

江戸時代の料理本にみるたまご料理について

松本 伸子

(女子栄養大学)

平成3年11月8日受理

Egg Dishes Described in Cookery Books in the Edo Period

Nakako MATSUMOTO

Kagawa Nutrition College, Sakado, Saitama 350-02

All examples of egg dishes described in cookery books published over the Edo period were collected and examined.

Eggs, which has characteristics of heat coagulation and foaming, have been widely used not only as the material but also as a side material in various dishes. These cooking properties of eggs were fully utilized in the Edo period. Therefore the egg dishes collected from the literature include almost all those which have been known today.

Egg dishes appeared in the literature of the Edo period for the first time. However some egg dishes, for example, "Fuwafuwa" and "Funoyaki" reached the golden age in early Edo period. This fact suggests that these dishes might have been known before the Edo period.

(Received November 8, 1991)

Keywords: egg dishes たまご料理, Edo period 江戸時代.

1. はじめに

我が国では、古来その食生活の特徴のひとつに獣肉忌避があり、それに関する文献は散見されるが、現在では必需食品となっている鶏卵をはじめとする鳥卵については、ほとんど文献が見当たらない。食物史に関する文献等においても、それが記述されていることは甚だ少なく、江戸以前の諸文献においては、食物としての鳥卵の記録は数例に止まるといって差し支えない状態で、後述する『日本霊異記』、『沙石集』、ルイス・フロイスの『日本史』のほかには『尺素往来』に卵子、『古事談』に鶏子の文字がみえるのみである。それが江戸時代になるとたまご料理の著しい流行をみるという経路をとってきた。

江戸以前の卵食については『日本霊異記』¹⁾の中に「常に鳥の卵かひこを食ひて現に悪死の報を得る」、また『沙石集』²⁾には「尾州に女人アリ。子ニクワセムトテ、鶏ノ子ヲアマタ殺シケリ」とある等の記事が古く、鶏卵のみを禁ずるというのではなく、獣肉ほどではないにしても、鳥卵も仏教戒で食べることが戒められていた。しかし16世紀末、ポルトガル人宣教師ルイス・フロイスの記述に

よる『日本史』³⁾によれば「この頃(1593年)に行なわれた幾つかの布教による成果について」の項に「私たちの食物も彼らの間ではとても望まれております。とりわけこれまで日本人が非常に嫌悪していましたたまごや牛肉料理がそうなのです。太閤様までが、それらの食物をとっても好んでいます。」とあって、日本人が卵食を避けていたことを裏づけながら、一方南蛮人がもたらした彼等の食習慣が、我が国における密やかな卵食を公のことにしていく契機となったことを示唆している。また『日葡辞書』⁴⁾には「Tamago 卵 上 (Cami) では Caigo (卵) と云う」とあるが、食用にしたか否かについては触れていない。そして天明4年(1785年)には、当時いくつかの板行をみた百珍もののひとつとして『萬寶料理秘密箱』通称『卵百珍』が刊行されるほどにたまごを素材とした多彩な料理をみるに至っている。

本稿は、こうした江戸時代におけるたまご料理の実態を知ることを目的として、料理本にみられるたまご料理を収録し、現在との比較も含めながら検討を加えるものである。

表 1. 文 献 一 覧

文 献 名	成 立 年 次	略 号
後水尾院様行幸二条城献立	寛永 3 年 (1626)	後水尾
魚鳥野菜乾物時節記	〃 7 年 (1630)	時節記
料理物語	〃 20 年 (1643)	物 語
料理塩梅集*	寛文 8 年 (1668)	塩 梅
江戸料理集	延宝 2 年 (1674)	江 戸
合類日用料理集	元禄 2 年 (1689)	合 類
和漢精進新料理抄	〃 10 年 (1697)	和 漢
料理私考集	正徳元年 (1711)	私 考
諸国名物御前菓子秘伝抄	享保 3 年 (1718)	御前菓
料理無言抄	〃 14 年 (1729)	無 言
南蠻料理書	推定1680~1730	南 蠻
料理綱目調味抄	享保15年 (1730)	綱 目
伝演味玄集**	延享 2 年 (1745)	伝 演
料理歌仙の組糸	寛延元年 (1748)	歌 仙
料理山海郷	〃 2 年 (1749)	山 海
献立筥	宝暦10年 (1760)	筥
料理珍味集	〃 14 年 (1764)	珍 味
卓袱会席趣向帳	明和 8 年 (1771)	卓 袱
普茶料理抄	〃 9 年 (1772)	普 茶
料理伊呂波庖丁	安永 2 年 (1773)	伊呂波
豆腐百珍・豆腐百珍 (続篇)	天明 2・3 年 (1782・1783)	豆 百
会席料理帳	〃 4 年 (1784)	会 席
諸国名産大根料理秘伝抄	〃 5 年 (1785)	大根百
萬寶料理献立集	〃 5 年 (〃)	萬 献
萬寶料理秘密箱 (初篇)	〃 5 年 (〃)	萬 秘
鯛百珍秘密箱	〃 5 年 (〃)	鯛 百
甘藷百珍	寛政元年 (1789)	甘藷百
料理秘伝記	推定・1771~1792	秘伝記
海鰻百珍	寛政 7 年 (1795)	海鰻百
萬寶料理秘密箱 (2 編)	〃 12 年 (1800)	萬 秘
料理早指南 (1~4 編)	享和元~文化元年 (1801~1804)	指 南
名飯部類	享和 2 年 (1802)	名 飯
諸国名物鮓飯秘伝抄	〃 2 年 (〃)	鮓 飯
新撰庖丁梯	〃 3 年 (1803)	梯
素人庖丁 (1~3 編)	享和 3~文政 3 年 (1803~1820)	素 人
江戸流行料理通 (1~4 編)	文政 5~天保 6 年 (1822~1836)	通
魚類精進早見献立帳	天保 5 年 (1834)	早 見
水料理焼方玉子細工	弘化 3 年 (1846)	細 工
伊勢参宮献立道中記	〃 5 年 (1848)	伊 勢
鼎左秘録	嘉永 5 年 (1852)	鼎 左
料理重寶記	安政 6 年 (1859)	重 寶

