

《目的》前報と同様の目的で『中国菜譜』の山東編を取り上げ、献立名の構成要素の分析と、地域の特徴を明らかにし、他の省との比較を行った。

《方法》資料は『中国菜譜』山東（1978年中国財政経済出版社）を用いた。全献立名について以下の項目に従い分類をした。献立名を構成する要素の文字数、調理法、食品名、形状、その他の用語、献立名における各要素の組合せについて、集計を行い検討をした。

《結果》『中国菜譜』山東の全献立数は220例、主材料別に肉菜類20.5%、水産菜類29.6%、禽蛋菜類18.6%、甜菜類7.7%、素菜類12.7%、その他の菜類10.9%の配分であった。ここでも野味料理は収集されず、地理的条件からみて沿岸部に位置する他省の割合に近かった。

献立名の構成要素の中で、文字数は2～6文字で記載され、平均文字数は3.94であった。調理法の出現率は26.8%で、主な調理法は水を熱の媒体にした調理系が38.5%、油脂を熱の媒体にした調理系は35.8%と大差はない。仕上げの調理は8.1%、直火系7.4%、蒸気系5.4%、冷菜4.7%であった。また、献立名中に出現する食品名は38.9%と高く、肉類21食品で31.8%、水産類24食品で26.4%、野菜類が12.3%などであった。形状は8.5%が表記されており、11種類の用語、特に片、絲、条などがあった。その他の用語は21.6%で、色・味・香・鮮度・食感や仕上がりの状態を宝石、花鳥風月などに例えた用語が献立名に彩りを添えていた。数を示す2・3・8・9・百・什錦などが約4.2%であった。

以上、献立名中にみる各要素の組合せをみると、食品名ではじまる献立名は21.4%、調理法ではじまる献立名は44.1%、その他の用語は29.1%、数では4.5%であった。