



1944

第二次大戦末期、
家庭ではつましい
食事風景が見られた

Special
Feature
The
Future
of
Foods

Part
2



1945

空襲後の
焼け野原の東京。
野外で
座り込んでする
食事の光景



電化元年からまもなく、
日本初の自動式
電気釜が完成

1955



ガストースター。
戦後ますますパン
食が浸透していく

1955



1958

最初の
ガス自動炊飯器が
発売され、
経験と勘の火加減が
必要なくなる



世界初の
即席麺が発売される。
インスタント食品時代の
幕開け

1958



炊飯器付きの
ガスコンロなど、
趣向を凝らした商品も
発売された

1960

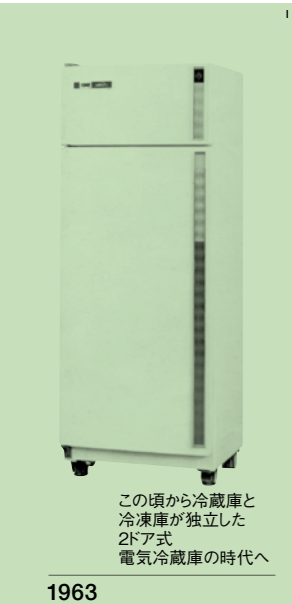


日本初の
電気自動洗濯機発売。
1980年代に
大々的に普及する

1960

日本の戦後食卓史

現代日本人は何をどう食べてきたのか？



この頃から冷蔵庫と
冷凍庫が独立した
2ドア式
電気冷蔵庫の時代へ

1963



シチューの素発売。
新しい調味食品が
家庭料理を洋風化させていく

1966



家庭向けの初めての
レトルト食品として
開発されたカレーが登場

1968



国内初の家庭用電子
レンジが発売され、
急速に浸透していく

1966



家庭用
自動もちつき機発売。
後にパン生地づくり
などにも応用

1971



ファン付ガスオープン発売。
調理法の西洋化も
定着していく

1971

第二次世界大戦の
終結から70年、家
電の普及、食品開
発技術の進歩、そ
して政治・社会情勢
は、日本の家庭の食
卓にどのような影響
を与えてきたのだろ
うか。家庭料理の現
代史をここで確認
し、未来の食を展望
するための基礎的
な理解としたい。



東京オリンピックや
万博を経て、
外資系レストランの
進出が進む

1971

東四柳 祥子

Higashiyotsuyanagi Shoko



1971

世界初のカップ入り
即席麺発売。
若者を中心に
人気商品となっていく



1973



家庭内で
バーベキューや焼き肉が
人気メニューに

1973



ガス式の本格的な
コーヒーメーカーが
発売される

1977



1983

ガスコンロに
組み込まれた
ビルトインタイプの
オープン登場



家庭でもたこ焼きを
楽しめるアイデア
商品も登場する

1983

伝統文化である茶道の
点前を参考にした、
抹茶を手軽に楽しめる
機械が発売される

2014



写真提供毎日新聞社、アフロ(A)、共同通信社(B/O)、大阪ガス株(D/E/G/N/Q/R/S/T)、東芝未来科学館(C/I/M)、日清食品株(F/P)、ハウス食品株(J)、パナソニック株(H)、大塚食品株(K)、シャープ株(L/U)、株式会社リブス エレクトロニクス ジャパン(V)



和風から洋風まで、
さまざまな麺を家庭で
作れる機械も登場する

2014

終戦、そして食の正常化へ

小学生の頃、戦争期の食生活について、祖父母にインタビューする課題が出たことがあった。早速聞き取りを開始したものの、南洋に従軍していた祖父の口から出てきた食材は「へび」「こうもり」「かえる」「いもり」などのゲテモノばかり。子供心に「げんなり」してしまったことを今でも覚えている。また戦争当時、「銃後の乙女」として生きた祖母は、雑炊や玄米パンなどの節米目的の食事がメイン。しかし、祖母が青春時代を過ごした能登は、それほど深刻な食料不足に陥ることはなかったらしい。そしてある日、こんなことを語ってくれた。

おばあちゃんね、海軍潜水学校で事務員してたんやけど、お昼ごはんに出される白いごはんとかイカを甘辛く煮た料理が大好きやった。特にイカがほくほくでね。未来の兵隊さんたちは、栄養をつけるために、しっかりと食べて訓練を受けてたんやよ。

