

味噌及び発酵調味料～飲食文化の相互の影響評価と活用（愛知・岐阜・長野を例に）

1. 味噌を捉える視点

食経験とは、極論を言えば、食卓の場において、料理に付随する「情報」と「栄養」を知覚的に摂取する行為と言える。そして、その情報の質や量は、食事をする人にとっての文化的価値や経験を規定する。

本研究では、多様な研究者や現場の実践者の協力により、日本各地で造られ、食される「味噌」を題材に、その文化的価値や経験を規定する情報について、以下のような観点をもとに、愛知・岐阜・長野を中心に整理を進めてきた。

○ 歴史

味噌は、東アジア・東南アジアで展開されている「糖質とタンパク質」のパッケージにおいて、穀物由来のタンパク源としての大豆を原材料に造られる「穀醤」の一種として発展した。

国内各地方では、コウジカビを用いない玉味噌が造られていたほか、麴座など専門化した技術者により選別された麴菌（種麴）を用いた麴味噌が都市部から発達し、各地に広がるなど、時間軸・空間軸の中で多様な生産方法が展開されている。江戸時代には八丁味噌に見られるような水運を用いた流通システムの中でブランド化された味噌も登場したほか、その後の信州味噌に代表されるような、食品工業として味噌が製造・流通されるなど、フードシステムの変遷とも大きく関連性を持って発展している。一方、時代の変遷の中にも、局所的・伝統的な味噌造りが様々な土地で依然として継承されている点もボトムアップ型の食文化である味噌の重要な魅力である。

○ 味覚と栄養

味噌は、塩分とタンパク質をバランス良く摂取でき、味覚も良く滋味溢れる保存食として用いられ、戦国時代には兵糧としても重宝されている。一方、長期熟成を行わない白味噌は、甘味としても用いられ、長期熟成の豆味噌とは異なった役割を持っている。

各地の気候風土、採取できる穀類の種類、歴史的経緯などにより、味噌の原材料や醸造法にも様々な差異があるだけでなく、同じ玉味噌であっても生産環境の違いにより大きく味覚に差ができることも調査では明らかになった。

○ 地域性

味噌は、日本各地で、原材料から製法、味覚に至るまで多様に存在している。また、家庭や集落で造られる「内味噌」と、産業化・専門化により流通されている「買い味噌」との違いもある。隣接する集落であっても、その土地利用や採取できる穀物により味噌の原材料が違うということは、聞き取りや文献などからも明らかになった。そのほか、街道や水路など流通経路によって形成される文化圏によっても地域性が現れている。

歴史的背景、製法・原材料・熟成期間、生産環境などがもたらす各地の味覚や郷土食の形成は、欧州の「テロワール」という概念にも共通する。味噌は、テロワールを色濃く体現する食文化であると言えることもできる。

○ 料理

味噌は、各地の郷土食にとっても欠かせない調味料となる。味噌を用いた郷土食は、その土地で造られる味噌の（製法・原材料・熟成期間・生産環境などによって成立する）味覚と、地域の食材の特色などが組み合わさって魅力的な食文化となる。例として千曲市坂城町周辺は、降水量の少ない善光寺平南部の気候に適した小麦を栽培してうどんにし、伝統野菜のねずみ大根の絞り汁と味噌を付けて食す「おしぼりうどん」が郷土食として知られるが、この組み合わせは、「あまもっくら」と呼ばれる辛味の中に甘味を感じるねずみ大根の味覚と、信州味噌が持つ甘味・塩味・ほのかな酸味との調和を楽しむことができる郷土食文化の絶妙さを体現している。このような、土地ならではの「マリアージュ」（組み合わせの妙）は、各地の郷土食の中で展開されている。

2. 今日における文化圏のマッピング

さらに、本書の整理を通じて明らかになった情報をもとに、私たちが知り得ることができる味噌の食文化と、その背景についてマッピングを試みた。以下では、マッピングに落とし込まれた様々なキーワードについて整理する。(※マップについては別途整理)

① 味噌文化／食文化の圏域

味噌はテロワール（その土地の恵み）を体現し、食文化の地域的なアイデンティティとも深い関わりを持っている。

一方、幕藩体制による藩主・藩政の影響や、個人の移住・婚姻などによって、地域や家庭に流入した食文化も局所的に存在する。また、愛知県の奥三河地区では、八丁味噌のような熟成豆味噌も消費される一方で、農村で造られる米味噌や麦味噌などの麴味噌も食されているなど、食文化が多層的に展開されている。このような多層性は、（味噌も含めた）食文化が持つ重要な側面・魅力でもある。

