

江戸・明治期のおかず番付 (第3報)

都立立川短大 ○石川尚子

【目的】本報告は、1報・2報の続報として、庶民食生活の副菜がどのようなものであったのかを検討しようとしたものである。資料として用いたおかず番付は、庶民の食生活実態や食への願望を反映させつつ、流行や先端的情報を提供する役割も担っていた。つまりこれらの資料から現実把握と価値観の推測が可能ではないかと思われる。そこで3報では、明治維新を契機としてもたらされた洋風の食品や料理が、どのような内容のものであったのか、番付中にどのように位置づけられていたのか、食教育の視点から明らかにしたい。

【方法】第2報で取り上げた9点のおかず番付のうち『和洋料理番附』に焦点をあてて、東の方(和風)、西の方(洋風)に登場する食品および料理について、材料・調理法・調理器具などの分析を行う。その結果をもとに、とくに洋風料理の内容・特徴・庶民食生活に与えた教育的影響等について考察を試みる。

【結果】『和洋料理番附』には合計433種類の食品・料理が収載されており、和洋の比率は56.4%、43.6%と近接している。はじめて登場したにもかかわらず、洋風の食品・食物は和風に劣らぬ種類の情報を提供しており、その特徴としては、動物性食品が多いこと、生鮮食品の比率が高いこと、調理法が多様化していることなどがあげられる。番付に洋風食品・料理が登場したのは、新知識を求める庶民の願望によるものであり、異文化接触と食教育の面から注目すべきことと思われる。