

目的 調理法は料理文化として伝承されつつ、時代の生活文化の影響によって変化する。現代は食環境の変化が著しく、食嗜好の多様化した時代であり、伝統食品である梅の調理・加工法にも近代的不技術や考え方が取り入れられ、新たな方法が加わり、幾つかの別法が認められる。江戸時代は料理や製菓の技法が完成の域に達する一方、調理に用いる清酒や砂糖などは質的に現代のものとは異なり、製造技術において近代化するものは時代の末期である。近世と現代の特色に着目し、梅調理法の消長と同一調理における調理法の質的相違を比較考察し、また現代の梅調理法の体系的分類をこころみた。

方法 江戸時代の梅調理法の収集には日本料理秘伝集成全19巻に収載されている料理書および本朝食鑑を用いた。

結果 江戸時代の梅調理法：梅塩漬けの方法には、塩水に漬ける中国式と塩と重石で漬ける日本式があり、塩漬けの種類には甘酒漬、酒・塩漬、粕漬、青梅漬（園漬）、梅干し、生の梅果肉漬（丸山漬）と加熱した梅果肉漬（煮梅）などがある。砂糖を用いる漬け方は酒子漬は酒と砂糖を煮たてて作る砂糖蜜が用いられており、種類として生梅子には梅干しの砂糖漬け、梅酒、詰物やしそ包みにする甘露梅・舎人漬などがある。梅と砂糖だけで漬ける現代の砂糖漬梅や梅ジュースは見られない。甘味の煮梅として梅干しの煮梅はありが青梅の煮梅（シロップ煮・甘露煮）についての記述は見られない。他に二次調理がある。現代の梅調理法：目的別に梅果汁抽出、梅果実漬け、梅果実煮の3系列4種に分けられ、他に二次調理がある。冷凍処理や電子レンジの利用、減塩梅漬などが特徴的である。