

昭和（戦前）編（1926～1945）

昭和2（1927）年
この年

高級カレー売り出す

この年に新宿の中村屋で、初めて高級なカレーライスが売り出された。それまでのものは、今も普通のカレーライスがそうであるように、皿に飯を盛り、その上にカレーソースをかけてあるわけだが、中村屋のは、カレーソースが別のいれものになっていた（その後、高級カレーライスはそうだった）。また肉は牛肉でなく、骨つきの若鶏だった。米は特に吟味されていて、ソースがしみこみやすいように炊かれていた。薬味にピクルスをきざんだものを用いたのも、中村屋が初めだった。もっとも、値段は大衆食堂のもの四、五倍に当たる五〇銭だった。

この年

「是はうまい」発売

熊本の甲斐清一郎が、「是はうまい」をつくりあげ、福島市の公設市場の一角に店舗を持ったのは、大正年間のことである。しかし、いつまでも福島においては仕方がないということで、昭和二（一九二七）年、上京、荒川区尾久町に丸美屋食料品研究所を設立した。「是はうまい」は、いしもち乾燥魚粉に昆布の粉末を醤油で煮込み乾燥させ、海苔、ごまを入れたもので、菱形のびんに詰めて、三五銭で売られた。さけ一ポンド罐が二〇銭、いわし角罐が八、九銭の当時としては、高価なものである。三越へは、宮様やいわゆる上流階級の人々が「是はうまい」を買いに行ったが、「是はうまい」というのは下品な名称なので、「是はおいしい」をください、といったというエピソードが伝わっている。

昭和3（1928）年

5・16

カフェーの「お出錢」

五月十六日、警視庁では、東京市内のカフェーの一部で行われている「お出錢」の実情を調査した。それによると、女給は一銭の給与もなく、もっぱらチップによる収入だけで、しかも、そのチップの中から、「お出錢」と称する一定の金額がピンハネされるといことがわかった。チップが全然ない日でも、一日に五〇銭前後はとられるので、彼女たちは勢い売笑的行為を行う破目となり、警視庁では玉の井以下の実情だといっている。

昭和4（1929）年
4・1

国産ウイスキー第一号発売

寿屋から、最初の国産ウイスキー「白札サントリーウイスキー」が発売された。京都近郊の山崎工場が建造され、ウイスキー造りに着手したのは、大正十二（一九二三）年のこと。当時は、まだウイスキーとはどんなものか、知らない人が多く、永い貯蔵を要する製造工程には、税務署へ説明に行ったり、様々な苦労が伴ったという。普及品の「赤札サントリー」が売り出されたのは、翌五（一九三〇）年。「角瓶」は、七（一九三二）年十月一日に発売された。「白札」の発表価格は一本四円五〇銭。輸入ウイスキーの値段が一本五円ぐらいたった当時としては、安くない値段である。「サントリー」という名前の由来は、国産ウイスキー誕生までの間、寿屋の財政を支えた「赤玉ポートワイン」の商標「太陽（サン）」と、社長の鳥井（トリイ）を組み合わせたのである。「鳥井さん、トリイさんト

ライセンス」という説もあるが、単なる口合わせである。

この年

グルタミン酸ソーダの製造流行

味の素の特許は大正十二（一九二三）年七月に期限が切れたが、その後六カ年の特許延長がなされた。昭和四（一九二九）年延長期限が終るとグルタミン酸ソーダの製造が各所でいつせいにはじまった。昭和五（一九三〇）年六月のグルタミン酸ソーダの銘柄は次のように多彩なものである。味の恵、カルコール（東京）、料理の素（愛知）、味の要、道しるべ、美味素、福味元素、グルタ、調味の素、味の心、味の代、人の華、富士の味、食味の王、味の調、味の徳、味の功、味の園、白鹿、味天下、食の元、アジシン（大阪）、美味の素、味の親（兵庫）、越の味（新潟）、味の故郷（奈良）などである。これらはほとんど家内工事であり、いずれも味の素が昭和七（一九三二）年脱色精製した結晶を出すに及んで、泡沫のごとく消え去ったものが多い。昭和十一（一九三六）年には九州延岡の旭ベッセルがグルタミン酸ソーダの製造に着手、日本窒素肥料株式会社が「旭味」の商標をつけて発売をはじめた。

この年

大阪流カフェーマンえん

大阪のカフェーは、東京のカフェーがインテリ向きの社交サロンのなものであったのに比べて、全く違った形をとった。東京の女給はエプロンをつけていたが、大阪のそれは、エプロンをはぎとって、御召か何かハデな着物をつけさせた。髪型の型も、高島田より、耳かくしありで、濃厚な化粧をさせた。競争がはげしくなると、エプロンをとった女給たちは、胸元のあいた洋服などを着るようになり、店の中も、うすぐらいボックス席を設け、エロサービスをするようになった。こんな、エゲツない大阪流のカフェーは、昭和五（一九三〇）年には銀座に進出し、それからのカフェーはすべて、この大阪流となってしまうのである。

この年

「味の素」普通名詞

昭和四（一九二九）年に「味の素」の特許が切れると、二十数種類の類似品が生まれたが、本家の「味の素」には歯がたたなかつた。商品の名を出すのに、極めて神経質だったNHKでも、料理の間で、ひところ「味の素」を普通名詞としてそのまま呼んでいたほどである。もっともこれは、当時「味の素」の一重役が、ある宴席で「NHKは私どもの商品を毎日宣伝してくれる」と失言してしまったところ、NHKでは驚いて、以後「グルタミン酸ナトリウムを主成分といたしました調味料」ということにしたというエピソードを生んだ。現在では「化学調味料」になっているのは周知の通りである。

昭和5（1930）年

この年

国産の家庭用電気冷蔵庫発売

日本に電気冷蔵庫が輸入されたのは、大正十二（一九二三）年、関東大震災後の第一次家庭電化ブームの時である。大正十二年から十三（一九二四）年にかけての電熱器需要量は二倍以上の伸びを示し、電気冷蔵庫の国産化も、真剣に取り組まれていた。国産最初の実用電気冷蔵庫は、CE製をモデルとしたモニタートップ形で、東芝から発売された。引き続いて、三菱、日立が製造を開始したが、日支事変の勃発により、多額の物品税を課税されたり、製造を禁止され、本格的な普及は、頓挫せざるをえなかった。日支事変のはじまった昭和十二（一九三七）年七月における電気冷蔵庫の普及状況は、東京地区で四七〇〇台、全国で一萬二二一五台である。

昭和6（1931）年

この年

C・Bカレー事件

昭和に入るとカレーのメーカーが続出した。昭和六（一九三一年）、C・Bカレー事件がおきる。これは英国から輸入していたC・Bカレーの内容を国産品で詰めかえた事件である。低廉な価格が発覚の端緒になって大さわぎになったが、このことはかえって国産品が外国品に対して遜色のないことを一般に認めさせることになり、結果においては国産品の普及に役立つことになった。大崎屋商店のリスカレー、美津和ソースのナイトカレー、また森永も昭和九（一九三四）年にカレーを出した。その他当時、即席カレーとして、スイート、ロンドン、ハウス、メタルなど、南蛮カレーとして東京の杉本、双葉屋、大阪の勝風堂、京都の甘利商店などがあつた。

この年

はるさめ、日本で製造開始

はるさめの発祥地は中国である。我国には、鎌倉時代に精進料理として禅僧によつてもたらされた。明治三十（一八九七）年朝鮮を合併してから、中国からの往来も繁くなり、はるさめの日本への持込み量も増えたが、朝鮮料理や支那料理に使われる程度で、一般には市販されなかつた。国内生産は、昭和六（一九三一年）年、東京で満州から職人を呼んで製造をはじめ、「白糸」とか「白ふじ」という名で売り出したのが、最初である。大阪でも同じ頃に製造を開始している。はるさめが今日のように日常食に浸透したのは、戦後で、馬鈴薯や甘薯でんぶん粉を原料にするようになってからである。まず、学校や団体給食から取り入れられ、一般家庭へと普及した。

昭和7（1932）年

この年

とんかつ初登場

とんかつという名前はトンという日本語と、カツレットという外国語が結びついてできたものである。大正の末から、コックの間ではトンカツという名称を用いていたらしいが、これが独立して出現したのは、この年のことであつた。今も営業している上野の「楽天」という店がその創始者であり、同時期に、浅草でも喜多八が名乗りを挙げている。当初「とんかつ」という、はじめて見る単語を知らない人々は、「とんかつ」というのはなにかね、というだけで、客の数は少なかつた。そこで「楽天」では「とんかつ」の上に鉈（なた）切りと袖書きした。厚いとんかつという意であつたが、人々はそう判断してくれず、鉈で切らなければ食えないような硬い肉なんか食わない方がいいという声もあつた。しかし「とんかつ」の人気は日増しに高まり、客数も次第に増え、店もどんどん増えてきたのである。

