

A-129 古典料理の研究 (1) 一江戸時代料理書に見る献立と調理一
千葉大教育 ○松下幸子 農林省食総研 吉川誠次

目次 江戸時代の料理書は約200種あり、その中約70種が刊本、約130種が手写本である。これらの料理書の構成は多種多様であるが、概観すると食品(調理材料)、献立、調理法、食事作法などがおもな内容となっている。本報では江戸時代各期の料理書の特色と知り、献立、調理法の年代による推移と見るために研究を行った。

方法 江戸時代に刊行された約60種の料理書を資料としたが、とくに各年代からつぎの5種を選びおもな資料とした。

料理物語(1643年・寛永20年)、合類日用料理抄(1689年・元禄2年)、料理伊呂波庖丁(1759年・宝暦9年)、料理早指南(1801~1804年・享和元年~文化元年)、会席料理秘囊抄(1853年・嘉永6年)

結果 献立についてみると、初期の料理書には調理法の種類(焼物・煮物など)で料理名をあらわすものが多いが、後には料理名に番名での表現(つぼ・ちやくなど)や料理の性格による名称(向づけ・取肴など)が加わり、「料理早指南」にはそれらと組み合わせた献立構成が図で示されている。

調理では初期の特色として鳥類を材料とするものが多く見られ、犬・熊などの獣類も用いているが、年代とともに食品が多様化し、加工食品も多く用いられるようになっていく。

また、交通の便とともに地方の珍味名物も料理書にとりあげられている、調理技術も進歩し、天明・寛政期には「豆腐百珍」「鯛百珍料理秘伝箱」などの百珍物が多く刊行されている。