

ポスター発表 | ポスター発表：食物

📅 2025年6月1日(日) 11:20 ~ 12:00 📍 1G (教育文化ホール大集会室)

ポスター発表

◆ 食物 - 食文化

[P-042] 19世紀の英国の料理人による家庭料理書“The Cook’s Oracle”における菓子・パン類について

*三宅 紀子¹、伊藤 有紀¹ (1. 東京家政学院大)

キーワード：菓子類、英国の料理書、家庭料理

目的 “The Cook’s Oracle”は19世紀はじめに初版が出版された料理人William Kitchiner著の家庭料理書で、改訂を重ねてきたが、本研究では、本学附属図書館大江文庫英国家政学コレクションに収蔵の1827年に出版された版を取り上げた。この料理書は、肉料理、野菜料理などが記述されている。本研究では菓子・パン類などを取り上げ、その特徴を明らかにすることを目的とした。

方法 本書の最後の章のPudding、その他のセクションと附録に記載された菓子・パン類などの特徴について、その種類、材料、調理法等について調査した。また、いくつかの菓子類の再現を試みた。

結果 108品目のうち、肉などを用いた料理系27品目を除き、菓子・パン類が81品目と26項目の記述が掲載されており、菓子・パン類の種類は、タルト・パイ類が17件（全品目の21.0%）、パン類、ケーキ類がそれぞれ12件（同14.8%）、ビスケット類、コールドプディングがそれぞれ9件（11.1%）の順であった。油脂は、ほとんどがバターであったが、スエットやラードを用いたものもあった。その他の記述のうち、8項目がタルト・パイ生地の手作り方で、タルト・パイ類の個々のレシピの中で用いる生地が示されていた。果物加工法（乾燥法など）やアイシングの方法なども記載されていた。アップルパイ、バッタープディング、バースバンズなど現在でも親しまれているものも認められた。