

江戸文化をデジタルで一食から紐解く古典籍！

味の素食の文化センター所蔵の“江戸の料理書”約300点が
国文研データベースから読めるようになりました。

概要

国文学研究資料館（以下、「国文研」）と味の素食の文化センターは、同センターが所蔵する、食に関する古典籍全点のデジタル化を完了し、国文研の「新日本古典籍総合データベース（試験公開中）」で一般公開しました。

インターネット経由で、いつでもどなたでもご利用いただけます。研究、教育、生涯学習にご活用いただけるほか、料理レシピの開発の参考にしたり、デザイン素材として利用するといった使い方もできます。ぜひご活用ください。

- 公開年月日：2017（平成29）年5月15日
- 公開数：282点（作品数）・715冊・約35,000コマ
- 公開サイト：

国文研 新日本古典籍総合データベース：<http://kotenseki.nijl.ac.jp>

味の素食の文化センター 図書館「江戸の図書（古典籍）」：

<http://www.syokubunka.or.jp/library/edo-books/>

- 利用条件：

クリエイティブ・コモンズ 表示 - 継承 4.0 国際 (CC BY-SA 4.0)

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.ja>

クレジット表示をすることにより、自由にお使いいただけます。

ご利用の際には、以下のような表示をお願いします。

（例）撮影：国文研／所蔵：味の素食の文化センター



江戸料理書のご紹介

今回公開した資料の中には、次のような貴重な資料が含まれています。

※ **画像** アイコンの右に記載しているDOI（デジタルオブジェクト識別子）のリンク先から直接画像を閲覧できます。

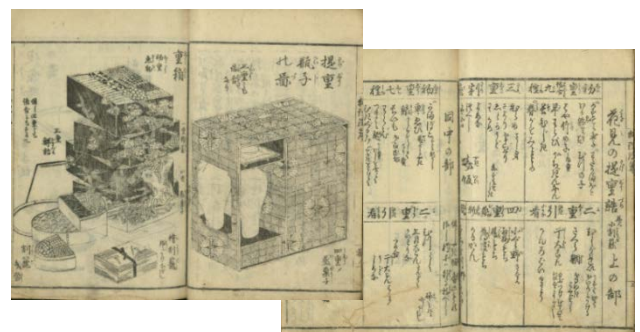


『色分模様菓子図絵（いろわけもようかしずえ）』

（年代・作者不明、写本）

138点の菓子の意匠が一つ一つ手書きで描かれています。

画像 <https://doi.org/10.20730/100249329>



醍醐山人『料理早指南（りょうりはやしなん）』

（文政5年/西暦1822年）

「花見の提重詰（さげじゅうづめ）」はかすてら卵、若鮎色付焼、はや竹の子うま煮、さくら鯛の早ずし、白髪うどんなど、さらに椿餅やかるかんなどのスイーツまで盛りだくさん。

画像 <https://doi.org/10.20730/100249500>

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

味の素食の文化センター
（メールでのお問合せをお願いします）
E-mail: toiawase_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



