

関東大震災と東京の食文化

The Impact of the Great Kanto Earthquake on the Food Culture of Tokyo, Japan

川尻由美子
Yumiko KAWASHIRI

要約

首都の東京と近郊では、過去に大きな震災被害を何回も受けている。近代に生きる者の記憶に残り、記録されているのが、大正時代に起きた関東大震災である。

大正時代は明治時代に導入された西洋文化が庶民レベルに浸透して、日本の食文化にも大きな変革が起きている。都市での災害となった関東大震災の影響は、東京に生活する人から全国に広がり、以降の日本の食生活の変化(洋食化)や多様化のきっかけにもなったとも言われる。

そこで、東京の食文化と地震被害の内容を庶民の記憶や記述として残る文献と共に、その流れと食の生産などの特徴も辿ったことで、過去の食の教訓が現代への食の教訓にもつながることが見えてきた。

キーワード：関東大震災、洋食、東京の食文化

Summary

Tokyo has had a number of major earthquakes and damage in the past. The most recent was the Great Kanto Earthquake. Western culture in Japan was introduced from the West during the Meiji era and spread to the general population during the Taisho era.

The Great Kanto Earthquake of the Taisho era is said to have affected the dietary habits of the Japanese people.

Research from records of the Great Kanto Earthquake and from a book on Japanese food culture was conducted. The results show that the Great Kanto Earthquake had an impact on .

Keywords: Great Kanto Earthquake., Western-style meal ,Food Culture of Tokyo,

1. はじめに「関東大震災と都市災害」

日本は災害列島と言われるように過去から現在まで大きな自然災害に見舞われ、そのたびに被害を受け復興を繰り返してきた歴史がある。記憶に新しい大地震は熊本地震、東日本大震災、阪神淡路大震災である。首都の東京は、100年前の大地震で倒壊と火災により大都市が壊滅した。それは大正12年(1923年)9月1日に神奈川県西部を震源としたマグニチュード7.9の関東大震災で、東京・横浜および周辺に大きな被害をもたらした。関東地域における直近の大災害であり、近代化した首都圏を襲った大地震である²⁰⁾。

関東大震災以前には、元禄地震(1703年)や安政江戸地震(1855年)があり、東京および周辺は過去に繰り返し大災害に見舞われたことは歴史が語っている。

関東大震災100年を迎えた今は、首都直下地震や南海トラフ地震が起こる可能性が想定されている。そこで、東京と首都圏の100年前を辿り、この地で起きた大震災が現在の生活と食に残した事象について、明治・大正・昭和の始めまでを文献より、食関連年表(表1)を作成した。さらに事象ごとに項目を設定し、その中から東京の食文化との関連を述べ明らかにすることで、防災および災害食の備えや意識向上につなげたい。

