

秋 田 県 農 村 に お け る

自 家 醸 造 味 噌 の 実 態 調 査

中 島 慶

1 調査の趣旨及び目的

秋田の味噌がいつ頃からどのように発達したのか、明確ではないようだが、元禄5年(1692年)にはじめて、秋田市の現在の田中太吉商店の先祖が醤油商をはじめたというから、味噌はそのあとに商品化したものと考えられ、それまではみな自家醸造をおこなっていたようである。秋田県史には、江戸時代には、ほぼ今日と同一のつくり方になった云々、三年味噌と称して、三年経てば、もっともよいとしている。又藩政時代、秋田の農山村には玉味噌があったミ、などとのべているが、いずれもくわしい事はわからない。

秋田の有名な郷土料理の材料として塩汁(しょつる)があるが、これは魚を塩漬けにしたものの液体部分を指すので、昔は農村ではみな塩汁を自家製にしていたという、塩汁の形は中国古代の調味料たる魚醬と似ており、或いはこれに麴とか酒を加えたものが、今日の味噌に発達する元祖となったかもしれないとの説がある。

味噌はこのような永い伝統をもつ、もっとも普遍性のある重要な農産加工品であり、又優良な蛋白質源でもある、現在でも県内のほとんどすべての農家が、自醸自給しており、農村食生活においては他に比類のない重要性をそなえているものであるが、その製造法や利用法の面では、まだまだ、伝統を固執する面があり、更に栄養面や嗜好性においては、幾多の改善の余地があるようにいわれている。この調査は、全県各地でおこなわれている自醸味噌について、その実態をつとめて明確に把握し、今後それを改善指導するのに必要な基礎資料を得る目的でおこなったものである。

2 調査の方法と調査戸数

昭和40年12月より、翌41年1月にわたり、県下13保健所の栄養士を通じて、県内72市町村について、それぞれの町村で最も一般的なつくり方をしていると考えられる

農家700戸に対し、調査カードを配布して(1)味噌の仕込間隔および時期、(2)味噌仕込配合(大豆、米、食塩、麴)割合、(3)原料などについて記入してもらった。

しかし、3月末までに回収されたものは72市町村の86%にあたる62市町村の635戸で、調査市町村の農家戸数165戸につき1戸の割合になっている。

3 集計調査の結果

a 自家用味噌醸造実態調査

各町村毎にその実態をまとめると共に、地域の特性を把握する関係上、昭和37年に農林省統計調査部から発表せられた農村統計に用いる地域区分の分類方法にしたがい、調査地区を次の四農業地域にわけ(第1表)更に各々を都市近郊、平地農村、農山村及び山村の経済地帯別

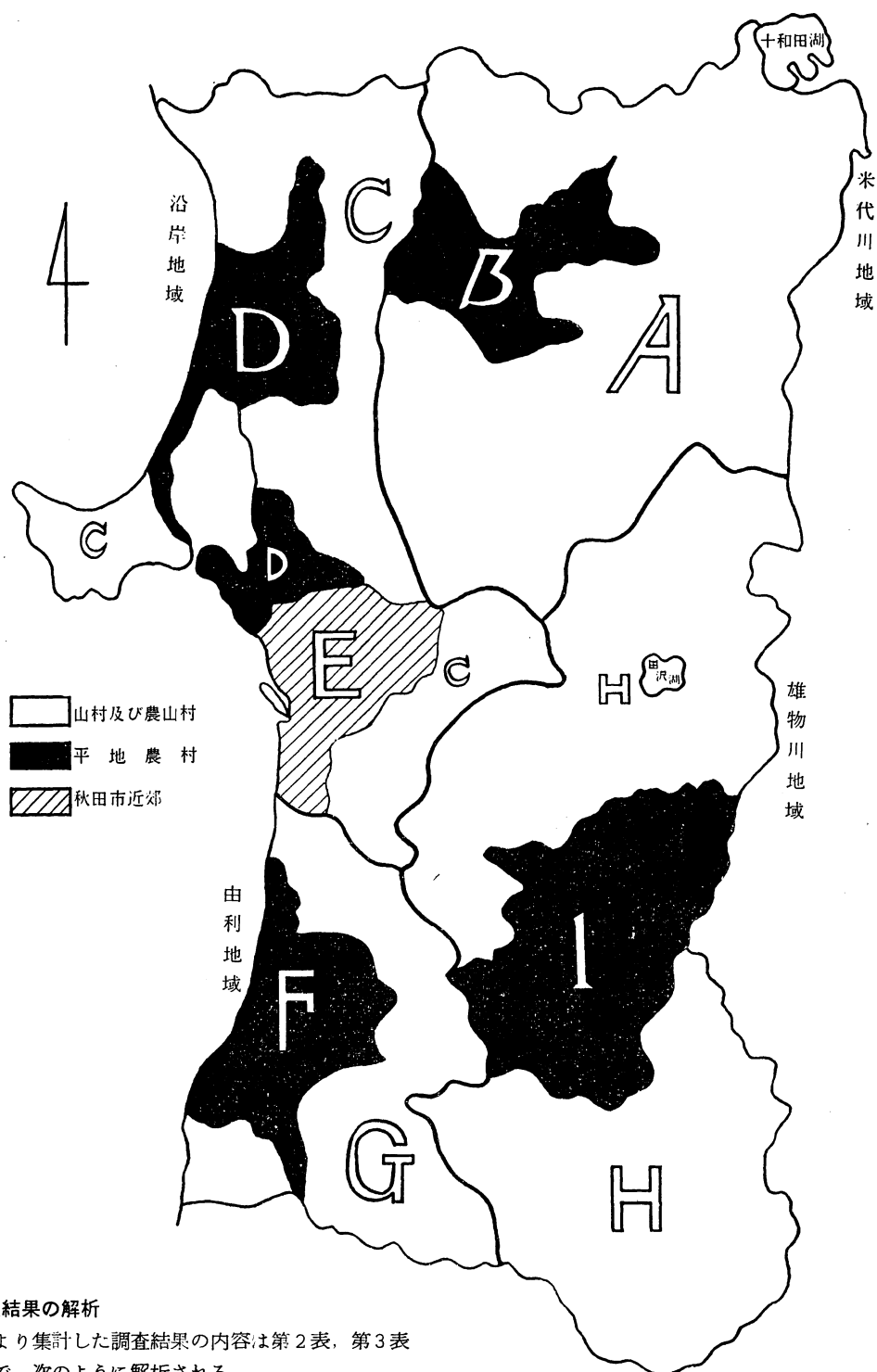
第 1 表 秋田県の農業地域区分

農 業 地 域 別	経 済 地 帯 別	分類記号
米 代 川 地 域	山村及び農山村	A
	平 地 農 村	B
沿 浜 地 域	山村及び農山村	C
	平 地 農 村	D
	秋 田 市 近 郊	E
由 利 地 域	平 地 農 村	F
	農 山 村	G
雄 物 川 地 域	山村及び農山村	H
	平 地 農 村	I

に分類して(第1図)集計し、各地域の傾向を調べてみた。

第 1 図

秋 田 県 農 業 地 域 分 画 図



b 調査結果の解析

前項により集計した調査結果の内容は第2表、第3表のとおりで、次のように解析される。

第 2 表

農業地域別自家用味噌醸造実態調査表

農 業 地 域 別	調 査 戸 数	1. 味 噌 の 仕 込 間 隔 及 び 時 期										2. 味 噌 仕 込						
		仕込間隔			春 仕 込			秋 仕 込			そ の 他	容 量 比						
		毎年 %	隔年 %	その他 %	3月 %	4月 %	5月 %	9月 %	10月 %	11月 %		大豆	米	食塩				
1) 米代川地域																		
A 山村及び農山村	109	39	21	40	6	61	26	1	0	1	5	10	3.1	4.5				
B 平 地 農 村	21	52	14	33	24	57	19	0	0	0	0	10	3.4	4.5				
2) 沿海地域																		
C 山村及び農山村	58	50	29	21	12	40	19	0	0	14	14	10	5.6	6.1				
D 平 地 農 村	38	53	26	21	8	39	18	3	0	8	24	10	7.9	6.7				
E 秋 田 市 近 郊	24	75	13	13	29	13	13	0	4	9	33	10	8.9	7.4				
3) 由 利 地 域																		
F 平 地 農 村	72	61	22	17	18	57	13	2	2	2	6	10	8.6	4.9				
G 農 山 村	78	67	19	14	8	53	29	0	1	3	6	10	8.1	5.3				
4) 雄物川地域																		
H 山村及び農山村	82	54	17	29	5	50	20	1	3	5	15	10	8.7	6.2				
I 平 地 農 村	153	75	14	11	3	55	32	0	3	1	7	10	10.4	5.7				
秋 田 県 平 均	635	59	19	22	9	52	24	1	1	3	10	10	7.3	5.6				
農 業 地 域 別	5.仕込後の処理				6. 蓋 味 噌				7.味噌漬			8. 味 噌 桶 の 保 存						
	表面を紙やお う	中蓋をおく %	重石をのせる %	できる %	できたものは		漬ける %	味噌桶に 入れる %	別に漬ける %				場 所			床		
					捨てる %	その他 %							専 の 小屋	用土蔵等 %	作業小 屋台所 %	コンク リート %	板 %	土間 %
1) 米代川地域																		
A 山村及び農山村	61	64	54	67	34	63	3	86	78	8	41	22	37	36	50	14		
B 平 地 農 村	67	52	29	48	40	40	20	90	71	19	43	24	33	40	55	5		
2) 沿海地域																		
C 山村及び農山村	62	64	16	52	53	37	10	71	48	22	47	23	30	47	30	23		
D 平 地 農 村	58	63	16	53	45	50	5	82	61	21	76	8	16	64	12	24		
E 秋 田 市 近 郊	63	38	0	46	64	27	9	100	83	17	67	13	21	48	30	22		
3) 由 利 地 域																		
F 平 地 農 村	61	25	8	5	13	79	8	50	14	36	68	16	16	23	77	0		
G 農 山 村	67	14	12	60	19	72	9	58	77	8	42	32	26	26	53	21		
4) 雄物川地域																		
H 山村及び農山村	71	38	7	60	33	61	6	99	85	13	39	36	24	42	52	6		
I 平 地 農 村	71	53	8	57	36	52	13	94	91	3	48	10	41	38	52	10		
秋 田 県 平 均	65	46	18	58	33	58	9	84	71	13	50	20	30	41	45	14		

