
 資 料

肉料理における塊肉の利用頻度と調理法の種類

—昭和20年以降、現在に至る変化—

Use Frequency of Block Meat and its Kinds of
Cooking Technique on the Meat Dish

—Change of since 1945—

山本 美枝子*
(Mieko Yamamoto)

はじめに

第二次世界大戦後、我が国の食生活は戦後の食糧難が好転するにつれ、かつてない急激な変容を遂げ、現代の豊かさがもたらされた。その主要因の一つに、戦後の食糧生産技術の進歩と供給・流通機構の整備が大きく関係している。特に食材料の中でも、食肉はめざましい技術革新によって大量生産が可能になり、食生活の洋風化・多様化ともあいまって、一般家庭の日常的な食材料となった。また戦後の著しい食環境や生活様式・生活意識の変化は料理や調理法が多様に変化する要因の一つになったと考えられる。

そこで、戦後から43年間の昭和時代における食肉の利用度と肉料理の変遷について、雑誌料理記事を資料として調査考察をおこない、その結果を報文¹⁾としてまとめた。さらに肉形態別に考察するため、本論文では肉料理の中から塊肉料理のみを取り出して資料とし、塊肉の利用頻度と調理時の利用形態、料理の種類と調理法、および食事目的別の利用状況等进行分析考察したので報告する。

資料の解説

本論文は『婦人之友』の昭和20年から同63年までの43年間にわたる計508冊を資料とした。

雑誌『婦人之友』は全国友の会の活動で知られ、婦人啓蒙家であった羽仁もと子によって、文化的な生活意識をもち、これを実践しようとする家庭婦人を対象として、明治36年(1903)に発刊された月刊誌である。創刊時は『家庭之友』の誌名であったが、明治41年に『婦

人之友』と改称されて現在に至っている。刊行当初は32頁ほどの小冊子であったが、昭和63年版は約220頁前後となっている。この間、終戦の昭和20年は頁数も最低となり、23年までは合併号が8冊も見られる。収録されている料理記事は、a) 季節の家庭料理、b) 四季、手法別、素材別のお総菜、c) 我が家の献立や自慢料理、d) 献立のヒント、e) 基礎料理講座や食べ方道案内、f) 各国の家庭料理、g) 専門店の料理、h) 行事や四季の客膳食など特別な日の献立、i) 日常食献立などで、各号数頁から10数頁(35年以降)を占めるが、昭和45年頃は最も多く20数頁を占めている。

執筆者は料理を職業とする専門家の外に、友の会組織のリーダーを始め、その多くが一般家庭の主婦であり、海外生活の体験者、あるいは日本に滞在する外国婦人の記事も多い。著者が一連の研究に対して本雑誌を資料とした点は、他の婦人雑誌と異なり、大半は体験に基づく実践的な料理記事であると考えられること、即ち記載の料理記事はいずれも、それぞれの時代の都市家庭における肉類の摂り方を実際の視点から捉えることが出来ると考えたからである。

調査方法

本論文では、『婦人之友』(昭和20年~63年)誌より採録した肉料理記事の中から、塊肉で調理する肉料理だけを取り出して調査資料とした。具体的な方法は、肉種別に塊肉の調理素材としての利用度と調理形態(下調理のさいに整える塊肉の形: 例・袋肉にして詰め物、背開き鶏)の出現傾向、料理の種類と調理法分類、調味法の変化などから、塊肉料理の年代的な変化を分析した。

塊肉料理の執筆者をプロ、セミプロ、一般家庭の主婦の3通りに分けて、主婦による家庭の塊肉料理と他の執

* 昭和女子大学短期大学部

筆者による料理との出現傾向を比較した。塊肉は特別な日の料理に用いられることが多いが、a) 塊で下調理し用途別に小分けして保存、b) 切り分け方で主菜にも補菜の一品にもなり得る、c) 丸鶏では素材を無駄なく繰り回して調理できる、などの利点は日常食にも有用な調理適性である。そこで食事目的別に特別な日の料理とその他の料理に分け、日常的な塊肉の利用度と料理の種類についても出現傾向をとらえてみた。

なお、塊肉料理とは塊肉のまま調理して、盛り付けの際に切り分ける肉料理(例、ロースト料理)のことであるが、この論文では、塊肉で下調理を済ませた後、切り分けて仕上げ調理する肉料理をも含めている。例えば豚角煮は塊のまま長時間下ゆで・蒸し・蒸し焼などの方法で脱脂・軟化させた後、角切りとし、調味煮汁で短時間煮て形よく上げることが多い。この場合、塊肉でおこなう下調理が調理の中心操作になっているため塊肉料理とした。重量的には、塊肉形態の市販品は表示重量300g前後から販売されているので、本報では牛塊肉・豚塊肉は下限重量を300gとした。丸鳥一羽の重量は小ひな鶏で500g~700g位、若鶏は1kg前後から2.5kg、七面鳥は4kg前後から9kgである。

