

近代日本之西洋蔬菜的受容-以洋蔥為例

摘要

自明治時代開始，日本政府為了晉身近代化國家之行列，積極地引進西方文化，而西洋蔬菜之品種及栽培技術的引進亦是西方文化導入政策中的一環。然而，即便是同樣於明治維新期為了近代化而從西方引進的食物，融入日本生活之過程則各有不同。因此，筆者欲以西洋蔬菜之洋蔥為例，加以探討日本飲食文化中受容之樣態。

本稿以洋蔥為例是因為，洋蔥是明治初期所引進之西洋蔬菜中，最早融入於日本飲食生活中之蔬菜。然而，洋蔥不如馬鈴薯般可作為主食食用，且味道較其他蔬菜刺鼻，於是要在毫無抵抗的情況下以新蔬菜的身分融入日本飲食生活中勢必有其難度。因此，筆者欲在本稿中針對洋蔥是如何融入日本之飲食生活，及其融入之過程加以闡述說明。

研究方法方面，首先，藉由蔬菜栽培史闡明官方及民間之洋蔥的導入、生產過程。接著，從宮廷中之菜單、西洋料理之食譜、西洋料理餐廳之菜單等史料中，考察日本之西洋料理中調理洋蔥的方法。再者，從軍隊之菜單、料理學校及女子學校所進行之料理課程的教科書、洋食餐廳之菜單等史料中，考察日本之洋食中調理洋蔥的方法。然後，從軍隊之菜單、料理學校及女子學校所進行之料理課程的教科書、新聞之料理資訊等史料中，考察日本之和食中調理洋蔥的方法。最後，比較洋蔥於西洋料理、洋食、和食中之使用方法異同，以闡明洋蔥是如何融入日本固有之飲食生活的體系中。藉由以前述方法所得到之結果，便可得知洋蔥之具體的受容樣態。

The Acceptance of Western Vegetables in Modern Japan: The Case of the Onion

Abstract

Starting from the Meiji era (1868), the Japanese government aggressively imported elements of western culture in order to modernize the country. One of the government's policies was to import western vegetables and cultivation techniques. Even though different foods were imported from the West at the same time, the process of acceptance was different for each kind. In this paper, I would like to use the onion as an example to discuss how western vegetables were adopted into Japanese cuisine.

The onion was chosen in this paper because it was the first western vegetable that had taken a firm hold on Japanese cuisine. However, the onion can't be a staple starch like the potato, and it has a special flavor. So it was not easy to be accepted. In this paper, I would like to examine how the onion was accepted in Japanese cuisine.

In this research, the import process and the production process of the onion was examined in the vegetable history of Japan. The cooking method of the onion of the Western food was investigated in the menu of the Imperial Court, the recipe of the western food cookbook, and the menu of the western food restaurant. Then the cooking method of the onion of the Yousyoku (洋食) was investigated in the menu of the army food, the textbook of the cooking school, the girls' school, and the menu of the Yousyoku (洋食) restaurant. And then the cooking method of the onion of the Japanese food was investigated in the menu of the army food, the textbook of the cooking school, the girls' school, and the recipe columns of the newspaper.

In conclusion, the cooking methods of the onion were compared among the Western food, Yousyoku (洋食), and Japanese food to clearly show how the onion was accepted in the historical Japan and in Modern Japan.

近代日本における西洋野菜の受容 -タマネギを事例として-

要旨

明治時代に入ると、明治政府は近代国家の建設のために、積極的に欧米文化を輸入した。西洋野菜の品種と栽培技術の導入も政府の欧米文化導入政策の一環をなすものである。しかし、近代化のために同じ明治維新期に西洋から導入したのも、定着過程はそれぞれ異なる。私はこの考えをふまえ、西洋野菜であるタマネギを介してみえる日本の食文化における受容の様相について検討したいと思う。

タマネギを選んだのは、タマネギが明治初期に導入された西洋野菜の中で最も早く定着したものであるからである。しかし、タマネギは馬鈴薯のような米の代用食の特性を持っていないし、他の野菜より刺激臭があり、新しい野菜として抵抗感なしに食生活に受け入れるにはいくつかの難点があると思う。そのため、私は日本におけるタマネギの定着過程を明らかにすると共に、タマネギがどのようにして日本の食生活に受け入れられていったのかを追究したいと思う。

研究方法としては、まず野菜栽培史におけるタマネギ導入の様相や官営と民間の生産過程を明らかにする。次に、宮中の献立、西洋料理書、西洋料理店のメニューから、日本の西洋料理におけるタマネギの調理法を考察する。そして、軍隊食の献立、料理学校や女学校で行われた料理授業の教科書、洋食屋のメニューから、日本の洋食におけるタマネギの調理法を考察する。そしてその次に、軍隊食の献立、料理学校や女学校で行われた料理授業の教科書、新聞の料理記事から、和食におけるタマネギの調理法を考察する。最後に、西洋料理の利用方と洋食の利用法と和食の利用法を比較し、タマネギがどのように日本在来の食生活の中に組み込まれていったかを明らかにする。以上の方法から得た情報を通じて、近代日本におけるタマネギの受容の具体相を明らかにしたいと思う。

謝辭

沒想到我竟然也可以有寫謝辭的一天。四年前，為了圓一個夢，毅然決然的辭掉工作，再次重拾學生的身分。從來沒有寫過論文的我，對於自己是否能夠完成這項任務一直抱持著相當大的疑問及茫然。但今天，我可以大聲的說出：「是的！我辦到了。」雖然這一路走來既艱辛又漫長，好幾次都想要放棄，但多虧有家人、老師、朋友的幫忙與支持鼓勵，我才能有足夠的力氣與勇氣來完成這一切。

首先，我要感謝小林幸夫老師，如果不是老師，我現在可能還像隻無頭蒼蠅一樣對論文毫無頭緒，尤其特別感謝老師願意每週額外花時間細心指導我閱讀文獻的方法及討論論文，雖然因老師提前返回日本而無法以老師所指導的學生身分畢業，但對老師所付出的一切將永遠銘記於心。接著，我要感謝于乃明院長，謝謝老師願意從小林老師手中接下我這個燙手山芋擔任我的指導教授，並在百忙之中抽空與我討論論文，能碰到這麼一位願意為學生著想的老師真得很幸運。另外，我要感謝日本慶應大學的井奧成彥教授，在交換學生時期對我百般地照顧，並教導我尋找史料的方法，讓我有充分的資料來完成這本論文。再者，我要感謝系上的永井隆之老師，雖然我不是老師的指導學生，但老師不僅願意花時間修改我的日文，並針對內容給予許多的建議，今系上多了一位這麼負責任的老師，真為學弟妹感到高興。此外，我要感謝東海大學的林珠雪主任，謝謝老師特別撥空北上前來擔任口試委員，並謝謝老師寶貴的意見讓這本論文的內容更加充實。另外，我要感謝徐翔生老師，謝謝老師這段時間的關心，並在我遇到挫折時鼓勵我不要放棄。

接著，我要感謝與我一起在研究所打拼的宣衿、毓謹及毓親，因為有妳們，讓這段苦日子多了一點甜，似乎也就不再那麼難熬了。另外，我要感謝庭筠助教，謝謝助教總是那麼地替學生著想，當我們碰到困難時，總是第一個站出來協助我們。還有我要感謝秉杰、凱博及昭英學長，謝謝你們經常為大家帶來歡笑，讓研究生室成為了一個紓壓的小空間。此外，我要感謝莉雅、秋慧及俐好，謝謝妳們願意聽我發牢騷，並真心地分享我的喜悅。還有，我要感謝三千金，謝謝妳們在我低潮時陪著我，妳們的加油打氣都是我再次振作的原動力。還要感謝國中酒肉朋友們，若是少了耍寶的你們為我解憂，我真的遲早會發瘋。另外，要感謝 Charlie's Angels，雖然妳們分散在各地，但來自遠處的加油聲我都收到了，謝謝妳們。還有要特別感謝 J.F，謝謝你不斷給我信心以及太陽般的正面能量，讓我相信我自己一定辦得到。最後，我要感謝我最愛的家人，謝謝你們的包容與支持，笨蛋女兒讓你們操心了，我覺得我這輩子最幸運的事就是可以生長在一個這麼幸福的家庭裡。謝謝我的家人與朋友們，你們的一聲加油、一個鼓勵，都是支持我咬牙撐下去的精神糧食，很開心這段日子有你們陪伴著。

很慶幸當初的我並沒有選擇放棄，而是堅持到底。「堅持，便有所獲。」或許這就是這麼多年來老天想要告訴我的答案吧。

目次

摘要.....	I
Abstract.....	II
要旨.....	III
謝辭.....	IV
目次.....	V
1. 緒論.....	1
1.1 研究動機と対象.....	1
1.2 研究目的.....	2
1.3 先行研究.....	2
1.4 研究方法.....	3
2. 日本におけるタマネギの輸入と栽培.....	4
2.1 タマネギの起源.....	4
2.2 明治政府が取り組んだタマネギの輸入と栽培.....	6
2.2.1 開拓使での輸入と栽培に関して.....	6
2.2.2 内藤新宿試験場での輸入と栽培に関して.....	12
2.2.3 三田育種場での輸入と栽培に関して.....	13
2.3 民間人によるタマネギの輸入と栽培.....	17
2.3.1 津田仙の輸入と栽培に関して.....	17
2.3.2 泉州での輸入と栽培に関して.....	18
2.4 小括.....	22
3. 西洋料理におけるタマネギの利用.....	24
3.1 ヨーロッパの西洋料理におけるタマネギの利用.....	24
3.2 日本の宮中晩餐会におけるタマネギの利用.....	27
3.3 日本の西洋料理書におけるタマネギの利用.....	29
3.3.1 『西洋料理独案内』におけるタマネギの利用.....	29
3.3.2 『洋食料理法独案内』におけるタマネギの利用.....	33
3.3.3 『軽便西洋料理法指南』におけるタマネギの利用.....	35
3.3.4 西洋料理書におけるタマネギの利用の総括.....	40
3.4 日本の西洋料理店におけるタマネギの利用.....	41

4.日本の洋食におけるタマネギの利用	56
4.1 軍隊食におけるタマネギの利用.....	56
4.1.1 『海軍五等主厨厨業教科書』におけるタマネギの利用.....	56
4.1.2 『軍隊糧食調理法』におけるタマネギの利用.....	62
4.1.3 軍隊食におけるタマネギの利用の総括.....	68
4.2 料理学校、女学校におけるタマネギの利用.....	69
4.2.1 赤堀割烹教場.....	69
4.2.2 日本女学校.....	74
4.2.3 桜井女塾、桜井女学校.....	81
4.2.4 料理学校、女学校におけるタマネギの利用の総括.....	90
4.3 洋食屋におけるタマネギの利用.....	91
5.日本の和食におけるタマネギの利用	101
5.1 軍隊食におけるタマネギの利用.....	101
5.1.1 『海軍主計兵調理術教科書』におけるタマネギの利用.....	101
5.1.2 『軍隊糧食調理法』におけるタマネギの利用.....	104
5.1.3 軍隊食におけるタマネギの利用の総括.....	116
5.2 料理学校、女学校におけるタマネギの利用.....	117
5.2.1 赤堀割烹教場.....	117
5.2.2 桜井女塾、桜井女学校.....	125
5.2.3 料理学校、女学校におけるタマネギの利用の総括.....	129
5.3 新聞の料理記事におけるタマネギの利用.....	130
6.結論	137
7.参考文献	142

第1章 緒論

1-1 研究動機と対象

明治時代に入ると、明治政府は近代国家の建設のために、積極的に欧米文化を輸入し、洋風模倣によって鎖国による文化の立ち遅れをとり戻し、世界的水準に追いつこうと努めた。当時日本の近代化は即ち欧米化を意味する。また開国及び明治維新を契機として波濤のように押し寄せた欧米文化は食生活の上にも当然強い影響を与えた。特に、肉食の奨励、西洋料理の導入、西洋の食事作法の習得などは、単なる個人レベルの趣味としての受容ではなく、国家をあげての必然的な文化受容の一貫とみなされた。また、西洋野菜の品種と栽培技術の導入も明治初頭に政府の欧米文化導入政策の一環をなすものである。しかし、人間の好みの中で食べ物の嗜好は土着性、伝統性の強いもので、育まれた食習慣や味覚はなかなか変えられないし、その変化には長い年月を要するといわれる。たとえ文明開化のブームに押されても、簡単に移り変わることは難しい。また、近代化のために同じ明治維新期に西洋から導入したものでも、定着過程はそれぞれ異なる。私はこの考えをふまえ、西洋野菜であるタマネギを介してみえる日本の食文化における受容の様相について考察したいと思う。

明治初期、政府の手によりたくさんの西洋野菜が導入された¹。タマネギは其の時期に導入が本格した西洋野菜の中で最も早く定着したものである。明治32年（1899）の平出鏗二郎の『東京風俗志 中巻』には、「余の眼に八百屋物の中にも蘿蔔、蕪の根かぶに青みのなき、葱の白根の長くして、美しく甘藷の色の赤きなど、物珍しく見たり。球葱、馬鈴薯等近来愈々青物市に上る」²とある。即ち、明治32年（1899）には、東京の八百屋でタマネギが販売されている。また、第三十三次農商務省統計表³によれば、大正5年（1916）のタマネギの総産額は七、七〇八、八四二貫（約28,908 t）であり、総消費額は四、五六一、九六九貫（約17,103 t）であり、輸出額は三、一四六、八七三貫（約11,800 t）である。即ち、大正5年（1916）に生産したタマネギのおよそ40%は輸出である。同年の馬鈴薯の総消費額の二八〇、二三一、五三一貫（約1,050,868 t）と比較すれば、相当少ないとは言える。しかし、昭和45年（1970）の「家計調査年報」⁴によれば、全国全世帯一人当たり年間購入量は4,826gであり、馬鈴薯の4,238gを越えた。そして、今日ではもう家庭の常備野菜として日本の

¹ 明治19年（1886）の『改訂増補舶来穀菜要覧』には甘藍、高苺、花椰菜などの葉菜類60種、胡蘿蔔、葱頭、馬鈴薯などの根菜類35種、甜瓜、西瓜、番茄などの果菜類96種、番椒、洋芹、羅勒などの香辛野菜13種、その他を含め合計313種を挙げている。

² 平出鏗二郎『東京風俗志』（原書房、1980年）P149。

³ 森本厚吉『家政学生活学研究基礎文献集』v.4（同文館、1920年）P125。

⁴ 総務省統計局による。

食生活に定着し、洋菜⁵として考えるのは少しおかしいくらいありふれた野菜となってしまった。しかし、タマネギは馬鈴薯のような米の代用食の特性を持っていないし、他の野菜より刺激臭があり、新しい野菜として抵抗感なしに食生活に受け入れるにはいくつかの難点があると思う。そのため、私は西洋野菜として導入したタマネギがどのようにして日本の食生活に受け入れられたか、また、日本の食文化の変容にどのようにかかわったかを考察したいと思う。

1-2 研究目的

日本が異文化を受容することは近代に始まったことではなく、古くは渡来人や遣隋使、遣唐使の行き来にまで遡ることができる。日本人が異文化を受容する際に、そのままの形で受け入れるということは少ない。多くの場合は、入ってからの過程で、徐々に自国の使い勝手の良いように形を変化させ取り入れる。本稿では日本におけるタマネギの定着過程を明らかにすると共に、日本の在来の食生活の中に、タマネギがどのように組み込まれてきたか、また、外来食が食体系の再編にどのようにかかわってきたかについての考察の一助としたい。即ち、タマネギが日本の食文化に果たした役割を明らかにしたい。そして、日本が外来食を取り入れる際、具体的にどのように受け入れていったのかを追求したいと思う。

1-3 先行研究

近代の食生活の変化を論述する研究には翁瑋麟「日本食生活の変遷について—明治維新時期を中心として—」⁶と安原美帆「日本における食の近代化に関する研究—昭和戦前期の食事の内容分析を中心として—」⁷がある。この両方とも幅広く論述しており、特定の食物に絞っていない。また、西洋料理の受容に関し、カタジーナ・チフィエルトカ「近代日本の食文化における西洋の受容」⁸には、料理における洋風と和風の融合について、三つの導入のプロセス⁹とさらに五つの折衷のプロセス¹⁰を取り上げられ、それらの組合せは外来の食の受

⁵ 農林水産省の規定による、「洋菜」に指定されているのはレタス、セロリ、パセリ、ピーマン、カリフラワー、アスパラガスの6種だけである。

⁶ 翁瑋麟「日本食生活の変遷について—明治維新時期を中心として—」(台湾東呉大学日本文化研究所修士論文、1989年)。

⁷ 安原美帆「日本における食の近代化に関する研究—昭和戦前期の食事の内容分析を中心として—」(日本奈良女子大学大学院人間文化研究科博士論文、2004年)。

⁸ カタジーナ・チフィエルトカ「近代日本の食文化における西洋の受容」(芳賀登、石川寛子監修『全集日本の食文化』V8、雄山閣1997年)。

⁹ 一、素材の導入。二、料理の導入。三、食システムの導入。

¹⁰ 一、西洋料理における醤油、味醂、出汁などの調味料を加えて、日本人の嗜好に近づけるプロセス。二、西洋料理に和風素材を加えるプロセス。三、日本料理の西洋版。四、西洋料理の日本版。五、西洋料理と日本料理が並立された料理。

容のモデルであることを指摘された。しかし、この論文は折衷料理を中心に、西洋素材についてあまり触れなかった。それに、特定な西洋素材に絞っている論文は殆ど牛肉¹¹や乳製品¹²に着目し、西洋野菜の定着について研究は乏しい。従来の西洋野菜の定着についての研究では、ジャガイモ¹³の研究が多いが、同じ西洋野菜であるタマネギの研究は殆ど品種改良に力点が置かれ、定着過程はいまだ明らかにされていない。先行研究が乏しいからこそ、より一層研究の価値があると言える。人間生活の基本である食物を歴史学の視点から論理的に研究する意義は大きいと言える。

1-4 研究方法

研究方法としては、先ず野菜栽培史におけるタマネギ導入の様相や官営と民間の生産過程を明らかにする。

次に、宮中の献立など公式の場において提供されていた純粋な西洋料理の献立、横浜をはじめとする外国人居留地の西洋料理店のメニューからタマネギの使い方を考察する。また、明治初期に出版された西洋料理書から、日本の西洋料理におけるタマネギの調理法を考察する。

そして、西洋化された軍隊食の献立、西洋風の料理を提供している洋食屋のメニューからタマネギの使い方を検討する。また、女学校で行われた料理授業の教科書から、洋食におけるタマネギの調理法を考察する。

そしてその次に、軍隊食の献立、女学校で行われた料理授業の教科書、雑誌における料理記事から、和食におけるタマネギの調理法を考察する。

最後に、西洋料理の利用法と洋食の利用法と和食の利用法を比較し、タマネギがどのように日本在来の食生活の中に組み込まれていったかを明らかにする。

以上の方法から得た情報を通じて、近代日本におけるタマネギの受容の具体相を明らかにしたい。

¹¹ 宮崎昭「わが国の肉食文化」(『食生活研究』第11巻第1号、食生活研究会、1990年)

¹² 施佩好「日本近代化過程における牛乳、乳製品の受容」(台湾政治大学日本語文学系修士論文、2005年)。

¹³ 月川雅夫「ジャガイモの食文化史研究—ジャガイモをどのように食生活に役立たせてきたか—」(『食生活助成研究の報告』第1巻、味の素の文化センター、1991年)。

第2章 日本におけるタマネギの輸入と栽培

2-1 タマネギの栽培起源

タマネギの栽培起源について、『園芸大百科事典』では、

タマネギは文化史的には栽培起源のもっとも古い植物の一つで、紀元前 5000 年ペルシア地方で栽培されていたといわれ、古代エジプト時代、ギーザのピラミッド建設者がだいこんやにんにくとともに多量に消費していたことが記録されている。その後、地中海沿岸地帯をへてヨーロッパ南部、東部へと広がり、とくに 16 世紀にアメリカに導入されて以降、著しい生態的分化をとげ、世界的にも重要な野菜の一つとなった。¹

と記している。

また、『農業事物起源集成』では次のように書いている。

ラインハルト氏に従へば玉葱の原産地は中央亜細亜であつて、此処より諸方に傳播され、紀元前三千年頃には支那ではこれを Tsung なる名称を以て呼んで居たことは、当時の支那の文献中にも現れてゐる。又地中海沿岸諸国に於て既に玉葱の中で甘く軟かきものと、辛粗なものとの二種類を區別してみたやうである。ザンスクリットには玉葱を呼ぶに Palancla, Lataka 及び Sukandaka なる三つの名を以てしてゐる。後世ローマ並にギリシヤで玉葱が重要な蔬菜とされたことは、これをおおくの文献によつて知り得ることであるとしてゐる。又ドカンドル氏は紀元前五千年頃のカルデア王国(ペルシア地方)では玉葱を神符として用いたこともあると云う。又紀元前四千年頃埃及王国に於いてもこれを神聖なるものとして神壇に供へ、祝日に於いてのみ僅かに之れを食卓にのぼせたほどに珍重されたものである。²

つまり、タマネギの原産地は中央アジアであり、古代から神聖な食べ物として重宝されていたという。そして、古代エジプトやギリシヤ、ローマ時代を経て、15、16 世紀頃にはヨーロッパの地中海沿岸地帯に広まり、16 世紀にアメリカに導入された。以上のことから、タマネギは古くから西洋では重要な蔬菜の一つとして栽培されていたことが分かる。

ここでは、タマネギがいつ頃、どのようにして日本に入ってきたかについて検討したい。また、その栽培の様子も見てみたい。

¹ 山下俊正『園芸大百科事典』（講談社、1986 年）P1572。

² 大野史朗『農業事物起源集成』（青史社、1978 年）P345。

明治以前の記録にみられるタマネギ

◎ 出島オランダ商館

『長崎出島の食文化』によると、

日本に向う途中の安永7年(1778)7月27日にヘット・ハイス・テ・スペイク('t Huijs te Spijk)号で死去した商館長デュルコープ(M.G.Duurkoop)の遺品の中に、ハム、チーズ類、バター、ビスケット、パン、インドネシアの米、じゃがいも、カリフラワー、ザワークラウト、マッシュルーム、玉ねぎ、干野菜、豆類、オリーブなど極めて数多くの食品が含まれている。³

という。つまり、彼は出島で自分の国と同じ食生活をするために、日本にないものを本国から運んできたのである。これにより、鎖国時代から出島の外国人がタマネギを食べていたことが分かる。

◎ 横浜居留地

横浜で最初に西洋野菜の農園を手がけたのはイギリス人であり、横浜ユニテッド・クラブ支配人を務めたW・H・スミスであるという。西洋野菜の栽培ばかりでなく、牛や豚を飼い、日本人に教えたり、希望があれば、野菜の種や苗を輸入してわけていたという⁴。

【図1】 スミスの農園



『横浜もののはじめ考』⁵より

また、津田仙⁶の「玉葱の説」には、「嘗て横浜在留の英人スミス氏が玉葱の種をその本国より取寄せて数年の間之を培養する(後略)」⁷と書かれている。つまり、クラブの経営者であるスミスは業務の上で野菜を必要とし、本国からタマ

³ 箭内健次『長崎出島の食文化』(親和銀行ふるさと振興基金、1993年)P28。

⁴ 横浜開港資料普及協会『横浜もののはじめ考』(横浜開港資料普及協会、1994年)P52。

⁵ 同上、P53。

⁶ (1837-1908) 明治初期の西洋農学者である。

⁷ 『農業雑誌』第39号(学農社、1877年)。

ネギの種を取り寄せて栽培したのである。

明治以後におけるタマネギ

しかし、タマネギが本格的に日本に入ってきたのは明治に入ってからである。生産した主体で大きく分けると、明治政府によって生産されたケースと民間人により生産されたケースの二つに分けられる。

2-2 明治政府が取り組んだタマネギの輸入と栽培

明治政府が取り組んだタマネギ栽培としては、開拓使によるものと内藤新宿試験場、三田育種場でのものがあげられる。

2-2-1 開拓使での輸入と栽培に関して

開拓使とは明治の初期に北海道の開拓経営のために置かれた行政機関である。明治2年(1869)7月8日、太政官の一部局として設置され、同15年(1882)2月に廃され、のち北海道庁となる。

【年表】開拓使関係年表

明治2年(1869)7月8日	開拓使設置。
明治3年(1870)5月9日	黒田清隆を開拓次官とする。
明治5年(1872)9月20日	開拓使が北海道土地売貸規則、地所規則を制定。
明治7年(1874)8月2日	黒田清隆が参議兼開拓長官に任じられる。
明治14年(1881)10月11日	開拓使官有物払下げ中止。
明治15年(1882)2月8日	開拓使を廃し、函館、札幌、根室の三県を置く。

『北海道の歴史』⁸より

1872年から1881年にいたる十年間に、開拓使はアメリカ米農務局長の地位にあったホーレス・ケプロン(Horace Capron)⁹を開拓顧問に招き、御雇外国人を招請して欧米の産業技術を導入し、全国的な殖産興業政策の一環としてその施策を展開した。

北海道の農業を確立させるために、顧問ケプロンは先ずそれに必要な農具、種苗、動物などを欧米より輸入するとともに、東京に大規模な試験場を設け、北海道においては函館、札幌、根室の三ヶ所に分け、函館地方には七重開墾場と称していたものを設置し、札幌地方には札幌官園を設け、根室地方には試芸園を設け、内外国の植物を試作した。これがきっかけで、タマネギが他の外国

⁸ 田端宏『北海道の歴史』(山川出版社、2000年)P347。

⁹ (1804-1885)アメリカの農政家である。明治4年(1871)開拓使顧問として来日。

種の植物とともに開拓使の手で導入され栽培された。以下、これらの試験場におけるタマネギ栽培について説明する。

A. 東京農業試験場

東京農業試験場は明治4年(1871)9月に、東京青山南町同北町麻布新筈町に設置され、東京出張所農業課に属する。そして、明治15年(1882)3月に、廃使により御苑に加えられた。本試験場を設置した目的は、動植物良種を外国で購入し、その種子が北海道の風土への適否を知るために、先ずそれを東京に試し、その風土に適することを察してから七重試験場に移し漸次全道に及ぼそうとすることである。又、現術生徒を置き西洋農具使用より牧畜樹芸を伝芸し、卒業後七重試験場に派遣することで全道農業の模範とすることである。また、東京青山南町七丁目一番地(松平頼英邸上地)三万七千六十六坪、同北町七丁目二番地(稲葉正邦邸上地)五万坪、麻布新筈町十四番地(堀田正倫邸上地)四万七千五百六坪は本試験場の使用地とする。

東京農業試験場におけるタマネギの栽培については、『開拓使事業報告』では「明治四年、始テ内外諸種ノ蔬菜ヲ播種シ其種子ヲ札幌、根室、七重試験場二分送ス」¹⁰と書いている。つまり、本場では明治4年(1871)から様々な蔬菜を栽培しはじめた。ここでタマネギがこの諸種の蔬菜に含まれているかどうか分からないが、【表1】によると、

【表1】東京農業試験場におけるタマネギの栽培面積及び生産額

年次	作付反別(反 ¹¹)	収穫高(斤 ¹²)	価格(円)
明治5年	0.0060	190	13,300
6年	0.0905	829	57,890
7年	0.0819	778	54,460
8年	0.0611	575	34,500
9年	0.0922	867	52,020
10年	0.0527	530	26,500
11年	0.0005	140	7,000
12年	0.0005	132	3,900
13年	0.0007	209	7,298
14年	0.0002	32	3,150

『開拓使事業報告』¹³より作成

¹⁰ 大蔵省『開拓使事業報告』V3(北海道出版企画センター、1981年)P241。

¹¹ 1反=991.736㎡

¹² 1斤=600g

¹³ 大蔵省『開拓使事業報告』V3(北海道出版企画センター、1981年)P241。

明治5年(1872)から米国タマネギの記録が載っているのです、おそらくタマネギは明治4年(1871)に諸種の蔬菜とともに東京農業試験場で栽培されたと推定できる。又、明治11年(1878)以後、本場のタマネギの面積が急に減るのは、北海道の試験場がすでに自力でタマネギを栽培できるようになり、本場での栽培の必要性が少なくなったのではないかと考えられる。

B. 札幌官園

札幌官園は明治4年(1871)に設置され、内外国およそ百種の植物を栽培し風土の適否を試み、あるいは種子苗木等を斥売することで農事勸奨を行った場所である。札幌官園の地積は十三万三千九百三十一坪余に至る。

札幌官園におけるタマネギの栽培については、北海道の『産業調査報告書』は「明治四年、札幌官園ニ於テ玉葱ヲ試播セルヲ本道ニ於ケル玉葱栽培ノ嚆矢トス」¹⁴と記されている。つまり、札幌官園での栽培が北海道で最初の栽培である。また、『開拓使事業報告』では次のように書いている。

明治四年、甜菜甘藍玉葱等五六種ヲ試播ス。¹⁵

明治十一年、是歳播種洋種甘藍馬鈴薯南瓜西瓜甜瓜甜菜玉葱胡蘿蔔蘿蔔蕃椒茄子等各種ヲ播セシニ成長甚美ナリ、

明治十三年、慈姑芥子米国種玉葱甜菜南瓜ヲ播ス。

明治十四年、毎歳播種外国種ハ甘藍玉葱馬鈴薯胡蘿蔔南瓜等ニシテ最地味ニ適ス。¹⁶

つまり、明治4年(1871)に札幌官園でタマネギの試し播きが行われ、明治11年(1878)に栽培されたタマネギがよく成長したことが分かる。また、明治13年(1880)に米国種のタマネギが栽培され、タマネギが本場の風土に適することが分かる。

また、東京物産取扱所¹⁷の資料では、

明治十三年、十二月札幌官園球葱試売ノ為メ三千余斤着セシニ腐敗三割許ニ居ル、是其荷作ノ不注意ニ由ル故ニ荷作ハ米国製ニ摸シ空気流通ヲ能クシ船中積入場所ヲ撰フヲ要ス。其中上等五六顆ニテ一英斤ノ量ニ当ル者五銭、十顆ニシテ同量ノモノニ三銭ニ斤賣ス。¹⁸

¹⁴ 北海道庁『産業調査報告書』V3(北海道庁、1915年)P270。

¹⁵ 本論文に掲載した史料はできるだけ原典に忠実に記載したが、読みやすくするため、適宜句読点をつけたり、新字体に変えたりするなどしている。以下同じ。

¹⁶ 大蔵省『開拓使事業報告』V3(北海道出版企画センター、1981年)P87。

¹⁷ 東京物産取扱所は北海道固有の物産を改良し、専ら殖産の道を図り、土産物及び海産税品を広く内外諸国に転販し、傍ら開拓使需用の物品購入の所とする。

¹⁸ 大蔵省『開拓使事業報告』V3(北海道出版企画センター、1981年)P262。

と書いているように、明治13年（1880）に札幌官園のタマネギを試売するため、東京に運ばれてきた。その中には、荷造りの不注意により腐敗が起きたが、上等なものもできた。上等なものは五、六顆5銭で、他のものは十顆3銭で販売されたことがわかる。

そして【表2】によると、

【表2】札幌官園におけるタマネギの生産額

年次	収穫高（斤）	通価（円）	百斤価（円）
明治11年	4,260	42,600	1,000
12年	19,190	146,548	2,400 ¹⁹
13年	19,441	654,190	3,365
14年	7,036	31,201	2,255 ²⁰

『開拓使事業報告』²¹より作成

明治11年（1878）から13年（1880）まで、タマネギがよく生産されてきたことが分かるが、14年（1881）は不作のため、収穫量は半分以上減り、販売価格もかなり下がったことが分かる。

C. 七重勸業試験場

七重農業試験場とは明治3年（1870）11月に、プロシアのガルトネル（Gaertner.R）が借地中着手の牧畜樹芸を地所と共に授受したものである。本試験場の目的は、東京官園より米国種牛馬羊豚及び農業現術生徒若干名を移し、牧畜樹芸の業をはじめ諸掛を置くことである。又、開墾場については種芸を試験し東京官園より各種の穀菜を移植し、其風土に適するものを選び、種子を人民に斥売することである。また、本試験場の地積は渡島国亀田郡七重、飯田、大川、鶴野、藤山、城山の各村に跨り、東西一里十町南北一里二十七町余に至り、事務所は七重村官道東側にある。

七重勸業試験場におけるタマネギの栽培については、『開拓使事業報告』に「明治六年、始テ蔬菜ヲ栽培シ其風土ニ適スル者ヲ撰テ種子ヲ人民ニ斥賣ス」²²と書かれている。つまり、明治6年（1873）から本場で蔬菜を栽培し始め、その風土に適する種子を人民に安く売ったことがわかる。しかし、どんな蔬菜が栽培されたかが書かれていないが、明治6年（1873）の「開拓使西洋種苗目録」には、

ホワイテヲニヤン(白葱)レーテヲニヤン(赤葱)ラーヂレーテヲノヤン(赤大葱)

¹⁹ 原史料はこう書かれているが、計算すると、百斤価は7,610円であり、数字が誤りである。

²⁰ 原史料はこう書かれているが、計算すると、百斤価は443円であり、数字が誤りである。

²¹ 大蔵省『開拓使事業報告』V3（北海道出版企画センター、1981年）P262。

²² 同上、P151。

エロウヲノヲン(黄葱) ラーヂラウンヲニヲン(丸大葱)²³

の五品種の葱類(ヲニヲン)が挙げられていることから、明治6年(1873)頃には、タマネギが開拓使により導入されたことが推定できる。また、北海道の『産業調査報告書』は「函館地方ニアリテハ七重勸業試験場ニ於テ十三年一畝ヲ栽培シ七十四貫四百六十匁、十四年ニハ二反二畝ヲ栽培シ一百七貫五百二十匁ヲ得タリ」²⁴と書かれているように、明治13年(1880)と14年(1881)の栽培状況が見られる。これは本場でのタマネギの最初の栽培記録である。つまり、本場では明治6年(1873)にタマネギが導入されたが、実際に栽培成功したのは明治13年(1880)であろう。他の試験場と比べると、少し時期が遅いが、同年の収穫高が多いと言える。

【表3】七重勸業試験場におけるタマネギの栽培面積及び生産額

年次	作付反別(反)	収穫高(貫 ²⁵)	価格(円)
明治13年	0.1000	74,460	24,820
14年	2.2000	107,520	35,840

『開拓使事業報告』²⁶より作成

D. 根室官園

根室官園は明治7年(1874)6月に根室郡字萌様及穂香村に設けられ、穀蔬果樹林等を栽培、試験する場所である。また、根室官園の地積は、萌様では支庁を距る東北五町余で地積二万五千坪に至り、穂香では支庁を距る西南一里許で地積三万六千坪余に至る。

根室官園におけるタマネギの栽培については、『開拓使事業報告』に「明治十一年、穀蔬中最モ当地風土ニ適スルハ大麦裸麦亞麻甜菜馬鈴薯蘿蔔甘藍豌豆扁豆牛蒡葱蕪菁トス」²⁷と書いている。つまり、明治11年(1878)に根室官園でタマネギがすでに栽培されていることが分かる。そして、北海道の『産業調査報告書』では、

根室地方ニ於テハ穂香官園(明治七年)ニ米国蔬菜ヲ播種セリト云ヘハ玉葱モ当然栽培セラレシナルヘク、記録ニヨレハ明治十年二十五把(四十二錢五厘)十一年三十六把(七十二錢)十二年四十五把(九十錢)十三年六十三把(一元二十六錢)十四年五十把(七十五錢)ノ収穫アリタリ。²⁸

²³ 農林省農務局『明治前期勸農事蹟輯録』下(大日本農会、1939年)P1805。

²⁴ 北海道庁『産業調査報告書』V3(北海道庁、1915年)P270。

²⁵ 1貫=3.75kg

²⁶ 大蔵省『開拓使事業報告』V3(北海道出版企画センター、1981年)P153。

²⁷ 同上、P217。

²⁸ 北海道庁『産業調査報告書』V3(北海道庁、1915年)P270。

と記しているように、明治7年(1874)に根室官園で米国蔬菜とともにタマネギがすでに栽培され、明治10年(1877)からタマネギの生産がどんどん増えてきたことがわかる。また、ここで把束で計算しているのは当時のタマネギが充分結球していなかったのではないかと考えられる。

【表4】根室官園におけるタマネギの生産額

年次	収穫高(把)	通価(円)
明治10年	25	0.425
11年	36	0.720
12年	45	0.900
13年	63	1.260
14年	50	0.750

『開拓使事業報告』²⁹より作成

E. 農覺園

農覺園とは明治9年(1876)9月に農学生徒現術演習のために設置した場所であり、札幌農学校に属する。また、農覺園の地積は三十万四千五百坪に至る。

農覺園におけるタマネギの栽培については、『開拓使事業報告』では「明治九年、玉蜀黍其他穀蔬種子等ヲ米国麻薩色朱邦ヨリ購入ス」³⁰と書いている。つまり、明治9年(1873)にアメリカのマサチューセッツ州から穀蔬種子を購入したことが分かる。ここでタマネギがこれらの穀蔬種子に含まれているかどうか分からないが、【表5】によると、明治11年(1875)からタマネギの記録が載っているため、おそらくタマネギは明治9年(1871)に購入され、栽培されたと推定できる。また、『開拓使事業報告』では、「明治十四年、本園ノ植物数回ノ試験ニ由リ耕種方ヲ改良シ漸次好結果ヲ得タリ」³¹と書いている。つまり、耕種方の改良により、明治14年(1878)の収穫量は13年(1877)の収穫量の約2倍となっている。

【表5】農覺園におけるタマネギの生産額

年次	収穫(斤)	価格(円)	反別(町)
明治11年	5,160	52,000	0.13
12年	25,586	460,540	0.50
13年	24,503	612,575	0.80

²⁹ 大蔵省『開拓使事業報告』V3(北海道出版企画センター、1981年)P218。

³⁰ 同上、P418。

³¹ 同上、P419。

14年	47, 583	1, 427, 490	1.00
-----	---------	-------------	------

『開拓使事業報告』³²より作成

そして、北海道の『産業調査報告書』は次のように書かれている。

本道ニ於テ重要視スルニ至リシハ明治三十年頃ニシテ明治三十三年ニハ栽培反別百五町三反歩、収穫高二百二十三万四千二百五十斤、反當二千百二十二斤(反當約三百四十貫)ノ収穫アリ。当時主ナル栽培地ハ石狩国ニシテ百一町ヲ占メ、其他ハ胆振、後志、釧路、根室等ニ於テ些少ノ耕作ヲナシ。³³

つまり、この記載から最初の栽培は開拓使から始まったが、栽培が成功してから徐々に民間に広がっていったことがうかがえる。明治30年頃には、試験場だけではなく、石狩、胆振、後志、釧路、根室などの地域にタマネギの栽培も始まったことがわかる。即ち、これらの試験場は単なる試作場ではなく、新種の栽培を民間に普及奨励する任務をも持っていたのである。これを契機として、明治30年頃には、タマネギの栽培が北海道に定着しはじめた。

【表6】北海道におけるタマネギの栽培面積及び生産額

年次	作付反別(町)	収穫高(貫)	価格(円)	反當収穫高(貫)
明治33年	105.3	357,480	67,028	339
34年	163.0	648,023	64,802	379
35年	250.0	1,158,123	83,775	463
36年	174.0	1,083,752	58,887	623
37年	146.3	512,031	41,667	350
38年	255.8	583,879	49,732	228
39年	251.2	1,134,029	113,069	452
40年	430.1	1,983,369	105,822	461
41年	324.6	1,455,373	127,105	448
42年	297.8	2,061,486	171,536	518
43年	560.5	3,101,938	212,787	553
44年	578.7	3,106,637	203,662	537
大正元年	527.0	2,398,554	257,642	455

『北海道産業調査報告書』³⁴より作成

³² 大蔵省『開拓使事業報告』V4(北海道出版企画センター、1981年)P419

³³ 北海道庁『産業調査報告書』V3(北海道庁、1915年)P270。

³⁴ 同上、P272。

2-2-2 内藤新宿試験場での輸入と栽培に関して

内藤新宿試験場とは明治初期に政府が牧畜園芸の改良を目的として設けたものである。ここで行われている事業は、例えば、内外穀菜果樹の試作、繁殖、配布、あるいは各種農産の製造加工及び分析試験、農具の試製及び展示、または農業博物館、農事修学場の設置及び農事講習を行い、牧畜の飼養、養蚕および製糸の試験などがあげられる。

この試験場の穀菜果樹類試作関係文書に、明治7年(1874)8月8日付の「外国種蔬菜菓類當場成熟ニ付回覧」の中は

外国種蔬菜菓類當場成熟ニ付回覧(明治7年8月8日 十一等出仕 岡 毅)
英國種花耶菜 米國種大冬瓜 英國種梨形南瓜 米國種黑色大番茄 佛國
種赤番茄 米國種黃梅番茄 日國種菜豆 英國種紅色豆 同菜豆 **米國種玉
葱** 外國冬瓜ノ一種 同梨(但シびん入) 同桃(同上) 同李(同上)³⁵

と書かれているように、タマネギの成熟が見られる。つまり、明治7年(1874)に本場で米國種のタマネギの栽培が成功したことがわかる。

しかし、この試験場は明治12年(1879)5月、地味がある種の植物に適さず、所在も僻在であり、三田育種場も整備されてきたなどの理由で廃止された。

2-2-3 三田育種場での輸入と栽培に関して

前田正名³⁶の『興業意見』に農芸の改進を助く方法として育種場を設くる事が挙げられた。其の要項は「一、育種場を東西便宜の地に設け、民間普通に購得し難き中外穀菜、果樹の種苗を、人民の請求に応じて払下ぐる事」³⁷と述べている。そのために三田育種場が設置された。

三田育種場は明治10年(1877)9月30日に開場し、明治12年(1879)5月、内藤新宿勸農局試験場の廃止に伴い、穀菜果樹に関する事業及び農具、孵卵などの事業を本場に移管する。そして明治19年(1886)、民間に払い下げられた。

本場開設の主旨は「農事の本業(五穀蔬菜等)を盛大にし、其餘業(有用菓實草木畜類)を勸奨する」³⁸にあり、そのために施行する事業は、たとえば内外穀菜果樹の優良種苗を輸入或は蒐集し、これを試栽範示すると共に府県及び人民の希望に応じて頒賦する、あるいは場内に農産会市を開設し、内外動植物、其他

³⁵ 農林省農務局『明治前期勸農事蹟輯録』上(大日本農会、1939年)P137。

³⁶ (1850-1921) 明治前期に活躍した経済官僚で、農業・在来産業を重視した殖産興業政策の実践者である。

³⁷ 前田正名『興業意見、所見他』(農山漁村文化協会、1976年)P237。

³⁸ 農林省農務局『明治前期勸農事蹟輯録』上(大日本農会、1939年)P148。

農産物及び農具を自由に交互売買させ、又各地方著名の穀菜果樹種苗交換幹旋のため特に種苗交換会市を開設する、あるいは農具の製作、家畜類の改良繁殖に関する事業などがあげられる。本場の新しい特色は、従来の種苗の試験、頒布のほか、種苗・農産製造諸品・肥料・農具・馬具などの交換市を開き、優良品出品者には賞与を呈し、農談会を開く点にあった。

三田育種場の史料に、タマネギの名が最初に出たのは明治15年（1882）2月の「種苗交換会市府県出品物目録」である。「種苗交換会市府県出品物目録」は次のように書かれている。

東京府下谷本清兵衛 練馬蘿蔔種以下同 尾張蘿蔔、細根蘿蔔、徳利宮重
萊菔、胡蘿蔔、砂川牛蒡麻種、茼蒿、早生胡瓜、山茄子、みつば、夏蘿蔔、莧
麻、白八ツ房菜豆、赤無^(ママ)蔓菜豆、扁豆、大南瓜、西瓜、黎豆、赤白大刀豆、黒
菜豆、冬太蔥、縮緬早生南瓜、大越瓜、清國體菜、西洋大玉蔥、早生玉蜀黍、
中生玉蜀黍、落花生、大玉蜀黍、清國早生糯蜀黍、米國蘆粟、赤青紫蘇、黒
菜豆、内外草花各種³⁹

つまり、東京府下谷本清兵衛⁴⁰が明治15年（1882）に練馬蘿蔔種、砂川牛蒡、早生胡瓜、山茄子など三十数種と共に、西洋大玉葱の種苗を出品したことが分かる。

また、三田育種場のタマネギの栽培状況について、「明治十六年三田育種場景況」では「種子ノ收穫モ一昨年ニ比スレハ多キヲ加ヘ、殊ニ年来東京ニ於テ種子ヲ収メ難シト称スル葱頭甘藍ノ如キモ始メテ多量ノ良種ヲ獲、果樹モ亦好果ヲ結ヒ、其種類ヲ判別スルヲ得タルモノ多シ」⁴¹と記している。つまり、明治16年（1883）に三田育種場でタマネギが多量収穫し、品質も良好であることが分かる。

