

## 日本の家庭における中国料理の受容

南 廣子・舟橋 由美

### Acceptance of Chinese cuisine in Japanese home taste

Hiroko MINAMI and Yumi FUNAHASHI

#### 緒 言

日本の中小都市をはじめ山間僻地にまで中国料理が存在している。現在では、洋風の料理店よりも中国料理店の方が多傾向にある。そこで提供される料理の内容は、点心類と炒菜料理類、炸菜料理などの大衆化した料理がある。これらの中国料理がいつごろから日本の家庭料理の中に取り入れられたのであろうか、中国料理店の増加で外食が可能になり、食体験をつむことができ、また、食品産業（中国スープの素・冷凍や冷蔵の点心類）の発達とともに普及した。このことにより、料理の簡便化と日常食への取り組みがおこなわれたであろう。

この時代背景には、1940～1950年代には1つのポイントがある。太平洋戦争の敗戦により中国から引き上げてきた人々がもたらした中国料理の点心類は日本全国土に普及していった。時の流れの中で、中国料理に関する出版物は多くないが、『中国料理独習書』や『中国料理書』と表記された書名があり、普及の一助をなしていると考えられる。

今回の研究は1936年代に出版された『四季の支那料理』<sup>1)</sup>を中心に料理名を分析し、この料理書の内容と時代背景について報告する。

#### 方 法

##### 1. 資料について

『四季の支那料理』の著者は山田政平であり、一般家庭への普及と食糧学校をはじめ、女子高等教育の場においても教壇にたち、中国料理の基本を説いてその技術を伝授した。日本における中国料理の普及に大きく関与した人物である。

『四季の支那料理』は昭和4年に初版で、50版を重ねたベストセラーであった。この文献には全85例の料理が掲載されていた。その内容は調理法別に記載され、炸菜（揚げもの料理）9例、炒菜（炒め煮料理）14例、溜菜（あんかけ料理）9例、涼菜（冷たい料理）12例、蒸菜（蒸し煮料理）3例、湯菜（スープ料理）11例、焼烤菜（煮焼物料理）8例、点心（飯もの饅頭類）19例であった（表1）。

『四季の支那料理』の冒頭に「総論」として12項目にわたり、支那料理に関する常識について述べられている。その内容を簡条書にまとめた（図1）。

今まで、中国の『中国菜譜』<sup>2~13)</sup>において料理名から各要素を抽出し、その出現数を統計的に処理をして各省の特徴を明らかにし、その結果から日本の中国料理と中国の料理の比較を行った<sup>14~22)</sup>。料理の構造は調理素材の調理法が主たる要素であるが、中国料理を分析するには料理名がその内容を充分に表示しているところから、まず料理名の中から抽出できる各要素、すなわち、1. 文字数、2. 食品名、3. 調理法、4. 形状、5. その他の用語、6. 数に分類した。その各要素に番号を印し、コード化したものをMicrosoft社のExcelソフトにて集計した。その結果について、各項目ごとに料理名を構成する要素として位置づけ、比較検討を行った。

表1 書籍について

書名	『四季の支那料理』		
出版年	初版 昭和4年7月 (1929)	50版 昭和11年9月 (1936)	
発行所	東京市京橋區寶町一丁目七番地 味の素本舗株式会社鈴木商店出版部		
著作者	山田 政平		
価格	金五銭		
目次	なし		
	109頁		
内容 章立て	炸 菜 (揚げもの料理)	9	} 85例
	炒 菜 (いため煮料理)	14	
	溜 菜 (あんかけ料理)	9	
	涼 菜 (冬たい料理)	12	
	蒸 菜 (むし煮料理)	3	
	湯 菜 (スープ料理)	11	
	燒烤菜 (煮焼物料理)	8	
	點 心 (飯もの饅頭類)	19	

結果および考察

1. 料理名の文字数

料理名を構成している文字には多くの情報が内在している。料理内容を単純に表す場合「魚羹」や「炒蝦仁」など、また、ある物に例えて高貴、富、寿、美しい、強いものなどを形容している場合がある。文字数の増減によって表現するメニューに品格や等級づけがなされる場合が多い。料理名の文字数は漢字1つを一文語として数えたもので、『四季の支那料理』の料理名の多くは3~4文字で、平均3.47文字であった。

