

日本料理における「あえもの」について

家事教科書にみる「あえもの」

大久保 洋子

I はじめに

日本料理における「あえもの」は 献立上副菜として重要な役割を占めている。そのため古くから日常の食事にも親しまれ、その種類も多く工夫され伝承されて来ている。

しかし「あえもの」の定義を考えると調理操作としての「あえる」から「あえたもの」とするとその範疇は広範囲となる。料理の名称から「あえもの」を規定すべく「〇〇あえ」をみていくと これもまたはっきりとした区別を引きかねる現状である。そして現在の学生達の食事調査を分析すると非常にその出現率が低く 酢の物、なます、浸し物、サラダや即席漬けなどと混用されている。加えて栄養的にもかたよりのある食事摂取状況を見ると、野菜、種実類の摂取には最適と思われる「あえもの」の必要性を感じる。そこで従来調理教育の場で「あえもの」はどのように扱われていたのか「あえもの」の定義付けを知ることが目的に家事教科書から調査、考察を行った。

II 方法

学校教育の場における取り扱いを見るために、明治初期から現代に至る家事教科書、家庭一般教科書89冊を調査資料とした(表1, 2)。日本における家庭科教育史の先覚者である常見によると、明治期の教科書は外国の翻訳家政書を使用しており、日本人による日本人の家政教科書として編集、出版されるよう

になった最初の教科書は明治21年の林吾一の家政読本であるとされている。従って本調査資料は家政読本から現代の家庭一般教科書までとした。尚、家政読本から昭和11年中等教育家事新教科書迄の48年間を戦前のグループ即ち資料番号の1～65番をA群とし、昭和21年中等家事から平成3年家庭一般迄の45年間を戦後のグループとし、66番～89番をB群として比較検討することにした。

III 結果および考察

① 「あえもの」についての採録状況

収録語彙、定義、種類、実習例の項目について分類した(表3)。A群において「あえもの」についていずれかの項目に記載されている割合を見ると65冊中の約3分の1の32.3%であり、それに対してB群はすべてに記載されている。4つの項目すべてについて記載されているものはA群では非常に少なく資料63のみであった。収録語彙、種類の項目は比較的多いが定義、実習例は少なくそれに対して100%記載されているB群では各項目ともに記載が非常に多くみられ、このことから「あえもの」に対する調理教育の重要性が伺える。A群の記載が薄いのは教科書を使つての「あえもの」の講義に対する扱いが現代と異なっていたためと考えられる。即ち調理に対する内容が技術や実習ではなく、衛生や栄養に重点が置かれている傾向が強くみられる。

表 I 調査資料一覧 (A群)

