

トンカツと様式 - 洋食・洋館・洋画

山内 崇嗣

はじめに

トンカツは洋食なのか和食なのか、不思議な食べ物です。メニューとして、みそ汁に漬け物が添えられる場合もあれば、海外の料理にとても似た料理があったりもします。それだけではなく、トンカツを使った料理のレシピや流通も多種多様にあります。

また、トンカツのような洋食風の食べ物は、日本で見ると何処か異国風の料理にみえましたが、海外には同じ調理法の食べ物はありません。

洋館や洋画と呼ばれた舶来風の建築や美術も似たようなことが言えます。この論考のなかではトンカツの歴史や様式の発達を調べて考えることで、現在の建築や美術のあり方を考えています。

トンカツ概念

豚のヒレ肉やロース肉に小麦粉、卵、パン粉などの衣をつけ、油で揚げたフライ料理。日本で生まれた洋食のひとつです。

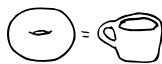
宮内庁大膳寮で西洋料理を担当していた「ぼん多」創業者の島田信二郎が、ウインナー・シュニッツェル（ウィーン風子牛のカツレツ）をヒントに、天ぷらの要領で揚げたポークカツレツを考案。これが現在の「とんかつ」である。「たくさんの油で厚い豚肉をいかに上手に揚げるか」が創業者の島田信二郎さんのテーマだったようです。

カツレツ（cut-let）という言葉に「切る」という意味があるように、ドイツ語でシュニッツェル（Schnitzel）の言葉の一部を変化させた単語 "Schnitt" にも「切る」という意味があります。この料理の名前は、誰かの人名や地名から採られたものではなく、料理方法が変化して料理名になったようです。

トンカツのモデルとされるシュニッツェルとトンカツのレシピで共通していることは2点ぐらいしかありません。1つは表面が厚め的小麦粉やパン粉をまぶして揚げたこと、シュニッツェルころもそのものに味付けしてるがトンカツはあまり味付けない。二つめは肉を柔らかくする、シュニッツェルは子牛肉を叩いてやわらかくし、トンカツは分厚い肉を低い温度で長めに揚げる。この2点のポイントを押さえれば、このような料理法

の雛形として成り立ちます。

トンカツに類似した食べ物に、から揚げ、シュニッツェル、揚げ餃子、ムニエル、フライドチキン、ナゲット、竜田揚げ等があります。



いわゆるこだわりのお店では、トンカツはラードを使い、160-170度程度の温度でやや長めに揚げることを良しとし、天麩羅はサラダオイルなどを使い、素材やコロモを冷水にひたし、170-180ぐらいの温度でカラリと揚げます。風味と揚げる温度にあった油もことなり、とんかつと天麩羅を、同じ鍋で揚げたり、両方出すお店はあまりありません。

ちなみに天麩羅のレシピの由来は "Tempra (tempre)" と呼ばれるイタリア料理の揚げ物でポルトガルを経由し、戦国時代から江戸時代にかけて伝わったようです。

このページでは分類分けとしてトンカツを以下のジャンルにわけた。トンカツモドキ、偽トンカツ、おまけトンカツ、純粋トンカツ、トンカツ以前、初期トンカツとわけました。

豚食について

飛鳥時代あたりまで家畜として豚は飼われたものの、仏教伝来にあたり殺生を好まない教えによって豚を家畜として飼う週間はとどえてしまいました。豚食が復活した切っ掛けは、1871（明治4）年に、西欧列強との外交のため、明治政府はフランス料理を宮中の正式料理に採用されました。右大臣岩倉具視は部下の1人に西洋料理専門店を開店させました。この店が現在も続いている精養軒です。

また、豚食が一般的ではない時代に、豚に類似した食べ物としてイノシシなどが食べられていました。

豚肉の部位

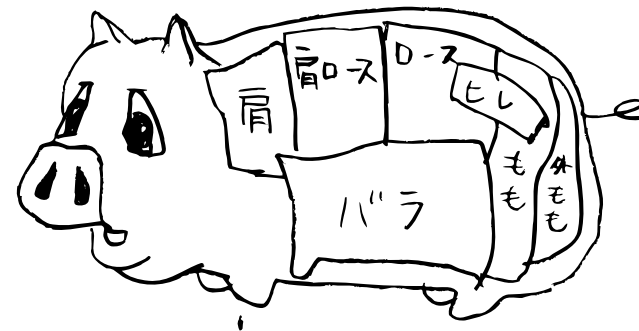
一般的な「食肉小売品質基準」（1977）で定められている、かた、かたロース、ロース、ばら、もも、そともも、ヒレ。その他、とんなんこつ、すね、タン、豚足、豚トロ（豚カルビ・ピートロ）、ホルモン、上ガツ、コブクロ、喉軟骨などあります。

