



GAS MUSEUM がす資料館 ギャラリー第68回企画展

～料理教室100周年～
『プリンも、グラタンも、ローストチキンも！
みんな僕んちにやってきた!!』展

会期：2013年 7月6日(土)～ 9月29日(日)

会場：< GAS MUSEUM がす資料館 > ガス灯館2階「ギャラリー」

ごあいさつ

GAS MUSEUM がす資料館では、ギャラリー第68回企画展として、2013年 7月 6日(土)から9月29日(日)までの期間、「～料理教室100周年～『プリンも、グラタンも、ローストチキンも！みんな僕んちにやってきた!!』展を開催いたします。

ガスの炎は1872年(明治5)にあかりとしての利用から始まりましたが、1897年(明治30)に東京ガス(株)は調理分野への利用方針を打ち出し、宣伝や料理書で紹介したことにより、熱源として使われ始めました。

更に1913年(大正2)に東京ガス(株)では第一回料理教室を開催し、ガス器具と調理の体験を通じてガス利用拡大に努めました。昭和初期には五ヶ所の営業所で定期的に料理教室を開催し、戦後は営業所やショールームに教室を設置しました。その後は子供や男性向けの料理教室の実施、環境に配慮した「エコ・クッキング」なども催し、本年度で教室開催100周年を迎えることになりました。

今回の展示では、100周年を迎える料理教室の歩みと、ガスの炎と私たちの食生活の関わりあいを、各時代のガス調理器具やカタログ、料理教室ガイドブックのほか、昔の教室で実習した料理の再現パネルなどと共に紹介致します。

GAS MUSEUM がす資料館

■展示作品一覧

【展示解説】 学芸員 高橋 豊
「西洋料理指南」から「食道楽」へ

開港以後、外国人の来日とともに、海外からの食文化も国内に伝わりました。1872年(明治5)に刊行された、「西洋料理指南」(せいようりょうりしなん)は、欧米の調理法を日本に伝える翻訳料理書の嚆矢(こうし)でした。

同書のカレーレシピ紹介で、材料の一つに「蛙(かえる)」が挙げられるなど、当時としてはなじみの薄い料理や材料が多く、西洋文化啓蒙の側面が大きいものでした。その後1890年代に入ると、西洋料理を学んだ日本人による本も出版されるようになり、実際に家庭料理の参考になるようになりました。

- 1) 西洋料理指南
1872年(明治5)
- 2) 西洋料理指南「カレー」紹介文
- 3) 特許證「松印竈」
1902年(明治35)

「食道楽」の登場

報知新聞に1903年(明治36)1月2日から12月27日まで連載された、村井弦斎著「食道楽」は評判を呼び、6月には早くも書籍として刊行されました。その巻頭口絵に「大隈伯爵邸台所の図」(画：山本松谷)がカラーで紹介されています。

1902年(明治35)に早稲田の地に建てられた大隈重信邸には、輸入ガスレンジ、ガスかまどを配置

した台所が備えられ、筆者の村井弦斎は口絵の解説で、ガスの利用により煙が出ず、マッチ一本で点火して火力は自由に調節でき、取扱いしやすく清潔な台所であると賞賛しています。

「増補注釈 食道楽 春・夏・秋・冬の巻」の全4巻は増版に次ぐ増版となりました。

- 4) 村井弦斎 肖像写真
「増補注釈 食道楽続編 春の巻」より
1906年(明治39)
- 5) 大隈伯爵邸の割烹所
「婦人画報増刊『食道楽図解』」より
1906年(明治39)



- 6) 大隈伯爵邸台所の図
「増補注釈 食道楽 春の巻」より
1903年(明治36)
- 7) 「増補注釈 食道楽」全4巻
1903年(明治36)



「料理講習会」の始まり

ガス会社にとっても「食道楽」の評判は、炊事向けをはじめとした、熱源用途へのガス普及の追い風になりました。

書籍からだけでなく、料理方法を学ぶ施設も明治には登場し、その早い実例に「赤堀割烹教場」(現:赤堀料理学園)があります。

東京ガスでは牛込白銀町に移転新築した牛込派出所で、1913年(大正2)12月9日から15日まで、会社として初めての料理講習会を開催しました。翌年に京橋派出所で催された講習会の様子は、当時の雑誌へ詳細に紹介されています。

- 8) 英国製二重二口七輪
1914年(大正3)
- 9) 赤堀料理教場 実習風景
「赤堀料理講義録一」より
1910年(明治43)
- 10) 秋穂益実夫妻 肖像写真
「婦人画報増刊『食道楽図解』」より
1906年(明治39)
- 11) 東京瓦斯株式會社の瓦斯應用料理講習會を觀る
「帝国瓦斯協會 第3卷第6号」より
1914年(大正3)

