

「蘇」について

白崎 昭一郎

『政事要略』卷廿八に「貢蘇事」の条があり、蘇についての記載が見える。これによって、蘇が乳製品であり、かつ固体であったことは理解できるが、その本質については古来より諸説があり、いまだ定説に達してはいないようである。先ず「貢蘇事」の全文を引用させて頂く。

本草云、酪蘇微寒。補五藏。利大腸。主口瘡。注云。蘇出外國。亦從益州來。本是牛羊乳所為作也。自有法。佛經丞稱乳成酪成蘇々成醒。々々色黃白。作餅甚甘肥。亦時至江南。謹案。蘇扣酪作也。性猶与酪異。今通言。恐是陶之未達。然蘇牛蘇。勝於羊蘇。其牝牛復優於家牛。

又云。牛乳微寒。補虛羸。止渴下氣。注云。捺牛為佳。不用新被飲竟者。謹案。水牛乳云。造石密湏之言。作酪濃厚。味勝捺牛乳性。爭飲令人利熱飲。含于微似温。馬乳。驢乳。羊依多文。无不用不取之也。

右官史記云。文武天皇四年十月。遣使造蘇。

太政官符七道諸國司

蘇事

右自今以後。納籠進。不須檜杉等櫃。今以狀下符。

養老六年閏四月十七日

民部式云。諸國貢蘇番次

伊勢國十八壺七口各大一升 尾張國十五壺五口各大一升 參河國十四壺四口各大一升 遠江國十四壺四口各大一升 駿河國十二壺四口各

大二升 伊豆國七壺並小一升 甲斐國十壺並小一升 相模國十六壺六口各大一升

右八ヶ國為第一番一丑末年

伊賀國七壺並小一升 武藏國廿壺七口各大一升 安房國十壺並小一升 上総國十七壺七口各大一升 下総國二十壺八口各大一升 常陸

國廿壺十口各大一升

右六ヶ國為第二番一寅甲年

近江國十八壺七口各大一升 美乃國十七壺七口各大一升 信乃國十三壺五口各大一升 上野國十三壺五口各大一升 下野國十四壺五口各

大二升 若狹國八壺並小一升 越前國十五壺六口各大一升 加賀國九壺六口各大一升

右八ヶ國為第三番一卯酉年

能登國九壺六口各大一升 越中國十壺六口各大一升 越後國十一壺七口各大一升 丹波國十一壺三口各大一升 丹後國八壺二口各大一升 但

馬國十一壺三口各大一升 因幡國十一壺八口各大一升 伯耆國十一壺八口各大一升 出雲國十一壺三口各大一升 石見國八壺二口各大一升

右十ヶ國為第四番一辰戌年

太宰府七十壺十五口各大一升 廿五口

右為第五番一巳亥年

播磨國十五壺六口各大一升 美作國十一壺三口各大一升 備前國十壺二口各大一升 備中國十壺八口各大一升 備後國七壺五口各大一升 安

藝國八壺二口各大一升 周防國六壺並小一升 長門國八壺並小一升 紀伊國七壺二口各大一升 淡路國三壺並小一升 阿波國十壺

四口各六一升 讚岐國十三一壺八口各六一升 伊豫國十二一壺四口各六一升 土佐國十一壺四口各六一升
六口各小一升

右十四ヶ國為第六番一子午年

又云。諸國貢蘇。右依番次。當年十一月以前進畢。但出雲國十二月為限。輪轉隨次。終而復始。其取得乳者。肥牛日大八合。瘦牛減半。作蘇之法。乳大一斗。煎得蘇大一升。但飼秣者。頭別日四把。