今まで、日本においていくつかの出版された支那料理書の文字数平均値を図2に示した。この図から『四季の支那料理』の料理名の文字数は決して多くないので、この頃は食品名と調理法からなる単純で分かり易いものであった。

総論  
支那料理が世界に冠絶するのは技術以外に、  
瓜瓞樹に獲つていて、材料が自由にふるま  
見落としてならない

一 味の素  
①小麦粉から抽出させたグルタミン酸塩である  
②白色の粉末である  
③液体にとても溶けやすいので調味に最適である  
④食品の細胞中に含まれている隠れた味を誘出する  
⑤味の素は調味料界の革命者である

一 五味八珍  
「五味」というのは舌味・辛味・鹹味・酸味・甘味  
の味の根元である  
「八珍」というのは八種の珍料理のことで  
馬の肝、熊の掌、鯉の尾、鱈などのことである

一 油  
ラードや胡麻油、バター、菜種油、落花生油  
大豆油などがあるが大抵はラードか胡麻油を使う  
肉類を炒める場合は動物性の油を用いる  
野菜類を炒める場合は植物性の油を用いる  
支那料理では油をよく使うが、油を使っても  
特効にしないのが支那料理の一つの特徴である

一 肉  
新鮮なものの見分け方と切り方について

一 材料の適量  
鍋の大きさを火力にもよるが理想的な分量は  
四十知(三百七十五グラム)が最大限である  
一 材料の一斑  
中国料理の食品材料である燕窩(燕の巣、  
魚翅(フカヒシ)、海參(ナマコ)、  
銀耳(キクラゲ)、竹筴(タケノコ)、  
蝦子(蝦の卵)、大海米(干し蝦)、  
干貝(干し貝柱)、海參(干し蝦)について  
また、その名前の由来や取り扱い方について

一 材料の禁忌  
材料を複数用いる時の取り合わせなどの注意  
臭いや香りの強いもの

一 調理上の禁忌  
材料の臭いと衛生面から、  
包丁やまな板などの器具類は材料別に使用し、  
その程度洗浄しなければならない

一 火加減  
長時間煮込むものは最初は強火で、  
沸騰したら弱火に平均の火力を保つこと  
湯揚げ物料理や炒め物料理は強火を用いること  
油が煮えたら材料を入れること

