

萬寶料理秘密箱「玉子百珍」に掲載された卵料理について

Analysis of egg recipes for the Edo period cookery-book “Tamagohyakuchin”

名倉 秀子^{1), 2)}

NAGURA Hideko

要 旨

鶏卵は、奈良・平安時代に食べられた記録は見られず、時を告げる鶏の卵を食べることは罰があたるとされ、畏敬の念があったといわれている。安土桃山時代には、ポルトガルからの菓子に鶏卵を使ったカステラなどの料理がみられるが、鶏卵を積極的に料理にもちいていたとは考えられない。また、江戸時代中期以降には豆腐百珍をはじめに、鯛百珍、玉子百珍、甘藷百珍など100種類の料理を材料別に紹介する料理本が刊行された。ここでは、萬寶料理秘密箱にある玉子百珍の料理103品について、調理学的、食文化的な視点から分析し、食生活や卵料理の嗜好性を把握することを目的とした。

卵料理の材料は、鶏卵が97%を占め、全卵使用が全料理の84%となり、貴重な鶏卵を大切に扱う調理法の記載があった。調理法は殻付きゆで卵が21%出現し、これは「煎貫」という調理法であることが明らかになった。ゆで卵は、卵白を染色した料理や、花型に変形させ「花卵」などのように、見栄えの良い料理の調理法が多く掲載され、器のなかの料理について視覚を重視していた。また、卵白は、泡立て後に蒸し、汁の具や平皿の一品とする調理法が紹介され、フワフワなどの食感も大切にされていることが散見された。調味料は、醤油や塩、白砂糖の他、煎酒を利用する料理もあり、旨味や酸味の味のバランスを考えた料理も出現していた。卵料理には、砂糖で調味するカステラや冷たい羊羹などの菓子職人の扱う珍しい菓子類も記され、レシピ本と同時に料理の読み物として掲載されていた。また、卵に生薬を加えた料理は効能の紹介があり、料理が健康維持のために利用されていた。視覚、味覚、嗅覚、触覚を楽しむ卵料理から、食生活文化の広がり把握できた。

【緒 言】

鶏卵は、奈良・平安時代に食べられた記録は見

られず、時を告げる鶏の卵を食べることは罰があたるとされ、畏敬の念があったといわれている¹⁾。

安土桃山時代には、ポルトガルからの菓子に鶏卵

¹⁾ 十文字学園女子大学人間生活学部 健康栄養学科

Department of Health and Nutrition, Faculty of Human Life, Jumonji University

²⁾ 十文字学園女子大学大学院人間生活学研究科 食物栄養学専攻

Department of Food and Nutritional Sciences, Graduate School of Human Life Sciences, Jumonji University
Graduate School

キーワード：卵料理，料理本，江戸時代

を使ったカステラなどの料理がみられるようになった。これらが、庶民の食生活に反映されて鶏卵が食べられていたとは考えられない。

一方、食生活における食事は、奈良・平安時代に朝と夕の1日に2食で、大工などの職人や兵士、農民では、間食をとっていた。朝廷や公家社会では、1日の3食の風習が鎌倉時代に始まり、その3食の風習が庶民に広まったのは、江戸時代になってからといわれる²⁾。また、食事の内容は、飯、汁と数種類の料理である菜を組合せて、一汁三菜のような膳形式が、鎌倉時代の日常食として成り立っている。ハレの食では、室町時代の公家社会で行われていた饗宴料理の本膳料理³⁾があり、これは5種類の料理を組合せた本膳と数種類の料理を組合せた膳が2～6膳配置された食事内容である。この本膳料理は、江戸時代に武家の饗応食となり、やがて各地方へ簡略化されて浸透し、江戸時代後期には儀礼食として引き継がれている。江戸時代中期以降には、専門料理店や料理屋などで、本膳料理を変形させた会席料理を振る舞う店が出現した。このように外食の文化が発達し、大坂の食い倒れ¹⁾に対して、酒を楽しむための、江戸の飲み倒れ¹⁾などもいわれるようになった。町人、商人の食は、煮売り屋などの影響もあり、調味料や調理法が多様化し、単に初物や珍物を好むだけではなく、飲食を楽しむ方向がみられ、江戸時代の料理本も遊びの要素を含んで刊行されていた。

