

①『料理物語』(1643)

出版された初めての本として知られていますが、著者も出版元（書肆）も不明です。江戸に近い「武州狭山」（現 埼玉県）で書いたと記されていますが、魚の方言は関西のものが多く琵琶湖の魚も記されていますし、かなりの知識を持った人のように思えます。

後の料理書にはほとんどない「獣之部」には、鹿、狸、猪、兎、川うそ、熊、いぬの料理が簡単に紹介されています。「鳥之部」は野鳥類の紹介。鶴はもっとも貴重な鳥で、將軍や大名の饗応では汁物などに登場しました。

再現した「ごぼう餅」はすり鉢の役割がよくわかり、新ごぼうで作るとその香りの豊かさが感じられる美味しいお菓子です。

②『魚鳥料理饗応書』(刊年不記)

内容の同じ料理書に『当流 料理献立抄』がありいずれも刊年は不詳ですが、宝暦(1751～63)年間とされています。1700年の半ば頃から遊び心を加えた料理書が刊行されるようになります。本書も漫画風の挿し絵を入れて解説しています。最初に「料理は四座の能のごとし献立は番組なり」として、魚を頭に置いた能衣装の人物が描かれるなど初期とは異なる楽しい料理書に仕上がっています。

展示部分は、炭をおこして焼物をしようとしている絵です。そこには「切り目のうをやくには海魚は身の方よりあぶるべし 川魚皮目よりあぶるなり うなぎはむのかわなど皮めより火にかけざればそりかへりてなんぎなるもの也」と記されています。

③『豆腐百珍』(1782) 『豆腐百珍続編』(1783)

豆腐料理ばかり 100 種集めた材料別料理書です。大変好評だったため翌年にはその続編が出版されました。『豆腐百珍』もその続編も豆腐料理を尋常品、通品、絶品などに分けて紹介しています。各種の調理法の様々なアイデア料理が考案され、再現してみると簡単で美味しく今でも応用できる料理が多いことに気づかされます。

\*鶏卵様（たまごとうふ）：当時流行した見立て料理。卵の黄身を人参、白身を豆腐に。

\*墨染豆腐：すりつぶした昆布を豆腐に混ぜて型に入れて蒸したもの。吸物の実に。

展示の口絵の絵は『豆腐百珍』では豆腐田楽を焼いている図。続編は目川（現滋賀県）の菜飯と田楽の店を描いたものです。東海道五十三次の街道沿いの店が有名でした。

④『料理早指南』二編(1801)

他の料理書にはみられない行楽重が描かれ、その献立も紹介されています。江戸後期、庶民も含めて花見などにお弁当を持参して楽しむようになります。献立は、花見、船遊び、ひな祭りの重詰めなど上・中・下のランクごとに記されています。

花見重「上」の献立は、かすてら玉子 わたかまぼこ、筍甘煮（初重）、蒸しかれい、さくら鯛のすし（二重）、ひらめ、さより刺身（三重）、薄皮もち、かるかん（四重）などの料理のほか、曲げ物の割籠（わりご）には焼おにぎりなどがあり、徳利などに酒を入れる献立です。持ち運びできるように取手がついている重箱と酒器をセットにした食具は、「提げ重」と呼ばれました。

⑤『<餅菓子即席>手製集』(1805)

菓子類は、料理書とは区別して扱われることが多いのですが、珍しい絵がありますので、ここで紹介します。

著者は、『東海道中膝栗毛』で知られた十返舎一九で、挿絵も本人の手によるとされています。餅菓子ばかりではなく、16世紀にポルトガルから伝来した南蛮菓子の「かすていら、ぼうる、あるへいとう、南蛮あめ」なども紹介されています。展示の挿絵は、何を焼いているところでしょうか。上と下に炭火が置かれています。当時の天火（オープン）と考えられます。かすていら（現在のカステラ）が伝来したことで、それまでなかった焼き方の手法が広がるきっかけとなりました。

⑥『素人庖丁』三篇(1820)

袖の中に入るほどの小形本で、袖珍本とも呼ばれました。素人とはありますが、内容をみると、材料別のアイデア料理で鯛やあわびなど高級食品も扱われ、当時流行した卓袱料理や普茶料理なども紹介していますので、素人の料理ともいえないようです。

漫画風な挿絵が多いのも特徴で、これらを通して当時の人びとの暮しを想像することもできるでしょう。展示は、すり鉢を使って料理を作る様子を描いています。

写真の再現料理は安芸（現広島県）の祇園坊柿の干し柿の種を取り、中に甘栗を入れて揚げて、輪切りにした「柿衣」と名付けられたかわいらしいお菓子です。これは、昨年からの今年の2月まで国立科学博物館で展示された再現料理の一つです。

⑦『江戸流行 料理通』三編(1829)

本書は、当時江戸の高級料理店として知られた八百善の四代目主人栗山善四郎が出版した4編の料理書の1冊です。当時の著名な亀田鵬斎、太田南畝などの文人が序文を書き、谷文晁、葛飾北斎などが挿絵を描いている文化的色彩の高い料理書です。

本書では、みりんを入れた煮物が多く紹介されています。それまで煮物に甘みを加えることは、あまりありませんでしたが、甘煮に砂糖などで甘みをつける習慣が定着していきます。

展示された部分は、酒宴を楽しむ様子です。大平、井、鉢などの器に酒の肴が盛られています。

⑧『都鄙安逸伝』(1833) 『竈の賑ひ』(1833)

いずれも天保飢饉の際に出版された料理書で、2書の内容は同じですが、絵が異なります。前者は大坂で、後者は江戸で出版されています。内容は、雪花菜（おから）飯、南京瓜（かぼちゃ）飯、里芋飯、大根飯などのいわゆるかて飯や粥の作り方を述べた料理書です。興味深いのは、その挿絵です。

『都鄙安逸伝』は、大坂の商家の台所です。家の中に井戸があり、かまどは土間から火を使う形、まな板に足があるなど江戸とは異なる特徴がみられます。

『竈の賑ひ』は、江戸の長屋の様子です。6畳ほどの狭い部屋では、飯と汁を作るための2口の竈があります。木製の流しと水がめが土間にあり、外では上水井戸から汲んだ水で洗い物をしている様子です。

レイアウトの都合上、画像⑧-2 竈の賑ひの下に文章を入れています。