

(五) 獸肉、その分析表を擧ぐ

品名	水分	蛋白質	脂肪	無窒素有機物	灰分
本邦産鶏肉	七〇、八〇	二二、七〇	四、一〇	一、三〇	一、一〇
普通鶏肉	七六、五六	二〇、九八	痕跡	—	二、四六
外國産多脂鶏	七〇、〇六	一八、四九	九、三四	一、二〇	〇、九一
外國産少脂鶏	七六、二二	一九、七二	一、四二	一、二七	一、三七
外國産鴨肉	七〇、八二	二二、六五	三、一一	二、三三	一、〇九
全 鳩 肉	七五、一〇	二二、一四	一、〇〇	—	—
全上各種家禽平均	七四、〇〇	二一、〇〇	三、八〇	—	一、二〇
本邦牛肉	七六、七〇	二〇、〇〇	一、五〇	〇、六〇	一、二〇
全上牝牛	七八、八二	一九、八六	〇、八二	—	〇、五〇
本邦牛肉(一種)	六〇、八〇	一八、〇〇	一六、〇〇	—	五、二〇
外國産腿肉	七四、〇〇	二六、〇〇	二、二〇	—	一、六〇
全上赤肉	七七、七一	二〇、六二	一、五〇	—	一、一八
全 中 肉	七二、〇〇	一九、三〇	三、六〇	—	五、一〇
全上中肉	七二、二五	二一、二九	六、一九	—	一、一七
全上脂肪肉	五一、〇〇	一四、八〇	二九、八〇	—	四、四〇
全 牡 肉	五四、七七	一六、九三	二七、二三	—	一、〇八
全 牝 肉	七二、二五	二一、三九	五、九一	—	一、一七
全 鷄 肉	七〇、九六	一九、八六	七、七八	—	一、〇七
本邦犢肉	七五、六〇	二七、六〇	一五、四五	〇、八〇	二、九五

外國産犢肉	六三、〇〇	一六、五〇	一五、八〇	—	四、七〇
全上肝臟	七二、三〇	二〇、一〇	六、一〇	—	一、五〇
全 上 肉	七四、〇〇	一八、九〇	四、一〇	—	三、〇〇
外國牛の腸胃	七九、五〇	一〇、〇〇	一〇、〇〇	—	〇、五〇
外國牛平均	六八、〇〇	一三、二〇	一六、四〇	—	二、四〇
本邦羊肉	五七、三〇	一四、五〇	三三、八〇	—	四、四〇
外國産羊脂肪肉	五三、〇〇	一二、四〇	三一、一〇	—	三、五〇
全 上 肉	四四、一〇	一〇、六〇	四二、〇〇	—	一、〇〇
全 中 肉	七二、〇〇	一八、三〇	四、九〇	—	四、八〇
全上脛肉	七一、九〇	一八、八〇	八、四〇	—	一、〇〇
全上調理肉	五一、六〇	三六、六〇	九、四〇	—	一、二〇
全上煮汁共	五四、〇〇	二七、六〇	一五、四〇	—	三、〇〇
全上羊骨	三二、二〇	一八、七〇	九、〇〇	—	四〇、一〇
本邦馬肉	七四、三〇	二一、六〇	二、五〇	〇、六〇	一、〇〇
全 上 肉	七三、六二	二四、四九	〇、七二	—	一、一七
外國産鹿肉	七五、七六	一九、七七	一、九一	一、四二	一、二三
外國産兎肉	七三、一七	二〇、九一	三、一五	—	—
全上野兎	七四、一六	二三、三四	一、一三	—	—
本邦産豚肉	七二、六〇	一九、九〇	六、二〇	〇、六〇	一、一〇
全 上 肉	五五、三〇	一四、〇〇	二八、一〇	—	二、六〇
外國産豚脂肪肉	四七、四〇	一四、五四	三七、三四	—	〇、七二
全上病肉	七二、一八	一九、九一	六、八一	—	一、一〇
全上脂肪肉	三九、〇〇	九、八〇	四八、九〇	—	二、三〇

全上ほむ	二七、九八	二三、九七	三六、四八	三七二	一〇、七二
全上へいこん	二四、〇〇	七一、〇〇	六六、八〇	二、二〇	二、九〇
全上乾肉	一五、〇〇	八、八〇	七三、三〇		

肉類の人躰營養素に富むはいふまでもなし、肉類中に於ても獸肉をその最とし、獸肉中に於て又牛肉をその第一位となす、羊豚肉は之に次ぐべきものなり、但し豚肉には奇生蟲多く、羊肉は供給豊ならざれば産額の大なる點よりしても、又營養素の多き點よりしても、牛肉は凡ての食品中の巨擘なるべし、又牛肉は肉類中に於て消化極て好し、その消化率の高低は、魚肉の條に擧げたればこゝに掲げず

牛肉は煮沸と、燻烟によつて、消化率を減すること前節にのべたり、アトワール氏の試験表はこれに反すれども、これ等の問題は、今俄に決し難し、但し肉類の燻焙煮沸は、調理及保存上避くべからざる方法なれば、假令多少その消化率を引下ぐるもこれを廢することを得ざるべし

邦人中には往々牛肉を嫌惡するものあり、老婦人等は殊にかゝる人多し、これ長き習慣と、一種の迷信に基くものなれども、亦獸肉調理の甚だ拙劣なるに原因す、牛肉の鍋焼は、未だ完全なる調理といふべからざるものなり、せめて牛肉は、雞肉の日本料理に攝せらるる位に、利用せしめざるべからず

これを市場に購ふには、牛肉尤も便利なれども、水村山郭の隅々まで、肉食を普及せしめんには、主として家禽飼養に重を措かざるべからず、家禽中味は家雞に比し、ただ劣れど、畜養の簡素と肉量の多きよりせば、鶩鳥は尤も肉食禽に適當せるものならん

第三項 飲用水及び嗜好品と香味料

第一 飲用水

水は飲料中主要のものにして、そのまゝこれを飲用する場合は少しと雖も、如何なる飲食物も多量にこれを含まざるものなし、即ち人體の如きは全體質の四分の三はこの水を成分となすものなり、されどもこの水には純良のもの極めて少く、皆多少の有毒物若くは有害物を含有す、故に飲用水の撰擇と、その消毒は決して忽にすべきものにあらず、左に水性、水溫、清淨法等を分説すべし

(一) 水性 水の性質は、雨水、雪水、井水、河水等によりて差あり、この差とは含有物の多

全上はむ	二七、九八	二三、九七	三六、四八	三七二	一〇、七二
全上へいこん	二四、〇〇	七一〇	六六、八〇	二二〇	二二〇
全上乾肉	一五、〇〇	八八〇	七三、三〇	二九〇	二九〇

肉類の人體營養素に富むはいふまでもなし、肉類中に於ても獸肉をその最とし、獸肉中に於て又牛肉をその第一位となす、羊豚肉は之に次ぐべきものなり、但し豚肉には寄生蟲多く、羊肉は供給豊ならざれば産額の大なる點よりしても、又營養素の多き點よりしても、牛肉は凡ての食品中の巨擘なるべし、又牛肉は肉類中に於て消化極て好し、その消化率の高低は、魚肉の條に擧げたればこゝに掲げず

牛肉は煮沸と、燻烟によつて、消化率を減すること前節にのべたり、アトワール氏の試験表はこれに反すれども、これ等の問題は、今俄に決し難し、但し肉類の燻焙煮沸は、調理及保存上避くべからざる方法なれば、假令多少その消化率を引下ぐるもこれを廢することを得ざるべし

邦人中には往々牛肉を嫌惡するものあり、老婦人等は殊にかゝる人多し、これ長き習慣と、一種の迷信に基くものなれども、亦獸肉調理の甚だ拙劣なるに原因す、牛肉の鍋焼は、未だ完全なる調理といふべからざるものなり、せめて牛肉は、雞肉の日本料理に攝せらるる位に、利用せしめざるべからず

これを市場に購ふには、牛肉尤も便利なれども、水村山郭の隅々まで、肉食を普及せしめんには、主として家禽飼養に重を措かざるべからず、家禽中味は家雞に比し、太だ劣れど、畜養の簡素と肉量の多きよりせば、鶩鳥は尤も肉食禽に適當せるものならん

第三項 飲用水及び嗜好品と香味料

第一 飲用水

水は飲料中主要のものにして、そのまゝこれを飲用する場合は少しと雖も、如何なる飲食物も多量にこれを含ませざるものなし、即ち人體の如きは全體質の四分の三は、この水を成分となすものなり、されどもこの水には純良のもの極めて少く、皆多少の有毒物若くは有害物を含有す、故に飲用水の撰擇と、その消毒は決して忽にすべきものにあらず、左に水性、水溫、清淨法等を分説すべし

(一) 水性 水の性質は、雨水、雪水、井水、河水等によりて差あり、この差とは含有物の多

少と種類とによるなり、然れども主たる飲用水は、井水と河水及び水道用水なり。

井水 井水はその深淺、地層の粗密、構造の良否によりて水質を異にせり、地層を地水の關係より區分すれば、蒸發層、通過層、毛細水層の順序を以て相累なり居れり、この毛細層に至り地水に達す、蒸發層とは日光及空氣かその乾燥作用を逞ふする地層の表皮にして、地表より注下する雨水、汚水は、この層によりて乾燥し蒸發するなり、通過層は恰も海綿質の如きものにて、日光空氣の干燥力はこゝに及ばずと雖も、この層には一定の涵水力を有し、その度に達するまで上層より浸潤せる汚水を滯住し、これを下層に浸下せしめざるなり、故に井戸の深さはこの三層を通過し、地水に達してはじめて清潔なる水を得べき理なれば、普通の井戸は概して水質善良ならざる筈なり。

井戸水を善良ならしむるには、又構造の完備を要すべし、即ち第一に内壁を堅固にし、他より汚水の滲透するを防ぐべし、第二に釣瓶、井戸側繩の如きも成るべく木質、葉等を用ひず、錆を生ぜざる金屬の唧筒を使用すべし。

河水 河水は源頭に近く山間の齧谷を流るる頃は概して清潔なれ共、田畝人家の間を流るゝ下流となれば、水量の加はると共に不潔物を多く含有し、飲料に適せ

ざるなり、已むを得ざる時は、毎朝未明、未だ汚物を投棄せざる時期を候して之を、汲取るべし、又漫流は急流に比し、汚物を沈澱し易きを以てその害少きものなり。

雨水 急雨又は人家沼澤の附近に降りたるものは不良なれども、その他は清潔なり、唯多少氣中の瓦斯を含有す。

凡て普通の水質は、有機物、炭酸曹達、炭酸石灰、硫酸曹達、食鹽、硫酸苦土、石灰、硝酸亞硝酸等を含む、その他種々の微菌を含有するものあり。

(二) **水溫** 飲料に供する水は、攝氏の十二度を越えざるを可とす、微温の水は不快の感を生じ、時には嘔吐を催ふことあり、されども湯として熱度過ぐれば胃弱、胃炎、胃潰瘍を起す易く、又寒冷なれば胃痙を起し、腸の作用を盛にし、腸痛と下痢を起し、甚だしきは眩暈卒倒することあり、故に寒熱共に適當なるをよしとす。

(三) **清淨法** 飲用水は成るべく或る一種の清淨法をとり、有害含有物を排除したる後に飲用に供すべきものなり、その方法は煮沸法、蒸餾法、濾過法、藥淨法等數多あり。

煮沸法 水を煮沸すれば炭酸アンモニアを分解し飛散せしめ、バクテリアを死滅せしめ、炭酸瓦斯の爲に溶解せられたる鹽類を沈澱せしむ、又含有の有機物にも多少變化を與ふ、この際その上部の清澄なる部分を他の器に移せば、清淨なる飲用

水を得るなり

濾過法 木炭、骨炭、海綿、棕櫚、細砂、綿花、木綿等を用ひ、水を濾過して用ふ、これには極めて簡易の装置あり、又水道の水はこの濾過法を用ひしものなり、故に大概善良なり

蒸餾法 水を蒸餾せしむるも清水を得る法なり、されども煮沸したる水とひとしく、其味は可ならず

薬淨法 この法は數種の方法あり、その簡易なる一二を擧ぐれば左の如し

一 不潔水五合に一匁位單寧酸を混じ、之に蓋をなし置けば石灰、苦土、有機物沈澱す

二 明礬五分位を水一斗に入れ、二十分間位放置すれば、炭酸石灰は硫酸石灰となり、明礬は游離して不潔物と共に沈澱す

三 炭酸曹達を少量水に加え煮沸すべし

四 石灰乳少許と、過滿奄酸加里三分位を水二斗五升に混和すれば、有機物固形物は、滿奄石灰と共に沈澱す

その他水らしめて清淨にする法、又氣淨法と名くるものあれども多く實用に切た

らざるを以て、こゝに省く

凡て汲置きたる飲用水には、蓋を被ふことを忘るべからず、水は各種の瓦斯を溶解し易きものなり、又かくせざるときは氣中のバクテリアを吸収する處あり、又水には軟水、硬水の區別あり、軟水とは石灰鹽類を含むこと少きものをいひ、硬水とはこれを多量に含むをいふ、硬水は硫酸石灰、即ち硫酸カルキ等を多く含有し、その味清涼にして口に可なれども、食物を煮又は茶を煎するときは、食は煮へ難く、茶は味あしく、又硬水は衣類の洗濯に用ひて垢脱し難く、石鹼も溶解せざるものなり、凡て水は單にこれを飲用する場合少しと雖も、若し多量に之を飲用すれば、各種の消化液を稀薄ならしめ、且蛋白質の分解を増すなり、故に水に限らず、飲料は餘り多量なるべからず

第二 嗜好品

附調味の諸原料

嗜好品は獨立してその用をなすものあり、珈琲、茶、酒の如き是れなり、又他物と相和

してその用をなすものあり、醤油、鹽、味噌、砂糖の如き是れなり、凡て嗜好品は、それ自身多少の營養業を有するものあれども、主として人の食慾を刺激し、消化液の分泌を促し、神經を興奮せしめ、又食味の調理を助くるものなり、故に多量なるときは往々人體を害することあり、第三次の毒物の條を参照せよ。

(一) 味噌 味噌はもと支那より傳來せしものなるべく、吾邦に入りてより生活品の主要なるものとなれり、その原料は大豆、秬、食鹽にして、赤味噌、白味噌の區別あり、その成分は左の如し

水分	白味噌 (大阪)		赤味噌 (大阪)		白味噌		赤味噌		田舎味噌		仙臺味噌	
	水分	鹽	水分	鹽	水分	鹽	水分	鹽	水分	鹽	水分	鹽
粗蛋白質	五〇、七三	—	五〇、四〇	—	五五、九七	—	四八、五四	—	五一、五〇	—	—	—
粗纖維	五、六四	—	一〇、〇八	—	一一、一三	—	一五、四二	—	一〇、七一	—	—	—
糖	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
可溶含水炭素	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
灰	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
水に可溶物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食鹽	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
水分	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(以上は衛生試驗所の分析表になる)

乾燥物百分中

成分	白味噌		江戸味噌		田舎味噌		仙臺味噌	
	水分	鹽	水分	鹽	水分	鹽	水分	鹽
冷水に可溶物	—	—	—	—	—	—	—	—
粗蛋白質	五五、六二	—	六八、九九	—	六六、五〇	—	六五、三二	—
粗纖維	二五、五九	—	二五、八六	—	二八、六八	—	二九、三六	—
エーテル浸出物	—	—	—	—	—	—	—	—
粗纖維	—	—	—	—	—	—	—	—
可溶無氮素	—	—	—	—	—	—	—	—
灰	—	—	—	—	—	—	—	—
全窒素	—	—	—	—	—	—	—	—
蛋白質窒素	—	—	—	—	—	—	—	—
非蛋白質窒素	—	—	—	—	—	—	—	—
澱粉糖精其	—	—	—	—	—	—	—	—
他炭水化物	—	—	—	—	—	—	—	—
葡糖糖	—	—	—	—	—	—	—	—
灰分 (食鹽を含まず)	—	—	—	—	—	—	—	—
食鹽	—	—	—	—	—	—	—	—
アムモニア	—	—	—	—	—	—	—	—

(以上は農科大學の分析表による)

(二) 醤油 醤油も亦味噌とひとしく、調味の上に必要なるものなり、その起原は足利の末世なりといふも如何にや、これ亦味噌とひとしく支那より輸入せしものなるべし、さて醤油は味噌の如く直ちに食用とはならざれども、調味の上には却て味噌よりも必要なり、原質は豆を第一とし、麥、芋其他各種の禾穀より製成することを得

べし、その分析成分は左の如し

種別	比重	固形物	蛋白質		糖類	糊素	發酵酸(乳酸)	不發酵酸(乳酸)	灰分	食鹽	磷酸
			蛋白質	酪素							
尾張産最上溜醬油	一、二八〇	四、六九二	一、〇八七	二、三三二	二、二七〇	〇、八五五	〇、三三七	一、〇七八	一、八八四	一、四八四	〇、九一五
同産一等溜醬油	一、二三三	四、〇五三	〇、六〇〇	二、二六二	三、三三〇	〇、七三三	〇、一八五	〇、六七五	二、〇六五	一、七八八	〇、五八五
紀州湯城産二等醬油	一、二〇八	三、八三〇	〇、四三八	一、四九二	二、七九〇	〇、〇七二	〇、九三六	〇、九三六	三、三九四	〇、八〇九	〇、五〇五
播州龍野産四等醬油	一、一九五	三、三六〇	〇、五五六	〇、八六四	四、五九二	〇、二六六	〇、〇一七	〇、四三三	三、三三三	三、三八六	〇、三〇〇
下總銚子産地廻醬油	一、二三三	三、三〇六	〇、六二六	一、〇六六	一、〇六六	一、〇三二	〇、六二五	〇、五七五	三、五七五	〇、三〇六	一、二〇二
武蔵吉川町産地廻醬油	一、二一六	三、三三三	〇、三三三	一、〇二六	一、〇二六	一、〇二六	〇、三三三	〇、三三三	三、一〇九	〇、三〇六	一、二〇二