貞臨啓云。應責違闕例貢蘇事

右案。太政官去兼和十二年八月七日符偈。太政官去弘仁六年十一月十三日下民部省符偈。右大臣宣。奉勅。諸國所

貢之蘇。須十一月以前俾悉進之。若有物實不好。并貢進違期者。國司科違勅罪。使者五位已上亦処同科。六位

已下不論蔭贖。決杖六十者。而傾年國司輕蔑憲章。或稽延乃貢。或調適太鹿。所司漏却。亦除其罪。今擬據前。

恐多陷者。大納言正三位兼行右近衛大將民部卿陸奥出羽按察使藤原朝臣良房宣。宜申明舊制。頒下諸國。已往在

寬。將來必罪者。而曾不一慎。遵常致違闕。是則法罪稱稍重。不忍必行。國宰積習。弃而不勸之。所致也。

(良相) 右大臣宣。奉勅。有法不行。還同無法。宜改前格。更立新制。五位已上全奪位祿。六位以下折取公廩五分之

一。

貞觀七年三月二日

引用文のうち、諸國貢蘇番次の部分は『延喜式』と、末尾の罰則の部分は『類聚三代格』とほぼ一致し、小異の箇所はこれらによって補ったり訂正したりしている(□ならびに左側に・)。

「右官史記」と「太政官符」の引用は『政事要略』独自の記事であるが、特に作為を疑わせる理由もないので、まず信頼してよいものであろう。これによって本邦における蘇の製造が文武天皇四年(七〇〇年)以前にさかのぼること、また「籠に納れて進めよ」の記載から蘇が固体であることが判る。

冒頭の「本草云」以下の文は『新修本草』からの引用と考えられるが、かなりの誤脱があるようで、このままでは文意

を把握することが困難である。

『新修本草』は唐の顯慶二年（六五七）蘇敬らの撰による中国最古の勅撰本草書であるが、比較的早く日本に伝わったと見え、天平三年（七三二）の奥書のある写本が遺存している。幸い関係部分の写真版を見る⁽³⁾ことができた。それによれば

酪蘇微寒。補五藏、利大腸、主口瘡。

（以下細注）蘇出外國、亦從益州來。本是牛羊乳所為之。自有法。佛經丞稱、乳成酪、々成蘇、々成醍醐、々々色黃白、作餅、甚甘肥、亦時至□南。謹案、蘇拍酪作之。其性猶与酪異。今通言、恐是陶之未達。然蘇有牛蘇羊蘇、牛蘇勝於羊蘇、其牦牛復優於家牛。

となつていて、『政事要略』の誤謬をかなり正すことができる。

さらに『新修本草』の現代中国の刊本によれば、この部分⁽⁴⁾が

酥微寒、補五藏、利大腸、主口瘡。

（細注）酥出外國、亦從益州來。本是牛羊乳所為。作之自有法。佛經稱、乳成酪、酪成酥、酥成醍醐、醍醐色黃白、作餅、甚甘肥、亦時至江南。

謹案。蘇拍酪作之、其性猶與酪異。今通言。恐是陶之未達。然酥有牛酥羊酥、而牛酥勝於羊酥、而其牦牛復優於家牛也。

となつていて、一層わかりやすい。

すなわち『政事要略』の

——乳成酪成蘇々成醍、々々色黃白——

の部分は

——乳成酪、酪成蘇、蘇成醍醐、醍醐色黃白——

の誤りであることが明白である。「醍醐」を「醒」と誤ったために意味不通となった。また謹案の次の「蘇扣酪作也」の「扣」は『政事要略』の中本は「栢」に作っているが、いずれにしても意味が通らない。ここは『新修本草』の天平写本ならびに現代刊本から判断して「搯」（ぬく、とりだす）と見るべきではないかと思われる。

末尾に近く、「其牝牛復優於家牛」の「牝」は『政事要略』の中本・陵本では「牦」になっているが、「牦牛」「牦牛」いずれも水牛に近い野牛で、中国西北の諸省や西藏などに産するというから、初めの「益州より来る」の記載と矛盾しない。この牛は黒い尾毛が美しく飾りに用いられた所から「髦牛」ともいうので、現代刊本の「髦牛」は恐らくその誤りであろう。

