

近世料理書におけるニシメルとニツケルをめぐって

余 田 弘 実

一、はじめに

筆者は、語彙の体系とその歴史的变化について関心を持ち、近世料理書を資料として加熱調理操作を表す語彙を考察してきた。近世料理書における加熱調理操作語彙の単純語の語彙体系は、余田（二〇〇二）でその概略をほぼ明らかにできたかと思う。

ところで余田（二〇〇二）では言及するだけの用意がななく取り上げることができなかったのであるが、加熱調理操作語彙は単純語のみではない。複合動詞もある。加熱調理操作語彙の体系を考えるためには、加熱調理操作を表す複合動詞も考察する必要がある。余田（一九九三）ではセンジルを中心にニダス、ニツメルの体系を考えたが、複合動

詞については十分な考察をすることがなかった。余田（一九九七）では、近世料理書における加熱調理操作を表す複合動詞にはどのようなものがあるのかを報告した。余田（二〇〇八）でもイリツケルについて取り上げた。しかしそれ以来、加熱調理操作を表す複合動詞の考察についての研究を進めていない。

本稿では、加熱調理操作を表す複合動詞の研究を、さらに進めるべく、ニシメルとニツケルを考察することにする。以下では、ニシメル、ニツケルのように現代語の語形で代表させて片仮名で記すことで加熱調理操作語彙を表すことにする。

二、ニシメルとニツケル

加熱調理操作を表す複合動詞のうち、ニシメルとニツケルを取り上げるのは、余田（二〇〇二）で述べたように、近世料理書において、ニシメル、ニツケルの前項となるニルがアゲル、ムス、ヤクとともに加熱調理操作の体系の中で最も基本的な位置を占めるためである。ニルは、

○ 午房寒氣の節外へ出し置は凍るをにへ湯へ入れ煮る

（『料理珍味集』巻五 敲午房）

のように、味付けを伴わないでユデルという加熱調理操作を表す場合もあるが、一般的には、

○ さて酢と醬油と合。鍋に入て。よくたゝせ。右の午旁等を入て。すこし煮なり。（『和漢精進料理抄』巻之上 酢菜）

○ 酒鍋にて酒気なきほどに煮玉子をゆるくときくずをすこしいれかきまはし煮てとろりとして鱒鱒などへかける（『料理山海郷』寛延三年 一七五〇）巻き一 玉子いり酒）

のように、食物素材に味を付けることを伴っている。ゆえ

にニルを前項に持つ複合動詞のうちニツケルとニシメルを取り上げることにした。『日本国語大辞典・第二版』でニツケルを見てみると、

食物をよく汁がしみこむまで煮る。十分に煮る。煮しめる。

と記述され、『西洋道中膝栗毛』『微光』の近代の用例が挙げられている。次章で挙げるようにニツケルは近世料理書に遡って用例が見られる。ニシメルは、意味の記述①に、食物などをよく煮て、醬油（しょうゆ）などの汁をしみ込ませる。

とあり、用例として『慶長見聞集』『醒睡笑』『貞操婦女八賢誌』『新浦島』が挙げられている。ニシメルは、近世から近代の用例が挙げられている。『日本国語大辞典・第二版』から、ニシメルとニツケルの意味は、用例の時代に差があるが、近世料理書のニルが食物に味を付ける意味もあることを考えあわせて「食物を十分に煮て味をしみ込ませる」が抽出できる。次章で近世料理書の用例を検討するまで、ニツケル、ニシメルの共通の意味をこのように仮定しておく。