醬油にはその種類数多ありて、中には色付醬油と稱する粗悪のものあり、又普通は砂糖、味淋等を以て味を助くと雖も、時には生のまゝ之を用ふることあり、故に粗製ものは使用せざるを可とす

(三) 醋、醋は酒精の酸化により生ぜし流動性のものなり、食品中清涼なる調和料として使用せらる、又物の貯藏に可なり、普通は酒類米麥等より之を製しそれを食用醋と稱す、尙この他に青芽酢、葡萄酒酢、麥酒酢、甘酢、菜酢、ブレンダー酢、砂糖酢、木酢等あり、橙、檸檬等より搾取する所の酢は、尤も調味上喜ぶ所のものとす

(四) 食鹽、食鹽は味噌、醬油中の主たる成分を占め、體中に入りては唾液の分泌を増し、又胃液中の鹽酸、及び血肉中の鹽化加里の一成分を成す、殊に百般の食味は、如何なる場合と雖もこの鹽味を欠くべからず、左にその分析表を掲ぐ

地	種類	鹽化ソーダ		化加里		鹽化苦土		硫酸石灰		硫酸苦土		不溶解物		水分	
		比	重	比	重	比	重	比	重	比	重	比	重	比	重
本邦産	千葉縣行徳	八五、一六五	〇、九二八五	〇、二五二四	二、二二二三	一、四二五〇	二、六六二	六、二二二	一、〇〇三	三、一一〇	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二
本邦産	同 船 橋	九〇、五八二	一、一四二五	〇、一五五六	一、八〇七六	一、二二三二	一、〇〇三	三、一一〇	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二
本邦産	播州 赤 穂	八五、六九四	〇、一六〇〇	〇、一六〇〇	一、〇九二五	一、二二三二	一、〇〇三	三、一一〇	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二
本邦産	新 齋 田	八四、七八三	〇、六二二四	一、三三二四	一、七五〇〇	二、〇〇一三	〇、五六二	一、二〇〇	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二
本邦産	本 齋 田	七八、六五七	一、一三三〇	二、〇一一五	〇、八三二二	一、四〇二四	〇、五七三	一、五二五	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二	一、〇五二
本邦産	山口縣三田尻	九〇、一八〇	〇、九九〇〇	〇、九九〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇	〇、三六〇〇
本邦産	香川縣高知	五八、〇七〇	二、〇一〇〇	二、〇一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇	二、六一〇〇
本邦産	高知縣高知	八四、四七〇	〇、四八〇〇	〇、四八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇	一、一八〇〇
本邦産	同 高 岡	七八、六八〇	二、一八〇〇	二、一八〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇	〇、八三〇〇
本邦産	岡山縣味野	九一、五五〇	一、六六〇〇	一、六六〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇	一、七四〇〇
本邦産	徳島縣撫養	八四、四八七	二、八八七〇	二、八八七〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇	〇、八四四〇
本邦産	香川縣坂出	九〇、三三三	一、一四五〇	一、一四五〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇	〇、八八七〇
本邦産	兵庫縣小浜	九一、〇一〇	一、三五〇〇	一、三五〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇	一、三三〇〇
本邦産	西部佛蘭西	八七、三八一	〇、四九八〇	〇、四九八〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇	一、一一〇〇
外國産	本邦産	一、〇一〇一	一、〇一〇一	三、〇一五〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇	〇、七一〇〇
外國産	外國産	一、〇〇五二	一、〇〇五二	三、五二四六	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四	〇、二〇七四

ホルトガル 八〇、〇九〇
 伊太利 九二、三二〇
 一、五六二〇 一、四六七〇 一、五〇〇六 〇、一〇七 二、四五七

(五)砂糖 砂糖は人の營養上必要の物料にして、ひとりその嗜好品たるに止らず、この原質は、有ゆる植物質のものは皆多少これを有すれども、人はこれに満足せず、尤も糖分多き植物より、之を搾取し、精製してこれを食用に供せり、甘蔗甜菜は即ち是れなり、吾邦にては上古千歳菓の甘汁を搾り、これを煮詰めて甘葛煎と稱し、食料に供せりといふ、延喜式にも甘葛煎の名出てたり、この他葡萄糖あり、蜜糖あり、芦粟、械樹亦糖分を搾取し得べし

名稱	符號	生産地又は精糖所	水分	甘蔗糖	澱化糖 (葡萄糖)	水に不 溶解物	有機質	灰分
焚込		名古屋市	二四、六〇〇	四〇、二二六	二六、九〇〇	三、四〇〇	四六、九八二	一、七八四〇
氷蜜		同	二九、八〇〇	三二、二二八	四四、九〇〇	—	四〇、〇九三	〇、二七九
白下		遠江國	一五、六三九	六二、七五五	一四、〇〇〇	—	六九、三八七	二、二五四
呂宋糖		マニラセブ島	五、七七八	六九、三三〇	一、三五〇	—	六七、七五〇	二、一八〇
黒砂糖		琉球	八、三五六	七五、六九五	四、八九〇	—	三八、四六〇	三、六三六
同		大隅國喜界島	九、五二四	六五、七六三	一〇、七〇〇	—	四六、三三四	二、七九六
東四糖		同	七、五四〇	六八、一五七	四、八〇〇	—	四八、二〇〇	二、三〇三
焚黒糖		横濱	八、一五六	五九、三三七	九、八四〇	—	二、三五〇	一、八六四
臺玉糖		臺灣	五、三三〇	七六、三三三	五、四八〇	—	二、三〇〇	六、〇五七
檜包呂宋糖		呂宋	五、〇七六	七二、八三三	八、三三〇	—	〇、九八〇	一〇、九六五

名稱	符號	生産地又は精糖所	水分	甘蔗糖	澱化糖 (葡萄糖)	水に不 溶解物	有機質	灰分
臺灣糖		臺灣	七、一八〇	七四、五七三	九、三八〇	—	二〇、六五〇	四、一八四七
板糖		清國門頭	七、〇八〇	六八、六一三	一、六〇〇	—	五、八八一〇	五、一五七七
番下(一名下白)		讃岐國	六、一〇〇	七七、七〇〇	三、三〇〇	—	〇、六三三〇	八、七四三〇
赤砂糖	TT	日本精製糖會社	四、三七六	七九、三三三	七、六三五	—	六、六九四	一、九八〇
一等呂宋		マニライロイヒ島	四、三三〇	六六、七六五	六、八二五	—	二、二九七	一、七五七六
府臺玉糖	RJ	臺灣	五、一八〇	七五、九九四	七、三〇〇	—	九、三三〇	一、七九〇
赤砂糖		瓜哇	一、四四〇	九二、八一五	一、五五〇	—	三、七九〇	〇、四〇四
遠下糖		遠江國	三、八四〇	七九、八〇〇	四、五〇〇	—	一、三五四	九、五二八
中白糖		讃岐國	四、四八〇	七九、一三九	五、八二〇	—	二、七六〇	六、八七四
三白糖		日本精製糖會社	二、七四〇	八五、四三三	五、九三三	—	五、〇九五	〇、七六〇
氷室糖		瓜哇	〇、八七六	八八、四八八	五、五〇〇	—	四、七八七	〇、三六八
中白糖		大坂日本製糖會社	三、六四〇	八六、八五八	二、四九〇	—	六、三二二	〇、七四〇
同		同	三、九三六	八五、一六二	四、三三〇	—	六、〇一一	〇、六〇〇
同		日本精製糖會社	二、五七六	八四、七二五	三、五三〇	—	八、八八八	〇、三三四
同		日本精製糖會社	三、〇〇〇	八四、五三三	二、九〇〇	—	八、六五七	〇、七三〇
三白糖	SX	大坂日本製糖會社	二、一四八	八六、九四五	四、九九〇	—	五、七五二	〇、一七六
同	BC	日本精製糖會社	三、三〇〇	八〇、六二五	二、四九〇	—	三、三三三	〇、二五三
同	SS	大坂日本精製糖會社	三、三〇〇	九〇、六一九	二、四九〇	—	三、五〇七	〇、二〇〇
同	PS	大坂日本精製糖會社	三、〇〇〇	八六、八七三	四、五四〇	—	五、四四七	〇、一三六
同	AA	同	二、三三四	九〇、七九五	三、六八〇	—	三、一八八	〇、〇二六
同	SO	日本精製糖會社	二、九八〇	八八、五二五	三、三三〇	—	三、一八八	〇、〇二六
同	SN	大坂日本製糖會社	二、七四〇	八八、九四五	二、三三〇	—	五、六七〇	〇、三七三
古三温		阿波國	一、一八〇	九一、七八三	二、九〇〇	—	四、九〇七	〇、一六〇

レ四 温	日本精製糖會社	〇七四〇	九五九五〇〇	一〇二〇〇	二七八〇	〇一〇八〇
レ新 三 盆	阿波國	〇五〇八〇	九三九二九五	一四四〇〇	五〇二八五	一〇四〇〇
レ四 温	大坂日本製糖會社	三四八四〇	八五六〇四五	四三九〇〇	六四二五	〇〇六〇〇
同	日本精製糖會社	二二三〇	九二三八五	二五九五〇	四〇一八五	〇〇三六〇
同	大坂日本製糖會社	一八六〇〇	八九五八〇三	二九五五〇	五五八〇七	〇〇三二〇
レザラメ糖	獨逸	〇一七三〇	九五五五三	〇六五六〇	三五六五七	〇〇四三〇
レ同	大坂日本製糖會社	〇三三八〇	九二二一四	〇四八八〇	八三三六六	〇〇三六〇
レ同	同	〇一九六〇	九〇八九六〇	〇八二〇〇	八〇二四〇	〇〇六四〇
レ布入ザラメ糖	澳大利旬牙利	〇〇四四〇	九三三三九四	〇四七八〇	八〇六〇六	〇〇三三〇
レ三盆氷砂糖	名古屋	〇三三〇〇	九二〇五九九	〇六四七五	八〇六〇六	〇〇三三〇
レ二等氷砂糖	同	〇二六〇〇	九二八〇八六	〇四九七五	六四六九九	〇〇〇八〇
レ二等氷砂糖	同	〇四四四〇	九〇五三三六	〇五七六〇	八七二〇四	〇〇一六〇

(六)茶 茶はわけて日本人の生活に必要な嗜好品にして、歐洲人のコーヒーと相類似し、その中に有するテインは、又珈琲の中に含めるカフェインと効用同じきものなり、茶は神経を刺激し、睡氣を去り、疲勞を慰する利益あり、されどもこれを多量に使用すれば、反て神経を衰弱せしめ、胃腸を弱むる虞あるを以て、神經衰弱症、胃加答兒、心臟病諸症を病むものは、これを飲用せざるを可とす、又茶の喫飲者は左の如き注意法を守るべし

一 食事の前又は空腹のとき飲むべからず

二 不眠症の人は飲むべからず、但し早朝に少量これを飲用するは可なり

三 餘に疲勞せしとき飲むべからず

四 濃き茶は飲むべからず

五 食後に茶を喫するは大に可し

六 牛乳砂糖等を和して喫すれば更に可し

七 小兒には飲用せしむべからず

茶には紅茶、綠茶の別あり、又煎茶、抹茶の別あり、抹茶は殆んど吾國特有の飲用法な

(七)珈琲 茶とその効用を同ふせり、故に更に辯ぜず

(八)酒 第四項にこれを詳述し置きたるを以て、こゝに説かず

次に調味原料の二三を分説すべし

一 鰹節 鰹節は松魚、鯖等より精製し、汁、椀其他食味の大半の煮出しとして用ふ、厚味にして滋養分に富み、又必要なる調和品なり、普通その産出の地名を負はせこれを土佐節、薩摩節、薩摩小節、房州節、伊豆節、仙臺節、銚子節、清水節、阿波小鰹節、五島

節浮節、龜節、萬端、氣仙節、鬼節、足島節、蓮根節等といふ、その成分は、東京衛生試験所に
て試験の結果左の如し

成分	無水「エキス」中 各成分	「エキス」各成分を煎出し たる汁に改算したる数
水分	八一、〇三六	〇、八九二
有機物全量	一八、六六三	〇、二〇五
無機物全量	〇、三〇一	〇、〇〇三
脂	五七、三三七	〇、六三三
蛋白質全量	一二、七六〇	〇、一四四
單寧に依て沈澱せる 物質中蛋白質量	六〇、九三三	〇、六七一
酒精可溶分	三九、〇六七	〇、四三〇
酒精不可溶		

二 昆布 昆布は北海道を以て唯一の産地となし其種類に、厚昆布、三石昆布、長昆布、黒昆布の各種あり、又その加工品には天揃昆布、廣昆布、花折昆布、折昆布、長切昆布、手操昆布等の名ありて、その用法は煮汁の出しとなし、又は食品として焙り食し、おぼろ昆布、白髪昆布は、よく三盃酢その他の料理に使用せらる、其成分は左の如し

産地	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
北海道産	二六、八〇	七、七九	—	三三、五八	九、三三	二二、五〇
日本産外國産平均	二三、九〇	六、六四	〇、八七	四三、六八	四、九七	一九、八九

三 椎茸 椎茸は食用菌の一種なりと雖ども、その乾燥せしものは調味上必要の

食品たり、其成分は水分一四、五九、蛋白質一一、八五、脂肪一六、九〇、無窒素物六七、五一、灰分四、三七にして、高き芳香を有し、今は殊に支那人に賞味せらるゝため、年々支那に輸出す、この種類に木乾と焼子の二種あり、産地は静岡、愛知、兩縣を最とし、高知、鹿兒島、長野地方も亦これを産す

第四項 毒物

題して毒物といふも、此處には食物に關する毒物のみを説く
食饌中に有毒成分を有することあるは、食物の原料に固有することあり、毒分の原料に附着せるによることあり、腐敗が毒の成因たることあり、有毒の色素を使用せしに基くことあり、又器具に因することあり、然してこれを大別して有害、有毒の二となるべし、有害品とは人の健康を衰弱せしめ、又は一の病因をなす食物にして、有毒品とは、その食物直ちに中毒の原因たるものなり、されども實際この二者を分別すべからざることあり、此項主として有毒品を説き、次に有害品に及ぶべし

第一 有毒食物

食物中には、鯀の一種又は菌の一種の如く、固有に有毒なるものなり、春菊の如く、斑猫の毒の附着せるによつて有毒となるものあり、有毒色素を使用せし爲に中毒を起すものあり、今これを左の各項に分説す

(一) 魚の中毒 魚族中尤も有毒なるは河豚也、河豚はもと數十種あれども、本邦に産する主なる河豚は十六種にして、中東京近海に産するものは真河豚、しほさいふぐ、赤目ふぐ、虎ふぐ、ごまふぐを多しとす、この中赤目ふぐ尤も毒あり、真河豚、虎ふぐ之に次ぐといふ、田原良純氏の研究によれば、河豚にはテトロドニン及び河豚酸の二種の毒性ありて、甲は結晶物にして中性なり、乙は樹脂様物となりて酸性を有す、この二毒素は共に劇烈の毒性を有し、中毒作用は兩者相似たりと雖ども、乙は甲よりも其力強烈なりといふ、然もその毒性の大なる部分は卵巢にして、産卵期はわけて中毒作用劇甚なり、或は河豚の中には無毒のものあり、又毒性のものにても卵巢、肝臓等を巧に排除せば、決して中毒せずといふも、未だ河豚に就て充分の研究爲され

ざる場合に強て危険を冒して之を食する必要なからん

河豚の外にも魚族中に多少有毒のものあり、之を區別すれば

- 一 産卵期に有毒性に變ずる者
- 二 毒虫等を食して毒死せるもの
- 三 死又は腐敗によりて毒性に變ずる者
- 四 有毒鑛物を含める水に生息せる者

の四種となる、鮭鱈の如きはその産卵期に有毒性と變ずることあり、又乾魚、鹽藏魚等の腐敗したるものは、時に中毒を起すことあり、殊に鮪、鯉、鰻の如きは、死後多く時日を経れば、その脂肪中より有毒質を生ず

銅鉛諸鑛山及び精鍊所附近の水に栖む魚類は、これ等の有毒鑛物を体内に保つて以て食品として往々中毒を起すことあり、これ魚族にありては毒物を防禦する手段備はりあるも、人畜は然らざれば、これを食すれば不時の危害にかゝるを免れず

(二) 毒菌 菌の中毒も亦劇しきものなり、往々にして爲に人命を失ふ故に、食ひ慣なれざる菌類は一切食ふべからず

松

茸

背に頭茸

椎

茸

しめじ茸

木 茸 早松茸 粟 干本玉茸
石 茸 茅 茸 松 露 茸

及マヒ茸、ミナ茸、ナメラコ等の方名を有するものは食用に可なれども

天 狗 茸 唐 人 茸 落葉たけ 崩 黄 茸 白 茸
蠅 殺 し 茸 虚 無 僧 茸 蠅 と り た け 螢 茸 月 夜 茸
楓 茸 あしたかしめじ 牛の皮たけ 鼠 茸 紅 茸

等は決して食ふべからず、ス、タラの如きは人の食用に供し居れど、これを無害菌とはいふべからざるに似たり、その他食用茸にても、古くして虫を生ぜしは食ふべからず

菌の中毒は何豚の中毒に似たり、時には救ふべからざることあり、戒むべし、凡て名の知れざるは食ふべからざれども、古来より毒の有無を検知する鑑別法あり、これを知り置くは利益あるべし

