

〔研究ノート〕

文献に見る食用油脂及び油脂調理について

(1921年～1945年)

大橋 きょう子

Cooking Oil & Fat as Seen in Literature

—From 1921 to 1945—

Kyoko Ohashi

1. 緒 言

前報¹⁾において、昭和時代初頭からおよそ10年間のわが国における食用油脂及び油脂調理について、当時発行の新聞に掲載された料理及びラジオによる放送料理を調査し、油脂調理の特徴とマスメディアによる油脂調理の啓蒙の状況を明らかにした。マスメディアによる情報の提供は一般家庭の食生活にも少なからず影響を及ぼし、多種多様な料理を家庭に広めるきっかけとなったことが示唆された。しかしながら、昭和時代初頭の人々の生活全般ならびに食生活には都市部と地方では格差があり、一般家庭の日常食における食生活の実態を論じるには至っていない。また、これまでに当時の食生活における食用油脂及びそれを用いた料理の実態を明らかにした報告は管見の限りない。

本稿では、食用油脂及び油脂を用いた料理について明らかにすることを目的とし、大正末期から昭和時代初期の日常食の、庶民の食生活に根ざした油脂調理の実態を調査した。

2. 調査資料の選択及び調査方法

「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集 全50巻 都道府県別編纂』及び、同『CD-ROM版 日本の食生活全集』を資料とした。本資料は、大正10年から昭和20年(1921～1945年)のおよそ25年間の日本人の食事を捉えるため、全国5,000人からの聞き取りを都道府県別にまとめた記録書である。当時の人々の暮らしに根ざした食生活の実態を把握する上で貴重な資料であり、本研究の目的を遂行する上で意義ある資料である。

調査資料をもとに、掲載された全ての料理52,000件の中から、油脂を用いて調理された料理を全て抽出し、使用された油脂の種類、入手方法、調理法について精査した。なお、既報¹⁻³⁾同様に、本報においても油脂を用いて調理した料理を「油脂調理」と表記した。また、都道府県名は現在の名称に改め「東京府」は「東京都」とし、アイヌ地方は北海道とは区別した。

3. 結 果

(1) 都道府県別に見た食用油脂の種類及び特徴

各都道府県で出現した食用油脂を、原料別に分類し表1に示した。表に記載した「油脂」については、資料中に特に原料名が明記されていなかったため、油脂の種類を特定できなかった。そこで資料

表 1. 都道府県別に見た油脂調理の出現数及び使用油脂の種類

都道府県	油脂調理	食用油脂の種類											バター	その他の油脂
		菜種油	白絞油	大豆油	椿油	ごま油	えごま油	油脂	豚脂	牛脂	獣の脂	魚の脂		
北海道	34		2			1		24					7	
アイヌ地方	55							29		1	15	7	1	2 熊の脂
青森県	22		4					16				1		
岩手県	15							2	13					
秋田県	12	3				1		8						
宮城県	19	4				1	8	6						
山形県	42	2					8	32						
福島県	37	6					1	30						
茨城県	9	1						8						
栃木県	58	9						49						
群馬県	55	4						50						1 熊の脂
埼玉県	48	4				4		39					1	
千葉県	14	2						12						
東京都	35	1		1	3	3		24					1	2 てんぷら油
神奈川県	39	6				5		27					1	
新潟県	21	3						17					1	
長野県	30							30						
富山県	4	2						1					1	
石川県	3	2	1											
山梨県	35	2						33						
静岡県	6	1						5						
愛知県	11	1				2		6						2 てんぷら油
岐阜県	20	3						17						
福井県	16	1				1		14						
滋賀県	5	1						4						
三重県	3							3						
京都府	22	4						18						
大阪府	13	2	2	1		1		7						
奈良県	15	2						12						1 かや油
和歌山県	2							1						1 かや油
兵庫県	33	1				2		20	2	1	1		6	
鳥取県	17							17						
島根県	15	2			1	2		10						
岡山県	16			1		3		12						
広島県	20	1						19						
山口県	9	2						7						
徳島県	15	1						10						4 うぐしな油
香川県	15	5				1		9						
愛媛県	23		3					20						
高知県	6							6						
福岡県	17	3				1		11						2 からしな油
佐賀県	29	3						26						
長崎県	17	1			4			12						
熊本県	68	14			6			48						
大分県	35	9						26						
宮崎県	44	4						40						
鹿児島県	39	4			1			30	4					
沖縄県	127	12		1				28	86					
計	1,245	128	12	4	15	28	20	886	92	2	16	8	19	15

中の表記をそのまま引用した。油脂類の出現件数全 1,245 件を地方別に見ると、関東地方（1 都 6 県）及び九州地方（沖縄県を除く 7 県）の出現数はそれぞれ 258 件及び 249 件で、いずれも全体のおよそ 20% 前後であった。都道府県別では、沖縄本島と周囲の島々を含む沖縄県が 127 件で最も多く、次いで、熊本、栃木、群馬の各県及びアイヌ地方であった。

食用油脂の出現数が最も多かった沖縄県、アイヌ地方を含む北海道、熊本県、栃木県、群馬県の各地域、出現数は少ないものの人口が多く集まる大都市を有していた東京都、大阪府、愛知県、及びその他の地域における油脂の入手方法と使い方に関する記述を表 2 に示した。表 2 には現代的な解釈を加えず、調査・取材協力者のことばを極力忠実に記載した。「油脂」と表記された件数（886 件）を除いて原料名が明記されていた油脂類は 359 件であった。その内のおよそ 60% は、菜種、大豆、ごま、えごま、椿などを原料とした植物性油であった。原料名が明記されていた植物性油の中で、菜種油の出現頻度が最も高かった。

