

子どもたちが

大好きなメニューと

いえば

カレー

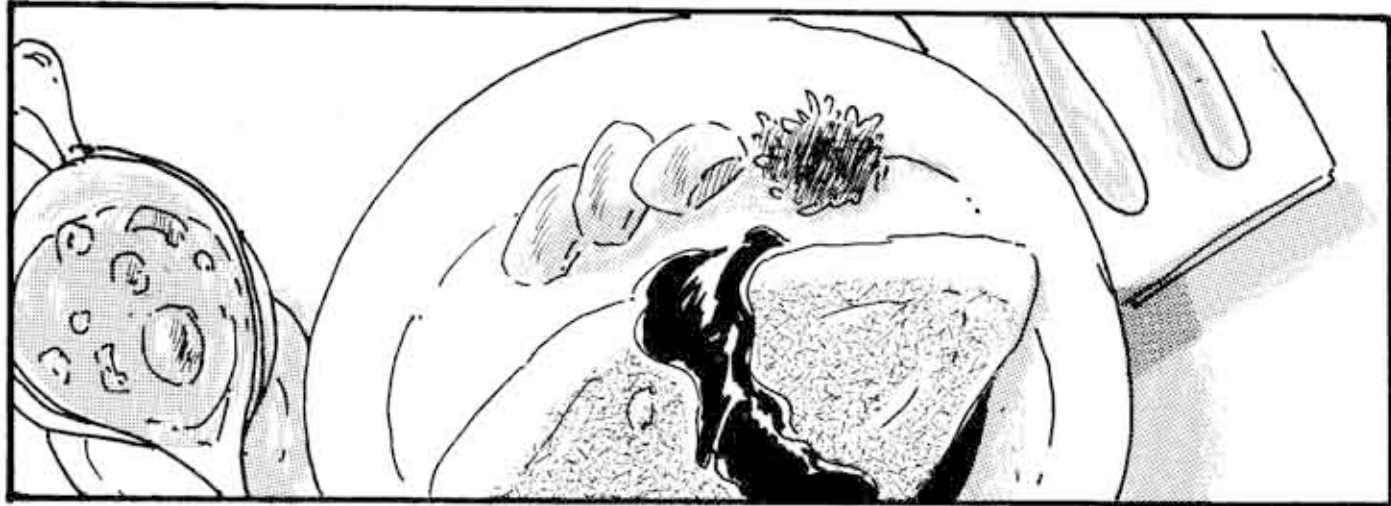
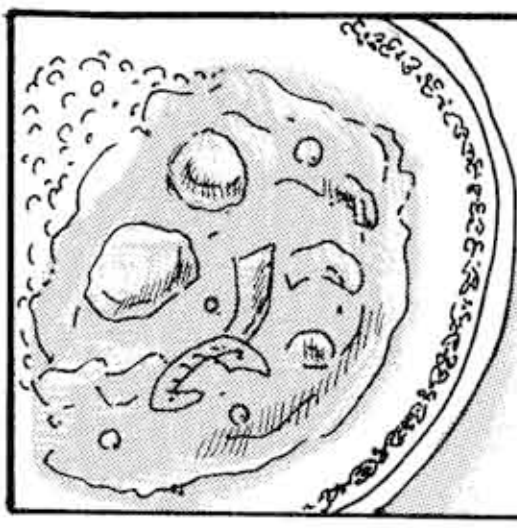
ハンバーグ

オムライス...