* 松下幸子, 吉川誠次: 千葉大教育学部研究紀要, 第 2 部, 218 (1976). ** 松下幸子, 吉川誠次, 川上行蔵: 千葉大教育学部研究紀要, 第 2 部, 27 (1978)

江戸時代の料理本にみるたまご料理について

2. 調査方法

江戸時代の料理書から、たまごに関して何らかの記載がみられる40点を選んで資料とした。使用した文献は表1の通りである。文献選択にあたっては、江戸時代全般に亘ることを前提に、内容が充実しているもの、また料理の変化の過程を考察するためにできるだけ刊年、成年の明瞭なものを優先させて選択した。以下、この40点の文献にみられるたまごに関する事項の全てを収録し、出現頻度や調理法などの整理をおこない、江戸時代におけるたまご料理の実態把握を試みた。

3. 調査結果および考察

(1) 食用卵の種類

卵食の検討の前にまず鳥食に触れておきたい。古来我が国では「鳥とばかり云は雉子にかざる也」と『料理伝』(推・1745～1785年)にみられるように、専ら食用にしたのは雉子をはじめとする山鳥であった。現在、鳥といえば当然鶏をさすのが常識のようになっているが、『古事記』にもみられるように、我が国への伝来こそは早いけれども、シャモ、オナガドリ、トウテンコウ等、闘鶏、愛玩、報晨を目的としており、食用とすることは忌諱に触れる傾向にあった。また『庖丁書録』(1652年)には「もろこしにては とりわけ鶏を賞味する事多くみえたり 鶏卵も同前なり」とあって、当時は鶏及び鶏卵がまだ一般的なものではなかったことがうかがわれる。

しかし鳥卵については『料理綱目調味抄』(1730年)に「鶏卵、鶴卵、家鴨卵何れも用う」とあり、さらに『萬寶料理秘密箱』(1800年)になると「長崎にては家鴨のたまごにてすれども 常のたまごにてよし」とあって、チャボ、家鴨、爬毛のたまごを用いるときはその名を冠し、他の多くは単にたまご或いは常のたまごと表現していることから鶏卵の使用が中心になってきている。中に「家鴨のたまご二つほど割り、鶏のたまごの新しきを…」と鶏のたまごと表現しているものが1カ所あるが、これは作文の成りゆきであろう。したがって「常のたまご」が鶏卵をさすと考えてほとんど間違いないであろう。そして『新撰庖丁梯』(1830年)になると「俗間たまごと呼は鶏卵にして余鳥にあらず」とはっきり言いきっている。ちなみに『北越雪譜』の著者鈴木牧志は『秋山紀行』⁽¹⁸⁾(1828年)の中で「鶏も飼ふて鶏卵を取り。是稗、粟にて育て、心安き故なる覧」と、山中での食生活の一端を推察記述しているが、鳥卵の中でも鶏卵は最も手近な蛋白質源として利用されていたであろう。また大蔵永常の『廣益国産考』⁽⁹⁾(1859年)では、豊後国日田郡の産

物の項に主たる産物を列挙したあと「此外に棕櫚、鶏卵、和菓種品々、此品々大坂其外領之出し売払ひ申候。就中玉子は凡銀五十七貫目何有之候」とあり、一地方の産物となり得るだけの集荷が可能であったことを示している。

(2) たまご料理の基本語彙

今回使用した文献(以下、文献)にみられるたまご、卵白、卵黄、たまごを割るなどの基本語彙を表2にまとめた。

たまごについては、「玉子」と表現することが最も多く、鶏卵、卵等がこれに次ぐ。『伝演味玄集』(1745年)では卵子、『料理歌仙の組糸』(1748年)、『豆腐百珍』(1782年)では鶏子と表記されていることがある。

卵白については、『名飯部類』(1802年)で「白肉」の文字を用いている。しかしルビがないので読み方が正確にはわからない。『鮓飯秘伝抄』(1802年)では「白子」と記している。他は白身、白味等現在の呼称とほとんど同じである。

