

料理書に見る鯨料理

高 正 晴 子

(梅花短期大学)

平成 6 年 6 月 24 日 受理

Dishes Using Whalemeat in Cookbooks Published in between 1643 and 1954

Haruko TAKAMASA

Baika Junior College, Ibaraki, 567

In order to understand what sort of whalemeat dishes the Japanese have eaten, I surveyed a number of cookbooks published from the Edo Period to the present day.

The "Geiniku Chomikata," an Edo whalemeat cookbook, describes in detail recipes of Bizen no Kuni (today in Nagasaki Prefecture). These have clearly been influenced by Chinese and Korean dietary style.

During the Meiji Period whalemeat was classified both as fish and as meat, and its final classification as meat was made around the end of the World War Two.

Whalemeat has been used in boiled dishes, with sauces, in soups, grilled, raw, deep fried, steamed and in rice and noodles; and prepared in Japanese, Western and Chinese styles. As such it can be used in any kind of dish. Deep fried cooking of whalemeat became popular all over Japan in the middle of the Taisho Period.

Whalemeat, then, has been an important foodstuff for Japanese people.

(Received June 24, 1994)

Keyword: whale dishes 鯨料理.

1. はじめに

鯨は古くから日本人にとって、大切な食料とされてきた。食物としての歴史は、同時に捕鯨の歴史でもあった。そして勇魚といわれ、和歌でも「勇魚取」は海、海道、海辺にかかる枕詞として親しまれてきた。その捕鯨も初期には、傷ついたり死んだりした標着鯨や寄鯨を捕り、あるいは、沖に漂流しているものを引き揚げ、その流鯨を引き揚げることができずに鯨肉を切りとって持ち帰る切鯨などの消極的な方法であったが、後には、鯨を発見し捕獲するという積極的な突取り法になった¹⁾。突取り法もその初期には、小型の歯鯨類の突き取りと追い込みであった²⁾。その初期の捕鯨は、16世紀末から17世紀の初めにかけて、安房(千葉県)の勝山、伊勢(三重県)の伊勢湾沿岸、紀伊(和歌山県)の太地、肥前(佐賀県)の小川島で始まった。後には、17世紀後期から19世紀末にかけて、

網取り式の捕鯨が、肥前(長崎県、佐賀県)、阿波(徳島県)、紀伊の各地で発達し、次々と日本全国に伝わっていった³⁾。

このような初期の捕鯨は、浦や湾に鯨がやってくるのをじっと待ち続ける受け身の漁であった。鯨組の存在した土地には鯨の通り道があったが、鯨を呼び込むためには神の力が不可欠であった。それが各地の鯨組独特の神事となって執り行われるようになった。巨大な鯨は漁民にとって畏敬の念を抱かずにいられない存在であるとともに、幸をもたらす神霊でもあった。また各地の鯨組は鯨の墓を建てて回向を執り行い、手厚く供養しながら、その一方で豊漁祈願も行った⁴⁾。神事の一例をあげると、「鯨取り船神事」(三重県四日市市)、「梶賀はらそ祭り」(三重県尾鷲市)、「浮津八王子宮秋の大祭」(高知県室戸市)などがあり⁵⁾、これらの神事により、捕鯨の安全を祈願し、また豊漁も祈

願した。

近代になって、1934年には遠洋母船式捕鯨が開始され、南氷洋に捕鯨船団が送られた。第2次大戦で母船式捕鯨と大型沿岸捕鯨は中断されたが、戦後間もなく日本国内の食料供給を目的に捕鯨が再開された。そして南氷洋捕鯨は1960年頃ピークに達し、その後減少していった。1982年には国際捕鯨委員会により、商業捕鯨の一時的全面禁止が可決され、ミンク鯨の調査捕鯨と、沿岸の小型捕鯨が細々と続いて現在にいたっている⁶⁾。

以上述べてきたような捕鯨の歴史がある鯨を、日本人はどのようにして食べてきたのであろうか。資料を通して鯨食の歴史を知り、鯨が日本人にとっていかに大切な食料であったかを知り、また、鯨食文化が後世に引き継がれることの意義を探ることを目的として本研究を行った。

2. 資料ならびに研究方法

1643年から1954年までの料理書に記載の鯨料理より、鯨がどのような料理に適した素材であるかを調査する。

3. 結果ならびに考察

(1) 江戸時代の鯨料理

調査した江戸時代の刊本で、鯨料理の記載のものは、『料理秘伝抄』、『合類日用料理抄』など9冊である^{7)~15)}。これらの料理を表1に示した。鯨料理の記載数は1~28種で、料理には、煮物、和え物、焼き物、揚げ物、蒸し物、刺身、汁物、飯・麺がある。このう

