

「図書館で！ネットで！楽しい古典籍—おいしい江戸料理本の世界」

国文学研究資料館所蔵資料 展示リスト

江戸時代には多くの料理に関する書物が出版されています。当初は料理に関して一定以上の知識をもった人を対象にしたもので、専門的な色彩の濃い、調理法と作法とを伝える「料理書」が中心でした。それに対し出版文化が隆盛を極めた江戸時代の後半には、食の楽しみを求め、料理人以外の人を楽しめる「遊び」の要素のある「料理本」が登場しています。料理本の内容は多岐にわたり、一つ一つを眺めていくと、当時の食生活がうかがえ興味深いものです。たとえば、それまでは門外不出であったお菓子の製法なども、書物の形をとることで、多くの人の知るところとなったと考えられます。こうした書物の存在が、今日の日本の食文化を形成しているのです。

今回は、東京立川にある国文学研究資料館の所蔵本や資料を中心に様々な料理書・料理本を展示しています。これらの資料は、国文学研究資料館のデータベースで全て画像として公開されています。すこし勉強すればこうした江戸時代の書物も読むことができますので、機会があればのぞいてみてください。 ※資料はすべてガラスケース内に展示しています。

資料No.	タイトル	編著者	出版年	国文学研究資料館 原資料請求記号
1	料理物語		寛永20 (1643) 年刊	49-96
2	(松会版) 料理物語		刊年未詳 初版は寛文4 (1664) 年刊	49-66
3	料理秘伝抄		貞享元 (1684) 年刊 初版寛文10 (1670) 年	49-97
江戸時代初期の代表的料理書で、のちの料理書に影響を与えたのが『料理物語』です。それまでの時代には、包丁流派ごとに料理の式法（正しい儀式・作法）の秘伝を記した写本が存在し、儀式料理の献立や食事の作法、故実の記載が主で、一般の人の目に触れるものではありませんでした。 『料理物語』は、出版された本であるばかりでなく、流派にもこだわらず、具体的で平易に料理の材料や調理法が書かれており、きわめて実用的な内容になっています。項目の立て方や文章に異同がある異版も多く、国文学研究資料館では3点所蔵しています。 ①寛永20 (1643) 年版 料理物語 版本（木版印刷本）として現在確認される『料理物語』のなかではもっとも古いものです。 ②松会版 料理物語 寛文4 (1664) 年7月版の松会衛開版本の刊年を削ったもので、それ以降の刊行。本書には菱川師宣風の画が掲載され、絵入本としては料理本のなかで最も古いものです。 ③貞享元 (1684) 年版 料理秘伝抄 『料理物語』の抜粋本で、初版は寛(かん)文(ぶん)10 (1670) 年刊。本書のなかには、④の『料理献立集』と同じ婚礼の図が掲載されるなど、両書の間接的な関係を考える上でも興味深いものです。				
4	料理献立集		刊年未詳 初版寛文11 (1671) 年刊	49-183
『料理献立集』は江戸時代に刊行された献立（レシピ）集の中ではもっとも古く、初版は寛文11 (1671) 年で、再三刊行されています。内容は、料理を汁・吸物・取合・鱈・あへませ・すあへ・煮物・さし身等に分け、正月から十二月まで、月ごとに材料と取り合わせ例を列記し、所々に簡単な調理法が記されています。				
5	豆腐百珍	醒狂道人何必醇輯	天明2・3 (1782・83) 年刊	49-90/49-226
江戸時代の中期（18世紀後半）に、一大ブームを巻き起こしたものに「百珍物」というのがあります。これはひとつの素材を百通り以上の料理に仕立てるといったもの。その先駆けの書が『豆腐百珍』です。豆腐料理のバリエーションは100種類以上。しかも、尋常品から絶品まで六等級に分けて評価しており、現代でも通用する料理が多く、今でも参考になります。続編の巻末には、豆腐雑話として種々の書物から豆腐に関する記述が紹介されており、豆腐関係の文献集成的な役割も果たしています。				
6	万宝料理秘密箱	器土堂著	寛政7 (1795) 年刊 初版は天明5 (1785) 年刊	49-101
鳥や卵、川魚といった素材別に、料理名と調理法を記した書物です。特に見返し部分に「一名玉子百珍」とあるように、百珍物の1冊で、合計103種ものたまご料理が、器や用途などとともに記されています。養鶏の発達と相まって、その後のたまご料理の普及を担いました。				