「国産ガス器具と洋食の普及」

震災からの復興の中、東京では家庭内の熱源として、ガス設備の普及が一挙に広がりました。

また同じ頃、国内ではガス器具メーカーが何社も誕生し、輸入品に比べ安価な製品の登場が、普及の後押しをしました。

ガス会社でも営業所の復興に合わせてホールを設置し、器具の宣伝と需要家サービスのため、料理教室をはじめとしたさまざまな講習会を開催しました。

1936年(昭和11)には、オープンを活用する料理を中心に紹介する「料理の栞(しおり)」を作成し、一層のガス利用PRに努めました。

- 12) 氷烈焼きすきやき七輪
1933年(昭和8)
- 13) 2号ツツミ天火
1930年(昭和5)



- 14) 東京瓦斯(株)料理教室風景
1937年(昭和12)
- 15) 東京瓦斯(株)料理教室風景
1937年(昭和12)

「戦後復興と料理教室の再開」

戦後高度成長期を迎える中、ガス会社では1955年(昭和30)に、戦前まで料理講習会を開催していた荏原営業所の施設を整備し、料理教室を再開しました。参加者の多くは婦人たちで、手書きレシピをわら半紙に印刷して作成されたテキストには、日本料理として2品に対し、「クラムチャウダー(蛤のミルクスープ)」など西洋料理として6品が紹介されており、当時としては相当目新しい料理が並んでいました。

告知ちらしには、「台所の合理化」と「毎日の献立のために」という、うたい文句で募集していました。



- 16) 東京瓦斯 料理教室 会場 荏原営業所
1955年(昭和30)
- 17) ガスレンジによる調理風景
1952年(昭和27)
- 18) 東京瓦斯(株)荏原営業所 料理教室 テキスト
1955年(昭和30)
- 19) ガスパークレーター
1950年(昭和25)



- 20) タツミトースター
1954年(昭和29)



- 21) 東京瓦斯 銀座料理教室開講
1958年(昭和33)



- 22) 第一回銀座料理教室テキスト
1958年（昭和33）
- 23) 銀座料理教室のごあんない
1958年（昭和33）頃
- 24) 料理教室のご案内
1969年（昭和44）
- 25) 設備の理想的な… 銀座料理教室
1960年（昭和35）
- 26) 銀座料理教室風景
1970年代



- 27) TGT10号ガス炊飯器
1958年（昭和33）
- 28) ガスター2口（C）テーブルコンロ
1965年（昭和40）

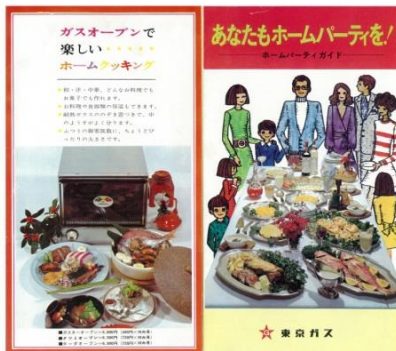
「オープン料理と男の料理教室」

オープン料理を積極的にPRするため、数多くのパンフレットが作られ、調理方法だけでなく、ホームパーティーやピクニックなど、料理をかこむ空間の紹介も提案しました。

そのような中、1971年（昭和46）に登場したのが、「ガス高速オープン『コンベック』」でした。温度調節やタイマー機能により、多彩な調理ができる製品でした。ガス会社では「コンベックレディ」（その後「クッキングレディ」に改称）という料理実演のためのスタッフを採用し、料理教室や出張実演でPRに努めました。

また「男子厨房に入ろう会」（発足：1977年～）と共に、男性が厨房に立ち調理に携わることを提案する料理ガイドブックを作成配布しました。

- 29) タツミAオープン
1968年（昭和43）



- 30) あなたもホームパーティーを！
1969年（昭和44）
- 31) たのしいロースタークッキング
1967年（昭和42）
- 32) 男のパナグリルメニュー
1978年（昭和53）
- 33) お料理友の会ニュース 2点
1980年（昭和55）
- 34) ターブル・ドゥ・シェフ 第1～5号
1982年（昭和57）
- 35) クッキングレディによる調理実演風景
1972年（昭和47）

「便利で安全な製品を目指して」

戦後登場したガス器具の大きな流れは、電池や圧電素子を利用した自動点火機能の採用など、1970年代までは、調理をする人がより便利に利用できる機能が、積極的に採用されました。

