

明治時代の 生活に学ぶ

第 5 回

西洋料理から洋食へ

— 国民に享受された西洋食文化 —

東四柳 祥子 Higashiyotsuyanagi Shoko 梅花女子大学食文化学部准教授

専門は比較食文化論。著書に、『近代料理書の世界』(共著、ドメス出版、2008年)、『日本の食文化史年表』(共編、吉川弘文館、2011年)など。一般社団法人日本家政学会食文化研究部会常任委員、一般社団法人和食文化国民会議幹事、日本郵便「和の食文化」記念切手の監修・助言。



日本食の魅力。それはきっと諸外国の食文化を咀嚼しながら、自国の風土に合うよう工夫する巧みな折衷力にあるといえるのではないのでしょうか。日本食は、いつの時代も受容された異文化を自在に取捨選択し、伝統的な型にさまざまな要素を織り交ぜ発達してきた歴史があります。中でも幕末の開国を機に、一気に押し寄せた西洋食文化の影響は、従来の日本食のイメージに大きな変化を与えました。西洋食文化の受容は、日本食にどのような広がりを与えたのでしょうか。今回は明治時代の西洋食文化受容の様相にスポットを当て、そこに展開する日本人のドラマに迫ります。

西洋食文化受容の意義

なぜ明治の日本人は、積極的な西洋食文化の受容に奔走したのでしょうか。その理由の1つに、富国強兵に基づく国民の強壮な身体作りが求められた背景がありました。この流れの中で、「滋養がある」と評価された獣肉や乳製品を摂取する西洋料理が貴ばれ、徐々に食生活に取り入れられる主張が展開するようになったのです。

しかし長い歴史の中で、動物食を忌避する風潮にあった日本では、肉食や乳製品に対する慎重論があったことも確かです。またさまざまな迷信も横行していたようで、例えば越後藩士の娘として生まれ、のちにコロンビア大学で教鞭をとった杉本鍼子(1873-1950年)は、自身

の幼い頃の回想をつづった自著『武士の娘(原著:A Daughter of the Samurai)』(1925年)の中で、牛肉を初めて食べた日に、祖母が仏壇に目張りをしたことや、「牛乳屋の子どもに角が生えている」といううわさがあったことに触れています。動物性食品への恐れ^{ひつしよく}がことのほか難儀であったことを物語るエピソードとも言えるでしょう。

一方、西洋食文化の理解が急務とされた理由に、西洋諸国との円滑な外交関係構築の手段としての意義が求められていたことが挙げられます。特に1880年代は、鹿鳴館の建設(1883年完成)にも象徴されるように、不平等条約改正をめざした国賓の接待が本格化し、多くの西洋人との交際が求められた時期でもありました。

しかし当時の書籍には、テーブルナプキンを風呂敷と勘違いし、食べきれなかった料理を包んで持ち帰った滑稽話や、ワインと思い込み、オーデコロンを飲んでしまった一笑話、カトラリーの使い方が分からず、流血騒ぎに進展した事件などが紹介され、慌てふためく日本人の失態も語られています。異文化受容の陰に、先人たちの涙ぐましい試行錯誤の連続があったことを忘れないでほしいですね。

西洋料理書の誕生

さてこうした失態を演じないための指南として出版されたのが、『西洋料理通』(1872年)、

平成30年(2018年)は、明治元年(1868年)から起算して満150年に当たることから、政府では、「明治150年」関連施策を推進しています。その一環として本誌では、明治時代を生きた人々の暮らしを振り返り、現代の暮らしを展望します。 <http://www.kantei.go.jp/jp/singi/meiji150/portal/>

『西洋料理指南』(1872年)、『日本支那西洋料理独案内 附礼式及食事法』(1884年)、『洋食独案内 附料理法・玉突指南』(1886年)などの西洋料理書でした。なお明治前期の西洋料理書は、欧米の料理書の翻訳がほとんどであり、西洋人との交際が求められた上流階級層やプロの料理人を読者対象とする傾向にありましたが、明治後期になると、今度は家庭の主婦も対象とする動きがみられるようになります。

家庭向けに編まれた西洋料理書は、平易な文体、挿絵の多用、分かりやすい翻訳などの工夫が加えられていることが特徴と言えます。例えば、『洋食のおけいこ』(1903年)には、「スープ(吸い物)」「ビーフステーキ(焼き肉)」「ライスカレー(飯の餡^{あん}かけ)」「コロッケ(刻み肉入の天ぷら)」「サンドウィッチ(肉挟みパン・西洋弁当)」「チッケンカトルッツ(鶏の天ぷら)」「サラダ(やさいの酢の物のたぐい)」「ラムレット(肉入りの玉子焼き)」「アップルパイ(林檎の饅頭)」といった具合に、料理名がイメージしやすい日本語で置き換えられているようすがうかがえます。さらに家庭での調理を考慮し、日本の調味料や食材で応用が利く経済的で手軽な調理法を提案する動きも顕在化し、外食としての西洋料理ではなく、家庭で楽しむ西洋料理が、徐々に社会の中に浸透していきました。

洋食という日本文化

明治時代に西洋料理とほぼ同義語として使用されていた言葉に、洋食があります。しかし、明治後期になると、洋食は日本風にアレンジされた西洋料理という意味合いを帯びるようになっていきます。西洋の形式を鵜呑みにするのではなく、日本独自の西洋料理を編み出すべきだと主張する書籍も出版され、ライスカレー、コロッケ、トンカツ、オムライスなどといった単なる翻訳ではない和洋折衷料理としての洋食定着の弾みともなっていました。

一方、洋食のおけいこは、中流階級以上の女

性のたしなみとしても評価されていたようで、当時の料理書や日記などの資料に、そのようすが確認できます。例えば、西洋料理書『西洋料理二百種』(1904年)には、大阪中之島公園内の自由ホテルにて発会式が行われた「洋食研究会」の講習記録が収められています。本研究会は、「身体の栄養になる西洋料理」の普及をめざし、女性のみでの発起人の下で設立された団体だったようで、初回にはなんと153名もの主婦や令嬢たちの参加があったとあります。

また明治後期になると、食堂車、ビヤホール、ミルクホール、カフェ、百貨店食堂、一品洋食(洋食店の残飯や中古のカトラリーを使用し、屋台で洋食を提供する形態)といった洋食を提供するビジネスモデルが誕生し、さまざまな階層の人々が洋食を食べる機会に恵まれるようになります。こうした外食産業の多様化もまた洋食を日本社会に根付かせる大切な役割を果たしたものと考えられます。

☒ 家庭で西洋料理を！



出典:交盛館編輯所編『家庭西洋料理と支那料理』(武田交盛館、1906年)
※味の素食の文化センター所蔵