



기술 자료

# 日本醬油産業史考(Ⅰ)

## The Historical Study of Soysauce Industry in Japan(Ⅰ)

글 | 川田 正夫著  
(Masao Kawata)

譯 | 李 漢 昌  
(Lee, Han Chang)  
농화학/식품기술사, 이학박사, 시조시인,  
전 동덕여대 교수.



Soysauce that has a long history, is a traditional food in the Orient area, and is supposed the region of origination was northern of Korean peninsula or southern of Manchuria.

After ward, it is convinced that spreaded to China continent, Korean peninsula and Japan.

I have published a book named "Jang it's History Culture and Industry" in 1999, in which illustrated the history of soysauce, but I cannot explain the details of history of Japanese soysauce because of deficiency of the data, so I hope a complement.

Let me report a translation of KAWATA's study, in here.

역자는 얼마전(1999. 7)에 「醬, 歴史와 文化와 工業」이란 제목의 줄지를 낸 바 있다. 여기에서는 우리 나라와 중국의 醬의 歴史도 어렵듯이 나타 훑어보았다. 그리고 日本의 것도 살피려 했으나 자료가 여의치 않아서 서론적인 기술에 머물고 말았다. 그런 아쉬움을 다소라도 메우는 의미에서 川田씨의 이 글을 번역해서 발표하기로 했다.

이 글은 日本 醸酵工學 雜誌 VOL68, No.6(1990)에 실린 것으로 그 내용상 다소의 의 문점도 있고 日本語 어휘의 번역에도 다소의 어려움이 있지만 가급적이면 원문에 충실하게 번역하려고 노력하였다. 그러나 독자의 이해를 돕기 위해서 부득이한 경우에는 최소한의 범위에서 역자주를 달았다. 그간 우리 나라 학자들이 중국이나 한국의 醬史에는 많은 관심을 표명하고 있으나 日本에 대해서는 거의 무관심한 경향을 나타내고 있는 점은 안타까운 일이다.

### 1. 序說

장유의 산업사에 대해서는 1909年(明治 42年)에 발행된 『醬油沿革史(金銚子 著)』와 『概觀日本醬油史(小幡彌太郎)』가 있는데 어느 것이나 연구자에 따라서는 한번 읽을만한 책이다.

그후에 깃꼬망(역자주 : 세계 최대 장유메이커)에서 2회에 걸쳐 발행한 社史는 풍부한 자료를 가지고 장유산업의 전반에 걸쳐서 폭넓게 기술하고 있다. 위의 문헌과 그 외의 여러 문헌을 보면 현재 일본에서 사용되는 本格장유(日本장유)는 1228年(安貞2年)에 선승인 覺心에 의해서 宋나라의 기술을 배워 와서 전했던 湯淺장유를 개량발전 시킨 것이며 오늘날의 本格장유는 바로 그 연장선상에 있는 것이다.

湯淺장유는 원래 未醬과 同根同質의 것이었으며 대륙에서 전래되었음은 만인이 인정하는 바이다. 이것을 좀더 파헤쳐 보면 濁淺장유의 제법은



당시 대륙에서 발달한 麵文化의 산물이라 할 수 있는 것이다.

麵은 日本의 것으로 비유하면 고오지류로 볼 수 있으며 그 제법은 본래 小豆, 大豆 등의 곡류 원료를 냉수나 더운물을 가해서 벽돌모양으로 굳혀서 방치해서 곰팡이류를 자연 발생시킨 후 건조 보존한 것이다. 따라서 몇 종류의 곰팡이가 번식되어 있지만 그 중에서 리좁퍼스(거미집 곰팡이)가 주종을 이루고 있다<sup>1)</sup>.