江戸時代の料理書には、日本初の料理出版物「料理物語」(1643年)が刊行されている。その後、様々な料理書が刊行され、食材を中心に百種類の料理をまとめた百珍シリーズが、出版されるようになった。その一つに玉子百珍があり、これは萬寶料理秘密箱として刊行された中に記述されている。この玉子百珍の原本画像とその内容の一部をデータベース化⁴⁾し、江戸時代の料理を現代に伝える試みのために、レシピ形式に整備されている。これらのデータベース化された内容は、原本の103品の料理を分割して107品に増やして紹

介し、また現代レシピでは、料理を再現しやすくするために、原本と異なる調理法により紹介されている部分も多く見られる。このように、原本画像以外のデータベースは、一般の人々を対象として分かりやすくするため、原本に忠実ではなく、調理学や食文化研究の視点の分析に欠けることが危惧される。そこで、原本画像(味の素食文化センターに所蔵)を資料とし、原本のくずし字を調理学的、食文化的に読み解くことを試みた。

また、先行研究⁵⁾は、玉子百珍を含む江戸時代の230年間に出版された40冊の文献から、当時の卵料理の実態の報告がある。これは、230年間の料理の特徴を捉えており、玉子百珍に掲載された全ての料理を分析、紹介しているわけではない。

そこで、萬寶料理秘密箱にある卵料理について、調理学的、食文化的な視点から分析し、江戸時代後期の食生活や卵料理の嗜好性を把握することを目的とした。

【方 法】

「萬寶料理秘密箱」は天明5(1785)年初秋に大阪の岡田茂兵衛、京都の中川藤四郎により刊行され、著者は花洛(京都)の器土堂(きしどう)である。本分析では、10年後の寛政7(1795)年に、初版本の一部を補って改めた補刻本のオープンデータを対象とした。

「萬寶料理秘密箱」は、味の素食文化センターに所蔵されており、人文学オープンデータ共同利用センター(CODH: Center for Open Data in the Humanities)において江戸料理レシピデータセット⁴⁾として情報公開されている。図1の序に示すように、「玉子百珍」と記され、百珍シリーズの一つである。卵料理は、103品が原本画像として102ページにわたり料理名と調理法とともに、くずし字で示されている。レシピデータの一部は現代語訳の現代レシピも付与しているが、調理学的、食文化的な視点の解析も含め、忠実に読

み取るために、本報告では原本画像を分析の対象とした。

分析は、料理名と調理法から、卵の材料（使用部位）、調理法（加熱方法）、料理の味、献立における料理の位置づけなどを中心に分類、集計した。卵の使用部位は、全卵、卵黄、卵白の3種、調理法は乾式加熱2種（焼く、揚げる）と湿式加熱3種（蒸す、煮る、ゆでる）、料理の味は調味無、塩味、甘味の3種に分類した。なお、調理法は2種類以上の場合に、卵における初期の熱凝固の調理法を取り上げて分類した。例えば、卵を焼

いてから揚げる場合では、調理法を「焼く」に分類した。また、原本の出版された江戸時代中期は、穀類などを粉碎して粉末にする石臼が全国的に広まり、庄やなどの有力者が保有していることから、料理に出現する粉類の種類も検出した。料理の位置づけは、主食、汁物、主菜、副菜、菓子、茶料理、薬、その他の8種に分類した。