No	資料名	刊行年	著者	備考
1	家政読本	1888(M21)	林 吾一	
2	家事教科書	1899(M32)	後閑菊野・左方鎮子	
3	新選家政学	1900(M33)	下田歌子	
4	家事教本	1900(M33)	塚本は満子	
5	普通家事教科書	1900(M33)	錦織竹香	
6	実践家政法	1901(M34)	山田稲子・真能まさき	
7	増訂家事教科書	1902(M35)	後閑菊野・左方鎮子	
8	新撰家政学(訂)	1902(M35)	下田歌子	
9	家事教程	1902(M35)	星 常子・中島与志子	
10	家政教本	1902(M35)	村田 脩・喜多仁史	
11	新編家事教本	1903(M36)	塚本は満子	
12	家事教程(訂)	1903(M36)	星 常子・中島与志子	
13	新撰家事教科書	1904(M37)	児崎隆子・三輪田真佐子	
14	最新家事撮要	1906(M39)	佐々木君代	
15	家事教本	1906(M39)	中島与志子	
16	最新家事教科書	1907(M40)	戸野みちゑ	
17	高等女学家事教科書	1908(M41)	教育学術研究所	
18	修訂三版家事教科書	1908(M41)	左方鎮子・後閑菊野	
19	実用家事教科書	1908(M41)	南守ふみ	
20	家事提要	1910(M43)	後閑菊野・左方鎮子	
21	新編家事教科書	1911(M44)	南守ふみ	
22	近世家事定本	1912(M45)	中島与志子・星 常子	
23	新編家事教科書(訂)	1912(M45)	中島与志子	
24	実用家事教科書	1912(T 1)	家事研究会	
25	女学校用家事教科書	1912(T 1)	竹島茂雄	
26	新撰家事教科書	1912(T 1)	塚本は満子	
27	家事新教科書	1912(T 1)	戸野みちゑ	
28	新定教科家事教本	1912(T 1)	吉村千鶴	
29	最新家事教科書	1913(T 2)	佐々木君代	
30	新編家事教科書	1913(T 2)	戸野みちゑ	
31	実地応用家事教科書	1913(T 2)	吉村千鶴	
32	実用家事教科書	1914(T 3)	美島近一郎	
33	新撰家事教科書	1915(T 4)	小谷野千代	
34	改訂家事新教科書	1915(T 4)	戸野みちゑ	
35	最新家事教科書	1915(T 4)	溝口鹿次郎・土岐安共	
36	新定家事教科書	1915(T 4)	吉村千鶴	
37	家事新教科書	1916(T 5)	石沢吉磨	
38	応用家事教科書	1917(T 6)	大江スミ子	
39	大正家事教科書	1917(T 6)	開成館編輯所	
40	高等女学用家事教科書	1917(T 6)	左方鎮子・後閑菊野	
41	新式家事教本	1917(T 6)	塚本は満子	
42	新撰家事教科書	1918(T 7)	中島与志子	
43	新定家事教科書	1918(T 7)	南守ふみ	
44	実用家事教科書	1920(T 9)	大江スミ子	
45	近世家事教科書	1920(T 9)	左方鎮子・後閑菊野	
46	新定家事教本	1920(T 9)	塚本は満子	
47	新定家事教科書	1920(T 9)	戸野みちゑ	
48	家事教科書	1923(T12)	家庭経済研究会	
49	新時代處女家事書	1923(T12)	日本女教員協会	
50	現代家事教科書	1925(T14)	井上秀子	
51	綜合家事教科書	1925(T14)	武田五一	
52	家事の實習	1925(T14)	河口愛子	
53	現代家事教科書	1925(T14)	東京開成館編輯所	
54	家事實習教本	1926(T15)	大江スミ子	
55	現代に於ける實際の家事	1926(T15)	川上紫峰	
56	實際の家事教科書	1926(T15)	河口愛子	
57	現代家事	1926(T15)	南守ふみ	
58	最新家事	1927(S 2)	倉橋 惣三	
59	新編家事教科書	1927(S 2)	近藤耕蔵	
60	新編家事教科書	1927(S 2)	竹島茂雄	
61	家事新編	1927(S 2)	西野みよし	
62	現代家事備考	1927(S 2)	南守ふみ	
63	新時代家事教本	1928(S 3)	越智キヨ	
64	現代家事教本	1928(S 3)	甲斐久子	
65	中等教育家事新教科書	1936(S11)	佐保会	

表2 調査資料一覧(B群)

No	資料名	刊行年	著者	備考
66	中等家事	1946(S21)	文部省	
67	一般家庭	1953(S28)	日本女子大	実教出版
68	家庭一般	1960(S35)	石山脩平	教育図書
69	高等学校家庭一般	1962(S37)	宇川和子	好学社
70	新修家庭一般	1962(S37)	稲葉美佐子	自由書院新社
71	家庭一般	1962(S37)	松平友子	中教出版
72	改訂版家庭一般	1962(S37)	石山脩平	教育図書
73	家庭一般	1963(S38)	野上衆子	開隆堂出版
74	家庭一般	1963(S38)	成田 順	教育図書
75	家庭一般	1963(S38)	石 三太郎・稲垣長典	学研書籍
76	家庭一般	1969(S44)	山本キク	一橋出版
77	新編家庭一般	1973(S48)	奈良女子大学家政学会	実教出版
78	高校家庭一般	1973(S48)	高校家庭科学指導研究会	実教出版
79	高校家庭一般	1973(S51)	高校家庭科学指導研究会	実教出版
80	改訂家庭一般	1976(S51)	稲垣長典	学研書籍
81	改訂版家庭一般	1979(S54)	青木 茂	中教出版
82	家庭一般	1982(S57)	伊藤清枝・松原治郎	東京書籍
83	家庭一般	1982(S57)	酒井ノブ子	学習研究社
84	新版家庭一般	1988(S63)	小池五郎・千波千代	教育図書
85	新家庭一般	1991(H 3)	岩崎芳枝	実教出版
86	家庭一般	1991(H 3)	一番ヶ瀬康子・村田康彦	一橋出版
87	高等学校家庭一般	1991(H 3)	樋口恵子	一橋出版
88	家庭一般最新版	1991(H 3)	香川芳子	中教出版
89	改訂家庭一般	1991(H 3)	伊藤清枝	東京書籍

