

ホツブ (英) Hop

ウーブロン (佛) Houblon

ホツブ (蘭) Hop

ホツブフェン (獨) Hopfen

音譯して忽布と書く。葎草とも書く。

語源。〔英〕hop←中蘭hoppe。

〔佛〕houblon←ワルーン語(ベルギーの一民族の語)←蘭。ホツブとは無關係〔Skeat〕。

ホツブは本邦内地の東北及北海道の山野に多くある。明治初年、甲府の野口正章氏が甲州笹子峠の野生ホツブでビール醸造を試みたが失敗した。明治十年、開拓使廳で札幌にホツブ園を設け栽培を試みたが失敗し廢止した。三十年札幌麥酒が種苗を輸入し苗穂村で栽培を再興した〔大日本洋酒罐詰沿革史〕。

米歐亞の各洲に野生で發見される蔓性植物の果實。葎果(毬果)(鱗狀複果)に含まれてゐる成分が、モールト飲料の醸造に於てバクテリアを抑へ、快苦味を生ぜしめる。主成分は子房及苞の基部を蔽ふてゐる黄粉のルプリン lupulin である。八月末から九月初に收穫し、乾燥し、爐で乾燥し、梱詰する。空氣に當らないやう堅くプレスしてある。

薬用には健胃劑、緩下劑、催眠劑。又ホツブ湯法は多くの痛みや折衝の家庭用治療薬として有名。ホツブ枕は催眠の効がある〔Ward〕。

ベルギー一般及び英獨の一部では若芽をアスパラガスの如く食用する。春採集し煮て食する。ブリニー(23~79、羅馬の博物學者)もホツブをアベタイザー及サラダとして記述してゐる〔A Book about Beer〕。ジエ・ドウブロン(佛) Jets d' Houblon、ホツブスプラウツ(英) Hop sprouts といふ。

佛獨では少くとも八世紀以來栽培されて來てゐる。今では米國でも重要物産の一。ニューヨーク及太平洋岸諸州が主産地〔Ward〕。英國では栽培用としては1520年に初めて傳つた〔Senn〕。

明治屋のリストには米國加州産紙函入がある

1. 王冠印(クラウン・ブランド)カリフォーニアン・ホツブス Crown Brand—Cal. Hops.
2. 三星印(スリースターブランド) Three Star Brand Hops.

輸出向には必ず壓縮品だが、家庭用に“Household” Brand などといつて、緩くプレスした品もある。



紙函には煎汁の作り方が記載してある。「ホップ・イースト」の處方——一オンスの忽布を三パインツの水で煎じ、濾して汁を鉢に移し、茶匙一杯のメリケン粉、ブラウンシュガーを食卓匙一杯、食鹽茶匙一杯を攪ぜ込み、人肌位に冷してからイーストを一ジル(¼ポイント=我7勺875)加へ、4~5時間静置してからジャックに詰め、堅くコルク栓をして貯へて置き、適宜使用する云々。

ホップは苦味劑として麥酒其他の飲料の醸造に用ひる。ホップは殺菌劑としてイーストの作用を抑制し、又異常發酵を抑へる作用がある。英米のカクテル・ブックには自家用ビールの醸造法の處方が載つてゐる。

家庭用の發酵劑の最も強力なものとして**壓縮酵母 (Compressed Yeast)**が賣出されてゐる。米國へは1862年頃獨逸から始めて傳つたもので大流行を來たし、毎日新鮮なケーキ(塊)を古いのを取替へるために、日々數千車が食料品店を經廻る程ポピュラーになつた[Ward]。日本でも數年前から壓縮酵母製造會社が出来てゐる。醸造の外製麵麴用に需要が多い。培養イーストに澱粉(コーンフラワーなど)を加へて強壓し

たもの。イーストは華氏77~95度で最も生活力旺盛。50度以下又は120度以上では休眠する。

**ポツテツト・ミート** (英) Potted Meat  
魚肉又は獸肉のビュレー (挽肉にして煉り物狀にしたもの)を罐又は磁器 jar に詰めたもの。ポツトは鍋又は壺。又壺詰めにする (preserve in a pot) のこと。佛語 en terrine のこと。

調味の中庸なのを唯のポテツトといひ、ペツパー等のスパイスを多量に用ひて辛く (hot) したものを**デブルド・ミーツ Deviled Meats** といふ[Ward]。

最も持つて囃されるのは、ハム、チキン、ターキー(七面鳥)、タング(牛舌)、ビーフ(牛肉)及びコンビネーション(混合)物——例へば、ハム・エンド・チキン、ハム・エンド・タング等の製。

その次に需要されるのはアンチヨビ(ヒシコ鰯)、鮓(ヘリング)、兎(ラビット)等の製。ビーフのペーストには通例少量の豚肉を混ぜてある。又ターキー・エンド・チキンには豚肉と牛肉との少量が混ぜてある[Ward]。

ポテツトミートもデブルドミートも、サンドキツチに特によろしい。又輕便ランチ、キヤン



ブ、ピクニック等に甚だ役立つ。

**ポテト** (英) Potato

**ポム・ド・テール** (佛) Pomme de Terre

**カルトツフェル** (獨) Kartoffel

馬鈴薯。瓜哇薯。ジャガタライモ。ジャガイモ。洋芋 (華、ヤンユイ)。茄科植物の一。

語源。〔英〕 potato ← 西 patata 又 batata ← ハイチ語 batata (甘藷 sweet potato のこと) [Skeat]。

〔佛〕 ポムドテール (地の林檎の義)。

〔獨〕 Kartoffel ← 新高獨 (十七八世紀) ← 伊 tartufolo (bianco) 白い松露。

瓜哇 (現華音クアワ) はジャワの音譯か。もし蘭婆と書き、元の時、瓜哇と改めた [倭漢三才圖會]。ジャワはヒンヅー語 ジャワヅイバ (大麥島の義) の略。同地は昔から米作が盛んで、ヒンヅー人は支那への途中、此所へ寄港して米を買入れたもので、彼等は米の豊饒なのを見て、ジャバヅイバと叫んだ。米の穂が大麥に似てゐるからださ [日印協會々報53冊・竹井十郎氏]。

ジャガタラは瓜哇の都會バタビヤの古名 Jacatra のこと [言海、大言海]。一説同島の一小王國の名。1619年 (我元和四年) ジャガトラ王の

許を得て瓜哇在留の蘭人が同島にバタビヤ府を立て城塞を築き製造所を設けた [小鹿島]。瓜哇から蘭人の手を経て本邦へ傳つたから瓜哇薯又ジャガタラ薯といふ [同書]。

馬鈴薯は小野蘭山 (1729~1810) が蓬蓮小販へ書いて以來の名。支那の書、松溪縣志に『馬鈴薯は……これを掘取るに形大小ありて略ぼ鈴子の如し、色黒くして圓く、味は甘苦』とあるに據つたものであるが、支那の馬鈴薯はポテトでは無いと。支那では洋芋 (ヤンユイ) 又は荷蘭薯 (ホランシユウ) と云ふ。

〔牧野富太郎 (理博) — 植物間違ひ物語 — 東日紙 昭九・六・廿四〕。

南米チリ及ペルーの原産。チリ及ペルーの高原には現在野生種がある。インカ人の重要食料だつた。スペイン人が本國へ傳へた [宇都宮]。最初英國へはアメリカの Santa Fé から Sir John Hawkins が 1563 年傳へた。異説、傳來を Sir Francis Drake, 1586 年だとする。併し多數説は一般の栽培を 1592 年以來だとする [Skeat]。

又一説に 1584 年 Thomas Heriot によつて歐洲へ紹介された。爾後長い間 a great delicacy と考へられ一ポンド二志といふ高價で、少量得



られたに過ぎなかつた。十七世紀の中頃過ぎに次第に知れ渡り、廣く栽培された〔Senn〕。

一説に1585年 Sir Walter Raleigh が北米バーチニヤから英國へ傳へた。當時紅白二種あり、小さく品質劣等、家畜の飼料にした〔秋鹿〕。

1771年獨逸で凶作のため人の食用にした。

ルキ十六世の頃迄は食用せず、ルキ十六世は薯の花を襟飾にし、或は宴會料理に使ひ、又は貴族に土地を與へて栽培させたが民間に分布せず、高い圍壁を設けて好奇心を唆りなごした。

東洋へは歐洲人によつて先づ印度及瓜哇へ傳はり、之が我が國へ來た〔秋鹿〕。

慶長年間蘭船が瓜哇から長崎へ傳へた。當時九州には甘藷があつたので、馬鈴薯を賞せず。東國には甘藷がないので之を賞味した。甲斐(山梨縣)には明和年間代官中井清太夫が奨励した。明治十八年凶作のとき、東京三田育種場から再植馬鈴薯の記を全國へ配つたときから全国的となつた〔秋鹿〕。

明治初年来國から良種を取寄せた〔宇都宮〕。

用途。(一)料理。歐洲の常食の一。西洋料理で澱粉食はパン(小麥粉)と馬鈴薯とが三大給源である。サラダ、ガーニッシュ——賽、短冊

或は裏渡し——等々々。

(二)スピリッツ(酒精)。ウオツカなど。

スイートポテト (英) Sweet Potato

ジューセカルフエル (獨) Süsser Kartoffel

薯芋 (シユューユイ)(華)。薯 (シユー)。甘藷 (かんじよ)。サツマイモ (薩摩藷)。

本邦現今の慣用では、芋は里芋、薯は薯蕷や馬鈴薯、藷は甘藷。現華語では里芋を芋頭(ユイトウ)、馬鈴薯を洋芋(ヤンユイ)、ヤマノイモを薯蕷(シユューユイ)、甘藷を薯芋(シユューユイ)。

甘藷は朝顔科植物で、馬鈴薯即ち common potato (茄科)とは同類ではない。

傳來。コロンブスのアメリカ発見の際、携へ歸つてスペイン女王に献じたのが歐洲への傳來の起源。スペイン人が之をモロツコ(阿洲)及ルソン(呂宋、フィリピン)へ傳へ、葡人が馬來半島へ傳へた〔史料〕。

明の萬曆二十二年(我が文祿三年、1594)陳振龍といふ貿易家が、呂宋から持歸つて福建地方へ傳へた。その子經倫が之を廣めた。それから十一年後、慶長十年に琉球の覇久米村官吏野國が支那へ行き甘藷の種を持ち歸り、俄間親方



に贈り試作させたのが廣まつた〔秋鹿〕。元禄十一年(1698)秋、琉球王が種ヶ島へ傳へ、更に薩摩へ傳へた。寶永元年(1704)薩摩から長崎へ、正徳(1711~)頃薩摩から伊豫に傳はり、享保二十年(1735)江戸に傳はり、小石川薬園に試作した。徳川實記、享保二十年閏三月九日の條に薩摩の種子を吹上御苑に試植し繁殖したとある〔宇都宮〕。

**薩の甘藷翁** = 揖宿郡山川村兒水の人、前田利右衛門、寶永二年琉球に渡り甘藷の種を傳へた。享保明和天保の飢饉に役立つた。**伊豫の芋地蔵** = 下見吉十郎。正徳三年薩摩の伊集院村から種を傳へた。**山城琉球芋宗匠** = 山城國久世郡富野莊村長、利兵衛、硫黄島流罪より歸るとき享保元年苗を持ち歸つた。**石見芋代官** = 井戸平左衛門正明 = 享保十六年、救荒作物の必要を感じ、薩摩の行脚僧某より甘藷の事を聞き、種芋を取寄せた。**遠江の甘藷翁** = 大澤權右衛門(榛原郡御前崎村)、明和三年三月二十五日夜、暴風雨に薩の御用船豊徳丸難波、船内に藷を發見した〔秋鹿〕。

**甘藷先生**。青木文藏、昆陽と號す。名は敦書。元禄十一年生、明和六年十月死(七十二才)。

江戸日本橋魚河岸、魚問屋の子。伊藤東崖の門人。八代徳川吉宗の儒官。享保二十年幕府に請うて薩摩から種藷を江戸小石川の養生所、下總千葉野馬加村、上總山邊郡不動堂村に移植した。これが關東への傳來の起源〔秋鹿〕〔史料〕。

**用途**。1. 〔守貞漫稿十六〕に『ふかし立の薩摩芋 = 京坂は今も専ら蒸芋を賣る。江戸は今も焼芋を専らさす』。

2. 馬鈴薯と同じく、フライ、煮付など。

3. 蒸溜酒。藷焼酎。

**ポンシュ** (佛) Punch

**パンチ** (パンシュ) (英) Punch

熱い又は冷い飲み物の一。酒精、水、<sup>アラック</sup>レモン汁、砂糖、スパイスより成る〔Skeat, Chambers, Senn〕。印度からゴアを経て歐洲へ傳來した。五つの成分より成るに因つて名づけられた。

**語源**。〔英〕punch ← Hindi 語 panch 五ツ ← 梵語 panchan 五。

**ポンシュ・オー・キルシュ** (佛)

Punch au Kirsch (キルシュ参照)。

**カロリツク・パンチ** Caloric Punch

デンマーク國首府コペンハーゲン製。



**ボンベータック** (英) Bombay Duck

小魚の一。bummalo の俗稱[Ward]。一名 bummelo, bumbalo, bumaloe fish といふ。動物学者は Harpodon と稱してゐる[Senn]。

印度の沖で多量に獲れる。非常に栄養があり特殊な美味なフレーバーがある。輸出のために加鹽、干し (salted & cured) 罐詰にする。通例、カレーと共に供される。アメリカ及歐洲の一部では美食品 (delicacy, relish) とせられてゐる[Senn]。

**ボンボン** (佛)(英) Bonbon

砂糖菓子の一。

語源。[英] bon-bon ← 佛 bon (良し)の重語。ボンボン入れをボンボニエ Bonbonier といふ。

巴里市メゾン・ジャツカン Maison Jacquin (ジアカン屋) のリストから拾つてみる。

1 **ボンボン・グラセ・アソルチ** Bonbons glacés assortis — 中身にパート・ド・フリユイ pâte de fruit (fruit paste)、パート・ダマンド pâte d'amandes (almond paste) 又はヌガ (nougat) 入り。glacé=iced 白糖のアイシング掛け。

2 **ボンボン・アルジャンテ** Bonbons argentés

同店の創始者 M. A. Jacquin 氏はボンボンの銀色化の方法を初めて発見した人。其の光輝の強さと均一さは真似の出来ない點だ。

明治屋では『アザラン』と云ひ慣してゐる。アルジャンテ(銀メツキした)の訛。

3 **ボンボン・オー・シヨクラ** B. au Chocolat (チョコレート・ボンボン Chocolate Bonbon)

クレーム Crèmes (chocolate cream)

プラリネ Praliné (almond chocolate) 焼アーモンド入り等々々。assortis (assorted) 詰合せ箱詰など。

本邦では、洋酒入りをボンボンと呼んでゐる。

ウキスキ・ボンボン(ウキスキ入)など最著名。

**ボルドー** (佛) Bordeaux

**バン・ボルドー** (佛) Vins Bordeaux

**ボルドー・ワイン** (英) Bordeaux Wines

佛國ボルドー・ヂストリクト(地區)産の葡萄酒。赤葡萄酒と白葡萄酒とに共通。赤の方は英人はクラレット(上巻124頁参照)といふ。

ボルドーは元來、市の名。昔はギユイエヌの首府。現在はジロンド縣の首都、人口二十五萬六千。美食の都。過去數世紀以來葡萄酒の大取引の中心地で、又輸出港として重要な港。市の



# Comment on déguste les VINS de Bordeaux



On hume le vin



On le fait valser



On le regarde à la lumière



Enfin on le boit

Non seulement on boit le vin, mais on le respire, on le regarde, on le goûte on l'avale,.....et on en parle  
EDOUARD VII, Roi d'Angleterre.  
[Les Grands Vins de Bordeaux]

名から葡萄酒の名となり、其葡萄酒産地をボルドー・ヂストリクト又はボルドー・リージョン (district, region) といふ。又昔此の地方をボルドレ Bordelais ともいつた。

ジロンド縣 (le département de la Gironde) は昔のギユイエンヌ Guyenne の中、Guyenne propre 又は le Bordelais と稱せられる部分と下ガスコーニュ la basse Gascogne の一部とより成る [Féret]。ジロンドの名は河の名から來てゐる。

ボルドー地區とは、1911年2月18日の法律 (décret) によつて限定された地域内の全てのコンミューンを指す [Féret]。別言すれば、ジロンド縣内の425個のコンミューンを含む [Shand]。コンミューン commune は佛國最小行政区劃で英語 township (町) と譯されてゐる [Schoonm.]。ボルドーといふは地域的稱呼で、上記の限定された土地で收穫されたワインに限つて使用される [Féret]。逆に右地區産のものは品質の高下に拘らずボルドーとレベルに標記する権利がある。従つてレベルの Bordeaux の文字は原産地 (origin) の保證に過ぎないで、決して品質 quality の保證ではない [Schoon.]。



ボルドー地区はジロンド河、及其の支流ガロンヌ河ドルドンヌ河に沿う百哩の地域に亘つて居り、之を法律によつて左の六小地区に区分する。但し是は葡萄栽培業 Vinioble の立場から観ての区分であつて、行政区劃ではない。

1. **メドック** Médoc [語源は in medio aquae 水中の義]。赤葡萄酒に限る。ボルドー地区の中北方の Verdon から南方の Jalle de Blanquefort に至る間の地区を指す。

2. **グラブ** Graves [砂礫質の土質 graveleux]。赤葡萄酒と白葡萄酒と兩方共、此地区名を用ひて差支ない。

3. **ペイ・ド・ソーテルヌ** Pays de Sauternes (中巻12頁参照)。

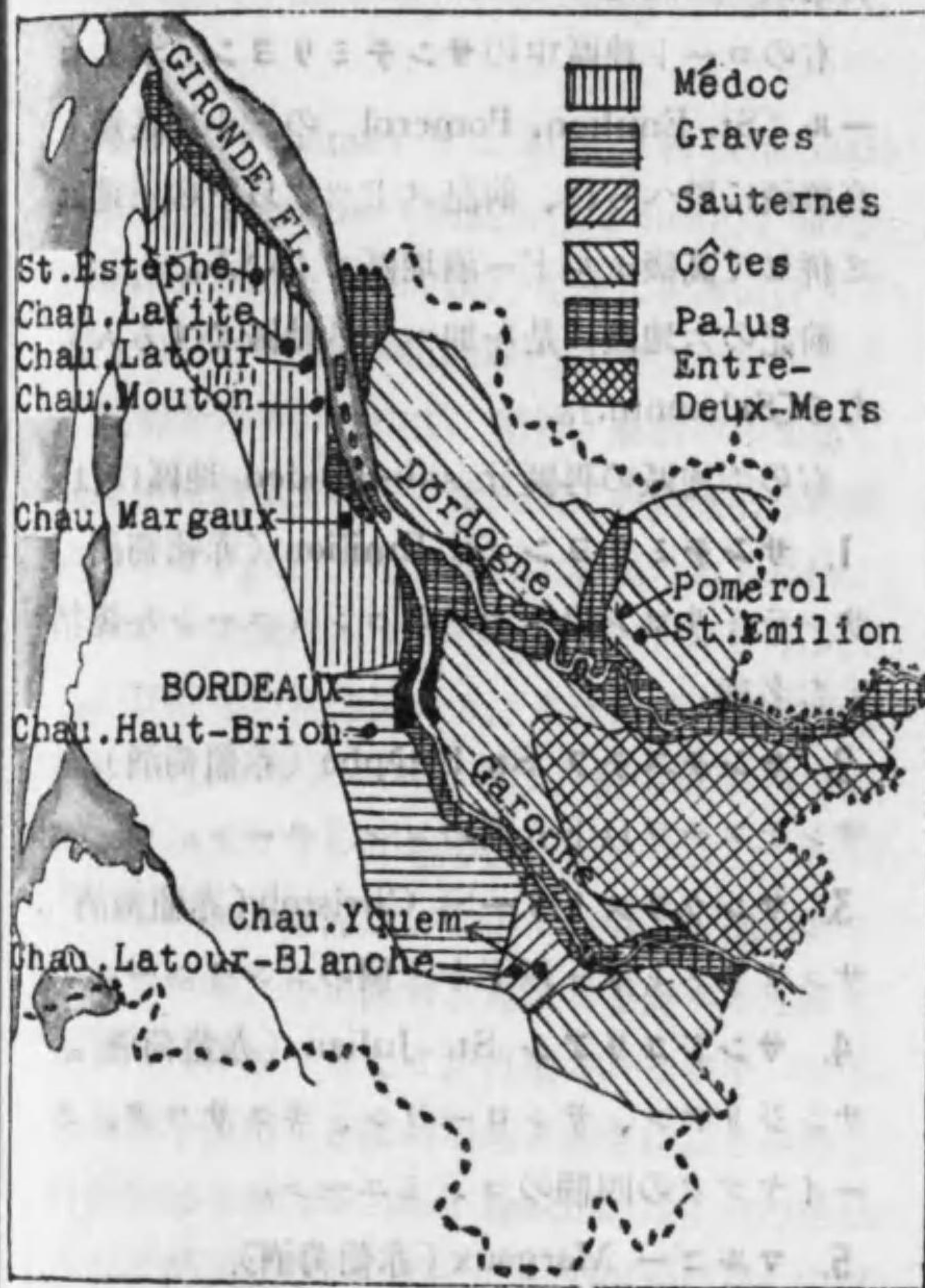
4. **コート** Côte (slope 山腹の義)。ガロンヌ河左岸、ドルドンヌ河右岸、兩河の間等五ヶ所に分散してゐる。Slope wines などとも稱されてゐる。

5. **パリュス** Palus (沼澤の意)。Lowland wines などとも稱されてゐる。三河流の河岸の地区。

6. **アントル・ドウ・メール** Entre-Deux-Mers (二つの海の間)の意)。ガロンヌ河とドルドンヌ河との間に在る。

ボルドー地区の区分圖

Carte Vinicole  
du Département de la Gironde  
[Féret より抜粋]





右のうちメドック、グラープ及びソーテルヌはグラン・バン(Grands Vins 高級酒)の産地で、他はバン・オルチネール(Vins ordinaires 普通酒)の産地とせられる。

右のコート地区中のサンテミリヨンとポムロール(St. Emilion, Pomerol)の二小地区産も高級酒に数へられ、前記メドック以下の三地区と併せて高級ボルドー酒地区ともいふ。

前記の六地区に是を加へて八地区とする人もある[Schoonm.]。

右の六地区の再区分 sub-divided 地区には

1. **サンテミリヨン** St. Emilion (赤葡萄酒)。サンテミリヨン以下十三のコミューンを總括した名稱。
2. **サンテステフ** St. Estèphe (赤葡萄酒)。サンテステフ以下五箇のコミューン。
3. **サンクリストリー** St. Christoly (赤葡萄酒)。サンクリストリー以下十三個のコミューン。
4. **サンジュリアン** St. Julien (赤葡萄酒)。サンジュリアン、サンローラン、キユサック、ボーイヤックの四個のコミューン。
5. **マルゴー** Margaux (赤葡萄酒)。マルゴー以下六個のコミューン。

(マルゴーとシヤトー・マルゴーと混同してはいけない)。

是等の地域的区分の再々区分として『シヤトー何々』といふエステート estate (地所) の名がある。

シヤトー château とは grande et belle maison de campagne (別荘) [Larousse]、large country house (大別荘) を佛人が仰山にさう呼ぶのだと [Schoonmaker]。

葡萄園の中に在つて、壓搾、發酵の作業場で地下室は酒庫で、良い出来栄への自醸酒を貯蔵熟成させ、又自ら壘詰を行ふ設備のある建物。

メドック及ソーテルヌのシヤトーワインには、1855年の格付がある。それ以外にも普通品(バン・オルチネール)中にも數多のシヤトー何々といふワインがある。

**レベルの標記法。**ボルドー酒は上述の如くシヤトー名、小地区名、地区名等幾多の地区名を以つて呼稱することが出来る。その中、有名な名稱を使用する権利のある場合にはその最も特定のなもの(the most specific)なものを用ひることが、總てボルドーワインのlabellingの原則になつてゐる。反對に、餘り有名でないシヤ



トー或はコンミュン産の場合は、その屬する大地區名を附ける。例へばマルゴー地區にはシヤトーマルゴー（第一級）以下六個の級別品（*crus classés*）があるが、其等は自ら高い名聲を持つてゐるから、此の世界的なマルゴー（地區名）を無視して、自らのシヤトー名をレベルするが、それ以下の即ち自らの名聲の高くないワインは、却つてその特權たる『マルゴー』の名を使用したがる〔Schoonm.〕。

幸ひ、ボルドー地區に於て、ボルドーの名を貴からしめたやうな葡萄園は例外なくシヤトーに屬してゐる。だからコンミュン中の最上品はコンミュン名をレベルせず、必ずシヤトー名を記載する。シヤトー・ラフィットは同時に“Pauillac”であり、“Médoc”であり、“Bordeaux”でもあるが、單にシヤトー・ラフィットとして賣つてゐる〔Schoonm.〕。

ボルドーの葡萄園の地質は貧弱な慘めな土地で、松の木の外は繁茂さうにない位だ。各地域によつて土質に相違があるが、概説すれば、砂と礫との混合土で、その地下三呎に粘土性の底土を有するのが最上のボルドー葡萄園だ。

白葡萄酒地區では、底土に多分に chalk（白

堊）を含み、上表土は砂質で、鮮紅色を帯び、テラコッタ（赤土焼）の外観を示してゐる。若し葡萄園を廢園にするやうな場合には、公園か住宅地かにする他なく、他の農作物には向かない〔Healy〕。

ボルドーには四種の黒葡萄と四種の白葡萄とがある。赤では Cabernet Sauvignon、白では Semillion, Sauvignon Blanc が主要種。全てのボルドーの葡萄は羅馬人の知つてゐた *Vitis Biturica* と同根だ。しかしボルドーへ葡萄を傳へた者を羅馬人乃至その先行者ギリシヤ人となすのは誤だ。葡萄の葉の紋様が、遙かに古い時代の考古學的遺跡の中に發見されてゐるから〔Healy〕。

收穫時にはボルドー市から被傭人の群が來るけれど、葡萄園の世話は定住の村民の手にある。主人と被傭人との關係には封建時代の最好の姿が残つてゐる〔Healy〕。

メドック Médoc。此の名稱は多分 in medio aquæ（水の中に）（原文 *acquæ*）の訛だ〔Shand〕。東はジロント河及其上流のガロンヌ河、西はガスコニエ灣（大西洋）。その間の細長い半島狀の地區で、南北の長さ八〇キロ米。幅平均十キ



ロ米。Bordelais の葡萄園地区には三百餘のシャトーがあり、その三分の一はメドックにある。それ等シャトーの名を記憶しやうとする者があれば、それは狂人だけだ。幸ひ公的格付が存するから記憶は無駄だ〔Schoonm.〕。

商業上メドック葡萄園地区 le Médoc vinicole を更に、オー・メドック Haut Médoc (南半部の高地) とバ・メドック Bas-Médoc (北半部の低地) とに二大別する。シャトーラフィット、マルゴー、ラツール等第一級品は全部オー・メドックに産する。〔Féret〕〔Les Grands Vins de Bordeaux〕。

メドック品の品質の階級には

1. グラン・クリュ grands crus (great growths)
2. プルジュワ・シュペリウール bourgeois supérieur
3. ボン・プルジュワ bons bourgeois
4. クリュ・プルジュワ・オルチネール crus bourgeois ordinaires
5. クリュ・アルザン crus artisans
6. クリュ・ペイザン crus paysans

グラン・クリュには1855年の格付表が出来て

ぬるので一名バン・クラセ vin classé 又はクリュ・クラセ cru classé (英、classified wines, classified growths) とも稱する〔Féret.〕。

1855年のメドック産グラン・クリュ品の格付表 (la Chambre syndicate des courtiers の委員の制定のもの) は制定以來一度も改訂されない。制定當時のものは Maurice Healy 著 “Claret” 参照。又上巻131頁以下参照 (1922年版 Bordeaux et ses Vins に據る)。第三級の Châteaux Dubignon が年産僅々八樽に減少して級別品としての需要を充すに足りないもので表から消えたのが唯一の例外。その他では、第二級のトップの Ch. Mouton へ所有主ロートシルト男爵 (ロットシル Rotchil と發音、往々ロスチャイルドとも〔WSTR., Oct. 1935〕) の名を後へ附けたり、其他所有者の變動により名稱が離合集散したものが、若干あるに過ぎない〔Healy〕。

シャトー・ラフィット Château Lafite。十四世紀頃は La Hutte と呼び、高く築上げた小さな畑で、Bertheuil 男爵領として耕作されてゐたに過ぎなかつた。後に Ségur 家に移り、次いでギユイエンヌ議會の議長 de Pichard 氏に譲渡されたが、彼は間もなく1793年巴里で斷頭



臺で不幸な最後を遂げた。此の不動産は國有となり、國家によつて和蘭の商館へ一百二十萬紙幣フラン（五萬六千金フラン）で賣却された。數年後には此商館の業務擔當社員の一人 Vandenberg (一説、Vanderberghes [Ch. Cocks et Ed. Féret]) 氏の手に移つた。氏は軍隊の御用商で、ナポレオン戦争で儲けた人。彼は會計検査の結果二千萬法の穴が発見され、その爲め訴へられた。彼は佛國政府の仕打を見極めるを欲せず、1821年、和蘭に逃込んだ。彼はその前1818年 Rosalie Lemaire といふ寡婦と婚してゐた。彼は愛妻の爲めの貯蓄のないことに氣が付き結婚規約 (marriage settlement) の方法によつてラフィットの財産を早速彼女に分與した。彼は書類の日時を三年前に遡らせた。此の財産は其書類に一百二十萬法と評價してあつた。此夫妻は次に合意による離婚を請求し、困難なく達成した。再び Lemaire 女史に復つた彼女は、即日一百二十萬法で Sir Harry Scott 氏に賣却した。そこで V 氏は和蘭に亡命した——國家にも盡し、妻にも義務を果したことを自覺しつゝ——。政府は彼を起訴した。彼は長い間勇敢に戦ひ抜いた。此の戦に勝つや、次は前の結婚契

約も離婚も虚偽であつたといふ訴を提起し、その判決を得るのに猶一層長年を要した。その結果、折角勝つてシャトー・ラフィットへ差押令狀を携へて差向つたときには、時効が完成して Sir Harry Scott 氏の権利が確定し居り、V 氏は取戻すことが出来なくなつてゐた。その後、V 氏の子息が赤絹雨傘をさして往時を追懐しながら葡萄園の周りを悲しげに彷徨してゐる状は最も哀れな情景の一つであつた。1860年代に此の哀れな人は死んだ。彼の相續人達は父祖が詐欺にかゝつた證據を発見した。そして、1867年ラフィットを彼等 V 氏の相續者達の手に取り戻し、翌1868年、此の財産は政府によつて競賣に附され、巴里の裁判所法廷に於てロートシルト (ロスチャイルド) 男爵 Baron James de Rothschild によつて四百五十萬法で買はれた。今日其の相續者 Baron Edmond, Edouard et Robert Rothschild の諸氏が所有者だ。

シャトー・ラフィットは、失敗の年には、シャトーラフィットの名稱權を放棄して、Pauillac の名で賣るから、昔から悪いシャトーラフィットといふものは嘗てない。右の實例は近くは1921年で、九月の酷暑に禍された。



シヤトーラフイットの<sup>エステート</sup>財産は1886年以來約半世紀の間、モルチエ氏 (Monsieur Mortier) によつて管理され來つてゐる。今日同氏の令息が助手をしてゐる。[Healy] [Féret]。令息 J. J. Mortier 氏は明治屋の特約店。レベルのモルチエ氏の肩書の Gérant は管理人のこゝ。

シヤトーラフイットの所有地は約 123 ヘクタール (1ヘクタールは我一町二〇歩)、その内 70ヘクタールが葡萄園。園は三部に分れ、主要部はシヤトーの周圍にあり、次はサンテステフに良地があり、その三は Carruades の高地に在る。年産 180 樽、内譯、第一級品 150 樽、第二級品 15 樽、Carruades 15 樽。[Féret]。

シヤトー・マルゴー Château Margaux  
ボルドー市を北に距ること十六哩に在る。シヤトー・マルゴーでは二等品も造るが、その場合にはレベルには“Le Pavillon”なる文句を記載する。又白葡萄酒も出来るが、Pavillon Blanc で賣られる。

地區名の Margaux はマルゴーの外 Cantenac, Soussans, Labarde, Arsac 都合五つのコミューンを包含する。故に、シヤトー・マルゴーと單なるマルゴーとは全然別級のワインを指す。

シヤトー・マルゴーは起源甚だ古く、又古き名聲を有する。英王エドワード三世 (1321~1377) に屬したこともある。十五世紀には Lamothe の名で知られてゐた。當時は一つの城砦で、de Montferrand といふ貴族の所領、後に de Dufort 卿に屬してゐた。1750年に當時の所有者 de Fumel 卿が良種の葡萄苗の大農園を造つた。是はメドック産葡萄酒を最高級品ならしめるに大貢献をなした。1802年 la Colonilla 侯爵が其を買取つて、古い館を壊して、今日見る如き美事なシヤトーを建設した。1836年、de vicomte O. Aguado Marquis de Las Marimas 卿が買受け、1878年其の子息が Pillet-Will 伯爵に賣渡した。その相續人は之を la Société viticole de Château Margaux に賣却した。同會社は此のグラン・クリュ grand cru (高級酒) の世界的名聲を維持確立するために或る改良を施した [Féret]。

#### シヤトー・ラツール Château Latour

ボーイヤックといふコミューンに在る。ボーイヤックにはシヤトーラフイットもある。都合十七の級別品が此の村に屬してゐる。ラツールの名は園内に塔 (ツール) があるか



ら来てゐる。此塔はノルマンの城の遺跡ださ。  
 [Healy] ラツールの地所は1670年 de Chavanas 卿(國王の樞密顧問官)の有だつたが、7年後、Clauzel 家の有に歸し、更に結婚によつて de Ségur 家に屬し、その後裔が傳承してゐた。暫く分割されてゐたが、その後競賣で 1,511,000 法で落札せられ、落札者等は Société civile du vignoble de Latour さいふ會社を結成した。

シャトー・ラローズ Château Larose.

