酒醸造を營業とするに至り、次で市民の醸造組合が出来、各都市に特産の名醸麥酒が出来た。

十三世紀にバイエルにラーガー麥酒が發明され、十五世紀末に冷發酵法が發明された。十六世紀にはロストック及びリーベックから年々英國へ輸出される麥酒は八〇萬樽に達し、又アインツケル・ビアーは伊國及び埃及のアレキサンドリヤやカイロまで輸出された。是れ獨逸麥酒の第一隆盛期と云はれる時代である。

十七世紀末には佛國(ルキ十四世時代の奢侈の風が全歐を風靡し、上流には茶、珈琲、チョコレート、葡萄酒が流行し、下層社會は火酒に移り、麥酒の需要は減少したが、英國、ベルギー、獨逸のバイエル等だけは終始麥酒を愛用して易らなかつた。フレデリック大王は一七七七年九月十三日『麥酒珈琲令』を發布し、珈琲の爲め獨逸正貨の國外流出多きこと、及獨逸軍隊の傳統的強さは麥酒で養育されたがためなることを警告して、麥酒の飲用を奨励したから、其れ以來麥酒の需要増し、珈琲は奢侈品として排斥された〔沿革史〕。

一八三〇年頃からは佛國の葡萄酒をも壓倒して獨逸麥酒第二隆盛期を招來した〔概観〕。

十八世紀末から十九世紀の初頭にかけて學理と機械との應用によつて獨逸麥酒の面目一新し

て大工業をなつた。一八八四年リンデ氏がアンモニア式製氷機械を創製してからは四季を通じて醸造が可能をなつた。従来は天然氷を用いたもので、夏季の麥酒醸造は不可能だつた。酵母の研究には、バストール氏、コッホ氏、ハンセン氏等あり、ハンセン氏は麥酒酵母の純粹培養に成功し、醸造に常用されるに至つた〔星〕。

英國へはアングロサクソン民族（獨逸北部海岸に住むゲルマニヤ人で五世紀中頃英蘭を征服して建國した民族）が傳へた〔Brewer〕。英國内には葡萄も葡萄酒も産しない代りに、良種の大麥及ホップを産するから麥酒の醸造は甚だ盛である。大麥麥芽からの發酵酒を蒸溜して火酒を造ることはアイルランドでは十二世紀頃既に行はれてゐた。英蘭でも十六世紀から行はれ、ウキスキとして英國の銘醸品の一に數へられる〔上卷三三頁以下〕〔中卷十二頁以下〕。

日本に於ける沿革。

（一）傳來。安政元年ペリー獻上品目錄中にアメリカ酒三樽があり、其の説明に『土色を呈し夥しき泡を立つ』とある〔概観〕。

（二）試釀。川本幸民（攝津三田の人、蘭醫、明治四年没）が嘉永六年幕府の通詞としてペリ

ーと應接中、麥酒の響應を受け、其の美味を知るに及び、蘭文ベルツエリウスの化學書中の麥酒篇を翻譯し、自宅で試釀したが不成功だつたと〔概観〕〔沿革史〕〔酒〕〔ダイヤモンド社編經濟記事の基礎知識〕。

（三）輸入。明治四年横濱本町通五十七番館獨商ワーゲン商會が獨逸からチホリ麥酒、ストック麥酒等々を輸入した。ストック麥酒一ヶ月輸入二萬打を超えた。又英國産パスピーアも輸入された。コードリエ、アデカンブルトン等（現存）の商館も當時麥酒を輸入してゐた。

（四）工業的醸造。

1 明治五年三月米人コブランド（沿革史其他には英人コブランなどがある）が、横濱山手天沼（震災前の麒麟麥酒株式會社の敷地）にスプリング・バレー・ブリユワリーを創立した。在留外人相手並に上海への輸出が目的、天沼池の水を用いたから天沼ピヤザケと俗稱された。ブランドは無かつた。現キリンビールの前身。

2 六年、甲府の野口正章氏（滋賀縣出身、明治二三年頃麥酒を試釀したことがある）、縣令藤村紫郎氏の勧めにより、コブランド氏を聘じて醸法を傳習し、七年から製品を市場に出した。

バスビーアの一麟(三角形一個)に對心三ツ麟(ミツウロコ)印を用ひた〔沿革史〕。

3 九年、北海道開拓使廳が札幌に官營工場を建て、獨逸から新歸朝の中川清兵衛氏を醸造主任にした。大麥及ホップが此地に適するを見て企てたもの。サツポロビールの前身。

4 十年櫻田麥酒(東京芝區櫻田本郷町に設立されたからの名)の設立から二十六年錦麥酒設立に到る迄は、斯業勃興期で、續々新會社が箇立し一種の流行であつた。

5 日清戦後の好況に既設會社は第一次の増資及び設備擴張を行つた。三十四年麥酒稅新設され弱小會社の第一次淘汰が行はれた。

日露戦後、既設會社第二次増資及び擴張並に合同(札幌・エビス・アサヒ→大日本麥酒)行はれ、大工業化され、生産過剰、競争激化、もかのみならず、四十年以來の財界大不況や、四十年の醸造石數制限(年一千石以上—麥酒稅法第三條ノ二)等のために弱小會社は漸次淘汰されて整理統一期に入つた。