ち、『鯨肉調味方』¹⁵⁾の揚げ物は、湯煮した鯨を鯨油で揚げたもので、当時の調理法としては珍しいものであろう。この『鯨肉調味方』は、生月島の益富組の捕鯨の様子を描いた『勇魚取絵詞』¹⁶⁾の付録で、この地方の鯨食を詳述したものである。生月島の属する肥前国では、長崎で中国やオランダとの交易を、また対馬で朝鮮との交易を江戸時代全期を通して行っていた¹⁷⁾。したがって、食文化にも各国の影響があり続けたことであろう。そして、揚げ物も煮物や焼き物などと同じような感覚で作られて、食べられたのでないだろうか。ちなみに『鯨肉調味方』の料理とその料理に適した鯨の部位を表2に示した。鯨の各部位を余すところなく利用しつくしたことがよく伺える。貴重な海の資源を、このように工夫して利用する技術が発達したことは大変素晴らしいことであると考えられる。またこの食習慣は、この地方において今日まで受け継がれ、鯨の臓物まで食べられている。

(2) 明治時代以降の鯨料理

明治以降の料理書では、明治年間のものは『くりやの経済軽便素人料理惣菜独案内』、『即席料理素人庖丁』など26冊^{18)~43)}、大正年間には『家庭年中料理の仕方』、『通俗家庭和洋料理』など35冊^{44)~78)}、昭和年間には、第2次世界大戦による食料事情の悪化と戦後の回復期までの、『実用季節料理』、『日活用お料理辞典』など69冊^{79)~147)}の計130冊である。

これらの料理書には、表3に示したように、鯨は哺乳類であるが海に生息しているため魚類として扱っているものと、獣肉類として扱っているものがある。魚類として扱っている例としては、「四季魚類の部」¹⁹⁾

表1. 江戸時代の料理書に見る鯨料理

出版年	書名	料理名
1643	料理秘伝抄	汁 刺身 吸物 和え物 うちの物 水和え
1689	合類日用料理抄	鯨の塩漬
1714	当流節用料理大全	煮物
1730	料理綱目調味抄	汁 すまし汁 吸物 刺身
1751	料理伊呂波庖丁	吸物
1764	料理珍味集	鯨蕎麦切
1802	名飯部類	鯨雑炊
1803	素人庖丁	鯨あんかけ 鯨茶碗蒸 鯨酢味噌 鯨白和え
1829	鯨肉調味方	刺身 醤油かけ 酢味噌和え 酢ぬた和え からし和え 和え物 敷砂糖 煮物 煮しめ 煮 味噌煮 玉子とじ 大平 薄くずかけ くずかけ くずあんかけ すまし 吸物 味噌汁 煎焼 鋤焼 藻焼 塩焼 焼 味噌漬 粕漬 胡麻油炒め 揚物

料理書に見る鯨料理

表 2. 『鯨肉調味方』(1829 年)に記載の鯨料理と鯨の部位

料 理	部 位
刺身	黒皮 片皮 テイラ 三合 落し 立羽 ウネ 背の内皮 耳 簀子 皮身 赤身 塩赤身 胸の身 小骨先 廻し 大剥 耳ゴ 眼の玉 潮吹 コウブ サヤ 小髭 二枚剥 圓羽 ウナギ ウナ デンヅル 咽輪身 吹腸 烏賊腸 腕貫 イキズマリ 丁子 大腸 タケリ 小便袋 ヒナ カイノフチ コレワ 筋ニベ 咽ヒメ 蕪骨 扇骨 要骨 坊主皮骨 筒路骨 咽輪骨 数珠骨 障子骨
醤油かけ	切出し 乳腸 赤腸 ブタ ソデ
酢味噌和え	黒皮 皮身
酢ぬた和え	赤身 胸の身 腮骨
からし和え	腮骨
和え物	吹腸 ブタ ソデ 煎粕
敷砂糖	テイラ 筋
煮物	黒皮 テイラ 皮身 赤身 胸の身
煮しめ	テイラ 吹腸
煮	切出し
味噌煮	赤身 胸の身 臓肉
玉子とじ	蕪骨 扇骨 坊主皮骨 筒路骨
大平	塩赤身
薄くずかけ	筋ニベ
くずかけ	烏賊腸 腕貫
くずあんかけ	テイラ 筋
すまし	片皮 三合 落し 立羽 ウネ 背の内皮 耳 簀子 赤身 胸の身 小骨先 廻し 大剥 耳ゴ 潮吹 サヤ ウナギ ウナ デンヅル 吹腸 烏賊腸 腕貫 臓肉 百尋 大腸 ヒナ カイノフチ コレワ 煎粕 筋荒皮
吸物	テイラ 筋 蕪骨 扇骨 坊主皮骨 筒路骨
味噌汁	ブタ
煎焼	黒皮 簀子 皮身 赤身 塩赤身 胸の身 小骨先 耳ゴ サヤ 吹腸 烏賊腸 腕貫 百尋 大腸 子袋
鋤焼	黒皮 皮身 赤身 胸の身
藻焼	山の皮
塩焼	赤身
焼	塩赤身
味噌漬	赤身 胸の身 蕪骨 扇骨 坊主皮骨 筒路骨
粕漬	蕪骨 扇骨 坊主皮骨 筒路骨
胡麻油炒め	吹腸
揚げ物	黒皮 皮身 眼の玉 相身 二枚剥 圓羽 ヒメ ウス 烏賊腸 腕貫 丁子 大腸 豆腸 タケリ キンツウ ヒナ コレワ

