

# 異文化食と日本人のアイデンティティー

斗鬼 正一\*

## はじめに

先に筆者は、明治初期に新政府によって導入された鉄道と日本人というアイデンティティーの関係を検討した。(斗鬼, 2004) それによれば、鉄道という異文化は当時の人々にとって、既存の社会、文化を脅かすものとして、畏怖、嫌悪の対象とされながら、他方で、欧米渡来の最先端の文明として憧れの対象ともなった。さらに、半独立国の藩に分かれ、日本人という明確なアイデンティティーも無い列島を、大日本帝国という一つの版図を持った近代国家として統合し、そこに暮らす人々を、日本人というアイデンティティーを持った臣民へと作り変えていく上で、鉄道という異文化が重要な役割を果たしたことが明らかになった。

そこで本稿では、鉄道と同様に、明治の文明開化の時代に「上から」導入が進められ、その後も戦後復興期、経済高度成長期、バブル期など、次々と導入され、人々が受容してきた異文化の食に注目することとした。

外国人に紹介する代表的な日本料理というと、近年でこそ寿司だが、一昔前までは天麩羅、すき焼きだった。しかし天麩羅はポルトガル料理の影響を受けてできた料理だし、すき焼きは明治初期に西洋の肉食文化の影響によりできたものである。また、「和食」の重要な食材であるほうれん草、きゅうり、ナス、ネギ、大根、かぶ、インゲン豆、ジャガイモ、玉ねぎなども実はもともと外来植物で、日本固有の野菜は、山葵、ウド、蕨、茗荷くらいしかない。日常生活でも食事というと「和、

洋、中」であることを考えれば、日本人は、まさに雑食そのものである。

身体を移動させ、知覚をも変動させる鉄道が、単なる交通手段ではなく、人々のアイデンティティーを改変させる力を持った象徴的メディアだったのと同様に、身体に直接働きかける食文化もまた、日本人というアイデンティティーを考える上で極めて重要なはずであり、以下では異文化の食が日本人のアイデンティティーにどのような影響を与えてきたのかを考察していくこととする。

## 第1章 異文化の食との出会い

### I. 西洋料理との出会い

#### 江戸時代人と西洋料理

1863(文久3)年第三回遣外使節団に随行してフランスへ渡った理髮師青木梅蔵は、日記の中で「パンは別段臭気なけれども何とやら気味悪く、牛は猶さらなり。・・・空腹飢餓におちいること。只々嘆息のはてはなみだにくれ、神仏を祈る外なかりけり。・・・奉行池田筑後守長発は色青ざめ、ひよろひよろといたし。さながら此の世の人とも思はれず。」(岡田, 2000)と、当時の人々が西洋料理は気味が悪く、ほとんど何も食べられずに飢餓状態に陥ったことを記録している。初めて出会った西洋料理は、江戸時代の人々にとって激しい嫌悪の対象だったのである。

幕末には、激しく嫌悪された肉食、パンといった西洋料理が日本でも供されるようになった。江戸・東京で最も早く西洋料理を提供したのは、外国人居留地を開く際にイギリス公使パークスの求めに応じて江戸幕府が1867(慶応3)年に建設を始め、明治改元の1868年に完成した築地ホ

2016年11月30日受付

\* 江戸川大学 現代社会学科教授 文化人類学

テル館である。ここに滞在した London and China Telegraph の記者がすばらしい食事と褒め、アーネスト・サトウもここから食事を取り寄せたと書いている通り、(サトウ, 1966) 本格的な西洋料理を提供していたが、対象はあくまで欧米人であった。

### 明治時代人と西洋料理

1871 (明治 4) 年、外務省は、天長節の在日外国人高官を招いた晩餐会の料理を、築地のホテル・デ・コロニーのフランス人コック、ベギューに依頼しているが、さらに宮中では、正餐をフランス料理に変えてしまい、これは今日まで国賓などを迎える宮中晩餐会で続けられている。

西洋料理店としては、鉄道開業と同じ 1872 (明治 5) 年、築地精養軒 (西洋軒) ホテルが開業したが、援助したのは明治政府の実力者である三条実美、岩倉具視だった。

1876 (明治 9) 年には、上野公園開設に伴い下町を見下ろす上野の山の現在地に支店上野精養軒を開業したが、これも欧米視察した岩倉の勧めであり、内外王侯貴族、名士達が馬車で駆けつけ、鹿鳴館時代の華やかな文明開化の一翼を担う社交の場として栄えたという。(精養軒, 2016)

政府肝煎りの西洋の文化を勧める出版も行われた。仮名垣魯文は 1871 (明治 4) 年に『牛店雑談安愚楽鍋』、翌年には『西洋料理通』を、さらに敬学堂主人『西洋料理指南』、近藤芳樹『牛乳考』が次々出版された。この敬学堂主人は仮名で、実は高級官僚であることからわかるように、西洋料理は西洋人、明治政府高官、宮中、そして知識階級といった人々が主導し、上流階級のものとして、上から導入されたのである。

## II. 肉食との出会い

### 殺生禁断

山内昶によれば、平安時代末期までに、記録にあらわれる殺生禁断、放生令は少なくとも 30 回以上あるという。つまり縄文の採集狩猟生活以来この時代に至っても、いくら禁止されても肉食をしていたのである。たとえば 812 (弘仁 3) 年の

詔では、奈良の東大寺の二里以内は殺生嚴禁の法度になっていたが、当節風紀がゆるみ、寺院の辺りに漁獵の地ができ、仏寺も屠殺場と変らぬ有様になってしまったとして、嵯峨天皇は「宜しく更に禁止すべし、犯有らは罪を科す」としている。ところがわずか 29 年後の 841 (承和 8) 年には再び同じ禁令が出されている。

それどころか、9 世紀前半の日本最初の仏教説話集『日本霊異記』には、人を救うために仏法の修行をする者は魚や獣肉を食べても何ら罪を犯したことになる、とある。また屠殺禁止の理由も、804 (延暦 23) 年に出された禁令では、牛は重い荷物を遠くまで運んでくれる「其功実が多い」動物なので殺してはならないというものであった。(山内, 1996)

### 薬食い

その後江戸時代まで、人々は獣肉をほとんど食べなくなったのだが、将軍、大名は狩猟を行い、肉食していた。彦根藩では、元禄の頃から、牛肉の味噌漬を毎年将軍、御三家に献上していた。薬食いという名目だったが、一橋慶喜は豚肉愛好家で、豚一さんとあだ名されていたほどである。

大名は洋犬、巨大な猛犬、珍獣を飼うことにより、人を畏怖させ、自らの力を見せつけようとしたが、(塚本, 1995) 薬食いの場合、嫌悪すべき獣の肉に、特別な、大きな力があり、それを食べることによって、その力を取り込むことができると考えたからでもある。

江戸の街では、元禄ころまで四谷に獵師の市がたち、獣肉を売っていたといわれるが、(渡辺, 1988) 幕末になると、庶民の一部も薬食いとして肉を食べるようになり、1832 (天保 3) 年の寺門静軒『江戸繁盛記』には、猪、鹿、熊、兎等の肉鍋を食わせる薬食店が江戸市中に増えたと書かれている。「けだもの屋藪医者ほどは口をきき」といわれたように、獣肉には特別な薬効があるとして食べていたのである。(JA 東京中央会, 1996)

### 牛肉食への嫌悪

そんな中、開国により、外国人が横浜、江戸・

東京にやってきて、牛肉の需要が生じた。1866(慶応2)年横浜に牛肉店を出した中川嘉兵衛は翌年、外国公館が多くできた江戸の芝高輪に店を出し、横浜から運んでいたが、江戸に屠畜場を設けようと計画した。しかし、ほとんどの人は牛を食べるなど気味が悪いことと考え、まして屠畜場などというのを恐れて誰も土地を貸してくれなかった。ようやく親類の堀越藤吉の畑の一部を借り、屠牛を始めたが、たちまち村が穢れると村人が騒ぎ出し、やむなく、村はずれの芦原の中に移転している。

実際に屠畜が始まって大変な騒ぎで、穢れないようにと青竹を4本立て、それに御幣を結び、四方へ注連を張り、その中へ牛を繋いで、掛け矢で撲殺したという。また骨の間の肉まで削り取ることもなく上肉だけを取って残りは土中深く埋め、御経を上げたと記録されている。

それゆえ牛肉を買うのは外国人ばかりで、中川屋は腐るのを恐れ、片端から切り刻んで佃煮をつくり、竹の皮に包んで売りに行くという状況だったのである。(石井, 1926)

### 上からの肉食の勧め

牛肉こそが「開化の薬舗にして、文明の良剤なり。」と考えた明治政府(服部, 1874)は、奨励、普及に必死で、最有力手段として天皇を利用した。

天皇自身は肉が好きではなかったといわれるが、獣肉を禁じる因襲は「謂れなきを以て爾後之れを解」こうと、1872(明治5)年オランダ人医学校雇い教師マンスフェルト、アメリカ人洋学校雇教師ゼーンズを宮中に招き、日本人の体位向上には肉食が必要、牧畜奨励が急務との意見を聞いた。そして1月24日、天皇は牛肉を試食、「養生のためよりも、外国人との交際に必要だから食べたのである」と述べている。

地方でも、敦賀県は、「牛肉店が開店した際に牛肉を食べると心身が穢れると言いふらず不心得者がいる。これは文明開化の妨げであり不届きである」と諭告まで出している。

こうしたお上の動きに対応して、牛鍋屋の中には「官許」と書いた幟を建てたものもあったという。(岡田, 2000)

知識人からの働き掛けも強力で、福沢諭吉は「肉食之説」で、肉食による身体の強健さが、国家繁栄の基礎であると論じた。中川嘉兵衛も福沢から牛肉は文明開化の栄養食として世の開けるに従い誰でも食べるようになると聞かされていたという。

### ハイカラ牛鍋の薬効

牛肉の普及に最も影響を与えたのは牛鍋である。牛肉を何とか日本人にも売ろうとした中川屋が牛肉の鍋料理を着想、苦勞して芝露月町に貸家を見つけ、1867(慶応3)年にはじめて牛鍋屋を開業した。

最初はほとんど客がなかったが、やがて食べる者が増え、あちこちに牛鍋屋ができた。(萩原, 1874)それは一つにはやはり薬効があるという考え方からであった。中川は、健康に良い「御養生牛肉」と書いた旗を立て、口上書にも「氣力を増し、身体を壮健にす」とうたっていたという。

服部誠一も『東京新繁盛記』で、牛鍋の効能を、頑固な病気も一鍋食べれば元気が出て、十鍋も食べるとまったく直ってしまう、と書いている。

また、戯作者仮名垣魯文は「牛鍋食わねば開化不進奴」、「牛肉一契たちまち悟開化の味」などと囃し、嫌悪していた庶民もだんだんに牛肉食はハイカラと感ずるようになっていったのである。

### 日本化して受容

牛鍋は牛肉を煮て、醤油や味噌をたれにしてネギで肉の臭みを消した料理で、(太田なわのれん, 2016)江戸以来のももんじやの牡丹鍋(山猪鍋)をヒントにしている。味噌、醤油という日本人が馴染んできた味つけで、ちり鍋、貝鍋、ねぎま鍋、鴨鍋などと同じ系統である。あるいは薄切り肉を使うことで、肉食を魚食化したともいえる。(岡田, 2000)その後さらに豆腐、春雨、椎茸など和食の具のバラエティも増えている。

また、食べ方も、牛鍋と、卵焼き、塩焼き、刺身、煮付けといった、まさに和食、魚料理のような組み合わせだった。(渡辺, 1988)

つまり伝統的調理法の食材を入れ替えただけであるために、抵抗感が和らぎ、牛肉料理を受容す

る大きなきっかけとなったのである。

その後牛肉料理はさらに日本化が進み、風月堂の米津松蔵が牛肉かまぼこを作り、婦女雑誌では牛肉茶碗蒸しが紹介されている。(小菅, 1997) 1874 (明治7)年には牛肉を竹串に刺したのをおでんのように煮込んだ辻売りの串焼き鍋が登場し、3銭と安かったため俵夫が寒さしのぎに群れ集まったという。(萩原, 1874) さらに牛肉大和煮缶詰は、日清、日露戦争の軍用に需要が大きく伸び、後に一般にも広まったものだが、牛肉を砂糖、醤油で煮付け、刻み生姜を入れるという日本特有の調理法で、やはり主食の米食に合う副菜である。(大塚, 1999)

牛鍋は後に、関西発生といわれるすき焼きの名で各地に広がり、東京でも関東大震災以降すき焼きという名が広まって、(槌田, 1988) その後外国人に代表的な日本料理として紹介するまでに普及したのである。

### 馬肉

肉食こそがおしゃれな文明開化とされた時代に、滋養強壮に良いと薬効が強調され、何より牛肉より安かったために、食べ始めたのが馬肉である。(渡辺, 1988)

牛鍋に倣って味噌で淡泊な桜肉にコクを与える桜鍋が発案され、下層階級や吉原遊郭などで人気となった。吉原で1905 (明治38)年に創業し現在も続く中江では、朝帰りの客の朝食、昼食、夕方は遊郭に繰り出す前の腹ごしらえ、深夜は遊郭帰りの夜食と、一日中賑わったという。(中江, 2016)

