

## 【目的】

『中国菜譜』全12冊の料理名構成要素について検討し、構成要素にはゆるやかな法則性がみられた。次の分析内容は、各料理に使用される調理素材の食品と調理法について、安徽・陝西・江蘇省の3省について調理素材の食品と出現頻度、食品と食品の共出現頻度と連関度についてまとめた。今回は浙江省・北京・上海の1省2都市について報告する。

## 【方法】

料理の構造は調理素材の食品と調理法が要素となり、それらの構成要素間の組み合わせから成っているため、調理素材の食品の出現頻度や、食品と食品の共出現頻度、連関度および調理法との関連性について調べた。各省の料理に記載されている食品材料は日本食品成分表に基づいて、コード化し、エクセルにて集計をし解析を行った。また、個々の要素から、省ごとに、あるいは、他の地域の特徴や共通点などを明らかにした。

## 【結果】

料理構造の要素として、調理素材の食品の出現数は浙江省で食品数303のべ食品数2441、北京で食品数231のべ食品数2470、上海で食品数209のべ食品数2323であった。料理に用いられる平均食品数は3省とも11~12食品であった。食品と食品の共出現頻度で高いのは、酒と味精では浙江省147、北京137、ショウガと酒は北京125、塩と味精は浙江省で144、北京で125、ネギと酒は上海で133、連関度では3省の平均でネギと酒0.76、塩と味精0.74、酒と味精0.71、酒と塩0.68、ショウガとネギ0.67、醤油と菜油0.58などが高く、その他調味料と食品などの組み合わせであった。