

西洋料理から洋食へ

平成9年5月27日～6月21日

ライスカレー、コロッケ、オムレツなど、どこか懐かしくハイカラな洋食は、食卓に欠かすことのできないおなじみのメニューです。

江戸から明治にかけてもたらされた西洋料理によって、人々の食生活も少しずつ変化していきました。そんな、時代を先取りしたいという人々によって、西洋料理は和風アレンジされ、和洋折衷料理となり、やがて洋食という日本独自の食文化が生み出されたのです。

今回の展示では、食の文明開化ともいえる、明治の料理本を中心にをご紹介します。

展示資料一覧

<>内は当館請求記号

【明治の洋食】

—西洋料理を家庭で作ってみようという人はほとんどなく、仮に作ってみようと思っても道具はもちろんのこと材料が揃わない、という現状であった。従って、そうした料理を食べよう、食べてみたいという場合、「作る」ものではなく「食べに行く」ものであった。

1. 福沢全集

福沢諭吉著

<75-40>

東京 時事新報社 明31 全5冊 図版あり

「西洋衣食住」「増訂華英通語」は、当時非常に珍しかった西洋の衣と食と住について書かれた日本で最初の本である。

2. 西洋料理仕方 素人包丁

根本栄(名草山人)著

<YDM68859>

東京 吉田忠三郎 明26.9 上・中・下合本

3. 秋の日本

ピエール・ロティ著 村上菊一郎、吉永清共訳 <955-cL88a2-Ms>
東京 青磁社 1942(昭17) 304p

「江戸の舞踏会」の中で文明開化期の一つの象徴である鹿鳴館の夜会を描いている。

4. 安愚楽鍋 近代文学館 名著復刻全集 [2]

仮名垣魯文著 <KH6-27>
東京 日本近代文学館 1968(昭43) 5冊

誠之堂が明治4年から5年にかけて出版したものの復刻版。

「牛肉食はぬ奴は開化不進奴(ひらけぬやつ)」という風潮の中、牛鍋屋を舞台に各階層の人々が開化談義をたたかわせている様子を描いている。

5. ビゴー素描コレクション 2 明治の世相

芳賀徹ほか編 <KC16-E509>
東京 岩波書店 1989 154p

「トバエ」明治20年3月15日 東京の西洋料理店「小吾妻」のスケッチ。

6. 風俗画報 復刻版

東陽堂編 国書刊行会刊 1973-1979 <Z11-617>
第274号臨時増刊 明治36年9月10日

この号は「成田鐵道名勝誌」の特集号。鉄道の中の喫茶室の風景が描かれている。

7. 東京新繁昌記

金子佐平(春夢)編 <YDM24075>
東京 東京新繁昌記発行所 明30.12 300p

8. 食道楽

村井弦齋著 <596-M922s>
東京 玉井清文堂 1928(昭3) 全5冊 図版あり

本邦初の料理小説。小説の形式をとった食生活改善論であり、料理の作り方のみならず、材料の見分け方、調味料の話などにも触れたユニークな作品。

【道具・台所・作法】

一庶民の台所にはフライパンはおろか西洋鍋一つない、という切羽詰まった状況にあつ

て、西洋料理は徐々にその形を変えていったのである。—

9. 西洋料理廚の友

精養軒主人述 服部国太郎編 <YDM68858>
東京 大倉分店 明35.8 187p

10. 西洋手輕絵入料理指南

秋本房次郎著 <YDM68774>
東京 秩山堂 明19.8 57p

11. 洋食独案内

リュシー・スチーブン述 篠野乙次郎編 <YDM68939>
東京 金玉堂 明19.11 43p

12. 民間雑誌

慶應義塾出版社 日刊 明10.4.28～明11.5.19 <新-538>
「家庭叢談」のコーナーで当時の冷蔵庫を紹介している。

13. 西洋料理 附・作法と心得

大森安仁子、川島芳子著 <YDM68856>
東京 大倉書店 明44.9 331P 図版あり

14. 西洋料理教科書

桜井ちか子編 <YDM68857>
東京 紫明社 明43.4

15. 西俗一覽

黒沢孫四郎訳 <YDM27340>
其臭社 明2 20丁
フィンガーボウルの説明がある。

16. 西洋礼式作法料理法食事法

改進黨樓編 <YDM12095>
東京 一得堂 明21.10 106p

17. 主婦の友

主婦の友社 月刊 <Z6-29>
大正15年7月号

18. 家庭

精美堂 月刊 <Z23-281>
明治42年7月号

【洋食の作り方】

—西洋料理は明治初期の崇拜的受容から吸収・同化、後期の和洋折衷の時期を経て、次第にパンではなくご飯に合う料理として根付いていったのである。—

19. 日本西洋料理指南 一名・経済家必携

石井郁二郎著 <YDM68943>
東京 秩山堂 明17.1 136p

20. 西洋料理法

大橋又太郎編 日用百科全書第13編 <YDM68867>
東京 博文館 明29.7 246p

21. 西洋料理指南

敬学堂主人著 <YDM68860>
東京 雁金書屋 明5 2冊

22. 明治文化全集 第8巻風俗篇

明治文化研究会編 <081.6-M448-M(t)>
東京 日本評論社 改版 1955 570p

仮名垣魯文編「西洋料理通」の複製を含む。原本の方は明治5年に万笈閣から出版されたもので、当館でも<YDM68861>の請求記号で所蔵している。

23. 婦女雑誌

博文館 <雑51-61>
3巻10号 明治26年5月15日

ライスカレーは、西洋文明と日本文明を一つの皿に盛り込んだ、まさに文明開化の味であり、ご飯とよく合うこともあって、いち早く親しまれていった。

24. 家庭雑誌 復刻版

家庭雑誌社編 不仁出版刊

<Z23-605>

2巻5号 明治37年5月2日

4巻4号 明治39年4月1日

ここでは、「和洋折衷料理」「家庭料理」として今から見ると奇抜な料理が紹介されている。

こうした婦人雑誌の料理記事は、いわばごく少数の人達の知識欲と一種の自己満足のために読まれていたようである。

25. 四季の台所

中川愛永(良平)著

<YDM68824>

東京 女子新聞社 明43.12 182p

西洋料理であるクロケットと洋食であるコロッケは、別々の道を歩み始めるのである。

26. 軍隊調理法

糧友会編

<588-65>

東京 糧友会 昭3 312p

27. 軽便西洋料理法指南 実地応用一名・西洋料理早学び

マダーム・ブラン述 洋食包人編

<YDM68809>

東京 久野木信善 明21.11 55p

28. 手軽西洋料理

クララ・ホイトニー著 津田仙、皿城きん訳

<YDM68894>

東京 江藤書店 明18.12 51p

29. 西洋野菜の作り方と食べ方

神田喜四郎編

<YDM63277>

東京 日本園芸研究会 明42.7 95p

◎請求記号が YDM ではじまる資料は、マイクロ資料でのご利用になりますので、展示期間中でもご利用になれます。

国立国会図書館 03-3581-2331(代)

ホームページアドレス <http://www.ndl.go.jp>

■国立国会図書館 ■□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□■03(3581)2331 ■