

関西のうす味・うす色食文化の形成とうすくち醤油の 利用に関する研究 (第1報)

江戸期の料理本に見るしょうゆの出現数と地域性

Study on the Evolution of Dietary Habits Characterized by a Mild Taste and
Light Coloring Related to the Use of Soy Sauce in the Kansai Area (Part 1)
References Made to Soy Sauce Usage and Local Traits of the Authors
of Cookery Books Published in the Edo Period

青山佐喜子* ¹ (Sakiko Aoyama)	片寄眞木子* ² (Makiko Katayose)	川原崎淑子* ³ (Yoshiko Kawarasaki)	小西春江* ³ (Harue Konishi)
阪上愛子* ⁴ (Aiko Sakaue)	澤田参子* ⁵ (Sanko Sawada)	志垣 瞳* ⁶ (Hitomi Shigaki)	富永しのぶ* ⁷ (Shinobu Tominaga)
正井千代子* ² (Chiyoko Masai)	山本信子* ⁸ (Nobuko Yamamoto)	山本由喜子* ⁹ (Yukiko Yamamoto)	米田泰子* ¹⁰ (Yasuko Yoneda)

This study was conducted to elucidate when and how the dietary habits in the Kansai area evolved that are characterized by the mild taste and light coloring of prepared food. We evaluated the number of times the words “*shoyu* (soy sauce)”, “*usu-shoyu*” and “*ki-shoyu*” appeared in 76 major cookery books published during the Edo period, with “*tamari*” and “*irizake*” used for comparison. The characteristic use of these seasonings, the authors origins and the dates these books were published were also extracted.

The number of times written were 2,808 for “*shoyu*,” 314 for “*tamari*”, 1,166 for “*irizake*,” 230 for “*usu-shoyu*” and 205 for “*ki-shoyu*”. Although the name “*usu-shoyu*” was found, “*usukuchi-shoyu*” was not found. “*Usu-shoyu*” and “*ki-shoyu*” appeared mostly in the cookery books written by authors from the Kansai area. The number of references to “*tamari*” and “*irizake*” decreased during the early part of the Edo period, and references to “*usu-shoyu*” and “*ki-shoyu*” increased during the middle of the Edo period. These results imply that the dietary habits characterized by a mild taste and light coloring in the Kansai area were formed in the middle of the Edo period.

キーワード：料理本 cookery book；江戸期 Edo period；醤油 soy sauce；地域性 local traits；うす味・うす色食文化 dietary habits of mild taste and light coloring

*¹ 大阪女子学園短期大学
(Osaka Joshigakuen Junior College)
*² 神戸女子短期大学
(Kobe Women's Junior College)
*³ 園田学園女子大学短大部
(Sonoda Gakuen Women's University)
*⁴ 堺女子短期大学
(Sakai Women's Junior College)
*⁵ 奈良文化女子短期大学
(Narabunka Women's Junior College)

*⁶ 帝塚山大学短大部
(Tezukayama College)
*⁷ 兵庫大学
(Hyogo University)
*⁸ 武庫川女子大学
(Mukogawa Women's University)
*⁹ 大阪市立大学大学院
(Osaka City University)
*¹⁰ 京都ノートルダム女子大学
(Notre Dame University of Kyoto)

緒 言

関西の料理は関東に比較して、うす味・うす色であると一般的に考えられている。喜田川守貞は『守貞謄稿』(1853~67)の中で、京坂と江戸の風俗を比べて「三都自ラ異ナル所アリ。京坂ハ、……淡薄ノ中ニ其物ノ味アリテ、是ヲ好トス。」と述べている¹⁾。すでに幕末には関西と関東はしょうゆの使い方、味付けの方法に違いがあり、嗜好も異なるとの記載があり、関西ではうす味料理が特徴とされている。現在でも関西ではそれぞれの材料の味、香り、色合いなどをできるだけ生かすようにうす味・うす色に仕上げられることが多く、東海道12都市のうどんだし汁の呈味物質を分析し、色を測定した真部らによると、関西のうどんだし汁はそれより東の東海、関東に比べ、色もうすく、食塩含量も少ないと報告されている²⁾。このような調査結果は、関西において現在もうす味・うす色食文化が継承されていることを示唆するものであり、関西で普及しているうすくちしょうゆを用いた調理法が影響しているのではないかと考えられる。しかし、この関西におけるうす味・うす色食文化の形成時期や発展の状況については、これまで詳細な報告があまり見られない。

そこで、日本料理を特徴づける最も重要な調味料であると考えられるしょうゆの普及の時期をみたところ、江戸初期に、人見必大が記した『本朝食鑑』(1692)には「醬油近世家家之ヲ造ル其法……」とあり³⁾、製法の記載があるが、しょうゆは商品化されておらず各家庭で作られていたことが推察される。幕末において大蔵永常の記した農書『広益国産考』(1859)に、しょうゆは庶民の食生活に不可欠な調味料であり、他から購入するケースが多いと記され⁴⁾、しょうゆの商品化がすすんで広く普及していたことが記されている。これらの資料からしょうゆの調味料としての重要性が江戸期において次第に確立されていったことが推察される。

本研究では、関西におけるうす味・うす色料理の食文化がいつ、どのように形成されたかを探ることを目的とした。特に日本料理の調味に最も重要なしょうゆを取り上げ、しょうゆの中で色・味に特徴を持ったうすくちしょうゆときしょうゆに着目し、江戸期の料理本の中で、どのように使われているのかをたまり、いり酒と比較し調べた。本報では、江戸期の料理本におけるしょうゆの出現数、種類、表記と地域的特徴を中心に検討した。

研究方法

1. 料理本の選定と概要

1) 料理本の選定

江戸初期の『料理物語』(1643)から江戸末期の『四季献立会席料理秘囊抄』(1863)に至るほぼ江戸時代全般にわたる220年間の料理本を翻刻した吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』(1978~81)⁵⁾に収録の50冊とその後翻刻された、一寸社編『日本料理秘伝集成』(1985)⁶⁾に収録されている85冊を使用した。さらに松下幸子らによる『千葉大学教育学部研究紀要』に収録されている江戸期料理本の翻刻のうち、本研究の目的に近いと思われる8冊を選定した^{7)~15)}。『翻刻江戸時代料理本集成』と『日本料理秘伝集成』の双方に収録されている本が42冊あり、重複した冊数を除き、さらに『日本料理秘伝集成』のうち、江戸期以前の7冊と、しょうゆ、たまり、いり酒が出現していない14冊、内容が「本草」だけの4冊を除き、以下の検討の対象とした料理本は76冊であった。

2) 料理本の概要の検討

資料に用いた料理本の使用版の刊行年または書写された著作年、使用版の刊本または写本の種類および本の内容を整理した。整理するにあたり『翻刻江戸時代料理本集成』の解題、『日本料理秘伝集成』の解題、『千葉大学教育学部研究紀要』収録論文の説明を参考にし、さらに川上行蔵の『料理文献解題』¹⁶⁾、原田信男の『江戸の料理史』¹⁷⁾、味の素食文化センター編の『食文化に関する文献目録』(江戸期)¹⁸⁾を参考にした。食文化形成の地域的な特徴を比較するために、資料とした料理本を地域的に分類して考察した。本の出版地は数カ所にわたる場合が多く、地域が特定できなかったため編著者の居住地により分類を試みた。使われている料理用語から、地方を考察し、編著者の居住地を判断した余田弘実の見解^{19),20)}をもとにし、上記の解題、説明を参考に分類した。

