

『中国菜譜』料理名の構成要素

—全12省について—

南 廣子・舟橋由美

Representation of Cooking Methods and Ingredients in Chinese Dish Names

— Regarding Zhongguo Caipu —

Hiroko MINAMI and Yumi FUNAHASHI

はじめに

中国料理名は調理学的用語からみて、大変興味のある情報が内在していることが知られている。しかし、系統的に分析し解明された報告は少ない。そこで現代中国料理書の基礎的な文献資料である『中国菜譜』に着目し、料理名を取り上げて料理名中の情報内容について分析し、報告してきた^{1)~7)}。各省における料理名中の情報は大きく分けて5～6の用語から構成されており、その内容を各カテゴリーに分類した。そして、それらが各料理名を構成している要素となっていることを明確にしてきた。そこで、料理名ごとに各要素がどのような配列を成しているのか、その構造と特徴を明らかにすることを目的とした。

今回は『中国菜譜』全12省について、一応、分析結果が出たので料理名の構成要素の概略について報告する。

方 法

1. 資料

資料に用いた『中国菜譜』^{8)~19)}は1975～1982年にかけて中国財政経済出版から刊行されたものである。『中国菜譜』の大きさは縦18.5 cm×横12.9 cm、厚み15 mm前後の冊子である。今回の研究対象とした12省の内容は下記の通りであった。

浙江省編には料理数226例、総頁数283頁(写真10頁)、江蘇省編には217例300頁(写真12頁)、上海編には197例247頁(写真12頁)、福建省編には224例299頁(写真12頁)、広東省編には227例355頁(写真12頁)、安徽省編には228例304頁(写真12頁)、陝西省編には201例268頁(写真12頁)、湖南省編には220例306頁(写真10頁)、湖北省編には222例295頁(写真12頁)、北京編には219例317頁(写真12頁)、四川省編には227例281頁(写真12頁)、山東省編には220例262頁(写真10頁)である。平均すると約300頁で写真が約12頁と注が添付されていた。

2. 調査方法

『中国菜譜』の内容を各省の特徴を詳細に検討するにあたって、まず中国料理の料理名の分析に着目した。個々の料理名に用いられている用語について分類した項目は、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. 数などである。分類した項目の集



図1 中国菜譜調査地区

計方法は料理名に食品類をはじめ各項目にそれぞれ分類番号を印し、コード化したものを excel にて集計し、統計処理を行った。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。

12 省を地理的にみて沿岸部と内陸部とに分けて、前者は浙江・江蘇・上海・福建・広東省、後者は安徽・陝西・湖南・湖北・北京・四川・山東省として両者の比較を行った。(図1 地図)

結果および考察

1. 菜類(料理)の分類

『中国菜譜』に記載されている各章立ての料理数とその割合を省ごとに示した(表1)。

『中国菜譜』の章立ては主材料別に7つに分類され、全12巻の主材料別料理の割合は、肉菜類(肉料理)574例(平均21.8%)、水産菜類(魚貝料理)774例(平均29.5%)、禽蛋菜類(鳥類・卵料理)497例(平均18.9%)、野味菜類(野生動物料理)125例(平均4.8%)、甜菜類(甘味料理)172例(平均6.5%)、素菜類(野菜料理)217例(平均8.3%)、その他菜類(その他の料理)269例(平均10.2%)の合計2,628例であった。

表1 菜類ごとの分類 [実数(%)]

	浙江省	江蘇省	上海	山東省	福建省	安徽省	陝西省	湖南省	湖北省	北京	四川省	広東省	合計	平均
肉菜類	41 (18.1)	29 (13.4)	35 (17.8)	45 (20.5)	26 (11.6)	42 (18.4)	89 (44.3)	46 (20.9)	57 (25.7)	59 (26.9)	73 (32.2)	32 (14.1)	574(21.8)	47.8
水産菜類	94 (41.6)	88 (40.6)	73 (37.0)	65 (29.6)	89 (39.8)	53 (23.2)	43 (21.4)	55 (25.0)	58 (26.0)	49 (22.4)	35 (37.0)	72 (31.7)	774(29.5)	64.5
禽蛋菜類	25 (11.1)	42 (19.3)	48 (24.4)	41 (18.6)	33 (14.7)	52 (22.8)	17 (8.5)	42 (19.1)	46 (20.7)	43 (19.7)	46 (20.3)	62 (27.3)	497(18.9)	41.4
野味菜類	13 (5.8)	13 (6.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	20 (8.9)	17 (7.5)	0 (0.0)	10 (4.5)	17 (7.7)	0 (0.0)	13 (5.7)	22 (9.7)	125 (4.8)	15.6 ^{*1}
甜菜類	12 (5.3)	11 (5.1)	9 (4.6)	17 (7.7)	15 (6.7)	20 (8.8)	22 (10.9)	18 (8.2)	8 (3.6)	16 (7.3)	17 (7.5)	7 (3.1)	172 (6.5)	14.3
素菜類	17 (7.5)	10 (4.6)	16 (8.1)	28 (12.7)	17 (7.6)	13 (5.7)	12 (6.0)	30 (13.6)	23 (10.4)	27 (12.3)	15 (6.6)	9 (4.0)	217 (8.3)	18.1
その他	24 (10.6)	24 (11.0)	16 (8.1)	24 (10.9)	24 (10.7)	31 (13.6)	18 (8.9)	19 (8.7)	13 (5.9)	25 (11.1)	28 (12.3)	23 (10.1)	269(10.2)	22.4
合計	226 (100)	217(100)	197(100)	220(100)	224(100)	228(100)	201(100)	220(100)	222 (100)	219(100)	227(100)	227(100)	2628(100)	224.1

