

新聞に見る食生活の近代化¹⁾

第2報 大正期(1912年~1931年)

阿 部 典 子

藤女子短期大学 生活学科 食物学研究室

I. 緒 言

第1報¹⁾に続いて, 大正元年(1912)から昭和6年(1931)までの20年間を大正期とする。

大正期前半は日露戦争後, 南樺太が日本領になり, 小樽を起点とする航路が開かれ, 食料をはじめ, 種々の物資が小樽経由で樺太に運ばれた。また, 第一次世界大戦中には, ヨーロッパへ雑穀類が輸出され, 海外への航路も伸長し港湾施設も充実した。市街には商店や銀行が集まり, 北海道随一の商業都市, 港湾都市として経済的にも文化的にも発展した時である。同7年には開道50年記念の北海道博覧会が開催された。同11年8月11日(1922)市制が施行され, 翌12年都市計画法施行都市に指定される。また, 昭和6年7月には小樽海港博覧会が開催された。

大正期は「大正デモクラシー」とも呼ばれ, デモクラシーの担い手は, 基本的には都市の中間層のサラリーマンであり, 彼らの生活風俗の変化は当然食生活の在り方にも反映した。しかし, 大正期後半は大戦後の不況, 12年の関東大震災による日本の政治経済の中心である東京, 横浜地方の壊滅, 更に15年の十勝岳の大爆発, 昭和恐慌と呼ばれる大都会の失業者, 昭和6年に満州事変が勃発し, 戦争への道に繋がっていったのである。前報と同様に小樽新聞²⁾を通して, 地方都市小樽の食生活近代化の流れを追求し, 検討を試みたものである。

II. 食生活の近代化

1. 洋食材料

(1) 牛乳・乳製品

大正時代には搾乳量が飛躍的に増大し, 同10年(1921)の小樽の搾乳戸数は10戸, 搾乳量年間1,455石, 乳牛113頭を数えている³⁾。

牛乳の消費量も次第に伸びて, 生産も順調になったが, 需給状態は決して円滑とは云えなかった。牛乳の流通にとって不可欠な殺菌処理と保存技術はまだ充分ではない。しかも, 北海道の酪農は生産量は多いが需用が少ないため, 過剰牛乳の処理が最大の問題になった。しかし, 市乳の品質向上と容

器の改良によって, 家庭の消費は次第に伸びていった。

・奥様へ御願

牛乳の品質と清潔を保つ為に容器「ビン」は上等のものを
用ひ居候為乳よりも「ビン」の方が高くありますからドー
カ破損紛失のなきようにお召使の方へ御心付をお願いします。
牛乳は益々改良して良品物を御用立いたしますから御用ひ
をお願いします。

小樽区山ノ上町 前田農場小樽牛乳販売部

(大正4年3月3日)

①練乳・粉乳

過剰牛乳の処理として練乳の製造が試みられ, 大正3年9月27日に北海道煉乳株式会社を設立し, 同4年には国産練乳が輸入に上回った。

練乳の用途は, 薄めて牛乳の代用, 特に乳児の母乳代用として用いるのが殆どで, コーヒーに入れたり, 果実にかいたり, 嗜好品として用いる本来の用途とは異なっていた。図1

同9年11月には, わが国最初の国産ドライミルクが森永乳業で製造された。

輸入品としては, ネッスル及びアングロスキス練乳会社「人形印ミルク」「ネッスルミルクフード」「ラクトーゲン」などがある。図2

・国産第一 森永ドライミルク

代へ難き幸福は母乳に代るべき

完全な乳児栄養としての森永ドライミルクで

育て上げる健康な愛児の立派な成長であります

無糖・加糖の二種

(大正15年1月18日)

・国産(道産品)煉乳のすすめ

ミルクは最も新鮮で滋養に富め牛乳を主材として消毒殺菌の上精製しますから危険もなく小児の健康に安全であります。…略…

世間では何でも舶来品が良いと云う偏見にとらわれている方多い様で, 煉乳も舶来品に限ると思召の方もありますが, 舶来品は, 長い月日の航海と日本に来て長く貯蔵されるため不良の物や凝固したものがありますが, 新鮮で栄養率の高い日本製品, しかも手近の北海道で作る道産煉乳を御用いになるということは愛児の将来の健康上必要な事と堅く信じます。(大正15年3月11日)

1) NORIKO ABE: The modernization of diet, as viewed from reading newspaper articles.



図1. 大正5年1月12日



図2. 大正10年7月5日



図4. 大正3年3月21日

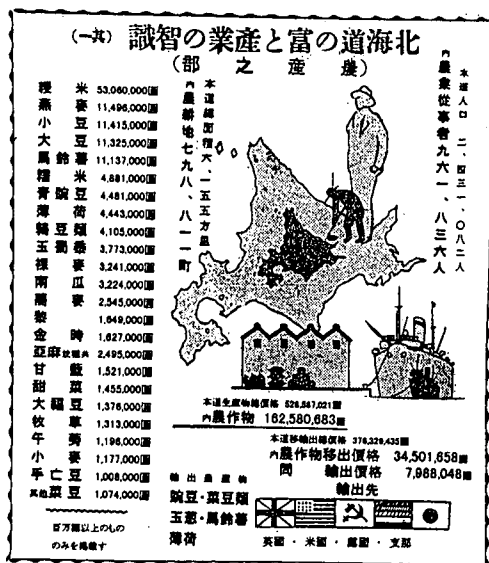


図3. 大正15年3月21日

- ・ サッポロミルク
- 紅茶 コーヒーに
- サッポロミルクを入れて
- 灯火いよいよ 親しむべきの秋
- 北海道煉乳株式会社 (大正15年10月27日)
- ② バター
- 明治44年7月に関税率改正の結果、国産品が輸入を上回っ

表1 飼養牛馬豚(頭数)⁽⁴⁾

年次	牛	馬	豚	成乳
大正13年	235	852	103	7.624
15年	135	829	42	9.631
昭和3年	124	811	339	11.827
5年	108	854	513	9.474
7年	102	868	670	19.692

小樽市統計戦前の農家飼畜年次表より作成 (小樽史第五巻136頁)

表2 農家飼畜数と屠殺頭数比較⁽⁴⁾

年次	農家飼畜数 (牛・馬・豚) 総数	屠殺頭数 牛	豚	馬	山羊	綿羊
大正13年	1,194	2,574	896	41	1,530	4
15年	1,006	2,235	684	104	75	3
昭和3年	1,274	2,605	845	181	1,382	22
5年	1,475	1,892	527	121	231	45
7年	1,640	2,800	511	88	396	12

小樽市統計戦前の農家飼畜数と屠殺頭数比較年次表より作成 (小樽史第五巻140頁)

た。バターは小規模の搾乳業者も容易に製造することができたので、民間でのバター製造が始まり、小樽でも12ヶ所あり、北海道での製造量も1,700tを越えるようになる。

バターの生産は、極東、森永、明治、北海道の大手4社の他に、大正14年5月17日に北海道製酪販売組合がバターを製造して15年には連合会と変えて、現在の雪印乳業株式会社が発足し「雪印」の商標で製造した。昭和2年には全国生産量の約1割を占めるようになった。

- ・新鮮バター 衛生牛乳スーブ
牛、鶏、豚肉 卸商 小樽入舟 山二商店
(大正2年10月19日)
- ・極東バター バターで北海道一ということは結局日本一という事でしょう、それは云うまでもなく極東バターです。どうぞ食物の栄養価並びに御料理に御注意ください、御家庭の奥様方にぜひ新鮮にして美味純良なる極東バターをお薦めいたします。 極東煉乳株式会社 札幌工場
(昭和3年7月9日)
- ・雪印バター チーズ アイスクリューム
北海道製酪販売 (昭和4年8月19日)
- ・北海道産 クロバー印食卓用バター
大日本乳製品株式会社 (昭和4年12月12日)
- ・雪印バターの値下げ
乳生産量の増加につきバターの値下げ…略…
(昭和6年12月1日)

③ヨーグルト

夏季の牛乳保存には想像以上に苦勞した時代なので、保存性のある発酵乳は、不老長寿の薬として宣伝された。大正3年頃には、現在用いられているヨーグルトという名称が定着した。

- ・無病長生 靈剤発見
ヨーグルト 一名凝乳又乳酸菌乳
最新の科学界は學理上より此の靈剤の効力を証認し、内外の飲用者は実験上より此の靈剤の奇効を確証す、場主前田侯爵又愛飲者の一人なり當場之れが製造法を研究し、精良なる製品を得たり依て之を発売す、活力を持続し天寿を保全せられる、各位は一日も早く飲用せらるべし 小瓶六錢 大瓶十錢

- 精良牛乳 衛生牛乳 ケファイア
小樽山ノ上町 前田農場牛乳販売部 (大正3年3月6日)
- ・ヨーグルト好評 当区山ノ上町 前田農場で製造販売して居るヨーグルト(凝乳)は牛乳以上の特効あり 当区の愛用者激増せりといふ (大正3年3月13日)

④アイスクリーム

アイスクリームの販売は、明治末期に開店した洋食店から始まる。大正時代に入ると極東練乳や雪印乳業で製造された。また、大衆食堂や菓子店でも売り出すようになった。

- ・極東練乳(後の明治乳業)、アメリカ製機械を輸入し、アイスクリームを製造する。 (大正11年7月)
- ・アイスクリームは牛乳中のクリームで、牛乳の主成分をもって作る栄養品であります。札幌極東練乳は一日三石、六千人分のを作っています。 (大正13年7月21日)
- ・お待乗のアイスクリームが出来ました

- 初夏の涼風心地よき
今日この頃の海岸の御散歩の
御序には是非気分よい
棧橋ビヤホールへ (大正3年7月2日)
- 特製 ウェーファース アイスクリーム
公園通 吉の屋 (大正6年7月8日)

(2) 畜肉・家禽類

小樽市の畜産業は大体農業の副業で、牛は搾乳を主とし、

馬は馬耕用又は運搬用として飼育された。鶏は農家の外、市中でも一般に副業として飼育されているが、大正期には豚、緬羊、山羊の飼育が増大する傾向があった。表1

屠肉は、飼畜の数と屠肉に供される数を比較すると、大正13年(1924)以降昭和3年(1928)まで、飼育数が屠殺数の半分であり、その後も常に屠殺頭数が飼育頭数を上回っている。小樽における屠肉の材料は、主として他の地方から移入された家畜であった。表2

大正4年の日本人一人当たりの肉の消費量をアメリカ・イギリス・ドイツと比較してみる。⁽⁷⁾

日 本 :	1,218kg	1日 3.3 g
アメリカ :	103,200kg	282.7 g
イギリス :	71,400kg	195.6 g
ド イ ツ :	67,800kg	185.7 g

①豚の飼育状況

豚の飼育は大正2年の凶作の年には43頭にまで減少したが、同9年の豚肉生産量は牛肉を越え、10年の生産量は1,784 tと全獣肉の54%を占めるようになった。⁽⁴⁾ 豚肉の消費量は明治初期には、年間一人4グラムであったものが、昭和初期では500グラムに増加している。

- ・牛肉より安く栄養に富む豚肉「先ず健康」は各自の食卓から

食肉の主なる給源たる牛肉と、豚肉といづれを利用するのが、吾人の栄養上又飼料経済上有利であろうか。飼料経済上からの考察(ドイツの試験より)

穀は飼料中の蛋白質の20.3%、総カロリー14.1%を肉と脂肪に化成したのに対して、豚は飼料蛋白質の24.4%、総カロリー44.4%を肉と脂肪に化成した。豚は牛に比して飼料の利用率がすこぶる高い動物である。…略… 牛三カ年、豚十カ月の生産であるから、一年間に換算する時、豚の粗生産は牛の約二倍半に達する。枝肉の歩上り率は、牛の50~80%に達して廃棄部の割合が少ない。豚肉が牛肉より廉価に取引されるのは栄養価値が劣るためではなく、昔からの因襲によるもので、廉価にして栄養に富む豚肉を利用し、国民の健康増進を計るべきである。

(昭和5年11月2日)

②鶏の飼育状況

飼料市価の関係で年により飼育戸数や数量に増減があり、大正2年は凶作のため全道的に家畜の飼育は減少し、小樽でも飼育戸数は96戸、数量は3,168羽と減少した。同10年には飼育戸数434戸、総数13,836羽と増加している。⁽³⁾

- ・副業としての養鶏
1羽の産卵数が年に180個20羽として180円位の収益は大丈夫あがる…略… (大正10年11月21日)
- ・婦人の養鶏のすすめ
これからは採卵ではなく採肉、雄雌ばかりを飼うこと…略… (昭和4年10月9日)

③羊肉

緬羊がわが国に輸入されて以来四十年を経過しているが、飼養頭数僅か四千頭(大正2年9月現在)に満たない。牧羊業は最初にこの事業に失敗した人が多かったために緬羊はわ

が国の気候風土に適さないように思われたが、わが国の気候は綿羊に適し、其の飼養管理も容易であるから、飼育を農家の副業にする事を奨励する。肉は美味であって体が小であるから自家用として屠るに適している（大正2年9月15日）。大正期の小樽の綿羊の屠殺数は平均45頭であり、第二次大戦後綿羊の飼育が増加している。⁽⁴⁾

・綿羊奨励の一端として、独特の道産羊肉料理の紹介…略…博覧会と食道楽何が一番廉くて甘い（大正7年8月12日）

④鯨肉

大正7年から秋にかけて、物価騰貴により肉の価格も上昇した。肉の値上りをカバーするために、鯨肉の供給をした。栄養価は牛肉にまさり、価格は牛肉の1/3～1/4であった。⁽⁷⁾

牛 肉	100匁	1円～90銭
牛ロース	〃	1円60銭
豚 肉	〃	50銭～60銭
馬 肉	〃	60銭
鶏ささみ	〃	1円80銭
鯨 肉	〃	30銭

⑤ハム・ソーセージ

小樽精肉店（大正7年）でソーセージを販売している。

・函館畜産組合がロシアからソーセージの機械を購入し、日本人向きの味に改良し、試験的に売り出す。

（大正13年2月10日）

・洋食の材料は松吉に限る

バター、ハム、ソーセージ、ソース、ケチャップ、香辛料、洋酒、缶詰、瓶詰

洋食料品卸商 小樽 松吉商店（大正10年7月9日）

（3）農産物

大正10年（1921）以降昭和13年（1938）まで小樽市が生産する農産物を見ると、大部分は雑穀、蔬菜類であるが、次にこの三種に属する主な種別をあげる。図3

1）. 麦豆類

大麦、裸麦、燕麦、大豆、小豆、青豌豆、長鶏豆、金時豆等

2）. 雑穀、飼料、蔬菜類

粟、黍、玉蜀黍、そば、馬鈴薯、漬菜、甘藍、人参、蕪、葱、牛蒡、南瓜、西瓜、甜瓜、越瓜胡瓜、茄子等

3）. 果実

林檎、桜桃、梨、葡萄、栗、桃杏、スグリ、カーレンツ、莓、梅等

第一次大戦時、輸出の花形であった菜豆、豌豆、大豆等の豆類と馬鈴薯は大正4年以後増加した。

本道の雑穀が初めて輸出されたのは明治41年（1908）で函館から青豌豆がロンドンに積出された。第一次世界大戦後欧米航路船が小樽港に回航して輸出が急激に増し、青豌豆は主としてイギリスに、この外アメリカ、カナダに、手亡はインドへ積み出された。これに関連して、品質の管理から豆撰が盛んに行なわれ、小樽豆撰工場が26工場を数え女工は3千人にも達した。⁽³⁾

・大多忙を極めつゝある小樽名物豆撰哲学…略…豆撰女二千人以上になる一日平均七十銭（大正6年11月9日）

馬鈴薯の収穫量は、大正元年70万トン、同4年96万トン、同8年180万トンにまで達した。甘味が少なく他の食品と組み合わせて副食に用いやすい。特に肉や油と合うことから西洋料理の普及とともに、生産と消費が急に伸びた。大正7、8年の米の値上げには、代用食として馬鈴薯が取りあげられた。例えば、馬鈴薯麺、馬鈴薯パン、馬鈴薯ビスケットなどが新聞にも載り、馬鈴薯料理講習会が設けられた。大正後期の生産量は減少して80～90万トンであったが、この頃北海道全体が「男爵いも」で占められ、後に昭和3年北海道の優良限定品種に指定され、日本の代表的な品種となった。

大正5年（1916）北海道羊蹄山々麓の火山灰地にアスパラガスの栽培を本格的に着手した。同13年11月に日本アスパラガス会社を設立し、製品の工業化によって北海道産のアスパラガスが市場に登場する。

・アスパラガスの栽培

アスパラガスとは西洋うどで、よい香りと甘味を持ち、野菜サラダや洋食に添えると良いです。

栽培に適する気候…略…経済性について…略…

（大正13年10月21～25日）

また、果実では桜桃、葡萄が多い。日本人の食事は穀類を多くとるため、欧米人のような肉を常食とする人たちに比べて食事が淡泊であり、果実の要求度は少なかった。果実是一種の嗜好品や子供の食物として、欧米のように健康上の必需品とは考えてはいない。しかし、大正年間には、果実の栄養上の意義が人々に認められるようになった。又、果実が店頭で自由に販売されるようになったのは鉄道の発達により、遠隔地からの輸送が可能になったことによる。主なものは、柑橘類では紀州、温州みかん、愛媛産のネーブル、夏みかんなどが季節になると市場に入荷し、台湾からはバナナ、パイナップル、その他、りんご、なし、びわ、もも、すもも、いちご、さくらんぼ、ぶどう、メロンなどの高級果物もデザートや間食の一部として人々の口に入るようになった。生食の他、砂糖シロップに漬けて瓶詰や缶詰にしたり、ゼリーやジャムの原料にかなり使われていた。

・果実を贅沢品と考えるは大間違いで、果実は心身の健康に欠くべからざる重要なもの…略…小樽高女割烹科西山教授の談（大正9年6月13日）

・栄養価としての いちご

鉄分とビタミンCを含む

わが国ではビタミンAの大流行を来しておりますが欧米ではビタミンAの流行は既に過去になってビタミンCの供給はいちご、レモン、オレンジ等の生の汁が重宝がられています。…略…（大正13年7月2日）

