

明治初期から大正期に刊行された西洋料理書、  
家庭料理書、菓子・パンの製法書等を復刻。

# 近代料理書集成

— 日本の食文化史 第一回全6巻

江原 絢子 編・解説



クレス出版

## 近代料理書集成 — 日本の食文化史 第一回全6巻

江原 絢子 編・解説

- 第1巻 西洋料理(1)  
西洋料理指南、西洋料理通、手軽西洋料理、常磐 西洋料理  
定価12,000円(税別) ISBN978-4-87733-637-0
  - 第2巻 西洋料理(2)  
西洋料理法、洋食のおけいこ、主婦之友  
定価14,000円(税別) ISBN978-4-87733-638-7
  - 第3巻 家庭料理(1)  
料理手引草、和洋 家庭料理法  
定価12,000円(税別) ISBN978-4-87733-639-4
  - 第4巻 家庭料理(2)  
四季の台所、三食献立及料理法  
定価12,000円(税別) ISBN978-4-87733-640-0
  - 第5巻 家庭料理(3)  
毎日のお台所、家庭料理日々の献立  
定価12,000円(税別) ISBN978-4-87733-641-7
  - 第6巻 菓子・パン  
和洋 菓子製法独案内、和洋菓子製法、  
食パンの製法及び衛生菓子の拵へ方、  
最新麵麩製造法、食パン新書  
定価14,000円(税別) ISBN978-4-87733-642-4
- A5判/上製クロス装 平成24年3月末日刊行  
揃定価76,000円(税別) ISBN978-4-87733-643-1 C3377

## 御存じですか？ 全5巻 植原 路郎 著


- 【知】 御存じですか？ —常識百般早わかり—、明治語典 言葉で描く風俗誌  
定価9,000円(税別) ISBN978-4-87733-490-1
- 【食】 食通入門 食べ物事典 [附録] 食卓への招待 味の辞典  
定価6,000円(税別) ISBN978-4-87733-491-8
- 【味】 そば 風味・風習、鰻・牛物語  
定価7,500円(税別) ISBN978-4-87733-492-5
- 【読】 新聞・雑誌語事典、実用 本の辞典  
定価7,500円(税別) ISBN978-4-87733-493-2
- 【事】 明治・大正・昭和 大事件怪事件記録  
定価6,000円(税別) ISBN978-4-87733-494-9  
揃定価36,000円(税別) ISBN978-4-87733-495-6(セット)

## 事物起源選集 全二回13巻 紀田順一郎 監修・解説

- |                                       |                   |               |                   |
|---------------------------------------|-------------------|---------------|-------------------|
| ① 雅俗便覧 日本事物起原<br>事物原始考                | 金子 晋 編<br>松本 茂平 著 | 定価 8,200円(税別) | ISBN4-87733-231-6 |
| ② 増訂 明治事物起原                           | 石井 研堂 著           | 定価19,000円(税別) | ISBN4-87733-232-4 |
| ③ 社会事物 起原と珍聞<br>座談の泉 事はじめ・物はじめ        | 植原 路郎 著           | 定価 9,500円(税別) | ISBN4-87733-233-2 |
| ④ 日本文化史 事物起源辞典                        | 雨宮信一郎 著           | 定価 8,000円(税別) | ISBN4-87733-234-0 |
| ⑤ 農業事物起原集成                            | 大野 史朗 著           | 定価13,000円(税別) | ISBN4-87733-235-9 |
| ⑥ 真説 事物起原大辞典                          | 清教社編集部 編          | 定価14,000円(税別) | ISBN4-87733-236-7 |
| ⑦ 日本事物起原誌                             | 植原 路郎 著           | 定価 5,600円(税別) | ISBN4-87733-237-5 |
| ⑧ 日本文化 事物起源考                          | 速水 建夫 著           | 定価11,000円(税別) | ISBN4-87733-238-3 |
| 揃定価88,300円(税別) ISBN4-87733-230-8(セット) |                   |               |                   |
| ⑨ ものしり事典 言語、文化篇                       | 日置 昌一 著           | 定価13,000円(税別) | ISBN4-87733-259-6 |
| ⑩ ものしり事典 風俗、女性篇                       | 日置 昌一 著           | 定価13,000円(税別) | ISBN4-87733-260-X |
| ⑪ ものしり事典 芸能娯楽篇                        | 日置 昌一 著           | 定価13,000円(税別) | ISBN4-87733-261-8 |
| ⑫ ものしり事典 政治、宗教篇                       | 日置 昌一 著           | 定価13,000円(税別) | ISBN4-87733-262-6 |
| ⑬ ものしり事典 飲食、医薬篇                       | 日置 昌一 著           | 定価13,000円(税別) | ISBN4-87733-263-4 |
| 揃定価65,000円(税別) ISBN4-87733-258-8(セット) |                   |               |                   |