料理本の内容は『食文化に関する文献目録』(江戸期)²¹⁾で使用されているカテゴリー(食品・調理・秘伝・献立・作法・故事・本草・救荒・養生)を参考にした。本研究では料理本を対象としていることから、秘伝・故事・救荒・養生は除き、①調理の方法と内容を説明した本を「調理」、②献立を中心とした本を「献立」、③食品を説明した本を「食品」として検討した。料理本には「調理」、「献立」、「食品」以外の「作法」、「事典」、「本草」の内容を含むものもあり、本の性質を明らかにするために加えた。

関西のうす味・うす色食文化の形成とうすくち醤油の利用に関する研究

2. 調査方法

料理本に記載されているしょうゆを全て拾い上げ、たまり、いり酒と共に出現数を集計した。これらの記載は調理に用いられている場合、献立に列挙されている場合、作り方が記述されている場合など、多岐にわたるが、すべて出現数として集計した。たまりはしょうゆの前身とも言われており、『合類日用料理抄』(1689)²²⁾や『黒白精味集』(1746)²³⁾に作り方が記載されている。一方いり酒は酒、鰹節、梅干、たまりなどを入れて煮詰めて作るが、『料理物語』(1643)²⁴⁾にいり酒と精進いり酒の作り方が記載され、その他の料理本にも記載されていた。いり酒は食材にかけたり、つけたりして用いられているが、いずれも塩味、酸味、うまみがある液体で、江戸期においてしょうゆと似た使い方をしていることからしょうゆと比較するために集計した。

『翻刻江戸時代料理本集成』と『日本料理秘伝集成』の双方に収録されている42冊は確認のため双方を調査したが、本研究では、『翻刻江戸時代料理本集成』の内容を優先した。また江戸期には内容は同じでも書名を変えて、先に刊行された料理書の記述の一部を用いることが行われており²⁵⁾、今回調査した料理本間にも記載の重複と考えられる箇所があったが、詳細を判別し難いためそのまま集計した。

しょうゆの記述については次のように分類して集計した。①「うす」・「薄」・「淡」・「稀」・「色うすき」の文字を冠したしょうゆを「うすしょうゆ」とした。「うすしょうゆ」は現在の「うすくちしょうゆ」に近いもの、熟成期間が短く色が薄いものなどが考えられた。②「き」・「生」・「若」の文字を冠したものを「きしょうゆ」とした。「きしょうゆ」は火入れ処理をしていないもの、しょうゆだけで用いるかけしょうゆやつけしょうゆとして使うものなどが考えられた。③「しょうゆ」はしょうゆの文字を含むすべての記述で、うすしょうゆ、きしょうゆとして分類したしょうゆ、山椒しょうゆのように香辛料を冠するしょうゆ、酢しょうゆのように調味料を冠するしょうゆを含めて集計した。④しょうゆのうち、うすしょうゆときしょうゆを除いたしょうゆを「その他しょうゆ」として分類した。この分類のなかで、「うすしょうゆ」、「きしょうゆ」は特に色・味にこだわったしょうゆと考えられ、うす味・うす色を検討するのに必要と思われた。「うすしょうゆ」は色が薄く、「きしょうゆ」も火入れをしていない場合は色が薄いと考えられ、それぞれのしょうゆの出現や利用方法を明らかにするために分類して集計に用いた。さらに

「その他しょうゆ」は「うすしょうゆ」と「きしょうゆ」に対して、特に色や使い方にこだわりを持たずに使われるしょうゆとして考え比較検討して、しょうゆ全体の利用方法を明らかにし、たまり、いり酒の出現の推移を検討するために集計した。

結 果

1. 料理本の概要

しょうゆ、たまり、いり酒が出現した料理本は76冊で、それらの概要(刊本・写本別、収載元、刊行年または著作年、元号、編著者の居住地、内容)を表1に示した。料理本の底本は55冊が刊本で、21冊が写本であった。これらの刊行年または著作年に幅があり、確定できない場合は、期間の始めの年を刊行年または著作年とした。編著者の居住地の「地域名カ」は確定ではなく、推定であり、料理用語から地域を判断できない場合や解題や説明で地域が推定されている場合に「地域名カ」とした。京都が20と最も多く、次いで江戸14、大坂12、京都あるいは大坂が1で三都が中心であったが、仙台、長崎、名古屋、松江、山口もあった。地域別に分けると、関西(京都、大坂)が33、関東(江戸)は14、その他(仙台、山口、長崎、豊前、松江、名古屋、その他)は12であった。編著者の居住地を推定できなかった料理本は17あり、表1では空欄とした。編著者の居住地は年代別に見ると、江戸初期では京都、大坂が中心であったが、1700年代の中期から江戸の著者が増える傾向が見られた。

料理本の内容を分類したが、「調理」だけの内容の本は25冊あり、「献立」だけの本が6冊あった。「調理」と「献立」の2つの内容の本は12冊、「調理」と「献立」と「食品」の3つの内容の本は7冊であった。「調理」の内容を含んでいる本は65冊あり最も多かった。「調理」を記した料理本には、『古今料理集』(1674以前カ)のように料理人向きに書かれたものや、『素人庖丁』(1803~20)のように素人を対象に書かれたものがあった。次いで多い内容は「献立」で42冊であった。「献立」については、『料理献立集』(1672)や『歌仙の組糸』(1748)では1月から12月までの月ごとの献立のように四季折々の素材を用いた献立が記されており、『万宝料理秘密箱』(1785~1800)、『諸国名産大根料理秘伝抄』(1785)、『鯨肉調味方』(1832)では卵や大根、鯨肉のように素材を限定した献立が詳しく記されていた。また『精進献立集』(1819~24)のように精進料理の専門書として季節ごとに多種に及ぶ献立を記したのも見られた。今回対象とした料理本の内容は、1739