- 一 銀具と煮て銀色の黒變するものは食ふべからず
- 二 濕地に生ぜしものは食ふべからず
- 三 色の餘に美麗なるは概して有毒なり
- 四 裂きて真直にさげぬものは毒菌なり

五 香氣の悪しきものは食ふべからず

(三) 其の他の有毒植物、毒うつ木、毒芹の如く、凡て毒の字を冠せるものは概して有毒なり、又櫛の實の有毒なるはいふまでもなく、方名がぶと菊の劇毒を有すること、も亦よく人の知る所なり、前に擧げし春菊の如きは、春菊それ自身には何の毒性も有せざれども、毒虫斑猫の喜んでそれに栖むより、時として斑猫を併せ食ふことあり、然らざるも斑猫の卵子を附著すること多ければ、春菊は極めて危険の蔬菜といはざるべからず

(四) 染色色素の毒 主として干菓子、菓子、染料たる色素の中には、往々にして劇毒を含有せるものあり、今は毒物取締の嚴重なる結果として、この危険大に減じたれども、尙駄菓子、菓子、色料の低價の爲に、往々有毒の色素を使用するものあり、又食物調理の上にも、蒲鉾、寒天の如きは、時として染色することあり、かゝる場合には、殊にその使用色素に注意せざるべからず、こゝにいふ有害性着色料は、主として砒素、バリウム、カドミウム、クロム、銅、水銀、鉛、錫、アンチモニウム、ウランニウム、亜鉛、藤黄、ビクリン酸、デニトロクレゾール、コラリン等を含有するものをいふ

有毒色素の使用は、以上の食品にとゞまらず、梅、林檎の色澤をよくする爲め、往々ア

ニリン色素を用ふるものありといふことなり、これ等は販賣者の徳義問題なれば、食用者が注意を十分ならしむるに越したることなし

(五)有毒の器具 食物の調理に使用する器具にして、危険なる毒物を固有し、若くは附着せる虞あるものは、左の種類のものなり

一 銅鉛の屬にて製せる釜、鍋類

二 金屬器具に施したる琺瑯、陶器に施したる釉藥

三 椀、箸の着色料に雌黃、雄黃、アニリン色素を用ひしもの

鉛は毒性尤も劇しく、銅はこれより毒分少なく、亜鉛亦これに次ぐ、銀、アルミニウム、ニッケルは、全く無毒といふを得ざるも、これ等は殆んど害なしといふも可なり、然るに調理に使用する器具には、銅器又は鉛を混和したる金屬尤も多し、故にその毒の分解を防がん爲に、硝子質の琺瑯を其内部に布く、この琺瑯は、硼酸、硼砂、礬土、酸化錫、苛性曹達、石英、長石、酸化鉛、亜鉛華等を含むるを以て、已に多少の危害なき能はず、近來は鉛分を含まざる琺瑯發明せられたりと雖ども、市上販賣の器具には尙依然として従來のまゝの原料を使用せるが如し、且つこれらの器具は使用古き程琺瑯の剝落したるものあり、かゝる器具は、その剝落したる部分より用捨なく銅鉛

の有毒性が分解せらるべき筈なり、れば、これ等は十分の注意を要すべきものなり

第二 有害食物

附有害嗜好品

(一)病菌を有する食物 よく洗滌せざる野菜には、蛔虫、十二脂腸虫の卵子附着す、これ排泄物と共に体内を出て、糞汁に混じて野菜に附着せしなり、故に野菜は十分洗滌し、又は煮沸して食するをよしとす

又條虫の卵子は食肉中に存在するを以て、魚鳥の肉も亦生食するは可ならざるなり、條虫に三種ありて、有鉤條虫は豚の筋肉内に發育し、無鉤條虫は牛の筋肉内に發育し、裂頭條虫は多く水中に在りて、鮭、鱈、鰻等の肉及び内臓中に生活せり、故にこれ等のものを生食すれば、その卵子は肉と共に嚥下せられ、胃腸に止りて、人体内に發育を遂ぐ

(二)腐敗せる食物 物の腐敗とは、主として蛋白質の分解せられたることを意味す、蛋白質の分解せられたるときは、アンモニア、炭酸瓦斯等の如き瓦斯を發し、又アマ

イド酸類を化生す、肉類の軽度の腐敗は、時として佳味を助くることありと雖も、概していへば腐敗物は有害食物なり、故にその惡臭によりて判別し得るものは勿論、然らざるものはその鑑別法を辨まへ、決して腐敗せるものを口に上すべからず、腐敗せる食物は、一般に物の本來の佳味を失ひ、且つ胃腸病の素因となるなり、又時として重症の消化機病を誘發することあり

(三) 病死せる鳥獸肉、病によりて斃病せる鳥獸肉は、決して食饌に供すべからず、今左に鑑別法一二を掲ぐ

- 一 肉色の淡紅に過ぐるは病肉なり、紫色なるは屠肉にあらずして斃死なり、これ血液を含みて乾固せるか、然らざれば急性熱病を患へたるなり
 - 二 病死の肉は病屍の臭氣を發し、又藥香を放つことあり、注意すべし
 - 三 惡肉は多く濕潤し、且つ彈性乏し、屠殺後二十四時間にして、褐色又は黒班を生ずるものは、病死か又は腐敗期に入りたるものなり
 - 四 鳥は、肛門暗褐色に變じ、粘液泄れ出つるは病死せるなり、凡て眼中に水氣を生じ、口腔内に粘液ありて、毛羽の脱落し易きものは食ふべからず
- 次に少しくいふべきは有害なる嗜好品のことなり、有害なる嗜好品とは、即ち、主と

して、酒と煙草とを指す、酒の害は今更事新らしくいふに及ばず、世には禁酒會なるものありて、禁酒の利益を宣傳し居れば、酒の害を擧示するはそれ等の人々の任に譲り、吾人は姑らく酒は嗜好上到底禁じ得べからざるものと見做し、尙少しくいふべきことあり、そは

- 一 酒を節すること
- 二 善良なる酒を飲むこと

の二つなり、元來酒を禁ずると酒を節するとは、同程度の克己力を要するを以て、已に節酒し得べき人は、同時に禁酒し得べきことなり、又禁酒し得ざる人は、同時に節酒し得ざることなり、されども同じ害にても節酒の害は節酒せざるより少く、時としては少量の酒は、人の躰質、習慣、職業、生活の状態により、多少の利益あることあり、故に吾人は人の禁酒し得ざる迄も、せめてその量を節約して、自家の健康を保持せんことを勸説す

次には同じく飲酒するも酒性の強弱、酒質の好惡により、その害に大差違あることを領解せしめ、今左に酒類中に有するアルコール量の概類をあぐべし

燒酎 泡盛、ブランデー、ウヰスキー、アブサン、ジン、ラム、アラック等同じ

百分中二十分より五十分の酒精分を含む

ポルト酒 ヒリ酒、マラカ酒等同じ

百分中十五より二十の酒精分を含む

葡萄酒 赤白二種あり

百分中十より十六位の酒精分を含む

味醂

百分中十三四の酒精分を含む

三鞭酒

百分中八より十二の酒精分を含む

果酒 林檎酒、梨子酒、莓酒の類

百分中五分より七分位の酒精分を含む

麥酒

百分中二分より七分位の酒精分を含む

クニス

百分中一分又は二分の酒精を有す

ターフキル

百分中〇・三より一・五の酒精分を含む

日本酒

百分中八分より十四五分の酒精分を含む、その悪劣のものは更に多量の酒精分あり

殊に近年酒税の増加より、粗製濫造の酒類甚だ多く、中には酒精に水を混和して販賣するものあり、これを混成酒といふ、これ等の人身に害多きは、いふを俟たず、故に飲酒家は第一にその量を節し、次に酒精分少き良好の飲料を擇び用ふる必要あるべきこと也

烟草の害亦酒と相譲らず、これにはニコチンと稱する劇毒の含有せられあること、皆人の知る所なり、然も禁烟の難きや、禁酒よりも甚しといふ、故に禁烟は望むべからずとして、こゝに又酒の條にいへしと同じく、その節約と、害毒少き烟草を喫用せんことを勸む、日本製の刻烟草は、概してニコチン毒少きものなり、故に喫烟家は、主としてこれを用ふるを可とす、又喫烟に就て、左の如き訓戒あり

一 口中に長く烟を吸置くは、ニコチン毒の唾液に溶解し、胃中に入る處あり

- 一 空腹の時は吸ふべからず、中毒を起し易し
- 一 酒を飲むとき吸ふべからず、毒の酒中に溶解する虞あり
- 一 濕りし烟草を吸ふべからず
- 一 烟草を用ふるときは、成るべく、室内を開放し、空氣の流通をよくすべし

第九章 食物と嗜好

第一節 日本料理

人の生活にはも多大の意義あり、随つて多様の方面あり、食物の物質方面には、單に人體組織の主成分たる生活力の補給、即ちこれに一定の營養素を供給せば足ると雖も、食物の意義はひとり此一事にとゞまるにあらず。尤も營養素を含有せる食物さへ供給し置かば、人の生活持續には何等の支障なし、されどもかくては人は單に生活の爲に生活するに過ぎず、所謂趣味の満足は、決してかゝる生活中より生ずべくもあらず、然も趣味は人生に缺くべからざるものにあらずや、故に食物の趣味方面を論ぜんには、こゝに食物と嗜好との關係を研究せざるべからず。嗜好は人によりて異なり、されども人と人との嗜好の相違は、國と國との相違程酷しからず、故に嗜好は國民的殊別の軀相を具ふるもの、如く、或國には或國の國民を通じたる一種の嗜好ありて、日本趣味又は西洋趣味といへる。文字は、漠然ながら猶何人にも直に會得せらるべき或概念を有するにても明瞭なり、かくて日本人には日本人の趣味あり、嗜好あり、この特異なる趣味の食物の上に現はれたるを、日本

料理と名く

さりながら日本料理は、そのはじめよりその或る特色を固有したるにあらずその材料は自國に得らるべきものを取り、その調理は邦人の嗜好に合せるものを選びたれども、その方式はこれを支那に得、又西洋諸國に得たるものあり、殊にその嗜好といふも時代により相違あり、又外國の事物に接する度毎に、一時は珍奇を喜びて之に模倣したるもの、後には國民の嗜好と同化したるものさへあり、唯その初より連絡したる歴史的關係を有すると、又支那式西洋式を採りしに拘はらず、必ずその一面に日本趣味を有する一事は、即ち日本料理の特色として認むべき所のものなり

第一項 日本料理の沿革

本邦は古より穀食を主としたるはいふまでもなし、又魚類を食せし事實も明なり、鳥獸の肉は如何なりしならん、これを食せしと覺ゆる記事古史に見へたれど、一般

の食料たりしや否やは疑はし、酒の如きも亦上古より存せし如し、八鹽折之酒、黒酒、白酒の名古よりあり、又一日兩饌なりしことは、朝饌夕饌の名あれども、晝饌の名なきによりて推考せらる

饗宴のことは日本紀清寧天皇の條に見ゆ、四年夏閏五月、大酺五日とあり、これ漢文を以て修飾せるより、却てその實を失へしと思ふ節あれど、とにかく群臣に饗宴を賜へし事實は疑なかるべし、當時隋唐の風未だ傳はらず、恐らく純然たる日本式の饗宴なりしならん、その後李唐の制度凡て吾朝の法式となり、大嘗會の如きは古式そのまゝなれども、三月三日の曲水宴、端午の節會、重陽の節會の如き、皆例を唐に取り、食饌の如きも亦彼國に模倣の端を開きしならん、されども食饌の凡て簡素なりしと思はるゝは、凡て是等の記事を欠けるによりて知らる、四盤八盤は如何なる式にや知らず、酒は多く三献を過ぎずといへり、朝廷の饗膳尙此の如くなれば、一般庶人の食饌は如何ばかり簡素なりけん、その器什の如きも備はらざりしこと、旅にあれば椎の葉に盛るの古歌によりて明なり

菓子、もと菓實を酒の下物、又は間食にと供せしを、後には支那風に倣へてこれを造ることとなりしならん、平維章の朝野雜筆には、餽籠、桂心、渾沌、加久繩の四品を上

世の干菓子なりと記せり、されども源順朝臣の和名抄には、梅枝、桃枝、餠、餠、桂、心、黏、臍、餠、饅、子、團、喜を以て俗に入種の唐菓子と稱すとあり、唐制菓子の珍重せられしこと頗る舊く、且つ種類の多かりしことも之にて知らる、又餠といふも舊きものなり、つれ／＼草に、最明寺殿足利義氏の許へ、鶴岡社参の序に立寄らせ給ひしに、一献に打あはび、二献に海老、三献にかい餅にてやみぬと見へたり、當時儉素の風此の如し、鎌倉以後、武家の政治を執りし時代は、とりわけ儉素を尚び、衣食住凡てその程度低かりしこと、時頼が一碟の味噌を嘗めて酒を飲みしといふにても明かなり、足利時代はやゝ奢侈の風起りたれども、次て天龜、天正の戦國となり、天下の風は一椀の飯を減して一人の士を養ふを主とせしかば、足利三好の驕奢によりて進歩せし食饌の調理も、大方は衰廢したり、信長が三好氏の料理人に庖丁取らせたるに、その第一味を水臭しとて屏け、濃厚なる第三味を喜びしといふ逸話あり、信長も正しく食物の趣味を解せざる一人なりしなり、然るに徳川氏の初期に入りて、禍亂、戡定生業の殷富に伴ひ、百需皆豊となりて、料理の献立も奢侈を競ふ様になりゆけり。

第二項 日本料理の種類

日本料理の種類といふも、明白なる分界はもとより立て難し、その特色ありしものも後には次第に特色を失へしあり、名のみ存して實なきなり、名と實と異なるあり、殊に階級制度の撤廢せられしより、饗宴上の儀式皆廢れて、各種の社會相接近したりといはんよりも相混淆し、随つて料理の法も皆亂雜となりたり、されども強ていはゞ、本懐石、茶懐石、普茶料理、卓袱料理、茶屋料理の別あるべし、但しこの中の茶屋料理は、料理の名といふにあらずして寧ろ場所の名なり、茶屋料理の中には本懐石を主とするあり、卓袱料理を主とするにあり、凡て一様ならずと雖も、尙これに茶屋料理の特色あるを免れず、故にこゝには一項として立せり、其他又家庭料理、則ち總菜料理あり、これは後章に別説すべし。

第一 本會席

本會席又本懐石とも書く、こゝには嚴格なる儀式の饗宴に上すべき食饌を意味すれども、もとかゝる名ありしにあらず、唯茶懐石の出でし頃なり、これと區別せん爲

に本懐石と稱し、後茶屋料理が即席料理と區別して會席料理と稱せしより、これを本會席ともいふに到れるなり、要するに本會席は最も高尚なる日本料理なり、今は茶懐石及び茶屋會席と相近くなりたれども、この二者はもと本懐石より出でしものにて、強ていはゞ、茶懐石は式を存して味を略し、茶屋會席は式を略して味を存せりといふを當れりとせん、今左に本懐石の一二の例を擧げん然もその例は成るべく最近の調理に取る

第一の例

明治三十九年三月十三日、英國皇朝コンノート殿下の再入京ありしを、西園寺首相主人となり、三井集會所に招待せしときの献立なり、庖丁は濱町花屋敷の常盤屋にして、一の膳より五の膳に至り、その調理は古式と今體とを折衷せしものなり、只何の故にや刺身を一切除きたり

一の膳

- 鱈、鯉、蕪骨、岩茸、干生姜
- 小猪口、煎酒
- 汁、袋牡蠣、摘み和布
- 香の物、細根大根、奈良漬、瓜、味噌、茄子

- 坪、鴨、しんしよ、辛味大根、口木芽、御飯、御銚子臺

二の膳

- 向附、車海老、雲丹、焼、河茸
- 汁、鼈、水生姜
- ひら、白魚大根、卷、錦、卵、子、ぜんまい
- 猪口、平貝、黒慈姑、黄味、酢、合、けん、防、風

三の膳

- 口取、日ノ出、蒲、鉾、カ、ス、テ、ラ、玉、子、蕨、手、さ、よ、り、小、鴨、附、焼、青、串、雪、輪、長、芋、共、糸、掛、栗
- 金團、水晶、昆布
- 鉢、鱈、鹽、焼、鱈、黄、味、焼、木、賊、獨、活、酢、取、生、姜
- 代鉢、乾、烏、賊、花、菜、辛、合