西洋料理が

大半を占める時代に

なりました



鎖国時代

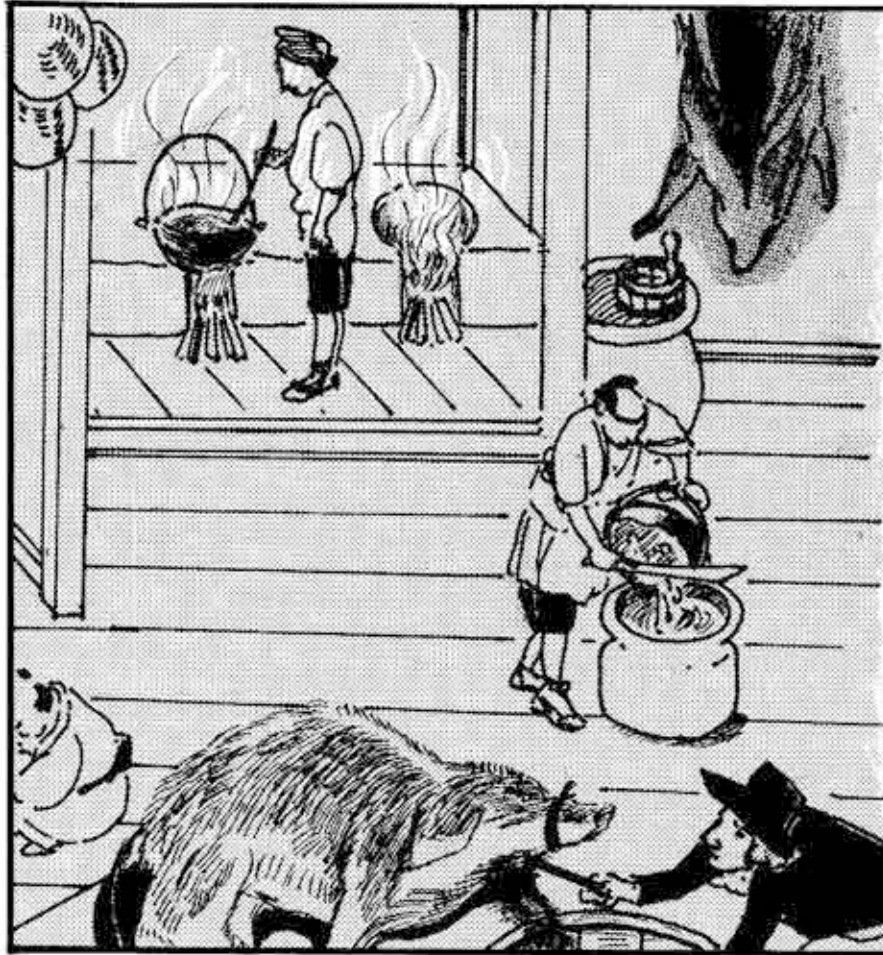
西洋との交易の窓口だった

出島・オランダ商館には

「出島くすねり」と呼ばれる

日本の調理人が

奉行所より派遣されていました



豚を解体し調理するところ

オランダ正月

太陽暦の一月一日に開かれる

オランダ商館主催の

新年パーティ

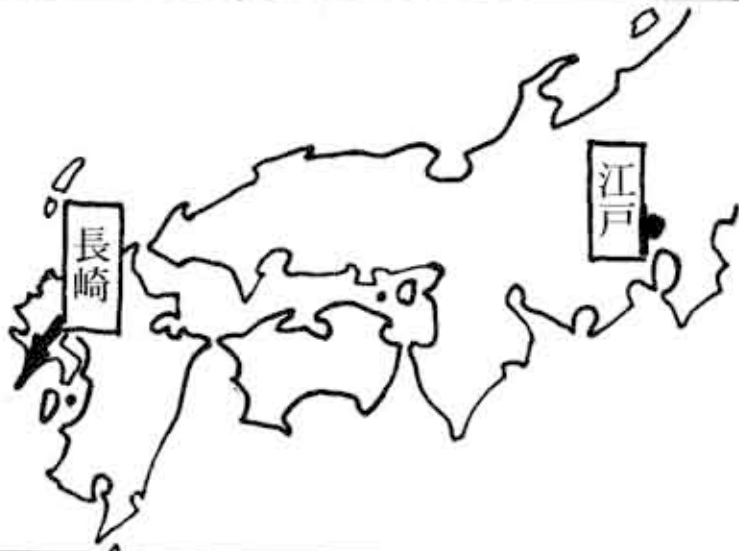
テーブルには豚や牛の料理
パンやカステラがズラリ！

出島の役人や
オランダ通詞(通訳)たちが
招かれました



出島の食卓

「出島くずねり」は江戸参府の折にも同行し行く先々でも食材を調達し準備していました



この「くずねり」たちが日本へ西洋料理を伝えた最初の人たちでした

さて

日本で最初に「西洋料理」の専門店を

開業したのは

「草野丈吉」ですくさのじょうきち

ジョーキチ シンブン とつてきて ください

はいっ



彼は長崎の伊良林いらばやしに生まれ18歳の頃から出島のオランダ人の公邸でボーイとして働いていました

安政6年

(一八五六年)に

オランダ総領事

デ・ウィットに雇われ

文久3年

(一八六二年)まで仕えました

玉ネギをポートル(バター)で炒めるのか



この時丈吉は見よう見まねで西洋料理を習得しました







うまいのう
どうやって
つくるのだ

肉や野菜・香草
などを煮込んだ後に
こすのです

五代 友厚は
すっかり丈吉の料理に
ほれこみ
料亭をつくることを
すすめます



丈吉は

文久3年

(一八六三年)