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町14-5 メロ一ナ日本橋  
☎03-3808-1821 ☎03-3808-1822 <http://www.kress-jp.com/>

●書店名

 株式会社クレス出版

# 刊行によせて

## 『近代料理書集成』 — 日本の食文化史

東京家政学院大学名誉教授

### 江原 絢子

料理書が、庖丁流派の秘伝書として伝えられるだけでなく、不特定多数の人々を対象に刊行されるようになるのは、江戸時代の『料理物語』（二六四三）が嚆矢とされ、その後各種の料理書が刊行された。それらの多くは、すでに複製や翻刻、現代語訳などが行われ、その内容の研究も進んでいる。

しかし、近代の料理書については、その種類が圧倒的に多いということもあり、刊行の全容もはつきりしていなかった。最近、明治から昭和初期までに刊行された料理書を調査し、八〇〇点以上の目録を作成し、そのうち一〇〇〇点の解説を行った。本集成は、これを参考に、近代の主要な料理書を系統的に集めた。個々の料理書の内容だけでなく、社会の変化と料理書との関係を知ることが出来るという意味でも意義あるものといえる。

各時代に刊行された料理書は、料理の作り方を記すだけでなく、各時代の社会を映しだしているものが多い。西洋料理書が盛んに刊行されたのは、西洋へ

の憧憬というだけではなく、明治政府が、日本の近代化政策の一つとした「富国強兵」に、肉食を中心とした西洋料理が、日本人の身体を強壮にするものであるとして積極的に受け入れられたからともいえる。また、明治後期以降、家庭向け折衷料理書が盛んに刊行される。日清戦争から日露戦争までの産業革命期の社会の変化は、家庭の食生活にも変化を促すことになった。中流以上の家庭の主婦にも食事作りが求められる、家庭の日常食に視点を当てた料理書が数多く刊行される。さらに、第一次世界大戦後の不況による米価高騰、生活改善運動、栄養学の発展などにより、経済的で栄養に富む料理書の刊行や代用食としてパンやいもの料理書の刊行が相次ぐ。

昭和六年以降、第二次世界大戦の終結する昭和二十年までは、十五年戦争として位置づけられる時代でもあった。それまでの料理書とはまた性格の異なる料理書が刊行される。

本集成の第一回としては、明治初期から大正期に刊行された西洋料理書、家庭向け折衷料理書、栄養の視点を重視した料理書、菓子、パンの製法書を中心として刊行する。第二回としては、中国料理、材料別料理、弁当・漬物の製法、実習教科書、戦時下の料理書を中心に刊行する予定である。

本集成により、近代料理書の研究が進むことを期待するとともに、料理書を通して各時代の特徴を読みとっていただければ編者としてこの上ない喜びである。

## 近代料理書集成 第一回全6巻

### 第1巻 西洋料理(1)

西洋料理指南 上・下

●敬学堂主人著／雁金書屋／明治5年

西洋料理通 上・下・後編

●仮名垣魯文編／万笈閣／明治5年

手軽西洋料理 完

●クララ・ホイトニー著／皿城キン訳／江藤書店／明治18年

常磐 西洋料理

●ポーカス著／常盤社／明治37年

### 第2巻 西洋料理(2)

西洋料理法 附長崎料理法(日用百科全書第十三編)

●大橋又太郎編／博文館／明治29年

洋食のおけいこ

●メエリー・エム・ウエルソン・大町禎子著／宝永館／明治36年

主婦之友

●桜井ちか編／大倉書店／明治41年

### 第3巻 家庭料理(1)

料理手引草(家庭文庫第四編)