四の膳

- 茶碗蒸、鰻、銀杏
- 臺重物、筍、木ノ芽、合

中皿 鶉寄焼、百合鹽煮

壽々目肴 伊勢海老船盛、鮮昆布、夾豌豆青煮

五の膳

焼物 八丁鯛鹽焼、蒸菓子、水菓子

引物 念入二重折詰、上干菓子、下蒸菓子

座附 松竹梅の干菓子

第二の例

奥大將の許にて婚禮の献立なり、料理擔當者は石井泰治郎氏

御婚禮

御床供物

蝶花形

御北松竹梅

蝶甲立

御長柄

紅白紙水引

瓶子

白木三方

御銚子

老松竹梅鶴巢籠り

餅蓬菜

蝶甲立
白木三方

御三土器

白木三方

右 同

蝶甲立

右 同

瓶子

白木三方

御提子

御二方様御合盃

鋪紙

御長熨斗

初 献

白木三方

平甲立小角

初 献

白木足打

昆布

尺長

箸

上 同

熨斗

右 同

勝栗

御耳土器

桔梗甲立大重下輪

二 献

尺長

御箸

田作盛

間土器下輪

第二篇 食物 第九端 食物と嗜好

雑煮

餅串子

くし貝

里いも

右 同

梅干盛

三 献

龜甲角蝶甲立

尺 長

鳥 盛

御 箸

間土器下輪

吸物 鯛ひれ

右 同

五種盛

耳土器

御三土器

白木三方

御滴土器 白片木

御長柄

御銚子

御提子

右相濟

御親子様御盃事

舖 紙

御長熨斗

白木三方

御吸物

鯛ひれ

御三土器

白木三方

御滴土器

白片木

御銚子

御提子

富 貴

御取肴

松葉鯛

結昆布

同のし

右相濟

御惣客様

御長熨斗

白木三方

御吸物

蛤 祝の粉

御 盃

御銚子

御提子

御取肴

松葉鯛

結昆布

御吸物

色紙菜

御銚子

房山椒

佃酒

洲濱臺若松につる

御口取 御數盃 御盃洗

相生蒲鉾

熨斗とり

梅花玉子

小槌さす

わさびかん

栗金團

田

改敷牡丹

御差味

鯛作りみ

二色小川

よまさ木瓜

黄さく

わさび

御猪口

合醬油

御茶碗

かきしんちよ

松たけ

みつ葉

抽子

御鉢肴

照り焼鯛

船盛伊勢海老

煮ぶどう

ごま煮れ

御甘煮

んこん

萌し生が

福目いも

つみ木耳

御酢物

小かも

七々子いか

福目いも

つみ木耳

御吸物

よまさいんげん

福目いも

福目いも

つみ木耳

御引替

龜足付

抽釜入

才形たひ

壽のり

御本膳

まあへ

あられ生が

さくれ梅

略名吉

紅かぶら

白髪大こん

つみ岩たけ

栗生が

金かん

御汁

大つみ入葉

付小かぶ

千鳥

牛房

御香物

奈良瓜漬

味噌大こん

粕漬茄子

鹽山椒

煮物

黄蒸蝶

丁子くわゐ

煮染金子

御飯

第三の例

平皿 小串魚 結しんぢよ 鶴長芋 龜甲椎茸 揃せ

御汁 鯛 竹紙昆布 煮梅 田夫か香 末廣にんじん

御向結 鯛色付

御飯鉢御通

御湯 御盛交菜子 御濃茶

第四の例

普通懷石献立

向 ささひしこ、あらぜんうど、ぼう風、紅梅酢

汁 生和布、水芥子

飯

椀盛 おろし身沙魚、つくねえび、せん大根

焼物 方頭魚、溜り焼

吸物 おとし梅、わさび

口取 磯焼さす、押くわむ

香物 新大根きりくす

菓子 蒸羊羹

濃茶

後菓子 熨斗昆布

薄茶

その他の例は之に倣ふべし

第二 茶懷石

茶懷石は簡素を主とすべき筈なれども、もと點茶は大名の遊戯娛樂なりしを以て次第に驕奢となり、宗旨の茶譜にすれば、本二三向詰協詰と云ひて、客一人前に應數

六膳ありしとなり、これ已に茶席の風雅を忘れて、口腹の慾を主とせしものなり、芭蕉の奈良茶を嗜しみしなど、却て茶席の心を得たる者ならん、左に大江丸の「あがたの三月四月」より、饗膳の一節を引用す、これ敢て茶懷石の例といふにあらざるも、その頃のさまを知る便となればなり

盃 臺 三ッ組

吸もの あいなめ 赤みそ 同 ちち鱈 たんざくうど すまし

井 たいらぎ 赤貝 なるとのり

硯ぶた かまぼこ いで玉子 小ぐしのしほやき

大鉢 鯛 せんろく大根 わさび生姜

くれ六ツとき 中座別ざしき

床かけもの 從五位下伊豫入道文麗

諧

世の中は三日見ぬ間にさくらかな

蓼太老翁

花水仙 花筒不白翁作 銘ふじ

向 いら酒 わさび かきたい おろし落根

汁 からしねぎ 烏納豆 芹くさく さいの目豆腐

引 飯 平皿 しんじよ うすくづ

ちよく ふきのり くるみほろく

茶碗 きんこ あわびせひ 松 ろ

やさもの ほろくみとづけ さすしもふり

吸物 うに仕立 貝のはしら

御湯 清水造

御茶菓子 茶巾やうかん あふひ盆

うす茶 古樂やき めい若戒

御座 亭ざしき

床かけもの 番つる 探 幽

花生 かご 寒 梅

第三 卓袱料理

卓袱料理、一に卓子料理とも書す、しつぼくは支那音の轉訛なるべし、南谿の西遊記に曰く、近きころ上方にも唐めきたる事を好み弄ぶ人、卓子食といふ料りをして、一の器に飲食をもりて、主客數人みづからの箸をつけて遠慮なく食する事なり、誠に隔意なく打和し、奔走給使の煩はしき事もなく、簡約にて酒も献酬のむづかしき事なく、各盞にひかへて心任せにのみ食ふこと、風流の宴會にて面白事なり云云、これによれば卓子料理は調理の法にあらずして、主客同じ卓子に食する謂なり、されども一般にいふ所の卓子料理とは、これに止らず、支那料理法を加味せる長崎風の献立をいひ、遂には東國にも流行し、一種の調理法とはなれり、吾邦にいふ所の卓子料理は、決して純然たる支那式料理にはあらずと雖も、とにかく彼國の調理法を傳へしものにて、食味の濃厚なる、魚鳥の調理よき、凡て淡泊なる日本料理と趣味を同ふせざること分明なり、又長久保赤水が「長崎行役日記」には左の如き事あり

(上略) 菊左衛門宅にて、夜食に唐様の卓子といふ饌部を出す、給仕のものに指南せられて箸を取る、一室に六人つゝ圍み坐して食す、但飯椀ばかり面々にて、羹菜は寄合なり

卓子圖

室のさしわたし二尺四五寸酒食を初ると間もなく出る、大鉢索麵、鯛せん卵、木耳葱、大鉢は替らず、どんぶりは皆かはる

圖解

- 一 大鉢
- 二 べんしんかけ汁
- 三 胡麻、豆蕪、葛蕪
- 四 鴨黄茸ほうれん草
- 五 みらくずタ、キ、岩茸、青身青物也
- 六 すゝめ、えび、松のり

茶
蓮根、からしぬた、あぢ、せり、きくらげ、黑豆、瓜、大根漬物、てんぷら、これはうどんのこ砂糖入、麻子もやし、ねぎ、木くらげ、などへくるみ、す少々脇へせうゆ猪口に入れて付く

この書は明和四年のことを記せり、記せるさまによれば、純然たる支那料理なり

又菱屋半七の「築紫紀行」によれば、長崎の條に三種の献立かき記しあり、何れも日本料理の調理なから、これを卓子盛にせるなり、これ等が眞の卓袱料理ならん、今これを左に擧ぐ

五月六日の條

茶漬

味噌あんこう 一も

飯 盃 硯蓋 すまび 川草 あわび

香の物 かまぼこ ちつきよ

卓子臺 丸き形なり

小 菜 さびの田樂 同 大こんのなり漬

同 さし身 きうり あぢ造り身同 ちまのひなし

大 鉢 竹の子 花さび 蕨 ふき どんぶり鉢 さびもち 大根

かまぼこ

どんぶり鉢 あわび 一もじ きんかん

同八日の條

座附 茶菓子 っるし柿 天門冬 砂糖漬 名月餅 唐菓子なり

盃

長 蓋 海老 かまぼこ しみづけ大こん 水せん玉子 しそ礎

吸物 鯛ひれ

皿 引 造り身 三島のり 坪 鹽鴨 椎茸 みやうが

小皿引 煎ふだ

錫皿陶器猪口

吸 物 しんしよ 魚のすり身に おろし芋 同

てつくれり

肉 一も 梅

茶漬

皿 なら漬 焼飯 二 唐焼の小さき茶碗にもる

普茶料理は、精進の卓子料理なり、西京の地は古來精進料理の名あり、長野豊山、松陰快談にも、精進料理は西京を第一とすとあり、この地に黄檗の隠元禪師が、卓子式の精進料理を起せしなり、その多少日本化せるものなることはいふまでもなし

又菱屋半七の樂紫紀行によれば長崎の條に三種の献立かき記しあり何れも日本料理の調理なからこれを卓子盛にせるなりこれ等が眞の卓袱料理ならん今これを左に擧ぐ

五月六日の條

茶漬

飯 盃 硯蓋 すまび 川草 あわび

味噌あんこう 一も
香の物
かまぼこ ちつきよ

卓子臺 丸き形なり

小 菜 糸びの田樂 同 大こんのなら漬

同 さし身 きうり あぢ造り身同 ちさのひなし

大 鉢 竹の子 花ふび 鉄 ぶき どんぶり鉢 ぶびもち 大根

かまぼこ
どんぶり鉢 あわび 一もじ きんかん

同八日の條

座附 茶菓子 っるし柿 天門冬砂糖漬 名月餅 唐菓子なり

盃

長 蓋 海老 かまぼこ しみづけ大こん 水せん玉子 しそ壺

吸物 鯛ひれ 造り身 三島のり 坪 鹽鴨 椎茸 みやうが

皿 引 かいしき 煎ふだ

小皿引 煎ふだ

錫皿陶器猪口

吸 物 しんしよ 魚のすり身に おろし芋 同 あんかう

てつくれり 肉一も 梅

茶漬

皿 なら漬 焼飯 二 唐焼の小さき茶碗にもる

普茶料理は精進の卓子料理なり西京の地は古來精進料理の名あり長野豊山の松陰快談にも精進料理は西京を第一とすとありこの地に黄檗の隱元禪師が卓子式の精進料理を起せしなりその多少日本化せるものなることはいふまでもなし

第四 茶屋料理

支那料理の厦飯、下物を承けしにや、將自然の分業にや、吾邦にも總菜と茶屋料理の區別ありて、總菜料理は食時の副菜、茶屋料理は酒飲む肴饌にと用ひられ、一方は何等の進歩も認め難きが茶屋料理は幕府の末まで、實に長足の進歩を爲したり、この茶屋料理といふも、もとは食事認むる用にとて出でし簡易のものなれども、江戸の繁榮につれ掛茶屋露店が何時しが廣大の建築となり、嚴格なる書院式にはあらず、れども、風雅と意氣をむねとし、庭園の美を競ひ、料理の如きも茶懷石の風を學び、器皿の具に到るまで珍奇の品を用ひて、庶民が豪興を街ふ一種の遊樂地とはなりたり、はじめはかゝる場所に、士人の立入るものなかりしやうなれど、士風の頽敗と奢靡の流行は、遂に士民共樂の地とかわり、幕府の末年には、かゝる場所に尤も豪奢を競ひしは、旗下の士、諸藩の公用人、留守居、札差商人等なりしといふ、これ等の料理通を常客としたる結果、江戸前料理の趣味は非常に高尚となりて、實用一片の總菜料理と甚たしき懸隔を生じ、こゝに一種茶屋料理の特色を具することなれり、今の茶屋料理なるものは、懷石料理と何の差なく、只その式の簡易となりしのみなり、即ち本懷石は嚴格を意味し、茶懷石は風雅を宗とすとせば、茶屋料理は、驕奢と好味を

主とせしものならん、八百善平清の盛なりし頃は、殆んど遊客の登龍門の如く、一たび箸をこの家に取りらずは、料理の好惡を辨ふる資なきものとせられたり、寛天見聞記にいふ

享和の頃、淺草三谷ばしの向、八百善といふ料理茶屋流行す、深川大橋に平清、大音寺前に田川辰、是等は文化の頃より流行せし料理屋也、或人の嘶に、酒も飲あきたり、いざや八百善へ行て、極上の茶を煎じさせて香の物にて茶漬こそよからんとて、一兩輩打連れ八百善へ行て、茶漬飯を出すべしと望しに、暫く御待有べしと半日ばかりもまたせて、やうかく、かくやの香のものと煎茶の土瓶を持出たり、かの香の物は、茶の頃よりいと珍らしき瓜蒞子の粕漬を切交せにしたる也、扱食おはりて、價をきくに、金一兩二分なりと云、客人興さめて、いかに珍らしき香の物なればとて、あまりに高直也、といへば、亭主答て、香の物の代はともかくも、茶の代こそ高直也、茶は極上の茶にても、一と土瓶へ半斤は入らず、茶に合たる水の近邊になき故、玉川迄水を汲に人を走らしたり、御客を待せ奉りて早飛脚にて水を取寄せ、此運賃莫大也とぞ申ける云々

これにて當時の茶屋料理が如何に驕奢のものなりしかを知るべし

江戸前料理の尤も發達したるは、文化文政より嘉永弘化の末までなるべし、明治以後はこの江戸趣味を破壊し盡し、士人の好尚風俗大に革りて、高尚なる風趣を解するもの少くなりゆき、殊に泰西の新生活を吾に取入れし結果は、人の嗜好の上にも

大なる變化を生じ、一面には淡泊なるものを喜ぶ邦人の天性ながら、他面には故に濃厚なるものを嗜み、江戸前趣味とは全く背馳し來れり、されば今日の茶屋料理なるものは、衛生料理又は名古屋料理と稱する俗悪の料理に壓倒せられ、又西洋化したる向も少からずして、前にあげし八百善及び其他二三の割烹店が、僅に嘉永弘化頃の面影を傳ふといふも、これさへ一喘繼に延くに過ぎずして、七八十年前の榮華は跡をとめずなりぬ、一國好尚の變移も亦急なるものかな。

今の茶屋料理と總稱するものの中には、會席料理あり、即席料理あり、衛生料理と稱するものあり、温泉料理なるものあり、又蒲焼天麩羅屋あり、辨當屋あり、甘いものやあり、豆腐料理あり、牛豚肉屋あり、鳥料理あり、名はさまざま、あれどもその實多く似通へり、左にその特色あるもの一二を紹介す。

(一)會席 會席料理は茶屋料理の主位にあるものなり、門戸儼然立關あり、車寄あり、客室の如きも少きは五七間、多きは數十室ありて、構造多くは凡ならず、茶室造あり、なげし造あり、凡て瀟洒風流を主とし、床に畫幅かゝり、花活置物の鉢裁まで、中々に居心よきものなり、一二有数の割烹店は、今も猶本懐石風の器具を用ふれども、多數は折敷の會席膳なり、献立は椀、茶椀、口取刺身、鉢のもの等を主とし、大鉢は相同じ、今

左に雑誌「食道樂」により、元治元年、明治二十年、及び明治三十九年の、略二十年目毎の會席料理の献立を擧ぐべし。

其一 麹町三丁目玉川五郎方の献立、三十人前、この代五兩一分、外に道具代一分、五兩二分。

三十人前

御吸物 小あゆなめ 小鯛の内 しめじ 茸 木の芽

御刺身 ひらめ 源重 まぐろ 長作 小川巻鯛 獨活せん 八島のり かつら 防風

からしみそ 花山葵

盛替付

御祝蓋 鯨形かまぼこ 二色玉子 かばやき 細身 花くわゐ 長芋せん 河井田夫

山葵れりかん 九年母 ちてまき

大一鉢

御鉢肴 鯛丹盛色付焼さくらむし 重てんぶ 花菜からし漬 新せうが

御太平 小串魚 きん子 竹の子 松茸 魚そうめん 源葛引わさび

御井 笹作さより 大貝 三木うど 泉もづく 色さし防風 三鹽酢

御吸物 白魚 水やすのり 吹の陸

御本膳

汁 鱈目出鱈 赤貝せん 白髪大根 烏海苔 花せうが

香の物 奈良漬 巻菜 新澤庵

坪 巻喜子 銀杏 木くらげ

平 鱈切身 海老半平 大椎茸 蝶々長芋 三ッ葉

猪口 嫁菜 土筆

手かご入

焼物 ほうとう ぼろ之内

其二

明治二十年尾張屋安五郎の會席献立

會席御献立

向 藝酢 あぢぬのめ ほじそ 汁 水からし 根いも

御椀盛 青豆入新千代 かされ平かい 鴨そぼろよせ 生じぬたけ はすいもせ

ん 口袖の花

御焼物 かれい一鹽 玉せうが 掛けしたじ

香の物 一夜漬胡瓜 うすみ大根

後段ニツ物

御口取 しめかまぼこ きみずし 茄子しぎやき 御鉢 小鯛けんちんむし

其三

明治三十九年日本橋の或る料理屋客の数は二十六名

御料理献立

吸物 吹寄せ汁 口つけ生姜

刺身 かじきうすかさね 照多さより わさび大根

口代り れんこん小倉煮 鰻まき玉子 若鳥三州焼 しほこしあわび 松葉松露

鉢かわり 鯛立田あげ からし醬油 きんし羹

小井 つみ草里染あへ

茶椀盛 うづらつくね 茶そば 鏡なす 井 むしあなこ

酢の物 瓜もみ 花がつを背しそ

會席料理にて名あるものは三谷の八百善、濱町花屋敷の常盤を始とし、芳町に百尺、日本橋に藏多屋、柳橋に龜清、柳光亭、赤阪に茶寮、三河屋、八百勘、淺草に金子、本所に八

百松、植半、橋本、京橋に野田屋、花月、芝に湖月、萬清等あり、茶懷石を以て知らるゝは前の八百善、常盤の外に、浪花屋、尾張屋等あり

(二)衛生料理 衛生料理の名は芝の濱の家に始りたれど、大又、青柳の如き皆相似たるものなり、味の濃厚なるを以て一部の嗜好者に愛せらる

(三)うまい物屋 滋味を以て勝るものなり、新宮町の躍金、尙その他數多あるべし、或一品を以て名をなせるものあり、伊豫紋の口取、植半の鳴焼、尾張屋のあなごの味噌

漬、中華亭、島村の鶉の椀、松島のそぼろけんそん、數上げなば限りなからん

(四)即席料理 簡易なる即席料理なり、食品の豊富と、價格の低廉を以て勝る、立場茶屋の笹屋、今も尙顧客をひき、その他は取立てゝいふべき程のものなし、今は殊に

然たる即席料理少く、皆半會席の姿となれり

即席料理の一部に、お手輕料理と稱するものあり、宇治の里、揚出し、忍川、笹の雪の如きこれなり、一種風流の趣を具ふ

(五)蒲焼、天麩羅 淡泊なる風味を喜べる江戸人士に、何故にや蒲焼、天麩羅を嗜む多し、これ食味の配合上、自然にかゝる嗜好を生ぜしものならん、蒲焼には和田平、大黒屋、竹葉、神田川、鮎儀等稱せらる、又葎屋町の大野屋は、はじめ鰻井を賣出せし家とい