サツカレー Thackeray (1811~1863、英國小説家) はシャトー・ラローズを最上クラレットの同義語に用ひたが、彼の指したのは Château Gruaud Larose (第二級) のことだ。單にシャトーラローズと稱するものは級別種の中にもブルジュワ級にも見當らない。單に Château Larose だけで記した (tout court, not further described) 場詰品は混合品 (made-up wine) だらう。だからさいつて直ちに輕蔑に値するのではないが、高級クラレットの仲間入りは出来ない [Healy]。本邦では本品がクラレット中では値段品質共に最も手頃とされてゐる。

Château Gruaud-Larose-Sarget の葡萄園は

Gruaud 氏によつて1757年に創められ、此の後継者が M. de Larose の稱を得、ギユイエヌヌ裁判管區の中將、裁判所長などに任ぜられたのでシャトーが Gruaud-Larose の稱を得た。1812年競賣によつて Sarget 男爵家の有となつたので三個の名前が結付いてゐる [Féret.]。

~~~~~  
 グラーブ Graves

グラーブはメドックとソーテルヌとの中間にあり、十九世紀始め迄はメドックの名はワインの名に現はれず、十八世紀には、ジロンド河及ガロンヌ河左岸産の最上ボルドーワインは皆、パン・ド・グラーブ Vins de Grave として知られ、シャトー・マルゴー、ラフィット、オーブリオン等皆さうだつた [Shand]。グラーブの名は、土質が砂礫性 gravier なのから来てゐる [Schoonm.] [Peixotto]。

グラーブには赤葡萄酒と白葡萄酒と兩方を産する。英國では白グラーブがよく知られてゐるので、グラーブといへば白と思はれてゐるが [WSTR., Jan., 1935, Behind the Counter-] ボルドーでは赤の方が普通ださ。

シャトー・オーブリオン Château Haut Brion は赤葡萄酒 (クラレット) の第一級に格付けせ



られてゐる。1855年の格付表はメドック品の格付なのに、唯一つ此のシヤトーが割込んでゐるのは、格付決定の委員会が愛蘭系 (Irish blood) に禍された結果に相違ない (Healy)。

ボルドーは昔三百年間英領だつた。それは五百年前に終つたけれど、それ以來、英蘭人、愛蘭人、蘇格蘭人の多數がボルドー市民になつた。愛蘭人の名が高貴なワインに残つてゐるもの、例には、Léoville Barton, Château Kirwan などある [WSTR, Feb. 1927—Stephen Gwynn]。オーブリオンは Obrian の訛で愛蘭系だ (Schoonm.)。但し佛國の記録には國籍を暗示するに足るものは見當らない。恐らく愛國的な愛蘭人が此の誇るに足る不動産の名の由來を自分の民族に附會したものだらう (Healy)。但し愛蘭ヨーク州に十六世紀の中頃 John Brian of Ross なる者がゐて、魚及葡萄酒の投機師として聞えてゐた。當時の葡萄酒貿易はボルドー酒に限つてゐた。他面十六世紀にはオーブリヨンの持主は Jean de Ségur だつた。彼はブリヤン氏から買受けたのだらうか。愛蘭人の名で O の附いたものは O は其の好みにより省くことはあるが、語尾 ian, ien, ion は混同する筈は

ない。尤も此の説の弱點としては Pepys が 1663 年 4 月 10 日 “Ho Bryan” と稱する フレンチワインを飲んだと記して居り、又 1812 年 O Bryan Claret を ロンドンで一本三志で賣つてゐた。オーブリオンは昔は Château d'Aubriou, Daubriou, de Haubriou といつた記録はある。シェクスピヤの如き文豪でさへ、彼自身ごの綴字 (シェクスピヤの綴りは數種ある) を採用したか確かでない時代だから、吾人は綴字家の氣マダレを眼のあたり見るこゝが出来た (Healy)。

**ボルドーの名稱權が出来るまで** (Shand)。

1152 年、Eleanor of Aquitaine 姫が英王ヘンリー二世に嫁した際、嫁資の一部としてボルドー市及其管區セネシヨセ、Guyenne 公爵領 (公國) 全部を携へて来た。王は二年後に英王に即位したので、此の年から 1451 年迄の三百年間 Bordelais の地は英國の領土となつてゐた。葡萄酒積取の船隊は秋に英蘭を出帆してクリスマス直前に歸つて來、再び新春に出帆してイースター祭直後に歸つて來た。當時は新酒が古酒より好まれたので葡萄酒船が英國の港へ投錨するや否や、英國の葡萄酒商は手持ちの古酒を賣拂つて新酒を買入れた。其新來のワインは寧ろ葡萄液 (must)



に近かつたといふ。右の年二回の葡萄酒船隊の航海は新酒と古酒との間に貿易上重要な差別を生ぜしめた。ボルドー港はボルドー管區（現時のジロンド縣に略ぼ相當する）産のワインと奥地産ワインとの双方の海への唯一の出口だつたから、地理的に其等輸出を獨占出来る位置にあつた。ボルドー管區では此の特權を利用して、先づ第一回の船隊で自分等の管區内のワイン全部を積出して英國市場を獨占し、その後に奥地の商人に第二回の船隊に、不足分だけを供給させやうと圖つた。然るにボルドーにはグラープとメドックの第一級品を除いては、貧弱な薄い淡色ワインしか出来なかつた。しかも輸送に耐へなかつた。之に反し、奥地産は強い、暗色の濃厚酒で、航海によつて向上する性質の良酒だつた。その上、英人は奥地のワインを強く要求してゐた。ボルドーは一方では奥地産ワインの獨立市場を荒らし、他方では奥地産を買入れて自家の製品に混合して英國の嗜好に應ずるやうにして輸出した。此の目的の爲め（奥地産妨害のため）にはガロンヌ河の自由航行に對してあらゆる妨害手段を講じた。殊にボルドー管區は英王の領だし、奥地の人はずールーズ伯（佛國

王)の領民だつたから差別待遇が甚だしかつた。

1415年ボルドー市會は良酒 200 樽を英王ヘンリー五世に贈り、宮廷の諸侯にも百樽を贈つて水路より入市する貨物に對する河岸使用權の更新を要請した。百年戰爭の末期、佛王シャルル七世 (1403~1461) は1451年ボルドー占領の際右の特權を確認したが、同市の市參事會員が英人に門を開いた不忠の罰として、二年後のカスチヨン會戰の後、ボルドーが佛國へ取戻された時、王は其の特權を撤廢した。しかしガロンヌ河の完全な自由は一ケ年間は確保されたが、その後、シャルル王は昔の特權を部分的に復活させた。

1462年頃、ボルドーはルキ十一世から特許狀を得、それによつて奥地のワインはクリスマス以前に河を積下すことを禁ぜられた（ボルドー酒保護の意味）。四十年後には、英國市場向の分を除いては、ガロンヌ河航行の自由を奥地へ許與する協定に、ボルドーは署名するを餘儀なくされた。

1612年、英王セームス一世用の數樽の奥地ワインがクリスマス前に積出された。それは前年ボルドー商人から英國へ輸出したワインが粗悪



品だつたので王が抗議したからだ。更に七十年後チャールス二世も、彼の祖父王と同じ抗議を繰返さねばならなかつた。ボルドー酒の粗悪だつた證據。

ガスコニー地方が英領だつた時代から、前述の如く薄い淡色酒と濃強暗色酒とを混合することが行はれてゐたが、其の方法はボルドー管區の酸いコクの少いワインを處分して了ふ必要によつて一層刺戟された。

次で十七世紀と十八世紀の間に再び過剰生産の波が押寄せた。混合行爲を許すべきか禁すべきかの魚眉の問題に就て、參事會からコルベール Colbert に相談した。彼は混合業がボルドー及和蘭で確立され繁榮してゐる點を觀て、寧ろ和蘭から専門技術者を招聘して盛んにすることを奨めた。併しボルドー市會は彼の勸告を退け1683年、混合を嚴禁した。ボルドー酒中クレレットはルキ十三世の宰相リシュリユの努力によつて今日の卓越した地歩を獲つ、あつたので『ボルドー』の名稱こそ保護さるべきだつたため。1911年『ボルドー』の official delimitation (公的定義)が出来たので、他地のワインを混用することが出来なくなつた。斯くて上記の奥地

並にその混合に對する歴史的紛争は終つた。

即1911年2月11日(18日ともある [Cock et Féret]) の Décret に依り、ボルドーはジロンド縣内の425個のコミューン(町村)に産するワインに限ることに法律で定められた [Shand: French Wines]。それによつてボルドー以外産の酒を混合したものはボルドーと稱することを得なくなつたのだ。但し名稱の共通なワインを混合して共通の名稱で賣出すことは差支ないから、ブレンデングは今日と雖も盛んに行はれてゐる。併し、高級になるに従つて混合しなくなり、特殊獨特の品質を保持させてある。

{ ソーテルヌ (中, 71, ソーターン参照)

{ コート以下 は略する。

### ボロニヤ・ソーセージ (英)

Bologna Sausage

大型のスモークド・ソーセージの一種。イタリアの特産品で、主としてボロニヤで製造せられる。ベーコン(燻豚肉)、犢肉、豚脂(ホークシユエツト)から造る [Senn]。

英國シービー社製や國産の罐入がある。



マーガリン (英) Margarine

マルガリン (獨) Margarin

人造バターとも云ふ。1870年佛人メージュ・ムーリエ氏 Mége-Mouriès によつて最初の記述がなされた。貧民及水夫に廉價な脂肪的滋養料を供給するため研究したものの〔澤村〕〔Sherman〕。ムーリエ氏は、牛のオレオ油、ミルク、水を、それぞれ十・四・三の割合に混ぜ、アンナツト(黄粉)と共にチャーニング(攪拌)して造つた〔Ward〕。

語源。〔英〕margarine ← 佛 margarin ← 拉 margarita ← 希 margaritēs 眞珠〔Chambers〕〔Cassel〕。ine, in は化學名。マルガリンは「眞珠のやうな」の義〔Senn〕。

一説、最初のマルガリンは佛國の大化學者 Michel Eugène Chevreul が脂肪から遊離させた物質から、美しい眞珠やうの結晶として得たもので、之を賞美する意味で、彼自ら之に Margarine (pearly = 眞珠のやうな) と名づけた〔Senn〕。

佛國化學者は、オレイン、マルガリン、ステアリンの三つが動物脂肪の主成分だと信じ、又オレインとマルガリンとを牛乳脂肪(即バター)の

主成分だと長年の間誤信してゐた。人造バターをオレオマルガリンと彼が呼んだのは右の誤を犯したものに他ならぬと。彼の所謂マーガリン酸はバルミチン酸とステアリン酸との混合物だつた。ミルクのマーガリンなる語は今では完全に見當らなくなつた。オレオマーガリンの名は最初から人造バターに適用されたのではなくて、今から十五六年前にはオリーブ油から採つた固體物に與へられたものだ〔Ward〕。

動物性脂肪製 imitation butter で、英國で従前バターリン butterine と稱してゐたが、消費者にはバター(牛酪)であるかの如く響くので、議會の法律を以つてバターリンをやめてマーガリンの名を與へた〔Senn〕。

英獨佛では margarine といひ、米國では oleomargarine といふ。マーガリンの最初の基礎材料たる柔い牛脂を米國では oleo oil、英國で oleomargarine といふ〔Sherman〕。

製法はムーリエ時代から随分變化した。現在は各種のスタイルがあり、色々な原料から造る。牛のオレオ油が一般に主要な素材で、之に中性<sup>ラード</sup>豚脂、植物油(棉實油が通例)、殺菌熟乳を此の順序に混合し攪拌(Churning)したものの。



高級品には天然バターを混ぜる〔Ward〕。

昭和九年度の我國の人造バターの生産は約二千萬ポントで、天然バターの三四倍。主として製菓原料にされる。テーブル用には用ひられることが少い。日本の人造バターは栄養上缺點が多く、就中ビタミンAを殆んど含んでゐない。油を硬化するときビタミンAは全部破壊されるから。英國の或會社では理研のビタミンAを混用することを公言してゐる。又原料の油脂では、鯨油や鰯油などは中毒を起すことがある。其他の魚油でも脂肪酸の性質が天然バターと異つてゐて栄養價が劣る。大豆油や椰子油を適宜に混ぜると天然バターに劣らない品質のものが出来る。

〔農博鈴木梅太郎氏・化學の進歩と我が國の農業（糧食研究）107號〕。

昭和九年の省令で、バターと稱し得るのは「乳脂以外の脂油を含有せざるもの」に限ることとなり、バターに非ざる食用脂油の販賣には、「バター」なる文字又は「バターたることを示すべき文字」を用ふることが出来なくなつた。併し「人造バター」といふ文字は、天然バター製造家の反對にも拘らず、合法的に許されてゐる〔人造バター表示ニ關スル件（昭九・十・一）

農・商・省令)。ピーナツツ・バターも合法的〔中280参照〕。

明治屋扱には明治食料株式會社製がある。

マージョラム (英) Marjoram

マルジョレーヌ (佛) Marjolaine

マヨラーン (獨) Majoran

マヨナラ (學名 *origanum maiorana*)。

料理用香草の一。生又は乾燥品を (一) 野獸肉の調味料、(二) ソース、詰め肉の味付用。語源。〔英〕 *marjoram* ← 古佛 *majorane* ← 後拉 *majorāna*。

一説。← 低拉 *majoraca* ← 拉 *amaracus* ← 希 *amarakos*. = *marjoram*)〔Chambers〕。〔伊〕 *majorana*,〔西〕 *mayorana*〔葡〕 *maiorano* 皆同源。Sweet *marjoram* といふ種類で北アフリカ原産。

英國CB社製、ドライド・ハーブズ中に、マージョラムがある。壺入で舶來される。

マーマレード (英) Marmalade

マルムラード (佛) Marmelade

ジャム又はブリザーブの一種。通例オレンジから造る。もとはマルメロ (英語クキンス、樞椏) から造つた〔Chambers, Skeat〕。英國では



apple and lemon marmalade (林檎とレモン) が周知のテーブル・コンサーブ (食卓用果糕) だと[Senn]。本邦ではオレンジマーマレードが専ら行はれてゐる。

語源。〔英〕marmalade ← 中佛 mermelade ← 葡 marmelada (マルメロから造つた、marmelo = 榲桲、-ada = made of) ← 拉 melimelum = honey apple = 榲桲 ← 希 melimelon 甘林檎 = 榲桲に接穂した林檎。meli = 蜂蜜、melon = 林檎。

〔英〕quince ← 中英 coin ← 古佛 coin (現佛コワン coing) ← 拉 cotonium = Cydonium ← 希 Kidonia = 榲桲樹 ← 希 Kidonia = Cydonia シドニア (クリート島主都の一)。

〔邦語〕マルメロ (果物の名) ← 蘭 marmel (果の砂糖漬)。此の實の砂糖漬が傳來したから起る〔言海〕。蘭 marmelade マーマレード〔大言海〕。

マルメロは學名 <sup>キドニア</sup>Cydonia vulgaris。英、南歐、米等の各國で栽培。クリート島原産。夙に波斯及地中海沿岸諸國に風土化され、古代希臘羅馬人に知られ、宗教的及政治的儀式に重要な物だつた。果は美しい黄色。硬くて澁い。古代希臘以來餘り改良されてゐない。生食に適せず、シチュウ (文火煮)、又はパイやブテングに入れる。

又上等のマーマレードが造れる。英國では樹は裝飾樹。歐亞米の暖地に甚だ有りふれた樹。〔Tibbles〕。

佛國アミウ社マーマレードには

1. マルムラード・ド・ポナム Marmelade de Pommes (林檎)
2. マルムラード・ド・ポナム・アベツク・フリユイ・ルージュ Marm. de Pommes avec fruits rouge (林檎と赤い果實)
3. マルムラード・ド・ポワール・エ・ポナム Marm. de Poires et Pommes (梨と林檎)
4. マルムラード・ド・ポナム・オー・アブリコ Marm. de Pommes aux Abricots (林檎マーマレード・杏子入)
5. マルムラード・ド・ポナム・オー・フレーズ Marmelades de Pommes aux Fraises (林檎マーマレード、ストロベリー入)

1 は林檎のみの製。3 は梨と林檎と半々か。4 及 5 は林檎の割合が過半の意味か。

マカルーン (英) Macaroon

マカロニ (佛) Macaron

一種の甘味ビスケット。スキートアーモンド (甘扁桃) の粉と砂糖とを主とし、卵白、小麦



粉を混ぜ合せて、中位の硬さのペースト(煉物)にし、之をオーブンで焼いたもの。アーマンドの代用に、ココナツトミール(粉末コ、ナツト)又はピーナツトミール(落花生粉)を用ひることもある。

語源。〔英〕 macaroon ← 佛 macaron ← 伊 macarone = macaroon ← 伊 macaroni (麵類 = ペースト状のもの)〔Skeat〕〔Chambers〕。

**マカロニ** (英) Macaroni, macaroni

**マツケロニ** (伊) Maccheroni

伊太利麵類の一。中空の管状麵。スパゲテー(マカロニより細く中實)及パーミセリ(更に細い條)と併稱され、伊太利麵の代表として呼び馴らされてゐる。

語源。〔英〕 ← 中伊 macaroni ← 中伊 maccare = 搗碎く、攪打する、搗いて粉にする〔Skeat〕。

一説、ギリシヤ語 blessed-bread (死人を祭る際食ふ古い習慣を暗示してゐるパン)の意の語から出たと〔Senn〕。

原料は硬種小麥。黒海沿岸産の硬種赤麥に伊國産を混ぜる。製粉し、篩ひ、澱粉分を除き、グルーテン質の部分を分ち採り、之をフラワー(精粉)にし、熱湯でペーストにし、完全に捏

れ、均一なグルーチナス・ドウ(捏粉)にし、之を直立の筒に入れる。筒の底は多孔板。之を水壓で壓出すと、長い細條が出来る。底の仕掛によつて中空になる。底を通るときには縦の裂け目があるが直に密着する。之を三呎に切り、天日に二時間干す。更に温室に十二時間置き、弾性的にし、又數日間陰干にし又は乾燥室で熱風で8~24時間で干し上げる。今は手製は稀である〔Ward〕。

**原料による種類**〔米國 Federico Mfg. Co.〕。

Farina macaroni = 硬種冬小麥粉(パン製造用と同一のもの)の製。天然クリーム色。

Semolina macaroni = 純正硬小麥(特に高級マカロニ用に栽培したもの)の製。天然琥珀色。

**用途**。(一)マカロニ料理。マカロニは煮ると三倍の水を吸収する。纖維素を含むこと少なく、殆ど完全に吸収される。

(二)ミルク、砂糖と共にプディングに造る。

(三)スープに入れ、スープの濃さと價値を増す。料理がマカロニ若くは同種の麵類だけより成る(若くは一部分を成す)場合には其の料理に「ア・リタリエヌ」「イタリヤン・スタイル」「à l'italienne」「Italian Style」なる語



を以て呼ぶ。その場合、パルムザンチーズ、若くはトマト、若くは其の両方が入つてゐる〔Senn〕。

### 製 品

(一) イン・パケツツ in Packets. 紙包。米國フェデリコ社 Federico Macaroni Mfg. Co. (ニウオルリーズ市) ラクシユリー印 Luxury Brand, 米國カリフォルニア・マカロニ社 Cal. Mac. Mfg. Co. (桑港市) ベスビオ印 Vesuvio Brand。伊太利本場物は乾燥不充分等のためか輸送中蟲がわくこゝが多い。

(二) クツクド・マカロニ Cooked macaroni 米國ハインズ社製。クツクド・マカロニ・イン・クリーム・ソース・ウイズ・チーズ Cooked Mac. in cream sauce with Cheese

調理(クック)し、ミルクとバターとを含有するリッチ・クリーム・ソースを掛け、上等輸入チーズ(伊國製か)を以つて味をつけたもの、温かくして供すると最も美味なランチヨン・デツシュ(辨當料理)だ〔同社リストに據る〕。

沿革は中199頁参照。

マカロニ亡國論〔東朝紙、昭八・六・三〇・岸晃二「未來主義料理」〕。マカロニは肉、魚、

野菜と比べてその滋養が40%劣る。之を食べると、身心の衰弱を來し、悲觀主義、懷郷的不活動主義、中立曖昧主義を誘發する。イタリー國民がマカロニ食を止むるならば、祖國は外國から輸入を仰ぐ高價な麥から解放され、米産業の發達を助け得るは必然だ。實にマカロニこそはイタリーを亡ぼす怖るべき食料だ(イタリー未來主義の始祖、イタリー翰林學士・F・T・マリネツテイ氏の論)。マカロニ排撃、料理改良論は十五世紀のG・ヴィーゴから十八世紀のM・スクロフェツタを経て今日マリネツテイに及ぶ、かなり古い論だ。1909年2月、未來主義運動發生當初、イタリー人には創造的生産的侵略的滋養が必要だと、マリネテイ、ポツチヨニ、サンテリア、ルツソロ、バツラ等の未來主義者が協議したのが、1930年以降俄然具體的運動を開始し、マリネテイは1931~32年の間、巴里ヂエノバ其の他の各地を講演し、マカロニ亡國論と、未來主義料理とを試食宣傳して廻つた。

### マシユマロー (英) Marsh-mallow

ましまろー。最も上品な西洋菓子の一〔澤村〕。

双目糖と澱粉糖(葡萄糖)とを等量に混ぜ、火熱沸騰せしめ、寒天、卵白で固さと弾力とを



與へ、着色、着香して器に入れる〔澤村〕。

Marsh mallow は錦葵(セニアフヒ)。その根莖で調味するに依つて生じた名〔富山房・大英和辭典〕。

語源。〔英〕marsh 沼澤地 ← AS. mersc ← merisc = mere-ish = full of meres。mere = a pool 池。

〔英〕mallow 錦葵 ← AS. malwe ← 拉 malva、希 malachē ← malassein = 柔かくする。此の植物は、鎮和性 emollient properties を含む、若くはその柔かくて毛の生えた葉の故に名づけられたもの。marshmallow は沼澤地 (marsh) 又は牧場によくある種の mallow (錦葵) のこと。アラビヤ人は之を鎮和薬に用ひてゐる〔Skeat〕。

マシマロ・チョコレート (チョコレートを掛けたもの) などある。

**マスカテル・ワイン** (英) Muscatel Wine

**ムスカデル** (〃) Muscadel

**ムスカダイン** (〃) Muscadine

**ムスカット** (〃) Muscat

などともいふ。麝香葡萄酒と譯されてゐる。ムスカット種白葡萄から醸造するから來た名。マラガ (西國)、イタリー、ギリシヤ等に産するワイン。麝香を入れたのではない。

マラガのモスカテル Moscatel はペドロ・ヒメネス Pedro Ximénés 種葡萄製のワインと、ムスカット種葡萄製の甘口半発酵酒とを二と三との割合で混合したもの〔Schoonm.〕。

伊太利にも全土に互つて moscato 酒を産する。raisin and dessert (basis) wine として分類されるもの。蔓生りのまゝ又は筵に擴げて天日で干して水分を蒸發させてから醸造する。酒精分と糖分の多いのが特色〔The Italian Exporter〕。そのまゝ賣る他に、甘味と香氣との故にイタリヤン・マルモットの壺にし、又アスチ・スプマンチにも造る。Moscato appassito = still Muscatelle (非沸騰) と moscato spumante = sparkling Muscatelle とある。Asti Spumanti は後者の代表的なもの。沸騰酒としてはシヤンペンに次いで世界的に著名。〔Schoonm.〕。

明治屋のリストにはスペイン産と希臘産とがリストされてゐる。

語源。〔英〕muscatel 其他 = 一種の濃口芳香ワイン ← 中佛 muscadel ← 中伊 moscadello, moscatello = moscato (麝香ワイン) の縮小詞 ← 中伊 musco ← 拉 muscum = 英 musk 麝香。



マスタード (英) Mustard

ムータルド (佛) Moutarde

モスタルダ (伊・葡) Mostarda

モスタサ (西) Mostaza

からし (芥子)。カイシ (芥子)。

(一) Brassica (アブラナ、芸薹科の植物)。もとは Sinapis (芥子) 科として分類されてゐた [Chambers]。

(二) 右の芥子菜の種子。(三) 右の種子を粉末にし、水、酸果汁、酢、香料等を煉り合せた調味料。これをフレンチ・マスタード French mustard といふ。

語源。[英] mustard ← 古佛 mostarde ← 拉。must 即ピネガーを混ぜて造るこゝから此の名が出来、後にその名が植物(芥子菜)の名になつた。must ← 古佛 most (= must 新酒のワイン) ← 拉 mustum (= must 新ワイン)。語尾 -arde (ard の女性形) はチウトン形。[Skeat]。

邦産カラシナも十字科植物で、白種黒種を區別して擧げられてゐる [百科]。

[邦] からしはカラシ (辛、形容詞の終止形) の義。本草和名に芥、倭名抄に辛菜や芥の字が見え、共にカラシと訓じてゐる [大言海]。

からしには二義ある。(一) からしな (芥菜) の古名 [本草和名・倭名抄] (二) 芥子粉。[箋注倭名抄・鹽梅類] [大言海]。

沿革。芥子(種子)は古代の名医によつて醫藥として用ひられたこゝがあつた。調味料としては十六世紀の後半からのこゝ。しかし 1720 年英蘭のダーラム市 Durham に住んでゐた Clements といふ一老婦人が種子を臼で挽き、更に幾多の操作を加へて皮を除去し始める迄は餘り知られてゐなかつた。彼女は長年、その製法を秘密にして、多量の製品を全國に賣り捌いた。特にロンドンで賣れた。その爲め彼女の住所に因んで **ダーラム・マスタード** Durham mustard の名を獲た [Ward, Senn]。一説に 1729 年はじめてダーラムで English mustard が創製された [Senn]。

最初 Clements が用ひて全歐に名聲を博したのは、同地に澤山野生してゐる charlock といふマスタードの種子だつた。今日では黑白兩種の芥子が用ひられ、チャーロックは偽和用に採集される [Tibbles]。

**黒芥子** (black mustard, Brassica nigra) は英蘭のコーンフィールドの原産で野生してゐ



る。

**白芥子** (White mustard, *B. alba*) は南歐の原産で、英蘭に風土化されてゐる。兩種の最上種が英蘭の東部で栽培されてゐる。英蘭では最高二三呎、カリフォルニアでは十六呎以上の高さには達する。

辛味の素たる酵素 myrosin は黒芥子に不足し、白芥子に過剰だから、兩種を結合して最強のマスタードが出来ゐる。黒芥子は香氣を附與する。

全ての初期のマスタードはダーラム産の式に據つて、純粹な篩分けた芥子粉を主としてゐた。後に、辛味を調製した方が大衆の味覺に適するところが觀取され、今日では多種の調合品が出来てゐる。最も持て囃されてゐるのは、酢、メリケン粉の繋ぎ及び各種の薬味などを50~75%含有するもの。

最も單純な製品は、マスタード粉末に、水と鹽(芥子粉二オンスに付茶匙二杯)を加へて煉合せたもの。之に鹽と同量の粉糖を混ぜる人もある。酢とオリーブ油も好みに從つて加へる。直ちに用ひる場合には、酢と油との代りに、ミルク又はミルクとクリームとを入れてもよい。

フレンチ・マスタードといふのは右の酢、油等々の調合品といふ。

英國品には pure, extra quality, superfine, double superfine などの級がある(Tibbles)。

獨英産の西洋芥子粉は芥子油を搾つた滓を粉末にしたもので、その方が辛味が永續する(百科)。

米國ハインズ社製、(一) **プリペアード・マスタード** Prepared mustard。マスタード・シード(種子、芥子)をよく洗滌し、挽碎(ground)したもの。

