

近世料理書におけるヒタスとツケルをめぐる

余 田 弘 実

一、はじめに

1-1-1 これまで、筆者は近世に刊行された料理書を資料として加熱調理操作を表す動詞語彙の体系について考察してきた^①。調理操作を表す語彙の史的研究について、加熱調理操作語彙から着手したのは、加熱調理操作語彙は、現代語における研究の蓄積により、緊密な語彙体系を形成していることが明らかにされており、文献資料さえ整えば歴史的研究の考察が可能であると考えられたからである。もとより調理操作を表す語彙は加熱調理操作語彙だけではない。調理操作を表す語彙の史的研究では、今後は加熱調理操作以外の調理操作語彙も考察する必要がある。

そこで、本稿では近世料理書を資料として、

(1) 酢にとがらしをざく／＼切て漬置きすいのうのるいにてこし 右のしほりたるたこ 此酢にひたし よくし
ほり 其儘出すもよし (『素人庖丁 初編』)
のようなヒタス、ツケルについて考察することにする。

なお、本稿で調査する近世料理書は、吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』(臨川書店)に収められたものを使用する。

1-1-2 近世料理書の例について考察する前に、現代語におけるヒタスとツケルを確認しておく。

最初に、現代におけるヒタスとツケルについて、大学生や専門学校生レベルを対象にした調理学のテキストによって、調理操作としての内容を確認しておく。

手元にある調理学のテキストは、調理操作を「非加熱調理操作」と「加熱調理操作」に分類している。ヒタス、ツ

ケルは非加熱調理操作の「浸漬」に分類され、調理操作として「浸す」「漬ける」「もどす」が挙げられている。「浸漬とは食品を水、または食塩水や酢水などに浸すことである。吸水・膨潤(米、豆などの乾物)、アク抜き(じゃがいもや野菜など)、塩出し(塩数の子)、砂出し(あさり)、血抜き(レバー)、うま味成分の抽出(こんぶ、干しいたけなど)、味の浸透(煮物)、テクスチャーの向上(切った野菜やそうめん)、褐変防止(りんごを切ったとき)などを目的として行われる」とある。調理操作としては、ヒタス、ツケルは

・干し椎茸を水でもどす。

・ひじきを水でもどす。

の例のような、モドスと同じ種類となる。しかし、言語の体系としてのヒタス、ツケルはモドスとは同じようには意識されない。『分類語彙表―増補改訂版』(二〇〇四年)では、「2. 1532 入れ・入り」の「08 浸る 浸す つかる(漬・浸) つける(漬・浸)」のヒタス、ツケルが調理操作になるだろう。一方、モドスは、「2. 1526 進退」の「05」や「2. 1527 往復」の「21」に分類されており、調理操作として認識されていないよう

に思われる。調理操作の体系とそれを表す言語の体系は別のものである。本稿が考察するのは、もちろん言語の体系である。ここで調理学のテキストについて言及したのは、ヒタス、ツケルの表す調理操作の内容を確認しておくためであることを付け加えておく。

二、十七世紀後半の料理書に おけるヒタスとツケル

2-1 刊行された初の料理書は、寛永二十(一六四三)年の『料理物語』である。しかし、『料理物語』にはツケルの例はあるが、ヒタスの例は見当たらない。そこで、ここでは、元禄二(一六八九)年刊行の『合類日用料理抄』を資料としてヒタス、ツケルの例を見てゆく。

2-2 最初にヒタスの例を挙げる。(2)から(8)のヒタスの例を見てみると、ヒタスは料理の材料となるものを容器の中の液体に入れる操作であることが考えられる。

(2)(3)のヒタスは、水や酒を混ぜた水に米や麴を入れた例である。

(2) 此内へ三分の一程酒を加申候 又酒五合水五合にて壺

升にもする也 右水の中へ粧をひたし一夜置て翌日なる程つよくもみ候へは能花おち候 (略) 『合類日用料理抄』卷一 體の方)

(2)の「此内」とは、処理した白餅米、麴である。

(3) かうじを水に浸能もみ洗出しかすを捨てをし候てこし食を入能かきませ置申候 『合類日用料理抄』卷一 體久敷置作様)