卵黄については、『南蠻料理書』(推・1680～1730年)、『料理秘伝記』(推・1775～1792年)が赤身と記し、『水料理焼方玉子細工』(1846年)では、文中1カ所が黄味と表現されているが、全般には赤味の語が用いられており、卵黄の黄を赤と表現するのは、文献中この3冊である。『料理山海郷』(1750年)では黄目、『名飯部類』では黄肉となっている。

たまごを割る操作については、初期はつぶす、あけるの語が使われ、18世紀中頃からは割るが一般的な用語になっている。古くはたまごを割るとは、たまごがかえることを意味した⁷⁸⁾ことから、これとは区別して当初はつぶす等の語が使われたのであろう。

卵黄の取り分け方については、『江戸料理集』(1674年)では「黄身斗と云う時は、玉子を少し口をあけて、白身をたらしさりてあとにのこる黄を集めて」、『料理早指南』(1801年)では「玉子をうち割りて匙にて黄みをすくひ取りて白みばかりに」としている。現在の卵黄の取り分け方とかなり異なること、また料理書でその方法を細やかに説明している点、鳥卵を扱うということは、日常的なことではなかったのかもしれない。

なお、たまごの呼称については、室町時代以前は、もっぱらカイゴと呼ばれていた。また、はじめて玉子の語が出現したのは『庭訓往来抄』(寛永8年板)である⁹⁾という。この点については、今後とも検討を続けたいと考えている。

表 2. たまごに関する呼称

文 献	全 卵	卵 黄	卵 白	割 る
後水尾	玉 子			
時節記	鶏 卵			
物 語	玉 子	きなるところ	しろみ	つぶす・あける
塩 梅	玉子・鶏卵	黄な所	白身・白味	つぶす・打破る
江 戸	玉 子	黄 身	白身	つぶす・わる
合 類	玉子・卵・鶏卵	黄なるところ	白み	つぶす
和 漢	玉 子			
私 考	玉 子			割 る
御前集	玉 子		白 み	つぶす・割る
無 言	玉 子	黄 味	白 味	
南 蠻	たまご	あかみ	しろみ	
網 目	卵・鶏卵	黄	白 み	
伝 演	玉子・卵子	黄身・黄味	白 身	わ る
歌 仙	玉子・卵・鶏子	黄身・黄味	白 身	
山 海	玉 子	黄 目	白 味	打わる
筌	玉子・鶏卵	黄 身		
珍 味	玉 子	黄 目	白 み	わ る
卓 袱	玉 子	黄 身	白 身	わる・くだく
普 茶	玉 子	黄 身	白 身	
伊呂波	玉子・鶏卵	黄身・黄味	白 身	
豆 百	鶏子・鶏卵	黄(きみ)	白(しろみ)	割 る
会 席	玉 子	黄 身	白 身	
大根百	玉子・卵			
萬 献	玉子・卵	黄身・黄味	白 身	わ る
萬 秘	玉子・卵	黄身・黄味	白身・白味	割 る
鯛 百	玉 子	黄 身	白 身	割 る
甘藷百	鶏 卵			打ち割る
秘伝記	玉子・卵	赤 身	白 身	明(あけ)る
海鰻百	卵			
指 南	玉 子	黄 身	白 味	割る・打割る
名 飯	玉子・卵・鶏卵	黄 肉	白肉・しろみ	
炸 飯	鶏 卵	黄 子	白 子	潰す・殻を去る
梯	玉子・鶏卵	黄身・黄味		
素 人	玉 子	黄 身	白 身	割る・打割る
通	玉子・鶏卵	き み	白 み	
早 見	玉 子	黄 味	しろみ	割 る
細 工	玉 子	赤 味	白 味	つぶす
伊 勢	玉子・鶏卵			
冊 左	鶏 卵	黄 身		
重 寶	玉 子	黄身・黄味	白 み	割 る

(3) たまごを用いた料理の名称とその出現頻度

表1に示した文献の中から、玉子豆腐のようにたまごを料理名に付したものを、貝焼のようにたまごの名称は組み込まれていないものの、たまごを使用した料理の全て

を採録したところ、約300の料理名がとり出された。このうち10冊以上の文献にみられた出現頻度の高い料理名をとり出して表3としたがこれらは出現回数が多いだけに、呼称にも若干の相違がみられた。この表でみられ

江戸時代の料理本にみるたまご料理について

表 3. 10冊以上の料理書にみられたたまご料理

	ふわ ふわ	たまご ふわ ふわ 等	貝焼等 玉子貝焼	てんぼ 焼 茶碗焼	茶碗 蒸等	ふの焼 たまご ふの焼 等	煮抜等 湯煮
後水屋	●	●					
時節記	●						
物語	●	●				●	●
塩梅		●					●
江戸	●		●	●		●	●
合類		●	●	●		●	
和漢							
私考							
御前							
無言	●		●			●	
南蠻							
綱目	●		●	●		●	●
伝演	●		●	●		●	●
歌仙		●	●			●	
山海						●	
茶	●		●				●
珍味		●					
卓袱	●		●			●	●
普茶				●		●	
伊呂波							
豆百		●		●			●
会席		●					
大根百							●
萬献							●
萬秘							●
鯛百							
甘藷百							
秘伝記		●	●			●	
海鱈百					●		
指南		●		●	●		●
名飯							
鮮飯							
梯	●				●		
素人							●
通				●			●
早見					●		
細工						●	
伊勢		●	●				
鼎左							
重寶							
小計	10	12	10	8	4	7	6
合計		22	10		12	13	14

