

一般社団法人 日本災害食学会
JAPAN DISASTER FOOD SOCIETY

2023年度学術大会
関東大震災 100 周年
～大正の食から読み解く歴史的大転換～

8月5日（土） 13:00～16:50

8月6日（日） 9:15～16:50

千代田区立日比谷図書文化館
コンベンションホール



関東大震災100年

幾多の災害を乗り越えてきた東京
備えよう、明日の防災

主催 一般社団法人日本災害食学会 後援 千代田区

助成 関東大震災 100 年を契機とした都市の事前復興等の普及啓発に向けた民間団体等の
イベント支援

2023年度学術大会
関東大震災 100周年～大正の食から読み解く歴史的大転換～
企画について

2023年度日本災害食学会学術大会大会長
日本災害食学会副会長 守 茂昭

2023年は、日本災害食学会が設立（2013年9月1日設立）して10年目であると同時に関東大震災100周年に当たる年でもあった。

関東大震災は、その火災被害があまりに激しかったため、それ以外の多くのエピソードが記憶から遠のいてしまう傾向がある。しかし、他の大地震で起きている建物倒壊や津波といった事象や、復興の光景はやはり存在していたわけで、100年目に改めてそれを見直す機会を得たと言える。

特に、当学会のテーマである「食」に関しては、あの当時の生活ならではの復興のエピソードも多い。例えば、近郊の米と野菜に深く依存していた故に、復興にあたっては市民の東京近郊への「買い出し」が有効な対策となりえた点、当時、一部の富裕層が賞味していた洋食等の新しい栄養価の高い食文化が、関東大震災を境に全国に広まる契機となった点、などがそれである。

大会を進めるために、事前に2回のプレ・イベントを行い、東京都復興記念館（被服廠跡地）見学、横浜被災跡の見学（9月1日プール氏の逃避行ルート見学会）を、3月17日、5月20日にそれぞれ実施し、本大会（8月5日・6日）に臨んだ。そして本大会で、実行委員会は次のようなプレゼンテーションを行った。

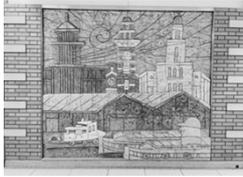
- ① 大正時代の地域内食料自給率（守茂昭）（本誌P57参照）
- ② 被災時の食生活の難儀と復旧過程（守真弓）（本誌P23参照）
- ③ 横浜の食文化（今泉マユ子）
- ④ 東京の食文化（川尻由美子）（本誌P91参照）
- ⑤ 大正時代の洋食レシピ（飯田和子）

本誌本文で掲載できなかった③横浜の食文化（今泉マユ子）と⑤大正時代の洋食レシピ（飯田和子）の発表内容を次ページより掲載するものである。

一般社団法人日本災害食学会 2023年度学術大会
関東大震災100周年
～大正の食から読み解く歴史的大転換～

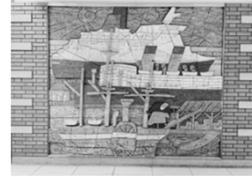
横浜の食文化

2023年8月6日(日)



陶板レリーフ「横浜港今昔」
日本大通り駅

日本災害食学会 災害食専門員
株式会社オフィスRM 代表取締役
管理栄養士・防災士 今泉マユ子



撮影 今泉マユ子

1

はじめに

横浜の食文化を語るうえで 欠かすことができないのが横浜港の存在。1859年(安政6年)6月2日の開港以来、海外との貿易を通して様々な食の文化を生み出し、横浜は文明開化の先駆けとなった。



牛鍋屋 飯名垣魯文『牛店雑談安愚楽鍋』
1871年(明治4) 横浜開港資料館所蔵

パンやアイスクリームといった様々な西洋文化の多くが横浜から全国に広まる

「関東大震災で全壊した
チャータード銀行」
大正12年(1923)
横浜開港資料館所蔵



開港して64年後の1923年(大正12年)9月1日11時58分に、関東大震災が起きた。震源地は相模湾北部でマグニチュード7.9。横浜の被害は甚大であった。

横浜の食文化を紐解いていく

※画像は横浜開港資料館より許可を受けて掲載しています。許可番号23-123 画像の無断使用・転載はおやめください。

2

横浜の歴史

幕末までは半農・半漁の小さな村だった横浜村の運命を変えたのは、ペリー艦隊『黒船』。首都である江戸に入られては困る幕府は小さな村「横浜」を、“万が一の事態が起きてもここだけで食い止めることができる”と判断して日米会談の場所にした。



「ペリー提督・横浜上陸の図」
横浜開港資料館所蔵

1854年（安政元年）日米和親条約が締結。
1858年（安政5年）アメリカ・オランダ・ロシア・イギリス・フランスの5ヶ国と「通商条約」を結ぶ

条約には「神奈川」とあったが、人の往来が激しい街道沿いに外国人が入ってくることを懸念し、幕府は外国船を受け入れるための港を「横浜村（横浜市中区の関内付近）」に決定。

1859年(安政6年)6月2日に横浜港は開港し貿易を開始

3

日記・瓦版で見る当時の様子

日記

第1回の日米交渉が行われた際、幕府は一行を饗応している。この時に接待役を務めた役人の日記には乗組員の様子が「小刀で食べ物を切り分け、小さな熊手のようなものを使って食事をする」と記されている。また、乗組員が刺し身には手を付けなかったことや焼酎や日本酒よりも味醂（みりん）酒を好んで飲んだとも記されている。