表 1. 料理本の概要

番号	料理本名	刊本 写本	収載	刊行年著作年	元号	編著者の居住地			内 容
						関西	関東	その他	
1	和歌食物本草	刊	○	1630	寛永 7				食品・(本草・事典)
2	料理物語	刊	◎	1643	寛永 20				調理
3	万間書秘伝(抄)	刊	○	1651	慶安 4				食品・(本草)
4	料理切形秘伝抄	刊	●	1659 以前カ	万治 2 以前カ				調理・献立・(作法・本草)
5	料理塩梅集(天)	写	※	1668	寛文 8				調理・食品
6	料理献立集	刊	◎	1672	寛文 12				献立
7	古今料理集	刊	◎	1674 以前カ	延宝 2 以前カ			江戸カ	調理・献立・(食品・事典)
8	南蛮料理書	写	○	1680~1730 推	延宝 8~享保 15				調理
9	合類日用料理抄	刊	◎	1689	元禄 2	京都			調理・献立・(作法・本草)
10	茶湯献立指南	刊	◎	1696	元禄 9	京都			調理・献立・(作法・本草)
11	和漢精進料理抄	刊	◎	1697	元禄 10	大坂			献立・食品
12	小倉山飲食集	写	※	1701	元禄 14	京都			調理・献立
13	当流節用料理大全	刊	◎	1714	正徳 4	京都カ			調理・献立・(作法・事典)
14	槐記(抄)	写	○	1724~35	享保 9~20	京都			献立・(作法)
15	料理綱目調味抄	刊	◎	1730	享保 15	京都			調理・献立・食品・(作法)
16	料理集	写	※	1733	享保 18			仙台	調理
17	献立懐日記	写	○	1737	元文 2			山口	献立
18	伝演味玄集(抄)	写	○	1745 推	延享 2				調理・献立
19	黑白精味集	写	※	1746	延享 3		江戸		調理・献立・食品
20	歌仙の組糸	刊	◎	1748	寛延 1		江戸		調理・献立・食品
21	料理山海郷	刊	◎	1750	寛延 3	京都			調理
22	料理伝	写	※	1750~85 推	寛延 3~天明 5				調理
23	四季料理献立	写	○	1750~90 推	寛延 3~寛政 2		江戸		調理・献立
24	当流料理献立抄	刊	◎	1751~73	宝暦年間カ				調理
25	献立筈	刊	◎	1760	宝暦 10	大坂			調理・献立
26	八徳卓燕式記	写	◎	1761	宝暦 11			長崎カ	調理・献立・(作法・事典)
27	料理珍味集	刊	◎	1764	宝暦 14	京都			調理・食品
28	小笠原磯海流料理百ヶ条 仕懸物伝書	写	○	1769	明和 6				調理
29	卓袱会席趣向帳	刊	◎	1771	明和 8			江戸カ	調理・献立・食品・(作法)
30	料理秘伝記	写	○	1771~1791	明和 8~寛政 3			江戸	調理
31	普茶料理抄	刊	◎	1772	明和 9	京都			調理・献立・(作法・事典)
32	料理伊呂波庖丁	刊	◎	1773	安永 2			江戸	調理・献立
33	新撰献立部類集	刊	◎	1776	安永 5	大坂			調理・献立
34	豆腐百珍	刊	◎	1782	天明 2	大坂			調理
35	豆華集	刊	◎	1782	天明 2			江戸カ	調理
36	豆腐百珍続編	刊	◎	1783	天明 3	大坂			調理
37	卓子式	刊	◎	1784	天明 4			豊前	調理・献立・(事典)
38	会席料理帳	刊	●	1784	天明 4			江戸カ	献立
39	万宝料理秘密箱	刊	◎	1785~1800	天明 5~寛政 12	京都			調理
40	万宝料理献立集	刊	◎	1785	天明 5	京都			調理
41	諸国名産大根料理秘伝抄	刊	◎	1785	天明 5	京都			調理・献立

関西のうす味・うす色食文化の形成とうすくち醤油の利用に関する研究

表 1. 料理本の概要 (つづき)

番号	料理本名	刊本 写本	収録	刊行年著作年	元号	編著者の居住地			内 容
						関西	関東	その他	
42	大根一式料理秘密箱	刊	◎	1785	天明 5				調理
43	新著料理柚珍秘密箱	刊	◎	1785	天明 5	京都			調理
44	鯛百珍料理秘密箱	刊	◎	1785	天明 5	京都			調理
45	甘藷百珍	刊	◎	1789	寛政 1	大坂			調理
46	海鰻百珍	刊	◎	1795	寛政 7	大坂カ			調理
47	料理集	写	※	1797	寛政 9			長崎	献立
48	不味公茶会記 (抄)	写	○	1798~1817	寛政 10~文化 14			松江	献立
49	漬物秘伝集	写	○	1800~50 推	寛政 12~嘉永 3				調理
50	料理早指南	刊	◎	1801~04	享和 1~文化 1			江戸	調理・献立・食品・(事典)
51	名飯部類	写	◎	1802	享和 2	京都			調理・献立
52	新撰庖丁梯	刊	●	1803	享和 3	京都			調理・献立・食品
53	素人庖丁	刊	◎	1803~20	享和 3~文政 3	大坂			調理・献立・(事典)
54	料理簡便集	刊	◎	1806	文化 3	京都カ			献立
55	会席料理細工庖丁	刊	●	1806	文化 3	大坂			調理・献立・食品
56	当世料理筌	刊	●	1808	文化 5				調理・(事典)
57	御本式料理仕向	写	○	1818	文化 15			仙台	調理・献立
58	精進献立集	刊	◎	1819~24	文政 2~文政 7	京都カ			調理・献立・食品
59	耳底知恵袋 (抄)	写	○	1821 以前カ	文政 4				調理
60	料理通	刊	◎	1822~35	文政 5~天保 6			江戸	調理・献立・(作法)
61	料理一色集	写	※	1829	文政 12			仙台	調理・献立・食品
62	臨時客応接	刊	●	1830	文政 13				調理・献立・(作法)
63	日用助食竈の賑ひ	刊	○	1830~44 推	天保 1~弘化 1				調理
64	鯨肉調味方	刊	◎	1832	天保 3			長崎カ	調理
65	都鄙安逸伝	刊	●	1833	天保 4	京都あるいは 大坂			調理
66	料理献立早仕組	刊	※	1833	天保 4			江戸	調理・献立
67	魚類精進早見献立帳	刊	◎	1834	天保 5	京都			調理・献立・食品
68	料理調菜四季献立集	刊	◎	1836	天保 7			名古屋	調理・献立
69	四季漬物塩嘉言	刊	○	1836	天保 7			江戸	調理
70	貞丈雑記 (抄)	刊	○	1843	天保 14			江戸	調理・(作法)
71	饌書	刊	○	1844	天保 15	大坂			食品・(事典)
72	菟蓐百珍	刊	◎	1846	弘化 3	大坂			調理
73	水料理焼方玉子細工	写	○	1846	弘化 3			仙台	調理・(作法)
74	年中番菜録	刊	◎	1849	嘉永 2	大坂			調理・献立・食品・(事典)
75	新編異国料理	刊	◎	1861	文久 1			その他 (中国)	調理・食品・(作法・事典)
76	四季献立会席料理秘囊抄	刊	●	1863	文久 3	京都			調理・献立

◎：翻刻江戸時代料理本集成と日本料理秘伝集成に収録

●：翻刻江戸時代料理本集成のみに収録

○：日本料理秘伝集成のみに収録

※：千葉大学教育学部研究紀要

地域名カ：その地域と推定される場合

表 2. しょうゆ, たまり, いら酒の出現数 (うすしょうゆ, きしょうゆを含む)