※1 () 野味菜類章立てのある8省の平均値を示す。

章立てからみても、各省における農水産物の使用を原則とする料理が配されており、水産物料理が30%を、肉料理が22%を占めていたが、若干の特徴が表れていた。

肉菜類（肉料理）では陝西・湖南・湖北・北京・四川省が平均値の21.8%を上廻っていた。特に陝西省は44.0%と高いのが特徴であった。水産菜類（魚貝料理）では浙江・江蘇・上海・福建・広東省が平均値29.5%を上廻っていた。これらの省は沿岸部であり、地理的に水産物の入手が容易な点が要因として大きい。禽蛋菜類（鳥卵料理）の平均値は18.9%で地域差はなかった。甜菜類（甘味料理）の平均値は6.5%、素菜類（野菜料理）の平均値は8.3%、その他菜類（宴席料理や郷土料理など）の平均値は10.2%を占め、この3つの料理の出現は割合も少なく、地域差もほとんどなかった。野味菜類（野生動物料理）は上海・陝西・北京・山東省のように章立てに入っていないのが特徴の省と福建・広東・安徽省のように20例ほどの料理が加えられている省もある。豊かな山野と気候風土によって採取できる省や、商業経済が活性化している省では野味料理が組み込まれている。野味料理は中国料理の珍味を表現する重要なカテゴリーである。

『中国菜譜』の全料理名を眺めてみると、肉料理・水産料理・禽蛋料理をあわせて約60%以上と大部分を占めていた。海に面した沿岸部の省では水産料理が、内陸部に接する省では肉料理の占める割合が多く（図2）、地理的に入手しやすい食品材料を取り入れた編集がなされていることが判明した。

2. 料理名の構成要素

料理名を構成している各要素は、1. 文字数（文字数は漢字1文字を1つとしてカウントした。その出現数と割合については後述する）、2. 食品名、3. 調理法、4. 形状（切り方）、5. その他の用語、6. 数などである。それぞれの要素について出現数とその割合を示した（図3）。

食品名、調理法、形状、その他の用語および数の出現総数は7,745であり、そのうち食品名は3,294（42.5%）、調理法は1,407（18.2%）、形状は568（7.4%）、その他の用語は2,262（29.1%）、数は214（2.8%）であった。また、多出現要素は食品名で4割強、その他の用語で約3割を占める構成比であった。各要素が1料理名に平均2.95程用いられていることになる。その内訳を示すと、食品が1.25、調理法が0.54、形状が0.22、その他の用語が0.86、数が0.08であった。

