

ワインビネガールの江戸時代から昭和におけるまでの 活用状況について

吉田沙紀¹、安谷屋倭子¹、綿貫仁美²、深作貴子¹、大迫早苗¹、林 一也²

1. 相模女子大学短期大学部食物栄養学科、2. 東京家政学院大学

ワインビネガールの江戸時代から昭和におけるまでの活用状況について

吉田沙紀¹、安谷屋倭子¹、綿貫仁美²、深作貴子¹、大迫早苗¹、林 一也²

1. 相模女子大学短期大学部食物栄養学科 2. 東京家政学院大学

Development of wine vinegar from the Edo period to the Showa period

Saki YOSHIDA¹, Wako ADANIYA¹, Takako FUKASAKU¹, Hitomi WATANUKI², Sanae OOSAKO¹, Kazuya HAYASHI²

1. Department of Food and Nutrition Science, Sagami Women's University Junior College

2. Tokyo Kasei Gakuin University

Abstract

Wine vinegar is an essential seasoning Western cuisine, however, it is not widely used in Japanese cuisine. This research focuses on the history of wine vinegar uses in Japan. We referred to books including recipe books published in Edo to Showa for further researches. None of books published before Edo introduced wine vinegar. A few of specialized books published in early Meiji listed vinegar as one of seasonings. The use of wine vinegar increased from mid to late Meiji, but it was not commonly recipe books from Taisho to Showa, however, the wine vinegar use in home cooking was decreasing after world war II, since mayonnaise and salad dressings made of wine vinegar prevailed. This market growth of those mayonnaises and salad dressings resulted prevents wine vinegar from getting familiar in Japanese cuisine.

キーワード：ワインビネガー Wine vinegar, 食文化 Food culture, 西洋料理 Western cuisine, 食物酢 Vinegar, ワイン Wine

1. 緒言

西洋料理においてワインビネガーは、ドレッシングにしてサラダに利用される以外にも肉料理のソースや魚をマリネするのに活用される。そのため、料理に酸味だけではなく味の深みを与えることができ

る欠かせない調味料であり、日常的に使用されている。また、食酢（酢）の主成分である酢酸は食後の血糖値の上昇抑制、脂質異常下での総コレステロール・LDL低下作用、肥満者の内臓脂肪蓄積抑制、骨粗しょう症予防などの様々な健康作用が期待できるとされ、これらの効果は1日あたり15mlから

30ml程度の摂取で期待できるため、日常的に継続がしやすく注目を集めている¹⁻²⁾。食材の素材の特性・風味を活かし、淡白で繊細な味付けする日本食において、古くから活用されている米酢や穀物酢は酢独特のきつい香りや強い酸味があり味の調和を保つのが難しく活用機会が限られているため、日々摂取するのは容易ではない。一方でワインビネガーは、果実のもつ香りと甘味があり日本の醸造酢に比べまろやかな味わいがあるため、料理に取り入れやすく希釈して飲料としても飲むことができる。その他にも、ワインビネガーには赤ワインビネガーと白ワインビネガーの2種類が存在するが、赤ワインビネガーにはポリフェノールが含まれており、動脈硬化の予防効果が期待できるとされている³⁾。以上のことから、ワインビネガーを日常の食生活に取り入れることにより料理の選択肢が増え、無理なく酢の摂取が行えたとともに更なる健康効果を得ることができるのではないかと考える。また、近年では日本の特産のブドウであるヤマブドウを使用したワインビネガーの製造も試みられており、新しい名産品として関心が高まっている⁴⁾。しかし、西洋料理が定着した現在の日本人の食生活を見る限りワインビネガーの利用度は低く、日本人の生活に積極的に取り入れられているとは言い難い。

そこで本稿では、ワインビネガーが日本の食生活においてどの年代から受容され、どのように生活に普及したかの変遷を調査し、ワインビネガーの主な活用状況を明らかにすることにより、現代日本においてワインビネガーの利用率の向上に寄与することを検討した。

2. 研究方法

相模女子大学図書館、国会図書館を利用し、調査期間を江戸時代から昭和50年までと定め西洋料理を取り扱う92冊の料理書を収集した⁵⁻⁹⁶⁾。その料理書

に記載されているワインビネガー及びワインビネガーと推測される表記がある料理書を集計した。ワインビネガーと推測される表記の記述は、「西洋」・「仏蘭西」・「葡萄」の文字を冠した酢を「ワインビネガー」として集計した。「西洋酢」は1894年（明治4年）に宮中料理の正餐としてフランス料理が採用されて以来、本国では料理に関連する「西洋」を冠する文字は、概ねフランスを示すことから本稿ではフランス産の酢を示すものとした⁹⁷⁾。また、フランスはワインビネガーの主要な産地であることから、仏蘭西の文字を冠する酢はワインビネガーとして集計した⁹⁸⁾。ビネガーや舶来の酢の記述についてはモルトビネガーやアップルビネガーを示す可能性があると思われたため集計から除外した。