馬肉飯は、脂の臭いが強いが、調理法は深川飯と同じで、煮込みも肝臓、膀胱、舌筋などを田楽の如く串刺しにして、醤油、味噌を混ぜた汁で煮込んだもので、やはり日本食化しての受容だった。ただし、悪臭が強く、血生臭く、とても常人の口に入れられないと嫌悪されるような、あくまで最下層の労働者の滋養食だったという。(松原, 1988)

## Ⅲ. 牛乳との出会い

### 宮廷と牛乳

『新撰姓氏録』(815年)には、650 (大化6)年ころ、中国からの渡来人善那使主(ぜんなのおみ)(別名福常)が孝徳天皇に牛乳を献上して和葉使主(やまとのくすしのおみ)の姓を賜り、子孫が典薬寮で乳長上(ちちのおさのかみ)という職名を与えられたと記録されている。

『延喜式』(927)にも、中国伝来の乳製品である蘇(そ)(酥)や酪(らく)が製造され、平安末期まで宮廷で用いられた記録がある。

いずれも上流階級にのみ受容されたにすぎないが、1334 (建武元)年の「若狭国貢蘇役文書案」以後は記録がなく、日本人と牛乳とのかかわりは途絶えたものとされている。

### 将軍の薬用牛乳

再び牛乳が登場するのは18世紀で、江戸幕府御料牧(軍馬養育場)の安房嶺岡牧(現千葉県嶺岡乳牛試験場)で、徳川吉宗が1727 (享保12)年、オランダを通じて導入した白牛を3頭飼育させた。(豊島区立郷土資料館, 1990)

1792 (寛政4)年には嶺岡から白牛の一部を雉子橋外(千代田区竹橋)に設けた白牛用御厩に移し、ここで新鮮な牛乳、白牛酪を作り、薬用として将軍や大名の食膳に運ばれていた。(黒川, 1998)

また、11代将軍家斉は江戸城内で牛を飼育させ、牛乳、バターを食べていたが、(徳川, 2010) いずれにしろ、将軍、大名という最高権力者に限定されていたのである。

### 明治の牛乳

開港後横浜にやってきた外国人は、酪農というものが存在せず、農耕用、運搬用の牛しかいない日本で牛乳を入手するのに困り、入港する外国船から乳牛を買い取って、自家で搾乳していた。

日本人もそこで技術を学び、やがて自分で始める者が現れるようになったが、その中の一人で、横浜から東京に移った前田留吉が、1871 (明治4)年、芝区桜川町に牧場を開き、後に渡米して乳牛

を輸入するなど、東京の搾乳業、牧場の先覚者として指導的役割を果たした。

また、旧幕臣阪川常晴も東京の搾乳、販売業の創始者の一人で、麴町区五番町で牧場を開設している。(豊島区郷土資料館, 1990)

### 牛乳への嫌悪

しかし当時の人々にとって、牛乳も牛肉同様に嫌悪の対象だった。つまり牛の赤ちゃんが飲んで牛になるのだから、そんなものを飲んだら牛になってしまう、牛乳を飲むは生血を吸うようなものなどと恐れた。(岡田, 2000) 後に東京で最初の牛乳屋になる直参阪川家に嫁いだ女性でさえ「あんな汚い牛の肉を食したり、その乳を飲むなどはもってのほかです。そんなことをしたら毛唐人みたいに髪の毛が赤くなり、目の玉が青くなってしまおうでしょうに……。日本人は侍の国です。牛の乳なんぞとんでもない。」と嫌悪していたのである。(黒川, 1998)

### 上からの牛乳奨励

牛乳飲用を強かに推し進めたのも明治政府である。明治天皇は1869(明治2)年に吹上御所で、前田留吉が白牛5頭の搾乳をするのを上覧、(加茂, 1976)、新聞は、1871(明治4)年11月から天皇が雉子橋御廐の白牛の牛乳を毎日2回飲んでいると報じた。

初代軍医総監松本順は病人には牛乳を飲まなければ治らないと説き、当時人気の女形俳優沢村田之助に吉原で牛乳を飲ませたりして普及をはかった。

政府に依頼された国学者近藤芳樹は1872(明治5)年「牛乳考」を書き、古代には酪蘇が食べられており、牛乳が体に良いと強調した。

『時事新報』は1904(明治37)年1月1日に、102歳で東京で最高齢者の食事が、一日牛乳3合を温めて飲み、牛肉を主体とし、米飯は1食1膳だけしか食べないと紹介しているが、一般の人からも1875(明治8)年の読売新聞には「牛乳が近ごろは水で薄められて薬にならない」、翌年にも「西洋薬や牛乳で病気が治るわけがない、とい

うばかがある」と投書が寄せられている。

業者側からも、1928(昭和3)年の「乳母いらず」という哺乳瓶の新聞広告で「幼児発育に健康を保つ」との主張が行われているし、(読売新聞, 1928) 現在もよく知られる森永ミルクキャラメルの当時の宣伝文句も「滋養豊富」だった。(JA東京中央会, 1996)

### ハイカラ職業としての搾乳業

国民の健康維持のためには牛乳が欠かせないと説く陸軍軍医総監松本順は、牛乳搾取業が社会的にも意義のある仕事であると主張、大久保利通、西郷隆盛ら殖産興業政策の推進者たちも牛乳飲用の効用と重要性に深い理解を示したため、(豊島区郷土資料館, 1990) 牛乳搾取業が高等で文明開化に貢献するハイカラなものと位置づけられていった。(黒川, 1998)

そのため、経営を始めたのも多くが士族、大官貴顕で、山県有朋が平田牛乳搾取場の事実上の経営に乗り出したのをはじめ、松尾男爵、旧佐倉藩主堀田、旧忍藩主松平らも参入、榎本武揚、大鳥圭介らは神田猿楽町で後の北辰社を開設した。1875(明治8)、1876(明治9)年頃には、松方正義が芝三田、山県有朋が麴町三番町、由利公正が木挽町、旧桑名藩主松平が向柳原、副島が霞が関、細川が駿河台で、次々参入した。

このように政府、知識人、上流階級によって推奨された牛乳はハイカラなものとされ、牛乳を飲まない文明人ではないなどとされたものの、当初の消費者は、知識階級、病人、母乳を飲めない乳幼児などで、一般にはなかなか受け入れられず、東京府民一人あたり年間消費量の伸びは1882(明治15)年2.75合、1883(明治16)年2.84合、1884(明治17)年3.49合、1885(明治18)年4.04合、1886(明治19)年4.16合と、緩やかなものであった。(渡辺, 1988)

### 日本化

1904(明治37)年の雑誌『女鑑』には「実験牛乳日本料理」として、牛乳入りの、汁粉、味噌汁、蕎麦掻き、白玉餅、芋かけ豆腐、山掛けそば、

野菜煮物、マグロ山掛けなどが紹介されている。(岡田, 2000), (小菅, 1997)

牛乳の場合も、嫌悪の対象だったものを、和食に取り込んでしまい、受容しようとしたのである。

#### IV. 洋食の発明

##### 洋食の登場

「洋食」という言葉が朝日新聞に初めて登場したのは1879(明治12)年8月20日の京都、大津間の鉄道開業式典で賓客に洋食の供応あり、というもので、以後は「西洋料理」と「洋食」が使い分けられるようになった。

また、1882(明治15)年1月4日の読売新聞には「近年洋食が盛んに行われ・・」とあり、1891(明治24)年には川上音二郎が「オッペケベ節」で「腹にも馴れない洋食」と歌っている。(宮代, 2014)

この「洋食」とは、西洋料理を日本化したもので、日本同様に開国後欧米文化と出会った朝鮮半島、中国には存在しない、日本独自の 카테고리である。

##### とんかつ

三大洋食の一つといわれるのがとんかつである。発案したのは、1895(明治28)年創業の銀座煉瓦亭の2代目である。煉瓦亭は当初フランス料理店として仔牛のコートレットを出していたが、日本人の客には胸がやける、しつこいなどと不評だった。そこで牛肉を豚肉に、衣の粉チーズを卵に替えてたっぷりの油で揚げた。食べるにも慣れないナイフ、フォークを使わなくても馴染みの箸で食べられるように、調理時に切っていた。つまり天麩羅をヒントに、フランス料理とは似て非なるとんかつが発案されたのである。

付け合わせも当初はフランス式のポテトフライやニンジンのグラッセだったが、これも日露戦争で料理人を徴兵され、人手不足対策にキャベツを千切りして出したところ、さっぱりしていてよいと好評で、欧米では生で食べない千切りキャベツがサラダの定番となったのである。

また主食も当初はパンが出されていたが、パン

ではおなががいっぱいにならず、食事した気がしないという客の声に、パン皿にご飯を盛って「ライス」として出したという。(煉瓦亭)

こうして当初の「豚肉のカツレツ」「ポークカツレツ」、1942(昭和17)年以降は「ポークカツレツ(とんかつ)」, 戦後1959(昭和34)年以降は「豚(とん)カツ」の呼び名で、三大洋食の一つが定着したのである。(岡田, 2000)

##### カレーライス

1860(文久3)年、幕府の遣欧使節一行が船内でカレーを食べるインド人に出会った際の記録が残っており、「芋のようにどろどろの物をご飯の上にかけて、手で掻き回して手づかみで食べた」と、いかにも気持ちが悪いゲテモノといった書き方をしている。(江崎グリコ)

初めてカレーの作り方を紹介したのは仮名垣露文の『西洋料理通』だが、その後日本でカレーとして定着していった料理は、インドではなく、イギリスの食文化だった。つまり、イギリス人はシチューを好んだが、味付けに使う牛乳が長持ちしないため、船乗りは食べられなかった。そこで、肉、人参、ジャガイモ、玉ネギなどシチューと同じ食材に、日持ちする香辛料(カレーパウダー)を使った料理「カレー」を考案した。これが、英国海軍の軍隊食として定着したが、明治の日本海軍はイギリス海軍を範としたので、栄養バランスがよく、調理が簡単なカレーに注目、艦艇での食事に導入したのである。

最初はイギリス海軍と同様パンにつけて食べたが、パンでは力が出ないと、小麦粉を加え、とろみをつけてご飯にかけて食べるようになり、海軍の軍隊食として定着、軍隊経験者を通して広く知られるようになった。

こうして文明開化のハイカラな料理として洋食屋のメニューにもなったが、1923(大正12)年にはエスビー食品の創業者山岸峯次郎が日本人の味覚に合ったカレー粉の製造に成功し、イギリス製に代わり国産のカレー粉が使われるようになった。こうして関東大震災後には大衆食堂の人気料理として広く食べられるようになったのである。

(エスピー食品)

戦後の1945(昭和20)年にはオリエンタルが、カレー粉に炒めた小麦粉を混ぜるという手間を省けば売れると、あらかじめ炒めた小麦粉を加えた粉末状の「即席カレー」を発売した。(オリエンタル)

1954(昭和29)年にはエスピー食品が固形カレーを売り出した。これはイギリスにもインドにもない日本独特のもので、しかもフランス語でルーと名付けられた。(エスピー食品)

昭和30年代には今に続くカレー各社が出揃い、1960(昭和35)年、グリコは包丁で割る必要がないように一人前ずつの大きさに切り離して成形した「ワンタッチカレー」を発売したが、これはチョコレートメーカーとしての製造工程を活かしたものである。(江崎グリコ)

昭和40年代にはレトルトカレーも発売された。昭和50年代以降はカレーの種類が多様化し、現在では国民食とされ、子供の好きな料理の王者にもなっている。

## 日本化

1959(昭和34)年には即席カレー粉を最中の皮に充填したエスピー「モナカカレー」が登場して大ヒットしたが、近年はさらに多様な日本の食材を取り込んで作られ、納豆カレー、茄子カレー、冬瓜カレー、鶉たまごカレー、和牛もつカレー、しょうが焼きカレー、燻製カレー、中にはいちごカレーなどというものもある。

またカレー南蛮は蕎麦(和食)+カレー(洋食)+肉(欧米食文化)、カツカレーの元祖とされる河金井はとんかつ(洋食)+カレー(欧米食文化)+ご飯(和食)+千切りキャベツ(洋食)+丼(和食)だが、カツカレーの場合は、カレーもカツもどちらも洋食で、洋食どうしが組み合わせさせた新洋食ともいうべき例である。

また深川常磐町の名花堂(現カトレア、江東区森下)は1927(昭和2)年に「洋食パン」を実用新案登録しているが、具の入ったパンをカツレツのように油で揚げるというもので、カレーパンの元祖とされ、カレー(洋食)+カツ(洋食)=

菓子パン(洋食)である。(森下商店街)

## 地域土着化

近年は地域おこしの一環として、サザエカレー(島根県隠岐郡)、イノシシカレー(山梨県)、京野菜カレー(京都府)、鱒カレー(北海道神恵内村)のように、地域特産品の食材をカレーに取り込んでしまったもの、逆に、チキン南蛮カレー(宮崎県)、鍛冶屋鍋カレー(兵庫県三木市)、しもつカレー(栃木県)、ジンギスカンカレー(北海道)のように郷土料理の中にカレーを取り込んでしまったものもある。