また、各料理名を構成している全要素について沿岸部と内陸部とを比較す

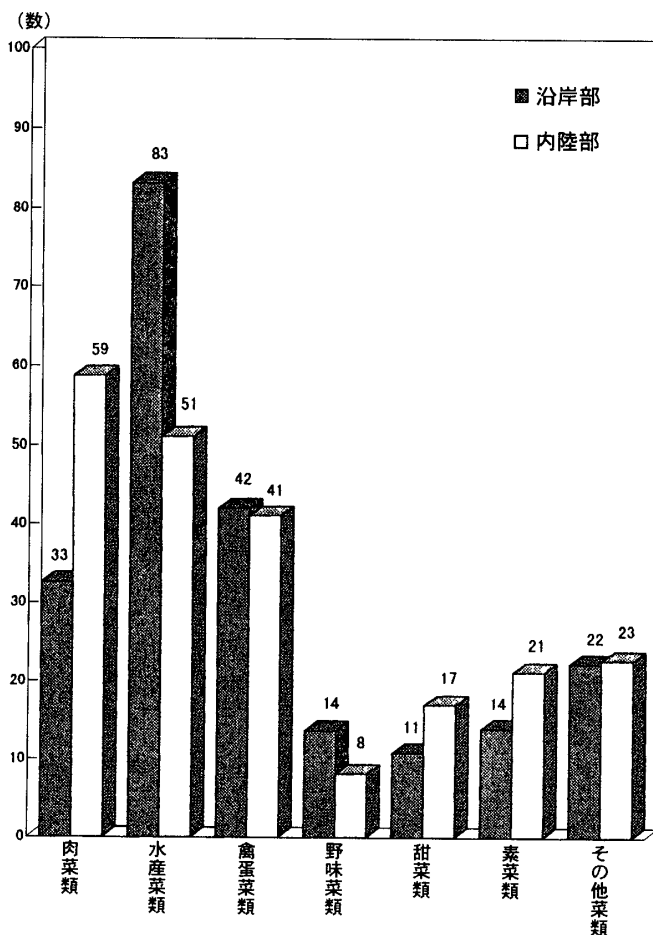


図2 菜類の分類と出現数

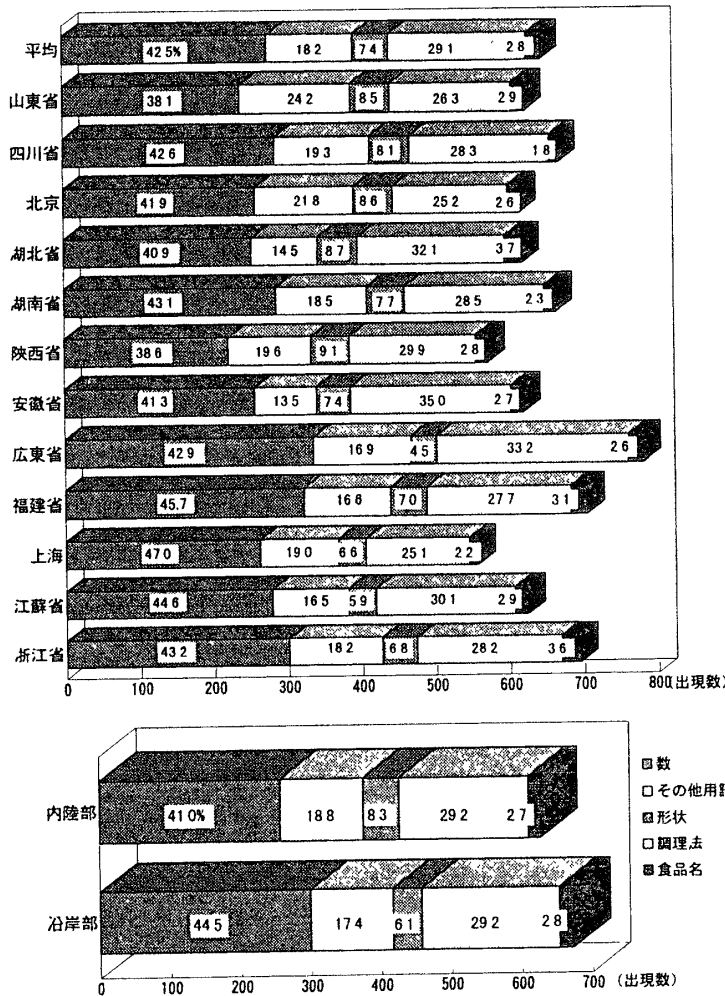


図3 料理名の構成要素

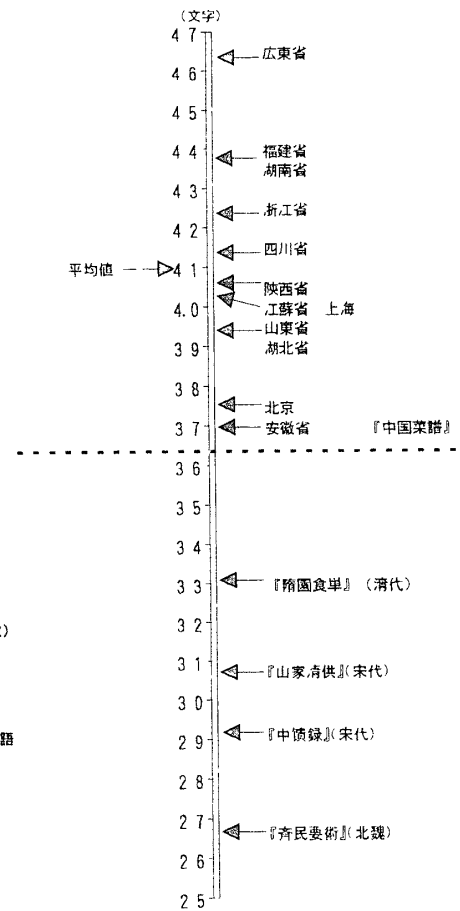


図4 料理名における文字数の平均値の比較

ると、沿岸部の出現割合の方が7%程多く、中でも食品名の割合がやや高かったが有意の差は認められなかった。

3. 料理名を構成する文字数

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(“酥牛肉”や“豌豆炒虾仁”)と、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(“鸳鸯鱼枣”や“玛瑙鸡片”), 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2~7文字の漢字で構成されており、4文字が中心であった。12省の全料理数は2,628例の総文字数は10,772字で、総平均4.10文字であった。各章立ての料理ごとに文字数を比較してみたところ、肉料理の平均文字数は4.05、水産料理は4.21、禽蛋料理は3.95、野菜料理は4.40、甘味料理は4.07、野菜料理は4.08、その他の料理は4.12であった。2文字が多いのは肉料理の15例、禽蛋料理の12例であった。禽蛋料理は比較的字数が少なく、水産料理と野菜料理は4~5文字の使用割合が多い傾向にあった。

省間で比較してみると、肉料理では陕西省と江蘇省および陕西省と福建省において1%で有意の差が認められた。四川省と江蘇省および四川省と福建省において5%で有意の差が認められた。また、水産料理では浙江省と四川省において5%で有意の差が認められた。

いた。魚介類 (23.9%) の出現割合は江蘇 34.2%・福建 31.1%・浙江 30.6%・広東省 28.6%・上海 26.6% となり沿岸部の方に魚介類の出現割合が高かった。一方、内陸部では北京 26.6% と山東省 25.6% の出現割合が高かった。