3. 結果と考察

ワインビネガーの記載のあった料理書は33冊で、それらの概要とワインビネガーが使用された料理名を表1に示した。なお、料理のレシピの記載がなくワインビネガーの食品の説明のみが書かれた場合には食品説明と記した。マヨネーズはワインビネガーの利用が最も多く、料理書に10回記載されていた。次にヴィネグレットソースが8回、3番目にフレンチソースが5回利用されていた。以上のことからワインビネガーの日本における主な活用法は、サラダのソースであったことが判明した。ワインビネガーの年代別の記載書数は表2に示した。記載書数は大正時代、昭和時代に多く見られた。江戸時代では、異国と銘打ってあっても中華料理を取り扱った物が主であり西洋料理を扱う文献がほぼ見られないことから、ワインビネガーの活用の形跡は見られなかった。明治時代に関しても、明治時代初期から中期にかけては西洋文化が浸透していなかったため、記載書数が多かった大正時代、昭和時代に比べて活用が低かったと見られる。

表1. ワインビネガーに関する記載のあった料理書一覧

番号	料理書名	刊行年 著作年	元 号	料 理 名
1	軽便西洋料理法指南 実地応用 一名・西洋料理早学び	1888	明治21年	舌のシチュー, ピクルス, サラダソース (マヨネーズ)
2	西洋料理法と献立	1908	明治41年	マヨネーズ
3	実用割烹講義録. 第2号	1909	明治42年	オニオンマトサラダ (ヴィネグレットソ ース)
4	弦斎夫人の料理談: 手軽実用. 第2編	1909	明治42年	フレンチドレッシング
5	西洋料理法: 家庭の友	1911	明治44年	メイトル・デ・ホテル・バター
6	西洋料理 附・作法と心得	1911	明治44年	食材説明, 煮魚, ローストビーフ, チェリー ドヴェチチブルス, サラダドレッシング (フ レンチソース), マヨネーズソース, ボイルド ソース, ハットウォーター, スポンジケーキ
7	西洋料理法大全	1912	明治45年	フレンチドレッシング
8	家庭で出来る魚の西洋料理	1913	大正2年	マヨネーズソース
9	素人に出来る野菜の西洋料理	1914	大正3年	オニオンスープ, 花椰菜黒牛酪被汁, ヴィ ネグレットソース, オランダソース, 萵苣 冷菜, 佛風冷菜
10	仏蘭西料理献立書及調理法	1916	大正5年	Salade eva-Florida (ヴィネグレットソース)
11	海軍五等主厨厨業教科書	1918	大正7年	サラダ (ヴィネグレットソース), ベンゲー ドボワソン, マヨネーズソース
12	赤堀西洋料理法	1919	大正8年	フレンチドレッシング
13	栄養美味実用家庭料理	1920	大正9年	ヲフ・フローワ・アラ・ルウシ
14	宇野実用料理法. 西洋料理之部	1923	大正12年	サルセルロチーサラド
15	仏蘭西料理全書	1923	大正12年	ソースレイフォル
16	西洋料理法: 家庭趣味	1926	大正15年	鱈のクリーム煮, 牡蠣とセロリーのサラド, マヨネーズソース, フレンチソース
17	手軽な西洋料理法 (主婦之友実 用百科叢書; 第29篇)	1927	昭和2年	食材説明
18	漬物の上手な漬け方	1928	昭和3年	ピクルス
19	一年中朝昼晩のお惣菜と支那、 西洋料理の拵へ方: 美味しく出 来る家庭向き	1928	昭和3年	エビサラダ, 食品説明
20	西洋料理一般: 料理研究	1929	昭和4年	タルタルソース
21	西洋料理 [第2] (魚貝料理編)	1956	昭和31年	ソースパロワーズ, ソースブウルノワル
22	欧風料理の基礎	1957	昭和32年	ソースマイヨンネーズ
23	世界の家庭料理 第4 (西洋料理 第1)	1959	昭和34年	ヴィネグレットソース
24	家庭料理全書 (実用百科選書)	1961	昭和36年	食品説明
25	私の料理	1962	昭和37年	食品説明
26	洋食教本	1962	昭和37年	マヨネーズソース
27	西洋料理 (独習シリーズ)	1963	昭和38年	クールバイヨン, ヴィネグレットソース
28	フランス料理: 理論と実際	1964	昭和39年	ソースヴィネグレット, マヨネーズ
29	司厨士入門	1964	昭和39年	クールバイヨン
30	西洋料理の基礎	1964	昭和39年	ソースヴィネグレット
31	西洋料理技術入門	1965	昭和40年	マヨネーズソース
32	サラダ・フルーツ (ファミリー・ シリーズ)	1968	昭和43年	食品説明
33	飯田深雪の洋風おかず: 基本と 応用	1974	昭和49年	フレンチドレッシング

