

中国料理における魚介類について

昭和女大生活科学

小田きく子

目的：中国料理は食材料が豊富なことで知られている。そこで地域性・利用法において特徴のある魚介類について、その種類、調理法の地域的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取り、地域別に使用されている魚介の種類、調理法について分類し、統計的に調査した。

結果：「中国名菜譜」に掲載されている料理総数は1256料理で、このうち魚介類を使用している料理は501料理あり、総料理数の39.9%に相当した。これらの料理に使用されている魚介類の種類は、140種類で、その内訳は淡水魚38種、海水魚41種、甲殻類21種、貝類21種、その他の水産物7種、種類不明のもの14種であった。地域的にみると、最も多くの魚介類を使用している地域は南方系で、89種の魚介類が、150料理に使用されており、総料理数の51.7%に相当した。次いで東方系で、58種が124料理に使用され、総料理数の45.8%に相当した。

調理法では、揚げる・炒める・焼く・煮る・蒸す・漬ける・生・焼すの8通りに分類できた。最も多かった調理法は「煮る」で547料理あり、総料理数の41.2%に相当した。次いで「蒸す」が203料理、15.3%であった。地域別にみると、東方系は「煮る」が137料理で48.9%と最も多く、次いで「揚げる」が45料理で15.4%であった。西方系でも「煮る」が43料理で21.7%であり、南方系でも「煮る」が155料理で33.8%が最も多く、「蒸す」は87料理、14.7%であった。北方系では「煮る」が183料理で46.3%、「揚げる」が72料理で18.6%であった。