実習に関して「教育学事典」¹⁾を以下に抜粋すると

〔家事科と実習教材〕(一)食物 明治15制定の京都府女学校規則並に東京女子師範学校付属女学校の学則にはあるが、実施した記録は見あたらぬ。京都では同22年上級生に西洋食礼、料理法の実習を加えている。小学校では同41年東京高等師範学校付属小学校で割烹実習を課したのが始めである。女学校では厨庖家として男子が多く担任し同30年代に入り各地に普及したようである。一般に「学校は家庭で習われない事を習うところ」と考えられ、当時は実務勤労を卑しむ「高尚な理論」を喜んだ。教材が教育思想の影響を受け、「技能」が要旨に加えられたのは高等女学校において大正9年であり、小学校においては大正15年である。云々

とある。従って実技はもっぱら家庭での躰としての役割と考えられていたと思われる。また、実習をするとしても教科書には記載されずに実施されていたと考えられる。

②「あえもの」の収録語彙の表記について

本資料における「あえもの」の収録語彙の表記の仕方についてみると(表4)「あえもの」または「○○あえ」と記載されているものはA群で14冊、B群では19冊であった。「あえ」という字体は3種類用いられており「和」「壺」「あえ」である。現在もよく使われている「和」は明治期に使われ大正時代は古い字体が用いられている。戦後の資料になるとすべて平仮名になる。このことは現在「和」の字を当用漢字では「あえ」と読ませないために平仮名に統一されていると考えられる。因に辞書類を見ると次のようである。

日本国語大辞典(小学館)

あえ……和, 壺

あえごろも……和衣

あえもの……和物

あえる……和, 壺, 合

新国語中辞典(三省堂)

あえ……和, 壺

あえもの……和物, 壺物

表3 あえものの収録状況

	資料No	収録語彙	定義	種類	実習例
A	5	○	○		
	6	○	○		
	9			○	
	10			○	
	16			○	
	22			○	
	23			○	
	25	○			
	38	○		○	
	39	○	○		
	42			○	
	48	○	○	○	
	49	○	○	○	
	51			○	
	52	○			○
	53	○			○
	54	○		○	○
	55	○	○		
	56	○		○	
60	○				
63	○	○	○	○	
B	66				○
	67			○	○
	68		○	○	○
	69	○		○	○
	70		○	○	○
	71	○		○	○
	72	○			
	73	○	○	○	
	74	○	○	○	○
	75	○	○	○	○
	76	○	○	○	○
	77	○	○	○	○
	78	○	○	○	○
	79			○	○
	80	○	○	○	○
	81	○		○	○
	82	○		○	○
	83	○		○	○
	84	○	○	○	○
85	○		○	○	
86	○	○	○	○	
87			○	○	
88	○	○	○		
89	○		○		