配合割合				3. 原料について								4. 仕 込 み								みそ玉の有無 及び期間	
重 量 比				大 豆			麴			種 水		大豆の処理			つ ぶ し 方						
麴歩合	塩切り歩合	50 麴歩合	1	自家生産%	購入%	その他%	自家製%	委託%	購入%	大豆煮汁%	その他%	煮る者が多い	蒸す者が多い	半々	機械が多い	白が多い	半々	その他			
3.4	13.1	13.7		83	17	0	12	51	37	30	70	○			○				大部分有 7～30日		
3.8	11.7	12.2		78	22	0	38	44	19	35	65	○			○				有 10～20日		
6.2	9.8	7.1		82	16	2	44	32	24	42	58	○			○				一部に有 3～10日		
8.7	7.6	4.7		84	16	0	49	51	0	86	14	○			○				な し		
9.8	7.4	4.1		67	33	0	50	50	0	88	12	○			○				〃		
9.5	5.1	5.3		51	48	1	85	13	2	71	29			○	○				な し		
8.9	5.9	4.6		62	38	0	84	16	0	69	31		○		○				〃		
9.7	6.4	4.2		79	15	5	39	58	3	77	23	○			○				冷やす目的で 玉にする 半日～1		
11.6	4.9	3.3		49	48	3	11	83	6	65	35	○			○				〃		
8.1	6.9	6.2		67	31	2	38	52	10	61	39										
方 位				9. 何年味噌をたべているか 年 月	10. 味噌の年間1人当り消費量 kg	11. 味噌汁の1人日 当り摂取量				12. 味噌汁の嗜好度				13. 味噌 作りの講習会							
						20才以上		19才以下		大好き %	好き %	あってもなくてもよい %	きらい %	受けたことがある %	今後希望する %						
東 %	西 %	南 %	北 %	男子 椀	女子 椀	男子 椀	女子 椀														
37	26	15	22	2.10	14.6	4.4	4.0	3.1	2.4	40	48	11	2	7	58						
32	26	11	32	2.7	16.0	4.6	4.6	2.8	3.0	52	41	4	4	14	81						
36	4	24	36	2.9	12.0	4.4	4.2	2.6	2.3	33	53	10	5	22	57						
36	12	40	12	2.8	12.9	3.8	3.4	2.5	1.9	32	51	13	4	5	66						
13	22	26	39	2.5	9.8	4.7	4.4	3.2	2.4	44	41	14	1	0	58						
38	46	16	0	2.9	17.1	8.0	5.9	4.4	4.7	37	52	9	2	22	39						
20	32	16	32	2.9	15.3	4.6	5.3	2.9	3.1	38	52	6	4	18	65						
39	18	18	24	2.7	17.1	5.1	5.0	3.4	3.1	40	48	11	2	20	71						
19	31	17	33	1.9	17.9	4.3	3.8	2.8	2.6	33	54	11	2	14	49						
29	23	22	26	2.6	15.5	4.6	4.3	3.0	2.6	37	50	10	3	14	57						

第 3 表

市町村別自家用味噌醸造実態調査表

町 村 別	農 業 地 域	調 査 戸 数	1. 味噌の仕込間隔及び時期											2. 味噌仕込配合割合					
			仕 込 間 隔			春 仕 込			秋 仕 込			そ の 他 %	容 量 比			重 量 比			
			毎年 %	隔年 %	その他 %	3月 %	4月 %	5月 %	9月 %	10月 %	11月 %		大豆	米	食塩	塩切り 歩合	麴歩合		
十和田市 小花坂 尾去幡 八幡田 比合 森上 阿仁町	A	24 4 6 1 4 4 23 17 6 14 3 3	17 50 17 100 25 50 39 53 50 64 0 33	21 50 0 0 75 17 18 25 17 7 33 67	63 0 83 0 0 25 43 29 33 29 67 0	13 0 0 0 0 25 4 0 0 8 0 0	52 0 67 100 50 87 77 60 62 33 0	22 75 33 0 25 9 18 40 23 67 100	4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	9 25 0 0 25 0 0 0 0 8 0 0	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	0.5 2.0 2.7 1.7 3.0 2.2 3.1 3.0 4.7 3.5 3.7 5.0	3.9 3.9 4.1 4.0 4.4 3.6 4.9 3.8 4.8 4.2 6.5 5.0	73.0 17.6 13.6 20.8 13.1 14.7 14.2 11.4 9.1 10.8 15.7 8.9	0.5 2.2 3.0 1.9 3.3 2.4 3.4 3.4 5.2 3.9 4.1 5.6			
大鵬町 館内市 森里町 八ツ井町 峰浜村 雄和村 河辺町	B C	13 8 14 2 6 4 15 13 4	46 63 50 50 50 47 69 0	15 13 14 50 33 13 31 100	38 25 36 0 17 0 40 23 0	31 13 0 0 0 24 13 25	62 50 50 100 50 29 31 25	8 38 50 0 50 7 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 23 15 50	0 0 0 0 0 29 31 0	10 10 10 10 10 10 10 10 10	3.3 3.5 4.1 3.7 3.3 5.8 7.3 8.0 7.0	4.5 4.4 4.8 5.0 5.0 6.1 6.2 6.7 6.5	12.2 11.2 10.5 12.0 13.5 9.4 7.6 7.5 8.3	3.7 3.9 4.5 4.1 3.7 6.1 8.1 8.9 7.8			
山本町 八郎城 五井川 飯田川 昭和王 琴浜町	D	4 2 3 6 13 2 2 4 2	50 100 33 50 54 0 100 25 100	0 0 0 33 33 50 0 50 0	50 0 67 17 8 50 25 0	0 50 0 50 8 50 0 0	75 50 67 50 38 50 0 0	0 0 33 50 15 0 0 0	25 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 38 0 100 25 50	10 10 10 10 10 10 10 10 10	7.0 7.0 10.0 6.4 8.8 10.0 10.0 6.8 5.0	7.0 7.5 7.0 6.7 7.3 6.5 5.7 5.0 6.5	8.4 9.6 6.3 9.4 7.4 6.3 5.7 6.6 11.6	8.6 7.8 11.1 7.1 9.8 11.1 11.5 7.6 5.6			
秋田県 本西 仁由	E F	24 8 2 3 59	75 62 50 67 61	13 38 50 33 19	13 0 0 0 20	29 0 0 0 23	13 38 100 0 58	13 62 0 0 10	0 0 0 0 2	4 0 0 33 0	9 0 0 33 0	33 0 0 33 6	10 10 10 10 10	8.9 7.8 7.0 12.0 7.4	7.4 4.9 4.5 5.0 5.1	7.4 5.7 5.8 3.7 6.2	9.8 8.6 7.8 13.3 8.2		
岩手県 大東 矢島 象海	G	2 6 4 2 59 5	100 50 25 100 66 100	0 17 50 0 20 0	0 33 0 0 14 0	0 100 0 100 2 20	0 33 0 0 66 20	0 0 100 0 31 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 20	0 33 0 0 0 0	0 33 0 0 2 40	10 10 10 10 10 10	6.8 7.2 7.5 13.0 7.4 6.7	6.0 5.9 4.4 5.0 5.4 5.2	7.9 7.4 5.2 3.3 4.8 7.0	7.6 8.0 8.3 15.0 10.4 7.5		
田沢町 協和 角仙 内外 山内 増田	H	13 5 6 7 43 3 5	54 40 67 100 42 100 60	15 20 17 0 21 0 20	31 40 17 0 37 0 20	8 60 0 14 2 33 0	33 0 33 14 64 41 20	33 0 17 14 14 0 0 80	0 0 17 0 2 0 0	0 20 0 0 0 0 0	8 0 0 29 0 0 0	17 20 17 29 17 0 0	10 10 10 10 10 10 10	4.5 7.0 9.5 7.8 7.4 8.3 16.2	5.1 6.6 7.8 6.5 6.7 5.3 5.7	10.2 8.4 5.7 7.5 8.1 5.8 3.1	5.0 7.8 10.5 8.6 8.2 9.2 17.9		
太田町 中仙 大仙 千六 仙横 大雄 平文	I	5 4 3 12 5 6 3 33 9 4 5 19 36 6	80 100 100 92 80 33 33 55 100 100 60 89 74 83	20 0 0 8 20 17 67 12 0 0 20 11 21 17	0 0 0 0 0 50 0 33 0 0 20 0 5 0	0 25 33 0 0 0 0 3 0 0 80 37 5 67	20 25 33 17 0 33 41 41 0 14 0 0 26 33	0 25 0 17 0 33 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 14 0 0 0 0 0 0	0 0 33 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	20 0 0 0 0 0 67 0 22 0 21 3 0	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	7.5 8.3 10.0 9.7 11.0 6.6 9.3 9.0 13.0 8.8 9.4 11.5 16.0 16.0	6.8 5.8 5.3 5.5 6.5 6.1 6.0 6.5 5.2 4.8 5.6 4.9 5.5 5.0	8.1 6.3 4.8 5.0 5.3 8.2 5.8 6.5 3.6 4.8 5.4 3.8 3.1 2.8	8.3 9.2 11.1 11.1 12.2 7.3 10.3 10.0 14.4 9.8 10.4 12.7 17.7 17.7			

3. 原 料 に つ い て								4. 仕 込 み								みそ玉の有無 及 び 期 間
大 豆			麴			種 水		大豆の処理			つ ぶ し 方			その他		
自家 生産 %	購入 %	その他 %	自家製 %	委託 %	購入 %	大豆 煮汁 %	その他 %	煮る者 が多い	蒸す者 が多い	半々	機械が 多い	白が 多い	半々			
85	15	0	0	0	100	4	96	○					○	有20〜30日		
75	25	0	0	0	100	0	100							有		
83	17	0	—	—	—	0	100	○			○			有20〜30日		
100	0	0	0	100	0	0	100	○			○			なし		
100	0	0	0	100	0	0	75	○			○			有7日		
75	25	0	0	25	75	25	75	○			○			有7〜10日		
77	23	0	11	42	47	26	74	○						有7〜15日		
0	0	0	0	100	0	29	71							有		
50	50	0	17	83	0	67	33			○	○			有7日		
0	0	0	46	23	31	93	7						○	有7〜14日		
100	0	0	50	50	0	—	100		○		○			なし		
100	0	0	0	100	0	67	33	○					○	有7日		
82	18	0	27	45	27	15	85	○			○			有10〜20日		
71	29	0	60	40	0	71	29	○			○			有3〜10日		
86	14	0	60	20	20	—	100		○		○			有3〜5日		
100	0	0	0	50	50	50	50				○			有2〜5日		
67	33	0	0	100	0	17	83	○			○			有5〜10日		
100	0	0	25	50	25	50	50	○			○			なし		
67	27	7	50	17	33	67	33	○			○			なし		
92	8	0	89	11	0	54	46		○					なし		
100	0	0	25	75	0	77	—	○					○	なし		
75	25	0	100	0	0	100	—	○			○			なし		
100	0	0	0	100	0	100	—	○			○			なし		
67	33	0	33	57	0	100	—							なし		
83	17	0	100	0	0	33	67	○			○			なし		
92	8	0	38	62	0	92	8			○	○			なし		
100	0	0	100	0	0	100	—	○			○			なし		
50	50	0	0	100	0	100	—	○			○			なし		
100	0	0	25	75	0	100	—	○			○			なし		
50	50	0	0	100	0	100	—			○	○			なし		
67	33	0	50	50	0	88	12	○						なし		
100	0	0	29	71	0	100	—	○			○			なし		
0	100	0	50	50	0	100	—				○			なし		
0	100	0	33	67	0	100	—		○		○			なし		
50	48	2	85	13	2	64	36		○		○			なし		
100	0	0	100	0	0	100	—			○	○			なし		
100	0	0	100	0	0	83	17		○		○			なし		
75	25	0	25	75	0	50	50		○		○			なし		
0	50	50	50	50	0	50	50		○		○			なし		
54	46	0	85	15	0	64	36			○	○			なし 殆んどないがごく少数 は放冷		
80	20	0	80	20	0	100	—		○		○			なし		
100	0	0	75	25	0	42	58	○			○			玉にして放冷1日		
75	25	0	40	60	0	80	20	○			○			なし		
40	60	0	0	100	0	40	60	○			○			なし		
71	14	14	57	29	14	83	17	○			○			なし		
86	7	7	37	63	0	93	7	○			○			玉にして放冷半日		
100	0	0	0	100	0	67	33				○			1日		
20	80	0	0	80	20	60	40	○			○			1日		
100	0	0	20	80	0	40	60	○			○			なし		
75	25	0	0	100	0	50	50				○			玉にして放冷1日		
33	67	0	33	67	0	33	67	○			○			半日		
50	42	8	0	73	27	83	17	○			○			半日		
0	100	0	0	100	0	100	—	○			○			半日		
100	0	0	33	67	0	100	—	○			○			半日		
100	0	0	0	100	0	100	—	○			○			半日		
38	63	0	3	85	12	88	12	○			○			半日		
0	100	0	0	100	0	79	22				○			半日		
75	25	0	0	100	0	50	50	○			○			半日		
60	20	20	60	40	0	60	40	○			○			半日		
58	37	5	21	79	0	32	68	○			○			半日		
47	50	3	10	87	3	53	47	○			○			半日		
50	33	17	0	83	17	33	67	○			○			半日		