全体にみられる食品としては蝦 (エビ)、蟹 (カニ)、鱈魚 (タウナギ)、海參 (ナマコ)、桂魚 (ケツギョ) などがあり、80 種類の魚介類が記載されていた。また、省によっては淡水魚や乾物魚介類の食品名があげられていた。

野菜類の出現割合は平均値 10.2% と急減するものの、四川では 15.5%・福建 12.7%・湖南 11.9%・浙江と広東省 11.8% の割合であった。これらの省は食文化程度も高く、恵まれた気候条件の中で農作物の生産が高いところである。主な種類として筍や葱、藕 (実、葉、根)、白菜などをはじめ、瓜類、姜、雪菜、青菜、豆苗などが各省で出現し、55 種類の野菜類が記載されていた。

料理名に記載されている調味料類 (5.6%) は 27 種類であった。基本調味料の精塩、醤油、醋 (酢) と香辛料の花椒、桂皮、香糟、酒糟、豆板醤などが各省で共通に出現していた。料理名に調味料名が多く記載されているのは上海 9.4%・北京 9.4%・湖南 8.0%・四川省 7.0% で他の 8 省に比べると種類、頻度共に約 2 倍であった。その他の食品群の出現数は多くないが、各省による差異がみられた。

12 省の料理総数は 2,628 例であったが、出現した食品名数は 3,288 であった。1 料理あたり 1.25 回食品名が出現することになる。つまり 1 つの料理名に 1 つの食品名が出現する場合 (例 “菊花虾”, “红扒野鸭”) や、1 つの料理名に 2 つの食品名が出現する場合 (例 “香菇里脊”, “栗子炒冬菇”) もある。料理に使用される肉類、魚介類、野菜類などの主材料や調味料・香辛料が料理名中に表現され、これらの出現率が高いことと料理の内容を示している状況が多いことが確認された。

5. 料理名中に出現する加熱調理法

料理名を構成する要素の第 3 番目は調理法である。

料理名中に明記されている加熱調理法を①水を熱の媒体とする水系の調理、②油脂を熱の媒体とする油脂系の調理、③蒸気を熱の媒体とする蒸気系の調理、④直火・気体を熱の媒体とする直火系の調理、⑤仕上げの調理、⑥冷菜調理と 6 つに分類し、各省ごとにまとめた (表 3)。料理名中に出現する加熱調理法の割合は 13 ~ 25% の範囲で平均 18.2% であった。山東省と北

表 3 調理法

(%)