表2. 年代別のワインビネガーの記載書数

刊行年代	西洋料理本の全冊数	ワインビネガーの記載書数
江戸	3	0
明治	32	7
大正	20	9
昭和	37	17
合計	92	33

3-1. ワインビネガーの調味料としての出現

資料内でワインビネガーが出現したのは、1888年（明治21年）に刊行された『軽便西洋料理法指南 実地応用一名・西洋料理早学び』であった。明治時代に入ると、1872年（明治5年）に日本で初めての西洋料理書と呼ばれる『西洋料理通』が出版される。『西洋料理通』においてはワインビネガーの記述は見られなかったが、同時期に出版された『西洋料理指南』において、卓上調味料として国産の酢ではなく舶来の酢を利用すべきとの記述が見られた。しかし、舶来の酢がどの国で生産された酢を示すものかを判別できず、酢の種類の特定制定できなかったためワインビネガーの利用については不明であった。明治時代初期の西洋料理書は、外国人のシェフからレシピを聞き取り翻訳した物が主であり家庭用としては分量が多く、明治時代では調達が困難な材料が頻繁に利用されていた⁹⁹⁾。そのため、調理用に利用されるものではなく上流階級の知識人層が西洋を感じる読み物としての側面が強かった。以上のことからワインビネガーの出現初期においては実際にワインビネガーの活用はほとんどなかったと見られる。また、1880年（明治13年）頃からは農業雑誌などでワインビネガーを醸造しようとする試みも行われていた¹⁰⁰⁻¹⁰¹⁾。1885年（明治18年）に出版された『新編醋製造方秘訣』では、佛國疇爾良製醋製造法と銘打ってフランスのオルレアン地方におけるワインビネガーの製造法についての記載が見られる¹⁰²⁾。このようにワインビネガーの出現初期から、国内で生産しようとする試みは行われていた。しかし、国産ワインビネガーの製造は1935（昭和10年）に堀内合名会社（現、富士ミネラルウォーター）からホリス・ワインビネガーが販売されるまで待つ必要があり、ワインビネガーの出現初期では製造されたワインビネガーが市販されることはなかった¹⁰³⁾。海軍省の公文備考においても、1872年（明治5年）の『癸

4号大日記相浦紀道申出祝砲並稽古用火薬外10廉臨時御渡方』に西洋酢の記述が記載されている¹⁰⁴⁾。その後も1879年（明治12年）までに渡り計4回西洋酢が出現する¹⁰⁵⁻¹⁰⁷⁾。しかし、いずれにおいても大砲火薬やロープなどの戦闘用の物品と共に記録されており、食品として活用された可能性は低いと思われる。海軍省は明治維新後、早期から脚気の改善のため西洋式の食事を取り入れたことで有名だが、このように海軍省においても明治時代初期でのワインビネガーの利用は見られなかった。以上のことから出現初期においては、ワインビネガーの活用以前にワインビネガーが食品としての認知が非常に低かったことがうかがえる¹⁰⁸⁾。

明治時代以前では、江戸中期の庶民が日常的に食している食品及び食材について解説した『本朝食鑑』において葡萄酢の記載が見られるが、これはワインビネガーではなく、葡萄をすりおろして酢に入れたものである。また、江戸時代で鎖国後に行われた出島貿易の履歴を調査したが、ワインビネガーが輸入されたとの記述は見られなかった¹⁰⁹⁾。その一方で森嶋中良が著した『紅毛雑話』において、出島におけるオランダ人の食卓について記載している。その中でも「ハルトベスト」(シカのモモ肉の辛子酢かけ)は酢を使用した料理となっており、ワインビネガーを使用した可能性が挙げられる。しかし、『紅毛雑話』は献立名のみしか記述が無く詳細なレシピの記載が無いためワインビネガーを使用していたかは不明瞭である。また、出島内での食事の記録であることから日本人に向けて作られた料理ではなく出島で暮らすオランダ人に向けて作られた料理であり、日本人の食生活にワインビネガーが取り入れた記録とはみなさなかった。

3-2. ワインビネガーの活用と普及について

ワインビネガーの活用は、大正時代・昭和後期において高まりを見せた。1899年（明治32年）に「高等女学校法令」が公布され、女子の中等教育の整備が行われたのを皮切りに、これまで女性教育は裁縫教育が主流であったが、徐々に料理教育が行われるようになっていった¹¹⁰⁾。明治時代の食情報雑誌である『食道楽』においても最近家庭料理が流行し、奥様や令嬢様がお料理のおけいこをされていると記されており、女学校の教本や家庭料理本において西洋料理をとりあつかうものが増加していった⁹⁹⁾。そのため西洋料理書は、読んで楽しむことが主であった単純な翻訳本から、家庭において調理が可能な実

