

はじめに

平成25年12月、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。健康的な食文化が世界から注目されています。

今では「食」と「健康」が結びついています。110年前の明治の時代では違いました。その中で、未来を見とおし、「食」と「食育」に注目していたのが豊橋出身の新聞作家、むらいげんさし村井弦齋でした。代表作『食道楽』は、グルメ小説の先駆けといわれ、明治の世で大きな反響がありました。当時は、森鷗外ら文豪の作品をしのぐベストセラー本だったのです。

豊橋市図書館では、弦齋の生誕150年を記念して平成26・27年度に展示会や『食道楽』料理の再現など、さまざまなイベントを開催しました。特に再現料理は、豊橋調理製菓専門学校の協力により提供ができ、参加されたみなさまから好評を得ました。

本書『食道楽豊橋版』は、弦齋生誕150年記念イベントで再現した料理のレシピ集です。しかし、ただのレシピ集ではありません。弦齋と『食道楽』をわかりやすく紹介するように心がけたガイド本です。本書によって、みなさまが明治時代の料理、村井弦齋という個性的な人物に興味をもっていたければ幸いです。

豊橋市図書館

CONTENTS

食道楽 豊橋版

～グルメ小説の再現レシピ～

はじめに	2	汁もの編	41
弦齋のふるさと ～愛知県豊橋市～	4	アスペラガスのス プ (42)	
食道楽 料理を再現して	6	蕪のス プ (44)	
鈴木良昌 (豊橋調理製菓専門学校校長)	6	赤茄子のス プ (45)	
		鯖の船場煮 (46)	
		昆布ス プ (47)	
		豆入麦湯 (48)	
食道楽再現レシピ			
おかず編	7		
挽肉のシチュ (8)		コラム	
鶏のフルカセー (10)		かつぼう着を考案した弦齋と妻 多嘉子 49	
エビしんじょのフライ			
林檎のフライ バナナのフライ (12)		おやつ編	51
サワラのグレー (14)		カステラ(ストロベリーショートケーキ) (52)	
湯鯉 (15)		カヘーケーキ (54)	
南瓜蒸し(い込み煮) (16)		バタービスケット (55)	
イナダの鮎掛 (17)		牛乳のゼリ (56)	
プリスケのポイルド (18)		チョコレートゼリ (57)	
田毎豆腐 (19)		芋羊羹 (58)	
豚の刺身 (20)		無花果の酢煮 (59)	
コ ルポーク (21)			
ノフレオムレツ (22)		コラム	
芋草魚 (23)		明治時代、「食」とともに 台所も変わった 中野裕子 (博物館明治村主任学芸員) 60	
コラム			
村井弦齋ってどんな人? 24		資料編	65
		弦齋をつたえる品々	
ごはんもの編	27	～村井家からの寄附品 (66)	
栗飯 (28)		村井弦齋生誕150年記念イベントについて (71)	
ハム飯 (29)		村井弦齋邸の調査 (76)	
ライスカレー (30)		インタビュー 富安廣次さん (79)	
里芋飯 (32)		明治時代の調理器具と物価 (81)	
茶碗鮎 (33)		村井弦齋略年表 (92)	
海老飯 (34)		博物館明治村について (94)	
赤茄子飯(チキンライス) (35)			
牡蠣雑炊 (36)		あとに想う事 97	
バター粥 (37)		引用文献一覧 99	
コラム			
グルメ小説のさきがけ『食道楽』 38			