

大阪ガスと料理活動

山本一恵 Kazue Yamamoto
山下満智子 Machiko Yamashita
(大阪ガス株式会社)

割烹研究会を開催

大阪ガスの本格的な料理活動は大正時代に始まります。薪や炭に代わる燃料として当時の「最新エネルギー」であるガスを台所をご利用いただくことが目的でした。照明用としては比較的早く家庭に受け入れられたガスでしたが、大正時代になっても台所の熱源は薪や炭、値段の安い練炭が一般に広く使われていました。ガスの火やガス機器を日常に使用するには、まだ危惧の念が強く存在しました。

ガス事業は、ガス灯など照明用から撤退を余儀なくされた大正時代に、社運をかけて薪や炭に代わる燃料分野へと転換をはかりました。大正2年には料金値下げを行い、薪や炭など他燃料に比べて「低廉・安全な文化燃料」、「点火はマッチ一本で済む、火の強弱は自由自在、何にも火吹竹の厄介がない」とガスやガス器具について宣伝にこれ努めました。しかし思うほどには効果は上がらなかったようです。宣伝書（パンフレット）や「上手なガスの使ひ方」という小冊子を配布しても、ガスやガス器具を見たことのない方がほとんどという時代、宣伝効果が上がらないのも当然でした。

ちょうど当時女学校でも割烹の授業が始まり、西洋料理の割烹講習会が流行り始めていました。そこで台所の燃料として「新エネルギー」ガスに対する迷信を解いて、さらにガスの利便性を理解していただくためにはガスやガス調理器具に触れてもらうしかない、とガス会社の割烹講習会が始まりました。そして大正7（1918）年頃にはすでに当時の神戸ガス（神戸瓦斯、明治34年開業、昭和20年合併）では、割烹講習会を開催し盛況を極めていました。

このようにして、大正13（1924）年には「新文化生活に寄与するガスの啓発活動」（昭和20年未刊大阪瓦斯社史）として大阪ガス（大阪瓦斯、明治38年開業）で割烹研究会事業が本格的に始まりました。

大正11（1922）年11月に、割烹研究会会場準備として旧中之島本社1階（大阪市北区中之島三丁目一番地）の瓦斯器具陳列場の一画を模様替えしています。さらに3階では実習室、試食室を備えた、本格的な割烹研究会会場の準備を始めました。

現大阪ガスクッキングスクールの前身、割烹研究室の創設について、当時の会社日誌によれば大正13年1月4日、当時の社長、重役、技師長などの夫人、令嬢が「小澤割烹講師ヨリ本社陳列場ニテ料理講習ヲウケラレ、終テ各自調理品試食ノ上退散」と記されています。その後何回かの研究会を重ね、3月3日には「本日正午朝日毎日外16社（新聞社雑誌社等）社会部記者ヲ招キ西洋料理研究会発表ニ係ル披露ノ為西洋料理（重役夫人外夫人令嬢等ノ実習ニ依ルモノ）ヲ供ス」と新聞雑誌などの記者に割烹研究会開設の、今で言うプレス発表が行われています。また同じく3月5日には「婦人団体ヲ招キ昨日ノ通り西洋料理実習品ヲ餐ス」と割烹研究会開始の様子が残っています。

ガス知識普及のための研究会

こうして準備の進められた割烹研究会でしたが、当時ガス器具、ガス調理器具はたいそう高価であったこと、女学校や同窓会で割烹の実習を経験した婦人たちによろやく割烹の趣味が芽生え始めたこともあり、まず上流夫人令嬢を対象にした割烹研究会をと、品格の高い会風づくりに努めたようです。また割烹講習会が流行すると、巷に少々怪しげな割烹講習会も出没したらしく、会社はこの事業をスタートするにあたり、名称をわざわざ「割烹研究会」として一般の割烹講習会との差別化に随分苦慮しています。

当時の割烹講習会では料理を器に入れて持ち帰ることが普通でしたが、新しい割烹研究会では、試食室兼食卓作法室を設けています。それは料理の形ばかりでなく料理の風味を試食して、料理を十分に会得してもらうことと、試食室を外国式で行われる食卓の作法、社交上の儀礼などに慣れる食卓作法の練習の場とすることもめざしたからでした。そのため割烹研究会の献立は、「将来はとにかくとして、先づ始めは、主として時代嗜好の風潮に乗じて、西洋料理の研究を専らにすること」（前掲書）から始まりました。この第一会場での割烹研究会は大正13年5月27日に本研究室が3階に竣工するまで続けました。

