

目的 最近の食生活は、飽食時代といわれるくらい食物は潤沢で、加工食品・レトルト食品・レンジ食品また業者による手作りの名産のもとに大量の調理済み食品が市場に溢れ、加えて外食産業の利用も増し、家庭では料理の主要器具俎板・庖丁類の用なくして食生活を送ることができる現状である。さらに孤食化も進む今日、食卓を囲んでの団欒によって生ずる家族間の心のつながりや、その家独特の料理の伝承も失われつつある。

このままの状態ではよいのであろうか。少しでも心のつながりを保つにはいかに処して行くべきかを探索することを目的として、古文書類から料理に関する諸事項の検討を試みた。

方法 今から約260年前から江戸時代後期にかけて出版された料理書数書を資料として解説を行った。

結果 料理書の序文・凡例・跋文・雑話の部などにのっている多くの解説は、詳細に料理についての心得を述べたものであり、今日失われつつある料理への心構えの教がずを教示させられるものが多く見出された。