

ヨーロッパにおける魚介類の調理の分類
大妻女大家政 下村道子・○高橋ユリア

目的 ヨーロッパおよび東欧を4地域に分け，その各地域で行われている魚介類の調理を文献から選び，魚介類の種類，調理方法，調味料などによる分類を行い，調理の特徴を調べ，西欧における魚食文化について探ろうとした。

方法 「週刊朝日百科，世界の食べもの」（朝日新聞社）を資料として，ヨーロッパおよび東欧の魚介料理299品目を選びだした。地域ごとに使用されている魚介類の種類，調理方法，使用されている魚介類の状態，さらにソース，酒類，油脂および酢類の使用の有無について調べ，それぞれの地域における割合と，数量化分析Ⅲ類を用いて，地域の特徴を検討した。

結果 ヨーロッパで使用されている魚介類の種類は，海水魚の白身魚が最も多かった。東欧では淡水魚の使用も多かった。調理方法では，焼くと煮る調理が多く，これは地域によってその割合が異なっていた。生食では生ガキ料理のみであった。使用されている魚介類の状態は，ほとんどが生鮮物であり，加工された魚介類を使用した料理は非常に少なく，干ダラや燻製魚であった。甲殻類や軟体動物の加工品はみられなかった。加工魚介類の調理法としては，煮たりペースト状にしたものがあつた。調味料では，ソースを使用した料理がフランスで最も多く，スイス，オーストラリア，ギリシャでは少なかった。油脂を使用した料理は，イタリア，スペインで非常に多く，北欧の国々では少なかった。酢類を使用した料理は，ドイツ，ギリシャで非常に多く，フランスでは少なかった。ヨーロッパ全体の魚介類料理の特徴として，料理一品中に多種類の魚介類を使用したものが多かった。