

（目的） 近年、捕鯨の制限が行われ、鯨肉を食べる機会が少なくなってきた。現在は、調査捕鯨と沿岸捕鯨が横行されており、鯨肉食が続いているが、捕鯨禁止が国際捕鯨委員会で決議されると、古くから日本で続いてきた鯨食文化が途絶えてしまう。この貴重な食文化を存続させるためには、鯨肉食がどのように行われてきたかを把握する必要があると考えこの研究を行った。

（方法） 明治時代と大正時代に出版された料理書、それらに加えて昭和時代の第二次世界大戦後の復興期頃までに出版された料理書のうち、鯨料理を記載してあるものについての調査を行い、鯨料理を料理分類し料理の種類を知り、さらに料理の移り変わりを知る。

（結果） 調査した料理書のうち鯨料理の記載されている料理書は、明治時代28冊、大正時代35冊、昭和時代（元年～29年）69冊の計132冊であった。これらの料理書には、鯨を魚類として扱っている料理書と、鯨を肉類として扱っている料理書と、魚類とも肉類とも言及していないものがあつた。鯨料理は、飯・麺、汁物、煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、和え物、その他に分類することができた。このうち、料理の延べ出現数の多いのは煮物で、次いで和え物である。調査した料理書の内一番古い明治26年（1893年）のものから、昭和29年（1954年）のものまでの約60年の間には、煮物や焼き物などに新しい工夫が見られ、大正時代の中頃には新たに揚げ物が出現したことなどが判明した。現在昭和30年以降の料理書についても調査を続行中で、調理方法に加えて香味野菜などに変化が認められるので、これらの調査結果をあわせてまとめてみたい。