

調理への茶の利用

— 中国菜譜から —

南 廣子・糟屋優子

Utilization of Chinese Tea in Cooking

Hiroko MINAMI and Yuko KASUYA

はじめに

し好飲料の「茶」は、薬用植物としてわが国へ奈良時代に中国から渡来してきたと言われている。正倉院文書の「茶」の記録に始まり時代を経て現在まで、日常の飲料として長期にわたり愛飲されているものである。最近の健康指向の高まる中、茶の生理活性が次々に発見され、研究成果により機能性食品としての有用性が証明されてきた。

茶は、特殊成分を抽出し食品の加工製造、食品酸化防止剤、抗菌剤、脱臭剤など広範囲に活用されている。茶の有効成分だけでなく、茶をあますところなく利用する、すなわち、茶葉をまるごと利用する研究開発が進められつつある。

著者らは、かつて日本料理への茶の利用について、江戸時代の料理書から現在にいたる文献資料をもとに調理学的分析を行い考察してきた^{1),2)}。

今回は、中国の文献（中国食経叢書・中国菜譜）から、茶を調理へどのように利用してきたか、その時代と歴史的流れから茶の利用形態、調理法、茶と食品との組合せを分析した。

また、茶を使った料理で、現在まで継承されているもの、新しく開発された料理の活用の状況について調査し、茶の調理特性について考察したので報告する。

方 法

1. 『中国食経叢書³⁾』や『中国の茶書⁴⁾』、『中国食物史の研究⁵⁾』などの文献中から検索した結果、漢代の『爾雅⁶⁾』、『僮約⁷⁾』をはじめ、北魏の農書『齊民要術』、唐代の『茶経』、元代の『飲膳正要』、『居家必用事類全集』、明代の『多能鄙事』、『易牙遺意』、『臞仙神隱書』、『宋氏尊生』など中国烹飪古籍叢書の中から茶を利用した料理を抽出した。清代以前の文献を中国食経叢書（以後は食経類と略す）と称する。

また、中華民国以後に出版された『中国菜譜』の安徽省⁷⁾、四川省⁸⁾、浙江省⁹⁾、湖南省¹⁰⁾、湖北省¹¹⁾、江蘇省¹²⁾、北京¹³⁾の中国財政経済出版刊7冊、その他の料理書を資料とし、『中国名食百科¹⁴⁾』、『民族食俗¹⁵⁾』なども参考資料とした。なお、以上の文献を現代の菜譜と記す。

2. (1)の食経類の文献から抽出した菜譜25品、現代の菜譜19品の献立名とその内容から茶の利用形態、調理法、茶にどのような食品が組合わされているのか、料理の内容とその歴史的流

れを検討し考察した。また、緑茶生産地である湖北省の茶を利用した料理をフィールド調査した¹⁶⁾「油茶」についても合わせて報告する。

表1 茶に関連する記載文献

年 号	朝 代	書 名	著 者	発 行 時 期
前221－前206	秦	爾雅	郭璞	約公元前2世紀
前206－後24	西漢	僮約	王褒	公元前59年
220－265	三國魏	廣雅	張揖	3世紀上
280－420	晉	三國志	陳壽	285年前後
		廣志 太平御覽	郭義恭	3世紀70年代
		華陽國志	常璩	347年
420－589	南北朝	南越志	沈懷遠	5世紀60年代
386－534	北魏	齊民要術	賈思勰	550年
618－907	唐	茶經	陸羽	760年
		封氏聞見記	封演	約8世紀末
		煎茶水記	張又新	814年
960－1368	宋	蘇轍詩	蘇轍	1107年
		大觀茶論	徽宗	
1271－1368	元	居家必用事類全集	不明	1330年
		飲膳正要	忽思慧	
1368－1644	明	救荒本草	朱橚	～1375年
		多能鄙事	劉基	1330年前後
		易牙遺意	劉權	1448年頃
		膠仙神隱	朱權	1504年
		宋氏尊生	宋公望	16世紀
		雲林遺事	顧元慶	1597年
		茶蔬	許次紆	1604年
		茶錄	蔡襄	1622年
		野菜博錄	鮑山	約17世紀前後
		五雜俎	謝肇	1630年
1644－1912	清	衛藏識略	盛繩祖	1788年前後
		隨園食單	袁枚	1792年
		越言釋	茹敦和	約18世紀後期
		金川瑣記	李心衡	1790年