三、『年中番菜録』における

ニシメルとニツケル

余田（一九九七）で加熱調理操作を表す複合語を調査した際、ニツケルとニシメルという意味がよく似た語が同時に見られた近世の料理書は、享和三年（一八〇三）の『新撰庖丁梯』と文化三年（一八〇六）の『会席料理細工庖丁』、嘉永二年（一八四九）の『年中番菜録』、文久三年（一八六三）の『四季献立会席料理秘囊抄』の四書であった。しかし、今回新たに調査し直してみると、『新撰庖丁梯』のニシメは動詞ではなく加熱料理操作の名称を示すニシメとして、料理法を記した名詞に解釈した方が妥当と考えられ、『会席料理細工庖丁』のニシメも『新撰庖丁梯』と同様、『四季献立会席料理秘囊抄』のニツメも動詞としてではなくニツメとして名詞に解釈した方が妥当と思われる例ばかりであった。結局のところニシメルとニツケルの両方の例が見られる料理書は『年中番菜録』だけであった。そこで本稿では、まず『年中番菜録』のニシメルとニツケルを考察することにする。

近世料理書におけるニシメルとニツケルをめぐって

『年中番菜録』は大坂で出版された料理書である。序に「或とき烟りたつ民家の食事に閑東にてはそう菜と称し、関西にて雑用ものと唱る献立の数々ををかき集めて年中番菜録〈略〉」とあるように、確かに、東の方言語形に対する西の方言語形が目立つ料理書である。^①

ところで、方言書の『浪花の聞書』は「たく煮也」と記されていることが知られているが、ニル／タクの東西対立については上方の近世料理書でも、タクではなくニルが優勢の場合が多い。^② 上方の料理書でも、文章語としてはタクよりもニルの方がふさわしいと認識されていたと考えられる。^③

まず、ニツケル、ニシメルの前項となっている単純語のニルを『年中番菜録』で見ると用例は四例であった。一方『浪花聞書』が大坂の方言として挙げるタクは一〇例であった。『年中番菜録』のニルとタクはニルが優勢な近世料理書一般的傾向とは異なる様相を呈している。^④ まずニルの例を挙げる。

- (1) 汁とおなじやうなり はまくりは何にても手かずいらすしてよきものなり〈中略〉すべて煮すぎざるよし
- (1) の例のニルは、現代語においても近世料理書にお

いても、一般的な煮るの操作であると解せるものであらう。⁽⁵⁾ ここには挙げなかったニルの他の三例も同様に解せるものである。

タクの例としては、

(2) 味噌汁はよくたきたるよし すまし汁はさらりとた

きたるよし

(3) 身しづめ たしにてたくは上品也

などが挙げられる。(2)(3)のタクは、ニルの方言語形でニルとほぼ同じ加熱調理操作であらう。

(1)(2)(3)の例から、『年中番菜録』ではニルとタクがほぼ同じ加熱調理操作を指していることを確認しておく。そして、タクの例がニルの例の約二倍であることも再び確かめておく。

次に、ニル、タクを前項に持つ複合動詞の例を見てみる。単純語において、タクがニルと同じように使用され、タクがニルに対して優勢であるのならば、タクを前項に持つ複合動詞が多く見られても構わないように感じられるのであるが、『年中番菜録』で見られたタクの複合動詞はタキアワセルのみで、用例は一〇例であった。

(4) ふきばかりにしめることあり 焼とうふなたき合

せる事あり

(5) 汁 かぶら菜おなし事なり 油あげとたき合せてよし

のような例である。(4)(5)のタキアワセルは、別の食材と一緒に煮ることを意味する加熱調理操作である。前章で仮定したニツメル、ニツケルで仮定した「食物を十分に煮て味をしみ込ませる」というような意味ではない。先に挙げた(1)(2)(3)の例や、『浪花の聞書』の「たく煮也」から、上方においてニルとタクはほぼ同じ加熱調理操作を指しているように考えられるが、ニル、タクを前項に持つ複合動詞については、異なった様相が見られるように思われる。ちなみに、余田(一九九七)において、近世料理書における加熱調理操作を表す複合動詞を調査した際、タキアワセルが見られたのは『年中番菜録』だけであった。タキアワセルは、近世料理書の中でも、かなり特殊な複合動詞だと言えるであらう。現代語では、タキアワセという名詞が『日本国語大辞典・第二版』に立項されているが、タキアワセルという動詞は立項されていない。タキアワセルは、京都出身の筆者にとってはあまり違和感のない語であるが、動詞としては、近世料理書でも現代語でも一般的

