

よるとも家政學に至ては其國其國に従て其要求を異にするものでありますから其國に相應した家政學を研究せねばなりません、即日本國民は我が足らざるところを補つて國情に適したる研究をして益々我家庭をすゝめ我國を發展しなければならぬ、其點よりすれば現今我國の家政學は未だ發達の位置に達して居らない同じく一等國の一ながら富みの點よりまた身体の點よりしても彼等と並で行くことが出来ない。

千八百九十九年の調によれば婦人が衣服の爲に費すところは一年間に百億弗であるといふが今日では尙進んで居る様であります然に一人として之を有功に消費せらるることを研究するものがないと云ふので之を嘆きて種々の書物を表し其事を發表したる者さへあります、之と同じく我國に於ても女子の手によつて浪費せらるる金銭の高は非常なものであらうと思ひます、故に尙之を有功に費さんことを考へ衣服食物住居等を健康に適して然も經濟的にする様に研究せねばなりません、我國に於ても此責任のあるのは女子の外にはありません男子にはこの様に些細なることは出来ませんから婦人は消費せらるる金銭が大なる効果を來す様にとめなければならぬと云ふことを感ずるのであります、其研究が將來の女子の中に責任のある事は我教育にあづかるものゝ力にまたねばなりません、どうか其方面に一つ力をつくして貰つて別れ別れにならないで力一つにして何處の學校出などと云ふ事を置いて共同一致其方面に研究を充分にし充分に發達せしめた

いと思ふのであります。

味噌につきて

技藝科一年

白井 よしの

味噌は古來日本支那及び朝鮮皆之を日需の食物となせりかの三代實錄によれば支那の僧湛譽といふもの一千余年前に少量の味噌を我が帝に獻せりといふ又味噌は一に高麗醬と云ふを以て之を推せばその朝鮮より輸入せしものならんか要するに其の製法は當初支那若くは朝鮮より傳へられたるものならんかと思はる然しその當時の味噌につきては今こゝに調ぶる要なければ元より現今使用せるものにつきてその大要を述べん扱て

味噌の主要原料 は一般に米或は麥食鹽及び水なり而してその種類によりては蔬菜若くは魚類等を副資料として混じ之を徐々に醗酵せしめて製せるものなり此等の中最も重要なものは荳にして多くは黃大豆の大粒種を可とし其の味を貴ぶものは青大豆を用ふ又白大豆蠶豆等をも用ふ而してその豆の種類に拘らず種粒の不揃は不可にして一般に大粒種を可とすこれ其の味小粒種より美なるに依る然れども大粒種は熟成後其の實質重量に減却を來すこと多きを以て近年製造家は小粒大豆を用ふ然れども黒大豆又は褐色大豆は熟成後色悪しき爲普通は之を用ひず麥又は米は麴となして用ふ。

麩の製法 は先づ白米をよく研ぎ之を甑にかけて蒸し上げ十分蒸せたる時取出しよくかき交せて塊になるを防ぎ且つ冷まし麩種を少しづつ交せてよくかき交せ室内に初めは杉なりに積み上げ菴蓋に分け棚にのせ其の間に幾度となくかき交せて湿氣と温度との均一を謀るなり然る時は數日にしてかの毛の生えたる甘味ある麩となるなりさて

麩室 は地上に造るものと地下に造るものとの二種あれど要するに温度の逃散するを防ぎ且つ始終同一温度を維持する様に建築せるものなり蒸氣の麩となる際には夥しく炭酸氣を發生するが故に注意を怠る時は麩室の内にて窒息する恐れありこの室の温度は凡そ華氏の九十度をこえずといふ。

味噌の製法 味噌を製するには普通大豆一斗麩七升食鹽八升の比例を以て製するなり。

味噌の品質は其の原料配合の度豆、麩の種類及び食鹽の分量に依る又地方により製法にも亦多少の差違ありて各々異なる名を有するその二三を上げれば仙台味噌(赤味噌)白味噌江戸味噌田舎味噌名古屋味噌金山寺味噌三河の八丁味噌等あり。

白味噌 之は鹽分少なく久しく貯藏する能はず之を造るには先づ大豆を丁寧に洗滌し一晝夜水に浸して後之を煮沸す此の際豆の色を白くするため數回くり返してその皮を除き去る然る後之に精白米を選びて造りたる麩と食鹽とを混す此の分量は大豆一斗麩一斗食鹽二升の割合なり之等を煮

豆が未だ冷めず凡そ攝氏の七十度より九十度迄の間にある時に混するなり然る時は醱酵は大に齒くなり大かた三四日にて出來上り直に食用に供するを得然れども之は普通の状態に於ては十日以上は貯藏するを得ず。

江戸味噌 この味噌は赤黄色を帯ぶるものにして四ヶ月より十五六ヶ月間貯藏するを得之を製するには先づ大豆をよく煮沸しその温度の尙ほ全く去らぬ間凡そ攝氏の卅五度より四十度の間にある時に米麩を加へ食鹽は此の際其の一部を加へ残り湯にとかし其の豆の冷却するを待つて右の混合物をばげしくかきまはしながらこれを混和するなり此の味噌を釀成するには夏は凡そ十日間冬季は凡そ三十日を要す。

