

明治の出版物にみる食用油脂及び 油脂調理について

—小説『食道楽』を中心として—

大橋 きょう子

Cooking Oil & Fat and Their Use Seen in Publications during the Meiji Period
—Centering on a Novel *Shokudoraku*—

Kyoko Ohashi

緒言

「鎖国」という海外との文化を封じた江戸時代を経て、「文明開化」による諸外国の科学技術、制度、文化などの新たな導入が始まった明治期（1868～1912年）は、食生活の上にも大きな変化が生じた。西洋近代科学の導入は、書籍および婦人雑誌にも影響を及ぼし、これまでの伝統的な日本料理に加えて西洋料理法を取り入れた内容の料理書が数多く出版された。一般に西洋料理では、焼き物、炒め物、揚げ物およびソース類などに、バターをはじめとする食用油脂が多く使用され、料理に独特な風味とおいしさを付与する。植物油がわが国の食生活史にあらわれるのは古代律令国家の誕生以降¹⁾に遡るが、油脂が食用として用いられるようになったのは奈良時代の頃からであり²⁾、動物性脂を含む食用油脂が日常の家庭料理に利用されるようになったのは、明治時代に入ってからである。これまでに油脂の歴史的研究、および江戸時代の油料理についての研究³⁻⁵⁾はいくつか報告されているが、明治以降の近代において、西洋料理および中華料理の導入に伴うバター、ラード、ヘットなどを含む、食用油脂の調理への利用に関する詳細な研究報告は、ほとんど見当たらない。

そこで、本研究では調理に使用された油脂の種類と調理方法を調査し、食用油脂の種類および油料理の特徴を明らかにすることを目的とした。調査対象として動物性脂を含む食用油脂が日常の食生活に普及し始めたと考えられる明治時代後半から大正時代に焦点をあて、当時発刊された料理に関する書籍を資料とした。また通史として理解するために、近代以前の食用油の変遷をまとめた。

調査方法

明治期に発行された西洋料理に関する書籍および食物記事を扱った婦人雑誌は多数発行されている⁶⁻⁸⁾が、本研究では明治36年（1903）から、報知新聞に連載された小説（写真1）⁹⁾を書籍としてまとめた村井弦齋著『食道楽』全9巻¹⁰⁻¹⁸⁾を調査資料とした（写真2, 3）¹⁰⁾。すなわち、明治36年6月から40年6月までに発行された『増補註釈食道楽春の巻』（明治36年刊, 1903）、同『夏の巻』（明治37年刊, 1904）、同『秋の巻』（明治37年刊, 1904）、同『冬の巻』（明治37年刊, 1904）、『食道楽続篇春の巻』（明治39年刊, 1906）、同『続篇夏の巻』（明治39年刊, 1906）、同『続篇秋の巻』（明治40年刊, 1907）、同『続篇冬の巻』（明治40年刊, 1907）および『食道楽続々篇』（明治40年刊, 1907）である^{10, 14-21)}。この連載小説は豊富な内容で読者から好評を得、翌37年（1904）までに単行本『増補註釈食道楽』

(全4巻)として発行され、出版当初はおよそ10万冊の売れ行きであった²⁰⁾という。同時に明治38~39年ころの婦人雑誌にもしばしば広告が掲載され、明治38年には歌舞伎座でも上演されるほどの人気であった²¹⁾。村井弦齋は明治21年(1888)から報知新聞の客員作家となり、文学活動のかたわら報知の家庭欄の充実を図るべく、妻多嘉と共にほぼ毎日各方面の料理人を招いて作らせた料理を試食しながら、『食道楽』の構想を練ったと云われる^{19, 20)}。

『食道楽』に書かれた内容は、弦齋が家庭生活とりわけ食生活の新しい理想とすべき点をさまざまな角度から捉えたもので、食生活の合理化の必要性を主張し、新しい時代には西洋風の家庭料理がふさわしいものであると訴えた²⁰⁾。西洋料理や洋風生活などを積極的に紹介するとともに、家庭婦人に料理の必要性を説いた。日本料理、西洋料理、中華料理に加えて、病人食、パーティーの食事、調理操作手順、洋風料理のコツ、器具の扱い方、食べ物の摂取方法、食品の効能、食品の栽培に関する事柄、食品の見分け方・買い方、台所設備および害虫駆除など広範囲にわたっており、家庭料理の実践的知識の習得および家庭生活全般に関する事柄を平易かつ明解な文章で著した異色の小説であった。当時の家庭婦人を対象として書かれた『食道楽』は、一般家庭への西洋料理の普及および啓蒙に一役を担ったばかりでなく、西洋文化に基づく食教育を知る上でも意義ある資料である。