(二) **プリペアード・マスタード・ソース** Prepared Mustard Sauce。滑かさ、柔かさがあり、重濁でなく、スパイスと上等ピクル用ピネガー(漬物用酢)入り。サンドキツチ、サラダドレッシング、魚及び肉などに用ひる。

(三) **スイート・マスタード・ピクル** Sweet Mustard Pickle。甘口のチヨウチヨウの一種。Chow-chow (はPigeon-Englishで、支那人などの用ひるプリザーブド・ミクスト・ピクルズ preserved mixed pickles) のこと。精製糖で甘味を附ける。モールト・ピクリング・ピネガー及マスタード、カレー、其他のスパイスで着味し



たもの。

Pigeon (鳩) English ← pidgin E. ← Business E. の支那語訛。極東地方で土民と歐人との會話に用ひられる變則の英語。支那語、マレー語、ポルトガル語などが混淆したもの〔Cassel〕。

**マツシユルーム** (英) Mushroom

**シャンピニオン** (佛) Champignon

一種の西洋キノコ。食用マツシユルームには二十九種あり、英國種中最も美味なのは、赤肉種で、廣く森林地方に産じ、鶯色の頭、白い菌褶、球莖にある環等で知られてゐるもの。草地茸が最もポピュラー〔Senn〕。

英國ではマツシユルームは主として、出來上つた料理のフレーバリング(着味)用にすが、ロシヤ、ポーランド及獨逸一部では食物として廣く用ひてゐる〔Senn〕。マツシユルーム・ケチャップ(ソースの一種)やcream of mushroom(スープの一種)がCB社のリストに見える。

語源。〔英〕mushroom ← 古佛mousseron ハラタケ ← mousse 苔(泡) ← 古高獨mos 苔。

シャンピニオンをフレンチ・マシユルームといふ〔上巻217頁シャンピニオン参照〕。佛國特産、十六世紀頃始めて佛國で栽培された。

産額の大半は罐詰にして外國へ輸出されること〔史料〕。

我國では松茸(マツタケ)にマツシユルームの譯語を當ててゐる。牛肉と松茸の罐詰を「ビーフ・エンド・マツシユルーム」と標記するなど。

キノコ(菌)は木ノ子ノ義カ〔言海〕。古名クサビラ(草片ノ義→蔬菜→茸〔言海〕)。一名タケ(茸、覃)、タケリ(牡陰)の略、形が似てゐる〔大言海〕。

キノコに就ては、應神天皇十九年十月、國權(クズ、國栖、奈良縣)の人が土毛を献つた中に、栗、菌、年魚の類がある〔日本書紀〕。素性法師(宇多天皇御代の人)歌集の辭書きに「北山に松タケさりにまかりたりける云々」。夫木集に松茸狩の歌がある。庭訓往來に酒煎さかひりの松茸、平茸の鴈煎。尺素往來に干松茸。類聚雜要抄文永元年(1264)九月饗應の條に「御汁物二度、寒汁松茸又熱汁志女治」。海人藻芥に宮中では松茸をマツと云ふとある。萬葉集に「秋の香」(高松の、この峯も迫せに笠立て、盈ち盛りなる秋の香のよさ)とあるを本居宣長は松茸と解した。松茸は山中の赤松(雌松と昔の人は



考へた)の多い地に生える。高さ一二寸から一尺に達するものがある。京都が一番有名。

明治二十年頃京都の濱口氏(富三郎氏か)、大阪の金原氏(彌五兵衛氏か、筍水煮罐の創始者)によつて製造された。始めて市場に出たのは筍罐と前後した古い歴史を持ち、一時は蔬菜罐詰の白眉とせられたが、最近は大高價と、製品が今一段進歩せぬため人氣圏外に押出された。〔新聞1056號〕〔沿革史・罐詰篇〕。

**マUTTON** (英) Mutton

**ムートン** (佛) Mouton

羊肉。ヒツジニク。羊 (sheep) の肉。

語源。〔英〕 mutton ← 古佛 moton 羊 ← 低拉 multonem (拉 multo ノ 第四格)。現伊語 montone。

〔佛〕 mouton ← 低拉 multo。

羊 〔英〕 sheep 羊 ← AS. scéap。

〔獨〕 シヤーフ Schaf 羊 ← 古高獨。

仔羊、仔羊肉 〔英〕 ラム lamb ← AS. lamb。

〔邦〕 ヒツジ ← 朝鮮語か、詳かでない〔言海〕。ヒ

タスシシ (養す獸) の略〔大言海〕ヤギ (山羊) と

區別する爲めに**羶羊**(めんやう)と云ふ〔澤村〕。

羊は世界最古の家畜。遊牧時代、羊は衣と食とを供給するもので、命の親だつた。ユダヤで

逾越節 (Passover) に屠殺して食ふ仔羊をパスカルラム paschal lamb と云ひ、轉じてキリストをパスカルラムと云ひ、更に略して the Lamb とも云ふ。

羊毛を目的とする牧羊は近世のことで、以前は肉が主だつた。十八〜九世紀は歐洲の牧羊業の全盛期で採毛を主目的として改良蕃殖につとめた。その頃、米國、濠洲、アフリカ等の新開地に牧羊が盛となり、その廉價な羊毛と競争に堪へないやうになり、歐洲では、再び肉を主とし、毛用を兼ねるこゝになつた〔澤村〕。

羊の皮は極めて薄いので太古から羊皮紙として書物を作つた。

西洋では羊肉料理は極めて高等料理。高貴の人々の供膳用又は芽出度い場合の料理用。従て高價。最も美味なのは「マUTTON・チャップ」。〔東洋軒・笠原昱氏一羊肉の話(糧友會編)〕。

回教徒はコーラン(回教經典)に豚を食ふことを禁じてあるから、羊と鶏とを食用する。

支那では古より牛羊豚を三牲(三種のイケニへ)〔書經疏〕又は三犧〔兩都賦〕と稱して重要視した。羊の字は羊の角、脚、尾の象形文字〔本草綱目〕で、其の角が強調されてゐる。羊



は大なるを貴ぶから、羊の大なるを美さいふ〔陸佃一倭漢三才圖會〕。従順なことから祥（めでたい）、美じき言葉の意から善（言二個と羊の合字）、我を善美（威容を正す）にする會意にて義の字が出来た〔漢字起源の研究〕。

周代の八珍の中に炮豚、炮羊があり、又膏膾（羊の脂肪）を料理に用ひ、又六畜六牲の中に數へられてゐる〔周官〕〔木下〕。

支那に於ても回教徒によつて羊肉料理が発達し、回々料理が種々ある。

現時、北京料理中の烤羊肉（カオヤンロー）（羊の附焼き）は最も美味で、北京正陽門外の肉舗のは成吉斯汗料理とも云ひ邦人にも持て囃されてゐる〔後藤〕〔大谷〕〔食道樂昭和六年四月號吉井藤兵衛氏・支那料理夜話〕。

日本。推古天皇七年（599）の紀「秋七月、百濟、駱駝一疋、驢一疋、羊二頭、白雉一隻を貢る」。嵯峨天皇弘仁十一年（820）の紀に、五月、新羅人李長行等、殺羶羊二、白羊四、山羊一、鶩二を進む」。又日本紀略に承平五年（935）九月、大唐吳越州の人、蔣烝勳が羊を献じた。百練抄に、承安元年（1171）七月、入道相國、羊五頭、麝一頭を院に進む。拾芥抄合食禁の部

に羊肉がある。幕令類編卷第十七生類の部に、天保三年八月十二日（1832）、「綿羊望に候はゞ下さるべく候」〔小鹿島〕。

近世の傳來は、二百五六十年前（徳川四代將軍綱吉時代）支那人、蘭人などが食用に供するため長崎に持つて來たのが始りだ。しかし當時は飼ふ者はなかつた〔澤村〕。維新以後、明治六年岩山某が短角牛三頭、メリノ一種羊等牝牡四十頭を英米から購入歸朝した〔小鹿島〕。明治八年參議兼内務卿大久保利通、下總に大牧場（御料）を拓き、米國牧羊家ジョンス及ドクトル・エツチ・レーサムの二人を傭ひ、同十年米國加州の人ベーカーが我政府の牧羊開業に感じ、メリノ一種羊二十二頭を献納した〔秋鹿〕。此の後各地に牧羊行はれたが、輸入羊の斃死するものが多かつたので、風土不適とされ甚だ振はなかつた。明治四十一年、北海道札幌郡月寒種畜場で飼育試験をし、大正四年、用地内小作人及び伊達村農家に飼育させ良成績を得、綿羊飼育法復活の曙光を見た〔羊肉の話〕。

羊肉の供給は、明治四十年、始めて松方（正義）公が自分の牧場の羊肉を東京市赤坂溜池の松井平五郎氏に依頼して一般に販賣したのが國



産羊肉の嚙矢。大正十三年頃から農林省も松井氏を指定して賣擴めさせ斡旋してゐる〔同書〕。

從來、我が西洋料理屋（茲では東洋軒）では羊は上海から取寄せてゐたので、羊肉の献立は半月前に注文を受けないさ間に合はなかつたさ〔糧友會編—羊肉の話〕。

英國CB社リストの罐詰スープの中に  
マットン・ブロス Mutton Broth（ブ羅斯は肉汁、又は肉スープのこま）。

マデラ(マデイラ) (邦)  
マディーアラ (英) Madeira  
マデール (佛) Madère

ポルトガル領マデイラ島産のワイン。  
此の島は1418年発見された。當時は無人島で、葡語『マデイラ』(森林の義)が示す通り密林で蔽はれてゐた。その発見者 John Gonçalves Zarco は直ちに之に放火したので火は此原始林内で七年間燃え續けて自ら鎮火した。此の火事の灰のために土は無比の沃土になつてゐた。數年後葡萄樹が傳來され驚くほご繁茂した〔Schoonm.〕。〔Simon: Madeira〕

1418年には既に最初の葡萄樹を植付けるに充分な位に、原始林が拓かれた。最初の葡萄樹は

サイブラス及キヤンヂヤから移植されたものだ。十五世紀の末、マデイラワインは既に歐洲へ輸出された。それから一世紀後、佛王フランソワ一世（在位1515～1547）の宮廷で非常に賞用された。英語の文献に於ける最初の記述は、シェクスピアの Henry IV（1597—1600の間の作）の中で、Falstaff がマデイラの一杯と雞の脚一本とに代へて自分の魂をサタンに賣つたこまを Poins が罵つてゐる〔Shand〕。

1700年頃に既に數人の英國商人が Funchal に定住してゐた。そして西印度及びアメリカの英領殖民地（今の米國）との間に盛んにワインの貿易が行はれてゐた。此の酒はアメリカ殖民地時代から革命（獨立戦争）時代の流行酒で、チャールストンやヒラデルヒヤやボストンなど港市の豪商などが最も鋭い通人の中に數へられてゐた。彼等新興共和國（米國）の高級なマデイラ趣味（味覺）は Funchal に在る輸出商に對して極上のブレンドを注文した。彼等英米兩國人が互に競つて此葡國領『森林島』の濃口酒 rich wine の名聲を世界に廣めた。

奇妙なこまには、マデイラ酒の貿易は殆んど最初から英人の手中に在つたに拘らず、本國の



英蘭には知られて居らず、革命（米國獨立）戦（1775～83）後、凱旋の英國士官が米國で飲んだマデイラ酒が極上だつたことを報告したので始めて人々が知るやうになつた。（當時マデイラは英國士官が手に入れることの出来た唯一のワインだつたこと〔Shand〕）。今日多くのワインがさうであるやうに、マデイラ酒も亦、百姓に始まつて英人で終つてゐる譯である〔Schoonm.〕。1852年以前にはマデイラは二～三萬パイブの年産があつた。大部分は英國へ輸出された。同年に病害の爲め全島の葡萄園が破壊され、事實1851～1857年の間はワインの生産は皆無だつた。1860年に至つて始めて再植付が始まつた。しかし取引量は恢復出来ず、ワインはもその品質を取戻すことが出来なかつた。同島の繁榮を奪つた因子は、嗜好の變遷、供給不足、定顧客の東印度商會の解散、スエズ運河の開通によつて東洋航路の船舶が Funchal 港へ水とワインとの補給に寄港することが無くなつたこと等々。

マデイラをフランスへ最初に普及させたのはタレイラン Talleyrand (1754—1838) だつた〔Shand〕。又1778年 Scheldt 河に沈んだ船から1814年一樽のマデイラが引揚げられた。是は

“the 1814 pipe” として名高い。ルキ十八世（在位1814～1824）は此の歴史的ワインを獲やうと焦慮した。當時のアントワープ領事は此の美食家の主君の爲めにその獲得に盡力した廉で御裾分に與つた。彼はそれを Ragusa 公爵（マルモン元帥）に賣り、公爵夫人の1858年死後残つてゐた44本が競賣され、ロスチャイルド氏によつてそれと同じ目方の黄金に等しい値段で買はれた〔Shand〕。

葡萄畑は峻嶒な壁のやうな斜面にある。收穫した葡萄は園主が壓搾し、新鮮な葡萄液を山羊皮の壘に詰めて山腹を海岸に運び下し、更に牛車又は帆船で Funchal に運び、そこで輸出商が全操作を行ふ。即ち〔Schoonm.〕

1. 液を發酵せしめて <sup>ビーニョ</sup> <sup>クラロ</sup> vinho claro (清澄液) にする。
2. 之を <sup>エスツフアス</sup> estufas (=stove 温室) といふ特別な蔵の中に置き、數ヶ月間華氏100～140度に保つ。（但し最高級品は其より稍低温です）。此の操作によりマデラ酒特有のフレーバーが生ずる。又ワインの馴熟を促進し、又副發酵を阻止する効もある。此の温熟法は同島の名聲に有害だとの理由で葡國政府は斯の種のワインに重い特別税を課して彈壓したことがあ



る [Shand]。

3. 次に渣引 (rack) して新樽に入れ、グレーブブランデー (葡萄酒の蒸溜酒) を注加する。酒精度は二〇%に昇り、且つ其の結果、名前も vinho generoso (ピニヨ・ヘネロソ) と變はる。之は別個に馴熟 age させ、輸出商の手許にある古酒にブレンドする。六ケ年間貯蔵熟成させる。例外的に優良な年の品はピンテージ・マデイラにするが、通例はブレンドして標準品 (スタンダード・ブレンヅ) を製造してゐる。

ポルトガル官憲は絶えず此の輸出商の酒蔵を監視をして居り、又總べてマテラ酒は税關で、サンプルをテスト (検査) したり分析したりしてから輸出される。

有名品は多くは輸出商の名前で賣出される。マテラ酒は帆船に積込まれて、ホーン岬 (南米南端) 廻航又は印度への往復によつて非常に向上した。船のローリング (動搖) と熱帯の温度さが熟成を助長するのだから考へられた [Schoonm.] [Davis]。此の東印度又は西印度航海を経たマデイラを Vinho do roda (travelled wine) と稱した。

マテラ酒は世界中のワインのうち (Tokay wine を除けば) 最も長壽 (耐久性) なワインである [Davis]。[Schoonmaker]。

色は淡琥珀色から暗紅褐色まで色々ある。

味は最辛味 (dryest) から最甘味 (Sweetest) まで全部ある。

葡萄樹種には四大種がある。

- |                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| 1 Sercial (セルシアル)  | } 最上のドライ・マテラを造る。        |
| 2 Verdelho (ベルデリヨ) |                         |
| 3 Bual (ブアル)       | } 悪甘い (lucious) 甘口酒を造る。 |
| 4 Malvasia (マルバシア) |                         |

マルバシアから造つたワインをマルムセー Malmsey といふ。

マテラ島は長さ三十哩、幅十~十二哩の狭い島で、フランスの厳格な國定の région vinicole (葡萄園區域) よりも更に厳格なので、マテラ酒は世界中に澤山ない。嘗てフィロクセラ病蟲に甚しく荒廢させられたから。そして熟成したワインが再びストックされつゝあるのは最近のことに屬する位だから。

マテラ酒はマルサラ (伊國シシリー島産) と共にシェリーに酷似してゐるさされてゐる [Aye]。又マルサラと同じく、辛口のマテラは



スープと共に供され、殊にタートルスープ（海  
 亀スープ）と共に賞用される〔Aye〕。

リッチ（濃口甘口酒）ワインはデザートワイン  
 としてポートの代りに用ひられる。

**マンゴー**（英・獨）Mango

**マング**（佛）Mangue

欖果。

臺灣の土語で様子（ソアンヤ）、蕃蒜（バン  
 シ）といふ。果實の王と稱せられる。熱帯植物  
 の一。漆樹科の常緑大潤葉喬木。果實は重量五  
 十匁位、皮は青黄色、果肉黄色、中に核がある。  
 印度及臺灣に多く産する〔澤村〕。

最上のマンゴーは印度のボンバー（孟買）地  
 方に産する〔Senn〕。

語源。〔英〕mango ← 馬來 maṅgā〔Cham-  
 bers〕。

用途

1. 生食、又ポイル（煮）し又スモートサラダ  
 として食べる。始めて食べるときには、松脂の  
 如き一種の臭氣を感じるが、慣れると却つて其  
 の臭氣を愛好するに至る。

2. マンゴ・チャットネ Mango Chutney

3. マンゴ・ピクル Mango Pickle

英國ではマンゴーのチャットネとピクルとが一

等知られてゐる〔Senn〕。

4. マンゴゼリー Mango Jelly

印度で好まれる食卓用調味料。又 amont と  
 稱する菓子 Sweetmeat でもある〔Senn〕。

5. green-mangoes の糸切乾燥品 dried shreds  
 は am-chool といひ、印度料理に廣く用ひられ  
 る薬味料である〔Senn〕。

**マンヂウ**（饅頭）

**マントウ**（華）饅頭。マン（饅）

**パオツ**（華）包子。

餅菓子の一。小麦粉に膨らし劑として精巧な  
 甘酒を絞り入れ、捏ねて中に餡を包んで蒸して  
 作る。形は圓くて平たい〔言海〕。今日、此の定  
 義の如き品は「酒饅頭」と珍重せられる。普  
 通品は重曹又はベーキングパウダで膨らせる。  
 語源。マンヂウ ← 饅頭の元代の發音か〔言海〕。  
 一説に、饅頭（マントー） ← 梵語マントー（麥  
 粉を乳で丸めて作つた菓子）〔大毎・昭三・七  
 ・廿七日紙上、吉祥眞雄〕。

小麦麩で製する食品は數多ある中で、蒸餅は  
 其の由來最も古く、是は酵糟（イースト）で發  
 酵させて作るもので、小麦麵ばかりの製と、果  
 菜油膩等を餡にしたのとある〔本綱〕。昔の餛飩



も今の饅頭だ、餅ではない〔五雜俎〕〔倭漢三才圖會に引用のもの〕。

諸葛亮（～234）（我が應神天皇の御代に當る）の發明だとする説——

1. 諸葛亮、孟獲を征し、凱<sup>かちと</sup>を奏り、回へる日、瀘水に至り、風濤ありて渡るこそ能はず、人の曰く、蠻に邪術多し、須らく神に禱るべし、常の例、必ず四十九人の頭を殺し、以つて之を祭る。怨鬼自ら散す。方に渡るべきなりと。亮の曰く、我れ師を班へして都に回へる。安んか妄りに一人を殺さん。我れ自ら主見ありと。乃ち羊豚の肉を雜へ用ひ、麵<sup>ひでこ</sup>を和ぜて劑となし、假りに人の頭を<sup>つく</sup>塑り成して、爲めに饅頭と言ふ。祭文を作りて以つて祠る。遂に風息み、浪靜まり、渡るこそを得たり。此の饅頭の名此に始まる〔群談採餘（倭漢三才圖會に引用せるもの）の自由譯〕。

2. 諸葛亮南征し、將に瀘水を渡らんとす、土俗人首を殺して神を祭る。亮令じて羊豕を以つて代へ、麵を取り人頭を畫きて之を祭らしむ。饅頭の名此に始まる〔事物紀原（康熙字典に引用もの）の自由譯〕。

3. 七修類稿には當初蠻頭と書せり、諸葛武侯

より始まる（金子）。

又、初學記に晋の廬譔祭法を引いて曰く「春祠ニハ曼頭を用フ」云々とあるから漢（西紀前194～西紀220）の頃から始まつたことが知れると（金子）。

### 饅頭の我國への傳來

京都建仁寺二世龍山禪師宋に留學し、曆應四年（北朝の光明院の年號、後村上天皇興國二年、元の順帝至正元年、1341）歸朝した際、林淨因といふ者彼地で友だつたので一緒に入朝した。彼は南都（奈良）二條に止住し、饅頭を造るのを業とし、林氏改めて鹽瀬と號した。是が饅頭の始だと〔倭漢三才圖會〕。

鹽瀬は淨因の故郷の名だと〔三好〕。當時奈良饅頭といつて大いに稱讚した。淨因の子某が京都に来て饅頭を製した、烏丸の鹽瀬は其の裔だと〔金子〕。淨因は宋の遺賢として知られた林和靖の裔孫、北朝の光明院より宮女を賜り男子三人を儲けた。禪師入寂の翌年、光嚴院延文四年（1359）妻子を遺して歸國した〔三好〕。

一説、饅頭は曆應四年夢窓國師の發明で、墳墓に模擬して製した〔金子〕。

元弘（1331～）の頃の著、庭訓往來に點心



(僧家の食、お八つ)の項に饅頭がある。又餛飩もある。食物志「餛飩或ハ渾沌ニ作ル、餛飩ハ其圓形ニ象ル」。五雜俎「餛飩ハ即チ今ノ饅頭ノミ、餅ニアラズ」。餛飩はムシモチ(蒸餅)。蒸餅は饅頭の餡の無いもので、オランダ人のハン(波牟)(麵包)と解されてゐる〔倭漢三才圖會〕。

一條兼良著尺素往來(文明、1469~)の點心の項に砂糖饅頭がある。寶徳(1449~)年中刊行の七十一番職人盡歌合十八番「うりつくす大唐餅やマンヂウのこゑほのかなるゆふつきよかな」、五十七番「いかにせむこしきにむせる饅頭の思ひにくれて人の戀しき」。餛飩で砂糖饅頭を蒸じてゐる畫がある。

當時、砂糖饅頭(普通のもの)と菜まんぢう(蔬菜を包んだもの)〔職人盡歌合〕。餡の無い方を蒸餅〔圖會〕、餡入りを饅頭。餡には獸肉や蔬菜などがあつたが、日本には獸肉入はなく蔬菜入りだけだつたと〔瓦礫雜考(文化14年刊)〕。又東鑑(鎌倉幕府の歴史の書)に將軍家より十字を給ふとある。此は蒸餅で、上が十字に裂けたものだと〔瓦礫雜考〕〔嬉遊笑覽〕。一説、饅頭を四つに割るとき刃を十字字に入れたからの

名〔理齋隨筆卷四〕〔金子〕。

饅頭と羊羹とは茶の湯の菓子として不可缺となり、足利義政公が「日本饅頭所」の看板を、鹽瀬饅頭に書いて與へた〔三好〕。

「御湯殿の上の日記」天正十四年四月十三日の條『曼華院殿よりまん一折』。同慶長五年四月四日の條『政所よりまん一折參る』。まんは饅頭の略稱、高貴の人々の語〔三好〕。

### 江戸時代

1. 寛永(1624~)年中刊行の食事正要に「マンヂウの外、カツコ、ケイシン、カグナハ、コントンコンを製菓子に名を附せし濫觴とす、いづれも麥の粉を砂糖に和じ、煎り、或は蒸じたるものに候」〔金子〕。

2. 江戸名物「米饅頭」。慶安(1648~)の頃淺草聖天金龍山の麓の鶴屋の娘およれの創製ゆゑの名。又米の製なるに因る(山東京傳)。又一説、よれは女郎のこよれ〔柳亭種彦・用捨箱〕、よれ(宿)は夜寢の義〔北村節信・瓦礫雜考〕。元祿の頃(1688~)には野郎餅、禿かむろ焼やきなど出來て、ヨネ(女郎)饅頭に對抗した〔三好〕。

3. 正徳(1711~)~天保(1830~)の間に行はれた菓子の表に饅頭の類二十四種擧げてある



〔菓子寶鑑—志津摩家の菓子譜〕。

4. 倭漢三才圖會（正徳二年の序文附、1712）の製法—醴酒ホメを用ひて麪（ムギノ粉）をこれ、餡ほいろをつゝみ、焙籠ほいろに盛り、煖れば則ち肥え脹る、再び之を蒸して成る云々。

5. 「天明（1781～）の侈風なるも、未だ菓子には移らず、饅頭、羊羹を最上とし云々」〔山東京山・蜘蛛の糸巻〕。菓子の發達が一般文化のそれより遅れた證據だと〔三好・概論〕。

6. 蘭説辨惑「おらんだ人常のパン……は小麦の粉アマザケに醴アザケを入れ練合せて蒸焼にしたるものなり。……パンといふは何國の詞か、いまだ詳かならず和蘭にてはプロフトといふ」。

支那饅頭。神農氏（西紀前1998年）が小麦からパンを造る法を始めて支那人に教へたと〔Tibbles〕。是は饅頭の起源とも見える。パンは焼くもの、饅頭は蒸すものといふ差の外は、小麦粉の捏粉アザケに膨らし劑を入れて製する其の原理は同じだから。倭漢三才圖會にも饅頭の中に蘭人のパンを數へてゐる。即ち餡無し饅頭=蒸餅=波牟。

現代支那の一般家庭に於て、總ての階級を通じて、饅頭は麪類と共に常に用ひられてゐる。

此の二者は田舎料理（都會料理の反對）として最も大衆的に持て囃されてゐる。饅頭は南支のは直径二寸位、砂糖の餡入りと、肉の餡入りと二種あり、砂糖の方は上皮に紅色をつけ、肉の方は上皮に指でつまんで扱つた跡がつけてある。肉饅頭にはにらやにんにくなどを入れたのもある。北支のは餡も入れず、肉入りも極く少い。たゞ鹹味が附いてゐるだけ、高さ二三寸のものや、厚さ一寸、直径五寸乃至一尺七八寸位の盤状のものもある。田舎の籠昇や車夫其他の労働者などが三度の食事代りに用ひてゐる〔後藤〕。

本邦へ傳來のものは、南支の砂糖饅頭が點心（菓子）用に持て囃されたもの。最近支那料理の一として、又は支那饅頭として販賣されてゐる。

マヨネーズ（英）（佛）Mayonnaise

ソース・フロワッド（冷いソース）Sauce froide（Salad sauce or dressing）の一種。サラダ油、ピネガー（洋酢）、鹽、胡椒、マスタード、卵黄を混ぜ合せたもの。

ピアンド・フロワッド（冷い肉料理）にかけ、又はサラダにかける。

又魚若くは家禽に此のソースをかけたサラダ



なマヨネーズとも云ふ〔Senn〕〔Cassel〕。

本邦で訛つてマイナイソースとも云ふ〔村井玄齋一食道樂〕〔澤村〕。

語源。〔英〕←佛（語源不明）〔Cassel〕、起源不明〔Brewer〕。

推測の説——もとはマオネーズ mahonnaise といつた。マヨネーズは其の訛。1756年佛國宰相リシユリウによるミノルカ島のマオン市の占領を記念する爲めに出来た名〔Weekley: Etym. Dict., 1921 から Brewer の引用せるものに據る〕。佛書〔L. Clédat〕にも同じ意味の語源説がある。又一説に、此のソースはリシユリウ公の司厨長の發明にかゝると〔Senn〕。

リシユリウは Armand Jean du Plessis, Cardinal de Richelieu（頭僧官）又は Duc de Richelieu（公爵）とも稱せられ、1624年～1642年の間、佛王ルキ十三世の宰相。〔Larousse〕。

美食家で食通。彼の家 Palais Cardinal は後日、新たに Palais Royal と名づけられ、料理の殿堂？（temple of cuisine）となつた〔Senn〕。

マオンは又ホルト・マオン Port-Mahon と云ひミノルカ島の首都、人口一萬七千、住民をマ

オネ Mahonais といふ。1756年リシユリウ公に占領された〔Larousse〕。

明治屋發賣スポーツマン印マヨネーズ・ソースは昭和八年五月頃發賣。真空混合法が專賣特許。

米國ハインズ社のリストには

1. マヨネーズ・サラダ・ドレッシング

Mayonnaise Salad Dressing

2. サラド・クリーム Salad Cream

マヨネズより辛味 Pungency を利かしたものの

マラスキノ（伊）〔英〕 Maraschino

マラスカン（佛）〔Marasquin〕

廣義では、野生のチェリー（櫻桃）、ラズベリー（木莓）及櫻桃の核から製つた、着香した白色（無色透明）のリキユールである〔Senn〕。

狹義即ち眞正のマラスキノはイタリー領ダルマチヤ（英語ダルメーシヤ）Dalmatia のツアラ Zara 市及其附近の狭小な地域内で製造される櫻桃製蒸溜酒（Cherry Brandy）。マラスキノチェリーは沿海地域の丘陵地に栽培されて居り極めて酸味が強い。

獨逸及佛國の眞正キルシユワツサーも黒森地方産野生種酸味櫻桃製の蒸溜酒で、同地の特産



品である。是もリキユールの原料にされる。

語源。〔英〕maraschino ← 伊maraschino (形容詞) ← 伊marasca, amarasca 酸味櫻桃 ← 拉amārus = 苦い。

〔佛〕marasquin ← 伊maraschino。原料のマラスカ・チェリーを佛語でマラスク marasque といふ。

本邦では、明治五年横濱のコードルリエ商會 (現存) がマラスキノを (ペパーミント、キュラソー、シヤルトルーズと共に) 輸入した [新聞・洋酒界の回顧]。

原料櫻桃の仕込mashing 及蒸溜に關しては知られてゐない。黒森地方のキルシュワツサーの蒸溜家と同じ諸工程に従つてゐるであらう。但し發酵には或種の秘傳があつて未だ嘗て公開されてないといはれてゐる。蒸溜物の櫻桃性風味は副發酵中に生ずるエステルから來る。

マラスキノチェリーは例外的に酸味だから砂糖其他の甘味料を仕込物量 mash に加へる。同時にスパイスをも加へると推定される。此の目的に白薄荷 (ホワイトペパーミント) が屢々用ひられる。チェリーの種子を碎いて、核の中の仁を潰すのが習慣だが、是からもフレーバー

が附く。

此の蒸溜品 (Maraschino spirits) は美麗な清澄液、若くは微かに黄味を帯び、強さは50~70% (容積率) ある。此のまゝで賣出されるのはVistula Cherry Brandy である。通例はマラスキノ・リキユアの製造用にする。

[以上WSTR, Aug. 1933に據る]。

マラスキノ製造會社は、又チェリー・ブランデーやキルシュワツサー等のブランドのリキユアをも製造するのが常である。

マラスキノ (リキユア) はフルーツの伴侶として賞用され、殊に食後の飲料によろしい。一時婦人の間で大流行を見たことがあるが、其の後續々新しいものが現はれて驅逐された [Aye]。

又セリーやアイス等の味付に用ひられる [Senn]。

