

## 日本における西洋の食文化導入の歴史

南 直 人\*

### History of the Introduction of Western Food Culture into Japan

Naoto Minami\*

#### Abstract

The purpose of this paper is to survey the history of western food culture in Japan. The process of introduction is divided into three stages. This paper deals with the first two stages, i.e. the period from the mid-16th century to the mid-17th century and the period from the 1850's to the 1930's. Especially it focuses on the latter: from the last days of Tokugawa-Shogunate to the beginning of the Showa era.

In conclusion we can point out that western food culture was transformed and adapted to Japanese food culture, and the new style of Japanized western dishes (so-called "Youshoku") was created and spread among the middle classes in the urban centers of modern Japan.

#### キーワード

食文化、洋食、西洋料理

#### I 日本における外来の食文化の影響の強さ

日本の食文化の本質的特徴のひとつは、外来の食物や料理の影響が大きいことである。これは、アジア大陸の東端に位置する日本列島の地理的宿命といえる。じっさい、日本の食文化を代表すると考えられるほとんどのものは、外国から伝わってきたものである。米がそうであるし、そば・うどん、味噌、鮭、豆腐、茶など枚挙にいとまがない。<sup>1)</sup>

歴史的に見てみると、縄文・弥生期に米をはじめ、いくつかの主要な栽培植物が伝来し、日本の食文化の基層を形成した。その後、古代国家形成期には、中国大陸や朝鮮半島から多くの食物が流入・定着するようになる。主なものとしては、乳製品、小麦粉食品、唐菓子、大豆食品、茶、各種の野菜類などがあげられるが、それらのうちあるものは日本の食文化の中に定着し（小麦粉食品、大豆食品）、またあるものは定着せずに入った（乳製品、唐菓子、茶）。

平安中・後期には大陸との交流がしばらく途絶えるが、その後平安末期から室町期にか

\*みなみ なおと：大阪国際大学人間科学部教授〈2004.6.30受理〉

けて、大陸との交流が復活する。それによって、再び多くの食物や食文化が導入された。たとえば茶は、この時期に中国に留学した禅僧によって再導入され、その後日本独自の茶の湯として発展していくことになる。豆腐もまた、彼らによって伝えられ、日本料理の食材として不可欠のものとなっていった。こうして、古代・中世を通じて、日本列島にはさまざまな外来の食材や食文化が伝えられ、それらは日本の食文化に大きな影響を与えてきたのである。そして、その傾向は、近世・近代に引き続くことになる。

ただよく考えてみると、外来の要素の影響を受けて食文化が変容するという現象は、どの国・地域についてもいえることである。地球規模で考察すると、とくに15・16世紀以降そうした現象は顕著になる。この時期は教科書的には「大航海時代」と呼ばれるが、ヨーロッパ人が世界各地に進出し、彼らを媒介として、新旧の大陸間で栽培植物や家畜の交流・交換が行われるようになった。イギリスの生態史家クロスビーは、大航海時代を象徴する人物の名前にちなんで、この現象を「コロンブスの交換」と名づけている。<sup>2)</sup>

さまざまな国・地域の食文化が、この「コロンブスの交換」によって大きな変化を被った。たとえば、ヨーロッパにはアメリカからジャガイモやトマト、アジアからコーヒーや茶が伝わり、伝統的なヨーロッパの食生活に新しい要素を持ち込んだし、アメリカ大陸原産のトウガラシはアジア各国の料理に取り入れられ、その強烈な辛味によって、人々の味覚を変えていった。そして日本も、こうした変化の波に飲み込まれる運命であった。

## Ⅱ 西洋の食文化の最初の到来

ヨーロッパ人がはじめて日本列島へ来たのは、1543年の「鉄砲伝来」であるが、この年から1637年の「鎖国」まで、百年たらずの間に、ポルトガルやスペインなどから多くの人々が到来した。日本人商人も、中国や東南アジアとの貿易を活発に展開し、この時代にはいわゆる「南蛮貿易」が発達した。

それに伴い、ヨーロッパや東南アジア方面から、さまざまな新しい食材や食文化が日本列島に流入する。<sup>3)</sup> これは、日本への西洋の食文化導入の第一段階と位置づけることができる。この時期には、従来の中国大陸や朝鮮半島からのルートとは異なり、「コロンブスの交換」を反映して、ヨーロッパをはじめ世界各地からの多様な食材や食文化が入ってきたのである。

