

日本と中国の『中国料理』にみる料理構造の比較

南 廣子・舟橋 由美

Comparison of “Chinese Cooking” in Japan and China in Terms of Cooking Approach

Hiroko MINAMI and Yumi FUNAHASHI

緒 言

日本は中国と同じ漢字文化を持ち、中国から学んできた文化である。中国料理がわが国に伝来したのは、江戸時代に長崎を経て、京・大阪・江戸方面に伝わった。この江戸時代の中国料理は『和漢精進料理抄』¹⁾、『八僊卓燕式記』²⁾、『新撰会席しっぽく趣向帳』²⁾、『卓子料理仕様』²⁾などにみられるように、その内容は点心を中心とした禅寺の食事様式で、点心の一種である唐菓子が一部の階級や祭祀用に用いられていた。普及のはじまりは長崎に往来し、居住した者たちから日本の庶民に伝わった料理が江戸期の中国料理（支那料理）であった。

明治維新以降、新政府による西欧文化の導入はあらゆる面において推進された。その結果、西洋料理の普及には政治、教育制度の統一から新しい食文化が伝えられた。だが、中国料理の普及は遅々たるものであったと考えられる。そこで明治時代の西欧主義の中で、日本で出版された数少ない中国料理書をもとに、当時の中国料理がどのような内容で紹介され、どのように受け入れられたかを検討した。今回は『日本支那西洋料理独案内』、『日本の家庭に応用したる支那料理法』、『実用家庭支那料理法』、『山水食譜』を取り上げ、まず料理名から料理構造を解析し、今までの『中国菜譜』の料理名からみた料理構造の分析結果^{3~9)}と比較することによって、中国と日本両国の料理の差異について明らかにすることを目的とした。

方 法

1. 資料について

1) 日本で刊行された中国料理書

日本で刊行された中国料理書を味の素（株）食文化史料室編纂の『食文化に関する用語集 調理技術 / 中国大陸』¹⁰⁾より時代別にグラフに示した（図1）。

江戸期には庶民の経済力の向上と文化的水準の高さから、料理書が多く出版されている。この頃の中国料理書は全12冊であり、『和漢精進料理抄』（1697、元禄10年）の普茶料理の書、『八僊卓燕式記』（1761、宝暦11年）などは江戸初期の中国料理の伝来をみるための重要な文献であった。

明治期には初めて中国料理書として出版された『日本支那西洋料理独案内』（1884、明治17年）や今回資料として用いる『日本の家庭に応用したる支那料理法』（1909、明治42年）、『実用家庭支那料理法』（1912、明治45年）を含め全7冊が出版された。

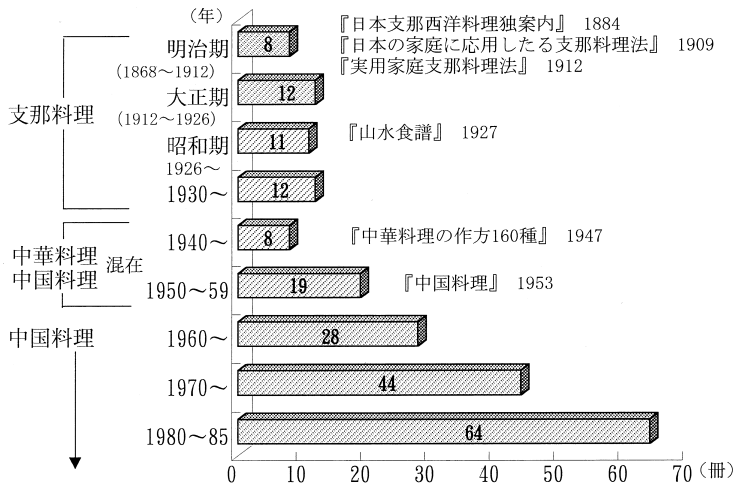


図1 明治期以降に刊行された中国料理書

これに対し、文献目録から同時期に刊行された西洋料理書が約130冊であったことを考えると、中国料理書は西洋料理書に比べて出版冊数は随分少なかった。これは明治維新以後、欧化志向により西洋料理が普及していったことが理由の一端であると考えられる。