責任著者：川尻由美子

E-mail:eruzameriko@gmail.com

2023年9月28日受付；2023年12月9日受理

Received September 28, 2023; Accepted December 9, 2023

表1. 食関連年表
 参考文献より「食関連年表」として作成

年代	出来事	元号	食・世の中の動き
1860年		万延元年	居留地横浜で横浜ホテル開業(1866年火災で焼失※) ※横浜居留地ホテル史(1) p.271. 53).
1868年	明治時代 文明開化	明治元年	
1869年		明治2年	東京市に外国人居留地設けられる(築地砲洲(現:中央区明石町). 37). 町田房蔵 横浜で最初のアイスクリーム「あいくりん」の製造販売. 48). 芝白金にパン屋開店. 26)
1871年		明治4年	「牛店雑談安愚楽鍋」土農工商 老若男女 賢愚貧富 おしなべて牛肉食わねば開化不進奴(ひらけぬやつ). 5). 北海道開拓使がアメリカから取り寄せた玉葱の種子を札幌村で試作. 7).
1872年		明治5年	明治天皇の獣肉解禁、明治政府の養豚政策奨励. 7). 東京麻布の北海道開拓第3官周実験農場でバターを試作. 33). 翻訳料理書「西洋料理通」と「西洋料理指南」刊行. 6). グランドホテル(横浜)開業(西洋料理提供). 4). 30).
1873年		明治6年	築地精養軒開業(西洋料理提供) 9年上野精養軒開業. 54). 麹町の村上開新堂がアイスクリームを売り出す. 48).
1875年		明治8年	
1878年	東京市15区設置	明治11年	
1880年		明治13年	深川魚市場が開設、黒江町の夕河岸では浅蜆、蛤、蛸等. 43). あいくりん(アイスクリーム)市販される. 48).
1886年		明治19年	舶来穀菜要覧の刊行(東京三田種苗場による外国産の作物の形態・特性・栽培法). 44). 日本の総人口3850万人. 36).
1887年		明治20年	東京市域人口132万4450人. 36).
1890年	明治20年代後半 産業革命	明治23年	帝国ホテル開業. 4).
1894年	日清戦争	明治27年	
1895年		明治28年	上水道開始 大坂. 9). 洋食 銀座煉瓦亭開店. 49).
1896年	コレラ大流行	明治30年	東京都下店舗数 料理店476、飲食店4470、喫茶店143、銘酒店476. 9).
1897年		明治30年頃	あんぱんが全国に普及する. 45).
1898年		明治31年	下田歌子(実践女学校創設者)「料理手引草」刊行. 45).
1899年		明治32年	上水道開始 東京. 9). 森永西洋菓子製造所(森永製菓) 西洋菓子製造. 47).
1902年		明治35年	牛鍋・神田牛肉店「今文」火鉢からガス七輪へ. 9). 資生堂(現資生堂 パーラー)がソーダファウンテンとアイスクリーム提供. 50).
1903年		明治36年	洋食 日比谷松本楼 開店 日比谷公園開園式. 51).
1904年	日露戦争	明治37年	和洋割烹講習会を開設(のちの東京割烹女学校/明治40年). 7). トリスト修道院でチーズが作られる. 34)
1905年		明治38年	家庭向け料理記事掲載 婦人画報(1905)、婦人之友(1908)、婦女界(1910). 6). 「家庭宝典 和用割烹法」料理書 刊行、献立を示す. 6).
1907年		明治40年	東京銀座の洋食店「煉瓦亭」初のポークカツレツ提供. 5). 家庭向け料理書「四季料理」刊行. 7).
1908年		明治41年	味の素が発売. 32).
1909年		明治42年	東京市芝区白銀台町で 東京割烹講習会開催. 7).
1912年	大正時代 大正デモクラシー	大正元年	
1913年		大正2年	中流階級向け専門誌「主婦之友」出版. 25). ミルクキャラメル(森永製菓)発売. 47)
1914年	第一次世界大戦	大正3年	佐伯矩 博士が世界初 私立營養学研究所(東京)設立. 25) 缶入りカレー発売 東京日本橋岡本商店(S&B). 25)
1916年		大正5年	1品3銭・5銭のできる料理普及. 2)
1917年		大正6年	上野広小路の洋食屋 カツ等が8銭均一(安い). 25). コロッケの唄が東京浅草で大流行、一銭洋食が流行. 2).
1918年	米騒動	大正7年	社会政策実行団が東京新橋に日本初の簡易食堂(朝食10銭、昼食15銭). 25). 公設市場設置. 29).
1919年		大正8年	朝日新聞記事 簡易食堂の客増、京神田昌平橋際食堂で1日2000人. 25). 家庭実用西洋料理法・洋食講習会やおけいこが中流階級以上の女性に人気. 5). 文部省 食糧増産と代用食奨励(雑穀・甘藷・馬鈴薯を常用とする). 7).
1920年		大正9年	内務省(国立)栄養研究所設立. 6). 東京深川 富士食料品工業(富士乳業)のアイスクリーム工場. 48). 第1回国勢調査 全国人口5596万人、東京府370万人. 36). 東京市 公衆食堂設置(神楽坂食堂、上野食堂). 29).
1920年～		大正9年頃	下町文京区根津のコロッケ屋はトンカツも売りキャベツ山盛り. 25). 輸入大豆で廉価な大豆油が出回る. 7).
1921年		大正10年	燃料ガス使用開始、食事は銘々膳(昭和初期まで続く). 9). 高等女学校増加で洋食含む料理実習 大正10年/15万4000人、大正15年/19万9000人、昭和5年/34万人以上. 7). 東京市公衆食堂5カ所増設(東京市社会局 昭和11年). 24).
1922年		大正11年	文明堂 東京市下谷に支店開店. 52). 菓子 ユーハイム 横浜で開店. 58).
1923年	関東大震災 大火災による二次災害	大正12年	東京府では「臨時震災救護法」を施行. 16) 東京市社会局 公立8小学校で給食開始. 25) 東京市公衆食堂 神楽坂食堂除き焼失. 29) 大震災で東京市が公衆食堂45万5789円計上. 9) 洋食店 築地精養軒焼失. 4). 節米対策の料理書(外国米の炊き方、豆かす・雑穀混合「かて飯」、代用食材パン・じゃがいも). 5). 文部省通牒で学校給食奨励献立一例(五色ごはん、栄養味噌汁). 41). 洋菓子 不二家が銀座に開店したが焼失. 40).
1924年		大正13年	簡易食堂 神田須田町食堂(築地)開店 1品洋食(3銭・5銭・8銭). 38). 東京銀座にフランスケーキ コロンパン開店、寿屋(サントリー)が京都 山崎にウイスキー工場. 19).
1925年		大正14年	日本司厨士共同会(西洋料理人)が日比谷松本楼に集まり結成. 39) 初のマヨネーズ(キュービー)が発売. 42).
1926年		大正15年	ラジオ料理放送(NHK)開始. 5). 19都府県虚弱児童8000人に給食実施. 25). 浦上商店(ハウス食品)ホームカレー粉販売. 35). ライスカレーとコロッケレシピ掲載「桜井ちか子」『365日毎日のお惣菜』出版. 10). 燃料ガス需用全体の8～9割に. 10).

1926年	昭和時代	昭和元年	東京三越百貨店食堂 地下120席 6階400席 お子さまランチ・オムレツ・チキンライス他. 7). 東京御徒町「ボンチ軒」著で食べる切ったトンカツ・千切りキャベツ・みそ汁とごはんが人気. 5). 大恐慌で1日1, 2食の欠食児童が3000人超えて府が食券支給. 16). 人形焼は洋食屋、仕出し屋、ミルクホール、人形焼き屋、パン屋他が立ち並ぶ. 16). 料理の友「二十銭でたっぷりしたチキンライス」「一円五十銭の洋食を」「十一銭でできるカレーライス」. 5). 就学奨励や位位向上のため学校給食臨時施設法を公布. 16).
1927年		昭和2年	
1929年		昭和4年	
1930年	大恐慌	昭和5年	
1932年		昭和7年	
1936年	東京市編入(5郡82町村+20区設置)	昭和8年	
1937年	東京市再編(北多摩郡千歳・砧両村が世田谷区に編入)	昭和12年	
1939年	日中戦争	昭和14年	
1941年	第二次世界大戦開戦	昭和16年	
1945年	日本参戦	昭和20年	
	第二次世界大戦終戦		

