

東京農大短大 ○ 杉山法子 石田裕 鈴野弘子

【目的】 現在の私達の食生活は、様々な先進外国の文化の影響を受けて今日に至っている。特に中国とは有史以来地理的にも、歴史的にも、宗教的にも非常に深い関係を持ち、あらゆる面で多大な影響を受けてきたものと考えられる。

江戸時代は和食完成時代といわれているが、約260年の治世の中で中国の食文化の粋を集めた料理がどのような形で和食献立、料理に影響を与えたかを考察し、また江戸時代の中国料理がどのように変化しながら日本の食生活へ与えた役割を明らかにする。

【方法】 江戸時代を3期に分け、各期に刊行された料理書から前期は元禄10年(1698年)刊行の「和漢精進料理抄」、中期は明和9年(1773年)刊行の「普茶料理抄」、後期は文久元年(1861年)刊行の「新編異国料理」の料理書より、料理構造として料理手法、主材料、副材料、調味料、香辛料ごとにまとめ、料理の特徴を見いだす。また、同時代の料理書の料理構造と比較し、時代背景との関係について考察した。

【結果】 前期「和漢精進料理抄」と中期「普茶料理抄」の刊行年は75年のひらきがあるにもかかわらず、全く同じ料理品目と手法が掲載されていた。味付けは酒としょうゆ味が多く、料理法は「煮る」が大部分であった。後期「新編異国料理」では、前述の材料とは異なり、獣鳥肉類を中心とした料理となっていたが、料理法は大きな違いが見られなかった。現在高級特殊材料とされる熊の手や燕の巣を用いたものから、日常日本の家庭料理とさえなっている餃子などの記載もあった。材料、料理法などは中国独特のものが多く、中国料理の紹介程度の記載が主で、一般庶民への浸透は少なかったものと推測された。