

さつま芋お料理

# 食材別料理書集成

全五巻

編集・解説 江原 絢子

クレス出版

ジャンル別に取り上げた『近代料理書集成』(全13巻)に続き、各食材別に明治初期〜戦前までの料理書を厳選して収録。伝統を継承した内容と新たな食材の和食化への挑戦の両面がうかがえる貴重な資料集。

豆腐の

お料理

国民栄養の進地煉乳

料理 全

長隆舎 叢 兎

北海道製酪販賣組合聯合会

妻酪の 北海道タバコ 大製品 雪印タバコ

和バター料理之榮



果物の調理と飲

# 『食材別料理書集成』 刊行によせて

東京家政学院大学名誉教授 江原 絢子

明治以降刊行が盛んになった代表的な料理書は、ジャンル別に年代を追ってすでに『近代料理書集成』（第1巻〜第13巻）として刊行した。今回は、食材に視点を置いた料理書を編集して五巻にまとめて影印本とし、各巻に解説を付した。

食材別の料理書の原点といえるものは江戸時代にある。『豆腐百珍』（一七八二）は、豆腐料理を百種集めた料理書で、料理の内容、名称などに楽しみ方の要素を取り入れた新しい自由なアイデアを盛り込んだ画期的なものだった。それは「百珍もの」とも呼ばれ、大根、鯛、卵・鶏肉、蒟蒻料理など、その後も相次いで刊行された。同じ食材で調理法を考案する中で料理の幅も広がった。

近代では、西洋料理書や家庭向け料理書の刊行が主流とはいえ、食材別料理書も引き続き刊行された。今回の集成では、伝統的な調理法を受け継ぎながらも西洋料理や中国料理の影響を受けて新しい食材や調味料なども活用して新た

な料理を工夫した様子やその時代性をみることが期待できるであろう。

第一巻は、主食である米・麦など穀類の料理書を取りあげ、第二巻は主食、副食、菓子類にも利用された米・麦類、蛋白源として重要な大豆製品を取り上げた。また、第三巻は、ほとんどの料理に使われた野菜類、新しいジャムや飲料も紹介した果物類を収載し、第四巻は、動物性食品として重用されてきた魚介類の料理書を取り上げた。また、第五巻は、江戸時代には禁忌とされた牛肉など獣肉類や卵・鶏肉、乳・乳製品など比較的新しい動物性食品の料理書を収載した。江戸時代、握りずしを考案したとされる与兵衛三代目による『家庭鮮のつけかた』、バターを使った和食料理も紹介した『和洋バター料理之栞』など、伝統を継承した内容と新たな食材の和食化への挑戦の両面がうかがえる料理書が多い。

ユネスコ無形文化遺産として登録された「和食」は、「日本人の伝統的な食文化」を指している。近代の料理書には、新しい食材、調理法などを日本の食生活に取り入れるための様々な工夫がみられ、時代とともに「和食」の内容が変化しているのを感じることが出来る。伝統的な基本的特徴を生かしつつ、新しく「再創造」することはユネスコ無形文化遺産の趣旨にもなっている。これらの料理書から具体的な工夫内容はもちろん、当時の人々の思いをくみ取っていただければ幸いである。

## 各巻目次

### 第一巻 米・麦の料理

- 1 家庭 鮮のつけかた 小泉清三郎 大倉書店 明治43年
- 2 家庭応用 飯百珍料理 赤堀峯吉・菊子 朝香屋書店 大正2年
- 3 家庭で出来る 珍らしいお鮎の拵へ方 服部茂一 服部式茶菓割烹講習会 大正8年
- 4 お寿司のこしらへかた 鈴木又吉 古谷商会 昭和4年
- 5 寿司と変り御飯の作り方 主婦之友社編輯局編 主婦之友社 昭和5年

### 第二巻 いも・豆の料理

- 1 さつま芋お料理 屋中定吉 宝永館 明治38年
- 2 豆腐のお料理 菊池専吉 宝永館 明治38年
- 3 豆腐三百珍 横山彦太郎 敷島屋書房 明治39年
- 4 馬鈴薯の料理 東京割烹講習会 大正9年

