

# 食生活の変化 - この 100 年 -

大阪ガス エネルギー・文化研究所

山下満智子

## 食生活の多様化のさまざまな要因

- 明治 ○近代工業都市の成立により、農村から都市へ人口移動  
都市にサラリーマンとその妻である専業主婦が誕生  
○家事の軽減、水道、ガス、電気の普及  
○料理の情報化 - あこがれ -  
ハイカラ文化、婦人雑誌、料理読み物
- 大正 ○料理の情報化 \_家庭料理への取り込み\_  
新中間層を中心に料理文化の定着、大正、昭和モダニズム
- 昭和 料理学校、ラジオ料理番組、新聞料理記事  
○戦争による中断  
○食糧統制撤廃  
○経済復興  
○家庭電化時代始まる  
(電気洗濯機、冷蔵庫、白黒テレビが三種の神器と言われた)  
○自動式炊飯器がブーム  
○輸入自由化  
○高度経済成長期(1960年代~)  
○テレビの普及  
○インスタント食品、冷凍食品、加工食品の普及  
○ファーストフード、ファミリーレストランなど外食産業の全国展開  
○スーパー・コンビニエンスストアなど流通の変化  
○核家族化の進展  
○専業主婦率ピーク(1975)  
○女性の社会進出
- 平成 ○バブル経済期(1980年代後半~90年代初)  
○コンビニ30,000店を超える(1990)  
○海外渡航者1,000万人突破  
○少子化、高齢化の進展  
○中食市場急成長  
○単独世帯が全世帯の25.0%で最大に(1997)

明治34年に始まった20世紀、この100年日本の食生活は、大きく変化してきた。なにより多様化した。外部化、社会化してきた日本の食生活はある面で、成熟・飽和したとさえ言われている。テレビなどのコマーシャルや流通の発達により、食の多様化は瞬くうちに普及し、日本全国で食の平準化も進行している。そして南北に長い地理的条件などから育まれてきた地域の食文化の特徴はかなり薄れてきた。20世紀に大きく多様化した食生活の変化を簡単に振り返りたい。

## 多様な食生活の始まり

### - 専業主婦の誕生 -

家庭における、多様な食生活の始まりは、近代工業都市の成立による「専業」主婦の誕生に由来すると言われている。

近代工業都市の成立以前、武家など限られた層にしか、専業主婦は存在しなかった。また人口の多くが、農業従事者や小商工業者であった時代には、社会的労働と家事労働の性別役割分担はさほどはっきりしていなかった。

明治以降近代工業都市の成立により、都市では大量の労働者を必要とし、農村から都市へ大量の人口が移動した。その多くは俸給生活者として、社会的労働に従事し始めた。そして離れた職場に通勤する夫に対して、専門的に家庭内労働に従事する妻が、「専業主婦」として都市に初めて誕生したわけである。

### - 水道とガスコンロ、家事の軽減 -

そして明治末ころから普及した水道、大正から昭和初期に普及したガス（ガスコンロ）が多様な食生活に大きな役割を果たした。井戸が水道に、薪や炭がガスに変わったことで、水と熱源を家の中に取り込み、家事が大幅に軽減されたからだ。

しかし水道、ガスなどの備わった台所が簡単に実現されたわけではもちろんない。昭和の初期まで、家庭での調理といえば、あいかわらず土間に竈（へっつい）と水がめ、板の間に座っての作業が大半であった。

大阪ガスが大阪市内にガスの送出を開始した明治38年、当時はガス燈やランプなど、80%までが照明用の使用であった。まだ調理用のガス器具はイギリスからの輸入品で非常に高額だった。当時「現今上流社会の模範台所」と称された

## 食生活史年表

(食関連) / (一般)

1901 (明治34)

米価暴騰、米穀取引所取引停止

東京株式市場大暴落(明治35)

1903 台湾バナナ初入荷

東北地方秋春と凶作食糧不足深刻

村井玄庵、小説「食道楽」報知新聞連載

1904 キャベツが一般的野菜として市場に

日露戦争(明治37-38)

1905 大阪市内にガス供給開始

1907 (明治40)

赤玉ポートワイン販売

アメリカのジャガイモを輸入男爵芋として北海道全土に普及

1908 うまみ調味料発明、翌年味の素として発売

1909 森永板チョコレート発売

1910 各地に大水害、米凶作

1913 (大正2)

森永ミルクキャラメル発売  
東北・北海道大凶作

1914 大正博覧会にて森永ミルクキャラメル  
販売ヒット  
第一次世界戦争(大正3-7)

