

香

諸江辰男 著

りの歳時記

東洋経済新報社

香 りの歳時記

江辰男 著

東洋経済新報社

著者紹介

大正5年 金沢市に生まれる。
昭和11年 金沢医科大学付属薬学専門学校（現・金沢大学薬学部）卒業。
同年 高砂香料株式会社（現・高砂香料工業株式会社）入社。研究課長、製造課長、営業部長、研究所長、常務取締役、代表取締役専務、同副社長を経て、
昭和56年 同社相談役。
その間東京大学医学部伝染病研究所に留学、薬学博士号をとる。
昭和53年、紫綬褒章をうける。
現在 高砂香料工業株式会社相談役、日本香料協会理事、日本食品衛生学会理事、日本化粧品技術者会相談役、その他、
著書 『食品と香料』東海大学出版会、歌集『天心』、『天音』、『天声』（私家本）。
住所 〒180 武蔵野市吉祥寺北町1-23-5。

香りの歳時記

定価 1500 円

昭和60年1月24日 第1刷発行

昭和60年5月1日 第3刷発行

著者 諸江辰男

発行者 高柳 弘

発行所 〒103 東京都中央区日本橋本石町1の4 東洋経済新報社

電話 編集 03(246)5661・販売 03(246)5467 振替 東京3-6518

本書の一部または全部の複写・複製・転載・電気媒体への入力等を禁じます。これらの許諾については、小社(電話03-246-5634)までご照会ください。

©1985〈検印省略〉落丁・乱丁本はお取替えいたします。

Printed in Japan ISBN 4-492-04039-0

まえがき

匂いとは一体何であるか、という疑問をもたれる方が多いと思う。色は目で見る事が出来るので疑問をもつことは少ない。音となると少し捉えにくい、耳で聞いたり、機械を使って捉えたり、数字で測定することが出来るのでこれまたあまり疑問に思う人は少ない。味については色や音のようにはゆかないが、動物の舌には味蕾（みらい）という部分があり、甘い、苦い、塩っぱい、酸っぱいの味の四つをそれぞれ定まった味蕾が感じとってくれることがわかっている。触覚も余り問題がない。固いとか、柔いとか、丸い、四角い、ネバネバしている、サラサラしているといえれば充分に通じる。

摩訶不思議で最も見当がつかないのが匂いであろう。なにしろ目に見えず、捉えようがないのであるから、わからないのが普通である。しかしよく調べてみると、そうむずかしいものでないことがわかる。きまり文句で表現すると、匂いとは鼻で感ずる感覚である。物質が蒸気となり、その物質の分子が空气中に飛散し動物の鼻孔の奥にある嗅覚器官に到達してそこに存在する嗅覚器官の嗅毛の細胞

を刺激する。その刺激は電流に変わり脳に達して脳は一種の反応を起こす。この刺激と反応を嗅覚（強い匂いが起こる、または匂いがする）という。この刺激のうち、動物や人間に快感を与えるものを香料といい、しからざるものを悪臭という。つまり匂いは物質的なもので、色や音や触覚のような物理的な刺激ではない点で味覚と同じである。

匂いをもっているもの、匂いを発散するものは地球上多数存在するが、このうち快感を与えてくれるもの（香料）は案外少なく、実用的には数千種しかない。匂いは捉えることが出来ないといったが、これは匂う物質が極少量しか物質の中に存在しないためにこれを取り出して科学的に分析することが困難なためであった。しかし、科学技術の進歩により、極微量の匂い物質も捉えられるようになり、現在では匂いのいろいろな物質を測定したり、分析することができるようになった。

こういう化学構造をしている物質が良い匂いを出すとか、どんな化学構造では悪臭だとかは大体見当がつくようになった。しかしながら鼻の奥の嗅覚器官がどういうカラクリで匂い物質を捉え、多数の種類の匂いを判別するのかという点はいまだにわかっていない。これがはっきりするようになるのはまだ大分先のようなである。以上のような匂いに対する考え方をもって本書を読んでいただければ大體良いのではないかと思う。

本書は、昭和五八年七月より同五九年六月までの一年間にわたり『日本経済新聞』に連載された「香り知ってる」（五〇篇）を若干加筆したものを中心に、これまでに『高砂香料時報』に載せた香料

随筆や、新たに書き下した何篇かを加えたものである。

『日本経済新聞』に「香り知ってる」が掲載されてしばらくして東洋経済新報社の須永政男氏が来訪され、これが終了した暁には本にしないかとおすめがあった。しかし始まったばかりで何時まで続くか自信もなかったので返事を保留させて貰った。連載が進むにつれ、是非これを後で本にまとめてほしいとの要望があちこちから起こり、幸い一年間なんとか書き続けることが出来たのでこの機にと意を決してまとめて上梓することにした。