田舎味噌 この味噌は殊に多量の食鹽を含み色は赤褐色なり之を固するには大豆を廿四時間乃至卅六時間位煮て赤色に變せしめたる後十分間位冷却して之に麥麩及び食鹽と水とを混すその分量は大約大豆一斗麩五升食鹽五升の割合なり之を大桶に入れ蓋を蔽ひ置く時は大抵十一ヶ月乃至十二ヶ月を経て出來上るなり或は大豆が未だ全く冷へざる時即攝氏の三十度位の時に麩及び食鹽を混する時は醱酵速にして四五ヶ月を経れば食用に供する事を得之れ又一法なり。

仙台味噌(又は赤味噌) この味噌は仙台地方に多く行はるゝ故にこの名あり鹽分最も多く其の成熟大に遅しこの味噌の特性は佳香ある上に甘味をも備ふるにあり而して其の質一年間は不變なり

之を製する法は一種特別にして先づ大豆を煮沸し十分柔かになしてよくすり潰し或る形になして風に乾かして固くなり之を軒下につるし四十日間ほど乾かしてそれを取りおろし湯にてかび及び他のよごれを落し直につゝみて一晝夜の間放置し翌日之をつきくだけき細目の篩にてこし粉となし豆一斗につき麥麴六升五合鹽四升と適宜の水とを混じ大桶の内によく踏み込み密閉して冷所において醱酵せしめ三ヶ月間を経て之を臼にて搗きもとの桶に返し置くなりこの手續を経る時は醱酵は大におそく一年半乃至二年の後成熟し始めて食用に供し得るに至る。

三河八丁味噌 大豆一石を數時間煮て桶に入れ稍々冷へたる頃之を潰し米麴七八斗に食鹽五六斗を混じよく搗き合せ桶に入れて密閉しておく時は一年の後成熟す。

金山寺味噌 之は大豆麥各一斗食鹽四升水の少量を以て醸造するものなり之を製するには大豆を炒りて粗く搗き割り其の外皮を除去し又精みたる大麥を水に浸し全く浸潤するに及びて之を前的大豆に混ぜ之を蒸し試みに之を握り施飯の觸感あるに至れば之を出して麴を作り之に食鹽及び水を加へ同時に瓜茄子薑等を燂で刻みたるものを混じおく事凡そ一年にして熟成す此の味噌は唯嘗め食ふに供せらる。

化學的變化 味噌の化學的變化は或學者の實驗に依ると左の如し其試驗したる味噌は仕込後百五十日を経過したるものなり其物は水分を有すること51%より53%なり今此味噌の乾燥物百分中に

有する主なる成分をあぐれば次の如し

有機物	六六、四〇
灰分	三三、六〇
冷水に溶解するもの	六一、二三
粗蛋白質	三〇、七九
脂肪分	一六、九三
粗纖維	五、七一
食鹽	二七、七六
澱粉糊精等	七、三三
葡萄糖	九、四三

味噌の水分及食鹽 味噌の水分は醱酵中幾分は蒸發すれども有機物の爲めに水を生ずるが故に漸次増加し大抵五割を含有す味噌に於ては其の特性として冷水に溶解すべき物質多し之等の可溶物の多きは専ら微生物の醱酵作用に依るべし食鹽は頗る多量なれども醱酵を緩徐にしてその腐敗を防ぐ効能あると澱粉及糊精を葡萄糖に化す等の働きをなす此外酒母の存在する爲め葡萄糖をアルコールに變じ常にその少量の味噌に存するを見る。

蛋白質 は分解されて一種緊要なる可消化物となる此ものは牛肉など煮たる後得る所の汁液所謂(肉エキス)に存する主要性分の如し泰西學者の研究する所に依れば肉エキスは筋肉及神經の働を促す刺激劑なりと云ふ此味噌中にも此ものと同じ功能ある成分を含有するを以て我等の生活上如何に味噌の必要なるかは言を俟たざるなり。

微生物の醗酵作用 は温度の高低に依りて其の勢力に強弱を生ず之を以て味噌の醗酵も又然り温度高ければ醗酵速に低ければ徐なり江戸味噌の温度高き蒸し大豆を用ふるは温度に依りて醗酵を速にならしめんが爲なり又醗酵の遅速は温度のみならず麴なれど食鹽の配合量の多少に關係す例ば麴水少く食鹽の多量なる三河味噌の如きは醗酵遅緩なり麴多量なれば醗酵作用を起す原料増加し微生物の繁殖に適するが故に速かに成熟す一般に速成の味噌は醗酵時間短かきを以て炭水化合物蛋白質等の變化を受けざるもの及不溶解物を含有すること多きを以て其晩熟のものに當る事明かなり。

