

【研究ノート】

日中の食文化の融合とその普及に関する試論的考察

－味噌、醤油、豆腐の伝来に注目して－

宮部 和幸*

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. はじめに | (1) 味噌 |
| 2. 融合・普及の分析枠組みに関する整理 | (2) 醤油 |
| (1) 技術移転 | (3) 豆腐 |
| (2) 融合 | 4. 考察－味噌、醤油、豆腐の融合・普及 |
| (3) 普及 | 過程－ |
| 3. 伝来の歴史的経緯と普及 | 5. おわりに |

1. はじめに

味噌、醤油、豆腐などといった古くからなじみの深い食品は、いずれも日本に起源をもつものではない。これらはいずれも中国から伝来し、それまでの日本の食文化¹⁾と融合して、わが国固有、あるいは地域固有の食品として普及していったものである。わが国の食文化は、中国の食文化の相互関係によって生成されてきた面が少なくない。

こうした日本の食文化の生成に関する文献は、その歴史や調理方法、食材などに関するものが多くを占めており、日本と中国の相互関係によって、わが国の食文化が生成されたことを記した文献は、必ずしも多くはない。とりわけ、この相互関係に関連して、食文化の融合や普及という観点からのアプローチの文献は少ない²⁾。

今後、食の分野でもグローバル化や無国籍化が進み、異文化料理の相互交流はより一層進展していくものと考えられる。この相互交流によって、どのように日本の食文化が融合・普及するのか、すなわち、融合・普及過程に着目することは、今後のわが国の食文化のあり方を検討する上で極めて重要であると考えられる。

そこで、本稿では、中国の食文化との相互関係のもとで生成されてきたわが国の食文化

*当学科准教授（みやべ かずゆき）

Key Words 1) 食文化、2) 融合、3) 普及

1) Food Culture、2) Fusion、3) Extension

に注目して、次の点に関して検討を試みたい。1つは、日中の食文化の生成・発展とその相互関係を意識しつつ、わが国の食文化の形成のうえで重要な役割を果たした味噌、醤油、豆腐が、わが国に伝来した背景とその歴史的経緯を明らかにすることである。2つは、わが国に伝来したこれらの3つの食品が、その後、どのような経過を経て日本の食文化と融合・普及したのか、である。

これらの課題への接近として、伝来などの歴史的経緯に関しては、既存文献から整理を進め、融合・普及過程に関しては、経営論や普及論等に依拠しつつ、検討の枠組みを明確にした上で考察する。

本稿は次の手順で進める。まず、融合・普及の枠組みに関して整理を行い（第2節）、ついで既存文献などを通して、味噌・醤油・豆腐の伝来の歴史的経緯を整理し（第3節）、融合・普及の視点からの考察を行う（第4節）、そして、以上の検討結果を踏まえたまとめを行う（第5節）。

2. 融合・普及の分析枠組みに関する整理

(1) 技術移転

味噌、醤油、豆腐は、いずれも大豆を用いた加工食品である。それはそれぞれの原料の伝来を意味する場合もあるが、基本的には、製造方法、すなわち、その技術が移転されることを意味している。

本来、技術とは、次の3つの本質を有するものである³⁾。1つは、技術の相互依存性あるいは相互補完性である。これは、技術がいくつかの技術の組み合わせさった状態であり、周辺技術との関連をもたなければ成立しえないことを意味している。2つは、技術の相互依存性であることと関連する技術の不可分割性である。一つの技術は一つの固まりであり、それを分割することも、2倍にすることも不可能である。また半分の技術だけを移転するもできない。3つは、技術は、信用やイメージ、ブランドなどと同じく、蓄積された知識としての情動的資源であること、である。

この情動的資源としての技術には、移転可能性、普及可能性の高いものと低いものが存在する⁴⁾。一般に、機械などの生産設備に体化されているようなものは、機械を移動さえすれば良いので、その移転可能性は高い。また、機械や施設等の物的資源となりうるために、その汎用性は高く、比較的可変的な資源であることから固定性は低くなる。すなわち、汎用性が高く、固定性が低いために、その普及可能性は高くなる。

