

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2023 年度研究助成>

食材としての酒

—近世・近代期の酒に食材を浸して造る「料理酒」・「酒浸し」・
「酒浸て」を中心に—

名城大学 畑 有紀（研究代表者）、

ヴュルツブルク大学 佐藤茉美（共同研究者）

2025年6月30日

<2023 年度研究助成>

食材としての酒

—近世・近代期の酒に食材を浸して造る「料理酒」・「酒浸し」・「酒浸て」を中心に—

畑 有紀¹、佐藤茉美²

(名城大学¹、ヴェルツブルク大学²)

1. はじめに

本研究は、日本近世から近代の料理書に「料理酒」^{りょうり}、「酒浸し」^{さけ}、「酒浸て」^{さけびた}などの語で表れる、酒に食材を浸して造る料理を取り上げ、当時の調理における酒の利用実態を把握し、単に酩酊を目的とした飲用にとどまらない、日本の生活文化の中での酒の意義を明らかにしようとするものである。

従来、日本の酒の歴史をめぐる研究は、製造技術の解明に主眼が置かれてきた。一方で、特に近世以前の酒の消費には不明な部分も多い。とりわけ、酒に食材を浸す料理は、今まで顧みられなかった酒の消費、利用方法である。『料理物語』(寛永20年・1643、図1)には、玉子酒、生姜酒など9種が「料理酒」として、『新流料理いろは庖丁』(明治36年・1903)には、生干鯛・くらげ・金柑を浸すなど48種が「酒浸」として挙げられるが、こうした酒の利用方法に関する研究はない。

また現在、酒税法の自家醸造禁止の規定によって、酒類への食材の浸漬は制限されている。¹⁾さらに、これらの料理も一般的なものとは言いがたく、失われつつある酒の消費方法として、研究の意義があると思われる。

そこで本研究では、次の2点の作業を通じ、近世期の酒に食材を浸して造る料理の実態と、その意義について検討した。

- ①近世・近代の料理書における「料理酒」、「酒浸し」、「酒浸て」の文献調査・分析
- ②黒豆を例にした、清酒への浸漬による味覚および機能性の変化に関する分析

以上のように、本研究は近世から近代にかけての料理書に見える、酒に他の食材を浸して造る料理、言い換えれば、酒を調理の際の一素材として

扱う料理に焦点をあて、日本の生活、料理文化史上、酒が果たしてきた役割を再考するものである。

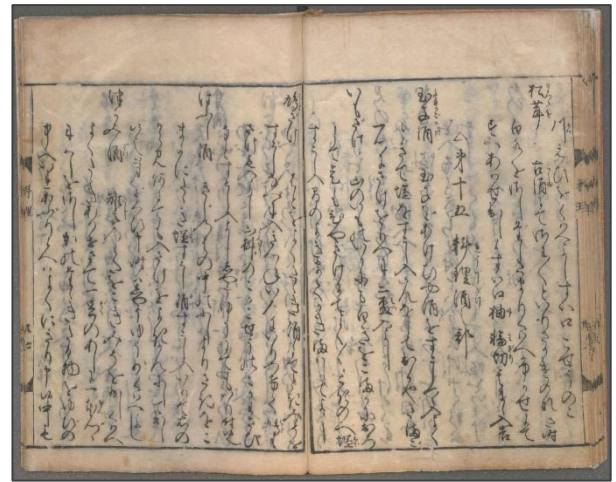


表1:『料理物語』第十五 料理酒之部
寛永20年(1643)刊 (国文学研究資料館蔵)
国書データベースより引用

2. 文献調査に見る食材としての酒

近世・近代の料理書のほか、重宝記、家庭向け酒類製法書²⁾を対象とし、「料理酒の部」、「酒の類」、「酒浸ての部」、「酒浸の類」などの立項がある書の調査を実施した。調査にあたっては、『翻刻 江戸時代料理本集成』(吉井 1980)、『日本料理秘伝集成』(平野ほか 1985)をはじめとする既刊の翻刻、「国立国会図書館デジタルコレクション」、「国書データベース」などのデータベースを使用し、必要に応じて当該資料所蔵館での調査を実施した。

