

目的 日本料理および日本の食生活は、西洋のそれに比して大きな差異が認められる。その現象面に関しては既に多くの奥が指摘され常識化されているものの、そのよって来たる原因については必ずしも十分な考察がなされていない。よって、調理学の体系化の一助として、その統一的原因を探求する。

方法 ① 食物史の文献的調査 ② 各種調理の実施難易度および呈味の試験

結果 ① 周知のとく、日本(a)と西洋(b)との食生活における最大の差違は植物性食品に、(b)は動物性食品に多く頼っていることである。この原因は気候的差違であり、さらにこれを助長したものは宗教である。

② ①の結果、調理の単位操作として(a)は煮る(b)は焼くが主体となった。これを助長したものは地質的原因に基づく水質の差違である。

③ ①②の結果、(a)には砂糖・塩等調味料の増加使用が見られる。

④ ①②の結果、(a)では椀・鉢の類、(b)では皿の類が食器の主体となった。

⑤ ①②の結果、(a)では深ナカ、(b)では平ナカが調理器具の主体となった。

⑥ ②①の結果 (a)では箸、(b)ではナイフ・フォークが用いられた。

以上を総合して (a)(b)の差は、気候的・地質的差違に歸することになる。