時間がかかるとされた
台所仕事の負担は軽減され、
経験の積み重ねが必要な
家事に対する
心配も解消した



しかし昭和25（1950）年に開戦した朝鮮戦争は、皮肉にも日本経済を回復させるきっかけとなる。アメリカから入った大量の軍需物資の受注を機に特需景気（1951～54年）を経験した日本は、ようやく本格的な復興への道のりを歩みだすこととなった。その後も、神武景気（1954～57年）、岩戸景気（1958～61年）、オリンピック景気（1962～64年）、いざなぎ景気（1965～70年）などの好景気が訪れ、日本経済を立て直す高度経済成長期が到来。さらに歌謡曲「東京のバスガール」（1957年）に象徴されるように、社会へ進出する女性たちも急増し、少しずつ活気を取り戻していく日本社会が浮き彫りになっていった。

戦後の復興期を経て、日本人の食生活はどう変化したのだろうか？ 本稿では、目まぐるしく変容を遂げ、現代の食生活の基盤を生み出した戦後70年の食卓史を振り返ってみることしたい。

調理家電開発の時代へ

昭和20（1945）年8月15日。そして戦争は終わった。しかし、日本の食料事情はすぐに向上きになったわけではない。「食糧管理法」のもと、国が管理する配給体制は依然として継続され、国民の食生活は不安定なままであった。昭和20（1945）年11月1日には、日比谷公園で「餓死対策国民大会」が開催され、さらに全国で「米よこせデモ」など、各地で食料を求める運動が勃発した。特に都市部での食料事情は劣悪で、闇市の横行、郊外への買い出しブームが興隆。さらに昭和23（1948）年には、主婦連合会が発足し、中心となった主婦たちが、象徴的な台所道具「しゃもじ」を掲げ、食料不足の解消を訴える活動を展開した。

ジャーナリスト大宅壮一氏によって、「電化元年」と命名された昭和28（1953）年。三洋電機が発売した噴流式洗濯機の大ヒットを機に、多くの家庭用電化製品が産声をあげた。昭和30（1955）年には、「三種の神器」と称された電気洗濯機、電気冷蔵庫、白黒テレビが、豊かさを象徴する憧れの家電としての地位を獲得。また同年には、東京芝浦電気（現・東芝）が「自動式電気釜」を発売し（翌年最高月産20万台）、かまどの火加減を気にせず、スイッチ一つで炊飯を可能にするという手軽さが、消費者の心をつかんだ。その後も「電気自動皿洗い機」（1960年）、オーブントースター（1965年）、家庭用電子レンジ（1966年）、

家庭用もちつき機（1971年）などの家電の開発が相次ぎ、家庭の主婦たちにとって、時間がかかると思われた台所仕事の負担は軽減され、経験の積み重ねが必要な家事に対する心配も解消することとなった。

いっぽう火を操る調理器具にも、その変革の波は訪れている。昭和30（1955）年には、鋳物製ガス七輪「卓上型ガスコンロ」が発売。その後も各社が鍋を削り、炊飯器付きコンロ、グリル付きコンロなど趣向を凝らしたタイプのコンロが誕生している。1970年代後半には、システムキッチンの流行に伴い、ビルトインタイプのコンロも登場し、火加減を思いのままに操れる調理設備が整った。また昭和49（1974）年には、三菱電機が国内初の電磁誘導加熱調理器を開発し、平成10（1998）年に「IHクッキングヒーター」という名称で商品化している。IHは平成のオール電化ブームの波に乗り、「安全性」「お手入れ簡単」「熱効率の良さ」を売りに、キッチン家電としての地位を確立した。



多様化・ 簡便化する 家庭料理

インスタント食品、レトルト食品、冷凍食品というジャンルがある。これらの特徴に共通する「お湯を注ぐだけ」「あたためるだけ」という利便性は、瞬く間に消費者の心を鷲掴みにし、戦後の定番食品となった。インスタント食品の先駆けは、サンシー殖産（現・日清食品）により発売された世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」（1958年）である。その後、即席みそ汁（1961年）、インスタントス

こうした技術の進展が
食生活に及ぼした影響は
計り知れず、
家庭での調理の簡便化に
一層拍車をかけた

ルト技術であるが、家庭用食品に応用されたのは、実は日本が初めてだという。その後も、ハンバーグやミートボールなどの惣菜、パスタソース、井や中華料理のたれなどのレトルト食品が発売され、缶詰同様、保存がきき、「あたためるだけ」で食べられるという手軽さで人気をさらった。

