

# 北海道の洋食文化に関する研究（１）

—— 明治から昭和初期の料理書に見られる洋風料理について ——

Evolution of Western Cooking Culture in Hokkaido

—— Western Dishes in the Four Cookery Books

from Meiji to Early Showa Periods ——

山 埴 圭 子

Keiko YAMAHANA

## I は じ め に

北海道の開拓にあたっては、外国文化、特にアメリカ文化の導入が積極的に試みられた。なかでも食生活の改善は重要な施策であった。洋食が奨励され、調理素材としての洋野菜、肉類、乳製品の生産が早くから行われている。一方、多くの外国人指導者の世話をしたコックたちがその後札幌で洋食店を経営し、彼らの作る新しい料理は「札幌洋食」と呼ばれて次第に庶民の間に広まっていく。また、これより先、安政年間に開港した函館ではロシア、アメリカ、フランス他、諸外国人が大勢居留していたために、すでに各国の食べ物が持ち込まれていた。安政6年には函館に洋食店も開かれ、これが長崎の洋食店と共にわが国の西洋料理店第1号と伝えられている。このような歴史的、文化的背景のもとで、北海道では比較的早くから洋食文化が普及したと言われる。どのような洋風料理がもたらされ、受容されたのか、そしてそれは現在の食生活にどのような影響を与えているであろうか、北海道の食文化の一要素と考えられる洋食文化について考察していきたい。

本報では明治末期と昭和初期の料理書を分析し、洋食文化の様相について考察を加える。

## II 研 究 方 法

- (1) 「北海道魚菜應用家庭和洋料理」：大久保岩三郎著、維新堂書店発行、明治44年12月
- (2) 「簡易西洋料理法」，月刊誌「食道楽」復刻版より抜粋：東京秋穂割烹教授所編纂，明治38～39年
- (3) 「北海道家庭実用調理法」：三田智大著、帯広誠文堂書店発行、昭和5年
- (4) 「郷土栄養料理献立」：北海道廳学務課編纂，昭和10年

明治から昭和初期にかけて発行された料理書の中から以上の4点を選び、分析資料とした。(1)(2)は、洋食導入時期の状況について、(3)(4)は洋食普及時期の状況を考察するために用いたものである。これらの中から洋風料理586種について調理法、食品の種類、食品出現頻度などを検討した。

### Ⅲ 結果と考察

#### 1 明治期の料理書に見られる洋風料理

北海道の農業は、開拓以来欧米式畑作有畜農法の定着を目指して進められてきたが、明治40年頃になると畜産は飛躍的に発展した。宗谷地方、根室地方にも牧場が開かれ、バター、煉乳の製造も始まっている。道北・稚内の街中にも肉販売店が出現した<sup>3)</sup>。札幌では洋食店が次々に開店し、新しい味に親しむ人々が増え始めた。とはいえ、明治末期においては誰もがその恩恵に欲した訳ではない。経済的にも余裕があり、新しい時代感覚を身に付けた人々に限られていたであろう。この頃を洋食導入時期と捉えたい。当時の洋食とはどのような料理を指していたのか、その特徴は何か、料理書に記載されている各種洋風料理から、洋食導入時期の状況をおおよそ知ることが出来ると考え、考察の対象としたものである。

##### (1) 「北海道魚菜應用家庭和洋料理」

著者は、札幌区立女子職業学校割烹科の教師であった大久保岩三郎である。当校校友会「自彊会」が編纂したもので、明治42年12月に刊行された。道内発行の料理書としては最も古いものと思われる。この本には、道産食品を主材料にした和洋料理、及び菓子類471種の調理方法が記述されており、当時の料理文化を知る貴重な資料となっている。

札幌区立女子職業学校は明治40年に開校、大正9年閉校（札幌市立高女その後札幌東高校へ改組）までに2700人を越える卒業生を世に出してしているが、裁縫、料理など実科の教育に力をおいていた。この本に記載されている各種料理は、当校の教材として活用されたものだろう。授業風景を伝える当時の新聞記事からも伺い知ることができる。また、この中のいくつかの料理は、その頃の新聞家庭欄で紹介されており、家庭料理の情報源にもなっている。この本に記載の料理数は471、そのうち洋風料理の占める割合は約35%の163品である。この区分については、著者が西洋料理の名称をつけているものの他、従来の日本料理には用いない材料、調理法のことを洋風料理とした。

表1は、この163品の洋風料理を調理別に分類したものである。揚げ物が30で最も多い。パン粉を用いる揚げ物・フライ、コロッケ、カツレツ類が大半を占める。次に煮物が多く23、シチュウ、バター煮、ライスカレー、ミルク煮などがみられる。天火使用の蒸し焼きが10品ある。ゆで物も10、肉、魚のボイル、付け合わせの野菜ボイルなどである。焼き物は9、魚や野菜のバター焼き、ステーキ等である。炒め物を含めフライパン利用が以外に少ない。汁ものは9、魚、貝、野菜のスープが多く、肉類使用は2例のみである。サラダは9品ある。蒸し物は2、漬物もピクルスが2品みられる。ソースは7、マヨネーズ、ウスターソース、ホワイトソース、トマトソースその他である。飲み物はコーヒーなど3品である。ケーキ類は焼菓子が最も多い。ゼリー、アイスクリームなど冷菓も見られる。

次にどのような食品が使用されているか食品出現頻度を調べた。表2に、調理別に示した。野菜は25種使われているが北海道の主要産物である馬鈴薯、玉葱の出現頻度が最も多く、かつ