なお「陶之未達」の「陶」は『本草經集注』の著者・陶弘景を指しているものと思われる。酪と蘇は性質が違っているのに、それを列記している陶弘景の記述は十分でないという意味であろう。

さて『新修本草』現代刊本「牛乳」の条に、牛乳微寒、補虚羸、止渴下氣。

（以下細注）犍牛為佳、不用新被飲竟者。謹案。水牛乳云、造石蜜須之言、作酪濃厚、味勝犍牛。犍牛乳性、平生、飲令人利熟飲。今人口乾、微以温也。

とあり、いうまでもなくこれは『政事要略』の「又云」以下の部分に対応する。『政事要略』の「犍牛」は「犍牛（小さい牛）」の誤りであり、「争」が「平生」の誤記であることは明らかであるが、これらを訂正してもなお誤脱があると見えて、正確な意味をとることは容易でない。しかし牛乳が、栄養・強壯・止渴等を目的として薬用されたことはほぼ確実といつてよいであろう。

二

これらの記載を通じて、古代の乳製品に、蘇（酥）・酪・醍醐の三種があり、いずれも薬剤として用いられたことは推察

できるが、この三種が互いにどのような関係にあったか、また現代の乳製品の何にあたるかは、必ずしも明白ではない。そこで先ず『政事要略』よりも若干成立がさかのぼる『倭名類聚鈔』⁽⁵⁾の著者の意見を聞く必要がある。

醍醐 本草注蘇敬曰、醍醐暗胡二音此間音内五 是酥之精液也。陶隱居曰、一名斛酥、言酥一斛之中、得三四升也。

酥 陶隱居本草注云、酥音与蘇同 牛羊乳所為也。

酪 通俗文云、温牛羊乳、曰酪威各反乳酪和名途字能可遊

乳麩 陶隱居本草注云、乳成酪、酪成酥、酥成醍醐、色黃白、作麩甚甘肥今案麩即酥字也乳餅此俗云乳餅是也

これについて狩谷掖斎が考証しているが、すでに『新修本草』からの引用でも明らかのように、蘇から作られた醍醐は餅状をなしていて、乳餅そのものとも考えられるのに、倭名抄の著者が「醍醐」と「乳麩」の二項に分けて、別の物のように記載しているのは不審なことである。『倭名抄』の作られた頃、すでに醍醐の実体が不明となっていたか、または醍醐に液体と固体の二種があったのであろうか。

諸書で一致しているのは、乳↓酪↓蘇↓醍醐 という成立の順序である。

そこで先ず酪について考案したい。

これについては『倭名抄』の記載が重きをなすであろう。和名ニウノカニ乳粥というのであるから、液体であることに疑問の余地はない。狩谷掖斎は「煎乳、為酪、洋々然如薄粥也」と述べている。『倭名抄』の引用する『通俗文』は後漢の服虔の著、成立が古いだけに信頼してよいだろう。酪とは、牛乳を加熱してどろどろにしたものと考えられる。

酪を往々バターもしくはチーズと解する人が少なくないが、それは乾酪と間違えているのではなからうか（乾酪については後述）。

次に蘇（酥）が酪から作られることは諸書に明らかであるが、その詳細を述べた古書は見当たらない。

やや後代の文献であるが、明の李時珍の『本草綱目』⁽⁷⁾は次の如く記す。「酪」の項。

造法、用乳半杓、鍋内炒過、入餘乳、熬數十沸、常以杓縱橫攪之、乃傾出罐盛、待冷、掠去浮皮、以為酥、入舊酪、少許紙封、放之即成矣。又乾酪法、以酪晒結、掠去浮皮、更晒、至皮盡却、入釜中、炒少時、器盛再曝、令可作塊取用。

また同書「酥」の項には

時珍曰、酥乃酪之浮至所成、令人多以白羊脂雜之、不可不辨。按醴仙神隱⁽⁸⁾、云造法、以乳入鍋、煎二三沸、傾入盆内、冷定、待面結皮、取皮再煎、油出去盡、入在鍋内、即成酥油。一法、以桶成乳、以木安板搗牛日焦、氷出撤取、煎去焦皮、即成酥也。凡入藥以微火、溶化、瀘淨用之良。

