

モダンシテイー大阪の本格西洋料理

◆◆ガスビル食堂物語◆◆

山下 満智子・田中 貴子
Written by Machiko Yamashita・Takako Tanaka

一九三三年大阪瓦斯ビルディング（現在大阪ガスビルディング、通称ガスビル）が御堂筋に誕生した。ビル竣工時から八階に開設されたガスビル食堂は、当時朝日新聞ビルのアラスカと並び称された老舗の欧風レストランである。戦争による中断があるものの七〇年近くにわたり同じ場所で、伝統を活かしながら営業を続けてきた。

大正・昭和初期の大阪は、深刻な経済不況が続いたものの都市計画がすすみ、日本でも類をみない活気あふれる都市を形成しつつあった。人々は大阪を「大大阪」と呼んだ。建設の始まった御堂筋沿いには近代建築が立ち並び始め、ハイカラな洋風好みが行き交い、大阪は、つかの間モダンシテイーとして輝いた。

この時代の大阪市民を夢中にさせた近代モダン建築で展望を楽しみながら食べた「西洋料理」、モダンシテイー大阪で花開いた本格「西洋料理」を振り返ってみよう。

大正・昭和初期の大阪 御堂筋

御堂筋計画の背景

都市の膨張

一九二四―一九一八（大正三―七）年の第一次世界大戦は、大阪に非常な好景気をもたらした。当時の大阪は煙の都と言われるほど工場が立ち並び、「東洋のマンチェスター」とも言われる急速な経済発展をしている。それに伴い大阪には、全国から労働者が集まり、人口が急増し活況を呈していった。しかしその一方で交通運輸問題、住宅問題、スラム問題、衛生問題、公

害問題など多面的な都市問題が一挙に激化していた。そしてこの激化する都市問題の解決のために、この年の秋、著名な都市政策学者で東京高商教授の関一博士が当時の池上大阪市長に請われて助役として大阪に赴任している。そして次々と都市計画が実行に移される。現在大阪のシンボリストリートである梅田―難波を結ぶ御堂筋も、大正の初め、一挙に激化した交通運輸問題を解決するために南北幹線道路として計画された街路計画の一つであった。

経済不況の深刻化に加え一九二三（大正二二）年九月一日には関東大震災がおこり、御堂筋計画着工は一九二六（大正一五）



明治・大正期の御堂筋
旧北御堂筋は、淡路町でつきあたり、東に折れて、旧淀屋橋筋につながっていた。

年一〇月に繰り延べされた。しかしこの震災の惨状は、当初

「大阪の町中に飛行場を作りよる」と批判された幅員二四間(四三・六メートル)当時の通りの幅員三間の八倍の御堂筋計画の必要性を大阪市民に認識させる結果ともなった。

全線開通したのは一九三七(昭和一二)年五月である。実に一一年近い年月がかかっている。しかし当初「是非トモコレヲ永遠ノ必要」から、「大大阪ノ中心街路タルニ恥チサル幅員ト体裁トヲ具備」して計画された御堂筋は、今も大阪の誇りとす

る街路である。

明治大正期の御堂筋

明治・大正期に御堂筋と呼ばれる街路であった。北は淡路町から南は長堀川の浜までの大阪の中心船場を通る三間幅(約五・四五メートル)の街路、北御堂筋である。当時南北の筋はいわば裏通りで、主だった建物は平野町通り、高麗橋通りなど東西の通りに面していた。北御堂筋には人形問屋・履き物問屋など商家が密集していたという。北行きは淡路町で突き当たり一、二間東へ折れて淀屋橋筋へ回らな

ければならなかった(『想い起

こす御堂筋』米谷修遺稿集)。なお淀屋橋筋は御堂筋の拡幅工事により吸収され消滅している(左上図は大正一四年大阪市全

図から作成)。その御堂筋計画では道幅を東に八倍も増やし、さらに南北に伸ばしたため用地取得費が総工費の九〇%にあたる三〇〇〇万円にも上ったという(『大阪市制一〇〇年の歩み』)。

一方中之島の一面は御堂筋計画に先行してネオルネッサンス風建築の立ち並ぶ、公館地区となっていた。

地下鉄開通と近代高層建築

一九三〇(昭和五)年一月には、同じく御堂筋に大阪初の高速地下鉄が起工された。そして一九三三(昭和八)年五月には梅田―心齋橋間が開通し、翌年には難波を経て天王寺まで開通する。