結果および考察

1. 食経類にみられる茶を利用した文献（料理書）

(1) 茶を使った料理書の出現と歴史的流れについて（食経類）

茶を使った料理書および関連事項について『中国茶葉歴史資料選輯¹⁷⁾』『一衣帯水¹⁸⁾』など¹⁹⁾から表1にまとめた。

中国では紀元前から『神農本草経』に茶の解毒作用を始めとして、『爾雅』の「茶（價）は羹にして飲むべし²⁰⁾」また、『僮約』には「茶を売る，茶を煮る」という「茶」の文字が記載されていた。550年に出版された『齊民要術』には、「羹とはスープ様のとろりとしたもの²¹⁾」であったように記載されていることから、『爾雅』の時代に茶を羹としてスープの様なものを、食していたと推測される。また、晋代の『司隷教』には「茶粥」とみられるが、今日の“ちやがゆ”ではなく、「茶屑を煎じて飲む粥のやうにとろりとしたもの²²⁾」であったと報告されている。

また、唐代に陸羽が『茶経』を表わし、六の飲の項に固形の茶を粉末にし、釜に湯を沸かし野菜や香辛料を入れ塩味をつけて飲んでいと記載されている²³⁾。このことから唐代の茶の飲み方が伺われる。唐代の茶は固形の団茶（餅茶）を用い、薬研で砕いて粉末にしていたが²⁴⁾、宋代に入ると一部葉茶へと製茶法の変容があった。そして、元代から明代にいたる過程で葉茶へ変化していったことが文献上見受けられる。したがって、飲茶、食茶の利用方法も変貌をせまられたとも言える。なお、現在中国での製茶法は、ほとんどが葉茶で一部固形茶も生産されている。

(2) 調理への茶の利用（食経類）

表2に茶を使った菜譜（献立）が記載されている食経類を示した。献立名、茶の種類と形態、調理法、茶以外に用いる材料を添加材料として示した。

食経類の中で最も多く出現する献立名は「搯茶」である。搯茶は、宋代の『饗牖閒評』に初見され、それ以後、元代の『居家必用事類全集』、『飲膳正要』、明代の『多能鄙事』など各時代の文献に記載されていた。

次に「枸杞茶」「蘭膏茶」は『居家必用事類全集』『飲膳正要』『多能鄙事』などにみられ、茶に枸杞の実や酥油（バター）、酒、水を加えて煎じたものである。また、「酥簽茶」は牛乳や酥油が用いられている。

(3) 茶の種類と利用形態（食経類）

菜譜の中で茶が使用されている茶の種類と利用形態をまとめたものが表3である。まず種類をみると、芽茶は『饗牖閒評』『飲膳正要』『耀仙神隠』にみられ、茶の芽のみで作った貴重で高価な茶を示す白茶、雀舌茶は白茶と同様『居家必用事類全集』『飲膳正要』に記されている²⁵⁾。その他、紫筍茶は貴重な紫色の筍に似た茶を示し品質、また江茶は浙江省の茶、すなわち産地を表している。このように茶は上品質の種類を示し銘柄や産地、形状を指定していた。

次に、茶の利用形態は、葉茶、粉茶、茶汁の形態に分類した結果を、図1に示した。葉茶のまま利用と記したものが54.2%と約半分をしめ、固形茶（餅茶）を粉末にしたものが37.5%、茶汁（茶の浸出液）が8.3%であった。

先述のように固形茶（餅茶）は唐・宋代には必ず薬研によって粉末にして利用していたことが特徴であろう。時代が下ると葉茶が主に生産されるので、葉茶を利用する形が多くなっていくことがわかった。このように、茶を他の食品と一緒に混食していることで特徴とも伺われる。

表2 調理への茶の利用(食経類)