6 大正三年歐洲大戰勃發と共に、從來歐洲品の勢力範圍だつた東洋市場が殆んど日本の獨占的供給區域となつた。

戦前の分野は、支那及び關東州は英品。南支・上海・香港は英獨伯仲。印度及び馬來は英品。蘭印は蘭品。

各會社は第三次擴張を行つたが、新設會社は日英醸造(カスケード、現東京麥酒)、東洋醸造(富士麥酒・現麒麟麥酒仙臺工場)、高砂麥酒(臺灣)の三社に過ぎなかつた。

九年以來の不況、十二年關東震災、昭和四年金輪解禁不景氣のため麥酒消費減少し、競争激化し、其の結果、經營合理化のため合同の氣運起り、昭和八年日本麥酒鑛泉は大日本麥酒に合同し、之と麒麟と麥酒共同販賣株式會社を結成した。滿洲事變後の發展に備ふるため各社は鮮滿に工場を新設した。世間の好況や斯業統制、無競争等により斯業は大好況。

(五) 現存のブランドと經營者

キリン=スプリングバレー・プリユワリー→ジャツパン・プリユワリー・カンパニー→麒麟麥酒株式會社。

サツポロ=北海道開拓使次官黒田清隆→札幌麥酒→大日本麥酒株式會社(合同)。

エビス=日本麥酒→大日本麥酒株式會社(合同)。

アサヒ=宮内福三(手形麥酒)→帝國麥酒→大阪

麥酒—大日本麥酒株式會社(合同)。
 ビタミン=大日本麥酒株式會社。
 ユニオン及カブト=盛田善平(丸三麥酒)→日本第一麥酒→加富登麥酒→日本ビール鑛泉(ユニオン)→大日本麥酒株式會社(合同)。
 オラガ=日英醸造(カスケード)→壽屋(新カスケード及オラガ)→東京麥酒株式會社。
 サクラ=牡丹麥酒→帝國麥酒→櫻麥酒株式會社。
 スピード及ハマ=櫻麥酒株式會社。
 いづれも獨逸のラーガービールに相當するものだといふ〔酒〕。

醸造法。

(一) 製麥(麥芽製造malting)。麥芽は(英)モールト malt、(獨)マルツ Malz。麥酒酵母は澱粉糖化酵素(ヂヤスターゼ)を具有しないから、麥粒の發芽によつて糖化酵素を成生せしめる。大麥を水に漬し、發芽罐に入れ(又は床に寝かし)温度と濕度とを與へて發芽させたものを綠麥芽 green malt といふ。之れを爐で炒焦して水分二~四%にするこゝ、生臭が去つて快香が生じ防腐性が増したドライモルト dry malt になる。

淡色麥芽は四十八時間以内、黒色麥芽は其れ

以上炒る。又カラメル麥芽は温度も一七〇~二〇〇度に炒焦する。麥芽の根は不快な苦味を生ずる基だから粉碎除去する。

(二) 麥汁。mashing。麥芽を粉にし、煎出釜で温湯で煎出 decoct (液の一部を煮て母液 mash へ戻す) すると麥芽のヂヤスターゼが麥の澱粉を麥芽糖に變化し糖液 wort が出来る。之を濾し取る。

澱粉の八〇%が糖化するのみで、残は分解中間物たるデキストリンとして残り、麥酒のエキスとして味をよくし、且つ液のコロイド平衡を得て潤濁を防ぐ。

右の decoction (煎出法=一部を煮沸して戻す法)に對し infusion (浸出法=全部を一度に温湯で浸出する)がある。

(三) 右の麥汁をホップと共に煮る。ホップ雌花の苦味酸及樹脂質が煎出されて苦味が付き、樹脂のタンニンの收斂性が蛋白質を凝固させて清澄を助け、又收斂性は防腐作用をもする。煮るのは樹脂は水に溶け難いからと、熱氣殺菌のためである。

(四) 發酵 fermentation。右の麥汁を冷却し、發酵室の發酵槽に入れ、麥酒酵母を加へる。麥

芽糖が分解されて酒精と炭酸ガスとになる。

(五) 貯蔵熟成 maturing。右の發酵液を鋼鐵製タンクに密封し置くこと二〜四ヶ月。清澄及熟成と同時に副發酵によつて炭酸ガスが発生して液中に含有される。ガスの含量は0.4%(重量)即ち一リター中四瓦〔西村〕。ラーガービール(貯蔵麥酒)の名は此の貯蔵工程から起つたこと〔Wiley〕。

(六) 熱氣殺菌 pasteurization。右の麥酒を濾過しただけで熱氣殺菌を施さずに樽詰又は壺詰にして市場に出すものを生ビール Unpasteurized beerと云ひ、酵母及バクテリアが生存してゐて腐敗し易い。普通の生麥酒と黒生とある。

之に反し、生の壺詰をパスチライザー(熱氣殺菌機)を通過(最高温度五三度位、時間五六十分)させたものが普通のビールで、長期(出荷後十八ヶ月位は清澄保證付)の貯蔵に堪へる。所謂ラーガービール(淡色)と黒ビールとある。

原料。

(一) 大麥。醸造用には蛋白質の少くて澱粉質の多い大麥が選ばれる。現今國産のゴールドンメロン種及シバリー種(何れも外國系)が用ひられる。北海道・茨城・栃木・千葉・神奈川の