明治・大正時代に菜種油の精製技術が向上し、食用としての用途が主流となった⁴⁾が、大正末期には菜種油に代わって、大豆白絞油及びごま油が食用油の中心となり、精製度の高い大豆油を原料としたサラダ油が登場した^{5-a)}。しかし、当時の各地域の農村部、とりわけ出現件数の多かった熊本、栃木、群馬の各県では菜種栽培が盛んに行われていたとの記述（表 2）が見られ、日常的には菜種油の使用頻度が高かったと考えられる。

業務用の揚げ油を一般的に「白絞油」と呼び、代表的なものに精製大豆白絞油や精製菜種白絞油がある⁶⁾。従って、表 1 に記載した白絞油の原料は大豆または菜種と推察された。「えごま」は東北地方では「じゅうね」「じゅうねん」と呼ばれ、青森、岩手、宮城、山形、福島各県で出現しており、特に宮城県や山形県で使用頻度が高かった。椿は「かたし」「かたあし」と呼ばれ、椿の実を搾った油は長崎、熊本など主に関東以西の各県で出現していたが、東京都の伊豆大島町では椿油は食用のみならず、整髪料としても利用されていた⁷⁾。

一方、豚脂、牛脂、獣の脂、魚の脂などの動物性脂の出現数は、植物性油と比較しておよそ 120 件と少なかったものの、動物性脂の出現地域には特徴が見られた。沖縄県では沖縄本島とその周辺の島々を合わせた地域で、動・植物性油脂を使用した料理が 127 件出現しており、その内のおよそ 70% は豚脂であった。沖縄料理は他の地域とは異なり、13 世紀以降の東南アジアや中国などの影響を受け、独自の食文化を育んできた^{8-a)}ことに因ると考えられる。豚一頭の全ての部位を余すところなく食する習慣があり、豚肉のゆで汁はだし汁として、また豚脂は各家庭で自家製のものを作っていた^{8-b)}。

獣の脂とは、おっとせいやあざらしの脂で、アイヌ地方に集中しており、特におっとせいの脂を使用した料理は他の地域では見られなかった。児島恭子⁹⁾は、「アイヌの人々は古くから北海道に移住し、自然と共生する生活の中でアイヌ語、ユーカラ等様々な固有の文化を発展させてきた」と述べており、生活文化とりわけ食生活は北海道の一般家庭のそれとは異なった独自の食文化を形成していたことが認められた。

油脂加工品であるバターは、アイヌ地方を含む北海道に 8 件、兵庫県に 6 件出現し、他の地域での出現数は極わずかであった。北海道では大正 14 年に国産バターが発売されたこともあり^{5-b)}、札幌を中心とした道央地方ではバターやチーズなどの酪農品が市民の食生活の中に浸透しつつあった¹⁰⁾。しかしながら、バターに対する多くの人の認識はパンにつけて食べる程度のものであり、消費する人たちの層は限られていた¹⁾。「バターはよそからのいただきもので、貴重品でもあるから、こ

