

# ポテトサラダ歴史考



ケンコーマヨネーズ株式会社  
商品開発本部サラダ研究所

にしだ  
西田

たけし  
毅

## 1 はじめに

ポテトサラダは、カレー、コロケと並び代表的な家庭料理である。ヨーロッパでは様々なタイプのポテトサラダがあるが、日本では、マヨネーズタイプが好まれる。明治以降、西洋のサラダ文化をどう取り入れたのかをポテトサラダを切口に考えたい。

日本に似たポテトサラダ（写真1）が供された。カットしたイモにマヨネーズやサワークリームを和えたサラダは、フィンランドや、アメリカのポテトサラダでも見られた。スーパーでは、もっと粘性が低いディップタイプのマヨネーズタイプが販売されている。

## 2 ポテトサラダのタイプ

Googleで“日本”、“ポテトサラダ”で画像検索すると10位まで全てマヨネーズタイプである。同じように“France”“Salade de pommes de terre”で画像検索すると10位までにマヨネーズタイプは、1つしか入っていない。（表1、2020年3月10日検索）

フライドポテトだけでなくドイツやオランダのレストランでは、様々なタイプのジャガイモ料理が供されるが、マヨネーズタイプのポテトサラダが供されることは少ない。

ドイツ東部で、豚肉のシュニッツェル（豚カツ）にハムとセロリとピクルスが入った

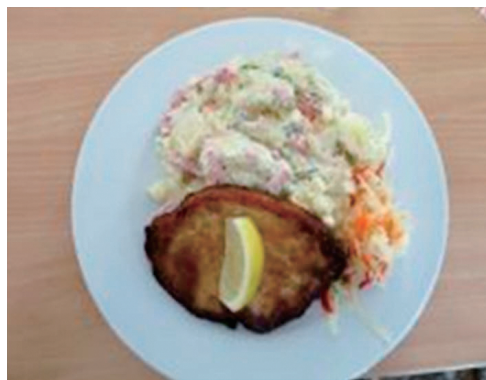


写真1 ドイツ東部のポテトサラダ

トルコのロカンタで、Rus salatasi（ロシアサラダ）というポテトサラダが並んでいた。1990年代エストニアやハンガリーで民泊した際やモスクワオリンピック選手村を転用したホテルでも同じタイプのサラダ

表1 Google画像の国別検索上位10位のマヨネーズタイプのポテトサラダ数

マヨネーズ タイプの数 (/10)	日本	10	ハンガリー	8	ベルギー	5	スウェーデン	3
	アメリカ	10	イギリス	7	ドイツ	4	ブルガリア	2
	オランダ	8	ロシア	7	スペイン	4	フランス	1

が供された。東欧革命直後の物質が乏しい中このサラダが重要な位置を占めていた。起源は、帝政末期に生まれたサラート・オリヴィエ（別名サラート・スタリーチヌイ<sup>1)</sup>）でマヨネーズタイプの畜肉や魚介など高級食材とジャガイモのダイスカットを和えた主菜になるサラダである。食材を変え一般化しながらマヨネーズタイプがなかったトルコやスペインなど各国にロシアサラダとして広がったとされる<sup>2)3)</sup>。ロシアタイプとアメリカタイプが日本のポテトサラダの源流になったと考える。

### 3 日本のポテトサラダの歴史

ジャガイモもサツマイモも江戸時代初期に伝来しているが、江戸時代に「甘藷百珍」が出版され親しまれたサツマイモと異なり、ジャガイモは、窮乏食のイメージが強く、関本らによれば大正昭和初期に至っても『空腹を満たす』『温まる』等生理的欲求の充足を強く期待されている。』と指摘されている<sup>4)</sup>。節米素材として使われ、戦

前の料理本を見ても、和食では、まともな料理名は少ない。1980年代になってようやく恥ずかしくない素材として「肉じゃが」が「名もない料理」から家庭の和風料理の代表としてのその地位を向上させた。神戸市の筆者の生家でも1970年代は、「くず煮（だき）」と呼んでいた。

山間部などに残る在来品種は、粘質の小イモを味噌や醤油の田楽系に使用するハレの料理の里芋の立場の品種は大事にされたが<sup>5)</sup>、空腹を満たすためには、収量や栽培条件に優れる品種に淘汰されたものと考えられる。地位が低い和食と異なり、明治以降導入された西洋料理の料理本でジャガイモはサラダをはじめ様々な料理方法が紹介されている。当初は、日本風にはアレンジされず、本来のレシピのまま翻訳されている。スライスしたイモに、ヴィネグレットソース<sup>注1)</sup>をかけたもの、植物油が貴重な時代なのでマヨネーズだけでなく、クリーム状のソースであるボイルドドレッシング<sup>注2)</sup>やサラダクリーム<sup>注3)</sup>と和えたものな