町 村 別	5. 仕込後の処理			6. 蓋 味 噌			7. 味 噌 漬			8. 味 噌 桶 の 保 存							
	表面を布でおおう 紙でう	中蓋をおく %	重石をのせ %	できる %	できたものは		漬ける %	味噌に いれる %	別に 漬ける %	場 所			床				
					捨てる %	その他 %				専 用 の 小 屋 %	土蔵 %	作業小 屋等 %	コン クリ ート %	板 %	土間 %		
十和田町	33	75	92	67	44	56	0	92	92	0	—	—	—	—	—	—	—
和坂町	50	75	75	50	50	50	0	25	25	0	—	—	—	—	—	—	—
小花輪町	83	100	83	100	33	50	17	100	100	0	17	17	67	0	50	50	0
尾去沢村	0	100	100	100	0	100	0	100	100	0	0	100	0	0	100	0	0
八幡平村	50	75	100	100	0	100	0	75	75	0	75	0	25	50	50	0	0
花代内町	75	25	25	75	67	33	0	75	75	0	50	0	50	25	75	0	0
田代内町	70	61	48	70	25	69	6	100	100	0	—	—	—	—	—	—	—
比内川町	47	41	12	53	44	56	0	94	94	0	—	—	—	—	—	—	—
小吉町	83	67	33	50	33	67	0	83	83	0	17	50	33	67	33	0	0
阿仁村	93	64	29	71	20	80	0	71	29	43	—	—	—	—	—	—	—
上阿仁町	67	67	67	67	100	0	0	100	33	67	67	0	33	67	33	0	0
大館市	67	67	67	33	0	100	0	33	0	33	67	33	0	33	67	0	0
大館市	54	46	8	69	44	33	22	92	77	15	54	23	23	58	33	8	8
大館市	88	63	63	13	0	100	0	88	63	25	25	25	50	12	88	0	0
藤八森町	50	64	36	71	10	90	0	86	57	29	—	—	—	—	—	—	—
里井町	100	100	100	100	100	0	0	50	0	50	100	0	0	0	100	0	0
二ツ井町	83	100	17	83	60	20	20	83	67	17	50	0	50	33	50	17	0
峰浜村	50	100	0	75	67	0	33	75	50	25	25	50	25	0	25	75	0
男鹿市	73	47	7	0	27	75	25	40	7	33	47	27	26	53	27	20	0
河辺村	38	69	0	0	31	75	25	92	85	8	—	—	—	—	—	—	—
河辺村	100	0	0	0	50	100	0	50	50	0	50	25	25	100	0	0	0
山本町	75	75	0	50	0	100	0	50	50	0	50	50	0	50	25	25	0
八戸町	100	0	0	100	50	50	0	100	100	0	0	0	100	100	0	0	0
八戸町	67	67	0	100	67	33	0	67	67	0	100	0	0	67	33	0	0
五井町	50	67	17	50	35	67	0	83	83	0	100	0	0	83	0	17	0
飯川村	46	62	8	31	25	50	25	85	62	23	—	—	—	—	—	—	—
飯田町	0	100	0	50	100	0	0	100	50	50	50	0	50	50	0	50	0
昭和三	100	0	0	50	0	100	0	50	50	0	100	0	0	100	0	0	0
天琴村	75	100	100	75	100	0	0	100	25	75	75	0	25	50	0	50	0
浜田村	50	50	0	50	0	100	0	100	100	0	100	0	0	0	50	50	0
秋田市	63	38	0	46	64	27	9	100	83	17	67	13	21	48	30	22	0
庄市市	88	0	0	63	0	100	0	50	13	38	75	0	25	13	88	0	0
本西村	100	0	0	50	0	0	100	50	0	50	50	50	0	0	100	0	0
仁賀保町	100	33	33	0	0	0	0	67	0	67	67	33	0	67	33	0	0
由利町	54	29	8	56	15	79	6	49	15	34	—	—	—	—	—	—	—
岩城町	100	100	50	50	0	100	0	100	100	0	0	100	0	100	0	0	0
大東村	83	50	17	33	0	100	0	83	83	0	33	67	0	0	67	33	0
由利村	50	75	50	25	0	100	0	25	25	0	0	0	100	25	75	0	0
大東村	50	50	0	50	100	0	0	100	50	50	100	0	0	50	0	50	0
島海村	66	0	0	64	16	74	11	90	85	5	—	—	—	—	—	—	—
象村	60	40	100	80	25	75	0	60	20	40	80	0	20	20	60	20	0
田沼町	100	23	15	85	36	64	—	100	92	8	38	38	23	46	46	8	0
湖沼町	40	20	0	40	0	100	0	100	80	20	20	60	20	80	20	0	0
協和町	67	50	0	33	0	100	0	100	100	0	—	—	—	—	—	—	—
仙北町	43	86	43	71	20	80	0	100	100	0	43	28	28	14	86	0	0
外内村	67	30	0	58	40	48	12	98	77	21	—	—	—	—	—	—	—
山内村	100	67	33	33	0	100	0	100	100	0	33	0	67	67	33	0	0
山内村	80	60	20	60	33	67	0	100	100	0	60	40	0	20	60	20	0
太田村	80	100	20	0	0	0	0	80	80	0	40	40	20	20	80	0	0
中神町	50	50	0	25	0	100	0	75	75	0	75	0	25	25	75	0	0
大曲市	100	0	0	0	0	0	0	67	34	34	33	0	67	100	0	0	0
仙北村	83	67	0	42	40	60	0	100	100	0	67	0	33	67	25	8	0
千畑村	60	60	0	40	50	50	0	100	100	0	60	0	40	40	60	0	0
六郷村	50	33	17	50	0	67	33	83	83	0	33	17	50	17	83	0	0
仙南村	67	100	0	67	50	50	0	67	33	33	33	0	67	33	67	0	0
横手市	85	27	3	64	62	29	10	91	88	3	—	—	—	—	—	—	—
大森村	67	89	0	67	67	33	0	100	100	0	—	—	—	—	—	—	—
大森村	75	75	0	75	100	0	0	100	100	0	50	0	50	0	50	50	0
大森村	100	20	20	60	0	33	67	100	80	20	20	0	80	40	60	0	0
大森村	58	58	21	68	23	54	23	95	95	0	—	—	—	—	—	—	—
大森村	67	54	10	62	17	71	13	100	97	3	60	0	40	20	40	40	0
大森村	33	83	17	67	0	100	0	100	100	0	33	50	17	33	50	17	0

