

大阪の胃袋

湯澤規子 Yuzawa Noriko
画＝竹田嘉文

第12回

ミックスジュースの謎を追う——魅惑のまぜこぜ文化



バナナとみかんの缶詰が生み出す魅惑の味

ミックスジュースには何が入っているのか、そのレシピを確認しておこう。私の父は牛乳、バナナ、あり合わせのフルーツの缶詰、砂糖、氷、卵を入れていた。後に私たち子どもの「卵は入れないで」というリクエストで卵は入れなくなったが、大人になってからミルクセーキには卵を入れるレシピがあると知った。父のレシピもあながち間違いではなかったわけである。1969年に創業した「梅田ミックスジュース」が公開しているレシピには、缶詰みかんと黄桃（シロップも含む）、バナナ、ミルク、上白糖、氷とあり、それと比較しても父のレシピは大阪のミックスジュースそのものだったことになる。なぜこのレシピが大阪で生まれたのか。二つの材料に注目してみたい。それはバナナとフルーツの缶詰、とりわけ「みかん」の缶詰と大阪の関係である。まず、バナナについては商都大阪の港とその歴史との密接なつながりがある「*1」。1903年、台湾航路で貨客船を運営していた大阪商船の恒春丸の船員によって七籠のバナナが日本にもたらされ、その後、移入が始まった「*2」。その航路に大阪も含まれていたのである。1908年以降、商業用バナナが多量に日本に入ってくるようになり全国各地へ普及した。大阪商船、近海郵船ではバナナ積取船に新しい船を配し、輸送の快速を競っていた。日本に移出するバナナが多くなったことで台湾では美味しいバナナが庶民の胃袋に入らなくなる一方、当時の日本では至る所の街頭にバナナが氾濫し、夜店のたたき売りまで誕生した「*3」。バナナは熟成すると足が早く、黒くなってしまう。そのため、移入、販売、消費をつなぐ経路では熟成を制御する冷蔵技術が駆使されてきた。とはいえ店頭に出される食べ頃のパナ

ナが売れ残るとその処理には工夫が求められ、二次利用が必至となった。

もうひとつの材料、みかんの缶詰もまた大阪と縁が深い。『みかん缶詰の歩み』「*4」によれば、1917年頃から丸球みかん缶詰を製造していたのは大阪中野町の佐高商店が嚆矢である。その後、1923年頃に大阪の食料品商であった宮本長十郎が大阪灘万食品工場で手剥みかん缶詰を考案して大阪缶詰組合などで検討した後、漬新商店の小沢彦一郎によって製造、商品化された。1930年頃まで、みかん缶詰の製造は大阪府、広島県の缶詰業者に限られていたが、次第に全国のみかん産地に広まった。全国に先駆けてみかんの缶詰に親しんでいたのもまた大阪の人びとだったわけである。1880年創業の逸見山陽堂（現・株式会社サンヨー堂）が作成した「日本罐詰生産地地図」を見ると、大阪はみかんの缶詰、ものの缶詰生産の集積地に囲まれていたことがわかる。つまり、バナナとみかんの缶詰という大阪の強みをまぜこぜにして創り出された新しい味が、喫茶店の一品として誕生したミックスジュースだったということになる。

喫茶店文化と家族団らんを融合するジュース

喫茶店でこのミックスジュースと最初に出会ったのは、私の祖父や父のような、大阪の男性たちだった。かつては喫茶店の常連客といえばおおむね仕事や仕事後に立ち寄る男性たちが多かったためである。その食経験と味を家族に教えたいと、家族団らんの中で披露しようとした結果、「週末の食卓」で「父親」がミックスジュースを作ってふるまうという行為につながった、というのが私の見立てである。まぜこぜにするための「ジュースー」の存在も見逃せない。メカニックな最新家電の誕生が喫茶店の

秘密の食卓

個々人、個々宅の日々の食卓はお互いに知らないことが多い。ところが、この連載を読んだという人から「じつはうちでも……」とその秘密を打ち明けられることが増えた。エッセイ執筆の嬉しい効果である。

その打ち明け話の中で、大阪にルーツがある複数の人が語ったある共通の話題がある。それは「週末の食卓と父親とミックスジュースの関係」についてである。前回私が書いた、父が作るミックスジュースという一言を読んで、大学事務職員の女性が「じつはうちも父が週末にミックスジュースを作ってくれてたんですよ。なんで父が作っていたんでしょうね」とつぶやき、同僚の男性教員が「そういえばうちもなぜかミックスジュースは父親が作っていたなあ……」と語り始めた。

私の父とミックスジュースとの出会いは幼少期（1950年代頃）、父親（私の祖父）と一緒に南海平野線（現・大阪メトロ谷町線）田辺駅前にあった「田辺温泉」へ行き、その帰り道に線路沿いにある喫茶店に寄って飲ませてもらったのが最初だったという。父のその経験が後に家族にふるまう一杯のミックスジュースとなり、私が親しんだ週末の食卓の風景へとつながっていく。

大阪名物として主に元祖といわれる喫茶店で口にする、あるいは飲料メーカーの既製品を飲むというイメージで全国に知られるミックスジュースだが、私にとっては、そして打ち明け話をしてくれた人たちにとつてそれは、自分の家の食卓にのぼる一杯のジュースの話であり、父親との思い出話なのであった。およそ1970～80年代の話である。

味の再現を可能にしたからである。子どもの頃、我が家にはオレンジ色の蓋と土台のジュースーががあった。1971年の家庭でのジュースー・ミキサーの保有率が31%だったことに鑑みると、まだジュースーが珍しい時代である「*5」。普段は台所仕事などしない父が、得意げにジュースーを操作していた姿が思い出される。2013年時点で首都圏と近畿圏で比較すると、ホットプレートとジュースー・ミキサーの保有率は近畿圏が首都圏を大幅に上回っていることも興味深い「*6」。ついでに言うと、お風呂上りに選ぶ飲み物の出身地域別全国比較では、近畿地方出身者だけがコーヒー牛乳よりもフルーツ牛乳派が優勢なのどうか「*7」。東京の銭湯で、私もやっぱりフルーツ牛乳を選ぶ。これもまた、大阪の胃袋が魅惑のまぜこぜ文化に親しんできた証左といえるのかもしれない。

注

*1 松塚充弘『海と食』の接点 都市大阪創生研究会編『海の大阪』2013年、都市大阪創生研究会、89頁。

*2 日本バナナ輸入組合<https://www.banana.co.jp/basic-knowledge/history/>

*3 松浦章「日本統治時代台湾産バナナの海外搬出」『關西大學文學論集』2016年、第66巻第1号、25-61頁。

*4 みかん缶詰の歩み編集委員会編『みかん缶詰の歩み』1977年、日本蜜柑缶詰工業組合・日本蜜柑缶詰販売株式会社、29-31頁。

*5 一般社団法人中央調査社<https://www.ags.co.jp/backno/old/No607/6071.htm>

*6 象印調査シリーズhttps://www.zojirushi.co.jp/topics/assets/pdf/2013/2013_11.pdf

*7 有限会社山村乳業<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000010.00058332.html>

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を色濃く受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。「7袋のポテトチップスー食べるを語る、胃袋の戦後史」（晶文社）や、「ウンコはどこから来て、どこへ行くのかー人糞地理学とはじめ」（ちくま新書）、「焼き芋とドーナツー日米シスターフッド交流秘史」（KADOKAWA）、第12回河合雄雄学芸賞受賞など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。