いくつかの例をみていくことにしよう。まず、新しい栽培植物の導入である。アメリカ大陸原産のトウモロコシは、1492年のコロンブス第1回航海の際にヨーロッパへはじめてもたらされたが、16世紀末には日本列島に伝わってきた。この時期には、その他、カボチャ、キャベツ、トマト、ジャガイモ、サツマイモなどさまざまな新しい野菜が伝わってきた。このうちいくつかのものは、やや時間がかかるものの日本社会で受容されていき、日本の食文化の基盤のひとつを形成するようになる。

次に、種々の香辛料の伝来があげられる。以前から輸入されていたが薬用に限定されていたコショウは、この時期から食用として大量に輸入され、食卓に定着するし、アメリカ大陸原産のトウガラシも導入され、江戸時代には一般化していく。しかしもっと重要な役割を演じたのは砂糖である。

砂糖はふつう香辛料の範疇には入らないが、西洋史の脈絡では、もともと熱帯アジア産の希少で高価な、そして強烈な（甘い）味をもたらす食材であり、香辛料のひとつとみなすことができる。日本へは、すでに古代から紹介されているが、大量に輸入されるようになるのはこの時代からである。江戸時代になると、国内生産も拡大し、和菓子に広く利用されるなど、砂糖は、これ以後日本の食生活において不可欠な存在となっていく。<sup>4)</sup>

それと同時に、砂糖を使ったいわゆる南蛮菓子も紹介されるようになった。金平糖、有平糖、カステラ、カルメラなどがそれぞれであり、こうした菓子は、江戸時代に発達した和菓子や駄菓子と並んで、菓子の歴史の不可欠の構成要素となった。

さらにもうひとつ、肉や油脂類もヨーロッパ諸国から導入される。ただし、肉を排除し米を至上の価値とする、古代以来の国家的政策のもとで、結局この時代には、肉食は一般的に受け入れられることはなかった。

しかし、この時期にヨーロッパ人によって伝えられた油を使った調理法は、ある程度受け入れられた。古代に中国大陸から伝わった唐菓子の製造にも油は使われていたが、この種の菓子は日本では定着せず、一部の宗教儀礼を除いてほぼ姿を消してしまっていたので、油の利用は調理法における新しい要素と考えられる。ちょうどこの時期、植物油の生産においても新しい発展があり、安く食用油が供給できるようになった。こうしてテンブラが、大都市江戸で一種のインスタント料理として誕生し、その後は、日本料理の一変種として伝統的料理の一角を占めるようになった。

以上、ごく簡単にまとめたが、江戸時代の初期までに、西洋の食文化がはじめて紹介され、ごく一部ではあるが、日本の食文化に影響を与えることとなった。しかし、西洋の食文化の本格的導入は、数世紀後の幕末から明治期を待たなければならない。

### Ⅲ 西洋の食文化の本格的導入

19世紀中葉、江戸時代の末期になって、西洋の食文化が日本へ本格的に導入されるようになった。江戸時代におけるいわゆる「鎖国」のもとでも、海外の食文化はわずかながら伝わってはいたが、一般民衆レベルではまったく海外の事物に触れることはなく、幕末から明治期にかけて、西洋の食文化がはじめて本格的に導入されるようになった。

この時期には、「文明開化」の流れの中で、パンや肉、乳製品などさまざまな欧米の食品が、「上から」すなわち政府や知識人主導で紹介されるようになる。しかし大部分は、一般の日本人にはなじみのない食べ物であり、スムーズに日常的な食事のなかに入ってきたわけでは決してなかった。

どこの地域でもいえることだが、新しい食物や食習慣が民衆の食生活に定着するには、相当の時間がかかり、またそれなりのアレンジを必要とする。日本の場合で考えると、西洋の食文化が一応普及したといえるのは、大正から昭和初期であり、「開国」から約半世紀も後のことであった。