表4 和え物の収録語彙の表記の仕方

No	資料名	表記語彙
5	普通家事教科書	和物 (アヒモノ)
6	実践家政法	和物 (アヘモノ)
9	家事教程	和へ
10	家政教本	酢和, ぬた,
16	最新家事教科書	酢味噌あへ
22	近世家事定本	胡麻よごし, ぬた
23	新編家事教科書 (訂)	土筆あへ
25	女学校用家事教科書	和へ物
38	応用家事教科書	壺物
39	大正家事教科書	壺物
42	新撰家事教科書	土筆あへ, 胡麻よごし, ぬた
48	家事教科書	壺物
49	新時代 女家事書	壺物
51	総合家事教科書	木の芽あへ
52	家事の実習	和物 (あへもの)
53	現代家事教科書	壺物
54	家事実習教本	壺物
55	現代に於ける實際的家事	壺物
56	實際的家事教科書	壺物
60	新編家事教科書	和へ物
63	新時代家事教本	壺物
66	中等家事	おろしあえ
67	一般家庭	ぬたあえ, おろしあえ
68	家庭一般	あえ物
69	高等学校家庭一般	あえもの
70	新修家庭一般	あえもの
71	家庭一般	あえ物
72	改訂版家庭一般	あえ物
73	家庭一般	あえ物
74	家庭一般	あえ物
75	家庭一般	あえ物
76	家庭一般	あえ物
77	新編家庭一般	あえ物
78	高校家庭一般	あえ物
79	高校家庭一般	こま酢あえ
80	改訂家庭一般	あえ物
81	改訂版家庭一般	あえ物
82	家庭一般	あえ物
83	家庭一般	あえ物
84	新版家庭一般	あえ物
85	新家庭一般	あえ物
86	家庭一般	あえ物
87	高等学校家庭一般	黄身酢あえ
88	家庭一般最新版	あえ物
89	改訂家庭一般	あえ物

あえる……壺える, 和える

新明解国語辞典 (三省堂)

あえもの……和 (え) 物

あえる……和える

以上は現在のものであるが古いものでは10世紀の辞書である和名抄²⁾に

壺 読み方は阿部毛乃であり, 壺蒜をついで醋和のこととしている。

その後の主だった料理書を幾つか見ると, 壺と和の両方があり, ほかには香物³⁾, 醬⁴⁾, 御茹物⁵⁾等がある。次にこれらの表記がどのように位置付けられているかを検討する(表5)と「あえもの」として独立して扱われているもの, 生物 (なまもの) の説明の中に含まれているもの, 「なます」として扱われているものに分類することができる。表中に示した△

印は該当項目にも見られるものである。初期において「あえもの」は「なます」の中で扱われており、「あえもの」として独立して扱われ始めるのは資料38の大正6年の大江スミ子による『応用家事教科書』からである。大江スミ子氏は英国に留学し、明治39年帰朝し、学校教育の中での実習の必要性を積極的に推し進めた先駆者である。従ってこの頃から「あえもの」が「なます」から分離し、調理の実習も重要視される兆しが見えてくる。そして現代の教科書では「あえもの、酢の物」と併記されて扱われていることが多い。

③「あえもの」の定義付けについて

「あえもの」とはどのようなものかその記載内容で検討すると、材料プラスあえ衣を何らかの調理操作をすることによって「あえもの」が出来上がると考え、図示すると図1のようになる。材料においては「材料」「食品」「魚肉、野菜」「肉類」「野菜、魚介類」などとして表記され、1種類～4種類の材料が使われている。「あえ衣」は「あえ衣」「衣」「調理味噌」が主な表記であり、その中での「調理味噌」についてはA群資料にみられるものであり、7冊中に「味噌」という言葉が使われ、3冊に「調理味噌」という表現をして説明がなされている。即ち、

- ◎ 蜜物は一種乃至数種の材料を適宜に切り又は刻みたる後卸し大根、卸し山葵、芥子、胡麻、胡麻酢、罌粟酢、その他各種の調理味噌にて交へ合はすにあり。
- ◎ 魚肉、野菜等の一種乃至数種を適宜に切り又は刻みて卸し大根、卸し山葵、芥子、胡麻、胡麻酢、罌粟酢、其の他各種の調理味噌で齎して食ふ。
- ◎ 魚肉、野菜等の一種乃至数種を適宜に切り又は刻んで、芥子、胡麻酢、罌粟酢、其の

