

明治以降の中国料理書、材料別料理書、弁当・漬物、
学校の調理実習書に加え、戦時下の料理書を収録。

近代料理書集成

— 日本の食文化史 第二回全7巻

江原 絢子 編・解説



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』 (第二回)

東京家政学院 大学名誉教授
江原 絢子

近代料理書の原本は、江戸時代に比較すれば手にいれやすいようだが、刊行から一〇〇年以上経っているものも多く、それらを系統的に手にすることは、案外難しい。本集成は、明治期から昭和戦前期までに刊行された特徴ある料理書を取り上げ、影印本として刊行するものである。第一回は、明治になって初めて刊行された翻訳西洋料理書から、やがて明治後期以降に盛んに刊行される家庭料理書、さらに大正期の食料難と物価高騰を背景に刊行される代用食奨励によるパンに関する料理書と和洋菓子の製法書などを収載した。

第二回は、第一回に加えられなかった明治以降の料理書のうち、中国料理書、材料別料理書、弁当・漬物、学校の調理実習書に加えて、昭和六年以降から第二次世界大戦終結までの十五年戦争として位置づけられる時代に刊行された料理書を戦時下の料理書として収載した。

単独の中国料理書は、西洋料理書よりやや遅れて刊行される。家庭向けの中国料理書が盛んに刊行されるのは大正期から昭和初期のことである。満州における講習会をもとにした中国料理書『手軽な惣菜向支那料理』なども収載した。材料別料理書は、各種ある中から、野菜、肉、芋、魚介類に関する特徴ある視点の料理書を選出した。例えば、肉類では、豚肉生産量の急増により出版された獣医学者による豚肉料理書『田中式豚肉調理法』を収載し、魚介類では、大正期の冷凍食品を扱った料理書『冷凍魚取扱並調理法』を、芋では、代用食としての馬鈴薯米の製法はじめ馬鈴薯料理を紹介した『馬鈴薯調理法』を収載した。また、近代以降、給与所得者向け、児童・生徒向けの弁当の必要性が増したことによる弁当の料理書、明治後期から実施される高等女学校などの調理実習の教科書『割烹教科書』などを収載した。

家庭向け料理書は、都市部を主対象とし、和洋折衷料理などを中心としているが、昭和十年以降には、農山村、漁村地域を対象とした料理書が各地域の学校など公的機関から刊行される。そのほとんどが、栄養教育、郷土教育の視点からまとめられている。

『時局料理の栞』や『料理の栞』など三〇〜五〇頁の粗末な装丁の本からは、戦時下の厳しい紙の配給事情や食料事情が伝わってくる。原文をひもとくことで、社会と深く関わってきた料理書の変化を理解し、その内容を研究する資料としても活用いただければ幸いである。

近代料理書集成 第二回全7巻

第7巻 中国料理

- 李鴻恩・本田清人共著 / 大阪屋号書店 / 大正14年
- 素人に出来る 支那料理
- 山田政平著 / 婦人之友社 / 大正15年
- 手軽に出来る 珍味 支那料理法
- 小林定美著 / 弘成社出版部 / 大正15年

第8巻 材料別料理

- 報知新聞懸賞当選 野菜料理
- 横前正輔編 / 報知社出版部 / 明治40年
- 田中式豚肉調理法
- 田中宏著 / 東京出版社 / 大正5年
- 馬鈴薯調理法
- 林すゑ子著 / 国食改良研究会岐阜支部 / 大正15年
- 冷凍魚取扱並調理法
- 服部弥太郎著 / 葛原冷蔵株式会社 / 大正13年

第9巻 弁当・漬物

- 和洋四季 弁当料理の数々
- 西野みよし著 / 東華堂 / 大正5年
- 通学児童 栄養弁当十二ヶ月
- 大日本料理研究会編 / 料理の友社 / 昭和11年
- 家庭実用 つけもの類講義録
- 大原政助著 / 福岡森吉 / 大正6年

第10巻 調理実習教科書

- 基本と応用 割烹教科書
- 寺島以登代著 / 元元堂書房 / 大正14年
- 料理の栞
- 東京市国民学校芸能能科家事研究会編 / 京成社出版部 / 昭和16年

第11巻 戦時下の料理(1)

- 岩手県栄養指導書
- 財団法人 岩手県社会事業協会編 / 発行 / 昭和11年
- 国民食 栄養献立三百六十五日
- 加藤俊子著 / 早稲田図書出版社 / 昭和16年

第12巻 戦時下の料理(2)

- 東北地方に於ける食物研究
- 宮城県女子専門学校編 / 昭和13年
- 全日本郷土料理
- 全国高等女学校長協会編 / 発行 / 昭和15年
- 郷土食と調理法
- 全国学農連盟編 / 学習社 / 昭和19年
- 時局料理の栞
- 滋賀県立日野高等女学校著 / 財団法人 山中報郷会 / 昭和17年

第13巻 戦時下の料理(3)