以下、西洋の食文化が日本で普及していった経緯を検討するが、この過程は大きく2つの段階に区分して考えるべきであろう。ひとつは、19世紀後半、すなわち幕末から明治中期まで、この時期は、西洋の食文化が本格的に導入されはじめた時期と位置づけること

ができる。民衆の食生活には十分根づいておらず、社会の上層においてのみ、あるいは軍隊での食事や栄養学といったレベルでのみ、西洋の食文化が導入されている、というのがこの時期の実情であった。

しかしその中で、日本社会の全般的な西洋化の進展にともない、徐々にではあるがしだいに食生活の洋風化もすすんでいく。そして、明治後期から大正、昭和初期にかけて、都市の中間層を中心に、欧米風食物や料理が、外食の場のみならず家庭料理のレベルでも定着するようになっていく。これが、西洋食文化普及の第2段階である。

近代日本における西洋の食文化の受容についてすぐれた分析をおこなった、ライデン大学のカタジーナ・チフィエルトカ氏も、次のように指摘している。

「『私』生活における洋食の受容過程には2つの歴史的段階が抽出できる。第1は幕末時代を出発点とし、明治初期と中期における西洋料理の風俗としての普及、そして洋風素材の受容である。第2は明治後期の折衷料理の成立と都市部上・中流階級の家庭料理への浸透である。」<sup>5)</sup>

以下、本章で幕末から明治中期までの第1段階を、次章でその後昭和初期までの第2段階を検討する。具体的な個々の食品についてみていきたい。

## 1 肉食

江戸時代以前は、仏教の影響で肉をまったく食べなかったという俗説は誤りである。古代以来、肉食の伝統は連続と続いてきた。ただ、古代以来の水田稲作農業の発達、米を上位に置く社会的価値観の浸透と肉食に対する穢れ観念の拡大、江戸期における石高制という米中心の社会原理の完成、こうした歴史的背景のもとで、日本の一般庶民は長らく肉食から遠ざかっていたといえる。<sup>6)</sup>

こうした状況は、「開国」にともない、欧米からヒトやモノが流入するようになると当然変化する。外国人の居留地が形成され、彼らへの牛肉などの供給が必要になってくるが、これは当時かなり困難に直面したようである。最初は食肉用の牛を輸入し、それを解体していた。1865年、横浜に外国人への食肉提供を目的とする処理場が建設され、その後需要が拡大してくると、近江や丹波・丹後などから国内産の牛も供給されるようになった。<sup>7)</sup>

他方、一般の日本人の間には、肉食の習慣はなかなか広まらなかった。しかし、明治政府が成立すると、「脱亜入欧」のスローガンのもと、食の面でも、政府や知識人主導で肉食奨励政策が押し進められるようになる。

そのもっとも顕著な例として、よく引き合いに出されるのは、1871(明治4)年12月の宮中における肉食解禁である。『明治天皇記』によると、「乃ち内膳司に令して牛羊の肉は平常之れを供進せしめ、豚・鹿・兎の肉は時々少量を御膳に上せしむ」と記されている。こうして年若い明治天皇を筆頭に、国家の頂点から肉食が進められたわけだが、民衆の側からの反発、戸惑いもみられた。1872年2月には、天皇の肉食再開に反対する御岳行者10人が皇居に乱入し、内4人が射殺されるという大事件が発生している。これは極端な例としても、民衆の間には、肉食を穢れとする観念は根強く残ったのである。<sup>8)</sup>

しかしその一方で、肉食への抵抗感が徐々に薄まっていき、外食の場を中心に、牛肉を

食べる習慣が出現してきたことも事実である。その際、大きな役割を演じたのが牛鍋であった。これは牛肉を和風に味付けし、鍋という日本料理のスタイルで提供したもので、いわゆる和洋折衷料理の嚆矢といえる。

牛鍋は、すでに幕末期から存在していたようで、1862年の横浜では、「伊勢熊」という居酒屋が牛鍋屋をはじめて大繁盛するという話がある（石井研堂『明治事物起源』）。日本人として最初に食肉供給業に乗り出した実業家、中川屋嘉兵衛は、牛肉処理場を開設し牛肉販売をはじめが、1868年には、その牛肉販売の権利を譲り受けた堀越藤吉という人物が、東京の芝で牛鍋屋を開店した。現在もある横浜の「太田なわのれん」という店は、同じ年に開業したと伝えられる。