「食道楽」(報知新聞連載 明治36年1月2日~12月27日)の訓みについて

明治36年1月2日、報知新聞に連載が始まった当初、新聞の見出しには「くひだらく」とルビが振られているが、この連載が明治36年6月15日、初めて単行本『増補註釈食道楽春の巻』として刊行された際には、ルビは印刷されていない。(以下続刊された同夏の巻(明治36年10月13日)、秋の巻(明治36年12月16日)、冬の巻(明治37年3月28日)にも書名にはルビが振られていない。)しかし3年後、明治39年1月2日から12月30日まで連載された「食道楽続篇」ではルビは「しょくどうらく」に変更されており、以降の訓みが「しょくどうらく」とされたことが知られる。

名称に関して村井弦齋長女村井米子氏は、「村井弦齋略年譜」(復刻版 食道楽 解説編 柴田書店、1971、38頁)において「晩年の弦齋自身も「しょくどうらく」と言っていた(筆者記憶)」と述懐され、これは『食道楽』の内容が単なる道楽ではなく「食生活の全体」に亘るものであることを含意した訓みである、とされている。なお、刊行当時の『食道楽』ブームについては、黒岩比佐子氏著『『食道楽』の人 村井弦齋』(岩波書店 2004、169~183頁)に詳しい。



写真1. 報知新聞に掲載された小説「食道楽」の記事(明治36年1月11日、国立国会図書館蔵)

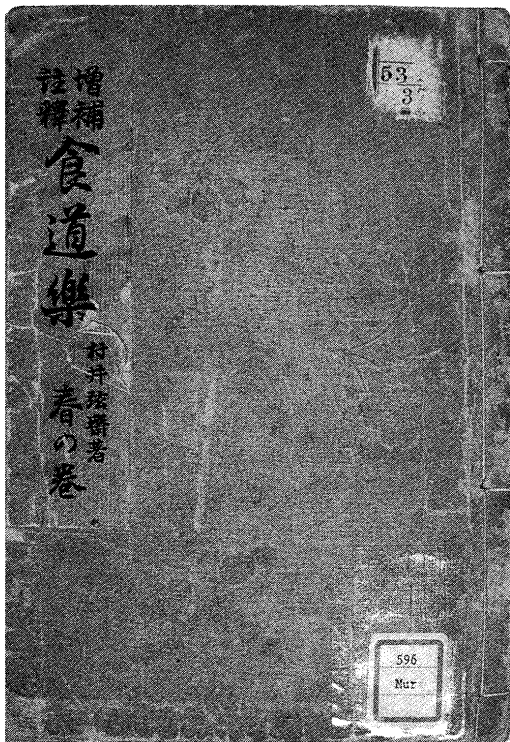


写真 2.-① 『増補註釈食道楽 春の巻』の表紙
(昭和女子大学図書館蔵)

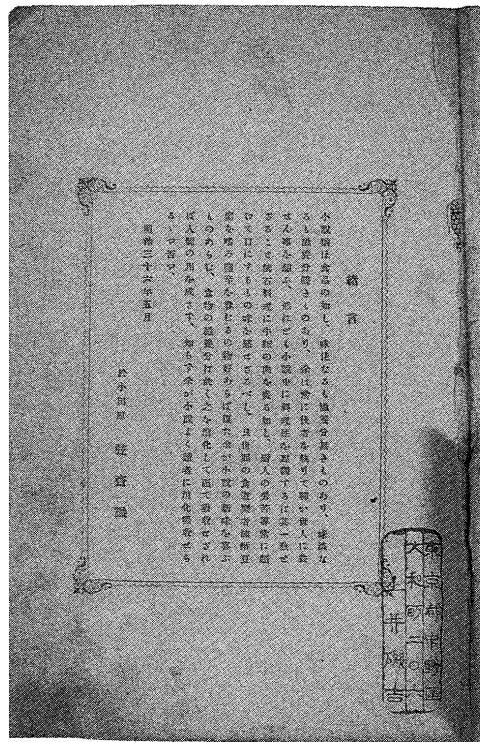


写真 2.-② 『増補註釈食道楽 春の巻』の緒言
(昭和女子大学図書館蔵)

