エキスの歴史と発達

Q 1. エキスはいつ頃から作られ、どのようにして発達してきましたか。

A 1. 日本と海外の流れについて概略をご説明します。

○日本では、養老律令（718）の「賦役令」に既に租庸調（貢納品）の調として、「堅魚煎汁」の記述がみられます。

・大正8年（1919）年、焼津の村松善八商店では鰹節製造で生成する煮汁を濃縮した「鰹の素」が開発され、いわゆる「だし」として使用されました。

・昭和33年にインスタントラーメンが発売された頃から、鶏ガラのエキスや豚骨のエキス、野菜類のエキスが開発されました。

また、和風料理に用いる魚介類エキス、こんぶエキス、しいたけエキスなども開発されました。

・昭和40年代これらのエキスは、加工食品や外食産業の発達に伴い急成長しました。

○海外では、1865年化学者リービッヒが肉エキスを開発し、ロンドンに「リービッヒ肉エキス会社」が設立されました。当初、牛肉の煮汁を煮詰め、保存性を高めた栄養補助食品として開発されましたが、徐々に調味料としての用途が拡大し、洋風料理に用いるブイヨンとして利用されました。

・欧米における肉エキスは、その後コンビーフ製造の煮汁を濃縮したビーフエキスが、広くスープなどの加工食品に使用されました。

・ビーフエキスの生産量の減少と価格の高騰に伴って、1950年代より酵母エキスが使用されるようになりました。