1868~1941年までみても中国料理書は43冊で、書名は「支那料理」と呼ばれていた。しかし、1947年に出版された料理書から「支那料理」ではなく「中華料理」と呼ばれるようになり、以後1950年代までは「中華料理」と「中国料理」の名称が混在していたが、1960年以降は「中国料理」の名称が単独で用いられていた。支那、中華、中国の呼称は当時の国際的な常用語としての国名であり、歴史的・政治的変遷により変化したものと考えられる。

i) 『日本支那西洋料理独案内』について

『日本支那西洋料理独案内』は吉田正太郎著で1884年(明治17年)に秩山堂から刊行された。日本、支那、西洋料理が記載されて総85頁から成っているが、そのうち支那料理は18頁で、料理数は51種の記載があった。

記載内容を見ると、この支那料理の内容は江戸時代に出版された『卓子式』(1784)と『江戸流行料理通』(1835)の四季卓子大菜小菜之部、四季普茶大菜小菜之部に記載されている料理とほとんど同じ内容であった。

ここに記載されている料理名は、卓子割烹と普茶割烹に分けられていたので、今までの料理名分析のルールでは分類しがたく、この書については記載されている食品材料を食品群別に表した(表1)。

食品材料の特徴は動物性食品では獣肉は記載されておらず、鴨、鶏卵の2種と魚介類の海老、魚の摺身、鯉、大蛤、鯛、泥鰌、大鮑、鯉など13種が記載されていた。

植物性食品をみると、穀類では温鈍の粉、生麩、米の粉、寒晒の粉、道明寺粉、餅米など、種実類では銀杏、胡麻、胡桃、麻の実、生栗、豆類では豆腐や豆皮、八升豆、野菜類では牛蒡や人参、葱、山葵、百合根、もやしなど、芋類では山芋や葛、蒟蒻、零余子、きのこ類では木耳、椎茸、松茸、榎茸、海藻類では昆布や海苔、若和布、寒天、果実類では柚、梅肉、柿など、油脂類では樗(かや)や胡麻などの植物性の油、調味料類では味醂、醤油、味噌などが用いら

表1 『日本支那西洋料理独案内』の食品材料一覧

肉類	鴨	3		牛房	5		柚	4	
				人參	3	果実類	梅肉	1	
卵類	鶏卵	7		葱	3		柿	1	
				山葵	3		金柑	1	
	海老	8		百合根	2		果物	1	
	魚の摺身	3		もやし	2	砂糖類	砂糖	7	
	鱈	2		芹	2	菓子類	小倉餡	1	
	大蛤	1	野菜類	蓮根	2	酒類	酒	4	
	鯛	1		大根	2		油脂類	揚げ油	15
	泥鰌	1		冬瓜	1	油		6	
	大鮑(烏賊)	1		圍筍	1	榧の油		5	
	鯉	1		水松房	1	胡麻の油		3	
	章魚	1		天王寺蕪菁	1	調味料類		味醂	11
	星鮫	1		生姜	1			醤油	8
	烏賊	1		茅葦	1		味噌	8	
	蕪骨	1		茄子	1		塩	7	
	節	1		夕がお	1		酢	4	
	温飩の粉	6		干瓢	1		山椒	3	
	生麩	4		独活	1		胡椒	2	
	米の粉	3		三つ葉の茎	1		薄醤油	1	
	寒晒の粉	3		蕪の臺	1		拔蕃椒	1	
	道明寺粉	2	芋(山芋類)	11	とうがらし		1		
	餅米	2	葛	10	芥子	1			
	清水米	1	蒟蒻	3	その他	水	3		
	寒晒の蜀黍の粉	1	零余子	1		青粉	2		
	友粉	1	木耳	5		紅	2		
	銀杏	5	椎茸	4		薄したじ	2		
	胡麻	3	松茸	3		だし	1		
	胡桃	2	榎茸	1	灰汁	1			
	麻の実	2		昆布	3				
	生粟	1		海苔	2				
	豆腐類	5	海藻類	若和布	1				
	豆皮	1			寒天	1			
豆類	八升豆	1				合計	264		