ではないと言えそうである。

タクの複合動詞はタキアワセルだけで「食物を十分に煮て味をしみ込ませる」意味と仮定したような語がないのに対し、ニルの複合動詞のニシメルとニツケルは、ニシメルが二八例、ニツケルが三例見られ、用例数にかなりの差があった。

ニツケルの三例をすべて挙げる。

(6) (こんぶを) 青魚と取合せ煮^{につけ}付るもよし

(7) (あかゑ) 油にていためても又そのまゝにてもねぎ取合せすつぽんもどきにすべし まづ酒と水とにへたゝせその中へさかなをいれしばらく煮^につけよき時^じ分に醬油をいれかげんすべし〈以下略〉

(8) (烏賊) 菜大^{いか}こんなすびなど取合て煮^{につけ}けるよし
〈略〉

以上の三例のうち、特に(七)からはニツケルの加熱調理操作の一端が浮かび上がる。醬油のような味付けをする調味料は記されていないが「酒と水とにへたゝせ」でその中で「しばらく」ニツケルのであるから、味は十分にしみ込むであろう。

次にニシメルの例を見てみる。

近世料理書におけるニシメルとニツケルをめぐって

(9) (干菜) 油揚^{あぶら}に鮎^{あゆ}など取合にしめるすこし汁あるもよし 油をすこしいれて汁なきやうにしめ向^{むこふ}へつけてもよし〈略〉

よし

(10) (ひじき) 油あげほそぎり又こんにやくなど取合にしめてよし 油すこしいれにしめてもよし 白あへにもすべし上品なり

(11) (焼豆腐) 味噌^{みそ}かけ又しるためてにしめてもよし 上品なり 浅草のり花かつをかくるときは客用なり

(12) (こんにやく) 味噌あへしらあへ又からりとにしまるもよし いづれも御客二出してよし酒のさかなにもなるべし

(13) (網^{あみ}ぎこ) よくくえりてほこりをさりなべにて一度^{いちど}からいりをして水けをとり酒しほ醬油にてにしめる酒のさかなにはむめほしいれたるもよし

(9) のニシメルでは汁気があってもなくても構わないが、油を調味に使っているのが注目される。油を入れると味が濃厚になる。(10) も同様に油を入れている。ニシメルという加熱調理操作は味を十分に付ける操作であると考えられる。(12) の例では調味料は書かれていないが、調味料が「味噌あへしらあへ又からりとにしまるもよし」

のように、「味噌あへ」と豆腐をすり潰して作る「しらあへ」に対して「又からりとしめ」ることができる調味料は醤油ではないかと思われる。(13)では、雑魚を水分を取り除くために煎っている。水分を取り除くことにより調味料の「酒しほ醤油」の味は小魚によくしみ込むと思われる。(9)から(13)の例より、ニシメルは味を十分しみ込ませるように煮る加熱調理操作だと考えてもよいだろう。前章で「食物を十分に煮て味をしみ込ませる」と仮定した共通の意味は間違っていないと思われる。

では、『年中番菜録』におけるニツケルとニツメルには用例数以外に違いはあるのだろうか。

ニツメルの用例である(6)(7)(8)で、ニツメていた食物素材は(6)昆布を鰯と、(7)赤鯿、(8)烏賊と大根である。それに対してニシメルの用例(9)(10)(11)(12)(13)は(9)菜に油揚げ・鮎、(10)ひじきに油揚げ、(11)豆腐、(12)こんにゃく、(13)雑魚である。ここで挙げた用例では、ニツメルが魚類に偏り、ニシメルは(13)のように魚類の場合もあるが、ニツメルよりはあっさりしたもの、精進物に偏るように見える。『年中番菜録』の、ここで挙げた例以外のニシメル(二二例)の対象の主

となる食物素材は、

野菜類	一五例	海藻類	三例
おから	一例	魚貝類	三例

であり魚類以外が多数であった。

以上の結果から『年中番菜録』におけるニツメルとニシメルは、「食物を十分に煮て味をしみ込ませる」点では共通であるが、加熱調理操作の対象となる食物素材の種類が異なる傾向にあることがわかる。ニシメルは野菜・海藻・おから類がかなりの部分を占める。