諸縣で産する。我國ではもろ麥芽を獨逸英米から輸入したもので、明治三十一年の輸入額廿三萬圓、卅七年七十三萬圓。開拓使麥酒、大阪麥酒、エビス麥酒等夙に製麥工場を有したが設備技術共に悪く微々として振はなかつた。現今は國産で自給〔概説〕。

(二) ホップ(勿布、葎草)。蔓性植物、雌雄異株、初秋雌花を摘採り、低温乾燥、壓搾し函に密封貯蔵する。チエツコ及米國が世界的著名産地。北海道・長野縣・滿洲産があるが、内地消費の九割は輸入品。

ホップは匈奴(蒙古種のフン族)が歐洲侵入(四世紀)の際歐洲へ傳へた。又コーカサス地方でホップを麥酒に加へる習慣があつたのが西歐へ傳つたのだと。ホップの語が史上に現はれたのにビビン(七六八年)の特許状がある〔星〕。八九世紀頃カロロ(シヤレマーン)大帝の時に始めて麥酒に使用され〔概説〕〔酒〕〔西村〕、英國へは一五二四年頃、オランダから傳はり醸造に用ひられ、一五二八年法律で禁止されたが間もなく解禁された〔Brewer〕。

(三) 麥酒酵母=イースト(英) yeast、(獨)ヘーフェ Hefe=學名 *Saccharomyces cerevicæ*

〔英〕 yeast ← AS. gist (麥酒酵母) (獨) Gäscht

〔獨〕 Hefe ← 古高獨 (膨れるheben)

〔拉〕 saccharo 砂糖。〔拉〕 myces ← (希) ミケ

ス = 菌。即ち砂糖分解菌の意。〔拉〕 cerevicae

←ゲルマン語 cerevicia 麥酒の古名。

酵母の本體が微生物であることの発見者は和蘭デルフトの人 Antony Leeuwenhoek(一七二三)、又自己分解説を打破して、生活機能説 Vitalistic Theory を樹立したのはバスター氏(一八六二年発見—上卷九二頁参照)[Kirkland: Modern Baker]。

麥酒酵母は、醸造用の外、麵包種として用ひられる。又ビタミンBに富むから脚氣藥 = ビタミンB製劑 = 例へば、麒麟麥酒の**アミターゼ**、大日本麥酒のエピオス、其他ワカモトなどにする。

又麥酒酵母は蛋白質に富むから、人工培養して**人造肉** = **クンストフライシュ** Kunstfleisch を造る。歐洲大戰當時、獨逸が肉類の代用にした。クンストは人工、フライシュは肉。いづれも獨語。

(四) 壘。明治初年は輸入品を用ひたが、明治二十六年東京品川に製壘會社起り、又同年大阪麥酒、三十二年札幌麥酒で製壘工場を設置し、

爾來各麥酒會社で兼營してゐる。

ビールのタイプには(色澤)により

1 黑色麥酒 { ヅンクレスビール(獨) dunkles Bier
(暗色) { ダーク・ビア(英) dark Beer

2 淡色麥酒 { ヘレスビール(獨) helles Bier
{ ペールビア(英) pale Beer

又(産地)により

1 { ミュンヘナー(獨) Münchener
{ ミューニツク(英) Munich Beer

獨國バイエルの都會ミュンヘン産。黑色麥酒。

2 { ビルズナー(獨) Pilsener
{ ビルセンビア(英) Pilsen Beer

舊奧國—現チエツコ國都會ビルセン産。淡色麥酒に屬する。

ミュンヘンの水は炭酸鹽硬度(一時硬水)が高いから、其アルカリ性が麥芽汁の糖液中の酸を中和してヂヤスターゼの作用を抑制するからエキス分多くて黑色のビールになる。反之ビルセンの水は硬度低くて淡色ビールになる[西村]。

此の外原料によるタイプなどもある。

我國では色(麥芽)と熱氣殺菌の有無によるタイプが主要な區別になつてゐる。

1 淡色(淡色麥芽製)

{ ラーガー (殺菌済) Lager Beer
 { 生ビール (未殺菌) Unpasteurized

2 黒色 (黒色麥芽製)

{ 黒ビール (殺菌済) Black Beer
 { 黒生ビール (未殺菌) Unpast. Black Beer
 { スタウト (殺菌済) Stout

3 原料。我麥酒税法では「麥芽、ホップ及び水を原料とし、麥酒酵母を加へて發酵せしめたるもの」云々、又「麥芽の重量の半を超えざる米」其他を加へることが出来る。近年(昭和九年)ライスビーア (白米製) Rice Beer 世上に發表されたが市場には未だ出ない。

我國では、熱氣殺菌済みの淡色ビーアをラーガービーアと稱してゐる (キリン、エビス等のレベル参照)。元來ラーガーは獨語で、倉庫(英 store)の意。十三世紀頃獨逸バイエルで輸出向に長期貯蔵に堪へるべく工夫したもの〔沿革史〕相當期間酒庫のドラム又はタンクで貯蔵して熟成させるより來た名〔Wiley〕。ラーガービーア出現前のシーズンビーア(季節麥酒)と區別する名稱。淡色黒色や殺菌の前後に拘らない名。

