

# 大阪初の洋式ホテル開業時の経緯と食材調達について

廣 間 準 一

## 1. はじめに

### (1) 背景

大阪の川口居留地に外国人止宿所が設置され、その後同居留地に大阪初の洋式ホテルである「自由亭ホテル」が誕生することとなる。「自由亭ホテル」の先行研究については、木村(1996)が、明治14年(1881年)6月、エスカンビア号で来日したイギリスの地理学会員アーサー・クロウの日記をもとに、当時としては西洋ホテルの様式と機能を備えた施設とし、クローを満足させた調理技術の評価を著述しているものの、食材調達について「当時のことから、西洋料理に不可欠な肉類の調達には大変な苦勞が伴ったとおもわれるが」<sup>(1)</sup>という推測に留まっており、堀田(1987)は、日本人による日本最初の西洋料理店の開業者であり、「自由亭ホテル」の創業者である草野丈吉について、長崎で始めた西洋料理店「良林亭」から中之島への進出までの変遷を通史的に著述しているものの食材の調達解明の研究の段階に至っていない。このことから、大阪初の洋式ホテル開業時の経緯と西洋料理の食材調達を明らかにする必要がある。

### (2) 目的

本稿では、洋式ホテルの開業時の経緯と居留地内の欧米人への料理供出時に必要となる主食材の肉類の調達手段と、調達食材での当時の西洋料理メニュー構成を明らかにするため、具体的に下記の三点を考察する。

- ①大阪初の民間人による洋式ホテル開業時の経緯解明
- ②大阪初の洋式ホテルと定義する条件の一つである西洋料理の肉類(牛・豚)の調達経路、またその他各種調味料、バター等の乳製品などの調達先の解明
- ③草野丈吉の西洋料理メニュー内容からの食材分析

### (3) 研究方法

研究方法としては、安政元年(1854年)の日米和親条約の締結に端を発し、開国・開港と同時に諸外国よりの外交団や貿易関係の外国人の訪日が始まり、居留地運上所が設置された時期から「自由亭ホテル」の開業・運営の期間における歴史変遷の解明を必要とする。このことから明治初期における大阪港・川口居留地地区に関する第2次資料「大阪税関沿革史」及び「大阪港史」から当時の事実関係の整合性を論証した上で、川口居留地の地図から関連諸施設の立地関係の解明を行う。更に、当時のメニュー表より使用食材の分析を行う。

## 2. 草野丈吉の川口居留地進出

明治元年4月21日に後藤象次郎が大阪府知事に、五代才助が川口居留地の判事（外務官判事）に就任し、草野丈吉が兩名の懇請により明治元年9月25日に同居留地の止宿所の司長に任ぜられることとなる。堀田（1988）により、『暁霞生彩』を参考に、草野丈吉の修業時代から西洋料理で評判を呼び、後藤象次郎、五代才助の知遇を得ていたことが記述されている。

草野丈吉が川口居留地の止宿所の司長に任ぜられた記事が、大阪税関沿革史第一期横浜税関（明治38年）の第2編第1章に、下記の通り残されている。

「外人止宿所 居留地ニ外人止宿所ヲ設ケ司長ヲ置ヒテ諸事ノ便宜ヲ興ヘシム司長ハ當時市人ノ事ニ熟シタル者ヲ採用セリ」<sup>(2)</sup> また「外國人止宿所 九月二十五日居留地ニ外國人止宿所ヲ設ケ長崎ノ人草野丈吉ヲ司長トナシ宿泊外人ノ為メニ諸般ノ便宜ヲ興ヘシム」<sup>(3)</sup>

ここで、草野丈吉が市人（民間人）であり事ニ熟シタル者とは、外国人に対しての知識を十分に持ち、加え長崎の「良林亭」時代に西洋料理に精通し、確固たる評判を得ていたことを熟知していたことを示しており、後藤象次郎と五代才助より絶大なる信用を得ての任命であることが考察される。

## 3. 草野丈吉の洋式ホテルへ構想

草野丈吉が正式に公営での外国人止宿所を開業する前に、既にフランス人が私営の止宿所を開設されていた。この事実関係については高原（1988）が、下記の通り記述している。

