

島崎とみ子 (女子栄養大)

【目的】本研究は朝鮮通信使の滞在の内、枚方から江戸までの陸路の饗応食について調査しまとめた。饗応食の料理名、食品、調味料などは、時代によって変化していくか、地域による差異が見られるか、あるいは時代によって、料理、食品、調味料などの使われ方が身分によって異なるかを明らかにすることを目的としている。

【方法】資料は慶應義塾大学図書館所蔵の『宗家記録』、名古屋市蓬左文庫所蔵の『朝鮮人来聘新儀式』を用いた。また、『日本料理大鑑』料理古典研究会版、『江戸時代料理本集成』臨川書店刊も参考とした。

資料とした『宗家記録』は、天和度(1682年)、正徳度(1711年)、享保(1719年)、延享(1748年)、宝暦(1764年)で、文化度(1811年)は『朝鮮人来聘新儀式』を用いた。

【結果】料理名は地域による差異は少なく、時代によって変化していく傾向がみられた。杉焼き、濃醬(こくせう、こく塩、穀焦、濃漿、滋醬)、和ませ、貝焼き、ふはふは、酒浸て、しゅんかん(筍羹)等々。料理名は同一でも時代によって、使われる食品が変化していく傾向も見られる。従って、同一料理名でも使われる食品の差異により、異なる身分の場合もある。また料理名は時代によって変化していく傾向がみられる。例えば、和ませ水とえ、かき和え、いりざけ和え、酒和え、などは、材料食品の差異からは区別が困難である。

食品、調味料も時代によって、使用される範囲、頻度、身分の差異によって異なっている。例えば、氷こんにゃく、かまぼこ、うなぎ、煎り酒等。