明治屋扱品は國産品は麒麟麥酒株式會社の醸造品の專賣。明治屋は明治廿年以來麒麟麥酒會

社前身のジヤパン・アリュワリー・カンパニー時代以來四十年間キリンビールの一手販賣店だつた。現在は麒麟麥酒會社直營。

キリンビールには、もさはミューニツク Munich、ヒルスナ Pilsener、ボツク Bock 等ブランドもあつたが今はない。いづれも獨逸銘の醸品のスタイルを模したのもの。ミューニツクとボツクは黒ビールで、ヒルスナは淡色ビールである。ボツクはアインベツカー Einbäcker の轉訛〔登張の獨和大辭典〕。

〔輸入品〕英國愛蘭ダブリン市ギネス Guinness 社醸造の猫印スタウト。ギネス・フォリン・エキストラ・スタウト Guinness' Foreign Extra Stout といふ。E. J. パーク社が販賣店 distributor。

〔参考書略語解〕

概観=麒麟麥酒會社調査部編プリント『麥酒業概観』

沿革史=大日本洋酒罐詰沿革史

星=星忠太郎氏著趣味の食藥化學

酒=農學博士住江金之氏著『酒』

西村=農學博士西村資治氏述麥酒醸造の話

(糧食研究第75號)

麥酒系譜

左側は經營者

右側はブランド

(カスケード)	(サクラ)	(ユニオン)	(エビス)	(アサヒ)	(サッポロ)	(キリン)	明治 5
(オラガ)		(カプト)					10
							15
							20
							25
							30
							35
							40
							45
							大正 6
							11
							昭和 2
							7

ピクニック (英) Picnic

ピクニック (佛) Pique-nique

小遠足—戶外の饗宴—各自食料品携帶の田舎への小遠足—等の註がある。此語は一六九二年に初めて佛國へ輸入され pique-nique と綴つた。スエーデンへは一七八八年、picknick と綴つた[Skeat]。英蘭では一八〇〇年頃、上品なパーティーを言表はすに使用されはじめた。當時は屢々戶外の集りにも用ひられたが、必ずしも戶外のに限られたのではなかつた。此のパーティーには各々の客が食料を出し合つた[Brewer]。佛 en pique-nique 出し合せて等の熟語がある。[英語] picnic ← 佛 piquenique ← チュートン語(中蘭 picken = 少しづつ食ふ、及中佛 nique = つまらぬ物、小價値物)。

{ピクニック・ティン (英) Picnic tin
{ボアット・ピクニック(佛) boite Pic-Nic
罐のサイズ(大きさ)の名。ピクニック向きの意。各製造家のスタンダードによるから大きさは區々。例、加州アスバラガスのピクニック罐は 10½ オンス入り。佛國アミウ社 Conserves en boites Pic-Nic は ⅓ (一二〇瓦入) 及 ¼ (二二五瓦入)。

ビービー P-B。明治屋發賣 Picnic Beef の略字。牛肉の大和煮で、筍、蒟蒻(コンニヤク)と一緒に煮付けたもの。

コンニヤクはコニヤク(古名)の音便。草の根塊(蒟蒻玉)を削つて乾し、搗いて粉(蒟蒻粉)にし、水で煉つて糊にし、之に石灰汁を混ぜて型に入れて凝固させたもの。糸の如く切つたものを糸蒟蒻といひ、婦人詞でシラタキ(白瀧)といふ[大言海]。

ピクルズ (英) Pickles

ペケル (獨) Pöckel

ペーケル (蘭) Pekel

漬物即ち酢漬又は鹽水漬などにした野菜、肉類、果實のこさ。糖水漬(in Syrup)は包含されない。ピクル(單數)は漬込用の酢又は鹽水のこさ。又漬込むこさ(動詞)。ピクルズ(複數)は漬けられた野菜其他を指す。

[語源] 英 pickle ← 中英 pikil ← pick = 漬込用の魚等を淨め臟物を去る意 [Skeat, Chambers]。

一説に、漬物の發明者 William Beukeler 又は William Böckel から來たさ。併し b は p に訛らない、それを調整するため發明者の名を

Pöckel となして獨語 Pöckel に合致せしめた説が出来た。是も蘭の pekel に合致しない。pick 説がヨリ勝る説である [Skeat]。

漬込液による種類

A、酢漬 (英) イン・ビネガー in Vinegar

(佛) オー・ビネーグル au Vinaigre

酸味(サワーsour)と甘味(スイートsweet、グラニュー糖入)とある。

酢は aged pure malt vinegar (馴熟した純良な麦芽酢) 又は white pickling vinegar (白い漬物用酢) と註されてある。無色透明の酢で、各製造家獨特の處方によりスパイスで甘酸辛を調味してある。漬込物には

1 胡瓜、キウカンバ(英) cucumber ← 拉 cucumis。

コンコンブル(佛) concombre ← 拉 cucumis。

ガーキン(英) 小胡瓜 gherkin [蘭 agurkje ← 波斯 kliyar。

コルニション(佛) 小胡瓜 cornichon (corne の縮小詞) ← 拉 cornu 角。

數時間経過したばかりの極めて脆くて柔かな小胡瓜 midget gherkin (ミセツトは倭小のこさ) を貴ぶ。胡瓜は張壽が西域から漢土へ持歸つたから胡瓜と稱する。胡瓜の皮は有毒だから、皮