「別項外國人止宿所が居留地内に明治二年九月に公営として創立を見た以前に、仏蘭西人某が川口興力町（現本田三番町）に素人下宿程度兼食堂を經營せり、邦人はフランス、チャブ屋と通称せり。」<sup>(4)</sup>

この様に、明治元年4月21日に後藤象次郎が大阪府知事に、川口居留地の五代才助が判事（外務官判事）に任ぜられ、同年の9月25日に草野丈吉が司長に招聘されている状況から急遽の取り決めであったことが伺い知ることができる。また、既に止宿所に関しては既にフランス人経営のものが存在していたこととなり、差ほどの手間暇を要せず運営は可能であったものと考えられる。しかし外国人止宿所開業に必要とされる土地建物の購入、並びに営業に必要とされる什器・備品の買入れの資金を外務局から得ている。この事実関係は堀田（1988）が自由亭創始者草野丈吉の孫娘婿、星丘重一編の『暁霞生彩』から下記の外務局からの借用の史料から明らかにしている。

「去辰年御当地御開港以来、追々外国人罷越候に付、為御取締止宿所御用、私に被仰付冥加至極、有難仕合奉存候。右に付而者止宿所在地所買入並建物入用部屋入附道具等に至る迄一時莫大な入費相嵩、身薄の私儀、何分金調行届兼候場合より、無抛拜金之儀奉願上候

処、出格の思召を以て御聞濟被成下、則昨辰九月より拝金メ高並当巳十二月迄加利足元利共書面之通慥に拝借仕候処実正也。』<sup>(5)</sup>

上記借入から、草野丈吉は止宿所開業に対する並々ならない情熱と後藤象次郎と五代才助の期待に応えたいという意思が表れていることが読み取れるが、その一年後の明治4年に、止宿所が所在していた川口興力町から梅本町に新店舗を作り移転し、ここで初めて「自由亭」という屋号を付けるにいたっていることから、止宿所では満足せず本格的な洋式ホテル開業・運営の希望を実現する意志を固めたものと考えられる。この理由としては草野丈吉の自由亭ホテルを挟んでの事業拡大から読み取ることができる。止宿所以前は長崎での「良林亭」での西洋料理店の成功、止宿所以後の中之島への移転と事業拡大、更には京都博覧会の開催にあわせて、京都・祇園の料亭を買収してホテル藤屋（店名は元の料亭の屋号、後に自由亭に改名）を開業、さらには、出身地である長崎も往復し、自遊亭を自由亭に改名して営業を再開し、関西・長崎を股にかけて精力的な活動をしたことから、西洋料理の調理人と云う身分にとどまらない事業家としての資質を持っていたことは明確であり大阪における洋式ホテルの草分けとしての意思が大きく働いていたことを示すものである。下記図1は、当時の川口居留地の区画を表し、図2は、止宿所から自由亭ホテルへの移転、並びに関連施設図を表す。

