

料理書からみた『食』の変容(2)

——江戸時代料理書に見られる吸物・汁物材料と吸口について——

ノートルダム清心女大家政 ○今日節子・岡井球美子

目的及び方法 前報に引き続き、現在吸口として用いられている材料が在典料理書の中でどのように着わされてきたかを探り、吸物・汁物の食材料(以下吸物材料)と吸口の使用例から食の変容を知ろうとした。料理が大衆の中に一応広まりつつあったと考えられる1800年代の「素人庵丁」(1802～1820年)を中心に、それ以前に着わされた「料理物語」(1643年)・「料理献立抄」(1672年)・「料理歌仙の組系」(1743年)・「料理早指南」(1801～1804年)の各料理書に見られる吸物材料と吸口、吸口と吸物・汁物の仕立方を明らかにし、現在のものと比較検討した。

結果 料理物語から素人庵丁が著わされたまでの約180年間に、吸物材料・吸口の種類は大巾に増加し(下表参照)、主として動物性材料に吸口は多く用いられていた。5種の料理書に見る限り、胡椒・山椒・生姜等の香りと辛さを主とした吸口の使用が多く、「料理歌仙の組系」以後、柚子・木の芽・茗荷・独活等の香りと色を主とした吸口の種類が増加した。また、「料理物語」・「料理献立抄」では味噌仕立中心であるが、その後、すまし仕立が増加傾向にあり、味噌仕立には山椒が、すまし仕立には胡椒、くず仕立には生姜がよく使われていた。狸・猪・鹿の肉が吸物材料として利用されていた料理物語では^{ニシキ}鰯が吸口として使われていたが、吸物材料の消失と共にその使用例はなくなった。現在の料理書には香色料である柚子・木の芽の使用が多いが、それらは1700年代から記されている事を知った。一方、胡椒・山葵等の香辛料の使用は激減しているが、その背景は明確にすることはできなかった。今後、資料を増加し、さらに詳しく探っていく予定である。

	料理物語	料理献立抄	料理歌仙	料理早指南	素人庵丁
吸・汁物の種類	72	291	108	195	441
動物性材料 吸口使用	25	84	40	41	101
植物性材料 吸口使用	9	9	15	21	152