方 位				9. 何年味噌をたべているか		10. 味噌の年間消費量		11. 味噌汁の1人1日当り摂取量				12. 味噌汁の嗜好度				13. 味噌作りの講習会	
				年 月	kg	男子 椀	女子 椀	男子 椀	女子 椀	大好き %	好き %	あってもいい %	嫌い %	受けたことがある %	今後希望する %		
—	—	—	—	4. 0	13.5	5.0	4.1	3.0	2.6	42	39	17	2	21	75		
—	—	—	—	2. 9	—	—	—	—	—	0	96	4	0	0	25		
17	17	33	33	2. 6	10.9	5.6	5.3	3.4	3.8	48	52	0	0	17	17		
0	100	0	0	1. 8	11.7	4.5	3.0	3.0	1.5	100	0	0	0	100	0		
50	50	0	0	3. 1	14.6	3.8	4.3	2.4	1.9	4	86	11	0	0	25		
25	50	25	0	2. 6	13.9	3.5	2.5	3.4	1.1	24	57	10	10	0	75		
—	—	—	—	3. 2	13.1	4.8	3.9	2.7	2.7	57	33	10	1	0	52		
—	—	—	—	2. 9	13.1	—	—	—	—	25	59	14	3	6	29		
33	17	17	33	3. 10	18.0	3.9	3.7	4.4	2.4	29	56	15	0	0	83		
—	—	—	—	2. 4	15.0	5.5	5.0	3.3	3.4	51	42	6	1	0	79		
67	0	0	33	3. 3	21.8	5.0	4.3	4.0	—	27	73	0	0	0	100		
67	0	0	33	2. 0	15.0	2.3	4.2	1.5	2.0	54	38	8	0	0	100		
27	27	9	36	3. 5	15.8	4.8	4.7	2.4	2.5	58	32	5	4	13	88		
38	25	12	25	1. 8	16.1	4.4	4.5	3.1	3.4	41	56	0	3	15	77		
—	—	—	—	2. 8	12.8	6.2	6.2	2.6	2.6	33	47	16	5	7	93		
0	0	100	0	2. 8	—	3.8	3.7	2.0	2.5	0	43	29	29	50	50		
50	0	33	17	2. 10	13.1	3.6	2.9	2.0	1.4	34	52	14	0	0	67		
50	—	25	25	2. 6	10.5	3.4	3.1	3.0	2.2	0	77	15	8	25	0		
7	7	53	33	2. 0	9.0	3.8	3.8	2.7	2.6	26	64	4	6	47	20		
—	—	—	—	3. 11	13.9	4.9	4.9	3.4	3.3	63	33	3	1	15	77		
50	25	0	25	2. 5	—	4.9	4.8	2.5	2.7	24	62	14	0	25	55		
50	25	25	0	2. 10	16.5	3.6	2.7	3.3	1.9	32	68	0	0	0	25		
0	50	50	0	3. 9	15.8	5.0	4.5	2.3	—	100	0	0	0	0	100		
0	0	33	67	1. 4	9.8	3.0	2.8	3.0	2.0	11	83	0	6	33	—		
33	0	67	0	2. 11	9.8	3.4	3.0	3.5	2.4	39	50	11	0	17	67		
—	—	—	—	3. 3	19.9	5.0	4.1	3.0	2.8	30	55	11	3	0	77		
50	0	50	0	2. 8	0	3.5	3.0	1.8	—	0	54	46	0	0	100		
0	0	50	50	1. 3	8.6	3.8	3.4	—	1.8	54	31	0	15	0	50		
75	0	25	0	1. 10	0	2.8	3.4	1.4	1.5	11	48	26	15	0	100		
50	50	0	0	2. 3	10.1	4.0	3.8	1.5	1.0	45	10	45	0	0	50		
13	22	26	39	2. 5	9.8	4.7	4.4	3.2	2.4	44	41	14	1	0	58		
25	63	13	0	3. 4	16.5	8.2	6.2	6.4	6.0	72	24	0	3	75	63		
50	0	50	0	2. 10	23.6	8.7	6.0	3.5	—	38	63	0	0	50	100		
67	33	0	0	2. 4	10.1	8.3	5.2	4.0	—	87	0	13	0	100	67		
—	—	—	—	3. 1	18.1	6.7	6.0	3.6	3.4	33	55	9	2	10	32		
—	—	50	50	2. 2	10.9	5.0	5.3	5.5	3.3	100	0	0	0	100	100		
50	17	0	33	3. 8	16.5	4.8	5.0	2.0	3.0	49	28	18	5	83	83		
25	25	0	50	2. 6	15.0	3.8	4.7	2.7	3.0	53	42	0	5	75	50		
0	100	0	0	1. 9	16.9	4.5	6.5	—	—	0	71	14	14	0	100		
—	—	—	—	3. 7	19.9	—	—	—	—	36	56	5	8	5	64		
0	40	40	20	2. 6	12.4	4.9	5.1	1.6	3.6	31	65	0	4	20	40		
46	8	8	38	2. 6	13.8	4.1	3.4	3.2	2.6	11	74	15	0	64	15		
20	40	40	0	4. 9	18.1	3.2	3.7	2.7	2.0	45	52	3	0	20	60		
—	—	—	—	2. 8	18.4	6.1	6.5	3.7	4.0	41	34	24	0	0	67		
43	0	14	43	2. 0	12.8	5.5	4.7	3.4	4.0	44	51	4	0	14	87		
—	—	—	—	3. 10	16.1	5.6	5.1	3.2	3.2	44	43	10	3	16	86		
0	100	0	0	1. 4	15.4	6.5	7.1	4.5	3.0	100	0	0	0	0	67		
60	0	40	0	1. 2	24.8	4.9	4.7	3.1	2.8	10	73	13	3	0	80		
20	0	20	60	2. 3	17.3	4.6	4.8	3.4	3.5	54	46	0	0	80	20		
0	25	25	50	1. 8	14.3	2.9	2.8	2.7	2.8	10	83	7	0	0	75		
33	67	0	0	1. 9	18.8	3.8	3.3	2.6	1.5	19	69	13	0	100	0		
33	25	17	25	2. 0	13.9	5.1	4.5	2.9	3.2	23	67	10	0	17	83		
20	20	20	40	2. 1	16.5	4.1	3.6	2.2	2.0	44	30	19	7	20	40		
17	67	0	17	2. 4	14.3	5.7	4.1	4.0	4.2	44	53	3	0	33	50		
0	33	33	33	1. 10	18.8	3.3	3.3	2.5	2.0	67	33	0	0	0	100		
—	—	—	—	2. 9	18.8	—	—	—	—	50	33	14	2	0	39		
—	—	—	—	1. 3	15.4	—	—	—	—	39	37	22	2	0	56		
0	50	0	50	1. 4	23.6	4.1	3.1	1.4	1.2	36	52	12	0	0	50		
20	20	20	40	1. 2	19.1	4.0	4.5	4.0	4.0	18	82	0	0	0	60		
—	—	—	—	1. 7	22.5	4.5	3.8	2.3	2.7	14	69	14	4	32	79		
20	40	40	0	1. 6	15.8	3.8	4.2	1.8	2.3	33	52	12	3	8	28		
17	17	17	50	1. 2	22.1	5.5	4.0	3.5	2.3	16	76	4	4	0	67		

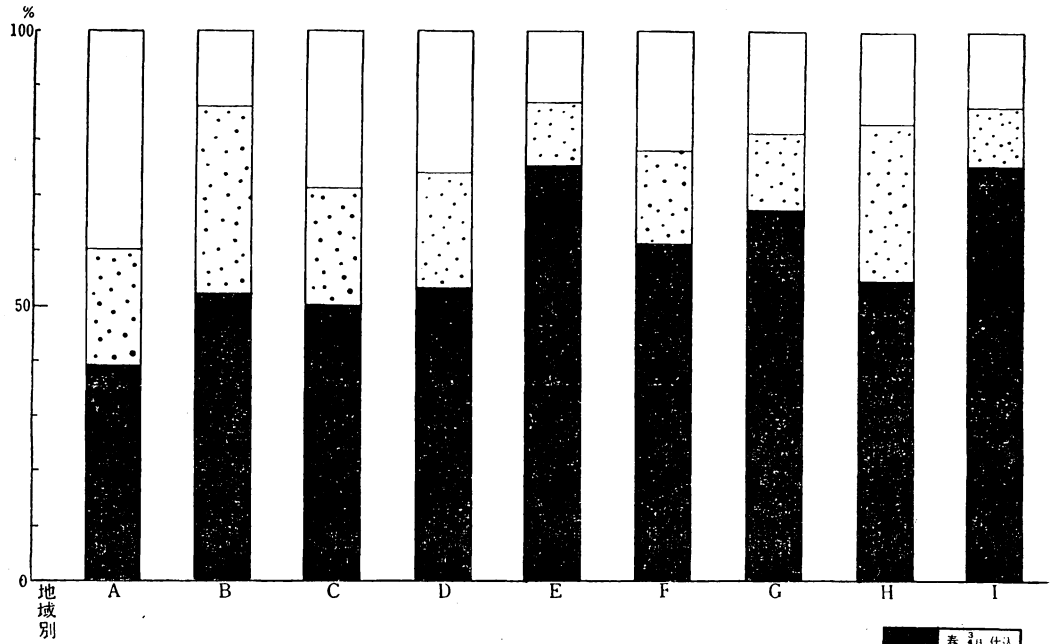
1) 味噌の仕込間隔及び仕込時期

仕込間隔について県平均で毎年仕込59%，1年おきが19%，2年おき以上のものが22%となっており，約6割

の農家が毎年仕込を行なっている状態であるが，これは
栃木県⁽⁴⁾の94%，岡山県⁽⁵⁾の97%（但しこの中には年2〜3回仕込も含む）などに比して，非常に低い。（第2図）

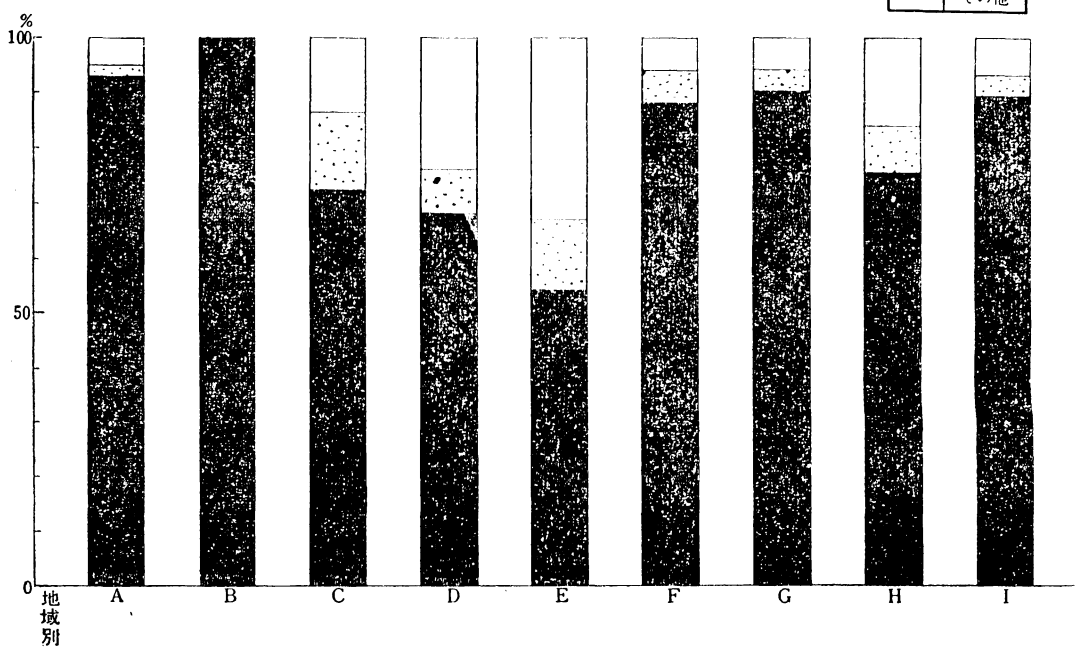
■	毎年仕込
●	隔年仕込
□	その他

第 2 図 農業地域別にみた仕込間隔の状態



■	春 3月 仕込
●	秋 9月 仕込
□	その他

第 3 図 農業地域別にみた仕込時期別状態



しかし県内でも秋田市近郊（75%）や県南の雄物川地域の平地農村（横手付近、75%）や由利地域（64%）などは比較的毎年仕込のものが多くところもある。

仕込時期については85%が春仕込を行なっているが、秋田市近郊や沿海地域の平地農村では春以外の仕込がそれぞれ46%、34%と高くなっている。これは農繁期や昔からの習慣性との関係であろうと思われる。（第3図）

2) 原料の仕込配合割合

本県の味噌は種類別に分類すると、ほとんど全部が米味噌であり、例外として県北のごく限られた一部の地区（鹿角郡十和田町大湯地区）には麴を全々使わない豆味噌を作っている者が54%ほどであった。

味噌の原料は丸大豆、白米、食塩からなり、大部分旧単位の容量で答えているので、わかり易いように大豆を10とした場合の他の材料の容量配合比をも示した。しかし現在では秤り方により不正確になり易い容量よりも、正し

く秤量し得る重量による方が科学的であると考えられるので、各々の容量を重量に換算して重量比を出してみた。換算にあたって採用した容積重は次のとおりで、これは農林省食糧研究所で採用した数字である。