それに対して、現場での熟練などといった道具の使い方、人との関わり合いの高いものは、その移転可能性が低くなる。こうしたノウハウ、熟練といったものは、通常、人に体

化されており、それらは汎用性が低く、固定性の高いものとしての性格をもつ。したがって、その普及可能性も低くならざるを得ないのである。

(2) 融合

次に、こうした情報的資源としての技術の融合問題を検討しよう。一般に、「融合」とは、相互に融け合い、一つのものになること、あるいは、2つないし2つ以上のものを適切に統合させることを指す言葉である。ただし、ここでは、融合を単に入り混じったり、溶け合ったり、あるいは連携したりということではなく、2つ以上のものを適切に入れる、すなわち、「入れ子状態」を形成したものとして捉えておきたい。

図1は、この入れ子状態を簡潔に図示したものであるが、ここでの入れ子状態とは、たとえば中国から伝来した味噌に関する情報的資源と、伝来以前の味噌に関わる日本での周辺の情報的資源を、注入する状態が形成されることを示している。

このように融合とは、単に中国からの伝来の技術（情報的資源）に着目するのではなく、伝来までの、日本の既存の技術（情報的資源）との関連で考察することの重要性を示唆する。同時にこのことは、技術の本質である相互依存性あるいは相互補完性とも密接に関連することを意味している。

もう一つは、こうした入れ子状態が形成された構造、すなわち、融合構造がどのようなものであるか、その普及との関連で理解しておく必要がある。入れ子状態の構造的理解には、一定の幅をもった時間、すなわち、「時間の流れ」として捉えておくことが必要である。このことは、本来、移転や伝来を時間的流れのなかで捉えるものであることとも密接に関連している。

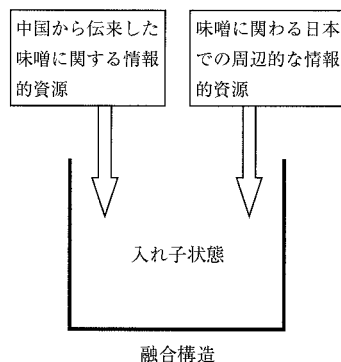


図1 入れ子状態（融合構造）

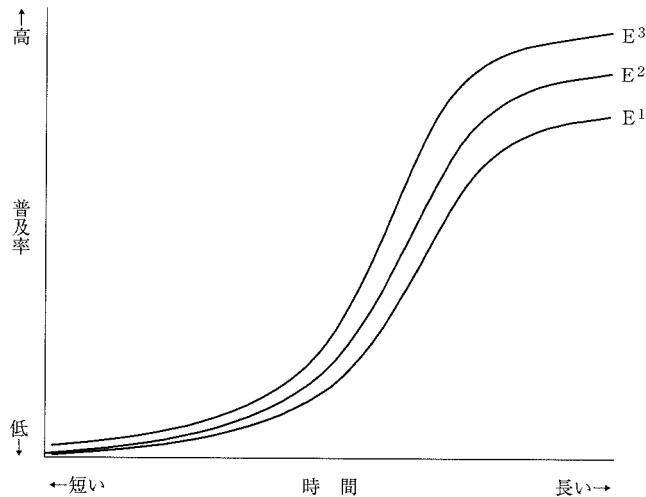


図2 小改善と普及曲線

注：稲本〔6〕p12より転載（一部、変更）

（3）普及

多くの実証的、理論的研究が蓄積されている普及論におけるロジスティック型（logistic type）の普及曲線に注目すれば、図2のような普及モデルを示すことができる⁵⁾。同図は、「小改善」が加えられた時点から、普及曲線 E^1 よりも普及曲線 E^2 、また普及曲線 E^2 よりも普及曲線 E^3 の普及スピードの速まることが示されているとともに、普及率も高まることを示している。

技術が移転され、それが普及していく過程では、種々の修正、それは変革といわれるようなものと比べると小さな改善、すなわち「小改善」が加えられる。その結果、小改善が加えられた時点から普及曲線の傾きが大きくなり、普及の速度も、普及の天井も上昇するケースが示されているのである。したがって、普及とは、技術が移転されたのちに、入れ子状態にどのような種々の小改善が施されるのか、それを動的的に捉える必要があるのである。