ふ、この種の調理は、卓子料理より出でし長崎料理の東に傳はりしものと思へど、確たる考證を有せず

天麩羅の名に就て、京山の蜘蛛の糸巻に、天竺浪人がぶらりと來て賣弘めしよりの名とせり、いかにや、この語もと外國語とも思はれず、或はかゝる偶然の意義にて名けられしものならんが、これ亦蒲焼と同じく人の嗜好する食味の一にして、天金、橋善等尤も稱せらる、天麩羅の一種に金麩羅あり、甘味多くして下物に適せず、金麩羅は中華亭、島村を以て巨擘となす

(六)鳥料理 肉料理中鳥料理は古くより日本料理の調理に上り、鶴、鷺、雁、鴨、雉子、鳩、鴨、鶉の如きは、珍味として稱せられたるものなり、殊に幕府時代に於ては、鶴は平人の食物にあらず、將軍大名ならてはこれを口に難き程なりし、伊勢勘の鶴料理を以て名をなせる如き、かゝる時代にありての事なり、今は鶏、家鴨尤も多く、鳥料理として知らるるは多くこの二種なり

大金の鳥料理は、刺身、椀酢の物、ぬた等凡て一切鳥肉を用ふ、されども鳥料理は多く焼鳥、鳥鍋を賞味せらる、この鳥鍋はやがて牛鍋の根元をなしたり

(七)牛豚肉料理 人跡の營養よりいへば牛豚肉はその主要なる食物なれども、日本

料理の調味上よりすれば、この二者は全く食味をなさざるなり、今は牛豚肉の二者、何れも洋食、支那料理の外には用ひられず、凡て和洋折衷式の牛豚鍋によりて人に賞味せらる、牛鍋は尤も簡易なる調理にして、殆んど調理といふを得ざる程なり、いはゞ繩暖簾式なり、唯滋味多きと價の低廉とによりて、一時大に世人に歓迎せられたれども、調味の次第に好良となり、世人の嗜好次第に高まるに隨ひ、漸く流行の勢力を失ひつゝあり

明治の初年は、牛鍋なくして豚鍋流行せり、爲に養豚事業も一時は發達したり、然るにこの事業の失敗多きと、豚鍋の牛鍋よりも風味劣りしより、牛鍋の流行に壓倒せられ、一時は豚肉市場に影を潜めしが、近時支那料理の流行と共に、價の低廉を以て牛鳥肉に次て賞味せらる

第三項 將來の日本料理

吾邦將來の食味に付き、吾人曾て雜詩、食道樂に論ぜしことあり、今その一節を引用

す

(上略)料理は一に歴史、二に嗜好、三に風土、四に土宜といふ様に、その成立にいろいろの原因あると思ふ、大内の饗宴などは、歴史的、第一の主因で、それが室町式の食膳常式となり、次で茶の流行から茶懷石の式が出て、これを渾和して且つ發達せしめた桃山式あり、次で徳川式といふ具合に變化したものの様に考へられる、この他支那の料理法も勿論加味せられたのであらう、この支那料理は何れの時代に、何れの程度で、日本に這入つたものか明白せんけれども、器具の如きさへ凡て支那式であるのを見れば、無論料理法も支那式を襲用したものでなければならぬ、最近殊に目立つて支那式の這入つたのは、黄葉の普茶式、長崎の卓子料理である

然し支那式から出たらしく思ふ日本料理の支那式と大に違つてゐる點が二つある、一は日本料理に下物あつて、夏飯なきことである、二は補精といふことを主とせざることである

支那料理は、夏飯即ち總菜料理と、下物即ち酒の肴とは別様に發達して居る、普通には、餚饌は總菜料理になつて居るらしいが、李漁はこれに反對して左の如き言

をなして居る

吾謂家常自饌亦莫妙于此寧可食無饌不可飯無湯有湯下飯即小菜不設亦可使
哺啜如流無湯下飯即美味盈前亦有時食不下咽予以赤貧之士而養半百口之家
有饑時而無饑日者遵是道也

笠翁の議論は別問題として支那では兎に角厦飯と下物の區分あつてむしろ總
菜料理の方が酒の肴よりも進歩して居る様に思ふ之に反し日本では料理は凡
て酒飲みの口に可様に出來て居る料理屋としてがらが總菜料理といへば會席
よりは二等も三等も下つて身分のある者の出入し難い位下等のものだそれ
會席料理といふは凡て下物的料理で酒を飲まぬものからすれば少しの趣味も
ないこれは必竟飯の菜は何ても腹に埋まればよい旨い物は酒の上で喰べるも
のと斯う誤つた理窟が通用したからであらう

支那人の補精の食物を嗜むは燕窩魚翅龍眼肉の如きものを好むので能く分る
これ等は必竟肉慾を主とするから起る嗜好で餘り褒めた話であるまいが然し
日本人の如く少しも滋養といふことに頓着せぬも亦宜しくないそれ故衛生料
理とか薩摩汁とかいふ様な野蠻料理が次第に跋扈して來る必竟薩摩汁とか牛

鍋とかいふものは天理教見た様のもので日本料理の缺陷を覘つて生じ
た者で元來自存の權利あるものでないそれが今日の如く盛に行はれて居るの
は日本料理の餘り滋養といふことに頓着せぬよりその欠點に乗じて生じたる
こと恰も佛教が救濟の本願を虚ふしたため天理教の如きものがヒョコ／＼世
に出たものと同じ道理である要するに日本料理の淡泊で水ッぽく腹にこたへ
ぬのは酒の下物といふ目的から出たのでこの二點はひとしく日本料理の支那
料理に劣る所以である

日本料理の歴史的成因はこの位として次は國人の嗜好である日本人は概して
濃厚なものよりも淡泊なものを好み又熱性のものよりも寒性のものを好むそ
れて料理の方でも洋食や支那料理に比べると凡て淡泊だ支那に湯羹の二種あ
るは恰も日本料理の椀茶椀ある様のものであるがそれでも支那料理の清湯と
較べものにならぬ彼方のは油こく重々しいが此方のはアッサリして軽いもの
だ天麩羅や蒲焼などは日本料理でも濃厚のものであるがこれは餘り遠くない
時代のもので殊に天麩羅などは他國の料理で日本式料理で有るまい日本自餘
の料理は凡て淡泊なものと斷言して宜い位である

第三の風土、これは國人の嗜好と分割すべからざる因果の關係で、必竟日本人の淡泊なものを好くのは、風土これをして然らしめたものであらう、故に同じ日本でも土地によつて太だしく相違ある、京大阪と東京とは第一に嗜好が違ふ、京と大阪でさへ多少の相違ある、現に吾輩などは出羽生れであるが、東京へ出たはじめは東京の料理は鹹が甘くつて喰えなかつた、それが五七年も立つと、反對に國の料理が鹹くつて喰えなくなる、今では東京の鹽味が丁度口に適する様になつた、これも風土の關係であらうと思ふ

第四には土宜、即ち産物である、張翰が秋風の起るにあふて故國の蓴鱸を想ひ、官を棄て、還つたといふ話があるが、土地の料理は全く土地の産物によること、日本料理に魚類を多く使つて肉類を使はぬのは、四面環海又陸に沼河多く、魚類には到る處事かゝないが、牧畜時代を経ざる國民で牛豚の産少く、且つ國內狭くして獸類の繁殖に適せず、全く肉類を料理の上から取除いて仕舞うたからである、それで支那料理には昔から肉を使ふが、日本料理は肉といへば、鳥類に限ぎつたもの、牛などは有つても使はぬ、勿論これには一つの迷信も伴なつて居るのである（中略）

それで今日の日本料理はどんなものかといへば本會席の如く儀式張つたものは、別問題として、其他は酒席料理ばかりが大に發達して居る、これは將來第一に改めねばならぬことと思ふ、即ち料理屋は食味を味ふ唯一の場所とすれば、料理屋の料理をして總菜料理と酒席料理と並んで發達せしむる様の方法を取らしめねばならぬ、その次には料理の上に滋養といふ點を考ふること、但し強て弦齋式法にとれといふ義ではない、江戸前料理に長じた庖丁で、如何様にも滋養料理を造ることが出来る、和洋の合の子料理や、香雪軒式の名古屋料理でなくも、鳥肉を利用した手際で、凡ての肉類を旨く、食はせる料理の出来ぬことは有るまい、即ち雁鴨と同じく、牛豚肉が、日本料理に使はるゝ様になれば、はじめ、日本料理もこの點に於て成功したものとなるのである、けれども實をいへば、日本料理は家庭料理として發達せしめたものである、料理屋は料理を味ふ處としてよりも、酒を被り妓を聘する場所である、これに向て、厦飯即ち總菜料理の發達を望むのは、或は望む者が迂濶であるかも知れぬ云々（下略）

吾人の希望は許の如く、從來淡泊のみを主として滋養を主とせざりし日本料理の欠點を改め、嗜好と營養とを兩立せしめ、又酒席の下物として發達せしものを厦飯

的料理となし、こゝに日本料理將來の原則を定めんと欲するなり、元來、飲酒の嗜好は、何人もこれを有するものにあらざらん、然るに、一たび茶屋に上れば、三蕉の量の人も必ず盃を手にするは、これ一種の習慣のみ、即ち料理茶屋は飯を喫する場所にあらずして酒を飲む場合なりとの觀念あるが故なり、故にこの惡習慣を改め、料理茶屋は料理を味ふ處なりとするか、又かゝる場所に足を踏入れざることとし、家庭料理を發達せしむるか、二者その一を擇び、とにかく日本料理の成立を改めざるべからず、この方法として先づ第一に、左の如き手段を取るべきことなり

- (一) 和洋折衷 日本料理を改めゆかんに、主として支那料理及び西洋料理を或程度まで攝取するを要す、器具の如きも亦然り、吾人の考案によれば
- 一 折敷を廢して脚高膳とすること
 - 一 塗箸割箸を廢して象牙箸とすること
 - 一 器皿は凡て蓋物を用ふることに
 - 一 成るべく冷食を廢して温食とすること
 - 一 成るべく生食を廢して煮沸又は燻焙せしむること
 - 一 飲酒を廢すること、然らずんば、往古の三献の風を再興すること

一 一切献酬を廢すること

とし、割烹の器具は主として西洋式のものを用ひ、調理は日本料理によるべきは勿論ながら、これに支那、西洋の調味をも混和せしむることとせん、洋食は營養をその調理の第一原因となすを以て、營養素の多大なるは到底日本食の比にあらず、又支那食は割烹の妙世界第一と稱せらるゝ所にして、烹炙共に巧妙の技に入り、食味の調和嫩脆、芳香は他に比すべきものなし、これ又日本料理の就て法を取るべき所のものなり、要するに日本料理の改良は、主として

(二) 肉類の利用 にあり、肉類は古來より日本料理の上に排斥せられ、その厚味と多脂は邦人の嗜好に合せざりしも、近來は邦人の嗜好一變し、頗る肉類を嗜むもの多くなりゆけり、故にこれと日本料理との調和を謀るは、ひとり日本料理の營養分を倍加する手段のみならず、又新なる邦人の嗜好に従ふものといふべし、されども今直ちに牛豚肉を以て鳥肉に代用せんは可ならず、唯鯨肉の如き脂肪多き食料を調理する方法を用ひ、他の清涼劑と相和し、一面には人をして厚味に飽しめず、他面にはその物本來の營養素を失はしめず、こゝに兩者の調和をはかること肝要なり、唯肉食は丸て冷食に適せざれども、日本料理の式として多く調理せるものを放置し、

その放温の後に飲喫するが常なれば、かくては肉食の美味を失ふこととならん、されば肉食應用と共に食膳供用の方法も亦改めざるべからざるなり

將來の日本料理、即ち肉類利用の折衷料理を取るとしても、こゝに忘るべからざるは日本料理特色の保存なり

(三)日本料理特色の保存は、日本古美術の保存と意義を殊にし、只日本料理の特色として棄つべからざる長所を留存せんとするなり、その特色といふべきは

- 一 配膳の方式なり
- 二 器具の清潔及美麗なり
- 三 食味と器具の色の配合なり
- 四 食味の色の配合なり
- 五 食味の獨立なり
- 六 魚肉蔬菜の配合なり
- 七 色味の淡泊なり

日本料理の本膳式は、或は後に出てたる方式ならんも知れず、されどもその整頓して混雑せざる、良好の方則を示せるものといふべし、支那式西洋式の一卓を同ふじ、

相語り相食ふは、一家團欒、若くは親朋相會しての時に都合よきも、最多數の人を會しては往々混雑を免れず、故にその場合にもよれど、配膳の方式は必ずこれを存せざるべからず

器具の清潔にして美麗なるも亦日本料理の長所なり、食品と器具の色、又は模様と配合よきも同しく日本料理の長所なり、殊に食品の色の配合は、尤も日本料理の特色として見るべきものなり、支那にも五色羹の如く、色の配合を主とせるものあれど、日本料理は各品皆それの配合ありて、一品と雖も決して不用意のものなし、これ日本料理の殆んど美術的一面を具ふる特性の一なりとす

日本料理の食味は、各々原味を失はずして相獨立す、然も香、色、味皆これを具ふ、これ食物の調理上主たる要件なり、支那食、洋食の如きは此點に於て遙に日本食に劣れり、又魚肉蔬菜の配合なきもその長所の一にして、盤上の諸味の雷同せざるも亦その特色なり、凡そ味の渾和せしものは雷同し易く、甲の肴乙の饌、殆んど同味のもの多し、支那食の如きはこれなり、日本食はこの點に於ても支那食に勝れり、以上の長所は皆凡てこれを存留せしめざるべからず、然らずんば日本料理の名あつて其實なきものとならん

第二節 支那料理と洋食

第一項 支那料理

人種人文の相近きと、境域の相接すると、交通の故きと、これ等密接の關係あるに拘はず、支那料理はその建築法と共に、最近に於て吾邦人の採る所とならず、却て人種人文の相遠き、疆域の遠く離れたる、交通の最近に開けたる歐洲は、衣食住皆法をこれに取れる、まことに奇異の極なり、他は姑らく論ぜず、單に食物の點よりせば、邦人の支那食を嗜好せざるは左の原因によるべし

- 一 羹汁の濃厚に過ぎたること
- 二 燕窩魚翅の如きは邦人よりして珍味なれども美味ならず、又支那食の主たる物料の豚肉は、牛肉程邦人に賞味せられず

三 洋食の如く割烹に關する著書なし

四 西洋の文物を吸收するに勉めたる結果、その風俗をも吾に取入れたれども、

支那は吾に學ぶべきもの多く、吾の彼に學ぶべきもの少きこと

五 支那を侮蔑する觀念あること

洋食は其味輕鬆にして、殆んど何等かの飲料なければ嚙下し難きに比し、支那食は、頗る流動體多く、且つ肉汁は凡て濃厚にして脂肪多し、故に支那食を食せし後には必ず淡泊にして且つ鹹味強きものを欲す、これによれば邦人の洋食を好みて支那食を喜ばざるは、邦人の嗜好よりして當然なり、又燕窩魚翅の如き食味は、その味本來に滋味あるにあらず、支那人のこれを好味の第一位に置くは、補精以外何等の意義あるかを知らずと雖も、邦人よりすれば誠に無意義の食物なり、熊掌鹿尾大方は皆これなるべし、且つ支那料理の主成分たる豚肉は、牛肉に比して、邦人の喜ぶ所とならず、これ一には邦人の潔癖によれども、豚肉の脂肪餘に饒多なること、或は邦人の嗜好せざる所因の一ならんも、知れず

次に支那料理の普及せざるは、これに關して、衛生、調味の兩面より、研究せし著述の欠乏なり、洋食なれば邦人の著述にても已に十數種あり、支那料理に到つては一冊

の邦著すらなきに似たり、故に洋食を調理する新家庭は數多あれども、支那料理の品目さへ記憶せる主婦は少し、これ亦支那料理の普及せざる所以の一因なるべし。明治初年以來、泰西の文物を學びし結果、吾邦は多數の留學生を海外に出だし、これ等の徒は皆彼邦の風俗慣習を併せ學び、歸國後この好尚を家族と友人との上に分てり、加之のみならず、泰西の文物を尊重せし人心の歸趨は、何事にまれ西洋の事物としいへばこれを好良視し、遂に切要ならぬものまでも之に摸倣する風となり、食物の如きも一般にその式を採りしが、支那は之に反し、故き吾が先進國にして、現時の吾邦が西洋諸國に學ぶ所多くが如く、曾て吾邦が支那に學びし時代ありしかども、今はその地位顛倒し、吾が彼に學ぶべきもの酷た少くして、彼の吾に學ぶべきもの多くなりゆきしかば、隨つて支那食の如きも流行を作り能はぬこととなれり、又二十七八年戰役以來、吾邦人は一般に支那を侮辱する念を生じ、支那の事物はこれに摸倣することを屑とせず、その料理法の邦人の嗜好に投すべくしてその實然らざるは、全くかゝる原因なるべしと考ふ。

