

味の素食の文化センター 食文化展示室（常設展） 「日本の食文化」関連資料



花見弁当



鰻の「蒲焼」



幕の内弁当



菜飯と田楽



江戸の握りずし



秋に因んだ手軽日本菓子



秋の上生菓子



秋の干菓子

☆上記はレプリカです

2020年9月1日更新

＊所蔵明記のないものは、当財団の所蔵資料です（HP で下記をご覧ください）

（江）は「江戸の書籍（古典籍）」です。

（錦）は「錦絵ギャラリー」で画像と解説をご覧ください。

（貴）は「明治から昭和 30 年代の図書」で書誌情報をご覧ください。

（料）は「料理の友」サイトで目次をご覧ください。

なお、（貴）（料）の資料は、食の文化ライブラリーで現物を閲覧できます
（図書カードをご登録ください）

【春】

〔グラフィック〕

（錦）「[見立源氏はなの宴](#)」歌川豊国（三世） 安政 2 年（1855）

（錦）「[御庭の花あそび](#)」歌川豊国（三世） 天保後期

（錦）「[足利絹手染乃紫 十二月之内 弥生](#)」歌川豊国（三世） 年代不明

〔ショーケース〕

（錦）「[江戸名所図会 飛鳥山](#)」 歌川広重 弘化頃(1843－46)

（江）『[料理早指南](#)』 享和元年～文化元年（1801-1804） 醍醐山人

☆江戸時代の花見弁当（レプリカ）

〔デジタルフレーム〕

（錦）「[見立源氏はなの宴](#)」歌川豊国（三世） 安政 2 年（1855）

（錦）「[御庭の花あそび](#)」歌川豊国（三世） 天保後期

（錦）「[足利絹手染乃紫 十二月之内 弥生](#)」歌川豊国（三世） 年代不明

（錦）「[江戸名所図会 飛鳥山](#)」 歌川広重 弘化頃(1843－46)

【夏】

〔グラフィック〕

（錦）「[十二月之内 水無月 土用干](#)」歌川豊国（三世） 安政元年(1854)

（錦）「[十二月之内 卯月 初時鳥](#)」 歌川豊国（三世） 安政元年(1854)

（錦）「[夜商内六夏撰 水売り](#)」 歌川豊国（三世） 嘉永 2 年（1849）

〔ショーケース〕

（錦）「[江戸大かばやき](#)」 勝川春亭 文化前期(1804-1810)

☆鰻の「[蒲^{がま}焼き](#)」（レプリカ／ 料理監修：江原絢子・料理再現：楠公レストハウス）

〔デジタルフレーム〕

（錦）「[十二月之内 水無月 土用干](#)」歌川豊国（三世） 安政元年(1854)

（錦）「[十二月之内 卯月 初時鳥](#)」 歌川豊国（三世） 安政元年(1854)

（錦）「[夜商内六夏撰 水売り](#)」 歌川豊国（三世） 嘉永 2 年（1849）

（錦）「[江戸大かばやき](#)」 勝川春亭 文化前期(1804-1810)

【秋】

〔グラフィック〕

(貴)『手軽甘藷菓子製法百種』(口絵・武内 桂舟) [月刊『食道楽』 臨時増刊号 明治 39 年\(1906\)10 月](#)

(貴)「通人の喜ぶ松茸料理」「七五三の祝ひに家庭内宴の献立」[『料理の友』 大正 7 年\(1918\)11 月号](#)

(料)「初秋の宴会向日本料理」[『料理の友』 昭和 7 年\(1932\)9 月号](#)

(貴)『[四季毎日三食料理法 \(秋の部\)](#)』安西古満子 明治 44 年(1911) 博文館 (口絵・武内 桂舟)

〔ショーケース〕

「^{おかし}_{のえず}御菓子之畫圖」 元禄 8 年 (1695) 虎屋蔵

「船橋菓子の雛形」明治 18 年(1885) 国立国会図書館蔵

「大和錦」 大正元年 (1912) 東京菓子研究会 虎屋蔵

「御棹菓子見本帖」大正 7 年 (1918) 虎屋蔵

☆「秋の上生菓子：菊・柿・月意匠」(レプリカ※)

☆「秋の干菓子：吹き寄せ (レプリカ※)」

☆「秋に因んだ手軽日本菓子：栗羊羹・龍田・麻の葉」(レプリカ※)

