

目的 中国料理の特徴の一つに、油脂を多く用いることが挙げられる。

そこで、地域的、調理法的に油脂の種類と使用方法の特徴を調査することを目的とした。

方法 1973年、柴田書店発行、中山時子氏訳「中国名菜譜」全4巻に掲載されている全料理をカードに取り、これを地方別、調理法別、油脂類別、至材料別に分類し、その特徴を統計的に調査した。

結果 総料理数1246、肉油脂使用料理は1063。油脂類引種、上位使用種類はラード・植物油・ごま油(香油)であった。(オズ1報) 今回は使用方法からの油脂の利用についての結果を報告する。東西南北の4地方別の油脂の使用法の上位3位までをみると、東方系では油脂使用料理219で、使用法は16通りあり、1位揚げる22.5%、2位仕上げ18.0%、3位炒める15.1%であった。西方系では255料理で18通りの使用法で、1位炒める22.7%、2位揚げる18.8%、3位仕上げ15.8%であり、南方系は255料理で14通り、1位揚げる26.2%、2位炒める24.1%、3位煮る12.7%、北方系は334料理で13通りあり、1位揚げる27.7%、2位炒める20.1%、3位仕上げる16.5%となり、以上を総合すると、使用法は21通りで、1位揚げる24.1%、2位炒める21.0%、3位仕上げ15.2%という結果になった。油脂の種類では揚げるは北方系が植物油であった。ほかにはラード、炒めるは4地方ともラード、仕上げは西方系と南方系は香油、東方系と北方系はラードが1位であった。このほか煮る、下ごしらえ、調味料としての使用法が上位にあった。また1料理に1方法の料理以外に2〜3方法が重なった料理が数多くあった。