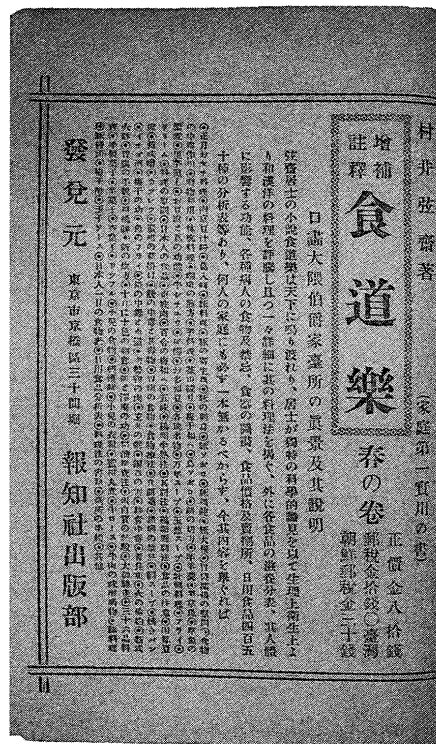


写真 3. 『増補註釈食道楽 春の巻』の広告
(『増補註釈食道楽 秋の巻』巻末広告 昭和女子大学図書館蔵)

結果および考察

1. 日本における食用油および油脂料理の変遷

1) 明治時代以前

わが国の食文化史上に植物油があらわれるのは原始古代に遡るが、主な用途は灯火用および燃料用であった¹⁾。奈良時代およびそれ以前（794年以前）には中国から胡麻および搾油技術が輸入され、『賦役令』（701年以降）には胡麻油、麻子油、荏油などの食用油が税として朝廷に納付され、食用として胡麻油が使われ始めたことが記されている。また『正倉院文書』には胡麻油を用いた煎餅や浮饅餅などの加工菓子が商品として流通していた²⁾記述がある。

平安時代（794～1192年）になると、胡麻の増産が奨められると共に、全国的に生産されるようになり、『延喜式』（927年）には胡麻油が灯明用の年貢油として納められていたことが記されている。10世紀初めに編纂された『倭名類聚抄』（953年以前）には、米および麦の粉を原料として油で揚げた「ぶと」や「てんせい」などの多くの菓子名の記述が見られる²⁾。また同書には米を胡麻油で炊いた油飯などもあらわれた³⁾。この時代に伝来した唐菓子の普及と共に、植物油が料理に盛んに使われるようになった。

鎌倉時代（1192～1334年）に入ると中国から伝来した禅宗の影響を受け、寺院を中心に精進料理が発達し、それに伴って精進料理は禅宗の僧侶のみならず広く一般にも普及した。豆腐、麩などの植物性たんぱく質食品を食材とした揚げ物に菜種、大豆、胡麻、萱、椿などの植物性油が使われた^{3, 23)}。また饅頭や素麺に油を入れる調理法が精進料理と共に伝来した²⁴⁾。

室町時代（1334～1573年）は精進料理の普及とともに油商人による油座が発達し、食用油が広く庶民の間に普及した³⁾。一例として山城国大山崎の油商人は「座」を形成し、油の原料であるエゴマ（荏胡麻）の仕入権をはじめ、独占権を得て油座としての地位を確立した⁵⁾。室町末期の料理書『大草家流料理書』には「南蛮焼は油にてあぐる也。油は胡麻、またはぶたの油であぐるなり。」の記述がある²²⁾。このころまでには、魚鳥料理と野菜・海藻を中心とした精進料理が融合し、今日の日本料理の原型ができあがったと言える。浅川⁴⁾は日本料理の中で、油料理が一つの位置を占め始めた時期であると述べている。

安土桃山時代（1573～1603年）は南蛮貿易の影響により、天ぷら、ひりょうずおよびカステラ、ビスケットなどの南蛮料理および南蛮菓子が伝来した。南蛮料理の揚げ物には「マンティカ」という豚油を用いた²⁴⁾とあり、南蛮風の調理法や動物性食品を油で調理する手法など、南蛮文化の伝来は日本料理に影響を及ぼし、獣肉食を日本に広めるきっかけとなった。

しかし、江戸時代（1603～1867年）になると、南蛮文化の影響は江戸幕府の鎖国政策に影をひそめた。1620年に灰直し法と呼ばれる油の精製法が発明され、1655年には楔を利用した圧搾器が考案され、アブラナから菜種油を搾る方法が広がった。1659年に中国の僧、隠元禅師により黄檗山萬福寺が創建され、そこで食された普茶料理は、その独特の食事形式と優れた料理技法により、以後の日本料理に多大な影響を及ぼした²⁵⁾。中国の民間料理である卓袱料理もまた油を巧みに使った料理として日本料理の中に浸透していった²⁶⁾。『食道記』（1669年）に天ぷらの名が初めて登場し²⁵⁾、天ぷらが庶民に親しまれるようになった。また、江戸時代の料理書には胡麻油が最も多く使われており、『料理簡便集』（1806年）に掲載されている油は「胡麻のあぶら」と記述されている。『料理早指南』

(1801年)には鳥の油のとり方や、油の取り扱いの注意の記載が見られ、日本料理に種々の油を使用していることが窺える4)。

2) 明治・大正時代 (1868~1926年)

