

「カツレツ」に関する明治・大正時代の文献的考察
昭和女大生活科 ○佐々木淳子 加藤澄江

＜目的＞ カツレツは、ライスカレー、コロッケと並んで「明治の三大洋食」と称されるものである。現在では「和製ポークカツレツ」すなわち「豚カツ」として、日本的な肉料理を代表するものにまで変化を遂げた。この「豚カツ」の原点ともいえるカツレツが、我が国の食文化に定着し、庶民に親しまれてきた背景や理由について検討することとした。

＜方法＞ カツレツの定義を明らかにし、明治・大正時代に発行された我が国の料理文献及び女性雑誌に登場したカツレツの名称、製法、特徴に関して文献的検索を行なった。その際、時代背景を知るために『近代日本食物史』をはじめ世相史などを参考にした。さらに、再現を試みた結果についても検討した。

＜結果＞ カツレツは、英語のカットレット[cutlet]、仏語のコートレット[côtelette]が明治時代に洋食店に伝わり、いつの間にか発音しやすい「カツレツ」になったという説が有力とされている。一般に、鳥獣肉の薄切りに小麦粉、卵、パン粉をつけて油で揚げたもの、あるいはバターなどで炒め焼きしたものである。

明治5年発行の『西洋料理通』には「ホールクコットレツツ」として豚肉のカツレツ、『西洋料理指南』には「小犢ノ油煮」として牛肉のカツレツらしきものが紹介されていた。カレーやコロッケに比べて材料や調理法に変化が乏しいが、明治末期から徐々に庶民にも肉食が普及しはじめ、上にかけるソースや付け合わせの野菜にも工夫が見られるようになると、たっぷりの油で揚げて、キャベツのせん切りが添えられた日本式の「豚カツ」が誕生することになるのである。