### 第三巻 野菜・果物の料理

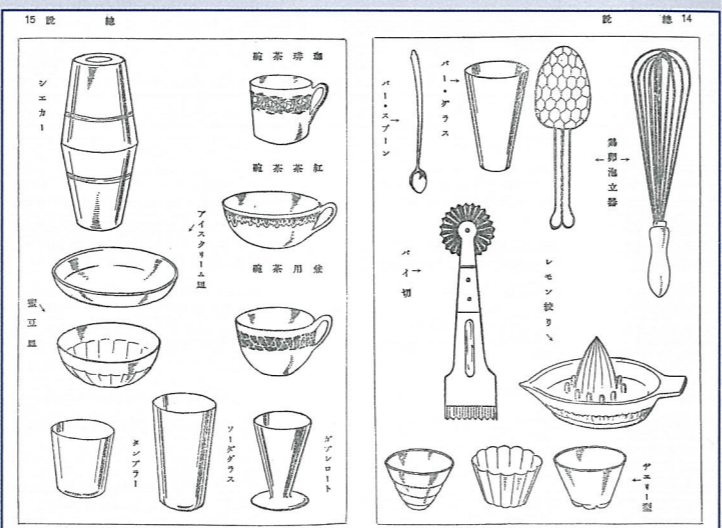
- 1 家庭実用 野菜菓物料理法 藤村棟太郎 大学館 明治38年
- 2 毎日の御惣菜 野菜と摘草の炊法 九州家庭乃顧問社出版部 大正6年
- 3 果物の調理と飲物の作り方 亀岡泰躬 大日本雄弁会講談社 昭和6年
- 4 おいしい漬物のつけかた 川崎 甫 泰文館 昭和6年

### 第四巻 魚介類の料理

- 1 魚貝調味法集 全 池内猪三郎 有隣堂 明治30年
- 2 欧米 魚介新料理 赤堀峯吉 博文館 明治45年
- 3 魚介料理 一戸伊勢子 水産社 昭和12年

### 第五巻 肉・卵・乳の料理

- 1 肉料理大天狗 全 橘井文一 自然洞 明治5年
- 2 玉子料理鶏肉料理二百種 及家庭養鶏法 村井 寛 報知社出版部 明治37年
- 3 牛肉料理 全 附 豚肉料理 村井弦齋夫人談 西川嘉門 明治44年
- 4 家庭向 牛乳料理 全 津野慶太郎 長隆舎書店 大正10年
- 5 和洋 バター料理之栞 北海道製酪販売組合連合会 昭和7年
- 6 国民栄養の増進と煉乳 国民栄養保健研究会 昭和10年



『果物の調理と飲物の作り方』より 道具紹介

### ①「チーズ」の料理

牛乳製品中最も滋養に富み風味特別のものは「チーズ」なり我國にては現今尙ほ未だ日常之を食卓に上すに至らざるも歐米の家庭に於ては日需欠く可からざることも俗も我民族の米飯と澤庵漬に異ならず 隨つて其種類多く無慮二百餘種に上ばると云ふ然れども我國にては専ら瑞西、和蘭、米國製の硬乾酪食用せられ柔軟にして氣味強烈のものは未だ我國民の嗜好に適應せざるも將來に於ては大に有望の食品たり現今英米國に於て用らるゝ主要の「チーズ」をビートン氏に依り巻頭に其着色圖解を掲げれば左に其解説を附す

(1)「ゴルゴンゾラ」 伊太利産にして濃厚の牛乳より「アルプス」牧場にて製したるものなり「スチルトン」に似たり方今各國にて模造せらる

(2)「ダブル、グロースター」 全乳とクリームを混じて製したる「チーズ」なり「チエシヤアー」よりも風味稍々低し

(3)「コロポ」

(4)「バルメザン」 伊太利の原産にして脂肪又は半脂肪乳より製したる硬乾酪なり久時の保存に堪ふ

### ②「さつま芋お料理」より いも餅

糯米を、むして、よく搗いて置き、その中へ(六〇)の蒸いもの皮を剥ぎ、うら瀝しにかけて搗きまぜて、切餅位の大きさにして、砂糖味噌か、又はざらめ糖か氷砂糖の細かにしたのを、撒布などしてもよく、また、胡麻の油で揚げて結核です、ざらめ糖や、氷砂糖をかけた時には手でよく、つづけるのです、又申に差して焼いてもよろしい。

