

「目的」ここで近世後期とは、享保から慶応、すなわち18世紀から19世紀前半へかけての時代をさす。食生活史上、この時代は、前期に成立、発展してきた農学・養生論・料理法を継承しつつ、いわゆる和風料理が完成されたときであり、また、明治初年以降に展開する近代食生活の基盤が作られた重要なときでもあつた。本研究は、この期に選作・版行された数種の養生書を分析しながら、いかなる食品・食物が使われ、その一つ一つが、加工や調理面でどのように扱われ、人体への影響がどう見積られていたのかを、調査・検討しようとするものである。

「方法・結果の処理」まず、近世後期においてもつとも流布した1812年刊「養生録」および1832年刊「養生主論」(松本遊齋著)を分析の対象とした。ここに掲載されている食品・食物、とくに穀類・野菜類・果実類・糧実類・木菌類とその解説記事を、一つ一つカードにとつていった。そのさい、こうした食品・食物の、健康への一般的な影響、特定の疾病とのかかわりあい、小児・老人・妊婦が摂取するさいの諸心得、合食その他の禁忌などについての記事に、特別の注意をはらつた。このようにして作製したカードに種種の角度からの統計的操作を加え、また、内容の質的検討を施すとともに、すでに近世前期に成立・普及していた養生書「和歌食物本草」・「養生訓」・「本朝食鑑」などとの比較・考査を行つた。その結果、近世後期の人々が食品・食物にたいしていただいた、また期待した、医学的・衛生的・栄養的側面・すなわち養生的側面について、いくつかの重要な事実が見出されたので、ここに発表したい。