

## 第2部 食生活世相史年表

### 凡例

- 1 この年表は明治元年（一八六八）から昭和五十一年（一九七六）の間に、日本人の食生活上に生じた事柄について、まとめたものである。
- 2 ひとつひとつの事象については、客観的事実のみを記し、一切解釈を施していない。
- 3 各事象の上の数字は、その事象の起った月日を示すが、日付が不明の場合は、その月だけを示し、また月日がすべて不明の時は、その年の終りに、「この年」としてまとめた。
- 4 年月日の表記はすべて西暦を基準としたが、明治五（一八七二）年までは陰暦で示してある。
- 5 この年表のデータは数多くの新聞、雑誌、単行本などから収集したが、その主な参考文献については巻末に掲げた。また直接取材によっても、そのデータを得た。取材先も同様に巻末に掲載した。
- 6 巻末にジャンル別の索引を設け、知りたい事項について、検索しやすいようにした。

明治篇（1868～1912）

明治1（1868）年

6・ 麵包（パン）、鳳月堂にて製造

戦国時代、ヤソ教の伝来とともに、一時、日本人のあいだに広まり、鎖国とともに消えざるをえなかった「パン」は、まず、兵糧パンとして、復活した。最初に兵糧パンを試作したのは、伊豆葎山代官江川坦庵公。香港がイギリスに割譲された、天保十三（一八四二）年であった。その後、諸藩で兵糧パンを備蓄したので、全国的に、兵糧パンブームがおこった。『鳳月堂乾蒸餅製造之要趣』の中には、次のように述べられている。

「薩藩兵糧方より、兵糧麵包の製造を命ぜられし時に、弊堂は、黒胡麻入の麵包を、携帯に便なる様製し、五〇〇〇人分を納めたりき。然るに、此薩藩の兵、磐城平より若松の戦まで、兵糧を炊く暇無き時、此麵包に依て、其便利を実験せられ……」

その後、鳳月堂は、乾パンの系統を進み、ビスケット、西洋菓子を製造するようになるのである。

明治2（1869）年

6・

アイスクリーム売出す

横浜の氷水店が、初めて製造販売した。『横浜沿革誌』には、次のようにある。

「横浜馬車道通常盤町五丁目に於て、町田房造なるもの、氷水店を開業す。当時は、外国人稀に立寄氷又はアイスクリームを飲用す、本邦人は之を縦覧するのみ。」

しかし、まだまだ外人向けのもので、日本人はアイスクリームの名前さえも知らないの方が多かった。世に広まったのは、この後、明治三十三（一九〇〇）年七月に東京銀座の資生堂主人福原有信が売り出してからである。

この年

ラムネ発売

『珍奇競』に、

「ラムネ洋酒の罐売（てきばい）明治二年より始る」

とある。ラムネとは、炭酸ソーダに、砂糖、橙精、酒石酸等を混ぜた清涼飲料で、英語の Lemonade がなまたものである。長崎では、明治以前から日本人の手でつくられていたようであるが、維新後、東京、横浜に相次いで、ラムネ屋が出現した。明治五（一八七二）年の『東京名所三六戯撰』には、数寄屋橋河岸の図として、外人がラムネを抜き、日本の少女がその音に驚いている情景が描かれている。「尻部の尖りたる頸長の瓶」に詰められていた。

この年

日本製ビールの醸造

日本製ビールは、まず、在日外人の手によってつくられた。横浜在住のノルウエー系アメリカ人、コンブランドが、横浜の天沼に、スプリング・バレー・ブリュワリーを開設し、イギリス式とドイツ式のビールをつくった。当時は、天沼のビア酒と称され、現在のキリンビールへと発展した。江戸時代にも、一度、蘭学者川本幸民によって、ビールが試作されたが、自家用の域を出なかったようである。

明治3（1870）年

この年

牛馬社設立、牛乳を広める

東京築地中通りに、牛馬社が設立された。この会社、慶応元（一八六五）年、雉子橋内に厩舎を設け、將軍御用に牛酪を製造していたものを、明治政府が引き継ぎ、さらに民間に払い上げたものである。その宣伝文には、

「近来は専ら牛乳の用法を世に弘めんとして、種々にこれを製し、乾酪（チーズ）、乳油（バター）、懐中乳の粉（ミルクパウデル）、懐中薄乳の粉（コンデンスドミルク）等あり。」

牛乳の効能として、

「熱病癆症等、其外すべて身体虚弱なる者には、欠くべからざるの妙品」「乳母いらす」

と広告した。明治七（一八七四）年の『東京開化繁昌誌』に、

「乳牛社數十ヶ所遠近に開業せり。」

とあるように、牛乳の普及は、牛肉とともに、はやいものだった。

明治4（1871）年

4・

仮名垣魯文著『牛店雑談安愚楽鍋』発刊

当時の牛鍋店に集まる客の様子や、会話がおもしろく書かれており、牛肉食の普及にも一役かった本である。その序文には、

「士農工商、老若男女、賢愚貧富おしなべて牛鍋食はねば、開化不進奴（ひらけぬやつ）」

とあり、書中の客のせりふも、牛肉の美味を礼賛して、食欲をそそった。町芸者には、

「わちきやアはま（横浜）にぬたじぶん、いつでも異人館へさしきでいつて、牛といふものを食べつけたら、此地へかへッてきても、三日にあげずたべないと、なんだかからだのぐあひがわるいやうだよ。……浜で屠（しめ）たてを料理番（ちやぶや）が、にんじんと混雑煮（ごったに）にして湯煮をして、それからほんたうに煮たのをたべちゃア、じつにこんなうまいものはないと思ふよ。」  
といわせ、ハイカラの西洋好には、

「モシあなたエ、牛は至極高味ですネ。此肉がひらけちやア、牡丹（猪）や紅葉（鹿）は喰へやせん。こんな清潔なものを、なぜ今まで喰はなかつたのでござせう。……ひらけねへ奴等が肉食をすりやア、神仏へ手が合されねへの、ヤレ穢れるのと分らねへ野暮をいふのは、究理学を弁へねへからのことでは。」  
といわせている。

9・24

日本製麦酒に臭気あり

日本製のビールが商品としてつくられてから、二年。江戸時代からオランダのビールを口にするこゝとができた通訳官や、大槻玄沢なども、「麦酒はにがく味わうに耐えない」と書いていたが、日本製ビールには、奇妙な「ケチ」がついた。臭気がある、というのである。しかも、その理由は、肥しに人糞を用いるためである。米も、干鰯を肥料にしたものは良いが、関東米は、やはり人糞を多く用いるので臭気がある、という。「横浜毎日新聞」に載った記事である。

この年

罐詰事初め

この年に、長崎で松田雅典がフランス人ジュリーから技術を学び、イワシの油づけ罐詰を製造したのが、日本における罐詰の初めといわれている。ところで東京で初めて罐詰製造に目をつけたのは、山田箕之助という人で、先代は幕府のつけ物方を勤めていた。彼は明治三（一八七〇）年に明治政府のお雇いアメリカ人の家で、くだものの罐詰をつくっているのを見て、これをヒントにして、明治七（一八七四）年にくだものの罐詰を二〇〇個つくりハワイへ輸出したそうだ。それから数年経って、罐詰業者が現われはじめ、栗の罐詰が現われた。料理屋でも口取り料理に添える栗の煮ふくめの手数はぶくため、罐詰を利用することもあったそうだ。日本の罐詰事業の始まりはこの年前後と考えて誤りではないであろう。

この年

サクランボが日本に入る

この年に初めて北海道開拓使と勸業寮によってフランスとアメリカから導入されたのである。主として東北、北海道、長崎県に配布、栽培を奨励した。山形県では大久保利通の子分である県令の三島通庸が「親分の殖産興業に協力するのは当然」と試作に力を入れた。山形の風土が適していた事もあって、サクランボの主産地を形成するようになったのである。サクランボの季節は五月の下旬から一カ月ほどしかなく、誠にあつけない果物である。だから季節感を漂わせるものとして愛され親しまれるのである。

この年

玉ねぎ栽培の初め

北海道で玉ねぎが栽培されたのは明治四（一八七一）年、札幌官園で行われた「イエローグローブダンバース」種の試植であるといわれる。これは、わが国における玉ねぎ栽培の初めでもあった。明治十三（一八八〇）年には七畝八歩であり専ら官営試験場で栽培されるにとどまった。当時、蔬採は漁業の片手間に行われ自給的な性格をもっていた。玉ねぎが初めて民間で試作されるようになったのは、札幌村の中村磯吉という人が一町歩を栽培し、東京に出荷したのがはじまりである。当時市民の

口には全く合わず売れなかった。しかし、日清、日露戦争を契機として玉ねぎの需要は大きく増加し価格も高騰することになった。それは玉ねぎが保存に耐えうるためであり戦争に伴う多くの商船並びに軍艦その他の軍需関係が極端に増加したことに因る。

明治5（1872）年

1・24

明治天皇の食膳にも牛肉

我国では、永い間、肉食がタブーとされていたが、「恐多くも天皇謂れなき儀に思召し」天皇自ら、肉食を召しあがった。慶応三（一八六七）年、中川屋嘉兵衛が、江戸高輪に初めて牛肉屋を開店してから、五年目のこと。当時の牛屋は、「御養生牛肉」と朱く書いた旗や行燈を出し、さらにその上に、「官許」と分書していたが、まだまだ、一般庶民には、躊躇するものが多かった。しかし、四月二十五日には、僧侶の肉食妻帯畜鬣、を許す布告が出され、以後、肉食の奨励は、政府自ら推進していくようになる。

10・

牛肉への流言に県庁から説諭

敦賀県下において、牛肉店が開店したが、なにぶんにも旧陋な土地柄なので、さまざまな流言が、いふらされた。それに対し、県庁より、次のようなお達しが出た。牛肉は、人生に元気を補充し、血力を強壮にする養生物であるのに、とかく旧情を固守し、汚穢にして、これを食すれば神前を憚るべきなどと、いわれないことをいうものが少なからずいる。これらは、開化の妨げをなし、御主意にも反するものである。このような心得違いのものがいるのは、町役人のおちどであるから、よくよく説得するように。

11・

日本最初のハム製造

長崎市の片岡伊右衛門がハム工場を建設、製造を開始した。それ以前にも、長崎の出島でオランダ人が製造していたようだが、食肉禁制の世の中だったので、記録にはない。つづいて七（一八七四）年には、イギリス人、ウィリアム・カーティスが戸塚在川上村で、横浜在留外人に供給するため、ハムの製造をはじめた。鎌倉ハムの前身である。また、同じ年、北海道開拓使も真駒内牧場七重分場で試作をはじめており、食肉加工のスタートは切られた。

この月

トマト栽培に成功

東京府下某氏の菜園で、藩茄（洋名トマト、和名アカナス）の栽培に成功、多くの実をむすんだ。滋養になり、熱病、走馬（ソウバ）、牙疳（ゲカン）の病に効ありとして、『新聞雑誌』六九号に食べ方が紹介されている。

「生を食ふには一二分に切り白糖と醋（酢）とをかけて食す。○三盃醋又よろし、之に橄欖油（オリーブ油）を加ふれば更に妙なり。焼方はよく洗ひ之を串に刺し、火にかけ、茶褐色に変ぜし時、之を皿に取り、塩梅を付くべし、蒸焼は塩及胡椒を以て味を付け、之を掻き交ぜ、少し牛酪（バター）を加へ、深き皿に入れ蒸焼にすべし。」

12・

木村屋、あんパンを発売

明治二（一八六九）年、新橋駅前の芝日陰町の小さなパン屋からスタートした木村安兵衛は、息子の英三郎とともにあんパンを製造、銀座四丁目の店で、新発売した。こうじ種で発酵させ、饅頭のようにあんをいれた、あんパンは、たちまち大評判となり、門前市をなすほど客が殺到したという。

この年

仙台おこし、市販される

仙台の駄菓子子は、駄菓子子の伝統を伝えるものとして、今や全国的に有名だが、仙台駄菓子子の主流を成すおこし種が、庶民の口に入るようになったのは、明治五（一八七二）年のことである。その製法は、糯米を蒸して日光にさらし乾燥したもの、又は、糯米を寒水で数回洗い日光にさらして乾燥したものを貯え、翌年の春ふたたび清水にひたしたあと水を切り、蒸して数日間日光で乾し、これを石臼で碎いて精（ほしいい）をつくる。精をさらに強火で煎り、ふくらましたものが、おこし種、又は煎り種といわれるもので、明治維新までは、もっぱら、献上品として作られていた。販売品として庶民に売ることが許可されてからは、各種の煎り種が工夫され、町には菓子種屋あるいはタネヤと呼ぶ新しい商売がはじまった。

この年

西洋リンゴを輸入

文政年間（一八一八〜一八三〇）にすでに西洋リンゴは渡米していたが、大量に入るのは明治五（一八七二）年アメリカから苗木七五種を北海道開拓使によって輸入され、明治七（一八七四）年にフランスから苗木一〇六種を勸業寮により輸入されることになる。これらの苗木は当時官営の三田と青山の育種場で養成され北海道、東北に配布されたのである。アメリカからの苗木の一部が青森県旧弘前藩士らに分与され栽培され、のちに青森リンゴとして主産地形成されるまでに成長することになる。