湯淺장유의 제법에 대해서는 覺心이 송나라에서 배워서 소중하게 지니고 온 것으로 보이는 麵에 의한 제법이였으며 녹말질원료를 물로 개어 단자로 해서 띄우는 餅麴法으로서 그 곰팡이는 리좁퍼스였을 것으로 짐작된다<sup>2)</sup>. 그후 15~16세기 경에 문화선진국이었던 조선반도에서 전래된 것으로 보이는 새로운 제법 즉 원료를 증숙해서 사용하는 일대 진보가 있었으며 味噌玉式餅麴이 출현해서 다마리장유가 생기게 되었지만 餅麴法에서 탈퇴하지는 못했다.

16세기에 들면서 日本에서는 주조산업에 의해서 양조기술은 크게 약진함과 함께 확립하기에 이르렀다.

本格장유는 이들 주조기술을 뒤따라 배우고 모방해서 散麴(바라고오지)法에 의한 장유고오지 기술을 완성하기에 이르렀다. 그리고 집중하는 고오지균도 선택하면서 최적의 균종을 육성하여 이것을 사용하므로써 本格장유가 창조되었으며 우수한 액체조미료의 제조에 성공하기에 이르렀다. 따라서 本格장유는 湯淺장유나 다마리장유와는 같은 뿌리라 할 수 없고 日本에서 발명 창조된 고오지균 文化가 결집된 명품인 것이다.

원래 日本의 장인사회인 기술자 집단에서는 사제간의 위계질서는 엄밀하여 서구에서 볼 수 있는 것과 같은 同職組合(guild)같은 횡적인 역할을 접목하여 上下관계 외에는 기술을 논의할 수 있

는 기회는 없으며 중요한 기술은 비법으로 오로지 구전으로만 전수되었으며 장유기술 또한 예외는 아니었으며 하나의 비법이 수십년 전해져서 보편화되면 그 후에야 비로소 기록으로 남게된 듯하다. 따라서 이 글에는 짐작을 요하는 부분도 많지만 가급적이면 자연의 흐름을 존중기로 했다. 따라서 시대적 배경을 지나치게 중요시했다고 생각되는 점도 있으나 이점을 自省하고 있다. 그러나 역으로 여러 기술적 풍토적 배경을 무시한 종래의 문헌에 대해서는 반발적 감정을 느끼게 하는 부분도 있다.

## 2. 장유前史

### (1) 소금의 출현

장유의 원형이라 할 수 있는 醬(ひしお)이 日本人의 食生活에 끼여들기 시작한 것은 꽤 오래 전이었을 것이다. 彌生시대에 醬인 듯한 것이 생겨난 배경에는 소금의 존재가 있다. 장이 소금에 저려진 발효식품으로 등장한 것은 농업문화가 확립된 시대 즉 彌生시대인 것으로 짐작되어지고 있다.

그 이전의 繩文시대의 고분에는 그 흔적이 나타나 있지 않고 彌生시대에 들면서 물을 끓이는데 쓰였던 토기가 발견되고 있고 이것은 해수를 끓인 것으로 짐작되어지고 있다<sup>3)</sup>. 이것은 밀이 뽕족하여 모래사장에 박아 세워놓고 옆에서 불을 때서 해수를 끓여 소금을 얻었던 것이다. 또 神話시대 즉 기원전 2000년경에 伊弉諾尊의 아들 鹽土老翁이 해수를 끓여서 처음으로 소금을 얻었다는 설도 있다<sup>4)</sup>.

기원 100년경의 景行天皇의 설화에 『소금을 만들면서 살았다』라 했는데 아마도 이것이 製鹽業의 시초가 아닐까 싶다<sup>5)</sup>. 그리고 기원 200년경의 仲哀天皇 8년에는 행차시에 지방장관이 漁鹽池



를 바쳤다는 기록이 있다<sup>6)</sup>.

攝津풍도기에는 『흰 소금을 사슴고기에 바른 다』라고 나와있음을 볼 때 이 시대에는 이미 정제된 흰 소금이 있었음을 보여주고 있다<sup>7)</sup>.