横浜村の農家
『ペリー提督日本遠征記』より
横浜開港資料館所蔵

瓦版 ペリー艦隊が来航した1853年から翌年にかけて江戸では多くの瓦版が発行され、横浜村で繰り広げられた艦隊乗組員と幕府の役人との交流の様子を伝えるようになった。

瓦版

瓦版に描かれた蒸気火輪船（1854年）
横浜開港資料館所蔵



【将兵を饗応した際の献立】

薄く細く切った魚肉を酢にした「なます」にはアワビと赤貝を使い、汁物にはゴボウとウドが入っていたとある。ムツの卵と豆腐の煮物や鯛の塩焼きが供されたとも記している。情報源には触れていないが幕府関係者から聞き出したのかもしれない。

「黒船来航のインパクト：衝撃的だった西洋との出会い」
2023.01.06横浜開港資料館館長 西川武臣氏

4

開港後の横浜

開港以来、外国人居留地、ホテルなど続々と立ち並び、国際都市へ発展していく

外国人居留地

経済活動、文化活動が活発に行われ、西洋建築が建ち始め、ガス灯や水道が整備され生活に必要なものが次々と生まれた。
鉄道、電信、銀行、新聞、印刷、写真、医療、競馬、スポーツ、西洋料理店、クリーニング店、牛肉店、アイスクリーム、ビール、牛乳、パン、マッチ、石鹸

ホテル

海外貿易が盛んになり、外国人が来航しホテルが必要（居留地内で建営）
1860年（万延元年）「横浜ホテル」
1873年（明治6年）「グランドホテル」

横浜には「発祥の地」記念碑やそれを紹介した案内板がたくさん設置されています

西洋食の導入に多大な影響を残す

優れた料理人が横浜で育った



近代のパン発祥の地



西洋理髪発祥の地



近代街路樹発祥の地

日本写真の開祖



撮影 今泉マユ子

5

横浜発祥の『食』

【食育通信vol015】横浜市教育委員会

- 1862年（文久2年）ロバート・クラークが「ヨコハマベーカリー」を設立
- 1863年（文久3年）横浜最古の割烹料亭「割烹 田中家」が創業
- 1868年（明治元年）牛鍋がブームになる
- 1869年（明治2年）横浜馬車道で「あいくりん」を製造
- 1869年（明治2年）洋食レストラン「開陽亭」が登場
- 1870年（明治3年）日本初の本格的なビール製造所が完成
- 1908年（明治41年）「崎陽軒」の創業者が横浜駅構内で商売を開始（シウマイを販売するのは昭和3年から）
- 1922年（大正11年）伊勢佐木町「不二家」でショートケーキが発売

アイスクリーム誕生記念「太陽の母子像」



【横浜発祥のもの 年代順】

- ホテル発祥の地 1860年（万延元年）「ヨコハマ・ホテル」
- 日本における新聞誕生の地 1864年（元治元年）
- ラグビー発祥の地 1866年（慶応2年）
- 日本吹奏楽発祥の地 1869年（明治2年）
- アイスクリーム発祥の地 1869年（明治2年）
- 麒麟麦酒開源記念碑 1870年（明治3年）
- 日本最初の洋式公園（山手公園） 1870年（明治3年）
- 鉄道創業の地 1872年（明治5年）
- 日本で最初のガス灯 1872年（明治5年）
- 日本庭球発祥の地 1878年（明治11年）
- 横浜の下水道のはじまり 1881年（明治14年）

【中区の歴史を碑もとく絵地図】横浜市中区役所令和5年3月発行

『馬車道はじめて物語』

【JR関内駅ホーム】



写真撮影 今泉マユ子

6

開港後 横浜の食文化

パン



16世紀半、フランシスコ・ザビエルが鹿児島に上陸した時にパンは日本に入ってきた。
(長崎出島のオランダ商館内でわずかにパン作りが行われた)
1842年(天保13年)伊豆韮山の代官江川太郎左衛門が非常時に備え、保存できる軍用の
携帯食(兵糧食)としてパンを焼き始めたのが乾パンの始まり(普及しない)

1859年 横浜開港

居留地の外国人は日常食として
自分たちの手でまかっていた



撮影 今泉マユ子

日本人による
「和風パン屋」

1860年(万延元年)
飲食店主内海兵吉がフ
ランス軍艦乗組員のコック
から手ほどきを受けて
「ゆでだんご」のような
パンを焼いたのが最初。
※1878年(明治11年)
内国勲業博覧会に出品し
花紋賞を受賞

「ヨーロッパ風パン屋」

1862年(文久2年)
アメリカ人のグッドマン
が開店。病気で日本を離
れることになり、店を
ロバート・クラーク
(イギリス人)に任せる。
その後クラークは独立し
1865年(慶応元年)に
「横浜ベーカリー」を
創業。

「宇千喜商店 ウチキパン」

1888年(明治21年)
打木彦太郎は14歳よりクラークの
店に弟子入り。在留外国人、外国
船、東京の精養軒、明治屋、高級
ホテルなどに大正初期までパンを
供給し、横浜をパンの一大生産地
としてその名を広めた。ウチキパ
ンは現在も元町で営業を続ける。