この年

日本人によるビール製造はじまる

「愛知新聞」第一四号に、「近頃浪花開商社にて、米人の教授を受け、日本大麦を以て麦酒を製造したるに、其品西洋と同じにして、其低廉なるを得たり。県下江川町進化堂広く売捌を為せり。」

とあるが、日本人によるビール製造のはじまりと思われる。以後、各地で、ビール醸造がさかんに行われた。コンブランドから技術を伝習した、甲府の野口正章が、三ツ鱗麦酒を製造したのは、翌六（一八七三）年である。

この年

東京氷室社設立

文久二（一八六二）年から、中川屋嘉兵衛は、富士の裾野や信州諏訪湖、奥州南部などで、天然氷の伐り出しをしていたが、欧化風潮とともに、氷の年中供給の要求が強まり、需要に追いつかなくなってきた。そこで、中川屋は、函館の五稜郭外堀の天然氷に目をつけた。大量の氷を冬のうちに東京へはこび、氷室に保存することによって、炎暑の夏に氷を供給することが可能になったのである。以後、「暑中人意を快く」したことは、もちろん、熱病には欠かせぬ薬として、氷の恩恵は広くゆきわたり、我国の一産業をなすまでになった。

この年

西洋ナシ、日本に輸入される

日本ナシがお茶漬の味とするならば、西洋ナシはネットリとしたアイスクリームの味である。この西洋ナシはローマ時代の初期から食べられていたというが、日本に入ってきたのは明治五（一八七二）〜三（一八七三）年ごろで、当時の開拓使が輸入したものだ。『舶来果樹要覧』（明治六年発行）にも顔を出している。今日でもできる数量は一万六五〇〇トンで、日本ナシの約二%にすぎない。

明治6（1873）年

9・13

洋菓子類の鉄道運賃決まる

前年に、日本で初めての鉄道が新橋・横浜間に開通したが、当時の人々の驚きはいうにおよばないであろう。さてこの年に発布された「鉄道運送補則」を見てみると、その当時の菓子に対する役所の、ひいては一般的な認識というものが理解できるだろう。補則は一級の最低額から逐次増額となっており、五級に分かれていた。このほか別に、貨物等級の「運賃區別表」が定められており、その表中から菓子関係の品目をあげてみると次のようになる。

- 糖菓（くわし）（舶来） - 五級
- 糖菓（和制） - 四級
- 櫛古串（チョコレート） - 四級
- 牛乳（うしのちち）（凝結）（コンデンス）のブレッキ權入包みたる） - 四級
- 麵包（パン） - 三級
- パン粉（洋名ベークングポダー） - 三級
- 菓子及び糖菓（さとうづけ）の類 - 四級
- 加非（コフィー） - 三級
- 加非（薫入り） - 四級
- ビスケット精製 - 四級
- ビスケット並製 - 二級
- ビスケット飼犬用 - 一級
- 氷砂糖 - 三級
- 砂糖（棒包） - 三級
- 砂糖 並上品共・袋又は樽入り - 一級

これを見てみると、舶来の菓子が最上級とされており、次にチョコレートとビスケットの精製上物が続いている。またビスケットについては、三階級にわけて普通品が二級であり、パンが三級となっているのも主食が白米一色の時代には当然、代用品となるべきものであっても広く一般に普及していないことが推察できる。要するに菓子はこの当時まで高級物品の取扱いを受けていたのであり、嗜好食品として最も贅沢視され他の物と比較して不均衡を感じるほどの高額運賃を余儀なくされていたのである。この点において、普通砂糖が一級で氷砂糖が三級になっているのも理解できるであろう。

10・

西洋料理の店繁昌

明治初年から、あちこちに西洋料理店が開業し、日々に繁昌するようになった。どこも、料理にさほどの優劣はなかつたようだが、それでもこのころになると、評判の店というのは、いくつか決まっていた。『新聞雑誌』一五六号に、「其人口に膾炙せるもの一、二を記す」として、次のような店があげられている。

「洋料理はうず女（うずめ）町西洋軒、築地日新亭、茅場町海陽亭。洋酒は入舟町伊勢興、芝神明前東花堂。ラムネは新富町三川屋。精牛は通り三町目平庸。鳥類は小田原町東國屋。牛肉割烹は数寄屋河岸千里軒、黒舟鱗亭、参河町三ツぼし、上野釜甚。パンは鋳砲洲つた本屋なり。」

この年

洋式捕鯨業・開洋社設立

東京府神田富山町の渡邊一蔵他数名は、外国の捕鯨法に従って捕鯨し、大いに収穫を上げようと、開洋社の設立を願ひ出していたところ、この度、許可がおりた。しかし、それには色々な条件があり、まず他の漁業の迷惑にならぬよう、陸から七〇里以上離れて捕獲すること、捕鯨船の印として白地に赤でトンボの形を描いた旗章を用い、相図として紅白の吹ながしを揚げる。小銃を発することも許す、というものである。本格的、ノルウェー式捕鯨業がはじまるのは、明治三十二（一八九九）年日本遠洋漁業株式会社設立以後であるが、それまでに少しずつ東京でも鯨肉が販売され、即日売切れの好評であった。

この年

機械製粉の初め

機械製粉のはじまりも、他の多くの産業と同じように、明治初年からの政府官営工場から発している。明治二（一八六九）年政府は北海道開拓使を設置して、開墾助成の他、各種模範工場を官営し、明治四（一八七〇）年頃蒸気原動力による石臼製粉機を購入して作業を開始したという説があるがどうもつまびらかではない。通説としては、この年に政府がフランスから石臼製粉機を購入し、東京浅草蔵前の米ぐら内に官営工場を建設したのが我国機械製粉の初めということである。

この年

チヨコレートを初めて紹介

特命全權大使、岩倉具視、大久保利通、津田梅子、山川捨松（のちの大山元師夫人）、瓜生里子、他十数名の遣欧使節団が、フランスのチヨコレート工場を見学した記事が公表され、関心を集めた。また、この使節団が、リオンでチヨコレートを食べたのが、日本人としては最初だろうといわれる。

明治7（1874）年

この年

キャベツ、栽培される

キャベツはこの年に勸業寮が欧米から種子を導入して三田育種場で栽培したのにはじまる。だが観賞用としては、すでに安政年間（一八五四〜六〇）に入っていたという。当時の種子は日本の気候に適さなかったが北海道だけは春播種として土着し栽培された。その後品種改良を重ね秋播の春キャベツなどが育てられ各地に普及した。キャベツの功労者は北海道の中村家とともに、東京府の中野藤助、庫太郎、真一の三代にわたる「中野早生」の作出に見ることができる。真一は父庫太郎が大正五（一九一六）年に作出した「中野早生」から極早生系を分離し昭和二十（一九四五）年頃に育成を完了して「中野早生第一号」と命名した。キャベツは白菜などに比べ、葉肉が厚く表面は口ウ質におおわれているが、食べると、見た感じより柔らかくであり、生でよし、煮てよし、いためてもよし、漬物にもよい。

この年

紅茶の伝習と製造行わる

明治新政府はこの当時の茶業情勢から茶業の振興を図るために、よい芽は緑茶としてアメリカに輸出し、夏茶と山茶を作って海外市場を開拓しようとした。紅茶がヨーロッパ市場で歓迎されており、インド、セイロンの茶産地の生産がこれからという時に紅茶の世界市場の発展を先取りした雄大な構想だった。そしてこの年、内務省勸業農務課に製茶係を設け、茶業奨励事業の一つとして紅茶の伝習と製造を行った。このため翌明治八（一八七五）年に中国から紅茶製造技術者、凌長富、姚秋桂を呼び大分県木浦、熊本県人吉に製造所を建て、茶生産者に紅茶製造を伝習させた。

明治8（1875）年

4・

天皇の食卓にもあんパン

木村屋のあんパンが、銀座名物の一つとして、大評判なことが、明治天皇のお耳にもはいり、両陛下の食卓にあんパンが現われた。その時、宮内省納品用として特別につくったのが、まんなかをへこまし、桜の塩漬けをのせた、いわゆる「木村屋のへそパン」である。その模造品が、日本全国に流行したという。

9・

東京での氷消費、六〇〇トン

九月七日付、「東京日日新聞」によると、この年、永代橋の氷室には二〇〇トンあまり、霊岸島の氷室に四〇〇トン、計六〇〇トンの氷を貯えたが、それらが全部、八月十七日までに売り切れてしまった、という。一トンは二七二貫三八四匁（約一七〇〇斤）、半分は溶けたとしても、三〇〇トンは膨大な量である。この氷は、全て東京氷室社からのものだが、東京だけではなく、横浜、神戸にも氷室を設け、北海道の氷は、九州にまで運ばれた。また、外国にも卸売りされ、兵庫県令神田孝平は、「我国の製造物産を以て、全く外国輸入を圧倒したる者は、只この氷一品あるのみ」といった。

11・

焼芋の新製品、一流石焼七味入が大評判

東京鎧橋の際の店で、一流石焼七味入という薩摩芋の新製品を売りだした。柚子や海苔の類をふりかけ、おでんにつくったもので、新奇をよるこぶ世の習いで、大いに繁昌した、と「東京曙新聞」に載っている。すでにこの頃には、薩摩芋は、粟に半里譲った「八里半」から、「九里四里うまい一三里」、と称されるようになっていた。

この年

マッチ製造はじまる

燐寸は、一八二七（文政十）年にイギリス人のJ・ウオーカーが考案した摩擦マッチが最初であるといわれる。一八三〇（天保一）年以降、頭薬に黄燐を用いた黄燐マッチがフランスやオーストリアでつくられ、実用化されるようになった。日本では、明治八（一八七五）年清水誠がフランスで習得した技術により東京で黄燐マッチを製造したのが最初である。翌九（一八七六）年、同氏は新燧（しんすい）社を設立、十一（一八七八）年には輸出するまでになり、各地でマッチ生産が行われるようになった。十（一八七七）年の「郵便報知新聞」には、「煙草盆代りにマッチ文明の新工夫」と題し、浅草の寄席でマッチ一箱に啖吐筒を添えて一銭で売りだし、

「第一に場所を塞がず、客も残りは袂へ入れて帰り至極便利な新工夫」と報じている。このように、徐々に家庭に持ち込まれたマッチは、台所の必需品となるのである。

この年

しゃも鍋屋に瓦斯

銀座二丁目の煉化石室に、新しく店開きした大黒屋というしゃも鍋屋は、京橋大根川岸では有名な店だが、しゃも、あひ鴨など、一日一〇〇羽以上も料理するという。来客は、あぐらの鍋に押し合いへしあいするほどで、この度、通りの瓦斯を店内へ引き込む計画をたて、八ヶ所で八〇円という見積もりをたてられたとつ。

この年

海苔の壇話、ブリキ箱詰発売

東京日本橋の山形屋惣八は、この度海苔を壇やブリキ箱につめて売り出した。広告文の通り、「幾数日を経るとも香味変ぜず年中新海苔の如く、新鮮だったので、大変評判となり、はじめ一円で売り出したが、二年後には七〇銭に、小型のものも二〇銭から一〇銭に値下げられた。

この年

白菜、栽培される

清国から山東結球白菜三株が東京博物館に出品され、そのうち二株が愛知県植物栽培所に払い下げられた。栽培してみたものの結球しないためにワラ縄でしばりつけて結球させようとした。これが我国の白菜の歴史のはじまりである。本格的に採種と研究をはじめたのは宮城県立農業校の沼倉吉兵衛によってである。しかし沼倉による白菜の種子は集団淘汰法による採種のため球形が整わず、商品と

して市場性が低かったため渡辺顕二という人が優良採種の努力をした。こうして沼倉、渡辺の研究により宮城において白菜は名実ともに日本一の地位を獲得した。

この年

牛鍋店の開店広告

「一、御懇意様方の御勸に任せ、日新開店の初日より牛の力の御鼻負(ひいき)を、受けて販う大都会、今流行の牛鍋は各国の御客も賞翫し、風味あじはう燠鳥、シヤモはことさら東京前の、上白育ちを仕入置、御酒は剣菱男山、成丈け念を入船の、其当日より賑は敷、多少に限らず御用向、仕立も早くテレガラフ、極安直に調進仕候間、ランプの光の隅から隅み、御評判の程偏に願ふ事になん。御一人前 牛鍋四銭、ロウス・ビステキ五銭、シチウ三銭、ソップ三銭、シヤモ四銭五厘。芝浜松町一丁目太神宮鳥居際  
たむら」

まるで、歌舞伎の口上のような広告文だが、当時の風潮がうかがえて、おもしろい。

この年

民間人、ワイン醸造に着手

弘前の清酒醸造の旧家、藤田半左衛門は、宣教師アルヘーの指導のもと、本格的ワインの醸造に着手した。彼は、開拓使からブラックハンブルグ、ボルドーノワール、マタロー、シヤスラードフォンテンブローなどの欧州種を手に入れ、二人の息子にも継承させたが、明治十九(一八八六)年のフィロキセラの虫害によって大打撃を受け、不成功に終わった。しかし、今日、山形県がぶどう産出県としてあるのは、この時にはじまるといふ。

この年

風月堂ビスケット製造に成功

明治六(一八七三)年に「風月堂」の暖簾を分けられて、両国若松町に新しい風月堂の店を開いた米津松造は後に「松濤」と号し非常な風流人としても知られていたが、当初はやはり和菓子を専門としていた。ところが独立して間もなく二人の愛児(長男和吉と次男恒次郎)が麻疹を患って病床に横たわってしまった。彼の店には多くの珍菓名菓があったにもかかわらず、子供達は食べあきたのか、それを食べようとはしなかった。そうこうしているうちに、横浜にいくら食べても体に障らないし滋養になって病気をなおすという西洋菓子があるということを知り、飛ぶようにして買って来た。それが舶来の珍菓である「ビスケット」であった。

なるほど聞いたとおり効能をビスケットはあらわした。そこで彼は、日本の菓子は害になっても薬にはならないが、西洋の菓子はそれと反対に病気をなおすことができる、菓子を造るなら、こういう菓子を造らなければならないと考えたのである。さつそく機械一台を買い入れてフランス人に製法を学び製造に着手したのであるが、粉を寝させることを知らなかったため、なかなかうまくできなかったし、まだ日本人の嗜好に適さなかったこともあって売行きもはかばかしくなく製品の大半を棄てなければならなかった。ところがある日、職人が前日に捏ねておいた材料を使って焼くと偶然に立派なもののできたのに気づき、それに力を得て研究した結果、ついに成功を見るにいたったのである。国産ビスケットの比較的大規模な製造販売は、明治八(一八七五)年の米津松造の成功が初めてであったのである。

明治9(1876)年

4.