油で揚るならば、あとで味をつけるのです。

# 食材別 料理書集成 全五巻

江原 絢子 編・解説

- |     |          |                  |                       |
|-----|----------|------------------|-----------------------|
| 第一巻 | 米・麦の料理   | 定価 21,000 円 (税別) | ISBN978-4-87733-944-9 |
| 第二巻 | いも・豆の料理  | 定価 18,000 円 (税別) | ISBN978-4-87733-945-6 |
| 第三巻 | 野菜・果物の料理 | 定価 18,000 円 (税別) | ISBN978-4-87733-946-3 |
| 第四巻 | 魚介類の料理   | 定価 17,000 円 (税別) | ISBN978-4-87733-947-0 |
| 第五巻 | 肉・卵・乳の料理 | 定価 18,000 円 (税別) | ISBN978-4-87733-948-7 |

A5判/上製函入/クロス装 平成 29 年 1 月末日刊行  
揃定価 92,000 円 (税別) ISBN978-4-87733-949-4 (セット)

## クレス出版好評既刊書 (定価は税別)

### 近代料理書集成 一日本の食文化史

全 13 巻 江原絢子編・解説

明治初期から昭和戦中までに刊行された料理書をテーマ別に集成した日本食文化史。

- 第 1 巻 西洋料理 (1) 第 2 巻 西洋料理 (2) 第 3 巻 家庭料理 (1) 第 4 巻 家庭料理 (2)  
第 5 巻 家庭料理 (3) 第 6 巻 菓子・パン 第 7 巻 中国料理 第 8 巻 材料別料理  
第 9 巻 弁当・漬物 第 10 巻 調理実習教科書 第 11 巻 戦時下の料理 (1)  
第 12 巻 戦時下の料理 (2) 第 13 巻 時局下の料理 (3)

- 第一回配本 第 1 巻～第 6 巻 全 6 巻 揃定価 76,000 円 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 ISBN978-4-87733-723-0 (セット)



### 近代割烹教本集成

全 6 巻 江原絢子編・解説

明治から昭和初期の調理教育のテキストとして作成された教科書類を集成、各時代の社会状況の影響を受けて変化する調理教育を知ることでもでき、現在の調理教育に繋がる教育内容との関連性を明らかにする資料として重要。

- 第 1 巻 地域の割烹教育 1 第 2 巻 地域の割烹教育 2  
第 3 巻 高等女学校の割烹教本 1 第 4 巻 高等女学校の割烹教本 2  
第 5 巻 高等女学校の割烹教本 3 第 6 巻 高等女学校の割烹教本 4

揃定価 81,000 円 ISBN978-4-87733-895-4 (セット)



### 庖丁鹽梅

藤松種十編 全三十七集四巻 江原絢子監修・解説

明治 20 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、食品の分析等の記事を取り上げた日本で最古の料理雑誌を全号復刻。

- 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
- 女子教育の視点を持つ料理雑誌

揃定価 50,000 円 ISBN978-4-87733-849-7 (セット)



### 天皇・幕府の料理集

全 3 巻 山下光雄・野口孝則監修 山下光雄解説

食文化の著述書の散失を防ぐことと同時に日本食文化の資料を正しく理解するために宮内省 (大膳職、内膳司、御厨子所) の著作物を復刻。

- 第 1 巻 日本料理法大成 定価 36,000 円 (税別) ISBN978-4-87733-939-5  
第 2 巻 仏蘭西料理全書〔上下〕 定価 52,000 円 (税別) ISBN978-4-87733-940-1  
第 3 巻 日本支那西洋料理大辞典 附録 内膳司濱島家文書 定価 32,000 円 (税別) ISBN978-4-87733-941-8

揃定価 120,000 円 ISBN978-4-87733-942-5 (セット)



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

●書店名



株式会社クレス出版