時代	書籍	献立名	茶の種類と形態	調理法	添 加 材 料
秦	爾雅	羹	苦茶	煮羹	
西漢	僮約	包熬烹茶	茶汁	羹	すっぽん
三國魏	廣雅		茶餅		米, 米膏, 葱, 薑, 橘子
西晉	太平御覽廣志		茶	煮	茱萸, 椒, 脯
唐	茶經		茶餅	煮	葱, 生姜, 橘皮, 薄荷, 茱萸
宋	饗牖間評	搗茶	芽茶	煮	胡麻, 水
元	居家必用事類全集	搗茶	芽茶	煮, 搗	川山椒, 酥, 塩, 油餅, 芝麻, 松の実, 胡桃, 栗
		枸杞茶	雀舌茶	煮, 搗	枸杞の実, 酥油, 酒
		蘭膏茶	玉磨茶	搗	面, 酥油
		合足味茶法	乾葉茶	搗	甘草, 若三, 緑豆
		酥簽茶	江茶	搗	酥油
		蒙頂新茶	白茶	炒, 搗	枸杞の実, 緑豆, 米
		蒸鱒魚	江茶	蒸	らっきょうの葉, まこもの葉, 筍, 酒, 醋, 塩, 醬, 山椒
	飲膳正要	枸杞茶	雀舌茶	煮, 搗	枸杞の実, 酥油, 酒
		玉磨茶	紫筍	煮	蘇門炒米
		蘭膏	玉磨末茶	搗	面, 酥油
		炒茶	茶芽	炒	馬思哥油, 牛乳
		酥簽	金字茶	搗	面, 酥油
		香茶	白茶	搗	龍腦の薄片, 百楽煎, 麝香, 香梗米
	明	膠仙神隱	搗茶	芽茶	煎熱
多能鄙事		搗茶	芽茶	搗煎熱	脂麻, 川椒, 酥, 塩, 油餅, 松の実, 胡桃, 栗
		足味茶	乾葉茶	磨, 炒	甘草, 若三, 緑豆
		蘭膏茶	紅茶の末		酥, 塩
清	食療本草	清蒸茶葉魚	碧螺春茶	蒸	鯛, ゆり根, 葱, 生姜, 香菜
	中饋録	皮蛋	茶汁	淹	石灰, 草木灰, 塩, 八角, 陳皮
	食憲鴻秘	奶子茶	茶汁	煎	酥油, 芝麻, 塩, 砂糖
香茶餅		細茶	熬	桂皮, 薄荷, 甘草	

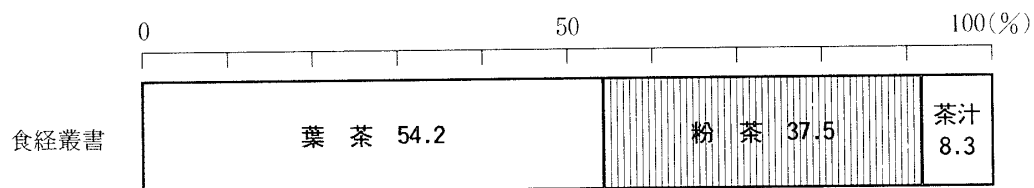


図1 茶の利用形態

(4) 調理法による分類（食経類）

食経類の茶葉を使った菜谱の中から調理操作について最終調理法により分類し、その調理法を熱の媒体により5つのグループに分けた（図2）。

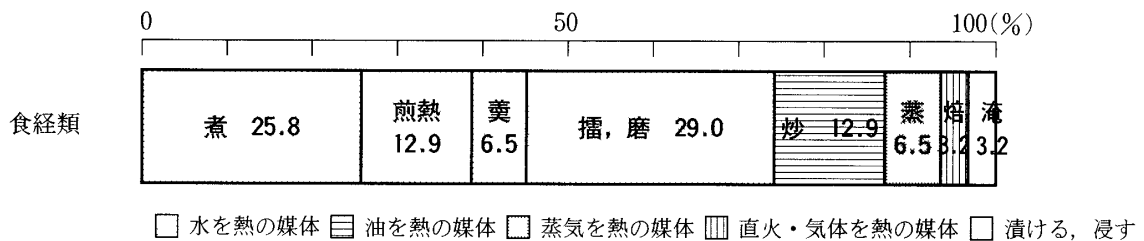


図2 調理法による分類

その結果、最も多い割合を示したのは水系の調理（羹，煮，磨，播）で合計74.2%であった。つまり、濃度の差はあれ水と共に茶葉を煮る操作が多いことがわかる。次に油を熱の媒体とした調理（炒）が12.9%で、現在の分類から言えば油を用いた調理であるが、食経類では油を用いないで、中間体（鍋）を通して加熱する「煎る」操作であったとみた方が良いと考えられる。その他、蒸気を熱の媒体とした調理（蒸）が6.5%、直火・気体を用いた調理（焙）は3.2%であった。

中国の調理法はその時代によって大きく変容しているのので、その概要を知る目的で『中国古代名菜²⁶⁾』から、各時代の調理法の出現とその変遷をみたものが表3である。食経類に出現する調理法と比較した。

先秦時代の頃は調理法の数も少なく、初期の主な調理法は炮・炙（あぶる）、烹（煮る）、濡、漬（漬ける）などであった。漢魏晋南北朝期になると、羹が出現し、炒、蒸、脯（干し肉）、鮓（すし）が記載されている。この時代の羹は『爾雅』や『齊民要術』に出てくる羹と合致している。そして、宋代から明代にかけて、調理法の種類が多くなっている。その後、清朝は中国の食文化は爛熟期に入り、その調理形態が現代へと受け継がれいくと同時に整理統合がなされていく様子が伺えた。初期の頃は調理器具や熱源などから考えても水系の調理が主流で、また漬ける・炙るといった単純な調理法から、宋・元代頃には金属性の鍋を使用するようになり、高温調理が出来るようになったことが伺え、興味深い。今後調理法の変遷を検討したいと考える。