明治5年(1872)、これまで採油が禁じられていた米その他の雑穀類が解禁となり、菜種、綿実に加えて、明治17年(1884)に千葉県で初めて落花生油が製造された²⁵⁾。胡麻油の生産は明治の初めに比べて10年代にはかなりの増加が見られた⁵⁾。明治34年(1901)には大豆の搾油の工業化が始まった。当初は食用に不向きであったが、その後の精製法の改良および新技術の導入により、大正末には大豆油は菜種油とほぼ同等の生産量となり、大豆および胡麻油が菜種油に代わって食用油の中心となった⁸⁾。大正13年(1924)に油脂の加工品の一つであるマヨネーズが国産品として初めて市販され、翌14年(1925)には食用としてサラダ油が発売された⁸⁾。胡麻油の生産高は大豆および菜種油の割程度に過ぎなかったものの、食用油として消化吸収の良い理想的な油と認識され、価格は1ポンド(約450g)瓶入りが大正9年(1920)に2円、11年(1922)には1円30銭であった⁸⁾。

西洋料理に多く使用されるバターは、明治3年(1870)、明治政府により築地に牛馬会社が設立され販売された⁵⁾。明治6年(1873)には北海道の開拓で酪農が推奨され、勸業試験場でバターの試作が開始された。明治18年(1885)に前田喜代松はフランスからバター製造分離機を輸入し、以後、バターの製造は軌道に乗ったとの記述²⁵⁾もある。大正末には北海道において民間によるバター、チーズ加工販売組合が創立、北海道酪農販売組合連合会(略称:酪連、後の雪印乳業)が創設された。当時、バターの品質にはむらがあり製品として不安定であった²⁶⁾。

明治以降に伝来した食用油脂および加工品は、オリーブ油、やし油、カッポク油、パーム油、カリフラワー油、ひまわり油、落花生油、サラダオイルなどで、在来の胡麻油、あまに油、荏胡麻油、米油、椿油、ひまし油、きり油、大豆油が加わり、食用油の種類は多彩であった²⁷⁾。

3) 昭和時代以降 (1926年~)

製油業界は、昭和に入ると原料大豆の生産地を満州に展開し、当時最高の技術を誇ったといわれる満鉄技術陣が加わり、わが国の食用油脂工業は大きく前進した。大正末に創設された酪連は、昭和2年(1927)にアメリカから輸入した最新式のバター包装機により、バターの品質をかなり向上させた。しかし、当時の消費者には馴染みが薄く、販売に苦労したとの記述²⁶⁾がある。昭和5年(1930)、輸入バターが急増したが、国産品はその後の品質改良により、昭和11年(1936)に、世界に通用する品質の高いバターが輸出されるようになった²⁶⁾。マーガリンは昭和10年(1935)に大日本人造バター工業組合が設立され生産が始まった。昭和27年~29年(1952~54)には食用固形脂(マーガリン、ショートニング、精製ラード)のJAS規格が制定され、昭和35年(1960)の貿易自由化により、大豆をはじめ各種油および油粕が、また昭和46年(1971)には、食用油脂が全面的に輸入自由化された。翌47年(1972)には食用油脂のJAS規格が改正された²⁸⁾。このような多くの食用油脂の普及とあいまって、油脂を用いた料理は今日の食生活に不可欠なものとなった。

2. 小説『食道楽』に著された料理

1) 掲載料理について

『食道楽』本篇、続篇および続々篇に著された全料理数は1,534件で、その内訳を表1に示した。様式別分類は「日本料理」、「西洋料理」、「和洋折衷料理」、「中華料理」とした。食品が在来または外

来品で調理法が外来すなわち西洋風であるものを「和洋折衷料理」として分類した。掲載された全料理数の内、油脂を用いた料理は751件で記載された全料理数のおよそ50%を占めた。この内、西洋料理は560件、折衷料理170件で両者をあわせると、油脂料理のおよそ97%以上が西洋料理および在来の食品を用いた洋風料理（和洋折衷料理）であった。加藤ら²¹⁾の報告によれば『食道楽』中に見られる折衷料理の大部分は、在来食品を用いて洋風に調理された料理であったことから、外観、味、栄養などの面から見て、折衷料理は「西洋料理」にかなり近いものであったと推察される。『食道楽秋の巻』の第二百二十項¹²⁾には「脂肪の飲乏」と題して「全体に日本人の食物は平生脂肪分に飲乏して居る処へ、夏になつたからと云つて態々一層脂肪分を避ける癖がある」ことを戒め、「暑い時分にも相応に脂肪分が必要である」ことを奨めている。村井弦齋が、在来の日本食を反省し脂肪分を容易に摂取できる西洋料理を中心とした油脂料理を奨励したことが認められた。