芸者も西洋料理

十七日に西洋料理店の上野精養軒が出店すると、大勢の客が入ったが、その中に、柳橋の芸者が四人連れで箱屋を引きつれ、午後三時ごろあらわれて話題となった。芸者に西洋料理とは珍しいと、注文の他にビールを一本ご馳走したという。これからは芸者も娼妓も猫も杓子も、西洋料理を食べるよ

うになることだろう。

6・20

レモン水の広告出る

「檸檬水（れもんすゐ）は清涼甘美にして第一渴を止め暑を消して夏の炎に当ては一日も欠くべからざるの飲料なり。若し是を氷水に点じて一喫すれば如何なる山海の珍味も及ぶべき物なきが如し。牛睡はじめて覚るるとき、盛衰すでに終るの処或は涼を柳外に納れ床を竹陰に移すの際に至ては必ず此飲料に非ざれば何を以てか炎熱の毒を解することを得ん。然るに近ごろ市中に売る所の物を見るに其の名は美にして其実は非なり。只その非なるのみならず甚しきに至ては人身に害ある物も亦往々見及べり（硫酸を用ひたる物あり）誠に恐るべきの事ならずや。依て此たび弊店に於ては西洋人の伝法により精良なる黎檬を選び十分に精製したれば、全く世間にありふれたる龐悪品の類にあらず。伏して希庶くは輩下の諸君幸に一瓶をお上り有てお試し下されよ、実に其味ひ極りなして五座り升。」

銀座二丁目一番地の精鋸水店で売られた、レモン水の広告文である。岸田吟香が書き、「東京日日新聞」に載った。

7・27

麦湯の販売禁止

上野、浅草、両国などで、午後五時ごろから夜中まで、燈ひとつともして、麦湯を飲ませるところがあった。麦湯は、庶民の数すくない清涼飲料のひとつであり、繁昌していたが、その主人が、多く白首女郎であったことから、この度、営業が禁じられた。氷水や甘酒は、老爺や老婆が営業していたので免かれ、その後も繁昌した。しかし、同時に、麦湯そのものの効能は否定されず、かえって啓蒙する意見が新聞に載ったりしたので、以後、麦湯はもっぱら、家庭内で飲まれるようになる。

9・

北海道「開拓使麦酒」の設立

開拓使麦酒は、札幌酒公社の前身でこの年九月に札幌区北二条東四丁目に醸造所を新築し、明治十（一八七七）年から製品を発売した。醸造所の開業式の写真をみると、積み重ねたビア樽に「麦とホップを製すればビールといふ酒になる開業式」と白く書かれているのが面白い。また札幌農学校の教師ダビット・B・ペンハローが、ホップや醗酵について種々の助言を与え研究していた。最初、政府は東京で麦酒の試醸をして、その成績を見て、北海道で計画を進める事にして、この製造所入費は四、九八〇円十八銭一厘、同機械と樽代が一、八一三円六三銭五厘を計上し、中川清兵衛がこれに当った。

その後しばしば大麦の種子をドイツ、アメリカ両国から輸入して官園で栽培すると同時に広く農家に配布して種子の改良を図り、漸く国産の大麦を用いるに至ったのであるが、ホップと酵母の供給については相当に苦勞したもようである。明治十（一八七七）年開拓使勸業課はこのビールの払下を東京の新聞（日報社・東京日日、報知社・郵便報知、日就社・読売新聞、朝野新聞）に広告した。広告文は次のようのものであった。

「札幌製麦酒、芝山内・開拓使出張所仮博物場ニ於テ払下候条広告候也

一壘 十六銭

一ダース代 一円六十銭

十ダース代 十五円二十銭

小壘麦酒払下定価

一壘 十銭

一ダース 一円

十ダース 九円五十銭

但し、上野公園内・中川嘉兵衛売店ニ於ても売於捌候事」

舶来ビールの強勢

「家庭業談」第一五号に載った二つの話は、ことビールに関する話ではあるが、当時の舶来品崇敬の風潮がうかがえておもしろい。

(1) 此節類りに流行する麦酒の如き、日本製の品が多い。しかし、徳利はもちろん商碑まで、舶来を用いないと、売行きがよくないという。故に、贗せ商碑をつくる者や、あるいは商碑の剥けていない瓶を高価に買い求めて、詰め直して売る者もある。このため、あき瓶の売買が市をなし、横浜などで盛んに取り引きされているといふ。

(2) ある日本人が、日本製の麦酒を、一本二銭五厘の安値で麦酒商人に売ろうとしたが、麦酒商人は、日本人からは一〇銭でも買わない、と八ネつけた。そこで、この製造人は、横浜の西洋人に談判して、一本二銭五厘で売り渡した。西洋人は、すぐにこれを日本の麦酒商人に、一本一八銭七厘五毛で売りさばいた。日本の商人は、悦んで引き取ったということである。

この年

石膏型による製陶の初め

納富介次郎と河原忠次郎は、ボヘミアのエルボーゲン陶器製造所で石膏型による製陶法を研究して帰朝、その後、勸業寮陶器試験所で、各地からの伝習生に伝授した。加藤友太郎は尾張瀬戸から、勸業寮洋法陶器試験所に入り、石膏模型第一期生として卒業した。帰郷後、全村の有力者に石膏法をひるめ、我国で最初に実地で石膏型製陶をはじめた。明治九(一八七六)年のことである。石膏型の導入によって、形が均一に、大量に製陶することが可能になった。

この年

日本で最初のフランス料理店

フランス料理が日本ではやり出したのは、第一次世界大戦後のことであるが、日本で最初のフランス料理店といえば、この年の横浜グランドホテルがあげられる。しかし、大正中期までは西洋料理といえば、英国風で、フルコースでも、最初にスープから始まり、コースの中にビーフステーキが加えられることもあった。それがフランス料理風となると、最初にオードブルが出て次にスープとなる。ここにも当時の日本と英国の結びつきの強さが現われているようにも思える。

明治10(1877)年

5・

ジャム、砂糖漬の製造

ジャムがヨーロッパでつくられるようになったのは、紀元前のことだが、それが日本に伝来したのは幕末のこと。国産のジャムが造られるようになったのは明治十(一八七七)年のことである。四ツ谷内藤新宿の勸農局で、西洋風のジャムや、桃李の砂糖漬がつくられ、八官町一七番地の長久などに売りさばかれた。味もなかなかよく、好評であった。

この年

ホップ、栽培される

北海道開拓使が官営ビール醸造所を設けた翌年の明治十(一八七七)年にホップの栽培が政府の事業として札幌で行われた。十九(一八八六)年に札幌麦酒株式会社がこの事業を継承して三十一(一八九七)年から札幌郊外でホップ栽培が行われるようになった。その後、大日本麦酒株式会社に組織変更され四十一(一九〇八)年には長野をはじめ内地各県でも栽培されたのである。

この年

魔法瓶の先駆

今日の魔法瓶の先駆ともいえる、「夏日、氷を貯へ、冬日湯を貯ふ器」が、紹介された。これは、香港で入手されたもので、どこの国の製品か明らかでない。構造は簡単で、籐製の籠の中に陶器が入っ

ている。その陶器をすっぽり包むように、籠の内側に、毛類または綿で作ったふとんのようなものが縫いつけてあるだけである。陶器の中に湯を入れて籠から出さなければ、さめにくく、氷を入れておけば、真夏でも溶けにくい重宝なものである、という。

この年

鍋焼うどん誕生

講談師の悟道軒円玉によれば、大衆向きのうどんに具を入れて、土鍋で熱く煮立てた「鍋焼うどん」は深川が発生の地で、この年、西南の役のすぐあとに出現したとのことである。円玉は江戸下町の通人として知られていたから、この話は信用できるだろう。そして食べ物の普及伝播というものは、案外早いもので、数年ならずして全国的に広がった。今日では昔のような粗末なものではなく、そば屋の献立にも堂々と、うどんとしての座を占めるようになってい

この年

官営罐詰、製造される

関沢明清は、フィラデルフィアの万国博覧会でアメリカの罐詰の普及ぶりを間のあたりに見て、自らもさけ罐詰工場に入って技術を習得。帰国後、北海道開拓使を指導して、道内五ヶ所に官営の罐詰工場を建設した。この年九月、石狩工場で、さけ、ます、いわし油漬、あわび、たらばがにの罐詰を製造した。翌年、さつそくパリ大博覧会に出品したところ、大変好評で、とくにさけの罐詰はイギリスに輸出するほどであった。

この年

風月堂、洋食を開始

風月堂では明治十（一八七七）年頃から、フランス料理をはじめていた。カレーライス、カツレツ、オムレツ、ピフテキなど何品でも「八錢均一」で売っていたとのことである。またアイスクリームも初夏から秋にかけて販売していた。これが明治中期から大正に至ると、出張料理も増加し、日本銀行などからも多数の注文を得た。いずれも諸外国国賓の招待宴会用であった。

この年

開拓使、ワイン醸造をはじめ

北海道開拓使が、函館の北方にある七飯の天領農場を、プロシア人ガルトネルから買った明治三（一八七〇）年から、ワイン用のぶどう栽培の研究は、はじめた。東京の官営農園でも舶来品種の適応を調べ、研究を重ねた。その結果、札幌の官園（苗穂村）でぶどうを収穫、麦酒醸造所の中で、試験的にワインを醸造した。三五石（約六・三キロリットル）のワインを醸造するのに、一、七〇二円の費用がかかり、以後、政府はワインづくりは採算に合わぬものとして、放棄してしまった。

明治11（1878）年

3・

飲料水の販売はじまる

東京では、江戸時代に作られた上水道がかなり利用されていたが、これらは、樋（とい）を使っており、設備も完全とはいえず、しばしば故障が起こっていた。浅草田原町の榎本政慮という男が、この年飲料水汲入販売をはじめた。その趣意は、東京市中の井戸水は清潔なものが希なので、コレラ流行のあとでもあり、司薬所で分析した清潔な井戸水や汲み水を一荷二厘で販売、貧窮人には無代で汲み与えるというものである。有料の水、というのは、この時にはじまる。

8・20

氷の大流行で鋸屑が暴騰

「東京日日新聞」に載った記事によると、このところ氷が大流行したおかげで、氷を囲っておく鋸

肩が底をつき、べらぼうな高値を呼んでいるという。これまでは卸値、一俵一錢ぐらいであったが、今年は、六〜七錢にもなり、それでも足らずに、冬の仕込み用に、今年から深川木場の材木屋へ、前金で約束するものもあるとか。

8・

水蜜桃、栽培に成功

清国から取り寄せて、三田の育種場に植付けられていた水蜜桃が、この年、初めて実を結んだ。その大きさは、二つに切った切口の直径が七寸余というから、かなり大きく立派なものである。その味は口に入れると直ちにとけて水になり、甘露水にもまさるほどであったという。

この年

チヨコレート菓子の先覚者

米津松造の風月堂がチヨコレートの製造をはじめたことを、明治十一（一八七八）年十二月二十一日の「郵便報知新聞」が次のように報じている。

「菓子舗、若松町の風月堂にては、會て西洋菓子を製出し、江湖に賞美せられしより一層勉勵して猶、此度、シヨコラートを新製せるが、一種の雅味ありと。これも大評判。」

シヨコラートとはもちろんチヨコレートであり、米津はこれに彼独得の漢字として、「猪口令糖」を用いていた。それは十二月二十五日発行の「郵便報知新聞」の広告の中にも見出せる。いわゆる「オチヨコ」（猪口）と口に最も、ゆかりあるものとして世間の興味を喚起したことは当然であったろう。米津松造が我国におけるチヨコレート菓子の先覚者であったことに誰も異論をはさむことはできないであろう。

明治12（1879）年

1・

支那料理店「永和 方玉 案」開店

築地入船町に一般の人を対象にした支那料理店が開店した。それまで支那料理店は欧化風潮にのることもなく、外人向けに限られていた。値段は一人一円二〇銭から七円まで、六人以下はおことわり、というもので、一般向けとはいっても、かなりの高級である。