そして、「明治十七年三田育種場景況」では「夏作ノ蔬菜ハ近来場圃ノ瓦礫ヲ去リ頗ル佳土トナリシニヨリ悉ク上中ノ作ヲ得タリ、球葱其他秋作冬作ノ蘿蔔蕪菁菘類ハ頗ル宜ク上作ト称スルヲ得ヘシ」⁴²と書いている。つまり、明治17年（1884）に本育種場のタマネギはよくできたことがわかる。

また、タマネギの種子価格については、明治16年（1883）12月の「三田育種場種苗払下代価表」⁴³によると、欧州、米国種の四種類で、一升につき30銭とつけられており、タマネギと同じ明治以後に入ってきた甘藍は一升につき15銭とつけられている。一番高い値段の茄（一升につき5円）と比べると、

³⁹ 農林省農務局『明治前期勸農事蹟輯録』上（大日本農会、1939年）P191。

⁴⁰ 谷本清兵衛商店から『種苗農具代価目録』という本が出るので、谷本清兵衛は種苗、農具を販売している商人だと推定できる。

⁴¹ 農林省農務局『明治前期勸農事蹟輯録』上（大日本農会、1939年）P198。

⁴² 同上、P198。

⁴³ 同上、P203。

非常に安くつけられていることが分かる。値段を安くつけている理由は普及させたいからではないかと考えられる。

そして、三田育種場で栽培されている種類について、明治19年(1886)2月の「三田育種場舶来穀菜一覧表」では以下のように十三品種が詳しく記載している。

三田育種場舶来穀菜一覧表

(1)ホワイト・ポーチュガル(White Portugal.) 米国より舶来する所なり、球根大にして形扁たく、往々幅三寸余厚さ二寸許に至る者あり、皮白褐色或は淡黄褐色にして剥け易し、外皮を去れば純白色にして微青を帯ぶ、味和平にして上品なり、初冬の菜品に供すべし。

(2)ラージ・ストラウ・カラー(Large Straw Colour.) 仏国種にして米国より舶来する所なり、球根大にして較々扁たく、皮黄褐色にして頸小なり早種にあらされとも豊産にして良品なるを以て仏国にては大に之を賞美せり。

(3)ダンバース・イエロ(Danver's Yellow.) 米国より舶来する所なり、球根大さ中等以上にして円形をなし、皮黄褐色にして日を経るに従ひ濃黄色となる日光に露出せずして貯へ置けば淡黄褐色を呈す肉白色にして甘味強く較々和平にして味佳なり。

(4)レッド・ウエザースフィールド(Red Wethersfield.) 米国より舶来する所なり、球根或は円ろく或は扁円にして其形状甚た大なるに至る大なる者、往々径五寸余厚さ三寸余に至る、皮深紫赤色にして頸大さ中等なり肉紫白色にして質稍々細かく香氣甚た高し、此種は極めて豊産にして貯蔵して最も久しきに耐ふるを以て他邦に輸送するに宜しとす。

(5)ラージ・シルバースキン(Large Silver Skin.) 米国より舶来する所なり、球根大にして扁形をなし、平均直径三寸許厚さ一寸五分或は二寸許とす、頸甚た小なり皮銀白色にして肉白色に微青を帯び質緻密にして甘味多く味頗る佳なり。

(6)ホワイト・スパニシ(White Spanish) 英国より舶来する所なり、球根大にして扁く色白くして幅三寸余厚さ二寸許に至る、外皮淡褐或は黄褐色にして剥け易く内皮白色にして青色を帯び頭小なり。味甘平にして美なり。

(7)ホワイト・グローブ(White Globe.) 英国より舶来する所なり、球根殆んど卵円にして緑黄色に淡紅色を被むる、径二寸より三寸に至り厚さ四寸許あり、品位良佳なり、貯蔵最も久しきに耐ゆ。

(8)デットフォート(Deptford.) 英国より舶来する所なり、球根大にして扁形或は球状をなし、往々幅三寸厚さ二寸許に至る者ある、皮淡白色にして淡褐を帯び外部淡紅を呈す、其味較々和平にして上品なり。

(9)ウェルシ・オニオン(Welsh Onion.) 英国より舶来する所にして西伯里の原産なり、此種は球を結ぶものあらず本邦の葱の如き者なり至て強健にして味

佳なり秋月播種して冬食に供するに宜し。

(10) ジョーン・ペイル・デ・ウエルチウ (Jaune paille des Vertus.) 仏国より舶来する所なり、球根扁円にして大きく淡黄色に緑色を帯ぶ良種とす。

(11) ブラン・アチーフ・ド・パリ (Blanc hâtif de Paris.) 仏国より舶来する所なり、球根扁円にして較々大なり白色にして微青を帯ぶ極めて早生の良種とす。

(12) ド・マデル・ロンド (De Madère rond.) 仏国より舶来する所なり、根形円ろく或は倒卵形にして極めて大きく、往々径六寸厚さ六寸以上に至る、外皮淡赤褐色にして内皮淡紅色を帯ぶ肉味和平にして甘味に富めり然れとも此種は球を結はしむること至て難きものとす。

(13) ルージ・フォンセー (Rouge foncé.) 仏国より舶来する所なり、根球扁円にして小さく淡紅色を帯ぶ晩種にして上品にあらず。⁴⁴

【図2】三田育種場舶来穀菜一覧表



『改訂増補舶来穀菜要覧』⁴⁵より

以上の史料によると、本場では米国から五種で、英国から四種で、仏国から四種のタマネギが輸入され、北海道よりも多数種が輸入されたことが分かる。また、以上の種類を大別すれば、白色種と帯色種の二つになり、栽培する季節も種類によって違う。そして、外皮があり、甘味があり、貯蔵にいいというタマネギの特性がみられる。

⁴⁴ 竹中卓郎『舶来穀菜要覧』(大日本農会三田育種場、1885年) P83。

⁴⁵ 同上、P85。

先に述べたように、明治前期には勸農政策の一環として、政府の手で欧米種の野菜、果物の各種多様な種苗が輸入、試作、改良、配布される。これを契機として、タマネギが日本に入ってきて、そして政府が積極的に取り組んだことより、タマネギの定着がよりいっそうはやくなった。

2-3 民間人によるタマネギの輸入、栽培

前述のように、タマネギが政府の手で輸入、栽培される一方で、勸農の奨励を受けた民間人らによって輸入、栽培も行われた。民間人により輸入、栽培の事例として、ここでは明治時代農業界の先覚者の津田仙と泉州タマネギの栽培に努力した篤農らをあげる。

2-3-1 津田仙の輸入と栽培に関して

タマネギを米国より輸入した最初の人には津田仙であるという説がある。津田仙は明治初期の西洋農学者である。天保8年(1837)7月6日、下総国佐倉藩士小島善右衛門良親の四男に生まれる。慶応3年(1867)福沢諭吉らとともに渡米、西洋農法に感銘を受けて帰国し、明治2年(1869)築地ホテル館に勤務となる。明治6年(1873)ウィーン万国博覧会に出席し、このとき知遇を得たオーストリアの農学者ダニエル・ホイブレンクの説をもとに翌年『農業三事』を著し、花粉媒助などによる米麦の増産法を提唱した。明治8年(1875)学農社、明治9年(1876)学農社農学校を設立し、同年『農業雑誌』を発刊し、西洋農法の普及に努めた。⁴⁶

明治2年(1869)に、津田は築地ホテルの理事として通勤する。創業期のホテルが困ったのは、「新鮮な西洋野菜を得る道がなく、輸入の缶詰をもって客人の意を満たすに足りなかった」⁴⁷ことである。そこで、津田は外国から諸種の種子を取り寄せ、自分の試験畑に植えてみた。

『新聞雑誌』第62号では「府下三田ニ住セル津田氏西洋ノ野菜数十種ヲ後園ニ蒔付シカ何レモ十分ノ生立ニテ殊ニ牡丹菜ハ一株ニテ目方二十斤周囲一尺余ナルアリ又天冬芽ハ五十坪程ノ地ニ蒔付シカ(後略)」⁴⁸と書いている。つまり、津田の後園にキャベツやアスパラガスなどの西洋野菜が栽培されていることがわかる。

また、津田が創刊した『農業雑誌』について、明治人は「さればこの片々たる小冊なるに拘らず、半身はわが農界の巡回教師となりて、新理新説を講談し、半身は、船載の種子苗木農具等の販売の番頭となり」⁴⁹とその効用を述べている。

⁴⁶ 『日本大百科全書』(小学館、1988年)。

⁴⁷ 高崎宗司『津田仙評伝—もう一つの近代化をめざした人—』(草風館、2008年)P43。

⁴⁸ 『新聞雑誌』(日新堂、1872年)。

⁴⁹ 黒住武市『日本通信販売発達史—明治、大正期の英知に学ぶ—』(同友館、1993年)P26。

明治10年(1877)8月号の『農業雑誌』に「玉葱の説」と題する記事が掲載された。「玉葱の説」は次のように書いている。

作りて巨額の利潤を占め食して吾人の栄養に効あるは諸種の蔬菜中恐くは玉葱の右に出る者之あるまじ従来我国に培養せる葱はその種類甚だ悪くして只夫の甘味の少く香気の薄き而已ならず永日を貯ふることの出来ざる者なるが故に之を遠くに輸送し或は航空の食料に供する杯の事は決して能はざる処なりみるべし(中略)。嘗て横浜在留の英人スミス氏が玉葱の種をその本国より取寄せて数年の間を培養するやただの一回だに充分の豊熟を見る能はざりそより終に玉葱は日本の風土に適せずと失望の言葉を発せしめたり(中略)。曩に各種の葱種を米国より購求せし以来之が培養を試むること茲に数回年は年を累ねて能く充分なる豊熟を見ることを得殊に一昨年(1876)の如きは最も好作にして其の収穫中一箇にして量目壹斤に至る者あり(中略)之を択びて上野なる勸業博覧会場の農業館中に排列せり(中略)。玉葱の園作は苗種にしてまだ能く熟らず稍緑色ある者を把ねて賣出し野作は種蒔にして充分に成長したる者を乾かし之を諸方へ輸送するなり(後略)。⁵⁰

つまり、タマネギの長所、英国の種子の栽培に失敗したが、タマネギの種子を米国より数回取り寄せ、一昨年にはよい収穫を得、タマネギ一個の重さが一斤もあるものを収穫したこと、タマネギを明治10年(1877)内国勸業博覧会場の農業館に出品する予定と当時の栽培方法などが記されている。津田が熱心的にタマネギを栽培している様子がわかる。また、明治21年(1888)12月号の『農業雑誌』に「内外有益植物一覧表」⁵¹という種苗の通信販売のカタログが掲載されている。その中に、種子類の所にタマネギの名が挙げられている。そして一包拾銭という値段とつけられている。この通信販売により、普段に手に入れにくい種苗も買えるようになった。

こうして、タマネギは政府の手だけではなく、民間人の手にも導入され、栽培された。また、彼の著書により、タマネギに関する知識が紹介され、タマネギの栽培に拍車がかかったと考えられる。

2-3-2 泉州での輸入と栽培に関して

泉州地域は近世に天下の台所といわれた大坂市域の南部近郊に位置し、米のほかに綿、菜種、甘蔗、タバコなどの商品作物の栽培を展開してきた地域であった。

綿については、徳川中期以降、泉州が摂津、河内と共に全国で突出した産地

⁵⁰ 『農業雑誌』(学農社、1877年)。

⁵¹ 同上、P65。

である。明治15年(1882)には大阪府の実綿は全国の24%の収穫高を示していた。明治16年(1883)の府の栽培面積18,240町のうちに泉南地方は418町、当年府の収穫高3,753,145貫のうち泉南地方は58,553貫である。しかし、明治初年から始まる唐糸の輸入に加えて明治29年(1896)の綿花輸入関税の撤廃は大阪府の綿作を壊滅状態に追い込んでいった。

甘蔗の栽培は八代将軍吉宗の奨励により全国に普及したといわれ、これをうけ岸和田藩でも領内に甘蔗の作付を奨励した。こうして、和泉地方の甘蔗は讃岐、阿波に次ぐ大産地となった。明治16年(1883)の甘蔗作面積は南、日根両郡で431町に達し、綿作と伯仲する産物である。しかし、この甘蔗も低廉良質な大量輸入蔗糖に対して太刀打ちすることはできず、明治末年には壊滅状況に陥っていった。

また、菜種は甘蔗の裏作として適しており、その油かすが綿作に有効な肥料であることから泉南地方に広く普及した。しかし、明治16年(1883)には2603町あった栽培面積も、明治34年(1901)には1,682町に、さらに大正元年(1912)には306町に急減する。灯火用としては石油に、食用としては他の植物、動物油脂に圧迫されていった。

すでに述べてきたように泉州地域の農家経済を支えてきた商品作物である綿、甘蔗、菜種が明治前期を通じてしだいに衰退に向かいつつあった。

【表7】泉南地域における主要作物作付面積の推移 (指数)

品目	明治16年	21年	26年	33年	38年	43年
米	100	105.9	115.0	117.2	118.0	119.5
麦	100	126.5	148.0	139.3	191.8	136.2
綿	100	95.0	60.0	19.9	11.5	1.5
菜種	100	103.0	86.0	67.8	46.2	40.8

『泉南市史』⁵²より作成

⁵² 泉南市『泉南市史 通史編』(泉南市、1987年) P344。

【表 8】 泉南地域における甘蔗作付反別の推移

年	甘蔗 (反)
1900	143
1905	82
1910	42
1915	70
1920	74
1925	—
1930	44

『泉佐野市史』⁵³より作成

そこでこれらに代わる換金作物として導入され栽培されたのがタマネギであった。

昭和3年(1928)の『大阪毎日新聞』では、

**泉南の五恩人の表彰式を挙ぐ
今井氏と四氏の遺族はたゞ涙とゞもに感激
本社の玉葱功労者表彰**⁵⁴

という記事があり、タマネギ功労者として表彰されたのは泉南郡土生郷村の坂口平三郎、泉南郡田尻村の今井佐治平、大門久三郎、道浦吉平、と今井伊太郎である。

篤農家として知られる坂口平三郎は泉州の在来特産商品作物だった綿や甘蔗が衰退していくのを憂慮していたところ、たまたま神戸の居留地のレストランでの食事ではじめてビーフステーキに添えられたタマネギを味わいを味わい、大いに関心をそそられた。さっそく神戸在住のアメリカ人から「イエロー・ダンバース」というタマネギ三個をわけてもらい、明治12年(1879)に自宅に試植した。⁵⁵

一方、この坂口平三郎がまだ試作段階のタマネギと取組んでいたところ、たまたま明治18年(1885)4月に岸和田郡役所で開催された農談会に出席した日根郡田尻村の篤農家今井佐治平、大門久三郎、道浦吉平ら三人がその機会に坂口平三郎からタマネギについて教えられた。ちょうどその頃は西洋崇拝の盛んな時代で西洋人が入り込んで、内地雑居が目の前だといった騒ぎで、それに農家の生活が『ドン底』に落ちた際なので、三人は相談して試作してみようと決め⁵⁶、坂口平三郎の紹介で横浜からタマネギの種子を取り寄せた。明治18年

⁵³ 泉佐野市役所『泉佐野市史』(泉佐野市役所、1980年)P373。

⁵⁴ 『大阪毎日新聞』(毎日新聞大阪本社、1928年)。

⁵⁵ 南野純子『泉州玉葱と坂口平三郎』(南野純子出版、1987)。

⁵⁶ 畑中加代子『玉葱王今井伊太郎とその父佐治平』(毎日新聞社大阪本社総合事務局、2002年)。

(1885) 9月に六合分の種子が到着したが、その代価は12円という高額⁵⁷であった。今井伊太郎は父今井佐治平に試作を委ねられ、9月下旬に播種し、12月上旬に八畝のみ苗を植え付け、そして翌年6月に200貫を収穫することができた。⁵⁸これが泉南で育んだ最初のタマネギであった。

そして、「大阪府泉南郡田尻村治績」では「明治三十年頃ニ及ビ産額ノ増加ト共ニ販路大ニ開ケ、阪神地方商人ノ手ニ依リ麻尼刺及濠州地方ニマデ輸出セラルニ至レリ」⁵⁹と書いている。つまり、阪神地方商人の手により、明治30年頃からマニラ、濠州地方向けにタマネギの輸出を開始した。また、今井伊太郎はその商人の中の一人であった。今井伊太郎が一農業家としてタマネギの生産向上に励むかたわら、村会議員として地域社会振興の公共的使命を担うは海外市場開拓のため、神戸の外国商館に往来してついに海外への輸出を開始するに至った。そして、タマネギの栽培方法に工夫を重ね作付の奨励、指導など生産の増大に努めるとともに、母球や種子を精選して品種の改良をも進めた結果、明治36年(1903)に大阪市で開催された第五回内国勸業博覧会の農業及び園芸部門に自家のタマネギを出品し、審査報告の「出品農事概評」に「泉南郡出品の玉葱は美大にして近時の栽培発達にかかるもの」⁶⁰という評価を受けた。つまり、今井伊太郎はタマネギを栽培しただけでなく、タマネギの輸出、改良にも力を入れた。

以上のことから、坂口平三郎、今井伊太郎たちの努力により、タマネギは有益な商品作物として泉南一帯に普及したのではないかと考えられる。また、『大阪府農会報』101号には明治40年のタマネギの主要産地は泉南郡田尻、八木、沼野、岸和田、木島と表記され、栽培反別は422町、産額1,005,316貫、価額は47,732円とある⁶¹。また、大正3年(1914)の『大阪朝日新聞』の記事「泉南郡の主要産物には北中通、南中通、田尻の三箇村に於ける玉葱あり、その産額十七万円に上がり」⁶²によると、田尻村が泉州タマネギの中心地であることが分かる。

タマネギの栽培が泉州農民に合うのはその投機的な特性も一因であろう。『樽井町誌』によれば、「うまくいけば一年分の販売で三カ年分の農家経済を維持していく金額があがった」⁶³という。つまり、売れゆき不振な時もあるが、高値のときは、思いよらない収益があるので、この投機性は長く綿、甘蔗の栽培をつづけてきた泉州農民の気質と合致した。こうして田尻村を中心として泉南地方は日本タマネギ生産の中心地の一つとなった。

⁵⁷ 当時米は一石4円であった。

⁵⁸ 昭和13年(1938)大阪府社会教育課員作成の「伊太郎の聞き取り原稿」により。

⁵⁹ 田尻町『田尻町史』(田尻町、2006)P704。

⁶⁰ 第五回内国勸業博覧会事務局編『第五回内国勸業博覧会審査報告』V5(第五回内国勸業博覧会事務局、1904年)。

⁶¹ 田尻町『田尻町史』(田尻町、2006)P604。

⁶² 『大阪朝日新聞』(朝日新聞大阪本社、1914年)。

⁶³ 樽井町『樽井町誌』(樽井町、2000年)。

【表 9】大阪府下におけるタマネギ栽培面積の推移

年次	泉南郡（町）	大阪府（町）
明治 39 年	110	113
42 年	230	244
大正元年	393	461
昭和元年	1,512	1,644

『泉南市史』⁶⁴より作成

2-4 小括

以上のことから、政府の場合は明治 4 年（1871）に欧米からタマネギを輸入し、明治 13 年（1880）から北海道の各試験場で栽培に成功した。そして、明治 30 年頃民間に広がった。広がった理由は政府が良種を選び、民間に斥売し、栽培を奨励しているからだと考えられる。また、民間の場合は明治 18 年に独自でタマネギを購入し、明治 19 年（1886）に栽培成功した。そして、自力で品種改良し、市場開拓し、明治 40 年（1907）に泉州一帯に広がった。広がった理由はタマネギが当地の商品作物の投機性に合うからだと考えられる。また、その後北海道の春まき⁶⁵と大阪の秋まき⁶⁶と二種類の栽培方法が確立され、一年を通してタマネギを栽培できるようになった。こうして、一年中「札幌黄」と「泉州黄」と黄タマネギ系⁶⁷の品種を食べることができるようになった。

ところが、明治 28 年（1895）3 月 6 日の『時事新報』では、タマネギについて、

ラッキョウのおぼけのようなタマネギはなじみがなく、東京の人たちにも受け入れられなかった。⁶⁸

と記している。

また、昭和 62 年（1987）1 月 18 日の『朝日新聞』では次のように記している。

いまと違って、新参野菜に人々の抵抗感は強く、外国人と新し物好きの一

⁶⁴ 泉南市『泉南市史 通史編』（泉南市、1987 年）P498。

⁶⁵ 早春に種をまき、秋に収穫する。

⁶⁶ 秋に種をまき、晩春から初夏に収穫する。

⁶⁷ タマネギは大きく分けると、黄タマネギ、白タマネギ、赤タマネギの 3 種類に分けることができるが、白タマネギと赤タマネギの貯蔵性は黄タマネギより劣るため、一般家庭で多く使われているのは黄タマネギである。

⁶⁸ 『時事新報』（時事新報社、1895 年）。

部の人しか口にしない。売れるかどうか危なむ農家も多かったが、やがて明治三十六年には外国への輸出も始まり、多くの綿作農家がタマネギ栽培に手をつけた。⁶⁹

つまり、当時、タマネギは国内の人々にとってラッキョウのお化けと考えられており、そして国内の消費量が伸び悩んでいたため、明治36年（1903）には輸出向け農産物⁷⁰として栽培されていたということであろう。また、人々のタマネギに対する誤解はまだ人々がタマネギの食べ方、使い方を知らないことから生じたものと考えられる。次に、タマネギはどうやって使われるようになったのかについて追究したい。



⁶⁹ 『朝日新聞』（朝日新聞社、1987年）。

⁷⁰ 北海道ではフィリピン、露領亜細亜及び支那等への輸出用とし、大阪ではマニラやオーストラリアへの輸出用として生産した。

第3章 西洋料理におけるタマネギの利用

西洋料理というのは欧米諸国の料理の総称であるが、日本および近隣の中国、朝鮮などを除く諸外国の料理という意味も含まれている。どの国の料理も焼く、煮る、揚げる、蒸すといった調理法の基本に変りはないが、それぞれ異なる気候風土、産物、歴史などの影響を受け、特徴ある料理が発達している。西洋料理に共通する特色としては、獣鳥肉を主材料とすること、油脂類、香辛料を多く使うこと、穀物をおもにパンの形で粉食することなどがあげられる。

日本に初めて西洋料理をもたらしたのは、天文12年(1543)に種子島に漂着したポルトガル人であるといわれている。それから寛永16年(1639)に徳川三代将軍家光が鎖国令を發布するまで、ポルトガル、スペイン、オランダ、イギリスとの間に交流が盛んに行われ、洋風料理も広まっていった。鎖国によって西洋料理も姿を消したが、19世紀の初期に蘭学が盛んになるとともに、オランダ風の料理がつくられていた。安政5年(1858)、日米修好通商条約の締結によって長崎、横浜、箱館の港が開港されたのを機に、西洋料理は本格的に普及し始めた。そして、明治になると、明治政府は文明開化政策を行い、諸外国の文化文明を積極的に導入することとし、西洋料理は文明開化のシンボルとして、上流階級と知識人を中心に日本に浸透していく。また、その文明開化を象徴する「西洋料理」とは、フランス料理をベースにした料理である。つまり、「コース料理」である。

ここでは、まず、本格的な西洋料理＝フランス料理にタマネギはどのように利用されているのかを探求したい。

3-1 ヨーロッパの西洋料理におけるタマネギの利用

ここで『招客必携』(MANUEL DES AMPHITRYONS)という19世紀フランスの美食概論を取り上げる。『招客必携』というのは、1803年に『食通年鑑』⁷¹を創刊したグリモ・ドゥ・ラ・レニエール⁷²が1808年に書いた本である。この本は肉の切り分けに関する概論、献立に関する定義と一般基礎知識、美食家の礼儀作法に関する基本原理という三部分から構成されている。ここでは第二部の献立を例として、タマネギの利用法を考察する。

この本には献立が春、春の特別、夏、秋、冬に分かれ、それぞれの季節ごとに15人、25人、40人、60人の饗宴を想定しており、合計20個の献立が紹介されている。

春の献立のアントレ⁷³では、次のような献立を挙げている。

⁷¹ (Almanach des Gourmands) パリにおけるレストラン、食料品店を評論した本である。

⁷² (1758-1838) フランスの美食評論家、作家、弁護士である。

⁷³ (entrée) 正式の西洋料理で、魚料理の次に肉料理が2種出る場合の初めの肉料理である。

ストーヴで焼いた若い雌鶏、ラヴィゴットソース(酸味のきいたソース。冷製はヴィネグレットにケイパー、ハーブ、みじんきりにした玉葱を加えたもの)。⁷⁴

若鶏のフリカッセ、シュヴァリエ風ヤマウズラの雛のフィレ、スペイン風(スペイン料理から着想を得たもの。特にフライにして、トマトやピーマン、玉葱、ニンニクが加えられたものが多い)香味ソース。⁷⁵

肉の炭火焼き、スービーズ風(玉葱のピューレを加えたベシヤメルソースか、玉葱の炒め煮にライスで濃度を濃くしたピューレを添えた)。⁷⁶

ヤマウズラの雛のフィレ、ウェストファリア風(玉葱入りで、赤ワインとヴィネガーで煮たもの)。⁷⁷

つまり、タマネギは肉料理のソースとして使われていることがわかる。また、タマネギの調理法について、煮たり炒めたりしてもよく、冷製として生のままでもいい。特に、スービーズソースというのはタマネギで作ったものである。

また、春の献立のテリーヌ⁷⁸では「鰻と仔兎のジブロット(一般的には兎の調理。ベーコン、小玉葱、ブーケガルニなどとともにワインで煮込んだ)」⁷⁹という鰻と小兎のワインの煮込み料理を挙げている。

そして、春の献立のアントルメ⁸⁰では「ラムカン(トーストパンにチーズや腎臓、ニンニク、玉葱などをのせて、クリームを浸し、焼いたもの)」⁸¹と「ジャガイモのリヨン風(炒めた玉葱のうす切りを添える)」⁸²というタマネギを使った献立を書いている。また、フランスのリヨン地方がタマネギの有名な産地であるから、リヨン風というのはタマネギをメインとして使った料理である。

また、夏の献立のアントレでは「鯉のコートレット、サントムヌール⁸³風(火を通した肉や魚にパン粉で衣をつけて焼き、マスタードか、あるいは玉葱、ヴィネガー、ハーブの入ったマスタード風味のサントムヌールソースで味わう)」⁸⁴という献立があり、夏の献立のポターージュ⁸⁵では「小さいなニゴイの船乗り風(魚や貝、甲殻類を白ワイン、玉葱、エシャロットのみじんきりを加えて煮た後、煮汁をバターでつなぐ)」

⁷⁴ グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』(中央公論新社、2004年)P141。

⁷⁵ 同上、P147。

⁷⁶ 同上、P152。

⁷⁷ 同上、P157。

⁷⁸ (terrine) つぶして調味した魚・肉・野菜などを陶製の器に入れ、天火で蒸し焼きにした料理である。本来は、その器をいう語である。

⁷⁹ グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』(中央公論新社、2004年)P156。

⁸⁰ (entremets) 西洋料理で、デザートに出る菓子類である。

⁸¹ グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』(中央公論新社、2004年)P137。

⁸² 同上、P139。

⁸³ (Chablis les Vaillons) 白ワインの一種である。

⁸⁴ グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』(中央公論新社、2004年)P164。

⁸⁵ (potage) スープである。特に、とろみをつけた濃い不透明のスープである。

⁸⁶という献立があることから、タマネギは肉料理だけではなく、魚料理にも使われていることがわかる。また、タマネギはワインと合うこともわかる。

そして、夏の献立のデジュネ⁸⁷では「仔牛の内股肉、ブルジョワ風(家庭的な肉のブレゼ。面取りした人参、小玉葱、ベーコンのグラッセを添えたもの)」⁸⁸という献立がある。ブルジョワ風というのは王宮料理に対して庶民の家庭料理を指す⁸⁹。つまり、一般的な家庭料理にタマネギも使われていることがうかがえる。

また、夏の献立のアントルメでは、「アーティチョーク⁹⁰ リヨン風(玉葱をベースにしたソテーやソース)」⁹¹と「まるごとのシャンピニオン⁹²、マルセイユ風(トマト、ニンニク、玉葱、オリーブ、アンチョヴィなどを使った料理)」⁹³という献立を書いている。つまり、野菜料理と茸料理にタマネギも使われている。

また、フランス料理の出汁について、『フランス料理二大巨匠物語』では次のように述べている。

料理の味を深め甘みを増す「魔法の万能液」とでもいうべきフォン・ド・ヴォーは、料理と不可分のものである。それは仔牛のすね肉と、バターで炒めたタマネギ、ニンジンなどを十時間ほど煮込み、それを漉した出汁のこと。⁹⁴

つまり、フランス料理には欠かせないフォン・ド・ヴォー⁹⁵というソースの中にタマネギも使われている。

以上のことから、タマネギの調理法には冷製として生のまましたり、ワインで煮たり、バターで炒めたりするなど様々の調理法があり、それに、フランス料理の肉料理、魚料理、野菜料理、茸料理、一般的な家庭料理など数多くの料理に使われていることが分かる。つまり、タマネギはフランス料理に不可欠な素材の一つであることが言える。

⁸⁶ グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』（中央公論新社、2004年）P169。

⁸⁷ (déjeuner) 昼食である。

⁸⁸ グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』（中央公論新社、2004年）P178。

⁸⁹ ジャン・ポール・アロン著、佐藤悦子訳『食べるフランス史—19世紀の貴族と庶民の食卓』（人文書院、1985年）。

⁹⁰ (artichoke) キク科の多年草。切花用または野菜として栽培される。

⁹¹ グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』（中央公論新社、2004年）P164。

⁹² (champignon) キノコのこと。特に、マッシュルームを指す。

⁹³ グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』（中央公論新社、2004年）P175。

⁹⁴ 宇田川悟『フランス料理二大巨匠物語』（株式会社河出書房新社、2009年）P148。

⁹⁵ (fond de veau) 子牛肉の出汁である。

3-2 日本の宮中晩餐会におけるタマネギの利用

明治時代になると、日本政府は西欧列国と対等な関係を築くため、「富国強兵」「文明開化」をスローガンに、日本の西洋化を進める。そして、日本が西欧諸国と対等な付き合いをするために、公式な正餐を西欧と同じくフランス料理に定めた。

『明治天皇紀』には明治5年(1872)1月24日のところに「二十四日 大臣・参議及び左院議長後藤象二郎・外務卿副島種臣・左院副議長江藤新平・外務大輔寺島宗則・大藏大輔井上馨・同少輔吉田清成・神祇大輔福羽美静・式部頭坊城俊政を御學問所代に召し、西洋料理の晩餐に陪せしめたまふ」⁹⁶と書いている。つまり、天皇は文明国の取るべき態度として、西洋料理を食し始めた。

また、明治17年(1884)11月3日の天長節⁹⁷に行われた鹿鳴館⁹⁸の晩餐会のメニューは次のように示されている。

献立

紀元二千五百四十四年

第十一月三日晩

- 一 生蠣 檸檬附
- 一 羹汁 犢頭製
- 一 魚肉 鯛蒸煮馬鈴薯附
- 一 獸肉 牛脊肉蒸焼洋菌製
- 一 鳥肉 鶉蒸焼洋菜製
- 一 同 雉子蒸焼冷製
- 一 ポンシュ 洋酒氷製
- 一 鳥肉 七面鳥蒸焼サラダ
- 一 蔬菜 青豆英吉利製
- 一 製菓 梅入蒸製

- 氷
- 一 製菓 加非入製⁹⁹

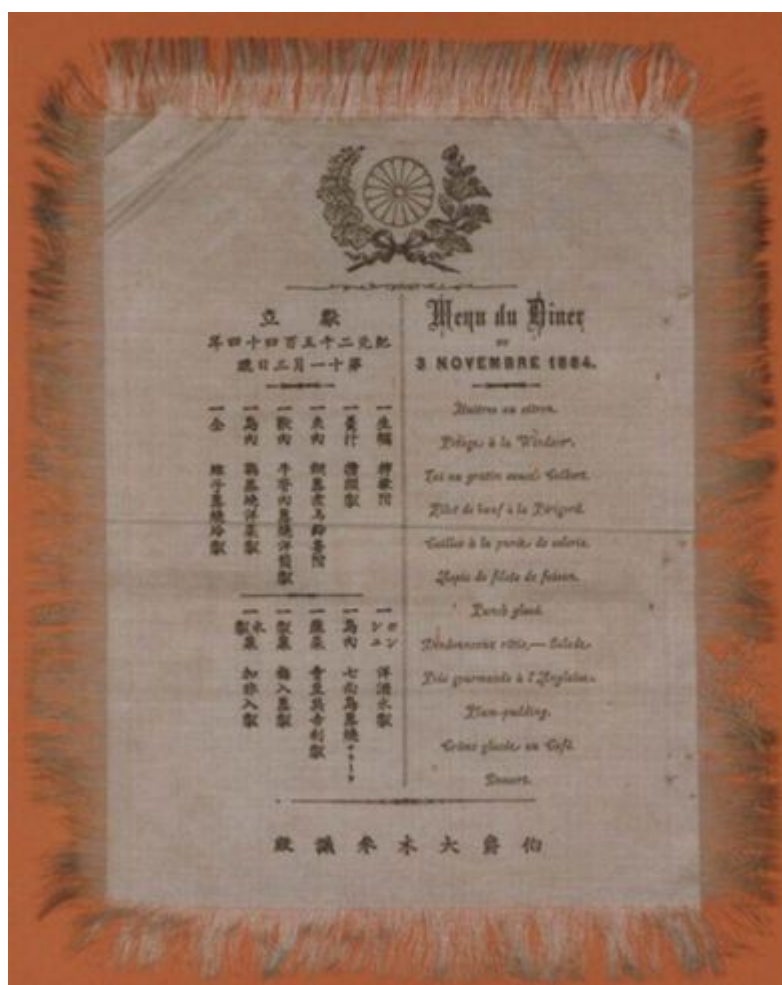
⁹⁶ 宮内庁編『明治天皇紀』V2(宮内庁、1968年)P636。

⁹⁷ 天皇の誕生日を祝った祝日。当日宮中では祭儀と宴会が行われた。

⁹⁸ 明治16年(1883)に、欧化政策を掲げる井上馨外務卿の主唱により、国際的社交機関として建設されたものである。

⁹⁹ 外務省外交史料館「三大節関係雑件 天長節の部」により。

【図 1】鹿鳴館における明治 17 年天長節晩餐会メニュー



外務省のホームページより引用

【図 1】によると、メニューには右にフランス語で、左に日本語で料理の名前が記されている。また、メニューによると、「生がき レモン添え」、「小牛頭のスープ」、「鯛の蒸し煮 馬鈴薯添え」、「牛フィレとマッシュルームの蒸し焼き」、「鶉と西洋野菜の蒸し焼き」、「雉のテリーヌ」、「洋酒」、「七面鳥の蒸し焼き サラダ添え」、「グリーンピース」、「梅入りプディング」、「コーヒー入りシャーベット」など、フランス料理のフルコースが出されていたことが分かる。また、以上のメニューにはタマネギの名前が出ていないが、3-1の資料によると、タマネギはよくフランス料理に使われていることから、ストックやソースにタマネギが使われているのではないかと考えられる。

3-3 日本の西洋料理書におけるタマネギの利用

明治以後、西洋崇拜の風潮に従い、欧米諸国の料理や飲食風俗を伝える西洋料理書が次々と刊行された。その内容により、外国人からの聞き取りによる西洋料理導入期の料理書と家庭向けに書かれた日常の料理を扱った家庭向け料理書の2種類に大きく分類できる¹⁰⁰。ここでは、明治19年(1886)の『西洋料理独案内』¹⁰¹、明治19年(1886)の『洋食料理法独案内』¹⁰²、明治21年(1888)の『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』¹⁰³(以下『軽便西洋料理法指南』と略す)という外国人からの口述をもとにした料理書でのタマネギの利用を見ていきたい。

3-3-1 『西洋料理独案内』におけるタマネギの利用

『西洋料理独案内』の自序のところに、次のように書いている。

文明開化ノ域ニ進ミ随テ日常ノ衣食住ノ改良モ大ニ行ハレ洋食ノ如キモ其ノ之レ用ユルモノ益々多キニ至レリ(中略)、其ノ料理法及ヒ食事法ニ至リテハ之レヲ熟知スル者最モ稀少ニシテ適マ外国人ト会食スルノ際敬禮ヲ失シ不體裁ヲ為ス等屢々之アリ実ニ愧ツヘク又嘆スヘキノ事ナリ(後略)。¹⁰⁴

つまり、作者は当時に西洋料理の料理法と食事法を熟知する人が少ないため、この本を作った。また、カバーでは「英国ヲルラントセリヤ氏口伝、日本西村弘著」と書いていることから、この本は英人の口述をもととしてできた料理書であることが分かる。この本は礼式、料理法、食事法という三章から構成されている。ここではタマネギはどんな料理に、どんな調理法で使われているのかを探求する。

まず、精進料理の部には「白葱煮料理」と「葱汁料理」という二つのタマネギ料理がある。「白葱煮料理」では、

能く揃ふたる葱を選ヒ其の上皮を取りて一時間計りも鹽水にひたし置き後ち之を揚げて和かになるまで牛の乳を交ぜたる水にて煮上げ深き皿へ移し上より解かしたる牛酪を掛けるなり。¹⁰⁵

¹⁰⁰ 東四柳祥子、江原絢子「解題 近代日本の料理書(1861～1930)」(『東京家政学院大学紀要』第43号、東京家政学院大学、2003年)。

¹⁰¹ ヲルラントセリヤ述、西村弘編『西洋料理独案内』(東雲堂、1886年)。

¹⁰² パイン・ベリジ述、松村新太郎編『洋食料理法独案内』(友文舎、1886年)。

¹⁰³ マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年)。

¹⁰⁴ ヲルラントセリヤ述、西村弘編『西洋料理独案内』(東雲堂、1886年)。

¹⁰⁵ 同上、P24。

と書いている。

そして、「葱汁料理」では、

先づ葱の皮を剥きて薄鹽の水の中に三十分計りも漬け其の水にて能く和かになるまで之を煮で其の汁を取り葱を小さく断り外の鍋にて煮たてたる解き牛酪の中へ投れ鹽を加へ能く加減してかき廻して煮るなり。¹⁰⁶

と記している。この二つのレシピによると、タマネギを料理する時に涙を流すことを防ぐためのテクニックが見れる。つまり、タマネギを料理する前に、皮を剥いて塩水に浸すというステップである。そういうテクニックは今でも残っている。また、「皮を剥く」、「柔らかくなる」という特徴から、ここでの葱はタマネギのことを指していることが分かる。ここでタマネギのことを葱と書いているのは当時はタマネギがまだ普及していないからではないかと考えられる。そして、この史料によれば、タマネギがバターと合うこともわかる。

次に、鳥肉料理の部では、「鶯焼料理」、「鶯油煮料理」、「鳥の膽汁料理」という料理にタマネギの使用がある。「鶯焼料理」では次のように書いている。

先づ羽と腸を取り残り毛を焼きて其の頭を切り離し足は熱湯に投れて皮をむしり取り之を背中に縊り付けて其の内に鹽及び麵包の屑粉と微細二刻みたる葱を交ぜ合せたるものを詰め焼き焙ぶりたる上にて肉汁を掛けるなり。¹⁰⁷

つまり、これはパンを詰めた丸ごと家鴨のローストである。ローストというのは食肉などをあぶり焼きや蒸し焼きにする調理法である。ここで、タマネギはパンと一緒に詰め物として使われている。

また、「鶯油煮料理」では、

鶯の焼き肉を細かに刻みたる葱、胡椒及び鹽を入れて共二酢に漬け置き温鈍粉を熟き湯にて解き牛酪をたらし又鶏卵の白身を解かして交ぜ其の中へ前の肉及び諸ろの品を投れ直ちに引きあげて而して之を沸騰たる油鍋の中へ入れ鶯色になるを待てて揚げるなり。¹⁰⁸

と書いている。つまり、これは家鴨のコンフィである。コンフィというのは食肉を油脂に浸し、揚げ物にするよりも低い温度でゆっくりと加熱して調理する

¹⁰⁶ ヲラントセリヤ述、西村弘編『西洋料理独案内』（東雲堂、1886年）P28。

¹⁰⁷ 同上、P6。

¹⁰⁸ 同上、P8。

調理法である。ここで、タマネギは胡椒、塩と同じく調味料として使われている。

そして、「鳥の膽汁料理」では、

鴨又は雁の膽に熱湯を掛けて五分程二切りて人参、牛房、葱及び牛肉を交ぜ又之れに醤油、胡椒水桂子及び肉豆蔻など程能き加減ニ加へて鳥の膽の如く煮たるまで共に煮てきらを取りて篩子にてこし之れに温鈍粉と牛酪を入れ又能く煮て此の汁を前の煮たる物にかけなり而して之を用ゆるときは赤葡萄酒を少し投れべし。¹⁰⁹

と記している。これは鴨の肝料理である。つまり、フォアグラ料理である。ここで、タマネギは付け合せとして使われている。

また、獣肉料理の部では、「豕切身煮料理」、「牛肉油煮料理」、「牛肉汁料理」という料理にタマネギの使用が見れる。「豕切身煮料理」では次のように書いている。

豕の油身を除きて凡そ五分程に切り牛酪と刻葱と共に之を鍋に入れ火に掛けて其の葱ノ薄鳶色ニなるを待て焼肉に遣ふつゆ温鈍粉、芥子、胡椒及び酢等を交ぜ合はせてゆっくりと煮るなり。¹¹⁰

つまり、これは豚肉のブレゼである。ブレゼというのは、炒め焼きと蒸しの二つを取り合わせ、固い鳥獣肉類を蒸し煮にする調理法である。ここで、タマネギがバターに合うと、加熱すると色が変わることが分かる。

また、「牛肉油煮料理」では、

先づ牛肉を細かに断り庖丁の背にて能くよく¹¹¹叩き油煮鍋にて少し牛酪を解かし之れに右の肉と鹽、胡椒及び薄切りの葱を程能く入れ火に載せて共に茶色になるまで之を煮其の茶色になるまでを待て牛酪と葱を皿ニ取り揚げて其の跡へ温鈍粉を少し入れ又其茶色になりたる頃ろ鹽を投れ水を少し注ぎ沸騰て後ち汁を水壺にてこし肉にかけて遣ふなり。¹¹²

と書いている。つまり、これは牛肉のコンフィである。ここで、タマネギはバターで調味され、牛肉の付け合せとして使われている。

¹⁰⁹ ヲルラントセリヤ述、西村弘編『西洋料理独案内』（東雲堂、1886年）P8~P9。

¹¹⁰ 同上、P9。

¹¹¹ 原史料のくり返し記号を一部改めた。以下同じ。

¹¹² ヲルラントセリヤ述、西村弘編『西洋料理独案内』（東雲堂、1886年）P11。

そして、「牛肉汁料理」では、

牛酪を鍋に入れ火に載せ細かに切りし葱を入れて其の蔦色になるを待て牛肉を投れ胡椒と鹽を鹽梅して水を入れ弱火にて十五分計り煮たらば又水を入れて再び一時三十分計り煮てきらを取りて後ち其の汁を篩子にてこすなり。¹¹³

と記している。つまり、これは牛肉のスープである。ここで、タマネギは調味料として使用されている。また、今のようにきらをとるというステップも見れる。

最後に、魚肉料理の部では、「魚類温鈍粉煮料理」、「鯛蒸焼料理」、「鰻汁料理」という料理にタマネギが使用されている。「魚類温鈍粉煮料理」では次のように書いている。

少計の葱を細かに切りて牛酪と交ぜ合せ鍋に攪れあふりて葱の薄黒くなるを待て何魚にでも宜しき魚の煮たるものを入れ醤油、胡椒及び煮出し、柚のしぼり汁等を能き程に加へのろき火にて臈て三十分程も煮たる後ち温鈍粉を少し散りかけるなり但し蠣汁は凡そ半日程煮るべし。¹¹⁴

ここでは「何魚にでも宜しき」と書いていることから、このレシピはどんな魚でも使えることが分かる。また、ここでタマネギとバターと一緒に調理する調理法が見れる。

また、「鯛蒸焼料理」では、

先づ腸を去り洗ひて鹽に一日程も投入置きて後ち皮を取り頭と尾と鰭を切り離し早芹菜及び細かニ刻みたる葱、麵包の屑粉などを其の腹に詰め之を縫ひ合せ其の上を牛酪を以て塗り麵包の屑粉を散りかけて蒸し焼きにするなり。¹¹⁵

と書いている。つまり、これはパンを詰めた鯛のローストである。ここで、タマネギは前述した家鴨のローストと同じようにパンと一緒に詰め物として使われている。

そして、「鰻汁料理」では、

鰻を能く洗ひ二寸計りに切り牛酪を投れて十分程湯煮をしてこれを汁種に入れて醤油、胡椒或は温鈍粉、肉豆蔻及び桂子の粉、細まかに切りし葱などを程能く投れて煮るなり¹¹⁶