るように調理法が類似するものをまとめると、最も多くの資料にあったのはふわふわ・玉子ふわふわ等で19冊に、ついで煮抜・ゆで玉子が14冊、ふの焼・たまごふの焼等が12冊、てんぼ焼・茶碗焼等が11冊、貝焼・玉子貝焼等が10冊の文献にみられた。表は料理の変遷を説明する都合上、順位に従ってはいないが、これら多くの文献に収録される出現頻度の高い上位5位のたまご料理である。次に3～9冊の文献に出現した料理名を図1

に示した。図は料理名が出現する期間や料理名の変遷が把握できるように、出現時の古いものから順に並べた。出現頻度については、玉子とじが9冊の文献に、あはゆき玉子、きんし玉子、せん玉子、玉子そうめん、はな玉子、やき玉子等が7冊の文献にみえ、これらが先の上位5位に続く出現頻度の高い料理である。出現の期間については、江戸時代を通して出現した料理は、きり玉子、せん玉子、玉子かまぼこ、玉子そうめん、玉子はんぺん、

江戸時代の料理本にみるたまご料理について

けて 玉子のかき三分一だしたまり いりざけをいれよくふかせて出し候 かたく候へはあしく候」とあるように、たまごを溶き、だし汁を加えて煮る料理である。材料はたまご、だし汁、しょうゆ、酒等であるが、『合類日用料理抄』では「酒を入れ申さばあしく候 なべへつよくこげ付申候」、『伝演味玄集』では「醤油塩梅はおもくもたれてあしきなり」とあって、それぞれ酒、醤油を加えるのは望ましくないとしている。加えるだし汁の量は『料理塩梅集』では卵液の1/10、『料理物語』は1/3、『伝演味玄集』は「たまごのつぶしたる壺合に、だし式合入ればかたく出来なり やわらかに下地溜るやうにとならば 三倍も其余も入べし」とあって非常に幅のある記述である。煮方については、『料理塩梅集』では「かきまぜてにる也」、『合類日用料理抄』では「かた能く出来申す時分 なべの内の卵にあそここに穴をあけ いり酒を水にて薄くのべ候てつぎ込み、少し煮てよし」とみえ、かきまぜる或いはかきまぜないとする二通りがある。『料理塩梅集』では、だし汁量を卵液の1/10量加え、かきまぜつつ煮るというもので、その仕上がりはいりたまご様であり、一方『伝演味玄集』では、だし汁を3倍以上加えて静かに煮るというもので、スフレ様の仕上がりとなる。つまり玉子ふわふわは、両者に代表されるように、加えるだし汁の量及び加熱操作によって仕上がりの状態は異なるが、名称が示すように、ふんわりと凝固させた料理である。また用具については、『江戸料理集』に「ふわふわなべ」があるが、穏やかな火加減が要求される料理であることから察すると、恐らく土製であろう。表3からみると玉子ふわふわは、江戸初期の文献に頻出しており非常に流行したことが推察されるが、『卵百珍』が刊行された天明の頃には、文献への出現は減少してむしろ終焉に近い状態となっている。その後かきまぜて作るとする『料理塩梅集』の系統は、『水料理焼方玉子細工』にみるいり玉子、すなわち「玉子三十を不残つふし いり酒三勺 醤油十勺 中鍋にいれ 灰の火かけ杓子にて能くかまし候はは煮え候者也」へと引きつがれ、一方かきまぜないとする『伝演味玄集』の系統は、貝焼の項で述べるように、貝焼にとり込まれつつ玉子とじ或いは茶碗蒸へと変移していったのではないかと考える。

2) 貝焼・てんぼ焼・土器焼・炮烙焼・茶碗焼・茶碗蒸

『料理綱目調味抄』によれば、「貝焼 加味の物をまず煮汁にて能く煮 貝に入れ 又煮汁にて卵をとき 跡より貝に入る」とあるように、貝、鳥、茸、香り野菜等種

々の材料を予め下煮して貝殻に入れ、これを卵でとじる料理である。同書は続けて「茶碗炭焼も てんぼ焼も同然」とあるように、貝焼、てんぼ焼、土器焼、炮烙焼、茶碗焼、茶碗蒸等の料理は同類で、使用する容器や加熱法によってそれぞれ呼び分けられたものである。ちなみに貝焼には通常あわびの貝殻が使われ、その使い方について『伝演味玄集』では「貝のめをくずみそにてこめふさぎてよし 又昆布をよりにて引とおし 一夜水に浸し内外より切ても用」と説明している。

これらの料理のうち茶碗蒸は蒸し物であるが 何々焼とあるのは全て実質は煮物である。加熱の加減は『江戸料理集』に「炭の火をつよくなきやうに じねんに煮え候やうにして かけぶたをしてやき」と強火を戒めている。