さらに横須賀市や呉市の海軍カレー、北海道のスープカレー、北九州市門司区の焼きカレーのように、それ自体が郷土料理扱いられているものもある。

## その他の洋食

チキンライス、ビーフライス、エビライスは、日露戦争後に、スペイン、イタリアのピラフをヒントに発案されたもので、本場に類例がある料理である。

ピザは当然イタリア料理だが、どんどん日本化が進み、生地はさほど変わらないものの、トッピングにきざみ海苔、納豆などが載り、その後さらに、明太子ピザ、高麗カルビピザなどと韓国料理まで取り込み、無国籍化している。

名古屋名物あんかけスパゲティとなると、名古屋名物あんかけうどんをヒントに油炒めの太いスパゲティに中華料理のあんのような粘りとコクのある辛味の効いたソースをかけたもので、イタリアにも中国にも無い独特な料理である。

どこにも存在しない全くの日本独創の洋食も多く、ハヤシライスは、まかない料理のハッシュドビーフとライスを組み合わせたもので、丸善創業者八矢仕有的の発案とされる。(丸善, 1980)

ジャーマンポテトも、ビアホールの定番で、ジョッキ片手に食べてドイツ人っぽいなどと感じているが、実はドイツには存在しない日本独自の料理である。(斗鬼, 2012)

ドリアもイタリアには存在しないが、イタリア

ンレストランの定番メニューとなっており、誰もがおしゃれなイタリアンと思って食べているし、(斗鬼, 2012) 同様にスパゲティナポリタンも、ナポリにもイタリアにも存在しない洋食で、1945(昭和20)年、横浜のホテル・ニューグランドを占領軍が接収、軍用食としてトマトケチャップをスパゲティにあえた料理を作ったのがきっかけである。ただ、ケチャップでは味気ないと、1952(昭和27)年のホテル営業再開の際に、生トマト、ホールトマトの特製トマトソースを使い、トマトソースの本場はナポリなのでスパゲティナポリタンと命名したのである。(朝日新聞, 2010)

### 調味料, ソース

ソースはイギリス発祥だが、1898(明治31)年の全国醤油大会でウスターソースが注目され、1900(明治33)年、日本独特のウスターソースが作られた。ただしそれは本場とは似ても似つかない醤油を洋風に作り変えた洋風の醤油で、「洋醤」、「西洋醤油」と呼ばれたのである。(岡田, 2000)。1905(明治38)年には現在も続くブルドックソースが製造販売を開始している。(ブルドックソース)

ソースの場合は、西洋料理の調理技術を醤油の中に取り込んでしまったのである。

## V. アジア料理との出会い

### 中華料理との出会い

6世紀に日本に仏教が伝来したと同時に、中国の料理も僧侶によってもたらされた。したがって食品や調理法も僧侶が伝えたものが多く、普茶料理をはじめほとんどが精進料理であった。

江戸時代にも中国との交流は頻繁で、総菜料理が長崎で取り入れられて卓袱料理ができたが、一般的ではなかった。

### 明治の上流階級と中華料理

明治になると神戸、横浜の開港場に中国人の料理店ができたが、客はほとんど中国人ばかりだった。東京で初の店は1883(明治16)年開店の日本橋亀嶋町の高楼、借楽園で、1885(明治18)

年には築地に聚豊園ができ、明治の末ごろには日比谷に日本人の中国飯店もできたが、1915(大正4)、1916(大正5)年までは東京全体でも数軒、1922(大正11)年頃より各区に小さいながら数軒ずつという状況だったという。借楽園も、帝都東京には中国料理店がなければならぬと考えた上流階級の裕福な人々の強力な後押しによるもので、一般向きのものではなかった。(サイデンステッカー, 2013)

### 大衆食堂の中華料理

1894年(明治27)年～1895(明治28)年の日清戦争、1904(明治37)年～1905(明治38)年の日露戦争に勝利し、中国大陸に侵出するようになった後には、庶民的な「支那料理」店が登場した。1910(明治43)年には横浜・南京町から中国人コックをスカウトして浅草公園に来々軒が開店、名物はラーメンと焼売だった。

大正に入ると1913(大正2)年に中華そば、1926(大正15)年にワンタンが登場、支那料理への関心が高まり、1920(大正9)年には研究家が相次いで本場へ視察に出向いた。(朝日新聞, 1920) 関東大震災後には大衆的な店がさらに増え、安価と美味が庶民に受けて流行するようになった。(渡辺, 1988) 1933(昭和8)年の白木正光編『大東京うまいもの食べある記』でも来々軒は評判とされ、古川緑波も『ロッパ悲食記』で汚いが安くてうまいと書いており、現代に続く、中華といえば大衆食堂のラーメン、焼売、ワンタンというB級イメージが形成され始めたことがわかる。

第二次世界大戦後はさらに大衆化が進み、1947(昭和22)年、渋谷駅前にできた引揚者マーケットのバラック建築の有楽などが餃子、豚の爪、ニンニク入りの煮物などを提供したという。(古川, 1995)、料理本では、1907(明治40)『女鑑』の日本人好みにアレンジした支那料理紹介が最初だが、ロングセラーになったのは1929(昭和4)年の山田政平『四季の支那料理』である。

大衆化が一気に進んだ戦後は1961(昭和36)年に麻婆豆腐がNHK「今日の料理」に初登場し



ている。(小菅, 1997)

### 日本化

餃子は米がとれない寒冷な中国北部の主食で、ゆでて食べるものであるが、日本には戦後引揚者が伝えた。日本における餃子発祥の地といわれるのが、上述の渋谷の引揚者マーケットで、中国では残り物料理である焼き餃子を広めた。

食べ方も、中国では主食のはずの餃子を「餃子定食」のように、ご飯を主食として、餃子はあくまでそのおかずとして導入したのである。

### 土着化, 地域化

関東大震災後には「支那そば」が流行したが、これも醤油味のスープに、海苔、鳴門巻、ホウレンソウなどを入れた日本風のものである。

戦後はさらに土着化が進み、1966(昭和41)年には、札幌ラーメンが東京、大阪の高島屋の北海道物産展で紹介され、全国的に知られるきっかけとなった。(小菅, 1997)

さらに近年は全国各地に独特のラーメンが登場し、ブームとなっており、郷土料理寸前へと進んできている。

### 朝鮮料理との出会い

明治時代の東京では、朝鮮料理店は、1905(明治38)年に韓国人李入植が上野広小路に開いた韓山楼など数店の高級店しかなく、提供する料理も韓定食などの宮廷料理だった。(小菅, 1997)

### 大衆料理化

大衆的な料理として普及した焼肉料理は、芝浦の屠場と朝鮮人労働者の焼肉料理との関連が指摘されるように、戦後の在日の人々から始まっている。1955(昭和30)年頃からは在日の人々の経営による食道園、清香園といった店も増え、急激に日本人にも広まり、家庭料理としても定着した。

その過程では、カルビ、ロース、タン塩、ミノなど多様なメニューを一度に楽しめるようにした焼肉店、無煙ロースターや、朝鮮半島の味から和風の味まで多様な焼肉のタレの開発など、日本化

され、出自は韓国ながら日本育ちの食文化となった。(朝倉, 2015)

ホルモン焼きもきわめて大衆的な料理だが、そもそも韓国にはホルモン焼きはなく、大阪・西心斎橋の北極星が商標として登録した名称である。昭和初期に牛の臓物を食べさせたのは近くに屠場があった大阪の寄場釜ヶ崎界隈だけで、ホルモン焼きもまた戦後に日本独自に広まったものなのである。(沖浦, 2006)

### 日韓の距離と料理

このように、朝鮮半島の人々と料理はともに差別視されてきたが、その後1988(昭和63)年のソウルオリンピック、2002(平成14)年の日韓共催サッカーワールドカップ、そして「冬のソナタ」に始まる韓流ブームなどで、日韓の距離が縮まった時代に、品のよくない下層の料理といったイメージが消え、高級店も増え、若い女性がコリアンタウンでグルメを楽しみ、焼肉以外の韓国料理も家庭でも一般的な料理となっていくたのである。

## VI. 日本人の異文化食受容

肉、西洋料理、牛乳といった異文化食は、文明開化を目指す政府、知識人といった「上」が導入しようとしたものだが、ハイカラなものとしてあこがれの対象となり、他方で、嫌悪の対象ともされた。

そして民衆は、西洋料理の体系そのものを受容することはなく、主食ではなく、あくまで単品として、ご飯におかず味噌汁、という日本の食文化の体系の中のおかずとして取り入れられるものだけを受容し、味噌、醤油という日本の味付けで調理した。

肉などの食材も、牛鍋は、江戸以来の、ちり鍋、貝鍋、ねぎま鍋、鴨鍋、山くじら鍋等の食材を入れ替える形で導入したものだし、牛飯、馬肉飯等は深川飯のような汁掛け飯の食材の入れ替えであり、日本の料理法の中に取り込んでしまっている。さらには全く独自の「洋食」を創造し、その後は土着化、地域化を進めてきたのである。

中国、朝鮮料理の場合も、高級料理として上から入り、特に嫌悪の対象にはならなかったものの、西洋料理のような憧れの対象とはされなかったこともあり、民衆の間には広まらなかった。やがて大正、昭和と、朝鮮半島、中国大陸への軍事的、政治的、文化的侵略を進めるとともに、あくまでおかずとして、そして差別対象の民族の食文化として、もっとも安い大衆向け料理として受容したのである。

戦後も同様に、餃子の例にみられるように、中華料理の体系から切り離し、単品で、あくまで大衆料理のおかずとして取り入れたのである。(渡辺, 1988)

食べ方という点でも、前菜、スープ、メインと時間軸で順に食べる西洋料理、中華料理を、ご飯、汁物、漬物などを一緒に並べて食べる日本の空間軸的な食べ方に組み替えてしまっている。

## 第2章 あんぱん

### 1. 日本人とパンの受容

#### パンとの出会い

日本にパンが伝えられたのは天文年間(1532-55)ポルトガル人によるといわれる。文献での初出は1715(正徳5)年の『和漢三才図会』の「蒸蛭(じょうべい)で、餡無しの饅頭であり、オランダ人は常食として食事ごとに1個ずつ食べ、「波牟」つまりパンと呼んでいる、とある。かつて導入した中国の饅頭(マントウ)のようなものと認識したのである。

また、1718(享保3)年の『御前菓子秘伝抄』には、小麦粉を甘酒でこね一晚ねかせて「ふるめんと」(ポルトガル語 fermento, 発酵した物)を作る。ふるめんとを小麦粉に加えて水でこね、適宜の形にして数時間置くとふくれてくる。それをかまどで焼く。かまどは土を厚く塗りたてた釣鐘形のもので、その中でたきぎを焚いて、おきや灰をかき出し、そこへ並べて余熱で焼くと、ヨーロッパの作り方ほぼそのままが紹介されている。

こうして長崎ではパンが作られるようになったものの、切支丹の信仰と関係あるとして禁止され、

(朝日新聞, 1980)江戸参府のオランダ使節に蒸しパンが供されていたという記録はあるものの、江戸時代の人々にはパンはほとんど知られることのないものだった。

#### 文明開化とパン

明治に入り、文明開化の世となると、パンにも関心を持つものが現れた。銀座木村家総本店の創業者木村安兵衛もその一人で、維新で失業した元下級武士の彼は、授産事業でパンを知り、一大決心をしてパン作りに挑んだ。こうして1869(明治2)年芝日陰町に開店したのが、妻文と息子英三郎の名をとった文英堂である。

#### パンへの嫌悪と薬効

しかしながら木村のパンは、行商までしても全く売れなかった。それはまず、文明開化による異文化の急激な流入を嫌悪し、反感を持っていた人々にまったく受け入れられなかったという点がある。「国の命を売り縮める舶来物品商」が勧進元と称する「東西馬鹿番付表」では、東の横綱が「米飯を食わずしてパンを好む日本人」と非難されている。(岡田, 2000)

さらに、パン自体が気味が悪い、臭いと嫌悪されたのだが、他方で、当時まだ原因不明の病気だった脚気患者がパンを食べて回復したという情報が広まると、脚気に効く薬効があるとして、急激に売れたなどということもあった。

脚気の場合は精白米ばかり食べていたことが原因で、パンは本当に効くのだが、他にも根拠不明な薬効がさまざま語られた。1876(明治9)年10月19日の読売新聞には、女性の乳房の腫物に、パンを湯でどろどろに溶かし、小鍋で少し熱いくらいに熱し、布に包んで患部を撫でれば治るとの投書が掲載され、12月15日にはやはり効いたとする投書、10月25日には腫物だけでなくシラクモにも効いた、とする投書が掲載されている。1885(明治18)年8月12日の読売新聞(大阪)に掲載の風琴堂(大阪市)の「食パン 菓子パン 売弘広告」では「パンを常食にすれば脚気病、胃腸肺病に効能」と宣伝し、同日の「パン」と題

