

梅花女子大学食文化学部紀要
第3号(2015年3月20日刊)抜刷

明治期における中国料理の受容

東四柳 祥子

明治期における中国料理の受容

東四柳 祥子

HIGASHIYOTSUYANAGI Shoko : The Reception of Chinese Cuisine in the Meiji Era

1. はじめに

一衣帯水の隣国である日本と中国。相互交流の歴史は古く、その濫觴は約2000年前にまで遡ることができる。長い歴史の中での文化的な結びつきも深く、学問、宗教、芸術、医学、暦法、音楽、民俗など様々な分野において、日本は中国文化の恩恵を享受してきた。いっぽう食文化の面においても、茶を嗜む習慣や発酵・醸造技術の受容のみならず、大陸の料理形式の影響を受けながら、大饗料理、精進料理、卓袱料理、普茶料理など日本独自の伝統料理形式を成立させてきた経緯がある。しかし開国後は、イギリスとのアヘン戦争で敗北した中国を蔑視する考え方が日本にも及び、一転して密な関わり合いを保ってきた中国を白眼視する風潮が高まりをみせる。さらに新たに台頭した脱亜入欧思想のもと、中国文化の受容はそれまでの勢いを失墜。中国食文化の受容もまた模範とすべき対象が西洋食文化へと移り変わったことを機に停滞することとなった。

なお近代日本における中国食文化の受容を扱った先行研究に、田中¹⁾²⁾、南・舟橋³⁾、草野⁴⁾らの業績が挙げられる。いっぽう筆者もまた日本における異文化受容の特質を探ろうと、江戸期における中国料理(卓袱料理/普茶料理)の受容過程についての考察結果を報告しているが⁵⁾、料理屋料理としての中国料理の特徴分析にしか踏み込めておらず、平生の日常食レベルでの中国料理導入の過程については、未だ明らかに出来ていなかった。

そこで本稿では、江戸期までの特徴と比較しながら、明治期における中国料理の受容状況とその展開過程について明らかにすることを目指した。さらに明治期に成立する家庭向け料理書との関連を追いながら、中国料理を家庭料理に取り込もうとした動きにも注意し、その系譜や意義についてもあわせて検討する。なお本稿は、紙数の関係上、家庭向け中国料理の黎明期にあたる明治期の特徴分析に限定したことを最初に記しておく。中国料理書の出版数が急速に伸び、中国料理研究家の活躍が顕著となる大正期以降の分析に関しては、機を改めて報告することとしたい。

2. 調査資料について

本稿執筆にあたり、最初に(財)味の素食の文化センター食の文化ライブラリー、国立国会図書館、山口県立山口図書館所蔵の料理書を調査し、明治期に出版された中国料理書4種、西洋料理書52種、また双方の料理を紹介した料理書2種の出版を確認した。中国料理書数を圧倒的にしのぐ西洋料理書数の多さは、西洋食文化の受容が急務とされた明治期の状況を物語ると同時に中国料理書を手掛ける動きに明らかな立ち遅れがあったことを示している。また明治の早い時期に出版された『新版西洋料理早指南』(1874)は、江戸期の中国料理書『新編異国料理』(1861)の焼き直しでありながら、「西洋料理」という語を含み、改題された料理書である。

中国料理書であるにも関わらず、「西洋」と題された点もまた西洋料理への憧れが強かった当時の様相を表している。

なおこうした中国料理普及の遅れの原因について、田中静一氏は「明治維新以後日本全体にみなぎった欧化指向、西洋崇拜の思想から西洋風のものは何でもよいと無批判受け入れに走り、洋服を着て、洋食を食べることが文化生活と考えられた時代」⁶⁾であったためと指摘する。実際『新版西洋料理早指南』（1874）に次ぐ中国料理書『家庭支那料理法』が上梓されたのは明治38年（1905）のことであり、それに続く形で徐々にバラエティに富んだ中国料理書が出版され始めるが、西洋料理書に比べ、その着手には30年ほどの遅れが生じている。したがって、中国料理書が出版されていない明治前期の考察には、「支那」「長崎」「漢」「清」といったキーワードを参考にしながら、中国料理について紹介した料理書を調査し、その中に示される中国料理イメージや調理法について分析することとした。

3. 新しい中国料理「支那料理」の誕生（1870年～1900年頃）

① 「支那料理」が意味するもの

明治期の文献にみえる中国料理を古いものから紐解いていくと、1880年代より、「支那料理」と称し、解説し始める動きが確認できる。例えば『日本支那朝鮮西洋料理独案内 附日本衛生料理仕方』（1887）にみえる「支那料理」の定義は、「朝鮮料理と西洋料理」とを「折衷」し、

表① 『料理早指南』（1802）と『新撰和洋料理精通』（1901）にみる献立内容の比較

『料理早指南』（1802年）	『新撰和洋料理精通』（1901年）
第一 大菜皿 蒸海老 大菜皿 伊勢干瓢	一 大菜皿 蒸蝦 伊勢干瓢
第二 小菜皿 けんちん 小菜皿 若鮎 七杯酢 又は鯔の蓼酢或は鱸鱒等 を用ふ。 小菜皿 玉づさ 小菜皿 たいらぎ 小菜皿 蛸和煮	二 小菜皿 巻けんちん 小菜皿 若鮎七杯酢 又は鯔の蓼酢 或は鱸鱒等を用 ふ。 小菜皿 玉づさ たいらぎ 小菜皿 章魚の柔軟煮
第三 吸物 生海鼠 伊豆のり すい口 わさび 椀にもり銘々出スもよし 又蓋井にてヒ付ても 出す	三 吸物 なまこ 伊豆海苔 吸口山葵
第四 中鉢 鯉みそ 鯉みそ鮓みそ鴨みその仕やう	四 中鉢 鯛味噌 又は鮓味噌・鴨味噌類
第五 口取皿 てんぶら 岩たけ つねのごとくうま 煮にし付合	五 口取皿 天ぶら 岩茸
第六 中井 葛かけ 大長いも丸むき 金海鼠 くらげ 銘々猪口 ぬた	六 中井 大家山楽 きんこ くらげ
第七 茶碗 いろり鳥 玉子むし	七 茶碗 卵むし
第八 小菜 雲丹かまぼこ わたかまぼこ	八 小菜 海胆かまぼこ 又は腸かまぼこ
第九 吸物 ふり蜆 氷餅	九 吸物 ふり蜆 氷餅
第十 大菜鉢 粟鯛	十 大菜鉢 粟鯛
第十一 飯 黄飯 ごましほ 煎茶 きせん 香の物 大根しんづけ 青なしぬかみ そづけ かくやづけ	十一 飯 黄飯
第十二 薄茶 菓子 かすていら 人丸	十二 薄茶