御堂筋沿いには梅田に一九二九(昭和四)年阪急百貨店、平野町に一九三三年ガスビル、心齋橋に一九三四年大丸百貨店新館、一九三五年さくら百貨店など民間の鉄筋コンクリート近代高層建築が立ち並び、メインス

トリートの様相を呈し始める。

ガスビルの由来

このような状況の中で、一九三三(昭和八)年三月一七日、「大阪瓦斯ビルヂング」通称「ガスビル」が、まだ工事の続く御堂筋に誕生した。

ガスビル建設への道

大阪ガスが事業開始をした一九〇五(明治三八)年頃のガスの主な用途は、ガス灯やガスランプといった照明用であったが、明治末期から大正にかけての電気の普及により、ガスの利用は照明や動力用から熱用(燃料)への転換期を迎えていた。

その頃の大阪ガス本社ビルは、現在、中之島の朝日ビルの場所で、渡辺橋南詰にあった。大阪市の都市計画による南北線(四ツ橋筋)拡幅のため、中之島本社の東側道路面の軒切りが行われることになった。これを機に一九二八(昭和三)年二月、



中之島本社ビル
(明治38～昭和3年)



堂島浜通にあった本社仮社屋
(昭和3～8年)

新社屋建設の議がおこり、ひとまず渡辺橋北詰にある堂島浜通の旧川北電気株式会社跡(現在、大和銀行堂島支店の場所)の仮社屋に移転した後、あらためて新社屋を建設することになった。

近代名建築ガスビル

新社屋の構想は、単にガス会社の本社ビルというのではなく、近代的感覚に満ちたビルを創造し、子供から大人まで幅広い市民に利用される場としたいというものであった。またガスもたらす近代生活を広く紹介し、ガスに対する社会的認識を高め、ガス文化の宣伝と普及をはかりたいと考えていた。

その新社屋の建設は、一九三〇(昭和五)年四月一〇日に地鎮祭が挙行され、満三年の歳月を費やして一九三三(昭和八)年三月一七日、昭和モダニズムの象徴ともいえる「ガスビル」が竣工した。

設計と監督は安井武雄建築事務所に、施行を大林組に依頼した。設計を担当した安井武雄氏



ガスビル饅頭、
ガス焼芋のラベルと包装紙



竣工時のガスビル(昭和8年)

は過去の歴史様式や海外の新建築思潮にこだわらず、「使用目的及び構造に基づく自由様式」として新社屋「ガスビル」は完成した。鉄骨鉄筋コンクリート造、地上八階地下二階建てのガスビルには、一、二階の外壁に黒御影石と白御影石を用い、黒と白、光と影の対比が美しく表現されている。ガラスブロックのはめ込まれた路面や歩道と一体になったコロネード(柱廊)とショーウィンドーなど、魅力的な歩道空間を演出している。二階の連続出窓のサッシは当時まだ珍しかったステンレススチールをドイツから輸入したものである。都市生活に適した実用的でシンプルな直線と円弧を使ってなされたデザインはアール・デコ(一九一〇〜三〇年代パリを中心に西欧で栄えた装飾様式)といえる。三階以上の外壁は白色半磁器質タイルを使用し、庇の上には照明を設置して「白垂の殿堂」、建物そのものの中に光源を仕込んだ「光る建築」ともいわれ、ビル自体が一つの巨大な広告塔の役割も果たした。

文化の殿堂

ビル内部の施設としては、ガス器具陳列場、銀行、美容室、喫茶室、講演場、貸事務室、料理講習室、食堂、理髪室、浴室などがあり、冷暖房の空調設備も完備し、地下二階には最新式リフトを備えた駐車場もあった。ガス器具陳列場は、地下一階(地上二階までを使用し、明るい光が降り注ぎゆつたりとした螺旋階段とエスカレーターにより、三フロアーを自由に散策できるようになっていた。そこでは最新の外国製ガス器具や各種ガス器具の展示のほか、これらのガス器具を使って和洋菓子、焼芋、蒲鉾といった食品づくりの実演即売も行われた。こうした企画は来館のお客さまや一般市民の方々に広く喜ばれ、ガスビル饅頭は御堂筋名物となっていった。