2) 様式別料理における油脂の種類と使用頻度

結果を表2に示した。日本料理に使用された油の頻度は18件と低かったが、その多くは胡麻油および油で、「油」とのみ記載されているものは、当時（明治35年）大豆油の工業化が始まり大豆油が次第に普及していったことから推察して、大豆または菜種を原料とする植物性油であると思われる。『食道楽』中には「胡麻油」と明記された件数はわずかであった。前述した『料理簡便集』に掲載されている油はすべて胡麻油であった⁴⁾が、『食道楽』が出版された明治36年（1903）ころには、大豆油や菜種油が料理に多く使用されるようになってきたと推察される。従って日本料理で使われた油は、胡麻、大豆および菜種を原料とする植物性油のみが使用されていた。『食道楽続々篇』¹⁸⁾に見られた「バターの粥」は本篇中では日本料理として紹介されていたが、使用材料（米、バター、牛または鳥のスープ）および作り方（現在のリゾット）から見て、西洋料理に分類した（表2）。油脂類の中ではバターの使用頻度が最も高く、その合計数は677件で、この内535件（79%）が西洋料理に、142件（21%）が折衷料理に使用されていた。西洋料理に使用されていた油脂類は、バターの他にラード、ヘット・ケンネ脂、油（菜種・大豆油）、サラダ油、レモン油、椿油とその種類も多かった。折衷料理に使用された油脂の種類も、西洋料理と同様の傾向を示したが、ヘットの使用は折衷料理には見られなかった。ラードは西洋料理および折衷料理共に使用されており、ヘットに比べて日本人の味覚に馴染みやすく、また南蛮料理が普及した近世の揚げ物には豚油を用いていた²⁴⁾経緯から推察して、和洋折衷料理に使用され易かったと考えられる。中華料理は、胡麻油と油（大豆または菜種油）を用いた料理がわずか3件であった。西洋料理と比べて料理数の違いは歴然としており、当時の西洋料理崇拜の傾向が窺えた。

3) 調理法別料理における油脂の種類と使用頻度

調理操作を、加熱調理と非加熱調理に大別し、加熱調理として、炒める、焼く、揚げる、煮るの4種に加えて、小麦粉を油脂で炒める操作は「加熱ソース」として別項目に分類した。また、ケーキなどの洋菓子全般に油脂を用いた場合は操作法の分類がしにくかったため、本研究では「菓子用材料」として加熱調理に分類した。非加熱調理としては、マヨネーズ、ドレッシング類など、油を生のまま攪拌して使用するものは「非加熱ソース」、風味付けおよびその他の目的で料理にかける、和える、塗るものは「風味付け」、加熱前の下処理として漬ける、浸すものは「下処理」に分類した。いずれの操作にも該当しないものを「その他」とした。

各調理法に使用された油脂の種類と頻度を表2に併記した。バターは炒める調理に使用された頻度

表1. 『食道菜』に著された料理および油脂を用いた料理

(件)

	巻	料理数	油脂料理	様式別料理			
				日本料理	西洋料理	和洋折衷料理	中華料理
本篇	春	111	26	4	10	11	1
	夏	154	44	7	29	6	2
	秋	212	182	2	165	15	0
	冬	153	65	0	61	4	0
続篇	春	76	20	1	8	11	0
	夏	113	63	0	43	20	0
	秋	72	54	1	50	3	0
続々篇	冬	41	60	0	57	3	0
	計	602	237	3	137	97	0
計		1,534	751	18	560	170	3

表2. 様式別および調理法別油脂料理における油脂の種類と使用頻度

n=751

	調理に使用された油脂の種類									使用頻度 (延べ件数)	
	バター	ラード	ヘット ケンネ脂	胡麻油	油※	サラダ油	レモン油	椿油	計		
様式別料理	日本料理	0	0	0	6	12	0	0	0	18	
	西洋料理	535	17	10	1	63	63	19	1	709	
	和洋折衷料理	142	12	0	4	16	17	2	0	193	
	中華料理	0	0	0	1	2	0	0	0	3	
調理法別料理	加熱	炒める	187	1	1	4	9	1	0	1	204
		焼く	113	1	1	1	6	5	0	0	127
		揚げる	69	26	6	3	70	39	0	0	213
		煮る	3	0	1	2	0	0	0	0	6
		ソース	149	0	1	0	7	1	0	0	158
		菓子材料用	90	0	0	0	0	0	4	0	94
	非加熱	ソース	3	0	0	0	0	24	0	0	27
		風味付け	25	0	0	1	1	3	17	0	47
		下処理用	0	0	0	1	0	1	0	0	2
	その他	38	1	0	0	0	6	0	0	45	
使用頻度 合計		677	29	10	12	93	80	21	1	923	