精米 1升 1460g

大豆 1升 1280g

食塩 1升 1310g

なお麴歩合、塩切歩合は次式により算出した。

$$\text{麴歩合} = \frac{\text{米重量}}{\text{大豆重量}} \times 10$$

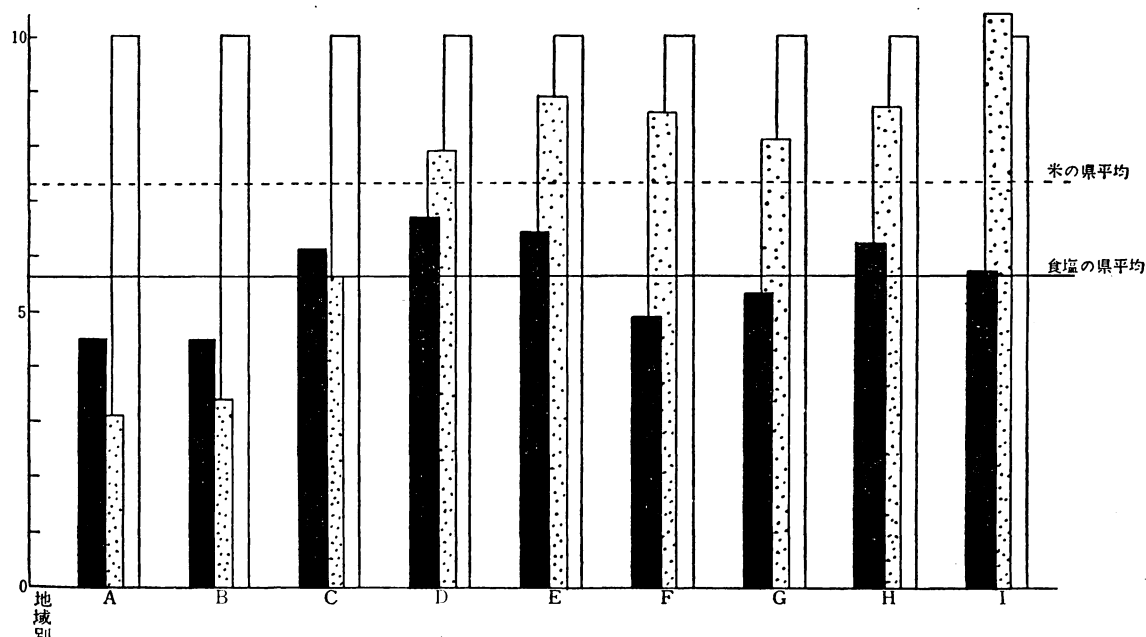
$$\text{塩切歩合} = \frac{\text{食塩重量}}{\text{米重量}} \times 10$$

そこでまず、容量比でみると、大10豆に対する米量比の最大は県南の増田町の16.2、最小は県北の十和田町の0.5と広範囲に分布しているが（第4図）、大略県南の横手盆地を中心に米の使用量が大きく、県中央部、日本海岸

第4図

農業別にみた味噌の仕込配合割合（旧単位の容量比）

	大豆
●●●●	米
■	食塩



沿いは等量〜7割位とおち、県北にゆき次第2〜3割と米が少い豆型の味噌になっているようである。

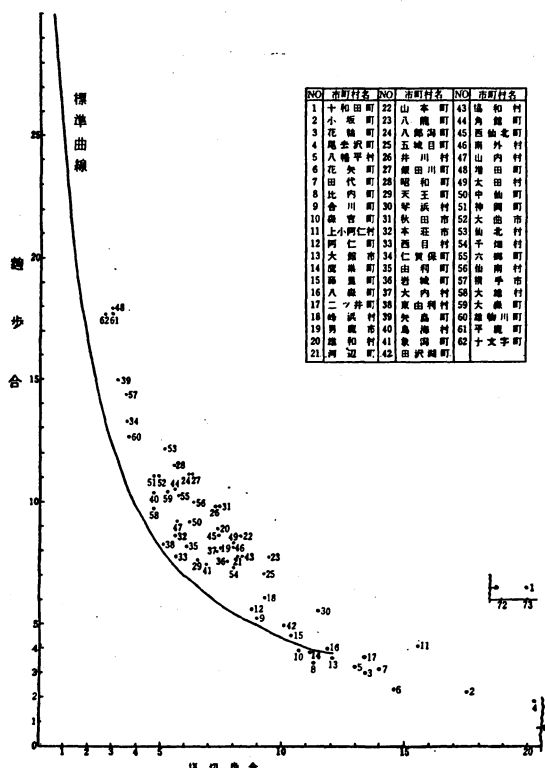
これに対して塩の量は県北の麴量の少ない地域が3〜4割と低く、次いで由利地域が5、雄物川地域の平地農村が6、で一番多くなっているのは秋田市近郊から、北の沿岸地域及び雄物川地域の農山村で6〜7以上となっ

ている。このように同じ県内でも味噌の材料の配合にはかなりの差があり、飯の味はたいして変わらないが、味噌の味には大きなひらきが出てくるようである。

次に重量比の考え方であるが、米味噌を製造するには、その品質の如何にかかわらず、原料配合がひとつの公式に準拠しているということから、食糧研究所の中野、吉

川, 海老根氏等は麴歩合 (白米; 丸大豆), 塩切歩合 (食塩; 白米) を重比で算出し, これをもとにして (第5図) のような原料配合の基準曲線を設定した。こうし

第5図 自家醸味噌の原料配合比による市町村別分布図と標準曲線



て我が国在来の味噌はほとんど, この基準曲線に近い範囲に配合割合が規制されていることを見出したのである。又この曲線から米味噌のあらゆる配合割合は,

$$\text{麴歩合} = \frac{50}{\text{塩切歩合} + 1}$$

$$\text{塩切歩合} = \frac{50}{\text{麴歩合}} - 1$$

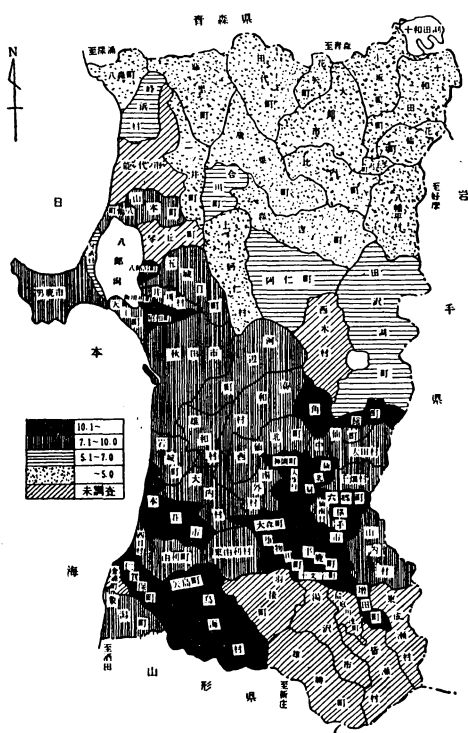
なる一般式に包含されること, 又極限として食塩は丸大豆の半分以下であることを導き出した。その後, 全国の味噌品評会⁽⁸⁾に出品された, 味噌についても同様の検討が行なわれ, 「秀」もしくは, 「優」に評価されたものは, この基準線に近いものが多く, この曲線から甚しく外れた原料配合の味噌の評価は低いことが示された。このように原料配合が基準から甚しく外れたものは正常な醸酵をし難いか, もしくは呈味上のバランスを欠くので, 好ましくないとされている。

以上の点から本県⁽⁷⁾の状況を見れば, 秋田市近郊から北部の沿海地域においては, 食塩の使用量が最も多く, 特に県庁所在地である大消費地の衛星農村たる秋田市近郊が非常に塩辛い味噌を作っていることがわかり, 味噌という食品がいかに伝統的な食品であり, その改変は重大問題であることがうかがわれる。この秋田市近郊に次いで食塩量の多い地区は雄物川地域, 次が由利地域の農山村の順となっている。又県北米代川地域は麴, 食塩とも少なく, 一番配合比のつり合いのとれているのは由利地域の本荘市を中心とした平地農村であった。標準曲線との比較図を見ると本県の米味噌は曲線の下部のまがり型のあたりに大きい集団を作り, それより上部に少しと下部にやや多くちらばっている。

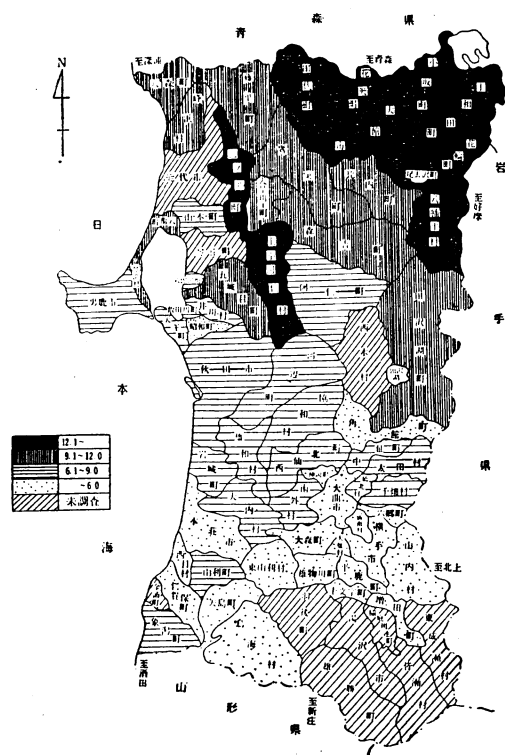
上部のパラツキは雄物川地域のものが多く, 下部にはなれているのは米代川地域のものが多い, 味噌の分類からいえば前者は江戸味噌型に近く, 後者は麴の少ない津軽味噌型に近いと思われる。大部分は仙台味噌型に属しているようである。

この曲線の右下方にはづれているものは麴の不足をあらわし, 上部, 中央部の内側に大きくはづれているものは

第6図 麴歩合による分布図



第 7 図 塩切歩合による分布図



麴と食塩の過剰を示していると考えられる。(第6図)

(第7図)

3) 原料について

—大豆の自給状況—

味噌の原料たる大豆の自給状況をみるに、米の大生産地である由利地域や雄物川地域の平地農村では最も自家生産が少なく、やく半分の農家が大豆を購入している。

—麴の状況—

麴を自家製にしているのは由利地域に多く(85%)、委託率の高いのは雄物川地域の平地農村であり(83%)県北の山村になると麴を購入するものが次第に多くなっている。さきの配合割合と考えあわせるときに、味噌という食品は農家の生産と密着して発達してきたものであることがうかがい知れる。

—種水の状況—

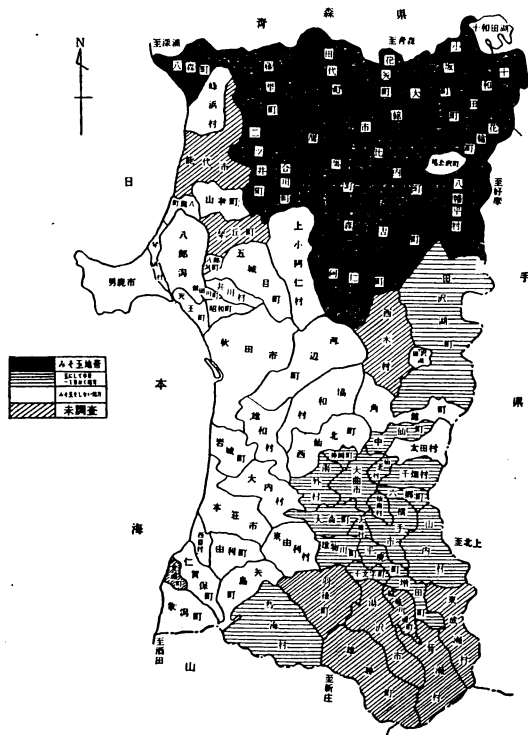
種水として、大豆の煮汁を使うものは、秋田市近郊から北部の沿岸地域に多く、90%近い数字を示し、県北のみそ玉を作る地方はすぐ仕込まない関係からか、大豆の煮汁の利用率が30~35%と低値になっている。