そのような多層性を念頭に置きながら、愛知・岐阜・長野を中心とした味噌も関連した食文化圏域の層（レイヤー）を列举してみたい。

a. 尾張・三河豆味噌文化圏

岡崎の八丁村で藩政事業として造られた「八丁味噌」に代表される長期熟成の豆味噌は、愛知県を中心とした東海地方で特に消費されている。もちろん、八丁味噌以前にも尾張・三河地域では、豆味噌が食されており、特に戦国武将たちはそれを重宝した。

熟成豆味噌が広く家庭に浸透するようになったのは、味噌の産業化とも時代を同じくする。家庭や飲食店でも、味噌煮込みうどんなど、のちに「名古屋めし」と呼ばれる料理が食されるようになる。

さらに、容易に調味料として用いることのできる調理味噌商品の普及などもあり、東海地方全体の家庭に熟成豆味噌が定着することになった。

一方、八丁味噌が、ブランド味噌として江戸時代に都市部で消費されていた背景などもあり、京都や東京の飲食店などで熟成豆味噌が用いられることもある。

b. 三遠南信－恵那食文化圏

三遠南信－恵那食文化圏は、「塩の道」を通じて繋がる内陸の食文化圏である。奥深い山々をまたぐ街道を通じて人や物の交流が行われ、宿場間での文化的融和が進んでいったと推察される。

この食文化圏の共通のアイデンティティは「山」にある。これらの地域は、かつて山行が盛んな土地でもあり、山の信仰でもある「山の講（やまのこ）」などが村落での風習となっている。収穫したコメを潰して焼き、味噌などの発酵調味料を用いたタレをつけて2度焼きする「五平餅」も、山の講のお供えでもあるとされる。そのほか、内陸でタンパク源を摂取するための昆虫食や野鳥食などの食文化も共通している。土地で取れた大麦、コメ、小麦なども用いて、家庭や集落で内味噌（自家製味噌）を造る人も依然として多い。

また、恵那盆地（主に中津川市・恵那市で構成）では、三遠南信の食文化との共通性に基盤を置きながらも、飛騨地方の影響や日本海側の行商が持ち込んだ食材などを用いた食、木曾からの移住者が持ち込んだ信州味噌の食文化が融合し、独自の食文化圏を形成している。

c. 信州味噌

信州味噌は、鎌倉時代に臨済宗の僧侶、心地覚心（1207-1298）が佐久市に開創した安養寺で造ったものが始まりであるという言説もある。室町後期には、武田信玄が大豆生産を奨励し、陣立味噌として造られた。内陸の信州において、タンパク質と塩分を貯蔵できる味噌は、食料として利便性が高く、味噌の文化が栄えることも必然であると思われる。

現在の信州味噌は、味噌の産業化の歴史の中で発展したもので、長野県味噌工業協同組合や長野県工業技術総合センターなどが研究開発や技術指導を行うことで、「淡い山吹色」と「ほのかな酸味」を

感じさせる味わいを一つの指針とし、信州味噌の品質とアイデンティティを定着させた。これが今日の信州の味覚形成にも大きく影響している。

d. 飛騨味噌

飛騨味噌は、10世紀の文献にも登場するほど、古くからの存在が確認できる味噌である。『飛州志』（1829）で長谷川忠崇が言及したように、10世紀から変わりのない味噌造りが続けられてきたのかもしれない。また、少なくとも昭和初期までは、19世紀初頭と大差のない製法で造られていた。

飛騨の玉味噌は、今日も玉味噌を造る山腰農園の味噌にみられるような、塩味や酸味のある飛騨の食の味覚と一体化している。玉味噌は、昭和初期の「農村更生運動」により麹味噌への転換が起こる以前の岐阜県北中部の山村では一般的に作られており、関市上之保地区（旧上之保村）で継承されている「味噌玉の溜まり漬け」といったおかずへと姿を変えている珍しい事例もある。

e. 白味噌文化圏

白味噌文化圏は、特に愛知・岐阜・長野で展開される味噌文化とは一線を画すもので、米麴を中心に、糖化によって得られる甘味を出す造りとなっている。これは、米が豊富に集積され、種麴屋などの分業も進んだ京都であるからこそその味噌文化であり、花びら餅などの菓子にも用いられている。

愛知・岐阜・長野で白味噌が消費されることはごく稀である。

② 食・食文化に関する固有の名称・産地

味噌文化の展開には、局所的に名称づけられたものや展開されているものも多い。上記に記載された食文化圏と関わるものもあれば、それとは違った文化的影響の中で成立しているものもある。

a. 岡崎八丁村の八丁味噌

八丁味噌は、江戸時代に岡崎藩下で造られたブランド味噌として、江戸の人々や東海道を經由して尾張・三河に来訪した人々に名産品として食されていた。江戸時代が終わると、その知名度を生かして広く出回るようになり、東海地区の一般の庶民にも流通するようになっていったが、第二次世界大