する記事でも「欧風（せいよう）滋養菓子商風琴堂ハ近來世上の人々がパンを常食にするハ・・・食パン菓子パン共日々新製して売出すと云是も開明進歩の一端か」とある。

パンは滋養に富むという説も広がり、1884（明治17）年6月26日の読売新聞（大阪）に掲載された永寿堂小柳（大阪市）の広告は「滋養品喰パン」とうたい、木村屋は銀座で広目屋（チンドン屋）に「文明開化の味がして、寿命が延びる初物」と宣伝させ、（岡田、2000）1926（大正15）年8月14日読売新聞（東京）に出した広告でも「御栄養に豆パンを」と宣伝している。

### あんぱんの発明

1872（明治5）年の大火で店を失い、現在地の銀座4丁目に再建したものの、脚気ブームの後はまたまた販売不振に陥ってしまった木村安兵衛は、パンの中に中に餡を入れたらどうかと思いつく。さらに臭いといわれた原因の欧米式ビール酵母ではなく、砂糖が入ってもうまく焼ける饅頭と同じ日本酒の酵母を使うというアイデアもひらめいた。こうして1874（明治7）年「番茶と一緒においしく食べられる。」今日に至るまで人気のあんぱんが発明されたのだが、つまりこれは外見はパンだが、中身は日本伝統の酒饅頭なのである。

## Ⅱ. パンの受容

### 天皇という権威

当時明治政府は、天皇と徳川家の和解をめざして、維新後初めて水戸徳川家の東京下屋敷に明治天皇が行幸する計画を立てていた。天皇の侍従となっていた山岡鉄舟が徳川昭武に天皇の接待を相談され、あんぱんを献上することを提言、政府が天皇の生活の洋風化を狙っていたこともあり、桜が満開でちょうど花見の時期である1875（明治8）年4月4日の行幸で献上されることとなった。

宮廷の伝統では京菓子の老舗だけが出入りを許され、東京遷都では虎屋などが移ってきたほどで、あんぱんは破格の扱いであった。そのため安兵衛は妻の文、息子の英三郎、儀四郎とともに2週間

前から酒種の仕込みを始め、国の花とされた桜の花びらを吉野から取り寄せ、塩漬けにして真ん中に埋め込むという工夫をした。

こうして献上されたあんぱんは明治天皇、皇后の口に合い、相伴に預かった女官たちも気に入って、「引き続き納めるように」との言葉を賜った。天皇も食べたという評判が、あんぱんが、さらにはパン自体が、全国に広まる重要なきっかけになったのであるが、（NHK、2004）その後も1925（大正14）年6月25日の読売新聞（東京）には、「木村総本店で売出した珍菓小倉あんぱんは宮家からの御買上げもあり、非常の好評を博しているさうだ」との記事があり、7月10日の読売新聞（東京）の小倉あんぱんの広告では自ら「賜宮殿下御買上光栄」と詠っている。

### 日本化による導入

こうしてパンは日本人が受け入れることとなったのだが、その成功の理由は、文明開化を象徴するおしゃれな欧米文化としての外見はそのままだに、中身は日本人にはなじみの深い餡、そして日本酒の酵母で発酵させ、おまけに国花とされた桜の本場吉野の桜の花びらの塩漬けまで入れたことにある。山岡鉄舟が絶賛した通り、まさに「和魂洋才」の精華だったのである。（渡辺、1988）

さらに明治天皇にあんぱんを献上したのも、花見を兼ねた水戸徳川屋敷への行幸の際であり、花見という伝統行事とも結びつけられている。

### 菓子パン

あんぱんはあくまで酒饅頭であり、主食ではない。日本人はパンを主食としてではなく、あくまで菓子という形で受け入れたのであり、実際、あんぱん登場の翌年1875（明治8）年7月24日には、読売新聞に「新装開店 西洋菓子パン奉仕売り出し／東京・愛宕下 柴田」という広告が、8月10日には「菓子包麵売れる屋敷町」という投書が掲載されている。

また、大阪でもあんぱんの製造販売が始まることを伝える1884（明治17）年4月11日の読売新聞（大阪）の記事でも、「東京銀座4丁目木村

屋の新発明なる菓子パンは基味優美淡泊にて茶前酒後或は航海旅中等に用ひて軽便のもの」と書いている。

あんぱんに次いで登場した菓子パンは、山の形の甘食である。元祖は1895（明治28）年、東京・芝田村町の清新堂が売り出したとも、坂本の言問通り交差点近くの永藤本店が「外国のパンから工夫して和風にした創始者」であるともいわれる。（台東区立下町風俗資料館，1981）

この甘食は1909（明治42）年7月18日朝日新聞（東京）に、大川端の水泳教場で「昨今流行の甘食パンを携帯せしむる者多く為に水泳場付近はパンやの見世にて埋まり」とあるほどの人気となり、1世紀以上たった現在も一定の人気があるが、これは外観はパンだが、形は日本の象徴とされる富士山をかたどった「うつし」でもある。

また形ではなく、原料の日本化という点では、1918（大正7）年、全国規模で米騒動が起こった年に、米を原料にした玄米パンも登場し、これも今日なお売られている。

ジャムパンは1899（明治32）年、木村屋の木村儀四郎の発案で、当時はいちごではなく杏ジャムだった。あんぱんの中身を日本の餡から洋風のジャムに変えたのである。（『和・洋・中・エスニック 世界の料理がわかる辞典』，2010）

クリームパンはシュークリームの美味に驚いた新宿中村屋創業者夫妻が発案したもののだが、これもあんぱんの餡のかわりにクリームを入れれば、「一種新鮮な風味が加わって、アンパンよりも少し高級なものになる。子供にとっては、小豆と砂糖だけの餡よりも、乳製品を使ったクリームのほうが栄養価の面でよい」と思いついたもので、1904（明治37）年の発売である。（中村屋）

こうして最初のあんぱんは外観洋風・中身和風、次いで外観和風・中身洋風の甘食、さらに外観洋風・中身も洋風のジャムパンへと変えられていった。さらにクリームパンの場合は、今日ではグローブ型だが、発売当初は切れ目のない半円形、つまり伝統的和菓子の柏餅の形だったことも注目される。

つまり日本人は、パンを主食ではなく、あくま

で菓子として受容し、外観和風・中身洋風から、外観、中身とも洋風へと変えてきたわけで、最後に登場したクリームパンはまさに日本発の新和製洋風というわけがある。

### 食パン

これは主食になりうる食パンの場合も同様で、主食としては受け入れられなかった。たとえば1890（明治23）年に流行したつけ焼きパンは、薄切り食パンを斜めに切って片面に黒蜜を塗り、焼いて竹串にさしたもので、屋台で一切れ5銭だった。また、蜜の上に黄な粉をつけたハイカラパンもあったという。（小菅，1997）

同年の読売新聞記事には、経済恐慌で米騒動が勃発し、それがきっかけでパン食に関心が集まり、一切れ5厘の食パンの味噌・醤油漬け焼きが流行している、とある。

日本人はパンを変形し、あくまで菓子あるいはおやつとして受け入れたのである。

### 土着化、地域化、多文化化、無国籍化

あんぱんはその後各地で土着化、地域化が進み、餡のバリエーションでは、羊羹あんぱん、ヨモギあんぱん、栗あんぱん、塩あんぱん、カボチャあんぱん、柚子あんぱん、ごまあんぱん、クルミアんぱん、抹茶あんぱん、ずんだあんぱん、紫芋あんぱんなどが登場している。

さらにはコーヒーあんぱん、クリームチーズ入りあんぱん、フランスあんぱん、白あんとう生クリームを混ぜ、ラム酒で香りづけしたオランダあんぱんなどと、多文化化、無国籍化が進んでいる。

パンも多様化が進められ、玄米あんぱん、おからあんぱんなど、日本の食材を取り込んでしまったものが多数つくられている。

## 第3章 ハンバーガー

### I. 日本人とハンバーガーの出会い

#### 未知のハンバーガー

ハンバーガーの中身であるハンバーク自体は、古くは1895（明治28）年の『女鑑』に「ハンバ

クピフテーキ」の作り方が紹介されているのが最初で、(小菅, 1997) 読売新聞では1964(昭和39)年10月30日の記事「おそうぎのヒント」で「ハンバーグ・ステーキ」が紹介されている。

他方のハンバーガーは、朝日新聞の初出は、1898(明治31)年1月11日だが、実は当時はハンバーグといえばドイツの都市のことで、この記事の「ハンバーガー」とはドイツ・ハンブルグの新聞『ハンバーガー』のことである。また、1935(昭和10)年1月11日にはドイツから「ハンバーガー」を輸入という記事があるが、輸入したのは日本の鉄道省で、「ハンバーガー」とは当時流行のドイツ製流線形ガソリンカーである。

戦後では1960年代終わりころの新聞に「ハンバーガーヒル」が頻出しているが、これは実はベトナム戦争の戦場となった地名で、子供に人気のアメリカのテレビアニメ「ポパイ」でポパイが「ハンバーガー」を食べていても、それが何なのか誰も知らないという状況だったのである。

1970(昭和45)年1月9日の朝日新聞に、ようやく本場アメリカのハンバーガーショップを紹介する記事が登場するが、幹線道路沿いに続々と増えるハンバーガー、チキンフライなどを売る店が流行っている、というもので、「即席料理食堂」と表現されている。

### マクドナルド日本上陸成功

日本初のハンバーガー店は、進駐軍を除隊したアメリカ人ジョニー・ウェツスタインが、東京にはいつでも入れて素早く食べられる飲食店が無いからと、1956(昭和31)年に狸穴(港区)に開店している。年中無休で、注文から2、3分で出す店だったというが、(朝日新聞, 1971) 当時は佐世保などアメリカ軍がいる地域以外ではハンバーガー自体がほとんど知られていなかった。

マクドナルドが第1号店を開いたのは1971(昭和46)年7月20日である。始まったばかりの歩行者天国に開店した銀座の1号店は大変な話題を呼び、翌年3月には早くも売り上げ世界一の1日300万円をめざして改装。(朝日新聞, 1972) 1972(昭和47)年夏には東京に9店、京都2店

となり、年内30号店、1973(昭和48)年には100号店をめざすと宣言し、9月には大阪に進出、(朝日新聞, 1972) 1974(昭和49)年6月10日には銀座店が本当に世界2400店中最高の売り上げ293万円を記録したのである。(朝日新聞, 1974)

さらにはわずか67㎡、10席しかない鎌倉店が1976(昭和51)年から4年連続で元日に売り上げ世界一を記録した。1979(昭和54)年の元日には売り上げ約23000セット、587万円、3秒に1セット売れた計算で、世界5000店中空前の記録となり、初詣の歴史に新風景が加わったといわれるほどとなった。(朝日新聞, 1979)

つまり、日常は異文化食、洋食などを食べている日本人も、正月だけは伝統的な和服を着て、寺社に初詣に出かけ、お屠蘇、雑煮、お節料理で祝う。そんなハレの日である正月に、多くの人が初詣の際に何の抵抗もなくハンバーガーを食べるようになったというわけである。

その後1980(昭和55)年には668万円、翌年には鎌倉の3店で合計1697万円と記録を更新、1982(昭和57)年、1984(昭和59)年には江の島店が世界記録、翌年には再び鎌倉店が742万円と世界記録を更新している。

こうして1990(平成2)年の山形店を最後に全都道府県への出店も達成、今や津々浦々にあり、きわめて身近な飲食店となっている。

### 他のチェーン

マクドナルド以外の企業でも、英国のハンバーガーチェーンウインピー・インターナショナルと設立した東食ウインピーは、マクドナルドより早く大阪、横浜などに開店し、東京でもマクドナルドより4週間前の1971(昭和46)年6月26日に青山に開店している。また、同日にはアメリカのゼネラルフーズ傘下のバーガーシェフも茅ヶ崎にドライブイン形式で開店している。(朝日新聞, 1971)

翌1972(昭和47)年にはA&Wが大丸神戸店、大丸大阪店に開店、(朝日新聞, 1972) ゼネラルフーズと提携した不二家のチェーン店バーガー・

シェフも1973（昭和48）年に開店、各地に登場している。（朝日新聞、1973）

### ハンバーガーへの嫌悪

近年は猫の肉球がついた形のバンズを使った「にゃんバーガー」が飲食店のメニューにあったり、家庭でもバンズの上にチーズで白目、焼き海苔で黒目や口、チーズで白目と耳を描いた「ねこにゃんバーガー」を作ったりするようになり、忘れられているが、マクドナルドハンバーガーが登場した当時、猫の肉が使われている、マクドナルドが開店すると近所の猫がいなくなるとか、店の裏のごみ集積所に猫の首が捨てられていた、などといった、現在でいう「にゃんバーガー都市伝説」がまことしやかに語られた。

ほとんどが友達がマクドナルドでアルバイトをしていた人から聞いた話だけれど、といった伝聞として語られたのだが、マクドナルド以外でも、アルバイト学生が店内で絶対に見てはいけないといわれた部屋をのぞいたら、ハンバーガーの材料にするミミズが山と積まれていたとか、冷凍庫に首を切られた猫が入ってあったといったたぐいの話が広がった。