国文学研究資料館

National Institute of Japanese Literature

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/>

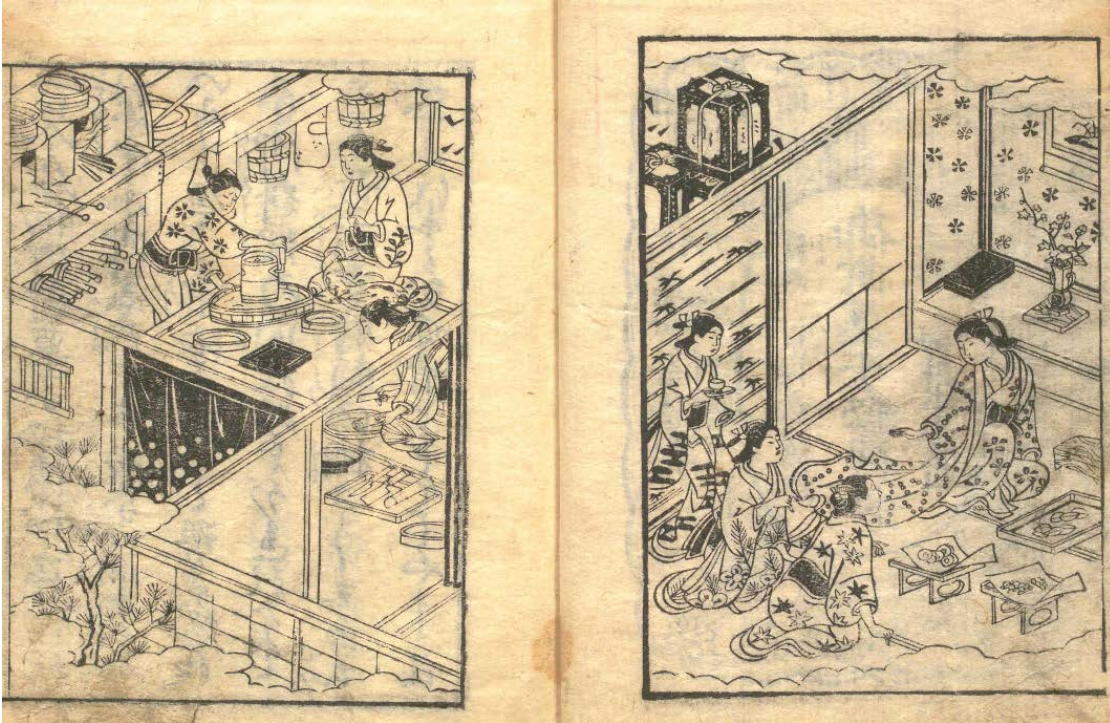
公開された資料をいくつかご紹介します。

梅村市郎兵衛『御前菓子秘伝抄』（享保3年/西暦1718年）

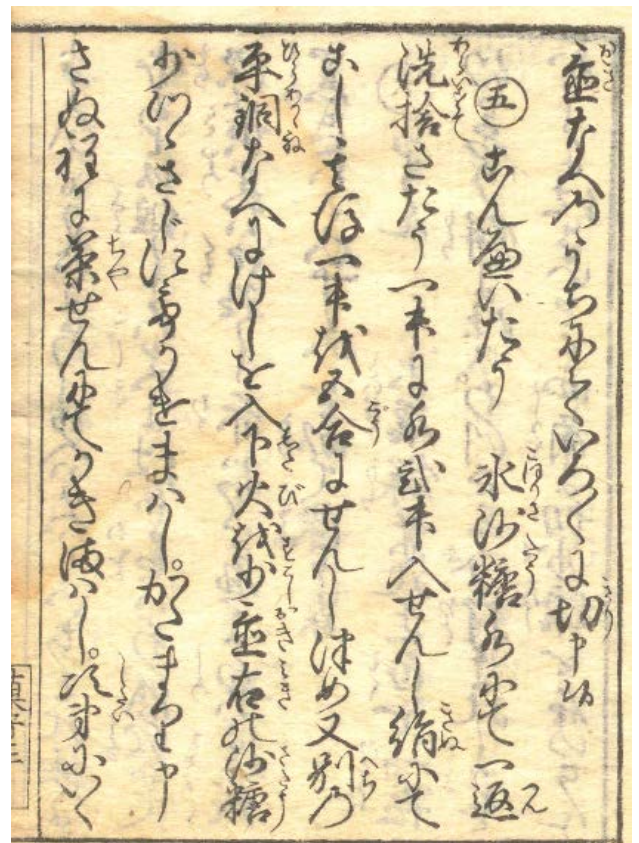
(うめむらいちろべえ) (ごぜんかしひでんしょう)

