令和３年度

# 「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（日本料理）」

# 委託業務　報告書

令和４年３月

# 目次

**はじめに** **1 頁**

**第 1 章　「日本料理」とは** **3 頁**

1-1 「日本料理」とは何か（日本料理の歴史／研究史整理）

1-2 「日本料理」の範疇と分類

**第 2 章　「日本料理」の内容** **12 頁**

概要　大饗料理　精進料理　本膳料理　懐石料理

会席料理　卓袱料理　江戸前料理

**第 3 章　「日本料理」に関する歴史資料の所在と状況** **21 頁**

3-1 調査概要

3-2 「日本料理」に関する歴史資料の所在状況

3-3 「日本料理」に関する歴史資料の傾向

**第 4 章　歴史資料に見る「日本料理」** **24 頁**

**第 5 章　「日本料理」提供者調査** **30 頁**

# はじめに

## 事業の目的

本事業は、日本料理に含まれる料理の範囲及び各料理の歴史、特徴等について情報収集を行い、文化財保護法（昭和 25 年法律第 214 号）の規定に基づく無形文化財等の登録等の検討に資することを目的とする。

事業の実施方針は、以下の通りである。

① 本事業は、文化財保護法（昭和 25 年法律第 214 号）の規則に基づく無形文化財等の登録等の検討に資することを目的に、「日本料理」の定義・歴史・特徴等に関する文献と情報の収集をおこなう。

② 今まで、状況に応じて多様な意味を含み使用されてきた「日本料理」について、その範疇・分類を明らかにする。そして、「日本料理とは何か？」を提示できうる材料となる文献を網羅的に収集し、「日本料理」を理解するために、広く活用できるデータベースを作成する。

③ 今後の文化財登録等に向けて、それを実際に担う「日本料理」に携わる料理提供者へのヒアリングが必要となる。本事業では、そのヒアリング候補者の選定作業をおこなう。

本事業は、以上の実施方針に基づいて、具体的な作業を計画して実施した。

## 事業の内容

本事業の具体的な内容は、以下の通りである。

ア、「日本料理」の文献調査

① 「日本料理」に含まれる料理の範疇を明確にするべく、日本の「料理」について記された学術的な文献（著書・論文・報告書等）を中心に随筆・小説・エッセイ・コラム等を網羅的に収集し、まずは含まれる料理を抽出し、種類を確認し、分類をした。

② 収集した文献等を分析し、①で分類した各料理について、「日本料理」における位置づけ、歴史、担い手や食材、地域性等の特徴について、それぞれの料理が発展した時代の社会背景が当該料理の発展や特質にどのように作用してきたのか歴史学的な考察を加えつつ、まとめた。

③ 収集した文献の分析を通じて、長い歴史における「日本料理」の発生と発展の経緯を確認し、「日本料理」のいくつかの画期を見出すための研究史整理をおこなった。

④ 全国に残る「日本料理」に関する歴史資料（古文書／古記録／絵巻物／錦絵／書籍等）の情報収集をおこない、所蔵館・内容・時期等を整理したデータを作成した。

イ、各料理の提供者調査

実際に「日本料理」に携わる料理提供者への本調査以降の本格的なヒアリングに備えて、当該ヒアリング候補者（アで調査した料理のうち、ヒアリング調査を行うことが適当と認める料理を、アの調査結果と文化庁との協議を踏まえ選定し、料理毎に少なくとも 10 名）を選出するためのデスクリサーチをおこなった。

ウ、報告書の作成

ア及びイの調査・分析結果を踏まえるとともに、必要に応じて有識者からの意見をもらい、日本料理に係る範囲・歴史・特徴、提供者等の情報を１つの報告書としてまとめた。その際、写真を含む図表等を用いて、分かりやすい報告書の作成に努めた。

## 事業の行程

本事業は、各事業内容について、以下の実施スケジュールで実施した。

| 業務項目 | 実　施　日　程 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 9 月 | 10 月 | 11 月 | 12 月 | 1 月 | 2 月 | 3 月 |
| 文献収集作業 | → | → | → | → | → | → | → |
| 収集済み文献の分類作業 | → | → | → | → | → | → | → |
| 文献データベース整備作業 | → | → | → | → | → | → | → |
| 歴史資料の情報収集 | → | → | → | → | → | → | → |
| 歴史資料のデジタルデータ収集作業 | | | | → | → | → | → |
| 「日本料理」分類別分析作業 | | | | → | → | → | → |
| ヒアリング候補者選出作業 | | | | | → | → | → |
| 報告書の作成業務 | | | | | | → | → |

## 事業の実施体制

本事業は、以下の実施体制で実施した。

| | | |
|---|---|---|
| 調査担当（総括） | 立命館大学 食マネジメント学部　准教授 | 鎌谷 かおる |
| | 立命館大学 研究補助（鎌谷研究室） | 上田 朋佳 |
| 調査補助 | 立命館大学 食マネジメント学部　４回生 | 三浦 加帆 |
| | 立命館大学 食マネジメント学部　４年生 | 立石 綾 |
| | 立命館大学 食マネジメント学部　４年生 | 八木 沙絵 |
| 事務局 | 立命館大学 BKC リサーチオフィス | 岩崎 由香里 |
| | 立命館大学 BKC リサーチオフィス | 田中 久美 |

# １．「日本料理」とは

## 1-1 「日本料理」とは何か（日本料理の歴史／研究史整理）

「日本料理」とは何かを定義するために、まずは「日本料理」について記された文献を調査した。具体的には、「日本料理」および「日本料理」について記された学術的な文献（書籍・論文・報告書等）をはじめ、一般向け雑誌等に掲載された記事やエッセイ等も含め網羅的に収集をおこなった。調査内容は以下の通りである。

まずは、タイトルに「日本料理」「日本食」「日本の食」など「日本」と「食」又は「料理」のキーワードが含まれる文献を収集。同時に、それらの文献において日本料理を語る上で頻出するキーワードがタイトルに含まれる文献も収集した。最終的にタイトル検索を行ったキーワードの一覧は、表１の通りである。

なお、選択したキーワードがタイトルに含まれる文献は、a）論文・雑誌記事、b）書籍に分けて収集した。a)は、CiNii Articles - 日本の論文をさがす（ci.nii.ac.jp）の検索サイトを利用し、 b）は、国立国会図書館オンライン（ndl.go.jp)の検索サイトを利用した。

以下、２つの作業について報告する。

① 「日本料理」を特徴づけるキーワードの検索について

「日本料理」とは何かを理解し、定義づけるために、まずは、タイトルに「日本料理」「日本食」「日本の食」などの用語が出てくる文献について収集した。しかし、それらの文献の内容に目をやると、当然のごとく日本料理を語る上で頻出するキーワードが登場する。そのため、それらのキーワードがタイトルに含まれる文献についても収集して調査をする必要があると判断し、範囲を広げ、「日本料理」を語る上で頻出するキーワードを選択した。表１からわかるように、本膳料理・懐石料理・精進料理など、「日本料理」の歴史を語る上で見落とせないキーワードから、クックパット・冷凍食品など、近年の「日本料理」の傾向を

| キーワード一覧 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 異国料理 | おむすび | 郷土食 | 卓袱料理 | 寿司 | 中華料理 | 干菓子 | 洋食 |
| 居酒屋 | 懐石料理 | 郷土の食 | 酒造 | 西洋料理 | 調菜 | 干物 | 料理史 |
| 一味神水 | 会席料理 | 郷土料理 | 酒造文化 | 西洋風料理 | 調味料 | 普茶料理 | 料理の文化 |
| 飲食 | 加賀料理 | 京料理 | 精進料理 | そうめん | 漬物 | 弁当 | 料理茶屋 |
| 飲食文化 | 牡蠣 | クックパッド | 食卓 | そば | 天ぷら | 盆行事 | 料理の歴史 |
| 飲料 | カステラ | 古典料理 | 食文化 | 大饗料理 | 天麩羅 | 庖丁流 | 冷凍食品 |
| うどん | 割烹料理 | こんぺいとう | 食事文化 | 大食 | 内膳職司 | 本膳料理 | 和菓子 |
| うなぎ | キャラ弁 | 金平糖 | 食生活史 | 大膳職 | 日本料理 | 祭食 | 和食 |
| 梅干し | 救荒食 | 酒文化 | 食パン | 食べ物 | 日本の食 | 御厨子所 | |
| 江戸前料理 | 給食 | さしすせそ | 汁 | たべもの | 日本の料理 | 水炊き | |
| おでん | 行事食 | 茶店 | 神饌料理 | だんご | 日本風料理 | 屋台 | |
| おにぎり | 共食 | 砂糖 | すき焼き | 茶碗蒸し | 日本食 | 羊羹 | |

表１_キーワード一覧

知るためのキーワード、茶碗蒸し・天麩羅など、具体的な「日本料理」の内容にあたるキーワードなど、必要であると思われるものを広めに検索することにした。

② 「日本料理」に関する書籍・論文の収集

表１のキーワードがタイトルにある文献の収集作業をおこなった。まず、論文・雑誌記事について、CiNii Articles - 日本の論文をさがす（ci.nii.ac.jp）の検索サイトを利用して検索した。検索結果をまとめたものが表２である。それぞれのキーワードについて、論文・雑誌記事数の本数を検索し、リスト化した。その際、「日本料理」とは何かを読み取ることが出来ないと思われるものは可能な範囲で除いた。

また、リストに掲載した論文・雑誌記事について、ウェブサイト上でダウンロード出来るものは全て入手し、出来ないものについては、図書館等で複写をして入手した。

| キーワード | 論文数 | 検索時点 | キーワード | 論文数 | 検索時点 | キーワード | 論文数 | 検索時点 | キーワード | 論文数 | 検索時点 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 郷土料理 | 409 | 2021/09 | 料理の文化 | 4 | 2021/09 | おでん | 172 | 2021/12 | 羊羹 | 61 | 2022/01 |
| さしすせそ | 31 | 2021/09 | 料理の歴史 | 15 | 2021/09 | すき焼き | 25 | 2021/12 | 和食 | 1166 | 2022/01 |
| 調味料 | 1873 | 2021/09 | 日本食 | 3069 | 2021/09 | そうめん | 119 | 2021/12 | 異国料理 | 3 | 2022/01 |
| 郷土食 | 218 | 2021/09 | 飲食 | 4022 | 2021/09 | そば | 1999 | 2021/12 | 神饌料理 | 1 | 2022/01 |
| 郷土の食 | 17 | 2021/09 | 飲食文化 | 36 | 2021/09 | 茶碗蒸し | 17 | 2021/12 | 大食 | 463 | 2022/01 |
| 酒文化 | 90 | 2021/09 | キャラ弁 | 7 | 2021/09 | 水炊き | 4 | 2021/12 | 卓袱料理 | 3 | 2022/01 |
| 食べ物 | 1248 | 2021/09 | 給食 | 6979 | 2021/09 | 和菓子 | 610 | 2021/12 | 普茶料理 | 9 | 2022/01 |
| たべもの | 243 | 2021/09 | 行事食 | 433 | 2021/09 | 一味神水 | 0 | 2022/01 | 本膳料理 | 9 | 2022/01 |
| 日本料理 | 310 | 2021/09 | クックパッド | 60 | 2021/09 | 大饗料理 | 0 | 2022/01 | 居酒屋 | 1110 | 2022/01 |
| 飲料 | 6952 | 2021/09 | 食卓 | 3393 | 2021/09 | 調菜 | 0 | 2022/01 | 御厨子所 | 3 | 2022/01 |
| 酒造 | 4019 | 2021/09 | 食文化 | 4152 | 2021/09 | 内膳職司 | 0 | 2022/01 | 牡蠣 | 183 | 2022/01 |
| 酒造文化 | 1 | 2021/09 | 弁当 | 1825 | 2021/09 | 庖丁流 | 0 | 2022/01 | 救荒食 | 24 | 2022/01 |
| 日本の食 | 2068 | 2021/09 | 盆行事 | 93 | 2021/09 | 梅干し | 135 | 2022/01 | 共食 | 398 | 2022/01 |
| 古典料理 | 33 | 2021/09 | 祭食 | 1 | 2021/09 | おにぎり | 347 | 2022/01 | 茶店 | 445 | 2022/01 |
| 精進料理 | 170 | 2021/09 | 冷凍食品 | 1359 | 2021/09 | おむすび | 106 | 2022/01 | 大膳職 | 1 | 2022/01 |
| 食事文化 | 27 | 2021/09 | 西洋風料理 | 0 | 2021/09 | カステラ | 134 | 2022/01 | 料理茶屋 | 2 | 2022/01 |
| 食生活史 | 43 | 2021/09 | 日本風料理 | 0 | 2021/09 | こんぺいとう | 12 | 2022/01 | 汁 | 14865 | 2022/01 |
| 西洋料理 | 67 | 2021/09 | 懐石料理 | 41 | 2021/10 | 金平糖 | 29 | 2022/01 | 江戸前料理 | 4 | 2022/02 |
| 中華料理 | 107 | 2021/09 | 砂糖 | 1720 | 2021/10 | 食パン | 407 | 2022/01 | 加賀料理 | 2 | 2022/02 |
| 日本の料理 | 29 | 2021/09 | 会席料理 | 13 | 2021/10 | だんご | 202 | 2022/01 | 京料理 | 47 | 2022/02 |
| 屋台 | 694 | 2021/09 | 割烹料理 | 2 | 2021/10 | 漬物 | 1138 | 2022/01 | 寿司 | 781 | 2022/02 |
| 洋食 | 349 | 2021/09 | うどん | 2123 | 2021/12 | 干菓子 | 29 | 2022/01 | 天ぷら | 203 | 2022/02 |
| 料理史 | 5 | 2021/09 | うなぎ | 276 | 2021/12 | 干物 | 99 | 2022/01 | 天麩羅 | 12 | 2022/02 |

