

Title	鹿鳴館前後の西洋料理屋
Sub Title	
Author	前坊, 洋(Maenobo, Yo)
Publisher	慶應義塾福澤研究センター
Publication year	1988
Jtitle	近代日本研究 Vol.5, (1988.) ,p.97- 146
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	挿表
Genre	Departmental Bulletin Paper
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN10005325-19880000-0097

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

鹿鳴館前後の西洋料理屋

前坊 洋

一体西洋の食物で色のいゝものは一つもない。あればサラダと赤大根位なものだ。滋養の点から云つたらどうか知らんが、画家から見ると頗る發達せん料理である。

——漱石——

西洋の肉売る店の前を過ぎて見るから恐しい真赤な生血の滴りに胆を消した私は、全く其の反対、この冷い色のさめた魚肉が多数の国民の血を養ふ唯一の原料であるのかと思ふと、一種云はれぬ悲愁を感じずには居られません。

——荷風——

はなやかな秋の演奏会のあと、いろいろと気にかかることもあって、新橋芸者の駒代が待合の浜崎に挨拶かたがたでかけようというとき、女中に用意させたのは風月堂の商品切手だった。尾花屋は金春通りにあつたから、この風月堂は南鍋町の米津だっただろう。総本店の大住風月堂やら、いくつかの米津の支店やらが共通の商品券を發行していたのだ。

土蔵づくりの米津風月堂は、階下で和洋菓子をあきない、奥の階段をあがるとフランス料理だった。角帯、白

足袋に草履といういでたちで、綿の着物の片袖にナフキンをかけてきびきびとたちまわる給仕人のしつけのよきとともに、料理の味もきわめつきで、また、当然のことながら、デザートの西洋菓子の評判をとっていた。¹⁾

米津松造が「洋人の良工」²⁾をつかかって「西洋摸製」のケーキをつくりはじめたのは明治十年のことで、店は兩國若松町にあった。江戸時代からつづいている南伝馬町二丁目の「本舗」風月堂もおなじ菓子をうったけれど、リーダーシップは「支店」の松造がとったものらしい。その八月から十一月まで上野公園でひらかれた内国勸業博覧会をねらったのだが、これがみごとにあたって鳳紋賞牌をえた。

翌年夏には、ミルク・チョココレート・コーヒー三種のアイスクリームを五十銭からうりだし、同時に切手販売もはじめた。年末になるとチョココレートそのものもうられるようになったが、これは「猪口令糖」・「貯古齡糖」などとあらわされた。

「洋人の良工」が「仏人の教師」にかわったのがいつのことかはっきりしないけれど、十三年末には「仏国摸製」の菓子いろいろが店頭であらわれ、英国から機械を輸入してつくったビスケットがブリキ箱につめられて販売され、同時に、米津恒次郎が南鍋町に「兩國分店」をひらいた。翌年三月開会の第二回内国勸業博で、松造は歐洲風菓子で有功一等賞牌を、恒次郎はビスケットで進歩二等賞牌を、それぞれ獲得した。

十七年の米津風月堂の製品の主なものは、ケーキ・キャンデー・デセル・カステラ・ゴフル・ビスケット・ボンボンといったところで、こまかくかぞえあげれば百種をこえていたが、これに桑港留学「三年」になる息子のかきおくってきた製法にしたがつてつくられたシュークリーム・エクレアなど計七種があたりしくつけくわえられた。この「新製」の方は週末にしかつくられず、あとは注文によってということになっていた。レパートリーをふやすことに貢献した息子はたぶん恒次郎だろう。とすれば、彼は京橋に店をもって一年ほどで旅にでたこ

とになる。

十八年の夏には、「ミルク入」のアイスクリームが「ワニール」にかわり、また、ストロベリーやグズベリー
のアイスクリームもできたし、三時間保証つき「桶詰」もできたけれど、最大の話題は、店の模様かえをして、
六月十三日から「弊舖樓室ニ於テ御食用」可能となったことだ。十銭のアイスクリームや三銭のシロップなどあ
まいものばかりではなく、ブランドーやシェリーやリキュールもメニューにいられて、ここに風月堂は西洋料理屋
への第一歩をふみだすこととなった。十二月十九日には、サンドイッチなどの軽食、コーヒーなどの飲物をなら
べて、四銭のミルク以外はすべて六銭のメニューができあがった。もちろん、ほかに菓子も酒も用意されていた。
この「小食」が評判をとったので、翌年の春には、「小食」にふさわしい従来の淡味のメニューに、日が変わり
の「濃味」一品がくわえられて、五、六種とコーヒー・紅茶・洋酒、それに菓子が供されることとなった。二十
三年四月に三回めの内国勸業博がもよおされたとき、風月堂がだした「軽便西洋料理出張店」も、おそらくこの
「歐洲風小食」だったのだろう。

しかし、西洋料理はあくまでも「兼業」で、風月堂は菓子の方面をわすれたわけではなかった。二十年七月に
は三宅秀のドイツ土産と助言とによってカル、ス泉煎餅をつくり、十二枚四銭で発売、三宅の帰朝は二十年三月
だから、「模製」にかなりの時間をかけたことになる。また、翌月には、夏にふさわしい「携帯用レモネード」
ができた。「携帯用」といってもパウダーではなく、箱入りの白砂糖と瓶入りの「レモン汁」とをセットにして
罐におさめ、二十五杯以上のレモネードをつくらうというものだった。あたらしぎの客層の贈答需要をねらっ
たのだろう。この年末には「クリストマス用」の菓子をつくっているが、その主なねらいは「新年ノ御進贈用」
だった。

二十二年正月の「つれ／＼糖」などはまさしくそこに目をつけたもので、包装にも特に意をもちいたのだが、これは滞仏中の息子がおくってきた、かの地流行のタバコ様チョコレート菓子をまねたものだった。機をみるに敏な風月堂の特性は、翌月の「国家宝」(二名憲法起)の「発布」に、もつともよくあらわれている。家伝の「五穀宝」を再興し、あたらしいネーミングをほどこしたこの米・豆・マルツエキス水飴製の菓子は、そして、風月堂が「和洋菓子」舗でありつづけたことをも十分に説明している。

二十五年七月に「真珠磨」の新聞広告がだされた。歐洲の都会に流行中のマッシュマロの原料・製法に関する情報を入手して数ヶ月の苦心の末につくりだした、「原品に劣らざる珍菓」だというのだが、広告主は、「総本舗」南伝馬町の大住喜右衛門を筆頭として、「歐洲菓子製造本舗」両国若松町の米津松造、「米津分店」南鍋町の米津恒次郎、そして、三つの「米津支店」、すなわち、神田淡路町、麻布飯倉、横浜本町の風月堂とつづいている。ただし、この「支店」のならべかたは開業順ではなく、実際には飯倉の店が一番あたらしい。広告の最後には「偽名の風月堂」への注意をうったえているから、各地に「風月堂」が簇生したのだろう。

大住と米津との関係はわからないが、十八年の夏に、「惣本家」大住が単独で例の扇面のマークを「登録商標」として広告しているところを見ると、かならずしもじっくりゆかない時期もあったのではないかとおもわれる。二回の内国勸業博の賞牌は風月堂として獲得したものだだったが、これも内情は大住が米津におんぶしたのだろう。このマッシュマロの広告でも、米津両店はすでに電話をひいているのに、大住の方はまだ「架設中」で番号をのせていない。米津の進取の気象は、これまでながめてきたところからもあきらかだが、十一年には着色料の毒性の有無の試験を府庁に依頼し、また、十九年には洋酒問屋と提携して、その「洋酒切手」のひきかえ先となり、しかも、「洋酒切手」で菓子がうけとれるようにもしている。

そして、精華は息子の洋行だろう。恒次郎は、桑港に二年半、ニューヨーク・フィラデルフィアに一年、それから英国にわたり、またフランスへおもむき、製菓・料理を実地にまなぶこと計六年、二十二年の七月二十六日に帰朝したのだ。⁽⁵⁾「南鍋町の菓子店の向ふに仏国風のカツプキー料理店を開くの計画」⁽⁶⁾は実現しなかったようだから、帰国後最初のおおきな仕事は、博覧会場にだした「出張店」ということになる。ここで、「洋食一品ニテモ咖啡一杯ニテモ廉価ニ調進」しようとしたところに、このわかい新婦朝者の姿勢をみてとることができるだろう。米津風月堂の隆盛は、東京にかぎってみても、南鍋町・淡路町・飯倉という分店・支店網をつくらせ、しかも、おそらく両国若松町自身が南伝馬町の分店、あるいは支店として出発したとおもわれるのだが、このロケーションにはどういう根拠があったのだろうか。米津風月堂は、「西洋摸製」の菓子をつくりはじめたころから「廉価」に配慮したが、西洋料理屋一般の値段はどのような変遷をとげたのだろうか。十九年の春からメニューにくわえられることとなった「滋養分ある濃味」は、風月堂のメニューとしてはのこされていないのだが、ほかの西洋料理屋の献立はどんなものだったのだろうか。店頭にならぶ「和洋菓子」は、それ自体みごとな折衷のありかただが、「洋人の良工を雇ひ」、「仏人の教師を雇ひ」、息子を米欧で修業させて、「滋養且美味」のものを「摸製」する思想は、それは時代の思想だったわけだけれど、数ある西洋料理屋ではどんなあらわれかたをしたのだろうか。米津風月堂の新聞広告は質量ともに圧倒的だが、西洋料理屋広告の推移は量的にどのようなものとしてとらえられるだろうか。また逆に、そのような広告量の変化が、新聞の性格、あるいは、その盛衰をうつしだすことはいだろうか。

とりあつかわれる題材には少々なじみにくいような方法で、明治の西洋料理屋をながめてみることにしよう。明治の、とはいっても二十年代のなかばころまで、だから、尾花屋の駒代がものごころついてからの話はこちら

はでてこない。

あの大雪のあとの憲法発布から、上野の開府三百年祭、内国勸業博、そして、第一議会の召集へと、明治二十二年、三年の東京には「盛事」がつづいて、その結果、田島が帝都をみたすこととおもわれた。ことに二十三年は、そういう人々をあてこんで東京案内のたぐいが続々とあらわれた年で、新聞の連載やら和本やら洋装本やらが、さかんに世におこなわれた。地図をつけたり、携帯に便利な体裁にしたたり、さし絵をいれたりといった工夫がそれぞれにこらされたが、見物をすれば腹の皮がたるむし、それになによりも、それ自体が都の風俗でもあったので、飲食店の案内は、この手の、時流にのろろとする出版に格好の項目だった。

まづ、ガイドブックにみちびかれて、この年の東京の西洋料理屋をたづねてみることにしよう。もちろん、書物によって出入りがあつて、そのすべてをとってはみたものの、出入りがあるということとは、全体としても遺漏がおおいということにもなるし、それに管見という事情も手つだうのだけれど、一応の見取図はえがけるだろう。なお、一番あたらしいものが七月九日の刊行だから、たとえば、十一月二十日開業式の帝国ホテルなどはここには登場しない。

明治二十三年といえ一八九〇年で、万延元年の玉虫左太夫が、はじめての外国、米國桑港で、「飲食ニ苦ム」体験の末に、「有志ノ士ハ必ず此等ニ困スルコトナケン」と無理な大見得をきつてからちようど三十年という意味あいもある。⁽¹¹⁾

○麴町区（十一店）

1 香取軒 飯田町三丁目九番地で営業していたが、二十年十一月二日、同五番地に新築落成、九番地は玉突店とする。九番地当時の外観が『東京商工博覧絵』にある。

2 紀尾井亭 十七年十二月二十日、紀尾井町三番地に開業。

3 三橋亭 上野三橋亭の第四支店として、二十年十月二十三日、上二番町二番地字五味坂に開業。⁽¹²⁾

4 青陽楼 南伝馬町青陽楼の第二支店として、十九年二月十九日、雉子橋通附属公園前に開業。

5 宝亭 平河町三丁目。

6 東京ホテル 二十年六月二十二日、「横浜の汽船問屋鹿島屋の発起⁽¹³⁾にて」有楽町日比谷大神宮前に開業。

7 東陽軒 二十年九月、一番町十四番地に開業。紀尾井亭が移転改称したものともい⁽¹⁴⁾う。

8 日進亭 三番町。

9 福寿 麴町十二丁目。牛肉・しゃも兼業。

10 富士見軒 富士見町一丁目。「府下洋食店を評する者第一に指を屈するは精養軒にして第二は此富士見軒なり⁽¹⁵⁾」
という。解散後の旧明六社員の会合場所として、ときどきもちいられた。⁽¹⁶⁾

11 理玉安 富士見町。

○神田区（八店）

12 三橋亭 上野三橋亭の第一支店として、十九年九月三日、小川町二番地に開業。

13 松静亭 小川町。

14 生養軒 錦町一丁目。

15 青陽楼 南伝馬町青陽楼の第三支店として、十九年十一月二日、表神保町に開業。

16 東陽軒 小川町。

17 万代軒 淡路町二丁目。

18 三河屋 慶応三年七月、横浜の牛肉屋・西洋料理屋三河屋久兵衛が、江戸神田佐久間町一丁目にてでて開業。⁽¹⁸⁾⁽¹⁹⁾その後、順序は不明ながら、神田永富町坂新道、多町一丁目、三河町一丁目と移転して、美土代町一丁目八番

