

## 『料理方秘』について

○橋爪伸子\* 江後迪子\*\*

(\*香蘭女短大 \*\*元別府大短大)

<目的> 墨付五一丁から成る横綴りの手写本である本書は(都立中央図書館加賀文庫所蔵), 卷末に「右御料理頭村中乙右衛門秘書写之至候也 享和三年仲冬」とあることより, 御料理頭である村中氏の備忘録であり, 又村中氏は熊本細川藩の料理頭とされている。本報は本書にみられる熊本の地方的特徴, 並びに他の料理書にはみられない料理について検討することを目的とした。

<方法> 『料理方秘』(1803・享和3)を翻刻し, 中世後期及び江戸期の料理書を資料として料理内容の比較検討を行った。

<結果・考察> 本書は初めに「魚鳥野菜の部」として14の魚介類の地方別名称, 野菜や果物の産地を記し, 次に「時節物」として各月の旬の食品の記載がある。後の大部分は約200点の料理法の列挙であるが, この中には, 熊本藩の献上物かせいたと思われる丸めろ香・梨香, 細川家の菩提寺の名を冠した妙解寺(ミョウゲジ)納豆, 異国風料理の名であるくしいと・ひかと・南蛮漬・もふりよふ・ぎんあんてんふら等, 他の料理書にはみられない天竺味噌・二色玉子・本阿弥焼・福入・吸物武蔵野・鶏卵うとん等が記されている。又もうりゃうは, 『料理綱目調味抄』(1730)・『黑白精味集』(1746)等他の料理書では鶏又は家鴨の料理であるが, 本書のもふりよふは卵料理であり鳥類は使用されていない。料理を主材料別に分類すると, 当時の熊本産物である鮎(6)・蛸(10)・牛房(4)等のほか, 卵(12)の料理や鮓(11)等が多く, 鮓には俄鮓・團鮓・十日漬鮓・浅草苔卷すし等がみられた。