

## 随 想

## 古代のグルメ乳製品「醍醐」

帯広畜産大学生物資源化学科

教授 有 賀 秀 子

「乳」「酪」「生酥」「熟酥」「醍醐」は乳の五味であるということを私は大学生の時、恩師の宮脇富先生から教わった。「乳」は今も同じ文字で表すので、何であるかは知らぬ者はいない。しかし「酪」となると、どのような物であるか曖昧になってくる。「生酥」「熟酥」となるとますます分からなくなってしまふ。まして最後の「醍醐」に至っては、一向に見当がつかなくなってお手上げである。というのが、今までの多くの人々のこれら五味に対する認識の状況であった。ご多分にもれず私のレベルもこれに近かった。

「醍醐」は美味のものを賞賛する場合とか、何ものにも替え難い楽しさ、本当のおもしろさ、究極の楽しみなど、最高の状態を示す言葉「醍醐味」として我々の日常生活の中に定着している。現に、毎日のテレビあるいは新聞のどこかで「醍醐味」を味わったという言葉に接するたびに、「醍醐」とは何かと考えていた私は、ざくりとした。五味の最後に位置付けられており、最高の状態に使われているという二つの理由から、「乳」から得られる最高のものであるに違いないということは予測できた。専門書の中では、「醍醐」はバターオイル（バターから水分のほとんどを除去した純粋に近い乳のオイル）、あるいはバターを低い温度で溶かして液状の部分を集めたものであろうなどと記されている。しかし一般の人々の間では、最高の乳製品であるから多分チーズに近い大変美味のものであろうと考えられてもいた。

1987年冬、我々研究グループは中国の本草書「本草綱目」に基づき「酥」と「醍醐」の再現に着手することになった。「本草綱目」は西暦500年ころから1500年に至る約1,000年にわたる中国の本草書を集成大成したもので、植物・動物・鉱物など自然界のあらゆる物質の医薬品としての製法・効能・使用法などを記述したものである。この中の「乳」「酪」「酥」「醍醐」の項を参考にした。「酥」は「醍醐」を得る過程での中間産物であるという宮脇先生の見解に基づき、「酥」から着手した。

「酥」は「乳」を鍋で加熱し数回沸騰させて煮詰め、器中で冷まして皮膜ができたならこれを集める。練り上げた「酥」を冷却して凝固させ、底に届くような穴を開け、静置して穴の周囲に浸出してくる液状物質を集めるとそれ

が「醍醐」であるというのである。さらに『醍醐は酥中であって盛冬に凝らずまた盛夏には融けない』とか、『此の物の性は滑らかで物に盛ると皆透る、ただし鶏子の殻と壺蘆にこれを盛ると出ない』などという記述から「醍醐」は油状のものであろうと推察された。

これらの記述に基づいて再現を試みたところ、果たして黄金色のオイルような物質、つまり「醍醐」を、加熱濃縮・静置・部分分離・再加熱・冷却静置によって出来た「酥」から回収することに成功した。チーズよう食品と考えられていたのはむしろ「酥」の方で、これは他に類を見ないほど、「乳」のうまさの濃縮された美味なものであった。

ここで得られた「醍醐」は好ましいバターフレーバーを感じさせたが、口中ではさっぱりとした流れやすいオイルであった。たんぱく質や糖質に由来する、こくのあるうま味は全く感ずることは出来なかった。99%以上が粗脂肪からなる「醍醐」に、うま味を期待することは無理であった。しかし、38°C以上に置かれた「醍醐」は透明な黄金色に輝き、乳製品の最高の座に君臨するにふさわしい雰囲気をも十分に与えてくれた。

「醍醐」は、かくして最高のうま味を有する食品ではなかった。しかし、私達が再現の根拠に用いたのは本草書、つまり今日という薬局方である。医薬品としての効能から「醍醐」を評価してみようということになった。「本草綱目」の底本となった「神農本草經」の中では、「乳」などはすべて上品に分類されている。上品とは、毎日これを飲食しても害はなく、健康保健薬としての効能のあるものである。『「醍醐」は風邪、痺気、骨髓を通潤する。常用していると摩薬になるもので、その効果は「酥」に優るものである』、『精を添え、髓を補し、中を益し、骨を填たし、久しく服用すれば寿命を永らえる。繰り返し錬えるとますます佳い』、『月蝕瘡を治し、瘡痂を潤し治すのに最も宜しい』、また『一切の肺の病では咳嗽、膿血が止まらない時に好酥五十斤を三遍煉って醍醐を得、これを日に三回一合ずつ病癒えるまで服用する。これは不思議な効き目のあるものである。また小児の鼻塞では膏にして鼻中に入れる』、などと「醍醐」の効能が「本草綱目」に記述されており、全身的な病から皮膚病、小児の鼻づまりなどにまで効果の高い常用薬として珍重されていたことがうかがえる。

再現した「醍醐」の全トランスレチノール(ビタミンA)は原料乳中の約20倍、また $\alpha$ -トコフェロール(ビタミンE)は約30倍の高濃度で、身の回りの多くの食品の中で突出していた。上記の効能の根拠にはこの両ビタミンが大きくかかわっていると判断される。これらのことから、古代のグルメ「醍醐」の味は、健康保健薬としての最高の効能にあったと考えられる。