や「魚類料理法」⁶⁹⁾、「魚と貝料理」¹²⁹⁾などの項に鯨料理の記載がされていたり、また食物学書にも「くぢらは哺乳動物なれば魚類に編入するは不都合なれども」¹⁴⁸⁾と断り書きをして解説してあるなど、鯨が魚と同格に扱われ、人々に抵抗なく受け入れられていたことがよく伺える。また、鯨を獣肉類に分類している例としては、「肉類の調理法」⁴⁵⁾や「肉卵類」⁹⁵⁾の項に鯨料理が記載され、また実用書にも「牛肉のやうに調理して食べるのが多い」¹⁴⁹⁾とあり、このように肉類として扱った料理書は、鯨肉料理の啓発のために著されたものであろう。各料理書には、1908年から1948年に

かけて、鯨を魚類と扱っているものと獣肉類として扱っているものがあるが、1951年以降は獣肉類として扱っているものだけである。以上のことから、鯨は獣肉類であるという意識の定着したのは1950年頃で、第2次大戦終了後の国内の食料供給のために、捕鯨が再開された時期にあたることが明らかになった。

130冊の料理書の鯨料理等の掲載数は1冊あたり約3.7種である。このうち10種以上の料理を掲載しているのは、明治の『新撰料理独案内』、『珍味随意素人料理』等3冊、大正の『最新経済滋養料理』、『目下の食糧問題を考慮せる節約料理』等4冊、昭和の『第一艦隊献立調理特別努力週間献立集』、『惣菜料理全書』等4冊である。これらの書名からも、鯨をどのような食品として扱ったか、その様子がよく伺えよう。つまり、鯨は滋養に富んでおり、経済料理の材料になり、節約料理の材料にもなる安価な食品であった^{150) 151)}。どの程度安価なものであったかを、昭和10年代の東京市中の公設市場においての価格により見ると、牛肉の価格は100匁あたり40銭から160銭、豚肉は40銭から90銭であるのに比べ、鯨白肉は24銭内外で¹⁵²⁾、栄養上安上がりの食品として受け取られていた。このように、鯨肉は庶民の味として親しまれていた。

(3) 鯨の調理方法

表4に示したように、調査した料理書に記載の料理の数は延べ484であった。そのうち、肉の扱い方や肉の下処理等は延べ42で、料理は延べ442であった。これらの料理を、煮物、焼き物等に分類すると、煮物が27%で最も多く、次いで和え物25%、汁物18%、焼き物14%、刺身8%、揚げ物4%、飯・麺2%、蒸し物2%になった。この結果、鯨は煮物や和え物に適した料理材料である同時に、どのような料理にでも利用できる料理材料であることが明らかになった。また煮る、焼くなどの調理方法で分類すると、煮る79%、焼く14%、揚げる4%、蒸す2%、生1%になった。資料の料理書の出版年代に該当する1893年から1954年にかけては、冷蔵施設や冷凍施設がまだ一般に普及しておらず、新鮮な鯨の入手は捕鯨基地から離れた都市部では困難であったことから、生鯨の料理の少ないのは当然の結果である。

表3. 料理書に見る鯨の食品群別分類(魚類・獣肉類)

出版年	料理書	出版年	料理書
1893	○○○○	1924	○○○○○
1894	○	1925	○●○○○
1895	○	1926	○
1896	○	1927	○○
1898	○	1928	○○○○○○○○○○
1899	○	1929	●●●○○○○
1900	○	1930	○○
1901	○○	1931	●●
1902	○○	1932	●○○
1904	○	1933	○
1905	○○○	1934	●
1906	○○○	1935	○○
1907	○	1936	○
1908	○●	1938	○
1909	○○	1939	○●●
1912	●○○	1940	○●○○
1913	○○	1941	●○○○○○○○○
1914	○○	1942	●○○
1916	○○○	1947	○
1917	○○	1948	○
1918	○○	1949	○○○
1920	○○	1950	○○○○○○
1921	○○○	1951	●○○
1922	○●	1953	●○○
1923	○○○	1954	●○○○

○：魚類，●：獣肉類，◎：不明。

表4. 料理書(1893～1954年)に記載の鯨料理の延べ数

	煮物	和え物	汁物	焼き物	刺身	揚げ物	蒸し物	飯・麺	肉の下処理等
延べ数	119	109	82	63	34	19	9	7	42

料理書に見る鯨料理

次に、表5に料理書の鯨料理の一覧を示した。煮物 77 種、和え物 72 種、汁物 36 種、焼き物 46 種、刺身 15 種、揚げ物 20 種、蒸し物 5 種、飯・麺 7 種の計 278 種である。このうち、出現頻度の高い鯨料理は、煮物では鯨鍋や鯨の柔らか煮、汁物では鯨汁、焼き物では味噌漬焼や紅葉焼などがある。そして、料理名によって、鯨の脂身である白肉と赤肉の使い分けが認められ、白肉は汁物と和え物とその他の料理に、赤肉は煮物と焼き物と揚げ物に利用しやすい料理材料であることも明らかである。これほどの多種類の料理が多数の料理書に記載されているということは、鯨が大切な食料として利用され続け、料理の工夫がされ続けてきた結果の表れであろう。