一 調味上の注意  
調味料は常に控え目に用いるのが無難である  
徐々に味を直すようにするのが無難である

一 支那料理の用語  
片、絲などの切り方について  
「肉」が一般的なお肉ではなく、「豚肉」を意味する

一 雜濁  
露のスープの取り方

図1

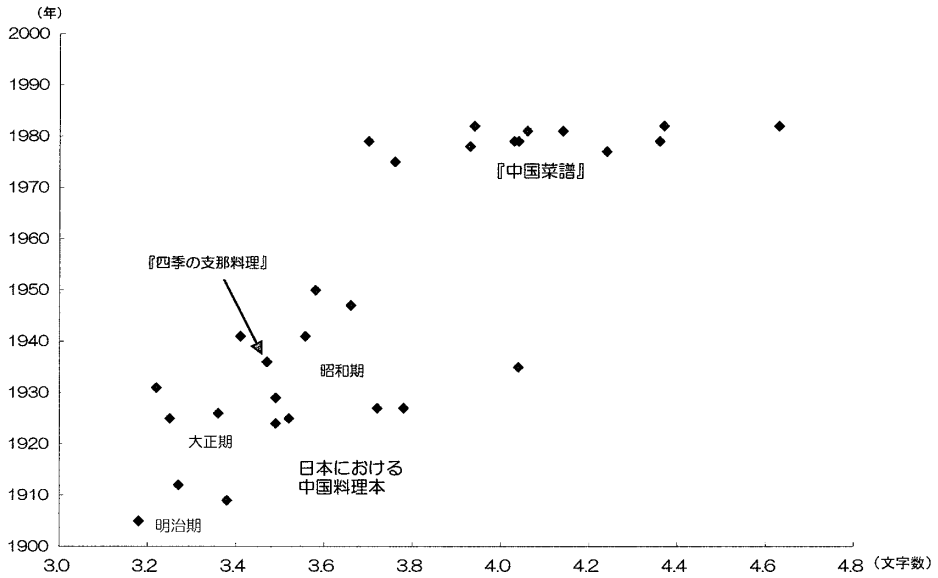


図2 出版年と料理名の文字数

2. 料理名の構成要素

料理名を構成する要素（食品名、調理法、形状、その他の用語、数）の配列について、明治、大正、昭和の初期までの料理書と今回の『四季の支那料理』を組み込んで、経時的に構成要素の推移を図3に示した。この頃の中国料理はまだ「支那料理」と呼ばれており、1947年頃から「中華」の名称が使われるようになってきた。

『四季の支那料理』の料理名の構成要素は食品名が若干増加し、その他の用語が減少していた。また、数の割合は年を経るごとに多くなってきているが、年代における有意差は見られなかった。料理名は食品名、調理法、形状から構成される原姿的でシンプルな料理名であったことがここからも伺える。

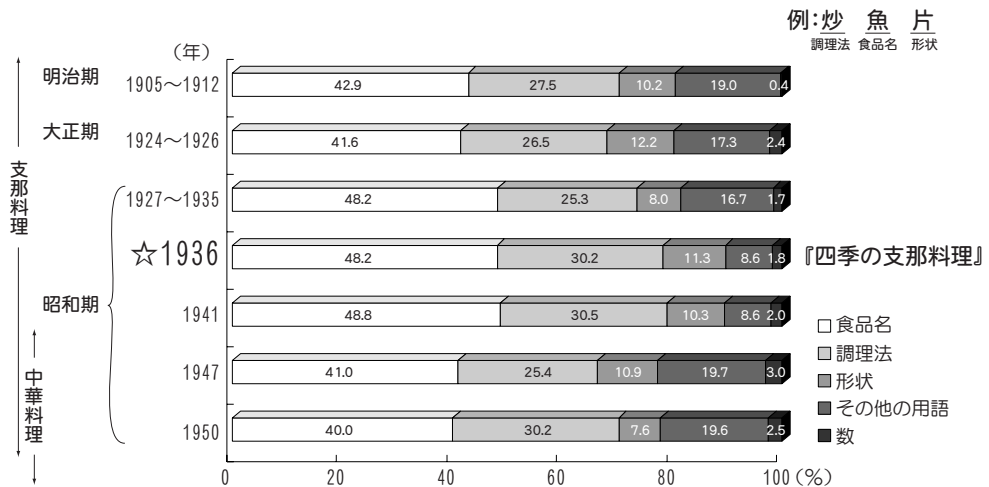


図3 料理名の構成要素の推移

### 3. 調理法の推移

『四季の支那料理』の全構成要素中、調理法の占める割合は30.2%であったが、図4からみると油脂を熱の媒体とする油脂系の調理法が41.2%を占め、水を熱の媒体とした水系の調理法がその他の料理書からみて少ない。これらの特徴は『四季の支那料理』は総論にも述べられているように、支那料理の普及を主目的として、即席にできる料理であるために配慮されていることが証明されている。冷菜の料理も増加傾向にあった。直火系の調理法で烤の調理法が初めての出現であった。