れていた。

料理を再現してみたところ、植物油(ゴマ油)を使用した料理が多く、調理法としては揚げたり焼いたりする方法が用いられていた。その他に、蒸す、煮る、和えるなどが主な調理法で、日本の料理手法の域を出るものではなかった。

ii) 『日本の家庭に応用したる支那料理法』について

明治末年に出版された料理本『日本の家庭に応用したる支那料理法』は柴田波三郎氏、津川千代子氏の共著で1909年(明治42年)に日本家政研究會から刊行されたものである。A5判135

頁, 料理数は全部で88種の記載があった。この本の序文の内容には、「中国料理には美が欠けているので、日本料理の飾り付けをすればこの上もなくよい料理ができる。支那料理は道具が簡単で作りやすい。生食しないので衛生的である。栄養、衛生、味覚において世界一である。」と記されていた。

iii) 『実用家庭支那料理法』について

『実用家庭支那料理法』は奥村繁次郎著で1912年(明治45年)に盛林堂から刊行されたものである。A5判212頁で、107種の料理うち普茶料理が14種記載されていた。

iv) 『山水食譜』について

『山水食譜』は1927年(昭和2年)に「山水楼」から刊行された支那料亭の全メニューを記載したものである。30頁で、170種の料理が記載されていた。

2) 中国で刊行された中国料理書

『中国菜譜』¹¹⁻²²⁾: 1975~1982年にかけて中国文化大革命後の代表的な料理書で、中国財政経済出版から刊行されたものである。大きさは縦18.5cm×横12.9cm、厚み15mm前後の冊子で各省の代表的な郷土料理を取り入れた書で、全12冊からなる書籍である。

2. 分析方法

今まで、中国の『中国菜譜』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てきた。その結果を基にして日本の中国料理と中国の料理の比較を行った。料理の構造は調理素材の食品と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要素、すなわち、1. 文字数、2. 食品名、3. 調理法、4. 形状(切り方)、5. その他の用語、6. 数に分類した。

「炸魚片」を例とすると、3つに分解でき、「炸」は調理法を示し、「魚」は食品名を、「片」は形状・切り方を示している。分解した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。

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「雪映紅梅」や「金星拌月鷄」といった料理名がある。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。そこで、まずメニューの文字数について集計を行った。

料理名の文字数は漢字1つを一文字として数えたもので、料理名の多くは3~4文字であったが、『日本の家庭に応用したる支那料理法』の料理名の平均文字数は3.38、『実用家庭支那料理法』は3.27であった(図2)。昭和初期に刊行された『山水食譜』は3.78文字で、1975~1982年に出版された『中国菜譜』は安徽省の3.70文字から広東省の4.63文字と省ごとにばらつきはあるが、平均4.1文字で料理名が構成されていた。この図から、時代が下ると共に料理名の文字数が多くなっており、明治期の料理名はシンプルで分かりやすいものであったことが推察される。