「御注文は兩三日前に御報知被下候へば、有様罷出御好に随ひ料理仕候也」

と広告したが、評判は明らかでない。その後、日本橋に借楽園（十六二八八三年）<sup>1</sup>、築地に聚豊園満漢酒館（十八二八八五年年）<sup>2</sup>が開店している。

この年

立食パーティーの初め

六月『東新』第一五二号に載った、横浜大夜会記が、立食形式による宴会の最初であろう。

和・洋とりませ、そのメニューは今日とあまり変わらないようであるが、それまでの堅苦しいマナーから解放された客人は、「其状蟻兎ノ糖ヲ争フニ異ラズ」とのこと。以後、開館式や夜遊の宴会は、必ずといってよいほど、この気軽な立食式で行われるようになったが、戦場のような分捕風景はあいかわらず。その原因について、ある洋食店主は次のように語っている。

「昨今の洋食は皆節儉主義より起りて、例へば二百人の来客に八九十人前より外誂へず（官省のは別格）、其餘は水菓子と飾花にて、品物の少なきを胡魔かすと云ふ風なれば、主人既に猿の如く物吞みず、来客また犬の如くいがみ合つ事素より当然なるべし」

この年

グラント饗応に和製洋食器使用

アメリカの前大統領が来朝の折には、宮内省では、日本製の洋食器をもって饗応すると報じた。そ

の製造にあたったのは、本町の菓舗松本で、銀に象牙の細工、菊の御紋を彫刻して、その下に松本の家紋を彫ったものである。「天皇みずから御手に触れさせ玉ひ、工作の巧妙なるに觀感斜めならざりし」とのことである。

明治13（1880）年

5・  
混砂米の販売禁止

この頃、米価の高騰に乗じて、米に種々の混ぜ物を加えて販売する米搗業者があらわれた。京都では、知事から次のような禁令が発せられた。

「近頃米搗業者の者通俗磨砂と称する珪石の粉末を投入し、玄米を舂（さば）く族有之、石砂其性無毒にして水晶の質と同じ、米を炊くには素より米粒を能く洗滌し、糠を除去すと雖も、珪石の質重きを以て洗器中に沈降し、加ふるに洗ひ方粗なる時は遂に釜底に沈殿し、飯中に混和し食するときは胃中に滞り、不消化より人身病害の誘引となる量り難し、將た其糠を家畜飼料に具し食用なきしむる時は、之れ又病害を醸す少からざるべし、依て爾後米を舂くに磨砂を投入する事莫かれ。」

その後、糠に金剛砂を混入する者まであらわれ、これらも速やかに禁じてもらいたい、と新聞に載っている。

7・12

天然炭酸水の売り初め

「東京絵入新聞」の広告に、

「山城炭酸泉売捌広告 一瓶金一〇銭

山城国有市村より常に湧出る鉱泉にて之を管むるに、其味甘味にして口舌に竄透し、頗る爽快を覚ゆ……飲料薬用に供し、大に有益なることを發明し云々。

東京本町二丁目丸善商社薬店」とあるが、最初である。

12・

鍋焼うどん流行

牛鍋の流行の影響なのか、近頃は鍋焼餛飩（うどん）が大流行で、夜鷹蕎麦はさっぱり、とのこと。

東京府下で、鍋焼餛飩を売る者は八六二人いるが、夜鷹蕎麦は、たったの一人であるという。上野の蕎麦屋のように、牛と鶏を材料に新しいおだまきうどんを考案したり、蕎麦屋も流行にのるのに大変。

この年

かわり罐詰、各種売り出す

この頃、魚肉類ばかりではなく、いろいろなものの罐詰が売り出されるようになった。八丈島の牛肉罐詰が売り出されたり、松茸は果実シロップ漬罐詰も製造された。また、深川区多摩会社の木村某が、こんにやくの粉を罐詰にすることを考案したり、尾張町の鯛味噌屋が、椀に入れて熱湯をそそげば風味豊かな山海の珍味となる、懐中吸物罐詰を売り出した。十四（一八八一）年の新聞広告によると、他に、まず、くるまえび、しか肉などの罐詰があった。

明治14（1881）年

6・11

懐中ソップ売り出す

「東京日日新聞」に、「懐中ソップ売出」の広告が出た。

「頂好滋養食料、牛肉羹、一名懐中ソップ、硝子瓶詰二オンス入、定価金八十銭」

というもの。安達某氏の発明によるものだが、それを売り出した店は淡路町の簿記用インキ本舗。もっとも、インキとスープを並べて売っていたわけではなく、あたらしく連雀町十八番地へ、西洋小間物店を出しての、売出しであった。ここに「牛肉羹」とあるが、十七世紀、『国士館目録』の中にも、「喫牛羹」ということばがみられる。林大学頭春齋が、水戸光圀から牛肉の加工品のおすそ分けにあずかり、賞味したものである。どのような形態の加工品が明らかではないが、牛肉の味噌漬をさらに加工してえアツモノにしたものではないかともいわれ、「懐中ソップ」の下地は、二〇〇年前、すでにできていたのかもしれない。

この年

牛肉ソップの配達

浅草の平野亭で製造する牛肉スープは、独特の方法でその臭気を去り、婦女子にも食べやすいように調製されており、注文に応じて毎朝、配達された。その後、一、三の追随者があらわれたが、牛肉店からの配達はやがて中止され、洋酒店が副業として、牛乳といっしょに配達するようになった。おもに病人のための滋養物として宣伝され、一般家庭よりも、病院などに毎日配達されていた。

この年

蜂印香鼠(こうざん)葡萄酒発売

東京浅草花川戸の神谷傳兵衛は、横浜で輸入ぶどう酒を入手し、甘味を加えて蜂印香鼠(こうざん)葡萄酒として発売した。この甘味ワインの発端は、明治四(一八七一)年、東京市京橋区竹川町の薬種商滝口倉吉が、焼酎に砂糖香料を加えてリキールをつくり、高利益を得たことにはじまる。その後、大阪安土町の橋本清三郎、道修町の小西儀助など、リキール類の業者が増えたが、神谷もその一人であった。当時のぶどう酒は、薬種商があつかっていたことからわかるように、薬用酒として宣伝され、香鼠葡萄酒にも、鉄と幾那(キニーネ)が補強されていた。「香鼠」とう名は、伝兵衛の父兵助の伴号で、「香がしみこむ」という意味がある。のちには、「鍵印香鼠葡萄酒」や「菊印」など似たような名前の商品が続出し、ぶどう酒は「香鼠」というほどに、名前が知れわたった。

この年

牛乳の戸別配達はじまる

牛乳の飲用は、明治新政府が西洋牛を多数輸入して搾乳を奨励したので、大いに普及する兆しが見えたが、それでも当時は病人用か乳幼児用と見られていた。我国牛乳業の開祖である前田留吉が勤務していた築地の牛馬会社が、天下に呼号した名文には、

「西洋諸国にては、平日の飲料に、牛乳をのむは勿論のこと、乾酪、乳油等を用うることに、わが国のカツオブシと異ならず、

と書いていたが、最初は、もっぱら乳幼児用として、「乳母いらす」などと広告していた。従って、牛乳の取扱店は、薬店、洋酒店、舶来品店などであり、東京で各需要家に配達をはじめたのは、この年からであり、明治十(一八七七)年当時には、まだ、郵便を以て御注文下され度、という程度であった。

明治15(1882)年

11・

麦食の奨励

海軍省医務局副長、高木兼寛(のちの海軍軍医総監)が、脚気と食物の関係調べ、麦食を推進、天皇にこの意見を上奏した。その後、海軍兵士の食事を麦食を主としたものに改めたところ、罹病率が一〇〇〇人あたり、二五〇〜四〇〇人いたのが、三、五人に激減。横須賀鎮守府の囚人食も十八(一八八五)年から米四、麦六に切り換えた結果、半数以上いた脚気患者がゼロになり、麦飯と脚気の関係は明らかとなった。

この年  
料理学校オープン

それまで、料理を学ぶといえ、専門家をめざすものに限られていたが、ここに家庭の子女むけの料理教場が開かれた。場所は、東京日本橋、創始者は赤堀峰吉という。赤堀は、永年の修業が重要な要素とされていた料亭料理を理論的に解明することによって、家庭にも広めようとした。ご馳走といえ、料亭や仕出しの料理であった時代だが、知識階級の子女には、家庭料理の充実を望むものも多く、一〇年後には、教場を七ヶ所、増設している。また、料理学校によって良家の子女が、初めて立働きの台所を経験したことは、のちの台所変革史に大きな意味をもった。

この年

コンデンスミルクの製造に成功

牛乳の効用は、すでに広く知られるようになっていたが、牛乳はいたみやすく、遠方への持出しがならないため、輸入のコンデンスミルク（蜜乳）に頼らざるをえなかった。そのために費やす額も莫大なものなので、憂慮していたところ、農商務省所轄の下総種蓄場（のちの下総御料牧場）で、井上謙造が二重底の釜を発明、蜜乳の製造に成功した。舶来に優る出来で、東京はもとより、各地の有志者へ伝習された。

明治17（1884）年

この年

さらし餡製造の初め

さらし餡の発明は、北海道開拓使によってなされたが、そのいきさつは、次のような説が有力である。小豆栽培の開拓が進むにつれ、小豆の貯蔵法や、くず小豆の処分が問題になった。そこで各方面の研究が進められた中で、ある人が小豆を煮て貯蔵したところ、虫もつかず貯蔵することができたというニュースが伝わり、以後、冬期の食糧として貯蔵するようになった。これに着目した伊藤源之助（一源製餡所先代）が、明治十七（一八八四）年頃、さらし餡を製造したのが始まり、といわれている。伊藤はその後、上京して東京市場に進出したが、当時の製品は乾燥法が不完全で、日向臭かった。

明治18（1885）年

7・16

駅弁の初め

この日、上野～宇都宮間に新線が開通した。そして、日本で初めての駅弁が、宇都宮駅で売られた。旅館白木屋をやっていた斎藤嘉平が、鉄道会社に無理に頼まれ、はじめたものだが、当時の宇都宮駅は原っぱの真中で、列車も一日四往復。所要時間は三時間ちよつとだから売行きはしれていたろう。駅弁も、握り飯とタクワンで、五銭と、お粗末なものだった。

その後、明治二十一（一八八八）年十月に、東華軒が、内閣鉄道長官の許可のもと、駅弁の車窓販売をはじめた。社史によると、明治初年より蚕の種紙を輸出していた早野友輔氏が得意先のイタリアで、車窓販売を見聞し、帰国後、鉄道の高官に説明して了解をえ、立売りを開始したと伝えられている。当時の弁当は、

「竹の皮に包み、副食物は香物に梅干しで、一個七銭ないし一〇銭であった。」  
現在の東華軒は、東海道線国府津駅で売られている「鯛めし」弁当で有名である。

この年

ジャガイモ全国的に普及

ジャガイモは南アメリカの原産であり、十六世紀の中頃、ヨーロッパにスペイン人フランシスコ・

ピサロの手によってもたらされ、これがジャワ、インドに伝わり、天正年間（一五七三、九二）に日本に入ってきて、ジャガタイモまたはジャガイモと呼ばれるようになった。しかしサツマイモの方が早く九州地方に入って、ジャガイモが日本の気候風土になじまず、味も当時のものは今より劣り、日本人の好みに適さなかったこともあって、国内での伝播はサツマイモにくらべてかなり遅れた。明治に入って、東北地方と甲斐国では代官中井清太夫の努力によって、その栽培が急速に進み、また信州では甲州イモとさえいつていたが、やはり全国的普及は、北海道で栽培されるようになり、その風土味が適合して、この年の米の凶作のゆえにその良さが認識されてからである。その後、品種改良も大いに進み、明治四十（一九〇七）年以降、河田男爵がアメリカから優良種を輸入栽培して品種改良したものが、今日、優良種といわれている男爵イモである。

明治19（1886）年  
10・

日本酒の壇詰が登場

十月七日の毎日新聞によると、日本橋区弥生町の岡商会は摂州灘、今津、西宮等の酒造家と特約を結び、酒を大・中・少の壇に詰めて売り出した、とある。それまで、我国の酒類小売店は、店頭で大樽を置き、客の目の前で徳利や小樽に注ぎつつしていたが、自然、各店とも盛をよくして、客の評判を得ようとする余り、水や悪酒を混ぜるものまで、あらわれた。そこで、洋酒のように、二合または四合壇に詰めたら、という案も、述べられていたのである。

この月

北辰舎、純粹バター製造

洋食の流行とともに、乳油（バター）の需要も増加してきたが、我国で消費していたのは、おもに、フランスからの輸入品である。値段は、一斤三五銭から四五銭と割安だが、純粹乳油ではなく、牛や豚の脂肪を混入して色をつけた、日本、支那向けの低品質乳油だった。したがって、在留外人は本國より特別に取り寄せた乳油を、食用に給していた。東京府飯田町の北辰舎で、まぜ物のない純粹乳油を製造したところ、大変好評で、たちまち供給が追いつかなくなってしまった。そこで、この度、パリより乳油分離器械を購入して、本格的な乳油製造をはじめたのである。二馬力、一時間で一石以上の乳油を製造することができるのだが、こんどは原料たる牛乳の供給が間にあわず、操業時間短縮。しかも、こうしてつくられた純粹乳油の値段は、一斤八〇銭以上にもなり、一般日本人には程遠く、もっぱら、需要者は外国人に限られていたようである。