米や麴を水や酒を入れた液体に入れて水分を吸収させて、食材として使用できる状態にしている。いわゆる「もどす」調理操作を行っている。

(4)は乾燥させた煎じ薬に水分を含ませて「もどし」ていると思われる。

(4) 白米合十石水合六石粧合二石五斗右作様常の諸白のこ
とく右の内の地骨皮壹貫五百五加皮壹貫め入申候 兩
藥種拵様一夜白水にひたしなるほと能洗常の水にてすゝ
ぎあげ申候その後せん葉のことく刻能ほしこげ不申候
様にあぶり (以下略) 『合類日用料理抄』卷一 枸杞
五加の酒)

(5)(6)は魚介類の乾物を「もどし」ている。

(5) 一千鯛干鰯其外の干魚にても水にひたし切々水を替三

近世料理書におけるヒタスとツケルをめぐって

日ほど置取上焼物によし 『合類日用料理抄』卷五
万千物同様)

(5)は、水に干した魚を入れている。(6)は水に葛を入れて
いる。

(6) 一蛇を葛水に漬置其後葛を蛇に能もみつけたゝき申候
成程そろくゝとたゝきてよし 『合類日用料理抄』卷
五 たゝき鮑)

(2)から(6)のヒタスは、料理の材料に水分を与えるという、
料理の最初の段階の調理操作であると考えられる。次に挙
げる(7)も、(2)から(6)の例と同様、いわゆる、下ごしらえで
あるが、水分を補っているわけではない。「鮓」にするた
めの味付けを行っているように思われる。そのような点が、
先に挙げた(2)から(6)の例と異なっている。

(7) 一鰻洗能零をたらし三つ四つほどに短く切一夜酒に塩
を喰塩より辛めにませ是にひたし翌日食にくだ塩にま
せ常のことく漬おしは中位にかけ申候 『合類日用料
理抄』卷四 鰻の鮓)
同様に酢である。

次の(8)では、味付けの要素がさらに強くなっていると思
われる。

- (8) 一何魚成とも塩と酢と斗にてあへ其酢に其儘浸し置候へは半日過えも不_レ苦候 出しさまに酢をひたゝり少めにすて酒を沢山さし時により水を加へてもよし
〔合類日用料理抄〕卷四 あへて久敷不_レ損鱸

以上の例から、ヒタスは、(2)から(6)の例のように、液体に材料を入れて水分を含ませる「もどす」操作と、(7)(8)のように、味を付ける操作の場合がある。

2-1-2 『合類日用料理抄』のツケルの例を見てみる。

次の(9)(10)(11)は、ヒタスの(2)から(4)の例と同様、液体に材料を入れて「もどし」ている例である。

- (9) 小麦 壱升 成ほど能つき一日一夜ほど水につけむす
〔合類日用料理抄〕第一 円真寺醬の方)
(10) 一太唐餅米上白米にて三反程洗_レ上ヶ椿の灰汁に二時ほど漬_レ又あげせいろうにてむし申候 (〔合類日用料理抄 第二〕朝比奈粽の方)

- (11) 一なまこ二つにわり洗大きに切銅鍋にて炒める湯に漬置申候 扱出し申時煮汁能かげんに調にやし置わんに柚の輪敷て其上へ右のなまこ入煮汁かけ其まゝ出し申候 其置に芹など置ても能候 (〔合類日用料理抄〕卷五 生海鼠吸物)

次に挙げる(12)(13)(14)のツケルも「もどす」操作である。

- (13)(14)は、皮を除く調理操作でもある。

- (12) 一焼鯨短仕三日ほど水に漬能あらひ切候て水を替申候三日四日過候へは和に成申候 其時うすく切鍋に糠みそを立申候 (以下略) (〔合類日用料理抄〕卷五 松前焼鯨の料理)

- (13) 一大豆 一斗 右白水に一夜つけ其後米をかす様に仕候へば上の皮とれ申候 (略) (〔合類日用料理抄〕第一 御前味噌の方)

- (14) 一 白こま 一升 一夜水につけ上皮をもみほくす
一 白ざたう 三合 一 白蜜 二合五勺 右三色ねり合大形しるあめのかたきほどにねりつめ申候 (以下略) (〔合類日用料理抄〕卷二 しゝらと)

- (15) 一ほししいたけ料理につかひ申候時前かどより茶のかすと茶の煮汁とにませ暫漬置候へはしいたけよくふくれうらの赤みぬけて…… (略) (〔合類日用料理抄〕卷三)

