

○ 大久保洋子\*、石川寛子\*\*

(文教大女短大\*、武蔵野女大短大\*\*)

目的：日本料理の献立として、本膳料理形式が正式なものとして定着したのは江戸時代である。これらの膳立ての献立中、汁物は重要な位置を占めている。本研究はその汁物がどのように配慮されているかを見るために、本膳・二の膳・三の膳（以下Aと表す）、本膳・二の膳（以下Bと表す）の献立中の汁物を分析することを目的とした。

方法：資料として『復刻江戸時代料理本集成』、『翻刻江戸時代料理本集成』、『原典現代語訳日本料理秘伝集成』、『日本料理法大全』および『食道記』を用い、A、Bの組み合わせ献立中、材料が明記されているものを採択した。膳組みによる汁物の食材数、食材内容、汁の調味の扱われ方について検討を行った。

結果：Aの膳による汁の記載例は42例であった。Bの記載例については1674年刊行の『江戸料理集』から1834年刊行の『魚類精進早見献立帳』までの6冊より、89例を採録した。資料内容は創案されたものと実際の記録と思われるものが含まれている。① 1椀中の食材数は A：本汁で5～4品が69%、二の汁では2品が62%、三の汁では2～1品が80%を示している。それに対して、B：本汁の3品が52%、二の汁の3・2品が80%を示している。AとBの献立を比較すると本膳の汁の食材数に差がみられる。このことは、饗応食としての格式の差が汁物の食材の数にも表れていると考えられる。② 汁の形態としてはAにはあつめ・こだたま汁などの名称がみられ、Bにおいてはふくさ・潮煮など調味による明記がみられる。③ 膳組みのうち、本汁よりも二の汁以下に食材が少ないにもかかわらず、香辛料の使用に多い傾向がみられる。