

明治二十年代初期に具体的な料理とその作り方を紹介しながら、料理に関わる課題、道具の改良、食品分析等の記事を取り上げた日本で最古の料理雑誌『庖丁鹽梅』の全てを復刻。

はろていあんざい
庖丁鹽梅

全三十七集四卷

江原 絢子 監修・解説

クレス出版



明治以降、欧米の文化を積極的に導入する中で『西洋料理指南』、『西洋料理通』(二八七二)を皮切りに、西洋料理書が積極的に出版された。肉を中心とした動物性食品の摂取が、強壯な身体を作り富国強兵にもつながるとされ、食物の栄養学的、衛生的視点が重視された。

『庖丁鹽梅』は、そうした出版界の動きの中で、具体的な料理とその作り方を紹介しながら、料理に関わる課題、道具の改良、食品分析などの記事を取り上げた料理雑誌で、第一集(二八八六)から第三七集(二八九二)までの出版が確認されており、まとまった料理雑誌としてはもっとも古い。

同誌発行の目的をみると、日本固有の料理法が「凡俗」に流れ、以前の方式や調味を忘れていく現状を憂い、前代のよきものを見直すこと、さらに多くの「婦女子」が料理法を学ぶ機会が少なく、まずい料理を作るか店屋物ですますという現状に対して、経済的衛生的な簡単に美味しい手軽料理を教示し、一家の「幸福と快楽」を増進させることとしている。

同誌の第一集から三集までは、藤松種十が編集人、藤井文治郎が発行人となり、第三二集以降からは、四條流庖丁人で宮内省大膳職庖丁師範石井治兵衛が発行人となつていく。このことからもうかがえるように、西洋料理に目が向いた一八〇〇年代に従来の伝統食を見直そうとする視点で発行された同誌に注目したい。

炊飯、汁、煮物など基本調理から江戸時代の料理書や本草書などを紹介するだけではなく、西洋・中国料理の紹介、食品分析など近代西洋科学をも積極的に取り入れており、新しい時代の中で、伝統的な食を伝えていく一つの試みを見ることが出来る。

また、女子の中等教育において食教育に栄養学、衛生学、食品学などの知識および調理実習を教授することが広がるのは、高等女学校令公布(一八九九)以降であり、同誌のように早い時期に女子教育の視点を持つ料理雑誌が発行されたのは画期的ともいえよう。

二〇一三年二月、ユネスコ無形文化遺産に「和食・日本人の伝統的な食文化」が登録され、私たちは次世代にこれを保護・継承する義務が生じている。次世代に継承する「和食」とは何か、『庖丁鹽梅』の編集・発行者たちが当時の食の現状を憂い、よき日本の伝統食を新しい文化を取り入れながら伝えようとした姿勢に、現代の私たちが参考とすべきものがあると考えられる。『庖丁鹽梅』は、歴史的史料というだけでなく、今後の食教育、伝統食の継承についての参考書ともなるであろう。

(東京家政学院大学名誉教授)

第三巻 目次

庖丁鹽梅 第廿壹集 (明治二十一年八月廿七日)
○舎説之部 一丁
○物名漢和同音考 一丁
○飯之部 七丁
かびたん飯の仕やう 千足飯の仕やう 桜飯の仕やう 蛤飯の仕やう こもく飯の仕やう
魚類粥雑炊 十丁
玉子かゆの仕やう あんべいかゆの仕やう どじやう雑炊仕やう
○西洋料理之部 十二丁
羊肉のカツレツ 玉葱の煮物 蚕豆の煮方 鮮魚の煮方 黄金粟子
○支那料理之部 十五丁
掛炉全鴨 十六丁
○古書抄出之部 十六丁
○甘藷集説 二十三丁
○投書之部 二十三丁
明治料理新編 割烹用語 羽毛単 魚介単 蔬菜単 西洋食餌の時の心得 パナーナ(芭蕉)の滋養分 独逸老帝の御話 支那料理の仕様
○雑報 四十一丁
○食物買入方の心得 一家の内政たるものは重に飲食料の注意を専務として決して下婢に放任すべからず 日本郵船会社