さらに、コンソメキューブ、ドレッシング、カレーやハヤシ、シチューのルーなどの調味食品の発売は、家庭料理の洋風化を促進させる一因ともなった。なかでも、ハウス食品工業（現・ハウス食品）によるシチューの素「シチューミックス」（1966年）は、日本に「クリームシチュー」「ホワイトシチュー」という言葉を定着させるきっかけとなった一品でもある。

筆者は以前、明治期の料理書より、シチューの再現料理を試みたことがある。しかしバターでいためた食材にスープを加え、仕上げに小麦粉を入れるだけの当時のレシピでは、とろみも十分につかないばかりか、バター風味の「肉じゃが」のような煮物にしかない。また乳製品の普及率もそう高くなかった明治期、牛乳を加えるという発想は皆無で、シチューといえば、「茶色い」料理というイメージしかなかった。

しかし、「シチューミクス」の開発は、新しいタイプのシチューを、家庭料理の定番に押し上げた一品といえる。なおハウス食品のホームページによれば、給食で食べた脱脂粉乳の白いシチューを再現したいと考えた担当者の思いが、商品誕生のきっかけであったとのこと。事実、戦後アメリカから援助された小麦・乳製品の普及が、日本の子供たちを「洋食好き」にした大きな転機となった。言うまでもなく、まろやかな味わいの「クリームシチュー」は、乳製品に抵抗を感じなくなった子供たちのお気に入りメニューに、瞬間にランクインした。

さらに、東京オリンピック（1964年）、日本万国博覧会（1970年）の開催により、ファストフード、ファミレスなど外国資本の参入が本格化し、国内における食の国際化は、ますます進展することとなった。さらに1980年代には、海外市場への日本企業の進出も相次ぎ、今度は醤油、インスタントラーメン、カニカマなどの日本の食材が、世界に受容される時代の幕開けとなっていた。

過去に学ぶ「心映え」

先日、ふと立ち寄った家電量販店で、「ヘルシオお



便利さの追求と、 守り伝えられてきた料理の コツや味を尊重する気持ちの バランスこそ、理想的な 家族の伝統を作り出す

茶プレッソ」という商品に出くわした。茶道を基本に「挽く・沸かす・点てる」を1台に凝縮し、内蔵されたセラミック製の臼で挽きたてのお茶を楽しめるものらしい。また隣に目をやると、スリーステップ（粉を入れる・スタートボタンを押す・液体を入れる）で、好みの麵（うどん・そば・パスタ・ラーメン）が5分で作れる「ヌードルメーカー」というものも。美味しいお茶も麵類も、習得訓練の必要なく、スイッチ一つでプロ顔負けの味を演出できることを売りにしていた。しかし、連綿と受け継がれてきた料理のコツや味の伝承が、家電頼りになってしまふことで形骸化する怖

さがあることを、私たちは忘れてはならないだろう。便利さの追求と、守り伝えられてきた料理のコツや味を尊重する気持ちのバランス。それこそ、理想的な家族の伝統を作り出す骨子と言えないだろうか。

また加工食品や調味食品の普及は、「時間の短縮」「簡便さ」という恩恵を与えてくれただけでなく、外食イメージの強かった洋食調理を手軽にし、本格的に家庭へ浸透させるきっかけともなった。しかし、ここでも私たちが忘れてはいけないことがある。それはまさに心を込めて、旬を演出する「心映え」である。「和食」にはあって、「洋食」にはないもの。それはまさに旬を理解し、自然の恵みに感謝しながら、料理に向き合う「心映え」であると、筆者は考えている。日本らしさは、時間の短縮からはうまれない。先人たちが紡いできた「心映え」を理解することも、便利さを追求する時代を生きる私たちが見つめるべきテーマといえるのではないだろうか。

参考文献／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)

東四柳 祥子

Higashiyotsuyanagi Shoko

ひがしよつやなぎ・しょうこ／梅花女子大学食文化学部専任講師。石川県生まれ。国際基督教大学大学院比較文化研究科博士後期課程博士候補資格取得。専門は、比較食文化論、料理書文化の国際比較。著書に『近代料理書の世界』（共著、ドメス出版）『日本の食文化史年表』（共著、吉川弘文館）など。