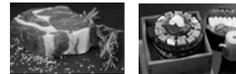
【横浜の食文化】 【食育通信vol.015】 横浜市教育委員会

【食パンの歴史】 ウチキパン

7

開港後 横浜の食文化

肉



江戸時代後期まで牛肉を忌み嫌うものが大半。「横浜開港側面史」には「浦賀来航の米国
戦艦の指導者から牛肉や豚肉入りの卵焼き、牛の焼肉をもらったが、受け取るとすぐに海
に捨てた。腹がへったが、誰一人食おうとしない」。

1859年 横浜開港

居留地の人々は食肉を調達するのが困難



1860年(万延元
年)「横浜ホテル」
で元ヘンリ・エリス
号の船大工クックに
よって初めてと畜が
行われた。
幕末期には江戸高輪
の中川嘉兵衛は牛肉
を仕入れ江戸の各国
大使館に運んで販売

【横浜の食文化】 横浜市教育委員会

「太田縄暖簾」牛鍋屋

1865年(慶応元年)
能登出身の高橋音吉が、吉田町堤で牛肉の
串焼きを屋台で始める。その後末広町2丁
目に移り、1868年(明治元年)「太田縄
暖簾」を創業し、店に牛鍋(うしなべ)の
看板を出す。牡丹鍋(山猪鍋)にヒントを
得て牛鍋は肉を焼かずに味噌で煮て、その
風味と葱で肉の臭みを消し、炭火の七輪に
かけた浅い鉄鍋の火回しで独特の仕上りに。
【なわのれんの歴史】 太田なわのれん

「横浜市史稿」に「1862年(文久2)横浜に
最初の牛鍋屋「伊勢熊」が開店」とある。

牛鍋屋 仮名垣魯文『牛店雑談安楽楽鍋』
横浜開港資料館所蔵

明治5年に明治天皇が自
ら牛肉を食されたことで
一気にブームになった

【横浜三大牛鍋】
太田縄のれん 明治元年
じゃのめや 明治26年
荒井屋 明治28年

創業当時(明治元年)
から使用されていた
ぶつ切り牛鍋用鉄鍋

写真 太田なわのれん

8

開港後 横浜の食文化

牛乳



1858年（安政5年）ハリスが体調を崩した際、お吉が八方に手を尽くし、ようやく下田の農家から手に入れ、竹筒に入れて運んで飲ませたという記録が残っている。
 明治初年ころまで「牛乳は子牛のもので人間が飲むなんて」「牛乳を飲むと体が腐る」「外国人の飲み物で日本人には毒である」といった流説もあり入手もままならない。

【初代米國総領事のハリスと牛乳】Jミルク

1859年 横浜開港

欧米人の食生活にとってなくてはならないもの

1861年（文久元年）オランダ人スネルが外国人居留地の前田橋際（現在の中区山下町中華街付近）に牛乳搾取場を設けた。

1864年（元治元年）アメリカ人曲芸師リズレーがアメリカから6頭の牝牛とその子牛を運んで牧場を開く。

前田留吉は1863年（文久3年）にスネルに雇われ、1866年（慶応2年）に独立し、太田町（現在の中区山下町加賀町警察署付近）に牧場を創設して牛乳搾乳業を始めた。

1868年（明治元年）坪井伴之助が15歳の時危篤状態になり、牛乳を飲めば壮健になると言われ、3年飲み続けてようやく牛乳の効用を体得できた。

下岡蓮杖は、栄養的見地から牛乳の摂取を日本人に推奨した。1872年（明治5年）戸部の谷戸に乳牛飼育場を設け、大田町5丁目に牛乳販売所を開いた。

明治後半、気軽に飲める場所としてミルクホールが急増した。

【横浜の食文化】横浜市教育委員会

開港後 横浜の食文化

西洋野菜



大根、ごぼう、里芋、茄子、ほうれん草などの野菜を加熱して食べていた。
 開港(1859年)当時、首都や神奈川港に近い地方の主な穀物や野菜は、コメ、アワ類、マメ類、ワタ、コムギ、ソバ、タバコその他野菜

1859年 横浜開港

居留地の人々は食生活に欠かせない西洋野菜の栽培を自給自足

1862（文久2）年初代駐日総領事オールコックは「大君の都」の中で「エドワード・ローレイロが菜園を作った。（レタス、エンダイブ、キャベツ、カリフラワー、メキャベツ、パセリ）」と記している。

1863（文久3）年西洋野菜の需要の高まりを受け、神奈川奉行が吉田新田（現在の中区末吉町）で西洋野菜の栽培（キャベツ、イチゴ、ニンジン、セロリなど）を試みた

明治13年になっても西洋野菜の入手は困難。りんご・きゃべつ・じゃがいもなどはアメリカから取り寄せていた

横浜市
開港時に生産が始まった西洋野菜を「横浜開港菜」として認定

横浜開港菜（全14種）
 トマト、レタス、キャベツ、カリフラワー、ニンジン、いちご、リーキ、エンダイブ、芽キャベツ、パセリ、アスパラガス、セロリ、サヤエンドウ、ラディッシュ