日本風にアレンジした料理とある⁷⁾。

いっぽう『東京新繁昌記』（1897）では、「支那料理」を次のように説明している。

支那料理は一に卓子料理ともいふ、卓子とは支那料理に用ゆる食膳の謂にて即ち其の唐音なり、之に卓維と器皿とを備へ、主客四人を一組とし椅子に倚りて喫食す而してその食物は大菜、小菜の二種に分てり、此の料理長崎地方には昔より行はれたるものにて、献立の定めもある程なれど東京人の之を味ふもの少なく、目今にても西洋料理の流行を極むるに引代へ、支那料理のみは勢力微々として振はず、然れども一度其味を試むる時は日本料理以外、西洋料理以外、又た格別の特色ありて妙味ありて存す⁸⁾

この記述によれば、「支那料理」とは、江戸期に発達した「卓子料理」のことであり、テーブルクロス（卓維）をかけ、一組4人分の食器（器皿）を並べたテーブルに、「大菜」「小菜」の料理を提供する「長崎地方には昔より行はれたる」形式とある。また引用の後半部からは、西洋料理の流行に比べ、「支那料理」の浸透は進まないけれど、その味は日本料理、西洋料理とも違う「妙味」であるとも記されている⁹⁾。

筆者の調査でも、この時期に「支那料理」として紹介された多くの内容が、江戸料理書にみえる卓袱料理、普茶料理を焼き直したものであり、江戸期の中国料理イメージがそのまま踏襲されていたことが指摘できる。表①は『新撰和洋料理精通』（1901）と江戸料理書『料理早指南 三篇』（1802）にみえる献立内容を比較したものである。これによると、多少の違いはあるが、食材、構成にいたるまで、ほぼ同内容であることが確認できる。また表②は、明治期の料理書にみられた「支那料理」が、どの江戸料理書からの焼き直しであったかを比較・検討したものである。これによると、『新撰卓袱会席趣向帳』（1771）、『普茶料理抄』（1772）、『卓子料理仕様』（1772）、『卓子式』（1784）、『料理通』第四編（1835）などの江戸料理書にみられた卓袱料理や普茶料理の内容が、頻繁に引用されていたことがわかる。こうした状況は、この時期の料理書執筆者たちの間で、「支那料理」と江戸期の卓袱料理、普茶料理が同一視されていたことを物語っている。

しかし江戸期の料理書からの焼き直しではなく、新しい「支那料理」を伝えた料理書に、『仕出しいらす女房の気転 一名・和漢洋料理案内』（1894）、『実用料理法』（1895）の二種が

表② 明治期の料理書にみる「支那料理」と江戸料理書との関係

年次	「支那料理」の記載のある明治前期の料理書	備考
1884	日本支那西洋料理獨案内 附礼式及食事法	『料理通 四篇』からの焼き直し
1886	西洋日本支那禮式食法大全 附衣法秘伝及玉突指南	『料理通 四篇』からの焼き直し
1887	日本支那朝鮮西洋料理料理獨案内 附日本衛生料理仕方	『料理通 四篇』からの焼き直し
1895	実用料理法	『新撰会席卓袱趣向帳』『卓子式』『普茶料理抄』『料理通 四篇』『新編異国料理』からの焼き直し
1894	賓客饗応年中雜菜日用料理案内	『新撰卓袱会席趣向帳』『料理通 四篇』からの焼き直し
1895	日用百科全書西洋料理法附長崎料理法	『卓子式』『新撰会席卓袱趣向帳』『卓子料理仕様』『普茶料理抄』からの焼き直し
1895	日用西洋料理法 附支那料理及玉突指南	『料理通 四篇』『新編異国料理』からの焼き直し
1896	素人案内 日用料理の仕方	『料理通 四篇』からの焼き直し
1899	和洋料理	『新撰卓袱会席趣向帳』『料理早指南 第三篇』『料理通 四篇』からの焼き直し

東四柳 祥子

挙げられる。

最初に『仕出しいらす女房の気転 一名和漢洋料理案内』（1894）の主旨は、「支那西洋不速の御客」の「饗応の菜」として、自在亭主人の「考案」をもとに「三国料理の大畧」がまとめられた料理書とある¹⁰⁾。本書の「支那料理之部」には、「豚の使用方」「東坡肉」「海月」「雉子のいり鳥」「漬菜の油煮」「干鯉の使用方」「薬味々噌」「いり鳥」「茶碗蒸」「鮎の使用方」「豆腐の塩煮」「干鮑」「炒豚」「揚菜」の14種の料理法が収録され、そのほとんどに「本胡麻の油」や豚肉からの油が用いられ、醤油や味醂（時には砂糖）で調理するレシピとなっている。また紹介されたレシピ14種のうち7種に豚肉が使用され、豚肉を多用する「支那料理」の特徴を裏付ける傾向もみえる。なお豚肉消費量の伸びと「支那料理」の関係を物語る状況を、明治37年（1904）11月30日付『読売新聞』は、「支那料理の流行」として、「戦後の結果清国より留学する者漸次増加せる為め神田本郷牛込小石川等の下宿屋にてハ支那料理を用ひ素人の家庭にも豚料理を用ゆるより自然牛肉小売商にも影響を及ぼし豚肉を売捌く向多きに至れり」と伝えている。これによれば、「戦後の結果」（日清戦争の勝利）による清からの留學生の増加に伴い、1900年代頃より、「支那料理」や豚肉料理の人氣が高まりをみせ、牛肉より豚肉の小売商が増加する状況があったことが知れる。

また本書に収録された「支那料理」14種は、江戸料理書の内容との関連がみられないことから、卓袱料理、普茶料理とは異なる「支那料理」として考案された初見のレシピでもある。著者の言葉を借りるならば、「支那料理方」は「頗ぶる澤山」あるけれど、「素人家」には難しく、器具の準備もままならないため、「実地に行はれ易きもの」、また「自ら試みしもの」のみを略記したとあり、試作に基づき出版された料理書であることも明らかにされている¹¹⁾。

さてもう一方の『実用料理法』（1895）には、江戸料理書からの卓袱料理や普茶料理の焼き直しも多数引用されているが、それらとは区別された「支那料理」の解説が次のように記されている。