- (16) では、湯に入れることによって水分を含ませているが、同時に灰汁を取り除いている。
栗皮ともににえ湯につけ三日ほど置灰汁を出し取上能

天氣に六七日も干皮をむきしぶ皮は手にて少もみ候へばおち申候〔合類日用料理抄〕卷三 同ぢみ栗の方）ところが、(17)はモドス操作ではなく、その成分を液体の中に抽出することに主眼がある。

(17) 一竜眼肉上の皮を去消耐へひたくにつけ二七日も置候へはしやうゆのごとく出申候其時竜眼肉を取上布にてしばらくすを捨申候〔合類日用料理抄〕卷一 葡萄酒の方）

(18) は油に茄子を入れて、茄子を保存している。保存という点では2-3で見るツケルの例に近い。また、茄子を入れて置いておいた油には茄子の成分が抽出される。その油を料理に使うのが、右の(17)の例と共通する。

(18) 一茄子出立に疵なきを取灯油老升に茄子 小ならは三十大ならは二十 右の通つけ置候へばいつ迄も御さ候りやうりの時湯煮いたし遺候跡の油もつかはれ候〔合類日用料理抄〕卷三 同方秘伝)

以上では、材料を液体に入れている。そのような点でヒタスとツケルは、意味の領域が重なっている。

2-3 次に、ヒタスには見られなかった意味用法のツケルの例を取り上げる。(19)(20)は、鮭や漬け物を作るような

近世料理書におけるヒタスとツケルをめぐる

ツケルである。固体の中に材料を入れている点が、(9)から(18)のツケルの例とは異なり、またヒタスとも違っている。鮭や漬け物が保存食であることを考えると、(18)のツケルと共通する調理操作である。

(19) ○漬さゝげの方 一 大角豆 十把 一 黒米飯 一 升四合 一 かうじ 四合 右鮭をいたすごとくにつけ少をもしかけ置候へはあま酒になりていつ迄も御さ候 大角豆の出立に漬置候てよく候〔合類日用料理抄〕卷三 漬さゝげの方)

(20) 一 鮭三枚におろし一日一夜塩おし仕翌日鮭に漬置候 右の塩水にて能洗上白米常の食より強めに仕米五升到柏老升二合の積にまぜ合魚のすれ合不申候様に食沢山に漬申候〔合類日用料理抄〕卷四 仙台流鮭之鮓)

一 寒の内に新敷鮭を喰て見和なるを漬申候 身鮭は手の平ほどづゝに切皮は四五寸四方程に成とも夫より細成とも切いかにも塩を沢山にすれあはぬやうに鮭を漬申すごとくおしつけふたの上に押置申候 身と皮と別の桶に漬申候〔合類日用料理抄〕卷四 鮭の塩漬)

2-4 〔合類日用料理抄〕のヒタス、ツケルの例の考察をまとめておく。

ヒタス① 容器の中の液体に入れる。

水分を含ませて材料を「もどす」。

用例(2)から(6)

ヒタス② 容器の中の液体に入れる。

水分を含ませて材料に味を付ける。

用例(7)(8)

ツケル① 容器の中の液体に入れる。

水分を含ませて材料を「もどす」。

用例(9)から(16)

ツケル② 容器の中の液体に入れる。

液体に材料の成分を抽出させる。

用例(17)

ツケル③ 容器の中の固体に入れる。

材料に味を付けて保存する。

用例(19)から(21)

(18)の例は、ツケル①②③の意味特徴を持っていると解釈できる。

ヒタスとツケルは、容器の中に用意された材料の中に、別の材料を入れるという点が共通である。そして、入れた材料を「もどす」という点において、ヒタスとツケルは意

味領域が重なっている。

三、十八世紀の料理書に おけるヒタスとツケル

3-1 十八世紀のヒタス、ツケルについて享保十五（一七三〇）年刊『料理綱目調味抄』を中心に、寛延三（一七五〇）年刊『料理山海郷』、宝暦十四（一七六四）年刊『料理珍味集』、明和九（一七七二）年刊『普茶料理抄』の例を見てゆく。まずヒタスの例から挙げる。

