



国文学研究資料館  
National Institute of Japanese Literature



公益財団法人 味の素の文化センター

# 江戸時代の料理書 300点WEB公開へ

## 国文学研究資料館と味の素の文化センターの 研究支援コラボ 第1弾！

### 概要

国文学研究資料館（以下、「国文研」）と味の素の文化センターは、同センターが所蔵する料理書等の古典籍および文明開化以降の食文化資料のデジタル化を協力して行い、今後その画像をWEB上で一般公開していきます。同センターには、料理や菓子の調理方法、礼儀作法、本草、名物案内などを記した「食」に関する豊富な資料群が所蔵されています。

今回のデジタル化と今後の公開は、研究者支援ならびに文化事業の発展に大いに貢献できるものと考えています。

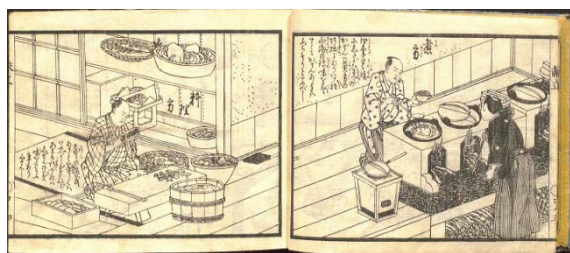
### 公開の時期

- 公開時期：平成29（2017）年5月（予定）
- 公開予定数：約300点（作品数）・約37,150コマ
- 現在、国文研で推進している「日本語の歴史的典籍の国際共同研究ネットワーク構築計画」の一環として、デジタル化及び書誌データの作成作業を進めています。
- 古典籍（一部、明治以降の資料を含む）約300点について、全ページのデジタル化を行い、来年5月にインターネット上で広く一般公開する予定です。
- 具体的な公開日、公開方法、公開サイト（URL）などについては、詳細が決まり次第、両機関のホームページ上でご案内します。

### 資料について

今回デジタル化する資料の中には、次のような貴重な資料が含まれています。

（「別紙」でも、資料の一部を紹介しています。）



東籬亭主人(池田東籬)『魚類精進早見献立帳(ぎよるいしょうじんはやみこんだてちょう)』（天保5年）

\* 魚料理と精進料理の紹介資料です。

（「別紙」に詳しい解説があります。）

醒狂道人何必醇『豆腐百珍(とうふひやくちん)』（天明2年）

\* 挿絵は豆腐田楽を焼いている様子。いわゆる<百珍物シリーズ>とされているシリーズとして、他に『甘藷百珍』『蒟蒻百珍』『鯛百珍料理秘密箱』『万宝料理秘密箱』『柚珍秘密箱』が当コレクションに含まれています。



### 本件に関するお問い合わせ先

国文学研究資料館 古典籍共同研究事業センター  
事務室 古典籍共同研究係  
e-mail : cijinfo@nijl.ac.jp  
TEL : 050-5533-2988 FAX : 042-526-8883

味の素の文化センター  
（メールでのお問合せをお願いします）  
E-mail: toiwase\_asb@ajinomoto.com

## ■ 共同プレスリリース ■

### 国文学研究資料館および味の素食の文化センターのご紹介

大学共同利用機関法人 人間文化研究機構



#### 大学共同利用機関法人 人間文化研究機構 国文学研究資料館

国文学研究資料館は、国内各地の日本文学とその関連資料を大規模に集積し、日本文学をはじめとする様々な分野の研究者の利用に供するとともに、それらに基づく先進的な共同研究を推進する日本文学の基盤的な総合研究機関です。

平成26（2014）年度からは、人文系では初の大規模学術フロンティア促進事業「日本語の歴史的典籍の国際共同研究ネットワーク構築計画」がスタートしており、国文研が中心となって国内外の大学等と連携し、日本語の歴史的典籍のデジタル化と、国際共同研究ネットワークの構築を推進しています。

【国文学研究資料館ホームページ】

<http://www.nijl.ac.jp/>

【日本語の歴史的典籍の国際共同研究ネットワーク構築計画について】

<http://www.nijl.ac.jp/pages/cijproject/>



公益財団法人 味の素食の文化センター

#### 公益財団法人 味の素食の文化センター

味の素食の文化センターは、食文化という言葉がまだ一般的でなかった昭和54年（1979）味の素株式会社がシンポジウムと関連事業を開始したことに始まり、平成元年（1989）に食文化に関する研究支援と普及・啓発を目的とした財団を設立した後、平成25年（2013）に公益財団法人に移行いたしました。

今回の取組は、食の専門図書館「食の文化ライブラリー」で収集してきた江戸時代の貴重な資料をデジタル化することにより、注目される食文化研究の更なる発展・拡大、食文化への関心喚起・理解深耕、更には文化研究組織間の連携を大いに進めるものとして推進して参ります。