	浙 江 省	江 蘇 省	上 海	福 建 省	広 東 省	沿 岸 部	安 徽 省	陝 西 省	湖 南 省	湖 北 省	北 京	四 川 省	山 東 省	内 陸 部	合 計	十 二 省 平 均
水系	35.4	46.6	26.3	48.7	39.7	39.3	27.7	44.1	50.0	36.5	32.6	45.3	39.2	39.3	47.2	39.8
油脂系	29.2	21.4	43.2	42.7	24.4	32.2	37.3	22.5	17.2	25.0	38.8	25.8	32.7	28.5	36.0	29.8
蒸気系	17.7	15.5	11.6	3.4	22.1	14.1	16.9	8.1	12.5	22.9	4.7	12.5	6.5	12.0	15.4	12.5
直火・気体	3.1	6.8	7.4	2.6	5.3	5.0	7.2	2.7	3.9	0.0	8.5	3.1	7.8	4.7	58.4	4.9
仕上げ	12.3	9.7	8.4	1.7	6.9	7.8	8.4	16.2	12.5	15.6	10.1	6.3	8.5	11.1	11.7	9.6
冷菜	2.3	0.0	3.2	0.9	1.5	1.6	2.4	6.3	3.9	0.0	5.4	7.0	5.2	4.3	38.1	3.3
合計	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100.0	1200	100.0

京では20%以上が調理法を明記しており、一方、安徽省や湖北省は15%以下と調理法の記載が少ないことが分かる。

記載された調理法を100%として各々の割合をみると、水系の調理が全省平均39.8%と高く、それに次ぐ油脂系の調理29.8%を加えると全調理法の約70%と大部分を占めたが、全省間での差はほとんど見られなかった。出現数の少ない仕上げの調理や冷菜においては若干の差ではあったが、沿岸部よりも内陸部のほうが多く出現していた。

調理法の大部分を占めた水系の調理法の内容についてみると、約20種類の調理法が記載されていた。そのうち焼(煮る)、汤(スープ)、焖(密閉して弱火で煮込む)、烩(一度茹でたり蒸したり揚げたりしたものを多量のだし汁で煮込み、澱粉で薄くとろみをつける)、扒(煮る)、煨(弱火で長時間煮る)、羹(スープに澱粉を加えてとろみをつける)などが主であった。地域性を持つものとして山東省で燻(弱火でゆっくりと時間をかけて煮る)、福建省で灶(ゆっくり煮込む)、広東省で焗(煮込む)、焯(ゆでる)、煲(弱火で煮る)、涮(しゃぶしゃぶ)、炆(弱火で煮る)、熬(小さく切った材料を煮込む)、火锅(鍋料理)などが記載されており、水系の調理の種類豊富さを示していた。出現頻度の最も高いのは山東省の8.6であった。また、調理法の種類は少ないにも関わらず、出現数が多いのは湖南省と四川省であった。

油脂系の調理法では10種類の調理法が記載されており、炸(揚げる)、炒(炒める)はほぼ同じ出現率34~35%で、爆(強火で手早く炒める)は13%、煎(少量の油で両面を焼く)は9%などが主であった。上海・福建省・安徽省・北京では油脂系の調理法が水系の調理法よりも出現率が高い、あるいは同率であった。出現は少ないが、煸(少量の油で煎るように炒める)が北京および四川省にみられたのが特徴である。

蒸気系の調理法では蒸(蒸す)、炖(器に材料と調味料を入れて蒸す)、扣(容器に材料を詰めて蒸す)などがあり、出現割合は湖北省22.9%、広東省22.1%と高かった。地域特性のあるものは広東省の肉、魚介、禽蛋料理などで炖が平均的に出現していたので、よく使用される調理法であろう。しかし、蒸気系の調理法の出現率は全平均14.7%と低い傾向にあった。

直火系の調理法では烤(直火であぶる)が主に山東省と北京に、熏(くんせい)が安徽省に、焗(蒸し焼き)が広東省に、炮(包み焼き)が7省(浙江・江蘇・北京・福建・陝西・湖南・山東省)に記載されていたが、いずれの省も出現割合は低く、湖北省のように料理名の中には1つも出現しない省もあった。

仕上げの調理法では溜(あんかけ)の出現数が多いが、その中でも糖溜(甘酢あんかけ)や醋溜(酢をきかせたあんかけ)は大部分の省で記載されており大変好まれる味だと思われる。その他では拔丝(あめがらめ)、蜜汁(蜂蜜を入れて煮る)などが記載されていたが、いずれの省においても出現割合は低かった。