結果および考察

1. 調理素材としての塊肉の利用

まず最初に採録した肉料理を年代別に、牛、豚、鶏肉の全肉料理と、そのうちの塊肉料理および塊肉の調理形態を併記し、その出現傾向を見たのが表1である。

1) 塊肉料理の出現傾向

塊肉料理の通年的な利用度は、表1のように全肉料理総数に対して22%である。年代別に見ると、塊肉料理の割合が1/5程度になるのは昭和35年以降であり、20年代は塊肉料理が全肉料理の半分位の高率を占めている。これは当時の食肉事情からみて、肉の日常的な利用が少なく肉料理のほとんどが特別な日に用いられたためであろう。肉種別の利用度は、全肉料理では鶏肉が最も利用されているが、塊肉料理では豚肉が54%を占め、他の肉は鶏、牛の順にその1/2以下である。また、20年代は丸鶏の例数が比較的多くみられるが、これは戦時中から、鶏を飼って自給をはかる家庭が多かったため、他の食肉よりは調達しやすかったものと思われる。

全肉料理数について肉種別にみた年代出現傾向は、各時代の食肉事情を反映していることが認められた。年代別に食肉三種について全料理数と各塊肉料理の出現傾向を比較すると、牛肉の全料理数における出現数は60年代に最も多く、次に30年代後半の順であるが、牛塊肉では年平均の出現数が増すのは60年代になってからで

ある。総務庁の家計調査(全都市、全世帯)²⁾により、一世帯当たりの食肉三種の購入数量と年間平均価格の推移を比較すると、牛肉の購入単価は36年に鶏肉を超えて最高値となり、その後も高値1位は不変である。また購入数量では、30年代は牛肉の購入数量が最も多く鶏肉は最少であるが、40年代以後は牛肉よりも、豚肉(40年以降)や鶏肉(42年以降)の購入数量の方が多くなっている。したがって30年代後半は牛肉が比較的よく利用されたが、肉摂取量はまだ低い時代であり、牛塊肉の利用は60年代に豚や鶏肉の消費伸び率がほぼ上限に達し、牛肉の消費が増えるにつれ増加したと考えられる。

豚肉の全料理数は40年代後半にピークがあり、豚塊肉の最多例数を示す年代と一致しているが、その一方で塊肉は35年~40年代前半に例数が少ない。

昭和30年代の豚肉事情については、宮崎昭氏がその著『食卓を変えた肉食』³⁾において述べているように、豚枝肉の生産量は昭和32年に牛枝肉のそれを超え、豚肉消費量は増大している。35年には豚肉価格が異常なほどに値上がりして、養豚ブームが起こるが、三年後の37年には豚価が大暴落し、これを境として養豚業の零細経営は消滅し、大規模な養豚経営が行われるようになる。昭和36年から39年にかけて産地枝肉センターが、さらに40年以降には主産地を中心に部分肉加工場が建設されるなど、豚肉流通の合理化がはかられている。これらの動きによって豚肉の価格が安定し、入手が容易になり、昭和45年には、豚肉の消費量は全食肉の消費量に対し47%をも占めるようになったのである。

これらの状況から推測すると昭和30年代後半~40年代前半は、豚肉の供給が未だ安定せず、生産・流通の整備が進行している時期であり、この年代には、一般家庭の食生活において、豚肉は薄切りや厚切り形態が利用され、塊肉の例数が少なかったものと考えられる。

鶏肉全料理数の最大値は50年代前半であるが、丸鶏では30年代後半に最多例数が見られ、ピーク年代にずれが認められる。前掲書³⁾によると、戦前においては食肉としての大規模な養鶏は行われていなかったため、鶏肉は高級食肉であり、その需要はクリスマスの前後二か月間がピークであったという。戦後の養鶏をみると、33年に飼育羽数が戦前の最高を超え、さらにこの時期にブロイラーの生産が始まっている。昭和37年~38年には生産過剰となり、ブロイラー価格は暴落するが、40年代に入って、ブロイラーの生産は商社による統合型の大規模な生産・流通・販売のルートが確立した。また鶏肉生産量に占めるブロイラーの割合は昭和35年には、未だ23%にすぎないが、40年になると44%、45年に72

肉料理における塊肉の利用頻度と調理法の種類

表 1. 全肉料理数, および塊肉料理数とその特殊調理形態の出現数

『婦人の友』 資料年代 (昭和)	全肉料理数		塊肉料理数と特殊調理形態(カッコ内)				塊肉料理 合計
	牛肉, 豚肉, 鶏肉	合計	牛塊, タン	豚スベア 豚塊, リブ半身, 詰め巻, 袋肉, 塊ハム	詰め物鳥▲ 丸鶏, 丸鶏, 他, 平押し鶏, 詰め巻, 袋鶏	ガラテンイン▲	
20~24年	2	4			4 (3)		4
25~29年	8	10	1 (1)	(1)	5 (2)		11
30~34年	12	18	1	(1)	3 (1)		14
35~39年	24	30	6 (2)		7	(1)	17
40~44年	15	37	3		6 (3)		16
45~49年	18	49	5 (2)	(1)	3	(1)	25
50~54年	17	46	4 (2)	(1)	4 (2, 1*)		21
55~59年	19	37	3 (1)	(1)	6 (1)	(1, 1)	23
60~63年	27	37	8 (3)		3 (1, 1*)		25
合計	142, 261,	312	31 (11)	(1) (3)	41 (13, 2*) (2)	(2)	156
肉種別の割合	20%, 37%, 44%	100%	20%	54%,	26%,		100%
塊肉/全肉		100%					22%

