

『江戸時代の料理書に見る中国食文化』 要旨

本研究は、中華料理の視点から江戸時代の外来食文化をとらえ直すとともに、江戸時代の前期・中期・後期の各段階における中華料理の受容の推移を明らかにしようとするものである。

序論においては、江戸時代の中国食文化の受容についての先行研究を整理するとともに、「精進」「普茶」「卓袱」の違いについての先行研究の整理を行った。

第一章においては17世紀から19世紀にいたる江戸時代の中国料理のレシピが記された料理書や記録である『和漢精進料理抄』（1697年）、『八僊卓燕式記』（1761年）、『普茶料理抄』（1772年）、『卓子式』（1784年）、『清俗紀聞』（1799年）『新編異国料理』（1861年）を取り上げ、その書誌的な比較を行うとともに食材・調味料・調理方法の比較を行った。その結果、江戸時代の中国料理の料理書の系統は、17世紀末から18世紀の『和漢精進料理抄』から『普茶料理抄』『普茶料理』の系統、18世紀の『普茶料理』の「卓子料理」や『卓子式』の系統、18世紀末から19世紀にかけての『清俗紀聞』『新編異国料理』、および18世紀の饗応の記録である『八僊卓燕式記』の4つのグループに分けることができ、江戸時代においては卓袱料理のことを「卓子」とも称すとともに、酒や肉料理を伴わない精進料理の卓袱料理を普茶料理と呼んでいたことを明らかにした。また17世紀に比べて18世紀になると、調理方法が日本化していくとともに、詳しく記載されるようになっていったことを明らかにした。

第二章においては長崎奉行であった中川忠英が集めた中国食文化に関する知識をまとめた『清俗紀聞』（1799年）の「飲食篇」を取り上げ、先行研究を検証するとともに、長崎来航中国人による接待の記録である『八僊卓燕式記』と18世紀清代の料理書『随園食単』（1792年）、『醒園録』（1735年）との比較から、18世紀長崎における中国の食文化が中国のどの地域の食文化であり、そして本来の食文化とどのように違っているのかを考察した。さらに『随園食単』や四川料理の影響の強い『醒園録』を比較するならば、『清俗紀聞』は福建料理の影響が見られはするものの、江蘇・浙江地方の影響がより強いと思われることを指摘した。

結論として江戸時代の精進・普茶・卓袱の料理書を年代順に比較するならば、中国食文化の影響は17世紀の精進料理中心の食文化から18世紀の肉食中心の卓袱料理に変化する一方、調理方法における日本化が見られるといえよう。また18世紀末に日本に受容された中国食文化は長崎に来航する中国人が福建地方中心から江蘇・浙江地方中心に変化したことの影響が見られる。