

FOOD CULTURE

キックマン【フードカルチャー】

No.8
2004

江戸で完成をみた和食が、和風洋食・中華食へと変貌してゆく
異国食の受容と変容— **新たな食文化の受け入れと普及**
……渡辺善次郎

紀元前二万年の大陸に、食文化の胎動がはじまっていた
世界の食の交差点— **アメリカの食文化見聞録(上)**
……加藤裕子



食の国際交流と豊かな食生活をめざして

日本通として知られ、ヨーロッパの生活も経験されて、文字通り国際的な味覚を持たれた元米国駐日大使・故ライシャワー博士は、「食の国際交流」が世界中の人々に豊かな食生活をもたらしていることを、当社に寄せたメッセージのなかで述べられています。そしてその例証として、日本人の食生活に欠かせない基礎調味料・しょうゆのアメリカ進出と成功を取り上げています。

また評論家の花田清輝は「真にナショナルなのは、実はインターナショナルである」と喝破しま

したが、まさにしょうゆについて述べているかのようです。

このように一国の食文化が、世界各国の文化に融け込み、新しい食文化として芽生え、成長するとき、人々のより豊かな食生活が育まれるのです。

当センターの活動が、日本はもちろん世界の国々の食の歴史や食文化の紹介にとどまらず、「食の国際交流」に少しでも寄与できることを願っています。

キッコーマン国際食文化研究センター



閲覧コーナー



キッコーマンの故郷——野田の町並みに調和させた野田本社



図書コーナー



メディアコーナー



企画展示コーナー

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時~午後5時 <休館日>土・日曜日、祝日(年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆)

※詳細は当センターへお問い合わせください。



(表紙の解説)
「ペリー提督・将兵横浜上陸図」
一八五四年(安政元年)陰曆二月十日(正月、日本の開国を求めて来日したアメリカ東インド艦隊司令長官ペリー提督は参謀長アダムス以下約五百名の随員を従え、約五百名の武装水兵に護衛されて横浜に上陸した。続いて約三百名が表紙左手に見える横浜店接所に入り、第一回日米会談が開始された。裏表紙右端は水神社の祠、背後の大木が横浜開港資料館中庭に繁る玉楠の木(横浜市指定地域文化財)の先代と伝えられる。現在、この地域一帯が日米和親条約締結記念の地とされている。原画による石版画(横浜開港資料館所蔵)

【食の温故知新】

近代社会に仲間入りして一五〇年。わが国の食文化は、どんな変遷をたどったのでしょうか

昨年（二〇〇三年）は、徳川家康が江戸に幕府を開いてから四百年目にあたる年でした。「江戸開府四百年」をテーマに、各地でさまざまなイベントが行なわれ、多くのメディアも特集を組み、「江戸時代」を見直す動きが活発な一年でした。

そして今年も、「日米和親条約」締結百五十周年の年。当時（一八五四年）のわが国は、「脱亜入欧」を合言葉に西欧近代国家への仲間入りを目指した、開国の第一段階の時期でもありました。

しかし、一方で、十八世紀のはじめには人口百万を超える世界第一の巨大消費都市に発展していた江戸は、その繁栄ぶりが西欧諸国に勝るとも劣らぬものと、諸外国からの評価を受けていたことも見逃せない事実です。その江戸では外食の習慣が生まれ、日本各地からの食文化が出会い、互いに交流と融合を重ねた結果として、わが国独自の食文化、「和食」の完成をみていたのです。

「SUSHI」や「TEMPURA」に代表される「和食」が世界の食卓を賑わすまでに普及している時代ですが、開国を境に、わが国に新しい文明・文化としてもたらされた諸外国の食文化が、果たしてどのような内容と、いかなる影響を「和食」に及ぼしたのでしょうか。

日米和親条約百五十周年を機に、文明開化から今日までのわが国の食文化の変遷を、多面シリーズとして企画しました。

その第一回目は、お二人の研究者による、「異国食の受容と変容―新たな食文化の受け入れと普及―」世界の食の交差点―アメリカの食文化見聞録―です。



図版説明：文久元年（1861）頃の英国スタンフォード製日本列島地図
YEDO(江戸)は日本の首都で、250万の住民がいる。また、MEACO(京都)には5万の住民と、E・ケンペル（『日本』—1733年—の著者）によれば、6千を超える寺院があり、日本の総人口は2500万とも言われている、との記述がある（古地図史料出版株式会社所蔵）

江戸で完成をみた和食が、和風洋食・中華食へと変貌してゆく

異国食の受容と変容

新たな食文化の受け入れと普及

開国・文明開化と西洋食の流入

日本の食の歴史は外来食の受容と変容の歴史である。

それは、弥生時代の米食文化流入以来、唐風の大饗料理、鎌倉時代の精進料理、戦国末期の南蛮料理など、次々と異国の食文化を受容し、日本的な風土と味覚にあわせてたくみに変容させつつ、まるではじめからあったかのようにきわめて自然な形で、自分たちの食体系の中に組み入れてきた歴史である。

そうして江戸時代に完成した食がいわゆる「和食」である。その和食にさらに大きな要素が加わることになる。開国・文明開化にともなう西洋食文化の流入である。

食だけでなく、社会も文物も大きく変った。一度変化しはじめると日本社会の変わり方は速く激しい。

明治初年の俗謡は

「半髪頭ヲタタイテミレバ因循姑息ノ音ガスル。惣髪頭ヲタタイテミレバ王政復古ノ音ガスル。ジャンギリ頭ヲタタイテミレバ文明開化ノ音ガスル。」
とうたった。

チョンマゲのような奇異な姿は外国には見られないと、散髪脱刀令が出されたのは明治四年、その頃にはすでに

赤白青の左巻き看板を出した理髪店がいくつも開店していたという。天皇も早速散髪となり、明治八年には東京市内の散髪者は二五%、十年には六〇%、二十年頃にはもはやチョンマゲは見られなくなった。

まちには馬車や人力車が走り、明治五年には鉄道も開業。七年にはガス灯ももった。世の中は急激に変わりつ

つあった。食生活の変化もそうした状況の中で進行したのである。これまでの食とはまったく異なる西洋の食文化がどのように受容され、変容をとげてきたのか、以下その歴史過程をたどってみよう。

パン・牛肉・牛乳

(1) パン

明治のはじめに流行った『開化尻取り唄』は「パンに牛肉、牛の乳」と歌っている。

まだ見たこともないパンについて、一八世紀末の大槻磔水『蘭説弁惑』はこう記している。

「オランダ人は常食にパンというものを食べる由。何をもつて作るものか。これは小麦の粉に甘酒を入れ、練りあわせて蒸焼きにしたもので、朝夕の食はこれである。」

パンはポルトガル語で戦国末期にキリスト教の宣教師がもたらした。日本のパン食の元祖は織田信長だといわれている。

はじめパンは「餡なし饅頭」、「蒸餅」などと呼ばれていた。



渡辺善次郎（わたなべ ぜんじろう）

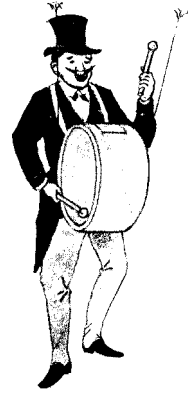
1932年 東京に生れる。1956年早稲田大学卒業
1961年 同大学院商学研究科博士課程修了。同年国立国会図書館に入り、調査立法考査局農林課長、海外事情課長を経て、専門調査員
1991年 退職。商学博士。現在、都市農村関係史研究所主宰。主著『都市と農村の間—都市近郊農業史論』（1983年 論創社）、『聞き書・東京の食事』（編著・1987年 農文協）、『巨大都市江戸が和食をつくった』（1988年 農文協）、『農のあるまちづくり』（編著・1989年 学陽書房）、『東京に農地があってなぜ悪い』（共著・1991年 学陽書房）、『近代日本都市近郊農業史』（1991年 論創社）



