

## 一世紀以上も前からあった 国民的肉料理のハンバーグ

子供の学校給食の人気料理が、「オカーサンハヤスメ」（オムレツ、カレー、サンドイッチ、ハンバーグ、ヤキソバ、スパゲティ、メンチカツ）から「ハハキトク」（ハンバーグ、ハムサラダ、ギョーザ、トースト、クリームスープ）の順に変わり、ハンバーグがトップに立ったのは、いつ頃のことだっただろうか。

子供ばかりではない、大人もハンバーグが大好きだ。

ビーフステーキ、トンカツやコロッケに比べると、普及したのは戦後もかなりたってのことと思われるが（一説によると東京オリンピックが一つの転機だったという）、現在では日本風のバリエーションが楽しめる料理となっており、まさに赤ちゃんからお年寄りまで愛されている国民的料理となっている。

このハンバーグ、それではいつごろ日本にやって来たものだろうか。

これが驚くほど早いのだ。小菅桂子『近代日本食文化年表』によると、明治二十八年（一八九五）に『女鑑』という雑誌の十二月号に「ハンパクビフテーキ」の作り方が紹介されているという。小菅氏は、おそらくこれが日本初のハンバーグの作り方だろうとしている。

ちなみに明治二十八年という年は、現存する東京で一番古い洋食屋「煉瓦亭」がオープンし

た年でもある。

この明治二十八年という年がいかに早かったかという点とハンバーガー王国アメリカでさえ、チャールズ・パナティの『はじまりコレクション』によると、ハンブルグ・ステーキがドイツ移民によってアメリカにもたらされたのは一八八〇年代、このステーキがパンにはさ

まれて、いわゆるハンバーガーとなったのは世紀も変わって、いわゆるハンバーガーとなったのは世紀も変わって、一九〇四年のこととしているくらいだ。

わが先祖さまの、新しい文化を取り入れる貪欲さにはあらためて驚きもし、感心もしてしまう次第である。

### ワンポイント知識

**無塩せきハムや無塩せきソーセージなどの「無塩せき」とは？**

食肉加工品（ハム・ソーセージ・ベーコンなど）の製造工程には「塩せき」と呼ばれる原料肉に食塩と発色剤などを添加して漬け込む工程があります。

「無塩せき」とは発色剤を使わずに塩つけしたもので「食塩を使用していない」という意味ではありません。