

洋食は「ご飯に合う」ように進化した西洋料理 寿司や蕎麦好きの外国人も知らない 日本独自の食文化『YOSHOKU^{ヨシヨク}』の魅力

今年には日本の開国150周年、それは「洋食150周年」でもあります。初めて西洋料理に遭遇した当時の日本人は大きなショックを受けると同時に、強いあこがれをもってそれを吸収しようとしてきました。しかし日本人は、西洋料理をそのまま取り入れたのではなく、ご飯に合うように作り変えて、「洋食」という独自の食文化を作りあげたのです。また、それを支えたのが洋風ソースの国産化でした。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)は洋風ソースを代表するデミグラスソースとホワイトソースのメーカーとして洋食文化の発展に貢献してまいりました。洋食150周年にあたり、洋食の歴史と魅力に関する情報を、5回連載でご紹介します。第1回目は、洋食がいかにして生まれたか、そのルーツについてのお話です。



YOSHOKU!
日本食?



洋食は外国人には不思議なメニュー

カレーライスやハヤシライス、トンカツ、コロケ、ナポリタン。日本人の誰もが愛してやまない洋食。その洋食に関する記事が150周年を予告するかのようになり、2008年3月26日のNew York Timesの紙面を飾りました。タイトルは**Spaghetti Stir-Fry and Hamburgoo: Japan Looks West**。直訳すれば「炒めたスパゲッティーとハンバーグ:日本人の西洋文化へのあこがれ」といったところでしょうか。この記事では、ウニやオオトロを知っている日本食通のアメリカ人も、ナポリタンやメンチカツなどのYOSHOKUは知らない、それは外国人にとっては不思議なメニューだと述べています。

確かに世界中の日本食レストランで、器用に箸を使って「お寿司」を食べる外国人を目にすることはあっても、「洋食好きの外国人」は聞いたことがありません。ちなみに、当社の親会社がある米国ピッツバーグで簡単な調査を行ったところ、アメリカ人10人のうち、全員が寿司を知っていましたが、蕎麦を知っていたのは3人、洋食を知っていたのはゼロという結果がでました。いったい洋食とは、何なのでしょう。そのルーツと魅力を探ってみました。

洋食のルーツは「牛鍋」～何としても肉を食べないと！

開国で西洋料理に遭遇した日本人は、欧米の進んだ文化に追いつき、欧米人に負けない体格をつくるため、必死に牛肉を食べようとしてきました。仏教の影響から1,200年もの間、肉食を禁止されてきた日本人が牛肉を食べるのには決死の覚悟が必要で、明治5年に宮内庁から天皇陛下の肉食宣言が発表されるや、大ニュースとして報道されたほどです。



前後して日本各地に西洋料理店が開店しました。その中には、長崎の良林亭や横浜の開陽亭、東京の三河屋や精養軒などがありました。しかし、そうした西洋料理店は主に外国人の接待や上流階級向けの高級料理であり、値段もさることながら、フランス料理を基本とするそのままの味はどうしても庶民の口にはなじみませんでした。ところが、牛肉を醤油やネギという日本の伝統的な食材と一緒に煮た「牛鍋」(すき焼き)が考案されるや大ヒット。各地に牛鍋屋が次々と開店します。当時出版された「牛店雑談・安愚楽鍋(あくらなべ)」には、「牛肉食わねば開化不進奴(ひらけぬやつ)」と粋がったり強がったりしながら牛鍋を食べる当時の庶民の様子が、いきいきと描かれています。

ご飯に合う西洋料理、これぞ「洋食」～あの「三四郎」も食べたカレーライス

牛鍋の発明に元気付いた日本人は、次々と工夫を重ね、「ご飯に合う」和洋折衷料理を創作します。前述のニューヨークタイムズは「洋食の素晴らしさは、ルーツは欧米にあるものの、原材料や調理の手順を大幅に変え、ときには全く無視することで、驚くほどの美味しさを生み出している点である」と述べています。たとえば、直接ご飯と組み合わせたものとしてカレーライス、ハヤシライス、チキンライスにオムライス。大量の油で揚げるとんぷら方式でご飯に合わせたものとしてビーフカツレツ、トンカツ、コロケ、エビやカキなどのフライ類。そして、ハンバーグやナポリタン(日本人はナポリタンでさえもご飯のおかずにしてしまいます)。



この中で最初に庶民の間に根をおろしたのが、「ライスカレー」でした。明治時代に出版された夏目漱石の「三四郎」の中にも、三四郎が本郷の淀見軒でカレーライスを食べる場面が登場します。

「コロケー」の歌の大流行と洋食屋の登場

大正に入ると「コロケー」の歌が大流行しました。「今日もコロケー明日もコロケー」というこの歌が、庶民の口には遠かった西洋料理の名前の1つを日本全国に広めました。そして大正12年に起きた関東大震災が、洋食の大衆化を後押しします。震災によって東京は焦土と化し、それが契機となって日本人の生活全体が急速に洋風化したのです。

翌13年には神田に須田町食堂がオープンします。「簡易洋食 三銭、五銭、八銭 均一」、「ハヤイ・ヤスイ・ウマイ」の看板を掲げて初日から大当たり。半年後には2店目を開店し、昭和18年には69店舗にまで拡大します。メニューにはコロケ、カレーライス、ハヤシライス、チキンライス、ハンバーグなどが既に登場しています。こうしてようやく、ハイカラな高嶺の花だった洋食は庶民の日常的な食事となったのです。