豚とイノシシ

イノシシを家畜として、飼い慣らされるうちに豚として発達したようです。

また飛鳥時代から明治時代のあいだに狩猟によってイノシシが捕られていましたが、明治25年(1892) 狩猟規則の制定などをきっかけに制限されるようになりました。

丹後地域のボタン鍋など現在もイノシシの肉が食べられる地域や需要があります。イノシシの肉は国内で限られた期間に狩猟されたものか、イノシシが家畜として扱われるカナダなど外国から輸入されています。



トンカツと建築と美術の歴史

【食事】の項目はトンカツについての事柄を中心とし、【建築】の項目は、なるべく代表的な事柄を、【美術】の項目は絵画の項目を主になるようにし、【時事】は当時の社会的な事柄や美術や建築食事に関わる別のジャンルの出来事を記入した。

江戸時代

【美術】「西洋夫人図」平賀源内（1728～1779年）日本最古の油絵、西洋夫人図というのが何処か中国の美人画のようでもあります。模写かどうかは不明。

1868

【時事】明治維新
【食事】明治維新以後、西洋料理店で肉料理などにウスターソースが使われるようになる。この頃はソースの味付けが辛く、明治末期に日本人の口に合うソースが造られるようになる。

1868

【建築】「築地ホテル館」二代清水喜助、ブリジェンス ○疑洋風

1871

【食事】明治政府はフランス料理を宮中の正式料理に採用。肉食禁止令を解除。

1876

【建築】「旧開智学校」立石清重 ○疑洋風

1876-77

【美術】「豆腐」高橋由一
まな板はぬれているけど、豆腐がどうも乾燥したようにデコボコ。デロリとしている。

1877

【建築】ジョサイア・コンドルが英国より来日、工部大学校造家学教師および工部省営繕局顧問

1878

【美術】フェノロサ来日。日本画復興のきっかけをつくった。

1893

【美術】「老猿」高村光雲
高村光雲は、神社仏閣の装飾技術から、彫刻の概念への移行期に居た。

1895

【食事】東京銀座に「煉瓦亭」創業

1896

【建築】「日本銀行本店」辰野金吾

1897-06

【食事】明治30年代大体このころに、医学のために細菌工標本の技術がもたらされた。以後その技術が店頭の食べ物見本に生かされる。

1899

【食事】「煉瓦亭」の二代目木田元次郎氏が天ぷら風のたっぷりの植物油による調理法を用いた「ポークカツレツ」を考案し、同店でこのメニュー名称での提供を始めた。

1902

【建築】（明治35年）伊東忠太が建築学研究のため3年間留学（中国、インド、トルコ）

1903

【建築】日本初の鉄骨コンクリート橋が完成。

1904-05

【時事】日露戦争
【食事】人手不足を切っ掛けに煉瓦亭がトンカツの添え物にある温野菜をキャベツの千切りに変えて用意する。

1905

【食事】上野「本家ぼん多」創業板前が作る、みそ汁に漬け物が付く和風スタイルのトンカツ

1905

【建築】（明治38年）ウィリアム・メレル・ヴォーリス 滋賀県立商業学校（現滋賀県立八幡商業高校）の英語教師として来日

1907

【美術】「わたつみのいろこ宮」青木繁
西洋の神話をモチーフにした絵に対しての日本の神話をモチーフにした油絵とされる。

1909

【美術】バーナード・リーチ来日

1909

【美術】「落葉」菱田春草

1911

【美術】「屋根の都」小糸源太郎

1913

【時事】大正元年
【食事】ヨーロッパ軒の創業者である高島増太郎氏が東京で開かれた料理発表会で創案の「ソースカツ丼」を披露し、早稲田鶴巻町の自店で売り出した。

1914

【建築】元祖ヒレかつの専門店「蓬莱屋」創業

1914

【食事】コルビジェ・ドミノ式

1914

【建築】ネオン管の発明

1915

【美術】「放尿する裸僧」村山槐多

1922

【美術】「麗子肖像」岸田劉生
デューラーの自画像を参照

1922

【美術】「野童女」岸田劉生
中国画の顔輝「寒山拾得図」と岸田麗子氏をモデルにしたと言われる。
岸田劉生の後期は、基本的にデューラーなど北方ルネサンスの緻密で暗い表現を参照したと言われますが、独自の塗り方と画面の暗さが、風景として蛍光灯が導入される前の日本の家屋の暗さも再現していると言われます。