表２_キーワードごとの論文・雑誌記事件数

次に、書籍に関しても同様の収集作業をおこなった。それについては、国立国会図書館オンライン（ndl.go.jp)の検索サイトを利用した。検索結果をまとめたものが表３である。

以上の作業により、日本における「日本料理」に関する文献リストを完成することができた（2022 年 2 月）。

| キーワード | 書籍数 | 検索時点 | キーワード | 書籍数 | 検索時点 | キーワード | 書籍数 | 検索時点 | キーワード | 書籍数 | 検索時点 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 行事食 | 48 | 2021/11 | 西洋料理 | 300 | 2021/11 | 大食 | 120 | 2022/01 | だんご | 1135 | 2022/01 |
| 郷土食 | 57 | 2021/11 | 中華料理 | 116 | 2021/11 | 普茶料理 | 7 | 2022/01 | 干菓子 | 5 | 2022/01 |
| 郷土の食 | 19 | 2021/11 | 調味料 | 433 | 2021/11 | 本膳料理 | 1 | 2022/01 | 干物 | 80 | 2022/01 |
| 郷土料理 | 214 | 2021/11 | 日本の料理 | 19 | 2021/11 | うどん | 941 | 2022/01 | 水炊き | 3 | 2022/01 |
| クックパッド | 215 | 2021/11 | 日本食 | 1185 | 2021/11 | うなぎ | 607 | 2022/01 | 割烹料理 | 0 | 2022/01 |
| 酒文化 | 36 | 2021/11 | 日本料理 | 534 | 2021/11 | おでん | 663 | 2022/01 | 神饌料理 | 0 | 2022/01 |
| 酒造 | 536 | 2021/11 | 弁当 | 1408 | 2021/11 | おにぎり | 346 | 2022/01 | 大饗料理 | 0 | 2022/01 |
| 食卓 | 2055 | 2021/11 | 祭食 | 3 | 2021/11 | おむすび | 363 | 2022/01 | 大膳職 | 0 | 2022/01 |
| 食べ物 | 869 | 2021/11 | 屋台 | 264 | 2021/11 | カステラ | 97 | 2022/01 | 内膳職司 | 0 | 2022/01 |
| たべもの | 2003 | 2021/11 | 洋食 | 368 | 2021/11 | こんぺいとう | 91 | 2022/01 | 庖丁流 | 0 | 2022/01 |
| 盆行事 | 38 | 2021/11 | 料理史 | 10 | 2021/11 | すき焼き | 28 | 2022/01 | 梅干し | 119 | 2022/02 |
| 飲食 | 2296 | 2021/11 | 料理の文化 | 6 | 2021/11 | そうめん | 129 | 2022/01 | 茶碗蒸し | 9 | 2022/02 |
| 飲食文化 | 48 | 2021/11 | 料理の歴史 | 13 | 2021/11 | そば | 2694 | 2022/01 | 調菜 | 4 | 2022/02 |
| 飲料 | 972 | 2021/11 | 給食 | 1542 | 2021/11 | 居酒屋 | 760 | 2022/01 | 漬物 | 284 | 2022/02 |
| 会席料理 | 19 | 2021/11 | 食文化 | 1002 | 2021/11 | 一味神水 | 1 | 2022/01 | 羊羹 | 60 | 2022/02 |
| 懐石料理 | 53 | 2021/11 | 日本の食 | 510 | 2021/11 | 御厨子所 | 1 | 2022/01 | 料理茶屋 | 6 | 2022/02 |
| キャラ弁 | 28 | 2021/11 | 冷凍食品 | 187 | 2021/11 | 牡蠣 | 199 | 2022/01 | 和菓子 | 461 | 2022/02 |
| 古典料理 | 3 | 2021/11 | 酒造文化 | 0 | 2021/11 | 救荒食 | 12 | 2022/01 | 江戸前料理 | 19 | 2022/02 |
| さしすせそ | 29 | 2021/11 | 西洋風料理 | 0 | 2021/11 | 共食 | 85 | 2022/01 | 加賀料理 | 1 | 2022/02 |
| 砂糖 | 1086 | 2021/11 | 日本風料理 | 0 | 2021/11 | 金平糖 | 39 | 2022/01 | 京料理 | 71 | 2022/02 |
| 精進料理 | 123 | 2021/11 | 和食 | 854 | 2022/01 | 茶店 | 704 | 2022/01 | 寿司 | 821 | 2022/02 |
| 食事文化 | 15 | 2021/11 | 異国料理 | 7 | 2022/01 | 食パン | 76 | 2022/01 | 天ぷら | 101 | 2022/02 |
| 食生活史 | 20 | 2021/11 | 卓袱料理 | 3 | 2022/01 | 汁 | 595 | 2022/01 | 天麩羅 | 32 | 2022/02 |

表３_キーワードごとの書籍件数

文献収集の結果、いくつかの傾向を見出すことが可能となった。まずは、「日本料理」について論述しているものを読んでみても、それぞれの文献の中で「日本料理」の定義を明確にしているわけではなく、一概に「日本料理とは〇〇〇のことである」と簡単に整理することが難しいということである。「日本料理の特徴は、〇〇である。」「〇〇が日本料理を特徴づけるものである。」という表現は多くみられるものの、直接その定義を説明しているものはほとんどない。長く日本の食の歴史研究を牽引されている原田信男氏の 1998 年の著書『日本料理の発展７』において、「「日本料理」の定義は意外に難しい」と述べている。

ただし、本調査では、「日本料理」の定義に迫る必要ある。そこで、「日本料理」に関して収集した文献を網羅的に読んでみた結果、いくつかの特徴を抽出することができた。１つめは、「日本料理」について論じる人／語る人は、研究者・料理人（実践者）に分けることができること。２つめは、「日本料理」について述べられている文献では、日本料理を歴史的な変遷の中で説明しているもの、特徴で整理しているもの、具体的に献立などが掲載されているものに分類できること、３つめは、「日本料理」を特徴づける用語や説明が、ある程度パターン化されていて、広く浸透しているという点である。

そこで、２つめと３つめの特徴を具体的に検証するために、次項で「日本料理」の範疇について見ていきたい。

## 1-2 「日本料理」の範疇と分類

「日本料理」に関する文献収集調査の結果、多くの文献で「日本料理」を特徴づける用語や説明が、ある程度パターン化されていることがわかってきた。例えば、「日本料理」の歴史を説明するときには、大饗料理→精進料理→本膳料理→懐石料理→会席料理という流れで論じられているということや、「日本料理」の基本を述べる話の中では、「季節感」「素材を生かす」「献立が基本」など、決まった話が登場するのである。

そこで、それらの「日本料理」を特徴づける用語には具体的にどのようなものがあり、それぞれがどのような関係性があるのかを分析してみたい。それらの分析を通じて、「日本料理」の説明のされ方を理解して、「日本料理」が何によって形作られているのかを整理する。それは、「日本料理」の範疇を定めることにもつながると考える。

分析方法は、ＫＨＣｏｄｅｒ（計量テキスト分析・テキストマイニングのためのフリーソフトウェア（khcoder.net））による日本料理の関連語彙分析である。ＫＨＣｏｄｅｒとは、テキスト型データを「計量テキスト分析」「テキストマイニング（テキストデータを対象に、単語や文節の出現頻度や傾向、相関関係などを解析するための分析手法のこと）」するためのフリーソフトウェアである。データ内の頻出語の抽出、共起・相関関係など様々な分析結果の可視化が可能である。

今回は、「日本料理」がタイトルに含まれる書籍のうち、「日本料理」の歴史を直接的に論じている文献および「日本料理」および食文化の研究を牽引している代表的な研究者の著書を用いて分析を行なった。分析に使用した書籍は、表４の通りである。

| 書名 | 著者 | 刊行年 |
|---|---|---|
| 日本料理文化史7 | 熊倉功夫 | 2017 |
| 日本料理大全　向板I | 日本料理アカデミー 監修 | 2017 |
| 日本料理とは何か-和食文化の源流と展開- | 奥村彪生 | 2016 |
| 日本料理大全プロローグ | 熊倉功夫 | 2015 |
| 味わってみたい「日本の料亭・料理店」 | 全国料理業生活衛生同業組合連合会 | 2014 |
| 歴史の中の日本料理　－日本料理のアイデンティティを知る－ | 四条隆彦 | 2013 |
| 日本の食はどう変わってきたか　神の食事から魚肉ソーセージまで | 原田信男 | 2013 |
| 日本食の伝統文化とは何か－明日の日本食を語るために－ | 橋本直樹 | 2013 |
| 伝えたい“本物の日本料理” | 伝えたい“本物の日本料理”検討委員会 | 2012 |
| 日本料理の食卓作法 | 社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 | 2010 |
| 日本の食文化 | 原田信男 | 2004 |
| 日本料理の発展　七 | 原田信男 | 1998 |
| 日本料理由来事典　上 | 井上行藏、西村元三郎 監修 | 1990 |
| 日本料理探求全書　第3巻 日本料理考 | 平野雅章 | 1979 |

表４_分析に使用した書籍一覧

まず、表４の書籍において、「日本料理」を説明している文章に対してテキストマイニング分析をおこない、出現回数の多い頻出語の抽出、共起関係のある語を線で結んだ共起ネットワークに表した。共起ネットワークとは、データ内に出現する抽出語のうち、抽出語同士の距離(共起関係)を図示したものである。

なお、分析にあたって、以下の前処理をかけている。a）分割せずに使用する語の取捨選択（表５参照）、b）分析に使用する語の最小出現数を５に調整、c）結果に反映する語の数を 80 に調整。

| 一つの語として分析 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一汁五菜 | 会席料理 | 江戸時代 | 三汁十一菜 | 食事作法 | 西洋料理 | 茶礼 | 調理法 | 日本の料理 | 本膳料理 |
| 一汁三菜 | 懐石料理 | 三汁九菜 | 式正料理 | 食礼 | 禅院 | 中華料理 | 二汁五菜 | 日本料理 | 料理人 |
| 宴会料理 | 鎌倉時代 | 三汁七菜 | 室町時代 | 精進料理 | 大饗料理 | 調理技術 | 二汁七菜 | 平安時代 | 料理様式 |

表５_分割せずに一つの語として分析したもの

まず、抽出した用語のうち、出現回数が 5 以上の抽出語リストを整理したものが表６である。出現回数が多いものは、「日本料理」を説明する際に頻出する用語である。「精進料理」「本膳料理」「食材」「味」などが上位に並ぶ。

| 抽出語 | 出現回数 | 抽出語 | 出現回数 | 抽出語 | 出現回数 | 抽出語 | 出現回数 | 抽出語 | 出現回数 | 抽出語 | 出現回数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 日本料理 | 132 | 料理様式 | 14 | 生まれる | 9 | 旨み | 7 | 世界 | 6 | 作法 | 5 |
| 料理 | 100 | 素材 | 13 | 調理法 | 9 | 自然 | 7 | 占める | 6 | 指す | 5 |
| 精進料理 | 39 | 独自 | 13 | 野菜 | 9 | 守る | 7 | 中世 | 6 | 至る | 5 |
| 本膳料理 | 39 | 影響 | 12 | 器 | 8 | 重要 | 7 | 登場 | 6 | 持つ | 5 |
| 食材 | 36 | 会席料理 | 12 | 京都 | 8 | 出す | 7 | 発達 | 6 | 主役 | 5 |
| 味 | 31 | 行う | 12 | 近世 | 8 | 展開 | 7 | 風味 | 6 | 場 | 5 |
| 日本 | 26 | 最大限 | 12 | 香り | 8 | 伝統 | 7 | 変化 | 6 | 真 | 5 |
| 懐石料理 | 25 | 使う | 12 | 今日 | 8 | 入る | 7 | さまざま | 5 | 生食 | 5 |
| 文化 | 23 | 食べる | 12 | 刺身 | 8 | 必要 | 7 | はじめ | 5 | 席 | 5 |
| 懐石 | 20 | 様式 | 12 | 食事 | 8 | 表現 | 7 | 位置 | 5 | 禅院 | 5 |
| 季節 | 20 | 引き出す | 11 | 膳 | 8 | 平安時代 | 7 | 加工 | 5 | 知る | 5 |
| 時代 | 18 | 作る | 11 | 武家 | 8 | 一般 | 6 | 海 | 5 | 茶 | 5 |
| 調理 | 18 | 食 | 11 | 与える | 8 | 楽しむ | 6 | 革命 | 5 | 調理技術 | 5 |
| 基本 | 16 | 水 | 11 | 用いる | 8 | 甘い | 6 | 鎌倉時代 | 5 | 特に | 5 |
| 中国 | 15 | 大饗料理 | 11 | 料理人 | 8 | 魚介 | 6 | 近代 | 5 | 奈良 | 5 |
| 特徴 | 15 | 形式 | 10 | 宴会料理 | 7 | 呼ぶ | 6 | 献立 | 5 | 日本の料理 | 5 |
| 完成 | 14 | 言う | 10 | 加える | 7 | 後期 | 6 | 見る | 5 | 美しい | 5 |
| 江戸時代 | 14 | 調味 | 10 | 貴族 | 7 | 四季 | 6 | 現在 | 5 | 仏教 | 5 |
| 成立 | 14 | 日本人 | 10 | 儀式 | 7 | 思想 | 6 | 五つ | 5 | 本流 | 5 |
| 茶の湯 | 14 | 旬 | 9 | 技術 | 7 | 寺院 | 6 | 幸 | 5 | 融合 | 5 |
| 発展 | 14 | 場合 | 9 | 考える | 7 | 室町時代 | 6 | 彩り | 5 | 流派 | 5 |
| | | | | | | | | | | 和食 | 5 |

