

西の菜時記

特集（内面）：文明開化の味を堪能・・・再現ディナーの詳細がわかる！

◆山口市菜香亭：〒753-0091 山口市天花1丁目2番7号 TEL:083-934-3312 FAX:083-934-3360◆

「友」を参考にしました。五年に刊行した料理本「西洋料理の友」を参考にしました。

そのころが昨年、明治時代から使われていた襖の表紙をはがしたところ、下貼りから明治二十年代の書が出てきたのです。それにはなんと当時のお客様にお出ししたメニューが書かれており、その中には洋食の品の数々があつたのです。作業をしていた職員は予期せぬ発見に手が震えたと言います。すぐに剥がす作業を専門家に頼み、ほとんど遜色ない状態で復元することできました。



明治時代のセブ気分を堪能。What's is this? これは何ですか？ 骨だけになっている襖は、旧菜香亭で実際に使われていたもの。

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 歴史の町山口を甦らせる会

明治の洋食再現ディナー

平成23年2月25日

山口市菜香亭では第九回美味しんぼの会「料亭菜香亭の明治の洋食再現ディナー」を開催しました。

明治十年頃創業した料亭菜香亭では、明治二十年に洋食堂を開設しました。また、三代目主人斎藤泰一が井上馨（初代外務大臣）のすすめにより東京上野精養軒で修業しています。菜香亭は山口では初めての本格的な西洋料理の店でした。当時の防長新聞にも、落成式として三日間開業式を行い、多くの人を招待して食事をふるまったという記事が残っています。しかし、料理の内容については資料が無くずっと不明のままでした。

この再現に挑んでくださったのは、ラ・フランチェスカの総料理長 藤原稔さんです。菜香亭の一〇〇畳の大広間に一面絨毯を敷き、テーブルは桜色のクロスで春らしくコーディネートしました。福田館長のあいさつで開宴、リンゴ水で乾杯し、楽しい宴が始まりました。金色で縁取られた食器にも美しい料理の数々。藤原さんは、料理が運ばれてくるたびに、一つ一つのお料理にかけた思いや、苦労された点を楽ししいエピソードを交えながらお話ししてくださいました。



「おどけ洒落など根なき談話は妨げなければ、理論めきたる話はなすべからず。」西洋料理法指南(明治21)より



100畳の大広間は、西洋料理のお店に変身。ありし日の菜香亭の姿か。

お客様は「素材の味や風味が生きていてとてもおいしい。」と舌鼓。シェフの楽しいお話を聞きながら始終笑顔で食されています。また「明治時代の人がこれを食べていたかと思うと、それはそれはとても珍しくて、カルチャーショックをうけたのではないかと感慨深く語られるお客様もいらつしやいました。明治時代の文明開化の波が、味覚にも新しい扉を開いたといえるでしょう。」

◆菜香亭市民ギャラリー出展者募集中◆ 山口市民は無料で使用できます。

<市民ギャラリー出展作品の紹介>

—写真展「外国人が見た山口の風景」—

山口メセナ倶楽部助成事業 1/13～1/16



リンゴの上のカエルの生き生きとした表情、雪が降る山口の厳しい寒さと街の美しさ・・・海外からの留学生のみなさんがステキな山口の表情を切り取ってくださいました。

キヲクノカタチ—僕らが写真を撮る13の理由—yawacolor

2/9～2/14



山口の若手写真家のみなさんの作品。山口も視点を変えたとおしゃれてスタイリッシュ。同じものでもやわらかな皆さんのフィルターを通すとステキに輝くようです。

—山口の春を彩る糸てまり展—

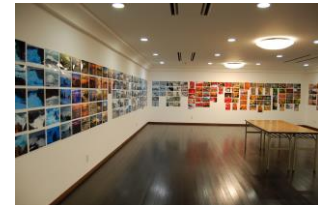
1/28～1/30



色とりどりの手まり、繊細な糸の交わりが、複雑な模様を生み出していました。同じ球体の中にも鶴や椿など表現しているテーマがそれぞれにあり、作り手の想いを感じることができました。

—写真展「美しい山口の風景」— 平田 明

2/25～2/27



写美山のメンバーでもある平田明さんの個展。山口の時間の移ろいの中で変化する海・空・山・光・影の美しさ、そこに住む人々の営みの温かさが感じられる愛情にあふれた作品群。

<平成23年度 市民ギャラリーの予定> 4・5月

- ・「山口っ子の絵と工作・えのぐる作品展」 子どものアトリエのぐる
4月8日(金)～10日(日) 9時～17時 最終日は16時まで
- ・「山口の春を彩るフレッシュフラワー&プリザーブドフラワー アレンジメント作品展」 フラワーサークル デンファレ
4月23日(土)～24日(日) 9時～17時 最終日は16時まで
- ・写真展 秋穂から発信「美しい富士山」 田中勝治
5月12日(木)～15日(日) 9時～17時

出展したい方は、ご希望の日の2カ月前までに申し出をお願いします。（お問い合わせ）TEL：083-934-3312

祇園・菜香亭に想う

山口市菜香亭館長 福田礼輔

『横浜には今もかすかに、もはや東京が失ってしまった明治が残っている。』とは作家の池波正太郎が横浜の牛なべ屋を随想「食卓の情景」に書き残した一節である。

その明治がガラス障子や百五十畳敷の大広間を持つ菜香亭には今も整然と残された。

慶応大学創立者の福沢諭吉が1867（慶応3）年に「西洋衣食住」に西洋料理解説を述べて以後、明治初年から東京、横浜、神戸、長崎、函館などに次々と西洋料理店が開店した。山口でも菜香亭第3代の斎藤泰一氏が東京上野精養軒で修業し1887（明治20）年の7月1日に菜香亭内に洋食室を開業した。

当時の菜香亭西洋料理メニューが昨年改装した襖の下張りから数点発見された。

それは・雉のカツレツ・エビフライ・カキフライ・小鳥のグレエー・鳩シチュー・ビステッキ・オムレツなどで客には高等中学（現山口大学）の教師であった隈本有尚（夏目漱石作「坊っちゃん」の山嵐のモデル）や西田幾多郎なども居たが、伊藤博文、山県有朋をはじめ政財界人も多く来店して洋食を食べている。

“降る雪や明治は速くなりけり 草田男”の句に続く大正・昭和の時代も菜香亭の大畳の上に重ねられてゆく。山口の歴史空間にピリオドは無い。

※中村草田男（なかむらくさたお：俳人 代表句「万緑の中や 吾子の歯 生え初むる」）

