

# NEWS RELEASE

平成 28 年（2016 年）11 月 24 日

## 江戸の文化を現代に取り込む「江戸料理レシピデータセット」を整備 ～江戸時代の料理本を「レシピ化」し、クックパッドでも公開～ 国立情報学研究所・国文学研究資料館

大学共同利用機関法人情報・システム研究機構 国立情報学研究所（NII、所長：喜連川 優、東京都千代田区）と大学共同利用機関法人人間文化研究機構 国文学研究資料館（国文研、館長：今西 祐一郎、東京都立川市）は 11 月 24 日より、江戸時代の料理本に書かれた調理手順をデジタル化し、現代の人々でも使える形式に整備した「江戸料理レシピデータセット」の公開を始めました。また、現代語訳、および、現代の「レシピ」形式に編集したデータを、同日から料理レシピ投稿・検索サービスの「クックパッド」<sup>(\*1)</sup>でも公開します。

NII と国文研は日本の学術コミュニティのオープンサイエンスを推進するため、協働して歴史的典籍のオープンデータ化に取り組んでいます。本年 11 月 10 日に今回の「江戸料理レシピデータセット」の原典を含む古典籍 700 点の画像データと書誌データなどを「日本古典籍データセット」<sup>(\*2)</sup>として公開し、同 17 日には古典籍で使われているくずし字の字形データによる「日本古典籍字形データセット」<sup>(\*3)</sup>も公開しました。両データセットはともに、情報・システム研究機構の「人文学オープンデータ共同利用センター」準備室<sup>(\*4)</sup>のサイトで提供しています。

一連のデータセット公開の第三弾となる今回は、日常生活に密接に関連したテーマである料理が対象です。日本古典籍データセットで公開した料理本はくずし字で書かれており、しかも用語や素材などを理解するには当時の文化に関する知識が必要となるため、料理本の画像データを公開するだけでは誰もが江戸料理を作れるわけではありません。そこで NII と国文研は、これを現代のレシピ形式に整備して公開することにしました。さらに NII と国文研は、クックパッドと一般社団法人日本家政学会 食文化研究部会が運営する「クックパッド 江戸ご飯」(<http://cookpad.com/recipe/list/14604664>)に参加し、本データセットを「クックパッド 江戸ご飯」にも掲載して公開することにしました。クックパッドでレシピデータを公開することで、多くの方々が既になじんでいるウェブサービス（アプリ）からも江戸料理のレシピを利用できるようになります。

NII と国文研は、本データセットが提供するレシピが、ユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」の歴史と文化を理解する一助になることを期待しています。

# NEWS RELEASE

## 【江戸料理レシピデータセット】

国文研が所蔵する江戸時代後期・天明 5 年（1785 年）刊行の料理本『万宝料理秘密箱』<sup>(\*5)</sup> 中の「卵百珍」に記載された卵料理全 107 点が対象です。『万宝料理秘密箱』に「くずし字」で書かれている調理手順を電子テキスト化した上で、その一部を現代語訳し、さらにその一部をキッチンで手軽に調理できる「レシピ」に編集しました。

## 【レシピ化の手順】

「江戸料理レシピデータセット」は、以下の 3 段階の作業を経て構築しました。

1. 翻 刻 （全 107 点）
2. 現代語訳 （翻刻した 107 点中 20 点）
3. レシピ化 （現代語訳した 20 点中 5 点）

まず、くずし字で書かれた原典の記述（別紙・写真 1）を、国文研の助言の下に現代の文字を用いたテキストに翻刻します（別紙・表 1）。続いて、テキストの言葉遣いを現代の日本語に翻訳します（別紙・表 2）。しかし、これだけでは現代の人々が使えるレシピにはなりません。食材の名称が現代とは異なったり、調理の手順や材料の分量が明示されていなかったり、当時の道具は入手が困難だったりするからです。江戸時代の古典籍に書かれた情報を活用するには、ことばや文化の違いによる問題を克服するための手助けも必要となります。

そこで、江戸時代や現代の料理文化に関する専門知識を持つ方々の協力を得て、現代の人々でも利用できる形式に料理記述を構造化する「レシピ化」の作業に取り組みました。例えば、「容器ごと水で冷やす」を「冷蔵庫で 2 時間程度冷やす」へと現代の道具を用いる手順に変えたり、「葛粉」を「片栗粉」へと入手しやすい材料に変えたり、「卵 10 個」を「卵 5 個」へと現代の生活にあった分量に変更したりしました。こうしてレシピ化された調理手順では、食材の分量や調理の様子を文章と写真でわかりやすく説明しているため、記載された手順に従えば、どなたでも江戸時代の料理を自分で作ってみることができるようでしょう。