必ずしも判りよい文章ではないが、牛乳を加熱したり、冷却したりする過程の中で、浮いてくる皮を集めて「酥」を作つて行く製法の大綱は理解できるようである。

なおこれとほぼ同文が明代の『正字通』にあり、それには元の『飲膳正要』に由ると書かれているので、こうした製法が少なくとも元代にさかのぼることが知られる。

これらの文献を通覧して、乳酸醱酵を思わせる何らの記述も見出せないことは、酪ならびに蘇を、チーズもしくはバターと見なす説に疑問を抱かせる。ただし乾酪は、旧酪を混じて日に曝すというのであるから、或いはチーズであるかも知れない。

私はこれらの文献に則つて、牛乳一升をはげしく攪拌しながら沸騰させ、冷却してはまた煎熬をくりかえすことによつて、白色の固形物約一合を得ることができた。それはカゼインを主体とする蛋白質が、脂肪を混じながら凝固したものと思われる。それは適度に甘く香ばしく、また保存に堪えるものであった。それは『延喜式』ならびに『政事要略』の「乳大一斗から蘇大一升を得る」との記載とも合致し、古文獻に現れる「蘇」と考えて大過ないものと思われた。

醍醐については、『本草綱目』の「醍醐」の項に

恭曰、醍醐出酥中、乃酥之精液也。好酥一石、有三四升醍醐。熱酪時、上一重凝者為酥。酥上如油、為醍醐、熱之即出、不可多得。極甘美、用處亦少。

とあり、別に「乳腐」の項があつて、

時珍曰、諸乳皆可造、今惟以牛乳者、為勝。○。羅仙神隱書云、造乳餅法、以牛乳一斗、涓瀘入釜、煎五沸、氷解之、用醋點入如豆腐法。漸結成、漉出以帛裹之。用石壓成入鹽甕底、収之、又造乳團法、用絡五升、煎瀘入冷漿水、并必自成塊、未成更入漿、一盛至成、以帛包擗、如乳餅樣収之。

と記載され、これはヨーグルトを固めたもののように思われる。

これら製法に関する記載は余りに簡單で、醍醐の実体は不明というほかはない。

本邦では、醍醐も酪もほとんど用いられることなく、専ら蘇だけが実用に供されていたようである。

天平十年の『周防國正税帳』⁽¹⁰⁾に

造蘇肆升小納壺肆口並小 乳牛陸頭取乳 銅稻肆拾捌束牛別日

と「造蘇」の事が見える。六頭の乳牛から二十日間乳をとり、四升の蘇を作つたというのであるから、十分の一の収量として四斗の牛乳を用いたわけで、一頭一日あたり三・三合の搾乳量ということになる。これは『延喜式』の「其取得乳一者、肥牛日大八合、瘦牛減半」の記載に比して著しく低い。恐らく一斗の牛乳から一升の蘇を得ることが困難な場合もあつたのではなからうか。なお『延喜式』の周防國の貢蘇の基準は六壺である。

天平九年の『但馬國正税帳』では、

依例造蘇伍壺大 乳牛壹拾參頭取乳廿日

とあり、十三頭二十日分の牛乳で、蘇五壺を作っている。この場合、大壺と小壺との数量比を知らなければ、乳量と蘇量との関係を計算できないが、『尾張國正税帳』（天平六年）に

造蘇壺斗參升納壺七口大壺三口々別納三升
小壺四口々別納一升

とあり、大小の数量比が三対一と判る。従ってこれを代入して計算すれば、一頭一日あたり三・四合の搾乳量ということになり、周防国の場合と大差がない。⁽¹¹⁾

かくの如く奈良時代から平安時代にかけて諸国で盛んに蘇が作られ、貢納されている。このほか「生蘇」というものもあつたらしく、平城京出土木簡の中に「近江國生蘇三合」の記載が見え、これは蘇の前段階と推測されるので、恐らく液体であろう。『広辞苑』の「酥」の項に「牛または羊の乳を煮つめて濃くした漿。煉乳」とあるのは、明らかに誤りと思われるが、或いは「生蘇」を指しているのかも知れない。