さまへのサービスの一つとして料理講習室も開設され、受講枠は毎回満員状態であった。

特に広く市民に親しまれたのが約六〇〇名を収容できるガスビル講演場であった。講演場は二・三・四階の三層を吹き抜けにし、防音、音響効果、照明など当時の最新設備を誇るとても洒落なホールであった。講演会、映画、演芸、コンサートなど各種の催しが行われ、大阪における文化活動の拠点として常に話題を提供していた。市民のためのサロン、文化センター的役割を果たした。

モダンシティー大阪の 西洋料理

日本の西洋料理の系譜

一五四三(天文二二)年種子島に漂着したポルトガル人が記録上では、日本にきた初めてのヨーロッパ人であり、日本最初の西洋料理は、ポルトガル船が長崎や平戸にもたらした南蛮料理である。その後一八世紀後半に



谷崎潤一郎
(資料提供：朝日新聞社)



後藤象二郎
(資料提供：朝日新聞社)



五代才助(友厚)
(資料提供：朝日新聞社)

は長崎出島のオランダ人たちから、西洋料理や西洋の食べ物が長崎地方の上流社会や豪商の間に普及していく。

岡田哲氏の『明治洋食事始め』によれば、一八六三(文久三)年オランダ総領事の下でコックの修行をした草野丈吉が日本で初めての西洋料理専門店を長崎に開業した。この草野丈吉が長崎での上佐藩との縁から、のち大阪で初めての西洋料理店自由亭を開業することになる。

長崎で基礎が築かれた西洋料理は、その後横浜、函館、神戸、築地などの開港場で外国人居留地を中心に急速に普及した。

大阪の本格西洋料理の始まり

大阪に本格的西洋料理店と呼ばれるものが初めて登場するのは一八六八年九月一日(旧暦慶応四年七月一五日)に大阪港が開港され、外国人のためのレストラン兼宿泊施設が必要になったためといえる(同年一〇月三日明治と改元)。

そこで長崎に日本人として初めて西洋料理専門店を開業し、かねてより上佐藩と関係のあつ

となつていった。

大阪の西洋料理と普及の遅れ

西洋料理への関心の高まりの一方で、大正時代末から昭和にかけて大阪には北浜など一部の地区を除き、「本格的」西洋料理店はほとんど存在していなかった。その理由としては、まず大阪開港時にできた川口居留地が、港としての地理的な条件の悪さから多くの商館、外国人が神戸に移り、横浜や神戸のような居留地を中心に花開いた「西洋料理」発展の土壌が、成立しなかったことが上げられよう。

また大阪開港時に開設された外国人止宿所として、大阪で初めての西洋料理を提供した自由亭は、居留地から中之島に本店を移転し自由亭ホテルとなったが、やがて経営者がかわり大阪ホテルと名前を変えている。その後一九〇三(明治三六)年の第五回内国勸業博覧会にあわせて再建され、大阪の迎賓館として本格的西洋料理を売り物にしたが、一九二四(大正一三)年には不幸にも全焼している。

た草野丈吉が五代才助(当時外官権判事、のち大阪府権判事兼務や後藤象二郎(大阪府知事)らから、その建築、運営を委託されることになった。川口居留地に隣接する雑居地、梅本町に本格的な西洋料理店兼宿泊施設として「自由亭」を営業した。大阪の本格的西洋料理店の始まりである。当時大阪で唯一の西洋近代ホテルの様式と機能を備えた施設であり、本格西洋料理を売り物にしたようである。

一方横浜では開港した年一八五九(安政六)年、オランダ人経営の日本初の洋風ホテルが開業する。その後長崎から出てきた大野谷蔵が一八六九(明治二)年開陽亭を開店している。

東京では、築地に外国人居留地ができ、一八六八(明治元)年「築地ホテル館(エドホテル)」を開業し、一八七一(明治四)年に天皇誕生日を祝賀したフランス料理のメニューが残されている。やがて本格的西洋料理は高級官僚を中心にした一部の上流社会で隆盛を究め、鹿鳴館時代一八八三―一八八七(明治一六―二〇)年日本の欧化主義の象徴



小林一三
(資料提供：阪急電鉄)

大阪の西洋料理と谷崎潤一郎

一九二三年(大正一二年)の関東大震災を逃れて関西に移住していた谷崎潤一郎は、美食家でも知られている。一九二四(大正一三年)その随筆「洋食の話」で、「京都にも大坂にも洋食らしい洋食は始まらない。(中略)上方の人たちは洋食の味を知らないらしい。そのくせ洋食を食うのが好き」だと書いている(『谷崎潤一郎 東西味くらべ』)。当時すでに文壇の寵児であった谷崎氏のこの大阪の洋食評は、かなりの反響があったのではないかと思われる。

