

目的 わが国において大根は古くから全国各地で生産され、その地その地で特色ある品種が作り出されてきた。そして、季節、貴賤を問わず、各家庭でさまざまな料理に幅広く用いられて、食生活に深く浸透してきた。しかし、現在、市場の大根の殆どは、青首大根となり、品種の違いによる多様な用途、特色ある味が消えつつある。そこで、まず江戸時代における伝統的な品種の地域分布を探り、さらに各種大根の用途・調理法を調査して、江戸時代における大根の種類と料理など、用途の多様性を探ろうと試みた。

方法 江戸時代の全国的な大根の生産状況を知るために、1730年代に各諸領において調査された国ごとの産物帳を中心に、その品種と分布を調査した。また、1600年代から1800年代に出版された料理書を取り上げ、それらに記載された料理に使われた野菜の種類及び頻度を調査した。また、それらの調理法についても調査を行った。

結果 1730年代に各地域で生産されていた大根の品種は、90種に及び、特に、宮重・尾張・練馬・赤・鼠等の品種は、全国に知られ、各地で栽培されていた。料理書に記載された料理に使われている野菜類では大根の記載が最も多い。調理内容は、料理書によってバラツキはあるが、なます、煮物、汁に多用され、また飯にも比較的多く使われるほか、そばなどの薬味としての用途も見られる。また、「諸国大根料理秘伝抄」「大根一式料理秘密箱」等の大根を主材料とした料理では、「煮る」調理法が最も多く、ついで、漬ける・和えるなど生で用いられるもの、増量を目的とした飯への使用などがあり、大根が人々の食生活に欠かせないものとして幅広く用いられてきたことを窺わせた。