

古糊の熟成—現在の製法からの考察—

藤波 朋子

古糊とは、掛軸や巻物等の表具の一部に用いられる糊のことである。小麦デンプンを原料としてつくられるが、調製した小麦デンプン糊を床下などの冷暗所に五、数十年間という長期間貯蔵した後のものを指す。調製直後の糊（新糊）と比較し、粘稠性が低いことが大きな特徴といえる。この特性の発現は糊貯蔵期間中に生ずるが、その熟成機構には不明な点が多い。そこで今回は製造工程と、微生物関与の側面からとらえた古糊の熟成との関連を整理することを目的とし、現在行われている古糊の製造工程を確認すると共に、製法の違いが糊の熟成に与える影響について考察した。

古糊の製造工程は貯蔵に供する原料糊調製と糊貯蔵熟成期間とに大別することができる。工程中、特に、容器に充填した糊上に水を張るか張らないか、また、貯蔵熟成期間中、一年に一度開封するかしないかという要素については、微生物の生育環境に対して大きく影響を与えることが考えられる。また、貯蔵一年目に主体的に関与した微生物はそれ以降の期間も主体的に関与し、熟成に影響を与えていくことが、生成する菌膜の観察により推測された。これらの要素の相違及び貯蔵初年に関与する微生物の違いにより、糊の熟成にどのような相違が生じるかは実証されていない。古糊の熟成過程の解明にはこれらに対し詳細な調査研究が必要であると考える。

御成敗式目拾遺

山本博也

「諸国御家人奉行事」と題された、御成敗式目第三条は、守護の職権を定めており、式目五十一か条中最も著名な条文の一つである。ところでこの第三条には、守護の職権に関連して、次の文章が挿入されている。

抑雖為重代之御家人、無當時之所帶者、不能駈催、兼又所々下司庄官以下、仮其名於御家人、対捍国司領家之下知云々、如然之輩可勤守護役之由、縦雖望申一切不可加催

この部分、通説では、「国司・領家に敵対する、非御家人の下司・庄官が守護役勤仕を望んでも、勤仕させない」と解している。しかし私見では、「御家人である下司・庄官であっても、国司・領家に敵対する者には、守護役勤仕を望んでも勤仕させない」と解すべきと考える。

また、第三条の通説的理解の上立って、大番役勤仕は御家人に限ることが建久以来の幕府の方針だ、とするのが通説だが、私見では、幕府は、貫して、非御家人の大番役勤仕を容認していたと考える。

要するところ、大番役と御家人制とは別次元の問題であり、それぞれの性格について再検討の必要があろう。