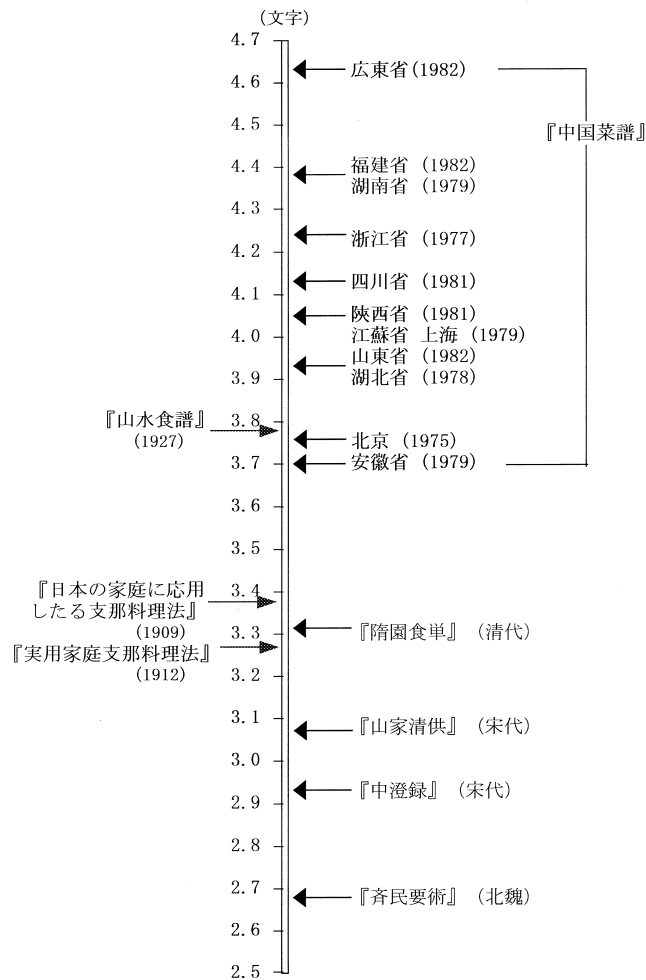


図2 料理名の文字数

2. 料理名の構成要素 (コード別)

料理名を構成する要素がどのように組み合わせられているかを知るために、料理名中の各要素が出現する順に第1から、多いもので第5までコードごとに集計した結果である。コードとは“五彩桂魚絲”の料理名を例として分解すると、“五”が第1番目のコードで数を示す用語であり、“彩”が第2番目のコードでその他の用語を示し、“桂魚”が第3番目のコードで食品名を示し、“絲”が第4番目のコードで形状を示している。このように料理名を構成している各要素に分解し、コード別に要素の配列について料理書ごとに検討を試みた(図3)。

料理名中で数を表す要素の出現は『日本の家庭に応用したる支那料理法』と『実用家庭支那料理法』では1つだけの出現であったが、両者とも第1コードにあり、『山水食譜』、『中国菜譜』でも数は最初に配列される傾向にあった。例えば「八寶飯」のように表示されていた。

調理法は『日本の家庭に応用したる支那料理法』、『実用家庭支那料理法』で第1コードに80%以上、『山水食譜』で約65%、『中国菜譜』で約55%が記されており、調理法も初めに配列

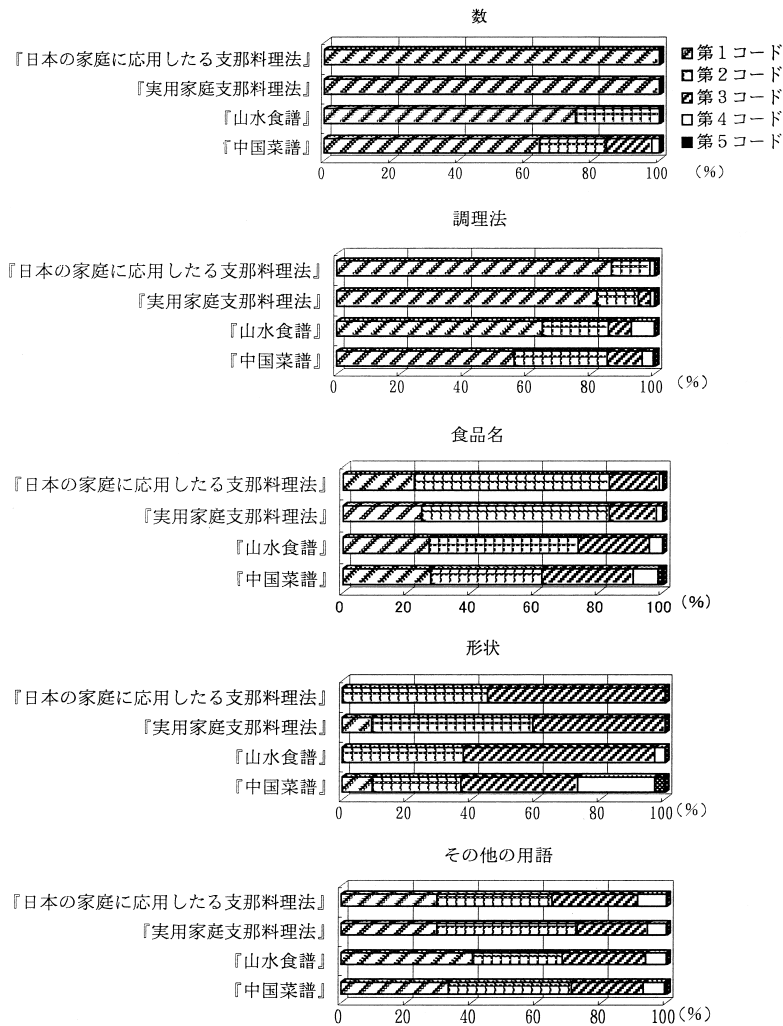


図3 料理名の構成要素の割合(コード別)