なお紙面の関係上、本稿では「料理酒」に関する調査結果とそれらに対する考察を中心に述べる。

2.1 頻出する「料理酒」の種類

表1に「料理酒の部」、「酒の類」の立項がある料理書20点を挙げる。これらの書の複数に出現す

表1：料理酒を掲載する近世・近代の料理書類

書名		成立年	書名		成立年
①	『料理物語』	寛永20年(1643)	⑪	『和清西洋料理法自在』	明治31年(1898)
②	『料理塩梅集』	寛文8年(1668)	⑫	『和洋料理 家庭全書 第6編』	明治32年(1899)
③	『合類日用料理抄』	元禄2年(1689)	⑬	『新撰和洋料理精通』	明治34年(1901)
④	『当流節用料理大全』	正徳4年(1714)	⑭	『実用家庭料理法』	明治36年(1903)
⑤	『昼夜調法記』	正徳4年(1714)	⑮	『和洋素人料理 家庭重宝』	明治37年(1904)
⑥	『黒白精味集』	延享3年(1746)	⑯	『和洋素人料理法 四季包丁』	明治42年(1909)
⑦	『料理早指南』	文化元年(1804)	⑰	『庖丁の菜』	大正11年(1922)
⑧	『手造酒法』	文化10年(1813)	⑱	『割烹秘典』	大正12年(1923)
⑨	『料理調法集』	天保3年(1832)	⑲	『基礎日本料理法』	昭和4年(1929)
⑩	『新撰料理独案内』	明治28年(1895)	⑳	『野菜百珍』	昭和5年(1930)

表2：近世・近代の料理書に見える料理酒とその基酒
料理書によって基酒が異なる場合には、最も多く記される酒類を挙げ、その他は [] に示した。

A 植物食材酒 (8種)					
名称		出現数	基酒		
芋酒 (薯蕷酒、薯酒)		16	酒 [冷や酒]		
豆淋酒 (豆酏酒、豆酒、炒豆酒)		16	酒 [よき酒]		
生姜酒 (生薑酒)		12	酒		
葡萄酒		7	焼酎 [泡盛]		
桑酒		6	焼酎 [泡盛]		
楊梅酒		4	焼酎		
梅酒		3	三年酒		
山葡萄酒 (常山葡萄酒)		3	焼酎		
B 穀物食材酒			C 動物食材酒		
名称	出現数	基酒	名称	出現数	基酒
煉酒	12	冷や酒	鳩酒	14	酒
白酒	4	三年酒 [諸白]	玉子酒 (鶏卵酒)	13	酒 [冷や酒]
甘酒	3	古酒 [諸白]	つかみ酒	10	酒
みぞれ酒	2	諸白	羽節酒	7	酒
D 生薬酒			E 煎酒		
名称	出現数	基酒	名称	出現数	基酒
忍冬酒	8	焼酎	煎酒	14	古酒
五加皮酒 (五加酒)	3	古酒	精進煎酒	12	酒 [古酒]
地黄酒	2	古酒 [諸白]	早煎酒	2	古酒

る「料理酒」の名と出現回数、それぞれの酒類の基酒 (ベース) とされる酒を表2にまとめた。

表2では、料理書類に掲載される料理酒を、浸漬する主な素材によってA「植物食材酒」、B「穀物食材酒」、C「動物食材酒」、D「生薬酒」、E「煎酒」と分類した。A「植物食材酒」、つまり植物を用いた料理酒が最も多く、中でも「芋酒」、「豆淋酒」が最も多く出現することが確認された。

また、食材を浸漬するための基酒は、ほとんどの料理酒に対して「酒」と記されていることがわかった。焼酎や泡盛といった蒸留酒が指定される場合もあるが、多くはない。これら以外のすべての「酒」を、現代で言う清酒³⁾と断定することはできないものの、とりわけ近世期については、焼酎や泡盛が使用されることは少なかったのではないかと想像される。『喰物重宝記』(天明7年・1787)掲載の龍田小三郎なる酒屋の広告に、「生諸白 2 匁」、「焼酎 7 匁 50 文」、「泡盛 12 匁」とあるように、焼酎や泡盛は高価で、清酒に比べて入手しにくかったのではないかと考えられるためである。

2.2 豆淋酒の製法とその系譜

「料理酒」の製法について、最も多くの料理書に出現した豆淋酒を例に述べる。以下、5点の料理書に見える豆淋酒の製法を挙げる (通読の便を図り、句読点を補い、表記を改めた箇所がある)。

①『料理物語』(寛永20年・1643)

黒豆1升煎り冷まし、よき酒1升5合入れ漬け置き候。豆柔らかかにほとびたる時、飲みてよし。

⑧『手造酒法』(文化元年・1813)