(注) * = 七面鳥, 全肉料理 = 肉種別の全ての肉形態を含む(塊肉, 厚切り, 薄切り, 角切り, 鶏部位肉), ▲ = 詰め物入り.

%, 56年には88%といちじるしい増加を示している。

これらの状況から、30年代後半の鶏肉は、戦前から消費傾向と、40年代前半に至るブロイラー生産が軌道にのる過程とが併存している。生産量の増加につれて、鶏肉は日常的な食材料となり、丸鶏より部位肉の利用度が増したものと考えられる。

ここで戦後の食肉の摂取量について、食品群別摂取量の年次別推移(全国1人1日当たり)⁴⁾をみると、戦前の水準を超えたといわれる30年でも12.0gと極めて少ない。食物摂取が副食品多食型に移行する36年⁵⁾でも21.0gにすぎない。一方、魚介類は昭和27年から61年までの間にいずれも70~90g台で摂取されている。獣鳥肉類は昭和47年になって、やっと70.8gに達しており、これは41年の摂取量34.7gに対しては2倍の著しい増加率である。またこの肉量は一品の主菜料理として盛り付けできる量であり、家族当たり量では塊肉としても購入できる摂取量になったことがうかがわれる。

以上の状況から塊肉の利用は全体的な肉料理の出現傾向を基調にしながらも、丸鶏がクリスマスに多用される固有の利用傾向のように肉種別の塊肉素材のもつ特性や価格が消費量に大きく関連していると思われる。

2) 塊肉の調理における形態

塊肉の調理時の利用形態の出現傾向を見ると、牛塊肉ではその代替え部位としてタンがよく利用され、40年代までは主に特別な日の料理(特別食)に、50年以後は日常食用に用いられている。またタンについては記事中に白・黒の違いや部位の使い分け、下処理など素材の特徴や用い方の解説も記されており、価格も高級赤身肉より割安で味もよいことから、利用度が高いのであろうと思われる。またタン料理は40年代までは主にセミプロ執筆者によるもので、啓蒙的な見地からの紹介と考えられるが、50年代以後の執筆者は一般家庭の主婦であり、本誌読者層の特色がうかがわれる。

豚塊肉は40年代半ば頃から各種の調理形態が出現している。スペアリブ半身(王冠状にして天火焼、プロによる料理)を除き、他は家庭の特別食用である。畜肉ハム類が魚肉ソーセージ(27年に開発)の生産高を上回るのは42年⁶⁾であり、40年代にはハムを塊で利用しやすい状況になったと思われる。

丸鶏については一般的な市販形態である中抜き鶏のほか、次の4種類がみられて興味深く、これらの多様な形態は40年代後半から50年代に多く見られる。

① 詰め物入りの丸鶏と七面鳥

② 平押し丸鶏(背割り開き身にして平たく押し、胸骨を砕くか、取り除いたひな鶏。小型の骨に適する火通りのよい調理形態⁷⁾)

③ 骨抜き詰め物入り七面鳥(背開きにして、胴骨を除き詰め物した後閉じるが、手羽とももの骨は残すので鳥の原形が保たれる)

④ ガランティン形態二種(手羽・ももは切り落とす。

a) 詰め巻鶏: 背開きし骨抜き後に詰め物を広げ筒型に巻き込む。b) 袋鶏: 肩口から、胴骨を取り除いた袋状の鶏に詰め物を入れ、皮を延ばして円筒状に包む)

詰め物鳥形態は17例(丸鶏の41%)であるが、そのうち13例が特別食料理であり、残る4例と平押し鶏(2例)は日常食料理である。

このように、調理形態の年代別出現傾向から家庭の塊肉料理は、特別食用にとり入れられる一方で、徐々に日常食にも利用されるようになっていく。これは塊肉のもつ二面性、即ち豪華さと簡便さを使い分けた合理的な食事内容になっていくことがうかがわれる。

2. 肉種別・料理の種類と調理法分類

次に塊肉料理の種類の変化を捉えるための手段として、この間の食肉事情の推移と食物摂取パターン⁸⁾の変化を踏まえ、まず調査期間をほぼ15年区切りの三期に分けて、考察することとした。

