

雑誌『庖丁鹽梅』に現れた調理理論の啓蒙

Enlightenment of Theoretical Cookery in Magazine "HOCHO AMBAI"

杉田浩一* 今井美樹** 山下光雄***
 (Koichi Sugita) (Miki Imai) (Teruo Yamashita)

The enlightening articles about the theoretical cookery were extracted from No.1 to 37 issues of magazine "HOCHO AMBAI" which was founded in 1889. The contents of those articles were analyzed from a viewpoint of cookery science in search for the origin modern science of cookery.

These extracted cases can be roughly classified into the following five groups, and as a result of the research work, the conception was found to be connected with the modern science of cookery.

(1) Necessity of the theoretical approach to cooking and research on the principle of cooking technique.

(2) Aim at the education of cooking for females, and ascertaining that cooking is essential for all women not only as helper's housework.

(3) Study on the relationship between human nutrition and food analysis, and necessity of the changes of food components in the process of cooking.

(4) Appreciating the characteristics of foods as materials for various cooking.

(5) The research group was organized by professional cooks to study and popularize the knowledge of the cooking.

キーワード：調理理論 Theory of Cookery；調理法 Method of Cooking；調理科学 Cookery Science；食物史 Food History；調理 Cooking；料理 Cooked Dish

1. 緒言

1800年代後半に入り、日本でもそれまで技能として伝承されてきた「調理」を、理論によって科学的に説明しようとする考え方がみられるようになった。すでに江戸期から明治初期にかけて、『厚生新編』(Chomel, Noel, 1811)や『西洋養生論』(Comings, Benjamin N, 1873)のように、欧米人による事典や解説書が翻訳・刊行され、さらに西欧知識の普及を目的とした国家的翻訳事業『百科全書』なども出版されていた(文部省, 1876~1877)。また『農業雑誌』のような学術雑誌にも西洋料理が取り上げられ、そのなかに一部ではあるが調理理論に基づいた記事も現れている(津田仙,

1876~)。

しかしこれらの記事の多くは、当時珍しかった調理法の紹介にとどまり、理論的な解説とは言いがたいものが多かった。「調理」の概念を整理し、共通の理論体系を用いて説明しようという試みは、少なくとも明治中期以降に始まったものである。すなわち食品・栄養全般、あるいはそれと調理との関係を科学的に解明した記事は、明治初期から雑誌・書籍などに散見されるが、理論を前提に調理技術を解説した記事は、明治中期までは少なかった(杉田・今井・山下, 1997)。

こういう状況のなかで1886(明治19)年に雑誌『庖丁鹽梅』が創刊された。この雑誌は四条流式包丁相伝の継承者石井治兵衛を中心に、日本料理の専門料理人による「割烹研究会」を軸とし、その活動と連動する形で刊行された。それまでの料理書や上記の雑誌と異なり、この『庖丁鹽梅』には日本の伝統料理を尊重しながらも、食品成分や調理に関する新しい情報知識を人々に提供しようという姿勢が伺われた。

* 文教大学女子短期大学部(非常勤)(Women's College, Bunkyo University)

** 昭和女子大学生生活機構研究科(Science of Living System, Showa Women's University)

*** 慶応大学医学メディアセンター(Medicine Media Center, Keio University)

雑誌『庖丁鹽梅』に現れた調理理論の啓蒙

本研究では、この『庖丁鹽梅』を、専門料理人が理論による技術の普及を図った活字媒体として注目し、このなかから調理理論や調理教育に関係ある記事を抽出し、明治中期の代表的な専門料理人の、調理への考え方や教育姿勢などを明らかにすることを目的とした。

2. 研究方法

雑誌『庖丁鹽梅』全37集の掲載記事のなかから、調理に関する「技術」を理論的に解説した記事、「調理」あるいは「調理法」そのものの理論に関する記事、さらにそれらの教育に関する記事を抽出し、その内容を分類整理して、現代調理学との関連等について検討を行った。