バナナ百匁（375g）7～20銭

パイナップル生1個20銭

（4）水産物

日露漁業条約によりカムチャッカ沿岸のサケ・マスの捕獲により、北洋漁業が盛んになった。水産物の漁獲高は200万トンを越えて、大正3年には英国に次ぐ世界第2の水産国にまで発達した。

漁獲高の多い魚類は、にしん、いわし、たら、さば、かれい、ひらめ、かつお、ぶり、あじ、さけ、まぐろの順序である。

貝類では、あわび、かき、あさり、はまぐり、さざえ等。その他の水産物として、いか、えび、たこ、かにであった。北海道の漁獲高は全国の15%を占めていたし、また、大正期後半は北洋漁業の全盛期であり、かに、さけ、ますの缶詰の輸出が急速に伸びていった。漁業会社も大企業時代に入り、10年3月日魯漁業株式会社の創立、林兼商店（大洋漁業）、協同漁業（日本水産）の三社時代に入ろうとしていた。

当時冷凍魚の開発がなされ、市内で発売された。冷凍魚は腐敗を防ぎ、旬という季節性を失い、流通範囲を広げ、価格が終始一定した。しかし、冷凍魚は冷凍前より質を良くする訳けではないので、冷凍方法について紙面に紹介されている。

・諸外国で行なっている鮮魚の冷凍方法
エアシャーブフイリズイング即ち空気冷凍法を葛原猪平氏は米国で学び、大正10年に北海道や沿海州に冷凍工場を設けたり、冷凍運搬船を建造して、新鮮な魚を貯蔵して市場に送り出した。（大正15年4月8日）
小樽では大正9年に北海製氷株式会社が設立されたのが初めてとする。10年に星野製氷合名会社が製造販売を行い、13年12月小樽漁港株式会社が冷蔵庫を設立した。これは高島水産冷蔵株式会社の前身である。

大正期は魚類の中でも鯨や鰯などは、一年中に食べ尽くせぬ程の漁獲高なのにかかわらず、一般家庭に肉類程用いられず多くは肥料になる現状であった。漁獲高から一年間一人50尾は食べられるのでこれを食料にすると20万頭の牛を食べずにすむ。栄養の多い鯨を利用しようという新聞記事が、しばしば掲載された。（大正15年12月6日～昭和5年3月2日）

・鯨の利用法北海道水産試験場吉田敏雄技師
鯨の利用8割は肥料となり、2割が食用に供される。鯨の食用魚として、栄養成分の点よりまた食味の点からも価値がある。産額が多く、価格が安く、動物質食品中最も経済的保健食糧であると思う。鯨の化学的成分即ち栄養価を比較してみるとタンパク質の割合は表に示す如く獣肉に比して決して劣ることなく殊に魚肉のタンパク質は獣肉に比して消化甚だ迅速である。脂肪には「ビタミンA」を含む。欧米ことにドイツでは鯨を好食し、馬鈴薯と共に酢漬鯨は国民食糧と称せられる日常食物として欠くべからざる魚である。表3（大正15年12月6日）
・鯨料理のいろいろ…略…（大正14年4月5日）
・鯨の料理調理法…略…
鯨のさつま揚げ、鯨の天ぷら
・こうしてできる鯨のご馳走
侮りがたい栄養価…略…
鯨のコロッケ…略…（昭和2年2月2～10日）

(5) 食品工業

第一次世界大戦によって、世界各国に物資を供給するため、わが国の輸出は飛躍的に伸びた。食品工業も戦争によって大きく発展し、同時に海外市場を相手とする必要から、大資本による企業の集中合併が行なわれた。食料品の主なものは大卸商の三井物産、鈴木商店から供給を受けて、市内の著名な

表3 鯨其の他の成分比較表⁽²⁾

名 称	蛋白質	脂肪	熱量	摘 要
牛 肉	20.20 %	4.70 %	126 ²⁰⁰	内務省衛生局発表
ウナギ	18.10	11.50	181	
タイ	17.65	3.07	101	衛生試験所
マグロ	17.10	4.50	112	衛生局
ニシン	19.57	4.48	122	北海道水産試験場
塩 鯨	20.77	8.82	167	同じ
燻製鯨	30.23	14.36	257	同じ
身欠鯨	68.44	13.86	426	衛生試験所

小樽新聞(大正15年12月6日)

卸商が扱っていた。

松 川 商 店 砂糖、麦粉
小 滝 商 店 砂糖、麦粉、酒、缶詰
川 田 商 店 〃 〃
三 忠 商 店 〃 〃
越 崎 商 店 〃 〃
橋 谷 商 店 〃 〃
古 谷 支 店 〃 〃
寿 原 商 店 缶詰
砂 糖：大日本製糖、台湾製糖、明治製糖、塩水港製糖、東洋製糖、新高製糖、沖縄製糖など
麦 粉：日本製粉、日清製粉、増田製粉
食用油：豊年製油、日清製油、日華製油、その他
麦 酒：札幌ビール、サクラビール、カスケードビール、ユニオンビール、オラガビール、ドイツビール
洋 酒：葡萄酒、ウイスキー
缶 詰：道内産の水産缶詰、台湾のバナナプル缶詰の外、内地有名メーカーの各種缶詰
調味料：味の素、ソース、ケチャップ、マヨネーズソース
市内二流卸屋は、前記の問屋から更に卸してもらって市内及び地方の小売店へ再卸しや小売りをしていた。

①清涼飲料

明治期に入々に愛用されたラムネに変わって、大正年間にはサイダー、シトロンの消費が急激に伸びた。
北海屋商店の進出によって、小樽におけるサイダー、シトロンの生産高は全道一位を占めた。代表製品は水雷艇サイダー、北海屋レモン、北海屋シロンなどである。大正12年の統計によると、全道生産高の半数を占めていた⁽³⁾。図4
サイダー 1,762,618打
211,947円
シロン 185,444打
23,550円となっている。

乳酸菌飲料として、大正4年三島海雲による脱脂乳を乳酸菌で発酵させ、砂糖を加えたものを販売した。大正8年に「カルビス」と名付けられた。

その他栄養飲料として「レッキス」も宣伝販売された。大正14年頃は、乳酸菌飲料がブームで森永製菓の「森永コーラス（大正12年発売）」、東京製乳研究所は「ラクミン」を発売した。

・夏季の飲料水殺菌に厳密注意を小樽ラム子株式会社
衛生的絶好飲料 目下種々恐るべき伝染病流行の折同社製品バリラ太平洋光線オタルビヤ等は衛生的好飲料ならん…

略…

(大正3年5月19日)

・滋強飲料カルピス

黒い瞳に映るのは冷たい真珠が白薔薇か

黒い瞳に香るのは捧げたカルピス夢の味

一壇が七壇になる経済的飲料 図5 (大正9年7月5日)

・温かいおいしい乳酸菌栄養飲料「レッキス」

成る程これは良いと「レッキス」を召し上がった程の方々が異口同音の御賛辞！ つまり総ての点で改良された新製品の長所の現れでございます。発売元蜂ブドー酒本舗

(昭和4年1月12日)

②洋酒(葡萄酒・ビール・ウイスキー)

寿屋は、大正8年3月「赤玉ポートワイン」を「美味滋養」の甘味ブドウ酒として斬新な宣伝をし、蜂印香露葡萄酒も昭和2年に「蜂ブドー酒」と近代的に改名して景品付販売広告で活躍した。

赤玉ポートワインの人気に「白玉ポートワイン」(大正10年7月10日)などの類似品が売り出されるほどであった。図6 ビールは第一次大戦で欧州からの輸入が止まり、東南アジアへの輸出が急増した。大日本麦酒のアサヒ、サッポロ、エビスが飛躍した。

大正10年頃はビールの広告が盛んで、キリンビールは「スマートなドイツ風」、アサヒ、サッポロ、エビスは「国産の麦を原料とした国産ビール」、カブトビールは「輝く春の好伴侶」、サクラビールは「胸の沸騰静めるビール」など宣伝に力をいれている。寿屋は大正4年末国産ウイスキー「サントリー」を発売し、「創業十年にして舶来品に優る製品を得た」と広告し、15年頃から宝酒造の「キング・ウイスキー」、昭和になってから北海道余市からの「ニッカウイスキー」等の広告も見られる。

小樽の洋酒の取扱店は松吉商店、藤本商店が有名であった。

③製粉

日本製粉株式会社小樽工場は大正14年6月8日、日本製粉札幌支店を小樽に移し、9月5日に小樽工場が落成する。製品は札幌古谷商店、小樽小滝商店、松川商店、函館橋谷商店等の手によって道内において広く販売され、粉食の奨励と普及に努めた。原麦は外麦が多くその6割はアメリカ、4割はカナダ麦である。製品は、製パン、製菓、製麺用等数種のマークを持っているが、中でも赤星印、白星印は札幌工場時代から今日まで愛用されている。図7

大正の末頃には大型の機械化製パン企業が増えて、パン用小麦粉の消費量は、大正15年には全消費量の約10%、麺類用は50%、菓子用は18%であった。

小樽港の輸入品 第一位 小麦

大正13年 1,300万斤 79万円⁽⁵⁾

昭和3年 116万円⁽⁶⁾

④製油

動物性の脂肪に馴れない日本人にとって軽くて風味を持つ植物油は、食用油として分けても菜種油と大豆油の需要は多かった。胡麻油は産額は少ないが、食用油としては理想的なものとしていた。大正前期、家庭料理の揚げ物には動物油でも植物油でもよく、10年以降は大豆油万能時代になった。

小樽には北海製油(明治36年6月)、小樽製油会社(明治40年2月)が創立され、爾来小樽の商業的発展の原動力になっ

ていた(大正9年12月7日)。

・北海製油、小樽製油両会社は其品質に於いては内地を凌駕し卓越した良品を製造し、北海製油の白紋油と種油は北海道開道博覧会で名譽の金牌を得た。…略…

(大正7年9月19日)

⑤缶詰

大戦によって欧米への輸出により市場が拡大された。缶詰技術の発達と北洋漁業が盛んになり、かに・さけ・ますの缶詰が量産化され輸出が急速に伸びた。

かに缶の輸出は、大正13年に約500万円で、15年には1,250万円、さけ・ますは大正13年に1万2千円、15年には13万円、昭和2年には136万円であった。⁽⁷⁾

日魯漁業が出資による北海道製罐倉庫(株)が大正10年10月23日小樽に設立された。また、蟹缶詰共同販売株式会社が同14年2月16日に創立されている。

しかし、缶詰の製造販売は堤商会、国分商店、日魯漁業や北洋商店が主で、新聞に「鮭の缶詰」などの大広告がしばしば見られ、国内でも知らぬ者がなかったほどであった。図8

魚貝類の缶詰は、大正の初期に缶詰全体の50%を占めていたが、中期には獣鳥肉類、果実、蔬菜その他の缶詰の伸びが著しく、魚貝類の比率が全体の約20%まで低下した。

肉類の缶詰では国産のものとして牛肉の大和煮系のものがあり、輸入品としてはコンビーフがある。震災後、「世界的文化料理」としてコンビーフが急速に普及した。米国のリビー、エメリー、アルゼンチンのスウィフトの三種に、後に英国製のフレーベンスト・コンビーフが加わって宣伝、販売されている。大正12年10月には一缶45銭で販売された。

・牛肉野菜八千代煮 パインアップル

冬の夜食に和気藹々 京都漬、筍、グリーンピース

缶詰浜口合名会社(大正3～昭和6)

・国分の牛肉改良大和煮 野菜スープにて味付したもので缶を切ると同時にスキ焼趣味を即席に味なわせる牛肉缶詰中の傑出品。

国分の牛肉時雨煮 調和した牛肉時雨煮は惣菜には勿論ビールや御酒の肴によく御旅行に手軽で便利御弁当のオカズに持って来いの逸品也。

東京日本橋 株式会社国分商店 (昭和2年8月21日)

・リビーコンビーフ 肉質の精選・食塩味の調和
脂肪の配合・卓越せる技術

美味と経済に国境なし

どこの出来だろうがそれは問題ではありません品が良ければこそ賞味される

全国信用のある食料品店で御買求め下さい

(昭和2年2月18日)

・スウィフト社のプレート印「コンビーフ」

日本総代理店三井物産株式会社 (昭和2年5月15日)

・肉エッキス

これは牛の色々な部分を煮だして濃いスープとして煮だしたものを、あめ色に固めたもので、ライスカレーその他の洋食を作る場合に、のべてスープ代りに使用すると便利です。
(昭和2年1月28日)

・サッポロ漬

朝・昼・夕の食卓に



図5. 大正10年7月8日



図7. 大正15年3月21日

今井商店食品部 (大正11年9月5日)
 家族的キャンピング食料と料理法
 キャンピングの食料は、第一に携帯に便利であること、第二に保存が容易であること。



図6. 大正7年1月25日

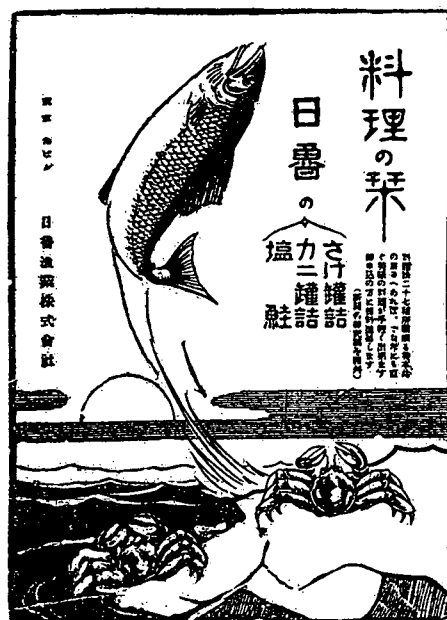


図8. 大正15年12月6日

佐詰：蟹、鮭、帆立貝、ほっき貝、コンビーフ、ハム、グリーンピース、アスパラガスなど

(昭和5年7月27日)

⑥製茶・コーヒー・ココア

緑茶は明治の始めには、一部の上流家庭や金持ちの嗜好飲料であった。大正時代には、どこの家庭でも普通に用いられた。大正8年に農商務省が茶葉試験所を静岡県興津に設立し、紅茶、緑茶を含めて、茶葉の基礎的研究が行なわれた。

紅茶の普及は、明治39年に明治屋がロンドンからリプトン紅茶を輸入してからである。当時の紅茶は高級な飲み物であった。国産の紅茶は製造技術の未熟により、大正2年頃には製品の品質が良くないため、国産紅茶の生産量はゼロに等しかった。大正後期には、粉末の砂糖入りの即席紅茶が売り出された。国内産の紅茶が初めて販売されたのは、昭和3年の三井紅茶（後の日東紅茶）で、この頃から日本の紅茶消費量は次第に増加した。

・リプトン紅茶

リプトン紅茶の風味を知らざる人は英国に倫敦のあるを知らざるに等し

輸入元東京明治屋（明治42年）

・レモンティー レモン砂糖入り紅茶

レモンティーは茶さじ一杯に湯又は水を注げば、即座に甘味芳香のシーロン（セイロン）紅茶を原料にしたロシア風のレモンティーが召上がれます。冬は温かい紅茶 夏は涼しいアイスティー

半ポンド（60碗） 1円80銭

四半ポンド（30碗） 1円

日本茶精株式会社東京出張所（大正11年2月21日）

・三井紅茶

国産愛用 品質優良 価格低廉

三井物産小樽支店 販売店 藤本安太郎商店

（昭和5年5月10日）

コーヒーは、明治末からブラジル政府によるブラジルコーヒーの宣伝により次第に普及し、現在使用されているインスタントコーヒーのような、粉末コーヒーも生産され、かなり消費された。図9

・国産マルツコーヒー

北海道大学にて精製した純日本コーヒー

1杯金3銭 小樽稲穂町サッポロビヤホール

（大正3年12月22日）

・コーヒー、コーヒーソーダ

芳醇なブラジルコーヒーに 清涼なるソーダを

加味せる独特の香味は カフェパウリスタ

（大正9年3月25日）

・コーヒーシロップ

現代人の趣味は

安らぎの後に事務の合間に

此の一杯と定る 株式会社カフェパウリスタ

（大正10年8月1日）

・北海コーヒー

衛生局試験済 杉本花月堂 小樽稲穂町

（大正10年10月2日）

・コーヒー牛乳

汽車の窓からお茶を呼ぶ代わりに

「コーヒー牛乳を」製造元 極東練乳株式会社

販売 三井物産小樽支店（大正14年1月26日）

・コーヒー通のコーヒー「M・J・B」

爽やかな香り 豊かな味

東洋缶代理 サンキスト缶詰代理店 太平洋貿易

（大正15年10月27日）

・軽便粉末ダンス印のコーヒー

お湯を注ぐだけで おいしいコーヒーが すぐできます。

一杯のコーヒーは 一日の能率の増進

大缶一缶で百人前分 大缶95銭 小缶60銭

東京 株式会社鈴木洋酒店（昭和2年2月28日）

・森永ミルクココア

箱入り 1個45銭（大正8年9月1日）

栄養飲料の権威 冬の生活力を旺盛にならしめ且身体の保温に毎日欠さずココアを召せ！

ココアほど活力と栄養を与えるものなし……

200g入 1罐50銭（昭和2年2月28日）

⑦調味料

第一次大戦後食品の化学成分の研究が盛んになり、大正2年に東京大学の小玉新太郎博士によってカツオ節からイノシン酸を抽出しているが、まだ大量生産にはいたらなかった。

「味の素」は大正6年に株式会社鈴木商店となり、味の素と如才ない奥様のお料理、奥様、是非お試しを願いますなど、味の素応用簡易家庭料理として料理の紹介などをし、これまでの新聞広告に独自の境地を開いた（大正7年6月5日）。また、「味の素」の模造品として「味の泉」などが売り出された。

・西洋料理に 味の素を入れますと

ライスカレー 素敵な美味しさでございます

スープ

シチュー

ロールキャベツ（大正15年6月4日）

・文化的滋養調味料 「味の泉」 原料は小麦滋養・美味

・便利・経済兼備の逸品（大正9～13年）

また、簡便な煮出しとして粉末のかつお節が売り出されている。

・鍋印 「粉末かつを」 生活改善のマークはこれ

台所の棚にも 「粉末かつを」

お膳のそばにも 「粉末かつを」

簡易美食のマークはこれ

製造元 東京糧食株式会社（大正9年2月26日）

調味料としてトマトケチャップ、ソース、マヨネーズなどの国産品が販売されるようになった。蟹江一太郎の愛知トマト製造合資会社が大正6年にカゴメ印の商標を登録し、カゴメケチャップ、トマトソースを量産する。図10

・味よく香りよく 徳用な 万人向で

受けのよい カゴメソース ケチャップ

愛知トマト製造株式会社（大正15年1月29日）

・白玉ソース

西洋料理店等の卓上に（大正15年1月18日）

・リリー印クリーム

白ソース（高級マヨネーズ）

季節お料理 野菜サラダ

カニ、サケ

アスパラガス等になくはならぬ

調味料……クリーム白ソース

（昭和5年7月23日）

大正14年3月に食品工業がキューピーマヨネーズを製造し、中島商店から販売される。これまで家庭で作ることが技術的にも、時間的にも困難で、その味さえも知らなかった人が多いマヨネーズが、既製品として売り出されたことに、大きな

「粉」のコーヒーは
一日の能率の増進

軽便
粉末
コービー



大罐一箱で
百人分
小罐六十箱
丹波糖
株式会社丹波糖
東京・本町

図9. 昭和2年2月28日

味よく
値用な
万人向き
受ける

福神漬
ソース
トマトケチャップ



社合製製造トマト知愛

図10. 大正15年1月29日

リリー印クリーム
白ソース

季節お料理
白ソース
クリーム
カレー
手配が楽



図11. 大正15年9月29日

「〇」キャンデー
一粒一粒道産の眞價を語る
フルヤのキャラメル

札 純

〇 古谷製菓工場




図12. 大正15年3月11日

レグリ
ムガンイッチ



図13. 昭和2年3月20日

お台所を気持よく良にするには
足利五郎とお便ひです
マッケー本ですぐ間に合ふ便利
炭より大ッ特価州や何時もお台所は
新陳代謝産います...