1918 米騒動

大隈伯爵家や岩崎家のハイカラ台所は上流家庭のステータスシンボルであった。そのころ相次いで創刊された婦人雑誌がさかんに、上流家庭のガスや水道の備わったあこがれの台所を紹介する記事を掲載していた。また、ガスやガス器具の宣伝も、もっぱら、中、上流向けで、ガスを使った台所なら、人手がはぶけ、お手伝いの人数をへらしても不自由なく家事を済ませることができると宣伝された。熱源としてのガスの使用がまだまだ一般家庭には縁遠いものであったことがわかる。

一方で、中、上流家庭を中心に（当時女中さんたちが作ることが普通だった日々の惣菜でなく）、西洋風の高級料理や、宴席料理などの新しい料理を家で作りたい、お客様に出したい、家族に食べさせたい、食べさせなくてはという気運が高まった。しかしまだまだ一般家庭の食卓ではさほどの変化はなかったようだ。

ガスコンロなどが国産化された大正から昭和になっても一般家庭ではまだ竈（へっつい）の改造や取り壊しに対して、迷信や因習も残り、台所のガス化はなかなか進まなかったが、それもやがて、簡便安価な燃料として台所に受け入れられた。

燃料として、ガスの利用を推進した背景には、タングステン電球の発明により寿命や明るさが飛躍的に伸びた電気に照明用としての役割を奪われつつあったガス会社の社運をかけた事情もあった。

そしてついに水を汲む、火を焚くという一番の重労働の家事が軽減されたわけだ。それでも昭和14年サラリーマン世帯の主婦の家事時間はまだ11時間近くあった。

### 主婦の家事時間比較

	時 間	出 所
1939年 (昭和14)	10.56	NHK国民生活時間調査 (サラリーマン世帯31~45歳)
1970年 (昭和45)	平日平均7.57 休日平均6.14	NHK国民生活時間調査 (家庭婦人)
1990年 (平成2)	休日平均6.14 平日平均7.18 30代専業主婦8.44 50代フルタイム3.01	NHK国民生活時間調査 (家庭婦人)

\*1939年には約3時間の針仕事を含む、1990年では0.14時間

- 1919 カルビス発売。1922年から「初恋の味」をキャッチフレーズに使用  
ビールが飛躍的な伸び
- 1921 戦後恐慌で株式会社大暴落（大正10）
- 1923 関東大震災（大正12）
- 1924（大正13）  
壽屋国産ウイスキーの製造開始  
即席カレー、アイスクリームの素、ゼリーの素、レモン紅茶の素など即席食品急増  
大阪ガス割烹研究会開設
- 1925 治安維持法公布
- 1926 NHKラジオ料理番組「料理献立」放送開始
- 1929 世界恐慌始まる
- 1930 米の大豊作、各立会所、立ち会い不能  
東芝国産第一号電気冷蔵庫発売
- 1931 満州事变勃発
- 1932 5・15事件  
農漁村欠食児童20万人と文部省発表
- 1933（昭和8）  
大阪ガス、ガスビル食堂で本格  
フランス料理  
スビル料理講習室開設
- 1938 国家総動員法公布
- 1939 米穀配給統制法公布  
日の丸弁当
- 1941 米穀配給通帳制、外食券制度  
太平洋戦争勃発
- 1942 食糧管理法公布

## - 婦人向け雑誌、料理学校 -

大正中頃から新しく誕生した専業主婦、なかでも新中間層の婦人を対象にした新しい婦人向け雑誌が「主婦の友」(1917年)や「婦人倶楽部」(1920年)と次々創刊され、啓発的記事とともに実用的、具体的な記事として洋食や中華料理などの料理が読者である婦人の一大関心事として特集された。やがて、昭和5年頃には、新聞も競って料理記事を掲載するようになった。目新しい料理を家庭料理として取り込むことへ、気運はますます高まっていった。明治なかばから上流の婦人お嬢様を中心にハイカラな料理を習うことも広まった。大阪ガスにも、当時の神戸ガスでおこなわれた大正7年の割烹講習会の盛況な様子が写真に残されている。

大正14年ラジオ放送が開始された。翌年には、ラジオの料理番組も始まった。大正から昭和初期のモダニズムの中で、都市住民を中心にようやく料理文化が定着、西洋の料理や食材が家庭の日常の食卓に合う形で変化し、取り入れられていく。戦争で一時中断したが、やがて昭和30年代後半には料理学校は花嫁修業、主婦のたしなみとして一世を風靡することになる。この状況は専業主婦率がピークに達する昭和50年まで続く。