その後は、立消防止装置、天ぷら油過熱防止装置をはじめとした、安全に配慮した機能を搭載した製品が登場しました。

前記2つの安全装置のほか、焦げつき消火機能、消し忘れタイマーを標準搭載したガスコンロを、「SAFULL（セイフル）」の統一名称で、安全装置が標準搭載された製品としてPRしてゆきました。

- 36) RN-002S-UL ガステーブル
1989年（平成元）



- 37) SN-S024PQ-CHR(L) ガステーブル
1994年（平成6）
- 38) SN-S024PQ-CHR(L) ガステーブル
1998年（平成10）
- 39) キング31号レンジ
1964年（昭和39）

料理教室のレシピ再現料理について

100年の料理教室の歴史の中、さまざまな料理レシピが紹介されてきました。教室の実習課題に取り上げられた料理は、参加者にとってなじみのある食材を使いながら、時には少し背伸びをした料理もありました。

料理レシピを眺めると、料理名称や材料名、分量の単位表記など、現在の私たちからは想像しにくいところがあります。

今回、今年2月に東京ガス（株）「食」情報センターの協力の下、4つの時代の料理レシピを元に、再現した料理を紹介したいと思います。



大正はじめのレシピ再現料理

1913年(大正2)に、ガス会社で初めて開催された料理教室ですが、実演した料理の記録はなく、翌年京橋の営業所で開催された教室では、料理名のみ記録が残っております。

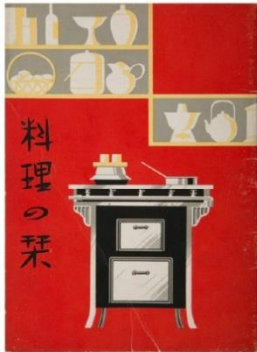
講師であった秋穂益実氏が、1916年(大正5)に発行した、「実用秘伝 家庭の割烹法」に同名のメニューが紹介されており、これを元に料理を再現しました。

40) 実用秘伝 家庭の割烹法

秋穂益実 1916年(大正5)

41) 大正3年 第2回料理教室の復元料理

2013年(平成25)



42) 料理の葉

1936年(昭和11)

43) 昭和11年発行「料理の葉」掲載の復元料理

2013年(平成25)

44) 東京ガス料理講習会テキスト

1958年(昭和33)



45) 昭和30年代の料理教室テキスト掲載の復元料理

2013年(平成25)

46) 銀座料理テキスト 2点

1961年(昭和36)

47) 横浜料理テキスト 2点

1962年(昭和37)

48) オープン&グリル料理

1978年(昭和53)

49) お料理友の会ニュース 4点

1980年(昭和55)

50) お料理友の会テキスト

1987年(昭和62)

51) 昭和50年代の料理教室・実演実施での復元料理

2013年(平成25)

52) グリル料理レシピ集

2003年(平成15)

53) 男子厨房にあそぶ

2001年(平成13)

54) グリルとオープンの楽ちんレシピ 2点

2002年(平成14)

55) エコ・クッキング読本 2点

2009年(平成21)

**56) エコ・クッキング/キッズインザキッチン風景
現在**

57) ガス高速オープン「コンベック」

1972年(昭和47)

おもな参考文献

近代料理書の世界

江原絢子 東四柳祥子 ドメス出版 2008年

『食道楽』の人 村井弦齋

黒岩比佐子 岩波書店 2004年

図説 台所道具の歴史 山口昌伴(株)柴田書店 1978年

講座 食の文化 五 食の情報化(財)味の素食の文化センター

(社)農山漁村文化協会 1999年

雑誌「帝国瓦斯協会雑誌」第3巻 第6号 1914年

東京ガス(株)制作 ガス器具カタログ 各種

同 社内報 各種

同 料理教室テキスト 各種

GAS MUSEUM がす資料館 企画展ご案内郵送申込について

ご来館ありがとうございます。これから3ヶ月ごとに開催されます、「GAS MUSEUMがす資料館 企画展」のご案内はがきの郵送をご希望の方は、官製ハガキに ①氏名 ②連絡先住所 ③年齢 ④電話番号 ⑤感想・意見 ⑥今後希望する企画展、をご記入の上、下記の住所までお申し込みください。

次回より約1年間、毎企画展ごとにご案内ハガキを無料で郵送します。

(ハガキ持参で来館された方は、そのまま継続して登録されます)

〒187-0001 東京都小平市大沼町4-31-25 GAS MUSEUMがす資料館「ご案内ハガキ」係

TEL(042)342-1715 FAX(042)342-8057

《当館のお客様情報(個人情報)は、当館イベント運営に必要な業務を含め、当館に関連する企画、及びサービスのご案内のために使用いたします。》