表1 北海道魚菜應用料理 調理別料理

調理別	数	料 理	数	調理別	数	料 理	数
あえ物	9	サラダ	9	炒め物	1	チキンライス	1
		肉・ハムボイル	4			フライ	8
		魚ボイル	3			コロッケ	8
ゆで物	10	馬鈴薯マッシュ	1	揚げ物	30	カツレツ	7
		グリーンピーボイル	1			野菜フライ	3
		グリーンピーマッシュ	1			馬鈴薯から	1
						その他	3
		シチュウ	9	漬物	2	ピクルス	2
		野菜バター煮	4			サラダソース	3
		ライスカレー	4			ウスタソース	1
煮物	23	ミルク煮	2			トマトソース	1
		肉・野菜煮	2	ソース	7	ホワイトソース	1
		ハヤシライス	1			その他	1
		オートミール	1				
		魚貝スープ	4			コーヒー	1
汁物	9	肉スープ	2	飲み物	3	チョコレード	1
		野菜スープ	2			その他	1
		豆腐スープ	1				
蒸し物	2	挽き肉・芋	1			サンドイッチ	6
		挽き肉・マカロニ	1	パン	12	トースト	3
						パン（味噌 重曹）	2
		バター焼き	3			その他	1
		オムレツ	2				
焼き物	9	ステーキ	2			焼き菓子	17
		網焼き	1			ゼリー	6
		ハンバーグ	1			蒸し菓子	4
				菓子類	37	ジャム	4
		野菜	3			アイスクリーム	3
		牛肉・野菜	2			果物煮物	2
蒸し焼き	9	牛・鶏	2			揚げ菓子	1
		魚・野菜	1				
		豆腐・野菜	1	合 計			163

あえ物から揚げ物にいたるまで調理範囲も広い。馬鈴薯は嗜好性が高く、洋風料理によく調和し、また玉葱は補助材料としても洋風料理には欠かせぬ食品だからであろう。人参、トマト、グリーンピース、サラダ菜、キャベツ等が続く。アスパラカス、ラデッシュ、セロリ、カリフラワー等、洋野菜の利用が目につく。またパセリ、レモン、レモン代わりの柚子など洋風料理の添え物が用いられている。果物はいちご、りんごが多くすべて菓子類に使われている。料理への利用はない。肉は牛肉、豚肉、鶏肉の3種のみで、牛肉の出現頻度は22回ときわめて多い。牛肉は、サラダ、シチュウ、カツレツ、ロースト、ステーキ、ライスカレーなどときまざまに

利用されている。その他ハム、内臓料理がみられる。調理別では、揚げ物が14、煮物が12回と多い。卵は菓子類に24回と大半を占める。料理では、オムレツに2、サンドイッチに2、茹で卵として煮物に1回で他は補助材料として多く使用されている。牛乳も菓子類に16回と多く料理ではシチュウや、スープ、ソースなどに、その他揚げ物や焼き物に補助的に使われている。

魚介類では洋風料理に用いられている種類は10種類である。この表にはないが、鯿、鰯、いか、そい、かすべ、かながしら、ほっき貝など他の道内主要産物はいずれも和風料理に使われており、洋風料理としては使用されていない。10種類の魚の中では、かにの出現頻度が高い。利用範囲も広く、サラダ、スープ、オムレツ、コロッケなどに使用されている。ついでかき貝、塩鱈が多く、鮭、えび、かれい類、ちか、はたて貝などがある。塩鱈は、牛乳を加えた煮物や、塩抜きして身をくずし卵や小麦粉をまぜてフライパンで焼いたり、揚げて使っている。塩鱈は、当時は干鱈と共に盛んに利用された魚である。かつおぶしはスープに利用されている。調理別では、フライなどの揚げものが9回と多く、その他スープ、煮物などである。

穀類では、小麦粉が菓子類に17、パン類2回である。パンは天火で焼いているが、重曹などの膨化剤を使用し、イーストによる膨化ではない。その他は揚げ物などで補助材料として使っている。豆では豆腐料理が多い。水気をきって小麦粉

表2-1 北海道魚菜應用料理 食品出現頻度

食 品 名	調 理 別												合 計
	あ え 物	ゆ で 物	煮 物	汁 物	蒸 し 物	焼 き 物	蒸 し 焼 物	炒 め 物	揚 げ 物	漬 け 物	ソ ー ス	飲 み 物	合 計
玉葱	2	1	10	2		4	2		5	3			29
馬鈴薯	1	5	7		1		3		12				29
トマト	3		2	1		2	2	1	1		1	2	15
人参	1		9	2			1			1			14
パセリ			6	4		1			1	1			14
グリーンピース		4	2	1						1			8
キャベツ	1		1	1			1						4
サラダ菜	4												4
レモン									1				3
胡瓜	2									1			3
アスパラガス			1				1		1				3
椎茸			1	1							1		3
白瓜	2												2
かぶ			2										2
ラレシ	2												2
柚子								1					1
長ねぎ				1									1
セロリ	1												1
茄子	1												1
さやえんどう			1										1
ほうれん草			1										1
さやいんげん			1										1
竹の子			1										1
カリフラワー										1			1
生姜													1
合 計	20	10	45	13	1	7	10	1	22	3	7	2	146
いちご													5
りんご													4
梨													3
カレンズ													3
桃													1
チェリー													1
合 計													17
牛肉	1		4	1	2	3	3		4			3	21
鶏肉	2		5	1		1	1	1	2				13
豚肉	1		2						6				9
ハム	1	2	1									1	5
挽き肉									1				1
牛心臓									1				1
合 計	5	2	12	2	2	4	4	1	14			4	50
卵			1		2					2		3	24
*(補)			6		2		5		23				36
合 計			7		2	2	5		23		2	3	68
牛乳			3	1		3	2		5		2	1	16
生クリーム													4
合 計			3	1		3	2		5		2	1	20