## Ⅱ. マクドナルド上陸成功の理由

### アメリカへの憧れとコンプレックス

マクドナルド上陸当時の日本は、高度経済成長期ではあったが、発展途上で、政治、経済、軍事、そして文化の面でも、アメリカの存在感は圧倒的なものだった。

そうした日本人の敗戦後ずっと続くアメリカへのあこがれを上手に取り込んだのが、日本マクドナルドの創業者藤田であった。

### 英語への憧れとコンプレックス

アメリカで大人気のチェーンであるから店名はむしろ「マクドナルド」である。しかしアメリカでは McDonald's であり、「マクドナルド」と発音しても通じない。同様に「ハンバーガー」と hamburger とはアクセントが全く異なる。

実は藤田が、McDonald's を「マクド・ナルド」、

つまり日本人に発音しやすいカタカナ語にしてしまったのである。さらに「マクド・ナルド」は3音+3音で韻を踏んでいるが、これは藤田の日本語研究、万葉集研究の成果で、日本人には3音がもっとも心地よいとわかったからだという。実際その後東京では「マック」、大阪でも「マクド」という3音の省略形ができ、定着しているから、藤田は正しかったといえるのだろう。

商品名も「ハンバーガー」をはじめ「チキンマックナゲット」、「ビッグマック」、「フィレオフィッシュ」、「チキンバーガー」、「ポークバーガー」そして「ドリンク」、「トング」、「スタッフ」と多くが「カタカナ語」である。

これはむしろ戦後日本人の英語へのあこがれとコンプレックスを理解してのことである。つまり敗戦後の日本人にとって、そして現代でも、英語は絶対的権威、おしゃれであり、「英語ペラペラ」は最高の尊称とされる。したがって当然店名も商品名もおしゃれな英語でなければならない。チキンマックナゲットを鶏の唐揚げ、鶏の天ぷら、あるいは鶏金塊としていたら、絶対に売れない。これがまず基本原則である。

ただ他方で、日本人は英語コンプレックスでもある。それゆえナマの英語のままではだめで、日本語式発音に変えた「カタカナ語」、しかも藤田の研究成果による3音+3音なのである。

実際他の多くの「カタカナ語」同様、これらは今なお多くの日本人が英語だと思っているから、「一見英語風、実は日本語」が最高の命名なのである。

### 外人への憧れとコンプレックス

銀座店開店にあたり藤田はアメリカンスタイルの生徒を動員した。その目的は「青い目のホステス」（朝日新聞、1971 b）で銀座に多い「外人」観光客を呼び寄せて外人がたくさんいる店を演出、それによって日本人を引き付けようとしたのである。

ただしここでもナマのアメリカでは日本人が引いてしまうことをよく理解していたから、店内に星条旗、アメリカ地図などアメリカ直結を感じさ

せるものは置かせなかった。

さらに1971（昭和46）年9月に新宿東口前二幸1階に新店を開店した際は、巨大なハンバーガーの模型をつけた纏い3本を法被姿のアメリカンスクールの子生徒が振り、日本消防記念会新宿支部豊好会の20人が木遣歌を歌うという演出を行った。「青い目」の「外人」ながら、日本人におなじみの纏、木遣歌と組み合わせたのである。

### 銀座

1号店は東京のど真ん中銀座四丁目、しかも今日ではファーストフードとはおよそ無縁な三越銀座店の1階で、さらにはマクドナルドになる前はティファニーだったという場所である。

当時の一般の日本人はハンバーガーもファーストフードもほとんど知らなかったから、銀座4丁目の店となれば、アメリカ発のおしゃれな店、おしゃれな食べ物と演出できる。藤田はそれゆえいつも新橋の藤田商会から双眼鏡で眺め、ここと決めていた銀座4丁目というもっともハイソでおしゃれな街を選んだのである。

### 車社会アメリカへの憧れ

日本上陸1号店候補は、実は茅ヶ崎だった。当時の日本人が、女性を乗せてビーチ沿いをスポーツカーで飛ばすという何やらアメリカ西海岸のごときイメージを重ねていた湘南海岸である。

藤田はこのようにアメリカ的車社会へのあこがれをよく理解していたから、1977（昭和52）年には、アメリカ映画でしか知らず、日本ではなじみのなかったドライブスルー型店舗を杉並区に開店、大賑わいとなっている。

### 権威主義

このように、藤田は日本人のアメリカに強く憧れる意識を刺激し、かつコンプレックスを刺激しない工夫を巧みに行ったが、さらに日本人、日本文化への深い理解による対応もまた、成功への大きな要因であった。

藤田は1973（昭和48）年日本ハンバーグ・ハンバーガー協会を設立し、初代会長になり、ハン

バーガーパティの日本農林規格（JAS）作りに取り組んだ。1977（昭和52）年には、成分の70%以上（上級品は95%以上）が畜肉。畜肉のうち50%以上（上級品は100%）が牛肉。粗脂肪は28%以下などと規定する日本農林規格の制定に成功し、店内に「JAS規格上級」のプレート掲げ、テレビCMでも宣伝した。

農林大臣認定というお上による権威付けに成功したのも、藤田がお上に弱いという日本人の権威主義をよく理解していたためである。（読売新聞、1977）

### 新しいもの好き

銀座では1970（昭和45）年8月から東京で初の歩行者天国が実施されており、交通戦争、排気ガス、騒音公害などが重大な問題となっていた当時、大変な関心を集めていた。マクドナルドはそこに1号店を開き、歩きながらでも食べられるハンバーガーやストローで飲めるドリンクを販売したから、日常は我が物顔で走り回る車を気にすることなく自由に歩きながら歩き食いすることが話題となり、流行した。藤田は日本人の新しいもの好き、流行好きを理解していたのである。

### 日本化

1984（昭和59）年には、一口大の骨なしのチキンをソースにつけて食べる「マックチキンナゲット」が大人気となり、外食産業で初の1000億円達成の原動力となった。アメリカで開発され「ナゲット」（金塊）という新語で登場したが、実は日本の天ぷらをヒントにしている。これも「マック鶏肉天ぷら」「マック天つゆ」では絶対売れなかったはずである。

「テリヤキマックバーガー」は1989（平成元）年登場だが、要するに醤油と砂糖を使う「照り焼き」である。ただ醤油にリンゴジュースを混ぜ、「和風だけど洋風的」なソースを作り出している。（藤田、1996）さらにこれは香港、タイなどで「將軍バーガー」、「侍バーガー」として売り出されて人気商品になり、その後、アジア、ヨーロッパで各国の食文化に合わせた商品が販売されるきっかけ

けとなっている。

1991（平成3）年にはやはりカタカナ語の「チキンタツタ」が登場しているが、何のことは無い和食の「竜田揚げ」である。この年は日本語のままの「チーズかつバーガー」も登場し、「マック牛鍋パン」という期間限定商品もあった。その後の「月見バーガー」、「ほたてマック」も目玉焼き、帆立貝で、文字通り日本語であるし、月見バーガーは日本の伝統行事とも結びつけられている。

1998（平成10）年には「かるびマック」が登場し、日本を舞台にアメリカ+日本+韓国という多文化融合の無国籍化が始まり、ドリンクでも「ウーロン健美茶」が登場している。

要するに、当初のアメリカのままのメニューが、だんだんと日本の食文化に取り込まれ、やがて無国籍化するというパターンであるが、カタカナ語の一見アメリカ風というのは現在も多数存続している。やはり「マック魚フライ」「マック鶏肉天麩羅」ではアピールしないのである。

これはハンバーガーの中身であるハンバーグに関しても同様で、読売新聞「おそうざいのヒント」では、1971（昭和46）年に「サケのハンバーグ風」、翌年に「和風ハンバーグ」、1974（昭和49）年には「豆腐入りのハンバーグ」、翌年には「ハンバーグどんぶり」、その翌年には「照り焼きハンバーグ」、1978（昭和53）年には「イワシのハンバーグ」、1991（平成3）年「みそ入り和風ハンバーグ」、「イカ料理いかが 水揚げ港の漁協が普及作戦 ハンバーグやギョーザ」など、日本の食材、味付けに入れ替えてしまったり、どんぶり料理に組み込んでしまっている。また逆に、日本の食材カツオをハンバーグ風という逆転も起こし、1986（昭和61）年の記事では「魚ハンバーグ しゅんの味」と日本的な旬まで取り込んでいる。

この「おそうざいのヒント」では、1976（昭和51）年に「中国風ハンバーグ」、1988（昭和63）年には「朝鮮風ハンバーグ」、「イタリア風ハンバーグ」も登場し、多文化無国籍化した独自の日本のメニューが紹介されている。

### モスライスバーガー

こうした路線をさらに徹底させたのが日系のモスバーガーで、まず「ロースカツバーガー」、「海老カツバーガー」といった洋食が登場し、1987（昭和62）年にはついに米のバンズを用いた「モスライスバーガー」を発売した。これは中身も「モスライスバーガー彩り野菜のきんぴら」（国産野菜使用）、「モスライスバーガー海鮮かきあげ」（塩だれ）であり、形こそハンバーガーだが、実はおにぎりのうつしとってよい商品である。実際宣伝文句も「日本のおいしさとおもてなし」で、国産米使用とうたっている。

また1990（平成2）年には「モスライスバーガー焼肉」、2004（平成16）年には「ニッポンのバーガー匠味アボガド山葵」、デザートにも「豆乳スイーツ」が登場して多国籍化しているのも、マクドナルドと同様である。

### ご当地バーガー

米軍基地がある佐世保では1950年代初めにハンバーガー店が登場し、酒を飲んだ後のシメに、家族への手みやげにと持ち帰る習慣があったが、町おこしの一環として「佐世保バーガー」のPRを始めて以来、観光客も増加した。

そうした佐世保に倣い、九州では特産小倉牛や関門タコを使った「門司港レトロバーガー」、那覇では「ゴーヤバーガー」、名古屋は「味噌カツバーガー」、鳥羽は伊勢海老の「とばーガー」、焼津で「黒はんぺんバーガー」、弘前で「アップルバーガー」、釧路で「エゾジカバーガー」、稚内と網走で「ホッケバーガー」など、特産品を使ったご当地バーガーが続々登場している。（朝日新聞、2008）

### ファーストフードの伝統

実は日本には昔からたくさんのファーストフードがあった。寿司、天麩羅、蕎麦、うどんなど、江戸以来屋台や行商から買って即食べる、ということが行われてきた。

また、寿司もおにぎりも、主食とおかずをひとまとめにしてあり、食器無しでも、手づかみでも



食べられる。食材としての豆腐、納豆なども、ほとんどそのまま即食べられる。また、熱いものしか食べない中国には無い弁当も存在する。

こうした伝統があったこともまた、ハンバーガーという実はよく似た異文化の食への抵抗感を弱め、受容を容易にさせたのである。

### 日本的経営

藤田は直営店に加えてフランチャイズによっても店舗網を拡大したが、当時耳慣れなかったこのフランチャイズも、実は日本の伝統的なのれん分けに類する。

また、社員の誕生日は休みで10000円支給、社員の妻の誕生日にも5000円支給、3月には妻名義のボーナスまで出したという。もちろん社員は終身雇用で、日本企業らしい家族経営的な経営を進めた。

藤田自身、米国流を直輸入しただけではこれほどの急成長は不可能と述べている。(朝日新聞、1984)

マクドナルドの企業理念「QSC&V」は、レイ・クロックが提唱し、全世界のマクドナルドが毎日実践しているものであるが、これまた日本の文化とよく類似している。

Q quality。「世界共通の品質」で「同じおいしさを維持する」ため、世界各国の品質担当者が一堂に会して食材の分析、検討を行う Product Cutting (品質審査会) を定期的に行き、基準の統一を行っているというが、整然と整い、統一されたものが好きな日本人好みである。

S service。海外のマクドナルドでは愛想のない店員も多いが、日本ではアルバイト店員も「スマイル0円」をよく躰けられ、愛想がよく、神様を自認する日本のお客様好みである

C cleanliness (清潔さ)。レイ・クロックは“Clean as you go”(行くところすべてきれいに)を方針とし、清潔さを徹底追究、掃除や片付けの仕方もマニュアル化して徹底している。これも世界有数の潔癖症民族である日本人と共通性が高い。

V value (価値)。Q (品質)、S (サービス)、C (清潔さ) が最高の形で結びついたとき生まれ

るのがさまざまな Value とされるが、単に料理の味を味わうだけでなく、お客様への気配りとムードを重視する日本人には好みである。

## II. 日本人のハンバーガー受容

### 日本食文化のシステムとの合致

このようにしてハンバーガーの日本上陸は大成功したのだが、異文化食といっても、しばしば嫌悪の対象となり、何でもが容易に導入され得るわけではない。

マクドナルドの場合、実は日本の食文化にきわめて適合性が高かった。たとえばもともと日本に存在したおにぎりと同じシステムである。主食とおかずが一緒に小さくまとめられ、食器を使わずに手で持って、どこでも、立ったままでも、歩きながらも、食べられる。こうした食べ方、料理が存在しない文化であったら、受け入れることは非常に抵抗感が強く、容易には受け入れられない。

