

キャベツの「生食」習慣の定着

——近代日本における食生活の変容の一例として——

藤 丸 紘 生

I はじめに

1) 問題の所在

キャベツ（写真 1）は、季節を問わず一年中市場に出回り、和洋中いずれの料理へも幅広く利用されるなど、日本人の食生活にとって最も主要な野菜のひとつである。青葉（1982）によれば、キャベツ（学名：Brassica Oleracea）は、地中海沿岸やヨーロッパの大西洋沿岸の岩場などに自生する野生種から進化したものである。この野生種が有史以前から利用され、BC 6 世紀頃地中海に侵入したケルト人により栽培化された。その後、13 世紀にはイギリスで結球性のキャベツが記録され



写真 1 キャベツ
(JA 佐久浅間 HP)

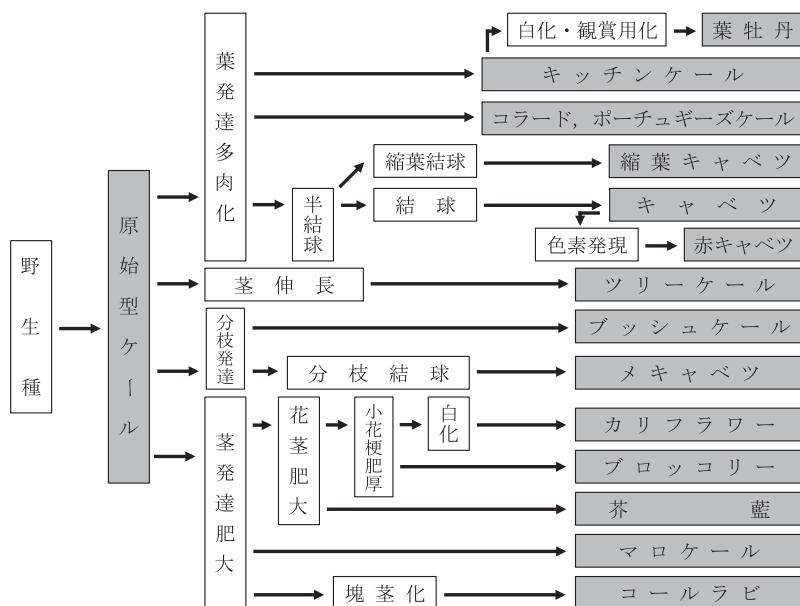


図 1 キャベツ類（C ゲノム種）の利用部分の発達と種類の分化
資料：青葉（1982）をもとに作成

ており、この頃から主に欧米諸国で品種改良が進められた（図1）。

現在、日本の食生活におけるキャベツの調理法は非常に多岐にわたる。ロールキャベツ（写真2）などに代表される加熱調理はもちろんのこと、サラダや揚げ物の付け合わせとして添えられるせん切りキャベツ（写真3）などの非加熱調理はキャベツの調理法として今や大きな位置を占めると言えるだろう。婦人雑誌『主婦之友』は1917（大正6）年の創刊当初からキャベツ料理の記事を紹介している（清水2008：16）。昭和期に入ると、明治中・後期には重要であった「下茹で」調理が減少し、サラダやせん切りキャベツなどの「生食」の増加が認められる⁽¹⁾。このことから、キャベツの「生食」習慣の芽生えは、おおよそ昭和戦前期であると考えられる。キャベツの「生食」習慣の定着は近代日本における食生活の変容の重要な一例とみられ、その過程を解明する意義は非常に大きいと考えられる。

しかしながら、キャベツの「生食」習慣に関する研究は見落とされてきたきらいがある。外来野菜の生産に関する研究は、蔬菜園芸学の立場から近代日本における外来野菜生産の展開を概観した青葉（1982）、歴史地理学の立場からキャベツの主産地形成を論じた清水（2010）がある。キャベツの食習慣の定着を論じた清水（2008）においても、キャベツの「生食」に関しては、「キャベツの臭いに対する抵抗感が薄らいだことや、より簡便な調理法が重視されたことを意味すると考えられる」と論じるにとどまっており、十分な論考がなされているとは言えない。

以上のような問題意識と研究動向から、本稿では、近代日本における食生活の変容の一例として、キャベツの「生食」習慣の定着過程を解明することを目的とする。

2) 方法

まず、キャベツの「生食」習慣の定着過程を把握するにあたって、分析する時代を選定しなければならない。図2は、日本におけるキャベツの作付面積の推移である。本稿では、作付面積に増加傾向がみられる昭和戦前期（1925～1939年）と戦後期（1945～1964年）に焦点を当てて、分析・検討を行う。消費的側面は生産的側面に比べて、統計資料が乏しいことから実態の把握が難しい。特に、消費的側面の中でも「生食」という細かい側面を扱う本稿では、より把握が難しいと考えられる。そこで本稿では、まず各時代のキャベツに関する事象を年表にまとめ、そこか



写真2 ロールキャベツ
資料：「レシピ大百科」より引用



写真3 せん切りキャベツ
資料：「松のや HP」より引用

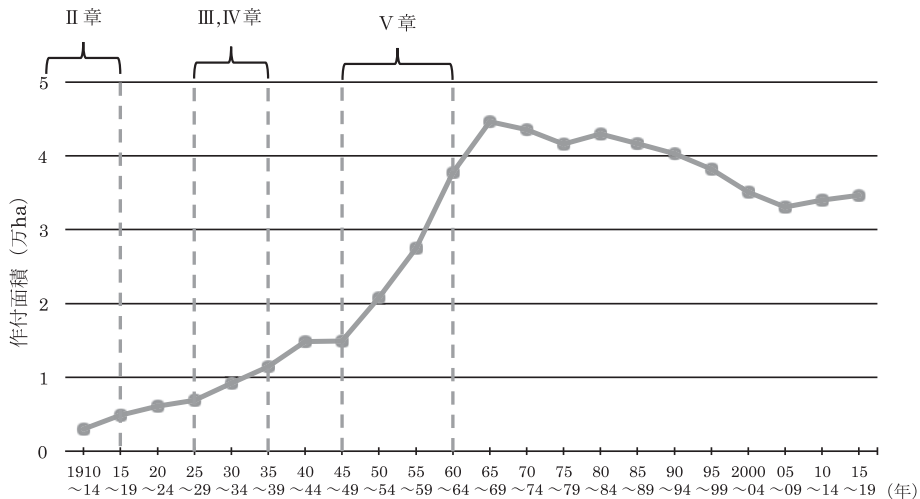


図2 日本におけるキャベツの作付面積の推移 (1910～2019年)

資料：各年の「農商務統計表」「農林省統計表」「農林水産省統計表」をもとに作成

注) 5年ごとの平均値を示した。ただし、1915～1919年は1917年1カ年のみ、

1920～1924年は1921年を除く4カ年、

2015～2019年は2019年を除く4カ年の平均値

ら特筆すべきものを選定し、それを分析・検討することでキャベツの「生食」習慣の実態を掴む。

本稿の具体的な分析手順として、まず、Ⅱでキャベツの「生食」習慣の定着前史として、明治後期から大正期を概観する。Ⅲ、Ⅳで昭和戦前期を扱い、「北海道における洋食文化」と「とんかつ」を分析対象とする。さらに、Ⅴでは、戦後期を扱い、「品種改良」を分析対象とする。最後に、ⅥでⅢ、Ⅳ、Ⅴで得られた事実から「近代におけるキャベツの生食」をまとめ、結びとする。

Ⅱ 日本におけるキャベツの導入と食習慣の定着

1) 日本へのキャベツの導入

日本においてキャベツは、幕末期に外国人居留地へ導入されたとみられ、イギリス公使として1859（安政6）年～1862（文久2）年まで日本に滞在したオールコックによる栽培がその具体例である（清水 2010：48）。しかし、当時はキャベツの需要がごく少数の居留外国人に限定されていたことが指摘されている（清水 2008：4）。明治期にも、政府が殖産興業政策の一環として外来野菜の導入を推進したが、その中にキャベツも含まれており、試作が行われた⁽²⁾（清水 2010：48）。また、清水は、その試作結果からキャベツの栽培は、特に冷涼な自然条件下では比較的容易であったと指摘している。

このように日本におけるキャベツは近代以降に諸外国から導入された外来野菜、つまり比較的「新しい」野菜である。このことは特に若い世代にはあまり知られていない。外来野菜であるキ

キャベツが、現代の日本人にとって、これほどまでに一般的な野菜になった歴史を紐解く現代的意義は大きいだろう。

2) キャベツ食習慣の定着

外来野菜の普及には、まず生産地域の成立が重要な条件である。さらに、どのような人々が、いかなる経緯で消費したかという消費的側面を検討する必要がある。清水（2008）は、明治後期から昭和戦前期におけるキャベツの生産地域の成立を、その基盤となる食習慣の定着過程と関連付けて解明するために、明治期に刊行された園芸栽培書や料理手引書を用いた（表1）。清水は、「悪臭アリテ食ニ堪エズ」（No.5）、「泥臭し」（No.6）、「猛けしき臭ほひ」（No.7）などの記述から、キャベツは明治20年代において、特有の臭いに抵抗感があったこと、洋風調理（●）が多いことから、飯と味噌汁と漬物を主体とする日本の伝統的食生活に適した調理法が提示されていなかったことを指摘した。このようなキャベツに関する抵抗感は「晒すときは強よき臭を去り、しかも真の味は損せざる」（No.7）、「都会人士の消費の額稍多きを加えり」（No.15）の記述から、都市の知識人によって考案された「晒す」、すなわち「下茹で」調理法によってその臭いが払拭され、さらに No.12～15に見られるような和風料理（○）や和洋折衷（○●）の幅広い調理法（図3）が考案され、「近年稍其の風味に慣れ、次第に其の価値を認め」（No.15）という評価につながったと結論付けた。

このように、日本におけるキャベツ食習慣の定着は、明治20年代の日本人が抱いたキャベツ特有の臭いに対する抵抗感を「下茹で」調理法によって取り除いたことから始まっている。つまり、キャベツの「生食」習慣の定着は、「下茹で」調理法を用いて、抵抗感を払拭したということであり、このことから、キャベツの「生食」習慣が近代日本における食生活の変容の重要な一例であることが分かる。