歌川芳虎画 明治3年頃の東京日本橋風景（浅井コレクション所蔵）

幕末開港後、横浜では外国人相手のパン屋が出現していたが、東京では明治元年の風月堂が最初である。その年風月堂は会津戦争のため薩摩藩の軍用パンを製造した。明治八年頃からはビスケット等の洋菓子を作り、日本における洋菓子の創始者となった。

明治二年には芝に木村屋、下谷に文明軒、三年には精養軒のパン部と鉄砲洲の葛本が開業した。



明治中期のパン屋の仮装

当時はまだ培養イースト菌を用いる近代的なパンづくりは行われておらず、もっぱら職人の勘と技術で、ホップ等でパン生地を発酵をうながしていた。原料は舶来粉をわざわざ横浜まで買出しに行った。「メリケン粉」の名はここから始まったという。

明治七年「和魂洋才の精華」といわれた木村屋のアンパンが爆発的ブームを呼んだが、こうした菓子パン以外にはパン食はなかなか普及しなかった。パンが売れたのは主に軍隊か学校ぐらいいだったが、それでも東京のパン屋は明治一五年には一六軒に達した。当時パンの値段は半斤で二銭五厘、ソバ屋の「もり」、「かけ」は一銭だった。正岡子規に「パン売の大鼓も鳴らず日の永き」という句がある。その頃のパン売はシルクハットに燕尾服で太鼓を鳴らして売って歩いた。

漱石『吾輩は猫である』の苦沙弥先

生の家では毎朝パンを食べるが、そのパンは砂糖をつけて食べていた。ジャムが普及し始めるのは日露戦争頃からで、主にイチゴジャムであった。

明治二三年には米価が高騰し、代用食としての「つけ焼パン」の露店が大繁昌した。これは下等な小麦粉の食パンに醬油、味噌、きな粉、蜜などをつけて焼いたもので、一切れ五厘の安さで飛ぶように売れた。だが米価が下るとたちまち売れ行きは半減し、代って一膳飯や牛飯屋が激増した。パンはまだ米飯の代用食でしかなかった。

パンの需要が急激に増えたのは第一次世界大戦後で、昭和初年までの間に小麦粉の消費は三〇倍にもなった。昭和三年東京朝日新聞はこんな記事を載せている。

「製粉技術の進歩につれ、パンはだんだん色白になった。栄養分が取られて行くのは一向御存じない。近頃欧米では明治初年に日本が麩の混った粉で



牛鍋をつつくザンギリ頭の客（『牛店雑談安愚楽鍋』）



漸く親類の芝白金村の名主に頼んで畑を借り雇牛をしたが、たちまち村が穢れると村人たちが騒ぎだし、やむなく村はずれの芦原に移転した。

石井研堂『明治事物起原』はその頃の様子を次のように記している。

「当時、牛を屠るのは大変な騒ぎにて、穢れぬやう

致し方なく造った黒パンが流行している。白パンは栄養価値がゼロだというのだ。何でも欧米かぶれして新しがる日本人はどうするのか。とにかくパンは自力では普及せず、戦争とか米価暴騰などの不可抗力によって伸びてゆく。哀れなものよ。」

(2) 牛肉

牛肉は文明開化の象徴であった。「牛鍋食わねば開けぬ奴」（『安愚楽鍋』明治四年）。牛鍋を食べるか食べないかが開化人と旧時代人の分れ道とされた。

とにかく千二百年の間、家畜肉食の禁忌を続けてきた人々にとって、牛肉を食べることは大きな抵抗があった。

江戸ではじめて牛肉屋を開いたのは中川嘉兵衛の中川屋である。彼は幕末から高輪で牛肉屋を始め、毎日横浜から牛肉を買ってきて江戸の各国公使館に売り込んでいた。彼はなんとか江戸に屠牛場を設けたいと思ったがどこも土地を貸してくれる者がいなかった。

にと青竹を四本立て、御幣を結び、注連を張り、その中へ牛を繋ぎ掛矢にて一ツツンと撲殺せるものなり。今日の如く骨の間の肉まで削り取る如き器用のことなく、ホンの上肉だけを取り残余はみな土中深く埋め、お経を上げるといふ始末なりし。」

屠牛場はどうかできても、わずかな外国人以外に牛肉の買手はほとんどなかった。せいぜい牛肉奨励者福沢諭吉の慶応義塾の学生たちが買う程度であった。中川屋は牛肉が腐らないうちに片端から切りきざんで佃煮を作り、竹の皮に包んで塾に売りに行った。だが塾に入る時には門番が切り火をし、賄所にも入れず、窓から牛肉を渡し代金を受取っていた。

そのうち中川屋は牛肉を売るだけではなく、芝の海岸にやっと一軒の貸家を見つけて牛鍋屋を開業したが客は少なかった。牛鍋が流行り出したのは明治五年以降のことである。

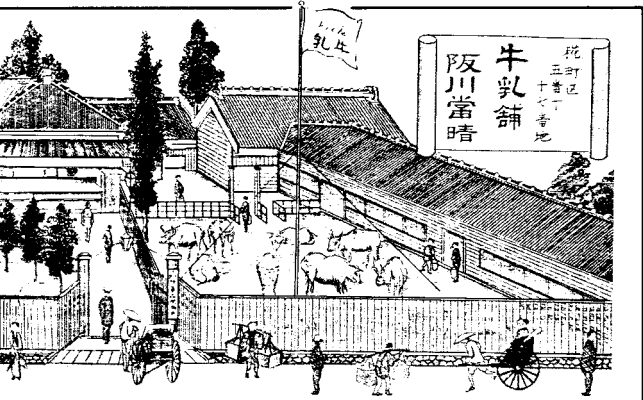
その年『新聞雑誌』は明治天皇の肉食解禁を次のように報じた。

「我朝にしては中古以来肉食を禁ぜられしに、恐れ多くも天皇謂れなき儀に思召し、自今肉食を遊ばざる旨宮にて御定めありたり。」

禁忌が取り払われると肉食も広がりを見せた。明治初年、東京の屠牛頭数は一日一・五頭にすぎなかったが、五年には二〇頭に増加している。二〇頭分の牛肉は、一人当り一〇〇グラムずつ食べるとすれば約一万五千人分になる。

冷蔵技術のなかった当時生肉を遠くから運ぶことはできず、生体のまま運んで消費地で屠殺した。牛は遠距離の歩行に耐える。東京でもつとも評価の高かったのは神戸牛だったが、津軽、会津、出雲、信州、伊豆等からも牛が運ばれてきた。

それに対して豚は長距離を歩けないので消費地近くで飼養しなければならなかった。東京でも市内各所で養豚が



東京・麹町の阪川當晴経営の牛乳搾取所 (『東京商工博覧会』明治18年5月)

行われ屠殺されていたらしく、明治五年には人家稠密地域での牛豚飼養禁止令が出されている。

豚の飼料には主に残飯類と豆腐、醬油、餡などの搾滓、甘藷の切屑などが用いられた。

豚肉の消費も徐々に増加したが、日本の食肉の中心は牛肉で、豚肉の消費が牛肉を上まわるようになったのは戦後一九六〇年以降である。明治初年の頃は肉といえばほとんど牛肉であった。