なお、「萬寶料理秘密箱」の原本画像に掲載される基本語彙は、「玉子」、「卵」、「たまご」や、卵黄を「黄味」、卵白を「白味」と記していた。

【結 果】

「萬寶料理秘密箱」は、巻1～5に分かれており、巻1に「鳥の部」、巻2に「卵の部」38品、巻3に「卵の部」23品、巻4に「卵の部」28品、巻5に「卵の部」14品と、卵の料理が総数103品、その他に「川魚の部」が巻5に掲載されていた。「卵の部」として掲載された巻2～5には、図2の「寄卵の仕方」の例に示すように、料理名と調理法が示され、料理の用途として献立の位置づけが簡単に示されていた。



図1 万宝料理秘密箱（玉子百珍）の序
（撮影：国文研／所蔵：味の素食文化センター）

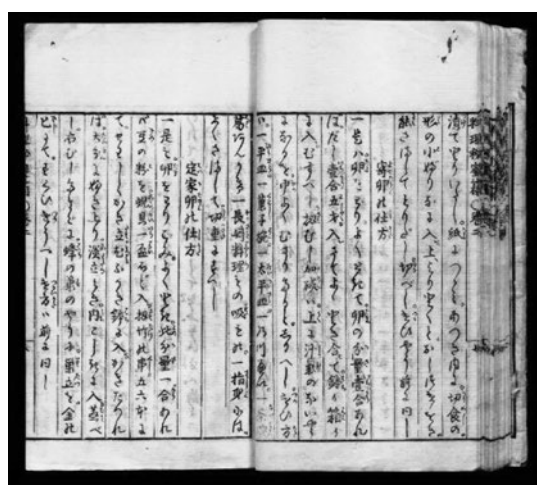


図2 万宝料理秘密箱に掲載料理の例（寄卵の仕方）
（撮影：国文研／所蔵：味の素食文化センター）

図2に示した「寄卵の仕方⁴⁾」は、「一、是は卵をわり、よくときて卵の分量壺合（180 ml）あれば、だし壺号五勺（270 ml）入レ、さてよくとき合せて、鉢か箱に入レ、むすべし。扱むし加減は、上に汁気のないようになると、中よくむさり多るとするべし。遣い方は、一.平皿、一.菓子椀、一.太平皿、一.のつへい、一.茶碗葛あんかけ、一.長崎料理もの吸いもの、一.指身にはよくさまして、切重にすべし。」とくずし字を読み取ることができ、全卵を用い、調味無、料理の位置づけでは、主菜や汁物に分類することができる。このように103品の料理について、記述内容を分類、集計、分析した。

1) 卵料理の材料と調理法

表1に、玉子百珍に掲載された卵料理の材料と調理法を示した。

全卵は、86品（83.5%）、卵黄5品（5.8%）、卵白12品（11.7%）となり、全卵利用が多かった。調理法に示された材料は、「たまご」「卵」「玉子」が散見され、表記について特徴的な傾向がなかつ

表1 料理の材料としての卵の部位と調理法

	全卵	卵黄	卵白	計
焼く	17	0	8	25
揚げる	1	0	0	1
蒸す	26	1	4	31
煮る	8	2	0	10
ゆでる	34	2	0	36
計	86	5	12	103

卵黄は黄味、卵白は白味と表記されていた。

た。また、103品の卵料理のうち2品「卵素麺」、「湯卵」は家鴨（あひる）の卵を、「卵味噌」では烏骨鶏の卵が記載され、他の100品は特定の卵の指定はなかった。

卵とともに用いた材料は、野菜類（青菜、蓮根、竹の子、大根、ごぼうなど）、芋類（長芋、宇田薯蕷など）、魚介類（鰻、鯛、鱈、蛤、うに、数の子、からすみなど）、肉類（小鴨、鳩など）、海藻（青のり、水前寺のりなど）、ごま（黒）の他に、豆腐や小豆も散見された。また、卵料理に用いた粉類（表2）は、葛の粉、うどんの粉、饅頭の粉、鍋墨の粉の他に、金箔の粉、銀箔の粉など13種類が見いだされた。