然れども支那料理は全く割烹の巧妙を極む、如何にするも、四千年以來の技術なれば、その發達せしこと怪しむに足らず、且つ古來より肉食の習慣あり、又溫食を喜ぶ

風ありて、日本食の如く非衛生的のもの太た少し、若しその欠點を挙げば

- 一 餘に濃厚に過ぐる事
- 二 餘に變化なき事
- 三 餘に品類多き事
- 四 珍異の食饌多き事
- 五 不潔なる事

等なるべしと雖も、その美味なることは争ふべからず

因に云、日本の支那食は多く日本化せるものなり、これを以て支那食をかゝるものと思惟すべからず、又支那食は地の南北によりて非常の相違あり、一片の事實をもつてその全態を列するは誤れり

第二項 洋食

洋食は現時驚くべき勢力を以て流行せり、今これを日本食と比較するに左の如き

長短あり

- 一 吾は魚菜を主とせるに反し、彼は肉食を主とし、蔬菜穀菽之に次く
 - 一 吾か淡泊なるになし、一般に濃厚の味を有す、この點支那食に同じ
 - 一 吾か冷食多きに反し、一般に温食を尙ぶ風あり、この點も亦支那食に同じ
 - 一 その調味は營養と消化とを主とし、消化率高き物料を使用すれども、吾は風味を第一とし、消化營養を第二に置く
 - 一 彼には主食なし、その配合は物料の含む營養素の過不及によればなり、吾は之に反し、米穀を以て必ず主食となす
- これ等はその大差違なり、要するに泰西諸國は、科學の進歩吾邦より遙に故きを以て、食物の如きも主として人體組織の上より研究し、須要の量を定めて供給上の配合をなすにあれど、吾邦は全く之れ等の用意なく、單に實際的必要に基つき、長き經驗を以て調理の原則としたり、この二者の差はもと決して過大なるものにあらずれども、依違すべき原理已に同じからざれば、其弊や吾は風味の好きを主とし、彼は純ら營養の大なるを勉むる結果となれり
- 洋食は、或る點に於て、頗る、沒趣味なり、食品の色の調和を考へざること、其一なり、器

皿の形の同一なること其二なり、又食味は餘に調和に過ぎて異色少し、同種のもの多くして異種のもの多からず、これ等もその欠點の一ならん、殊に邦人として不満足を覺ゆるは、スープの外液體の食品少きことなり、其他混食は消化上不良の結果を有すれども、混合になれたる邦人の眼よりすれば、食品の單一なるも亦趣味乏しさを覺ゆ

第三節 家庭料理

第一項 家庭料理の必要

家庭料理の必要たる所以は、前章に數々これを述置きたり、今これを再説する煩を避け吾人が會て、食道樂に掲げし一節を引用し、その説明に代ふ

家庭といふ文字は、古い解釋によると、彝倫とか教育とか、凡て嚴肅なる意義を有

して居つたものであるが、今の新しい解釋に従ふと、これが頗ぶる和易くなく、つて、娛樂といふ意味が多量に含まれて有るやうになつた、即ち、道德の基礎、教學の根本ともいふべき人倫五常の道の發足點であつたのが、究、屈袋を脱ぎ捨てた血族間の小俱樂部とかわつて、社會の壓迫から脱離した、楽しい別世界更にいふと世の中の桎梏制裁から受くる苦痛の慰藉地となつた、それで家庭といふものゝ物質方面は次第に擴大して、人間に最必要な衣食住といふものの上にも、新意義が加はり、これが凡て家庭と結ばれて、生活といふ一面が頗ぶる發展することになつた、尤もこれは個人の人生觀、くわしくいふと人生の意義に對する人々の解釋が以前とかわつた結果で、父、教、母、訓の下にあつた、一種の學校ともいふべき家庭が、夫婦を中心とした、一大搖籃に變じたからである。

それで精神的の家庭の娛樂といつた様なことは別問題として、生活を狭き意味に解し、これを家庭の物質方面として觀すれば、衣食住の三の中、食物といふが最も大切なことになる、衣服といふは、元來個人的で、家庭と關係する點は甚だ少ない、住居は之に反し、家庭と密接の關係あるけれど、これは便否といふよりも利害問題となる、普通人の生活程度で、意になつた家を建てるといふは中々困難で

あるのみならず、意になつた家を借りて住むといふことさへ思ふやうに行けぬことが多いのである、それ故採擇と云も取捨といふも、吾々の權利に屬する部分には甚だ少いといはねばならぬ、然るに食物となると、家庭の關係は住居と相譲らぬばかりでなく、又生命とも健康とも直接の關係あるばかりでなく、その日の日吾々は之を採擇取捨する權利がある、即ち心得方の如何によつては旨くて、滋養に富んで、そして直段の安い者が食えるのであるから、楽しい家庭をつくる物質的方面では、食物程大切なものは有るまいと思ふのである。

家庭にあつて食物はこれ程大切であり、又主要の位置を占むべきものであり、乍ら實際になると住居程何人も大事と思はぬ、又衣服程も注意を拂つて居らぬ様である、然し告子の言つた通り、食色は人の性なりて、胃袋の請求に詮方なく何なり無理に詰め込んで置く、又旨いものを食たいと思ふと、ホテルとか料理茶屋とかに行つてその慾を充たす、常不斷粗食を食して、一年に一度か二度、乃至一月に一度なり二度なり旨い物を食べたとして、腹の虫が承知するか知れんが、人の生養といふ上には何等の補ともならんことである、それに衣服には他所ゆきの晴着があつても、住居はふだんにも他所行きにも一つである、畢竟衣服には見栄があ

るが住居には餘りこの見榮といふことがないからである、有つても實行が容易ならんからである、食物に到つては猶更のことだ、食物は見榮にすべきものでない、他所では拙いものを食べても、宅では旨いものを食すべきものである、然るに一向これに注意を拂はず、旨い物を食いたければ茶屋に行くといふは、他所ゆきの胃袋を持つた人といはねばなるまい

然し近來は家庭の研究といつた様のことの盛なるにつれて、家庭料理のことも大に進んで來た、この形勢に對して貢獻少からぬのは、村井弦齋氏の「食道樂」である、この書の小説としての價値は別問題であるが、家庭料理の必要を唱へ、且つこれに許多の資料を供給した手柄は、決して没すべからざることに思ふ、それはそれとして、吾輩はこゝに家庭料理の原則問題は少しく仰々しいが、現今の家庭が要求する食物に就て、家庭と料理との兩面から之を研究して見たいと思ふ、(下略) 家庭料理の必要は略これに盡きたり、次には家庭料理の原則をいふべし

第二項 家庭料理の原則

これを消極的にいへば、食物は人の生養上必要の需用に過ぎざれども、これを積極的に觀察すれば、以て一家融和の機會ともなり、又並せて家庭に於ける趣味養生の素因ともなるべし、然して家庭料理の如何なるものかを研究せんには、これを料理の方面より觀察すると、これを家庭の側より觀察すると、こゝに二様の研究方法あるべし、今先づこれを家庭の上より觀察し、研究し、然して後料理自體に及ぶべし、家庭料理を家庭の側より觀察すれば、左の四條件を有するを必要とす

- 一 經濟的なること
- 二 時間と勞力を省くこと
- 三 趣味を有すること
- 四 滋養に富むこと

以下次第によつてこれを分説すべし

第一 家庭料理は経済的ならざるべからず

家庭は日常の生活地なり家庭料理は日常の生活法なり故に家庭料理の第一原則は、その最も経済的なるにあり、金錢を費消すること多からざるにあり、元來家庭を重視せず、又家庭料理に何等の注意を拂はざるものは、こゝに擧げて論ずる必要なしと雖も、全然これに注意を拂ひ、この點より次第に家庭を樂しき場所に化すべし希望を有しながら、その結果往々家庭を不愉快の地とならしむるものあり、これ必竟四圍の事情を顧慮せず、何事も其更革を急速ならしめんとする失計に原因し、且つは一家の經濟を全く乗除の計算外に置くが爲なり、もと家庭料理を發達せしむる主要の目的は、一家團欒して、快よき生活を遂げ、その芥蒂を祛つて、骨肉の親和を倍し、且つ飲酒の悪習慣を次第に減じ、善良なる衣食住の節制を得るに、あれども、亦無用の遊樂費を節して、これを家庭に献げ、一人の口腹を養ふ資を移して、一家の幸福を増進すといふ、経済的理由にも、根據を有することとなり、故に多費を節約するはその唯一の條件たらざるべからず、但しこゝに多費を節すといふは、強て粗糲を甘んじ、節儉度に過ぎ、健康と娛樂とを省慮せずといふ意にはあらず、その一家の事情と生活状態を考へ、入るをはかつて出るを制する如くし、生活費の膨脹より一家を

別種の苦痛に陥るが如きことなからしむるといふに過ぎず、即ち其家の分相應程度相應の生活を爲せば可なり

されども生活費は、如何に切り詰めてもその以上切り詰め難き最低限あり、こゝに経済的といふは、この程度以下に引下げよといふにあらずして、その以上多く超越せざれといふなり、然もこの用意は、主として一家の主婦の努力に待たざるべからず、今左に注意すべき一二の要件を掲ぐ

(一) 材料の買入に關しては、價格の低くして且つ品質よきものを選ぶべきは當然ながら、かかる商店は、到つて少く、品質よければ價格不廉に、又價格低廉なるものは品質粗惡なり、食料は他の調度器什と異なり、直ちに人の健康上に影響を與ふるものなれば、如何に低價なりとて腐敗に傾ける魚鳥肉粗惡なるバター、砂糖混成酒、色付醬油、砂を混ぜる米等は、決して購ふべからず、要するに資本裕なる店舗に就て購はゞ容易にかゝる粗惡品なきのみならず、價格も亦比較的低廉ならん

又低廉なる物料を購ふには、購置組合に加入するを以て最もよき手段とすべし、現今購置組合の數全國に亘り二百六十四の多きに達せるは、主として小資本の商人等が粗製品を濫賣し、且つ暴利を貪る弊害に鑑みてのことなり、その中摸範組合の

名あるは、芝區南佐久間町一丁目一番地、有限責任購買組合共同會なりといふ、今その組織の概要を左に記す

共同會の成立 同會は去三十四年十月衆議院議員德田留藏氏が泰西諸國の消費組合に倣ひて創立し二ヶ年の實驗に鮮なからぬ効果を收めしより再昨年一月始めて産業組合法に據り定款を定め役員を撰み理事長には衆議院書記官廣瀬吉郎氏、理事は德田氏及び出雲路保憲の二氏、監事は會計検査官川勝隆儀、西村馬太郎の二氏を擧げたり、事業は好成績、創立後會員續々増加し三十七年度の會員六百五十九人、購買額三萬四千六百餘圓なりしに翌年は一千二百人、購買額十一萬四千七百餘圓、而して現今は二千二百餘人の會員を有すれば購買額も二十萬圓に達すべき見込みにて目下二十六人の男女事務員之に従事せり

購買品と方法 組合の發達と共に購買品漸次増加し米穀、和洋酒、薪炭、味噌、醬油、石油、砂糖、蠟詰、紙、綿、茶、乾物類に至るまで百點に及び略日用品を取揃へ會員が提出する一ヶ月間の購買豫算表に依り期日を定めて取纏め配達し他は何品にても夫れ直接特約商店に就き會員通知證を示し隨時購買する仕組にて此等は定價の一割乃至二割引と規定され唯總購買額の五分を會員に於て割増して會へ拂込むなり

二重の利益 物價の變動并に會務凡ては毎月機關雜誌にて報せられ其物價の如きは如何に變動するも市中小賣相場に比し一割乃至四割の格安なる上會員より拂込む掛金の剩餘は年度末に於て會員の出資に對し年六分の配當を爲し尙殘額は購買額に應じて夫れ配當せらるれば現に昨年度に於て瀨脇高輪病院長は出資拂込金一圓に

對し二十七圓五十錢の配當を得たり

加入の手續 借て加入手續は會員の紹介にて出資第一回拂込金三圓を申込書に添付し翌月より五十錢宛拂込み一口は十圓の規定なり定款に依れば購買金は前拂とあれど現今是れが實行困難の爲め擔保提供にあらざれば會員二名の保證を得て月末拂ひの承認を受くる事となり居れり、兎に角日常生活計の上に利益鮮からざる便法なり

(二) 材料の使用といひ又保存といひその方法によりて經濟上大なる差違あり、スーパは雞よりならずとも豆腐、玉葱等よりも取り得べく、その滋味と營養素は固より同一とは稱すべからざるもこれを代用品となされぬ事あるまじ、然もその價格はといへば、鳥の十分一にも當らざるべし、又牛肉を使用するにても、必ずロース肉を使用せざるべからずといふにあらざり、小間切の悪肉にても、使途と調理の法によりて、一家の食料に供することを得べきものなり、又多量に購入して之を腐敗せしめ、或は厚味を失ふ如きもひとしく失計なり、凡て購入の際は用途とその量積とを併せ考へ、過不及なき様に努めざるべからず、萬一餘剩を生ぜし場合は、適當なる保存法を取る必要あるべし

食物の貯藏は、如何にするも多少厚味を失ふ虞あり、されども物料を購入し得ざる場合を豫期したるとき、假へば交通不便の地、雪國の冬時の如きは、豫め食物貯藏の

必要あるべきこととなり、その他不時の來客に備ふる場合、或は物料の低廉により一時に多く購入せし場合の如き、勢ひ貯藏法によりて之を保存せざるべからず、食物貯藏法はもと各種の方法ありて、その一端を擧ぐるも

加熱殺菌法	冷蔵法	燻煙法	炭化法	乾燥法
鹽藏法	罐詰法	糖藏法	加藥法	酢漬法
アルコール漬法				

の十一種あり

以上十一種の中、普通に用ふべきは加熱法、冷蔵法、乾燥法、鹽藏法、糖藏法等なり、されども色香味を傷けず、十分に貯藏の目的を達するは、獨り冷蔵法あるのみにて、糖藏法これに次ぐ

冷蔵法 冷蔵法は動植物性の食料を冷却して、バクテリアの繁殖を防ぎ腐敗を防止するものなり、魚肉を冷水に浸し、又は雪に漬くるはこの方法の利用にして、夏季時節に物を藏するも亦同じ、近年本邦にも冷蔵庫の設立あり、未だ一般に効用普及せずと雖も、若し冷蔵庫の設備ゆき渡りて、人家皆その恵によることを得ば、魚鳥肉は勿論、果實根菜の類に到るまで、その香味を少しも減せず、永久に保存することを得べきものなり

糖法 砂糖漬も亦一種の貯藏法なり、天門冬、薑、生姜等の保存よき、凡て砂糖の殺菌力に頼るなり、ジャムも亦糖藏法の一つにして、砂糖の量多き程物の保存良好なり、其法は、菓物等保存すべきものを薄片に切り、砂糖に和し、これを壺又は壘に入れ、更に熱湯中に漬く、然も砂糖の全く溶解せしを度とし、その口を密閉し、空氣の浸入を防くなり、この法は肉類には使用し難きも、果實には頗る適し、且つ多くその香味を損せず

乾燥法 乾燥法は日常人の使用する方法の一なれども、主として季節により、又物の種類によるより、若し乾燥機によりて乾燥せばその時期を擇はずと雖も、魚肉根菜共にその原味を失ふ、又魚肉なれば、一たび焙焼して後に乾燥するときは、割合に原味を保ち、鹽藏して後に乾燥するも亦同じきことあり

鹽藏法 これも亦乾燥法と同じく日常とる所の方法の一なり、その方法は乾燥法に比して一層簡易なれども、肉類は原味を失ひ、蔬菜は變色の虞あり、只乾燥法に比して勝れるは、肉類の脂肪を飛散せしめざることなり

加熱法 蒸汽力又は火力を以て加熱し、殺菌をなす方法をいふ、煮沸は平常とる所の方法の一なれども、物の少量の場合にのみ適し、その多量の場合は、機關力を應

用するにあらざるよりは實行し得ざるなり、又加熱の程度はものによりて制限あり、牛乳の如きは七十五度以上の熱を與ふれば變性す、故に原質の成分を知らずして輕々しく爲し得ざることあり

(三) 次は金錢の仕拂方法なり、これ現金にて購賣するに限ることなり、第一に比較的低廉に購ひ得、第二に他日に累を殘すこと少し、故に中流以上の生活をなす人にて、購買組合に入らずば、現金にて購入するを努むべし、又この方法をとれば、無用の失費を節約し得る効力莫大なるべし

第二 時間と勞力を節すべし

家庭料理はその第二則として、時間と勞力を節約せざるべからず、如何に金錢を消費すること少しとて、若し多大の時間と勞力を消耗せば、差引何の利する所なかるべきなり、時間勞力則金錢なればなり、然も時間と勞力を節するの方法は、主として左の各項によるべし

一 臺所の構造法

二 烹爇の原動力則火力と飲用水

三 器什の設備

四 献立表

五 調理法の整頓

第一は臺所の構造の便宜よきことなり、臺所の構造は住居の項に陳置たればこゝには再説せずと雖も、要するに光線の取り方よく、猫鼠の害少なく、器具の配列方整ひ、操作に不自由なきものたらざるべからず、臺所の暗さは不衛生なるのみならず、又操作の敏活を缺き、且つ人をして不愉快ならしむるものなり、夜間點火の設備整はざるも亦然り、次に器具の配列方整はずは、物の搜索に時間を空費する虞あり、故に器具を置くべき場所を一定し置き、使用果てし後は必ずこれを元の場所に戻置く習慣を付くべき事なり、猫鼠の豫防も亦必要なり、一家の主婦又は雇人が調理に餘念なき間に、肝腎の魚を猫に取去らるゝ如き失策は、數々不完全の臺所に演ぜらるゝ滑稽なり、又鼠入らずの破損せしに心付かず、翌日の調理材料たるべき魚菜を一夜の中に盗去らるゝ如きも、必竟臺所構造の不完全なる故なり、かゝる場合は時間と勞力の損害果して幾何ぞや