表5 あえものの位置付け

No	あえもの	生 物	鱈	備 考
5			○	酢の物、ヌタ
6			○	酢の物、酢和、作肉、
9		△		酢の物、ぬた
10			○	酢の物、ぬた、酢和
16		○		酢味噌あへ、酢の物
25				蒸し物
38	○			
39	○	△		
48	○			
49	○			
54	○			
55	○	△		
56	○			
63	○	△		酢の物、鱈
68	○			
70	○			
71	○			
72	○			
73	○			酢の物
74	○			酢の物
75	○			ゆで物
76	○			酢の物
77	○			
78	○			酢の物
80	○			ゆで物
81	○			
82	○	○		酢の物
83	○			酢の物
84	○	○		酢の物
85	○			酢の物
86	○			酢の物
88				酢の物
89				酢を使う調理 酢の物、サラダ

他の調理味噌で齎して食ふ。

従ってA群において衣「味噌」を使用することが「あえもの」の特徴となっていると言っても良い。そして、香辛料や種実類プラス調味料が「あえ衣」となる。「調理操作」としては「和える」「混ぜる」「合わせる」「纏わせる」「調理する」「絡ませる」などという表現が多い。又、注意事項として「冷ます」「直前に和える」「水切りをする」などがあげられている。そして「あえもの」の特徴としては「衣は滑らかである」「味は淡泊である」「栄養がある」「変色しやすい」「甘みを多くする」などと記述されている。「あえ衣」の味噌については筆者が明治期の別の資料を検討した場合も特徴として「味噌」が重要な要素の一つになっていたことと一致する(図2)。即ち「あ

えもの」を酢の物となますと区別することの要素に味噌があったと思われるが、そう考えると酢の物との境界が曖昧になる。そこで「和える」という調理操作を「あえもの」を決める要素とすると「あえもの」を広義に捕らえ酢の物をも含んで考えることが可能になると思われる。なお「○○あえ」と料理名に限るとあえ物の概念がはっきりしないため酢の物等との区別が難しい現状である。又「あえる」という調理操作を「混ぜ合わせる」と考えると「あえ衣」を敷く、掛ける、添える場合には食する側が食卓操作をすることと解釈できる。尚、「注意事項」「あえものの特徴」についてはB群のみの記述しかなかった。