1923

【建築】「丸ビル」JHモーガン
欧米の建築様式をとって設計したが完成直後、関東大震災で半壊し修復する。

1923

【食事】串カツ「生駒屋」創業

1923

【時事】関東大震災
関東で出来た文化が地方に散らばる切っ掛けになったり、急速な復興で妙な様式が出来る切っ掛けになる。

【建築】震災後、関西圏に看板建築と呼ばれる様式の建物が増えた。

【美術】村山知義、尾形亀之助、柳瀬正夢らとにより東京で発足した前衛美術グループ「Mavo」結成。

【食事】「ソースカツ丼」を作った高島増太郎氏、震災を切っ掛けに福井に帰福。福井でお店を開く。

1925-31

【食事】幾つかの説があるものの、この頃、とんかつの平仮名名称の誕生した。

1926

【時事】昭和元年

1928

【建築】前川紈男がパリへ行キル・コルビュジェの事務所に入所

1929

【美術】「海」古賀春江

1929

【食事】「ぼんち軒」創業
宮内省大膳職で西洋料理担当の経験のある島田信二郎氏が創業。
当時の同年頃に厚い肉（2.5cm～3cm）の中心まで火を通すとんかつ調理法を考案し同店で提供を始めた。

この時の提供方法は、あらかじめ切り分けられていて箸で食べるスタイル。
その後「ぼんち軒」は第2次大戦の東京大空襲に合って廃業。島田氏は現在の「ぼん多本家」創業者である。

1929

【食事】牛肉の串かつ「だるま」創業

1930

【食事】日本で最初の冷凍食品、冷凍イチゴが作られる。

1931

【建築】「サヴォア邸」コルビジェ

1932

【食事】上野の「楽天」、浅草の「喜多八」等がとんかつを売りだし大盛況を呈した。以後、ブームとなり、専門店である「とんかつ屋さん」が多数登場した。

1933

【時事】「陰翳礼讃」谷崎潤一郎が発表
まだ、薄暗い日本の家屋の風景の描写と美徳を書いた。

1934

【建築】「築地本願寺」伊東忠太

1935

【建築】「第二土浦邸」土浦亀城
小型個人住宅のはしり、周辺住人に「豆腐」みたいだと言われる。設計構造自体近代建築であるが木造。

1937

【美術】「竹窓裸婦」梅原龍三郎

1937

【食事】「とんき」目黒本店創業

1938

【美術】「空港」北脇昇

1938

【建築】アメリカのインマンが蛍光ランプを発明する。

1939-45

【時事】第二次世界大戦
【食事】大戦による物資統制のため、とんかつの火は一時的に消える。政令により飲食店営業が中止されたため、上野のとんかつ店では客席を調理場に改造し、築地で仕入れた魚介などを揚げて上野駅周辺で販売したこともあるらしい。

1945

【食事】このころから豚肉のヒレを食べる習慣ができる。普及したのは70年代から。ヒレカツなどに使われる。

【美術】「サイパン島同胞巨節を完うす」藤田嗣治

【美術】日本アンデパンダン展始まる。読売新聞社主催

1947
【美術】酒井七馬、手塚治虫「新宝島」出版
1947
【美術】「ヤキバノカエリ」熊谷守一
1947
【食事】味噌カツ「矢場トン」創業
1948
【食事】「キッチンスイス」カレーライスにトンカツを乗せる。カツカレー誕生。
常連だった巨人軍の千葉茂さんが「カレーライスにトンカツをのせてくれ」と頼まれて作ったのが、カツカレーの始まり。
1951
【建築】「神奈川県立鎌倉近代美術館」坂倉準三
1950
【美術】「森の掟」岡本太郎
1953
【美術】「あけぼの村物語」山下菊二
1954
【食事】「とんかつ茶づけ すずや」創業
1956
【建築】ステンレス流し台が公団晴海団地にとりつけられ普及する。
1958
【食事】和幸商事株式会社設立
1960
【美術】「パシフィック・オーシャン」草間彌生
草間彌生は主にアメリカを舞台とした国際的な市場価値とコンテキストに到着した。
1961
【建築】「松下一号住宅」松下産業株式会社
初期のプレハブ
1964
【建築】代々木国立屋内競技場 丹下健三
【食事】同年の東京オリンピックを切っ掛けに冷凍食品が注目され普及される切っ掛けになる。
1968
【美術】「円環列車A（望遠鏡列車）」中村宏
【建築】「塔の家」東孝光
小規模な敷地を使い高層化した現代個人住宅の金字塔。
1970
【食事】日本万国博覧会にケンタッキー・フライド・チキン・インターナショナルの実験店を出店。
【食事】豚のヒレを使った料理ヒレカツなどの普及。
1972
【食事】株式会社さぼてん設立