(3) 牛乳

牛肉は和牛でも良かったが牛乳は乳牛を輸入しなければならなかった。開港後、横浜の外国人の間では入港した外国船から乳牛を買取り、自家で搾乳していた。日本人もそこで搾乳法を学び自分で搾乳業を始める者が出てきた。

はじめは士族が多かったが、大官貴頭の間からも文明開化の新事業として搾乳業に乗り出す者が続出した。榎本武揚、大島圭介が神田、松方正義が三田、山県有朋が麹町、由利公正が京橋でそれぞれ搾乳業を始めた。都心部はまるで牧場だらけになったが、それでも牛乳を飲む者は少なかった。

明治四年には天皇が毎日牛乳を飲むことを報じたり、初代軍医総監になった松本順が人気の女形俳優沢村田之助に吉原で牛乳を飲ませたりして大いに牛乳の普及を図っていた。

しかし、牛乳はなかなか売れず、わずか一合の牛乳を売るために六、七里も配達した。配達は牛乳罐に漏斗と杓子を持参し、客の容器に注ぎ入れた。計り売りである。値段は明治初年で一合五銭前後であった。



明治10年頃の牛乳の小売風景 (大日本牛乳史)

搾乳業者が困ったのは種牛がいなかったことで、町を通る荷車の牡牛を頼んで種付けをしたりした。そのうち警視庁から搾乳に牡牛は不要だから牡牛を飼ってはならないという命令まで出された。驚いた業者たちが懸命に説明して、乳牛は交尾、分娩によってはじめて乳を出すものだということをやっと理解させたという。

この事件をきっかけに、明治八年、「東京牛乳搾り取り組合」が結成されたが、組合員は二〇名であった。明治十一年には四六名に増加、搾乳量も一日約二〇石から二〇〇石に増大している。府民一人当り年間消費量も明治一五年の二・七五合から一九年の四・一六合と少しずつではあるが増えている。しかし増えたといっても年間わずか四合にすぎず、牛乳はまだごく一部の人々の間でのみ飲まれていた。主な消費者はインテリ層や病人と母乳を飲めない乳幼児などであった。

正岡子規は牛乳が好きで明治三四年の『仰臥漫録』の中で「この頃は一日の牛乳三合必ずココアを交ぜる」と記している。

西洋料理

長崎のグラバー邸に「西洋料理発祥の碑」という石碑があり、次のように刻まれている。

「わが国西洋料理の歴史は、十六世紀中頃ポルトガル船の来航に始まり、西洋料理の味と技は鎖国時代唯一の開港地長崎のオランダ屋敷からもたらされた。一八〇〇年代にいたり、横浜、神戸、函館などが開港され、次第に普及し、更に東京を中心に国内に大きく輪を広げ、日本人の生活に融和され現在の隆盛となった。ここに西洋料理わが国発祥を記念してこの碑を建てる。」

長崎では幕末から西洋料理屋が現われているが、東京では明治三年の築地精養軒ホテルが最初である。五年には三河屋と木挽町精養軒、九年には上野精養軒、十年には米津風月堂、十五年には日本橋滋養亭が開業する。滋養亭では普通一人前四〇銭から九〇銭もしていた西洋料理を、とくに「格安洋食」と銘うって三五銭で提供し人気を博した。巡査の初任給が月俸六円、もりそばや銭湯が一銭ぐらいの時代である。

一六年には鹿鳴館が完成、西洋料理による豪華なパーティが開かれるようになった。そうした料理は一人前二〇円もしたという。一八年秋に山県有朋が主催した午餐会のメニューは次のような本格的西洋料理であった。

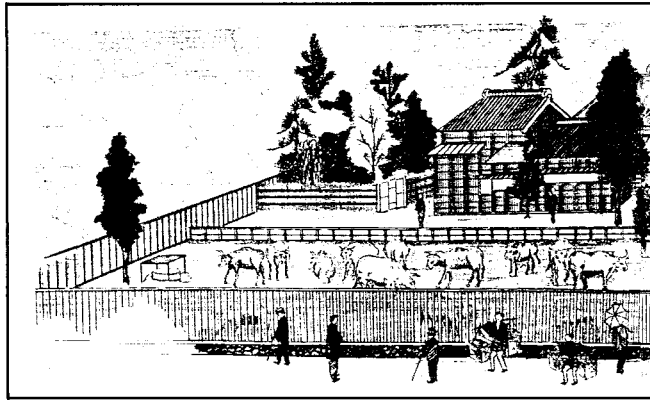
前菜……生蛸、レモン添え

スープ……スッポンのスープ、玉子入り
魚……鯛のグラタン、シャンペンオ
ン入り

鳥……ホアグラのゼリー寄せ
肉……羊肉のハンバーグステーキ
牛ロース肉蒸焼、レホール添

鳥……七面鳥蒸焼、野菜添

蔬菜……カリフラワーのクリーム和え
デザート……牛乳油製蒸菓子
コーヒー入りアイスクリーム



しかしこうした西洋料理は味覚的にも経済的にも一般庶民には無縁で、一部の上流人種や知識階級が背伸びして食べるものであった。

二〇年代初めに大流行した川上音次郎の「オッペケペー節」は次のように歌った。

「何にも知らずに知った顔、むやみに西洋鼻にかけ、日本酒なんぞ飲まれない、ビールにブランデー、ベルモット、腹にも馴れない洋食を、やたらに食うのも負けおしみ、内緒で便所へど吐いて、まじめな顔してコーヒー飲む、おかしいね、オッペケペッポー、ペッポーポー」

明治三十九年東京の西洋料理店は三六軒になったが多くは神田、日本橋、京橋といった新都心に集中しており、庶民のまち浅草をはじめ下町や郡部にはほとんどなかった。



客船内の一等食堂の風景。食卓の料理はいずれも洋食である（『風俗画報増刊号』より「乗客案内郵船図会」—明治34年—）

和風洋食

文明開化とともにいろいろな西洋料理が伝えられたが、味覚も素材も調理法も違う異国の食文化をそのままの形で受容することは難しかった。

文明開化のシンボルとされた肉食も、鍋、刺身、塩焼、佃煮など味噌、醤油を用いた伝統的な日本の調理法により洋風の素材をとり入れたものである。牛鍋はスキ焼として日本の代表的料理となった。牛めしは深川めしと同様貝を肉に代

えた汁かけめしである。

野菜にしても、キャベツ、たまねぎ、じゃがいも、トマトなどの新しい西洋野菜が栽培され、一般に出廻るようになるのは明治も後期以降である。

食素材ばかりでなく天火やフライパンなどの調理器具もなかった。フライパンはフランスからきた鉄板の意味で「仏来板」と当字された。

こうしたなかで西洋料理をつくらうとすればどうしても日本の条件にあわせて変形を加えざるをえなかった。

明治初年のコックたちの服装は腹掛け、股引で、股引に包丁をさす袋がついていたという。そんないでたちで彼等は西洋食を何とか和風化しようときまざまな工夫をこらした。ジャガイモの糠味噌漬、牛肉のかまぼこ、茶わん蒸し、牛乳入り味噌汁、刺身にマヨネーズといった奇食珍食が次々と現われ、消えていくなかから、ライスカレ、トンカツ、コロケ、オムライス、ハヤシライスなど、今日に伝わる和風洋食が次々と出されてきた。とくにライスカレ、トンカツ、コロケの人気は高く、「三洋食」と呼ばれた。