【味の素食の文化センター ホームページ】

<http://www.syokubunka.or.jp/>

■ 別紙 ■

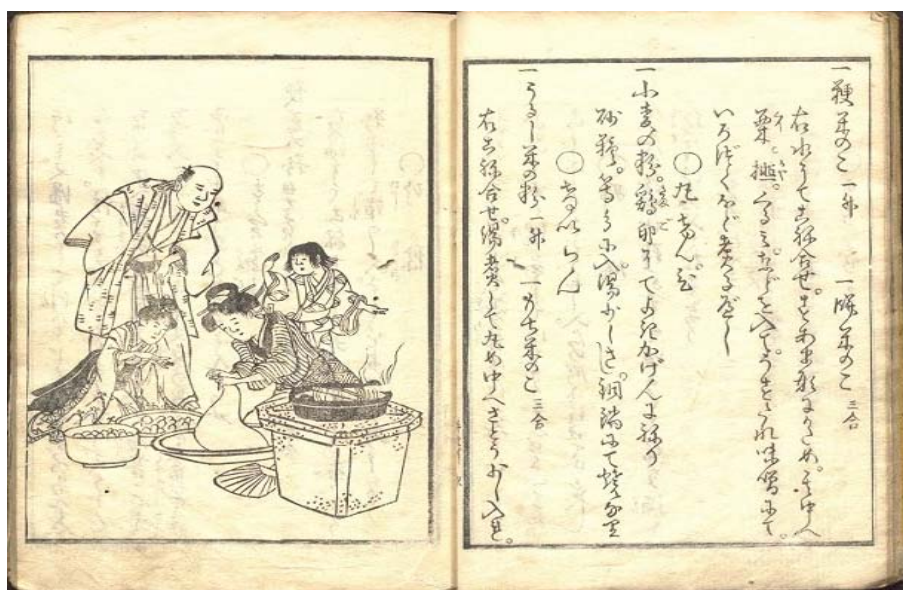
現在、公開に向けて作業を行っている資料をいくつかご紹介します。

小田原屋主人『四季漬物塩嘉言』 (天保7年)  
(しきつけものしおかげん)



漬物問屋である小田原屋主人が記しただけあって、64種の漬物の作り方も具体的に書かれています。沢庵漬・浅漬・糠味噌漬・奈良漬など、おなじみのものも多く見えます。  
 <捨小舟>は越(しろ)瓜の漬物で二つに割って日干しにしたもの。<雷干し瓜>は越瓜を螺旋状に切って干す形が稲妻のように見えることからつけられた名前です。

十返舎一九『餅菓子即席手製集』 (文化2年)  
(もちがしそくせきてせいしゅう)



『東海道中膝栗毛』の作者として知られている十返舎一九による本です。  
 <けいらん>は粳米粉と糯米粉をこねて、砂糖を加えて小さな卵型にまるめて作る菓子です。



東籬亭主人(池田東籬)『魚類精進早見献立帳』 (天保5年)

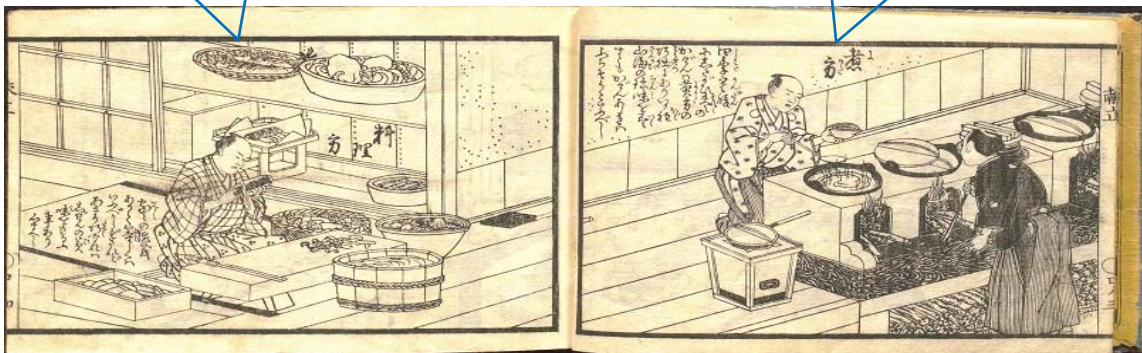
(ぎよるいしょうじんはやみこんだてちょう)



＜献方＞ 献方は饗応の惣奉行にしてしばらくも其席を退く事なく居ながら座敷のもやうをかंगाへ料理煮方の怠りを正し給夫配膳に卒忽なからしむ其事なからしむ其事に馴れざる人の勤め得べきにあらずかし

＜料理方＞ 家々の流義ありて等しくはいふべからずされどあまり巧みなればしぜんの美味をうしなふ事あり心すへし

＜煮方＞ 四季寒暖にしたがひ夫々のかげんは煮方の巧拙にありいか程山海の珍味を尽すともかげんあしきはふちそうといふべし



魚料理と精進料理が、正月から月ごとに紹介されている資料です。「煮かへし酢」「いり酒」「黒ごまずみそ」「こくしやう」「ねりみそ」などの興味深い調味料も記載されています。