これが歴史的にも、世界的にも、大衆的に非常に多くの種類の料理を毎日食べるようになった日本の食スタイルの始まりと言われている。

つまり専業主婦が料理のレパートリーを増やし、多様な料理を食卓に並べることに、主婦としての存在意義を見出した結果が、今日の日本の食のスタイルを生み出したわけである。

## - 炊飯器の出現 -

戦後の家事の軽減という面では、昭和30年東芝自動式電気釜が発売され、昭和32年頃迎えた炊飯器ブームが大きな役割を果たした。長い間家事の中でも、一番重要な仕事であった炊飯の、その微妙な火加減が自動化され、ベテラン主婦でなくても誰でもがご飯が炊ける状況が生まれてきた。炊飯器ブームの中、ガス自動炊飯器も発売され普及した。

1945 (昭和20)	終戦
	食糧不足深刻化
1946	東京で食糧メーデー
1947	教育基本法公布
	ララ物資による小学校給食再開
1949	野菜の統制撤廃
	サツマイモ自由販売
	湯川博士ノーベル賞受賞
1950	ガリオア・エロア資金による給食実施
	朝鮮戦争 (昭和25 - 26)
1951	サンフランシスコ講和会議
	日米安全保障条約
1952	砂糖、麦の統制廃止
	家庭用小型冷蔵庫発売
1953	NHK、日本テレビ、テレビ放送開始
1955 (昭和30)	第一次家庭電化ブーム
	電気洗濯機、冷蔵庫、白黒テレビが三種の神器と呼ばれる
	東芝自動式電気釜発売
	料理学校ブーム
	住宅公団設立
1956	インスタントコーヒー自由化
	水俣病
	産業、経済空前の好景気「神武景気」
1957	NHKテレビ「きょうの料理」放送開始
	大阪千林「主婦の店ダイエー」オープン
	炊飯器ブーム
1958	ガス自動炊飯器発売
	神戸三宮にスーパーマーケット第1号として「ダイエー」オープン
	日清チキンラーメン発売
	テレビコマーシャル、サントリーのトリス、桃屋ののり平シリーズ

そしてやがて保温機能がつき、タイマーがつき、昭和47年には、ジャー兼用の炊飯器も発売され、調理という家事の中で、火、水について時間をも、ある程度コントロールすることが可能になったわけである。

## 女性の社会進出と食環境の変化

### - 家事の機械化・自動化 -

水、火という家事の軽減、ついで炊飯において時間をもコントロールすることが可能になり、女性の家事は大幅に軽減され、女性の社会進出が進展することになった。さらに洗濯機や冷蔵庫、掃除機など、次々と発売される家電製品が家事を軽減し、家電製品への購買意欲がさらに女性の社会進出を促したといえる。

一方女性の社会進出が進展してくると、専業主婦でいた時に比べて、家事にさける時間は減少し、減少した家事時間を補う形で、インスタント食品、加工食品、冷凍食品などが次々開発販売され、売り上げを伸ばした。また同時期に普及したテレビの商業的などによって便利な家電製品、冷凍食品、加工食品やコココーラなどの飲料が宣伝され、一層購買意欲を高め、売り上げは倍増した。

また、テレビ、マスコミによって、情報が均質化し、比較的地域性の大きかった食品産業でも巨大産業が出現し、ナショナルブランドも誕生してきた。

また、電気冷蔵庫や冷凍冷蔵庫の普及は「毎日買い物に行く」ライフスタイルから「食材のまとめ買い」を可能にし、食生活が大きく変化するきっかけとなった。買い物のスタイルも御用聞きから、公設市場、スーパーマーケット、コンビニ、ディスカウントショップと多様になり、変化してきた。さらに、モータリゼーションが流通を変え、宅配便など便利なサービスを生み出した。現在ではインターネットや携帯電話で料理情報の利用、買い物へと、さらに大きな変化が起きはじめている。