料理本名	刊行年 著作年	しょうゆ						しょうゆ 合計	たまり	いら酒
		うすしょうゆ	%	きしょうゆ	%	その他 しょうゆ	%			
和歌食物本草	1630					4	(100.0)	4	3	
料理物語	1643					5	(100.0)	5	34	30
万間書秘伝(抄)	1651					2	(100.0)	2		
料理切形秘伝抄	1659 以前カ									6
料理塩梅集(天)	1668	6	(13.6)	1	(2.3)	37	(84.1)	44	4	12
料理献立集	1672					18	(100.0)	18		29
古今料理集	1674 以前カ					34	(100.0)	34	8	28
南蛮料理書	1680~1730 推					3	(100.0)	3	1	
合類日用料理抄	1689	1	(2.9)	1	(2.9)	32	(94.1)	34	1	30
茶湯献立指南	1696	17	(43.6)	1	(2.6)	21	(53.8)	39	2	15
和漢精進料理抄	1697	1	(1.7)	1	(1.7)	57	(96.6)	59		2
小倉山飲食集	1701					32	(100.0)	32	7	77
当流節用料理大全	1714	6	(12.8)			41	(87.2)	47	10	70
槐記(抄)	1724~35					4	(100.0)	4		8
料理綱目調味抄	1730			7	(5.5)	121	(94.5)	128	1	23
料理集	1733	2	(2.5)			78	(97.5)	80	75	19
献立懐日記	1737					1	(100.0)	1	1	39
伝演味玄集(抄)	1745 推	2	(14.3)			12	(85.7)	14	2	18
黑白精味集	1746	19	(9.5)	20	(10.0)	162	(80.6)	201	30	71
歌仙の組糸	1748	2	(18.2)			9	(81.8)	11		26
料理山海郷	1750			1	(2.4)	41	(97.6)	42		3
料理伝	1750~85 推					19	(100.0)	19	13	4
四季料理献立	1750~90 推	11	(9.4)	18	(15.4)	88	(75.2)	117	27	45
当流料理献立抄	1751~73			1	(4.0)	24	(96.0)	25		16
献立筌	1760	2	(33.3)	1	(16.7)	3	(50.0)	6		3
八僊卓燕式記	1761	6	(33.3)			12	(66.7)	18		
料理珍味集	1764	10	(13.5)	10	(13.5)	54	(73.0)	74		6
小笠原磯海流料理百ヶ条仕懸物伝書	1769					4	(100.0)	4	6	3
卓袱会席趣向帳	1771	2	(5.3)	4	(10.5)	32	(84.2)	38		52
料理秘伝記	1771~1791	1	(2.9)	3	(8.6)	31	(88.6)	35	10	20
普茶料理抄	1772	5	(7.6)	1	(1.5)	60	(90.9)	66		16
料理伊呂波庖丁	1773	2	(11.1)			16	(88.9)	18		30
新撰献立部類集	1776	3	(11.5)	2	(7.7)	21	(80.8)	26		20
豆腐百珍	1782	8	(25.8)	6	(19.4)	17	(54.8)	31		1
豆華集	1782					20	(100.0)	20		1
豆腐百珍続編	1783	11	(25.6)	6	(14.0)	26	(60.5)	43	1	1
卓子式	1784	20	(50.0)			20	(50.0)	40		6
会席料理帳	1784	1	(10.0)			9	(90.0)	10	1	16
万宝料理秘密箱	1785~1800	3	(5.9)	3	(5.9)	45	(88.2)	51	1	4
万宝料理献立集	1785	4	(20.0)			16	(80.0)	20		2
諸国名産大根料理秘伝抄	1785	3	(23.1)			10	(76.9)	13		

関西のうす味・うす色食文化の形成とうすくち醤油の利用に関する研究

表2. しょうゆ, たまり, いろ酒の出現数 (うすしょうゆ, きしょうゆを含む) (つづき)

料理本名	刊行年 著作年	しょうゆ						しょうゆ 合計	たまり	いろ酒
		うすしょうゆ	%	きしょうゆ	%	その他 しょうゆ	%			
大根一式料理秘密箱	1785					5	(100.0)	5		1
新著料理袖珍秘密箱	1785	2	(20.0)			8	(80.0)	10		
鯛百珍料理秘密箱	1785	1	(3.8)	2	(7.7)	23	(88.5)	26		5
甘藷百珍	1789	8	(40.0)	1	(5.0)	11	(55.0)	20		1
海鰻百珍	1795	2	(8.3)	1	(4.2)	21	(87.5)	24		1
料理集	1797			1	(5.9)	16	(94.1)	17	2	38
不味公茶会記(抄)	1798~1817									1
漬物秘伝集	1800~50 推					3	(100.0)	3		
料理早指南	1801~04	2	(2.0)	1	(1.0)	97	(97.0)	100	23	27
名飯部類	1802	5	(62.5)			3	(37.5)	8		
新撰庖丁梯	1803	1	(2.2)	3	(6.5)	42	(91.3)	46		40
素人庖丁	1803~20	12	(4.4)	24	(8.8)	238	(86.9)	274		15
料理簡便集	1806	17	(28.3)			43	(71.7)	60		13
会席料理細工庖丁	1806	8	(7.0)	5	(4.3)	102	(88.7)	115		18
当代料理筌	1808	1	(7.7)			12	(92.3)	13		41
御本式料理仕向	1818					18	(100.0)	18		6
精進献立集	1819~24	8	(3.6)	34	(15.2)	182	(81.3)	224		51
耳底知恵袋(抄)	1821 以前カ					2	(100.0)	2		
料理通	1822~35	1	(1.2)			84	(98.8)	85	10	15
料理一色集	1829					23	(100.0)	23	38	17
臨時客応接	1830			1	(6.7)	14	(93.3)	15		1
日用助食竈の賑ひ	1830~44 推					3	(100.0)	3		
鯨肉調味方	1832			42	(85.7)	7	(14.3)	49		28
都鄙安逸伝	1833					10	(100.0)	10		
料理献立早仕組	1833	4	(17.4)			19	(82.6)	23		31
魚類精進早見献立帳	1834	6	(15.8)			32	(84.2)	38		46
料理調菜四季献立集	1836					1	(100.0)	1		2
四季漬物塩嘉言	1836					4	(100.0)	4		
貞丈雑記(抄)	1843					1	(100.0)	1		2
饌書	1844					5	(100.0)	5		1
菟弱百珍	1846	3	(23.1)	2	(15.4)	8	(61.5)	13		1
水料理焼方玉子細工	1846					16	(100.0)	16	3	4
年中番菜録	1849					27	(100.0)	27		
新編異国料理	1861					22	(100.0)	22		
四季献立会席料理秘囊抄	1863	1	(3.1)	1	(3.1)	30	(93.8)	32		8
合計		230	(8.2)	205	(7.3)	2,373	(84.5)	2,808	314	1,166

しょうゆ合計にはうすしょうゆ・きしょうゆ・その他しょうゆを含む
() はしょうゆ合計に対する%

年以前では「作法」, 「調理」が多く, 1740~1820年では, 「調理」, 「献立」が多く見られる傾向であった。

2. しょうゆ, たまり, いろ酒の出現数

1) しょうゆ, たまり, いろ酒の出現数

しょうゆ, たまり, いろ酒が出現していた76冊について, 料理本別のうすしょうゆ, きしょうゆ, その他しょうゆ, しょうゆ合計, たまり, いろ酒の出現数を表2に示した。しょうゆは74冊に出現し, たまりは26冊, いろ酒は62冊に出現した。しょうゆの出現数の合計は2808, たまりは314, いろ酒は1166で, しょうゆ100に対する比はたまり11.1, いろ酒41.3であった。

しょうゆ合計の出現数は『料理塩梅集(天)』(1668)で44とそれ以前の料理本と比べて多く出現した。その後『料理綱目調味抄』(1730)で128出現し, 『黒白精味集』(1746)で201, 『素人庖丁』(1803~20)で274, 『精進献立集』(1819~24)で224と多く出現していた。

たまりは『和歌食物本草』(1630)で3出現し, 『料理物語』(1643)で34, 『料理集』(1733)で75と最も多く, 『黒白精味集』(1746)で30, その後はやや少なく, 『料理早指南』(1801~04)は23出現し, さらに『料理一色集』(1829)の38と多く出現していた。

いろ酒は『小倉山飲食集』(1701)で77出現し, 『当流節用料理大全』(1714)で70, 『黒白精味集』(1746)は71出現していた。『卓袱会席趣向帳』(1771)で52, 『精進献立集』(1819~24)で51, 『魚類精進早見献立帳』(1834)で46出現していた。

いろ酒の出現していない14冊はしょうゆ合計も少ない料理本であった。

その他しょうゆは『料理塩梅集(天)』(1668)で37出現し, 『料理綱目調味抄』(1730)で121, 『黒白精味集』(1746)で162, 『素人庖丁』(1803~20)で238と多く出現していた。色・味にこだわったうすしょうゆ, きしょうゆが出現せず, その他しょうゆのみが出現していた料理本は25冊あった。