調理法について、割卵しただけの生の状態での利用は出現がなく、乾式加熱調理法は焼く25品、揚げる1品、湿式加熱法のゆでる36品、蒸す31品、煮る10品に分類でき、料理の調理法は湿式加熱が多く示された。本分析では、卵を焼いた後に野菜類を包んで、揚げる料理もあり、この場合は卵の最初の加熱凝固の調理法とし、「焼く」分類とした。調理法は、1品に1種類としたため、揚げる調理法は1品のみとなった。

卵の部位別の調理法について、全卵を用いた料理のゆでる調理法は34品と最も多く、そのうち「煎貫（にぬき）にて」と記載される殻ごとゆでる調理法が22品あった。

卵黄は、煮るとゆでるが2品ずつ出現し、煮るでは味噌と一緒に練り味噌、および卵黄を汁物に入れて煮る料理が紹介されていた。ゆでるは、2品ともにゆで卵の卵黄を濾すまたは刻んで用いる方法が記載されていた。

表2 卵料理に用いた粉の種類

葛の粉9、うどん粉4、饅頭の粉4、鍋墨の粉3、寒さらしの粉2、金箔の粉、銀箔の粉、豆の粉、とうきび粉、蕎麦粉、米の粉、肉桂の粉、青海苔の粉

表中の数字は出現数、数字のない粉は出現数1である。

寒さらしの粉は、白玉粉を指す。

卵白は、焼くが多く8品と75%を占め、蒸すが4件（25%）となった。なお、卵白の焼くでは、「湯煎で焼く」と表記されており、100℃以下での乾式加熱が見いだされた。

表3 卵料理の味付け

	調理法	調味無	調味有	
			塩味	甘味
全卵	焼く	12	1	4
	揚げる	0	1	0
	蒸す	11	12	3
	煮る	4	2	2
	ゆでる	18	7	9
	計	45	23	18
	調理法	調味無	調味有	
			塩味	甘味
卵黄	焼く	0	0	0
	蒸す	1	0	0
	煮る	0	2	0
	ゆでる	1	1	0
	計	2	3	0
		調味無	調味有	
			塩味	甘味
卵白	焼く	7	0	1
	蒸す	2	0	2
	煮る	0	0	0
	ゆでる	0	0	0
	計	9	0	3

2) 卵料理の調味の有無

卵の部位別の卵料理の味付けについて、表3に示した。

卵への調味料の添加は、料理の味を左右するとともに、料理の硬さなどへの影響もある。塩味は熱凝固を促進し卵ゲルが硬くなり、一方で砂糖ではゲルが軟らかくなることが調理科学的に明らかになっている⁶⁾。そこで、調味料から、当時の料理の硬さを推察するために、調味を分類した。

103品の味付けは、調味無が56品（53.3%）、塩味が26品（24.3%）、甘味が21品（20.4%）であった。塩味の主な調味料は、塩、醤油、煎酒が、甘味の調味料では、白砂糖、黒砂糖、みりん、氷砂糖が確認できた。

全卵を用いた料理は、調味無が45品（53.5%）、塩味が23品（25.6%）、甘味が18品（20.9%）であった。卵黄の料理は、調味無が2品（40.0%）、塩味が3品（60.0%）、甘味が0品（0.0%）であった。卵白の料理は、調味無が9品（75.0%）、塩味が0品（0.0%）、甘味が3品（25.0%）であった。

3) 献立における料理の位置づけ

料理の調理法の他に、献立の位置づけや料理の用途が示されているため、料理ごとの献立における位置づけを分類した。表4に献立における料理の位置づけを示した。

表4 献立における卵料理の位置づけ

	主食	汁物	主菜	副菜	菓子	茶料理	薬	その他
全卵	0	23	27	18	5	17	6	4
卵黄	1	0	1	1	3	0	2	0
卵白	0	9	5	5	2	0	0	0
計	1	32	33	24	10	17	8	4