2. 「大正時代の東京と食の概要」

大正期は現在の東京の区域とは異なり、東京府（現在の東京都）は15区と農村地帯の三多摩、荏原郡、南葛飾郡を含めた地域で構成され、人口約400万人が生活していた。東京市（現在の特別区）は隅田川の西側の13区と東側の本所区および深川区の2区を合わせた15区に、約200万人が暮らしていた²¹⁾。

明治以降、日本の首府（都）となった東京は、昭和初期に人口500万を超える巨大都市となっている。また、江戸の頃より町人が生活する地域では、火事と喧嘩は江戸の華と揶揄されたように、人口密集と火災頻発という問題を抱えていた¹¹⁾。東京には日本各地や海外より様々な食材と情報が入り、多種多様な食文化を受け入れてきた。東京湾では豊富な魚介類がとれ、佃煮・すし・天ぷら・かば焼き・貝なべは、江戸前と言われる庶民の食文化であった。また、東京周辺の武蔵野台地と東部地域には近郊農業があり、練馬大根や小松菜などの江戸伝統野菜を生んだ。海外からは肉食中心の西洋料理が入り、上流階級は本格的な西洋料理を食したが、一般庶民には米飯との組み合わせのライスカレーやオムレツ、コロケ・カツレツなどの洋食が普及した。大正期には中華料理も増え、昭和の初めには和洋中の料理が家庭料理として馴染んでいった¹⁶⁾。

食の調達に関しては、農村地帯は自給自足である。しかし東京市では、湾岸地域の漁村を除き、江戸以前より食の生産地でないばかりか、外部からの調達に頼ってきた歴史があり、その状況は変わらずに令和時代の現在に至っている。

3. 「大正時代と西洋文化」

大正期の西洋文化は、明治期の文明開化や産業革命の前提なしでは語れない。また、その後の大正期に発生した大震災を機に、上流階級を始めとして庶民の生活までもが大きく転換したと言われる。当時の日本人の寿命は43歳前後であり¹⁴⁾、食事は穀類や野菜（野菜）中心で、おかず（たんぱく質を含む主菜）のない状況であった。政府は、肉を食べる西洋の食事を取り入れることで強じんな体を作り長生きして国力をあげるという「肉食奨励」が、大都市から地方都市へと通達され、街には「と殺場と牛肉店」が現れた。明治初期には、西洋料理をアレンジした和洋折衷の洋食が都市のハイカラ層に普及する。街中では、芝白金にパン屋が開店、銀座の木村屋では、あんぱんが登場し、後にジャムパンやクリームパンなどの菓子パンも洋食の和風化として大衆化した²⁶⁾。明治後期の都市中流階級の御馳走は、和食化した洋食外食店で食べる「一品料理」のカツレツ・コロケ・オムレツ・ロールキャベツ・魚のフライ・シチュー・ライスカレーであった。

一方で、人口の8割を占める農民の願いは白米を食べることであり、家畜を食べることへの抵抗が強く、洋食

への関心は高まらなかった。

居留地の外国人と接することの多い横浜では、おやつにプリン・クッキー・アイスクリームを食べていた人もいた。明治35年には資生堂がソーダファウンテンとアイスクリーム、大正11年には文明堂が東京に初めてカステラを持ち込み、12年に不二家、13年にコロパンなどの洋菓子店が開業するなど、洋菓子が大衆に近づいたのも大正期であった¹⁵⁾。

4. 「東京の食生活と西洋文化」

明治20年代は、日清・日露戦争や産業革命および資本主義経済の発展による職工・女工の下層労働者の増加で、農村から都市の人口流入が加速した⁴⁾。東京には江戸幕府の頃より全国から建築職人が集められ、神田や京橋（現：千代田区・中央区）・深川（現：江東区）あたりに労働者階級である職人町が形成されていた。東京湾に近い城東（現：江東区）は農漁村であったが、近代産業の発展で工業地帯になり、女工・職工があふれる状態に変わっていった¹³⁾。大正9年（1920年）の日本の人口は5596万人で、東京府では369万人が生活する人口集中都市であり、100年以上前から狭い地域に多くの人が密集して生活していた²²⁾。

「食生活」の変化においては、明治政府の方針で、西洋文化を取り入れて西洋の食材や技術の導入で洋食化が進められ、東京では限られた階級層で西洋文化を取り入れた食生活が見られるようになった。全国からの寄せ集めである東京市民は、出身地の郷土料理に東京の料理を受け入れて食品経済をも発展させた。また、徳川後期頃から江戸市中にあった外食店では、すし・てんぷら・どぜう・そば・かばやき・おでん・佃煮などが庶民料理となり、商品化された。明治初年の文明開化に肉食の西洋料理が入って来ても、庶民は醤油・味噌味の牛鍋のように変化（和洋折衷）させて受け入れ、また牛肉より安い馬肉を使った桜鍋も出現させた。

食生活では洋食が本格的に一般家庭にも普及しはじめ、ライスカレー・オムレツ・カツレツ・コロケ・フライなどが食べられた。さらにバター・チーズ・ソース・マヨネーズ・味の素・缶詰・パン・牛乳・コーヒーなどの食品産業も発展して市民の食生活を充実させるなど¹⁶⁾、東京の食事はこの時代からの流れを受け、後に東京から地方へ広がっていく。

5. 「大正時代と庶民の食事」

大正期には西洋料理や和洋折衷という独自の発展をした洋食が注目されているが、それは限られた地域と階級の食文化でもあった。大正10年頃の東京近郊地主農家では、ご飯は昼の分も含めて米2升5合炊く。朝：ひき割りごはん・おみおつけ（里芋・大根・豆腐）・おこうこ（菜の塩漬）・なめ味噌（硬い小茄子の糲味噌漬）・常備菜（梅干・焼きのり・海苔の佃煮・鉄火みそ・ごま