黒豆(1升 煎り冷まして) 上酒(1升5合) 右2品、1つにして徳利の内に入れ、しっかりと口をして置くべし。7日ほど過ぎてよろし。但し

砂糖好み次第入れもよし。

⑨『料理調法集』（天保3年・1832）

黒豆1升煎り冷まし、酒1升5合入れ漬け置く。
豆の和らかになり候時よし。

⑩『新撰料理独案内』（明治28年・1895）

黒豆1升煎りて冷まし、良き酒1升5合入れ漬
け置き、豆柔らかかにほとびたる時に用ゐるなり。

⑪『基礎日本料理法』（昭和4年・1929）

黒豆1立を軽く煎り、冷やして清酒1.5立に漬
け置き、約1週間後に用ふ。古来、保健薬用に
用ひたり。

以上5点の記述が酷似していることは言うまでもない。加えて、③『合類日用料理抄』（元禄2年・1668）、⑤『昼夜調法記』（正徳4年・1689）、⑰『庖丁の栞』（大正11年・1922）の3書は、上記とは異なる製法が記されており、それらは酷似していた。つまり、豆淋酒の製法は①『料理物語』か、③『合類日用料理抄』のどちらかに連なる内容がほとんどだったのである。

今回の調査では、豆淋酒を含む「料理酒」の一部に同様の傾向を持つものがあるほか、「酒浸し」、「酒浸て」についても、近世の料理書の内容とほぼ同一内容が近代の料理書に確認できる例が複数あった。酒への食材の浸漬を伴う料理の製法は、近世から近代にかけて、ほとんど変わらぬ内容のまま引き継がれた可能性が高い。

3. 味覚・機能性の観点における食材としての酒

料理文化の中での清酒の位置付けについて、味覚および機能性の観点からの解明を試みた。清酒に黒豆を浸す豆淋酒は、近世料理書に最頻出する「料理酒」であるとともに、老若男女の諸病に対して効能をもつ「薬酒」としても飲まれていたことがわかっている（畑・佐藤ほか 2022）。この豆淋酒を模したサンプルを調製し、味の特性分析ならびにヒト由来細胞株を用いた機能性評価試験を実施した。これらの結果について、蒸留水を用いて調製したサンプルと比較することで、清酒に食材を浸漬する意義について考察した。

3.1 豆淋酒サンプルの調製

豆淋酒を模したサンプル溶液の調製とその保存は、試験を目的としたリキュール製造免許を受けた大学内の実験室にて実施した。これまでの文献

調査から明らかとなった製法（畑・佐藤ほか 2022）を参考に黒豆を乾煎りし、アルコール分20%の清酒または蒸留水に一時間浸漬した。浸漬後は抽出液を回収し、清澄化と滅菌を目的としたフィルター濾過を行い、後述の実験に用いた（図2）。

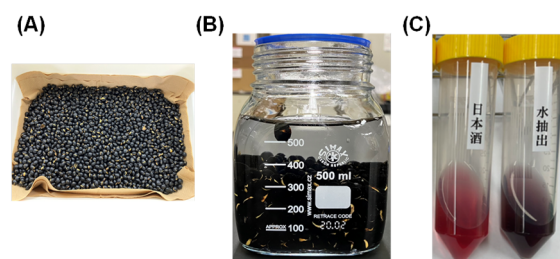


図2: 豆淋酒サンプルの調製

(A) 乾煎りした黒大豆、(B) 浸漬中のサンプル、(C) 完成したサンプルの一部を50 mL チューブに移し替えたもの。

3.2 味覚分析

調製した豆淋酒サンプルの味覚特性の分析は、株式会社ベジテック理化学分析センターに委託し実施した。生体における味の知覚は、味細胞上の甘味、酸味、塩味、苦味、旨味を感知するそれぞれの受容体と味物質との結合により生じた電気信号が脳に伝達されることで生じる。本研究で利用した味覚分析技術は、味細胞のもつそれぞれの味に対応する受容体を模した味覚センサーと味物質の結合から生じた電気信号のパターンを分析することにより、味の種別、濃淡、先味と後味の特性を数値化するものである（池崎 2011）。

豆淋酒サンプルの調製に用いた清酒自体がもつ味を考慮し、清酒サンプルおよび蒸留水サンプルの分析値から清酒のみサンプルの分析値を差し引き、清酒のみと比べて両サンプルがどのような味の特性を有するか分析した。その結果、豆淋酒（清酒/黒豆）サンプルは、清酒のみと比較して、旨味と味の濃さ、旨味コクが強いという特性があった。一方、蒸留水（蒸留水/黒豆）サンプルは清酒と比較して、苦味雑味と旨味コクが強く、味の濃さが控えめであることが分かった。

これらの分析結果から、清酒/黒豆サンプルは飲み初めに味の濃さを感じ、先味と後味に旨味を強く感じる事が推測される。一方の蒸留水/黒豆サンプルは、先味の濃さが控えめであるために、飲用時の初めには苦味を強く感じ、後味に旨味が感じられることが推測される⁴⁾。清酒にはアミノ酸

