

目的 世界各地で魚介類は、重要なタンパク質源として利用されており、その調理の種類は多い。そこで、魚介類調理における調味料と香辛料の使い方を調べ、各地域の特徴を探ろうとした。

方法 資料として、「週刊朝日百科・世界のたべもの」1～97号（1982）を用いた。これに掲載されている魚介類の調理すべて、すなわち日本編から599種、その他の国の中から730種を選びだし、魚の種類、調理方法、調味料、香辛料などによる魚介類の調理の分類し、クロス集計によって各地域の特徴を探ろうとした。

結果 1. 魚介類の種類については世界中で海水の白身魚が最も多かった。しかし、中国、朝鮮半島では貝、いかがが多く用いられ、西アジア・トルコでは海水赤身魚が用いられていた。多くの地域では一緒に野菜が使われ、中国では肉と一緒にのものがあつた。日本と北極圏・ロシアでは魚一種類の調理が多くあつた。2. なま魚がおおく食べられているのは日本、東南アジア、オセアニア、北極圏・ロシアであつた。煮る調理は世界中で行なわれていたが、蒸し物は中国、オセアニアで行なわれ、ここでの調味料は食塩であつた。3. 調理に酒を用いる地域は、日本、中国、ヨーロッパであつた。仕上げにかけられるソース類は、日本、朝鮮半島では醬油、中国ではでんぶんを用いたソース、ヨーロッパでは油、その他で食酢が多くあつた。4. 香辛料では、東南アジア、中央アジア・インド、南アメリカで唐辛子が多く、日本、中国、アフリカ、オセアニアで香辛料が少なかつた。5. 魚食には地域による違いがあり、宗教の影響は少なく、人種の影響が少しみられた。