次に、鯨料理にどのような工夫がなされているかを知る方法の一つとして、現代の料理書を参考にし、和風料理とそれ以外の料理に分類した。その結果は和風料理が 88%、洋風料理が 11%、中国風料理が 1% になった。第 2 次大戦中の食料品辞典（1944 年）にも、鯨肉は和洋中の各料理材料となる食品である¹⁵³⁾と記載されている。

またさらに、料理に時代による変化がみられるかと

うかを知るために、各料理書の鯨料理を出版年ごとにまとめ表 6 に示した。ここでは、揚げ物と飯・麺が 1920 年代に新たに登場している。飯・麺の料理は、主食または主食に代わるもので、新しく創作した料理が登場したのであろう。揚げ物については、先述のとおり、江戸時代には珍しい料理であった。鯨の揚げ物がここで料理書にとりあげられたということは、揚げ物料理がすでに全国的に普及していたことを示している。つまり、揚げ物は、大正時代の中頃の 1920 年頃には、一般的な料理法となっていたことが明らかになった。

4. むすび

日本人は各地で古くから捕鯨を行い、神事や祭に鯨を取り入れ、鯨の墓を建てて回向し続けてきた。そしてまた、江戸時代から数々の料理書に鯨料理が記載されている。これらの事柄は、鯨が古来日本人に好まれてきたことの表れで、また貴重な食料であり続けたことの表れでもある。鯨食文化にはこのような歴史があったのである。

本研究を今後も引き続き行い、昭和 30 年代以降の

表 5. 料理書（1893～1954 年）に記載の鯨料理

料理	料 理 名
煮物	味噌煮(5) 煮付け(5) シチュー(4) 生姜煮(3) 生姜味噌煮(3) 軟煮(3) 鯨鍋(3) すき焼(3) 佃煮(3) あんかけ(3) 五目煮(2) 味噌煮(2) 煮込み(2) ロールキャベツ(2) 角煮(2) 煮メ 雑煮 メリケン煮 トマト煮 くず煮 治部煮 香り煮 南蛮煮 煮でり 大和煮 てつくわ煮 遠洲煮 おでん 鍋焼き バタ鍋 南蛮時雨煮 酒煮 煮物 煮浸し いりから煮 空揚げ煮 炒り鳥もどき 中華煮 八宝菜 茹汁肉絲 東坡肉 酢排肉 隠戸炊 溜鯨片 土用鯨牛皮煮 紅焼鯨ロース煮 ウエルプロセット
和え物	酢味噌和(18) 辛子味噌和(9) 酢の物(8) 味噌和(6) 辛子酢味噌和(4) 白和(4) 辛子和へ(3) 生姜酢(2) おろし和へ(2) 木の芽和え(2) 胡麻味噌和(2) 酢びて(2) 辛子酢 生姜酢味噌和 じんだ和へ 梅肉醤油 ぼんぼり和え 芥子和え 二色巻 三河漬 あんかけ 三盃漬
汁物	味噌汁(16) 吸物(5) 鯨汁(4) 清汁(4) 薩摩汁(3) とろ汁(2) 栄養汁 湯肉片
焼き物	味噌漬焼(5) 紅葉焼(4) 朝鮮焼(3) 塩焼(3) 焼肉(2) 付焼(2) 生姜焼(2) 龍田焼(2) 折衷焼(2) オイル焼(2) バター焼(2) 味噌かば焼 生姜醤油焼 紅焼 鍋焼き 蒸焼 難波漬 南部焼 田楽 浸し焼 きじ焼 八幡巻 グラタン 焼コロッケ フーガデン カレー焼五目あんかけ ステーキ ハンバーグステーキ
刺身	さらし鯨(5) 刺身(4) 酢味噌鯨(2) あらい のし 糸鯨 かぶら骨
揚げ物	カツレツ(5) 龍田揚(3) つくね揚げ(2) コロッケ(2) 吉野揚 大原女揚 フライ 串カツ フリッター 肉だんご 炸丸子 古老肉
蒸し物	茶碗蒸(2) 真蒸 フーカデン チンチューム
飯・麺	五目飯 炒り飯 チャンポンもどき 黍餅の雑煮 五目うどん 鯨索麺 大鯨麺