冷菜の調理法は拌(和え物)、涼(冷たくしたもの)、泡(つける)、冻(にこごり)などの一般的なものが記載されていた。

6. 料理名中に出現する形状

料理名を構成する要素の第4番目は形状(切り方)である。中国料理にみられる形状を示す用語についてまとめた(表4)。

形状を示す用語は568例(7.4%)記載されていた。形状の出現割合は江蘇省と広東省をのぞいた各省においては7.5%前後であった。また、形状には20種類の用語が記載されていたが、そのうち片(薄切り)、丝(せん切り)、卷(まく)、花(みじん切り)などがどの省でも用いられていた。また、出現率からみても沿岸部よりも内陸部の方が、形状の指定のある料理名がや

表4 料理名中に出現する形状

(数)

	浙江省	江蘇省	上海	福建省	広東省	安徽省	陝西省	湖南省	湖北省	北京	四川省	山東省	合計
片	16	6	8	12	16	2	15	13	5	8	9	7	117
丝	9	5	9	6	6	12	14	12	8	6	18	9	114
卷	6	4	7	8	4	7	1	1	9	11	8	8	74
花	4	9	1	6	4	13	2	5	9	4	5	8	70
丁	3		1	1	2		4	4	2	5	4	3	29
茸	1	5	1	4	2	1	1		11	3		1	30
剖	1	2	2	5		4	1	2	1	5	2	3	28
块	4	1	2	2			4	1	2		2	2	20
條	1		1		1	2	1	2	1	2		7	18
泥			2	2			2	3	2	1	4	1	17
段	2	1	2	1			1			2		1	10
末			1	1			3			3			8
焦								7		1			8
雕		1					2			1		1	5
扇子						1		1		1	1		4
象眼				1		1						2	4
鑲		1				1	1		2				5
佛手						1			2				3
塌		2				1							3
马耳											1		1
合計	47	37	37	49	35	46	52	51	54	53	54	53	568

や多い傾向にあった。

7. 料理名中に出現するその他の用語

その他の用語には名詞、形容詞、動詞などが含まれ、その他の用語は全メニューの約29%にものぼった。内容としては色、味、香り、食感、花鳥風月などを表現している用語が料理名にちりばめてあり、料理名に幅と深さを持たせ、格調高い表現になっていることが伺えた。江蘇・陝西・安徽・湖北・広東省では平均値を上廻っていたが、これらの地域ではいずれも食品名に次いでその他の用語の出現率が高い傾向にあったことは興味深い。

今後、その他の用語を分類し、整理していくことが検討課題である。

8. 料理名中に出現する数

料理名中に出現する数は214回(2.8%)で、平均すると3.7~1.8%の出現率で大変少ない。『中国菜譜』中では二・四・八などの偶数は約50%を占めていたが、最も出現数が多かったのは三の数字で74回(35%)出現し、二・八も三に続いて多く出現していた。また、珍しいところで、広東省では六(六柳端丝)が、山東省では九(九转大肠)が、湖北省では千(千张肉)が1回ずつ用いられていた。

9. 料理名の各要素の構成

料理名を構成している要素1. 食品名、2. 調理法、3. 形状(切り方)、4. その他の用語、5. 数などが料理(菜譜)名上どのような配列を成しているかを検討した。例として“五彩桂鱼丝”

の料理名について分解すると、第1番目のコードの“五”は数を示す用語であり、第2番目のコードの“彩”はその他の用語、第3番目のコードの“桂魚”は食品名、第4番目のコードの“丝”は形状を示している。このように料理名を構成している要素別に分解し、その配列について12省の全料理を対象に検討を試みた(図5)。

各省によって構成する要素の割合が異なっているがほぼ同じパターンを示していることが分かる。食品名は平均40%、その他の用語が30%、調理法が20%、形状が5~9%、数が2~3%の割合であった。調理法や数は料理名の第1番目のコードから記されている場合が多い。第2番目のコード、第3番目のコードと出現率が低くなっていく傾向がみられ、その他の用語は