この年

アイスクリーム初めてマスコミに登場

この年、五月十九日付の「東京日日新聞」（現毎日新聞）に京橋区南鍋町の西洋菓子本舗米津風月堂が、「アイスクリームの売出し広告」を出したのが、日本においてアイスクリームがマスコミに登場した初めてである。当時はまだまだアイスクリームは高価であり、御進物桶詰器共、一コート五〇銭、一コップ一〇銭であった。ちなみに米が一升五銭の時代であった。本格的に普及しだすのは明治三十（一八九七）年以降である。

この年

ミツカン酢誕生

三の下にマルをつけた、ミツカン酢は、十九（一八八六）年の商標条例の施行にあたって、生まれ たものである。もともと、酢そのものは、文化元（一八〇四）年、知多半島半田村の中塾勘次郎が、清酒の粕から粕酢をつくることに成功した時にはじまり、明治初年には関東一円に販路を広めるほど、好評であった。当時は四斗樽詰で、尾州半田中塾本家の焼印を押していたが、商標改正にあたり、中塾家の家紋マル三を変形し、ミツカンと命名した。三の下にマルをつけたのは、天下広くゆきわたる

形という。以後、ミツカン酢は東京を中心に広まり、関東は粕酢、関西は旧来の米酢、といった嗜好の分布がみられる。

この年

福神漬け、考案される

今日ではカレーライスときつてもきれぬ福神漬けは、東京下谷池ノ端「酒悦」の主人、野田清左右衛門が考案、製造したものである。材料は、ナス、ナタマメ、ダイコン、カブラ、ウド、シソ、シイタケの七種類で、「七福神」に模して「福神漬」と名づけられた。初めのうちは東京名物として売られていたが、日清戦争で軍用食糧となり、全国に普及した。大量生産できるので安価なことから、醤油とみりんのほんのり甘い旨味がご飯によく合うので、次第に一般庶民の食生活に浸透していった。薬味として最初にカレーライスに用いたのは、日本郵船の一等食堂のことだが、また当時としては八イカラ洋食だったカレーライスと福神漬の組合せは、大衆食堂でも変わらぬものとなった。

この年

日本最初の果物専門店千疋屋の発展

千疋屋の歴史は古く、店の創業は武蔵国埼玉郡字千疋の郷（現在の埼玉県越谷市千疋）で槍術の指南をしていた弁蔵という侍が、天保五（一八三四）年江戸日本橋にほど近い、茸屋町（現在の芳町二丁目）に水菓子（果物のことを当時は水ぐわしといっていた）蔬菜類を商う店を構え、出身地の名前をとって、千疋屋弁蔵と名乗ったことから始まる。時は流れ三代目伝次郎は店を日本橋本町（現在の室町）に移し、やがて当時としては最新式の洋館三階建店舗を完成させた。またこれとともに経営の近代化も図り、外国産の果物を輸入したり、国産果物の品質改良にたゆまぬ研究努力を重ねた。このようにして、我国最初の果物専門店が創立されたのである。

そしてこの年には中橋店（現在の京橋）が、明治二十七（一八九四）年には銀座店、大正十二（一九二三）年に丸ビル店と分店が次々と設けられていったのであるが、これは千疋屋一軒の発展だけでなく、我国果物業界にとって、大きな刺激となり、業界発展にも大きく寄与することとなったのである。現在、千疋屋の三階事務所にかかげてある当時の模様を物語る油絵には、その頃まだ日本に三台しかなかったという自動車と共にいかにもシャレた洋館が描かれており、往年をほつふつとさせるのである。

明治20（1887）年

10・27

馬肉販売所・開養社開店

その筋の認可を得て、浅草永住町一七番地に、開養社という馬肉販売所が開店した。相場は牝馬ロース肉一斤八錢、牝馬六錢から、中肉牝三錢、牝二錢と、非常に安直なので、開店当日から繁昌し、午後四時には売り切れた、という。その後、日本橋の御子芝竹次郎が馬肉受売鑑札の出願をしたり、さらに、馬肉販売所の数が増えそうな勢いであった。

この年

大手ビール会社、続々創立

この頃になると、ビールづくりも、企業として本格化してきた。札幌麦酒株式会社は渋沢栄一、浅野総一郎らが、大倉組から札幌麦酒醸造を引き継ぎ、創立したものである。これまで生ビールばかりつくっていた札幌麦酒は、ドイツ人技師、マックス・ポーマンの指導で、熱殺菌をしたラガービールをつくるようになる。ジャパン・ブリュワリーは、株主に日本人を加え、明治屋が総代理店となって横浜山手に創業、麒麟麦酒の発売をはじめた。さらに、日本麦酒有限会社が東京府下荏原郡三田村（現在の目黒）に創立され、エビスビールを醸造した。のちの旭麦酒である大阪麦酒株式会社が、大阪吹田に創業したのも、この年である。このように、今日の大ビール企業は、ほとんど出そろい、ビー

ル製造高も、前年の六、四九五石から、一七、五〇八石と、急増した。

明治21(1888)年

4・6

コーヒー店第一号「可否茶館」開店

「コーヒー店の元祖ともいわれる「可否茶館」が、上野西黒門町二番地に開店した。経営者は、中国人の永慶。カヒー一碗一錢五厘、牛乳入り二錢。店内には、新聞雜誌室、更衣室があり、運動具、玉突き台、トランプ、図書、便箋、封筒まで備えてきた。硯友社の石橋思案が、「さような色気は一切なく、珈琲一杯にのどを潤す手軽さがとりえ」と広告文を書いている。その新聞広告には、

「今般、弊館草創の趣向は、ひそかに外国珈琲茶館の古昔に擬したるもの幸いに諸彦の愛顧を辱うし、日就月將、以て漸く盛大に赴かば、遠からずして仏欄西の昔の如し、貴顕英邁の光臨あらんこと、疑いを容れざる所なり。而して、その盛大に赴くと至らざるとは専ら諸彦の愛顧を請い、館主一碗の清味を可否品評し賜つより始まる。故に館主は、ただ自から工夫を凝らし、勉めて尊客の御便利に注意せんのみ。

但し カヒー一碗代価一錢五厘

同牛乳入り代価金二錢」

とある。この頃から、コーヒーの習慣的愛用者がかなりいたことは、当時の新聞に、

「長き間珈琲を飲用せし人々の眼を見るに何れも皆打萎れて光沢なく其害敵然たるに珈琲の流行如何を顧れば我上等社会の人々に至るまで珈琲飲まざる者なければなり」

という、警告文が載っていることから明らかである。しかし、文士の応援にもかかわらず、この店は、五年で閉店してしまつた。

この年

「コールターから砂糖」のニュース

砂糖は国内では札幌の甜菜糖のみで、ほとんどを輸入に頼っている状態だつた。そのような時、外国からの人口甘味料発明のニュースは、製糖業界だけではなく、一般の人にも、多大の関心をもって迎えられた。二月二十三日の「毎日新聞」には、アメリカでコールターより砂糖を製造することを発明したとあり、「東洋学芸雑誌」では、ドイツのファールベルクが発明したサツカリンのことが紹介されている。また、「石炭砂糖」と題して、

「其一小球をコップの茶に解す時其甘きこと云わん方なし且つ此砂糖は唯だ其味わい美なるのみならず一種の薬力を有し身体肥満、通風、リウマチス等の人に頗る効あり…」

この年

三ツ矢平野水発売

「平野水」は、兵庫県平野から湧き出る炭酸水で、三菱が採掘の権利を買いつつて、十七(一八八四)年に売り出したものである。それを、明治屋が権利を借りうけ、「三ツ矢平野水」として売り出した。このサイダーがラムネに代つて清涼飲料の王座についたのは、王冠栓が開発された明治三十七(一九〇四)年以後である。

この年

駅弁、握り飯から昇格

山陽本線が姫路まで開通した時、駅弁は、それまでの、握り飯弁当から、ぐんと昇格した。カマボコ、ダテ巻、キントン、野菜煮物、漬物などが添えられ、包装も、竹の皮ではなく、経木の折が使われるようになったのである。寿司が駅弁に採り入れられたのは、明治二十三(一八九〇)年十一月、

東北本線一ノ関～盛岡間の開通からである。

明治22（1889）年

6・

コーヒー入り角砂糖発売

東京銀座の氷砂糖屋・福田助次郎がコーヒー入り角砂糖を発売した。これは、湯または温かい牛乳に入れて飲むもので、

「来客を饗するに唯一のものにして、清茶より手数を省き、茶と菓子とを兼ねたる便利なる経済品なり」

と広告された。十九（一八八六）年には、京橋の菓子屋でコーヒー入り落雁がつくられたり、西洋料理に付随したコーヒーから、少しずつ独立したものととして知られるようになった。

明治23（1890）年

3・

つけ焼パン流行

なにしろ、百有余万の人口を容れる東京のこと。日夜消費される食糧は、膨大な量である。上流社会では近頃、立食パーティーが盛んで、ガーデンパーティー、舞踏夜会と興ずるが、下等社会では市中の々で、おでん、大福、焼鳥、天ぷら等の立食で、ガーデンパーティーに劣らぬ賑やかさ。そのメニューにも流行があり、最近では、食パンに蜜をつけて焼いたものが大流行とのこと。どの屋台にも、山のように積重ねられているという。好事家の調べによると、そのために消費する小麦の量は、一日六百噸。使用する小麦は下等な小麦だが、その影響でか、府下の下等小麦の相場が近頃めっきり騰貴しているともいわれた。

7・

固形ラムネ発売

東京麹区五番町のラムネ製造会社より、固形ラムネが発売された。また大阪でも日本固形ラムネ製造会社で製造し、幸町汐見橋筋の住永興兵衛方で特約販売されている。これらの固形ラムネは旅行などに携帯に便利で、しかも佳味で暑気ばらいにもってこい、と好評であった。

この月

京都でラムネ流行

この夏、コレラが長崎から全国に広まり、清涼飲料の衛生管理がやかましくいわれるようになった。京都府下では、最近、ラムネを飲用する者が多く、製造所も市中に一〇カ所を数えるほどである。そこで、不良品の有無を検査したところ、一カ所を除いて皆合格したとのこと。東京の大日本製菓株式会社製造のラムネは、蒸留水使用のため衛生上無害、という記事がでたり、ラムネの安全性がしばしば伝えられている。

この年

ナシの一大革命

ナシの栽培は長い歴史をもっており、平安朝時代の「延喜式」（九二七年）にもその名が出ている。その当時から一五種類にもぼるナシが、栽培されてきたが、ナシの決め手となるような品種は生まれてこなかった。ところが、この年から明治三十三（一九〇〇）年にいたる一〇年間に、ナシの世界では一大革命が起こった。すなわち、現在広く知られている赤ナシの「長十郎」が、川崎の当麻長十郎氏の梨園から、青ナシの「二十世紀」が、千葉県松戸の松戸覚之助氏のゴミ捨場に生えた一本から誕生し、以来、八月の中頃から十一月ごろまでこの二品種は、果実の代表選手におさまってしまった

のである。赤い長十郎は庶民的であり、「ゴミ捨場から出現したにもかかわらず青い二十世紀は気品があり、広く市場で人気を争っている。

明治25（1892）年

この年

ドロップスの初め

明治二十六（一八九三）年に、英国モルトン会社の製品である洋菓子「ドロップス」が輸入される前年ごろに芥川鉄三郎なる人物が、ドロップスの製造を東京ではじめた。しかし風月堂のビスケットと同様自家販売のみにとどまっていたようだ。鉄三郎は滋賀県甲賀郡の出身で、三好英紀の三男として生まれ、のちに分家して芥川姓を名のった。明治十九（一八八六）年、二十七歳の時に上京して神田八名川町で製菓業を開き、ここで、モルトン会社輸入のドロップスを研究しはじめた。彼の息子は、幸太郎と長定であるが、弟長定はチヨコレイトで有名な芥川製菓合名会社社長である。兄幸太郎氏によれば、明治二十（一八八七）年代初め頃から木製手廻しのドロップ機械を手がけていたという。

明治26（1893）年

7

婦人も入れる喫茶室開設

東京麻布風月堂支店に、この度「夏見世」と称する喫茶室が設けられた。このコーナーは、婦人も気軽に来店できるようにという目的で、インテリアにも配慮し、メニューにもコーヒ、洋酒の他、アイスクリーム、果物入りシロップ、和洋菓子、ラムネ、オータ・アイスなどが取り揃えられた。

この年

風月堂、軍用ビスケットを大量納入

日清戦争はあらゆる軍需品に関する事業を活躍させたが、菓子業界も活況をしていた。特に経営が悪化していた風月堂にとって軍に対するビスケット大量納入は、その経営を一挙に立ち直させるほどのものであった。また当時機械窯は風月堂一軒であったし、その納入価格が手作業のビスケットの生産コストによったので、その儲けは大変なものであった。風月堂分店、米津恒次郎の伝記によれば、明治二十七（八年）戦役の起こるや陸軍省の特例に応じて、同二十七年七月より翌二十八年五月まで満十カ月の間に、ビスケット無量三百万斤。この価格約三十万円（半百石一千円）の巨額を製出納付して能く、軍糧供給の功を挙げ、国家に貢献したるが如き、君の功勞として永く没すべからず」とある。

