奈良県
醤油
工業協同組合

奈良
代の天皇も
貴族も庶民も
恋しく食べた、
の調味料

奈良県醤油工業協同組合　ひしお

推定大膳職の跡地

奈良は醤のはじまりの地

奈良県には古代の製造法で醤油のルーツとされる穀醤（こくびしお）を再現した『古代ひしお』があり、醤の深い史実を具体的に体感もできる。飛鳥時代、藤原京で律令国家として体裁を整え、『大宝律令』が制定されると、度量衡（どりょうこう）制度が始まり、醤の製造を制度化した。奈良時代に入ると、聖武天皇は仏教に帰依し、諸国に国分・国分尼寺を建立、総国分寺を東大寺とし、その本尊に毘盧舎那仏（大仏）を造立した。さらに光明皇后は「写経所」を設け、最大の仏教興隆事業を行った。その厳重に精進が守られた写経所に従事する人々に与えられた食品に醤類がある。中でもタンパク質補給として消費されていた穀類と、それを原料とした穀醤は、圧倒的に写経所が作成した文書群が多い『正倉院文書』に極めて豊富な記録を残している。さらに、平城宮出土木簡に備前国（岡山）からの醤の荷札や、平城宮跡大膳職推定地からも、総国分尼寺「法華寺」から醤などの調味料や食材を請求した、重要文化財指定第1号・通称「寺請木簡」が発見されている。また唯一、穀醤の醸造月日がわかる二条大路木簡など、奈良時代は醤の充足、発達期の舞台だった。

食材を巧みに詠み込んだ万葉集

醤酢で鯛が食べたい！

『万葉集』は天皇から一般庶民に至るまで、様々な階級の人の歌が4536首収載されている。生活に密着した食材や、調理法を詠んだ歌、また食べ方を詠んだ歌もあり、当時の生活や食の貴重な史料となる。巻16・3829番の酢、醤、蒜、鯛、水葱を詠む歌は、高級な調味料であった醤（ひしお）が鯛の旨味を引き立て、思わず食べたくなる。酒と塩と酢の味しか知らなかった古代の人が、新しい味「醤」を加え、日本人の味覚の基盤となっていく。

解説：諸味状で醤油のルーツとされている穀醤に米酢を加え、野蒜（のびる）（ニラやニンニクの類の香味菜を、搗いて（細かくする）合わせ、これに鯛（高級魚）を和えて食べたいと私は願っているのに、よく食べる水葱（なぎ）（水田や畦に自生）の葉を入れた羹（汁物）にはガッカリしたと、おそらく会席でお題を出され、即興で作ったのだろう。

醤酢尓　蒜都伎合而
鯛願　吾尓勿所見　水ク乃煮物

長意吉麻呂（ながのおきまろ）

読み下し文：醤酢（ひしほす）に　蒜搗（ひるつ）きかてて　鯛（たい）願ふ　我れにな見えそ　水葱（なぎ）の羹（あつもの）

東西にマーケット

藤原京の東西に市が設置されて以来、平城京にも道幅は25メートルもあったという朱雀大路を挟んで、常設で官営の東市・西市が設置された。『続日本紀』和同5年12月の条に「己酉 東西二市始置 史生各二員」と記載があるので、712年に開市されたのでしょう。『関市令』によると「凡市 恒以二午時一集 日入前 撃二鼓三度一散」と、毎日正午に開かれ、日没に太鼓を三度鳴らして閉じる習わしがあった。諸国の特産品をはじめ、「醤」などさまざまな種類の現物税を国に貢納した後、その余剰物資を東西の市で販売、また貢納の不足品を購入する場でもあった。また写経事業に使用する物品なども調達できた。貴族や官人などは勿論、庶民の交易の場であった市は大いに賑わっていた。

「醤」制作監修／文　「なら食研究所」代表 横井啓子 氏

奈良県醤油工業協同組合
〒636-0124 奈良県生駒郡斑鳩町五百井1-3-10（ニシキ醤油㈱内）
電話＆FAX：0745-75-2887