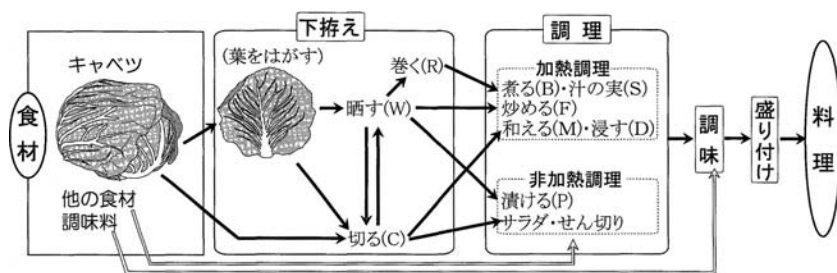


図3 キャベツの調理法
清水（2008）

表1 文献資料にみる明治期のキャベツの調理法

| No. | 資料タイトル (著者／発行者：年次) | キャベツの調理法 | | | | | | | キャベツに関する記述 |
|-----|--------------------------------|--|---|--|------------------|--|--|---|-----------------------------------|
| | | 料理名 | 調理法 | | 調味 | 組合せ食材 | | | |
| 1 | 西洋蔬菜栽培法 (北海道開拓使：1873) | (サラダ) (塩肉の煮込み) (ザワークラウト) | C C C | B P | | ● ● ● | 卵・酢 塩肉 | | |
| 2 | 西洋果菜栽培法 (岡勇訳：1879) | (サラダ) (ザワークラウト) (温野菜) | C C C | P B | | ● ● ● | 酢 バター | | |
| 3 | 改訂増補舶来穀菜要覧 (三田育種場：1886) | (酢煮) (サラダ) (塩肉の煮込み) (ザワークラウト) | C C C C | B B P | | ● ● ● ● | 酢 酢 塩肉 | | |
| 4 | 西洋野菜甘藍栽培篇 (大町信訳：1887) | | | | | | | | 「本邦に於ても社会変遷の速やかなる早や之を賞味するものあるに至る」 |
| 5 | 勸農叢書蔬菜収利 (谷村久松：1890) | | | | | | | | 「悪臭アリテ食ニ堪エズ」 |
| 6 | 明治園芸史 (明治園芸研究会：1915) | | | | | | | | 「泥臭し」 |
| 7 | 家庭雑誌 (家庭雑誌社：1892) | (クリーム煮) ケヤベージの丸煮 ケヤベージの酢いり ケヤベジ・サラダ スープ | W W W C C | B B F B | | ● ● ● ● ● | バター・牛乳挽肉・スープ バター・酢 卵・芥子・酢 バター・牛乳 | 「猛けしき臭ほひ」 「晒すときは強よき臭を去り、しかも真の味は損せざる」 | |
| 8 | 蔬菜栽培法 (福羽逸人：1893) | シュウクルート | C | P | | ● | | | |
| 9 | 簡易料理 (垣田純朗：1895) | サラダ (クリーム煮) (丸煮) (酢煮) キャベージ巻き スープ | C C W W W C C | | B C R B | ● ● ● ● ● ● ● | 肉・卵 ホワイトソース 挽肉 バター・酢 挽肉・パン 牛肉・ダイコン・ニンジン | | |
| 10 | 家庭雑誌 (由分社：1905) | (肉の添え物) 肉汁 シュウクルート | — — — | | | ● ● ● | | 「軟らかくて肉が厚くて繊維がなくて、滋養に富んで居」 | |
| 11 | 月刊食道楽 (村井弦斎：1906～) | ロールキャベージ ボイル・キャベージ スターフド・キャベージ コーン・ビーフ ロール・スタップ・キャベージ | W W — W W | R F B R | B B | ● ● ● ● ● | 挽肉・パン・トマト バター コーンビーフ 挽肉・ホワイトソース | | |
| 12 | 年中総菜料理 (久保田米嚢：1907) | 甘煮 キャベツ巻甘煮 ロールキャベージ 炊合せ 甘煮 炊合せ 浅漬け | C W W C C C C C | B R R B B B P | B B | ○ ● — ○ ○ ○ ○ | 挽肉・醤油 挽肉・醤油 — 鳥挽肉・牛蒡・醤油 鶏肉・醤油 鳥挽肉・牛蒡・醤油 | | |
| 13 | 西洋料理の作り方と食べ方 (日本園芸研究会：1909) | ロール・キャベツ ボイルド・キャベージ キャベージ・スチウ サラダ スープ 糠漬 切り漬 揚げ物 酢の物 胡麻和え | W — — C — — P C C C C C C | R B — — — P F W M M | B B | ● ● ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ | 牛肉・ホワイトソース — — — — — ミョウガ・油 ビート・醤油・酢 胡麻・胡桃 | | |
| 14 | 四季毎日三食調理法 (安西古満子：1911) | キャベジ・サラダ 芥子酢味噌和え キャベジ三杯酢 キャベジ巻 | W C C C W | C W W M R | M M M B | ○● ○ ○ ○ ○● | 西洋芥子 芥子酢 三杯酢 挽肉・スープ | | |
| 15 | 最近蔬菜園芸全書 (喜田茂一郎：1911) | シュール・クロート 糠漬 味噌漬 | — — — | | | ● ○ ○ | | 「都会人士の消費の額稍多きを加えり」 「近年稍其の風味に慣れ、次第に其の価値を認め」 | |

調理法 C：切る，W：晒す，R：巻く，B：煮る，S：汁の実，F：炒める，M：合える，D：浸す，P：漬ける
調味 ○：和風（醤油や味噌など日本在来の調味料を使用），●：洋風（牛乳やバター，トマトソースなどを使用），
○●：和洋折衷（前2者の両方を使用）

「—」および斜線は、記述がないことを示す

資料：清水（2008）より引用（一部，筆者加筆修正）

Ⅲ 昭和戦前期における生産・消費動向とキャベツ

1) 時代背景

本章では、昭和戦前期に焦点を当てて、分析・検討を行うが、その前段として明治後期から昭和戦前期がどのような時代であったかを概観する。

図4は、明治期から昭和戦前期におけるキャベツに関連する事項をまとめたものである。昭和戦前期のキャベツ栽培では、従来の春まきに加え、秋まき極早生、秋まき早～中生品種が育成された。これは明治政府により導入された品種に依存していたからであり、1945（昭和20）年ごろまでの栽培は、秋まき春～初夏どり、夏まき晩秋～初冬どりが主体であった（農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会1997:397）。このように、明治後期から昭和戦前期には多様な作型に対応できる国産品種の育成が進んだ。

一方の消費的側面では、近代の「急速な都市化と工業化」の中で、それまでにはなかった「食」の場と経験が生まれた。近代とは、そもそもどのような時代であったのか。湯澤（2018:266-267）は、近代とは、胃袋の「孤立化」と「集団化」が同時に、かつ急速に進んだ時代である。湯澤はその特徴として、以下の4点を指摘している。

- ① 19世紀末から20世紀初頭における日本の急速な人口増加により、それを扶養するだけの農業生産の向上、市場経済と流通加工を含めた民業の発展がみられた。
- ② 増加した人口の多くが都市労働者として農村から都市へと流入したことで、食料の自給的基盤をもたない孤立した胃袋が都市へ集中した。
- ③ 彼らの胃を満たす外食の機会と施設として、工場・軍隊・寄宿舍・学校などの食堂・公営食堂や一膳飯屋などが続々と登場し、新たな集団に再編成されたことで、食の集団化が始まった。
- ④ この新たな集団の食事が、食料の生産や流通体系の構造的転換を促し、大量生産・大量加工による「食の産業化」が始まった。

このように、近代とは、食料消費に根本的な変化が生じた時代であった。そして、このような胃袋の問題は食料生産の問題でもあった。つまり、農業と工業、あるいは農村と都市の間に、労働力の流動という側面だけでなく、食料の生産と消費という側面でも根本的な変化が生じた時代でもあった（湯澤2018:267）。

先述のように、キャベツの「生食」が料理書に紹介され始めたのは、昭和期に入っすぐのことだが、そこから少し時代を遡ると、1918（大正7）年には東京で公設食堂が設置、1920（大正9）年に国立栄養研究所が設立、1925（大正14）年には佐伯栄養学校が設立され、「糧友会」が発足した。これらは新しい「食」の場と経験が生まれたことで設立したものであり、設立の経緯を概観することが、当時の「食」を解明するうえでは、必要不可欠であると考えられる。

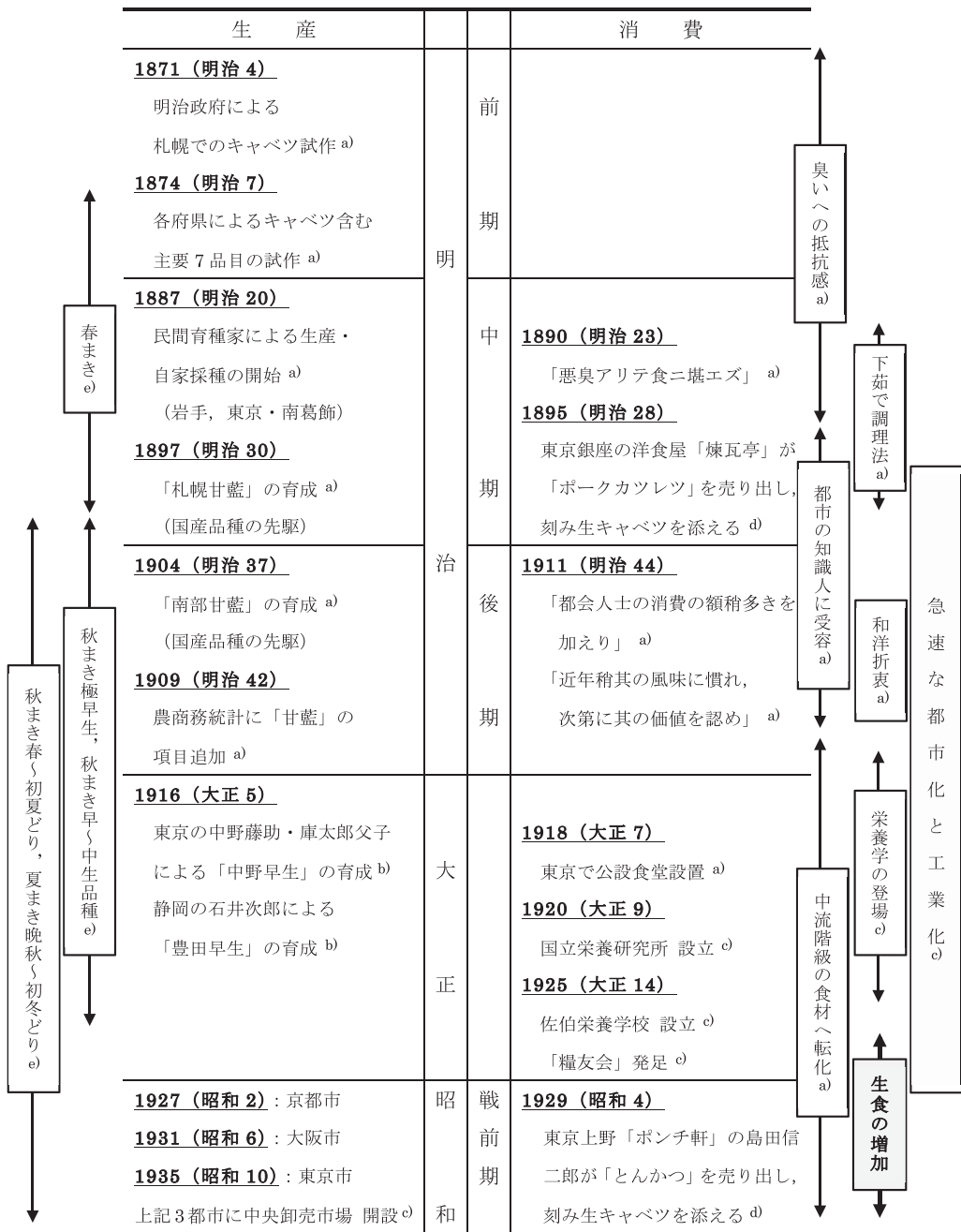


図 4 明治から昭和戦前期におけるキャベツに関連する事項

資料 : a) 清水 (2008) b) 青葉 (1982) c) 湯澤 (2018) d) 岡田 (2000)

e) 農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会 (1997) をもとに作成

2) 工場食と栄養学

図5は、明治後期から昭和戦前期における全国の工場分布の推移である。工業化と都市化はたくさんの人々が農村から離れ、都市へ集中することによって進展した。



図5 全国における工場分布の推移

資料：各年の「工場統計表」をもとに作成

注) 従業者5人未満の工場は含まれない。

湯澤（2018：9）によれば、1920（大正9）年と1930（昭和5）年を比較してみると、1920年の日本の総人口は5,596万人、うち農林従業者は1,500万人、製造業従事者は500万人、商業従事者は700万人であったが、10年後の1930年になると、総人口が849万人増加し、農林業従事者は変化がなかった一方で、製造業従事者は100万人、商業従事者は180万人増加した。また、都市に住む労働者は466万人から857万人に増え、総人口に占める割合は11.9%から13.3%へ上昇した。さらに、六大都市人口（東京、大阪、京都、神戸、名古屋、横浜）でみると、763万人から1094万人となり、331万人増加した。農村から都市へ流入した人々の胃を満たす外食の機会として登場したのが、公設食堂（写真4）や工場の社員食堂である。表2は、1918（大正7）年4月に愛知県尾西織物業地域に設立された起共同炊事組合⁽³⁾が配食した工場食の献立の一例である。朝食と夕食はご飯、味噌汁、漬物を基本とし、昼食はご飯、煮付、漬物という献立である。漬物は毎食欠かさず、一人当たり二切れずつ食卓にのぼっており、これを実現させたのが大量生産・大量加工による「食の産業化」である。工場食は、食事の合理化、労働力の安定的確保を実現しただけでなく、食料需要を満たすための食料生産の合理化や流通網の整備などと連動する、近代地域形成の一翼を担ったと言える（湯澤2018：109）。