1959	皇太子御成婚、ミッチーブーム
1960 (昭和35)	住宅公団DKにステンレス流し採用 国産第1号業務用電子レンジ インスタント麺ブーム インスタント食品続々発売、インスタント食品ブーム
1961	フリーザー付き冷凍冷蔵庫  コーラの輸入自由化  翌年、「スカットさわやかコココーラ」  CMソングとともに大ヒット
1962	現シャープ、国産家庭用電子レンジ第1号発売
1963	ハウスパーモントカレー発売、CMとともに大ヒット
1964	東海道新幹線営業開始  東京オリンピック  海外旅行自由化  核家族化進展
1966 (昭和41)	第二次家庭電化ブーム カラーテレビ、クーラー、カーの神器(3C)
1968	大塚食品、レトルト食品(ポカレー)発売
1969	牛乳のPCB汚染  自主流通米
1970 (昭和45)	大阪万国博覧会  ケンタッキー・フライドチキン万博出店  スカイラク1号店  小僧寿司1号店
1971	ミスタードーナツ1号店  マクドナルドハンバーガー1号店  ロイヤルホスト1号店  日清カップヌードル  ニクソンショック

## 家事の機械化・自動化

ガス七輪 1902 (明治 35) 年 国産第 1 号ガスかまど	水道の普及
1912 (大正元) 年 ガス 2 口コンロ 大正中頃 かまど仕込み用ガス火口	
1930 (昭和 5) 年 東芝国産第 1 号電気洗濯機 東芝国産第 1 号電気冷蔵庫	戦争による中断
1952 (昭和 27) 年 家庭用小型冷蔵庫 / ガス冷蔵庫 1953 (昭和 28) 年 三洋電気噴流式洗濯機 1955 (昭和 30) 年 東芝自動式電気釜 1958 (昭和 33) 年 ガス自動炊飯器 1960 (昭和 35) 年 住宅公園 D K にステンレス流し採用 1962 (昭和 37) 年 現シャープ、家庭用電子レンジ 1964 (昭和 39) 年 象印魔法瓶、魔法瓶量産開始 1968 (昭和 43) 年 全自動式洗濯機 1970 (昭和 45) 年 象印魔法瓶、電子ジャー 1974 (昭和 49) 年 電磁調理器 1976 (昭和 51) 年 システムキッチン/国産化 1977 (昭和 52) 年 食器乾燥器 1986 (昭和 61) 年 小型食器洗い乾燥機再登場	家庭電化元年 第一次家庭電化三種の神器 (洗濯機、冷蔵庫、白黒テレビ) 自動炊飯器ブーム  核家族化の進展 第二次家庭電化 新三種の神器 (カ、クーラ、カラーテレビ) 電気冷蔵庫大型化

## 新しい食品

1903 (明治 36) 年	台湾バナナ入荷
1908 (明治 41) 年	うまみ調味料発明、翌年味の素として発売
1914 (大正 3) 年	森永ミルクキャラメル発売
1924 (大正 13) 年	即席カレー、ゼリーの素、アイスクリームの素など即席食品急増
1953 (昭和 28) 年	日本水産、魚肉ソーセージ販売ヒット
1956 (昭和 31) 年	インスタントコーヒー自由化
1958 (昭和 33) 年	日清チキンラーメン発売
1960 (昭和 35) 年	インスタント食品続々発売、ブームに
1961 (昭和 36) 年	コーラの輸入自由化
1962 (昭和 37) 年	テレビコマーシャル「スカッとさわやかココロ」でブーム ティーバック紅茶発売 米の消費量戦後最高 1 人当たり 118.3kg 不二家が外食産業上場 1 号 (1965 年には一部上場 1 号)
1963 (昭和 38) 年	ハウスパーモントカレー発売 大ヒット
1964 (昭和 39) 年	インスタントラーメン多様化 カルビーのかっぱえびせん発売 にんべん「つゆの素」、シマヤ「だしの素」
1968 (昭和 43) 年	大塚食品ボンカレー (レトルトカレー) 発売
1971 (昭和 46) 年	日清カップヌードル 加工食品発売盛ん 冷凍食品生産急増
1975 (昭和 50) 年	アロエ、紅茶キノコ
1976 (昭和 51) 年	V8 野菜ジュース国産化
1980 (昭和 55) 年	大塚製薬、ポカリスエット発売
1982 (昭和 57) 年	豆乳など健康食品に関心集まる
1986 (昭和 61) 年	宅配ピザ
1988 (昭和 63) 年	レンジ食品