され、第3、第4コードとなるに従い、記載は減少傾向にあった。

食品名は『日本の家庭に応用したる支那料理法』、『実用家庭支那料理法』で第2コードに約60%、『山水食譜』、『中国菜譜』では若干分散する傾向にあるが、第2コードを中心に配列されていた。

形状は『日本の家庭に応用したる支那料理法』、『実用家庭支那料理法』、『山水食譜』で大部分が第2～3コードに記されていた。『中国菜譜』は第2～4コードに配列され、文字数との関連もあり、コードに幅がみられた。

その他の用語は『日本の家庭に応用したる支那料理法』、『実用家庭支那料理法』、『山水食譜』、『中国菜譜』のいずれも第1～3コードに記される傾向にはあるが、他の構成要素と比べると分散した配列をしていた。

以上、4冊の資料から料理名の構成要素を比較してみると、明治期に書かれた『日本の家庭

に適用したる支那料理法』と『実用家庭支那料理法』の2冊は64の同一料理が記載されていることもあり、非常に似た傾向を示していた。『中国菜譜』は料理名の文字数が多いこともあり、構成要素がやや分散していたが、数や調理法は第1コードに、食品名は第2コードに、形状は第2～3コードに、その他の用語は第1～3コードに記される傾向は同じパターンだと考えられた。『山水食譜』においては明治期の2冊と『中国菜譜』の中間的な構成要素の配列を示した。

3. 料理名中の食品名の出現割合

『日本の家庭に適用したる支那料理法』と『実用家庭支那料理法』の料理名を構成する要素ごとに集計し、検討した。まず食品名について食品群別に表した(表2)。

食品名は『日本の家庭に適用したる支那料理法』で42種、90例、『実用家庭支那料理法』で47種、102例記されていた。動物性食品の記載では肉類が『日本の家庭に適用したる支那料理法』で33例、『実用家庭支那料理法』で34例であったがその内訳は両者とも鶏肉や豚肉が多く、豚肉については「肘子」、「里脊」、「排骨」の他、加工品の「香腸」や内臓を示す「肚」などの部位別の記載があり、部位別の使用法を示す先駆けとなっていた。また『実用家庭支那料理法』では「鳩」、「鳩」が見られた。

魚介類は『日本の家庭に適用

表2 料理名中の食品名

食品群		『日本の家庭に適用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』
1群 穀類	面	3	4
	飯	1	1
	米粉	1	1
	包子	1	-
2群 芋類	山药	1	2
	红芋	1	1
	粉丝	1	1
	葛粉	-	1
3群 砂糖類	糖	2	3
6群 種実類	莲子	1	1
7群 豆類	豆腐	-	4
8群 魚介類	虾	7	5
	鱼	6	8
	蛎蝗	2	3
	鲤鱼	2	2
	鲍鱼	2	2
	银鱼	1	1
	江瑶柱	1	1
	蟹	1	1
	海参	2	-
	鱼翅	1	-
9群 肉類	鸡	11	8
	肉	9	8
	肘子	2	6
	里脊	4	2
	鸭子	2	2
	牛肉	1	1
	排骨	1	1
	香肠	1	1
	肚	2	-
	鳩	-	3
	鳩	-	1
叉烧肉	-	1	
10群 卵類	鸡蛋	2	1
	松花蛋	1	-
12群 野菜類	冬笋	2	4
	茄子	1	1
	白菜	1	1
	姜	1	1
	金针	1	1
	扁豆	-	1
13群 果実類	杏仁	1	1
	梨	-	1
	琵琶	-	1
	榨菜	-	1
14群 きのこ類	菜菇	2	2
	口菜	1	1
17群 調味料	酱	3	4
	糟	1	1
	醋	-	1
	五香粉	-	1
18群 加工品	饺子	2	2
	春卷	1	-
合計		90	102