#### 蒸溜酒とマラスキノとの沿革。

西紀前2200年頃既に發酵酒は極東では知られてゐたに拘らず、蒸溜法が本當の又適當な技術となつたのは、後世になつてから、アラビアの煉金術の諸家の間に於て始めて起つたものである。(中29、スピリッツ参照)。

昔、アラビヤの煉金術家が alambic (蘭引さ



譯されてゐる蒸溜器)を用ひてゐたことは、周知の事實だ。古い年代記によると、ローマ皇帝チベリウス(在位14~37)の時代、Cilicius Dioscorides といふ者が薬効を有つ液體を得るために一種の装置を用ひた。彼はそれを ambic と稱んでゐた。

三世紀テーベ人(埃及)から Zozimus と呼ばれた人が香草から香料<sup>パーフューム</sup>を抽出した。

六世紀に、Marco di S. Remigio と云ふ一人の僧が Rheims の包圍戦の際、兵達の傷に、彼が白葡萄酒を蒸溜して得た液を塗つた。又彼は後に瀕死の者を救ふ爲めに、此の蒸溜酒と蜂蜜とを以つて一種の飲料を造つた。フランク國王 Clovis は此の飲料を甚しく嘉賞して elixir of life (靈藥) として用ひた。

中世に、ワインの蒸溜はイタリーで流行した。それはフロレンス人 Taddeus や、プロバンス人 Arnaldo Villanova や、アルノルド氏の弟子、マジヨルカ人 Raimondo Lullo 等の著した蒸溜法の著書によつて普及したもの。又ワインは當時、アルコールを抽出すべき唯一の産物と考へられてゐたものだ。(リキユールの沿革、下413参照)。

Arnoldo は其著 Tractatus de Vino に於て aquavitae を「不死の本當の水」及「不思議なエツセンス」と記述してゐる。

Raimondo はアカビテーを五回連続蒸溜することによつてアルコールの精溜 rectification の端緒を作つた。彼は其の精溜酒を quintessence と呼んだ。

伊太利の醫師 Michele Savonarola の論文“De Conficienda Aquavitae”の發行によつて此の精溜業といふ新營業が流行した。彼自身は又、一回で以つて濃縮アカビテーを造ることの出来る最初の装置を發明してゐる。

蒸溜法は時と共に益々完成されたが、長い間化學者の獨占に留まり、彼等によつて醫藥<sup>メヂシン</sup>の製造に使はれてゐた。

しかし後には正規の工業となり、而も盛大になつたので、ベニス人はアカビテー及 alcohol of Wines の莫大の輸出業を(殊に和蘭向け)行つてゐた。

十五世紀以來、蒸溜法は急速且つ輝かしき進歩を遂げた。フランスは、シヤラント縣のプランデーで有名になつたのに對し、イタリーには蒸溜法に関する文献——例へば1600年の、ナボ



りの G. P. Porta の著したものの如き——のみならず、亦重要な発見——1700年の頃、ベニス人の占領時代 Giuseppe Calceniga によつて、ツアラに於てなされたもの、如き——右の如き文獻や発見の功が伊太利に歸せられる。彼 G. Calceniga はダルマチヤに産する Marasche と稱する一種のブラック・チェリー（黒櫻桃）から蒸溜酒を得ることに成功したのである。

1760年に Calceniga の秘密の製法は彼の小さな粗末な蒸溜所と共に Francesco Drioli によつて買収された。彼は直ちに之に自ら改良を施して卓れた蒸溜品を造ることに成功し、それは當時に於ても非常に賞讃され、今日に到る迄 Drioli's Maraschino として知られてゐるものである。

ツリオリのマラスキノはウキリアム四世の治世に初めて英蘭へ輸入され、此の快樂好きのキングの宮廷に其の美點が知れ渡つた。

昔のツリオリ社のマラスキノ壺は現在の同社のものと全く同一型のものであつた。たゞストローの袴に包んでなかつただけ。

ストローの袴は、ツリオリ社の創始で、1828年マルタの E. Fritschko さいふ者からの見本

注文百本に、破損防止のためにストローを着せることを要求されたのが起りである。その手紙には、此の見本が成功だつたら、ロンドンの宮廷用其他に大量の注文を出すことを約し、一回の出荷能力によつては積取りの爲めに軍艦一隻差向ける用意のあることを認めてある。

[WSTR, Dec., 1927—The House of Francesco Drioli]。

マラスキノ酒を利用したものに「チェリー・イン・マラスキノ」Cherry in Maraschino がある。俗に略してマラスキノ・チェリーとも云ふ。佛語ビガロ・オー・マラスカン Bigarreaux au Marasquin。

マラスキノ酒の代りに、シロップ漬けのチェリーを、マラスキノ・スタイル・チェリーといふ。Maraschino style Cherries。英國産には次の如きがある。「カクテル・チェリーズ（マラスキノ・フレーバー）」“Cocktail Cherries” (Maraschino Flavour)、同ペパーミント・フレーバー (Peppermint fl.)、同キュラソー・フレーバー (Curaçao fl.)。[WSTR 誌廣告]。

(下 137 参照——ミント・チェリー)。

(中 117 参照——チェリー)。



マリガトニー (英) Mulligatawny

カレー・スープ Curry Soup のこと。

印度が元祖。

語源。〔英〕mulligatawny←タミル語(印度) milagu(胡椒) tannir(水)[Skeat, Chambers]。同じくタミル語として Molegoo(胡椒) tunnee(水)の語源を挙げたのもある[Senn]。

英國CB社レセンピ社(シエフ印)、米國キヤンベル社等各社製濃縮罐詰品 Concentrated Soups が來てゐる。

ミート (英) Meat

ビアンド (佛) Viande

にく・肉 (邦)

動物の肉 (flesh) の食用されるもの。

語源。〔英〕meat←AS. mete。多分梵語のマツド mad=悦ばしいと同類 [Skeat]。

〔佛〕viande←拉 vivenda; vivere(生きる)。

我が國で單に肉と云へば牛肉のこと、支那では肉(ロウ)と云へば猪肉(豚肉)のこと。

英語 meat と bread(麵包)とは共に『食物一般 food in general』の義に用ひられる。イタリヤ人及アジヤ人は肉食が少いから、彼等には「パン」が「食物」の義に使はれる。反之、英人は多分に肉食するから、meat が單に「食物」の義に使はれた時でも動物性食物 animal food のみを意味する [Brewer]。

米國の肉製品工業 meat-packig industries は約六十年前、シンシナチに於ける豚肉加工 curing and packing of pork 工場の創始が起源。シンシナチは當時玉蜀黍地帯 corn belt の中心地だつた。玉蜀黍栽培と養豚とは密接な關係がある。鐵道輸送の發達と共に玉蜀黍地帯は西方へ擴がつたので豚肉パッキング業の中心も



シカゴへ移動した。冷凍車の出現によつて冷蔵輸送用屠牛は巨大な事業に發展した。

米國民の全食費の三分ノ一は肉に對するものだ。歐洲大戰前の列強の一年一人當り消費量(重量)は米農務省の1900年度の調査に據るに

米國—178、英國—122、獨—99、佛—80、瑞典諾威—62、丁抹—76、白—70(ポンド)。

しかし米國の一人當り消費量は、歐洲諸國民が永年の經驗によつて到達された分量、換言すれば上表の米國の量の半分位に減すべきだ。又食費の三分ノ一から六分ノ一迄減じた方が、經濟的且つ均衡的だ(Sherman)。

**肉の食養上の位置。** 1. **美味。** 肉のエキス分は消化液の分泌腺を刺戟し、又全身に刺戟作用を及ぼす。調理容易、消化容易、又傳統も亦筋肉的強健(stamina)や力等と肉食とを結付ける(Sherman)。日本では昔、農民の飲酒及肉食の禁止令が出た(孝德天皇二年三月、嵯峨天皇弘仁二年)。これは贅澤を戒しめるためだ。

2. **藥養。** 適量の肉食は食慾を増進せしめ、他の牛乳や野菜や果實等の消費を助長する。肉蛋白質は穀物の蛋白の不足を効果的に補給する。熱量價は肉の肥瘠に左右される。脂肉一瓦の熱量

約九カロリー、瘠肉一瓦は約一カロリー。本邦舊幕時代獸肉は穢物とされ、今より八十餘年前、江戸彦根藩邸(江州牛肉)や對島藩邸で賣始めたが、公然買ふ者はなくとも、**藥食**ひこしては、人目を憚りながら、家族と器具を別にして迄、牛肉を食つた。又慶應二年江戸芝露月町に本邦最初の牛鍋店「中川」が創業したのにも「御養生牛肉」と朱書した旗を立てた(木下)。榮養豊富を信じた結果だ。

**缺點。**(イ)カルシウム、ビタミンを缺く。(ロ)尿酸異常。坐業者や非筋肉労働者が多量の肉を攝ると尿酸異常を起し易い、體内に尿酸を發生させるところのピユリン物質は肉に一番多くある。腎臟炎に肉を禁するのは、ピユリン鹽基が有害だから。豆腐蛋白質には之がないから腎臟炎患者には豆腐を薦める。(糖尿病患者は糖分を禁する代りに肉食を多くする)。

**日本古代の肉食。**

(一) **野生鳥獸肉。** 古名ケノアラモノ(毛獵物=獸)、ケノニゴモノ(毛和物=鳥)。共に保食神の口より生じた(神代紀)。又ケダモノ(獸)←ケヅモノ(毛之物)又はケエダモノ(毛肢物)。獸を家に飼うたものをケモノ(カヒモノ、飼物)



——古事記傳] さいつた。神代紀に畜産、皇極紀に畜の字を當てもある。但し倭名抄に獸けだものと畜けものとを混淆して居り、現代語でもケダモノとケモノと區別がない〔大言海〕。

古事記に見えてゐる鳥獸の名——兎、猿、鹿、馬、熊、牛、猪、雉、鶉、鴨、鵝、鷄、鶩、雀、鴨。

日本古代の狩獵。シシ←シシガリ(猪狩←獸狩)←シシ(獸—獵りて、肉シシを取る意)←シシ(肉)〔大言海〕。火遠理命は山のサチヒコシシとして毛の麤物毛の和物を取る〔古事記〕。大國主命の兄神達、伯耆の國で赤猪を狩る〔古事記〕。日本武尊、駿河國燒津で鹿狩〔日本書紀〕。神功皇后のとき新狩(ウケヒガリ)に赤猪がカゴ坂王を食殺した〔書紀〕。應神天皇廿三年秋九月淡路島に狩し給ふ〔書紀〕。允恭天皇十四年秋、淡路島に獵し給ふ、大鹿、猿、猪が山谷に充ちてゐた。雄略天皇、遊獵場でナマス(鮮、突膾)を作らしめ給ひ、又突人部を置き給ふた〔書紀〕。

古代狩獵具。1. 弓矢。ユミは射る物の意。ユは射(イ)に通ずる〔言海〕。古事記「天稚日子、天神賜フ所ノ天ノハジ弓、天ノハハ矢ヲ持チテコノ雉ヲ射殺シツ」。雄略天皇葛城山の御狩に鳴

鐘を以つて大猪を射給た〔古事記〕。

2. ワナ。古事記、神武天皇大和御東征の御歌「宇陀の高城に鳴竊張る」。

3. 石。古事記、神武天皇、八十建討伐の御歌「……久米の子が、頭椎くよつつい 石椎いしつついもち撃ちてしまむ……」。

4. 網。垂仁天皇御代、山の邊の大鶴たかを遣はして鶴たづを捕へしめられた。越の國に追ひ到りて和那美之水門みなとに網を張り、その鳥を取つて献つた〔古事記〕。その功により鳥取部、鳥養部を定め給ふた〔書記〕。

5. 穿。天武天皇の朝、檻穿をつくり、機槍を用ひて狩することを禁ぜられた。

6. 竊(トリモチ)。萬葉集十三、(天武天皇以前の歌ださ〔足立氏〕)「……花橋を末枝に竊(モチ)引き懸け、仲つ枝に斑鳩懸け、下枝にひめを懸け……」。

7. 鷹。仁德天皇四十三年、鷹を捕へて献上した者があつた。百濟の歸化人酒君に授けて養馴させ天皇百舌鳥野に遊獵し給ふた時、鷹を放つて雉數十を獲た。此月始めて鷹甘部たかかひてを置かれた〔日本書紀〕。稱徳天皇の御代、鷹や狗を養つて佃獵することを禁ぜられた〔續日本記〕。



(二) **家畜—牧畜**。我民族は遊牧時代の記録がないが、神代時代既に有畜農業を営んでゐた。保食神の屍體の頂に牛馬が化生した〔書紀〕といふ。農耕に使役した後、死んだら食用に供したろうさ〔足立〕。大國主命、田を營む時、牛肉を田人に食はした〔古語拾遺〕。神武天皇御東征の時（西紀前663）大和の歸順賊の弟猪が牛酒で皇軍を養した〔日本書紀〕。搾乳法は稱徳天皇の御代始めて傳來した〔新撰姓氏錄〕が、牛肉食用は右の如く神代からあつた。

猪甘津（地名）〔仁徳紀〕、牛甘、馬甘〔古事記・顯宗仁賢天皇〕の名が見える。

(三) **屠殺の知識**のあつたことは素盞鳴尊が天の斑駒を逆剥したこと〔古事記〕や天の岩戸神樂のとき、鹿を全剥（うつはぎ）にして輪を造つたことによつて知れる。

(四) **料理**。太古には、肉食及非肉食を通じて生食されてゐた〔櫻井「日本食饌史概見」〕。大國主命出雲讓國の後、櫛八玉神が燧白（ヒキリウス）と燧杵（ヒキリギネ）とで火を鑽つて調理した〔古事記〕。又萬葉集に炙串呂とあるは、串にさし炙つた肉は美味な謂だと「小鹿島」。（クシロは手首の飾輪といふ〔大言海〕）。

(五) **大陸文明の影響**。應神仁徳兩朝、大陸文明の輸入と共に牛肉の食用が大いに興つた。

推古天皇七年秋七月百濟から駱駝一匹、驢一匹、羊二頭、を貢した。

**牧畜の隆盛**。顯宗天皇二年（486）、天下安平…牛馬野にはびこつた〔書紀〕。安閑天皇二年（535）、詔して牛を難波の大隅島と媛島の松原とに放たせた〔書紀〕。元正天皇の御代（715～724）には牧牛蕃殖して附近の田圃を荒すので其の飼養を制限したと〔秋鹿〕。

古代貴族の姓に、巨勢朝臣馬飼（天武紀）、都努朝臣牛飼（天武紀）、多治比真人犢養（續紀孝謙前紀）。

(六) **佛教傳來後**。殺生成の影響を受け肉食を忌むに到つた。肉食禁止令は天武天皇四年四月、牛馬犬猿鶏の肉の食用を禁ぜられたのが最初。その後、屢々不豫、造佛、六齋日の殺生禁斷の詔が下された。併し、邦人が上古に到つて肉食中心になつた第一の因子は、時代人の體質との關係で、適應性選擇の結果だと〔櫻井〕。

平安朝頃、僧でも肉食してゐた例。三善清行上疏して曰く『天下人民三分ノ二ハ皆禿首者ナリ、是皆家ニ妻子ヲ蓄ヘ口ニ腥膻ヲ啖フ、形ハ



沙門、心ハ屠兒云々』〔横井〕。

### 牛肉食用復興。

(4) 元祿頃(1688～)彦根で牛を屠殺し、江戸平河町彦根藩邸で拂下げた。薬用の目的。味噌漬、晒牛肉もあり、夏は乾牛肉もあつた。一説天保頃江州高宮で屠殺した肉を味噌漬にして云々〔木下〕。(ロ) 舊幕時代既に長崎及横濱兩港には外人のために屠牛場があつた。(ハ) 維新前、江戸高輪東禪寺駐劄の英國公使館の買弁中川嘉兵衛及築地牛肉店の英人ジョージ等牛肉の購入に困つた。横濱にあつた日本唯一の牛肉店アメリカ八十五番館へ、江戸より人夫を派して仕入れてゐた。慶應二年、荏原郡目黒村郷土堀越藤吉氏より土地を借り屠殺場を設けた。堀越氏は後に中川氏の後目を継ぎ、中川と稱して買弁を勤めた。

明治二年十月民部省で屠殺規則を制定し、右屠殺場を廢し、築地中通牛馬會所に屠殺場を官立し、賣捌人等の共有となり、屠牛商社と稱した(下略)〔太田多稼「肉賣店」(風俗史)〕。

牛鍋店。前記堀越氏は慶應三年芝露月町に借家し、「御養生牛肉」の看板と朱書幟とを立てた。之が牛鍋店「中川」の元祖。〔木下〕〔風俗史〕。

牛肉の輸入。アメリカ八十五番館は米國から牛肉を輸入してゐた。慶應初年、三丹州(但馬、丹波、丹後)の牛、數十頭を神戸から横濱へ賣込んだ。是が神戸牛の起り〔風俗史〕。

西洋種の牛羊の輸入は、明治六年岩山某が純粹短角牛三頭、メリノ種羊等牝牡四十頭を英米から購めて歸朝したのが始まり〔小鹿島〕。

### 食料品商標の肉製品

#### (一) 家畜肉 (Domestic animal)

1. ハム、ベーコン、ソーセージ等。
2. コーンビーフ(上165)。
3. ベースト(パテ及ポテツトミート)。
4. 調理罐詰=大和煮、串刺焼、シチュー等。(ビーフ、ポーク、マトン、ブイール等参照)。
5. スープ(中1)。
6. ミートジュース(上43)。

我國でも牛肉の味付罐詰(大和煮など)が日清、日露、日獨の各戦役に軍食として莫大の消費があつた。佛國アミウ社のピクニツク罐入肉類罐詰が世界大戦中、全戦線に於て大賣行があつたと〔ア社プライスリストNo.102〕。

#### (二) ポールトリー (英) Poultry

ボライユ (佛) Volaille



佛語ポライユは、鶏、七面鳥、鶩鳥、家鴨、飼鳩等あらゆる家禽類を指すが、メニューの上にポライユとある場合は、狭義即ち鶏肉料理〔秋山〕。

〔英〕poultry←佛poulet←poule家禽←拉pullus 雛鳥。

〔佛〕volaille←拉volatilia 鳥。

佛國アミウ社のリストから抜萃する。

カナール (家鴨、アヒル) Canard (duck)。

カナール・オー・ナベ aux Navets (with turnips) 蕪菁 (かぶら) 入り。

カナール・オー・プチ・ポア (豌豆入) aux Petits Pois。

カナール・オー・オリブ (橄欖實入) aux Olives

ビジヨン・オー・プチ・ポア (鳩、豌豆入)。

ビジヨン・オー・シユウ (甘藍入) aux Choux

ブーレ・ソテー・オー・シャンピニヨン

Poulet Sauté aux Champignon。

(Poultry with mushroom) 鶏肉、茸入。

ブーレ・ロチ・ア・ラ・ジュレ (鶏肉ロース、セリ一漬) Poulet rôti à la Gelée。

鶏肉は Poussine (40~70羽の雛鶏)、Poulet grains, Poulet à la Reine (300羽), Poulard

(肥育牝鶏), Chapon (去勢牡鶏、六七百羽) の順序で、重量に応じて名稱が變つて来る〔秋山〕。ターキー(英)=(佛)ダンド又はダンドンDinde, Dindon。北米の原産。歐洲への紹介は十六世紀に、Sebastian Cabot's lieutenants の一人によつてなされた。英國へはヘンリー八世の治世に傳つた。野生七面鳥は今日アメリカで見られる〔Senn〕。七面鳥の雛を dindenneau ダントノーといふ。七面鳥は1530年頃歐洲へ傳來した。佛人は Poule d'Inde (印度鶏) と稱し、之から dinde が出た。英人は Turkey-cocks (hens) (雉雞) と稱した。當時雉雞は漠然と外國を意味した〔Skeat〕。之から英語ターキーが出た。製品には英國CB社のホテット・ターキー (ハム入りとタンク入りと) がある。ゲース (鶩鳥)。

雄略天皇十年(466)吳の國から鶩(オホカリ) (鶩鳥) を獻じた、之を筑紫で水間君の犬が食ひ殺した、水間君は恐懼し、鴻(かり)十隻(十羽)と養鳥人(トリカヒ)を獻じて罪を贖つた〔書記〕。

(三) ゲーム (英) Game 野禽獸肉

ジビエ (佛) Gibier

狩獵によつて捕獲するもの。「野生動物を法律



で保護して置いて、スポーツメンによて狩るもの、又其の肉」〔Chambers〕。英語ゲームはスポーツのこゝ。〔語源、AS.gamen 遊ぶ〕。  
 hares 野兎、pheasants 雉、partridges シヤコ、  
 grouse 山鷄、blackcock エゾ山鷄の雄など。  
 〔佛〕 gibier ← 語源不明〔L. Clédat〕。

四季物語（鴨長明著。順徳天皇御代の僧）に  
 「つゝな<sup>おけら</sup>の夜は、白木の餅、鶉<sup>つぐみ</sup>の鳥など、やきて奉り、御かれいの、御まはりに奉れば」。

#### 佛國アミウ社リストより抜粋

シベ・ド・リエーブル Civet de Lièvre

兎のシチュー。(Jugged hare)。

ラパン・ソテー・オー・シャンピニオン(野兎の油炒り、茸入) Lapin sauté aux Champignon (wild rabbit with mushroom)。

兎は家兎と野兎とある。家兎は鶏肉に酷似してゐるから、商人中には鶏肉と偽つて賣るものがある〔澤村〕。又四足を食べない地方では、兎を鳥に準じ、數へ方も一羽二羽といつた。  
 寛永三年御清の節の食積の中に、二足兎、玉子は魚に準ず云々〔木下〕。

本邦兎の食用は崇神天皇の頃から〔宇都宮〕。朝鮮群載天治二年の條(1125)に「兎、餅、栗、

柿、柑子、梅、昆布、青菜、蕪」。又庖丁聞書(室町時代)「盛合せぬ品々猪に兎云々」〔澤村〕。  
 サルミ・ド・ペルドロー・オー・トリユフ Salmis de Perdreau aux truffes。

シヤコの雞(partridge)の焼肉シチウ、トリフ入り。

ペルドロー・オー・シウ P. aux Choux(甘藍入)

ペルドロー・ロチ P. rôti (roast)。

ガランテーヌ・ド・ジビエ Galantine de Gibier (galantine of game with truffles)。

英國CB社製ポテツト・ゲーム Potted game.

#### クンストフライシユ(獨) Kunstfleisch

創見者デルブルツキ氏の命名。歐洲大戰中、獨逸細菌學者リンドナー博士の細菌學的研究により、1915年ベルリン醸造試験所長デルブルツキ教授がイースト(酵母)の食用價値を提唱し、戰時中糧食の一部を補つた。製法は糖蜜に硫酸アンモニアや磷酸石灰等を肥料として加へ、之に種酵母を加へ、タンクに仕込み、空氣を吹込みつゝ繁殖せしめるに十時間位で莫大な生産を得る。之をセパレーター(遠心分離機)で水分を分ち、冷却し、壓搾して乾燥品を得る。之を自己分解せしめるに肉エキスとなる。英國産Man-



mite, Vitamore, 米國産 Vitamon, Vegex, Steero, 獨逸産 Knorr, Maggie, 佛國産 Kube などは人造肉製肉エキス製品。

人造肉は蛋白質(アミノ酸を以て存在する) 50~70%、グリコーゲン(可溶性含水炭素) 8~30%、灰分8%、ビタミンBに富む。

原料の糖蜜は人造砂糖(木材など繊維素を硫酸で処理して製した糖)で代用し、又肥料は尿を代用出来る。酵母は四十分間で生命を完了し分裂によつて増殖する。酒精発酵を制限するため盛んに空気を通ずる。

人造肉(培養イースト)を造るに要する硫酸アンモニアで馬鈴薯を作つた方が物質收支上得だこの見地から反対がある。

人造肉の利用法は(一)肉エキス製品、(二)Compressed yeast(タビオカ、コーンフラワー、小麦粉等を混ぜて壓搾したもの)、(三)health yeastを以て生食する、(四)理研醋は醋酸に人造肉で味をつけたもの。

[糧友會編—人造肉の話]。

### みかん(蜜柑)

支那及臺灣の用語法では、柑=皮は剥易く、大果。橘=皮は剥易く、小果。

柚=皮は剥難く、大果。橙=代々の類。

オレンジは元來皮の剥難い種類を指す。(轉用されて廣く柑橘類の名稱の一部に附けられてゐる)。蜜柑は、支那及臺灣では使はれない語。内地では、剥易い種類、柚及橙と區別する名[雑誌時報・昭九・二月號・櫻井芳次郎氏]。

支那には「橘、淮南踰エテ北スレバ化シテ枳[カラタチ←カラタチバナ]トナル、此レ地氣然ルナリ」[周禮]。又「橘、淮南ニ生ズレバ則チ橘トナル淮北ニ生ズレバ則チ枳トナル、葉徒ラニ相似タリ、其實、味同ジカラズ」[晏子春秋]などいふ。

我國でも、ミカン、ガウジ、タチバナ等、まぎらはしい。

### 柑橘類(芸香科の柑橘屬)

- (一) カラタチ亞屬……枳殼
- (二) 眞正の柑橘亞屬(食用柑橘類の全部)

#### 甲、橙柚類

- イ、代々類……
- ロ、甜橙類=金九年母、ワシントンネーブル、Blood orange 等。
- ハ、中果變種類=金柑子、等。
- ニ、文旦中間類=夏橙、絹皮、等。
- ホ、文旦類=ザボン、内紫朱欒、文旦、等。



へ、柚類=柚類、小夏、等。

ト、カッタ類=獅子柚、等。

### 乙、蜜柑類

イ、蜜柑正類=紀州蜜柑、温州、八代、九年母。

ロ、紅蜜柑=大紅、小紅、絹皮、等。

ハ、柑子類=柑子、タチバナ。

### 丙、檸檬類

イ、シトロン類=丸佛手柑。

ロ、レモン類=普通レモン。

戊、ライム類=ライム。

〔史料—田中長三郎氏分類〕。

1. 垂仁天皇九十年春、田道間守を常世の國に遣はして非時香菓(トキジクノカグノコノミ)を求めしめられた。田道間花(タチマハナ)が轉訛してタチバナとなつた〔日本書記〕。橘は今の柑子蜜柑。2. 聖武天皇神龜二年(725)、播磨の直兄弟初めて甘子を持ちて唐國より來る。佐味の虫麿先づ其種子を植ゑて子を結ぶ〔續日本紀〕。甘子又は柑子は蜜柑のこご。「霜ヲ得テ後即チ美、故ニ甘子ト名ヅク」〔本草和名〕。今の柑子はカウジ蜜柑とも云ひ、昔のタチバナ。カウジ←カムシ(甘子)の音。漢字の橘は昔は

タチバナと云ひ今はカウジといふ。柑は昔はカウジと云ひ、今はミカン類の總稱にしてゐる〔大言海〕

マンダリン (英) Mandarin

マンダリーヌ (佛) Mandarine

マンダリン・オレンジともいふ。

語源。〔英〕mandarine 小さな蜜柑、支那原産と考へられる←支那の文武官吏に對して歐洲人の與へた名←葡語 Mandarim ←馬來(及ヒンヅ) mantri 宰相←梵語 mantrin 宰相。馬來語を葡人によつて英語に導入したもの、支那語の出でない〔Skeat〕。

マンダリン・オレンジは國によつて用法に廣狹の差がある。米國では、支那系のマンダリン(皮の剥易い種類の總稱)や、タンジエリン(米國のは赤蜜柑)、クレオパトラ、我が温州蜜柑などを含む。

佛國のマンダリーヌは英國のタンジエリンのこご。〔罐詰時報・昭九・二月號・櫻井芳次郎〕。

現時、マンダリン・オレンジは我國では、サンマーオレンジ(其項参照)と共に輸出蜜柑罐詰として有名。皮剥蜜柑罐詰は我國の特産。原料豊富低廉〔新聞〕。古くは、明治初年勸農局が地方産業獎勵のため吏員を和歌山縣に派し、同



縣廳に和歌山市内の菓子製造業者六七名を集め、持つて行つた蜜柑其他の罐詰を示し、蜜柑は最も有利なことを教へ、罐詰製造起業を奨励した〔沿革史、罐詰篇、金原五兵衛事蹟〕。

大正十五年に廣島工業試験所はじめ同地方に製造の研究中だつた。昭和三年正月倫敦、同七月大連と米國に、各一函宛見本として送られた。當時内地では既に販賣されてゐた。五年製造高三萬函乃至三萬五千函、其半數は輸出された。

〔酒罐詰新報及罐詰時報所載、輸出商より見たる蜜柑罐詰（セール商會田村信夫氏講演）〕。

#### 蜜柑罐詰の先覺。

1. 加島正人氏、廣島縣豊田町大長村。廣島縣下で最も早くより蜜柑罐詰製造を始めた。其の製品は、東京中島董一郎氏が販賣一切に、又セール商會及三菱商事等が輸出に當つた。

2. 田中清兵衛氏。蜜柑罐詰製造は加島氏に遅れ昭和三年頃から。廣島縣御調郡熊田村を今日の蜜柑村にした功勞者。

3. 宮本長十郎氏。今日の皮剥蜜柑罐詰の創始者。昭和二、三年頃、岡山の水蜜桃罐詰に曹達で除皮するよりヒントを得てそれを利用したものの。

4. 荒川驍氏。大阪市工業研究所在勤中、各種

罐詰の化學的研究をなし、アルカリ法剥皮を科學的に確立した。米國杏罐詰の剥皮にヒントを得て利用したもの。

5. 濱口文二氏。横濱市神奈川區四菱食品會社重役。從來のアルカリ法は效率が低いので、アルカリ液に代へるに3%以上の鹽酸に該當する酸類を以つてする法を發明。昭和七年五月特許を得た。

6. 中島董一郎氏。販賣方面の功勞者。加島正人氏の製品を引受け、日本で未だ蜜柑罐詰が商品として問題にされなかつた頃から、國內需要喚起、海外市場調査等多大の犠牲を拂つた人。〔新聞、新興の意氣凌しい蜜柑罐詰の躍進〕。

スキートオレンジ（甘味蜜柑）は支那から出た。西紀初頃多分印度へ擴つた。多分ビターオレンジ（苦味蜜柑）から或る古い時代に引出されたもの。オレンジ樹は印度からアラビヤ人によつてパレスチナ、エジプト、アフリカ東岸、歐洲南部へ傳へられた。十五世紀迄、アラビヤの書物や年代記にはビターオレンジ若くはサワーオレンジに就いて記述されてゐるに過ぎない。葡國人が南アジアの島へ到着したときスキートオレンジを發見した。彼等には、それは未



だ知られてゐなかつたものだ。バスコダガマに従つた或るフロレンス人の旅行記に「そこにはオレンジが澤山ある、しかし皆甘い」と書いた。しかし、Gallesio に據れば葡人はスキートオレンジを印度からも、支那からも、歐洲へ持つて來た最初の人ではない。葡人が印度へ達したのは1498年、支那へは1518である。スキートオレンジは彼に従へば歐洲へは十四五世紀又は十五世紀に紹介された。De Candolle の考では、後に支那から葡人が傳へたのは、既知のより良い種類であつて、“China” orange, “Portugal”, “Lisbon” 等の名稱は此の間の事情を物語つてゐる。[Tibbles]。