4) 仕込み

原料の大豆は県内のほとんどの地方で煮ることが多く、たゞ由利地域だけは蒸すことが多かった。

又蒸煮した大豆は栃木県の調査⁽⁴⁾では(1959)ほとんど、臼を使っていたが、6年後の本県の調査では大部分共同で機械を使って、大豆のみつぶしている者が多かった。昔から県北ではみそ玉を作って軒下にズラリと吊してお風習があるとは聞いていたが、今回の調査でも、県の米代川地域全部と、沿海地域の北部の山村地帯(藤里町八森町、二ツ井町)の15市町村には今でも、このような作り方をしている者が、30%~80%も居り、(第8図)

第 8 図 みそ玉を作る地域分布図



7日から15日、長いものは30日~60日(花輪町)もそのまま、ぶらさげて黴類を発育させ、その黴の酵素力を利用して、麴の不足を補おうとしているようである。隣県の津軽、南部地方の米作が極めて少なく、大豆の産額の多い山間部ではやはり同様の作り方を伝えているので、昔は南部藩に属していたと言われる鹿角地方はその影響を受けたものと考えられる。津軽味噌誌によれば、その起源は古く、今より千年程前、坂上田村麿が東北地方の原住民アイヌ族を来征した時に兵糧の一部として各自が味噌を携帯し、その討伐隊の一部がしばらく駐屯したり又は永住したので、その人々は嚙好上、或いは望郷の念

にかられて味噌を作ったものであろうという。

又みそ玉にして吊しはしないが、煮熟した大豆をひやすと、分量を秤る目的から、一定の大きさの玉にして、半日～1日程、板の上においておく風習（おき味噌）が県南の雄物川地域に限られて多かった。

このような風習をみてみると、やはり味噌造りにも伝統性の根強いことを感じさせられる。

5) 仕込後の処理

味噌の表面上にビニールや布、紙類をおく者が県平均で65%、県南の雄物川地域が71%でいくらか高率であった。

中蓋をおくものは県平均で46%、しかし由利地域では20%と低率であった。又重石をのせると答えたものはぐっ

と少なく、県平均では18%、特に秋田市近郊では全然おくものがない。すなわち中蓋と重石をのせる農家は非常に少なかった。

6) 蓋 味 噌

蓋味噌のできる者が県平均で58%あり、これは昭和36年の秋田県味噌醤油工業協同組合の調査(49戸)の65%に比して少なくなっている。

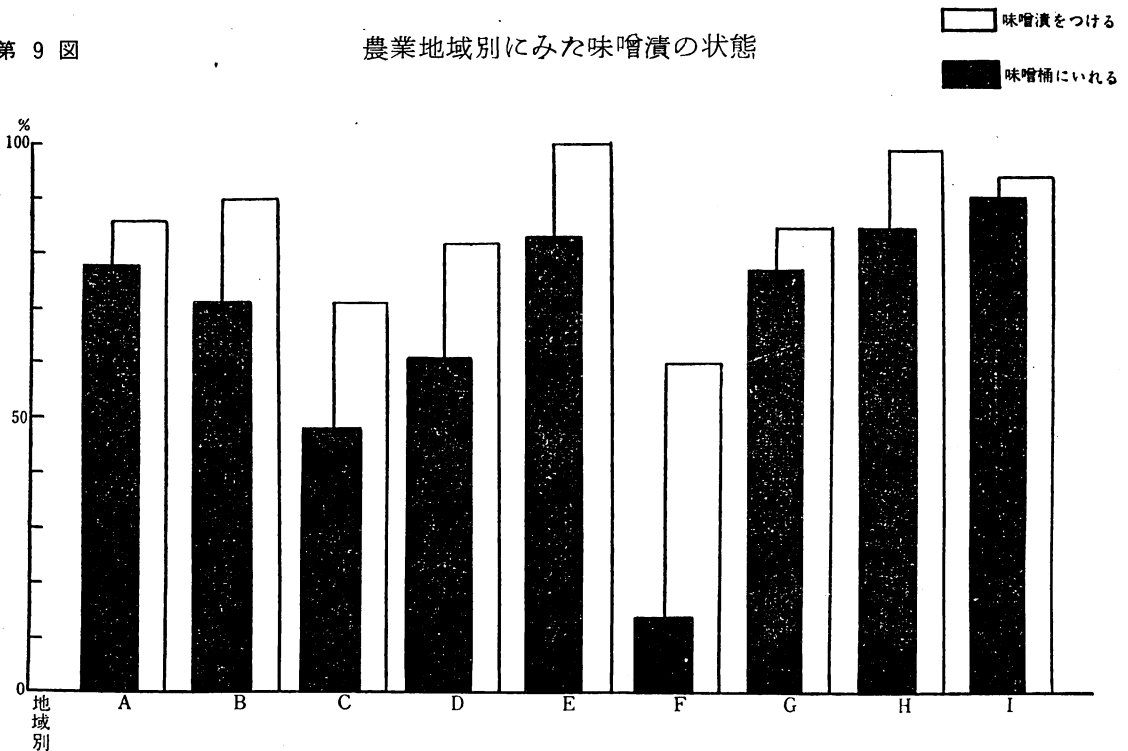
できた蓋味噌は飼料や味噌漬などに利用することが、多かったが、いまだに33%は捨てられて居り、特に秋田市近郊では64%も捨てている。

7) 味 噌 漬 (第9図)

味噌漬を作る農家は県平均で84%、大部分は仕込時に味噌の下、或いは中程に漬けこんで居り、別の容器に漬

第 9 図

農業地域別にみた味噌漬の状態



けこむ者はわずかに13%であった。このため味噌の風味が著しくそこなわれるものと思われるのであるが、しかし地域的には、食生活改善意欲の高いといわれている由利地域の本荘市を中心とする平地農村が容器を別にして漬けこむ率が高く36%であった。

8) 味噌桶の保存

味噌桶を特定の小屋や土蔵においている者が県平均で70%、作業小屋や台所におくものが30%であった。一般に県の北部にいき次第、専用の小屋などは少なくなるよ

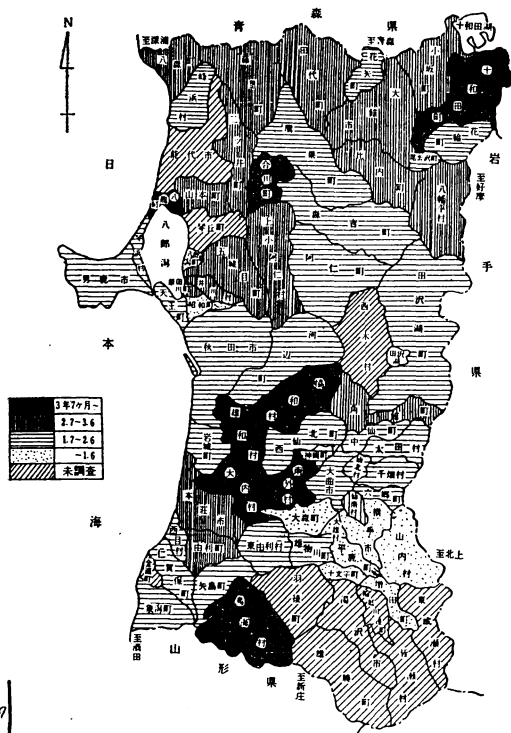
うであった。

9) 何年味噌をたべているか (第10図)

最高は満4年9カ月、最低が1年2カ月で、平均2年6カ月の味噌をたべていることになり、地域別には県南の雄物川地域の平地農村だけ1年9カ月と他の地方より短い。一般に山間地帯ほど古い味噌をたべているようである。平均するとそれ程大差はないが、個々の農家をみると南外村の14年、西仙北町の13年、仙南村の12年、鳥海村、十和田町の11年など、まだ相当古い味噌をもって

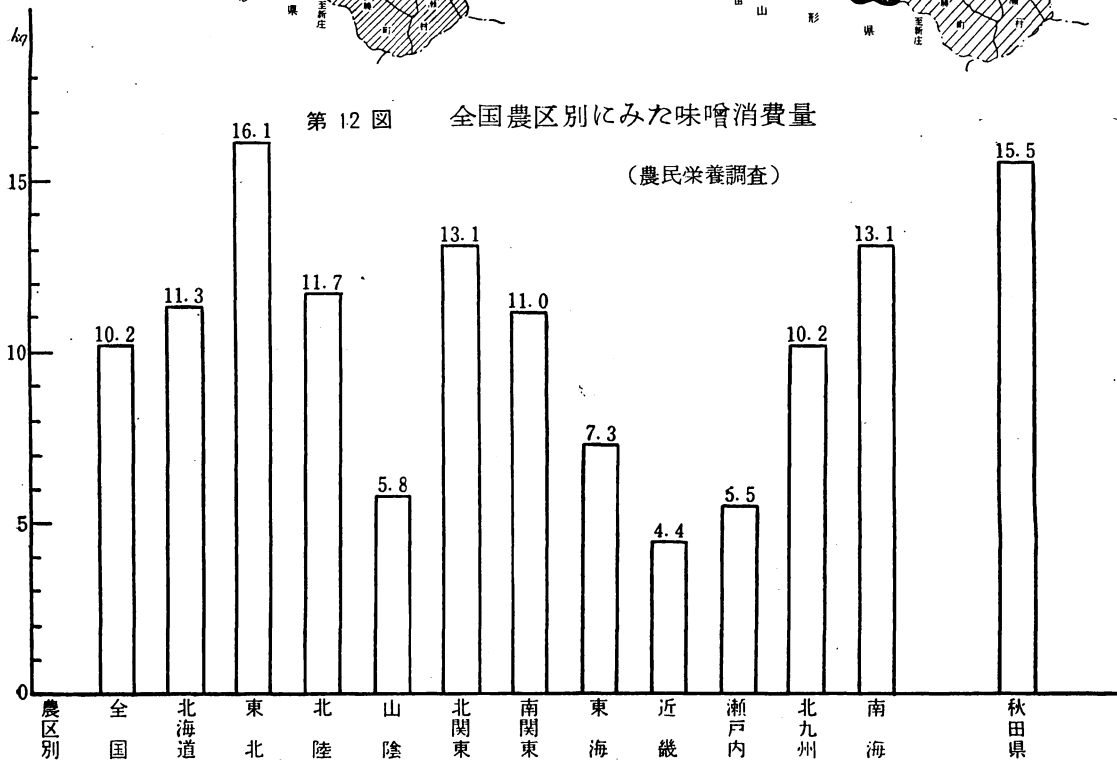
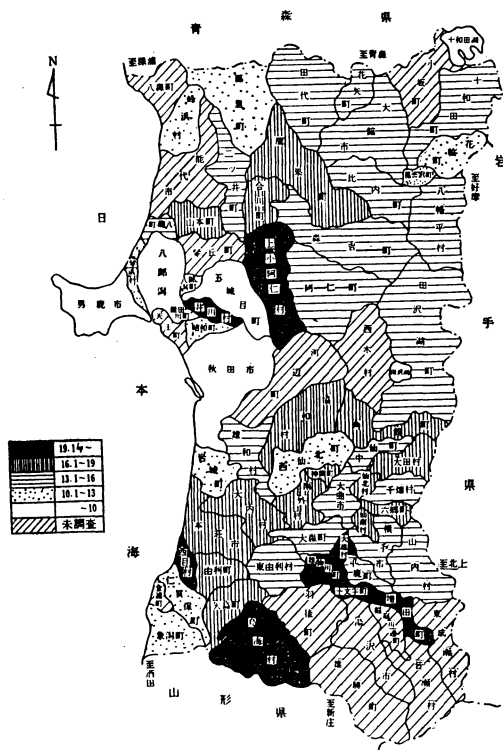
いる家も見受けられた。