表 2. 食用油脂に関する主な記述

●; 主に入手方法 ○; 食べ方・調理への利用

都道府県名	入手方法及び調理への利用に関する記述 (抜粋)
沖縄県	<ul style="list-style-type: none"> ● 市場で脂肪の固まりを買い、適当な大きさに切ってなべに入れ少しの水を加え、中火でゆっくり煮溶かす、できた脂はかめに入れて保存し、毎日の料理に使う ● 屠殺してきた正月豚を、肉、内臓、骨、脂に仕分けすると、女たちは豚脂をしぼる ● 白肉、脂肉などは脂をしぼり、しぼった脂を脂かめに保存する ○ 豚脂をしぼった後の肉を脂粕といい、温かいうちに塩を振って食べる。茶うけにもする。冷えたら汁物、煮物など広く使う ○ 豚脂は、味噌汁に入れたり野菜を炒めたり、三度三度の食事に大切なものであり、夏ごろまで大事に使う。一年近く使う家もある ○ 揚げ菓子には大なべに菜種油をたっぷり入れて揚げる
北海道	<ul style="list-style-type: none"> ● バターはよそからのいただきもので、貴重品でもあるからバターを使った料理はいつもいつも食べられない ● 油は、油屋さんから菜種油を一斗缶入りで買い、使う分だけ出す ○ 油は貴重品であまり買えないので、いわしの脂を利用することもある ○ 年に何回か、数えるだけしか使わない食用油（菜種の実をとり、しぼったもの）を利用して、あんぷら、ごぼう、魚などのてんぷらを揚げる
アイヌ地方	<ul style="list-style-type: none"> ○ おっとせいやあざらしの脂は甘みがあるため、料理の味つけとしても使う ○ いわしの油はてんぷらを作るときに使う
熊本県	<ul style="list-style-type: none"> ● 油もよく使う。菜種を植え、春先に収穫したら、よく干して油屋へ持っていき、しぼってもらう ● 食用の油は菜種を植えて種をとり、油しめ屋に頼んでしめてもらう。この菜種油二斗くらいを年間の調理用に使う
栃木県	<ul style="list-style-type: none"> ● 渡良瀬川流域輪中では菜種栽培を行う ● 菜種はとり入れ後、自家用分を残して穀物屋に売ってしまい、自家用の菜種は油屋に頼んでしぼってもらう ● 菜種一升から二合八勺の油が取れる。しぼり粕は肥料として使う ○ 川魚（なます、どじょう）や山菜（きのこ、ぜんまい）を使った油料理
群馬県	<ul style="list-style-type: none"> ● 渡良瀬川流域での菜種栽培がさかん ● 油は購入または農作物と物々交換する ● 菜種油は四合徳利を買ってきて大切に使う ○ 自家製の菜種油を使って野菜の鉄火味噌をよく作る ○ 雑穀や小麦粉を使った餅やおやきを焼くときの敷き油として使う
東京都	<ul style="list-style-type: none"> ● 油などはほとんど酒屋で間に合う。大豆油や菜種油は五合入りのブリキ缶で購入する（都市部） ● 自給畑に作ったごまを乾燥し、油屋に持っていきごま油に代えてもらう（都市部） ● 大豆白絞油を使う。すべて村内の平田屋から買い、年間一斗缶で二本は買っている（農村部） ● 一斗缶二本を購入し、一年間で消費する（山村部） ● 収穫した椿の実を干した後、油屋に行って搾油してもらう。主に自家用として使用。二斗の実から四升の油がしぼれる（漁村部） ○ 進揚げは仏事の時だけでなく、ふだんのおかずによく作る（都市部） ○ てんぷらは、祝い事や仏事の人寄せのときに作り、ふだんはきんぴらや油味噌など、少量の油を使う（農村部） ○ 婚礼でもなければてんぷらは食べない（山村部）
大阪府	<ul style="list-style-type: none"> ● 白絞油や菜種油を油屋から一升瓶で購入する（都市部） ● 油屋で一升びん入りの菜種油を購入する。家庭で使うのは菜種油だけ（都市部） ● 油は購入する。菜種は出荷し、家では絞らない（農村部） ● 油は菜種油を使用するが、灯明に使用することが多い（山間部）
愛知県	<ul style="list-style-type: none"> ● 油は菜種を水田裏作として六反作り、収穫したら油屋でしぼってもらう（農村部） ● 行事の時に買ったものを大切に使い、日ごろはめったに買うことは無い（農村部） ● 油は組合（新田産業組合）や吉軒さんで買う（農村部） ○ 揚げ物や炒め物に年間一斗くらい使い、残りの菜種は出荷する（農村部）
岩手県	<ul style="list-style-type: none"> ● 一人一年間の自給食用油の消費量は五合程度
秋田県	<ul style="list-style-type: none"> ● 年に何回か数えるだけしか使わない
福島県	<ul style="list-style-type: none"> ● 海産物、食用油、調味料は米との物々交換のことが多い
埼玉県	<ul style="list-style-type: none"> ● 収穫した菜種を油屋さんへ持って行くと菜種油と交換してくれる。購入することもあるがほとんど交換で間に合う ○ 二合位ずつ量り買いをし、たまに炒め物をする時に大事に使う ○ ごまは、ふかして家でしぼって油にし、てんぷらや炒めものに使う。一年中たくさん使うため、たくさん作付けする
千葉県	<ul style="list-style-type: none"> ○ ふだんはあまり使わないようにして行事のときのためにとっておき、大事に使う
新潟県	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食用油はめったに使うことがない
長野県	<ul style="list-style-type: none"> ● 食用油も買うが、お彼岸、お盆、人寄せなど年三回くらい一度に買う量は二合か三合くらいで、大変貴重である
静岡県	<ul style="list-style-type: none"> ● 町場の人に、二合ずつびんに入れて売ったり仲買人に売ったりして、家ではほとんど使わない ○ 油は高価なのでほんの少ししか使わない ○ 食用油は貴重で、めったに使わない
富山県	<ul style="list-style-type: none"> ○ 揚げ物にもちいることは、貴重すぎてめったにない。せいぜい祝いごととか法事などの料理をつくるときぐらいである
高知県	<ul style="list-style-type: none"> ○ 揚げ物にもちいることは、貴重すぎてめったにない。せいぜい祝いごととか法事などの料理をつくるときぐらいである
宮崎県	<ul style="list-style-type: none"> ○ 節約しながら料理に使う

の料理 [いもつぶし] もいつもいつもは食べられない。(中略) 醤油などの味つけとは違ったうまみがある」^{引用①-a)}との記述からも、日常の家庭料理にバターを使用するのは極わずかであったことが認められた。同時に、家庭でバターを使う洋風料理は少ないことが示唆された。

当時、新聞やラジオの放送料理にはバター、マヨネーズ及びオリーブ油が使われていたが¹⁾、本調査ではオリーブ油は全く出現していなかった。マスメディアの情報と一般家庭の食生活の実態には相違があること、また新たな商品が食生活の中に浸透するには時間を要することも示唆された。

油脂の入手方法としては、自家栽培した菜種、えごま、椿などの実を家で搾る、栽培した菜種やごまを油屋で搾ってもらう、原料を油屋へ持っていき油と交換または農作物と油を物々交換する、油屋などの店または組合から購入するなど様々であった(表2)。

菜種油の出現数の多かった地域は、「油脂」の出現数及び食用油脂類の合計数も多い傾向にあった。菜種栽培が盛んに行われていた地域は、菜種油が入手しやすかったと考えられた。従って「油脂」と表記された中の多くは、菜種油を含む植物性の油ではなかったかと推察される。