**温州蜜柑。**庭訓往來(玄惠法印著、元弘=1331〜)に柚柑、柑子、橘、雲州橘、橘柚とあり、即ち温州蜜柑の名が見える。支那浙江省温州府に因む名。[倭漢三才圖會、言海]。今日温州府産には本邦温州種と同種はない。[史料] [雑誌時報] (オレンジ参照)。

**紀州蜜柑。**(和歌山縣有田郡最も著名)。

永享年間(1429〜40)糸我莊中番村に一本の大木があつてよく結實した。[紀伊國續風土記]。一説[蜜柑傳來記]、天正二年(1574)有田郡糸

我莊中番村の(地藏堂)伊藤孫右工門が肥後の八代地方から丸蜜柑の苗木八本を移植したるに始まる。慶長年間(1596〜)大阪、堺、伏見に販賣した。又寛永十一年(1634)有田郡瀧ヶ原の藤兵衛が蜜柑四百籠を江戸に送つた。[秋鹿] [史料]。徳川頼宣は支那浙江省温州種を求め有田郡に栽培せしめた。[大言海]。一説、頼宣は肥後八代から苗を取寄せ、宣傳の爲め、百姓の類繁に通る畑に二三本植ゑ、制札に『此蜜柑はこの度び唐より御取寄せ相成りたる者にて味よく收穫多く我國には未だ一株も渡りたることなき貴重なる御用木なれば云々』と書いて枝の窃盜を禁じて逆の効果を収め、普及せしめたのだ。[大毎、經濟風土記]。

昔、入唐の高僧が柑橘の名地天臺山から持歸つた柑橘の種子を薩摩の長島に蒔いたもの、内、偶然變種によつて生じたもの。即ち我國の原産だ。[雑誌時報—櫻井氏]。温州蜜柑を英語で Satsuma と云ふのは右の事實による。

**ミソ** (味噌、味曾) (邦)

**チヤン** (醬) (華)

調味料、嘗め物などの一。

味噌豆(大豆)を蒸して搗き麴と鹽とを加



へ、相當期間桶に蔵して醸して製する。

搗(す)つて豆粒の原形を無くし、味噌汁(ミソシル、東京にてオミオツケ)にし、又アへ物にし、蔬菜や瓜や茄を漬込んで味噌漬を製し、又酢其他を混ぜてドレッシングにする。又嘗め物即ち味噌自體を菜にする。

#### 味噌原料〔澤村〕

|      | 大豆 | 麴                 | 食鹽   | 水   | 食鹽%   |
|------|----|-------------------|------|-----|-------|
|      | 升  | 升                 | 升    | 升   |       |
| 田舎味噌 | 10 | 麥麴 8              | 6    | 2   | 23.53 |
| 江戸味噌 | 10 | 米 <sup>ノ</sup> 10 | 4    | 1   | 20.74 |
| 仙臺味噌 | 10 | 10~25             | 2    | 1   | 22.26 |
| 三州味噌 | 10 | 0                 | 2.55 | 4.5 | 15.05 |
| 白味噌  | 10 | 米麴 15             | 3    | 2   |       |

食鹽の多いのを辛味噌、少いのを甘味噌といふ。辛は此所では鹹(シホカラ)いこと。中間のを甘辛(アマカラ)なごいふ。搗つた味噌を樽詰、罐詰、竹皮包で賣つてゐる。

語源。味噌←朝鮮語蜜祖(ミソ)〔言海〕。源順の倭名抄(平安朝)「高麗醬、美蘇」、又「俗ニ味噌ノ二字ヲ用フ、味ハ宜シク末ニ作ルベシ、何トナレバ、通俗文、末榆莢醬(ニレの樹の實

を搗いて醬に造つたもの)アリ、末ハ搗キ末スルノ義ナリ」。即ち末醬→未醬→味噌。昔のミソは玉末醬(一名粉末醬)と云ひ、水分の無い團丸で、搗鉢で碾末にし、水を混ぜて汁にした事實から末醬の名が來てゐると〔倭漢三才圖會〕〔瓦礫雜考〕。しかし是は附會の説だと〔言海〕。鷄林類事(宋ノ孫穆の著、鷄林は朝鮮のこと)に「醬ヲ蜜祖ト云フ」と。ミソといふのは醬の字音の訛だらうと〔瓦礫雜考〕。

正倉院古文書中、寫經生賄料の中に、鹽、酢、醬、未醬、豉……が見える〔足立〕。

味噌の語は三代實錄、仁和二年(886)六月七日勅、唐僧湛譽供料、「日ニ……味噌二合、滓醬二合、醬一合……」。又延喜式神名帳五卷齋宮寮正月三節料の條に「味噌一斗二升」と見えると〔瓦礫雜考〕。

奈良時代、唐の僧、鑑真來朝の時、味噌を未曾有と嘆じたので味噌の名を得た〔小鹿島〕。

支那の醬は我が味噌と醬油と兩方に通用する語。沿革的に觀ても、我が國、文武天皇大寶令に、大膳職の中に主醬がゐる(ヒシホ)を造り、此の醬から醬油と味噌とが分化した。

奈良朝の天平の頃(749~)百濟から始めて



名香（味噌）を献じた〔宇都宮〕。當時、ミソを香又は香の物と云つた。臭が強いからの名〔大言海〕〔嬉遊笑覽〕。是から轉じて味噌漬を香の物といひ、後には、其の他の漬物を香の物といふに至つた〔中卷 319 頁参照〕。

平安朝、延喜式に西市に未醬麩が見える。

**香の物の語源の異説**——數寄者、香を數品きく時は、聞き分けることが出来なくなる。此時大根茄子等の鹽漬をかぐと、始めの如く聞き分けられるに因る名〔山本北山・孝經樓漫筆〕。

室町時代には、ホウロミソ＝法論味噌、奈良の産、法論の時に用ひた〔下學集、文安元年、1444〕又は、興福寺維摩會の法論に、小便を節する爲めに黒豆<sup>つと</sup>豉を食つたことから出た名〔鹽尻〕。夏に發賣した。「夏マデハサシ出テザリシほうろみそ云々」〔七十一番職人歌合〕。アスカミソ＝飛鳥味噌、大和の飛島の地方の創製、法論味噌と同じであらうと〔大言海〕。著聞集「キノフ出テテ、ケフ持テ來タルあすかみそ云々」。

**金山寺味噌**。支那、姑蘇の金山寺（又經山寺）の製法の傳來したもの。ヒシホの一種。紀州和歌山の金山寺より製出したものを紀州金山寺といひ、享保年中から江戸で流行し出した〔嬉遊

笑覽〕〔大言海〕。

明治屋扱にはバラ賣りの山十印の甘味噌、辛味噌、甘辛味噌のホール函入などある。罐詰品には粉末八丁味噌がある。

**粉末八丁味噌**。愛知縣岡崎市八丁町の元祖大田合名會社の製。乾燥粉末品で、普通の味噌の如く酵母菌が生活してゐないから罐が膨脹する虞がない。コナミソ（粉味噌）とも稱する。

八丁味噌は延保二年（延寶二年＝1674の誤か）朝鮮の使節が大田氏の祖に傳へたのだと〔東日・經濟風土記〕。八丁町には現在、大田彌次右衛門氏が元祖を稱し、早川久右衛門氏が本家を稱してゐると。前掲大田合名の大田氏は三百八十餘年前の創業だと。

**八丁味噌製法**。原料は前表参照。大豆を蒸し白で搗き碎き、握り固めて圓塊（味噌玉）を造り、これを半年間室内に放置して發酵させ、その後、鹽水を加へて仕込み、醸造の後、これより溜り（醬油の一、上248）を採り、あごに残つたものを味噌として用ひる。八丁味噌は三州味噌、三河味噌とも稱し、色赤黒く料理用に重用される。

**ミンスミート**（英）Mince Meat



**アシェ** (佛) Haché

肉を細かに chop (刻む) したものの。

昔は minced meat といつた〔Skeat〕。

語源。〔英〕mince 刻む (動詞) ←古佛mincier  
←後拉 minūtiāre ←後拉 minūtia 小片 ←拉 mi-  
nūtus (小)。

又細くミンス(刻む)した豚脂 suet 及びレズ  
ン、砂糖、カラント、スパイスの混合物をいふ。  
調理した肉や、ブランデーを混ぜたものもある。

ミンスミートは、ミンスパイといふ小さなペ  
ーストリー・パテー pastry patties を造るに用  
ひられる。此のパイは伝統的な英國のクリスマ  
スパイである〔Senn〕。

米國ハインズ社製ミンスミート Mince meat。新  
鮮な上等牛肉、最上牛腎臟脂肪 (suet)、林檎、  
丁寧に種子を抜いたバレンシヤ・レズン (干葡  
萄)、ギリシヤ産カラント、キヤンテード・レグ  
ホーン・フルーツ、フルーツ・ピールズ、スパ  
イス等から造る。

**ミラベル** (佛) Mirabelle

一種の小さな黄色の梅 (プラム)。果實は甚  
だ甘くて多汁。コンボート compote (シロップ  
煮果實) 用、生食用、干果用。ブランデー用。

グリーンゲージ (青梅) と遙かに小さい甘味  
プラムとの交配種〔Senn〕。

果汁から發酵蒸溜してミラベル・ブランデー  
を造り、他の梅酒と同じく、再製してフルーツ・  
リキュールの製造に用ひる。

生産はバーデン (獨) 及アルサス・ローレー  
ヌに限られてゐる〔WSTR.〕。

佛國キューズニエ社のローレーヌ州ミュール  
ーズ市の工場製のリキュール『ミラベル』が來  
てゐる。

**みりん** (味淋)

俗稱にミリンシユ (味淋酒) ともいふ。酒造  
税法上の定義「米及米麴ト清酒、味淋、焼酎又  
ハ酒精トヲ混和シ濾過シタルモノヲ謂フ」(第一  
條ノ五、第一項) 及び、味淋と看做されてゐる  
もの (同第二項) とで云ひ盡してゐる。

一種の混成酒。米麴のヂヤスターゼ (澱粉糖  
化酵素) が米 (糯米の蒸したものの) の澱粉を糖  
化して葡萄糖及麥芽糖にするだけで、酒精發酵  
は起らないから醸造の語は當らない〔住江〕。

味淋は日本の創製らしい〔住江〕。古書には  
美淋耐〔金子〕、蜜林酒 (黒田如水の紙屋宗湛へ  
の禮狀〔住江〕) などとも書いたのがある。南支



及臺灣の紅酒（アンチウ）及糯米酒（ノーマーチウ）は製法は似てゐるが、之が傳つたのなら名が似てゐるべきだ。又紹興酒の一種に淋飯酒（リンファンチウ）があり〔住江〕、支那語で淋酒（リンチウ）は酒を醸造すること。淋醋（リンツ）は酢を造ること〔宮島・矢野・支那語辭典〕。

**沿革。**慶長以前の書には味淋の名が見當らない。又原料にする焼酎の出来たのも慶長より少し以前のころだから、味淋の創製も多分慶長より餘り以前ではなからうと〔住江〕〔金子〕。

延喜式の醴酒、三種糟酒等の如く、酒を水の代りに用ひ、麴と米とを加へた酒（徳川時代には之を古酒といつた）からヒントを得、焼酎を右の仕込に代用したのであらう〔住江〕。

慶長年代の文献には、奈良般若寺の古牒に、「厨事下行、慶長七年三月十三日（1602）。みりん酒、三升代百九十五文」。用途は飲用か料理用か不明。

倭漢三才圖會（正徳=1711~）所載の仕込量に比べると、日本山海名産圖會（寛政=1789~）のそれは二倍の濃さになつてゐる。寛政頃には、此の濃い料理用の外に、飲料用に淡口の「本直し、一名柳蔭」用の薄仕込法もあり料理

用と飲用と別れて發達した。従前は醸造の途中糖化作用の未完成前の甘味薄い時機に搾つたものだと〔住江〕。

### 用途。

1. **料理用。**甘味料として。煮付け、味噌汁、蕎麥のツユ、タレ、きんさん。味淋を料理に使用するは徳川三百年の爛熟した泰平の所産で、日本特有の味覺藝術だと〔住江〕。葡萄糖と麥芽糖とだから、甘蔗糖より甘さは劣るが、上品だと。

2. **飲用。**婦人や下戸の飲用に適する。

3. **再製。**屠蘇酒〔中158〕、保命酒、白酒、笹酒、養老酒など。保命酒は備後の瓶の名産。中村吉長といふ醫者の創製、萬治二年に十六味地黄保命酒を製したのが起り。地黄、桂皮、忍冬等の漢薬を焼酎に浸し、浸出液を味淋に混ぜたもの〔住江〕。白酒は元祿頃、山川酒があり、辛口だつたが後に、味淋を用ひて甘口となつた〔上巻 250 頁参照〕〔白酒のお料理（河合欣三郎商店）—石井泰次郎氏述〕。養老酒は美濃國（岐阜縣）多藝郡の産。養老とは、續日本紀、元正天皇養老元年（717）九月「天皇美濃國當耆郡多度山美泉ニ幸セラレ此ノ醴泉ハ美泉以テ老ヲ養



フベシ……癩龜三年ヲ改メテ養老元年トナス」。酒の起源、「丁亥美濃國立春ノ曉ニ醴泉ヲ挹ミテ京都ニ貢シ、醴酒ヲ爲ラシム」。製法(一)燒酎、麴、糯米を混和し密封し……七十日を経て搾取る〔小鹿島(明治18)〕。(二)人參、丁子、茴香、甘草、泊夫蘭、土當歸、大黃、川芎を水で煎じ詰めて濾過し味淋に混和する〔澤村〕。

ミルク (英) Milk

ミルヒ (獨) Milch   メルク (蘭、丁) melk

レ (佛) Lait

奶(ナイ)(華)

乳。チチ。チ。

單にミルクといへば英米では牛乳 cow's milk のこと。山羊の乳も地方により重大。

(上107、ギウニウ参照)。

〔邦〕チチ(小兒の語)←チ(乳)←血。血が化して成る〔言海〕。(乳は乳腺の液化によつて生じた一種の器官であつて、單に血液から濾過して生じた單純な分泌物ではない〔澤村〕)。

語源。〔英〕milk←AS. meolc。

〔獨〕Milch←古高獨。milk と同源。

〔佛〕lait←拉 lac, lactis。

乳の字は、爪、子、燕の合字。鳥が爪で卵を

轉がしてマンベンなく温めて解へすこと、燕は解化に巧みだたら特に選ばれたこと〔漢字起源の研究〕。

### 日本牛乳前史。

(一) 孝徳天皇の御代(645~655)、大山上善那使主劉福常ト云フ者牛乳ヲ獻ズ、依テ和薬使主ノ姓ヲ賜フ〔姓氏録〕、難波長柄豐崎宮(孝徳天皇)御宇、大山上和薬使主福常、乳ヲ取ル術ヲ習フ〔三代格、弘仁十一年(820)二月十七日太政官符〕。

(二) 元明天皇和銅六年(707)五月丁亥、山背國ニ乳牛戸五十戸ヲ點セシム〔續紀〕。乳戸ニ長上ヲ置キ限ルニ六年ヲ以テス〔類聚三代格〕。淳和天皇、天長二年(825)四月丁丑、乳長上ヲ改メテ乳師トナス〔日本後紀〕。

(三) 京都左近馬場ノ西ニ乳牛院ヲ置キテ、典薬寮ノ別所トシ、別當、乳師、領等ノ官ヲ設ク、御三宮(天皇皇后皇太后)ニ乳ヲ供ス〔西宮記——冷泉天皇の御代(968—969)の人、西宮左大臣高明著〕。乳牛院立ツ、飼牛總テ十四頭、就中母牛九頭……以ツテ供御ニ充ツ〔政事要略、元慶八年(974)九月一日〕。

(四) 今日始メテ牛乳一盃ヲ服ス、自今持參ス



ベキ由、乳牛司正友ニ仰セラル〔春記、長暦三年(1039)十月十四日の條〕。

平安朝時代には眞言、天台等密教の儀軌に乳酪蘇等を必要としてゐるので、此方面の需要があつた。蘇悉地經獻食品に、乳粥、酪飯、酪粥、乳酪蘇の飯等を供することの記事がある。

その後、搾乳は中絶してゐた。

### 日本牛乳近世史。

(一) 徳川時代。享保年間(1716~)八代吉宗將軍房州嶺岡に印度の白牛を放ち、白牛酪や菓子を作らせた。又家齋將軍(在職天明7—天保8=1787~1837)のとき、居城江戸竹橋の厩に乳牛を飼つて牛酪を作らせた。府下に重患者があるを厩夫に懇請して五勺若くは一合位を極く高價に購ひ服用させ、それでも死ぬを、「牛乳猶ホ生ヲ存スル能ハズ天命ナリ」と云ひ合つた。〔日本食志・明治十八年出版・小鹿島果著〕。

桃井某、寛政四年(1792)の著、白牛酪考に有徳廟(吉宗)始め白牛を房州嶺丘に放つ……其牛蕃息六七十頭……其乳を搾り、數斛を得、乾酪をつくる、明練潔白、恐らく竺産と雖もその右に出づること多からざる也……(寛政四年)石本石州公、臺命を奉じて嶺丘に攀躋し、歸り

て之を大君に進む、大君大いに喜び命あり、更に繼廣之を製して民庶に施す(大意)〔小鹿島〕。

(二) 天保年間(1830~1843)水戸の徳川齊昭、弘道館の傍に養牛場を設け、酥(無糖煉乳)や酪を作らせた。

(三) 京濱搾乳業。明治二年(1869)大藏省通商局が築地に馬牛商社を設立して屠牛の外に、搾乳をも行はせ、横濱在住の英人から洋牛十五頭及製乳器などを買入れた。明治四年、開拓使で米國から牝牛一頭買入れた。

明治十一年東京府下の乳牛185頭、搾乳高1371石餘、同十五年502頭、3158石餘〔東京府統計書〕〔小鹿島〕。

(四) 神戸の牛乳業。應慶三年(1867)神戸開港と決するや早くも外人が留居したが、彼等は牛乳の缺乏に苦しんだ。アメリカ三番館及米人テルシル等がデボン種及短角牛を輸入して一般居留外人に牛乳を供給した。明治三年(1870)山口豊吉氏の兄が外人の搾乳夫として其技術を習ひ、傍ら殘乳を販賣してゐた。その歿後豊吉氏が業を繼いだが、外人が殘乳の分與を嫌ふので、已を得ず兵庫古湊町の人家を借り、床板を剝がして牛舎にし、開業した。一日の販



賣乳僅か二三升で、邦人の飲用者は病人だけだつたと。明治九年には既に多数の同業者があつたと。

明治三年、愛媛縣で牛乳搾取業をはじめめる者があつた。同年、熊本でも熊本藩醫學校教師マンスヘルト氏等の勧告で和牛から搾乳した者があつた。長崎縣でも大浦居留米人フアーバー氏から洋牛を買入れて搾乳を試みた。〔家畜〕。

### 乳製品 (Milk Products)。

#### 1. 煉乳 (れんにう) —— 含糖と無糖とある。

米國農務省採用の用語法では含糖の方法をコンデンスト・ミルク Condensed Milk といふ。本邦でコンデンスミルクで周れく知られてゐるもの。Sweetened condensed milk 含糖煉乳ともいふ。反之、無糖の方をエバポレーテッド (蒸發) Evaporated Milk といふ。

煉乳の商業的製法の最初の發明は一般に1856年の米國のゲール・ボーデン Gail Borden に歸せられてゐる。一説に瑞西の功に歸する。數年後、米國南北戦争 (1861—1865) に此の品が實際的な重要性の大なることが國民一般に認められ、その効力を全世界に廣告する結果となつた。間もなく遠洋航海の船、坑山、森林、建設

土木キャンプ等に於て、廣く利用される商品となつて到る處に行き渡つた〔Ward〕。1835年英國でニュートンといふ者が專賣特許を得て始めて煉乳を造りゲールボーデン氏は之の改良法を案出したのだと〔澤村〕。ゲールボーデンの會社は後に、アングロスキス (英瑞) 社に買收された。イーグル (鷲) 印の煉乳罐の包紙には氏の署名が遺つてゐる。英瑞社は、瑞西、米、英領各殖民地等産乳地の大會社を買收して世界市場の獨占を企て、ゐる會社。我が高關稅のため失つた日本市場の恢復と又近年邦産無糖煉乳が南洋に進出したので、之と競争するために淡路島の藤井煉乳會社の經營困難だつたのを買收して、業界に波紋を生ぜしめてゐる〔新聞〕。

(A) 含糖煉乳 Sweetened Condensed Milk。製法 (一) 濾過、(二) 加熱—乳中のガス放出と、バクテリア破壊の目的、(三) 再濾過、(四) グラニユ糖を加へる、(五) 眞空蒸發罐へ導き、コンデンス (濃縮) する、(六) 冷却。

良き甘味煉乳は數年間保つ。往々濃度が増すと。生乳より消化は良いが、小兒哺乳には砂糖の割合が多過ぎて不適當だと〔Ward〕。

ホーオーミルク Hoo Milk



(ファイニックス印 Phoenix Brand)

鳳凰印。含糖煉乳。明治屋發賣。

鳳凰は「梧桐＝非レバ棲マズ、竹實＝非レバ食ハズ、醴泉＝非レバ飲マズ、身五色ヲ備ヘ、鳴五音＝中ル、道有レバ則チ見ハル、飛ベハ則チ群鳥之ニ從フ」〔孔演圖〕。又「雞頭、燕頰、蛇頭、鳩身、魚尾、餅翼五色」〔廣雅〕。鳳は雄、凰は雌〔爾雅釋鳥〕。神鳥〔說文〕。瑞應鳥〔郭註〕とある〔康熙字典〕。

Phoenix, Phenix は荒唐無稽のアラビアの鳥。砂漠に五六百年間棲み、死ぬる際には、スパイスの巢を造り、美しい挽歌を唄ひ、葬式の堆薪の上で羽搏きして點火し、自ら焼死んで灰になり、更に生れ更つて前の生涯を繰返すと傳へられる〔Cassel〕〔Brewer〕。ファイニックスは一般には五百年目に現れると考へられてゐるが、異説はある。埃及では五度現はれ、その出現の周期は三百年になつてゐる。又ファイニックスは煉金術と此の靈鳥との聯想から藥屋の屋上看板に用ひられた〔Brewer〕。

語源。〔英〕Phoenix, Phenix 靈鳥←拉 phoenix←希 phoinix。

ファイニックスは又フェニシヤ人 Phoenician

の意味がある。(Littré の説) ファイニックスは此の靈鳥の美しい色(紫紅色)に名づけられたもので、その色はフェニシヤ人の發明だからだと〔Skeat〕。

(B) 無糖煉乳 Unsweetened Condensed Milk.

米國では市民の飲用のために多量に造られ、壘詰で配達されてゐると〔Ward〕。含糖煉乳と製法同じ、砂糖を入れない點だけ異なる。適度に薄めると、同級の殺菌ミルクに同じ。漢字の酥(ソ、胡語だと)は無糖のコンデンスミルク(煉乳)のこさ〔大言海〕。倭名抄に「酥、牛羊乳ツクルトコロ也」。

エバポレーテッド・ミルク Evaporated milk. 當今、本邦では業界卑語エバ。

無糖煉乳の罐詰の商業上の稱呼。真空蒸發罐→冷却パイプ→罐詰→熱氣殺菌。罐内では永久に保つが、開罐後は冷蔵庫又は冷處に保存するを要する。淡水で薄めると新鮮殺菌乳の卓越せる代用品であるが、ビタミンCが甚しく破壊されてゐるから乳兒哺乳用の生乳の代用にはならない。營養價は水分に左右されるこさ大であるが、本邦製品は、米國カーネーションに倣つて $\frac{1}{2}$ に濃縮されたものが多い。



日本煉乳史。(一)(前史)昔の蘇、酥は(無糖)煉乳のこま[大言海]。

(1)貞觀七年(865)及び仁和三年(887)貢蘇とある[類聚國史帝王ノ部]。蘇は酥。

(2)[延喜民部式]「凡ソ諸國ノ貢蘇、各番次ニ依ル、ソノ乳ヲ取得スルハ、肥牛ハ日ニ大八合、瘠牛ハ半ヲ減ズ、作蘇ノ法、乳大一斗ヲ煎ジテ、酥大一升ヲ得」(自由譯)。大一升とは今の四合餘だま[沿革史]。これが今の煉乳の如きものだつたか否かは未詳。無糖。濃縮率が今日の煉乳より甚だ大。現在のエバポレートは生乳の二倍の濃さだが、酥は十倍に當る。牛→乳→酪→生蘇→熟蘇→醍醐[涅槃經]。現今では醍醐はクリームのことだま[大言海]。

貢進の番次は勢尾等八ヶ國を第一次とし、以下第六番まで總て四十五ヶ國より都合五百七十九口を貢する。

勢、尾、三、遠、駿、豆、甲、相の八ヶ國は百十六壺。

武、房、兩總、常の五ヶ國は九十四壺。

江、美、信、兩野、若、越前、加の八ヶ國は百二十壺。(下略)

(二)明治以後。(1)我國今日の煉乳業は米國

の鷲印の模倣から始つた。明治初年、北海道開拓使の第三號試験場(東京麻布區)、舊佐倉藩主堀田伯邸跡)で試製されたのが起り、八年北海道七重に移されてからも煉乳の研究が進められ、明治十八年十月一般市場へ販賣するに至つた。

(2)明治十年頃、下總の御料牧場で乳製品製造主任井上謙造氏が試製してゐた。十八年製乳を中止するに至つた。氏の發明の二重底の井上釜は、二十九年真空蒸發装置の起る迄使用された。

(3)明治十四年頃から北海道真駒内種畜場で煉乳の製造を始めた。同場は粉乳及バター等の製造も併せ行つてゐた。

(4)次いで静岡縣三島町の酒造家花島兵衛門氏、明治十八年豐牧舎と稱して牛乳の販賣を始めたが、顧客の需要量一定せず、殘乳利用の急務を悟り、明治二十二年上京し農科大學玉利喜造教授より煉乳製造の教授を受け、歸來乳汁を普通の鍋で煮詰めて實驗すること一年半、稍商品とするに足るものを造つたので、廿七年第一回畜産品評會(東京)に出品した。此の時、福島縣順宜牧場から既に優良な煉乳が出品されて



おたさ。氏は二十九年規模を拡大し新式の真空機を以つて大々的に製造し、商標に金鶏印煉乳を用ひた。

煉乳が製造工業として認められるに至つたのは明治二十五年静岡縣に花島煉乳製造所の創立されたのが嚆矢だとも云はれる〔日本工業大観・石崎芳吉氏〕。是は後の極東煉乳株式會社三島工場（昭和9年昭和煉乳株式會社）となつた。

(5) 明治三十四年三月砂糖消費税發布され、斯業一頓挫。

(6) 三十七八年、砂糖に非常特別税を課せられ、外品に壓せられた。

(7) 四十一年、煉乳原料砂糖の戻税制定。

(8) 四十四年七月、關稅改正。從來、英獨との協定率（明治三十二年實施）により従價五分の低税の爲め外品に壓迫されておたが、國定税率二割となつた。そこで砂糖税と外品との困難が除かれた。

(9) 大正二年五月、新に製造を開始する者に對し所得税を除免する特典が附與せられた。

(10) 大正三年、歐洲大戰で振興された。

(11) 十二年九月～翌年一月迄、輸入税免除で國産煉乳は打撃を受けた。

(12) 近年粉乳の輸入があり、煉乳の税率に依るから、比較上輕税で、打撃を受けたが、大正十五年税率改正、コンデンスド・ミルクを「乾キタルト其他トノ二者」に分ち、若干引上げられた。

(13) 現在北海道最も盛大、静岡及千葉、神奈川、兵庫等が之に次ぐ。

〔日本工業大観〕〔沿革史〕〔新聞〕。

2. { パウダード・ミルク (英) Powdered Milk  
{ ドライ・ミルク (英) Dry Milk

**本邦の乳粉。**近代式の粉乳製造業は、歐洲大戰（1914～）を期として爾後急速に發達し、大正九年僅か四萬斤だつたのが、昭和三年百萬斤以上に達した。〔日本工業大観〕。

（上139, クリムの項参照）。

粉乳は各種のインファンツ・フード（小兒用）やインバリッド・フード（患者用）に混用する。

オバルチン、チエコモルト、タリズモルトなど何れもモルト（麥芽）、コ、ア、轉化糖（蜂蜜）と粉乳との製。此の外に

ホーリツクス・モールテツド・ミルク Horlick's Malted Milk。英國ホーリツ社製、麥芽入り粉乳の製品。小兒用フード Infants' foods 又は



病人用フード Invalid foods の一。

|     |                  |                 |
|-----|------------------|-----------------|
| 粉乳  | desiccated milk  | 50              |
| 小麦粉 | wheat flour      | 26.25 [Tibbles] |
| 麦芽  | malt             | 23              |
| 重曹  | Soda bicarbonate | 3/4             |

ネスルズ・フード Nestle's Foods

粉乳 dried milk と焼小麦粉 baked flour と  
甘蔗糖とを等量に混ぜたもの。[Tibbles]。

メリンス・フード Mellin's Food

小麦粉、麦芽、炭酸加里より成る。トモ  
Liebig 法によつて全澱粉をデキストロース  
(葡萄糖) とデキストリン (糊精) とに轉化す  
る迄消化されてある。次に之を濾して粗穀や糠  
を除き、真空蒸發罐で華氏百四十度で蒸發して  
乾燥する。[Tibbles]。

3. バター (中221)

4. チーズ (中108)

明治屋 (メイヂヤ)

株式会社明治屋 Meidi-ya, Co., Ltd.

又は Kabushiki Kaisha Meidi-ya

(又は略して K. K. Meidiya)。

日本屈指の食料品商。營業品目には、和洋食  
料品、和洋酒類、煙草類、化粧品、和洋食器類、  
硝子陶器類、和洋小間物類、清涼飲料水類〔株  
式会社明治屋設立當時の定款に據る〕。年來使用  
してゐるレター・フォームの標記の營業種目：

1. Wines, Spirits & Provisions.
2. General Store Keepers.

ワインは葡萄酒や清酒など發酵酒の類の總  
稱、スピリッツは蒸溜酒及其再製酒の類。

プロビジョンは食料品。〔英〕provision = 食物  
などの供給、食料品 ← 佛 provision ← 拉 prō-  
visiōnem ← 拉 prōvidēre (動詞) (=provide),  
拉 prō- (前に) vidēre (見る) [Skeat][Cassel]。

セネラル・ストアは百貨店、雜貨店のこと。

キーパーは經營者のこと。

3. Purveyors by Special Warrant to the  
Imperial Household (宮内省御用達)。パーベ  
イヤーは御用達。スペシャル・ワラントは特別



の免許。インピリアル・ハウスホールドは皇室の義。御用達（ゴヨウタツさ云ひ慣はしてゐる）はゴヨウタシとも読み江戸時代からあつた名稱〔大言海〕。諸外國の王室の御用達は王室の紋章を使用して表示してゐる。我國では『宮内省御用』等の文字に就いては明治三十四年十月二十三日内務省訓令第二十號、又御紋章に就ては明治十三年四月五日宮内省達乙第二號などで制限されてゐる。

4. Ship-Provision Merchants.

5. Contractors to Nippon Yusen Kaisha (The Japan Mail S. S. Co.) (日本郵船會社御用達)。船舶に用度品を納入するのが明治屋のスタートだつた。

Cable Address: "MEIDIYA TOKYO".

使用のコードブックは

Bentley's  
 { A. B. C. 5th Ed.  
 { A. B. C. 6th (Five Letters).

名稱。明治とは年號から取つた名。明治の年號は慶應四年九月八日の改元。出典は周易『聖人南面聽天下、嚮明而治』〔資料近代日本史（昭和八年版、新聞資料研究會編）〕。明治の年號を