明治になると、牛鍋の人気はどんどん上昇し、牛鍋屋も次々開店していった。1875年時点で東京の牛鍋屋の数は100軒以上、1877年には558軒と伝えられている。牛鍋の味つけも、最初は味噌味であったものが、明治10年代に醤油味に転換し、明治20年代にはネギに加えて豆腐やシラタキを入れるようになるなど、徐々に今日の味に近づいていった。<sup>9)</sup>

こうした中で、当時、「文明開化」の最大のイデオログであった福澤諭吉を筆頭に、肉食を奨励するさまざまな言説が展開される。福澤は、1870年「肉食の説」という宣伝のための小冊子で、栄養の観点から肉食を推奨し、肉食を忌避することは「人の天性を知らず人身の窮理を弁へざる無学文盲の空論」と非難している。戯作者の仮名垣魯文は、1871/72年出版の『牛店雑談 安愚楽鍋』で「牛鍋食はねば開化不進奴」という有名な文句を登場させている。<sup>10)</sup>

このように、肉食は徐々に社会的に受け入れられていったが、この段階では外食の場に限定されており、家庭生活の中に肉料理が入ってくるのはもう少し後の時代を待たねばならない。

## 2 パン

西洋の食文化のもう一つの柱であるパンの場合はどうか。<sup>11)</sup>

パンはすでに16世紀ポルトガル人によって伝えられていたが、コメ中心社会である日本では定着することはなかった。しかし、19世紀中葉、西洋列強の脅威が日本近海でも感じられるようになった時期、軍事的見地からパンへの関心が高まり、独自の製パンが試みられるようになる。パンは保存性にすぐれ、炊飯の必要がないため、軍用用の携行食品として注目されたのである。

とくに、伊豆韮山代官で、銃砲製造のための反射炉を築いたことで有名な江川太郎左衛門は、軍用食についても大きな関心を持ち、1842年パン焼き竈をつくって、軍用パンの製造にとりかかった。こうした試みは、幕府だけでなく雄藩においてもおこなわれた。

民間用のパン製造は、幕末、欧米人が日本に居留するようになってから発展しはじめる。1860年には、内海兵吉が日本人最初のパン屋を開業した。牛肉販売において活躍した中川屋嘉兵衛はパンの販売にも乗りだし、1867年に日本最初のパンとビスケットの新聞広告を出している。同じころ、外国人によるパン屋も次々と開業しはじめる。たとえば、1865年イギリス人のクラークという人物が横浜ベーカリーというパン屋を開業したが、これは1888

年打木彦太郎に経営譲渡され、ウチキパンとして現在まで継続している。

明治になるとパン屋はますます増加した。東京では、1969年には文英堂（現在の銀座の木村屋の前身）や文明軒といった店が開業し、1870年には築地の精養軒ホテルのパン部が開設された。また1874年には、日本に定住したスイス人チャリヘスによるチャリ舎というパン屋が、やはり築地に開業し人気を集めた。こうして、1882年には東京のパン屋の数は116軒、1885年には170軒というように、パン屋が次々と開設され、パンの消費はしだいに拡大していったようである。

さらにパンは、保存や持ち運びの容易さなどの点から、軍隊や学校などにおいて利用されるようになっていった。とくに海軍では、1873年には、海軍幹部の養成機関であった攻玉社がパン給食を採用し、遠洋航海の食料としてパンを取り入れるなど、パン食を積極的に導入した。

一般社会へのパン食の普及という点で重要な役割を果たしたのは、木村安兵衛・英三郎父子によるあんパンの開発であろう。木村安兵衛は、前記のように、1869年東京の芝に文英堂というパン屋を開業したが、相次ぐ火車により銀座に移転し、息子の英三郎とともに新しいパンの開発に努めた。その結果、1874年あんパンの製造に成功した。これは、西洋のパン酵母（イースト菌）の代わりに日本酒の米麴種を用い、パン生地には砂糖を加えて甘くした上に、和菓子の餡を包みこんで焼いたものである。これは、西洋のパンをまったくオリジナルな工夫で、みごとに和風にアレンジしたものといえ、食文化における異文化融合の典型とみなしてよいだろう。