表６_出現用語一覧

次に、表６で見た出現用語同士の距離（共起関係）を共起ネットワークにより確認する（図１）。前述したように、共起ネットワークとは、データ内に出現する抽出語のうち、抽出語同士の距離(共起関係)を図示したものである。図１における色は抽出語同士の距離が近いも

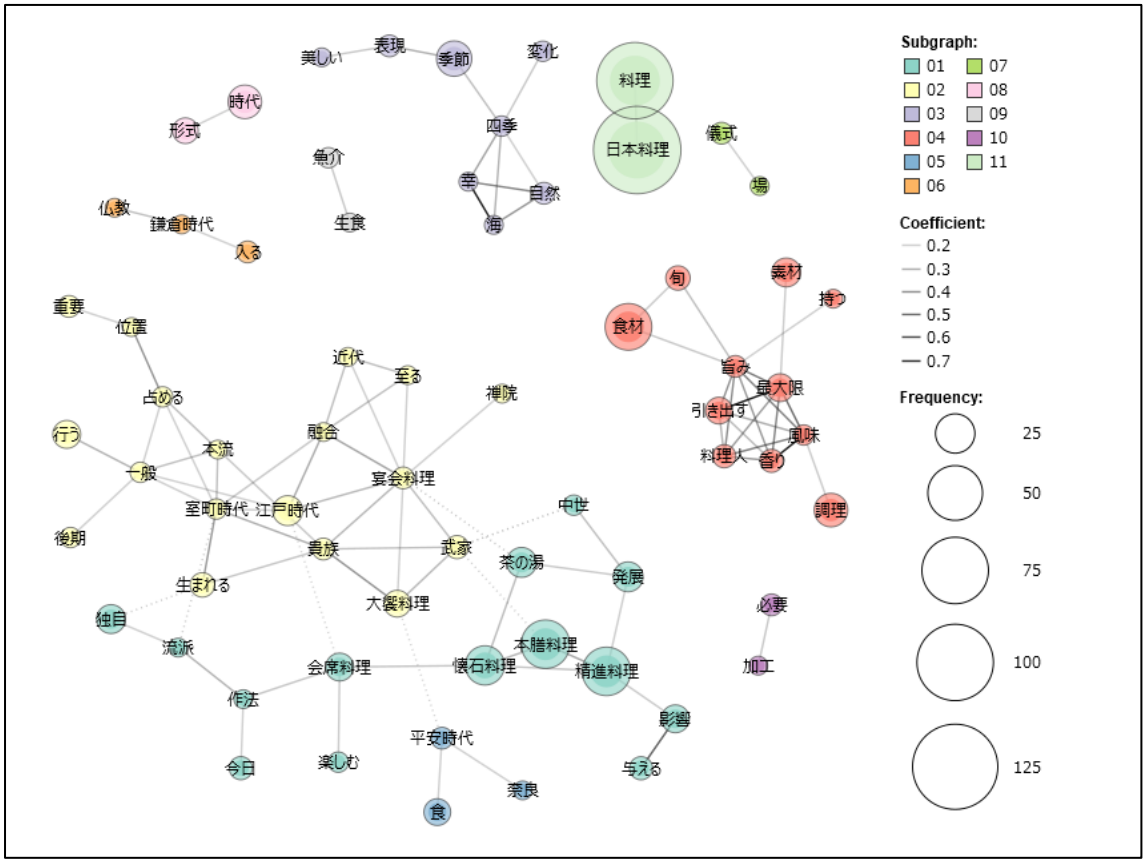



図１_「日本料理」の共起ネットワーク

のを、線の太さは共起関係の強さを、円の大きさは出現回数をあらわしている。

図１を通じて、「日本料理」が特徴づける用語を確認し、そこからわかることを整理していく。まず、この共起ネットワークにおいて、いくつかの核となっている用語を見つけることができる。その用語がそれぞれどのような用語と結びついているのかを確認する。

紫の一群を見てみると、「季節」「四季」「自然」「海」「幸」などがある。海の幸や自然のめぐみが「日本料理」の季節感や四季を特徴づける背景であることが読み取れる。次に、赤の一群は、「食材」を核として、「旨み」「旬」「素材」「風味」「香り」があり、それを「料理人」が「調理」し、「最大限」に「引き出す」ことが特徴であることが読み取れる。

また、青緑の一群は、歴史的な変遷が読み取れるグループとなる。「本膳料理」「精進料理」「懐石料理」が核となっている。中でも、「精進料理」が「影響」を「与える」と繋がっている。実際、多くの文献の中で、精進料理が日本料理の発展に与えた影響は大きいことが指摘されている。また、それが「発展」したものが、「茶の湯」「懐石料理」へとつながり、「会席料理」が「懐石料理」の中から生まれて発展したことも図示できている。

そして、黄色の一群からは、「大饗料理」が「貴族」の時代、「武家」の時代と変遷していく中で、さまざまな料理と「融合」し変化していったことが読み取れる。

以上のように、「日本料理」を説明するために使用される用語のそれぞれの関係性を図示

してみると、「日本料理」をどのように説明することができるのか／「日本料理」がどのような言葉で説明されてきたのかを明らかにすることができた。

以上の分析を踏まえて、「日本料理」の分類の方法を整理する。

① 歴史的変遷で「日本料理」を分類する

多くの文献を通して、「日本料理」が長い歴史の中で段階的に発展してきたことが述べられている。大饗料理から始まり、本膳料理、精進料理、懐石料理、会席料理、と長い歴史の中での変遷・融合、変化について説明することで、「日本料理」の説明がなされていることがわかった。それぞれの料理の内容については、後述する。

② 「日本料理」の特徴から分類する

「日本料理」では、料理人（提供者）、つまり料理を実践する人自身による著作も多くある。とりわけその著書を読んでみると、歴史的な変遷ではなく、食材や料理人の心掛けなどを通して「日本料理」の特徴を述べているものもある。前述したように、「日本料理」を説明した文章から導き出した共起関係において、「食材」の「旨み」「旬」「素材」「風味」「香り」を「料理人」が「調理」し、「最大限」に「引き出す」ことが書かれていることがわかる。

③ 「日本料理」の献立（メニュー）から分類する

「日本料理」に関する文献の中には、料理の献立（ここでは広義の献立ではなくメニューという意味で使用）を記したもの、いわゆる料理本が多くある。「日本料理」と銘打った料理本にはどのようなものがあり、何が「日本料理」として紹介されているのか、それを分類しておく必要があるだろう。

さて、③について、検討をすべく、1960 年代から 1990 年代に出版された料理本（表７）の献立のうち、「たまご」料理に注目して分析を行なった。それぞれの時代において、たま

| 書名 | 著者 | 出版年 |
|---|---|---|
| 日本料理法大全 | 清水桂一 | 1965 |
| 日本料理　庖丁への道 | 柴田日本料理研鑽会 | 1968 |
| 日本料理の基礎 | 土井勝 | 1971 |
| 味覚事典ー日本料理ー | 奥山益郎編集 | 1972 |
| 伝承日本料理 | 柳原敏雄 | 1977 |
| 日本料理盛付精撰 | 志の島忠他 | 1982 |
| 日本の名品郷土料理　料理事典Ⅰ　日本料理の基礎 | 福島普徳編集 | 1984 |
| 日本の名品郷土料理　料理事典Ⅱ　材料と料理 | 福島普徳編集 | 1984 |
| 味吉兆で学んだ日本料理 | 料理研究会文 | 1989 |
| 弁当の料理と仕出し重 | 志の島忠 | 1993 |
| 一流板前が手ほどきする人気の日本料理 | 石川貴之編集 | 1997 |
| 一流板前が手ほどきする春夏秋冬の日本料理 | 石川貴之編集 | 1998 |

表７_分析を行った料理本一覧

ご・卵・玉子・エッグの文字が入る料理がどのように登場するかを分析した。

表 8 から 11 は、1960 年代から 1990 年代に刊行された料理本の中の「たまご」料理を抽出したものである。これをみてみると、1960 年代に登場する「たまご」料理の種類の多さに驚くと同時に、今では一般的に名前を見ることのない料理名も多いことがわかる。一方、1980 年代になると、「ポーチドエッグのサラダ」や「ハムエッグ」なども登場する。また、1990 年代に入ると、1960 年代とは大分異なるメニューが並ぶ。

このように、食材や献立の変化によって「日本料理」を分類することで、「日本料理」の範疇が一般的にどのようなものであるのかが見えてくるのではないかと考えている。

| 1960年代 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 菊花卵 | たちばな玉子 | 卵豆腐 | 酢に玉子 | 煎雞卵 |
| 瓢亭卵 | 玉子うに田楽 | 玉子どじょう | 玉子三盃漬 | 包み蒸玉子 |
| ひさご卵 | 玉子煎餅 | 玉子半ぺい | 数の子卵和 | あられ玉子 |
| 一種の玉子豆腐 | 玉子茶巾 | 卵山吹蒲鉾 | 椎茸鶏卵拌 | 淡雪卵 |
| 卯の花煎玉子 | 玉子田楽 | 玉子わり薯 | 卵そぼろあえ | くすり卵汁 |
| えびたまご | 茶入玉子 | 粽卵 | 卵蠟あえ | 鱈卵薄清汁吸物 |
| 漉粉卵善哉 | のに卵子 | 包み玉子 | 塩鱈卵 | 卵潮煮 |
| 鮭卵皮煮 | 麩の焼玉子 | ていか玉子 | 塩鱈卵手塩皿 | 玉子したじ |
| 時雨卵 | 紅焼玉子 | 唐きび玉子 | 玉子いも | 玉子そば |
| 鶏卵塩 | 松風玉子 | 豆腐粕蒸玉子 | 玉子なます | 粕漬玉子 |
| 玉子のふわふわ | 松茸煮込み玉子 | 鳥煮込玉子 | 玉子箱 | 黄味かえし玉子 |
| 玉子焼まがえ | 山吹玉子 | にしき玉子 | 伊勢粉玉子 | 紫蘇漬玉子 |
| 蓮玉子 | 青世卵 | のりまき玉子 | 磯菜玉子 | 糟蛋（卵粕漬） |
| 藤の花玉子 | いもかけ玉子 | 梅仁卵と求肥卵 | 浮たまご | 玉子酒漬 |
| ふわふわ玉子 | いも玉子 | ひご玉子 | うけ玉子 | 卵の香の物 |
| 紅玉子 | いも巻玉子 | 吹きよせ玉子 | 大煮抜玉子 | 玉子味噌 |
| 紅煮抜玉子 | 宇治橋玉子寄物 | 服紗玉子 | 大苞卵 | 小豆餅卵 |
| 牡丹玉子 | 梅田牛蒡玉子巻 | 袋玉子 | 角切玉子 | 小倉名物玉子餅 |
| まきたまご | 大鳥玉子 | 冬葱蒸玉子 | 角たまご | 玉子餅 |
| りんご玉子 | 柿餡玉子 | 丸雪玉子 | 殻きり玉子 | 甘露玉子 |
| いかだ玉子 | 菓子玉子 | 蒸竹玉子 | 菊玉子 | 玉子安留平糖 |
| 一種の玉子酢 | 黄苞玉子 | 杢目玉子 | さらさたまご | 玉子の入らぬカステラ |
| 糸組玉子 | くるみ玉子 | もろこし玉子 | 玉子そうめん | 団子鶏卵 |
| 切玉子 | 源氏玉子 | 柚玉子 | 茶巾玉子 | 饅頭玉子 |
| 金糸卵 | 五色卵 | ゆべしたまご | 煮抜玉子 | 玉子かゆ |
| 銀糸卵 | 琥珀玉子寄物 | 寄玉子 | 煮抜玉子葛かけ | 卵白粥 |
| 源氏玉子 | 更紗玉子 | 利久玉子 | 花玉子 | 玉子雑炊 |
| 小板玉子 | 時雨卵 | 卵ケルセル | 緑玉子 | 玉子飯 |
| こんぺい糖卵 | すだちたまご | 卵飛竜頭 | 湯玉子 | 麦飯玉子 |
| 杉焼玉子 | 竹子煮込玉子 | 長崎油餅玉子 | 六角煮抜玉子 | 千葉玉子 |
| すのこ焼玉子 | 竹わり玉子 | 長崎玉子飛竜頭 | ねりたまご | 糸切玉子 |
| せんべい玉子 | 玉子かまぼこ | 牡丹玉子 | あられ玉子 | 卵子ほいろ |
| 竹の世焼玉子 | 玉子たたき鯛 | 巻煮玉子 | 煎玉子 | 卵子製バター |
| | | | | 冷し玉子羊羹 |

