

記念講演

本邦初の洋食屋 —自由亭と草野丈吉—

前・長崎歴史民俗資料館館長 永松 実 氏

幕末から明治の初めにかけて、我が国における西洋料理のパイオニアとして活躍した草野丈吉は、近代日本の謡籃の地が生んだ長崎人です。今回は彼のサクセス・ストーリーの夜明け前の肉食に係ることについて御紹介致します。

まず、古墳時代終末期の 552 年に朝鮮半島から我が国に仏教が伝わり、ながいあいだ日本の食文化の中で獣肉食がタブー視されるようになりました。

しかし、天文 18 年（1549）、イエズス会のフランシスコ・ザビエルの日本布教とともに西洋の食文化も入って来ました。やがて江戸時代となり貞享 4 年（1687）将軍徳川綱吉が「生類憐れみの令」を出しました。こうした肉食禁忌のなかで、人びとは「薬喰い（くすりぐい）」と称して獣肉を食べていました。薬喰いの材料は、獣肉のほかにも乾鮭、鰻、鶏卵などがありました。なかでも牛肉は、良質のたんぱく質やビタミンを多く含み、消化吸収が良好なため、日常の生活では不足しがちな栄養を補うことができました。

江戸時代の肉食関係史料として、「江漢西遊日記（天明 8 年・1788）」、「望春随筆（化政期）」、「御城使寄合留帳（寛政年間・1789～1801）」、「慊堂日歴（文政・1824～天保・1843）」、「守貞漫稿（嘉永 6 年・1853）」、「鍋島直正公伝（慶応元年・1865）」、「松本順自伝、長与専斎自伝（慶応 4 年・1868）」などがあります。

なかでも慶応元年（1865）に精得館（長崎養生所）の教官としてオランダ軍医ボードインは勤務していました。そして鍋島直正（閑叟）を診察しました。彼は、胃腸の衰弱には薬剤よりも平日の摂生が重要で飲食物は消化しやすく滋養分の多い物を摂取するようにと、肉食をすすめました。しかし、閑叟は猪、鹿のほかは牛、羊などを食べることに慣れず、食欲不振でした。そのため時期に応じて野鳥の肉や鱈（すっぽん）などの食事療法をすすめました。

やがて、安政の開国を迎え、外国人との交流が始まり、西洋料理も食事をする機会が増えて来ました。最初、外国人はコックを伴って来ましたが、次第に日本人の料理人が増えて行きました。

そして、西洋料理が交際の舞台の供応に用いられる様になり発展していきました。

講演者 永松実氏 プロフィール

1950 年生まれ、1980 年長崎市教育委員会に入り、深堀遺跡や出島史跡などの発掘を担当。その後、長崎市立博物館、シーボルト記念館を経て、2002 年 4 月から 2016 年 3 月まで長崎歴史民俗資料館館長。

著書は「川原慶賀と弟子の作品について」『秘蔵浮世絵大観』第 8 卷（講談社、1989）、
「発掘された食文化の洋風化について」『長崎出島の食文化』（親和銀行、1993）、
『長崎昭和レトロ写真館』（長崎新聞社、2007）など。

メモ



上：明治村に移築された神戸大井肉店、及び同店の牛鍋



下：旧中山道妻籠宿の旅籠、及びその晩飯