さらに藤田という実は日本文化への深い理解を持った天才的経営者が、おしゃれなアメリカ文化へのあこがれと嫌悪感抵抗感をうまくコントロールし、日本の食文化の文脈にハンバーガーをうまく取り入れた。あくまでおやつとして、しかも日本化し、さらには地域化していった。こうして当初の嫌悪を越えて、ハンバーガーという異文化食が受容されたのである。

### 木村屋あんぱんとの共通性

1970年代のハンバーガーの導入と1世紀も前のパンの導入を比較すると、驚くほど共通点が多い。

まずどちらも当初は特別視され、嫌悪されたが、主食としてではなく、菓子、副食として単品で導入されている。また外見はおしゃれな洋風だが、中身は抵抗感のない和風と、和魂洋才の形で導入し、だんだんに日本化し、最終的には地域土着化している。

また明治天皇、JAS マークといったお上の権威を利用し、初詣、月見、花見といった日本の伝統的行事と結びつけ、日本文化の文脈のなかに見事に取り込んでしまったうえで、異文化食を受容

したのである。

さらに、東京の都市空間との関係では、マクドナルド1号店の立地は、日本一の繁華街銀座のど真ん中4丁目交差点そばであるが、実は中央通りを挟んで木村屋のはず向かいなのである。

## 第4章 食文化とアイデンティティー

以上の検討によれば、異文化の食は、一方で高級、ハイカラなどと憧れの対象になり、格別の力を持つものとされるが、他方で嫌悪の対象ともなり、導入はなかなか進まず、上から下へという形で降りていき、下はそれを日本化することによってようやく受容というプロセスを経ることが明らかになった。

そこで本章では、なぜ文明開化をめざし、アメリカ化を目指した「上」は、肉、牛乳、パン、ハンバーガーといった異文化の食にこだわったのか、それに対して、人々はなぜ嫌悪感を抱き、他方で日本化することによって受容したのかを考えていくこととする。

### I. 食文化とは何か

#### 可食、不可食、食材の選択

動物としての人は生きるためにエネルギー源や身体を作る物質として動物、植物など他の生き物を食べなければならない。

ただし人は何でも食べるわけではない。有毒など危険なものもあるし、動物としてのヒトは口、歯、消化器などの構造から、咀嚼、消化できないものもある。これは生物学的条件による可食、不可食である。

さらに人は、生物学的には食べられるものでも、何は食べる、食べない、食べても良い、食べてはいけない、といった選択を行う。たとえば蛇肉や犬肉は毒もないし、胃腸は消化できるが、中国人は食べるものの、日本人は食べない。同様に、生物学的には食べられる鯨肉を日本人は食べるものの、中国人は食べないし、多くの民族にとって野蠻視される。

こうした食べるもの、食べてよいものの選択を

決定しているのは、それぞれの民族なのである。

#### 調理

人は料理をする動物であるが、それは一つには、そのままでは固い、まずい、有毒などで食べられないものを食べられるように変えることである。

しかし人は、そのままでも食べられるものでもそのままは食べない。たとえば生きた魚をそのままかじったりはせず、殺すことから始まり、切り、混ぜ、加熱し、調味し、食器に盛るといった料理をしてから食べる。

そしてこの場合の加工の仕方も、それぞれの民族が文化で独自に決めているのである。

#### リアルフードと主食

ベネズエラ人の1日はアレパ無しには始まらない。朝になると、トウモロコシの粉を練った生地を焼く香ばしいにおいが各家庭から漂い、皆ふっくらと焼き上がったアレパにバターを塗り、チーズや鶏肉を挟んでほおぼる。夕食もアレパという家庭が多い。

タヒチの人々にとって食事といえばパンならぬパンの実で、十分に焼いて、炭のようになった表面の皮をむくと、ホカホカで、真っ白なジャガイモのような味の果肉があらわれる。

このように、食事といえばこれを食べるという主要な特定の食物とそれ以外の食物、つまり主食と副食という分類はかなり多くの民族に存在し、たとえばアフリカ・ナイロート系のパリヤアチョリでは、主食はクウォン、副食はカド、デックと呼ばれる。エチオピアでは主食はインジェラ、副食はワットである。(重田, 2010)

さらに、主食には特殊な価値づけが行われる場合も多く、ブッシュマンの場合は、女の採ってくる植物性食物が1人1日平均800グラム、1500~2000キロカロリーなのに対し、男が獲ってくる動物性食物は200グラム、300キロカロリーしかない。しかし、彼らにとっても、動物の肉こそが称賛される価値のある「食べるべき」リアルフードなのである。

ハラム族の場合は主食はサツマイモだが、タロ

芋のほうが重要とされる。タロ芋の畑は神聖で、畑の中心にある泉は開墾した先祖と結びつき、子孫だけが近づくことができる。植えつけと収穫が行なわれる期間には成年式でもある祭儀スミイが行なわれる。またタロイモだけは「枯れる」と言わず「死ぬ」という語を用いる。(吉田, 1976)

日本の食文化でこれに近いのがコメのご飯で、料理を主食とおかずに分け、主食のご飯を食べなければ食事したことにならず、おかずはあくまで副食で、それだけを食べても食事したことにならない、というふうには、ご飯には特別の意味づけが行われている。

人は、生物学的に可食なものの中でも、何を食べるか、食べてよいか、さらには食べるべきもの、それを食べないと食事したことにならないもの、またどう調理するか、といったことを決めており、それを決めるのはそれぞれの民族なのである。

## II. 食とアイデンティティー

### 食と人のアイデンティティー

自らのアイデンティティーを確認する上で身体はもっとも重要である。自分の存在は物質的には身体によって確認できるし、自分と他者が異なる人であることも身体が別個であることで確認できる。さらに、他者どうしが異なる人であることも、その人たちの身体が別個であることで確認できる。

ところで、食べたものは一部はエネルギー源として消費されるが、一部は身体となる。つまり、食べることは身体に動物、植物といった他の生き物、いわば異物を入れることでもあるが、食べた生き物は自分の身体になるのだから、その生き物と自らの身体、さらにはその食物の生息した環境と自らの身体に連続性ができることである。それは自分という人のアイデンティティーを曖昧にすることであり、恐ろしいことである。そう考えれば、明治の日本人が、牛乳など飲んだら自分も牛になってしまうと恐れたのも、もっともなことといえよう。

したがって人は、食べることには大変に慎重となり、まずは可食、不可食を決め、まずは殺して、生き物を単なる物に変える。さらに切り、混ぜ、

加熱し、調味し、食器に盛り、料理へと変える調理という加工を施す。つまり牛(うし)を牛(ぎゅう)丼に、豚(ぶた)をとんかつにして、動物や植物から非連続化した料理としてから食べようとする。

反対に、何でも食べることを、調理されていないものを食べることは、野蛮な、気味の悪いことと嫌悪するのである。

### 食文化と民族アイデンティティー

アラスカ、カナダのグイッチンの人々にとってのリアルフードは、居住地域で自ら手に入れるカリブー、鹿、ホワイトフィッシュなどであり、「本来食べるべき食べ物」、「身体や精神に良い」、「これを食べないとほかに何を食べても空腹がおさまらない」という。他方で、店で買ったものはあくまで代用品で、「身体や精神によくない物質が入っている」、「判断力を低下させる」、「習慣性がある物質が含まれていて、摂り過ぎると身体や精神がおかしくなる」と明確に区別する。さらにリアルフードは決して売買の対象にせず、家族、親戚、隣近所、独居老人などにも分け合うもので、どのくらい持っているかを隠してはならず、他者から求められたら理由なく断ってはいけないという。

つまりグイッチンの人々にとってリアルフードは、助け合い、相互依存関係、連帯のきずなを結び、われわれというアイデンティティーを作っていくうえで重要な食物なのである。(綾部, 2005)

人は生物学的条件から単独では生きていくことができないから、社会を作り、その一員として生活していく。

そしてその社会は文化を作り、成員は文化を共有する。食文化もその一部であり、社会の成員は、食べるもの、調理の仕方、食べ方を共有する。

すなわち、ひとつ釜の飯を食べるというように、食べたものは身体になるから、同じものを同じように調理して食べることは、人々の身体に連続性を作りだすことになり、人々の間に連帯感を作り、強化することとなるのである。

さらに、民族料理、郷土料理とは、韓国で「身土不二」といわれるように、われわれの土地でとれたものの中で可食としたものを、同じ調理法で加工し、共に食べるのであり、それによってわれわれの土地とわれわれ、そしてわれわれの身体間に連続性を作り出すことができる。

つまり、食文化を共通化させることによって、アイデンティティー上の隔たりを縮める、一体化することもできるということでもある。

食文化とはこうして、民族などのアイデンティティーを作り出し、強化するうえで極めて強力、有効な手段となる。それゆえ、自らの民族の料理、郷土料理、ソウルフードは、強い愛着、こだわりの対象となるのである。

### 異文化食への嫌悪

異文化の食はしばしばゲテモノとされ、臭い、気持ち悪い、恐ろしいなどと嫌悪される。それはまず可食、不可食の分類が異なるからである。たとえば犬肉のように中国文化では可食としているものでも、日本の文化で不可食としているものは、日本人には気味が悪いゲテモノとして嫌悪の対象とされる。

また同じ食材でも自文化の調理法と異なる場合や、組み合わせやマナーなど食べ方が異なる場合も、同様に嫌悪の対象となる。

たとえば、どのくらい手を加えたらもはや牛(うし)ではなく牛肉料理になるかは、文化によって異なる。世界一の食文化を持つとされる中国人は自然界のあらゆる動植物を徹底的に集め、切り刻み、混ぜ、つぶし、強力な火力で加熱し、濃い味付けをして、素材を徹底的に改変しようとする。もともとサラダのように野菜を生で食べることもなかったし、茶も酒も冷たいものは飲まなかったというくらい、熱を加えることを重視し、生ものを食べない。他方で、日本の刺身は、むろん生きた魚をそのままかじるわけではなく、ちゃんと切り、皿の上のにせ、醤油やワサビで調味して食べるのだから、日本人にとっては料理で、鮮度を保つ技、包丁さばきの技などを駆使して作られる。しかし加熱による徹底的な改変を重視する中国人

から見れば、切ることを重視した日本の調理法では料理になっているとは思えない。それゆえ、気持ち悪い、ゲテモノ、とされてしまうのである。

また、「餃子の王将」が本場中国への進出で、中国、とりわけ東北部では主食である餃子を、同じく主食のご飯と組み合わせた「餃子定食」という食べ方を持ち込んだことが、失敗、撤退の原因といわれるように、食べ方という面でも、異文化食はわれわれの食文化をかく乱するゆえに、受容されにくいのである。

このように、食文化は、民族のアイデンティティーを明確化する、換言すれば他文化、異民族との相違を明確化するものであり、ゲテモノ、臭い、気持ち悪い、恐ろしい、といったレッテルは、自他の境界を明確化し、他方でわれわれとする人々のアイデンティティーを強化する力を持つ。それゆえ、食文化を共有してしまえば、あるいはさせてしまえば、人々のアイデンティティー上の隔たりを縮め、一体化を進めることもできるわけで、いずれにしろ食文化は、アイデンティティーを揺るがす強力な力を持つゆえに、一方で極度に重視され、他方で嫌悪の対象とされるのである。

## 第5章 食文化と日本人のアイデンティティー

### I. 日本人のアイデンティティーと食文化 和食と日本人アイデンティティー

日本人が日本人としてのアイデンティティーを作り出し、維持している上で極めて重要な意味を持つのが日本の食文化、和食であり、その和食の中核をなすのは主食とされるご飯である。

日本のいたるところで栽培される米は、古くから日本人が生きていく上で最も重要な食糧である。さらに旅の平安祈願や稲作予祝の散米行事、墓への供物としての洗米、病人の枕元での振り米、出産の際の力米など、他の作物とは違う特別なものとされ、米から作られる日本酒も神聖な飲み物で、水とともに粉にひいた「しとぎ」ももっぱら神供に用いられた。もち米から作る餅も単なる保存食にとどまらず、食べることで身体的、精神的

な力が付与されると考えられ、初めての誕生日の誕生餅、一生餅、正月の力餅など、人生の節目、年中行事に餅をつけて家族や親せき、近隣で共食する民俗が広く行われてきた。(宮川, 2006)

ご飯はまさに日本人のリアルフードであり、それに日本の山海の産物である魚、野菜などを、伝統的調味料である醤油、味噌によって調味しておかずとし、組み合わせて和食器に盛り、日本の食事作法にのっとって食べる和食のシステムが形作られている。

生まれた子供を社会の一員としていくための通過儀礼の一つである「食初」でも、ご飯か赤飯に鯛など尾頭付きの焼き魚、煮物、吸い物を、大人同様の食器とマナーで「日本人の食べ方」をさせる(棚橋, 1979)ことからわかるように、日本の土地でとれた同じ食材を、同じ調理法、同じマナーで食べることによって、身体に連続性を作り出す和食という文化は、「身土不二」と同様、日本人としてのアイデンティティーを作り出す上で重要な役割を果たしているのである。