表 8_料理本から抽出した 1960 年代の「たまご」料理

| 1970年代 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 萩卵の吸いもの | 打ち豆の玉子とじ | 煮抜き玉子 | たまご豆腐の緑あんかけ | 錦たまご |
| 薄焼き卵 | たまご豆腐 | 半熟たまご | 亀甲たまごと氷室豆腐 | 厚焼きたまご |
| だし巻き卵 | たまごとじ | ゆでたまご | 寄せたまごとわらびの清汁 | |
| 卵豆腐 | たまご丼 | 卵切り | たまご豆腐（冷やし鉢） | |
| いり玉子 | たまご焼 | 温泉たまご | えび入りすくいたまごの清汁 | |

表 9_料理本から抽出した 1970 年代の「たまご」料理

| 1980年代 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| だし巻き卵 | かに入り薄焼き卵の巻き揚げ（蟹肉蛋捲き） | エッググラタン | 五目いり卵 | 卵酒 |
| 巻き焼き卵 | ほたて貝とにらの卵とじ | 落し卵の酢あんかけ | スクランブルド・エッグ | さやえんどうの卵とじ |
| 厚焼き卵 | ひき肉とゆで卵の煮もの（肉鬆滷蛋） | ポーチド・エッグのサラダ | 薄焼き卵 | 卵とじ |
| 薄焼き卵 | うずらの卵のアスピック | 湯どり卵の吸いもの | だし巻き卵 | にら入り蒸焼き卵（韮菜烘蛋） |
| だて巻き卵 | うずらの卵の三色揚げ（三彩鶉蛋） | 揚げ卵の煮おろし | さらさ卵 | えのきだけの卵白蒸し（芙蓉蒸櫃菌） |
| 卵豆腐 | わたりがにの卵白入り煮込み（芙蓉青蟹） | エッグカレー | ハムエッグ | なめこの卵白入りスープ（雪花滑菇湯） |
| う巻き卵 | 温泉卵のあんかけ | 卵豆腐 | 麩の卵とじ | 卵の袋煮 |
| 梅花錦卵 | スタッツド・エッグ | 卵の五目蒸し（蒸鉄鍋蛋） | 卵黄のみそづけ | 卵そうめん |
| | | | | やどかり卵 |

表 10_料理本から抽出した 1980 年代の「たまご」料理

| 1990年代 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 海老のキャビア卵のせ | 夏野菜の卵とじ丼 | 蟹入り卵焼き | そら豆と卵黄の二色蒸し | かき卵椀 |
| 卵豆腐と素麺の椀 | 甘海老の卵の当座塩辛風 | だし巻き卵 | 卵豆腐、へぎ柚子のせ | だし巻き卵の清まし汁椀 |
| 関東風卵焼き | 烏賊とチーズの卵焼き | 卵の磯辺鳴門 | 海老と卵の真蒸角揚げ | 蛤と錦糸卵の潮汁仕立て |
| 出汁巻き卵 | 雲丹入り卵焼き | 卵焼き | 北寄貝と卵焼きほか握りずし | 魴鮄と糸卵の清まし汁椀 |
| 海老入り卵焼き | 鰻巻き卵 | 鱒の卵焼き | 海老真蒸しと糸卵の清まし汁椀 | 厚焼き卵と真蒸の三色串 |
| 百合根入り卵焼き | 海老入り卵焼き | 鱒巻き卵 | 海老巻き卵の清まし汁椀 | 三色卵串 |
| 利久卵 | 厚焼き卵 | 錦卵 | 糸卵と花麩の清まし汁椀 | 半熟卵 |
| 温度卵 | 厚焼き卵の大葉巻き | 鶏巻き卵 | 糸卵椀 | 松形錦卵 |
| 鮑と温度卵の俵揚げ | 角焼き卵 | 孔雀卵 | 蟹真蒸卵と糸三つ葉の清まし椀 | 卵黄と浅蜊の茶巾 |

表 11_料理本から抽出した 1990 年代の「たまご」料理

# ２．「日本料理」の内容

１章では、「日本料理」とは何なのかを考えるために、範疇・分類について検討した。それを踏まえ、２章では、「日本料理」が指し示す具体的な内容について、整理しておきたい。

さて、１章で述べたように、本事業では、「日本料理」「日本食」「日本の食」など「日本」と「食」又は「料理」のキーワードがタイトルに入っている文献をはじめ、それらの文献の中で頻出するキーワードを選択し、それが入っている文献についても、収集・分析をおこなった。その結果、文献上で示される「日本料理」の内容は、以下のようなイメージで把握されていることが見えてきた。

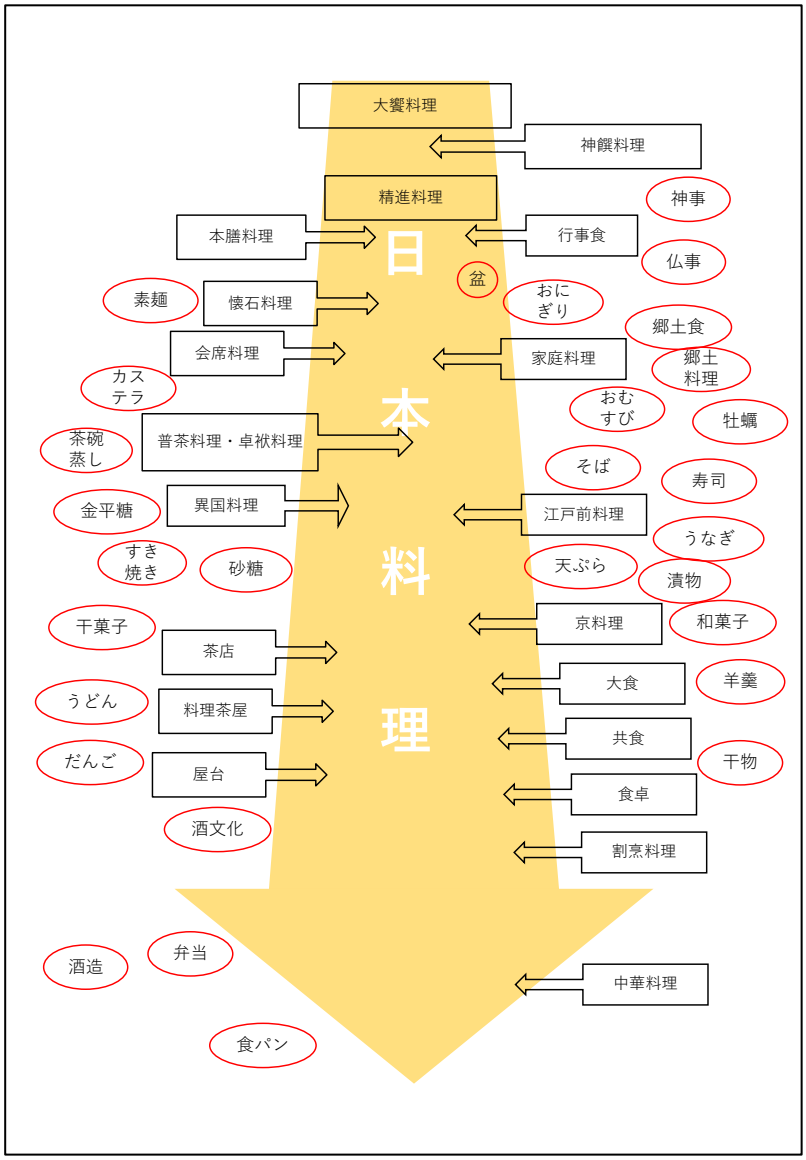



図１_日本料理の範疇／内容の図

日本料理の始まりを、縄文時代の狩猟採取や稲作まで遡って論じている文献もあるものの、おおよそは、大饗料理を起点に記されているものが多い。そして、神仏に供える神饌料理・精進料理の流れが、貴族・武士の日常の食に取り込まれていく中で本膳料理が生まれ、一般家庭においても行事食などが浸透し、そして懐石料理・会席料理の登場を経て、次第に家庭料理が充実していく。また、精進料理から派生した普茶料理や、異国料理から生まれた卓袱料理なども生まれた。なお、大饗料理から始まる「日本料理」の大成は、江戸時代だと位置づける評価が定着している。

以上、文献上において説

明される、歴史的な文脈の中での「日本料理」の内容について概観した。ただし、日本料理は、過去から現在に至るまでさまざまなものを吸収しつつ、変化しているものである。この図にある矢印は、過去から現在への流れを示している。今後も、「日本料理」は多様な種類を含みつつ、変化していくだろう。それゆえ、定義を確定していくことは、非常に難しい。今回は、歴史的な流れの中での「日本料理」について図示をしたが、核にするもの（この図で言うところの矢印）を何にするかによって、また違う「日本料理」の図示は可能であるだろう。

次に本章では、図１の中から、大饗料理・精進料理・本膳料理・懐石料理・会席料理・卓袱料理・江戸前料理について、「日本料理」における位置づけ、歴史等について紹介する。

# 大饗料理

大饗料理（だいきょうりょうり）とは
平安時代に宮中または大臣家で行った盛大な饗宴。貴族社会の年中行事の一つ。（典拠：『国史大辞典』『日本国語大辞典』）

## 「日本料理」における大饗料理

大饗には、二宮大饗と大臣大饗がある。大臣大饗には、貴族が大臣に任命された際に客を招いておこなわれる「任大臣大饗」や、正月に年中行事としておこなう「正月大饗」などがあった。

熊倉功夫氏は、大饗料理の食卓の特徴について、「大卓に配列される大量の菜類」にあるとする。また、大饗料理の構成について、「台盤が据えられた段階で菓子と肴がならべられ、見た目にはたくさんの料理が配列」されていることと、「実際に口に入れられる饂飩、飯、汁、菜、菓子は酒の盃が巡流するにしたがって一品ずつ配膳され」ていることを踏まえて、大饗料理が、「平面的な料理の展開」と「時系列的」な料理の展開をしていることを指摘している。そして、そのような大饗料理の特徴を「みるめだけの平面的展開と食べるための時間的展開という原則」と整理した上で、それが「日本料理」の伝統の中に貫かれていると述べている。

また、原田信男氏は、日本の料理について、「古代に独自な体系を創り上げつつあったが、中国文化の影響を無視することはできない。」と指摘しており、大饗料理についても、「古代以来の料理体系の集大成」とはいえ、「かなりの中国的な要素を読みとることができる。」と述べている。加えて、大饗料理の日本料理としてのオリジナル性についても指摘している。それは、「”切る”技法」についてである。原田氏は、「刺身」が「古来以来のもっとも典型的な日本料理と見なして良いだろう。」と述べている。

以上のことから、大饗料理の特徴は、中国文化の影響を大きく受けつつも、「日本料理」の伝統の源ともなる空間の展開や技を完成させたという意味において、「日本料理」の原点ともいうべき存在であるとまとめることができるだろう。

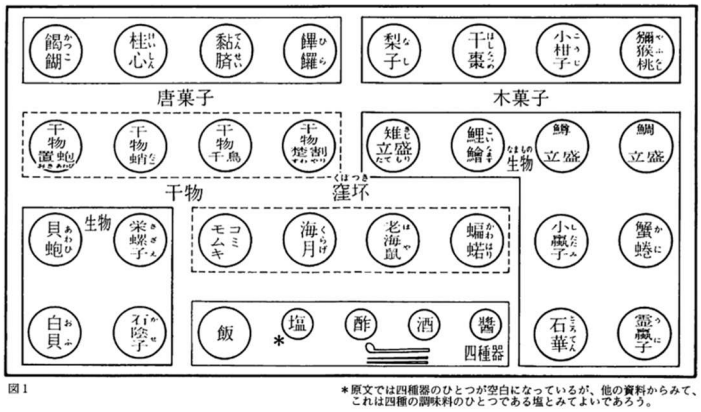



図1

＊原文では四種器のひとつが空白になっているが、他の資料からみて、これは四種の調味料のひとつである塩とみてよいであろう。

永久 4 年（1116）正月 23 日内大臣藤原忠通の大饗の食卓

熊倉功夫「日本料理における献立の系譜」『日本料理の発展』（『全集　日本の食文化』7 巻、1998 年、雄山閣）より引用。

参考文献）熊倉功夫「日本料理における献立の系譜」『日本料理の発展』（『全集　日本の食文化』7 巻、1998 年、雄山閣）、原田信男『日本の食文化』（2004 年、財団法人放送大学教育振興会）