四、ニシメルからニツケルへ

二章で見た『日本国語大辞典』ではニシメルの例は近世初期から見られたのに対して、ニツメルの例は近代からであった。前章で述べたように、ニシメルもニツケルも近世の料理書の『年中番菜録』で使用されているが、両方とも使用されているのは『年中番菜録』だけであった。では、ニシメルとニツケルの使用には、近世の料理書でも時代の

油少し加へ煮しめつゞく切にして……〔略〕〔歌仙の組糸〕

(17) 松茸^{まつたけ}つばみ虫^{むし}なきを能^よそうちして笠^{かさ}とも生醬油にてにしめ干生乾^{はしなまほき}は切てさかなに用ゆ又塩出し吸ものに

よし〔料理珍味集〕卷之二

(18) 柚^ゆ二つ割種^{わりたね}ばかり去肉^{にく}は其まゝをきみそに砂糖^{さとう}すこし入れ詰^{つめ}て編^{あみ}がさのごとくくゝり醬油にて煮染納置初夏に用ゆ〔料理珍味集〕卷之四

(19) とうふを三ツか四ツに切て紙^{かみ}によくつゝみて木灰^{きは}にうづみ一夜^{いちや}おくべし〔中略〕又取肴^{とりきや}には煮^にしめてよし

〔四季献立会席料理秘囊抄〕

(14) (16) (17) (18) の例から、醬油でニシメているのがわかる。(15) (19) の例では、ニシメている調味料が不明であるが、醬油であると思つてよいと思われる。また (16) の「たこを水と酒にてよく和らかに煮て醬油少し加へ煮しめ」からはニルとニシメルの違いがわかる。「たこを水と酒にてよく和らかに煮て」は一章で挙げた『料理珍味集』のようなユデルに近いニルである。そのニルに対して醬油を加えて味付けを行っている。ニシメル対象となる食品素材は、(14) 黒豆・種子、(15) 湯葉 (16) 蛸、(17) 松茸、

(18) 柚子、(19) 豆腐である。やはり野菜のような、いわゆる精進物が中心のようだが、(16) 蛸のような魚介類も対象としている。例えば『料理珍味集』のニシメル対象になる食品素材を見てみると、

野菜類 六例 豆腐 二例 蛤 二例

の計一〇例であつた。この中には先に挙げた (17) 松茸、(18) 柚子も含んでいる。ニシメルの対象は魚介類以外が多いように思われる。

次にニツケルの例を見てみる。

(20) 大まきれんこんにははすのねの四方をすへかたるほどきどりて去何本^{よせ}も寄^よひらがんひやうにてくずの粉ふりながらまき付て酒しやうゆにて煮つけ大ばすに切るなり〔料理早指南初編〕

(21) 鱈^{たら}さいの目に切酒^{きりさけ}にてよく煮^にこぼし又酒と醬油^{しょうゆ}にて煮つけ胡麻^{ごま}あぶらすこし落^{おと}し干ざんしやうの粉^こふる

〔料理早指南二編〕

(22) (干ふぐ) तरीかはこまかにきりみりん酒^{しゅ}としやうゆにて煮つけて梅^{うめ}がゝにかきませる〔料理早指南三

編

(23) (あかゑ) 常のごとくよく洗あひ小角にきり さんせうせうゆに酒しほ沢山たくさんに入 よくにかへし 其所へ右の切肉にくを入煮付けて出すべし (『素人庖丁初編』)

(24) (くわる) 是も大小にかぎらず上うへのはかま芽めかぶともよくとり其儘生そのままにて醬油酒等分しょうゆさけうぶんにて汁なきやうになるまで煮付につけべし (『素人庖丁二編』)

(25) 煮ぬきして 玉子煮付 皮をとり酒と醬ゆにて煮付けひしき (『会席料理細工庖丁』)