重複する献立の位置づけが有る。

主菜は、台引物（焼き物）、鉢肴、平皿物、刺身などである。

副菜は、小井などの和え物や膾、取肴などである。

汁物は、一の汁、二の汁や吸い物である。

その他は、説明の記載がないものである。

調理法には、卵料理に対して、献立における位置づけが汁物や膾など複数の提案が散見され、103品の料理から全129の位置づけが出現した。

主食は、「澆粉卵（こしこたまご）」の1品が出現し、飯のふりかけとして卵黄を用いる料理が紹介されていた。汁物は32品（24.8%）、主菜33品（25.6%）、副菜24品（18.6%）とそれぞれ示し、副食（おかず）としての扱いを勧めていた。一方で、菓子10品（7.8%）、薬8品（6.2%）も記載されていた。

【考 察】

1) 卵百珍の序と料理

江戸時代後半の料理本には、豆腐百珍（1782年）のように、食品材料別に百種類の料理を取り上げた内容がよく知られ、当時のベストセラーとなっている。続いて、鯛百珍（1785年）、玉子百珍（1785年）、大根百珍（1785年）、柚珍秘密箱（1785年）、甘藷百珍（1789年）、海鰻百珍（1795年）、蒟蒻百珍（1846年）と百珍シリーズが刊行されている。これらの出版、販売は、京都、江戸、大阪の所在地が記されており、都市に多くの人が居住し、武士や商人が購入者となり、人や物の交流が多い都市から地方へ、広めようとした事が推察できる。

鶏卵は、江戸時代後期においても貴重で、高価であることから、健康の優れない時の薬として利用され、生命に関わる場合の特別の料理として扱われていたと考えられる。玉子百珍にある103品は、現在のレシピ本のように、食べるために料理をするというより、序（図1）にあるように珍しい料理や専門の料理人の秘伝を紹介するなど、調理法から料理を楽しむ本として詳しく執筆されている。料理の中には、材料が示されているものの、分量の表示がない料理も多く、直ぐに調理するには難しい料理も散見された。

2) 料理の材料と調理法

江戸時代前半の禽の卵は、雉の卵¹⁾、鶴の卵⁵⁾、家鴨の卵、雀の卵などであるが、江戸時代後半には鶏卵が主に使用され、萬寶料理秘密箱の卵も鶏卵を指していると推測した。ただし、ゆで卵（鶏卵）売り（煮売り）の記録では、蕎麦1杯が16文の時に卵1個が7～20文と記していることから、高価であり、現在の鶏卵の経済的な価値とは異なっている⁷⁾。このように鶏卵が貴重なことから、全卵を使用した料理が多いと推察するが、当時の食生活を把握するには、今後さらに検討したい。

(1) 全卵

玉子百珍の卵は、全卵が80%以上を占め、調理法はゆで調理が多く、中でも殻付きのゆで卵が22品（21.3%）あった。なお、殻付きの卵のゆで調理法は、「煎貫」として記述され、先行研究⁵⁾の「煮拔」とは異なる漢字の表記であった。殻を除いた卵白部分に生臘脂（しょうえんじ）で紅色、卵黄を塗り軽く炙り山吹色にするなどの簡単な色付けで、彩りに工夫しており、視覚的な料理の楽しみを意図していることが推察できる。また、からすみを卸してゆで卵の周囲につける料理、大根の葉を微細に刻んで砂糖と合わせてゆで卵につける料理など、高級感や斬新さなどの奇をてらう料理もあり、料理本の人気を意識しているとも考えられる。さらに、ゆで卵を色付けして箸などで形を作る「花卵」、布巾などで茶巾として「茶巾卵」などのように卵の形を変形させる料理が掲載されていた。この料理について、原本には「卵を、常のごとくに、煎貫て殻をとり、ずいぶん熱湯へ、しばらく漬けて、取り出し、紙にまき、箸にても、竹にても、かたを入レ〜」と記されている。これは、ゆで卵の一次加熱凝固後に殻むき、さらに熱湯で二次加熱することで、均一に卵白を凝固させる調理法と考えられる。卵白の一次加熱が不十分な時を想定し、殻をむいた後に、熱湯の二次加熱で卵白を均一に凝固させる方法を示したとも考えられる。鶏卵の卵白では、凝