こうして貢納された蘇は、主として薬用に供された。

主効能は、すでに『新修本草』で見たように、「五蔵を補し、大腸を利し、口瘡を主す」ところにあるが、このほか『本草綱目』には次のような薬効が記載されている。

除胸中客熱、益心肝。除心熱肺痿、止瀉止嘔、止吐血、潤毛髮。益虚勞、潤臟腑。澤肌膚、和血脈、止急痛、治諸瘡。温酒化服良。

要するに強壯栄養剤・整腸薬として珍重され、また若干の抗炎症作用も認められていたらしい。

蘇はまた貴重な食品として、平安貴族の食膳を賑わしたこともあつた。『北山抄』⁽¹²⁾の「大饗条」に、

立作所羞腹赤生鳥蘇甘栗

と見え、また『西宮記』⁽¹³⁾に、延喜二年、蘇を左大臣に給したとある。

かくの如く、奈良・平安時代の上流階級の生活に重要な位置を占めた蘇であるが、文献に見える所は甚だ少なく、その

実態には未分明の点が多い。私の推測も決して断案と信じているわけではないので、今後多くの識者のご叱正に期待したい。

(色々貴重なご示唆にあずかり、また文献の借覧を許された福井大学名誉教授佐藤茂氏、内藤記念くすり博物館々長青木允夫氏、福井医科大学講師岩治勇一氏等に深甚の謝意を表する)

(福井県医師会史編纂委員)

△注▽

- (1) 『政事要略』新訂増補国史大系第二十八巻 吉川弘文館S 10年 一八三一—六頁
- (2) 例えば、佐伯有清『牛と古代人の生活』至文堂S 42年、関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館S 44年などを参照されたい。バター、固乳、コンデンスミルク等の諸説がある。
- (3) Neue Informa (一九七九年五月号)
- (4) 『重輯新修本草』国立中国医薬研究所出版 一九五九年
- (5) 引用は元和刊本(昭和四十二年風間書房複製)による。十巻本写本とは若干の異同があるが、醍醐の一名「斛酥」を「解酥」と記しているのはその主なものである。これについては狩谷敏斎の詳しい校証がある。
- (6) 『箋注倭名類聚鈔』明治十六年刊本
- (7) 『増広本草綱目』上海広益書店 一九一六年刊
- (8) 「醜仙神隠」とは明代の人・醜仙の著した『神隠書』の意と思われる。ただし『神隠書』にはまだ題目していない。
- (9) 宗田一『日本の名産』(八坂書店S 56)によれば、江戸時代に牛乳を煮つめて凝固させたものを「酪」として販売していたという。これは本邦の蘇酪の伝統が、北方遊牧民族のそれと若干異っていたことを示すものではないだろうか。
- (10) 正税帳の引用は『寧楽遺文』(S 51訂正四版東京堂)によった。
- (11) 村尾次郎『律令財政史の研究』(吉川弘文館)によれば、周防では牛一頭一日の取乳量六・五合、但馬では六・九合となっている。しかしこれは佐伯有清氏(注2前掲書)の指摘のごとく、計算の誤りがあるようである。
- (12) 『新訂故実叢書』吉川弘文館所収『北山抄』
- (13) 『西宮記』巻一『改訂史籍綜覧』近藤活版所M 35所収

On “So”

by

Shoichiro SHIRASAKI

“So” 《蘇》 is one of the products of milk, which was used popularly as a medicine in the Nara era and the Heian period. Though Seiji Yo ryaku 《政事要略》 refers to “So”, its substance has not yet been clarified. There are various views that it was cheese, or yoghurt, or others, but I suppose that it was a substance consisting of milk protein coagulated with fatty matter.