●下田歌子著／博文館／明治31年

和洋 家庭料理法 全

●赤堀峯吉著／自省堂／明治37年

### 第4巻 家庭料理(2)

四季の台所

●中川良平著／女子新聞社／明治43年

家庭西洋保健食料 三食献立及料理法

●秋穂益実著／東京割烹女学校出版部／大正6年

### 第5巻 家庭料理(3)

毎日のお台所

●内務省栄養研究所献立／三誠堂／大正12年

美味營養経済的 家庭料理日々の献立

●村田三郎編／文録社／大正13年

### 第6巻 菓子・パン

和洋 菓子製法独案内 附菓子屋規則条例註釈

●岡本純著／井ノ口松之助／明治22年

和洋菓子製法(家庭百科全書第四編)

●亀井まさ子著／博文館／明治40年

食パンの製法及び衛生菓子の拵へ方

●木村屋主人述・日野三郎編／日野三郎／明治39年

最新麵麩製造法

●田辺玄平著／東京割烹講習会／大正6年

器械不要軽便実行 食パン新書 附和洋菓子製造

●食料品研究会編／岡田書店／大正7年

## 第2巻 西洋料理法

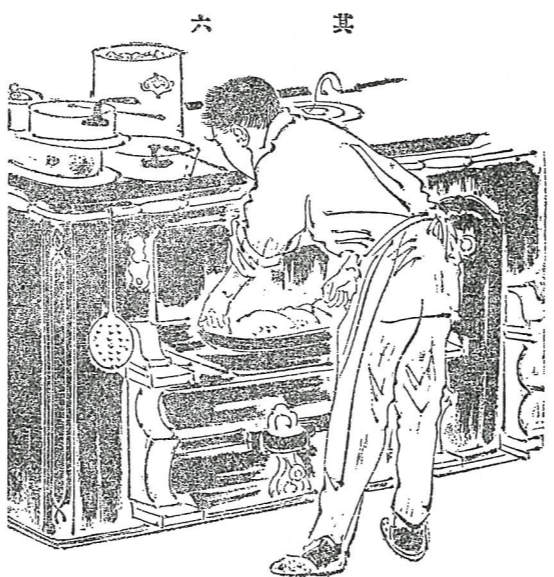
### 糞物の部

- ひらたけ いりきらす
  - くわわ 結干瓢 焼くり かえうら
  - す葛わさび
  - よせどうふ どうがらしみそ くるみこま入
  - 温飩豆腐 どうふ細かに切うどん汁 柚子唐からし海苔かけて
  - せん牛房 いり酒にて煮 いりきらすねき
  - 蓮葛 せん牛房 あげ糞 ちよろきくわわ わさび
  - 從弟煮 あづき 焼どうふ 粟さいのめ 山の芋 牛房
  - ねき 白根ばかり 根芋
- 傳に曰あるし大根汁は水の中へ大根をおろし蒸ぼり上て汁へうつつ○納豆汁は味噌の四ツ一ツ納豆を入納豆の四ツ一ツとうふをすりませ汁をたてる也○いりきらすは油はがりにて煎也○いとこ煮は小豆をよく煮そろへ品々は別に煮て合す事也

日用百科全書 第十三編

西洋料理法

七十三

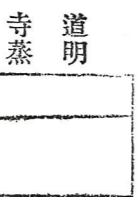


したる者にして之れを薄く小さく切りて用ゆ

シナモン 一小サシ(肉桂の粉)  
 ブランデー 半杯(肉豆蔻)

果物とブランドーを最後に交え一時間半又は二時間焼くべし凡て果

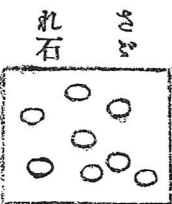
## 第3巻 料理手引草



道明 寺蒸



黄芋 蒸



れ石

道明寺蒸は、道明寺粉に、長芋を卸し込み、鹽と砂糖とを加へ、棗の中に流し込みて蒸すなり。上層の細き線の分には、赤味噌少しを搗り入るべし。

黄芋をふかし、皮を去り、毛篩料にて漉し、饅頭粉と、砂糖と、鹽とを入れ、よく捏ね置き、薄板の中央へ、樫の實を並べ、黄芋を蒲鉾なりにつけ、其上より、小倉芋に、紅交ぜたるを、上皮にくるみ掛けて、蒸すべし。さて、小口より切れれば、圖のごとくなりて、麗しきものなり。

れ石は、先づ、長芋を生のもくにて、皮を剥き、卸して、饅頭粉と、白砂糖と、鹽とを加へ、搗鉢にてよく搗り、大納言小豆を煮置き、其れを交ぜ、飯の中の棗

本邦料理

百六十三