

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

日本においてチーズやバターなどの後のはずだが、遙か昔の飛鳥時代から、大陸から伝來した製法で乳製品が作られていたという。それを現代に再現した帝広畜産大・有賀先生から手記をいただいた。

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、その人にとつて一番ふさわしい」「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」と常々考えていました。

「日本語の名前の乳製品（外来食品でないもの）があつてもよいのではないか」「乳生産性の向上に伴つて摂取の土壤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のか」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）を是正できるような乳製品を考え出すことが、

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、まさに大それたことであつたのかもしれません。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、苦になるどころか、すっかりそのおもしろさに引き込まれてしまつっていました。休日に自宅

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、外はもう真っ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、次の段階ができるがぎりました。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「醸釀」を得る処理を待つこと

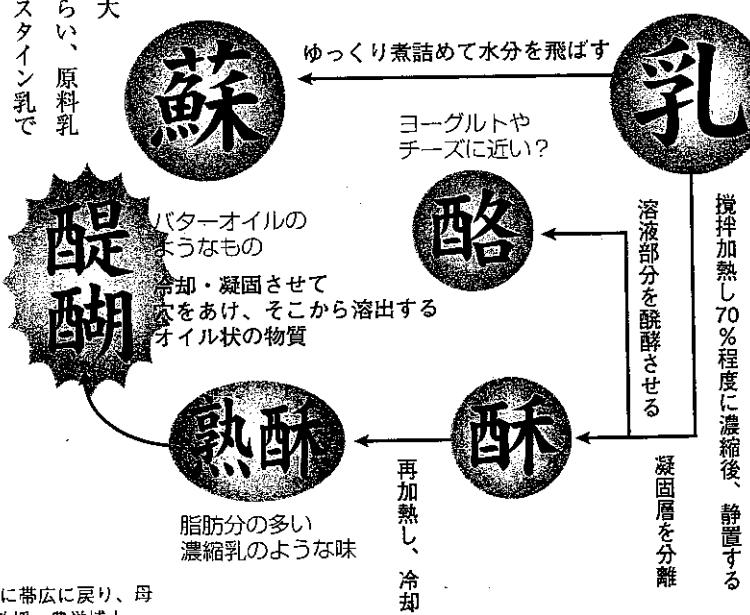
西欧やインドをルートとする古代の乳製品は、仏教と同じ経路を辿りて中国に伝わり、日本にも伝わった。

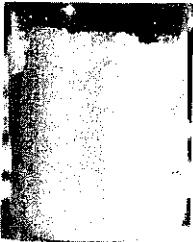
「醍醐經」にみると、牛乳→酪→生酥→熟酥→醍醐の順に取り出され、なかでも醍醐が最上で服用すれば、「衆病皆除かん」とされてくる。これらは既に五味（最上の味）が醍醐味（じだいみ）といわれ、古代日本では朝廷に献上されるる貴重な養薬業であった。

しかし醍醐まで回収するものはきわめて困難で、口にのどきの者ほどなく握りの人だった。そのため、牛乳を煮詰めた「酥」が中世まで残るるが、それ以外は、「幻」の味となってしまった。

今回、有料教説が醍醐までの過程を再現したことに、醍醐が從来いわれていたヨーロッパ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。

ありがとうございます：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。





本研究室で再現した熟酥と醍醐（熟酥から醍醐を回収する段階）。固形状なのが熟酥で、溝に溜まっている液体が醍醐である。

ビーカーに詰めた熟酥の表面。くぼみの部分にオイル状の醸酵がにじみ出ている。色を見せられないのは残念だが、鮮やかな黃金色をしている。

醤・醸醤調製の第1段階。静かに搅拌しながら、30%までに煮詰める。

我々が再現試験の根拠に用いた中国本草書「本草綱目」(元代に編纂された本草書の集大成)。「酥」「醍醐」についての記述がみられる。

になりました。成功してほしいという願望と、失敗かもしれないという不安とが入り混じり、みんな複雑な顔をして帰宅しました。

3日目、いつよりも早く研究室に出来た私は、熟酔の表面の溝の回りに黄金色に輝くオイル様物質、つまり「醸酔」を見たのです。成功しました。私達の判断と処理に誤りはなかったのです。私はこの感動を誰に伝えたらよいのか、何かが頭の中でぐるぐる回っているような時を感じました。やがてみんなが集まり、てみんなが集まり、醸酔の回収に入りました。誰もが緊張しました。切ったこの2日間を思い出し、興奮していました。

今まで書物でしかることのできなかつた「醸酔」が、そして「生酔」「熟酔」が自分達の手に

より実体として日の前にあるのです。参加した者みんなが誇らしく申つたことは無理もないことでしょ。興奮が醒めたとき、自然科学を学ぶ者としての興味が膨らんできました。早く性質を明らかにし、再現性を確認することのほかに、急を要する課題が残っていました。この過程でマスコミの知るところとなりましたN.H.Kで放映、一部の人達に醸醗が認識されるようになりました「早く学会で発表したい……」私は本草書に深入りしてゆきました。執筆を終えたとき、もう真夏になつていました。

夢とロマンを人々に与えたこの仕事は、その後も取材攻勢に悩まされ試食にも応じました。熟酥を試食した人々は、みんな何とも不思議な味に満足したようで、ある人は「バター、チーズ、またはコンデンスマミックのいずれとも異なる複雑な味わい」と言い、ある人は「幼子であった昔の母の懷を思わせる懐かしさを感じる美味しさ」と表現しました。「熟酥」は、試食した多くの人々で夢とロマンを感じさせる美味しい食品と好評でした。私はこの食品こそ我々日本人にとって嗜好性の高い加工品であり、日本食のなかで抵抗なく受容されるものではないかと田中が想像します。

「醍醐」は本草書で最高のものと詮明されているように、健康食品として抜群の薬効が期待されることがその後の試験で明らかになりました。ビタミンAやEなど現代医学でも重要視されている成分が豊富なことから、古代日本でも、長生きの効用を求めて醍醐が珍重されたことは十分想像されます。

中国本草書を根拠として再現した私は、中国の乳利用と醍醐・酥との関連を調査するため、その後数回内蒙古地区を訪問する機会にも恵まれました。我々の乳製品のルーツを探る大変楽しい仕事でした。

聖德太子も
乳製品を
食べていたか?

文庫

日本の文献で確認されている乳製品に関する最古の記述は、「〇四〇五年、善那使主といふ者が聖德天皇にミルクを獻上して、和御食使主といふ姓を与えられた」といつてゐる。だが、その約一〇〇年前の〇三〇〇年（聖德太子誕生の約十年前）に大伴連波彦が高句麗と戦い、仏典や医薬関係の書物を持ち帰ったという記録もある。そのなかに醍醐や蘇の記述がある本草書が口伝になっていた。歴史で習つたつうじ。聖德太子は仏教を日本に導入した人物である。当然、醍醐経の乳についての記述は熟知していたに違はない。ちなみにそれは、「ラムス」で「ロックフォールチーズが作られる約五〇〇年前にならうだ。