地におちつく。この間、「向島長命寺境内へ休息所を設け」⁽²¹⁾、また、三十間堀一丁目七番地角に支店をだしたこともあった。柳河春三の板下によるいくつかの引札、解散後の旧明六社員の主な集会場所となったこと、

交詢社創立のためのはじめてのあつまりが、十二年九月二日にここでひらかれたこと、二十年代の徳富蘇峰が「文学会の本陣」⁽²⁵⁾としたことなどでも知られる。閉店は大正七年一月、当時は神田錦町三丁目にあった。⁽²⁶⁾

19 養遊軒 錦町一丁目。九年八月、神田美土代町一丁目四十二番地に葆光亭として開業、直後養遊軒と改称した店だろ。

○日本橋区（九店）

20 吾妻亭 十二年十一月、小網町四丁目四番地に開業。十七年、旧地改正によって四丁目五番地。長谷川時雨『旧聞日本橋』に、少女時代の時雨がこの店へいったときの様子がえがかれている。⁽²⁷⁾

21 今用 十九年十月十八日、南茅場町三十八番地に開業。牛肉兼業。今用各店のうち最初の店は、六年ころ海運橋にひらかれた鶏肉店だった。

22 快々亭 両国元柳町二十九番地。三十間堀求友亭の「分店」。

23 新吾妻 吾妻亭の支店として、二十年三月二十六日、本町一丁目五番地に開業。

- 24 龍栄館 蠣殻町一丁目。日本料理兼業。
- 25 巴亭 二十年十月五日、通四丁目四番地に開業。日本料理兼業。
- 26 蓬萊軒 横山町一丁目。
- 27 八洲亭 十八年五月、数寄屋町二番地に開業。
- 28 彌生軒 十九年五月一日、南茅場町薬師境内に開業。
- 京橋区（十七店）
- 29 相生亭 鎗屋町（一番地？）。八年四月二十日、京橋弓町二十九番地に開業。
- 30 荒岡 南金六町。牛肉兼業。
- 31 一品亭 銀座二丁目。
- 32 今用 出雲町。鶏肉・牛肉兼業。
- 33 求友亭 十七年四月六日、宗十郎町一番地に矢野みつが日本料理兼業の店として開業。尾張町玉泉楼の出。二、十年四月一日、三十間堀町三丁目九番地に移転。
- 34 共楽亭 弥左エ門町。
- 35 公店楼 尾張町。
- 36 三橋亭 上野三橋亭の第二支店として、十九年十一月三日、南鍋町一丁目三番地角に開業。
- 37 三楽亭 十八年十一月、三十間堀一丁目七番地角の三河屋支店を「譲受」けて改称。
- 38 清新軒 十二年七月十三日、鎗屋町十四番地に開業。朝野新聞社の横通り。
- 39 精養軒 六年四月、岩倉具視の用人北村重威が木挽町四丁目（のちの采女町三十三番地）に開業。なお、五年一月、

馬場先門に新築、開業予定の二月二十六日に類焼している。⁽²⁸⁾ 明六社の公開演説会場となったが、⁽²⁹⁾『東京盛開図録』の銅版画⁽³⁰⁾によって、十七年ころの盛業ぶりも知られる。

40 青陽楼 十五年五月八日、横浜滋養亭「同店」として南伝馬町三丁目⁽³¹⁾に開業。十七年十一月四日初版で十九年七月三版、すくなくとも二十年十一月までは版をかさねた吉田正太郎⁽³²⁾『支那⁽³³⁾料理独案内』は、「青陽楼主人校閲」となっている。

41 知時亭 八官町。

42 日本亭 出雲町。八年十二月二十五日に南金六町七番地に開業した日本亭だろう。

43 風月堂 南鍋町二丁目。二階は二十人の小レストラン⁽³⁴⁾。

44 三国軒 二十一年四月二十三日、銀座一丁目（十？）三番地に開業。

45 山口 総十郎町。

○芝区（十四店）

46 太田楼 芝口一丁目。「御一新の際衆に先立て開業」したというが、その内容は不明。

47 三縁亭 特命全権公使鮫島尚信にしたがって渡欧、パリで料理をまなんだ小城久次郎が、十三年に帰国して、翌年十一月、芝山内東照宮祠前に開業。⁽³⁵⁾ 二十年六月二十一日、芝公園地丸山下四十九号に新築開業。同年十月三日には、後藤象二郎が大同団結運動に発展するあつまりをひらき、⁽³⁶⁾二十三年一月二十日には、『国民新聞』創刊を目前にひかえた徳富蘇峰が、その「披露」の会をひらいた。もっとも、蘇峰自身は新島襄危篤の

ため不参。そのため不評をかったが、「中には又た洋食に酒を出さなかつたと」⁽³⁷⁾という文句もあつたという。⁽³⁸⁾

48 三橋亭 上野三橋亭の第三支店として、二十年六月三日、桜田本郷町に開業。

49 昇栄楼 烏森町。

50 精風軒 二十二年八月六日、二葉町五番地に開業。

51 千新軒 南佐久間町。

52 鮮養亭 琴平町。

53 東京亭 二葉町。

54 長山軒 十八年十月十七日、芝口一丁目二番地鉄道局前に開業。

55 売茶亭 桜田久保町。十三、十六年ころは桜田本郷町七番地。日本料理兼業。馬場辰猪の二度めの米国ゆきに

際して共存同衆がひらいた八年四月三日の送別会場はここだった。「宴会悉く歐式を用ひ⁽³⁵⁾」たというから、
はやくから兼業だったのだろう。⁽³⁶⁾

56 売稻亭 桜田久保町。もと、梅茶楼。日吉町五番地翁屋イナと合併、二葉町五番地東京亭跡に移転、二十年十
二月十日開業。日本料理兼業。

57 万勝軒 栄町(十三番地?)。十六年十二月十五日、芝公園地紅葉館西隣に開業。

58 陽輝亭 三田一丁目。

59 養遊亭 芝山内。

○麻布区(三店)

60 飯倉亭 飯倉町四丁目。

61 花月亭 飯倉町三丁目。「洋食⁽³⁷⁾」とも「和洋料理⁽³⁸⁾」とも。

62 三養軒 二十三年三月二十一日、三河台町十三番地に開業。

○赤坂区(三店)

63 欧米軒 二十一年四月十三日、青山南町五丁目七十六番地に開業。

64 福寿軒 十三年三月十五日、新町三丁目二番地に開業。

65 吉池 田町四丁目。

○四谷区(二店)

66 広しま 坂町。「和洋料理」⁽³⁹⁾。

○牛込区(二店)

67 青陽楼 元黒門町青陽楼の支店として、二十年六月二十四日、通寺町勸業場裏に開業。

○小石川区(なし)

○本郷区(七店)

68 旭軒 十九年一月十九日、弓町一丁目に開業。

69 一進軒 森川町。

70 江知勝 湯島切通坂町。牛肉兼業。

71 江知勝 湯島六丁目。牛肉兼業。

72 開盛楼 十八年七月十一日、湯島天神町一丁目に開業。

73 西洋軒 森川町。

74 富士見亭 真砂町。

○下谷区(六店)

75 衛生館 二十一年九月十八日、西黒門町五番地に開業。

76 三橋亭 十九年四月三日、北広小路三橋ぎわに開業。

77 精養軒 上野公園開園直前の九年四月十四日、京橋店の支店として、公園地内鐘撞堂ちかくに開業。旧明六社

員が勝海舟を招待したとき、「他の処ならひどいから、上野の精養軒にすると云ふ事になつ」たのはいつのことかわからないが、十四年九月二十三日に、上京中の板垣退助をまねいて各派が会合をもよおしたのはここで、⁽⁴¹⁾出席者のひとり末広鉄腸の『雪中梅』にでる。また、『東京盛園図録』に銅版画がおさめられている。

78 青陽楼 南伝馬町青陽楼の第一支店として、十七年二月三日、元黒門町に開業。

79 無極庵 広小路。ただし、日本料理屋か。

80 明光軒 元黒門町。

○浅草区（四店）

81 今松 瓦町。しゃも兼業。

82 快々亭 吉原堤。

83 三橋亭 上野三橋亭の第五支店として、二十一年六月八日、新吉原角町四番地に開業。

84 万里軒 茅町一丁目。

○本所区（二店）

85 吾妻軒 北二葉町。

○深川区（二店）

86 永代楼 二十一年十二月二十八日、小松町七番地に開業。

第1表 五十音順店名一覧

*店名に疑問のあるもの

店番号	a	b	c	d	e	f	g	h	店番号	a	b	c	d	e	f	g	h	
29	相生亭		○				○		77	精養軒	○	○	○	○	○		○	
68	旭軒	*	*	○				○	40	青陽楼	○	○	○	○			○	
85	吾妻軒	○	*						78	青陽楼	○	*	○	○	○		*	
20	吾妻亭		○	○	*	*		○	4	青陽楼								
30	荒岡			○					90	青陽楼	開業広告による。したがって23年の存否不明。							
60	飯倉亭			○					15	青陽楼								
69	一進軒			○					67	青陽楼			○				○	
31	一品亭	○						○	51	千新軒		*	○	○			○	
81	今松			○					52	鮮養亭	○	○						
21	今用			○					5	宝亭	○	○						
32	今用			○					41	知時亭		○		○				
75	衛生館			○				○	24	籠栄館			○				○	
86	永代楼	○							53	東京亭		○	○					
70	江知勝	*	*	○					6	東京ホテル		○			○	○		
71	江知勝		*	○					7	東陽軒	○	○	○				○	
63	欧米軒	○	○						16	東陽軒		○	○				○	
46	太田楼		○			○			25	巴亭	○	○	○				○	
22	快々亭				○				54	長山軒	○							
82	快々亭			○	○				87	浪花			○				○	
72	間盛楼		*			○			8	日進亭	○							
88	海老亭			○				○	42	日本亭		○			○	f		
61	花月亭			○				*	55	売茶亭							○	
1	香取軒	○	○						56	売福亭	○	○	○					
2	紀尾井亭		○			○			57	万勝軒								
33	求友亭				○			「所々にあり」とのみ。	17	万代軒	○	○	○	○	○	○	○	
89	求友亭				○			註43参照。	84	万里軒	○	○	○	○	○	○	○	
34	共楽亭			○					66	広しま								
35	公店楼					○			43	風月堂				○			○	
47	三縁亭	○	○					○	9	福寿			○					
76	三橋亭				○			○	64	福寿軒				○				
12	三橋亭	○			○				10	富士見軒	○			○			○	
36	三橋亭			○	○			○	74	富士見亭	○	○						
48	三橋亭		○	○	○			○	26	達楽軒			○					
3	三橋亭	開業広告による。したがって23年の存否不明。								18	三河屋	○	○	*	○	○	○	*
83	三橋亭			○					44	三國軒	○			*				
62	三養軒							○	79	無極庵							○	
37	三楽亭	○		○	○			○	80	明光軒	○	○	○	*			○	
49	昇栄楼			○				○	27	八洲亭	○		○					
13	松静亭	○	○						45	山口		○						
23	新吾妻	○	○					○	28	彌生軒	○	○	○	*			○	
38	清新軒	*		○	*	○	○	○	58	陽輝亭			○				○	
50	精風軒							○	19	養遊軒		○						
14	生養軒			○				○	59	養遊亭	○				*	*		
73	西洋軒			○					65	吉池	○							
39	精養軒	○	○		○	○		○	11	理玉安		○		○				

a. 東都指南車 b. 東京市中案内大全 c. 東京独案内(改題出版) d. 新編東京独案内
e. 東京名勝独案内 f. 新撰東京独案内図会 g. 雅俗類編東京名所指南 h. 東京百事便

鹿鳴館前後の西洋料理屋



明治23年の西洋料理屋分布

『明治
大正 日本都市地図集成』(1986年, 柏書房)

所収の『東京実測図』によった。

87 浪花 仲大工町。牛肉・しゃも兼業。

○郡部（三店）

88 海老亭 王子。

89 求友亭 十八年、墨堤最初の西洋料理屋として、「新橋宗十郎町の求友亭より花時を卜して」開業。十九年は

四月七日、「向島堤東側」に開業。⁽⁴³⁾二十年四月には、「向島牛御前向」に存在。

90 青陽楼 元黒門町青陽楼の「出店」として、十九年四月、向島言問団子隣に開業。花のころのみか。

第一表の各店のうち郡部の三店以外を、『東京実測図』（明治十九～二十一年、内務省地理局）の必要部分によって表示してみよう。ただし、11ならびに59は、位置の特定ができないため、やむをえず省略する。また、丁目以下不明の店については、おおよそのところをしめすことにし、相対的位置関係のあやしいものも省略はしない。なお、26・40・43ちかくの黒丸印は、それぞれ、米津風月堂・大住風月堂・米津分店で、米津の神田支店は17と、麻布支店は60と、ほぼかさなるだろう。

西洋料理屋は、料理の値段を「上・中・並」であらわすのが普通だった。もちろん、そういうふうにはわけないで、ただ「御一人前金五十銭」というばあいもあったし、また、「上」のうえに「特等」をもうけたり、「並」のしたに「常食」をおいたりすることもあったけれど、「上・中・並」の三分制、あるいは、「上」と「並」、「並」だけといったかたちで表示されるその省略型が、やはり一般的だった。だから、「洋食一品売」とか「御好一品」とかということばが、そして、ずばり「一品亭」というネーミングが、裏がわからしめしているように、「五品」