第二会場となった3階の本研究室は、実習室の設計、その他一切の器具はもちろん、試食室の銀器、陶磁器、硝子器、布巾類にいたるまで、最高のものが揃えられました。

割烹研究会は、先にも述べたように照明用から台所燃料へ転換を余儀なくされたガス会社がガスやガス調理器具を宣伝普及することが目的で始めた事業です。しかしそればかりでなく事業開始にあたっては当時の社会風潮を反映して、「社会の生活科学文明の上に大きな影響を与える」（前掲書）と社会的使命を強く意識していました。そして割烹研究会の会場は「他の追随を許さぬ特質を持った、家庭文化と社会文化との調和した新生活の総合修練道場」であり、その設備は「我邦ではいまだかつて見ることのできない特殊な道場」たらんとしたようです。

事業開始後しばらくすると、割烹研究会ではその1回目に「ガス科学」の講座を設けて西洋料理や食卓作法だけでなく、台所の新燃料として「低廉・安全な文化燃料」ガスの正しい知識普及に努めています。

女子説明員によるきめの細かい営業や、かまどを壊さずガスが利用できる「ガスかまど火口」の開発、割烹研究会でのガスやガス調理器具の実地体験など地道な努力によってガスへの迷信もよろやく払拭され、ほとんどの家庭の台所にガスが設備されるようになりました。

やがて割烹研究会の役割は、ガス調理器具に触れ、ガスに親しんでいただくという点では変わらないものの、台所の燃料として「新エネルギー」のガスを知っていただく場から、需要家との潤滑油として、奉仕（サービス）の場へと少し変化します。そして割烹研究会の評判も上がり入会希望者が増えたため、「需要家全部という多数への奉仕」が本来の趣旨であるという会社の方針に応じて、割烹研究会の規約を一期4回と短くして、新規申込を優先しました。

この第二会場は中之島本社が朝日新聞に譲渡されることになり、昭和3（1928）年6月20日に閉鎖されました。この期間の参加人数は六年間で148回、370名の会員数でした。

昭和3年2月12日から昭和8年3月17日ガスビル落成までの期間には、割烹研究会の会場として、竣工されたばかりの上本町営業所の実習室が当てられました。

ガスビル落成

大阪市が大正8年に計画し昭和元年以来工事を進めていた御堂筋に面して、昭和8(1933)年3月ガスビルは御堂筋より一足早く落成しました。当時大阪における最も美しいビルディングと言われ、冷暖房の換気装置を完備した、文化と娯楽の殿堂として大いに賑わいました。このガスビル7階に瓦斯料理講習室も開設されました。ここで割烹研究会は瓦斯料理講習室に名前を変えます。

翌年の昭和9年5月28日の大阪時事新報に「尖端と実用の調和、近代生活の大絵巻き」というタイトルで、「ガスビル散歩」という特集記事が掲載されています。「ガス会社自慢の料理講習室」と言うだけあって、他で見ることのできない至れり尽くせりの設備だと紹介されています。当時のガスビル新築工事概要によれば「約100名の瓦斯料理講習用として万端の設備あり。かつ廣大なる窓の採光面と、眺望と、完全なる換気装置とは、この種の室に伴い易き不快感を除くに十分なり。尚これに付屬して、試食堂、ロッカールーム、材料庫等を設く。大理石の調理台にドイツ製のレンジや湯沸かし器が揃う」、ガスビルの他の設備と同様にあらゆる最新ガス器具を使用した模範的ガス台所のショールームでもありました。そしてガスビル料理講習室時代からは専門の講師が指導にあたるようになりました。

ガスビルに移った昭和8年当時、料理を習いに来られるのはまだ一部の方でしたが、やがて一般にも料理講習が流行し、次第に高級料理ばかりでもいけないと家庭料理の講習会も始まりました。会費も安くなり、定員100人という大きな料理講習室でしたが毎回受講者は満員で、講習希望の方に随分お待ちいただいたようです。昭和15年には戦時色が濃くなりガスの大口のお客さんだった大阪の砲兵工廠の女工さんを招待しての料理講習会などがありました。やがて昭和19年には講習会も中断しました。

戦後の再開

昭和29(1952)年5月まず神戸ガスビル料理講習室が再開しました。昭和28年11月には本社料理講習室も再開します。

当初は内部の講師の他に堀越フサエ先生、辻勲先生など、外部からも講師を招きました。そして戦前に比べてより多くの方に参加していただく形になりました。

昭和30年には京都にも講習室を開設しました。このころから家庭料理に対する関心が急激に高まり、料理講習会は盛況を極めました。特に30年代後半には旺盛な家庭料理意欲に支えられ、レンジ・オーブンの販売が5割も増加しました。それに伴いレンジ・オーブン購入者招待料理講習会やサービスチェーン主催の出張料理講習会、大口顧客招待講習など、販売促進と地域特性に見合ったきめ細かいサービスとして各地で料理講習会が開催されました。

