

A 174 近世料理書に収録記述された米飯料理について (第一報)
— 1802年刊「名飯部類」の内容分析を中心に—
女子栄養大 O島崎とみ子 日本女子大 石川松太郎

目的 近世は、今日常用の各種米飯料理が国民各層の営む食生活のなかで工夫され普及しはじめた時代である。本研究は、その種類、食品材料、加工・調理法、調味料、使用調理器具、食器等の諸側面より実態の把握に努め、食生活史上の意義を摸索する。

方法 近世後期に編集、刊行されたおびただしい料理書の中で、全編を米飯料理のみで構成し、かつ記述が具体的で丁寧な「名飯部類」「同附録」(1802年刊)を主たる資料として取上げ、内容の分析を試みる。すなわち、料理の種類、種類ごとの使用副材料食品、分量、切り方、加料、仕上げ法、調味料等の諸分野に分類し、その実態を分析する。なお、この時代での米飯料理に関する実態の究明は、本書の内容調査のみではもとより不十分であるから、やや遅れて刊行された、やはり米飯料理について豊かな記述を収める「都鄙安逸傳」(1833年刊)を取りあげ、副資料としてその内容を詳細に検討する。また両書に収録される米飯料理のうち、可能なものは試作してその特徴を確かめる。

結果 近世の米飯料理について、食品材料、加工・調理法、調味料、調理器具、食器等の各分野に渡って現代食生活と共通する諸特徴が把握できたのと同時に、現代食生活では消滅してしまった諸特徴をも剔出し得た。特に分量、調理操作法等についての当時の表現法、加料、調味料等の使用法について興味ある結果が得られたのでここに発表したい。