第I期(20年~35年): 30年代前半までは食肉三種の小売り価格はほぼ同程度で、家庭内消費の食肉購入量は牛肉、豚肉、の順で鶏肉がもっとも少ない。豚肉と鶏肉の供給が急伸する前の状況⁹⁾である。

第II期(36年~49年): 食物摂取パターンによると、主食の摂取は36年を最大値として、その後は副食品多食型の食パターンに変化している。40年代は食肉摂取量の増加が著しい(2倍以上)時期である。

第III期(50年~63年): 1人1日当たりの食物摂取の総量は50年をピークとして量的に減少に転じている⁹⁾。また肉類摂取量の伸び率が小さい。

表2は塊肉の料理の種類を基本調理法に分類して、三期の区分における出現傾向を比較したものである。塊肉料理総数の調理法別分類による割合は焼り焼、蒸し焼、炒め焼を含む焼く料理は39%、蒸し煮、煮込み、ゆで煮を含む煮る料理は51%であり、他に揚げる3%、蒸す5%、その他3%となり、煮る手法が半数を占めている。肉種別に最も多い手法を比較すると、牛塊肉ではゆで煮、豚塊肉では煮込み、丸鶏は天火ローストであった。

年代区分別の出現率について肉種間で比較すると、牛塊肉と豚塊肉はI期の例数が少なく、III期に全出現率の約5割が出現する。丸鶏は逆にI期の例数が多く、その後の増加は見られない。

肉種別に年代傾向を比較すると、牛塊肉では、ロースト類はII期までに出現し、III期は茹で煮、煮込み、蒸し煮など煮る手法が86%を占めている。またIII期には和

肉料理における塊肉の利用頻度と調理法の種類

表 2. 塊肉料理の調理法別分類および年代三期区分による例数
(I期: 20~35年, II期: 36~49年, III期: 50~63年)

基本調理法	牛 塊 肉		豚 塊 肉		丸 鶏		総計	
	I. II. III. 合計		I. II. III. 合計		I. II. III. 合計			
直火焼	—		—	1	—	1	—	1
天火ロースト	—	1 3	—	4	—	2 7 8	—	17
鍋蒸し焼	—	2 2	—	4	—	1 3 6	—	10
炒め焼	—		—	2	—	—	—	2
揚げる: 中国風	—		—		—	1 2 1	—	4
蒸す	—		—	3 1 4	—	—	—	8
蒸し煮	—	中国	—		—	1 1	—	2
	—	洋風	—		—	—	—	3
	—	和風	—	2	—	—	—	2
煮込み	—	中国	—	1	—	—	—	1
	—	洋風	—	3 3	—	—	—	7
	—	和風	—		—	—	—	7
ゆで煮	—	中国	—		—	—	—	2
	—	和風	—		—	—	—	4 3 2
	—	洋風	—	1 4 7	—	—	—	12
その他	—	塩漬	—		—	—	—	1 1
	—	くん製	—		—	—	—	2
合 計		4, 1 2, 15		31		15, 28, 41		84
年代区分別の出現率(%)		13, 40, 47, 100				19, 33, 49, 100		
肉種別の割合				20%				54%
								26%
								100%

注) 出現初年度 ▷牛塊肉: 27年, 豚塊肉: 25年, 丸鶏: 22年.

風の新しい料理として、炒め焼の手法による牛肉のたたき、蒸し煮の手法による和風ローストビーフ（肉の約8割のタレ風調味液でごく短時間の加熱後、余熱で蒸らして仕上げる創意ある手法）と和風ポイルドビーフなどが見られる。牛肉のたたきは、韓国の肉脛（生肉さしみ）を参考に鰹のたたき料理の原理を応用してあみだされた¹⁰⁾日本料理で、戦後の朝鮮料理の普及がその誘因とされている。豚塊肉ではしばしば料理や沖縄のラフテーにみられる角煮、肉の刺身としても供されるゆで豚などのように、中国料理に由来し、すでに和風化している料理が多い点に特色があり、和風料理は28%である。

年代別に上位を比較すると、I期は1位ゆで豚、2位中国風蒸し豚であるが、II期とIII期はいずれも1位天火焼ロースト、2位和風煮込みである。天火焼では、II期以降にローストポークが、さらにIII期にはスペアリブ風

味焼と味噌味の焼豚が加わり多様性を増している。和風煮込みは角煮、和風焼豚、炊き合わせなどであるが、角煮はIII期の料理種類では1位（6例）を占めている。焼豚は角煮と同様に各年代に出現し、通年して頻度の高い料理であるが、手法の違いから、a) 掛炉直火焼（中国式）、b) 天火焼、c) 鍋蒸し焼、d) 和風焼豚（ゆで煮から無水の状態で煮詰め、脂肪を除き、タレ風調味で煮からめる）、e) 簡易焼豚（電気釜でゆで煮した後、鍋タレ焼にする。49年）などに類別されるが、III期にはロースト風手法で洋風の焼豚（1例）もみられる。