は全部剥き去るを要するところある〔Ward〕。

2 玉葱 (英) オニオンズ Onions

(佛) プチトニオン Petit Onion

玉葱は古代埃及人が非常に愛用したもので〔秋山徳藏氏—西洋料理通〕。

プチは小さいこと。雪白で我がラッキョウ大の小粒の玉葱を最上とする。

3 { ケーパーズ (英) Capers

{ カーブル (佛) Câpres

4 { コーリフラワー (英) Cauliflower

{ シューフルール (佛) Chou-fleur

5 { タラゴン (英) Tarragon

{ エストラゴン (佛) Estragon

6 { レッドピメント (英) Red Pimento

{ ピマン・ルージュ (佛) Piment rouge

7 ミクスト・ピクルズ (英) Mixed Pickles

胡瓜、コーリフラワー、玉葱、ピメント等々各製造家の處方による。又スキート(甘味)とサワー(酸味)とある。ミクストに屬するものにピツカリリ = Piccalilli à la Moutarde au vinaigre などある。

B、鹽水漬 (英) イン・ブライン in Brine [AS.

brÿne 鹽水、Skaat]。

(佛) アン・ソーミユール en Saumure

[sau ← 拉 sel 鹽; mure ← muire ← 拉 muria]。

オリブ・ベルダル Olive verdale

1 橄欖 { オリブ・ピコリーヌ Olive picholine

{ グリーン・オリーブ Green Olive

2 コルニション (小胡瓜) (佛) Cornichon

3 ザウワークロウト (獨) Sauerkraut

C、濃いドレッシング漬 (ミクストピクルズの

一)。

チヨウチヨウ Chow-Chow

デイルピクルズ Dill Pickles

ピツカリリ Piccalilli

[米國リピー社、同ハインズ社、佛國アミグ社カタログに據る]。

我が國古來の漬け物。宇津保物語(平安朝)に「酢、ヒシホ、ツケモノ、皆同じごとしたり」。

1 かうのもの (香物) (婦人語かうかう)。香さは味噌のこま。奈良朝天平の頃百濟から始めて名香を獻じたのが香の物の始めだと〔食物史〕。味噌は一切の物に染みて匂ひよく味よき故に香と名づけたと〔慶長見聞集〕。従つて香物は本來は味噌漬の名だと〔嬉遊笑覽。大言海〕。四條流庖丁聞書(長享=一四八七~)に香物の語がある。

澤庵漬＝干した大根を糠と鹽とを加へ壓して漬けたもの。澤庵和尚（家康時代）の創案だと。又タクハへ漬の轉だと。又一説に、東京品川東海寺の無縫塔（澤庵和尚の墓）が一個の圓石で、其石の形が大根の香物に似てゐる（一説、壓石に似てゐる—食物史）ので此の漬名が出来たのが和尚の名と共に世に廣まつたので香物は古くからあつたらうと〔俗語考（橋守部）。大言海〕。

浅漬＝浅く鹽に漬ける意。京阪地方で大根茄子等の漬物。浅漬大根は澤庵漬に反して浅く（糠無く鹽少く、短時日の意）漬けるに因る名。

シンカウ＝新香か。白菜、大根、蕪などの浅漬。地名を冠したものに

奈良漬＝糟漬の一種。上等の酒糟に白瓜、茄子、胡瓜、守口大根などを漬けたもの。奈良で製し始めたものだと。奈良は足利時代の昔から酒の名家があつたが、又糟漬の香物を製して將軍家へも獻じた。是を奈良漬と稱したことから、都で糟漬を奈良漬と稱するに到つたと〔滑稽雑談、大言海〕。異説にはカスガ（糟香か—春日）ノアレバヨイトイフ縁語だと〔醒醉笑（元和）〕。

又慶長頃、大阪高麗橋の奈良屋の創成と〔史料〕。

守口漬＝愛知縣守口産の守口大根（形極めて細

長い）の鹽漬又は糟漬〔言海〕。

2 香物の外の漬物（ピクルズ）には **らつきやう**（菰）の酢漬。辣韭（ラツキウ）の轉〔言海〕。古名オホミラ。葱の一種。花樂京、花らつきやう等々のブランドで壘詰がいろいろある。

正倉院文書中寫經生の賄料品の中に、鹽・酢・醬・^{ひしほ}未醬・^{みそ}・^{くま}・^{にら}菰…等の食品の名が見える。菰は即ち漬物、楡（にれ）の樹皮を乾して粉にしたものを和して漬けるからの名で、漬物の古名。瓜、にら、野蒜等を漬けた。漬込液には鹽・酢・味噌・酒糟等。山椒や生薑、梅桃も漬けた〔日本食物史〕。

魚類にも、鮓鮓（アハビズシ）・雜鮓・白貝菰（オフノニラギ）・貽貝鮓（イガヒズシ）など見える〔賦役令（六九九）〕。スシ（鮓・鮓）は魚介の肉を鹽漬にして置いて自然に酸味の生じたもの。今のスシは飯鮓（イヒズシ）と云ひ、飯に酢を和したもの。之に對して古のをスシナ（鮓魚）とも云ふ〔永瀬牙之輔—すし通〕。