기원초에서 700년경까지는 이미 장이 있었던 듯하며 이들 장의 종류에는 草장, 魚장, 穀장이 있었으며 초장은 과일이나 채소, 해초 등을 소금 절임 한 것이며 이들은 현재의 채소 절임의 원형이다.

어장은 어육이나 내장들을 소금에 절여 발효시킨 것으로 지금의 젓갈의 원형일 것이다. 그리고 곡장은 그 이름과 같이 곡류의 소금 절임 즉 쌀이나 보리, 콩 따위의 발효식품이며 未醬의 원형일 것이다<sup>8),9)</sup>.

소금은 일본의 지리적 조건으로 상당히 많이 생산되었을 것으로 짐작되며 당시의 사람들이 소금 사용법을 터득하여 山海의 동식물을 조미료용으로 사용하고 또 이들 식품의 저장용으로도 많이 쓰였을 것으로 짐작된다.

書言字考節用集에는 宋나라의 高宗이 일렀다 하여 『국을 끓이는데 소금이 지나치면 짜고, 梅實 이 지나치면 시다. 따라서 소금과 매실을 적당히 해서 국을 끓인다』로 나와있고 合類節用集에도 『唐나라에서는 반드시 鹽과 梅를 쓰고 있으므로 이것을 속되게는 鹽梅(アンバイ, 암바이)라 한다』로 기록되어 있고 요리할 때의 “鹽梅”(필자주 : 요리의 조미료나 간의 상태를 나타내는 말)란 말의 어원이 되고 있다. 이들 자료에서 볼 수 있는 것처럼 古代에는 조미료로서 소금과 鹽醃(필자주 : ‘醃’字는 ‘梅’字를 오식한 듯 하나 원문대로 실는다)를 사용했던 것 같다<sup>10)</sup>.

## (2) 魚醬(젓갈)의 역사

日本에서는 景行天皇설화에 어장이 등장한다. 즉 황자인 神櫛主命이 高松(역자주 : 地名)에서

어장을 조정에 올렸다는 것이다<sup>11)</sup>. 魚醬은 시오카라(しおから)라 읽으며 어패류의 내장이나 알 등을 소금에 절여 발효해서 풍미를 내게 한 것으로 조미료로서의 용도보다는 부식물로서 食用한 것으로 보여진다. 어장은 곡장보다는 역사적 출현이 빠르고 어패류가 남아 둘 때 보존의 수단으로 이용된 것 같다<sup>2)</sup>.

동남아시아 지방에는 어장 Nuoc-mam(ニヨクマム)이 있고 캄보디아의 부라호꾸(ブラホーク), 라오스의 바-딕구(バーディク), 태국의 나무부라(ナムブラ), 말레반도의 도라시(トラシ), 인도네시아의 바-디스(バーデイス) 등이 있고 중국의 蝦醬(하장, 두꺼비장)도 유명하다<sup>13)</sup>.

일본에도 연어나 붕어, 잉어 등의 소금 절임이 있고 平安時代(805~1191)에 들어 平安京市에서 상품으로서 진열해서 팔고있었다. 이와 같이 아세아 각지에서 어장이 만들어 졌었으며 일본에서도 香川縣의 이카나고(イカナゴ)장유, 秋田縣의 솟쓰루(シヨツツル)라고 하는 도루묵 등을 젓갈로 삼힌 액젓은 지금도 유명하다.

『鮓는 肉醬油로서 뼈가 있고 肉醬은 和名(역자주 : 일본이름)이며 어장은 젓갈의 俗字이다』라며 今昔物語나 和漢吟音釋書 등에 기술되어 있으며 일종의 나메모노(역자주 : 젓갈이나 장아찌 등의 통칭)의 식품으로써 상당히 오랫동안 사용되고 있었다. 그 제법의 한 예를 보면 『小魚를 주물러 이겨서 소금을 섞고 옹기에 담아 뚜껑으로 밀폐한 후 땅속에 파묻고 몇 달 동안 숙성시킨다. 그후 위쪽에 모인 젓국물을 기울여서 딸아 낸다』라 쓰여있다<sup>14)</sup>.