丸鶏ではローストチキンが41例中18例（44%）で、各期の1位を占め、その大半がクリスマス料理に利用されている。II期以降は手法や調味に興味深い料理が見られ、その代表的なものを次にあげておきたい。

a) 油淋子鶏（プロによる料理、38年）: 背割り開き

身で揚げる方法で紹介している。この揚げ方は『食の科学』に上田フサ氏による詳細な解説¹¹⁾があり、プロイラーに最適としている(高温の油をかけ空気に当てながら焼き揚げにする独特な手法である)。

b) 丸鶏風味揚げ(42年): 電気釜で下蒸し後に蜂蜜をぬり風乾し、皮張りよく揚げる方法で、家庭向きの手法で紹介されている。

c) 押し焼(タパーカ, 49年): ひな鶏背割り開き身を油焼きする際に重石をのせ火を弱め焼く方法で、鶏の水分が取れプロイラーには適する手法といえる。調味には和風の梅肉ソースが添えられ工夫がみられる。

これらは操作の性質や技法の領域を知る応用調理として啓蒙的である。さらに、Ⅲ期になると丸鶏の詰め物、ロースト類にみる下処理の手法や調味などが多様であり、七面鳥やガランティン形態が加わっている。

塊肉の料理はⅡ期の前半までは基本的な料理が多く、Ⅱ期40年代後半頃からⅢ期にかけて同一料理名でも塊肉を調理する時の利用形態や下処理を含む手法や調味法が多様になり、また、調理操作や調味に創意工夫のみられる料理が増してくる。

昭和40年代になると海外旅行が自由化(41年)され、また専門領域の技能雑誌があいついで発刊¹²⁾(『専門料理』41年、『世界の菓子』45年)されるなど、海外情報を含め、各様式の本格的な料理が取り込まれ普及し始め

る。そして50年代には現地取材による専門誌(“料理人と食通のための”『季刊フランス料理』53年)の発刊がみられ、50年代後半には食文化・グルメといった言葉が交わされて高級化志向の時代となる。こうした時代推移がⅢ期以後の料理の多様化と調理時の形や調味などにみる多様性に関連していると思われる。

3. 料理における調味法の年代的推移

ゆで煮加熱される肉料理は、ゆで汁を用いた煮汁スープ、ソース類、付け汁添え、調味液に漬け込み、などの方法で好みの味に調味して仕上げる料理である。したがって、ゆで煮加熱という枠組みの中で、①同一種類の料理における調味法の違いと、②肉質や料理の種類を変えることによる調味法の多様化とがあると考えられる。表3はゆで煮加熱料理の調味内容を通して、調味法の年代推移をみたものである。ただし表中では、ゆで煮の原形と考えられるポ・ト・フのようなスープ煮で供する料理は除いた。

Ⅰ期のゆで煮は塩、醤油など基礎調味料を中心に辛味料を加えた、ゆで豚の辛子醤油、裂き鶏のレモン汁かけ、振り塩で食するサラダ添えのタンなどで、基本的な調味がなされている。Ⅱ期のゆで煮は洋風基本ソースの一つである白色系ソースで仕上げる子牛や鶏のゆで煮料理で、Ⅲ期のゆで煮は基礎調味料の他にトマトケチャップ、マヨネーズ、酢油ドレッシングなどの複合調味料、料理を

表3. 塊肉のゆで煮料理にみる調味の変化

資料年代 (昭和)	牛ゆで煮	豚ゆで煮	鶏ゆで煮
Ⅰ期 20~35年	<ul style="list-style-type: none"> ○振り塩 (コールドミート) 	<ul style="list-style-type: none"> ○辛子醤油: 替え生姜 ○辛子醤油: かくし酢 ○辛子醤油: 替えわさび ○なし(コールドポーク) 	<ul style="list-style-type: none"> ○辛子醤油: ごま油入り ○辛子醤油 ○ゆで煮汁の煮詰めソース ○レモン絞り汁
Ⅱ期 36~49年	<ul style="list-style-type: none"> ○白ソース, パプリカ入り ○タレ漬: 醤油, みりん にんにく, 生姜入り 	<ul style="list-style-type: none"> ○辛子醤油 ○辛子醤油 	<ul style="list-style-type: none"> ○白ソース和え ○ブルーテ・レモンソース ○ブルーテ卵黄クリームソース
Ⅲ期 50~63年	<ul style="list-style-type: none"> ○辛子醤油 ○マスタード ○韓国風ソース にんにく卸し, 唐辛子味噌, レモン汁, こしょう, 砂糖 醤油, ゆで煮汁, ごま油 ○香味菜刻み醤油ソース 玉葱, ニンニク, ケッパー, パセリ, レモン汁, サラダ油 ピクルス, ホースラデッシュ ○マリネ漬け汁 酢, レモン汁, 白ワイン, オリーブ, サラダ油, 薄口醤油, 塩, こしょう 	<ul style="list-style-type: none"> ○にんにくソース: 中国風 酢, 醤油, 砂糖, ラー油, にんにく ○ツナソース ツナすり潰し, ケッパー マヨネーズ ○梅肉入りにんにくソース 三杯酢, ごま油, ソース, 赤唐辛子, ケチャップ, 梅肉, にんにくすり下ろし 	<ul style="list-style-type: none"> ○ゼリーソースかけ (ガランティン) ○豆板醬入りタレ: 中国風 酢醤油, ごま油, 豆板醬

