

【異分野融合共同研究】

古代の甘味「あまつら」の復元とその試食

立命館大学グローバル・イノベーション研究機構助教
(異分野融合共同研究 研究代表者)

神松 幸弘

古代に砂糖の代わりに使用されていた甘味料に甘葛煎^{あまつらせん}があります。中世以降に生産が途絶えてしまつて、今は幻の調味料になっていますが、その特徴を文献に頼ると、つる性の植物の樹液を煮詰めたもので、水飴のように糸を引き、砂糖のように甘いものだったと推定されます。また、『延喜式』によると、正月に行われる大臣らの饗宴において、食事と酒宴の最後に出されたのが、『今昔物語』などでも登場する芋粥です。芋粥とは自然薯を削り切りしたものを鍋で甘葛煎と炊いて作るいわゆるデザートでした。芋粥は貴族でも減多に食べることでできない特別なご馳走でした。

ところで肝心の甘葛煎の原料のつる性植物は諸説あり確かなこととはわかっていません。しかも、原料とされる複数の植物の樹液をとり、その性質を比較検討した研究はなされていませんでした。このような背景から私たちは、歴史的典籍NW事業の一環として、異分野融合共同研究「料理・調味料の復元と活用に関する研究」にて甘葛煎の正体を探るプロジェクトを行っています。主に国文学研究資料館の入口敦志教授が甘葛煎に関する古典籍の探索を、そして神松がつる性植物樹液の採集と化学分析を担当しています。去る二〇一九年八月三日に開催された立命館グローバル・イノベーション研究機構(R-GIRO)シンポジウム「超長期的視点から見た人口・環境・社会」が立命館大学と国文学研究資料館の共催で行われました。その中で、私たちは「古代の甘味「あまつら」の復元とその

試食」という一般向けの特別シンポジウムを企画・実施しました。報告では、入口先生から、『枕草子』や『宇津保物語』など平安時代の古典籍から、甘葛煎に関する記述では保管する容器についても

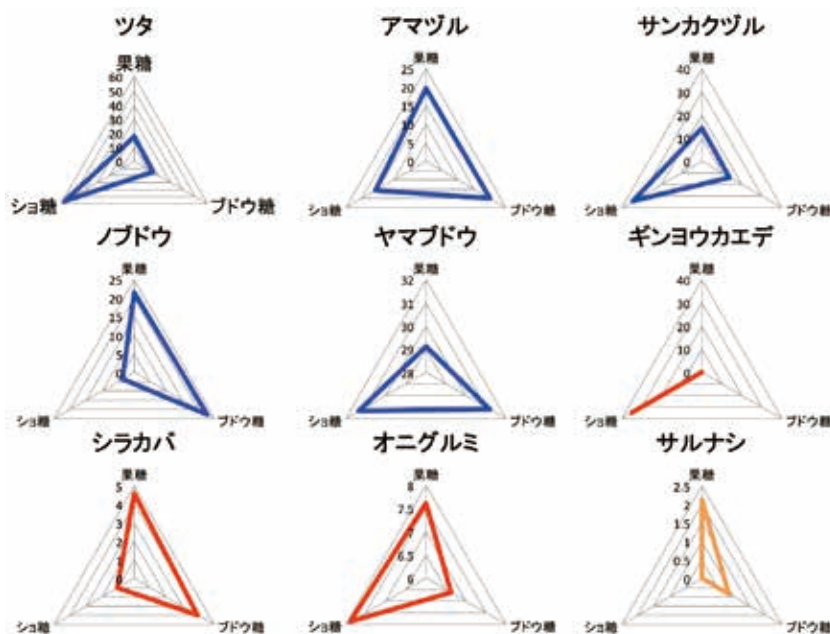


図1 樹液中に含まれるショ糖、ブドウ糖、果糖の定量比較

かき氷や芋粥として食べるときにも金や銀なご金属製の食器や道具がセットになつて登場することを指摘し、当時最高の贅沢をあらわしていたと考えられるという話題を提供しました。また、神松はつる

とを発表しました(写真1)。イベント当日は、原料の異なる2種類(ツタとアマヅル)をもとに作成した甘葛煎を用意し、かき氷にかけて来場者に食べ比べてもらいました(写真2)。来場者は、かき氷を食べ味や風味の違いを楽しみながら、遙か古代に思いを馳せていました。中には甘葛煎を食べるのが長年の夢だったという方もいたり、多くの方に喜んでいただきました。現在私たちは、芋粥の再現にも取り組んでいます。古典籍の記述を紐解き、包丁技術や、材料、道具の吟味と調達を進めています。そして、自然薯が収穫さ



写真1 様々な樹種から作った甘葛煎

性植物の樹液に含まれる糖分を高速液ク

ロマトグラフィーで分析した結果を紹介し、従来から有力な原料と目されているツタ以外にも野生のブドウ科植物複数種も糖分の高い樹液がとれ(図1)、甘葛煎のような性質を持つシロップが作られるこ

れる冬には、芋粥の試食を含めたシンポジウムを開催することを計画しています。

ところで、甘葛の原料植物は本当には一体何だったのでしょうか。『延喜式』によれば、平安時代には全国二十一家国から三石近い甘葛煎が集められていたとされています。はたして単一の原料種で気候風土の異なる様々な地域からこれほど大量に集めることができたのでしょうか。私たちは、複数のブドウ科植物から、甘葛煎様の甘味料を作ることになりました。このことからそれぞれの地方で様々な甘葛煎が作られていた可能性も考えられます。一方で、各種から作られた甘味料は、種ごとに甘みや風味が大きく異なります。甘味料と

いう特質を考えると、より洗練された風味の良いものが選択された可能性も否定できません。それだからこそ特別な「甘み」となったとも言えます。まだまだ「あまつら」をめぐる冒険は尽きそうにありません。



写真2 甘葛煎をかけたかき氷