商號に用ひたのは同業間では明治屋が一番早かつた（明治十四年明治生命が出来てゐた。）

屋はイヤ（彌）の約。重なる義。家のこと。又屋號〔大言海〕。

商店が屋號を用ひたのは足利時代からのこと。應永年中（1394～1427）奈良天蓋大路の宿屋に龜屋の名がある〔康富記、應永廿七年十一月七日の條〕〔大言海〕〔横井〕。又永正年中（1504～1520）攝州に千鳥屋、鷹屋、こう屋、しろかれ屋の屋號がある。天文天正の頃に至つて京師や堺の商人は専ら屋號を用ひた〔横井〕。

Meidi の di は日本式ローマ字綴。ji はヘボン式。ヘボンとは米人宣教師 James Curtis Hepburn。氏の名著『和英語林集成』（脱稿1867＝慶應三年）に採用された綴り方〔岩波・西洋人名辭典〕。發音は di も ji も同じ。

Co., Ltd. = Company Limited = Limited (Liability) Company = 有限責任會社又は株式會社。〔Company 會社←佛←拉←拉 com（共にする） panis（麵包）即ち食事を共にする仲間の意の轉〕。

株式會社は獨語でアクチエンゲセルシヤフト Aktiengesellschaft。佛語ではソシエテ・アノ



ニム Société Anonyme (略してS. A.) (無名会社の義。合名に對比する語)。華語コーフェンコンスー (股分公司)。股分=株式、公司=會社。

我國の株式は足利時代の座の專賣權から發達し、徳川時代になつて商業上の獨占權を株式といつた。式とは中世庄園で成立した職(シキ)といふ不動産物權の觀念に由來する〔百科〕。又式は敷(じく)即ち占める意ださ〔大言海〕。株式會社制度に於ける株式は資本を分割した持分の觀念。資本を株式に分割することは慶應三年鹿兒島藩の薩州商社(不成立に終つた)の企てが我國最初のものださ。會社と名のつくものには明治二年官設の通商會社、爲替會社があり、明治四年福地源一郎の會社辨を大藏省が刊行したところがあり、同七年會社條例が制定せられ、二十三年舊商法發布によつて合名、合資及び株式會社の區別が明かさなつた〔横井〕。外國の株式會社は1662年成立の和蘭東印度貿易會社 Vereenigde Ostindische Compagnie が最初のものださいふ、K. Lehmann の説が一般に承認されてゐる。〔百科〕。

明治屋の沿革。

(一) 創業。“Established 1885”。明治十八年(1885)磯野計(イソノ・ハカル)氏が横濱北仲通り四丁目に事務所を開いたのが濫觴。

磯野計氏は、岡山縣津山藩士磯野湊氏の二男、安政五年十二月十四日津山に生れ、明治三十年十二月十四日東京に没した(1858~1897)。明治元年(十一歳)神戸の箕作麟祥塾で英學を修學。明治二年藩より選ばれ東京の三又學舎(箕作秋坪塾)に學び、三年貫進生として大學南校(蕃書調所→開成校→大學南校→東京帝大)に入學。明治十二年卒業、法學士の稱號を得た。十三年(二十三才)三菱よりロンドンに留學、ノリス・エンド・ジョイナー商會(回船仲立業)で商業實務研究、十七年歸朝。

三菱會社には從來倉庫掛(通稱ストア・デパートメント)さて船客及外人船員用の食料品及雜貨を取扱ふ掛があり、英人ジョンストン、丁抹人クレブス等を親方とする丁抹人ナクチガー、英人ジョージ・ホワイマーク等外人を指定して納入品の特約店とし、一切他の商店の納入を許さなかつた。明治十八年十月三菱會社が日本郵船會社に替つた際、磯野計氏は郵船横濱支店長近藤廉平男に説いて、是等外人の利權を回



收して積弊を一掃し、自ら商店を開いて納入店たらんことを乞ふた。近藤男は之を聽納し、外人の特約を解いて磯野氏に代らせた。仍で磯野氏は佐野令三氏其他と三友組を組織して事務所を前記の場所に開いた。開設の日時は、郵船の成立の十月と十二月との間。はじめ佐野氏の名でロンドンのCB社などへ手紙を出して商品を輸入してゐたが、十九年二月磯野氏の獨單經營となり、商號を明治屋とした。明治といふ商號を用ひたのは同業では磯野氏が嚆矢。

(二) 麒麟麥酒との關係。明治十八年二月 Japan Brewery Co., Ltd. (有限責任日本醸造合資會社) が成立した。是は明治五年米人コブランドの創立にかゝる横濱山手天沼のスプリング・パレー・ブリュワリーを、後藤象二郎、岩崎彌之助、増島六一郎、澁澤榮一、益田孝、獨人カール・ローテ、英國人グラバー等内外名士諸氏の發起で改組したもの。製品に新に『麒麟麥酒』と命名した。麒麟麥酒株式會社の前身。磯野氏は明治屋にその一手販賣權を與へるならば必らず成績を擧げることゝ主張したが外人が肯んぜず、結局豊川良平氏の斡旋で明治二十一年、明治屋に一手販賣を托するに至つた。果然

キリンビールの販路は擴張せられ、輸入ビールを防遏するのみならず、海外輸出の魁をなすに至つた。後年麒麟麥酒株式會社が起つてジヤパン・ブリュワリーカンパニーの事業を繼承してからも明治屋は依然一手販賣に當り、昭和元年末に及んだ。當時、明治屋系の資本が麒麟麥酒會社の資本の重要部分に達したのと、及び時勢に鑑みるころがあつて、明治二十一年以來の一手販賣權を返還すると同時に、明治屋取締役社長磯野長藏氏が明治屋ビール部店員を率ゐて、専務として會社の經營に當ることゝなつた。

(三) 明治三十年、磯野計氏の歿後、米井源治郎氏(磯野湊氏の從弟で、明治屋の横濱北仲町時代から計氏の右腕として手傳つてゐられた人)が磯野計氏の遺孤磯野菊子の後見人として明治屋の經營に當つた。

(四) 合名會社。明治三十六年、明治屋を改組し、米井源治郎氏にも明治屋の株を贈り、磯野長藏(松本氏、菊子の配)米井源治郎、兩氏の合名會社とし、合名會社明治屋と稱した。

(五) 株式會社。明治四十四年(1911)店員中の功勞者をも加へて株式組織とし、株式會社明治屋(資本金五十萬圓)とした。



(六) 増資。大正七年百萬圓、大正九年二百萬圓、大正十二年五百萬圓（現在に到る）。

(七) 大正八年社長米井氏歿し、副社長磯野長藏氏、取締役社長となり現在に到る。

参考文献

1. 竹越典三郎著『磯野計君傳』（1935）。
2. 日本洋酒罐詰沿革史。
3. 麒麟麥酒株式會社調査部編『麥酒業概観』。
4. 雑誌『經濟市場』昭和八年十二月號所載、明治屋舊友會（十月廿八日）見聞記。



明治屋のマーク。

明治屋のマーク（紋章）及商標の

一には三ツ鱗（ミツウコロ）を用ひる。磯野家の紋所「龜甲に三つ鱗」から採つたもの。

我國の鱗紋には一鱗、二鱗、三鱗、陰三鱗、五鱗、七鱗、九鱗などある。總て桓武平氏維將流の出たる北條氏が用ひたにより、後世その氏族に係るものが用ひた〔沼田〕。三つ鱗には正三角形と二等邊三角形とあり、二等邊を北條鱗といひ、正三角形が普通だ〔沼田〕。明治屋のマークは正三角形。英人は之を three Pyramids といふ。

鱗紋は鱗形文様の轉用だが、三つ鱗に就ては傳説がある。太平記に據ると、鎌倉草創の始、北條時政が榎の島（江の島）に參籠して子孫繁昌を祈り、三七日の夜、美しい女房が忽然現はれ……さしも美しかつた女房、忽に伏し、長二十丈許の大蛇と成て海中に入つた。その跡に大な鱗三つ落ちてあつた。時政は所願成就を喜び、その鱗を取つて旗の紋に押した。是が三鱗形の紋だ。換言すれば北條氏の三鱗形は龍鱗に象つたのだが、附會の説だ〔沼田〕。

明治初年、我國へ輸入されたベース社のビール Bass Beer が一鱗印だつたので、明治七年、甲府の野口正章氏は、ベースビエに對抗する意味で三つ鱗印を自分のビールの商標にもた〔沿革史〕。又守貞漫稿に酒銘（清酒）として劍菱などと共に「三つうろこ」及圖形が載せてある。

註、沼田＝沼田頼輔（文博）『日本紋章學』。

明治屋の登録商標 Registered Trade Marks は、右の三鱗印にも種々の聯合商標がある。右の外、エム・ワイ印（M-Y Brand）、スポーツマン印（Sportman Brand）、カナリヤ印（Canary Brand）等ある。M-Y は Meidi-ya の略。Sport は遊技→運



動競技。Sportman は Sportsman が正しい。

**メース** (英) Mace

**マシ** (佛) Macis

スパイスの一。ナツメグ(肉荳蔻)の第二枚目の皮。是の語も肉荳蔻と譯されてゐる。用法もナツメグと同じ。(ナツメグ参照)。

語源。〔英〕mace ← 古佛 macis ← 拉 macer ← 希 maker (東洋より傳來の語) [Skeat]。

英國CB社製、グラウンド・メース(粉末品) Ground Mace が壘入で来る。グラウンド・スパイスの中にリストされてゐる。

**メープル・シラツブ** (英) Maple Syrup

**シロ・デラブル** (佛) Sirop d'Erable

楓糖蜜。砂糖楓 sugar-maple (rock-maple) の樹液を煮詰めたもの。更に煮詰めて精製すると楓糖 maple-sugar と稱する蔗糖を得る。結晶糖にするよりシロツブの方が高價だから精製するこは少い。

語源。〔英〕maple ← AS. mapul-der 楓樹。

カヘデ ← カヘルテ (蛙手一葉の形より) [言海]。

モミチ ← モミツ (動詞) ← 紅 ← 揉ム [大言海]。

北米初期の探險者等は土人がメープルの樹の汁

で砂糖を造るを見た。土人の粗末な製法は直ちに白人移住者によつて改良された〔罐詰時報昭和9年5月號—Cannerより引用〕。二十世紀の人々にまつては楓糖は一つの美菓 (confection, delicacy) だが、初期の殖民時代には家庭の食卓用砂糖の主要なもの、屢々唯一の砂糖だつた。〔Ward〕。カヘデと楓とは別種(牧野富太郎氏)。

メープル樹には數種あるが、主要なのは、ロック・メープル Rock maple (樹皮が淡褐乃至白色) とブラック・メープル Black maple (樹皮が黒色) の二種だ。兩種共樹長50—100呎。米國で年々樹液を採取するのは千七八百萬本に上る。主要生産州は、バーモント、紐育、オハヨ、ペンシルバニア。天然林と人造林とある。

採液—地上三呎の樹幹に孔を穿ち、深さ一二吋、口徑 $\frac{3}{8}$ 吋。それに呑口を打ち、バケツをアラ下げる。採液は二月下旬から三月初旬の晩冬の季節に始まる。樹が発芽し始めると、液に變化が起り、含糖量が低下するから止める。

樹液の含糖量は1—4%。特例には10%。通例3—4回採取する。初回液は糖度3%—4%、最も甘く、色は水のやうに白く、透明。殆んど甘蔗糖と水とより成る。次回次々回液は次第に甘味



と清澄さが減する。採液量は平均一樹約三パイ  
ント。

蒸發—蒸發場は液を受入れるや否や直ちに蒸  
發を行ふ。シロツブ製造は早期に蒸發を停止  
し、砂糖製造は更に續ける。バケツを清淨に保  
ち、集液及蒸發を迅速にした場合には色も淡黄  
で味も良い。その反対だと色は黒く味も粗悪だ。  
人々は味が粗悪 coarser flavor な程喜ぶ。

昔は丸太小屋 hut of logs で作業したが、現  
時は永久的蒸發工場に新式設備を施した處で作  
業する。

製品。(一) Maple sap sirup = 前記方法で  
樹液をシロツブ状に濃縮したものである。

(二) Maple sugar sirup = 楓糖を溶解して作  
つたシロツブ。Maple sirup は右(一)(二)の  
何れでもよろしい。

(三) Maple-sugar cream (maple butter) =  
蒸發して適度の濃度に達したとき、特に急速  
に冷却するを得られる。(結晶作用が急速な程結  
晶は細かく、緩徐な程、結晶は大きくなる)。滑  
らかな濃い、そして味の柔かなもので、パタ  
ーヌト(牛酪付麵包)につけて食べる。又レー  
ヤークケーキにも用ひる。シロツブが分離する

から、使用前によく混和するを要する。

(四) Maple sugar (楓糖)には硬(hard)軟  
(soft)の別がある。罐入の軟糖を Tub sugar  
といひ、黒砂糖に似て、もつと塊状をなすもの  
を Grain sugar 又は冷却結晶中に震盪するの  
で stirred sugar ともいふ。[Ward]。

明治屋製

(1) 米國ロツグ・ケビン・プロダクツ・カン  
パニー (Log Cabin Products Co.) 製。ロツグ  
ケビン・シラツブ Towle's Log Cabin Syrup。  
ケマツク及バーモント産の楓糖と双目糖との製  
"made of granulated sugar and maple sugar".  
パンケーキ(本邦ホットケーキ)、ワッフル、ホ  
ットブロード(焼パン)等用のテーブル・シラ  
ツブ(食卓用) [General Food 社リスト]。

(2) 國産メープル・シラツブ。

(3) 米國産クレセント社 Crescent Mfg. Co.  
製。クレセント(三日月印)メープリン Cres-  
cent Mapleine。メープル・フレーバーのイミ  
テーション。純植物性の香味液。メープル・シ  
ュガーを全然含有しない。砂糖及水を混ぜてシ  
ロツブに造つてパンケーキ、ワッフル等にか  
ける。又其他の飲料、菓子等の香味料にする。



メロン (英) Melon

メロン (佛) Melon

葫蘆 (へうたん gourd) の或る種のもの、特に (イ) マスク・メロン musk melon (學名 cucumis melo) (ロ) ウォーター・メロン water melon (學名 citrullus vulgaris) [Cassel]。

語源。[英] melon ← 古佛 melon ← 拉 melōnem (melō の第四格、林檎形のメロン) ← 希 melon (林檎又は其他の果實) [Skeat]。一説に、拉 melopepōn の略。mēlo (林檎、果實) pēpon (葫蘆の一種) [Cassel]。

マスクメロン。[マスク musk は麝香のこと。← 佛 musc ← 後拉 muscum, muscus ← 後希 moschos ← 波斯 musk ← (恐らく) 梵語 muska 罽丸] [Cassel]。一名 common melon。學名 cucumis は胡瓜 cucumber の語源の拉語。即ち cucumis → cucumerem (第四格) → cucumer → cucumber [Cassel]。

もさ印度、ペルチスタン及ギニア(アフリカ)の産。太古から東洋諸國で栽培されてゐた。但二千年前以上にはならないと。De Candolle氏の説では、メロンの栽培は印度とアフリカと別々に始まつたと。支那へは八世紀頃傳來した

い。希臘羅馬の世界へは帝政時代に、キリスト紀元の初頃傳來した [Tibbles]。英國へはジャマイカから初めて輸入された [Senn]。種類 (1) シトロン Citron (2) カンタループ Cantaloupe (3) ナツメグ nutmeg (4) パイナップルメロン pineapple-melon。カンタループ [英 ← 佛 ← 伊 Cantalupo 羅馬に近い地名。初めて此地で栽培された (Cassel)]。ウォーター・メロン。西瓜、水瓜、スキクワ。スキクワは西瓜の唐音 [和訓栞] [大言海]。baktikh (citrullus vulgaris) [Tibbles]。

熱帯アフリカ原産、古代埃及人に栽培された。早くアジアに傳はり、スペイン人によつて1541年頃アメリカへ紹介された [秋鹿]。埃及土人の夏季の食物の重要な部分を占めてゐる。印度では非常に珍重され、アメリカではチリから米國迄及んでゐる。北アフリカ、埃及、アラビア、印度、支那、日本、ペルシヤ、西印度、北米諸州、南歐等を通じて生育してゐる [Tibbles]。支那では西紀百年頃の記載に西瓜の語がある [秋鹿]。

東漢の和帝 (89~105) の時代に塞外の各人種が支那内地へ移住したとき、西域から西瓜の



種子を持つて来た〔星(忠)〕。  
 一説に、五代(907~960)の前に、瓜の種が傳來してゐたが、その中に西瓜は無かつた。五代の時、回紇(ウキグル、今の新疆)を征して、西瓜の種を得て始めて中國に入つて來、西瓜と名づけた〔本草綱目〕。

又、金(1115~1234)の眞女人<sup>ジュルチン</sup>が西域を征して西瓜を得た〔星(忠)〕。

我國へは慶安年中(1648~)黄檗宗宇治萬福寺の開祖、隱元禪師が入朝の時、西瓜や扁豆(いんげん)等の種を持つて來て始めて長崎に植ゑた。しかし青臭い氣を惡み、或は汁が赤色で血肉に似てゐるといつて、兒女は特に食はなかつた。正徳(1711~)頃には、各地に産じ、貴賤老幼皆之を好む〔倭漢三才圖會〕。由井正雪(慶安の亂の首魁)の頭だと云つて口にする者が無かつた〔木下〕。

その前、義堂=後小松天皇の時(1390~)の人=の空華集、西瓜=和スル詩「西瓜今東海=生ズルヲ見ル、剖破猶ホ玉露濃ヲ含ムゴトシ」とあるが、當時西瓜があつた筈がないが、或は昔あつて中絶してゐたかも知れないと〔大和本草〕。

又一説に寛永の頃(1624)琉球から薩摩に渡つて長崎に種ゑられ、寛文(1661~)延寶(1663~)の頃、國中に廣まつた〔大和本草〕〔近代世事談(享保、1716~)〕。

現今のは、明治以後、米、露、支から輸入したものだ〔星(忠)〕。

甜瓜。まくわうり。本名アマウリ、アヂウリ。味が他の瓜より甜<sup>あま</sup>いからの名。甘瓜、果瓜ともいふ〔本綱〕。本朝食鑑(元祿五年刊・人見元徳著)に「美濃眞桑村より來るもの上とす、故にマクハウリと名づく」。眞桑村は本巢郡にある。御湯殿の上の日記天正三年六月二十九日(1575)に「信長より美濃のマクハと申す名所の瓜とて二籠進上」。新居村の百姓の子福島市松(後の福島正則)は尾張清洲(織田氏)城下の市場で眞桑瓜を賣つてゐた〔横井〕。

推古天皇二十五年(1277)の紀「出雲國言す、神戸郡瓜あり、大なること<sup>ほとど</sup>缶の如し」。

三代實錄、僧圓仁遷化(貞觀六年、864)の條に「夢に天より藥を送る、形甜瓜の如し、半片之をくらふ、其味蜜の如し」。

延喜式「早瓜を營む一段」「五月五日山科園早瓜一棒を進む」。早瓜は甜瓜だ〔小鹿島〕。



大槐秘抄（太政大臣九條尹通、長寛三年薨、  
~1165）「蜜瓜の種を鴻臚館に植ゑさせられ  
云々」。

倭名抄「ホソチ、俗熟瓜ノ二字ヲ用フ」。又庭  
訓往來「果子は柚、柑子、橘、熟瓜」。生で食ふ  
べき瓜だから熟瓜と稱する〔小島鹿〕。

ホソチは蒂落（ホソオチ）の約。善く熟して  
自ら蒂から絶え落ちることをいつたのださ。熟  
したる甜瓜〔言海〕。倭名抄「熟瓜、保曾知、俗用  
熟瓜二字、或説、極熟蒂落之義也」。〔大言海〕。

モールト（英）Malt

マルツ（獨）Malz

マルト（佛）Malt ドレシユ（佛）Drêche

麦芽、麥もやしなどさ譯する。大麥其他の穀  
物を水に漬し、發芽させると、胚乳に澱粉糖化  
酵素（マルターゼ）が生ずる。適度に達したと  
きキルン（爐）で熱して發芽を停止させる。

醸造用に麦芽を煎じると麦芽のマルターゼが  
未變化の澱粉を分解して麦芽糖に變化させる。  
麦芽は高價だから、何割かの未發芽大麥其他の  
澱粉質を混用する。

語源。〔英〕malt ← AS. mealt ← melten（柔か  
くする）の過去分詞。

〔獨〕Malz ← 中高獨 malz（柔い）、チユートン語  
meltan = 英 melt, steep, soften 融かす、漬ける。

〔佛〕malt ← 英。

### 用途 — 製品

#### 1. モールト・リカー Malt liquor

麦芽を原料にする酒類 = ビール、エール、ス  
タウト、ポーター（以上廣義のビールといふ）、  
ウキスキなど。

#### 2. モールト・ビネガー Malt vinegar

麦芽の煎汁にイーストを加へて發酵させた酒  
精液に醋酸菌を加へて醋酸發酵を行つて製した



洋酢。最初の酒精液を一旦蒸溜した後に醋酸發酵させたものを、ヂステルド・モールト・ビネガー Distilled Malt Vinegar といふ。

### 3. モールテツド・ミルク Malted Milk

麦芽エキス入りの粉ミルク。英國ホーリック社製壘入が舶來される。麦芽糖（マルトース）は複糖類ではあるが、蔗糖より消化吸収が迅速だから、早く栄養になるので、小兒や病人の栄養劑に利用される。

ジエコモルト〔上190〕、タリズモルト Talismalt（タリズは悪魔除けの護符の義）、ココモルト Cocomalt（ココアと麦芽）、オバルチン〔上64、オボ（卵）マルト（麦芽）〕。

### 4. モールト・ウキスキー Malt Whisky

此の語はスコットランドでは大麥麦芽を専用したウキスキーに限る。アイルランドでは、大麥麦芽及オーツから造つたウキスキーを指す。

糖化作用の強い醸造用麦芽（distiller's malt）の10~15%で麦芽及未發芽麥穀（グレーン）の糖化には充分であるが、ポット・スチル蒸溜家は必ず、彼等の大麥を全部モールトし、Cure（燻烟）することを好む。モールトウキスキーのフレーバーの基礎は麦芽にした大麥から出て来る

のだから。その他に補助的物質がある。即ち麦芽浸漬用及仕込用の用水、及麦芽爐に焚く燃料。燃料にはスコットランドではピート（peat）、アイルランドではターフ（turf）を用ひる。ピート煙 peat reek 及びターフ煙 turf-smoke の燻香は之によつてポットスチル・ウキスキーをグリーンウキスキーから判別し、又アイリッシュをスコッチから判別するに一番重寶である。

コフィー Coffey 氏特許蒸溜器や其他の Column still で蒸溜されたサイレント・モールト・スピリッツ（純粹酒精）もあるが、モールトの風味は痕跡だけで、グリーン・スピリッツ（澱粉燒酎）と類似してゐる。

過度の泥炭烟の燻香の強いものにはグリーンスピリッツを以て調節する。1908~09年の英國 Royal Commission on Whisky に於てブレンダーは此泥炭香の濃いウキスキーを要請した。多量のグリーンスピリッツをブレンドし得るから。しかるに他方モールトウキスキー蒸溜家側は『ウキスキー』の語をポットウキスキーの獨專にするを望んでゐた。結局、ブレンダー側の主張が通過し、グリーンスピリッツを合法的に混用し得るやうな定義が出来上つた。即ち右委



員會は『スコッチ・ウキスキ』を『麦芽のヂヤスターセで糖化した穀類の仕込料から蒸溜して得たスピリッツ』と定め、あらゆる穀類の使用を包含させた。その中には玉蜀黍も包まれる。ホットスチルとパテントスチルと兩式の蒸溜品を巧妙にブレンドした品が世界のスコッチウキスキ市場を占領して了つて、當今では生一本のウキスキ (Single Whisky) に對する需要の如きは殆ど云ふに足りない [WSTR., Oct., 1933]。

**モカ** (英) Mocha (佛) Moka

**モカ・カフイー** (英) Mocha Coffee

モカ・コーヒ。アラビアのモカ港から來た珈琲 [Larousse]。嚴密に云へばアラビアのイエメ地區 district of the Yemen 産のコーヒ。

イエーメン地區 (王國)。紅海に沿うた細長い地域で、北はホダイダー港 Hodeidah に殆ど南はバベルマンドブ海峡 Bab-el-Mandeb に延び、更に東方はアデン Aden (英領) 近くに達してゐる。イエーメン地區は、紅海及アデン灣に沿ふ狭い地帯を除く他の一帯の各地は嶮峻な山嶽地帯で、その中に無数の細い谿谷があり、雪解の水で灌漑されて非常に肥沃である。是がアラビアの珈琲地帯である。

『モカ』の名稱は十九世紀初にイエメン珈琲に對して與へられた名。當時モカ港が總てのアラビア珈琲の積出港だつたから。その後、モカの沖合の紅海に巨大な砂堤が出来て、總ての積揚卸が出来なくしたので、同港は拋棄せられ、その貿易はホダイダ及びアデンの兩港へ移つた。就中大部分はアデンへ移つた [Wiley]。

イエメン産の總ての珈琲は『モカ』と稱して本來よろしい。ホダイダ港積出のは全て此の級の珈琲だ。アデン港からはアビシニア産も積出される [Wiley]。

アビシニヤ (一名エチオピア) の高地、ハラール Harrar 市附近に一種の珈琲が出来る。それは地方的に、及び世界の珈琲貿易上ロングベリー long berry (長豆) 又はハラール Harrar で知られてゐる。モカを屢々ショートベリー short berry (短豆) と稱するに對比させた名。ハラール豆はモカ豆より長く、形が不揃だ [Wiley]。

相當大量のアビシニアン・カフイーが歐米向輸出の爲めアデンへ來る。しかし同地の商人でアビシニアとモカと兩方を扱つてゐるものも、自家の名聲維持に注意深いから、アビシニア豆



をモカとして輸出してゐることはあるまい。ホテイダ又はアデンから米國へ『モカ』として直接輸出されるものは全部純正と見て大丈夫だと(1908年一月三日附、アデン領事代理より米國國務省宛の報告書)〔Wiley〕。

### 珈琲栽培の傳播。(一) アラビヤ。

歐洲諸國で珈琲を飲むやうになると、之が珈琲樹の栽培に大きな刺戟となつた。珈琲樹を持つ諸國では其の獨占權を維持するに急となり、アラビアでは珈琲樹一本でも外國へ輸出する者に対しては死刑を以つて脅した。歐洲船が寄港してアラビヤで珈琲の積取を許された唯一の港はモカだつた。モカがアラビア珈琲の代表名なのは右の事實に因る。モカ附近には珈琲樹は一本も生へてゐないから、珈琲豆を積取る商人も珈琲樹を得て其を他國へ輸送する途は全くなかつた〔Wiley〕。

### (二) シヤバ傳來

珈琲樹を初めて得たのは和蘭人で、之を蘭領東印度諸島へ栽培し始めた〔Wiley〕。年代に就いては和蘭東印度總督が1690年に傳へた〔Tibbles〕、一説には1696及1699年に〔星(隆)〕。

### (三) 中南米傳來 (ブラジルコーヒ参照)

十七世紀末迄は全世界は珈琲の供給は全然アラビヤに頼つてゐた。珈琲樹移植の努力は全て商業的には不成功だつた。千辛萬苦の末、ジャバで成功し、1706年少量のジャバ産がアムステルダムに出品され、五年後 Java Crop の競賣によつて初めて蘭印コーヒ事業が基礎健全なことが證明され、爾來二世紀間、ジャバはモカと並んで覇權を握つてゐた。今日ではブラジルが世界最大の生産國となり、發祥地たるアフリカはマーケットに於ては、重要でない又は知られてない因子に過ぎない〔Ward〕。

珈琲樹は *Coffea* 屬, N. O. Rubiaceae (茜草科) の灌木。種類が多く、三十種とも六十種ともいはれる。最も重要なのは *Coffea arabica* 及 *Coffea liberica* だ。アラビカは『アラビアの』、リベリカは『リベリア (アフリカ西部黒人共和國) の』の義。アラビカ種はアラビヤ、アビシニヤ、印度、ジャバ、中米、西印度、漆洲で栽培されてゐる種類。樹長15~25呎。白い花の後に楕圓形の櫻桃實位の暗紅色の實が熟する。實は二區に分れ、各々豆一個を有する。豆は銀皮に包まれ果肉内に藏されてゐる。海拔一千乃至四千呎の高地、溫度華氏60度~80度の陰地が最適。



ブラジル珈琲(世界産額の七割)は Café nacional 及 C. batacatu (Amarell 又は Bourbon とも云ふ)でアラビカ種の末裔。

リベリカ種は樹も實もアラビカ種より大きく高さ30~35呎に達する [Tibbles]。

語源。[英] Coffee、古くは coffa, cauphe ← トルコ語 qahveh 珈琲 ← アラビア語 qahweh 珈琲 又は qahwah 又は qahwa(t) [Skeat]。

Bacon の Natural History (Sylva Sylvarum) (1627) に coffa と見え、又 J. Howell の書簡集 (1678) に cauphe と見えてゐる [Skeat]。

アラビア語 qahwah は原意 wine だともいふ [Chambers]。

異説の種々。Coffee はアラビヤ語 Kahwah (wine の意) から出たもので、アラビヤ人が珈琲豆の果肉から得た煎汁 (decoction) に與へた名 [Tea and Coffee Trade Journal, January, 1910 に於て Macfarlane 氏の説—Wiley]。

一説に『アラビア語の形容詞 Kahweh (Strong) から出たことは疑ない』 [Shand]。