1977
【食事】食肉小売品質基準が定められる。
豚肉については、かた、かたコース、コース、ばら、もも、そもそも、ヒレの7部位が定められている。
【美術】「綿より」李禹煥
1981
【建築】「看護市庁舎」象設計集団+アトリエ・モビル
1984
【美術】work 84-P1 辰野登恵子
1984
【食事】「チキンマックナゲット」をマクドナルドが販売開始。
1984
【美術】ヒロ・ヤマガタがオリンピックが開催されるロサンゼルス市の観光誘致キャンペーンの公式ポスターの原画の制作を依頼される。
大体このころからヒロ・ヤマガタだけでなくデパート催事場などでの複製版画が、版元・売元・小売店が結びついて販売される。
1985
【食事】ほっかほっか亭、東部・関西・九州の3地域本部制を導入。
現在では全国にある大型チェーン店へと成長した。"Hot" "heart" "Honesty"の『3H』を基本理念として、日本でもまれに見る成功したフランチャイズチェーンとなった。
1989
【時事】平成元年
1991
【建築】「M2」隈研吾
1993
【時事】インターネットブラウザ「Mosaic」リリース。インターネット最初のキラーアプリと言われ、WWWのトラフィックは1年で341,634%増加したとのこと。
1993
【食事】セブン-イレブン5,000店舗達成。

簡単に近代・現代の建築史と美術史のおさらい

美術
日本で初めて油絵の作品を鑑賞したり制作される技術が文化として起きたのは江戸時代中頃、普及し始めたのは明治時代から、第二次大戦前後頃、技法として大成した。また西洋式の作品制作技術の普及と同時に、日本画と呼ばれた捏造的日本文化伝統の技法やモチーフを再現されるようになる。また戦後、世界的な絵画の技法や展示方法の多様化した。更に、印刷などの複製技術の発達で安く大量に作られた作品も普及するようになった。現在に近づくほどネイティブで国際的な技法やコンテキストの上で作られたものが増える傾向もある。

建築
明治時代より来日した技師のよって建築の技術や概念が輸入され、大体第二次大戦前後に西洋式の工法を使った日本での建設様式が完成し、戦後その技術の発達と展開をする。ゼネコンなど大企業として大成す組織と工法で出来るところや、個人設計アトリエや伝統的な大工の組織など小規模だが何かしらの特化した技術で展開することで出来るところもある。何処にでも簡易的に作られるが、土地や施主の不足や建物の寿命などが少なく短くなる傾向があり、修復し立て直す技術も重要視されてきている。

トンカツ以前

トンカツ以前の小麦粉をまぶした豚をあげた料理から揚げ、シュニッツェル、揚げ餃子、ムニエルなど、肉汁が逃げにくい、味付けしやすい。

シュニッツェル
シュニッツェルは薄く叩いた肉で大きい。ころもに塩コショウ・コンソメなど入れるので、ソースなどかけない。

調味料や添え物

基本的にトンカツ自体に味付けは、あまりないので好みで様々な味付けが出来る。

調味料
ソースについて
明治維新以後、西洋料理店で肉料理などにウスターソースが使われるようになる。この頃はソースの味付けが辛く、明治末期に日本人の口に合うソースが造られるようになる。
その他の調味料
塩胡椒、醤油、大根おろしにポン酢、ネギ塩、何もつけない場合もある。
からしとマスタード
マスタード（材料:イエローマスタードシード）からし（材料:オリエンタルマスタードシード）材料と製造過程が違う。元々マスタードをあえていたものが、からしに置き換えられた来た事もあった。