¹¹³ フルラントセリヤ述、西村弘編『西洋料理独案内』（東雲堂、1886年）P12。

¹¹⁴ 同上、P16。

¹¹⁵ 同上、P16~17。

¹¹⁶ 同上、P21。

と記している。つまり、これは鰻のスープである。ここでタマネギは調味料として使用されている。

以上のことから、タマネギは鳥肉料理、獣肉料理、魚肉料理など多くの料理に使われていることが分かる。また、タマネギの使用目的は肉を調味したり付け合せしたりするだけではなく、タマネギ自身も料理やスープになる。こうして、タマネギの西洋料理に欠かせない重要性が分かる。

3-3-2 『洋食料理法独案内』におけるタマネギの利用

『洋食料理法独案内』の序文では、

此頃友人松村君洋食料理法ナルヲ書著シ泰西ノ割烹法ヲ詳記セラレ之ヲ讀ミ之ヲ見ル者ニハ容易ニ良味甘旨ヲ調製ノ術ヲ知り所謂食物ヲ料理スル庖人其人ト為ルヲ得セシムルモノナリ(後略)。¹¹⁷

と書いている。つまり、この本には西洋の料理が詳しく記されており、この本を読めば、簡単にうまいものを調理する方法を知り、料理人になれる。また、この本のタイトルに「洋食料理法」と書いているが、「泰西ノ割烹法ヲ詳記セラレ」によると、このタイトルの「洋食」とは日本風アレンジした西洋料理を指しているのではなく、本格的な西洋料理を指している。そして、本のカバーでは「洋人パイン、ベリジ口傳、日本松村新太郎編輯」と書いているから、この本は西洋人の口述をもととしてできた料理書であることが分かる。この本には料理法の他に、食器や料理道具の紹介、食材の英語名とその日本語訳、料理法と食事方の心得などが記されている。ここではタマネギはどんな料理に、どんな調理法で使われているのかを探求する。

まず、「シチュのソッスを煮る法」にタマネギの利用がある。このレシピでは、

ソップニ肉及び能く解たるうどん粉を入れ又葱と人参をませあわし沌々ニ煮たるを金篩ニて漉すべし。¹¹⁸

と記している。つまり、これはシチューのソースの作り方である。また、料理の心得では「シチュのソッスニて煮焼をなすは何肉ニても葱、人参、馬鈴薯等を用

¹¹⁷ パイン・ベリジ述、松村新太郎編『洋食料理法独案内』（友文舎、1886年）P2~3。

¹¹⁸ 同上、P15。

ふべし」¹¹⁹と書いていることから、シチューのソースにタマネギ、人参、馬鈴薯の三品を具として入れることを薦めていることがわかる。即ち、現在のシチューの原型である。また、ソースについて、この本では「ソッスとハ西洋の醤油なり日本の醤油ニ蕃椒と砂糖を入れ煮たる二同し」¹²⁰と述べていることから、ソースのことを西洋の醤油として紹介され、日本の醤油とはあまり変わらないということが分かる。これは当時に西洋料理にまだ慣れてない人たちが理解しやすくなるために、日本のものに例えたからではないかと考えられる。

また、「ソップの煮出法」にタマネギも使われた。「ソップの煮出法」では次のように書いている。

牛肉の肋身十斤ニ付水七升程を入れ塩、人参、葱の三品を少く加へ弱火にて十時間位煮詰め糟を去り并に油氣の浮くを耐テ取るべし。¹²¹

ソップというのはスープのことである。西洋料理では、スープがよくソースや煮込み料理のベースになるダシとして使われる。また、塩、香辛料などで味付けしたり、ルーで濃度をつけたりすることにより、多くのダシが作られる。このレシピによれば、これは牛肉を長時間煮込んだスープであり、タマネギが調味する香辛料として使われていることが分かる。また、ここでタマネギのことを葱と書いているのは前述したように当時はタマネギがまだ普及していないからではないかと考えられる。

そして、「カレヒの煮法」では、

シチュ鍋ニ牛酪一七半程入れ火に掛け暫く掻きまはし細く刻みたる葱しやうが蕃椒の三品を右鍋に加へ又暫く煮たる所へカレイの粉末と胡椒のとソップ及び鳥肉なり牛肉を少し切て入れ沌々ニ煮るべし。¹²²

と書いているから、これはカレーであることがわかる。また、ここではタマネギはしょうが、唐辛子とともに調味料として使われており、現在のカレーのように具として使われているのとは違う。

上述のように、西洋料理に欠かせないソースとスープにタマネギが使われていることから、タマネギが基本的な具や調味料としての重要性がうかがえる。

¹¹⁹ パイン・ベリジ述、松村新太郎編『洋食料理法独案内』（友文舎、1886年）P18。

¹²⁰ 同上、P18。

¹²¹ 同上、P17。

¹²² 同上、P11。

3-3-3 『軽便西洋料理法指南』におけるタマネギの利用

『軽便西洋料理法指南』の序では次のように書いている。

輓今肉食大に行はれ隨て西洋料理も日一日と流行し三府五港¹²³は勿論如何なる山間僻地と雖も人烟稍稠密し苟も一市街を為すの地には必らず西洋料理の招牌を見ざるは稀なり然るに此流行と共に洋食料理法を記したる書籍の刊行を見る一にして足らず曰く独案内曰く何と然れども大抵翻譯家の手に成り記す所只想像に止り或は畧記し(中略)、余の不才謏劣なるも曾て料理道に熱心し曩に外国語学校教師佛人ブラン夫人に隨て口授を受け数年割烹に従事し(後略)。¹²⁴

つまり、著者は当時の西洋料理書の殆どは翻訳本で、内容は不充分だと思うから、外国語学校の先生—フランスのブラン夫人の口授でこの料理書を編集したと述べている。この本には料理法の外に、食事方の心得やカステーラ、牛酪菓子などの菓子ぱんの製法も記載されている。以下、タマネギを使った料理を取り上げ、タマネギはどんな料理に、どんな調理法で使われているのかを探求したい。

まず、「玉葱の煮方」では次のように書いている。

玉葱の上皮を剥き取り暫時鹽水ニ浸し置き之を取り上げてソップと牛乳にて柔になるまで煮て鹽胡椒にて味を附け置き別に玉子の黄身を裏漉に掛けバタを交ぜ牛乳にて溶解し文火にて煮詰たるものを拵へて前の葱を皿へ盛るとき其上へ掛けべし。¹²⁵

これはタマネギを煮る料理である。この料理方は前述した『西洋料理独案内』の「白葱煮料理」の料理法とはあまり変わらない。同じく涙を流すことを防ぐように皮を剥いて塩水に浸す。そして、牛乳で軟らかくなるまで煮て、塩、胡椒で調味し、溶かしたバターを掛ける。以上のことから、タマネギを煮る料理はかなり簡単でポピュラーな料理と言える。

次に、「野菜ソップ」の所にタマネギの使用もある。「野菜ソップ」では次のように書いている。

¹²³ 「三府」は、明治4年(1871)の廢藩置県によって成立した東京、大阪、京都である。「五港」は、維新当時対外貿易のための港として開港した横浜、神戸、長崎、函館、新潟の五港という。

¹²⁴ マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年)。

¹²⁵ 同上、P34。

玉葱並に西洋人参(なければ日本の人参、葱の白根にて代用スベシ)を能く洗ひ皮を去り薄く細かに刻み銅鍋(片手附中に錫を引きたる日本鍋にてよし)へ牛酪を少し溶し其鍋にて柔くなるまで攪拌ながら能煮其中へ牛肉ソップ又は二番ソップを入れ煮上げ鹽にて味を付け上ニ浮きたる泡及び油を取去り其儘食用とするなり。¹²⁶

これはタマネギと西洋人参を使った野菜スープである。ここでタマネギはスープの材料として使われている。また、このレシピによれば、タマネギと西洋人参の代わりに日本の人参と葱の白根が代用できることが分かる。つまり、タマネギは日本の在来野菜である葱と似ている。これはタマネギが早く普及した原因の一つではないかと考えられる。

また、「ビフクルビ(一名牛肉煮汁)の拵へやう」では、

牛酪少しを鍋に入れ火に溶し其中へメリケン粉少しと玉葱一つを刻み込み尚牛肉三十目を細かに切り入れ茶色ニなるまで煎付け鹽胡椒にて味を付けソップ牛乳水各五勺づゝを入れ文火にて三十分間も煮詰め篩子にて濾すべしこれはシチュウのソースとして上等の料理に用ひ又カツレツ等に掛け用ゆる事あり。

¹²⁷

と書いている。つまり、これは牛肉の煮汁である。また、このレシピによれば、この牛肉の煮汁はシチューのソースとして上等な料理に使用されており、カツレツのような肉料理のソースにも使われていることが分かる。そして、この幅広く使われている煮汁の中にタマネギの使用があることがしられる

次に、「牛乳のソース(牛乳クルビ)拵へやう」のところでは、

牛酪を少し鍋にて溶し其中へ細に刻みたる玉葱人参各一つ宛并に牛乳五勺メリケン粉少し入れ半時間も煮詰め粘りの出るを度とし鹽胡椒にて味を付け毛篩にて濾すべしこれは白きソースとして重にボーイロものに掛け用ふるなり。

¹²⁸

と記している。つまり、これはベシヤメルソース¹²⁹である。ベシヤメルソースはフランス料理の基本的なソースの一つであり、よく茹で料理のソースとして使われる。また、他の材料を追加したりすると多くのソースが作れる。この基本的なソースにタマネギが使われていることから、タマネギはソースに欠かせ

¹²⁶ マダム・ブラン述、松井鉉太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年)P3。

¹²⁷ 同上、P10。

¹²⁸ 同上、P11。

¹²⁹ (sauce béchamel) 牛乳で作った白いソースであり、ホワイトソースとも呼ばれる。

ない材料の一つであると言える。

次に、「コロッケ」のところでは次のように記している。

搗肉を丸形小判形等二作りメリケン粉を付け玉子の黄身を塗りパン粉を付け製油にて焦附かぬ様フライの如く揚ぐべし又一と度焼きたる肉を細かに刻みて鹽胡椒にて味を付け夫より玉葱並びにゆでたる馬鈴薯を裏濾にかけ右へ肉を交ぜ合せ前の如くメリケン粉パン粉を付け揚げもよし。¹³⁰

つまり、これは今では洋食の定番と言えるコロッケのレシピである。また、ここには二つの調理法が記されている。一つは牛肉のラン肉一斤と豚肉四半斤を交ぜた肉のみで作ったコロッケであり、もう一つは前述した肉とタマネギ、馬鈴薯を混ぜ合わせて作ったコロッケである。以上のことから、西洋料理のコロッケは馬鈴薯をメインとした日本のコロッケとは違うことが分かる。つまり、日本のコロッケは西洋のコロッケからアレンジしたものである。

また、「肉入オムレツ」では、

ロースビフ又はハムを細かく刻み一人前に大概一摺位の割にて玉子に交ぜパセリを青みにいれ(又は玉葱を輪切にして細かく切り牛酪にてあをり入れるもよし)前の如く焼くべし其外の加減は前のオムレツと異なる事なし。¹³¹

と書いている。つまり、これは洋食でよく食べられるオムレツのレシピである。このレシピによると、パセリの代わりに、タマネギのみじん切りにバターを混ぜたものが代用できる。西洋料理では、パセリは料理に彩りを添えたり、香りをつけたり、においを消したりするなど多種多様の形で利用されている。以上のレシピによれば、ここでパセリは青みとして使われているが、オムレツのレシピにパセリの代用にタマネギを使ったことが記されていないから、タマネギの使用目的は肉に香り付ける香辛料として使われているのではないかと考えられる。また、この肉入りオムレツの調理法と味加減はオムレツ¹³²と同じである。

次に、「メンチビフ」では、

銅鍋へ牛酪少し入れ火に掛け溶し之に細かに刻みたる玉葱人参を入れて交

¹³⁰ マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年)P13~14。

¹³¹ 同上、P7。

¹³² 「フライ鍋へ油少し入鍋中へ引き油の焦る程ニまで武火ニ懸け置き玉子を入れ通常の玉子焼きよりも手早ニ鍋中をかきまぜ半熟と為し文火に掛替え鹽胡椒にて味を付け少しソップを入れ(後略)。」(マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年)P6。)

ぜ合せながら煮て其中ヘメリケン粉少しを入れドロドロニなる位にカキ交ぜ能く煮るべし是ヘスチウのソース少し足し玉子の黄身一つを投れ前のロースビフを細かに霰に刻み入れ煮熟たるを度とし出スべし。¹³³

と記している。つまり、これは牛挽き肉の料理である。ここで、タマネギはシチューの具として使用されている。また、ここでは前述した牛肉の煮汁（シチューのソース）の使用も見られる。このことから、牛肉の煮汁はかなり常用のソースであることがうかがえる。

また、「ハヤシビフ」では、

ロースビフを薄く五分位の大きさに切り又玉葱の外皮を去り輪切ニ刻み牛酪少しを鍋へ入れ共に煎り付け煮熟たるを度とし右の中ヘソップ澤山入れ又スチウのソース少し入れ煮熟を待ちパンの揚げたるものを載せ出すべし。¹³⁴

と書いている。つまり、これはハッシュドビーフ¹³⁵のレシピである。ここで、タマネギは具として使われている。また、ここでもシチューソースの利用が見られる。このレシピによると、ここでは揚げたパンとともに食べるが、もしご飯に掛けて食べると、現在の洋食のハヤシライスとなる。

次に、「ライスカレー」のレシピでは次のように書いている。

小さき銅鍋へバタ少し入れ、其中へ玉葱を輪切にして又細かニ刻み入れかき廻はしながら煮て是にメリケン粉少し入れ能く交ぜ合せ更にカレー粉を適宜に入れ、鹽胡椒少し計り並に砂糖ニて味を付け其中ヘソップとシチウのソースとを少しづゝいれ薄めニし煮熟を待ち毛篩ニて濾すべし。右の汁へ鶏肉又は牛肉を細かに切り入れ能く煮て温き飯を皿へ盛り右の汁肉ともに掛け出すべし 附合せは別ニなし薬味として玉葱を輪切りにし、生の儘付け玉子を煎り共に添へてよし。¹³⁶

つまり、これはカレーライスのレシピである。このレシピによると、カレーの具はタマネギと肉だけで、馬鈴薯、人参、タマネギ、肉を具として使っている現在の洋食のカレーとは違う。また、「薬味として玉葱を輪切りにし生の儘付け」と書いていることから、生のタマネギは薬味として使われていることが分かる。それに、ここにもシチューソースの利用がある。シチューソースが頻繁

¹³³ マダム・ブラン述、松井鉉太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』（新古堂書店、1888年）P26。

¹³⁴ 同上、P26~27。

¹³⁵ (hashed beef) 薄切りの牛肉を煮込んだ肉料理である。

¹³⁶ マダム・ブラン述、松井鉉太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』（新古堂書店、1888年）P28~29。

に出ていることから、シチューソースの重要性がうかがえる。

次に、「シレカンドー名牛肉煮込」では、

深き鍋へバタ少許を投れ其中へ玉葱人参を細かに切入れ火二掛け煮付け置き牛肉のヒレ或はロース一斤をハッ程一切り鍋中の野菜の上二併べ載せ之ニソップ又は二番ソップを加へ肉の見へぬ位に入れ鍋へ蓋を為し二三時間も文火にて煮込みソップ詰れば更に加へてよし右の肉の極く柔くなりしを窺ひ肉を取出し野菜と汁を裏濾に掛け鹽胡椒にて味を付け前ニ取出したる肉を再び右の汁へ入れ更に煮上げ肉汁共に食してよし。¹³⁷

と書いている。牛肉の煮込み料理は西洋料理の基本的な料理の一つである。また、赤ワイン、トマトソース、デミグラスソースなどの添加により、違う風味の牛肉の煮込み料理が作られる。ここで、タマネギは肉を味付けるソースの素材として使われている。

次に、「犢牛及び羊肉の煮法」では、

両肉とも一斤を十五六位に切り鍋にバタを入れ其中にて煮付け鹽胡椒にて味を付け肉一斤に付ソップ五勺牛乳一合の割にて入れ文火にて凡そ二十分計も煮夫より玉葱人参椎茸を入れ煮熟するを待ち食してよし。¹³⁸

と記している。この小牛と羊肉の煮る料理にタマネギの使用もある。ここで、タマネギは人参、椎茸とともに具として使用されている。このレシピによれば、タマネギの使用は牛肉料理だけに限らず、羊肉料理での使用もあることが分かる。

また、ロースト料理では、「七面鳥のロース」は以下のように記されている。

七面鳥の口を開きプランチをつぎ込み其儘置き酔ひ倒れたるを窺ひ舌を切り殺し前の雉のロース同様に為し一時間半より二時間までも蒸焼にスベし但し腹中の詰物はパン屑を牛乳に浸し絞り上げたるもの并に細く刻みたる牛肉に玉葱鹽胡椒をバタにて能く交ぜ合すべし。¹³⁹

また「魚類のロース」では、

鯛鱸其他何魚にても鱗腸を去り腹中より骨を成丈け能く抜取り之ニ鹽を振り二三十分間も置きたる後布巾にて右の鹽を拭取りパン屑を牛乳ニ浸し絞り上げ

¹³⁷ マダム・ブラン述、松井鉉太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』（新古堂書店、1888年）P30。

¹³⁸ 同上、P31。

¹³⁹ 同上、P23。

之二玉葱の細かにしたるもの及び小鰈を湯で皮尾を取りたるものとを鹽胡椒にて味を付けバターにて交ぜ合せ腹へ詰込み鱈尾を洋紙又はキャベツの外葉にて包み系針金にて巻き眼球の上へは大根を輪切にして載せ鹽胡椒をふりブラコへ日本葱人参を薄く切り敷き右の魚を入れソップを見計ひにて掛け蒸焼ニスべし。¹⁴⁰

と書いている。つまり、これはターキーのローストと魚のローストである。この二つの料理では、タマネギはパンと一緒に詰め物として使われている。また、前述した『西洋料理独案内』の家鴨のローストでは、タマネギも中身として使われている。つまり、タマネギはローストに欠かせない素材の一つであることが言える。

以上のことから、タマネギ自身は料理の主材として使われるし、野菜スープ、ハッシュドビーフ、カレーの具としても使われる。また、肉料理を調味する香辛料、コロッケの中身、ローストの詰め物としても使用できるし、生のままは薬味として使える。それに、西洋料理に欠かせないシチューソース、ホワイトソースなどにもタマネギの使用がある。こうして、タマネギが幅広く使われていることがわかるし、使用目的も明らかになった。

3-3-4 西洋料理書におけるタマネギの利用の総括

以上の料理書から、タマネギは外皮があり、塩水に暫く浸すと調理しやすくなり、煮ると柔らかくなり、煎ると鳶色になり、日本の在来野菜である葱と似ているなどの特徴があることが分かる。また、タマネギは鳥肉料理、獣肉料理、魚肉料理、野菜料理など多くの料理に使われているだけでなく、料理の主材になることも分かる。

そして、調理法について、バターで炒めたり、お湯、牛乳で煮たり、肉と交ぜ合せながら煎りたりするほかに、輪切りにして生のまま付けることもある。また、タマネギの使用目的は料理を調味したり付け合せしたりするだけではなく、料理の薬味や肉料理の香辛料として使ってもよく、詰め物や具として使ってもいい。それに、西洋料理に欠かせないダシとソースにも使える。

こうして、西洋料理書でのタマネギの利用がわかるし、タマネギの重要性もうかがえる。

¹⁴⁰ マダム・ブラン述、松井鉉太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』（新古堂書店、1888年）P25。

3-4 日本の西洋料理店におけるタマネギの利用

開港に伴い、日本にも、西洋人を相手にする宴会場や西洋人向けの宿泊施設が必要になる。また、日本が西欧列国との外交をしていくにあたり、岩倉具視¹⁴¹の側近であった北村重威¹⁴²は、「日本に西洋人を接待できる施設がないのは国辱である」¹⁴³と感じ、欧米賓客を応接できるレストランとホテルの建設を企図した。そして、明治5年(1872)に開業したのは「築地精養軒ホテル」であった。このホテルのレストランである「精養軒」は関東における西洋料理店の原点である。「精養軒」は初代料理長にスイス人コックのカール・ヘスを招き、外国人や上流階級の社交の場として利用されただけでなく、宮内省にまだ洋食の調理部門がなかった当時の宮内省御用達の西洋料理店でもあった。こうして、「精養軒」は、明治期における日本西洋料理の発展をリードしてきた存在であったとも言える。以下、明治35年(1902)に精養軒主人が口述した『西洋料理厨の友』¹⁴⁴という本により、日本における西洋料理店でのタマネギの利用を見ていきたい。

『西洋料理厨の友』は総説と分説から構成されている。総説に煮烹(Boiling)と脂煎(Frying)の解説が記されており、分説に肉類、スチュー類、ソップ類、魚類、野菜類、ブッチング類など料理の調理法が書かれている。また、カバーでは「精養軒主人口授」と書いていることから、この本は精養軒主人の口述をもととしてできたものである。それに、調理法のところには、原料、原料の分量、調理時間、手順などが詳しく記されているため、この本を通じて当時の精養軒はどんな西洋料理を提供しているのかが分かる。以下、タマネギはどんな料理に使われているのかを探求する。

A. カレー類

ここでは、「Curry」(カレー)と「Currid Rabbit」(家兎のカレー)にタマネギの使用がある。そのレシピは次のように書かれている。

Curry

原料 (一)Cold meat の細片(二)濾清煎脂(dripping)又は「牛酪」 二「オンス」(我十五匁¹⁴⁵二分¹⁴⁶)(三)林檎 一個(四)球葱 一個(五)Curry 粉 菓子

¹⁴¹ (1825-1883) 幕末、明治前期の政治家である。公卿として三条実美とともに明治政府の最高指導者の位置にあった。

¹⁴² (1819-1906) 明治時代の実業家である。

¹⁴³ 宇田川悟『東京フレンチ興亡史 日本の西洋料理を支えた料理人たち』(角川書店、2008年) P48。

¹⁴⁴ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)。

¹⁴⁵ 1匁=約3.75g。

¹⁴⁶ 1分=約0.375g。

匙一杯(五)^(ママ) 麵粉 菓子匙一杯(六) 鹽。

時間 凡四十五分間。

さて Curry を拵へるには

《第一》 二「オンス」の濾した煎脂(dripping)又は牛酪を「ソース」鍋に入れ火に架けて温める。

《第二》 一個の球葱の表皮を剥き、俎の上で力所及細かく切り刻む。

《第三》 煎脂(Dripping)が充分熱くなつた時に球葱の細片を入れて鳶色に煎る、黒焦に成らぬやう気を付けねばならぬ。

《第四》 時々「ソース」鍋を揺り動かして球葱を底に附かせぬ。

《第五》 Cold meat を細かひ片に切り刻む。

《第六》 一個の小さい林檎の表皮を剥き仁を去つて俎の上で極細かく切り刻む。

《第七》 球葱が充分鳶色に成つた時に濾し取つて煎脂を復「ソース」鍋に移す。

[註]鳶色になつた球葱は皿に入れて置く。

《第八》 そこで Cold meat の細片を「ソース」鍋に入れて両面鳶色に成る迄煎る。

《第九》 菓子匙一杯の curry 粉菓子匙一杯の麵粉、林檎の細片と又嗜好に従つて少許の鹽を加へる。

《第十》 半 pint(我一合五勺強)の冷水を注ぎ込み又鳶色に成つた球葱を入れ復す。

[註]球葱は肉の鳶色に成る時に中に在ると黒焦に成る。

《第十一》 煮える迄は柔かに丁寧攪回はず、然る後に火の側に卸して半時間程徐ろに煮る。

《第十二》 盛り方は「ソース」鍋から肉を取り出し熱い皿に入れて其上に注汁を注げる。

[註]炊た米を Curry と共に盛るが宜しい。¹⁴⁷

Currid Rabbit(家兎の「カレー」)

原料 (一)家兎 一頭(二)牛酪 四分一「ポンド」(我三十勺四分)(三)球葱 二個(四)林檎 一個(五)「カレー」粉 食卓匙二杯(六)良き「ストック」一「ポイント」(我三合¹⁴⁸一勺¹⁴⁹強)(七)乳酪 一「ジル」(我七勺八才¹⁵⁰許)(八)檸檬 一個(九)鹽 茶匙半杯。

時間 凡二時間半。

¹⁴⁷ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)P16~19。

¹⁴⁸ 1合=約0.18ℓ。

¹⁴⁹ 1勺=約18ml。

¹⁵⁰ 1才=約1.8ml。

さて Currid Rabbit を拵へるには

- 《第一》 牛酪を四分一「ポンド」程「スチュー」鍋に入れ火に架けて溶かす。
《第二》 球葱を二個、表皮を剥き、俎に載せて、能るだけ細かく切り刻む。
《第三》 この球葱の「細末」をかきの牛酪の溶けたのに入れて狐色に脂煎る。
[註]球葱の「細末」が黒焦にならぬやう注意せねばならぬ。
《第四》 家兎一頭(これは既に皮を剥き調理の爲めに適當に準備したるもの)を善く洗つて布で乾かす。
《第五》 其の家兎を俎に載せて等しい太サの片々に截る。
《第六》 かの球葱が脂煎つた時に牛酪から之を漉し去る。
《第七》 牛酪は「スチュー」鍋に復へす。
《第八》 そこで肉の片々を入れて「スチュー」鍋を急激火に架け十分間程脂煎る。
《第九》 其の肉の片々を両面等しく脂煎る爲め注意して時々之を覆へさねばならぬ。
《第十》 林檎一個の皮を剥き仁を切り出して俎の上で成るべく細かく断む。
《第十一》 かの肉が脂煎つた時には「カレー」粉、食卓匙二杯と鹽、茶匙半杯とを之に加へて火の上で五分間程能く攪き和ぜる。
《第十二》 然る後にかの球葱の脂煎と林檎の細末と一「パイント」の良き「stock」とを入れる。
《第十三》 「スチュー」鍋を火の傍に卸して二時間程緩火で煮る。
《第十四》 其の後に一「ジル」の乳酪を攪き和ぜる。
《第十五》 一個の檸檬を取り、布で綺麗に拭ふて鋭い小刀で成るべく薄く皮を剥く。
《第十六》 其の檸檬を両半に截つて其の液汁を濾器から「スチュー」鍋に搾り込む。
《第十七》 盛り方は「スチュー」鍋より肉の片々を取り出して熱い皿に綺麗に列べ其の上に注汁を注ける。

[註]Boiled Rice(炊米)を此の Curry と偕に盛るべし。¹⁵¹

以上のことから、タマネギはここで「注汁」¹⁵²の具として使われていることがわかる。また、表皮があり、煎ると鳶色になり、焦げやすいなどの特徴が見える。また、ここのカレーは馬鈴薯、人参、タマネギ三品を使った現在の洋食のカレーと違うこともうかがえる。このレシピによると、カレーの調理法は西洋の調理法を使っているが、註に「炊た米を Curry と共に盛るが宜しい」と書いていることから、その食べ方は西洋料理より洋食に近づいていることが分かる。

¹⁵¹ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)P34~37。

¹⁵² イギリス風カレーのソースである。

B. 肉類

ここでは、「Savoury Hash」（香味細截肉）と「Sea Pie」（牛肉のパイ皮包み焼き）にタマネギが使用されている。「Savoury Hash」（香味細截肉）のレシピでは、

Savoury Hash(香味細截肉)

原料 (一)罐詰羊肉 一「ポンド」半(我百八十二匁四分)(二)牛酪 一「オンス」(我七匁六分)(三)麵粉 半「オンス」(我三匁八分)(四)球葱 半個(五)西洋芹(Parsly) 一枝(六)胡椒及鹽(七)mashroom ketchup 菓子匙一杯。

時間 凡四十五分間。

さて Savoury Hash を拵へるには

- 《第一》 牛酪一「オンス」を「ソース」鍋に入れ火に架けて溶かす。
- 《第二》 球葱半個を取り其の表皮を剥き之を數枚に截る。
- 《第三》 この球葱をかの牛酪に入れる。
- 《第四》 又麵粉半「オンス」を之に混ぜ合はして一二分間に總べて鳶色に脂煎る。
- 《第五》 羊肉を一「ポンド」半程馬口鐵詰から取り出す。
- 《第六》 此の hash に肉汁を拵へる為め半「パイント」(我一合五匁餘)の熱湯で罐の内を漱き出すべし。
- 《第七》 此の肉汁を麵粉と「バター」との在る彼の「ソース」鍋に注ぎ入れて煮えて濃くなるまで善く之を攪回はす。
- 《第八》 そこで温を保つ為に火の傍に其の「ソース」鍋を卸す。
- 《第九》 西洋芹(parsley)一、二枝を取り莖を去つて其の葉を俎の上で細く刻む。
- 《第十》 かの肉を適當な片に截つて各の片の上にこの刻み葉を若干と少許の胡椒及鹽とを撒り布ける。
- 《第十一》 此の肉を彼の肉汁の「ソース」鍋に入れて凡五分間程温める。
- 《第十二》 そこで細截肉 mashroom ketchup 菓子匙一杯程此の肉汁に注ぎ込む。
- 《第十三》 盛り方はかの肉を熱い皿に入れてこの肉汁を注ぎかける。¹⁵³

と書いている。つまり、これは「ハッシュドマトン」のレシピである。以上のレシピによると、タマネギはバターで鳶色になるまで煎ると調理されている。また、ここでタマネギは肉汁を調味する調味料として使われている。

また、「Sea Pie」（牛肉のパイ皮包み焼き）のところでは、

¹⁵³ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』（大倉分店、1902年）P23~25。

(ママ)
Sie Pie

原料 (一)牛臀肉片 二「ポンド」(我二百四十三匁二分)(二)球葱 二個(三)小胡蘿蔔 一本(四)胡椒及鹽(五)麵粉 四分三「ポンド」(我九十一匁二分)(六)凝脂 四分一「ポンド」(我三十匁四分)(七)焼麵粉(baking powder)茶匙一杯。

時間 凡二時間。

さて Sea Pie を拵へるには

- 《第一》 牛臀肉片二「ポンド」を俎に載せて鋭い庖刃で數枚に之を截る。
 - 《第二》 二個の球葱を取つて其の表皮を剥き成るべく薄く之を截る。
 - 《第三》 小さい胡蘿蔔を一本取つて之を洗ひ小刀で綺麗に擦つて薄い片に之を截る。
 - 《第四》 嗜好に隨ひ胡椒と鹽を以てかの肉片を調味する。
 - 《第五》 其の肉片は二「クウト」(我一升二合六勺許)入「ソース」鍋の中に積累ねる、但其の肉の各層には右の薄く截つた野菜類を撒り布ける。
 - 《第六》 充分冷い水を丁度其の肉の全く没る迄注ぎ込む。
 - 《第七》 此の「ソース」鍋を火に架ける、煮沸つと直様火の傍に卸して徐ろに煮る。
- [註]此時間に麵皮を拵へる。
- 《第八》 四分一「ポンド」の凝脂を取り俎に載せて總て皮を切り去つて成るべく細かに之を断む。
 - 《第九》 四分三「ポンド」の麵粉を鉢に入れて鹽匙半杯の鹽と茶匙一杯の焼き麵粉とを之に混ぜ合はせる。
 - 《第十》 そこでかの凝脂の細末を入れて手を以て之を麵粉の中に擦り込む。
 - 《第十一》 適度の冷水を加へて硬き捏粉を拵へる。
 - 《第十二》 俎に麵粉を撒り布けて其上に此捏粉を移し出す。
 - 《第十三》 麵棒を取り麵粉を撒り布けて「ソース」鍋の大サに此捏粉を壓し展ばす。
 - 《第十四》 此の捏粉をか「ソース」鍋の肉の上に被せて一時間半程徐ろに煮る。

[註]「ソース」鍋には蓋を蔽はねばならぬ。

- 《第十五》 其の監視を為て「ソース」鍋の内面に庖刃を過さねばならぬさうしないと捏粉が固着くものだ。
- 《第十六》 盛り方は静に麵皮を除け、肉、野菜及汁を熱い皿に覆へして其の上にかの麵皮を被せるのである。¹⁵⁴

¹⁵⁴ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年) P51~55。

と記している。「Sea Pie」というのは牛肉のパイ皮包み焼きのことであり、西洋ではよく航海中の食糧として利用される。以上のレシピによると、ここでタマネギはパイの具—野菜類—として使われており、肉に香味付ける役割がある。

C. シチュー類

ここでは、「Brazilian Stew」(ブラジルスチュー)、*「Stewed Rabbit」*(家兎のスチュー)、*「Stewed Steak」*(肉片のスチュー)と*「Stewed Knuckle of veal」*(犢膝のスチュー)にタマネギの使用が見える。

「Brazilian Stew」(ブラジルスチュー)では、

Brazilian Stew(ブラジルスチュー)

原料 (一)牛の脛 四「ポンド」(我四百八十六匁四分)(二)胡蘿蔔 二本(三)蕪菁 二個(四)球葱 四個(五)西洋芹(六)胡椒及鹽(七)酢 一「ジル」(我七勺八才許)。

時間 凡三時十分間。

さて Brazilian Stew を拵へるには

《第一》 牛の脛を四「ポンド」程俎に載せて骨から肉を悉皆切り離す。

《第二》 其の肉を手綺麗な片々に截る。

《第三》 若干の酢を鉢に入れて、肉の各片を此の酢に浸る。

[註]肉を酢に浸れば柔軟になるものだから何如な靱い肉片でも此の Stew に用いて可しい。

《第四》 胡蘿蔔二本取つて善く洗ひ清潔に擦り磨いて鋭い庖刀で數枚に截る。

《第五》 二個の蕪菁と四個の球葱とを取り皮を剥いて數枚に截る。

《第六》 肉の片々を「スチュー」鍋に入れる、但互に密接して並べながら。

《第七》 若干の胡椒及鹽を其の肉の上に撒り布ける。

《第八》 そこでかの野菜を悉皆入れて又青物一束即西洋芹の一枝を加へる。

[註]この stew には水を入れぬ、酢が肉の液汁を引き出すもので汁は澤山出来る。

《第九》 蓋を確と閉ぢて「スチュー」鍋を火の傍に置き少くとも三時間位徐ろに煮る。

《第十》 盛り方はその Stew を熱い皿か又は「スープ」皿に覆へすのである。

155

と書いている。以上のレシピによると、このシチューの特徴は水を入れな

¹⁵⁵ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)P41~43。

とである、つまり、ブラジル風である。また、ここでタマネギの使用目的はシチューのソースのベースとして使われている。

また、「Stewed Rabbit」(家兎のスチュー)と「Stewed Steak」(肉片のスチュー)では次のように記している。

Stewed Rabbit(家兎の「スチュー」)

原料 (一)家兎 一頭(二)鹹豚肉 四分一「ポンド」(我三十匁四分)(三)胡蘿蔔 一本(四)冬葱 一個(五)麵粉 一「オンス」(我七匁六分)(六)「Stock」又水 一「パイント」(我三合一勺強)(七)球葱 一個。

時間 凡二時間。

さて Stewed Rabbit を拵へるには

- 《第一》 一頭の家兎(但調理の爲め既に皮を剥きて適當に準備したるもの)を俎に載せて鋭い庖刀で正しく片々に之を截る。
- 《第二》 其の家兎肉の片々を洗つて清潔な布に乾かさねばならぬ。
- 《第三》 四分一「ポンド」の鹹豚肉を一吋(我八分餘の長サに切る、之を「ソース」鍋に入れ火に架けて凡六分間脂煎をする、然る後に之を取り出して皿の上に置く。
- 《第四》 そこで家兎肉の片々を「ソース」鍋に入れて鹹豚脂で之を鶯色に脂煎る、注意して時々肉片を覆へさねばならぬ。
- 《第五》 胡蘿蔔一本を洗ひ、小刀で清潔に擦つて之を半分に截る。
- 《第六》 球葱及冬葱各一個を取つて表皮を剥く。
- 《第七》 そこで鹹豚肉の脂煎と此等の野菜とを家兎肉の在る「ソース」鍋に入る。
- 《第八》 又麵粉一「オンス」と嗜好に随つて胡椒と鹽を加へて「ストック」又は水を一「パイント」程注ぎ込む。
- 《第九》 其の「ソース」鍋を火に架けて煮沸つまで善く攪き回(ママ)はす、然る後善く泡滓を掬ひ「ソース」鍋を火の傍に移して凡一時十五分間又は若し家兎肉が古ければ今少し長い間徐々に煮る。
- 《第十》 盛り方は熱い皿に家兎肉と鹹豚肉とを整へて其上に注汁を注げるのである。¹⁵⁶

Stewed Steak(肉片のスチュー)

原料 (一)牛臀肉片 一「ポンド」(我百二十一匁六分)(二)胡蘿蔔 一本(三)蕪菁 一個(四)球葱 二個(五)牛酪 半「オンス」(我三匁八分)(六)麵粉 半「オンス」(七)胡椒及鹽。

時間 凡一時間。

¹⁵⁶ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)P34-37。

さて肉片を Stew にするには

- 《第一》 牛臀肉片厚サー「インチ」半(我一寸二分余)のもの 一「ポンド」を取つて俎に載せる。
- 《第二》 皮と脂肪分とを悉皆片肉から切り除ける。^(ママ)
- 《第三》 一本の胡蘿蔔、一個の蕪菁を取つて冷水に善く之を洗う。
- 《第四》 鋭い庖刀を取り、胡蘿蔔を綺麗に擦つて骰子の形に之を切る。
- 《第五》 蕪菁を取り、皮を剥きて骰子の形に之を切る。
- 《第六》 二個の小さい球葱を取り、皮を剥いて四ツに切る。
- 《第七》 半「オンス」の牛酪を「スチュー」鍋に入れ、火に架けて牛酪が溶けた時分に肉片を之に入れ両面共鶯色に脂煎る。
- 《第八》 球葱、胡蘿蔔及蕪菁を肉片の在る「スチュー」鍋に入れる。
- 《第九》 鉢を取つて之に半「オンス」の麵粉、茶匙半杯の鹽、鹽匙半杯の胡椒を入れて木の匙で混ぜ合はせる。
- 《第十》 半「ポイント」の水を徐々に混合はせる。
- 《第十一》 此の注汁を肉片及野菜の在る彼の「スチュー」鍋に注ぎ入れて煮えて濃くなるまで總て攪きまぜる。
- 《第十二》 之を一時間程徐々に文火で煮る。
- 《第十三》 肉片から切り除けた脂肪分を取つて小さい片に刻む。
- 《第十四》 脂肪分の細片を錫の皿に盛る。
- 《第十五》 此脂肪分を鶯色に煮る。
- 《第十六》 肉片が充分蒸煮になつた時に之を熱い皿に入れかの野菜類を周圍に置いて注汁を其上に注げる、かの錫の皿を取つて脂肪分の細片を肉片の周圍に置く、此れが盛り方である。¹⁵⁷

以上のことから、この二つ料理の調理法はほぼ同じであることがわかる。また、ここでタマネギはシチューのソースのベースとして使用されている。

また、「Stewed Knuckle of veal」(犢膝のスチュー)では次のように書いている。

Stewed Knuckle of veal(犢膝の「スチュー」)

原料 (一)犢の膝節肉 四「ポンド」(我四百八十六匁四分)(二)米 四分一「ポンド」(我三十匁四分)(三)球葱 一個(四)鹽 茶匙四分一(五)胡椒 茶匙四分一(六)西洋芹の「細末」 食卓匙一杯。

牛酪油「ソース」又 Sharp Sauce と盛るときは

原料 (一)Veal stock 半「ポイント」(我一合六匁弱)(二)球葱 一個(三)冬葱 一個(四)胡蘿蔔 一本(五)牛酪 一「オンス」(我七匁六分)(六)麵粉 一

¹⁵⁷ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)P59-62。

「オンス」(七)西洋芹の「細末」 茶匙一杯(八)酢 食卓匙一杯(九)胡椒及鹽。

時間 凡二時間。

さて犢の膝節肉を Stew に拵へるには

《第一》 犢の膝節肉四「ポンド」を取り冷水で善く洗つて冷水四「パイント」を入れた「ソース」鍋に此れを入れる、此の「ソース」鍋を火に架ける、これが煮沸つ時に茶匙一杯の鹽を加へて善く泡滓を掬ひ去りさうして其の「ソース」鍋を火の傍に移して二時間程徐々に煮る。

《第二》 一個の球葱を取り表皮を剥いて數枚に截る。

《第三》 四分一「ポンド」の米を取つて水で二度程善く洗ふ。

《第四》 西洋芹の二三枝を取り、洗ひ、乾かして俎の上で細かに断む、それが食卓匙一杯程なくてはならぬ。

《第五》 かの犢肉が一時間程徐々に煮えた時にその球葱の薄片、米并に鹽と胡椒とを加へて尚ほ一時間程徐々に煮る。

《第六》 そこで西洋芹の「きざみ」を加へる、盛り方は熱い皿に犢肉を入れて汁及野菜を周圍に注げる。

[註]犢肉を Sharp Sauce と共に盛る場合には米と球葱とは用いない。Sharp Sauce に付けては下(第七)から説明する。

《第七》 Sharp Sauce に付けては一個の球葱と一個の冬葱とを取り皮を剥いて俎の上で甚だ細かに断む。

《第八》 胡蘿蔔一本を洗ひ庖刀で清く擦つて細かに断む。

《第九》 西洋芹一二枝を洗ひ乾かして細かに断む。

《第十》 牛酪一「オンス」を「スチュー」鍋に入れて火に架ける、右の球葱、冬葱及胡蘿蔔を加へて凡五分間程牛酪で之を脂煎る、但黒焦になつては不可、然る後に麵粉一「オンス」と Veal stock 半「パイント」とを加へて煮えて濃くなる迄善く攪き回す。

《第十一》 今や盛らうとする所で食卓匙一杯の酢と西洋芹の細末とを混ぜ合はせる、此の Sharp Sauce と共に犢の膝節肉を盛るには熱い皿に犢肉を置いて其上に之を注げる。¹⁵⁸

これは小牛のひざ肉のシチューである。以上のレシピによると、タマネギはここでシチューのソースのベースとして使われている。また、ここでは米をシチューの中に入れており、今の洋食のようなご飯の上にシチューをかけるという食べ方とは違う。また、註のところに「犢肉を Sharp Sauce と共に盛る場合には米と球葱とは用いない」と書かれていることから、米とタマネギを混ぜ合わせたものは香辛ソースと同じ効果を持っていることが分かる、つまり、米とタマネギを混ぜ合わせたものは香辛料として使われる。また、香辛ソースにタ

¹⁵⁸ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)P46-51。

マネギの使用も見え、タマネギはソースの素材として使われている。

D. スープ類

ここでは、「Purée of Potatoes」(馬鈴薯プレ)、「Vegetable Purée」(野菜プレ)、「Milk Soup」(牛乳スープ)、「Pea Soup」(豆スープ)を取り上げる。

「Purée of Potatoes」(馬鈴薯プレ)では次のように述べている。

(ママ)
Purée of Patatoes

原料 (一)馬鈴薯 一「ポンド」(我百廿一匁六分)(二)小き球葱 一個(三) Celery(和蘭三ツ葉)の葉 二枚(四)牛酪 一「オンス」(我七匁六分)(五)白 stock 一「ポイント」(凡我四合六匁)(六)鹽(七)乳酪 一「ジル」(我七匁八匁許)(八)脂煎たる麵包。

時間 凡四十五分間。

さて Purée of Potatoes を拵へるには

- 《第一》 馬鈴薯一「ポンド」を取り之を冷水の鉢に入れて擦帯で綺麗に之を擦る。
- 《第二》 鋭い庖刀を取つて馬鈴薯の皮を剥いて薄い片に之を截る。
- 《第三》 一個の小い球葱を取り冷水に善く洗つて其の皮を剥く。
- 《第四》 Celery の葉二枚を取つて之を洗ふ。
- 《第五》 「スチュー」鍋を取つて牛酪一「オンス」を之に入れる。
- 《第六》 そこで馬鈴薯の薄片、球葱及 Celery を加へる。
- 《第七》 その「スチュー」鍋を火に掛けてこの野菜類を五分間程脂煎る、但變色しないやうに注意せねはならぬ。
- 《第八》 右の「スチュー」鍋に白 stock 一「ポイント」を注ぎ入れて木匙で屢次攪き回はして焦げ着かねやうにする。
- 《第九》 かの野菜類の全く煮ゑるまで徐々に之を煮る。
- 《第十》 新に半「ポイント」の White Stock を別の「スチュー」鍋に入れて火に掛けて熱くする。
- 《第十一》 そこで毛篩を鉢の上に架けて前の「スチュー」鍋の内容を木匙で此篩を通らせる、但通らせ易く為るため右の半「ポイント」の熱い白 stock を徐々に加へながら。
- 《第十二》 右の鍋を洗ふ。
- 《第十三》 かうしてできた Purée(濾したもの)を「スチュー」鍋に注復す。
- 《第十四》 鹽(嗜好に随つて)及一「ジル」の乳酪を加へて煮へる迄木匙で軟かに攪き回はず。
- 《第十五》 盛るには熱い「スープ」皿に之を注ぎ込む。

[註]骰子の形に切つた麵包の脂煎たのを此 Purée(濾したもの)に入れるがよ

ろしい。¹⁵⁹

また、「Vegetable Purée」（野菜プレ）では、

Vegetable Purée(野菜プレ)