この年

和菓子、輸出される

これまで、和菓子が海外に輸出されたことはなかったが、先年、京橋南鍋町の風月堂がギユウヒ銘を見本としてアメリカに送ったところ、大変な好評を博したという。そこで、この度横浜百九番館の手を経て毎月一〇〇円ずつ、輸出するようになったのである。

この年

バッテリー登場

京阪地方では握りずしは江戸時代末期になっても普及せず、ほとんど箱ずしにかぎられていた。特に大阪ずしのなかで、変わり種として有名なのがバッテリーである。この名前は店がつけたものではなく、お客がつけたといわれ、ポルトガル語でボートを意味するbateriaに由来している。すなわち、この年最後にコノシロがたくさん獲れたときがあり、この安いコノシロの大漁に目をつけたあるすし屋が、片身を二枚に開き、ふきん締めにして、ちょうど舟のバッテリーのようにして売り出したところ、

客が誰いうとなく「バッテラ二隻おくれんか」「三隻おくれんか」といつて買いくるようになったからだという。現在はコノシロはサバにとって代わられ、温度保持のためコンブが巻いてあり、形も細長い箱に入れて市販されているが、名前は元のままのバッテラで広く親しまれている。

明治27（1894）年  
ウスターソース一般化

最初にミカドソースという名で商品化したのは、ヤマサ醤油八代目の浜口儀兵衛で、明治十八（一八八五）年のことである。しかし、この時はまだ時期が早かったのか、売行きがわるく、一年で製造をやめている。次第に西洋料理が家庭に紹介されるにつれ、ソースも使われるようになり、この頃明治屋が、英国からウスターソースを輸入販売して、一般需要を刺激した。この年、大阪の越後屋で三ツ矢ソース、山城屋で錯印ソースを発売、さらに三十一（一八九八）年には大阪野村屋の白玉ソースが発売されている。

この年  
果汁飲料の初め

我国の果汁飲料は、戦後に生まれたように思われがちであるが、実際には、断片的ながら各地で行われていた。最も古いのは、日清戦争後に、和歌山県有田郡広村の名古屋伝八が、蜜柑の搾り汁を「蜜柑水」と称して売り出したものであった。しかしこれを瓶詰めにする工場を設立、大量に大阪に出荷したまでは良かったのであるが、殺菌不充分であったため、夏に向うに従って破裂するようになり、みごとに失敗、遂に事業を中止するにいった。

この年  
マスクメロン試作

明治二七（一八七四）年に宮内省の内苑頭であった子爵福羽逸人氏が種子を取り寄せ、新宿御苑の温室で試作したのがはじまりといわれる。三六（一九〇三）年頃から栽培されるようになり貴族達の間に行き温室で趣味栽培として行われた。中でも大隈重信公のメロン作りは有名で早稲田の大隈邸に多数の名士を招待して邸内の温室で栽培したメロンを御馳走し、「我輩が今日なお元氣旺盛なのは毎日メロンをたべているからである」といったという事でメロンの名声を一躍有名にした。マスクメロンは果皮一面にくっきり盛り上がった美しい編目模様がついているのが特徴であり、風味もよく、まさに果物の女王といったところである。

この年  
残飯屋・小島屋開業

残飯屋とは、第一師団や近衛師団の各連隊から残飯を払下げてもらい、魚の骨やじゃがいも、たくあんなどを混ぜて、貧民に販売する商売である。小島屋が最も古く、二十七（一八九四）年に開業している。その後、三十四（一九〇一）年には、東京入谷の西山竜之助がはじめ、四十五（一九一二）年には、四谷鮫ヶ橋に五軒、芝の新網に一軒の残飯屋が商売をしていたという。

明治29（1896）年  
1・

石垣イチゴの栽培はじまる

静岡県久能山東照宮の宮司であった松平健雄はアメリカの友人から盆栽として、一鉢の西洋イチゴをもらった。松平が他地へ転任するにつき記念に出入りの人力車夫の川島常吉にイチゴの苗を三株贈った。そしてこの苗は順調に成育し、まだ寒いうちに赤く実った。これは植えたイチゴのツルが前庭の石垣に根を下ろしたためであった。南向きの石垣は太陽の熱を充分に吸収したため、自然の促成が行

われたわけで、これがヒントとなって日本特有の栽培方法として「石垣イチゴ」が誕生したわけである。

明治30（1897）年

この年

バーの元祖

我国のバーの元祖はこの頃の銀座函館屋である。函館屋については『明治百話』で、酒類は、数段の棚にギッチリはめ込んである。酒場といっても女給はいない。ピヤ樽のように太った主人がまるで西洋人みたいに毛を長く垂れ一種異様な親爺がノソリノソリと店内を歩き、客あしらいをして洋酒類の注文に応じスポンと抜いていた、とある。

この年

ミルク・ホール出現

下谷黒門町の「可否茶館」に端を発した純パリ風のカフェは、時期尚早と、不平官員の商法のため、間もなく閉店となつてしまい、他にかわるものが出現しなかつたが、この年、ミルク・ホール（一名、新聞又は官報縦覧所）が、東京の神田を中心に各所に出現した。この当時、大学入学生志望者がふえ、この合格者が「官報」に発表され、また私立学校では日刊紙上に氏名が発表されるので、新聞や官報を読みに行き、ミルクをのみ、ケーキを食べながら読みふけるのが一つの流行を極めて、大正中期にまで及んだ。

この年

サクランボ東京初入荷

南方産のくだものが多い中で、サクランボは数少ない北方系である。日本では明治一（一八六八）年四月に勸業寮が輸入した苗を北海道、東北に配つたのが初めて、それは欧州系の甘果オウトウであった。原産地はアジア西部、黒海沿岸地方とされている。ところがこの年は鉄道が開通した年でもあり、これと同時に東京でもサクランボが食べられるようになったのだから、まさしく鉄道の申し子といっても過言ではあるまい。サクランボは保存がきかないこともあって五月から七月上旬にかけてしかお目にかかれず、最近の近代化の波から取り残されて、次第に先細りの運命であるのはまことに残念である。

この年

コロッケ普及

明治の文明開化以後に伝来した「西洋料理」の中身はいずれも和洋折衷型であった。洋風の揚げ物料理として今でも庶民に人気があるコロッケもその一つで、クロケットがなまってコロッケとなった。その材料はと見れば、肉、ジャガイモ、玉ネギだけ、味つけは、しょうゆ、生酒、みりん、塩、胡椒とあり、そのまろやかな風味を出すべく、ホワイト・ルーも牛乳も使われていない。それでも名称は「コロッケ」であった。いかに文明開化といっても、人の味覚だけはおいそれと変えられず、米飯に合った和風の味覚を西洋料理にも求めて、努力がなされたのであろう。大正に入り、第一次大戦後に「コロッケの歌」が流行したほど、都市の小市民層を中心にコロッケは全盛時代を迎えたが、そのコロッケも依然として和風の色彩が濃かった。

明治32（1899）年

1・17

二〇〇ccジュース登場

この年、明治製菓が、天然オレンジジュース罐詰として、一大キャンペーンをはり、五〇万ケース発売したのが、最初である。罐ジュース用に開発された二〇〇cc罐は、それまでの罐詰のイメージが

ら離れて、罐ジュースを売り込むのに役立ち、以後消費の波にのって各種のソフトドリンクスに用いられるようになった。我国における罐詰ジュースは、果汁の含有率も多く、オレンジ三五〜四五%、アップル、グレープ四〇〜七〇%、トマト、野菜類八〇〜一〇〇%であり、その大部分のものは、原料の収穫期に生産現地の罐詰工場において製造されている。水産業者の大企業が、漁獲量不足から、罐詰ジュースの製造に進出したこともあり、ソフトドリンクスとして一層発展した。

5・25

食堂車の初め 私鉄山陰鉄道の上りと下り急行列車、京都〜三田尻間に、我国最初の食堂車

が、連結された。当時は、食堂車は一等と二等の乗客専用で、三等の客は食堂車に立入ることも禁じられた。メニューも、洋食だけであった。官営鉄道に食堂車が連結したのは、三十四(一九〇一)年十二月一日、新橋〜神戸間の急行列車が最初である。食堂列車は午後六時発の神戸直行便に限られたようで、所要時間一五時間の寝台急行である。定員は、一等二四人、二等九〇〜九六人、三等二四〇人であったが、食堂車連結によって三等者を減ずることになると、ますます三等客は雑踏し、乗り切れぬ客が増える心配された。初めのうちは、食堂車の半分は二等室だったが、翌年には一車輛全部食堂となり、食堂車の盛況ぶりがうかがえる。料理は新橋停車場の西洋料理店、壺屋から調達され、やはり洋食に限られた。

7・4

ビヤホール第一号開店

日本麦酒株式会社、PRを目的に、新橋へ開設したものが、我国最初のビヤホールである。次のような広告文が、諸新聞に掲載され、評判は上々。以後、ミルク・ホール、正宗ホール等、ホールという名が流行した。

「今般、欧米の風に倣い、七月四日、改正条約実施の吉辰を卜し、京橋区南金六町五番地(新橋際)に於て、ビール店(Beer Hall)を開店し、常に新鮮なる樽ビールを、氷室に貯蔵いたし置き、最も高尚優美に、一杯賣仕侯間、大方の諸彦賑敷御光来、恵比壽ビールの真美を御賞玩あらんことを願う。

実価 半リテール 金一〇銭

4半リテール 金五銭

ある新聞によると、わざわざ遠方から馬車で来るほどの繁昌で、一日平均八〇〇人内外の来客があり、売上げは二二〇〜三〇〇円ほどにものぼったという。また、ビヤホールにおいては貴賤の区別がなく、フロックの紳士と車夫、職工、兵服が隣合つてビールを飲み微笑む風景も見られた。

8・15

森永太郎製菓工場を開業

明治二十一(一八八八)年の夏以来このかた一〇年あまり、アメリカのカリフォルニア州オークランドでケーキ、キャンディー、ビスケットなど多くの菓子製法を身につけて、充分自信を得た森永太郎はこの年の六月下旬に帰朝した。そして、在米中の友人であった、肖像画家山村香苗氏の世話で、東京市赤坂区溜池町二番地に材木商木下常三郎から家を借りて(家賃月二円三十銭)、二坪の製菓工場を建て増して八月十五日からいよいよキャンディーの製造に着手したのであった。第五回内国勸業博覧会(明治三十六(一九〇三)年)での出品解説書には、

「明治三十二年八月、即ち帰朝の翌々月より試みに僅少の資を投じて製造に着手したりしに、過分の喝采を以て歓迎せられしも、当時、薄資弱力にして、その歳、漸く販路を京浜両市に開きしにてとどまり、微々として振わざりしが、この時、既に外国品に比し二割強の低廉価を以て販売し得たり。」とあり、販路開拓には実に想像もつかない努力を払ったようである。その頃は、まだチョコレート製品に対する一般の知識が乏しく、牛の血がまじっている、などといわれ、売行きはわずかであった。同時に、マシマロ、キャラメルも売り出したが、マシマロだけがよく売れたという。

この年  
インスタントコーヒー、発明される

インスタントコーヒーを発明したのは、日本人の加藤某という人である。その製法は、コーヒー液を真空蒸発罐にいれて水分を除去し、粉末状にするわけだが、加藤氏をはじめ、この製法で茶の粉末をつくった。ソリュブル・ティーと名づけ、アメリカへ渡って売ろうとしたが、失敗、三十四（一九〇一）年同じ方法でコーヒーを試み、ソリュブル・コーヒーとして、アメリカで売り出した。その後、アメリカ人のG・ワシントンが別の方法で同じものをつくり、インスタントコーヒーという名で特許をとり、その名が今日まで続いている。

この年

酒糟の米国輸出、盛

この頃、しきりに我国の酒糟がアメリカに輸出されるようになった。この奇妙な輸出が行われるようになった背景には、アメリカの禁酒統制がある。雇主は、労働者の飲酒を許さない場合が多く、日本からの出稼労働者たちは、そのことをとてもつらく感じていた。そこでいろいろ考えた末、酒の糟ならば差しつかえないだろうと渡米者に持ってきてもらい、雇主からも許可を得ることができた。それ以来、日本の労働者たちは、酒糟を水に溶かして飲用し始めたが、それがいつしか外人労働者にも知れ渡り、次第に酒糟水の需要が増えてきたのだという。

この年

ラム酒製造販売される

東京深川の日本精製糖会社から、びん詰ラム酒が製造販売された。米穀を原料とする酒類、とくに焼酎には有毒なフーゼル油が多量に含まれているのに対し、糖蜜からつくるラム酒には全く含まれていないことから、我国でもその製造は以前から試みられていたが、なかなか成功しなかったのである。日本精製糖会社の技術長鈴木藤三郎は、去る二十九（一八九六）年に欧州へ行つてラム酒製造業を視察し、帰朝後製造を開始、よい結果を得ることができた。品質もよく、粗糖を精製するときの副産物である糖蜜を利用するので低廉なことから、好評であった。