肉料理における塊肉の利用頻度と調理法の種類

引き立たせる独特な調味材料として唐辛子味噌、豆板醬、香味菜刻み、梅肉などが加わり、変化に富んでいる。ここで注目されることは醤油、酢、レモン、にんにく、香草や香味菜、ゴマ・オリーブ等の香味油、などが使用されていることである。またⅢ期のゆで煮は牛すね肉、豚ヒレ・肩ロース、鶏ガランティンなどがみられ、素材の質や調味に重きをおいた料理が多く、より高度な味が求められている。

同一種類の料理における調味法の推移は「ゆで豚」においてみると、同じ三枚肉が使われているⅠ期の例とⅢ期の1例では、その調味法は辛子醤油調味からラー油入りのにんにくソースの調味へと変化している。

次に、塊肉に多いロースト料理の調味では、焼汁利用のソースを基本にしながも、年代によって多様なソースが用いられている。その中から醤油を用いたソースを拾い出してみても、46年の下味用マリナード液、53年のベルモット風味ソース、51年・60年のグレービーソース、62年の赤ワインやスープ・香辛料と合わせたレモン醤油ソースなどが見られる。また、塊肉の詰め物の調味も50年代頃からはワイン、コニャック、マディラなどの洋酒や香辛料の利用が多くなっている。

一般に洋風料理はソース作りが料理の決め手となるが、ここでは醸造食品である醤油自体を濃いソースと考え、これをベースとした各種の和風感覚合わせ調味料を作り、あるいは醤油の特徴を生かし、かくし味に他の調味材料と調和よく用いる使い方巧みに取り入れている。

キッコーマンモニター調査による「調味料・香辛料の保有、使用状況調査（昭和51年・55年・60年）」¹²⁾によると、51年から55年にかけて伸び率の大きい調味料としてはワイン、洋風スープが挙げられ、55年～60年では酢とみりんである。よく使う調味料ベスト10の第1位は濃口醤油で保有率・使用状況ともに他を押し、よく使う香辛料ベスト5に、白こしょう、黒こしょう、しょうが、にんにく、七味の順で挙げられている。また調味料と香辛料の使い方については、60年に顕著な変化

がみられ、下味つけ、かくし味という使い方だけがふえて、使いこなしの時代になったと記されている。今回の調査と類似の傾向がみられて興味深い。

前述したように、醤油を使った和風の調味が増加しているのは、米飯との調和がよいことが一因であろう。厚生省人口問題研究所の内野氏は戦後の日本人の生活パターンの中での食行動として、主食パタンの選択行動を考察し、日本人の米飯中心の主食パターンという特性は維持・存続されると発表¹⁴⁾している。米ばなれがかまびすしい今日においても、こうした米飯依存の日本人の食生活においては肉料理の味つけに醤油をベースとする料理が適していると考えられる。

三期50年代以後は、40年代に定着した洋風その他の料理様式の型を超え、手法や調味を選択的に取り入れ和風同化させた料理、応用調理が感じられた。

4. 執筆者別にみた塊肉料理とその特徴

前章までに『婦人之友』戦後誌に収録された塊肉料理記事をさまざまな面から分析してきた。最後に、こうした塊肉料理の料理内容とその特徴を執筆者別に考察した。

1) 執筆者別による塊肉利用の概要

『婦人之友』は、調査方法のところで前述したように、国内外の専門料理人による料理ばかりではなく、ごく一般の家庭婦人による実践的な料理記事が多く見られたり、セミプロ的な婦人料理家など指導的立場にある人々も多く執筆しているので、採録した肉料理をこれら執筆者別に分類し、比較してみることにした。

表4に示すように、執筆者は①プロ：料理作りを職業とする人々、②セミプロ：家庭料理を指導している婦人料理家や友の会リーダー、③一般主婦：料理のアマチュアである一般主婦、の3グループに分けてみた。執筆者別の割合は総料理数に対してプロ12%、セミプロ28%、一般主婦60%、すなわちプロ、セミプロ、一般主婦の割合はほぼ1:3:6の構成であった。料理の素材別でみると、最も多く利用しているものはプロでは丸鶏、セミプロと一般主婦では豚塊肉で、それぞれ料理数の半