# 精進料理

精進料理（しょうじんりょうり）とは
宗教上の理由から発達した　・海草を主体とする料理。
（典拠：『国史大辞典』）

## 「日本料理」としての精進料理

精進料理は、中国で発達し、日本人僧侶によって日本にもたらされた。「日本料理」を語る中で、精進を意味する言葉が出てくる古い文献として、よく取り上げられるのは、『枕草子』の中に記される文言「さうじもの」（精進物のこと）である。ここでは、仏寺における質素な料理というよりも、粗末な料理という意味合いで使用されていたという。この言葉自体は、平安期まで遡ることができるが、実際に料理として確立するのは、室町期の本膳料理とほぼ同じ時期だと言われている。熊倉功夫氏は、精進料理が、「なまぐさを避ける」というより「粗末な料理」という意味合いから、「進んで野菜料理の称」となったのは、平安時代末期だと指摘する。

「料理早指南」（部分）（1801 年）
出典:日本古典籍データセット
(http://codh.rois.ac.jp/iiif/iiif-curation-viewer/index.html?pages=100249500&pos=5&lang=ja)

## 精進料理がもたらしたもの

熊倉氏は、「日本人の独特の料理感覚は、精進の主たる材料である野菜料理の妙を創造」し、「宗教的なタブー性を失なって、みごとな野菜料理の別称として日常生活に定着した」と指摘する。また、これまでの大饗料理とは異なり、茹でる・煮込という料理手法を取り入れた精進料理は、新しい料理として「細やかな舌の感覚」という結果を残したと言う。食材のみならず、料理手法においても、精進料理が私たちの食習慣にもたらした影響は大きい。

（典拠）『熊倉功夫著作集　7 日本料理文化史』同朋舎、2017 年

## 精進料理の範疇と近年の動向

徳野崇行氏は、近世に刊行された料理書において、「当初野菜料理を使った料理は、『青物料理』と呼ばれていたが、『磯草』と呼ばれた海藻やキノコを食材とする料理を取り込みつつ『精進料理』に再編された」ことを踏まえ、18 世紀後半以降の料理書では、「精進料理」が紙幅を割いている事実から、檀家制度が定着した近世期にとって、仏教的な食が重要視される側面についても指摘している。

また、精進料理を食育に用いた事例や、栄養的な解析など、食文化研究を超えた枠での研究も増えつつある。（参考文献）高岡素子他「食教育のためのプログラム開発―鎌倉で発達した精進料理を利用した食教育－」（『鎌倉女子大学学術研究所報』6 号、2006 年）、高岡素子「精進料理の特徴と栄養学的解析」（「神戸女学院大学論集」第 61 巻第 2 号、2014 年）、徳野崇行「近世料理書から見た仏教と食－「青物」の料理から「精進料理へ－」（『宗教学論集』第 37 輯、駒沢宗教学研究会、2018 年）

# 本膳料理

本膳料理（ほんぜんりょうり）とは
室町時代に確立した正式の日本料理。日本の本格的な供応料理。
（典拠：『日本国語大辞典』『日本大百科全書』）

## 日本料理における本膳料理

本膳料理は、武家の料理である。日本料理の基本型とも言われている。武士の食生活について原田信男氏は、「一般に鎌倉期の武士の食生活は非常に質素であった」と述べており、それが南北朝期をへて室町期になり、武家の中で豊かな食生活が展開し、本膳料理が生まれたのである。

「日本料理」における本膳料理の位置付けについては、貴族社会で発展した大饗料理と、寺院で発展した精進料理の系譜を引きつつ、完成されたと言われており、その意味で「日本料理」の基点ともいうべき料理である。原田氏は、「日本料理は、この時期にほぼ完成の域に達した」と指摘している。

「料理早指南」（部分）（1801 年）
出典:日本古典籍データセット
(http://codh.rois.ac.jp/iiif/iiif-curation-viewer/index.html?pages=100249500&pos=4&lang=ja)

## 本膳料理の地域的展開と再評価

本膳料理は、武家の料理ではあるものの、地域性や郷土の特徴を活かした本膳料理も今に伝えられている。近年は、それを再現するだけではなく、栄養やおいしさの視点から再評価され、新しい研究が生まれつつある。例えば、中根一恵氏らの研究によれば、本膳料理の特徴である一汁三菜・二汁五菜や春食材を活かした献立によって、「食欲が低下した高齢者」「食に興味がない成長期の子ども」へのたんぱく質摂取と食欲増進に役立つことが示されている。一方、料理店舗においても、過去の文献から、本膳形式の料理を復元して、提供するところもあるなど、多方面からの再評価や注目が集められている。

本膳料理＝現在の食卓というわけではないものの、私たちの食生活の背景に、本膳料理があることはたしかであり、再評価されていく中で、新しい「日本料理」として、また違った形で、本膳料理が進化する可能性もあるだろう。

参考文献）髙橋 晋一「資料と通信 神様に供える本膳料理 ： 三好市西祖谷山村有瀬・三部神社祭礼の事例」（徳島地域文化研究 10 号、2012 年）、中根 一恵,南 基泰,洲崎 孝雄,森瀬 一幸,小川 宣子「栄養・おいしさの視点から調査した本膳料理:現代の食生活への提案」（『一般社団法人日本家政学会研究発表要旨集』69 号、2017 年）、 渡辺 満利子,大橋 きょう子,比護 和子,秋山 久美子,横塚 昌子「グローバル時代の日本食文化教育のための実践的教材研究:－本膳料理と漆器の活用に着目して－」（『一般社団法人日本家政学会研究発表要旨集』65 号、2013 年）等。

# 懐石料理

懐石料理（かいせきりょうり）とは
会席料理の禅 。茶の湯で出す簡単な料理。茶懐石。
（典拠）『日本国語大辞典』

## 「日本料理」としての懐石料理

懐石料理は、茶の湯において供される料理のことを指す。もともと、焼いた石を懐に入れて暖をとると言う故事からきている。初めて史料上に登場するのは、『南方録』と言われているが、言葉自体は、それ以前（元禄期）からあったと言う。

熊倉功夫氏は、懐石誕生の意義を「日本料理文化史における革命」と述べており、原田信男氏も、「日本料理の極致」「日本料理の頂点を極めたもの」と評価している。また原田氏は、懐石料理の献立に注目し、それが精進料理の調理技術に裏打ちされたもので、精進料理に助けられて懐石料理の発展があったと指摘している。

（典拠）『熊倉功夫著作集　7 日本料理文化史』同朋舎、2017 年
原田信男『日本の食文化』（2004 年、財団法人放送大学教育振興会）

「喫茶弁」（部分）（1892 年）
出典:国立国会図書館デジタルコレクション
(https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/860625)

## 茶会記と会席

昔の懐石料理の内容を知るためには、「茶会記」の記録が重要な手がかりとなる。近世以前の茶会記の記録には、懐石料理のことを、「仕立」「膳部」「振舞」等の表現で記されており、懐石の言葉が、近世以降に使用されるようになったことがわかる。当時の茶会記からは、二部構成で酒宴が催されるなど多様であったようである。ただし、利休が登場することにより、「出来たてをその都度」出し、「食べ切ることのできる食事」となり、本膳料理から変化していくこととなったのである。参考文献）熊倉功夫「懐石料理」（京都和食文化研究センター・日本食文化史研究会編「日本食文化し研究の基礎的資料について」『京都府立大学学術報告（人文）』第 71 号、2019 年）

## 現在の懐石料理と食育

現在、懐石料理はどのように理解されているのだろうか。例えば、子供向けに刊行された「和食のすべてがわかる本」の中では、懐石料理は、「日本の伝統的食文化のひとつの形」だと定義した上で、「食べる人のことを思いやる、おもてなしの心がつまった料理」だと説明している。また、一汁一菜の形式や、煮物椀がメイン料理になること、一汁一菜にご飯が含まれない理由などが詳しく説明されている。参考文献）服部幸應他監修「和食のすべてがわかる本」ミネルヴァ書房、2014 年）

# 会席料理

会席料理（かいせきりょうり）とは
酒宴向きの料理。もとは懐石料理に倣ったもの。
（典拠）『国史大辞典』

## 「日本料理」としての会席料理

会席料理とは、酒宴向きの料理で本膳料理を簡略化したものである。もともとは、「懐石」の宛字とも言われている。なお、懐石という言葉が現れる以前の茶の湯における料理では、「会席・仕立・振舞」という言葉が使用されていたり、茶席で使用する椀に「会席」の文字が使用されることもあった。つまり、茶の湯を伴う時も「会席」の字を使用することもあったようで、両者の違いを明確にすることは難しい。ただ、両者は無関係ではなく、「懐石料理」がより一般の人々にも楽しめる料理の形として展開したものが「会席料理」という解釈もできるだろう。

「江戸高名会亭尽　下谷広小路」（部分）
出典:国立国会図書館デジタルコレクション
(https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1308389)

## 会席料理屋のはじまり

『続飛鳥川』では、会席仕立の始まりは安永の末と書かれており、『武江年表』には、享和年間（1801～1804）と書かれている。以上のことから、都市とりわけ江戸において会席料理屋が出現したのは、安永期末（1770 年代後半）から 1800 年代はじめと考えられる。

「料理早指南」（部分）（1801 年）
出典:日本古典籍データセット
(http://codh.rois.ac.jp/iiif/iiif-curation-viewer/index.html?pages=100249500&pos=4&lang=ja)

## 歴史資料に見る会席料理

近世後期に喜田川守貞によって記された『守貞漫稿』には、会席料理について、その詳細がわかる記述がある。まず、「天保初め比以来、会席料理といふこと流布す」とあり、天保期（1831－1845）に流行したことがわかる。また、会席料理が、「茶客調食の風」だと言うことや、「調理はますます精を競」っていたことが読み取れる。

また、文政 7 年（1824）刊行の『江戸買物独案内』によれば、江戸で会席料理屋が 15 軒あったことがわかる。このように、近世後期には会席料理屋が一般的に知れ渡り流行していたことが理解できた。しかし、同時期の随筆等を見てみると、会席料理屋へ行くために、「小粋な物を一寸誂て」「こんな身装で上がれはせず」という記述がある。一般庶民の生活にどれくらい会席料理に馴染んでいたのかを検討するための材料ともなる事例である。

参考文献）鎌谷かおる「会席料理」（京都和食文化研究センター・日本食文化史研究会編「日本食文化し研究の基礎的資料について」『京都府立大学学術報告（人文）』第 71 号、2019 年）

# 卓袱料理

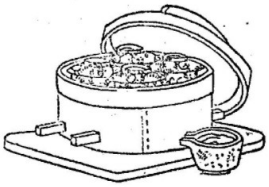
卓袱料理（しっぽくりょうり）とは
江戸時代に中国から長崎あたりに伝わった中華料理のこと。
（典拠）『国史大辞典』

## 「日本料理」にみる卓袱料理

卓袱料理の始まりは、享保年中（1716～1736）に祇園下河原の佐野屋嘉兵衛が、長崎から戻り、大椀１２種の食卓料理を始めたことがきっかけとされる。宴会用スタイルのこの料理は、中国から長崎に伝わったものであるが、和・中華・西洋（オランダ）の料理が混在して成り立っていることから、「和華蘭料理」などとも呼ばれた。

「長崎行役日記」（部分）（1805 年）
出典:国立国会図書館デジタルコレクション
(https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2538701)

## 卓袱料理とたまご料理



「実用料理法」（部分）（1895 年）
出典:国立国会図書館
デジタルコレクション

卓袱料理に限らず、近世には長崎を通じて、さまざまな料理が伝承した。例えば、鶏卵料理が一般的に食べられるように定着したのも近世に入ってからのことであり、ふんだんに玉子を使用したカステラや茶碗蒸しも、海外から玉子料理文化が伝播して、国内で変化して独自の料理となっていったのである。そのほか、近世には「〇〇南蛮」と名のつく料理が多く作られ、鎖国していたとはいえ、海外の食文化を取り入れつつ、日本料理がアレンジされていったのである。なお、茶碗蒸しは、諸説あるが長崎発祥説もあり、現在も卓袱料理店で伝統の味を食することができる。

## 異国料理から郷土料理へ

卓袱料理は、農林水産省選定の「農山漁村の郷土料理百選」に長崎県で唯一の料理として選定されており、今も長崎県民の食文化の中で「郷土料理」として根付いている。

そもそも、卓袱という言葉には、食卓のテーブルクロスという意味がある。テーブルに大皿を置いて皆でそれを囲むのと違い、銘々の膳で食事をするという本膳料理以来の日本人の食事スタイルが浸透している日本において、このような食文化が廃れることなく、郷土料理として今に引き継がれていることは、とても興味深い。

「横浜異人屋敷之図」（部分）（1861 年）
出典:国立国会図書館デジタルコレクション

# 江戸前料理

江戸前料理（えどまえりょうり）とは
「江戸前」とは、近世中期頃から使用された言葉。江戸湾近海という意味や、江戸湾の魚介類の総称でもある。

## 「日本料理」における江戸前の登場

江戸前という言葉には、江戸湾近海やそこで取れた魚介類のことを総じてそのように呼ぶことがあるが、同時に、江戸の流儀や気質、江戸風という意味合いでも使用されていたようである。また、魚介類のなかでも、とりわけうなぎについて、使用されることが多かったようである。右の絵には、料理屋の前に赤い看板が建ててあり、そこには、「天川屋　江戸前大かば焼」の名が見える。
参考文献）『日本国語大辞典』