原料 (一)胡蘿蔔 三本(二)蕪菁 二個(三)和蘭三ツ葉 一株(四)球葱 二個(五)韭菜 二個(六)高苳 一個(七)小甘藍 一個(八)胡椒及鹽(九)牛酪 四分一「ポンド」(我三十匁四分)(十)水 三「クォート」(凡我一升¹⁶⁰八合九勺)。

時間 凡一時間半。

さて Vegetable Purée を拵へるには

- 《第一》 三本の胡蘿蔔を取り之を善く洗ひ、擦淨つて薄片に截る。
- 《第二》 二個の蕪菁と二個の球葱とを取り善く洗ひ皮を剥いて之を薄片に截る。
- 《第三》 一株の和蘭三ツ葉と二個の韭菜を取り善く洗つて之を四ツに截る。
- 《第四》 一個の高苳と小甘藍とを取り善く洗つて之を四ツに截る。
- 《第五》 四分一「ポンド」の牛酪を「ソース」鍋に入れて總て此等の野菜類を加へる。
- 《第六》 その「ソース」鍋を火に架けて十分間程煎る、時々野菜類を攪き混ぜねばならぬ。
- 《第七》 然る後に三「クォート」の冷水を加へてそれが煮えて居る時に善く泡滓を掬い除らねばならぬ、然る後に「ソース」鍋を火の傍に卸して内容を一時間程徐々に煮る。
- 《第八》 髮篩を鉢に架けて「ソース」鍋の内容を之から濾す。
- 《第九》 そこでこの Purée を「ソース」鍋に復して之を火に架けて温める。
- 《第十》 盛り方は Purée を熱い「スープ」皿か又は鉢に注ぎ入れるのである。

161

と記している。「プレ」というのはピューレのことであり、野菜、果物、肉、魚などをよく煮てから裏ごしにし、煮詰めたものを指しており、よく各種スープやソースの材料として用いる。また、「プレ」はスープ類に入っていることから、ここの「プレ」はスープとして用いられることが分かる。以上のレシピによると、馬鈴薯はメインとしてのスープも野菜はメインとしてのスープもタマネギの使用がある。つまり、タマネギは濃厚なスープに欠かせない素材である。

¹⁵⁹ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』（大倉分店、1902年）P67~70。

¹⁶⁰ 1升=約1.8ℓ。

¹⁶¹ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』（大倉分店、1902年）P82~84。

また、「Milk Soup」（牛乳スープ）では、

Milk Soup（牛乳「スープ」）

原料（一）馬鈴薯 二「ポンド」（我二百四十三匁二分）（二）韭菜又は球葱 二個（三）牛酪 二「オンス」（我十五匁二分）（四）鹽 四分一「オンス」（我一匁九分）（五）胡椒（六）牛乳 一「ポイント」（我三合一勺餘）（七）Tapioca 食卓匙三杯。

時間 凡二時間半。

Milk Soup を拵へるには

《第一》 二「クォート」（凡我一升二合六勺）の水を大きな「ソース」鍋に入れて火に架けて之を煮る。

《第二》 馬鈴薯二「ポンド」を取り冷水に洗つて綺麗に擦淨り皮を剥いて之を四ツに截る。

《第三》 二個の韭菜を取り葉の緑の頭を切り除け冷水に善く洗つて之を截る。

[註]球葱も韭菜の代用に用ゐることが能る、唯更に強い香を着けるのみである。

《第四》 二「オンス」牛酪を「スチュー」鍋に入れ、右の野菜類を加へ其「スチュー」鍋を火に架けて野菜類を五分間程牛酪の中で煎る。

《第五》 かの水が充分沸騰つて居る時にこの野菜類及牛酪を注ぎ込み、又四分一「オンス」の鹽と嗜好に随ひ胡椒とを加へる。

《第六》 之を潰混物に成るまで煮る。

《第七》 然る後この Soup を金篩を透して濾し去る。

《第八》 木の匙で野菜類を篩に擦り透す。

《第九》 かうして出来たものと Soup とをかの「ソース」鍋に復し之に一「ポイント」の牛乳を加へて火に架けて煮る。

《第十》 これが煮へたつて居る時に Tapioca の碎末を食卓匙三杯程 徐々に撒り込む、始終善く攪き回はしながら。

《第十一》 これを十五分間徐ろに煮る。

《第十二》 盛るにはこの Soup を熱い皿に注ぎ込む。¹⁶²

と書いている。つまり、これは現在のクリームスープである。[註]の所に「球葱も韭菜の代用に用ゐることが能る、唯更に強い香を着けるのみである」と書いていることから、韭菜の代わりにタマネギが代用できることが分かる、つまり、タマネギは香味野菜の特性を持っていることがうかがえる。

また、「Pea Soup」（豆スープ）では、次のように記している。

¹⁶² 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』（大倉分店、1902年）P71~73。

Pea Soup(豆「スープ」)

原料 (一)Split Peas 一「クォート」(凡我六合三勺)(二)球葱 二個(三)蕪菁 一個(四)胡蘿蔔 一本(五)和蘭三葉 一株(六)鹽 茶匙一杯(七)胡椒 茶匙半杯(八)牛の骨。

時間 凡二時間半。

さて Pea Soup を拵へるには

《第一》 一「クォート」の Split Peas を鉢に入れ之を全く浸す迄冷水を注いで十二時間程之を浸す。

[註]此事は前夜為て置かねばならぬ。

《第二》 二「クォート」の冷水とこの Split Peas とを「ソース」鍋に入れ火に架けて之を煮る。

《第三》 球葱二個と蕪菁一個とを取り之を冷水に洗ひ皮を剥いて半分に截る。

《第四》 胡蘿蔔一本を洗つて庖^(ママ) 刁で綺麗に之を擦る。

《第五》 和蘭三葉一株を取り根の端を切り去つて冷水に善く之を洗ふ。

《第六》 かの「ソース」鍋の水が沸騰つて居るときに總てこれ等の野菜類を入れ。

《第七》 牛の骨の少許を洗ひ、「ソース」鍋に入れて茶匙一杯の鹽と半杯の胡椒粉とで之を調味する。

《第八》 これを二時間程徐に煮る、そして気を付けて居て時々泡滓を掬い去らねはならぬ。

《第九》 其時間の後に骨を「ソース」鍋から取り出す。

《第十》 箶又は鏝篩を鉢の上に架ける。

《第十一》 かの「ソース」鍋の内容をこの箶に注ぎ込んで木匙で之を鉢の中に擦り透す。

《第十二》 然る時に此 Pea Soup は膳に上すことが能る。

《第十三》 粉末にした薄荷及骰子の形に切つた麵麩を此「スープ」に入れるか又は別に皿に盛る。¹⁶³

以上のことから、タマネギはスープに使われる基本的な素材であることが分かる。また、食べ方としてスープはよくパンと一緒に食べることもうかがえる。

E. 注汁類

「Stock」(ストック)のレシピでは、

Stock

¹⁶³ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)P76~79。

原料 (一)牛の脛(鳶色 Stock を造るに用ゆ) 四「ポンド」又は犢の膝節及牛肉(白 Stock を造るに用ゆ) 各二「ポンド」(二)胡蘿蔔 二本(三)蕪菁 一個(四)球葱 一個(五)韭菜 一個(六)和蘭三ツ葉 半株(七)鹽。

時間 凡五時間。

さて「スープ」を拵へるに用ふ Stock の造り方を述べるがこれは用ふ前の日に造つて置かねばならぬのである。

- 《第一》 牛の脛四「ポンド」程取つて俎に載せる。
- 《第二》 肉は鋭い庖刀で骨から悉皆切り除らねばならぬ。
- 《第三》 斧を取つて骨を半分に割る。
- 《第四》 骨の中の髓を悉皆取り出す。
- 《第五》 「ストック」鍋又は大きな「スチュー」鍋を取つて右の肉と骨を之に入れる。
- 《第六》 五「ポイント」(我一升五合余)の冷水を注ぎ込む。
- 《第七》 茶匙半杯の鹽を入れる、これは泡滓を善く浮かせるものである。
- 《第八》 此の「ストック」鍋を火に架け蓋を為て速く煮えさせる。
- 《第九》 胡蘿蔔を四個程取り庖刀で綺麗に擦つて片々に截る。
- 《第十》 蕪菁、球葱各一個を取り皮を剥いて四ツに截つ。
- 《第十一》 韭菜一個と和蘭三ツ葉三株とを取つて冷水に善く洗ふ。
- 《第十二》 匙を取つてかの Stock から泡滓や脂肪の浮騰るのを掬ひ去る。
- 《第十三》 そこで右の野菜類を悉皆入れて五時間程徐々に煮る。
- 《第十四》 気を付けて居れ時々泡滓を掬い除らねばならぬ、そして泡滓を浮き揚げさせるため少許の冷水を加へねばならぬ。
- 《第十五》 清潔な布を取つて適度の太サの鉢に被せる。
- 《第十六》 其鉢に被さつた布の上に髪篩を架ける。
- 《第十七》 Stock が五時間程徐々に煮えた時に其「ストック」鍋を火から卸す。
- 《第十八》 其内容(それは肉、骨及野菜類を含む)を右の篩に注ぎ^(ママ)入む、かの布は甚善く Stock を濾すものである。
- 《第十九》 Stock を濾し入れた鉢を翌日まで涼しい處に置く、さうするとそれは凝汁に成るものである。

[註]白 Stock も同一の方法で拵へられる但牛肉の代りに犢肉を用ふのである、白 Stock は又犢肉と牛肉とを混交したのや兎肉と牛肉とからも造られるけれども犢肉が最も良いとせられてある。¹⁶⁴

と書いている。ストックというのは牛、鶏、魚の肉や骨、野菜などからとった煮出し汁を指しており、よくスープやソースの材料にする。以上のレシピによると、このストックはスープの材料にするものである。また、鳶色ストック

¹⁶⁴ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年) P85~90。

でも白ストックでも、タマネギは胡蘿蔔、蕪菁、韭菜、和蘭三ツ葉とともに出汁のベースとして用いられている。

また、「鳶色 Sauce」（鳶色ソース）では次のように記している。

鳶色 Sauce

原料 (一) 鳶色 Stock 一「パイント」(我三合一勺強)(二) 麵粉 一「オンス」半(我十一勺四分)(三) 鹽及胡椒(四) 牛酪 二「オンス」(我十五勺二分)(五) 洋菌 四個(六) 胡蘿蔔 一本(七) 小球葱 一個(八) 冬葱 一個。

時間 凡二時間半。

さて鳶色 Sauce を拵へるには

- 《第一》 四個の洋菌を取り根の端を切り棄て、冷たい水に善く洗つて皮を剥く。
- 《第二》 一本胡蘿蔔を取り、洗つて、清潔に擦淨つて、薄い片に截る。
- 《第三》 小さい球葱一個と冬葱一個とを取り、洗つて、皮を剥いて、薄い片に截る。
- 《第四》 牛酪二「オンス」を「スチュー」鍋に入れて火に架けて溶かす。
- 《第五》 「スチュー」鍋の牛酪が溶けた時に右の野菜類を皆入れて鳶色に脂煎る、又麵粉二「オンス」を混和して木の匙で攪き回して、軟滑な捏粉に為る。
- 《第六》 そこで鳶色 Stock 一「パイント」を加へて成きた注汁を、煮えて濃くなるまで、火の上で柔かに攪き回す。
- 《第七》 さうして後に「スチュー」鍋を火の傍に卸して十分間徐ろに煮る。
- 《第八》 之に氣を着けていて注汁の表面に牛酪の浮むのを掬ひ去らねばならぬ。
- 《第九》 嗜好に従つて調味として胡椒と鹽とを此注汁に加へる。
- 《第十》 そこで此注汁を毛篩で濾して鉢に入れる、これで供用へるのである。

165

つまり、これはフォン・ブラン (fond blanc) のレシピである。フォン・ブランとは、牛、小牛の脛肉と人参、タマネギなどの野菜から煮詰めたフレンチの基本的な出汁であり、デミグラスソース、ステーキソースなどのソースのベースである。ここで、タマネギは出汁のベースとして使われている。

以上のことから、タマネギはよくバターで煎たり、水で煮たりするように調理されていることがわかる。また、香辛ソースや韭菜に代用できることから、タマネギは香味野菜の特性を持っていることもうかがえる。また、基本的な出汁、ソース、スープにタマネギの使用が見られることから、タマネギは西洋料理ではベースに欠かせないものであると言える。

¹⁶⁵ 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』（大倉分店、1902年）P132~135。

第4章 日本の洋食におけるタマネギの利用

明治以降、フランス料理を中心とする西洋料理が皇室や上流階層の正餐のメニューを飾ると同時に、西洋料理を日本化した洋食も登場した。洋食は明治以降にフランス料理、イギリス料理など西洋発祥の料理を受容する過程のなかで、日本人の舌や好みに合わせて改良された料理である。¹

以下、タマネギは洋食にどのように利用されているのかを探求したい。

4-1 軍隊食におけるタマネギの利用

洋食を始めるきっかけとなったのは、明治政府が推進した富国強兵の一環で、軍隊において兵隊の腕力や体力を強化する目的で提供される軍隊食までもが西洋化されたことがあげられる。皇室のフランス料理とは別に、日本海軍はイギリス海軍を手本にして早くから西洋式の食事を取り入れた。ところが、当時の日本軍は地方農村部で育った集団で、米飯や日本食で生活してきたため、異質な西洋式の食事に対して拒否感を出した人たちもいた。このため、西洋式の食事を自分たちの口に合うように改良された。改良する方法には、慣れてきた在来の材料を取り入れたり、パンの代わりにご飯を皿に盛ったり、洋風材料を醤油など従来の調味料で調理したりするなどがある。ここでは大正7年(1918)の『海軍五等主厨厨業教科書』²と大正9年(1920)の『軍隊糧食調理法 炊事顧問』³(以下『軍隊糧食調理法』と略す)を取り上げ、日本化した西洋料理＝洋食でのタマネギの利用を見ていきたい。

4-1-1 『海軍五等主厨厨業教科書』におけるタマネギの利用

『海軍五等主厨厨業教科書』は大正7年(1918)に海軍教育本部が編集した厨業の教科書である。その本の要旨に次のように書かれている。

一、本教科書ノ教習ハ總テ實地ニ據ルヘク實地ニ據リ難キモノト雖出来得ル
丈ケ實習中適切ナル機会ニ於テ口授スルモノトス。

一、調理方法ハ和洋ヲ合セ百餘種ヲ掲ケタルヲ以テ練習期間内ニ全部實習ハ
望ムベカラス依テ時間ノ許ス範圍ニ於テ一類中適宜ノ種目ヲ選ミ實習ヲ行ヒ其
ノ中ノ他ノ種目ハ之ヲ基礎トシテ口授スルモノトス。⁴

つまり、この教科書の教習は全部実行すべき、たとえ実行できないものでも、

¹ 宇田川悟『フランス料理二大巨匠物語』(株式会社河出書房新社、2009年)P29。

² 海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年)。

³ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年)。

⁴ 海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年)。

出来るだけ適切な機会に口で教えると述べている。また、「調理方法ハ和洋ヲ合セ百餘種ヲ掲ケタル」と書いているから、本書に和洋合せて百種くらいの調理法が載せられていることが分かる。

本書は厨業の説明や厨業員の心得などの総論と調理材料の切り方や献立などの調理法の二章からなる。また、附録に蒸気煮炊装置図説、西洋料理用語と洋食器図解が載せられている。以下、タマネギはどんな料理に、どんな調理法で使われているのかを探求する。

本書に載せられている料理は【表1】のようである。

【表1】

- タマネギが使用されている料理
- △ タマネギが使用される可能性がある
- ◎ タマネギが使用されている洋食化の料理

西洋料理		日本料理	
スープ類	●ビーフ、スープ	汁物類	吸物
	●チキン、スープ		味噌汁
	●トマト、スープ		薩摩汁
	●フィッシュ、スープ		うしを
	オイスター、スープ		鯛麵
	クラム、スープ	焼物類	魚ノ鹽焼
	ロプスター、スープ		魚ノ照焼
	オクス、チール、スープ		魚ノ附焼
焼物類	●ビーフ、ステーキ		魚ノ雉子焼
	ミヨンドブーフ		味噌漬
	●ポーク、チャップ		小鳥ノ附焼
	チキン、チャップ		魚ノ田楽
	グリポワソン		鰻ノ蒲焼
	◎オムレット		焼キ牛
	ハムエッグス		玉子ノ巻焼
煮込物類	◎シチュウ		茄子ノしぎ焼き
	●ロール、キャベツ	煮物類	煮肴
	チキン、マカロニ		煮凍り
	セロリノスープ煮込		牛肉ノ玉子とじ
蒸焼物類	ロースト、ビーフ		魚ノ餡かけ
	ロースト、ポーク		豆腐ノ餡かけ
	●ロースト、チキン		玉子豆腐ノ餡かけ
	●ロースト、フィッシュ		鱈ノ柳川
	●フーカデン		信太巻

	ガランデン		豚ノおぼろ
	チーズ、マカロニ		豚ノ角煮
	●ドライドハーシ (シェパードパイ)		豚ノ味噌煮
揚物類	ビーフ、カツレツ		鳥ノ甘煮
	ポテト、コロッケ		△牛肉ト野菜ノ煮込
	◎ミンチ、コロッケ	蒸物類	茶碗蒸
	ベンゲートポワソン		小田巻蒸
飯物類	◎ライスカレー		魚ノけんちん蒸
	◎チキン、ライス	油物類	天麩羅
茹物類	コーンド、ビーフ		煎玉子
	ボイルド、フィッシュ		煎豆腐
	ボイルド、エッグス		豆腐ノから煎
サラダ類	マヨネース、ソース、サラダ	飯物類	天麩羅井
	ハム、サラダ		鰻飯
	●ロプスター、サラダ		巻鮓
	サラダマセドアン		細巻
雑類	サンドウィッチ		伊達巻
	オートミール		捏鮓
	トーストブレッド		榨鮓
	●ウースターソース		五目鮓 (ちらし)
			鯖ノ鮓
			五目飯
		刺身	刺身
			洗ひ
		漬物類	大阪漬
			浅漬
			菜漬
			京菜漬
			糠味噌漬
			茄子ノ辛子漬
			細根大根ノ三杯酢
			切干大根ノ甘酢漬
		酢ノ物類	魚ノ酢ノ物
			酢鮓
			ぬた
			膾

		和物類	烏賊ノ木ノ芽和
			筍ノ白和
			蒟蒻ノ白和
		浸シ物類	菜浸し
			煮浸し

『海軍五等主厨厨業教科書』より作成

以上の表によると、西洋料理では、タマネギの使用率は約40%であり、日本料理では、「牛肉ト野菜ノ煮込」⁵にタマネギが使用される可能性⁶がある以外、タマネギの使用はなかった。つまり、当時にタマネギはまだ西洋料理の野菜とみなされると判断できる。また、『海軍主計兵調理術教科書』⁷の昭和17年(1942)の改正版では、日本料理にタマネギも使用されるようになった。この部分についてはまた和食の節で述べる。以下、タマネギが使用されている洋食化の料理についてみていきたい。

まず、「オムレット」では次のように書いている。

玉葱ヲ細末ニ切り「フライパン」ニ「ヘット」少量ヲ入レ沸騰シタルトキ之ヲ入レテ煎リ其レニ挽肉ヲ加ヘ煎リ置キ別器ニ一鶏卵二個ノ割ニテ割リ能ク攪拌シ前ノ材料ヲ混シ鹽胡椒ニテ風味シ之ヲ煎鍋ニ「ヘット」少量ヲ沸騰セシメタル中ニ入レ焼クモノナリ附合セハ用ヒス。

注意此ノ料理ハ単ニ卵ノミヲ用ヒテ作ル場合、之ニ玉葱ノミヲ入ルル場合、肉ノミヲ入ルル場合、玉葱ハムヲ入ルル場合、ハムノミヲ入ルル場合等アリ何レモ「オムレット」ト云フ。⁸

つまり、これは3-3-3の『軽便西洋料理法指南』に紹介された洋食の「肉入オムレツ」のレシピである。また、フランスの権威ある料理の本「ラルース・ガストロノミー辞典」(LAROUSSE GASTRONOMIQUE)によると、オムレ

⁵「材料 牛肉、野菜類、醤油、砂糖。

此ノ料理ハ主トシテ多人数ニ供スル方法ナリ先ツ牛肉ヲ細ニ切り野菜モ細ニ切りテ洗ヒ其レヨリ牛肉ヲ鍋ニ入レ暫ク煮テ白色ヲ呈スルニ至リシトキ砂糖ヲ加ヘ蓋ヲ被セテ更ニ暫ク煮タル上醤油ヲ入レテ味ヲ付ケ沸騰スルヲ待テ野菜ヲ混ス。」(海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年)P54。)

⁶「牛肉ト野菜ノ煮込」のレシピにどんな野菜が使われているのか書かれていないが、大正9年(1920)の『軍隊糧食調理法』の「肉野菜雑煮」では「鍋に一メートルの水を入れ直に牛肉を加ヘ三十分間位煮て馬鈴薯、牛肉、人参、玉葱を加ヘ軟かく煮て砂糖、醤油を加へて煮汁の詰るまで煮る。」と書いており(秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年)P158。),「牛肉ト野菜ノ煮込」のレシピとほぼ同じなので、「牛肉ト野菜ノ煮込」の野菜類にタマネギが使われている可能性がある。

⁷海軍省教育局『海軍主計兵調理術教科書』(海軍省教育局、1918年)。

⁸海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年)P95。

ツのレシピは「卵 8 個をといて精製塩をふり、胡椒をふるなら、粒胡椒をひいて使う。熱したフライパン(テフロン加工が望ましい)に 25~30g のバターを溶かして卵を流し入れてフォークで混ぜる。卵がかたまりはじめたら卵の端をフライパンの中心に寄せるようにしてまとめる。できあがったらあらかじめ暖めた皿に盛り、照りをつけるためにバターをひとかけ乗せる。卵の中にミルクを大さじ 2~3 杯、または生クリームを大さじ 1 杯混ぜてもよい。」⁹と記されている。つまり、正当なオムレツは卵だけ使っている。以上のことから、前述したひき肉、タマネギなどの具材を入れたオムレツはアレンジしたオムレツであることが分かる。また、このオムレツをご飯にかけたら、洋食のオムライスになる。即ち、オムレツの洋食化の第一歩と言える。

また、「シチュー」では次のように記している。

牛肉ヲ一個十匁¹⁰位ニ切り、鹽、胡椒ヲ為シ煎鍋ニ「ヘツト」少量ヲ沸騰セシメタル中ニ入レ、強火ニカケ一寸煎リ肉ヲ出シ其ノ煎鍋ニ少シ「ヘツト」ヲ加ヘ麥粉ヲ入レ焦ケサル様ニ攪拌シ狐色ニナル迄煎リ然ル後「スープ」¹¹ヲ徐々ニ加ヘ敏活ニ混和シ「ドミグラス、ソース」ヲ作り之ヲ汁鍋ニ移シ之ニ前ノ肉及香料シテ「ルリー」ノ葉、「セージ」、「タイム」等各二本位ヲ縛リ入レ煮込ミ置ク次ニ馬鈴薯、人參ノ皮ヲ去リ形ヲ整ヘ又成ルヘク少サキ玉葱ノ上皮ヲ取り凡テ能ク洗ヒ前ノ肉ノ中ニ入レ充分ニ煮込ムヘシ出来上リ供卓スル前ニ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ皿ニ肉二個、馬鈴薯、人參三個、玉葱一個ヲ盛り、「ソース」ヲ注キ供卓ス。¹²

「皿ニ肉二個、馬鈴薯、人參三個、玉葱一個ヲ盛り」と書いていること、タマネギの形はまだとけていないことが分かる。つまり、タマネギは西洋料理のようなシチューソースのベースとして使われているのではなく、シチューの具材として使われている。また、このレシピに使われている馬鈴薯、人參、タマネギ三品は現在の洋食の「シチュー」の主要な具となっている。つまり、この「シチュー」は現在の洋食の「シチュー」の原型と言える。

また、「ミンチ、コロッケ」では次のように書いている。

此ノ料理ヲ「マーシ、ポテト」ニ包マス肉、玉葱ヲ煎ルトキニ少シ餘分ニ麥粉ヲ

⁹ 小菅桂子『につぼん洋食物語大全』（講談社文庫+α、1994年）P66。

¹⁰ 1匁=約3.75g。

¹¹ 『『スープ』に用フル牛肉ハ脣肉、筋肉及脛部ヲ用フ右ノ内脛部ハ安価ニシテ最良キ美味ナル『スープ』ヲ得ヘシ何レノ肉ヲ用フルモニ寸四方位ノ大サニ切り之ヲ汁鍋ニ入レ肉一斤ニ五、六合位ノ割ニテ水ヲ入レ尚人參、玉葱又ハ『セロリ』等ノ脣ノ部分ヲ加ヘ沸騰セシムヘシ、然ル後之ヲ弱火ニ移シ五、六時間煮沸スヘシ充分煮出シタル後裏漉ノ如キモノニ清潔ナル布ヲ敷キ前ノ煮汁ヲ漉シテ得タル羹汁ハ即チ清キ『スープ』ナリ。」（海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』（帝国海軍社出版部、1918年）P84~85。）

¹² 海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』（帝国海軍社出版部、1918年）P105~106。

加へ堅キ加減ニ焦リ之ヲ丸メ前法ニ依リ揚ケタルヲ「ミンチ、コロッケ」ト云フ¹³

3-3-3の『軽便西洋料理法指南』で述べた「コロッケ」のレシピに牛肉と豚肉を交ぜた肉で作ったコロッケと挽肉、タマネギ、馬鈴薯を混ぜ合わせて作ったコロッケ二種類が紹介されたが、このレシピによると、前者のコロッケがなくなり、後者のコロッケが馬鈴薯と挽肉で作った「ポテト、コロッケ」と、挽肉とタマネギで作った「ミンチ、コロッケ」の二種類となった。つまり、西洋料理のコロッケは少しずつ変化していった。肉の代わりに馬鈴薯をメインとして使ったり、タマネギを使用して肉に香味をつけたりして、アレンジした洋食のコロッケとなった。

また、「ライスカレー」では、

汁鍋ニ「バタ」ヲ入レ「カレー」粉及麥粉ヲ加ヘテ煎リツツ「スープ」ヲ徐々ニ加ヘ薄キ「トロロ」位ニ延ハシ牛肉或ハ鳥肉ヲ一分位ノ細切リニシタルモノヲ入レ煮込ミ更ニ馬鈴薯、人参、玉葱ヲ極小サキ賽ノ目ニ切リタルモノヲ充分ニ煮込ムヘシ、供卓スル前ニ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ別ニ硬目ニ飯ヲ炊キ之ヲ皿ニ盛り其ノ脇ニ「カレー」汁ヲカケ供卓ス。¹⁴

と書いていることから、カレーの食べ方はカレー汁をご飯にかけて食べるという食べ方が紹介されていることが分かる。また、この食べ方が今もうすでに定着している。そして、馬鈴薯、人参、タマネギの三品もカレーの定番な具となっている。

また、「チキン、ライス」では次のように書いている。

二分角位ニ切リタル鶏肉極細キ賽ノ目ニ切リタル、玉葱、人参及少量ノ「サフラン」ト洗ヒタル白米トヲ「バタ」ヲ入レタル汁鍋ニ入レテ一寸煎リ之ニ「スープ」ヲ加ヘテ少シ硬キ位ノ飯ニ炊キ上ケ皿ニ盛り「ドミグラス、ソース」ヲ少シカケ供卓ス、又飯ニ鶏肉ヲ入レス炊キテ別ニ鶏肉ハ五枚ニ卸シ形ヲ整ヘ「ドミグラス、ソース」ニテ煮込ミ置キ飯ヲ皿ニ盛り其ノ脇ニ肉一切ト「ソース」トヲ添ヘ供卓スルコトモアリ。¹⁵

このレシピによると、鶏肉とご飯と一緒に煮込んだ「チキンライス」と煮込んだ鶏肉をご飯にかけた「チキンライス」の二種類がある。前者の「チキンライス」の調理法は煮込みであるが、同じ素材で炒めてケチャップをつけたら、現在の洋食の「チキンライス」となる。つまり、これは変化する前の「チキン

¹³ 海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』（帝国海軍社出版部、1918年）P112。

¹⁴ 同上、P114。

¹⁵ 同上、P115。

ライス」である。

以上のことから、教科書のレシピの名前は西洋料理であるが、中身を見てみると、実際の西洋料理と異なり所があり、日本人の好みに合わせて少しずつ変化していることがうかがえる。また、タマネギもその流れに従い、「オムレツ」、「シチュー」、「ミンチコロッケ」、「ライスカレー」、「チキンライス」などの洋食の素材になった。

4-1-2 『軍隊糧食調理法』におけるタマネギの利用

陸軍経理学校長が書いた『軍隊糧食調理法』の序では、

秋穂君は久しく海軍の厨業に貢献し、後英国で親しく其の技を磨いた人である。當校生徒の調理法教授を囑託せられてからでも、既に十五六年、其の間屢々各師團等の調理法講習の講師に聘ぜられ軍隊炊事に就ては十二分の経験と抱負とを有して居る。今度此の経験に基いて従来教授参考用たる炊事顧

^(ママ)問に大改訂を加へ、時勢の進歩に伴はしむるやうにしたのが即ち本書である。¹⁶

と書いていることから、本書は陸軍経理学校の糧食調理法を教授している秋穂益実が軍隊炊事のために自分の経験を基いて書いた本である。本書は調理法に関する一般の注意、食物調理法の基礎、各種料理法の原則、献立表、調理に対する諸注意など十一章から構成される。ここは第七章の献立表を取り上げ、タマネギはどんな料理に、どんな調理法で使われているのかを探求する。

本書の「一ヶ年応用献立」¹⁷に一日朝、晝、夕3回、一月日曜日から土曜日7回、凡そ252回の献立が載せられている。また、これらの献立を調理法と味付けで和食、洋食に分別すると、【表2】のようになる。

【表2】

● タマネギが使用されている料理

洋食		和食		
晝	夕	朝	晝	夕
●フィツシ ユコツロケ	●スチウ	●みそ汁 (38)	煎豆腐	肉白和へ
	●カレーマデ オンス	粕汁 (4)	蓮根みそ煮	あげ出し

¹⁶ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）。

¹⁷ 同上、P73~P167。

	●コロツケー	卵の花汁	田舎鱈	甘藷ふろふき
	●アイリツシ スチウ	名古屋汁	●葱味噌(2)	煮魚
	茄子フライ	青汁	あへ物	大根ソボロ煮
	豆腐フライ	雑煮餅(3)	豆腐の葛煮	●味飯と薄葛汁
	鰯フライ	煮物(2)	照ごまめ	青菜辛子和
	フライフ井ツ シユ	すまし汁 (18)	照り焼	柚子味噌田楽
	●デブロスチ ウ	けんちん汁	牛肉じんだ ん和へ	浸し物
	カツレツ	●田舎汁(4)	●鐵花味噌	煮染(8)
		呉汁(2)	のつべい汁	●そぼろ豆腐 (2)
		●胡麻汁(4)	●豚肉はや し	五目そば
		うすくず汁	小倉煮	ふろふき大根
		嘗物(3)	魚サラダ	辛子和へ
		南京汁	奈良茶飯と ふわふわ汁	おろし煮
		ドブ汁	八寶煮	口取(3)
			蒟蒻田楽	白和へ
			さつま団子	鎌倉漬
			牛肉辛子和 へ	紅焼白菜(2)
			焼豆腐葛煮	茶碗蒸
			甘藷あん掛	うは玉煮
			金比羅	かき玉汁
			切干束漬	魚麵
			胡麻掛豆腐	五目飯とすま し
			蒟蒻更紗和 へ	魚あつめ汁
			田作若布酢 かけ	罐肉生姜和へ
			卵の花壽し	筍そぼろ掛
			木の芽和へ	ふわふわ汁

			酢合い	
			小蝦佃煮	罐肉胡麻和へ
			落辛子味噌 和へ	黄白豆腐
			筍胡麻みそ 和へ	筍田楽
			筍飯と葛汁	罐肉あんかけ
			青菜豆腐	花かけ魚
			鹽魚餡掛	鹽魚酢蒸し
			落味噌掛	鱈吉野煮
			さわ煮	下馬煮
			落ごま和へ	豌豆飯トすまし汁
			青ソラ豆煮	●豆そぼろ
			●小豆飯と 薄葛汁	あんかけ(2)
			●鹽魚辛子 味噌	いり鳥
			南瓜胡麻酢 味噌	粉絲湯
			瓜胡麻味噌	茄子鍋しぎ焼
			●茄子そぼ ろ	鹽魚フライ茄子辛子漬
			鹽魚南蠻煮	茄子揚出し
			ずみき胡麻 味噌	●生清し汁
			豚肉味噌焼	南瓜田楽
			●茄子みそ	みぞれ蕎麥
			魚飯と清汁	●新田煮
			やたら漬	●煮素麵
			鱈汁	胡麻酢和へ
			蒟蒻柚子味 噌和へ	つくし煮
			茄子胡麻和 へ	練葛煮
			切干大根ご ま味噌	●冬瓜そぼろ

			蒸魚マツシ カボチャ	大根飯と鹽鮭 潮汁
			甘酢漬	薄葛煮
			従弟煮	龍田揚玉菜辛 子和へ
			●白ら和へ	海苔かけ豆腐
			筑前煮	高野蒸豆腐
			●あくた煮	素麵汁
			黒和へ	●甘藷そばろ
			甘味煮	さつま汁
			●雑煮	吉野煮
			軟煮大根	煮豆
			味噌掛豆腐	豆腐のあん掛
			ぬた合	葱の白あへ
			胡麻あへ	

『軍隊糧食調理法』の一ヶ年応用献立より作成

この表によると、一年間の献立に洋食が出てくる回数は11回だけであり、非常に少ないと言える。また、タマネギの使用について、洋食によく使われるし、和食にも約15%の使用率があり、【表1】の結果と相当違う。つまり、大正9年(1920)にタマネギは洋食の材料として使われるだけではなく、和食の材料としても使われるようになっていた。この部分についてはまた和食の節で述べる。また、洋食の中でも、醤油をさけたものと醤油を使ったものがある。例えば、「デブロスチウ」の注意に「醤油を用ゆべからず醤油を用ゆる時は味を損ず」¹⁸と書いているから、「デブロスチウ」に醤油の使用を控えたことがうかがえる。また、「豆腐フライ」のレシピでは、「豆腐全部に麦粉を附着せしめたる上を水にて浸しその上にパン粉を附着し煮揚げ策に並べ次にへットを鍋に入れ熱して豆腐を策共に入れ一分間揚て皿に盛り側に甘藷と生姜醤油を添へる」¹⁹と書いていることから、この料理に西洋風の調理法を使ったが、味付けには日本風の醤油と生姜を用い、天ぷらのように味付けた。つまり、この料理は西洋料理と異なり、日本風にアレンジした洋食である。

以下、タマネギの使用についてみていきたい。

まず、シチュー類では、「スチウ」、「アイリツシスチウ」、「デブロスチウ」の三種類が献立に出ている。そのレシピは次のように書かれている。

¹⁸ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）P165。

¹⁹ 同上、P99。

スチウ

材料(一人の割) 牛肉 十五匁、玉葱 二十匁、馬鈴薯 三十匁、ヘット 二匁、小麥粉 三匁、食鹽 少量。

調理法 釜に一人五匁²⁰宛の水を入れ牛肉を加へ三十分間位煮て馬鈴薯を加へ一沸して葱を加へ更に煮て煎りたる小麥粉を加へ杓子にて攪混ぜつゝ鹽にて味を付ける。²¹

アイリツシスチウ

材料(一人の割) 豚肉 十五匁、玉葱 二十匁、馬鈴薯 三十匁、麥粉 三匁、食鹽 少量、コシヨー 少量。

調理法 鍋に一人五匁宛の水、豚肉を入れ軟かく煮て馬鈴薯を加へ十五分位煮て玉葱を加へ軟かく煮て麥粉を箆にて漉して加へ鹽、コシヨーにて味を附ける。²²

デブロスチウ

材料(一人の割) 豚肉 十匁、馬鈴薯 二十匁、人参 十五匁、玉葱 十五匁、小麥粉 三匁、カレー粉 少量、食鹽 少量。

調理法 釜に豚肉を入れ夫れの蓋ふ位の水を加へ二十分間位煮て馬鈴薯、人参を加へ一沸かして玉葱、カレー粉を加へ更に沸湯せしめ小麥粉を箆漉として加へ杓子攪拌しつゝ鹽にて味をつける。

注意 醤油を用ゆべからず醤油を用ゆる時は味を損ず。²³

以上のレシピによると、この三つのシチューに使われた材料は若干違うが、調理法、味付けはほぼ同じである。また、これらのレシピは『海軍五等主厨厨業教科書』に紹介された「シチュー」のレシピとの類似性は高いと言える。つまり、このシチューは大量の肉、胡蘿蔔、蕪菁、タマネギを使って長時間煮込み、セロリで香味をつけたり塩と胡椒で味付けたりする西洋料理のシチューと異なり、肉、馬鈴薯、タマネギ、人参を使って短時間煮たり、塩と胡椒で味付けたりする洋食のシチューである。

また、「カレーマデオンス」では次のように書いている。

カレーマデオンス

材料(一人の割) 鹽魚 三十匁、馬鈴薯 十五匁、玉葱 十匁、人参 十五匁、カレー粉 少量、麥粉 三匁、食鹽 少量。

調理法 釜に一人五匁宛の水を入れ一沸して鹽魚を加へ次に馬鈴薯、人参

²⁰ 1 匁=約 18ml。

²¹ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P73。

²² 同上、P140。

²³ 同上、P165。

(ママ)、^(ママ)を加へ一沸して野菜の軟らかくなりたりたる時玉葱を加へ、カレー粉を撒り入れ、攪拌して玉葱の煮へたる時麥粉を筴にて漉して加へ、杓子にて攪き混ぜ鹽にて適度の味を付ける。²⁴

これは「鹽魚のカレー」のレシピである。西洋料理のカレーではほぼ獣肉を中心として使ったが、このカレーでは日本人が馴染んできた魚を使っており、このカレーは日本人の好みに合せて改良したものであると言える。また、「野菜の軟らかくなりたりたる時玉葱を加へ」と書いていることから、タマネギの形を残すために最後に入れたことが分かる。つまり、ここでタマネギは具材として使われており、ソースのベースとして使われた西洋料理の使い方とは違う。また、このレシピの材料、調理法は「シチュー」の材料、調理法とほぼ同じであることから、同じ材料、調理法で、カレー粉の使用により、簡単に二つの料理ができることが分かる。つまり、カレー粉を使ったらカレーとなり、カレー粉を使わなかったらシチューとなる。こうして、「カレー」と「シチュー」は西洋料理のような長時間かかる料理ではなく、手軽に出来る洋食料理となった。また、「コロツケー」では、次のように書いている。

コロツケー

材料(一人の割) 罐肉²⁵ 十五匁、馬鈴薯 四十匁、玉葱 十五匁、ヘット 七匁、麥粉 三匁、パン粉 三匁、鹽 少量、ソース 若干。

調理法 馬鈴薯の潰したる中に、罐肉、玉葱を加へ鹽とコショウにて味を付け混ぜ合せ、一人一個宛牡丹餅に作りて麥粉を附着させたる上を水に浸し其上にパン粉を附着させ煮揚筴に並べ次に鍋にヘットを入れ一沸かしてコロツケーを加へ一分間揚げる。²⁶

このレシピによると、このコロツケーは馬鈴薯をメインとしたコロツケーである。つまり、洋食のコロツケーである。つまり、前節で述べたように、肉をメインとした西洋コロツケーは挽肉と馬鈴薯を混ぜたポテトコロツケーになり、そして馬鈴薯をメインとした洋食のコロツケーになった。

また、コロツケーの改良として、「フィツシユコツロケ」では次のように書いている。

²⁴ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P110。

²⁵ 日本での缶詰は、明治10年(1877)に開拓使石狩缶詰工場で作られたサケの缶詰である。日清、日露戦争を機会に発展し、軍食用食料として牛肉の大和煮、野菜缶詰(ゴボウ、ニンジン、マツタケ、タケノコなど)、果実缶詰(みかん、リンゴ、モモ、ビワなど)など日本人の口に合うものが開発された。

²⁶ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P121。

フィッシュコロッケ

材料(一人の割) 鹽鮭 三十匁、馬鈴薯 三十匁、玉葱 十匁、ヘット 七匁、小麥粉 三匁、パン粉 三匁、食鹽 少量。

調理法 馬鈴薯の潰したる中に鮭玉葱を混ぜ合せ木の葉形又は細長き団子形に作メリケン粉を全部にまぶし其の上を水にて浸し其の中次パン粉を全部に附着せしめ煮揚策に三十位宛並べヘットの熱したる中に入れ一分間を経て掬ひ取し油氣を去りて皿盛入れる。²⁷

つまり、元の挽肉の代わりに鮭を入れた。また、「コロッケ」での肉と馬鈴薯の比率は2:8であるが、「フィッシュコロッケ」での鮭と馬鈴薯の比率は5:5であり、鮭は馬鈴薯と同じメインの材料であるといえる。これは鮭は日本人が馴染んできた食材であるから、たくさん入れでも抵抗感がないのではないかと考えられる。こうして、日本人の慣れた味に合わせて変化した「フィッシュコロッケ」が誕生した。

以上のことから、「シチュー」、「カレー」、「コロッケ」は既に西洋料理から離れ、日本化した洋食になったことが分かる。

4-1-3 軍隊食におけるタマネギの利用の総括

先に述べたように、『海軍五等主厨厨業教科書』では、西洋料理でのタマネギの使用率は約40%であるが、日本料理での使用はほぼなかった。つまり、当時はタマネギはまだ西洋料理の野菜と認識されている。また、調理法の名前は西洋料理と書かれているが、中身を見てみると、すべてが西洋料理ではなく、本格的な西洋料理のレシピと違う所もある。即ち、一部分は日本人の好みに合わせて洋食化した。また、『軍隊糧食調理法』では、洋食の献立は少ないが、タマネギが洋食での使用量は多いと言える。また、そのレシピを見てみると、ほぼ改良された洋食であることがうかがえる。それは軍隊では食材が決められており、調理する量が多く、調理時間に制限があるから、調理法もその状況に応じて改良されたということを表している。また、調理法の変化に従い、タマネギの使い方も変った。つまり、西洋料理では、長時間煮込むとタマネギがとけてソースのベースとなったが、軍隊食のように煮込み時間が短くなると、タマネギの形がとけずに具材として残った。こうして、タマネギは西洋料理のソースのベースから洋食の具材として使われるようになった。

²⁷ 秋徳益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P74。

4-2 料理学校、女学校におけるタマネギの利用

それまで一般家庭における料理法の伝授は家庭内や女中奉公などで行われていたが、文明開化以降、教育の場所と手段が変化していく。それは新たな教授の場所である女学校や料理講習会を通じて行われるようになる。

すでに明治15年(1882)には、赤堀峯吉²⁸の赤堀割烹教場が開かれており、日本料理のみならず、西洋料理、折衷料理＝洋食も教授された。その後、明治三十年代後半に入ってから、折衷料理は女子の家政教育と雑誌、新聞などのメディアにより、その普及に拍車がかかる。以下、料理学校、女学校の教科書を通じて、タマネギの利用を見ていきたい。

4-2-1 赤堀割烹教場

赤堀割烹教場は赤堀峯吉が明治15年(1882)に一般家庭の子女に料理を教えるために東京日本橋に開設した日本初の料理学校である²⁹。以下、明治45年(1912)に赤堀峯吉が日本女子大学教授赤堀菊子、女子手芸学校教授赤堀美知子³⁰と共に著した『実用新料理法 日本西洋支那』³¹(以下『実用新料理法』と略す)を通じて、タマネギの使用を探求する。

『実用新料理法』の緒言に次のように書かれている。

- 一、本書に記載せる調理法は、凡て本教場に於て、日々生徒 ^(ママ) □ 氏に教授する所のものにて、殆んどその講義をそのまま説明いたしたものであります。
- 一、本書に記載せる西洋料理法の如きは、著者多年米國及び佛國に於て、専ら家庭用調理法を實地研究したしたるものの中より、最も本邦人の嗜好に適するものを選び、何れの家庭にも用の出来得べきものゝみを説明いたしたのであります。³²

つまり、本書に載せる調理法は授業で教えるものとほぼ同じなので、本書により、どんな西洋料理を教授しているのかが判明できる。また、「最も本邦人の嗜好に適するものを選び、何れの家庭にも用の出来得べきものゝみを説明いたした」と書いているから、本書に紹介されている西洋料理は日本人の好みに合

²⁸ (1816-1904) 江戸後期-明治時代の料理研究家である。

²⁹ 赤堀峯吉は明治、大正両天皇の料理人をも勤めたが、あまりにも一般の食事が貧しいことを憂い、料理学校を開いたという。(『浄土宗新聞』第279号(浄土宗文化局、1990年)。)

³⁰ 原史料ではこの三人の関係を説明していないが、三人共同で書かれた著書が多いことから(例えば、『家庭日本料理法』、『家庭日用料理』など)、この三人は家族関係ではないかと考える。

