

幕末の長崎に 日本初の西洋料理専門店

文久元年（一八六一）六月二十二日に発行された、長崎外国人居留地の英字新聞『ナガサキ・シッピング・リスト・アンド・アドバタイザー』にひとつの広告が掲載された。オランダ人ヘンリー・ギブソンなる男が作った日本で初めてのボウリング場オープンを知らせるものであった。

このことを記念して、日本ボウリング場協会は一九七二年に六月二十二日を「ボウリングの日」に制定した。ちなみに当時のボウリングは現在の十本ピンではなく、九本のピンを菱形に並べたものだったという。

長崎はボウリングだけでなく、さまざまな物の発祥の地である。蒸気機関車、活版印刷、ビリヤード、オルゴールなども長崎の地から生まれている。江戸時代から海外へ開かれた土地だけあって、横浜や堺とならぶ三大発祥の地といってもよからう。

その長崎はまた西洋料理専門店発祥の地でもある。草野丈吉という人物が文久三年（一八六三）に開いた『良林亭』がそれである。丈吉は天保十一年（一八四〇）長崎に生まれ、

十九歳でオランダ人の雇い人になり総領事に仕え、料理見習を経てひと通りの西洋料理を修業し、専任コックにまでなったという。

個体識別番号

「国産牛」の場合、生まれた牛一頭ずつの両耳に耳標がつけられ、そこに「個体識別番号」が書かれています。

これは、生産から流通・小売りにいたるまでの情報を管理するためのもので、食肉専門小売店ではプライスカードに直接記載したり、プライスカードと表示ボードの称号で表示しているケースもあります。

スーパーマーケットなどでは、表示ラベルに直接印刷されています。

その丈吉が西洋料理店を開くにあたって力を貸したのが薩摩藩士、五代才助（のちの政商・友厚）であった。五代は丈吉の料理を食べて感心し、強くレストラン開業を勧めた。

そのとき五代が食べた料理は、前菜から始まり、鮮魚のフライ、精牛の焼き肉、デザートまでのフルコースだったと伝えられる。ちゃんとビーフステーキもとりあげられていたのだ。ほかに丈吉のメニューには、牛のひき肉のコロッキーという料理も見られる。

この店は大繁盛し、明治時代末には大阪にまで進出したといわれる。

ワンポイント知識