(5) 添加材料による分類（食経類）

茶とともに使用する食品材料、すなわち添加材料について図3にまとめた。その結果、薬味香辛料（葱，生姜，山椒，茱萸（ごしゅう），薄荷，ゴマなど）を用いたものが最も多く28.4%であった。次いで、穀類（米やおこげ，油餅（油で揚げたクレープ）など）や調味料類（塩，醤油，酒，醋）が各14.7%であった。野菜類（ゆり根，甘草，らっきょうの葉，香菜など）は11.0%であった。その他、乳製品（牛乳，酥）14.6%であった。魚類のすっぽん，鱒魚や脯な

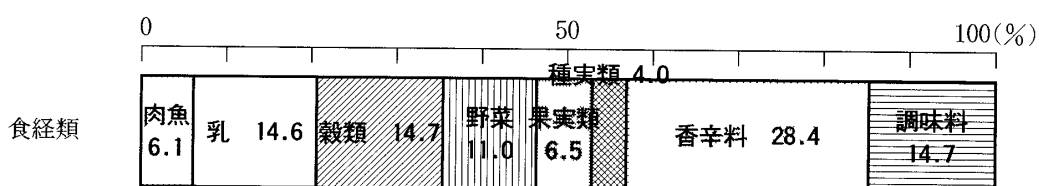


図3 茶とともに使用する食品材料の分類

表3 中国古代調理法の変遷

調理法 (媒の媒体)	先秦時期	漢魏晉南北朝時期	隋唐五代時期	宋遼金元明時期	清朝時期	民国 現代調理法	備 考
直火・気体	炮 pào 炙 zhì 煎 jiān	炮 炙 煎	炮 炙	炙 煎 鍋 guō 燻 xūn 烘 hōng	炙 鍋 燻 烤 kǎo	・烤・炮 ・烙・烘 ・燒 ・乾 ・焙 ・燎 ・燻,熏,薰	あぶる, 丸焼き あぶる, あぶりもの 汁いため いぶす, ふすべる あぶる, 乾かす, 調理をする あぶる
油脂		炒 chǎo	炸 zhā	炸 炒 爆 bào	炸 炒	・炸・溜 ・炒 ・爆 ・煎	揚げる 炒める 沸騰した湯または油の中に入れさっと煮る 揚げ煮, 調理する
水	烹 pēng 熬 āo	臠 huò 羹 gēng 魚 yú 脯 fū 臠 ān 消 xiāo	羹 魚 臠	羹 燒 shāo 煮 zhǔ 燻 āo 涮 shuā 炙 tūn 燻 dùn	羹 燒 煮 煨 wēi 湯 tāng 烩 huì	・燻 ・羹 ・扒 ・烩 ・永 ・熬 ・煨 ・象 ・涮 ・羹	肉のスープ, 濃厚な吸い物 汁煮, 羹, とろみのあるスープ 蒸焼き, 煮込む 煮る 水煮, スープ煮 うずみ火で長時間煮る とろ火で煮る すし, たたき 煎じる, 煮る, 煮詰める 汁炊き, 魚や肉を煮る 湯の中でさっとすすぐ スープ くすひき 炒めこなし, 汁煮と汁炒め, 塩漬の野菜 ゆでる スープ煮
蒸気		蒸 zhēng	蒸	蒸	蒸	・蒸・燻 ・扣	蒸す
腌酢と冷菜	齋 zhāi	脯 fū 腊 là 菹 zū 鮓 zhā 醬 jiàng	鮓 醬 鱠 zhēn 腌 yān	脯 腊 鮓 醬 腌 凍 dòng 拌 bàn	脯 腊 鮓 醬 凍 拌 醉 zuì 松 sōng	・醉 ・醬 ・糟 ・漬 ・涼 ・拌 ・滷 ・凍	丸干し肉 切り干し肉 肉をそのまま熟処理し塩, 酢につける, なます 塩漬にした魚 みそ漬, ひしお あえもの つける ごごり あえる 酒漬 肉そぼろ

