

【目的】 日本料理における和え物は献立上副菜として重要な役割を占めている。そして、古くから身近に親しまれ、深い関わりがあるにもかかわらず、現在の学生たちの食事構成の中で酢の物、浸し物、サラダ、即席漬けなどと混用されている。調理を教える立場から献立の和え物の位置付けの必要性を感じ、そのためにはどのように定義づけしたらよいのかと思い取り上げた。

【方法】 明治期の学校教育の場において用いられていた教科書を中心として、各種の調理書、調理学書、調理学実習書におけるあえものについて、名称、内容、定義について分析を行った。

【結果】 (1) 名称：現在まで通して良く取り上げられているものは味噌和え、木の芽和え、胡麻和え、白和え、芥子和え、おろし和え等であった。名称には衣の特徴を表しているもの、和えた状態を表したものが多かった。(2) 内容：材料には主に野菜類が用いられており、次いで魚介類、芋類としてのこんにゃく等が上げられた。和える材料の調味料の特徴としては初期には味噌を用いる傾向が高く、その後味噌を用いない衣が増えていた。食品としては野菜類、魚介類、種実類等であった。(3) 定義：「材料[A]を和える材料[B]で調理操作[C]したもの」としてとらえた場合、Aに対しては「下処理した材料、具、和え材料、かやく等」があげられ、Bに対しては「和え衣、衣等」でCに対しては「和える、混ぜ合わせる」が多かったが数多く、添える等も見られた。調理操作から見ての広義の和え物と和え衣による狭義の和え物が考えられる。