(1) ライスカレ

ライスカレは明治五年、はじめて西洋料理を紹介した仮名垣魯文の『西洋料理通』にその製法が記されている。それによるとそれはカレ粉を用いる一種の肉料理で、皿の真中にカレを入れ、そのまわりを輪のように米飯で囲むことになっている。

明治一〇年頃からフランス料理を始めた風月堂のメニューにはカツレツ、オムレツ、ピフテキと並んでライスカレもあり、どれも八錢均一であった。

ライスカレーの付けあわせとして欠か
せない福神漬が登場したのは明治一九
年。考案者は上野池の端の「酒悦」主人
野田清左エ門で、なす、大根、かぶなど
七種の材料を醤油と味醂で漬けたものを
七福神にちなんで「福神漬」と名づけた。
これはたちまち人気を呼び、新しい東京
名物としてもはやされた。

かけそばが一銭足らずだった時代に八
銭もしたライスカレーはまだ高級な西洋
料理であった。それが大衆的料理になる
のは即席カレーが普及してからである。
明治三九年、神田の一貫堂が固形の「カ
レーのたね」を発売した。これは熱湯で
とけばすぐ食べられるようにカレー粉と
肉を調合、乾燥させたものである。大正
三年には日本橋の岡本商店が「ロンドン
土産即席カレー」を売り出し、「婦人之
友」が全国に取次販売を行った。

即席カレーの出現によってライスカレ
ーづくりはきわめて簡単になり急速に普
及しはじめた。とりわけ関東大震災の時
には東京中の焼跡にライスカレー屋が続
出した。大正一五年、東京の公設食堂の
人気ナンバーワンはライスカレーであつ
た。値段も一〇銭前後で、かけそばの値
段と同じになっている。

ライスカレーのなかみも変ってきた。
はじめの頃はカツオのだし汁に醤油を加
え、カレーの辛味も少ないみそ汁のよう
なものだったらしいが、大衆料理として
普及しはじめた頃には、ジャガイモ、ニ
ンジン、タマネギ入りのとりりとした今
日のカレーになっていた。ジャガイモや
タマネギも普通の野菜として定着しはじ
めていたのである。

ライスカレーは米飯によく合い、しか

もスプーンだけで気軽に食べられる洋食
で、その香りも漢方のウコン、丁香と同
じでそれほど違和感はなかった。

こうした和風洋食としてのライスカ
レーに対して、インド式の本格的なカ
レーライスをはじめたのは新宿中村屋
である。娘婿になったインド独立運動
家ラス・ビハリ・ボースが安ものの下
等料理となつている日本のライスカレ
ーに歎き、インド貴族の本物のカレー
を提供したいと言つたのである。

本物の美味を出すには最上の米と鶏
が必要であつた。米は埼玉の白目米を
契約栽培で入手、一等米の二割高で買



新宿中村屋の長女・相馬俊子さんと
結婚したころのボース氏

つたという。優秀な鶏肉も見つからな
いので山梨県に直営の飼育場を設けて
飼育。カレーもインドから直輸入した
高級品を使用。こうしてつくつた「高級
カレー・ライス」は値段も高く、普通の
ライスカレーの八倍、八〇銭もした。

(2) トンカツ

最初西洋料理として伝えられたカツ
レツは少量の油をひいて焼きあげるも
のであつたが、日本に定着したカツレ
ツは天ぶらのように大量の油の中で揚
げたものである。

それを考え出したのは銀座の洋食店
煉瓦亭で、明治三年のことといわれ

る。前日に残つた食パンをおろし金で
おろしたパン粉を豚肉にまぶして揚げ
てみたのがあつた。またカツにキャ
ベツのせん切りを添えたのもこの店で
ある。はじめは温野菜を添えていたが、
日露戦争で職人が兵隊にとられ人手不
足になり、手間のかからない生キャベ
ツを使って成功した。キャベツも漸く
出廻つた時期である。またパンよりご
飯が欲しいという客の要望に答えて、
平皿にライスを盛つて出すようにした
のもここである。ナイフとフォークで
ご飯茶碗では具合が悪かつた。

当時は「ポークカツレツ」と呼ばれ
ており、「トンカツ」と言われるよう
になつたのは昭和初頭である。その起源
については諸説があるが、一説では昭
和四年に宮内省大膳職を退職した島田
信二郎が上野に「ぼんち軒」という洋
食店を開き、厚い豚肉を油で揚げたカ
ツレツを「トンカツ」と書いて売り出
したのが最初という。トンカツはたち
まち流行し、独立のトンカツ専門店が
次々と出現した。

それまでのポークカツレツはナイフ
とフォークで食べたが、トンカツは最
初から適当に切つてあり、箸で食べら
れる気軽な洋食であつた。その頃にな
ると養豚業も発達し、豚肉の供給も次
第に増加してきていた。

(3) コロッケ

原型はフランス料理の「クロケット」
である。日清戦争頃の婦人雑誌にはそ
の製法がよく紹介されている。

「仏欄西コロッケ」芝海老（くるま
海老にてもよし）を塩ゆでし、皮を剥き、
賽の目に切り、別にバターを鍋にて溶か

し、これに小麦粉と牛乳を少しづつ入れ
つつ攪きまわし、丸められる位の軟かさ
になりたる時、前の海老をバターに炒
りて、これに混和し、その冷めたるを待
ち、楕円を細めたる形に、およそ二寸位
に固め、これにパン粉をつけ、その上に
鶏卵を塗り、またパン粉をつけて、牛の
脂にて揚ぐるなり」

（『女鑑』明治二八年二月五日号）

ほかの紹介ではマッシュポテトや挽
肉を入れている。

しかし当時はまだ挽肉器がなく、肉
を包丁でたたいて細かくしていた。挽
肉器が入り、メンチボールなどが売り
出されるようになったのは明治四〇年
である。この年にはパン粉のメーカー
も生れた。それまでは、いちいちパン
くずを砕いてパン粉をつくつていた。
有名な「コロッケの唄」は大正七年
頃に大流行した。

「ワイフ貰つて嬉しかったが、いつ
も出てくるおかずはコロッケ。今日も
コロッケ、明日もコロッケ、これじゃ
年がら年中コロッケ、アツハツハ、ア
ツハツハ、こりやおかしい」

作者は三井財閥の総師益田男爵の長
男益田太郎冠者。大富豪の益田家では
コロッケなぞもとても簡単な洋食だと思
つていたろうが、一般家庭では本格
的なコロッケはまだ手間のかかる高級
料理の段階であつた。

肉屋が売物にならない屑肉と余つて
困る脂肪を利用して、ほとんどジャガ
イモだらけの「イモコロッケ」を売り
出したのはその後のことである。

アメリカから「アイリッシュ・コブ
ラー」というジャガイモの優良品種が

輸入され、「男爵いも」として普及しはじめたのは明治四〇年頃からで、これによってそれまで病害虫のため不安定だったジャガイモ生産が飛躍的に発展し、ジャガイモはもともと安い洋食の素材としてさかんに利用されるようになった。イモコロッケはまさにその典型で、もともと安い洋食として庶民の間に急速に普及していった。