明治33（1900）年

12・17

飲食物用器具取締規則制定

三十（一八九七）年代に入ると、調理用器具にも鉄製ほつろう引きものが使われだし、その釉薬の成分が問題となった。砒素や鉛が含まれていたのである。そこで、この度、飲食物、割烹具、その他飲食物の調整器、容器、貯蔵器、量器について、鉛を一〇%以上含有してはいけないという規制が制定された。その結果、ほとんどのほつろう製造業者が、ほつろうを作り変えたという。

この年

びん詰醤油のはじまり

この年、松本清八という男が、野田の醸造家から醤油を買い集め、ビールびんに詰めて、野田土産として旅行者に販売したのが、びん詰醤油の最初である。これが大変好評だったことから、以後、びん詰の醤油が一般化し、三十五（一九〇二）年頃にはキッコーマン醤油のびん詰広告がみられるようになった。

この年

文明堂創業

長崎県南高来郡の木工・中川村吉の三男安五郎は、長崎市に出て、カステラ製造法を学び、この年、二十三歳の時、長崎市で文明堂を開業した。その時の資本は一五〇円であった。中川は日夜努力奮闘して年々生産額を増大していったが、大正三（一九一四）年、東京に大正博覧会が開設されると、すかさず、

「東京で一旗あげねば男でない」

との持論を実行し、移動看板と文明軒の半被を、丁稚に着せて自動車で走らせ、自らは、羽織袴の和服に、カステラ宣伝文字の入った大型のトルコ帽に杖を突いて街頭宣伝を行ったのである。彼はカステラ普及宣伝の功労者でもあったといえよう。また彼は大正十四（一九二五）年多額納税者に列し、昭和四（一九二九）年長崎市会議員、同六（一九三一）年市参事会員に挙げられた。

明治34（1901）年

5・ 調理用ガスが宣伝される

ガスは、まずガス灯からその歴史をはじめたが、十八（一八八五）年に東京瓦斯株式会社設立されてから、各地に民営のガス会社ができ、熱源への利用も次第に計られるようになった。そして、最初に台所への応用を宣伝、普及させたのは、やはり東京瓦斯株式会社であった。その宣伝文句は、

「煮焼き自在、軽便、安全。」

また、折からの女中不足から、主婦が直接煮炊きすることも多く、煙で髪がよこれずにすむ清潔さ、衛生的な面は、充分魅力的であった。しかし、実際に調理に利用したのは、飲食店が最初で、三十五（一九〇二）年七月、横浜の料理店、牛肉店でガス七輪が使用された。また、大隈重信卿の台所も有名で、立働式、ガス・水道完備が理想的台所の条件として定着したのは、この頃からである。だが、これらが庶民のものとなるのは、第二次大戦後まで待たなければならない。

明治35（1902）年

この年

ガス竈、専売特許を得る

東京瓦斯株式会社の製造によるガス竈は、明治三十五（一九〇二）年に専売特許を得て以来、松・竹・梅の三形態が発売された。一升炊から八升炊まであり、竹印は、上部をはずすと、鍋用の七輪にもなった。西洋の、底が平らな鍋に適した舶来のコンロと違い、このガス竈は日本独特の「はがま」の丸い底に合わせ、そっくり底を包み込んで底部全体に熱が伝わるようになっていた。

この年

割烹着、考案される

炊事の時に着用する「割烹着」は、料理学校の赤堀教場で考案された。料理学校で割烹着が開発されたのは、いちおう身なりを整えた良家の子女の着物を守るには、たすき掛けでは不十分であったことと、前懸は前垂とも呼ばれ、水仕事やほこりっぽい仕事をする者の作業着であったので、良家の子女には、好まれなかつたためである。その名称も、ありきたりの日常食をつくるのではなく、高級料理店の「割烹」をマスターして、家庭に導入する、という意味が込められている。次第に作業着として普及していったが、出現当初は、「奥様」の象徴として、はっきり下女と区別するたものであった。

明治36（1903）年

6・

『食道楽』正編春の巻、発行

折からの家庭料理ブームに呼応して出版され、さらに、流行に油をそそいだのが、村井弦斎の『食道楽』である。正編春の巻は、出版されて二年足らずで三八版をかぞえ、三十七（一九〇四）年三月の冬の巻で一応の完結をみたあと、さらに好評にこたえて、続編を書いている。内容は一種の家庭小説の形式をとりながら、和・洋・中各種料理を紹介するだけではなく、広く家庭問題も論じて、インテリ女性の啓蒙に大きな力をもった。『食道楽』でとりあげられている献立は、およそ七〇〇種。今日、一般に知られている料理は、ほとんど網羅しているようだが、それでも、洋食は、全体の四分の一である。

トマトソース開発

愛知県名和村生まれの蟹江一太郎は、二十歳の時、軍隊で上官から西洋野菜の栽培が将来有望であると示唆され、除隊後、西洋野菜を栽培しはじめた。いくつかの野菜は高く売れたが、トマトだけは売行きが悪く、しかも腐りやすいので、その処置に困っていた。農事試験場の技師から、海外ではトマトを加工して食べていることは聞いたが、その加工法は誰も知らない。そこで、西洋料理店から、外国製のトマトピュレを一瓶買ってもらい、それを真似てつくったのが、日本製トマトピュレの最初である、何回かの失敗ののち、三十六(一九〇三)年、ビール瓶二ダースのトマトピュレが完成、四十(一九〇七)年にはトマトケチャップ、四十一(一九〇八)年にはウスターソースも手がけ、現在のカゴメ株式会社の礎をつくった。

この年

バナナ日本に上陸

台湾のバナナ商人が神戸港にバナナを運んだのが輸入の初めである。それより昭和三十八(一九六三)年にバナナの輸入が自由化されるまでは殆どが台湾バナナで、それも病人の栄養食か、またはお祭の時ぐらいいしか口にすることはできなかった貴重な果実であった。自由化によりバナナは安く手に入るようになり、今では大衆果としてふんだんに食べられるようになったのである。日台協定が結ばれた昭和二十五(一九五〇)年の夏頃から果物屋の店頭に見られても一本が六〇から八〇円の高値。子供にせがまれる母親は、

「バナナを食べるとポンポが痛くなりますよ」

といったという話も出たくらい。果物は好ききらいが少ないといわれるがバナナくらい万人向きなものも珍しい。このバナナ、今日では九〇%以上のシェアをフィリピン産が占め、四月から六月の最需期に台湾、エクアドルがその残りを占める程度になっている。

この年

アルミニウム、鍋などに実用化

この年、アルミニウム製の鍋や湯沸かし、牛乳沸かし、弁当箱などの広告が多く、厨房器具として、実用化の段階に入ったことがわかる。アルミニウムは、軽く光沢があり、熱のまわりが速く、しかも安価である、という特徴をもっている。

「高尚優美衛生に適し経済なる技術的器具」

と宣伝されるように、今までの鉄製にくらべ、文明的、女性向きな印象を与えた。

明治37(1904)年

この年

梅干し、商品化

戦争は、いつでも大量消費者として、一時的に景気を刺激するが、日清日露の両戦役も食品工業界に大きな影響を及ぼした。その一つに、梅干しの商品化がある。それまで、梅干しは各家庭で漬けるものだったが、和歌山県の梅干しは、両戦役で軍需用に大量注文を受け、商品化の道を歩むようになった。そして、のちには全国の梅干しの六〇%を生産するまでになった。

明治38(1905)年

この年

衛生ボールの考案

衛生ボールの考案者古川梅次郎は、万延元(一八六〇)年三月三日、丹波の酒造家に生まれた。明

治十四（一八八一）年に上京、京橋横町で、樋口治三郎（万年堂主の祖父）と共同して千菓子製造卸業をはじめ、のち仙台、福島と転々とし、福島県二本松村、玉屋菓子店において遠藤八右衛門と共に菓子技術伝習会を起こして、一人一日二円の謝礼で技術講習会を開催した。これは日本における菓子講習会の初めであり、明治二十三（一八九〇）年のことであった。その後北海道にわたり、二十六（一八九三）年に小樽住初町に古月堂を開業、大いに商運に恵まれていたが、三十八（一九〇五）年夏、小樽大火で無一物になり家族三人をつれて上京、耐乏生活を余儀なくされていたが、拾い集めの古煉瓦竈に、石油罐を切り開いて天盤として、中国地方の「園の露」（焼菓子）からヒントを得て造りはじめたものが衛生ポークである。

明治39（1906）年

3・

大日本麦酒株式会社発足

激しい競争に勝ち抜いてきた、日本麦酒（エビス）、札幌麦酒（サッポロ）、旭麦酒（アサヒ）の三社が合併して、「大日本麦酒株式会社」が発足した。同社は、資本金五六〇万円。全国のビール醸造高約六〇万石のうち、二一―三万石を占め、海外へも約二万五〇〇〇石を輸出する、東洋最大のビール会社となった。合併後も、製品の商標は、サッポロ、エビス、アサヒの名前で販売されていた。その他、ミュンヘンビール、ピースビールという商標もつくられ、以後、ビール広告は、ほとんど大日本麦酒のもので占められるようになった。翌年には、東京麦酒も合併し、大日本麦酒の工場は、北海道（札幌）、東京（吾妻橋・目黒）、大阪（吹田）、神奈川（保土ヶ谷）に合計五つ持つこととなった。

この年

銘柄紅茶、初めて輸入販売される

紅茶の普及には長い時間がかかり、当時、紅茶が生活に定着していたイギリスやヨーロッパの国々から紅茶飲用の習慣を身につけて帰国した外交官や商社員などは、国内を紅茶を生産していたにもかかわらず、紅茶が手に入れられなくて苦労していた。これらの人々の要望が多くなったので、当時の我国で輸入食料品取扱いのナンバーワンだった明治屋がロンドンからリプトン紅茶を輸入したのがこの年であった。これが我国で銘柄紅茶が輸入販売された初めである。このイギリス銘柄リプトン紅茶は、ロンドンで販売されているものをそのまま輸入して販売したので、販売数量は少なかったが、紅茶マニアを通じて新しもの好きのハイカラクラスに珍重され、飲み方も普及していき、明治後期から大正はじめの文化人といわれる人々を通じて広がっていった。

明治40（1907）年

4・1

株式会社三越呉服店、食堂を開業

三越呉服店は明治三十七（一九〇四）年十一月、三井家の手を離れて株式会社三越呉服店となった。資本金五〇万円一万株で、株主総会によって「物品販売業」と規定し、最新式のデパートメントストア（略してデパート）としてこの年食堂を開業した。ここで、洋菓子一皿一〇銭、コーヒー、紅茶、日本菓子各五銭であった。

この年

赤玉ポートワイン誕生

小西儀助商店につとめていた、大阪の鳥井信治郎は、三十二（一八九九）年に独立し、スペインの優良ワインを仕入れて売り出したが、全然、売れなかった。そこで研究の結果、スペインワインをもとに「向獅子印」甘味ワインを創製、これを機会に、寿屋と改名した。その後、さらに改良研究し、

新製品赤玉ポートワインを生み出した。「赤玉ポートワイン」というハイカラな名前は、ライバルが、蜂印香鼠葡萄酒という名で幅をきかせていた時代には、飛躍的なことであった。赤玉ラベルは、鳥井が輸入ワインのラベルの隅に描かれた赤丸からヒントを得、日本と太陽のイメージをかさねたものである。また、ラベルの印刷にも、適当な赤玉の色を出すのに、何度もやり直し、苦心したという。広告文は、

「滋養になる、一番よき天然甘味、薬用葡萄酒……」

と、やはり薬用を売りものにしていたが、大正十三（一九二四）年五月、日本で最初のヌード・ポスターを使用し、注目をあびた。

この年

佐久間惣治郎の三港堂開業

「新杵」の親父橋分店工場にながく奉公して、ドロップス研究に専念していた佐久間惣治郎は、この年、神田八名川町に三港堂を開業して得意のドロップスを発売した。やがて我国の気候温度にも変質しない、いわゆるサクマ式ドロップスを完成、販売し、三重菱の中に船を印したマークによってドロップス界に君臨する基礎となったのである。

この年

パン粉メーカー誕生

パン粉は当初、パンのくずを、各飲食店のコックが砕いてつくり、調理に使っていた。それを商品として企業化したのは、東京の丸山寅吉である。彼は、明治三十八（一九〇五）年、京橋に小さなパン屋を開業したが、当時はパンの需要も低く、経営が苦しかった。そこで、西洋料理店のコックがパンをほごして揚物のコロモに使っているのに着目し、パン粉製造にのりだしたのである。それから粉砕機を考案し、小麦粉から一貫した商品としてのパン粉がつくられるようになった。大正時代に入ってから需要は急増し、第一次大戦後の不況時にも、コロツケの流行で、大いにパン粉は使われた。

明治41（1908）年

4・25

グルタミン酸ソーダ、工業化

東京大学理学部教授の池田菊苗博士がこんぶのうま味の成分としてグルタミン酸ソーダを抽出して、その工業化に着手し化学調味料の発足となる。グルタミン酸というアミノ酸はあらゆる蛋白質を構成する成分であるが、小麦蛋白が安いので原料として最初から使われることになるが、小麦からグルタミン酸を分離したのは既に一八六一（文久一）年ドイツのリトハウゼンが最初であり、このモノ曹達塩とこんぶの味とを食味の点で結びつけたのが池田博士である。「グルタミン酸塩ヲ主要成分トセル調味料製造法」の特許が明治四十一（一九〇八）年四月に出願され、三カ月後に特許になる。当時神奈川県逗子、葉山でこんぶから沃度、カリ塩等をつくっていた鈴木製薬所の鈴木三郎助が池田博士の研究に関心を持ち、その話を聞き企業化を思い立った。これが味の素の企業母体となる。