このあんパンは、1875年に明治天皇の食卓にも供されるなど、これ以後文明開化の象徴として人気を集め、順調に普及していくようになる。そして、1900年にはジャムパン、1904年にはクリームパン、1927年にはカレーパンが発明される。西洋の食文化のシンボルであるパンが、日本の食文化の中へ、変容しつつ取り込まれていくことになるのである。

### 3 西洋料理店

西洋料理の個々の食材は、このようにして、明治期しだいに導入されるようになったが、西洋料理全体としてはどうであろうか。カレーライスやトンカツのような洋食が登場するまでは、ひとつの体系として西洋料理を経験できる場合は、西洋料理店に限られていた。そこで次に、西洋料理店の変遷をみておきたい。<sup>12)</sup>

幕末期、開港場となった都市において、最初に西洋料理店が開業した。たとえば長崎では、1857年頃から、いくつかの日本料理店が西洋料理を出すようになった。その中でも「先得楼」「迎陽亭」「吉田屋」は外国人専用指定された。その後、他の料理屋も西洋料理を提供したが、中でも草野丈吉は、1863年「良林亭」を開業、3朱（当時の価値で約2万円）もするコース料理を出していた。この店は「自遊亭」「自由亭」と名前を変えていったが、草野は1869年には大阪の外国人専用ホテルの司厨長に抜擢される。

1859年に開港された箱館（函館）では、現在まで存続する「五島軒」などの西洋料理店が開業され、やはり1859年開港の横浜では、同年、最初の西洋式ホテルの「横浜ホテル」が開業した。明治期に入ると、横浜は、首都に近いという位置ゆえに外国人が居住し、西

洋料理店も多く開かれた。1871年「開陽亭」「西洋亭」、1873年「グランドホテル」が開設され、その後も「日新亭」「滋養亭」「万花亭」「開花亭」「川柳亭」などといった店が開業していった。

東京では、さらに多くの西洋料理店が誕生している。最初は、1867年開業の三河屋久兵衛の店である。明治元年である1868年には、日本人が営むはじめての本格的な外国人専用ホテルとして、「築地ホテル館」が開業し、フランス人シェフによるフランス料理が提供された。1873年には、京橋に「精養軒」が開業し、1876年には上野公園内に支店を出している。1877年には、銀座に「日本亭」「相生亭」「万国軒」「松風軒」「清新軒」などのいくつもの西洋料理店が開業した。その後も新しい店が開業し、1900年ころ、東京には約40軒の西洋料理店があったといわれている。

ただし注意すべきことは、こうした西洋料理店の増加は、必ずしも西洋料理が一般的に受け入れられたということの意味するわけではないということである。この時期の西洋料理店は、在留の外国人、および華族や上流階級を対象としており、一般の民衆にとっては、値段の点でも食習慣の点でも近づきがたい存在であった。

たしかに、明治初期の段階でもいくつかの西洋料理を紹介する書物が出版されている。1872年には、仮名垣魯文が『西洋料理通』を出版し、同年『西洋料理指南』という書物も出版された。しかし、これはあくまで一部の人々向けのもので、まして、家庭料理の分野では、まだまだ西洋風の料理が入り込むことは難しかった。家庭に西洋料理が浸透するようになるのは、料理教育の分野でいろいろな西洋料理が紹介されるようになる、明治中期以降のことである。

#### IV 「洋食」の時代——西洋の食文化の定着と日本の変容

前章でみたように、すでに西洋料理が導入されてまもない時期において、牛鍋やあんパンといった、外来の食材を日本風にアレンジするような事例が生まれていた。しかし、それは先駆的なものであり、西洋料理そのものは、日本風にアレンジされることもなく、大都会にある高級な西洋料理店でのみ享受できる、いわば異文化そのものであった。価格の点でも食習慣という点でも、一般庶民にとっては遠い存在であったといえる。

しかし、20世紀に入り、明治後期になると、肉やパンといった西洋の食材の受容もすすみ、それらを日本風にアレンジしたような、さまざまな和洋折衷の料理が開発されるようになる。それらの料理は、いわゆる「洋食」というべきものであるが、外食のみならず、家庭料理のレベルでも普及していき、日本の食文化に大きな影響を与えたのである。本章では、こうした洋食の成立と普及について考察したい。