表4. 執筆者別による塊肉料理の例数

資料年代 (昭和)	プロによる料理				セミプロによる料理				一般主婦による料理				合計
	牛塊	豚塊	丸鶏	小計	牛塊	豚塊	丸鶏	小計	牛塊	豚塊	丸鶏	小計	
20～29年			5	5	1	3	2	6		2	2	4	15
30～39年	1		3	4	3	10	6	19	3	4	1	8	31
40～49年	2	4	1	7	2	6	2	10	4	14	6	24	41
50～59年		2		2	1	4	1	6	6	21	9	36	44
60～63年		1		1		2		2	8	11	3	22	25
合計	3	7	9	19	7	25	11	43	21	52	21	94	156
執筆者別割合	12%				28%				60%				100%

分程度を占めている。

年代区分でみると最多例数を示す年代は、プロでは40年代、セミプロでは30年代、一般主婦では50年代であって、その中心となる素材はいずれも豚肉である。丸鶏の利用度が高い年代は、執筆者別に見ると、プロでは20年代、セミプロでは30年代、主婦では50年代になってからである。牛塊肉を扱った例は各年代とも少ないため、利用度の差は低いけれども、50年代に入って一般主婦の料理において利用例が増加している。特に60年代には牛塊肉の利用例が最多となり、その影響で鶏や豚肉の利用が減少している。

こうした執筆者による塊肉の利用状況の違いを考察すると、一般主婦が塊肉をよく用いるようになった年代は、各肉種とも、その生産供給方式が確立し日常的に手軽に利用できる食材料になった時期と一致している。一方、プロ、セミプロによる料理で塊肉の利用頻度が高い年代は、技術革新による食肉の生産・供給が軌道にのる前の30年代が中心になっている。したがって資料前半の20年間に見るプロ、セミプロによる料理は、中国料理・洋風料理における塊肉の調理を指導し、これを啓蒙普及させる意図がうかがわれる。

表 5. 一般主婦における、食事目的別による塊肉料理の例数

肉種別	特別食			小計	日常料理	合計
	クリスマス	正月	客膳食			
牛塊肉	4	3	2	9	12	21
豚塊肉	9	7	8	24	28	52
丸鶏	10		1	11	10	21
合計	22	10	11	44	50	94
目的別の割合	(50%)	(24%)	(26%)	47%	53%	100%

表 6. 一般主婦執筆による塊肉料理の種類と用途

手法分類	料理の種類	牛塊肉			豚塊肉			丸鶏			合計	
		特別	日常	小計	特別	日常	小計	特別	日常	小計		
天火焼	ロースト(牛, 豚, 鶏)	2	1	3	5	2	7	6	2	8	18 2 1 3 5 —29	
	ローストターキー							2	2	2		
	ガランティン							1	1	1		
	ベークドハム				3		3			3		
	焼豚(焼3, 醬肉2)				1	4	5			5		
蒸し焼	鍋ロースト	1	1	2	4	4	8	1		1	11 1 —12	
	蒸し鶏(無水鍋)							1	1	1		
ソテー	牛肉たたき	1	1	2							2 1 —3	
	押し焼コーカサス風							1	1	1		
掲げる	鶏丸揚げ							2	2	2	2	
ゆで煮	ゆで煮(牛タン:5)	2	5	7	3	3	6		2	2	15 2 —17	
	ポトフ	1		1					1	1		1
煮る	煮込み(牛タン:2)		4	4	2	3	5	1	1	2	11 4 1 —16	
	角煮				3	1	4					4
	醬肉				1		1					1
蒸し煮	洋風蒸し煮				2	4	6				6 1 —8	
	和風ポイルドビーフ	1		1								1
	和風ローストビーフ	1		1								1
蒸す	東肉					2	2				2 2 —4	
	蒸豚, 味付け蒸し					2	2					2
その他	燻製: ベーコン, ハム					2	2				2 1 —3	
	塩豚					1	1					1
合計		9,	12	21	24,	28	52	11,	10	21	94	

注) 特別=クリスマス, 正月, 客膳食の肉料理。

肉料理における塊肉の利用頻度と調理法の種類

2) 一般主婦における塊肉の利用

塊肉料理を執筆者別にみると一般主婦による例数が、全体の約60% (156例中94例) をも占めていたことから、ここではこの一般主婦による塊肉料理の内容を分析し、いつどのような時に塊肉を用い、どのような調理法を行っているかを考察した。

まず最初に、塊肉を利用する目的を肉種別にみたものが表5である。全体94例の中で塊肉を日常の料理に用いるものが53%、クリスマス・正月・客膳食など特別食の料理には47%を用いている。全般的にみると、いずれの料理においても豚塊肉の利用が半数余りを占めるが、肉種別にみると日常食では豚塊肉の利用がやや多く、丸鶏は日常食と特別食で同程度に用いられている。特色あることは牛塊肉が特別食より日常食でより多く用いられていることである。

3) 一般主婦による料理の内容

一般主婦が行った94例の料理内容を肉種別にみたものが表6である。この表によると、3種の肉に共通してみられる料理は天火ロースト、鍋ロースト、ゆで煮、煮込みの4種で、中でも天火ロースト20例、鍋ロースト12例とロースト料理が多く、豚塊肉と丸鶏料理では1位、2位を占めている。天火焼料理の合計は29例で全体の1/3近くを占め、鍋ローストを加えると(41例)4割余りになる。この背景には40年代以後のレンジとオーブンの普及があり、技術的にも比較的容易で見栄えがする料理のためと思われる。