なお以下の本文に『庖丁鹽梅』の記事を引用する際、各集の番号のみを記し、筆者・発行年を省略し、引用ページは一括して末尾に示す。また引用文には原則として原文通りの字体を用いるよう努めたが、やむを得ず現代の字体を採用した箇所もある。

3. 結果ならびに考察

1) 創刊の経過および趣旨

石井治兵衛編『庖丁鹽梅』の発刊経過とそれに連動して行われた研究会の活動経過を表1に示した。

この雑誌は3か所の出版元から順次刊行され、第36集刊行後一時休刊したが、約1年後に第37集が出版された。編者の石井治兵衛が、この37集から新たに隔月発刊をする意思を述べており、最終刊にする意図はな

表1. 『庖丁鹽梅』発刊ならびに食物研究グループ設立の動きと経過

年/月	『庖丁鹽梅』発刊の経過	食物研究グループ設立の動きと経過
明治 19/12~21/05	第1集~第18集 雙魚堂	
21/06~22/07	第19集~第31集 求林堂	
22/02		石井治兵衛「割烹研究会」を興す
22/06		規模を拡張「食物研究会」と改称
		毎回の料理の品評結果を逐次『庖丁鹽梅』に掲載
22/08~22/12	第32集~第36集 三信舎	
23/01	途中約1年2か月休刊	
23/04		「食物研究会」を「大日本食物會」と改称
		「大日本食物會」第1回開催
24/02	第37集 石井治兵衛再刊 以後隔月1回発行の意思を示すが実現せず	「平清樓割烹品評會」開催、記事を第37集に掲載

一 庖丁鹽梅 毎月一回發兌
 (拾圓)以上前金壹割引
 右之外一切割引不仕候
 但前金相切候節ハ送達差止ノ事
 一投書をせられたる諸君には其投書を本誌に掲載したる
 葉に限り壹部を呈し候間深山御投書あらんとを冀望せ
 但本誌に掲載せらるゝ編者の取捨ハ御任せ被下度又本誌
 の都合に依り載するハ迅速あり是亦答むる勿れ

雙魚堂 敬白

庖丁鹽梅 第一集
 緒言
 編者識

座前ニ五冊ヲ列チ或ハ八珍ヲ設ケタルモ食ハル所ハ口ニ適フニ過ギス
 傲ハ長スベカラズ飲ニ志ニスベカラズ只其口ニ適フノミナラズ節儉
 ノ道亦此内ニアリス都會ノ食ハ糖玉ヲ甘シ田舎ノ食ハ糲飯ニ安
 レズ其旨否ヲ嘗ムルハ民食ヲ重ズルノ主義其旨否ヲ論ズルハ口腹ノ
 事ニ陷リ動モスレハ末事ノ誹アルモ知ルベカラズ但レ食ハ命ノ本
 要之ロリ大ナルモノアランヤ割烹ノ法亦宜ク講ズヘキナリ人貴腹ト
 ナク飽テハ常宰ヲ厭ヒ飢テハ糲糠ニ足ルハ人之情ノ極度ヲ云フノミ
 調ノ法タル多ク小人口腹ヲ養フノ具ノミトス豈夫然ランヤ薄味ノモ
 ノラ厚味トナレ以テ長上ヲ樂ムレメ賓客ノ禮ニ供シ且健康ヲ加フベ



図1. 『庖丁鹽梅』創刊号の一部

かったと思われるが、結果的にこれが最終刊になった。

『庖丁鹽梅』第1集、創刊号の表紙、緒言、舎告の一部を、図1に示した。横12.3cm、縦18.8cm、64ページ、表紙は赤色で印刷されている。

緒言には『庖丁鹽梅』発刊の趣旨が次のように述べられていた。

「食ハ命ノ本重要之ヨリ大ナルモノアランヤ割調ノ法亦宜ク講ズヘキナリ～略～平常ノ食ハ是病根ヲ治スルモノニシテ醫藥ノ上ニ位スルモノナル乎本邦近年割烹ノ古式古法廢レ固有ノ美法ヲ失フノミナラス歐米及ヒ清國等ノ割烹モ其法式ニ及バズ之カ理ヲ究メ之ヲ講ズルモノナシ而シテ日常ノ食亦之ヲ省ミルモノナキハ甚遺憾トス是此庖丁鹽梅ノアル所以ナリ」(第1集)