○東京案内 (二昨日の續き)



是は、太田兵衛どの暫らくお待ちなされ其様にス
アの風を倒きに咬へてはあれ、人が笑て居る、なん
ぼ手が二ツあるとて左の手のフチーク、ムパンの鼻首な
どは宜しく、是だからウツカリ西洋料理に入る可
らず、此案内者が兼々申して置たではないか、マア、
此處をお出掛けなされ、道々、驚どお話致し、萬事、萬端、合點
の上にて、上等の西洋料理屋へ参り、心易く一杯、傾けやう
では御座らぬか

とか「七品」とかのコースとして提供される西洋料理が幅をきかせていたのだ。

アラカルトを前面におしださないということは、一面、受容の姿勢にかかわるとともに、他面、会席の影響もあるのだろう。より正確には、会席風に受容しようとしたということなのだろう。しかし、それならば、「上・中・並」とはなんだろうか。「雪・月・花」とか、「松・竹・梅」とかとはいわずに。ことによると、「近代」らしく簡明直截をとるとんだのかもしれない。「並」のかわりに「下」とかいた店もあるくらいなのだから。

第二表にまとめた値段の異同をながめることにしよう。二十年十月の巴亭が、「特等」六十銭、「上等」三十五銭という組みあわせを、八ヶ月ばかりたって一ランクおとし、さらに、「並等」二十五銭を新設したことからも知られるように、値段の区分設定はそれぞれの店の主観に依存しているから、三橋亭に対して、「料理は下等なれども価の安きを以て人に知らる」といった批評もうまれるわけで、甲の「上」は乙の「並」のような事態もかんがえられるけれ

ど、そこは一応店のがわの称するところにしたがうよりいたしかたがない。

この三橋亭チェーンをのぞけば、値段は意外なほどまとまっている。たかい方では、十六年十一月の吉勝と十七年五月の養老軒とが目につけれど、吉勝は三ヶ月ほどで休業においこまれて⁽⁴⁵⁾いるし、養老軒は長崎の料理屋の出店だから、やや特殊といえるかもしれない。このバラツキのすくない値段を變遷の視点からあえてよみとれば、低落傾向ということになるだろう。

より厳密には、個々の店についても検討をくわえてみなければならぬのだが、十二年七月と十七年十月の清新軒、それに十年四月と十九年十月の三河屋⁽⁴⁶⁾くらいのもので、適当なサンプルがきわめて不足している。清新軒は「並等」を五錢あげているけれども「上等」は五錢さげ、三河屋は「上等」と「中等」とをかなり値さげしている。清新軒のかかげている「近來諸物価下落に付」という松方デフレの不景気が、「西洋割烹の元祖」⁽⁴⁷⁾三河屋久兵衛をもおそったのだろう。ただし、あとの方の三河屋は「売出シ広告」中の値段だから、売りだし日両日中のみの特別価格の可能性もある。もっとも、「当日鮓景奉差上候」ともあるから、「売出シ」は「鮓景」のみがなったものかもしれない。いづれにしても、この老舗が「売出シ」の必要にせまられたことだけはたしかなのだ。

全体の低落傾向もこのあたりに理由があつて、そこに「廉価元祖」三橋亭の出現する余地もうまれたのだろう。ただ、二十年六月開業の東京ホテルなどは十年の三河屋の水準ではじめているから、不景気をきっかけとして、料理屋自身にも「上・中・並」の三極分解がはじまったのかもしれないが、これは、たとえば、精養軒あたりの定価のうつりかわりがわからなければ、断定的なことはいえない。しかし、第三表にまとめた二十三年、富士見軒・風月堂の一円という値段、また、清新軒はいよいよよさげて、青陽楼は値あげして、ともに六十錢に収斂したことなどかんがえあわせれば、あながちのはづれでもないだろう。

比較のために二十三年の西洋料理以外の値段をあげておこう。会席茶屋といえは、まづ指を屈するのは山谷の八百善だったが、この「中酒」が六品で一円二十五銭、二品すくない「会席」が七十五銭⁽⁴⁸⁾。いわゆる「支那料理」の方では偕楽園、これは七十五銭から十円までの幅があったが、一円で十一品だった⁽⁴⁹⁾。もっとも、この「支那料理元祖」は、十九年十月には「御一人前金二十五銭以上」という広告をだしている⁽⁵⁰⁾。

竹葉やら神田川やらの蒲焼は、二十三年のころで五十銭くらいがひとりの量として適当だったが、もう少しラシク⁽⁵¹⁾のひくいきつね鰻と奴うなぎとが、しばらくまえにうなぎ飯を広告している。きつねの方は「重箱詰」で十二銭五厘から、奴はなにかいてないからたぶん井だったのだろう、七銭五厘とある。十二年十二月と十九年三月の値だから、西洋料理についてみた低落傾向がここでもあらわれているのかもしれない。二十三年になると、そのうなぎ飯も十銭から二十五銭になった⁽⁵²⁾というのだが、奴うなぎも定価をあげたものかどうか、わからない。

精養軒の値段も二十三年についてはしられている。精養軒は「上・中・並」という分けかたではなく、「朝食・午食・晩食」の別で、それぞれ、三十銭以上・五十銭以上・七十銭以上となっていて、これは両店共通だった⁽⁵³⁾。朝食があるのは、『東京盛園図録』の画に題されているとおり SEIYOKEN HOTEL だったからだ。上野の支店は二十二年秋から翌春にかけて休業したが、「外国貴家ノ御止宿ニ充ツベキ客房」新築も、その目的のひとつだった。二十一年に鷗外をおってドイツからやってきた女性がとまったのが采女町の本店だったことは、後年の「普請中」とともに、よくしられている。

その朝食はともかくも、昼と晩については標準的な献立もみることができる。

デージョネ (午餐)

一人前 五十銭

パン

アートルラブル (冷肉)

ポワソン (魚肉揚物)

アントレー (鳥肉煮込)

同 (獣肉煮込)

シヤトブ (牛焼肉) 添

リヤン

外に菓子、果物、咖啡、ポ
ール、フロマーシ等

デーネル (晚餐)

一人前 七十銭

パン

ポタアジュ (羹汁)

ポワソン (蒸焼又湯
煮魚肉)

アントレー (鳥肉煮込)

同 (獣肉煮込)

リギーム (野菜類) 添

フロヂ (鳥獣肉蒸焼)

外に菓子又は氷、菓

しかし、献立をのこしてくれた店は絶望的にすくない。それは、二十三年などということに執着しなくともそ
うなのだ。東京の西洋料理屋という枠もはづしてしまつて、延邊館の献立⁽⁵⁶⁾とか、七年に大久保利通が北京から
えつてきたときの横浜での献立⁽⁵⁷⁾とかにまで手をひろげてみても、状況はほとんどかわらない。唯一、十八年から
十九年にかけて、八丁堀北島町一丁目三十六番地松の家欽二郎が、日がわり献立百三十九日分をのこしてくれ
ているから、ここではそれだけをながめてみることにしよう。

松の家が『時事新報』紙上で「西洋料理献立日々予報」という奇抜なことをはじめたのは十八年九月二十六日
で、最初は翌日の「予報」をしたのだが、すぐに「今日の献立」にかわつた。そして、正月と普請期間の数日を

のぞいて翌年三月十三日まで、「松の家洋食上等献立」を広告しつづけたのだ。十八年中が八十三日、ただし、十月十二日だけは一品料理の広告なのでこれをはぶいて八十二回。十九年は休みがあったけれども五十七回。これを、素材と調理法とを便宜的にくみあわせた分類法によって一覧表にしてみよう。料理の名前は初出ししたが、配列は掲載順とする。また、ただのサラダ、菓子(ときに、「カーシ」)、水菓子、「コヒー」、「コヒー」のかわりの南京茶は省略することにしよう。

三月九日、十日に南京茶がだされていることでもわかるように、松の家はいい加減な、または意欲的な料理屋で、そもその出自は会席・即席ともにこなす割烹店だったが、十七年四月、中国人王履安に「出張調進」させて中国料理兼業となり、翌年八月に西洋料理をはじめたのだ。日がわり献立のアイデアを実行したときには、「仏国風英国風料理人各一名宛」がいたというが、王厨師の方はどうなったかわからない。しかしながら、たしかに、このいい加減さのなかに、おのづからながしかのおもしろみも胚胎するにちがいない。

まづ気のつくことは、スープの多様さと、魚フライ・ビフテキ・チキンロス・ロスビフの頻度のたかさだろう。ポークと野菜はほとんどないから、西洋料理は、スープと魚のフライと牛肉、それにチキンとして受容されたといってもよいくらいだ。ハトやアヒルもあるから、トリをポウルトリとくくれば、文久二年の遣欧使節団の行動に(58)ついで評された、*They usually drink liqueurs and rice water; and as regards food they prefer boiled poultry.* という一節がおもいだされる。場所はリヨンだから、彼らはリヨン風の佳品をあちわたたのたろうけれど、チキンや魚の料理は素材からいえばもともとと伝統になじむものだったから、一般に、人は、醤油のかおりのしないあつものと、ポートルくさい牛肉料理(61)のうちにもっともふかく「西洋」を感じとったかもしれない。

鹿鳴館前後の西洋料理屋

第4表 松の家洋食献立

料 理	掲 載 月 日																
スープ																	
セイゴツツ	9/26	10/13	10/23	11/16	11/30	12/7	12/26	1/4	1/8	2/4	2/25	3/4					
マコロニツツ	9/28	10/3	10/16	10/22	11/12	11/26	12/14	12/28	1/11	1/22	2/3	2/12	2/22	3/1	3/12		
タヒラカツツ	9/29	9/30	10/19	11/4	11/25	12/10	1/9	1/28	2/6	2/18	3/5	3/11					
ジャミセリソツツ	10/1	10/9	10/13	11/21	12/5	12/17	12/24	1/13	1/25	2/5	2/17	3/6					
エツグスツツ	10/2	10/6	10/21	11/17	12/4	12/18	1/31	1/12	2/2	2/20	3/2						
ブレードツツ	10/5	10/15	11/11	12/3	1/13												
チニスツツ	10/7	11/7	11/28	12/22	1/7	2/10	2/23										
ヤサイスツツ	10/8	12/3	12/19	1/6	1/16	1/27	2/8	2/24									
ポテイトスツツ	10/10	11/24	12/11	12/25	1/19	2/15											
豆スツツ	10/14	11/23	1/18														
ライススツツ	10/17	12/20	1/8	1/21	1/15	2/9	2/26										
スツツ	10/20	10/24	10/26	10/30	10/31	11/2	11/3	11/5	11/6	11/10	11/14	11/27	12/1	12/15	12/23		
フルマシスツツ	10/27																
トコトスツツ	10/28	11/19															
カスタスツツ	10/29	11/9	12/2	12/12	12/29	1/5	1/14	1/21	2/16	2/27	3/3						
ケレンスツツ	11/18	12/9															
タイチカスツツ	11/16																
チネルスツツ	12/30	1/20	2/11	3/8													
ヨニヲンスツツ	1/26																
ベテボワスツツ	1/13																
クレイルスツツ	2/19																
アイストススープ	3/3																
ブドウ酒スープ	7/10																
パテ・コロツケ																	
ガラソバテ	9/30	10/10	12/22	1/5	3/3	3/6											
メンチパテ	10/6	11/10	1/7	2/9	3/1	3/4											
ベテパテ	10/21	2/8	3/2														
ツレバテ	2/24	2/27															
ビーフコロツケイ	10/24	12/11	12/30	2/10													
ライスコロツケイ	11/12																
エビコヒツケ	11/16	1/7	2/9														
グラムスコロツケ	3/8																
魚介																	
魚フライ	9/26	9/30	10/1	10/3	10/5	10/7	10/8	10/9	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/22
	10/23	10/24	10/29	11/3	11/5	11/6	11/7	11/9	11/10	11/11	11/11	11/11	11/17	11/18	11/19	11/20	11/24
	11/25	11/26	11/27	11/28	12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/7	12/8	12/9	12/10	12/11	12/12	12/14	12/15
	12/16	12/17	12/19	12/21	12/22	12/23	12/24	12/26	12/28	12/29	12/30	1/5	1/8	1/9	1/14	1/18	1/19
	1/21	1/23	1/26	1/27	1/28	2/2	2/4	2/10	2/13	2/16	2/18	2/20	2/22	2/25	3/2	3/3	3/13
コールフキシ	10/28																