第 10 図 何年味噌をたべているか



10) 味噌の年間人当りの消費量 (第11図)

第 11 図 味噌の1人年間平均消費量



第 12 図 全国農区別にみた味噌消費量

(農民栄養調査)

11) 味噌汁の1人1日当り摂取量 (第13図)

19才以下の者についてみると男女共それぞれ3杯、2.6杯平均と成人の65%くらいの摂取量を示している。次項の嗜好度の問題でも味噌汁をきらいだと答えているのは子供に限られていることをみても、若い人達には日本風な味噌の味わいが次第に忘れられる存在になってゆくように感じられる。

第14図 農業地域別にみた味噌作りの講習会について

地域別	今後希望する (%)	受講したことある (%)
A	58	5
B	85	10
C	58	22
D	68	5
E	58	0
F	42	22
G	68	18
H	75	20
I	50	12

12) 味噌汁の嗜好度

大好き又は好きと答えたものは県平均87%で、前回来味噌醤油工業協同組合⁽⁹⁾で調査せられた時の数字91%よりも若干おちている。

嫌いなものは3%であった。

13) 味噌作りの講習会（第14図）

今まで味噌の作り方について講習を受けたことがあるものは僅かに県平均13%の人々で地域的には由利地域が20%で一番高率であった。しかし、今後味噌をうまくするため、味噌作りの講習会を開いたら参加するかどうかという問いに対しては、希望するのが57%で案外少ない結果を示した。味噌という伝統的食品の改善のむずかしさを感じさせられる答えであった。

4 む す び

以上の調査から本県農村の自醸味噌の実態について、大略を知ることが出来たので、今後はこれを参考にして

—自家製味噌の改善すべき諸点—

1 仕込の時期と回数

仕込時期は春仕込の方が熟成期間が短くてすむし、年間で食べられる程度の量を仕込んで毎年仕込を行なう事が望ましい⁽¹⁰⁾。

2 原料の配合

味噌の配合割合は同一県内でも大きな差の見られるところであるが、県北の麴の不足、その他の地域の食塩の過剰などが本県の味噌の風味をおとしている大きな原因と考えられるので、出来るだけ標準曲線⁽⁵⁾⁽¹²⁾に近づけるようにすべきである。昔からよくいわれている、何合塩ということばであるが、これは大豆と米の配合割合が一定しているときには普遍性をもつが、この割合が異なっている場合は、同じように何合塩を適用すると思わぬ失敗をする。

そこで実際には前記 a の 2、の公式から逆算して食塩の重量が計算される、しかしこの標準曲線に近づけて、食塩を少なくするということは、仕込容器の清潔とか置場所の衛生的な取り扱いとか、あとに述べるような条件をすべてよく整えて雑菌の繁殖するようなことがないところではじめて安全なのであって、この点をよく頭にいれて、従来のように多量の食塩を用いていた人々も次第に食塩の極限といわれる、大豆量の半量の食塩量迄にもってゆきたいものである。

若い階層の人達にも親しまれ、よろこばれるおいしい味噌を作ってゆきたいものである。工業味噌は商品として他県にまで販路を求めているので、非常に研究をこらしているようであるが、家庭で作る味噌については一向に無関心で、或いは腐敗、酸敗しては大変だという懸念が強い⁽¹¹⁾ためか、昔から引きつがれた方法に反省する余裕が少ないものかと考えられる。

同じような作り方をくり返しているようで、このままでは、ますます味噌汁はあってもなくてもよいとか、きらいだという階層がふえてゆくことが考えられる。しかし例えば味噌の配合割合がよくないようだから食塩をへらしてみようとしても、その管理が衛生的でなければ、酸敗させることになるので、その方法を細心に検討し、専門家の指導を受けるなど、安全で、旨い、味噌の作り方を体得することが必要だと痛感した。この調査を機会に自家製の味噌も工業味噌におとらぬ風味、うま味がだせるよう考えてみたいものである。

次に参考として秋田県醸造試験場で工業味噌として、指導している赤辛みその原料配合割合を記しておく

第 4 表 秋田味噌の配合割合

重量比(容量比も大略これに近い)			麴歩合	塩切歩合
大 豆	米	食 塩		
10	7	4.3	7	6.14
10	6	4.4	6	7.33
10	5	4.5	5	9.00

又麴の量が非常に多い地域があるが、よく出来ている麴を使用する場合はそれほど多量に使用する要はなく、やはり大豆量の5〜7割の米量でつくるのが、最も豆の味を活かし、経済的でうまい味噌を仕上げることになるといわれている。

3 原料について

—麴—

自家製の麴が4割ほどあるわけであるが、どうしてもその糖化力は委託したものより低く、従って工業味噌にくらべて麴を多く使っているにもかかわらず、甘味の少ない味噌が出来あがることになる。味噌の麴は何でもよいということではなく、麴の製法をも、もっと検討して、

出来れば、委託加工してもらうのがよいのではないかと
思う。

一種 水—

自家醸の味噌は一般に水分が⁽¹⁴⁾多いといわれている種水は味噌の硬さを調節するために加えるもので、大豆を煮熟した場合は不要であるし、蒸した場合にだけ10~15%程度を用いること。又、種水として大豆の煮汁を用いることは、非常に細菌におかされ易いものであるから、余程注意をしないと、異常酸酵をひきおこしたり、風味の点も劣るので、使用せぬ方が安全である。しかし止むを得ず用いる場合は、煮熟大豆を釜からとりあげたら放置せずただちに、煮汁1.8リットル(一升)に付き、食塩コップ2杯分(2.5合)程度を加えて一時防菌をしておくことを忘れてはならない。

4 仕込について

味噌の⁽¹³⁾風味をおとす一因として、大豆の煮熟時間の不足があげられているが、今回は蒸煮時間が6時間以内のものが半数近くもあった。少なくとも6時間以上は熟をかけて十分に煮ることが大切である。

煮熟した大豆はできるだけ早く、50度以下にさますことが肝要で、冷えるまでの間に細菌におかされぬよう短時間に仕上げてしまう注意が必要で、県南のおき味噌の風習は酵母の附着をねらうにしても好ましくないことである。

又材料の混合では食塩が均一にまざる事が肝要で、それには現在多くの農家がおこなっている大豆だけすりつぶす方法よりも、大豆、麴、食塩の三者を混合してから、みそすり機にかけるのが最もよく、それが不可能の場合には大豆と塩をまぜてすりつぶし、これに麴を混合するのがよい。要するに三者をむらなくまぜあわせることがよい酸酵をおこなう上に大切である。

蓋味噌の予防には、味噌の表面に食塩をふり、ビニール布等をしき、更に押蓋をして漬物と同様に、汁が上にあがるだけの重石(仕込重量の20%位、一石桶なら15~20kgの重石)をかけておく。

漬物でも漬汁が上にあがっていないと腐敗するのと同じことで、味噌の場合も空隙があると熟成中に好気性細菌が繁殖して蓋味噌ができるばかりでなく、味噌を黒変させたり風味を悪くしてしまう。

なお、かびたところを味噌の中にかきまぜてしまうと答えているものがあつたが、これも味噌の味を悪くする一因であるから、なんとか、カビを出さぬようつとめ、出来たものはきれいにとり、のぞいて(みそ漬用にまわしたりしよう)こと。

5 味噌漬

農家の味噌は漬物臭の強いものが多いが、味噌漬は必ず、別の容器でおこない、異臭のつかぬようにすること。

7 味噌桶の置場所

味噌桶の衛生的な管理は何よりも大切なことで、不衛生な状態では人体に有害な⁽¹³⁾チラミンが発生する恐れがあるという発表がある。そこで置場所としては、ゴミや雑菌のはいらぬよう清潔な場所が望ましく、そこには、作業小屋や合所などは好ましくない。よい置場所であつたとしても、上からおちるゴミ類を防ぐため、上蓋をかけてその上から大きなビニールか布類などをかけておく配慮が必要である。床も土間よりは板張りがよく、更にコンクリならば一層のぞましい。長く保存する場合は土蔵のような温度変化の少ないところがよいであろう。

8 熟成期間

最近は何程長くおくことはなくなったが、現在の配合割合の状態では春に仕込んで翌年の冬頃からたべはじめ(2夏をこす)程度がよいのではないかと専門家達は述べている。早くたべると味噌がなれないとか、豆くさいとかいう声もあるが、食習慣の問題で、風味の点、成分の変化、経済的(材料をねせておくことになる)の点でも長くおくことは好ましくない。

おわりに、この度の調査実施に御協力をいただいた県内保健所の栄養指導員の方々に、又原稿をまとめるにあたり、いろいろと御教示をあおいだ、秋田県醸造試験場の小笠原技師、南秋田郡飯田川町小玉合名会社の菅技師、秋田県味噌醤油工業協同組合の菅原氏、等に対し、深謝いたします。

参 考 文 献

- (1) 味噌沿革史 全国味噌工業協会(1958)
- (2) 秋田県史 民俗、工芸編
- (3) 農林省統計調査部: 農林統計に用いる地域区分、昭37.
- (4) 栃木県農村における 栃木県農産食品工業指導所(1960) 味噌実態調査
- (5) 岡山の加工農産食品 西日本農産加工研究会(1960)
- (6) 栄養強化味噌 山形県農村工業協会醸造法(1956)
- (7) 中野、吉川、蔭老根: 食研報告、8. 173(1953)
- (8) 中央味噌研究所報告 第1号(1962)
- (9) 自家醸味噌の実態調査 秋田県味噌醤油工業協同組合(1961)
- (10) 醤油味噌 久田精之助著(1948)
- (11) 醸造工業 光琳書院(1960)
- (12) 五十嵐、中川: 味噌技術 100. 1(1962)
- (13) 農家自家醸味噌の品質に関する研究(第1報)

栃木県農産食品工業指導所

附 味噌の由来について

現在でも味噌は醤油とともに貴重な食料品または調味料であって、洋風の広くとり入れられた今日であっても味噌汁、またはおつゆは和食に欠くことのできぬものであり、また米食との関連において不可欠な副食品であると言わざるを得ない。

いま此処にいう味噌や醤油ばかりではなく、他の食品や調味料にしても、現在私共が呼んでいる言葉の意味、または内容と、昔人のそれとは全く一致しているという事はむしろ珍らしく、内容に多少の差、時には大なる差異のあることは止むを得ないことのように思われる。味噌といい、醤油というものも例外ではないようである。

昔の奈良時代の醬（ひしお）、未醬（みしょう）は現代一般に醤油と味噌に該当しているように言われているが、果して現在の醤油や味噌と大同小異の品物であったかどうか、寿司にしても延喜式にいう「鮓」とは僅かに醗酵を加味した魚貝類の塩蔵品程度のもので現在の寿司とはかなりの差があることも考え合わされる。従って醤油、味噌についても悉しい記録がない限り、比較検討することは困難である。このことについて、わが国において残存する記録の最も手がかりとなるものは「延喜式」と「和名抄」とであろう。