支那料理

支那の料理は、その種類いと多かるよしに聞きつるも、當時我が國に傳へて、名にしるき料理は、むかし長崎にて行はれたりし、卓子式には太く過ぎざらん如し、おのれ曩つ頃、八丁堀の邊、北島街の偕樂園てふ支那料理の酒樓に登り、大かたの人の詠へ食べぬるといふ料理を調進せしめたりしが、同園は、府下に名たゝる支那料理の茶亭ゆゑ、よりて他の茶亭にて調進しつるものも、爾ばかりには違はざらんと、推しもて食べたりけり、いでや、当時府下に行はるゝ、支那の料理法の大様をかい記し、偕樂園の獻立をも併せ記して、遠き縣下の、いまだ支那料理てふものは、如何ならんものとも知らざらん邊に報げてんとす¹²⁾（下線 筆者）

上記の引用にも示されているように、本書には江戸期の中国料理である卓袱料理や普茶料理とは区別された「支那料理」に関するページが追加されており、これは同時期の他の料理書とは異なる点でもある。また下線部にある中国料理店「偕樂園」に関する説明、さらに同店の獻立法や調理法の詳細が収録されている。特に具体的な中国料理店の獻立が紹介されたのも本書が最初であり、この「偕樂園」の料理内容が、新しい中国料理「支那料理」の代名詞として、この後多くの料理書の中で引用されていくこととなる。

② 「支那料理」を提供する料理店

中国料理店の系譜は、幕末以後、横浜に出来た中国人相手の飲食店に端緒を求めることができる。慶應3年（1867）時点で、欧米人を上回る660余人の中国人が滞在していたとされるが、料理業を営むものはわずかであったようで、明治3年（1870）版の『人名録』には「四九番 ウォン・チャラー」「八一番 アー・ルン」の二軒が、さらに明治5年（1872）版には、「Hong Long」という人物が居留地内の中国人建築労働者・沖仲士を対象としたチャイニーズ・イートイング・ハウス「Chinese Eating House」を経営していたと伝えるのみである¹³⁾。

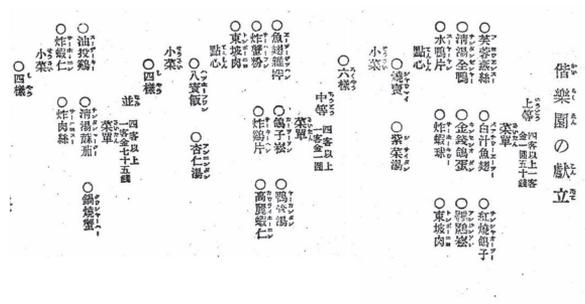
東京での中国料理店の概況は、明治12年（1879）1月、築地入船町で、王揚斉が中国料理店「永和斉」を開店したのが始まりである¹⁴⁾。それから少し遅れて、明治16年（1883）に、「偕楽園」は誕生した。政治家伊東巳代治等の出資のもと、横浜毎日新聞創始者の陽其二によって、東京・日本橋に開店。明治16年（1883）10月30日付『開化新聞』には、「日本橋亀嶋町へ高樓を建設して偕楽園と名付け、支那料理店の開店せんと、目下建設中なり。資本金は3万円にて、株式組織にする由、国姓爺の三段目のせりふぢゃないが、濃漿、羊の蒲鉾、鼠の天ぷらなどの食館ができるだろうの雑報あり、これ都下唯一の支那料理店なりし¹⁵⁾と、不安を漂わせながらも期待を含んだ内容がみえる。また明治16年（1883）10月31日付『読売新聞』にも、「新奇を好むハ人の常ながら、西洋料理にも最う飽きたといふ連中が、此ごろ頻りに支那料理をもてはやし、料理の妙味ハ是に止まるとまで擔ぎ上げ、此ごろ朝野の金満家数名が発起となり、芝の紅葉館の組織に倣ひて、株券を領ちて社員を募り、資本金ハ三萬圓にて、八丁堀亀島町十九番地へ大厦高樓を建設し、料理人給仕とも総て支那人を雇ひ、上等ハ十二圓より、下等ハ五十錢までの数等を設くる積りだといふ」と、西洋料理に飽きた「連中」にもてはやされ、設立された詳細が伝えられている。なお「偕楽園」の主人陽其二は、『日用百科全書第13編 西洋料理法 附長崎料理法』（1896）の序文、また明治38年（1905）には、中国料理書『家庭支那料理法』も手がけている。

そして明治期に最も詳しく「偕楽園」について紹介した料理書が、前掲の『実用料理法』（1895）であった¹⁶⁾。本書には、「偕楽園」の料理内容のみならず、女性給仕の質の高さ、清潔な店構え、風情のあるしつらいの様子などについても解説され、ソテツが植えられた中庭や「支那製の紫檀の食卓」に用意された食事スタイルが挿絵としても描かれている（図①）。なお「偕楽園」の供応は、椅子付きの共同膳で楽しむ形式であったようで、供し方に関しては「小菜は、支那焼の腰高き食器に盛り、羹物類は、花形又は六角形のいづれも異りたる小椀に盛りたり、箸を白紙に包み、赤唐紙にて帯し、散蓮花を小碟に上せて出だせる等、卓子式に同じかり」と、江戸期の卓袱料理と同様の形式であるとしている。また「偕楽園」の献立（図②）は、上等（四客以上一客 金一圓五十錢）、中等（四客以上一客一圓）、並（四客以上一客金七十五錢）と、金額によって三段階に設定され、さらにこれらの献立は「品種の有無」や「季節



図① 「偕楽園の中庭を南西の樓上より瞻たる図」（『実用料理法』（1895）所収）

の相違」で変更されるともあり、「支那料理の会席料理」と喩えられている。また一名の客の場合、割が悪いために、中等の料理から3～4品減らした内容を提供するとしているが、「いかさま」との指摘を避けるために、一人前の献立内容「菜單 魚翅雑拌、炸蝦仁、炸鷄片、炸蟹包、東坡肉」を収録し、食後には「支那茶」「苺の實の熟したる」が提供され、食事を終える流れも示されている。



図② 『実用料理法』(1895)にみる「偕楽園」の献立

なお『実用料理法』(1905)にみえる「偕楽園」の献立は、『料理辞典』(1907)¹⁷⁾や『実用家庭支那料理法』(1912)¹⁸⁾において、「支那料理」の献立としても転載されている。実際「偕楽園」の評判は上々だったようで、『東京新繁盛記』(1897)にも、「地藏橋の側にある黒門の家にて医者風めきたる構へなり、支那料理の専門を以て都下に高評あり¹⁹⁾と、その人気ぶりが伝えられている。多くの出版物で取り上げられていく状況からは、「偕楽園」の献立が当時の中国料理の見本的位置づけだったことを物語っている。

