

# 書名から見た近世料理書と近代料理書

—「日本料理」「西洋料理」「支那料理」—

余 田 弘 実

## 一、はじめに

平成二五年「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された。以来「和食」が注目されている。しかし、熊倉功夫が

日本料理と和食について一言述べておきたい。日本料理も和食も、当然、文明開化の時代に西洋料理（洋食）が生まれた時、これに対してできた言葉で、日本料理は石井泰次郎の『日本料理法大全』（明治三二年）において一般化したものである。和食の初見はまだ見出せないが、さらに時代は下るであろう。しかし、日本料理といった時のイメージは、料理屋で提供される高級料理のイメージがあり、家庭食に重点を置いて日

本食文化の全体を見ようとすれば和食という言葉の方がふさわしい（Ⅱ和食と一汁三菜<sup>1</sup>）。

と述べておられるように、「和食」の初出例は筆者も未見である。また、「和食」と「日本料理」も近代以降に成立した語であることも氏の指摘通りであり、現代において「和食」と「日本料理」が指し示すイメージも異なるのも首肯するところである。

本稿では、近代料理書の書名と目次を資料として、現在「和食」で示されるものがどのように呼ばれていたのか、日本語学の立場から考えてみたい。

## 二、近世料理書における外国料理の書

平田（一九八五）は、近世に刊行された外国料理の書として次の書を挙げている。なお、角書は「」で示す。

和漢精進料理抄

八僊卓燕式記

〔新撰会席〕卓袱趣向帳

普茶料理抄

卓子式

清俗紀聞

料理料理早指南第三編「山家集」

『料理通』初・三・四編

新編異国料理

平田は外国料理の書の範囲を広めに設定しているようで、『清俗奇聞』を外国料理の書に分類するのは疑問である。以上のうち、題名から、純粹に外国料理の書と言えるのは『八僊卓燕式記』『新編異国料理』の二点だと思われる。また『和漢精進抄』は、料理を「唐」と「和」とに分けて「唐」で中国料理について記述しており、「卷煎」<sup>ケンシヤン</sup>「酢菜」<sup>ソサイ</sup>

「麻豆腐」<sup>マチウ</sup>など、興味深い漢字音が振り仮名として付されている。その他の料理書は、外国料理とともに日本の料理も記している。

また、刊本ではないが、幕末以降の写本と言われている東北大学附属図書館蔵には

南蛮料理書

という料理書も存在する。

ここで着目したいのは、近世の料理書では先の熊倉の指摘通り「西洋料理」という語は出て来ない。「支那料理」はもちろん、当然「日本料理」も使われない。『南蛮料理書』や『和漢精進料理抄』など、外国の地域を具体的に示しているものの、一方で『新編異国料理』のように、単に外国であることを示すだけの書名もある。「日本料理」「西洋料理」「支那料理」という語は、近代以降の用語であるう。

もう一点、注目しておきたいのは、外国料理の記述といわゆる日本の料理の記述が同一の料理書の中で混在している点である。例えば、豆腐を様々な料理法を記した『豆腐百珍』の続編の『豆腐百珍続編』には、

とうふを水けなしに塩をふりかけ暑の時分<sup>じぶん</sup>には三時<sup>さんじ</sup>

ばかり冬ならば温氣なる所に一昼夜をきつかみくづして油にて炒る(『豆腐百珍続編』六十四)

という記述は、日本に古くからある豆腐の調理法とは考えられない。中国料理の影響を受けているであろう。鎖国の中、外国料理の書の刊行は多くないとは言え、料理書の読者層は外国料理に関心を抱き、日本の料理を記述した書の中にも外国料理の調理法を取り入れていたのである。この姿勢は、現在の「和食」につながっていると考えられる。

### 三、近代料理書の書名における

#### 「日本料理」「西洋料理」「支那料理」

ここでは、近代に刊行された料理書のうち、書名に「日本料理」「西洋料理」「支那料理」が入っているものを見てみる。

「日本料理」は『日本国語大辞典第二版』によれば、一八八一年の『朝野新聞』五月二〇日に用例がある。支那料理も一八八九年の『風俗画報』一号飲食門に用例がある。

「西洋料理」は、一八七二―一八七三年の『安愚楽鍋』初編・開場に、

書名から見た近代料理書と近代料理書

そろく開化し西洋料理。その巧能も深見草。

とある。このように「日本料理」「西洋料理」「支那料理」の用例は、ほぼ同じ時期に見られるようになる。

近代の料理書を見てみる。江原絢子・東四柳祥子『近代料理書の世界』の巻末の「近代料理書目録」は、一八七〇年から一九三〇年の間に初版が刊行された料理書八一五点をその内容により分類し、刊行年順に示したものである。目録の構成は、

