

博 士 学 位 論 文

内容の要旨及び審査結果の要旨

(平成 19 年度 3 月授与関係分)

第 11 号

神 戸 女 子 大 学

は し が き

本誌は、学位規則（平成3年6月3日文部省令第27号）第8条による公表を目的として、平成20年3月15日、本学において博士の学位を授与した者の論文の内容の要旨及び論文審査の結果の要旨を収録したものである。

目 次

課程修了によるもの（課程博士）

(学位記番号)	(氏 名)	(論文題目)	(ページ)
文博甲第8号	余 田 弘 実	言語からみた近世料理書の研究	1

氏 名 (本 籍)	余 田 弘 実 (京 都 府)
学 位 の 種 類	博 士 (日 本 文 学)
学 位 記 番 号	文 博 甲 第 8 号
学 位 授 与 の 年 月 日	平 成 20 年 3 月 15 日
学 位 授 与 の 要 件	学 位 規 則 第 4 条 第 1 項 該 当 文 学 研 究 科 日 本 文 学 専 攻
論 文 題 目	言 語 から み た 近 世 料 理 書 の 研 究
論 文 審 査 委 員	主 査 教 授 前 田 富 祺 副 査 教 授 阪 口 弘 之 副 査 教 授 河 上 誓 作 副 査 講 師 信 太 知 子

論 文 内 容 の 要 旨

本論文では、近世に刊行された料理書について、国語学の分野から資料の性格を検討し、加熱調理操作語彙の体系の変遷を明らかにした。

本論文の構成は、「はじめに」「第一部 日本語研究資料としての近世料理書」「第二部 近世料理書における加熱調理操作語彙の体系について」からなり、「参考文献一覧」「本論文と既発表論文との関係」を付す。

「はじめに」で、国語学の研究資料として、近世の料理書を研究する意義や目的について述べた。

「第一部 日本語研究資料としての近世料理書」は、「第一章 はじめに」「第二章 『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』の熟字」「第三章 近世料理書の加熱調理操作語彙の漢字表記」「第四章 東西対立のある方言語形 “鱗” “枝豆” “鱈” “ざる” “冬瓜” “茄子” “なまりぶし” について」「第一部のおわりに」からなり、漢字表記と方言を例にして近世料理書の言語の性格を検討した。第一部第二章では、『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』の熟字から、『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』の位相について検討し、第一部第三章では、前章の結論を踏まえて、『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』以前の料理書、同時代の料理書、以後の料理書について、ニル、ヤク、ムス、アゲル、イルの表記を調査した。第一部第四章では、近世において方言語形に東西対立があったことが知られている「鱗」「枝豆」「鱈」「ざる」「冬瓜」「茄子」「なまりぶし」の七語について、

料理書での語形を調べた。「第一章のおわりに」では、近世の料理書が日本語史の研究に資する資料であることと今後の課題を述べた。

「第二部 近世料理書における加熱調理操作語彙について」は、「第一章 はじめに」「第二章 近世料理書における加熱調理操作語彙の体系について」「第三章 近世料理書におけるイルとイタメル」「第四章 近世料理書におけるイリツケルについて」「第五章 近世料理書におけるセンジルについて」「第二部のおわりに」からなり、近世料理書の加熱調理操作語彙の体系の全体を明らかにするとともに部分体系に言及した。第二部第二章では、近世の料理書でしばしば使われるアゲル、アブル、イタメル等の十三の加熱調理操作を表す単純語の動詞を取り上げて、その語彙体系の全体像を概観した。第二部第三章では、イタメルの加熱調理操作語彙の体系への定着の過程について、イルとともに考察した。第二部第四章では、単純語と複合語、上位語と下位語の関係にあるイルとイリツケルを取り上げて、その意味用法について検討した。第二部第五章では、現代では加熱調理操作語彙とは意識されていないセンジルが、近世の料理書では頻出することを述べ、その意味用法を検討した。その際、ニダスとニツメルとの関係も考察した。「第二部のおわりに」では、以上をまとめ、問題点等、今後の課題を述べた。

