

神戸女大瀬戸短大

岸本祥子

目的 レジャーとしてのアウトドアは、18世紀半ばの英国で産業革命と共に生まれ、以後政治や社会情勢に影響されてきた。現在日本では、1990年以降のオートキャンプブームによりキャンプや登山、釣りなどのアウトドアレジャーが盛んになり、多くの人に受け入れられ手軽に実行できるものとなった。それに伴い必要な調理器具も良質で使いやすいものが増え、アウトドア料理に関する料理書も最近では数多く出版されている。そこで本研究ではアウトドア料理書に注目し、その種類や特徴、料理の傾向についての調査を行った。

方法 1995年以降国内で出版された初心者向けのアウトドア料理書5冊に掲載されている料理数、種類、調理方法・器具、使用材料などについて調査し分析した。

結果

- ①料理の種類は、洋食が最も多く、調理方法は「焼く」や「煮る」料理が多く取り上げられ、調理器具は、「鍋・コッフェル」や「フライパン」を多く使用し、従来のアウトドア料理のイメージが強い「串」や「網」, 「鉄板」は少数であった。アウトドアで使用できる組立式の「オーブン」や燻製を作る「スモーカー」なども取りあげられていた。
- ②材料としては「獣鳥肉類」・「野菜類」が多く取り上げられ、調味料も多種類使用され、スパイスやハーブ類も多く紹介されていた。
- ③用具の選別からメンテナンス、材料の購入から保存方法、料理計画までアウトドア初心者に対しての簡単でわかりやすい説明が多く掲載されていた。