先のヒタス①に当たる例は、十七世紀と同様である。⁽²²⁾がその例である。

⁽²²⁾ 辛皮（むしか） 山椒皮一夜水にひたして苦み去木口に刻こんぶ刻当分にして酒漿にて久しく煮つめ胡麻をふる（『料理綱目調味抄』第三巻 辛皮）

ヒタス②に当たる例も、十七世紀と同様であるが、十八世紀の料理書では、ヒタス②に醬油を使う例がしばしば見られるようになるのが注目される。

⁽²³⁾ は酢に入れて味をつける例である。

⁽²³⁾ ○水鱈の事 具を酢と塩にひたし すこし塩からくい

たし 青かやの苞に随分しつかりとつゝみ 井戸に宵より中に釣置 出す時分に錫皿にても何にても水たつふりと溜め出す (『普茶料理抄』)

(24) (25) (26) は醬油に入れる例である。

(24) 雁鳧 板焼ハうすく大平に造り漿に浸し板の上にのせ

焼いたともに引もよし (『料理綱目調味抄』第二卷)

(25) 牛蒡 扣牛蒡ハふときハ悪しいかにもざつと茹て水に

ひやし丸ながら生ノ牛蒡にて扣キ五六分に切ごま漿に

一兩日ひたし置べし 又如^や有^あ茹五六分に切温成を器

に入酒をそゝぎてひたとふりたるもよし (『料理綱目

調味抄』第二卷)

(26) 酒浸焼 むしがれい厚さ一分にこぐちよりきり酒にひ

たしおきてやくなり (『料理山海郷』巻五)

このように、十八世紀のヒタスは、調理操作の点では、

前世紀と大きな変化が見られない。

3-1-2 ツケルの例を見してみる。ツケル①の例も前世紀と

同様見られる。(27)から(31)の

(27) 鰯 干魚にして筋と云 水に漬けづりて酒びてに用

(『料理綱目調味抄』第四卷)

(28) 天王寺錦洞……惣して干乾たる品はすゝぐか又は水に

近世料理書におけるヒタスとツケルをめぐって

漬るか湯煮などすれば堅し只其まゝ煮湯へ漬ればしばらくの内にやはらぐ也 (『料理珍味集』巻二)

ツケル②の例としては、

(29) 蘇子酒 酒壺升にしその実合いりて布の袋に入れ酒

の中へ漬置三日後取出し用 (『料理山海郷』巻五)

(30) 冬の内白梅の数百ばかり水に漬一夜をきて内の匂ひを

取去葩ばかり輕き酒に漬をき酒壺升に花百雪少し入れ

霜月中旬に仕込たる酒正月元日よりつかふつもりなり

出し候節は越て用ゆ (『料理珍味集』巻一 白梅酒)

(31) 白魚かまほこ 白魚ちりなきやうにすゝきて魚壺升に

水一升入れてあさより漬置夕に至て水にこるそのにごりたる水を鍋にて煎し詰めればかまほこに成すくひて

くずあんをかけすりわさひ人数次第 (『料理山海郷』

巻三)

のような例が見られた。

また、十八世紀の料理書では、二章で挙げた(18)のような、

材料を液体に入れて味をつけ、保存も兼ねるようなツケル

の例がしばしば見られるようになる。次の

(32) 生子久敷持法 生子柚の酢に漬をけば廿日はかり持也

(『料理珍味集』巻三)

(33) 凝餅こてい 奥州二本松より来小ク切吸物によし梅ほし加夏の茶請に砂糖水に漬冷して用〔料理綱目調味抄』第三卷〕

(34) 三盃漬さんぱいづき 酢三酒二醬油一三色合すいみて鱸身計さいに切しほにまぶし漬るすゞきは油氣多く酢に合かぬる又漬り過ればかたく成能々心得べし併漬る物は好に任すべし〔料理珍味集』卷三〕

のような例である。

次にツケル③のような、固体に入れる例を挙げる。

(35) 鮓すし 鯛 鱈 鯔 鱒 鰯 鯉 鰻 此分 身取も又平 鮓 ます 鮓 しいら 鯉 鰻 此分 身取も又平

につくり こけら鮓すしにも 鮓 鮓 わた かます はへ いろこ かいかハ 此類ハ丸ずし此類河辺にて鮓すしをそのまゝ漬れハ骨柔か也 鮓一夜塩して其塩を洗又めしに塩加減して腹にこめ脇に詰て漬るを生ずしと云 鮓鮓骨をぬくへし 鮓ハ七寸計成を骨をぬき能洗古酒にたふくと漬一夜して上魚にこめ……(略)〔料理綱目調味抄』第三卷)

