

○橋爪伸子\* 江後迪子\*\*

(\*香蘭短大 \*\*元別府大短大)

<目的> 室町時代末期、ポルトガル船の種子島漂着に始まる南蛮交易は、それまでの我が国の食文化に大きな影響をもたらした。我が国の料理名の中には、"なんばん"、"おらんだ"等の名のつくものも多く見られる。そこで、これらの料理名の由来を探ることを目的として調査を行った。

<方法> 中世後期及び江戸期の、料理書、並びに食品の記述の見られる文献を資料として、"なんばん"、"おらんだ"、"ながさき"と名のつく料理の、調理操作、及び用いられている材料等についても検討した。

<結果・考察> 調査した資料128点のうち、"なんばん"、"おらんだ"、"ながさき"と名のつく、料理並びに食品名の記載されているものは計35点で、それぞれ調理法の記載のあるものは、内容の重複するものを除くと、"なんばん"30種、"おらんだ"18種、"ながさき"24種であった。"なんばん"の主材料として最も頻出したものは鯛であり、次に鶏、その他蛸、鮎等淡水魚、茄子、こんにゃく等も用いられており、調理操作別に見ると揚げ、油焼き等、油を用いる調理操作を一部含み、煮る、漬ける等と組み合わせる複合調理操作が多く見られた。"おらんだ"の主材料別では鯛が多く、調理操作別では"なんばん"と似通った傾向が見られた。"ながさき"では同じく鯛の他、卵の使用も多く見られ、調理操作別では前出の傾向の他、蒸す調理も見られた。またいずれも、唐辛子等数種類の香辛料の使用が認められた。一方、年代別では、いずれも1700年代後半から1800年代前半にかけて刊行されたとされる資料に、記述があるものも多く見られた。