※ 油: 植物性油 (大豆油, 菜種油)

が187件(およそ28%)で最も高く、次いで小麦粉とともに炒めた後、ブイヨンまたは牛乳などでのばした加熱ソースが149件(22%)を占めた。バターを用いた料理677件の内およそ50%が炒め操作に使われていた。このほかバターの使い方としてはバター焼き、バター煮、サンドイッチペーストなどで、1回に使う量はあまり多くないが、バターの味や香りを重視したものもあった。揚げる料理への使用頻度が高かった油脂は、主として油(大豆と菜種油)およびバターで、それぞれ70件および69件であり、フライパンにやや多めの油脂を使ったパンフライまたはソテーに近いものであった。サラダ油を大量に使用した揚げ物、すなわちフライの調理法とは使い方が異なっていた。その他、ケーキなどの材料としての使用も90件(およそ13%)あった。このことからバターは西洋料理の特徴的な油脂であると共に、栄養価値の高い油脂として積極的に料理に使用されていることが分かった。

しかし、当時のバター品質および保管の悪さについて弦齋は、『食道楽夏の巻』（第百六十四項）¹¹⁾で「バターは臭いものだと云ふ人がありますけれども、新鮮な上等のバターは少しも臭いものではありません、新しくつても、臭気のあるは製造する時、晒し様が悪いからです」と述べ、家庭における「バターの晒し方」を詳細に記述している。『食道楽春の巻』の巻末¹⁰⁾にはバターの価格は、「壱ポンド瓶入り、金七拾五銭」の広告が掲載されているが、大正末期に食用油として消化吸收の良い理想的な油と認識された大豆油は、1ポンド瓶入りで1円30銭であった⁸⁾ことから考えて、バターは栄養に富む食品とはいふものの、当時の一般家庭で使用するにはかなり高価であり、口にすることは少なかったと推察された。バターが一般の食生活に浸透し始めたのは、「滋養に優れたバターをもっと食生活に！」²⁷⁾と、バター消費の宣伝が全国的に行われ、工業化が始まった昭和期に入ってからのことである^{26, 29)}。

レードは、サラダ油および油と並んで揚げ調理への使用頻度が高かった。主に「苺のフェタス」¹⁵⁾のように果実または、野菜、魚介類を卵黄と牛乳、小麦粉（場合により卵白の泡立て）を混ぜた衣につけて揚げるフリッターのような料理、肉および魚介類を用いて揚げたフライ料理に使用されていた。

ヘットは主に揚げ調理に使用されていたが、使用頻度は低かった。『食道楽夏の巻』¹¹⁾の第百六十四項には「食物の臭気」と題して、ヘットを料理に用いて臭いと心得ているのは腐敗のためで、自家製のものは臭くないとの記述がある。弦齋は、売り手の品質管理の悪さを指摘し、自家製ヘットの製法を述べている。当時、ヘットをはじめバターや牛乳などの品質およびその管理が不十分であったことは前述したとおりであるが、そればかりでなく、動物性食品の味は馴染みが薄く、特にヘットは一般庶民にとっては嗜好的に適さなかったのではないかと推察された。

油およびサラダ油とは、いずれも植物性の大豆および菜種油であると前項で述べたが、いずれも炒める、焼く、揚げる調理に使用されていた。揚げ物の調理法を見る限りでは、油とサラダ油の明確な使い分けは特にされていなかったが、マヨネーズおよびフレンチドレッシングの非加熱ソースの調理にはサラダ油のみが使用されていた。サラダ油の工業化および国産品の販売は大正末期であった（前述）ことから、ここで使用されていたものは輸入品であったと推察される。

レモン油は西洋および折衷料理の風味付けに、サラダや菓子類にごく少量を使用していることから、主にレモンエッセンスのような使い方であったと思われる。

4) 様式別油脂料理の調理法について

様式別油脂料理における調理法を図1に示した。全体的に油脂料理の基本操作である、炒める、揚げる、焼く調理が多く、揚げる調理法は主に西洋料理および和洋折衷料理に多かった。また西洋料理では加熱ソース、非加熱ソースおよび菓子材料として油脂を使用している頻度が高く、特にソース類は西洋料理に不可欠な調理法であることが分かる。西洋料理におけるソースは、明治30年代の家庭料理においてはほとんど普及しておらず⁸⁾、醤油をかけて食べることに慣れた日本人には、料理に応じたソースを使い分けて食べるという認識はあまり無かったと思われる。『食道楽』で取り上げられたソースの種類としては、ホワイトソースの頻度がかなり多かった。例を挙げると「タンの白ソースかけ」、「えびの白ソース煮」、「じゃがいもの白ソース焼き」などで、白いソースが出てくるたびに、小麦粉、バター、牛乳の分量とその作り方が繰り返し記述されている。飯田²⁰⁾は、『食道楽』中に見られるルーをソース別に分類すると、白いソースが70%近くを占めており、その大部分は牛乳のみ、または牛乳と煮出し汁でのばしたソースであったと報告している。西洋人の健康はバターと牛乳に負