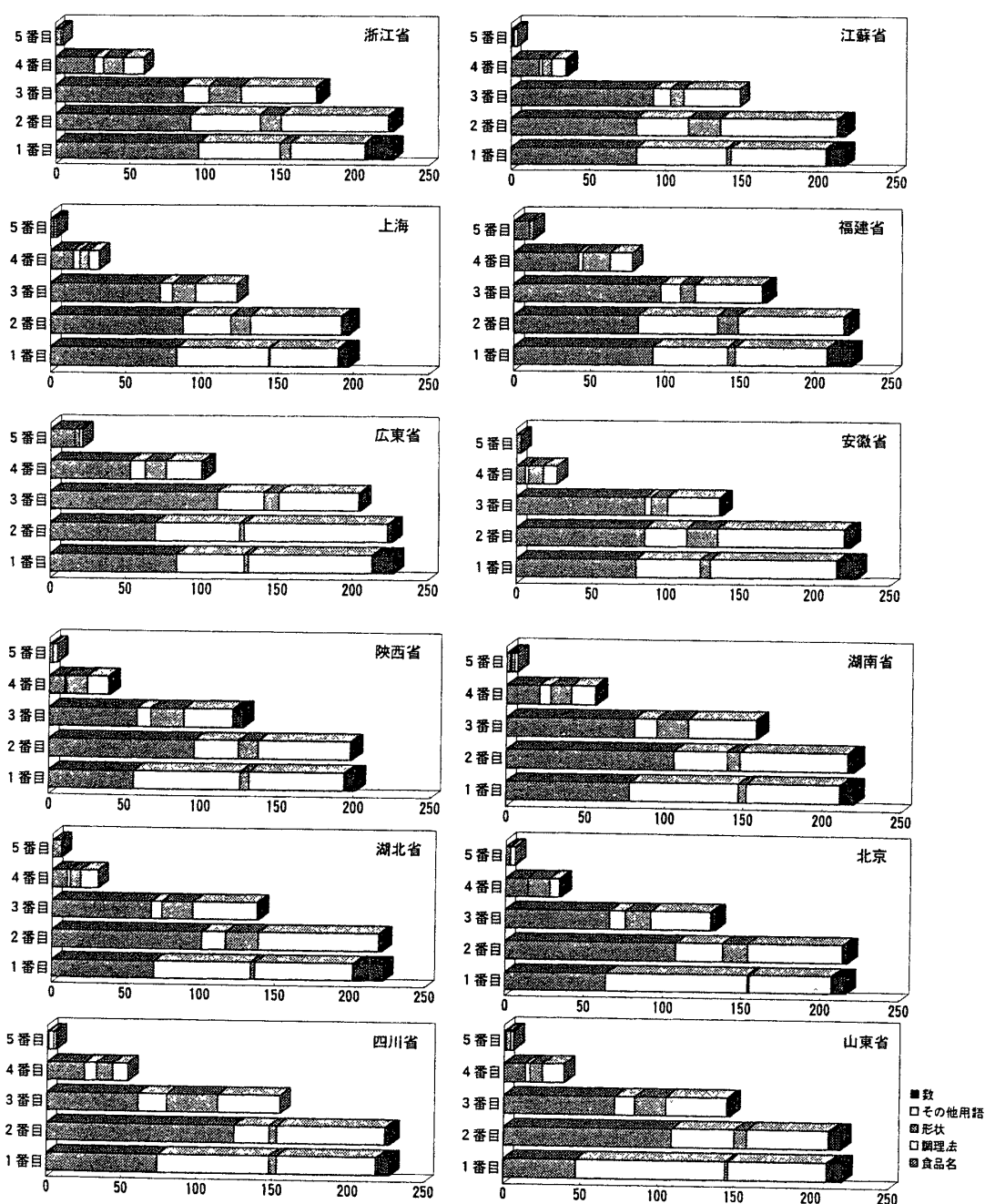


図5 コードごとにみられる料理名の構成要素

第2番目のコードに出現率が高く、形状では第2番目のコード以降に出現率が高くなっていく傾向がみられた。食品名は各コードで出現しており、料理名上では重要な要素であることが分かる。その他の用語は各要素のつなぎの役割を果たし、いずれのコードにも組み入れられていることが分かった。

大まかに2つの地域に分けたところで検討すると、沿岸部での構成要素の特徴として、食品名の出現数が第1番目のコードから第3番目のコードまでほぼ同じパターンを示した。一方、内陸部での食品名は第1番目のコードより第2番目のコードに多くなるパターンを示していた。これらについての統計的な差は認められなかったが、沿岸部と内陸部との間に料理名を構成する要素の配列パターンに多少の差異を認め、一つの特徴がうかがえた。

10. クラスタ分析

料理名を構成する5つの要素についてクラスタ分析を行った結果を示した(図6)。浙江省と福建省間、江蘇省と上海間、安徽省と湖北省間、北京と山東省間、湖南省と四川省と陝西省間で近い相関がみられた。広東省は独自の特色をもった省であると考えられる。

相関の距離を大きく20の位置で区切ってみたところ、最初に地理的に分類をした浙江・江蘇・上海・福建・広東省のブロックと安徽・湖北・北京・山東・湖南・四川・陝西省のブロックに分かれた。この結果は著者らの仮説つまり2つの都市と10の省を沿岸部と内陸部の大きなブロック分けを行って考察してきたことの正当性を証明したことになると考える。