##### 1 「和洋折衷料理」の成立

「和洋折衷」という観念は、おそらく明治初期からあったと思われるが、料理や食文化のレベルでこの言葉が用いられるようになるのは、明治後期である。たとえば、1910（明治43）年に出版された『日本百科大辞典』には「和洋折衷菓子」が記述されており、1911年に出版された亀井まき子著の『洋食の調理』という料理書では、「和洋折衷料理」の項

目が大きな部分を占めている。<sup>13)</sup>

和洋折衷料理、すなわち洋食であるが、これの成立と普及には、中・上流家庭の主婦を対象とした料理書や、そうした主婦を育成することを目的とした学校における料理教育が大きな役割を演じた。

先に名をあげたカタジーナ・チフィエルトカ氏によると、たとえば、1909年の日本女子大学の講義要項において、245例の料理のうち純和風122例、純洋風61例に対し、折衷料理は62例もあり、西洋料理の中での和洋折衷の占める重要性が示されている。<sup>14)</sup>

また同じく、チフィエルトカ氏は、日本女子大学の卒業生を対象とした雑誌『家庭週報』を分析して、こうした和洋折衷料理が家庭料理の中に浸透していったことを明らかにしている。<sup>15)</sup> この中で、和洋折衷の様式として、次のようないくつかの方法があげられている。

- ・西洋料理に醤油など和風の調味料を加えて日本人の嗜好に近づける
- ・西洋料理に和風の素材を加える
- ・日本料理の西洋版
- ・西洋料理の日本版
- ・西洋料理と日本料理の並列

こうした折衷料理の例として、たとえば、「豚の挽肉のしそ煮」や「そうめんのシチュー」、「魚のサンドイッチ」、「挽肉のゆば包み」、「ちまきチョコレート・ソース」などがある。さらに、複数の料理を組み合わせ、献立ないし食事として構成されたものにおいても、次のようないくつかの型が指摘される。

- ・和風料理＋洋風料理
- ・和風料理＋折衷料理
- ・洋風料理＋折衷料理
- ・和風料理＋洋風料理＋折衷料理

中には奇妙なものもあるが、いろいろな和洋折衷の可能性が追求されていたことがわかる。こうした中から、平均的な日本人の嗜好に合致するような洋食が成立し、それが従来の西洋料理に代わって定着していくわけである。

## 2 洋食の普及

洋食は、基本的には西洋風の食材を和風にアレンジしたものと定義づけられるが、じっさいのアレンジの仕方はさまざまである。トンカツを軸に洋食の普及を考察しておられる岡田哲氏によると、料理としては3つの系統があるという。<sup>16)</sup>

- ・揚げ物と米飯を組み合わせたもの（カツレツ、コロッケ、等）
- ・洋風を取り入れた米飯類（カレーライス、ハヤシライス、等）
- ・洋風の和食というべきもの（オムレツ、ロールキャベツ、等）

これらは、食材や元になった料理は西洋起源であるが、それを味付けや調理の点で和風にしたものと考えることができる。そして、こうした洋食が広く人気を集めるようになった理由として、岡田氏は次のような点をあげている。

- ・米飯に適合したおかずである



## 日本における西洋の食文化導入の歴史

- ・気軽な西洋風の料理である
- ・ナイフやフォークではなく箸で食べられる
- ・日本独自のウスターソースをかける
- ・蛋白質に富み栄養的にすぐれている

先に紹介したような、いささか奇妙な折衷料理と比べ、これらの洋食が一般庶民の間で人気を集めるようになったのは、こうした利点があったからである。

さて、この中でも最も人気があり重要なものは、いわゆる「三大洋食」といわれるカツレット、コロッケ、カレーライスである。<sup>17)</sup>

このうちカツレットは、明治初期からあった肉料理である。カツレットという言葉の語源は、フランス語のコトレットであり、「ホールコトレット」（豚の骨付き肉の炒め焼き）という料理が、前記の仮名垣魯文著『西洋料理通』で紹介されている。ただしこれは豚肉は使っていないが、後のカツレットとはかなり異なっている。