表2-2 北海道魚菜應用料理 食品出現頻度

食 品 名		調 理 別													
		あえ物	ゆで物	煮物	汁物	蒸し物	焼き物	炒め物	揚げ物	漬物	ソ―ス	飲み物	パン類	菓子類	合計
魚介類	かに	1		1	1		1		1						5
	かき貝			1	1				2						4
	塩鱈			2		1		1							4
	えび				1			1							2
	鮭			1				1							2
	かれい		1												1
	ひらめ							1							1
	ちか							1							1
	ほたて貝							1							1
	かつおぶし				1										1
その他魚		1					1								2
	昆布														3
合 計		2	1	4	5		2	1	9						27
穀類	小麦粉												2	17	19
	（補）			13	1	1	3	5	23	4					50
	パン粉								20				2		22
	食パン			2			2		2			10			17
	米						1	1	1				2	4	4
	マカロニ					2									2
合 計				15	1	3	5	6	1	46		4	12	21	114
豆類	豆腐	1		4	1		1	1	2						10
	そら豆			1											1
	落花生												1	1	1
	アーモンド												1	1	1
	合 計		1		5	1		1	1	2				2	13
油脂類	バター			19	1	2	5	9	1	8		3	9	60	
	ヘッド			1			2			21		1	2	2	29
	ラード	4					2	2		10			2	2	22
	サラダ油	2					2			1		1			6
	合 計		6		20	1	2	11	11	1	40		5	7	13
調味料	砂糖			3		2	1		2	2	3	2	3	36	54
	ウスタソース	1		3		1	1		3						9
	マヨネーズ	8											1		9
	酢	1		1	1		2			2	1				8
	味の素				1		1	1	1		1				5
	醤油			3			1				1				5
	フレンチソース														2
	トマトソース												2		1
	みりん					1									1
	味噌			1									1		1
	セリー酒										1			1	2
	赤ワイン			1											1
	ブランデー													1	1
	スープ			5	2	1		1							9
	だし汁			1											1
	合 計		10		18	4	3	7	3	6	4	7	2	7	37

\*塩の使用は全般にわたっているので除外した。以下同様。

や卵などを混ぜ、挽き肉料理に似せて焼いたり、揚げ物、煮物にしている。名称もビーフステーキ、ビーフシチュウ、フーカデンとあり、またコロッケ、ライスカレーにも使用されている。家庭料理向きの料理書故に高価な肉の代りに用いているようである。マカロニは2回のみ、スパゲッティはみられない。昆布はかつおぶしと同様、洋風料理のだし汁として利用されている。

油脂の使用は洋風料理を特徴づけるものである。バター煮、バター焼きがしばしば見られるように、バターの使用がきわめて多い。洋風料理として揚げ物が多いが、揚げ油は植物油は殆どない。ヘッドが多く、またヘッドやラード、あるいはヘッドとバター、ラードとバターなどの併用がみられる。ケーキやパンにもヘッド、ラードが使用されている。

調味料では、洋風調味料のウスターソース、マヨネーズが多い。ウスターソースは明治27年には国内で製造・販売されており、この時期はかなり出回っている。マヨネーズの製造はこれより後の大正末期であり、ここでは手製である。トマトケチャップの開発も明治40年になってからで、まだ高価だったせいか使われていない。しかし料理にトマトの味を付けることはしばしば見られる。ケーキ以外にも砂糖の使用が多い。砂糖の使用は日本料理の特徴であるが、シチュウ、ライスカレーなどにも適宜使っているところは、まさに洋風という料理の特徴であろう。その他、鶏がらでとったスープの利用も多い。香辛料では胡椒があらゆる調理に

表 2-3 北海道魚菜應用料理 食品出現頻度

食 品 名	調 理 別														合 計
	あえ物	ゆで物	煮物	汁物	蒸し物	焼き物	炒め物	揚げ物	漬物	ソース	飲み物	パン類	菓子類		
胡椒 カレー粉 丁香 セージ 肉桂 からし 唐がらし 肉桂 ワニラ レモン油 蜜柑 デンキ	1		19 4 1 1	9	2	6	8	1	19		3		2	2	71 4 3 2 2 1 1 1 1 7 3 1
合 計	1		26	9	2	6	8	1	19	2	7		3	14	97
チョコレート												1			1
コーヒー												1			1
ゼラチン													6		6
ベーキングパウダー													10		10
重曹												1	2		3
合 計												2	1	18	21

使われている。洋風料理に胡椒は不可欠のものであるが、その刺激的な快い香りは容易に受け入れられたものだろう。カレー粉はライスカレーのみに使用されている。丁香、セージ、肉桂その他香辛料の種類は多い。香料はワニラ、レモン、みかんがある。

## (2) 〔簡易西洋料理法〕

この資料のみ道外刊行のものである。

明治38年5月より刊行された月刊誌「食道楽」より得た。「食道楽」は食に関係する営業者や、同好者向けに刊行された

表 3 簡易西洋料理法 調理別料理

調理別	数	料 理	数	調理別	数	料 理	数
ゆで物	4	芋ポイル・マッシュ	2	揚げ物	8	カツレツ	3
		魚・卵	2			魚フライ	2
						コロッケ	1
		シチュウ	2			その他	2
		メンチボール	2				
煮物	7	ライスカレー	1	焼き物	3	ステーキ	1
		チキンライス	1			オムレツ	1
		ロールキャベツ	1			ベーコンエッグ	1
		野菜スープ	2	ソース	2	白ソース	1
汁物	5	魚介スープ	1			サラダソース	1
		その他	2				
		肉ロースト	4	パン類	1	サンドイッチ	1
		魚介類	3				
蒸し焼き	10	肉・野菜	2	菓子類	10	焼き菓子	4
		その他	1			揚げ菓子	3
						蒸し菓子	1
						アイスクリーム	1
						その他	1
				合 計			50