今回は『中国菜譜』の料理名を構成している各要素を抽出し、その出現割合や料理名上において、その各要素がどのように配列されているか、その法則性はあるのか、などについて明らかにしてきた。今後はこれらのデータを基にして多変量解析による解析を行い、更に各省と各要素の関係について考察していきたいと考えている。

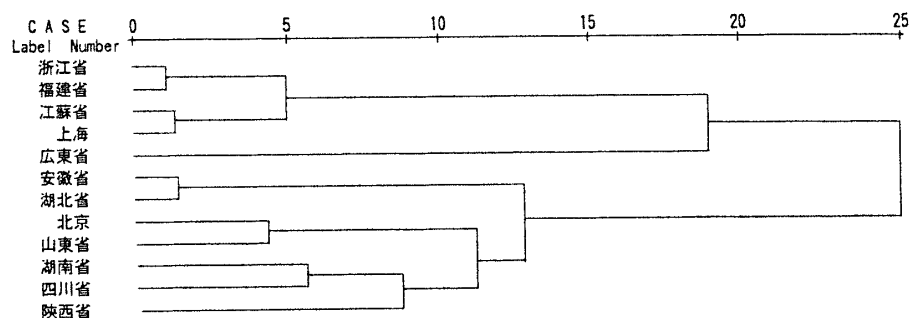


図6 料理名の構成要素におけるクラスタ分析

ま と め

中国料理の名前は調理学的用語からみて大変興味のある情報が内在していることが知られているが、系統的に分析し解明された報告は少ない。そこで、現代中国料理書の基礎的な文献である『中国菜譜』12冊子(浙江省・江蘇省・上海・福建省・広東省・安徽省・陝西省・湖南省・湖北省・北京・四川省・山東省)を資料とし、料理名を分析し、それを構成している要素について分析を行った。

『中国菜譜』の全料理名(2,628)のうち料理名を構成する要素は、食品名が42.5%, 調理法が18.2%, 形状7.4%, 数が2.8%, その他の用語が29.1%であった。料理名中の最初に配列されている要素の出現率は、食品名が34.3%, 調理法が30.1%, 形状が2.0%, 数が5.6%

およびその他の用語が 28.0 %であった。

料理名を構成する要素の配列については食品名の出現率も高く、第 1～5 番目のコードにそれぞれ出現している。調理法や数も料理名中の第 1 番目のコードに記されるが、出現率は少なかった。その他の用語は第 2 番目のコードで出現率が高く、形状は第 2 番目のコード以降に出現率が高くなっていく傾向がみられた。

料理名を構成する 5 つの要素をクラスター分析を行った結果、1 つのブロックとして浙江省・江蘇省・上海・福建省・広東省と 2 つめのブロックとして安徽省・陝西省・湖南省・湖北省・北京・四川省・山東省と 2 つのブロックに分かれることが分かった。著者らが地理的にみて、沿岸部と内陸部に分類してきたことの正しさがこのクラスター分析により証明された。

参 考 文 献

- 1) 南廣子, 糟屋優子, 舟橋由美:『大衆菜譜』における献立名の構成要素, 名古屋女子大学紀要第 43 号家政・自然編, 131～138, 1997.3
- 2) 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第 44 号家政・自然編, 103～110, 1998.3
- 3) 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
- 4) 南廣子, 舟橋由美:日本家政学会第 50 回大会発表要旨集, 115, 1998
- 5) 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
- 6) 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
- 7) 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
- 8) 『中国菜譜』浙江省 中国財政経済出版 1975
- 9) 『中国菜譜』江蘇省 中国財政経済出版 1979
- 10) 『中国菜譜』上海 中国財政経済出版 1979
- 11) 『中国菜譜』福建省 中国財政経済出版 1982
- 12) 『中国菜譜』広東省 中国財政経済出版 1975
- 13) 『中国菜譜』安徽省 中国財政経済出版 1978
- 14) 『中国菜譜』陝西省 中国財政経済出版 1981
- 15) 『中国菜譜』湖南省 中国財政経済出版 1979
- 16) 『中国菜譜』湖北省 中国財政経済出版 1978
- 17) 『中国菜譜』北京 中国財政経済出版 1975
- 18) 『中国菜譜』四川省 中国財政経済出版 1981
- 19) 『中国菜譜』山東省 中国財政経済出版 1982
- 20) 田中静一訳:大衆菜譜 柴田書店 1974
- 21) 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