「偕楽園」の成功後、徐々に中国料理店の開店が相次ぐようになり、新聞や雑誌などの媒体にも様々な広告が掲載された。なかには松の家や川長のように、会席料理と「支那料理」を提供するスタイルをとっている料理店も確認できる。例えば明治20年(1887)11月22日付『読売新聞』は、「川長の支那料理」の盛況ぶりについて、次のように伝えている。

浅草代地の川長ハ、昔より「料理の旨い」を呼物にして居し処、近来世間の物がおひおひ進歩し、料理等も改良を争ふ世界なるに断乎として旧様を墨守するハ得策に非ずと、今度料理法に熟練したる支那人を雇ひて、支那料理を始めしが、此支那料理ハ出る程の物が残らず、旨く喰はれて折詰の面倒なく、然も価ハ日本料理ほどに高からず、尤も来客の望に依り、日本料理も差出との事なり(句読点 筆者)

川長は、『名所手続東京自慢』(1878)にも「有名ノ料理店²⁰⁾として名を連ねている会席料理の老舗である。しかも上記の記事によると、中国から料理人を雇い、「支那料理」を始めたところ、料理を残す客が少なく、面倒な折詰の準備も必要ないどころか、日本料理ほど高くない「支那料理」が評判を呼んだこと(また必要に応じ、日本料理もいっしょに提供するスタイルがあったこと)が記されている。

しかし『最新東京案内』(1907)にみえる「支那料理店」は、「偕楽園」「もみじ」「鳳楽園」の3店のみで²¹⁾、同書内に29店の紹介がみられた「西洋料理店」に比べると、格段に少ない。ともあれ中国料理への関心は徐々に高まりをみせ、その魅力を評価する動きが始まる。そしてこの流れを受け、1900年代頃より、家庭のメニューへと「支那料理」を取り込もうとする出版物が増加し始めるのである。

4. 家庭向け「支那料理」の誕生（1900年代～1910年代前半）

① 「支那料理」の流行

西洋料理に比べ、受容が遅れた「支那料理」。1900年代頃より、その味の良さや魅力を伝える出版物が増加する。例えば『衣食住 日常生活』（1907）には、「支那料理」が普及しなかった理由が、次のように記されている²²⁾。

- 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. 洋食の如く割烹に関する著書なし
- 四. 西洋の文物を吸収するに勉めたる結果、その風俗をも吾に取入れたれども、支那は吾に学ぶべきもの多く、吾の彼に学ぶべきもの少きこと
- 五. 支那を侮蔑する観念あること

本書にみえる詳細な解説に基づくくと、一つ目に、肉汁が多く、濃厚で脂っぼい「支那料理」の特徴が、日本人には適さないため、それが洋食を好み、「支那食を喜ばざる」理由であると説いている。また二つ目の理由には、食材の好みの違いが指摘されている。「燕窩」（ツバメの巣）や「魚翅」（ふかひれ）は滋養が高く、「支那人」の好物であるが、「熊掌」や「鹿尾」同様、日本人には「無意義の食物」として、さらに「支那料理の主成分」である「豚肉」の脂っぼさが、日本人が「支那料理」を嗜好しない原因であると説明している。三つ目の理由には、「衛生、調味の両面」から研究した「支那料理書」の不在が挙げられている。特に日本人が手掛けた「洋食」の料理書は十数種あるのに対し、「支那料理に到つては一冊の邦著すらなき」と言及。明治期の中国料理書については後述するが、こうした状況が「支那料理の品目」を記憶する「主婦」を育てないため、中国料理が普及しないとしている。四つ目の理由には、「明治初年以来」、西洋の事物・文化を「好良視」し、何でもかんでも「模倣」する風潮が「支那食」の流行を阻んだと指摘。そして最後の理由として、二十七八年戦役（日清戦争）以来、「支那を侮辱する」考えが生じたことも一因であるとして結んでいる。

しかし日清戦争の勝利が契機となり、明治29年（1896）頃より、清国政府から官費留学生の受け入れが本格化する²³⁾。そのなかには、近代化に成功した日本で学ぼうと渡航してきた魯迅、蒋介石、周恩来などの著名人も含まれている。こうした状況のもと、留学生を相手とする中国料理店が各地でうぶ声をあげるようになるのもこの時期の特徴である。例えば明治32年（1899）、寧波出身の鄭余生が、東京・神田で開店した中国料理店（現在の維新號）は「故郷飯店」とも呼ばれ、多くの留学生たちの憩いの場ともなっている。また同年、福建省出身の陳平順が、長崎にて中華菜館兼旅館「四海楼」を開店。日清戦争後の華僑への風当たりの強い中、名物「支那饅頭（現在のちゃんぽん）」や「皿うどん」を誕生させ、大衆中華のきっかけを作った。

また、中国との関わりが密になる中で、街中の中国料理店も、高級料理から大衆中華へとイメージ転換が図られるようになり、日本人向けの手軽な中国料理店も徐々に増えていった。『三府及近郊名所名物案内』（1918）には、「来来軒の支那料理は天下一品」²⁴⁾というコラムが収

録されている。それによると、明治43年（1910）に浅草に開店した当店は、「二階でも下でもいつも客が一杯で」繁昌しており、「料理が、わんたんでも、そばでも頗るおいしい」「その上に値が極めて安い」とある。来々軒は、元横浜税関勤務だった尾崎貫一が開店。「支那御料理」の看板を掲げ、「シウマイ（シュウマイ）」「マンチウ（饅頭）」「シナソバ（ラーメン）」「ワントン」など手軽な中国料理を提供した安価な中国料理店のはしりでもあった。

またこうした状況と合わせて、中国料理の良さを再評価する料理書も徐々に出版されるようになり、家庭の日常食に中国料理を取り入れることを薦める動きも顕著になっていく。例えば『和清西洋料理法自在』（1898）には、「中華割烹法」は古くから日本に伝わっているにも関わらず、西洋料理に比べ、日本国内での普及が遅れていることを憂い、中国料理書の出版もままならない状況を残念がる記述がみえる²⁵⁾。