又一説、『Coffeeの語がアビシニヤのオリチンであることは一般には餘り知られてゐない。即ち珈琲樹の發祥の地に近い Kaffa 市から出てゐ

る』 [Bulletin of the International Bureau of the American Republics—Wiley が引用]。東日紙、昭和十年九月二十二日、エチオピアの實情を語る (大阪駐在エ國名譽領事秘書ダバ・ピルー氏講演) にも、カッフア地方が珈琲の語源だといつてゐる。

[佛] Café ← 亞刺 kahoua [Larousse]。アラビア語をトルコ語で發音したもの [L. Clédat]。

佛語カフエには (一) 珈琲の實 (二) 珈琲炒豆の煎汁 (三) 喫珈店の三義がある [Larousse]。[獨] der Kaffee 珈琲 ← 新高獨 (十七世紀) ← 亞刺比亞語。das Kaffee, das Café 喫珈店。

#### 喫珈の風習の傳來。

(一) 發祥地。珈琲樹はアフリカの原産 [Wiley] 珈琲の使用はアフリカのエチオピア (アビシニヤ) に起つた。珈琲の刺戟性の發見は、普通に一人の牧羊者に歸せられる。彼は自分の山羊が珈琲樹と稱する灌木の實や葉を食つた後で、異常な興奮状態になるのを見た [Larousse]。但し飲料としての使用は波斯人が 875 年に始めて以來のことだ [Tibbles]。875 年に關しては、一説に、此の年に Robert Manns によつてアビシニアに於て創められた [Wiley]。



食用の一例——1678年ナイル河を上流に向つて旅行した Bruce 氏の記述に據るに——アフリカの一遊牧民 Galae 族は、アビシニヤ侵入に際し、廣漠たる砂漠を踏破して敵都市の不意撃ちを企て、食物としては、珈琲豆を炒つて粉にし之を脂肪で煉り、撞球の球の大きさに丸め、それを鞣皮の囊に入れて携行した。その一丸は一人一日を支へる。榮養がある上に氣力を盛んならしめるから戦闘用としてはパンや肉食より良い云々 [Wiley]。

(二) 近東への傳來。十三世紀にアビシニヤからアラビヤへ傳つた [Wiley]。1258年、シエイク・オマーと呼ぶ僧がアラビアのオウサバで珈琲を飲料とすることを發見した。彼は當時或る罪の爲め其地に追放されてゐて餓死に瀕し珈琲の實に嚙り付いた。其の後、炒ることを沸すことを考案した [星(隆)]。

1454年頃 Arabia Felix で大評判となつた [Tibbles]。同年頃アデンの回教法典解釋官シエイクゲマレデインが、アビシニヤ旅行中に珈琲の實の價値を發見して、アラビヤ・フェリクスで俗人に珈琲使用を許した [星(隆)]。

一説に、喫珈はアビシニヤから波斯に傳はり

十五世紀に波斯からアラビアのアデンにゐた或回教徒に送られた。彼は珈琲が頭腦を明晰にし氣分を引立て睡氣を醒ますことを發見し、徹夜の祈禱を共にしてゐた同派の苦行托鉢僧に薦めた。アデンからメツカに傳はり、先づ巡禮者により、次で一般人によつて飲用された [Tibbles が Popular Encyclopedia から引用してゐる]。

アラビヤから埃及のカイロに傳はり、其處では1511年珈琲が致酔性で、コーランの禁制品に屬するとの信念から、喫珈禁止に達つた。しかしサルタンの Causan が禁令を撤回し、喫珈の風はシリヤの海岸に沿うて北上しトルコのコンスタンチノーブル (現イスタンブール) に達した [Pop. Enc.]。1551年、最初の喫珈店 Coffee-house が開かれた。其所でも回教僧達に排撃された。神が食物として創り給ふたものでないといふ理由で [Tibbles]。

コーラン (回教聖典) は酒及珈琲の使用を嚴禁してゐる。併し回教教會及トルコ政府は珈琲使用が信者の間に流行するのを防ぐことが出来なかつた。今日コーラン信奉者達は最も熱心な珈琲愛飲家で又最も優れた點珈 (煎じ出す) 技術を持つてゐる。但し絶對禁止を守る者も多い。



[Wiley]。

(三) 西歐へ傳來。伊太利ベニスでは末期の十字軍(最終の第七・十字軍は1270年)の時分に珈琲が知られ、賞味されてゐたと推定される [Shand—A Book of Food]。

西歐への傳來は十七世紀。十七世紀初め伊太利ベニスで用ひた以前には歐洲で此新しい飲料を餘り見なかつた [Ward]。最初の記述 Anderson に據るに、珈琲は英蘭へはグリート島人の Nathaniel Canopus が傳へた。彼は1641年オクスフォードの Baliol College の學生時代飲料として常用してゐた [Tibbles]。1650年頃ロンドンで珈琲一封度20~25弗だつた [Wiley]。

1650年、英蘭最初のカフェがオクスフォードにユダヤ人 Jacobs によつて經營された [Tib.]。

1652年、ロンドン最初のカフェが出来た。トルコに貿易してゐた Edwards といふ一英商人が Levant 島から數俵の珈琲を持つて來、珈琲を造るに馴れた Pasquet といふ一人の希臘人の召使と一緒に連れて來た。間もなく彼の家は訪問を口實にして此の新しい飲み物をテストしに来る人々の群で取圍まれる有様だつた。彼は

倍々増加する友人達を満足させ、又自分も厄介から免れるために此の召使に場所を選ばせ、其所で珈琲を造つて大衆に賣らせた。是が後日の Virginia Coffee House の在る場所だ [Wiley]。Pasquet は後に和蘭へ行つて最初のカフェを其所に開いた [Tibbles]。

間もなく眞似する者が澤山出た。彼等は反對者から Seminaries of sedition (不逞行動の苗床) と呼ばれた。チャールス二世は1675年カフェ彈壓を圖つた。王の政府を誹謗し、國民の平靜を攪亂するため虚偽の中傷的文書を發明し配布する不平分子の集會場所となつたこの口實で。併し右の十二月十三日附のカフェ彈壓の布告は喫珈の風習に彈壓の效なく、却つてカフェ營業者が注目の的となり、世人から重要人物視される結果となつた。是等人物の反對に逢ひ、王はプリンスらしい考慮と王者らしい憐憫とから、布告を實施前に撤回した。王の彈壓策は失敗したが、統監オリバー・クロムウエルが之を繼承し、彼はロンドンに於ける珈琲の使用を禁じやうとし、珈琲飲料に重税を課したが、密輸入を盛んにする結果となり、遂に喫珈の風習は、教會といはず國家といはず、全英蘭を風靡した。



又 Tower Street のカフェから世界最大の海上保険会社ロイドが生れ、其カフェの持主 Edward Lloyd がロイズの創始者且つ名親である〔Wiley〕。

一説に1654年マルセイユに開かれたカフェが西歐に於ける最初のカフェだと〔Shand: A Book of Food〕。

又一説に、1662年旅行家 Thevenot が佛國へ珈琲を傳へたのが佛國最初の傳來だと〔Tibbles〕。〔Larousse〕に1654年佛國に傳はつたが、**巴里**で使用が始つたのは1669年が始めた。

1657年、珈琲の使用が巴里へ傳つた。併しルキ十四世及十五世の冷遇に遭ひ、1669年迄は佛國內に流行しなかつた。兩ルキ王は飲用しなかつた〔Wiley〕。

巴里に於ける珈琲流行の因は、ルキ十四世時代の駐佛トルコ大使 Soliman Aga の功に歸せられる。大使は豪華な饗宴を催し、黒人召使に華麗な東洋風の服裝をさせ、最高級のモカ珈琲を東洋獨特の磁製の小カップに注いで供させた。美味と興奮性とだけでも流行の可能な珈琲が、斯くも豪快に供されたので忽ち富者仲間流行するに至り、又貴族の物數寄の一つとなつ

た。ルキ十四世の姫達(父王と反對に珈琲に耽溺するに至り、遂に王室の普通の飲料となつた。當時甚だ高價だつたから、量は餘り多くはないに拘らず、王室の一年の珈琲代の支拂は一萬五千弗にも達した〔Wiley〕。

**巴里のカフェ**。1669年の暮、アルメニア人の Pascal といふ者がサン・ジェルマンの市場の中に一つの店を出し、珈琲を大衆に賣つてゐた。近東諸國に住んだことのあるマルタの騎士達、旅行家達、士官達などが此の店を賞め立てたので、彼の珈琲は甚だ高價に賣れた。彼を真似た者は多數あり、皆すばらしい商賣をした。その中、Stephen of Aleppo といふ人が Rue St. Andre des Ares に一つの部屋を造り、硝子類や大理石テーブルなどで裝飾して當時としては豪華なものにした。文豪ボルテールも大の珈琲黨で、Procopé Coffee House を不滅ならしめた。其所には J. J. ルツソーや「百科辭典編輯者」達の食卓が残つてゐる。又ルツソーは其の夢想録に於て、寡婦 Laurent のカフェの集ひに耽溺したことを書いて居り、彼の有名な『對話』も其所で他の客と談論中に作つた。是等の諷刺のために後日彼は議會の法律によつて



国外追放に遭つたのだと〔Wiley〕。

獨逸への傳來。1664年、珈琲の使用が獨逸に傳はり、獨逸から隣接各國へ廣まつた〔Wiley〕。1683年、トルコの大軍がウキーン（奥國首府）を圍んだが、大敗北をした。トルコ軍の陣營の跡に大量の珈琲豆が発見され、一人の勇敢な兵士に贈られた。その兵士はウキーン最初のカフェを創めた。此の飲料は忽ち流行し始め、今に流行し續けてゐる〔Wiley〕。

（四）米國のカフェ。Drake の “History of Boston” に、1689年同地に存した London Coffee House の記述がある。“Annuals of Philadelphia” の中には、同市 Front and Walnut Streets の近在のカフェで1704年、同市の Common Council（市會）が開會された記事がある。ニューヨークにも多分同じ頃一軒のカフェが出来た。1729年の紐育ガゼット紙に喫珈店の最初の記事が載つた。1730年の同紙には、或る土地の競賣が Exchange Coffee House で行はれる廣告が載つてゐる〔Wiley〕。

歐洲で珈琲が流行してゐる最中に、珈琲豆は大西洋を横断してアメリカ植民地へ傳つた。1668年、當時 New Amsterdam と稱してゐた今

のニューヨークの市民達は、從來 breakfast beverage（朝の飲料）として供してゐたビールにコーヒーを代へつゝあつた〔Ward〕。

（五）日本。蜀山人（1749～1823）の「瓊浦雜綴」（長崎滞在中の見聞雜記、瓊浦は長崎の古名玉の浦を洒落れたもの）に『紅毛船にてコウヒイさいふものを勸む。豆を黒く煎りて粉にし白糖を和したるものなり。焦げくさくして味ふに堪へず』云々。又磯野信春の『長崎土産』等々に『コーヒー』又『亞墨新話』に『コウヒイ』を蘭人が飲む狀を書いてある〔三好・概論〕。

明治になり、ホテルが出来、西洋料理が傳はり、食料品屋で珈琲を賣つた。又「東京新繁昌記」に、西洋料理店の項に「……西洋料理……その調和、業半と全くその味を異にし、随つて亦その名を異にす。茶に滑比ユツピーと曰ひ、菓に巴的バツト炭希ケキと曰ひ……」〔風俗史（藤澤衛彦）〕。喫珈店營業も明治、大正、昭和と年代と共に變遷し、特異なカフェ文化を形成した。日本食志（明治十八年版）に珈琲は「本邦ニテハ未タ用ル人少シト雖モ泰西人大ニ之ヲ賞用シ」云々。

#### 本邦のカフェ（一）珈琲茶館

東京市下谷御成街道の西側（中略）に、明治



十八九年頃、二階建木造洋館に『珈琲茶館』の看板を掲げ、洋菓子二個に珈琲か紅茶かを添へて五錢で飲ませた〔食道樂・昭十・六月號『五十年前の珈琲茶館—東京カフェ—の元祖—柳澤保惠〕。明治四十四年頃にはカフェや喫茶店などは一軒もなかつた。本郷で喫茶に類するのに「カフェー」があつた。これが少くともカフェと名のつくものの元祖であらう。宮武外骨の物の始めにはカツヒイ茶館がカフェ類の初めださあるが〔喫茶街・昭10・五月號・松山省三〕。

## (二) 本格的カフェ

**カフェの意義の變遷。**珈琲の傳來後、喫茶場が間もなく開かれ、英語 Coffee house の代りに佛語 Café が用ひられ始めたが違つた意義へと變化して、一種のレストランを指すに至つた。其處では食物が主で飲料は唯軽いリフレッシュメントに過ぎず、珈琲は其處で供される多くの飲料の一つに過ぎない。Café の語はアングロ・サクソン化されると共に更に廣義となり、米國に於ては事實上レストラン又は eating house (Cafeteria) の同義語であつて、主として供されるものは食べ物であつて飲み物ではない云々 (Wiley)。(譯中) 露西の遊遊地時著イ市京東

トルコのカフェ (1520年君府出現) も既に女色、音樂等々の備つた享樂場だつた〔喜田〕。

倫敦の coffee-houses、巴里及納維の Cafés 及 <sup>ウキーン</sup>ニスの Caffés 等は、その數の點のみでなく、其れに毎日上流の文學的及政治的階級が寄集る結果重要なものとなつた〔Ward〕。

巴里でカフェの人氣が變り易く、興亡隆替がめまぐるしかつたので、フランス閨秀作家セビニエ (Marquise de Sévigné, 1626~1696) は、カフェを流行と不流行の象徴として引用してゐる〔喜田〕。

我國では巴里のカフェが禮讃されて傳へられてゐる。「カフェーといへば巴里、巴里といへばカフェー(中略)、現代のカフェーの趣きとして佛蘭西のがいかにも優雅と清楚さをもつ。毒々しい濃い化粧の給仕女でもなく、洗ひたての純白の上衣に剃りたての青い髭面の給仕男の氣の利いた風貌と、日除けの陽光を遮斷した外の景を、冷い涼しい街路樹からの葉風と共に外ゆく人にも外ゆく人からも内も外も相互に眺めあつての珈琲一杯といふ手軽さはまづ巴里のカフェーばかりだ」〔喜田(昭和三年)〕。

カフェとバーとの出現は明治の末から大正昭



和にかけての世相に或る變つた色どりを附けた〔酒井〕。殊に大正年代から昭和の初頃にかけて大きな世相的現れとして「カフエ時代」を出した。カフエ世相は先づ大阪に於て極度に發達したが、その發芽は東京に於て哺まれてゐた。明治四十年代に我國カフエのトツズを切つた先覺者には、淺草よか樓の吉永良延、臺灣喫茶店主某、日吉町プランタンの松山省三畫伯、精養軒に居た澤野、仙石などの諸氏が擧げられる〔松崎〕。右の外、カフエ・ライオン（銀座尾張町明治四十四年開店）、メゾン鴻の巢（日本橋網町河岸）〔酒井〕などが初期のものとして擧げられてゐる。

### 東京のカフエ

#### 1. カフエ・プランタン Café Printemps

プランタンは佛語で春。小山内薫氏の命名。明治四十二年（1909）、美校卒業洋畫家松山省三氏、東京市京橋區日吉町に開業。是が東京に於けるカフエの先驅。藝術家、俳優、文士などが客だつた。裝飾や雰圍氣を畫室に模し、壁はカリカチュアや、又パトロンが恍惚境で描いた樂書で裝飾（寧ろ汚損）されてゐた。雅俗色どりの歌が歌はれ、コーヒ及ウキスキが盛んに

供された。數名の少女がテーブルに侍した。彼等女給達は他のレストランの範となつた。市川猿之助、井上正夫、岡田三郎助、正宗白鳥の諸氏が常連だつた〔Japan〕。カフエ營業が試験済となつたので、四十四年八月、カフエ・ライオンが出現。一階は酒場、二階は餘興場、三十餘名の女が揃ひの衣裳でサービスした。同十一月カフエ・パウリスタが開店〔喫茶街〕。震災前、美人女給のゐる本格的カフエは右のカフエ・プランタンを初め數へる位だつた〔安井〕。

#### 2. ユングフラウ Jungfrau

昭和の初め頃、歐洲一周より歸つた美校出の洋畫家宮武辰夫氏が巴里の酒場の印象をその儘に、銀座松坂屋裏に始めた小酒場。照明に巴里直輸入のスタンドを置き、薄暗い式にした。これが現時のカフエやバーの最初。即ち西洋料理店或は酒場に近似してゐる。之に反し酒を置かないコーヒや紅茶だけのものは喫茶又は純喫茶の板看を出すやうになつた〔安井〕。

ユングフラウは獨語で young wife の義。

#### 大阪のカフエ

3. カフエ・キサラギ（如月）。明治四十一年（1908）大阪市川口（舊外人街）に開設。これが



大阪のカフェの先驅。次で多くのカフェが出来、女給と客との戀愛事件が生じたため大衆の注目を惹いた〔Japan〕。

#### 4. カフェ・パウリスタ Café Paulista

パウリスタが道頓堀に出来、ブラジルコーヒーが一杯五錢で供された〔Japan〕。株式会社カフェパウリスタ社長水野龍氏は伯國サンパウロ州政府と契約し、大正二年より五ヶ年間、毎年千五百俵の宣傳珈琲を入荷し、我國珈琲界の發展に寄與した〔新聞〕。

#### 5. キヤバレ・ド・パノン Cabaret de Panon

(旗のバア)。パウリスタ時代の女給は皿運びに過ぎなかつた。道頓堀の中座前のキヤバレ・ド・パノンの開業には近代的感觸が目立つてゐた〔Japan〕。大阪カフェの草分けとも云はれる。大阪在住文士、チレツタント、大阪高商學生等の根城。「五色の酒」に文學を論じ、ブラックコーヒーに藝術を語つた時代もあつた。株式組織大資本經營の前驅。時期尙早で失敗。解散。解散後は灘萬の戎橋支店となり、暫くで閉鎖。其跡へユニオンが出来た〔岸本〕。

キヤバレは(1)酒を飲む所又は酒を小賣する店(居酒屋の譯がある—白水社模範佛和)。

#### (2) restaurant élégant (ハイカラな飯屋)

〔Larousse〕。語源不明〔L. Clédat〕。

巴里のカフェ初期時代、カンテイヨといふ美男が屋臺を擔いで珈琲(飲料)の呼び賣をして廻つた。之をキヤバレー(緩は?、足の無い臺の義)と稱した。之が居酒屋(Cabaret)と共通の語義と轉訛した〔喜田〕。

6. 西洋のダンスが流行し出し、大正十四年(1925) Paulista, Union (千日前)、Parisien (新屋敷)、Tenroku、コテチ(灘波新地)等のカフェが一部をダンスホールに改造した〔Japan〕〔岸本〕。ダンスホールは大阪府當局から禁止された。その後、ロマンス・シートといつて、態と紫色の暗いスタンドを置き、シートの凭れを高くしなご新しい設備が出来た。

7. カフェ美人座。カフェパウリスタの跡に出来た。女給の従來のエブロン姿を廢止し、一見藝妓風の女給を作出した。是が大阪名物のやうに云はれて、東京へ迄進出し、現代女給の素地を作つた〔岸本〕。

#### 引用書略語解

喫茶街=松山省三・ブランタン物語(日本カフェー發展史)(喫茶街・昭十・五月號以降)。



岸本=岸本水府—京阪神盛場風景(昭和六年版)  
喜田=喜田壯一郎—珈琲と「カフェー」の過去  
(亞刺比亞、波斯、土耳其、佛蘭西等の「珈琲」  
雜考)(昭和三年十月十三日附)(經濟往來?昭和  
四年一月號掲載)。

酒井=酒井真人—東京盛場風景(昭和五年版)。  
Japan=大毎編輯—Japan-Today & Tomorrow,  
1930—31。

星(隆)=星隆造—珈琲の知識(昭和四年版)。  
松崎=松崎天民—東京食べある記(昭和六年版)  
三好・概論=三好右京—菓子概論上(菓子の話  
第一卷)(昭和三年版)(昭和二年四月第一版)  
安井=安井笛二—大東京うまいもの食べある記  
・昭和十年版。

**モゼル** (英) Moselle

**モーゼル** (獨) Mosel

獨逸モゼル河及びその支流ザール河 Saar 及  
びルーウエル河 Ruwer 流域の葡萄園産のホワ  
イトワイン。

あらゆる白葡萄酒中で最も fresh ださ。色は  
淡く、味は幾分ドライで、その爲め理想的な夏  
の飲料だ。モゼルワインは常に緑色の口元の次  
第に細くなつた tapering 壘に詰める。

モゼルは五十年此のかた科學的栽培法、發酵  
法及其の後壘詰迄の仕立て方の完全さに於て、  
驚くべき進歩をなした。そのため最高級モゼル  
はホツクの最著名品よりも高價だといふ奇現象  
がある[Shand]。

body (コク) の少い (light) のさ、酒精度の  
低いのに、熟成は迅速だ。その代り耐久  
性は少い。一般に四五年目迄に遅くとも飲まね  
ばならない[Shand]。モゼルは消化よく又健康  
的だ。就中リウマチス患者によい。又酒精度の低  
いのさ、天然のドライネス(無糖)さにより理想  
的なランチオンワイン(晝食用酒)だ[Shand]。

上等のモゼルワインは、ホツクと同様の記載  
のレベルを貼り、獨逸で壘詰される。其酒の値  
段も同様高い。美味ではあるが、値段は不當に  
高いといはれてゐる[[Davis]。

廉物のモゼルは獨逸で原産地の村名 commune  
の下に壘詰されるか、又は樽詰で輸入されてか  
ら壘詰される[同書]。

沿革。モゼルの葡萄園は二世紀からあつた。  
拉丁詩人 Ausonius (310~394頃、ホルドー生)  
は旅行の途次見たモゼル谷の笑む葡萄園を忙  
しきうな葡萄樹剪定夫達を歌つてゐる。(此詩



人の名はボルドーのサンテミリヨンのブルミエ・クリユ（第一級品）の中にシヤトー・オーソ・ヌとして残つてゐる）。モゼル・ワインが英國の文献に現はれた最初は1687年だが、その後は最近迄餘り記述がなされてない。

左程古くない時代に於て、モゼル酒は一時の流行酒に過ぎないだらうと考へられてゐた。しかるに吾人のワイン・リストの中に頑張つてゐるばかりではなく、世界的名聲を得たのは全くモゼル谷の農家の不撓不屈の勤勉と、モゼル酒商人の倦むことを知らない努力と、及び彼等のモゼル酒の品質に対する不動の信念との賜である〔Shand—Other Wines〕。

モゼルは世界最北に位する葡萄園だ。四十度から六十度の急な斜面上、掘鑿、爆破によつて狭い難段式の段階畑を構築し、下の谷から必要な土を運んだものだ。多数の自作農達の間では極めて狭少な畑を持つてゐるのが普通で、葡萄園の賣買は葡萄何本又は土地何米分單位であるのが常だ。

モゼル地區全體の平均年産は二十五萬ヘクトリター。

此地區はオーベルモゼルObermosel（上流）、

ミッテルモゼル Mittelmosel（中流）、ウンテルモゼル Untermosel（下流）に分れ、最著名な地區が全體で百三十五ある。高級品は全て中流及下流のモゼルより來る。最著名なヂストリクトは——

ピースホルト Piesport

ブラウネベルヒ Brauneberg

ベルンカステル Berncastel

グラアハ Graach

ツェルチンゲン Zeltingen

ゼーンハイム Senheim

ウインニンゲン Winnigen

ザール谷にはウイルチンゲン Wiltingen、

ルーウエル谷にはカーセル Casel、アイテルス

バッハ Eitelsbach、メルテスドルフ Mertesdorf、

グリユンハウス Grünhaus、ワルドラツハ

Waldrach。

右の地區名に語尾 er. を附して酒銘とし、上等品にはその他に葡萄園名其他を附記する。

**モツク・タートル・スープ**（英）

Mock Turtle Soup

**フォース・トルーチユ**（佛）Fausse Tortue

一名、ポタージュ・ド・テート・ド・ボ—即ち



積こしらの頭スープの羹汁 Potage de Tête de Veau。

モツクタートル・スープの字義は『偽せの海龜のスープ』。此のスープは海龜の肉を用ひないで、積の頭や積肉を代用して造つたもの。

モツク (英) やフオス (佛) は「偽の」の義。

之に對して、リーヤル・タートル・スープ (英) Real Turtle Soup (真正の海龜羹汁) (=佛ブレ・トルチュ Vraie Tortue)

が英國CB社及びモートン社のプライスリストにリストされてゐる。價格はリーヤルの方がモツクを始め他の總べてのスープの二倍〔モートン〕乃至三倍〔CB社〕。

モツクにもリーヤルにも次の二種がリストされてある。

イ、thick = tortue liée (濁りスープ)

ロ、clear = tortue claire (澄んだスープ)

語源。〔英〕turtle 海龜 ← 雉鳩 …… 西tortuga 龜 ← 低拉 tortuca (龜)。

海龜が蕃殖してゐたからスペイン語で Tortugas といつてゐた島々を英語で Tortles と呼んでゐた。英人の船員達は葡語 tartarga (龜) や西語 tortuga (龜) など云ひ難いので、用ひ馴れてゐた英語のタートル (今のturtle-dove雉

鳩) を代用させたことから起つた、兩動物の差異には無頓著で〔Skeat〕。

〔佛〕tortue ← 低拉 tortuca ← tortus 振れたる〔Larousse〕 ← torquere 振れる。龜は脚が振れて (曲つて) ぬるに因る名〔L.Clédat〕。

〔英〕トーチス tortoise ← 中佛 tortue。

〔伊〕tartaruga ← 中伊 tartuga。

龜 tortoise には海棲、陸棲、兩棲の三種ある。海棲を (英) turtle (佛) トルチュ・ド・メール Tortue de mer といふ。その最小なるを hawksbill (タイマイ、玳瑁) といひ、鼈甲 tortoise-shell を採る。

食用には最大種の一なる有名な <sup>グリーン</sup> <sup>タートル</sup> Green turtle (正覺坊) がある。亞熱帯及熱帯の海の産。800 封度以上に成長するといふ。しかし商業上は平均 50~300 封度で、其の中間の物が好まれる。米國東岸の市場へ生體で齎されるのは、フロリダ、キューバ、英領西印度等の産で、南米産は歐洲へ行く。

正覺坊の可食部分のうち最も貴ばれるのは、甲羅 shell, shield の邊緣で、背の方を Calipash 腹の方を Calipee といふ。背の殻は煮ると暗緑の膠狀物質となり、Green turtle soup の特性



と名聲とは是れから起る。

上等のタートルスープには Calipash と Calipee とだけを用ひ、即ち之を特に用意してあるストックに加へる。其の他の可食部分は、スチウヤステーキなどにする。

緑海亀肉の罐詰品は (一) mixed meat = calipash, calipee, steak 等の混合、(二) clear green (calipash だけ) と二種ある。

雌の方に限る。雄は調理の價値がない。雄は尻尾が長いので判別される。

頭の長い種類はレストランで、タートルスープの假面で供されるが、500 封度以上にも達する。殻は料理に用ひられず、肉も劣る。

次に重要な種類は (Common) snapper or snapping-turtle である。頭の大きな、鰐の強い淡水魚。鰐のやうな長い尾がある。廣く分布して居り、殊にミシシッピ河上流に産する。平均の市場の重量 10~15 封度。往々 50 封度に達する。

スナツブは噛みつくこと。スナピング・タートルは鼈、スツボンのこと。スツボンの語源 (一) スポンボの轉、(二) 葡語 [大言海]。其國の辭 (葡語) この方に傳はりて今に残れるもの、

かつば、スツボン、いのんご、まんていか、ひりやうずの類なるべし [蘭説辨惑]。(三) スポン、スボンといふ鳴聲 [閑田耕筆] [瓦礫雜考]。葡語ソバ sopa (=soup)、支那語ワンバ (亡八、忘八、王八)、英語スナツパー等、スツボンに音の通ずる外國語がある。獨語でタートルをズツベンシルトクレーテ Suppen-Schildkröte といふ。ズツベンはスープのこと。

支那では古來スツボンの肉を貴んだ。

近來ワンバ (龜の俗稱) と云つて嫌忌する風を生じた。亡八、忘八は仁義禮智忠信孝悌の八綱を忘却した義、一説に王八といふ惡人の名の轉 [陔餘叢考]。人を罵る語 (恥知らずの義)。支那人は龜を多淫だとして忌むといふ。

しかし南支では矢張り食べる。南京料理の水魚又は團魚は即ちそれ。本邦中世以後強壯劑として薬用する [史料]。スツボンの生血は貧血症患者が吸飲する。

タートル (海龜) が英國へ初めて持つて來られたのは十七世紀中頃だつた。十八世紀の初めにはジヤメイカに於て貧民が食用してゐたに過ぎなかつた [Senn]。タートル・スープは市參事會員の晚餐の主たる莊嚴 Chief glory of



aldermanic banquets である〔Chambers〕。

**加工品** (罐詰壘詰)。

(1) スツボンソツプ Suppon Sop

愛知縣養殖スツボンの製。壘詰。

(2) 英國CB社及モートン社

{ モツク・タートル・スープ

{ リーヤル・タートル・スープ

之に thick と clear とある。

(3) タートル・ミート Turtle meat (罐詰)。