## (3) 肉醬(시시히시오, ししひしお)의 역사

중국에서 일본으로 전래되었다고 하는 곡장은 周나라 초기의 周禮에 周나라 정부의 연회용으로 『醬油(역자주 : 周禮 原文에는 醬으로 나와있



음) 二十壘』을 준비했다고 쓰여있다. 六朝시대의 위나라 齊民要術에 의하면 醃(해)는 짐승이나 물고기의 살을 두들겨서 梁麴과 소금과 美酒(역자주 : 좋은 술)와 같이 담궈 놓으면 100일 후에 먹을 수 있는 것으로 오로지 육장이었다<sup>5)</sup>. 齊民要術은 六朝의 농업기술서이다.

일본에서는 그후 시대인 奈良(ナラ)시대의 孝謙天皇 때에 萬葉集(755)이 나왔는데 그 글 속에 사슴을 위해서 애꿎는 심정을 노래한 장시가 있고 그 한 구절에 『わが肉は御鱈なます はやし、わが肝も御鱈はやし、わが(みの)は 御鱈はやし(내 살은 절임의 재료, 내간도 절임의 재료, 내뿜는 것갈의 재료)』이란 것이 있어 여기에 육장이 등장하고 있다<sup>6)</sup>(はやし는 재료라는 뜻, 미의는 뿜의 뜻, 御鱈은 것갈의 뜻).

또 萬葉集 16卷에도 蟹(게)의 애달픈 심정을 노래한 長歌가 실려왔다. 그 중에 『榆(느릅나무, 열매나 껍질, 꽃은 약용이 된다)의 껍질을 벗겨 햇빛에 말리고 절구에 찧어서 그 속에 게도 같이 찧고 良質鹽을 加해서 육장으로 했다』라는 부분이 있다<sup>7)</sup>.

#### (4) 穀醬(豆醬)의 유래

콩장은 기원전 1500年代에는 조선반도에서는 일반화되어 있었던 것 같다. 황해도 鳳山面 智塔里의 유적에서 조나 기장의 탄화물이 출토되고 있고 또 거기에서 중국의 동북부(만주)에 이르는 지역에서 일찍이 大豆가 재배되고 있었으며 이것이 후일 일본으로 도래했을 것이라고 알려지고 있다<sup>8)</sup>. 豆醬이 곡장으로서 일본에 도래한 것은 조선반도에서라는 설도 있다. 삼국시대 후기의 神文王 3년(683)에 國王이 결혼할 때의 납채 품목 중에 醬·脯·豉·醃 등의 문자가 보여지고 있다.

豉(구끼, <끼)와 醃(히시오, ひしお)는 正倉院文書에서는 未醬이라 써놓고 이것을『미소』라

읽게 했다. 고려시대의 문헌 『谿林類事』에는 『密造(미조, ミヅヨ)라 되어있고 新井白石은 그의 저서 東雅에서 고려의 醬인 未醬(역자주 : 여기서 未字가 아닌 末字라야 함)이 일본에 오면서 『미소(ミソ)』가 되었다고 설명하고 있다<sup>9)</sup>. 大豆가 中國東北部나 조선반도에서 재배되던 것이 欽明天皇때(540)에 일본으로 들어왔고 불교의 전래와 더불어 살생을 금하는 교리에 따라 육장이 경원시되고 점차로 두장(곡장)이 성행하게 되었던 것이다. 고려에서 전래된 장을 고려장, 그것을 배워서 일본에서 만든 장을 和製장이라 불렀다고도 한다.

이와는 별도로 唐·宋과의 교역도 성행했으므로 唐醬과 구별한 것이라고 짐작되어 지기도 한다<sup>20)</sup>. 고분시대의 후기(532~549) 仁德天皇시대에 출간된 齊民要術에 쓰여있는 당나라 기술을 그대로 일본에 수입하였고(필자주 : 당나라의 창건은 618년이었고 齊民要術은 532년에 나왔으므로 이 부분은 저자의 착각인 듯 함), 또 飛鳥時代の 文武天皇 때(701) 大보律令이 제정되었는데 그 전후(675)에 곡장의 도태가 있었다고 한다.

