

たべもの日本史

XII

観世広

その12 ギューム食べよう（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つたという事実は、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つた。

「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つたはずです。

しかもそれと前後するように、アメリカの大尉ペリーが、鉄製の船に乗つて、長崎ではなくいきなり江戸の近くにあらわれている。1853年の

こと。彼らの上陸地点、今のが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つてゐるのですが、上喜撰とは「ごく上等の茶の銘柄のこと。むろん『蒸氣船』にかけているわけです。

開国を迫るペリーに対し

て「とにかくこれは1か年の猶予を」

と頼みこんで帰つてもらいますが、さアそれからが大変だ。

国論は大いに乱れる。その中で、もしも戦争になつた場合は、という想定も当

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つた。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

を追つ払え）と威勢のいいことを言つていた連中も、西洋の特に武器の力を知るにつけて、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・開港によつ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いふ。彼らとしてはその食習慣と、彼らとしてはその食習慣で、幕府方に要求するに従つて、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、さぞ困つたことでしょう。

そういうことも検討したよ

うです。そしてこれは、明治になつたあとで採用されるこ

とになります。

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

た者が握ることになった。政治のスタイルとしては歐化政策で、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指そうとする。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つてきます。

もっとも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つてゐるから、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つておつたからでしょうか。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、ときえ言われるようになつていく。

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

ところがその天皇を警護する新兵たちの間に脚気が蔓延する、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せていたのですが、どう



やらそれが原因らしい。当時、脚気は特に西洋人にとって、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を！

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

（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『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、新しい食材もドント入つてくる。ごく。ピュラーレな例をあげても、トマト・玉ネギ・キヤベツ・ハクサイなど。白菜なんて私は古い作物と思っていましたのですが、むしろキヤベツの方が古いくらいです。むろんキヤ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。

トマトも以前は獨得の青臭さが強かつたし、特にあの赤い色が、最初はだいぶ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つていきます。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に調理してみて、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、和風料理に使ってみる。ギュ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つた。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つた。——ずっと後、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、下宿での食用にと袋いっぱいに買つて帰つた。そしていざ食べようとして、二ツ割りにしてみて呆然となつたのでした——。そのパン属の甘つたること。どれもこれも、とてもじやないが夕食用には……。

他方、この時代に入つてきした果物類としては、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つた。

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ます。そこにはちょっと可愛いやがいたりして。

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、いわゆる風俗店へ麥貌する。

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、いろんな茶柄の茶を供してもいいはずだけ。たとえば玉露とか、前茶・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みせたようで、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た。

時代の花形は何と言つても牛鍋屋。書生などは無い力ネネをはたいてでも、見栄をきつて食べたらしい。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・ウドン屋。

さらに洋食屋・小料理屋、

一品料理屋などと、多様な広
がりをみせて います。

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。

申しております。ゴハンの上にたつぶ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ふんだ、とか。

インドではその汁のことをカレーと言うのでしょうか、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いるわけです。

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。

目ズシで既になじんでいる。そこへチキンライスが入つてくる。そしてカレーライスも。最近では気どった店なんかでは「カリー＆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

まだ電気冷蔵(または冷凍)庫
とか重要ですと言つても
いうのではない。もともと
はごく一部で天然の氷を使つ
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
氷を買ってきて、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

新年を迎えた。昔は十干十二支で年月日を表す暦だつたから複雑だつたろう。日本では年は「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

な力を發揮する。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

「吉野新」の表紙

りました。駅前旅館ができ、駅前食堂が並ぶ。弁当屋などもおこつて、駅の構内で「弁当オ、弁当オ」と売るようになつた。初めは竹の皮の包みに二ギリメシ数個とタクワンという、素朴なものであつたようですが。

級以上でないと手がない。
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

鉄道の発達は、一方で駅前に町を出現させることにもなれば、新鮮な海の魚が入手できることになった。もちろんそれにはまだ経済力を要しますが。

新年を迎えた。昔は十干十二支で年月日を表す暦だつたから複雑だつたろう。日本では年の十二支を、エト呼び叶二の動物を当て、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。

は力を發揮する。そのせいも、めつて、各地に発達した私鉄を買収合併して、国有鉄道を充足させる。それには冷凍貨物も連結したので、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、特に硬い干し魚以外は、本当に力を發揮する。そのせいも、めつて、各地に発達した私鉄を買収合併して、国有鉄道を充足させる。それには冷凍貨物も連結したので、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、特に硬い干し魚以外は、

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が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、むしろ明治になつ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本地の碗が多く用いられていたのに對し、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つてきました。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對し、チャブ（卓袱台）を囲んで家族が一緒に会食する、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つていきます。