塩・麩のおろし三杯酢)、昼:朝の残りひき割りごはん・おみおつけ(朝の残り)・目刺し(または煮物)・おこうこ、おやつ:しょうゆもち・あべかわ・しるこ、夜:おもちの入った汁(かつおぶし・じゃがいも・里芋・にんじん・ごぼう・豆腐)・さばのみそ煮・おこうこ、である。昭和1ケタの頃の下町の食事では、ごはんは1回1升をかまどで炊き「おひつ」に移す。家族はちゃぶ台、使用人は箱膳で食べる。朝:「ごはん・みそ汁(だいこん・長ネギ・豆腐)・白菜漬や佃煮・焼き魚」、昼:「ごはん・野菜の煮物やきんぴらごぼう・みそ汁の残り」、夕:「ごはん・さばの味噌煮・かれの煮付け・ぶりの照り焼き」16)などであり、庶民の日常での家庭食では、洋食が登場した様子はみられない。

6. 「階層と食べ物の格差」

東京下町の子どもの弁当は、のり弁と塩辛いこぶの佃煮や干したらや塩鮭・炒り卵と残り物であった。軍人の家のおやつは、おはぎ・まんじゅう・おこし・ちまき・ゼリー・ババロア・クッキー・キャラメルで、公務員の家ではチョコレート・ビスケット・カステラを食べていた。地方の農山村は、蒸したじゃが芋・煮干し・生のそら豆・スイバ・チガヤ・イタドリ・木の実・蜂の子であった²⁵⁾。

庶民の食事の例では、向島小梅に住んでいた白井家の祖父母の明治の食事は、朝:ごはん・みそ汁・漬物や納豆、昼:ごはん・焼き魚(煮魚)・煮物・漬物、夕:ごはん:豆腐里芋大根煮物・和え物・佃煮・漬物であった¹⁸⁾。大正10年~昭和初期は銘々膳であり、朝:ごはん・みそ汁・漬物・佃煮、昼:ごはん・野菜煮物・漬物・魚の干物・すまし汁、夜:ごはん・魚煮付けや焼き魚・貝類・野菜・肉類(かしわ・かも)であった。

昭和初期から昭和10年頃はちゃぶ台になり、朝:ごはん・みそ汁・漬物・佃煮、昼:ごはん・すまし汁・漬物・野菜煮物・魚の干物、夜:魚の煮付け焼いたもの・貝類・野菜・かしわ・くじらなどであった¹⁾。庶民の場合は銘々膳からちゃぶ台への食事形態の変化はあるが、食事内容はあまり変わっていない。

新潟県兼業農家の例では、大正14年から昭和17年・18年頃 銘々膳を使用して、朝・昼・夜は、ごはん・こうこ・おつゆのパターンで、おかずは、家の畑の芋やかぼちゃ煮・きゅうりなます・塩魚であり、それもめつたに食べられなかったと言う¹⁾。

また、大正期の農村地域食事調査の分析によると、明治・大正時代には、西洋料理の普及があったとされているが「これは都市の一部であり農村部にその影響は見られていない」²⁴⁾と述べている。

このように西洋料理や洋食などの新しい食物を享受できた階層の存在と地域における格差の存在があり、また、都市においても階層による格差があったことで、洋食の広がりには限定であった。

7. 「外食と総菜屋」

大正初期には、東京でコロッケの唄が浅草で歌われて大流行、歌詞「♪ワイフもらって嬉しかったが 何時も出てくる おかずはコロッケ 今日もコロッケ 明日もコロッケ これじゃ年がら年中コロッケ アハハハ アハハハ こりゃおかし♪」²⁾。大正6年頃「上野広小路の洋食屋のカツ等が8銭均一で安かった」。大正9年頃「下

町の文京区根津の藍染川の角にコロッケ屋ができてトンカツも売り始め、キャベツ山盛りにしてくれた」。大正10年頃「下町の給料取りで物書きの家では、すき焼き・ライスカレーを作っていた」²⁵⁾などの庶民の声の記述がある。

以前は主食中心であった庶民の食生活が、外食や総菜を通じて洋食のおかずが加わっていた様子がうかがえる。また、大正10年に燃料としてガス¹⁰⁾が使われるようになると料理の幅が格段に広がり、震災後に増えた公衆食堂⁹⁾では、手ごろな値段で洋食(ライスカレー・カツレツなど)を食べることができた。このように、庶民の一部では、身近な外食や総菜屋を通じて洋食に親しみ、受け入れていったようである。

8. 「料理書と洋食の発展」

料理書と洋食普及の関係については、明治初期より前(1900年以前)の書籍である「西洋料理指南」や「西洋料理通」などは翻訳書であり、高価な器材と長時間をかけての料理であった。明治後期(1900年以後)は家庭向け料理書が刊行され、婦人画報(明治38年/1905年)、婦人之友(明治41年/1908年)、婦女界(明治43年/1910年)に掲載された。月刊食道楽(明治38年~明治40年/1905~1907年)にも家庭料理が流行、中流階層以上の女性も女中任せにせずに自身で料理をするようにと述べている⁶⁾。大正10年(1921年)には女子高等学校が全国に増えて、和食の他にオムレツ・コロッケー・ビーフステーキ・ライスカレーなどの和洋折衷料理が教育(家事実習)⁷⁾を通じて家庭に広がっていった。

9. 「食品の変遷 蔬菜と献立から」

明治19年(1886年)には、三田種苗場で導入した外国産の作物の形態・特性・栽培法の周知するために、舶来穀菜要覧(改訂増補舶来穀菜要覧と導入野菜)が刊行された³⁾。その目的には、これから洋食が増えるに際し西洋野菜の需要も多くなる(要約)旨の記述があり、どのような種類の西洋野菜(表2)が導入されたかがうかがえる。