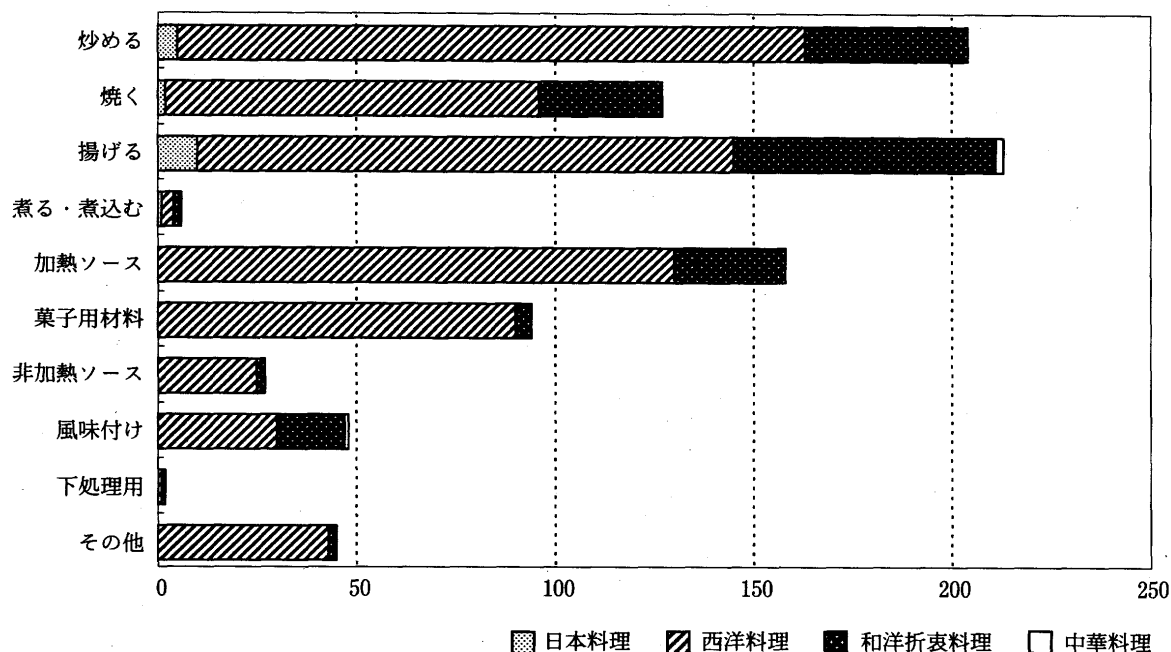


図1. 様式別油脂料理の調理法

うところが大きいという、当時の風潮を反映していることが窺えた。しかし、明治30年代の牛乳の使い方としては品質管理が未熟であるため変質しやすく、入手後は直ちに飲用することが薦められていた²⁹⁾ことから、牛乳を料理に用いることは読者にとってあまり馴染みが無く、白いソースの料理への利用および調理法の普及には時間がかかったと推察された。また、『食道楽秋の巻』¹²⁾の第二百三十項「赤茄子の味」の文中には「西洋野菜に赤茄子を使ふのは丁度日本料理に鯉節や昆布を使ふ様なもので、大概なソースは赤茄子で味をつけます」との記述が見られ、「赤茄子」すなわちトマトを用いたソースも1割程度見られた。非加熱ソースとして「マイナイスソース」(マヨネーズソース)、「ターソース」(タルタルソース)、「フランチソース」(フレンチソース)などがサラダおよびサンドイッチに使われていた。西洋料理のソース類は、弦齋が読者の食生活に取り入れて欲しいと願っていた調理法の一つであると考えられた。

要 約

食用油脂が、日常の食生活に普及し始めたと考えられる明治期後半における、食用油脂の種類および油料理の特徴を、『食道楽』全9巻を資料として調査した。

『食道楽』の著者である村井弦齋が提唱した油脂の摂取の契めにより、種々の油脂を用いた西洋料理が掲載され、調理方法もかなり詳細に述べられていた。とりわけバターの使用頻度が高く、調理法も多彩であった。しかし、使用する油脂および食材は一般の家庭では容易に入手できないものもあり、実際に調理され食された料理は限られていたと推察された。明治期後半に出版された『食道楽』に著された調理法は、当時としては時期尚早の感は否定できないが、バターをはじめとする種々の食用油脂を数多く紹介し、食用油脂の摂取を様々な調理法を用いて具体的に示したことは意義あることと考えられた。

