

『日葡辞書』に採録された食に関する語彙について

第3報 料理および調理法について

松本仲子

(女子栄養大)

目的 東北大学狩野文庫に架蔵される『南蛮料理書』を理解するためには、多面的な検討が必要であると考え、これまではルイス・フロイス『日本史』、アレシャンドウロ・ヴァリニャノ『日本巡察記』などを資料として、成立の推定を行ってきた。次いで調理方法の記述を検討するにあたっては、まず語彙の整理が必要であるところから、『日葡辞書』を資料として、収録される食に関する語彙を採集して検討することとした。

方法 資料の『日葡辞書』は、イエズス会宣教師が日本において聴罪、説教を行うにあたって必要とされる日本語習得のために長崎のコレジオにおいて編纂され、1603年に刊行された辞書である。中世から近世にかけての日常の話し言葉を中心に、広汎な分野に亘る語が採録されている点、当時の辞書類が漢字を中心とした字書、歌の用語を収めた辞書の他には存在しなかった中であって、生活用語を研究するうえで極めて有用な資料である。岩波書店発行の和訳『日葡辞書』を底本として、それに収録される食に関すると考えられる語彙を全て採取、分類して、今回は料理、調理法などについてまとめた。

結果 料理に関する語彙は、およそ飯17、粥13、麵10、汁17、膾、和物16、茹物1、煮物16、焼物14、揚物4が採取されたが固有名詞としての料理名は少数であった。それらの多くは現在も使われる語であったが、汁の「すまし」のように実体が相違するものや、「金魚」とよぶ焼物のように初見と思われる料理もみられた。点心に関与する語として「温糟」「糟鶏」などがあり、「羹」についてはそのうちの魚羹は精進ではなく煮魚で作った料理となっていた。また調理法については、料理名にくらべて語彙が豊富であった。