(38) 鱒こけら 魚ハ右に記す 早鮓は飯に酢少灌取合(中略)

一書雉子身を平に造り一夜塩して鮓に漬ル〔料理綱

目調味抄』第三卷)

(37) 鮓の鮓 鮓のすしほねぬき皮引にして腹へ粟をむしほを合入て漬る外はふりめしなり又さはすしに漬て三枚におろしかわをひきたゝみて用るもよし〔料理山海郷』卷五)

以上は鮓を作る例である。

(38) 鮮鳥 一書生鳥にて六月迄持やう毛を取肉をよくあらひ水氣なき様にして味噌に漬入用の時みそ氣を出し用ゆ〔料理綱目調味抄』第三卷)

(39) ③は味噌に入れる例である。次の(39)は、大根を塩と糠に入れた漬け物である。

(39) 角山漬 大こんあらひ水氣をたらしすぐに漬る大こんを漬しほをふり糠をふり藁を一へんおき其上へ又右のことく段々つけておもしろをかけるなり〔料理山海郷』卷三)

(40) 南蛮漬 鯛を一夜前日よりぬかみそにくさみを切て漬をき出す前に洗て焼くなり〔普茶料理抄』

(40) では糠味噌に材料を入れている。

3-3 十八世紀のヒタスとツケルについてまとめる。

ヒタス① 容器の中の液体に入れる。

水分を含ませて材料を「もどす」。

用例 ㉒

ヒタス② 容器の中の液体に入れる。

水分を含ませて材料に味を付ける。

用例 ㉓ から ㉔

ツケル① 容器の中の液体に入れる。

水分を含ませて材料を「もどす」。

用例 ㉕ ㉖

ツケル② 容器の中の液体に入れる。

液体に材料の成分を抽出させる

用例 ㉗ から ㉘

ツケル③ 容器の中の固体に入れる。

材料に味を付けて保存する。

用例 ㉙ から ㉚

そして、この期の料理書では㉓ ㉔ ㉕ のような、液体に入

れて保存や味付けをするツケルが目立つようになる。これ

を、

ツケル A

としておく。料理法に何らかの変化が起こったことが考えられる。

近世料理書におけるヒタスとツケルをめぐって

四、十九世紀前半の料理書に おけるヒタスとツケル

4-1 十九世紀前半の料理書として、ヒタスとツケルの例を見る。享和三（一八〇三）年刊『素人庖丁 初編』、文化二（一八〇五）年刊『素人庖丁 二編』、文政三（一八二〇）年刊の『素人庖丁 三編』の例を見る。まず、ヒタスの例から見てみる。

ヒタス①の例としては㉔が挙げられる。

㉔ 先粟をよく洗ひ水にひたし置き 投七八寸位の鯛を水
あらひし 背より開き骨をぬき去り 右の粟に塩少し
交合し魚の中へこみて蒸（『素人庖丁 初編』粟蒸鯛）
このようなヒタスの例に対して、十九世紀前半ではヒタ
ス②の例が豊富になる。

次に挙げるのは酢にヒタス例である。

㉚ 鱧のかわ鉄砲和 此仕やうははむのかわの背のひれ
をよくとり 大きくば立に二つに渡し小ならば其儘に
て小口より細切にし 塩すこしまふし 生酢に暫クひ
たし置き 授 大こんけつりて めうがたけ うと 瓜

のるいにて常のごとくとうがらし酢味噌 からし酢味噌の類にて出すべし 小ぼねも舌に障事なし (『素人庖丁 初編』)

(43)

同(このしろ) 雪花菜鮓 常のごとく水あらひして

中ぼねをとり塩をすこしあて置き 暫してよき酢二ひたし 扱豆腐のからに醬油にて味を付よく煮 右の酢に浸したる魚を取出し 布巾にてよくぬぐひ肉中へかの豆腐のからを込入よき重しにて押事二時ばかり小口切にして出すへし (『素人庖丁 初編』)

(44)

○別製酢章魚 常のごとく湯煮たるたこを立作りにつく 随分細くして よく水気を去り ふきんにて水気をとる 能酢に しやうゆを合し 四五へんもかへてひたし 幾たびも手にてよくもみ 扱よくしほりそのまゝ鉢へ入れ せうがのせんをうへに置いて出すなり 酢をためるに及はず (『素人庖丁 初編』)