ビシー・ウオーター Vichy Water
オー・ド・ビシー (佛) Eau de Vichy

佛國産の有名な天然礦泉。ビシーは佛國中央部にある Allier 州に在る世界的著名な湯治場

で、多数の温泉が湧出し、療養施設・娯楽施設が完備してゐる。リウマチ・肝臓病・消化器病等の患者が療治に行く。

舶来されるのは、ビシー・セレスタンといつて Celestin 温泉の産である。レベルにビシー・エタ Vichy Etat とあるは、エタは國家のことで、此の温泉及塩詰其他の産物が官營だからである。ソヂウム、加里、カルシウム、微量の砒素及鐵を含む。ビシー水はリウマチの療法に、又利尿剤だから腎臓患者の飲料によろしい。炭酸ガスを含む水は、吸収率が高く循環系へ入ることが迅速だから心臓病・肺病等によつて呼吸作用が阻害されてゐる人には良しくない。又ガスの爲め胃が膨脹して心臓の作用を妨害する等の害があるが、ビシーにはその弊がない〔Tibbles〕。清飲の輸入は十割税以來殆どない、昭和四年三千圓で、ビシーが主である〔工業大観〕。

ひしほ (發音ヒシオ) (醬)

ひしほは味噌及醬油の原の形で奈良朝時代既に之れあり、正倉院文書にも見え、倭名抄に「比之保、豆醢也」とある〔改造社版歳事記〕。

大豆を炒り皮を去りたる後、小麦又は裸麥と共に水に浸して麴に製し、鹽水に混じ、夏、天

日に乾して製する。ナメモノと稱し、其儘食し又之に瓜や蔬菜など漬込みもする。

「醬酢に^{ひしほす}蒜^{ひる}搗き合せて鯛願ふ吾にな見せそ水葱^{なま}の^{あつもの}羹」(萬葉十六)

〔語源〕ヒは隔てること。醸造久しきを経て鹽と隔たるからの名さ。一説に漬鹽(シタシホ)の意とも云ふ〔言海〕。

肉(魚介の肉)に麴及鹽を加へて醸造して製したものを肉醬(シシビシホ、醢)又は鹽辛(シホカラ)といふ。(シホカラ参照)。

「…^{にれ}葦蟹を…^{からうす}楡を五百枝剥ぎ垂り…日の氣に干し…^{オロウす}柄確に春き…^{オロウす}碓子に春き…難波の小江の初垂鹽を辛く垂り來て陶人の作れる瓶を…取り持ち來…鹽^ぬ漆り給ひもち賞すも賞すも」〔萬葉十六〕。右は楡の皮の粉に蟹を搗き混ぜて造つた醢のことで、爾後陽成天皇の頃迄主上の供御に奉つたさ。「攝津國の蟹膏」云々〔三代實錄三十五〕。〔趣味の飲食物史料〕。楡皮粉は菜に和して漬け物にしたから漬物(菜の鹽漬・酢漬)をにらき(ニレキ、楡樹の轉)とも云ふ〔言海〕。

うめびしほ〔梅醬〕。

梅干を果肉と種子と分離し、裏漉にし、外皮を除き、砂糖を加へて煮たもの。瓶入がある。

梅醬に紫蘇の葉を加へたのをサラサと云ふ〔大言海〕。

しそびしほ。

鹽漬の紫蘇の葉を乾燥して粉末とし、之に梅干の果肉を適宜混合して造る。

紫蘇は本草に「紫蘇、一名、赤蘇」。古名ノラエ、葉及子實を食用にする、香草の一。莖も葉も緑なるをセイソ(青蘇)といふ。薬味、精進揚などにする。

ビスケット (訛ビスケット)

ビスケット (英) Biscuit

ビスキュイ (佛) Biscuit

堅く焼いたケーキの一種、或は小ケーキ形の堅い乾麺類……等と註される〔Skeat, Chambers〕

〔語源〕 英 biscuit ← 古佛 biscuit ← 拉 bis 二度 cactus 焼く即ち英語 twice cooked, baked の意。

(佛) cuit は cuire の過去分詞—焼きたる。昔、旅行者、船乗、兵隊の用に、薄い平たいパンを二度焼いて水分を全く除去して耐久性を附けたことから起つた名。英 biscuit は佛語の形だが嘗ては發音通り bisket 或は bisket-bread といつた。ビスケットは英國で特に發達して居り、英國のビスケットと稱して世界一である。英人

は保存に堪へることを愛する國民性に因る。日本では明治七年に始めてフランス人經營の西洋菓子屋が横濱に出來て、其に雇はれてゐた谷戸某が、風月堂などへ洋菓子を教へた。明治八年に右風月堂米津松濤翁がビスケットを造つたのが我國ビスケット等の始とす。明治初年から輸入はあつた〔門倉國輝=喫茶とケーキ通。趣味の飲食物史料〕。〔日本風俗史講座〕。

クラッカーとビスケット (Cracker & Biscuit)

英國では總てビスケットといふ。米國では甘味高級品をビスケットと云ひ、甘味なし若くは甘味少く、薄く、小さく、脆い種類をば特にクラッカーといふ。米人のビスケットに對する嗜好はカナダにも英本國にも及ばない〔Ward〕。

ピスターショー (ピスターチョー)