ローストに次いで各塊肉にみられるゆで煮(17例)料理は、牛では1位、鶏や豚では2位、3位を占め、その例数が多い。特にローストと異なり日常料理としての利用が多い。これは手法が簡単であり、スープの利用や適宜な切り分けができること、味付けが自由なことなどの利点が多いためであろう。

煮込みも同じくいずれの肉でもみられたが、特に豚と牛に多い。ゆで煮と同様の傾向が見られ、牛肉では日常食に、豚では特別食と日常食の別なく両用されている。煮込みはタン、すね肉、肩肉のように素材の部位を選ばない、手法が簡便で多種材料を一緒に用いるなど、家庭的な手法のためであろう。

先に掲げた表5において、牛塊肉は特別食より日常食での利用が多かったが、こうしたゆで煮や煮込みに適する部位が多く利用されていることと関連している。

要 約

『婦人之友』戦後誌の肉料理記事から塊肉料理のみを取り出して調査資料とし、塊肉の調理素材としての利用状況、料理の種類と調理法、調味法などから塊肉料理と

しての年代的な変化を捉え、さらに執筆者別に塊肉の利用度、食事目的別に肉種別の利用度と料理の内容について比較分析し、家庭料理としての塊肉調理の特色を考察した。要約すると次のようである。

1. 塊肉の利用度は、塊肉料理の通年出現頻度としては肉料理総数に対して約2割であり、肉種別では特に豚塊肉の利用度が高く塊肉総数の半数を占め、肉種別の最多例数を示す年代は牛塊肉では60年代、豚塊肉は40年代後半、丸鶏では30年代の後半であった。年代別の利用度は食肉の供給状況・消費傾向との関連が認められた。

2. 塊肉の調理形態は部位塊肉、中抜き丸鶏・七面鳥などの基本形態のほかに、特殊形態として背開き鶏、詰め巻・袋状詰め肉、鶏ガラランティンなどの多様な形態がみられ、45年以降に多かった。

3. 調理法のうち塊肉で頻度の高い調理法は、1位ロースト、2位ゆで煮、3位煮込みの順であるが、肉種別では、牛肉はゆで煮、豚肉は煮込み、丸鶏では天火焼ローストが1位を占める料理であった。

4. ゆで煮料理やロースト類にみる調味法の変化は、50年以後に顕著に認められ、醤油や複合調味料、香味材料などが併用され、用い方には和風感覚が活かされ、より高度な味を求める嗜好の変化が、調味に多様性をもたらしている。

5. 執筆者別による塊肉の利用は他の婦人雑誌と異なっており、プロ、セミプロなどによる料理よりも一般主婦による料理が多く、6割を占めていた。そしてそれは50年代に多くみられた。

6. 一般主婦の料理は多様であり、日常食と特別食の料理とに分けられ、ほぼ同じ程度に用いられていたが、牛塊肉の場合に日常食がやや多かった。

7. 一般主婦の塊肉料理はロースト、ゆで煮、煮込み、鍋ロースト、の順に利用され、主にローストは特別食、他は日常食の利用形態であった。

文 献

- 1) 山本美枝子：生活文化史，19，63 (1991)
- 2) 総務庁統計局編：家計調査報告書 (昭和22年～61年)，92，626 (1988)，日本統計協会
- 3) 宮崎 昭：食卓を変えた肉食，日本経済評論社 (1987)
- 4) 食料栄養調査会編：食料・栄養・健康 (1988年版)，8，227 (1989) 医歯薬出版
- 5) 豊川裕之，小松左京，石毛直道編：昭和の食，114，(1989) ドメス出版
- 6) 小柳輝一：食品工業，129，3/15，(1989)
- 7) リチャード・オルネイ監修，村上信夫監修：とり

調理科学 Vol.25 No.3 (1992)

- 肉料理, (1982) タイムライフブックス
- 8) 茂木信太郎: 食の科学, 133, 23 (1989)
- 9) 幸田 東: 食の科学, 108, 2, (1987)
- 10) 鄭 大聲: 食の科学, 155, 25, (1991)
- 11) 上田フサ: 食の科学, 25, 88, (1975)
- 12) 技能雑誌: 専門料理, (1966) 柴田書店。世界の菓子, P.C.G. (1970)全日本洋菓子工業会。季刊
- フランス料理, (1978) 三洋出版
- 13) キョーマンモニター調査《食生活の意識と行動》第五回: 食品工業, 3/15, 73, (1986)
- 14) 内野澄子: 食の文化フォーラム, 食とからだ (豊川裕之, 石毛直道編), 115 (1987), ドメス出版 (平成3年10月9日 受理)