³¹ 赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』(盛林堂、1912年)。

³² 同上、P1。

せて改良した洋食であることがわかる。また、本書に紹介された「西洋料理」は【表3】のようにまとめられる。

【表3】

- タマネギが使われている料理
- △ タマネギが使用されていない洋食化の料理
- ◎ タマネギが使用されている洋食化の料理

西洋料理
◎ハンブログステーキ
エッグス、オーグラチン
△ジャーマンカツレツ
フィッシュ、オムレツ
●フレンチドレッシング
●オニオンスープ
パーレー、オブ、ピース
△イタリヤン、チッキンシチュー
◎ポークチャップ
ボイルド、キャーベージ
◎カレードラブスター
スパニッシュオムレツ
●ビーフオムレツ
ブロイルドチッキン
パナナオレンジサラダ
△ランムチャップウイズフィゲテーブル
フキッシュ、アラ、クリーム
ビーフコロッケ
●ヴェルルスチュー
エッグスサラダ
フライマシルム、トーストブレッド
マカロニ、イン、ヂンブル
△カレードエッグス
●ヴェイル、コロッケ
ホワイトソース
ソール、ヲウ、グラチンホワイトソース
ソールトポークウイズキャベージ
△チッキンオブトマトライス
△ハムライス

クラブサラダ
ライドブランド
プラムエンドオレンジ
クラブ、アラ、ニューバーク
●オイスターオムレツ
ベックドスパニシュ、マクロル
ポテートボール
△ポツシド、エッグス
コードフィッシュボール

『実用新料理法』より作成

【表3】によると、『実用新料理法』に紹介された西洋料理の中で、約四分の一は改良した洋食であり、タマネギの使用率は25%である。また、「カレードラブスター」、「カレードエッグス」のようなカレー類のほかに、「チキンオブトマトライス」、「ハムライス」、「ポツシド、エッグス」など御飯と一緒に食べる料理も紹介された。つまり、米を主食としている日本家庭にとって、西洋料理より御飯と一緒に食べれる洋食のほうが適応している。以下、『実用新料理法』の中に、タマネギが使用されている洋食化の料理を見ていきたい。

まずは、「ハンブローグステーキ」では次のように書いている。

ハンブローグステーキ

〔分量〕牛肉の挽肉 百匁、玉子 一個、玉葱 一個、バター 少量、食鹽 少量、胡椒粉 少々、パン粉 少量。

〔調理法の手順〕先づ右記分量だけの挽肉を購求まして并に^(ママ)加^(ママ)れて置き、玉葱の両端を截去つ上皮を剥き、水洗をいたして水氣を拭ひ、四つ截りにいたし、更に細小に刻んで右記の挽肉と共に混ぜ、それよりはフライ鍋に少量のバター^(ママ)を加^(ママ)れて火に架け、充分によく煮溶てまいりましたらお鍋を下ろしその牛肉に混ぜ、手早く箸にてかきまはして、ほどよく鹽と胡椒粉とをふりかけてよく混ぜ、玉子ほどの大きに丸め、手早パン粉を摻しまして手にて叩きつけ、再びフライ鍋にラード又はバター^(ママ)を加^(ママ)れて火に架け、よく沸騰してまいりましたらそのお團めました混肉を^(ママ)加^(ママ)れ、六七分間ほども揚げまして、ほどよく狐色になりましたら西洋紙の敷てありますお皿中にとり、よく油氣を断りまして別皿に盛り、その上部よりトマトソースを灌ぎ注けて供します。³³

³³ 赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』（盛林堂、1912年）P181~182。

以上のレシピによれば、その材料と調理法は現在の洋食の定番といわれるハンバーグ³⁴とほぼ同じなので、これはハンバーグの原型ではないかと考えられる。また、「玉子ほどの大きに丸め」と書いているから、ハンバーグの最初の形は玉子のものであることが分かる。また、ここでは「上部よりマトソースを灌ぎ注げて」と書いているが、後々いろんなソースに取りかえりたりすることにより、種類豊富なハンバーグ料理となった。

また、「ポークチャップ」では次のように書いている。

ポークチャップ

〔分量〕豚肉 二百匁、食鹽 少々、胡椒粉 少々、玉葱 三個、スープ 少量、バター 中匙に一杯。

〔調理法の手順〕右記の豚肉を大截のまゝ布巾にて清浄に拭ひ、ほどよく十片ほどに截つて置きます。直ちに表裏に食鹽と胡椒粉とをふりかけましてお皿中

のメリケン粉を少々加け、その中へ^(ママ)加れまして表裏を摻して置き、それよりフ

ライ鍋に右記分量のバターを^(ママ)加れて火に架け、よく煮溶けてまいりましたらその中へ右記の豚肉を投れ、表裏共に狐色になるまでいたし、それを度といたして右記の玉葱を細小に刻んでその中へ投れ、且尚かきまはしながら少量のスープを加へて蓋をいたし、二三回ほど沸騰いたしましたらほどよく鹽と胡椒粉とを加へて味の加減をいたし、直ちにお鍋下ろし、一皿に一片づゝ豚肉を盛分け、その上面よりその煮汁を毛篩にて漉して注げます。³⁵

『海軍五等主厨厨業教科書』では、「ポーク、チャップ」については、「豚ノ脊『ロース』に肋骨ヲ約一寸五分位附ケ一人前四十匁乃至四十五匁位ニ切り塩胡椒ニテ風味シ『ビーフステーキ』ト同様ニ焼キ附合セモ同様ノモノヲ添ヘ供卓ス 豚肉ノ骨ヲ去リ前法ニ依リ調理セシヲ『ポークステーキ』ト云フ」³⁶と書いていることから、骨付き豚ロース肉を使ったのは「ポーク、チャップ」といい、骨を抜いたのは「ポーク、ステーキ」ということがうかがえる。つまり、「ポーク、チャップ」というのは骨付き豚ロース肉を調理した料理であるが、『実用新料理法』のレシピによると、使った豚肉は骨抜きが済んだ肉片である。これは当時の日本人

³⁴ 「(材料)挽肉 300グラム、たまねぎ 2分の1個、玉子 一個、パン粉 1カップ、塩胡椒 少々。
(作り方)1.たまねぎをみじん切りにし、いためてよく冷ます。2.挽き肉に玉ねぎ、パン粉、溶き卵、塩、こしょうをいれ、よく混ぜ合わせる。3.混ぜたハンバーグのタネを焼くときの大きさに分けてまとめる。4.油をひいて熱したフライパンの上にハンバーグのタネをのせて片面焼く。5.片面が焼きあがったら、ハンバーグを裏返して蓋をして蒸し焼きにする。」(『手作りハンバーグ チャレンジしましょ』(主婦の友社、1988年)P17。)

³⁵ 赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』(盛林堂、1912年)P193~194。

³⁶ 海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年)P92~93。

は骨付き肉にまだ慣れていないから、日本人の口に合せて骨抜きが済んだ肉に変えたのではないかと考えられる。また、本来の「ポーク、チャップ」はデミグラスソースで調味されるものであるが、以上のレシピによれば、ここでは手間を省くため、デミグラスソースの代わりに肉とタマネギの煮汁を使った。また、タマネギは香味野菜であるから、煮汁を調味したり肉を香味つけたりする効果を持っている。こうして、西洋料理の調理法を参考にし、日本人の嗜好に合せて改良し、新しい料理＝洋食ができた。

また、「カレードラブスター」では次のように記している。

カレードラブスター

〔分量〕伊勢海老 二尾、小なる玉葱 二個、バター 中匙に二杯、パセリ 少量、コンスターチ 中匙に半分、カレー粉 同量、スープ 一合三勺、レモンの搾汁 少量。

〔調理法の手順〕先づ初めに玉葱の両端を截去りまして上皮を剥き去り、水洗をいたして水気を断り、縦に二つに截りまして更に木口より細小に刻み、直ち

にフライ鍋に少量のバター(ママ)を加えて火に架け、よく煮溶てまいりましたらその

中へ玉葱(ママ)を加え、ほどよく鹽と胡椒粉とを加へてよく箸にてかきまはし、狐色になりましたらコンスターチとカレー粉をば加へ、手早くスープを注してよくかきまはし微塵に刻んだパセリを加て二三回ほどかきまはし置き、尚ほ一二回ほど沸騰させてお鍋を下ろし、それより別鍋に毛篩をあてゝその中で漉し、その漉したお鍋を再び火に架け中匙に二杯のレモンの搾汁乃至白葡萄酒を加へまして味の加減をいたしお鍋を下ろします。今度は伊勢海老でございますが、

先づ桶中(ママ)に加へ、水(ママ)を多量に加へてよく洗ひ、お鍋中に熱湯を沸し、ほどよ

く鹽(ママ)を加へてその中へ投げ、落(ママ)ち蓋をいたして二十分間ほど燂でます、ゆだりましたらよく冷却して頭部をもぎ去り、皮を剥きまして縦に二つに截り、金串

にて背脇を除いて更に木口截(ママ)にいたして前記の煮終ましたるお鍋中(ママ)に加へ、仍で炊きたての御飯をプリン型又は茶香茶碗などの中へ詰め、ポンとお皿の中央に脱出し、その上部より右記の材料を汁と共に注けて供します。³⁷

これは伊勢海老カレーである。つまり、カレーの種類は本来の「牛肉カレー」、
「鶏肉カレー」のほかに、新しいジャンルの「海鮮カレー」が増加した。また、
レモンの搾汁を使うのは伊勢海老の生臭さをとるためと考える。つまり、主材

³⁷ 赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』（盛林堂、1912年）P195~196。

の違いにより、同じカレーでも使う調理法、調味料も違う。また、「**仍で炊きたての御飯をプリン型又は茶呑茶碗などの中へ詰め、ポンとお皿の中央に脱出し、その上部より右記の材料を汁と共に注げて供します。**」と書いているから、ここで紹介された「カレードラブスター」は御飯と一緒に食べる料理であることがわかる。即ち、カレーは既に御飯と一緒に食べる料理として定着している。また、前述のような型抜き御飯は現在でも使用されており、特に洋食の御飯として使われている。

以上のことから、赤堀割烹教場では西洋料理を教授するとき、一般家庭の需要を考量し、それにふさわしく改良した料理＝洋食も教授していることが分かる。また、食材が変わった料理、手間が省けた料理、御飯と一緒に食べる料理が増えたことから、当時の一般家庭が求めているのは本格的な西洋料理ではなく、自分の嗜好にあい、手間が掛からない、御飯と一緒に食べられる料理であることがうかがえる。こうして、西洋料理とは異なるジャンルの洋食が誕生した。

4-2-2 日本女学校

日本女学校は明治33年（1900）に、西澤之助により東京市本郷区龍岡町に設立された。その後、日本高等女学校、帝國女子専門学校を経て、昭和24年（1949）相模女子大学となり現在に至る。

日本女学校の設立に関し、下記の記事がある。

日本女学校規則書にはその学校設立の趣旨を説いて、「**女子はただ學術技芸に長けたるのみにては未だ足れりとすべからず。あはせて高尚なる心術堅固なる徳操を養成するにあらざれば、女子たる本分を全くすること能はざるなり。その婦徳養成の基本は、我が国史上におのづから備はれる高潔善美の良風即貞淑賢良の婦徳より善きはなし**」と。跡見女学校と同じく伝統主義に拠る女学校がここに誕生をみたのである。33年に1年生から3年生までの募集をしたところ、298名の応募があったと伝えられる。生徒達は実業家や近隣の上流家庭の子女達であり、日本主義をたてまえとする学校であるだけに、服装は、袴は海老茶、髪はおさげや束髪や桃割れといったふうであった。³⁸

つまり、日本女学校は当時の女性が學術技芸や婦徳を身につけるために設立された。また、「**生徒達は実業家や近隣の上流家庭の子女達であり**」と書いているから、日本女学校は上流階層の子女達が通っている学校であることがわかる。以下、日本女学校の割烹科講師を担当している亀井まき子が明治44年（1911）に書いた『洋食の調理』³⁹により、日本女学校で伝授している料理を見ていき

³⁸ 文京区役所『文京区史』第3巻（文京区役所、1981年）P852。

³⁹ 亀井まき子『洋食の調理』（博文館、1911年）。

たい。

『洋食の調理』のはしがきでは次のように書いている。

先日本人の口にあひそうな料理をしらべてかきたいと思ひました所幸ひに私の修得したのは佛國風とでも申ませうかとかく日本人の口にあふやうですから、それを此書にしるすことにいたしました其うへ爰に御坐いますのは私の教場へお出の方にお教へ申しましたのをしるしたのですから所謂量水練では御座いませぬ夫故分量もこまかくして御座いますから此書を御覧になつて一々あたって御覧になり升と家庭ですぐにお出来になります。⁴⁰

つまり、本書に記されている西洋料理は教場で実際に教授されているものである。また、その中に、日本人の口にあう西洋料理＝洋食も含まれていると述べている。本書の西洋料理はスープの部、ソースの部、むし物の部、サラダの部、冷し物の部、野菜の部、揚げ物の部、ゆで物の部、いりつけ物の部、煮物の部、焼物の部など 11 種から構成されており、全部は 199 品である。その 199 品は【表 4】のようにまとめられる。

【表 4】

- タマネギが使われている料理
- △ タマネギが使用されていない洋食化の料理
- ◎ タマネギが使用されている洋食化の料理

スープの部	●スープ（鶏）	蟹スープ
	●牛肉スープ	トマトスープ
	●羊スープ	青豆スープ
	牡蠣スープ	松茸スープ
	海老スープ	
ソースの部	ゴールソース	△ウスタソース
	●ブラックソース	●トマトソース
	●ドピングラス	●ホワイトソース
	マイヨネスソース	
むし物の部	ポテミート	メンチプディング
	マカロニミート	チキンプディング
	ビフテキプディング	
サラダの部	サラダ	ハムサラダ
	フキツシサラダ	野菜サラダ
	チキンサラダ	ベーコンサラダ

⁴⁰ 亀井まき子『洋食の調理』（博文館、1911年）P1~2。

	ビーフサラダ	セルリサラダ
	ポークサラダ	●トマトサラダ
冷し物の部	チキンゼリー	ハムゼリー
野菜の部	●セロリスチウ	莢豌豆いりつけ
	ボイルドアスベラカシ	△ <u>筍</u> スチウ
	マハシポテ	筍のいりつけ
	ポテトフライ	松茸いりつけ
	マハシポテフライ	蒟蒻草いりつけ
	ロースポテト	赤茄子フライ
	菜豆いりつけ	キャベツいりつけ
揚げ物の部	チキンカツレツ	フキツシコロケー
	チキンリゾール	キネールフライ
	●ポークリゾール	ポークカツレツ
	△ <u>ロールポーク</u> フライ	カキフライ
	△ <u>ライス</u> コロケ	フライ
	△ <u>ビーフ</u> ポーンパテ	ビーフカツレツ
	牡蛎ポーンパテ	△ <u>ポテト</u> コロケー
	フキツシポーンパテ	ビジュンカツレツ
	チキンポーンパテ	●ポークコロケー
	●ポークポーンパテ	チキンコロケー
ハーツフライ	ビーフリゾール	
ゆで物の部	ボイルトタンゲ	ボイルドキャベツ
	● <u>コモン</u> ビーフ	ボイルドポーク
	コロドフキツシ	● <u>ボイルド</u> ビーフ
	チキンガレンデー	ボイルドフキツシ
	ボイルドボールポーク	
いりつけ物の部	● <u>ジャガレ</u> ビフテキ	ビーフコテリツ
	メンチビーフトースト	ビーフチャップ
	◎ <u>オムレツ</u>	△ <u>牡蛎</u> オムレツ
	△ <u>チキン</u> チャップ	ビーツチャップ
	スカッチエッグス	ランビフテキ
	ハムエッグス	● <u>チキン</u> シヨテ
	ソーセツ	プロイド
	フキツシベーキ	ポークチャック
	ダリーンエッグス	ビフテキ
	● <u>フレンジ</u> ビフテキ	◎ <u>ハンバク</u> ビーフ
	ベーコンエッグス	チキンプロイド

煮物の部	●ポークスチウ	チキントマトスチウ	
	●チキンスチウ	●スライスポーク	
	●鳩スチウ	●鳩カロリスチウ	
	ハーツスチウ	●兔スチウ	
	●スカッチスチウ	●アラモポーク	
	●ボールスチウ	チキンデブロスチウ	
	マカロニトマストスチウ	●羊スチウ	
	ライススキン	●アラモポア	
	◎ポークカレースチウ	チキンキャベツロール	
	松茸スチウ	ビーフカロリスチウ	
	●スライスビーフ	ポークボルトマトスチウ	
	●鴨のスチウ	エッグススチウ	
	●デブリスチウ	ハヤシビーフ	
	キネール	●タンダシチウ	
	●鴨ブロンスチウ	ボールポークトマトスチウ	
	カリフラメンチビーフ	キャベツスチウ	
	ポークロールスチウ	●ビーフスチウ	
	●イチボブレデン	マカロニスチウ	
	ハルコベールスチウ	メロンスチウ	
	トマトライスチキン	△ <u>ライスカレー</u>	
	ハルコベールソーセツ	ロールキャベツスチウ	
	●フリカンドチキン	●メンチスチウ	
	●鴨カルソンスチウ	△ <u>ライスビーフ</u>	
	◎ビーフライスカレー	ロールビーフスチウ	
	焼き物の部	マカロニチース	ポテトベーキ
		カランディ	ロールビーフローズ
パイ		●オニオンビーフ	
チキンパイ		海老コキン	
フキッシパイ		ポークソフル	
ビーフパイ		●チキンラビオン	
ミートパイ		ローフ	
キャベツパイ		鴨ローズ	
●キネールパイ		●チキンフーデメンシュー	
鳩パイ		牡蛎パテ	
●ソーセツパイ		チキンパテ	
ポテトパイ		メンチパテ	
●キャベツロールベーキ		●ポークパテ	

	カリフラワーベーキ	●エッグスベーキ
	ビーフソフル	ゲンパイ
	フキッシロース	スカラップフキッシ
	フキッシソフル	ボーブン
	マカロニベーキ	トマトスタッフキン
	チキンロース	ローストブーフ
	ブーフコキン	ローストポーク
	鳩ロース	チキンソフル
	スタッフキンロース	チキンコキン
	雉ロース	フーカデン
	●蟹ベーキ	マシロムベーキ

『洋食の調理』より作成

以上の表によると、洋食が出てくる回数は僅か6%であり、赤堀割烹教場と比べると、極めて少ないと言える。これは日本女学校の生徒は富裕層の子女であるから、一般家庭に向けた簡単で経済的な料理より、口に合う西洋料理の方が求められているのではないかと考えられる。また、以上の表を見てみると、タマネギの使用量は約25%である。特に煮物の部では、凡そ半分の料理にタマネギが使われた。つまり、タマネギの煮ると甘味が出るという特性は煮る料理に適するから、煮物の部に多く用いられている。また、揚げ物の部では、ウスターソースの使いが見られており、揚げ物にウスターソースをかけて食べるという食べ方は今でも使用され続けている。つまり、ウスターソースは揚げ物のソースとして定着している。

以下、『洋食の調理』にタマネギが使用されている洋食化の料理を見ていきたい。

まず、「オムレツ」は次のように書かれている。

オムレツといふと誠にやさしいものゝやうに思ひますが手をかけて見ると工合よく拵へる事が一寸むづかしい御座います。これは玉子を割りまして鉢へ入れ餘りよくかきまはしてはいけません。蛋黄と蛋白がまざり合つて蛋黄がよくとけさへすればよろしう御座います。此中へ鹽胡椒を適宜に入れて置のです。夫からフライ鍋の小さいのにヘットを入れて火にかけとけましたら此とかした玉子を鍋に入れ竹箸の先で鍋の中央の所をくるくと手早くかき廻しまして鍋を火の上から少しはなして鍋の廻りを竹箸の先ではがすやうにし、フライを自分の顔の方へ向けるやうにして持てる柄の所を右の手でたゞきますと前の方から二つに後の方へかさなるやうになります。そうしましたら庖刀の先で又の方へくり返しますともう出来たので御座います。形は薄くなくこんもりとあとさき細く柏餅の中身のやうな形にやきたいので御座います。此玉子の中へハムを細かく切つ

ていれてもよろしう御座いますし、又牛肉をバタでいためたのを細かにして入れてもよろしう御座います。又パセリを細かにしたのを入れても玉葱を細かにきってバタでいためたのをいれても拵へ方は同じです。⁴¹

以上のことから、ここで教えているオムレツはプレーンオムレツであり、即ち、4-1-1 で述べた卵だけ使った本格的なオムレツである。また、「此玉子の中へハムを細かく切っていれてもよろしう御座いますし、又牛肉をバタでいためたのを細かにして入れてもよろしう御座います。又パセリを細かにしたのを入れても玉葱を細かにきってバタでいためたのをいれても拵へ方は同じです。」と書いていることから、このレシピに本格的なオムレツの調理法だけではなく、洋食化した具材を入れたオムレツの調理法も教えられている。こうして、本格的なオムレツと洋食化したオムレツの両方とも習得できる。

また、「ハンバクビーフ」では次のように記している。

牛肉(並肉でよし)をよくたゞきまして馬鈴薯のうら漉したのを少々と鹽と胡椒をませ、木の葉の形でも菱形でも適宜な形に厚さ三分位形掌位の大きさにこしらへ玉葱を細かくたゞいたのを上にのせ、ヘツで両面をやくののですはじめ下からやいて返して上の方即ち葱のついた方をやくのです。葱はよく落ちるものから落ちないやうにするのです。両面ともやけましたら天皿に西洋紙をしいて其上にのせ一寸炙りまして油氣をとり皿へもるのです。此付け合せは矢張馬鈴薯が宜しいのです。⁴²

以上のレシピによると、これはハンバーグのレシピと考えられる。しかし、4-2-1 の「ハンブログステーキ」⁴³のレシピと比べると、「ハンバクビーフ」のレシピは「ビーフステーキ」⁴⁴のレシピに似ていることが分かる。つまり、

⁴¹ 亀井まき子『洋食の調理』(博文館、1911年) P81~82。

⁴² 同上、P96。

⁴³ 「(分量)牛肉の挽肉 百匁、玉子 一個、玉葱 一個、バター 少量、食鹽 少量、胡椒粉 少々、パン粉 少量。

(ママ)
(調理法の手順)先づ右記分量だけの挽肉を購求まして并に 加 れて置き、玉葱の両端を截去つ上皮を剥き、水洗をいたして水氣を拭ひ、四つ截りにいたし、更に細小に刻んで右記の挽肉と共に混
(ママ)
ぜ、それよりはフライ鍋に少量のバターを 加 れて火に架け、充分によく煮溶てまいりましたらお鍋を下ろしその牛肉に混ぜ、手早く箸にてかきまはして、ほどよく鹽と胡椒粉とをふりかけてよく混ぜ、玉子ほどの大きさに丸め、手早パン粉を摻しまして手にて叩きつけ、再びフライ鍋にラード又はバターを
(ママ)
加 れて火に架け、よく沸騰してまいりましたらそのお團めました混肉を 加 れ、六七分間ほども揚げまして、ほどよく狐色になりましたら西洋紙の敷てありますお皿中にとり、よく油氣を断りまして別皿に盛り、その上部よりマトソースを灌ぎ注けて供します。」(赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』(盛林堂、1912年) P181~182。)

⁴⁴ 「牛肉を大塊のまゝを買ひまして厚さ四分位にきり両面を庖丁でたゞきまして但し肉のきれないやうに鹽胡椒をふりサラダ油をつけまして一時間もたちましたら鍋にバタを入れ此肉を入れて烈火で両面をやくののです。両面とも狐色になりましたら鍋から出して皿にもるのです。又鍋から出します時にバ

「ハンバクビーフ」は未だハンバーグに進化しきれていない、原始ハンバーグである。また、ハンバーグはビーフステーキから変化してきたものではないかと推定できる。つまり、ハンバーグの調理法では、最初は牛肉の塊を使い、上にタマネギをのせていりつけるが、だんだん挽肉を使い、中にタマネギと卵を混ぜていりつけるようになり、そして現在のハンバーグになった。

また、「ポークカレースチウ」では次のように書いている。

豚肉(ロース肉)を三分四方位の賽の目にきりましてバターで狐色になる迄よくいためましたらカレー粉を入れて又いためてスープ(鶏肉)を入れてスチウ鍋にうつし鹽と細々にきりました玉葱を入れて文火にかけ一時間半も煮込むのです。

45

以上のレシピによると、「ポークカレースチウ」のレシピは「ポークスチウ」⁴⁶のレシピに似ているが、ただ「ポークカレースチウ」にカレー粉の使用があることがうかがえる。つまり、4-1-2 で述べたように、洋食の「シチュー」と「カレー」は同一調理法と同一材料を使われており、そしてカレー粉の使用により、「カレー」になるのか、或は「シチュー」になる。

また、「ビーフライスカレー」は次のように書かれている。

牛肉(並肉)を二分位の賽の目にきりましてバターをフライ鍋に入れ火にかけとけましたら此牛肉をいれてよくいため狐色になりましたらカレー粉を入れスープ(鶏肉)でのばしましてスチウ鍋にうつし馬鈴薯と人参を二分位の賽の目にきりまして水に少しはなしまして箸にあけ水気をきっておいたのを入れ鹽と玉葱の皮をむきまして薄く輪切りにしたのを入れまして文火にかけ一時間も煮込みましたらメリケン粉を水でとかししましたのを入れて三十分間も亦煮ましたら牛乳を少々いれて鍋をおろすので御座います。⁴⁷

また、「ライスカレー」は次のように記されている。

ライスカレーは御飯の上にカレー粉の入った煮汁がかゝって薬味をのせて一所にたべるのだそうです。しかしそう云ふ六敷い事は紙上で讀者君に申し上げても一寸お分かりにくからうと存じますから御飯の上にかゝるカレー粉の入った

タを少しのせて出すのです。」(亀井まき子『洋食の調理』(博文館、1911年)P95~96。)

⁴⁵ 亀井まき子『洋食の調理』(博文館、1911年)P105。

⁴⁶ 「豚肉を五分四方位の大きさに切りましてバターにいたため狐色になりましたらメリケン粉をふりかけ、又よくいりつけましたらスープを少しづゝ入れてスチウ鍋にうつし鹽とセリ酒と玉葱を細々にきりましてのを入れて文火で凡一時間半も煮ましたらば胡椒をふつて鍋を火の上からおろすのです。」(亀井まき子『洋食の調理』(博文館、1911年)P97。)

⁴⁷ 亀井まき子『洋食の調理』(博文館、1911年)P117。

煮汁と御飯のこしらへ方を申ませう(中略)、此ライスカレーの御飯は米を洗ひまして箆にあげ湯を澤山わかして煮たゞせ其中へ洗った米を入まして粒をつぶし中にしんのない位軟かくなりましたら其湯ごと箆にあげて蒸籠へ此飯をのせてむして用ゐるのです。つまり此ライスカレーの御飯はねばり氣の少いのがよいのです。⁴⁸

このレシピによると、カレーはライスと一所に食べる料理と教えられていることが分かる。また、タマネギ、馬鈴薯、人参の三品は現在でも「カレー」に使用されることから、この三品は明治末年からずっと「カレー」の主要食材として使われてきたことが分かる。つまり、この三品は既に「カレー」の主材として定着したのである。

以上のことから、日本女学校で教授されている洋食は少ないが、教授されている洋食は現在でも使われていることから、これらがもう既に一般化したことが分かる。また、タマネギは元々西洋料理によく使われたから、上流階層の生徒にとってタマネギの使用に何の支障もないのではないかと考えられる。

4-2-3 桜井女塾、桜井女学校

続いて、桜井女塾、桜井女学校の創立者である桜井ちか子⁴⁹が明治43年(1910)に書いた『西洋料理教科書』⁵⁰と大正14年(1925)に書いた『楽しい我が家のお料理』⁵¹に紹介されている西洋料理を比較し、その中で洋食化した料理を取り上げ、タマネギの利用をみていきたい。

『西洋料理教科書』の緒言では次のように書いている。

泰西の料理法を教ゆるものは極めて少く、よし之れありとするも一向經濟の點に意を用ひざるが為め、其材料に多額の費用を要し日常一般の家庭に応用し難きもの多し、本書は即ち此欠陥を補はんが為め、現時最も世の必要を感じつゝある西洋料理法に就き、成るべく簡易に且つ經濟的なるを撰み、斯くして我邦一般の婦女子に泰西料理法の智識を習得せしめ、以て時代がなせる要求の一部を充さんことを志したり。⁵²

つまり、著者は当時の西洋料理書に紹介された料理は材料が高く、一般の家庭に応用し難いので、簡単で經濟的なものを選んでこの料理書を編集したと述

⁴⁸ 亀井まき子『洋食の調理』(博文館、1911年) P133。

⁴⁹ (1855-1982)日本の教育者である。桜井女学校、桜井女塾を設立し、日本における初期の女子教育を担った。

⁵⁰ 桜井ちか子『西洋料理教科書』(紫明社、1910年)。

⁵¹ 桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』(実業之日本社、1925年)。

⁵² 桜井ちか子『西洋料理教科書』(紫明社、1910年) P1。

べている。即ち、日本化した西洋料理＝洋食を習得する方法を論じている。また、「本書は専ら高等女学校生徒の為に家事料理の補習を図るを目的として編纂したるもの」⁵³と書いていることから、本書は高等女学校生徒を対象にしていることがわかる。本書は総説、料理、参考事項、主婦の心得、附設の五ヶ章から構成される。料理に紹介されている西洋料理を一覧表を作ったら、【表5】のようにまとめた。

【表5】

- タマネギが使われている料理
- △ タマネギが使用されていない洋食化の料理
- ◎ タマネギが使用されている洋食化の料理

ソースの部	●トマト、ソース
	バタ、ソース
	●ブラウンソース
	ホワイトソース
	●チリソース
	葡萄ソース
	イヤローソース
	赤茄子の酢ソース
スープの部	色つけ砂糖
	牡蛎のスープ
	ダンプリングス
	ニウドルスープ
	●ポテトスープ
	●赤茄子のスープ
	インゲン豆のスープ
	●骨のスープ
	馬鹿貝のスープ
玉子の部	フライドエッグ
	ソフトボールドエック
	●オムレット
	スクラップドエッグス、ウイズビーフ
	ポーチドエッグ
	玉子のサンドウッチ
	ポーチドエッグクリーム
魚の部	ベークドフィッシュ

⁵³ 桜井ちか子『西洋料理教科書』（紫明社、1910年）P2。

	●ボイルドフィッシュ
	△ラブスターコロケイ
	△カツレツ
	△フライ
肉の部	スチウビフテーキ
	牛肉のハッシュ
	●葱を添へたるビフテーキ
	●牛肉と赤茄子の煮込
	牡蛎入の鶏肉パイ
	鍋ロース
	鶏肉のスチュー
	フライドチキン
	チキンウイズライス
	◎牛肉のスチュー
	◎ライスカレー
	●鶏のロース
	△豚のコロケイ
	ビフテーキのパイ
	玉菜と豚肉の煮込
	△豚のカツレツ
	ビフテーキ
	●肉入の油揚げ
野菜の部	ポテトフィッシュケーキ
	ポテトオムレット
	シャドポテト
	フライドポテト
	マッシュドポテト
	ポテトボイルド
	スチエードポテト
	ポテトパンケーキ
	ポテトパッフ
	ゼルマンキャベージ
	ベークドキャベージ
	ボイルドキャベージ
	デリシオスキャベージ
	ボイルドアスベレガス
	●ポテトサラダ

	サラダドレッシング
	●インゲン豆のライスカレー
	ボストンの蒸炊豆
	赤茄子の砂糖煮
	●赤茄子の酢煮

『西洋料理教科書』より作成

また、『楽しい我が家のお料理』の自序に

お惣菜の工夫は毎日の事ですから、世馴れた主婦方でも頭を悩ますことがあるものです。況して学校を出て、間もなく家庭の人となった主婦方にはさうした場合が多いことゝ思ひます。本書を編んだ目的は、つまりこゝにあるので、幸ひに本書が若い主婦方の相談相手となり、幾分なりとも役に立つことがあれば、著者の満足はこれに過ぎないのであります。⁵⁴

と書かれているから、本書は桜井女塾、桜井女学校を出て家庭に入る家庭主婦のために書かれた料理本であることが分かる。また、本書に紹介された「手軽西洋料理」は【表6】のようにまとめた。

【表6】

- タマネギが使われている料理
- △ タマネギが使用されていない洋食化の料理
- ◎ タマネギが使用されている洋食化の料理

西洋料理
ビフテキ
◎ハンバードステーキ
ブロイルミート
鶏のロース
◎スチュー
◎牛肉のライスカレー
△魚のフライ
△魚のカツレツ
△豚肉のコロッケ
△コンビーフのコロッケ
●赤茄子の肉詰
ボイルドハム

⁵⁴ 桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』（実業之日本社、1925年）。

炙りハム
ハムと玉子
◎オムレツ
ハムのサンドキッチ
玉子のサンドキッチ
海老のサンドキッチ
チキンサラダ
●野菜サラダ
鮭トースト
●メンチボール
キャベツ巻
豚肉とキャベツの煮込
◎ハヤシライス
△マカロニ
●赤茄子ソース
バタソース
●ブラウンソース
ホワイトソース
△マヨネーズソース

『楽しい我が家のお料理』より作成

この二つの表によると、タマネギの西洋料理での使用率は約 25%~30%であることが分かる。また、ソース類、スープ類、玉子類、魚類、肉類、野菜類の各類に使用があることから、タマネギが幅広く使われていることがうかがえる。

以下、タマネギが使用されている洋食化の料理について見ていきたい。

A. オムレツ

『西洋料理教科書』では次のように書いている。

オムレット(玉子の厚焼)

(材料)玉子 四個、鹽 小匙半分、胡椒 少量、湯 大匙四杯、バタ 大匙一杯。

(製法)先きに玉子の黄味と、白味とを分ち黄味の方を濃厚なるまで掻き雑ぜ鹽、胡椒及び湯を加へ置次に白味を固くなるまで泡立て前の黄味の中に入れ、能く混合たる後、玉子焼き鍋にバタを溶かし煮立たるのち、右の材料を入れて焼き下面の狐色になった時、二つ折りにして裏返し温めある皿に取り出し熱き

うちに出すのです。⁵⁵

また、『楽しい我が家のお料理』では次のように書いている。

オムレツ

挽肉の中へ細かに刻んだ葱を交ぜ、油でいためてから、鹽と胡椒で味をつけて置ます。別に玉子を割ってよくかき交ぜた中へ、牛乳又は湯を玉子二個につき大匙一杯入れ、鹽と胡椒を加へてから手早くかき交ぜて置ます。フライ鍋にバタを溶かし、煮立ったところへ玉子を流しこみ、少し底の方が固まりかけたらば、箸で處々へ穴をあけ、煮えない部分を底へ廻すやうにします。全体が半熟になった頃、前の挽肉を玉子の上に載せ、手際よく包んで器に取出します。⁵⁶

以上のレシピによると、『西洋料理教科書』では、オムレットは「玉子の厚焼」として紹介されているが、『楽しい我が家のお料理』では、名前はオムレットからオムレツになり、材料も玉子だけから挽肉、タマネギの二品が増えた。即ち、玉子だけ使った西洋料理のオムレットから玉子に具材を入れた洋食のオムレツになった。以上のことから、明治時代末期から大正時代末期にかけて西洋料理の洋食化が進んだことがうかがえる。

B. シチュー

『西洋料理教科書』は次のように書かれている。

牛肉のスチュー

(材料)牛肉 一斤、人参 五、六切れ、馬鈴薯 六、七個、餛飩粉 大匙一杯、鹽と胡椒 適宜、湯 三合位。

(製法)牛肉を一寸角位に切り鹽と胡椒をふりかけ置き焼鍋にバタ或はラードを溶かし沸え立ちたる後、其肉を入れ十分間位煎りて其れに沸湯をつぎ込み、人参を五分位の輪切りとして入れ、一時間くらい文火で煮後、馬鈴薯、葱を入れ其のいもの軟柔くなった後、鹽で味をつけ餛飩粉を水で溶き其中に入れ攪拌せるのです。

(注意)汁が澤山残ったならカレー粉を入れると手軽なライスカレーが出来ます。

⁵⁷

また、『楽しい我が家のお料理』は次のように書いている。

⁵⁵ 桜井ちか子『西洋料理教科書』(紫明社、1910年)P34。

⁵⁶ 桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』(実業之日本社、1925年)P199。

⁵⁷ 桜井ちか子『西洋料理教科書』(紫明社、1910年)P59。

スチュー

(材料)牛肉 一斤、玉葱 二個、馬鈴薯 大五個、人参 小二本。

(製法)牛肉を五分四角位に切り、メリケン粉をまぶして置ます。これをバタか
ヘットをよく煮立てた處へ入れて時々かき廻し乍ら、十分間位、餘り強くない火
で煎りつけます。肉が少し狐色になり、甘い匂ひがする時を度として、熱湯を
三合注ぎこみます。初めの五分間は強い火で煮立て、アトは中火位で輪切に
した人参と玉葱を入れて煮ます。人参が軟らかくなった頃に、茹でた馬鈴薯を
入れ、鹽、胡椒で味をつけ、次に水で溶いたメリケン粉を流しこんでドロドロに
します。初めに肉の煎りやうが良ければ、汁が茶色になって甘しく出来るもの
です。出来上ったら野菜や肉を皿に盛って、その上にこの汁をかけます。⁵⁸

以上のレシピによれば、シチューの具材は既に人参、タマネギ、馬鈴薯の三
品に定着したことが分かる。また、3-4の『西洋料理厨の友』に紹介されたシ
チュー類⁵⁹と比べると、調理時間の短縮、パセリなど香味野菜の省略、ソース
の代わりに肉の煎り汁の使用などの諸点が変わったことがうかがえる。また、
調理時間の短縮により、タマネギの使い方はソースのベースから具材になった。
また、注意に「汁が澤山残ったならカレー粉を入れると手軽なライスカレーが出来
ます。」と書かれていることから、シチューとカレーは同じ調理法、具材を使
われていることがわかる。つまり、桜井女塾、桜井女学校で教授されているシ
チューは調理法が簡単化された洋食のシチューである。

C. カレー

『西洋料理教科書』では次のように記している。

ライスカレー

(材料)肉 一斤、人参 一本、玉葱 二個、馬鈴薯 二個、青豆 一合、湯煮

⁵⁸ 桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』(実業之日本社、1925年) P186~187。

⁵⁹ 「Stewed Knuckle of veal(犢膝の「スチュー」) 時間 凡二時間。

1. 犢の膝節肉四『ポンド』を取り冷水で善く洗つて冷水四『ポイント』を入れた『ソース』鍋に此れを入
れる、此の『ソース』鍋を火に架ける、これが煮沸時に茶匙一杯の鹽を加へて善く泡津を掬ひ去り
さうして其の『ソース』鍋を火の傍に移して二時間程徐々に煮る。2. 一個の球葱を取り表皮を剥いて
數枚に截る。3. 四分一『ポンド』の米を取つて水で二度程善く洗ふ。4. 西洋芹の二三枝を取り、洗ひ、
乾かして俎の上で細かに断む、それが食卓匙一杯程なくてはならぬ。5. かの犢肉が一時間程徐々
に煮えた時にその球葱の薄片、米并に鹽と胡椒とを加へて尚ほ一時間程徐々煮る。6. そこで西洋芹
の『きざみ』を加へる、盛り方は熱い皿に犢肉を入れて汁及野菜を周圍に注げる。7. Sharp Sauce に
付けては一個の球葱と一個の冬葱とを取り皮を剥いて俎の上で甚だ細かに断む。8. 胡蘿蔔一本を
洗ひ庖刀で清く擦つて細かに断む。9. 西洋芹一二枝を洗ひ乾かして細かに断む。10. 牛酪一『オン
ス』を『スチュー』鍋に入れて火に架ける、右の球葱、冬葱及胡蘿蔔を加へて凡五分間程牛酪で之を
脂煎る、但黒焦になつては不可、然る後に麵粉一『オンス』と Veal stock 半『ポイント』とを加へて煮え
て濃くなる迄善く攪き回す、今や盛らうとする所で食卓匙一杯の酢と西洋芹の細末とを混ぜ合は
せる、此の Sharp Sauce と共に犢の膝節肉を盛るには熱い皿に犢肉を置いて其上に之を注げる。」
(精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年) P46~51。)

玉子 三個、カレー粉 小匙二杯、うどん粉 大匙二杯、沸湯 凡そ六合。
(製法)肉、人参、葱、馬鈴薯を細かにきざみ置き、鍋の中にバター或はラードを溶かし煮立ちたる後、肉をいれ色の変るまで煎り、其中へ葱、人参を入れ十分間位煮てカレー粉を加へ能く攪拌せて後、沸湯を加へ次に馬鈴薯と豆を入れ一時間半乃至二時間位文火で煮、鹽を適宜に加へメリケン粉を水に解き固らぬ様によく混ぜ込み、火からおろして後湯煮玉子を細かにきざみて其中に混合、膳に供へるのですが、好みによりては醤油少しを加へても宜しいのです。

60

また、『楽しい我が家のお料理』では次のように記している。

牛肉のライスカレー

(材料)牛 半斤、玉葱 二個、馬鈴薯 五個、人参 一本。

(製法)牛肉は小さく刻み、馬鈴薯、人参、玉葱は何れも小さな賽の目に切りま
す。馬鈴薯だけは水に浸けて灰汁をぬいて置きます。次にフライ鍋にバター或は
ヘットを溶しメリケン粉をまぶったらカレー粉を交ぜこみ、熱湯を五合ほど加へ
て、文火で一時間位煮て後馬鈴薯も入れ、軟らかくなったら鹽で鹽梅します。
次にメリケン粉を水で溶き、かき交ぜながら流しこみ、一旦煮立て、直に下しま
す。茹玉子を細かに刻み、その上へ載せると一層味がよくなり、体裁も美しくな
ります。

(注意)カレーは少し位冷めても御飯さへ熱ければ良のです。玉葱の代りに普
通の葱でも差支ありません。⁶¹

以上のレシピによると、カレーは既にライスと共に食べる料理として定着したことが分かる。また、『西洋料理教科書』のレシピに「好みによりては醤油少しを加へても宜しいのです」と書かれていることから、『西洋料理教科書』に紹介されているライスカレーは日本風にアレンジしたものであることが分かる。なぜ醤油を使ったのか。原因として考えられるのは、『西洋料理教科書』に紹介されているライスカレーにうまみを引き出す素材がなかったからである。3-3-3の『軽便西洋料理法指南』に紹介された「ライスカレー」⁶²のレシピによると、西洋料理のカレーではスープやシチューのソースを使つてうまみを引き

⁶⁰ 桜井ちか子『西洋料理教科書』(紫明社、1910年)P60。

⁶¹ 桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』(実業之日本社、1925年)P188~189。

⁶² 「小さき銅鍋へバター少し入れ其中へ玉葱を輪切にして又細かニ刻み入れかき廻はしながら煮て是にメリケン粉少し入れ能く交ぜ合せ更にカレー粉を適宜に入れ鹽胡椒少し計り並に砂糖ニて味を附け其中へソップとシチウのソースとを少しづいれ薄めニし煮熟を待ち毛篩ニて濾すべし。右の汁へ鶏肉又は牛肉を細かに切り入れ能く煮て温き飯を皿へ盛り右の汁肉ともに掛け出すべし。附合せは別ニなし薬味として玉葱を輪切りにし生の儘附け玉子を煎り共に添へてよし。」(マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年)P28~29。)

出すが、『西洋料理教科書』ではそういう素材を使わなかったので、うまみを補うために醤油を使った。また、両方のレシピに紹介されたように、ゆで卵を添えて食べるという食べ方は現在でも残っている。つまり、女学校で教えているカレーのレシピは改良した洋食のライスカレーのレシピである。

D.その他

『楽しい我が家のお料理』では、「ハンバードステーキ」と「ハヤシライス」の二つのレシピが紹介されている。

「ハンバードステーキ」は次のように書かれている。

ハンバードステーキ

牛肉を細かに刻み又はたいて、其中へ細かに刻んだ玉葱と玉子一個を入れ、鹽、胡椒を加へてよく交ぜたのを、饅頭位の大きさに丸め、ビフテキのやうにして焼ます。⁶³

以上のレシピによると、これは現在洋食のメニューに欠かせないハンバーグのレシピである。また、4-2-1の「ハンブログステーキ」⁶⁴と比べると、ハンバーグの形は玉子のようなものから饅頭のようなものに変化した。つまり、現在のハンバーグの形に近づいてきた。また、4-2-2の「ハンバクビーフ」⁶⁵と違い、肉の上ではなく、肉の中にタマネギを入れた。これはタマネギを肉の上のせたら、落ちやすくして調理しにくいから、肉の中に混ぜるようになったのではないかと考えられる。