またそれに続く「總説」でも次のように述べている。

「文明日に進み開化月に加はり女子學校には裁縫のことをおしふることとなりたるうへはこれに先ち食物割烹調理のことを教ふるこそ順序ならずや」(第1集)

「今この書には初めに日々の雑菜より會席臨時客來及び献立儀式の料理に至るまで一品拵へ方を掲げ又古式の料理より精進普茶料理の仕方等を載せ併せて西洋料理支那料理等の仕方をも掲げ且巻末に食品分析表を掲ぐるものとす」(第1集)

以上のように日本料理の伝統を守りつつ、新しい理論や内外の技術を導入して、それを女性にも広めていこうという趣旨が表れていた。

2) 目的と内容

この雑誌の目的とその内容をよく表していると考えられる原文の例を表2に示した。

この表の各項目は、前項の発刊の趣旨に述べられた理念が具体化された形で列挙されている。「伝統調理」「新しい調理」「理論の重視」「調理と健康」「経済性」

「嗜好性」の6項目は、この雑誌の目的にとどまらず現代の調理の目標でもある。

次に内容の例として、『庖丁鹽梅』第10～14集の5冊分の総目次を図2に示した。

初めに編集者による「舎説」があり、毎号、選ばれたその月のトピックスが掲載されていた。「舎説」のテーマは、衛生局の手で行われた食品分析の結果および日本人の食事調査報告(第8～10集)、「割烹解題書類」と題する古典や新刊書籍の紹介(第6～8集)など、広く新旧の話題が選ばれていた。

「舎説」に続き、目次にみるように「飯の部」、「汁物及煮肴の部」に始まり、以下日本料理の「料理諸法の部」、「西洋料理の部」、「支那料理の部」と、毎号各種料理の作り方が示してあった。日本料理と外来の料理を全く対等に紹介している。

また「古書抄出の部」には江戸期までの食に関する文献が紹介され、続いて「雑報の部」には行事や割烹店の案内、調理のコツ、和・洋あるいは日本・支那料理の比較、コレラ予防の心得など、調理の知恵や情報、「投書の部」にも割烹用語や西洋の食事作法、さらに新刊書の内容紹介など、さまざまな事項が取り上げられていた。