**モラセズ** (英) Molasses (複數にあらず)

**メラス** (佛) Mélasse

**メラサ** (伊) Melassa

糖蜜と譯される。製糖工程中、原料糖液を煮詰めた上、冷却して得たドロドロ状のマスケット (masse-cuite) (白下糖) を遠心分離機にかけて結晶をとつた後に残つた非結晶性のシロツプを指す。右の糖蜜は再び煮沸、分蜜を繰返して結晶糖を出来るだけ回収する。一番糖、二番糖、三番糖まで採る、従て三番糖蜜は廢蜜として、製糖以外に利用する。即ちアルコール製造が最も主。ラム、ラタフイヤ等は糖蜜酒たるこゝが第一の特質。

一番糖蜜、二番糖蜜までは甘味が充分あるか

ら、甘味料やシロツプとして料理用になる。若し甘味が不足する場合には葡萄糖 (澱粉糖—玉蜀黍製) を加へて甘味を補ふ。ゴールドンシラツプは其の著例。非結晶性だから佃煮其他、煮ても砂糖に還元してならない料理に用ひる。

江戸前の佃煮は醬油だけで煮る。大衆向佃煮は皆糖蜜を混ぜる。

語源。〔英〕 molasses ← 葡 melação (西 melaza) ← 拉 mell-aceus = 蜂蜜のやうな。mel = honey。

西印度から英國へ持つて來たのだから、葡語か西語かの出である、西語の z は今は英語 th の音だが、1600年頃は英語の ss の音だつた。葡語 ç は英 ss の音。〔Skeat〕



**ヤマトニ(大和煮)(日本煮)**

牛肉大和煮(ビーフ参照)、鯛ヤマト煮などある。醤油(及砂糖、味淋)で甘鹹く味をつけたもの、罐詰。

ヤマトの語源(1)「山ニトドマル(止住)」。居住をト(止)まといふ。「天地剖判泥濕未ダ乾カズ、是ヲ以テ山ニ栖ミ(下略)」〔釋日本紀〕。

(2) ヤマト(山門)。一國の中が平で四方山だから〔加茂眞淵〕。

(3) ヤマト(山處)、ヤマウツ(山内)、ヤマツホ(山秀)など。山秀が一番良しいと〔齋藤彦磨(石見國濱田家人)一諸國名義考(文化六年)〕。

(4) 古來種々の説があるが皆どうかさ思はれる。これは山間處(ヤママト)の約だらう。大和の國は四方、皆山で中に平地があるから。山背(ヤマシロ)の對語〔大言海〕。

用語法はヤマト(一郷の名)→ヤマト(一國の名)→オホヤマト(大倭、國號)〔齋藤彦磨〕。

漢字の當て方は、倭(國號)〔前漢書〕→<sup>オホヤマトノクニ</sup>大倭國→大養德國(續日本紀聖武紀天平九年)→大和國(天平勝寶年間)〔拾芥抄〕。養德及和の字は元明天皇和銅六年の「好字ヲ著ケヨ」の詔による。又國號の大和より一國の名にも大の

字を添へるは「二字ヲ用ヒ、必ズ嘉名ヲ取レ」〔延喜民部式〕の例だと〔齋藤彦磨〕。支那人は現在も日本を倭國と稱してゐる。

日本〔日本書紀の神功皇后紀に國號として初めて出た。新羅王曰く「吾れ聞く東に神國あり日本と謂ふ云々」〕。支那では東國通鑑、唐書に國號として出てゐる(中44)。日本の古訓は不詳だと。マルコポーロ(元の忽必烈に従軍した)の旅行記には Zipang(ジパング)として傳へられてゐる。現在、我國では大和も日本も共にヤマトといふ訓を持つてゐる。大和煮、日本煮もその一例。國號日本はニツホンともニホンとも讀んでゐたが現在ではニツホンに一定された。

**名稱の起源。**明治十四年頃、前田道方氏(明治十二年油漬罐詰傳習生として銚子で修業した人)が梶川温氏の助言に依り小石川に工場を置き、今の東京市赤坂福吉町黒田侯爵邸内の鴨池で捕獲した鴨を原料として罐詰を製造した。醤油、味淋、砂糖で調味して罐詰とし東京市神田區淡路町笛の屋(大島貞良)で發賣した。朝野新聞編輯長澤田直温氏が大に之を珍とし大和煮(ヤマトニ)と命名した。

當時、東京輿論新誌等で大いに鼓吹賞揚した



ので一時都下に賣行多く、原料が不足したので後には牛肉を原料にして**大和煮牛肉**を製造販賣した。右の味付法は以前から他所で行つてゐたかも知れないが、大和煮の名稱は前田氏の鴨罐詰が始まりださ〔沿革史〕。

明治十二三年頃、東京の中川幸七氏（嘉兵衛の息）等が牛肉の佃煮の罐詰を造つてゐた。之が大和煮さなつた〔沿革史〕。佃煮からヒントを得て従來の味付法を一變し、牛肉大和煮の濫觴をなした人は、逸見勝誠氏で、明治二十一年創成の「日本煮」（ヤマトニ）がそれださ〔新聞—廣島を中心とする牛肉罐詰發達史〕。

**ヨーカン**（やうかん）（邦）羊羹

語源。羊羹の唐音の訛。或云、羊肝餅〔言海〕。羹はアモツノ（汁）。支那の羊羹〔戰國策〕は羊肉のアツモノ。日本のは形色が羊の肝に似てゐるので羊肝糕（糕は餅）さいひ、後に糕と同音の羹を用ひた〔大言海〕。「玉燭寶典＝羊肝餅ノ名アリ、即チ此ノ類ナリ」「羊肝餅、俗ニ羊羹ニツクル」〔圖會〕。羹は羹の俗字。現華音、羊（ヤン）羹（ゴン）糕（カオ）肝（カン）。唐代〔唐書〕「洛陽人家、重陽ニ羊肝餅ヲ作ル」是は黒砂糖と羊臟器と煉り合せて蒸したもの〔三好〕。宋時代〔宋書〕「毛修之、羊羹を爲り、魏尚書に薦む、尚書絶味さなす」。此の羊羹を菓子ださする説〔濱野知三郎、新譯漢和大辭典〕、異説、羊肉のアツモノ〔嬉遊笑覽〕。

「今の羊羹は明人は豆沙糕さいふ」〔嬉遊笑覽〕。

### 本邦の羊羹

1. 鎌倉時代。點心として砂糖羊羹があつた〔宇都宮〕。庭訓往來（元弘＝1331～頃出版）、に點心として鼈羹、羊羹、猪羹、驢腸羹、笋羊羹、砂糖羊羹が見える。庭訓往來の當時は、唯の羊羹には砂糖を入れたかつた〔嬉遊笑覽〕。アマツラ（干菓）で製した羊羹が多かつたから



特に砂糖製を砂糖羊羹として挙げたこと〔瓦礫雜考〕。

庭訓往來にもアツモノ(汁)の中に、豆腐羹、<sup>とうふかん</sup>辛辣羹<sup>しんらつかん</sup>などある。羹をカフと讀めば汁のこと、カンと讀めば點心のことだと〔伊勢貞丈〕。

2. 室町時代。尺素往來(文明=1469~)に點心として鮮羹、猪羹など十種の羹が數へられてゐる。禪宗と共に傳はつたもので、もとは魚獸の肉を用ひたのを、僧家でそれ等を除いて製法も變へ、邦人の口に合ふやうにし、名は元のまゝで、物が甚しく變つたらしい、羊羹はその例だと〔嬉遊笑覽〕。庖丁聞書「惣じて羹は四十八かん拵やう有りといへども、多は其形によりて名有」。食事正要(寛永年中の刊本)に小豆羊羹は大永年中(1521~)に始まつたと〔金子〕。

煉羊羹。天正十七年六月朔日(1589)伏見、駿河屋の祖、岡本善右衛門が初めて造り出したもの。當時之を伏見羊羹と呼んでゐた。甘葛の粉で甘味をつけたものだつたと〔三好〕。駿河屋は後に紀州侯に招かれ、分家を殘して移住し現在和歌山市駿河町に羊羹を専業に營んでゐる。

3. 江戸時代。

1. 「天明(1781~)の侈風なるも、未だ菓子には

移らず、饅頭・羊羹を最上とし」てゐたに最近菓子も侈つて來た〔山東京山・蜘蛛の糸卷〕。高口、寛政(1789~)の初年、菓子司大久保主水の菓子杜氏に喜太郎と稱する者、故あつて日本橋通一丁目式部小路に住居し、煉羊羹を製出して大いに繁昌した、是が煉羊羹の元祖だと〔金子〕〔宇都宮〕。煉羊羹は寛政年中、茶の湯の口取に發明されたこと〔宇都宮〕。一説に、彼は江戸に於ける元祖〔三好〕。喜太郎の繁昌の狀に就ては「口に奢る者、重箱を持たせて取りにやりけるに、けふは賣り切れたりと、空しく歸る。さらばあすまで、煉羊羹のために招きたる客を返すほどの稱美せしむるに云々」〔蜘蛛の糸卷〕。

ハ、蒸羊羹。——羊羹の古製、小豆一升、砂糖之に準ず、小麦粉五勺、鍋墨少し加へ、ゆらく煉合せ蒸籠に掛け、冷まして後に細長く四角に切る。色は黒い。昔の羊羹は斯様に粗製で、後世の蒸羊羹の類で、古の砂糖羊羹もこれだと。〔守貞漫稿〕。又同書十六に蒸羊羹「煉羊羹より下品也、價凡半也」と。

ニ、京都に於ける蒸羊羹と煉羊羹

江戸文化爛熟期の元祿享保の頃から、支那傳來の饅頭羊羹の類に砂糖を用ひて蒸菓子と稱



し、有平、雲片等の南蠻菓子な干菓子と稱し、高尚優雅な純日本趣味の菓子が京都で完成された。京都で之を上菓子(献上菓子の略)と稱し、蒸菓子を干菓子とを正品とし、干菓子は精巧にして運ぶに危険を感ずるほどのものを貴び、蒸菓子は、その風味を味ふに時間を争ふほど味の變り易いものを賞味した。之に反し、貯蔵に耐へる便利經濟品は雜菓子として、貴人や目上に贈呈するのを不敬と考へた〔高濱〕。

蒸羊羹は一名御所羊羹と稱し、蒸菓所に屬する上菓子の一。之に對し煉羊羹は雜菓所に屬し貯蔵に耐へ便利經濟品だから、風味が如何に良くとも御用品にはならなかつた。但し上菓子司も常には上菓子の見本帖を備へて居るだけで仕入品は雜菓子、煉羊羹の如き一般向の品を置いてゐた。今も暖簾に御菓子司として傍らに煉羊羹と記してあるのは、御用調進所ではあるが煉羊羹もあるといふ表示だ〔高濱〕。

**洋酒(ヨーシユ)。(華)ヤンチュウ**

西洋酒の略か。歐米を日本流には西洋といふ。支那で洋(ヤン)は「外國の」。日本を東洋(トシヤン)と云ふなど。歐米を西域、西國などといふ。従つて華語の洋酒は單に外國酒の意。

我國の洋酒は法律語でないから定義はない。外國酒の中、歐米系のもの及其模造品(國産洋酒ともいふ)を指す。支那酒は洋酒の中に入らないらしい。ワイン、ビール、ブランデー、ウキスキ、ラム、ジン、各種リキユア、甘味葡萄酒などを普通に洋酒といつてゐる。

**洋酒の輸入。**明治三年横濱のカルノー商會(現存)がオランダ産のジンを輸入したのが、本邦に於ける商品としての洋酒が相當大量に輸入された最初だ〔新聞〕。

- 明治三年
  - ジン (カルノー商會) (角長壺)
- 明治四年
  - ヘンニシー (エフ・レッツ) (丸形・白壺)
  - ブランデー ( " ) ( " )
  - 蜂印 " ( " ) ( " )
  - ボレストイン " ( " ) ( " )
  - 猫印ウキスキー (カルノー商會) (肩張丸形壺)
  - ラム (コードルリエ) (大黒壺)
- 明治五年
  - ペパーミント (コードルリエ) (瓢形白壺)
  - キユラソー ( " ) (丸形土壺)
  - シヤルトルーズ ( " ) (丸形長壺)
  - マラスキノ ( " ) (籐巻長壺)



〔沿革史〕。

是等明治初年の舶來洋酒は在留外人と、西洋好みの一部日本人とに用ひられた〔新聞〕。

「ラムネ洋酒の賣、明治二年より始る」〔珍奇競〕。これは横濱方面のことで、當時ラムネも洋酒と一緒に輸入されたので、ラムネを飲むと酔ふものと信じられてゐた〔新聞・清涼飲料水概観〕。

洋酒製造。〔沿革史〕〔新聞〕〔明治工業史〕。

(1) 明治四年東京市京橋區竹川町の藥酒商瀧口倉吉氏がリキユールの製造を始めた。是が草分け。幾ばくもなく失敗、事業中止。十二年甘泉堂を興して製造を行つたが、當時既に後から始めた同業者に追抜かれてゐた。

(同氏に次いで、神崎三郎兵衛氏(神崎商店、日本橋米澤町)、松本清助氏(築地小田原町)、大川源四郎氏(芝區)等が始めた。

(2) 五年、宮内福三氏(明治十四年手形麥酒を創めた)が着手した。氏は又日本酒を壘詰にし花魁酒と號し、唐物商や藥店へ卸し、顧客が出来たので甘味葡萄酒や蜜柑酒の製造に着手した。〔沿革史〕。

(3) 六年、大阪市東區安土町の橋本清三郎氏

が關西での草分。

(4) 十年、同市東區修道町で小西儀助氏が混成白葡萄酒、リキユール、ブランデー、シエリー等を製造し相當の成績を収めた。

當時の業界の製品の種類は甘味葡萄酒、ジン、ラム、シエリー、ベルモット、リキユール等で、販路は開港場を主とし、居留外人及之に出入する内地人に限られてゐた。其の後、西南戦争當時軍人用として需要が起つてから漸次内地人間にも飲用されるに至つた〔沿革史〕。

(5) 十一年東京市日本橋區龜島町の大倉仁三郎氏が焼酎製造の傍、利久龜の歳等の混成酒を始めた。

(6) 三十一年、酒精含有飲料税法並に砂糖消費税法制定され、業界は大打撃を受けた。同年迄は各地に洋酒製造業者が簇出し、全國に947人の製造者があり、造石高74,471石(甘味葡萄酒を含む)だつた。爾後は洋酒界は沈滞が歐洲大戦迄續いた。戦後再び不況だつたが、金輪再禁止と、カフェ熱の勃興とにより國産洋酒熱旺盛。

(7) 大正十一年、壽屋島井信次郎氏が、京都府山崎で、スコットランドの技術及設備を以つてウキスキの蒸溜を始めた。サントリ Suntory



ウキスキが即ちそれで、我が洋酒界に革命を齎らしたものだ[新聞]。

**甘味葡萄酒。**我が酒精含有飲料税法の規定に従ふもの、混成酒で國産洋酒の大宗。國産ポートワインは概ね是に屬する。

(1) 明治十三年、神谷傳兵衛氏、東京淺草區花川戸で内地産葡萄液に酒精、砂糖、水、藥品を混和して九斗の酒を造り、十四年製品を得た。氏は明治五年横濱のフレツレ商會といふ佛國人經營の洋酒醸造場に入つた時から、その製造に志してゐた。一説、氏の甘味葡萄酒創製を明治六年としてある[沿革史]。十八年六月、本邦に始めて商標登録制度が設けられると同時に、蜂印の名稱を附け、翌年三月香竄の二字を登録して蜂印香竄葡萄酒と命名した。香竄は氏の嚴父兵助氏の俳名香山と音相通するので採つた。氏は明治四十四年歐米漫遊より得る所あり、大正元年十一月、繩暖簾式酒店を洋風の酒場に改築して神谷バーと命名し、シエリー、ブランデー等十數種の洋酒類を製造販賣した[沿革史]。

(2) 明治二十年、東京日本橋龜島町大倉仁三郎氏、蜻蛉印。又同年淺草の伊部庄藏氏、地球印を賣出した。大阪では小西儀助氏、次いで横

山助次郎氏が始めた。

(3) 宮崎光太郎氏、大黒葡萄酒を賣出した。

(4) 明治四十年四月、大阪の壽屋烏井信次郎氏が赤玉ポートワインの製造を始めた。

(5) 明治四十年メチル・アルコール事件を契機として東京混成酒業者を以つて明治四十二年風戸彌太郎氏の奔走で、甘味葡萄酒製造組合を組織して現在に及んでゐる。

[新聞甘味葡萄酒の變遷]。[沿革史]。

**混成酒**の名稱は明治二十九年の税法に始めて現はれた。その後、明治三十四年三月の酒精及酒精含有飲料税法で酒精含有飲料と改稱した[明治工業史・化學工業篇・昭和五年改版(大正十四年初版)]。



**ラード** (英) Lard 猪油  
**サンドウ** (佛) Saindoux 猪脂  
**豚脂** (pork fat)。通例その精製したものをいふ。  
**語源**。〔英〕lard←古佛lard←拉laridum, lardum。ラードは元來ベーコン(鹽燻豚肉)のこま。又ベーコンの小さな紐を針で刺す(piquer)こまをlard(英・動詞)、larder(佛・動詞)といひ、その針をlarding pin (laratoire) といふ。〔佛〕saindoux←拉sagina 脂肪、doux 甘い。ラードの名はもさは豚の腎臓の周圍などから採つた白色の脂肪の名だつたが、其の後、豚肉から採る凡ての脂肪に適用されるに到つた。

ラードはバター(牛酪)の代用品で、家庭用並に製菓業者がバター代用として用ひる〔Tib.〕。植物性脂肪の現はれる以前には、製菓業者の用ひるバター代用品の主要なものだつた。豚脂の需要が大きくなるに及んで、特に米國で巨大な工業となつた〔Tib.〕。

ラード製造には豚のどの部分の脂肪でも用ひられるけれども、各部位によつて融解點及化學的性質が違ふから、是等は無差別に使用するのではなく、各種のタイプのラードに造り上げる。

**用途**。バター代用品として、ケーキ、ペーストリー(洋生菓子)のショートニングに用ひ、又各種フライ用油に。ショートニングとしては、小麦粉の粘着力を減ぜしめるから、ケーキがricher and lighter になる。フライにするに、脂肪の一部が分解して、アクロレインと焦臭物質が生じ、衛生上非難がある〔Tibbles〕。

歐亞の廣大な地域に分布してゐる回教徒は、コーラン(經典)の戒律によつて豚を忌むので豚脂も忌む。又印度人は牛を神聖視して牛脂(ヘット)を忌む。是等の人々の爲に牛脂や豚脂の代用品として植物油脂から色々のブランドのものが造られた。クリスコなど。

明治屋扱品には、明治食料製MS印など。又ラード代用品には米國製クリスコや、スノードリフトなど。

**ライ** (英) Rye 蕎麥  
**ロツゲン** (獨) Roggen 蕎麥  
**セーグル** (佛) Seigle 蕎麥

ライ麥。クロムギと譯する〔澤村〕。北海道ではクロムギと稱してゐる〔史料〕。

蕎麥の古名もクロムギであつた。朝鮮では、倭麥、胡麥、露國麥、獨逸麥、支那小麥、蒙古



小麦、黒小麦等ともいつてゐる〔糧友〕。語源。〔英〕 rye ← AS. ryge。〔獨〕 Roggen ← 低獨〔登張・獨日〕。古高獨 rocco〔Skeat〕。蘭語 rogge、丁抹 rug、露語ロジ等々は前記英獨語と同源〔Sheat〕。〔佛〕 seigle ← 拉 secale。

ライの祖國は De Candolle 氏に據れば、奥國のアルプス山地とカスピ海との間の地方だ。又ロシアの原産〔Senn〕、ダニユーフ河の北の國〔Tibbles〕などともいふ。南國よりも北國で榮える。(瘠地に適すると——Larousse)。古代ギリシヤ人は之を知らなかつた。羅馬に於ける栽培はキリスト紀元後だ。ロシア及び韃靼では、多分今少し早い。埃及の遺跡にも発見されず、湖棲民遺跡中にもない。羅馬帝國に於ける最初の記述はブリニー (~79) だ〔Tibbles〕。

ライは外觀は大麥に似てゐるが、グルーテン(鉄質)は小麦の次位にあり、パン原料として小麦に次ぐので、英蘭では嘗て製パン用に栽培された。歐大陸では甚だ重要な食料品で、ライ麵包は蘭、白、獨、奥、露の諸國で、大量に消費されてゐる。アメリカではライ・ウキスキー

を蒸溜する。ロシアでは quass と稱するリキユールを是から造ると〔Senn〕。

本邦へは明治十年頃輸入され、北海道で少し許り産すると〔史料〕。

朝鮮では千餘年前栽培された。忠清南道の扶餘城(百濟が此城で亡んだ、落城の際、兵火で食糧倉庫が焼けた)の黒焦の穀物の中で、ライ麦の黒焦が発見された。昔は朝鮮酒『マツカリ』の麴子(麴)にライ麦を用ひてゐたが、其の自家醸造が禁じられてから、ライ麦の栽培も跡を絶つた〔糧友昭和十年十月號ライ麦研究會談記・丸本彰造氏談〕。

ライ製品で明治屋扱のものはウキスキーだけ。北米カナダ國オンタリオ州ウオーカービル市ハイラム・ウオーカー社 Hiram Walker & Sons, Ltd. の蒸溜にかゝる『キセナデヤン・オールド・ライ・ウキスキー』

Canadian Old Rye Whisky

**ライス** (英) Rice  
 リ (佛) Riz  
 ライス (獨) Reis  
 アロス (西・葡) Arroz  
 リソ (伊) Riso



ミー (米) ミーフアン (米飯) (華) 米飯  
 コメ (米)、米のメシ (飯)。飯  
 語源。〔英〕rice ← 古佛ris ← 伊riso ← 拉oryza  
 ← 希oryza ← 古波斯 (アフガン) wrijzey 米。  
 西語 ← 又アラビア語 uruzz, ruzz ← 古波斯。  
 學名 (拉語) oryza sativa。sativa = 種蒔いた。

米の字は草木の象形艸に、澤山の米粒のなつてゐることをあらはすため四點を加へ※としたものから來てゐる。又胃の字の古形は冠は⊗だつた。支那人が古くから米食した證據ださ〔漢字起源の研究〕。

米は印度、南支の原産。印度には野生種がある。支那では神農氏 (西紀前2800年) によつて定められた五穀の一だから甚だ古い食物〔Tibbles〕。但し其の稻栽培地と稱するは羊頭山下の穀關といふ所で、氣候寒冷、稻栽培の不可能な地。且つ當時の記録に稻の字は見當らない。支那の稻栽培の最初の年代は記録上(戰國策)では周の代だ〔秋鹿〕。英領印度では梵語の記録に米のこゝろが見えるから、米の栽培は少くともアーリヤン人種の侵入當時からあつた〔Tibbles〕。(西紀前1000~800年、梵語 Vrihi とある〔岡崎〕)。梵 vrihi- 米〔Skeat〕。

ギリシヤ人はアレキサンダー大王の遠征によつて知つた。(歐洲の記録に始めて見えるのはアリストテレスの著書で西紀前400年頃〔岡崎〕)。栽培はその時 (西紀前400年) 以來ユーフラテス谷で起り、キリスト紀元頃からシリヤで起つた。そこから埃及へ傳つた。

アラビヤ人がスペインへ傳へた。西紀1468年波斯に近い伊太利で栽培された〔Tibbles〕。

米國へは1647年バーチニア州知事サー・ウキリアム・パークレー氏が $\frac{1}{2}$ ブツシエルの種子を英國から輸入し、之から十六ブツシエルを收穫したさ〔秋鹿〕。一説、1694年 Captain Smith がマダガスカル (阿洲) から paddy (粳) 一俵を Charleston, S. C. の一商人に贈呈したのが起り。爾後着々發展し、南北戦争前に、年産百萬バレル内外だつた。戦後ルキジャナ、テキサス、アーカンサス、加州へと擴がつた。米が米人の家庭の常食になつた理由は、榮養に富み消化し易く (澱粉粒子微細、細胞膜纖弱の故に)、吸収完全、美味だからださ〔Ward〕。

産地。世界年産額は白米で六億石。支那、日本、英印、印度支那、蘭印、シヤム等が大産地 (1) 内地米一昭和七年六千萬石、同八年七千



萬石。  
 (2) 蓬萊米—臺灣米。三百四〇萬石移入。  
 (3) 朝鮮米—七百餘萬石移入。  
 (4) 外米—名南京米(粒形の長いこま及粘氣の少いこまが常識となつてゐる)—ランゲン米(港名、ビルマ産)、サイゴン米(港名、佛印産)シヤム米(シヤム産)。此三國は世界の三大米輸出國。南京は支那の地名→舶來の義〔大言海〕  
 用途(外國)

一、主食(飯)(米國の炊き方)。白米を數度水洗し、釜に沸き返つてゐる充分鹽を加へた熱湯の中へ徐々に投入し(湯の溫度を急に低下させぬため)、熱が米の心へ透つた頃、上水(おねば)を轉注し、再び煮て堅く煮上げる〔Ward〕。

英國の飯の炊き方(支那人より傳授の法)。

米を完全に洗ひ、水を切り、たつぶりの沸騰湯の中へ搖り落とし、十分間位即ち米が柔くなる迄(指で撮んで試めず)煮たぎらせる。冷水を少し差して煮沸を止め、液を濾し去り、乾いた鍋に戻し、布巾で蔽ひ、時々搖つて粒を分離させる。此の炊き方は全てのライス料理に向く。カレー向きライスの唯一の炊き方だ〔Hendy〕。

カレー料理の添物はライスに限る。カレー用のライスは特別に炊いた飯を別の皿に盛つて食卓に出し、湯氣の立つ温い飯で、各飯粒はパフ(膨れるpuffed)され、離れ離れであることが必要〔同書〕。

カレーには Patna (印度) 米が最適〔Senn〕。

## 二、加工品

1. パフトライス(中巻240頁参照)。
  2. ライスフラワー。米の粉。製パンには不適當だが、それ以外の用途には大抵小麥の代用になる。ブデングやペーストリーに優れた原料。又製菓用やアイスクリーム用に大量に消費する。
  3. ライスマカロニ。スパゲテ様の細條狀の麵類様のもの。東洋の産だ〔Ward〕。
  4. ライスミール Rice meal (洋式扱摺の糠) 及ライスポリッシュ Rice Polish (白米糠)。蛋白質に富み家畜の飼料だが、新鮮なものは人間の食用にもなる〔Ward〕。
  5. 醸造。ビールの大麥々芽の一部に代用する。又ハワイのアラックやトルコのボザ酒。支那酒。
- 日本の米。
- (一) 稲田。日本は原史時代に狩獵漁撈時代の次に牧畜時代がなく直ちに農耕時代に入つた



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

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

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

(三) 早稻=ワセ。晚稻=オクテ。中稻=ナカテ。

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

(四) 粳→玄米→白米。

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

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

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



〔糧食研究(號數を逸す)〕。

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

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

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

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

1. ライスウォーター Rice water。清飲の一。米麴、蒸米、水で澱粉糖化を行つて一種の甘酒を造り、濾過して無色さなし加工したるもの。
2. ライスビアー Rice Beer。酒の一種。米麴、蒸米、水、ホップ煎汁をビール酵母で發酵させた酒。右二種が理研から發表された。製品は未だ市場に出ない〔糧友・昭・十・四月號〕。

米飯。飯いひ(米をこし飯で蒸したるもの、今日の強飯)。これに強飯と軟飯とあつた。左經記寛仁四年二月十八日條「左近陣、粥・強飯ヲ儲ク」。元



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

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

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

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

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

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

—<sup>あさめし</sup>朝飯、<sup>ひるめし</sup>晝飯、<sup>ゆうめし</sup>夕飯、<sup>あさけ</sup>朝食、<sup>ゆふけ</sup>夕食。

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

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

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

糍、ホシヒ←ホシイヒ（乾飯）。古代より用ひ天正頃大いに流行した。

1. 允恭天皇七年（418）、中臣烏賊津臣を遣はし衣通姫を召させ給ふた、烏賊津臣糍を懷中し、七日間絶食の真似して勅命を果たした。
2. 延喜春宮式、糍糍一斗二升二合五撮。



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

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

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

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

味淋用の蒸米にし、又支那の紹興酒、糯米酒などの醸造用。

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

は餅で、麥粉のもち、又麥粉（麩）を捏ね合わせる。糯米を用ひるのは後世のことだ。

支那には東漢時代（25~220）既にあつた。魏志「地ニ畫キ餅ヲ作ル如キハ啖フベカラザルナリ」。本邦へは奈良朝初期支那から傳來した。石見國那賀郡川波村波子の的場の一黨、美作國久米郡波加村、紀伊國熊野の餅粥村などでは、餅を異邦の制度だからとて禁忌とするといふ〔星（忠）〕。

1. 新撰姓氏錄「小野朝臣…<sup>ヲスノアソミ</sup>米餅搗大使主命<sup>ヨネモチイヒツキオミ</sup>ノ後ナリ」。

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

3. 稱徳天皇天平神護元年（765）潤十月「河内ノ…餅ヲ造ル戸ヲ停ム」。

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

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