第4表つづき

ホイルフヘエシ	$\frac{1}{6}$ $\frac{1}{16}$ $\frac{1}{25}$ $\frac{2}{11}$ $\frac{2}{24}$ $\frac{3}{5}$ $\frac{3}{12}$
フラキ老海	$\frac{11}{4}$
エビフニラ	$\frac{1}{11}$
エビコールマイナイス	$\frac{2}{8}$
エビライスカレイ	$\frac{2}{11}$
フラキアイストス	$\frac{10}{26}$ $\frac{10}{27}$ $\frac{10}{30}$ $\frac{10}{31}$ $\frac{11}{2}$ $\frac{11}{14}$ $\frac{11}{30}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{2}{6}$ $\frac{2}{26}$ $\frac{3}{6}$
アイストスレモン	$\frac{11}{13}$
クラムスフライ	$\frac{3}{11}$
たまご	
ラムレッツ	$\frac{11}{23}$
ビーフ・タン	
ダブルビーフ	$\frac{9}{28}$ $\frac{9}{29}$ $\frac{10}{8}$ $\frac{10}{19}$ $\frac{11}{9}$ $\frac{12}{3}$ $\frac{12}{10}$ $\frac{1}{28}$ $\frac{2}{13}$
ハヤシビーフ	$\frac{10}{5}$ $\frac{10}{7}$ $\frac{10}{17}$ $\frac{11}{25}$ $\frac{12}{29}$ $\frac{1}{8}$ $\frac{2}{12}$ $\frac{3}{13}$
コールビーフ	$\frac{10}{5}$ $\frac{11}{5}$ $\frac{11}{9}$ $\frac{11}{17}$ $\frac{12}{21}$ $\frac{2}{26}$ $\frac{3}{6}$
ロールビーフ	$\frac{10}{9}$ $\frac{11}{14}$ $\frac{12}{17}$ $\frac{1}{11}$ $\frac{2}{3}$
ヒフテキ	$\frac{10}{19}$ $\frac{10}{26}$ $\frac{11}{6}$ $\frac{11}{11}$ $\frac{11}{16}$ $\frac{11}{27}$ $\frac{12}{28}$ $\frac{12}{2}$ $\frac{12}{5}$ $\frac{12}{11}$ $\frac{12}{15}$ $\frac{12}{18}$ $\frac{12}{26}$ $\frac{1}{8}$ $\frac{1}{12}$ $\frac{1}{18}$ $\frac{2}{6}$
ビーフマカロニ(ソース)	$\frac{10}{20}$ $\frac{11}{11}$ $\frac{12}{31}$
ボイルビーフ	$\frac{10}{22}$ $\frac{11}{16}$ $\frac{12}{12}$ $\frac{3}{11}$
ヒーフテキプリン	$\frac{10}{27}$ $\frac{12}{25}$ $\frac{1}{11}$ $\frac{2}{16}$
フレンチヒーフクリーンピース	$\frac{10}{28}$
ラニオンヒーフテキ	$\frac{11}{18}$ $\frac{12}{8}$ $\frac{12}{23}$ $\frac{12}{29}$ $\frac{1}{14}$ $\frac{1}{25}$ $\frac{2}{4}$ $\frac{2}{15}$ $\frac{3}{12}$
ヒーフキャベツ	$\frac{12}{15}$ $\frac{3}{1}$
ヒーレビーフ	$\frac{12}{16}$ $\frac{2}{27}$ $\frac{3}{9}$
ヒレ化イサンビニヨンソース	$\frac{12}{28}$ $\frac{1}{23}$ $\frac{2}{25}$
ビーフチモレッツ	$\frac{12}{31}$
グレルビーフ	$\frac{3}{3}$
タングマカロニソース	$\frac{10}{29}$ $\frac{12}{22}$
コールタン	$\frac{10}{30}$ $\frac{10}{31}$ $\frac{11}{2}$ $\frac{11}{4}$ $\frac{11}{20}$ $\frac{12}{3}$ $\frac{12}{16}$ $\frac{2}{4}$
タンデール	$\frac{11}{3}$ $\frac{11}{19}$ $\frac{12}{14}$ $\frac{12}{24}$ $\frac{1}{14}$ $\frac{2}{2}$ $\frac{3}{6}$
タンゼリ	$\frac{11}{6}$
ヴィール	
小牛チヤツプ	$\frac{10}{17}$ $\frac{11}{28}$ $\frac{12}{4}$ $\frac{12}{9}$ $\frac{1}{15}$ $\frac{2}{11}$ $\frac{2}{18}$
ビールカツレッツ	$\frac{11}{26}$
ビールベテボワソース	$\frac{1}{22}$
ポーク	
ポークキャツプ	$\frac{11}{24}$ $\frac{1}{19}$ $\frac{2}{8}$ $\frac{2}{23}$

鹿鳴館前後の西洋料理屋

第4表 つづき

コールハム	1/4	2/16	3/8	3/11									
チキン・シギ													
ダブルチキン	9/26	10/6	10/14	11/28	12/8	12/30	1/7	1/27	2/15	2/25			
チキンカツレツ	10/1	11/11	11/19	12/16	1/12	1/25	3/12						
ライスチキン	10/2	10/16	11/6	11/18	12/18	1/8	2/5	3/9					
ガランデー	10/2	12/21											
チキンダフ	10/3	1/5	3/1										
ポイルチキン	10/5	10/23	11/9	12/17	1/18	2/9							
コールチキン	10/7												
チキンチャツフ	10/8	10/19	12/5	12/10	12/29	1/20							
チキンマカロニ(ソウス)	10/9	11/27	12/7	12/26	2/6	2/10	3/11						
グレルチキン	10/13	10/20	10/27	11/17	11/30	12/2	12/11	12/25	1/9	1/15	2/3	3/2	3/13
チキンゼリー	10/28												
チキンハヤシ	11/3	11/20	12/15	1/26									
チキンキャベツ(ソウス)	11/7	11/12	12/1	12/28	1/19								
チキンライスカレー	11/10	11/24	12/19	2/23	3/10								
チキンスチス	11/23												
ポイルチキンベコソース	12/31												
コールカラندان	2/8	3/9											
チキンポーフ	2/12	3/5											
シギベテボワソウス	1/21												
野菜													
ロールキャベツ	10/3	10/13	11/4	11/21	12/7	1/6	2/2	2/24	2/27	3/12			
サラダ													
チキンサラダ	10/17	11/25	12/24	1/6	1/22	2/24	3/3						
(コール)ビーフサラダ	10/29	1/19											
エヒサラダ	11/23												
ハムサラダ	1/20												
ゼリミイサラダ	2/23												
シチュー・ロースト・メンチ													
小牛スチウ	9/26	10/2	10/16	11/5	11/25	11/30	12/9	12/14	1/9	1/16	2/19	2/26	
魚ヒチウ	9/28	9/29	2/23	3/4									
スチウケンネン	10/1	10/21	11/18	11/24	1/25								
アイルシチウ	10/7	11/13	1/21										
ターンスチウ	10/10	10/23	12/1	1/18	1/22								
ハトシチウ	10/15	2/4											
チキンスチウ	10/22	10/26	11/16	11/23	12/4	1/13	2/22	3/8					
フウカゼーン	10/26	11/26	12/8	12/24	1/13	2/6	2/26	3/5					
シチウダツグフウカゼン	10/30	10/31	11/2										

第4表つづき

スチウポー	11/ 17
ビーフスチウ	12/ 21 1/12 3/4
シギスチウ	12/ 23 2/20
ヘヤアシチユウ	1/ 4 1/28
ココモスチウ	1/ 14
ブレンススチユウ	2/ 12
スチユウパーテ	2/ 13
スチユウツレツブ	2/ 17
ビフロース	9/ 26 12/28 2/20 3/2
チキンロース	9/ 28 9/29 10/21 10/30 10/31 11/2 11/4 11/14 11/21 12/9 12/14 12/32 1/4 1/11 1/16 2/2 2/19
	2/ 27 3/4
ビールロース	9/ 30
ピジョンロース	10/ 1 10/10 2/3
フライロース	10/ 2
ロースビフ	10/ 3 10/6 10/8 10/9 10/13 10/14 10/15 10/16 10/20 10/22 10/23 10/24 10/27 11/3 11/7 11/10 11/12
	11/19 11/23 11/26 11/30 12/1 4/7 12/10 12/12 12/17 12/19 12/25 12/30 1/5 1/7 1/9 1/13
	1/15 1/21 1/26 2/28 2/5 2/9 2/13 2/17 2/10 3/13
ロースフヘエシ	10/ 6 10/19 12/18 12/25 1/4 1/20 1/22 2/3 2/12 2/17 3/3
ロースダク	10/ 29
カモロース	11/ 5
ローステール	11/ 13
シギロース	1/ 23 2/10 2/18
クラブスロース	3/ 1
メンチトマト	9/ 28 11/20
メンチブレッド	9/ 29 12/26 1/26
チキンメンチ	9/ 30 10/24 12/3 12/12 1/23 2/16
メンチビーフ	10/ 15 11/17 12/18
ポテイトメンチ	11/ 27
マコロニメンチ	12/ 19
エビメンチ	1/ 12 1/15 2/5 2/19
テンテンメンチ	1/ 20
メンチプリン	1/ 27
メンチアイス	2/ 15
ラニランメンチ	3/ 5
ブラムメンチ	3/ 9
不明	
ルイザトウ	10/ 14 12/5 2/19
ソデソニービナー	11/ 13
リデソナリス	11/ 14
ソデソ	12/ 2 12/23 1/6 1/16 2/5 2/18
ツレブ	2/ 15
チンネンホワイト	2/ 17
ゼリミイ	2/ 20
ツレブハイ	2/ 22
カランプリン	3/ 10

マカロニソースやサンピニョーンソースやペテポワソースやペコスソースにはおどろかさされる。六年あまりまえに、「サンピニョ」の輸入がとだえて「トレフェース」で代用するという雑報記事があった。「一罐二十粒詰にて代価ハ我金二円七十銭位⁽⁶²⁾」だというトリュフもトリュフだけれど、シャンピニオンも相当はやくから輸入されていたことになる。丸善の唐物店が食料品をあつかっていたのは周知の事柄に属するし、香取軒の銅版をみても、「西洋御料理」の招牌のかかった入口右がわの店には、「西洋食用品売捌」とよみとれる。ソースで、あるいは、もつとつよい言いかたをすれば、ソースをたべようとすることは、「西洋」そのままを味得しようとすることなのだ。

けれど、また、チキンカツレッツもある。ビーフスチウもある。わづか一日ながら、ビールカツレッツもある。二十三年の東京案内のひとつに、「大抵の料理屋にある品数の注釈」がでているが、そこにも、フライドフィッシュ・ローストビーフ・ローストチツケン・ビーフステーキなどとならんで、やはり、スチウドビーフがあり、ヴキールカトレツトがあり、そして、チキンカツレッツのかわりにポークカトレツトが登場している。⁽⁶⁴⁾すでに、十分に「洋食の誕生」を納得させる道程ではないか。

明治二十三年の第三回国勸業博覧会は、開会式を三月二十六日におこなって、四月一日から一般公開のはこびとなった。前年十月十四日から増改築のために休業していた上野精養軒は、「博覧会の開場も近きに有り春風駘蕩桜花爛熳の好時節に向」って、三月二十三日にめでたく開店したのだが、面目をあらためたのは建物ばかりではなかった。「従来雇使したる外国人」にくわえて、「仏国人「レヨン、レージャンデル」氏を雇聘し」たの

だ。

なんととっても、目玉は〈正統〉ということだった。精養軒のように某々氏の姓名をあげることは、きわめてめぐまれた例外だったにしても、あるいは、料理人自身が「巴里」にゆき、「同地ニ於テ西洋料理ヲ學んで店をひらき、あるいは、「仏蘭西伝習の料理人を雇」つて開業した。めざすところは、「仏国料理ヲ其儘ニ調進」することだった。「数年仏国人に附料理法研究」することもどかしければ、「割烹に熟練の清国人を雇入」れるという手もあった。三刀をはこる中国人の能力に期待するとともに、權威の余光へのおもいれもあったし、異国情緒の効用もかんがえられただろう。⁽⁶⁷⁾ 間接的效果ということならば、「仏蘭西製の名器を以て他に比類なき西洋菓子を調製」する菓子屋のつくる「西洋常食」も〈正統〉の味がしただろう。⁽⁶⁸⁾

しかし、きわめて残念なことに、〈正統〉は〈美味〉を保証しない。それどころか、なにものも〈美味〉を保証しはしない。それは、ただ、料理をこころみるおのの体験によって実感されるのみだから、店としては、「精々相働一品にても念入調進仕候間偏に御來臨の程奉伏希候也」と、ひたすらな希望を表明する以外にない。こうして、「美味」ということばすら、〈美味〉の内実を担保することは不可能なのだから、「風味」・「甘味」・「滋味」などがその意味論的空間をかたちづくりつつも、たとえば、第一表によってもしられるとおり、〈美味〉を冠した店があらわれるにはいたらないという現象は、理由のあることなのだ。

そして、それには、また、ほかの背景もある。店名のなかに「養」の字のなんとおおいことか。二十三年の精養軒も、仏人「雇聘」のことをいったのち、「専ら御滋養品を精選し甘味を旨とし調進仕候間倍旧の御愛顧あらんことを奉希望候」としめくくって、〈滋養〉を先頭におしたてた。過去には、堺町に滋養亭、三十間堀に滋養軒もあった。生体のもっとも根源的な欲求は生命の維持だろうから、この国の先達が肉食という異文化を受容す

るに際して、〈美味〉によりも〈滋養〉に緩衝器の役割を期待したであろうことは想像にかたくない。しかも、『養生訓』が「其要訣は少の一字なり⁽⁷⁰⁾」と明快にいきるところから容易に首肯されるように、「養生」の意志は、伝統において、消極的方向につよくうごいていた。したがって、積極的に〈滋養〉のとかれるとき、それは、主人公の西洋料理とあいまって、開化の雰囲気をつよくかもしだしたのだ。⁽⁷¹⁾まことに、「西洋料理は衛生滋養の親玉」、一切が「文明輸入の土産」、⁽⁷²⁾そういうえば、コレラさわぎに便乗したか、衛生館という店もあった。