第二は、火力と用水の設備なり、凡て食物の調理に必要な時間と労力は調理に着手したる後よりも寧ろ其以前に消費する量多し、これ主として購買、火起し、水汲等に多大の勞を費す必要あればなり、購買の手續はこゝにははず、火力と用水も亦臺所の仕事として頗る煩勞多きものなり、若し臺所に瓦斯を引き、又は水道の設備あれば、時間と勞力を省くこと實に大なるべきを以て、これ等の便宜ある地方は、必ずこの手段を取るべきこととなり、若しその便宜なき場合は、改良竈の如く經濟にして且つ時間を要すること少きものを求め、井戸の如きも懸樋を使用するか、或はその他の手段をとり、成るべく煩勞を避け得る設備と爲すべし、これ必ずしも安逸を求むるが爲ならず、臺所の仕事は一年中一日も廢すべからざる經營なれば、一日三度の食事に一時間づゝの勞力を省き得るとせば、一年三百六十五時間即ち十五日有餘の餘裕を生ずることとなるべし、若し人の一生を五十年と假定せば、これによりて二年有餘の利益を得るに到らん、人は二年の時日あらば、大抵の仕事は爲し得べきものなり、然もこれ一日僅に一時間、食事の度毎に二十分づゝを節し得し結果なり

第三は、器什の設備なり、臺所道具即ち器什の設備は、その家の生活状態により、又貧

富により一様ならずと雖も、一と通は調ひ置かざるべからず、今尤も簡易なる物料を擧ぐれば左の如し

土製又は鐵製竈

一個

改良竈と稱するは多く鐵製、銅製なり、又ブリキ製の簡易低價のものもあり、ブリキ製は代價三十五錢以上、土製は四五十錢以上、鐵製は二圓以上、又銅製の太なるものは四五十圓以上のものあり

土製又は鐵製釜

一個

土製は二十錢以上、鐵製は新らしきは五六十錢以上、故くして鐵氣の脱けしものは二三割方高價なり

尺焜爐

二個

一個五十錢位

錫引鍋

三個

五寸より九寸位のもの、平均八九十錢位これには惡質のものあれば買入に注意すべし

金杓子

一本

汁用、一本十三四錢以上

揚物焼鍋

一個

三十錢前後但し十八前あげ

日常生活衣食住

流し箱

白みを引きたる銅製一個六七十錢

押し箱

木製二十五錢位

泡たて

金屬製十二三錢

玉子燒鍋

十人前燒一個七八十錢以上

盤 臺

五六十錢位

絹 篩

二十五錢位

同目杓子

金杓子の穴明きしもの十四五錢

瓶

燒物一個十二三錢より十七八錢

煮揚皿

五六寸より尺位一枚十錢内外

一個

一個

一個

一個

一個

一個

一個

一個

一個

一個

一個

一個

一枚

八寸甲鉢

一個十五六錢

片 口

五個組合せ二十五錢位

敷 筥

一枚四五錢位

米 笊

一個十錢前後

金 串

十本にて七八錢

組

尺巾のもの三十錢位

薄刃庖丁

二十五六錢

出刃庖丁

二十錢

指身庖丁

三十錢

三個

五個

三個

一枚

二個

十本

一枚

一枚

一枚

一枚

一枚

一枚

一枚

骨抜き毛拔

一挺十五六錢

布巾

一挺
數枚

竹製盛箸

以上は普通の臺所に必要のもののみを擧ぐ、その他洋食を調理するには、大抵は日常の道具を以て代用するも、猶購求を要すべきもの數多あらん、されども煩雜を憚りて今これを省く、凡て器什の設備と否とは大に時間と勞力の多少に關す、不用の器什多きは臺所を混雜ならしむる處あれど、欠乏は更に勞力を徒費するを免れざるなり

第四に献立表を作ること極めて必要なり、献立表あれば物料の買入に過不及なきを得、原料を豫備し置くことを得、又食品の配合をなす便宜あり、今献立表を作るに就て注意すべき要項を左に掲ぐ

- 一 一日に置ける營養素の平均を取るべし、然らずらば三日間又は一週間に置ける營養素の平均を取るべし、これには營養物定量の條を参照するを要す
- 二 經費の平均を取るべし、これは一週日を平均する方宜し、即ち一週間食料の

全額を一家五圓となせばその前週も、亦その後週も、これと等差なきを要す

三 家人の嗜好品を考合すべし、元來多少の好悪は何人も免れ得ざるもの也、故に各人各様に好悪ある場合は、如何ともこれを爲し難きことなれども、成るべくその好む所のものを選び、嫌ふ所のものを用ひざるを可とす

四 一週間内には成るべく同種の調理を避けよ、原料は同じとも調理法さへ異ならば、決して人の嗜好を害せざるものなり

五 献立表には副品即ち豫備品を記し置くべし、然らざれば豫定の原料得ざるときに困却することあり

今左に献立表の一例掲ぐ

△一週間分食事献立表

- 一 前三日と後四日と記入法を異にす
- 二 豫備品はこゝに掲げざれども實際は記入すべし
- 三 程度はやゝ高過ぎたるやもはかられず

第一	朝	晝	晩
小鉢	蕪根けしあへ	椀	くわあんかけ
汁	とうふなからし	鉢	鯛てりやき
		皿	蒲鉾玉子
		茶椀	はしらみつばきし

日	日 二 第	日 三 第	日 四 第
朝	飯 皿 牛熟卵子 汁 白味噌小かぶ 香物 ぬかつけ小かぶ	朝 小皿 鶏豆 汁 おろし牛蒡鳥たしき 香物 澤あん 飯	朝 ひきみせりすまし汁 きんとん 香の物
晝	飯 皿 いなだたまりやき 鉢 さつみやき甘々 香物 大根鹽おし	晝 皿 鹽鮭 汁 八はいとうふ 鉢 やき鳥 香物 みそ漬うり 飯	晝 椀盛 三ばい酢 大口魚の鹽漬 香の物
晩	飯 深皿 鯉あらひからしみそ 小皿 菜ひたし花かつを 椀 すまし鳥 香物 粕漬	晩 椀 松だけとうふ 皿 こぼだ魚てん 小井 ほうれんそうひたし 香物 茄子鹽つけ 飯	晩 茶椀むし こかぶさんばい酢 香の物

日 七 第	日 六 第	日 五 第
朝 粕漬魚 味噌汁 香の物 ひたし	朝 汁 ふき佃煮 香のもの	朝 さすの目とうふ 汁 菜ひたし 鹽さけ 香のもの
晝 あんかけとうふ 香の物 てりやき魚	晝 甘鯛てりやき たこ櫻煮 菜ひたし 味噌漬	晝 牛肉佃煮 鯉こく いり豆腐 香の物
晩 さしみ 椀 やき鳥 いも甘煮 香の物	晩 えび天麩羅 茶椀 あげとうふ 香のもの	晩 茶椀むし こかぶさんばい酢 香の物

第五に調理の手順の整頓せることなり、即ち左の如き注意は必要なり

一 煮物は最初より程度を定め、その物に應じ時間をはかり、火より卸すこと

二 一旦火より卸せしものは再び火に上せぬやうにすること
三 味噌、醬油、鹽、砂糖、味淋等の配合も、初よりその程合を定め置き、中途に加減を
變ぜざるやうにすること

四 焼魚、鶏肉等は、やき終りて直に膳に上す如く、最初より時間をはかり置くこ
と

五 煮焼の手順は凡て一定し置くべし、然らざれば混雜の虞あり

以上は時間と勞力を省く大概の注意なり、この他に今一ついふべきは、不用の雇人
を雇置くこと、即ち無益の勞力を無用の仕事に消耗し居る今の家庭の弊害なり
臺所の指揮監督は勿論成るべくは調理の勞までもその家の主婦自らこれを爲せ
ば時間と經濟に利する所蓋し鮮少ならざるなり、然るに中流以上の家庭となれば、
臺所は下婢の働くべき場所なりと思ひ誤り、然らざるも主婦の臺所に立働くはそ
の品性を汚す虞ある如く思惟し、これを雇人任せとなすもの多し、まことに愚劣の
所爲といふべし、元來雇人なるものは、勞力を僅少の給料に換ゆるものなり、故に中
には忠實に立働く勤勞者もあるべしと雖も、概していへば不忠實、不注意、怠慢にし
て、往々奸詐の行爲をなすものさへ少からず、若しこれ等のものに一任せば其結果

は

一 不注意又は奸偽の行爲によりて金銭上の損失多く

二 不注意又は怠慢によりて調理を誤り、その營養分を失ひ、時には食品を不潔
ならしむることあり

よりて普通の家庭にありては、補縫、洗濯の如きはこれを他人に依頼するまでも、育
兒と食物の調理は必ず主婦これを親らすべきものなり、職業は、凡て神聖なるべし、
貴婦人が臺所に立働くは、猶病院長の手術室に立働き、將校が敵前に立働く、と相同
じ、寧ろその品位を高むることあらんも、決してこれを引下ぐる、ことなき筈なり、故
に中級以上の家庭にありても成るべく雇人を解雇し、然らずばその數を減じ、主婦
は奥座敷にのみ籠居せず、臺所に立出て、十分に立働くべし、妻として夫の嗜好品
を知らず、又はその日の副食を辨へずといふは、甚だしき恥辱にあらずや、この恥づ
べき地に居りながら、知らず顔にその日を送る夫人多きは、實に怪しむべき極なり

第三 家庭料理は趣味多きものならざるべからず

家庭料理は一面に経済的になると共に、他の一面には滋養的、娯樂的ならざるべからず。もと一家の主人が誘惑多き茶屋酒を飲み習ふといふも、必竟家庭に興味を有せざれば也。家庭の興味は家庭團樂の快樂にあり、然も最もその會食の時にあり、又この會食の興味は主として家庭料理の上に存せざるべからず、即ち家庭料理の経済的といふよりも、營養的といふよりも、その趣味多き點が本來の目的に合するなり、然らばこれを多趣味ならしむる方法は如何、今これを左に分説すべし。

第一は家庭の協睦にあり

第二は調理の巧妙にあり

第三は原料の精良にあり

かく臚列せば甚だ簡易にして平凡なるが如くなれども、この平凡の裏に幾多の意義を有するなり。

第一の家庭の協睦は、殆んど詳説の必要なしと考ふ

第二の調理の巧妙は、其文字の示す如く調理の巧妙なり、されども一家の主婦たるものは、主として割烹の技を錬修したるにあらじ、よしやこれを錬修せりとしても、

到底ホテルのキッチン、料理茶屋の庖丁に勝るべき様なし、故に單にその技倆を比較せんとならば、有ゆる家庭の料理は、恐らく箸を下すに堪へざるものあらん、されども此處が家庭趣味の妙處なり、即ち巧妙ならざる庖丁の技をば、これを巧妙なる如く感ぜしむるは、家庭の妙味なり、といふに歸着す、これ雇人任せにて出來得ざる藝なり、必ずしも主婦自ら中饋の職に任し、其一品一食も、父母を敬し、夫を愛し、子弟を慈む、衷心より作られしものならざるべからず、梁伯鸞が庶下の生活に於て、その鼎食の榮を辭して朝々の舉案に満足せしは何の故ぞ、感謝の食は、滄沱の麥飯、猶鳳羹、鹿脯の珍より美ならずや、若しこの理を領會せば、妻としては庖厨の任を、その寵命と信ずべく、男子としては家常盤上一齋の肉も、名あるキッチンの調理よりも、美味ならん、これ家庭の幸福にして、又人生の最大怡樂なり。

第三原料の精良も亦前節とその意を同ふす、單に原料の精良といへば、多費を要するは勿論にして、富裕なる家庭にあらずは之を能くし難きものなれども、野菜の如きは、自己の後園に造りしものは、その味甘美ならずと、雖ども他の甘美なるものより以上に甘美を感ずることあり、その他凡てこの例によるべし。

概括してこれをいへば、その一家をして慈愛深く、且つ快活ならしめば、食時の趣味

随つて饒く、主婦の配意よく行届きて調理に少からざる智慧を要せば、その食味も亦随つて好良のものとなるべし、要するに主婦の其人を得ると否とは、家庭怡樂の源泉たる家庭料理の趣味の厚薄に、多大の關係を有するものなり

第四 家庭料理は滋養に富むものならざるべからず

この項は、他に解説の要なし、題自身已に明白にその意義を言ひ現はせり、唯本書第八章を精讀せば足るなり

* * * * *

家庭料理を家庭の側より研究して、已に前節にその大概を詳説せり、次にはこれを料理の側より少しく研究すべし、これには第一に材料の撰擇必要なり

(一) 材料の清新 食饌に供すべき諸原料は、ひとり家庭料理に限らず、凡て清新なるものを選ぶべし、野菜の如く味の清脆嫩新を尙ぶもの、又は魚類の如く腐敗し易きものは殊に然り、魚類の鑑別は、大抵左の如き注意を要す

- 一 眼球生き／＼し、鰓の色濃紅色にして鱗片の固く着けるものは鮮魚なり、腮

の色蒼白色となり、眼は光澤を失し、角膜濁りて白く、肉褐色にして軟く、鱗容易に剝落つるものは鮮魚にあらず

- 一 切身肉は鮮にして光澤あるものよし、光澤なくして汗の如き水分子の浮ひ出てしは敗肉なり

- 一 惡臭あるものは食ふべからず
- 一 色付けしたるものは多く鮮魚ならず

獸肉は之に反し、屠殺後直ちに食すべからざるものあり、如何となれば動物の死後暫時にして、強直作用なるもの起ればなり、されども暖國又は夏時炎熱劇しきときなれば屠殺後直ちに之を食するを可とす、これ強直作用の止むを待たずして腐敗の虞あればなり、寒國又は冬時の肉は、強直作用全く止み、その肉柔軟となり、更に分解作用によりて一種の香味生ずるを待ち、之を食とするを例とす

(二) 材料の變化 家庭料理は日日美味を羅列するにあらずして、成るべく家族をして食味に飽かしめざるを主とす、故に材料の變化は頗る必要なり、されども、走り物を使用する必要なし、走り物は珍奇は珍奇に相違なきも

- 一 高價なり

随つて饒く主婦の配意よく行届きて調理に少からざる智恵を要せば、その食味も亦随つて好良のものとなるべし、要するに主婦の其人を得ると否とは、家庭怡樂の源泉たる家庭料理の趣味の厚薄に多大の關係を有するものなり

第四 家庭料理は滋養に富むものならざるべからず

この項は、他に解説の要なし、題自身已に明白にその意義を言ひ現はせり、唯本書第八章を精讀せば足るなり

* * * * *

家庭料理を家庭の側より研究して、已に前節にその大概を詳説せり、次にはこれを料理の側より少しく研究すべし、これには第一に材料の撰擇必要なり

(一) 材料の清新 食饌に供すべき諸原料は、ひとり家庭料理に限らず、凡て清新なるものを選ぶべし、野菜の如く味の清脆嫩新を尙ぶもの、又は魚類の如く腐敗し易きものは殊に然り、魚類の鑑別は、大抵左の如き注意を要す

- 一 眼球生き／＼し、鰓の色濃紅色にして鱗片の固く着けるものは鮮魚なり、腮

の色蒼白色となり、眼は光澤を失し、角膜濁りて白く、肉褐色にして軟く、鱗容易に剝落つるものは鮮魚にあらず

- 一 切身肉は鮮にして光澤あるものよし、光澤なくして汗の如き水分子の浮び出てしは敗肉なり

- 一 惡臭あるものは食ふべからず
- 一 色付けしたるものは多く鮮魚ならず

獸肉は之に反し、屠殺後直ちに食すべからざるものあり、如何となれば動物の死後暫時にして、強直作用なるもの起ればなり、されども暖國又は夏時炎熱劇しきときなれば、屠殺後直ちに之を食するを可とす、これ強直作用の止むを待たずして腐敗の虞あればなり、寒國又は冬時の肉は、強直作用全く止み、その肉柔軟となり、更に分解作用によりて一種の香味生ずるを待ち、之を食とするを例とす

(二) 材料の變化 家庭料理は日日美味を羅列するにあらずして、成るべく家族をして食味に飽かしめざるを主とす、故に材料の變化は頗る必要なり、されども、走り物を使用する必要なし、走り物は珍奇は珍奇に相違なきも

- 一 高價なり

二 味の不熟なるもの多し

凡て物料はその出盛る頃に使用するを可とす、布子を曲げて初鯉に舌鼓を鳴らすは、江戸ッ子の氣象として大に興味あれども、秩序ある家庭には用なきことなり

(三) 材料の産地、材料の産地を知り分くるは料理の上に極めて必要なり、鯛鮪の如きも房州と三崎、又相馬仙台にて大なる相違あり、香魚は同じ玉川産にても時期によりて差あり、鰻も亦然り、松茸味柑の如きも亦然り、バナナも爪哇、臺灣、小笠原島、香港等によりて其味同じからず、この鑑別は一々その物に就てならずは説明し得難きものなれば、こゝには煩を省かん爲にこれを掲げずと雖も、要するに経験を十分積みし上ならでは、容易に判別の付かぬものなり

日常生活衣食住終

明治四十年六月廿五日印刷
同 年七月廿日發行

衣食住奥附

正價金壹圓貳拾錢

著作者 山方香峰

東京市京橋區南紺屋町十二番地

發行者 增田義一

東京市京橋區西紺屋町廿六七番地

印刷者 佐久間 衡 治

東京市京橋區西紺屋町廿六七番地

印刷所 株式會社 秀英 舍



發兌元

大賣捌所

東京市京橋區南(電話新橋)實業之日本社
紺屋町十二番地(八百七十四番)