雑誌で、専門料理、家庭料理、献立、全国各地の食物、食の歴史が紹介されている。版元は東京であるが、函館の食情報も度々掲載されており、全国各地で講読されたことがが推察される。

〔簡易西洋料理法〕はこの雑誌に10ヵ月にわたって掲載されたもので、それらをまとめて資料とした。(1)の「北海道魚菜應用家庭西洋料理」で見られる洋風料理の特徴が、北海道固有のものなのか、或いは当時の一般的な傾向なのか、対照の目的で東京発行の本書を用いたものである。

表3に前資料と同様、調理別の分類を示した。料理数は50である。煮物、ゆで物が11で(1)の資料同様、最も多い。シチュウ、ロールキャベツ、メンチボールなど肉、野菜の煮物が中心である。

次に、蒸し焼きが10品、ロースト、フーカデンなど殆ど肉料理である。揚げ物は8、カツレツ、魚介類のフライ、コロッケなどである。スープは野菜スープ、かき貝スープ、コンソメなどである。焼き物はオムレツ、ベーコンエッグ、ビーフステーキの3品だけである。ソースはホワイトソース、ドッレシングの2種である。

パン類ではサンドイッチのみでパンその他の製法はない。ケーキ類は、焼き菓子が4、果物のフリッター、ドーナツなどの揚げ菓子が3で多い。この中にプディングが焼いたもの、蒸したものの2品含まれている。

表4に使用食品の出現頻度を示す。野菜では玉葱、馬鈴薯、人参が多く、調理範囲も広い。その他、当時の代表的な洋野菜・キャベツ、パセリ、トマト、セロリなどが使われている。揚げ物にレモン代わりの柚子が見られ

表4 簡易西洋料理法 食品出現頻度

食 品 名		調 理 別									
		ゆで物	煮物	汁物	焼き物	蒸し物	揚げ物	ソ ヅ ス	パン類	菓子類	合計
野 菜 類	玉葱	2	7	2		3	1				13
	馬鈴薯		2	2		3	2				11
	人参		5	2		1					8
	キャベツ		1				1				2
	パセリ	1					1				2
	柚子					1	1				2
	トマト		1								1
	セロリ			1							1
	ラッキョウ						1				1
	合 計	3	16	7		8	7				41
果 実 類	りんご									3	3
	みかん									1	1
	カレンズ									1	1
	合 計									5	5
肉 類	牛肉		4		1	4	2				11
	牛挽き肉		2			1					3
	豚肉						1				1
	豚挽き肉		2			1					3
	鶏肉		1			1	1				3
	ベーコン				1						1
	合 計		9		2	7	4				22
卵	卵	1	3	1	2	7	5	1	1	8	26
乳	牛乳	2	1	2		3	2	1	1	6	18
魚 介 類	かき			1		1					2
	伊勢えび					1					1
	かに					1		1			2
	その他	1				1	1		1		3
	合 計	1		1		4	1		1		8
穀 類	小麦粉	1	7	1		2	6	1	1	5	24
	食パン		2	3		3	1		1	1	11
	パン粉					5	3				8
	米		2		1	1					4
	うどん			1							1
	そうめん			1							3
	合 計	1	11	6		11	10	1	2	6	49
油 脂 類	ヘッド		4		1	1	7			4	17
	バター	2	1	2	1	6	1	1	1	1	16
	油						1				1
	合 計	2	5	2	2	7	9	1	1	5	49
調 味 料	砂糖						1			6	7
	トマトソース		3	1						4	4
	酢						1			1	1
	スープ		2	1						3	3
	合 計		5	2			2			6	15
香 辛 料 ・ そ の 他	胡椒	2	6	1	1	8	5	1			24
	カレー粉		1								1
	セージ					1					1
	レモン油									3	3
	ベーキング									3	3
	パウダー										
	合 計	2	7	1	1	9	5	1		6	32

る。果物は、すべて菓子類に使用されている。肉では、牛肉が多く、半分を占める。また、牛、豚ともに挽き肉の使用が多い。調理法では肉料理でも焼く、揚げるより煮物が多くなっている。卵は菓子類が多く、料理ではオムレツほか焼き物に2回、ポーチドエッグなどが主なものである。他はすべて補助的な使い方である。牛乳も菓子類、スープ、ホワイトソース以外は補助的な使い方が多い。魚介類の種類はあまり多くない。調理法は蒸し焼きが多い。

穀類では小麦粉、食パン、パン粉が大半を占める。ただし菓子類、パン以外は補助的な使用である。うどん、そうめんがスパゲッティの代わりのようにスープの実として使われている。油脂では、ヘッドが多い。揚げ油として、また菓子類にも多く利用されている。バターはどの

表5 北海道家庭実用調理法 調理別料理

調理別	数	料 理	数	調理別	数	料 理	数
なま物	1	織キャベツ	1	漬物	4	ピクルス	4
あえ物	2	サラダ	2			サラダソース	3
		野菜	1			ウスターソース	1
ゆで物	3	粉吹き芋	1	ソース	8	白ソース	1
		マッシュポテト	1			褐色ソース	1
						トマトソース	1
						ケチャップ	1
		ライスカレー	6				
煮物	13	シチュー	5	飲み物	2	ジュース	2
		ハヤシライス	1				
		トマト煮	1	パン類	4	焼きパン	3
焼き物	3	オムレツ	2			蒸しパン	1
		ステーキ	1			ジャム	5
						ゼリー	3
蒸し焼き	4	肉ロースト	3			焼き菓子	3
		グラタン	1	菓子類	20	揚げ菓子	3
						プディング	2
炒め物	1	トマトライス	1			アイスクリーム	2
						果実煮	1
		コロッケ	6			キャラメル	1
		魚フライ	5				
揚げ物	15	カツレツ	1				
		ポテトフライ	1				
		その他	2	合 計			80