資料No.	タイトル	編著者	出版年	国文学研究資料館 原資料請求記号
7	甘藷百珍	珍古楼主人編	寛政元（1789）年刊	49-337
	甘藷は、さつまいものことを言います。江戸時代初期に日本に渡来し、飢饉に備える食糧として各地で栽培が奨励されました。本書は「豆腐百珍」の好評をまねて書かれたもので、編者は珍古楼主人。奇品、尋常品、妙品、絶品に分けて123種の甘藷料理を記しています。中には「くじらいも」「つらいも」など奇妙な名前のもも掲載されており、今みても楽しい料理本です。			
8	料理山海郷	園趣堂主人著	享和2年刊 寛延3（1750）年元版	49-84
	諸国の名物料理について、名前を挙げて調理法を記した書。「桑名時雨蛤」「近江醒井餅」「仙台煮」など、230もの料理のうち53種類に地方名が付されています。			
9	魚類精進／早見献立帳	東籬亭主人著、菱川清春画	天保5（1834）年刊	49-100
	凡例に、民間での宴や仏事のために素人の手料理を集めた献立帳とあります。四季と十二月別に、魚類と精進（肉を用いない料理）の二汁七菜の献立を二、三例ずつ記し、一汁五菜・三菜にも利用出来るように書かれています。膳立て、食器、調理器具の図なども示されており、大変参考になる1冊です。			
10	清俗紀聞（参考出品）	中川忠英編	寛政11（1799）年刊	ヤ7-58
	本書は江戸時代の寛政年間に、当時の長崎奉行であった中川忠英を中心に編纂された中国清王朝の乾隆帝末期の中国江南の風俗・慣行・文物について記した書物で、その最大の特徴は各巻ともに絵図の占める割合が極めて高い点にあります。当時、多くの江南の文化人達が日本に来航したという経緯もあり、極めて詳細な内容が記されています。巻四で飲食について記されており、当時の餃子の絵などをみると興味深いですね。			
11	新編異国料理	又玄齋画・著	文久元（1861）年刊	49-228
	寛政11（1799）年に刊行された中川忠英編『清俗紀聞』巻四の飲食の部を参照にして、又玄齋が挿絵を入れ編集した清国の料理の紹介本です。本書には、茶の種類と入れ方、酒の種類、餃子や肉饅頭などの作り方、客に出す料理の順序といった事柄が紹介されており、当時の中国料理を知るのに大変便利な書で、明治期には『新板西洋料理早指南』と改題され、西洋料理本として出版されました。			
12	四季漬物塩嘉言	小田原屋主人著	天保7（1836）年刊	49-227
	漬物ばかり64種の作り方を紹介したものです。沢庵漬、浅漬、ぬか味噌漬、奈良漬、梅干し漬、などがあり、その記載は現代でもそのまま通用するものです。著者は江戸の漬物問屋小田原屋主人。出版の背景には、近世後期に漬けものなどの保存食が広く庶民に普及していたことがあったのでしょうか。			
13	江戸流行／菓子話船橋	船橋屋織江著、英泉画	天保12（1841）年刊	49-65
	著者は江戸深川の菓子の名店であった船橋屋織江の主人。序文によれば、料亭八百善主人が刊行した『料理通』を出版した甘泉堂和泉屋市兵衛の依頼により、店伝来の菓子の作り方をまとめたとあります。「砂糖一切煎方」からはじまり、80項目にも及ぶ材料や作り方などが詳しく記されており、和菓子の専門書として今なお通用する書物です。			
14	江戸名物菓子双六			37TA-247
	歌川国芳が描くこの双六は、「上り」にある渡の印から、天保14（1843）年から、弘化4（1847）年のあいだで発行されたことがわかります。仮に〔江戸名物菓子双六〕と名付けましたが、実際には畳まれ、袋にはいつて売り出されたものでした。おそらくそれには題が記されていたことでしょう。江戸市中の庶民的な菓子から幕府御用達の上菓子の名店まで、菓子名とその店の名前が記されていますが、今日残る店は少ないようです。			
15	菓子屋引札			37TI-146
	船橋屋織江といえば⑩の『菓子話船橋』の著者ですが、これはその支店の広告（引札、報条）と思われます。下谷広徳寺（今の上野駅近くに広徳寺があった）の船橋屋が、出店として浅草寺雷門前に店を構え、菓子を売り出しました。その時の広告文です。時代は幕末期。こうした広告を専ら手がけたのが戯作者たちで（当時の小説作家）、その代表的な人物である仮名垣魯文の作です。			
16	看板『卯の日餅』			37TF-0074-0157
	年が明けて初めての卯の日（十二支にちなんで日ごとに決められている）、大阪の住吉大社や東京の亀戸天神社境内の妙義社（御嶽神社）に詣でることを初卯詣で（初卯参）と言い、毎月卯の日を縁日と定めましたが、その時にあわせて売り出されたのがこの「卯の日餅」でしょう。看板はその時だけに店頭にかけられたものでしょうか。			
17	菓子型			37TF-0018-0008
	もち米や麦などの穀物の粉に、砂糖を加えて型にいれ、打ち出した干菓子を「落雁」といい、慶弔時には今でも用いられることがあります。型は木でつくられ、趣向を凝らしたものが多く、鑑賞のために収集する人もいます。			