【よこはま開港菜】【横浜の西洋野菜栽培の歴史】横浜市

開港後 横浜の食文化

西洋料理レストラン

1859年 横浜開港

「横浜沿革史」によると、1869年（明治2年）8月に「姿見町3丁目（現在の中区末広町2丁目）谷蔵ナルモノ、使用割烹ヲ開業ス」「明治4年駒形町代地（現在の中区相生町5丁目）ニ洋食割烹ヲ開業スルモノアリ、開陽亭ト云フ」と記されている。東京における西洋料理店の元祖と言われている三河屋と精養軒は明治3年と4年の開業なので、横浜の方がやや早かったと思われる。

【横浜市史稿 風俗編】 横浜市役所

当時の日本人は洋食に慣れていない・マナーをわきまえていない→敬遠されがち。次第に慣れていき「開陽亭」のビフテキの味は格別であると評判で繁盛した。

「横浜市史稿」に掲載されている明治末期ごろの地元庶民による談話「明治の末、横浜で評判の洋食店は不老町1丁目（現在の野毛町）にあった「開化（陽）亭」であった。玄関は油しように墨で開化亭と書き、店の中は20畳くらいの畳敷きで、丸いチャブ台が10個くらいおかれ、すわって食べた。看板のおいしいビフテキにカレーライス、ハヤシライス、ポタージュスープくらいなもの。この他、カツレツがサラからはみだすくらい大きくて有名だった蓬菜亭（蓬菜町）、骨つきロースの焼肉ポークチャップを最初に売り出した万国チャップ（同町）、うまいビフテキが看板の真砂亭（真砂町）などが有名だった。」

【横浜の食文化】 横浜市教育委員会

11

開港して64年後

1923年（大正12年）11時58分

横浜の被害は甚大！

関東大震災

震源地は相模湾北部
マグニチュード7.9

家屋倒壊

火災

土砂災害

「関東大震災で全壊した
チャータード銀行」
大正12年(1923)
横浜開港資料館蔵



開港して64年後の1923年（大正12年）9月1日11時58分に、関東大震災が起きた。震源地は相模湾北部でマグニチュード7.9。横浜の被害は甚大であった。

市内280か所以上から火災が発生。市街地の大半を一昼夜にわたって焼き尽くした。死者・行方不明者は26,623人（人口の6%）を数え、住宅の被害は15,537戸（10,205戸は焼失）、半壊12,542戸（うち8,162戸焼失）になる。

【報告書 震災復興と大横浜の時代】平成27年横浜市史資料室

12

関東大震災後

各地からの救援

震災直後の2～3日は船の貯蔵食料を使った炊き出し、数日以降は各地からの救援物資が届くが、食料配給が不公平であったことで殺傷事件も起きた。

【関東大震災からの復興記録】横浜市企画局

9月4日から陸揚げ開始。カンパン、牛肉缶詰。さらに9月20以降は米、小麦粉、味噌、野菜、塩、しょうゆ、砂糖、大豆、卵、魚介、肉製品、漬物、果実、し好み、ミルクなど多種多様な食料品が到着。

【横浜の食文化】横浜市教育委員会

一般家屋、外国人居留地、横浜地方裁判所など多くの官庁建造物、ホテルが倒壊

日本に西洋料理を伝えた多くの外国人が帰らぬ人となる

横浜から撤退して帰国する外国人も多い

東京のように明治期から続く老舗洋食店やホテルが横浜に少ないのは震災の影響が大きい

震災によって関東から西日本方面へ移住した料理人も多く、関東のクックの流派が関西や九州などに広まることになり、関東大震災は、洋食文化や技術の日本全体への普及にも間接的な影響を与えた。

【日本の西洋料理の歴史19. 関東大震災と食文化の転機】

13

関東大震災後

ホテル・ニューグランド
サリー・ワイル

商工会議所の協力を得て「ホテル・ニューグランド」を建設。初代シェフ スイス人 サリー・ワイルは自由に食事を楽しめるように配慮し、日本における西洋料理の発展と普及に大きな役割を果たす。ワイルの功績の最たるものは人間。ニューグランドから全国の有名ホテル、有名レストランへ飛び立っていった弟子たち。彼らは西洋料理と接客の神髄をワイルから学び、料理大国日本の礎を築いていった。

【ホテル・ニューグランド50年史】白土秀次/【横浜の時を旅する】山崎洋子

昭和8年（1933年）創業
東京人形町『芳味亭』
近堂重晴が横浜のホテル・ニューグランドでの修業時代、師サリー・ワイル（ル）から教わったことは「お客様が喜ぶものを作りなさい」の言葉。

【歴史紹介】芳味亭

昭和21年 創業
横浜野毛
『センターグリル』
石橋豊吉がワイルに教わったのは「洋食屋はなんでも作れないといけない」ということ。

【横浜の時を旅する】山崎洋子



撮影 今泉マユ子

1927年（昭和2年）ホテル・ニューグランドで「シーフードドリア」が考案される。
※他にナポリタン、プリン・ア・ラ・モードもホテル・ニューグランドが発祥

14

不二家の歴史

- 1910年（明治43年）
 横浜市元町2丁目86番地に洋菓子店（元町店）を開店
 12月クリスマスケーキ発売
- 1914年（大正3年）
 元町店の隣に喫茶店「ソーダ・ファウンテン」を新設
- 1922年（大正11年1月）
 伊勢佐木町店 2号店開店 ショートケーキ発売（1個8銭）
- 1923年（大正12年8月）
 銀座6丁目店開店
- 1923年（大正12年）9月関東大震災
 銀座、伊勢佐木町、元町の各店焼失
- 1924年（大正13年）
 銀座、伊勢佐木町店をバラック建てで再開・元町店は閉店
- 1945年（昭和20年）8月
 終戦（8/15）再建へスタート