料理書の内容を下記一二分野に分類し、それぞれを初版の刊行年順に記した。ただし、西洋料理および中国料理の二つを扱った本の場合、主となる分野に分類したが、日本、西洋、中国の三種を含むものは、一般として分類した。

- ①一般
- ②西洋料理
- ③中国・台湾料理
- ④素材別料理
- ⑤飯・すし
- ⑥漬物
- ⑦菓子・パン
- ⑧行事・儀礼
- ⑨食事作法
- ⑩食事療法
- ⑪教科書
- ⑫食のエッセイ・小説類

である。本稿では、右の一二分類のうち「①一般」「②西洋料理書」「③中国・台湾料理」に分類された料理書の書名に「日本料理」「西洋料理」「支那料理」が使われているかを

一九二五年まで、つまり明治・大正の時代を取り上げることにする。調査の対象は国会図書館「近代デジタルライブラリー」の画像と『近代料理書集成』（クレス出版）に収録された料理書とした。対象となる料理書の点数は、全体で

①一般 二六〇点

②西洋料理 三四点

③中国・台湾料理 一点

である。これらのうち、書名に「日本料理」「西洋料理」「中国・台湾料理」が含まれているのは、

①一般 一点

②西洋料理 五八点

③中国・台湾料理 一〇点

であった。そのうち今回の調査で確認できたのは、

A 「日本料理」 四点

B 「西洋料理」 二六点

C 「支那料理」 四点

で、決して大きな数とは言えないが、「西洋料理」を書名に含む場合が多い。当時の傾向は示し得ると考える。

では、書名に「日本料理」「西洋料理」「支那料理」を含む

んだ料理書名を挙げて行く。書名の先頭に算用数字を付したものは『近代料理書集成』に収録されたもので、その巻数である。なお、私に角書等を変更したものがあ

A 「日本料理」

大正 三年（一九一四） 日本料理十二ヶ月

一二年（一九二二） 家庭日本料理

一二年（一九二三） 日本料理法大成

一四年（一九二五） 趣味と実用の日本料理

であった。「日本料理」は、「西洋料理」の用例が見られる『安愚楽鍋』と同時期の『朝野新聞』に、既に「日本料理」の用例が見られるのに、一九〇〇年代に入ってからわずか四点の料理書でしか見られなかった。

B 「西洋料理」

「西洋料理」が書名に入っているものは次のものがあ

た。

1 明治 五年（一八七二） 西洋料理指南 上下

1 西洋料理通 上下後

一三年（一八八〇） 手軽西洋料理法

一八年（一八八五） 手軽西洋料理

一九年（一八八六） 西洋料理法独案内

- 一九年（一八八六） 西洋飲食物製法  
 二六年（一八九三） 即席料理素人庖丁 附手軽西  
 洋料理 上下  
 二六年（一八九三） 即席料理素人庖丁 附手軽西  
 洋料理 上下  
 二七年（一八九四） 「独習」西洋料理法  
 二八年（一八九五） 「増補日用」西洋料理法  
 二九年（一八九六） 西洋料理法 附長崎料理法  
 （日用百科全書第十三編）  
 三五年（一九〇二） 「西洋料理」厨の友  
 三七年（一九〇四） 「常磐」西洋料理  
 三八年（一九〇五） 西洋料理二百種  
 三八年（一九〇五） 家庭西洋料理法  
 三九年（一九〇六） 「簡易」西洋料理独案内  
 四二年（一九〇九） 西洋料理法  
 四四年（一九一一） 西洋料理 附・作法と心得  
 四五年（一九一二） 西洋料理法大全  
 大正 二年（一九一四） 西洋料理  
 四年（一九一六） 「手軽に出来る」家庭西洋料  
 理

- 七年（一九一九） 家庭実用西洋料理法  
 一一年（一九二二） イーター・アンド・サーヴァー  
 一二年（一九二三） 「宇野」実用料理法 西洋料  
 理之部  
 一二年（一九二三） 実用西洋料理  
 一三年（一九二四） 滋味に富める家庭向西洋料理  
 一四年（一九二五） 実用西洋料理法  
 「西洋料理」は先に示した「安愚楽鍋」のように、近代  
 料理書では「日本料理」よりも、先んじて、盛んに使われ  
 ている。また、「手軽」「独案内」「即席」「素人」「簡易」  
 「手軽にできる」など、「西洋料理」が家庭に定着してきた  
 ことが表現の上から窺われる。  
 さらに、次のような、  
 2 明治三六年（一九〇三） 洋食のおけいこ  
 四四年（一九一一） 洋食の調理  
 大正一四年（一九二五） 速席家庭洋食の仕方・附・家  
 庭の心得  
 「洋食」という語が書名の中に見られるようになる。これ  
 も「西洋料理」の定着を示しているだろう。「日本料理」  
 が書名の中に出現するよりも先んじている点も興味深い。