2) うすしょうゆ, きしょうゆの出現数

うすしょうゆ, きしょうゆの出現数としょうゆ全体に対するそれぞれの割合を表2に同じく示した。うすしょうゆの出現数の合計は230, きしょうゆの出現数の合計は205で, しょうゆ全体に対するそれぞれの割合は8.2%と7.3%であった。うすしょうゆは42冊に出現し, きしょうゆは31冊に出現した。「うす」・「薄」・「淡」・「うすき」の表記や「き」・「生」・「若」の表記が見られた。今回対象とした江戸期の料理本には現在のJASで示されているしょうゆの種類や工程を示す表示のうち, 「生しょうゆ」(JASでは生または

なま生とルビ)は見られたが, 「うすくちしょうゆ」, 「こいくちしょうゆ」の表記は見られなかった。

うすしょうゆは『卓子式』(1784)に20と最も多く出現し, 『黒白精味集』(1746)で19, 『茶湯献立指南』(1696)で17, 『料理簡便集』(1806)で17出現していた。

きしょうゆは『鯨肉調味方』(1832)で42と最も多く出現し, 『精進献立集』(1819~24)で34, 『素人包丁』(1803~20)で24, 『黒白精味集』(1746)で20, 『四季料理献立』(1750~90)で18出現していた。

3. しょうゆの出現割合と地域性

うすしょうゆ, きしょうゆのしょうゆ合計に対する出現割合の高い料理本は色・味にこだわった使い方をしていると考え, 表2より抜き出して, 表3に示した。うすしょうゆのしょうゆ合計に対する出現割合が高いのは『名飯部類』(1802)で出現数5, 62.5%, 『卓子式』(1784)で出現数20, 50.0%, 『茶湯献立指南』(1696)で出現数17, 43.6%, 『甘藷百珍』(1789)で出現数8, 40.0%であった。これら出現割合が高い料理本の編著者の居住地は京都, 大坂が多く, 江戸は見られなかった。以上の出現割合の高い本以外でうすしょうゆの出現数の多い本は『料理簡便集』(1806)の出現数17, 28.3%, 『豆腐百珍続編』(1783)の出現数11, 25.6%, 『豆腐百珍』(1782)の出現数8, 25.8%であり, 同じく京都, 大坂であり, 関西が多いことが明らかになった。

きしょうゆのしょうゆ合計に対する割合は『鯨肉調味方』(1832)が出現数42, 85.7%と最も高かった。『鯨肉調味方』は長崎かと推定されており, 次いで出現割合の高い『豆腐百珍』(1782)は出現数6, 19.4%で, 大坂であった。きしょうゆの出現数が34, 15.2%と多い『精進献立集』(1819~24)も京都であった。

さらに著者の居住地が推定できる59冊のうち, 関西(京都, 大坂)の33冊, 関東(江戸)の14冊, その他の地域の12冊(仙台, 山口, 長崎, 豊前, 松江, 名古屋, その他)に分けて, うすしょうゆ, きしょうゆ, その他しょうゆに加えて, たまり, いろ酒を集計し, 各地域ごとの出現数の合計と合計に対するそれぞれの出現割合を表4に示した。関西は関東に比べてうすしょうゆが多く, きしょうゆは地域による差はなく, 関西は関東, その他の地域と比べて, その他しょうゆの出現割合が高くなり, 一方, たまり, いろ酒の出現割合が低く, 地域によりこれらの出現割合に差が認められた。

4. しょうゆ, たまり, いろ酒の出現数の推移

刊行年または著作年によって, 1630~39年は10年

関西のうす味・うす色食文化の形成とうすくち醤油の利用に関する研究

表3. うすしょうゆ, きしょうゆのしょうゆ合計に対する出現割合の高い料理本

料理本名	出現割合* (%)	出現数	刊行年 著作年	編著者の 居住地
うすしょうゆの出現割合の高い料理本				
名飯部類	62.5	5	1802	京 都
卓子式	50.0	20	1784	豊 前
茶湯献立指南	43.6	17	1696	京 都
甘藷百珍	40.0	8	1789	大 坂
八僊卓燕式記	33.3	6	1761	長崎カ
献立筈	33.3	2	1760	大 坂
料理簡便集	28.3	17	1806	京都カ
豆腐百珍	25.8	8	1782	大 坂
豆腐百珍続編	25.6	11	1783	大 坂
諸国名産大根料理秘伝抄	23.1	3	1785	京 都
蒟蒻百珍	23.1	3	1846	大 坂
きしょうゆの出現割合の高い料理本				
鯨肉調味方	85.7	42	1832	長崎カ
豆腐百珍	19.4	6	1782	大 坂
献立筈	16.7	1	1760	大 坂
四季料理献立	15.4	18	1750~90 推	江 戸
蒟蒻百珍	15.4	2	1846	大 坂
精進献立集	15.2	34	1819~24	京都カ
豆腐百珍続編	14.0	6	1783	大 坂
料理珍味集	13.5	10	1764	京 都
卓袱会席趣向帳	10.5	4	1771	江 戸カ

* : うすしょうゆ, きしょうゆ, その他しょうゆの合計に対する出現割合%

表4. しょうゆ, たまり, いろ酒の出現割合と地域比較

	関西	関東	その他	検 定		
	京都・大坂 33 冊	江戸 14 冊	仙台・山口・長崎 など 12 冊	関西と関東	関西とその他	関東とその他
うすしょうゆ	148 (6.9)	45 (3.8)	28 (5.0)	**	—	—
きしょうゆ	113 (5.3)	46 (3.9)	43 (7.6)	—	—	—
その他しょうゆ	1,386 (64.4)	606 (51.9)	214 (37.9)	**	**	**
たまり	23 (1.1)	109 (9.3)	119 (21.1)	**	**	**
いろ酒	481 (22.4)	364 (31.1)	160 (28.4)	**	**	—
合 計	2,151 (100.0)	1,170 (100.0)	564 (100.0)			

() は地域の合計に対する出現数の割合% 母比率の差の検定 ** : p<0.01

間, 1640~1859 年は 20 年間, 1860 年以降は 4 年間に分け, 各期間におけるうすしょうゆ, きしょうゆ, その他しょうゆ, たまり, いろ酒の出現数を表5に示した。

各期間の料理本の冊数は異なるが, その他しょうゆは 1800~19 年で出現数 740 と最も多く, 次いで 1740~59 年で出現数 355 であった。たまりは 1720~39 年の出現数 77, 1740~59 年の出現数 72 であった。いろ酒はその他しょうゆと同じ年代で, 1740~59 年で 183, 1800~19 年で 211 出現していた。うすしょうゆ, きしょうゆは 1660 年以後に出現した。うすしょうゆは

1780~99 年で 63 と最も多く, 次いで 1800~19 年で 54 出現し, きしょうゆは 1800~19 年に 67, 次いで 1820~39 年で 43 出現した。さらに発刊年代別の出現割合を図1に示した。1630~39 年では, その他しょうゆとたまりのみであった。1640~59 年ではたまり, いろ酒の割合が高く, その後は 1700~19 年の期間以外で, その他しょうゆの割合が高くなった。たまりは 1630~59 年で割合が高く, 1720~39 年と 1820~39 年で割合が高くなっているものの, 1760 年以降割合が低くなる傾向があった。いろ酒も同じく 1820~39 年で割合が高くなったが 1720 年以降はそれ以前よりも割合が低くなる

