

世界の食文化雑学講座

第九話 日本全国の味が楽しめる旅の友・駅弁

旅の楽しみの一つに駅弁がある。駅弁も、今では夕食のテーブルにのるほど日常的なものになっている。さらには、空港で売られる空弁まで登場し、JRと私鉄も含めた駅弁・空弁の種類は数え切れないほどバラエティーに富んでいる。

駅弁のルーツは握り飯二つ

デパートの特設売場で通称「駅弁大会」が開催されると、多くの買い物客で賑わう。スーパーマーケットや駅ビルの食品売場などでは、人気駅弁を常時置いていくところもあるほど、日本人は駅弁好きである。ちなみに、デパートの駅弁大会を最初に開いたのは、昭和三四年三月、東京・上野松坂屋で催された「有名駅弁とおみやげの会」だった。これが盛況だったからか、翌年には大阪の高島屋で「全国観光とうまいもの大会」が開かれた。やはり、どちらも観光と抱き合わせたイベントだったようだ。

駅弁のはじまりは、明治一八年七月一六日の宇都宮駅だった。上野―宇都宮間の新線（現在の宇都宮線）開通を記念し、日本鉄道株式会社が旅客サービスを目的に宇都宮市の旅館白木屋に弁当を売ってどうかと勧めて売り出したのが最初だ。その駅弁は、ゴマをふりかけた梅干し入りの握り飯が二個にたくあんを添え、竹

の皮で包んでいた。

ところで、駅弁は駅で売る弁当だから駅弁、と単純に定義づけられるものではない。JRの前身の国鉄時代、国鉄の許可を受けて駅構内で飲食業を営む事業者が売る弁当が駅弁とみなされていた。その事業者の組織である社団法人国鉄構内営業中央会は、民営化後も日本鉄道構内営業中央会と改称して存続しているが、加盟業者が販売する駅弁のパッケージや掛紙には「駅弁マーク」（昭和六三年制定）を付けて、未加盟業者のものと区別している。

そもそも駅弁は「汽車弁」と呼ばれていた。明確な答えはないが、昭和四年に出された「日本国有鉄道建設規程」に停車場は操作場、信号所、加えて旅客・貨物を扱う「駅」からなるとされ、ここではじめて公式に「駅」という文字が登場する。この頃から駅弁となって普及したのかも知れない。

駅弁は、日本以外に台湾、韓国の一部でも売られているが、それほどポピュラ

ーではない。ヨーロッパやアメリカでは、食堂車が一般的であることから、汽車の中



空弁（飛行場で売られている）

わが国駅弁の元祖（再現写真）

代表的な「助六」弁当

江戸の文化も香る弁当の由来

握り飯二個とたくあんだった駅弁は、今や各地の海の幸・山の幸が贅沢に盛り込まれて華やかになり、予約をしなければ買えないものまである。また、冷たい弁当を温めて食べられるものや、ワインや地酒が付いてくるものもあり、いろいろな

アイデア駅弁が旅を盛り上げてくれる。その中でも「幕の内弁当」はこの駅でも根強い人気がある。ご飯は俵型の握り飯を並べて詰めてゴマを散らし、おかずは汁気のない焼魚・玉子焼き・蒲鉾（弁当の三種の神器）と、揚げ物・煮物・漬物が基本となっている。ただし、現在では実際に俵型の握り飯を詰めているわけではなく、型押しをして俵型に見せているものがほとんどである。

この幕の内弁当の起源は芝居見物にある。芝居と芝居の間に幕が下がる時間、芝居の幕間・幕の内に金持ちの客たちは芝居茶屋で食事をしていた。一方、茶屋を利用しない客のために茶屋で出していたようなものを携帯できる笹折に詰め、弁当という形で販売したのが「幕の内弁当」のはじまりだ。この名称は、江戸時代の会席料理の店「万久」が生みの親だと言われている。

同じように、芝居から生まれた弁当に「助六弁当」がある。歌舞伎に「助六由縁江戸桜」という演目がある。主人公の名前が花川戸の助六、その助六の恋人が吉原の遊女の揚巻という。その揚巻の名前を「揚げ」と「巻き」に分け、油揚げで包むいなりずしとりの巻きの組み合わせを「助六」と呼び、歌舞伎に持参する弁当にしたのが「助六弁当」となったという。