東京堂、東海堂、北隆館、上田屋、長明堂、至誠堂
大阪盛文館、杉本書店、名古屋川瀨代助、久留米菊竹

實業之日本社發行書目

英國ゼローム、ケイ、ゼローム氏著
日本波多野、島峰君譯

人生の半面

◎中版全一册
◎正價卅五錢
◎郵稅六錢

英國グランザン博士著 日本海嶽生譯

簡易安眠法

◎中版全一册
◎正價廿五錢
◎郵稅四錢

文學士久保天 隨先生著

叙事文作法

◎中版全一册
◎正價四十五錢
◎郵稅六錢

文學士久保天 隨先生著

論文作法

◎中版全一册
◎正價四十五錢
◎郵稅六錢

米國文學博士梅田又次郎君著

在米の苦學生及勞働者

◎中版全一册
◎正價三十錢
◎郵稅四錢

珠算專家 小里連八君著

實用珠算教科書

◎大版價五十錢
◎郵稅八錢

蘆川忠雄君新著

樂天の生活

◎大形全一册
◎正價五十錢
◎郵稅八錢

村井並齋居士著

婦人の日常生活法

◎大版全一册
◎正價壹圓
◎郵稅拾錢

村井多嘉子著

弦齋夫人料理談

◎大版全一册
◎印刷中

醫學博士 加藤照磨先生校閱
西谷龍顯君著

最新育兒法

◎大版全一册
◎價七拾錢
◎郵稅八錢

高橋五郎先生著

英語熟達法

◎正價五拾錢
◎郵稅六錢

金澤商業學校教授 谷原孝太郎君著

日清英會話

◎正價壹圓
◎郵稅拾錢

堀内新泉著

精力増進法

◎大版全一册
◎正價五拾錢
◎郵稅六錢

英國ノールン著 日本海嶽生譯

思想健全法

◎中版全一册
◎正價三十錢
◎郵稅四錢

法學博士 松崎藏之助先生序
實業之日 都倉義一著

最新式記帳法

◎大版全一册
◎正價七十錢
◎郵稅八錢

土屋長吉君新著

最新販賣術

◎中版全一册
◎正價卅五錢
◎郵稅六錢

實業之日本臨時増刊

健康大觀

◎定價廿二錢
◎郵稅貳錢

英國ゼローム、ケイ、ゼローム著
波多野、島峰著

成功の順路

◎中版全一册
◎正價卅五錢
◎郵稅六錢

蘆川清鳳兩君共著

克己心の修養

◎大版全一册
(印刷中)

東京朝日新聞記者 杉村縱横君編

肺病全快談

◎中版全一册
◎正價五十錢
◎郵稅六錢

報知新聞記者 中村木公君編

名家長壽實歷談

◎大版全一册
(印刷中)

文學士 久保天隨君著

儀式文作法

◎中版全一册
◎正價四十五錢
◎郵稅六錢

山方香峰新著

近世人傑傳

◎中版全一册
(印刷中)

山方香峰新著

日常生活衣食住

◎大版全一册
(印刷中)

東京市橋區南橋二丁目十二番地 實業之日社
郵便替貯金座(六番)各賣店
東京市橋區南橋二丁目十二番地 實業之日社

實業之日本臨時增刊

人格の修養

○價廿二錢
○郵稅一錢五厘

高橋五郎先生新著

新處世觀

○大版全一冊
○定價五拾錢
○郵稅六錢

大隈伯序 三宅坪內有賀田中館諸博士追懷文
高田卓苗先生跋 薄田斬雲新著

天下の記者

○大版全一冊
○價五拾八錢
○郵稅八錢

谷干城子題字大石正巳先生序 中島氣峰君新著

禁酒禁煙の五年間

○大版全一冊
○價廿五錢
○郵稅四錢

江口岳東纂譯

實業大家 獨立自營

○中版全一冊
○定價四拾錢
○郵稅六錢

山形香峰新著

讀書便覽

○三六版全一冊
○價參拾錢
○郵稅四錢

實業之日本臨時增刊

新時代の生活

○價廿二錢
○郵稅二錢

蘆川忠雄君新著

心機轉換法

○中版一冊
○價廿五錢
○郵稅四錢

英國グラントン著 日本海嶽生譯

神經健全法

○中版一冊
○價廿五錢
○郵稅四錢

英國グラントン著 蘆川忠雄君譯

最新記憶法

○定價廿五錢
○郵稅四錢

蘆川忠雄君著

頭腦明快法

○價廿五錢
○郵稅四錢

鶴岡天淵君編著

書信文大成

○上製金字入
○價八拾錢
○郵稅拾錢

鶴岡天淵君編著

文章大成

○上製金字入
○價壹拾圓
○郵稅拾錢

男爵前島密先生序 澤村幸一郎兩君共著

國民實業指針

○大版全一冊
○定價五拾錢
○郵稅八錢

中野觀象君著

最新外國商業地理

○洋裝金字入
○定價五拾五錢
○郵稅八錢

宮田千年君著

世界商業史綱

○洋裝金字入
○定價六拾錢
○郵稅拾錢

商業學士小林行昌君著

英和商用文教科書

○洋裝金字入
○定價四拾五錢
○郵稅八錢

渡邊久太郎君著

最新商品教科書

○全一冊大版
○定價五拾錢
○郵稅八錢

市吉徹夫君著

銀行と會社

○全一冊中版
○價廿五錢
○郵稅四錢

水島神戸高等商業學校長序 竹內正太郎君著

商業簿記獨習書

○一冊大版
○定價七拾錢
○郵稅八錢

村瀬玄君 竹內正太郎君共著

最新商業簿記

○全一冊大版
○定價卅六錢
○郵稅六錢

日本石油會社會計課長 竹田常治君新著

實用家計簿記

○全一冊大版
○定價四拾錢
○郵稅六錢

佐藤青衿君著

學生の前途

○全一冊大版
○定價卅五錢
○郵稅六錢

土屋長吉君新著 (カード式應用)

折衷最新式簿記

○全一冊
○定價卅五錢
○郵稅六錢

五十嵐治郎君新著 (新刊)

最新商業算術

○上製金字入
○價八拾錢
○郵稅拾錢

法學士 島村孝三郎君著

最新經濟學

△並製九拾錢
△上製壹圓拾錢
△郵稅各拾錢

小林行昌君 共著
土屋長吉君

中等經濟學

△正價四拾錢
△郵稅六錢

天野爲之君校閱
土屋長吉君著

應用經濟學

△正價四拾錢
△郵稅六錢

宗伯 齋藤勝人 氏田平三君題字
竹越三又 島谷部春了兩君序
報知記者 佐瀨醉梅君著

當代之傑物

△上製六拾錢
△郵稅拾錢

山方香峰君著

世人豪の片影

△正價五拾錢
△郵稅四錢

文學士 久保天隨著

書信文作法

△價四拾五錢
△郵稅六錢

土屋長吉君著

最新商業要綱

△並製七拾錢
△上製八拾五錢
△郵稅各拾錢

中野觀象君著

商業書信文範

△正價四拾錢
△郵稅八錢

高間昭君著

最新珠算全書

△正價卅五錢
△郵稅六錢

米國經濟博士 センクス著
農商務省書記官 別府正太郎君譯

產業合同論

△上製價八拾錢
△郵稅八錢

土屋長吉君著

簡易商業學

△上下二冊大版
△正價四拾錢
△郵稅八錢

土屋長吉君著

商家繁榮策

△正價五拾錢
△郵稅六錢

米國實業カリーナギ翁新著 早稲田伊藤重次郎君譯
界の競争カリーナギ翁著 大學新聞社

實業の鍵

◎大版全一冊
◎正價卅五錢
◎郵稅六錢

報知新聞記者 西岡英夫君著

立身と繁昌

◎全一冊
◎定價廿五錢
◎郵稅四錢

土方伯題字 大隈伯序 今井忠雄君著

東亞の滿洲案内

◎全一冊 三百八頁
◎正價卅五錢
◎郵稅六錢

△附錄 滿洲渡航案内 滿洲旅行案内 滿洲地圖

韓國經營

◎大版全一冊
◎正價四拾五錢
◎郵稅六錢

城陽 加藤政之助君新著 (朝鮮事業案内)

△附錄 韓國地圖 △口繪寫真版十頁 風俗風景の寫真冊餘圖

滿洲處分

◎大版全一冊
◎正價卅五錢
◎郵稅六錢

在上海記 實業新聞記者 長谷川宇太治君著

渡清案内

◎全一冊 中版
◎正價卅五錢
◎郵稅四錢

△附錄 日清交通地圖 △口繪寫真版四枚

堀内新泉君新著

娘に與母の書簡

◎裝訂美本
◎價四拾錢
◎郵稅六錢

實業之日本臨時增刊(口繪實業大家卅餘名肖像)

職業大觀

◎正價廿二錢
◎郵稅二錢

西谷龍顯君著

太郎の母の答

◎正價二十錢
◎郵稅四錢

米國自動的成功者 ジョン・グラハム著
實業之日本社譯

成功者處世教訓

◎正價四拾錢
◎特別上製 五拾五錢
◎郵稅八錢

法學博士 高田早苗先生序 蘆川忠雄君譯

青年處世法

◎正價五拾錢
◎郵稅八錢

米國女學記者ヘニン氏著 實業之日本社譯

女子處世訓

◎全一冊 三百五十頁
◎正價卅五錢
◎郵稅六錢

永野耕造君著

商業修身訓

◎上中下三冊
◎正價四拾五錢
◎郵稅八錢

白露生著(口繪十傑肖像挿入)

最近**成功十傑**

◎正價五拾錢
◎郵税六錢

實業之日本社編纂(口繪肖像挿入)

當代之**人物の解剖**

◎正價五拾錢
◎郵税六錢

桑谷克堂著(口繪肖像挿入)

秘訣**富豪の面影**

◎正價五拾錢
◎郵税六錢

實業之日本社編纂(口繪肖像挿入)

實業家人物評論

◎特別減價
◎郵税四拾錢

鈴木光次郎君著

現代**名流奇談**

◎正價參拾錢
◎郵税四錢

實業之日本社編纂

實業家奇聞錄

◎正價參拾錢
◎郵税四錢

米國富豪カーネギー翁著
小池靖一君譯

實業の帝國

◎正價卅五錢
◎特別五拾錢
◎郵税六錢

米國富豪カーネギー翁著
伊藤重次郎君譯

富の福音

◎正價四拾錢
◎特別五拾五錢
◎郵税八錢

實業之日本社編纂

成功錦囊

◎正價參拾錢
◎郵税四錢

野田叱電君著

成功青年立身訓

◎正價參拾錢
◎郵税四錢

岳洲生著

品性の光輝

◎正價卅五錢
◎郵税六錢

正岡藝陽著

致富成業策

◎正價參拾錢
◎郵税四錢

法學博士和田垣謙三
高橋五郎

人生の**慰安**

◎全一冊大版
◎正價五拾錢
◎郵税八錢

島田三郎先生序 蘆川忠雄君著

常識の修養

◎大版全一冊
◎正價五拾錢
◎郵税六錢

男爵 澁澤榮一先生序 蘆川忠雄君著

實務才幹訓練

◎大版全一冊
◎正價五拾錢
◎郵税八錢

蘆川忠雄君著

人生の**奮闘**

◎大版全一冊
◎正價五拾錢
◎郵税八錢

實業之日本編輯局編纂

向上**處世要訣**

◎全一冊大版
◎正價四拾錢
◎郵税六錢

米國敎訓家ライオン著 堀内新泉譯

不平慰安法

◎全一冊大版
◎正價卅五錢
◎郵税六錢

實業之日本社編纂(口繪富豪の家庭)

日**富豪の家風**

◎全一冊大版
◎正價五拾錢
◎郵税六錢

中橋徳五郎君序 西村正雄君著
後藤新平君序

最新事務法

全一冊袖珍本
◎正價六拾錢
◎郵税四錢

法學博士菊地武夫先生序 鶴飼天淵著

貧者の福音

◎中版全一冊
◎正價卅五錢
◎郵税六錢

土屋長吉君著

商戦必勝

◎全一冊中版
◎正價卅五錢
◎郵税六錢

土屋長吉君著(口繪店前裝飾實例卅六頁)

店前裝飾術

◎全一冊中版
◎正價卅五錢
◎郵税四錢

土屋長吉君著

商品と商業經營

◎全一冊中版
◎正價卅五錢
◎郵税六錢

實業之日本記者 岳淵生著

新時代之青年

◎全一冊
◎價四拾六錢

土屋長吉君新著

商業智囊

◎全一冊
◎價卅五錢

中野觀象君著

橫濱單式簿記法

◎大版全一冊
◎價卅五錢

報知新聞記者 市吉徹夫君著

地理と商品

◎全一冊
◎價廿五錢

農事試驗場 淺井茂侃君新著

最新農業經營

◎全一冊
◎價四拾五錢

信州養蠶家 宮入良右衛門君新著

經濟的育蠶法

◎價卅五錢
◎全一冊大版與本

三輪田眞佐子女史序 鶴岡天淵君編著

婦人消息文

◎大版
◎價五拾六錢

西谷龍顯君譯著

婦人の重寶

◎大版
◎價五拾六錢

中瀆醫學博士序 明治生命保險會社 惣崎貞夫君著

生命保險提要

◎大版全一冊
◎價五拾六錢

婦人世界臨時增刊

化粧かゝみ

◎價拾五錢
◎郵費五錢

瀧川忠雄君新著

應對談話法

◎價廿五錢
◎郵費四錢

實業之日本社譯

最新讀書法

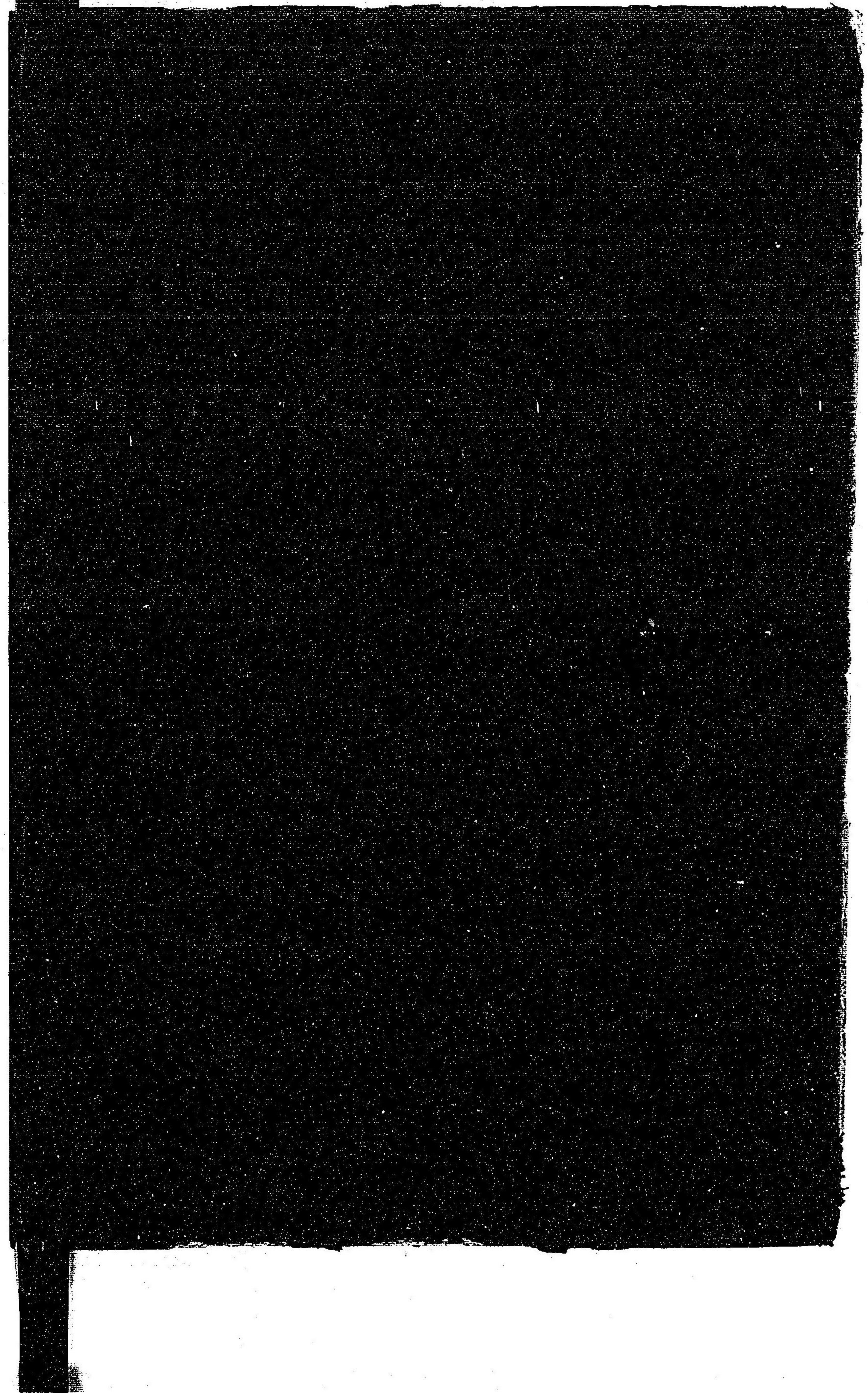
◎價卅五錢
◎郵費六錢

文學士 久保天隨先生新著

實用作文法

◎價四拾五錢
◎郵費六錢

70
228





068137-000-3

76-228

衣食住(日常生活)

山方 香峰/著

M40

CDM-0011