いっぽう『家庭西洋料理と支那料理』（1906）によれば、「儀式的な料理」ではない「支那料理」は「日本料理法に接近して」いるため、調理が容易であるとして、家庭での調理を薦めている²⁶⁾。なお本書に収録された「支那料理」は、「けんちん料理／ホンワンツウ／リユーチャー／ニユースー／ホンシヤチユイ／ユーベン（豚肉の餡かけ）／雲豆／ろんばい／豚の糝汁／鶏の白糸もどき／海老の油あげ／鴨の料理／フーキ（浮亀）／キンケー（金鶏）／トンソエン（冬筍）／チャンユー／蕪串／シシニ／甘藷の支那料理／ザーヨウファー／焼茄子の料理／母子巻きの豚餡かけ／白瓜の豚煮／餅あへ／鮭の炮烙炙／鮎の煮方／貝の柱に卸し薯」とあり、カタカナ表記、また翻訳された料理名となっている。これらの料理は、江戸料理書『料理通 四篇』や『実用料理法』（1895）から抜粋したものとなっているが、調理法は家庭での調理の「しやすさ」を意識した懇切丁寧な解説となっている。

双方の料理書にみえる調理法を比較したものが、以下の引用である。

A 卷蒸（『料理通 四篇』所収）

いせ海老をゆで、身を細かにむしりきくらげせんにさゝがき牛蒡銀杏を下煮をして玉子を中薄にやき巻めにうどんの粉をぬりざつと揚て小口切にてつむ

B けんちん料理（『家庭西洋料理と支那料理』所収）

此れは支那料理の凝たる卵子焼とも云ふべきものである、其の拵へ方は伊勢海老を能く洗ふて、頭と尾とを去り鍋に入れて例の通り茹で鬼皮を去りて、身を豎に細くむしつて置く、さて新牛蒡の刻むで水に浸けて、灰汁を抜き置きたる物、椎茸の五分切り人参三つ葉などの刻むだ物、及び銀杏などを見計ふて右の海老と共に鍋へ入れ醤油と味醂と砂糖にて、甘く塩梅し置きたる汁をいれて、右の品々を味よく下煮をして置き、其れから卵子を薄く焼きて右の下煮したる品々を卵子焼に工合よく取り合せて程よく盛りて鮓の如くに巻き、その巻き口の開かぬように小麦粉を堅く練りたる物にて、へばりつけ、それを豚の製し脂肪か、上等にすればオレーフ油を鍋へ少し引きて雑と焙りつけて、一寸ほどの小口切として壺人前に二つ乃至三つほど中皿に盛り、胡椒を少し振りかけてだす、一寸と面倒なれど気が利いてみて味よろし²⁷⁾（下線：筆者）

以上を比較すると、Bの調理法はAの調理法を参考としながらも、詳細な説明を心がけ、また「オレーフ油」（オリーブオイル）・「小麦粉」など西洋の食材を使用し、江戸期の調理法か

らの新たな書き換えを試みている様子がわかる。このように、江戸期までの卓袱料理や普茶料理にアレンジを加えていく傾向は、この時期の特徴ともいえる。

いっぽう『家庭料理法』(1903)²⁸⁾には、「三国取合卓子料理」という新しい和洋折衷の献立も紹介されている。表③をうかがうと、卓袱料理形式に、「日本料理の雑煮／海苔酢／桜鯛の丸蒸し／ちらしすし／和へ物（うど、わかめ、まぐろ）／鮫鱈の味噌汁／牡蠣飯／山芋とろろ三杯酢／茶碗蒸し／橙酢」などの日本料理、「ジャンケットプリン／焼牛／蕪菁の蒸煮／干柿のプリン」などの西洋料理を組み合わせた新しい提案をしている。また三つの「小菜献立」の献立内容には、中国料理はわずかしがなく、日本料理や折衷料理などを積極的に盛り込み、構成している。

さらに本書の調理法にはそれぞれ明確な量と時間配分が指示されており、「こげつかざる様徐々に蒸煮にすべし」「ゆるめて結たる布一ぱいに、まん頭の如くふくれてかたく蒸さるゝなり」などの詳細な指示を加えることで、家庭でも調理が簡単な中国料理イメージを意識したものとなっている。しかしこれを毎日の日常食へ取り入れていたかには疑問がのこる。家庭での調理を目指した姿勢を貫いていたとしても、日常食ではなく、客応料理の模範とされていたものと思われる。

② 家庭向け「支那料理書」の出版

国民の間で「支那料理」への関心が高まるにつれ、家庭向けを意識した中国料理書が刊行されるようになる。筆者の調査でも、明治期に刊行された家庭向け中国料理書は、これまでに『家庭支那料理法』(1905)、『日本の家庭に應用したる支那料理法』(1909)、『家庭実用支那料理法』(1912)の三種が確認できている。

最初に、『家庭支那料理法』(1905)は、前述の借楽園の陽其二が著わした中国料理書である。本書の表紙には、「支那料理大家陽其二先生」とあり、「小序」によれば、「清国割烹の博識家袁先生の著せる料理書」を基本とし、「清国の諸邦を遊歴して人情風俗に精通せる林先生の説」を参考に、編者の「多年の実験上の智識」をもとに編集したと伝えている²⁹⁾。また日本で調達できる食材を選び、「家庭日用の総菜、賓客の饗応」に「有益便利なる」料理法をまとめた

表③ 『家庭料理法』(1903) にみる折衷型卓袱料理献立

● 三国取合卓子料理(一)			
大椀八品	第一	松竹梅	(支那)
	第二	雑煮	(日本)
	第三	鴨	(支那)
	第四	蕪菁串	(支那)
	第五	巻蒸	(支那)
	第六	獅子煮	(支那)
	第七	海苔酢	(日本)
	第八	点心(ジャンケットプリン)	(西洋)
		煎茶	水菓子蜜柑
● 三国取合卓子料理(二)			
小菜献立	第一	大平物	(西洋日本折衷) 肉と蛤の剥き身
	第二	砂鰕球	(支那)
	第三	桜鯛の丸蒸し	(日本)
	第四	ちらしすし	(日本)
	第五	和へもの	(日本) うどわかめまぐろ
		点心	七醒湯 煎茶 夏蜜柑
● 三国取合卓子料理(三)			
小菜	第一	鮫鱈の味噌汁	(日本)
	第二	手絲鶏	(支那)
	第三	焼牛	(西洋)
	第四	牡蠣飯	(日本)
	第五	山芋とろろ三杯酢	(日本)
		点心	まんぢう 煎茶 果物蜜柑
● 三国取合卓子料理(四)			
小菜	第一	茶碗蒸し	(日本)
	第二	ろんぱい	(支那)
	第三	焼羊もどき	(支那折衷)
	第四	蕪菁の蒸煮	(西洋)
	第五	橙酢	(日本)
		点心	干柿のプリン (西洋) 茶 蜜柑