昭和13（1938）年

この年

ホットドック、銀座にあらわれる

この年の春、東京銀座にホットドックの屋台が登場した。西側三丁目あたりの横町に洋風の屋台店で売られるホットドックは、たちまち銀座マンの人気を集め、さらに全国にひろまった。ホットドックは、パンにソーセージをはさんで温めたもので、アメリカの一般的な食べ物である。

この年

ビターチョコレート代用品の製造

昭和十三（一九三八）年は、カカオ豆の輸入ならびに配給統制が実施されていたが、戦争の事態の悪化に伴ってカカオ豆の輸入が途絶され、やむなくチョコレート代用品の研究が行われた。その結果、チューリップ球根、テッポウユリの球根、オクラ豆、脱脂大豆粉、脱脂ラッカセイ、

キクイモ、チコリ、決明子、小豆、甘蔗、馬鈴薯を焙焼してカカオマス類似の苦味ある物質をつくり、これをカカオバター代用脂と用いてさらにバナラを加え、ビターチョコレート代用品の製造に成功した。しかし、昭和十九（一九四四）年は、戦中の最苦難期で空襲のため業者はほとんど壊滅した。

昭和15（1940）年

この年

節米食堂の広告文

「節米昼食。うまくて栄養満点、ご家庭でまねしてください。

七月二〇日 大豆入り昆布めし

七月二二日 かぼちゃめし

七月二四日 むぎめし

七月二七日 にしん入りうどんめし

七月二九日 落雁甘露めし

七月三一日 栄養めし

八月 二日 のだ入り大根めし

「ご試食後、たき方ご入用の方には書きものをさしあげます。

七月二〇日より節米実行につき

お食事、朝午前五時～七時半、昼午前二時～午後一時半、夕午後五時～八時半」

昭和16（1941）

この年

オレンジジュースのびん詰つくれる

ビタミンCの供給源の一つとして、オレンジジュース（ストレート）びん詰の計画が、横浜三菱食品において行われた。浜口文二氏、亀岡亀助氏等により実行されたもので、当初100%果汁の製品を考えていたが、風味、口ざわりなどの点から結局三五%果汁のいわゆるソフトドリンクスのびん詰を製造することとなった。製造法は、パルパーフィニッシャーによる搾汁後、調合、びん詰、殺菌、冷却等一貫した流れ作業による短時間操作を行った。製造は、四ツ菱食品計画の下に、京都丸安食品、兵庫水垣食品、和歌山有田食品、明治製菓、四ツ菱食品の五社にて行い、三井物産、三菱商事等の手により全国に販売され、ビールびん詰二打入一〇万箱弱であった。

昭和17（1942）年

この年

種なしスイカ誕生

スイカはうまいが大きな図体の中にたくさんの種子があるのは困る。木原均博士は昭和十四（一九三九）年以来、種なしスイカの作出を研究しつづけ、ついに万人の夢をかなえて、種なしスイカをつくって世間の人々を驚かせた。昔の人は食べる時にじやまになる種子をきらって、種を食べると声が出なくなるとか、盲腸炎になるとかの迷信を信じていたようである。種なしスイカをつくった木原博士の随筆を読むと、講演をしたあと決まって、「それなら、それを増やすにはどうすればよいか」という質問を受けたそうだと、博士の説明は、

「ラバはウマとロバの合いの子であるから、それ自身は子どもをつくらないが、親さえあればいつでもつくれるのである。すなわち、一代限りの雑種がわれわれのつくり出した種なしスイカなのである」。

昭和19(1944)年

この年

『決戦食生活工夫集』発刊

第二次世界大戦も終わりに近い十九(一九四四)年、神奈川県食糧営団から『決戦食生活工夫集』が公刊された。戦争による食糧難を反映して、その中には、まず精神的に食糧戦に勝つことの重要性が説かれ、そして、少ない食糧からできるだけ多くの栄養を摂るための工夫が述べられている。たとえば、米の淘ぎ洗いはするなどが、くだものや馬鈴薯、瓜、蓮根等の皮やへた、キャベツの芯の調理の仕方、南瓜の種の食べ方、糠なし沢庵の作り方、一升の醤油を二升にする工夫、塵芥より棒炭の作り方等々、かなり具体的かつ詳細である。附録に高等女学校の決戦食調理品目録がのっているが、そのひとつに、次のようなものがある。

「昼の一食」不足な冷飯の利用料理

冷飯をつぶしその中におろし人參やゆでほうれん草、又はうらごしの芋類を加えこねて適当な大きさにしてフライパンで焼く。醤油、又は葛あん、味噌あん(ゆずみそ、ごまみそ)をかけても、昭醬油にしてもよい。」

昭和(戦後)篇(1945~1976)

昭和20(1945)年

10・

メチル酒の横行で死者続出

酒類の不足から、メチルアルコールを代用し、失明したり死亡するものが続出した。いわゆる「メチル」と呼ばれていたものには、メチルアルコールの混有物の他、ベンゾールやナフタリン、樟腦などの変性アルコールや、燃料用アルコールまで含んでいた。メチル禍は、米進駐軍兵士も、容赦なく襲い、一ヶ月に死者二〇名、重傷一一名もの被害者を出している。そこで、闇酒の没収や、米軍兵士の飲酒場立入禁止などの策がとられたが、メチル酒の進出はおさえられず、アイデアルウイスキーの偽物などという形で、広く出回った。『メチル談義』を書いた徳川夢声も、某誌の編集部から贈られた偽「アイデアル」を一本空けたが、四、五度に分けて飲んだので命拾いした、という。

この年

ティーバッグ販売される

ティーバッグの発想は、ヨーロッパでは古くからあったようである。十九世紀前半に、ティーポールまたはティーエッグという呼び名で、実用化されていた。といっても、ガーゼに茶サジ一杯分の紅茶を包み、四端をひもで縛ったものを各家庭で作り、使っていた。また、卵形の金属製茶こしに一杯分の紅茶の葉を入れ、そのままポットに入れていた程度である。家庭の手作り袋から、商品として大々的に売られるようになったのは、ティーバッグがアメリカに渡り、ティーバッグの取引きが正式に認められた、一九二〇(大正九)年からである。我国では、終戦直後、トレイやサラダという銘柄の進駐軍用ティーバッグが、アメ屋横丁に流れてきて売られたのが最初だが、当時はほとんど人目をひかなかった。

この年

天皇陛下の御食事

天皇陛下の終戦直後の御食事は次のようなものであった。

朝食は、オートミール、野菜一品、果物。昼食と夕食は、和食または洋食仕立てである。洋食の時は、魚または肉一品、野菜一品、そして果物。和食の時は、汁一品、魚または肉一品、野菜一品。御

旅行の際のお弁当は、おにぎりに魚または野菜一品の詰合せ、あるいはサンドウィッチ一品。御食後には、果物または菓子を召し上がる例であるが、菓子は現状を察せられ、ほとんど無糖に近いビスケットやあられのようなものを摂られている。

昭和21(1946)年
7・

一日どれだけ米のメシを食べているか

終戦から一年後、隠匿物資も底をつき、食糧事情は最悪の状態になった。『旬刊ニユース』第一号の海野稔「東京都民お台所調べ」によると、東京都では、米や麦の配給は一ヶ月に二丁三分、その他はおよそ主食として考えられぬようなもので代用されたという。それでは、一日にどれだけ米のメシを食べていたか、警視庁保安部生活課の調査をもとに、次のような数字があげられている。調査対象は一三六世帯、うちわけは会社員二五、労働者三七、商人三八、官公使一四、無職一七、医師・実業家・重役・布教師・農業各一である。

一日三食とも米飯を食べている家庭は、

会社重役・医師 一〇〇%

商人 四七%

無職 一二%

会社員 一二%

労働者 一一%

官公使 〇・七%

三食とも雑炊というのは、

無職 一二%

労働者 一一%

会社員 〇・八%

一日中、代用食で暮らしている家庭は、

無職 二九%

会社員 一二%

労働者 一一%

商人 五%

代用食というのは、パン、すいとん等の高級品から、糠団子、菜葉汁の最下等までであるが、一日中代用食の家庭は、全然米をもっていないということである。闇買、物交、持込等で食糧を入手しているものは九五%、一日中欠食している家はないが、一食抜きにしているものは一〇世帯、しかもほとんどが昼食抜き、という生活であった。