第二集 舎説

庖丁鹽梅 第二集
○舎説
庖丁鹽梅之説
此書標題ノ庖丁チ出乃薄及菜切刺身杯ノ庖刀ト同視シ鹽梅チ鹽醬梅醋ノ類ト心得給ハハ庖丁ハ食物チ切盛スル庖刀鹽梅ハ食味チ調和スル作料ノトコノ料理方ノヒ加減即チ割烹ノ鹽梅式ト一言ノ下ニ了解シ得ラル、譯ナレド本舎ノ誠ニ志ス所ハ仔細アリテ喋々ヲ顧ミズ特ニ之ヲ左ニ補叙ス
抑々食ハ人ノ寶ナリ之無クバ虚腹ヲ充テ呼吸之氣チ繼キ股肱チ強メ耳目ヲ聰明ニスルコト能ハズ人間ノ始ハ牛ガ草ヲ嚼ミ猫ガ鼠チ食フ如キ即席料理ナリシニ支那ノ上世ニ鑽總ノ神聖出テ火ヲ焚始メ牛チ殺シテ肉ヲ取り木ノ皮ニ包ミ之チ炮テ給ヘ夫カラ何デモ煮熟シテ食

第拾五集 西洋料理之部

○西洋料理之部

●七面鳥の焼き方

先づその羽毛を去り臟腑を除き残毛を焼却し膽嚢を破らざるやうに注意して出すべし若し誤りてこれを破り膽汁を溢出すに於てはその觸る、處皆苦味を帯びて少しも食ふべからざるに至ること諸鳥皆同しとす而して胸骨を壓下げ脚は第一節の中部より折り腿を出して後その胸部に麵包の屑粉細に判みたる凝脂或ハ髓同じく早芹菜少許の肉豆蔻胡椒食鹽及び牛乳鶏卵等を混合せたるものを填充み頸及び諸孔を悉く縫ひて後りの火氣に接するを容易に焼焦ざる爲に牛酪を塗りたる紙片に胸部を包みて焼くへしその全く焼熟りたらば此紙を去りこれに肉汁を加へて喫すべし

●兎の焼き方

第五集 食品分析之部

○分析之部

●鱈魚

Table with 4 columns: 本邦産, 水, 蛋白質, 脂肪, 塩, 合計. Values: 七六、一六〇二一、四九七〇、七三二一、六二二一〇〇、〇〇〇