3) 雑誌『庖丁鹽梅』の姿勢のあらわれ

第1～37集の掲載記事を分析し、『庖丁鹽梅』の発刊を志した人々の姿勢を顕著に示すと思われる事例を表3にまとめて示した。

i) 栄養知識の重視 ここでは「栄養」の重要性と主婦が調理法を学ぶ必要性について述べている。

この時期は消化吸収や食品の栄養価の分析など、人体と食物に関する学者の研究が盛んになり、雑誌記事などを通じて一般への啓蒙も始まった時代であった。

表2. 『庖丁鹽梅』発刊の目的とその内容

目的	内容の例
伝統調理の保持	往古に徴し前代に溯りて其方式の高尚なるもの調味の佳良なるものを再び世人に知らしめんとするに在り」(第37集)
新しい調理の研究	「今日の日本には如何なる飲食物の調理方ありやと問はんには日本西洋支那の三流ありと答ふべし而して其中さすがに日本流は年來の仕来りゆゑに最も多く行はれ西洋流が之に次ぎ支那流が又之に次ぐ～略～割烹調理は彼等の熟練せる所にて既に開けに開けたるものを何ぞ新たに研究を要せんと是れ大なる見當ちがひなり」(第20集)
調理理論の応用 調理と健康保持	「從來有り來れる和漢洋の三割烹法を載すると雖とも漸次之に學理を應用し以て國家に報せんとす」(第3集) 「食物調理法を知るは衛生上第一の必要とする所以にして吾が舎庖丁鹽梅の主として看客諸君へ報ずべきところなれば各食品の衛生調理法を續々本誌に掲載して以て之を知らしむることを務めんと欲する所なり」(第8集)
経済を考えた調理	「苟も衛生の道經濟の適はざるものは如何なる珍膳珍味なりとも措て取らざる趣意なれば畢竟本書は人生至重の食物上に衛生經濟の道理を講究するに外ならず」(第37集)
嗜好に合う調理	「庖丁ハ食物ヲ切盛スル庖刀鹽梅ハ食味ヲ調和スル作料ノ事ニシテ料理方ノ匙加減即チ割烹ノ鹽梅式ト一言ノ下ニ了解シ得ラルル」(第2集)

表 3. 『庖丁鹽梅』の姿勢のあらわれ

姿 勢	記 載 例
栄養重視の考え方の啓蒙	「身體を強壯ならしめ衛生の道にかなひ壽命を長くし學問はさらなり公私の業務に勉強することのできるも富國も強兵も文明も其因て起るは第一食物にして一家の夫人細君となりたる人は必ず割烹の法をしらずんばあるべからず」(第1集)
和・洋・中華三様式の並立	「本邦ノ食法ニ汁ト吸物トノ別アリ汁ハ専ラ味噌汁ヲ用ヒ吸物ハ鹽又ハ醬油等ヲ點シタルモノナリ歐米支那ハ此別ナシ支那ハ湯ト稱シ歐米ハ「ソップ」ト稱ス」(第7集)
家庭における調理重視の提唱	「主婦たるものは家務を管理するに先づ割烹の事を主り〜(略)〜食に常時ありて違はざる様に心付くべし又料理の經濟は家事經濟の主要なるものなれば只一時の口腹に充て飢餓を癒すに止まりては料理の法に叶うものにあらず」(第5集)
新しい日本料理研究の主張	「割烹研究會を興し毎月一次集會して此の道の進歩擴張を圖らんとす其要領は(第一)本邦固有の調理法を實施して諸流の伎倆方式を説示する事(第二)に廣く中外都鄙の調理法を實施して其の佳なるものを採擇し以て新たに完全なる日本料理を組成する事是なり」(第26集)
料理学校設立の提案	「料理學校設立ノ法按 本邦支那及ビ歐米ニ行ハルル料理法ヲ折衷シテ改良料理ノ方法及ヒ調膳ノ法式等ヲ教授ス」 一 生徒ヲ分チテ甲乙兩部トナシ甲部生徒ハ十七歳以上ノ女子ニ限り乙部生徒ハ男女ノ別ナク割烹業ニ従事スルモノトス 一 甲部生徒ハ料理諸法、厨室管理法、歐、米、支那、本邦調膳、及ヒ法式ノ教授ヲ受クルモノトシ乙部生徒ハ改良法ノ實地料理法ヲ學ブモノトス(第34集)

この時期に婦人を対象とする教養雑誌が盛んに創刊され、『女學新誌』(1884年創刊,翌1885年『女學雜誌』を分離),『女學叢誌』(1885年創刊,1887年より『貴女之友』に改称)などの婦人雑誌が、家政に関する啓蒙の一環として、食物・栄養についての記事を掲載するようになった。こういう時代の流れを『庖丁鹽梅』でもいち早く捉え、調理は決して使用人だけに任せておくものではないという考え方のもとに、読者対象として家庭の主婦をも組み入れようとする意欲を、第1集から随所に示していた。