味噌の味 味噌を生ずるには前に述べし如く主として麴かびの作用に依るものなるが此の他枯草バクテリアや納豆を生ずるバクテリアなど二三のバクテリアも醗酵作用に關係すれども枯草バクテリア及納豆バクテリアなどは味噌を製するには却てなき方勝れり味噌の出來をよくし味をよくする爲めには此の麴菌が非常に大切なるものなり然して世に時々ある味噌の違ひと稱するものは他

のバクテリア菌類が味噌玉の上に繁殖するために麴菌が充分繁殖し能はざるに依る例ばアラカビ醗母菌醋取バクテリアは其主なるものなり若し味噌玉の上にアラカビが多く出來る時は味噌の風味を悪くし醋酸バクテリアが出來たる時は味噌は酸味を帯ぶるなり扱如何にせば今述べし如く種々味噌の味を悪くし又其風味を損するバクテリア菌を未發の間に防ぎ得るかと云へばそれは麴の胞子即ち俗に麴のもやしと稱するものを味噌玉の上にふりかけおくにあり然る時は胞子は發芽して麴菌を生ずるなりかくして麴菌の多く味噌玉の上に生じたる時は他の菌類は發生し難しこれ恰も野又は畑などに勢よきアレチノギクなどの草の生始むるや益々畑一面に廣がりて他の草は壓倒せらるゝ如く麴菌も繁殖するなり即味噌の味をよくするには前述べし如く第一原料たる豆及麴の種類を選び次には之を成可く充分麴菌を繁殖せしめ之を成可永き間に醗酵せしむるにあり先味噌の味噌につきての大體は右の如くなり尋に此の味噌を材料として作りたるもの二三を揚ぐるに納豆味噌鯛味噌つか味噌露味噌常盤味噌時雨味噌鴨味噌小鳥ほろ味噌抽びしほ菊びしほ等なり。

てつか味噌 胡麻の油を煮たて、先豆を煎り次に牛蒡と蓮根を細かに刻みて投れ刻鯛を細かく切り麻の實を炒り蕃椒を細かにして共にまた打ちこみよく煎りて味噌および砂糖を打ちこみ少し酒を加へ練り交せて噌上ぐるなり。

露味噌 露の臺をゆで播盆にて摺り酒粕一合に赤味噌すこし割り胡桃を炒りて皮を去りたるを摺り交せるなり但蕃椒をすこし加ふるもよし。

常盤味噌 之を製するにはよき赤味噌を播盆にて摺り篩籠にて濾したるものに抽子の實いりのよきを肉を去り皮を日に乾かしたるを椎茸などおの／＼水に浸し細く刻み味噌を加へ煮て冷まし胡桃を炒りて皮を去り或は山葵を短冊に切りたるなどを入るゝなり。

時雨味噌 蛤のむき身を空熬りにして水氣を去り味噌と醬油をさして汁氣のなき様に煮つけ赤味噌を加へ遠火にかけて徐々に煮つめ割山椒をふりかくるなり。

小鳥ほろ味噌 鳩雉その外小鳥の肉骨とも細かに敲き味噌を摺りませ酒を加へ緩めて火に掛けて煎り着かぬやうに揆き回しながら三時間程煮るなり山椒の粉胡麻など入れてするなりさて練り上げてほろ／＼となりたるを壺などに入れて貯ふ之は久しきを経るも食味變ずることなし。

鴨味噌 肉を細かに敲き味噌にて煎り着くほどにして味噌を裏越しにかけたるを加へて練りながら煮詰めるなり。

柚びしほ 味噌三百目に砂糖を百目とし摺り合せて味噌五合を加へこれに柚子三十か四十の皮を取り刻みて蝶でたるを入れ温火にて練り交せなほ黑豆を柔に煮て醬油にて味をつけ前條の味噌に交せるなり。

菊びしほ 黄ぎくの花の臺を去り熱湯をかけ鹽おしにつけ水のあがりたる後麴を加へ赤く色づきたる蕃椒を細かにきりていれよく掻き交せ軽く壓石をしておくなり、扱我等人體に要する成分の内蛋白質は其主なるものなり而して洋人は之を肉食にとり國人は之を主として味噌よりとるされば益々之が改良を計り其滋養成分を増加し又違ひなどを少なくする事は閑過すべからざる事なり殊に女子は家庭にありて料理に従事するものなれば日々使用する味噌を只無意味に用ふることなく學理と實際とを照し合せてます／＼改良して善良なる品質のものを作る事は我等女子の大なる務なりと感ずる所なり。

所 感

技藝科四年

澤

き

よ

先程から先生がたの有益な御話や會員の方々の充分に研究を御つみになつた面白い御話が澤山に御座いましたがその後に出た私のは極々つまらないので唯自分の所感を一寸のべやうと存じますしかし所感といへば大變立派なやうで御座いますけれども實は「失敗の自白」とでも申し上げた方が適當かも知れません。

丁度昨年十一月七日から教生といふ一寸えらいやうな又何だか馬鹿にされそうな肩書を頂戴して、いさんでと申し上げたいが實はビク／＼もので高等女學校に實地練習に参りまして、眞赤な顔