伊良林の自宅を改装し

西洋料理店

「良林亭」を開業

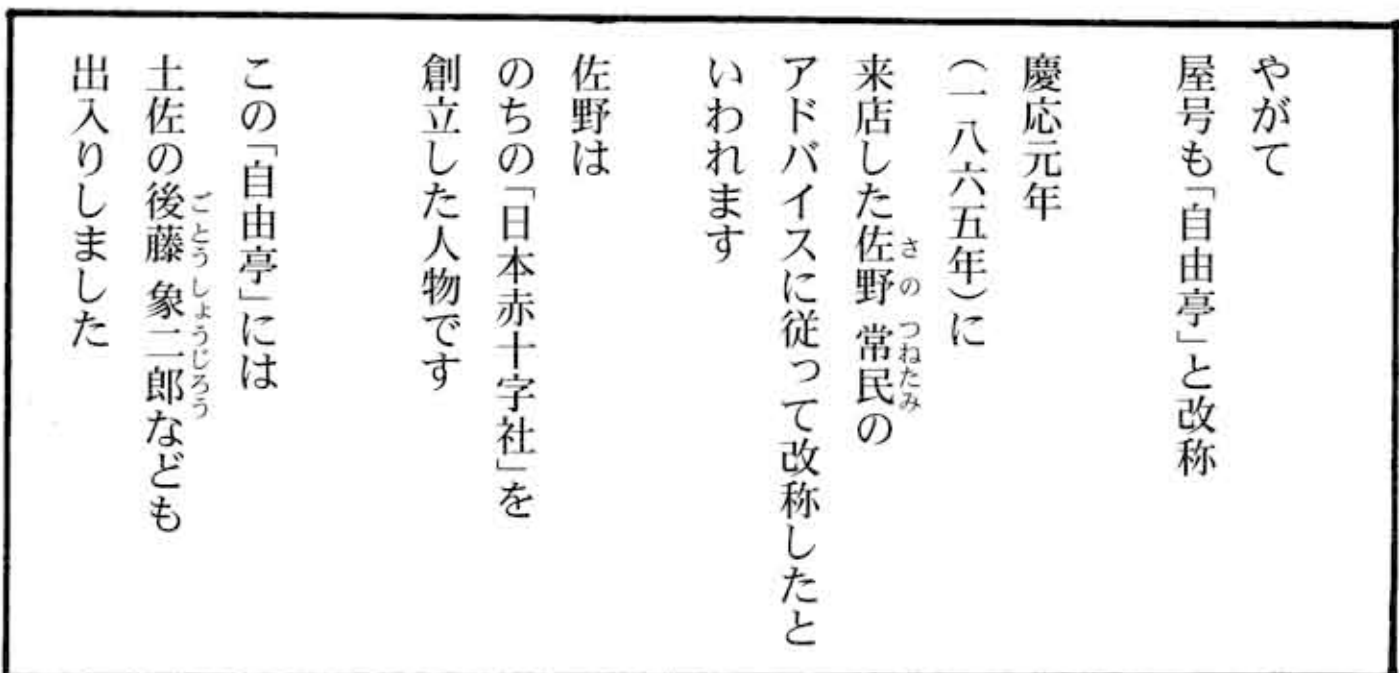
草野 丈吉

料理は

かなりの高額にも

かかわらず

繁盛しました



やがて

屋号も「自由亭」と改称

慶応元年

(一八六五年)に

来店した佐野常民さのつねたみの

アドバイスに従って改称したと
いわれます

佐野は

のちの「日本赤十字社」を
創立した人物です

この「自由亭」には

土佐の後藤象二郎ごとうしょうじろうなども

出入りしました

明治3年（一八七〇年）

丈吉は

大阪府の要職についた

五代友厚や

土佐藩主だった

やまうちようどう
山内 容堂らの後押しで

大阪に

ホテル兼レストラン

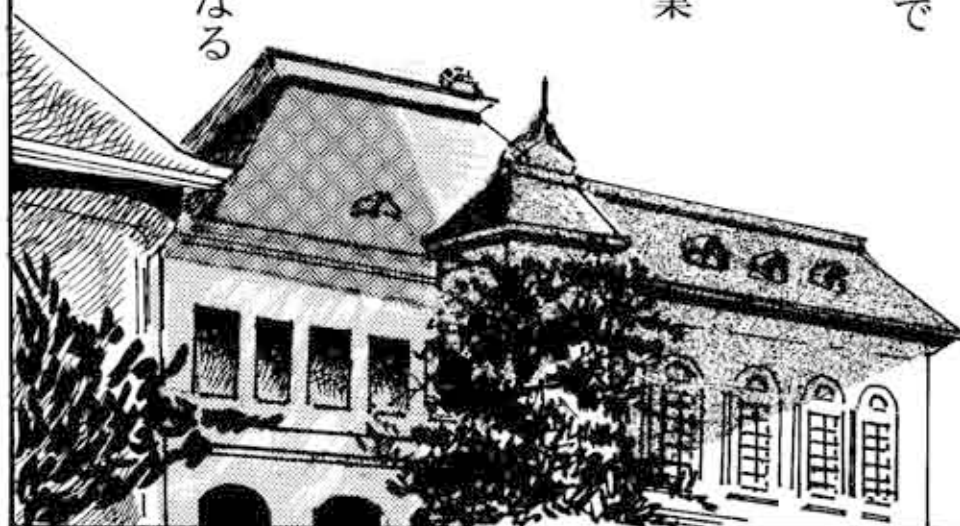
「欧風亭ホテル」を開業

さらに翌年には

大阪ホテルの前身となる

「自由亭ホテル」を

つくりました



大阪ホテル

明治5年（一八七二年）

ロシア皇太子が

大阪観光に訪れた際

丈吉は晩餐会の料理を

担当しました

ニコライ皇太子



そして

明治10年（一八七七年）

丈吉38歳のとき

京阪神鉄道の開業式に伴い

明治天皇の昼餐会を

担当しました

明治天皇が使用した
ウェッジウッドの皿

（長崎市歴史民俗資料館蔵）

イギリス

ウェッジウッド製の皿を使い

牛や豚・羊・鴨など

バラエティに富んだ

肉料理が用意されたそうです



丈吉は

全国を飛びまわって

料理を提供していましたが

明治19年（一八八六年）

47歳という若さで

病死しました

現在「自由亭」の建物は

グラバー園に移築され

喫茶店として活用されています



自由亭