しかし関東大震災以後は、多くの西洋料理の料理人達も、仕事と住居を求めて関西に移住し

た。中でも経済の中心であった大阪では、横浜ホテルニューグランドや帝国ホテル、東京會館などで当時最新の西洋料理、エスコフィエのフランス料理を経験したコックやウエイターが喜んで迎えられたことと思われる。やがて大正時代終わりから昭和のはじめには北浜にいちちやく風月堂やアラスカなど洒落た西洋料理の店ができ、財界人や文化人に愛されるようになる。

大阪の財界人と西洋料理

当時大阪は世界恐慌の不況が続く一方で、ますます活況をみせ、ハイカラな洋風を好むモダンズムはますます広がりをもせていた。そんな時代を背景に大阪の財界人は、それぞれの立場で大阪の「西洋料理」に功績を残していくことになる。

アラスカ

一九二八(昭和三年)年、北浜にアラスカが開業した。わずか五草の店だが、当時最新のフランス料理を売り物にした横浜のホテルニューグランドで修行した飯田進三郎が料理を担当、最

高のサービスを誇る東京會館出身の望月豊作が支配人を務めた。

その本格西洋料理は北浜の株式市場で働く財界人に愛され、一九三一(昭和六年)年には竣工した朝日新聞ビル一〇階に本店を移し、二〇〇席のレストランへと変貌する。本格的料理と格調高いサービスは全国的にも有名になり、その後長く関西の本格西洋料理をリードしてきた。価格は非常に高く、利用客はかなり限定されたと考えられる。アラスカで展望を楽しみながら食事をするのがステータスとなっていく。ちなみに大正一三年にその随筆「洋食の話」で大阪の洋食をこき下ろした谷崎潤一郎は「細雪」で、アラスカを登場させている。実生活でもよく利用したという。

阪急百貨店食堂

一九二九(昭和四年)年、阪急グループ創始者である小林一三氏が作った日本初のターミナルデパート阪急百貨店食堂の洋食「ライスカレー」はあまりにも有名である。手軽な値段の洋食は、

御堂筋を見下ろす食堂からの展望とともに大人気となる。

デパートの食堂そのものは、一九〇八(明治四二年)三越呉服店が店内に初めて食堂を設け、大正時代後半にはすでに普及していた。しかし阪急百貨店では前払いのチケット制など徹底した食堂システムを採用して、当時五〇銭程度はしたライスカレーを二〇銭で提供している。旧呉服屋系の三越や大丸が、その食堂も高級を売り物にしたのに対して、阪急百貨店では品揃えだけでなく、食堂もより大衆化し、モダンでハイカラなあこがれの西洋料理を一般にも手に届くものにしたのである。

食堂は、家族連れで大いに賑わい、「家族で外食を楽しむ」という新しい風俗を作り出したと言われている。三〇銭の阪急ランチが一日に、一万五〇〇〇食、二〇銭のライスカレーが一万二〇〇〇食、同じく二〇銭のカツレツが九〇〇〇食、飛ぶように売れたという記録が残されている(昭和一〇年頃)。小林一三氏の逸翁語録とともに、関西洋食普及期のエピソードに事欠

かない。関西の洋食普及に大いに貢献した。

ガスビル食堂

一九三三(昭和八)年、大大阪のシンボルである御堂筋に、当時大阪ガス会長片岡直方がガスビルを建設した。大阪ガスの本社ビルではあったが、ガスビル内には本格西洋料理を売り物にしたガスビル食堂、ガスビルグ

ル(純日本風の室内でローストチキンなども楽しめた)、ガスビル喫茶(当時講演場入り口の二階、非常にモダンで評判高い)があり、また当初主に西洋料理や西洋料理の食事作法を学ぶ場としてガスビル料理講習室も設けている。当時の流行である「西洋料理」を広く提供し、料理講習に参加される学校の先生方や家庭婦人を通じてガスが開く近代都市文化として「西洋料理」を家庭に普及させること

に努めた。

ガスビル食堂の献立は、欧風料理と呼ばれている。フランス式の料理にイギリス、イタリア、ギリシャ、スペイン、北欧などヨーロッパ各国の料理が混ざっているのが特徴である。またガスビル食堂の本格欧風料理の特徴は、オードブルに名を残す西洋野菜セルリー(セロリ)やタイムやセージなど香草類、今で言うハーブまでも本物に拘った