大正11年(1922年)の栄養献立の記述では、外国からの食材である牛肉・豚肉やキャベツ・トマト・じゃがいもなどの使用が増えている⁷⁾。じゃがいもは江戸初期に飢饉対策用であったという栽培経緯があり、普及に時間を要したが、明治以降は西洋料理や洋食の食材として使われた。

また、大正8年(1919年)には、白米高騰と不足による社会不安に対応するため⁵⁾、文部省より代用食(雑穀・甘藷・馬鈴薯)の奨励²⁷⁾がされるなどで、大正中期になると、じゃがいもコロッケや肉じゃがはおふくろの味²⁶⁾へと変わってきている。このように洋食の発展には、外来野菜の導入や社会背景があったことも大きな要因となっている。

キャベツにおいては、西洋料理の付け合わせは温野菜が一般的あり、当初のキャベツはその独特の臭いで下茹でして食べるが、生では食べていなかった。しかし、明治28年には東京銀座の洋食屋煉瓦亭がポークカツレツに刻み生キャベツを添えてから⁸⁾、以降コロッケ屋や肉屋でトンカツを買ると千切りキャベツがつくのが当たり前となっていた。現在もトンカツやコロッケの付け合わせには千切りキャベツが定番となっている。

表2. 外来野菜一覧

舶来穀菜要覧（改訂増補舶来穀菜要覧と導入野菜）竹中卓郎，1886年より備考欄に現在の名称を追加作成

分類	名称	備考(現在の名称など)	根菜類	だいこん	
穀菜類 (10)	小麦	オーツ	(12)	かぶら	カブ
	大麦		かぶらはぼたん	コールラビ	
	からすむぎ		にんじん		
	らいむぎ	とうもろこし	たまねぎ		
	玉蜀黍		にらねぎ	リーキ	
	そば(バックホイト)		馬鈴薯	じゃがいも	
	そらまめ		むぎなでしこ	サルシフィー	
	えんどう		きくごぼう		
	いんげんまめ		さんごじゆな	レッドビート	
	落花生(とうじんまめ)	ピーナッツ	かぶらみつば	セルリアック	
			あめりかぼうふう	パスニップ	
葉菜 (25)	おらんだじゃくし	アスパラガス	蔬菜類 (12)	胡瓜	きゅうり
	甘藍	きゃべつ		かいばだいこん	
	てうせんあざみ	アーティチョーク		まくはうり	マスクメロン
	はごろもはぼたん			西瓜	スイカ
	こもちはぼたん	ひめきゃべつ		ボムキン	かぼちゃ
	はなはぼたん	カリフラワー		南瓜	スクワッシュ
	きだちはなはぼたん	ブロッコリー		茄	なすび
	はまな	シーケール		番茄(あかなす)	トマト
	山東菜			へちま	
	白菜			あめりかねぎ	オクラ
	たいさい	しゃくしな		苦瓜	れいし
	薺菜	あざみな		大冬瓜	とうがん
	はぼたんからしな	マスタード			
	水菜		香辛類 (12)	番椒	とうがらし(ピーマン)
	ふだんそう			芥	からし
	ちしや	レタス		洋芹	パセリ
	たちちしや	ロメインレタス		茴芹	チャービル
	ちりめんちしや	エンダイブ		金蓮花	ナスタチウム
	のちしや	コーンサラダ・マーシュ		セージ	
	ほうれんそう			たちじゃこうそう	タイム
	セルリー			わさびだいこん	ホースラディシュ
	すかんぼ	オゼイユ		コリアンダー	
	たんぼぼ			スイートバジル	
	大黃	ルバーブ		ソルガム	
	ようさい	エンサイ		おらんだからし	クレソン

10. 「関東大震災と食」

震災の被災地である「深川・大島・亀戸・砂町地区」では、火の手に追われ逃げまどい、川に飛び込むもの、清澄庭園に逃れるもの、越中島の陸軍の糧秣廠（兵士の食糧と軍馬の飼料を管理するところ）を目指すものに灼熱の火が迫った¹³⁾。震災直後は水や食べるものに困り、焼けた倉庫の食品を拾い、焼け死んだ馬の肉を食べ、地中の泥水を濾して米を炊いたなど（表3）¹²⁾で、生き延びた人々がいた。また、周辺の食品工場も焼けて、食品業界も火災や倒壊で被害甚大であった¹⁷⁾。東京市は震災後の復興対策として、廉価で食べられるように庶民の食生活難に対応するため公衆食堂に45万5789円計上した⁹⁾。震災前には天ぷら、コロッケを作り隣近所でおすそ分

けする様子がみられたが、コロッケ屋などができると買って食べるようになり、このような習慣も次第に薄れて行ったという。農村が残る杉並、板橋、駒沢地区では、講習会で学んだライスカレー・オムレツ・ハヤシライス・フライ・支那料理・トンカツ・コロッケ・サラダを作って食べる家があったという⁷⁾。そばやでは、土間式・椅子・テーブルを採用し、献立表にカレーライス・カツ丼、すきやきが並ぶようになる。また、デパートの食堂には子ども用椅子が設置され、親子連れが洋食やハットケーキ（ホットケーキ）を食べられるようになった¹⁹⁾。関東大震災の復興後も食堂や総菜を通じて洋食が庶民の生活とつながっていく様子がわかる。