固（ゲル化）が60℃で始まり、70℃でほぼ凝固するものの流動性があり、完全な凝固は80℃以上で、90℃で形を保つことになる。先に示したように、鶏卵以外の禽の卵なども考慮して、二次加熱を加えているとも推察する。時間などによる加熱の程度は、記載が全くないが、他の料理本に記載されているか、他の江戸期の資料で確認したい。加熱凝固の特性を利用した料理は、現代の料理にも見られ、手軽な調理操作で見栄えよく出来ることから調理法が継承されていると考察する。また、殻を割り、酢を加えた湯で、ポーチドエッグのようにゆでる調理法が3品出現し、酸性の湯液による卵白の熱凝固性を利用した調理科学的変化を把握している料理があった。他にゆでる調理法には、割りほぐして紙に包んでゆでる、割りほぐして糸状にゆでるなどもあり、ゆで調理後に椀だねとして利用しやすい形状や重量に調製でき、汁が濁らないなど、汁物にも利用しやすいことが推察できる。

全卵を「蒸す」は、全料理の25.2%を占め、扱いやすい調理法であったことが推察できる。全卵を割りほぐし、出汁で希釈し蒸す、うずら肉などのミンチと合わせ蒸す、ドジョウなどと混ぜ合わせ蒸す、豆腐と混ぜて蒸す、とうきび澱粉と混ぜ合わせて蒸すなど、卵液と他の材料を混ぜ合わせて蒸す料理が多く出現した。この蒸す調理法では、肉桂1両ほどと卵液を混ぜて蒸す料理があり、卵料理として調理して喫食するというより、珍しい高級な料理の紹介と読み取れる。また、「小倉名物卵餅」では、白味噌を入れた餅をつき、蒸し、茶碗に入れた餅の上から溶き卵をかけ、短時間蒸すと、卵の臭みを除くことができると記載されており、生卵の臭いが料理の嗜好を左右することを理解していたと示唆される。

全卵を「煮る」では、卵を割りほぐして米や麦、寒天などと一緒に煮る料理が多く見られた。「卵白粥」では米5合に水2.4倍量、卵が15個と記載がある。現在の粥の摂取量から推察すると15食分相当の分量となり、卵15個は妥当であるが、江

戸時代の当時では、どの程度の人数分であるのか興味のある点が把握できなかった。同様に、米5合を用いた「卵ぞうすい」では、白味噌仕立てとし、卵を落とし入れ、卵黄部分を潰さないように調理する記述があり、卵の数は喫食人数に相応しい個数とのみ示され、卵料理のレシピであるものの、卵の量が掲載されていないことは、読み物的な料理本であることも推察できる。

全卵の「焼く」は、卵黄と卵白を分けて、それぞれ湯煎で焼くの記事が多く出現した。現在の焼く卵料理と異なり、焦げ目のつかない、薄焼き卵のような焼き方であることがわかった。薄焼き卵を蓮根に巻き御所車のように見立てた「源氏卵」、焼き色のない薄焼き玉子を調理し、蕁を芯にして巻、それを組み合わせて筏のように見立てた「いかだ卵」のように、視覚的に楽しむ調理法となっていた。一方で、全卵に砂糖とうどん粉を加えて、鍋に入れて焼く「家主貞良卵（かすてらたまご）」が紹介され、油を使い焦げ目のある料理も掲載されていた。この料理では分量が示されており、卵は大きめなものを18個とあり、専門職人からの情報による菓子の紹介と推察される。

全卵の「揚げる」は、玉子百珍の中で一品のみであり、ごま油で揚げた後に豆腐粕の中に入れ蒸す料理で、長崎での料理法とも加筆されていることから、先に示した「家主貞良卵（かすてらたまご）」のように専門職人による料理と推察する。