### 異文化食への嫌悪

それゆえ、同じ米といっても、日本人が主食としてきた日本の土地で産するジャポニカ米とは異なる南米系のインディカ米は、明治以降輸入されたものの、油臭くてバサバサでまずいと嫌われ、貧しい下層者が食べるものとされてきたし、(大塚, 1979), 1993(平成5)年の米不作の際にタイの好意で輸入することができたタイ米も、まずいという烙印を押されてほとんど売れなかった。そしてこのインディカ米は図らずも日本の土地で育った「内地米」に対して「外米」と呼ばれたのである。

自分たちのアイデンティティーを維持する上で、自らの土地で育ったものを食べることによって、われわれの身体に連続性を作り出し、維持していこうとする人にとって、自文化の食へのこだわりと、異文化食への拒絶反応、嫌悪は当然であり、とりわけ異文化食の主食たるパンを主食として受容するなどということには大きな抵抗感があるのも当然ということになる。

それゆえ、異文化食の受容には、異文化食の食材だけを自文化の食に取り込んでしまう、逆に自文化食の食材を異文化の食に入れ込んでしまうといった工夫が必要かつ有効なのである。

## II. 異文化食による日本人のアイデンティティーの変動

### 江戸以前の日本人アイデンティティーと食文化

江戸時代以前はもとより、徳川政権によって政治的には統一された江戸時代でも、沖縄から北海道の人々まで、多くが日本人という明確なアイデンティティーを共有している今日とは大変に状況が異なっていた。人も情報も交流は少なく、生活は地域によって大変異なるが、そもそも共通語などというものもなく、ある程度離れた地方どうしでは言葉自体が通じなかった。人々には日本人というさほど明確なアイデンティティーがあったわけではなく、むしろ人々が共有していたのは、おらが村の人間、長州の、薩摩の、会津の人間といったアイデンティティーだったのである。

食文化に関しても、各地域にその地で産する食材とその地域特有の調理法による郷土料理があったが、他方で「日本料理」という言葉自体は初めて使われたのは明治になってからで、1898(明治31)年に石井治兵衛の『日本料理大全』で西洋料理と対比するために用いられて定着したのである。(熊倉, 2011)「和食」は日本料理よりもさらに後で、文明開化で普及した「西洋料理」, 「洋食」に対抗する概念として生まれたのである。

### 明治維新と大日本帝国国民というアイデンティティー

江戸幕府を倒して成立した明治政府の権力者や福沢諭吉などの知識人は、欧米の文化に触れ、日本は近代化がはなはだしく遅れていると感じた。さらに見上げるような欧米人との体格差、体力差をも痛感し、強烈な劣等感を持つこととなった。また、条約改正問題もあり、欧米人に対して恥ずかしくない近代的な国家、社会を作り出すことを決意し、矢継ぎ早に近代化計画を作り出した。

それは政治的には、天皇を君主とした近代的な

国民国家を作り上げることであり、憲法を制定し、議会を開き、法律に基づいて司法、行政制度を整えた大日本帝国を形作ることである。

それゆえ明治政府は、薩摩、長州といったローカルなアイデンティティーを打ち壊し、大日本帝国臣民へと変えさせようとしたが、そのために利用されたのが、人々の生活に直接かかわる文化の近代化であり、それが福沢諭吉の造語である文明開化と呼ばれる欧化政策だった。

明治政府は文明開化を目に見える形で進めようと、日本の文化を野蛮、未開と否定し、西洋の文化を優れたものとして模倣を進めようとした。そのために、学校教育制度や郵便制度の創設、鉄道建設といった政策を進めたが、中でもよく知られているのが、鹿鳴館である。欧化主義の推進者である外務卿井上馨は1883（明治16）年、イギリス人コンドルの設計により内幸町に煉瓦造りの鹿鳴館を建設し、連夜上流階級による舞踏会を開催して、鹿鳴館時代（明治16年頃～22年）を現出したのである。

上からの西洋文化の押し付けは、人々の日常生活に直接かかわることにも広く及んだ。首相伊藤博文は1886（明治19）年、勘弥、団十郎、5世尾上菊五郎に演劇改良の所見を示し、新婦朝者で娘婿の末松謙澄、外山正一、渋沢栄一を後援者として、従来の演劇の陋習改良などをうたった演劇改良会をつくらせた。

また戸山はイギリスに2年、アメリカに6年留学、滞在した新婦朝者で、開成校教授、東京帝国大学教授・総長、貴族院議員、1898（明治31）年には伊藤内閣の文部大臣になった人物だが、井上哲次郎、矢田部良吉と共著で『新体詩抄』（1882）、上田万年らと『新体詩歌集』（1895）を刊行し、伝統的な短い詩形を近代には不向きなものと断定し、西洋詩の模倣を合言葉として詩の改良運動を試みた。音楽、絵画の改良も進め、ついには漢字、仮名の廃止まで主張して羅馬字会を創設している。漢字廃止どころか、そもそも日本語は不備であり英語を国語にすべきとの主張もあったが、その代表格は、やはり英米留学、米國勤務経験者で、なんと初代文部大臣となった森有礼で

ある。

上からの変革は政府だけではなく、欧米文化に触れた民間の知識人たちによっても推進された。進んだ欧米文化を模倣すべきとする考え方は、日本人、日本文化は劣等なものであり、日本的なものは打破すべきということでもあり、「脱亜入欧」を唱えたことで知られる福沢諭吉は、『男女交際論』（1886）で、男女交際の近代化も説いている。さらに高橋義男は1884（明治17）年の『日本人種改良論』で、日本と西洋の格差は個々人の知力、体格の差で、日本人は「劣等民族」であるから、「優等民族」である西洋人と結婚して心身強壯で知力も優れた子孫を残し、民族として改良するべきと「人種改良論」を主張した。福沢も門下生である高橋のこの書に序文を寄せ、推奨している。

#### 明治日本人のアイデンティティーと異文化食の受容

「チョンマゲ頭を叩いてみれば因循姑息の音がする、ザンギリ頭を叩いてみれば文明開化の音がする」と歌われたように、明治政府は、人々のアイデンティティーを近代国家の臣民へと切り替えさせるために、庶民の日常生活、風俗のレベルでも厳しく変革を迫った。鉄道、学校教育、郵便などの整備も人々の生活を大きく変えたが、1872（明治5）年には、違式註違条例を制定し、「裸体又は袒裼（たんせき、肌脱ぎ）シテ醜体ヲナス者」、「便所ニ非ザル場へ小便スル者」、「喧嘩口論シ噪ヲナス者」、「店宅前掃除ヲ怠ル者」、「婦人ニシテ謂レナク断髪スル者」なども取り締まりの対象とされた。また男女混浴、男女相撲、入れ墨、床店葦簀張り、蛇使い、醜体見世物、押し売りなども禁止された。

人々が江戸時代から日常生活で当たり前に行ってきたことを事細かに禁止して欧米流を強制したわけで、民衆にとってはまさに恨みの法令でしかなかったのだが、（小木、1978）上から押し付けられた欧米文化の中で人々がもっとも嫌悪感を抱いたのは、食文化だった。鹿鳴館時代の1872（明治5）年2月18日には、白装束の御岳行者10名が皇居に乱入、肉食を禁止した歴代天皇をさしお

き、外国の勢力に押し流されて獣肉を解禁するなどとんでもない、社会を混乱させると抗議し、4名が射殺されるという事件まで起きているのである。(岡田, 2000)

こうした上からの押し付けに対して人々が嫌悪、反感を持ったのは、まさに食文化が人々のアイデンティティーを背後で支えるものだからなのであり、押し付けた側も、食文化こそが、アイデンティティーを変革させる力を持つものであることを理解していたのである。

そして、こうした異文化食への嫌悪、反感を解消し、むしろおしゃれな洋食などとして受容し、近代国家の臣民へとアイデンティティーの変革を進める一助となったのが、洋食を考え出した明治の料理人、アンパンの木村安兵衛らによる、異文化食の日本食文化への取り込みという工夫だったのである。

#### 戦後日本のアイデンティティーと異文化食の受容

第二次世界大戦で敗戦国となった日本は、アメリカ軍を中心とする進駐軍に占領、支配され、人々は男女平等で特権身分も財閥も存在しない、民主的な日本国の主権者、日本国民という新たなアイデンティティーを求められた。

経済面でも、戦後混乱期は進駐軍にチョコレートを投げてもらい、ララ物資の家畜用脱脂粉乳で栄養を付けて立ち上がった人々は、とにかく食べ物を確保し、豊かな物質文明を謳歌するアメリカを理想として、懸命に働き復興に邁進することが求められた。

さらに高度経済成長期に入ると、大量生産、大量消費により経済的、物質的に、より豊かになることが絶対的目標とされ、超大国アメリカに追いつくと、子ども、若者は激しい受験戦争を戦って難関校を突破し、男は大企業に就職して「日本株式会社」の「モーレッツ社員」となり、自らの身も家族も顧みず、会社の命じるままに働く「企業戦士」を目指す「会社人間」に、女はそれを銃後の家庭で支える専業主婦になることを求められた。

経済超大国となり、もはやアメリカから学ぶも

のなど何もないなどと浮かれたバブル期には、栄養ドリンク「リゲイン」のCMソングとして1989(平成元)年に登場した「勇気のしるし」の歌詞「24時間戦えますか」に象徴されるように、企業も個人も資金や不動産を転がして貪欲に儲け、バブリーな生活を送ることがもてはやされた。

バブル崩壊後に自信を失った日本人は、日本的終身雇用、年功序列を悪弊として根絶し、実力主義の社会で生き残るために、グローバルスタンダードという実はアメリカンスタンダードを受け入れ、「英語ペラペラの国際人」となって世界で活躍できる「グローバル化対応人材」となることが求められる時代となっている。

こうした時代を背景に、アメリカの食文化を代表するハンバーガーを持ち込んだのが藤田田である。藤田は1926(大正15)年に大阪で生まれ、戦後混乱期にGHQの通訳で稼ぎ、1951(昭和26)年に東京大学法学部を卒業、進駐軍の人脈を生かして1950(昭和25)年には海外ブランド商品輸入代理店の先駆的存在藤田商店を設立した。

高度経済成長期の1971(昭和46)年に日本マクドナルドを設立、日本にハンバーガーを定着させ、日本マクドナルドを大企業に育て上げ、2003(平成15)年に退任、翌年に78歳で死亡した。

藤田のあるべき日本人のアイデンティティーに対する考え方は、高度成長期には「手軽にハンバーガーをばくついて、走りながら仕事が出来よう」な日本人、国際化が叫ばれる時代には、「12歳のときに食べていたものが、一生好きな味になる」からハンバーガーという「国際的な味を覚え」、「食を通じて世界に伍していける真の国際人」というものであり、彼の持ち込んだハンバーガーは、まさにこうした求められるアイデンティティーを先取りしたもののなのである。

無論藤田のいう「真の国際化」とは、「最近の子どもたちは体位が向上して、脚も長くなり、欧米人に似てきた」、「日本人の髪の毛を金髪にするまでハンバーガーを食べさせる」といった藤田語録からもわかるように、食文化からもの見方、考え方、果ては体格、髪の毛の色まで、日本人があこがれのアメリカ人化することでしかなかった

のだが、いずれにしろ藤田はハンバーガーというアメリカの食文化を日本人が受容しやすいように巧みに改変して受容させることにより、日本人のアイデンティティーを高度成長期には猛烈サラリーマン型、バブル期にはエコノミックアニマル型へと変革していこうとし、実際かなりのレベルで成功したというわけである。

## おわりに

### 食文化から見る日本人のアイデンティティー

日本人がパンという異文化食を受容したのは、木村安兵衛が、外観はパンながら実は酒種饅頭という和魂洋才のアンパンを創造したためである。しかしその日本の伝統的な菓子とされる饅頭も、実は元々外来の異文化食である。

小麦粉に酵母を加えて発酵させた後に蒸す「饅頭」(マントウ)は、中国で三国時代から作られており、寒冷で稲作に適さず粉食文化圏である華北、東北地方では、肉、野菜など様々な食材を入れて食べる主食である。日本への伝来は、鎌倉時代中期に宋から帰国した円爾が伝えたとも、南北朝時代に帰化人林浄因が奈良で作り始めたともいわれ、当初は垂味噌(たれみそ)の汁を添えて酒肴などとして賞味されたのだが、やがて今日見るような甘い餡を入れ、主食ではなく菓子としての饅頭へと変えられていった。(松下, 1999)つまり木村安兵衛が和菓子である饅頭にパンを取り込んだといっても、その饅頭自体がもともと異文化食なのである。

これは「日本料理」、「和食」とされる料理を考えてみた場合も同様で、奈良～平安時代の大饗(たいきょう)料理、鎌倉時代以来の精進料理なども、実は中国の食文化を受容して作られたものである。現代においても、外国人に代表的日本料理のように紹介している天麩羅にしてもポルトガルの食文化の影響によるものだし、肉料理であるすき焼きは明治以降で、欧米の食文化の影響なしには存在しえなかったものである。