や有機酸として多くの旨味成分が含まれていることに加え（小川 2015）、異なる旨味成分の組み合わせが旨味を増強させる現象が広く知られている（Ninomiya 2015）。このことから、清酒/黒豆サンプルに特徴的な旨味の強さは、黒豆と清酒中の旨味成分の共存による相乗効果によるものであることが考えられる。旨味は甘味と並び嗜好味として認識される。本研究において官能評価は未実施であるものの、旨味に富む豆淋酒は、近世の人々にとって嗜好性の高いものであった可能性がある。

表 3: 豆淋酒サンプルの味覚特性

それぞれの分析値は、清酒のみの分析値を減じた値として示してある。専門家や訓練された人でなくとも味の違いが分かる目安に達している（清酒のみの分析値との差が1以上）測定項目に*を付した。

	清酒/黒豆	蒸留水/黒豆
酸味 (先味)	識別不能	識別不能
苦味雑味 (先味)	0.9	*1.65
渋味刺激 (先味)	0.36	0.42
旨味 (先味)	*3.54	0.37
味の濃さ (先味)	*6.26	*-1.94
苦味 (後味)	0.65	0.45
渋味 (後味)	0.69	0.61
旨味コク (後味)	*4.4	*3.66

3.3 培養細胞を用いた機能性の評価

黒豆の機能性として現在よく知られるアントシアニンによる抗酸化作用に注目し（Tan et al. 2019）、ヒトの肝臓由来の培養細胞（Huh-7）を用いた実験により、「豆淋酒」サンプルが細胞に備わる抗酸化力を高めるかを検証した。細胞内の代表的な抗酸化物質であるグルタチオンは、細胞の抗酸化能を反映する主要な化合物の一つである。また、細胞内グルタチオン量を上昇させる物質は細胞の抗酸化能を高める作用を持つ物質といえる。これらを踏まえ、豆淋酒サンプルを培養液中に含まれる液量が2.5%となるようにHuh-7細胞に添加し、24時間培養した後、これまでの研究において実施した実験手法（畑・佐藤 2024）に沿ってサンプリングならびにグルタチオンを測定した。

その結果、溶媒のみ（蒸留水または清酒）の比較

において、清酒が有意に細胞内グルタチオン量を高めた。黒豆の浸漬に用いた溶媒の違いに着目すると、清酒を用いた抽出液の添加によって、細胞内グルタチオン量がより上昇した。

黒豆に含まれるアントシアニン（シアニジン-3-グルコシド）に抗酸化能を高める機能があることは知られている。そのため、清酒そのものに細胞の抗酸化能を高める作用があることに加え、蒸留水よりも黒豆の有効成分を効率よく抽出できていることが考えられる。

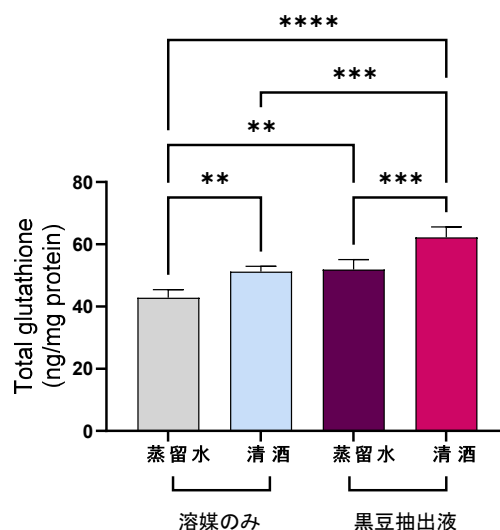


図 3: 細胞内グルタチオン量の測定

細胞内の還元型ならびに酸化型グルタチオンの総量を示す。値は平均値 (n=4) と標準偏差で表した。GraphPad Prism version 8.0.0 (GraphPad Software) を用い、一元配置分散分析に続いて Tukey の多重比較検定を行った。**=P<0.01、***=P<0.001、****=P<0.0001

4. おわりに

本研究では、近世・近代の酒に食材を浸す料理に着目し、種類や製法といった文献調査に加え、なぜそれらが享受されたかを味覚と機能性の面から分析した。

特に「料理酒」を対象とした文献調査から、酒が植物性、動物性を問わず、多様な食材を浸漬するための食材として用いられていたことを確認した。また、その際に用いられた酒類は、焼酎や泡盛といった蒸留酒よりも、現代の清酒のような醸造酒であった可能性が高い点にも触れた。