どの動物性たんぱく質は少なく、種実類はわずかながら利用されていた。

以上の食品材料はすべて何らかの形で茶葉と共に食してしまう形がとられており、まさに食茶にふさわしい利用のされ方といえよう。

2. 現代の菜譜

現代の菜譜から茶を使った献立名を選びだした。その結果、献立名、茶の種類と形態、調理法、茶以外に用いる材料を添加材料として表4に示した。中国の菜譜は献立名の中に材料や調理法が示されているので、その献立名からもわかるように魚、羊、蛋(卵)など動物性たんぱく質の調理に茶を多く利用している割合が高くなっていることが特徴である。例えば緑茶の代表“龍井茶”と海老を使い炒め料理の「龍井蝦仁」、あひるの香り焼きに茶を利用した「樟茶鴨子」などがあげられる。食経類の料理では主として羹(スープ類)が中心であったのに対し、現代の菜譜は動物性食品に茶の香りや色を付加させる調理に変化していることがわかる。また、地方別にみると安徽省や湖北省の茶産地には多くの菜譜が記載されていたことが特記される。

(1) 茶の利用形態(現代)

現代の菜譜にみられる茶の利用形態の結果は図4に示した。葉茶そのままを利用しているが

表4 調理への茶の利用(現代の菜譜)

地域	献立名	茶の種類と形態	調理法	主材料	副材料	備考
安徽省	金舌雀	舌雀茶の葉	炒	卵	塩、塩山椒	茶入りオムレツ 六安の茶
	茶葉熏鶏	瓜片茶葉	燻	若鶏	乾澱粉、小葱、生姜、黒砂糖、おこげ、招興酒	
	涇縣小焼	茶葉	燻	豚肝	豚瘦肉、油、塩、八角、山椒、海苔	
	雲霧肉	茶葉 (雲霧茶)	燻	豚肉	葱、生姜、山椒、八角、酢、塩、ウイキョウ、山椒、おこげ、赤砂糖、スープ、ごま油	
	銀針羊肉絲	茶葉 (銀針茶)	炒	羊肉	やまいも、黄花茶葱、生姜、醬油、塩、砂糖、酒、胡椒、澱粉、ごま油、ラード	
	毛峰熏鱈魚	毛峰茶葉	燻	鱈魚	葱、生姜、塩、飯鍋	
	熏龍井鮑魚	龍井茶葉	燻	鮑魚	葱、生姜、塩、飯鍋	
四川省	樟茶鴨子	茶葉(花茶)	燻	鴨	おがくず	鴨の腹につめる
浙江省	龍井魚片	茶の芽(生葉)	炒	青魚	筍、椎茸、スープ、酒、塩、澱粉、ラード	
	龍井蝦仁	龍井新茶	燻	蝦	蝦、卵、酒、塩、澱粉、ラード	
湖南省	生熏鱈魚	茶葉	燻	鱈魚	米、生姜、酒、葱、ごま油、砂糖	毛尖茶
	毛尖蝦仁	茶葉(信陽毛尖)	炸、炒	蝦	卵白、澱粉、塩、スープ、油	
湖北省	油茶湯	茶葉	湯		落花生、米、豚肉	
	豆渣	茶葉	湯	おから	塩	
	干椒絲煮	茶葉	炒		赤唐辛子、油	
	茶葉蛋	茶葉	焼	卵	醬油、塩	
江蘇省	松子熏肉	茶葉	燻	豚肉	松の実、えんどう、葱、生姜、山椒、陳皮	
	香炸雲霧	雲霧茶葉	炸	蝦	松の実、卵白、塩	
北京	龍井鮑魚	龍井茶葉	燻	鮑	えんどう、酒、胡椒	鮑の燻製

95.0%をしめ、茶汁使用が5.0%で「茶葉蛋」に用いられているだけであった。また、現代では粉茶の利用は見られなかった。食経類では粉末利用が3割近くあったことと比較して、茶の利用形態が変容し、茶葉そのものを食するということが少なくなっていると伺える。

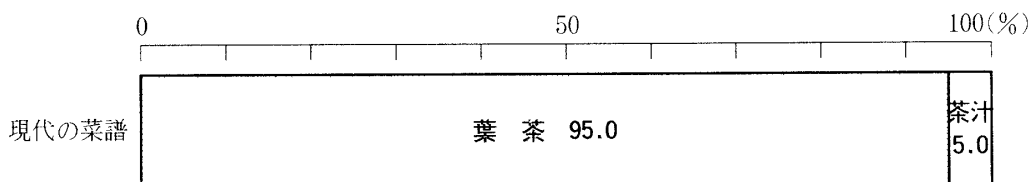


図4 茶の利用形態

(2) 調理法による分類 (現代)