添え物
キャベツの千切り
温野菜の置き換え。串カツ屋で皿一杯のぶつ切りキャベツが盛られる場合もある。

ナイフ・フォークと箸
ナイフ・フォークを使う場合は、トンカツは揚げた塊としてお皿に盛り、箸の場合は肉が予め切れていることが多い。

トンカツ自体が同じものとしても、周辺に和えられる物によって様式が変わってくる。

初期トンカツ

トンカツの誕生をめぐって。
近世末から明治初期に牛肉や鶏肉を使った「ビーフカツレツ」「チキンカツレツ」として始まる。

銀座「煉瓦亭」
「ボークカツレツ」
和からし、コロモにシナモン？、ウスターソース、ナイフフォーク。ちなみにオムライスも発祥の店。 ○疑洋風

おまけトンカツ

トンカツが何かのおまけになったり、トンカツに何かおまけが付いてきたりしたものの。

- ・カツ丼
- ・とんかつ茶漬け
すずや、おはち
- ・ソース・カツ丼
長野県駒ヶ根市や福井県の地方料理、ヨーロ
ッパ軒
- ・かつめし
兵庫県加古川市の郷土料理
- ・エスカロップ
北海道根室市の名物
- ・トルコライス
長崎の洋食屋で一般的に見られる
- ・松本丼
スタンダードなカツ丼のタマネギを、ゴボウ
と山芋の千切りに替えたもの。2000年頃に
町興しの一貫で、地場の食材を使用した新し
い名物料理として、松本市の喫茶モーリが始
めたもの
- ・カツカレー
銀座キッチン・スイス
- ・グリル中村屋カツ丼
洋風あんかけ醤油味,昭和13年創業(1938)
○疑洋風
- ・トンカツバーガー
函館ラッキービエロ、ファーストキッチン、
コロちゃんのコロッケ屋
- ・とんかつパフェ
国分寺 恵比寿屋、清まる

トンカツモドキ

豚肉が何かに代用されたり、トンカツ自体が何か
に改良されたもの。

- ・ビッグカツ
珍味（魚介類加工品）
魚肉すり身、小麦粉、パン粉、植物油、でん
粉、ソース・チキンエキス、鶏卵、えび粉、
香辛料、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、
グリセリン、カラメル色素、膨張材、レシ
チン、甘味料（ステビア・甘草）、（原材料
の一部に大豆・乳を含む）
株式会社菓道 茨城県結城郡石下町古間木
1503-3
- ・ミンチカツ
- ・チキンカツ

- ・キムカツ（希夢かつ）
薄切りのバラ豚肉を重ねて揚げた豚カツ。
- ・串カツ
生駒屋
元祖串かつ だるま本店
- ・味噌カツ
矢場トン
- ・牛カツ
- ・ハムカツ
- ・チョコカツ
東京・早稲田「フクちゃん」（現在は無い）
- ・チキン・ナゲット
チキンカツに似ている。繊維はあるが何処の
肉かイマイチ分からない。冷凍食品やファース
ト・フードである。トンカツの従兄弟。
- ・フライドチキン
トンカツの従兄弟。

偽トンカツ

肉がない、間違えやすいもの、パロディ。

- ・タマネギ揚げ
泉昌之/短編マンガ「夜行」のエピソード。
トンカツとタマネギ揚げを間違える。
- ・トンカツ?チョコ
カバヤ食品。パン粉はクランチ、中身はチョコ
・ウエハース、ソースのようなチョコソー
スをかけて食べる。

フランチャイズや弁当

「まい泉」「さばてん」「和幸」などが大手。
お弁当という企画サイズや運送方法の発達で、何
処でも何時でもトンカツを食べやすくなるように
技術を促した。その弊害、さめる。
フランチャイズの発達は、トンカツを作り売る
技術を、なるべく簡単に教育し習得し展開するこ
とを促した。その弊害として地域格差や地域によ
る妙な味付けが発展しづらくなる。
また、ほっかほっか亭が70年代後半に登場し、
"Hot" "heart" "Honesty"の『3H』を基本理念と
して、業界に衝撃を与え成長した。

新しいトンカツを考える

トンカツのモデルとされるシュニッツェルとト
ンカツのレシピで共通していることは2点ぐら
いしかない。1つは表面が厚めの小麦粉やパン粉
をまぶして揚げてあること、シュニッツェルに
は、ころもそのものに味付けしてるがトンカツ
はあまり味付けない。二つめは肉を柔らかくす
る、シュニッツェルは子牛肉を叩いてやわらか
くし、トンカツは分厚い肉を低い温度で長めに
揚げる。この二つを満たせば新しい肉料理を
発明出来るのではなかるうか？