豚肉のカツレット（「ポークカツレット」）がはじめて登場したのは、1895年の銀座の煉瓦亭でのことである。これは、次のような3点で従来のホールコトレットとは違っており、現在のトンカツに近いものといえる。

- ・炒め焼きではなくたっぷりの油で揚げるという方式で調理する
- ・骨なし肉を使い特製のドミグラソースをかける
- ・刻んだキャベツを添える

このメニューは1907年ころから流行するようになるが、トンカツという名のメニューは、昭和期に入ってすぐの1929年に、上野御徒町「ポンチ軒」ではじめて提供された。これは、次の4点で従来のポークカツレットと相違している。

- ・薄切り肉ではなく分厚い豚肉を揚げる
- ・ナイフではなく箸で食べるように切り分けて提供する
- ・ウスターソースをかけて食べる
- ・米飯や味噌汁と一緒に食べる

これによって、今のトンカツが姿をあらわしたとすることができる。この料理は1930年以降に大人気となった。そして、カツ丼、カツライス、串カツなどといった応用メニューも出現するようになった。

次にコロッケであるが、これは明治中期以降に出現した料理である。そして1900年ころから一般化し、大正期1920年ころの不況期に大流行した。従来は、フランス料理の「クロケット」に由来し、クリームコロッケであったが、日本ではジャガイモを主原料としたイモコロッケが開発され、これが中心となるのである。日本風に変身した洋食の典型といえる。

カレーライス（初期の用語ではライスカレーの方が一般的）もまた、ヨーロッパから導入され、日本風アレンジされて、日本の食卓に定着した。これは明治中期に登場している。カレー料理の本場は、もちろんインドだが、日本へはインドから直接導入されたのではなく、イギリスで一度西洋風にアレンジされたものが紹介された。

1895年ころから、都市の中流家庭を中心に急速に普及するようになる。そして明治後期

には、別々の器に盛る方式からご飯の上にカレーを掛けるという日本独自の形式が一般化する。<sup>18)</sup>

大正から昭和初期になると、これらの洋食は、都市の食堂のメニューとして欠かせない存在となる。このころには、外食の場として、高級西洋料理店とは大きく異なる庶民的な一品洋食屋などが定着し、中には屋台の洋食屋も出現する。また、大都市では、和洋中の幅広いメニューを網羅するような総合的大衆食堂や、百貨店の中の大食堂も出現するようになる。前者の例としては、大正末期に東京の神田で開店した「須田町食堂」、後者の例としては、大阪梅田の阪急百貨店内大食堂があげられる。

また、こうした洋食メニューは家庭料理の中にも取り入れられていく。たとえば、この時代の代表的婦人雑誌のひとつであった『婦人倶楽部』の1929年新年号の付録で、『家庭料理』という小冊子をみると、「西洋料理」の章では次のような料理が紹介されている。<sup>19)</sup>

- ・食パンの拵へ方
- ・玉葱のクリーム・スープ
- ・蛤のクリーム・スープ
- ・サンドウキッチ
- ・オムレツ
- ・サラダ
- ・ポーク・カツレツ
- ・ポーク・コロッケ
- ・フライド・エッグ・プラント
- ・フライド・フィッシュ
- ・カレー・ライス
- ・ハヤシ・ライス
- ・ビフテキ

さらに2年後、1931年の『婦人倶楽部』新年号の付録は、『簡単な西洋料理・支那料理』というテーマで、本格的な西洋料理と中華料理の家庭での調理法について紹介されているが、そこでも「カレー・ライス」や「ハヤシ・ライス」をはじめ、「牛肉と馬鈴薯のコロッケ」や「豚肉カツレツ」など、いわゆる洋食のメニューがかなり含まれている。<sup>20)</sup>

このように、昭和初期において、洋食は確実に家庭料理の中に定着していたわけである。

## おわりに

以上、幕末・明治から大正・昭和初期にいたる、西洋の食文化の本格的導入およびその変容と定着のプロセスを中心に、検討を加えてきた。あらためて思うに、日本の食文化は、きわめて柔軟性があり、外来の諸要素を短期間に変容させつつ、受容するというダイナミズムを内包していることが理解できる。これは、最初に少しふれたように、古代以来の日本の食文化史の大きな特色をなしているということもできる。