(英) Pistachio

ピスターシュ (佛) Pistache

ピスタキオ (伊) Pistacchio

ナッツの一、西アジア原産。キヤシウ族の小さな樹。シリヤには野生してゐる。佛・西・伊・シシリー島等で栽培され米國加州及南部諸州でも少し栽培されてゐる。柔い深紅色の果肉に包まれてナッツがあり、其が二つに割れ中に仁

kernelがある。此の仁が食用されるもので、甘味・快香・アーモンド様の香がある。最上品はシリヤ、アラビヤ等の産。米國産はシリヤ産等より大果だが香氣に乏しい〔Tibbles〕。米國へはトルコ産（ユーフラテス谷、シリシヤ州のAintab 郊外が主）が舶來される〔Gatlin〕。

用途。デザート生食用、製菓用—アイスクリームのフレーバリング、又仁に糖衣又はチョコレートコーティングを施してスキートミーツ（菓子）にする。又料理用—ガランテンのフレーバー用、ガーニツシユ用。

〔語源〕 英 pistachio ← 西 pistacho ← 拉 pistacium ← 希 pistakion ← 波斯 pista, pistah

ビターズ (英) (複數) Bitters
アメール (佛) (男性) Amer
ビツテル (獨) Bitter
ビテール (佛) Bitter

健胃強壯劑用の苦味酒。英語ビターは形容詞、^{にが}苦い→名詞苦味酒。

〔語源〕 英 bitter ← AS. bitter, biter ← AS. bitan 噛む = bite [skeat]。

〔佛〕 bitter ← 蘭 bitter

〔佛〕 amer ← 拉 amarum

〔獨〕 Bitter — 古高獨 pittar
 苦味草例へば苦蓮(ニガヨモギ、ワームウッド)、龍膽(リンダウ、ヂエンシアン)等々々や、樹皮例へば規那皮、アングスチユーラ皮等々々などに、ビターオレンジピール(苦蜜柑皮)、スパイス等を混ぜ、精溜酒精に浸出せしめた丁幾(チンキ即ち酒精エキス)である。原料及製法にいろいろあり、それによつて種々のタイプ及名稱がある。

1 **キンキナ** (カンキナ) **デュボネ** Quinquina Dubonnet 佛國デュボネ社製規那酒(デュボネ参照)。

2 **アメール・ピコン** Amer Picon

佛國ピコン社製。アフリカのアルセリヤ産の藥草製。酒精度三〇度(アメール・ピコン参照)。

右二種は佛國では極めてありふれた**アペリテイフ** Apéritif で、食慾を刺戟するため食前に用ひる。拉語 aperire 開く → 佛 apéritif 食慾を開く意。英語アベタイザー(アペリテイフミオールドウブルと兩方に用ひる)に當る。

3 **アングスチユーラ・ビターズ** Angostura B.

アングスチユーラ・パーク(樹皮)の製。南米英領トリニダッド島、シーガート社製。シ博士創製。アングスチユーラ・スタイル(模造)がいろ

いるある。

カクテルに一二滴(ダツシユ)注加してフレーバーを付け、又健胃性を賦與する。ビターボトルに入れて備へて置かれる。

4 オレンジ・ビターズ Orange Bitters

西國産セビルオレンジ(セビル産苦蜜柑)の製。英佛蘭獨各國蒸溜會社がある。カクテル用としてはキュラソー香やオレンジ香を附ける。

以下は我國では著名ではないが歐米で行はれてゐるものゝ一斑。

[米國大藏省、酒精含有藥劑表中]

マーゲンビター(健胃)(獨) Magenbitter

〃 〃 〃 Maagen Bitter

マーグ 〃 (蘭) Maag Bitter

スタマツク 〃 (英) Stomach Bitters

ストマキツク 〃 (〃) Stomachic Bitters

英 stomach ← 佛 estomac ← 拉 stomachum

← 希 stomachos

アロマ・ビター (英) Aroma Bitters

アロマチツクビター(〃) Aromatic Bitters

アップル 〃 (〃) Apple Bitters

ウォルナツ 〃 (〃) Walnut Bitters

カクテルビターズ (〃) Cocktail Bitters

ジンジャービターズ(英) Ginger Bitters

セロリー 〃 (〃) Celery Bitters

ヂエンシヤン 〃 (膽龍)(〃) Gentian Bitters

トニツク(強壯劑) 〃 (〃) Tonic Bitters

ハーブ(香草) (〃) Herb Bitters

クロイタービター 〃 (獨) Kräuterbitters

ペルーピアン(規那)(英) Peruvian Bitters

ホツブビターズ(〃) Hop Bitters

ホメランツエンビター(獨)(オレンジ)

Pomeranzen Bitter

ブラッドビターズ(血)(英) Blood Bitters

ラキサチア 〃 (〃) 緩下劑

Laxative Bitters

ピツカリリ (英)(佛) Piccalilli

種々の野菜を刻んだものゝ酢漬で、マスタード其他のスパイスで辛く漬けてある(酢入りのマスタード・ソースに漬けたもの)。[語源は確かでない—Cassel] 一名インデアアン・ピクルとも云ふ。野菜はキウカンバー(胡瓜)、ホワイトキヤベジ(白甘藍)、オニオン(玉葱)、グリーントマト、セロリー、コーリフラワー、ベツパー等の取合せである。