『洋食のおけいこ』と同じ一九〇〇年代の一桁の時代には

三八年（一九〇五） 「欧米」料理法全書

四〇年（一九〇七） 「欧米」料理法全書

のように「欧米」を角書にした料理書が現れる。そして大正期になると「フランス」が書名に入った料理書も見られる。

大正一二年（一九二三） 仏蘭西料理全書

一四年（一九二四） 純粹フランス料理

である。

以上の点から、近代の料理書の関心の中心は「西洋料理」という語に向けられていたと言えよう。「日本料理」という語は「西洋料理」に対する概念として生じたように思われる。

### C 「支那料理」

次に「支那料理」を見てみる。

明治四二年（一九〇九） 「日本の家庭に應用したる」支那料理法

四五年（一九一二） 「実用家庭」支那料理法

大正一三年（一九二四） 家庭向の支那料理

7 一四年（一九二五） 手軽な総菜向 支那料理

「支那料理」も「日本料理」や「西洋料理」と同時期に用例が見られるものの、「日本料理」と同じような傾向を見せている。なお、『近代料理書集成』には、今回調査対象の下限とした一九二五年から一年後の中国・台湾料理書が収録されており、参考までに掲げておく。

7 大正一五年（一九二六） 素人出来る 支那料理（婦

人之友料理叢書3）

7 一五年（一九二六） 手軽に出来る 珍味支那料理

法

「支那料理」の書名も、「日本の家庭に應用したる」「実用家庭」「家庭向」「手軽」という表現が使われており「支那料理」の定着の様相がわかる。

## 四、近代料理書における和食

前章により「日本料理」の用例が多くないことが判明した。現在の「和食」のように、食欲に外国の素材、調理法も取り入れる料理書はなかったのだろうか。近代の料理書も近世の『和漢精進料理抄』と同様に同一の料理書の中に

日本と外国の料理を記述している。

明治一七年（一八八四） 「日本支那西洋」料理独案内

全 附 礼式及食事法

一七年（一八八四） 「日本西洋」料理指南 全

一名経済家必携

二〇年（一八八七） 「日本西洋支那」三風料理滋

味之饗宴

二二年（一八八九） 「和漢西洋」料理法自在（表

紙 日本支那西洋料理法 全）

6 二二年（一八八九） 和洋菓子製法独案内 附菓子

屋規則条例註釈

4 大正 四年（一九一五） 家庭和洋保健食料三食献立及

料理法

これは、先にも述べたような外国の素材・料理法も積極的に取り入れる現在の「和食」の姿勢と同じであろう。

次に、目次に目を向けてみる。『料理手引草』（明治三二年 一八九八・三）には「本邦料理」という語があり、現在の家庭での和食を指している。『「和洋」家庭料理法』（明治三七年 一九〇四）は「日本料理」を家庭料理としている。「日本料理」に対するイメージが異なっていたと

思われるのである。

## 五、おわりに

本稿では、明治、大正の料理書の題名から「日本料理」「西洋料理」「支那料理」という語について考察した。

その結果、近世料理書の国名・地域名が付けられた題名と近代料理書のそれらの題名は、国名・地域名が全く異なることを指摘した。そこに近世と近代の大きな違いが見られる。一方、食欲に外国の知識・料理法を取り入れて日本の料理にしてしまうところは、近世以来の流れであるとも考えられる。現代の「和食」は、そのような流れの上に成り立っているであろう。

「和食」のは初出例は未だ発見できていないが、「和食」という語が成立するには、「和」や「食」とが近代にどのような語と結びついたかを考慮することが必要である。「和洋」「和漢西洋」などの語が書名に入っていることから、「和食」という語の成立の基底は既に出来ていたと思われる。

注

- (1) 熊倉功夫(二〇一三)「和食：日本人の伝統的な食文化 (WEB版)」農林水産省ホームページ <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wasyoku.html>
- (2) 平田萬里夫(一九八五)「江戸時代における外国料理の書」〔論集 東アジアの食事文化〕平凡社)
- (3) 『牛店雑談安愚楽鍋用語索引』(国立国語研究所資料集〈九〉)
- (4) 江原絢子・東四柳祥子(二〇〇八)『近代料理書の世界』(ドメス出版)二四二ページ。

参考文献

- 江原絢子(二〇一三)『家庭料理の近代』(吉川弘文館)  
原田信男(一九八九)『江戸の料理史』(中公新書)  
——(二〇〇五)『和食と日本文化 日本料理の社会史』(小学館)

【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、近代料理書は江原絢子編『近代料理書集成』(クレス出版)による。

(本学特任教授)