()内は料理種類数, (1)は記載省略。

表 6. 料理書の出版年ごとに分類した鯨料理

出版年	煮物	和え物	汁物	焼き物	刺身	揚げ物	蒸し物	飯・麺
1893	○	○	○	○			○	
1894	○				○			
1895			○					
1896		○					○	
1898*								
1899	○	○	○		○		○	
1900	○		○					
1901	○	○	○		○			
1902		○	○					
1904			○		○			
1905	○		○	○	○			
1906	○		○		○			
1907			○		○			
1908	○	○	○	○	○		○	
1909	○	○	○	○	○		○	
1912		○		○				
1913		○	○					
1914		○	○		○			
1916		○	○		○			
1917	○	○	○	○				
1918	○	○	○		○		○	
1920	○	○	○	○	○	○		
1921	○	○	○		○			
1922	○	○	○					
1923	○	○	○	○	○			
1924	○	○	○	○	○	○		○
1925	○	○	○		○			
1926	○		○					
1927	○	○	○		○			
1928	○	○	○	○				○
1929	○	○	○					
1930		○	○					
1931	○	○	○	○				
1932	○	○	○					
1933		○	○					
1934	○	○						
1935	○	○						○
1936		○		○				
1938			○					
1939	○		○	○		○		○
1940	○	○	○	○	○	○		
1941	○	○	○	○			○	○
1942	○		○	○				
1947	○							
1948	○			○				
1949	○			○				
1950	○	○	○	○	○	○	○	
1951	○	○	○	○				
1953	○		○	○		○		
1954	○	○				○		

* 鯨の扱い方のみ記載。

料理書に見る鯨料理

料理書も併せ、さらに詳しく鯨料理の研究をし、鯨がわれわれ日本人にとっていかに重要な食料であり続けてきたかを明らかにしていきたい。

本研究を始めるきっかけを与えて下さいました文教大学の太田泰弘氏、ご助言をいただいた武蔵野女子大学の石川寛子氏、貴重な資料を見せて下さりご助言をいただいたケンシヨク「食」資料室の吉積二三男氏、大阪中央卸売市場本場市場協会の酒井亮介氏、大阪魚市場株式会社の高谷 剛氏に感謝いたします。

なお本報の概要は(社)日本家政学会第46回大会において発表したことを付記する。

引用文献

- 1) 鳥巢京一：西海捕鯨業史の研究，九州大学出版会，福岡（1993）
- 2) 四日市市立博物館：鯨・勇魚・くじら クジラをめぐる民俗文化史，四日市市立博物館，四日市（1993）
- 3) フリーマン，M.M.R.（編著）：くじらの文化人類学（高橋順一編訳），海鳴社，東京（1989）
- 4) 樋口英夫，ニコル，C.W.，神野善治：海の狩人，平河出版社，東京（1992）
- 5) 歴史民俗資料館：鯨の郷・土佐 くじらをめぐる文化史，高知県立歴史民俗資料館，南国市（1992）
- 6) 板橋守邦：南水洋捕鯨史，中央公論社，東京（1987）
- 7) 料理秘伝抄，2ウ（1643），ケンシヨク「食」資料室蔵
- 8) 無名子：合類日用料理指南抄 5，坂上庄兵衛，京，4オ～4ウ（1689），ケンシヨク「食」資料室蔵
- 9) 平野雅章：日本料理秘伝集成 3，同朋舎出版，京都，156（1985）
- 10) 嘯々軒宗堅：料理綱目調味抄 4，西村源六，江戸，5ウ（1730），ケンシヨク「食」資料室蔵
- 11) 松下幸子：日本料理秘伝集成 4，同朋舎出版，京都，88（1985）