再び、図4をみると、1920（大正9）年に国立栄養研究所が設立され、その5年後の1925（大正14）年には佐伯栄養学校⁽⁴⁾が設立し、「糧友会」⁽⁵⁾が発足した。集団食への関心が工場に向けられることで、登場したのが「栄養学」である。栄養学は、もともと軍隊の食事を改善することから始まったが、とりわけ工場食は産業立国を目指



写真4 山形県本町青年簡易食堂

資料：湯澤（2018）より引用

表 2 起共同炊事組合による工場食の献立（1918 年）

| | 朝食（味噌汁） | | 昼食（煮付） | | 夕食（味噌汁） | |
|-----|---------------------------|--------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 1 日 | 米 味噌 豆腐 漬物 薪 | 8 匁 10 人に付 1 個 2 切 | 米 竹輪 蓮根 醤油 漬物 薪 | 半個 20 匁 1 匁 2 切 | 米 味噌 若芽 漬物 薪 | 8 匁 5 匁 2 切 |
| 2 日 | 米 味噌 干大根 漬物 薪 | 8 匁 2 匁 2 切 | 米 味噌 卵の花 葱 漬物 薪 | 8 匁 若干 5 匁 2 切 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 |
| 3 日 | 米 味噌 葱 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 | 米 切昆布 切干 醤油 漬物 薪 | 3 匁 3 匁 1 匁 5 才 2 切 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 |
| 4 日 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 |
| 5 日 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 | 米 黒大豆 蓮根 砂糖 醤油 漬物 薪 | 2 匁 5 匁 1 匁 1 匁 2 切 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 |
| 6 日 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 |
| 7 日 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 | 米 焼豆腐 角麩 醤油 漬物 薪 | 半個 半個 1 匁 2 切 | 米 味噌 菜 漬物 薪 | 8 匁 10 匁 2 切 |

資料：湯澤（2018）より引用（一部、筆者加筆修正）

注）「薪」は、炊事燃料として利用されていたと考えられる。

す日本において、最重要課題であったことから、栄養学の知識を備えた栄養士の養成が行われた（湯澤 2018：146-147）。

このような激動の時代にあって、キャベツの「生食」習慣はいかに定着したのか。まずは、キャベツの導入がいち早く行われた北海道におけるキャベツの「生食」習慣について分析・検討を行う。

Ⅳ キャベツの「生食」の芽生え ―「洋食文化」と「とんかつ」―

1) 北海道における洋食文化とキャベツ

a) 北海道における洋食文化

明治初期、北海道の開拓にあたって、H. ケプロン（1804～1885）（写真 5）を中心とする開拓使お雇い外国人は、欧米式畑作牧畜農法の定着と、移住民の生活改善を開拓の柱として立案し、食生活の改善を最も重要な要素のひとつと位置付けた（『日本の食生活全集北海道』編集委員会 1986：324）。そこで、推奨されたのが洋食であるが、これは寒冷な気候が稲作には極めて不利であると同時に、北方生活にはパン、肉を主体とする洋食が最も適しており、また、これらの食物を自給し、さらに他の地域へ輸出するのが開拓の基本である、という考えに基づいたものであった（『日本の食生活全集北海道』編集委員会 1986：324）。キャベツをはじめとする調理素材としての洋野菜、肉類、乳製品の生産が早くから行われ、経済的に余裕のある上流階級の人々が新しい文化・味の恩恵を受けた（山崎 1989：27-28）。しかし、このような洋食の奨励は、1880（明治 13）年ごろから次第に薄れ、開拓使の廃止とともに一般庶民への普及はほとんど見られないまま、中止となった（『日本の食生活全集北海道』編集委員会 1986：326）。

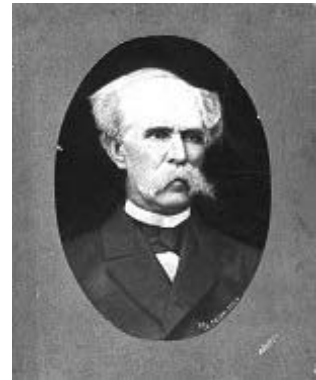


写真 5 ケプロン
（札幌歴史資料館 HP より引用）

一般庶民への洋食の普及が見られはじめたのは、洋食屋がにぎわいをみせるようになった明治

後期のことである。これらの洋食屋の経営主は、開拓使お雇い外国人の生活を支えるために雇われ、開拓使廃止以降も北海道にとどまったコックであり、1881（明治 14）年に原田伝弥が札幌で初めての西洋料理店「魁養軒」（写真 6）の開業を契機として、徐々に洋食店が庶民の生活に根をおろし始めた⁶⁾（『日本の食生活全集北海道』編集委員会 1986：326-327）。さらに、大正期から昭和期にかけて、このような洋食屋の影響を受け、庶民の食卓にも洋食が並ぶようになった。



写真 6 魁養軒
（札幌市 HP より引用）

b) 北海道におけるキャベツ

明治政府による殖産興業政策の一環としてのキャベツの導入は、1871（明治 4）年、開拓使によって札幌で行われた。当時、開拓使が奨励した野菜類は、キャベツのほか、馬鈴薯・とうもろこし・玉葱・ビートなどで、そのほとんどはアメリカから移入された種子が用いられた（『日本

の食生活全集北海道」編集委員会 1986:334)。
1881(明治14)年の北海道におけるキャベツの生産状況は、「石狩、後志、胆振、日高、十勝、天塩六国ニ産ス、石狩国札幌ヲ第一トシ、胆振国有珠、勇払之ニ亜ク、他ハ僅少ナリ」とあることから、導入後10年の間にキャベツ生産が開始されていたと言える(清水 2008:4)。

農商務統計に「甘藍」の項目が加えられた1909(明治42)年のキャベツの作付面積は、北海道で1,384 haであり、全国で2,000 ha程度であったことを踏まえると、当時のキャベツ生産の約7割を占めていたことになる(図6)。農林省統計に「甘藍」の項目が加わったことが、キャベツの生産が進展しつつあったことを示しているとすれば、その生産が先行していたのは、寒冷地、その中でも特に北海道であったと考えられる。

c) 料理書にみられる洋食文化とキャベツ

このような歴史的・文化的背景のもとで洋食文化、そしてキャベツ生産がいち早く普及した北海道において、どのような洋食がもたらされ、その中でキャベツはどのように利用されていたのかを把握することは、キャベツの「生食」習慣の定着過程を解明するために非常に重要だと考えられる。山埜(1989)は、明治期から昭和初期にかけて発行された以下3点の料理書を資料として、これらに掲載されている洋風料理の調理法、食品の種類、食品出現頻度などを検討することで、北海道における洋食文化の把握を試みた。

①大久保岩三郎 1911.『北海道魚菜應用家庭和洋料理』維新堂書店。

②三田智大 1930.『北海道家庭実用料理法』帯広誠文堂書店。

③北海道廳学務課編纂 1935.『郷土栄養料理献立』

①は洋食導入期の状況について、②③は洋食普及期の状況を考察するために用いたものである。本稿では、山埜(1989)の分析結果から、キャベツの出現頻度・調理法に着目して検討する。

①「北海道魚菜應用家庭和洋料理」(1911)

北海道内発行の料理書としては最も古いものと思われる本書は、札幌区立女子職業学校割烹科の教師であった大久保岩三郎が著者である。北海道産食品を主材料にした和洋料理、および菓子類471品の調理法が掲載されており、そのうち洋風料理の占める割合は約35%の163品である⁷⁾(山埜 1989:28)。

表3は、この163品の洋風料理を調理別に分類したものである。揚げ物が30品で最も多く、パン粉を用いるフライ、コロケ、カツレツ類が大半を占める。次に、煮物が23品と多く、シチュウ、バター煮などが見られる。また、サラダが9品ある。

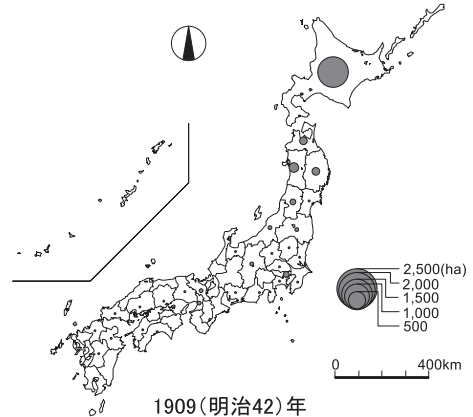


図6 1909(明治42)年のキャベツの作付面積
(「農商務統計表」をもとに作成)

表3 調理別料理①

| 調理 | 品数 | 料理 | 品数 | 調理 | 品数 | 料理 | 品数 |
|------|----|------------|----|-----|----|-----------|-----|
| あえ物 | 9 | サラダ | 9 | 炒め物 | 1 | チキンライス | 1 |
| ゆで物 | 10 | 肉・ハムボイル | 4 | 揚げ物 | 30 | フライ | 8 |
| | | 魚ボイル | 3 | | | コロッケ | 8 |
| | | 馬鈴薯マッシュ | 1 | | | カツレツ | 7 |
| | | グリーンピーボイル | 1 | | | 野菜フライ | 3 |
| | | グリーンピーマッシュ | 1 | | | 馬鈴薯から | 1 |
| 煮物 | 23 | シチュウ | 9 | 漬物 | 2 | その他 | 3 |
| | | 野菜バター煮 | 4 | | | ピクルス | 2 |
| | | ライスカレー | 4 | ソース | 7 | サラダソース | 3 |
| | | ミルク煮 | 2 | | | ウスターソース | 1 |
| | | 肉・野菜煮 | 2 | | | トマトソース | 1 |
| | | ハヤシライス | 1 | | | ホワイトソース | 1 |
| | | オートミール | 1 | | | その他 | 1 |
| 汁物 | 9 | 魚貝スープ | 4 | 飲み物 | 3 | コーヒー | 1 |
| | | 肉スープ | 2 | | | チョコレート | 1 |
| | | 野菜スープ | 2 | | | その他 | 1 |
| | | 豆腐スープ | 1 | パン | 12 | サンドイッチ | 6 |
| 蒸し物 | 2 | 挽き肉・芋 | 1 | | | トースト | 3 |
| | | 挽き肉・マカロニ | 1 | | | パン（味噌，重曹） | 2 |
| 焼き物 | 9 | バター焼き | 3 | | | その他 | 1 |
| | | オムレツ | 2 | 菓子類 | 37 | 焼き菓子 | 17 |
| | | ステーキ | 2 | | | ゼリー | 6 |
| | | 網焼き | 1 | | | 蒸し菓子 | 4 |
| | | ハンバーグ | 1 | | | ジャム | 4 |
| 蒸し焼き | 9 | 野菜 | 3 | | | アイスクリーム | 3 |
| | | 牛肉・野菜 | 2 | | | 果物煮物 | 2 |
| | | 牛・鶏 | 2 | | | 揚げ菓子 | 1 |
| | | 魚・野菜 | 1 | 合計 | | | |
| | | 豆腐・野菜 | 1 | | | | 163 |

資料：山埜（1989）より引用

図7は、どのような野菜類が使用されているか野菜類出現頻度と、キャベツの調理別の使用頻度を示したものである。野菜は25種使われているが、北海道の主要産物である馬鈴薯、玉葱が突出している。キャベツは4品に使用されているにとどまり、これは野菜類では7番目である。調理別にみると、キャベツはあえ物（サラダ）、煮物、汁物、蒸し物にそれぞれ1品ずつ使用されている。このうち、サラダ（蟹のサラダ）は、「蟹を鹽茹^{しほ}でにして、殻をわり、身を取り出して適宜にむしり、野菜を皿に盛り合せマイヨネズソースをかけて出すのである。野菜はサラダ菜、キャベツ、白瓜、胡瓜、玉葱などを附合せにすればよい」（p.112）と紹介されており、ここでのキャベツが下茹で処理をしたものかどうかは定かではない。以上のことから、北海道の洋食導入期において、キャベツは煮物などの加熱調理が主であり、生食はほとんど定着していなかったと考えられる。