大正一一年に東京歩兵連隊で行なった調査によると、兵隊の好きな献立の順位は、フライ、カツレツ、コロッケ、焼肉、焼魚、オムレツの順である。

トップの「フライ」は魚のフライで、それと米飯をあわせたものが「合の子弁当」と呼ばれ大正中頃から神田学生街の食堂で売り出された。それは「ライト・ランチ」またはただ「ランチ」とも呼ばれて大衆食堂の人気メニューとなっていた。

これらはあくまで伝統的な米飯中心の食体系のなかに、一品ずつ和風に変容されてとり入れられたのである。

かつて南蛮渡来の料理から代表的な日本料理としての天ぷらが成立したように、文明開化によって流入した西洋料理は、「洋食」という日本独特の新しい料理を生み出した。

台所革命

明治末から大正、昭和初頭にかけて、食生活に大きな変化をもたらしたものは台所の革命的な変貌である。

その第一は電気、水道、ガスの普及である。東京における電灯使用は明治一九年、近代的上水道は三一年、燃料

ガス利用は三五年から始められた。

エジソンが白熱灯を発明したのは明治十二年、ニューヨークとロンドンで白熱球がとまったのは十五年、それからわずか四年後には東京で白熱電灯が輝き出している。だが一般家庭への普及は明治の末頃からで、それもせいぜい五ワット位の電灯だったらしい。それでも台所は格段に明るくなった。電灯はまだ高価だった。明治四十年代でも銀座通りの一八一軒のうち店頭で電灯をつけたものの四二軒、ガス灯二八軒、両者併用一〇八軒といった状況であった。

各家に直結した水道は水汲みの重労働をなくし、台所の水桶も不要にした。一戸で一栓使用すると五人家族で年間五円、一人増すごとに五十銭追加された。小学校の先生や巡査の初任給が月給十円程度の時代である。

ガスも次第に炊事用に使われ出した。当初ガスコンロなどは輸入品だったが、三五年は国産のガス炊飯ガマが登場、暖房、湯沸器、アイロンなどのガス器具も売り出されるようになった。

四二年夏の『漱石日記』には「台所へ瓦斯を引く。口三つ」と記されている。

第二の変化は台所が従来の床に座って働く様式から立働式に変わったことである。

これは「台所改良運動」として明治中頃から提唱されていたが、広く一般家庭にとり入れられるようになるのは主に関東大震災後の「文化住宅」の時代からで、昭和に入る頃に

は大勢を占めるようになった。流し台も土間から床の上にあがり、台所が一つの部屋として家の中に組み入れられたのである。



明治時代まで続いた正座式流しの台所風景（石井泰次郎「四季料理」国会図書館所蔵）



震災後の文化住宅に立ち流しが普及するようになった（『アサヒグラフ』—昭和4年8月7日号—）

配達された。公務員の初任給は月給七〇円であった。こんな高価な氷冷蔵庫は一般にはまだ高嶺の花で昭和になってもまだ珍しかった。

冷蔵庫は一般家庭よりむしろ業界の福音となった。まず魚屋である。それまでは魚の鮮度を保つため、夏などは夜中でも一、二時間おきに起きて井戸水を汲み魚桶の水を替えていた。生肉の保存に苦労していた洋食店も助かった。それまでは生肉を井戸の中に吊したり、店で生きた鶏を飼っていたのである。

またこの頃からガラスコップ、アルミ鍋、フォークなど新しい食器や調理器具も次々と現われてきたが、家庭の食事風俗を変えたのは割烹着とチャップ台の出現である。割烹着は明治三五年、東京の赤堀峯吉の料理学校で考案された。学校にくる良家の子女たちの衣服を汚さないように考えられた料理着で、たすきと前垂れが下女の仕事着であったのに対し、これは「奥様」の作業着として普及した。

銘々膳に代ってチャップ台が出てきたのは三十年代末で、上、中流、インテリ階級の家庭からじよじよに普及しはじめ、昭和に入る頃にはすっかり一般化した。一つのチャップ台を囲んで家族一同が一緒に食事をとる方式は、配膳式の家父長制的な食事様式を一変させた。

食品産業の発展

明治の後期から大正にかけて、製糖、製粉をはじめ、カン詰、調味料、畜産加工、飲料、菓子など、さまざまな食品産業が発展し、日本の食生活に次々

第三の変化は冷蔵庫の出現である。

大正八年、家庭型第一号として帝國冷蔵株式会社から氷冷蔵庫が発売された。値段は三九円。氷は会社から



チャップ台での食事は一家団樂のひとつとなった（撮影：石川光陽 森田歴史写真資料室蔵）

ようになった。牛乳も次第に普及し、各家々への牛乳配達も都市の朝の風景になった。

飲料でもレモネードを変容させたラムネをはじめサイダー、カルピスなど和洋折衷的な飲みものが次々と登場、コーヒー、ココア、紅茶も一般化した。

ビールも大正時代には、キリン、アサヒ、サッポロ、エビス、ミュンヘン、カブト、サクラ、フジなどがさかんに広告合戦を展開した。

大正二年の森永ミルクキヤラメルや十一年の江崎グリコのグリコキヤラメル発売を中心にして、ドロップ、チョコレート、チューイン

ガム、ビスケット、シユークリームなど各種の洋菓子類も出揃い、ホットケーキも「ハットケーキ」の呼び名で登場した。

当時流行った和菓子の鯛焼きは関西の銀ツバから生れたもので、明治四二年に大阪から上京した神戸清次郎が考案した。麻布の浪花家総本店の元祖である。

こうした食品産業の中でも、とくに日本の洋食に欠くことのできない調味料となったソースも、さまざまな試行錯誤の末に完成し、広く普及するようになっていった。

明治一八年にはヤマサ醤油が「ミカドソース」を売り出したが不振で、

わずか一年で製造を中止してしまつた。その後大阪で「三ツ矢ソース」、「錨印ソース」、「白玉ソース」などが「洋式醤油」として売り出されたがなかなか普及しなかつた。

明治三十一年に開かれた全国醤油大会では、日本の醤油を原料にしてウスターソースのようなものを製造することが話題となり、漸く四十年代に入って醤油をベースにした日本のなソースが出来上つてきた。

その後、肉屋がコロツケやカツを売るようになると、サーピスとしてソースを提供したという。ソースはたちまち普及し、洋食店にはソースの香が満ちみちた。それはまさに新しい「西洋の匂」であつた。

和・洋・華混合食の成立

大正八年、日本の工業生産額は初めて農業生産額を超え、日本は農業国から工業国に変わった。そうした産業構造の転換とともに都市への人口集中もすすみ、東京も郊外へ大きく拡大した。大正末には郊外から都心にむかうサラリーマンや学生たちによって、はやくもラッシュアワーが出現した。

それまであまり普及しなかつた中華料理も大震災後にはその安価と美味が庶民にうけて大いに流行した。支那そばが現われたのは大正十二年、ワンタンは十五年といわれる。

都市圏の拡大や職住分離は外食の機会を増やした。飲食店の数も増え、店

の大衆化もすすんだ。市中には大衆食堂、簡易食堂などが出現、高級のイメージが強かつた百貨店の食堂も入りやすく改造された。それらの食堂では和食ばかりでなく、洋食も中華も食べられるようになっていた。多くの庶民はそこではじめて新しい異国の食を試食することが出来たのである。

新しい食素材も調理器具も次第に整い、実物を食べてみて、それまで学校で習つたり、活字で見たりしていただけの洋食、華食がはじめて身近なものになった。

こうして西洋料理も中華料理も次第に普及してきたが、それは料理の体系として受容されたのではなく、一品ごとの料理として米飯の副食に適したもののだけがとり入れられたのである。