表 3. 震災直後の様子
江東ふるさと文庫3「古老が語る江東区の災害」江東区・1987年・より項目と行動に分類作成

項目	行 動
逃げた	おはちを持って逃げた 牛乳瓶・やかんを持ってにげた ぐらッと来て箸と茶碗持ち外に飛び出した
水	翌日、水道は出ている 食べ物が無い、水が無い、氷倉庫からもらいしのいだ 井戸があり何とかしのいだ。 井戸水が荒っ砂でからかさみたいに吹きあがった この辺りは飲み水は買っていたが震災の時は買えなかった 地割れがすると水がなくなるが井戸の水は残っていたので沸かして飲んだ
食べた	日本製粉の会社から粉を1袋買い、団子にして塩湯につけて食べた 小麦粉と焼けたおみそ貫いすいとんを食べた 缶詰の焼け焦げを食べた 氷を作る会社から卵をもらいゆで卵を3日間食べた。 味噌や米で握り飯作ってあげた。馬が倒れて腹を貝殻で切り取り焼馬にして食べた 食糧倉庫に豆や麦をもらいこいた 焼けた倉庫の牛缶詰を拾って食べた 牛缶詰をこわし黒こげになった肉をトウモロコシを入れ煮て食べた おはちの残っていたお赤飯を食べた 陸軍の焼け死んだ牛の肉をはがして食べたり缶詰を拾った 焼けた倉庫から焼けた米(玄米)、地面に土管を埋め湧いた水を布でこして米を炊く 八百屋から焼けた玉葱と酒屋の味噌を溶かしておみおつけ作った 焼けた米蔵(玄米)を食べた 飴工場の焼けた飴を食べた 馬が焼け死んでお尻をそいできざんで桜鍋にした 精糖会社の砂糖が飴になったのをもらいなめた 八王子まで荷台引っ張って食糧を買い、ナス入れてうどん粉ですいとんにした
炊き出し 配給	農林省の炊き出しでは、じゃが芋一つくれた 尾久で2合の米と梅干しの配給 近所の農家の倉でおにぎりをもらった 逃げてきた人に年貢のお米(玄米)を白でついて食べさせた 親戚をおむすび持って訪ね歩いた

11. 「洋食が受け入れられた要因」のまとめ
- ・米飯にあうように外来の食材を味噌や醤油を使った味つけにした
 - ・米価高騰や米騒動の時期に公衆食堂が設置され、町に食堂が増えた
 - ・庶民は公衆食堂を安く利用でき、そこで洋食を食べた
 - ・都市に働きに来た職工たちが食堂で安い洋食を味わい広げた
 - ・料理雑誌への掲載や高等女学校での料理実習で洋食を作る機会があった
 - ・洋食の需要に応じた外来野菜の栽培が進められた
 - ・代用食(馬鈴薯・甘藷・雑穀)の奨励があった
 - ・土間式・椅子・テーブルなどの洋式が採用された
 - ・最初に庶民がパンを受け入れたのは、あんぱんや菓子パンだった
 - ・震災で職を失った関東のコック達が全国に散り洋食を普及させた
 - ・ご飯に(トンカツは箸で食べられるように切った・線切キャベツを添えた

・味噌汁をつけた・ソース味にした、米飯にあうように工夫された

洋食が庶民に受け入れられた経過は、当時の国の施策の背景と庶民独自の工夫の両方の要因により、日本の生活に定着していったことがわかる。

12. 「東京下町の庶民の食事」

明治32～35年(1899～1902年)頃の東京の三度の食事は、朝：米飯・みそ汁、昼：米飯・魚、夕：米飯・煮物またはつゆものが一般的であった。

煮豆(いんげん豆・うずら豆・ぶどう豆・座禅豆)、佃煮(はぜ・川海老・金山寺みそ・鉄火みそ)、梅干し、しそ巻、らっきょう、たくあん、茄子辛子漬など、街中を佃煮や豆腐屋は売り歩くのですぐ整う。魚介類は青魚類、特に鯉が重用され、多摩川の鮎、佃の白魚、芝浦の芝海老、浜川の穴子、貝類は蜆、蛤、牡蠣、馬鹿貝、赤貝、サザエなどがあり、鳥類は軍鶏、かしわ、獣肉は牛肉、次が豚肉、馬肉である。野菜は小松菜、蔦菜、京菜が多く、漬菜には芥子菜・三河島菜、大根は練馬である。このように下町には、各地や江戸前の食材と総菜が流通

していた⁷⁾。

大正時代(1912年～)でも農家や表通りの商家以外は長屋や借家が多かった。食事は一汁一菜で麦飯、朝は味噌汁に漬物、晩は野菜の煮物や魚がつくこともあったが肉はめったにない。深川井は、忙しい漁師がアサリと葱をさっと煮てご飯にかけて食べるなどで、納豆、佃煮、コロッケなどのおかずを買うことも多かった¹³⁾。震災前後を通じて、江戸前と惣菜としての洋食がその都度の生活に折り合う「東京下町の食事」は、庶民の食文化の象徴でもあった。

13. 「終わりに」

明治時代の文明開化により上層階級は西洋文化・西洋料理に触れることができたが、その当時の庶民には縁のないものであった。

上層階級は西洋料理店で西洋料理を食べ、中流階級あたりでは料理雑誌や宣教師や女学校などの料理講習会で和洋折衷料理を学び、家庭で作った。庶民においては、江戸期に集められた職人や商人が住む下町や産業革命により全国から東京に集中した労働者層(職工、女工)の住む町では、外食となる一品洋食や公営食堂(公衆食堂)でライスカレー、カツレツ、オムライスなどのお手ごろな値段の洋食を食べ、肉屋等で売られるコロッケ、カツレツは千切りキャベツとともに買い・食べることで洋食に馴染んでいった。

従来の米や雑穀主食中心の食生活から副食を食べる大きな転機となったのが、大正期の文化であり、人々の生活様式や文化を大きく変えた大正12年(1923年)の関東大震災であった。