最初に挙げた、

(1)

酢にとがらしをざく／＼切て漬置きすいのうのるいにてこし 右のしほりたるたこ 此酢にひたし よくしほり 其儘出すもよし (『素人庖丁 初編』)

も、この例である。

次は味噌汁に入れる例である。

(45)

味噌汁をかつをの出しにてよきかげんに仕かけよくにへたちし時はむの皮を頭ともにこまかに刻みすいのふ(中略) に入右のみそ汁の中へ浸しすり木にてすれば骨はみなすいのふにのこり刻すり流しの汁になるなり (『素人庖丁 初編』同摺ながし)

十九世紀前半のヒタスでも、前世紀同様にヒタス②の増加が注目される。

412 ツケルの例をしてみる。

(46) はツケル①の例である。

(46) 新子のよきものを水にさらし扱塩すこし入てもみあらひ水気をよく去暫く酒に漬置て取上げよくしほり黒こますみそをこしらへあへて出すに とうがらしみそさんせうみそ みつはその類にてあへてもよし (『素人庖丁 初編』数の子黒和)

(47) はツケル③の例である。

(47) 是もへちまの三四寸計のものを古いへのぬかみそに漬る 少しなれたるがよし (『素人庖丁 三編』同 漬) 此仕やう魚の両肉をおろし程よく切て塩を少々慶にま

ぶし置扱かうじ五合に塩三四合の分りやうを以て塩湯を焚てよく寒し其中へかうじ切肉とも一所に漬置冬ならば土中へ壺杯に入埋置事十四五日程立て出し遣ふべし（『素人庖丁 二編』粧切漬）

(48)の「魚」は、まなかつおである。

ところで、『素人庖丁』の初編より三編では、ツケル②が見られない。それと入れ替わるように、(48)のようなツケルAの用例がしばしば見られるようになる。ツケル②がなくなったのではなく、『素人庖丁』が、ツケル②のような例を取り上げなくなったからであると考えられるだろう。

(49) ……扱割ねぎをさつと湯煮し 木くらげ 大こんと

がらし 三品ひとつ二難波酢に漬……（『素人庖丁 初編』同（このしろ）阿蘭陀漬）

(50) 酢にとがらしをざく／＼切て漬置きすいのうのるいに

てこし 右のしほりたるたこ 此酢にひたし よくし

ほり 其儘出すもよし（『素人庖丁 初編』）

(49)(50)では、材料を酢に入れることで味をつけている。

(51) かうじと醤油と合し其中二漬五六日も過て遣ふもよし

（『素人庖丁 初編』同三盃漬）

この例で、ツケルものは「このしろ」である。

近世料理書におけるヒタスとツケルをめぐって

(52) ……右三品を生醤油に酒すこし入一所に漬置たいてい

味の和したる時別の鉢へ取合汁も溜て出すべし（『素人庖丁 二編』同三ツ輪漬け）

右の三品は、大根と柚子と唐辛子である。

(53) 是も前のごとく裂て一遍醬ゆ付やきにして飯のかげん

常のごとく合してすしに漬る也 うなぎのすしよりは

味尤美なり（『素人庖丁 二編』すし）

右は「穴子」である。(51)(52)(53)では、材料を醤油に入れる

ことで下味をつけ、それからさらに調理している。

次に、材料を味噌に入れる例をしてみる。ツケル③に当たる。

(54) 是は魚の随分大なるを程よく切て白みそ二漬おき焼て

出すべし 甚美味なり又三まいにおろし漬置作り遣ふ

もよし（『素人庖丁 二編』味噌漬）

右は太刀魚を味噌に入れている。

(55) 是も魚の大小にかぎらず水あらひよくし腹骨をとり塩

すこし当て置其後水気なきやうにして白みそに漬置尤

よし（『素人庖丁 二編』味噌漬）

右は、材料は、魚のたなごである。

4-4 以上、見たように、十九世紀のツケルでは、前世

紀に増加してきたツケルA、すなわち液体に入れて保存や味付けをする例が目立つようになるのである。十九世紀前半の料理書におけるヒタスとツケルの状況は、前の時代と大きく変わらない。しかし、ツケルAの増加は注目される。