「忠臣蔵即席料理」（部分）（1794 年）
出典:国立国会図書館デジタルコレクション
(https://www.dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9892785)

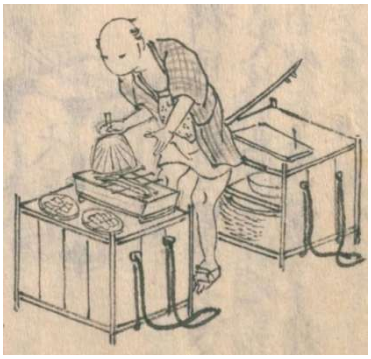
## 江戸前と江戸湾の漁業

徳川家が江戸に幕府を開いたことで、江戸は急速に都市として発展した。巨大都市江戸の人々の食糧消費を支えることは幕府の大きな課題となったそのため、さまざまな漁業振興策が取られ、人々の消費を支える豊富な漁場が整備された。新鮮な魚介類の代名詞が「江戸前」となったのには、このような理由があったのである。ちなみに、江戸前の範囲は、厳密には羽田（大田区）から浅草（台東区）付近までの江戸湾海域を指すが、近世末期になると次第に広がっていったそうである。参考文献）『大江戸万華鏡』（人づくり風土記　聞き書きによる知恵シリーズ（13）（48）農山漁村文化協会、1991 年）

## 江戸前うなぎの流行

土用の丑の日にうなぎを食べる習慣が、近世に江戸で始まったことを知っている人は多いだろう。前述のごとく、うなぎは、江戸前の代名詞でもあった。

絵図に描かれる「蒲焼」とは、形が蒲の穂を思わせるところから名付けられた。割いたうなぎを小さくして串に刺し、味をつけて焼いたものである。江戸では白焼きにして、蒸して油を抜いて味をつけて焼く。今でも、調理法には関西と関東で違いがあり、そのルーツは近世まで遡ることができるのである。参考文献）木村茂光他編『日本生活史辞典』吉川弘文館、2016 年）



「守貞謾稿」（部分）
出典:国立国会図書館デジタルコレクション

# ３．「日本料理」に関する歴史資料の所在と状況

## 3-1 調査概要

「日本料理」に関する歴史資料が全国にどのように所在しているのか、その状況を把握するべく、「日本料理」に関する歴史資料所在調査を実施した。具体的な方法は、以下の通りである。

時期：2021 年 12 月中旬～2022 年 1 月後半

依頼方法：メールを使用したアンケート依頼

回答方法：メール／電話

依頼先の選考基準：

・公益財団法人日本博物館協会 H P（https://www.j-muse.or.jp）掲載の機関（令和 4 年 12 月 1 日時点）のうち、博物館の種類が総合・郷土・歴史・自然史の項目に入る博物館施設を選択し、そこから明らかに理系の機関だと判断できるものを削除し、日本料理に関するアンケート依頼が適当だと思われる機関 624 館を選択

・624 館のうち問い合わせ可能な機関 440 館を選択

※なお、問い合わせが可能ではない理由は以下の通りである。

H P や問い合わせ先の記載無し

メールアドレスや問い合わせフォームの不具合による送信不可

電話や書面のみでの受付

閉館リニューアル中

依頼内容：以下のポイントを伝え、アンケートの依頼をおこなった。

・現在、文化庁の委託事業「令和 3 年度「食文化の無形文化財登録等に向けた調査（日本料理）」委託業務」を受託し、当該業務を進めている。

・本委託事業は、日本料理に含まれる料理の範囲及び各料理の歴史、特徴等について情報収集を行い、文化財保護法の規定に基づく無形文化財等の登録等の検討に資することを目的としている。

・具体的な業務として「日本料理」の定義・歴史・特徴等に関する文献等の収集をおこなっている。

・文献等の収集の一環で、全国に残る「日本料理」に関する歴史資料（古文書／古記録／絵巻物／錦絵／書籍等）について、所蔵館・内容・時期等を整理したデータを作成したい。

・所蔵の資料・史料（文化財指定・登録等の有無は問わない。）の中で、「日本料理」に関連しそうなものを幅広に、情報を知りたい。

## 3-2 「日本料理」に関する歴史資料の所在状況

「日本料理」に関する歴史資料所在についてのアンケート調査は、問い合わせをした 440 館のうち、返答あり 196 館（45%）・返答なし 244 館（55%）という結果となった（図 1）。返答をいただいた機関のうち、食関連の所蔵がある、あるいは具体的な情報提供があった機関は 108 館、該当資料の所蔵はないと返答があった機関は 88 館であった（図 2）。また、食関連の所蔵ありと返答があった博物館 108 館の地域ごとの返答の数は、図 3 の通りである。地域ごとの館数から返答割合を出したものが、表 1 である。これを見ると、東京・北信越・近畿の地域が 3 割以上となっている。

※博物館リストおよび返答内容については別添資料参照

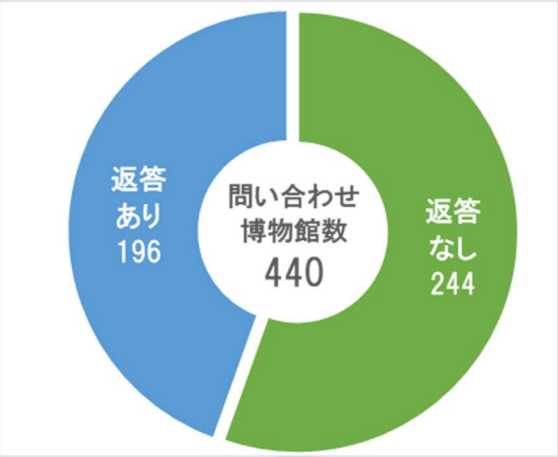



図 1 _問い合わせ状況

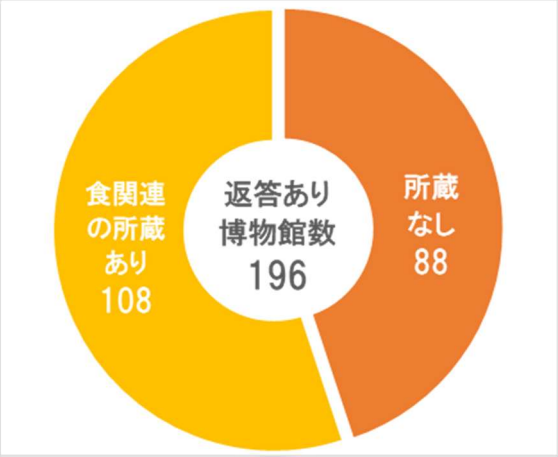



図 2_食関連資料の有無

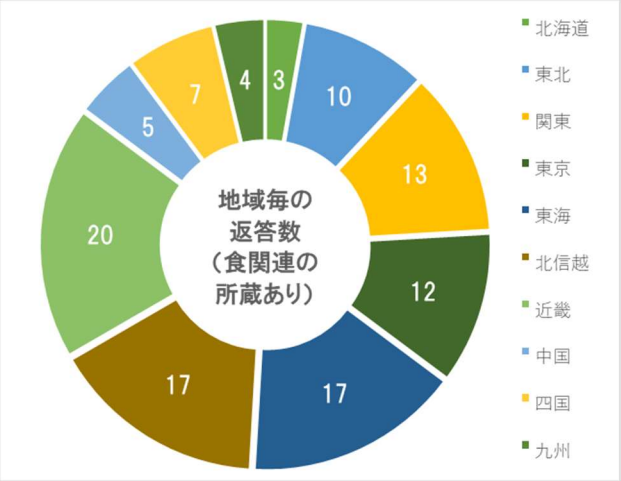



図 3 _地域毎の返答数（食関連の所蔵あり）

| 地域 | 問い合わせ館数 | 返答割合 |
|---|---|---|
| 北海道 | 22 | 13.6% |
| 東北 | 37 | 27.0% |
| 関東 | 45 | 28.9% |
| 東京 | 36 | 33.3% |
| 東海 | 62 | 27.4% |
| 北信越 | 55 | 30.9% |
| 近畿 | 62 | 32.3% |
| 中国 | 39 | 12.8% |
| 四国 | 24 | 29.2% |
| 九州 | 58 | 6.9% |

表 1 _地域ごとの返答割合

## 3-3 「日本料理」に関する歴史資料の傾向

アンケートの回答より見えてきた傾向は、以下の通りである。

① 「日本料理」の範囲の共有の必要性

所蔵なし、回答した博物館の中には、「日本料理」をどのような範疇で捉えたら良いかわからないという理由による回答との意見もあった。また、縄文クッキーや再現料理など、当時の料理そのものではなく、再現などの取り組みや企画についての情報提供もあった。総じて、「日本料理」の歴史に関する資料の範疇の共有が課題となっている。これは、アンケートを依頼する以前から危惧していたことでもあるが、一方で、歴史資料を扱う機関において、「日本料理」の範疇や種類について持つイメージが共有できていないということを、実際の声で知ることができたのは意味がある。歴史資料に向き合う現場での理解を得ずして、「日本料理」関連資料の文化財を発見・価値づけすることは難しいからである。

② 「日本料理」の歴史資料のイメージ

「日本料理」関連資料を所蔵していると回答した博物館の多くの意見からわかってきたのは、特に江戸時代の古文書や、食に関する道具類を「日本料理」関連資料だと考えているということである。中でも、料理の献立帳や食事の際に使用する椀・膳・箸や食器類などである。このことから、現場が「日本料理」の歴史に関する資料の持つイメージは、前近代で、食事内容が具体的に記されたもので、かつ実際に食事のシーンで、「直接的に」利用されるものを指していることがわかった。

③ 「日本料理」資料の活用

今回の調査中に、徳島市立徳島城博物館から、「日本料理」に関する資料の情報提供を得た。2021 年の秋の企画展「蜂須賀家の贈り物」の展示図録には、坂野郡吹田村庄屋吉田家が、徳島城内で食事を頂いた際の箸と楊枝の資料が掲載されている。また、壬生町立歴史民俗資料館からは、町内に残る壬生藩鳥居家の献立帳の存在や、今後それを用いた企画展示の予定があるとの情報提供を得た。このように、博物館での展示（常設／企画展示）において活用された資料の情報や、既存の資料の情報を得ることができた。今回のアンケート調査は、「日本料理」に関する資料が展示活動に具体的にどのように活用されているのかを知る機会にも繋がった。

以上、アンケート調査から見えてきたことを整理した。今後、同様のアンケート調査をする際には、a）いつからいつの時期までを含むのか、b)資料の形態（古文書・絵図・レプリカ・陶磁器等)、を指定した上で、献立帳や食器類等の直接的な資料のみならず、料理道具、食の空間・食材採取の場面が描かれた絵図といった間接的な資料の存在の情報提供も得られるようにするために、「日本料理」資料の範疇をある程度こちら側で定めて、調査をする必要があると考えられる。

# ４. 歴史資料に見る「日本料理」

「日本料理」に関する歴史資料について、ここでは既存の刊本資料からの調査について報告する。さて、「日本料理」という用語自体が歴史資料に登場することは、前近代において無い。とはいえ、多くの料理書や食に関する文献が登場した近世には、「日本料理」に関わる多くの書類が書き残されている。よって、今後「日本料理」の内容を探っていくためには、それらの大量の史料上に書き記されるものと向き合う必要が出てくる。

近世には、多くの料理本が刊行された。例えば、天明 2 年（1782）に刊行された『豆腐百珍』をはじめとした、いわゆる「百珍物」の流行である。原田信男氏は、『豆腐百珍』について、「豆腐料理を味わいながら、豆腐に関する蘊蓄を語り合いつつ、知識とともに味覚を楽しむという目的」で、「小宴に参加した人々が、頭で料理を堪能する段階に、料理文化が到達した」と指摘している。そして、「百珍物」のうち、『豆腐百珍』『甘薯百珍』以外は極めて通俗的なレベルに留まっていたことも同時に指摘している（原田信男『食の歴史学』2022 青土社）。

（1）「重宝記」に見る「日本料理」

では、日常に食されていた、いわゆる「日本料理」はどのような文献から読み取ることができるのだろうか。その手がかりとして、ここでは、「重宝記」に着目した。「重宝記」とは、近世に、日常生活に役立つ情報をまとめられたもので、医学や料理など様々な知識に関することが平易に書かれた書物である。

さて、「重宝記」と名の付く書物は多くある。江戸・明治・大正・昭和の各時代にわたる書物の題名中に、重宝記・重法記・調法記・重宝集・重宝録・調方説などの語を含む各種の日用実用書を生活資料として約二百種を精選し集成した書籍が、『重宝記資料集成』である。

今回は、『重宝記資料集成』第三十四巻「料理・食物 2」に収録される『料理調法集』全二十五冊（享和 3 年～天保 3 年）を調査した（『重宝記資料集成』第 34 巻　料理・食物 2　出版年：2004 年　編者：長友千代治発行所：臨川書店）。以下の表 1 は、文政 13 年（1830）と天保 3 年（1832）の「料理調法集」中から、「和物」「麺類」「飯類」「寄物」「鶏卵」等の種類別に料理名を抽出したものである。