表3から、これ等料理の変遷をみると貝焼・てんぼ焼・茶碗焼は江戸時代前半、茶碗蒸・玉子とじは江戸時代後半の文献に多くみられた。このことはたまごを軟らかに凝固させるには、同じ茶碗を用いるとすれば、煮るよりは蒸す方が適しており、茶碗焼は次第に茶碗蒸へと推移したものと推察される。またたまごをかきまぜずに鍋内で煮固める方法は、図1でみるように18世紀中頃から、貝焼の語の減少に代わって玉子とじの語が出現するようになり、以降玉子とじと呼ぶことが一般的となっていったものと思われる。以上の経緯からして貝焼・てんぼ焼・茶碗焼等は茶碗蒸と、玉子とじの二つの料理に整理されて現在に至ったとみることができよう。また貝焼とかきまぜない玉子ふわふわとは具の有無で区分されるが、たまごを煮固めるという点では同類の料理である。とすると玉子ふわふわも貝焼と同様に、煮るから蒸すへと移行したと推察され、貝焼に同化しつつ茶碗蒸へと変容していったと考えるのはうがちすぎであろうか。

以上のように推測されるたまご料理の変遷を図2に示した。なお茶碗蒸といえは、現在ではたまご主体の蒸し

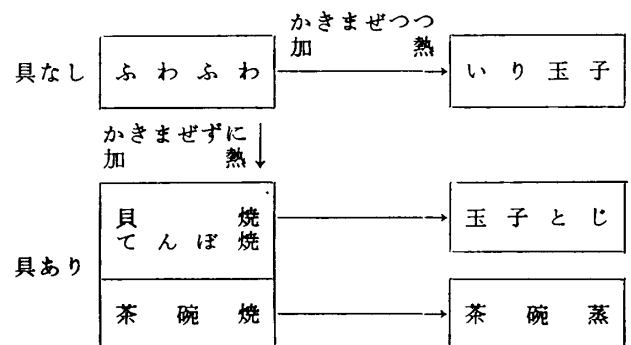


図2. たまご料理の変化(ふわふわから他料理への変化)

料理として周知のものであるが、江戸時代の茶碗蒸と称するものは、茶碗に種々の材料を入れて蒸す料理の総称であって、特定の料理名ではなかった。茶碗蒸の名称は『料理山海郷』、『献上料理集』(1786年)、『料理早指南』、『素人庖丁』をはじめその他の文献にみることができるが、いずれも魚、貝、豆腐、きのこ、鶏卵等を適宜とり合わせて茶碗に入れて蒸したのようになっており、『素人庖丁』の例をあげれば「茶碗蒸 是(鯨)も随分上品のものを加減よく塩を出し かやくには 木くらげ きんなん ゆりね ねき五分切 漬松茸 漬しめじ かやくのるい 三品計入 常のこく茶碗にて蒸す也」とある。茶碗蒸の材料としてたまごを使用する場合、その使い方の多くは玉子とじてあって、たまご1に対してだし汁3~4で割って蒸し固める現在の茶碗蒸に相当するものは管見の限りでは見当らず、加えるだし汁の量を次第に増しつついまの姿に至ったのであろうと推察される。

3) 玉子ふの焼

『江戸料理集』に「水せんなべに 鴨の油か又はごまの油を引きて 炭火にて少し焼きて さて玉子を右のごとくにして 其なべへ貝じゃくしにて1ばい程づつ入れて なべーばいにまはしひろげ 次第にじわじわと焼き自が手にまはりよりはなるるがあいずなり 其の時おろして へらをもってそろそろとはなしてとるべし」とあるように、たまごの薄焼である。『合類日用料理抄』に「玉子五ツに葛の粉 こい茶一ぶくほどいれ ふのやきに焼くなり」とあるように葛粉を加えることもある。もともとふの焼は「麩の焼」の意で、小麦粉を水で溶き、油をひいた鍋の上に薄くのばして焼いたもの、またそれにくるみ、けし、白砂糖等を入れた山榊味噌をつけて巻いた菓子であるが、たまごを薄く焼くこともふの焼と称した。『水料理焼方玉子細工』には、玉子麩ノやきの詳細な説明があるが、これは豆腐にたまごを摺り混ぜて蒸すもので、この製法は例外である。『江戸料理集』に「せんべい玉子は これをふのやきとも云なり」、『料理無言抄』に「玉子せんべい フノヤキ玉子トモ云」とある。また焼玉子も同類で『卓袱会席趣向帳』に「鍋に油を引 玉子をつふしざっと焼」とあり、『名飯部類』、『素人庖丁』ではこれをごもく飯の上置にしており、おそらく線に切って用いたのであろう。

表3、図1より推測すると、玉子ふの焼の名称は江戸中期以降激減し、代わって焼玉子、薄焼玉子の名が現れるようになり、玉子ふの焼は薄焼玉子と呼び換えられて現在に至ったものと思われる。またそれを線に切って金糸玉子と呼ぶのもほぼ同じ頃で、初期は線玉子、玉子せ