以上の融合・普及に関する検討を踏まえて、本稿での味噌、醤油、豆腐をめぐる融合・普及の分析枠組みを整理しよう。

まず味噌、醤油、豆腐の製法の技術的特性に着目した場合、麴の仕込みや発酵の度合いなど、そのノウハウなどは作業現場での経験で得られるものが少なくなく、また作業工程からみても、製麴・発酵工程などのいずれも人間が大きく関わる工程を有している。したがって、これらの情報的資源としての技術の圧倒的な部分は、人に体化されるもの多く⁶⁾、移転可能性や普及可能性は必ずしも高いものとして位置づけにくいといえる。

そして、こうした特質を有した情報的資源としての味噌、醤油、豆腐の技術の融合・普及経緯について明らかにする場合、中国から伝来された情報的資源と、伝来以前の日本の周辺の情報的資源との関連性に着目し、新しい技術を受け入れる入れ子状態の形成を描きつつ、そこにどのような「小改善」が展開されたのか、動態的な過程として捉えておかなければならないことになる。

3. 伝来の歴史的経緯と普及

(1) 味噌

味噌、醤油はともに中国の「醬」を母体としている⁷⁾。醬については、紀元前11世紀の中国の古代文書『周礼』や、孔子の『論語』にも記されるなど、極めて古い歴史を有したものである。醬には魚肉等を叩き潰し、雑穀の麴と塩と酒をまぜて漬け込み、熟成させた動物性のものと、大豆や雑穀等を発酵させた植物性のものの2つがあった。味噌や醤油は後者の植物性の醬にその原型があるといわれている。その後、中国の農業書『齐民要術』(530~550年)によれば、醬は米や麦、雑穀を麴として、それを大豆に加えて発酵させたものの記録が残されている。

醬が日本に伝来した時期は明確ではないが、『正倉院文書』(686~780年)では、醬が大豆、塩、米、酒等の植物性の素材を発酵させてから搾り取る液状のものとして記されており、また『万葉集』では、醬が調味料として使われていたとも詠われている。さらに大宝律令では、宮内庁の大膳職に属する「醬院」で、大豆を原料とした醬が製造されていた。8世紀初期には、原料となる大豆、米は日本に伝来しており、麴による発酵や製塩技術も確立していたことから、醬を製造する条件は既に整っていたといえる⁸⁾。

こうした醬を母体とした味噌の伝来には、次の3つの経路が考えられている⁹⁾。その1つは、中国大陸から直接伝来したルートであり、中国の径山寺の禅僧によって伝えられたとするものである。これは径山寺味噌のように撒麴を使用する製法に通じていくことになる。2つは、中国から朝鮮半島を経由したルートであり、高麗人が渡来して大豆による豆味噌の製法を伝えたとするものである。これは味噌玉と呼ばれる餅麴を使用する製法に通じるものである。さらに3つは、中国大陸からの直接ルートと朝鮮半島経由ルートが共にあったとするものである。

わが国において、現在の「味噌」の文字が最初に使われたのは、平安時代後期の『扶桑略記』であるとされる。奈良時代には、すでに文献にも味噌の原型といわれる「未醬」が登場し、平安京の西市には未醬屋の存在が記録されている。こうした醬の製法を基本として、大豆を原料に麴や塩を混ぜ合わせ発酵させる味噌の製法が奈良・平安時代に出現した

と考えられている。そして味噌は、いわゆる「精進料理」とも密接に関連していた¹⁰⁾。鎌倉初期に、中国から禅宗とともに精進料理が伝来し、寺院を中心とした味噌づくりや味噌を用いた食文化が展開していった。特に、粒味噌を磨り潰した「すり味噌」が考案されたことで、水に溶け、味噌汁として食され、味噌が調味料としての役割を大きく果たすようになる。鎌倉後期ともなると、庶民仏教の拡がり、寺院の味噌やすり鉢が庶民生活にも浸透し、味噌の主原料である大豆が生産されると、農民たちの自家用味噌づくりが始まった。

さらに室町時代には、大豆生産が奨励されたことにより大豆の生産量が増え、各地で多様な味噌づくりが行われた。たとえば、煮物料理に味噌が使われる「たれ味噌」、煮た大豆と麦とを混ぜ合わせて麴をつくり、塩水を加えて仕込む「唐味噌」などの種類の多様化も進展した。その後、戦国時代には、味噌の原料となる大豆は高タンパク質で栄養価が高く、かつ発酵食品である味噌には消化酵素を多く含有しているために、兵糧としても重宝された。