天武天皇시대(686)에 定稅로서 但馬國에서 醬을 현상했다는 내용이 定稅醬에 나와있다<sup>21)</sup>. 이들 장도 곡장인지 어장인지 또는 육장인지 확실치는 않지만 일종의 미소(역자주 : 왜된장)와 같은 것이며 나메(ナメ)미소(역자주 : 왜된장의 일종)인 것으로 짐작된다. 고대의 장은 중국에서는 육장, 조선반도에서는 두장, 일본에서는 어장이 주된 것이었다고 보여진다.

#### (5) 豉(구끼, <끼)의 출현

和名抄에 「久木」이라 되어있고 「五味調和者也」라 나와있다. 漢나라 때의 史記와 說文解字라고 하는 사전에 大豆의 발효식품인 豉字가 나타나고 調味料使用法이 설명(역자주 : 두 문헌에



는 이런 설명이 없음)되어 있다. 豉는 大豆를 증자해서 건청국장을 만들고 이어서 이것을 끓여낸 것이라 한다<sup>22)</sup>. 延禧式의 기록에는 大豆 1石6斗6升7合, 해조 4升8兩을 써서 豉 1石을 얻는다 했다. 그 상세한 내용은 알 수 없으나 和漢三才國會에는 淡豉와 鹽豉의 두가지가 있어서 전자는 흑大豆를 사용한 청국장과 같은 것으로 약용으로 쓰고 후자는 대두와 소금을 원료로 해서 만들어진 것이었다<sup>23)</sup>.

#### (6) 醬의 由來

大宝律令이 반포된 것을 文武天皇의 大宝元年(701)이며 그 내용을 보면 당시의 궁중에서는 醬을 다루는 醬院이 설치되어 있었다<sup>24)</sup>. 大內裏圖考증에는 大膳職과 醬院考定圖에서 大膳職의 조직이 설명되어 있다.

醬을 다루는 主醬 2인이 임명되어서 大膳亮으로서 醬院을 담당케 했는데 陽成天皇의 元慶 6年(882)에 불타 없어져 정확한 기록이 없고 자세한 것은 알 길이 없다<sup>25)</sup>.

平成天皇의 大同 3年(808)에는 제도가 폐지되어 그후에 西院의 別院으로서 醬院이 설치되어 大膳亮이 醬院을 담당했다는 기록이 있다<sup>26)</sup>.

穀醬의 도래에 대해서는 大宝律令 공포의 약 50년후 考謙天皇의 太平勝宝 6年(754)에 唐僧인 鑑眞이 건너와서 불교와 설탕을 전했고 동시에 未醬도 전했다고 한다<sup>27)</sup>. 天正天皇의 養老 2年(718)에 養老令이 제정되었는데 이것이 大宝律令이 없어진 후에 후대에 남겨진 制度書 즉 官制가 되고 있다<sup>28)</sup>.

聖武天皇 시대(730~740)에는 東大寺正倉院 文書가 출간되었는데 거기에는 많은 醬字가 나타난다<sup>29)</sup>. 奈良時代に 들면서 기록이나 木簡 文書에 장이 많이 나타나는 것으로 보아 이미 그 시대에 널리 일상적으로 사용된 것으로 짐작할 수

있다.

奈良時代の 식문화의 연구에 의하면 醬의 字語는 19語에 이르고 醬荒醬, 滓醬, 糟醬, 醬糟, 糟交醬, 好醬, 吉醬, 惡醬, 上醬, 下醬, 中醬, 眞作醬, 酢滓醬, 市醬, 未醬, 市未醬, 粳未醬 등 많은 명칭이 있으나 이것을 분류하면 醬, 未醬, 豉의 세 가지가 된다고 한다<sup>30)</sup>.