また、「ハヤシライス」では次のように書かれている。

⁶³ 桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』（実業之日本社、1925年）P182。

⁶⁴ 「(分量)牛肉の挽肉 百匁、玉子 一個、玉葱 一個、バター 少量、食鹽 少量、胡椒粉 少々、パン粉 少量。

(調理法の手順)先づ右記分量だけの挽肉を購求まして并に(ママ)加 れて置き、玉葱の両端を截去つ上皮を剥き、水洗をいたして水気を拭ひ、四つ截りにいたし、更に細小に刻んで右記の挽肉と共に混(ママ)ぜ、それよりはフライ鍋に少量のバターを 加 れて火に架け、充分によく煮溶てまいりましたらお鍋を下ろしその牛肉に混ぜ、手早く箸にてかきまはして、ほどよく鹽と胡椒粉とをふりかけてよく混ぜ、玉子ほどの大きさに丸め、手早パン粉を摻しまして手にて叩きつけ、再びフライ鍋にラード又はバターを(ママ)加 れて火に架け、よく沸騰してまいりましたらそのお團めました混肉を 加 れ、六七分間ほども揚げまして、ほどよく狐色になりましたら西洋紙の敷てありますお皿中にとり、よく油氣を断りまして別皿に盛り、その上部よりトマトソースを灌ぎ注げて供します。」(赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』(盛林堂、1912年) P181~182。)

⁶⁵ 「牛肉(並肉でよし)をよくたいてきまして馬鈴薯のうら漉したのを少々と鹽と胡椒をまぜ、木の葉の形でも菱形でも適宜な形に厚さ三分位形掌位の大きさにこしらへ玉葱を細かくたいたの上ののせ、ヘットで両面をやくののですはじめ下からやいて返して上の方即ち葱のついた方をやくのです葱はよく落ちるものですから落ちないやうにするのです。両面ともやけましたら天皿に西洋紙をしいて其上ののせ一寸炙りまして油氣をとり皿へもるのです。此附合せは矢張馬鈴薯が宜しいのです。」(亀井まき子『洋食の調理』(博文館、1911年) P96。)

肉と玉葱を煮て、その中へハヤシライスの粉を入れかき廻してドロドロにしたものを、温かい御飯にかけるのです。ハヤシライスの粉はそれに味がついて居るのです。これは何處の食料店にもあります。一包のハヤシライスに水五合、肉百目、玉葱二個位の割合ですが、適宜に加減してもかまいません。⁶⁶

つまり、これは現在でもよく食べられる洋食のハヤシライスのレシピである。また、「ハヤシライスの粉はそれに味がついて居るのです。これは何處の食料店にもあります。」と書いていることから、ハヤシライスの粉は既に普及していることが分かる。即ち、3-3-3の『軽便西洋料理法指南』に紹介された揚げたパンとともに食べる「ハヤシビフ」⁶⁷はご飯とともに食べる洋食の「ハヤシライス」になった。

以上のことから、桜井女塾、桜井女学校で教授されている西洋料理は「西洋料理」と呼ばれているが、中にアレンジした洋食も含めていることがわかる。つまり、家庭向けのため、本格的な西洋料理より、ご飯と一緒に食べられる洋食の方が相応しいとされたのである。また、学校の教授により、アレンジした洋食は家庭料理として定着し、タマネギも洋食の食材として一般に普及し始めた。

4-2-4 料理学校、女学校におけるタマネギの利用の総括

以上のことから、料理学校、女学校での家庭科の授業により、明治になってから少しずつ日本に入ってきた西洋料理はやっと庶民の手に届くようになったことがうかがえる。しかし、一般家庭に普及したのは西洋料理ではなく、日本の家庭に合うようにアレンジした「洋食」であった。例えば、「シチュー」は長時間煮込み料理から短時間でできる料理になり、「カレー」は御飯にかけて食べる副食材になった。「ポークチャップ」は日本人の口に合せて骨抜きが済んだ肉料理になり、「オムレツ」は本格的なプレーンオムレツから具材を入れたオムレツになり、「ハンバーグ」はビーフステーキのような牛肉の塊から肉の粘りが出ている挽肉料理になった。また、このアレンジの過程で、時間の節約により、タマネギはソースのベースとして溶けた食材から食感のある具材になり、調理法の簡単化により、タマネギはソースの代わりに香味をつける役割を果たしたり、ハンバーグ、オムレツの中に入れられたりして、上述の洋食とともに日本家庭に定着した。また、明治末年あたりから大正時代にかけて、肉の

⁶⁶ 桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』（実業之日本社、1925年）P209。

⁶⁷ 「ロースビフを薄く五分位の大きさに切り又玉葱の外皮を去り輪切二刻み牛酪少しを鍋へ入れ共に煎り付け煮熟たるを度とし右の中へソップ澤山入れ又ステウのソース少し入れ煮熟を待ちパンの揚げたるものを載せ出すべし。」（マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』（新古堂書店、1888年）P26~27。）

味はより広く庶民までも知るところとなり⁶⁸、肉料理を食べる機会が増えるに伴い、肉と相性がいいタマネギも肉料理にかかせない素材として普及し始めた。つまり、食べ物は着る物とちがって見栄や流行ではなく、味と値段で選ばれ、タマネギのような大衆の好みに合ったものはいつしか日常生活のなかにとけ込んでいったのである。

4-3 洋食屋におけるタマネギの利用

明治の後期から大正にかけて、本格的な西洋料理店にかわり、洋食屋が台頭してくる。西洋料理店と違い、洋食屋は比較的安価な「洋食」を提供し、一般庶民向けの料理屋である。一般庶民が洋食屋に飛びついた理由は、御飯に適應したおかずが提供されていること、気軽な普段着のままに入れること、ナイフやフォークを使わずに箸で食べれること、手の届く値段だけで西洋風料理を味わえることなどであった。また、大正期になると、東京の洋食屋は急速に普及して1500店にも達した⁶⁹。

ここでは、木田元次郎が明治28年(1895)に東京銀座に開店した「煉瓦亭」を取り上げ、洋食でのタマネギの利用を見ていきたい。

「煉瓦亭」という店名の由来は、明治5年(1872)の大火事で銀座の街が消失したことにより、明治政府が、頑丈で燃えない煉瓦で道路を舗装し、建物も煉瓦造りにしたという。そのため銀座は「煉瓦地」という愛称で呼ばれるようになり、店の名前に取り入れられた。

1979年に刊行された小冊子『プロ自伝 おかず』の中で、煉瓦亭二代目の木田孝一は明治三十年代初めについて、

なにしろ、牛肉を食べるときには神封じをする時代ですから、売れなくて売れなくてずいぶん苦労したようです。そのうち、一寸バターのにおいがするからって寄った明石町の外人が、非常にチープで量があるとすっかり気に入り、仲間に宣伝して連れてきてくれたのです。だんだん近所の店の人も食べに来てくださるようになって、ようやくうれてきたのだそうです(中略)、総体に、日本人は外人と違って香辛料に対する認識が薄いもの。ゆず、しそといった任本的な香りにはあまり煩くないのに、いわゆる香辛料にはなじみがなかったせいか、非常に神経質です。親爺が外国風の食事の普及に苦労したのもそこにあった訳で、どうしたら日本人になじめるか苦労しました。⁷⁰

と記しており、創業者の苦労がにじみ出ている。つまり、当初は西洋料理店を

⁶⁸ 『食道楽』では「ビフテキ」について「成程柔くって実に美味しい」と述べている。(村井弦齋『食道楽』第2冊 夏の巻(報知社、1903年)P161。)

⁶⁹ 岡田哲『とんかつの誕生 明治洋食事始め』(講談社、2000年)P203。

⁷⁰ 同上、P167。

開いたが、あまり日本人の味覚に合わず売れなかった。そこで日本人の嗜好に合わせてアレンジした洋食を売り始めた。また、『銀座ニュース新聞』の記事に煉瓦亭三代目の木田明利は煉瓦亭のメニューについて「大正時代にカレーライスや pasta 類が加わったくらいで、それ以外は明治時代に完成しているものです」⁷¹と述べていることから、メニューや味は昔と変わらず、レシピも今日までそのまま引き継がれていることが分かる。つまり、現在のメニューにより、当時はどんな洋食を提供しているのかをうかがうことができる。現在のメニューは【表7】のようである。

【表7】「煉瓦亭」のメニュー

アペタイザー	エビコクテル
	カニコクテル
	チーズ
スープ	コンソメスープ
	ポタージュスープ
	オニオングラタン（スープ）
シーフード	魚フライ
	エビフライ
	小エビフライ
	カキフライ
	魚バタ焼
	エビバタ焼
	カニコロケ
チキン	チキンカツレツ
	若鶏唐揚
	グリルドチキン
	ロースチキン
エッグ	オムレツ
	ハムエッグス
	ベーコンエッグス
ミート	ポークカツレツ
	特製大カツレツ
	上カツレツ
	ヒレカツレツ
	メンチカツレツ
	仔牛カツレツ

⁷¹ 『銀座ニュース新聞』（銀座コミュニケーションズ、2009年）。

	ポークチャップ
	ハムステーキ
	ハンバーグステーキ
	ビーフステーキ (サーロイン)
	ビーフステーキ (テンダーロイン)
	タンシチウ
	ビーフシチウ
マカロニ&スパゲテー	マカロニグラタン
	エビマカロニグラタン
	チキンマカロニグラタン
	エビコキール
	チキンコキール
	スパゲテーナポリタン
	スパゲテーミートソース
サラダ	野菜サラダ
	エビサラダ
	カニサラダ
	チキンサラダ
	アスパラサラダ
	セロリーサラダ
	トマトサラダ
	キウリサラダ
	レタースサラダ
ライス&パン	エビライス
	カニライス
	チキンライス
	ハムライス
	カレーライス
	ハヤシライス
	元祖オムライス
	ライス
	パン
サンドウイッチ	ヤサイサンドウイッチ
	ミックスサンドウイッチ
	チキンサンドウイッチ
	チーズサンドウイッチ
	エッグサンドウイッチ

	カツサンドウイッチ
	ハムサンドウイッチ
	ハンバーグサンドウイッチ
	ビーフサンドウイッチ

「煉瓦亭」のホームページより引用

以上の表によると、煉瓦亭が提供しているのは西洋料理ではなく、洋食であることが分かる。以下、タマネギが使用されている料理を見ていきたい。

A. カレーライス

「煉瓦亭」の「カレーライス」は豚バラの塊と大きめに切られたタマネギを入れたカレーソースをご飯の上にかけるものであり、薬味は福神漬けとラッキョウである。



「煉瓦亭」のホームページより引用

3-3-3の『軽便西洋料理法指南』の「ライスカレー」⁷²と比べると、具材の大きさは細切れから塊になり、タマネギの形も見えるように残した。また、『軽便西洋料理法指南』では薬味は生タマネギを使ったが、ここでは福神漬けとラ

⁷² 「小さき銅鍋へバタ少し入れ、其中へ玉葱を輪切にして又細かニ刻み入れかき廻はしながら煮て是にメリケン粉少し入れ能く交ぜ合せ更にカレー粉を適宜に入れ、鹽胡椒少し計り並に砂糖にて味を付け其中へソップとシチウのソースとを少しづゝいれ薄めニし煮熟を待ち毛篩にて濾すべし。右の汁へ鶏肉又は牛肉を細かに切り入れ能く煮て温き飯を皿へ盛り右の汁肉ともに掛け出すべし附合せは別ニなし薬味として玉葱を輪切りにし、生の儘附け玉子を煎り共に添へてよし。」(マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年) P28~29。)

ツキョウを使った。これは日本人が生タマネギの辛味に慣れないから、生タマネギの代わりに昔から馴染んできた漬物をつかったのではないかと考えられる。

B. チキンライス

「煉瓦亭」の「チキンライス」はご飯をバターで炒め、チキン、タマネギ、グリーンピース、マッシュルームなどの具を入れ、ケチャップで味付けしてパセリをふりかけたものである。



「煉瓦亭」のホームページより引用

4-2-3の『西洋料理教科書』の「チッキン、ウイズライス」⁷³と比べると、調理法は煮るから炒めるになり、味付けはトマトソースからケチャップになった。これは日本では炊いたご飯があるから、米から調理しなくてもいいということではないかと考えられる。また、トマトソースの代わりにケチャップを使ったのは、時間の節約ではないかと考えられる。また、写真によると、タマネギの形が残っていることから、ここでタマネギは具として使われていることがわかる。

⁷³「雞鷄肉一羽分を適宜に切り鍋に入れ、其肉の半分目位まで熱湯を入れ、洗ひ米五勺位と鹽茶匙一杯を加へ漫火で肉の軟くなるまで煮、之を米と一緒に皿に盛り、トマトソースをかけて出すのです。」(桜井ちか子『西洋料理教科書』(紫明社、1910年)P58。)

C. ハムライス

「煉瓦亭」の「ハムライス」はご飯をバターで炒め、ハム、タマネギ、グリーンピース、マッシュルームなどの具を入れ、上にハムをのせてパセリをふりかけたものである。



「煉瓦亭」のホームページより引用

「ハムライス」の調理法は「チキンライス」とほぼ変らない。また、4-2-1の『実用新料理法』の「ハムライス」⁷⁴と比べると、『実用新料理法』のご飯の上にハムと人参を入れた汁をかけたものと違い、「煉瓦亭」の方はチャーハンに近い。

⁷⁴「(分量)ハム 七十匁、白米 二合五勺、バター 中匙に一杯、スープ 一合五勺、食鹽 少量、胡蘿蔔 一本。

(調理法の手順)右記のハムを俎上にとり、なるべく細小に截りましたらお白米を桶中に(ママ)加れ、ほどよく水を加へてよく洗ぎ、直ちに箆に上げて水氣を斷り、フライ鍋に右記分量のバターを(ママ)加れて火に架け、よく沸騰したらば白米を(ママ)加れてかきまはし、ほどよく色がつきましたらお鍋を下ろし置き、今度は胡蘿蔔の両端を截去、皮を剥きまして縦に二ツに割り、芯を去りまして細小な賽形に截り、清水と共に別鍋に(ママ)加れて軟かに茹で終げ、箆にかけて水氣を斷つて置き、今度はフライ鍋に又も中匙に半分ほどのバターを(ママ)加れて火に架け、よく煮溶けてまいりましたらハムと胡蘿蔔とを(ママ)加れて手早くかきまはし、一合五勺ほどのスープを加へましてほどよく鹽を加へ、味の加減をいたして煮て置きます、仍で御飯を少々硬めに炊き終げましてカスター型又湯呑茶碗の中に詰め、手早くお皿中にぬきとり、その上部より右記の煮ました材料を注けて供します。」(赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』(盛林堂、1912年) P218~219。)

D. ハヤシライス

「煉瓦亭」の「ハヤシライス」は牛ヒレ肉とタマネギをデミグラスソースで煮てご飯の上にかけるものである。



「煉瓦亭」のホームページより引用

3-3-3の『軽便西洋料理法指南』の「ハヤシビフ」⁷⁵と比べると、「煉瓦亭」の「ハヤシライス」のタマネギはトロトロになるのではなくて、シャキシャキしている。つまり、「煉瓦亭」の「ハヤシライス」はタマネギをあまり煮込まなく、具材として使っている。また、以上のことから、ハヤシライスはハヤシビフから変化してきたことが推測できる。現在ではご飯料理として定着している。

E. 元祖オムライス

「煉瓦亭」の「元祖オムライス」は溶き玉子にご飯と牛挽肉、人参、タマネギ、マッシュルーム、グリーンピースなどの具を混ぜて焼いたものである。『銀座ニュース新聞』の記事に煉瓦亭三代目の木田明利は「元祖オムライス」について以下のように述べている。

明治33年(1900)の話ですが、コックさんたちが忙しくて、座ってご飯を食べて
いられない時に、スプーンで片手で食べながら、鍋を動かしたりしているのを、

⁷⁵ 「ロースビフを薄く五分位の大きさに切り又玉葱の外皮を去り輪切二刻み牛酪少しを鍋へ入れ共に煎り付け煮熟たるを度とし右の中へソップ澤山入れ又スチウのソース少し入れ煮熟を待ちパンの揚げたるものを載せ出すべし。」(マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年)P26~27。)

お客さんが見て、何を食べているんだといわれて、それを召し上がっていただいたところ、割とさっぱりしていてうまいということで、知っているお客さんだけに提供していた⁷⁶

つまり、当初はオムライス調理場のまかない料理であり、メニューに載せていなかった。また、『銀座ニュース新聞』の記事によると、オムライスができたのは明治38年（1905）以降であり、最初はスペインやイタリアなどのご飯料理をまねしており、ご飯に具材をいれたもののバリエーションとして、薄焼きタマゴで包み始めたと述べている。つまり、オムライスはオムレツから変化してきものである。



「煉瓦亭」のホームページより引用

4-2-2の『洋食の調理』⁷⁷の「オムレツ」と比べると、ここのオムレツは具材を入れたオムレツであることがわかる。また、パセリは具から飾りものになっ

⁷⁶ 『銀座ニュース新聞』（銀座コミュニケーションズ、2009年）。

⁷⁷ 「オムレツといふと誠にやさしいものゝやうに思ひますが手をかけて見ると工合よく拵へる事が一寸むづかしい御座います。これは玉子を割りまして鉢へ入れ餘りよくかきまはしてはいけません。蛋黄と蛋白がまざり合つて蛋黄がよくとけさへすればよろしう御座います。此中へ鹽胡椒を適宜に入れて置のです夫からフライ鍋の小さいのにヘツを入れて火にかけとけましたら此とかした玉子を鍋に入れ竹箸の先で鍋の中央の所をぐるくと手早くかき廻しまして鍋を火の上から少しはなして鍋の廻りを竹箸の先ではがすやうにしフライを自分の顔の方へ向けるやうにして持てる柄の所を右の手でたゞきますと前の方から二つに後の方へかさなるやうになります。そうしましたら庖刀の先で又の方へくり返しますともう出来たので御座います。形は薄くなくこんもりとあとさき細く柏餅の中身のやうな形にやきたいので御座います。此玉子の中へハムを細かく切つていれてもよろしう御座いますし又牛肉をバタでいためたのを細かにして入れてもよろしう御座います。又パセリを細かにしたのを入れでも玉葱を細かにきつてバタでいためたのをいれても拵へ方は同じです。」（亀井まき子『洋食の調理』（博文館、1911年）P81~82。）

たこともうかがえる。

F. ハンバーグステーキ

「煉瓦亭」の「ハンバーグステーキ」は牛挽肉にタマネギのみじん切りを加え、パン粉を混ぜ、こね合わせたものを楕円形に整形して焼き、上にデミグラスソースを注ぎ、卵焼き、ナポリタン、じゃがいものクラッセ、クレソンを付け合せるものである。



「煉瓦亭」のホームページより引用

4-2-1の『実用新料理法』の「ハンブローグステーキ」⁷⁸と比べると、ハンバーグの形は玉子の大きさから楕円形になり、ソースはトマトソースからデミグラスソースになった。つまり、ソースに取りかえりたりすることにより、いろいろなバリエーションのハンバーグがある。

以上のことから、「煉瓦亭」が提供している料理は西洋料理とは異なるジャ

⁷⁸「(分量) 牛肉の挽肉 百匁、玉子 一個、玉葱 一個、バター 少量、食鹽 少量、胡椒粉 少々、パン粉 少量。

(調理法の手順) 先づ右記分量だけの挽肉を購求まして并に ^(ママ)加 れて置き、玉葱の両端を截去つ上皮を剥き、水洗をいたして水氣を拭ひ、四つ截りにいたし、更に細小に刻んで右記の挽肉と共に混 ^(ママ)ぜ、それよりはフライ鍋に少量のバターを ^(ママ)加 れて火に架け、充分によく煮溶てまいりましたらお鍋を下ろしその牛肉に混ぜ、手早く箸にてかきまはして、ほどよく鹽と胡椒粉とをふりかけてよく混ぜ、玉子ほどの大きさに丸め、手早パン粉を摻しまして手にて叩きつけ、再びフライ鍋にラード又はバターを ^(ママ)加 れて火に架け、よく沸騰してまいりましたらそのお團めました混肉を ^(ママ)加 れ、六七分間ほども揚げまして、ほどよく狐色になりましたら西洋紙の敷てありますお皿中にとり、よく油氣を断りまして別皿に盛り、その上部よりトマトソースを灌ぎ注けて供します。」(赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』(盛林堂、1912年) P181~182。)

ンの洋食であることが分かる。つまり、西洋料理は文明開化のシンボルといわれるが、実際に西洋料理と接触できるのは政界の要人や貴族といった一握りの階層だけであり、庶民には無縁であった。しかし、大正期から昭和期になると、さまざまな西洋料理は自然淘汰されながら、「精養軒」のような本格的な西洋料理店がさらに発展する一方、「煉瓦亭」のような洋食屋は庶民の強い人気に支えられて増えていった。これらの洋食屋の一つ大きな特徴は米飯に適合する料理を提供しているところである。日本食には古来からの民族的な根強い習慣がある。洋食はその古来の習慣を踏まえた上で、西洋料理の要素を取り入れて誕生した料理である。例えば、ハム、チキン、ハヤシビフ、カレー、オムレツと米飯の組み合わせにより、ハムライス、チキンライス、ハヤシライス、カレーライス、オムライスなどのご飯料理ができて、ハンバーグもビーフステーキのような牛肉の塊から肉の粘りが出ている挽肉料理に変化した。また、日本では炊いたご飯があるから、米から調理しなくてもいいので、チキンライスのような米飯料理の調理法は煮るから炒めるに変化したにより、タマネギも食感がある具材として位置付けられた。以上のことから、西洋料理ではソース、出汁のベースとして使われているタマネギは洋食では食材として使われるようになったことがうかがえる。

第5章 日本の和食におけるタマネギの利用

和食とは、日本で採れる新鮮な食材をふんだんに用いて、日本独自の調理法、味付けで調理されたものを言う。日本食、日本料理とも言われる。和食の特徴は米、野菜などの農作物、そして海産物が多く使われている点である。

以下、タマネギは和食にどのように利用されているのかを探求したい。

5-1 軍隊食におけるタマネギの利用

前章では『海軍五等主厨厨業教科書』¹と『軍隊糧食調理法』²を取り上げ、軍隊食における洋食でのタマネギの利用を見てきたが、ここでは軍隊食における和食でのタマネギの利用を見ていきたい。

5-1-1 『海軍主計兵調理術教科書』におけるタマネギの利用

すでに4-1-1で述べたように、『海軍五等主厨厨業教科書』に載せられている日本料理では、「牛肉ト野菜ノ煮込」にタマネギが使用される可能性がある以外、タマネギの使用はなかったが、『海軍主計兵調理術教科書』³の昭和17年(1942)の改正版では、日本料理にタマネギも使用されるようになった。なお、改正版に載せられている料理は次のようにまとめられる。

【表1】

- タマネギが使用されている料理
- △ タマネギが使用される可能性がある

『海軍主計兵調理術教科書』 昭和17年(1942)	日本料理	『海軍五等主厨厨業教科書』 大正7年(1918)
みそ汁	汁物類	吸物
鹿児島汁		味噌汁
鯉こく		薩摩汁
けんちん汁		うしを
		鯛麵
魚のしお焼き	焼物類	魚ノ鹽焼
魚の照焼き		魚ノ照焼
ウサギの蒲焼き		魚ノ附焼
焼牛		魚ノ雉子焼

¹ 海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年)。

² 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年)。

³ 海軍省教育局『海軍主計兵調理術教科書』(海軍省教育局、1918年)。

玉子焼き		味噌漬
ナスのしぎ焼き		小鳥ノ附焼
●イカの漬焼き		魚ノ田楽
		鰻ノ蒲焼
		焼キ牛
		玉子ノ巻焼
		茄子ノしぎ焼き
煮肴	煮物類	煮肴
どじょうの柳川		煮凍り
豚のみそ煮		牛肉ノ玉子とじ
●鶏の旨煮		魚ノ餡かけ
煮込み		豆腐ノ餡かけ
煮染		玉子豆腐ノ餡かけ
		鱈ノ柳川
		信太巻
		豚ノおぼろ
		豚ノ角煮
		豚ノ味噌煮
		鳥ノ甘煮
		△牛肉ト野菜ノ煮込
茶碗蒸し	蒸物類	茶碗蒸
		小田巻蒸
		魚ノけんちん蒸
天婦羅	油物類	天麩羅
竜田揚げ		煎玉子
		煎豆腐
		豆腐ノから煎
小豆飯	飯物類	天麩羅丼
強飯		鰻飯
タケノコ飯		巻鮓
巻キ鮓		細巻
ちらし		伊達巻
		捏鮓
		粹鮓
		五目鮓 (ちらし)
		鯖ノ鮓
		五目飯

刺身	刺身（生物類）	刺身
山掛け		洗ひ
大阪漬け	漬物類	大阪漬
ヌカみその作り方		浅漬
ナスの塩漬け		菜漬
		京菜漬
		糠味噌漬
		茄子ノ辛子漬
		細根大根ノ三杯酢
		切干大根ノ甘酢漬
なます	酢ノ物類	魚ノ酢ノ物
ぬた		酢鮓
		ぬた
		膾
ゴマ和え	和物類	烏賊ノ木ノ芽和
白和え		筍ノ白和
		蒟蒻ノ白和
菜浸	浸シ物類	菜浸し
		煮浸し
煎豆腐	煎物類	
きんぴら		

『海の男の艦隊料理』と『海軍五等主厨厨業教科書』より作成

以上の表によると、『海軍五等主厨厨業教科書』に載せられている日本料理の数（65）と比べると、『海軍主計兵調理術教科書』の改正版に載せられている日本料理の数（37）が少ないが、「煎物類」という種類が増えた。また、「鶏の旨煮」のレシピにタマネギの使用があった。

「鶏の旨煮」のレシピでは次のように書いている。

材料 鶏肉、蓮根、玉ネギ、人参、里芋、醤油、大豆、砂糖(味醂)ゴマ油、くわい。

鶏肉は食べよい大きさに切っておく。蓮根、人参、里芋は回し切りとくわいは四つ割ぐらいにする。玉ネギは六つ割ぐらいにする。大豆は水に浸し茹でておく。里芋、くわいは火の通るまで茹でておく。鍋にゴマ油を入れて火にかけ熱してから鶏肉をいれてい燻め次に大豆、人参、蓮根を加えて燻めさらに里芋、くわいを入れ十分煮た時分に玉ネギを入れ醤油、砂糖(または味醂)で調味し汁

氣少なく煮上げる。⁴

また、『海軍五等主厨厨業教科書』の「鶏ノ甘煮」は次のように書かれている。

材料 鶏肉、蓮根、慈姑、人参、里芋、砂糖、味淋。

鶏肉ヲ細二切り蓮根、人参、里芋ノ皮ヲ去リテ廻シ切リトシ慈姑ハ皮ヲ去リ小キモノハ其ノ儘大ナルモノハ適度二切りタル後野菜類ハ総テ茹テ置キ次ニ鶏

肉ヲ胡麻油ニテ^(ママ)痛メ砂糖、醤油、味淋ニテ甘加減ニ煮上ケ之ニ前ノ野菜類ヲ混シ汁氣少く煮上タルモノトス。⁵

以上のことから、「鶏の旨煮」と「鶏ノ甘煮」の名前が違うが、それぞれのレシピを見てみると、「鶏の旨煮」と「鶏ノ甘煮」は同じ料理であることが推定できる。つまり、大正7年(1918)の『海軍五等主厨厨業教科書』では、「鶏ノ甘煮」にタマネギはまだ使われていなかったが、昭和17年(1942)になると、「鶏の旨煮」にタマネギが使用されるようになった。以上のレシピによると「十分煮た時分に玉ネギを入れ」と書いてあり、タマネギは鶏肉、蓮根、人参、里芋などの具材が十分に煮たあとに入れられたと推測できる。そのため、出来上がったときに形はまだ残っていると判断できる。つまり、ここでタマネギは具材として使われている。これは洋食の「シチュウ」⁶を参考にした上でタマネギを入れたのではないかと考えられる。つまり、タマネギを煮ると甘味が出るという特性が日本で知られるようになった。

5-1-2 『軍隊糧食調理法』におけるタマネギの利用

前章までに、既に『軍隊糧食調理法』に載せられている洋食でのタマネギの利用を見てきた。ここでは和食でのタマネギの利用を見ていきたい。

前述したように、本書の「一ヶ年応用献立」⁷に一日朝、晝、夕3回、一月日曜日から土曜日7回、凡そ252回の献立が載せられている。つまり、11回

⁴ 高橋孟『海の男の艦隊料理』(ノーベル書房、1983年) P140。

⁵ 海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年) P53~54。

⁶ 「牛肉ヲ一個十匁位二切り、鹽、胡椒ヲ為シ煎鍋ニ『ヘット』少量ヲ沸騰セシメタル中ニ入れ、強火ニカケ一寸煎リ肉ヲ出シ其ノ煎鍋ニ少シ『ヘット』ヲ加ヘ麥粉ヲ入レ焦ケサル様ニ攪拌シ狐色ニナル迄煎リ然ル後『スープ』ヲ徐々ニ加ヘ敏活ニ混和シ『ドミグラス、ソース』ヲ作り之ヲ汁鍋ニ移シ之ニ前ノ肉及香料トシテ『ルリー』ノ葉、『セージ』、『タイム』等各二本位ヲ縛リ入レ煮込ミ置ク次ニ馬鈴薯、人参ノ皮ヲ去リ形ヲ整ヘ又成ルヘク少サキ玉葱ノ上皮ヲ取り凡テ能ク洗ヒ前ノ肉ノ中ニ入レ充分ニ煮込ムヘシ出来上リ供卓スル前ニ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ皿ニ肉二個、馬鈴薯、人参三個、玉葱一個ヲ盛り、『ソース』ヲ注キ供卓ス。」(海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年) P105~106。)

⁷ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P73~P167。

の洋食を除くと、残りの 241 回は和食である。また、その和食の献立は【表 2】のようにまとめられる。

【表 2】

● タマネギが使用されている料理

和食		
朝	晝	夕
●みそ汁 (38)	煎豆腐	肉白和へ
粕汁 (4)	蓮根みそ煮	あげ出し
卵の花汁	田舎鱈	甘藷ふろふき
名古屋汁	●葱味噌 (2)	煮魚
青汁	あへ物	大根ソボロ煮
雑煮餅 (3)	豆腐の葛煮	●味飯と薄葛汁
煮物 (2)	照ごまめ	青菜辛子和
すまし汁 (18)	照り焼	柚子味噌田楽
けんちん汁	牛肉じんだん和へ	浸し物
●田舎汁 (4)	●鐵花味噌	煮染 (8)
呉汁 (2)	のつべい汁	●そばろ豆腐 (2)
●胡麻汁 (4)	●豚肉はやし	五目そば
うすくず汁	小倉煮	ふろふき大根
嘗物 (3)	魚サラダ	辛子和へ
南京汁	奈良茶飯とふわふわ汁	おろし煮
ドブ汁	八寶煮	口取 (3)
	蒟蒻田楽	白和へ
	さつま団子	鎌倉漬
	牛肉辛子和へ	紅焼白菜 (2)
	焼豆腐葛煮	茶碗蒸
	甘藷あん掛	うは玉煮
	金比羅	かき玉汁
	切干束漬	魚麵
	胡麻掛豆腐	五目飯とすまし
	蒟蒻更紗和へ	魚あつめ汁
	田作若布酢かけ	罐肉生姜和へ
	卵の花壽し	筍そばろ掛
	木の芽和へ酢合い	ふわふわ汁
	小蝦佃煮	罐肉胡麻和へ
	蒟辛子味噌和へ	黄白豆腐

	筍胡麻みそ和へ	筍田楽
	筍飯と葛汁	罐肉あんかけ
	青菜豆腐	花かけ魚
	鹽魚餡掛	鹽魚酢蒸し
	蕨味噌掛	鱈吉野煮
	さわ煮	下馬煮
	蕨ごま和へ	豌豆飯トすまし汁
	青ソラ豆煮	●豆そぼろ
	●小豆飯と薄葛汁	あんかけ (2)
	●鹽魚辛子味噌	いり鳥
	南瓜胡麻酢味噌	粉絲湯
	瓜胡麻味噌	茄子鍋しぎ焼
	●茄子そぼろ	鹽魚フライ茄子辛子漬
	鹽魚南蠻煮	茄子揚出し
	ずみき胡麻味噌	●生清し汁
	豚肉味噌焼	南瓜田楽
	●茄子みそ	みぞれ蕎麥
	魚飯と清汁	●新田煮
	やたら漬	●煮素麵
	鱈汁	胡麻酢和へ
	蒟蒻柚子味噌和へ	つくし煮
	茄子胡麻和へ	鰯葛煮
	切干大根ごま味噌	●冬瓜そぼろ
	蒸魚マツシカボチャ	大根飯と鹽鮭潮汁
	甘酢漬	薄葛煮
	従弟煮	龍田揚玉菜辛子和へ
	●白ら和へ	海苔かけ豆腐
	筑前煮	高野蒸豆腐
	●あくた煮	素麵汁
	黒和へ	●甘藷そぼろ
	甘味煮	さつま汁
	●雑煮	吉野煮
	軟煮大根	煮豆
	味噌掛豆腐	豆腐のあん掛
	ぬた合	葱の白あへ
	胡麻あへ	

『軍隊糧食調理法』の一ヶ年応用献立より作成

以上の表によると、凡そ 149 種の料理が挙げられている。また、タマネギの使用率は約 15% であり、【表 1】の結果と相当違う。つまり、大正 9 年（1920）にタマネギは洋食の材料として使われるだけではなく、和食の材料としても使われるようになっていた。以下、タマネギの使用についてみていきたい。

A. 汁物

汁物とは、汁を主体とした日本料理の総称である。大きく分けると、味噌仕立ての系統と醤油仕立ての系統に分けられる。

タマネギが使われている「味噌汁」には三種類ある。そのレシピは次のように書かれている。

味噌汁Ⅰ

材料(一人の割) 馬鈴薯 十五匁、玉葱 十匁、生姜 二匁、煮干魚 一匁、味噌 二十匁。

調理法 鍋に一人二合五勺宛の水、煮干魚、味噌を同時に入れて攪き混ぜ生姜、馬鈴薯を加へ軟かくなりて玉葱を加へて煮る。⁸

味噌汁Ⅱ

材料(一人の割) 南瓜 二十匁、玉葱 十匁、煮干魚 一匁、味噌 二十匁。

調理法 鍋に一人二合五勺宛の水、煮干魚、味噌を入れ混ぜ合せ南瓜を加へ一沸かしして玉葱を加へて煮る。⁹

味噌汁Ⅲ

材料(一人の割) 高野豆腐 一個、玉葱 十五匁、煮干魚 一匁、味噌 二十匁。

調理法 鍋に一人二合五勺宛の水、煮干魚、味噌を同時に入れ能く混ぜ合せ一沸かしして高野豆腐、玉葱を加へて煮る。¹⁰

以上のレシピによると、この三種類の「味噌汁」は具材が違う以外に調理法、味付けはほぼ同じであることが分かる。また、調理法によれば、ここでタマネギは具材として使われている。また、タマネギが使われていない「味噌汁」では「材料(一人の割) 煮干魚 一匁、ねぎ 十五匁、豆腐 三十匁、味噌 二十匁。調理法 鍋に一人二合五勺宛の水、煮干魚、味噌を同時に入れ能く攪混ぜ合せ一沸かしして葱、豆腐を加へて葱の軟かくなるまで煮る。」¹¹と書いており、具材が

⁸ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）P122。

⁹ 同上、P137。

¹⁰ 同上、P140。

¹¹ 同上、P158。

タマネギから葱になった以外ほぼ「味噌汁Ⅲ」と同じである。つまり、タマネギは葱と類似性があることがうかがえる。

また、味噌仕立ての系統の中、「味噌汁」の他に「胡麻汁」と「田舎汁」がある。そのレシピは次のように書かれている。

胡麻汁

材料(一人の割) 玉葱 十五匁、里芋 十匁、胡麻 五才、煮ぼし魚 一匁、味噌 二十匁。

調理法 鍋に一人二合五勺宛の水、煮干魚、味噌、を同時に入れかきまぜ胡麻を入れて混ぜ合せ一沸かしして里芋、玉葱を加へて煮る。¹²

田舎汁

材料(一人の割) 甘藷 十五匁、玉葱 十五匁、煮干魚 二匁、片栗粉 二匁、味噌 二十匁。

調理法 鍋に一人宛二合五勺の水、煮干魚^(ママ)、味噌を同時に入れ一沸かして、甘藷、玉葱を加へ軟かくて煮る。片栗粉を流し入れる。¹³

つまり、「胡麻汁」も「田舎汁」も味噌をベースにした汁料理である。胡麻を入れたら「胡麻汁」になり、片栗粉でとろみをつけたら「田舎汁」になり、調理法と味付けは「味噌汁」と同じである。ここでタマネギも具材として使われている。

また、醤油仕立ての系統には「生清し汁」がある。

生清し汁

材料(一人の割) 茄子 十五匁、味の素 一分、玉葱 十五匁、糸蒟蒻 十匁、紫蘇葉 二匁、醤油 二勺、食鹽 少量。

調理法 鍋に一人二合五勺宛の水一沸かしして、味の素、茄子、玉葱、糸蒟蒻を加へ醤油、食鹽にて味を付けて紫蘇葉を加へる。¹⁴

つまり、これは醤油をベースにした汁料理である。以上のレシピによれば、ここでタマネギは具材として使われていることが分かる。

B. 一汁一飯

以上の献立から、汁物の他に「一汁一飯」という汁物とご飯を組み合わせた

¹² 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）P113。

¹³ 同上、P149。

¹⁴ 同上、P133。

食事形式がよく見られる。

まず、「味飯と薄葛汁」では次のように書いている。

味飯と薄葛汁

材料(一人の割) ちりめん雑魚 三匁、牛蒡 十匁、人参 十匁、玉葱 十五匁、豆腐 二十匁、煮ぼし 二匁、片栗粉 二匁、砂糖 二匁、醤油 三匁、白米 一合五匁、麥 五匁。

調理法 釜に一人宛二合二匁の水、醤油二匁砂糖を入れ一沸かして牛蒡、人参、玉葱、ちりめん雑魚を入れ更に沸騰して米と麥を加へ、杓子にて攪拌し中央を凹形と為し釜蓋をして五分間煮たる後竈より卸し二十分間蒸らす。

薄葛汁調理法 鍋に一人二合五匁宛の水と煮ぼし魚^(ママ)、を入れて一沸かして豆腐を加へ浮き上りたるとき醤油と鹽にて味をつけ片栗粉を流し入れて杓子にて静かに攪拌す。¹⁵

つまり、これはちりめんじゃこ、野菜などの材料を醤油と合わせて米、麦と一緒に炊き上げた炊き込みご飯と仕上げにややとろみをつけた汁の組み合わせである。ここでタマネギは牛蒡、人参、しらす干しと同じに具材として使われている。

また、「小豆飯と薄葛汁」では次のように書いている。

小豆飯と薄葛汁

材料(一人の割) 小豆 三匁、白米 一合七匁、煮干魚 二匁、玉麩 五つ、玉葱 二十匁、片栗粉 二匁、醤油 一匁、食鹽 少量。

調理法 釜に一人宛二合四匁の水を入れ(但し小豆の煮汁を加へる丈水分減す)一沸かして米、小豆、鹽少量を加へ杓子にて攪き混ぜ釜の中央を凹形に米を均し、釜蓋を為して五分間を経て竈よりおろし十五分間蒸らす(蒸氣炊事ならば熱力七分間加へて三十分間蒸すべし)。

薄葛汁調理法 鍋に一人二合五匁宛の水、煮干魚を入れ一沸かして玉葱、玉麩を加へ醤油、鹽にて味を付ける。¹⁶

つまり、これは下煮した小豆とその煮汁を米に混ぜて炊いた飯と前述した仕上げにややとろみをつけた汁¹⁷の組み合わせである。また、ここでタマネギは「薄葛汁」の具材として使われている。以上のことから、タマネギはどんな系

¹⁵ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P79。

¹⁶ 同上、P126。

¹⁷ 薄葛汁の調理法に片栗粉の使用が書かれていないが、「小豆飯と薄葛汁」の材料に片栗粉があり、小豆飯の調理法に片栗粉が使われていないことから、片栗粉は「薄葛汁」に使われていることが推測できる。

統の汁物にもよく使われている具材の一つであると言える。

C. 和え物

和え物とは下調理した材料を胡麻、味噌などの調味料で混ぜ合せた料理である。下調理した材料を身といい、その主なものは野菜と鳥獣魚肉類である。また、あえる調味料を和え衣といい、材料によって胡麻和え、辛子和え、木の芽和え、白和えなどがある。

タマネギが使われている「白ら和へ」では次のように書いている。

白ら和へ

材料(一人の割) 白味噌 八匁、白砂糖 五匁、絞り豆腐 十匁、白胡麻 一匁、玉葱 三十匁、澤庵 十匁。

調理法 白味噌、絞り豆腐、白胡麻を混ぜ合せ砂糖一人宛三匁を加へて玉葱、澤庵を和へる。¹⁸

以上のレシピによれば、これはタマネギ、沢庵を白味噌、白胡麻、搾って潰した豆腐で作った和え衣で和えた料理である。つまり、これは「タマネギの白和え」である。

D. 煮物

煮物とは食材を水または出汁と調味料とともに加熱する料理である。また、煮方により、材料に煮汁をすっかりしみこませる煮しめ、汁気の多い煮つけ、甘味をきかせたうま煮、薄味の汁でさっと煮てそのまま煮汁の中で食材を冷まして味をしみこませる煮浸しなど種々がある。また、塩や醤油の代わりに味噌を用いる味噌煮、挽肉を用いるそばろ煮、煮汁に葛粉で濃度をつける吉野煮などもある。

まず、数が一番多いそばろ煮についてみていきたい。そばろ煮には「そばろ豆腐」、「豆そばろ」、「茄子そばろ」、「冬瓜そばろ」、「甘藷そばろ」などがある。それらのレシピは次のように書かれている。

そばろ豆腐

材料(一人の割) 豆腐 三十匁、豚肉 十五匁、玉葱 十五匁、人参 十五匁、馬鈴薯 二十匁、砂糖 二匁、醤油 一匁五才。

調理法 鍋に一人二匁の水、豚肉を入れ三十分間位煮て馬鈴薯を加へ十分間煮て人参、玉葱、豆腐を入れ軟かく煮て能く攪拌し砂糖、醤油を加へて煮る。¹⁹

¹⁸ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P148。

¹⁹ 同上、P86、P156。

豆そぼろ

材料(一人の割) 豚肉 十五匁、新青豆 五匁、玉葱 十五匁、砂糖 二匁、片栗粉 二匁、醤油 一匁五才。

調理法 鍋に一人二匁宛の水、豚肉を入れて二十分間茹て玉葱を加へ、軟かく煮て砂糖醤油を加へ煮て片栗粉を流し入れ、杓子にて攪きまぜ盛りたる上より新青豆を撒りかける。²⁰

甘藷そぼろ

材料(一人の割) 豚肉 十五匁、甘藷 四十匁、ヘット 七匁、片栗粉 一匁、玉葱 十五匁、砂糖 二匁、醤油 一匁五才。

調理法 鍋に胡麻油を入れ一沸かして甘藷の水氣を去り三摺み位入れ三分間位宛にて揚げ終りて次に鍋に一人二匁宛の水、豚肉を入れ軟かく煮て玉葱を加へ砂糖、醤油を加へ煮て片栗粉を流し入れ能く、杓子にて混ぜ合せ甘藷を盛りたる上より、玉葱、煮汁をかける。²¹

茄子そぼろ

材料(一人の割) 豚肉又は牛肉 十五匁、茄子 六十匁、玉葱 十匁、

(ママ) 青院元豆 十匁、片栗粉又はコンスターチ 一匁、醤油 一匁五才。

調理法 鍋に一人一匁一才の水、砂糖、醤油を入れ一沸かして茄子を箆に入れて加へ軟かに煮て掬出し残り煮汁に豚肉、玉葱、(ママ) 青院元豆を加へ軟かに煮て片栗粉を流し入れかき混ぜ茄子を盛りたる上より肉、野菜汁かける。²²

冬瓜そぼろ

材料(一人の割) 冬瓜 七十匁、牛肉 十匁、玉葱 十五匁、片栗粉又はコンスターチ 一匁、砂糖 二匁、醤油 一匁五才。

調理法 鍋に一人三匁宛の水、牛肉を入れ三十分位に冬瓜を加へ軟かく煮て玉葱を加へ煮て砂糖、醤油を加へ能く煮て後片栗粉を流し入れる。²³

「そぼろ」というのはゆでてほぐした魚肉や鳥獣の挽肉などを調味していりつけた食品である。また、以上のように豆腐、甘藷、茄子、冬瓜の煮物に用いと、「そぼろ煮」になる。以上のレシピによると、すべての共通点は、豚や牛の挽肉を使うこと、副食材にタマネギを用いること、片栗粉でとろみをつける

²⁰ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P124。

²¹ 同上、P159。

²² 同上、P131。

²³ 同上、P143。

こと、醤油と砂糖で味をつけることなどである。ここでタマネギは挽肉に香味を付けるために使われている。これは洋食の「オムレツ」²⁴、「ミンチコロケ」²⁵に影響されたのではないかと考えられる。

