



ちょっと勉強室

No.220

平成28年 5月

今回のテーマは 洋食



(1) 基礎知識

和食に対して洋食があります。洋食とは、広義では西洋料理から西洋風の料理全般を指し、狭義では日本で独自に発展した西洋風の料理を指す日本料理の一つをいいます。

狭義での洋食は、幕末から明治にかけて生まれた、西洋人のための西洋料理店を発祥としています。日本初の西洋料理店は、1863年に長崎で開業した「良林亭」です。店主兼料理長は草野丈吉、パトロンは渋沢栄一と五代友厚で、外国人や薩摩藩士に重用されたそうです。現在、店は無く、グラバー園内の自由亭前に西洋料理発祥の碑があります。1868年に「築地ホテル館」が開業し、初代料理長にはフランス人のルイ・ベギューが就き、このレストランが日本で最初のフランス料理店とされています。現在まで営業されている日本最古の西洋料理店は「築地精養軒」で、関東大震災で築地が全焼して以来、支店であった上野に本店の機能を移し、現在は支店の「上野精養軒」が存続営業しています。

このような西洋料理店で下働きした日本の料理人たちは、のちに日本各地で自分の店を開き、洋食が広がっていきました。また、日本の陸海軍は欧州に倣い、早くから西洋式の料理を給食や野戦糧食に取り入れており、徐々に日本人に知られるようになり、従来の日本の食事（和食）に対して『洋食』と呼ばれるようになりました。

(2) 初期の頃の洋食

洋食という言葉は1882年、福澤諭吉が著作の「西洋事情」の中で既に使用しているそうです。それまで日本人は、一般に獣肉食を忌避していたために、牛肉や豚肉を主体とする西洋料理には大きな抵抗感がありました。しかし、明治政府が国民の体格向上のため肉食を奨励し、明治天皇が自ら牛肉を膳に上せられたという新聞報道などもあり、庶民のあいだで牛鍋などの形で徐々に肉食が始まりました。

当時、食材を完全に揃えることは困難で、しばしば代用品が使われたり、日本人向けにアレンジが加えられることがありました。そうして生まれたのが、ポークカツレツ、カレーライス、コロック、カキフライ、エビフライ、オムライスで、現在では日本的な洋食の代表となっています。中でもポークカツレツは、とんかつと名前を変え、ご飯とみそ汁によく合う日本食と化しています。

一方、マカロニグラタン、クリームコロック、コンソメスープ、ポタージュ、ビーフシチュー、ピカタ、ステーキなどは、西洋の調理方法をほぼそのまま踏襲している洋食で、これらは、太平洋戦争後、アメリカによる小麦戦略により、急速に日本人の食生活に広まり、ポピュラーな洋食となったものです。

(3) 代表的なメニューの一例

・カツレツ…英語のカトレットが訛ったもので、1897年和洋折衷料理という言葉が流行する中、銀座の煉瓦亭ではソテー料理であったカツレツを、大量の油で揚げる調理法で改良を行い、豚カツなどの礎となりました。因みに煉瓦亭は、賄い飯が人気メニューとなったオムライスの元祖でもあります。

・フライ…調理法はカツと同じですが、素材が魚介類の場合はフライと呼ばれます。英語では炒める、揚げるなど油脂を使って熱処理する調理法を指します。

・ソテー…少量の油で炒める調理法。オイル焼き、バター焼き、バター炒めなどともいいます。