ん等ともいっている。

薄焼玉子の用法については、たまごを副材料的に扱う例として、薄焼のまま他材料を包んだり、金糸玉子にして料理の上置にすること等は今日においても変わらないが、『萬寶料理秘密箱』金子たまこの仕方にみられるように「鱈 指身 二、三の汁 吸物 生もり 小皿もの 作魚の取合せ 其外見合すへし」とあって、江戸時代には金糸玉子を広範に利用している。『合類日用料理抄』、『料理重寶記』にみられる切玉子は、たまごに葛粉、濃茶を加えてふの焼にし、細く切って刺身にみたくて煎酒で食べるものである。また薄焼玉子を焼きながらくるくると巻いて作る玉子焼は『水料理焼方玉子細工』にその例をみることができる。薄焼玉子に対する厚焼玉子は語のみ収録することができたが、調理法の説明は得られなかった。また『料理早指南』に、あつやきなべの図があり、それは現在の四角い玉子焼鍋とほぼ同じものである。

なお『萬寶料理秘密箱』の玉子せんべいは、約15%の砂糖を入れて焼くもので、甘い菓子である。

4) 煮 抜

煮抜とは殻つきのまま茹でる茹玉子のことである。江戸時代を通して煮抜とよばれたように、十分に加熱したのであろうか。特に半熟にする例はみられなかった。卵黄を中央に保つための方法として『鼎左秘録』には「煮ぬきするに黄身一方へ片よりて見ぐるし まず湯に塩を少し入 よくかきまわし 玉子を入れ 手を止めず玉子を廻すべし」と、理にかなう記述がみられる。

料理としては、茹玉子自体が組膳の一菜になるなど、現在に比較して重みのある扱いとなっており、『献上立』では二汁五菜献立、二の膳の平皿に「玉子煮ぬき 丸にてかはとらぬ」とある。『料理山海郷』における早批把という料理は、茹玉子の卵黄のみを皿に積み上げるもの、また『料理珍味集』にみられる菊の葉かいしきは、輪切りにした茹玉子を菊の葉に掻敷に並べるだけのもの、同書の深身草は鯛をなげ作りにして鉢のふちから一切れずつ丁寧と並べ、その真中に茹玉子を置くというものである。茹玉子を梅花形に変形させたり、色彩を施して花や果実等に見立てる細工は現在も多いが、江戸時代にも梅花玉子、桔梗玉子、林檎玉子等の名がある。『伝演味玄集』、『萬寶料理秘密箱』等では、特定の花でなく単に花玉子といい『料理重寶記』のそれは、茹玉子に手まりの様に絹の糸をかけて湯煮し、糸の色を移すというものである。『江戸料理集』、『伝演味玄集』にみられるひしぎ玉子は、殻をむいて板の上に置き、掌で押してひしぐものである。

江戸時代の料理本にみるたまご料理について

また茹玉子の卵黄を裏漉したものは、料理の飾りに使われている。卵黄の裏漉しについては『伝演味玄集』で漉粉玉子とよび「湯煮玉子を きみ 白みとりわけ 竹すいのふにて板をもてこすなり すいのふの目のこまかなるは不宜 目のあらきがよし はらはらとなりたるを好なり」とある。『料理物語』では煮和のところに「からさけのかは うすみ少し入 くろまめ…など入 煮候て 玉子のそぼろはおきにしてよし」とあり、裏漉したたまごをそぼろと呼んでいる。また『料理早指南』の煮和は『料理物語』とほぼ同文であるが、玉子のそぼろの個所を「玉子の山吹」と表現しており、『料理秘伝記』山吹玉子、『魚類精進早見献立帳』山吹膾、『名飯部類』山吹めし、『水料理焼方玉子細工』山吹焼の山吹等は、いずれもたまごの裏漉しを使用したものである。茹玉子の裏漉しはこのように漉粉玉子、玉子のそぼろ、山吹等とよばれていたものらしい。

(5) 出現頻度の低いたまご料理

3～9冊の文献にみるたまご料理(図1)のうちの数例と、2冊の文献に出現したたまご料理の中で調理法が記載されている玉子あへ、ぼたん玉子について考察する。

1) あはゆき玉子

『料理重寶記』に「玉子の白み斗りを鉢に入レ 茶せんにて茶をたてるようにすれば あわ出来る 其あわを用いる也」とあり、泡立った卵白を『萬寶料理秘密箱』では、蒸し固めて吸物に、『水料理焼方玉子細工』では茹でて茶碗や引肴、吸物に、『伝演味玄集』では、泡立てた卵白に直接煮たただし汁を注いで汁にしている。また『料理早指南』には「しろみばかりをふかき茶碗に入 ちゃ笥にてふりながらにへ湯をつぎかける きみ少しにてもまじる時は手ぎはわろし」とあり、茶笥でふるところからこれをふり玉子と呼び、油分を含む卵黄が混じると起泡しがたいことを記している。なおオカステラ等量的に多量の卵白を泡立てる場合は、卵白をすり鉢で摺って空気を含ませることが『鼎左秘録』等にみられて興味深い。

2) つつみ玉子

『萬寶料理秘密箱』の牡丹たまごは、たまごを半紙で包み湯煮する料理で、これと同様のものを『江戸料理集』、『料理無言抄』、『料理早指南』、『水料理焼方玉子細工』では、包玉子とよんでいる。多くは椀種とするが、『萬寶料理秘密箱』では、酒だし汁で煮たあと「小皿か茶碗に入れ 白砂糖かけて出す 但し又茶碗にいれ 薄葛をかけ 上に青海苔の粉をかけたすもよし 又小皿に入れて生醤油をかけ 上に浅草のりのこかけるもよ