調理法でも見られる。ここではラードの使用はない。調味料ではトマトソースが4回と多い。トマトの風味が洋風料理たる所以であろう。香辛料は胡椒があらゆる料理に使われている。その他カレー粉、セージが使われている。

以上のように、この資料中の洋風料理には「北海道魚菜應用家庭和洋料理」のそれと多くの近似点、共通した特徴が見られた。「北海道魚菜應用家庭和洋料理」は当時の洋食状況を検討する資料として妥当性があると考えられる。

## 2 昭和初期の料理書に見られる

### 洋風料理

大正から昭和初期にかけて洋食は、都市部ばかりでなく地方にも広く浸透していく。次に取りあげた「北海道家庭実用調理法」は帯広町（当時町制）で刊行されており、ここにも多くの洋風料理が紹介されている。また、「郷土栄養料理献立」には全道各地からの献立が記載されている。

#### (1) 「北海道家庭実用調理法」

著者は帯広に在住した農学士、三田智大である。各調理法について科学的な裏付けをしながら判り易く解説している。はじめに、「普通の材料で作る普通の料理を主題として……」と述べているが、本書での食品が昭和初期、道東の「普通の」食品であることに注目したい。この本に記載の料理数は182、うち44.0%、80品が洋風料理である。

表5に洋風料理を調理別に分類した。揚げ物が15品で最も多く、フライ、コロッケが大半を占める。次いで煮物の13、ライスカレー、シチュウが多い。蒸し焼きが4、グラタンの名称が見られる。ソースが8と多くなり、変わったサラダソース、ウスターソースやケチャップの作り方、褐色ソースも見られる。漬物では、きゅうり、キャベツ、青トマト、白瓜を

表6-1 北海道家庭実用調理法 食品出現頻度

食品名	調理別											合計
	なま	あ	ゆ	煮	焼	蒸	炒	揚	漬	ソ	飲	
	ま	え	で	物	き	し	め	げ	物	ス	み	
	物	物	物	物	物	物	物	物	物	物	物	
玉葱		1		13	1	1		4	4	3		27
馬鈴薯		1		12	1			3				17
人参		1		10				1		1		13
トマト				2			1		1			4
キャベツ	1	1							1			3
かぶ				1						1		2
きゅうり		1							1			2
パセリ		1					1					2
アスパラガス			1									1
赤ビート									1			1
青菜					1							1
えんどう				1								1
ごぼう										1		1
さやいんげん		1										1
白うり									1			1
セロリ									1			1
大根										1		1
ちき		1										1
茄子		1										1
ねぎ						1						1
合 計	1	9	1	39	3	2	2	8	10	7		82
りんご										1		4
すもも												3
ぐすべり												2
山ぶどう										1		1
いちご												1
合 計										2		11
牛肉				3	1	1		1				6
鶏肉				2	1	1						4
豚肉				2	1	1						4
羊肉				2		1						3
馬肉				2								2
兎肉				1								1
レバー				1								1
合 計				13	3	4		1				21

使ったピクルスがある。菓子類は冷凍、焼菓子、揚げ菓子など種類も多く20品である。

表6は食品出現頻度である。玉葱、馬鈴薯、人参を中心にトマト、キャベツ、かぶ、きゅうり、パセリが目立つ。果物はりんご、すももが多い。ぐすべり、山ぶどうなど野生果実も利用されている。肉は牛肉が最も多く、次いで鶏肉、豚肉、羊肉が多い。馬肉のほか兎肉、レバーの料理が見られる。卵は菓子材料が中心で、揚げ物での補助的な利用が多い。牛乳も同様、菓子に多く使われ他は補助材料である。

魚介類で本書に使われている種類は40種と多いが、和風料理に多く使われ、洋風料理は7種と少ない。殆どがフライである。穀類は、小麦粉、パン粉が多い。イースト利用のパンは1例あるが、パン製造業者向けの製法を参考に紹介している程度で、一般にはパン焼き粉（ベーキングパウダー）を用いた焼きパン、蒸しパンである。納豆がライスカレー、オムレツ、コロッケに利用されている。