用的なものに変化していった。また、明治時代後期では西洋文化が浸透したこともあり、ワインビネガーの認知が広まり利用度も増加したと見られる。活用法は主としてマヨネーズとヴィネグレットソースだが、『西洋料理 附・作法と心得』のように現代では見られないスポンジケーキでの使用方法も見られ、新しい食材の使用法を探っている様子が伺える。1903年(明治36年)頃になると、朝日新聞の広告欄においてもワインビネガーが登場する。福山商店より、原料に葡萄酢を使用した酢の広告や西洋酢(ワインビネガー)を取り扱った山本商店の広告が見受けられるようになり、一般的な食材とは言えないものの認知され始めたといえる¹¹¹⁻¹¹²⁾。一方で、女性教育の対象となるのは少なくとも中流階級以上の身分の者に限られており、依然として一般庶民におけるワインビネガーの利用ほとんどなかったのではないかと考える。

大正時代では、1913年(大正2年)に発行された『家庭でできる魚の西洋料理』において明確にワインビネガーを示す葡萄酢の利用が見られる。また、同年に刊行された『素人できる野菜の西洋料理』では、フランス製ワインビネガーを使用するように指定されており、料理書の執筆者においてもよりワインビネガーの特性が認識されていったと見られる。これは、第一次世界大戦により日本の工業品の輸出が増加し、日本経済が潤ったため都市部において中流階級層が金銭増加し的な余裕が生まれ、レストランやカフェなどの西洋文化が積極的に取り入れられた結果、西洋の食物全般に対して理解が深まったためと考えられる¹¹³⁾。その一方で大正時代は、戦後恐慌や関東大震災の影響もあり経済的に大きな打撃を受けた時代である。そのため、料理書においても「経済」・「安価」の文字を冠するものが多く出版された。大正時代に発行された中流階級向けの雑誌『生活』では、安価な食生活のため米食からパン食に切り替える提案をした際には読者から西洋式の食生活は高価であるとの批判を受けた様子から、依然として一般庶民が高価なワインビネガーの日常的な利用は少なかったと思われる¹¹⁴⁾。

昭和時代初期に入ると、料理書内で西洋酢(ワインビネガー)が1瓶四拾五銭で販売されていることや食料品店で販売されているとの案内があり、読者に使用を推進させようとの努力が見られる。しかし、1929年(昭和4年)以降は終戦後の1950年(昭和25年)いたるまでは世界恐慌が起り世界的に経済的に不安定になったことや1939(昭和14年)に第2次

世界大戦が起きたことなどが一因となり西洋料理書の刊行はほとんど行われず、ワインビネガーの利用も激減したと思われる。

戦後に刊行された西洋料理書では、ワインビネガーの利用は増加している。これは、清浄野菜の登場により、サラダが一般家庭においても食されるようになり、ワインビネガーの主な活用法であるマヨネーズ及びドレッシングの利用機会が増加したためと考えられる。戦後の日本の土壌は、寄生虫に汚染されており生野菜は食中毒の危険性が高く、清潔な野菜を使用したサラダは高価な食べ物であった。しかし、1955年に(昭和30年)厚生省・農林省から清浄野菜普及要綱が制定され、化学肥料を活用した清潔な野菜が生産されるようになり1960年~1970年頃には清浄野菜も普及が広がり安価で購入できるようになった¹¹⁵⁾。また、終戦後日本の交通網は甚大な打撃を受け荒廃していたが、1952年(昭和27年)に「道路整備特設処置法」が制定されたことをうけて、交通整備が行われ、さらに1959(昭和34年)年には、次期オリンピック開催が東京に決定したことから大規模に交通整備が行われた¹¹⁶⁾。そのため、遠方から安価で清潔・新鮮な野菜が送られてくるようになり、サラダは日常的な献立となるとともにワインビネガーの利用も増加したと思われる。

3-3. ワインビネガーの日本の食生活における現状について

3-2項のワインビネガーの活用と普及での記載の通り昭和時代後期では、サラダは一般的に食されるようになったため、サラダのソースとして主に活用されたワインビネガーも日常的な食材として扱われるようになった。その一方で、昭和時代ではワインビネガーを使用している料理書17冊のうち、7冊にワインビネガーの代替品として米酢やリンゴ酢、レモン酢(レモンによる果実酢もしくはレモン果汁と思われる)などの酢での代用の提案が見られた。日本人は西洋料理を受容する際、食べられない洋風素材への忌避感を和らげるために洋風食材を和風食材に変換し、西洋料理を日本料理に同化させて日常の食生活に組み込んできた¹¹⁷⁾。そのため、マヨネーズやサラダドレッシングでも嗅ぎなれない匂いや味のするワインビネガーを使うのではなく、食べられた米酢、穀物酢やりんご酢などのなじみのある食品へ変換することで忌避感なく、日常生活に利用していったと考える。また、主な活用法であるマヨネーズ及びサラダドレッシングの主要な材料であるサラ