江戸時代に出来上つた和食の基礎の上に、新しい西洋、中華の料理が和風化されつつ組みこまれて日本の食卓は格段に多彩化した。こうして世界に類のない和・洋・華混合の多様な食が新しい日本の食として成立してきた。大正末から昭和のはじめにかけての時代である。

主な参考文献

- 1 「近代日本食物史」(昭和女子大学食物学研究室近代文化研究所、1971年)
- 2 「週刊朝日百科・世界の食へも・日本編39 近代の食卓」(朝日新聞社、1983年)
- 3 「にっぽん洋食語彙大全」(小倉桂子、講談社、1994年)
- 4 「明治の東京」(〇〇話) (日本風俗史学会つづばね舎、1996年)
- 5 「明治ハイカラ文明史」(横田順弥、講談社、1997年)

「世界の食文化」シリーズ

いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料をつかって、おいしい料理をみんなで囲む、くらしといのちが輝く生活です。キッコーマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。



「日本の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

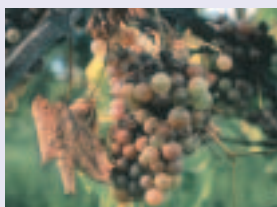
- 日本料理ともてなしの心 ~湯木貞一の世界~
- 懐石、しつらう ~食卓と日本人~
- おぼんざい歳時記 ~庶民の味覚と四季~
- 食は江戸 ~江戸前の料理と外食~
- 舶来の日本料理 ~食文化の翻訳術~



「中国の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻7,140円（消費税込）

- 北京 ~庶民の味 宮廷の味~
- 広東 ~食は広州に在り~
- 江南 ~魚米之郷の名菜譜~
- 四川 ~天府之国の百菜百味~
- 調理と医食同源 ~厨房にみる味の秘訣~



「ヨーロッパの食文化」全5巻

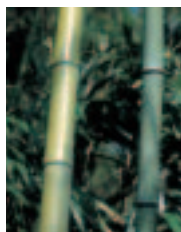
●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 黄金のフランス料理 ~エスコフィエと美食神話~
- クリストフ・マルガンの伝統料理 ~現代フランス料理事情~
- ペリゴールの秋のはなむけ ~貴族ワイン、フェアグラ、ドリューフ~
- 主役はいつも大きなテーブル ~食卓画を読む~
- 木村尚三郎のシチリア食紀行 ~地中海式食事法~

【お問い合わせ】キッコーマン国際食文化研究センター（キッコーマン・ビデオライブラリー） TEL:04-7123-5215 URL: <http://kiifc.kikkoman.co.jp/>
 ●販売に関するお問い合わせ：ソニーPCL（ソリューション営業部） TEL:03-5792-9340 FAX:03-5792-9329 Eメール: bn@pcl.sony.co.jp
 ●ビデオテープは、すべて日本語版です。

TOPIC

— 新作ビデオのご紹介です —



昭和の中頃まで、その流通に大きな貢献を果たしてきました。そして、醤油の品質と保存に欠かせない存在のある容器だったのです。
醤油樽作りの全工程
 樽は通常、十四、五枚の側板と、数枚の板を繋ぎ合わせて作る蓋板と底板、竹を編んで作った六種類のタガの三者から成り立っています。樽の組み立ては、



醤油樽のはじまり
 醤油樽は十三世紀の中頃、中国との貿易によって日本にもたらされた「桶」が、その原形とされている。中国由来の「桶」から「樽」を生み出したのは、日本民族独自の知恵と技術の成果とも言えます。
 樽は元来、酒の輸送容器として使用されてきたものでしたが、後に醤油樽として使用できるように工夫、改良され、醤油需要の拡大と共に

では、直径でおおよそ4・5cmの差があり底がすぼまって、胴の部分が膨らんでいます。この形を作るため、側板の上下の幅を揃えて長方形にカットしますが、数枚の板は上下の幅を揃えて作っておきます。この幅の広さを「カバ」、狭い方を「シッポ」と呼び、この方法は日本固有のものであります。



削り終わった側板をタガで結んでまとめたことから、「結び立て」と呼ばれています。
 樽の上部（蓋）と下部（底）と

★このビデオは、第47回日本総務省・文化庁・朝日新聞社後援）において優秀作品と認められ、「外務大臣賞」と「銀賞」を併せて授与されました。
 （2003年12月9日）
 また、第42回日本産業映画・ビデオコンクール（文部科学省・経済産業省・毎日新聞社後援）において優秀作品と認められ、「金賞」、「日本経済団体連合会会長賞」を授与されました。
 （2004年6月14日）
 ●「醤油樽の物語」のビデオに関するお問い合わせは、当センターまでお寄せください。



実用の世界から失われて久しい樽ですが、かつて日本の食文化を支えてきた歴史は、きっと後世にも語り継がれていくことでしょう。

醤油樽の仕上げ
 仕上げは、樽の周囲に巻かれた六本の「タガ」を「ササラ」と呼ばれるブラシで磨き上げます。次に樽の正面に、規定の商標（印）を施し、「縄掛け」をします。醤油容器として、より強固で安全性を高いものにすると同時に、風格と見栄えもグンとアップします。
 縄があれば運搬の際「吊るし釣」に引っ掛けやすく、また揺れや振動、衝撃に対しても万全だったのです。

●醤油樽製造の全工程を、ハイビジョンで！
日本の食文化を語り継いできた！ 醤油樽の物語

◎キッコーマン国際食文化研究センターは、東アジア食文化支援の一環として、(社)ドイツ東アジア美術協会（ドイツ）の賛助会員の資格を得て、当美術協会の活動支援を行っています。

紀元前二万年の大陸に、食文化の胎動がはじまっていた

世界の食の交差点——アメリカの食文化見聞録(上)



加藤裕子 (かとうひろこ)

1970年 東京に生まれる
1993年 早稲田大学政治経済学部政治学科卒業 同年(株)集英社入社
女性月刊誌「LEE」編集部在籍
1999年 退職。生活文化ジャーナリストとしてフリーランス活動を開始。同年渡米
The Vegetarian Resource Group (メリーランド州)に籍をおき、アメリカのベジタリアン事情、食生活、健康志向などをテーマに取材。帰国後は日米のメディアで活躍している
著書に『寿司、プリーズ!~アメリカ人寿司を喰う』(2002年 集英社新書)、『「シャキッと炒める」を英語で言うと』(2002年 幻冬舎)、『食べるアメリカ人』(2003年 大修館書店) などがある

「アメリカの食」といえば、ハンバーガーに代表されるファーストフード、あるいは巨大なステーキがイメージされることが多いだろう。しかし、世界中から移民が集まって構成されている多民族国家アメリカの食文化は、けっしてそれだけの、単純なものではない。また、アメリカは新しい国、と思われがちであるが、確かに一七七六年の独立宣言からはわずか二百数十年の歴史ではあるものの、紀元前二五〇〇〇〜一二〇〇〇年頃、アジアからこの大陸にたどりついた人々、いわゆるネイティブ・アメリカンが、長い年月をかけて育んできた食の知恵が、現在にまで生きていることも忘れてはならないだろう。現在、世界有数の農業国であるアメリカの農産物の七分の四は、ネイティブ・アメリカンに教えられたものだという。