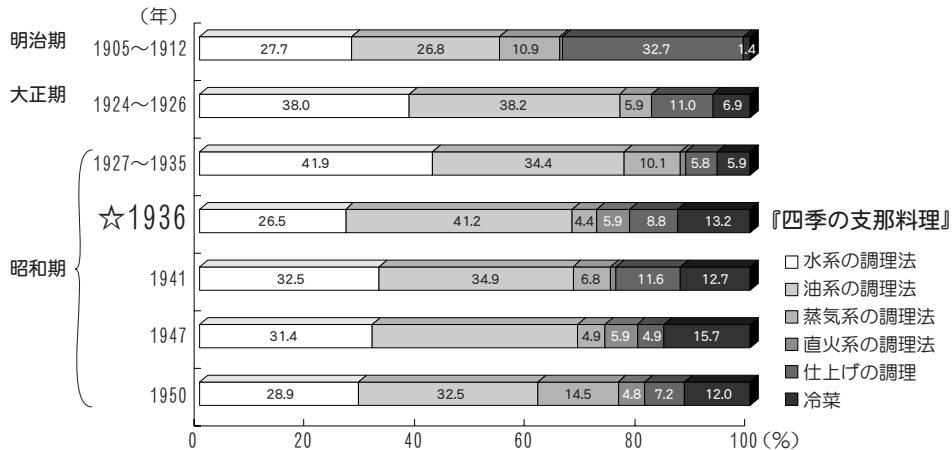


図4 料理名中の調理法の推移

### 4. 調理法の種類

調理法を具体的に見ると『四季の支那料理』で1936年の欄に出現する調理法には●印で記してある(表2)。『四季の支那料理』では水系の調理法に焼(煮る)、湯(スープ)、煮(水煮・スープ煮)、川(ゆがく)が出現し、油脂系の調理法では炸(揚げる)、炒(炒める)、煎(少量の油で焼く)など種類数が少なく、これらは明治期から見られる調理法で、手軽にできる調理法の紹介に努めていることが伺える。

次に直火系では焗(蒸し焼き)と烤(直火で炙る)があり、蒸気系では蒸(蒸す)が、仕上げの調理では溜(あんかけ)と蜜汁(蜜煮)が、冷菜では凉拌(和え物)をはじめ、腌(浸ける)、凍(冷やし固める)、醉(酒浸け)が出現している(表3)。

### 5. 料理名中の食品名

『四季の支那料理』の全構成要素中、食品名の占める割合は48.2%で、料理名に出現する食品群については表4に示した。主な食品は主材料となる魚介類の蝦や蟹、魚、鮎、肉類の鶏肉や豚肉などを利用したメニューが記載されていた。点心の麺や飯は18%で、85例の料理名中で食品名を含まない料理名は「南煎丸子」1例だけであった。

### 6. 明治・大正期からの料理名

『四季の支那料理』に記載されている料理はいつ頃からあるのかを、今までの文献から調べた結果を調理法別に記した(図5)。

明治期からあるものには●印で、大正期からあるものは×印で示した。

明治期からの料理が炸菜では4例、溜菜では3例、炒菜では明治期から1例、大正期からは3例であった。これらの料理名は比較的なじみのある料理名である。

続いて、蒸菜と湯菜は明治期からの料理名が1例ずつあり、涼菜では明治期からの料理名が1例と大正期からは3例、点心では水餃子や鶏そばは明治期から、焼売や肉そば、焼きそばなどは大正期からある料理名である。全部で19例あり、全料理名の1/5を占め、この当時から簡単便利なスナック的な飯類、麺類の出現は現代の点心類の基を成していると思われる。

### 7. 食品材料の出現頻度－植物性食品－

85例の料理に使用されていた食品材料の種類と出現頻度を示した。動物性食品は主材料であり、料理名中の食品名の出現傾向とほぼ同じであったので省略する。

植物性食品については野菜類のネギの出現が多く、続いてショウガや筍、グリーンピース、サヤエンドウ、もやし、きのこ類では干しいたけの使用頻度が高くなっていった。その他に少数だが、じゃが芋、春雨、勝栗、豆腐なども使われていた(表5)。

### 8. 食品材料の出現頻度－調味料・香辛料・油脂類－

調味料の出現頻度で味の素の使用頻度が0.98と高く、2つの料理を除いて全てに用いられるほどで多用されていた。塩味の基調である醤油、塩の使用も多く、以下、酢、砂糖、酒、片栗粉など調味料の出現数は多いものの、種類は少なく、この当時の料理には中国料理特有の調味料・香辛料の使用は少ないことが伺えた。