すなわち、岡田哲が日本の食文化は中国、朝鮮半島の食文化とは根本的に違い無国籍であると述

べ、(岡田, 2000) 島田雅彦も日本食は一種のクレオール料理だと指摘しているように、(朝日新聞, 1999) 日本には、東南アジア、中近東、中南米、アフリカなどに見るような固有のエスニック料理、民族料理といえるようなものはもともと存在していない。古くは中国、朝鮮半島、明治以降はヨーロッパ、戦後はアメリカ、そして現在は世界中のいろいろな本家本元をアレンジした、多文化融合の食文化なのである。

### 和魂洋才名人日本人の利点

この列島に暮らしてきた人々は、先住の縄文系、後から朝鮮半島からやってきた弥生系、さらに南方の島からたどり着いた人々、サハリン、シベリアの少数民族ともつながる北方系など多様で、江戸時代でさえ東北地方には青い目の人々もかなりの数いたというほどで、(浅野, 2002) 元々人種的にはもちろん、文化的にも、明確な日本人というアイデンティティーがあったわけではない。そうした人々がだんだんと、今日見るようにかなりの共通性を持った文化を共有する日本人という民族へと変容してきたのである。

これを食文化の面から見れば、各地域の郷土料理から日本料理、和食へという変化なのだが、その過程では、異質な食文化への嫌悪感を取り除き、弱める工夫が行われ、次々と取り込み、受容し、共通化してきたはずである。

そうした巧みな工夫が、列島の外の異文化の食に対しても行われ、それによって、時代と共に求められる新たなアイデンティティーを持った新たな日本人として変身し、新しい時代に適応してきたのである。

明治社会の辛辣な批判者だった夏目漱石は「西洋の開化は内発的だったが、日本の現代の開化は外発的」であり、外からの力でやむをえず文明化したもので、独自のものは何もないと嘆き、日本の開化は「皮相上滑り」であると悲観的な見方をした。(日本経済新聞, 2013)

しかし、持ち前の先見性でパンの将来性を見抜き、向上心と好奇心でパン作りに挑戦し、あんぱんを発想し、日本にパンを定着させた木村安兵衛



は、明治維新という激動の歴史の中で、武士という身分を失った失業者だし、食文化を変革して新たな時代を切り拓いた藤田もまた、敗戦により経済から価値観まで、すべてを破壊、否定された時代に、廃墟から立ち上がった創業者である。

こうした日本人の異文化に対する柔軟性は、国際化、グローバル化が進む激動の現代を、そして近未来を上手に生きていくために、きわめて有利な特性と考えることもできるのである。

#### 参考文献

- 浅野健二, 2002, 『人国記・新人国記』, 岩波書店  
 足立裕之, 2006, 『和船』, 『精選日本民俗辞典』, 吉川弘文館  
 朝倉敏夫, 2015, 『日本の焼肉文化考』, 国立民族学博物館講演  
 綾部恒雄, 2005, 『世界の先住民族』7北米, 明石書店  
 遠藤武, 2006, 『和服』, 『精選日本民俗辞典』, 吉川弘文館  
 藤田田, 1974, 『頭の悪い奴は損をする—ユダヤ流・金銭の哲学』, ベストセラーズ  
 藤田田, 1996, 『勝てば官軍—成功の法則』, ベストセラーズ  
 藤田田, 2000, 『Den Fujitaの商法4 超常識のマナー戦略』, ベストセラーズ  
 福田敬一, 2004, 『新橋駅の考古学』, 雄山閣  
 福沢諭吉, 1886, 『男女交際論』, 石川半次郎  
 福沢諭吉, 1971, 『肉食之説』, 『福澤諭吉全集』第20巻, 岩波書店  
 古川緑波, 1995, 『ロッパの悲食記』, 筑摩書房  
 橋爪紳也, 2003, 『モダン都市の誕生—大阪の街・東京の街』, 吉川弘文館  
 服部誠一, 1925, 『東京新繁盛記』, 聚芳閣  
 萩原乙彦, 1874, 『東京開化繁昌記』, 西村玄道, 島田雅太郎  
 石井研堂, 1926, 『明治事物起原』, 橘南堂  
 JA 東京中央会, 1996, 『江戸・東京暮らしを支えた動物たち』, JA 東京中央会  
 女子新聞社, 1990, 『女鑑』, 大空社  
 加茂儀一, 1976, 『日本畜産史〈食肉・乳酪篇〉』, 法政大学出版会  
 仮名垣魯文, 2000, 『西洋料理通』, 紫峰図書  
 今終二, 2010, 『定食学入門』, 筑摩書房  
 熊倉功夫, 2011, 『日本料理の歴史』, 吉川弘文館  
 黒川鐘信, 1998, 『東京牛乳物語』, 新潮社  
 小菅桂子, 1997, 『近代日本食文化年表』, 雄山閣出版  
 丸善株式会社, 1980, 『丸善百年史: 日本近代化のあゆみと共に』, 丸善株式会社  
 松原岩五郎, 1988, 『最暗黒の東京』, 岩波書店  
 松下幸子, 1999, 『饅頭』, 『国史大辞典』, 吉川弘文館  
 宮川修一, 2006, 『米』, 『精選日本民俗辞典』, 吉川弘文館  
 森枝卓士, 1989, 『カレーライスと日本人』, 講談社  
 ジーン中園, 2001, 『藤田田の頭の中—ハンバーガーを和食に変えた男』, 日本実業出版社  
 小木新造, 1978, 『明治大正時代図誌1 東京1』, 筑摩書

房

- 大久保洋子, 1998, 『江戸のファーストフード 町人の食卓将軍の食卓』, 講談社  
 大山真人, 2001, 『銀座木村屋あんパン物語』, 平凡社  
 大塚力, 『飯』, 『かんづめ』, 1979, 『日本風俗史事典』, 弘文堂  
 岡田哲, 2000, 『とんかつの誕生 明治洋食事始め』, 講談社  
 沖浦和光, 2006, 『「悪所」の民俗誌—色町・芝居町のトコロジ—』, 文藝春秋  
 サトウ, アーネスト, 1966, 『一外交官の見た明治維新』上, 下, 坂田精一訳, 岩波書店  
 重田眞義, 2010, 『新版 アフリカを知る事典』, 小田英郎他監修, 平凡社  
 白木正光, 1933, 『大東京うまいもの食べある記』昭和8年版, 丸ノ内出版社  
 サイデンステッカー, エドワード, 2013, 『東京 下町山の手 1867—1923』, 安西徹雄訳, 講談社  
 高橋義雄, 1884, 『日本人種改良論』, 石川半次郎  
 棚橋利光, 1979, 『食初』, 『日本風俗史事典』, 弘文堂  
 寺門静軒, 2001, 『江戸繁盛記』, 徳島県立図書館  
 斗鬼正一, 2004, 『鉄道という異文化と日本』, 『情報と社会』第14号, 江戸川大学  
 徳川宗英, 2010, 『徳川家の江戸東京散歩』, 文芸春秋  
 東京都台東区立下町風俗資料館, 1981, 『古老がつづる下谷・浅草の明治, 大正, 昭和』, 台東区立下町風俗資料館  
 東京都豊島区立郷土資料館, 1990, 『ミルク色の残像—東京の牧場展』, 豊島区立郷土資料館  
 戸山正一, 井上哲次郎, 矢田部良吉, 1882, 『新体詩抄』, 丸屋善七  
 外山正一, 中邨秋香, 阪正臣, 上田万年, 1895, 『新体詩歌集』, 大日本図書  
 植田満文, 1988, 『牛鍋』, 『江戸東京学事典』, 三省堂  
 塚本学, 1995, 『江戸時代人と動物』, 日本エディタースクール出版部  
 渡辺善次郎, 1988, 『巨大都市江戸が和食をつくった』, 農山漁村文化協会  
 山内視, 1996, 『タブーの謎を解く—食と性の文化学』, 筑摩書房  
 吉田禎吾, 1976, 『魔性の文化誌』, 研究社  
 2010, 『和・洋・中・エスニック 世界の料理がわかる辞典』, 講談社

#### テレビ, 新聞

- 斗鬼正一, 2012, 『ZIP!』, 日本テレビ  
 NHK, 2004, 『明治天皇アンパンを食す リストラ武士起死回生策』, 『その時歴史が動いた』, NHK  
**朝日新聞**  
 1879年8月20日 「京津間の鉄道仮開業運転式」  
 1898年1月11日 ドイツ紙『ハンバーガー』  
 1909年7月18日 「暑いから繁盛」  
 1920年9月18日 「支那へお料理の研究に」  
 1935年1月11日 「ガンリンカーを新流線型に」  
 1970年1月9日 「即席料理食堂はやる」  
 1971年6月26日 「相次いで東京進出」  
 1971年7月8日 「ハンバーガー」  
 1971年7月21日 「本場の味をどうぞ」  
 1971年9月24日 「ハッピー姿に木遣歌」

1972年3月11日 「ハンバーグ世界一へ」  
 1972年9月22日 「浪花っ子の味覚に挑む」  
 1972年11月21日 「A&W上陸」  
 1973年4月24日 「不二家もハンバーガー・チェーンへ」  
 1974年3月8日 「銀座は世界一売れる」  
 1979年2月15日 「ハンバーガー売り上げ世界一」  
 1980年11月25日、「衣・食・住<38>あんぱん\_\_20世紀の軌跡」  
 1984年3月5日、「ハンバーガーで天下を取った 日本マクドナルド・藤田社長\_\_異色経営者」  
 1988年9月8日、「動物パン(4) 久々、あんぱん復活\_\_昭和にんげん史」  
 1996年3月15日 「ハンバーガー JTGが参入へ」  
 1999年12月25日、鳥田正彦、「鳥田雅彦の料理：27 日本食の定義(すてきなオヤジ)」  
 2008年7月27日、「ご当地バーガー」  
 2010年3月30日、「ニッポン宝さがし 神奈川 老舗ホテルのナポリタン」  
 2014年12月20日、宮代栄一、「歴史探偵団 洋食は和食と違うの？」

#### 日本経済新聞

2013年9月8日、「熱風の日本史(2) 欧化という熱病(明治) —— 人種改良、本気で議論」

#### 読売新聞

1875年7月24日、「新装開店 西洋菓子パン奉仕売り出し/東京・愛宕下 柴田」  
 1875年8月10日、「菓子包麺売れる屋敷町」(投書)  
 1875年11月29日、「水で薄めた牛乳」(投書)  
 1876年4月12日、「西洋薬や牛乳で病気が治るわけがない」(投書)  
 1876年10月19日 「乳房のはれものにパン」  
 1884年4月11日 「大阪でもあんぱん製造販売」  
 1885年8月12日 「食パン 菓子パン 売弘広告」, 風琴堂(大阪市) 広告  
 1884年6月26日 「滋養品喰パン」, 永寿堂小柳(大阪市) 広告  
 1926年8月14日 木村屋広告  
 1925年6月25日 「小倉アンパン」

1925年7月10日 木村屋広告  
 1928年1月29日 「乳母いらす」(広告)  
 1964年10月30日、「おそうざいのヒント」(ハンバーグ・ステーキ)  
 1971年9月3日、「サケのハンバーグ風」  
 1972年9月12日、「和風ハンバーグ」  
 1974年8月7日、「豆腐入りのハンバーグ」  
 1975年2月2日、「ハンバーグどんぶり」  
 1976年3月25日、「照り焼きハンバーグ」  
 1977年3月17日、「チルドハンバーグにも JAS」  
 1978年3月1日、「イワシのハンバーグ」  
 1991年1月11日「みそ入り和風ハンバーグ」  
 1991年9月5日「イカ料理いかが 水揚げ港の漁協が普及作戦 ハンバーグやギョーザ」  
 1986年12月25日「魚ハンバーグ\_\_しゅんの味」  
 1976年9月26日「中国風ハンバーグ」  
 1988年5月29日「朝鮮風ハンバーグ」  
 1988年12月4日「イタリア風ハンバーグ」  
 1988年9月8日、「動物パン(4) 久々、あんぱん復活\_\_昭和にんげん史」

#### ホームページ(閲覧2016年8月)

上野精養軒, <http://www.seiyoken.co.jp/>  
 江崎グリコ, <https://www.glico.com/jp/>  
 エスピー食品, <http://www.sbf foods.co.jp>  
 オリエンタル, <http://www.oriental-curry.co.jp>  
 キックマン国際食文化研究センター, <http://www.kikkoman.co.jp/kiifc/tenji/tenji10/youshoku03.html>  
 ブルドッグソース, <http://www.bulldog.co.jp>  
 明治神宮, <http://www.meijijingu.or.jp/>  
 森下商店街, <http://www.morisita.net/catlea/>  
 中江百年物語, <http://www.sakuranabe.com/>  
 中田耕治ドットコム, 2005、「牛鍋ものがたり」, <http://www.varia-vie.com/kobito/novel/gyunabe2.html>  
 太田なわのれん, <http://www.ohtanawanoren.jp/>  
 煉瓦亭, <https://ginzarengatei.com/>  
 新宿中村屋, <https://www.nakamura.co.jp/>