ひとつ考えてみる。トンカツの難点は油っぽ
く、もたれ易いこと、その点をクリアしつつ上
の2点を踏まえる。

1. 豚肉の分厚い肉（牛でもいいけど単価が高
い、鳥でもいいけど塊の大きさに限度がある）
と温野菜を味噌・醤油・塩コショウ・香辛料
などと一緒に肉が煮崩れするくらい煮込む。
味付けはあっさりとして。

- 2a.肉を鍋から上げ、小麦粉やパン粉や卵を混
ぜたものにあって、表面にかかるく狐色がつ
くように揚げる。肉の更に盛る。

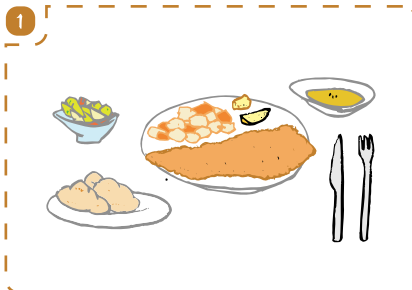
- 2b.温野菜を細かい野菜は鍋から拾わずに肉
皿に盛る。

- 2c.鍋の残りにカレールーを少々追加しカレー
スープにする。出来たら御碗にうつしネギな
ど浮かす。カレーうどんの緩くあっさりした
かんじ。味噌汁の代わり。

- 3.ご飯を茶碗に用意。肉皿には好みに応じて
醤油やポン酢などかける。

- 4.ご飯、カレースープ、肉皿に肉と温野菜が
完成。ハムツ ハフハフ、ハフツ!!

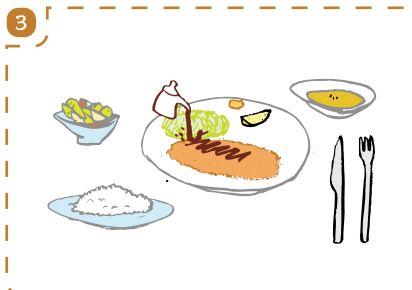
シュニッテルからトンカツへ



シュニッテルの組み合わせ、特に日本の食事の定食のような仕組みはないが、よくあるだろう組み合わせを用意してみた。
サラダ、スープ、パン、シュニッテル（シュニッテル、温野菜、レモン、マスタード）



明治初期（1868）の注文できたと思しき組み合わせ。
サラダ、スープ、ライス、ポークカツレツ（ポークカツレツ、温野菜、レモン、和からし）ソース



日露戦争（1904-05）コックの人員不足で、調理の手間がかかる温野菜が、キャベツの千切りに変わる。
サラダ、スープ、ライス、ポークカツレツ（ポークカツレツ、キャベツ、レモン、和からし）ソース



関東大震災（1923）の終わったころ。肉は分厚くなる。また箸で食べられるため、とんかつに予め切り目を入れてデザインされる。
漬け物、味噌汁、ご飯、とんかつ（とんかつ、温野菜、レモン、トマト、和からし）ソース

これをみて何か思わないでしょうか？実のところ、食卓の中心の肉料理自体が劇的に変化をしていない。変化しているのは、肉料理の周りの組み合わせで、その肉料理自体どんな組み合わせにも合う食べ物として、変化しています。



シュニッテル



とんかつ

岸田劉生の展開

岸田劉生（1891-1929）は、素描技術を得て若いうちは「自画像（1912）」（図1）などに見られるゴッホや、ウィリアム・ブレイクなど、絵の具の即物性や鮮やかさを際立たせたような作風で制作していたが、ある一時代からどんより不気味な光や質のなかで描写してゆくようになる。（メ）

「麗子肖像（1918）」（図2）は、デューラーの自画像（図5）を参照したと言われる。それを説明するかのように2点の肖像の指の動きや当て方がよく似ている。また「野童女（1922）」（図3）の作品は、中国の画家（伝）顔輝「寒山拾得図」（図6）の表情やポーズや表情を模したと言われる。更に一連の麗子像モデルとされる岸田麗子氏の1923年の写真（図4）を見て、容姿の髪型や衣服の想像がで（メ）



図1



図2



図3

きても決定的には似ていない。しかし岸田劉生の1910年代以降の作品は、モデルや描き方を何かに似せそうとみせることで、決定的に似てないことが引き立ち、その似てないことから、岸田劉生の絵の具のデロリとした塗りや光や様式が際だってきます。

