

にっぽん洋食物語

《製作スタッフ》

製作 村山英世 脚本 松川八洲雄
演出 山下秀雄 撮影 北川英雄
照明 浅見良二 解説 山本圭
音楽 杉田一夫 原作 小菅桂子



網町三井倶楽部

《協力》

日本食生活文化財団 長崎市立博物館 長崎県立美術館 長崎市立出島資料館 長崎市立歴史民族資料館 長崎市グラバー園 博物館・明治村 マスプロ電工美術館 がす資料館 東京都公文書館 東京都立中央図書館 港区立みなと図書館 中央区立京橋図書館 東京大学明治新聞雑誌文庫 朝日新聞社 昭和女子大学近代文庫 神奈川県立博物館 北海道開拓記念館 エドウィン・ダン記念館 赤堀料理学園 資生堂 網町三井倶楽部 富士屋ホテル 五島軒 たいめいけん 太田なわのれん 蓬萊屋 江上料理学院 モンタニエの会

日本の食文化と雪印

北海道は、明治2年開拓使がおかれてから、アメリカ人ケブロンやダンなどの指導をうけて有畜農業中心の政策が進められましたが、酪農に関する知識も乳製品の需要も浅く、その道は決して平坦ではありませんでした。一方で本州なみの穀物農業をしたう向きも多く、しかし寒冷な気候のため3年に1回は凶作となり、農民は苦勞の連続でした。

これを打開するにはやはり酪農しかない、それに栄養豊富な牛乳・乳製品は国民の食生活を改善し、体位向上に貢献できる、という信念をもとに、大正14年農民の有志によってつくられた北海道製酪販売組合が、今日の雪印乳業です。

早速、日本最初のバター工場をつくり、髪油とまちがえられるエピソードもあったなかで、バターの栄養と料理法を説き、普及に全力をつくしました。また牛乳になじめなかった人が多かったのでアイスクリームに加工したり、昭和8年にはチーズの工業生産も開始しました。こうして牛乳・乳製品という洋風食品が日本の食文化のなかに定着するよう努力を重ね、昭和60年、創業60周年を迎えました。



昭和初期の小冊子



初めのころのパッケージ

貸出しのお申込みは下記へ

雪印乳業 北海道販売本部消費者相談センター
〒065 札幌市東区苗穂町6-1-1 ☎011(748)2121
雪印乳業 東北販売本部消費者相談センター
〒983 仙台市小田原1-8-25 ☎0222(95)9120
雪印乳業 関東販売本部消費者相談センター
〒160 東京都新宿区本塩町14 ☎03(358)2411

雪印乳業 東海販売本部消費者相談センター
〒460 名古屋市中区新栄1-7 ☎052(262)1358
雪印乳業 関西販売本部消費者相談センター
〒530 大阪市北区梅田3-2 ☎06(455)2111
雪印乳業 九州販売本部消費者相談センター
〒812 福岡市博多区綱場町1-1 ☎092(281)7661

雪印乳業 広報室 〒160 東京都新宿区本塩町13 ☎03(358)2131

雪印乳業創業60周年記念映画(カラー35分) 農林水産省推薦

にっぽん洋食物語

西洋料理が日本に渡来してから今日まで、どのような変遷をたどってきたか、日本人はどのように日本の食文化にとりこんできたか。



明治4年、天長節奉祝晩餐会料理の再現

監修 国学院大学名誉教授 樋口清之
食文化研究家 村岡實

企画 雪印乳業株式会社
製作 桜映画社

にっぽん洋食物語

西洋料理——その初めての出会いは、食文化の異なる日本人にとって大きなショックであった。しかし舶来文化への憧れと、あくなき好奇心から、それを伝統と固有の感覚で吸収し、自分たちの舌にあう「にっぽん洋食」に発展させ、そして、より豊かな食生活をきずいてきた。



オランダ屋敷の
日本人料理人

発祥の地は長崎

西洋料理は、江戸時代以前に長崎にきたポルトガル人によって初めて日本に紹介された。ついで、出島に居留したオランダ人との長いつきあいから、日本人の間にも西洋料理人が育ち、わが国初の西洋料理店もこの地に生まれた。



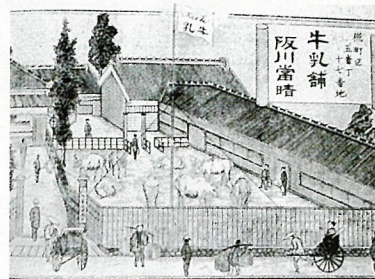
初期の西洋料理専門
店・自由亭（長崎）

政府による積極的な奨励

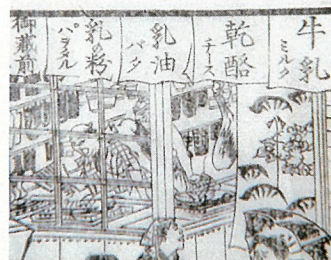
開国後は、政府の肉食奨励やデモンストレーションが派手に進められた。築地ホテル館では天長節を祝う大晩餐会が開かれ、鹿鳴館では豪華な宴会が毎晩催され正統派フランス料理が供される。

※映画は、明治4年築地ホテル館での天長節奉祝晩餐会の献立を再現する——幻の料理「ルルベ」を含む、本邦初の復元。

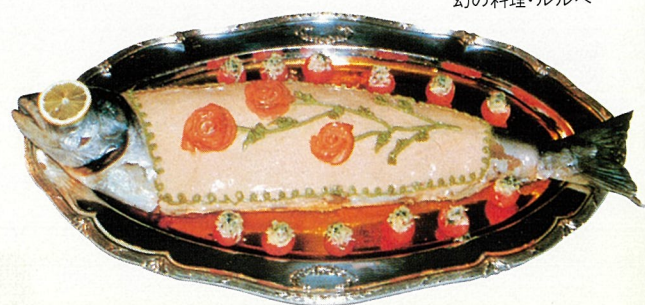
また、肉とともに牛乳の効用も大いに広められ、町なかに牛乳店ができるようになった。北海道の開拓には酪農がとりいれられた。



明治初期の牛乳店



明治初年の乳製品売店



幻の料理・ルルベ

民間では「牛鍋」が出現

時勢にのって、民間でも肉が食べられるようになり、タレこそ味噌・しょうゆだが、「牛鍋」がもてはやされた。また長崎ばかりでなく、居留地がおかれた函館・横浜などでも、西洋人に学んだ日本人コックの西洋料理店が見られるようになった。

さらに、料理学校ができて洋食が上流家庭に入りこむキッカケとなり、軍隊経験も洋食の普及に一役かった。

牛鍋屋のシーン（再現）



「にっぽん洋食」の定着

大正・昭和初期にかけて、〇〇軒とか〇〇亭といった大衆的な洋食屋があらわれ、カツレツ・コロッケ・ライスカレー・チキンライス・カツ丼など、一品料理の日本風洋食が流行するようになる。これらの料理は、西欧文化の新しい刺激や関東大震災後の家屋構造の変化によって家庭に普及し、またサラリーマン層の増加で盛んになった外食のメニューにもなり、一般化した。一方、北海道では国産バター・チーズやアイスクリームの工業化がはじまる。



コロッケの唄が収録されたレコード



コロッケづくりに精出す主婦

多様化・国際化の現代

第二次大戦後は、飢えと貧しさの時代をへて、学校給食の制度化をはじめとする食生活の回復をみる。「にっぽん洋食」が復活し、外来料理の日本化が勢いづくとともに、いまや、かつてない多様化・国際化の姿となった。

多様化・国際化した現代の料理