- 12) 奥村彪生：日本料理秘伝集成 14，同朋舎出版，京都，125（1985）
- 13) 原田信男，奥村彪生：日本料理秘伝集成 9，同朋舎出版，京都，254（1985）
- 14) 福田 浩，島崎とみ子：日本料理秘伝集成 15，同朋舎出版，京都，75～76（1985）
- 15) 三枝博音：日本科学古典全書 11，朝日新聞社，東京，619～638（1944）
- 16) 三枝博音：日本科学古典全書 11，朝日新聞社，東京，529～618（1944）
- 17) 仲尾 宏：大系・善隣と友好の記録・朝鮮通信使 4，明石書店，東京，62～71（1993）
- 18) 榎本 晃：くりやの経済輕便素人料理惣菜独案内，主文堂，大阪，193～195（1893）
- 19) 赤志忠七：即席料理素人庖丁，赤志忠雅堂，大阪，79～80（1893）
- 20) 花の屋胡蝶：素人料理年中惣菜の仕方，玉潤堂，名古屋，23～24，153（1893）
- 21) 川辺新三郎：素人料理日用惣菜之栞，三盛館，東京，17，32，204（1893）
- 22) 東生鉄五郎：日用素人料理，袋屋書店，東京，70，138，（1894）
- 23) 垣田純朗：簡易料理（家庭叢書 8），民友社，東京，66（1895）
- 24) 梧窓庵主人：素人案内日用料理の仕方，積善館本店，大阪，68～69，98（1896）
- 25) 石井治兵衛：日本料理法大全，博文館，東京，737～738（1898）
- 26) 松室八千三：新撰料理独案内，石塚猪男蔵，大阪，25～26，103，117，119，121～122（1899）
- 27) 隅谷巳三郎：古今料理大全，開拓社，東京，99，120，204，239～240（1900）
- 28) 池村鶴吉：新撰和洋料理精通，松陽堂，東京，123～124（1901）
- 29) 小川寅松：和洋日用料理，小川尚栄堂，東京，145～146，150（1901）
- 30) 井上善兵衛：割烹科教授用惣菜三百種，大日本図書，東京，152～153（1902）
- 31) 大村忠二郎：料りの枝折，明昇堂，大阪，72～73，117（1902）
- 32) 井上善兵衛：割烹科教授用惣菜三百種，大日本図書，東京，152～153，212～213（1902）
- 33) 又間安次郎：お手軽日本料理法，又間精華堂，大阪，143（1905）
- 34) 赤松登美子：お手軽料理細君の腕前，名倉昭文館，大阪，12～13（1905）
- 35) 藤村棟太郎：日用便利弁当料理案内，大学館，東京，107～108（1905）
- 36) 家庭倶楽部：四季和洋料理法，井上一書堂，大阪，77～78（1906）
- 37) 佐橋長次郎：事物見立料理，玉潤堂，名古屋，194～195（1906）
- 38) 中川愛氷：料理大観，文学同志会，東京，148～150（1906）
- 39) 湯浅条策：和洋料理道案，春江堂，東京，6，29（1907）
- 40) 赤堀吉松，赤堀峰吉，赤堀菊子：惣菜料理（家庭百科全書 10），博文館，東京，244～247（1908）
- 41) 中村柳雨：珍味随意素人料理，矢島誠進堂書店，大阪，86，89，100，145～150（1908）
- 42) 的場銈之助：和洋料理（家庭全書 6），岡本偉業館，大阪，41～43，74（1909）
- 43) 時事新報社：家庭料理通，時事新報社，東京，143～145（1909）
- 44) 赤堀喜久，赤堀峯吉：家庭年中料理の仕方，岡村書店，東京，175～176（1912）
- 45) 赤堀菊子，赤堀峯吉，赤堀道子：通俗家庭和洋料理，東京社，東京，153，164（1912）
- 46) 秋穂益実：和洋料理法奥儀（春夏合本），岡村書店，東京，188（1912）
- 47) 赤堀峰吉：佳節儀式料理（家庭百科全書 49），博文館，