油脂はバターが広範囲に用いられている。揚げ油としては、ラードが最も多いが、ヘッドも使われ、サラダ油がサラダソース用に2例見られる。

調味料では砂糖が菓子以外に多様に使われている。香辛料では胡椒が広範囲に使われ、カレー粉も多い。

## (2) 「郷土栄養料理献立」

この資料は昭和9年に北海道庁学務課が全道の女学校から募集した郷土栄養献立集である。渡島、檜山、後志、胆振、

表6-2 北海道家庭実用調理法 食品出現頻度

食 品 名		調 理 別											
		な ま 物	あ え 物	ゆ で 物	煮 き 物	焼 し 物	炒 め 物	揚 げ 物	漬 物	ソ ― ス	飲 み 物	菓 子 類	合 計
卵	卵 *(補足)				2		1	12		2		5	8 14
	合 計				2		1	12		2		5	22
乳	牛乳			1	1		1	3		2		5	13
魚  介  類	鮭							2					2
	かに		1					1					1
	かき貝							1					2
	かながしら							1					1
	かれい							1					1
	鱈							1					1
	にしん							1					1
合 計		1						8				9	
穀  類	小麦粉 *(補)			1	12		1	13		3		4	5 30
	パン粉						1	13					14
	ごはん							1	1				2
	コンスターチ											2	2
	コーンミール								1				1
	マカロニ					1							1
合 計			1	12		3	1	28		3	4	7 59	
豆	納豆				1	1		1					3
油  脂  類	バター			1	8	1	2	1	3	2		3	21
	ラード				6	1			11			2	20
	油						1		4		3	2	10
	ヘッド								5				5
	サラダ油									2			2
合 計			1	14	2	3	1	23		4	3	7 58	
調  味  料	砂糖				2	1		1	3	4	2	16	29
	酢							1	4	3		2	10
	マヨネーズ		1								2		3
	サラダ油									2			2
	スープ				1					1			2
	醤油									1			1
合 計		1		3	1			2	7	11	4	18 47	
香 辛 料 ・ 香 料	胡椒			1	8	3	3	1	6	5			27
	カレー粉				7								7
	丁香									1			1
	からし									1			1
	レモン油											3	3
	バニラ											1	1
	合 計			1	15	3	3	1	6	7		4	40

表6-3 北海道家庭実用調理法 食品出現頻度

食 品 名		調 理 別													
		な ま 物	あ え 物	ゆ で 物	煮 物	焼 き 物	蒸 し 物	炒 め 物	揚 げ 物	漬 物	ソ ー ス	飲 み 物	パ ン 類	菓 子 類	合 計
そ の 他	ベーキング パウダー												3	5	8
	ゼラチン													3	3
	イースト							1							1
	挽き茶													1	1
	ココア												1	1	2
	合 計							1					4	10	15

石狩, 空知, 上川, 留萌, 網走, 十勝, 釧路, 根室の全道12地域から38校が参加, 女学生が考案した295日分の献立がまとめられている。その料理数は約3900品である。

表7は, 資料の3900の料理の中から洋風料理をまとめたものである。約7.6%にあたる293品である。これらを調理別

表7 郷土栄養料理献立 調理別料理

調理別	数	料 理	数	調理別	数	料 理	数
なま物	30	生野菜	28	焼き物	34	魚・肉バター焼き	15
		果実ミルクかけ	2			魚メンチ	5
あえ物	21	サラダ	21			ムニエル	3
		馬鈴薯マッシュ	6			オムレツ	3
ゆで物	13	粉吹き芋	5			ビーフステーキ	3
		その他	2	炒め物	31	カレー焼き	2
		シチュウ	19			野菜油焼き	2
		ロールキャベツ	10			ベーコンエッグ	1
		クリーム煮	16			野菜バター炒め	19
		ライスカレー	7			炒め御飯	6
煮物	76	オートミール	6	揚げ物	56	野菜油炒め	3
		トマト煮	6			炒めうどん	2
		カレー煮	3			果物バター炒め	1
		スープ煮	3			コロッケ	14
		バター煮	2			魚フライ	13
		ハヤシライス	1	飲み物	12	野菜フライ	10
		炒り煮	1			から揚げ	7
		スープ	4			カツレツ	4
汁物	8	カレー汁	2			卵フライ	3
		チャウダー	2			その他	6
蒸し物	2	蒸し魚	2	パン類	10	ミルク	5
蒸し焼き	2	豚ロースト	1			紅茶	4
		魚	1			豆コーヒー	2
						ジュース	1
						トースト	5
						蒸しパン	3
						サンドイッチ	1
						ホットケーキ	1
				合 計		293	

ウが19, クリーム煮が16で約半分を占める。また, ロールキャベツが10品と多い。カレーライス, カレー煮などカレーの煮物料理も10と同様多い。次に揚げものが多く55, コロッケ, フライなどが40, カツレツ4とパン粉揚げが80%を占める。次に焼き物が34, 炒めものが31である。いずれもフライパンによる焼き物, 炒め物で, フライパン調理がこの時期には普及していることを示している。揚げもの, 焼き物調理に伴い, 組み合わせになる生野菜, サラダ, 野菜ボイルも多くなっている。スープは8と少ない。主菜は洋風でも汁物は和風, 主食は御飯という組み合わせが多いためである。

天火による蒸し焼きは2品のみで, 天火の使用はごく1部に限られている。パンもすべて蒸しパンである。飲み物では紅茶は見られるがコーヒーはなく, 大豆を代用した豆コーヒーが利用されている。

表8に食品出現頻度を示す。野菜では馬鈴薯が最も多く調理範囲も広い。つぎに玉葱, 人参で煮物に多く使われている。トマト, キャベツは生食が一番多いが, 煮物も多い。とうきび, いんげん, 胡瓜, 茄子, 南瓜などが続いている。アスパラガス, サラダ菜, ルバーブなど洋野菜が見られる。果物ではりんご, いちごなど従来の果物の他に, バナナも使われ始めている。肉では豚肉が最も多い。牛肉も多いが, 馬肉, 羊肉も使われ, またベーコン, コンビーフなどの加工品も見られる。肉の調理別では, 焼き物, 揚げ物より煮物が多い。卵はオムレツ, フライ, 茹で卵など料理は15種ほどで, 他は揚げ