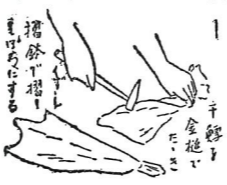
- 国民保健食の栞
- 全国高等女学校長協会編 / 発行 / 昭和16年
- 農村と栄養料理
- 酒井章平編著 / 日本国民高等学校 / 昭和17年

第9巻 栄養弁当十二ヶ月

一月 日の丸そぼろ辨當 (口繪) 総蛋白質二〇・八 カロリー五一〇・八

— 梅干とうどの酢煮鰯のトマト汁 —

- 主材料
- 干鰯そぼろ五〇瓦
 - 白髪こんぶ 適宜
 - 梅干 うど
 - 御飯 二六〇瓦
 - 梅干とうどの酢煮鰯のトマト汁



調味料 酢、鹽、味の素、砂糖。

拵へ方 日の丸そぼろ辨當は、國旗に見立てた押壽司辨當です。ご飯を普通に炊き、酢と鹽と砂糖と味の素を程よく合して火にかけてざつと煮切り冷まして御飯にふりかけ手早くかきまぜます、これをお辨當箱に詰め(八分通り)その上へ丸く干鰯の紅そぼろをのせ、四方へ白髪こんぶをのせて國旗にいたします、副菜の容器へ梅干一ケと、うどの酢煮を一本おき、旗竿と玉に見立てます。(鰯のトマト汁を添へます)

酢うどは、長さ二寸位に切り、くるつと丸く皮を剥ぎ、水の中に暫らく浸して、よく灰汁を抜き取出し、水気を断つて、酢に少量の鹽を混ぜた中に一時間位浸けて獨活を引上げ砂糖をふりかけて暫らくおきおきます。

第12巻 東北地方に於ける食物研究

調理法

1. 大根は長さ四cm位の荒い織に切り豚肉は小口切とし玉葱は二つに割って小口から切る。
 2. カレー粉茶匙山一杯にメリケン粉大匙二杯を加へてさつと空炒りする。
 3. フライ鍋にバター茶匙山一杯を煮溶かして豚肉を炒め、玉葱を加へて尚炊め、塩胡椒で淡味をつける。
 4. 鍋に大根を入れて火にかけ、箸で掻き廻して大根から汁が出て軟かになつたら玉葱と玉葱の炊いたものを加へ四〇分位の煮出汁(又はスープ)を入れて暫く煮る。
- をこで少量の塩味の煮酒を加へて味をつけ、この混びたカレー粉を入れどろりとさせ再び味加減を調べ火から下し陰に生姜の搾

材料	分量	蛋白質	ビタミン	熱量	価格
大根	620	4.34	B, C	109.12	3
豚肉	190	38.19	A, B	260.49	33
玉葱	320	5.12	B, C	125.76	2
生姜	7.5	0.15		2.31	
カレー粉	6.5	0.88		21.60	
メリケン粉	13	1.508		46.07	
バター	9	0.072	A	68.27	
煮出汁					
酒					
塩					
胡椒					
味の素					
合計		50.26		633.62	38
一人前		10.502		126.72	7.6

り汁を落して湯に盛る。



近代料理書集成 — 日本の食文化史 第二回全7巻

江原 絢子 編・解説

第7巻 中国料理

手軽な惣菜向 支那料理、素人に来れる 支那料理、
手軽に来れる 珍味 支那料理法

定価11,000円(税別) ISBN978-4-87733-716-2

第8巻 材料別料理

報知新聞懸賞当選 野菜調理、田中式豚肉調理法、
馬鈴薯調理法、冷凍魚取扱並料理法

定価12,000円(税別) ISBN978-4-87733-717-9

第9巻 弁当・漬物

和洋四季 弁当料理の数々、通学児童 栄養弁当十二ヶ月、
家庭実用 つけもの類講義録

定価11,000円(税別) ISBN978-4-87733-718-6

第10巻 調理実習教科書

基本と応用 割烹教科書、料理の葉

定価10,000円(税別) ISBN978-4-87733-719-3

第11巻 戦時下の料理(1)

岩手県栄養指導書、国民食 栄養献立三百六十五日

定価12,000円(税別) ISBN978-4-87733-720-9

第12巻 戦時下の料理(2)

東北地方に於ける食物研究、全日本郷土料理、
郷土食と調理法、時局料理の葉

定価12,000円(税別) ISBN978-4-87733-721-6

第13巻 戦時下の料理(3)

国民保健食の葉、農村と栄養料理

定価12,000円(税別) ISBN978-4-87733-722-3

A5判/上製クロス装 平成25年1月末日刊行

揃定価80,000円(税別) ISBN978-4-87733-723-0(セット) C3377

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、常盤 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、主婦の友

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、最新麵包製造法、食パン新書

定価14,000円(税別) ISBN978-4-87733-642-4

揃定価76,000円(税別) ISBN978-4-87733-643-1(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