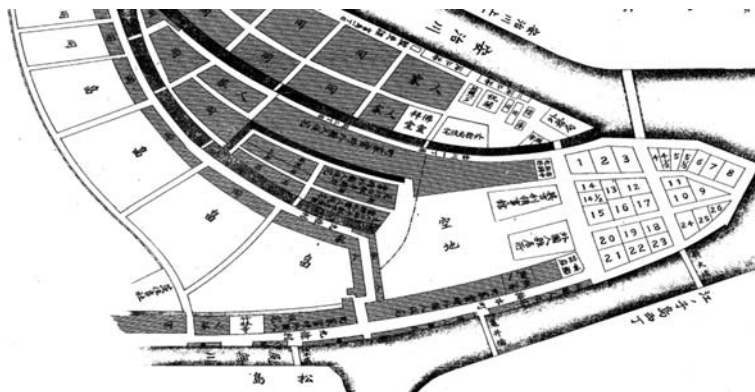


図1 外国人居留地朱引之圖  
出典／大阪沿革史第一期

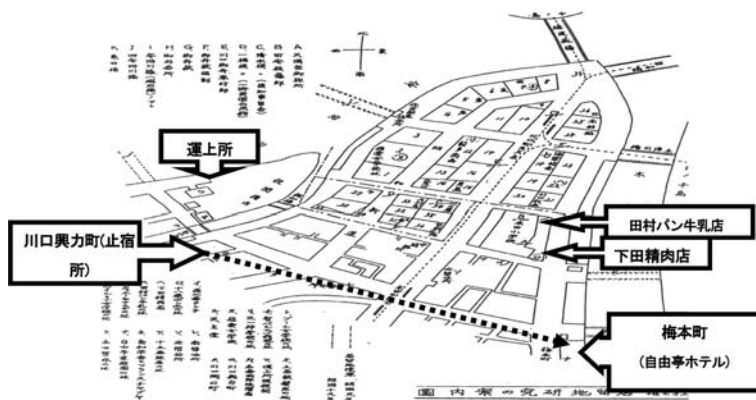
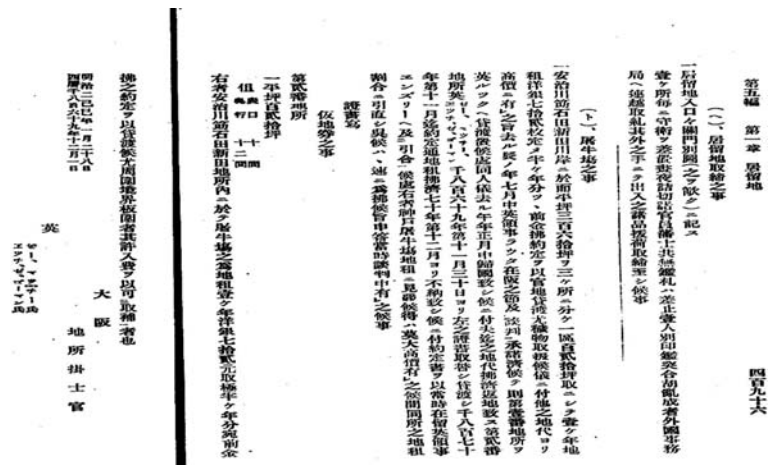


図2 居留地研究の案内図  
出典／川口居留地研究会『川口居留地』1988年 p 62

#### 4. 西洋料理の食材調達（肉類他）の考察

ホテルの主たる客は少なくとも居留地内の外国人が対象であり、その食材もメインの料理は肉とならざるを得ないことから、明治初頭の時期での牛・豚肉をいかに調達していたかを考察せねばならない。川口居留地内に止宿所に司長に任ぜられたのが明治2年であり、少なくともこの時期に肉類の調達が可能な先がなければならぬが、明治2年1月28日に川口居留地・地所掛士官と英国人エッチ・ゼ・ゴーマンとゼー・マッチー兩名の間で、安治川筋石田新田の官地120坪の賃貸借契約が締結されていることが大阪税関沿革史第一期の史料に「屠牛場之事」の項の記述で屠殺場の設置の状況を著わしている。



出典／大阪税関沿革史第一期 p 496

この屠殺場の設置と同時期に止宿所の配置から一年後の自由亭ホテル開業における食材としての肉類の調達に関しては支障をきたさなかったものと解釈される。加えて、この屠殺場の獣医係であった下福島村の百姓下田徳兵衛は、明治4年に精肉販売店を開業し、大阪人に牛肉の味を広めたことでも知られているが、既述の川口居留地内の自由亭ホテルから同販売店までは目と鼻の先（図2）にあり、食肉供給には不便を持たなかったとすること、更に各種ケーキ・パン類の製法も、同居留地内に明治4年頃にはパン・牛乳専門店が開店していることから供給が容易であり、居留地内での海外よりの供給素材として各種香辛料や缶詰類に至る入手には都合の良い立地環境であったと考察する。

#### 5. 草野丈吉の西洋料理メニューからの食材考察

草野丈吉の自由亭ホテルが調理を担当した明治10年2月5日、京阪神間鉄道開業式に明治天皇の神戸での昼食は自由亭が調理とあり、その日の夕刻に大阪府庁で行われ、自由亭が調理・供出しているメニューを表1から確認してみると、牛・豚を十二分に使った料理内容となっていることから牛肉・豚肉の調達には問題なかったことが下記メニューから考察される。

表1 明治10年2月5日 府庁における宴会献立(自由亭調理)

