

## ケチャップは明治期に日本に上陸 使い方は日本風アレンジ

参考資料：トマトケチャップの誕生  
 ～原料はクルミ、マッシュルームからトマトへ

今年（2009年）は日本の開国150周年、それは「洋食150周年」でもあります。

日本人は、開国とともに伝わった“西洋料理”をご飯に合うように改良し、世界に誇れる日本独自の食文化“洋食”を誕生させました。それに欠かせなかったのが洋風ソースの普及でした。ハンバーグにはデミグラスソース、シチューやグラタンにはホワイトソース、そして、ケチャップも洋食に無くてはならないソースの1つです。作るのに技術と手間と時間のかかる洋風ソースが手軽に入手できるようになったことで、高嶺の花であった洋食が庶民にとって身近なものへとなっていったのです。

ハインツ日本（本社：東京都台東区、代表取締役社長：前田英広）は洋風ソースのパイオニアとして日本の洋食文化の発展に貢献してきました。洋食150周年にあたり、洋食の歴史と魅力に関する情報をご紹介します。第3回目は「ケチャップ」のお話です。

### ■ ケチャップの輸入と国産化

日本における最初のケチャップは、明治期に輸入されました。輸入食品販売を手掛ける明治屋が明治41年（1908年）に発行したPR誌の中には「マッシュルームケチャップ40銭、トマトケチャップ35銭」（表記は原文どおり）という商品目録が残されており、トマトケチャップとともにマッシュルームケチャップが輸入されていたことがわかります。

そして、国産のトマトケチャップの誕生については、現在の大手メーカーが明治36年（1903年）にトマトソースを商品化し、その5年後の明治41年（1908年）にトマトケチャップの製造に成功したという記録があります。約100年前に国産ケチャップが誕生したことになります。最初のトマトソースのお手本はハインツの商品でした。

そして、ようやく昭和36年（1961年）になって世界でNo1のケチャップのシェアをもつハインツ社が日本に上陸し、翌年からケチャップの販売を開始しました。



1879年から1984年まで（日本の明治12年から昭和59年）のハインツケチャップのラインアップ

### ■ 日米のケチャップの違い・・・洋食かファストフードか

明治18年（1885年）に出版された「手軽西洋料理」という本に登場するチキンライスには、まだケチャップは使われていません。大正時代の洋食屋チェーン「須田町食堂」ではチキンライスが定番になっていますが、これがケチャップ味だったかどうかは残念ながら資料がありません。しかし、昭和10年にはチキンライスをケチャップで味付けすることは一般的になっていたようです。この頃は既にオムライスも洋食の仲間入りをしており、これもケチャップ味だったと思われます。そして、第二次世界大戦後にアメリカ軍が持ち込んだトマト味のスパゲティにヒントを得て、ナポリタンが誕生したとされています。こうして日本風アレンジした「洋食文化」におけるケチャップの使用方法が確立します。（次頁につづく）

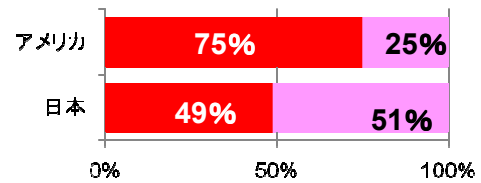
## 日米のケチャップの使われ方の違い (ハインツ調べ)

他方で、1970年代の高度成長期にはアメリカからファストフードやファミリーレストランが上陸し、当時の日本人に驚きを与えました。それとともにハンバーガー、ホットドック、フライドポテトにケチャップをかけて食べる食文化が根づきました。

ケチャップの使い方は日米で違いが見られます。ケチャップを食卓でトッピングとして使う割合は米国の方が日本よりも多くなっていますが(右記グラフ参照)、これは日本では洋食の調理用にケチャップを使うことに加え、日本のケチャップがチューブタイプの容器に入っていることにも原因があると考えられます。

米国ではケチャップは昔からテーブルに置いて使うものなので、食卓用にデザインされたスタンディングタイプのボトルしか存在していません。チューブタイプのケチャップは日本独特のものです。

現在は日本起源と米国起源の両方のケチャップ文化が日本人の食生活に共存しています。



**トッピングユース**  
食卓でトッピングソースとして使う

**調理ユース**  
台所で調理ソースとして使う



★欧米では逆さでも逆さでなくてもケチャップは昔からスタンディングタイプのみ

## 参考資料：トマトケチャップの起源

トマトケチャップの起源については、200年にわたり論争が続いています。

### ■今も3種類のスペルが存在する

ケチャップの祖先は今からさかのぼること約300年、東南アジアで誕生したKetsiap(魚醤、魚の塩漬けソース)にあるという説が有力です。現代のインドネシアで一般的に使われている醤油のスペルが“KECAP”であることも、それを裏付けているように思われます。その後、さまざまなスペルが使われ、現在でも、Ketchup、Catchup、Catsupという3つの英語のスペルが存在しています。