4・

ふぐ毒、解明される

東京化学会の講演で東京衛生試験所長田原良純は、ふぐの卵巢中に発見した毒素を仮に「河豚酸」（別名フグトキシン）と名づけ、これを鉛化合物として沈殿させたものにつき、その性質を調べて、致死量は体重一キロにつき四ミリグラム以下であることを報告している。

明治の初め頃から、食品分析や日本最初の栄養調査を手がけて大きな成果をあげていた田原が、衛生試験所長としてふぐ毒にとりくむようになってから、その研究は急速に進み、四十（一九〇七）年過ぎには完成に近づいていた。そして明治四十四（一九一〇）年、東京衛生試験所がこの研究にとりかかってから、約四分の一世紀を経過したのち、ついにふぐ毒の本体「テトロドトキシン」を世に出

すことに成功した。これは白色、無味無臭の結晶粉末で、呼吸麻痺、神経麻痺、筋肉の弛緩などを起こさせ、少量では神経痛や痙攣の治療に用いることができる。ふぐを食用とするのは日本だけであったため、この研究は外国ではそれほど騒がれなかったが、この時期における、最も大きな成果の一つであった。

12・

「味の素」発売

鈴木三郎助が特許を池田博士と共有して四十一年（一九〇八）年十二月葉山工場で小麦の塩酸分解による味の素の製造をはじめた。協議して決まった味の素という名前は同年十一月に新富町の芸者をモデルにし、これに割烹着をつけさせた美人の絵とともに商標を登録した。当初生産量は月に七〇〇キロから一〇〇〇キロ程度だった。発売の初め、容器は薬品用のガラス瓶を使ったが、後には広口の白粉瓶を使った。この小売価格を四〇銭としたが、その後大中小の三種の瓶詰とし売値をそれぞれ一円、五〇銭、二五銭とした。後、罐詰の大容量も使うようになる。最初販売ルートとして浅野商店から薬店に流したが、その後これを改め、鈴木洋酒店と亀屋商店、大阪の松下商店、進藤商店、後には東京の国分商店、日比野商店、名古屋の梅沢商店などの食品問屋の名門が積極的に販売を行った。

この年

マーガリン（人造牛酪）製造開始

天然バターのほか、硬化油でつくった人造バターが「人工牛酪」という名で輸入されたのは明治四十一年（一九〇七）年になってからである。明治四十一年（一九〇八）年、国産の人造バターが山口八十八の帝国社によって横浜でつくられたが、工業的には問題にならない程度であった。その技術は在留オランダ人から学びとった。輸入がかなり行われていたが、それも人造バターと名乗って売るのでなく、あくまでも天然バターにみせかけるか、あるいはヘッドとともに天然バターに混ぜるかにしてあった。すなわち現在のようにはマーガリンという名称は存在していなかったのである。マーガリンという名で呼ばれ、そしてそれが脚光を浴びるようになったのは、第一次大戦後、大正末（一九二六）年になってからのことである。

この年

くだもの、大衆化する

都市人口の増加に伴い、また、鉄道などの開通により、遠隔地から都市へのくだもの入荷が行われるようになった。バナナは、

「青い甘詰みたいな妙な水菓子」

と一般の人からは受けとられながらも、明治四十五（一九一二）年にかけて、しだいに大衆化していった。消化不良、疫痢などで子供の生命を奪うことが多かったため、くだものは危険という観念があった。が一方、この時期単なる嗜好品とみられていたくだものに栄養効果が認められはじめた。そして、くだものは、デザートにはもとよりオレンジのフライヤ、ももやりんこの衣和え、バナナのサラダのように料理にも使われるようになった。

明治42（1909）年

3・1

森永チョコレート発売

この当時、日本においてチョコレートはまだ一貫生産されていなかった。原料はおもに欧州から買ってきたければならなかった。またチョコレート自体も洋菓子のデコレーションに使用するなど、業者に対する原料用として出まわっていたのである。従って、一般家庭ではそれをといて飲むということまでとはとても普及していなかった。森永もまた自家用と卸のために輸入していたのであったが、チョコレートを将来日本に植えつけようという念願のもとに日本で初めて板チョコを発売したのであ

た。それは四分の一ポンドであり、一ポンド七〇銭で発売された。しかしこれはバターチョコレートであったし、まだ西欧流の食物になれていなかった一般大衆にとっては、乳くさいとかバターくさいということ等特殊な階級の人々を除き、あまり売れなかったようである。しかし後年、牛乳が普及し飲まれるに従ってチョコレートの売上げも伸びていくことになる。

5・8

ブラジル政府、日本へのコーヒー普及に乗り出す

五月八日付の「国民新聞」は、次のごとく報じている。

「ブラジル政府は、珈琲販路拡張の目的のため今般、日本へも普及せんとて今後三年間、年々七〇キロ入りの珈琲七千二百一五袋宛（時価約三五万円）無料提供する旨、サンパウロ州農工部長官カールス・ポツテリオ氏をして、水野龍氏と契約を締結せしめたるが、その結果として、東京八カ所、横浜二カ所、京都、長崎および神戸の各市に一カ所宛の珈琲店設置を掲せられたるにより、水野氏は追って資本金一〇万円なる株式会社を組織する事に決定、近く発表する由。」

8・9

ビールだけのビヤホール出現

これまでおビヤホールは料理を一品ぐらいとらないと体裁が悪いという感じが強かったが、この度、ビールだけを売るビヤホールが出現した。吾妻橋のサツポロビール遊園内に、大日本麦酒会社が開設したもので、毎日朝九時から午後八時まで営業。本年同会社から売出したシトロンもあるという。

8・

宣伝用自動車初登場

明治屋はキリンビールの宣伝と配達を兼ねて明治四十二（一九〇九）年八月に我国初めての宣伝用自動車を英国から購入したが、警視庁番号が一番であったことから「ナンバーワン自動車」と呼ばれた。ボディーはビールびん形のものを取り付け、東京市内の平坦部だけを走って、大切な注文先にビールを配達していたが、明治四十五（一九一〇）年に東北地方へ宣伝旅行に出て、青森から塩釜までを巡回し、大いに名を売った。

この年

鯛焼き、考案される

鯛焼きは関西を本家本元とする銀つばが変化したものである。鯛焼きを考案したのは神戸清次郎（かんべせいじろう）である。清次郎は大阪の銀行家の息子であった。彼は大志を抱いて上京し、雑誌の袋屋や茶道・生花の先生をしていたが、うまくいかなかったため、「亀の子焼き」をはじめた。しかし、その商売も繁盛せず、「鯛焼き」を考案し、芝の金助町（現在の金杉付近）でリヤカーをひきながら明治四十二（一九〇九）年に鯛焼きを売りはじめ、浪花家を創立した。当時は鯛焼き一個一錢であった。現在は、三代目の神戸守一が麻布十番で浪花家総本店を営んでいる。

明治43（1910）年

11・16

不二家創立

藤井林右衛門が横浜の中区元町二丁目、ささやかな洋菓子店を創業した。屋号は、藤井姓と、外人にもよく知られた日本一の富士山の連想から決まった。すなわち今日の「不二家」である。当時の洋菓子店は、和菓子屋の兼業が多く、製品も生菓子より貯蔵菓子の方が圧倒的に多かった。しかも、その需要は日本では上流階級に限られていたので、経営としても採算が採れなかった。藤井は九尺二間の店を仕切り、奥ではコーヒー、紅茶を、店頭にはデコレーションケーキ類、シュークリーム等を置き、値段は三銭均一であった。横浜、新橋間の汽車賃は一七銭。米一升一四銭の頃であったから、この値

段は別に不思議でもなかった。しかし製菓材料にはバタークリームや生クリーム、カスタードクリームを、飲み物にはリプトン紅茶、コーヒーはモカとコロンビアを半々に出した。

この年

新式焼酎発売

明治末期になると、アルコールの生産が過剰となり、そのアルコールを用いているいろいろな酒をつくるのが研究されはじめた。アルコールに水を混和したものを、焼酎として認めてもらうように運動し、焼酎甲類という新式焼酎が生まれる。今日の宝酒造株式会社の宝焼酎の前身「日の本焼酎」がその初めで、明治四十三（一九一〇）年に発売された。この傾向はさらに模造ウイスキーの製造にも及ぶのだが、これをこころよしとせず、本格ウイスキーの研究と生産に初めて着手したのが鳥井信治郎であった。

この年

大阪にカフェー現わる

大阪でカフェーと名のついたものはじまりは、明治四十三（一九一〇）年

口の居留地に近く開かれた「カフェー・キサラギ」に発し、翌年には新世界に「カフェー・ミカド」、続いて戎橋筋に「カフェー・ナンバ」ができた。これらはいずれも小規模のもので、客は多くは美術家、文士の類であった。ついでに道頓堀の「カフェー・パウリスタ」が生まれた。そこでは一杯五銭の「恋の如く甘い」ブラジルカフェーが、道頓堀を歩き疲れた人々の喉を湿してくれた。大正三（一九一四）年頃からはその二階を根城として、大阪の文芸愛好家の集まりが定期的に開かれた。女給もいたが、それはコーヒーのように黒い洋服をつけ、その上に白のエプロンをかけた十三から十六歳くらいの少女で、単に血の持ち運びをする給仕人にすぎなかった。

明治44（1911）年

3・

カフェー・プランタン開店

この年、三月に、京橋日吉町の国民新聞社前の空地に、洋画家の松山省三が、画家仲間を連れて一種の洋風建築に造作をして二尺大の黒いパレットに金文字で、カフェー・プランタンとフランス語の看板を出した。これがカフェー文化開化の端緒であった。当時カフェーは全くなかったため、洋行帰りの芸術家達に、パリのカフェーを一軒欲しいとの声が高まり、ついに松山、平岡権八郎等の手によってプランタンがつくられたのであった。その後援者は、小山内薫、支配人は後の共産党幹部、近藤栄蔵であった。

当時、プランタンの正確な発音者はまずなく、ほとんどが「プランタン」といい、落語家初代柳家小さんは、ブライカンと覚えていたと後に語っていた。また、世間では、カフェーでは通用せず、給仕として「女ボーイ」募集広告を、「時事新報」に出したところ、保護者に連れられた令嬢組数名は、「茶や料理を出すのです」と聞いて驚いて帰る始末であり、カフェー・プランタンは、片仮名の広告なので、いずれもが、貿易商のオフィスと思っただけなのである。プランタンはその開業時の事情の示すとおり文化人の集まる所となった。八月には、銀座尾張町の角に、カフェー・ライオンが静養軒の経営で、十一月にはブラジル・コーヒーのカフェー・パウリスタが、京橋南鍋町に開店した。この頃まで、コーヒーは角砂糖中へ豆を焦がした様な粉を少し入れただけのもの、相当上流の家庭以外は、コーヒー・セットはととのえられなかった。コーヒーの普及化は、パウリスタのお陰といふべきである。

明治45（1912）年

4・1

パン食推奨

本多静六が「過渡時代の衣食住」と題して『婦人之友』で以下のようなパン食を推奨する記事を書いた。

「パンを食ふことは、一方には今日米価の騰貴を調製するに最大有力なる方法である。由来日本の国土には、米の出来る所よりパン（小麦）の出来る所が頗る多いのであるから、つとめてパン食を奨励するは、我が国民の増殖に極めて好都合である。」

しかしこれらの意見に見られるパン食というのは、今までの米をパンにおきかえたにすぎず、欧米のように副食も含めた食事全体の一部としてパンをみる考え方とは異なっていた。つまり「にぎり」の代用である。単なるパン食推奨に対して、日本の風土条件や米の収穫まで含めた幅広い見地からの批判意見も見受けられるのだった。

6・

献立の懸賞募集盛ん

明治二十六（一八九三）年頃、新聞としては珍しい企画として日々の惣菜を連載していたが、明治四十（一九〇七）年頃になると一般の読者から懸賞で料理を募集し誌上に発表するほどになった。婦人雑誌でも料理記事に力をいれるようになり、単につくり方を教えるだけでなく、献立そのものを載せることが盛んになった。『婦人之友』では、読者から一週間の献立を一等賞金五円で募集し、入選作を誌上に掲載した。これは、費用三五銭、五人家族という設定で、材料の選定とその分量、繰り回し方、費用計算をポイントに選出された。この婦人雑誌の献立掲載は今も続いている。

この年

「滋養食品ケフィール」発売

「ケフィール」は東京麹町の阪川牛乳店が売り出した。一種の乳酸飲料、農科大学教授津野博士の指導を受けて日本で初めて、乳酸飲料として本格的に発売された。価格は一合（一八〇ミリリットル）六銭。東京市内には遠近を問わず配達。夏季の牛乳の保存には想像以上に苦勞のあつた時代なので、保存のきく醗酵乳は大いに歓迎され、不老長寿の薬と宣伝されたことも手伝ってか有力牛乳店で次々と販売されるようになった。