ii) **和・洋・中華料理の並立** 日本の日常食における汁物の種類を、西洋・中華の汁と比較している。この雑誌の発刊グループは日本料理の専門家であるが、その人たちが和・洋・中華の三様式の並立を認め、雑誌の姿勢としても3者を対等に扱って、かつそれぞれの特徴を比較しようとする積極的な姿勢が伺われた。一般の人々の日常の食事に、和・洋・中華の料理が同時に並ぶことは考えられなかった時代にあって、この雑誌の姿勢は時代の先取りを目指す意欲が伺われるものであった。

iii) **家庭経済における調理** 家庭経済の目で調理の位置づけを行い、家事における調理の重要性について述べている。学校教育のなかの家事教育は明治10年代には始まっていたが、その重点はどちらかといえば「食」ではなく「衣」、すなわち裁縫にかかっていた(田中ちた子・田中初夫,1970)。そういう状況のなかで『庖丁鹽梅』では、家庭経済のうちもっとも主要なものは「割烹・料理」とであると主張していた。しかもその

解説に学理を応用しようとしているのは、当時としては新鮮な意見であった。東京女高師の教授で家庭経済学会会長の野口保興が『家庭経済食物の調理』を著して、調理の重要性を説いたのは、これより十数年後のことであった(野口保興,1918)。

iv) **外来料理の日本料理への応用** 表中の引用文は「割烹研究會」設立のことばで、「本邦固有の調理法」を重視しながら広く世界の料理も取り入れ、完成された日本料理を目指すことを述べている。その現れとして、この研究会活動の具体的な記録が毎号随所に報告された。そこでは外来の料理や庶民の日常料理を研究してそのなかから優れたものを収集し、それを伝統的な日本料理に加えて、新しい日本料理を組み立てようとする意欲をみることができた。

v) **料理学校設立の提案** 以上のような考え方の実現普及を図るための料理学校設立の提案で、和・洋・中華折衷の調理法を教えること、「17歳以上の女子」と「割烹業を志す男女」のためという、2つのコースがあることを伝えている。現在では珍しくない料理学校であるが、この時期にたんに料理技術にとどまらず、厨房管理や各国調理や食卓構成までを、徒弟制度によらず教育しようと試みているのは、注目すべき考え方といってよい。

4) 調理の理論と教育に関する記事

『庖丁鹽梅』全37集から抽出された、調理理論および調理教育に関する記事約150件を、次のように5つに大別した。

① 学理に基づく調理研究の必要性和調理技術の原

表4. 管理栄養士国家試験ガイドライン (厚生省)

<p>1. 調理の概念</p> <p>1. 調理の意義</p> <p>2. 調理の目的</p> <p>3. 食事計画：(1) 食事の意義 (2) 食事構成 (3) 献立作成</p> <p>4. 供食・食卓構成</p> <p>5. 調理文化：(1) 世界と日本の食事様式 (2) 家庭調理と調理の社会化</p> <p>2. 調理と嗜好性</p> <p>1. 食味の形成要因とその変動：(1) 化学的要因 (2) 物理的要因 (3) 生理的要因 (4) 心理的要因 (5) 環境要因 (6) 食味の相互作用 (7) その他</p> <p>2. 嗜好性の評価：(1) 官能評価 (2) 理化学的評価</p> <p>3. 調理操作</p> <p>1. 非加熱操作：(1) 洗浄・浸漬 (2) 混合・攪拌 (3) 切碎・成形 (4) 粉碎・磨砕 (5) 圧搾・濾過 (6) 冷却・凍結</p> <p>2. 加熱操作：(1) 乾式加熱 (① 焼く ② 炒める ③ 揚げる) (2) 湿式加熱 (① 蒸す ② ゆでる・煮る・炊く ③ その他) (3) 誘電誘導加熱 (① マイクロ波加熱 ② 電磁誘導加熱)</p> <p>3. 調味操作：(1) 旨味の抽出 (2) 調味料の配合 (3) 味付けの方法</p> <p>4. 食品の調理</p> <p>1. 植物性食品の調理：(1) 穀類 (① 米 ② 小麦 ③ その他) (2) いも類 (3) まめ類 (4) 種実類 (5) 野菜類 (6) 果実類 (7) 藻類 (8) きのこと類 (9) その他</p> <p>2. 動物性食品の調理：(1) 食肉類 (2) 魚介類 (3) 卵類 (4) 乳類 (5) その他</p> <p>3. 成分抽出素材の調理：(1) でん粉 (2) 油脂類 (3) 藻類抽出物 (4) セラチン (5) 分離たんぱく質素材 (6) その他</p> <p>4. その他の食品の調理：(1) 調味料 (2) 香辛料 (3) 嗜好飲料</p> <p>5. 調理の設備・器具・エネルギー源</p> <p>1. 厨房設備</p> <p>2. 調理器具：(1) 調理用計器 (2) 非加熱用器具 (3) 加熱用器具 (4) その他</p> <p>3. 食器・容器</p> <p>4. エネルギー源：(1) ガス (2) 電気 (3) その他</p>
--

