

草野丈吉



長崎市歴史民俗資料館所蔵

草 野丈吉という名をご存じだろうか。日本で初めて西洋料理専門店を開いた人物である。

丈吉と西洋料理との出会いは長崎の出島。貧しい農家に生まれた彼は、病に倒れた父の代わりとなり、十八歳で五大家族の大黒柱となった。そんな時、縁あって出島のオランダ人のもとでコック見習いや洗濯の仕事をすることとなる。これが彼の運命を決定づけた。

その後、オランダ総領事に仕えながら料理の腕を磨いた丈吉は、一八六三年、長崎市伊良林の若宮稲荷神社のそばに日本で初めての西洋レストラン「良林亭」を開業。丈吉は二十四歳であった。

自宅を改装した店はわずか六畳一間。店の前には次のような貼紙があったという。

料理代 御一人前金参朱

御用のお方は前日に

御沙汰願上げます

但し六人以上の御方様は

お断り申上候

三朱とは現在の金額にして一万三千元ほど。かなり高額である



1865年6月に撮影された出島(長崎大学附属図書館所蔵)

西洋料理発祥の地

長崎

始まりは
六畳一間の
小さなレストラン

が、良林亭は奉行所から外国人接待の用命を受けるなどして、大いに繁盛した。開業の翌年、丈吉は店を新築移転し、屋号を「自遊亭」に改称するとともに、料理代金も値上げ。さらにその後、屋号を「自由亭」と再改称。一八七八年には市内に洋風建築を新築し、長崎を訪れる各国の貴賓が休憩する場所となっていた。

さて、この頃、丈吉の店ではどんなメニューが出されていたのだろうか？ 史料に残る最も古いメニューには「鶏スツプ」「牛ヒイトリ」「豚フラット」「野菜チートルス」「トーフ」などと記載がある。名前

を聞いてもどんな料理であったかを想像することが難しいが、スツプはスープ、フラットは焼いた肉、トーフは蒸し料理であると考えると、ほんやりと輪郭が見えてくる。

その後、丈吉は関西へ進出し、大阪に自由亭ホテルをオープンすると、京都や神戸にも西洋料理店やホテルを開業。一八七七年には明治天皇へ三度も西洋料理を献じるなど、活躍した。日本各地に西洋料理を広めた丈吉だが、彼は大阪で長崎の春の風物詩であるハタ揚げ大会を開催するなど、故郷を忘れることはなかったという。