そして、「料理酒」の製法が数百年の時代を経て、変わらぬ内容のまま受け継がれていたことを示し

た。多種の「料理酒」が数百年の間に生まれた料理書に見えることから、酒が、既製品に手を加えずに（ストレートで）飲まれてきただけでなく、他の食材を浸漬するという調理を行った上で飲用されるものでもあったことがわかる。また、特に豆淋酒の製法に変化がなかった点は、「料理酒」に関する記述が形骸化していた可能性も考えられるが、「料理酒」、つまり酒類に食材を浸すという調理が、日本の生活、あるいは料理文化史上、長く人気を有してきたことの現れとも考えられる。

さらに本研究においては、豆淋酒を模した溶液の味覚分析と機能性の検証を実施した。これらによれば、黒豆を清酒に浸漬した際、水に浸漬した場合と比較して、黒豆の旨味と味の濃さ、コクが強調されることがわかった。また、清酒による黒豆抽出液は、水による抽出液に比べ、細胞内グルタチオン量を増加させる効果が確認され、抗酸化作用においてより優れたものと言える。したがって、清酒に黒豆を浸漬することで、水に浸漬した場合に比べて、黒豆の機能性成分をより効率的に抽出できることも示唆された。

なお、近世後期の儒学者 松崎慊堂による日記『慊堂日暦』には、豆淋酒を製して飲んだとの記録が複数確認できる。松崎は二日酔いの際に豆淋酒を飲用し、体調不良が改善したと記録している。⁵⁾ 二日酔い症状の改善に豆淋酒が効果的であったかは不明だが、少なくとも味が悪かったのなら、これほど繰り返し飲用しなかったのではないか。また、「料理酒」に植物系食材を用いたものが多いのは、アントシアニンのような植物性食品の持つ栄養素を効率よく抽出、摂取できるためだった可能性も考えられる。

以上のことから、日本の生活文化、料理文化において、酒は既製品をそのまま摂取する飲料としてだけでなく、食材を浸漬することで、その旨味や機能性を引き出す役割を果たしていたと考えられる。今後、より詳細な調査研究が求められる部分も多いが、本研究によって、酒類の料理文化の中での利用について、さらなる研究の余地があることが示されたと言えるだろう。

注

¹⁾ 国税庁は、「消費者が自分で飲むために酒類（アルコール分 20 度以上のもので、かつ、酒税が課税済みのもの）に次の物品

以外のものを混和する場合には、例外的に製造行為としない」として、米、麦、ぶどう、アミノ酸などを挙げる（国税庁ホームページ【「自家醸造」】、<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/qa/06/32.htm>、2025 年 6 月 30 日参照）。

- ²⁾ 十返舎一九『手造酒法』（表 1 ⑧）は、『童蒙酒造記』（近世初期）、『酒造手引草』（18 世紀）など、酒造家による清酒造りの技術書ではないため、「家庭向け酒類製法書」と表記した。
- ³⁾ 現在の酒税法で定義される「清酒」の範疇に含まれない場合があるが、以降、本稿では米と麴による醸造酒を「清酒」と呼ぶ。
- ⁴⁾ 株式会社ベジテック理化学分析センター、味覚分析結果報告書分析所見、結果報告日 2024 年 5 月 2 日による。
- ⁵⁾ たとえば、文政 10 年（1827）5 月 19 日条には「終日、醒に病む。晩、豆淋酒三五盃を飲むに、頗る快し。」とある（山田 1972）。

参考文献

- 池崎秀和（2011）「味のものさしの世界標準化を目指す 株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー」、『メディア学会誌』65 巻 11 号：1575-1579
- 小川治雄（2015）「日本酒の成分と香味」、『におい・かおり環境学会誌』46 巻 5 号：330-339
- 畑有紀・佐藤茉美ほか（2022）「近世文献に見える薬酒を通じた清酒の健康効果の検討—「豆淋酒」を例として—」、『和食文化研究』5：96-116
- 畑有紀・佐藤茉美（2024）「食材を浸漬して造る薬酒・料理酒のベースをめぐる検討—「近世の菊酒を例として—」、『食文化研究』20：2-14
- 平野雅章ほか編（1985）『日本料理秘伝集成』（全 19 巻）同朋舎出版
- 山田琢訳注（1972）『慊堂日暦 2』平凡社
- 吉井始子編（1980）『翻刻江戸時代料理本集成』（全 11 巻）臨川書店
- Ninomiya K.（2015）‘Science of umami taste: adaptation to gastronomic culture’, *Flavour* 4: 13
- Tan J. et al.（2019）‘The Effects and Mechanisms of Cyanidin-3-Glucoside and Its Phenolic Metabolites in Maintaining Intestinal Integrity’, *Antioxidants (Basel)* 8(10): 479