現代の私達の食べる日常の食事は、多国籍の食材を使った料理であり、和食と折衷されアレンジした料理(折衷食)でもある。その下地は明治の文明開化に遡り、大正の関東大震災の巡りあわせにより、西洋料理から洋食へと変化して、外食や惣菜を通じて庶民にも定着していったと言えよう。さらに、全国から寄り集まった東京で生活する人たちが、洋食を受け入れて、そこから発展した折衷食がそれぞれの郷土へ全国へと再発信されていった。

日本は大震災を繰り返してきた歴史があり、その都度に教訓を重ね復興してきた。食生活においても同様で、食文化の変化を繰り返している。

阪神・淡路大震災(平成7年/1995年)では、従来の乾パン中心の非常食の教訓からアルファ化米の活用が促進され、東日本大震災(平成23年/2011年)では、助かった命がその後の過酷な避難生活により命を落としてしまう災害関連死により被害が拡大したことから、栄養の必要性および副食の重要性と要配慮者への対応の必要性が確認された。そして、現在では非常食から日常で食べることができる「災害食」としての備えや日常食をローリングストックする考えが標準になりつつある。

人口が密集する東京や首都圏は食の生産地でないばかりか、物流に頼って生活している。100年前の関東大震災でも東京は人口が密集する都市特有の災害であった。火災による焼死は、当時着物であった女性の被害を拡大したことで、洋装の「あっぱっぱ」が流行し、以前は家庭で作っていたコロッケも火災の心配から惣菜として購入していくことになる。

国の施策と社会背景により導入された西洋料理が、大震災をきっかけに大正時代に洋食へと変化し、さらに日本独自の和洋折衷の食事の普及により栄養状態の向上と

寿命延伸につながったことは、現在の日本の食生活に大転換した要素と言える。

一方、大正時代の人たちが災害時に食を調達する逞しさは感じたが、「備え」については、農村が飢饉に備えた救荒食¹⁶⁾の記述はあるものの、都市である東京においては、文献等の資料からは殆ど窺うことが出来なかった。

東京は食料生産がない地域であり、食の供給を他の地域に頼っている。それは江戸時代から現在に至るまで変わらない事実である。ライフラインに加えて物流が途絶えることを多くの人が理解し、東京の地で100年前に起きた大震災が残した変革と教訓をこれからの減災に向けてどのように行動するかは、現在に生きる者に与えられた喫緊の課題と言える。

本研究は、日本災害食学会2023年度学術大会 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～「東京の食文化」で報告した内容の原典であり全文である。

参考文献

- 1) 味の素食の文化センター. Vesta 食文化誌 29 巻. 1997/9/1, 農山漁村文化協会. pp. 4～6.
- 2) 味の素食の文化センター. Vesta 食文化誌 72 巻. 2008/1/1, 農山漁村文化協会. pp. 6.
- 3) 青葉 高. 野菜の日本史. 1991 年, 八坂書房. p. 207.
- 4) 江原絢子, 石川尚子, 東四柳祥子. 日本食物史. 2009 年, 吉川弘文館. p. 208.
- 5) 江原絢子 編著. 日本食の文化. 2021 年, アイ・ケイコーポレーション. p. 122.
- 6) 江原絢子, 東四柳祥子. 近代料理書の世界. 2008 年, ドメス出版. p. 16～19.
- 7) 江原 絢子, 家庭料理の近代. 2012 年, 吉川弘文館. p. 48, 121, 156, 192.
- 8) 藤丸紘生, キャベツの生食習慣の定着. 近代日本における食生活変容の一例として. 2011, 関西大学史泉. 134 巻. A1-A29.
- 9) 石川寛子, 江原絢子. 近現代の食文化. 2002 年, 弘学出版. p. 111.
- 10) 小菅桂子, 近代日本食文化年表. 1997 年, 雄山閣. p. 143～148.
- 11) 江東区. 古老が語る江東区の職人, 1987 年, 江東ふるさと文庫 1. p. 256～258.
- 12) 江東区. 古老が語る江東区の災害. 1987 年, 江東ふるさと文庫 3. p. 62, 66, 78, 136, 140～141, 191, 197, 219～224.
- 13) 江東区女性史編集委員会. 江戸に生きた女性たち水彩のまちの近代. 1999 年, ドメス出版. p. 15, 21, 54, 67.
- 14) 厚生労働省完全生命表. 2007, (参照 2023-03-30). <https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/life/23th/dl/23th-02.pdf>,
- 15) 日本図書センター. 明治大正庶民生活史. 2014 年, p. 154.
- 16) 農村漁村文化協会. 聞き書き東京の食事 日本の食生活全集 18 巻. 1988 年, p. 51, 65, 312～314, 324, 327～328.
- 17) 西東秋男. 日本食品産業の歩み/明治・大正・昭和前期. 2011 年, 山川出版社. p. 194.
- 18) 白井 貞. 食の昭和史. 2006 年, つくばね叢書. p. 229～231.
- 19) 下川歌史. 明治・大正家庭史年表 1868 - 1925. 2000 年, 河出出版研究所. p. 470.
- 20) 中央防災会議. 2006,