そして江戸時代に入ると、醤油が一般に普及するまでは、味噌をベースとした調味料が広く利用された。『本朝食鑑』（1697年）では、味噌が滋養となり、内臓を整え、病後の回復や老人、子どもにもよく、酒や食品の毒を消すものとして、その効用が広く紹介された。『黑白精味集』（1746年）では、七日味噌、上白味噌、白味噌などの多様な種類の味噌の製造方法が記載され、食材や調理法に応じて味噌の種類を適応させるものとなる。このように味噌は各地の風土や気候を反映して、熟成方法などの異なる多様な味噌づくりが行われていくことになる。

(2) 醤油

現在の醤油の製法は、蒸した大豆と炒った小麦を混ぜ、種麴を加える製麴工程、食塩を加え諸味・発酵工程、圧搾、火入れを行う製成工程を有する。醤油も味噌と同様に製麴工程をもち、主な原料は大豆と小麦、そして塩である。その根源は中国の醬であり、日本に伝来し、融合していくなかで醤油が製造されるようになった¹¹⁾。

醬から醤油への移行は、鎌倉時代までの時を経ることになる。信州の禅僧・覚心が、中国から持ち帰った径山寺味噌の製法を、紀州湯浅の人々に教えているなかで、醬からしみ出た液体が、調味料に向くことに気付いたといわれている。この醤油の製法は、味噌玉による「たまり味噌」と同時に作られた、いわゆる「たまり醤油」であった。1580年頃には、わが国での最初の醤油屋といわれる「玉井醬」が醤油業を開始し、1588年には紀州から湯浅醤油100石が大阪に送られた記録が残っている。また同時期には、播州龍野でも醤油の製造が始まり、いわゆる「薄口醤油」が製造される。

味噌玉を使う製法が主流であったが、『料理物語』（1648年）では、味噌玉を使わない正木醤油の製法の記録が残っている。これによれば、大麦と小麦を精白後に、煮大豆と混ぜて、塩と水を入れるものとして、さらに、麴を用いた製法では『雍州府志』（1684年）での記述がもっとも古いといわれている。煮た大豆と炒った大麦で麴をつくり、それを塩と水を加えてかき混ぜ、70日後にもろみを袋に入れ、それから汁を搾りとる。ここでは、原料は大麦が使われており、絞った汁には火入れはされておらず、現在の製法とは異なっていた¹²⁾。

江戸時代初期には、大阪、京都などの上方では、醤油は既に普及していたが、関東では製造がされておらず、上方からの輸送された醤油に依存していた。都から醤油が運ばれることから、これを「下り醤油」と呼び、高価であったこともあり、庶民にはあまり普及しなかった。しかし、江戸の人口が増加し、人々の好みにあった濃い味の醤油が製造されるようになった。それは、下り醤油に対して「地回り醤油」と呼ばれ、今日の「濃口醤油」に至っている。醤油づくりが盛んになったのが、原料となる大豆などの産地を抱え、利根川、江戸川などの水路にも恵まれていた野田や銚子の地域であった¹³⁾。

このように醤油は、多様な地域で普及することによって、多様な醤油づくりが進められ、今日の大豆と小麦を組み合わせ、火入れ工程をもつ醤油の製法が、江戸時代後期に定着することとなる¹⁴⁾。

(3) 豆腐

豆腐の製法は、水に漬けて柔らかくした大豆を水とともに磨碎した「呉」を加熱し、こした豆乳を、にがりの凝固剤で固める、その製造方法自体はシンプルなものである。食味が淡泊で料理への適応性が高く、二次加工品が豊富であり、植物性タンパク質に富む栄養食品である。

豆腐の起源は、紀元前2世紀の前漢の淮南王劉安によって発案されたという説がある。しかし、前漢の時代には、豆腐の原料となる大豆は存在しなかったともいわれ、また豆腐に関して記された文献は、唐以降にならないとみられない。したがって、その起源は、劉安の時代ではなく、唐代中期という説があるが、いずれにしても唐代の中期頃には、既に豆腐が作られていた。豆腐の製造方法は、滋養に富む大豆を、どのようにして食べるかということから、まず豆乳という形態に、これに塩味を加えて調味した豆腐が原形と推測されている。最初から製法があったのではなく、試行錯誤のなかで今日の豆腐が製造されたと考えられるのである¹⁵⁾。