と示しているが、中国料理の集大成的な本書の性格から、プロの料理人も想定読者に意識していたように思われる。

また本書は、33種の食事マナーや調理の心得を説いた「総論」にはじまり、「海鮮の料理方」9種、「河口に居る魚類の料理方」6種、「豚の料理方」43種、「牛羊鹿の料理方」16種、「鳥類の料理方」37種、「鱗のある魚類の料理方」17種、「鱗なき魚類其他の料理方」28種、「野菜類の料理方」47種、「小菜的料理方」41種、「間の物の料理方」54種と、全298種の料理法が収録された112頁にわたる構成となっている。「間の物の料理方」以外は、食材名ごとに一種ずつの調理法が紹介され、なかには「牛舌」「羊頭」「羊蹄」「鶏血」などの食材もみえる。また塩漬した若生姜を三度味噌に漬け込む「醬薑」というレシピには、「蟬退」をいれておけば、「久しく貯ても老くならず」という仰天のこつもみえる。本書の最初のページには、「借楽園」と思しき料理店のしつらいや道具類の挿絵も描かれており、当時の中国料理店をイメージするいいヒントにもなる。

いっぽう『日本の家庭に應用したる支那料理法』(1907)は、想定読者を「一家の主婦たる人」「主婦たらむ人」と定めている³⁰⁾。「です・ます」調でのレシピが特徴的な中国料理書である。さらに著者である柴田波三郎(女子美術学校講師・日本商業学校講師)、津川千代子(成女高等女学校講師)は、本書の刊行意義を強調しようと、石黒忠憲(男爵)、山根正次(日本医学専門学校長)、嘉悦孝子(日本女子商業学校学監)の三氏に、家庭での中国料理の調理を奨める序文を依頼している。

また津川は「支那料理」を奨める理由として、日本料理の習得は「なかなか手数がかゝつて、むづかしくて、余程の心がけがいる」し、いっぽう西洋料理の稽古も「いろいろの道具、それもなかなか廉くはないので、中流家庭では先づ其道具を集めることが甚だ困難」だが、石黒や嘉悦の考え方にに基づきながら、「支那料理」は「ほんの鉄鍋一つ、蒸籠の一つ」あれば十分であるとの見解を示している³¹⁾。また石黒は「支那料理」の感心する点に、「日本料理のやうに生食をせぬ事」を挙げ、しっかり火を通し調理する中国料理は「至極衛生」にかなっていると主張する³²⁾。さらに山根は、「肉食の習慣をつくる事は日本人にとつて刻下の急務」として、「日本人の体質を改良して、文明のすべての戦闘に堪へ得る」べき料理であると、富国強兵の観点から推奨している³³⁾。

いっぽう嘉悦も「支那料理」は「決して油臭くはない」とし、その食用を薦めている。また「支那料理」を見直した理由として、「私が支那料理を好きになつた動機は赤坂の支那料理店もみぢの台所を見たときがそもそものはじめでありました。一体台所と云へば何家のも、とかく不潔になり易いのでありますが、私の眼にうつたもみぢの台所は非常に美しいものでありました。それから一つ研究して見やうと云ふやうな氣になつたのであります」³⁴⁾と書いている。「もみぢ」については、『食道楽』³⁵⁾第2巻第1号に紹介された「食道楽が尋ねた女学校の講習会訪問(1)成女学校料理法講習会」を参照すると、執筆者の津川が教師を勤めた成女学校との関連が深い中国料理店であったことがわかる。

成女学校は、元東京女学館館主の吉村寅太郎、水谷直孝によって、明治32年(1899)に創設された。同校の料理講習会は、明治33年(1900)より開かれている。本講習会では、早くから講習内容に中国料理が取り入れられていたようで、水谷自身も「支那料理なら魚類とか乾物などで立派に出来る、材料の範囲が広いから従つて経済に上る。今日は魚が不廉いから豚にする

とか、今日はシケだから乾物^{ひもの}で拵へやうとか、至極廉上に済む。夫で食べて美味」と、経済的で美味しい中国料理の特質に着眼し、授業で取り上げていた理由について述べている。さらに成女学校の「支那料理講習」の講師を、赤坂「もみぢ」の料理人岡田表十郎が務め、文を寄せた嘉悦が幹事であったことが記されている様子からは、『日本の家庭に応用したる支那料理法』成立の背景には、成女学校でのつながりがあったとも推察される。

また明治37年（1904）12月23日付『読売新聞』によれば、続々と来日する留学生の影響で、「何れの家庭」でも「支那料理」を研究する傾向がみられるようになり、成女学校や女子美術学院などの「割烹科」に「支那料理科」が開設され、「支那人」の「姜誠甫」を招聘し、「日本に適する支那料理」の講習が開始されたと伝えられている。美術学院とあるのは、女子美術学校であろう。つまり本書は、先駆的に「支那料理」講習を行っていた双方の講師によって手がけられたものであり、講習のテキストとして執筆された可能性も想定できる。

さて本書には、江戸料理書からの焼き直しではない88種の中国料理（表④）が収録されている。それぞれのレシピが「清湯丸子（肉の茶碗盛）」^{チンタンワンツ}「春卷（肉の卵子卷）」^{フンチエエン}「鍋貼（焼饅頭）」^{コウテイ}といった具合に、中国料理名の後に日本語訳が加えられており、読者が解しやすい配慮がなされている。また表④によれば、収録された料理法88種のうち、肉を利用している料理法は53種と半数を上回っており、なかでも豚肉が36種の料理法に登場する。いっぽう牛肉料理は、「炒牛肉（牛肉の煮物）」の1種しか収録されておらず、豚肉を多用する中国料理のイメージがここでも確認できる。