表4から各省の茶を使用した料理を最終調理法によって分類した。その結果、直火・気体を熱の媒体とした調理法(燻)が50.0%、油を使った調理(炒、炸)が35.0%であった。しかし、水を熱の媒体とした調理法(羹、焼)が15.0%に減少しており、“擦る”調理は全く姿を消してしまっていた(図5)。

このように、茶を使った調理法は、食経類の水を熱の媒体とした湿熱調理から、現代は乾熱調理へと大きく変容してきていることがわかった。その内容は、茶葉そのものを何らかの形で全部利用した調理法であったのに比べ、茶の香気成分を食品に付着する“燻す”調理に代わったことである。

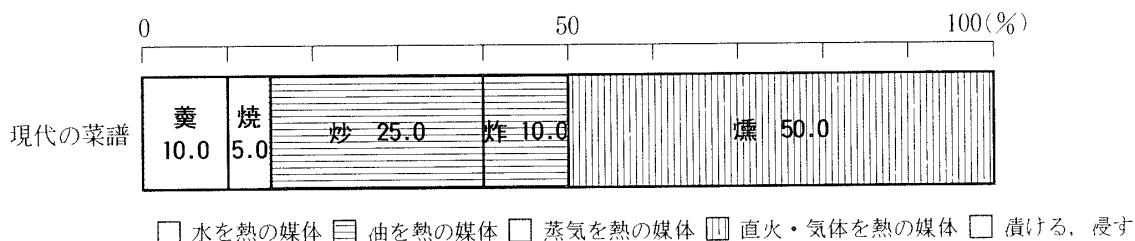


図5 調理法による分類

燻煙処理の効果は殺菌効果・ホルムアルデヒドなどのアルデヒド類、フェノール類の存在が大になり燻煙に伴う乾燥、燻煙色の付与などがある。茶葉を炭化して捨て去るようになった点については、時代による食材料や調理法の発展とも考えられ、両者には大きな違いがみられた。

(3) 茶とともに使用する添加材料の種類 (現代)

図6は茶とともに使用する食材料の全種類についてまとめたものである。現代の菜譜では動物性食品(肉類、魚類、鳥類、卵類を用いたもの)の合計は16.8%であった。

調味料類が32.7%、香辛料23.9%、油脂類8.9%であった。

このことは茶と調味・香辛料を使用することにより、燻す、炸るなどの調理と結びつき、動物性食品の臭みや味を改善し、特有の香気、風味の付与、肉色の安定化、脂肪の酸化防止、乾燥などの効果のために用いられていることを示している。

また、食経類でみられた乳類はまったくみられずその反面、油脂が用いられるようになっている。このことは、茶とともに使用される材料も時代とともに大きく変化していることを示している。