8・

イモ味噌の配合はじまる

味噌の原料である大豆は、それまでほとんど満州大豆に依存していたので、敗戦後、急激な味噌不足に陥った。二十一(一九四六)年四月、味噌の公定価格は一〇〇円八〇銭であったが、一〇円以上の間値で取り引きされた。そこで八月、農林省は窮余の策として、イモ味噌の配給を決めた。イモ味噌というのは大豆のかわりにイモを使うのではない、いったんつくった味噌に蒸したイモをまぜて、量を増やしたものである。東京の甘味噌は、よその味噌の進出を許さなかったが、米を多く使うため、戦時中、製造が禁止されてしまった。従って東京には、イモ味噌がたくさん流通したが、同時に、比較的おいしい地方味噌が、この機会に東京へ進出した。特に信州味噌が、著しく、現在では、都内使用量の七割を占めている。

この年

青空市場

戦後の大都市には統製品を売る露店がいたるところの焼跡や広場にはらんした。「青空市場」「自由市場」などと呼ばれたヤミ市は一万七〇〇〇店もあり、明らかに工場からの横流れ品と思われるものが堂々と売られ、横浜の南京街では毎日数百俵の米が流入、天どん二〇円で売られていた。大阪府の防犯課では一月十七日に同市内鶴橋ほか三三市場の実態調査を一齐に行った。それによると、この日だけで、七万人が一三八俵の白米を食べており、飲食物ではイモ類の立売りが一番多く二六二人、パン類二五四人、洋食とカレーライス二二一人となっている。

この年

代用グルチョコ時代スタート

終戦直後から原料カカオ豆の輸入が許可されるまでの昭和二十一年～二十四（一九四六～四九）年までは、国産チョコレートの受難期であった。当時は甘味を強く要望する大衆消費者の声があり、一方外国産チョコレートの国内市場進出を目のあたりに見て、手をこまねいてばかりもいられないという業者の熱意は、ついに「代用グルチョコ」（代用グルコースチョコレート）を生み出すに至った。これは、統制枠外の薬用カカオバターの副産物であるココアがあったことと、グルコースに着目した業者が苦心の末、発明したものであった。すなわち、グルコースを主原料とし、これにココア粉などを配合してつくったのである。

この頃チョコレートといえば、進駐軍のアメリカ製品しかなく、これが一部「放出」の名目で市場に横流れしていただけであったが、当時の世情ではグルコースを主体とした代用グルチョコでさえ製造から需要に追いつかないほどの売行きを示し、たちまちメーカーが続出した。昭和二十四（一九四九）年四月戦後初めてカカオ豆の輸入がされ、翌二十五（一九五〇）年十月戦後初の純正チョコレートがつくられた。

昭和22（1947）年
7・1

全国の飲食店休業

この年六月、主食の遅配は全国平均二〇日、北海道九〇日となり、政府は飲食営業緊急措置令を発して、主食販売できる飲食店を外食券食堂だけに制限した。とはいっても、それは表向きで、裏では公然と闇取引が行われていたように、たいていの料理屋、飲食店がこっそり営業していた。一方、十月には、山口良忠判事が配給食糧のみの生活を守っていたため、栄養失調で死亡するという事件があり、表と裏の使いわけは、当時死活問題であった。

昭和23（1948）

この年

ミキサー登場

ミキサーは、戦争中軍病院などで試用されていたが、一般家庭向に登場したのは、二十三（一九四八）年である。アメリカのゲイロード・ハウザー博士の『若く見え長生きするには』という本が、日本に紹介されてベストセラーになると、たちまちミキサーも爆発的に売れ、月産二万台にまでいった。ハウザー食というのは、新鮮な果物、野菜のジュースと糖ミツやハイ芽など五つの「驚異食品」をミキサーで混ぜたもので、これを飲めば「明日から元気になる」というのである。電気メーカーは、ミキサー普及班を編成して農村に進出し、「ハウザー食」を宣伝しながら、その宣伝普及に努めた。

昭和24（1949）年
5・24

台湾バナナ、戦後初輸入される

台湾バナナが、戦後初めて戒厳令下の基隆より神戸へ入荷した。昔と変わらぬ竹カゴ七〇〇余りに入れられたバナナ約七〇〇貫は、雨の中を腐らぬようにと大急ぎで荷役が行われた後、神戸中央市場へ送られたが、同市場では「このバナナの一部分は一本三丁四〇円くらいの値段で一般に売り出されるでしょう」と語った。台湾バナナの輸入は、以後、昭和三十七（一九六二）年七月三十一日に、台湾コレラ騒動のためバナナ輸入禁止になるまで続いた。また翌昭和二十五（一九五〇）年十二月には、バナナのたたき売りが東京新橋で復活した。

6・1

ビヤホール復活

料飯店の再開にしがたって、ビヤホールも長かった禁をやつと解かれ各地で復活した。この日、温度は平年よりも四度高いという暑さも手伝って、復活の日を待ちに待っていたビールファンがどつと押し寄せて、どの店も店開き早々大にぎわいのようすであった。東京都内では二ヶ所で営業が開始され、半リットル入りジョッキ一杯が一三〇円だった。全国的には、一杯一四〇〜五〇円であったという。

この年

駅売り名物の復活

この頃になると、食糧事情もいくらかよくなり、駅売りの名物も少しずつ復活してきた。『旬刊ニューズ』第五四号に載っている剣持（金へんに圭という漢字）太郎の「東京味自慢」には、東の代表として「鎌倉ハム」、西からは「京都の八ッ橋、五色豆、神戸の瓦せんべい」が取り上げられている。鎌倉ハムは、一八匁入一折四〇円。昭和五（一九三〇）年頃の一斤の折詰は、油身のコッテリした色彩の濃い桃色のハムが、五五匁も詰まっていたという。また、五色豆も、戦前の一升二円が八〇〇円、瓦せんべい一枚二〇円、八ッ橋は、一六枚入り一〇〇円で、売られるようになった。国家公務員の給与が三九七一円の時代である。

昭和25（1950）年

4・

「トリスウイスキー」発売

公定価格の撤廃に「うまい、安い」のキャッチフレーズで、寿屋（現在のサントリー株式会社）より「トリスウイスキー」が登場した。翌二十六（一九五一）年頃より、日本の産業界はようやく復旧期にはいる。そして国民生活も衣食のメドがたつてくるにつれて、「トリスウイスキー」は人々の生活に浸透してゆき、国民酒場「トリス・バー」が各地に設けられるようになった。寿屋直営の「サントリー・バー」は、すでに二軒開設されていたが、素人で東京池袋あたりに開いたのが「トリス・バー」の開祖といわれている。また大阪では北区のお初天神前にできた「バー・デラックス」がそのはしり。この安価なバーは、とりわけサラリーマン層に受け、さらに女性の間にも愛好者層が広がって行った。

この年

「ヤクルト」登場

「カルピス」などが醗酵に関連した乳酸菌をびん詰前に殺菌するのに対して、この殺菌を行わずに生きた乳酸菌をそのまま製品とするものが、新しい食品として盛んに消費されてきた。換言すれば、ヨーグルトを希釈して液状にした飲料のようなものである。このような製品のうち代表的なものとして「ヤクルト」を挙げなければならない。「ヤクルト」は、昭和二十五（一九五〇）年頃、代田博士によって分離された生理的乳酸菌を使用しており、最初九州に端を發したが、その後非常に普及し、現在ではほとんど至るところで見られるようになった。

この年
ポテトチップ製造発売

ハワイのホノルルで「フラじるし」というポテトチップの会社をしていた浜田晋四郎（おとしろう）さんが、昭和二十五（一九五〇）年に牛込納戸町にポテトチップの小規模な工場をつくり、「アメリカン・ポテトチップ」を設立した。新宿と市ヶ谷で新発売したが、当時は一袋が三五グラムで三六円であった。原料は北海道のじゃがいもである。最初は、PX関係に納品することが多く、一般にはあまり受け入れられなかった。というのはじゃがいもからつくられたポテトチップは高級品のイメージにほど遠く、「白米が最高である」と考えていた当時の日本人にじゃがいもはなじみの薄いものだったからである。そこで社長の浜田さん自ら、あちらこちらのビヤホールにサンプルを持ち込みポテトチップの宣伝及び普及に約一年間つとめた。その後順調に売行きは伸び、現在では欠かすことのできないスナック菓子のひとつになっている。

昭和26（1951）年
この年

「バヤリースオレンジ」発売

一九三八（昭和十三）年、フランク・バヤリーが瞬間殺菌法を開発して以来、ジュースが工業生産化された。アメリカより「バヤリースオレンジジュース」が初めて輸入されたのは、昭和二十四（一九四九）年である。そして、昭和二十六（一九五二）年、「バヤリースオレンジ」を朝日ビールが自社より販売した。昭和三十（一九五五）年代には、オレンジジュースの代名詞といわれるほどの売行きを示した。