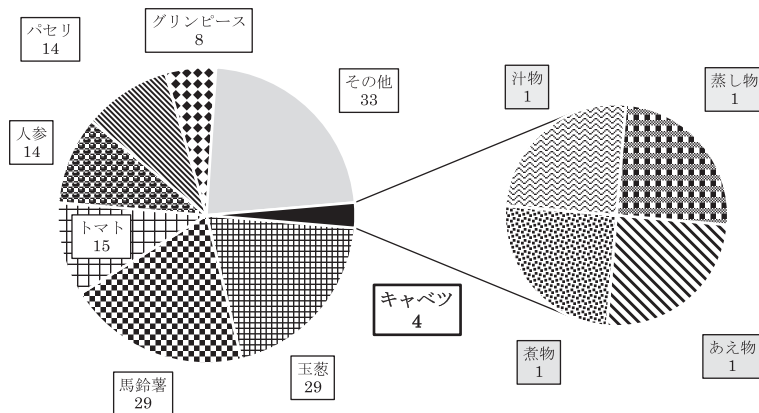


図 7 野菜類出現頻度とキャベツの調理別使用頻度①

資料：山埜（1989）をもとに作成

②「北海道家庭実用料理法」（1930）

大正期から昭和初期にかけて洋食は、都市部ばかりではなく地方にも広く浸透していく。1930（昭和 5）年発行の「北海道家庭実用料理法」は、帯広に在住した農学士、三田智大が著者である。はじめに、「普通で材料で作る普通の料理を主題として」と述べられており、本書での料理が昭和初期における道東の「普通の」料理であることを示している（山埜 1989:35）。料理数は 182 品、そのうち洋風料理の占める割合は約 44% の 80 品である。

表 4 は、この 80 品の洋風料理を調理別に分類したものである。揚げ物（15 品）、煮物（13 品）

表 4 調理別料理②

| 調理 | 品数 | 料理 | 品数 | 調理 | 品数 | 料理 | 品数 |
|------|----|---------|----|-----|----|---------|----|
| なま物 | 1 | 織キャベツ | 1 | 漬物 | 4 | ピクルス | 4 |
| あえ物 | 2 | サラダ | 2 | ソース | 8 | サラダソース | 3 |
| ゆで物 | 3 | 野菜 | 1 | | | ウスターソース | 1 |
| | | 粉吹き芋 | 1 | | | 白ソース | 1 |
| | | マッシュポテト | 1 | | | 褐色ソース | 1 |
| 煮物 | 13 | ライスカレー | 6 | | | トマトソース | 1 |
| | | シチュー | 5 | | | ケチャップ | 1 |
| | | ハヤシライス | 1 | 飲み物 | 2 | ジュース | 2 |
| | | トマト煮 | 1 | パン類 | 4 | 焼きパン | 3 |
| 焼き物 | 3 | オムレツ | 2 | | | 蒸しパン | 1 |
| 蒸し焼き | 4 | ステーキ | 1 | 菓子類 | 20 | ジャム | 5 |
| | | 肉ロースト | 3 | | | ゼリー | 3 |
| 炒め物 | 1 | グラタン | 1 | | | 焼き菓子 | 3 |
| | | トマトライス | 1 | | | 揚げ菓子 | 3 |
| 揚げ物 | 15 | コロッケ | 6 | | | プディング | 2 |
| | | 魚フライ | 5 | | | アイスクリーム | 2 |
| | | カツレツ | 1 | | | 果実煮 | 1 |
| | | ポテトフライ | 1 | | | キャラメル | 1 |
| | | その他 | 2 | 合計 | | | 80 |

資料：山埜（1989）より引用

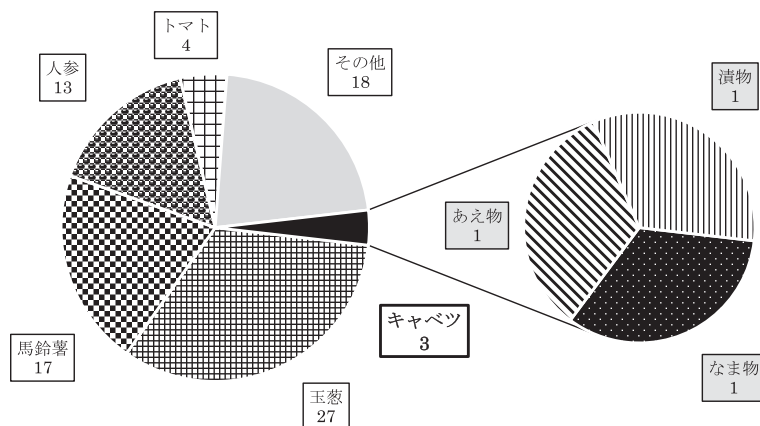


図 8 野菜類出現頻度とキャベツの調理別使用頻度②
資料：山埜（1989）をもとに作成

が多い傾向は変わらないが、ソース（8品）の割合が多くなり、織キャベツ⁽⁸⁾が登場するなど、揚げ物に付随する料理が紹介され始めていることが分かる。

図 8 は、野菜類出現頻度と、キャベツの調理別の使用頻度を示したものである。野菜は 20 種使われているが、キャベツは 3 品に使用されており、玉葱、馬鈴薯、人参、トマトに次ぐ 5 位の出現頻度である。さらに、調理別にみると、なま物（織キャベツ）、あえ物（サラダ）、漬物（ピクルス）で使用されており、洋食導入期と打って変わって、非加熱調理が主となっていることが分かる。

③「郷土栄養料理献立」（1935）

1935（昭和 10）年発行の「郷土栄養料理献立」は、北海道庁学務課が全道の女学校から募集した郷土栄養献立集であり、女学生が考案した 295 日分の献立がまとめられている（山埜 1989：36-37）。料理数は約 3,900 品、そのうち洋風料理の占める割合は約 7.6% の 293 品である。

表 5 は、この 293 品の洋風料理を調理別に分類したものである。煮物が 76 品と最も多く、揚げ物が 56 品でそれに続く。次に焼き物が 34 品、炒め物が 31 品である。いずれもフライパンによる焼き物、炒め物で、フライパン調理がこの時期には普及していることを示している（山埜 1989：38）。これらの普及により、組み合わせになる生野菜、サラダも多く紹介されている。

図 9 は、野菜類出現頻度と、キャベツの調理別の使用頻度を示したものである。野菜は 25 種使われているが、キャベツは 33 品に使用されており、馬鈴薯、玉葱、人参、トマトに次ぐ 5 位の出現頻度である。調理別にみると、最も多いのが生食である。さらにロールキャベツをはじめとした煮物に用いられることも多い。

②③より、北海道の洋食普及期において、キャベツは揚げ物に添えるせん切りキャベツやサラダといった生食や、ロールキャベツ、シチューといった煮物などにも使われる野菜であった。

次節では「揚げ物・せん切りキャベツ」の組み合わせの誕生について検討する。

表 5 調理別料理③

| 調理 | 品数 | 料理 | 品数 | 調理 | 品数 | 料理 | 品数 |
|------|----|---------|----|---------|----|----------|----|
| なま物 | 30 | 生野菜 | 28 | 焼き物 | 34 | 魚・肉バター焼き | 15 |
| あえ物 | 21 | 果実ミルクかけ | 2 | | | 魚メンチ | 5 |
| | | サラダ | 21 | | | ムニエル | 3 |
| ゆで物 | 13 | 馬鈴薯マッシュ | 6 | | | オムレツ | 3 |
| | | 粉吹き芋 | 5 | | | ビーフステーキ | 3 |
| | | その他 | 2 | | | カレー焼き | 2 |
| 煮物 | 76 | シチュウ | 19 | 炒め物 | 31 | 野菜油焼き | 2 |
| | | ロールキャベツ | 10 | | | ベーコンエッグ | 1 |
| | | クリーム煮 | 16 | | | 野菜バター炒め | 19 |
| | | ライスカレー | 7 | | | 炒め御飯 | 6 |
| | | オートミール | 6 | | | 野菜油炒め | 3 |
| | | トマト煮 | 6 | 炒めうどん | 2 | | |
| | | カレー煮 | 3 | 果実バター炒め | 1 | | |
| | | スープ煮 | 3 | 揚げ物 | 56 | コロッケ | 14 |
| | | バター煮 | 2 | | | 魚フライ | 13 |
| | | ハヤシライス | 1 | | | 野菜フライ | 10 |
| | | 炒り煮 | 1 | | | から揚げ | 7 |
| 汁物 | 8 | スープ | 4 | | | カツレツ | 4 |
| | | カレー汁 | 2 | | | 卵フライ | 3 |
| | | チャウダー | 2 | その他 | 6 | | |
| 蒸し物 | 2 | 蒸し物 | 2 | 飲み物 | 12 | ミルク | 5 |
| 蒸し焼き | 2 | 豚ロースト | 1 | | | 紅茶 | 4 |
| | | 魚 | 1 | | | 豆コーヒー | 2 |
| | | | | | | パン類 | 10 |
| | | | | トースト | 5 | | |
| | | | | 蒸しパン | 3 | | |
| | | | | サンドイッチ | 1 | | |
| | | | | | | ホットケーキ | 1 |
| | | | | 合計 | | 293 | |

資料：山埜（1989）より引用

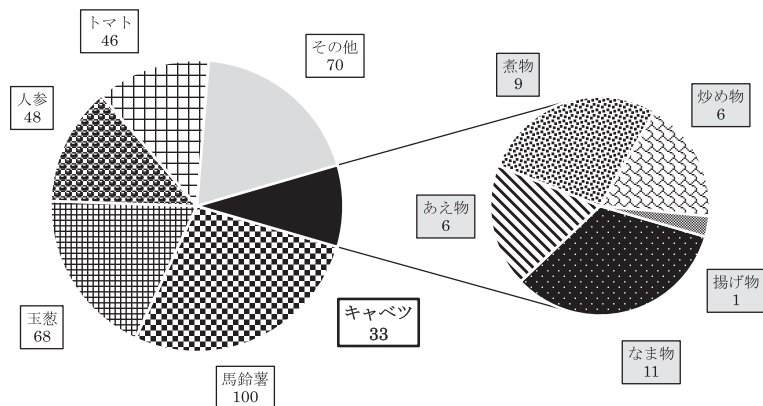


図 9 野菜別使用頻度とキャベツの調理頻度③

資料：山埜（1989）をもとに作成

2) 上野・浅草から広がる「とんかつ」の展開

せん切りキャベツは、現在、最も馴染み深いキャベツの「生食」のひとつである。その用途は、主に揚げ物の付け合わせである。数多ある揚げ物の中でも、せん切りキャベツといえば、やはり「とんかつ」ではないだろうか。カラッと揚げたとんかつに、たっぷりと盛られたせん切りキャベツ、さらにはご飯と味噌汁まで付いた「とんかつ定食」は日本人には極めて馴染み深い和風化した洋食である（写真7）。

「とんかつ」と「キャベツ」の関係について、岡田（2000:192）は、「1871年（明治4）に、北海道に導入され（中略）キャベージと呼ばれていたが食べ物としての関心は薄く、とんかつの添え物として華々しく登場する」と述べ、また、湯澤（2018:196）は、「洋食屋で食べるとんかつは養豚やキャベツという西洋野菜の栽培なしには成り立たない」と述べている。つまり、日本におけるとんかつの普及を分析・検討することは、キャベツの「生食」習慣の定着過程を解明する一助となりうるのではないだろうか。