菓子だけを専門に扱ったものとしては最も古い本で、105項目に分けて菓子の作り方が書かれています。

画像 <https://doi.org/10.20730/100249376>



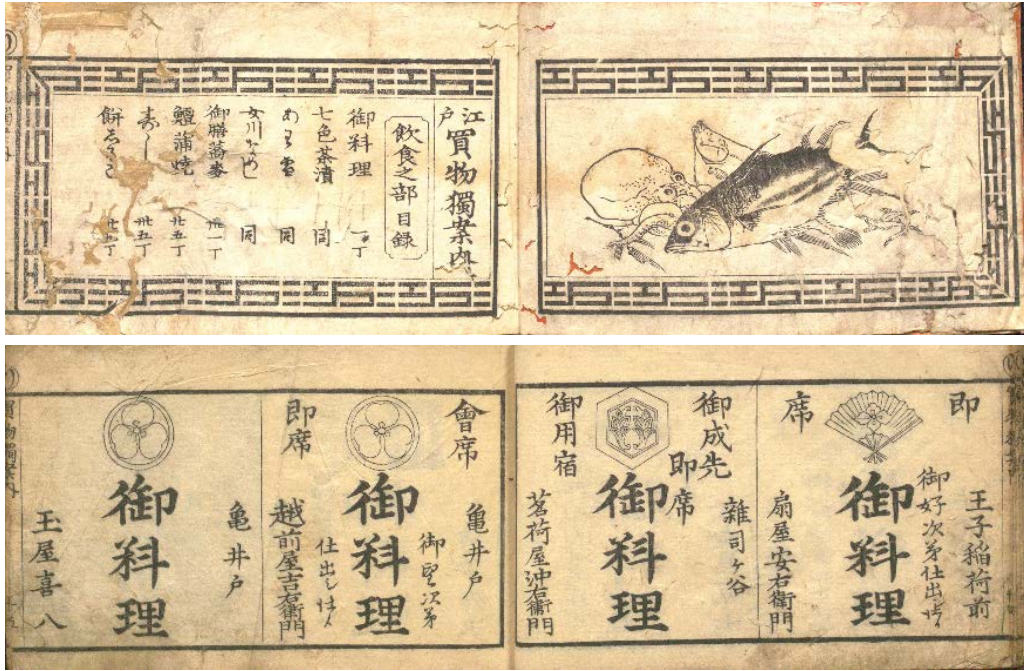
こんへいたう (金平糖)
 「氷砂糖水にて一返 (へん) 洗捨 (あらいすて) さたう
 一升到水式 (に) 升入せんし、……平 (ひら) 銅 (あ
 かゞね) なへにけしを入、下火を少置、右の砂糖少つ、
 さじにてかけまはし、かたまり申さぬ程に、茶せん
 てかきまはし、…」
 と、ケシの実を核にして作ることが記されています。



公開された資料をいくつかご紹介します。

『江戸買物独案内』（文政7年/西暦1824年）

（えどかいものひとりあんない）



江戸で一人でも買い物ができるようにまとめられた、いわゆるガイドブックです。飲食の部の目録には御料理・七色茶漬・あわ雪・女川（めがわ）なめし・御膳蕎麦・うなぎ蒲焼・すし・餅しるこの業種がみられ、屋号のデザインも興味深く眺めることができます。

画像 <https://doi.org/10.20730/100249509>

『下鴨神社神饌之図』（年代・作者不明、写本）

（しもがもじんじゃしんせんのず）



左：箸置き「耳土器（みみかわらけ）」上にヒノキの箸がのせられています
右：いわゆる唐菓子の「糰餅（まかりもち）」、「餠飴（ぶと）」が描かれています。

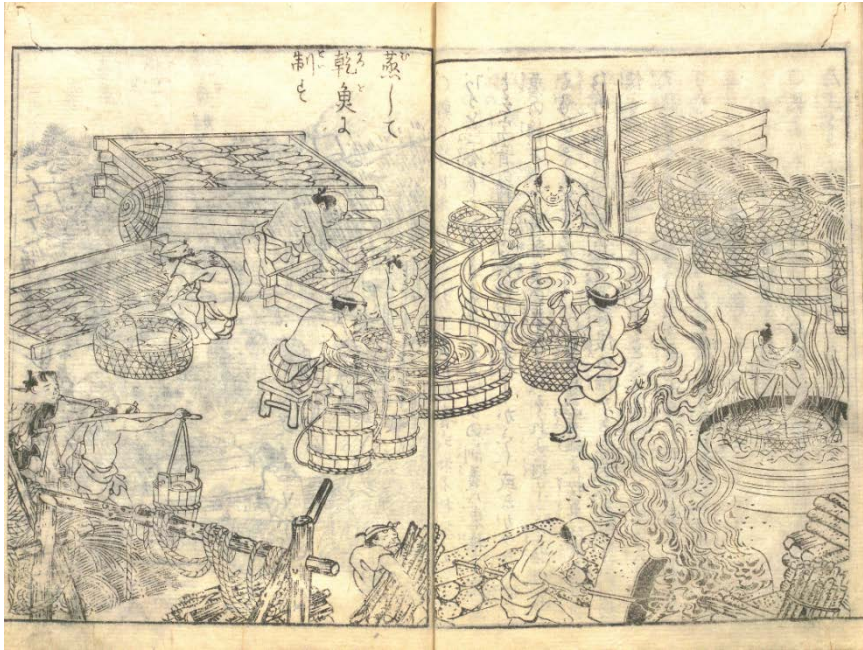
画像 <https://doi.org/10.20730/100249383>

公開された資料をいくつかご紹介します。

平瀬補世 (文)・法橋關月 (画) 『日本山海名産図会』 (寛政11年/西暦1799年)

(ひらせほせい)

(ほっきょうかんげつ) (につぽんさんがいめいさんずえ)