ひるがえってみると、こうした特色は、何も食文化に限ったことではなく、日本の文化

そのものの特色とみなした方がよいのかもしれない。本稿は、日本文化論を扱うといった大それたものではないが、少なくとも、日本における西洋の食文化の受容の歴史をかんとんに振り返ってみると、異文化的要素の換骨奪胎および受容の興味深い実例がみられるということだけは確認しておきたい。

じつはこうした実例は、第二次世界大戦後の20世紀後半の方が、もっとダイナミックに進行したといえる。だが本稿の課題の範囲は戦前期までであり、戦後の検討は別の機会に譲りたい。

註

- 1) 石川寛子(編)『食生活の成立と展開』放送大学教育振興会、1995年、42-71頁。
- 2) Alfred Crosby, *The Columbian Exchange. Biological Expansion of Europe, 900-1900*, Westport, Conn. 1972. なお「コロンブスの交換」の世界史的意義については、拙著『ヨーロッパの舌はどう変わったか—十九世紀食卓革命』講談社、1998年、第2章参照。
- 3) 村岡實『日本人と西洋食』春秋社、1984年；石川(編)前掲書、50-60頁。
- 4) ほぼ同じころ、17・18世紀のヨーロッパにおいても、砂糖が食生活の中にしだいに定着し、消費量も拡大していった。その背景には、西インド諸島などにおけるアフリカ人奴隷を投入した砂糖プランテーションの繁栄があった。日本でも、砂糖生産に関連して薩摩藩による琉球王国の支配・従属問題があり、砂糖という作物は、国際政治上の大きな問題と結びつく傾向があるようだ。こうした問題については次の文献参照。川北稔『砂糖の世界史』岩波ジュニア新書、1996年；シドニー・ミンツ(川北等訳)『甘さと権力』平凡社、1988年。
- 5) カタジーナ・チフィエルトカ「近代日本の食文化における『西洋』の受容」『全集日本の食文化 第8巻 異文化との接触と受容』雄山閣、1997年、163-180頁(とくに164頁)。
- 6) ただし、これは牛馬などいわゆる家畜の肉に関してであり、鹿や猪などの肉は江戸期においても一般に食されていた。日本の食生活史における肉食と稲作との関係については、原田信男『歴史における米と肉』平凡社、1993年、参照。
- 7) 岡田哲『とんかつの誕生—明治洋食事始め』講談社、2000年、第1章。
- 8) 原田、前掲書、17-19頁；岡田、前掲書、21-24頁。
- 9) 岡田、前掲書、第2章；小菅桂子『にっぽん洋食物語大全』講談社、1994年、89-96頁。
- 10) 岡田、前掲書、52-59頁。
- 11) 以下の記述の出典は、小菅、前掲書、270-306頁；岡田、前掲書、115-139頁；その他、安達巖『パン食文化と日本人』新泉社、1985年。
- 12) 西洋料理店の変遷については、小菅、前掲書、26-51頁；富田仁『西洋料理がやってきた』東京書籍、42-50頁。
- 13) 小菅、前掲書、438-440頁；岡田、前掲書、204頁。じっさいには西洋だけでなく中華料理も入ってきており、和洋中の折衷として考えることもできるが、本論の目的に沿って、中華料理は省いて検討することとする。
- 14) カタジーナ・チフィエルトカ、前掲論文、175頁；川端晶子『洋式調理の発展』『講座食の文化 第3巻 調理とたべもの』味の素食の文化センター、1999年、140-159頁。
- 15) チフィエルトカ、前掲論文、167-174頁。
- 16) 岡田、前掲書、203頁。
- 17) 以下の記述の出典は、岡田、前掲書、142-196頁；小菅、前掲書、120-149, 152-178, 180-208頁。
- 18) 日本でのカレーライスの歴史については、森枝卓士『カレーライスと日本人』講談社現代新書、1989年、参照。

国際研究論叢

- 19) 『家庭料理』（『婦人倶楽部』新年号付録）1929年。
- 20) 『簡単な西洋料理・支那料理』（『婦人倶楽部』新年号付録）1931年。

\*なお本研究は平成15年度大阪国際大学特別研究費（学術研究）の交付を受けた研究成果の一部である。