しかしこの五〇篇では本にならないので、その他のものと、書き下しを加えて補足した。従って内容は多少統一のとれない、いわば「香りの遊歩道」とでもいうようなものになった。著者が長年にわたり見聞し、会得し、読破したこと端々を、匂いや香りに興味をもたれる方々に気楽に読んでいただくために書いたつもりである。内容について、著者の独断で大方の御叱正を頂く覚悟で書いたところもあるがその点はお許しを乞う。

本書が、香りに関して、いささかなりとも読者の方々に益することがあれば著者の望外の喜びというものである。

最後に、本書の上梓に当り快諾していただいた日本経済新聞社・科学技術部の中空善彦部長、野田正興次長、中村雅美記者、またこの本の構成や編集に御尽力を頂いた東洋経済新報社出版局の須永政

男氏、また、絶えず御激励を頂いた高砂香料工業株式会社の中西健次社長、資料の提供や調査に多大の御協力を賜わった同社の高島靖弘氏、渡辺洋三氏、原稿整理に当たって頂いた奥島喜代子氏に厚く感謝する。

昭和五九年一月

諸 江 辰 男

目次

まえがき

香りの植物譚

1

梅(2) サクラ(4) 水仙(6) 沈丁

花(8) クチナシ(10) ショウブ(12)

スズラン(14) バラ(16) ジャスミン(18)

菩提樹(20) イランイラン(22) 菊(24)

藍(26) コアラとユーカリ(28) 龍腦木

(30) ミツマタ(33) 蘭奢待(36)

香りの動物譚

39

麝香(40) 神変麝香鼠(42) マカオと龍

涎香(45) 鯨の墓場(51) 生物の嗅覚と
習性(57) アミン大統領の犀角(61)

香りの人物譚

楊貴妃(66) 香妃(68) 西施(72) 虞

美人(77) 梅妃(79) 呂后(82) 則天

武后(84) 趙飛燕、合德姉妹(86) クレ

オパトラ(88) ナポレオン(90) デュ・

バリ夫人(92) シャネル(94) ミツコ(96)

香りの食物譚

砂糖(100) 醬油(102) 焼酎(104) 茶(106)

蜜柑とオレンジ(110) 松茸(112) コーヒー

(114) バニラ(116) ココアとチョコレート

(118) イチゴ(120) ドリアン(122) マス

香りの自然譚

- クメロン(124) 銀杏(126) 胡椒(128)
- 丁香(130) ニンニク(132) マタタビ(134)
- 屠蘇(136) 鏡餅(138) 節分と大豆(140)
- 幻の「醍醐」(142) 後醍醐天皇と「醍醐」
- (148) 生きている「醍醐」(151)

157

- 風の匂い(158) 水の匂い(161) 雪の匂い
- (165) 森と海の香り(167)

香りと芸術、仏教

169

- 香りはイカス音楽だ(170) 香道の興隆を望
- む(183) 仏典と香薬(194)

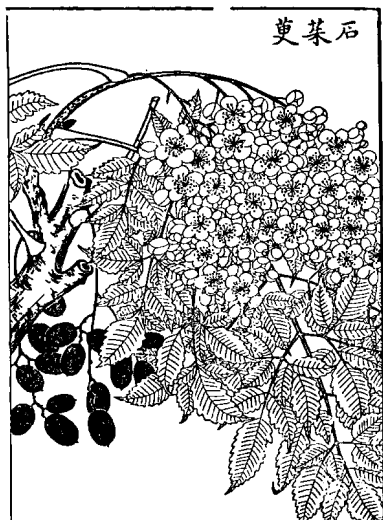
エ
ピ
ロ
ー
グ

香時計(214) 百済国を嗅ぐ(216) 二世

紀の化粧品の匂い(222) 香りは何のために

存在するか(228) 香料業という仕事(230)

香りの植物譚



センダン（小野蘭山著『花叢』より）

梅

梅の香りは春の訪れを告げる。梅は中国原産。梅が日本に渡来したのは奈良時代以前で、遣隋使、遣唐使が持ち帰ったといわれる。

記紀には梅の名はみられない。日本の文献に梅の名が出たのは、わが国最初の漢詩集『懷風藻』（七五一年）である。万葉集には一一八首詠われているが、花の美しさや風情を詠ったものである。香りについては一首のみである。梅は七～八世紀にかけて、日本で急速に広がったようだ。

梅は、はじめ烏梅（うばい）を薬用に中国からとりよせ、ウメと呼んだのが語源だとする説、ウはうむ、メは実で、熟実（うむみ）の意味だとする説、ウは接頭語、メは梅の韓音だとする説がある。