- https://www.bousai.go.jp/kyoiku/kyokun/kyoukunokeishou/rep/1923_kanto_daishinsai/index.html#outline1, (参照 2023-03-30).
- 21) 東京都公文書館.
https://www.soumu.metro.tokyo.lg.jp/01soumu/archives/0714tokyo_ku.htm,
(参照 2023-03-30).
- 22) 東京都年表
<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/tokyoto/profile/gaiyo/nenpyo.html>,
(参照 2023-03-30).
- 23) 竹中卓郎. 舶来穀菜要覧. 1886年, 池田謙蔵. 156p.
- 24) 上原里美. 2013, 大正期はじめにおける農村地域の食事調査の分析について『地域政策研究』(高崎経済大学地域政策学会) 第15巻. 第3号. 2013年2月. pp. 67-78.
- 25) 湯沢 雍彦(編). 大正期の家庭生活. 2008年, クレス出版. P. 124 ~ 126, 130.
- 26) 山路健. 明治・大正・昭和の世相史上巻明治・大正編. 2001年, 明治書院. p. 21.
- 27) 矢野敬一. 家庭の味の戦後民族史. 青弓社. 2007年, p. 32.
- 参考文献 (食関連年表)
- 28) 味の素食の文化センター. Vesta 食文化誌 13 巻 1992/10/1. 農山漁村文化協会.
- 29) 味の素グループ年表社史・沿革. 味の素・
<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/aboutus/history/chronology/index.html>, (参照 2023-06-05).
- 30) 文明堂. 歴史文明堂. <https://www.bunmeido.co.jp/abouts/>, (参照 2023-06-05).
- 31) 藤田貞一郎. 大正期公設市場の特質. 同志社商学 24(1)1-20. 1972-07-05. 1972年
- 32) 不二家. 不二家の歴史.
<https://www.fujiya-peko.co.jp/company/company/history.ht>, (参照 2023-06-05).
- 33) ハウス食品・カレーの歴史. (
https://housefoods.jp/data/curryhouse/know/j_history03.ht (参照 2023-06-05).
- 34) 日比谷松本楼. 歴史. 日比谷松本楼. <https://matsumotoro.co.jp/>, (参照 2023-06-05).
- 35) hotel-label.com. 横浜グランドホテル.
http://www.hotel-label.com/yokohama_grand_hotel.html, (参照 2023-06-05).
- 36) Jミルク・バターの歴史.
<https://www.j-milk.jp/findnew/chapter3/0102.html>, (参照 2023-06-05).
- 37) Jミルク. チーズの歴史.
<https://www.j-milk.jp/findnew/chapter3/0101.html>, (参照 2023-06-05).
- 38) 聚楽. 沿革. 聚楽・<https://juraku.com/rest>, (参照 2023-06-05).
- 39) キューピー. ヒストリーキューピーマヨネーズ.
<https://www.kewpie.co.jp/mayonnaise/history/>, (参照 2023-06-05).
- 40) 江東区. 江東区役所下町文化.
https://www.city.koto.lg.jp/103020/bunkasports/bunka/shuppanbutsu/documents/20386_sitamati-240.pdf, (参照 2023-06-05).
- 41) 国会図書館デジタルコレクション. 舶来穀菜要覧.
<https://dl.ndl.go.jp/pid/839606/1/67>, (参照 2023-06-05).
- 42) 木村屋総本店. 木村屋のあゆみ.
<https://www.kimuraya-sohonten.co.jp/ayumi>, (参照 2023-06-05).
- 43) 港区教育史. adeac.jp. デジタル港区教育史.
<https://adeac.jp/minato-city-kyouiku/top/>, (参照 2023-06-05).
- 44) 港区教育史. 帝国ホテルの歴史. 帝国ホテル.
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/history.html>, (参照 2023-06-05).
- 45) 森永製菓. 森永製菓沿革歴史.
<https://www.morinaga.co.jp/company/about/history.html>, (参照 2023-06-05).
- 46) 日本司厨士協会・沿革 本司厨士協会.
http://www.ajca.jp/aboutus/aboutus_history.html, (参照 2023-06-05).
- 47) 農林水産省. 学校給食の変遷.
<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2006/food01.html>, (参照 2023-06-05).
- 48) 日本アイスクリーム協会. 日本のアイスクリームの歴史.
<https://www.icecream.or.jp/iceworld/history/japan/>, (参照 2023-06-05).
- 49) 日本の西洋料理列伝. 西洋料理の歴史.
<http://seiyouryouri.yokohama/main.html>, (参照 2023-06-05).
- 50) O.M. プール. 金井圓訳. 古き横浜の壊滅. 有隣新書. 1976年.
- 51) 煉瓦亭. 東京銀座official. <https://www.ginza.jp/shop/894>, (参照 2023-06-05).
- 52) 資生堂. 歴史資生堂パーラー.
<https://parlour.shiseido.co.jp/history/>, (参照 2023-06-05).
- 53) 澤 護. 横浜居留地のホテル史(1) 敬愛大学紀要.
<https://cir.nii.ac.jp/crid/1070001338841688065>, (参照 2023-06-05).
- 54) 精養軒. 精養軒 150年史 電子ブック. seiyoken.co.jp,
<https://www.seiyoken.co.jp/c/150th-message>, (参照 2023-06-05).
- 55) 総務省統計局. 東京都政策企画局.
<https://www.stat.go.jp/data/kokusei/2015/kouhou/ayumi.html>, (参照 2023-06-05).
<https://www.seisakukikaku.metro.tokyo.lg.jp/basic-plan/tokyo-senryaku/pdf/honbun2.pdf>, (参照 2023-06-05).
- 56) 東京市社会局. 市設食堂経営策に関する調査, 公衆食堂. 昭和11年4月.
<https://adeac.jp/minato-city-kyouiku/top/>, (参照 2023-06-05).
- 57) 東京都立図書館・江戸東京デジタルミュージアム, 築地にできた外国人居留地.
https://www.library.metro.tokyo.lg.jp/portals/0/edo/tokyo_library/bunmeikaika/page1-1.html, (参照 2023-06-05).
- 58) ユーハイムの歴史. ユーハイム.
<https://www.juchheim.co.jp/history>, (参照 2023-06-05).