- 東京, 114~115 (1913)
- 48) 割烹講習会：四季家庭料理, 岡田文祥堂, 大阪, 37, 46, 58, 97 (1913)
- 49) 浪速料理会：家庭料理法, 精華堂書店, 大阪, 84 (1914)
- 50) 青木恒三郎：新編料理, 嵩山堂, 大阪, 63, 86 (1914)
- 51) 桜井ちか子：一品五銭今日の料理, 実業之日本社, 東京, 150 (1916)
- 52) 河合浅百：家庭精通実用料理秘法, 田村熙春堂, 大阪, 33 (1916)
- 53) 中川愛水：四季の料理, いろは書房, 東京, 31, 44, 59 (1916)
- 54) 赤堀峯吉, 赤堀吉松, 赤堀菊子, 赤堀美知子：四季の料理 (赤堀料理全書1), 大鑑閣, 東京, 152~153 (1917)
- 55) 赤堀峯吉, 赤堀菊子, 赤堀みち子：家庭日本料理法, 大倉書店, 東京, 210~217 (1917)
- 56) 青木恒三郎：四季和洋新料理, 田村熙春堂, 大阪, 63, 86 (1918)
- 57) 三田村熊之介：新選料理独案内, 芳文堂書店, 東京, 25~26, 103, 117, 119, 121~122 (1918)
- 58) 井上秀子：最新経済滋養料理, 大倉書店, 東京, 162~175 (1920)
- 59) 中川愛水：手軽で美味しい料理手引, 求光閣書店, 東京, 148~150 (1920)
- 60) 赤松登美子：お手軽料理の仕方, 名倉昭文館, 大阪, 7~8, 12~13, 31, 56, 82, 102, 118 (1921)
- 61) 割烹講習会：家庭料理法, 立川文明堂, 大阪, 23, 43, 51, 110 (1921)
- 62) 中川愛水：手軽で美味しい惣菜料理, 東京割烹研究会, 東京, 148~150 (1921)
- 63) 越智キヨ：家庭日本料理, 六盟館, 東京, 392~393 (1922)
- 64) 宇野弥太郎：実用日本料理法, 大倉書店, 東京, 14~15, 148~150 (1922)
- 65) 北原美佐子：趣味の家庭料理, アルス, 東京, 13~16, 75 (1923)
- 66) 割烹研究会：新式家庭料理, 文友堂書店, 大阪, 34, 39 (1923)
- 67) 石井泰次郎：日本料理法大成, 大倉書店, 東京, 454~460 (1923)
- 68) 秋穂敬子, 秋穂英男：美味しく安く手軽に出来る日本支那西洋家庭料理大全, 甲子書院, 東京, 92~93 (1924)
- 69) 遠藤愛子：合類日用簡便料理法, 宝文館, 大阪, 211~212 (1924)
- 70) 青木恒三郎：四季和洋新料理法, 田村熙春堂, 大阪, 63, 86 (1924)
- 71) 村田三郎：美味栄養経済的家庭料理日々の献立, 文録社, 東京, 25~26, 173, 217~218, 274, 339, 382 (1924)
- 72) 日本女子大学校家政館：目下の食糧問題を考慮せる節約料理, 日本女子大学校家政館, 東京, 55~66 (1924)
- 73) 越智キヨ：家庭栄養日本料理, 星野書店, 京都, 425~426 (1925)
- 74) 竹田藤平：家庭料理法手引, 家政改善普及会, 高崎, 13 (1925)
- 75) 家庭割烹研究会：四季家庭お料理の拵へ方, 暁星社書店, 大阪, 54~55, 143, 165~166, 168~169, 171~172 (1925)
- 76) 水町たづ子：趣味と実用の日本料理, 婦人之友社, 東京, 163~164 (1925)
- 77) 桜井ちか子：楽しい我が家のお料理, 実業之日本社, 東京, 29 (1925)
- 78) 家政研究会：最新割烹指導書 (後編), 家政研究会, 大阪, 117~118, 139 (1926)
- 79) 岡崎富夫：実用季節料理, 文友堂書店, 大阪, 85~86 (1927)
- 80) 桜井ちか子：日活用お料理辞典, 文武書院, 東京, 81, 138, 166~167, 188 (1927)
- 81) 大日本家庭料理研究会：美味しくて経済的な一年中朝昼晩のお惣菜, 金星社書店, 大阪, 142, 165 (1928)
- 82) 村井政善：三百六十五日日々の献立料理, 資文堂書店, 東京, 70~71, 173~174, 277~278, 473~474, 667~668, 717~718, 723~724 (1928)
- 83) 割烹講習会：四季家庭料理, 岡田文祥堂, 大阪, 37, 46, 58, 97 (1928)
- 84) 村井政善：写真図解料理の仕方, 台所司会, 東京, 37 (1928)
- 85) 堀口佐智子：すぐ役に立つ四季の家庭料理, 服部文貴堂, 大阪, 147, 166~167 (1928)
- 86) 村井政善：手軽な会席季節料理十二月月, 資文堂書店, 東京, 238~240, 306~307 (1928)
- 87) 川上愛二：日常生活に大切な食物の知識と料理法, 内外出版印刷, 京都, 99, 150 (1928)
- 88) 住田たま子：日本料理の美味しい拵へ方, 実業之日本社, 東京, 278~279 (1928)
- 89) 日本放送協会関東支部：日々の料理, 北隆館, 東京, 43~44, 308~309 (1928)
- 90) 小川忠三：お手軽和洋料理, 文武書院, 東京, 190 (1929)
- 91) 田中よね子：四季の家庭料理, 婦人之友社, 東京, 69 (1929)
- 92) 五十嵐稔：浪華風流料理鑑, 京定調理師事務所, 大阪, 41~42, 141~142 (1929)
- 93) 報知新聞社：我家の自慢料理, 文正堂書店, 東京, 176 (1929)
- 94) 本山荻舟：惣菜真髓, 騒人社書局, 東京, 57~59 (1929)
- 95) 林たま子：てがるな和洋一品料理, 青葉書房, 東京, 535~536, 544 (1929)
- 96) 安東 鼎：料理相談, 鈴木商店, 東京, 158~159 (1929)
- 97) 朝野料理研究会：実物そのまゝの風味を表した家庭料理とその実際, 修教社書院, 東京, 285, 325 (1930)
- 98) 大阪割烹講習会：日本料理 (婦人文庫), 新星社, 大阪, 37, 46, 58, 97 (1930)
- 99) 主婦之友社：経済で美味しい家庭料理千種, 主婦之友社, 東京, 471~474 (1931)