したる支那料理法』で25例、『実用家庭支那料理法』で23例あった。「蝦(エビ)」、「魚」が多く、続いて「牡蠣(カキ)」、「鯉魚」、「鮑魚」、「銀魚(シラウオ)」、「江揺柱(ホタテ貝柱)」、「蟹」があり、『日本の家庭に応用したる支那料理法』では高級食材である「海參(ナマコ)」、「魚翅(フカヒレ)」の記載も見られた。

卵類では「鶏蛋(鶏卵)」や「松花蛋(皮蛋)」があった。

植物性食品では野菜類で「冬筍(たけのこ)」、「茄子」、「白菜」、「姜」、「金針(金針菜)」、『実用家庭支那料理法』には「扁豆(ソラマメ)」の記載があった。

穀類は「面」、「飯」、「米粉」、「包子」が、芋類では「山薬」、「紅芋(サツマイモ)」、「粉絲(ハルサメ)」、「葛粉」があった。

果実類では『日本の家庭に応用したる支那料理法』で「杏仁」しか見られなかったのに対し、『実用家庭支那料理法』ではその他に「梨」や「枇杷」、「秤菓(秤果, リンゴ)」の記載があった。

調味料類は「醬」、「糟」、『実用家庭支那料理法』で「醋」、「五香粉」があった。その他、糖類や種実類、豆類、きのこ類、加工品もあったが、その出現した種類と数は少なかった。

やはり副材料となる植物性の食品や調味料類は表立って料理名には記載されないようであった。主な材料をどのような風味の味付けをするかという表現である。

4. 料理名中の調理法の出現割合

次に、調理法であるが、熱の媒体が何であるかによって分類し、比較をした(図4)。

『日本の家庭に応用したる支那料理法』、『実用家庭支那料理法』とも油脂を熱の媒体とする油脂系の調理法が約40%を占め、水を熱の媒体とする水系の調理法が約30%、仕上げの調理法が約19%と類似していた。『日本の家庭に応用したる支那料理法』には出現しない直火系の調理法が『実用家庭支那料理法』で1.3%みられた。

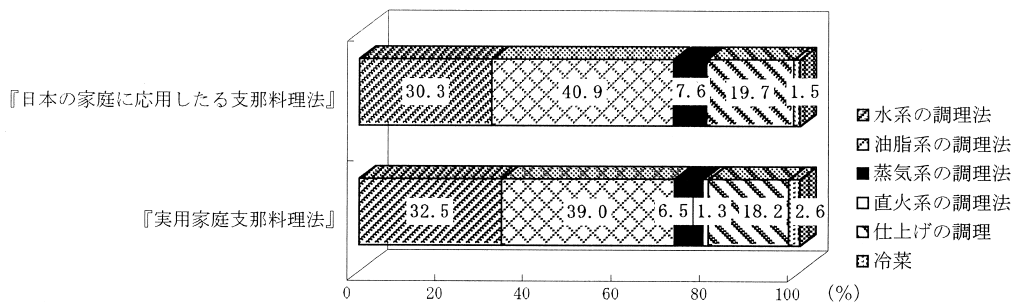


図4 料理名中の調理法の割合

さらに各調理法中の加熱方法について熱の媒体別に表した(表3)。

水を熱の媒体とする水系の調理法では「清湯(スープ)」が最も多く、「焼」、「烩」など煮る調理法がみられ、油脂を熱の媒体とする油脂系の調理法では「炸(揚げる)」、「炒(炒める)」が10回出現していたが、「煎(少量の油で炒める)」といった調理法は『実用家庭支那料理法』でみられた。蒸気を熱の媒体とする蒸気系の調理法は「蒸」が両者に見られ、直火・気体を熱の媒体とする直火・気体の調理法は『実用家庭支那料理法』の「干」だけであった。仕上げの調理法では「溜(あんかけ)」、「蜜滷(シロップ煮)」があり、冷菜は「涼」や「拌(和える)」