また、砂糖においては使用頻度も高くはなく、炒め煮料理には砂糖ではなく味醂が使われていた。

油脂類は総論で示されているラードを多用し、その他、胡麻油が使用されていた。

その他、この時代の料理書の特徴として、多くの料理は主材料が異なるだけで、作り方は前に習う方法をとっているものが多く、「準備」と「調理」、「注意すべき事」と分けて書かれていた。このことにより、一般家庭における中国料理の普及を容易にすることが出来る料理名であったことが理解された。

表2 調理法の種類

■ 明治・大正期からある調理法

調理法	出版年	明治期		大正期		昭和期		
		1905	1925	1927	1936	1941	1947	1950
羹 (とろみのあるスープ)		○	○	○		○	○	
焼 (煮る)		○	○	○	●	○	○	○
湯 (スープ)		○	○	○	●	○	○	○
烩 (とろみをつけて煮る)		○	○	○		○	○	○
焖 (蓋をしてとろ火で長時間煮る)		○		○		○		
扒 (とろみ煮)		○		○		○		
烫 (湯通しする)		○		○				
煮 (水煮・スープ煮)			○	○	●	○		
火鍋 (火鍋に入れて煮る)			○	○		○	○	○
川 (ゆがく)				○	●	○		○
走油 (油通し)				○				
爛 (とろけさせる)				○				
炆 (とろ火で煮る)				○				
卤 (臍汁で煮込む)				○				○
熬 (小さく切った材料をとろ火で長時間煮る)						○		○
煨 (とろ火で長時間煮る)							○	○
炸 (揚げる)		○	○	○	●	○	○	○
炒 (炒める)		○	○	○	●	○	○	○
煎 (少量の油で焼く)		○	○	○	●	○	○	
塔・烙		○						
爆 (強火で炒める)		○		○				
烹 (炒め煮)		○		○				
鍋貼 (片面焼き)		○		○				○
抓 (粘りのある材料を手で掴み、揚げる)				○				
油泡 (油通して揚げる)				○				

表3 調理法の種類

調理法	出版年		昭和期						
	明治期	大正期	昭和期						
	1905	1924	1927	1936	1941	1947	1950		
干 (乾かす)	○		○		○				
直火系の調理法									
掛炉 (炉につるして煮る)			○						
熏 (いぶす)			○						
火局・局 (蒸し焼き)			○	●					
炮 (煮る・焼く)			○						
焙 (炙り焼き)			○						
烤 (直火で煮る)				●	○	○	○		
蒸気系									
燉 (スープ蒸し)	○	○	○	○	○	○	○		
蒸 (蒸す)	○	○	○	○	○	○	○		
扣 (型詰め蒸し焼き)			○						
仕上げ									
溜 (あんかけ)	○	○	○	○	○	○	○		
密汁 (みつ煮)	○		○	○	○				
掛霜 (砂糖がけ)	○				○		○		
拔絲・金絲 (あめだき)					○		○		
涼拌 (あえる)	○	○	○	○	○	○	○		
涼 (冷たい)	○	○	○	○	○	○	○		
冷菜									
脆 (浸ける)			○	○	○				
醬 (みそ浸け)			○		○	○			
凍 (冷やし固める)			○	○	○	○	○		
醉 (酒浸け)			○	○	○				
漬 (浸けて味をしみ込ませる)			○				○		
臘 (塩漬け)			○						
冰			○						

