

A 123 近世料理書に収録記述された米飯料理について (才二報)  
— 近世前期・中期公刊の料理書の内容分析を中心に —  
日本女大 石川松太郎 女子栄養大 O島崎とみ子

目的 近世は、今日常用の各種米飯料理が国民各層の営む食生活の中で、工夫され普及しはじめた時代である。本研究は、その種類、材料名、調味料、厨房用具、調理技術上の表現などの諸側面より実態の把握に努めた。今回は才二報として、江戸初期より中期にかけて公刊された料理書を取りあげ、食生活史上の意義を摸索する。

方法 近世前期に刊行された『料理物語』(寛永20年刊1643)をはじめとして、その後の中期にかけての料理書『合類日用料理抄』(元禄2年刊1689)『本朝食鑑』(元禄8年刊1695)『料理綱目調味抄』(享保15年刊1730)『料理山海郷』(寛延2年刊1748)『料理伊呂波庖丁』(安永2年刊1773)『料理早指南』(享和元年刊1801)『名飯部類』(享和2年刊1802)『素人庖丁』(享和3年刊1803)『都鄙安違傳』(天保4年刊1833)を取りあげ、米飯に関する記事を精査し、分析する。

結果 江戸前期から中期にわたっての米飯料理を分析して、その実態から諸特徴を把握し得た。当時の食生活史上の一端をとらえることが出来たのと同時に、現代の食生活に、通じ、共通しているもの、変化しているもの、又、消滅してしまっただと思われるものなど別出し得たので、ここに発表したい。