何か、様々な様式をとりこむことで、岸田自身の様式が際だって見えるような描き方をしています。

図4



図5



図6



トンカツと様式 - 洋食・洋館・洋画

料理と美術と建築

料理を作ることは、何をどのように作るか考え、素材をみて調理し、食卓に盛りつける。

絵を描くことは、何をどのように描くか考え、素材をみて制作し、展示場で展示する。

建物を建てることは、何をどのように建てるか考え、現場をみて設計し、建設する。

それぞれのプロセスを効率化すれば、大量生産も場合によって可能だが、一つ一つのプロセスを丁寧にするば、ユニークで完成度を上げたものを作ることも出来ます。

とんかつとシュニツェル

とんかつとシュニツェルには、やわらかい肉に衣をまぶし揚げるというレシピの雛形があります。

美味しさと、住みやすさと、美しさ

美味しさと、住みやすさは似ている、美しさも同様。グルメと呼ばれる人が必ずしも美味しさについて詳しいとは限りません。

場合として料理人や建築家の行きすぎた創意で作られるメニューや建物がある。何かしら奇抜な話題性と好奇心を生むかもしれないが、コンスタントに注文を受けないメニューや、テナントやクライアントの入らない建物は、とても良いものとは思えません。

炊き出しや、キャンプのような環境では、貧相な食材でも美味しく感じる、それは一緒に作った人との苦労や工夫によって美味しく感じることもある。必ずしも豪勢な環境の食べ物が美味しく感じるものではないし、美味しさは食材だけでなく環境にも左右されやすいものです。

洋風な言葉

長崎で外国語を聞いた平賀源内が記憶力の悪い人のことを「スポントワースル」と言った。またその後、宮本外骨が「滑稽新聞」にて、「オストアンデル(饅頭)」「イキムトヘーデル(放屁)」「フルトサス(傘)」などといった言葉を残し当時の流行語になっていたらしい。

このような言葉は、日本語ではない外国語として通じることはまずない。しかし、そのような言葉を知らない日本語を話す人には、何処か異国風の言葉に聞こえるでしょう。

日本で主に第二次大戦前のころ「洋風」と呼ばれたもの、洋食であれ、洋館であれ、洋画であれ、そのようなものはインターナショナルなものとして翻訳不可能な言語の作り方で出来ていたに違いないでしょう。

カツレツ (cutlet,cotelette) →トンカツ (豚cut,豚lette)

ネイティブに翻訳不可能な言葉「トンカツ」また、"pork cutlet" (豚肉薄い切り身) という言葉を使ったところで英語として料理のレシピとして伝わるか、かなり怪しい。(ex:ハンバーガー)

ジャポニズム

古くは浮世絵のイメージがヨーロッパの油絵の描きかたやモチーフに生かされるとか、最近だとタランティーノの「kill bill vol.1」などで、日本風の風景が出てくるとか、あのようなイメージは、あくまでヨーロッパやアメリカの人による想像の日本のイメージであって、日本でおこる風景ではないし、日本で作られた日本のイメージでもなく、あくまで現地の作り手によって作り出されたイメージで、そのイメージに対応する形で日本にある洋風のイメージは作られています。

冷凍食品と写真とコンクリート

冷凍食品の技術は20世紀初頭に発明され、日本では東京オリンピックを契機に普及していった。利点は調理の手間をすくなくし、保存が効き、輸送もある程度容易で、どこでもある程度無難な味を再現が出来る事。フランチャイズの飲食店では何かしら使われる機会が多い。しかし、そのような技術を使ったレシピの普及によって、ご当地ならではの工夫や味付けが生み出されにくくなってきた。

写真技術は19世紀初頭発明され、20世紀に普及した。現在、印刷物や展示や映像など様々なプレゼンテーションで、絵画、彫刻、建物、事件、食べ物など様々な媒体が一度写真に登録されることによって認知される場合が多い。しかし、「写真うつりが良い」「写真みたいで面白い」など、被写体が、写真技術によって影響され作られ撮られる場合も増えてきました。コンクリートは設計した形を再現しやすく強度も強い。しかし、増改築や解体時など手間がかかり、場合によっては街並みを壊す事もありえます。

これらプロセスは一度完成したイメージをなるべく完全な姿で、圧縮し輸送し現場で再現することに長けている方法と言えます。

料理のテクノロジー

豚肉の食べる部分には食べやすいところ、食べるににくいところは当然ある。食べるにいくとて、部分的に取り分けにくい部分もあれば、味わい難い部分もある。そのような食べにくい