論文審査結果の要旨

中世には写本として伝えられた料理書が、近世には板本として刊行されるようになる。また、執筆者の層も読者の範囲も広がり、近世料理書の多様化は著しい。近世料理書の複製・翻字も多くなされるようになり、個別の食物の歴史の研究・料理の発展の歴史の研究は盛んに行われるようになった。しかし、日本語の研究資料としての近世料理書の研究はあまり行われてこなかった。

そのような状況の中で、島田勇雄の位相論的な近世料理書の研究はもっとも注目される。島田勇雄は料理書をそれ以前からの伝統を受け継ぐ料理専門家のものであるとして位相的に位置付け、料理、食物の位相語彙の研究にも及んだのである。そこで本論文では、位相的な面をも含めて近世料理書が日本語研究資料としてどのような性格を持っているかを検討するとともに、近世料理書を資料として加熱調理操作語彙の歴史を考えることによって近世料理書が一般語彙の研究にも役立つことを検証しようとしているのである。これは近世料理書を考える新しい視点であると言える。

本論文の第一部は「日本語研究資料としての近世料理書」である。第一章に「はじめに」を置く。第二章『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』の熟字、第三章「近世料理書の加熱調理操作語彙

の漢字表記」とは、いわゆる百珍物の先駆けであり、当時もっとも広く読まれた『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』の漢字表記とその訓を手がかりとして、日本語研究資料としての特色を明らかにしようとするものである。『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』が漢学者の編集したものであること、先行の料理書をそのまま引く部分のあることについては、これまでも指摘されてきたことであるが、余田弘実は多くの新しく原拠と考えられる例を指摘して、原典との比較を試みている。その結果、他の料理書における先行料理書からの引用と異なって、『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』では引用する時に元の料理書の用字・用語・文章を著者の判断で変えている例の多いことを明らかにした。また、「可漏子（傍訓に「そばきり」とある）」など、『名物六帖』と一致するような特異な熟字訓が多く使われていることを指摘した。このことから、余田弘実は『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』が料理を作るための料理書というよりは、読んで楽しむための料理書であって、読本などの文学資料が白話語彙を取り入れているのと共通の基盤に立つものであることを示唆している。このことは非常に重要な指摘であって、出典との関わりをさらに追求することの必要性を感じさせるとともに、当時の文化的・社会的背景の中で百珍物が生まれてきたことを示すもので、今後一層の研究を期待したいところである。第二章がやや特異な漢字表記を問題としたのに対して、第三章はニル、ヤク、ムス、アゲル、イルなど一般語彙の漢字表記を『和漢精進料理抄 上』『料理綱目調味抄』『料理山海郷』『料理珍味集』と対照し、さらに『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』の後に刊行せられた『鯛百珍料理秘密箱』『新著袖珍料理秘密箱』『甘藷百珍』との比較を試みている。これによって、十八世紀の料理書では、ニルに「煮」、ヤクに「焼」、ムスに「蒸」、アゲルに「揚」を使うのが一般的であったこと、イルはいろいろな漢字が当てられていることなどが明らかになった。これに対して、『豆腐百珍』『豆腐百珍続編』は漢字表記が多様なのである。この点では第二章で述べられたことと合わせ考える必要があろう。ここではまた、漢字を使わず、仮名を用いることの多い資料の位置づけも問題であろう。読んで楽しむことの期待される料理書というものの文化的・社会的な意味がもっと考えられて良いのではないか。

第一部第四章は、「東西対立のある方言語形 “鱗” “枝豆” “鱧” “ざる” “冬瓜” “茄子” “なまりぶし” について」である。ここでは章題で取り上げられた語の語形が上方のものであるか江戸のものであるかを一々の例について検討している。その結果、特に十九世紀前半の上方の料理書には上方の語形が、江戸の料理書には江戸の語形が反映していることが分かった。このことは当然のこととも言えるが、多くはない近世の方言語彙史の研究資料に近世料理書を加えることが出来ることが分かった点で高く評価される。また性格のあまり分かっていない資料が上方系か江戸系かを判断する時にも参考になる。ただ、十七世紀後半の『古今料理集』が東の語形を反映している資料であるにもかかわらず、著者が京都の人かと思われるなど、個々の資料については一層の検討が必要であり、資料の利用に際しては慎重に判断してゆかなければならない。