#### (7) 醬의 歷史

稱徳天皇의 神護景雲 4年(770)의 一切經所解文에 있는 醬의 가격을 보면 시 1升到 350文, 未醬 1升到 75文, 荒醬은 1升到 60~70文이며 시가 가장 비싸지만 저소득층에서도 많이 애용되었던 듯하다<sup>31)</sup>.

확실하게 액체상태의 장이 나타난 것은 平安時代이며 3일을 멀다하고 연회를 즐기던 이들 平安 귀족의 잔칫상에는 짐승고기는 없었지만 물고기, 鮑(간친 물고기), 鯖고기 등이 즐비했고 이들을 소금, 초, 장으로 맛을 내며 먹었던 모양이다<sup>32)</sup>. 그리고 平安京의 東·西에 시장이 서서 東市에는 醬이, 西市에는 미소가 즐비해서 대단히 붐볐다고 한다<sup>33)</sup>.

또 光孝天皇의 시대(887~893)에는 궁정에서 參議이상에게는 醬3合, 滓醬 2合 9勺, 親王 이하는 醬 2合, 鹽 4合, 豉 1勺 등을 다달이 지급했다는 기록이 자세히 나와있다<sup>34)</sup>. 또 각 지방의 산물을 기록한 것을 보면 筑前筑後, 近江에서는 醬鮒(붕어)를 생산하고 但馬, 備前, 備後, 阿波, 讚岐, 伊予에서는 醬大豆를, 또한 備前에서는 장저림 복어, 장저림 메기를 특산 한다고 했다<sup>35)</sup>.

또 같은 光孝天皇時代に 食品史를 기록한 和名抄(倭名類聚抄)가 源順에 의해서 발간되었는데 그 속에서 보면 장은 일본말로 比之保(히시호, ヒシホ)라 읽는다 했고 따로 唐醬이 있는데 豆麴이라는 것을 소금에 절여 발효시킨 것으로서 미소



와 같은 것으로 정의해 놓고 있으며 大豆는 豆麩이라 한 것으로 보아 比之保는 보리를 사용한 것으로 짐작된다<sup>36)</sup>. 보리의 사용은 일본에 도래한 밀을 사용했다는 뜻으로 짐작되어 독특한 풍미를 내는 장유, 미소를 만들 素地가 이 무렵에 이미 생긴 것이 아닌가 생각해 보게 된다<sup>37)</sup>.

또 연희 7年(907)에는 藤原平等의 저술인 延禧式이, 그리고 다음해에는 大藏善行에 의한 三代實錄이 저술되었다.

延禧式에서 보면 장의 종류로서는 醬, 未醬, 滓醬, 醬餛, 豉醬鮓, 鹿醬, 兎醬, 鯛醬, 寮醬, 菹藍 등이 있다<sup>38)</sup>.

#### (8) 醬의 종류

延禧式에 나와있는 醬의 製法을 보면 다음과 같다.

『醬』 一石五斗를 얻기 위해서는 大豆 3石, 찻쌀가루 4升 3合 3勺 2撮(줌), 밀, 술, 각각 一斗五升, 鹽 一石五斗를 쓴다고 했다.

『未醬』 和名抄에 고려장이라 했고, 일본이름은 美蘇라 했고 흔히 味噌의 두 자를 쓴다고도 되어 있다. 醬大豆一石, 쌀 五升 四合, 밀 五升 四合, 술 八升, 소금 四斗로서 未醬一石을 얻는다 했다. 醬이 아직 되지 않은 것은 未醬이라 한다는 설도 있지만 製법은 일정하지 않고 오늘날의 미소와 비슷하고 그 조상적인 것만은 틀림없다.

『荒醬』 醬의 粗製品인 듯하나 未醬보다는 값싼 것도 있으나 대체적으로 비싼 것이었던 것 같다. 『荒醬』에 소금을 가해서 가공해서 2~3배의 汁을 얻었다는 기록도 있는 것으로 보아 『荒醬』은 未醬보다는 더욱 숙성된 고급인 것이 아니었나 짐작된다.