タペヲカ、ソーフ ハムフライフレ	(牛)
ベケンスナイフ、ロース サンヒョン	(鴨)
ガランデ キャベツ	(鴨)
ウールコック、ロース スピニツ	(山鴨)
フェーセン、ロースト ホテート	(雉子)
ホイロ、ビーフ キャビツ	(牛)
ロースポーク クリーンヒース	(豚)
サンス 同	(同)
ロース、ビーフ	(牛)
外ニ野菜八鉢ツ、副ユ	
セリー酒、ホーク酒、シャンパン酒、ビール酒	
御菓子	
フル、フリン、ゼリーケーキ、スホンシケーキ	
ミンツパイ、シャムターツ、バタケーキ、ヲレンジ	

出典/川口居留地研究会『川口居留地』1988年 p83

上記表1のメニュー構成から、料理の素材が肉類として牛、豚を、鳥料理として鴨、山鳩、雉を使用しており、またアルコール類の調達については、海外よりの輸入により調達が可能であったことが下記「大阪港史」第1巻から明らかである。

「ビールは開港初年から大阪に輸入され、年々増加して明治五年までに四七〇樽・二五〇〇円に上るほど市民に魅力的な飲料となった。そこで府開商社が外人技師ヒクナツツとフルストの二名を顧問に醸造計画を立てたが完成に至らず、明治四年洪沢庄三郎がこれを継承して軌道に乗せ同十三年までに年産一八〇石から二五〇石の成績をあげた。」<sup>(6)</sup>

「洋酒もビールとならんで開港以来相当数の輸入を見ており、明治五年までにブドー酒をはじめシャンペン・リキュールなど一五〇〇箱・六千数百円に上っているが、六年には早くも大阪本町橋の橋本清三郎が醸造を開始、和製ブドー酒・ジン・ベルモント・リキュールがお目見えし内国博覧会で花紋賞を獲得、年間売上げ二万五〇〇〇瓶のうち大半を占める白ブドー酒は圧倒するほどの良品であった。」<sup>(7)</sup>

## 6. ま と め

草野丈吉が、後藤象次郎と五代才助から西洋料理の功績と西洋文化に精通していることから川口居留地の止宿所司長に抜擢され、その後外務局から洋式ホテルに必要とされる什器・備品購入資金を借受け、更に一年後自由亭ホテル開業に至ることから事業者としての人物像を明確にし、西洋料理として必要不可欠の食材、特に肉類の調達に関し「大阪税関沿革史」及び「大阪港史」から、安治川筋石田新田に屠殺場の設置時期と立地関係、またその他食材の調達については川口居留地の地図の諸施設の配置から解明し、同食材の使用についてはメニュー表の分析により明らかにした。

## 7. 今後の研究課題

今後の研究課題として、多人数の晩餐会を受け持った時の調理人並びにサービス要員の手配、また洋式ホテルとして必要とされる各種什器・備品の調達方法とする。

### (注釈)

- (1) 木村吾郎『大阪のホテル今昔』大阪春秋 1996年 p 10-11
- (2) 大阪税関『大阪税関沿革史第一期』大阪税関 1929年 p 42
- (3) 大阪税関『大阪税関沿革史第一期』大阪税関 1929年 p 127
- (4) 高原護郎『川口居留地』川口居留地研究会 1988年 p 166
- (5) 堀田暁生『自由亭ホテル』川口居留地研究会 1988年 p 23
- (6) 大阪港湾局『大阪港史』1959年 p 212
- (7) 大阪港湾局『大阪港史』1959年 p 213

### 引用・参考文献

- 大阪港湾局『大阪港史』1959年
- 大阪税関『大阪税関沿革史第一期』大阪税関 1929年
- 川口居留地研究会『川口居留地』1988年
- 木村吾郎『大阪のホテル今昔』大阪春秋 1996年
- 高原護郎『川口居留地』川口居留地研究会 1988年

### 参考文献

- 運輸省『日本ホテル略史』1946年
- 小林信也・堀田暁生・西口忠共『大阪川口居留地の研究』1995年
- 村岡 實『日本ホテル小史』1981年
- 四宮良三『多文化共生の教育に関する研究-「大阪開港と川口居留地」』2007年
- 林野全孝『川口居留地建築の配置と特徴(歴史・意匠)』1961年
- 堀田暁生『中之島の自由亭ホテルと草野丈吉について』2008年