

- 目的 中国料理の特徴の一つに、油脂を多く用いることが挙げられる。そこで、地域的、調理法的に油脂の種類と使用方法の特徴を調査することを目的とした。
- 方法 1973年、柴田書店発行、中山時子代註「中国名菜譜」全4巻に掲載されている全ての料理をカードに取り、これを地方別、調理法別、油脂類別、主材料別に分類して、その特徴を統計的に調べた。
- 結果 地方別に見た油脂の使用は、東方系172種のうち119種に油脂が使用されていたのに対し、53種には使用されていなかった。西方系では289種中255種に使用されており、南方系では286種中253種に、北方系では395種中334種に使用されていた。つまり、1142種中油脂を用いた料理は963種で84.3%、残り15.7%の179種だけ油脂を用いていなかった。また、油脂の種類をみると、のべ65種で、ラード、香油(ごま油)、植物油(白絞油)、鶏油、落花生油が上位を占めていた。
- 使用頻度からみると、1料理に1種の油脂ではなく、数種の油脂が用いられていたり、1料理に1回の使用に限らず、数回に異なった方法で用いられている。使用方法としては、揚げる、炒める、焼くを代表に、煮る、蒸す、漬ける、和えるなどの調理法のほか、下ごしらえに調味料として加えたり、仕上げにつせ出し、香りづけに用いたり、包んだり、器具に塗ったりなどにも用いている。
- 主材料では獣鳥肉類が圧倒的に多く、次いで野菜類、穀類、魚類となっている。