1972	変動為替相場制へ移行
1973	第一次石油ショック
1974	電磁調理器 ホットプレート セブン・イレブン 1 号店 デニーズ 1 号店
1975 (昭和 50)	テレビCM [食品・飲料・嗜好品] が第一位 アロエブーム 紅茶キノコブーム
1976	ほっかほっか亭 1 号店 ヤマト運輸、宅急便 (商品名) 開始
1977	食器乾燥器
1979	ファーストフード、ラーメン、牛丼など加わり外食産業 10 兆円産業に 第二石油ショック
1980	セブン・イレブン 1000 店突破 食品輸入が世界一に 無印良品、西友が発表 大塚製薬、ポカリスエット発売
1982	豆乳など健康食品への関心高まる ビタミンブーム
1984	ハーゲンダッツジャパン 1 号店 マンガ美味しんぼがヒット
1986 (昭和 61)	エスニック料理・激辛食品ブーム ホームベーカリー 宅配ピザ
1988	松下 IH 炊飯器発売 ディスカウントストアの台頭 レンジ食品ブーム
1989	消費税スタート (3%)

## ラジオ/テレビ

1925 (大正 14) 年	ラジオ放送開始
1926 (大正 15) 年	NHK 設立、ラジオ料理番組「料理輪立」放送開始
1950 (昭和 25) 年	NHK、テレビジョン実験放送開始
1953 (昭和 28) 年	NHK、テレビ放送開始、料理番組登場 日本テレビ、民放初の放送開始
1957 (昭和 32) 年	NHK「きょうの料理」放送開始
1960 (昭和 35) 年	カラーテレビ放送開始

## スーパー・コンビニエンスストア

1957 (昭和 32) 年	大阪千林に「主婦の店ダイエー」オープン
1958 (昭和 33) 年	神戸三宮にスーパーマーケット「ダイエー」オープン
1972 (昭和 47) 年	ダイエーの売り上げ三越を抜き小売業 1 位
1973 (昭和 48) 年	ファミリーマート 1 号店
1974 (昭和 49) 年	セブンイレブン 1 号店
1975 (昭和 50) 年	ダイエーがローソン 1 号店
1994 (平成 6) 年	消費低迷、百貨店、スーパー売上げ大幅減、コンビニ好調
1999 (平成 11) 年	セブンイレブン売上げ 1 兆 8,500 億円、店舗数 7,732 店

## - テレビ、外食産業、食品産業 -

国家総動員法が公布された昭和 13 年から、戦争の影響で次第に食糧が逼迫し、戦後の窮乏期を経て経済復興とともに昭和 31 年には、空前の好景気で、もはや戦後ではないと言われた。この頃から再び、テレビの料理番組や婦人雑誌による料理の記事など、家庭の料理意欲は高まり、戦前より広く料理を習うことが一大ブームとなる。同時に家電製品のブームやインスタント食品時代も始まる。昭和 40 年代からは、核家族化も進展し、昭和 50 年には専業主婦率は 55% とピークに達する。このころから成長した外食産業、食品産業がスポンサーとなったテレビコマーシャルなどにより、全国に食の平準化も起こり始めた。

昭和 60 年代以後には単独世帯、二人世帯化が進み、女性の社会進出の一層の進展、食の外部化、社会化などが進み、やがて少しずつ家庭調理は簡便化されてきた。近年一世帯あたりの人数がさらに減少し、家庭調理の簡便化に拍車がかかっている。

一方でバブル経済と言われた昭和 60 年代には、日本の経済成長は著しく、食材が世界中から輸入されるようになり、食べ歩きガイドブックや、食の随筆がおびただしく出版された。テレビや出版物で本格的なフランス料理、イタリア料理、エスニックと次々と紹介され、また海外渡航者も著しく増加して、本場の味を経験する機会も増えた。

1990 (平成 2)	大学センター入試開始 海外渡航 1 千万人突破 バブル経済崩壊
1991	湾岸戦争勃発 ティラミスブーム
1992	モツ鍋ブーム
1993	E C 12 ヶ国、単一市場発足 米の凶作 (昭和 8 年以來の凶作) ナタデココブーム
1994	大江健三郎氏ノーベル文学賞受賞 不況の長期化 野菜スープブーム
1995 (平成 7)	阪神・淡路大震災 食品の期限表示 (製造年月日から賞味 期限と消費期限表示へ)
1996	O-157 集団食中毒 携帯電話所持率急上昇 オリーブ油ブーム
1997	消費税 5% に引き上げ 香港中国復帰 赤ワインブーム
1998	長野冬季オリンピック ダイオキシンの環境ホルモン問題化
1999	コンボ空爆 「だんご三兄弟」ヒット
2000 (平成 12)	遺伝子組換え食品表示義務化告知 (実施は 2001 年)