「搗茶」が、『民族食俗』に記載されていたので、食経類中の搗茶と比較した(図7)。食

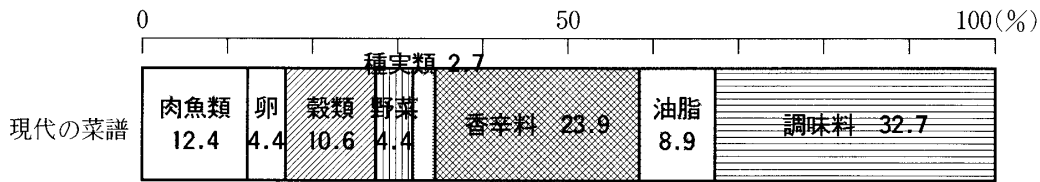


図6 茶とともに使用する食品材料の分類

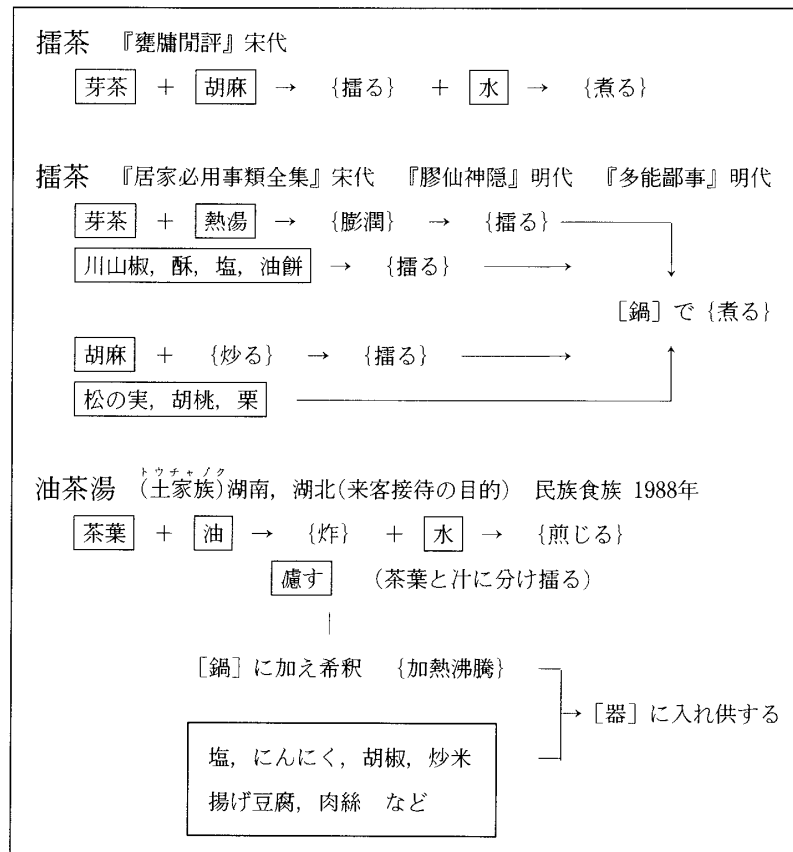


図7 挿茶と油茶の調理法

表5 茶を利用した料理からの食品分類

植 物 性 食 品		動 物 性 食 品	
穀 類	玉磨茶, 蘭膏茶, 酥簽茶, 餅干, 蒙頂新茶, 麵茶	肉 類	涇縣小焼(豚肝), 雲霧肉 銀針羊肉絲, 松子熏肉
豆・加工品 (豆腐)	合足味茶法, 豆茶, 豆渣	鳥 類	茶葉熏鷄, 樟茶鴨子
イモ類	銀針羊肉絲	卵 類	金舌雀, 茶葉蛋, 皮蛋
野 菜 類		魚 類	毛峰熏鱈魚, 蒸鱈魚, 熏龍井鮎魚, 香炸雲霧, 龍井蝦仁, 生熏鮎魚, 毛尖蝦仁, 龍井鮎魚, 包鼈烹茶, 龍井魚片, 清蒸茶葉魚
砂 糖	糖果, 茶汁冰淇淋, 茶汁汽水		
種 実 類	油茶湯, 挿茶, 枸杞茶		
油 脂 類			
茶	干椒絲煮	乳・乳製品	挿茶, 酥茶, 茶乳晶, 茶奶, 酥簽茶, 茶汁雪糕

経類中に記されている宋代のシンプルな「擂茶」と比較すると現代の「油茶」は油、にんにく、炒米、豆腐、脯などが加わり材料が多く用いられ複合的な味になってきているのも興味のあるところである。また、現代では、茶葉と唐辛子を炒めた「干椒絲煮」や葉茶の入ったおから汁「豆渣」などをフィールド調査で確認した。

日本料理における茶の利用は、米や大豆、豆腐との組み合わせが多かったことと考えると、中国から伝来された大豆類を原料とした加工品の豆腐・おからなどとの取り合わせは当然といえる素材であり、組み合わせであることが伺える。

表5には、茶と共に調理される食品に着目し、食品群別に料理を分類した。このようにどの食品群にも献立名があげられた。茶は主材料にはならないが、色・味・香りを生かして、調理品に付加価値を与える食品材料ということが出来る。現代の食生活の中に茶を毎日、少量使用することによって、茶の優れた生理活性を活用できればよいと考えている。

ま と め

中国の料理書を食経叢書類の時代と現代の菜譜に分類し、その時代区分によって茶が調理にどのように利用されているかを調べた結果次のような考察を得た。

1 茶の利用形態について食経類は葉茶が54.2%、固形茶（餅茶）の粉末が37.5%、茶汁利用が8.3%であった。現代の菜譜では葉茶が95%をしめ、茶汁使用はわずか5.0%で、粉末茶は見られなかった。

2 菜譜の最終調理法により分類した結果、食経類は水系の調理（羹、煮、磨、擂）が74.2%をしめた。次に油を熱の媒体とした調理（炒）が12.9%、蒸気を熱の媒体とした調理（蒸）が6.5%であった。直火・気体を用いた調理（焙）は、3.2%であった。

現代では直火・気体を用いた調理法（燻）が50.0%をしめ、油を使った調理（炒、炸）が35.0%であった。水を熱の媒体とした調理法は15.0%と大きく減少していた。

3 菜譜に使用する食品材料についてみると食経類は香辛料の葱、山椒が最も多く28.4%、次いで穀類14.7%、調味料類14.7%であった。その他、乳製品が14.6%であった。