ここで再び、図4をみると、1872（明治5）年の明治天皇による獣肉解禁から23年後の、1895（明治28）年に「東京銀座の洋食屋「煉瓦亭」が「ポークカツレツ」を売り出し、刻み生キャベツを添える」とある（写真8）。フライパンで炒め焼きしてから、さらにオーブンで焼いたりする、手間のかかる加熱調理法から、天ぷらのように揚げる調理法に切り替え、とっさの機転で刻み生キャベツを添えたこのポークカツレツが評判を呼び、とんかつの前身となったと、岡田（2000:166）は指摘している。これがとんかつの誕生に大きく関与する歴史的な料理であることは言うまでもないが、それと同時に、キャベツの「生食」習慣にも少なからず影響していると考えられる。当時（明治20年代）のキャベツが、都市の知識人には少し受容され始めたものの、多くの日本人には特有の臭いにより拒絶されていたのは、先述の通りである。加えて、英語では *garnish* と称する西洋料理の付け合わせには、温野菜を添えるのが一般的であり、現に当時は、グリーンピース・いんげん豆・ニンジン・ボイルドポテトなどが添え物として用いられていた（岡田2000:166-167）。これらのことから、「刻み生キャベツを添える」とは、当時のキャベツの評価から見ても、西洋料理の常識から見ても、まさしく常識破りの大胆な発想であったことがわかる。しかし、当時の日本人には *garnish* の常識よりも、カツを一口食べた後の、口中の油っこさを拭うさっぱり感が受けた。これこそが、現在では定番となった「揚げ物・せん切りキャ



写真7 とんかつ定食
（「松のや HP」より引用）



写真8 煉瓦亭
（煉瓦亭 中央区エリアガイドより引用）

ベツ」という組み合わせの芽生えであり、特に非加熱調理の分野で、キャベツを持て余していた日本人に、一つの可能性を提示するきっかけになったと考えられる。

では、いよいよとんかつが誕生して、キャベツの「生食」習慣はどう動き出したのか。図4を見ると、大正期が終り昭和期に入った1929（昭和4）年に「東京上野「ボンチ軒」の島田信二郎が「とんかつ」を売り出し、刻み生キャベツを添える」とあり、これこそが「とんかつ」の誕生である。1872（明治5）年の明治天皇による獣肉解禁から57年、東京銀座の洋食屋「煉瓦亭」にてとんかつの前身となるポークカツレツが誕生してから34年後のことであった。岡田（2000）は、獣肉解禁からとんかつが誕生するまでの経緯を以下のようにまとめている。とんかつが誕生する過程において、添え物として生キャベツのせん切りが定番化していることが分かる。

- ① 牛肉から鶏肉、そして豚肉への変遷
- ② 薄い肉から分厚い肉への変遷
- ③ ヨーロッパ式のサラサラした細かいパン粉から日本式の大粒のパン粉への変遷
- ④ 炒め焼きからディープ・フライへの変遷
- ⑤ 西洋野菜の生キャベツのせん切りを添える
- ⑥ 予め包丁を入れて皿に盛る
- ⑦ 日本式の独特なウスターソースをたっぷりかける
- ⑧ ナイフやフォークではなく、箸を使う
- ⑨ 味噌汁（豚汁、しじみ汁）を付ける
- ⑩ 米飯で楽しむ和食として完成

とんかつ発祥の地は、東京の上野か浅草かといわれるほどに、これらの地域には老舗が多い。『食道楽』1932（昭和7）年11月号（p.44）に、掲載された添田さつきの「カツは上野か浅草か」という記事には、以下のような記述がある。

とんかつ時代—とんかつをビフカツに仕立てたり、兎をもちひてチキンカツで候と誤魔化さなければ通らぬ時代もあった。実質がとんであり兎であつても、ビーフでありチキンである名の下に安心して食つてゐたのだから、まことに以てお目出たい話といはねばならぬ。ところが、今度はとんかつ時代になると、猫も杓子もとんかつ、とんかつ。とんかつでなければ夜も日も明けぬ。—といふこととなつて来るからおそろしい。まア、考へやうに依ては、とんかつがとんかつで通る時代が来たのだから、公明正大、青天白日で、結構な次第であるが、又一面、とんかつの過大評価を強められるやうな気がしないでもない。

とんかつと銘打ったものが世に出て、わずか2～3年で「とんかつ時代」が到来したことから、当時の下町庶民が受けた影響がかなり大きいものであったことが分かる。大正期が終わり昭和期に入ると、キャベツが中流階級の食材へと転化し、料理書には非加熱調理法が見られ始めたこと

は先述の通りである。しかし、浅草・上野に関しては、とんかつ時代の到来と共に、脇に添えられたせん切りキャベツも同時に下町の庶民に受容され、キャベツの「生食」習慣が定着したと考えられる。

では、上野・浅草から範囲を広げ、全国的にとんかつ、そしてせん切りキャベツが普及したのはいつ頃だろうか。明治30年代になると、牛肉や豚肉の料理を、家庭で作る習慣が芽生え、西洋料理や洋食の本の出版が頻繁になった。表6は、1895（明治28）年から1974（昭和49）年までの料理書により、とんかつの変遷をまとめたものである。

No.7をみると、付け合わせについての記載があるが、「青豌豆、隠元豆、青い葉」「馬鈴薯、林檎の輪切り」といった本来の西洋料理の付け合わせとして一般的なものや並んでいる。No.8をみると、「刻み甘藍」の記載があり、ここで初めてキャベツ（甘藍）の文字が登場する。さらに、No.10では「キャベツの千切り」、No.12では「野菜（キャベツ）」と、キャベツの名が散見し始める。No.14で初めて「とんかつ」の呼び名が登場するが、これは1942（昭和17）年に出版された料理書であり、浅草・上野におけるとんかつ時代から約10年後のことである。さらに、時代を進めると、No.16に「キャベツのセン切り」、No.17に「キャベツの千切り」の記載があり、せん切りキャベツの普及が見受けられる。

ここで、より定着過程を把握するために、生産的側面も加えて、分析・検討を行う。図10は、明治後期から昭和戦前期におけるキャベツの作付面積を道府県別に示したものである。

1909（明治42）年のキャベツの作付面積は、全国で2,000 ha程度で、このうちの、約7割を北海道が占めており、全国的な供給体制は整っていなかった。消費的側面では、図4から都市の

表6 料理書による「とんかつ」の変遷

| No. | 資料タイトル (著者／発行者；年次) | 料理名 | 料理法の実際 | 備考 |
|-----|--------------------------|---------------|--|----|
| 1 | 女鑑 (国光社；1895) | カツレツ | 牛肉、鶏肉 長さ三寸、厚さ五分に切る 庖丁のミネで叩く 食塩、コショウ、パン粉、鶏卵、その上にパン粉 バターで 焼く、西洋風カツレツ | |
| 2 | 西洋料理法 (博文館；1896) | ビーフカツレツ | 子牛肉、牛肉 五分以下の薄さに切る 玉子、パン粉 ラード で油焼き 胡椒 | |
| 3 | 西洋料理二百種 (青木嵩山堂；1904) | 豚の肉フライ | 豚肉はよく洗い薄く切る 舶来の饅頭粉、または鶏卵と麴包 屑 豚の脂肪で天麩羅のように揚げる 林檎ソースをかける | |
| | | 小羊の肉フライ | 小羊の腰の肉 薄く切る 上記の衣がけ 豚の脂肪で揚げる 肉汁かける | |
| | | チキンカツレツ | 鶏肉 薄く切る 胡椒、食塩、小麦の粉 豚の脂肪で揚げる バター溶かしかける | |
| 4 | 常盤西洋料理 (常盤社；1904) | ビーフ カットレット | 牛肉 薄く切る 塩、胡椒、麦粉、鶏卵、パン粉 牛の生脂肪 で狐色に揚げる 熱き皿に | |
| 5 | 西洋料理教科書 (シメイ社；1910) | 豚のカツレツ | 豚肉 魚の切身位に切る 塩、胡椒、饅頭粉、玉子の黄身、 パン粉 ラード、胡麻油 浸々位に テンプラのように揚げ る 西洋紙の上に 三杯酢、牛肉、鳥肉でもよい こわき牛 肉は細かく叩く | |
| 6 | 家庭実用献立と料理法 (文弘堂；1915) | ボークカツレツ | 豚肉 二分の厚さに切る 塩、胡椒、メリケン粉、玉子、パ ン粉、ヘット、ラード 2～3分 に 黒き煙り登りたとき に入れる 橙をかける | |
| | | チキンカツレツ | 雛鳥 前処理 塩、胡椒、メリケン粉、生玉子、パン粉 ヘ ットで同じように揚げる | |

| | | | | |
|----|--|---------------------|---|------------------|
| 7 | お手軽西洋料理の仕方 (名倉昭文館：1921) | ビーフカツレツ | 牛肉 空瓶でよく叩く 塩、胡椒、メリケン粉、鶏卵、パン粉 バタかヘット大匙一杯煮立たせる 両面を焼く 青豌豆、隠元豆、青い葉をそえる | |
| | | ポークカツレツ | 豚肉 叩かなくてもよい 塩、胡椒 バタかヘット溶かし両面を焼く 馬鈴薯、林檎の輪切り | |
| 8 | 家庭応用和洋料理法 (東京宝文館：1922) | 牛肉のカツレツ | 牛肉、塩、コショウ、メリケン粉、卵、パン粉 ラードで炒め揚げ 新聞紙の上で余分の油抜き 刻み甘藍、または、人参、馬鈴薯のバター炒め ウスターソースをかける | 「刻み甘藍」の記載あり |
| 9 | 滋味に富める家庭向 西洋料理 (文化生活研究会：1924) | カツレツ | 豚肉、犢肉、牛肉、鶏肉 叩いて形を整える 塩、胡椒、メリケン粉、卵、パン粉 牛脂で揚げる ウスターソース、ポイルドポテト、フライドポテト、マッシュドポテト、野菜のサラダ、レモン、パセリ、クレソン(水芹) | |
| 10 | 手軽においしく 誰にも出来る 支那料理と西洋料理 (三進堂：1926) | ポークカツレツ (豚肉の油揚げ) | 豚肉 縮まぬように充分細かく刃を入れる 塩、胡椒、メリケン粉、鶏卵、パン粉 ヘットでフライ キャベツの千切り、パセリ ソース ナイフ、フォーク | 「キャベツの千切り」の記載あり |
| | | ビーフカツレツ | 牛肉 以下は同じ調理法だが、特に皮と肉が離れ易き故、油をよく煮立ててフライせよとの注意あり | |
| 11 | 赤堀西洋料理法 (大倉書店：1929) | ポークカツレツ (豚肉麵粉揚げ) | 豚肉 肉叩きでよく叩く 塩、胡椒、メリケン粉、玉子、麵粉 煮立った脂で揚げる 茹でるか揚げた馬鈴薯 ウスターソース | |
| 12 | 西洋料理通 (三省堂：1930) | カツレツ | 牛肉、豚肉、犢肉 肉屋で切らせ牛肉は叩く 塩、胡椒、メリケン粉、玉子、パン粉 揚げ油が熱して煙立つ温度(180℃)で揚げる 野菜(キャベツ)、パセリ カツレツの出来不出来は火加減一つである | 「野菜(キャベツ)」の記載あり |
| 13 | 簡単な西洋料理・ 支那料理 (婦人倶楽部：1930) | 豚肉カツレツ | 豚の肩ロース 軽く叩く 塩、胡椒、メリケン粉、玉子、パン粉 ヘットか或いは他の脂油で、ほんがりと揚げる 紙の上で油気をきる レモン カツレツはメリケン粉を厚くつけると衣が剥がれやすい | |
| 14 | 家庭向き西洋料理の 作り方 (主婦之友社：1942) | ポークカツレツ (とんかつ) | 豚肉 脂肪のところをとる 軽く叩く サラダ油を振りかけ、人参、玉葱の薄切りをのせて2〜3時間おくと、軟らかくなり香味もよくなり非常に美しくなる 塩、胡椒、メリケン粉、卵、パン粉 熱した油でからっと揚げる | 「とんかつ」の呼び名が併記 |
| 15 | 家庭料理全書 (同志社：1959) | カツレツ (豚カツ) | 豚ヒレ肉 1センチ半の厚みに切る 他の肉のときには、これだけ厚くすると、固くて食べられない 豚ヒレ肉は軟らかいので叩かない 塩、胡椒、小麦粉、玉子、生パン粉 ラードか植物油(大豆油、落花生油)で揚げる または、フライパンに少々油を入れて炒め焼きにする | |
| 16 | 西洋料理と中華料理 (泰光堂：1959) | 豚カツ | 豚肉 1センチの厚みに切る 肩ロースは脂肪が少なく、味もよい 塩、胡椒して味を滲ませる 小麦粉、玉子水、パン粉 中火で2〜3回返しユックリ揚げて油を切る パン粉は強くおさえつけないで、ふわっと付けるとかるく揚がる キャベツのセン切り ソース、ソースとケチャップを合わせたもの | 「キャベツのセン切り」の記載あり |
| 17 | 和洋中華家庭料理全書 (日本女子教育会：1961) | 豚カツ | 豚ロース肉 1.5センチ(五分)の厚さに切り、数カ所に切れ目を入れる 塩、胡椒を片面に 鶏卵、生パン粉 軽く押さえる 返しながら2分間揚げる キャベツの千切り、茹でた馬鈴薯 | 「キャベツの千切り」の記載あり |
| | | 豚の串カツ | 豚肉 2.4センチ角に切る 竹串に肉、葱、肉、葱を交互に刺す 小麦粉、卵、パン粉 ヘット、ラードで2〜3分揚げて裏返し、再び2〜3分揚げる 新聞紙の上で油を切る トマトの輪切り | |
| 18 | 材料別料理事典 (新樹社：1961) | ウインナ シュニツェル | 豚ロース肉 塩、胡椒して、小麦粉、卵、パン粉 ラードで黄金色に焼き上げる 炒めたポテト、炒めたキャベツ 仔牛肉、豚肉(オーストリー)、豚肉(ドイツ)、仔牛肉(フランス)をもちいる | |
| 19 | 料理1肉・卵・チーズ (主婦之友社：1974) | とんカツ | 豚肉 小麦粉、卵、生パン粉 軽く押さえる 油を160〜170℃に熱して、裏、表と返しながら揚げる | |