また、「あくた煮」に関しては次のように記述されている。

あくた煮

材料(一人の割) 玉子 十匁、豆腐 三十匁、玉葱 十匁、牛肉 十匁、牛蒡 十五匁、青菜 十五匁、砂糖 二匁、醤油 一匁五才。

調理法 鍋に一人二匁宛の水、砂糖、醤油を入れ一沸かしして牛肉、牛蒡、玉葱を加へ軟かく煮て豆腐青菜を加へてザット煮て玉子を鍋一面に流し入れ鍋蓋をしてザット煮る。²⁶

5-1-1の『海軍五等主厨厨業教科書』の「牛肉ノ玉子とじ」²⁷によると、これは「豆腐青菜の玉子とじ」のレシピであることが分かる。また、この二つのレシピを比べたら、ここではタマネギは葱の薬味の役割を果たし、青菜は葱の青みの役割を果たすのではないかと考えられる。

また、「雑煮」では次のように書いている。

雑煮

材料(一人の割) 牛肉 十五匁、玉葱 二十匁、馬鈴薯 二十匁、人参 十匁、砂糖 二匁、醤油 一匁五才。

調理法 鍋に一人一匁の水を入れ直に牛肉を加へ三十分間位煮て馬鈴薯、牛肉、人参、玉葱を加へ軟かく煮て砂糖、醤油を加へて煮汁の詰るまで煮る、

²⁸

このレシピの名前は「雑煮」と書かれているが、レシピを見てみると、「雑煮」の特徴ともいえる餅が使われていないから、「雑煮」というより「牛肉の

²⁴ 「玉葱ヲ細末ニ切り『フライパン』ニ『ヘット』少量ヲ入レ沸騰シタルトキ之ヲ入レテ煎リ其レニ挽肉ヲ加ヘ煎リ置キ別器ニ一人鶏卵二個ノ割ニテ割リ能ク攪拌シ前ノ材料ヲ混シ鹽胡椒ニテ風味シ之ヲ煎鍋ニ『ヘット』少量ヲ沸騰セシメタル中ニ入レ焼クモノナリ附合セハ用ヒス。」(海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年) P95。)

²⁵ 「此ノ料理ヲ『マーシ、ポテト』ニ包マス肉、玉葱ヲ煎ルトキニ少シ餘分ニ麥粉ヲ加ヘ堅キ加減ニ焦リ之ヲ丸メ前法ニ依リ揚ケタルヲ『ミンチ、コロケ』ト云フ。」(海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年) P112。)

²⁶ 秋徳益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P154。

²⁷ 「材料 牛肉、葱、鶏卵、砂糖、醤油、味醂。

調理法 先ツ純良ナル牛肉ヲ薄ク切り置キ別ニ砂糖、醤油、味醂ヲ調合シテ之ヲ沸騰サセ右ノ牛肉ヲ入レ略ホ煮エタル頃細ク切りタル葱ヲ入レ葱ヲ煮過キサル様煮テ其ノ上ヨリ鶏卵ヲ碎キテ能ク掻き混セタルモノヲ全面ニカケ蓋ヲ為シ再ヒザット煮テ皿ニ盛り供卓ス。」(海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年) P49。)

²⁸ 秋徳益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P158。

肉じゃが」²⁹に近いと言える。また、洋食の「シチュー」³⁰と比べたら、味付けは西洋の塩、胡椒から日本の砂糖、醤油になったが、調理法、食材はほぼ同じであることから、「牛肉の肉じゃが」は「シチュー」から変化してきたのではないかと考えられる。

また、「豚肉はやし」では次のように書いている。

豚肉はやし

材料(一人の割) 豚肉 十五匁、糸蒟蒻 三十匁、玉葱 十五匁、人参 二十匁、麥粉 一匁、砂糖 三匁、醤油 一匁五才。

調理法鍋に一人二匁宛の豚の茹で汁を入れ一沸かして砂糖及醤油を加へ更に熱したるとき豚肉、糸蒟蒻、玉葱、人参を加へ煮汁の半分位になりて麥粉を加へて尚ザツ煮る。³¹

以上のレシピによると、これは日本の食材や調味料でアレンジした「ハヤシポーク」である。つまり、砂糖と醤油で味付けした豚肉の煮込み料理である。また、以上のように調理したものをどんぶりご飯の上に載せたら、「豚丼」になる。即ち、「豚肉はやし」は「豚丼」の前身と言える。

また、「茄子みそ」に関しては次のように書かれている。

茄子みそ

材料(一人の割) 茄子 四十匁、玉葱 二十匁、青院元豆^(ママ) 十匁、罐詰肉 五匁、ヘット 三匁、砂糖 三匁、みそ 十五匁。

²⁹ 「材料 牛肉(薄切り) 50g、たまねぎ 1/2 個、じゃがいも 1 個、にんじん 1/2 個、砂糖 大さじ 1 杯、みりん 大さじ 1/2 杯、醤油 大さじ 1 杯。

作り方 1.じゃがいもは6つ切りにして面取りをし、水にさらす。2.たまねぎは2cm位の幅でくし形に切る。3.にんじんは半月切りにする。4.鍋に油を熱し、牛薄切り肉を炒める。5. 牛肉の色が変わったら、じゃがいも、たまねぎ、にんじんを加えて炒め合わせる。6. 炒め合わさったら、水を加える。7.煮立ったら中火にして10分煮る。8. じゃがいもが少し柔らかくなってきたら、砂糖、みりん、醤油を加える。9. 煮汁が少なくなってきたら、味を調べて出来上がり。」(主婦と生活社『料理大事典』(主婦と生活社、1977年) P447。)

³⁰ 「材料 牛肉 一斤、玉葱 二個、馬鈴薯 大五個、人参 小二本。

製法 牛肉を五分四角位に切り、メリケン粉をまぶして置ます。これをバタかヘットをよく煮立てた處へ入れて時々かき廻し乍ら、十分間位、餘り強くない火で煎りつけます。肉が少し狐色になり、甘い匂ひがする時を度として、熱湯を三合注ぎこみます。初めの五分間は強い火で煮立て、アトは中火位で輪切にした人参と玉葱を入れて煮ます。人参が軟らかくなった頃に、茹でた馬鈴薯を入れ、鹽、胡椒で味をつけ、次に水で溶いたメリケン粉を流しこんでドロドロにします。初めに肉の煎りやうが良ければ、汁が茶色になって甘しく出来るものです。出来上ったら野菜や肉を皿に盛って、その上にこの汁をかけます。」(桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』(実業之日本社、1925年) P186~187。)

³¹ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P93。

調理法 鍋にヘットを入れ熱して茄子、玉葱、青院元^(ママ)を加へ攪き混ぜつゝ能く煎煮を為し、罐詰肉を入れかき混ぜ砂糖、味噌を加へてザット煮る。³²

以上のレシピによると、これは「なすの味噌煮」である。つまり、醤油の代わりに味噌を用いた煮物である。また、ここでタマネギは具材として使われている。

また、麺類を入れた煮物には「新田煮」と「煮素麺」がある。「新田煮」のレシピは次のように書かれている。

新田煮

材料(一人の割) 干饅飩 十五匁、玉葱 十五匁、味の素 一分、馬鈴薯 二十匁、大根 二十匁、砂糖 二匁、味噌 十五匁。

調理法 鍋に一人三勺宛の水、大根を入れ軟かく煮て馬鈴薯を加へ十五分間煮て玉葱、味の素を加へ一沸かしして砂糖、味噌を加へて煮て乾饅飩を加へ手早やく攪きまぜて盛る。³³

以上のレシピによると、これは「味噌煮込みうどん」である。ここで干しうどんを使ったのは、干しうどんの保存しやすい特徴が軍隊食に向いていたためと考えられる。また、ここでタマネギは大根、馬鈴薯と同様に具として用いられている。

また、「煮素麺」に関しては次のように書かれている。

煮素麺

材料(一人の割) 素麺 十五匁、牛肉 五匁、玉葱 十五匁、茄子 十匁、油揚 五匁、醤油 一匁五才、砂糖 一匁。

調理法 鍋に一人二勺宛の水、牛肉を入れ一沸騰して玉葱、茄子、油揚を加へ軟かく煮て砂糖、醤油を加へ煮て素麺に熱湯を注ぎかけて皿に盛りたる上より牛肉、野菜汁、煮汁等かける。³⁴

素麺の食べ方として、ゆでて氷水や流水で冷し、ぬめりを取るためもみ洗いをしたのち、めんつゆにつけて食べるのが一般的であるが、ここでは牛肉、タマネギ、茄子、油揚げなどを薄味に煮ておき、ゆでたそうめんのにのせて、煮汁をかけて食べる。つまり、「にゅうめん」³⁵である。また、ここでタマネギはにゅうめんの具である。

³² 秋徳益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）P135。

³³ 同上、P137。

³⁴ 同上、P138。

³⁵ ゆでたそうめんと具を醤油味のだし汁でさっと煮たものである。

E. その他

以下は味噌をベースにしている料理をみていきたい。

まず、「^(ママ)鐵花味噌」は次のように書かれている。

^(ママ)鐵花味噌

材料(一人の割) 味噌 二十匁、牛肉 十五匁、玉葱 十匁、大豆 二匁、牛蒡 十匁、生姜 二匁、胡麻油 五才、砂糖 三匁。

調理法 鍋に胡麻の油を入れ、熱して大豆と生姜を入れ、よくかき混ぜて油煎りを為し、玉葱、牛蒡、牛肉を加へよくかき混ぜて煎り煮として、砂糖と一人宛三匁の水を加へ、一沸かししたる中に味噌を加へて杓子にてよく練り、とけて分配す。³⁶

以上のレシピによると、これは「鉄火味噌」の作り方である。「鉄火味噌」というのは味噌に胡麻油でいためた大豆や香辛料、野菜などを混ぜ加工したなめ味噌³⁷である。ここでタマネギは野菜として使われている。

また、「鹽魚辛子味噌」に関しては次のように書かれている。

鹽魚辛子味噌

材料(一人の割) 鹽鯖 三十匁、馬鈴薯 二十匁、玉ねぎ 三十匁、辛子粉 五分、砂糖 二匁、味噌 十匁、酢 一匁。

調理法 鍋半分位の水を入れ一沸かしして鹽鯖を入れ七分間茹でる次に辛子、砂糖、味噌、酢を練り合せ鹽鯖、玉葱、馬鈴薯を盛りたる上よりかける。³⁸

つまり、これはからし味噌で味付けした魚料理である。まずはからし、砂糖、味噌、酢を練り混ぜてからし味噌を作る。そして、茹でた鹽鯖、タマネギ、馬鈴薯にかける。ここでタマネギは鹽鯖の付け合せである。

また、「葱味噌」では次のように書いている。

葱味噌

材料(一人の割) 玉葱又は葱 三十匁、罐肉(又は牛肉) 十匁、生姜 二匁、砂糖 三匁、味噌 十五匁、胡麻油 五才。

調理法 鍋に胡麻油を入れ一沸かしして玉葱、生姜を加へザット油煎りを為し

³⁶ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P87。

³⁷ 野菜、果物、穀物、豆、魚、獣肉などを入れてつくった味噌である。

³⁸ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』(東京割烹女学校出版部、1920年) P127。

煮へ湯一人宛三勺を加へ更に一沸かして罐肉、砂糖味噌を加へて能く練る。

39

以上のレシピによると、これは味噌で味付けしたタマネギ料理である。また、材料に「玉葱又は葱 三十匁」と書いていることから、葱の代わりにタマネギが使える。つまり、タマネギには葱と類似性があることがうかがえる。

以上の料理は和食の味付けの基本と言われる「砂糖、塩、酢、醤油、味噌」で調味するという共通点がある。つまり、このような調味料を使った場合、たとえ具材が西洋のものであっても、和食の範疇に入れるべきである。

5-1-3 軍隊食におけるタマネギの利用の総括

以上のことから、タマネギは煮物によく使われることが分かる。これはタマネギの煮ると甘味が出るという特性が煮物料理に適するからではないかと考えられる。また、洋食の「シチュー」と「カレー」の影響で、肉、タマネギ、馬鈴薯、人参の組み合わせは煮物に適することが知られたため、具材として和食の煮物にも取り入れられた。また、洋食の「オムレツ」、「ミンチコロケ」の影響で、挽肉とタマネギの相性がいいことが知られたから、挽肉は主食材として使われている「そばろ」にもタマネギは取り入れられた。また、西洋料理では、タマネギはよくスープのベースとして使われているが、日本では具としての使い方が確立された。これは日本では汁物は味噌、醤油をベースとしているためであると考えられる。また、タマネギは日本の在来野菜である葱と類似性があるため、葱の代用として味噌汁の具になったり、葱味噌の食材になったりすることで使い方が増えた。また、昔からあった調味料である「砂糖、塩、酢、醤油、味噌」で調味することにより、西洋野菜の違和感がなくなった。また、兵役を終えて除隊した兵士達により、タマネギの使い方が広く知られ、一般家庭にも普及してきた。

³⁹ 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）P147。

5-2 料理学校、女学校におけるタマネギの利用

前章では、料理学校、女学校の教科書を通じて、洋食でのタマネギの利用を見てきたが、ここでは料理学校、女学校で教えている和食でのタマネギの利用を見ていきたい

5-2-1 赤堀割烹教場

前述したように、赤堀割烹教場は赤堀峯吉が明治15年（1882）に一般家庭の子女に料理を教えるために東京日本橋に開設した日本初の料理学校である。以下、明治44年（1911）に赤堀峯吉が日本女子大学教授赤堀菊子、女子手芸学校教授赤堀美知子と共に著した『家庭日用料理』⁴⁰を通じて、和食でのタマネギの使用を探求する。

『家庭日用料理』の緒言に次のように書かれている。

本書に説明いたしました御献立の調理品は、平素當教場に於きまして、生徒サンに御教授いたして居ります、春季から夏季へかけての御献立の中より擇出しましたお料理でありまして、その時季にございます材料を以てそれぞれ適當の調理法を記載いたしましたのであります。

つまり、本書に説明した献立は授業で教えているものである。したがって、本書により、どんな和食を教授しているのかが判明できる。また、「春季から夏季へかけての御献立の中より擇出しましたお料理でありまして」と書かれているが、『家庭日用料理』の下巻に秋から冬へかけての献立が載せられており、上下巻合せて四季を通じての献立が提供されている。また、本書に紹介された和食は【表3】のようにまとめられる。

【表3】

● タマネギが使われている料理

鯛のけんちん	鯛の醋づくり	へぎさゞみの磯焼
しんじょ付焼	根三つ葉黒胡麻あへ	玉子焼
霜ふり鳥介	薄作り鶏肉	●さつま汁
そめおろし大根	慈姑の煮付	へぎみる介の甘煮
鰯鮓の二色焼	巻き針魚	醋とり針魚
土當歸の煮付	小鯛の雲丹焼	二色玉子
蛋黄醋	魚のつくね	小鯛の朝鮮焼
さつま芋小倉煮	醋とりこのしろ	このしろ付焼

⁴⁰ 赤堀峯吉等『家庭日用料理』上・下（大倉書店、1911年）。

烏賊の木の芽あへ	せん生姜	つゝみ鶏肉
水前寺海苔ときんてん	赤介うま煮	たゝき牛蒡
鯛の紙鹽	笹づくり針魚	薄うち土當歸
きすのおろし身	あられ豆腐	山かけ芋
あいなめ付焼	白魚の雲丹焼	卵の花の海苔巻
鹽櫻に南部あられ	流し玉子	土筆の三州煮こし汁
豆腐の田樂	とき山葵	海老しんじょ
松露のうま煮	松茸と花菜	清汁
鯛の櫻むし	比目魚求脂巻	じねん薯の土佐煮
面とり里芋	鶏肉の芥子醋	木の芽味噌
椎茸かまぼこ	鱈の醋づくり	鱈の翁焼
鮑の二杯醋	言問慈姑	木の芽醋
鶏肉のつく身	しゃこのあたり汁	しゃこの信田巻
しぼりゆばふくめ煮	鮑の腸清汁	隠元豆きんとん
ちぎり芋	竹の子めし	鮑の腸煮
開き烏帽介	茶蕎麥の海苔巻	あいなめの煮肴
馬鈴薯の茶巾	昆布煮出汁	玉子豆腐
蝦のつけ揚	いさきの蕎麥蒸	新蠶豆のきんとん
姫百合の白煮	姫玉子	穂わらびの旨煮
莢豌豆の黒ごまあへ	中華玉子	●吉野煮
蒟の辛煮	煮こし汁	鮑の和煮
章魚の和煮	新ぎくのひたし	若鮎の煮びたし
さえまき蝦胡瓜巻	醋どり鱈	小鯛の肉巻
きすのつま折焼	烏賊の鹽焼	牛尾魚の朝鮮焼
蓮根小倉煮	霜ふり烏賊	まさご蒲鉾
新里芋旨煮	あなごの蒲焼	鯛の翁焼
醋どり蝦	あわび鹽焼	隠元豆の含め煮
南瓜のけんちん蒸	鰹のあん掛	胡蘿蔔の甘醋
しめ鱈	鮎の卵の花鮓	長芋の挽茶きんとん
海老そぼろ	蕎麥しんじょ	片栗そうめんの清水
鱸のけんちん蒸し	岩石玉子	片ぎ冬瓜
茶筌茄子	煮こどり	牛尾魚のおろし身
木口茄子	あわびの鹽蒸し	自然薯の茶巾
薄うち胡瓜	煮付魚	冬瓜の甘煮
蓮根の小豆あへ	鰹のあたり汁	鱸の片ぎ身
海老の丸め	海老の蛋黄鮓	きすの松風焼
菊花豆腐	鱸の鹽炙	椎茸の生姜煮

蝦をぼろ	松茸と三ツ葉	ずいき芋の胡麻醋あへ
あなごのゆば巻	五目鮓	車海老の胡瓜漬
馬鈴薯の海苔巻	炒り玉子	醋どり茗荷
海老の卵の花あへ	花蓮根	きすとあなごのつけあげ
田毎の月	かるめら豆腐	鱈のつくね
あなごの玉子巻	鯖の醋作	うす焼玉子
かゞみ茄子	さらし鯨肉	醋どりキャベツ
鱈のしんじょ	伊勢海老に三ツ葉かきあげ	巻き焼玉子
新栗のきんとん	そめおろし大根	茗荷の甘醋
きぬ烏賊	握り鮓	小蕪菁のかゝ煮
鯖の押し鮓	海蟹いり豆腐キャベツ巻	算木豆腐あんかけおろし山葵
鳴戸巻	海老の姿煮	いとより鯛の煮付
からとり含め煮	生鮭のてり焼	鱈の卵の花巻
鯖の味淋焼	烏賊の脚の千草あげ	おろし慈姑
岩ぜき烏賊	め牛尾魚大根おろし煮	花にんじん
篠八ツ頭芋	海老のあたり汁	鯨の付焼
慈姑のきんとん	いんげん芥子あへ	鴨のうす作り
●折衷煮	松茸の生姜煮	霜ふり鶏肉
鮭の溜焼	押し銀杏	片ぎ赤介
ちぎり芋	きすのおろし身	煎乾大根葉と鴨のそぼろ
豚肉の角煮	とくさ土當歸	●親子焼
生鮭のつくね揚げ	さよりの松風焼	島田ゆばの含め煮
輪截烏賊の煮付	花菜の芥子あへ	若さぎの煮びたし
荒布と大豆の煮付	夫婦豆腐	がんもどきの含め煮
新蠶豆の白味噌汁	牛蒡の醋煮	豚肉の生姜煮
岩茸の生姜煮	つみ数の子の注醤油	櫻海老の卵の花いり
鶏肉ぬたあへ	梅かゞ吸物	ほぐし烏賊の鹽焼
裂乾大根の甘醋漬	鱧の葛煮	小松菜の黒胡麻あへ
鳥介のあさつき三杯醋	鶏肉のすり流し	

『家庭日用料理』より作成

【表3】によると、凡そ116種の料理が挙げられている。また、『家庭日用料理』の和食に野菜、海産物が多く使われていることが分かる。つまり、四季を持つ日本の気候に合わせて栽培してきた農作物と、海に囲まれた島国ならで

はの豊かな海産物は和食にはなくてはならない存在である。以下、『家庭日用料理』の中に、タマネギが使用されている和食を見ていきたい。

まず、「さつま汁」に関しては次のように書かれている。

さつま汁(十人分)

【分量】鶏肉の骨 二羽分、玉葱 一個、馬鈴薯 五個、胡蘿蔔 一本、清水 一升、甘味噌 三錢。

【調理法の手順】これは鶏肉の骨を水洗いたして水気を断り、俎上に載せて細

小に截つてお鍋(ママ)に加れ、清水一升を加へまして火に架けます。仍で玉葱の両端を截去りまして上皮を剥いて水洗をいたし、水気を断つて縦にニツバ⁴¹截り、更に木口よりほどよく截ります。今度は馬鈴薯でございますが、皮を剥きましたら水洗をいたし、横にニツに截りましてそれを端より二分ほどの厚さに截つて置きます。それから胡蘿蔔は皮を剥きましたら縦にニツに割まして、端より一分ほどの厚さに截ります。これで野菜類の下拵が出来ましたから、今度はその汁に取係ます。處で火に架けてあります鶏肉の骨のお鍋が一時間も経過ました處で、右の野菜類(ママ)を加れて煮るのでございますが、最初に胡蘿蔔を加へまして、半煮になりました際馬鈴薯と玉葱とを加へますそれから右分量のお味噌(ママ)を搦鉢(ママ)に加れてよく摺り充分に摺れました處でほどよく清水を加へてどろどろに溶し、それより右のお鍋に味噌漉をあて⁴²その中へ漉します。一二回沸騰いたしましたらその上面に浮き上りました泡を金杓子にて掬ひ去りましてお椀に盛出すのでございます。⁴³

「さつま汁」は薩摩(鹿児島地方)の郷土料理であり、味噌味の汁で鶏の骨付きぶつ切り肉と野菜を一緒に煮込むことが特徴である。また、以上のレシピによると、ここで使われている野菜と洋食の「シチュー」と「カレー」で使われているものが同じであることが分かる。つまり、洋食の「シチュー」と「カレー」の影響で、タマネギ、馬鈴薯、人参の三品は煮込みに適している組み合わせだと認識されたと考えることができる。

また、「吉野煮」は次のように書かれている。

吉野煮

【説明】この吉野煮と申す名稱は葛煮のこでございまして、葛粉は一名を吉野

⁴¹ 片仮名くり返し記号(濁点付き)。

⁴² 平仮名くり返し記号。

⁴³ 赤堀峯吉等『家庭日用料理』上(大倉書店、1911年)P29~30。

葛粉と申す名稱から斯く命名のでございます。

【分量】車海老 十尾、葛粉 五勺、醤油 七勺、味淋 一合、煮出汁 四合、木乾椎茸 一合、小なる竹の子 一本、小なる玉葱 二個、蠶豆 二合。

【調理法の手順】先づ海老の頭部をもぎ去りまして充分によく水洗をいたし、皮を剥きましたら直ちに縦に置き替まして腹部の方より截開き脊脇を除いて葛粉

をよく粉^(ママ)末にいたし、毛篩出しまして、右の海老を糝して置きます。今度は椎

茸をぬるま湯の中へ浸け軟かになりましたら^(ママ) 豎く水氣を搾つて軸を截り、それを大小によらず同じ大さの銀杏形に截りまして、それに被ぶるほどの清水と共に

にお鍋に^(ママ) 加れて火に架け、軟かに燻りましたら^(ママ) 箶にあけ、それより竹の子の

前條の手順の如く^(ママ) 糠を加れて軟かに燻でましたら、内部の節を除き去りまして、

竹の子飯にいたすよりも少く大きく截ります。それから蠶豆の皮を剥き、直ちに水洗をいたして箶に上げ食鹽を少々ふりかけます。二三分間も経過ましたら水洗をいたして碎さぬやうに軟かに燻で置き、それから玉葱の皮を剥き、二ツに截りまして木口より楯形に截り、これは軟かに燻で置きます。仍でお鍋に煮出汁

一合醤油一勺とを^(ママ) 加れ、火に架けまして一と沸騰いたした處で竹の子を投れ、落ち蓋をいたしてサツ煮終て皿に取つて置きます。それからその煮汁の中へ

椎茸^(ママ)を加れてサツ煮終ます。又その煮汁の中へ玉葱を投れましてこれもサツ

ト煮終ましたら、今度は別鍋に右分量の味淋^(ママ)を加れ、火に架けて二三回も沸騰いたしましたら残分の煮出汁を加へまして醤油を注し、前記の海老三ツほどに截りてその中へ投れ、落ち蓋をいたして煮込み、海老に火が透りました際に右の野菜類を加へて共に煮込ます。一と沸騰いたしましたらお鍋を下ろし、海老は一人分に三個づゝ盛り、其他の野菜を盛分て供します。⁴⁴

つまり、これは葛粉でとろみをつけた「海老の吉野煮」である。4-2-1の「カレードラブスター」⁴⁵と比べたら、「カレードラブスター」ではレモンの搾汁

⁴⁴ 赤堀峯吉等『家庭日用料理』上（大倉書店、1911年）P138~140。

⁴⁵ 【分量】伊勢海老 二尾、小なる玉葱 二個、バター 中匙に二杯、パセリ 少量、コンスターチ 中匙に半分、カレー粉 同量、スープ 一合三勺、レモンの搾汁 少量。

【調理法の手順】先づ初めに玉葱の両端を截去りまして上皮を剥き去り、水洗をいたして水氣を断り、縦に二ツに截りまして更に木口より細小に刻み、直ちにフライ鍋に少量のバターを^(ママ) 加れて火に架け、よく煮溶てまいりましたらその中へ玉葱を^(ママ) 加れ、ほどよく鹽と胡椒粉とを加へてよく箸にてかきまはし、狐色になりましたらコンスターチとカレー粉をば加へ、手早くスープを注してよくかきまはし微

を使って伊勢海老の生臭さをとるが、ここではみりんを使って車海老の生臭さを抑える。つまり、素材の生臭味を消すために、和食では日本ならではの味付けがある。また、ここで、タマネギは副食材の野菜として使われている。

また、「折衷煮」は次のように書かれている。

折衷煮

【分量】胡蘿蔔(西洋種) 一本、煮出汁 三勺、醤油 二勺、玉葱 一個、椎茸 五勺、ハム(燻でたるもの) 一片、食鹽 少々、砂糖 五勺、玉子 五個。

【調理法の手順】これは最初に玉葱の上皮を剥去りまして、縦に四ツに切り、更にそれを木口より薄截にいたし、ザツ燻で、箆にあげ、煮出汁と醤油を加へて煮付けて置きます。今度は西洋胡蘿蔔の両端を截去つて皮を剥き縦に四ツ割にいたして内部の芯を除き、更に木口より玉葱の如く薄截にいたし、それより軟かに燻でまして尚ほ煮出汁と醤油とにて味をつけて置きます。今度はハムをそのまゝよく細小に刻んで置き、それより椎茸又は松茸を擇んでも差支はございませんが、先づ椎茸なればぬるま湯の中へ一時間ほど浸置き、水氣を搾つて俎上に載せ、軸を截去りまして、木口より薄截にいたして軟かに燻で水中にとりまして堅く水氣を搾りましてお鍋に煮出汁と醤油とを加^(ママ)れて火に架け、

よく沸騰いたした處でその椎茸を加^(ママ)れましてほどよく煮付けて置きます。仍で玉子を一個づゝお鍋中に破込み、箆にてよくかきまはし、右分量の煮出汁と砂糖と醤油とを加へて火に架け、二三次沸騰いたしましたら前記の材料を加へ、手早くお箆にてかきまはしながら煮終げるのでございます。尚ほその青味には罐詰の青豆を水洗してその中へ投じてよろしふございます。それからお皿に盛分けましてその上部より胡椒粉をふりかけて供します。⁴⁶

つまり、これは「野菜の玉子とじ」である。また、「折衷煮」と呼ばれている理由は、日本の食材、調味料だけではなく、西洋食材の西洋胡蘿蔔、ハムと、西洋の調味料の胡椒も使っているからである。また、ここでのタマネギの使い

塵に刻んだパセリを加えて二三次ほどかきまはし置き、尚ほ一二次ほど沸騰させてお鍋を下ろし、それより別鍋に毛篩をあてゝその中で漉し、その漉したお鍋を再び火に架け中匙に二杯のレモンの搾汁乃至白葡萄酒を加へまして味の加減をいたしお鍋を下ろします。今度は伊勢海老^(ママ)でございますが、先づ桶中^(ママ)に加^(ママ)れ、水を多量に加^(ママ)れてよく洗ひ、お鍋中に熱湯を沸し、ほどよく鹽^(ママ)を加^(ママ)れてその中^(ママ)へ投れ、落^(ママ)ち蓋をいたして二十分間ほど燻でます、ゆだりましたらよく冷却して頭部をもぎ去り、皮を剥きまして縦に二ツに切り、金串にて背腸を除いて更に木口截にいたして前記の煮終ましたるお鍋中^(ママ)に加^(ママ)れ、仍で炊きたての御飯をプリン型又は茶香茶碗などの中へ詰め、ポンとお皿の中央に脱出し、その上部より右記の材料を汁と共に注げて供します。」(赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』(盛林堂、1912年) P195~196。)

⁴⁶ 赤堀峯吉等『家庭日用料理』下(大倉書店、1911年) P154~155。

方、調理法は前述の「吉野煮」と同じであるから、ここでタマネギは日本の食材として使われているのではないかと考えられる。

また、「親子焼」は次のように書かれている。

親子焼

【分量】二百五十匁位の鶏の股肉一羽分、中位の玉葱 一個、玉子 十個、煮出汁 三合、味淋 五勺、砂糖 五匁、醤油 五勺。

【調理法の手順】右の股肉を俎上に載せまして骨を除きましたら皮を剥き去り、それより出刃庖刀の刃の方にてよく叩きます。十分に叩けましたらお鍋中に右

記分量の味淋^(ママ)を加えて火に架けます。よく沸騰いたした處で二勺ほど醤油を

加^(ママ)れましてそれより前記の鶏肉^(ママ)を加^(ママ)れます。直ちに箸にてかきまはしまして、

ほろほろになりましたらそれを度といたしてお鍋を下ろし、手早くお皿中に加

て置きます。今度は玉葱の両端を截去りまして上皮を剥去り、火洗をいたしま^(ママ)したら布巾にて水気を拭ひまして更に二ツに截り、それを木口よりサクサクと截

りまして別鍋に清水を少々^(ママ)加^(ママ)れて火に架けます。沸騰いたしましたら右記の

玉葱^(ママ)を加^(ママ)れまして五分間も燂でますと十分に軟かになりますから直ちに鍋を下ろして箆にあけ、よく水気を断つて置きます。仍でそのお鍋をよく清潔に水洗をいたして五勺の煮出汁と一勺の醤油とを加えて火に架け、手早くその中

へ右記の玉葱^(ママ)を加^(ママ)れて箸にてかきまはし、二三次ほど沸騰いたしましたらお

鍋を下ろして皿中に加けて置きます。今度は玉子をば一個づゝ小井の中へ破りまして殻片や腐敗のございませんやうに注意をいたしながら鉢の中へ移加^(ママ)け、四五本の箸を持ちてよくかきまはし、全く蛋黄と蛋白とが混和ましたらその中へ一合の煮出汁と前記の鶏肉を煮終ました煮汁と五匁の砂糖に二勺の醤油とを加へまして尚ほよくかきまはし、それから別の器に毛篩をあてましてその中へあけ、仍で煮終てございます。鶏肉と玉葱とを加へてよくかき混ぜて、

お鍋中^(ママ)に加^(ママ)れて火の上部に載せ、それより焙烙に火^(ママ)に加^(ママ)れましてそれを鍋釜の代用にいたしてお鍋に載せ、上下の火に二十分間ほど蒸灸にいたします。頓て灸終りましたらお鍋を下ろし、庖刀の先又は金勺子にて截分ましてお皿中に盛分て供します。⁴⁷

⁴⁷ 赤堀峯吉等『家庭日用料理』下（大倉書店、1911年）P179~180。

「親子焼」という名前は鶏肉と鶏卵をともに使ったことに由来する。赤堀峯吉が明治38年(1905)に著した『家庭料理法』⁴⁸によると、「鶏肉の親子煮」のレシピでは「鶏肉の股の部分に二十匁ほど購めまして、適宜の大ひさに切りまして、それより庖刀の刃の方に粗と叩き、鍋に味淋五匁と一合の鰹節煮出汁と醤油をほどよく加へまして中火にかけ、沸騰ましたら右の叩きたる鶏肉を投れ、煮終りましたら皿にとりて、小井か茶碗の中へ玉子四個ほど破りて手早く箸にてかきまし、

鶏肉を煮ました鍋の中へ投れて半熟の頃、皿に上げ置きたる鶏肉を^(ママ)加れてかきまはし、鍋蓋をなして二分間を経ちたらば皿に盛り、胡椒粉をふりかけて供します。」⁴⁹と書いている。また、同年に割烹専門家の藤村棟太郎が著した『豆腐鶏卵料理法』⁵⁰によると、「親子卵」のレシピでは「鶏肉の軟かなるものを細く切り、少し鹹く調味して煮付け、鶏卵を割りて溶かし、醤油及び味淋少許を注入し、前の鶏肉を此の中に入れて、よく掻き回し、陶器製の卵焼に入れて蒸焼になすべし。焼きて後、適宜の大きさに切りて用ふるものとす。若し初めに其の當季の野菜を細かく刻みて、少しばかり其の中に混入するときは、風味大に宜しかるべし。」⁵¹と書いている。つまり、最初の「親子焼」にタマネギが入れられなかった。また、『豆腐鶏卵料理法』では「若し初めに其の當季の野菜を細かく刻みて、少しばかり其の中に混入するときは、風味大に宜しかるべし。」と書いていることから、「親子焼」に野菜を入れることを薦めていることがわかる。そして、明治44年(1911)になると、「親子焼」に野菜としてタマネギを入れるようになった。その理由にはタマネギは肉と相性がよく、肉を香味つける効果を持っていること、また、春まきと秋まきと二種類の栽培があり、一年中常に手に入れることができ、家庭に向いていることの二つが挙げられる。また、以上のように調理したものをどんぶりご飯の上に乗せると、「親子丼」になる。即ち、「親子焼」は「親子丼」の前身と言える。

以上のことから、すべてのレシピの共通点は和食の味付けの基本と言われる「砂糖、塩、酢、醤油、味噌」で調味したという点である。また、以上のレシピによると、タマネギの使用量は少ないが、肉とよく合い、煮る料理に適するという特性がうかがえる。そして、赤堀峯吉のような料理研究家の知識と経験により、「親子焼」にタマネギを入れるという新しい使い方が発見され、タマネギの使い道がさらに広がった。また、学校の教授により、学生＝一般家庭の主婦は和食でタマネギをどうやって使うのかが分かるようになった。

⁴⁸ 赤堀峯吉等『家庭料理法』(杉本翰香堂、1905年)。

⁴⁹ 同上、P99~100。

⁵⁰ 藤村棟太郎『豆腐鶏卵料理法 家庭実用』(大学館、1905年)。

⁵¹ 同上、P153。

5-2-2 桜井女塾、桜井女学校

続いて、前章にて述べた桜井女塾、桜井女学校の創立者である桜井ちか子が大正6年（1917）に書いた『三百六十五日毎日のお惣菜』⁵²を取り上げ、和食でのタマネギをみていきたい。

『三百六十五日毎日のお惣菜』の自序に、

一年三百六十五日の中には、お惣菜に困つて随分世馴れた主婦方でも頭を悩ますことがよくあるものです。まして若い主婦、學校を出て間もなく家庭の人となつたやうな、経験の浅い主婦方には殊にさうしたことが多いことゝ存じます。本書を編んだ目的は、つまりこゝにあるので、幸ひに本書が若い主婦方の相談相手となり、幾分なりとも役に立つことがあれば、著者の満足はこれに過ぎないのであります。⁵³

と書かれているから、本書は桜井女塾、桜井女学校を出て家庭に入る経験が浅い家庭主婦のために書かれた料理本であることが分かる。また、本書に紹介された「毎日のお惣菜」は【表4】のようにまとめた。

【表4】

● タマネギが使用されている料理

獨活の卵とち	鯊の甘露煮	胡蘿蔔の白和
貝柱の卸和	鱈昆布	酢牛蒡
茶碗蒸	葱のぬた	八頭のふくめ煮
けんちん汁	ふろふき大根	伊豫のさつま
獨活と若布の酢味噌	獨活の青海苔和	寄鍋
絲蒟蒻の卵和	酢蕪	高野豆腐と椎茸の煮付
酢蓮	五目壽司	淺蛸の清汁
小松菜と剥身の煮浸	ちり豆腐	蓮の油煮
豚の醤油漬	ぜんまいの油煮	鯛のうしほ
昆布の佃煮	●肉飯	餡かけ豆腐
乾海老と湯葉の煮付	葱鮪	蓮の胡麻味噌和
はんべんの薄葛	八頭のそぼろ煮	慈姑のきんとん
棒鱈と慈姑の煮付	大根と胡蘿蔔の酢和	魚の照焼
厚焼卵	すり薯の三杯酢	椎茸と湯葉の煮付
芋粥	のつべい汁	お事汁
切乾と油揚げの煮付	大根のあちやら煮	野菜入卵の花

⁵² 桜井ちか子『三百六十五日毎日のお惣菜』（政教社、1917年）。

⁵³ 同上。

蛤鍋	野菜入炒豆腐	錦卵
薩摩藩の吉野煮	大根飯	獨活と牛蒡の信田巻
小松菜の白和	お多福豆	鰈の山吹蒸
鰯の摘入の清汁	●精進揚	擬製豆腐
浅葱のぬた	切烏賊の煮付	鹿角菜となまり節の煮付
焼豆腐と蓮の煮付	鯖の味噌煮	榮螺の壺焼
鮫の煮付	卵の花と葱の油炒	キャベジの卵とち
牡蠣豆腐	鮎の昆布巻	鯉こく
麩と大根おろしの甘酢	皮鯨の酢味噌	馬鹿貝と焼豆腐の煮付
比目魚の葛かけ	金平牛蒡	小松菜と剥身の辛子和
散し卵の葛汁	大豆と昆布の煮付	鯉の甘露煮
赤貝の三杯酢	鐵火味噌	里芋と章魚の櫻煮
薩摩藩の茶巾絞	乾瓢と雁もどきの煮付	筍の木の芽和
海老の具足煮	蕨と慈姑の煮付	莢豌豆の油煮
筍飯	筍のそぼろ煮	鮪の雉子焼
落の梅煮	●胡瓜の肉詰	田螺の木の芽和
筍のあちやら煮	鰯の酢煮	柳川鍋
烏賊のさしみ	獨活と赤貝の黄味酢和	比目魚の山椒味噌焼
酢入卵の花	すり薯の海苔巻	牛肉豆腐
隠元豆のきんとん	鱈汁	里芋の田楽
新數の子の辛子和	時雨蛤	烏賊と防風の三杯酢
牛蒡の佃煮	鯖のおろし煮	豚肉と野菜の煮付
胡瓜の甘酢	甘鯛の味噌漬	鮑のふくら煮
茄子の鳴焼	冬瓜の葛かけ	伽羅藍
鮎の煮浸	するとん	鹽鮪と茗荷の汁
茄子の胡麻汁	ずみき和	醤油豚
茄子の茶筌煮	冬瓜の三杯酢	山かけ豆腐
茄子の胡麻煮	南瓜の鹽煮	鱸の揚出
酢ずみき	茄子の鍋鳴焼	里芋の遠山煮
茄子の刺身	油揚と荒布の胡麻酢	昆布の梅煮
莢隠元の浸物	茄子の揚出	白瓜の胡麻酢
鱈の餡かけ	白瓜の印籠漬	栗飯
枝豆のあづま煮	●牛肉のすき焼	梅花卵
鶏肉と新牛蒡の煮付	卵豆腐の薄葛	榮螺と蓮の煮付
黄味魚の吸物	椎茸のうま煮	推茸飯
赤鰻の煮付	百合のあま煮	皮鯨の味噌汁

平貝と三葉の清汁	鮎ずし	蒸魚の三杯酢
松茸の蒸焼	初茸の佃煮	鯛の茹魚
魚の摘入と白隠元と小蕪の白味噌汁	鰯の寿司	胡蘿蔔の葉の浸物
松茸飯	薩摩汁	卵雑炊
栗のきんとん	胡麻豆腐	乾杏のあま煮
松茸の傘蒸	稻荷寿司	鮫鱈汁
豚のまるめ焼	油揚飯	糟汁
穴子の蒲焼	鱈の味噌汁	豚肉の甘露煮
鹽鮭のせんば汁	長薯の寄せ物	栗入卵の花
乾餛飩の煮こみ	五目吸物	蒸魚

『三百六十五日毎日のお惣菜』より作成

以上の表によると、凡そ 186 種の料理が挙げられている。また、ここでの野菜と魚介と獣肉の使用比率は凡そ 60 : 30 : 5⁵⁴である。つまり、『三百六十五日毎日のお惣菜』の和食に、野菜の使用量が多いということが分かる。これは昔から日本人は野菜を副食材の中心としての食生活を送ってきたからである。以下、『三百六十五日毎日のお惣菜』の中に、タマネギが使用されている和食を見ていきたい。

まず、「肉飯」は次のように書かれている。

肉は牛肉でも、豚肉でも、鳥肉でも構ひませんが、先づ細かに刻み牛蒡玉葱胡蘿蔔等も細かに刻んで、次に肉を油で炒り、野菜を入れ醤油と砂糖とで味をつけます。之を御飯を下す前に汁共に入れ、手早く掻き交ぜて蒸して置くのです。御飯の水加減は普通にして醤油五勺を加へます。肉の量は一升の米に五重目位の割合で入れるのです。⁵⁵

つまり、これは肉、野菜などの具材を醤油、砂糖と合わせて米と一緒に炊き上げた肉の炊き込みご飯である。以上のレシピによると、主な具材が魚から肉になった以外、副材料、調理法、味付けは 5-1-2 の『軍隊糧食調理法 炊事顧問』の「味飯」⁵⁶とほぼ同じであることが分かる。また、一品でご飯とおかず

⁵⁴ 獣肉の中に、牛肉と豚肉と鳥肉の使用比率は 3 : 5 : 2 である。

⁵⁵ 桜井ちか子『三百六十五日毎日のお惣菜』（政教社、1917年）P31。

⁵⁶ 「材料（一人の割） ちりめん雑魚 三匁、牛蒡 十匁、人参 十匁、玉葱 十五匁、砂糖 二匁、醤油 三匁、白米 一合五勺、麥 五勺。

調理法 釜に一人宛二合二勺の水、醤油二勺砂糖を入れ一沸かして牛蒡、人参、玉葱、ちりめん雑魚を入れ更に沸騰して米と麥を加へ、杓子にて攪拌し中央を凹形と為し釜蓋をして五分間煮たる後竈より卸し二十分間蒸らす。」（秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）P79。）

が一度にたべられるというメリットがあるため、家庭用献立として挙げられたのではないかと考えられる。

また、「精進揚」に関しては次のように書かれている。

餛飩粉をどろどろに水で溶き、その中に砂糖と鹽とを少しづゝ入れます。薩摩薯は厚さ二分位に切り、蓮は同じ位に切り水に浸けて灰汁を抜き、牛蒡は細く刻み、矢張り水に浸けて灰汁をぬきます。隠元は後先の筋をとり適宜に切ります。これにそれぞれ前の餛飩粉をつけて胡麻油で揚げるのです。

油がよく煮立つてから入れないと油臭くなるものです。蓮や牛蒡はよく水を切つてから揚げないと油がはねます。

以上の外、季節によつて、胡蘿蔔、南瓜、筍、菊の葉、虎耳、三つ葉、馬鈴薯、玉葱、葱等も精進料理の材料にすることが出来ます。餛飩粉を溶く時には水の中へ少しづゝ粉を入れて溶くと、粒々がなくよく溶けます。⁵⁷

以上のレシピによると、これは野菜をタネ⁵⁸とした野菜天ぷらである。また、「季節によつて、胡蘿蔔、南瓜、筍、菊の葉、虎耳、三つ葉、馬鈴薯、玉葱、葱等も精進料理の材料にすることが出来ます」と書いていることから、季節により旬の食材を使用しているという和食の特徴がうかがえる。また、タマネギは今でも野菜天ぷらのタネとして使われている。

また、「胡瓜の肉詰」は次のように書かれている。

大きい胡瓜の皮をむき、一寸位づゝの長さ^(ママ)に切つて中味をぬき、鳥、豚の挽肉と、細かに刻んだ玉葱を詰め、煮出汁へ醤油を少し加へたものを被る位に入れ、胡瓜の軟らかくなるまで煮ます。胡瓜を引上た残汁へ葛粉を入れ、胡瓜を三個位づゝ小井に盛ります。⁵⁹

以上のレシピによれば、これは器となるきゅうりの中に挽肉とタマネギを詰めて煮た料理である。また、タマネギを挽肉と組み合わせて使用しているのは洋食の「オムレツ」、「ミンチコロッケ」に影響されたのではないかと考えられ