（2）卵白

玉子百珍の1品から8品目までは、材料が卵白で、いずれも卵白液に金箔や銀箔の粉や鍋墨、青菜、生脂肪（しょうえんじ）を適量加えて、金色、銀色、黒色、緑色、紅色に色付けして湯煎の鍋の中で焼き加熱させ、膾や汁物などに用いていた。また、卵黄はそのまま黄色の色に湯煎の鍋の中で焼き加熱させ、先の卵白の料理とともに、彩りよく仕上げていた。これらは、卵白の白い色と卵黄の色、そして様々な色素を利用した目で楽しむ料理を紹介しており、空腹を満たす料理とともに視覚を楽しませる料理を意識したものと推察す

る。これらの料理は、汁物の具や一部は膾などとして、調味がなされることから、料理というより具材として扱われており、調理法に調味の記載がされることはなかった。また、加熱の方法も、焦げた色（焼き色）を嫌うために、湯煎での焼き加熱や蒸し加熱の調理法が選択されていた。

また、卵白の蒸す調理法では、卵白を泡立てた後に蒸す料理が散見され、卵白の起泡性を利用し、フワフワ感のある料理であることが示唆される。泡立てについては、深い鉢に卵白を入れ、竹串を数本使って、泡立てる記載があり、砂糖が加わる料理もあった。泡立ての道具から、かなり繊細な泡立てが可能と推察できる一方で、調理の時間がかかなりかかっていると推察される。江戸時代後半に、料理のテクスチャー（食感）を大切にしている様子も伺えた。

（3）卵黄

卵黄の料理は、ゆで卵の卵黄部分を和え衣とした料理や蒲鉾に卵黄液を塗布して山吹色に仕上げるために利用することが見られた。これらは、卵黄の黄色を料理の彩りとして用いており、先に示したように料理の視覚的な楽しみにつながると考える。また、卵黄と白味噌を合わせ煮て、程よい硬さの「卵味噌」の料理もあり、和え衣として利用することが示されている。卵黄は5個用い、白味噌が1合の割合となることから、薬としての使用法も掲載されていた。卵黄は乳化性があるが、その性質を利用する料理は見られなかった。

3）料理の味付けと献立の位置づけ

料理103品の味付けは、56品（54.4%）が調味料の記載がなく、卵を調理した上で椀種や和え物の具材とする料理が多いことが検出できた。玉子百珍は、卵料理が掲載されているが、さらに料理に完成させるためには、汁椀の調理法や和え衣、刺身では他に盛る食材と調理法などを加える必要があり、料理を構成する一部の具となっている。そのために、掲載された料理に味付けがないと推察できる。

塩味の料理は、調味料として醤油16品、塩5品、味噌3品、煎酒2品を用いていた。いずれの料理においても、塩味の量を数値で示すことは困難であるが、全卵液を同量の水で希釈し、塩や醤油を加えて茶碗に入れて蒸す料理では、「あまりから口は悪し」の記述があり、茶碗の卵液が程よく凝固する少量であることが、推察できる。卵料理の塩味の調味料は、和え衣やあんかけなどの味付けに用いられ、卵液に加えて仕上げる料理は先に示した蒸料理にみるだけで、料理の硬さの度合いは推測の域にとどまった。ゆで卵では、薄醤油により卵白に色付けするような記述もあり、彩りに視点が置かれていることが示唆された。また、煎酒は、酒と鰹節と梅干しを煮詰めて漉した調味料で、鰹節の旨味、梅干しの適度な酸味と塩味、酒の旨味が味の相乗効果を生み、現在も煎酒として継承され、商品化もされている。煎酒の使用頻度は2品と少ないが、旨味、塩味、酸味のバランスも考慮され、味覚を意識した料理もあることが示唆される。