理やコツの解明

- ② 女子への調理教育の必要性和家庭における「調理」の位置付け
- ③ 食物の栄養価および調理による成分変化の関係
- ④ 調理の立場からみた各種食品材料の性格・特徴・用途の解説
- ⑤ 専門料理人による調理研究グループの結成や料理学校設立の動き

これらの5つのグループのうち、①、②、⑤についてはすでに記述した通りで、その一部は表2、3にも示した。次に③、④に属する記事には、現代の調理学教育の内容と、通じるものが多い。そこでこれらを現代の調理学の内容としてある程度共通理解の得られている「管理栄養士国家試験ガイドライン」の内容項目と比較した。ガイドラインは国家試験の出題範囲を示すもので、表4に示した通り、現代の調理学の根幹となる内容の大部分が含まれていると思われる。

「食物の栄養価および調理による成分変化の関係」に関する記事は、「人体栄養と健康」を基礎として調理をみたもので、ガイドラインでは形式上独立項目として扱われていないが、内容としては重要な項目である。

「調理の立場からみた各種食品材料の性格・特徴・用途の解説」に属する記事は、ガイドラインでは、現代の調理学を中心である「4. 食品の調理」、すなわち「食品の調理特性」に相当するもので、抽出記事のうち、5つのグループ合計約150件中、約60件を占めた。

以下「調理と人体栄養」に関する事例を5)に、「食品の調理特性」に関する事例を6)に述べる。

5) 栄養分析と調理

『庖丁鹽梅』第2集に本邦産えんどうと外国産そらまめの分析表が掲載されていた。ただし出典は記載されていない。分析値は「水、蛋白質、脂肪、可溶性水酸炭素化合物、繊維、灰」の6成分が表示されていた。続く第3集にはもち米8種の分析値が出典をあげて示してあり、さらに第4～7集では魚類の分析値が衛生局報告や水産雑誌からの引用で紹介されていた。第8集になるとこの分析値の紹介はますます充実し、内務省衛生局が東京試験所に命じて行った日本食料調査164種の食品の分析値を「試験彙報第2号日本食料調査報告」から、数回にわたってそっくり転載した。その連載に先立ち、第8集巻頭の「舎説」には次のように趣旨が述べられていた。

「滋養多き食品と雖とも其調理にして當を得ざれば却てその滋養の効力を減することあり又消化し易き形態に變せしむること能はずして為に消化機(ママ)の働を害し營養の目的を達すること能はざることあるを以てなり」

この分析値は田原良純ほか6名の内務技手によるもので、その時期に刊行されたばかりの江口襄編『袖珍飲食品分析表』(江口, 1986)に収載されていたのと同様、試験彙報に基づく数値がこの雑誌にも紹介されていた。第8集には穀類, 第9集には豆, いも, 野菜, 種実, 海藻, 魚類, 貝類, さらに調製營養品類として各種の加工食品の成分が10ページにわたって記載され, 第10集には牛, 豚, 馬, 鶏肉と鶏卵, 牛乳の成分に加えて, 1882(明治15)年から始まった有名な陸軍士官学校, 鍛冶橋監獄署, 高等師範学校, 二松学舎, 越後屋などの食事調査結果とフォイトの保健食料が紹介されていた。