わが国への豆腐の伝来時期は明らかになっていないが、奈良から平安時代にかけて、中

国に渡った遣唐使の僧侶等によって、豆腐の製造技術が伝えられたとされている。ただ、奈良や平安時代の文献には豆腐を記した文献は存在せず、豆腐が記録として登場したのは、平安末期、奈良・春日大社の神主の日記の中に「唐符」(豆腐)という記載があり、これが最初といわれている¹⁶⁾。

中国から伝来した豆腐は、精進料理のなかで多様な工夫がなされていった。鎌倉時代、修行の一環であった精進料理において、不足しがちなたんぱく質を補うために、豆腐が重宝された。次いで精進料理の普及等に伴って貴族や武家社会にも伝わり、室町時代になると豆腐の製造方法は広く普及した。

『和漢三才図絵』(1713年)では、原料の豆を黒豆、黄豆、豌豆、緑豆として、凝固剤を塩のにがり、山麓の葉、石膏の粉などとするのが記載されており、その製造方法は、現在と基本的に変わらない。室町時代の「七十一番職人歌合」には、食関係の職種に「豆腐うり」があり、また『人倫訓蒙図彙』(1690年)には、豆腐の二次製品の焼き豆腐や揚げ豆腐も記載されている。『本朝食鑑』(1697年)では、豆腐の種類として、汲豆腐、錦豆腐、油揚げ、凍り豆腐、六条豆腐などが記され、バリエーションが豊富になってきたことが確認できる¹⁷⁾。

江戸時代になると、それまでは僧侶や武士の食べ物であった豆腐が、一般にも普及し始めた。1782年には100種類の豆腐料理を紹介した『豆腐百珍』が出版され、その翌年には続編が、その後さらに付録までが出版され、江戸時代には豆腐が食品として幅広く使われていることがわかる。しかし、冷蔵技術等は確立しておらず、製品の流通も限られた地域に限定されていたことから、地域の風土や気候などに根ざした豆腐づくりが行われていくことになる。

4. 考察—味噌、醤油、豆腐の融合・普及過程—

表1は、味噌、醤油、豆腐の伝来および伝来後(江戸時代まで)の融合・普及に関して注目される項目を整理したものである。

まず、伝来以前に、日本での既存の周辺的な情動的資源がどのような状態であったのかをみておくことにしよう。

味噌、醤油、豆腐のいずれの原料である大豆は、縄文時代に存在したといわれる出土例があり、『古事記』にも大豆の記録が残されている¹⁸⁾。弥生時代には、米食文化が定着しており、米や麦、大豆の生産は既に行われていた。また、これら食品に不可欠な原料である塩の製塩技術は、海水から濃い塩水(鹹水)を採る採鹹と、鹹水を煮つめて塩の結晶をつくる煎熬という2つの工程から成る製塩法が確立していた。そして塩を用いた味噌、醬

油の母体となるべく醬も製造されていた。

さらに、味噌や醤油は、ともに麴を作る工程を有している。麴は発酵食品を製造する上で重要であるが、その技術は『古事記』によれば、300年頃に百済から伝来し、麴を用いて酒を造る技法が伝授されたとの記録が存在している。すなわち、味噌、醤油の母体である醬や豆腐が伝来するまでに、それぞれ原料、麴、製塩技法などの情動的資源が整っていたといえる。つまり、味噌、醤油、豆腐を受け入れる「入れ子状態」がある程度形成されていたと考えられるのである。

そして、味噌、醤油、豆腐に関わる情動的資源は、僧侶等の人によって移転されたことである。醬を母体とした味噌や醤油は、禅僧や高麗人によって、豆腐も中国に渡った遣唐使の僧侶などによって、その情動的資源がわが国に移転された。このことは、味噌・醤油・豆腐の情動的資源が人に体化されていたことを意味している。