甘味の料理は、全体で21品（20.3%）あり、白砂糖16品、氷砂糖4品、黒砂糖1品を用いていた。先に示した「家主貞良卵」や「卵煎餅」などの菓子は大量の白砂糖を使い、氷砂糖は粉末にすり卸して少量を使用していた。この時代の砂糖は貴重な食材であるため、入手しやすい氷砂糖は、少量だけ使う方法を示し、白砂糖は調理法から菓子類などの想像を膨らませる料理として紹介していると推察する。黒砂糖は、卵と共に寒天で羊羹のように調理し、「冷やし卵羊羹」として土用見舞いと記載していた。江戸時代初期の羊羹は、黒砂糖を用いて小麦粉と豆を使った蒸し羊羹で、寒天を用いる練り羊羹や水羊羹は江戸時代後半⁸⁾といわれている。玉子百珍で示された「冷やし卵羊羹」は、1765年以降に美濃国で作られた水ようかんをいち早く応用したのではないかと推察する。

料理の位置づけから、紹介された卵料理は具の一部として示されることが多く、完成された料理

としての記載は少なかった。一方で、薬としての位置づけもあり、痰の薬、脾・胃の薬、疫病のため、精気の薬などが示されていた。白木槿（しろむくげ）の花を乾燥させて、味噌汁に入れ、卵を割り入れて煮る「薬卵汁」などが紹介され、生薬とともに健康になるための料理など、卵料理を通して様々な視点での読み物となる玉子百珍であることが推察できる。

【まとめ】

江戸時代後期に刊行された「萬寶料理秘密箱」に掲載された卵料理103品を、調理法から卵の使用部位、加熱方法、調味、料理の位置づけを分析し、食生活や卵料理の嗜好性を調理学的、食文化的に検討した。

料理103品の材料は鶏卵が97%を占め、使用部位では全卵が全料理の83.5%となり、貴重な鶏卵を大切に扱う調理法の記載があった。調理法の表記では「煎貫」が21.3%出現し、この調理法は現代のゆで卵であることが読み取れた。ゆで卵は、卵白を染色した料理や、ゆで卵を花型に変形させ「花卵」などのように、見栄えの良い料理の調理法が多く掲載され、器のなかの料理について視覚を重視していた。卵白の料理では、泡立て後に蒸し、汁の具や平皿の一品とする調理法が紹介され、フワフワなどの食感も大切にされていることが推察できた。調味料は、醤油や塩、白砂糖の他、煎酒が利用される料理もあり、旨味や酸味の味のバランスを考えた料理も散見された。卵料理

には、菓子職人の扱う甘味のカステラや冷たい羊羹などのように、嗜好食品の珍しい菓子類も記載され、レシピ本と同時に料理の読み物として掲載されていた。また、卵に生薬を加えた料理は効能の紹介があり、料理が健康維持のために利用される事が明示された。視覚、味覚、嗅覚、触覚を楽しむ卵料理から、食文化の広がり把握できた。

本研究は、一般社団法人日本家政学会第72回大会（2020年5月開催）で発表した内容をまとめたものである。

参考文献

- 1) 樋口清之、日本食物史、株式会社柴田書店、東京、1960、203-244
- 2) 北岡正三郎、物語 食の文化、中央公論新社、東京、2011、250
- 3) 和食文化国民会議 監修、和食手帖、株式会社思文閣出版、京都、2018、7-12
- 4) <http://codh.rois.ac.jp/edo-cooking/tamago-hyakuchin/> アクセス日：2020/01/07
- 5) 松本伸子、江戸時代の料理本にみるたまご料理について、日本家政学会誌、43、9、1992、903-913
- 6) 村山篤子、大羽和子、名倉秀子ら、調理科学、株式会社建帛社、東京、2002、
- 7) <https://www.nippon.com/ja/japan-topics/g00940/> アクセス日：2020/09/24
- 8) 虎屋文庫、ようかん、株式会社新潮社、東京、2019、35-76