

野菜類の料理について（第1報）

—— 昭和初年～60年代のラジオ・TV料理番組から見て ——

同志社女大家政 ○西田久美 林淳一 梅花短大 高正晴子

目的 一般家庭婦人を対象としている放送料理番組（ラジオ・TV）の中に出現した野菜とその料理について調査し、昭和初期から60年代までの変化を分析した。

方法 日本放送協会のラジオ放送料理の大正15年～昭和9年の分をまとめた「四季の料理」「日日の料理」「放送料理一千集（野菜編）」とNHK「きょうの料理」のテキストの昭和33年、43年、53年、62年のそれぞれ一年分の中に表れた野菜類の種類、全出現数、全期間を通して出現数の高かった上位5種の野菜の料理および切り方について集計し、分析した。

結果 昭和初年に78種あった野菜は30年代には46種に減少し、40年代になると回復、50年代には118種（素材として131種）、60年代には138種（素材として166種）と増加した。40年代には初登場の野菜が多く、ラディッシュ、紫キャベツなどカラフルになり、50年代にはグリーンアスパラガスなど栄養野菜が、60年代にはエンダイブなど香草類、ズッキーニなど洋野菜、ミニコーンなど趣味的な野菜のような消費者の好みの多様化にきめ細かく対応している。逆にしろり、なたまめなどは昭和初年にのみ見られた。全期間で出現数の上位5位はたまねぎ、にんじん、しょうが、パセリ、ねぎで、これらの野菜と料理5法との関連では、「煮る」料理法で用いられる野菜はにんじんであり、たまねぎ・ねぎも含まれる。「焼く」野菜はたまねぎ、ねぎであった。「生」で用いられるのはパセリ・しょうがが多く、ねぎ・たまねぎ・にんじんの順に続いている。切り方では、切り方が多様な野菜はにんじんでパセリは切り方があまりない。切り方は野菜そのものの形、組織に影響され、香味野菜として少量用いられる時はみじん切りなど細かい切り方になる。