ダ油は、1924年（大正13年）に日清製油（日清オリオ）から精製度の高い大豆油をサラダ油として販売された¹¹⁸⁾。しかし、大正時代の従来の食生活において油は炒め物や揚げ物の利用が主であり、一般家庭でドレッシングやマヨネーズなどのサラダのソースを調理するには、昭和30年以降からが一般的であったと推察する¹¹⁹⁾。その一方で、キューピーが1923年（大正12年）にマヨネーズ、1958年（昭和33年）には同社がドレッシングを日本で初めて製造しており、マヨネーズやドレッシングの材料が一般家庭に普及する以前に市販品が普及していたため、ワインビネガーの利用はさほど増加せず、日本人の生活に定着しなかったと思われる¹²⁰⁾。

以上のことから、現代の日本の食生活では一般家庭においてワインビネガーが常備するまでに至っていないと言える。一方では、食のグローバル化が進んだことにより以前よりも増して西洋料理が身近になり、外食・家庭料理の双方においてもワインビネガーを利用した様々なレシピが活用されるようになってきた。そのため、現代ではワインビネガーに対し食べ慣れないことから起きる忌避感は以前よりも、感じにくくなっていると思われる。今後は、現代の食生活におけるワインビネガーの家庭での利用率を探り、日本人に好まれるワインビネガーの利用法を検討していきたい。

4. 要約

- (1) 江戸時代から昭和時代（1975年）の西洋料理を扱った料理書を調べた結果、92冊中33冊に、ワインビネガーの記載が見られた。ワインビネガーの記載が最も多かったのは、昭和時代であり次に大正時代であった。
- (2) ワインビネガーの活用方法はマヨネーズが最も多く、次にヴィネグレットソース、フレンチソースの順に多く利用されており、主な活用方法はサラダ用のソースであった。
- (3) 昭和時代に清浄野菜の登場や大規模な交通整備が行われたことにより、安価で新鮮・清潔な野菜が手に入るようになり、食卓にサラダのメニューが増加したためワインビネガーの利用も増えたと推察された。
- (4) 昭和時代では、食生活の洋風化に伴いワインビネガーの主な活用方法であったマヨネーズやドレッシングの市販品が普及したため、ワインビネガーの利用はさほど増加せず、日本では一般的

に常備される調味料までには至らなかった。その一方、現代では食のグローバル化により、従来のサラダソースのみならず様々なレシピで活用されている。

参考文献

- 1) 酢酸研究会編、酢の機能と科学、朝倉書店、2012、p.78
- 2) 米倉 裕一、山口 佑子、小浜 恵子、櫻井 廣、岩手県工業技術センター、岩手県工業技術センター研究報告、2004、Vol.11、p.70-73
- 3) 佐藤 充克、ブドウとワインに含まれるポリフェノール類の健康効果、農業および園芸、2018、Vol.93、No.4、p.296-308
- 4) 多山 賢二、生活習慣病に及ぼす食酢の効果、日本醸造協会誌、2002、Vol.97、No.10、p. 693-699
- 5) 平野 必大、本朝食鑑、国立国会図書館デジタルコレクション、1697
<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2605286>（参照2020-11-13）
- 6) 森嶋 中良、紅毛雑話5巻、河内屋喜兵衛、1787
- 7) 又玄齋 画・著、新編異国料理、大和屋、1861
- 8) 仮名垣 魯文 編、暁斎 画、西洋料理通、万笈閣、1872
- 9) 敬学堂主人、西洋料理指南、雁金書屋、1872
- 10) 飯尾 次郎、女子宝鑑、汗牛堂、1879
- 11) 石井 郁二郎、日本西洋料理指南 一名・経済家必携、秩山堂、1884
- 12) 吉田 正太郎 編、青陽楼主人 閱、日本支那西洋料理独案内：附礼式及食事法、秩山堂、1884
- 13) 秋本 房次郎 編、西洋手軽絵入料理指南、秩山堂、1886
- 14) パイン・ベリジ 述、洋食独案内、友文舎、1886
- 15) ヲルラントセリヤ 述、西村弘 編、西洋料理独案内、1886
- 16) 飯塚 栄太郎 編、料理独案内：西洋朝鮮支那日本、改良小説出版舎、1887
- 17) 菟道 春千代 編、東髪化粧鏡：附西洋料理法、西洋礼式、仁井田書房、1887
- 18) マダーム・ブラン 述、洋食庖人 編、軽便西洋料理法指南 実地応用一名・西洋料理早学び、久野木 信善、1888、p.12、p.29、p.38
- 19) 矢尾 嘉吉、料理早学：日本西洋、矢尾嘉吉、1888
- 20) 浅野 高造、素人包丁：即席料理（上・下）、赤