## 【今後】

今回公開した現代レシピは 107 点中 5 点にとどまりますが、クックパッドの「つくれば」<sup>(\*6)</sup> 機能に公開されたレシピを基にした現代風のアレンジなどが続々と報告されるようになれば、江戸料理に興味を持つ人々が協力しながら知識を充実させていくことも可能です。そして、現代の生活に過去の文化を取り入れるという観点から、江戸時代から続く和食の価値の見直しにもつながることが期待されます。

# NEWS RELEASE

## 【アイデアソンの開催】

NII と国文研は一連のデータセット公開に合わせて、12月9日に「歴史的典籍オープンデータワークショップ～使いたおそう！ 古典籍データ～」(<http://peatix.com/event/213615>) を共催します。このアイデアソンには、江戸料理レシピデータセットもオープンデータの一つとして提供されます。本データセットは昨年の「歴史的典籍オープンデータワークショップ～古典をつかって何ができるか！ じんもんそん2015～」で出たアイデアの現実化です。歴史的典籍のオープンデータ化に取り組むNII コンテンツ科学研究系准教授、北本朝展がアイデアソンの場で古典籍の料理本に初めて触れ、クックパッドの「つくれば」機能で料理法を報告しあえると面白いのではないかと発案したのがきっかけでした。

〈メディアのみなさまからのお問い合わせ先〉

**大学共同利用機関法人 情報・システム研究機構 国立情報学研究所**

総務部企画課 広報チーム

TEL:03-4212-2164 E-mail : [media@nii.ac.jp](mailto:media@nii.ac.jp)

**大学共同利用機関法人 人間文化研究機構 国文学研究資料館**

古典籍共同研究事業センター事務室 古典籍共同研究係

TEL:050-5533-2988 E-mail : [cijinfo@nijl.ac.jp](mailto:cijinfo@nijl.ac.jp)

(\*1) クックパッド：平成10年(1998年)3月にサービスを開始した、クックパッド株式会社が提供する日本最大の料理レシピ投稿・検索サービス。同社によると、毎月の利用者数は6,000万人以上で20～40代女性の多くが利用している。<http://cookpad.com/>

(\*2) 日本古典籍データセット：詳細は以下の両機関のリリース参照。

・NII ニュースリリース ([http://www.nii.ac.jp/userimg/press\\_20161110.pdf](http://www.nii.ac.jp/userimg/press_20161110.pdf))

・国文研プレスリリース ([https://www.nijl.ac.jp/pages/cijproject/images/20161110\\_news.pdf](https://www.nijl.ac.jp/pages/cijproject/images/20161110_news.pdf))

(\*3) 日本古典籍字形データセット：詳細は以下の両機関のリリース参照。

・NII ニュースリリース ([http://www.nii.ac.jp/userimg/press\\_20161117.pdf](http://www.nii.ac.jp/userimg/press_20161117.pdf))

・国文研プレスリリース ([http://www.nijl.ac.jp/pages/cijproject/images/20161117\\_news.pdf](http://www.nijl.ac.jp/pages/cijproject/images/20161117_news.pdf))

(\*4) 「人文学オープンデータ共同利用センター」準備室：平成28年4月1日、情報・システム研究機構データサイエンス共同利用基盤施設に設置。NII コンテンツ科学研究系准教授の北本朝展が室長となり、NII と統計数理研究所との共同研究、および国内外の人文学研究機関との連携を軸に、人文学オープンデータの共同利用という課題に取り組む。来年4月にセンター化予定。<http://codh.rois.ac.jp/>

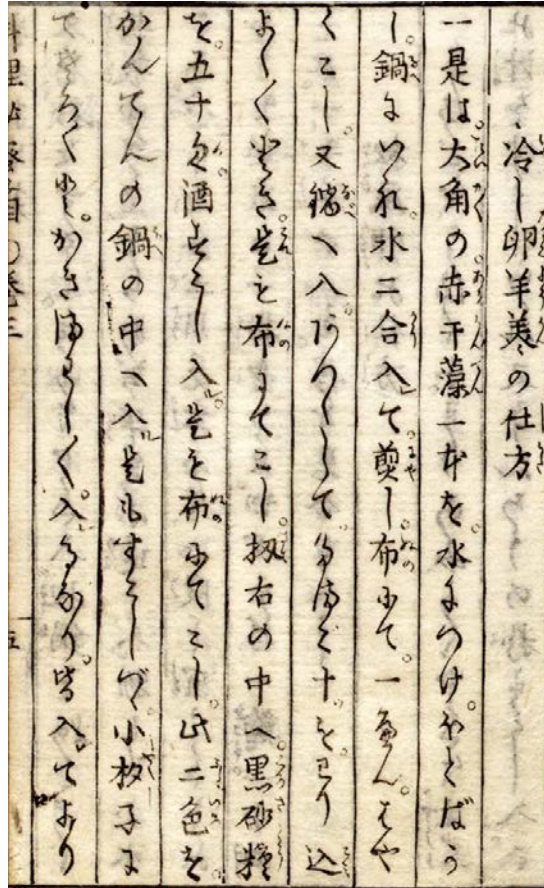
(\*5) 万宝料理秘密箱：まんぼうりょうりひみつぼこ。花洛(京都)の器土(かわらけ)堂こと器土堂主人著。初版は天明5年(1785年)刊行。オープンデータになっているのは、寛政7年(1795年)刊行の前編5冊。前編は、巻1が「鳥の部」、巻2～巻4が「卵の部」、巻5が「卵の部」と「川魚の部」。後編にあたる二篇3冊も刊行され、内容は鱧・蒲鉾・蛸・あえもの・海老・諸魚・貝類などの料理。「卵の部」に相当する「卵百珍」には103種類の卵料理が記載されているが、本データセットでは一部の卵料理を2つに分割したため、収容する卵料理の数は107種類。