【不二家の歴史】 不二家



昭和12年ごろ
 不二家 伊勢佐木町店



現在の不二家
 横浜センター店

「不二家 横浜センター店」（横浜市中区伊勢佐木町1）は8月20日一時閉店する。80年以上の歴史ある建物はガラス作りの外観が特徴的。調理場の壁のレリーフなどの内装も残る。

15

ユーハイムの歴史

- 1909年（明治42年）
 青島で「ジータス&ブランバック菓子店」を譲り受けて独立
- 1919年（大正8年）
 第一次世界大戦で日本の捕虜に。
 広島県物産陳列館で日本で初めてbaumkuchenを焼く。
- 1919年（大正8年）
 明治屋が洋風喫茶「カフェ・ユーロップ」を銀座に開店し
 ユーハイムを製菓部主任に迎える。
- 1922年（大正11年）
 日本での永住を決意
 横浜で日本における1号店「E.ユーハイム」をオープン
- 1923年（大正12年）9月関東大震災
 難を逃れ神戸へ。「ユーハイム」神戸1号館をオープン
 「ユーハイム」は神戸で大きく育っていく
- 1937年（昭和12年）7月 日中戦争が勃発
- 1939年（昭和14年）9月 第二次世界大戦意気が勃発
- 1945年（昭和20年）8月14日 終戦の前日に死去

【ユーハイムの歴史】 ユーハイム/明治屋100年史



創業者
 ドイツ人菓子職人
 カール・ユーハイム



ユーハイム
 バウムクーヘン

16

崎陽軒の歴史

1908年(明治41年)

初代横浜駅（現在の桜木町駅）で創業。横浜駅構内営業の許可を受け、主な取扱いは、牛乳やサイダーなどの飲み物、餅、寿司。

1915年(大正4年)

鉄道網の整備によって、初代の横浜駅と平沼駅の間に横浜駅が移転し、2代目・横浜駅として開業。崎陽軒も合わせて移転し、駅弁の販売を開始。

1923年(大正12年)関東大震災

復興のため駅頭では牛丼やカレーライスを販売して非常時の旅客供食に努めた。

1928年(昭和3年)

横浜名物「シウマイ」を独自開発・販売開始

1934年(昭和9年)

横浜東口にレストランを開始

1941年(昭和16年)

本格的な中華料理食堂の新築に踏み切った。しかし、完成した頃には、食糧事情が悪化しており、戦時色雑炊を作る雑炊食堂にせざるを得なかった。

1945年

横浜大空襲により、西口の営業所とともに完成して間もない食堂は灰になった。



撮影 今泉マユ子

【崎陽軒の歩み】 崎陽軒

17

中華街の歴史

明治後期～大正～昭和初期は、日本における
中華料理の土台が作られていった時代

1859年(安政6年)
横浜 開港

撮影 今泉マユ子



開港後、中国人は漢字で筆談ができるため西洋人と日本人の間にたち、生糸や茶などの取り引きの現場で不可欠な存在となった。

開港当時は中華料理店は数えるほど（1887年10軒）。

1884年（明治17年）中華街で最も歴史が古い「聘珍楼」創業。中国語の発音で表記するのがほとんどだった店名を、1910年に初めて日本語の音読みで表記するなど、日本人客を意識した中華料理店の先駆けとなる。

明治30年代に入り、中華街は徐々に飲食店街を形成していく。

1923年（大正12年）関東大震災 家屋は倒壊・焼失し、多くの華僑が命を落とし、生き残った人々も神戸・大阪、さらに広東や上海へ避難した。

1931年（昭和6年）満州事変、1937年（昭和12年）日中戦争が勃発

1945年（昭和20年）横浜大空襲 終戦後、日本全土が食糧難と貧困に苦しむなか、連合国の一員だった中国は勝戦国のため、食料や物資が充実。料理の腕と食材が揃っている中華街では、はやくから炊き出しやバラック小屋での料理店営業がはじまる。店には客が押し寄せ、日本人も外国人も関係なく多くの人の胃袋を満たしていった。この頃は「中華街に行けば何でもある」とまで言われていた。