「延喜式」（えんぎしき）は人皇、60代醍醐帝の命令で、藤原時平が（西暦）905年に着手し、927年に完成したものであるが、この延喜式は当時の法令集の、いわば施行細則といったようなもので、その中には前代の弘仁貞観の両式や、その後の式をも合せ加え集めたものである。この延喜式の諸処に「醬」とか、「未醬」なる文字が見えるが、これが現代の醤油、味噌に該当するものだろうと一般にいわれている。

前記延喜式よりやや遅れて集成されたものに「和名類聚抄」、すなわち和名抄がある。

本書は醍醐帝の第女勤子内親王の命をうけて、漢学者であって、しかも歌人でもあった源順（したがう）（911～983）が、934年頃編輯し終えたもので、これには10巻本と20巻本とがある。漢和辞書のようなもので、部類別に漢語を標出して出典をしるし、漢文の説明を加え、万葉仮名で和名（倭名）を注記したものである。この和名抄には食糧としたいろいろな植物や果実名の他に次のような調味品名も記されている。

塩 春塩 淡路片塩 酢 醬 未醬 鼓酒

以上2大集成の他に正倉院文書にも醬物（なめもの）や味附けとして鼓（くき）、菰（にらぎ）の他に次のような文字がある。

酥 醬 荒醬 醬糟 未醬 酢

この奈良時代は和銅3年（710年）から延暦3年（784年）まで、すなわち元明帝より光仁帝まで7代にわたった75年間という短いものであったが、これに対して平安時代は桓武帝の頃から鎌倉時代まで約400年間という相当長い歲月である。従って文化的発展は仏教とその周辺以外にもあったものと推定される。

今一度繰り返えていえば、奈良朝の調物を種類別にみると、鳥、獣、魚介、穀類があり、またその加工品もすでに貢物の中にあったことから農耕もある程度発達していたものと推定されるし、またこの時代にはすでに食塩があり、重要な調味料となっていた他、甘味調味料としては飴、蜜があり、乳製品としては酥酪（そらく）があり、酒は勿論のことであるが、醗酵食品として目立つものが醬（ひしお）と呼び、未醬（みしょう）というものである。これらはもちろん調味料であったが、保存食の加工にも使用せられたもののようである。

先づ話の順序として醬の製法を延喜式について録してみると、

大豆三石、米一斗五升、糯米四升三合三勺二撮、小麦酒各一斗五升、塩一石五斗

以上から醬が一石五斗が得られたという。そして品質が落ちた雑給料には糯米が除かれ、醬滓一石、塩三斗五升から六斗五升の醬が得られたという。この場合の水分関係は詳かではないが、かなり塩辛かったものようである。

次に未醬の材料をみると

醬大豆一石、米五升四合、小麦五升四合、酒八升、塩四斗

以上から未醬が一石得られたという。これらの数値から考えると、食塩量が約25%ということになり、かなり塩辛い味噌が出来上がったという事になる。しかし醬物とし、または他の食品の附け物としての用途ならば、あるいは足りたものかと思われる。

その他延喜式には味噌水というものがあり、後世の雑炊に似たものと推定している人もあるが、一種の「たまり」ではなかったかとも思われる。

なお醬には大凡次のような種類のものがあつたことが記されている。すなわち米、麦、豆などの穀類を醗酵させ、塩を加えたものを「穀びしお」といい、また魚介類や鳥獣の肉を含ませたものを「ししびしお」（後世の塩

辛とか鮓」といい、また十字花科植物や果実、海藻を配したものを「草びしお」（後世の漬け物）と言った。何れも後世に発展していく道の芽生えを示している。

なおその他「煎汁」（いろり）というものもあり、これは鰹などから煮とった汁であると説明されているからスープのようなもの、或いは秋田の塩汁（ショツツル）のようなものであったらしい。

また未醬には昔ながらの未醬の他に、朝鮮との交流が齎した高麗醬（和名炒）とか、密祖（朝鮮語、言海）など平安時代に現われたが、詳細は不明である。

鎌倉時代となると、武士たちは地方の古代的簡素な生活様式をそのまま採り入れ、形式を排して実際的な生活を営み、簡素ではあるが、必ずしも仏教の戒律によらず食物を自由に選択し、健康な肉体をつくることが出来た。この時代には農耕もかなり発達し（清良記、庭訓往来）稲にも早稲、疾中稲（となかて）、晚稲、餅稲、畑稲など、96種の種類があったと記されているし、その他畑栽培物としてムギ、マメ、キビ、アワ、ヒエ、ソバ、イモナス、蕪菜などの種類も増加したという。

この時代の調味料は同じく塩、酢、酒、醬、煎汁、飴、甘葛煎などであったが、仏教の影響を受けて酥酪の如き乳酸製品は姿を消したが、醬のうち穀醬が調味料として最も重要視されるようになり、嘗物（なめもの）として珍重された。武士が質素であった逸話として、最明寺入道時頼が夜半に小土器（こかわらけ）に少し残しておいた味噌を肴にして酒を飲んだことが伝えられている。この場合小土器の味噌が液体の未醬であって時頼入道が困ることになる。

またこの時代禅僧覚心が経山寺味噌の製法を中国から伝え、紀の国岩佐で構底の沈澱液で食物を煮ることを発見し、たまり醬油のごときものを売り出したという伝え（湯浅沿革）があるが、樋口清之氏が彼の著書「日本食物史」に述べているように、醬から醬油が誕生し、味噌の独立と共に明らかに調味料に一時期を画するのは次の時代であると述べているが、確かに当時まで醬と呼ばれ未醬といわれたものが躍気ながら現代の醬油と味噌分別の岐路に到達したという印象を受ける次第である。

鎌倉時代から室町時代に移ると、醬の姿にも変化があったらしいが、それでも応永末年（1428年）頃の「海人藻芥」や、また文安元年（1444年）の序のある「下学集」にも「醬油」という文字は見当たらないが、慶長2年（1597年）版の易林本節用集には立派に「醬油」なる文字が記されているというのであるから、日本では16世紀になってから初めて醬油と味噌なるものが区別されたも

のと思う次第である。なおこの時代にはすでに唐味噌、高麗味噌のことはわからないが、奈良からは法論（ほうろ、またはほうろん）味噌が売り出されたし、また味噌に加工したものに、すまし味噌、すめ味噌というものがあって、煮物に使われたという。この煮物に使われたということが重要なことであって、これが味噌汁へ発展していく緒ではないかと思われる。嘗物の名残としては練味噌、山椒味噌があり、すでに有形化した味噌としては武士の合戦につきものの干味噌、焼味噌もあったのである。

次に安土、桃山時代を経て江戸時代となると平和と文化の花影に和食が完成された。醱酵食品としての漬物、塩辛、味噌、醤油、清酒は形質を整えてそれぞれ飲食品として分離独立し、また穀醬、肉醬、草醬などもそれぞれ分化して塩漬、浅漬、糠漬、味噌漬、沢庵漬、奈良漬、麴漬、酢漬、梅干、その他と発展した。ダイコン、カブなどの塩漬を「クキ」といい、従って漬物屋が茎屋と呼ばれたのもこの時代である。

醤油の製法に進歩があったかどうか、甚だ心細い訳であるが、寛永（1624～1644年）の料理物語にある正木醬の製法としては、

大豆一斗、大麦一升、小麦三升、塩八升、水二升とあるから、相変らず塩辛い（33%）醤油であったし、また元禄（1688～1704年）の本朝食鑑の醬の製法では、
大豆一斗、大麦一斗、塩一斗、水一斗五六升、
となって少し粗末となり、塩分はうすくなったとはいえなお22%を越した醤油で、しかも小麦の関与がないのである。その他記録としては寛延（1748～1751年）の料理山海郷には利休醬の製法などある。

江戸時代の味噌の製法としては、

大豆を水に浸してから煮熟す。その粘汁は棄てる。煮熟した豆を臼で搗いて泥のようにし、板の上に載せて夏の日に半日ほど乾かす。冬季に乾かしてはならぬ。別に米麴と塩をまぜて、それを豆に揉み合せ、また臼で搗くそれを木桶に蔵すること二三十日にて出来上る。

これに上下の品があり、麴を多くするのが上品で、大豆一斗、米麴一斗五六升から七升、塩二合餘を合せたものを上品とした。永く日時を保たせるには塩を多くする。もし腐敗しかけたなら牛房を味噌の中に入れたがよい。

このような味噌は前述醤油と較べると食塩分が少なすぎて腐敗をまねがれないだろうと思われる。しかしまた活字の間違いかも知れない。それは兎も角、種類としては玉味噌（これは豆を半熟にして庖丁で碎き、麴少く、塩多く揉み合わせて丸くし、藁で包み、縄で縛って軒端

にかける。或は更に米糠をまぜても造るが、これらは下等な品で、ただ永く保つ。)があり、また白味噌(諸白味噌とも言い、白大豆に米麴を使ったものであるが、甘味で永く保たぬ)がある。此処で初めて玉味噌たる味噌製造過程中の1変異形式が現われて来たのであるが、江戸時代の所産としてもその産地が不明である。かゝる製法が秋田県の北部並びに近県に現在まで伝え残されていることは珍らしく、何らかの利点があるものか(保存上)または祖先の伝統を守り続けているに過ぎないものか、明確ではなく、ただ麴の酵母をもって補えるものを空中に酵母を求めているとすればうら悲しい文化であろう。

また古い味噌に肉や蔬菜を混ぜたものにはいろいろと名称が生まれ、山椒味噌、生姜味噌、山葵味噌、番椒(とうがらし)味噌、胡麻味噌、芥子(からし)みそ、芥菜(けし)味噌、桐味噌、茄子味噌、蓼味噌、柚(ゆず)味噌、鳥味噌、鰯味噌、鰯味噌、蟹味噌、などで、また品質や産地などから名づけられたものに赤味噌、五斗味噌、麦麴味噌、油味噌、煮こし味噌、溜り味噌、すまし味噌、すめ味噌、鉄火味噌、練味噌、焼味噌、織部味噌、三わり味噌、みなか味噌、登宇古味噌、さの味噌

金山寺味噌、法論味噌、南部味噌、三河味噌、尾張味噌(岡崎味噌、名古屋味噌)、伊勢味噌、南蛮味噌、阿蘭陀味噌、三年味噌などである。このうち金山寺味噌は納豆の類で、紀州金山寺で造りはじめ、江戸では享保年中(1716-1736年)に流行したというが、昭和年中には東京で食膳に盛られたものである。

明治以後の味噌については消略するが、本県における味噌製造法は味噌桶に漬け込み、年と保存する方法と、玉味噌法とがあるということになるが、伝えられた年代は江戸時代の早期と思われるが、今暫くの研究が必要であろうし、少くとも平安時代のものではないように思われる。

(以上 児玉 記)

参 考 書

- (1) 足立勇、桜井秀共著「日本食物史」上下、雄山閣版、昭和9、29年。
- (2) 樋口清之著「日本食物史」、柴田書店、昭35年。
- (3) 山田正一著「増訂醸造分析法」、産業図書、昭和31年。
- (4) 雄山閣編「資料食物史」、昭35年。
- (5) 延喜式