表 5. しょうゆ, たまり, いらり酒の年代別出現数

年 代	うすしょうゆ	きしょうゆ	その他しょうゆ	たまり	いらり酒
1630~39	0	0	4	3	0
1640~59	0	0	7	34	36
1660~79	6	1	89	12	69
1680~99	19	3	113	4	47
1700~19	6	0	73	17	147
1720~39	2	7	204	77	89
1740~59	34	40	355	72	183
1760~79	31	21	233	16	150
1780~99	63	20	247	5	78
1800~19	54	67	740	23	211
1820~39	11	43	199	48	140
1840~59	3	2	57	3	8
1860~63	1	1	52	0	8

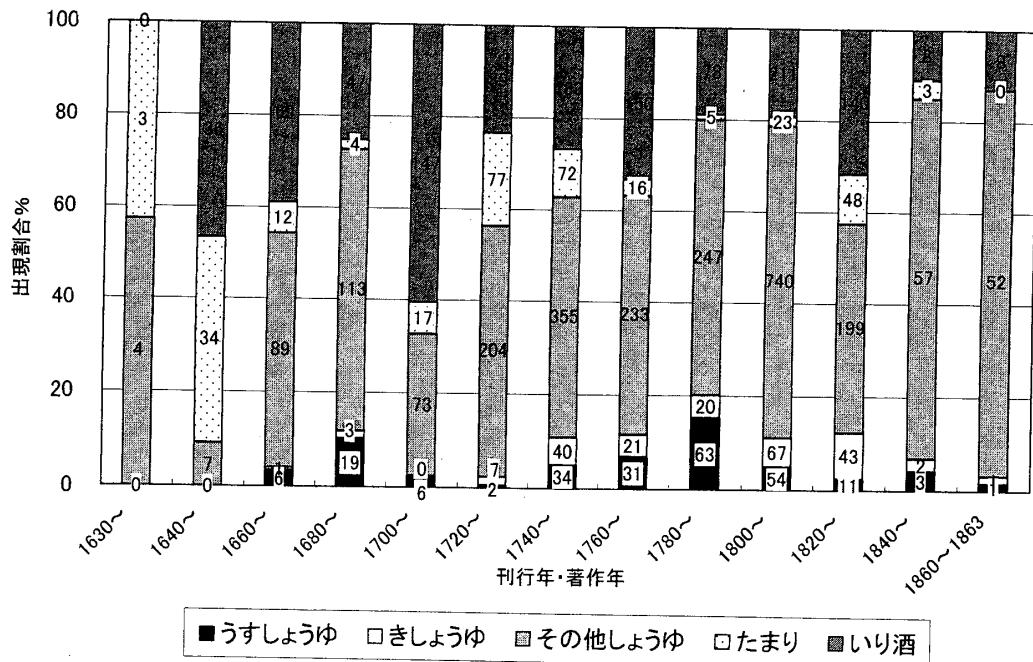


図 1. しょうゆ, たまり, いらり酒の出現割合の推移

傾向があった。

5. しょうゆの表記

料理本に見られたしょうゆの表記は表 6 に示すように漢字, ひらがななど多種見られた。江戸期の表記は 1 冊の料理本の中でも漢字, ひらがなが混在し必ずしも統一されているものでなく, 各料理本にさまざまな表記が用いられていた。そのうち, 表記に特徴がある料理本がいくつかあった。『料理綱目調味抄』では, 「漿・漿油」が使われていた。また『当流節用料理大全』では「将油」が使われ, 『豆腐百珍』, 『豆腐百珍続編』, 『甘藷百珍』では「豆油」が使われていた。

うすしょうゆの「うす」は漢字の「薄」が 88 (38.3

表 6. しょうゆの表記

	志うゆ	しやうゆ	じゃうゆ	しやうゆう	しょうゆ
しょうゆ	せうゆ	ぜうゆ	せふゆ	せやうゆ	
	しやう油	じゃう油	せう油	せふ油	
	醬油	醬由	醬ゆ	醬ゆう	
	漿	漿油	正油	正ゆ	
	将油	将由	将ゆ	豆油	
うす	うす	薄	淡	稀	色うすき
き	き	生	若		

関西のうす味・うす色食文化の形成とうすくち醤油の利用に関する研究

%), ひらがなの「うす」は84(36.5%)であった。「稀」は31(13.5%)であった。「稀」を用いている料理本は『豆腐百珍』で8, 『豆腐百珍続編』で11, 『甘藷百珍』で7, 『名飯部類』で5出現していた。「淡」は21(9.1%)であった。「淡」を用いている料理本は『八徳卓燕式記』で6, 『卓子式』で13, 『料理簡便集』で2であった。

きしょうゆの「き」は漢字の「生」が最も多く、161(78.5%)で次いでひらがなの「き」が43(21.0%)であった。

考 察

1. しょうゆの調味料としての出現

資料の中でしょうゆが早く出現したのは『和歌食物本草』(1630)で4であった。これらは食品の性質や味、効能が記載されており、この時期にしょうゆが出現していたことは明らかになったが、調味料として料理に用いられ出現したのは『料理物語』(1643)であった。『料理物語』で、しょうゆは「鮒なます」, 「がぜちあへ」, 「鳩酒」, 「はふし酒」に使われ、出現数は4で、「正木醤油」として醤油の作り方に1出現した。「がぜちあへ」は鶏あるいは小鳥にしょうゆをつけてあぶり、からし酢であえたものである。「鳩酒」は鳩の肉をたたき、味噌や酒でいりつけるか、しょうゆでいりつけるものである。この『料理物語』は、それ以前の各料理流派の秘伝や儀式料理の献立、作法を記した料理本とは異なり、食材や調理方法といった具体的な記載がされているのが特徴である。また『料理物語』ではたまりが34, いろ酒が30と出現し、一方しょうゆの作り方が記載されているが、料理への出現数は先に示したように4と少ない。『料理物語』ではしょうゆ、たまり、いろ酒の他に調味に塩、味噌が利用され、その他に液体調味料として生垂、垂味噌、煮貫の作り方の記載があり、「鮒のこごり」, 「うどんの汁」, 「切麦の汁」には垂味噌、煮貫が用いられ、この頃にはしょうゆがまだ広く使用されていなかった。『守貞謄稿』(1853~67)に「京坂ニテ「チラシ」江戸「ヒキフダ」ト云」とあり、いわゆる広告(価格表)が掲載されており、酒、酢、醤油の価格が示されている。文中には「此引札、價、酒ノ廉ナルニ准ズレバ、醤油甚廉ナラズ」とあった²⁶⁾。この引札は『三省録』(1843)において慶安年間(1648~52)と推定されている²⁷⁾。このようにこの頃のしょうゆは高価であるため料理への使用が少なかったと考えられる。

2. しょうゆ、たまり、いろ酒の出現数の推移

図1で示したように、たまりは1659年以前で、いろ酒は1700~19年で出現割合が高いが、江戸中期以後、その他しょうゆの出現割合がたまりといろ酒よりも高くなる。幕府が享保9年(1724)から同15年(1730)にかけて、日常必需品11品の上方から江戸市場への入津量を調査し、「平均して年間13万余樽の醤油が上方から江戸市場に積送されている。」とあり²⁸⁾、さらに関東でのしょうゆの生産も増え、商品としてのしょうゆが日常的な調味料として不可欠になり普及していたと考えられる。商品としてのしょうゆの普及によって、たまり、いろ酒の利用が減ったのではないかと思われる。