全国各地の名物の採取や加工・製造を文と絵で説明している本で、海産物や酒や茶、蜂蜜、葛、素麺、塩などの食べもののほか、包丁や砥石、焼き物など食に関するものも多く含まれています。鯉節については、いわゆる一本釣、鯉をおろしているところ、蒸して乾魚(ひうお)にしている場面(上記)、仕上げに磨いている様子などが生き生きと描かれています。

画像 <https://doi.org/10.20730/100249892>

珍古楼主人 『甘藷百珍』 (寛政元年/西暦1789年)

(ちんころうしゅじん) (いもひやくちん)



奇品	
一肉糕いも	一丁
二紫苔巻いも	二丁
三梅屋氷震いも	三丁
七茶巾いも	四丁
九むろいも	五丁
十一層巻いも	六丁
十三層巻いも	七丁
十四層巻いも	八丁
十五層巻いも	九丁
十六層巻いも	十丁
十七層巻いも	十一丁
十八層巻いも	十二丁
十九層巻いも	十三丁
二十層巻いも	十四丁
二十一層巻いも	十五丁
二十二層巻いも	十六丁
二十三層巻いも	十七丁
二十四層巻いも	十八丁
二十五層巻いも	十九丁
二十六層巻いも	二十丁
二十七層巻いも	二十一丁
二十八層巻いも	二十二丁
二十九層巻いも	二十三丁
三十層巻いも	二十四丁
三十一層巻いも	二十五丁
三十二層巻いも	二十六丁
三十三層巻いも	二十七丁
三十四層巻いも	二十八丁
三十五層巻いも	二十九丁
三十六層巻いも	三十丁
三十七層巻いも	三十一丁
三十八層巻いも	三十二丁
三十九層巻いも	三十三丁
四十層巻いも	三十四丁
四十一層巻いも	三十五丁
四十二層巻いも	三十六丁
四十三層巻いも	三十七丁
四十四層巻いも	三十八丁
四十五層巻いも	三十九丁
四十六層巻いも	四十丁
四十七層巻いも	四十一丁
四十八層巻いも	四十二丁
四十九層巻いも	四十三丁
五十層巻いも	四十四丁
五十一層巻いも	四十五丁
五十二層巻いも	四十六丁
五十三層巻いも	四十七丁
五十四層巻いも	四十八丁
五十五層巻いも	四十九丁
五十六層巻いも	五十丁
五十七層巻いも	五十一丁
五十八層巻いも	五十二丁
五十九層巻いも	五十三丁
六十層巻いも	五十四丁
六十一層巻いも	五十五丁
六十二層巻いも	五十六丁
六十三層巻いも	五十七丁
六十四層巻いも	五十八丁
六十五層巻いも	五十九丁
六十六層巻いも	六十丁
六十七層巻いも	六十一丁
六十八層巻いも	六十二丁
六十九層巻いも	六十三丁
七十層巻いも	六十四丁
七十一層巻いも	六十五丁
七十二層巻いも	六十六丁
七十三層巻いも	六十七丁
七十四層巻いも	六十八丁
七十五層巻いも	六十九丁
七十六層巻いも	七十丁
七十七層巻いも	七十一丁
七十八層巻いも	七十二丁
七十九層巻いも	七十三丁
八十層巻いも	七十四丁
八十一層巻いも	七十五丁
八十二層巻いも	七十六丁
八十三層巻いも	七十七丁
八十四層巻いも	七十八丁
八十五層巻いも	七十九丁
八十六層巻いも	八十丁
八十七層巻いも	八十一丁
八十八層巻いも	八十二丁
八十九層巻いも	八十三丁
九十層巻いも	八十四丁
九十一層巻いも	八十五丁
九十二層巻いも	八十六丁
九十三層巻いも	八十七丁
九十四層巻いも	八十八丁
九十五層巻いも	八十九丁
九十六層巻いも	九十丁
九十七層巻いも	九十一丁
九十八層巻いも	九十二丁
九十九層巻いも	九十三丁
百層巻いも	九十四丁

甘藷(さつまいも)を使った123の料理が『豆腐百珍(とうふひやくちん)』にならって奇品、尋品、妙品、絶品の4つにわけて記されています。左は「琉球売藷之図」と書いてあります。いわゆる<百珍物シリーズ>とされている本のうち『豆腐百珍』、『鯛百珍料理秘密箱(たいひやくちんりょうりひみつばこ)』、『万宝料理秘密箱(まんぼうりょうりひみつばこ)』、『柚珍秘密箱(ゆうちんひみつばこ)』、『大根一式料理秘密箱(だいこんいっしきりょうりひみつばこ)』が当コレクションに含まれています。

画像 <https://doi.org/10.20730/100249510>