※レプリカ／制作：福留千夏・協力：株式会社虎屋・虎屋文庫

〔デジタルフレーム〕

(貴)『手軽甘藷菓子製法百種』(口絵・武内 桂舟) [月刊『食道楽』 明治 39 年\(1906\)10 月](#)

(料)「野外遠足に携帯する気の利いた折詰弁当」[『料理の友』 大正 4 年\(1915\)10 月号](#)

(料)「通人の喜ぶ松茸料理」「七五三の祝ひに家庭内宴の献立」[『料理の友』 大正 7 年\(1918\)11 月号](#)

(料)「子供を中心にした月見の御馳走」[『料理の友』 大正 8 年\(1919\)10 月号](#)

(料)「ワッフル、スウィートポテト、栗羊羹」・表紙 [『料理の友』 昭和 8 年\(1933\)11 月号](#)

(料)「秋に因んだ手軽日本菓子：栗羊羹・龍田・麻の葉」[『料理の友』 大正 7 年 \(1918\) 11 月号](#)

【冬】

〔グラフィック〕

(料) 表紙 [『料理の友』 大正 4 年\(1915\)12 月号](#)

(料)「クリスマスに賑やかな子どもの晩餐会」[『料理の友』 昭和 4 年\(1929\)12 月号](#)

(料)「正月重詰及び御料理の色々」[『料理の友』 大正 6 年\(1917\)1 月号](#)

〔ショーケース〕

☆「クリスマスに賑やかな子どもの晩餐会」(レプリカ／料理再現：味の素食の文化センター)

〔デジタルフレーム〕

(貴)「温かい鍋料理」[『冬の和洋料理千種の作方』](#) 主婦之友 昭和 13 年(1938)新年号附録

(貴)「カレー南蛮・かにうどんの作り方」[『家庭向客向 冬のお料理』](#) 新井兵吾 婦人倶楽部 昭和 7 年(1932) 附録

(料)「正月重詰及び御料理の色々」[『料理の友』 大正 6 年\(1917\)1 月号](#)

(料)「西洋料理のお重詰と即席西洋料理」[『料理の友』 大正 4 年\(1915\)1 月号](#)

(料)「正月の客向料理」・表紙 (絵：志水知治) [『料理の友』 昭和 7 年\(1932\)1 月号](#)

(貴)「変り雑煮とお汁粉いろいろ」[『冬の和洋料理千種の作方』](#) 主婦之友 昭和 13 年(1938)新年号附録

(料)「忘年会の西洋料理」[『料理の友』 昭和 2 年\(1927\)12 月号](#)

(料) 表紙・目次 [『料理の友』 大正 4 年\(1915\)12 月号](#)