図15. 大正15年5月23日▶

表4 森永ミルクキャラメルの成分⁽²⁾

蛋白質	2.39%
脂肪	3.51
麦芽糖・乳糖	32.71
しよ糖	36.19
糊でんぶ	11.82
灰分	4.68
水分	0.53
	8.17

(大正15年6月27日)

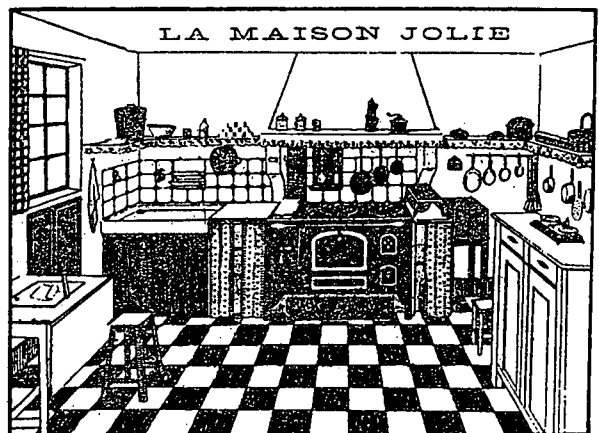


図14. 大正12年12月20日

意義がある。昭和3年10月寿屋から、「トリスソース」が発売され、「イカリソース」、「ブルドックソース」とともにソースの競争時代になる。図11

・トリスソース

凡そソースは 洪水の如くあるべからず

慈雨のほどほどを以てよろしとす

トリスのように チュッー チュッー と

(昭和3年1月18日)

食塩

大正7年中国、四国の悪天候によって塩不足になり、産地に遠い北海道では味噌・醤油の醸造用の食塩は勿論、魚類保存用食塩、家庭の漬物用まで不足した(大正8年11月1日)。

塩の輸入は台湾、関東州、中国の青島で、品質は劣るが国内産の塩の約5割を輸入した。

⑧その他 即席食品

大正期後半は、生活改善が叫ばれ、家事労働の合理化が唱えられると、調理時間の短縮が問題にされた。主婦の手を省くために「即席食品」が発売された。人気のライスカレーのために、スープ、カレー粉、メリケン粉、パタを含み、お湯で溶かして使う即席調味料が販売された。

・ホームカレー粉 味付粉末カレー

家庭で作るおいしいカレー

特約店 小樽市場株式会社

(大正11年4月6日)

・スイートカレー

美味滋養 即席調理

滋養のある美味しい料理が 手軽に出来る

万人向きのスイートカレー

全国致るところの食料品店にあり

発売元 東京 株式会社ノーブル商会

(大正15年9月29日)

・カレーの素

絶対腐敗変質せず 水に溶かせば 直ちに普通のスープの約10倍以上の 風味と強力な滋養を有す

製造元 大阪宮原食品製造所 (大正15年10月14日)

・クラブカレー 家庭即席カレー (大正15年10月27日)

・ハヤシライスの素

鎌倉ハムに玉葱、青豆、トマトソース、味の素、その他必要な調味料一切を適当に調合してあります。鍋にあけて温め、御飯を煎りつけながらよく混ぜ合わせて頂けば、即座に、美味しいハムライスができます。

鎌倉ハム本舗 福岡商会製 (大正15年1月25日)

・糖漬の素 燕・大根・野菜の浅漬

東京帝国大学工学部応用化学科右田宣孝先生指導

発売元 大阪松下商店 (昭和5年1月13日)

新聞広告の宣伝文句に見られるように、現在の「インスタント」食品の目指すところと少しも違いがなかった。

(6)菓子・パン

本道のような寒冷地では、アルコール飲料と並んで甘味料の需要が本州府県と比べて非常に多い。

小樽は菓子の街として知られている。工場数・工員数・生産額から見ても製菓工場が多いのが特徴である。⁽⁴⁾

大正13年

昭和3年

製菓工場数 17 185

工員数 66 454

生産額(円) 103,121 1,422,529

道内奥地、炭鉱関係、樺太、北洋等が必要するものの大半は小樽の製品であり、小樽から卸売りされていた。

①洋菓子の普及

大正期は、洋菓子業界の発展の時にあたる。第一次大戦により、ヨーロッパから洋菓子やその原料の輸入が途絶え、ビスケット、キャラメル、チョコレート、キャンデーなどの国産商品が大量生産されて販売された。また、生活の欧風化により、子供に間食を与える習慣が一般化したことも洋菓子の普及を助けた。キャラメルでは森永、ビスケットでは東洋製菓という二大メーカーが業績を伸ばし、次いで大正6年に創立した明治製菓、飴菓子の一種であるドロップの佐久間式ドロップの製造などがある。同3年に発売された森永ポケット用・紙サック入りのミルクキャラメルは、これまで古新聞などで作った紙袋に手づかみで入れるばら売りの時代に、紙サック入りキャラメルは大きな反響を呼んだ。

・森永キャラメル

「ミルクキャラメル」

バラ売1斤(80粒)40銭

ゼリピンズ1斤45銭

(大正2年9月1日)

・紙サック入りキャラメル(20粒入り)10銭

(大正3年3月20日)

滋養に富み風味絶佳なり

常に用ゆれば胃腸の調和をよくし

咽喉を整へ心身の疲労を医し

元気を増進する

小児の常用として消化よく衛生に

適し事務家、読書家、旅行家等の

常用に最適品なり

(大正4年1月24日)

・森永チョコレート 国産チョコ

原料のココアビーンズからの一貫生産

板チョコ ポケット用1個15銭

(大正7年10月)

・森永ミルクキャラメル

品質の責任を明らかにして皆様の御賢察に訴えます

保健のための栄養菓子とは

厳密な化学試験の分析に依り

健康に必需の栄養素を最も豊富に含有して

内容の優良安全を保証せられたる

例えば森永ミルクキャラメルの誦であることが

下表によってお分りでしょう……表4

・フルヤのキャンデー

アップルキャンデー、イチゴキャンデー、グレープキャンデー、ミルクキャンデー

君も私もフルヤのキャンディー

古谷製菓 古谷辰四郎商店

(大正7年6月1日)

フルヤのミルクキャラメル

(大正14年3月5日) 図12

・おいしいお菓子はサクマ式ドロップ

驚くべき売れ行き

優秀なる品質によりて得る

佐久間商店(大正6~10年7月4日)

・栄養菓子グリコ

一粒三百メートル グリコーゲン入り
 関西 江崎商会 (大正9年～昭和6年)
 豆玩具のオマケが付くのは昭和2年からで、子供達の人気を集める。

・乳菓カルケット
 お医者がすすめる 滋養のお菓子
 中央製菓がビスケットにカルシウムを加えたカルケットを発売した。 (大正10年～昭和6年)

・森永ビス 理想的涼糖菓
 森永ビスはその精製したるショ糖に加味されたる香料ババミンツ (薄荷) シナモン (肉桂) の刺激により之を口に含めば直に気分を爽快にする
 定価 1個10銭, 5銭 (大正11年5月2日)

・カルミン カルシウム錠菓 1個10銭
 勉学に観劇に執務にすべてよし
 東京菓子株式会社 (大正11年5月5日)

・明治ミルクチョコレート
 明治製菓株式会社 (大正15年5月5日)

・チューインガム リグレー株式会社
 渴を覚へた時にはリグレーのチューインガム (噛み菓子) をお噛み下さい。必ず御満足なさい。渴を止め口中及び歯を清潔にし食べ過ぎの胃の重苦しさを取り去ります。
 甘味が無くなっても捨ずに永くお噛み下さい。永く噛めば噛む程ガムの効果が現れます。声を和げ渴を止めますから歌を唄ふ方や演説をなさる方には至極適当です。ジウシー 1包10銭 ビーク 3包10銭 特約店小樽稲穂町 濱田六三郎商店 (大正4～8年9月5日) 図13

チューインガム「噛み菓子」として盛んに宣伝した割りに、日本人の食習慣になじまず、普及しなかった。国産品は昭和5年に製造販売された。

その他小樽の菓子工場は北洋製菓 (大正9年)、中野製菓かりんとう (同12年)、東製菓ビスケット (同14年)、生田製菓きびだんご、ビスケット、帝国製菓小樽工場ビスケット (昭和元年) がある。次いで菓子店で製造販売している菓子について見ることにする。

・フロンケーキ 1個5銭
 シュークリーム 1個5銭
 小樽色内町 千秋庵 (大正2年9月4日)

・杉本花月堂フランス式洋菓子之部
 ビヤビスケ ミンチパイ
 バナナジャム ジャムタッフ
 レガリヤ スポンジケーキ
 バタビスケ シウケレーム
 ロールケーキ テーブルケーキ
 小樽区第一火防線杉本花月堂 (大正3年9月5日)

・緊縮の徹底は道産品の愛用にあり、年末年始の御贈答品には実用本位と家庭向きの北洋の進物用をクリスマスに…
 ユニオンケーキ スイートクリーム
 バナナケーキ ドライクリーム
 リンゴアメ
 北洋製菓株式会社 (昭和3年1月15日) 図16

・あん入りドーナツ 7個10銭、どら焼 6個10銭

アイスクリーム カステラ みつ豆 小樽 あまとう (昭和5年10月5日)

・小樽菓子研究会三月一日創立
 菓子展覧会を五月一日に催す (大正6年2月22日)
 菓子職人の質の向上と後継者の養成のために研究会を設立し、以後毎年公会堂に於いて展覧会を催した。

②パン
 日本独特の菓子パンとして、あんパン、ジャム入り、クリーム入り、チョコレート入りなどのパンが販売された。
 大正8年に千秋製パン株式会社が設立され、パン菓子の製造販売を行っており、同11年には奥沢に北洋製菓株式会社を設立し、菓子の製造販売とその原料の販売をしている。大正8年に食パンの中にビルマ豆を入れた「代用パン」(製造小林幸蔵)の1年の販売高は15万円であった。

・生活改善の第一歩 牛乳とチ、パン
 千秋パン会社精製のチ、パン1個と
 前田農場特選の衛生牛乳1合で金15銭
 経済と軽便とを完備した改善食糧
 電話で御申込み次第 配達致します
 小樽区色内町 千秋製パン株式会社 小樽千秋庵
 小樽山ノ上町 前田農場牛乳配達所 (大正10年9月21日)

・米が高くて心配いらぬ
 道具不用、食パン製造法 (大正10年4月9日)

・3印ジョー (滋養) パンのご利用を
 3印滋養食糧パン製造所 小樽三谷清蔵 (大正10年7月4日)

・ジャムサンドイッチ 小売り 1ヶ25銭
 ソフトケーキ 1ヶ12銭
 小樽宮坂商店 (昭和3年4月9日)

2. 飲食店
 大正の中頃から昭和の初めにかけて、ライスカレー、ハヤシライス、カツレツ、オムレツ、コロッケなどの洋食を、比較的安価で提供する大衆洋食店が盛況する。また、そば屋が椅子席になりライスカレー、カツ丼などを献立表に並べるようになった。最も庶民的で安かったのが学生達に愛好された。
 大正7年11月に北海屋ホテルが開業し、食堂を公開し和洋食共に惣品又は定食を提供し、昭和4年には中央ホテルが開業している。
 昭和4年にライスカレー専門店として大佛屋が開店し、市民の人気を博した。

・開業披露 北海屋ホテル
 食堂公開、和洋食共一品又は定食自由にて会食、仕出し需に応ず (大正7年12月30日)

・ホームカレー食堂 花園倶楽部向 五月一日よりライスカレーとカレー料理
 直営ホームカレー粉本舗 (大正11年5月1日)

・カツレツデー
 四月三日と四日 一皿20銭
 特製洋食 一皿30銭
 小樽高橋ビヤホール支店 (昭和2年4月1日)

①公設食堂

大正7年の米騒動とその後の物価の暴騰による生活難と不景気による失業者の増加。各都市に中産階級以下の生活を緩和する目的から、社会事業の一環として低廉かつ栄養価に富む食物を供給するために開設された食堂であった。人気メニューはライスカレーであった。

・十五銭で腹を満たす有難い公衆食堂

食券の売れ高五百枚で定食（一汁一菜）の時間は朝は6時～8時、昼は11時～午後1時、夜は4時～7時までで、昼の食券は11時前に売切れた…略…この日は豆腐汁、井飯、鯖の煮付けであった…略…（大正14年12月25日）

②家族食堂

新中層間ともいべきサラリーマンの誕生と増加によって、大正時代は中心街に夫婦や子供連れの外出が目立ってきた。日曜日にはデパートの食堂はどこも満員だった。和・洋・中国すべての料理を気軽に食べられ、特に家族連れの客に対応するため子供用のメニューや子供用の椅子を備えていた。このような傾向は、大正デモクラシーの風潮の一つだともいえる。

・お飲みもの

コーヒー	10銭	ミルク	8銭
紅茶	10銭	ソーダ水	10銭
レモン	5銭	レモンティ	10銭
オレンジ	5銭	しるこ	5銭
ケーキ	10銭	ぜんざい	5銭
バタトースト	5銭	みつ豆	8銭
ジャムトースト	5銭	果物	5銭

・お手軽な食事

カツライス15銭 親子御飯20銭
スペシャルランチ50銭

・小樽今井デパートの食堂よりクリスマス正食ご案内

（昭和5年12月24日、25日、26日）

大人献立（六品付）80銭

○パン

○牡蛎バタ仕上ポタージュ

○小鯛マヨネーズ

○若七面鳥燻焼交蔬菜サラダ

○フルーツ

○コーヒ

お子様御献立四品40銭

○七面鳥コロッケ

○チキンライス

○フルーツ

○コーヒ

（昭和5年12月23日）

・デパートの食堂子供用メニュー

お子様ランチ	30銭	お子様弁当	30銭
オムレツ	15銭	お子様寿し	20銭
チキンライス	15銭	おしる粉	8銭
ハヤシライス	15銭	アイスクリーム	15銭
子供パン	10銭	ココア	5銭
赤ちゃんのお菓子	5銭	フルーツ	5銭

③ミルクホール、喫茶店、カフェー

ミルクホールは、ビールの代わりにミルクを飲ませる店を云う。店内には四角や丸のテーブルが置かれ、客層は学生、

独身の勤め人、若い店員などで人気を集めた。

大正3年頃のミルクホールのメニュー

純良牛乳	4銭	王子入り牛乳	8銭
チョコレート	7銭	サイダー	10銭
ココア	7銭	コーヒー	3銭
紅茶	5銭	ジャム・バタ付食パン	5銭
氷牛乳	5銭	スープ	10銭
ミルクセーキ	10銭		

喫茶店は明治末に出現し、大正に入ってから増加した。菓子店や食料品店などの店内の一部とか、階上に喫茶部を設けた。喫茶店は学生街と盛り場に多かった。コーヒーは高級な飲み物であったが、一般庶民に浸透し、その消費量は急速に伸びた。コーヒー一杯で10銭だった。

カフェーは、始めはコーヒー店であったが、喫茶店と呼ばれるようになり、カフェーは後に女給がいて酒・飲物や洋食をサービスするバーに変わっていったが、大正から昭和にかけて繁盛した。

④中国（支那）料理店

支那料理店は、これまで西洋料理のみに目を向けていた日本の社会が、隣国の料理を受け入れるようになった。

喫茶店でもシナ料理部を設け、チャウシウメン1杯15銭（小樽あま豆）と宣伝している。さっぽろラーメンの元祖「竹屋食堂」が大正11年に北大正門前に開店し、その後喫茶店やデパートの食堂にも登場し、ラーメンブームを巻き起こした。

