

# 【日本調理科学会2023年度大会】学会発表レポート 『明治大正期のサラダ用調味料の特徴』 当時のサラダ用の調味料を実食！

ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一、以下「当社」）と東京海洋大学サラダサイエンス寄附講座（鈴木 徹特任教授）は、9月9日（土）～10日（日）に県立広島大学 広島キャンパスで開催された、一般社団法人日本調理科学会2023年度大会にて「明治大正期のサラダ用調味料の特徴」について発表しました。

マヨネーズが工場で作られるようになる以前の明治・大正期に作られていた多様なサラダ用の調味料を文献より調査、再現、試作し、その特徴と工場製マヨネーズに集約される過程を報告しました。

## サラダ用の調味料 変遷

### サラダ用の調味料



当時の料理書からサラダ用の調味料120件のレシピを調査しました。植物油が手に入りやすかったことから、植物油が主原料であるマヨネーズだけでなく、小麦粉、卵黄、牛乳、バターなどを使用したホワイトソースタイプや、ゆで卵の卵黄、クリーム（乳製品）などを使用したサラダ用の調味料がありました。これらは、サラダドレッシングやボイルドドレッシング、クリームドレッシングなど様々な名称で作られていたようです。

レシピを参考に再現した結果、オリーブオイルを使用したり、乳化機を使わない手作りのマヨネーズは当社商品開発の従業員の試食では、非常に油っぽく、重く感じました。当時の料理書では、マヨネーズはチキンやえび、カニに合わせたレシピが多く、野菜やポテトサラダには、さっぱりとしたボイルドドレッシングが適するなどの記載が多く見受けられました。料理に合わせてマヨネーズやボイルドドレッシングのようなサラダ用の調味料が使い分けられたようです。牛乳やバターなどの乳製品は、日本では高価だったためかそれらを使用しないドレッシングのレシピも作られていました。昭和30年代に手作りより口当たりが軽い工場製マヨネーズが普及していくにつれて料理書でも見られなくなり、これらのサラダ用の調味料のレシピは工場製マヨネーズに集約されていきました。

次ページに特徴のあるサラダ用の調味料のレシピをご紹介します。この他にもタイプごとに再現し、試食しました。油脂感が強かったり、さっぱりとしていたり、当時の料理書に記載された用途が納得できるとともに、現在当社も製造している工場製マヨネーズの汎用性の高さを改めて認識しました。

当社は今後も食の研究に注力し、持続可能な食の発展へ貢献してまいります。

＜本資料に関するお問い合わせ先＞

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp

## 特徴のある明治・大正期などのクリーム状サラダ用の調味料レシピ

『玉子料理鶏肉料理二百種及家庭養鶏法』

村井弦斎ら 明治37年

### マイナイスソース

(当時のマヨネーズの呼び方のひとつ)

ゆで卵の卵黄	1個	}	混合
生卵の卵黄	1個		
マスタード	小さじ1		
食塩	小さじ1/2		
砂糖	小さじ1/2		
こしょう	少々		
サラダ油	カップ1/4		
ワイン酢	大さじ1		

マイナイスソースを使ったアレンジレシピ

マヨネーズに比べてサラサラしており、少し甘く、黄色。刺身やボイルした魚にも合う。



【マイナイスソース チキンサラダ】

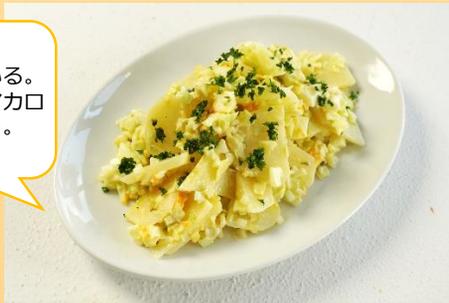
『料理 洋食細菌』 中澤美代 大正6年

### ボイルドドレッシング

食塩	大さじ1/2	}	湯煎で加熱
マスタード	小さじ1		
砂糖	小さじ1		
小麦粉	大さじ1/2		
生卵の卵黄	2個		
牛乳	カップ3/4		
バター	大さじ1/2		
酢	カップ1/4		

ボイルドドレッシングを使ったアレンジレシピ

さっぱりしている。じゃがいもやマカロニサラダに合う。



【ボイルドドレッシング ポテトサラダ】

〈当社アレンジ〉

卵白メレンゲ 2個分 追加  
(酸味が強いいため他の当時の配合を参考に卵白を加えた)

さっぱりしている。惣菜用のサラダソースとして使われる。



【ボイルドドレッシング 鯖とキャベツのサラダ】

『Mrs.Beeton's Book of Household Management (ビートン夫人の家政読本)』 1861年

### サラダクリーム

ゆで卵の卵黄	1個
高脂肪生クリーム	70ml
オリーブオイル	大さじ1
マスタード	小さじ1
食塩	小さじ1/4
砂糖	小さじ1/2
レモン	1/2個

サラダクリームを使ったアレンジレシピ

レモンが入っており、時間が経つと固くなる。レモンの風味を感じる。



【サラダクリーム ポテトサラダ】

国立国会図書館などの文献をもとに当社にて原料、数量、調理器具の違いによる加熱時間などを調整しています。

#### 【一般社団法人日本調理科学会2023年度大会 開催概要】

主催者 : 一般社団法人日本調理科学会  
会期 : 2023年9月9日(土)~10日(日)  
開催場所 : 県立広島大学 広島キャンパス  
テーマ : 「おいしさの複雑さの解明と共創 — 持続可能な食を導く調理科学 —」

◀本資料に関するお問い合わせ先▶

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp