

文明開化の味を堪能！菜香亭で行った「明治の洋食再現ディナー」

明治以降、東京で牛鍋屋、神戸や浅草で精肉店が開店し、明治五年には明治天皇が肉食奨励のため牛肉を試食、明治八年に宮中で正式に西洋料理が採用されました。明治九年に東京上野精養軒が開店し、その後急速に西洋料理店は全国に広まっていきまし。しかし高価なために閉店を余儀なくされるお店もあり、当時は大変高級なものだったようです。（かけそばが一銭のころに五十銭くらいのお値段だったようです。）
乳製品やパンが食されるようになったのも明治以降。コンソメの味やフライの触感：文明開化は味覚にも大きな革命を起こしたようです。

・食前水

リンゴ水

りんごの皮を剥いて芯を切り出し、煮てやわらかくして輪切りにし、レモンの皮を剥いたものと合わせて水につけて二日ほどおいて、リンゴのうまみを引き出したもの。リンゴジュースでは味わえない豊かな風味がノンアルコールだけど、ほろっといい気分してくれます。

・前菜

フーガデン ミルクソース マセドアンサラダ 添え

フーガデンは、ゆで卵を牛肉のミンチでくるんだスコッチエッグのようなものです。

マセドアンサラダは野菜をさいの目に切つてフレンチドレッシングで味付けしたものです。

七種類の野菜スープ

ニンジン、玉ねぎ、かぶ、セロリ、レタス、キャベツ、ポロねぎの風味が複雑に絡み合っています。見た目はシンプルだけど奥深い味わいでした。

・お魚料理



海老フライと鱈ボールタルタルソース柚子添え
今も愛されるフライにタルタルソースの組み合わせは、文明開化の味だったというわけです。鱈ボールは、さいの目切りの鱈がたっぷり入ったじゃがいものコロケ。

・お肉料理



鶏のグリル まわし芋
鶏は、皮はパリッと、中はジューシー。食用の雉は今でもなかなかお目にかかれない高級食材。まわし芋はふかし芋のこと。今回はデザート用にも使われるという甘く濃厚な「アンノイモ」というさつまいもで作ったそうです。

・デザート



ストロベリークリームとアップルゼリー
いちごのさわやかな酸味が生クリームの甘さで惹き立っています。明治の淑女は、きつとはまったにちがいありません。アップルゼリーは見た目も美しく、プルンとしたゼリーとサクツとしたリンゴの触感が絶妙。

・パン



酒粕パン
料理をひきたてるあまくないパン。酒の酵母で作られていて、小麦粉そのもののおいしさが口にひろがります。幕末の動乱の世に、すでにパンは日持ちする兵糧として重宝されていたそうです。

・珈琲



西洋料理を広めた人

井上馨 かおる



井上馨は、山口市湯田温泉出身。生家があったところが、現在は井上公園になっています。

井上馨は西洋と戦う前に「敵を知るべし」と、イギリスに国禁を犯して留学します。幕府の許しがなければ海外には出られない時代だったので、見つかったら死罪でした。「生きた器械になって帰ってくる」と手紙を残し、有志五人でイギリスに向けて船出しました。四か月に渡る船旅は、水夫として乗船したため過酷な旅でした。しかしそこで身につけた英語力が初代外務大臣として活躍する伏線となったようです。五年の契約で渡英したものの、長州藩がイギリスやフランスと下関で合戦を始めそうだと、との新聞記事を見て、藩を止めるために帰国を決意します。渡英して半年、志半ばの帰国で無念であったと思われませんが、長州そして日本を思う気持ちで『帰国』を決意させました。同行していた伊藤博文も共に帰るといので、残った三人に志を託し二人はまた長い船旅の末帰国しました。西洋の技術力の高さを身にしみて感じた二人は、日本が国力をつけるために、西洋から学ぶことの大切さを説きました。西洋かぶれでなく、技術、政治、文化すべてにおいて食欲に学ぶことが日本を守るためには必要不可欠と考えたのです。そんな馨の想いは郷土山口の地にも宿り、そしてこの菜香亭は西洋料理の発信地として山口の食の歴史に新しいページ開いたと言えるかもしれません。



西洋料理を作った人

東京上野精養軒に洋食の修業に行ったのは、初代主人齊藤幸兵衛の四男泰一（のちに三代目主人）でした。泰一は井上馨の東京の邸宅に下宿させてもらい、お店に通っていたといわれています。



東京上野精養軒：上野公園の開園に合わせて、大久保利通の許しを得て、明治9年に開業した。上野公園開園式に臨んだ天皇皇后両陛下が、帰りに上野精養軒に立ち寄り盛大な祝宴をあげた。



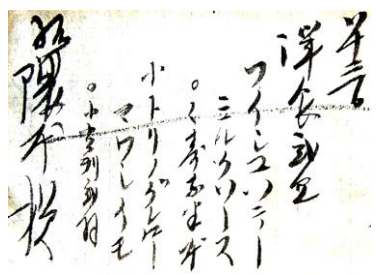
三代目主人 齊藤泰一（さいとう たいち）
明治6年～昭和45年
写真は明治25年のもの。享年97才。

西洋料理を食べた人

下貼りにある「隈本様」とあるのは、山口高等中学校（現山口大学）の教師だった隈本有尚（くまもとありたか）のことです。彼は、夏目漱石の『坊っちゃん』に登場する「やまあらし」のモデルになった人として有名です。東京大学に赴任中は、夏目漱石をはじめ、正岡子規、秋山真之を教えています。数学の教師ですが、授業は英語で教えたといわれています。菜香亭は政治家だけでなく、文化人が集まる文化交流の場でもありました。



むてっぽうで潔癖。しかし表裏のない人格者で生徒には人気があった。福岡県久米市出身。東京大学第1期卒業生。福岡県の修猷館高校の初代校長。



襖の表紙をはがしたところ、下張りに筆字で書かれた洋食のおしながき14点を発見。

山口市菜香亭だより

西の菜時記

平成23年3月31日発行
第20号
発行元：山口市菜香亭
指定管理者
特定非営利活動法人
歴史の町山口市を甦らせる会

山口市菜香亭だより

西の菜時記

平成23年3月31日発行
第20号
発行元：山口市菜香亭
指定管理者
特定非営利活動法人
歴史の町山口市を甦らせる会