油脂の使い方としては、日常的に油をよく使う、普段から揚げ物をする、自家製菜種油を使って野菜の鉄火味噌をよく作るなど、熊本、栃木、群馬の各県及び東京都の都市部では、日常的に油脂を料理に使用していたと推察された。しかし、多くの地域では、たまに炒め物をする時に大事に使う、油は高価なのでほんの少ししか使わない、食用油は貴重でめったに使わない、食用油も買うが大変貴重であるなどの記述が多く見られた(表2)。大正13年に日清製油(現在の日清オイリオ)から発売されたサラダ油は600g入り小瓶85銭¹¹⁾、大正14年ころの国産バターは半ポンド(225グラム)61銭^{12-a)}、国産マヨネーズは瓶入り128g50銭^{12-b)}と、当時の味噌(1キロ24銭)、醤油(1.8リットル72銭)、白砂糖(1キロ42~44銭)等の調味料と比較すると高価なものであった^{12-c)}。

以上のことから、昭和初頭の日常食において食用油脂は貴重な食品材料であり、冠婚葬祭などの人寄せ以外は、わずかの量を節約しながら大切に使用していたこと、また種々の油脂を料理に使用する頻度及び使用する量はわずかであったことが認められた。

(2) 油脂調理の調理方法及び特徴

調理に使用された食用油脂の出現数は、資料に記録されている全料理数のおよそ2.4%と著しく少なかったが、当時、貴重であった油脂類を工夫して料理に取り入れていたことが示唆された。

そこで、種々の食用油脂が実際の日常の料理にどのように用いられていたかを、調理法から精査し表3に示した。一般に、油脂を用いた調理には揚げ物、炒め物、焼き物などの加熱を伴う調理と、マヨネーズやドレッシングなどの加熱を伴わない調理がある。本資料から抽出した油脂調理を、作り方の内容から、1) 揚げ物、2) 炒め物・炒り物、3) 煮物・炊き物、4) 焼き物、5) あえ物、6) 汁物、7) ご飯物、8) その他に分類し、各調理法の中で出現頻度の高かった料理の一例を示した。8) その他には、非加熱調理の例にマヨネーズを付記した。

1) 揚げ物

揚げ物の中で最も出現頻度の高かった調理法は、てんぷらであった。一般に「てんぷら」とは卵を冷水で溶き、これに小麦粉を加えた衣を、えび、きす、いかなどの魚介類につけて揚げたもので、野菜やいも類などの植物性食品を種とする「精進揚げ」とは区別して用いることが多い^{13-a)}。

表 3. 調理法別に見た油脂調理の特徴

調理法	主な油脂調理 (抜粋)	料理名 (例)
1) 揚げ物	てんぷら	てんぷら・つき揚げ, 精進揚げ, かき揚げ
	から揚げ	から揚げ, 包み揚げ, 野菜せんべい
	フライ・コロッケ	カツレツ, エビフライ, コロッケ
	もち類の揚げ物	揚げもち, 干しもち, あられ
	揚げ菓子	かりんとう
2) 炒め物	油炒め・油炒り	油炒め
炒り物	でんぶ	でんぶ
	味噌炒め・味噌油炒め	油味噌, 鉄火味噌, なめ味噌
	醤油炒め	きんぴら, 炒りつけ
	おから炒め・おから炒り	おから炒り
3) 煮物	煮物	煮しめ, 煮つけ, つくだ煮
炊き物	炒め煮	けんちん煮, 醤油煮
	味噌煮・味噌炊き	油味噌煮, 油味噌
4) 焼き物	おやき・焼きもち類	おやき, かきもち, おへぎ (あられ), 焼きもち
	味噌焼き	でんがく, しぎ焼き
	油焼き	油焼き
5) あえ物	炒めあえ	油あえ, 酢あえ
		しらあえ, おからあえ
6) 汁物	実の多い汁	だんご汁, けんちん汁, のっぺ汁
		その他
7) ご飯物	具の多い飯	炊き込みご飯, まぜ飯
	汁気の多い飯	ぞうすい, おじや
	その他	その他
8) その他		その他

表3の「てんぷら」の出現数およそ100件の内、川えび、たにし、わかさぎ、じゃこ、さくらえび、なまずなどの動物性の食材を揚げたてんぷらと、いも類や山菜をはじめとした植物性の食材を主材料とした精進揚げ、及び数種類の魚介や野菜を細かく切って衣をつけたかき揚げの出現数はほぼ同程度の割合であった。東京の都市部では、精進揚げをふだんのおかずによく作っていたとの記述もあるが、多くの地域では、てんぷらは祝い事や仏事の人寄せの時に作る程度で、婚礼などの行事でもなければふだんは食べないことの方が多かった。てんぷら類の揚げ油には植物性の油を使用しており、主として菜種油が使われていた。東京都では、精進揚げに「香りがよいのでごま油を使う」^{引用②-a)}との記述があり、ごま油のみ、またはほかの植物性油と混ぜて使用していた地域も見られた(表2)。

魚の脂とは、いわしの脂を指し、アイヌ地方の料理に多く使用されていた。北海道の「ますのてんぷら」には、「油は貴重品で、あまり買えないので、いわしの脂を利用することもある」^{引用①-b)}との記述も見られ、植物性油の代用として魚の脂が利用されていた。

