

令和 6 年度 【 学園研究費助成金＜ B ＞ 】 研究成果報告書

学部名 外国語学部

氏名 伊藤 信博

研究期間 令和 6 年度

研究課題名 江戸料理本などの歴史文化館展示会とその研究

研究組織

	氏 名	学 部	職 位
研究代表者	伊藤 信博	外国語学部	教授

1. 本研究開始の背景や目的等 (200 字～300 字程度で記述)

江戸料理本は翻刻などが出版されてはいるが、具体的な内容までは深くは研究されてはいない。また、これらの料理本は大商人や上流階級向けの高価で、贅沢な料理が中心であり、レシピ本も贅沢な料理を紹介するものが中心で、庶民の手には全く届かないものが多い。

そこで、庶民に手が届くような安価な料理本を中心に、救荒食・保存食を紹介する江戸後期の絵巻や博物学的な本、救荒食本、料理番付などを歴史文化館で展示し、その内容を分析しながら、2025 年度以降に出版予定の「近世庶民食草書」(臨川書店)の準備を行いたい。そして、江戸料理本の分類と救荒食本を中心とした江戸の出版事情に迫り、将来の飢饉の対策にも言及したいと考える。

2. 研究の推進方策 (300 字程度で記述)

室町から江戸にかけて発展した保存食、発酵食品などを歴史的な伝統的知に鑑み研究し、食をとりまく現代課題の解決に活用しようとする発展的な研究を行う。つまり、環境歴史学から見た食の保存や発酵技術と環境文学の関連性を踏まえた総合複合研究であり、人類の知の結集と捉える研究である。

そこで、今まで研究が少ない日本の食を歴史的、基礎的に研究し、食の総合的学問体系を構築する目的であり、時代や地域を超えて存在する知の結晶と捉える研究である。また、相山女学園大学図書館 3 階において、申請者が「発酵食品について」、河合潤子(前生活科学部准教授)が「現代の食事情を通して一江戸料理の継承を考える」などの講演を行い、歴史的食の問題についての考察も一般公開の形で発表する。

3. 研究成果の概要（600 字～800 字程度で記述）

江戸の料理本やその料理本からのインスピレーションを受けた、料理の写真などを生活科学部出身の料理関係者が現代風にアレンジし、そのパネルを歴史文化館で展示した。料理本とは、現代のレシピ本とは相違し、室町時代に日本にやってきたルイス・フロイスが『ヨーロッパ文化と日本文化』で指摘するように、男性が料理を作るものであったことから、朝廷や武士たちによる儀礼本として成立している。また、「塩加減なども調理人の「匙加減」に任されており、細かい量などの指示はない。元和八年（1603）写本「祝言座敷膳之次第」、天正九年（1581）写本「屠蘇白散之巻」、江戸初期の写本「四条流秘密口伝巻」や「鯉包丁」、「小笠原大膳太夫公卿献立」などがそのような儀礼本系である。

さらに江戸中期もそうした傾向が続いていることや武家料理が写本として中心になっていることから、宝暦年間の「婚姻料理献立」、宝暦十年（1760）版である名物のお菓子の解説書「古今名物／御前菓子図式」、寛延元年（1748）版の四季折々の料理の解説書である「歌仙料理」なども一般に儀礼系と捉えることができることが明らかとなった。

ところが、江戸後期になると、一方では室町からの伝統である「物尽くし」（例えば、魚や食物の列挙）が国学の影響下で非常に発達し、博物学的な領域にまでに研究が進み、何がどこで、どのような量がとれるなどが詳細に分かるようになる。そして、天保七年（1836）の「料理調菜／四季献立集」や嘉永二年（1849）の「魚貝能毒物品図考」、「四季調菜料理独稽古」などの版本も多数生まれる。

他方では庶民に名店の紹介本や「物尽くし」である「言葉遊び」の版本も「精進魚類間合料理／早速庖丁」、写本「料理初心書」など多数出版される。このように、江戸後期は料理本が上流階級向けだけでなく、庶民向けにも一番出版された時期と言えることが今回の研究で明らかとなった。

4. キーワード（本研究のキーワードを1項目以上8項目以内で記載）

①儀礼書	②口伝	③版本	④庶民向け
⑤	⑥	⑦	⑧

5. 研究成果及び今後の展望（公開した研究成果、今後の研究成果公開予定・方法等について記載すること。既に公開したものについては次の通り記載すること。著書は、著者名、書名、頁数、発行年月日、出版社名を記載。論文は、著書名、題名、掲載誌名、発行年、巻・号・頁を記載。学会発表は発表者名、発表標題、学会名、発表年月日を記載。著者名、発表者名が多い場合には主な者を記載し、他〇名等で省略可。発表数が多い場合には代表的なもののみ数件を記載。）

現在、公開した研究成果はないが、この研究を踏まえ、これらの歴史文化館で展示した作品は臨川書店から、2025 年以降に『江戸・明治期食文化資料叢書』（臨川書店・五巻本、各ページ 300 程度）として出版される予定であり、現在その準備を進めている。

その本には今回展示したほとんどの作品である「三職よろこび餅」、「酒太平記」などの他「水鳥記」など軍紀系が多く、その他儀礼系、救荒食系、料理の稽古系などもバランスよく入れる予定である。