戦中 1942 年～1950 年の間に統制令で生産中止となるなど、貴重な大豆を用いた高級品として見做されていた。もちろん、知多半島の武豊町に豆味噌の醸造蔵が集積しているように、八丁味噌以外の熟成豆味噌も古くから製造されており、愛知の豆味噌を生産・消費する基盤は整っていた。

b. 味噌玉の溜まり漬

岐阜県の「飛騨味噌」をはじめ、ほとんどの農村では玉味噌が造られていたと思われるが、今日、玉味噌作りが継承されている事例は限られている。その中でも、関市上之保地区（旧上之保村）に見られる「味噌玉の溜まり漬」は、その変化形として興味深い事例と言える。

c. 浜名納豆／八橋納豆（寺納豆）

穀醬の中でも、バラ麴による寺納豆類は、味噌と同様の醬類であると言われるが、独自の展開を遂げている。東海地区では、静岡県浜松市浜名湖北部の大福寺で作り始めたと言われる浜名納豆が知られているほか、豊橋では八橋納豆（濱納豆）と呼ばれるものが造られていた。これらは、一休寺や大徳寺など、武家との関わりが深い仏教寺院で広まったもので、ボトムアップ型の味噌文化とは違った食文化として展開されている。

d. 江戸甘味噌

江戸甘味噌は、天保年間以降には江戸の味噌消費の6割を超えて食されていた味噌で、米麴を多用した短期熟成の味噌である。東海地区の渋み（豆味噌）や塩味（地味噌）のある味噌とは違った甘さは、江戸の人々の嗜好を反映させたものであると言われている。

③ そのほか食文化に影響を与える諸要素（街道・水道・地形）

食文化の圏域や局所的な食文化の生成に影響をもたらす要素として、街道、水道（水路）などの人・物・金・情報の行き来に関する要因や、自然の地形がもたらす地理的要因などがあり、味噌の文化もその影響が色濃く反映されていると言える。

a. 塩の道と中山道

塩の道は、人々にとって生命線となる流通経路である。「三遠南信－恵那食文化圏」の一体感を形

成する背景にも、街道の存在が大きい。山の人々の正月には、塩漬けされた海産物などを塩抜きしてハレの郷土食として食す習慣も残っている。

塩の道の終着点である塩尻は、中山道の宿場町でもあり、同時に糸魚川－静岡構造線の分岐点でもある。中山道は北信（日本海側）と南信（太平洋側）の物流と食文化に違いをもたらしており、同じく中山道が通る「恵那食文化圏」でも、恵北（日本海側）と恵南（太平洋側）で食文化が異なっている。

b. 尾州廻船

水運は、沿海部における食文化・産業の形成に重要な役割を果たしている。尾張・三河地区では味噌を積んで江戸へと運び、大豆などの原材料を積んで戻ってきた「尾州廻船」の影響力は計り知れない。尾州廻船とその物流の存在は、江戸前寿司を生む背景となった粕酢や、池田や灘酒に加わって江戸に流通されていた中国酒（知多半島等で生産された酒）の流通など、尾張・三河の醸造産業発展の基盤となっている。

八丁味噌に利用されていた饗庭塩は、吉良から水運で矢作川を經由して運ばれていた。

c. 糸魚川－静岡構造線

糸魚川－静岡構造線は、地質的な東西の分水嶺であるのと同様に、食文化の東西を分けている。しかし、なぜ、いかようにして食文化の東西を分けたかについては、十分な検証がなされていない。今後、三遠南信の食文化圏などを深める過程で、これらの背景について掘り下げていく必要もある。

3. おわりに —まだまだ深めるべきことが多い味噌文化

本調査は、令和3年度文化庁「食文化ストーリー」創出・発信事業における調査事業としての位置付けで、限られた時間から味噌とそれを取り巻く様々なストーリーについて、多角的な整理を試みた。一方で、調べれば調べるほど、その多様性や奥深さに気付かされ、さらに調査や検証が必要な事柄が現れてく

ることにもなった。

また、各地に多層的に展開されている味噌は、日本の多様な食文化やその背景としての食の生産環境などとも深く関与して展開されており、依然としてその多様性が保たれていることも確認できた。それを把握し、価値や意義あるものとして評価し、保護継承につながる道筋を立てていくことは、日本の豊かな食文化を次世代へと継承していく上で重要である。

調査の過程では、喪失の危険がある玉味噌生産が、若い世代に継承されていく事例や、外国人や子どもが体験し、食について学ぶ機会にも接することができた一方、高齢化などにより食文化の脆弱性が露呈している状況をうかがい知る機会ともなった。

こうした多様性が持つ豊かさも脆さも、日本の文化的資源が抱える現状であるとの認識をもとに、今後もより多くの多様な関係者とともに、調査研究や保護継承等が進められる手段を見出していくことができればとの気持ちを深めることとなった。