④ 「あえもの」の種類と素材

「あえもの」の種類を見ると23種類があげられ(表6), 前回⁹⁾の調査による39冊中約150種類に比べるとかなりその採用種類数が少な

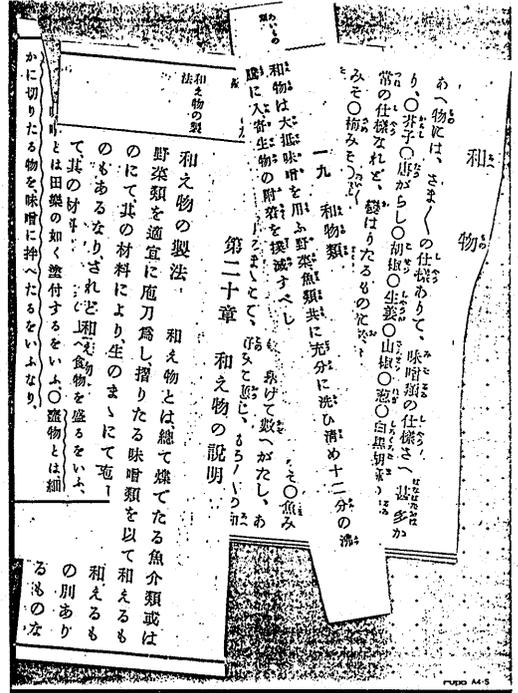


図2 明治期の料理書における和物

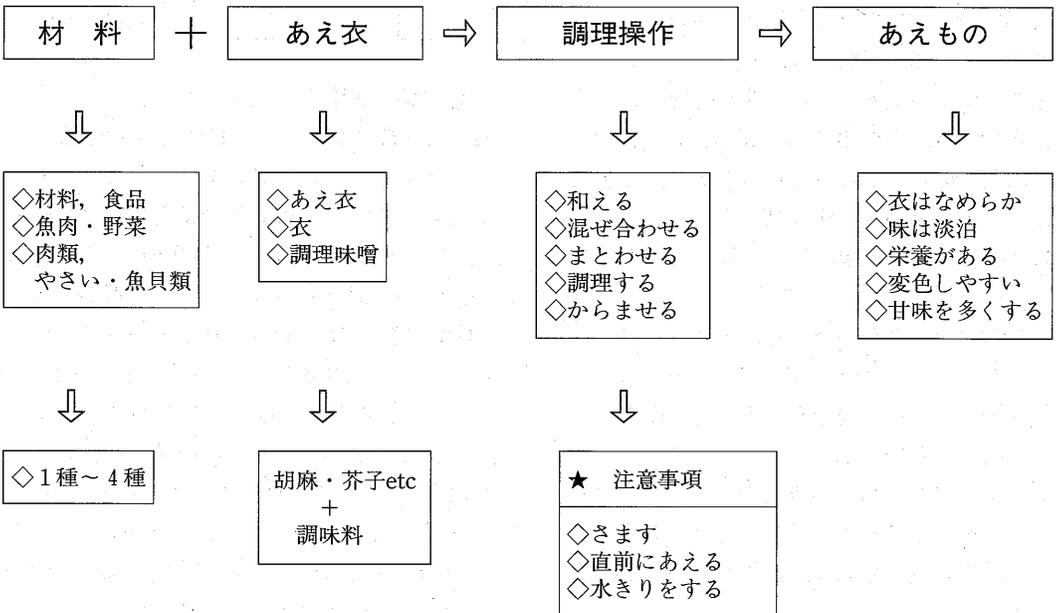


図1 「あえもの」とは

表6 和え物の種類

区分	資料 No	酢味噌あえ	酢和	胡麻あえ	白あえ	味噌あえ	木の芽あえ	芥子あえ	梅酢あえ	おろしあえ	落花生あえ	胡桃あえ	山葵あえ	けしあえ	枝豆あえ	胡麻酢あえ	卯の花あえ	風味あえ	酢油あえ	芥子味噌あえ	芥子醤油あえ	ホワイトソースあえ	芥子酢味噌あえ	黄身酢あえ	記載数
A	9	○																							1
	10	○	○																						2
	16	○																							1
	22	○		○																					2
	38	○		○	○	○	○	○	○																7
	42	○		○	○	○	○	○																	2
	48	○		○	○	○	○	○																	4
	49	○		○	○	○	○	○																	3
	51	○		○	○	○	○	○																	1
	52	○		◎	○	○	○	○																	2
	54	○		◎	◎	◎	◎	◎																	3
	56	○		○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○									11
	61	○											○												1
	63	○										◎													1
	B	66									◎														
67		◎								◎															2
68		◎		○	◎	○	○			◎	○														9
69				○	◎	○	○											◎							1
70				◎	◎	○	○											◎							2
71				○	◎	○	◎					○													7
73				○	◎	○	◎					○													8
74		◎		○	◎	○	○					○													9
75		○		○	◎	○	◎					○									○		◎		5
76		○		○	◎	○	○					○											◎		9
77		○		◎	◎	○	○					○											◎		3
78				○	◎	○	○		◎																2
79				○	◎	○	○					◎													1
80		○		○	◎	○	◎				◎														5
81				○	◎	○	◎		◎		○		○												8
82				◎	◎	◎	◎		◎		◎	◎												◎	
83	◎		◎	◎	◎	◎		◎		◎	◎													7	
85			○	◎	○	◎				◎															2
86	○									◎															2
87										○															1
88			○	○						○	○												◎		5

かった。「わたあえ」「富士あえ」などという特殊な名称のものは見られなかった。これは料理書と異なり教科書としては基本的なものが考えられてしかるべきで当然と思われる。A群は「酢味噌あえ」から「枝豆あえ」の15種類、B群は「酢あえ」「山葵あえ」「けしあえ」「梅酢あえ」を除く「黄身酢あえ」迄の19種類となった。