し」としている。

3) つぶし玉子

つぶし玉子は『料理秘伝記』に「みの煮と云は 玉子金杓子に受 煮湯へふれ様に入 白目付候時湯へ移し 能煮て つぶし玉子共云」とあり、『料理歌仙の組糸』、『卓袱会席趣向帳』、『新撰庖丁梯』のいずれも煮物の項にみられることから『料理秘伝記』と同じものと推測される。

4) 玉子飯

『素人庖丁』では「玉子飯 常のこく米を能かし すこし和らかに仕かけ 焚て木をひき 玉子を人数相応に打割 能かき廻し上よりざぶりとかけ 釜の中にてませ合 暫蓋をすべし 其後釜より直に盛り出す歟又食籠にうつし出すもよし かけ汁 かつをのだし 醤油かげんして 加益にはこせう 浅草のり ねぎの小口 とうからし」と記され、『料理早指南』では「山吹の仕やうにしてめしを椀へもりて そのうへへさじにてすくひかける」とあるように、炊上げ直後釜内の飯にたまごをかけて蒸らすものと、茹玉子の卵黄を裏漉してこれをかけるものとに大別される。前者は他に『萬寶料理秘密箱』、後者は『料理伊呂波庖丁』、『名飯部類』、『萬寶料理献立集』等がある。現在、日常よくみられる茶碗によそった白飯に生卵をかける食べ方の例は全くみられなかった。

5) こはく玉子

『卓袱会席趣向帳』に「琥珀玉子は ふかき猪口に 黄身一つ宛入 うへより焼塩をすりかけて二日ほどにてかたまり 琥珀のやう也 酒びて取合によし」とあり、また『料理重寶記』では全卵のまま用いている。現在の卵黄の味噌漬、塩漬様のものであろう。

6) 玉子餅

『料理珍味集』では「玉子煮ぬき 丸ながら餅に包み 雑煮にする」とあり、『萬寶料理秘密箱』のそれは「餅をすこしつつ茶碗に入れ 右のたまごをかけてすぐに出すべし」というものである。『料理塩梅集』、『和漢精進料理抄』、『御前菓子秘伝抄』の玉子餅はこれと類似しているが『御前菓子秘伝抄』のそれは「白餅米の粉をよくこまかにふるひ 湯ぬるくしてこね申候 玉子のやうにくちなしにて中をきいろにそめ あつさ五六分斗りに小口切にいたし湯煮仕り」というもので、たまごを用いない餅である。ちなみにけいらんと呼ぶ料理は、『料理物語』に「もち米六分 うるの米四分 よくこにして きぬにかけ いく度もふるひ よきころに水にてこね 中へくろざたうをつみきんかんほどに丸めて煮申候 汁はうどん同前」とあり、『御前菓子秘伝抄』、『料理秘伝

記』にもほぼ共通するたまごに似せた餅の菓子で『料理秘伝記』では、砂糖をつけても良いとしている。

7) 玉子酒

『料理物語』に「玉子をあげ ひや酒を少しづつ入よくときて 塩を少し入 かんをして 出し候也」とあり。これは『料理早指南』においてもほぼ同文である。しかしこの場合塩は入れていない。

8) 玉子あへ

『卓袱会席趣向帳』には「玉子あへは黄身三分の二みそ二分の一なり」とあり、『諸国名産大根料理秘伝抄』では、「煮ぬき玉子を摺鉢にて摺りつぶし 味噌を入よく〜摺るなり」と和え衣として、前者は松茸、後者は大根を和えている。さらに『料理綱目調味抄』では、煮鳥の部に「黄計を巾にてこし 煮物に掛る事もあり」、『会席料理帳』では「すくひどうふ 玉子の黄身かけて」とあって、これらはいずれも生の卵黄をかけたものであろう。なお今回対象とした文献中には黄身酢は見当らなかったが、これに近いものとして『料理山海郷』に玉子煎酒があり、これには「酒鍋にて酒気なき程に煮 玉子をゆるくとき くずを少し入れ かきまはして煮てとりとして 鱒 鱒などへかける」と記されたものがある。

9) ぼたん玉子・玉子煎り出し

『料理早指南』に「牡丹たまごは ごまの油よく煮たて 此内へ玉子割て うち明てあげる きみ中にあり 白み油にちりてぼたんの如し」とあって、これはたまごの素揚げである。同様の料理を『料理山海郷』では玉子煎り出しとよび、いずれもわさび、しょうゆ、いり酒で食べるとしている。

以上、主として文献への出現頻度が高かった料理についてまとめてきたが、玉子とうふ¹⁰⁾、玉子そうめん¹¹⁾などについては、他で検討したのでここでは省略する。

(6) たまごを副材料に使用した事例

たまごは熱凝固性、起泡性、乳化性等の調理性をもつから、それらの性質を利用して副材料的に使用されることも多い。その用例をつなぎ、泡立て等の8項目に分類し、該当する料理数を表4に示した。このうち薄焼(玉子ふの焼)、とじる(貝焼・てんぼ焼等)、泡立(あはゆき玉子)、茹卵の裏漉し(煮抜)についてはすでに前項までにふれてきたので、ここでは、つなぎ、糊材、塗焼、その他についてまとめた。

