

日本料理における「あえもの」について (第3報)

—調理操作としての「あえる」の変化—

文教大学女短大 大久保洋子

目的 前報において 日本料理における「あえもの」について調べるために、家事教科書を対象として選び、その中におけるあえものの種類、あえ衣、およびあえ材料について考察を行った。その結果「あえる」という調理操作に様々な形があることがわかったので、「あえる」操作を中心として検討することにした。

方法 家庭の食生活という身近な点であえものを見るために、テレビにおける料理放送のテキストとしてNHKの「きょうの料理」を資料として使った。料理番組は現在では民放をも含めて非常に多く取り上げられている。NHKはその放送領域が広いので視聴率も当然高くなると考えられる。最初のTVの料理放送は昭和28年にNHKで放映された。そして「きょうの料理」番組のテキストの初版は 昭和33年の5、6月号からであり、2ヶ月に1冊の割合で発売された。その後月1冊になり 本調査では昭和33年5月から34年4月、37年、42年、47年、52年、57年、62年、平成4年におけるテキストを資料として検討を行った。

結果 「あえる」という操作を区分すると4段階になった。すなわち(1)あえておく、(2)調理の過程で (3)配膳の直前 (4)食卓調味と考えることができる。調理手段として、味をなじませるためには、材料とあえ衣との関係で決定されると思われる。従来の日本料理における「あえもの」はほとんど(2)に属することが多いが、最近(1)や(4)に分類されるものがあり、2極分化の傾向が見られる。このことは今後「あえもの」のサラダ化やマリネ化が増えるのではないかと思われる。