『眞作醬』 醬類中 고급품인 듯하고 正倉院文書 錢用帳에 의하면 醬類의 各一升의 가격은 眞作醬이 15文, 醬은 10文7分, 荒醬은 10文, 未醬은 7

~8文이었다.

『唐醬』 당나라에서 수입한 것이다.

『鹿醬』 荒醬과 같은 것? 『滓醬』 醬滓, 醬糟라고도 되어있으나 製法이나 그 品質은 알 수 없고 同種의 것들인 것으로 생각된다.

『醬餛』은 東餛 60斤에 대해서 소금 六斗四升 八勺, 滓醬二石四升二勺을 사용한다고 했다. 餛은(フク)라 읽는데 전복과 복을 다 같이 뜻하는 것이지만 여기서는 전복의 소금 절임이 아닌가 싶다.

『瓜醬』오이 외에도 소금과 滓醬을 쓴다고 했다. 일종의 채소 절임의 원조가 아닌가 싶다.

『菹藍』 菹와 藍를 따로 표시한 것도 있으나 菹는 소금 절임한 채소를 말한다. 즉 절임식품이다. 藍는 시시히시오(シシヒシオ) 즉 젓갈의 뜻이다. 菹藍 어떤 것인지는 아직 不明하다.

『豉』 和名抄에 久木이라 했고 五味調和者也라 했다. 漢和사전에 의하면 콩에 소금을 섞어 만든 식품으로서 豆豉는 미소의 뜻이다라고도 쓰여있다.

秦漢以來 처음으로 豉를 만들었다고 했으므로 製법은 물론 중국에서 도래한 것이다. 연희법에는 大豆一石 六斗文升七合, 海조 四斤八兩를 써서 시一石을 얻는다 했다.

東雅에서는 醬을 만드는 것 같이 해서 익혀서 용수를 그 속에 박아서 그 속에 고인 액을 떠내는데 古語에 새나온다는 뜻을 구끼(クキ)라 하므로 豉라 이름했다는 설명이 있다.

麩豉, 瓜豉, 醬豉 등이 있고 湯淺장유의 원천인 것으로 짐작된다.

『豉汁』 초기의 구끼(クキ)汁은 낫또의 집액을 뜻한 듯하다. 그 製법은 전향에 닮았고 두세 가지 향료를 첨가해서 소금을 섞은 것인 듯하다. 후대의 豉汁 다마리간장(역자주 : 왜간장 중에서 콩만으로 담근 것)에 흡사하고 貞享3年(1686)



에 발행된 薩州府志에 豉汁은 콩을 삶아 보리를 볶아 同量을 합해서 고오지로 하고 숙성한 것을 큰 통에 담고 소금을 넣고 매일 兩 3回 교반하고 70여일에 이르러 자루에 넣어야 찐다고 했다. 이는 본격 장유의 탄생을 연상케 하는 내용이다. 즉 본격 장유의 모습이 차츰 보이기 시작하는 대목이다.

『煎汁』以呂利(이로리, イロリ, 또는 色理)이다.(역자주 : 원래 일본의 이로리는 가다랭이포나 콩 등을 같이 넣고 삶는 국) 가물치 등에서 취한 일종의 조미료이며 어장이 진보한 형태라고도 볼 수 있다.

『豆油』多萬利라고도 읽는다.

중국의 두유는 大豆麩를 鹽水로 삶아낸 것이며 이것이 원형인 것으로 짐작되는데 三才圖會에는 大豆三斗 삶아서 밀가루 24斤을 섞어서 띄워 황색을 띄면 十升到 대해서 8升井水 40丁을 넣고 교반해서 햇빛에 쬐여서 油(역자주 : 醬字가 빠진 듯 함)가 되면 채취한다로 되어 있다<sup>39)</sup>.(역자주 : 이 부분의 의미가 모호하지만 원문대로 번역한다).