(\*6) つくれぽ：「つくりましたフォトレポート」の略。クックパッドに投稿されているレシピを参考にして料理を作った際に、写真やコメントをレシピの作者に報告できる機能。

# NEWS RELEASE

《別紙》

《写真 1》『万宝料理秘密箱』に記された「冷し卵羊羹の仕方」(一部) = 日本古典籍データセット (国文研所蔵)



《表 1》『万宝料理秘密箱』に記された「冷し卵羊羹」の調理手順の翻刻テキスト

冷し卵羊羹
一 是は 大角の 赤干藻一本を 水につけ ほとばかし
鍋にいれ 水二合入して 煎し
布にて 一へん はやくこし 又鍋へ入レ あつくして
たまご十ウを わり込よくよくとき 是も布にてこし
扱右の中へ 黒砂糖を 五十匁 酒すこし入レ 是も布にてこし
此二色を かんてんの鍋の中へ入レ 是もすこしづゝ 小杓子にて そろそろと かきまわしかきまわし 入るなり
皆入してより 又葛粉をすこし 水にてとき入レ
扱鍋をぬき 早く折敷にても うちあげ 平めに延し 入レ物ともに 水に入レ 冷し遣ふ

# NEWS RELEASE

〈表2〉『万宝料理秘宝箱』に記された「冷し卵羊羹」の調理手順の現代語訳

料理名	冷し卵羊羹
食材分類	卵、葛、その他
食材	卵： 10 個 赤寒天（大角 1 本）： 8g 葛粉 黒砂糖： 約 200g 酒： 少し 水： 360g
道具	鍋 布 小杓子 折敷
手順①	大きな赤寒天を 1 本水に付けてふやかす。
手順②	鍋に寒天と水 2 合（360cc）を入れて煮溶かす。
手順③	②を一度布で素早く漉し、再び鍋に入れて熱する。
手順④	生卵 10 個をよく溶き、布で漉す。
手順⑤	④の中に黒砂糖 50 匁（200g）と酒少しを入れ、布で漉す。
手順⑥	⑤を寒天の鍋に入れる。小さな杓子で少しずつそろそろと混ぜながら入れる。
手順⑦	⑤を全て鍋の中に入れたら、葛粉を水で溶き、鍋に入れる。
手順⑧	鍋を火から上げ、素早く中身を容器（折敷）に広げ、平たく延ばし、容器ともに水で冷やす。
使い方	土用見舞には一段と良い。使い方は、刺身物、膾、小皿物、手取肴。その他は、見合わせて使う。

# NEWS RELEASE

〈表 3〉 レシピ化された「冷し卵羊羹」の調理手順

タイトル	江戸時代のスイーツ 甘さスッキリ冷卵羊羹
分量 (2~4 人分)	卵 5 個
	寒天 (赤) 1 本 (4g)
	黒砂糖 100g
	水 180cc
	片栗粉 適量
	酒 適量
	1
2	生卵をよく溶きます。
3	溶いた生卵を布でこします。
4	黒砂糖と酒を入れ、溶かします。
5	4 を 3 に入れ、再びこします。
6	鍋に寒天と水 (180cc) を入れて煮とかします。
7	6 を布などでこし、再び鍋に入れて熱します。
8	7 の熱した寒天の中に、5 の卵液を少しずつ入れます。
9	全て入れ終わったら、水でといた片栗粉を鍋に入れてさっと混ぜ合わせます。
10	鍋を火からあげ、中身を容器に入れます。
11	冷蔵庫で、2 時間程度冷やします。

# NEWS RELEASE

〈写真2〉「江戸時代のスイーツ 甘さスッキリ冷卵羊羹」のレシピによる調理例



※撮影協力

調理： 売間 良子（グルメクッキングファクトリー <http://gourmetcookingfactory.com/>）

コーディネート： 倉島 麗香（クリエイティブリビングラボ <http://ameblo.jp/pucci10/>）