昭和27（1952）年
この年

魚肉ソーセージ生産開始

豚肉だけではなく、牛、馬、山羊、兎の肉なども次第にソーセージの原料として使われるようになってきたが、魚肉の利用は、大正の初年頃から試製されていた。その時は、蒲鉾用のすり身を獣の腸やセロハン袋につめて燻煙、またはボイルしたもので、商品化はされなかった。本格的に商品として登場するのは、戦後で、日本水産の戸畑工場で、ライファンという新しい包装材料を使って製造をはじめてからである。それから、各社でも相次いでまぐる、くじら、さけなどを原料にした製品を売りだした。おりしも、二十八（一九五三）年、ピキ二環礁の原爆実験で汚染まぐるが出現し、まぐる類の値が暴落したことから、魚肉ソーセージのメーカーが続出、三十（一九五五）年には、月産一〇〇〇万本にまで達した。

この年

お茶づけのり発売

お茶づけサラサラというのは、むかしから日本人に親しまれたご飯の食べ方だが、インスタント食品としてのお茶づけのりが発売されたのは、戦後、米の供給も安定してきた昭和二十七（一九五二）年である。東京港区愛宕山下の永谷園から、一袋一〇円で売り出された。主原料は、海苔、あられ、こぶ茶で、お湯を注いで食べる。三十年以降、米の豊作にともない、その売上げは上昇し、四十二（一九六七）年の年間総売上は、三〇億円近い。

昭和28（1953）年

この年

電気冷蔵庫、三種の神器の一つに

戦後しばらく、進駐軍用に家庭電気用品を製造させられていたが、昭和二十三（一九四八）年頃から民需向の電気冷蔵庫も造られるようになり、二十八（一九五三）年夏には、各社足並みをそろえて家庭用の冷蔵庫を市販しはじめた。この年は、二月にテレビの本放送もはじまり、テレビと噴流式洗濯機、冷蔵庫は三種の神器といわれた。二十一（一九四六）年から二十八（一九五三）年までの電気冷蔵庫の生産台数は、三万四一七台。翌年の二十九（一九五四）年には、一年で一万六九〇台と急増し、次第に一般家庭でも電気冷蔵庫の利便性が認められてきた。

この年

手動ポップアップ式トースター発売

戦後、二十三（一九四八）年頃から、パン食関係の電気製品に、各メーカーとも本格的に取り組みはじめた。トースター、天火等、いずれも戦前にあったものなので、ほとんど、戦前のスタイルでそのまま復活している。トースターも、アメリカで発明されたターンオーバー式をリ・デザインするなど、デザインの洗練をする程度であったが、この年、東芝から、全く新しいポップアップ・スタイルが発売された。これは、電車のパンタグラフからヒントを得たそうで、スイッチを上下させるだけで、パンの両面が同時に焼けて出てくる。パン食の普及と呼応して需要は急増し、三十四（一九五九）年には、一―三万台製造されている。

この年

水俣病発生

熊本県南端の水俣湾周辺の漁民などの間に、かつて見られなかった病気が発生したのがこの年以後のことで、水俣病と呼ばれた。当初風土病であるという説も出たが、工場廃液に含まれるメチル水銀が魚介類に蓄積され、それを食べたことに発病原因があるということがわかった。熊本大学医学部研究陣の総力をあげての努力にもかかわらず、その原因は四年間も突き止められず、そのため汚染の追求も遅れ、奇病として世界的に注目を集めたこの歴史的な事件の経過は、以後数十年にも及んだのである。水俣裁判により、被害者の補償その他、事件としては一応の解決を見たが、日本の食品公害、環境汚染の典型である水俣病は、私達の日常食べていた食品の安全性ということに初めて大きな注意を向けさせたものとして、今後も論議の中心となることであろう。

昭和29（1954）年

この年

粉末ジュース登場

粉末ジュースが初輸入され、我国でも初めて名糖産業において、嗜好飲料を対象として、家庭用、業務用に果汁入り粉末飲料がつくられた。当時数社が同様の研究にかかったが、使用果汁の溶解、凝固の問題などのため苦労して、二―三年間はまったく足踏み状態が続いた。粉末ジュースが安定産業となったのは、昭和三十四（一九五九）年頃からで、酵素糖化の改良による結晶ブドウ糖に影響するところが大きい。続いて安定を支えたものは、粉末香料の改善、無水粉末クエン酸の生産、ポリセロ容器などがますます良質となったことによる。現在市販されているものは、果汁砂糖を含まず、ブドウ糖を主体にした粉末人工飲料であるが、近来、果汁の粉末化とともに果汁入り粉末ジュースも出まわってきた。

この年

「人造バター」を「マーガリン」と改名

我国で初めてマーガリンが製造されたのは、明治二十七（一八九四）年で、大企業が着手したのは旭電化で昭和四（一九二九）年のことである。当時は「人造バター」と呼ばれていたが、バターとの名称のまぎらわしいことから、バター業者とマーガリン業者の対立が激しくなり、昭和九（一九三四）年には「バターと人造バターとの表示に関する件」という商工農林省令が公布されて、人造と冠する

ことになった。戦前までの人造バターは良くなかったが、戦後は植物性硬化油の採用、脱臭技術の進歩、ビタミン強化などによって味も風味もバターに劣らないものができるようになったので、昭和二十九（一九五四）年、マーガリン業者は自ら「人造バター」を「マーガリン」と改名した。「マーガリン」とは、一八一九（文政二）年、シュヴルレーが動物脂肪の構成脂肪酸の一つに、ギリシャ語で真珠を意味するマーガライトからとって、マーガリン酸と名づけたことに由来する。ここにマーガリンは、バターの模造品から独立したわけである。

この年

罐ジュース試売

明治製菓において、初めて罐入りのジュースが売り出された。それまで壺詰と決まっていたジュースを、罐詰にしたことは画期的なことである。しかし、この時は、ミカン罐（五号罐）を使用し、三〇〇〇ケースを試売したにとどまった。また、壺と違って罐は、外から中身が見えないことから、少ししかはいつていないのではないか、といわれたり、その宣伝普及には一通りの苦勞があったという。

昭和30（1955）年

12・

自動電気炊飯器登場

大正十（一九二一）年頃、非自動式の電気釜が売り出されたが、あいかわらず釜から目が離せず、さっぱり売れなかった。その後、戦争で一時家庭電器の生産が中断したが、炊飯の原理を解明する長い研究の結果、タイム・スイッチと連結すれば「寝ていて炊ける」自動炊飯器が完成、三十（一九五五）年末、東芝から発売された。はじめ五〇〇台でスタートしたが、たちまち売り切れ、三十九（一九六四）年一月に半分以上の家で電気釜が使われるほど、急速に普及した。正確な計量を守れば、誰が炊いても一定の炊き上がり得られる自動電気釜の登場によって、以後、米の食味比較試験が可能になった。

昭和31（1956）年

この年

「ピルマン」、「オレンジカルピス」発売

昭和三十（一九五五）年、カルピス食品工業は果汁入りヨーグルトである「ピルマン」を製造販売し、続いて明治乳業と提携してピルマン製造株式会社を創立して、果汁入りヨーグルトの先端を切った。昭和三十（一九五五）年には果汁入りの乳酸飲料である「オレンジカルピス」を発売して、果汁および乳性飲料界に新分野を開拓した。

昭和32（1957）年

この年

ポップ・コーン上陸

初めて日本にポップコーンが上陸したのは昭和二十（一九四五）年進駐軍によってであるが、昭和三十（一九五五）年に晴海で開催された第二回国際見本市でアメリカ農業館にポップコーンの機械と原料が展示され、この時、初めてポップコーンの製法が日本に紹介された。昭和三十（一九五七）年八月には「マイク・ポップコーン」という会社が設立され、国産ポップコーンの製造販売をはじめた。「マイク・ポップコーン」は、当初新宿の二幸をはじめとして多摩川園、後楽園、豊島園などの遊園地や東京タワーなど人の多く集まるところ東京都内三〇ヶ所に売店をおき、ポップコーンの実演販売を行った。当時は一袋が三〇グラムで三〇円であった。新宿の二幸では初日に六五〇〇円の売上

げがあったそうだ。

ポップコーンを売るにあたっては、ポップコーンが「ばくだん」（関西では「ぼんきび」）に似ているので「ばくだん」のあまりよくないイメージがポップコーンの売り上げに悪影響を与えるのではないかと恐れ、日本では、「とうもろこしは家畜のえさである」という觀念が一般的であったのでそれを打ち破ることができるとかとう心配があった。そこで、サンプルを出来る限り多くの人に試食してもらい、ポップコーンのおいしさを広く知らせるための努力をかさねた。その努力のおかげで、「マイク・ポップコーン」では販売しはじめてから二三年は小売店に商品をおかなかつたので、東京タワーなどの売店に朝早くから大きなふるしきを持って、ポップコーンを買いくる人がいたほどであった。