やがて昭和40年代には本社、神戸、京都の三ヶ所のガスビル講習室に加え、京阪(昭和42年)、和歌山(44年)京都北大路(45年)、千里(47年)、阿倍野(47年)、芦屋(48年)と六拠点に次々講習室が開設されました。続いて昭和50年代には姫路(昭和51年)、布施(51年)、堺(52年)、北(52年)、奈良(53年)、

東播（56年）、高槻（57年）とさらに七拠点の料理講習室を開設。平成6年には滋賀県草津にクッキングスクール滋賀を開設しました。

その間、本社料理講習室は、昭和54年ガスビル7階から1階に移りました。講習内容も季節料理講習会やお菓子・パン教室に加えて、親子ペアクッキング（昭和54年）やブライダルクッキング（55年）などをあらたに開催し、昭和60年からはOLを対象とした夜間講習も始まり、昼間のコース以上に賑わっています。

また、昭和55（1980）年には豊かな時代を反映して、料理冊子「ターブルドゥシェフ」を発売。単に料理をご紹介することから食卓のシーンを提案することへと料理活動も広がりました。「ターブルドゥシェフ」は、その後20年発行を続け、平成12年3月に198号を発行し終刊といたしました。昭和60年からはテーブルコンロ「チャオ」発売をきっかけに本格的強火の料理として「中国料理」「パスタ」「スペイン料理」の本を発行、各地の講習室で本格的強火料理の講習会を企画いたしました。平成元年には折からの本格的料理志向に応じて梅田、神戸にシェフの教える料理学校アプリーティセサモを開校しました。

また平成5年大阪ガス料理講習室から大阪ガスクッキングスクールへと名称を変更いたしました。ライフスタイルや好みが多様化する中、家庭料理から本格料理まで、都心や地元でと、クッキングスクールもお選びいただけるようになりました。

また平成4年には子供クッキングの流行、食教育が大切という学校関係者や有識者の声に応じてキッズクッキングを始めました。今では第2土曜日に「キッズシェフくらぶ」として全社13ヶ所で開催しています。また千里の「生活誕生館 D I L I P A」にはキッズ専用の講習設備も備えました。現在は男性クッキングも定期的に行っています。

調理器具開発では新製品の調理テストやソフトウェア開発等にも携わり、クッキングブックの制作等も担当して、お客さまにより安心してガス器具をお使いいただけるように努めています。

現在料理講習会場としては、12ヶ所のクッキングスクールで年間延べ10万人の参加があります。また食博覧会や各営業センターのガス展では、さらに多くの皆様に料理参加をいただいています。

平成7年7月からは大阪ガス料理講習室時代からの豊富なメニューをインターネットで公開するサービスを開始しました。料理サイト「ボブとアンジーのキッチン」には、現在約3,200メニューが揃いました。本日のお勧めメニューの他、さまざまな検索方法でお好みのメニューを見つけ出すことができます。料理関係のホームページとしてアクセス数も多く、高い評価を受けています。また平成11年からは携帯電話からのインターネットへのアクセスでも、ドコモ系、セルラー系、J-PHONE系など全てにレシピを提供しています。電車の待ち時間やスーパーの店頭で、献立を考えたり、材料リストを見て買い物したりと実際の場面で活用されています。現在ではホームページへのアクセスより携帯電話からのアクセスが増えています。

さてこのように大阪ガスの料理活動は初期の薪や炭に代わる台所の新燃料としてガスを知っていただく活動から、戦後の復興、経済成長期を通じては、家庭料理の多様化・食生活の多様化への対応、本格的料理の情報提供、さらに核家族化、女性の社会進出に応じてはブライダルクッキングやOLの方への夜間講習会、子供クッキング、男性クッキングなど基礎の料理や健康志向への対応、そして現在インターネットや携帯電話を通じてより広いお客さまへの料理情報の提供と、時代のニーズに応じて形を変えてまいりました。これからも、「瓦斯」料理講習活動の形は、お客さまの暮らしとともに変化していくことと考えています。