- 志忠七, 1893
- 21) 常磐木亭主人, 西洋料理方: 即席簡便, 青木嵩山堂, 1894
- 22) 杉本 新蔵, 日用西洋料理法, 大倉保五郎, 1895
- 23) 大橋 又太郎 編, 実用料理法, 博文館, 1895
- 24) 半溪 散人 (岡本純), 和清西洋料理法自在, 文事堂, 1898
- 25) 赤堀 峯吉, 和洋家庭料理法, 自省堂, 1904
- 26) 松田 秋浦 (政一郎), 西洋料理二百種, 青木嵩山堂, 1904
- 27) 藤村 棟太郎, 家庭西洋料理, 大学館, 1905
- 28) 岩崎 亀次郎, 簡易西洋料理独案内, 波多野商会, 1906
- 29) 家田 啓造, 西洋料理法: 活用, 家田啓造, 1907
- 30) ミツセス・ビートン 著, 山田政蔵 訳, 西洋料理の栞: 家庭実用, 山田政蔵, 1907
- 31) 赤坂女子講習会 編, 西洋料理法と献立, 相隣社, 1908, p.66-67
- 32) 村井 多嘉子 述, 石塚月亭, 弦斎夫人の料理談: 手軽実用. 第2編, 実業之日本社, 1909, p.161
- 33) 三八光商会編集部, 女道大鑑, 三八光商会, 1909
- 34) 東京割烹講習会, 実用割烹講義録. 第2号, 1909, p.13-14
- 35) 桜井 ちか子 編, 西洋料理教科書, 紫明社, 1910
- 36) 手塚 かね子, 西洋料理法: 家庭の友, 大橋光吉, 1911, p.167
- 37) 大森 阿仁子, 川島 芳子, 西洋料理 附・作法と心得, 大倉書店, 1911, p.58, p.143, p.234-237, p.246-248, p.249, p.272
- 38) 宇野 弥太郎, 西洋料理法大全, 大倉書店, 1912, p.514
- 39) 赤堀 峯吉, 実用新料理法: 日本西洋支那, 盛林堂, 1912
- 40) 田中 勝蔵, 西洋料理十二ヶ月, 広文堂書店, 1912
- 41) 藤井 葆光 編, 家庭で出来る魚の西洋料理, 服部書店, 1913, p.35-36
- 42) 和久井 浅之助, 西洋料理 家庭叢書: 第1編, 広友社出版部, 1914
- 43) 藤井 葆光 編, 素人に出来る野菜の西洋料理, 藤井 竹蔵, 1914, p.41, p.56, p.139, p.146, p.157, p.163
- 44) 鈴木 敏雄, 仏蘭西料理献立書及調理法, 奎文社出版部, 1916, p.428
- 45) 岩井県, 安価生活割烹法, 食物療養院, 1917
- 46) 稲垣 美津, 家庭実用料理: 衛生経済, 明治出版社, 1917
- 47) 秋穂 益実, 家庭料理の拵へ方: 秘伝公開, アルス, 1917
- 48) 海軍教育本部 編, 海軍五等主厨 厨業教科書, 帝国海軍社出版部, 1918, p.93, p.116
- 49) 赤堀 峯吉, 赤堀西洋料理法, 大倉書店, 1919, p.298
- 50) 秋穂 益実, 栄養美味実用家庭料理, 日新閣, 1920, p.68
- 51) 東京割烹講習会 編, 料理必携, 東京割烹講習会, 1921
- 52) 飯野 チエ, 料理の栞, 飯野チエ, 1922
- 53) 宇野 弥太郎, 宇野実用料理法. 西洋料理之部, 大倉書店, 1923, p.13
- 54) 阪口 幸, 実用西洋料理, 阪口幸, 1923
- 55) 秋山 徳蔵, 仏蘭西料理全書, 秋山編纂所出版部, 1923, p.201
- 56) 手塚 かね子, 滋味に富める家庭向西洋料理, 福永重勝, 1924
- 57) 河野 静子, 趣味と実用の西洋料理, 東京基督教女子青年会, 1926
- 58) 村井 節子, 新しい家庭向西洋料理, 緑蔭社, 1926
- 59) 住田 たま子, 西洋料理法: 家庭趣味, 啓明社, 1926, p.17, p.80, p.225, p.257
- 60) 主婦之友社編, 手軽な西洋料理法, 主婦之友社, 1927, p.4, 主婦之友実用百科叢書. 第29篇
- 61) 主婦之友社編輯局, 漬物の上手な漬け方, 主婦之友社, 1928, p.80-81
- 62) 大日本家庭料理研究会 編, 一年中朝昼晩のお惣菜と支那, 西洋料理の拵へ方: 美味しく出来る家庭向き, 中央書院, 1928, p.76
- 63) 大岡 蔦枝, 西洋料理一般: 料理研究, 大岡蔦枝, 1929, p.72
- 64) 大日本家庭料理研究会 編, 手軽に美味しく出来る家庭向き支那料理と西洋料理, 香蘭社, 1937
- 65) 鈴木 慎次郎, 森本 喜代, 実用料理献立: 主婦の栄養メモ, 第一出版, 1951
- 66) 森本 喜代, サンドイッチ: 100例, 第一出版, 1952
- 67) 北川 敬三, 西洋料理 第2 魚貝料理編, 第一出版, 1956, p.23, p.47, p.131, p.193

