

——「素人庖丁初編：魚類精進献立仕様」にみられる調理材料の特徴——

ノートルダム清心女子大家政

○今日節子 岡井球美子

目的及び研究の進め方：料理は食文化の具体的表現形であり、ある時代・ある時期の特徴・生活背景を如実に現わしているともいえる。江戸時代に表わされた料理書は数多いがその中でも秘伝書というより大衆を意識して表わされたと考えられる料理書を資料として日本料理の特徴を探り、今日までの食様式の変容ぶりを考察していきこうとした。資料としては享和3年(1803年)に表わされた「素人庖丁」初編をとり上げ、今回はその中の「魚類・精進献立仕様」の部を中心に材料的特徴をみていくことにする。

結果：「四季魚類之部」では、主材料として魚類(40)・貝類(11)・鳥類(11)・卵(1)を用いた調理法275種が紹介されており、現在では食用とされない鶯・鶴・雁なども含まれていた。副材料としては野菜類の他に現在では珍しい岩茸・こう茸類がよく用いられていた。これらの主材料・副材料には一定した組み合わせの法則は認められなかったが、香辛料・香味野菜を組み合わせることにより魚貝鳥類の臭をおさえようとする工夫が随所にみられ、特に、汁物の喉口として胡椒・山椒・生姜・わさびなどが頻繁に用いられ、柚の使用は一度もみられなかったことは現在と大きく異なる特徴ということができてきた。

「四季精進之部」では、野菜(44)・茸類(10)・海藻類(6)・豆類(6)・木の实・果物類(7)・加工品(12)を組み合わせられた料理186種が紹介され、主材料と副材料の区別は明確でなかった。ここでも現在では高級品というイメージの強い茸類の使用頻度が高く、また他に、麩・巾着・のり・栗なども頻繁にみられた。香辛料の使用は僅かであるが、寒天を紅粉で染めて用いるなど色合いを重視して材料を組み合わせようとした様子を伺うことができた。