

# たべもの日本史 XII

観 世 広

## その12 ギューを食べよう（明治時代）

永い年月、わが国が師とも仰いできたあの大国〓中国（清）が、欧米列国のしかけたアヘン戦争にもろくも破れ散ったという事実は、日本の将来を考えようとする人々に、大きな衝撃を与えることになった。

「このままでは、次はわれわれが狙われる」と、その危機感は相当なものだったはずだ。

しかもそれと前後するように、アメリカの大使ペリーが、鉄製の船に乗って、長崎ではなくいきなり江戸の近くにあられていた。1853年の

こと。彼らの上陸地点、今の神奈川県浦賀市の久里浜は、江戸湾の入口に当たる重要な場所である。

「太平の眠りをさます上喜撰、たつた四杯で夜も眠れず」の落首は、幕府方の大あわてぶりを皮肉っているのですが、上喜撰とはごく上等の茶の銘柄のこと。むろん「蒸気船」にかけているわけです。

開国を迫るペリーに対して「とにかくここは1カ年の猶予を」と頼みこんで帰ってもらいますが、さアそれからが大変だ。

国論は大いに乱れる。その中で、もしも戦争になった場合は、という想定も当

然にしたようです。

あんな鉄の船から大砲をぶつ放されたら、残念ながら海岸線の防備はひとまりもあるまい。これは長期にわたるゲリラ戦しかない。その場合の兵士の食料はどうするか。いちいち炊飯しては、煙で居場所をさとられてしまう。

彼ら夷狄（いりてき）野蠻人。外国人を悪くいう言い方）が食するところのパン。あれを予め大量に作っておいて、兵に持参させるというのはどうか……。

そういうことも検討したようです。そしてこれは、明治になったあとで採用されることになりました。

翌年、約束通りに現れたペリーは強硬に開港を迫る。幕府はしぶしぶとそれを承認するけれども、そこで交わされ

た条件は相当に不平等なものであり、関税における自主権さえもなかった。物品の輸出入における価格の決定がほとんど相手任せ、というのでは、これはまともな商行為とは言えない。幕府政治への反感が高まります。

初めは単に尊皇攘夷（外国を追っ払え）と威勢のいいことを言っていた連中も、西洋の特に武器の力を知るにつけ、次第に尊皇開国論へとシフトしていく。倒幕という点では、何とかスジを通すことにして、

ところで開国・開港によって領事館が設けられ、そこに西洋人が常駐することになると、彼らとしてはその食習慣に従って、幕府方に要求するものがあります。それが牛肉や牛乳の提供の申し出です。そうした習慣のないわが方としては、さぞ困ったことでしょう。

さて、1868年に明治政府が発足をみますが、当時の明治天皇はたしかまだ16歳のはずです。だから政治の実権は、幕府を倒す側で力のあつ

た者が握ることになった。

政治のスタイルとしては欧化政策で、いわゆる「文明開化」を急ぐ一方、天皇中心の中央集権国家を目ざそうとする。そのためにも神道や儒教を精神的な支柱として、天皇の神格化へ導くと同時に、一方で仏教は排斥されることになっていきます。

もともと寺院の方でもこの際、僧侶が妻を持ち、肉食することなども広がっているから、決してタダでは起きていない。

その肉食ですが、明治5（1872）年に明治天皇が試みているのは、牛肉食が文明開化のシンボルともなっておったからでしょうか。世上ではほどなく、ギューナベ（牛鍋）食わぬは旧時代の遅れたやつ、とさえ言われるようになっていく。

ところがその天皇を警護する新兵たちの間に脚氣が蔓延する、という事件が発生した。彼らは他の兵士にくらべると、食事に於いてもかなり優遇されていたのですが、どう



やらそれが原因らしい。当時、脚気は特に西洋人にとつて、長旅をする船乗りを悩ませる重大な病であつたわけですが、日本人は当然、その原因も解決法を知らない。しかしこれは、白米を常食とするところに原因がありそうである。なぜなら、江戸町人の間でも既に「江戸よろけ」と言つて、一種の贅沢病の存在が知られていた。