この年

コーヒー牛乳販売

乳飲料は、最初滅菌して王冠打栓したコーヒー牛乳が、駅や行楽地で販売されていたが、昭和三十一年（一九五七）年頃より、牛乳消費量に対して生産量の少ない関西地方において、市乳の代用として市乳と同じ包装形態（一八〇㉟入りガラスびん入りで紙栓）で売りはじめた。これが大いに消費され全国に供給されるようになる。同時に、王冠打栓した保存性のあるコーヒー牛乳は、特定の地域を除いてはあまり見られなくなった。コーヒー牛乳に続いて新たな乳飲料としてフルーツ牛乳、チヨコレイト牛乳がつけられた。フルーツ牛乳の主なもの、オレンジ、リンゴであるが、季節によって消費量の差が大きく、チヨコレイト牛乳は一部の外国で大量消費されているにもかかわらず、我国では極めて微々たるものである。従って現在における乳飲料の内訳を調べると、その大半（約七〇％）はコーヒー牛乳が占めている。

昭和33（1958）年
1・19

自動釜 プームになる

この一年は自動釜プームである。電気炊飯器はすでに一〇〇万を売り尽し、月産一〇万で不足という。このプームで困ったのが金物屋さん。お釜が全然売れない。自動釜は電気器具か金物かの論争の末、金物屋でも扱う事にした。一方、三十二年（一九五七）年末からガス用自動釜も売り出された。電気炊飯器が初めてつくられたのは、大正の末であった。当時は自動スイッチ式のものではなく、スイッチのON・OFFが自動化されたのは戦後になってからである。電気釜に付属することで新しく普及したのは計量カップである。精密に米と水の量を測って、後はタイムスイッチに任せる。これは確かに計量が炊き上がりを左右するという点で画期的であった。

この年

ジュースの日配、はじまる

昭和三十三年（一九五八）年、青森県においてりんごジュースの日配に成功し、続いて武田薬品工業社が、ビタミンC及びサイクラミン酸ソーダの販売を兼ねて、国民栄養飲料としてビタミンCを強化し、米穀販売店を通じて販売をはじめた。これは従来にない新しい方式で各方面の関心の的となった。初年度は、米屋が空びんの回収に訓練ができていないため売行きは良好であったが、事業的には上手にはかどらず相当に苦労したようである。次第に販売順序が整い、安定産業となったのは、昭和三十四（一九五九）年頃からである。

この年

インスタントラーメン誕生

昭和三十三年（一九五八）年秋に「チキンラーメン」が日清食品より発売された。蒸しあげた麺にチキンスープをしみ込ませ、これを油揚げして味を固定するとともに完全にデンプンを 化し殺菌した

ラーメンである。熱湯を注いだ後に蓋をして蒸し、二丁三分たてば食べられるという珍しさも、デパートの宣伝販売による消費者への呼びかけによって爆発的人気を呼んだ。三菱商事、伊藤忠、東食の三商社がこの「チキンラーメン」を扱うようになり、アメリカをはじめとする海外市場におけるインスタント食品の普及に役立った。昭和三十四（一九五九）年秋にはエース食品、三十五（一九六〇）年一月には明星食品が発足して、粉末のスープ別添ラーメンを出してインスタントラーメンのブームをひきおこし、三〇〇社ほどのメーカーが続出した。

この年

西洋野菜の需要ふえる

「朝日新聞」紙上に、東京都中央卸売場の統計に基づいて、戦後の野菜の好みの変遷が取り上げられた。それによると、レタス、セロリ、カリフラワーなどの西洋野菜やトマト、きゅうり、さやえんどうが、たくさん食べられるようになった反面、白菜、葱、ごぼうなどは増減なく、甘藷の需要が減っているという。その理由として、「パン食をする人がふえ、洋食や中華料理が好まれるようになったこと、栄養について関心が高まったことなど」が考えられ、また「牛蒡（ごぼう）や蓮根が必ずついていた煮つけ料理は、昔ほどには食べられませんが、白瓜のお漬ものをつける人も、めっきり少なくなりました。甘藷が減ったのは、戦争中の代用食の反動でしょうが、栄養もあり、おいしいものですから、これ以下には減らさないでほしいものです。」と料理研究家の意見を載せている。

昭和34（1959）年

6・5

おむすびブーム

東京のオフィス街のおにぎりの流行はさまざま。お茶漬屋はもちろん、デパートの食料品売場でも、おむすびの一個売り（二七円）をしている。お客は近くの勤め人。コーヒーが本業の日本橋の店は今年からメニューにおむすびを加えたところ、その方が繁盛、目下「おむすびの店」になってしまった。タクアンとカツオブシ入り二個五〇円が「おむすび定食」で、梅干、タラコ、サケなど一四種類どれでも一個三〇円。おふくろの味「おむすび」が都会人の郷愁をさそったのであろう。

この年

業務用電子レンジ発売

電子レンジは、マイクロウェーブを使った誘導加熱の原理を応用した、新しい調理機である。そのため調理時間が秒速単位という驚くべき速さであること、ビタミンなど栄養の破壊が少ないこと、容器が熱くならないので食器にのせたま調理できる、など利点は数多い。三十一（一九五五）年に、各地の博覧会でデモンストレーションをしたが、値段が当初三〇万円以上もしたので、まず業務用として発売された。電子レンジの登場は、今までの調理感覚を覆すもので、コックからは、営業妨害といわれたが、ちよと建設中だった東海道新幹線の食堂車に東芝電子レンジが起用され、その利便性は次第に認められていった。

この年

種なしブドウ登場

山梨県山梨市にある農業試験場果樹分場の場長だった岸光夫氏がジベレリン液の浸漬処理によるデラウエアの種なし化に成功したことによる。口に入れたすぐは甘いブドウも漿肉から種子をとり出すとすると酸っぱく感じるの、これをやっつてはブドウのうまさも台なしになる。また種子を出さずに呑みこんだりすると盲腸になるといわれたりした。そこで種子のないブドウが出来れば問題がなくなるわけで、こうした背景の下で種なしブドウが世に現われた。近年は種なしのデラウエアが増えたせいも山梨県勝沼のブドウ娘はあられもなく大きな口を開いて房を横にくわえて八モニカ食い、縦に持って一気に房下から上へ向かって食べる縦食いを客にすすめてめいるという。

昭和36(1961)年

13・1

ネクター発売

ネクターとは、植物の分泌する蜜のことを意味するように、ジュースに比べ、濃密、甘露な飲料をいう。ギリシア神話には、神々の飲む甘い酒として描かれている。日本で最初に発売されたネクターは、明治製菓の罐詰ピーチネクターである。その後、明治ネクターは、バーモント、オレンジの二種類を売り出した。なかでも、りんごをベースにクエン酸と蜂蜜を配合したバーモントネクターは、「りんごをベースとした飲料は育たない」という業界の通念を破って新発売したもので、その後、りんごベースのネクターが他社からも続々と発売される端緒となった。

この年

コカ・コーラの輸入自由化される

コカ・コーラは、一八八六(明治十九)年、アメリカにおいて発明された清涼飲料で、発売以来、非常に勢いで伸び、日本にも大正八(一九一九)年に「コカコーラ炭酸」として発売されたことがある。その後も日本では、ラムネが依然として清涼飲料の首位を占めていたが、昭和三十六(一九六一)年十月、コーラの輸入自由化により、大々的に宣伝市販され、清涼飲料界にデビューした。コカ・コーラのコマーシャルソングが電波にのったのは、三十七(一九六二)年十月。これによって、たちまち「スカツとさわやかコカ・コーラ」のイメージが全国に知れわたり、一世を風靡した。

この年

食品公害ということばが生まれる

学術用語や法律用語として、食品公害ということばが用いられているわけではない。相磯和嘉氏がこの年ごろから使用したのが、初めではなかるうかと『「食品公害」レポート』の中で氏自身が述べている。その正しい定義としては、食品が有害化学物質に汚染されているために生ずる被害ということとで、それを食品公害という一般用語で呼んでいるのである。その例として挙げられるのは、「水俣病」「米糠油事件」「森永ヒ素ミルク中毒事件」などである。

この年

国内包装によるティーバック発売

リプトンと日東紅茶が、完全自動包装機コンスタンタを西ドイツより輸入し、国内包装を開始した。この機械は公称能力一分間一六〇袋で、一日標準製造量は八万袋。大変な高性能機械である。日本では、以後、すべてのティーバックがこのコンスタンタイプとなり、その機能性は、新しい紅茶人口を開発して、紅茶の大衆化を促進した。今日では、紅茶市場におけるティーバックの比率は、六〇%を超えている。