注) 備考欄は筆者による

資料：岡田(2000)より引用(一部、筆者加筆修正)

知識人に受容され、中流階級の食材へ転化し始め、加えて表 6 から、ポークカツレツは誕生していたものの、付け合わせのせん切りキャベツは「煉瓦亭」など、かなり局所的な普及に留まっていた時代と言える。

大正期を通じて、キャベツの作付面積は急激に増加し、1924（大正 13）年には、全国でも 6,000 ha を超え、東京など大都市近郊の各府県などでも作付面積の増加が顕著となった。消費的側面では、図 4 から急激な都市化と工業化の中で、キャベツは中流階級から庶民の食材へと転化し、表 6 から、せん切りキャベツは揚げ物の付け合わせとして徐々に認知され始めた時代と言える。

昭和期に入り、1929（昭和 4）年のキャベツの作付面積は、7,500 ha を超え、東京近郊の各県の作付面積がさらに充実した。消費的側面では、図 4 から料理書にはキャベツの非加熱調理法が掲載され始め、東京上野でとんかつが誕生した時代と言える。東京近郊の作付面積の充実、輸

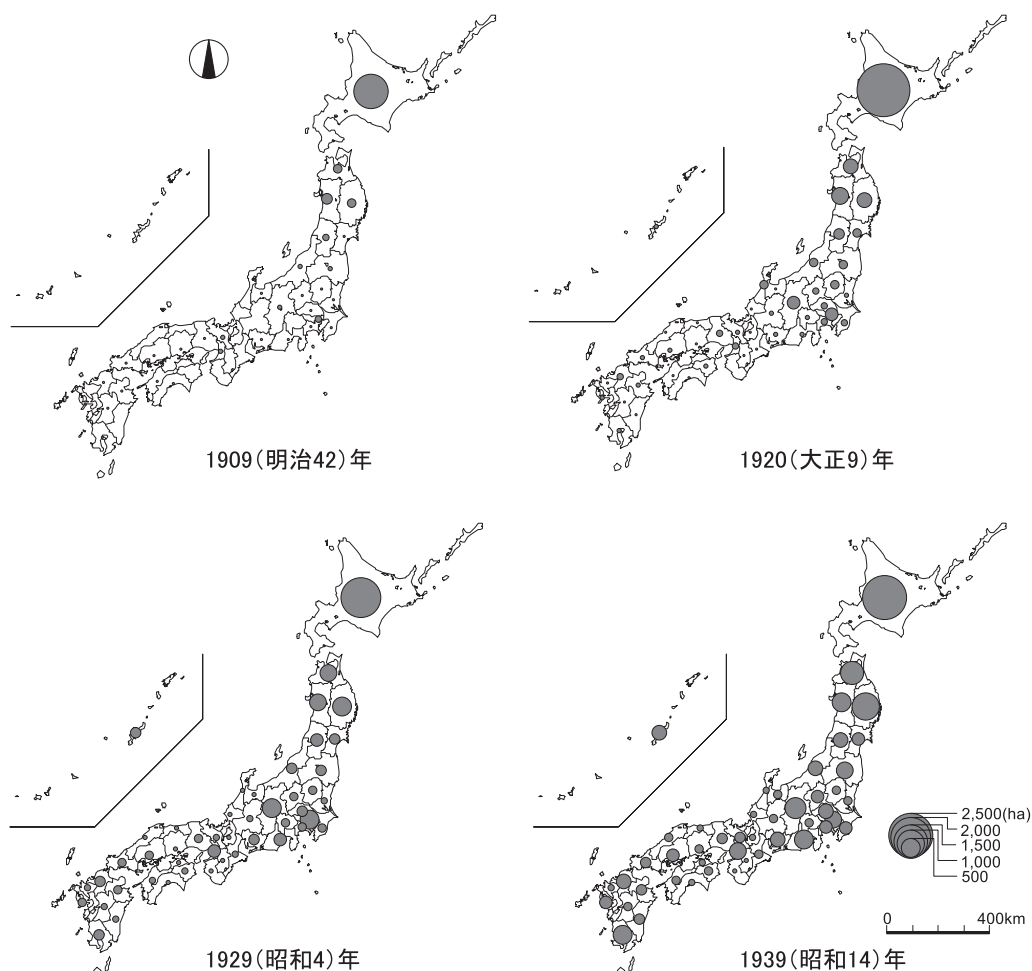


図 10 明治後期から昭和戦前期におけるキャベツの作付面積の推移

資料：各年の「農商務統計表」および「農林省統計表」をもとに作成

送園芸産地から入荷されるキャベツと相まって、この数年後に訪れる浅草・上野におけるとんかつ時代を生産的側面から支えたと考えられる。

1939（昭和 14）年には、作付面積が 12,000 ha を超え、さらに鉄道の開通による全国的な交通網の整備により、供給体制が整った。消費的側面では、料理書にとんかつが掲載されるなど、生産・消費両面から見ても、揚げ物の付け合わせとしてせん切りキャベツが普及するには十分な時代であったと言える。

V 昭和戦後期における生産・消費動向とキャベツ

1) 時代背景

本節では、昭和戦後期に焦点を当てて、分析・検討を行うが、その前段として第二次世界大戦から昭和戦後期がどのような時代であったのかを概観する。

図 11 は、第二次世界大戦から昭和戦後期におけるキャベツに関連する事項をまとめたものである。図 2 をみると、1940～1944 年のキャベツの作付面積は停滞していることが分かる。この時期は第二次世界大戦に突入し、主食増産体制下でキャベツだけでなく野菜全体の生産と品種改良研究が著しく停滞した（農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会 1997：366-367）。

再び図 2 をみると、戦後のキャベツの作付面積は著しい増加傾向が指摘できる。この急速な回復は経済統制が撤廃され、1949（昭和 24）年以降は完全な自由経済へ移行したことが大きく作用したと考えられる。さらに、第二次世界大戦後の経済の安定とともに、日本人の食生活にも大きな変化が見られ始めた。農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会（1997：386-387）はその変化として、以下の 3 点を指摘している。

- ① 1947（昭和 22）年に学校給食が開始されたことで、主食としての米の消費が漸次低下し、パンが普及した。
- ② アメリカ型の食生活が理想的であるという考えから、従来の米・魚・醤油型の食生活に、パン（粉食）・肉・サラダ＋ドレッシング型の食事を取り入れられ、その比重が漸増した。
- ③ 栄養に関する啓蒙活動が活発に行われ、野菜は加熱より生食が良いとされ、生食野菜がもてはやされるようになった。

このような食生活の変化は、ダイコン、サトイモなど従来の基幹野菜で加熱を必要とする野菜の作付面積の大幅な減少をもたらした。その一方で、ハクサイ、キャベツの作付面積が大幅に拡大している。また、それまで洋菜という名で一括して取り扱われていたレタス、ピーマンが独立し、需要・生産が急速に増加した（図 12）。

また、昭和 30 年代に入ると、農業に「下肥」を使わないようにという政府の指導がなされた（湯澤 2020：146）。その目的には、感染症の予防だけでなく、栄養のために生野菜を食べられるようになることも含まれており、寄生虫や感染症の恐れがない「洗浄野菜」の普及が求められた（湯澤 2020：147）。