・支那料理

五月一日より支那コックを招聘して定評のある滋養と美味の精髓を賞味お願いいたします。

棧橋ビヤホール

（大正11年4月29日）

・支那料理

今回支那料理部を設けました ご利用を

小樽棧橋ビヤホール

（昭和3年1月30日）

3. 折衷料理・洋食・中国（支那）料理

新聞の記事に載っている家庭向けの西洋料理は、在来の料理に混じって西洋料理という特別な意識もなく、日常の食事に取り入れられるようになった。それには、日本特有の味付けや調理法の変化があったからである。西洋料理の和風化と日本料理の洋風化によって、シチュー、フライ、コロッケなどは都市の家庭の洋食として、ごく自然に利用された。また、外観よりも実質的な味を尊重する中国料理は、この時期に急速に普及した。米飯とともに箸で食べられることが容易に受け入れられた理由である。牛肉の普及が西洋料理の発達を導いたように、豚肉の普及が後の中国料理の発展に結びついたと考えられる。見た目に感じがよく、しかも味わいよく、滋養分に富んだ料理が、手早く、簡単に、経済的に作られることが家庭料理としての条件であった。また、洋食が都市生活者ばかりでなく地方にも普及したのは、軍隊の兵食が一般大衆への普及に寄与したと云えよう。

・軍隊のお台所を覗く（第七師団）

廉価で滋養の美味 お菜の献立

月曜日 朝 豆腐味噌汁、昼 鮭、焼豆腐茄子煮込、

夕 スイートン

火・水・木曜日 昼 弁当牛缶詰等、夕 豚とじゃが芋、
葱焼き豆腐の煮込み
金曜日 朝 青菜干鳥湯味噌汁、昼 ライスカレー、
夕 じゃが芋身欠き鯨煮込み
日曜日 朝 葱じゃが芋味噌汁、昼 自家製パン、
夕 コロッケ
飯は一人六合（米6麦4）、朝が味噌汁と漬物、昼・夕は
一品料理に漬物が標準であった。
肉（豚）か魚が日に一回、フライ、カレー煮のような洋食、
八宝菜のような支那風の料理、一週に一回のパン食の採用、
一人の副食物代19銭9厘を栄養価とかカロリーを按配した
科学的な分量によって最も衛生的にかなった献立がこしら
えられるのである。作業の能率化のために機械化している。
洗米機、皮剥機、製粉機、裁断機、餅搗機、ラムネ製造機、
パン製造所などを有し、集団給食のモデルになった。
嗜好調査 100%口取りのきんとん
90% 牡丹餅、肉飯、五目飯、うどん、そば、豚煮込み、
ライスカレー、カレー汁
50% コロッケ、フライ、缶詰類
10% 塩鮭、塩鯨
0% パン

（大正13年8月30日～9月1日）

（1）牛乳・乳製品

牛乳の料理への利用はシチュー、ホワイトソースなどで、
そのほとんどが菓子に使われている。
暑い季節になると、家庭で作るアイスクリームの記事がし
ばしば見られる。表5

（2）肉・卵

肉は惣菜料理として煮物、焼き物、揚げ物等に、いろい
ろな料理にごく普通に使われていた。豚肉を使った中国料理も
料理記事に見られるようになった。洋食としては、シチュ
ー、ローストポーク、メンチボール、カレー、トンカツなど
が家庭料理として作られた。その他、みそ煮、煮浸し、旨煮、
みそ汁の中に肉が入ることは少しも抵抗が無く、牛蒡と豚肉、
白菜と豚肉、筍と豚、菜と油あげと豚肉、大根と豚肉等がご
く自然に組合せられてある。
肉料理のために、手回し挽肉機が販売されたが1円40銭で
あった。（大正2年9月12日）

表5 折衷・洋食料理 その1（牛乳・乳製品）

料理名	主材料（作り方）
○ビース御飯と芝えびの白ソース 白ソース、芝えび、茹茹で卵、パセリ、チーズ	
○バニラアイスクリーム 卵5個、砂糖40匁、ミルク3合、コンスターチ、バニラエッセンス、氷5百匁、塩 お鍋に卵黄、砂糖、ミルクを入れて混ぜ、中火にかける。コンスターチを 水で溶いて入れる。火から下ろしバニラを加えて茶筒に入れる。別に 深い桶に氷を砕いて入れ、食塩まぜて氷の中央に茶筒を入れ廻りに 氷と塩を詰め桶の蓋をして1時間半くらい置きます。	
○ピーチアイスクリーム 桃3個、砂糖55匁、ミルク2合、コンスターチ、氷5百匁、塩	

☆ 和風折衷料理；△ 洋風折衷料理；○ 洋風料理

また、羊肉の料理について、羊肉は組織が粗いので肉が柔
らかく、牛鶏豚肉より煮ても焼いても早く出来上るので料理
の時間と燃料の経済から云っても大変利益があります。羊肉
特有の臭いは香辛料を用いずとも取り合せの材料（野菜等）
によって、肉の真味を損せずに調理する事が出来ます。羊肉
は日本料理としても又洋食や支那料理としても美味でありま
すと記載されてある（大正14年4月8日）。表6

（3）魚貝類

洋風料理の主なもののはフライ、バター焼き、ソース煮など
で、各種の魚の料理記事が見られる。特に本道の特産品であ
る鯨と鮭を利用した料理を研究して紹介している。表7

（4）いも・野菜類

じゃが芋は、コロッケ、シチュー、じゃが芋と牛肉の旨煮、
きんとん、さつま汁など日本料理にも肉とともに用いられ、
じゃが芋の調理も多彩となる。
野菜といえば、大根、かぶ一辺倒だった一般庶民も、大正
3年頃から野菜の重要性が認識され、煮物や漬物ばかりだっ
た、野菜料理の範囲が広がった。野菜の種類よりも調理法が
洋風化してきた。

「なす」は洋風の調理が最も早くに取り入れられた在来の
野菜の一つである。くせない味が油とよく合うため、フライ
やバター炒め、挽肉のつめものなどの料理がある。
また、キャベツ、たまねぎ、アスパラガスは和風料理にな
じみ、特に西洋野菜と意識する人はなく、汁の実、煮物、和
えもの、漬物などの材料として用いられた。また、トマト料
理も普及した。ビクルスの作り方なども紹介している。表8

（5）果実

料理の洋風化によって、付け合わせとしてバナナやリンゴ
などの料理、果物を使ったサラダ、また季節の果物のジャム
などの家庭での加工貯蔵法をも紹介している。表9

（6）菓子と飲料

特別な機械を使用せずに、手軽に為になる菓子を家庭で作
ろうと云うキャッチフレーズのもとに、種々の菓子の作り方
が記載されている。
①冷菓子、②小麦粉菓子、③芋類その他、④果物類に分類し
た。表10

（7）支那（中国）料理

家庭に於いて、手に入る材料、特に豚肉の消費量の増大に
より、豚肉を使って短時間で出来る料理を紹介している。
表11

（8）折衷料理の献立を紹介する

・食道楽会の献立実用向き惣菜料理（1円50銭）
○碗盛り 鳥挽肉団子、海老しんじょ、湯葉、松茸、銀杏
○鉢肴 はもの大根巻き、鳥五目、海老田楽、松茸雲丹
和え
○蓋物 茶蕎麦の山かけ
○茶碗 山葵梅

表6 折衷・洋食料理 その2 (肉・卵類)

料 理 名	主 材 料 (作 り 方)
☆豚と昆布の煮物 ☆豚肉味噌焼き ☆豚肉の大和煮 ☆豚肉入薩摩汁 ☆豚肉大根巻き ☆豚肉卸和え	☆豚肉つけ焼き ☆豚肉の茶碗蒸し ☆豚肉五目飯 ☆豚肉の酢味噌 ☆豚肉粕漬け 材料…略…
△うどんメンチ 豚肉、乾うどん、葱、卵、塩、胡椒、白ソース (牛乳、 バター、メリケン粉) 又トマトソース	
○ボイルドポークとトマトソース 豚肉、玉葱、馬鈴薯、塩、胡椒、トマトソース (トマト、 麦粉、バター)	
○ポークシチュー	○ポークカツレツ 材料…略…
☆牛肉ふた煮 牛肉、味噌、味醂、砂糖、胡椒	
☆牛肉雑煮	☆牛肉辛子焼き 材料…略…
△牛肉のバタすき 材料: 牛肉、玉葱、しらたきその他、バター、胡椒、塩、 ソース	
△挽肉卵蒸し 材料: 挽肉、バター、セロリ、卵、塩、胡椒、トマト、 ソース	
○牛ステーキと馬鈴薯	材料…略…
○タンシチュウ 牛の舌、人参、馬鈴薯、玉葱、大根その他の野菜松茸、 蒟蒻等、塩、胡椒、バター、トマト、麦粉、ソース、 葡萄酒	
○牛ロースの唐揚げ ロース肉、塩、胡椒、でんぶん、揚げ油	
○コキール (ボーレドチャンボンア ラコキール) 鳥肉、ハム、卵、洋松茸、メリケン粉、バター、牛乳、 スープ、塩、胡椒、マッシュポテト	
○ソーセージ 挽肉、塩、胡椒、腸、付け合わせマッシュポテトと グリーンピース	
○コンビーフのクリーム煮 コンビーフ (缶)、馬鈴薯、玉葱、人参、腎豆、牛乳、 バター	
△ハムライス ハム、玉葱、人参、グリーンピース、バター、塩、胡椒、 御飯5合	
☆鶏肉山椒焼き ☆鶏飯	☆鶏肉辛味噌 ☆親子丼 材料…略…
△鶏肉のライスカレー 鶏肉、玉葱、馬鈴薯、人参、メリケン粉、カレー粉、 バター、醤油、塩、砂糖	
○チキンカツ (付け合わせ人参、馬鈴薯の空揚げ) ○チキンステーキ ○鶏肉のシチュー	○チキンパテー ○鶏肉と馬鈴薯のグラタン 材料…略…
☆羊肉の鍋焼き 羊肉、味噌、醤油、メリケン粉	
☆羊肉の網焼き 羊肉、味噌、醤油、セロリ	

表6 (つづき)

料 理 名	主 材 料 (作 り 方)
☆羊肉のすき焼き 羊肉、葱、芹、胡麻油、味噌、醤油、塩	
☆羊肉と独活の煮付け 羊肉、独活、味噌、醤油	
☆羊肉の煮込み 羊肉、人参、小燕、胡麻油、塩、胡椒、醤油少々	
☆羊肉の龍眼揚げ 羊肉の挽肉、澱粉、味噌、醤油、胡麻油、	
☆羊の肝臓のよせもの 羊の肝臓、寒天、スープストック、玉葱、セロリ、 ハム、塩、胡椒	
○オムレツライス 王子、塩、胡椒、飯 (ハム、トマトケチャップ、 グリーンピース)、バター	
○王子目玉焼き	○フライエッグ
○オムレツ	
○トマト王子焼き (トマト入オムレツ)	
○王子のふわふわ (スクランブルエッグ) 付け合せマヨネーズソース和え (じゃがいも、胡瓜) 材料…略…	

表7 折衷・洋食料理 その3 (魚貝類)

料 理 名	主 材 料 (作 り 方)
☆サラサ揚げ 鮭の切り身、じゃが芋、人参、三ツ葉、葛粉、卵白、 揚げ油、菊の葉	
△塩鮭 (干鰯、鯀) のライスカレー 塩鮭 (干鰯、鯀)、人参、玉葱、馬鈴薯、醤油、 カレー粉、麦粉、バター	
△鮭のフライ (かき貝、あじ、ちか、ます) 鮭、メリケン粉、卵、パン粉、揚げ油、レモン、 じゃが芋、トマトケチャップかアンチョビソース、 レモンの輪切り又は夏蜜柑の薄切り片	
△鮭のキャベツ巻 鮭、キャベツ、煮出し、醤油、味噌 付け合せ (玉ねぎ、人参、じゃが芋、バター、塩、胡椒、 メリケン粉、ソース)	
△フィッシュ・ボール 鮭、メリケン粉、卵、味の素、塩、砂糖、粉山椒か胡椒、 揚げ油	
○鮭のオニオン詰め 鮭、玉ねぎ、人参、じゃが芋、グリーンピース、 トマトケチャップ、砂糖、塩、胡椒、澱粉、味の素	
○ボイルドサーモン 鮭、玉ねぎ、人参、パセリの軸、白ワイン、 ミルクソース又はエッグソースかマヨネーズソース、 トマト、アスパラガス、胡瓜	
○鮭のフーガデン 鮭、茹で卵、小麦粉、油、椎茸、キャベツ、スープ、 胡椒、バター	
○塩鮭のドイツ風スープ 塩鮭、馬鈴薯、玉ねぎ、人参、キャベツ、スープ、胡椒、 バター	

表7 (つづき)

料理名	主材料 (作り方)
△鰯のカレー煮 鰯、馬鈴薯、玉葱スープ、メリケン粉、バター、 カレー粉	
○ボイルドフィッシュ 平目又はそひ、玉子ソース (黄身一個にコーヒー匙に 砂糖二つ 麦粉二つ 塩一つ 西洋芥子三つ、水と酢半々に 合わせ一合五勺の割合で混ぜトロ火に攪回しながら煮る)	
△鯉の蒸し焼き 馬鈴薯、ウスターソース添え	
○サウヘレン 鯉、塩、酢、玉葱、玉胡椒、ルリーの葉、馬鈴薯 鯉の酢漬けに茹でた馬鈴薯を添えます。	
○ヘレンサラダ 鯉の酢漬け、ロースした若牛、マヨネーズソース	
○蟹 (海老) のライスカレー 蟹 (缶詰又は生)、人参、玉葱、馬鈴薯、麦粉、カレー粉、 バター	
○クラブサンド 蟹缶、サチ、胡瓜、マヨネーズ (塩詰め)	
○蛤のチャウダー 蛤のむき身、玉ねぎ、ジャガ芋、人参、グリーンピース、 メリケン粉、バター、牛乳、塩、胡椒	

- 小皿 焼きりんご
○飯 牡蛎飯
○土産 卵の花ずし (大正2年11月10日)

・折衷料理のお正月のお重詰め献立

- 一の重 (口取り)
甘藷のきんとん、末広玉子、櫻饅 (櫻花の塩漬け) 昆布巻
き、松笠烏賊、梅花玉子、えび
二の重 (焼物代り)
鮭の印籠焼き (カレー粉で味付け)、百合根のばら煮、金
糸煮 (甘藷)
三の重 (甘煮)
黄金団子 (豚挽肉団子と裹ごし黄身)、竹の子、青豆
四の重 (酢のもの)
鳴門巻き (キャベジ、鰯、菊海苔、海苔、人参、青菜、三
杯酢)、大根の錦巻き (大根、鰯、人参、青菜、三杯酢)、
烏賊の菜の花和え (烏賊、裹ごし玉子、三杯酢)
(大正13年12月24日、25日)

4. 食生活の近代化と新知識

大正期の食生活は、米穀法 (大正10. 4. 4) による米の
政府管理、中央卸売市場法による公設市場の設置にみられる
ように、食品の流通に国あるいは公的機関が関与し、食料政
策が国家の手に委ねられた。

栄養・食品学においては、大正6年に理化学研究所が設置
し鈴木梅太郎博士によるビタミンの研究、同8年に栄養研究
所の設置、食品に関する研究として食品成分の個別的な分析、
特に蛋白質のアミノ酸の分離定量、高比良英雄氏等の熱量代
謝などの世界的な研究成果が見られる。大正14年8月29日に

表8 折衷・洋食料理 その4 (いも・野菜類)

料理名	主材料 (作り方)
☆馬鈴薯の梅肉和え 馬鈴薯、味酢、砂糖、漬梅	
○ポテトスープ 馬鈴薯、スープストック、牛乳、バター、塩、胡椒、 ビスケット (スープに浮かせる)	
○馬鈴薯のコロッケ	○馬鈴薯バタ焼き
○馬鈴薯の粉吹き	○馬鈴薯のグラタン
○馬鈴薯のクリーム (白ソース)	材料…略…
☆南瓜の五目煮 (南瓜の挽肉詰め) 材料: 南瓜 (若く小形の小さいもの)、挽肉、豆腐、椎茸、 枝豆、醤油、砂糖	
○南瓜のコロッケ 材料: 南瓜 (裏漉したもの)、バター、牛乳、胡椒、塩、 メリケン粉、卵、パン粉、ヘット	
○南瓜のパイ 南瓜 (裏漉したもの)、バター、牛乳、砂糖、塩、 シナモン、パイの皮、(メリケン粉、バター)	
○ポテロン・アラ・ポロネーズ (南瓜のポーランド) 南瓜、 挽肉、塩、胡椒、バター	
○蒸し南瓜の白ソース	○南瓜のマッシュ 材料…略…
○胡瓜の牛乳煮 胡瓜、牛乳、メリケン粉、塩、バター、胡椒	
○サラダ菜の煮物 サラダ菜、ベーコン、レモン、スープ、胡椒、塩 茹で卵の輪切りを飾る	
☆キャベジと豚の胡麻よごし	材料…略…
☆キャベジと塩鮭の甘酢 キャベジ、塩鮭、塩、酢、砂糖	
○キャベジのスープ煮 キャベジ、バター、スープ、塩、胡椒、 ソース (玉子、メリケン粉、牛乳、バター、塩、胡椒)	
☆スタッフッド・アニオンズ 玉ねぎ2〜3個、豚ひき肉、豆腐少し、醤油、砂糖	
☆ナスの油いため ナス、胡麻油、烏味噌 (鶏挽肉、味噌、味酢、砂糖、 煮出し)	
○煮なすのエッグソース なす、エッグソース (バター、メリケン粉、スープ、塩、 胡椒、卵黄)	
○ナスのフリッタース ナス、玉子、パン粉、揚げ油、トマト	
○ボイルド・アスペラグラス (アスパラガス) の ホワイトソースかけ	材料…略…
△トマトライス 冷ご飯、ハム、トマト又はトマトケチャップ、パセリ、 バター、塩、胡椒	
○トマトスープ トマト、バター、牛乳、スープ、メリケン粉、塩、胡椒、 セリー酒、重曹、青豌豆	
○スターフッド・トマト(1) トマト、カニ缶詰、玉ねぎ、マヨネーズ	
○スターフッド・トマト(2) トマト、玉葱、ハム、バター、塩、胡椒、パン粉	
○ピクルス トマト、胡瓜、玉葱、キャベツ、南瓜、枝豆、 しその実 (酢、味酢、砂糖、塩、唐辛子)	

表9 折衷・洋食料理 その5 (果実)

