

うすくち醤油の利用と関西のうす味・うす色文化の形成に関する研究

第2報 江戸期の料理本に見るしょうゆの料理への使われ方

○富永しのぶ* 青山佐喜子** 片寄眞木子*³ 正井千代子*³ 川原崎淑子*⁴ 小西春江*⁴
 阪上愛子*⁵ 澤田参子*⁶ 志垣瞳*⁷ 山本信子*⁸ 山本由喜子*⁹ 米田泰子*¹⁰ 山本忍*¹¹
 (*兵庫大**大阪女子学園短大*³神戸女短大*⁴園田学園女短大*⁵堺女短大*⁶奈良文化女短大*⁷帝塚山大短大*⁸武庫川女大*⁹大阪市大*¹⁰京都ノートルダム女大*¹¹ヒガシマル醤油)

目的 しょうゆの商業的な醸造が始まり普及したのは江戸初期と言われている。そこで江戸期の料理本においてどのようなしょうゆが、どのような料理に、どのように使われたのかを検索し、江戸期におけるしょうゆ利用の特徴を探ることを目的とした。

方法 江戸期の料理本は「翻刻江戸時代料理本集成」の50冊を資料とした。料理本中のたまり、いり酒、しょうゆが使用されている料理をなま物、汁物、焼物、揚物、蒸物、煮物、和物、飯・麺、漬物、その他に分類した。しょうゆは「うすしょうゆ」「きしょうゆ」とうすしょうゆ・きしょうゆ以外の「しょうゆ」に分類した。

結果 ①たまり、いり酒、しょうゆの出現割合はしょうゆ72%、いり酒25%、たまり3%でしょうゆが最も多かった。調味料別に料理の内容を見ると、たまりは煮物が半数を占めていた。いり酒は大部分がなま物で、しょうゆは煮物が最も多く、次いで焼物、和物の順であった。

②しょうゆの分類別出現割合は「うすしょうゆ」8.7%、「きしょうゆ」7.6%、「しょうゆ」83.7%であった。しょうゆ分類別の料理への使用割合は「うすしょうゆ」は煮物が半数以上を占め、次いで揚物、焼物、汁物、和物であった。「きしょうゆ」は和物が最も多く、次いでなま物、揚物、煮物の順であった。「しょうゆ」は煮物、焼物の順であった。

③「うすしょうゆ」「きしょうゆ」の料理への使われ方を調理段階の調味料と、つけ・かけしょうゆ別に見た。「うすしょうゆ」は89.7%が調味料として使われ、「きしょうゆ」は75.9%がつけ・かけしょうゆとして使われていた。