現代の菜譜では主材料の肉類、魚類、鳥類、卵類を用いたものは、16.8%で副材料としての調味・香辛料は56.6%であった。茶は動物性食品の臭みや味を改善し、香味を付着させる燻煙の調理に多く用いられている。しかし、食経類でみられた乳類はまったく姿を消しその反面、油脂が用いられるようになり、茶とともに使用される材料にも大きな変化が見られた。

4 茶はあらゆる食品との組み合わせを可能にしていた。

文 献

- 1) 南 廣子：茶・茶・茶，淡交社（1990）
- 2) 南 廣子，糟屋優子：P.13 日本家政学会中部支部第35回大会発表要旨（1991）
- 3) 中国食経叢書——中国古今食物料理資料集成——，書籍文物流通会発行（1972）
- 4) 布目潮瀧，中村 喬編訳：中国の茶書，平凡社東洋文庫No416
- 5) 篠田統：中国食物史の研究，八坂書房（1978）
- 6) 忽思慧著，金世琳訳：薬膳の原典 飲膳正要，八坂書房（1993）
- 7) 中国菜譜〔安徽〕，中国財政経済出版社（1978）
- 8) 中国名菜譜〔四川風味〕，中国財政経済出版社（1991）
- 9) 中国菜譜〔浙江〕，中国財政経済出版社（1977）
- 10) 中国菜譜〔湖南〕，中国財政経済出版社（1979）

- 11) 中国菜譜〔湖北〕, 中国財政経済出版社 (1978)
- 12) 中国菜譜〔江蘇〕, 中国財政経済出版社 (1979)
- 13) 中国名菜譜〔北京風味〕, 中国財政経済出版社 (1988)
- 14) 杜福祥, 謝幗明: 中国名食百科 山西人民出版社 (1988)
- 15) 季東印 民族食俗, 四川民族出版社 (1990)
- 16) 南 廣子, 糟屋優子: 名古屋女子大学紀要, **39**, 51~61 (1993)
- 17) 陳祖棻, 朱自振編: 中国茶葉歴史資料選輯, 衣並出版社 (1981)
- 18) 田中静一: 一衣帯水 中国料理伝来史, 柴田書店 (1987)
- 19) 松崎芳郎編著: 年表茶の世界史, 八坂書房 (1922)
- 20) 青木正児: 青木正児全集 第8巻, 春秋社 (1971)
- 21) 布目潮: 緑芽十片, 岩波書店 (1989)
- 22) 中村喬: 立命館文学, 463巻1 (1984)
- 23) 王仁興: 中国古代名菜, 中国食品出版社 (1987)
- 24) 布目潮瀨: 中国名茶紀行, 新潮社 (1991)
- 25) 篠田統: 中国食物史, 柴田書店 (1981)
- 26) 松崎芳郎訳, 莊晚芳, 力新, 孔憲榮, 王加生: 中国茶説本, 静岡県茶業会議所 (1986)

Summary

Chinese cooking books were chronologically classified into Shijing and Caipu, and tea was examined in terms of its availability for cooking according to the chronological division. The following information was obtained;

1. For Shijing, the availability of tea was 54.2, 37.5 and 8.3% for leaf tea, powder tea(bingcha powder) and tea juice, respectively, while for Caipu, the availability was 95.0, 5.0 and 0 % for leaf tea, tea juice and powder tea, respectively.
2. On the basis of the classification according to the final cooking method of Caipu in Shijing, 74.2, 12.9, 6.5 and 3.2% were represented by watery cooking(geng, zhu, mo, lei), cooking with oil as thermal medium(chao), cooking with vapor as thermal medium(zheng) and crooking using direct fire and gas(bei), respectively.

Currently, cooking methods suchh as crooking using direct fire and gas(xun), cooking oil(chao, zha) and cooking with water as thermal medium were reduced to 50.0, 35.0 and 15.0% respectively.

3. In terms of food materials in use Caipu, 28.4, 14.7, 14.7 and 14.6% were represented by stone-leek and Japanese pepper as peppers, cereals, seasonings and dairy products, respectively.

For current, 16.8 and 56.6% were represented by meat, fish game and egg, as main materials, and seasonings and peppers as sub-materials, respectively. Tea is in frequent use for zun cooking for improving the taste eliminating smell of animal food stuffs and adding flavor thereto. However, the milk and the like as seen so often for Shijin disappeared completely, while fat has become available with a great change of materials with tea being noted.

4. Tea was available in combined use with all types of food.