■ 明治・大正期からある調理法

表4 『四季の支那料理』の料理名に出現する食品名

食品名	出現数		頻度				
	出現数	頻度	出現数	頻度			
魚介類	★蝦仁	7	28	0.33			
	★蟹粉	4					
	★魚	4					
	鮒魚	3					
	★干貝	2					
	★鮑魚	1					
	★蠣	1					
	★海參	1					
	煎魚	1					
	黃魚	1					
	蛤蜊	1					
	王魚	1					
	海蟹	1					
	肉類	★鶏肉			14	36	0.42
鶏脯		1					
鶏雜		2					
★肉		12					
★裡脊		2					
火腿		2					
牛肉		2					
羊肉		1					
穀類		★麵	11	15	0.18		
		★飯	4				
	芋類	★粉條	1	0.01			
	種実	芝麻	1	0.01			
		豆類	★腐	2	3	0.01	
	豆腐乾	1					
	卵類	★蛋	3	0.04			
	野菜類	★玉蘭片	2	9	0.11		
		★青豆	2				
		豇瓣	2				
		辣	1				
		★茄子	1				
		★豆芽菜	1				
	きのこ類	松菌	2	3	0.04		
		★香菇	1				
蕪類		紫菜	1	0.01			
調味料	鹽	1	3	0.04			
	★醬汁	1					
	糖醋	1					
加工品	★焼売	3	4	0.05			
	★餃子	1					
合計		107		1.26			

★ 明治・大正期からある食品名

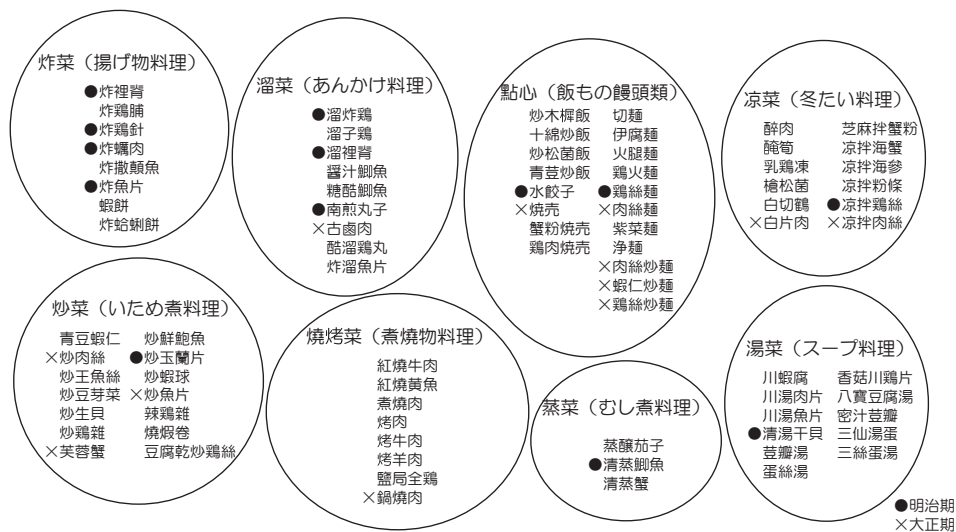


図5 明治・大正期からの料理名



表5 食品材料の出現頻度—植物性食品—

		出現数	出現頻度
野菜類	葱, 葱白根	18	0.21
	薑, 芽薑 (しょうが)	16	0.19
	筍	10	0.12
	グリーン・ピース	8	0.09
	莢豌豆	5	0.06
	荳芽菜, (もやし)	4	0.05
	玉葱	3	0.04
	蠶豆 (そらまめ)	2	0.02
	蒺藜草	2	0.02
	白菜, 茄子, 三葉, 青味野菜, 梅乾菜, 紫蘇又は山椒の芽	各1	0.06
きのこ類	椎茸 (干ししいたけ)	17	0.20
	松茸	2	0.02
穀類	麵	9	0.11
	メリケン粉	7	0.08
	飯	3	0.04
	眞粉 (しら玉, メリケン粉なども代用す)	2	0.02
	衣	1	0.01
芋類	馬鈴薯	2	0.02
	粉條 (豆麵)	1	0.01
種実	勝栗	1	0.01
豆類	豆腐, 焼豆腐 (豆腐乾)	各1	0.02
藻類	寒天, 浅草のり	各1	0.02
合計		123	1.45

表6 食品材料の出現頻度

		出現数	出現頻度
調味料・香辛料類	味の素	83	0.98
	醤油	72	0.85
	鹽	56	0.66
	酢	22	0.26
	砂糖	15	0.18
	酒	13	0.15
	味淋	11	0.13
	片栗粉	39	0.46
	胡椒	4	0.05
	辛子, 芥子	3	0.04
	山椒の實, 花椒面	3	0.04
	ベーキングパウダー	2	0.02
	芝麻醬, 青唐芥子, 鹹水	各1	0.03
油脂類	ラード	35	0.41
	ラード又は胡麻油	6	0.07
	胡麻油	3	0.04
	スープ	23	0.27
合計		393	4.62