料 理 名	主 材 料 (作 り 方)
○アイダ式サラダ バナナ、レタス、オレンジ、刻んだ胡桃、 仏国式ソース	
○果物サラダ バナナ、梨、林檎、レタス、レモン汁、マヨネーズ ソース	
○スイートバナナ バナナ、水、赤砂糖、バター オーブンで焼く。	
○バナナのクリームソース バナナ、赤砂糖、クリーム (牛乳、白砂糖、麦粉、卵)	
○レモンバナナ バナナ、砂糖、レモン、オレンジ オーブンで焼く。冷肉に添えても良い。	
○バナナのフライ バナナ、麦粉、卵、パン粉、揚げ油	
○焼きバナナ バナナ、バター、パン粉、油	
○アップルシチュー	○アップルソース
○アップルジャム	○アップルコンポート 材料…略…
○家庭で出来る果物塩詰 いちご、パインアップル、なし、ぶどう、いちぢく、 さくらんぼ、りんご、水蜜桃、あんずなど塩は部厚 な丈夫な物を選び、口はゴムの密封式のもの。 作り方…略…	

表10 折衷・洋食料理 その6 (菓子・飲物)

料 理 名	主 材 料 (作 り 方)
①冷菓子 ○ピーチシチュード 桃、砂糖、コンスターチ	
○梨のコンポート クリームソース 材料：…略…	
○ストロベリーシロップ 生苺、白砂糖又ザラメ糖 (苺の3分1)	
○ストロベリースノー 苺 (シロップを取った後の)、卵白、砂糖、レモン汁、水	
○ストロベリー・ゼリー 生苺、牛乳、砂糖、ゼラチン	
○オレンジ・ゼリー ネーブル、水、砂糖、ゼラチン	
②小麦粉菓子 ☆イスバタのまんじゅう 材料：麦粉、砂糖、バター、小豆あん、黒胡麻、 イスバタ	
△焼松葉 メリケン粉、砂糖、卵、白胡麻 天火で焼く。	
○型入りリンゴケーキ 小麦粉、卵、砂糖、牛乳、りんご、肉桂 卵を泡立て、砂糖、小麦粉、牛乳を加える。型に入れ てリンゴの薄切りを入れて蒸します。出来上がった 砂糖を振かける。	
○カステラボール メリケン粉、砂糖、卵、ミルク、B P、塩 油を引いた天板にボチボチと落として天火で焼きます。	

表10 (つづき)

料 理 名	主 材 料 (作 り 方)
○巻きカステラ (ロールケーキ) 白砂糖、卵、アンモニア、小麦粉、イチゴジャム	
③芋類その他 ☆甘藷よせ菓子 (いもかりんとう) 材料…略…	
△さつまいものドーナツ 甘藷、小麦粉、白砂糖、バター、塩、油 甘藷を蒸して裏漉しにかける、小麦粉芋の3倍量に バターとフクラシ粉、白砂糖、塩、味の素を入れる。 種をのばしてドーナツ形にとり、ヘットで揚げる。	
☆馬鈴のかりんとう 馬鈴薯、白絞油、砂糖	
△じゃが芋の蒸しパン じゃが芋、麦粉、砂糖、塩、炭酸、明礬、酒、バター いもを茹でて裏漉すか摺りつぶす。小麦粉を芋の3倍 量を加える。砂糖、塩、バター、炭酸、明礬、酒、水 を加えて餅状にして、4つか5に分けて天板に並べ天火 で焼くか25分蒸す。ジャム又はクリームで食べる。	
○ライス・プディング 牛乳、砂糖、卵、香料少量、御飯、果物ソース (ジャム)	
△パンのかりんとう パンの残り又はみみ、ラード、白砂糖	
○サンドウィッチ揚げ パン、ジャム、メリケン粉、卵、揚げ油	
○フレンチトースト	○パンブディング 材料…略…
④果物類 ○焼き林檎 材料…略… ○バナナ・フリッター バナナ、メリケン粉、卵、砂糖、粉砂糖、油	
○バナナグルーエル バナナ、牛乳、砂糖	
○紅白レモネード レモン、単舎、砂糖、葡萄汁	
○フルーツレモネード レモン、砂糖、林檎、ビワ、さくらんぼ メロンその他の缶詰の果物を「レモネード」の中に細 かく切って入れます。	
○エッグレモネード レモネードと同じ、レモンの汁と鶏卵1つに砂糖4杯 をまぜ、水かお湯を入れる。後は同じ。	
○フルーツボンチ オレンジ、レモン、イチゴ、ブドー、リンゴ、バナナ、 単舎	
○レモネード	○オレンジエード 材料…略…
○ウーロン茶 ウーロン茶、レモン、砂糖、水 ・ コーヒー、紅茶の美味しい入れ方 材料…略…	

はメートル法が公布されされた。また、大正末頃から食生活
改善が唱えられ「衣食住や社会儀礼の無駄を省き、婦人に経
済的な自覚を促す目的」で活動が行われた。しかし、一般
庶民の生活は食中毒、赤痢、腸チフス、コレラの流行など
によって、まだ食物に対して警戒が必要であった。

表11 支那（中国）料理

料 理 名	主 材 料（作 り 方）
・炒飯 飯、豚肉、葱、生姜、ラード、海老、貝柱又は蟹の缶詰、 玉子、酒、塩、胡椒	
・真珠球（チンムーチル） 豚挽肉、澱粉、砂糖、醤油、米	
・炸醬麵（ザチャンミュン） 豚肉、葱、生姜、椎茸、干餛飩、醤油、砂糖、ラード、 出し汁	
・豚肉の玉子巻 豚挽肉、片栗粉、醤油、砂糖、玉子（煮出し、醤油、 砂糖、塩）、胡麻油	
・豚肉包揚（餃子） 豚肉、葱、生姜、椎茸、片栗粉、メリケン粉、ラード、 醤油、砂糖	
・炸裡背（ザーリージー） 豚ロース（醤油、葱、生姜）、片栗粉、ラード	
・沙肉糸（チャウユースー） 豚肉、もやし、凍豆腐、胡麻油、醤油	
・白煮猪肉（バーシャウチューユー） 豚肉、塩、苟香（ウイキョウ）、海鼠、人参	
・川肉糸（センユース） 豚肉、片栗粉、筍、葱、もやし、醤油、胡椒	
・炸丸子（ツアワンツ） 豚挽肉、葱、片栗粉、玉子、スープ、ラード、醤油、 砂糖、酢 挽肉に玉子と片栗粉を混ぜお団子状にし、ラードで揚 げる。葱は斜め切りにし、片栗の水溶きを用意する。 鍋にスープ、砂糖、醤油、酢を入れて煮たせ、葱と片 栗の水溶きを入れる。肉団子にからませる。	
・東坡肉（ドンパウロウ）豚肉やわらか煮 材料…略…	
・炒魚（鮮の煮物） 鯉（玉子、メリケン粉）、ラード、葱、生姜、酒、醤油、 砂糖、酢、胡麻油	
・ハムと胡瓜の辛子醤油和え ハム、胡瓜、醤油、胡麻油、酢、辛子	
・玻璃白菜（バクリバイチアイ）白菜のあんかけ 白菜、ストック、ハム、グリーンピース、塩、片栗粉	
・支那麵の作り方	・ラードの作り方 材料…略…

（1）食 物 教 育

明治以来、西洋料理の積極的な輸入、和洋折衷料理の洋食の誕生、支那料理の普及などを経て料理は著しく多様化した。米食の普及、食品工業の進歩、栄養学の知識が加わって、近代的な日本の食事のパターンが出来上がった。特に家庭生活の近代化には明治中期以降の学校教育と婦人雑誌による影響が大きかった。女子の家事教育の重要性が叫ばれると、小樽高等女学校の家事の要目に「飲食物の調理」として「日常食品、嗜好食品、飲料水、飲料、調理、献立、貯蔵等、調

理に關しての食品、庖厨具及び燃料に関する事項」が上げられている。毎週2～3時間の家事の授業が行なわれていた。大正3年4月、同校の補習科に師範部と共に家政部が設けられた。

また「女学雑誌」などの婦人雑誌が刊行されたのは明治中期だが、大正期になると女性の識字層年代が上がり、サラリーマン家庭の主婦を対象として新しい雑誌が生まれた。大正6年（1917）に「主婦の友」、同9年（1920）に「婦人倶楽部」が創刊された。主婦の最大の関心は食事で、それに応じて雑誌には栄養、調理、台所設備に関する啓蒙記事とともに、洋風の惣菜献立が人気記事になり、栄養料理とか経済料理など毎月「料理の特集」が組まれた。都市住民を中心にジャーリズムを通して新しい料理文化が定着し、積極的に生活を合理化し改善が奨められていったのである。

①料理講習及び料理一般について

・たすき掛けの夫人や令嬢

料理研究家林すえ子女史のじゃがいも料理講習会じゃがいもの新しい食べ方じゃがいもの餛飩と蕎、じゃがいものパン…略…（大正3年2月20日、8年11月5日）

・美しいエブロン姿

小樽高等女学校補習科の割烹実習の授業風景
料理は厚焼き玉子、林檎玉子、二色玉子の三種…略…

（大正3年10月21日）

・家庭と料理 通信教育

日々三度の惣菜の工夫や西洋料理の拵え方その他主婦としての心得べき家庭必要の礼式、儀式及其料理法を一読して必ず出来る様親切に講義を編述し新会員を募集す…略…
会費一月三十五銭 六ヵ月一元九十五銭にて毎日惣菜に応用しつつ、六ヵ月間には立派な料理通となりうる仕組なり…略…

（大正3年10月21日）

・料理講習会 赤堀菊子女史直伝

過日小樽高等女学校で料理の講習会を開いた赤堀菊子女史が七日間に伝授した料理法全部を今日から順次記載し講習会に出席し得なかった奥さん方嬢さん方の参考に資する事にした。…略…

（大正4年9月5日）

・家庭料理 家庭割烹講師大久保岩三郎氏談

家庭料理の目的は経済と衛生的であることであり材料を遠くに求める必要もなくお客の見える度に天手古舞をするに及ばずその時節の有合わせ物を巧みに料理するのにあります…略…

料理に係る際第一に「親切」ということを念頭から離しては理想的な料理が出来ません。子供や老人の為に多少の手加減を施し…略…また時候と料理は密接な関係があるのですから冬は熱いもの夏は冷たいものを供するように注意します…略…

（大正5年1月20、21日）

・和洋料理講習会

東京共立女子職業学校割烹講師服部茂一氏
服部式家庭用高等茶菓子・和洋料理講習会を開会十七日から四日間、会費無料、材料費二十五銭、稲穂中央倶楽部
（大正6年8月16日）

・家庭料理に必要な三拍子

嗜好と栄養と経済…略…（大正12年12月4日）

・難しい洋食の作法

洋食についての作法は、ぜひ一通り心得ていなければなりません。…略… (大正13年3月4日)

・家庭料理が生む和やかな社交気分

料理は目と口への芸術経済的からも有効

料理をもって社交の機関とし、料理をもって客を迎え、料理をもって旧交を温め交友を結んできた…略… 主婦自ら手料理を食膳に供するのは、経済は勿論、料理の発達を来すことにもなります。料理は目と口を併せて賞味する芸術であり、料理を司ったものの人格の反映がそこに現れる。料理は責任ある貴い仕事で、料理上手は台所の経済上手であり、一家の家政が整えば一家の円満を来す、人類が共存していく上に食物に深い理解をもって社交機関として用いることを希望する (宮内省大膳寮司厨長秋山徳蔵氏談) (大正15年1月3日)

・生活の単純化

現代人の食物は和食の外に西洋料理或いは支那料理が取入れられ複雑さを加えた。何等箸をつけないものを沢山並べ立て品物の数の多少によって料理の価値を批判するようでは困る。…略… 食事は人間として必要なカロリーの度を考え二品か三品位のところで簡単に而も十分滋養に富めるものを常食とする。…略… 日常の食事を単純化することになれば経済の上からも時間の上からも歓迎されるであろう。 (昭和2年4月6日)

・夏向きの料理 涼味と清新の工夫

夏の料理の方法は成るべく余り温かいもの、焼きたてのもの、煮たてのものは差控えて、涼味と清新の気分を漲らすように工夫します。和洋料理共に氷塊、生の野菜チシャ、セルリー、しそ、たでの様なものをあしらうとか、或いは食欲を唆るためにカレー粉、胡椒、辛子などを用いるのがよいと思います。印度その他熱帯地方で辛味の勝っライスカレーが用いることは、理由の無い事ではないのです。西瓜、メロン、きゅうり、トマト、なす、南瓜と云った夏向きの蔬果を料理の材料に混用するとか、また食事中若くは食後に用いるのは食養生良らしい。…略…

宮内省大膳寮厨司秋山徳蔵 (昭和2年7月11日)

・主婦之友 昭和3年12月号栄養料理号

緊縮生活は先ず台所から経済でおいしい

栄養料理の発表会

(昭和3年11月17日)

大正7年米価暴騰ため富山県に米騒動 (大正8年3月) が起こり、次いで全国に波及した。米の代用食の奨励と市民生活の緩和保護策として物資の低価格供給のための公設市場 (住之江、花園、色内、手宮) が設置された

(大正8年10月20日)。

・小樽代用食奨励会 (大正8年3月16日)

欧州大戦も終場を告げ世界平和の日も近づいたが物価は依然として著しい低落を見ず米価の如きも其例に漏れない。設立の趣旨は代用食種類の調査、代用食料理の実験、実験したる見本を全市民に提供する、代用食の試食会を開く、代用食簡易食堂を区内数ヶ所に設立、簡易昼食弁当配達など…略… (大正8年3月16日)

・公会堂での代用食試食会

馬鈴薯料理、馬鈴薯米飯、馬鈴薯蕎麦、馬鈴薯饅頭、馬鈴

薯麵包、馬鈴薯餅、馬鈴薯辛子漬、

玉蜀黍米飯 (北海玉蜀黍工業株式会社製造の米)

加工玄米飯 (東京日本橋豊年社製造に依る)

(大正8年9月14日)

・小樽代用食奨励会の第二回試食会

21日午後6時より開かれた試食会出席者の大半は婦人が占め、お料理も段々美味くなった。約二百余名の参加があった。

山田辰之進会長の談話「代用食を是非奨励して頂きたい、節米は台所の経済問題ではありません、国家の問題です」馬鈴薯の飯と玉蜀黍の飯、加工玄米、馬鈴薯の原料の饅頭、蕎麦、餅、パン、辛子漬、衛生特許の納豆。どの代用食も滋養衛生その他凡ての点に成功して不完全な代用は一品も無かった。中で馬鈴薯の饅頭と蕎麦は頗る歯ざわりが良く代用食の好適品であると思われる。 (大正8年9月23日)

・唯一の代用食料としての「オートミル」

国産製造元軽川前田農場

(大正8年9月1日)

・一週間の献立 月収百二十円の会社員の家庭

私共の家庭は親子三人暮し中産階級の一人でございます、将来の生活を充実させるために只今は時節柄出来る限り節約を旨としております…略…第一例は主食を米飯と致し朝食一人七、八銭、昼食同八銭、夕食同十五銭の見込み第二例は主食を麦飯と致しましたのは節米主義実行の精神でございます、費用は朝食は第一例と同じく昼食は十二銭、夕食は二十銭の見込みでございます

第一例 (米飯を主食、香の物普通)

	朝食	昼食	夕食
月	大根味噌汁	筋子	吸物 (豆腐貝)
	煮豆	薩摩芋ふくめ煮	
火	馬鈴薯味噌汁海苔	金平牛蒡	ライスカレー
水	豆腐味噌汁	葡萄豆	南瓜小倉煮
	梅びしょ	福神漬	浸し物
木	キャベツ味噌汁	焼魚	薩摩汁
	金平味噌		酢漬
金	小豆汁	小鯖から揚げ	煮魚
	奈良漬		
土	牛蒡味噌汁	蒲鉾蓮根	親子丼
	煮豆	煮付	酢物
日	芋汁佃煮	大根と揚げの煮付	切込鍋

第二例 (麦飯を主食、昼食を麴麵(パン)とす)

	朝食	昼食	夕食
月 (前と同じ)	麴麵牛乳	五目飯	酢物
火	麴麵胡麻味噌	魚塩焼き	汁
水	麴麵バタ	塩鯉	納豆
木	麴麵牛乳	焼蒲鉾	甘煮
金	麴麵カス	牛肉吉野煮	マッシュ芋
	タード		
土	麴麵林檎ジャム	天井	浸し物

日 麴麵豚肉 とろろ汁
味噌焼 佃煮
(大正8年12月13日)

②生活改善の講習及び展覧会

「生活改善」とか「文化生活」ということばが使われて、生活の合理化が追求され、料理の関心も高まり、改善献立、安価で栄養のある栄養料理の講習会が、家庭婦人を対象に開かれるようになった。

生活改善運動として大正9年1月に、初めて展覧会を東京お茶の水高等女学校で開かれ、この展示会はそれ以後、名古屋、大阪、札幌などで開かれ、衣食住や家庭経済に関する展示が行なわれた。

食事の改良については食物知識の向上、低廉な滋養食品の使用、出回り期の食品の利用、代用食奨励やパン食奨励、食品の科学的配合、外観より滋養と味の尊重、主人本位でなく家族全体のための食事、食事時間の正確、料理の回し取り、弁当の改良、食器数の整理、共同炊事の奨励、衛生の注意などである。しかし、生活改善運動は特権階級的な人々が主導権をとり、現実無視の理想論が多かった。例えば門松全庵、ひな祭りの白酒廃止などがあり、いつとはなしに消滅していった。

・栄養と経済を中心にする食物 婦人の覚醒が急務 東京生活改善同盟会の発表一食料改善

△食物に関する知識の向上に努めること

栄養分の種類及其の適量、食物の市価と栄養価値との調和、食物の調理法、保存法、食品の鑑定方などの知識を備えること

△市価の廉にして滋養価値に富む食品を選ぶこと…略…

△食品はなるべく自家生産のものをを用いること…略…

△食品の組成を知り其配合を科学的にすること

蛋白質、脂肪、炭水化物、ビタミン、灰分、水分等の栄養物を適量に配合するようにすること。

△料理は外観よりも滋養と味とに重きを置き、且献立に変化あらしむること…略…

△老人子供に適するよう献立及び料理法に注意すること…略…

△食事の時間を成るべく正確にすること…略…

△馳走の残り物を持ち帰る風を止めること…略…

△炊事場を改善すること

徳川時代そのままの不便で不衛生な台所を改善すること

△飲酒喫煙を節すること

△食器及食品の取り扱いには衛生を旨とすること

△古新聞又は汚れたる風呂敷等を以て直接食物を包まぬようにすること

△食事は作法に注意し成るべく之れを愉快にすること

(昭和2年7月4日)