ネイティブ・アメリカンの食の知恵は、ヨーロッパからやってきた入植者が新大陸で生き延びる際に、必要不可欠なものであった。両者の食の交流を語るものとして、サンクス・ギビング・デイ(Thanksgiving Day)のエピソードがある。サンクス・ギビング・デイは、独立記念日と並ぶ、アメリカにおいて最も重要な祝日であるが、この日には、日本の正月のお節料理のような定番メニューを家族で囲む。食卓に並ぶのは、七面鳥の丸焼きや克蘭ベリー・ソース(ツルコケモモに似た赤い実を煮詰めた、甘い口どりのようなもの)、サコッシュ(トウモロコシと豆を一緒に煮、メイプル・シユガーで味つけたもの)、パンブキ

ン・パイなどだが、そのいずれもが、ネイティブ・アメリカンが享受してきたアメリカ大陸原産の素材を使ったものだ。サンクス・ギビング・デイの起源には諸説あるが、一七世紀初期にヨーロッパから入植してきた人々が、それまで自分たちが暮らしてきた土地とは異なる風土にとまどう中、ネイティブ・アメリカンがアメリカならではの食材の栽培方法や食べ方を伝授したおかげで飢えを免れたことを感謝して饗宴が行われた、という話が人口に膾炙している。

サンクス・ギビング・デイの料理にとどまらず、アメリカの伝統的な郷土料理には、ネイティブ・アメリカンが調理方法を生み出したものが少なくない。七面鳥やバッファローなどの野鳥・野生動物料理、克蘭ベリーやハックルベリー、

サクラソビ、ピーナッツやピーカン・ナッツ、多種多様なキノコ、トウモロコシやカボチャ、トマト、アボカド、ヤムと呼ばれるサツマイモ、ジャガイモ:アメリカの大地が生み出した豊穣な実りは、ネイティブ・アメリカンによって様々な調理法が工夫され、その後、ヨーロッパからの入植者たちの食文化というフィルターを通して、「アメリカ料理」を生み出していくことになる。

入植者たちの食生活

一四九二年に、コロンブスがアメリカ大陸を「発見」してから後、日本では江戸時代が始まる頃という頃とほぼ時代を同じくして、ヨーロッパ人による植民が始まる。一五六五年にまずスペインがフロリダのセント・オーガスティンに、続いて一六〇七年にイギリスがヴァージニアにジェームズタウンを建設している。いわゆるビルゲリム・ファーザーズたち(メイフラワ―号で渡った一〇二人の清教徒)がマサチューセッツのプリマスに上陸したのは一六二〇年、

サンクス・ギビング・デイ(感謝祭)の食卓風景

その後、ニューイングランド(メイン、マサチューセッツ、ニューハンプシャー、ヴァーモント、ロードアイランド、コネティカット各州)には、イギリスからの入植民、アングロサクソン系ピューリタン(清教徒)が多く移住し、彼らは後にアメリカ北部発展の牽引役を果たした。アメリカの食文化においても、ピューリタンの生活様式や思考方法は、現在にいたるまで、大きな影響を与えているように思われる。そのひとつに、宗教的な教



新天地アメリカへの移民は17世紀中頃から始まる。絵は19世紀頃の船上の移民を伝えるもの (PPS提供)

えに根ざした禁欲的態度が挙げられるだろう。

「ニューイングランド」とは名ばかりの、イギリス本国とはまったく違う気候や風土にあって、入植者たちは、早々に飢えの危険にさらされることとなった。ネイティブ・アメリカンの助けもあって、少しずつ生活を軌道に乗せてはいったものの、この地方特有の長く厳しい冬は、その後も入植者たちの食生活に一定の枷^{かぎ}を与え続けることになる。収穫が終わる秋が過ぎる頃には、人々は冬を越すための食糧の貯蔵を終えていなければならず、冬中を通して儉約にいそむむ必要があった。冬の間、毎日食卓に並んだのは、貯蔵された塩漬豚肉や乾燥豆を使った単調な料理であり、春になると、チーズやバター作りのシーズンが始まり、夏から秋までは、肉に代わって、乳製品が人々の栄養源となった。ニューイングランドの入植者たちは、美食を罪とし、身を養うに十分な食物さえあればそれ

でよし、という、清教徒的禁欲精神の持ち主であった。同じものを食べ続けても、神が与えてくださった恵みに不平をいうことなどもつてのほか、どんなに粗末な食事で、それで飢えから救われることに感謝して、彼らは食卓についていた。しかし幸いなことに、ニューイングランドは豊富な食材が実る土地であった。ロブスターや蛤、牡蠣をはじめとする海の幸がふんだんに獲れ、ブルーベリーやクランベリーなどベリー類が豊かに実り、今でも名産のメイプルシロップを恵む楓の森が広がる。七面鳥や鹿、野ウサギなどの野生動物や野鳥の肉、カボチャ、サツマイモ、キノコや山菜：ニューイングランドの特産品は数え切れない。これらニューイングランドの食材を使って、入植者たちは祖国イギリスの料理を作った。たとえば、トウモロコシとクリームを混ぜたミルク、卵に調味料を入れて作ったコーン・プディングは、イギリス名物のローストビーフにつきもののヨークシャー・プディングをアレンジしたものである。

しかし、アメリカ料理のルーツは、ニューイングランドに限らない。新大陸めざして入植してきた中には、ピューリタンのように禁欲的でない人々も当然含まれていた。たとえば、一七八年には、フランス人がヌーヴェル・オーレアン、現在のニューオーリンズを建設している。その後、一八〇三年にアメリカに割譲されるまでの半世紀ほど、スペインの支配も受けたこの地からは、「ケイジャン・クレオール」と呼ばれる、アメリカ南部の中でも独特の食文化が生まれた。ピューリタンたちがニューイングランドの食材を使ってイギリス料理を作ったように、「ケイジャン・クレオール」も、土地の産物をフレンチの技法で調理したものが多く。その中には、もちろん元々住んでいたネイティブ・アメ

リカン、さらには奴隷として連れてこられたアフリカ系や西インド諸島の黒人たちの食文化も含まれている。「ケイジャン・クレオール」の代表料理には、ザリガニやエビのエトフエ（フレンチの技法のひとつで、スープなどで煮込む料理）やワニ肉が入ったガンボ（具だくさんの濃厚なスープ。フレンチのブイヤベースに影響を受けているといわれる）、ジャンバラヤ（スパイスの効いた炊き込みご飯。スペインのパエリアに似せて作られたという）などがある。

禁欲的でない、といえば、一七世紀から一八世紀にかけてベンシルベニア州に移住したドイツ人プロテスタントの子孫、ベンシルベニア・ダッチは、くず肉を集めた料理、スクラップルやバラエティあふれるピクルスなど、ニューイングランドのピューリタンたちに通じる質素で儉約を旨とする料理を得意とした。しかし、大きな違いは、「食べ物を無駄にするよりは胃袋を破裂させる方がましである」という格言があるほどの大食漢であり、彼らは非常に強く食にこだわりを持っていた。また、ベンシルベニア・ダッチは非常に甘いもの好きで、日に三度パイを食べ（ミートパイのような甘くないものも含まれてはいたが）、朝食にジャムや糖蜜が入ったドーナツ、収穫時の「十時のおやつ」には、粉砂糖をまぶしたドーナツをつまんだ。ちなみに、現在ポピュラーな、真ん中に穴の開いたドーナツは、ベンシルベニア・ダッチのそれが元になっているのではと言われている。