右の(19)から(24)の例のニツケルは調味料に醬油を使っており、特に(23)はどのように加熱調理操作するのかがよくわかる。「醬油酒等分しょうゆさけうぶんにて汁なきやうになるまで煮付につけべし」なのだから、ニツケルことの対象である慈姑には十分味がしみ込むであろう。ニツケル対象となる食物素材は(24)慈姑の他に、(20)蓮根、(21)鰯、(22)干ふぐ、(23)赤鰻、(25)玉子である。慈姑や蓮根のような根菜も対象とはなっているが、ニシメルとは少々異なっているようにも見える。例えば『料理早指南初編』『同一編』『同三編』のニツケルの対象となっている食品素材を見てみると、

蓮根 一例 おから 一例 魚類四例

である。この中には先の(20)蓮根、(21)鰯、(22)干しふぐも含む。同様に『素人庖丁初編』『同一編』では、(23)赤鰻、(24)慈姑の他に鰯を対象としている例があった。ニツケルもニシメルと同様に、野菜類やおからにも使われているが、ニシメルよりは魚類に使われる場合が多い。

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の体系をより深く記述することを念頭に置いてニルを前項にする複合動詞ニシメルとニツケルを取り上げた。二章で述べたように、ニルには、食物素材を液体の中に入れて加熱することと味を付けるという側面がある。ニシメル、ニツケルは、どちらも「食物を十分に煮て味をしみ込ませる」という意味を含んでいるが、近世料理書では使用の時期に差があった。ニシメルがニツケルより先行しているのである。また、ニシメルとニツケルが加熱調理の対象とする食物素

材も、ニシメルが野菜等に傾いて煎るのに対して、ニツケルは魚類が多いことが指摘できる。対象とする食物素材の相違は、後項のニシメル、ニツケルの差が考えられる可能性もある。^⑦この点については今後考察して行くこととしたい。

また、ニシメル、ニツケルというニルを前項に持つ複合動詞は、ニルの、液体に食物素材を入れて加熱して味付けをするという面をより明確に示しているように思われる。すなわち、加熱調理操作を表す複合動詞を分析することで、その単純語——ここではニシメル、ニツケルの前項であるニル——の意味・用法の記述が補強できるのである。類義語の体系の記述はもっぱら関わりのある語動詞の比較対照を通して行われてきたが、単純語とその単純語を語構成要素として持つ語を比較対照することによって、その単純語の意味を記述する方法もあるように思われる。

付け加えて言うならば、筆者が近世料理書を資料として利用することで加熱調理操作の語彙体系を明らかにしようと考えた約三〇年前は、近世料理書が刊行されたばかりで、語彙史としての体系の変遷を明らかにすることを考えながらも、現代語の加熱調理操作語彙の体系との比較対照がせ

いぜいであった。が、最近になり近代料理書や研究書の刊行が相次いでいる。一方で、一九七〇～一九八〇年代あたりに盛んだった現代語の加熱調理操作語彙の体系の研究は滞っているように思われる。語彙史研究の方法も、食をめぐる状況の変化も目まぐるしい昨今、研究資料と方法をもう一度考える必要があると考えている。

注

- (1) 余田(一九九〇)を参照。
- (2) 余田(二〇〇六)を参照。
- (3) 余田(二〇〇六)を参照。
- (4) 余田(二〇〇六)を参照。なお余田(二〇〇六)ではタクを九例としたが、今回の調査では十例であった。ここに訂正する。
- (5) 余田(二〇〇二)参照。
- (6) この点については別稿を用意するつもりである。
- (7) 余田(二〇〇八)では、イリツケルと調味料の関わりを指摘した。ニツケルも併せて考える必要があると思われる。

参考文献

伊藤幸一(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）

余田弘実（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）

——（一九九三）「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―」（『西山学報』四五）

——（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 思文閣出版）

——（二〇〇八）「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）

【使用した資料】近世料理書はすべて、吉井始子編『翻刻江戸時代料理本集成』（臨川書店）所収本による。また、『浪花聞書』は『日本古典全集』を使用した。

（本学特任教授）