6) 食品の調理特性

現代の調理学では, 各種の食品素材をたんに商品とか栄養素の供給源としてみるだけでなく, 調理材料としてみた場合に, その調理法決定の決め手となる性質を「食品の調理特性」と名づけている。

たとえば米と小麦は粒食の米飯, 粉食のパン, という利用形態の差異により調理上の用途が大幅に異ってくる。また魚と肉は同じたんぱく質食品であるが, 筋肉組織の構造や死後硬直の速度などが異なるため, 加熱の必要性や香辛料の使い分けなどに差異を生じる(杉田浩一, 1981)。

『庖丁鹽梅』各集の随所に, このような調理特性にもとづいて調理技術の解説を行っている箇所がみられた。まず第5集には, 各種食品素材に適合した調理法を学ぶ必要性, すなわち「調理特性の概念」が, 次のように説明されている。

「凡ソ割烹ノ法ヲ學ブニハ湯軒膾炙焼煨煮煎炒等ノ法ヲ知り後各種調劑ノ法ヲ講ス可シ故ニ卷首先ツ此等ノ諸法ヲ示シ禽獸魚介蔬菜其物ニ適スルノ法ヲ掲クヘシ」

すなわち調理法を知った上で, それをどのように各食品素材に適用するかを考えることが重要であるという, 調理特性の考え方が明確に述べられていた。

また第8集には米, 肉, 野菜などの調理特性が次のようにあげられていた。

「食物は可成的消化吸収し易からずんばある可らずを是調理其宜を得ると否とに在るなり例へば米は精白にして炊爨の際其澱粉に水分を吸収して膨脹し焼き肉

は熱の為に肉纖維収縮して適宜の硬度となり且つ其表面には稍苦味性の芳香質を生じ蔬菜は皮を去りて熟煮するの際其組織を破壊する等の如し」

以下, 各集にあらわれた個々の食品の調理特性に基づく理論的解説の例のいくつかを示す。

例1. 魚類と鳥類のそれぞれの焼き方の差異について, 次のように両者の性質をふまえて述べている。

「○魚類を焼には内身を先きに焼き皮の後に焼くを法とす

○鳥を焼には皮の方より先きに焼き内身は後に焼くを法とす

右二種は何れも捲れるとはぜるとの兩様を防ぐ為にして之を反体に焼くときは身縮み或ひははせて其形容を損じ体裁よろしからざるものなり是を魚身鳥皮と云ふ

○魚類鳥類等を鹽焼にするには先づ鹽を煮かへし置きその鹽汁を付けて焼くをよろしとす」(第4集)

例2. 魚類の鮮度の重要性和鮮度の見分け方について, 筋肉の死後硬直の面から説明している。

「魚類の肉は今迄生きて居たるものとて決して新鮮しきものとは申し難く何故なれば成程今迄生きて居たるものには相違なかるべけれども其の生きて居る内既に一日或は二日の間は常に魚桶に入られて水に洒され又は揺られ或は又自ら跳ね又海より揚げて魚市場まで運ぶ船中の苦みなどにて肉は餘程勞れ傷み居る事にて大きく申せば唯腐れて居るまでの事否中には今迄生きて居たるものにも料理して見れば最早嗅あるものも御坐候」(第20集)

「魚肉の新鮮なると否とを鑒別するは最も賭易き様なれとも決して否らす魚の強直(シャチバリ)せる間は新鮮なるや疑なきも亦強ち其強直せるのみを以て容易く鮮魚なりと斷言することを得す」(第33集)