愛知県の一部の家庭で作られていた「玉津島」という揚げ物は、すりおろしたれんこんに小麦粉を混ぜて、楕円形にまとめた種をてんぷら油で揚げたもので、行事のごちそうであった^{14-a)}。「てんぷら油」との表記で出現した地域は、東京都と愛知県のみであった。一般にてんぷら油には、大豆及び菜種を原料とした業務用の揚げ油として白絞油が多く用いられており、現在では、てんぷら油と白絞油は同義語で使われている⁶⁾ことから、出現したてんぷら油は、大豆白絞油または菜種白絞油であったと考えられる。

一般の家庭では、一度に多量の油脂を必要とする揚げ物を調理する頻度は少なく、特に魚介類を主材料とした「てんぷら」は、日常的に食卓に上の料理ではなかったと考えられた。

カツレツ、エビフライ、コロッケなどのフライ物は、人口の多く集まる都市部を有する地域で主に出現した。特にコロッケは、精肉店で揚げたてを買ってくる、洋食屋で食べる、あるいは女学校で習ったものを家で調理することもあった。「ライスカレー、コロッケ、ハヤシライス(中略)これらのハイカラな料理は、姉さんが女学校で習ったもの」^{引用③)}との記述も見られた。昭和5年当時、東京の精肉店で売られていたイモコロッケ1個の価格はおよそ2銭^{12-d)}、あるいは「三個一〇銭で(中略)揚げたてを買ってきて、せんキャベツを添えて出す」^{引用②-b)}「せん切りのキャベツを添え、少しからめのチキンソースをたっぷりかけて食べる」^{引用④-a)}「醬油かマヨネーズをかけていただく」^{引用⑤-a)}など、地域により食べ方は様々であった。

コロッケは日常の惣菜物として他のフライ物に比べると出現頻度は高く、家庭で作るよりはむしろ、精肉店から購入する場合が多かった。その理由として、フライ物には多量の油脂を使用するため、家庭では揚げ物に必要な量の植物性及び動物性の油脂を入手するのは難しかったと考えられた。

もち類の揚げ物や小麦粉(メリケン粉)を使用した揚げ菓子は、日常のおやつまたは祝い事の時に作られた。沖縄県では、祝い事には欠かせない菓子として「さーたーあんだーぎー」「かたはらんぶー(白あんだーぎー)」をはじめとした揚げ菓子が多く見られた。沖縄料理は主に豚脂を用いた料理が多いが、揚げ菓子には菜種油を用いて揚げたものが多く見られた^{8-c)}。「ぱんびんは小麦粉、煮干し粉とふくらし粉、それに油があれば簡単につくれるけれど、油をよけいに使うので、ぜいたくだ」^{引用⑥-a)}「[干し柿のてんぷらは]ぜいたくなおやつで、(中略)ふだんのおやつには、あまりつくらない」^{引用⑦)}との記述から、てんぷらなどの揚げ物と同様に、揚げ菓子もぜいたくなおやつであったと考えられた。また、「かきもち」は「おへぎ」とも呼ばれ、あられもちを薄く切って乾燥させたもので、一般には軽く炒って醬油や塩をまぶして食べるが、地域によっては食べる時に油で揚げる^{14-b)}こともあった。

2) 炒め物・炒り物

一般に「炒める」という調理操作は、熱した鉄なべ(フライパン、中華鍋など)に野菜、卵、肉類など、使用する材料の3~5%程度の油脂を入れ、油脂を熱媒体として材料を攪拌しながら高温短時間で仕上げる調理法である^{13-b)}。炒める時に使用する油脂の量や調味料の種類、加熱方法などによって炒め物調理は和風、洋風、中華風など異なった料理に仕上がる。沖縄県では、豆腐と季節の野菜を豚脂を使って炒めた「ちゃんぷるー」が日常的によく食べられていた。

全国的には炒め物のおよそ80%は植物性油を使い、醬油や味噌で調味した和風料理であった。洋風及び中華風の炒め物は、兵庫県に集中しており、ブロッコリーやいんげんのバター炒め及び炒^{ツァオタン}蛋^{ツァオタン}や炒猪肉青菜などで、出現件数はわずかであった。本来の炒め物に適したフライパンや中華鍋など

の鉄製鍋は当時の家庭では十分に普及していなかったと考えられる。

味噌炒め、味噌油炒め（油味噌炒め）などの味噌を用いた炒め物の出現数は、全国的に多かった。「なめ味噌」とはおかずになるような味噌の惣菜のことであり、食材を味噌、酒、砂糖、みりんで和えたものである。最初からなめ味噌用に醸造されたものと、普通の味噌に調味料と野菜や肉、魚などを混ぜたものがある^{13-c)}。なめ味噌の一般的な定義では油は使用されていないが、出現したなめ味噌類はごぼうやふきのとうなどの食材を油で炒めた後、味噌を加えたものが多かった。日本独自の米味噌をはじめ豆味噌、麦味噌などの味噌類は、飯を主食とする日本の食事において重要なたんぱく源であり調味料である。原料や製法などにより甘味噌、淡色辛味噌、赤色辛味噌など、様々な種類の味噌がある¹⁵⁾。いずれの味噌類も油脂とは相性の良い組み合わせであったと考えられた。

