

漬物の由来 -3,000年の生活の知恵-

漬物のルーツは、紀元前何世紀かの中国の書に漬け物らしきことが書かれており、3000年の生活の知恵と云われています。

西暦700年前後に書かれた古事記・万葉集には…梅干し、力二の塩漬が記されており、大宝律令・延喜式には…みそ、しょう油、塩、にらぎ、須須保理、粕などの漬け物のことが記されています。女王ヒミコの神話時代には…酒、漬け物、玄米粥など食用にされたようです。

西暦1200年頃……広島菜漬、しば漬が登場 西暦1500年頃……日野菜漬(粥とごはんが区別された頃)

西暦1600年頃……徳川時代には現在知られている漬物「たくあん漬、ぺったら漬、どぶ漬、三五八漬、すぐき漬、つぼ漬、野沢菜漬、おみ漬、奈良漬、ぬか漬」などが登場しました。

又、酒悦の福神漬は徳川末期に、山海漬は白菜が中国から渡来した明治時代初期に製造されました。

→ 漬物の歴史

年代	出来事	中国	日本	ぬか漬	コージ漬	粕漬	みそ漬	しょう油漬	酢漬	塩漬	米食の動き
500	釈迦生れる(仏教) 孔子生れる(仏教)	春秋		「周礼」(中国) 漬物らしきものが記されている。							
400		戦国									
300	アレキサンダー大王										
200	万里の長城	秦		「爾雅」(中国) 漬物らしきものが記されている。							
100	シルクロード	前漢									
B・C	史記	漢									
A・C											
100		後漢									
200		三国		天照大神の神話に酒の話がある。又日本武尊が名古屋で塩漬を食べた(玄米の粥や大麦、小麦の食用)							
300	女王卑弥己 「魏志」倭人伝 大和朝廷日本統一	晋									
400		南北朝									
500	仁徳天皇	南北朝		「齊民要術」(中国山東) こまつな・かぶ・たかなの塩漬が記されている。							
600	マホメット生れる(回教) 聖徳太子	隋		仏教が渡来した頃に大豆も渡来した。							
700	和銅開宝「古事記」	唐	飛鳥 奈良	粕漬							
800			平安	大宝律令の中							
900	「竹取物語」	五代	飛鳥 奈良	「延喜式」の中ににらぎ漬、塩漬、須須許利漬、粕漬有り。 (ぬか・こうじ豆)(みそ・しょう油)							高菜 強飯の食用
1000		宗	(藤原) (平家)	朝鮮半島ではキムチが作られる。							
1100											
1200			鎌倉	「いろは字類抄」に漬菜・須須許利漬有り。							しば漬 広島菜漬
1300	「東方見聞録」 マルコポーロ	元	足利	塩太みそ漬 (豆・こうじ・ぬか・塩)							
1400	朝鮮李王朝成立	明	(室町) 戦国								
1500	コロンブス アメリカ大陸発見		安土	日野菜漬 奈良漬 山ごぼうのみそ漬							
1600	日本の鎖国		江戸	養肝みそ漬(印籠漬) 養肝漬							粥と炊飯米の区別
1700				沢庵和尚「料理綱目調味抄」 たくあん漬 べったら漬 わさび漬 金山寺みそ どぶ漬 三五八漬							すぐき菜漬 山川漬 野沢菜漬 おみ漬
1800	アメリカの独立 アヘン戦争	清		山海漬							
1900			明治 大正 昭和	ぬか漬(漬物塩害言) 酒悦の福神漬 やたら漬							白菜渡来