こうして奈良時代から平安時代にかけて、主に入唐僧や帰化僧によって伝来した味噌や豆腐は、鎌倉・室町時代には精進料理とともに畿内を中心に普及した。ここではまず、精進料理への適合に向けて、種々の「小改善」が施されたといえる。

その後、それぞれの食品は、地域的な広がりと並行して、種々の改善が行われ、多様な種類、製法を伴いながら普及することとなった。たとえば、味噌の場合、室町時代には、すり鉢の普及とともに、各地で味噌づくりが行われた。そして各地の気候・風土に応じて、熟成方法など異なる多様な味噌の製造方法が展開されていった。また醤油の場合も、地域によって種々の改善が行われ、多様な醤油が製造されていった。とりわけ江戸時代は地

表 1 伝来の歴史的経過と改善・普及

時代区分	伝来・改善・普及	味噌	醤油	豆腐
～飛鳥	・大豆、麴、製塩の伝来 ・醬の伝来			
奈良	・味噌、豆腐は入唐僧や 帰化僧によって伝来	・味噌の製法伝来		・豆腐の製法伝来
平安		・文献にて「未醬」（味噌） の記述		・「唐府」の記述
鎌倉	・精進料理とともに改 善・普及が進む	・味噌は精進料理とともに 普及 ・「すり鉢」の普及と「す り味噌」	・味噌玉による醤油製法	・豆腐が精進料理とともに 普及 ・保存技術は伴わず、冬期 間のみ製造
室町	・畿内から地域的拡大	・大豆生産増大と各地で味 噌づくり展開 ・たれ味噌、唐味噌などの 種類の多様化		・武家社会のなかで豆腐の 製造方法が普及 ・奈良から京都、さらに地 域的な広がり
安土 桃山		・兵糧としての味噌が普及	・畿内でのたまり醤油、薄 口醤油	
江戸	・全国的な普及と製法、 種類の多様化の進展	・江戸時代中期、七日味噌、 上白味噌、白味噌などの 多様な味噌の製造方法	・醤油の種類の多様化 ・大豆と小麦を組み合わせ、 火入れを行う今日の製法 の定着	・多様な二次加工品の出現

域的な広がりとともにバリエーションが豊富になり、広く普及した時期であるといえる。すなわち、入れ子状態に小改善が施され、動的に変化するなかで、醤油、味噌、豆腐が、わが国において普及し定着していったのである。

5. おわりに

本稿では、味噌、醤油、豆腐の伝来、そして日本の食文化との融合・普及の過程を検討した。これらの食品は、いずれも中国に起源をもち、主に奈良時代から平安時代にかけて、入唐僧や帰化僧など、いわゆる人に体化された情報的資源としてその技術がわが国に移転されてきた。

醤油や味噌は、ともに麴を作る工程を有している。麴は発酵食品を製造する上で重要であるが、醤油や味噌が伝来する以前に、既に日本には麴技術が確立していた。また、豆腐についても、その原料である大豆は伝来しており、製塩技術も確立していた。つまり、醤油、味噌、豆腐がわが国に伝来するまでに、それらを受け入れる「入れ子状態」がある程度形成されていたのである。

とりわけ食文化との関連からいえば、醤油、味噌、豆腐のいずれもが、まずは精進料理への適合に向けて、種々の「小改善」が施されたといえる。そして、それらが地域的に拡大していくなかで、入れ子状態にそれぞれの地域にあった小改善が施され、動的に変化を遂げながら、普及していったと考えられるのである。

本稿は、味噌、醤油、豆腐の伝来を中心として、わが国の食文化への融合・普及過程を検討したが、これら食品の技術（製法）に関して、必ずしも十分な資料収集・分析ができているとはいえない。加えて、現在の中国でのこれらの技術（製法）と比較検討することによって、日本における融合・普及をより明確にすることもできる。今後も引き続き、この分野における文献資料・データの収集・分析に取り組み、本研究をより一層発展させていきたい。また、食文化の融合・普及に関する分析枠組みはあくまでも試論的なものである。技術の変遷に関する実証的な調査研究を進めるとともに、食文化の融合・普及に関する理論化にも取り組んでいきたい。