この年

インスタント時代はじまる

昭和三十三年(一九五八)年に日清食品から「チキンラーメン」が発売されて以来、「油のいらぬ、コップ一杯の水でできる、おいしい」というセールスポイントの日清の「焼きそば」、ワンタンメソをつけるアイデアとマツタケ・フレーバーの香り、それに「ブウブウ子豚」の宣伝力を充分に利用したエース食品の「ワンタンメン」をはじめとして、東洋食品の「タヌキソバ」、サンヨーの「長崎タンメン」などがつぎつぎに登場し、第二の即席麺のブームを巻き起こした。昭和三十六(一九六一)年三月には、即席ラーメンの「第一回全国コンクール」が東京浅草の松屋で行われた。またこの年より、即席ラーメン改め、「インスタントラーメン」と呼ばれるようになった。

インスタントという名をつけたのは、アメリカのインスタントコーヒーにあやかったようで、

三十五年から三十六年にかけて、インスタントスープ、インスタントミルク、インスタントカレーと、何でも「インスタント」をつけるようになり、東京のデパートではインスタントハウスまで登場し、まさにインスタント時代となった。三十五、六年頃にはインスタント食品のトップはラーメンが占めていたが、その後三、四年の間にコーヒーが進出してラーメンとトップを争う程になった。

この年

自動販売ジュース時代来る

昭和二十九（一九五四）年、アメリカが果汁を販売する目的を持って自動冷却機を日本に持ち込んだのが、最初である。国産としては、昭和三十一（一九五六）年星崎電機が、アメリカのフェスチングハウスのウォータークーラーにヒントを得て、ジュース用自動販売機の試作を行い販売をはじめた。昭和三十六（一九六一）年、厚生省はコップ販売式自動販売機で販売される清涼飲料水の取扱い基準を告示した。さらにコップ販売自動販売機の例外承認として希釈混合型（ポストミックス型）が承認になり、容器として硬質ポリエチレン製コップが認められた。こうして濃縮果汁または粉末果汁を用いて、ジュースの自動販売ができるようになり、昭和三十六年には約六〇〇〇台が現われ、昭和三十七（一九六二）年には数倍になった。

昭和37（1962）年

4・6

都民の食費一人一七六円

都衛生局は昨年四月決めた栄養基準通りの食生活を都民がしているかどうか調べていたが、その結果がまとまった。この調査は四〇〇〇世帯について調べたものだが、この結果だと、都の栄養基準は一日二三六〇カロリー（国は二二〇〇カロリー）で標準食費が一人当たり一七六円二三銭だが、食品のバランスが良くなく、かんじんの油脂、乳製品、有色野菜が不十分。カルシウム、ビタミンA、B2などの不足が目立っているという。食費は地域差が大きく、最高の新宿区（二一七円二三銭）と最低の葛飾区とでは七〇円以上開きがある。

昭和38（1963）年

5・

コーンフレーク日本上陸

十九世紀後半ジョンH・ケロック博士とW・K・ケロックが麦フレークを作り、これが今日一般に多くの朝食として食べられているコーンフレークの前身となった。最初コーンフレークはバトル・クリーク・サナトリウム（ジョンH・ケロックが所長をしていた）だけで利用されていたがケロックは一八九四（明治二十七年）年にこの製法について特許を取った。ケロックのコーンフレークは昭和三十八（一九六三）年五月、日本に上陸、はじめは味の素の川崎工場で製造され、六大都市で一斉に発売された。新発売された当時はブームだったこともあり売行きはよかったが、コーンフレークが日本人の食生活の一部として定着するにはかなりの時間が必要であった。

6・3

タコ焼き東京に進出

一月ほど前から大阪生まれの「タコ焼き」が都内で売られ好評。ウドン粉に小エビや紅シヨウガなどを混ぜ、タコの足ひと切れ入れてピンポン玉ぐらいの大きさに焼いたもので、銀座通りやデパートの味の街などにも進出。つくっているのはほとんど上方職人。手に火ぶくれをつくりながら小さなダングをひとつひとつ焼く作業は、気短な江戸っ子にはできそうもない。「やっぱり食いものは大阪にはかなわねえ。」

7.
インスタント・プリン登場

プリンは、村井弦齋の『食道楽』にも各種紹介されているが、デザートとして一般にも知られていない。インスタント時代を反映して、プリンも粉末化。ゼネラル・フルーツから、「プディ」の名で発売された。牛乳で溶かし、弱火で煮て、型に流して冷やせばよいのだが、翌三十九（一九六四）年に入ると、牛乳も使わなくてよいプリンが発売され、ますます手軽につくれるようになった。

この年

「サントリービール」登場

「青年のビール」というキャッチフレーズで「サントリービール」がビール業界に進出。このビール発売とともに、寿屋はその社名をサントリー株式会社と変更した。

昭和40（1965）年

この年

二ドア冷凍冷蔵庫新発売

冷凍食品は、その正しい調理法が充分浸透しないうちに、干物に対する感覚と同じ親近感で、ひろく受け入れられた。今までの冷蔵庫にくらべ、フリーザースペースをぐんと広げた、二ドア式の冷凍冷蔵庫の出現は冷凍食品の普及度を示すと同時に、各家庭での食糧保存意欲を促し、食生活をさらに豊かにする可能性を与えるものであった。四十年一月における電気冷蔵庫の普及率は、四四・四%、四十六（一九七一）年には九〇%を超えている。

この年

家庭用電子レンジ発売

電子レンジの効用は認められても、価格が高いため、家庭用としては高嶺の花であったが、ようやく、一〇〇ポルト用が開発され、一〇万円代（一九八、〇〇〇円）の電子レンジが発売された。四十二（一九六七）年頃には一〇〜一十万円位にまで下がり、本格的に市場にのりだした。四十二年の需要は、約五万台と推定されている。電子レンジが家庭にも進出したことによって、これまでの日本の調理の中で比較的少なかった、プロイリングが、手軽に行えるようになり、家庭料理の幅がさらに広がったといえる。たとえば、ロースト・チキンは今までオーブンで約一時間かかったが、電子レンジでは、八〜一六分で出来あがるのである。

この年

包装もち発売

「もちもち屋」ということわざがあるが、そのことばとはうらはらに、ある程度のもちは家庭でもつくれるので、企業化が遅れていた。昭和二十八（一九五三）年ごろから新潟地区を中心に、切りもちの製造が行われていたが、まだ、販売地域も期間も限られたものだった。その後、保存性もよく、衛生的な包装もちの研究に成功し、四十（一九六五）年から製造発売された。包装もちの登場によって、それまで正月用に限られていたもちが、一年中購入でき、食べたい時に食べられる日常食になったのである。

昭和43（1968）年

8・19

「明治カール」発売

明治製菓はスナック時代に合わせ、当時、最も安価で豊富なコーンに着目し、コーンパフ（パフは

ふくらませた菓子）に取り組んだ。他社に先駆けてエクストルーダー（カールを作る機械）をいかに早く入手するか原料のコーングリッツ（あらひき）をいかにして国内で加工入手するか、さらにこなかさばる商品を取り扱っていけのかなど、種々の問題点もあった。さてエクストルーダーを導入すると、その操作条件は実に微妙、時間がないので原料も規格化を進めながらの作業で全然ふくれないコーングリッツに苦勞し、原料に混入している細かい石粒にノズル（押し口）をつめられ、たびたび停止し、止まるとノズルが焼きついて半日かかって掃除した。約一カ月悪戦苦闘の末、ようやく停止時の処理法などを考案して何とか試製造の段階にこぎつけた。

全く新しいお菓子の分野として登場したスナック「カール」は、当時消費者にはもちろん、流通経路にも慣れがなく、その商品特性の紹介に最も苦勞した。発売当時は流通段階で、空気を運ぶようなものと敬遠されたが、徹底的な宣伝施策の実施が功を奏し、ながら食という現代性が受け入れられた。カールは最初、東京、大阪、名古屋地区で発売された。当初は新聞広告を使って宣伝したが、あまり知名度が上がらなかつたが、当時人気のあつた中山千夏をテレビコマーシャルに起用したところ子供たちや家庭で好評を受け知名度がぐんと上がった。

10・25

人造肉の試食会が行われる

牛肉、豚肉が値上がりしている折から、大豆蛋白からつくる人造肉が考え出されたが、その試食会が衆院物価対策特別委員会で行われた。人造肉メーカーが用意したのは、本物の肉に三割の人造肉が混ぜられているハンバーグ、シュウマイ、ギョウザなどである。「ほとんどの、ほんものと同味や舌ざわりは変わらない」というのが各委員の感想であつたが、今後、人造肉入りの食品には、その品質表示をするよう政府が指導すべきであるという意見が強かつた。このニュースの影響からか、この年ロンドンで、「日本人は犬を殺して食べる」というデマがとんだ。