豆腐かすの「おから」は、「きらず」「うのはな」とも言い、地域によって料理名は異なった。愛媛県の「きらず」は、「なべに油をひき、きらずを弱火でゆっくり炒めながら、砂糖、塩、すりしょうがと酢を少々入れて炒める。にんじん、ごぼう、しいたけ、れんこんなどをばらずしの具のように切って甘からく味つけする。(中略)炒めたきらずに、具を混ぜこむ」^{引用⑧)}もので、他の地域で出現した「おから炒り」と、ほぼ同様の調理方法であった。

3) 煮物・炊き物

「煮物」とは、食材をだし汁あるいは100℃以内の水の中で加熱し調味した調理法の総称で、材料や調味料の使い方により、煮つけ、含め煮、炒り煮、炒め煮、味噌煮など種々の名称がつけられている¹⁶⁾。煮物調理の中で、油脂を使用するものは、炒め煮、揚げ煮と呼ばれるものが一般的である。しかし、出現した油脂調理の中で煮物に分類される料理名は、ぜんまいの煮しめ、ふきの煮つけ、大根の煮あえ、どじょうの炒め煮、たにしのつくだ煮などで、種々の煮物調理に油脂が使用されていた。すなわち、少量の油脂で材料を炒めた後に調味料を加えて煮た「炒め煮」の調理方法であった。

煮物調理における油脂の使い方は、調味料と共に煮る前に材料を炒める、あるいは味付けの途中や仕上げにたらすなど、油脂のコクと風味を付与していた。徳島県ではかぶらな的一种である「うぐしな」の種子からしぼった「うぐしな油」を、炒め物や煮物に使用しており、「煮物に少したらすと、まったりとした味になっておいしい」^{引用⑨)}との記述が見られた。根菜類や乾物を主材料とした煮物調理において、油脂は料理の隠し味としての役割を果たしていたと考えられた。全体的に野菜を主材料としたものが多く出現していたが、特に沖縄県では豚脂を使用した肉料理が多く見られた。また宮崎県の「しし肉の煮込み」や山口県の「くじらの南蛮煮」は、油脂を用いて肉と野菜を炒めた後に味噌や醤油、砂糖などで味を付けた和風の炒め煮であった。カレーやシチューなどの洋風煮込み料理は極わずかであった。

4) 焼き物

鉄板などに薄く油をひいて食材を焼く調理の内、多く出現した料理は「おやき」であった。「おやき」は「焼きもち」とも呼ばれ、小麦粉や雑穀を練った餅を、炒りなべで焼く時に油を薄くひく¹⁷⁾、または餅の中に入れる具を炒めたり、味付けとして少量の油を使っていた¹⁸⁾。「貴重な油と砂糖を使うおやきもちは、子どもたちにとっても大人にとっても、腹もちがよく人気がある」^{引用④-b)}との記述が見られ、おやき及び焼きもち類は、三度の食事を補うものとして食べられていたと考えられた。

「十分に熱して油を一面にひいたほうろくに、たれるくらい的小麦粉の種をお玉ですくい落して、両面を焼き甘辛く味付けした」^{引用②-c)}「たらし焼き」や、小麦粉に水を加えて薄く溶きキャベツなどの材料を入れて焼いた大阪府の「洋食焼き」,「ちょぼやき」など、料理名は異なるものの、いずれも小麦粉を練った餅や水で溶いた種を焼く際に、敷き油として油を使用していた。

5) あえ物

あえ物はあらかじめ下処理した材料に、これに適したあえ衣をからませる調理方法である。あえ物の種類は、あえ衣の主な材料によってごまあえ, しらあえ, うのはなあえ, 酢味噌あえなど種々多様なものがある。大分県の「高菜のしらえ」は「高菜をゆがいて水に放ち、あくをとる。しぼりあげて、まないたの上でざく切りにする。菜種油少々で炒め、醤油で薄味をつけておく」^{引用⑩)}とあり、豆腐の衣であえる前に材料を油で炒めていた。また、福井県の「酢ずいき」も、「生の赤ずいきの皮をむき、一寸五分ぐらいに切り、食用油をひいた炒りなべでよく炒る。(中略)これに塩少しと酢, 砂糖を加えて混ぜる」^{引用⑪)}とあり、衣であえる前に油を使用し炒めていた。

山形県の「うるいの香ばし油あえ」に使用されていた「香ばし油」は、えごま油のことで、うるいの他にたたきごぼう, 菊, うど, ごごみなどの野菜や山菜をあえる時に用いていた¹⁹⁾。

6) 汁物

いもや豆腐, 野菜などの具とともに味噌や醤油で味付けした汁として、主に小麦粉を練ってだんご状や、麺のように伸ばしたものを入れた「だんご汁」^{20-a)}や、やわらかめに練った小麦粉を一口大にすくい取って入れた「はっとう(法度汁)」^{20-b)}, 豆腐と炒めた数種類の野菜をだし汁で煮た「けんちん汁」²¹⁾, くず粉や片栗粉でとろみをつけた中国伝来の調理法^{20-c)}による「のっぺ汁」など、具の多い汁物に油脂が使用されていた。出現した汁物の多くは、根菜類やこんにゃく, 油揚げ, 里芋などの材料を使い、水と醤油で煮たものあるいは味噌で味付けしたもので、具材を油で炒めていないものもあった。