たまりは大坂、京都において1740年以降では、『豆腐百珍続編』(1783)で1, 『万宝料理秘密箱』(1785~1800)で1のみ出現し、一方、江戸や仙台において1800年以降にたまりの出現があり、『料理一色集』(1829)で38出現し、先の『料理集』(1733)の75の影響を受け、『水料理焼方玉子細工』(1846)の3も、いずれも著者の居住地が仙台である点が共通している。また、『料理早指南』(1801~04)出現数23は『料理物語』(1643)出現数34と共通した箇所があり、『料理物語』のたまりの利用が影響していると思われる。

いろ酒はまず京都の『小倉山飲食集』(1701)で77, 『当流節用料理大全』(1714)は70と多く出現し、その後江戸で『黑白精味集』(1746)で71出現していた。1800年以降、京都の『精進献立集』(1819~24)に51, 『魚類精進早見献立帳』(1834)で46と精進料理を扱った料理本に多く出現していた。

『和歌食物本草』(1630)から、『南蛮料理書』(1680~1730推)の江戸初期では、初めてうすしょうゆ、きしょうゆが出現した『料理塩梅集(天)』(1668)以外の料理本ではうすしょうゆ、きしょうゆが出現せず、その他しょうゆだけが出現しており、まだこの頃は、しょうゆが普及していないため、色・味にこだわった使われ方をされていないと考えられた。『御本式料理仕向』(1818), 『料理一色集』(1829), 『水料理焼方玉子細工』(1846)の著者は仙台であり、たまりが多いことや中国料理を扱った『新編異国料理』(1861)にはその他しょうゆのみが出現していたことから、色・味にこだわりを持ったうすしょうゆ、きしょうゆが使われていないと考えられた。このように地域によりしょうゆ、たまり、いろ酒の出現の傾向が異なり、しょうゆの普及に地域差があることが示唆された。

また、江戸中期には、しょうゆの利用の増加ととも

にしょうゆの種類が多様化し、特徴を持ったうすしょうゆ、きしょうゆが出現してきたと考えられる。いり酒はなま物に多く用いられており、いり酒のその用途はきしょうゆに引き継がれたのではないかとと思われる。

3. うすしょうゆ、きしょうゆの出現の特徴

『料理塩梅集(天)』(1668)でうすしょうゆが初めて出現したが、次のようにうすしょうゆを用いていた。「金かん」をやわらかく煮る、「丸とうふ」を焼いてからかける、「麩」は煮しめて油で揚げる、「塩鰯と大根」は煮る、「たいらぎ」は付けて焼く、「柚べし」に詰める餅と米の粉に味をつけるというものであった。また、きしょうゆも初めて出現していたがそれは「黒豆」に用いられていた。続いて『合類日用料理抄』(1689)で出現し、うすしょうゆが「蠣のあえ物」に1、きしょうゆが「柚べし」に1用いられていた。

表2, 表3に示したように、うすしょうゆの出現数、出現割合の高い本には茶の湯、豆腐料理、卓子料理が多かった。茶の湯は禅宗の影響を受け、料理は素材そのものの味覚を重視し、料理と器の取合せや盛付けに繊細な注意が払われ、季節感を取り入れ、人をもてなすことが茶の湯の基本思想であると考えられ²⁹⁾、現在でも茶事のひとつである懐石は旬の新鮮な材料を使い、細工料理をせず、過剰な調味で素材の持ち味をそこなわないことが重要であると言われている³⁰⁾。また、豆腐のような色のうすい素材には、色にこだわってうすしょうゆを使うことが多かったと推察された。卓子料理においては、『卓子式』(1784)の序に「卓子式は鳥魚の肉味本色をうしなはさるやうの製にして」とあり、素材の味そのものを失わないように調理する方法であると述べられている³¹⁾。また、長崎市史風俗編に江戸時代後期の卓袱料理は唐土風ではなく日本人の好む淡白なものであったと記載され、その献立が記載されている³²⁾。

このように、うすしょうゆは食材の色・味を生かす目的で使われていたことがうかがえる。従って、江戸期料理本に出現したうすしょうゆは、色をうすく仕上げ、素材の味を生かす目的で用いられており、現在のうすくちしょうゆの役割と類似していたと思われる。

表2, 表3に示したように、きしょうゆは『鯨肉調味方』で42と多く出現し、しょうゆ合計に対する割合も85.7%と最も高く、きしょうゆが鯨肉の香りを和らげ、しょうゆの香りを生かす使い方をされていたと考えられる。また、きしょうゆは『精進献立集』(1819~24)や『素人庖丁』(1803~20)でも出現し、それらでは香

りの強い野菜、「春菊」、「ふき」、「よめな」の浸しものに多く使われ、しょうゆの香りを生かして調味していたと考えられる。

以上の結果からうすしょうゆは色のうすい食材や素材そのものの風味や色を生かす目的で用いることが多く、それに対してきしょうゆは鯨肉や香りの強い食材に用いられている場合が多いと考えられた。現在のうすくちしょうゆは、江戸期におけるきしょうゆよりもむしろうすしょうゆと使用目的が似ており、うすしょうゆの特徴が現在のうすくちしょうゆに引き継がれたのではないかと考えられる。

4. うすしょうゆの利用と地域性

うすしょうゆが初めて出現するのは『料理塩梅集(天)』(1668)であった。これは1666年に龍野で薄色しょうゆが考案されたと言われている³³⁾時期と一致している。さらに龍野の円尾家の帳簿から、1693年には販売を目的としたしょうゆ生産がおこなわれていたことがうかがえ、その後隣接地域の特産である大豆、小麦、塩、鉄分の少ない揖保川の水、既存の酒造技術によって、龍野はしょうゆの生産地として発展した³⁴⁾。龍野は京都、大坂の市場に近く、先の帳簿によると享保年間(1716~1736)には龍野しょうゆが三都(京都、大坂、江戸)に出荷されていると記載されている³⁵⁾。また幕府が京都の市場において他国醤油売問屋21軒の成立(1780年)を認めた後、龍野しょうゆの京都市場進出がさらに盛んになった³⁶⁾。その後、大正5年に記された『京都醤油史蹟』(1916)に、「京都に於て最も需要多き薄口醤油の製出にあり、…元来、龍野産淡口醤油は我國各地醸造地に於て之れが研究を重ねつつあるも何れも未だ龍野産に勝れたる製品の醸出せられたるを聞かず…」とあった³⁷⁾。このような資料から、江戸中期から龍野産のしょうゆが関西、特に京都で広く普及し始めていたことが推察される。また本研究では、江戸期の料理本を調査することにより、うすしょうゆの出現割合の高い料理本は茶の湯、豆腐などを使った精進料理、卓子料理の料理本に多いことを明らかにした。江戸期の茶の湯は大名茶とわび茶の2つの流れがあり、わび茶は村田珠光が創始し、武野紹鷗、千利休により完成され、奈良、京都、堺の寺院を中心に流行していた。また奈良、京都の多くの寺院で作られる精進料理は茶の湯料理に影響を与え、懐石料理に発展し、現在の京料理に至っている³⁸⁾。さらに『嗚呼牟草』(1805)に記されているように卓子料理は長崎から発達し、京都、大坂で広まった³⁹⁾。これらのことが茶の湯、精進料理、卓子料理の本の著者が京都、大坂に多い理

