

令和 2 年度 【 学園研究費助成金 < A > 】 研究成果報告書

学部名 生活科学部

フリガナ カイ ジュンコ
氏名 河合 潤子

研究期間 令和 2 年度

研究課題名 江戸・明治期の日本料理や西洋料理の再現と現代への発展研究

研究組織

	氏名	学部	職位
研究代表者	河合潤子	生活科学部	准教授
研究分担者	伊藤信博	国際コミュニケーション学部	教授
研究分担者			

1. 本研究開始の背景や目的等 (200 字～300 字程度で記述)

日本の伝統料理を再考することを目的とし、明治期の西洋料理本や江戸期の料理本を参考に、日本の伝統料理と過去の料理の味の違いや調理法を比較研究することで、日本料理とは何かを改めて問う研究を実践する。例えば、中国の影響を受けた精進料理などの調理の伝統の中で生まれた新しい文化であることを意識し、明治の西洋料理との接触から誕生した日本料理を考察することで、文化的価値観をさらに高める研究を行う。

特に、原材料に拘り、研究分担者の伊藤が再現した紅血糯（室町からの栽培品種）などや「麦もやし」を利用した餡などから菓子や料理を再現し、現代の糯米品種や砂糖を使用した菓子などとの比較を通して、現代の日本料理を再考し、弁当などへの応用を考える。

2. 研究の推進方策 (300 字程度で記述)

- ・「料理物語」、「古今料理集」、「料理珍味集」、「並茶料理抄」（精進料理）、「大根百珍」、「豆腐百珍」などを参照に料理を選び（伊藤・河合）、調理し、栄養成分、非栄養成分である機能性成分の定量・定性分析および機能性解析を行う（河合）。
- ・「古今名物御膳菓子秘伝抄」や伊藤が翻刻した名古屋大学附属図書館神宮皇學館文庫蔵『京亀屋和泉菓子（虎屋の前身）などから餅菓子を選び（伊藤・河合）、調理し、栄養成分、非栄養成分である機能性成分の定量・定性分析および機能性解析を行う（河合）。
- ・現代の水餡と「麦もやし」（大麦および小麦で製作）で作った水餡との比較研究を行い、料理にも砂糖の代わりに入れることで、栄養成分、非栄養成分である機能性成分の定量・定性分析および機能性解析を行う（河合）

3. 研究成果の概要 (600字～800字程度で記述)

1. 明治時代の料理の再現

明治4年に肉食が一般に認知され、文明開化で西洋ブームとなり、牛肉が奨励された。『惣菜料理のおけいこ』(1907)から、カツレツ(牛肉)をメインとし、木の芽田楽、若菜めし、がんせき卵、さやえんどうの山葵和えの5品を作成した。カツレツの卵は卵白を使用し、『西洋料理指南』(1872)から上にかけるウスターソースを作成した。がんせき卵は茹でて潰して味付けした卵を巻きすで巻いたもので、西洋と和食を取り入れた食文化が確立し、今に受け継がれていることを確認した。

2. 餅菓子を選び、調理し、栄養成分、非栄養成分である機能性成分の定量・定性分析および機能性解析を行った。保田らの研究により、総ポリフェノール含量(風味・苦み)は玄米に対して、3分搗き米、7分搗き米が其々6割、1割にまで減少し、総アントシアニン含量(紫色)も其々2.5割、6分まで減少していることが明らかにされている。

3. 水あめ：古来より伝わる「麦芽水あめ」と「米水あめ」の再現

・『古今名物御前菓子秘伝抄』(1718)を参考に、大麦と小麦から作成した「麦もやし」を利用した「麦芽水あめ」2種と粳米から作成した「米もやし」を利用した「米水あめ」を作成し、つまみ羊羹、もろこしもち、あわゆき餅)を再現、栄養成分の定量分析、官能評価を行った。また、伊藤は再現を行う資料の発見に努め、データベース作成準備を行った。

【水あめの栄養成分】

食品分析センター測定 (100gあたり)

原料	E(kcal)	水分 (g)	P (g)	F (g)	C (g)	Glu (g)	麦芽糖 (g)
大麦	314	21.2	0.7	0.1	77.9	1.9	31.7
小麦	314	21.2	0.4	0.1	78.2	0.8	40.7
粳米	321	19.4	1.6	0.1	78.7	7.0	28.4

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菓子の再現	②官能評価	③麦芽糖	④
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。)

今回はコロナの影響で現地調査が難しく、発酵食品の歴史的発展(味噌、醤油など)研究や愛知県における料理文化を再考察する研究ができなかったため、今後の展望として、河合と伊藤は共同で科学研究費基盤(C)、「室町・江戸・明治の飲食文化の復活と現代の食への提案」に応募し、日本料理とは何かを問い、文化と生活環境の進化から発展・融合した現代の日本料理を再考し、過去の料理の復元から新たな料理文化のあり方を提言する。また、学術変革領域研究(A)に河合は研究計画(2)、伊藤は統括班で参加、「伝統的飲食文化(和食)の保全活用に関する国際的超学際研究」というテーマで研究予定である。

なお、この研究は2021年3月27日(土)において、「飲食の伝統と活性化」とするテーマで、椋山女学園大学を中心に、名城大学、名古屋大学の教員が参加する遠隔(zoom)のシンポジウムを行い、成果を問うこととしている。