

聖徳太子も食べていた!? 牛乳からつくる幻の滋養薬

「酥」「醍醐」の復元・賞味レポート

帯広畜産大学畜産学部教授 有賀 秀子

1986年の冬休み、醍醐の再現試験という大変な仕事の依頼電話を受けました。しかし受けてから数日は、挑戦したいという気持ちと、具体的なイメージができてこない不安とが交錯した不思議な気持ちでした。

私は、「自らの生まれ育った気候風土の中で生まれた食べ物が、その人にとって一番ふさわしい」「食べ物に対する嗜好ほど保守的なものはないのではないかと」と常々考えていました。

乳についてもまったく同様で、「日本語の名前の乳製品（外来食品でないもの）があってもよいのではないかと」「乳生産性の向上に伴って採取の土壌が育つことが必要なのに、どこかに無理があるのではないかと」考えていました。日本人・日本民族の嗜好性から無理なく受容され、かつ日本食の栄養的欠陥（カルシウム不足、食塩過剰）を是正できるように乳製品を考え出すことが、

数年来の夢でした。醍醐再現の電話は、この夢と大きく結び付き、挑戦しようという気持ちが強くかき立てられたのでした。

この十数年来、畜産学の大先輩が「乳→酪→生酥→熟酥→醍醐」の関係について種々の学説を打ち立て、この分野で新参者の私が再現に挑戦するのは、まことに大それたことであつたのかもしれない。しかし、この仕事に着手しようと考えたと

き、躊躇はもはや消えていきました。何かに取り憑かれたように一気に再現試験に踏み込みました。幸いに、心強い研究仲間とグループワークを組むことができました。彼女達はみんな本学の卒業生で、それぞれの道で第一線にある人達でした。

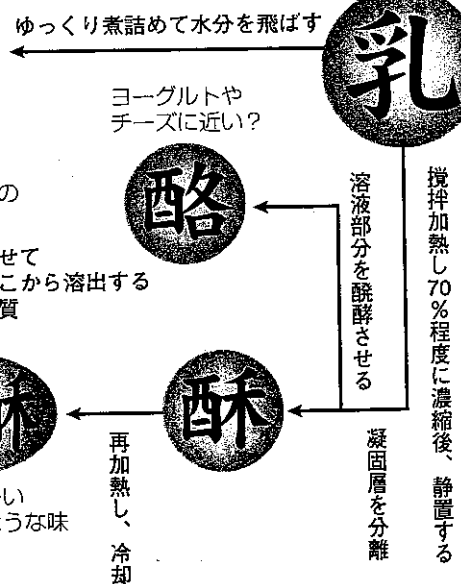
中国の本草書に活路を見出した私は、1つの事項に数日費やしたこともしばしばで、机の上には資料が山積みでしたが、苦になるところか、すっかりそのおもしろさに引き込まれてしまっていました。休日に自宅

の台所で若干の試作をした結果、何とか製造条件の裏付けが得られました。

その年の春休み、いよいよ実行の日が来ました。隣の農業高校の大量炊事室を使わせてもらい、原料乳は本学農業生産のホルスタイン乳です。仕上げまで3日間必要なので、

失敗なしにやり遂げたいという気持ちでいっぱいでした。窓外には雪が散らついているなか、牛乳を煮詰める湯気と、挑戦する緊張とで、みんなの顔は紅潮していました。第1段階を終えたとき、外はもう真つ暗になっていました。

2日目、予定どおり「生酥」を回収できました。次は煉り上げていく段階です。鍋の中を注視しながら意見を出し合い、次の段階ができればいいな。これが「熟酥」です。ここで研究室に戻り、いよいよ最終段階の「醍醐」を得る処理を待つこと



醍醐
バターオイルの
ようなもの
酪を固くして、そこから溶出する
油をあげ、冷やした
冷たい油

醍醐味は
バターオイルの
味だった!!

西域やインドをルーツとする古代の乳製品は、仏教と同じ経路を辿って中国に伝わり、日本にも伝わった。
「涅槃経」によると、牛乳→酪→生酥→熟酥→醍醐の順に取り出され、なかでも醍醐が最上で服用すれば「衆病悉除かる」とされている。これらは乳の五味（最上の味が醍醐味）といわれ、古代日本では朝廷に献上される貴重な滋養薬であった。
しかし醍醐まで回収するのはきわめて困難で、口にする者はごく握りの人だった。そのため、牛乳を煮詰めた「酥」が中世までつくられるが、それ以外は、幻の味となってしまう。
今回、有賀教授が醍醐までの過程を再現したことで、醍醐が従来いわれていたヨーグルトのようなものではなく、バターオイル様の製品であることが判明した。

ありが ひでこ：大学卒業後、高校で家庭科を教える。夫の転勤とともに帯広に戻り、母校の帯広畜産大の助手に。講師・助教授を経て、1990年生物資源化学科教授。農学博士。



