

大妻女大家政：○矢野 とし子，岡本 順子，大森 正司
 東京農大農： 川端 晶子

〈目的〉日本の文化は大陸からそのほとんどが伝播され、日本人の心の故郷として、大陸文化は大きな役割を果たしてきた。食文化もその例にもれず、食素材、食の作り方、食器、食べ方など、いろいろな形で影響され、今に至っている。本研究では、郷土料理、民族料理などの伝統食や、日常食の構造を解析し、健康との関係を明らかにすることを目的として、前報までに日本の郷土料理を素材、操作、量的概念の面から分析検討してきた。今回は、朝鮮料理について分析し、その構造を明らかにする事を試みると共に、民族料理分析のツールとしての生活概念分類表の妥当性を試みた。

〈方法〉「家庭でつくる朝鮮料理」（評伝社）を資料に、ここに掲載されている料理135種を分析対象とした。この135種の朝鮮料理を、その素材と作り方（操作）について生活概念分類表を用いて、前報と同様に集計した。

〈結果〉①朝鮮料理における素材の数は77種で、これの累積出現頻度は1187件であった。また、調理操作の数は109種で、累積出現頻度は2017件であった。②朝鮮料理における素材の分析では、最も多く用いられていたのが「香辛料 9.68%」、次いで「ゴマ油 9.26%、ゴマ 8.50%、醤油 8.26%」などの調味料であった。素材では「葉菜 6.20%、茎菜 4.50%」と、野菜類の出現頻度の高い事、又、「エビ、カニ」等の出現頻度は反対に非常に低い事が示された。③朝鮮料理における調理操作では、最も多いものが「加える 15.52%」、次いで「切る 15.17%、洗う 4.36%、味をつける 3.56%」であった。「炒める、煮る、焼く」などの出現頻度は低い値として示された。