料理書に見る鯨料理

- 100) 的場千鶴子：経済でおいしい毎日の御料理，誠光堂，東京，297～298，306（1931）
- 101) 宮内鈴子：おいしく出来る家庭料理の拵へ方，川津書店，東京，175～176，184（1932）
- 102) 勝見芳弘：健康増進新栄養料理法，東京割烹普及会，東京，468（1932）
- 103) 大岡蔦枝：現代日本料理一般，日本女子大学校泉山寮，東京，442，449～450，454（1932）
- 104) 小林梅吉：日本料理精説（下），小林書店，東京，109，156～157（1933）
- 105) 安東 鼎：料理相談，鈴木商店，東京，126～127（1934）
- 106) 清水繁治郎：浪花割刀突出通（昭和版），京繁事務所，大阪，52～53（1935）
- 107) 北海道庁学務課：北海道郷土栄養献立，北海道連合教育会，北海道，69，248，293（1935）
- 108) 秋穂敬子：料理大辞典，巧人社，大阪，92～93，150（1936）
- 109) 桜井みち子：朝昼晩お惣菜三百六十五日，富文館書店，東京，142，165（1938）
- 110) 主婦之友社：お惣菜料理（主婦之友花嫁講座），主婦之友社，東京，264～265，285（1939）
- 111) 勝見芳弘：健康増進新栄養料理法，東京割烹教育会，東京，468（1939）
- 112) 第一艦隊司令部：第一艦隊献立調理特別努力週間献立集，23～34（1939）
- 113) 栄養と料理の会：健康増進美味経済栄養料理の作り方，帝国女子教育会，東京，167，207（1940）
- 114) 全国高等女学校長協会：全日本郷土料理，全国高等女学校長協会，東京，156，167～168，173，179，186～188（1940）
- 115) 石川武美：健康料理（続主婦之友花嫁講座），主婦之友社，東京，87，215（1940）
- 116) 三宅孤軒：日本料理献立大鑑，日本料理研究会，東京，222，309，351，378～379，386，550～552（1940）
- 117) 藤野光太郎：割烹指導書，清友会，大阪，148～149（1941）
- 118) 草信武雄：関西風突出教本，泉書房，東京，123～124（1941）
- 119) 全国高等女学校長協会：国民保健食の栞，堀書店，東京，199～200，221～222（1941）
- 120) 東京市役所：夏の国民食献立（生活改善資料7），東京市役所，東京，21～23，34～35，36～37（1941）
- 121) 渋谷利喜太郎：年中料理教本，泉書房，東京，114～115，141～142，267（1941）
- 122) 秋田県衛生課：放送栄養料理献立百五拾集1，秋田，47～49（1941）
- 123) 婦人之友社：料理選集，婦人之友社，102（1941）
- 124) 有元邦太郎，筒井政行，井口乗海：食物の科学，科学主義工業社，東京，156～163（1941）
- 125) 服部七朗：栄養料理，増進堂，大阪，297～299（1942）
- 126) 赤堀旺宏：日常実験料理（上），東京開成館，東京，123（1942）
- 127) 主婦之友社：惣菜料理全書，主婦之友社，東京，44，64～65，80～81，106～107，250，374，400，432～433（1942）
- 128) 日本女子大学校家政学部料理研究室：郷土料理の研究，友隣書房，東京，42（1947）
- 129) 主婦之友社：家庭料理（主婦之友家庭講座1），主婦之友社，東京，43～44（1948）
- 130) 坂口得寿：料理の秘訣，瑞穂ドレスメーカー女学院出版部，名古屋，59（1949）
- 131) 日本女子大学校家政学部料理研究室：郷土名物料理（料理新書），友隣書房，東京，42（1949）
- 132) 小田静枝：栄養料理辞典，誠文堂新光社，東京，196～198（1949）
- 133) 妹尾ハツミ，小野テル：四季の来客料理，小野テル，久留米，68（1950）
- 134) 主婦之友社：西洋料理と中華料理，主婦之友社，東京，163～165（1950）
- 135) 清水繁次郎：浪花割刀焚合通（竹の巻），京繁，大阪，48～49（1950）
- 136) 山本與四郎：日本料理，東京ライフ社，東京，19～20，32～33，57～60（1950）
- 137) 筒井己義：料理の泉，百万両，神戸，18，28，39，54，64～65（1950）
- 138) 中川莊太郎：四季焚出集，あなごや，大阪，45（1951）
- 139) 小田静枝：バランスのとれた家庭料理，家政教育社，東京，107～108（1951）
- 140) 小林 完：日本料理独習書（主婦之友独習書全書2），主婦之友社，東京，147～148，172，196，222～223，328（1951）
- 141) 田中朋二郎：趣味と家庭料理十二月，関書院，京都，118～122（1953）
- 142) 主婦之友社：料理（主婦之友花嫁文庫2），主婦之友社，東京，393～394（1953）
- 143) 高橋虎松：日本料理の作方二百七十種，ハンドブック社，東京，26～27，37（1953）
- 144) 三宅巨郎：新制お料理読本，全国同盟料理新聞社，東京，57～58（1954）
- 145) 岐阜市教育委員会：家庭料理テキスト，岐阜市教育委員会，岐阜，77～78（1954）
- 146) 浜口市松翁庖刀納式典執行委員会：至饌，東京，163（1954）
- 147) 根木富雄：前菜突出し編（味感叢書1），日本調理士連合会，大阪，18，71，81（1954）
- 148) 沢村 真：食物（家事文庫），家事文庫刊行会，東京，263（1916）
- 149) 小松崎三枝：家事界之智囊（新国民理学叢書8），中興館書店，東京，126（1925）
- 150) 井上正賀：食物論，博文館，東京，260（1904）
- 151) 加藤美侖：日常生活家庭重宝は文は心得おくべし（実用叢書4），誠文堂，東京，37（1919）
- 152) 額田 豊，藤原秋光：絶対安価生活法，春陽堂書店，東京，278～279（1939）
- 153) 清水勝太郎：食料品事典，松山房，東京，108（1944）