

「目的」本研究は、18世紀前半より19世紀後半にかけての近世後期において、食品・食物について記述した文献を収集・調査し、その記述内容を分析する。そこから、この期における食生活構造の特質を把握し、近世前期から継承した側面、新たに出現してきた側面、また両側面のかかわりあう側面を明らかにし、さらにこれが明治初年以降に展開する近代社会の食生活にたいして基盤となりえた諸点について考察する。この研究目的にそって、昨年度の大会では、いわゆる養生書を取りあげたので、今大会では料理書について調査した結果を報告する。

「方法」本研究は、以下の研究操作ないし方法によって行なわれた。(1)近世後期において選作・公刊された食品・食物に関する文献の調査・料理・養生・本草・救荒等のカテゴリーに分類して統計的処理をほどこした。(2)上記のうち、料理書について、精緻な分析をほどこすため、数種のものサンプルとして選び、そこに記されている食品材料名を、穀類・野菜類・木菌類・果実類・魚貝類・獣鳥肉類・その他に分類して調査した。(3)つぎに、こうした食品材料を用いて、どのような献立例が示されているかについて調査した。とくに季節の変化の献立内容におよぼす影響に注目した。(4)献立作製とその実施にあたって、どのような調味料・香辛料を用いて、いかなる調理法が適用されているかを分析した。

「結果」以上の結果、この期における食生活構造の特徴を示唆すると思われるいくつかの重要な諸点を発見できたので、ここに報告しておきたい。