⁵⁷ 桜井ちか子『三百六十五日毎日のお惣菜』（政教社、1917年）P60~61。

⁵⁸ 料理の材料である。

⁵⁹ 桜井ちか子『三百六十五日毎日のお惣菜』（政教社、1917年）P106。

る。

また、「牛肉のすき焼」に関しては次のように書かれている。

玉葱を輪切にし、油で炒ります。火が透つたら取り出し、普通よりは少し厚目に切った牛肉を其鍋に一枚づゝ並べて入れ、ざつと炒つたら取り出して前の玉葱と盛り合せます、醤油をかけて、熱いところをたべるのです。⁶⁰

このレシピの名前は「牛肉のすき焼」と書かれているが、レシピを見てみると、炒めるという調理法を使っているため、「牛肉のすき焼」というより「牛肉とタマネギの炒め物」⁶¹に近いと言える。また、以上のように調理したものを煮汁で煮詰め、砂糖、醤油で調味してどんぶりご飯の上に載せると、「牛丼」になる。つまり、これは「牛丼」の前身と言える。

以上のレシピから、味付けには日本の基本的な調味料の一つである醤油を使っていることが分かる。日本独自の味付けで調理することも和食の特徴の一つである。また、タマネギの調理法として、「煮る」という調理方法のほかに、「揚げる」、「炒める」という調理方法も挙げられている。また、「肉飯」、「胡瓜の肉詰」、「牛肉のすき焼」などの料理から、タマネギは肉との相性がいいことがうかがえる。また、料理の知識と調理の経験を持っている桜井ちか子の教授により、タマネギの使い方が家庭に浸透し、経験が浅い主婦でもタマネギを調理できるようになった。

5-2-3 料理学校、女学校におけるタマネギの利用の総括

以上の資料によると、和食でのタマネギの使用量は洋食でのタマネギの使用量より非常に少ないと言える。それは人参、慈姑などの在来野菜に比べると日本におけるタマネギの歴史はまだ浅く、使い道が探索されている段階だからである。また、昔から日本人は野菜を副食材の中心としての食生活を送ってきたから、野菜の種類が非常に豊富で、必ずしもいつも一つだけの野菜を使うとは限らないということも理由の一つである。しかし、赤堀峯吉、桜井ちか子のような料理研究家が西洋料理、洋食から得たタマネギは肉と相性がよく、煮物料理に適するなどの知識と経験を生かし、タマネギの和食での使い道を見つたり作ったりすることにより、タマネギもだんだん和食に使われるようになった。また、学校の教授により、家庭の主婦はタマネギの特徴、使い方、調理法など

⁶⁰ 桜井ちか子『三百六十五日毎日のお惣菜』（政教社、1917年）P166。

⁶¹ 「材料 牛肉 400g、玉ねぎ 1個、ごま油 適宜、醤油 大さじ1杯。

作り方 1.牛肉は食べやすい大きさに切る。2.玉ねぎはくし形に切る。3.フライパンをよく熱してごま油大さじ1を入れ、牛肉を色よく焼きつける。4.別のフライパンにごま油大さじ1を熱して、玉ねぎを炒める。5.焼いた牛肉の上に玉ねぎをのせ、仕上げにしょうゆを回しかける。」（主婦と生活社『料理大事典』（主婦と生活社、1977年）P201。）

が分かるようになり、タマネギに対する抵抗感もなくなった。

5-3 新聞の料理記事におけるタマネギの利用

明治期には、庶民の間では一汁一菜の食生活が続いていた一方で、上流階層では学問、教養としての料理が浸透し、明治後期には上流階層と一部の新中間層のあいだで、「日常的な家庭料理」という新しい概念が誕生した⁶²。また、明治時代からの近代産業化が定着し資本主義が確立され、都市に人口が集中しサラリーマンや労働者などの都市生活者、つまり新中間層が増大した時代でもあった。家庭料理を作る主婦にとって、料理に関する情報の需要が高まっていたといえよう。「日常的な家庭料理」の伝授は前述した女学校で行われるほか、新聞に掲載されている料理記事も大きな役割を果たしている。以下、読者の投稿から編集した料理本である『家庭料理通』を通じ、タマネギの利用を見ていきたい。

『家庭料理通』は明治42年（1909）に出版され、『時事新報』⁶³の附録「文芸週報」⁶⁴が広く読者から募集したものを一冊にまとめたものである。『家庭料理通』の凡例では、次のように述べている。

一、本書は、時事新報文芸週報が、一般の読者より、懸賞法を以って料理法の募集を初めたる時より、四十一年末日に至るまで、同誌上に発表したる、入選料理を盡く集めたるものなり。

一、応募者は殆んど日本全国に亙り、各地方獨得の料理は⁶⁵此中に集めらる、何れも家庭實驗の結果に出でたるものにして、庖丁自慢が那あでもない斯うでもないの徒工夫とは自ら異なり、直に何れもの家庭に應用され得ることに於いて、たしかに世間普通の料理書に優る特長あるべきを信ず。

つまり、本書は『時事新報』の附録「文芸週報」に於いて懸賞当選の料理法を編纂してまとめたものである。また、ここに投稿した料理法は実際に家庭で使われているものであるから、本書により、当時はどんな「日常的な家庭料理」が作られているかがわかる。また、タマネギはどんな家庭料理に、どんな調理法で使われているのかも分かる。

本書に載せられている料理は使用主材のいろは順に並べられており、使用主材により「野菜料理」、「魚貝料理」、「豆腐料理」、「肉料理」、「卵料理」、「その他」などの六種類に分けられている。その料理は【表5】のようにまとめられ

⁶² 山尾美香『きょうも料理』（株式会社原書房、2004年）。

⁶³ 日刊新聞。明治15年（1882）3月福澤諭吉が創刊。昭和11年（1936）廃刊。不偏不党を掲げ、経済記事に特色があった。

⁶⁴ 明治39年（1906）5月～明治42年（1909）12月。

⁶⁵ 平仮名くり返し記号（濁点）。

る。

【表 5】

● タマネギが使われている料理

野菜料理		
薩摩藩の田楽	里芋田楽	にんじんの柚酢あへ
里芋の二杯酢	里芋蒲鉾	夏芋の田楽
馬鈴薯の油揚	馬鈴薯のちゃら煮	馬鈴薯の海苔巻
馬鈴薯の葉の胡麻あへ	酢自然薯	照煮の豆腐薯
薯蕷汁の油揚	薯蕷の酢醤油和へ	山薯かまぼこ
焼蓮根	蓮根の酢煮	揚蓮根
蓮根の鶏卵むし	蓮根餅	芥子蓮根
蓮根の芥子葛	防風の梅酢漬	秋しぐれ
南瓜飯	南瓜の油蒸し	南瓜の酢掛け
南瓜の糠味噌漬	南瓜の黄金巻	南瓜の玉子むし
宇和島の薩摩汁	切りたんぼ	蕪の柚漬
菊ずし	琉球汁	秋月
筍の芥子漬	蒲公英の胡麻あへ	竹すし
筍豆腐の吸物	筍玉子のふわふわ	筍の煮染
木の芽竹	筍南蠻	大根なます
田舎なます	雪脛	三輪漬
味噌大根	大根味噌漬	雪汁
大根の芥子和へ	すむずがり	大根葉胡麻よごし
春大根鐵砲和へ	大根の雲丹田楽	茄子煎り
土筆の梅煮	土筆卵とぢ	胡瓜の天麩羅
●玉葱の酢漬	●玉葱味噌あへ	菜飯
三つ葉の天麩羅	海苔巻き春菊	茄子の楽み漬
●肉入茄子の油揚	茄子の豆和へ	茄子の鍋焼
秋茄子の酢和へ	茄子の芥子漬	栗の白和へ
井蒸し	山獨活の玉子とぢ	三五八漬
白瓜の胡桃あへ	白瓜の魚肉詰め	瓜の田舎煮
胡瓜素麺	胡瓜の青腸和へ	胡瓜糟和へ
松茸てんぷら	松茸の味噌焼	椎茸茶飯
松茸の味噌漬	松茸豆腐の吸物	松茸のたまごとじ
松茸の酢味噌和へ	松茸の蒸ずし	初茸の鹽蒸し脛
松露飯	松露の白胡麻酢和へ	松露のこうじ漬け
青豆の海苔巻	比丘尼生酢	黒豆の卸し和へ

豌豆の胡麻和へ	空豆の梅肉あへ	そら豆のうに焼
いんげんの雲丹焼	落花生の焼味噌	酒煮鯉の木の芽味噌
蒨の薑油いり	蒨の薑味噌焼	蒨の子あへ
蒨の粕漬	蒨の葉の酢醤油和へ	蒨の糠漬
蒨の砂糖漬	蒨のなんばん煎	午芩田楽
胡麻和へ午芩	午芩いり	午芩の酢煮
山椒のつくだ煮	肉よせ午芩	木の芽の切り和へ
菊胡麻酢和へ	山椒飯	百合天麩羅
湯葉の味噌焼	茗荷の酢味噌	茗荷の薑の味噌漬
茗荷の子油煮	茗荷の葛まわし	茗荷の粕漬
生姜の味噌焼	生姜でんがく	一種の巻織汁
五加木のほろほろ	春の吸物	紫蘇巻の焼酎漬
揚紫蘇巻	紫蘇巻玉子	すぐり朝漬
魚貝料理		
鰯の摺身	鰯のすき焼	鰯の田楽
鰯の味噌煮	鰯の葱酢味噌	鰯の鹽刺身
眼刺の生姜酢	烏賊の鱈の子和	烏賊の山椒味噌
烏賊の粽	烏賊の切込み	叩き烏賊と穂蕨
烏賊の半平	小烏賊の煮つめ	照りいなご
蝗の味噌焼	はだよしの吸物	雷魚の海苔巻
はやの酢煮	蛤の味噌焼	焼蛤
蛤の雲丹焼	蛤のおろし味噌煮	蛤の松笠焼
蛤松魚和へ	蛤ずし	沙魚の照焼
數の子の雲丹あへ	鯧の昆布巻	鯧、大根の麩漬
數の子の葱味噌和へ	數の子の麩漬	ほたての味噌焼
鱈の鐵砲揚げ	鱈飯	娶菜飯
若布の酢和へ	曙若布	若布のとろゝ
わらび揚	蕨の海苔巻き芥子あへ	貝の萬年漬
蟹半ぺん	蟹の生酢	蟹團子の吸物
蟹のふわふわ	蟹卵の豆腐汁	かざみ豆腐
川かに蒸し	鰯の胡桃和へ	鰯の叩き刺身
牡蠣の茶碗むし	牡蠣の胡麻味噌焼	海苔巻き牡蠣の酢貝
大豆摺りこみ牡蠣汁	かじかの海草巻	鯛の巻焼
鯛の味付刺身	鯛の子潮吸物	鯛の皮の田楽
小鯛の摺身玉子の吸物	田螺の山椒味噌焼	巻叩き汁
潮仕立海苔玉子の吸物	新鱈の葛むし	棒鱈の酢醤油漬
鱈の親子漬	鱈の子すし	鱈の昆布刺身

海鼠の雲丹和へ	たこの吸物	章魚のさくら煮
蛸の雉子焼	海藤花の吸物	鰻の鹽焼
煎子の青和へ	くちこの吸物	鯰胡麻醬油焼
鯰の味噌汁	鯰の酒煮	榮螺の串焼
鮠の糟漬	白鮠の酢味噌	鯨の尾羽の酢和へ
鯨のじんだ和へ	陸鯨	こはだの叩き
魚飯	白魚の味噌漬	白子酢味噌
鮒の紫蘇膾	小鮒の三杯酢漬	小鮒のから揚げ
小鮒と大根の煮物	鮒の昆布巻	焼昆布
海老の木枯あげ	南蠻	海老團子
海老の海苔巻	海老かまぼこ	鱈の味噌焼
鱈の紫蘇葉巻	小鱈紫蘇焼	鮑の味噌焼
鮑の葉切	のぶすま	鮑の山葵漬
乾あなごの腸和へ	鮎の雲丹焼	鮎の厚焼
若鮎の紫蘇葉焼	鮎の卵の花	鮎の子和へ
鮎の切漬	鮎の蒸すし	鮎鱈の共あへ
鱈のせんば煮	鱈の焼びたし	鮭なます
鹽鮭の蒲鉾	鮭と鱈の子の卵の花煎り	鹽引の吸物
鹽引鮭のすし	鮭の道明寺漬	鮭中骨の昆布巻
鮭卵の酢味噌	鮭の酢味噌	鱸せんべい
豆腐料理		
豆腐かまぼこ	卵の花豆腐	豆腐田樂
豆腐の卵巻	豆腐の海苔巻揚	豆腐の摺立汁
揚田樂	油揚の味噌焼	雪花菜飯
雪花菜詰め	豆腐滓すし	高野豆腐の揚物
酒煮とうふ	精進鴈もどき	蕎麥かき豆腐
蒟蒻雁もどき	くるみ豆腐	
肉料理		
鶏の三杯酢	鶏のにこごり	鴨の鋤焼
雪月花の吸物	豚の卵の花煎り	●シチウヤキ
小鳥のせんば	雉の酢味噌和へ	鴨の味噌焼
肉の味噌焼	牛肉玉子やき	牛肉のふきあへ
牛肉の吸物	兎の蠟燭焼	雀の蠟燭焼
かしう汁		
卵料理		
ふくさ焼卵	菜葉の玉子あへ	玉子しんじょ
黄味和へ	半熟卵子の餡かけ	潮仕立卵の吸物

その他		
素麵ずし	焼結飯の吸物	吉野めし
海素麵の酢味噌和へ		

『家庭料理通』より作成

以上の表によると、「野菜料理」が全体の料理における約42%を占めて最も高く、以下「魚貝料理」が約39%、「豆腐料理」が約8%、「肉料理」が約7%、「卵料理」が約2%、「その他」が約2%の順となっている。つまり、一般家庭では肉よりも魚や野菜を主とした食卓が普通であることがうかがえる。以下、家庭の食卓に上ったタマネギが使用されている家庭料理を見ていきたい。

まず、「玉葱の酢漬」は次のように書かれている。

極小なる玉葱を、皮を剥き、水にて洗ひ、それに酢に砂糖少々唐辛を混ぜて、瓶に漬け置き、五日間程経て食す。⁶⁶

以上のレシピによると、これはタマネギを調味した酢に漬けた漬物である。漬物は昔から日本の食卓に登場している定番の食品であり、作る際に使用する副材料により、塩漬け、糠漬け、酢漬け、味噌漬けなどの種類がある。また、酢漬けには和風の酢漬けと洋風のピクルスの二種類があるが、以上のレシピに鍋を使って火に掛けてピクルス液を作るという手順がないので、この「玉葱の酢漬」は和風の酢漬けと判明できる。

また、「玉葱味噌あへ」では次のように書いている。

玉葱(三百匁)^(ママ)の上肉を剥き、能く洗ひ、丸形のまま薄くきり、沸湯に入れ、四五分間湯煮し、筈に出し、水を取り、白味噌百匁に酢五匁、砂糖四十匁を入れ、摺鉢にてよくすり、これに油揚と蒟蒻を、ざつと薄醤油にて煮たるを加へ、混ぜ合せ、適宜味噌あへにす。⁶⁷

以上のレシピによれば、これは下ごしらえしたタマネギを酢、味噌などの調味料で混ぜ合せた「タマネギの酢味噌和え」である。和え物は主材の味を引き立て、また栄養価を高めるために、ほかの適当な材料を加えてつくる料理であり、その加えるものにより、酢和え、木の芽和え、白和え、味噌和えなどの種類がある。以上のレシピから、この「タマネギの酢味噌和え」は日本独自の味付けで調理されていることがうかがえる。

⁶⁶ 時事新報社『家庭料理通』（時事新報社、1909年）P113。

⁶⁷ 同上。

また、「肉入茄子の油揚」は次のように書かれている。

茄子の中位より稍や小きものを、蒂を除き、豎に二に切り、中實を匙にて除き去り、其中へ叩きて煮たる牛肉に、玉葱を細く刻み混合したる物、或は海老のソボロ等を詰め、昆布又は干瓢にて結び、衣をかけて、胡麻の油にて揚げる。

68

以上のレシピによると、これは「茄子の肉詰め揚げ」である。ここでは、牛肉に香味を付けるためにタマネギを入れたのではないかと考えられる。つまり、タマネギの香味野菜の特性を利用している。

また、「シチウヤキ」では次のように書いている。

人参一本、玉葱大一個、馬鈴薯五個位を、皆細に刻み、外に豚肉五十目を叩き、鹽、胡椒、少量の砂糖を入れ、つゆをヒタヒタに煮上げ、冷たる時、米利堅粉三十目位粉の儘入れ、能く混ぜ、別に焼鍋へ胡麻の油を澤山ひき、能く焼けたる所へ、右の品を蓮花にて掬ひ、平たく焼き、味醂、醤油、砂糖にて薄汁を作り、熱きうちにかける。⁶⁹

このレシピの名前は「シチウヤキ」と書かれているが、3-4の『西洋料理厨の友』に紹介された西洋料理の「犢膝のステーキ」⁷⁰と4-1-2の『軍隊糧食調理法』に紹介された洋食の「デブロスチウ」⁷¹とを比較すると、この「シチ

⁶⁸ 時事新報社『家庭料理通（時事新報社、1909年）P123。

⁶⁹ 同上、P173。

⁷⁰ 「Stewed Knuckle of veal（犢膝の「ステーキ」）時間 凡二時間。

1. 犢の膝節肉四『ポンド』を取り冷水で善く洗つて冷水四『パイント』を入れた『ソース』鍋に此れを入れる、此の『ソース』鍋を火に架ける、これが煮沸つ時に茶匙一杯の鹽を加へて善く泡滓を掬ひ去りさうして其の『ソース』鍋を火の傍に移して二時間程徐々に煮る。2. 一個の球葱を取り表皮を剥いて數枚に截る。3. 四分一『ポンド』の米を取つて水で二度程善く洗ふ。4. 西洋芹の二三枝を取り、洗ひ、乾かして俎の上で細かに断む、それが食卓匙一杯程なくてはならぬ。5. かの犢肉が一時間程徐々に煮えた時にその球葱の薄片、米并に鹽と胡椒とを加へて尚ほ一時間程徐々に煮る。6. そこで西洋芹の『きざみ』を加へる、盛り方は熱い皿に犢肉を入れて汁及野菜を周圍に注げる。7. Sharp Sauceに付けては一個の球葱と一個の冬葱とを取り皮を剥いて俎の上で甚だ細かに断む。8. 胡蘿蔔一本を洗ひ庖刀で清く擦つて細かに断む。9. 西洋芹一二枝を洗ひ乾かして細かに断む。10. 牛酪一『オンス』を『ステーキ』鍋に入れて火に架ける、右の球葱、冬葱及胡蘿蔔を加へて凡五分間程牛酪で之を脂煎る、但黒焦になつては不可、然る後に麵粉一『オンス』と Veal stock 半『パイント』とを加へて煮えて濃くなる迄善く攪き回す、今や盛らうとする所で食卓匙一杯の酢と西洋芹の細末とを混ぜ合はせる、此の Sharp Sauce と共に犢の膝節肉を盛るには熱い皿に犢肉を置いて其上に之を注げる。」（精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』（大倉分店、1902年）P46~51。）

⁷¹ 「材料（一人の割）豚肉 十匁、馬鈴薯 二十匁、人参 十五匁、玉葱 十五匁、小麥粉 三匁、カレー粉 少量、食鹽 少量。

調理法 釜に豚肉を入れ夫れの蓋ふ位の水を加へ二十分間位煮て馬鈴薯、人参を加へ一沸かして玉葱、カレー粉を加へ更に沸湯せしめ小麥粉を糞漉として加へ杓子攪拌しつゝ鹽にて味をつけ。注意 醤油を用ゆべからず醤油を用ゆる時は味を損す。」（秋徳益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）P73。）

ウヤキ」は日本独自の味付けで調理されているので、これは和食の「シチュー焼き」と判断できる。また、以上のレシピは「豚すき焼き」⁷²のレシピと似ているので、これは「シチュー」の要素と「すき焼き」の要素を取り入れてアレンジした料理ではないかと考えられる。

当時に女性が新聞に投稿するという事は、たとえ文化住宅にこそ住んでいなくても、中流サラリーマンのインテリ主婦であったことは確かである。その投稿により、当時の新中間層の家庭ではどんな「日常的な家庭料理」を食べているのかが分かる。以上のことから、『家庭料理通』にはタマネギの使用は少ないが、タマネギが漬ける、和えるなど日本の調理法で調理され、醤油、味噌、味醂など日本の調味料で味付けられ、和食になって家庭の食卓に上がったことがうかがえる。また、タマネギの香味野菜の特性を利用し、肉に香味をつけるために使われていることもうかがえる。つまり、日本においてタマネギは当初、西洋での調理法を参考に使われていたが、時間が流れるにつれて日本独自の調理法に取り入れられ、また味付けされ、和食の材料として使われるようになった。また、料理記事が新聞に掲載されることにより、タマネギが「日常的な家庭料理」の食材として、新中間層の家庭から一般家庭に浸透していく。

⁷²「材料(四人分) 豚ばらスライス 600g、玉ネギ 1~1.5 個、白ネギ 3~4 本、しいたけ 4 枚(その他にお好みの野菜があれば追加できる)。醤油 大さじ 4 杯、砂糖 大さじ 4 杯、みりん 大さじ 2 杯。

作り方手順 1.玉ネギを縦半分に切り、さらに縦 1cm 幅に切る。2.しいたけの軸を取る。3.白ネギは水洗いして根元を切り落とし、幅 1cm の斜め切りにする。4.豚ばらスライスを食べやすい大きさに切る。5.フライパンに油を熱し、豚ばらを入れる。肉の色が変わってきたら、野菜を加えて炒める。さとう、醤油、みりんを加えて軽く煮る。火が通ったら調味料で味を調えて出来上がり。」(主婦と生活社『料理大事典』(主婦と生活社、1977 年) P523。)

第6章 結論

本研究は、近代日本におけるタマネギの受容を検討することであった。その検討をした結果、次のようなことが明らかとなった。

明治4年(1871)、日本政府が農業の現状を改良するため、欧米からタマネギを輸入した。日本政府は新しいタマネギの栽培に取り組み、試行錯誤を繰り返した結果、明治13年(1880)に北海道の各試験場でタマネギの栽培が成功した。そして、良種を選び、民間に斥売し、栽培を奨励した結果、明治30年頃になると、タマネギの栽培が民間に広がった。

一方、民間の場合では、明治18年(1885)に民間人が独自でタマネギを購入し、品種改良をすることで明治19年(1886)に栽培に成功した。また、タマネギが泉州当地の商品作物の投機性に合うため、明治40年頃になると、タマネギの栽培が泉州一帯に広がった。また、その後北海道の春まき¹と大阪の秋まき²と二種類の栽培方法が確立され、一年中「札幌黄」と「泉州黄」と黄タマネギ系³の品種を食べることができるようになった。

しかし、当時、タマネギは国内の人々にとってラッキョウのお化けと考えられており⁴、そして国内の消費量が伸び悩んでいたため、明治36年(1903)には輸出向け農産物⁵として栽培されていた。タマネギが広く普及したのは大正の中期以降であった⁶。普及した要因は以下の四つと考えられる。

①肉食の増加

肉食が解禁されたのは、明治4年(1871)のことである。西欧列強との外交のため、明治政府はフランス料理を宮中の正式料理に採用した。明治5年(1872)1月24日、明治天皇が宮中で牛肉を食べて国民に示した。明治天皇が率先して牛肉料理を食べたため、牛肉は文明開化を象徴する食べ物とし、肉料理は滋養物として広く認識されるようになった。

しかし、今まで馴染みのなかった肉料理に関し、調理のノウハウが日本に乏しかったため、当初は西洋の調理法を調理例として参考にした。その際に、西洋料理では肉に香味をつけるために使われていたタマネギも自然に肉料理に取り入れられた。また、日本人の好みに合わせて肉料理は変化をしていった。肉

¹ 早春に種をまき、秋に収穫する。

² 秋に種をまき、晩春から初夏に収穫する。

³ タマネギは大きく分けると、黄タマネギ、白タマネギ、赤タマネギの3種類に分けることができるが、白タマネギと赤タマネギの貯蔵性は黄タマネギより劣るため、一般家庭で多く使われているのは黄タマネギである。

⁴ 明治28年(1895)3月6日の『時事新報』では、「ラッキョウのようなタマネギはなじみがなく、東京の人たちにも受け入れられなかった」と記している。

⁵ 北海道ではフィリピン、露領亜細亜及び支那等への輸出用とし、大阪ではマニラやオーストラリアへの輸出用として生産した。

⁶ 明治42年(1909)の栽培面積は953ha(1ha=100a=10000m²)であったが、大正11年(1922)には3662haと急激に増加した。

の分量が減らされたり、挽肉を使いたり、ご飯に載せたり、日本の味付けをしたりする過程で、タマネギは使用されつつ、肉との相性がいい香味野菜とし、日本における肉料理に広く利用されている。

例えば、「ミンチコロケ」、「ポークチャップ」、「ハヤシライス」、「ビーフステーキ」、「ハンバーグ」、「オムレツ」、「チキンライス」、「シチュー焼き」、「親子焼」、「肉飯」、「そばろ煮」、「胡瓜の肉詰め」、「茄子の肉詰め揚げ」、「牛丼」、「豚丼」、「牛肉のすき焼」。

②洋食の普及

明治以降、明治政府が推進した富国強兵の一環で、西洋料理は欧米から積極的に導入された。しかし、最先端のコックと高価な食材を使った本格的な西洋料理を食べられるのは一部の上流階層のみで、一般庶民にまで浸透していたわけではなかった。

そこで誕生したのは軍隊、女学校、洋食屋の調理人の知恵により、慣れてきた在来の材料を取り入れたり、パンの代わりにご飯を皿に盛ったり、洋風材料を醤油など在来の調味料で調理したりするなど改良法で自分たちの口に合うように改良した西洋料理、即ち洋食である。また、西洋料理では料理のベースとして欠かせないタマネギは、改良の過程で西洋料理のベースから洋食の具材として使われるようになった。そして、兵役を終えて除隊した兵士達と、女学校や料理学校の学生により、洋食が一般家庭に浸透し、タマネギも一般家庭に普及した。

例えば、「シチュー」、「カレーライス」、「ハヤシライス」、「オムライス」、「チキンライス」、「コロケ」、「ポークチャップ」、「ハンバーグ」、「シチュー焼き」。

③葱との類似性

津田仙は明治10年(1877)8月号の『農業雑誌』の「玉葱の説」では、タマネギについて次のように述べている。

作りて巨額の利潤を占め食して吾人の栄養に効あるは諸種の蔬菜中恐くは玉葱の右に出る者之あるまじ從來我国に培養せる葱はその種類甚だ悪くして只夫の甘味の少く香気の薄き而已ならず永日を貯ふることの出来ざる者なるが故に之を遠国に輸送し或は航客の食料に供する杯の事は決して能はざる処なりみるべし(後略)。⁷

つまり、タマネギは在来の葱と同じ種類の野菜であるが、葱より栄養、甘味、香気、貯蔵性などにおいて優れている点がある野菜として紹介されている。

⁷ 『農業雑誌』(学農社,1877年)。

また、『軽便西洋料理法指南』⁸の「野菜ソップ」では「玉葱並に西洋人参(なければ日本の人参、葱の白根にて代用スベシ)を能く洗ひ」⁹と書かれていることから、タマネギの代わりに葱の白根が代用できることが分かる。また、『軍隊糧食調理法』¹⁰の「葱味噌」の材料では「玉葱又は葱 三十匁」¹¹と書かれていることから、タマネギは葱と類似性があることがうかがえる。

このように、在来野菜である葱と類似しているため、タマネギは葱の代用として味噌汁の具になったり、葱味噌の食材になったりした。その結果、和食での利用が増え、西洋野菜というイメージが少しずつ消えていった。また、タマネギは貯蔵性が高く、春まきと秋まきと二種類の栽培方法が存在し、一年中に食べることができるため、家庭の常備野菜として家庭に浸透した。

例えば、「味噌汁」、「豆腐の玉子とじ」、「葱味噌」、「親子焼」。

④煮物としての適性

タマネギは生で食べると辛味が強いが、煮ると甘くなるという特徴を持っているため、西洋料理ではよくベースとして基本的な出汁、ソース、スープに使われたり、具材として煮物に用いられたりしている。ところが、和食におけるベースに昆布や鰹節を煮出して作った出汁や醤油、味噌などの日本独自の調味料がよく使われている。そのため、タマネギはベースとして使われず、煮物の具材として和食に取り入れられた。

また、柳田國男¹²は「明治大正史世相篇」に、明治以後の日本食べ物の傾向を次のように分析している。

明治以降の日本の食物は、ほぼ三つの著しい傾向を示していることは争えない。その一つは温かいものの多くなったこと、二つには柔らかいものの好まれるようになったこと、その三つには即ち何人も心付くように、概して食うものの甘くなってきたことである。¹³

つまり、明治以降の日本では、暖かい食べ物、柔らかい食べ物が好まれるようになった。また、味付けに関しても人々が甘いものを好むようになる傾向があった。また、タマネギの煮ると甘くなるという特徴は前述した傾向にあい、大衆の好みに合っているため、煮物の食材として世間に広く使われるようになった。

例えば、「鶏の旨煮」、「そばろ煮」、「肉じゃが」、「豚肉はやし」、「なすの味

⁸ マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』（新古堂書店、1888年）。

⁹ 同上、P3。

¹⁰ 秋徳益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）。

¹¹ 同上、P147。

¹² （1875-1962）日本の民俗学を打ち立てた民俗学者である。

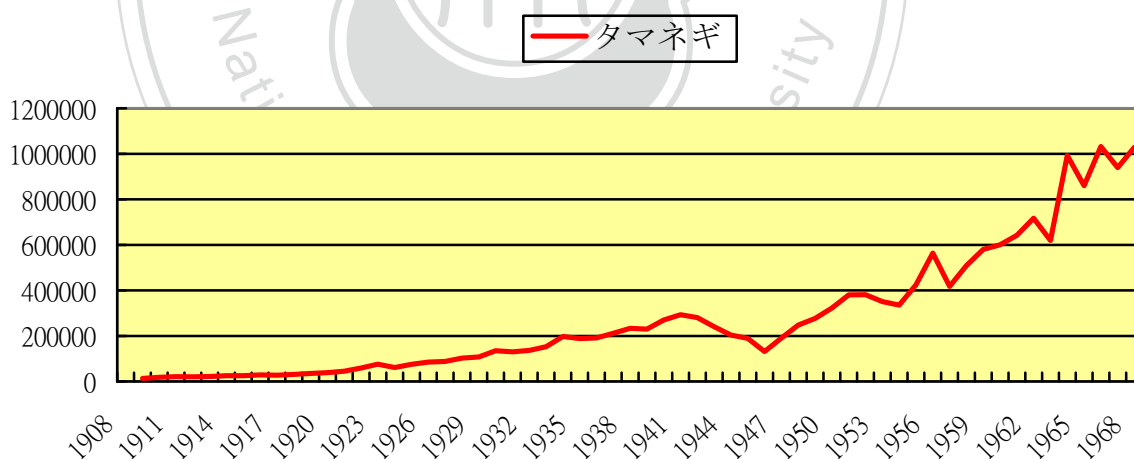
¹³ 柳田國男『柳田國男全集』V6（ちくま文庫、1990年）P55。

噌煮」、「味噌煮込みうどん」、「さつまい」、「折衷煮」、「親子煮」。

以上のことから、タマネギが日本の食生活に定着した理由が明らかになった。つまり、タマネギの受容過程において、タマネギは最初に肉を調味する香味野菜やだし、ソースのベース、煮物の具材として西洋料理に使われ、西洋料理と共に上流階級と知識人を中心に浸透した。そして、食生活の洋風化に伴う肉食の増加に従い、タマネギは香味野菜であるという特性を生かされ肉料理に取り入れられた。また、軍隊、女学校、洋食屋の調理人の知恵により、西洋料理によく使われているタマネギも具材として西洋料理から誕生した洋食に使われ続けた。さらに、兵役を終えて除隊した兵士達と、女学校や料理学校の学生により、洋食におけるタマネギの使い方が一般家庭に浸透し、ついに洋食とともに一般家庭に普及した。また、雑誌や料理書により、「タマネギは在来野菜である葱と類似性がある」、「タマネギは日本調理法の煮物に適す」などの知識が世に広く知られ、それに伴い女学校や料理学校の教授が献立を提案したり、家庭の主婦が料理記事で調理例を示したりすることにより、和食にもタマネギが使われるようになった。こうして、西洋料理、洋食、和食での使い道が明確になったタマネギは、すっかり日本の食生活に定着した。

また、明治41年(1908)から昭和43年(1968)までのタマネギの総産額は【表1】に示すように、総生産量の伸びが著しいといえる。

【表1】タマネギの総産額 (t)



『農商務統計表』¹⁴、『農林省統計表』¹⁵より

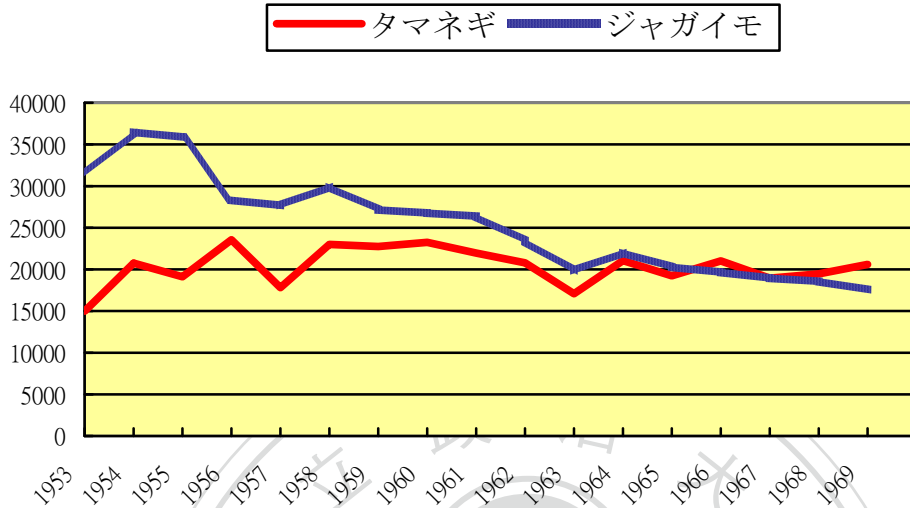
また、昭和28年(1953)から昭和44年(1969)まで、一世帯当たりのタマネギの年間購入量は【表2】に示すように、タマネギの年間購入量が横ばいの状態であり、昭和41年(1966)以降初めてジャガイモを上回ったことが分か

¹⁴ 農商務省『農商務統計表』(慶応書房、1959-1970年)。

¹⁵ 農林省農林経済局統計調査部『農林省統計表』(農林統計協会、1924-1968年)。

る。また、昭和 32 年 (1957) の購入量が急激に減少したのは、昭和 32 年 (1957) の生産量が減少したためだと考えられる。

【表 2】 全国全世帯一人当たり年間購入量 (g)



『家計調査年報』¹⁶より

筑波常治¹⁷は「食物の文化史」に「人間は食物にかんし、きわめて進取的な一面と保守的な一面をあわせてもっている」¹⁸と述べている。タマネギは西洋野菜、香味野菜、洋食の具材という斬新的な一面と、葱の代用食材、和食煮物の食材という伝統的な一面を持っているため、同時に導入された西洋野菜より早く定着したのではないかと考えられる。

¹⁶ 総理府統計局『家計調査年報』（総理府統計局、1954-1970年）。

¹⁷ 昭和後期、平成時代の農学史学者である。

¹⁸ 筑波常治「食物の文化史」（川崎庸之、奈良本辰也編『日本文化史』3 文化の展開と継承、有斐閣、1977年）P70-71。

参考文献

(一) 史料類

1. 大蔵省『開拓使事業報告』V3 (大蔵省、1885年)
2. 第五回内国勸業博覧会事務局編『第五回内国勸業博覧会審査報告』V5 (第五回内国勸業博覧会事務局、1904年)
3. 北海道庁『産業調査報告書』V3 (北海道庁、1915年)
4. 海軍教育本部編『海軍五等主厨厨業教科書』(帝国海軍社出版部、1918年)
5. 海軍省教育局『海軍主計兵調理術教科書』(海軍省教育局、1918年)
6. 農林省農林経済局統計調査部『農林省統計表』(農林統計協会、1924-1968年)
7. 明治文化研究会『明治文化全集』(日本評論社、1929年)
8. 農林省農務局『明治前期勸農事蹟輯録』(大日本農会、1939年)
9. 総理府統計局『家計調査年報』(総理府統計局、1954-1970年)
10. 農商務省『農商務統計表』(慶応書房、1959-1970年)
11. 明治文化研究会『幕末明治新聞全集』(世界文庫、1961年)
12. 宮内庁編『明治天皇紀』V2 (宮内庁、1968年)
13. 明治文化資料叢書刊行会『明治文化資料叢書』(風間書房、1972年)
14. 泉佐野市役所『泉佐野市史』(泉佐野市役所、1980年)
15. 文京区役所『文京区史』第3巻 (文京区役所、1981年)
16. 泉南市『泉南市史 通史編』(泉南市、1987年)
17. 横浜開港資料普及協会『横浜もののはじめ考』(横浜開港資料普及協会、1994年)
18. 農林水産省農林水産技術会議事務局編『昭和農業技術發達史』(農林水産技術情報協会、1995年)
19. 樽井町『樽井町誌』(樽井町、2000年)
20. 田尻町『田尻町史』(田尻町、2006年)

(二) 論著

1. 竹中卓郎『舶来穀菜要覧』(大日本農会三田育種場、1885年)
2. ヲurlラントセリヤ述、西村弘編『西洋料理独案内』(東雲堂、1886年)
3. パイン・ベリジ述、松村新太郎編『洋食料理法独案内』(友文舎、1886年)
4. マダム・ブラン述、松井鉦太郎編『輕便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び』(新古堂書店、1888年)
5. 精養軒主人述、服部国太郎編『西洋料理厨の友』(大倉分店、1902年)
6. 赤堀峯吉等『家庭料理法』(杉本翰香堂、1905年)
7. 藤村棟太郎『豆腐鶏卵料理法 家庭実用』(大学館、1905年)
8. 時事新報社『家庭料理通』(時事新報社、1909年)
9. 桜井ちか子『西洋料理教科書』(紫明社、1910年)

10. 亀井まき子『洋食の調理』（博文館、1911年）
11. 赤堀峯吉等『家庭日用料理』上・下（大倉書店、1911年）
12. 赤堀峯吉等著『実用新料理法 日本西洋支那』（盛林堂、1912年）
13. 桜井ちか子『三百六十五日毎日のお惣菜』（政教社、1917年）
14. 秋穂益実『軍隊糧食調理法 炊事顧問』（東京割烹女学校出版部、1920年）
15. 森本厚吉『家政学生活学研究基礎文献集』V4（同文館、1920年）
16. 桜井ちか子『楽しい我が家のお料理』（実業之日本社、1925年）
17. 高倉新一郎『北海道拓殖史』（柏葉書院、1947年）
18. 渡辺実『日本食生活史』（吉川弘文館、1964年）
19. 仮名垣魯文『安愚楽鍋』（岩波書店、1967年）
20. 日本園芸研究会『明治園芸史』V5（有明書房、1975年）
21. 前田正名『興業意見、所見他』（農山漁村文化協会、1976年）
22. 玉川一郎『たべもの世相史 東京』（毎日新聞社、1976年）
23. 江馬務『江馬務著作集』V5（中央公論社、1976年）
24. 日本奈良女子大學家政學會編『新編食物』I（實教出版株式會社、1977年）
25. 関秀志『北海道の風土と歴史』（山川出版社、1977年）
26. 川崎庸之、奈良本辰也編『日本文化史』3 文化の展開と継承（有斐閣、1977年）
27. 大野史朗『農業事物起源集成』（青史社、1978年）
28. 秋徳会『天皇家の饗宴』（日本文化事業協会出版部、1979年）
29. 平出鏗二郎『東京風俗志』（原書房、1980年）
30. 開国百年記念文化事業会『明治文化史』（原書房、1980年）
31. 高橋孟『海の男の艦隊料理』（ノーベル書房、1983年）
32. 樋口清之『日本人の歴史』V2 食物と日本人（黒岩大光堂、1983年）
33. ジャン・ポール・アロン著、佐藤悦子訳『食べるフランス史—19世紀の貴族と庶民の食卓—』（人文書院、1985年）
34. 南野純子『泉州玉葱と坂口平三郎』（南野純子出版、1987年）
35. 『手作りハンバーグ チャレンジしましょ』（主婦の友社、1988年）
36. 熊倉功夫、石毛直道『外来の食事文化』（ドメス出版、1988年）
37. 樋口清之『新版日本食物史 食生活の歴史』（柴田書店、1989年）
38. 石毛直道、大塚滋、篠田統編『食物誌』（中央公論社、1989年）
39. 石毛直道『食事の文明論』（中央公論社、1989年）
40. 柳田国男『柳田国男全集』V6（ちくま文庫、1990年）
41. 熊倉功夫、石毛直道編『食の思想』（ドメス、1992年）
42. 箭内健次『長崎出島の食文化』（親和銀行ふるさと振興基金、1993年）
43. 黒住武市『日本通信販売発達史—明治、大正期の英知に学ぶ—』（同友館、1993年）
44. 芳賀登『日本生活文化史序論 歴史学を人人に』（つくばね舎、1994年）
45. 小菅桂子『につぼん洋食物語大全』（講談社文庫+α、1994年）
46. 富永健一『近代化の理論』（株式会社講談社、1996年）

47. 石井研堂『明治事物起原』（ちくま学芸文庫、1997年）
48. 田端宏『北海道の歴史』（山川出版社、2000年）
49. 岡田哲『とんかつの誕生 明治洋食事始め』（講談社、2000年）
50. 戸田博愛『食文化の形成と農業』（農山海村文化協会、2001年）
51. 福沢諭吉『西洋事情』（慶応義塾大学出版社、2002年）
52. 川崎晴朗『築地外国人居留地』（雄松堂、2002年）
53. 畑中加代子『玉葱王今井伊太郎とその父佐治平』（毎日新聞社大阪本社総合事務局、2002年）
54. 門脇禎二『日本生活文化史』（河出書房新社、2002年）
55. グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳『招客必携』（中央公論新社、2004年）
56. 山尾美香『きょうも料理』（株式会社原書房、2004年）
57. 村井弦斎『食道楽』（岩波書店、2005年）
58. 篠田敏造『近代世相風俗集』V7 銀座百話、銀座築地物語絵巻（株式会社クレス出版、2006年）
59. 永井秀夫『日本の近代化と北海道』（北海道大学出版、2007年）
60. 高崎宗司『津田仙評伝—もう一つの近代化をめざした人—』（草風館、2008年）
61. 宇田川悟『フランス料理二大巨匠物語』（株式会社河出書房新社、2009年）

（三）論文

1. 谷口歌子「食べ方と食べる場所にみる食生活の変遷」（石毛直道編『論集東アジアの食事文化』平凡社、1985年）
2. 翁瑋麟「日本食生活の変遷について—明治維新時期を中心として—」（台湾東呉大学日本文化研究所修士論文、1989年）
3. 宮崎昭「わが国の肉食文化」（『食生活研究』第十一巻第一号、食生活研究会、1990年）
4. 月川雅夫「ジャガイモの食文化史研究—ジャガイモをどのように食生活に役立たせてきたか—」（『食生活助成研究の報告』1、味の素食文化センター、1991年）
5. カタジーナ・チフィエルトカ「近代日本の食文化における西洋の受容」（芳賀登、石川寛子監修『全集日本の食文化』V8、雄山閣1997年）
6. 東四柳祥子、江原絢子「解題 近代日本の料理書（1861～1930）」（『東京家政学院大学紀要』第43号、東京家政学院大学、2003年）
7. 安原美帆「日本における食の近代化に関する研究—昭和戦前期の食事の内容分析を中心として—」（日本奈良女子大学大学院人間文化研究科博士論文、2004年）
8. 施佩好「日本近代化過程における牛乳、乳製品の受容」（台湾政治大学日本語文学系修士論文、2005年）

(四) 辞書

- 1.主婦と生活社『料理大事典』(主婦と生活社、1977年)
- 2.山下俊正『園芸大百科事典』(講談社、1986年)
- 3.『日本大百科全書』(小学館、1988年)
- 4.三省堂百科辞典編集部『婦人家庭百科辞典』上・下(筑摩書房、2005年)

(五) 新聞、雑誌

- 1.『新聞雑誌』(日新堂、1872年)
- 2.『農業雑誌』(学農社、1877年)
- 3.『時事新報』(時事新報社、1895年)
- 4.『大阪毎日新聞』(毎日新聞大阪本社、1928年)
- 5.『朝日新聞』(朝日新聞社、1987年)
- 6.『浄土宗新聞』(浄土宗文化局、1990年)
- 7.『銀座ニュース新聞』(銀座コミュニケーションズ、2006年)

(六) ホームページ

1. 外務省 http://www.mofa.go.jp/mofaj/annai/honsho/shiryo/qa/meiji_03.html
2. 煉瓦亭 <http://www.ginza-rengatei.com/index1f.html>