「だんご汁」は通常、油脂を使用しないものが大部分であるが、沖縄県のそれは、「つぶしたいもに何もくずを加え、よく混ぜてこね、耳たぶのようにやわらかくなったら、丸く平たいだんごに丸める。(中略)味噌で味つけし、豚脂を少し落として、ねぎかのびるなどを散らす」^{引用⑥-b)}との記述もあり、仕上げに油脂を入れていた。また、アイヌ地方では、おっとせいやあざらしの脂は甘みがあるため、料理の味つけとして汁物やご飯物の調味に用いられ、「キナオハウ」という汁物は、味付けをする際に脂を使用していた²²⁾。汁物も、前項の煮物と同様に少量の油脂を料理の隠し味として利用していたと考えられる。

7) ご飯物

白飯をのぞく具入りの味付けご飯物に、炊き込みご飯, 混ぜご飯, 酢飯などがある。「炊き込みご飯」は米に具と調味料を加えて炊いたご飯で、使用する具の種類により五目ご飯, きのご飯, いもご飯などがある^{13-d)}。「五目ご飯」は、にんじん, ごぼう, しいたけ, 油揚げ, こんにゃくなど数種類の材料に調味料を加えて炊きこんだもので、「かやく飯」とも言われている^{13-e)}。出現したご飯物の多くは、あらかじめ油で炒めて調味した具を、炊きあがりの直前に白飯に混ぜる、あるいは炊きあ

がったご飯をおはちに移し具を混ぜ合わせる「混ぜご飯」であった。具材の野菜や乾物類を炒める際に、油を使用していた。

アイヌ地方の「スクスクイペ」は、米を炊いている途中で、おっとせいまたはあざらしの脂を混ぜて、更に加熱していた。香川県の「おみいさん」という名称の雑炊は、「米を洗い、(中略)季節の野菜を煮えにくい順に入れて煮る。味噌で味をとり、火からおろす前に油(菜種油か大豆油)をさかずきに一杯くらい入れて混ぜる。油をたらずと味が良い」^{引用②)}と記述されており、油脂を加えることで料理のおいしさを引き出していた。

8) その他

植物性油を用いた非加熱調理として、マヨネーズが神奈川県と東京都でそれぞれ1件ずつ出現した。前者は菜種油、後者は大豆油を使用し、家庭で作られていた。大正期末に精製度の高い国産初のサラダ油が発売されたが、当時はまだサラダ油が出回り始めたばかりで、輸入のサラダ油が市場の90%を占めていた¹⁾。また、国産初のマヨネーズの新聞広告記事が大正14年以降に掲載されたものの¹⁾当時の庶民の食生活にマヨネーズが登場する機会は少なく、家庭で作ることは極めて稀なことであったと推察された。

「マヨネーズは、軍人に嫁いだ実妹が、外地から手紙でつくり方を送ってきてくれた。これも、何度も練習してうまくなった」^{引用②-d)}との記述がされていた。自家製マヨネーズの作り方は「どんぶりに卵の黄身一個分と塩二つまみ、砂糖一つまみとこしょうを少し入れ、酢をさかずき三分の一杯くらい入れる。丸ばし一〇本くらいをまとめて持ち、全部をどろりとかき混ぜ(中略)あらかじめ煮たてて冷ましておいた大豆油を、さじで一滴ずつ落とし入れながらよくかきまわす(中略)根気よくやらないと分離してしまう(中略)油は全部で一合くらい入れる。油三に対し、酢一の割合がよいようだ」^{引用②-e)}とある。作り方を見る限り、現在のような硬さのものではなく、やや粘度の低い乳化物であったと思われる。日常の食事にマヨネーズを使う頻度は極めて低かったが、「たまにつくるコロッケに自家製マヨネーズや醤油をかけて」^{引用⑤-b)}食べられていた。昭和10年ころの新聞広告には、市場に出回り始めた国産初のサラダ油やマヨネーズの掲載が急激に増加した¹⁾。

当時、一般家庭には馴染みの薄かった新たな油脂及び油脂加工品が、次第に人々の食生活の中に普及する兆しがうかがえた。

4. まとめ

本報告では油脂の種類と調理法への利用について精査した。

大正末期からおよそ25年間のわが国の日常の食生活において、油脂を用いた料理は極めて少ないことが明らかとなった。当時の食用油脂は貴重な調味料の一つであり、日々の食生活の中で少量を大切に使用していたことが認められた。そのため油を多く使用する揚げ物は、主に行事の際や来客時のもてなし料理として、一方、少量の油脂を使用する炒め物や、炒め煮などは、日常のおかずとして調理されていた。

日本の内陸部におけるおかずの中心は野菜類や乾物類であり、これらを主材料とした料理をおいしく調理するために、わずかな油で油の風味やコクを付与する工夫がされていたことが示唆された。

研究を進める中で、油脂のおいしさを補う食材として、油揚げをはじめとした油脂で揚げた大豆加工品の利用頻度が高いことを見出した²³⁾。特に油揚げの出現数は全国的に極めて高かった。このことから日常食において、油揚げは料理にコクと風味を付与する副材料として、食用油脂以上に注目すべき食品であったと考えられる。

今後、油脂を用いた大豆加工品の利用についても、調査・研究を進めていく。

本研究は、平成 26 年度学術研究助成基金基盤研究 C の研究助成を受けて行いました。本研究を遂行するに当たり、調査にご協力いただいた平成 24 年度生活科学科卒業の佐藤正恵さん、平成 26 年度管理栄養学科卒業の田邊理佳子さんに、感謝いたします。