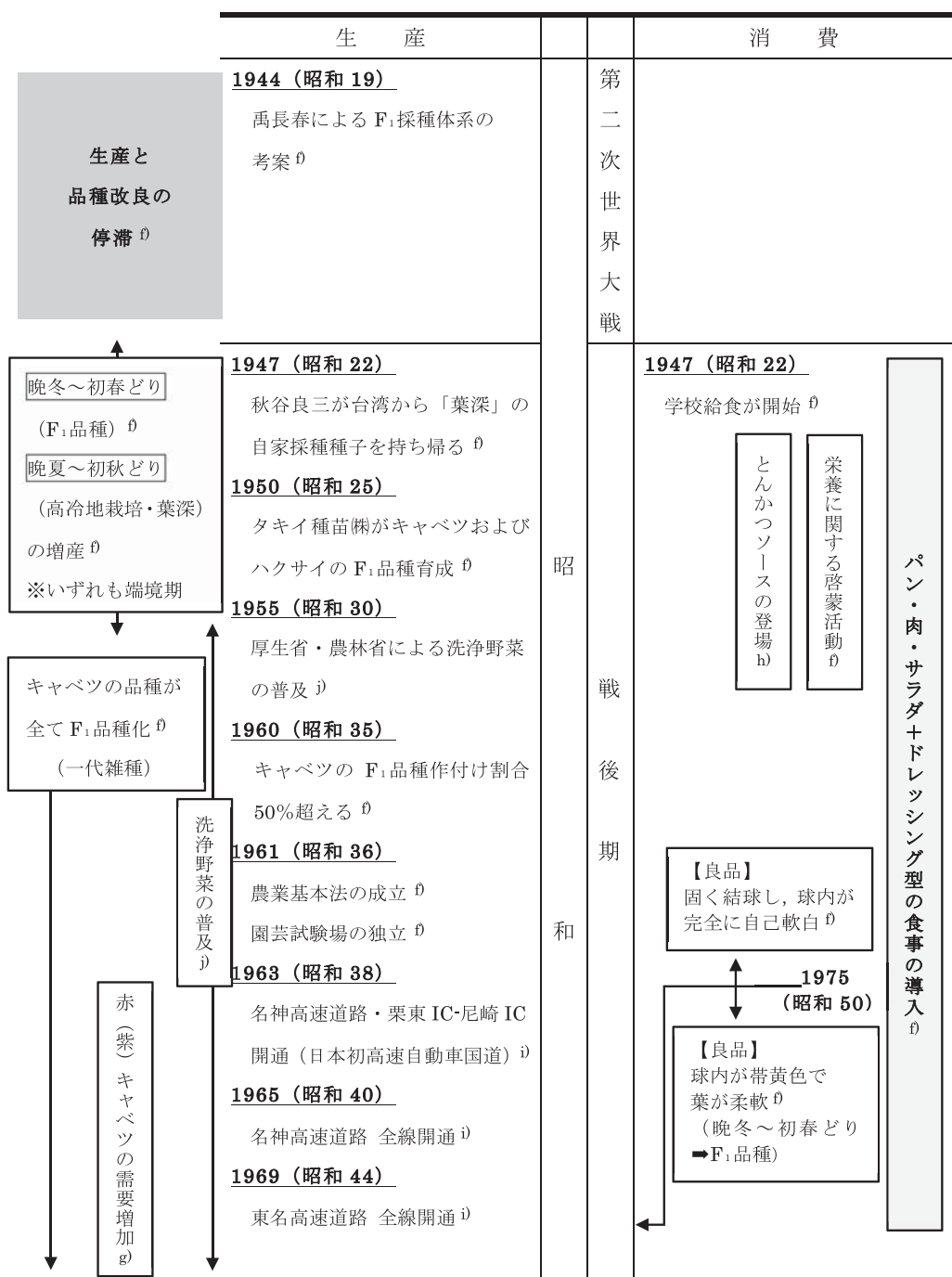


図 11 第二次世界大戦後におけるキャベツに関連する事項

資料：f) 農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会（1997）

g) 青葉（1982） h) 岡田（2000） i) NEXCO 西日本 HP j) 湯澤（2020）をもとに作成

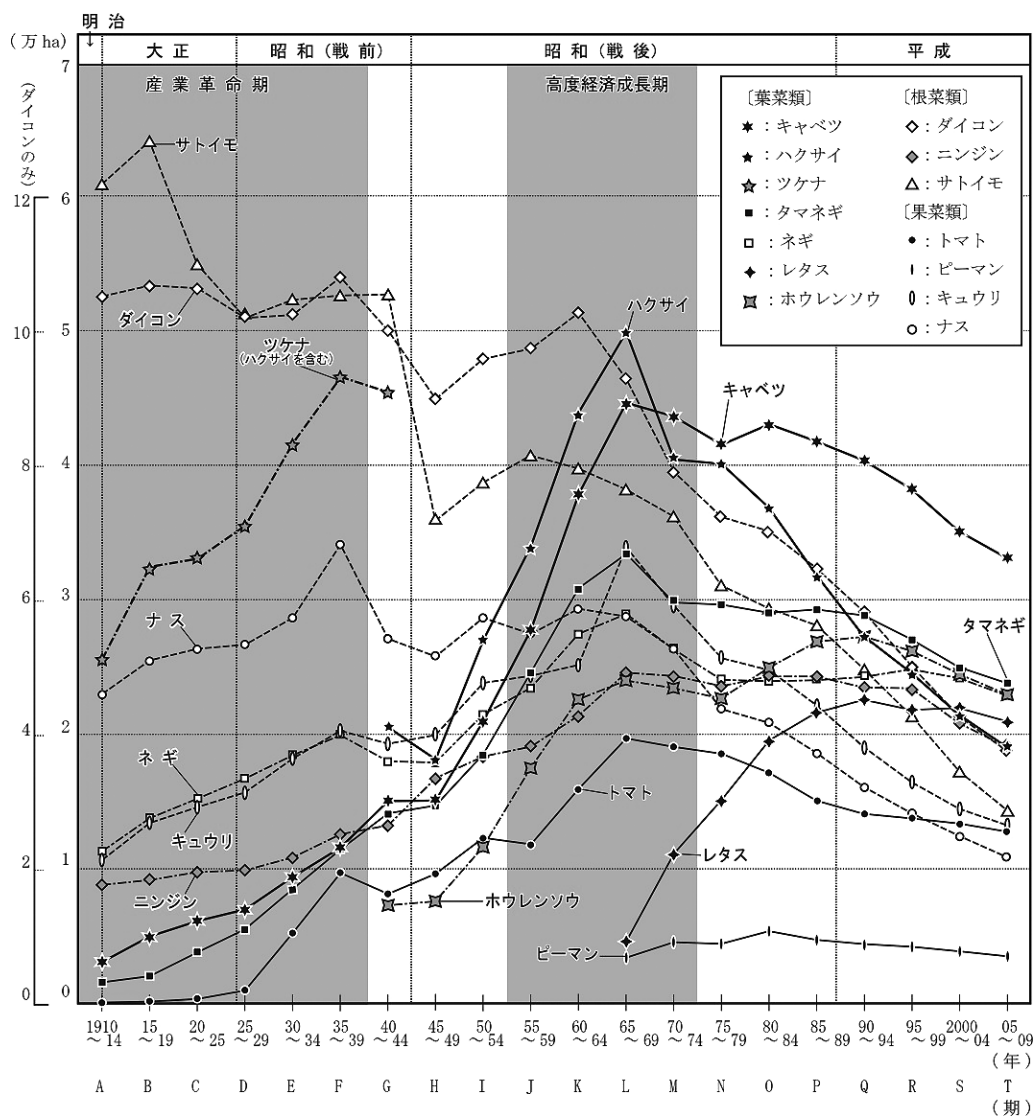


図 12 日本における主要野菜の作付面積の推移 (1910~2009 年)

資料：清水 (2019) より引用

注) 5 年ごとの平均値を示した。ただし、1915~1919 年は 1917 年 1 ヶ年のみ、1920~1924 年は 1921 年を除く 4 ヶ年の平均値

さらに、1963 (昭和 38) 年に日本初の高速自動車国道である名神高速道路・栗東 IC - 尼崎 IC が開通したのを皮切りに、1965 (昭和 40) 年には名神高速道路が全線開通、1969 (昭和 44) 年には東名高速道路が全線開通するなど、日本における高速道路の開通・整備が本格的になされた時代でもあった。

前章で検討したように、昭和戦前期においてキャベツは主に揚げ物の付け合わせとして「生食」習慣の芽生えがみられた。昭和戦後期に導入された新たな食生活の中でキャベツの「生食」習慣はどのように発展したのか。まず次節では、「品種改良」に着目して、検討を行う。

2) F₁ 品種の開発と普及

先述のように、明治後期から昭和戦前期には多様な作型に対応できる国産品種の育成が進んだ。図 13 は、1935（昭和 10）年度の東京市場におけるキャベツの入荷量について示したものである。昭和戦前期の東京市場では、夏季を中心に東京近郊から供給されている一方で、その東京近郊産キャベツの端境期である晩冬～初春および晩夏～初秋は、前者を大阪や愛知、静岡から、後者は岩手や長野といった寒冷地から供給されていることが分かる。つまり、昭和戦前期までは大都市近郊、暖地、寒冷地といったそれぞれの地域の自然条件を生かしたキャベツ生産により、少なくとも東京市場では、年中安定した供給を実現させていたと考えられる。

第二次世界大戦後、キャベツの消費が急増し、晩冬～初春および晩夏～初秋どりの増産が求められた（農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会 1997:397）。そして、その解消策となったのが、品種改良である。晩冬～初春どりについて、端境期解消に大きく貢献したのが、昭和 20 年代に入って実用化に成功した一代雑種（F₁ 品種）の育成である（農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会 1997:397）。F₁ 品種とは、品種や系統の大きく違った A 品種と B 品種を両親とする第一代目にできる子どもの品種のことである（図 14）。その特徴としては、①揃いがよい、②強健で作りやすい、③収量が多い、などが挙げられる。表 7 は、様々な野菜における F₁ 品種の誕生をまとめたものである。野菜における F₁ 品種の利用は、1924（大正 13）年にナスで最初の F₁ 品種・浦和交配 1 号（埼玉県農事試験場）が育成され、実用化されたことから始まった。葉菜類では、1950（昭和 25）年にキャベツ、ハクサイ（タキイ種苗）で発表され、以後キャベツをはじめとする葉菜類は F₁ 品種の時代に突入した。図 15 は、1958（昭和 33）年から 1991（平成 3）年にかけて発表されたキャベツの新品種数と、その内訳を示したものである。1958（昭和 33）年の品種数は 42 品種であり、そのうち F₁ 品種は約 42% におよぶ 18 品種であった。しかし、1960（昭和 35）年以降はほぼ全ての新品種

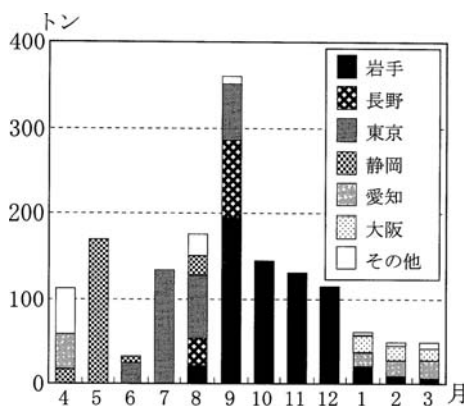


図 13 東京市場におけるキャベツの月別入荷量（1935 年度）

資料：清水（2008）より引用

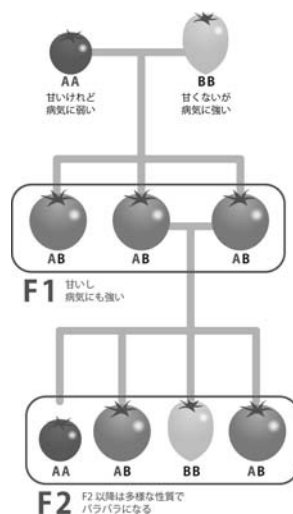


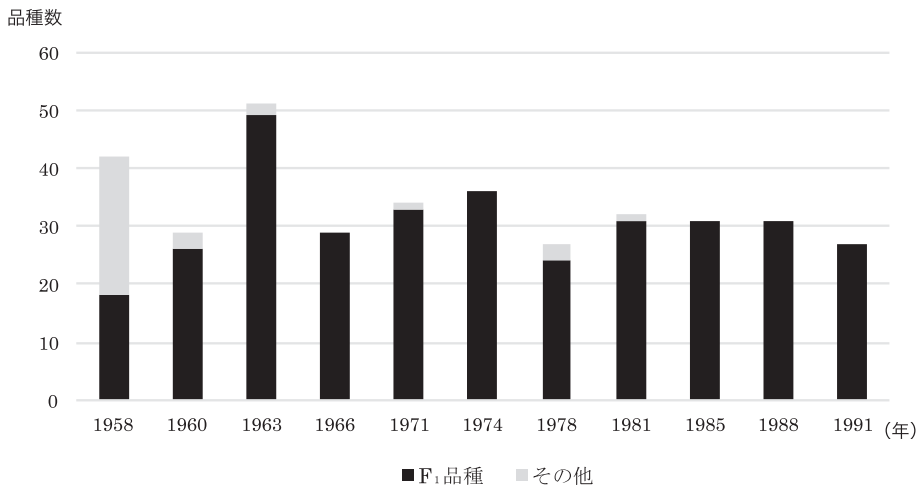
図 14 F₁ 品種

資料：翔栄ファーム HP より引用

表7 主要野菜のF₁品種のはしり

| 育成年 | 作目 | 一代雑種名 | 組合せ | 育成場所 |
|------|--------|------------|---------------|--------|
| 1924 | ナス | 浦和交配1号 | 白茄×真黒 | 埼玉農試 |
| 1932 | キュウリ | 2号毛馬 | 大仙節成2号×大仙毛馬1号 | 大阪農試 |
| 1937 | トマト | 福寿 | フルーツ×ジューンピンク | 大阪農試 |
| 1940 | キャベツ | すてきカンラン | 中野早生×サクセセッション | 坂田商会 |
| 1950 | キャベツ | 長岡交配1号 | 大峯×サクセセッション | タキイ種苗 |
| 1950 | ハクサイ | 長岡交配1号 | 京都3号×芝罘 | タキイ種苗 |
| 1956 | 子持キャベツ | 長岡交配早生子持 | 泉州早生×静岡 | タキイ種苗 |
| 1956 | ピーマン | 緑王 | 大じし群間 | むさし育種場 |
| 1959 | ダイコン | 長岡交配春蒔みの早生 | 黒葉みの×志村みの | タキイ種苗 |
| 1964 | ニンジン | 長岡交配向陽五寸 | 黒田系×子安系 | タキイ種苗 |

資料：農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会（1997）をもとに筆者作成

図15 キャベツの新品種とF₁品種の割合（1958～1991年）

資料：農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会（1997）をもとに筆者作成

がF₁品種であることが分かる。これは大規模事業化した農業の面でも、画一的な大量生産・大量供給の面でも、キャベツが大量消費される証拠であると言える。その一方で、F₁品種は毎年種子を農家が購入しなければならないため、種苗会社による農家支配が進行した。