表3 調理法の出現率

水系の調理法			蒸気系の調理法		
	『日本の家庭に応用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』		『日本の家庭に応用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』
焼	2	3	蒸	1	2
紅焼	2	1	清蒸	3	3
焔	1	4	合計	4	5
黄焖	2	2	直火・気体の調理法		
扒	1	2		『日本の家庭に応用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』
燙	1	1	干	-	1
清湯	9	10	合計	0	1
羹	2	2	仕上げの調理		
合計	20	25		『日本の家庭に応用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』
油脂系の調理法			溜	7	6
	『日本の家庭に応用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』	醋溜	-	1
炸	12	10	挂霜	1	1
乾炸	-	1	蜜濺	5	6
炒	10	10	合計	13	14
塔	2	2	冷菜		
爆	1	1		『日本の家庭に応用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』
煎	-	3	凉	-	1
南煎	-	1	拌	1	1
乾烹	1	1	合計	1	2
鍋貼	1	1			
合計	27	30			

があった。このことから現在に至る日本の中国料理の加熱調理の原型がここで既に導入されていたように考えられる。

5. 料理名中の形状の出現割合

形状を表す用語は『日本の家庭に応用したる支那料理法』で5種類20の出現があったが、「丸子(団子状)」が一番多く、続いて「片(うす切り)」、「絲(せん切り)」、「捲(巻く)」、「花(花形切り・みじん切り)」があったが、これより3年後に出版された『実用家庭支那料理法』では「包」や「切」の記載があり、形状を表す要素の増加の傾向がみられた(表4)。

表4 料理名中の形状の出現数

	『日本の家庭に応用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』
丸子	7	7
片	5	5
絲	4	3
捲	2	3
花	2	2
包	-	1
切	-	1
合計	20	22

6. 料理名中のその他の用語の出現割合

その他の用語の出現割合について示した(表5)。その他の用語とは物事についての例えや、形容や、装飾した語句を指している。料理名に現れるその他の用語は『日本の家庭に应用したる支那料理法』では28種類、出現数が34、『実用家庭支那料理法』で38種類、出現数が51、『山水食譜』で64種類、出現数が109、『中国菜譜』で出現数が平均186であった。時代が下るにつれて、その他の用語の増加傾向は料理名に品格や装飾性を加味した表現になってくるものであった。

表5 その他の用語

	『日本の家庭に应用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』		『日本の家庭に应用したる支那料理法』	『実用家庭支那料理法』
菜	4	7	眉	1	1
黄	3	2	許	1	1
酥	2	2	南京	1	1
寶	1	2	英国	1	1
換柱	1	2	東坡	1	1
餅	1	1	麻花	1	—
紅	1	1	通天	1	—
頭	1	1	糕	—	4
仁	1	1	元	—	1
鶯	1	1	白	—	1
慕	1	1	製	—	1
柚	1	1	合	—	1
梁	1	1	甘	—	1
釀	1	1	江	—	1
球	1	1	別	—	1
錢	1	1	霄	—	1
做	1	1	埤	—	1
水	1	1	芙蓉	—	1
螭	1	1	羅漢	—	1
雜	1	1	合計	34	51
散	1	1			

7. 料理名の構成要素割合

上記のように構成要素を1項目ごとに見てきたが、これらを総合的に比較するため料理名の構成要素の割合をグラフに表し、『山水食譜』と『中国菜譜』を加えて比較した(図5)。

明治期に出版された『日本の家庭に应用したる支那料理法』と『実用家庭支那料理法』の2冊の料理名の構成要素は食品名が約40%、調理法が約30%、形状が約9%、その他の用語が約20%、数を示すものが約1%と非常によく似た割合を示した。

『山水食譜』では食品名46.7%、調理法20.9%、形状7.0%、その他の用語23.7%、数1.7%で明治期の『日本の家庭に应用したる支那料理法』、『実用家庭支那料理法』の2冊と比較すると食品名とその他の用語、数の割合が多くなるものの明治期の料理本と同じで食品名と調理法を組合せた料理名が多かった。『中国菜譜』では食品名42.6%、調理法18.3%、形状7.4%、その他の用語28.8%、数2.8%であったが、明治期の2冊と比較して調理法が10%以上少なく、その他の用語は逆に10%以上多くみられた。

以上のことから、日本における中国料理名は形容詞や飾り言葉が少なく、食品名や調理法で示され、料理名の基本形を直輸入していることを表している。従って、我々が料理名を見ても

