

昭和女大家政 ○佐々木淳子 加藤澄江

<目的> コロッケはライスカレー、カツレツと共に「明治の三大洋食」と呼ばれ、庶民に親しまれてきた料理である。飽食の時代といわれる現代においては決して珍重されるものではないが、大正時代には「コロッケの唄」という流行歌まで作られて一躍脚光を浴びたものである。このコロッケの定義を明確にし、我が国の料理文献にいつ頃から登場して明治・大正時代にはどのように紹介されてきたのか、当時の時代背景をふまえて考察した。

<方法> 明治時代並びに大正時代発行の食文化主要著作物の中から20数種類を無作為に抽出して、コロッケの名称、製法の有無、特徴について文献的検索を行なった。また、時代背景を知るためには『近代日本食物史』をはじめ世相史などを参考にした。

<結果> コロッケはフランス語のクロケット[croquette]が日本式になまって発音されるようになったもので、日本では馬鈴薯に2割程度の挽肉を混ぜたものを指すことが多い。明治5年発行の敬学堂主人による『西洋料理指南』における「ガンモドキノ如キモノ」が、我が国の料理文献に最初に登場したコロッケではないかと思われる。文献によっては、分量の記載もなく説明が簡単であったり、現在のコロッケとは異なる様相を呈するものも見られた。やがて、時間と手間はかかるが製法が単純であること、米飯の淡泊な食味にも適合したことが要因となり、著名な料理家から一般の人々に至るまで材料や形にも工夫がなされるようになった。これにより、庶民には縁遠かった西洋料理が惣菜料理として定着するようになった。