「品は上野に価ひへ下谷お客へ絶へず黒門町お轟肩下さる御身体へ何時も健康に衛生館」。ここの「一品売五銭より」はたしかにやすかったけれど、多分に、目と鼻の先の「廉価元祖」三橋亭の本店を意識したものでらう。こちらは、一品六銭、五品十七銭、六品二十五銭で、コースの方はもちろんのこと、一品売りも、「より」のな
い分、「元祖」の名にそむかなかったかもしれない。しかし、〈廉価〉ということに徹すれば、「洋酒大コップ一盃二銭ヨリ洋食一人前四品十銭其外なんでも一品四銭」の、「どゑらい安売」もあらわれる。ここまでひらきなれば、それはそれでみごとな見識だけれど、三橋亭にしてからが、なかなかそうはゆかなかった。

ひとつには、「滋養ト美味トニ尤モ注意」しつつ、「価ハ精々廉ニ」と心がけた明光軒がいみじくも喝破したように、おのづから、「精良ノ品ヲ相用候テハ実ニギリ／＼決着ノ処」があったのだ。そして、その限界を、より一層の企業努力によってひきさげたにしても、例の、「料理は下等なれども価の安きを以て人に知らる」というイメージの問題が依然厄介だ。「廉価元祖」が〈高級〉イメージに拘泥するとういうのも妙な話だけれど、十九年十一月に、上野の本店や、のちに開業することになる各支店とまったくおなじ価格構成で発売した三橋亭の「第二分店」が、開業一周年にあたって「特別上等 金五十銭」の献立を発売し、それをこの「売出シ」期間終了後もレパトリーのうちにとどめたのは、「南鍋町一丁目三番地角」という立地条件のもとで、〈高級〉への圧力が

いかに強烈だったかを証拠だてるだろう。

この店は開業四ヶ月の段階で、すでに、「此外御好みに随ひ最上等の御料理も可仕候」の一行を但しがきとしてつけくわえていた。そういえば、十年ほどまえの三河屋の引札にも、「本文質素を主とするの義御披露申上候得共御用の次第に由り何程盛大の御料理にても被仰付度固より奉願候」とあった。「本文」というのは「或る御得意様より御送致被下候」文面で、そこには、三河屋の料理が、「奢侈」とは対蹠的な実質本位のものという意味のことがかきつらねられていた。おくられた久兵衛の周章狼狽、同情にあたいする。「廉価元祖」ならぬ「西洋料理の元祖」⁽⁷³⁾としては、この追ってがきで、からくも〈高級〉の陣営にふみとどまって、矜持の崩壊を回避することができたのだ。西洋料理をはじめるにあたって、「廿五錢にて十分」と広告したあの松の家ですら、「御客様方の内或へ廿五錢を最上等と思召劣等の料理と御冷笑を蒙り実に吻怒に不堪」と、直後の「再広告」を余儀なくされたのだから。

こういう店にくらべると、風月堂などはどうかんがえても〈正統〉・〈高級〉の方にしたいようにおもわれるけれど、それでも南鍋町の店が食事を供しはじめたとき、「西洋料理杯とハ御披露申上候程の儀にあらねど一寸御空腹凌ぎに二三品の洋食調理し本業の傍らに諸君の御需めに応じ候」と低姿勢にでかけた。箱根湯本の名店福住が西洋料理をはじめたときにも、「西洋料理など、御披露申上候程の儀は無御座候へども一寸御慰み且は御養生の為め二三品の洋食を調理いたし本業の傍ら諸君の御需に応じ候」と、行文措辞、ほとんどえらぶところがなしい。風月堂は十八年の暮、福住は翌年夏だから、まねたとすれば二宮翁の高弟の方、あるいは、共通の黒幕の手になったものか、それは一応おくとして、西洋料理はれっきとした權威なのだから「本業の傍ら」の一品料理などそれを名のるもおおがましい、「洋食」が身にふさわしかろう、といった構造がみえてくる。

しかし、西洋料理に対して、いわば晴れうてするという、権威主義的情緒にささえられた謙遜を捨象してしまえば、ここにいる「洋食」には、それなりの長所がある。それは〈手軽〉ということだ。「美味と廉価」を売りものにするのと、「御風味と御手軽」大事とこころえるのでは、「御」の字の有無以上の相違がある。一方は三橋亭が吉原に店をひらいたとき、もう一方は青陽楼の牛込支店開業のときのものだが、この支店網づくりの両雄が、〈廉価〉によって権威に正面から反逆をこころみるやりかたと、〈手軽〉によってそれをなしくずしに懐柔してしまいうゆきかたとにわかれたのはおもしろい。

博覧会場内の「軽便西洋料理出張店」が、「御好ミニ応シ洋食一品ニテモ咖啡一杯ニテモ廉価ニ調進仕候」と宣伝されるとき、〈廉価〉はもちろん〈手軽〉の必要条件だけれど、〈手軽〉は〈廉価〉だけにはとどまらない、店の姿勢の全体をふくんだ、気おけないサービスの集約とでもいうより仕方のないものと理解される。おなじみのおもいきった店名の一品亭の評判、「何でも一品金八銭からなれば出前にも来客にでも引受くと云ふ至極便利の家なり」⁽⁷⁶⁾が、一品料理のうけいれられかたは、決して〈廉価〉のみをねらい目にはしていたわけではないことをしめしているだろう。⁽⁷⁷⁾

采女町の精養軒が、「表掛りのいかめしいので常並の客が這入悪い」ことに気づいて、「手軽い客を別して大切に便利よく取扱ふ規則を立」⁽⁷⁸⁾てたのは十一年の三月だったが、二十三年の上野の精養軒、そこには「桜花爛熳の好時節」がうたわれていた。偶然、というよりも勧業博そのものが、開会を「好時節」に照準したのでらうけれど、勧業博をねらった建築が花をめぐる人々をよびよせることにもなったのだ。風月堂とおなじく会場内に出店した万代軒も、「大樹四方を囲眺望極て佳く実到场中閑雅の一勝地」だった。こうして、〈眺望〉という伝統的価値が、皿の内がわと値段とにばかり気をとられてきた向きにとって、新鮮な価値となる。

桜といえは墨堤も人をあつめた。求友亭がそこに支店をもうけたのも十八年の花のころおい、そして、十九年もやはり「桜花の好時節」だった。「香雲洞を為すの地」がえらばれたのは当然としても、髭のそりぐひもたぬ女主人のゆえか、「馬廐をも用意した」というのは、なんともゆかしい心くばりだ。おなじ春に青陽楼も向島へ店をだしたけれど、向島は新緑晚鶯のころもよかったし、帯までぬらす壮烈な時節も、日脚さえかたむけば川面をわたる風があり、残暑ののちは野の花、揚げ羽のあざやかさ、年あけてすべての追憶が白く封じこめられるまで、いわば四季それぞれの眺めを用意していた。そして、「品海富岳の眺望」によっても、人は四季の微妙なうつろいをたのしむことができたにちがいない。東京案内が、西洋料理屋のわがものとしてゐる不忍やら、本郷台やら煉瓦通りやらの「眺望」を評価したのは、それを享受することのできる人々が存在しつづけたことをよくあらわしている。だから、西洋料理屋は、景勝の地を卜することとならんで、二十年ころから天にむかってのび、「眺望」の独占をはかることに熱中しはじめたのだ。上野の三橋亭までもが、「三階作りに改造新築し従前の廉価と美味に清潔と風景を加へ」てみせたのは、二十二年の正月早々のことだった。

こうして、「手軽」から「眺望」へと「快適」の領域が拡大してくると、おもいだされるのは、万延元年の遣米副使、正使の九名の従臣中のひとりだった玉虫(80)とはちがった意味でのこのもしい人格をもちあわせていた村垣淡路守、玉虫のいわゆる「外邦ニ来り飲食ニ苦」(81)しんだ典型的な人物の、「古郷に帰りての楽しみは味噌汁と香物にて心地能食せんことを」という願いだ。

十八年十一月、すなわち、「向寒の頃」に、日本料理兼業の太田楼が、「日本座敷へすわりテーブルを据へたる所も志つらへ」ることをはじめた。この「折衷」のひとつの様式は、おなじく兼業の売茶亭もやっついて、十年十一月には「不都合尽シ」の種につかわれている。「坐シテ西洋料理ヲ食フ者(但コレハ売茶ト太田楼ニ限ル)」。し

かし、万延からただか三十年の範囲のことならば、「心地能」の声が〈折衷〉に具象化されたとして、なんの不思議もないだろう。

作法を除外して、料理のなかだけでかんがえても、〈折衷〉にはいくつかのレベルがある。もっとも高等なのはいわゆる日本化で、〈折衷〉に即していえば、微細な〈折衷〉の反復・複合・総合だ。十七年五月に長崎の養老軒が両国吉川町に店をだしたとき、長崎の「洋食」史のながさをほこって、「御国人の口味に適當候儀ハ各位御了知の通」といったのなどは、その辺のところをさしている。⁽⁸⁴⁾

これを構成するのが、単発の日本化、単発の〈折衷〉だが、調理法をかりる方式と素材をかりる方式とがかんがえられる。十年八月に柳橋の柳屋がいみじくも「やまと西洋料理」と称してはじめたのは、「御国の品のみにて西洋風の烹かた」にしたもので、「方今流行致候西洋料理ハ各種共肉類多く御嫌之御方も御座候由」という認識が動機となったのだが、はじめのやりかたの典型といえるだろう。あとの方については牛鍋(85)をあげればことたりるけれど、ただし、これは西洋料理とも洋食ともよばれないのだから、料理の国籍は素材によってではなく調理法によって決定されるといえるかもしれない。⁽⁸⁶⁾

そして、もっとも単純なのが並列方式で、新富町の新富楼、十九年十一月六日の売りだし、「和洋御料理」などは、「洋食御好みなき御方へハ日本料理のみ日本食御好みなき御方へハ西洋料理のみ差上可申候」と但しがきがついているのだから、「折衷」とは「和洋」アラカルトの集合に相違なく、「パン並に御酒一本付」もすさまじいしかし、これほど完璧でなくとも、たとえば、「御酒一本付」の〈折衷〉が「心地能」さを効率よく演出できたことは事実で、上野の精養軒ですら、勸業博終了後の二十三年十一月、こんどは宴会需要にねらいをさだめて、「酒類ハ和洋御好ニ応シ調進可仕候」としたくらいなのだ。⁽⁸⁸⁾⁽⁸⁹⁾

西洋料理屋はきそって新聞に広告をだした。アイスクリームをはじめたといっはだし、改築が完成したといっはだし、近火御見舞御礼といっはだし、売りだしたといっはだし。ひとつには、新聞自体が文明開化の所産だったから、そのもっているイメージが西洋料理屋のもちたいとねがうイメージにみあうものだという事情があった。しかし、新聞には、たとえば、八百善も梅若六郎も広告をだした。だから、広告される内容とは無関係に、広告主の土気の高さを反映するという側面もあった。こうして、西洋料理広告は開業をその過半の主題とすることとなった。

開業広告はさかんにおこなわれたものの、やはり、閉店広告というものはない。しかしながら、左の年表に名をつらねた店々のいくつかが、二十三年の西洋料理屋一覧に名をのこすことができなかつたという事実が、その一覧の不備をさしひいてもなお、競争の激甚をものがたる。閉店広告ではないが、つぎのような新聞広告が、開化の裏がわ、守成以前の困難を垣間みせてくれる。

新橋竹川町拾四番地西洋割烹店万国亭至急雑作下直に売払度候間御望の諸君ハ当月廿八日迄に右同所へ御來車を乞(朝野新聞) 九年十月二十六日。

京橋区銀座一丁目十三番地一等煉瓦并ニ三階家共(旧玉寿し跡) 当時西洋料理店今般都合ニヨリ至急売却致シ候間御望ノ諸君ハ同所へ御來說ヲ乞フ(時事新報) 二十一年一月二十一日。

ことにあとの方の小吾妻は小網町吾妻亭の支店、レンガづくりになったときも、三階が落成したときにも、白ぬきやら二段ぬきやらの派手な広告をだした店で、それがわづか一年ばかりのあいだのことなのだから、すでに、