・第4回家庭用品展覧会

「衣食住生活改善のために」

小樽公会堂で小樽市購買組合婦人会主催4日9時より出品3000点、応援の商店より7000点、模擬店コーヒー、しるこ、菓子、すしの安売りご利用あれ

(昭和3年5月4日)

・道産愛用展覧会

舶来品偏重の傾向を捨て、緊縮の徹底は道産品を愛用することにある。11日から5日間開催。

ビート糖及び乳製品、清涼飲料水の宣伝

臨時喫茶・食堂を設けるのでご利用を。

アイスクリーム、バターチャムパン、冷ミルク、菓子

道産品を割引 (昭和3年7月11日)

・アメリカの家庭生活 主婦一週間の日割

生活改善の好参考資料 行動がすべて合理的

生活の改善や、経費の緊縮が盛んに唱えられても肝心の一家経済の鍵を握る主婦が目覚めなければ何もならないわけです。家庭生活の合理化は主婦にとって否一家にとって幸不幸の別れるところであるから世の主婦たる人々は家庭の改善に精進すべきであります。一週間の仕事…略…

(昭和5年2月9日)

③間食・日常の食事

菓子の量産によって、子供のおやつ習慣がかなり一般化してきた。大正期の菓子は、カロリーが高く、滋養豊富、活力の補充、健康増進、頭腦明晰、気分の爽快などと言う宣伝文句に見られるように、お菓子は栄養食品というように印象づけようとする傾向があった。

・間食としての菓子について

上流の家庭ではカステラ、その他の洋菓子、キャンデー、ウエファース、かきもち、あらねなど。中流家庭では、あんパン、せんべい、焼き芋、蒸し菓子など。チョコレート、ココア、コーヒーなどの刺激の強いもの、バナナなどの腐敗しやすいものは避けた方がよい。

・子供の好き嫌い母親の心がけ

幼児は成長するに従って食物の好き嫌いがでる。之れが習慣になれば嗜好は、偏狭となり成人後も困るし健康に支障をきたす。季節に適合した食物を摂るのが栄養になり、偏ると天与の栄養をみすみす失うことになります。

・間食は矢張り必要

甘いお菓子より野菜果物類がよい…略…

従来用いられた餅菓子、せんべい、パン類、ビスケットといったような穀類が豆類が原料としたものは間食として、胃腸に不適当だからです。

間食はその名の示す如く、食事と食事をつなぐ中間的のものであって空腹を緩和し、且次に来るべき食事の食欲を増進さすと言う意味に役立つものを選ぶがよろしく、甘い菓子類より色々な果物、野菜や果物を原料とした種々の菓子類似のもの、例えば蒟、蓮根、生姜の砂糖煮、なつめの砂糖漬や乾葡萄、乾杏、焼き林檎といったものをを用いるとよいのです。

(昭和3年6月5日)

・飲物四則

食物は充分に摂らねばならぬが食べ過ぎてはならぬ。堅い嵩張った食物は便秘を防ぐ故に時々必要である。ビタミンを含有する生の食物、殊に牛乳や新鮮な野菜等を適度に食すべきだ。冬籠り永い寒国では注意がいる。生の食物が余らないからだ。

(大正15年2月2日)

・合理的な御飯の食べ方

日本では古来早食の風がありますが、早食すると丸呑みで十分に嚙まず従って味覚器官が働かず大食になる。早食と大食とは付き物です。…略…

(昭和5年2月23日)

・塩気と食物 腎臓病にご注意

日本人は壮年を過ぎると腎臓病に患いやすいのは平生塩分を摂り過ぎるからである。毎日の味噌醤油、洋食一皿のどぶだぶのソースなど、なるべく塩気を少なくするような料理を日常とりたい。

(昭和5年3月23日)

・病氣回復期の食物

病氣が回復期に達してお医者さんの責任が解け初め、看護人の手に移るようになったときこそ薬よりも食物が大切です。消化器の荷を軽くして、栄養価高いものは勿論、調理する器具は清潔で、新鮮な材料で食欲が増すよう調理法を変えたり、何をこしらえても決して量を多くしてはいけません。時間正しく食物を与え、食事がすんだら直ちにお膳をさげいつまでも病室に食べがらを置かないようにすることです。

(昭和5年3月19日)

・食物の温度

夏は冷たいものが口当たりがよく、冬は温かいものが好まれますが、食物の温度が寒冷過ぎたり熱過ぎたりすると胃を害する。一般に36か7度位の温度が最も適しています

(昭和5年3月19日)

・病氣と食物 小樽 菅野邦子

数多い食品の中には病状によっては禁じねばならぬものがあって、その食餌の用い方は病の治療と経過に密接な関係をもっているのです。特に糖尿病や腎臓炎等の食餌は薬以上に重要な働きを致します。…略… 病人の嗜好看護婦人は病人の食欲をそるすように、平常好んでいものから選び消化し易くして与えます又嫌いなものでも調理の方法によっては摂取できます。例えば牛乳の嫌いな人もアイスクリームにしたり、紅茶類を入ると美味しくなりますから工夫が必要です。料理の技術 材料は同じでも切り方、煮方、焼き方、火加減で消化や滋養の点関係致します病人の口に合う様に味付け目先を変えて美味しくうだと思わせる様に心がけます。配膳の仕方 食器、食卓、部屋、病人の口や手の清潔は勿論食事の時間を定めます。…略… 盛付る食器を時々換え、一度に山盛りにせず少量を色の配合よく綺麗に並べます。食欲が精神作用の影響を受けることは健康な時以上です。

(昭和6年5月25日)

食養生として、古来さまざまな食養生が信じられて伝えられてきたが、石塚左玄は日本人は肉や魚のみの食事に偏る事無く、穀物や野菜を摂らなければならないと栄養のバランスを説いた。大正の末になっても、この説はまだまだではやされていた。

(明治29年以来)

・石塚式食物養法から観た 飲む物と食ふ物と

科学的食物養法とは毎日の食物及び飲み物にて病を治療又は未然に防ぐのか即ち食物養法及び食物療法である。日本人は、日本の物を摂食すれば最も自然であるが交通海運の発達に従い外国の食物の輸入さるるので西洋の真似をして牛肉を食べたりする。最近の日本人位種々のものを食べるものは有るまい。…略… 支那料理西洋料理の如きを多食する結果病人が多くなって来た。(大正7年6月7～9日)

④弁当の栄養と嗜好的価値

かって弁当は、原則として出先で最低の飢えを満たすもの

で、保存の利くことが第一条件であった。そのために握り飯、梅干し、漬物の組合せなどが多かったが、大正の末頃から弁当は内容も嗜好を重視するようになった。通勤、通学者の弁当持参によって弁当の性格が「たまに持参するもの」から「毎日食べるもの」に変わり、弁当も日常の食事としての栄養・嗜好の配慮が必要になったのである。米飯は朝ごとに炊かれ、朝食の一部を弁当に詰めめるため、昼食は一般的に栄養を満たすには到らなかった。一日の中で夕食が一番重要な食事という、サラリーマン型の食事のパターンがこの頃から定着した。毎日の弁当を作る煩わしさから、人々を開放しようという動きが集団給食の実施へとつながっていった。

大正9年、小樽の小学校の混食代用食調査では⁽⁷⁾

在学児童数	14,003人中
米食弁当持参者	7,335人
米麦混食弁当持参者	6,431人
弁当持参しない者	237人

弁当を持参出来ない子供にとっては、昼食が最も苦痛な時間であった。子供の昼食を学校で用意し、貧富の差に関係なく栄養的に調和のとれた同じ食事をさせて、子供の精神的苦痛を除くと同時に、健康増進に役立てたいと云う目的で、学校給食を計画する地域があらわれた。

・北海道ではバターを塗ったパンを弁当に持参させて牛乳2合5勺(450ml)を学校で与えることにし、3ヵ月実施した結果、体重増加率が一躍二倍になったばかりなく、学業の理解力や病氣への抵抗力が強くなったことを認めている。

(北海タイムス大正12年1月24日)

また、駅弁についてみると、大正期の駅弁は鉄道省の厳しい管理の下に、価格、体裁、内容等に一定の方式が定められその中で、鉄道利用者の多くは役人、事業家等行政の上層部に関係のある人々のために、一般の飲食店や仕出し屋とはかなり違った品質上の注意が払われていた。駅弁の価格の標準は35銭であった。

・駅弁に味噌汁

鉄道では旅行者に対して種々の点につき愉快に楽しく旅行をし得る様に漸次改良を加えているが、札幌鉄道局では本年2月より駅弁に味噌汁を加えて試売中であるが、上等弁当35銭、味噌汁10銭又は20銭、お茶7銭合計52銭又は62銭となるので和食堂車の定食朝40銭に比して負担が重いことになる。…略…

△味噌汁弁当として飯、味噌汁、及び実質味のある副食物又は香の物付き35銭とす。朝夕により献立を替えること。

△味噌汁のみは普通10銭、濃汁20銭で販売。以上の如く副食物が実質本位になった事と価格が低廉になったので旅行者に多大の便宜を与え、なお献立は季節により材料に変化あるもの。

札幌駅の献立を示す

味噌汁(油揚げ、牛蒡、三ツ葉、茗荷)

副食物(焼魚、卵焼、椎茸、蕨根、海苔巻蒲鉾、香の物取合)

(昭和3年5月4日)

(2) 栄養・食品・衛生

⑤栄養的知識の普及

栄養学の進歩により食品の栄養価の無いものは無駄とさ

れ、栄養があるものはカロリーがあるものである。カロリー
万能論でもいうべきものが一般に横行した。また、滋養より
栄養という言葉が一般化されるようになった。

大正 7 年に発行された北海道帝国大学教授田所哲太郎の
「食品化学」には調理された食物の意義について、「食物の選
択」は次の三目的あり、一は体を養うに足るもの、二は味の
美なるもの、三は価の廉なるものとす。例へば第一の目的を
達するとも第二に欠くときは食物の完きものにあらず、而
して美味を与ふるものは食品其れ自身にあらずして食品の配
合の術にあり。」と記載されている。

食物が栄養に富んでいることは勿論大切であるが、同時に
食物が美味であることも大切である。安価な栄養料理は嗜好
を無視して、栄養価値のみで食物の価値判断を行なう傾向に
あったので、嗜好を重視しながら調理を科学的に解説をした
貴重なものであった。また、この頃から疾病と食生活は深い
関係があることが認識されるようになった。

・お正月の飲食物の栄養価

＊屠蘇酒は山椒、防風、肉桂、桔梗、白朮等を調合し味醃
に浸す。味醃は甘味が強く、酒精分が強い。＊餅は飯に比
べると消化吸収が悪く可成控えめに食べる。＊数の子は不
滋養品ではないが、消化が悪く幾分中毒作用を呈することが
ある。＊田作りは成分上大滋養物なれど消化吸収しがた
い。＊豆は豆腐として用いるは良いけれど煮豆は消化が宜
しくない。＊昆布は沃度を含んでいるが滋養成分も少なく
消化かも悪いが、煎汁として他の食物を美味ならしめる。
＊大根以下の野菜は、蛋白質を標準にして論ずれば滋養品
とは謂えないが蛋白質ばかりが滋養物ではないから是非々
食すべき食物である。正月の飲食物は脂肪分の少ない淡泊
としたもので消化吸収の悪い而も保温の作用少ない不滋養
物が多い。表12 (大正 3 年 1 月17日)

・育児の葉 小樽小児科専門医学士石田昌勝氏談

何故牛乳が人乳に劣るか
牛乳は栄養障害に罹り易く殊に伝染病に罹り易い…略…
哺乳期の前半期即ち生後六ヵ月間は母乳は唯一無二の栄養
品として、今日の人士栄養法が著しく進歩しても完全なる
代用品と見做すことが出来ない…略… 哺乳前半期は事情
の許す限り母子の愛情上必ず此の法に依るべきものと思
います、理屈は止しにいたしまして…略…

(大正 8 年 3 月15～24日)

表12 お正月の飲食物の成分⁽²⁾

食物成分	水分	蛋白質	脂肪	含水炭素	繊維	塩類
餅	14.30	8.50	3.20	72.10	1.00	0.90
豆	12.28	42.85	13.58	23.68	2.92	4.70
大根	93.45	0.80	0.06	4.93	10.70	0.40
燕	92.08	0.07	2.66	3.31	10.94	0.97
人参	87.00	12.00	0.20	6.20	14.20	1.00
牛蒡	73.80	3.50	0.02	19.70	12.10	0.80
慈姑	69.28	4.27	0.02	25.36	10.45	1.44
蓮根	85.80	1.10	0.20	11.20	10.00	0.70
芹	93.60	2.01	0.13	3.22		1.04
昆布	26.80	7.79		30.58	9.33	22.50
数の子	77.66	20.64	1.25			0.45
田作り	2.69	69.25	21.76			5.31

正月の衛生(大正3年1月17日)

・食物の栄養価 北大農学部農学博士 高橋悌蔵

△母乳と乳児の健康
母乳の性質が直接乳児の栄養に影響を及ぼす。
栄養良好の婦人の乳 成分…略…栄養不良の婦人の乳 成
分…略… 栄養良好の婦人の乳は蛋白質と脂肪に富んでい
る。良質の乳汁を出すためには食料改良が急務である。…
略…

△乳の消化良否の理由
…略…牛乳は人乳に比して消化が不良とされたのは、蛋白
質なるカゼインとアルブミンの量比によるもので且消化良
否の理由は乳汁中のアルブミンはカゼインの胃中にて大塊
を形成し消化後の浸潤を妨げるを防ぐに依る。…略…

△乳児を練乳で育てる人々の注意
…略…練乳のみでは鉄分と水溶性ビタミンの欠乏により栄
養障害を起こす。ビタミンの給源として野菜スープ、果汁
等を加えるが良いと考える。

又食物中の各栄養素の価値について簡単に述べると、蛋白
質は其給源を異にすると其性質も異なるので、肉の蛋白質
百瓦と豆の蛋白質百瓦摂りたる場合では栄養的差異が生じ
て来るのは当然である従って今迄の学説の如く蛋白質幾瓦
熱量幾カロリーを要するなんかと云うのは甚だ粗雑な考え
となった。

△石灰や燐鉄を含むもの…略…

△蛋白質と脂肪に就いて
一般に動物の蛋白質は栄養価が高いが、日本人の主食物は
米と魚であって米の蛋白質は可成栄養価が高く加うるに魚
肉も栄養価は概し、牛肉に劣らぬ。魚肉に関しては鮭、鱒、
鯉等の蛋白質は牛肉と同じ価値を有しているが鮪、鯖、鰹、
河豚等は多少其の価値が劣る。

脂肪に関しては、脂肪の効果は之れに付随するビタミンに
依ることが大であり脂溶性ビタミンの生理的作用は脂肪の
新陳代謝と密接の関係を有する尚脂肪は其の成分の如何に
より其の栄養的価値も異ってくるものである。動物性油
脂中バター、肝油等は之れに富み、植物性油、ラードは之
れを欠除している。(大正11年9月9～13日)

・食物の成分

食物を形づくっている成分を大きく分けて見れば水分と固
形物の二つで、固形物は有機物と無機物である。…略…
有機物は蛋白質、脂肪、炭水化物、繊維。栄養に供する最
も単一な化合物を栄養素と申し、栄養素を含んでいるもの
即ち食品と云うのです。食品に風味を加え消化力を助ける
ものを嗜好品と申し、以上の栄養素に食品及嗜好品を程よ
く混合して吾人の要求に適せしめて作り上げたものを食物
と称するのです。(大正11年12月7日)

・栄養から見た牛乳と牛肉と鶏卵

小樽庁立高女に於いて北大教授田所博士の講演
私達の食物は第一に新しい組織を構成するもの、第二熱と
力を與えるもの、第三骨格を造るもの等でなければなりま
せん。化学的成分から云うと蛋白質、炭水化物、脂肪、鉍
物質、水の五大栄養素でありますが此中蛋白質は組織を造
り、炭水化物は熱と力を與え脂肪も之と同じですが炭水化
物より二倍半の効果があります。鉍物質は骨格を形成し、
石灰量は牛乳が最も多く、次に卵、牛肉の順で牛乳には鉄

分が少なく牛乳ばかり飲ませると貧血症に罹る。…略…

(大正11年12月6日)

・植物性蛋白質を多くとる日本人

蛋白質は大切な栄養素の一つであります。日本人は一般に植物性蛋白質を多くとって動物性のものは比較的不足です。動物性の方が消化しておりますが市価が高い。日本人の体格が勝れないのは運動不足の他、食物上の栄養欠陥が大きな原因をなす。動物性蛋白質で安価なものもあります。秋刀魚は鯛、鮪、牛肉等と劣らない蛋白質をもちしかも安い。植物性のものでは豆類豆腐等は多量の蛋白質があり安い。

(大正15年1月31日)

・疾病と食事 日本の西洋料理

肉を食い過ぎて罹る病氣 野菜を多くせよ

西洋料理は日本料理に比べると、牛豚肉、牛乳、クリーム、卵等を用いることが多く成分上から云えば、蛋白質や脂肪に富み、其の味は濃厚なのは気候人種の関係と体力を旺盛にするためであって日本とは事情を異にします。肉食を主要とする洋風料理は、必ずしも人体に衛生的でなく、その結果血管硬化、腎臓病、早老などの悪影響を人体に及ぼすことから西洋にも極端な菜食主義のものもある。…略…日本にあっては欧米諸国の大陸的気候とは異にし、人種を異にし、海産物を豊富に天産しますから肉食過多の洋風料理をそのまま用いるのは愚かなことで、又、料理は変化させることの遅いもので改良は容易ではないが、洋風料理の肉類の分量を減少し、その代わりに種々な蔬菜、果物の調和に努める必要が益々痛切に感ぜられる。

(昭和3年4月19日)