そして新しい食材や料理は、瞬く間に外食や、加工食品としてアレンジされ、「日本人が大衆的に多くの種類の料理を毎日食べる状況」は一層進展してきた。

その後一億総グルメなどと言われ、次第に飽食の観を呈してきた。糖尿病や高血圧など食習慣を原因とする病気も増え、健康が人々の一大関心事になる。健康に良い食材、健康食品が新たなブームを作り出した。世界中からの食材の輸入は、バブル経済崩壊後も続いているが、家庭の調理は一層簡便化し、一般的には献立数が減り、簡単になってくる傾向が見られる。

## - 食の行方 -

このように日本の食は100年間にさまざまな面で大きく変化し、多様化してきた。その一見豊かに見える日本の食に、現在新たな不安や変化がクローズアップされてきた。地球環境の問題、エネルギーの問題、増大するゴミの問題、ゴミ焼却に関する土壌汚染、遺伝子組み換え食品などに対する不安である。また情報技術の急速な発達により予想される変化への不安であり、また今後インターネットや携帯電話、新たな情報ツールで、食生活の分野にも大きな変化が起きてくることは確実である。

新たな不安や情報社会のさらなる変化の中で、少子高齢化も進展する。1997年には、ついに単独世帯が全世帯の25%と一番多くなった。ライフスタイルは多様化し、家族観や、労働や余暇、家事に対する意識も急速に変化しつつある。今コミュニケーションの場でもある食や食卓に、家族という枠に縛られない新たな食のスタイル、食のデザインが求められている。

## 参考文献

- 「講座 食の文化」監修 石毛直道  
(財)味の素食の文化センター
- 『第1章 人類の食文化』  
責任編集 吉田 集
- 『第2章 日本の食事文化』  
責任編集 熊倉 功夫
- 『第3章 調理と食べ物』  
責任編集 杉田浩一
- 『第4章 家庭の食事空間』  
責任編集 山口昌伴
- 『第5章 食の情報化』  
責任編集 井上忠司
- 『第6章 食の行動と思想』  
責任編集 豊川裕之
- 『第7章 食の行方』  
責任編集 田村真八郎・井上 如
- 『につぼん台所文化史』  
小菅佳子 雄山閣
- 『近代日本食文化年表』  
小菅佳子 雄山閣
- 『全集 日本の食文化』 雄山閣
- 『第1巻 食生活と近代史』  
解説 熊倉功夫・解題 大田泰弘
- 『第7巻 日本料理の発展』  
解説 原田信男・解題 江原絢子
- 『第8巻 異文化との接触と受容』  
解説 前坊 洋
- 『第9巻 台所・食器・食卓』  
解説 山口昌伴  
解題 遠藤由美子
- 『ガス灯からオープンまで』  
中根君郎・江面嗣人・山口昌伴  
鹿島出版会
- 『食の百科事典』  
食文化研究所編 新人物往来社
- 「ターブルドゥシェフ」192号  
編集 大阪ガス  
発行 アプリティーセサモ
- 『戦後値段史年表』  
週刊朝日編 朝日文庫
- 協力： 吉永圭介  
清國香織（オフィスエムズ）  
松本佳子



## 外食産業の発展

明治維新前後	
文明開化	牛鍋とハイカラ文化
	肉食、牛乳の奨励
	西洋料理の普及、洋野菜の普及
大正から昭和初期	
	モダニズム
	都市を中心に料理文化の進展、定着
	洋食、中華料理など目新しい料理の家庭料理化
	料理本、料理学校
	第一次世界大戦参戦後、戦争特需 米騒動
カフェー、酒場、喫茶店	関東大震災（1923年） 世界恐慌（1929年） 豊作飢饉（1930年）
戦争の影響、戦後の窮乏期	
	米穀配給統制法（1939年） 終戦（1945年）
食糧不足深刻化、代用食、闇市	野菜の統制撤廃（1949年） 学校パン給食実施（1950年）
経済成長期	
1962（昭和37）年	不二家が外食産業二部上場第1号 （1965年一部上場第1号）
1968（昭和43）年	牛丼の吉野屋、株式会社設立
1970（昭和45）年	スカイラーク1号店 ケンタッキー・フライドチキン大阪万博出展 名古屋に1号店 小僧寿司1号店
1971（昭和46）年	マクドナルド1号店（銀座三越1F）
1974（昭和49）年	デニーズ1号店
1976（昭和51）年	ほっかほっか亭1号店
1977（昭和52）年	デニーズ24時間営業開始
1986（昭和61）年	宅配ピザ