南部では、大規模農場（プランテーション）で栽培されるタバコ、綿、砂糖などがヨーロッパに輸出され、経済的繁栄をもたらしたため、早くから富裕層が形成された。彼らにとつては客を招いての晩餐は日常的なものであり、プランテーションに宿泊した客は、朝食から肉類、

果物にアルコール付きの豪華な食事で満足させられたというから、その欲待ぶりがうかがえる。また、プランテーションの労働力として、早くも一七〇〇年代からアフリカから黒人が連れて来られるのだが、彼らは料理上手と評判が高く、主人一家さらには大勢の客人の食事を作る料理人としての役割も担った。彼らがアフリカから携えてきたオクラ、ごま、ピーナツ、ブラック・アイド・ビーなどは、南部料理の主要な材料となった。また、南部では豚肉が非常に好まれ、特に、ヴァージニアのピーナツを飼料にして育った豚を燻して作るスミスフィールド・ハムは、その肉の柔らかさが類を見ず、ピクトリア女王への献上品にもなったほどである。



ネイティブ・アメリカンが自由と独立を守るためにグリーンヴィル条約に調印 (PPS提供)

独立戦争、そして初期のアメリカ大統領の食卓

一七世紀初期から始まるヨーロッパ人による入植の時代を経て、アメリカ独立戦争が始まるのが一七七五年である。当時、イギリスは、

この頃、一八世紀前半は、アメリカの食生活に多様性が増していった時期でもある。「肉とパン」以外の食物、たとえば野菜の生産が増え、夏野菜と冬野菜が食べられるようになるなど、食卓に並ぶ食品にバラエティが出てきた。北部ではじゃがいもが、南部ではさつまいもが広く栽培されるようになり、食事における野菜の量が増えたことで、人々は単調なメニューから解放されたことはもちろん、ビタミン不足からくる病気、たとえば壊血病に対する抵抗力も増した。

一八世紀前半になると、香辛料、砂糖、茶、コーヒーなどの嗜好品も広く行き渡るようになる。裕福な階級が独占していた贅沢品、紅茶も、一八世紀後半には日常的飲み物となっていた。コーヒーは紅茶以上に急速に普及し、一八〇〇年から四〇年の間に、消費量は五倍に増えた。また、一八二〇年代以降の禁酒運動の高まりは、アルコールの代替品として、水やコーヒー、紅茶の消費を一層うながすこととなった。コーヒー、紅茶の消費が拡大するにつれ、それに入れる砂糖や糖蜜の消費量も急速に増え、一八三三年の平均的労働者家庭の食費の概算によると、砂糖と紅茶に対する支出は肉への支出を上回っていたほどだといふ。

一八世紀前半は、食の贅沢化が進んだ時期でもあった。一七八九年に起こったフランス革命によって、パリにいたシェフが多数アメリカに亡命し、パリ風の高級料理をアメリカ人に広めることとなる。一八二八年にはニューヨーク市にパリ風高級レストラン「アルモニコ」が開店し、裕福な商人たちは、アスターハウスホテルのレストランで数十種類の肉と魚料理、そして貯蔵室に蓄えられた百種以上のワインを楽しんだ。一八二〇年代までには、水冷蔵庫が一般化し、都市の富裕階級は、夏の期間中、牛乳、バター、

野菜、生肉を食べることができたという。一方、貧富の差も拡大し、都市の貧困労働者階級や貧しい田舎の農民は、パンよりも安いじゃがいもを主食にせざるを得なかった。黒人奴隷たちも、肉や砂糖を口にする機会ほとんどなく、トウモロコシに大部分を依存していた。

人々がより裕福になり、食事が贅沢で多様になるにつれ、それに異議を唱える「改革論者」も出現した。有名なのは、今でもグレハム・クラッカーという全粒粉のクラッカーに名を残している、シルベスター・グレハムである。長老教会派の牧師でもあった彼は、豊かな中流階級は過食の度が過ぎ、飽食状態であり、精力過多であると批判し、肉の摂りすぎ、香辛料と刺激物、精製された粉で作ったパンや菓子を食べ過ぎは、肉体的には消化不良という病を、精神面では心の落ちこみをもたらすと主張した。彼の主張は、都市の一定の階層に受け入れられ、彼らは、紅茶、コーヒー、肉を完全に断ち、水を飲み、荒く精製された田舎風の黒いパンを主食にした。現代アメリカでも盛んな健康食のはじまりのひとつがここにみられる。

フロンティアの移動料理

この頃、アメリカは西部への「膨張」を続けていた。一八三〇年代の初めから、「辺境」と呼ばれた西部地域への人々の移住が始まり、一八四八年にはカリフォルニアに金鉱が発見され、東部から人々が熱狂的に集まってきた。「ゴールド・ラッシュ」である。「今やアメリカ大陸には『辺境』というものはなくなった」と国勢調査局が宣言した一八九〇年まで、アメリカは「西部辺境」の時代に入る。人々は全財産を積んで、幌馬車や乗り合いの駅馬車で遙かな

旅路を西へと進んだ。小麦粉、ベーコン、コーヒー、砂糖、乾燥豆、塩、こしょうなどの調味料、じゃがいもなどを積み込み、缶詰や乾燥野菜を携帯した。旅の食事は単調で、朝食はベーコンと乾パンやビスケット、コーヒー、昼食や夕食にはオートミール、ドライ・アップルの



全財産を積んで、西部への旅路を進む幌馬車の群れ

シチュー、ベーコン、堅パンなどが並んだ。元々はネイティブ・アメリカンの食であったパツァローの肉を薄くスライスして乾燥させ、細かい粉末状にしたペミカンも、旅行中の大事な栄養源であった。調理は野外のたき火の鍋ひとつで行われ、塩漬の豚肉かベーコンと豆を煮込んだポーク・アンド・ビーンズは、大量に作って、来る日も来る日も食べ続けられた。

ポーク・アンド・ビーンズは、南北戦争後から一八八〇年代半ばまでに全盛だったカウボーイたちの主食でもあった。南北戦争後、東部で牛肉の消費量が増え、肉牛の産地であるテキサスからカンザスなど北部の鉄道駅まで牛を生きたまま運ぶ必要が生じ、その運び手として活躍したのがカウボーイである。ちなみに、テキサスの牛は、スペイン人たちが持ち込んできた牛たちの子孫とされている。カウボーイたちは、チャックワゴンと呼ばれる炊事するための馬車、そしてクッキーと呼ばれる調理人と共に旅をした。

開拓者やカウボーイたちの移動料理は、長旅の最中ということもあり、食を楽しむという点はかなりなおざりにされたが、簡単に作られて、手軽に食べられる、それひとつで激しい労働や旅の疲れを癒すだけのカロリィをとれるよう工夫されていた。現代アメリカのファーストフードや電子レンジで温めるだけのTVディナーは、こうした移動料理の末裔のように思える。

主な参考文献

- 1 Danforth, Randi, et al. 1998. CULINARIA: THE UNITED STATES: A CULINARY DISCOVERY. Konemann
- 2 The Art Institutes. 2002. American Regional Cuisine. Wiley, John & Sons
- 3 『世界の食文化12 アメリカ』 本間千枝子、有賀夏紀 (農文協 2004年)
- 4 『アメリカがまだ貧しかった頃』 ジャック・ラーキン 杉野目康子訳 (青土社 2000年)
- 5 『クックブックに見るアメリカ食の謎』 東理夫 (東京創元社 2000年)
- 6 『アメリカの食卓』 本間千枝子 (文藝春秋 1982年)