この論文の一部は平成 27 年度日本家政学会第 67 回大会において発表したことを付記する。

資 料

- 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集 全 50 巻』①～⑤⑩ 都道府県別編纂 (社)農山漁村文化協会 東京 (1988-1993)
- 「日本の食生活全集」編集委員会編『CD-ROM 版 日本の食生活全集』(社)農山漁村文化協会 東京 (2000)

参考文献

- 1) 大橋きょう子 昭和時代における食用油脂及び油脂調理について (1) (1926 年～1935 年) 昭和女子大学近代文化研究所紀要 学苑 851 号 pp.26-38 昭和女子大学 (2011)
- 2) 大橋きょう子 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— 昭和女子大学近代文化研究所紀要 学苑 803 号 pp.84-93 昭和女子大学 (2007)
- 3) 大橋きょう子 明治・大正期の出版物にみる食用油脂及び油脂調理について—婦人雑誌『婦人之友』を中心として— 昭和女子大学近代文化研究所紀要 学苑 815 号 pp.84-97 昭和女子大学 (2007)
- 4) 中島常雄編『現代日本産業発達史 第 18 巻 食品』第 6 編食品工業 p.515 現代日本産業発達史研究会 東京 (1967)
- 5)-a 江原絢子・東四柳祥子編著『日本の食文化史年表』p.262 吉川弘文館 東京 (2011)
- b 同上 pp.263-264
- 6) 日本食品工業学会編『新版 食品工業総合事典』p.656 光琳 東京 (1993)
- 7) 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑬ 聞き書 東京の食事』p.308 (社)農山漁村文化協会 東京 (1988)
- 8)-a 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑭ 聞き書 沖縄の食事』p.1, 324 (社)農山漁村文化協会 東京 (1988)
- b 同上 p.52
- c 同上 pp.41-42
- 9) 児島恭子著『アイヌ民族史の研究—蝦夷・アイヌ観の歴史的変遷—』p.361 吉川弘文館 東京 (2003)
- 10) 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集① 聞き書 北海道の食事』pp.327-330 (社)農山漁村文化協会 東京 (1986)
- 11) 日清製油株式会社 80 年史編さんプロジェクトチーム編『日清製油 80 年史』p.33 日清製油 東京 (1987)
- 12)-a 週刊朝日編『値段の明治大正昭和風俗史 上』p.139 朝日新聞社 東京 (1987)
- b 同上 p.145
- c 同上 p.114, 121, 127
- d 同上 p.99

- 13)-a 日本調理科学会編『新版 総合調理科学事典』p. 359 光生館 東京 (2006)
 -b 同上 p. 97
 -c 同上 p. 386
 -d 同上 p. 229
 -e 同上 p. 317
- 14)-a 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集㉓ 聞き書 愛知の食事』p. 49, 72 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1989)
 -b 同上 p. 209
- 15) 平宏和総監修『食品図鑑 五訂増補日本食品標準成分表 準拠』p. 625 女子栄養大学出版部 東京 (2006)
- 16) 吉松藤子, 梶田武俊他編『理論と実際の調理学辞典』p. 302 朝倉書店 東京 (1987)
- 17) 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集㉔ 聞き書 福井の食事』pp. 45-46 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1987)
- 18) 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集㉕ 聞き書 長野の食事』pp. 268-270 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1986)
- 19) 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集㉖ 聞き書 山形の食事』p. 69, 91 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1988)
- 20)-a 川上行蔵, 西村元三朗監修『日本料理由来事典 中』p. 114 同朋舎出版 京都 (1990)
 -b 同上 p. 299
 -c 同上 p. 269
- 21) 川上行蔵, 西村元三朗監修『日本料理由来事典 上』p. 403 同朋舎出版 京都 (1990)
- 22) 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集㉗ 聞き書 アイヌの食事』pp. 152-153 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1992)
- 23) 大橋きょう子 昭和時代初期の日本における食用油脂及び油脂加工品を用いた料理に関する研究 日本調理科学会平成 27 年度大会研究発表要旨集 p. 77 (2015)

引用文献

- ①-a 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集① 聞き書 北海道の食事』p. 74 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1986)
 -b 同上 p. 121
- ②-a 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集③ 聞き書 東京の食事』p. 23 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1988)
 -b 同上 p. 37
 -c 同上 p. 208
 -d 同上 p. 197
 -e 同上 p. 218
- ③ 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集㉓ 聞き書 愛知の食事』p. 55 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1989)
- ④-a 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑪ 聞き書 埼玉の食事』p. 278 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1992)
 -b 同上 p. 134
- ⑤-a 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑭ 聞き書 神奈川の食事』p. 83 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1992)
 -b 同上 pp. 60-61
- ⑥-a 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑦ 聞き書 沖縄の食事』p. 209 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1988)

-b 同上 pp. 221-222

- ⑦ 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑦ 聞き書 福島の食事』p. 264 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1987)
- ⑧ 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑧ 聞き書 愛媛の食事』pp. 227-228 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1988)
- ⑨ 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑨ 聞き書 徳島の食事』p. 162 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1990)
- ⑩ 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑩ 聞き書 大分の食事』p. 310 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1992)
- ⑪ 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑪ 聞き書 福井の食事』p. 252 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1987)
- ⑫ 「日本の食生活全集」編集委員会編『日本の食生活全集⑫ 聞き書 香川の食事』p. 179 (社) 農山漁村文化協会 東京 (1990)

(おおし きょうこ 大学院生活機構研究科教授・近代文化研究所所員教授)