

現代人にもおいしいレシピ。

江戸の料理本『卵百珍』の魅力

三十万点もの日本の古典籍のデジタルアーカイブに取り組んでいる国文学研究資料館が、古典に親しんでもらうためにと各種「データ」を公開している。その一つが『卵百珍』。十八世紀末に江戸で人気となった卵料理のレシピ集は、現代人にとっても魅力的だった。

国文学研究資料館特任教授

山本和明

●やまもと・かずあき 1962年大阪府生まれ。専門は19世紀日本文学。著書に『なにわ古書肆鹿田松雲堂五代のあゆみ』（共著/和泉書院）、『円朝全集』（3・8・11・12巻で校注担当/岩波書店）などがある。

『卵百珍』とは？

『万宝料理秘密箱』という、天明七（二七八五）年に初版が刊行された江戸時代の料理本があります。百三種類もの卵料理が収録されているだけあって『卵百珍』ともいわれており、前篇の巻一から巻五のうち、二から五の前半までが「卵の部」となっ

ています。『豆腐百珍』（二七八二年刊）という本をご存じの方がいらつしゃるかもしれませんが、『卵百珍』は、まさに『豆腐百珍』の流行を受けた影響作なのです。

卵を日常的に食べるためには、放し飼いにするなどして鶏を育てる必要がありますね。要するに養鶏です。鶏のフンにはおいがきつかったりしますから、江戸の街中での養鶏は難

しく、やや郊外で卵が生産され、流通経路も確立されるようになったのが一七〇〇年代後半くらいだったと考えられています。ある本には、「幕末に近づくにつれ、鶏卵は庶民にも身近な食品になっていった」という記述も見られます。

また、卵はもともと滋養強壯の薬のように扱われていたのですが、それが庶民の間に広がるなかで、食べ



『万宝料理秘密箱 卵百珍』初版は1785（天明5）年。花洛（京都）の器土堂主人著。制作・提供：オープンデータ共同利用センター 所蔵：国文学研究資料館

方の幅も広がっていきました。『卵百珍』のような本が成立するには、そういった背景があつたんですね。

より親しんでもらうために

国文学研究資料館（国文研）は日本の古典籍を主に研究する機関で、二〇一六年から『卵百珍』の翻刻テキストと現代語訳を、原本の画像データとともに、人文学オープンデータ共同利用センター（CODH）と共同で一般に公開しています。また、専門家に依頼して現代風にアレンジしたレシピも考案し、こちらはCODHだけでなく、日本最大の料理レシピサイトであるクックパッドの「江戸ご飯」というコーナーでも紹介しました。これは、多くの皆さんに広く古典籍に親しんでもらうための試みであり、日本国内にある三十