そこで、先のパン食採用論が注目されるわけです。事情は異なるにしても。

いずれにしても明治政府は、幕府が残した負の遺産である不平等条約の改正へと、なりふり構わずつき進みます。だから極端な欧化政策について行けず、反動としてむしろ国士ふうな言動をとる者もあらわれる。中でもあの鹿鳴館におけるダンスパーティーなど、わが日本人として、何たる軽佻浮薄なふるまいであることか！

その辺りの庶民感情などもうまく採り入れた小説に、『姿三四郎』（富田常雄）がありま

すが、それはずつと後の話。（ついでながら、あれは吉川英治の『宮本武蔵』を徹底的に研究して、書かれたらしいですね。そしてさらにその後、これは黒澤明の映画監督第1作目を飾ることになる）

幕末から明治にかけては、食の事情に於いても大変動のあつた時期です。

洋風の料理はもちろん、新しい食材もドツと入ってくる。

ごくポピュラーな例をあげても、トマト・玉ネギ・キャベツ・ハクサイなど。白菜なんて私は古い作物と思つていたのですが、むしろキャベツの方が古いくらいです。むしろんキャベツなんて言い方は、昭和も戦後のことであつて、以前は甘藍と呼んでいた。

トマトも以前は独得の青臭さが強かつたし、特にあの赤い色が、最初はいび気味悪がられたみたいですね。

それと江戸時代初期に伝わつていたジャガイモ。あれがなぜか、明治になつてだいぶ広がっていきます。この時代、北海道の開拓に大いに力を注

いだ、という事情も関係しているものと思われる。

日本人が慣れ親しんでいた食材を西洋ふう調理してみ、新しい料理品目を生み出す一方、洋風の食材をアレンジして、和風料理に使つてみる。ギョーナベなどはその代表格でしょうか。これをなぜスキヤキと呼ぶようになるのか。諸説あつて残念ながらよく分かりません。

饅頭の伝統を生かして、パンにアンコを入れるという工夫、アンパンの発明は、これは大ヒット商品になった。そしてパンの多くは菓子化の道を歩くことになり、副食つまりオヤツ的な食べられ方をするようになっていく。主食としてのパンの風習は、わが国ではあまり進行しなかった。

———ずつと後、昭和の戦後にそれが強調・宣伝される時代を迎えるまでは。

ただし兵食用としては別で、間もなく保存性に力を注いで乾パンが作られます。

そしてこれは現在の話ですが、アメリカの独身青年が日

本を訪れ、そのパンの種類の多様さに感動して、下宿での食事に袋いっぱい買って帰つた。そしていざ食べようとして、二ツ割りにしてみても全然となつたのだ——そのパン属の甘つたるいこと、どれもこれも、とてもじゃないが夕食用には……。

他方、この時代に入つてきた果物類としては、西洋ナシ・サクランボ・夏ミカン・ネーブルなど。夏ミカンも案外に新しい食品なんですね。さらにやがてバナナ・パイナップル等々。

ただし最後の2つはかなりの高級品であつて、昭和の20年代もまだ、庶民の子供は病気にでもならない限り、めつたに口にすることなどできなかった。

コーヒーも入つてきて、やがてコーヒー店とかミルクホールなどが、新しもの好きの人士に喜ばれるようになりま

す。そこにはちよつと可愛い女給さんがいたりして。カフェは本来、コーヒーのことでしようが、店の重点が

やがて女給さんの方へ移つていつて、いわゆる風俗店へ変貌する。

だからそれと一線を画するものとして、別に喫茶店を名乗る店があらわれる。喫茶と称するからには、いろんな銘柄の茶を供してもいいはずだ。たとえば玉露とか、煎茶・ほうじ茶など。コーヒーを飲ませる喫茶店の普及は明治も末期のころから。

飲食店の類は、明治に入つて一気に広がりを見せたように、各種の店が各地で開かれ、小金を持った庶民も多くそこに出入りするようになりま

した。時代の花形は何と言っても牛鍋屋。書生などは無いカネをはたいてでも、見栄をきつて食べたいらしい。前の時代から発達していたスシ屋・テンプラ屋・ウナギ屋。それに茶漬飯屋・一膳飯屋・ソバ屋・うどん屋。