表④ 『日本の家庭に応用したる支那料理法』 収載の「支那料理」にみる肉類の使用状況

肉類	豚肉	清湯丸子（肉の茶碗盛） 醬肉（肉の醤油煮） 慕許肉（卵子と肉との煮物） 炸裡背（上肉の揚げもの） 炒裡背肉（上豚肉の煮物） 扒紅肉（豚のあばら骨の醤油煮） 焼醃魚（魚と肉との油煮） 炒裡背糸（支那素麺と豚肉との煮物） 春卷（肉の卵子卷） 南京炸丸子（肉団子の煮物） 清蒸肘子（豚肉の蒸物） 溜肚（豚のガツの醤油づけ） 鶯頭肉（肉の卵子卷） 香腸（肉の腸詰） 会肚片（豚のガツの葛煮） 抽梁換柱排骨（豚の三枚肉と卵子の煮物） 鍋貼（焼饅頭） 炸醬麵（味噌うどん） 姜絲肉（生姜と肉との煮物） 紅焼肘子（肉のあげもの） 溜背肉（肉の葛煮） 米粉肉（米の粉と肉との茶碗蒸） 掛霜丸子（霜かけ肉団子） 炊冬筍（筍と肉とのいりもの） 揚白菜（豚肉のキャベツ卷） 焼揚茄子（茄子と肉とのあげ物） 炸丸子（肉団子） 滌丸子（肉団子の飴煮） 炒粉絲（支那素麺と肉の煮物） 東坡肉（肉の蒸物） 菜菇肉（肉と松たけの煮物） 炒醬肉（豚肉のあんかけ） 燙面餃（肉の饅頭） 通天饅頭（支那饅頭） 炒金針（支那野菜の煎物） 魚羹（魚の茶碗蒸）	36種
	鶏肉	拌鷄絲（鶏肉と卵子とのあえもの） 乾烹鷄（鶏の醤油煮） 溜鷄片（鶏肉の葛煮） 黃悶鷄（骨付鶏肉の煮物） 清蒸鷄（鶏肉の茶碗蒸） 鷄雜（鶏のガツの煮つけ） 鷄做英國青湯（鶏の上肉のお汁） 鷄糸麵（鷄うどん） 炸鷄丸子（鶏肉団子） 爆炒鷄（鶏の煎物） 鷄蛋羹（卵子豆腐） 菜菇鷄（鶏肉と椎茸の煮物） 水餃子（鶏肉の饅頭）	13種
	家鴨	清湯鴨子（鴨のお汁） 黃燜鴨子（鴨の煮物） 松花蛋（家鴨の卵子の塩漬）	3種
	牛肉	炒牛肉（牛肉の煮物）	1種
その他	魚介	炸魚片（魚のあげもの） 清湯鮑魚（鮑の吸物） 炒鮑魚（鮑の煎物） 溜魚片（魚の葛煮） 蝦仁 黄菜（蝦入の卵子焼） 蠟蝗（焼蠟） 溜蝦仁（蝦の煮物） 紅焼鯉魚（鯉の醤油煮） 清湯江搖柱（帆立貝の卵とち） 蝦子蘭片（蝦子と筍とのませ煮） 蝦子海參（蝦の子と海參との煮物） 魚丸海參（魚となまことの蒸物） 清湯魚翅（鯊の鱈汁） 清湯蝦仁（蝦のお汁） 炸銀魚（白魚の揚げもの） 清蒸鯉魚（鯉の茶碗蒸） 蟹螯溜蝗菜（蟹の子の卵子煮） 清湯蠟蝗（蠟蝗のお汁） 炸蝦球（蝦の団子） 紅嫩魚（魚の煮物） 蝦仁溜黄菜（蝦の煮物）	21種
	蔬菜	蜜濺紅芋（薩摩芋の蜜煮） 蜜濺山葍（長芋の蜜煮） 蜜濺杏仁（杏の種の蜜煮） 八宝飯（果物入の飯） 蜜濺蓮子（蓮の実の砂糖煮） 清湯口菜（松茸の吸物） 炒黄菜（みつばの卵子煎）	7種
	卵	糟蛋（卵子の粕漬）	1種
	菓子	炸麻花（支那菓子） 散仁糖（南京豆の菓子） 炸花捲（支那菓子） 眉錢酥（支那菓子） 蒸花捲（支那の菓子） 酥糖餅（支那の菓子）	6種

注)本文中にある記述に則って作成。読み仮名は省略した。(東四柳作成)

ところで明治期に刊行された最後の中国料理書『実用家庭支那料理法』（1912）もまた中国料理の手軽さを主張し、家庭へ浸透させることを目指した中国料理書といえる。本書の「支那料理の特色」³⁶⁾に示された「支那料理」の考え方にも、「一口に支那料理と申しますれば、たゞ油臭い豚料理のやうに申しまするが、決して左様のものではありません、凡そ世界中に於きましてこの位い美味で滋養に富んで、且つその調理法の簡単なものはありません」と、前掲書同様、油っぽイメージを払拭し、美味しさ、滋養分の高さ、簡易な調理法を評価している。さらに「儀式的料理」の「支那料理」は、「我々日本人の口」には適さないとして収録せず、「いずれの土地、いかなる處」でも、「常に得られて平素貯蔵へて置かれる乾物類」を主材料とし、その他は「普通の肉類」で「充分に足りる」と解説。また経済的であるだけでなく、「何人」が「実習」になっても簡易に出来るため、「十人向きに適當なる鹽梅加減に出来終りますから、御酒の肴御飯のお菜下戸にも上戸にも老人にもお子供衆にも、御婦人が召喰つてもこれなればと御批難のなき」料理であると、その魅力を伝えている。

本書の特徴は、何より詳細な調理法の記述といえる。本書には、全93種の「支那料理」のレシピが収録され、『日本の家庭に應用したる支那料理法』所収のレシピと共通する部分も多い。レシピの記載方法としては、料理の簡単な解説にあたる「説明」にはじまり、分量も含めた「材料」の詳細を示した後に「調理法の手順」が続いている。また本書のレシピは、『日本の家庭に應用したる支那料理法』にはみられない時間配分の明示、火加減、切り方の名称や大きさまでが詳細に記されているため、どの「調理法の手順」も1ページに及ぶ長さ（長いものでは2ページ）となっている。

さらに本書の後半部には、「支那料理の献立及饗応の順序」として調味料を含めた中国料理の食材についての解説や献立の立て方、「普茶料理の仕方」として、江戸期から踏襲された「支那の精進料理」普茶料理についても詳述されている。また本書の校閲には、著者の奥村繁次郎が勤めていた赤堀割烹教場の運営者赤堀峰吉が関わっている。出版の詳細な意図は示されていないが、本書もまた講習会の場で使用された一冊と推察できるかもしれない。

5. まとめ

総括として、本稿は明治期の中国料理「支那料理」の系譜・特徴について検討し、その近代的展開について考察するものである。その結果、明治前期の料理書には、江戸料理書からの焼き直しが「支那料理」として紹介される傾向にあり、やがて「偕楽園」の開業と共に、模範的な中国料理として、「偕楽園」の献立が多く料理書の中で紹介されていく流れが確認できた。しかし「偕楽園」の料理が料理屋料理であるように、この頃は宴会料理としての中国料理が取り上げられるのみで、中国料理を家庭料理の中へ取り込もうとする視点は未だ見えていない。

