

和洋女大家政 松田 久子

1. 上記の標題で、第1報(昭和40年2月本学会関東支部会にて発表)として、主として精進料理が中世のなかばに発生してきた事情、発生当初の頃の使用食品や調理技術からみた特徴、またそれが食生活史上もつ意義について明らかにした。今回は、これをふまえて、①こうして発生した精進料理が、中世後期から近世にかけて、使用食品や調理技法などの面で、どのような変容をとげていったのか、②懐石料理・会席料理・料亭料理・本膳料理などに、いかなる影響を与えたか、③以上の二点をとおして、精進料理は和風料理の発展にどのように寄与したか、等の諸点を発表したい。

2. 主として料理書、たとえば料理物語・本朝食鑑・料理早指南・精進料理通(八百善撰)などを資料として、これらに掲載されている献立や料理法に関する記事を分析し、精進料理それ自身の変容過程と他形式の料理に与えた影響度について調査をすすめた。

3. 材料とする野菜・山菜類の種類がきわめて豊富になっていったこと、醤油など中世末期、近世初期に発明されたり、改良されたりした調味料・香辛料をさかんに使用したこと、これらにともない種々の調理技法が工夫されたことなどによって、精進料理の発展はいちぢるしかなかった。と同時に、このことによって、他形式の料理で、魚鳥を材料とするものを除いて、野菜・山菜料理にも深甚な影響を与えている点が明らかとなった。