五、おわりに

本稿では、近世料理書における加熱調理操作語彙以外の調理操作語彙の研究の例としてヒタスとツケルを考察した。その結果、ヒタスとツケルの基本的な操作は十七世紀前半の料理書で成立しているが、時代が下るにしたがって、調理操作に変化があった。その背景には、調味料等も含めた料理法の変化があったのであろう。

料理に関する語彙の研究は食文化と密接に関連する。そのような意味で、語彙と文化の歴史を考えるのに有用であると考えるのである。

注

- (1) 余田 (一九八九、(一九九三b)、(一九九五)、(一九九七)、(二〇〇一)、(二〇〇五)、(二〇〇六)、(二〇〇八a)、

(二〇〇八b) 参照。

(2) 伊藤幸一、國廣哲彌、柴田武、平澤洋一を参照のこと。

(3) 久木久美子 新田陽子 喜多野宣子 (二〇一一) 『Aはじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩ 調理学 おいしく安全に調理をおこなうための科学の基礎知識』(化学同人) 3章。

(4) 非加熱調理操作として「計量、測定(はかる)」「洗浄(洗う)」「浸漬(浸す、漬ける、もどす)」「切碎(切る、刻む、皮をむく)」「粉碎、磨碎(つぶす、裏ごす、おろす、する)」「混合、攪拌、混捏(まぜる、練る、捏ねる、加える、泡立てる)」「圧搾、ろ過(押す、絞る、握る、こす)」「冷却、凍結(冷ます、冷やす、凍らす)」「解凍(凍らせ、とかす)」を挙げている。() 内に、具体的な操作を示した。

参考文献

- 伊藤幸一 (一九七五) 「料理の体系ー日本の料理体系の意味論的考察をもとにー」『東京工業大学人文論叢』(一)
 (一九七六) 「日本の加熱料理語彙の認識体系ー心理学的考察をもとにしてー」『東京工業大学人文論叢』(二)
 (一九七七) 「日本の加熱料理語彙に関する認識度ー小・中学生の場合ー」『東京工業大学人文論叢』(三)
 (一九七九) 「現代日本語における基礎加熱料理語彙

の構造的意味分析試論」(「国学院大学紀要」一七)

國廣哲彌 (一九七〇)『意味の諸相』(三省堂)

(一九八二)『意味論の方法』(大修館書店)

柴田 武 (一九八三)「言語から見た食」(『食のことは』ドメ

ス出版『語彙論の方法』に再録)

(一九八八)『語彙論の方法』(三省堂)

(一九九六)『調理のタミノロジー』(大塚滋・川端

晶子編著『21世紀の調理学・調理文化学』建帛社)

平澤洋一 (一九八五)『意味の世界と日本語』(桜楓社)

余田弘実 (一九八九)『近世料理書における“いる”と“いた

める”』(「国語語彙史の研究」十 和泉書院)

(一九九〇)『近世料理書における方言語形の東西対

立について』(『待兼山論叢』二四 大阪大学文学会)

(一九九三a)『さしみ(特集 近・現代語の語源)』

(「日本語学」二二・七 明治書院)

(一九九三b)『近世料理書における“せんじる”の

意味領域をめぐって』(「国語語彙史の研究」十三 和

泉書院)

(一九九五)『江戸時代の加熱調理語彙に関する報告―

料理書を資料として―』(『研究集録』二八 兵庫女子

短期大学)

(一九九七)『加熱調理操作を表わす複合動詞に関する

報告―江戸時代料理書を資料として―』(『西山学报』

四五)

(二〇〇一)『近世料理書における“さる”の意味領

域』(「前田富祺先生退官記念論集 日本語日本文学の

研究」)

(二〇〇二)『江戸時代の料理書における加熱調理操

作語彙の体系について』(近代語研究会編『日本近代

語研究』三 ひつじ書房)

(二〇〇五)『料理物語』におけるニルとセンジルを

めぐって』(「滋賀大國文」四三)

(二〇〇六)『近世料理書における「煮る」意味のタ

クをめぐって』(「関山和夫博士喜寿記念論集 仏教

文学 芸能」)

(二〇〇八a)『近世料理書におけるイリツケルにつ

いて』(「神女大國文」一九)

(二〇〇八b)『近世料理書におけるセンジルについ

て―「料理物語」を資料として―』(『西山学苑研究紀要』

三) (本学特任教授)