家庭料理への導入が意識され始めたのは、1900年代である。日清戦争の勝利後、多くの中国人留学生が来日したのを機に各地で中国料理店が開店。日本人の間でも中国料理への関心が高まりをみせるようになっていった。さらに女学校での中国料理講習会の開設、さらには中国料理店の店主、女学校や料理学校の教師たちによって、家庭向け中国料理書が出版され、家庭料理の中へ中国料理を取り入れようとする動きが展開するきっかけとなっていった。なおこの時期に中国料理が見直された理由として、日本料理や西洋料理に比べ、多くの道具を必要としない点、しっかりと火を通すため、衛生的である点、さらに肉類を多用するため、強い身体作り

に繋がる点などが評価されたことが確認された。

しかしこれらの中国料理が、実際に家庭で実践されていたかについては疑問も残る。今後は、大正期以降の中国料理の展開過程の検討とは別に、エッセイや日記、ルポルタージュなどに基づき、実生活での中国料理体験についての考察にも踏み込んでいく必要を感じている。

最後になりましたが、本稿は2006年度財団法人日本食生活文化財団主催の研究助成で実現した成果「近代料理書に見る家庭向け中国料理の形成とその受容の特質」（東四柳祥子／江原絢子）の一部に基づいています。この場を借りて、貴い機会を与えてくださった貴財団の皆様から感謝申し上げます。また本調査をすすめるにあたり、貴重なお時間を割いていただき、多大なるご指導をいただきました東京家政学院大学名誉教授江原絢子先生に深く感謝の意を表します。

註)

- 1) 田中静一：『一衣帯水 中国料理伝来史』柴田書店、1987
- 2) 田中静一：「日本化した中国の食と料理」（『講座食の文化 第二巻 日本の食事文化』所収）農山漁村文化協会、1999
- 3) 南廣子・舟橋由美：「日本の家庭における中国料理の受容」（『名古屋女子大学紀要 家政・自然編』所収）名古屋女子大学、2004、pp.83-91
- 4) 草野美保：「国民食になった餃子 受容と発展をめぐって」（熊倉功夫編『日本の食の近未来』所収）思文閣出版、2013、pp.164-205（備考：草野氏の論考は、今では「国民食」となりえた「餃子」に焦点をあて、江戸期から現代までの調理法の系譜、さらに近年の「日本国内での餃子をめぐる動向」や「海外における日本の餃子」事情をひもとき、餃子の文化論を展開。現代の定番料理の定着過程を実証する興味深い論考である。）
- 5) 東四柳祥子：「江戸料理書に見る中国料理献立の受容」（『日本風俗史学会誌 風俗史学』30号所収）日本風俗史学会、2005、pp.2-29
- 6) 田中静一：前掲書、1987、p.185
- 7) 飯塚栄太郎（編）：『日本支那朝鮮西洋料理独案内 附日本衛生料理仕方』改良小説出版舎、1887、p.25
- 8) 金子佐平編：『東京新繁盛記』東京新繁盛記発行所、1897、p.153
- 9) 吉田正太郎（編）・青陽楼主人（閲）『日本支那西洋料理獨案内 附礼式及食事法』（秩山堂、1884）のはしがきには、「日本料理には八百善、魚十、松源、平清等、其の數多く、又西洋料理には西洋軒、青陽楼等、其の數少なからねども、獨り支那料理に限りては、未だ是れぞと云ふ料理屋なし」と、この時期にはまだ西洋料理、日本料理に比して、際立った中国料理店がみられないことが記されている。
- 10) 自在亭主人：『仕出しらず女房の気転 一名和漢洋料理案内』博文館、1894、はしがき
※同書の巻末にみえる広告によれば、本書の読者対象は「女子供」とされ、「極めて分かり易く編述した」「世の女房達の坐右の寶典」として出版された意図が示されている。
- 11) 自在亭主人：前掲書、pp.81-82
- 12) 藤本真（藤蔭）：『実用料理法』博文館、1895、p.246

東四柳 祥 子

- 13) 横浜開港資料館（編）：『落葉帰根から落地生根へ 横浜中華街－開港から震災まで』横浜開港資料館、1994、p.24
- 14) 小菅桂子：『近代日本食文化年表』雄山閣、1997、p.37
- 15) 小菅桂子：前掲書、p.43
- 16) 藤本真〈藤蔭〉：前掲書、pp.250-256
- 17) 斎藤覚次郎：『料理辞典』郁文社、1907、pp.623-624
- 18) 奥村繁次郎：『実用家庭支那料理法』盛林堂、1912、pp.179-191
- 19) 金子佐平編：『東京新繁盛記』東京新繁盛記発行所、1897、p.154
- 20) 由利兼次郎編：『名所手続東京自慢』熊谷庄七、1878、p.52
- 21) 東京倶楽部編：『最新東京案内』網島書店、1907、p.42
- 22) 山方香峰編：『衣食住 日常生活』実業之日本社、1907、pp.438-441
- 23) 寺倉憲一：「我が国における中国人留学生受入れと中国の留学生政策」（『世界の中の中国 総合調査報告書』）国立国会図書館調査及び立法考査局、2011、p.181
- 24) 『三府近郊名所名物案内』日本名所案内社、1918、pp.65-66
- 25) 半溪散人：『和清西洋料理法自在』文事堂、1898、p.249
- 26) 交盛館編集所（編）：『家庭西洋料理と支那料理』武田交盛館、1906、pp.133-144
- 27) 交盛館編集所（編）：前掲書、pp.134-135
- 28) 横井玉子：『家庭料理法』富山房、1903、p.248
- 29) 陽其二：『家庭支那料理法』大学館、1905、小序
- 30) 柴田波三郎・津川千代子：『日本の家庭に応用したる支那料理法』日本家庭研究会、1909、p.2
- 31) 柴田ほか：前掲書、p.1
- 32) 柴田ほか：前掲書、p.7
- 33) 柴田ほか：前掲書、p.11
- 34) 柴田ほか：前掲書、p.13
- 35) 『食道楽 第2巻第1号』有楽社、1905、pp.24-26 ※講習内容は「家庭之友」（第3巻第1号 明治38年4月3日～）に随時掲載された。なお成女学校の中国料理講習会は中国語によって行われていた。（『家庭之友』第1巻第1号〔1903.4.3〕）
- 36) 奥村繁次郎・赤堀峰吉（閲）：『実用家庭支那料理法』盛林堂、1912、pp.1-2