11・25

冷凍ライス登場

米飯の冷凍食品がおめみえする。高松市の丸十物産が開発したもので、チキンライス、焼めし、釜めし、白飯など六種を商品化し、十二月から集団給食業者、レストランなどに売り出す。価格は白飯で三五（四〇円）（需要家渡し）、チキンライスなどは五五（六〇円）（同）、一般向け販売の時は一個八〇円の予定。この冷凍ライスが、一般家庭に普及したのは昭和四十八（一九七三）年頃である。同年六月、味の素株式会社から、冷凍のエビピラフ、チキンピラフが発売された。冷凍庫からとり出して、いためれば食べられるというもので、発売当時の特別価格が一六〇円、売り切れ次第一八〇円と なつた。

この年

全自動食器洗い機発売

食器洗い機は、台所ぐるみの電化をめざす製品として、注目されはじめた。一〇年前の三十三（一九五八）年にも、一度国産の食器洗い機が発売されたが、それは、西洋の皿洗い機をモデルにしたもので、食器類の多彩な我国の台所には不適當なものであつた。その後、様々な研究がなされ、日本の食生活にも合った全自動の食器洗い機が誕生した。これによって、家庭の省力化は大幅に進んだわけだが、化したご飯はやはり食器洗い機では落ちにくいようで、洗う前に浸しておく手間は昔と変わらず必要とのことである。

この年

米糠油中毒事件

この年、福岡県を中心に西日本一帯に発生し、患者数は一〇〇〇人を超えた。症状は主として全身の皮膚疾患で、原因は、カネミ倉庫株式会社製油部で製造していた米糠油であることが明らかにされ、米糠油の製造過程の脱臭工程で熱媒体として使用されていた塩化ビフェニール（PCB）と判明した。

昭和44(1969)年
5・15

酔わぬビール登場

「ビールのタッチを持つがよっぱらわない」こんなうたい文句の発酵性清涼飲料を近くビール会社が発表する。メーカーによれば、「ドライバーにとって最も望ましく、適切な飲み物」だとのことだが、警視庁は「ドライバー向きとはけしからん」とブレーキをかける。国税庁酒税課では「アルコール分が1%未満だというから酒税はかかりません」。農林省食品油脂課は「乳酸菌飲料を除いたもので、主成分のアルコールが1容量%未満を含有する飲料はコーラと同じ清涼飲料です」。禁酒運動家横山鹿之亮氏は「全面禁酒への過渡的現象として歓迎」。警視庁交通企画課「一滴でも酒類を飲んだら運転するな、というのが道交法の精神だ」。

12・23

ビール「純生」論争

さる二十日、特許庁は二年越しにアワを吹いてきた「ビール戦争」で「純生」は商標とサントリーに軍配をあげた。「純生」の商標登録をめぐる「ビール戦争」が発したのは、さる四十三(一九六八)年四月、サントリーが新製品「純生」を売り出した時。「ナマの味」を保存したビールという同社のうたい文句で人気製品にのし上がり、同社は「純生」の名称を独占するため登録商標を申請した。これに対し「サッポロ」「アサヒ」「キリン」の三社はじめ、キッコーマンなど六社が異議を申し立てた。「純生」ということは品質や製造法を示す一般名詞で、商標とはならない」というのが共通したいい分だった。

特許庁は「純生」は普通名詞として慣用されていないし、他の商品にも使われていないことから商標と認められる」と判定を下したわけである。

昭和45(1970)年

この年

家庭用ガス湯沸器、急激に普及

ガス湯沸器の登場は、明治三十七(一九〇四)年頃に遡るが、国産品が発売された昭和の初めも、理髪店や料理屋で使う程度であった。家庭に湯沸器が普及したのは、かなり遅く、急激な増加を見せるのは昭和四十五(一九七〇)年である。四十六(一九七二)年八月の普及率は四六・四%、同年の冬は五〇%をこえている。ガス瞬間湯沸器の設置によって、蛇口をひねれば、お湯が出るようになり、冬に冷たい水で食器を洗うつらさもなくなった。

この年

自動販売機氾濫

日本自動販売機工業会の調べでは、一〇年前まで一万台程度しかなかった自動販売機が、昭和四十五(一九七〇)年には一〇〇万台突破し、その半数は東京にあるという。乗車券、清涼飲料水、タバコ、牛乳、チューインガム、ハガキ、切手、おしぼり、焼ソバ、衛生用品、おみくじなど種類も豊富である。具体的にその年代を追ってみると以下のようになる。

昭和三十三(一九五八)年五月東京新橋の酒屋にコップ酒自動販売機が現われる。酒一杯五〇円、シヨウチュウ一杯三〇円で一日五〇〇人の利用者があった。

昭和三十七(一九六二)年三月には西武デパートにサンドウィッチとコーヒーの自動販売機がおめみえし、翌年までにカップ式ホットドリンクの自動販売機が完成した。

昭和四十四(一九六九)年頃になると種類もふえて、この年十月には千代田区のテレビ会社地下一階の食堂に自動販売機の食堂「オートバーガー」ができた。

昭和四十七(一九七二)年になるとハンバーガー、うどんの自動販売機も出現した。

昭和46(1971)年

7・

マクドナルド・ハンバーガー上陸

昭和四十六(一九七一年)七月二十日に「日本マクドナルド社」は銀座三越の一階に五〇平方メートルの売店を開いた。社長は藤田田(でん)である。マクドナルドのハンバーガーは一個八〇円であったが、大変な反響があり一日の売上げは、社長の予想を大きく上回り一〇〇万円を記録した。ハンバーガーの客は一日に一万人以上であり、ハンバーガーと一緒に売れるコーラが一日六〇〇本で、売れすぎてキャッシュヤーや製氷機械がこわれるほどであった。

この年

家庭用自動もちつき機発売

Do it Yourselfの流行を反映して、家庭用のもちつき機が発売された。この機械は、もちつきだけではなく、パン種をこねることにでも使えるので、それまで、日本の主婦にとっては力のいる重労働であることから、敬遠されていた作業が、家庭で手軽に出来るようになった。普及率はまだわずかだが、家庭料理を手軽にしかも豊かに、という今後のあり方からみて、これから伸びる商品とみられている。

この年

ワインブーム

明治の文明開化の風潮に乗って群生したワインメーカーの多くが経営的に行きづまりをみせ、ただ甘口の混成ワインのみの消費が高まる傾向があった日本で、不思議なことに、昭和四十(一九六五)年頃から、ナチュラルワインに対する需要が伸びはじめた。そしてこの年から四十八(一九七三)年頃にかけてワインブームといわれる時代が出現したのである。このブームにはいろいろな原因があると思われるが、その主な理由として次のことがあげられよう。

- (1) ワインメーカーの数年にわたる宣伝がたまたま効果を現わしてきた。
- (2) 日本人の食生活に肉食が多くなり酒もワインが適当とされ、食事の中の酒として飲まれるようになった。
- (3) 日本人の旅行者が大量にヨーロッパに出かけ、現地でワインの味になじんだこと。
- (4) 日本人が経済手的に安定し、食事などにゴージャスな雰囲気を求めるようになり、ワインのムードがよく合った。
- (5) 女性の飲食傾向が高まっているなかでワインがムード的に女性に好まれた。
- (6) 一般団体の風潮や機会が多く、ワインが好んで飲まれるようになった。
- (7) 日本の国産ワインも品質が向上し、どこの酒屋にも出廻り、また輸入ワインも安価なものもあれ、ブームとしてワインが飲まれるようになったのは極めて日本的である。

昭和47(1972)年

8・

厚生省食品中のPCB規制値発表

この年、厚生省は魚介類、牛乳、乳製品、育児用粉乳、肉類、卵類、容器包装についてのPCB規制値を発表した。この規制値以上のPCBを含む食品は消費者に供給されなくなったのである。この表には、米や野菜が含まれていなかったが、それは表の作成時に分析例がなかったためである。この時期は日本において公害問題が大きくクローズアップされてきたときであり、食品公害も御多分にも

れなかった。また公害報道もマスコミで大きく取り上げられ、この発表があったことにより、魚屋があがったりであったことは記憶にあたりしいことである。

昭和51(1976)年
4・27

「たいやき自動販売機」現われる

「とび出せ、たいやきくん」と名古屋市内に「たいやき自動販売機」が現われた。型や大きさはジュースなどの自動販売機と同じ。あらかじめ焼いてあるたいやきを冷蔵して入れておき、一三〇円を入れるとスイッチが入って電子レンジで加熱され、二個入りのパックが飛び出す。一六〇パックが入り、販売機の値段は一台一〇万円。市販のたいやきと比べてやや割高の感じもするが、発売元のきしめんハウスでは、「手軽さをねらいました。ブームが去ったらダンゴに切り替えます」と商売にも抜き手あざやかなところをみせている。