参考資料

「たぐいもの雑学事典」（毎日新聞社編）
「駅弁資料館」（<http://ekiben.web.infoseek.co.jp/>）

第十話 オリエン特で生まれヨーロッパで熟成したワイン

西アジアでワインが生まれた当時、ワインは心地よい酔いをもたらす飲み物というよりも、保健飲料として、また治療薬として飲まれていた。脂肪が多い羊肉を食べていた人々の血液を健康に保ち、病の痛みをアルコール作用で麻痺させて忘れさせる目的にも使われた。後年、ペルシアではワインを「葉のなかの王」と表現したほどである。

「生命の樹」から生まれた神の恵み

ワインの歴史は、人類が採集生活をしてきた太古の時代まで遡り、次第に農耕生活へと移り変わる過程で原料のブドウを栽培するようになり、以後、人類の文化史の一部を彩ってきた。人類が地球上に現れる以前から、大陸にはブドウの木が群生していた。人類は、そのブドウの汁を搾って飲み、ときには蜂蜜を混ぜて飲んでいたようだ。さらには、皮袋などに貯えることもあり、蜂蜜が混ざったものであればすぐに醗酵してワインになっただろうと考えられる。これが人類とワインの出会いである。

ワイン造りの発祥の地は、チグリスとユーフラテス河の間、メソポタミアだと考えられている。そこでシュメール人によってワイン醸造が発明され、エジプトへ伝えられたという。それは、今から八千〜一万年前だとされている。

この説は、メソポタミアの遺跡から六千年以上も前のロール・シール（ブドウ模様などを浅く浮き彫りにした丸い石棒）が出土したことで証明された。醸造した



醸成中のワインのテイस्टィング風景

ワインを樽の上部の小さな穴から入れて貯蔵するが、その穴を粘土で密閉した上にロール・シールで押さえつけながら転がす。この粘土が乾燥して栓の役割を果たして樽に異物が混入されるのを防ぎ、ロール・シールはシュメールのワイン職人の誇りを刻印したと考えられている。一方、エジプトでは「ワイン」と刻まれ

た酒壺が発見されている。これは、紀元前二八五〇年頃の古王国時代が始まる少し前のもので、シュメール人が残した遺物より時代は新しい。いずれにしても、シュメール人やエジプト人は、ブドウのことを「生命の樹」と呼び、ワインは神が授けた飲み物と考えていた。以後、ワインの文化圏は西アジアからヨーロッパへ渡り、ギリシア人によって現在にまで伝わるヨーロッパのワイン文化が芽生え、ローマ人によって洗練された。

ナポレオンの晩年は白ワインと共に

ワインはローマ人に伝えられるまで、水で薄めて飲まれていた。ローマ人もはじめの頃はギリシア人と同じように水で薄めていたが、食生活が豊かになるにつれて水割りの度合いは低くなり、徐々に濃いめのワインを飲むようになった。現代のフランスでは、安いワインはミネラルウォーターより安いからか、水のようにワインを飲むと言われる。しかし、最近ではフランスのワイン消費量は減っているという説もある。

フランスの皇帝ナポレオン一世は、ア



ナポレオン一世の肖像画 流刑地セント・ヘレナ島で1821年没する © SuperStock/PPS

フリカ南部の沖合いに浮かぶセント・ヘレナ島に流刑になったが、そこでナポレオンを慰めたのはワインだった。このワインは、現在の南アフリカ共和国のコンスタンシア地方から送られたもので、ここでは上質のワインが生産されていた。一八〜一九世紀にかけ、甘味を秘めたコンスタンシアの白ワインはヨーロッパの貴族にもはやされた。ナポレオンがセント・ヘレナ島で愛飲したのもコンスタンシアの白ワインだったという。

そのワインのコルクはポルトガルのコルク樫で作られていただろう。ポルトガルのコルクは伝統的な産物で、世界中から注文がくる。ところが一九八〇年代、世界的にワインの大量生産が行われて注文が殺到した。そのとき、ポルトガルのコルク栓工場では手工業的に作っており、加えて石油危機問題もあって簡単に増産できず、ワインの生産を控えざるを得ないという事態が起こったことがある。

ワインは人類の歴史と共に歩んできた。その中に人類の叡智が刻まれて、そのときどきの文化の薫りや政治の匂いまでもが漂う。

参考資料
 「ワインの世界史」(古賀守著 中公新書)
 「世界路地裏・食紀行」
 (財前宏著 丸善)
 「洋酒っんちく百科」
 (福西英三著 河出書房新社)