これを見てみると、近世において、日常的な料理がどのような分類で認識され、具体的にどのような料理名があったのかがわかる。

また、天保 3 年の「料理調法集」の「鶏卵之部」を見てみると、多くの「たまご」料理が記されている。その中にある、「ふわふわたまご」や「紅たまご」は、1 章で述べた、1960 年代に刊行された料理本にもその料理名を見ることができ、家庭料理が長い月日受け継がれてきたことがうかがえる。

ただし、そのほか大半の料理名は、現在の料理本で見る料理名とは異なるものである。以

上のことから、家庭料理としての「日本料理」の伝承は、近世から現在に至るまでかなり名称（内容）が変化していることが読み取れるのである。

| 料理調法集(文政十三年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 和物之部 | | | | | |
| 水和 | 山吹和 | 奈良和 | 蛎和物 | 黄菊和 | 桜瓜 |
| 煮和 | 白和 | みかわ和 | 塩魚かき和 | ぬた和 | 桜瓜もどき |
| 青和 | がぜち和 | 切和 | 唐墨和 | けしぬた | あへ数の子 |
| 紅和 | 羽節和 | 腸和 | 紗羅沙和 | からし和 | |
| 田夫類之部 | | | | | |
| でんぶ | 梅が枝田夫 | 都春錦 | 梅が香 | 梅ひしお | 蝋子ひしお |
| 松が枝田夫 | 煮豆 | 鯛かけ | 同梅仕様 | 紗羅沙梅 | |

| 料理調法集(文政十三年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 鱧餅真薯之部 | | | | | |
| はむぺい | 鱈はんぺい | しの摘いり | 魚とろろ | 鯉子さらさ | ゆひ紫 |
| 餅はんぺい | 鴨はんぺい | 氷柱つみいり | 蚫とろろ | うら白 | 達磨がへし |
| 松皮はんぺい | しんぢよ | 山吹つみ入 | 魚温飩 | 紗羅紗見る喰 | 料理竹のこ |
| 皮付はんぺい | 流ししん薯 | きぬた | 水玉流し | 裏見せ栄螺 | にしき相良布 |
| 唐草はんぺい | 腸しんぢよ | 魚そうめん | 色々鹿この | 子持串海鼠 | 赤貝ふわふわ |
| 水引はんぺい | つみいり | 魚豆腐 | 磯の雪 | 腸はせ蚫 | |
| 雲母はんぺい | 米つみいり | 魚ふわふわ | 芋和ら | 岡しゞみ | |

| 料理調法集(文政十三年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 麺類之部 | | | | | |
| 温飩 | 水膽 | 麦切 | 浮麩 | 汁粉餅 | |
| 素麺 | 水団 | 葛麦切 | けいらん餅 | 雑煮 | |
| 葛素麺 | 葛切 | 薯蕷麺 | 千歳餅 | | |
| 鮨之部 | | | | | |
| 美濃漬鮨 | 久置鮭鮨 | 巻鮨 | 饅頭鮓 | 鯛鮨 | |
| 江州鮒鮨 | 当座鮨 | こけら鮨 | 鮒早鮓 | 鮭子籠鮨 | |
| 仙台鮭鮨 | 一夜鮓 | 沖鮓 | 白魚鮨 | 水本漬 | |

| 料理調法集(文政十三年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 煮物之部 | | | | | |
| 若狭煮昆布 | 白煮豆布 | 柚香煮 | 潮煮 | 桜煮蛸 | 煮鳥 |
| 長崎煮生姜 | 大徳寺煮とうふ | 磯煮 | 同 | 墨煮烏賊 | 玉川煮鯉 |
| 利休煮相良布 | わすれ煮茄子 | 丼酒煮 | 同 | 南蛮煮 | 衣煮鯉 |
| 三塩煮笋 | 煮梅 | 船場煮 | 松前煮 | ほた煮蛸 | 和らか煮蛸 |
| 味噌煮氷 | 煮山椒 | 駿河煮 | 精煮 | 丹後煮蚫 | 和らか煮蚫 |
| 味噌煮豆布 | 煮篠 | 五斎煮 | 高麗煮 | 腸煮蚫 | 和らか煮赤貝 |
| 味噌煮笋 | 煮海苔 | 凝煮 | 紅毛煮 | 宗旦煮鰌 | 和らか煮鱈 |
| 煎物之部 | | | | | |
| 煎物 | 煎羽 | 煎蛎 | ふくら煎 | 卯の花煎 | 早煮海鼠 |
| 煎鳥 | 熱鳧 | 尾花煎 | 松笠煎 | 鱧子煎 | 煎菜 |
| 生皮煎 | 煎鯛 | 酢煎 | 桜煎 | かに煎 | 煎布 |

| 料理調法集(文政十三年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 豆腐之部 | | | | | |
| 豆腐 | 九二四豆布 | 味噌煮豆腐 | 肥後豆腐 | 歌書豆腐 | 布巻豆布 |
| 八盃豆腐 | 白煮豆腐 | 利休豆腐 | 温飩豆腐 | 松皮豆腐 | 結豆腐 |
| 今田川豆布 | 黄檗豆布 | 粕貞羅豆布 | 嶋豆布 | 振焼豆腐 | 菊豆腐 |
| 祇園豆腐 | 九重豆腐 | 苞豆腐 | 摺揚豆腐 | 煮抜豆腐 | 胡麻豆布 |
| 南禅寺豆腐 | 源氏豆腐 | 麩ノ焼豆腐 | 塩焼豆布 | 煮寄豆腐 | 胡桃豆腐 |
| 大徳寺豆腐 | 織部豆布 | 素麺豆腐 | 焼泡雪豆腐 | 義勢豆腐 | 肝豆布 |
| 伊勢豆布 | 釣豆腐 | 唐豆布 | 浮和浮和豆腐 | 紗羅沙豆腐 | |
| 麩之部 | | | | | |
| 麩塩加減 | 栗麩 | 法論法論麩 | 交麩 | 本成寺麩 | 麩田楽 |
| 九重麩 | 土佐麩 | 和らか麩 | 氷麩 | 祥雲麩 | |
| 御所麩 | 梅麩 | 餅麩 | 按麩 | 丸山麩 | |
| 米麩 | 何首烏麩 | 思案麩 | 酒麩 | 丸揚麩 | |
| 薯蕷麩 | 梅が香麩 | 合せ麩 | 寄麩 | 紅葉麩 | |

| 料理調法集(天保三年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 飯之部 | | | | | |
| 菜飯 | 蓮飯 | 海苔飯 | 茄子飯 | 初茸飯 | 雉子飯 |
| 麦飯 | 栗飯 | 葱飯 | たびらこ飯 | 魚飯 | 粥 |
| 引割麦飯 | 薯蕷飯 | 信濃飯 | 椎の実飯 | 鰹飯 | 食之湯 |
| 湯取飯 | 大豆飯 | 胡麻飯 | 木の芽飯 | 白魚飯 | 雑炊 |
| 小豆飯 | 緑豆飯 | 茴香飯 | 五加木飯 | 鰯飯 | 水雑炊 |
| 茶飯 | 栗飯 | 蕎麦飯 | さいかち飯 | ごもく飯 | 二度飯 |
| 白茶飯 | 拘杞飯 | 胡椒飯 | 青豆飯 | 蛤飯 | 潮二而焚飯 |
| 塩梅茶飯 | ぎ葉飯 | 紅花飯 | 二たび飯 | 蜆飯 | |
| 藤飯 | はんこう飯 | 梔飯 | 零余子飯 | 鶏卵飯 | |
| 豆布飯 | 柴蘇飯 | 稗飯 | 鯉飯 | 鶏飯 | |
| 埋飯 | 磯飯 | 蕪飯 | 海老飯 | 鴨飯 | |

| 料理調法集(天保三年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 寄物之部 | | | | | |
| よせ富貴の頭 | よせ栗 | よせ蓮根 | よせ大角豆 | よせ葛 | よせわた蛆 |
| よせ柚子 | よせ枝柿 | よせ昆布 | よせ青豆 | よせうるか | よせ赤貝 |
| よせ百合根 | よせ銀なん | よせ麩 | よせ菜 | よせ白魚 | |
| よせくわい | よせごぼう | よせ胡桃 | よせ梅 | よせきす | |
| 貝類之部 | | | | | |
| 赤蛆 | 杢目蛆 | 蛆長せん | 赤貝ふわふわ | 酢蛎 | 煎はまぐり |
| たたき蛆 | 氷蛆 | 赤貝長せん | 蛎ふわふわ | ぼんぼりみる喰 | |
| 鶏卵之部 | | | | | |
| 煮抜たまご | 吹よせたまご | 松風たまご | 薯蕷たまご | 柚金ふわふわ | 結あわ雪 |
| 団子たまご | 小板たまご | 麩のやきたまご | 苞たまご | たまごばんぺい | 茶入たまご |
| むきたまご | いせ粉たまご | 袋たまご | 菓子たまご | いり鶏卵 | 卵味噌 |
| 玉子箱 | 黄返したまご | にしきたまご | ひごたまご | ねりたまご | 粕漬たまご |
| 茶巾たまご | 杢目たまご | 服沙たまご | 源氏たまご | うけたまご | 塩辛たまご |
| 角玉子 | 穀切たまご | 粽たまご | 竹割玉子 | 玉子そうめん | 玉子下汁 |
| 花玉子 | 卵かまぼこ | すたち玉ご | たまごとうふ | 泡雪たまご | |
| 菊玉子 | 金糸たまご | もろこしたまご | ふわふわたまご | 巻あわ雪 | |
| 紅たまご | 銀糸たまご | 胡桃たまご | 大鳥たまご | 結あわ雪 | |
| 紗羅紗たまご | せんべいたまご | 利休たまご | よりたまご | 園の雪 | |
| 檎たまご | 筇たまご | 海老たまご | 卵飛龍頭 | でんがく雪 | |

| 菓子調法集(天保三年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 羊羹 | 玉水かん | 草餅 | 紅梅餅 | けんぴ焼 | 一番□ |
| ささげかん | 水晶かん | 粽餅 | とくさ餅 | 横雲 | せんべい |
| まされかん | 田舎かん | 水晶餅 | 杢目餅 | 薯蕷饅頭 | うちもの |
| 八重成羹 | 葛餅 | 松葉餅 | 桜木餅 | 粽葛 | 砂糖煎様 |
| あやめかん | 葛焼餅 | つまみ芋餅 | 山科餅 | 皮むきまんぢう | あん煉様 |
| 薯蕷かん | 葛饅頭 | 椿もち | 養生餅 | 雪花かう | |
| かるかん | 葛巻 | 加賀餅 | 求肥餅 | さつさ餅 | |
| 時雨かん | 外良餅 | 伊賀餅 | すはま | 粕貞良 | |
| 芙蓉羊羹 | みよし餅 | 山吹餅 | 岩つつじ | 玉子そうめん | |
| うゐかん | 御所餅 | いちご餅 | 松の雪 | 丸ぼうる | |

表１_文政 13 年（1830）天保 3 年（1832）の「料理調法集」に掲載されている料理名（抜粋）

（２）随筆に見る日本料理

料理本や「重宝記」のような直接的に料理について記された書物を見ることで、近世における家庭料理としての「日本料理」の料理名を伺い知ることができた。ただし、当時の人々が食に対して、どのような認識や理解を持っていたのかを含めて、「日本料理」の歴史を理解する必要があるだろう。その手がかりとなるのが、当時に書かれた物語や随筆の中に登場する食に関する文言である。

次にあげる表は、『日本随筆大成』シリーズに収録されている作品のうち、表２の随筆を事例に、当時の人の食や料理に関する知識について、文言を抽出した。各随筆について、抽出したものが、以下の表３である。

| タイトル | 刊行年 | 作者 |
|---|---|---|
| 瓦礫雑考 | 文政元年(1818) | 喜多村信節 |
| 柳亭記 | 文政9年(1826)以降 | 柳亭種彦 |
| 雲錦随筆 | 文久2年(1862) | 暁鐘成 |