【横浜中華街150年】 横浜開港資料館 / 【横浜開港150年企画中華街小故事】 横浜中華街発展会協同組合

18

おわりに

むかし開港場と呼ばれていた所の
中心にあるのが横浜開港資料館



横浜開港資料館の中庭にある
たまくすの木



ヘリー提督・横浜上陸の図
横浜開港資料館所蔵

横浜開港資料館の中庭にあるたまくすの木は、1866年（慶応2年）の火事、1923年（大正12年）の関東大震災で焼けてしまったが、再び芽を出して大きくなりました。

歴史を知ることによって「現在」を理解することができ、未来を考えるとができます。食文化の歴史を体験することができる異国情緒あふれる横浜にぜひ足をお運びください。



横浜の歴史を見てきた
たまくすの木

撮影 今泉マユ子

「大正時代の洋食レシピ」 ～過去を学び未来に繋ぐ～

(株) WA・ON代表取締役
飯田和子

西洋料理レシピの検証

【洋食】

幕末から明治に開設されたホテルやレストランで、外国人、高級官僚等に提供。

宮中では…

1871年(明治4年)天長節奉祝晩餐会に取り入れ、

1877年(明治10年)には、正式に料理様式として定着

※コロッケ、カレーライス、トンカツなど和洋折衷料理が生まれる

西洋料理レシピの検証

現在食される西洋料理は、幕末から明治に外国人居留地向けに新しい食様式として根付き始めたが、関東大震災発生時の100年前にはどのように食されていたのか検証した。

- ①大正のレシピに関する調査研究により文献を厳選
担当 阿部進 守真弓
- ②守真弓により現現代文表記に校正されたレシピに、
不足する食材の分量など加筆し実施



西洋料理に必要な食材の調達

必要な食材は居留地向けに輸入されていたが…
1869年(明治2年)北海道開拓使が欧米品種を導入し、札幌農学校などで玉葱、じゃがいも、キャベツ、ニンジン、とうもろこしなどを栽培、研究された。

北海道では酪農も研究され、1875年(明治8年)近代ヨーロッパ型チーズが試作され、1904年ごろから函館のトラピスト修道院でもつくられるようになった。



大正時代の西洋料理を試作

文献を現代語に…

食材や調味料を現在の分量に…

現在との差異を考える…

大正時代のビーフカレーを試作

牛肉カレーライス (Beef Curry with Rice)	
牛肉(半斤)	二十錢
玉葱	四錢
馬鈴薯	二錢
胡蘿蔔	二錢
マラケン粉(大匙)	二錢
カレー粉(三匙)	三錢
計	三十三錢

製法
牛肉は細かに切り、馬鈴薯玉葱胡蘿蔔はいづれも小さな塊の目に切ります。馬鈴薯だけは水に浸けて灰汁を抜いて置きます。別にフライ鍋に牛肉の脂肪を溶かし煮立たせ、肉と葱の一部を入れ、其葱が少し焦げ肉が美味しうな香をするまで煮ます。そこへカレー粉を交ぜ、熱湯三合を加へ、文火で一時間位煮て後葱馬鈴薯胡蘿蔔を加へ、之れが軟かになつた時鹽を加へます。別に

内服の部
をまじし手てよく丸め、二時間位おくと堅くなります。それをラードか胡麻油で揚げて新聞紙の上に取り出して油氣をとるのです。之れにはソース或は醬油を少しかけて食べるのです。
(注) 油は普通の揚げ物よりは少くして揚げるのです。油が多いと裏が崩れます。

109

大正時代のビーフカレーを試作

食材や調味料を現在の分量に…

牛肉(半斤)		牛肉 300g
玉葱		玉葱 1個
カレー粉(茶匙三杯)	⇒	カレー粉 小さじ1.5
馬鈴薯		じゃがいも 1個
胡蘿蔔		にんじん 1本
メリケン粉(大匙二杯)		小麦粉(中力粉)大さじ2
		ヘット 大さじ1
		塩 小さじ1/4

大正時代のビーフカレーを試作

当時のカレー粉を考える

蜂カレー：日本発の国産カレー粉？



明治38年日本で初めて国産カレー粉として
発売したと言われるハチ食品のカレー粉を使用

※22種類以上のスパイスを調合

大正時代のビーフカレーを試作

現代文に書き換え、カレーを試作

牛肉は細かに切り、玉葱、馬鈴薯、胡蘿蔔はいずれも小さな賽の目に切ります。馬鈴薯だけは水に浸けて灰汁を抜いて置きます。別にフライ鍋に牛の脂肪を溶かし煮立った所へ肉とねぎの一部を入れ、その葱が少し焦げ、肉が美味しさうな香をするまで煮るのです。そこへカレー粉を交ぜ熱湯三合を加へとろ火で1時間位煮て…

①牛肉、玉葱は細かく切る。じゃがいも、にんじんはさいの目に切る。じゃがいもだけは、水に浸けてアク抜きする。

②フライパンにヘットを溶かし、煮立ったところへ牛肉と、玉ねぎの一部を入れる。玉ねぎが少し焦げ、肉が美味しさうな匂いがするまで煮る。

③カレー粉を加えてまぜ、熱湯 3カップを加え、弱火で 1 時間くらい煮る。

大正時代のビーフカレーを試作

現代文に書き換え、カレーを試作



災害時用アレンジ試作

災害時用アレンジし、カレーを試作

- ①牛肉、玉葱は細かく切る。じゃがいも、にんじんはさいの目に切る。じゃがいもだけは、水に浸けてアク抜きする。
- ②フライパンにヘットを溶かし、煮立ったところへ牛肉と、玉ねぎの一部を入れる。玉ねぎが少し焦げ、肉が美味しく匂いがするまで煮る。
- ③カレー粉を加えてまぜ、熱湯 3カップを加え、弱火で 1 時間くらい煮る。

- ・牛肉はコンビーフに変更。
- ・玉葱はポリ袋の中でカットする。
- ・じゃがいも、にんじんはポリ袋で湯せんする。
- ・炒めないでヘットは使用しない。
- ・災害時想定で、刃物は使用しない。

