

長崎女子短大 ○大坪藤代

香川県明善短大 秋山照子

香川大教育

宮川金二郎

（目的） 宝暦14年に来日した朝鮮通信使一行は、477名でそのうち106名が大坂に残留し、他は2カ月をかけ江戸を往復した。その間沿道諸藩では身分に応じた饗応を行ったが特に中官以下に対しては、予備を入れ430～450人分と多量の食事の用意を毎食行った。これに使われた食品の種類や調理法を分析することは、通信使の食事解明だけでなく、食構造をも明らかにすることができると思われる。

（方法） 資料は宝暦信使に関する宗家記録を中心に他の通信使記録を加え検討した。

（結果） (1) 饗応に供された食品は、魚介類（60数種）、獣鳥鯨肉類（猪、鯨、鶏、鴨、鶴、鳩、雁）を主材料に、野菜類（31種）、きのこ類（10種）、海藻類（10種）、芋類、果実類、種実類、卵類などであり、食品の種類、頻度共に魚介類中心の構成である。また、練り製品、大豆製品、麩類、塩蔵品、干・乾物など加工食品も多用された。(2) 各調理法における使用頻度上位の食品は、~~鱈~~鱈（ぼら、いなだ、だいこん、しょうが、栗）、爰物（あわび、鶏、玉子、長いも、しいたけ、きくらげ）、焼物（鯛、鱈、石もち、ぶり、ほうぼう）、汁（つみ入、鶏、しいたけ、いわたけ、焼きとうふ）であり、材料の種類と料理間の関係が深い。同一献立内では主要食品の重複は少ない。(3) 特定料理での身分格差は、主材料の種類（例 焼物：たい→あじ・石もち）で行い、副材料はほぼ同じものである。(4) 切り方、調理法が多彩で、料理の技巧的な側面がうかがえる。