鹿鳴館前後の西洋料理屋

第5表 開業年表

店番号	区	年月日	店番号	区	年月日
18	三河屋 神田	3 7	12	三橋亭 神田	19 9 3
46	太田楼 芝	明治 1 ころ		牛弘舎 麴町	19 10 10
39	精養軒 京橋	6 4	21	今用 日本橋	19 10 18
29	相生亭 京橋	8 4 20		錦軒 神田	19 10 23
	東花楼 日本橋	8 8 18	15	青陽楼 神田	19 11 2
42	日本亭 京橋	8 12 25	36	三橋亭 京橋	19 11 3
77	精養軒 下谷	9 4 14		滋養軒 京橋	19 12 19
19	養遊軒 神田	9 8		小吾妻 京橋	20 1 22
38	清新軒 京橋	12 7 13		光明楼 郡部	20 3 12
20	吾妻亭 日本橋	12 11	23	新吾妻 日本橋	20 3 26
64	福寿軒 赤坂	13 3 15	48	三橋亭 芝	20 6 3
	鐘木勝蔵 麴町	13 5		壺屋 京橋	20 6 14
	家寿井西洋料理店 芝	14 2 18	47	三縁亭 芝	14 11
	青柳楼支店 本所	15 5 1	6	東京ホテル 麴町	20 6 22
40	青陽楼 京橋	15 5 8	67	青陽楼 牛込	20 6 24
	清真亭 日本橋	15 9 1	7	東陽軒 麴町	20 9
57	万勝軒 芝	16 12 15	25	巴亭 日本橋	20 10 5
78	青陽楼 下谷	17 2 3	3	三橋亭 麴町	20 10 23
33	求友亭 京橋	17 4 6		青柳楼 本所	20 10
	養老軒 日本橋	17 5 20	56	壳稻亭 芝	20 12 10
2	紀尾井亭 麴町	17 12 20		松青館 神田	21 2
27	八洲亭 日本橋	18 5	63	欧米軒 赤坂	21 4 13
72	開盛楼 本郷	18 7 11	44	三国軒 京橋	21 4 23
	松の家 日本橋	18 8	83	三橋亭 浅草	21 6 8
54	長山軒 芝	18 10 17	75	衛生館 下谷	21 9 18
37	三楽亭 京橋	18 11	86	永代楼 深川	21 12 28
43	風月堂 京橋	18 12 19	50	精風軒 芝	22 8 6
68	旭軒 本郷	19 1 19		今用 神田	22 8 13
4	青陽楼 麴町	19 2 19		米国亭 神田	23 1 7
76	三橋亭 下谷	19 4 3	62	三養軒 麻布	23 3 21
89	求友亭 郡部	18 4 ころ		麻布軒 麻布	23 5
90	青陽楼 郡部	19 4		梅源亭 本所	23 6 17
28	彌生軒 日本橋	19 5 1		長栄亭 芝	23 6 18
	新富楼 京橋	19 7		東陽軒分店 京橋	23 10 20

凡例：

- ・区について、明治23年の東京案内に掲載されている店はそのときの所在地をもちい、のっていないものは開業地によった。ただし、三新法以前の後者は15区制の区によつてしめた。
- ・移転開業、経営者の交替、新装開業はとらなかつた。ただし、横浜から移転開業したもの、経営者の交替によつて店名を変更したものはとつた。
- ・既存の店があらたに西洋料理部門をひらいたばあいは採用した。
- ・不忍競馬・内国勸業博への出店はとらなかつた。

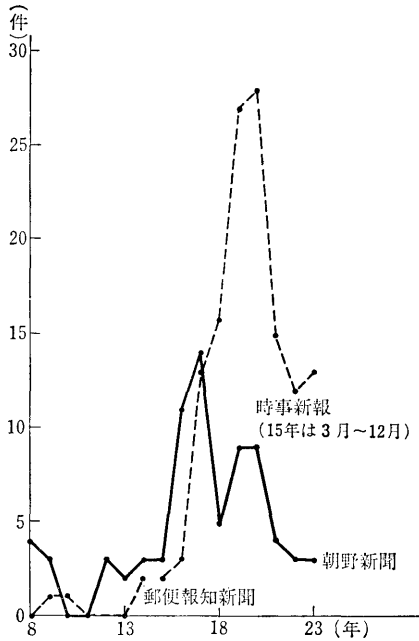
生き馬の目をぬく東京の感はいなみがたい。

そして、問題は媒体のがわにとっても同様だった。ちょうど二十三年の三月に、『めざまし新聞』を買収・改題してまだ二年にもならない『東京朝日新聞』の急伸に対抗して、在京の十六新聞社が五大新聞売捌店に不売同盟結成をはたらきかけて失敗におわるという椿事が出来したが、あの旭日昇天のいきおいだった『日新真事誌』が急転落していった草創の時代から、競争は日常のことだった。だから、十五年三月に『時事新報』が参入して、十七年十一月に刊行日数の増加、すなわち、「日曜日ヲ除クノ外ハ祭日ニテモ元日ニテモ大晦日ニテモ一向ニ頓着ナク毎日刊行」に、しかも、「予約購読定価ハ従前ノ通」という条件でふみきると、間髪をいれず、『朝野新聞』・『郵便報知新聞』・『東京日日新聞』などもそれに追隨した。特に『東京日日』は「朝夕発売休日なし」の大奮発だったし、いわゆる小新聞の擡頭もめざましかったけれど、老舗の『朝野』に対するに新興『時事』の競争も熾烈だった。

御臍眞筋の興奮ぶりもまた相当なもので、たとえば、十八年の一月十八日に上野公園でひらかれた大井憲太郎らの「大日本有志運動会」参加者は、大小の旗幟をひるがえした午後のデモ行進で、まづ通三丁目の時事新報社にむかって万歳を連呼⁽⁹⁴⁾、つづいて銀座四丁目の朝野新聞社で末広重恭に面会を要求してはたせず、投石して窓ガラスをこわし、巡査をなぐり尾張町派出所を破壊した。『朝野』は、「主戦論ニ反対シ感情ノ為メニ支配セラルム勿レト云フ論説」⁽⁹⁵⁾が気に入くわなかったのだといっている。酒もはいついていたようだ⁽⁹⁶⁾。

こういう跳ねあがりは別として、『時事』の読者層は、おそらく、交詢社員をその重要な契機としてふくむだろう。その社員の職業別の構成をみて目につくことは、商業・会社・銀行関係者の比率のたかさだ。十四年が二四・二パーセント、二十三年が二八・七パーセント、ちなみに三十四年が四〇・〇パーセントで、それぞれ単独

鹿鳴館前後の西洋料理屋



西洋料理屋年間広告件数の新聞別推移
(第6表による)

一位を圧倒している。その単独一位は、十四年が官吏、二十三年、三十四年が「記載なし」で、単独二位をみると、順に商、商、会社となる。

後発の『時事』が『朝野』をぬいたのは、発行部数・販売収入ともに成島柳北歿後の十八年で、この年は『朝野』の府外購読者数の激減した年にあたり、また翌年、『時事』は、たぶんはじめて府外購読者数が府内のそれをうわまわった。これまで『朝野』をささえて、ついに松方財政の波をかぶって郵送購読にたえられなくなった自由民権家層とは別の新しい手が、『時事』のがわにたちあらわれたということなのだ。ただし、『時事』に関して、府内・外の比率が逆転したのは、二十三年までについていえば、企業ブーム以前、十九、二十の兩年のみだから、この時期の『時事』を府外型の新聞と類型化することには無理がある。府内・外均衡型といった位置づけ

になるだろうか。

新聞社の経営は購読料収入と広告料収入(102)とに依存する。新聞の競争は、経営の面からいえば、読者・広告獲得競争となるわけだけども、広告主の競争は、顧客予備軍として想定することのできる読者層の有無を広告掲載に際しての選好基準とするから、西洋料理屋と『時事』とその読者についていえば、『時事』が読者とした府内・外の商人等は、西洋料理屋がもっとも期待し

た層ということになる。そして、新聞が経営の側面をもつかぎり、『時事』は、その紙面づくりにおいて、この、西洋料理屋をふくむ府内・外の商人等を重視したにちがいない。たとえば、すくなくともこのころの、『時事』のひとつの特徴だった「主戦論ニ反対」することに反対するよう^〇に^〇み^〇ら^〇れる^〇論^〇調^〇も、西洋料理屋へ足をはこびるうな、府内・外の商業・会社・銀行関係者の哲学と趣味と利害とにみ^〇あ^〇う^〇もの^〇だ^〇った^〇の^〇だ^〇ら^〇う。

十九年九月十六日、『郵便報知』に発表された「改良意見書」⁽¹⁰⁸⁾に端を発した購読料引き下げ競争で、『時事』は二十八日にきわめて散文的な「時事新報値下げ社告」をだしたただだったが、『朝野』の方は、おなじ日の「新聞直下げ」社告で、「やたら無性に価を下げよ下げよと求め」る「玉石混淆の看客」をあげつらいつつ、あえなくもその軍門にくだった。小吾妻は、二十年一月二十日の「西洋料理革面売出し」広告を『時事』にはださなかつたが、おなじ年六月十五日の「^{三階落成}眺望絶景 西洋料理大売出し」の広告を『時事』にも『朝野』にもだして、翌年一月二十一日の売家広告を『朝野』にはださなかつた。『朝野』は、「玉石混淆の」⁽¹⁰⁹⁾廣告主の心がわりをせめ、その衰運をわらうよりも、二十年なかばの段階でみづからをみすてなかつたその恩に謝するべきだったかもしれない。まもなく、「一年三百六十五日毎日刊行の新聞紙へ日本国中に唯時事新報あるのみ」⁽¹¹⁰⁾という事態が、定価据えおきのままに現実のものとなり、『朝野』がからくも「年中休刊なし」⁽¹¹¹⁾にたどりつくのは、明治二十三年をまたなければならなかつたのだから。

駒代のいる尾花屋の呉山老人の耳に表通りの新聞社の号外の鈴がひびいたのは、時事新聞社が南鍋町二丁目十番地へ移転して二十五年以上ものちのことだった。「雑録の朝野」はとうのむかしになかつた。

鹿鳴館前後の西洋料理屋

第6表 西洋料理屋広告年表

年	月	日	店名	備考	郵便報知新聞	年	月	日	店名	備考	時事新報
8	4	15	29	相生亭		17	5	17	40	青陽楼	
8	8	19		東花楼		17	5	18		養老軒	
8	12	20		万国亭		17	6	13			杉浦
8	12	23	42	日本亭		17	6	14	40	青陽楼	40
9	4	12			77	17	6	20		養老軒	
9	8	22	19	葆光亭		17	7	9			78
9	8	24	19	養遊軒		17	7	11	78	青真亭・青陽楼	
9	10	28	19	養遊軒		17	7	24	57	万勝軒	57
10	8	14				17	9	3			杉浦
12	6	6		龍門亭		17	9	11			40
12	7	13	38	清新軒		17	9	17		青真亭	青真亭
12	11	16	20	吾妻亭大森六次郎		17	10	21	38	清新軒	
13	5	9		錦木勝藏		17	10	21	18	三河屋	
13	10	1	29	相生亭		17	10	27			29
14	2	16		家寿井西洋料理店		17	11	29			20
14	10	13			滋養亭	17	12	10			40-78
14	10	14			20	吾妻亭	17	12	14	2	紀尾井亭
14	10	15	20	吾妻亭		17	12	15			2
14	10	15		滋養亭		18	2	28			杉葉亭
15	1	4			滋養亭	18	3	19	64	福寿軒	
					時事新報	18	4	30			78
15	4	29			青柳楼支店	18	5	30			27
15	5	4	40	青陽楼		18	6	20			青真亭
15	8	30		清真亭		18	7	10			72
15	11	6			青柳楼支店	18	7	13			40-78
15	11	11		青柳楼支店		18	8	10			57
16	1	15			青柳楼支店	18	8	18		松の家欽二郎	
16	3	1		清真亭		18	8	22			松の家欽次郎
16	3	10	40	青陽楼		18	8	25		松の家欽次郎	松乃家欽二郎
16	5	23	40	青陽楼・青真亭		18	8	25			40
16	6	15		青真亭		18	8	26			40
16	6	21	40	青陽楼		18	9	16			40
16	6	24	40	青陽楼・青真亭		18	9	26			松の家欽二郎
16	9	27	40	青陽楼・青真亭		18	9	30			松の家欽二郎
16	11	17		吉勝		18	10	16			54
16	12	9	57	万勝軒		18	11	21	37	三楽亭	
16	12	9	20	吾妻亭		18	11	29	46	太田楼	
16	12	13			57	万勝軒	18	12	16		40-78
16	12	25			29	相生亭	19	1	16		40
16	12	26	29	相生亭		19	1	19			68
17	2	2	78	青陽楼		19	2	9			40
17	4	6	33	求友亭矢野みつ		19	2	18			4
17	4	17	80	明光軒	78	青陽楼	19	3	13		松の家
17	5	3		黄川田・堀越		19	3	16			4
17	5	16			40	青陽楼	19	4	3	76	三橋亭