表8-1 郷土栄養料理献立 食品出現頻度

食 品 名		調 理 別												
		な ま 物	あ え 物	ゆ で 物	煮 物	汁 物	蒸 し 物	焼 き 物	蒸 し 焼	炒 め 物	揚 げ 物	飲 み 物	パ ン 類	合 計
野菜類	馬鈴薯		8	12	42	3		11		5	19			100
	玉葱		2		38	6		9		4	9			68
	人参		6		32	2		2		4	2			48
	トマト	17	8		14			4		3				46
	キャベツ	11	6		9					6	1			33
	とうきび				3	2				2	2			9
	いんげん		1		3	2				2				8
	きゅうり	2	5								1			8
	なす				3			2		1	2			8
	かぼちゃ			1	4	1					1			7
	ほうれんそう				2					3				5
	かぶ				4									4
	アスパラガス				1	2								3
	グリーンピース	1				1					1			3
	サラダ菜		3											3
	大根		2											2
	白菜				1	1								2
	うど				1									1
	えんどう							1						1
	さつまいも									1				1
セロリ		1											1	
長ねぎ									1				1	
みずな									1				1	
もやし									1				1	
ルバーブ			1										1	
合 計		30	41	161	18		29		1	36	39			365
果物	りんご		2		1					1				4
	いちご	1							1	1				3
	バナナ										1			1
	合 計	1	2		2				1	2	1			8
肉類	豚肉				11			4			4			19
	豚挽き肉							2			1			3
	牛肉				7			2						9
	牛挽き肉				3			2						5
	ベーコン					1		2						3
	レバー							1		1	1			3
	鶏肉									2				2
	馬肉							1						1
	羊肉				1									1
	コンビーフ				1									1
合 計					23	1	14		3	6			47	



物で補助的に使うことが多い。

牛乳もクリーム煮、シチュウなどの煮物や、果物にかけるといふ使いかたが多く、まだ高級食品だったのか、そのまま飲み物にするのは5回と少ない。

魚介類では、鮭、にしん、いわし、たら、いか、かにが多い。鮭は塩物、缶詰、燻製、たらは干物、にしんも塩物、身欠きなど加工品も多く使われている。フライ、コロッケなどの揚げ物が26と多いが、煮物も22と同様多い。穀類では、小麦粉は補助的に使われることが多く、ホットケーキ、蒸しパンなど主食としての使い方は4回と少ない。そば粉、玄米粉などを蒸しパン、ホットケーキに利用している。大豆は煮物のほか、炒り大豆を代用コーヒーとしている。紅茶が朝食の飲み物として4回使われている。

油脂はバターが煮物、炒めもの、焼き物に少量ずつではあるが、90回と最も多い。揚げ物は白絞油、ごま油が多くなり、ラード、ヘッド、バターは少なくなっている。サラダ油も2回使われている。調味料では、砂糖、醤油が多くシチュウ、カレーなどの煮物や、バター炒めなどに使われている。ウスターソース、マヨネーズの使い方が目につく。特にウスターソースは茹でた野菜や生キャベツ、トマトにかけたり、炒め物、揚げ物に使われている。ケチャップ、トマトソースも多く見られる。醤油と同様、味噌もシチュウなどの煮物に使われている。調理別では、煮物についてサラダ用としての使い方が多くなっている。香辛料は、胡椒が広く使われ、カレー粉も同様多い。

表8-2 郷土栄養料理献立 食品出現頻度

食品名	調理別											合計
	なま物	あえ物	ゆで物	煮物	汁物	蒸し物	焼き物	蒸し焼物	炒め物	揚げ物	飲み物	パン類
卵		1	2	1			6		2	3		15
卵(補)				2						33		35
合計		1	2	3			6		2	36		50
牛乳	3			30	2		2			1	5	43
脱脂牛乳				3								3
合計	3			33	2		2			1	5	46
鮭				3		2				5		10
にしん							2	1		6		10
いわし				1			5			3		9
たら				3	1		2			1		7
いか		1		2			3					6
かに		5								1		6
塩鮭				2					1	1	1	5
さば				1			3					4
干したたら				1			1			2		4
ほたて貝				3						1		4
ます				2						2		4
かまぼこ				3						1		3
いくら									1		1	2
貝柱					1				1			2
かれい							1			1		2
鮭くんせい	2											2
鮭缶						1						1
すけそうだら				1								1
たこ					1							1
塩にしん										1		1
身欠けにしん										1		1
ほっき貝					1							1
まぐろ							1					1
やまめ										1		1
合計	2	7		22	4	2	19	1	3	26		88
小麦粉						1	1			1	1	4
◇(補)				37						55		92
パン粉										45		45
食パン										1	6	7
オート小麦				6								6
うどん			3									3
そば粉											2	2
玄米粉						1						1
マカロニ				1								1
合計			3	44		2	1			102		161

表 8-3 郷土栄養料理献立 食品出現頻度

食品名	調理別											合計
	なま物	あえ物	ゆで物	煮物	汁物	蒸し物	焼き物	蒸し焼物	炒め物	揚げ物	飲み物	
豆類				1							2	3
大豆				1								1
豆腐				1								1
合計				2							2	4
油類												
バター		1		38	2		15		24	4	6	90
油		2					2		5	31		40
ラード				8			3		1	10		22
ごま油				1						10		11
ヘッド										3		3
サラダオイル		2										2
合計		5		47	2		20		30	58		168
調味料												
砂糖	1			7					4		2	14
黒砂糖										1	2	3
醤油				6			2		4			12
ウスタソース			1	1			3	1	1	4		11
マヨネーズ		11										11
ケチャップ			1	3					2	2		8
トマトソース				3			1	2	1			7
酢		4		1								5
フレンチソース		4										4
味噌				1								1
合計	1	19	2	22			6	3	12	7	4	76
香料												
胡椒				13			6	1	8	4		32
カレー粉				9	3		3					15
合計				22	3		9	1	8	4		47
他											4	4
紅茶											4	4

## 3 料理書に見る洋食文化

明治から昭和初期の料理書中を通して洋食文化のさまざまな様相が浮かび上がるが、これらについて若干の考察を加えたい。

## ①受容から創造へ

日本人は、外国文化を受容するにあたっては、巧みに日本的様式と結合させながら新しい文化を創造してきたが、いわば日本文化の特徴がこれらの料理書のなかに如実に現れている。調理別に見るとシチュウ、バター煮、ミルク煮など煮物が多い。それらは肉、バター、あるいは牛乳などの洋風材料を加えるだけの簡単な作り方である。洋食といえば一般にコロッケ、カツレツなどにそのイメージを重ねるが、揚げ物同様に煮物に洋風化が強い。煮物は日本料理の主体をなすものである。最もなじみ易い煮物調理から洋風化が進んでいると見れる。

