

近世料理書における「あえもの」について

○大久保洋子

文教大女短大部

目的 日本料理における「あえもの」について、教育する立場から、これまでに家事教科書・家庭科教科書・調理学教科書、また社会教育としての放送料理番組テキストなどについて、どう取り扱われてきたかを検討してきた。

本研究はそれらの源流となったと思われる、近世における料理書を資料として、「あえもの」の料理献立の中での位置づけをとらえることを目的に検討を行った。

方法 近世以前の料理書として、15世紀～16世紀に書かれた5冊、四条流包丁書(1489)～りうりの書(1573)を用いた。

近世料理書については1600年代(料理物語など)、1700年代(小倉山飲食集など)、1800年代(料理早指南など)と年代別区分をし、料理本の特徴・和えものの名称・主材料・和え材料について検討した。また料理目的についても若干検討を行った。

結果 料理書内容の記述形式としては材料別・献立別・料理方法別・料理目的別記述などがあり、「あえもの」はなます・浸し物・あえもの・酢の物・猪口などの項目にわたって記載されており、あえ材料に共通性があるため分類がはっきりしない。特に煮あえのように煮物に区分されるものにも「・あえ」が用いられている。材料は主材料・あえ材料ともに多岐にわたり、現在伝統的と考えられる主な「あえもの」はすでに江戸時代にあったといえる。特に白あえ・みそあえ・ごまあえ・ぬた・からしあえ・わさびあえなどは「あえもの」の主流であった。名称についてもかぜちあえや羽節あえのように、一料理書のみに着わされているものや近世にしか見られないものがある。