第6表つづき

19	4	7	33-86	求友亭・求友亭支店	33-86	求友亭・求友亭支店	20	9	26			15	青陽楼
19	4	10			78-96	青陽楼・同出店	20	10	5			25	巴亭
19	4	23	28	彌生軒			20	10	15				青柳楼
19	4	24			2	紀尾井亭	20	10	20			25	巴亭
19	4	27			28	彌生軒	20	10	23	3	三橋亭第四分店		
19	5	4			40	青陽楼	20	11	1	1	香取軒	1	香取軒
19	5	21			78	青陽楼	20	11	2			36	三橋亭
19	7	24				青柳楼	20	11	3			40	青陽楼
19	9	1	12-76	三橋亭分店・三橋亭元店		青柳楼豊	20	12	8			56	売稻亭
19	10	1			80	明光軒	20	12	24			6	東京ホテル
19	10	8				牛弘舎	20	12	28			17	万代軒
19	10	16			21	今用	21	1	22			36	三橋亭
19	10	22				錦軒	21	2	23				松青館
19	10	27				荒井	21	2	26			23	新吾妻
19	10	29			18	三河屋久兵衛	21	4	14			63	欧米軒
19	11	2			36	三橋亭分店	21	4	23			44	三國軒
19	11	4			15	青陽楼	21	6	8	83	三橋亭第五分店		
19	11	5	18	三河屋久兵衛		新富楼	21	6	16			44	三國軒
19	11	6	36	三橋亭第二分店			21	6	16			25	巴亭
19	11	6		新富楼			21	6	19	25			巴亭
19	11	22				松風軒	21	8	3			40	青陽楼
19	11	23		松風軒			21	8	9	7	東陽軒	7	東陽軒
19	11	27				槇の尾本店	21	8	19			32	今用
19	12	17				錦軒	21	9	18	75	衛生館	75	衛生館
19	12	18		滋養軒		滋養軒	21	11	2			36	三橋亭
20	1	7			68	旭軒	21	11	17				可否茶館
20	1	20	20	小吾妻・吾妻亭			21	12	17			1	香取軒
20	3	2			36	三橋亭	21	12	28			76	三橋亭
20	3	11		光明楼		光明楼	22	1	3			86	永代楼
20	3	17	76-12	三橋亭本店・分店			22	1	6				贊成亭
20	3	24			39-23	吾妻亭・新吾妻	22	1	8		贊成亭		
20	3	30	72	開盛楼	72	開盛楼	22	1	26	86	永代楼		
20	4	4			39-24	本店求友亭・分店 候々亭・支店求友亭	22	2	7			44	三國軒
20	6	2	48	三橋亭第三分店			22	5	9			40	青陽楼
20	6	15		小吾妻		小吾妻	22	8	4			50	精風軒
20	6	22			47	小城久次郎	22	8	11		今用		今用
20	6	23			6	東京ホテル	22	8	19				富士見楼
20	6	24	67	支店青陽楼	67	支店青陽楼	22	10	10			39-7	精養軒・精養軒
20	7	6			6	東京ホテル	22	11	1				第七支店今用
20	7	15			36	三橋亭	22	12	20			78	青陽楼
20	7	23				近江亭	22	12	27			17	万代軒
20	7	30			15	青陽楼	22	12	29				米同亭
20	9	1			47	三橋亭小城久次郎	23	1	6				米同亭
20	9	2			7	東陽軒深沢為二郎	23	3	18			39-77	精養軒・精養軒
20	9	3			12	三橋亭第一分店	23	3	20	39-77	精養軒・精養軒	62	三養軒
20	9	19			17	万代軒	23	3	29	17	万代軒		上野楼

鹿鳴館前後の西洋料理屋

第6表 つづき

23	3	29		17	万代軒	23	10	18			東陽軒分店
23	5	17			麻布軒	23	11	8		77	精養軒
23	6	2		27	八洲亭	23	11	25			枕流館
23	6	14			梅源亭	23	11	26			枕流館
23	6	17			長栄亭	23	12	27			有楽軒

凡例：

- ・明治8～23年の『朝野新聞』、8～15年2月の『郵便報知新聞』、15年3月～23年の『時事新報』、それぞれにのっている東京の西洋料理屋の広告を、その初出によってふるいものから順に、同一紙の同日分については掲載順によって、ならべた。
- ・広告採集の基準を、見だし、もしくは文中に、「西洋料理」、もしくは「洋食」の語のもちいられているものとしたが、西洋料理を供しようとするものあきらかならばいには、かならずしもこの基準にこだわらなかった。
- ・つぎのものはとらなかった。
 - 休業広告(原則として)、夏期休業終了広告、近火見舞御礼広告。
 - 第4表にまとめた松の家の献立。
 - 東京以外への出店広告。
 - 「西洋風お料理」広告。
 - 西洋料理もあきなう西洋菓子屋の広告。
- ・広告主について
 - その名称は、所在地名のみ省略して、広告文にしたがった。
 - 西洋料理屋ではない共同広告主の名称は省略した。
 - 支店についての広告を、本支店共同広告あつかいとしたばあいもある。
- ・『朝野新聞』の縮刷版は改称時から明治26年6月までをおさめているが、本表が対象とした時期以外の西洋料理屋の広告は、25年7月9日、泰明軒の「西洋御料理開店御披露」のみ。

第7表 中国料理屋広告一覧

年	月	日	広告主	住所・所在地	掲載紙	備考
17	1	9	王履安	築地入船町4丁目3番地永和齋方	朝野	出張料理。「六人以下御断申候」。
17	4	5	割烹店松の家	八丁堀北島町1丁目薬師前通り	時事	王履安、松の家へ出張。
18	7	21	聚豊園満漢酒館	築地入船町5丁目1番地(南新富橋東角)	朝野	王履安が共同広告主のひとり、23日開業。
19	10	18	倍楽園	日本橋区亀島町1丁目29番地	時事	「支那料理元祖」。
20	12	3	川長	浅草代地	時事	会席兼業。「支那本邦折中」も。
21	2	20	川長	浅草代地	時事	会席兼業。「支那本邦折中」も。
21	10	4	川長	浅草代地	時事	会席兼業。

第8表 風月堂広告年表

年	月	日	朝野	報知	大住	米 津				風月堂以外の共同広告主
						两国	京橋	神田	麻布	
10	10	24		○		○				
10	10	28	○			○				
10	12	25		○		○				
10	12	27	○			○				
11	2	23	○		○					
11	2	27	○		○					
11	6	28		○		○				
11	12	24	○			○				
11	12	25		○		○				
12	6	21		○		○				
13	12	29	○			○	○	○		翁屋治郎兵衛
14	12	15		○		○	○	○		翁屋治郎兵衛
14	12	27	○			○	○	○		翁屋治郎兵衛
				時事						
17	11	12	○			○	○	○		
17	11	14		○		○	○	○		
18	6	13		○			○			
18	6	14	○				○			
18	8	16	○		○					
18	12	18	○	○			○			
19	3	27		○			○			
19	3	28	○				○			
19	4	5		○			○			
19	5	20	○			○	○	○		打田武三・翁屋戸村次良兵衛
19	5	26	○				○			
19	9	30		○			○			
20	6	5	○				○			
20	6	6		○			○			
20	7	2	○			○				
20	7	21		○			○			
20	8	8		○			○			
20	8	13	○				○			
20	8	18		○				○		
20	12	21	○				○			
21	5	21		○			○			
21	12	21		○			○			
22	1	3		○			○			
22	2	10		○			○	○		
22	3	23		○					○	
22	6	1		○			○			
22	6	2		○			○			
22	10	30		○				○		
23	4	5		○			○			
23	4	6	○				○			

凡例：

- ・第6表とおなじ範囲で、風月堂の広告を採集した。
- ・近火見舞御札広告・休業広告・帰朝出迎御札広告はとらなかった。
- ・広告主について
 - 米津の神田店は、14年まで佐柄木町、17年から淡路町。
 - 19年5月20日の「西洋酒類元価限定販売広告」は、室町3丁目の洋酒問屋打田武三が主。
 - 20年7月2日の两国・京橋は両紙ともおなじ。
- ・『朝野新聞』縮刷版所載の風月堂広告で本表にもれているものは、25年7月6日、六店共同の「新製菓子広告」のみ。

註

- (1) 仲田定之助『明治商売往来』（昭和四十四年、青蛙房）一九八―二〇〇ページ。
- (2) 末尾の第六・七・八表にまとめた新聞広告を資料としたばあいには、註記を省略する。なお、引用に際しては、字体を通行のものにあつため、振仮名・圈点を原則としてはぶく。
- (3) 『時事新報』明治二十年三月四日。なお、『時事新報』は覆刻版（龍溪書舎）による。
- (4) 『朝野新聞』明治十一年六月十八日。なお、『朝野新聞』は縮刷版（へりかん社）による。
- (5) 『時事新報』明治二十二年七月二十八・二十九日。
- (6) 『時事新報』明治二十二年七月二十九日。
- (7) 淡路町店は、十四年末の広告までは「佐柄木町」。
- (8) 参看した単行本の刊行月と書名等はつぎのとおり。
 - 二月、東京名所図絵（原田真一）
改訂東京名所案内
東京名所図絵（中野了随）
東京名所図絵
東都指南車
東京名所図案内
東京市中案内大全
東京見物独案内
 - 四月、東京案内（改題出版、元版は二十二年四月刊の東京遊覧案内）
新東京案内
編東京案内
東京名勝独案内
東京横浜独案内
東京案内
新東京案内図会（「結言」によって四月刊と推定）
撰俗東京名所指南
類編東京名所指南
- 五月、

七月、東京百事便

- (9) 『東京日日新聞』明治二十三年十一月二十二日。ただし、この「食堂は一切仏蘭西式にて献立を記したる料紙も又仏語」の「西洋丸出しのホテル」は、開業式以前から営業をはじめていた。『時事新報』明治二十三年十一月十六日。
- (10) 玉虫『航米日録』、日本思想大系66五二ページ。なお、叢書類については、刊年・版元の註記を省略する。
- (11) 二十三年は、また、パンが「下層階級の間に流行した」年だった。B・H・チェンバレン『日本事物誌』一（東洋文庫）二二八ページ。
- (12) 『時事新報』連載の「東京案内」明治二十三年五月四日に、「三橋亭と云ふ西洋料理屋、東京に五軒（上野広小路、小川町、南鍋町、芝久保町、吉原）」とあって、この第四支店をあげない。
- (13) 『朝野新聞』明治二十年六月二十四日。
- (14) 永井良知『東京百事便』（明治二十三年、三三三頁）六九四～六九五ページ。
- (15) 前掲『東京百事便』六九三ページ。
- (16) 清水連郎『瑞穂屋卯三郎のこと』、『新旧時代』大正十四年十二月四五ページ。
- (17) 『維新史料綱要』7二〇〇ページ。
- (18) 舌水子『西洋料理の元祖三河屋久兵衛』、『新旧時代』大正十四年九月三二ページ。
- (19) 国内における西洋料理の伝播をかんがえるとき、一般に、「東京に近い地方に早く店ができた面があると同時に、開港場からのちかさも考慮にいれる必要がある。たとえば、箱根富士屋ホテルの「西洋料理ハ横浜より来」た。明治十一年、イサベラ・バードが激賞した久保田、すなわち、秋田の例などは、後者の方になるだろう。『明治文化史』12二二ページ。『朝野新聞』明治十一年七月三十一日。パード『日本奥地紀行』（東洋文庫）一七五・一七八ページ。
- (20) 前掲『西洋料理の元祖三河屋久兵衛』、二九一～三〇〇ページ。
- (21) 『朝野新聞』明治十一年四月二日。
- (22) 前掲『西洋料理の元祖三河屋久兵衛』、二九一～三二一ページ。なお、江戸にてできたときのものが、『明治文化』昭和五年一月の口絵にある。
- (23) 前掲『瑞穂屋卯三郎のこと』、四五ページ。
- (24) 早矢仕有的宛小幡篤次郎書翰、明治十二年八月二十九日、『交詢社百年史』（昭和五十八年、交詢社）一六六ページ。「交詢社創立事務委員報告」、『交詢雑誌』明治十三年二月五日九ページ。なお、『交詢雑誌』はマイクロフィルムによる。
- (25) 前掲『西洋料理の元祖三河屋久兵衛』、三二二ページ。
- (26) 前掲『西洋料理の元祖三河屋久兵衛』、二九・三一～三二ページ。

- (27) 長谷川『旧聞日本橋』(岩波文庫)二三五―二三六ページ。
- (28) 『京橋区史』下(昭和十七年、京橋区役所)一一八五ページ。
- (29) 『郵便報知新聞』明治八年二月六日、『明治文学全集』3四〇八―四〇九ページ。
- (30) 大久保利謙『新修明六社考』、『大久保利謙歴史著作集』6(昭和六十三年、吉川弘文館)一六四―一六五頁にもかかげられている。
- (31) 前掲『東京百事便』六九五ページ。
- (32) 『風俗画報』明治三十年六月二十五日三二二ページ。
- (33) 『自由党史』下(岩波文庫)二八五―二八九ページ。
- (34) 『蘇峰自伝』(昭和十年、中央公論社)二六一―二六三ページ。
- (35) 『郵便報知新聞』明治八年四月七日、『馬場辰猪全集』四(一九八八年、岩波書店)四一―四二ページ。
- (36) 七年八月「刻成」の服部誠一『東京新繁昌記』三編にも、「兼ねて西洋料理を為す」とある。明治文学全集4一九四ページ。
- (37) 瓜生熊三郎『東京、独案内』(明治二十三年、礫川出版)五七ページ。
- (38) 菅復三『雅俗』(東京名所指南)(明治二十三年、小杉賢治)四五―五六ページ。
- (39) 前掲『東京、独案内』六五―六六ページ。
- (40) 杉亨二『故海舟勝伯の行状』、敵本善治編『海舟座談』(岩波文庫)附録二二五―二二六ページ。
- (41) 『自由党史』中(岩波文庫)六五―六六ページ。
- (42) 明治文学全集6一四四―一四五ページ。
- (43) 『朝野新聞』明治十九年四月七日。求友亭は、『新東京独案内』にでるのみだが、そこには、「所々にあり」とあって、所在地を明示していない。したがって、二十三年にもここで営業したかは、33求友亭とともに、不明。野口竹次郎『新東京独案内』(明治二十三年、博文館)一六九―一七〇ページ。
- (44) 前掲『東京案内』五月四日。
- (45) 『朝野新聞』明治十七年二月二十八日。
- (46) 十年四月十四日のものは、『東京日日新聞』につけられた引札。江戸の名残で、「明治時代も名家の執筆を乞うた引札が、割烹店や諸商店の手拭に添えて配られた。山本笑月『明治世相百話』(中公文庫)四三―四四ページ。なお、『東京日日新聞』はマイクロフィルムによる。
- (47) 『朝野新聞』明治十四年三月十五日。成島柳北のことば。
- (48) 前掲『東京案内』四月二十一日。

