

東京農大栄養 ○ 沢山 茂 川端晶子 東京農大総研 吉村典夫

東京家政大家政 桜井久子

【目的】 「中国名菜譜」は、中国各地の「名菜」、「名点」の材料、その選択・処理法から製作過程、さらにその料理の沿革、歴史および解説までを克明に記述した料理書である。この書に現われる調理素材と調理法をそれぞれ要素と考え、これらの組合せを分析する手法を用いて、中国料理の料理構造を解析することを目的とした。

【方法】 1. 資料：「中国名菜譜」を用いた。2. 素材と調理法の分類：素材と調理法を網羅した10進数4ケタのフアセット分類表を作成し、これを用いて各料理を分類した。3. データベースの作成と加工：各料理のフェイスコードと分類の結果付与されたインデクスを単位レコードとし、データベースを作成し、IBM 4331の出力帳表を検討し解析した。

【結果】 素材の使用頻度は、穀類、いも類、でん粉類、豆類、種実類26.0%、調味料、香辛料34.1%、野菜、海藻、果実類20.0%、動物性食品類18.9%、嗜好飲料、菓子類1.0%であった。素材の組合せ関係が密接なものは、生姜：ネギ、ネギ：鶏卵、筍：ネギ、生姜：鶏卵、ネギ：鶏肉、生姜：鶏肉、生姜：筍の順であった。調理法の頻度は、湯菜、蒸菜、焼菜、炒菜の順であった。素材と調理法の組合せ関係が密接なものは、ネギ：湯菜、でん粉：湯菜、生姜：湯菜、鶏卵：湯菜、ハム：湯菜、筍：湯菜、鶏肉：湯菜の順であった。素材の出現頻度とその素材に関連する素材種類数との関係は、 $Y = 19.1647 + 0.2850X$ という一次回帰式が求められ $R=0.7560$ であった。また、北、東、南、西方の地域別にみると、いずれも多く調味料、香辛料が使用されているが、その使い方に地域毎の特徴がみられた。