

なんでやねん

発行責任者 金橋 忠

No. 2 2

昭和の初めの頃(1925~36年)の食べ物事情

昭和に入ると、洋風食品や調理法などの食べ物の洋風化(西洋化)は、都市からはじまり地方にも広がった。その結果、農山村でも、食肉やその加工品、バター、ソー

スなどが多く消費されるようになった。大正年間までは、いわゆる「洋食屋」とよばれて、和食屋と区別されていた飲食店が、昭和になると飲食店は、和・洋食を提供するのが普通となった。「日本料理店」の名で、和食は専門店になった。

また一方では、ワンタン、ラーメン、チャーハン、シューマイなどの簡易中国料理が人々に親しまれたのも、時代の特色であった。

このころから登場する総合食堂やデパート食堂などのショーウィンドーには、和・洋・中の各種料理とその中間種までが並び、世界でも珍しい複雑な日本人の食生活が見られるようになった。

関東大震災(1923年・大正12年)の後、関東地方の都市部では、小飲食店(そば屋・うどん屋・飯屋・食堂)

と屋台飲食店が増えた。その後、小飲食店や屋台の飲食店は、地方にも広がった。

飲み物では、コーヒー・紅茶・ジュース・ソーダ水・アイスクリームや、ビール・ウイスキーなどが全国的に普及した。人々の味覚は、しだいに洋風化し、レードやコショウの使用も広がった。地方旅館の食膳でもトンカツが登場したり、農村の夕食にカレーの匂いが漂うのも、この頃からであった。醤油、味噌などの発酵調味料も多く使われるようになり、明治末に発明された化学調味料が普及していった。

昭和に入って国内交通機関の発達や、農村の不況による地方民の都市への集中などの結果、都市には全国各地のあらゆる食品が集中するようになり、地方各地の間でも食品と調理法の交流が盛んになり、食生活の地方色はしだいに消えていった。



昭和初頭の大阪の大衆食堂



昭和初頭の屋台の洋食屋、カツレツの字が見える。

各種婦人雑誌の調理記事や、女子校の家庭科教育は、食生活の合理化を教えるとともに、一方では国内食事の地方色を消すものとなった。缶詰食品や氷冷蔵庫が広まり出して、食品の保存効果も進歩した。

昭和時代になって行なわれた野菜と果実の改良と普及も食生活に影響を与えた。それは結球白菜や、キャベツ・パセリ・セロリ・カリフラワー・トマトなどの洋野菜の作付面積が急増する形で現れた。それまでの日本では、野菜の生食はダイコンおろし以外にほとんどなかったが、洋野菜の普及につれて生食の習慣が定着した。たとえば、トマトは、江戸時代に渡来していたが食べられていなかった。しかし、品種改良とともに、トマトの栄養価が宣伝されたので、昭和時代に入ると食品として普及した。ビタミンなどの栄養知識が広まり、白米が脚気の原因とされて、半つき米や麦飯が奨励された。

さらに、果樹の栽培が奨励されたことや、良種普及政策が成功したこと、国内輸送が進展したことにもなって果実消費量が増えた。

菓子の類では、洋風のケーキ、キャンデーなどが、外国商品の真似ではなく、バター・クリーム・砂糖分を調節して、日本人の好みに合うように工夫され年と共に普及した。そのため、和菓子の売れ行きをおびやかすようになった。やがて従来の和菓子との中間的な新種が考案され、主として都市市民に歓迎された。その結果、チョコレート原料の輸入が激増した。

和菓子の方も、洋菓子の流行の中で新種の考案が盛んとなり、昭和に入ってから、今日でも地方銘菓の列に入っているものが少なくない。その一方で、江戸時代からの伝統的な銘菓が、新しい時代にその風格を愛されて、都市のデパートで買われたり、全国的に売れた。この時に最も種類を増したものが、ようかん・もなか・まんじゅう・せんべいの類であり、にわかに産額を増したのがカステラであった。

こうして日本人の食生活は少しずつ近代化しつつあった。しかし、この傾向にシオックを与えたのは、日中戦争から第二次世界大戦に至る一連の戦時体制であった。

(資料出所：樋口清之『新版 日本食物史』柴田書店 1992年 p.278-282(写真を含む)を倉橋が要約した。)



昭和初期の工場食堂（鐘紡）



昭和11年、銀座の大衆食堂