- (49) 前掲「東京案内」五月八日。
- (50) 倍楽園の開業は十六年。ちなみに、「支那料理がやや繁昌するようになったのは、大正も中期をすぎるところからのこと」という。ただし、『朝野新聞』明治十六年九月二十五日には、「近頃貴顕方の中にも支那料理を好まるゝ人^レ在るやに聞^レくとある。活躍したのは、築地入船野四丁目三番地永和齋主人王揚齋と、その清客王履安で、そこではじめて中国料理を体験した末広重恭は、「西洋食よりハ稍^レや淡泊にして能く日本人の口に適するを覚えぬ之れに就いても我が邦の料理の粗悪にして滋養に乏しきハ誠に歎息するに足れり」という感想をのべた。『明治文化史』13六六頁。『朝野新聞』明治十六年五月二十日・十七年一月十九日。
- (51) 前掲「東京案内」四月二十六日。
- (52) 『朝野新聞』明治十二年十一月三十日・十九年三月十七日。
- (53) 前掲「東京案内」四月二十六日。
- (54) 前掲「東京百事便」六九五・六九七ページ。
- (55) 前掲「東京案内」五月四日。
- (56) 吉田正太郎『支那料理独案内』（明治十七年、秩山堂支店）七二―七三ページ。
- (57) 『大久保利通文書』六、二二五―二二六ページ。
- (58) わづかに、芝離宮や鹿鳴館の献立がのこされている。『モースの見た日本』（一九八八年、小学館）九七ページ。栗林惇蔵『東京筆写真』（明治二十一年、無分別楼）四二―四三ページ。
- (59) 『The Times, April 10, 1862』ただし、リヨン紙の記事の紹介。なお、『The Times』はマイクロフィルムによる。
- (60) ケンベルは、江戸の作事奉行のところで「素焼きの小鉢に入れたガチョウの肉の暖かい一口揚げ二個」をたべたとかいている。ケンベル『江戸参府旅行日記』（東洋文庫 二八一ページ）。
- (61) 鴈外が「舞姫」を発表したころ、「牛肉くさい小説」との評があったという。田山花袋『東京の三十年』（岩波文庫）八六ページ。
- (62) 『郵便報知新聞』明治十二年五月二十九日。なお、『郵便報知新聞』はマイクロフィルムによる。
- (63) 『丸善百年史』上（昭和五十五年、丸善）二五七・二六七ページ。そこに紹介されている十四年九月二十五日発行の『和洋諸物品直段書』二十八号の「写し」をみると、洋酒のほか、鮭罐・食塩・芥子などがあつかわれ、「シカ」の罐詰というもある。なお、「写し」は複写による。
- (64) 前掲「東京案内」五月四日。
- (65) たとえば、井上馨は十七年当時、二名の中国人料理人をやとっていた。『朝野新聞』明治十七年九月三日。

- (66) 文明開化の時節に漢語が流行したことはよく知られている。わかりにくい文章は、「御布告ノヤウダ」といわれたという。『朝野新聞』明治十九年五月十八日。
- (67) 長谷川時雨が、「吉原大雛の遊女もボンネットをかぶり、十八世紀風のひだの多い洋服を着て椅子に凭りかかって張店をした」時代の清楽流行について、「異国情緒」ということばでかたっている。ちなみに、清楽の流行は日清戦争によってその命脈をたたれた。前掲『旧聞日本橋』一七五―一七七・一八〇ページ。井田駄天「明治年間「明清楽」の流行」、『新田時代』大正十四年四月四四ページ。
- (68) 松の家の料理人の例によってしられるとおり、もちろん、完全にフランス一辺倒というわけではない。「料理ハ欧米各国ノ正式ニ抛リ獻立」するような店もあった。
- (69) シーボルトは、日本人にコーヒーをのませる「いちばんよい方法は、コーヒーは長寿にきくと宣伝することであろう」とかいている。シーボルト『江戸参府紀行』（東洋文庫）一〇九ページ。
- (70) 貝原益軒『養生訓・和俗童子訓』（岩波文庫）五七ページ。ちなみに、竹田定直編『頗生輯要』は『養生訓』の漢籍典拠集だが、そこに採集された文章には、「滋味」に対する一貫した敵意をみいだすことができる。たとえば、王陽明は「務須_テ絶_ル飲_酒薄_味滋_味。則_レ氣自清」といったという。『益軒全集』七（明治四十四年、益軒全集刊行部）七六八ページ。
- (71) 「滋養」はおそらく蘭学畑のかんがえかただろう。たとえば、桂川甫周『和蘭字彙』には *voeden* の用例がいくつかかかげられているが、『*Voedzame spijis*』には、「ヨク養ヒニナル食物」という訳がつけられている。『和蘭字彙』（昭和四十九年、早稲田大学出版部）三三九―一ページ。
- (72) 長与専斎の回想にあることば。米欧巡遊中の長与は、ベルリンで、公衆衛生学を「本邦に齎らして文明輸入の土産となすべし」と決意したという。長与『松香私志』、『松本順自伝・長与専斎自伝』（東洋文庫）一三四ページ。
- (73) 『朝野新聞』明治十一年三月二十七日。
- (74) 『時事新報』明治十九年八月十六日。
- (75) 『お手軽主義』は、「世の不景気」ぬきにはかたれない。『朝野新聞』明治十九年六月二十七日。
- (76) 前掲『東京百事便』六九五―ページ。
- (77) 明治十五年上州沼田生まれで、戦間期に明治学院の学生だった生方敏郎は、「誰も洋食の卓に向うことを多少億劫がる傾きがあった」と回想して、量のおおすぎる「定食」しからず、作法にも気をつかわなければならぬ客が、「堂々とした」西洋料理屋で食事することの苦痛をいっている。しかし、しばらくすると、大学から一旦「下宿へ帰るのもめんどろいだから、途中で一品料理の腹をこしらえて、美禰子の家へ行」く男があらわれる。尾花屋の花助が「洋食にしよう、世話がないから」というのは出前の相談だ。一品亭のきりひらいた道

が、やがて王道になっていったといえるかもしれない。生方『明治大正見聞史』（中公文庫）八五―八六ページ。夏目漱石『三四郎』（岩波文庫）一八四ページ。永井荷風『腕くらべ』（同）二二七ページ。

(78) 『朝野新聞』明治十一年三月二十九日。

(79) 「御待遇其他万事叮嚀懇切ニ注意仕」というのが、もつとも包括的なところだろう。「室中の景容悉ク整頓シ」は、当世風にいえばインテリア、また、「夏季ハ風入至極宜シク」というのもある。

(80) 前掲『航米日録』、日本思想大系66（二四）ページ。

(81) 前掲『航米日録』、日本思想大系66（五一）ページ。

(82) 村垣『遣米使日記』、『遣外使節日記纂輯』一、一五七ページ。

(83) 『朝野新聞』明治十年十一月十一日。

(84) 長崎には卓袱の経験もある。長崎の料理史を眼界におさめることは、それ自体のおもしろさはいわずもがな、たとえば、『儒学から洋学へ』といった陳腐で砂をかむような問題意識を、よりのしいものにかえるだろう。

(85) 明治十四年八月三日の『庭訓雜誌』五号に「豚肉を柔に煮る方」という記事があつて、調味料に味淋と醬油をつかつている。豚肉の普及は牛肉よりもおくれたか。ちなみに、十五年一月十九日の『朝野新聞』には、「豚肉売所」の広告がのっている。

(86) 出前やへ眺望を西洋料理屋に略奪された日本料理屋の対応は、たとえば、『日本料理ノ改良ヲ企図シ守旧ノ体裁ヲ除キ滋養品ヲ撰んだ』『衛生料理』だった。「いたって手軽き会席御料理」もあらわれた。何某様よりの御下命によつて、新橋竹川町の花月楼が調進した二十一年十一月二十五日の園遊会、「日本料理の立食」は、「外国人の御賞賛を蒙」つたというが、二十三年六月に、日吉町の「西洋常食」兼業の和洋菓子舗壺屋支店が「輕立食料理」をはじめたとき、「西洋風の輕便立食」と宣伝しているから、たぶん花月も「西洋常食」のつもりだったのだろう。しかし、「立食」は屋台の伝統のうちにある。屋台の立ち食いは、「西洋」に媒介されることによつてカナを抹消しなければ、園遊会の漢語になりあがけなかったのだ。『時事新報』明治二十年十二月二十五日。『朝野新聞』明治十八年十月二十三日・二十一年十一月二十七日・二十三年六月六日。

ところで、この程度の工夫すらまだあらわれなかったころ、『朝野新聞』の雑録子は、「断然割烹ノ法ヲ一新シ古來慣習ノ会席料理ニ参スルニ牛羊猪鹿及ビ今日迄用ヒザル所ノ諸鳥諸蔬ニ就テ最モ旨ク且ツ滋養多キ物ヲ以テセ」と、〈折衷〉への激をとばしていた。そして、その慧眼は、「世ノ儒家文人諸先輩ノ中ニモ往々此ノ会席者流ニ類スル人無キニ非ズ何ゾ独リ区々ノ料理番ヲ之レ咎メンヤ」と、領域をこえて共通の課題の存在することを指摘した。とすれば、観察者の方としても、領域をこえる必要があるだろう。『朝野新聞』明治十三年六月十七日・十四年二月二十日。

- (87) この博覧会は、観客動員の面では失敗におわった。一日三万人をみこんだけれど、実際は一万から二万のあいだといったところで、七月初旬には二、三千人におちこんだのだ。会期延長が検討されながら、結局は予定どおり七月末で終了となったのも、こういう理由からだろう。当然、周辺への影響も甚大で、その後、国会景気も期待ほどのことはなかったから、十月下旬には、「博覧会に外れて又た国会に外れりと各割烹店は泣いたという。『朝野新聞』明治二十三年七月六日・十月二十五日。
- (88) 正岡子規の高等中学時代、試験の前日に友人と、「いつも行く神保町の洋酒屋へ往って、ラッキョを肴で正宗を飲んだ」と、「酒」で回想している。「一つ橋外の学校の寄宿舎に居たというから、二十年か二十一年のことだ。阿部昭編『飯待つ間』(岩波文庫) 七一ページ。
- (89) 『草枕』の認識にしたがえば、色彩感ゆたかな西洋料理というのも〈折衷〉になるだろうが、いま、例をみいだすことができない。
- (90) 朝日新聞大阪本社史編修室『村山龍平伝』(昭和二十八年、朝日新聞社) 二三六―二四一ページ。
- (91) 『時事新報』明治十七年十一月十二日。
- (92) わづかに、「土曜日の午後と日曜日の午前を発売せざる而已」だった。『東京日日新聞』明治十七年十二月二十四日。
- (93) 『時事新報』明治十八年一月十六日。
- (94) 『時事新報』明治十八年一月十九日。
- (95) 『朝野新聞』明治十八年二月三日。
- (96) 『朝野新聞』は、たとえば、十一年の飢饉の際の救恤運動、十三年の興亜会、十七年の亜細亜学館などによって中国とかかわった。
- (97) 『朝野新聞』明治十八年二月十七日。
- (98) 以下、交詢社員の職業別構成は、前掲『交詢社百年史』二〇五・二〇九・二二二ページの「職業別人員」表による。
- (99) 以下、両紙の発行部数・販売収入・購読者数の比較は、山本武利『近代日本の新聞読者層』(一九八一年、法政大学出版局)の「別表」による。
- (100) 前掲『近代日本の新聞読者層』七八ページにくわしい。
- (101) 交詢社員の地域別構成をみると、全社員のうち東京の社員のしめる比率は、十三年の三七・一パーセントから十五年の一四・九パーセントまでさがり、それから二十六年の三五・五パーセントまでは、程度の差はあるものの、一貫して上昇している。前掲『交詢社百年史』五四七―五四九ページの「地域別社員分布表」による。
- (102) ただし、『東京日日新聞』の福地源一郎は、「当初は広告の依頼太だ少な」かったと回想している。福地「新聞紙実歴」、明治文学全集 11三三―一ページ。
- (103) 明治文学全集 91―五ページ。

(104) 『時事新報』明治二十年十一月一日。

(105) 『朝野新聞』明治二十三年一月五日。

(106) 二十三年九月二十九日に、「年中休みなし」の文字は、ふたたび『朝野』の紙面からきえさった。ただし、もちろん、新聞は、無休刊と低廉のみをうりこもうとするわけではない。記事・紙幅・附録・活字といった要素によって構成される紙面の体裁、また、記者の出入り、配達の効率などがきそわれるだろう。これらの諸点については、『朝野』もそれなりの注意と努力をおこたらなかったし、二十三年一月七日の社告には、「本社新聞の発行高近来非常に増加したし候」の一行もみえている。にもかかわらず、二十二年三月五日の「末広重泰退社」と二十三年十二月二日の「故柳北翁の七週忌」、このふたつのあまりにささやかな雑報記事が、時代のおわりをつたえて間然するところがない。