あとがき

食べる、ということとは、生きる、ということの基本である。他のものは、なくなったり不足したりしても、人間の生存そのものをおびやかすようになるとはめつたにない。しかし食べものはちがう。一日や二日なら、絶食も不可能ではあるまいけれども、健康な正常人であるかぎり、一日のうち何回かは、なにかを食べないわけにはゆかない。

その食べものだの、あるいは食べかただのは歴史と文化のなかでいろいろにかわってきた。その変化の根源には、厳然たる生活の事実というものがある。別言すれば、食生活というのは、文化と文明を構成するもっとも重大な要素のひとつ、ということになるだろう。

この本は、食生活の文化史のなかで、明治維新以来こんにちまでの一世紀あまりをとりあげ、そこでどのようなことが、どんなふうには発生したか、についてのドキュメント年表を主体にして構成されている。その一連のドキュメントをふりかえってみると、なんと多くの技術革新、そして文化革新が日本人の食生活のうえで展開してきたか、にただおどろくばかりである。

生活の歴史、あるいは世相史については柳田国男先生の古典があり、さらにわたしじしんは、いささかの実証的データを提供する、という意味から、かつて『明治・大正・昭和 世相史年表』(社会思想社)を友人たちとともに公にする機会をえた。この本は、いわば、その世相史年表の各論のひとつでもいべきものであり、他のことには眼もくれず、もっぱら食生活関係の文化史的できごとを編年史としてとりまとめたものであった。日本の近代から現代にいたる文化史研究の一助として使われるならば、これほどよろこばしいことはない。

食生活、という領域にわたしが興味をもちはじめたのは、かつて京都にいたとき、社会人類学研究チームの友人たち、とりわけ石毛直道氏からつよい刺激を受けたことによる。さらに、このようなドキュメントをあつめ、整理するにあたっては、多くの若い友人たちの協力によるところが大きかった。資料を文字どおり足であつめ、文章にまとめるしことのほとんどすべては、学習院大学社会学研究室秘書乙部順子、同大学学生、斎藤幸子、福岡知子、畑中茂、中岡道子、谷本一志、佐藤陽子、橋田寿子のみなさんの手によっておこなわれた。さらに、同大学学生大坪章、曾原登のおふたりからは、資

料の提供をうけた。出版の労をとられた柴田書店の阪田誠氏に感謝するとともに右のかたがたに、あつく御礼申しあげる。このかたがたの努力なしにこの本はできなかつたのである。

一九七六・一一・一〇

加藤秀俊

主要参考文献及び主な取材先

単行本

- 『増補注釈食道楽』 村井弦齋著 報知社出版部刊 一九〇五年
 『明治大正史』 4・世相篇 柳田國男著 朝日新聞社刊 一九三一年
 『新聞集成明治編年史』 全一五巻 中山泰昌編 財政経済学会刊 一九三四、三六年
 『増補改訂明治事物起源』 石井研堂著 春陽堂刊 一九四四年
 『話の大辞典』 日置昌一著 萬里閣刊 一九五〇年
 『日本食肉史』 福原康雄著 食肉文化社刊 一九五六年
 『日本電機工業史』 1 日比種吉編 日本電機工業会刊 一九五六年
 『資料食物史』 長坂金雄著 雄山閣刊 一九六〇年
 『生業物価事典』 三好一光著 青蛙房刊 一九六〇年
 『日本産業史大系』 北海道編 地方史研究協議会著 東大出版会刊 一九六〇年
 『日本洋菓子史』 池田文痴菴著 日本洋菓子協会刊 一九六〇年
 『サントリーのすべて』 フジ・インターナショナル・コンサルタント出版部刊 一九六五年
 『明治ニッポンてんやわんや』 紀田順一郎著 久保書店刊 一九六五年
 『改稿食物史』 森末義彰・菊地勇次郎著 第一出版刊 一九六五年
 『味百年』 秀平武男編 日本食糧新聞社刊 一九六七年
 『食物の歴史』 露木英男著 徳間書店刊 一九六七年
 『明治大正昭和世相史』 加藤秀俊他著 社会思想社刊 一九六七年
 『清涼飲料ハンドブック ソフト・ドリンクス』 全国清涼飲料研究会編 光琳書院刊 一九六八年
 『衣と食の歴史』 青木英夫・大塚力著 雄山閣刊 一九六九年
 『くだものと野菜の四季』 加藤要著 北隆館刊 一九六九年
 『食生活近代史』 大塚力著 雄山閣刊 一九六九年
 『ばん由来記』 安達巖著 東京書房社刊 一九六九年
 『日本電機工業史』 2 岩崎景春編 日本電機工業会刊 一九七〇年
 『パンの明治百年史』 パンの明治百年史刊行会刊 一九七〇年
 『昭和世相史』 岩崎爾朗・加藤秀俊著 社会思想社刊 一九七一年
 『たべもの文明考』 大塚滋著 朝日新聞社刊 一九七一年
 『駄菓子のおふるさと』 石橋幸作著 未来社刊 一九七一年
 『たべもの日本史』 多田鉄之助著 新人物往来社刊 一九七二年
 『懐しの時刻表』 (復刻版) 中央社刊 一九七二年
 『明治期家庭生活の研究』 中部家庭経済学研究会著 ドメス出版刊 一九七二年
 『ユダヤの商法』 藤田田著 KKベストセラーズ刊 一九七二年
 『近代日本食物史』 昭和女子大学食物学研究室著 昭和女子大学近代文化研究所刊 一九七三年
 『「食品公害」レポート』 女子栄養大学出版部編 女子栄養大学出版部刊 一九七三年
 『庶民の戦後』 山岡明著 太平出版社刊 一九七三年
 『日本食物史』 下 笹川臨風・足立勇著 雄山閣刊 一九七三年

- 『眼でみる昭和』 朝日新聞社編 朝日新聞社刊 一九七三年
『食事事典』 本山萩舟著 平凡社刊 一九七四年
『さくもつ紳士録』 青木恵一郎著 中央公論社刊 一九七四年
『自動販売機業入門』 山中泰男著 ビジネス社刊 一九七四年
『たべもの日本人』 河野友美著 講談社刊 一九七四年
『人間と商品・商品の社会学 -』 (株)CDI編 (株)CDI刊 一九七四年
『くだもの風土記』 高野吉太郎著 毎日新聞社刊 一九七五年
『紅茶読本』 斎藤禎著 柴田書店刊 一九七五年
『食の文化史』 大塚滋著 中央公論社刊 一九七五年
『食物誌』 石毛直道・大塚滋・篠田統著 中央公論社刊 一九七五年
『たべもの雑学事典』 毎日新聞社編 毎日新聞社刊 一九七五年
『たべもの伝来史』 安達巖著 柴田書店刊 一九七五年
『くだもの知識』 前島恒夫著 読売新聞社刊 一九七六年
『食べものの素顔』 読売新聞社編 読売新聞社刊 一九七六年
『台所道具の歴史』 栄久庵憲司+GK研究所著 柴田書店刊 一九七六年
『料理の起源』 中尾佐助著 日本放送出版協会刊 一九七六年
『ワインの本』 井上宗和著 々堂出版刊 一九七六年
『Pana Cooking エレック料理入門』 ナショナルエレック料理友の会刊

社史

- 『大日本麦酒株式会社三〇年史』 大日本麦酒株式会社刊 一九三六年
『森永五五年史』 森永製菓株式会社刊 一九五四年
『東京瓦斯七〇年史』 東京瓦斯株式会社刊 一九五六年
『日糖六五年史』 大日本製糖株式会社刊 一九六〇年
『森永乳業五〇年史』 森永乳業株式会社刊 一九六七年
『明治製菓の歩み』 明治製菓株式会社 一九六八年
『日清製粉株式会社七〇年史』 日清製粉株式会社 一九七〇年

雑誌

- 『朝日ジャーナル』 一九六七年十一月十九日号 朝日新聞社刊
『日本たべもの百科』 (歴史読本臨時増刊) 万年社刊 一九七四年
『めいか』 一九七四年四月号 明治製菓株式会社刊
『菓子新報』 (廃刊)

新聞

- 『朝日新聞』
『東京新聞』
『東京日々新聞』
『日本経済新聞』
『毎日新聞』
『読売新聞』

取材先

アメリカン・ポテトチップ合資会社 浜田音四郎氏
株式会社孝和 今井益孝氏
合同酒精株式会社
千疋屋株式会社
東京芝浦電気株式会社 消費者部長 山田正吾氏
浪花家総本店 神戸守一氏
森永製菓株式会社 社史室