## 9. 料理名中の形状

料理名中の構成要素に形状の占める割合は11.3%であったが、その種類は片(うす切り)、絲(いと切り)、丸子(だんご状)、卷(巻く)、切(切る)、釀(詰める)の6種類であり、明治期から料理名に出現していた形状も基本的な切り方であった(表7)。

## 10. 料理名中のその他の用語

その他の用語とは地名やものの例えや形容する語句であるが、全構成要素中その他の用語の占める割合は8.6%であった。『四季の支那料理』に出現したものには●印で記したが、球、芙蓉、白、寶など17種類あった(表8)。

## 11. 料理名中の数字

『四季の支那料理』の数字を含む料理名は4例で、出現した料理名を表示した。3を含むもの(三仙湯蛋と三絲蛋湯)と8を含むもの(八寶豆腐湯)と「たくさん」という意味の「什錦」を含むもの(什錦炒飯)で、日本料理で五目炒飯と呼んだりするものと同じ意味である。まだこの頃は数字の出現は多いとは言えない料理名である。

『四季の支那料理』が出版される4年ほど前の大正末年に秋山徳蔵氏が「最も安い費用で美味しいご馳走が而かも極くお手軽にできる三拍子揃った料理法、これが家庭料理の理想」であり、「手軽」で「美味」で「経済的」な調理が支那料理である。支那料理は一種のごった煮的

表7 料理名に出現する形状

★明治・大正期からある形状

形状	出版年	明治・大正期からある形状						
		明治期	大正期	昭和期				
		1905	1924	1927	1936	1941	1947	1950
★片 (うす切り)		○	○	○	●	○	○	○
★絲 (いと切り)		○	○	○	●	○	○	○
★丸子 (だんご状)		○	○	○	●	○	○	○
★花 (みじん切り・花形切り)			○	○	○	○	○	○
★巻 (巻く)			○	○	●	○	○	○
★切 (切る)			○	○	●		○	○
★丁 (さいのめ切り)		○	○	○		○	○	○
包 (包む)			○	○				
醸 (語る)			○	○	●			
塊 (ぶつ切り)				○		○	○	
松 (みじん切り・そぼろ状)				○		○	○	
條 (拍子木切り)				○		○	○	
扇 (いちょう切り)				○				
龍 (蛇腹切り)				○				
泥 (すり身状)						○	○	
焦 (焦げた)						○		
爛花 (材料がバネのように伸びる切り方)						○		
拉 (のぼす)						○		
段 (ぶつ切り)							○	
象眼 (ひし形)							○	
夾 (はさむ)								○

表8 料理名中のその他の用語

■明治・大正期からある調理法

『四季の支那料理』に出現した用語	
●白	●生
●芙蓉	●仙
●球	●伊府
●寶	●全
●餅	●針
●水	●淨
●鮮	●徹
●古鹵	●槍
●桂花, 木犀	

菜
黄
仁
頭
雜
酥
素
大
家
楊州
東坡
金錢
子, 兒

であるから菜葉1片でも捨てる場所がない。調理法は反面にはまた、栄養分を非常に高いものにしており、こんな一挙両得の料理は、今後家庭料理の発達に伴って、簡易な西洋支那料理の各調理法が漸次歓迎されて行くに相違ない」といっている。この時代から社会の発展とともに手軽な調理法を人々は選択していくことを示唆している。