本論文の第二部は「近世料理書における加熱調理操作語彙について」である。第一章に「はじめに」を置く。第一部でも説明していることであるが、第一部と第二部の関わりをより明確にするためには、島田勇雄の研究と本論文の研究の目的とするところとの違いについては、ここでももう少し詳しく説明した方が良いのではないか。つまり、本論文の特色は語彙論・語彙史研究に中心をおくことで、その点、島田勇雄の位相論的な立場と異なるのである。第一部でも述べられているように、近世料理書には位相的な面もあるが、一般語の資料という面もある。第二部で日常的に使われる基本語である加熱調理操作を表わす動作語彙を研究対象としたのはそのためである。従来、語彙史研究では文学作品を資料とすることが多かったが、加熱操作語彙は文学作品では十分な用例を集めることが難しい。語彙の体系を考えるためには料理書の方が適当なのである。

第二章「近世料理書における加熱調理操作語彙の体系について」は、以上のような語彙の体系を重視する立場に立って、アゲル、アブル、イタメル、イルなど十三の語を取り上げ概括したものである。その結果、イタメルは十九世紀になってから体系の中に定着したこと、現代ではあまり使われないセンジルがユガク、ユデルとともに定着していること、ヒドルが使われていること、などの事実を明らかにした。

第三章「近世料理書におけるイルとイタメル」では、十八世紀までは「油にてイル」と表現されていたのが、十九世紀にはイタメルと表現されるようになったことを述べる。第四章「近世料理書におけるイリツケルについて」では、イルとイリツケルの意味領域を検討している。第五章「近世料理書におけるセンジルについて」では、現代の薬などに用いるセンジルが近世には食物の調理の場合にも用いられたことを明らかにし、ニダス、ニツメルとの関係をも考察している。

第二章では語彙体系を頭において全体的な流れを述べており、なお検討の必要はあるが、一つの試みとして評価される。ついで、第三章、第四章、第五章で、それぞれの語の使われ方を関わりのある語の用法と対照しながら、語彙史的に検討しているのであり、これらによって従来知られていなかった近世の加熱調理語彙の体系が明らかになったことは高く評価される。その点では、近世料理書が位相的に限定された料理家の専門用語としてだけでなく、一般語の研究資料として使うことを示したと言えるのである。しかし、本来、加熱調理操作語彙は他の料理語彙、さらには食生活語彙の中に位置付けられるものである。また、古代に遡って文化史的に広く考えてゆくことも必要であろう。そして、加熱調理操作語彙の歴史として考えるとすれば、本論文はまだ課題とするところが多く残されている。

本論文は近世料理書の言語について新しい視点から検討しようとした意欲的な論考である。この研究によって、はじめて明らかにされた事実も多い。もとより果たすべき課題も多いが、その点で高く評価される。

試験結果の要旨

本論文の公開口述試験は、文学研究科の教授、大学院生、その他関係者十数名の出席の下に、平成 20 年 2 月 12 日（火）午後 1 時半より、十分な時間をかけて行われた。全体の講評に始まり、現在の研究状況をふまえた本研究の意義、さらには今後の課題や展望などにつき質疑があったが、明確な応答があった。全体的な構想と構成についての意見や注文、論述上の補訂や補足を要する箇所についても十分な理解を示し、研究の真摯さをうかがわせた。今後の研究に対しても具体的な展望とともに強い意欲をしめした。口述試験の結果は満足すべきものであった。

学力確認の結果の要旨

学力の確認は、本学学位規程第 2 条第 2 項により省略した。

学位授与の可否に関する意見

以上の所見により、本論文は博士（日本文学）神戸女子大学の学位を授与するに値すると認められる。