例3. 「卵の調理特性」について述べたもので, ゆで卵の消化の善し悪しや, 卵液を透明にする方法などを, 卵のたんぱく質の熱凝固との関連で述べている。

「生卵及び半熟の卵は消化し易き故に胃弱なる人及び小兒等には半熟の卵を食せしむるを最良とし煮沸凝固せしめたる卵は消化物なるを以て之を小兒に與ふるときは必ず細切して用ゆべし」(第20集)

「濁りを透明せしめ其汁を澄さんには先此節ならば三ツ葉とか獨活とかの取合せにて玉子をかけるは定法なり果して其汁濁るなり何程濁りても食鹽壹トつまみ程入れよく搔廻し交ぜるときは濁りし汁たちまち澄て精清となる」(第29集)

以上のように抽出記事の内容には, 従来のような技

雑誌『庖丁鹽梅』に現れた調理理論の啓蒙

能重視の伝達法だけではなく、調理過程に出現する諸現象を理論を用いて解説しようとする記述が各所にみられた。

4. 結 語

明治中期の約5年間に全37集を発刊した雑誌『庖丁鹽梅』から、主として理論を用いて調理およびその教育について記述していると判断された記事を抽出して、その内容を検討した。

『庖丁鹽梅』という雑誌は、明治中期に理論を基礎として調理技術を解明しようとする姿勢を打ち出した媒体として、注目に値するものであった。さらに従来理論とは学者が伝達するものであったのに対し、料理人が自らグループを結成して、その成果を家庭にまで普及しようと試みた姿勢は、調理学の発展という立場からみても、価値あるものであったと考えられる。以上述べてきたこの雑誌の特徴は、次の3つに集約される。

- ① 専門料理人のグループ活動を背景に作られた雑誌であったこと
- ② 調理技術や調理法について理論をふまえた解説を試みていたこと
- ③ 広く家庭婦人への調理教育までも視野に入れて編集されていたこと

この雑誌がわずか5年を経ずして終刊に至った事情は明確ではない。しかし記事の内容を見る限り、少なくとも当時の調理の世界に一石を投じた存在であった

ことは確かであると思われる。

本報の概要は日本調理科学会平成9年度大会（平成9年9月26日・東京都）において発表した。

文 献

- 1) Chomel, Noel (1811)「厚生新編」(馬場貞由他訳) 蕃書和解御用。
- 2) Comings, Benjamin N (1873)「西洋養生論」(横瀬文彦・阿部広國訳) 東生亀次郎。
- 3) 江口襄 (1886)「袖珍飲食品分析表」。
- 4) 庖丁鹽梅, 第1集 p.1-2, 3, 4, 第2集 p.61, 第3集 p.3, 55, 第4集 p.25-31, 40, 第5集 p.23-24, 44, 第6集 p.27-28, 第7集 p.19-20, 第8集 p.1-2, 2, 3-11, 6, 11-13, 第9集 p.1-12, 第10集 p.1-2, 1-16, 第20集 p.40-41, 44, 第29集 p.48, 第33集 p.10。
- 5) 近藤賢三 (1884) 女學新誌, 修正社。
- 6) 近藤賢三 (1885) 女學雑誌, 萬春堂。
- 7) (1885~1886) 女學叢誌。
- 8) 文部省 (1876~)「百科全書」文部省。
- 9) 野口保興 (1918)「家庭經濟食物の調理」目黒書店・誠美堂書店。
- 10) 杉田浩一 (1981)「調理の科学第3版」医歯薬出版, p.222-228, 276-288。
- 11) 杉田浩一・今井美樹・山下光雄 (1997) 近代の食物文献にみる「調理」の変遷, 日調科誌, **30**, 321-328。
- 12) 田中ちた子・田中初夫 (1970)「家政学文献集成続編明治期第八冊」渡辺書店, p.1-13。
- 13) 津田仙 (1876~) 農業雑誌, 学農社。

(平成10年1月23日 受理)