協力：大阪ガス総務部資料センター
 アプリティセサモ
 宮沢真知子
 臼井 康子
 クッキングスクール淀屋橋

大阪瓦斯料理活動の歴史

年代	料理実演活動	備考
1905 年 (明治 38) 1 月 9 月 10 月	心斎橋筋一丁目、ガス器具陳列場にて炊事実演 需要家の屋内ガス管取り付け工事開始 本店中之島三丁目一番地に移転 大阪瓦斯株式会社開業 中之島本社陳列場 ガス器具実演 大阪市内にガス供給開始	料理実演の始まり 1905 年 10 月に大阪市内に瓦斯供給を開始 事前に心斎橋のガス器具陳列場(1 月) 中之島本社ガス器具陳列場でガス器具実演 として炊事実演が始まる
1914~19 年 (大正 3~9) (大正中頃) 1924 (大正 13) 年	第一次大戦をエポックとして、ガスは照明用から 家庭及び業務用の燃料へと転換 かまどを壊さずにそのまま利用する かまど仕込み用ガス火口の開発・宣伝 料理講習の始まり 各地のガス会社でも割烹講習会を開催 割烹研究室創設、割烹研究会開催	タングステン電球の発明により、新型電球の出現 水力電気の発達による豊富な電力の供給 1913 (大正 2) 年値下げ敢行、低廉・安全な文化 燃料として、家庭利用広まる 割烹講習会が流行 外国ガス器具の輸入とその国産化
1928 (昭和 3) 年 1933 (昭和 8) 年 1937 (昭和 12) 年 1944 (昭和 19) 年 1945 (昭和 20) 年 ~	欧米各地視察 ガス冷蔵庫を初め各種ガス器具収集 西洋野菜なども持ち帰り、栽培 洋食器、グラス類も購入、ガスビル食堂・料理 講習室で使用 ガス展覧会 大丸呉服店で開催 欧米各地で収集したガス器具、国産ガス器具 展示、料理実演 新社屋としてガスビル落成 ガスビルに料理講習室開設 (定員 100 名、専門の講師が指導) 神戸ガスビル落成 神戸ガスビルにて料理講習会 戦争による料理講習会の中断 各地ガス会社合併	1931-2 (昭和 6-7) 年頃 重厚な英国式に変わり、明るくスマートな米国式 ガス器具輸入、国産ガス器具改良ガス器具の基本 の型ができる
1952 (昭和 27) 年 1953 (昭和 28) 年 1955 (昭和 30) 年 1958 (昭和 33) 年 1967~82 年 (昭和 42~57) 1980 (昭和 55) 年 1986 (昭和 61) 年 1988 (昭和 63) 年 1989 (平成 元) 年 1992 (平成 4) 年 1994 (平成 6) 年 1995 (平成 7) 年	神戸ガスビル料理講習室再開 本社ガスビル料理講習室再開 京都支社料理講習室開設 創業 50 周年記念「ガス展」 京阪神大丸百貨店料理実演 京都ガスビルに料理講習室移転 京阪神 13 カ所に料理講習室開設 「ターブルドゥシェフ」発刊 第 1 回高校クッキング選手権 テレホンクッキング開始 アプリティセサモ梅田校 アプリティセサモ神戸校 千里 生活誕生館「DILIPA」 キッズ専用クッキングスペース開設 クッキングスクール滋賀開設 クッキングコンピューター インターネット 「ポップとアンジーのキッ	昭和 30 年代後半～ *レンジ・オープン購入者ご招待料理講習会 *サービスチェーン主催出張料理講習会 *大口顧客招待講習会 料理講習室開設 昭和 40 年代 *京阪 (現古川橋 1967.12) *和歌山 (1969.7) *京都北大路 (1970.1) *千里 (1972.5) *アベノ (1972.6-92) *芦屋 (1973.5-93) *姫路 (1976.3) *布施 (現小阪 1976.5) *堺 (1977.5) *北 (現梅田 1977.12) *奈良 (1978.6) *東播 (1981.9) *クッキングプラザ高槻 昭和 50 年代 (1982.7~93) 平成 *クッキングスクール滋賀 (1994.5)

1999 (平成 11) 年	<p>チン」 アプリーティセサモ梅田校、神戸校閉鎖 「ターブルドゥシェフ」震災特別号</p>	<p>昭和 50 年代半ば～ * 男性クッキング (1970 年代後半～) * 親子ペアクッキング (1979～) * プライダルクッキング (1980～) * 夜間OLクッキング (1985～) * キッズクッキング (1992～)</p>
2000 (平成 12) 年	<p>携帯電話へ情報提供 (ドコモ・セルラー・J-PHONE 系) 「ターブルドゥシェフ」終刊 (198 号) クッキングスクール 12 カ所 年間延べ 10 万人の利用</p> <p>その他 ・営業センターガス展で料理実演・参加 ・食博覧会、料理参加 (1985～)</p>	<p>昭和の終わり頃～平成 * 「いま中国料理が新しい」編集 (1985) * 「パスタの本」編集、発刊 (1986) * 「ケーキの本」編集 (1986) * 「パンの本」編集 (1988) * 「コロンブスのごちそう」編集 (1989)</p>