

以下の文章を読んで、3つの問いに答えましょう。

- Q1. ラーメンはいつどのようにして日本に入ってきましたか？
 Q2. ラーメンは日本でどのようにして日本社会に広まっていったのでしょうか？
 Q3. ラーメンはどのようにして日本の国民食こくみんしょくになったのでしょうか？

江戸時代、日本は鎖国さこくをしていました。日本と貿易ぼうえきができる国はオランダや中国だけで、貿易の中心も長崎ながさきでした。しかし、1859年に横浜よこはまが開港かいこうされると、世界中から多くの商人おおしょうにんが横浜よこはまにやってくるようになりました。そして、1870年(明治3)めいじ、日本で最初の中国料理店が横浜よこはまの外国人居留地きょりゅうちに開店しました。当時は中国人向けに家庭料理を出す店や高級料理店こうきゅうが中心ちゅうしんでした。しかし、日清戦争にっしんせんそう(1904~1905年)によって多くの中国人が国へ帰ってしまったため、その後一般客向けの大衆料理店たいしゅうが増えていきました。そして、1910年(明治43)めいじには東京あさくさの浅草あさくさに日本人が経営する初めてのラーメン店「来々軒らいらいけん」が開店しました。主なメニューはラーメン、焼き餃子ぎょうざ、焼売しゅうまいでした。中華丼ちゅうかどんや天津飯てんしんはんもこの店で発明されたとされています。

ところで、皆さんは「中国」料理と「中華」料理の違いを知っていますか。中国料理かんとんというのは、広東料理しせんや四川料理しせんのような中国伝統でんとうの料理のことで、一方、中華料理いっぽうというのは、日本風ふうにアレンジされた中国料理のことで、

来々軒らいらいけんの成功せいこうによって、その後、東京・横浜よこはまにはたくさんの中華料理店おおができました。その多くは1923年(大正13)たいしょうの関東大震災かんとうだいしんさいによって大きな被害ひがいを受けましたが、一方で、それをきっかけに中華料理店ぜんこくは全国に広がっていきました。そして、たくさんのご当地とうちラーメンさつぱろが生まれました。札幌さっぽろの味噌みそラーメン、函館はこだての塩しおラーメン、博多はかたの豚骨とんこつラーメン、尾道おのみちや喜多方きたかたの醤油しょうゆラーメンなどが有名です。また、1958年(昭和33)しょうわには日本で最初の袋麺さいしょが発売され、1971年(昭和46)しょうわにはカップヌードルはつぱいも発売されました。

現在日本では1年に55億食げんざい(1人44食おくしょく)のインスタントラーメンしょくが食べられています。



以下の文章を読んで、3つの問いに答えましょう。

- Q1. カレーはいつどのようにして日本に入ってきましたか？
- Q2. カレーは日本でどのようにして日本社会に広まっていったのでしょうか？
- Q3. カレーはどのようにして日本の国民食こくみんしょくになったのでしょうか？

カレーは18世紀せいじにインドからイギリスいつぱんに伝わりました。そこで西洋風せいようふうにアレンジされて「curry and rice」になり、イギリス海軍かいぐんでも食べられるようになりました。その海軍のカレーが1859年の横浜開港よこはまかいこうとともに日本に伝わったのです。

明治になってカレーは多くの人たちに知られるようになりました。ですが、値段ねだんはとても高く、一般いっぱんの人はなかなか食べられませんでした。カレーが一般いっぱんの家庭かていでも作られるようになったのは、日露戦争にちろせんそうがきっかけでした。カレーは一度にたくさん作ることができます。また、米こめと肉にくと野菜やさいをバランスよく食べることもできます。そのため、軍隊ぐんたいのメニューとして採用されたのです。その結果、多くの軍人ぐんじんがカレーを作れるようになりました。そして、戦争せんそうが終わると、軍人たちは故郷ふるさとに帰り、家族かたにカレーの作り方を教えたのです。

カレーは日本全国に広がり、バリエーションも増えました。1904年(明治37)にカレーうどんはつめいが発明され、1911年(明治44)にドライカレーたいしやうが、1918年(大正7)にはカツカレーはつめいも発明されました。同じころ、ジャガイモ、にんじん、玉ねぎなどの西洋野菜せいようやさいが北海道ほっかいどうを中心に日本でも作られるようになりました。その結果、現在のカレーライスの原型げんけいができあがったのです。

その後、太平洋戦争たいへいようせんそうの敗戦はいせんによって、人々は毎日の食事しょくじにも困こまるようになりました。そんな中、多くおおの会社がカレー産業さんぎやう復活ふっかつのために努力どりよくしました。1948年(昭和23年)には学校給食きやうしょくが始まり、カレーがメニューとに取り入れられました。1950年(昭和25)に固形しやうわのカレールーこけいが発売され、1968年(昭和43)にはレトルトのカレーはつばいが発売されました。

2006年の調査ちやうさによると、日本人は1年間に平均84食へいきん カレーしょくを食べているそうです。



以下の文章を読んで、3つの問いに答えましょう。

- Q1. ハンバーグはいつどのようにして日本に入ってきましたか？
 Q2. ハンバーグは日本でどのようにして日本社会に広まっていったのでしょうか？
 Q3. ハンバーグはどのようにして日本の国民食こくみんしょくになったのでしょうか？

ハンバーグはもともとドイツのハンブルグで食べられていた料理でした。それが18世紀にアメリカに伝わって「ハンブルグ風ステーキ」になり、その後日本に伝わりました。1859年の横浜開港よこはまかいこうのころだと言われています。

しかし、日本では長い間 仏教の影響で肉を食べることが禁止きんしされていました。また、値段ねだんがとても高かったため、ハンバーグはなかなか一般いっぽんの人々には広がりませんでした。食べていたのは主に軍人たちです。明治時代の軍隊では教官おもをフランスやドイツから招まねいていて、食事しょくじも洋食ようしょくが中心ちゅうしんだったからです。そして、その軍人たちが兵役へいえきを終えて故郷ふるさとに帰ったことによって、洋食文化ようしょくぶんかが全国ぜんこくに広まっていったのです。1937年(昭和12)には『軍隊調理法』という本が出版しゅつぱんされ、ハンバーグの作り方が広く紹介しょうかいされました。ですが、まだ「家庭料理」とは言えませんでした。

戦後、テレビや洗濯機とともに冷蔵庫が「三種の神器」と呼ばれ、冷蔵技術れいぞうぎじゆつも発展はってんしました。その結果、保存くわんが難しかった挽肉ひきにくが町まちの肉屋うでも売られるようになりました。また、挽肉は牛肉ぎゅうにくや豚肉ぶたにくよりも少し安かったため、ハンバーグは高級感のある料理として家庭で食べられるようになりました。1962年(昭和37)には日本で最初のインスタントハンバーグが発売され、昭和40年代には学校給食きゅうしょくにも取り入れられました。さらに、1970年(昭和45)にはチルドハンバーグも発売されました。

同じころ、日本で最初のファミリーレストランが開業かいぎょうし、ハンバーグは主力メニューになりました。そして、チーズハンバーグやおろしハンバーグ、煮込みハンバーグや豆腐ハンバーグなど、いろいろなメニューが開発かいはつされました。現在日本では毎年約5万トンのハンバーグが生産せいさんされています。