部分もあれば、味わい難い部分もある。そのような食べにくい部分が、美味しく食べられるようになるには、貧しい地域や貧しい時代の調理技術や味付けによって開拓されてきた。例えばイベリコ豚にドングリばかり食べさせるような、豊かな環境によって家畜が開発される場合もあるが、圧倒的に貧相な環境が様々な物や食べ方が産まれる場合が多い。

最近の料理の調理法では、バターをぬるい温度で溶かして作るマヨネーズや、低温度で長時間茹でた半熟卵、液体窒素を使った料理などあるらしい。そのような変わった技術を使って見慣れた食材を変った食感で作る料理があるようです。

そのような背景や展開は当然、美術や建築にもあり、また、料理から其れらに学ぶこともできます。

ヒレカツと、塔の家

豚ヒレは戦前食べられる習慣があまりなく、戦後のもの不足をきっかけに食べられるようになりました。東京/青山にある東孝光「塔の家」は、6坪強の敷地に建っています。どちらも普及したり完成したのは70年代、当時の人は、そこまでして「豚肉を食べたくない」とか「住みたくない」と思う人がいたかもしれませんが、肉屋としては豚ヒレを売ることは一つ新しい資産にもなる提案であるし、「塔の家」も近代的な工法を使ってこんなに小さな敷地にも建物が建てられると提案になりました。

また現在、さらに、「豚トロ」など分りづらい肉の部分売られるようになったり、建物も更に小さな場所に寄生するように設計される建築物もあるので、このような当時の小さな単位の食べ物や土地を使って上手くレシピや工法を考えたことは、一つ、近い過去にあるもののマスターピースになるのではないのでしょうか？

ご当地・専門・少量生産

ここ10年ぐらい、お菓子やコンビニで眺める食べ物で、ご当地に合わせた食べ物を見かけるようになった。地元の名物の味付けをしたポッキーや御握り、地元有名店の味を模したカップラーメンなど。工業生産で統一したものではなく、大量生産という程の生産量でもなく手工業というほど少なくもない。そのような生産方法は今後需要はあるもので今後増えていくように思われます。そういう物事の必要性は今まで大量生産で画一的な作られ方の批判になっているようです。食べ物だけでなく、美術や建築もそのような形式に準じていくのでしょうか？

しかし、生産-小売り-消費者を繋ぐモデルが今ひとつ見えないこともあります。

食品の冷凍技術は今まで保存のために考えられてきましたが、最近の料理の研究者は液体窒素を使って、オイルやリキュールなど普通は凍らないものを凍らせて、食感を変えたり、通常混ざり合うものを分離させて味合わせる料理の料理のレシピを考えている人(注1)も居るようです。

例えば建築も、部分的に産業製品や生産技術を使いつつも何処か、手の込んだディテールが埋め合わさると良い建築物として活きるのかもしれない。

出汁・基礎・質

複数の洋式が複合してある別の洋式になる場合とならない場合がある。

日本料理には出汁という概念があり、カツオや昆布で風味や下味をつけることがある。食卓に並ぶおかずや味噌汁、漬物などに入ることもあり食卓の味わいを統一することができる。そば屋のカレーなど出し汁が入ったものはモデルの食べ物の味を忠実に再現することはできないが、テーブルの異なった食べ物をまとめるハーモニーを持つことができる。

岸田劉生の麗子像を見ていると、麗子像にくつかのモデルやモチーフを見て取ることはできても忠実な再現はいつもどこかで損なわれていて、それを妨げるかのように、絵の具のべっちゃんとした質が気になってしまう。

「シュニツェルからトンカツへ」の図を見ていて気づいたことがある。シュニツェルと添え物には、油っぽいという属性がシュニツェルにもサラダのドレッシングにもスープにもあり、トンカツには、出汁という属性がトンカツにも味噌汁にも漬物にもあるように思えた。

何かあるグループのなかで統一するルールが保たれると、突出するものは失われるし。逆に、突出するものがあるグループで統一するルールは保てない。しかし決定的にあるグループに統一するルールがある世界で、無理であるにもかかわらず、突出しそうな(実際しない)ものや様式を複数組み合わせることで妙な折衷様式が生まれる。

再現不可能という前提で何かの洋式をくみ取ると妙な折衷洋式として完成するが、再現可能な洋式を複数混合するとそれぞれの洋式が打ち消しあい洋式が無効になってしまうように思える。