米國リビー社製は、オニオン、コーリフラワ

一、ピクルズを適當の大きさに刻み、英國産マスタードとビユーアモールトピネガーとの濃いドレッシングで完全に滲透させたもの〔カタログに據る〕。

英國レセンピ社シエフ印が來てゐる。

ピネガー (英) Vinegar

ピネーグル (佛) Vinaigre

ワインエツシツヒ (獨) Weinessig

す(酢・醋)。洋酢との譯もある。

〔語源〕 英 vinegar ← 古佛 vinegre ← 拉 vinum (葡萄酒) acer (酸い)。

〔獨〕 Essig ← 拉 acetum (酢)

邦語スは酸味に對して發する音に對する擬聲か。異説—スガスガシ、スズシの意〔大言海〕。古名カラザケ。昔は鹹酸辛凡てカラシといつた。酸酒の義で洋語と暗合する。醋は酢の古字。

ピネガーは語源的には『酸い葡萄酒』で、葡萄酒製を暗示してゐるが、英語國民は更に廣義に用ひ、例へば、米國では單にピネガーといへば林檎酒を醋酸發酵させて得たもののみを指し、其他の製品には原料名等を冠する〔Sherman〕。

1 **ピネガー** (前段参照)。林檎汁製。詳しくは **サイダーピネガー** Cider Vinegar 又は **アプル**

ピネガー Apple Vinegar とも云はれる。

2 **ワインピネガー** (一名 **グレープピネガー**) 葡萄酒製。ワインは葡萄酒、グレープは葡萄。

3 **モールト・ピネガー** (英) Malt Vinegar 大麥麥芽 (バーレーモールト) 汁又は其他の澱粉糖液を酒精發酵させたアルコール液を醋酸發酵させたもの。蒸溜しない酒精から造る點 4 と異なる。

4 **ヂスチルド・ピネガー** (英) Distilled Vinegar 蒸溜酒精 (發酵酒の蒸溜液) を稀釋し、醋酸發酵させて得たもの。麥芽酒の蒸溜液から造つたのは **ヂスチルド・モールト・ピネガー** といふ。

英國の普通の食卓用ピネガーは麥芽製である。又特殊な料理用にはそれぞれの酢がある。

{ **ラズベリー・ピネガー** (英) Raspberry Vinegar

{ **ピネーグル・ド・フランボアズ** (佛)

Vinaigre de Framboises

アンチヨビ・ピネガー Anchovy Vinegar

ケーエン・ピネガー Cayenne Vinegar

ケーエン・ベツパー (唐辛子) 入り酢

チリー・ピネガー Chilli Vinegar

チリーベツパー (唐辛子) 入り酢

エシャロット(葱)ピネガー Eschallot Vinegar

[英 eshallot←中佛 eschalote←古佛escalogne←
拉 escalonia — Ascalon パレスチナの地名]。

ガーリック・ピネガー (英) Garlic Vinegar
にんにく酢 [←AS. gārleac]

タラゴン・ピネガー (英) Tarragon Vinegar
タラゴン酢。(佛) エストラゴンを漬けて込んで
其の香氣を附けた酢。

フレンチ・ホワイト・ワイン・ピネガー (英)
佛國産白葡萄酒製の酢。French White Wine
Vinegar

[英國C&B社及モートン社カタログ参照]。

洋酢に對し、和酢を**食酢**又は**清酢**といふ。之
に米酢(玄米と麴と水との製)と、粕酢(酒粕製
一粕を大桶に密閉するこゝそ一二年、之を水で薄
め種酢を加へて醋酸發酵させたもの)とある。

米酢は伏見の名産、關西人が米酢を好むは古
くから伏見酢に馴れてゐるためだ。粕酢は米
酢に後れて出現した。愛知縣半田町のミツカン
印(醸造元中埜酢店は創業文化初年)は粕酢。酢
用の酢に賞用される。關東人は粕酢を好むと
[趣味の飲食物史料。すし通]。

又濃縮したものに、**エッセンス・オブ・ピネガ
ー** Essence of Vinegar (C&B社製、五乃至七分

の一に濃縮せるもの)、**理研の衛生酢**=日本醋
酸製造株式會社製、理化學研究所が特許を得た
もの、ビール酵母糟を原料とするもの〔永瀬牙之
輔「すし通」〕などある。

用途。食卓用。ピクル(漬物)の漬込液。ソー
ス(マヨネズ其他)用。サラダ用。

ピンナ・ソーセージ (英) Vienna Sausage
ウィーネル・ブルスト (獨) Wiener Wurst

食指大のソーセージ。奥國首府ウイーン
Wien に因む名。英語でピエンナ(維納)Vienna
といふ。ブルスト(獨語)は腸詰。

フランクフルター・ブルスト(獨逸のフラン
クフルト市に因む名)に似てゐる。牛肉三、猪肉
三、豚肉四の割合。鹽胡椒、ピスタシヨ、肉荳蔻を
加へる。羊腸又は豚腸詰、罐詰品もある〔飯田
吉英一豚肉加工法〕。

ピメント (英) Pimento
オールスパイス (英) Allspice

ジャマイカ・ペツパー (英) Jamaica Pepper
ピマン・ド・ジャマイック

(佛) Piment de Jamaïque
英米でピメントと稱するのは、オールスパイ
スの別名である(其項参照)〔Tibbles, Ward〕。