이상과 같이 여러 가지 액체조미료가 나타나게 되는데 이외에도 大麥醬, 小麥醬, 麩醬 大豆醬, 小豆醬, 豌豆醬이 古문헌 속에 나타난다<sup>40)</sup>.

이상의 역사를 요약하면 平安時代에는 나메미 소적인 것이 많았고 또, 味噌水라해서 액체조미료적으로 사용된 것이 있는데 鎌倉시대에 들면서 武家정치와 더불어 수렵이 왕성하여 육식의 풍습이 재흥했다. 또 이 무렵 처음으로 摺鉢(역자주 : 음식을 잘게 갈 때 쓰는 그릇)가 발명되므로서 요리혁명이 일어나고 이것을 이용해서 미소汁요리가 성행했다<sup>41)</sup>.

(원고 접수일 1999. 10. 15)

### 참고문헌

- 1) 外池良三 : 酒の事典 182, 昭和 56年(1981)
- 2) 本仰田藤治 : 醸協, 82, 85(1990)
- 3) 河野友美 : しょうゆ風土記, 27, 昭49 (1974)
- 4) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 7, 昭30 (1955)
- 5) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 7, 昭30 (1955)
- 6) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 7, 昭30 (1955)
- 7) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 7, 昭30 (1955)
- 8) 河野友美 : しょうゆ風土記録, 25, 26, 昭49 (1974)
- 9) 河野友美 : しょうゆ風土記録, 25, 26, 昭49 (1974)
- 10) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 7, 8, 昭30 (1925)
- 11) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 7, 8, 昭30 (1925)
- 12) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 7, 8, 昭30 (1925)
- 13) 大塚 滋 : しょうゆ世界への旅, 27, 昭62 (1987)
- 14) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 9, 10, 昭30 (1925)
- 15) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 9, 10, 昭30 (1925)
- 16) 大塚 滋 : しょうゆ世界への旅, 27, 昭62 (1987)
- 17) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 9, 昭30 (1925)
- 18) 森 浩一 : 味噌醤油酒夾のた送 74, 昭62 (1987)
- 19) 小幡彌太郎 : 醸學, 14, 450-451 (1936)
- 20) 小幡彌太郎 : 醸學, 14, 450-451 (1936)
- 21) 小幡彌太郎 : 醸學, 14, 450-451 (1936)
- 22) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 13, 20, 昭30 (1955)
- 23) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 13, 20, 昭30 (1955)
- 24) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 13, 20, 昭30 (1955)
- 25) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 13, 20, 昭30 (1955)
- 26) 小幡彌太郎 : 醸學, 14, 451 (1936)
- 27) 野田醤油(株) : 50周年記念誌, 63, 昭45 (1970)
- 28) 野田醤油(株) : 50周年記念誌, 69, 昭45 (1970)
- 29) 小幡彌太郎 : 概觀日本醤油史, 醸學, 14, 365 (1936)
- 30) 大塚 滋 : しょうゆ世界への旅, 55, 昭60 (1985)
- 31) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 16, 昭30 (1955)
- 32) 大塚 滋 : 食の文化史, 127, 昭61 (1986)
- 33) 小幡彌太郎 : 概觀日本醤油史, 醸學, 14, 452 (1936)
- 34) 大塚 滋 : 食の文化史, 127, 昭61 (1986)
- 35) 小幡彌太郎 : 概觀日本醤油史, 醸學, 14, 452 (1936)
- 36) 河野友美 : しょうゆ風土記録, 22, 23, 昭49 (1974)
- 37) 河野友美 : しょうゆ風土記録, 22, 23, 昭49 (1974)
- 38) 野田醤油(株) : 50周年記念誌, 70, 昭45 (1970)
- 39) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 19, 20, 21, 昭30 (1955)
- 40) 野田醤油(株) : 35周年記念誌, 22, 昭30 (1955)
- 41) 大塚 力 : 食の近代史, 30 (1987)