表9 料理名に出現する数字

★明治・大正期からある形状

形状	出版年	明治・大正期からある形状							献立例
		明治期	大正期	昭和期					
		1905	1924	1927	1936	1941	1947	1950	
一				○	●	○		○	一品官燕, 一品丸子, 一品鴨子, 一鴨三味
二, 双				○	●	○			焼二冬, 二米飯, 炒双翠
★三			○	○	●	○	○	○	三仙湯蛋, 三仙魚翅, 拌三仙, 扒三樣, 扒三白, 三絲蛋湯, 涼拌三鮮, 拌三片など
四				○		○			四喜丸子, 涼拌四絲
五			○	○		○	○		五色炒飯, 五柳石斑, 炸五塊, 炒五條など
★八		○	○	○	●	○	○	○	八寶豆腐湯, 八寶飯, 八寶菜, 八寶羹, 炒八素, 紅八鷄, 八仙丸子など
★什錦, 十景			○	○	●	○	○		什錦炒飯, 什錦火鍋, 獅什錦丁, 什錦湯麵, 炒十景, 什錦素菜など
百				○					百花子鷄, 百果炒青菜, 百果和肉



## 要 約

- ①『四季の支那料理』における料理名は3～4文字から成り、食品名、調理法、形状が組み合わさった比較的単純な料理名であった。
- ②多くの料理は主材料が異なるだけで（食品材料の自由がきく）、調理法も簡単であった。
- ③一料理に使用される材料は7食品であり、比較的入手しやすい材料を用いていた。
- ④各料理に味の素が使用され、味の補完をしていた。
- ⑤明治・大正期からある料理は全体の30%で、特に現代にまで続く基本的なものが記載されていた。

料理書には材料や調理上の注意、支那料理の用語について記載されていたことから見て、当時の中国料理に関する知識は初歩的な基本的な事柄が記載されていた。こうした昭和初期に今日の中国料理の基礎が受け入れられており、種が蒔かれていたことが示唆された。今後さらに時代を追って解明していきたい。

本研究からわが国に中国の食文化が伝来・導入された一端を明らかにすることができた。また、本研究は本学の特別研究助成を受けた一部であり、その概要は日本調理科学会平成14年度大会において口頭発表をした。

## 参考文献

- 1) 山田正平：『四季の支那料理』、味の素本舗株式が貴社鈴木商店出版部、1936
- 2) 『中国菜譜』浙江省 中国財政経済出版（1975）
- 3) 『中国菜譜』江蘇省 中国財政経済出版（1979）
- 4) 『中国菜譜』上海 中国財政経済出版（1979）
- 5) 『中国菜譜』福建省 中国財政経済出版（1982）
- 6) 『中国菜譜』広東省 中国財政経済出版（1975）
- 7) 『中国菜譜』安徽省 中国財政経済出版（1978）
- 8) 『中国菜譜』陝西省 中国財政経済出版（1981）
- 9) 『中国菜譜』湖南省 中国財政経済出版（1979）
- 10) 『中国菜譜』湖北省 中国財政経済出版（1978）
- 11) 『中国菜譜』北京 中国財政経済出版（1975）
- 12) 『中国菜譜』四川省 中国財政経済出版（1981）
- 13) 『中国菜譜』山東省 中国財政経済出版（1982）
- 14) 南廣子、舟橋由美：『中国菜譜』の料理名の構成要素、名古屋女子大学紀要（家政・自然編）、44、103～110（1998）
- 15) 南廣子、舟橋由美：『中国菜譜』の料理名の構成要素一全12省について一、名古屋女子大学紀要（家政・自然編）、45、137～148（1999）
- 16) 舟橋由美、南廣子：日本と中国の『中国料理』にみる料理構造の比較、名古屋女子大学紀要（家政・自然編）、49、69～89（2003）
- 17) 南廣子、舟橋由美：日本家政学会第49回大会発表要旨集、115（1997）
- 18) 南廣子、舟橋由美：日本調理科学会平成8年度大会発表要旨集、36（1996）
- 19) 南廣子、舟橋由美：日本調理科学会平成9年度大会発表要旨集、68（1997）
- 20) 南廣子、舟橋由美：日本調理科学会平成10年度大会発表要旨集、25（1998）
- 21) 舟橋由美、南廣子：日本調理科学会平成14年度大会発表要旨集、（2002）
- 22) 南廣子：『斉民要術』の料理構造、日本調理学会誌、31・2、166～171（1998）