さらに洋食屋・小料理屋・



一品料理屋などと、多様な広がりを見せています。

居酒屋とか屋台店なども、庶民層にだいぶ親しまれるようになってきました。そうした中で女性や甘党男性に受けたのが、汁粉屋さん。

家庭料理の中にも、だいぶ新しいものが入ってくるようになりまして。どうやらパン食に添えて食べるものは、割りに御飯にも合うようで、たとえばカツレツ・ビフテキ・コロケ・フライ、それにサラダ。ただし生野菜を使うサラダには、この時代、まだ若干の問題があります。畑にまく肥料という面に於いて。

ゴハンに味をつけて食べるという習慣は、スシ、特に五目ズシで既になじんでいる。そこへチキンライスが入ってくる。そしてカレーライスも。

最近では氣どった店なんかでは「カレー&ライス」などと表記していますが、ボクらは子供の頃、ライスカレーと



申しておりまして。ゴハンの上にたつぷりと汁をかけたやつ。ほかに、ゴハンの横の方にカレーがあつたり、別の容器に入れてくる店もあるらしい。それをカレーライスと言うんだ、とか。

インドではその汁のことをカレーと言うのですが、日本へ伝わったのはイギリス経由でした。それをさらに日本化したものを、今日われわれは人気メニューとして楽しんでるわけです。

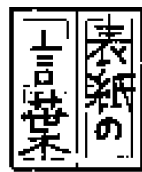
そうしたわけで永いこと、ライスカレーは洋食の代表みたいに考えられておりました。伝統的な保存食品のほかに、この時代は冷蔵庫が登場したことが重要です。と言っても、まだ電気冷蔵(または冷凍庫)というのではない。もともと

はごく一部で天然の水を使っていたのに対し、電気事業の広がりに応じて、製氷技術が発達してきた。町のあちこちに氷屋さんが登場する。その水を買ってきて、ボックスに入れて食品を冷やすわけです。むろんそれでも、まだ中産階

級以上でないと手がでない。

その一方で、国内には鉄道網が急速に広がってきた。これはむろん、政府の方針に合致するわけです。文明開化そのものであるのみならず、い

ざという時の兵力輸送に大きな



新年を迎えた。昔は十千十二支で年月日を表す暦だったから複雑だったろう。日本では年の十二支を、エト呼び十二の動物を当て、十二番目は亥。十九

年は「丁亥」歳に当たる。多産で、産まれた直後の子も、すぐ目が開きすぐに歩く、体にウリのような縞があり「瓜坊」と呼ばれた。猪突猛進などの言葉も残る。

現在も、自分の誕生年のエトはよく覚えられ、年齢を訊ねる手段にし、換算にも得意な人がいる。今年は農作物などを荒らさずに、人間との共存が適う亥歳でありたいものだ。

田里朝男

な力を発揮する。そのせいもあって、各地に発達した私鉄を買収合併して、国有鉄道を発足させる。それには冷凍貨車も連結したので、氷づめの新鮮な食品が、全国各地に容易に普及していくことになり

ます。特に硬い干し魚以外は食べたことがない山村の人々にも、新鮮な海の魚が入手できるようになった。むろんそれにはまだ経済力を要します

が。鉄道の発達は、一方で駅前

に町を出現させることにもな

左党のためには、この時代に早くも国産のワインやビール製造が始まっている。

清酒は江戸時代に名産地が出現していたけれども、むしろ明治になってからその改良が一段と進んで、消費量も増していったようです。

食器の点でもそうです。庶民層の日常はそれまで木地の碗が多く用いられていたのに対し、次第に陶器が一般化していきます。

ガラス製品も割りに入手しやすくなってきた。そうすると瓶づめの食品も多く登場する。

そして、これは軍需品としても重要な意味を持つカンヅメの登場。

——最後に、家庭での食事のありようも姿を変えてきた。すなわち江戸時代は箱膳を用いて、当てがいぶちの弧食であつたのに対し、チャブ(卓袱)台を囲んで家族と一緒に会食する、という――。

一部の料理店では、テーブルの上に調理品を並べるようにもなっています。