「図書館で！ネットで！楽しい古典籍—おいしい江戸料理本の世界」

国際子ども図書館所蔵資料 展示リスト

調べものの部屋には中高生向けの調べものための資料が約1万冊あります。

その中から、江戸時代の生活や食に関する本を集めてみました。

※資料はすべて壁沿いに展示しています。ご自由に手に取ってご覧ください。

資料No.	タイトル	編著者	出版者	出版年	調べものの部屋請求記号
1	図解・江戸の暮らし事典：決定版：江戸時代の生活をイラストで解説	河合敦 監修	学研パブリッシング	2012	210.5
2	図解江戸用語早わかり辞典：時代小説・時代劇・落語がますます面白い！	河合敦 監修	ナツメ社	2013	210.5
3	番付で読む江戸時代	林英夫, 青木美智男 編	柏書房	2003	210.5
4	江戸物価事典 新装版	小野武雄 編著	展望社	2009	210.5
5	江戸事情：ヴィジュアル百科 第1巻(生活編)	NHKデータ情報部 編	雄山閣出版	1991	210.5
6	江戸事情：ヴィジュアル百科 第2巻(産業編)	NHKデータ情報部 編	雄山閣出版	1992	210.5
7	江戸事情：ヴィジュアル百科 第3巻(政治社会編)	NHKデータ情報部 編	雄山閣出版	1992	210.5
8	江戸事情：ヴィジュアル百科 第4巻(文化編)	NHKデータ情報部 編	雄山閣出版	1992	210.5
9	江戸事情：ヴィジュアル百科 第5巻(建築編)	NHKデータ情報部 編	雄山閣出版	1993	210.5
10	江戸時代265年ニュース事典	山本博文 監修, 蒲生眞紗 雄, 後藤寿一, 一坂太郎 著	柏書房	2012	210.5
11	江戸時代のお触れ	藤井譲治 著	山川出版社	2013	210.5
12	大江戸暮らし大事典	菅野俊輔, 小林信也 監修	宝島社	2014	210.5
13	江戸時代「生活・文化」総覧	西山松之助 ほか著	新人物往来社	1992	210.5
14	絵でよむ江戸のくらし風俗大事典	棚橋正博, 村田裕司 編著	柏書房	2004	210.5
15	完全保存版江戸の食と暮らし：和食の原点は江戸に		洋泉社	2016	383.8
16	浮世絵で読む、江戸の四季とならわし	赤坂治績 著	NHK出版	2014	386.1
17	浮世絵でわかる!江戸っ子の二十四時間	山本博文 監修	青春出版社	2014	382.1
18	江戸の料理と食生活：日本ビジュアル生活史	原田信男 編著	小学館	2004	383.8
19	浮世絵に見る江戸の食卓	林綾野 著	美術出版社	2014	383.8
20	江戸料理読本	松下幸子 著	筑摩書房	2012	383.8
21	江戸の料理史：料理本と料理文化	原田信男 著	中央公論社	1989	383.8
22	江戸の食文化：和食の発展とその背景	原田信男 編	小学館	2014	383.8
23	江戸の献立	福田浩, 松下幸子, 松井今朝子 著	新潮社	2013	383.8
24	すし天ぷら蕎麦うなぎ：江戸四大名物食の誕生	飯野亮一 著	筑摩書房	2016	383.8
25	図説和菓子の歴史	青木直己 著	筑摩書房	2017	383.8
26	長崎奉行のお献立：南蛮食べもの百科	江後迪子 編	吉川弘文館	2011	383.8
27	宮中のシェフ、鶴をさばく：江戸時代の朝廷と庖丁	西村慎太郎 著	吉川弘文館	2012	383.8
28	塩	平島裕正 著	法政大学出版	1973	669
29	麴	一島英治 著	法政大学出版	2007	588.5
30	醤油	吉田元 著	法政大学出版	2018	588.6
31	江戸の魚食文化：川柳を通して	蟻川トモ子 著	雄山閣	2017	383.8
32	21世紀版少年少女古典文学館 第23巻 江戸の笑い	興津要, 小林保治, 津本信博 編, 司馬遼太郎, 田辺聖子, 井上ひさし 監修	講談社	2010	913.5
33	江戸川柳飲食事典	渡辺信一郎 著	東京堂出版	1996	383.8
34	江戸の洒落絵入りことば遊びを読む	渡辺信一郎 著	東京堂出版	2000	911