・食物の栄養素 どんなもの？

私達が健康を保ち活動を持続するに必要な栄養素は蛋白質、脂肪、含水炭素及び無機質の四要素とビタミンです。蛋白質、脂肪、含水炭素は人体活動のエネルギーを供給するもの。無機質とは、水、塩類及び酸素などで人体を持続する上に、蛋白質、脂肪、含水炭素などについて大切な役目をもつ。ビタミンは健康を保つために必要で、その作用によってA B C等に別れています。最近にD及びEが発見された。ビタミンAが欠乏すると眼病や夜盲、セムシなどになり、Bが欠乏すると脚気になりCが欠乏すると壊血病がおこるのです。

(昭和5年5月4日)

・紙上 衣食住展覧会

「白米を止して胚芽米を」日本人は世界に類のないほど脚気病患者が多い。これは白米を主食とするからである。胚芽の栄養価値は、ビタミンB欠乏症に罹らないことである。胚芽米はビタミンBを多量に含んでおり、消化吸収もよく、蛋白含有量も多い。

白米の炊飯の際には何回も淘洗するため、米の養分を流出する。損失量は栄養研究所の調査によると固形分4%、蛋白質15%、脂肪42%、無機質73%、ビタミン殆ど全部である。胚芽米の養分の損失は、極めて僅少である。

「ビタミンの常識」

ビタミン類の作用、性状及び分布の梗概を示せば次の如である。

ビタミンA…略… ビタミンB…略…

ビタミンC…略… ビタミンD…略…

ビタミンE…略…

(昭和5年6月19日)

・十年前より倍加した日本の脚気病患者

これから益々多くなる一方食物に注意が肝心

脚気患者は大都会に多く、京都、大阪、名古屋、八幡、小樽、神戸、横浜、東京となっています。脚気病患者の食物調査をみると、いづれも精白米を食している。しかし、精白米を摂取していても副食物の量及び質の上から、ビタミンBを充分に摂取していれば脚気は起こりません。…略…

(昭和5年5月18日)

・主婦として必要な栄養価の研究調査

栄養研究所 佐伯 矩 博士談

白米の多食し、折角のビタミンやカルシウムを無くして栄養分の貧弱なもの、即ちカスを食べるようなものです。…略… 当研究所がラジオで放送します栄養料理の如きは是非々々実行して研究してほしいものです。

(昭和5年6月8日)

・離乳期はいつ 母親のお乳は長く飲ませるな

七ヵ月後は離乳の用意乳恋しがする子は発育が悪い…略…

(昭和5年11月30日)

・小児の消化不良 お母さまの注意が肝要

これから小児の消化不良症が多くなります。この病氣は人工栄養の乳児に特有な病氣で母乳児でも離乳期には罹りやすく母親の不注意から最も死亡率の多い危険な病氣です。殊に牛乳は腐敗し易いのでこの病氣をおこします。…略…

(昭和5年6月15日)

・病人料理 帝国料理学会長 勝見新太郎氏

△風邪よい食物 梅干し粥、大根と鶏骨のスープ

△心臓病に有効なる煎汁 …略…

△貧血症に有効な食物 卵半熟、すっぽんの生血肉汁、生トマト、はーれん草は鉄分あり。菜類及びいも類、貝類、小魚類、胡桃、是れは蛋白質及脂油あり。

△元気に乏しき人に良き食物 夏蜜柑、果物汁、パイナップル、苺、葡萄等炒り米の粥、焼馬鈴薯、鯉の鮎煮等卸し大根の味噌汁、干柿、乾葡萄、果実の砂糖煮、乾しなつめ、レモン湯、龍眼の密煮、梅の甘露煮、氷砂糖入湯、長芋砂糖煮。

△胃病の原因 食事に一定の時間なく常に間食すること、咀嚼の疎漏なる事、冷水を多量に飲む事、酒及び煙草を多く用ゆること、精神沈鬱にて常に心配事絶ざる事

△消化力の鈍き人の食物 最上等の葡萄液、生葡萄酒、果実酒、果汁を一日二回位一回に三勺位飲むべし、食欲を増進する為毎日午前と午後二回最上の肉類のスープ一回五勺位用いるべし…略…

(大正12年11月18日)

②食品の知識

納豆は栄養の点では、欧米のチーズにも匹敵するが、当時の納豆の製造は藁藁による自然培養法で衛生的な面から問題があった。北海道帝国大学教授半沢洵博士は純粋培養の納豆菌を種菌とし、清潔な木製や陶製の容器を利用して、科学的な製法に成功した(大正7年12月)。この方法を実用化し、ガラス管に無菌的に封入した納豆菌を、札幌相沢商会から販売した。衛生的で純粋培養の納豆が市販されるようになった。

・日常生活と細菌学 半沢洵博士

納豆菌…略…

(大正4年8月10日)

- ・札幌名物大学納豆 半澤博士と井口学士の研究
細菌学者半澤博士の門下生である井口重次氏は農大卒業の際納豆菌について研究論文を提出する。この菌を使って納豆を製造したところから大学納豆と呼ばれた。…略…
(大正7年2月6日)

- ・純粋培養納豆菌の販売
送料共一本二十銭 札幌市南一西三 相沢商会
(大正8年9月12日)

- ・納豆の栄養価
納豆は煮た大豆より消化がよく、納豆百グラムの
熱量 180カロリー
たんぱく質 19パーセント
含水炭素 6パーセント
納豆の細菌は病原菌とは異なり健康上何ら差し支えないのですから大いに召上がりください。(昭和5年2月26日)

- ・羊肉の話
羊肉は臭気があると一般に云われて居りますが決してそれ程のものではなく牛肉に比して繊維管が細く組織も粗いので肉が柔らかく従って消化も早い、羊肉と牛肉の化学的成分の差は

	水分	粗蛋白質	粗脂肪	灰分
羊肉	57.20	16.62	28.61	0.93
牛肉	60.80	18.00	16.00	5.20

羊肉と牛肉・豚肉の料理時間の差は、牛肉百匁の肉丸のまま煮るには約25分、羊肉なら約15分あればよい、ローストする場合には

羊肉	9分乃至10分間	豚肉	30分間
鶏肉	15分乃至20分間	牛肉	25分間

羊肉は組織が粗いだけに煮ても焼いても他の肉類より早く出来上がるので料理の時間と燃料から云っても大変な利益があります。…略…
(大正14年4月8日)

- ・蔬菜と果実
家庭において日常適宜に野菜や果実を摂ることは心身の保健上必要なことである。馬鈴薯はビタミンCを含み壊血病の薬になります。窒素が少ないから完全な食料とはいえぬが魚肉と混食すれば有効である。蕪は新陳代謝を盛んにし下剤の効がある。葱は硫黄分を含み、保健上欠くことが出来ない、キャベツは煮ても油で炒めても消化が良く血液の清潔便通にも効があり、菠薐草に鉄分多量であるから貧血に良く、大根はジアスターゼにより消化を助けます。レモンと蜜柑はビタミンCを含み、血液を浄め便通を良好にし、林檎は燐を含み肝臓の働きを良くする。苺は鉄分とビタミンCを含み貧血の人によい。トマトは肝臓と腸に有益な働きを与え又鉄分を含んでいるので貧血の人によい。
(大正9年6月13, 14日)

- ・野菜の栄養
△葉菜類として、ほうれん草、玉葱、キャベツ、にら及菜類等があるが鉄分とビタミンを含んでいるので貧血の人には優良な食物だが、煮ると鉄分もビタミンも減るので、できるだけ生のまま用いるのがよいが、生の時は回虫に注意する。
△乾燥野菜については、芋穀、干瓢、椎茸などは乾燥しても栄養が減るものではない、冬から春の初めにかけて野菜

類の少ない時に用いると珍しく且滋味で面白いものである
(昭和2年7月31日)

- ・滋養に富む果物
バナナは南国的な香りと、甘味を有する果肉は豊富な滋養を持っておりその一本は80.5カロリーの栄養価を有し、鶏卵一個半に相当する滋養がある。化学的組成は…略…
無機質中には鉄、加里を含み、ビタミンAは林檎の5倍、Bは牛乳と同程度、Cはバナナ15瓦でモルモットの壊血病を予防しうる程度に含む。安価な滋養食料である。ネーブル・オレンジの豊富な果汁中にはクエン酸と多量の糖分含有し且ビタミンを含んでいる。…略…
(昭和3年5月16日)

- ・さつま芋は理想的食品
栄養と節約とを兼ねたもの 従来甘藷は栄養食品として、あまり価値あるものと考えられなかったが、優秀な点を上げると
*安価で容易に得られ易きこと
*主食物として価値多き澱粉を主成分として、糖分、蛋白質、脂肪、ビタミン其の他の成分を多少含むこと
*糖分を多量に含むから児童の食物に摂ると、菓子などの要求を少なくすること
*間食代用品として良好
*血管硬化を予防すること
*食用法が簡単で、しかも割合に美味なること
(昭和5年5月18日)

③衛生

- ・衛生展覧会
大正4年8月10日から8月21日まで、…略…
- ・頗る危険な露店の菓子
人工甘味質取締規則よって禁止しあるサッカリン加味するを発見せらる
(大正10年8月9日)
- ・栄養価値と衛生上より見たる菓子について
お菓子は甘い、美味しいは第二の問題で、身体の栄養価値が第一
菓子の原料である砂糖の一ヵ年当りの、消費量は、大正10年10斤、14年19斤5分で約倍額の増加を示している…略…
*寒い国程消費量が多い
寒い国に住む人はカロリーの消耗が甚だしく、糖分を欲求するためであります。菓子の原料は麦粉、澱粉、小豆、大豆、水飴、ミルク、バター、コンスターチ、果実、卵等を配合して加工した栄養と嗜好に適している。菓子はお子さんの発育を助け、ご老人の精力を増すことになります。お菓子の値段が高いとか安いとか云うより、
*第一に栄養価値に重きを置きます
菓子が粗悪であったり又腐敗し易い菓子を食べることは有害である。現に東京で「シュウクリーム又はワッフル」の中毒に罹ったのは、粗悪な原料を用いて製造した結果か、余程の月日の立った品を販売したためである。
*遠方から輸送せられる菓子より、手近で製造されたものがよしい。北海道は菓子の原料が充分に揃い、新鮮な品を供給できる。栄養、衛生的にも道産品をお薦めする。
(大正15年3月21日)

- ・子供の歯を痛める 飴原料のお菓子

鮎は歯の最も大切な琺瑯質を痛める事を念頭に置いて歯を大切にしなければなりません。…略…

(大正15年3月27日)

- ・家庭における牛乳の取り扱い方
家庭殺菌法…略… (大正12年2月12, 13日)
- ・夏の飲みものアイスクリームの危険
アイスクリームは材料さえ良ければ氷の中に冷しているから決して悪いものではない、問題は原料である…略…

(大正15年6月30日)

- ・危険な夏の飲料アイスクリームに多数の中毒
丸井の食堂で札幌から来るアイスクリーム極東練乳会社の製品で中毒…略… (昭和2年8月2日)
- ・梅雨季と腐敗物
缶詰はその日に食べるが安心、牛乳は冷蔵庫へ
梅雨季は適度の温度と湿気があるために、空気中の微生物が働いて種々の物が腐敗します。蟹の缶詰は腐敗が早いので、その日に食べてしまうのがよい。お魚では生きぐされといわれる鯖ですが、魚でも肉類でも肉が柔らかくなつたのは分解の第一歩自己消化をおこなっているのです。
野菜のうちで煮てから比較的悪くなり安いのは、豆類、ジャガイモ、南瓜で、生の野菜で早いのはレタスです。煮たものは、もう一度加熱してなるべく涼しいところに置くとか或いは冷蔵庫に入れておく。肉類及び魚類、バタークリーム、牛乳なども冷蔵庫に入るとよい。

(昭和3年6月13日)

- ・回虫に生命をとられる 百人中六十人までは保卵者
回虫病の症状として、腹痛、下痢、消化不良、めまひ、嘔吐、頭痛等を起こす場合が多い。
日本人は野菜の肥料に糞便を用いる関係から多いので、野菜に付着した回虫の卵は粗末な洗い方では取れません。野菜は生のまま食するのは危険です。野菜は蒸気消毒、熱湯(摂氏70度)に一秒間入れると死滅します。…略…

(昭和5年8月24日)

- ・食中毒の原因は食物と食器 春から夏に多い
食物による中毒は腐敗による。植物性のものより動物性の食物は腐敗によりプトマインという毒素発生して中毒の原因となることが多い。例えば獣肉、魚肉、卵類、牛乳等の腐敗によって、運動会や何かで大勢の人が弁当で中毒をおこすことがある。動物性の副食物が温かい飯と一緒にあってプトマインが発生するためです。
不良食器食器には木製、ガラス製、金属製、陶磁器製等種々ありますが、中毒の原因となるものは主として金属製と陶磁器です。金属製の中で銅製が発生する緑青でシュクリームや餡中毒はこの緑青による。…略… 陶磁器は上絵の毒々しい赤褐色や青色などを使用してあるものは鉛分が多量に含まれていますから危険です。…略…

(昭和6年5月11日)

(3) 食品の品質・鑑別

日用品の価格の高低、品質の良悪は、家庭の経済上保健上大変大きな影響があります。家庭用品の品質の鑑別、保存法などについて正しい見識を以てていることが肝要である。

- ・野菜類の貯蔵法 (高女 阪田教諭談)

本道の如に冬季の永い所で野菜類の貯蔵も必要であります。澱粉が主成分の芋、慈姑、長芋の様なものは穴蔵法が良いと思います。

葉菜類の葱、大葉、水菜、甘藍の様なものは、穴蔵法を採るより菰か筵類に包んで二、三月頃迄畑に氷結させて置く…略… 青菜類は簡単に茹でて塩漬けます。その他大根、人参、牛蒡などは穴蔵の方法が普通、茎菜類では落、筍、独活のようなものは塩蔵法が好かろうと思います。胡瓜、茄子の様な果菜類は塩漬、水漬が最も適します。

(大正8年12月13日)

手軽な品質鑑定方法 (大正15年2月11日)

- ・牛乳メートル(比重計) …略…度数が多いものが品質の良いものです。アルコールの中に入れて沈澱量の多いものがよい。また、ヨードチンキを入れて紫黒色になるのは澱粉質が混じっている。
- ・サッカリン お菓子を水に溶かし、その液にエーテルを混ぜて振った後エーテルに甘みが移っているものは、サッカリンです。
- ・清涼飲料水 王冠を脱したり、コップに注いだ時に瓦斯の出のよいもの、液の光沢(透明度)の良いものはよしい。
- ・醤油 醤油メートル(比重計) …略…度数が多いものが品質の良いものです。香のよいもの、煮て澱の多いものも良品です。
- ・味噌 一定分量を一定量の水に溶かし、比重計を入れて度数の多いものがよい。香味も条件です。

- ・醤油の見分け方
台所の経済上、醤油は重要で、色は紅褐色は上等、黒褐色は下等。味は甘味があり、コクのあるものが良い。酸味、苦味があったり、甘過ぎるものは下等品。香は醤油特有のもの。

(昭和4年6月4日)

- ・バターは黄色
バターに含まれるビタミンAの分量は、バターの黄色味の濃淡とはほぼ一致していて濃いものほど栄養が多いのです。バターが古くなると一種の化学変化をおこし、脂肪臭を帯びると中に含まれるビタミンは破壊されます

(昭和3年6月18日)

- ・牛乳の見分け方とその簡単な消毒法
消毒法…略…
牛乳は人間に良い栄養物であると共に細菌にも良い栄養物で夏なら5、6時間以上で、冬でも宵越しにおいたら細菌の数が増えてこれを飲むと乳児は下痢をおこします。

(昭和5年3月16日)

- ・飲料水の鑑別法…略… (昭和5年5月11日)

- ・魚類の新鮮見分け方
新しいうちは綺麗で少し青味をもた光沢をもっていますが古くなると光沢が落ちて、皮が少し乾燥して来ます。内臓が赤く生き々しているのは新しが黒ずんでいるのは中毒を起こします。

- ・小麦粉鑑別
うどん、パンの原料となる小麦粉の優良条件は、色沢が純白で光沢に富んでいること、粉状が微細で、乾燥が充分で、臭気なく、また害虫のいないこと、麩質に富んで粘りなきこと、蛋白質と糖分は湿気にあうと塊状になり寝粉になりや

すい、小麦粉の中にライ麦粉、大麦粉、玉蜀黍粉、馬鈴薯粉が混じっているときは、顕微鏡で検査して鑑別すべきです。(昭和5年11月9日)

・缶詰の見分け方

第一に容積に比して重いものがよい。中身が充実して振っても音がしません。

第二に缶が膨れていないものがよい。膨れているものは製造法が不完全で中身が腐敗し瓦斯が生じているのです。叩いてみると濁音がし、良いものは澄んだ音がします。

缶詰は蓋をあけたら、夏季は早速食べてしまうことです

(昭和3年6月28日)

(4) 厨房、熱源、調理器具

①台所の改良

大正期に入ると、積極的な生活改善運動が展開され、その高まりの中で台所改善の啓蒙活動が盛んになっていった。生活改善運動の中で一番にスポットを当てたのが台所であった。

台所の仕事は、下賤な仕事という観念が次第になくなり、むしろ大切な食事を女中に任せておくのは間違いという考え方が強くなった。中流以上の主婦が積極的に台所に出ることが多くなり、台所を改良し「調理を科学的に」という意見がこの頃の新聞や雑誌に記載されている。明治から始まった食の近代化は、台所の改良によって完成されたと云えよう。台所が他の部屋と同じように、一つの室内空間で立ったままの姿勢で、火と水を自由にコントロールできることは、食生活の大きな改善であった。燃料としてのガスは明治44年に、全国のカス会社23社により帝国瓦斯会社が創立された。小樽営業所は大正元年に開設された。また、小樽では大正2年8月12日に上水道の給水が開始された。

大正から昭和にかけての文化的生活は、家庭の無用の労力を省いて時間をより多く有効に使い、利便を増して仕事を快適にし、清潔を全うして総てが衛生的であることであった。

・欧米のお台所 (太黒北大教授夫人談)

