

昭和女大家政 小田きく子

目的 調理をする上で不可欠なものは調味料であり、その使い方と料理の良否が決まる。特に中国料理においては、その種類と使い方は多種多様である。そこで種類・地域性・使用方法について、その特徴を比較検討した。

方法 1973年柴田書店発行「中国名菜譜」全4巻に掲載されている全料理をカードにとり、地域別・種類別にその使用方法・使用頻度を統計的に分類し調査した。

結果 「中国名菜譜」全4巻に掲載されている料理総数は、1256料理で、このうち調味料を使用していない料理はわずか10料理で0.8%に過ぎず、残り99.2%の1246料理には何らかの調味料が使用されていた。

1料理に1調味料のみ用いているのは、152料理で12.2%で、最も多種類の調味料を用いていた料理では10種類もの調味料を用いていた。3種類の調味料を用いていた料理が、最も多く27.5%、次いで4種類を用いていた料理が21.2%であった。

調味料の使い方は調味用・下味用・つけ味用の3方法に分類できた。最も多いのは調味用で71.9%であった。

調味料の種類は130種類で、鹹味調味料が49種類で最も多く、次いで異香調味料30種類・甜味調味料19種類の順であった。使用頻度では塩・化学調味料・酒・醤油・砂糖・酢の順であった。