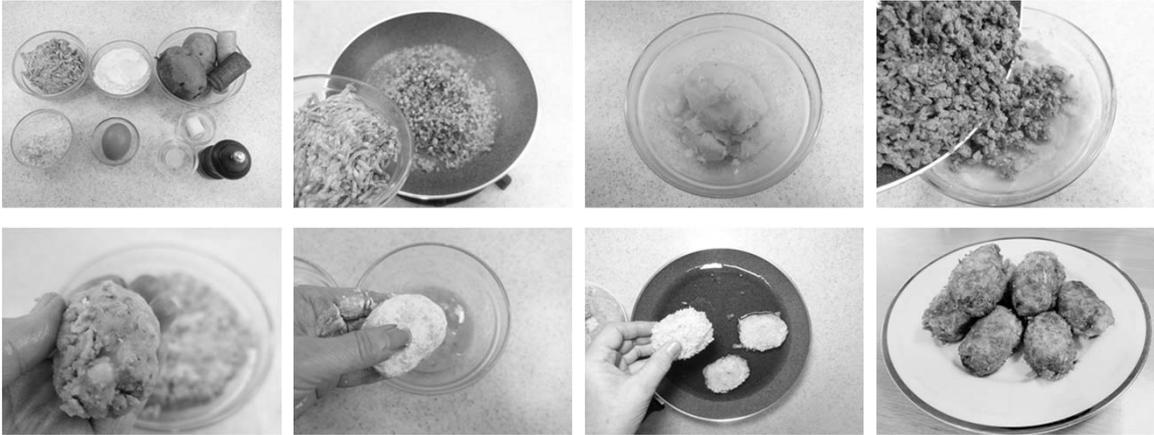
災害時用アレンジ試作

災害時用アレンジし、カレーを試作



大正時代の食を試作 コロツケ

現代文に書き換え、コロツケを試作



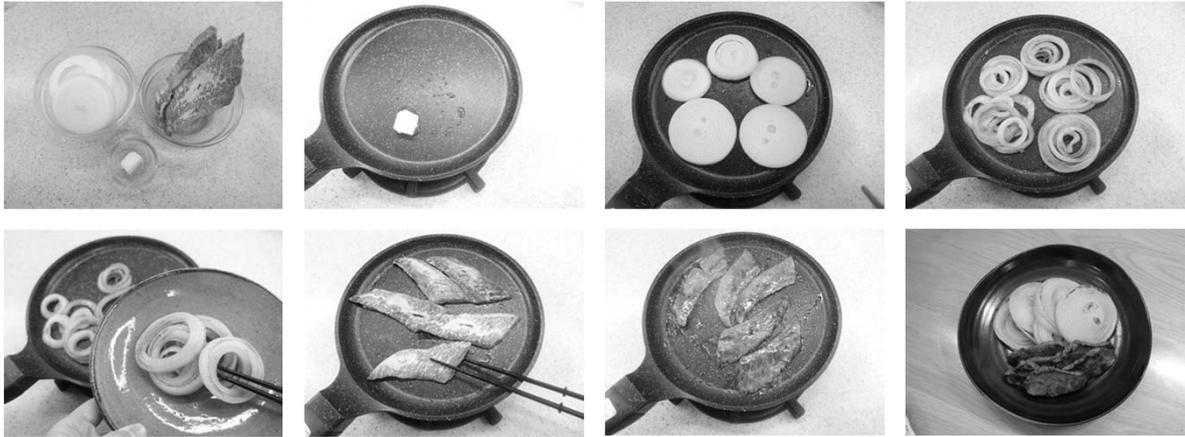
大正時代の食を試作 ビーフシチュー

現代文に書き換え、ビーフシチューを試作



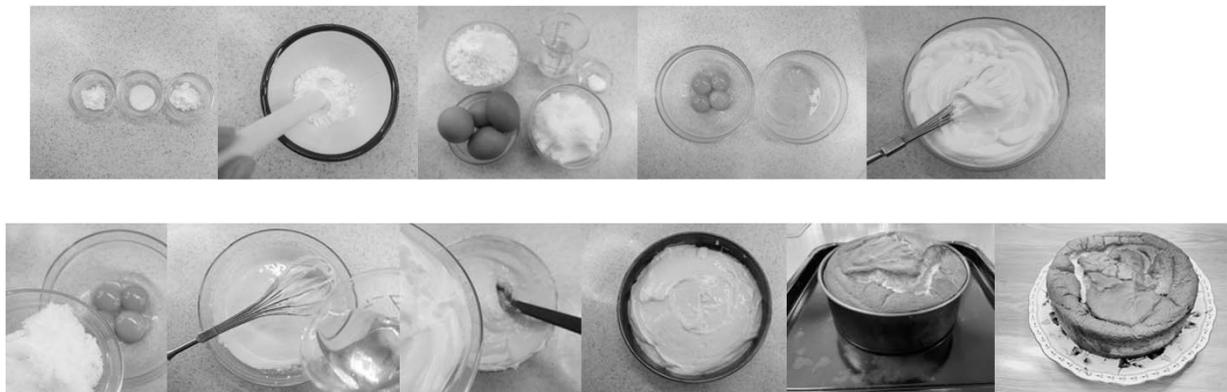
大正時代の食を試作 すき焼き

現代文に書き換え、すき焼きを試作



大正時代の食を試作 スポンジケーキ

現代文に書き換え、スポンジケーキを試作



大正時代の食に学ぶ未来の『食』



大正時代の食に学ぶ未来の『食』

今回の検証では、大正時代、外国人居留地向けに新しい食生活として根付き始めた西洋料理を、関東大震災の100年前にどのように作り、食されていたか知ることがを旨とした。今も同様なレシピが存在することから考えると、これらのレシピは今後も進化し、健康に配慮した食材を用い、利便性を追求し続けるものと考えられる。

