

【古代食メニュー解説】

①塩梅料

料理の味付けに使う調味料や香辛料を含めての呼び方で、塩、酢、醬（ひしお）の3種類を用意しています。

②酒（白酒）

この時代の清酒は白酒の上澄みです。

③蘇（そ）

牛乳を煮詰めて熟成させたものです。

④可母腊（かもきたい）

かも肉の干した物、きたいとは干した物のことをいいます。

⑤鮑宇迹交作（あわびうにまぜつくり）

あわびはいろいろな加工品がありました。あわびは当時から高級食材とされており、当時貴族から貴族へ酒を送るときに干し鮑を括り付けて送ることが礼儀とされていました。

⑥老海鼠津備醢（ほやつぶししびしお）

現在の塩辛のルーツで、様々な加工品があったと考えられています。現在海鞘（ほや）を好んで食べるのは、東北地方と朝鮮半島で、すなわち帰化人によって朝鮮風の食文化が影響していると考えられます。

⑦干多古（ほしたこ）

言葉どおり、タコを干した料理です。

⑧鯨魚（いさな）

クジラ肉です。万葉集より海神鯨（うみがみいさな）との記載があります。



⑨蛤の羹（はまぐりのあつもの）

現在のお吸い物になります。唯一温かい料理ということから、「羹（あつもの）」と言われます。

⑩膾（なます）鯛

膾は現在のお造りのようなものです。当時、海の幸は塩物、または干物で献上されていて、大和国では、塩鯖が贅沢でした。

⑪強飯（こわいい）

黒米

文献、木簡からは粥、脯飯（ほしいい）、焼米等の字が見え、原産地は中国、陝西省でした。中国の歴代の皇帝は当時の当時の朝刊に献上させていました。

赤米

古い遺伝子をもつといわれるお米で、赤飯のルーツとも言われています。もみが脱落しやすい為に生産性が悪い為、時がたつにつれ栽培されなくなりました。

⑫魚条（すわやり）

魚の身を枝のように細長く割ったもの「すわやり」です。いわゆる「サケとば」で、現在でも函館などでは盛んに売られています。

⑬久多毛能（くだもの）

柿子（干し柿）、甘子（みかん）、伊知比古（いちご）、呉桃（くるみ）です。

⑭唐菓子（からがし）

餠餅

春日大社などに神饌お祀りされる揚げ菓子で、ごま油で揚げた唯一の揚げ物になります。

索餅

むぎなわと呼ばれ、現在のうどんやそうめんのルーツになったといわれています。