

にっぽん洋食物語

1985
作品ナンバー0252

文部省選定 〔推薦〕農林水産省 日本映画ペンクラブ 第27回国
際産業映画ビデオ祭国内大会外務大臣賞・銀賞・E部門賞

雪印乳業創業60周年記念映画として製作されたこの作品は、『にっぽんチーズ物語』『創立者たち 風雪に耐えて』とともに近代日本の食文化の一断面を描いている。



オランダが日蘭貿易の拠点として長崎の平戸に商館を開いたのは、17世紀初頭、1609年（慶長14年）のことである。商館のオランダ人たちは長崎や江戸の宿舎でどのような食生活を送り、日本人は彼らの食べ物にいかなる関心を示していたのであろうか。オランダ甲比丹（カピタン）の随員として江戸に参府したフランソワ・カロンは、その日記に、オランダ人は、常に自国の料理を口にしていたことと、オランダ料理を無心するハイカラ日本人がいたことを記している。とはいえ、こうした日本人はごくまれでしかなかった。

日本に本格的な西洋料理が登場したのは、幕末から明治維新にかけてのことで、横浜の外国人居留地に在留欧米人専用のホテルレストランが軒を並べるようになってからである。これらのホテルレストランに下働きとして雇われた日本人の中には、独立して洋食屋を営む者もいた。彼らは西洋料理を日本人好みに一工夫して「めし」によくあうライスカレー、カツレツ、コロッケなど、日本独特の洋食を作り上げたのである。複雑な西洋料理が巧みに米にあう簡便な一品料理へと変身し、日本人の生活にとけこんでいく。我々が何げなく洋食店のメニューから選んでいる洋食にも意外に日本人の創作があったり、洋食の日本的変身があったりする。現在、東京や大阪の飲食店をまわるだけで全世界の料理にお目にかかる。それだけ日本人は世界的な食事文化をこなし、時には日本化しているのである。そこには幕末以来、旺盛な好奇心と探求心で西洋文明をとりこみ発展させていったたくましい日本人のエネルギーが感じられる。

記録
35ミリ
カラー／35分
日・英語版

- 企画
雪印乳業株式会社
- 監修
国学院大学名誉教授
樋口清之
食文化研究家
村岡 實
- 原作
小菅桂子『にっぽん
洋食物語』（新潮社）
- 料理監修
山越徳玄
関塚喜平
馬場 久
百鳥 雅
田口久美子
- 協力
入江茂忠
上原正一郎
藤咲信次
古谷春男
関塚康男
上村時夫
小川喜四郎
真田英輔
関塚勲治
田中正治
影山光洋
清島利典
他

スタッフ

- 製作
村山英世
- 脚本
山下秀雄
村山英治
山田三枝子
- 演出
山下秀雄
- 撮影
北川英雄
- 照明
浅見良二
- 録音
清島竹彦
- 音楽
杉田一夫
- 解説
山本 圭