最初、花は観賞用として栽培されていた。梅の果実が文献にあらわれるのは鎌倉時代以降であり、果実を食用に利用したのは一七世紀以降のことという。塩梅（あんばい）を見るという言葉がある。料理された食物の塩加減や酸味が適度かどうかを試味することという。昔は梅の実の熟れたものを塩漬けし、この塩気と酸味を調味料としていた。この「あんばいを見る」ということは後に転じて、物事の進行状況、成否の具合を測定するのに使われた。「あんばいはどうだ」などというのはそれであ

る。梅を果実専用に栽培しはじめたのは明治時代からだ。

梅の花は清らかな香りを放つ。白梅の花の方が紅梅より香りは強い。梅花の香気成分の研究は極めて少ない。ベンツアルデヒド、イソオイゲノール、安息香酸ベンジルなどが知られており、ベンツアルデヒドが重要香気成分と報告されている。これらの成分から梅の香りを想像するのはむずかしいが、ダマスコンやダマセノンの存在が考えられる。

梅の果実の香気成分の検索を試みたところ、五〇成分以上を確認できた。果実に共通にみられるグリーンノート^①の成分やラクトン類が特徴となっている。花の主香成分のベンツアルデヒドは、ずっと少ない。

最近健康、自然食品ブームにのって、梅の実の利用が見なおされてきた。しかし、日本人が古より愛（め）でた梅の香りが解明されていないのはなんとしても心残りである。是非、日本の香料化学者の手で解明したいものだ。



ウ メ

サ
ク
ラ

厳冬の年ほどサクラは美しく咲きすばらしい香りを放つ。

サクラは主として、北半球のアジア、ヨーロッパ、アメリカ大陸に分布している。サクラは植物学上、バラ科のサクラ属に属する。サクラ属は大きな属で、モモやウメ、アンズなども含まれる。サクラ類はこのサクラ属のサクラ亜科に分類される。特に、日本国内に多くの種類が分化している。日本に自生するサクラはヤマザクラ系、ヒガンザクラ系、チョウジザクラ系など六系統に分かれる。また栽培種に、ソメイヨシノ、サトザクラ系がある。今日サクラといえばソメイヨシノというほど日本中に普及している。また、ワシントンのポトマック河畔のソメイヨシノは有名である。

サクラには一種名状しがたい、東洋調の淡い優雅な花香があり、万人に好まれている。その花香成分をつまびらかにした研究はいまだない。ベンツアルデヒド、クマリンが判明している程度であるが、バラ科に属しているので、バラ科一般に特有の花香成分が存在すると推定される。サトザクラの中に香桜というものがあり、特に香りが高い。

サクラの葉の中には、クマリンが糖と結合した配糖体として含まれている。これを塩水に浸漬して

おくと、この配糖体が葉の中にある配糖体分解酵素（グリコシターゼ）の作用を受けて、加水分解を起こし、クマリンを遊離する。これが桜餅の風味を与える。

サクラに関する歴史や歌詠は数多い。西行は「ねがわくは 花のもとにて 春死なむ その如月の望月のころ」という歌を詠み、桜の花の下で死んだと伝えられている。在原業平は「世の中にたえて桜の なかりせば 春の心は のどけからまし」と詠んだ。

爛漫と咲き、凄絶に散るサクラは、我々日本人になくてはならぬ花である。



サクラ（小野蘭山著『花叢』より、復刻版は八坂書房）

水仙

水仙は、寒中に咲き、清らかで上品な冬の花の代表的なものだ。

水仙の花物語はギリシャ神話に始まる。美青年ナルキッソスは泉に映った自分の姿に恋をした。その恋がかなわぬのを悩み、はかなみ自ら死を選んだ。その場所に咲いた花をナルキッソス（水仙）と名付けたという。

漢名を水仙といい、その由来は『本草綱目』には、じめじめしたところに生えるからとある。日本では、室町時代の『下学集』（一四四四年）に漢名水仙華、和名雪中華と最初の記事がある。

花茎の出るのは冬で、その先端に二～八の花がつき、強い香りを放つ。水仙はヒガンバナ科の球根性の草花で、原産地は中東、または中部地中海といわれている。水仙の品種は非常に多い。そのうち、香料原料として重要な品種は、クチベニズイセン、フサザキスイセン、キズイセンの三種がある。これらの花を石油エーテルで処理し、コンクリートという香りを含んだ軟膏状のものをつくる。さらにこれをアルコール抽出して、アブソリュートという形態の花精油をとる。クチベニズイセン、フサザキスイセンからの花精油はグリーンノートを特徴としている。キズイセンの花の香りは、水仙