また、パンは洋菓子と共に憧れの食べ物だったに違いない。明治末期の料理書にもパンは記載されているが、天火で焼いているもののイーストは使わず、重曹やアンモニアなどの膨化剤使用のパンである。これはまんじゅうの系譜である。

昭和初期でもイーストは普及せず、天火

を持つ家庭も少ないため蒸しパンが多い。蒸す調理法も欧米料理にはない日本の手法である。料理に砂糖を使うのは日本料理だけと言われるが、シチュウ、カレーライスその他にも砂糖の使用が多い。味噌、醤油の使用も見られる。伝統食品の豆腐、納豆を肉料理風に変えるなど、その他事例は数多い。このように受容から創造へと進んだ洋食文化であるが、その道程は古い伝統を持たぬ北海道なればこそ容易だったのであろう。

## ②油脂の使用

油脂の使用が注目される。伝統的日本料理の体系では油は使用しない。まして動物性脂肪の使用は大きな変化である。揚げ油に牛脂・ヘッドや、ラードが使われている。揚げ菓子にさえ

用いられており、当時、揚げ物はヘッドやラードで揚げるのが、西洋料理の調理法とされていたようである。この事は、他の資料にも多い。聞き取り調査でも同様だった。札幌の洋食店では、戦前迄は精肉店で製造したヘッドを購入し使用していた。天ぷら用の油は、胡麻の香りがあるため洋風の料理には好まれず、また匂いのないサラダ油は高価で使えなかったのである。ヘッドで揚げたものは、冷えると固まる欠点を持ちながらも、そのミルク臭がむしろ美味とされた。バター<sup>5)</sup>の代用にもなり、また油の力が強く良い揚げものが出来たそうである。

バターが少量ずつではあるが、広範囲に使用されている。煮物に加える・魚や野菜をバターで焼くなど、バター煮、バター焼きの料理名がいずれの資料にも多く見られる。バターの香り高い、美味な味に多くの人々は魅了されたのだろう。ヘッドのミルク的な香りもバターと共通しているものであり、バターの香りこそ西洋料理に対するあこがれ・シンボルだったようである。

### ③肉料理

肉料理は始め牛肉料理が中心である。文明開化後、牛鍋を食べることが文明人の証であるかのような風潮の中で北海道の肉料理も牛肉料理から始まったは当然であろう。牛の飼育頭数も大正8年までは豚より優位であった。大正時代に入ってから北海道では、安価に、しかも短期間に食肉になる豚の飼育が盛んになり、豚肉嗜好が増加した。肉食の普及に伴い羊、馬、兔など肉の種類も増えている。食料難の時代が去り馬、兔は使用されなくなったが、現在北海道における肉消費量は豚肉が最も多く、また羊は全国一の消費量であるのは、こうした歴史的背景によるものと考えられる。

### ④洋野菜

玉葱、馬鈴薯、人参の使用がきわめて多く、キャベツ、トマト、アスパラガス、セロリ、ラデッシュ、カリフラワーなども明治期から使用されている。かつては、いずれも西洋野菜と呼ばれていたが、その殆どは開拓使がアメリカから種子を移入して栽培を始めたものである。そして今、これらは北海道の主要産物に成長した。洋風料理に欠かせないこれらの野菜が、北海道の風土によく定着し、豊かに供給されたことが洋食普及に大きな影響を与えたと言えよう。

## Ⅳ お わ り に

以上、北海道の洋食文化について料理書を通じて考察を行った。明治末期には、家庭料理ブームに呼応して、東京ではさまざまな料理書が刊行されている。なかでも、村井弦斎著の「食道楽」(本報の資料とは別種)は、家庭小説の形式をとりながら多くの料理を紹介し、家庭問題をも論じて当時のインテリ女性をおおいに啓蒙した代表的料理書である。この本で取り上げた料理は700種に及ぶが、そのうち洋食の占める割合は25%である。これに対し本報の洋風料理の割合は、同じ時代の「北海道魚菜應用家庭和洋料理」が約35%、昭和5年の「北海道家庭実用調理法」は44%を占める。このことは、北海道における積極的な洋食導入を反映しているよ

うに思われる。現在、最も人気の高い北海道の郷土料理といえば、道内外の人々共にジンギスカン鍋、ラーメンをあげ、道北ではカレーライスも郷土の味に入っているようである。北海道では、伝統的日本料理の系譜にある郷土料理は影が薄い。洋風化という現代の風潮を含みながらも、基層にある洋食文化と無関係ではないと考えられるのである。

昭和初期以前のこの種の道内資料は、残念ながらきわめて少ない。洋食導入から普及時期の変遷についても言及したいと望みながらかなわなかった。また別の面から考察を試みたいと思う。なおこの研究は1989年9月、日本家政学会東北・北海道支部会での発表に一部加筆したものである。

## 文 献

- 1) 日吉良一：北海道西洋料理沿革史，全日本司厨士協会北海道本部，1962，p. 99
- 2) 札幌市教育委員会文化資料室：札幌事始，北海道新聞社，1979，p. 265
- 3) 木村勝太郎：北海道酪農百年史，樹林房，1985，p. 357
- 4) 札幌東高等学校創立60年史編集委員会：札幌東高等学校創立60年史，東高校，1967，p. 229
- 5) 北海道：新北海道史第9巻，1980，p. 831
- 6) 加藤秀俊：食生活世相史，柴田書店，1977，p. 112