【『料理書』からみる、日本の食文化】

●儀礼書や作法書

〔グラフィック〕

「庖丁師」『職人尽歌合』（『七十一番職人歌合』）（延享元年/1744）

『石原流口伝献立之事』室町末期 東京家政学院大学附属図書館 大江文庫 所蔵

〔ショーケース〕

(江) [『献立口伝書』](#) 延宝 3・享保 16・明和 6・安永 6・文化 13 年の書写奥書がみられる

(江) [『四条家園部流膳部之巻』](#)（年代不明）

●手書き伝承から出版物に

〔グラフィック〕

『料理物語』（寛永 20 年/1643）東京家政学院大学附属図書館 大江文庫 所蔵

〔ショーケース〕

(江) [『料理物語』](#)（慶安 2 年/1649）

●庶民向け多様化

〔グラフィック〕

(江) [『豆腐百珍』](#)（天明 2 年/1782）

(江) [『柚珍秘密箱』](#)（天明 5 年/1785）

(江) [『鯛百珍料理秘密箱』](#)（天明 5 年/1785）

(江) [『甘藷百珍』](#)（寛政元年/1789）

〔ショーケース〕

たまごとうふ

鶏卵様（[『豆腐百珍』](#)より）料理写真：東京家政学院大学 生活文化博物館 提供

こほり

玲瓏 豆腐（[『豆腐百珍』](#)より）料理写真：東京家政学院大学 生活文化博物館 提供

源氏卵の仕方（[『萬寶料理秘密箱』](#)より）料理写真：東京家政学院大学 生活文化博物館 提供

つばき

椿花 大根仕方（[『大根一式料理秘密箱』](#)より）料理写真：東京家政学院大学 生活文化博物館 提供

●料理文化の成熟と共に発展

〔グラフィック〕

『会席即席御料理番付』（元治 2 年/1865）味の素食の文化センター所蔵

(錦) [『東都高名会席尽 駐春亭田川屋』](#)（嘉永 5 年/1852）三代目歌川豊国と初代歌川広重の双筆

(錦) [『江戸高名会席尽 両国柳橋 河内屋』](#)（歌川広重 天保末期）

(江) 八百善の店構え（[『江戸流行 料理通』](#)より）

〔ショーケース〕

鋤焼（『[素人庖丁](#)』初編より）料理写真：東京家政学院大学 生活文化博物館 提供

（江）文人らの挿絵・普茶料理（『[江戸流行 料理通](#)』より）

〔デジタルフレーム〕

（江）『[素人庖丁](#)』に描かれた調理風景・調理道具・料理・配膳・盛付・宴会風景

「八百善再現模型」製作：松田博司、株式会社小学館（寄贈）

〈八百善〉四代目、善四郎（1768 - 1839）割烹家八百善 株式会社

『江戸流行 料理通』（[江戸時代料理本集成 資料編 臨川書店](#)）

江戸から今に続く〈八百善〉の料理 料理再現：割烹家八百善 株式会社

「鯛蛤合混 桜白酢 天生姜」、「椀」（蛤真丈 潮仕立 忍織星 菜花 柚子）、「飯 かき御飯 うど」

●西洋料理も仲間入り

〔グラフィック〕

『東京開化名勝 京橋石造銀座通り両側煉化石商家盛栄之図』（明治7年/1874）東京都江戸東京博物館 所蔵

（貴）西洋料理で祝う天長節（天皇誕生日）村井弦斎『[食道楽（秋）](#)』口絵

（錦）『[開化三十六会席 上野精養軒](#)』

〔ショーケース〕

（江）仮名垣魯文（編）河鍋暁斎（画）『[西洋料理通](#)』（明治5年/1872）

（貴）近藤堅三編纂『[西洋料理法独案内](#)』（明治19年/1886）濱本明昇堂

（貴）常盤亭主人著『[即席簡便西洋料理法](#)』（明治27年/1894）青木嵩山堂 ＊明治32年/1899 再版使用

●家庭向け料理書の誕生

〔グラフィック〕

「西洋料理 福寿亭」チラシ（明治45年/1912）

亀井まき子『[実用家庭料理法](#)』（明治39年/1906）博文館 東京家政学院大学附属図書館 大江文庫 所蔵

絵葉書「高等女学校の割烹実習」

〔ショーケース〕

（貴）実寸大スプーンのイラスト 『[家庭料理講義録](#)』第2号（明治45年/1912）

（貴）鰯のフライ『[家庭料理講義録](#)』第6号（明治45年/1912）

（貴）嘉悦孝子（口述）、軾津朝雄（編）『[惣菜料理のおけいこ](#)』（明治40年/1907）寶永館

（料）『[料理の友](#)』昭和7年（1932）7月号

（貴）『[家庭で出来る東京大阪評判料理の作り方](#)』（昭和9年/1934）大日本雄弁会講談社

〔デジタルフレーム〕

（貴）赤堀吉松、赤堀峰吉、赤堀菊子『[家庭応用洋食五百種](#)』明治40年（1907）新橋堂書店

（貴）月刊食道楽編集部（編）『[家庭実用味噌料理二百種](#)』明治40年（1907）有楽社

（貴）桜井ちか子『[三百六十五日 毎日のお惣菜](#)』大正14年（1924）忠誠堂

(貴) 料理書をみながら調理する女性『[月刊食道楽](#)』明治 40 年 (1907) 第 3 巻第 2 号

(料) 『[料理の友](#)』大正 3 年 (1914) 12 月号

(貴) 『[冬の温かい経済料理の作方五百種](#)』(昭和 14 年/1939) 主婦之友社

★江戸の握りずし (レプリカ／料理監修：江原絢子・料理再現：楠公レストハウス)

*表紙・口絵の作者不明の資料についてご存じの方は、ぜひ情報をお寄せ下さい。

e-mail: toiawase_asb@ajinomoto.com