※本稿は、平成20年度日本大学学術研究助成金「日中の食文化の生成と融合化に関する研究」による成果の一部である。

注

- 1) 「食文化」とは、食に関する文化を総称する概念であり、そこには食材、調理法といった食品に関わ

るものから、食器、作法などの多くの領域が含まれている。ただし、本稿では、特に味噌、醤油、豆腐の製造、その技術（情動的資源）を中心に捉えるものとしている。

- 2) 食文化の融合・普及に関する既存文献では、たとえば、中村欽哉『韓国の和食日本の韓食－文化の融合・変容』（柘植書房新社、2007年）などがあげられる。これらはその条件が述べられているだけに過ぎなく、その検討枠組みはかなり限定的である。
- 3) 技術の本質については青木・伊丹〔1〕 pp.229～230による。
- 4) 情動的資源としての技術と技術の移転可能性については、伊丹・加護野〔5〕 pp.159～161による。
- 5) 普及モデルの理論的構造については稲本〔6〕 pp.11～12による。
- 6) 本稿とは視点が異なるが、石毛・鄭〔4〕 (pp.158～166) では、食文化の伝播の条件として、人間の往来がその基本となることを指摘している。
- 7) 「醬」については飯野〔3〕「醤油の歴史①」 pp.16～18及び「醤油の歴史②」 pp.18～20による。
- 8) 醬を作り得る条件が整っていることは高垣〔9〕 p.8による。
- 9) 醬、味噌の伝来については高垣〔8〕 pp.8～12、マルコメ味噌〔12〕 による。
- 10) 味噌と精進料理との関連については高垣〔8〕 p.9による。
- 11) 醤油の作り方、歴史に関しては高垣〔9〕 pp.103～108、飯野〔3〕、キッコーマン醤油博物館〔11〕 による。
- 12) 江戸時代の醤油の製法については高垣〔9〕 p.105による。
- 13) 下り醤油、濃口醤油などについては高垣〔9〕 p.105による。
- 14) 大豆と小麦を組み合わせた火入れ工程については飯野〔3〕「醤油の歴史④」 p.12による。
- 15) 豆腐の歴史については秋山〔2〕 pp.149～152、篠田〔7〕 pp.235～248による。
- 16) 豆腐の伝来については秋山〔2〕 pp.149～150による。
- 17) 豆腐加工の多様化については秋山〔2〕 pp.150～152による。
- 18) 大豆及び大豆加工品の伝来については畑〔10〕 pp.221～224による。

引用文献

- 〔1〕 青木昌彦・伊丹敬之『企業の経済学』岩波書店、1985年。
- 〔2〕 秋山照子「食文化・伝統技術に学ぶ（第5巻・豆腐）」『地域資源活用食品加工総覧・加工品編』農山漁村文化協会、2000年。
- 〔3〕 飯野亮一「醤油の歴史①～④」『FOOD CULTURE No.1～3・5』キッコーマン国際食文化研究センター、1999年（No.1）、2000年（No.2）、2001年（No.3）、2003年（No.5）。
- 〔4〕 石毛直道・鄭大聲「食文化は伝播する」『食文化入門』講談社、1995年。
- 〔5〕 伊丹敬之・加護野忠男『ゼミナール経営学入門（2版）』日本経済新聞社、1993年。
- 〔6〕 稲本志良「農業普及序説－その主要な概念と理論的構図」日本農業普及学会『農業普及事典』全国農業改良普及支援協会、2005年。
- 〔7〕 篠田統「豆腐考」『日本の食文化第三巻 米・麦・雑穀・豆』雄山閣出版、1998年。
- 〔8〕 高垣順子「食文化・伝統技術に学ぶ（第7巻・味噌）」『地域資源活用食品加工総覧・加工品編』農

山漁村文化協会、2000年。

〔9〕 高垣順子「食文化・伝統技術に学ぶ（第7巻・醤油）『地域資源活用食品加工総覧・加工品編』農山漁村文化協会、2000年。

〔10〕 畑明美「日本人と豆食文化－とくにダイズを中心として－」『日本の食文化第三巻米・麦・雑穀・豆』雄山閣出版、1998年。

〔11〕 キッコーマン醤油博物館（<http://www.kikkoman.co.jp/soyworld/museum>）

〔12〕 マルコメ味噌（<http://www.marukome.co.jp/product/learn/index.html>）