ことであろう。今では家庭でもすっかり馴染みになったが、一九三三(昭和八)年当時まだ栽培する農家はほとんどなかった。「本物の西洋料理」に欠かせない西洋野菜や香草の種は、一九二八(昭和三)年に欧米視察にかけた片岡が、ガス冷蔵庫やモダンなデザインのガスオーブンなど最新のガス調理器具とともに船便で大阪に送ったものである。



片岡直方



ガスビル食堂より大阪城や生駒山が望めた



最新のガス器具を揃えた厨房(1933)



ガスビル8階のガスビル食堂
本格欧風料理が話題を集めた(1933)

参考文献



昭和8年のメニュー (1933)

当時まだ珍しい西洋野菜(1933)

昭和11年のメニューの裏 (1936)

そして今では珍しくないが、ガスビル食堂の献立は、当時の格式の高いレストランとしては例外的に、アラカルトを中心に作られていた。一九三三年の「瓦斯ビル開館に関して」によれば「従来定食のようなものとはかくへビーになる傾きがあつて勤め人の食事としては重過ぎる」、ためにガスビル食堂の献立は「一定の型に捕らわれぬ様にして軽快な一品料理に力を注いでおり」、「御堂筋に面したビジネスセンターにある丈に銀行、会社員等に向く様新鮮な材料の選択に付いて特別の用意を

している」と記されている。アラカルト中心の献立は、ガスビル食堂が本格的「欧風料理」を売り物にしているとはいえず、ご利用いただく周辺の商家やビジネスマンの昼食は欧米の食習慣とは異なり、素早くすませる必要もあつたためであろうと推測される。

おわりに

東京では、欧化政策として本格西洋料理が導入され庶民に広まり、やがてご飯に合う「洋食」を生み出した。大阪ではその普及がやや遅れはしたが、大正・

昭和初期の「大大阪」、モダンシティーの都市計画の中で、近代高層建築と「西洋料理」がハイカラな洋風好みを庶民に広め、「西洋料理」はやがて「洋食」とアレンジされていく。モダンシティーと近代モダン建築が切り離せないように、当時の市民には「西洋料理」や「洋食」も、モダンシティーそのものとして、セピア色の記憶に残されている。

(山下満智子 大阪ガス エネルギー・文化研究所研究員)
(田中貴子 大阪ガス 総務部 資料センター)

『自由様式への道 建築家安井武雄伝』山口廣著 南洋堂出版(一九八四年)
『近代大阪の建築』社団法人大阪府建築士会(一九八四年)
『再読・日本のモダンイズム四 大阪ガスビルディング』『建築知識』(一九九六年七月号)
大川三雄、モダンイズム建築研究会
『関一日記』関一研究会編(一九八六年)
『大阪市制一〇〇年の歩み』大阪市(一九八九年)
『新修大阪市史』五卷(一九九一年)、六卷(一九九四年)、七卷(一九九四年) 大阪市
『日本ホテル物語』長谷川暁著 プレジデント社
『帝国ホテル物語』武内孝夫著 現代書館
『辻静雄著作集』新潮社
『講座食の文化二巻』日本の食事熊倉功夫責任編集(財)味の素文化センター
『全集日本の食文化八巻』異文化との接触と受容 雄山閣
『谷崎潤一郎 東西味くらべ』ランティエ叢書 角川春樹事務所

『大阪の人』藤澤桓夫著 光風社書店
『モダンシティーふたたび』海野弘著 創元社
『船場物語』現創新書 伊勢田史郎著
『想い起す御堂筋』米谷修遺稿集(一九八五年)
『大阪市街全図(大正一四年)』和楽路屋(一九二五年)
『大阪瓦斯ビルディング新築工事概要』(一九三三年)
『片岡直方君傳』片岡直方君傳記編纂会(一九五〇年)
『大阪瓦斯五十年史』大阪瓦斯株式会社(一九五五年)
『井口竹次郎伝』大阪瓦斯株式会社(一九七二年)
『特集 ガスビル建設50周年』大阪ガス社内報『がす燈』(一九八三年三月号)
『ガスビル50年の記録』株式会社大阪ガスビルディング(一九八三年)
『明日へ燃える 大阪ガス80年』大阪ガス株式会社(一九八六年)
『大阪ガスこの10年 ひと・まち・地球のよりよい暮らし』大阪ガス株式会社(一九九六年)