

（目的） 鯨は昔から日本人にとって大切な食料とされてきた。そこでここでは、前報に引き続き、料理書に見る鯨料理について、調味料と鯨料理、野菜や香辛料などと鯨料理について研究する。また、日本の捕鯨の歴史と、年代別にみたこれら料理書の鯨料理との関連を探る。

（方法） 料理書に記載されている鯨料理に関する記事のうち、材料と作り方の記載のものについて調査する。

（結果） 調査した料理書は明治時代以降の発行のもので、その内、鯨料理の記載されたものは、1893～1992年の100年間に発行された190冊であった。鯨料理の延べ記載数は659で、そのうちの煮物は28.7%、和え物は22.5%、焼き物は15.2%、汁物は13.8%、刺身は9.7%、揚げ物は5.6%、飯・麺は2.4%、蒸し物は2.1%であった。鯨料理に使われている調味料の内、鹹味調味料は、醤油が最も多くて44.4%、次いで味噌が39.9%、塩が14.4%等であった。このうち、煮物は醤油の味付けが最も多く、次いで味噌の味付けが多かった。和え物と汁物は味噌ついで醤油、焼き物は醤油ついで塩、飯・麺は醤油ついで塩の味付けが多かった。また、刺身は醤油と味噌に差はなく、揚げ物と蒸し物は醤油と塩に差はなかった。その他の調味料としては、酢、酒、味醂、砂糖などがある。鯨料理の野菜は、しょうが、ねぎ、ごぼう、にんじん、たまねぎ、だいこん、みずな等で、香りの強いものが多用されている。香辛料は、からし、こしょう、粉さんしょうなどが多用されていた。