次に本資料における「あえもの」の収録割合の高いもの5種類をあげると(表7)、A群

は「酢味噌あえ」「胡麻あえ」「木の芽あえ」「白あえ」「芥子あえ」、B群は「白あえ」「おろしあえ」「酢味噌あえ」「胡麻あえ」「落花生あえ」となる。A群の「木の芽あえ」「芥子あえ」はB群では消え、「おろしあえ」「落花生あえ」が登場してくる。B群のこの1位の「おろしあえ」は本資料中においては戦後によく扱われるようになった「あえもの」ということができる。「酢味噌あえ」のように味噌を含んでいるものは魚介類を用いることが多いのに対し

表7 多収録和え物

A	順位	B
酢味噌和え	1位	白和え おろし和え
胡麻和え	2位	
木の芽和え	3位	酢味噌和え
白和え	4位	胡麻和え
芥子和え	5位	落花生和え

表9 和え衣によく使われる材料

A	順位	B
味噌	1位	酢
酢	2位	味噌
胡麻	3位	胡麻
木の芽	4位	芥子 豆腐 大豆 大根
豆腐	5位	

て、「おろしあえ」は材料に野菜を用いる傾向にあるため新しい感覚の「あえもの」であると考えられる。

材料の組合せを見ると1種類から2種類でやく76%を占め、4種類の組合せは2例であった(表8)。2~4種類のうちすべてに野菜が用いられており、1種類の場合も野菜が圧倒的に多くなっている。野菜の種類を見ると26種類で筍、ほうれん草、いんげん、にんじんなどが多く用いられ、魚介類としてはイカ、わかめ、蛤などがあげられ、芋類としてはほとんどが蒟蒻である。

あえ衣に使われている材料について見ると(表9)、主なものは味噌、酢、胡麻と考えられる。A群の伝統的な木の芽に対して、B群の大根はさっぱりしていることからサラダ感覚に通じるものがありそうである。このほか調味料としては砂糖の使用が多く、本稿の事例中約80%に使用されている。「あえもの」の調味に甘みが大きなウェイトを占めていることが判る。

IV 要約

- 1 資料89冊のなかで「あえもの」は45冊に収録されていた。戦前のA群は約32%で戦

表8 材料の組み合わせ

1種類	37%	H (76) L (12) A (6) D (6)
2種類	39%	DH (39) HH (22) BH (11) CH (11) LH (11) KH (6)
3種類	20%	DHK (33) HHJ (22) BKH (11) BHH (11) DHH (11) DDH (11)
4種類	4%	DHHH BJKH

A 穀類 B 芋類 C 豆類 D 魚貝類
E 獣鳥肉類 F 卵類 G 乳類 H 野菜類
I 種実類 J きのこと類 K 藻類 L 果実類

後のB群は100%であった。

- 2 「あえもの」は近年の調理教育で重要な位置を酢の物とともに占めている。
- 3 「あえもの」は本資料では「なます」から独立し、「生物」を経て「酢の物」と併記されるようになった。
- 4 定義としては材料プラスあえ衣に調理操作することで「あえもの」が成り立つと考えられる。
- 5 本資料中の「あえもの」の種類数は23種類であった。初期の資料ではあえ衣に味噌を用いることが「あえもの」の要素の一つになっていたが近年は必ずしも味噌にとらわれていない。
- 6 あえ物の材料には野菜が多く用いられている。

以上 あえ衣はサラダのソースにあたると

考えられ、香辛料や種実類に酢や味噌、調味料をブレンドさせ、組み立て献立構成の上で副菜としての役割が高く、しかも栄養的にも評価が高い。もっと日常的に取り入れられるべきものと思われる。今後さらに和洋折衷の調理が増え、あえ衣の傾向も変化していくと思われるが、野菜などの摂取には好都合であるため調理教育の場で大いにとりあげていきたい。

〈引用文献〉

- 1) 黒川喜太郎：教育学辞典：岩波書店：253
- 2) 和名抄：卷十六：二十二丁
- 3) 日本料理秘伝集成：同朋舎：2, 25
- 4) 日本料理秘伝集成：同朋舎：1, 227
- 5) 日本料理秘伝集成：同朋舎：8, 10
- 6) 日本料理秘伝集成：同朋舎：3,
- 7) 大久保洋子：日本家政学会食文化研究部会第4回研究大会報告