1) つなぎ

たまごをつなぎ材として使用する例は、はんぺん、しんじょ、かまぼこなどの副材料として、魚介類のつなぎに使用する例が最も多く、例えば『料理塩梅集』の蒲鉾

表 4. 副材料にたまごを使用した事例数

使用方法	出現数
つなぎ	
魚介類・摺身	57
蕎麦粉・小麦粉	4
豆腐	14
その他	4
糊材	15
塗焼	13
薄焼	
他材料を包む	7
線切りして上置	8
線切りして刺身・和物	5
とじる	
とじる	16
蒸し固める	4
泡立	8
茹玉子・卵黄裏漉し	14
その他・不詳	31

は「白身の魚にいかを四分程入 玉子の白身斗少入すり」とみえる。尤も『料理綱目調味抄』の蒲鉾では「何かまほこにも 酒をさしたるは大きに悪し…おねばは能事もあり 玉子の白みなど甚悪し」のように、卵の使用を良くないとする例もみられてはいる。

そば切りでの使用例では『料理山海郷』に「土用の内の粉はよし 土用過ぎし粉はあしく 此のときは粉一升到玉子三か又はとう腐壺丁いるるがよし」とみえる。

また豆腐のつなぎ例としては伊勢豆腐が多く『料理物語』では「山のいもをおろし 鯛をかきてすりいもの二分一いれ とうふにたまこのしろみをくはへする…杉の箱に布をしき入つつみ湯煮」して固めるもので『豆腐百珍』の五瀬どうふも同類である。

2) 糊材

平たい材料を巻く、或いはたたんで形づくる料理の巻き終わりたまごをぬって糊材とするもので、魚の卸し身、いか等に多くみられる。

3) 塗焼

蛸焼は『素人庖丁』によると鯛の切身をよく焼き「扱玉子のときたるにうどん粉少し計合 よくかきまぜ是にて付ヶ焼にする」とあり、『海鰻百珍』、『魚類精進早見献立帳』においては小麦粉を入れずたまごのみでおこなっている。山吹どうふは『料理歌仙の組糸』に「とうふ切形は物好次第に切り 串にさし焼ながら玉子の黄味

江戸時代の料理本にみるたまご料理について

を塗付―焼上る也」とあって『魚類精進早見献立帳』も同様である。

4) その他

砂糖のあくひきをはじめ、酒類、菓子、料理など多様なところで利用されている。中でもかすてら、けさちひな、おひりやす、あるへいと、かるめいら、たまこそうめん、ひりやすなどの菓子及びほねぬき、あかもていりなどの料理にみられるように『南蠻料理書』での使用例が多い。

4. 結 び

本稿は江戸時代全般（1626～1859）にわたる40冊の文献から、たまごに関する料理の使用例のほぼ全てを採録して、検討を加えたものである。

たまごは、調理性に富むことから料理の主材料となるばかりでなく、つなぎ等の副材料として使用されることも多い。中には単に奇をてらうだけのものも少なくはないが、江戸時代においても、これらの調理性が巧みに活用されており、今回採録し検討したたまご料理は2、3のものを除いて、ほぼ現在調理されている料理をおおよそ網羅する多様さであった。

たまご料理が文献にみえはじめるのは、いまのところ江戸時代に入ってからのものであるが、ふわふわ、ふの焼等は、江戸初期がその盛時である出現状況から察する

と、江戸以前にもこれらの調理法が存在していたことが推測され、全容を把握するには今後、時を遡って検索することが必要と思われた。

終わりに、本研究にあたり終始御指導を賜りました川上行蔵先生に厚く御礼申し上げます。

引用文献

- 1) 板橋倫行校注: 日本靈異記, 岩波書店, 東京, 87 (1957)
- 2) 渡辺綱也校注: 日本古典文学大系 85, 岩波書店, 東京, 310 (1969)
- 3) ルイス・フロイス: 日本史 5 (松田毅一, 川崎桃太訳), 中央公論社, 東京, 325 (1981)
- 4) 土井忠生, 森田 武, 長南 実編: 日葡辞書, 岩波書店, 東京, 607 (1980)
- 5) 鈴木牧之: 秋山紀行 (宮 栄二校注), 平凡社, 東京, 46 (1971)
- 6) 大蔵永常: 広益国産考 (土井喬雄校注), 岩波書店, 東京, 297 (1946)
- 7) 小高敏郎校注: 日本古典文学大系 100, 岩波書店, 東京, 130 (1969)
- 8) 日本大辞典刊行会 (編): 日本国語大辞典 10, 小学館, 東京, 1402 (1982)
- 9) 亀井 孝: 一橋論叢, 39, 1 (1958)
- 10) 松本仲子: 飲食史林, 178, 3 (1981)
- 11) 松本仲子: 飲食史林, 90, 2 (1980)