洋食に欠かせない洋風ソースの国産化

さて、洋食を洋食たらしめている重要な要素が洋風ソースでしょう。明治33年には明治屋の前身、磯野商店がウスターソースの元祖リー・アンド・ペリンを輸入していますが、それ以前から大阪では国産のウスターソースが製造されていました。また明治41年にはケチャップ、大正14年にはマヨネーズが、それぞれ国内で商品化されました。そして昭和40年代に、ハインツ日本がデミグラスソースとホワイトソースを発売することで、洋食に欠かせない主要な洋風ソースの普及が完結します。



洋食とソースの関係について、たとえば、西洋のカツレツ(仔牛に小麦粉・卵・パン粉をつけて少量の油で焼くように揚げたもの)が洋食になると、トンカツにウスターソースをかけて千切りキャベツを添え、ご飯・味噌汁と一緒に箸で食べます。これがさらに日本化してカツ丼になると、もう洋風ソースは使わず、醤油やみりんで味付けされます。そうすると、これはもう日本食といった方が似合いそうです。ハンバーグは、デミグラスソースがかかっているだけで洋食、しかし、おろし大根と醤油で食べるなら、もはや和食の趣の方が強いのではないのでしょうか。このように、どこまでが洋食かについては諸説ありますが、洋食という食文化が存在することを否定する人はいないでしょう。

時代はやがて1964年の東京オリンピック、1969年の米国アポロ11号月着陸、1970年の大阪万国博覧会と大きく変化し、日本は1980年代の高度成長期を迎えます。世界中からあらゆる食材が輸入され、世界中のレストランがこの国に集まりました。そこで初めて日本人は、洋食がフランス料理でもイタリア料理でもないことを知ります。いったいそれは、どこの国の料理だったのでしょうか。そう、それは西洋という世界をまだ見たことのない日本人がイマジネーションを膨らませて作り上げた西洋風日本料理だったのです。

次回のリリースでは洋風ソースの王様と言われるデミグラスソースの誕生秘話をお届けします。配信は5月22日頃を予定しています。

<参考文献>

小菅桂子著「にっぽん洋食物語」1983年・昭和58年 新潮社 富田 仁「西洋料理がやってきた」東京書籍 岩崎藤子(監)・瀬戸伸昭(編)「おばあちゃん伝授の大正モダンわが家の洋食」1996年・平成8年 日本ヴォーグ社、佐藤正光(著) 江原絢子(監)「日本人」を知る本 - 人・心・衣・食・住 4. 日本人の食事 2004年・平成16年 岩崎書店 松島千代野/北岡澄江(著)「ホームエコノミクス形成期の食文化史と日本洋食文化の発展に関する研究」1998年・平成10年 共立女子大学家政学研究所 村岡 実 著「日本人と西洋食」1984年・昭和59年 春秋社、他



【ハインツ日本 関連商品一覧】

1. 家庭用商品

商品名	説明	商品写真
デミグラスソース	丹念に香ばしく炒めて作ったルウに、ブイヨンや野菜を加えてじっくり煮込みました。深い味わいとコク、旨みたっぷりのソースです。シチューなどの煮込み料理はもちろん、ハッシュドビーフなどにもおすすめです。	
ちょっとだけデミグラスソース	定評あるハインツのデミグラスソースに旨みを加え、さらっとしたソースにしました。少量パックなので、カレーやシチューのコク出しや、ハンバーグ、オムライス、野菜炒めのソースなど、ちょっとだけ使いたい時に便利なソースです。料理のバラエティーが広がります。	
ホワイトソース	バターと小麦粉を丁寧に炒めたルウに、牛乳と生クリームを加え、なめらかに仕上げました。クリーミーでなめらかな食感とコクと旨みがぎざぎざしているホワイトソースです。	
ちょっとだけホワイトソース	バターと小麦粉を丁寧に炒めたルウに、牛乳と生クリームを加え、なめらかに仕上げました。クリーミーでなめらかな食感とコクと旨みがぎざぎざしているホワイトソースです。	
『本』デミグラスハンバーグ	シェフの手順を再現した『本格』デミグラスソースと、肉の旨みが溢れ出す粗挽きハンバーグ。	
『チーズとろける粗挽きハンバーグ』	ふっくらとした粗挽きハンバーグからとろけ出すチーズと濃厚な旨みの完熟トマトソース。ご飯にもぴったり合う絶妙な美味しさです。	
トマトケチャップ 逆さボトル	液ダレしないノズルと逆さに置ける洗練されたデザインのボトルが特長です。テーブル用途をはじめ、調理用にもおいしくお使いいただけます。着色料、保存料は一切使用していません。	

* 「デミグラスソース シェフソシエ」、「ホワイトソース特選」など、その他の商品については、当社HP : <http://www.heinz.jp/products/index.php> をご参照ください。

2. 業務用商品

商品名	説明	商品写真
デミグラスソース	温めてかけソースに、煮込み料理ごと肉料理全般に対応できる基本のソースです。ソースディアブル、ボルドレーズ、シャスールなどの応用ソースのベースとしても利用できます。 ・1号缶 3,000g/6缶 ・2号缶 840g/12×2缶	
ホワイトソース	良質な素材で作られた豊かなコクのあるホワイトソースです。そのまま、又はお好みの濃度にのばしてお使い下さい。メニューの幅が広がります。クリーム煮、グラタンやドリアに。 ・1号缶 2,900g/6缶 ・2号缶 830g/12缶×2缶	

* その他の商品については、当社業務用HP : <http://www.heinz.co.jp/lineup/index.html> をご参照ください。