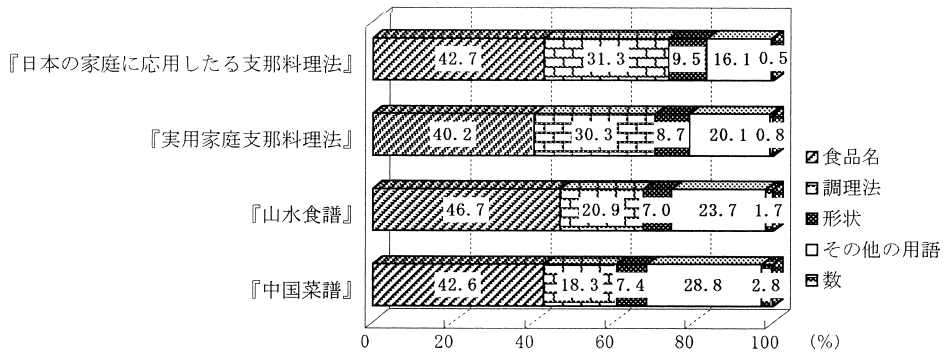


図5 料理名の構成要素の割合

単純で分かりやすいものであった。

要 約

日本における明治期に導入された中国の食文化を残す文献資料から中国料理の内容を料理名から分析した。以下のような結果にであった。

1. 明治期の中国料理書の出版数は7冊と非常に少ないものであった。
2. 明治期に最初に出版された『日本支那西洋料理独案内(1884)』は日本料理, 西洋料理, 支那料理の合本であり, 中国料理の内容は卓子料理と普茶料理であった。
3. 日本の中国料理の名称は1930年代では「支那料理」の名称が使用され, その後1950年代まで「中華料理」と「中国料理」とが混在していたが, 1960年以降は「中国料理」の名称が用いられるようになった。
4. 『日本の家庭に応用したる支那料理法』と『実用家庭支那料理法』の料理名の構成要素は食品名, 調理法, 形状, その他の用語, 数であるが, この当時の日本の中国料理名は中国の料理書『中国菜譜』と比較しても文字数は少なく, 食品名と調理法を記載した単純で明快な料理名であった。

本研究から我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出来た。また, 本研究は本学の特別研究助成を受けた研究の一部であり, その概要は日本調理科学会平成12年度大会において口頭発表した。

参 考 文 献

- 1) 吉井始子監修: 翻刻江戸時代料理本集成, 第2巻, 株式会社臨川書店(1978)
- 2) 吉井始子監修: 翻刻江戸時代料理本集成, 第4巻, 株式会社臨川書店(1979)
- 3) 南廣子, 舟橋由美: 『中国菜譜』料理名の構成要素 - 全12省について -, 名古屋女子大学紀要(家政・自然編), 45, 137~148(1999)
- 4) 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)
- 5) 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)
- 6) 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)
- 7) 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)

- 8) 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)
- 9) 南廣子: 『斉民要術』の料理構造, 日本調理学会誌, 31・2, 166~171 (1998)
- 10) 味の素食の文化センター編: 食文化に関する用語集, 調理技術, 中国大陸, 1987
- 11) 『中国菜譜』浙江省, 中国財政經濟出版 (1975)
- 12) 『中国菜譜』江蘇省, 中国財政經濟出版 (1979)
- 13) 『中国菜譜』上海, 中国財政經濟出版 (1979)
- 14) 『中国菜譜』福建省, 中国財政經濟出版 (1982)
- 15) 『中国菜譜』広東省, 中国財政經濟出版 (1975)
- 16) 『中国菜譜』安徽省, 中国財政經濟出版 (1978)
- 17) 『中国菜譜』陝西省, 中国財政經濟出版 (1981)
- 18) 『中国菜譜』湖南省, 中国財政經濟出版 (1979)
- 19) 『中国菜譜』湖北省, 中国財政經濟出版 (1978)
- 20) 『中国菜譜』北京, 中国財政經濟出版 (1975)
- 21) 『中国菜譜』四川省, 中国財政經濟出版 (1981)
- 22) 『中国菜譜』山東省, 中国財政經濟出版 (1982)