- 68) 飯田 深雪, サラダ, 雄鶏社, 1957, (雄鶏社版
実用叢書;82)
- 69) 中村 勝三, 大西セチ, 金子きよ, 欧風料理の
基礎, 光生館, 1957
- 70) 中村 高子 編四季の野菜料理, 北辰堂, 1958,
(生活実用シリーズ)
- 71) 沢崎 梅子, 家庭料理の基礎, 婦人之友社,
1959
- 72) 赤堀 全子 等編, 世界の家庭料理 第4, 中央公
論社, 1959, p.36, (西洋料理 第1)
- 73) 田中 徳三郎, メニュー・ブック, 柴田書店,
1959
- 74) 主婦の友社編, 野菜と果物料理, 主婦の友社,
1960, (主婦の友シリーズ, 第48)
- 75) 日本放送出版協会 編, きょうの料理: 特集版,
日本放送出版協会, 1961
- 76) 伊藤 由里子, フランス風家庭料理, 文陽社,
1961, (ホームシリーズ)
- 77) 赤堀 全子, 家庭料理十二カ月, 文陽社, 1961
- 78) 宇野 九一 等監修, 家庭料理全書, 金園社,
1961, p.345, (実用百科選書)
- 79) 岡松 喜与子, お料理: 絵でわかる Cooking
Book, 婦人画報社, 1962
- 80) 江上 トミ, 私の料理, 柴田書店, 1962, p.38
- 81) 井上 幸作, 洋食教本, 婦人画報社, 1962,
p.67
- 82) 江上 トミ, 西洋料理, 主婦の友社, 1963, p.22,
p.99, (独習シリーズ)
- 83) 深沢 侑史, 西洋料理 改訂版, 柴田書店, 1963
- 84) 赤岡 東・野口 キヌ, おいしい料理の作り方:
一流料理の味, 金園社, 1964
- 85) 関 操子, だれにでもできる家庭料理, 主婦と
生活社, 1964
- 86) 辻 静雄, フランス料理: 理論と実際, 光生館,
1964, p.46-47
- 87) 山本 直文, 司厨士入門, 柴田書店, 1964, p.86
- 88) 石川 数雄, 西洋料理の基礎, 主婦の友社,
1964, p.24, p.91, p.174
- 89) 加藤 正之, 家庭でできるフランス料理, 婦人
之友社, 1965
- 90) 井上 幸作, 西洋料理技術入門, 柴田書店,
1965, p.90-91
- 91) 高井 富美子, 四季の料理 第2, コロナ社, 1966,
(西洋・中華料理編)
- 92) 辻 勲, サラダ・フルーツ, ひかりのくに昭和
出版, 1968, p.82, (ファミリー・シリーズ)
- 93) 飯田 深雪, 洋風きょうの料理: NHK, 日本放
送出版協会, 1970
- 94) 河野 貞子, 西洋料理, 鎌倉書房, 1973, (カラー
版・写真でわかる料理シリーズ)
- 95) 大原 照子, 絵で分かる洋風のおかず, 婦人画
報社, 1972
- 96) 飯田 深雪, 飯田深雪の洋風おかず: 基本と応
用, 主婦の友社, 1974, p.179
- 97) 斗鬼 正一, 異文化食と日本人のアイデンティ
ティ, 雑誌江戸川大学紀要, 2017, Vol.27,
p.353-357
- 98) 河野 友美, 山口 米子, 酢, 日本大百科全書.
ジャパンナレッジ. オンラインデータベース,
[https://japanknowledge.com/lib/display/
?lid=1001000123294](https://japanknowledge.com/lib/display/?lid=1001000123294) (参照2020-11-13)
- 99) 江原 絢子, 東四柳 祥子, 近代料理書の世界,
ドメス出版, 2008, p.13-30
- 100) 農業雑誌, 学農社, 1880, Vol.122, p.626-627
- 101) 交詢雑誌, 交詢社, 1885, Vol.191, p.9-10
- 102) 海老原 幸二郎編著, 新編醋製造方秘訣, 内田
商店, 1901, p.8-9
- 103) アサヤ食品株式会社, 日本の食文化にあった
ワインビネガーを目指して, アサヤ食品株式会
社ホームページ
[https://www.fujimineral.jp/products/wine-
vinegar/](https://www.fujimineral.jp/products/wine-vinegar/) (参照2020-11-13)
- 104) 海軍中佐相浦紀道, 海軍省癸4号大日記 相
浦紀道申出 祝砲並稽古用火薬外10廉臨時御渡
方, 海軍省公文備考, 国立公文館アジア歴史資
料館
[https://www.jacar.archives.go.jp/aj/meta/
MetSearch.cgi](https://www.jacar.archives.go.jp/aj/meta/MetSearch.cgi) (参照2020-11-13)
- 105) 武庫掛, 戊5号大日記 武庫掛申出 龍驤日
進両艦用綱外5廉渡方, 海軍省公文備考, 国立
公文館アジア歴史資料館 [https://www.jacar.
archives.go.jp/aj/meta/image_C09110964400?
IS_KEY_S1=%E8%A5%BF%E6%B4%8B%E9
%85%A2&IS_KIND=SimpleSummary&IS_
STYLE=default&IS_TAG_S1=InD&](https://www.jacar.archives.go.jp/aj/meta/image_C09110964400?IS_KEY_S1=%E8%A5%BF%E6%B4%8B%E9%85%A2&IS_KIND=SimpleSummary&IS_STYLE=default&IS_TAG_S1=InD&) (参 照
2020-11-13)
- 106) 伊東祐磨, 往入2537 富士山艦常用品の内16
廉減少の件鎮守府副申, 海軍省公文備考, 国立
公文館アジア歴史資料館 [https://www.jacar.
archives.go.jp/aj/meta/image_C09113618700?
IS_KEY_S1=%E8%A5%BF%E6%B4%8B%E9
%85%A2&IS_KIND=SimpleSummary&IS_](https://www.jacar.archives.go.jp/aj/meta/image_C09113618700?IS_KEY_S1=%E8%A5%BF%E6%B4%8B%E9%85%A2&IS_KIND=SimpleSummary&IS_)