このようなF₁品種の興隆により、年中安定したキャベツの供給を実現させたわけであるが、この品種改良の波は、キャベツの「生食」習慣にどのような影響を及ぼしたのか。1963（昭和38）年、岩印岩手青果株式会社（岩手県）の専務理事に就任した照井仁一郎は、東京中央青果株式会社の田中卓巳に野菜産地再建について相談するため、手紙を送った⁹⁾。田中は、照井への返信の中で、①岩手県がキャベツ産地として存続するためには、品種の変更・改良が必要であること、②キャベツ以外にも、岩手の高冷地としての特徴を活かした新しい品目を導入することの2点を指摘した。さらに、庶民の食生活の洋風化は「煮物からサラダへ」と急速に変化することを予言した（清水2010：180-181）。これはつまり、「生食」の需要の拡大という食生活の変化に合

わせた品種改良や新しい品目の導入こそが昭和戦後期の野菜生産を発展させる最重要課題であるということである。当時、戦前から岩手県のキャベツ生産を引っ張った国産品種「南部甘藍」が、市場において「硬い」と不評を受けており、南部甘藍の系統分離から品種改良（主に、長岡交配）へと移行することで、新たな品種を模索した（清水 2010: 174-175）。キャベツに関しても、昭和戦前期までに芽生えた「生食」習慣が、昭和戦後期の食生活の変化により大きく発展し、それと同時期に花開いた品種改良技術という生産面での進歩が拍車をかけ、キャベツの「生食」習慣は興隆したと予想される。

3) 流通の発展

野菜は新鮮さこそが商品の生命であり、特に「生食」はその最たる例である。そのためには、短時間で収穫・出荷を必要とするが、最も時間を要するのは輸送である。鮮度が価格を大きく上下させるキャベツなどの葉菜類においては輸送時間を短縮し、できる限り傷みを少なくすることも条件の一つである。輸送手段は、大正期から昭和戦前期には、鉄道輸送が主だったが、図 11 のように、1960 年代における日本の高速道路の開通・整備を機に、トラック直送へと転換し始めた。1960 年代の南佐久における高冷野菜の生産を論じた加藤（1967: 15）は以下のように指摘している。

笹子峠の道路隧道の開設は南佐久と京浜との連絡を一そう緊密化したばかりでなく、現在ではさらに梓山東方の十文字峠の改修が進められているので、この完成後は南佐久の各主産地が秩父を通じて 3 時間で東京と直結されるようになれば、東京の近郊的な色彩を持った園芸地帯に移行するものと思われ、すでに菅平ではその傾向があらわれはじめている。かくして東京への指向性は一そう強まるとともに、他方関西・名古屋方面に対しては国道 19 号線の改修が 1966 年にはほとんど完成し、さらに名神高速道路を利用すれば、関西市場に対しては従来より 4 時間の時間短縮が可能となった。

高速道路の開通・整備による輸送時間の短縮は、都市近郊野菜の範囲を拡大し、より盤石なキャベツの供給体制を構築することになった。このような流通の発展もまた、キャベツの「生食」習慣の定着に大きく関与していると考えられる。

VI おわりに

本稿は、明治前期には特有の臭いから拒絶されていたキャベツの「生食」が昭和戦前期から戦後期にかけて定着したことに着目し、近代日本における食生活の変容の一例として、その定着過程を分析・検討した。とりわけ、「生食」習慣の定着を示す事例として、北海道の洋食文化、とんかつの誕生、品種改良に着目し、それぞれ道内発行の料理書、上野・浅草のとんかつ文化、F₁ 品種を主な分析対象とし、検討を進めた。その結果、以下のことが明らかとなった。

日本においてキャベツは、明治前期に政府によって導入が図られ、その試作結果は主に寒冷地、中でも特に北海道で良好であった。当時の北海道は、ケブロンを中心とする開拓使お雇い外国人が立案した北海道開拓の柱として、食生活の改善が挙げられ、洋食が推奨された時期であった。洋食導入当初である明治期の料理書では、キャベツは他の野菜類と比較して特段使用されていない。その調理法も煮物などの加熱調理が主であり、生食はほとんど定着していなかったと指摘できる。一方、洋食が広く定着した大正期から昭和初期の料理書では、ロールキャベツ、シチューといった煮物のほか、せん切りキャベツやサラダなど非加熱調理にも使われるようになった。揚げ物やフライパン調理が普及したことによる焼き物や炒め物の定着により、それと組み合わせになる生野菜、サラダも付随して定着したと指摘できる。

明治後期から昭和戦前期において、東京をはじめとする都市部は、近代における急速な都市化と工業化により、それまでにはなかった「食」の場と経験が生まれた時期であった。明治後期におけるキャベツの「生食」習慣は、東京でもなお局所的な普及に留まっていた。それが大正期を通じて、キャベツが中流階級から庶民の食材へと転化し、せん切りキャベツが揚げ物の付け合わせとして徐々に認知され始める。さらに、昭和期に入ると、東京上野で「とんかつ」が誕生する。その背景には、東京近郊のキャベツの作付面積が充実したことがあげられる。それは同時に浅草・上野におけるキャベツの「生食」習慣の定着を意味した。さらに、とんかつが浅草・上野から飛び出し、料理書に掲載される頃には、全国的にキャベツの作付面積が拡大し、その要因として、鉄道の開通による全国的な交通網の整備でキャベツの供給体制が整ったことがあげられる。せん切りキャベツによって、キャベツの「生食」習慣が定着するには十分な状況であったことを示している。

昭和戦後期になると、生産面では、品種改良技術が本格的に向上した。それまでは、年中安定したキャベツ供給を実現するため、大都市近郊、暖地、寒冷地といったそれぞれの地域の自然条件を生かしたキャベツ生産により端境期を解消していた。昭和 20 年代に入って実用化に成功した一代雑種（F₁ 品種）の育成が新興の大規模なキャベツ産地の形成を促進する。キャベツに関しても、昭和 30 年代以降はほぼすべての新品種が F₁ 品種化した。一方、消費面では、アメリカ型食生活が理想という考えから、パン・肉・サラダ・ドレッシング型の食事が導入された。これにより、野菜は加熱より生食が重視され、生食用野菜がもてはやされるようになった。このような消費の需要に沿った品種改良・栽培に下肥を利用しない洗浄野菜の普及という政府の指導が行われ、さらに 1960 年代における日本の高速道路の開通・整備により、生産地から消費地への輸送時間が大幅に短縮され、生食キャベツの供給体制が十分に整備された。

以上のことから、キャベツの「生食」習慣は、明治後期から昭和戦前期にかけて各所で芽生え、それが徐々に全国的に定着し、第二次世界大戦を経た昭和戦後期にアメリカ型食生活の導入による食生活の大きな変化と、品種改良技術の本格的な誕生と流通面の発展により、強く根付いたと考えられる。

外来野菜の普及に関する研究は、従来から生産的側面のみが重視されがちであり、消費的側面については十分な論考がなされていなかった。しかし、本稿で示したように、キャベツの「生

食」という現在では当たり前の習慣もどのような人々が、いかなる経緯で消費したかという消費的側面が基盤にある。特に近代日本における食生活の変容の重要な一例とみられるキャベツの「生食」習慣に関しては、消費的側面をより具体的に解明する必要があると考えられる。

本稿では、キャベツの「生食」習慣について、明治後期から昭和戦前期については消費的側面を、昭和戦後期については生産的側面を中心に検討したが、明治後期から昭和戦前期における生産的側面と、昭和戦後期における消費的側面にも視野を広げる必要がある。さらに、品種改良にまつわる生産地や園芸試験場などの特性についても検討する必要があると考えられる。また、流通面では、明治後期から昭和戦前期における鉄道網の整備について詳細な検討ができなかった。さらに、せん切りキャベツを可能にした日本の包丁技術にも視野を広げる必要がある。また、焼き鳥や串カツにキャベツを千切りにせず供するという文化も、せん切りキャベツから発展したキャベツの「生食」習慣の一例として、外食産業と関わらせて捉えるべきであろう。

〔付記〕

本稿は2021年1月に提出し同名の卒業論文をもとに改変したものである。

注

- (1) 具体例としては、1871（明治4）年：開拓使による札幌での試作、1874（明治7）年：内務省勧業寮の内藤新宿試験場による試作などが挙げられる。
- (2) 羽仁もと子によって創刊された『主婦之友』が「中流階級から上流階級の主婦」を読者対象とした雑誌であることは、キャベツの「生食」習慣が芽生えた時期を推定するにあたって、十分に留意する必要がある。
- (3) 工場の食事が直営制の場合、工場間で食事の質や量に格差が生じ、それによる争議やより良い食事を提供する工場に働き手が集中するなどの問題が起こった。これを解決するために、愛知県の尾西織物業地域では、有志者で資金を出し合い、起共同炊事組合を設立した。
- (4) 世界初の栄養士養成施設として東京都港区に設立され、卒業生を「栄養士」と称した。
- (5) 国の食糧問題と食生活改善を目的に、陸軍糧秣廠の主計将官が中心となって発足した。
- (6) 1883（明治16）年：小口平二による精肉と氷水の店 1884（明治17）年：村上吉五郎による西洋料理店、木村清次郎によるパン屋なども開店
- (7) 山埴（1989）では、著者が西洋料理の名称をつけているもの他、従来の日本料理には用いない材料、調理法のことを洋風料理としている。
- (8) せん切りキャベツ
- (9) 当時の岩手県のキャベツ生産は国産品種の先駆けともいえる「南部甘藍」が他産地の台頭により衰退し、転換を模索していた時期であった。

文献・Web サイト

- 青葉 高 1982.『日本の野菜—葉菜類・根菜類』八坂書房.
- 岡田 哲 2000.『とんかつの誕生』講談社.
- 加藤武夫 1967. 南佐久における高齢野菜の生産. 地理学評論 40: 459-475.
- 清水克志 2008. 日本におけるキャベツ生産地域の成立とその背景としてのキャベツ食習慣の定着—明治後期から昭和戦前期を中心として. 地理学評論 81: 1-20.
- 清水克志 2010.『岩手キャベツ物語—玉菜,「南部甘藍」から「いわて春みどり」まで—』新岩手農業協同組合.

- 清水克志 2019. 近代日本における外来野菜普及の史的展開—キャベツ・ハクサイを中心に—, 秀明大学紀要 16号: 23-37.
- 「日本の食生活全集北海道」編集委員会 1986. 『日本の食生活全集1 聞き書 北海道の食事』農山漁村文化協会.
- 農林水産省農林水産技術会議事務局昭和農業技術発達史編纂委員会編 1997. 『昭和農業技術発達史 第5巻 (果樹作編・野菜作編)』農林水産技術情報協会.
- 山崎圭子 1989. 北海道の洋食文化に関する研究 (1) 明治から昭和初期の料理書に見られる洋風料理について, 北海道女子短期大学研究紀要 24: 27-42.
- 湯澤規子 2018. 『胃袋の近代 —食と人びとの日常史』名古屋大学出版会.
- 湯澤規子 2020. 『ウンコはどこから来て、どこへ行くのか —人糞地理学ことはじめ』ちくま新書.
- JA 佐久浅間 <http://www.ja-sakuasama.iijan.or.jp/> (2021年1月7日最終閲覧)
- レシピ大百科 <https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/> (2021年1月7日最終閲覧)
- 松のや HP <https://www.matsuyafoods.co.jp/matsunoya/> (2021年1月7日最終閲覧)
- 煉瓦亭 中央区エリアガイド <https://itot.jp/13102/1690> (2021年1月7日最終閲覧)
- 札幌市公式 HP <https://www.city.sapporo.jp/> (2021年1月7日最終閲覧)
- 札幌歴史資料館 <http://sapporo-jouhoukan.jp/sapporo-siryokan/lekishibunko/mokuji.html> (2021年1月7日最終閲覧)
- NEXCO 西日本 HP <https://www.w-nexco.co.jp/> (2021年1月7日最終閲覧)
- 翔栄ファーム HP <https://syouei-farm.net/> (2021年1月7日最終閲覧)

(関西大学文学部学生)