明治以降の近代において、西洋料理の調理法および食べ方が西洋料理書および婦人雑誌を通じて知識層に伝えられたことにより、以後、油脂調理が広く一般に普及し大衆化した。その一因として、『食道楽』が果たした役割は大きいものであったと言える。西洋料理の手法を用いた油脂調理の啓蒙は時代と共に進化し、油脂調理が今日の多様化した食生活に不可欠なものとなる先駆けをつくったことが分かった。

なお、本研究は平成14年度本学生活科学科卒業生、岩城綾子さん、中屋智恵子さんの卒業研究論文に加筆したものである。

文 献

- 1) 永山久夫 (1976) 『たべもの古代史』新人物往来社, 東京, 117
- 2) 樋口清之 (1960) 『日本食物史—食生活の歴史—』柴田書店, 東京, 88, 114-117
- 3) 松尾 登, 長谷川恭子 (1984) 『油脂—栄養・文化そして健康—』女子栄養大学出版部, 東京, 234
- 4) 芳賀 登, 石川寛子 (1998) 『日本の食文化』第5巻, 第1章: 浅川具美, 油料理の変遷, 雄山閣, 東京, 41-59
- 5) 芳賀 登, 石川寛子 (1998) 『日本の食文化』第5巻, 第1章: 中島常雄, 近代的製油業成立と食用油需要, 雄山閣, 東京, 19-23, 28
- 6) 江原絢子 (1998) 『高等女学校における食物教育の形成と展開』雄山閣, 東京, 60-61
- 7) 表 真美 (2006) 明治期婦人雑誌, 総合雑誌における食卓での家族団らん, 日本家政学会誌, 57巻, 6号, 369-378
- 8) 昭和女子大学食物学研究室 (1971) 『近代日本食物史』近代文化研究所, 東京, 7, 30-31, 269, 447, 683, 684
- 9) 報知新聞 (1903) 明治36年1月11日「食道楽」連載小説記事
- 10) 村井弦齋 (1903) 『増補註釈食道楽春の巻』報知社出版部, 東京, 装丁, 緒言, 卷末広告
- 11) 村井弦齋 (1904) 『増補註釈食道楽夏の巻』報知社出版部, 東京, 273-276
- 12) 村井弦齋 (1904) 『増補註釈食道楽秋の巻』報知社出版部, 東京, 131-134, 168
- 13) 村井弦齋 (1904) 『増補註釈食道楽冬の巻』報知社出版部, 東京
- 14) 村井弦齋 (1906) 『食道楽続篇春の巻』報知社出版部, 東京, 167-169
- 15) 村井弦齋 (1906) 『食道楽続篇夏の巻』報知社出版部, 東京, 528
- 16) 村井弦齋 (1907) 『食道楽続篇秋の巻』報知社出版部, 東京
- 17) 村井弦齋 (1907) 『食道楽続篇冬の巻』報知社出版部, 東京
- 18) 村井弦齋 (1907) 『食道楽続々篇』報知社出版部, 東京, 177
- 19) 高木和男 (1987) 『食からみた日本史(下)』芽ばえ社, 東京, 226, 253
- 20) 芳賀 登, 石川寛子 (1997) 『日本の食文化』第8巻, 第3章: 飯田喜代子, 「食道楽」における西洋料理の導入について, 雄山閣, 東京, 143-161
- 21) 加藤澄江, 山崎きく子, 木村きょう子 (1976) 近代における食物教育の考察, 学苑, 442号, 昭和女子大学生生活科学紀要, 96-110
- 22) 太田静行 (1974) 『食用油脂』学建書院, 東京, 169
- 23) 渡辺 実 (1964) 『日本食生活史』吉川弘文館, 東京, 208-209
- 24) 安達 巖 (1981) 『日本食物文化の起源』自由国民社, 東京, 240, 247
- 25) 吉成 勇編 (1992) 『たべもの日本史総覧』新人物往来社, 東京, 347-348, 363, 369
- 26) 深谷尚徳 (1975) 『バターからの出発』読売新聞社, 東京, 207, 208, 215, 231
- 27) 安達 巖 (1976) 『日本の食物史』同文書院, 東京, 257, 258, 262, 263
- 28) 神村義則監修 (1995) 『食用油脂入門』日本食糧新聞社, 東京, 1-8
- 29) 芳賀 登, 石川寛子 (1997) 『日本の食文化』第8巻, 第4章: 山崎圭子, 北海道の洋食文化に関する研究(2), 雄山閣, 東京, 185-186

(おおはし きょうこ 生活科学科准教授・近代文化研究所員准教授)