- STYLE=default&IS_TAG_S1=InD& (参 照 2020-11-13)
- 107) 伊東祐磨, 往出1233 富士山艦定用品出納簿系紙外15廉減方主船局外達, 海軍省公文備考, 国立公文館アジア歴史資料館 https://www.jacar.archives.go.jp/aj/meta/image_C09102057700? IS_KEY_S1=%E8%A5%BF%E6%B4%8B%E9%85%A2&IS_KIND=SimpleSummary&IS_STYLE=default&IS_TAG_S1=InD& (参照2020-11-13)
- 108) 今井 佐恵子, S. IMAI, 森鷗外と福沢諭吉の食生活論, 京都短期大学集, 2020, Vol.30, No.1, p.17-24
- 109) 石田 千尋, 江戸時代後期における出島貿易品の基礎的研究 —天保15年(1844)を事例として—, 鶴見大学紀要, 2017, Vol.54, p.7-46
- 110) 江原 絢子, 高等女学校における食物教育の形成と展開, 雄山閣, 1998, p.91-108
- 111) 朝日新聞, (広告) 福山商店 食酢 原料葡萄酢, 1905-11-28, 朝刊, p7, 東京朝日新聞縮刷版, 『聞蔵Ⅱビジュアル』, <http://database.asahi.com/library2/smendb/d-image-frameset-main.php> (参照2020-11-13)
- 112) 朝日新聞, (広告) アルコール西洋酢問屋 山本商店 大黒印アルコール混成酒原料, 1898-5-1, 朝刊, p8, 東京朝日新聞縮刷版, 『聞蔵Ⅱビジュアル』, <http://database.asahi.com/library2/smendb/d-image-frameset-main.php> (参照2020-11-13)
- 113) 福田 育弘, 外食の大衆化と飲食空間のジェンダー化: 関東大震災後の飲食場の再編成, 学術研究, 人文科学・社会科学編, 2013, Vol.62, p.289-306
- 114) 久井 英輔, 文館刊『生活』の性格と位置づけに関する考察: 大正期のマスメディアがとらえた「生活」と〈中流〉の一側面, ノートルダム清心女子大学紀要, 外国語・外国文学編, 文化学編, 日本語・日本文学編, 2017, Vol.41, No.1, p.51-65
- 115) 西田 毅, サラダ進化論 ~ローマ時代から現代, そして未来へ~, 野菜情報, 農畜産業振興機構, 2018, p.1-7
- 116) 国土交通白書, 国土交通白書 平成26年度, 国土交通省, p.26-27 <https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/10114511/www.mlit.go.jp/hakusyo/mlit/h26/> (参照2020-11-13)
- 117) カタジーナ チフィエルトカ, 近代日本の食文化における「西洋」の受容, 日本調理科学会誌, 1995, Vol.28, No.1, p.76-81
- 118) 日清製油株式会社 80年編さんプロジェクトチーム, 日清製油株式会社 80年史, 日清製油株式会社, 1987, p.33
- 119) 昭和時代における食用油脂及び油脂調理について(1)1926年~1935年, 学苑, 2011, Vol.851, p.26-38,
- 120) キューピー, キューピーの歩みと未来, キューピーホームページ <https://www.kewpie.com/history/> (参照2020-11-13)