万事便利で働き良い 欧米の台所は非常に清潔で整頓され、設備が行届き客間に劣らぬ程度に台所にお金をかけて中流以下の生活者でも相当立派な設備を持っています。佛蘭西の中流以上の生活者では

△貯蔵室(冷蔵庫と棚を数段取り付けてある)

△料理所(戸棚、石炭及び瓦斯用ストーブ、料理台、洗物場所、流し、配膳品等の設備あり)

△配膳室(流し、洗物場所、戸棚配膳台を設く)

△食堂

各室が互に隣合って便利に働かれるように設計されています。中流以下の台所は之れを簡単にした様式のもので棚、流し、ストーブ、料理台を備えた料理室と棚を数段設けた貯蔵室があります。(大正12年12月20日) 図14

・欧米の台所と日本の台所まだまだ比べものにならぬ、身体を健康を保つ上から食物の料理は重大問題であると共に其の料理する場所である台所は軽視出来ぬのであります。従来わが国の住宅の建築は客間は相当念を入れながら台所は極お粗末に済ましてきた傾きがあります。

△第一わが国の台所は不潔、不整頓で設備が不完全です。

採光、通風が充分で清潔、衛生的でなければならぬ。相当設備をして整頓し能率的でなければならぬ

△欧米の主婦は手軽に各種の料理をこしらえ得るのでわが国の如く客があると仕出し屋から取り寄せたり、料理屋に案内したり、主人が家庭の料理に飽き足らず他所で食事することなく、其の為一家も楽しく団欒する。結局台所の設備に可成なりなお金を掛けても帰する処利益が多いことになる…略…

△従来女中の手に依ってなされた料理が近頃漸く奥様の手に戻されようとしています今一步進んで台所を改良設備することはこれからの主婦の趣味でなければならぬと思われまふ。

(大正12年12月22日)

・一坪台所の改善

一坪の台所は一般に多く三尺が土間でここから一段あがって板の間で、土間には流しを置き、床上にガス器又は竈、七輪を置き、立つたりしゃがんだりしていますが、このような不便で非能率的なものはありません。これを改善するには第一は立体的に使うこと、第二は上り降りせずに用をすませるように工夫すること。即ち炊事台を拵える…略…流しと熱料理台を並べ据付ける。戸棚を取付けると更に便利。明るさを増し煙や臭気を抜くために回転ランマを付けるとよい。改造の費用は僅かですから是非やってください。

(昭和3年8月20日)

・台所の構造

台所は一家の衛生と経済を司る場所であり、一家に取って大切な所であります。台所は便所の隣に建てたり、北向きの小暗き場所に建てたりしますが、これは全く間違いであります。台所は清潔で軽便であること、今日は広い台所よりも寧ろ狭くて便利に作る事を主としております。…略…

(昭和4年9月4日)

②都市ガスの普及と家庭の電化

北海道瓦斯株式会社小樽営業所が設立されたのは大正元年で、灯火用のガスから燃料用としての需用は急速に進んだ。大正6年に物価騰貴で薪炭が値上がりした時は、ガスの方がはるかに安価な熱源であった。木炭を使うと1升(1.8ℓ)の米飯は1回3銭かかるが、ガスの使用は1銭8毛ですんだ(北海タイムス大正6年7月9日)。

“マッチ一本で間に合い、便利で経済的で、台所は清潔”というキャッチフレーズで、家庭にガスコンロの宣伝をしている。図15

また大正後期は、家庭電化の時代でもあった。大正12年の関東大震災は、熱源として電気の安全性、利便性が再認識された時でもあった。電熱器は明治の末から大正にかけて、アメリカ製のものが輸入されていたが、国産では東芝の製品が最初で、昭和に入って人気が集まった。また、この頃婦人雑誌は“生活の合理化”を唱え、積極的に家庭電化製品の効能が説かれた。扇風機、アイロン、ラジオに続いて電気洗濯機、電気冷蔵庫(昭和5年)が生産されたがアイロン、ラジオ以外は高額所得者に限られていた。冷蔵庫の一番安いものが大正9年で35円であった。アメリカで発明された電気冷蔵庫が輸入されたのは昭和3年であったが一般家庭の普及は昭和の大戦後である。



図16. 大正7年7月19日

- ・家庭の燃料は炭は高いが瓦斯は安い
…略… (大正6年7月26日)
- ・第一回家庭電化展覧会
生活の向上と文化の発達には電化が必要であります。家庭電化展覧会会場は札幌三越三階。 (大正13年10月24日)
- ・梅田電
一番便利で徳用で然も御飯が良く出来るをお使いになれば、貴家の経済はもっとも節約出来ます。
発売元梅田仙吉 東京日本橋 (大正15年1月8日)
梅田電は大正から戦前まで使用された。米の炊飯は釜が多く、燃料が薪、薪炭、石油からガスに変わろうとしていた。
- ・一坪台所と瓦斯より便利な
新型 久能木石油厨房 並2号 9円50銭
販売元小樽今井呉服店 (昭和3年1月10日)
- ・石油厨房出来り 簡便なテンピ 岩波之助氏ノ製
家庭用パン釜としては誰でも安価に出来て非常に簡便なものです。 (昭和5年5月4日)
- ・最も経済的で便利な家庭燃料瓦斯
燃料が低廉で器具の設備も安い、
瓦斯用の大七輪は一円、軽便電 (梅田電) 六円、電気コンロ十四五円から二十円、飯炊電は五十五円もする。瓦斯用器具とは比較にならぬ高価である。石油コンロは十四五円から二十四五円でもこれ瓦斯器具よりも高い。薪炭用の大正電で五円、コークス用の飯炊電で四円五十銭で瓦斯器具より低廉ではない。器具の耐久力…略…
価格と能率の点から見て瓦斯器具は他に比して優り当小樽市に於ても文化の進運につれ家庭の瓦斯使用も増加しつゝ、

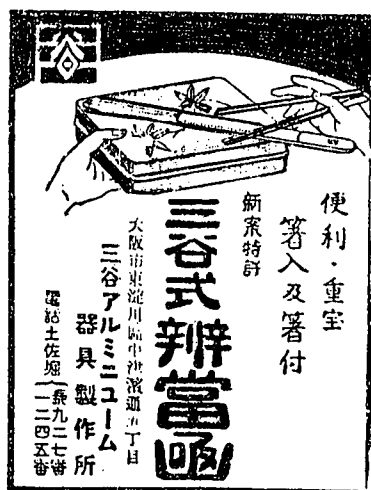


図17. 昭和3年2月20日



図18. 大正15年8月5日⁽⁵⁾

あるが、最も軽便にして経済的な瓦斯の使用を考究してみるのは無意義ではない。尚業者も一般に対し充分の便宜を計る様切に望次第である。 (昭和2年3月28日)

・経済的な瓦斯の使い方

ガスは使い方で随分消費量が違います。急ぎの時にゴウゴウ音を立てて薬罐やお鍋の底から外へ焰があふれたり、上に出る程強火にする方、これらガスの使い方を知らぬ不経済極まる使い方です。焰のでる燃料は底からあふれる火は無駄です。…略… 音を立てながら弱い焰は、空気の入り過ぎです。消して点火し直します。…略… 消すのは厄介で細く点け放すのは危険です。マッチ一本の節約が百本にも二百本の損失になります。 (昭和4年6月4日)

・コクホー電熱器

家庭用電気七輪 3円50銭
本器一つさえあれば一本のマッチも使わずに
簡単安全且つ綺麗に煮炊きできます
コクホー電気株式会社 (昭和3年1月6日)

③厨房用具、食器類

小樽に洋式水道が完成したのは大正3年である。…略…
水道が普及しはじめると、種々の洗う道具が生まれた。その一つが「亀の子たわし」である。大正4年7月に実用新案特許がありと、全国に普及した。また現在は、精米技術が進んで米とぎの苦労はなくなったが、米とぎは一仕事であった。実用新案特許の洗米器なるものも「台所の重要」として宣伝されている。

・専売特許 マホー洗米器の出現

従来品の追従を許さぬ贈答品として第一等
発売元 大阪 金宮商店 (大正15年1月8日)

・台所の衛生 亀の子たわし 東京西尾本舗

水乾き早く火気、日光で乾かす必要のない便利経済の品、
食器洗滌用、炊事器洗滌用、室内洗滌用、不潔物洗滌用として一家庭に5個乃至7個づつは常に新しくお備へ付け下さい
(大正4～7年7月23日) 図16

・炊事手袋 雪の降る日も氷張る夜も
これさえあれば温くお手も荒れず
楽々と水仕事が出来ます今すぐ
御用遊ばせ各薬店百貨店にあり
一組箱入 2 円 20 銭 (大正 11~15 年 1 月 7 日)

・食器の洗い方 大切な主婦の心得
硝子器、陶器、布巾の洗い方…略…
(昭和 5 年 12 月 14 日)

④アルミニウムと珪瑯

西洋料理の普及で鉄、銅、合金やガラス製の調理器や食器類が増加した。特にアルミニウム製のものが出回った。料理の出来栄は勿論のこと、衛生上、経済上からも台所用具や食器類の知識は、主婦にとって大切とされた。

アルミニウムがわが国に紹介されたのは、明治 23 年 (1890) であった。アルミニウムの器具は人体に対して何等の害毒がなく、軽く光沢があり、重い鉄鍋に比べて熱の伝導が早い。また、大正後期になると価格も安く、当時としては極めて魅力的な製品であった。ただ一つ酸類に弱いのと強度の低いことが難点であった。しかし、湯を沸かしたり牛乳や煮出しなどを温めたりするには、最も理想的と考えられた。アルミ製品と並んで盛んに宣伝されたものに珪瑯製品がある。珪瑯引きの鍋は、水と酢と塩を入れて煮立ててから使用すると、衛生上安全であり、その上丈夫にもなる。新品であっても初めから強火で煮ると珪瑯が剥がれるので注意する。

・アルミニウム製の鍋

富貴甕で知られている阿部彦四郎商店 (東京浅草) アルミニウム製品を「高尚優美衛生に適し、経済なる技術的器具なり」
(大正 10 年 1 月 30 日)

・弁当函 アルミニウム 便利・重宝

箸入及箸付 大阪三谷アルミニウム製作所
(大正 13 年 9 月 18 日) 図 17

・お台所の鍋や釜 アルミと瀬戸引きが全盛

近頃鉄鍋はすき焼きと天ぷらに使う位のもので、あとは大抵アルミニウムか瀬戸引き鍋が用いられる。銅鍋は衛生的に悪いと云うので家庭では使わなくなってしまった。…略…ニウムの鍋は火にも水にも強いものですが、酸には弱いですから絶対に使ってはいけません。…略…瀬戸引きのものは火にも水にも酸にも非常に丈夫ですが、ただ丁寧に扱わないとはげてしまうのです。ニウム製のものはアメリカのものが多く、和製も近頃は良くなり値段は外国物より 3、4 割も安い新しい便利なもの有余り出来ないの困ります。瀬戸引きは和製は余り好ましくなく、多くはスエーデンから来ています。ニウムより瀬戸引きの方が約 2 割位高いですが、丁寧に使えば瀬戸引きの方がずっと経済です。
(昭和 2 年 8 月 22 日)

・台所からくる恐ろしい鉛毒

みなさんの食器類を 一応調べて下さい

どんな器具に注意すべきか

第一陶器、第二珪瑯器具、第三銅鍋…略…

一般に安物の陶器、珪瑯の釉薬に使われている鉛や焼き付けが不十分な時には、慢性的鉛中毒の原因になる。銅鍋は緑青を防ぐために錫を塗るのですが…略…

(昭和 4 年 9 月 10 日)

・西洋食器専門 冷蔵庫 当店特製新案ビール呑 格安品
多数取扱 新形氷コップ 洋酒呑硝子器夏物一式 旭硝子
株式会社 北海道特約販売所 小樽稲穂町大通 近藤吉之
助商店 (昭和 5 年 6 月 12 日)

Ⅲ. 結 論

大正から昭和の初期までは、民主主義的もしくは自由主義的な社会風潮が、政治・社会・文化の分野にまで及び「大正デモクラシー」の時代と呼ばれている。この大正デモクラシーの担い手は、基本的には都市の中間層で企業内雇用者、即ちサラリーマンであり、わが国の生活文化は大正期に著しく変貌した。これを要約すると

1. ヨーロッパ文化、とりわけ西欧に起源をもつ合理主義の影響を受けて生活が洋風化し、合理的になったこと
2. 工業の機械化が進み、新製品の開発と普及によって、商品が豊富になり生活が便利になったこと
3. 国民の生活水準が向上したこと
4. 都市集中の都市文化であること

生活の合理化、家庭文化、消費文化など、現代社会に見られる生活文化の基本パターンは、大正期に形成された。そして、食生活についても決して例外ではなかったのである。

食生活の新しい傾向して

1. 明治以前の食生活は、その土地で作られたものを食べる自給自足の体制が原則であったが、他の土地の産物をも口にすることができるようになった。缶詰、瓶詰によって季節の食物の長期保存が可能になり、調味料や飲物などが遠隔地へと運ばれて、全国規模にまで市場を広げていった。食品は次第に消費のための商品と化し、自給自足の原則を根底からくつがえすことになった。

2. 交通の発達は大規模な食品の流通を可能にし、全国を市場とする食品の工業化や量産化が開始された。例えばビール、製糖、製粉、調味料、製菓など新しい食品の出現は、新聞や雑誌の広告・宣伝ポスターに負うところが大きく、いくつかの食品の全国銘柄化を促したのは、まさにマスメディアによるものである。

3. 「味の素」グルタミン酸ソーダの工業化は、かつお節、昆布などの天然調味料に対して化学的な調味料の出現と普及であり、日本人の味覚は大きく変わった。即ち、甘味、塩味、酸味、苦味といった基本的な味覚の他に、「旨味」という新たな味を付け加えることになった。

4. 栄養学、食品学の進歩により、カロリーや栄養という概念が重要視された。また、料理の際に計量を行い、調理にも科学的な視点が強調された。

5. 外食産業の登場によって、家庭外から出来合いの惣菜を買ってきたり、外食の機会を増加させた。例えば惣菜屋や飲食店で、その中で比較的安く洋食を提供する大衆食堂、簡易食堂が人気を呼んだ。次いで大衆洋食店がやがて総合食堂として発展し、デパートの食堂が盛況になった。

6. 大正末になると食品の調理加工技術が進歩し、即席食品が開発されて都市市民の間で評判になる。これは今日の「インスタント食品」のような簡便性のものとは異なるが、既製品として「即席カレー」「ハヤシライスの素」「アイスクリー

ムの素」などが販売された。

7. 台所の改善として台所の室内化、ガスと上水道の設備の充実によって、台所が他の部屋と同じように一つの室内空間で立ったままの姿勢で、火と水を自由にコントロールできることは、食生活の大きな改善であった。

8. ちゃぶ台の普及によって食事様式が一変した。これまでの家族一人一人の箱膳での食事は、共食であっても個人主義的な様式であり、家族内秩序を象徴するもので、食事は楽しいものではなく、食事のマナーを体得させるなど、厳しい躰付けがなされる場でもあった。ちゃぶ台を囲んでの食事は、始めて「茶の間」が家族集合の場となり、家族一同と一緒に食事を摂るようになったのである。

また、ちゃぶ台の使用によって食器はその都度洗われ、清潔になり、主婦の食品分配の労力が軽減された。

大正期の食生活は、明治期に無差別的に取り入れた西洋の食品や料理を、在来の日本の食生活の中に吸収同化した時代であった。他の国には見られない米食を中心にして、和洋中華三様式の混合型、折衷型の文化を短期間で築いた。主食は米麦にパンが加わり、材料も牛肉、豚肉、牛乳、馬鈴薯、玉葱、キャベツといった外来食品が味噌、醤油、魚、大根、なす等の在来の食品が日常の献立の中で両者が融合されている。調理法も煮る、炒める、揚げるなど、和洋の調理法を無理なく組合せられ、まさに渾然一体となった。味噌汁にフライやバター焼きに和え物と漬物といった組合せや豚肉とじゃが芋の煮物、鮭のバター焼き、キャベツの卵とじ、なすの挽肉のはさみ揚げとトマトソースなどが家庭に定着していった。洋風料理のカレー、トンカツ、コロッケの“三大洋食”が都市の家庭のハレの日の料理になった。また、家庭生活では主婦業の成立によって、主婦に食事作りの能力が要求され、家庭料理は家ごとに食物が自由になり、食物の個別化が進んだ時でもあった。しかし、第一次世界大戦後の不景気により、料理の経済性が強調され、生活全体が簡便化への要求が強まる中で、実用的で日常的な折衷料理が当然のように普及して

いった。新聞や雑誌に記載されている料理は、そのまま家庭で作られ、食べられていたとは考えられないが、女性に関心を持った実用的なもの、或いは目新しく時代を先取りした文化の啓蒙としての役割は大きかったと思うのである。そして、現在の私達の食生活は、この時期に形成されたのである。

終わりにあたって、お客のもてなしは「紅茶とケーキ」という西洋好みの小樽人の生活は、遠くイギリスのロンドンの相場（雑穀相場）と直結し、当時の小樽商人はヨーロッパ文化を吸収したものと考えられる。図18

参考文献

1. 阿部典子：新聞に見る食生活の近代化、第1報明治期（1895～1912）。藤女子大学・藤女子短期大学紀要、第36号、第II部、18～32頁、1998。
2. 小樽新聞社：小樽新聞1912～1931。
3. 小樽市 著：小樽市史第三巻、1964。
4. 小樽市 著：小樽市史第五巻、1967。
5. 小樽市商工会議所：小樽商工名録（大正15年度版）。小樽商工会議所、1926。
6. 小樽市商工会議所：小樽商工名録（昭和5年度版）。小樽商工会議所、1930。
7. 昭和女子大学 著：近代日本食物史。近代文化研究所、1971。
8. 小菅桂子：近代日本食文化年表。雄山閣出版株式会社、1997。
9. 小菅桂子：につばん台所文化史。雄山閣出版株式会社、1998。
10. 原田信男：木の実とハンバーガー。日本放送出版協会、1955。
11. 瀬木博信：広告六十年。株式会社博報堂、1955。
12. 北海道編：新北海道史年表。北海道出版企画センター、1989。