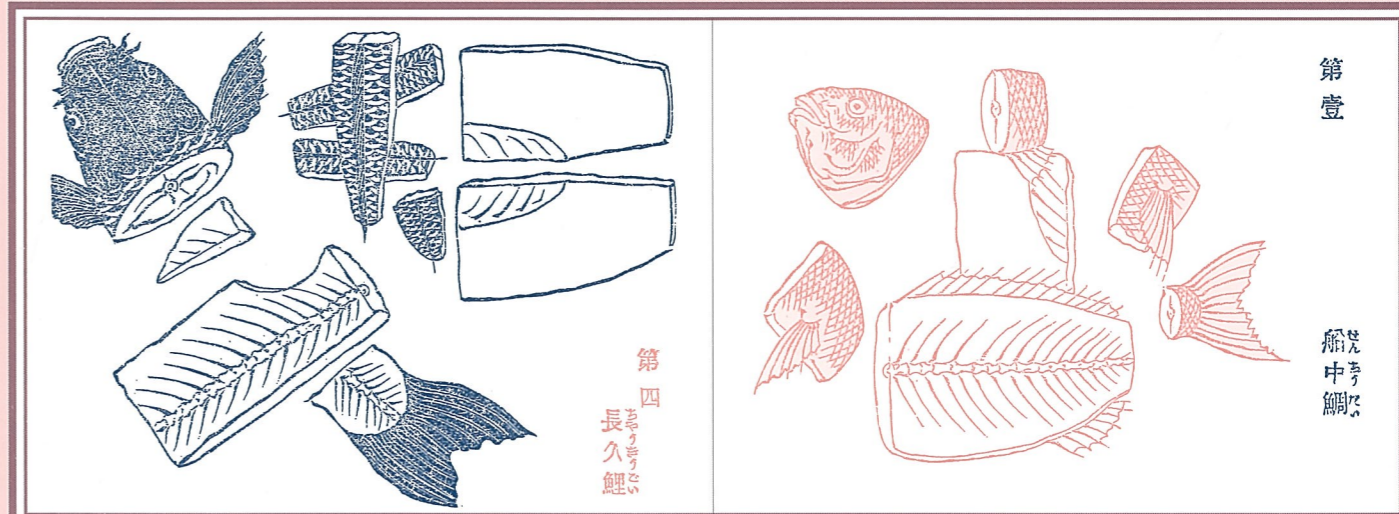
●鯡

Table with 4 columns: 本邦産, 水, 蛋白質, 脂肪, 塩, 合計. Values: 六九、四九〇三、二二〇八、五一〇二、二四〇一〇〇、〇〇〇

●棘鬚魚

Table with 4 columns: 本邦産, 水, 蛋白質, 脂肪, 塩, 合計. Values: 七七、八九八一、七、六四九三、〇七二二、三八二一〇〇、〇〇〇

●比目魚



庖丁鹽梅 全三十七集四卷

江原 絢子 監修・解説

第一巻 第一集～第十集

第二巻 第十一集～第二十集

第三巻 第二十一集～第三十集

第四巻 第三十一集～第三十七集、解説

B6判／上製函入り 平成26年7月刊行

揃定価 50,000円 (税別) ISBN978-4-87733-849-7 C3377

『庖丁鹽梅』特色

- 従来の伝統食を見直そうとする視点
- 西洋料理、支那料理も紹介
- 近代西洋科学をも積極的に取り入れている食品分析
- 女子教育の視点も持つ料理雑誌

クレス出版好評既刊書

近代料理書集成—日本の食文化史 全13巻

江原 絢子 編・解説

第1巻	西洋料理 (1)	定価 12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-637-0
第2巻	西洋料理 (2)	定価 14,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-638-7
第3巻	家庭料理 (1)	定価 12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-639-4
第4巻	家庭料理 (2)	定価 12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-640-0
第5巻	家庭料理 (3)	定価 12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-641-7
第6巻	菓子・パン	定価 14,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-642-4
第7巻	中国料理	定価 11,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-716-2
第8巻	材料別料理	定価 12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-717-9
第9巻	弁当・漬物	定価 11,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-718-6
第10巻	調理実習教科書	定価 10,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-719-3
第11巻	戦時下の料理 (1)	定価 12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-720-9
第12巻	戦時下の料理 (2)	定価 12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-721-6
第13巻	時局下の料理 (3)	定価 12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-722-3

●第一回配本 第1巻～第6巻 全6巻 揃定価 76,000円 (税別) ISBN978-4-87733-643-1 (セット)

●第二回配本 第7巻～第13巻 全7巻 揃定価 80,000円 (税別) ISBN978-4-87733-723-0 (セット)

食養研究 食養研究所 編 全15巻／別巻1

山下 光雄 監修・解説

- 第一回配本 食養①～⑤ 全5巻 平成26年6月刊行
揃定価 74,000円 (税別) ISBN978-4-87733-824-4 (セット)
- 第二回配本 食養⑥～⑩ 全5巻 平成26年8月刊行
揃定価 84,000円 (税別) ISBN978-4-87733-825-1 (セット)
- 第三回配本 食養研究⑪～⑮ 全5巻 平成26年11月刊行
揃定価 92,000円 (税別) ISBN978-4-87733-826-8 (セット)
- 第四回配本 別巻 平成27年1月刊行
定価 24,000円 (税別) ISBN978-4-87733-827-5