

A—62 近世における味噌および味噌料理の発展と普及について（第1報）

和洋女大文家政 石川松太郎
○永山 弘子

1. 味噌は、いうまでもなく、わが国の食生活のなかで、もっとも重要な役わりをはたしてきた食品のひとつであって、すでに古代から発生し、ある程度の普及を遂げていた。けれども、材料や醸造法に、さまざまの改良

を試み多種にわたって量産を可能とし、しかも風味の向上を実現しえたこと、商業資本の力で流通機構が整備されたこと、これらにより庶民生活のすみずみまで普及し定着したこと、さらに調理法上の創意工夫から種種の味噌料理がつくられ和風料理のなかみを豊かにし、その発展に大きく寄与したことなど、ひとくちに味噌および味噌料理の「飛躍的な発展」は、近世（17世紀初期～19世紀前半）をまたなければならなかった。本研究は、この間の歴史的経緯について究明を遂げようとするものであるが、今回は、とくに近世初期に焦点をすえて発表する。

2.3. 『料理物語』・『料理献立集』・『料理早指南』・『本朝食鑑』・『料理節用大全』をはじめ、この期における食生活に関する基本史料に掲載されている献立や記事の分析をとおして、味噌の醸造と使用、味噌料理の種類、それぞれの料理に用いられた食品材料、調理法、調味料などについて、量的ならびに質的な検討を加えた。そして、こうした研究操作をへて得られた諸結果を、中世から近世、近世より近代・現代へとつらなる食生活の一般的な流れに対応させながら、その食物史上の意義を索めたのである。