表２_随筆のリスト

日本随筆大成<第一期>2(1975年)

| 瓦礫雑考 | |
|---|---|
| 茗荷くわゐ | 「〇茗荷食へば痴となり慈姑は精を耗す　これ俗に専いふことにて、いともをかしき謬にぞ有りける。まづ茗荷の謬は、東坡志林曰、庚辰三月十一日食薑粥甚美、歎曰、無恠吾愚吾食薑多矣云々、とある生姜を茗荷と誤れる也、生姜のことも本より東坡の戯言なり。また慈姑の諺は、和名抄に、烏芋をクワヰと訓じて沢瀉の類なりといへるより、後には偏に沢瀉をクワヰなりと心得、かつ沢瀉は水を利すといへることをさへおもひ癖めて、さることはいひ出せしなり、これも本草には入腎経去旧水養新水利小便とこそいひたれ、精を耗すといふことは絶てなきをや。」 |
| 団魚会　すつぽん | 「俗にうなぎなどを賭にして、多く食ふものあり、いとたはけたるわざなり、唐人もかゝることをするよし見へたり、括異志云、今時食鼈之人、心既好食、又招賓友聚会而食号団魚会、彼此以所食多寡為勝負云々とあり、鼈は土鼈にて、今すつぽんといふもの也、団魚といへるもこの物の一名なり。〔割註〕江戸の俗に、フタといひ、京師の俗にマルといふも、そのかたちによりて異名つくること同じ意也。」もとすぽんといふは、かれが鳴く声のすぽんくと聞こゆればなり、夫木集のかめのなくなるといふ歌も、此をよめるなるべし。〇京師の人の書るものにものゝ価貴き事をいひて、江戸の初がつを、京師のすつぽんを対へていへるはをかし、江戸のはつがつをの殊に貴く聞こゆるは、常には価やすき物故也、常に貴き物はめづらしからねば、他国にて聞しらむも理なり、今江戸のすつぽん貴こと、京師にくらぶれば五倍に過ぐべし。」 |

| | |
|---|---|
| 鴫やき　たぬき汁 | 「今の茄子の鴫やきといふものは、鴫壺焼といふことより転れるなるべし。庖丁聞書に、鴫壺焼と云ふは生茄子のうへに、枝にて鴫の頭の形をつくりて置也、柚味噌にも用とあり、されどこれもやゝ後の製なり、猶古くは武家調味故実に、しぎつぼの事、つけなすびの中をくりて、しぎの身をつくりて可レ入。柿葉をふたにしてからくる事あり、わらのすべにてからくる也、いしなべに酒を入て煎るべし、折びつにみゝがはらけにいためしほ置て可レ献云々。折びつは、口四寸五分高二寸三分足なし、下座は折敷也云々、かはらけの上にあるはつけなすび也、柿葉二枚ふたにしたる也、ふたの上に鴨の下はしをさしたり云々とあり。〔割註〕此書は天文四年の奥書あり。」 |
| 鴫やき　たぬき汁 | 「又たぬき汁は、守武千句に、小町こふ四位の小将、たぬきにてもゝ夜もおなじ丸手丸やき、といへるこれなるべし、されども今の蒟蒻を味噌汁にて煮たるにはあらず、大草家料理書にむじな汁の事、〔割註〕たぬきも、むじなも、料理はおなじなるべし。」焼皮料理共云、但わたをぬき、酒のかすの少あらひてさかはゆき程の時、腹の内に右のかすを入て則ぬひふさぎ、どろ土をゆりくとして、能々毛のうへを泥にてぬりかくして、ぬか火して焼候也、やき様の事、下にぬかをしき、上にも懸てうむし焼にして土をおとし候得者、毛共に皆土にうつり候を、其儘四足をおろし、なまぬる湯に能酒塩はいかにもかけほしてさし候也と見えたり、これら名はいさゝかのたがひにて、其実は今と大に異なり。 |

| 柳亭記 | |
|---|---|
| 芋の定価 | 「天明寛政の頃童毬つく歌に「いもくいもく芋屋さん、お芋は一升いくらぢやへ、二十四孝でござります、十六羅漢に負さんせ」と歌ひしは、おふよそ二十四文が一升の定価にて時としては十六文にも売る事のありし故なり。文化の頃になりては二十四文でござりますとのみうたふは十六文に買事なければなり。天保のはじめより三十二文でござりますと歌ひ、天保九年の春より六十四文でござりますと歌ふ。一升の価百余銭になりたれども、語路のわろきゆゑかそれをばうたひしを聞かず、菱川師宣の画本月並の遊び、八月の条に「月千金芋一升や十五文」といゆ発句を載たり。此冊子貞享元年の印刷本なり。〔割註〕元禄の年号あるは後年に改めたるなり。」当時は十五文が芋一升の定価にてありしなるべし。」 |
| 昼飯の事 | 「朝飯夕飯が三度となりしは、田舎よりおこりし事なるべし。農民はことに骨をればなり。今は小中飯とゝなへ、日の長き頃は四度喰ふ田舎あり、中飯又昼飯といふも則田舎詞なり。今もこゝろあるものは昼に喰ふを夕飯とゝなへ、夜に喰ふを夜食といひ、昼飯といふことをいはず、〜」 |
| 華蔵院豆腐 | 「華蔵院は下谷三線堀の北の門前町を七軒町といふ。ここに間口六七間にもあらん大家の豆腐屋ありて名高かりし事、文化の頃七十歳許りなる老人はよくおぼえて物がたる者ありしが、いぶかしき事は江戸鹿子〔割註〕貞享。」に「豆腐屋、車坂けざうゐんどうふ」とあり。此寺車坂にありて此所へ後に移りしかとおもへば花蔵寺の旧記に、寛永中より当所なりとあり。若此豆腐屋の車坂にありし歟不レ知。続江戸砂子〔割註〕享保二年。」「華蔵院豆腐、形まんぢうの如し味常に勝れたり、浅草華蔵院門前七軒町」と記したるは下谷浅草の堺にて、向ひ側小嶋町は浅草なる故に誤りしなり。橋南〔割註〕元禄末か宝永初め、たしかなる事を不知。撰者沾徳或云、佐州是又くはしく考へ得ず。」前松がえ臨むの池の恰好　序令」花盛こゝも豆腐は華蔵院　嵐雪」前句を忍が岡と見なし上野の花のこゝろにて附しやうにおもはる、されば車坂に見世のありしかかさねて可レ考。」 |
| あまり茶 | 「今はあまり茶には福があるといひ、昔はあまり茶を呑ば年がよるといふ。砂金袋〔割註〕明暦三年刻西武撰。」大ぶくのあまり茶のまでや若夷　勝直」南花ばなし〔割註〕貞享年間印本。」「昔さる人の曰、あまり茶を呑ば年がよるものぢやといふ事を聞てさる者がいふやう、是はうそであらう、しさいは茶といふ文字ははたちの十八と書た程にといふ、されば歌にもかくことはかゝれけり。　茶を好きてのまば廿の人なりと十八ほどのよはひにぞみゆ」 |

日本随筆大成<第一期>3(1975年)

| 雲錦随筆 | |
|---|---|
| 養生平生の心得 | 「醋は木に属す、故に脾を煩ふ者多く酢を食すべからず、多く食すれば筋骨を損ず、亦胃を損ず、男子に益あらず顔色を損ず、人酸を食ば、則ち歯を軟にすといふ。」 |
| 養生平生の心得 | 「火傷には牡蠣の粉を水にてとき塗てよし、又燈油をぬるもよし。」 |

| | |
|---|---|
| 養生平生の心得 | 「蕎麦を多く食して腹張いたむには、荒海布をせんじ服すれば忽治す。」 |
| 養生平生の心得 | 「山中などにて渓水を飲べからず、其谷に大蛇など住ときは毒気に中りて死に及ぶ事あり、若誤て渓水をのみ其水消せず腹中雷鳴するは、必ず蛇の悪毒に中りたる成るべし、其時は何にてもあれ鉄の物を能煎じ出して服べし、其毒を解し平癒すべし。」 |
| 養生平生の心得 | 「魚の毒に中りたるは山梔子を煎じ用ゆべし、鰒に中りたるは烏賊の黒みを飲べし、松茸の毒に中りたるは蓼穂を服して解す茄子も又よし。」 |
| 養生平生の心得 | 「反鼻の刺たるには、真綿を以て其わたりを撫れば綿に針かゝる也、夫を早速抜されば患なし、又干鰯を濃煎じて刺たる痛所を洗へば、毒気も針もとろけて速に治する也、又柿の渋或は白柿を塗もよし。」 |
| 養生平生の心得 | 「漆まけには杉の青葉を煎じ用ひてよし、又川蟹を叩き摧きて塗もよし。」 |
| 養生平生の心得 | 「餅飯などの咽に詰りたるは大根おろしの絞汁を飲べし忽ちに通ず。」 |
| 養生平生の心得 | 「小児過つて銭を呑て咽に滞りたるには、烏芋を多く喰しむべし、又喰事能はざれば、砕くか摺颪して其口へ多く入べし、銭とろけ下る也、また銭ながらも邪みて便に通ずる也。」 |
| 養生平生の心得 | 「蜂のさしたるには芋の茎を以て撫れば忽ち愈てあとつかずしてよし又万金丹をかみ砕て塗もよし。」 |
| 養生平生の心得 | 「泡盛焼酎等に酔て手足冷くるしむには、水を決して飲しむべからず、腹中火に成て死する也。酔たる人を裸にして惣身へ白豆腐をぬれば、暫くして発熱すべし、夫より全身をぬぐひとり、着物を着せ蒲団を被せて寐さすべし、是妙法にてよし。唯の酒に悪酔して手足冷る者にも右の法最もよし、宿酒にから汁湯豆腐を食するも酒毒を解して発表する故快気するに同理なり。」 |
| 養生平生の心得 | 「瘭疽には梅干を黒焼にし、黐にて塗てよし、又海人草と菅と古き茶袋とを黒焼にして黐に合せて塗もよし、又一年ばかりの干大根を煎じ数回指を漬てよし、又螢を粘飯にて煉合せて塗てもよし。」 |
| 養生平生の心得 | 「鼻血を止るには紙を酢に浸し、鼻孔へ詰をすれば忽ち治する也。」 |
| 養生平生の心得 | 「疥瘡の内攻には伊勢鰕を煮て食すべし、又乾たるを煎じ、のむもよし。」 |
| 養生平生の心得 | 「蜈蚣のさしたるには蛞蝓を摺つくれば痛み直ちに治す、又酒を熱く煎て疵をあらへば忽ち熱気さりて痛みを止む。」 |
| 養生平生の心得 | 「胡椒にむせて絶死したるに口より油を流し入しかば蘇生しといふ。」 |
| 養生平生の心得 | 「油にて揚たる餅を食して腹痛こと甚しきには、乳柑子をくだきて絞汁を飲べし、総じて油気は消解し難き者也、多く食すべからず。」 |
| 養生平生の心得 | 「犬に咬れたるには干蕪を煎じ塗てよし、又杏仁を摧て付るもよし。」 |
| 養生平生の心得 | 「竹刀木刀韜等にて目を突たるには、鳴滝砥の粉を目に入てよし、又砂糖水にて洗ひてもよし、又川鰕を生にて皮をとり、肉をつぶし眼に入るもよし。」 |
| 養生平生の心得 | 「万虫耳へ入たるには、半夏の粉を油にて解き耳の中へ入てよし、又葱の白根を摺りおろし絞汁を取て入るもよし。」 |
| 養生平生の心得 | 「凍瘡には茄子の蔕の干たるを煎じ、夫にて数回洗てよし。」 |

表 3_随筆に記される食に関する情報

これらを見てみると、食材についての知識や迷信など、当時の人々の考え方を知ることができる。例えば、『雲錦随筆』には、「蕎麦を多く食して腹張いたむには、荒海布をせんじ服すれば忽治す。」や、「魚の毒に中りたるは山梔子を煎じ用ゆべし、鰒に中りたるは烏賊の黒みを飲べし、松茸の毒に中りたるは蓼穂を服して解す茄子も又よし。」など、解毒についての知識も読み取ることができる。

当時の食をどこまで「日本料理」の範疇に入れるのかは難しいところであるが、「日本料理」に関する知識や知恵が一般レベルでどのように浸透しているのかについては、このような随筆等当時の人が書き残したものを分析することで、解明することができるのである。

# ５．「日本料理」提供者調査

本事業では、実際に「日本料理」に携わる料理提供者に、各料理の実態や歴史的文脈について、今後ヒアリングを行う場合の候補者の選定作業をおこなった。その際の選定基準は、以下の通りである。

① 各料理又は「日本料理」について歴史的な文脈から説明することができる料理提供者からの話が聴くことを重視する観点から、第１章・第２章で扱った「日本料理」の分類や範疇の中でも、歴史的変遷上、重要な位置を占める料理を中心にした。（具体的には、懐石料理・京料理・精進料理・普茶料理・卓袱料理・天麩羅・うなぎ）

② それぞれの料理のうち、特定の料理提供者が選定できる場合はその個人を、できない場合は、店舗を選出した。

③ 料理提供者の選定については、以下の点を考慮した。
・料理提供者本人に、料理に関する何らかの受賞履歴等があること
・料理提供者本人が、書籍・雑誌・web 上において、又はメディア等に出演し、自身の携わる料理又は「日本料理」について、自身の考えを発信している経験があること
・料理提供者本人が従事する店舗が、歴史的な経緯（創業年数／由緒／伝統等）を持っていること、またそのことについて、料理提供者本人が語ることができること

④ 料理店舗の選定については、以下の点を考慮した。
・料理提供者は該当者がいないが、「日本料理」の歴史的な背景を考える上で、ヒアリングする意味があると考えられる店舗であること（例えば、創業が古く史料に店名が出てくる、「日本料理」の画期となる料理やサービスを提供した　等）
・料理店舗へのヒアリングで、今後料理提供者を選定することが可能となる店舗であること

以上の基準により、①に記載した７つの料理について、それぞれ１０名（店舗も含む）程度を選出しリスト化をおこなった。その際、選定理由や、料理提供者あるいは店舗に関する概要も併記した。

なお、具体的な選定リストは、個人情報も含まれるため、非公表の別添資料とした。

本報告書は、文化庁の委託業務として、学校法人立命館が実施した令和３年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（日本料理）」委託業務の成果を取りまとめたものです。従って、本報告書の複製、転載、引用等には文化庁の承認手続きが必要です。