災害時は食べ慣れた『食』によって
心身ともに守られるであろう！！



2023年度学術大会

<第1日 8月5日 (土) >

(12:30 受付)

総合司会：守茂昭 大会長

13:00 開会あいさつ

日本災害食学会 会長 藤村 忍

【基調講演】

13:05 100年前の日本と関東大震災がもたらしたもの

首都大学東京名誉教授 中林 一樹

休憩 5分 (13:55~14:00)

14:00 第11回 研究発表会

Session 1 座長：久保彰子 (14:00~15:00)

1. 日常・非日常で利用できる食物繊維を多く含んだ食品の開発
○垣原登志子、岡内正、岡田俊三、関岡光昭、牧秀宜、小西典子、永井（垣原）桂子、荒木卓哉
2. 異なる居住世帯別の家庭内備蓄と日常の食生活状況
○不破眞佐子、三上遥
3. 企業防災 お湯ポチャレシピで全社員の防災意識向上
○今泉マユ子、香田賢治
4. 地域活動を通じた防災教育の取組み
○廣内智子、島田郁子

ポスターSession (15:10~15:45)

1. 災害食の食材としての大麦の可能性
○神山紀子、高橋飛鳥、長嶺敬、池田達哉、伊藤美環子、中田克、塔野岡卓司
2. ポリCOOKにおける保温の効果
○森下園子
3. 災害食の出前授業～和田山特別支援学校にて～
○今泉マユ子
4. 栄養士養成における災害時の給食管理および栄養管理の課題
○岩崎由香里、高橋万由花
(大会企画関連ポスター)
5. 大正期の家庭洋食「シチュー」
○川尻由美子
6. 大正時代の西洋料理レシピ検証～過去を学び未来に繋ぐ
○飯田和子
7. 大正時代と現代の食流通の比較
○守茂昭

Session 2 座長：麻見直美 (15:50~16:50)

5. ソーシャル・マーケティングの視点から考える災害時の食への備えについての行動変容の仕組み ～西尾市の事例を中心に～

○山田実加

6. 高齢者施設におけるBCPシミュレーション訓練を通じて見えてきたこと

○須藤紀子、水野怜香、生田英輔

7. 高齢者施設における災害時を想定した食事提供訓練を通じて見えてきたこと

○水野怜香、須藤紀子、生田英輔

8. DVDを用いた災害時の給食提供に関する演習プログラムの開発と教育効果

○武田環、須藤紀子

<第2日 8月6日（日）>

9：15 日比谷公園関東大震災遺構見学（担当：阿部進実行委員）

10：15 受付

10：30 第11回総会

11：00 第11回 研究発表会

Session 3 座長：不破眞佐子（11：00～12：15）

9. 緊急消防援助隊訓練における1日の総エネルギー消費量の推定

○緒形ひとみ、小泉奈央、吉武理香子、根岸祐太郎、永山悠、清野健、麻見直美

10. 大規模災害対応活動に従事する消防隊員のエネルギー消費量の推定

○小泉奈央、緒形ひとみ、麻見直美

11. 交替制勤務消防隊員の通常勤務時のエネルギー消費量の推定と食事状況

○麻見直美、吉武理香子、永山悠、根岸祐太郎、小泉奈央、緒形ひとみ

12. 日本災害食認証食品の各種分類による特徴に関する研究

○佐藤楓、豊田七海、別府茂、島元紗希、藤村忍

13. 南極の食事を災害避難所の食事に活かすための基礎研究

野口律奈、○早川和樹、李靖淳、保坂茉優

休憩75分（12：15～13：30）

【大会企画：関東大震災100周年～大正の食から読み解く歴史的な大転換～】（13：30～15：40）

概説	守茂昭
視察ツアーの報告(1) 東京都復興記念館	青山貴洋
視察ツアーの報告(2) 9月1日プールの逃避行ルート見学会	森下園子
日比谷公園関東大震災遺構	阿部進
大正時代の地域内食料自給率	守茂昭
被災時の食生活の難儀と復旧過程	守眞弓
横浜の食文化	今泉マユ子
東京の食文化	川尻由美子
大正時代の洋食レシピ	飯田和子

動画上映「大正洋食の再現」

全体討論

休憩10分（15：40～15：50）

15：50 **表彰**

発表：元学術委員長 垣原登志子

賞状授与：会長 藤村忍

16：00 **次年度大会について・閉会あいさつ**

 大会長 守茂昭

2023 年度学術大会実行委員会

大会長 副会長 守茂昭（一般財団法人都市防災研究所）

副大会長 理事 守真弓（特定非営利活動法人高度情報通信都市・計画シンクタンク会議）

青山貴洋 災害食専門員 特定非営利活動法人日本ふるさと源基計画

阿部進 災害食専門員 パッククッキング倶楽部

飯田和子 災害食専門員 株式会社 WA・ON

今泉マユ子 災害食専門員 株式会社オフィス RM

川尻由美子 理事・災害食専門員 元みなと保健所

森下園子 災害食専門員 ポリ COOK