### ■世界最古のケチャップレシピ

1600年代、イギリス人が魚のソースKetsiapを自国に持ち帰ります。世界で最古のケチャップレシピと言われているのはイギリスで1727年に出版された本のもので、原料はアンチョビー、エシャロット、白ワインビネガーと書かれており、現在のケチャップとはまだほど遠いものであったことがうかがえます。



インドネシアの醤油には、KECAPと書かれており、ケチャップを連想させる

### ■あらゆる食材で作られたケチャップ…クルミ、マッシュルーム、でもトマトではなかった

さらにイギリス人はさまざまな食材でケチャップづくりの実験をしました。18世紀～20世紀に出版された本には、牡蠣や二枚貝、ロブスターといった魚貝類のケチャップやリンゴやブルーベリーといった果物のケチャップ、そしてキュウリやマッシュルーム、カボチャ、インゲン豆などの野菜のケチャップが紹介されています。中でも人気があったのは、マッシュルームのケチャップと、クルミのケチャップ、魚のケチャップでした。



古いソースの本にマッシュルームケチャップ、くるみケチャップのレシピが残っている(HJハインツ所蔵)

### ■アメリカでトマトが使われるようになった

イギリスのケチャップがアメリカに伝わります。そして原料としてトマトが使われるようになります。最初のトマトを使ったケチャップのレシピは1812年に出版されました。そして、1829年には“最高のケチャップはトマトでできている”という評価を得るまでになります。

### ■ 塩、酢…でも砂糖は入っていなかった

イギリスでもアメリカでも、ケチャップの発酵と保存のために最初は塩が使われ、やがてそれに酢が加えられました。しかし、現在のように砂糖も加えられるようになったのは、米国で19世紀半ば以降にカリブ海諸国からの輸入が大幅に増加して砂糖の価格が下がってからです。これはアメリカ人の甘いもの好きを反映したものとも言われています。

### ■ 濃度が薄いから口の細いガラス瓶でも良かった…容器を逆さにする必要はなかった

初期のケチャップはトマトの含有量が少なかったので現在ほど濃くなく、首の細い瓶に入っていました。やがて、とろっとした濃いトマトケチャップが主流になり、出しやすいように首が太くて短いガラス瓶が使われます。ハインツ社は「(トマトが濃いから)出てくるのが遅い！」ことを逆手にとってさまざまなTVCMや宣伝広告を繰り広げました。しかし「ケチャップが出てくるのを待てない！」という消費者の要求はさらに強まり、やがてガラス瓶はプラスチックボトルに替わり、そして2002年に最初の逆さボトルがハインツ社によって米国で、2005年に日本で発売されました。

### ■ ハンバーガーもフライドポテトもなかった！

トマトケチャップは米国でも当初、ステーキやカツレツ、魚介類にかけたり、スープ、グレービーソース、サラダドレッシングに入れて使われました。今ではケチャップといえば、ハンバーガーやホットドック、フライドポテトが思い浮かびますが、実は20世紀に入るまで、こうした食べ物は存在しなかったのです。

### ■ トマトケチャップの法律ができた

1940年、アメリカの法律でついに、ケチャップの原料は“トマト”と定められました。これによりケチャップ＝トマトケチャップとなりました。今もハインツのケチャップにTOMATO KETCHUPと書かれているのは、トマト以外のケチャップが存在していた名残なのです。

※ 以上は、シェフチームリーダーの横田の話をもとに広報がまとめました。



ハインツ日本、シェフチーム  
リーダー 横田好充



復刻した200年  
前のトマトケ  
チャップ

## ～ 200年前のトマトケチャップ再現と 日本オリジナルケチャップの考案 ～

200年前のアメリカのレシピを基に、当時のトマトケチャップを再現してみた結果、非常に面白い発見がありました。

まず原材料に砂糖が使われていないので、現在のケチャップのような甘みがありません。また香辛料が豊富に使われて色も茶色っぽく、インドのカレーソースのようでした。濃度もとろっとしてなくて、さらさらしています。トマトケチャップは当初、肉料理のソースやスープの隠し味に使われるものだったことが伺えます。確かに料理の美味しさを増す効果があったと思いますが、そのまま食べて美味しいものでは決してありません。

トマトケチャップは現在、甘酸っぱくて赤くてとろっとしている、子供が大好きな調味料です。そして世界中で使われています。200年前のトマトケチャップでは子供は食べられませんし、それほど普及したとは考えられません。トマトケチャップが世界中で愛される調味料になったのは、アメリカで現在のようなケチャップに変身したためだということが、よくわかりました。

アメリカに来る前のイギリスにはトマト以外のいろいろな食材を使ったケチャップが存在していましたので、それを参考にして日本オリジナルのケチャップのレシピを考案しているところです。