関西のうす味・うす色食文化の形成とうすくち醤油の利用に関する研究

由と考えられ、関西でうすしょうゆの出現割合が高くなった背景と思われる。さらに現在においても、うすくちしょうゆは、季節感を取り入れた繊細な色合いと素材の味を生かした京料理に用いられている。これらのことから、関西におけるうす味・うす色の食文化の形成には、うすしょうゆの利用が関わってきており、江戸中期頃から、特に茶の湯、精進料理、卓子料理において形成され、現在まで継承されてきたと推察された。

要 約

- 1) 76冊の江戸期料理本中のしょうゆの出現数は2808、たまりは314、いり酒は1166であった。うすしょうゆは230、きしょうゆは205であった。
- 2) うすしょうゆの表記は、うす・薄・淡・稀・色うすきがあった。きしょうゆの表記はき・生・若があった。しかし、現在使われているうすくちしょうゆという表記は見られなかった。
- 3) うすしょうゆ、きしょうゆのしょうゆ合計に対する出現割合の高い料理本の著者の居住地は京都、大坂など関西が多く、関東は少なかった。
- 4) 江戸初期から次第にたまり、いり酒が減少傾向になり、一方、その他しょうゆが多くなり、うすしょうゆ、きしょうゆも出現して、しょうゆの種類が多様化した。
- 5) 著者の居住地、しょうゆの種類と出現時期、使われ方から、関西でのうす色・うす味食文化は江戸中期から形成されたと推察された。

謝辞

本研究はヒガシマル醤油株式会社からの委託研究であり、研究助成金をご供与くださいましたヒガシマル醤油株式会社ならびに貴重なご指導とご助言を賜りました同社の牛尾公平氏に厚く感謝申し上げます。また、文献検索と解説の過程で貴重なご指導を賜りました西山短期大学の余田弘実先生に厚く感謝申し上げます。

文 献

- 1) 朝倉治彦, 柏川修一編(1992), 守貞謾稿第1巻, 東京堂出版, 東京, 137
- 2) 真部(口羽)真理子, 落合由佳, 高村仁知, 的場輝佳(1996), 東海道「うどんだし汁」の調査による味の地域的特徴の検証, 日本家政学会誌, 47, 59-64
- 3) 正宗敦夫編(1933), 日本古典全集本朝食鑑上, 日本古典全集刊行会, 東京, 158-161

- 4) 飯沼二郎編(1978), 日本農業全書14 広益国産考, 農山漁村文化協会, 東京, 218-225
- 5) 吉井始子編(1978-1981), 翻刻江戸時代料理本集成, 臨川書店, 京都, 第1巻-第10巻, 別巻
- 6) 一寸社編(1985), 日本料理秘伝集成, 同朋舎出版, 京都, 第1巻-第19巻
- 7) 松下幸子, 吉川誠次(1975), 古典料理の研究(一), 千葉大学教育学部研究紀要, 24, 2, 142-180
- 8) 松下幸子, 吉川誠次(1976), 古典料理の研究(二) 料理塩梅集について, 千葉大学教育学部研究紀要, 25, 2, 166-218
- 9) 松下幸子, 吉川誠次, 川上行蔵(1979), 古典料理の研究(五) 伝演味玄集の類本について, 千葉大学教育学部研究紀要, 28, 2, 291-322
- 10) 松下幸子, 吉川誠次, 川上行蔵(1980), 古典料理の研究(六) 白芦華著・料理集について, 千葉大学教育学部研究紀要, 29, 2, 125-151
- 11) 松下幸子, 吉川誠次, 川上行蔵(1981), 古典料理の研究(七) 橋川房常著・料理集について, 千葉大学教育学部研究紀要, 30, 2, 397-456
- 12) 松下幸子, 吉川誠次, 川上行蔵, 山下光雄(1983), 古典料理の研究(九) 「小倉山飲食集」について, 千葉大学教育学部研究紀要, 32, 2, 227-269
- 13) 松下幸子, 吉川誠次, 山下光雄(1988), 古典料理の研究(十三) 「黒白精味集」について, 千葉大学教育学部研究紀要, 36, 2, 307-346
- 14) 松下幸子, 吉川誠次, 山下光雄(1989), 古典料理の研究(十四) 「黒白精味集」中・下巻について, 千葉大学教育学部研究紀要, 37, 2, 221-290
- 15) 松下幸子, 吉川誠次, 山下光雄(1990), 古典料理の研究(十五) 「料理一色集」について, 千葉大学教育学部研究紀要, 38, 2, 163-209
- 16) 川上行蔵(1978), 料理文献解題, 柴田書店, 東京
- 17) 原田信男(1989), 江戸の料理史, 中央公論社, 東京, 14-225
- 18) 味の素食の文化センター編(1983-10), 食文化に関する文献目録(単行本/江戸期) コンピュータ編集版第3版, 東京, 1-66
- 19) 余田弘実(1989), 近世料理書における“いる”と“いためる”, 国語語彙史研究10, 和泉書院, 大阪, 371-388
- 20) 余田弘実(1990), 近世料理書における方言語形の東西対立について, 大阪大学文学部待兼山論叢文学編24, 17-29
- 21) 味の素食の文化センター編(1983-10), 食文化に関する文献目録(単行本/江戸期) コンピュータ編集版第3版, 東京, 凡例4
- 22) 吉井始子編(1978), 翻刻江戸時代料理本集成, 臨川書店, 京都, 第1巻, 237
- 23) 松下幸子, 吉川誠次, 山下光雄(1988), 古典料理の研究(十三) 「黒白精味集」について, 千葉大学教育学部研究紀要, 36, 2, 316
- 24) 吉井始子編(1978), 翻刻江戸時代料理本集成, 臨川書店, 京都, 第1巻, 13

- 25) 江戸遺跡研究会編(1992), 江戸の食文化, 吉川弘文館, 東京, 1-18
- 26) 朝倉治彦, 柏川修一編(1992), 守貞謾稿第一巻, 東京堂出版, 東京, 49-50
- 27) 日本随筆大成編集部(1974), 三省録, 日本随筆大成第二期 16, 吉川弘文館, 東京, 60-64
- 28) 長谷川彰(1993), 近世特産物流通史論, 柏書房, 東京, 24-31
- 29) 熊倉功夫, 原田信男編(1985), 日本料理秘伝集成, 同朋舎出版, 京都, 第 11 巻, 263-277
- 30) 林屋辰三郎, 永島福太郎編(1964), 茶会と点前, 茶道大系第 3 巻, 角川書店, 東京, 120-125
- 31) 奥村彪夫編(1985), 日本料理秘伝集成, 同朋舎出版, 第 13 巻, 172-176
- 32) 長崎市役所編発行(1925), 長崎市史風俗編衣食住, 623
- 33) 田村善太(1961), 竜野醤油史覚書, 地方史研究, 11, 4, 17-25
- 34) 長谷川彰(1993), 近世特産物流通史論, 柏書房, 東京, 24-31
- 35) 長谷川彰(1993), 近世特産物流通史論, 柏書房, 東京, 31-33
- 36) 長谷川彰(1993), 近世特産物流通史論, 柏書房, 東京, 66-67
- 37) 岡村秀太郎編(1916), 京都醤油史蹟, 小田金壽堂, 京都, 355
- 38) 村井康彦(1979), 京料理の歴史, 食文化の発見 4, 柴田書店, 東京, 32-128
- 39) 日本随筆大成編集部(1976), 嗚呼牟草, 日本随筆大成第一期 19, 吉川弘文館, 東京, 228-229

(2003 年 1 月 22 日受理)