注1) ヴィネグレットソース：油、酢、塩、コショウの基本のドレッシング

注2) ボイルドドレッシング：19世紀からアメリカで使われた小麦粉、バター、牛乳、鶏卵というカスタードクリームに酢を加えたようなマヨネーズ状のドレッシング

注3) サラダクリーム：18世紀からイギリスで使われたため卵の卵黄にクリームを入れたようなドレッシング。現在でもイギリスでは、ハインツなどから販売されている。



写真2 「ポタート、サラダ」  
西洋料理法1986年



写真3 「馬鈴薯サラダ」  
家庭西洋料理法1905年



写真4「馬鈴薯と独活のサラダ」  
手軽な西洋料理法 1927年



写真5「サラダマセドアン」  
海軍五等主厨厨業教科書 1918年

ど様々なタイプが紹介されている<sup>6)7)</sup>。西洋野菜の入手が困難のため、パセリやデイルの代わりにセリやミツバを使ったと思われるレシピや、アスパラガスの代わりにウドを使用したと思われるレシピも存在する。

20世紀初頭には、搾油と精製技術が急速に進歩し植物油の一貫生産が始まり、植物油の消費が拡大した。アメリカでは、1912年にドイツ系のヘルマンがマヨネーズの商業生産を開始し急速に広まった。

大正のジャガイモ料理としては、「コロケの唄」のコロケが有名である。須田町食堂が開業し洋食の大衆化も進んだ。この時期に生まれたとされる帝国ホテルのポテトサラダについて村上信夫は、「帝国ホテル厨房物語」において秘伝として、ドレッシングで下味をつけてからマヨネーズと和える方法を教えられたエピソードを紹介している。

川上幸治郎は、「馬鈴薯特論」(1951年)においてドレッシングで下味をつけマヨネーズで和えたポテトサラダのイモは『粉度が低い粘質が良い。』としている。

日本のマヨネーズの商業生産は、1925年に、食品工業(現キューピー)が開始した。

しかし、マヨネーズが一般に普及するのは、図1のように戦後の1960年代を待たなくてはならなかった。レタスなどの清浄野菜も1960年代に生産が拡大した。電気冷蔵庫の普及率も1965年の50%から1970年には、90%に達している。生野菜のサラダが身近になったのは、1970年代以降である。この時期によく見られたゆで卵とセロリやリンゴを入れたマヨネーズタイプのポテトサラダは、アメリカ由来と思われる。

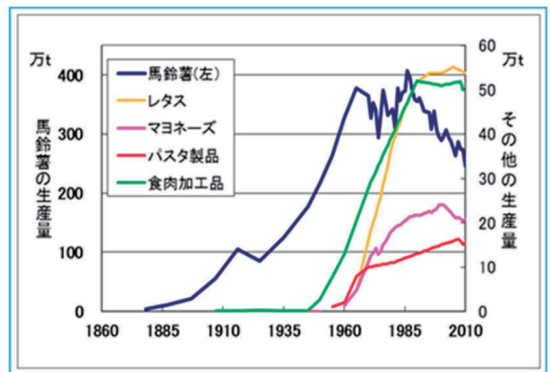


図1 ポテトサラダ原料の生産量推移

石毛直道は、「日本料理大全」において『昭和30年ごろまでサラダと言ったらポテトサラダだった。』と述べている。生野菜を使わないポテトサラダは、徐々に普及してい

る。カレーを普及させたといわれる軍隊でも陸軍糧秣本廠の「調理概論」では、塩鮭を使った「野菜サラダ」、「海軍主計兵調理技術教科書」では、「ヴェジテールサラダ」が記載されている。2019年日本調理科学会大会「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」では、「神戸では、ポテトサラダのようなハイカラな料理があった。」とポスター発表があった。西洋料理の流れをくむポテトサラダは、特別な料理だった。

私見では潰しイモのポテトサラダは、精肉店のコロケから誕生したと考えている。西洋料理のポテトサラダは、イモをカットする。今日でも老舗西洋料理店もイモをカットする。大正時代にコロケは、一般化している。精肉店は、冷蔵ケースがあり、1960年代に市販マヨネーズが入手しやすくなったことからコロケ用の潰したジャガイモ、ピクルスの代わりに塩もみキュウリ、ヴィネグレットソースの代わりに甘酢、ハムは薄切りのプレスハムや魚肉ソーセージを使用した現在ではどこか懐かしい昔風のポテトサラダになった。

#### 4 ポテトサラダとイモの品種

「男爵薯」は、1928年に優良品種に指定され、戦時体制下の増産に適したため急激に作付面積を増やし<sup>8)</sup>、1951年には、全国の62%を占めている。1960年代でも半分以上で、「農林1号」「紅丸」が残りを占めている。「メイクイン」の増加は、1970年代であり、稲が量より質へ転換し「コシヒカリ」が増加した時期と軌を一にする。

コロケには、「男爵薯」が適しているとされる。コロケ用のイモから派生したポテトサラダには、「男爵薯」に合わせて

初期の配合はつくられた。ポテトサラダの食味の研究報告は少ないが、「男爵薯」の風味が優れているとの報告はない<sup>9)10)</sup>。

東京で実施した「さやか」と「男爵薯」のポテトサラダで名前を隠して好きなほうを選択する嗜好調査では、約7割が「さやか」を好んだ。特に滑らかな食感が女性に好まれる傾向にある。しかし「男爵薯」の粉質の乾いた食感を支持する一部の男性層もあり、好みのタイプは2極化している。ポテトサラダの好きな品種を尋ねると「男爵薯」と答える割合が圧倒的に高く、おいしさの評価よりブランドでの支持が高い(図2、3)。

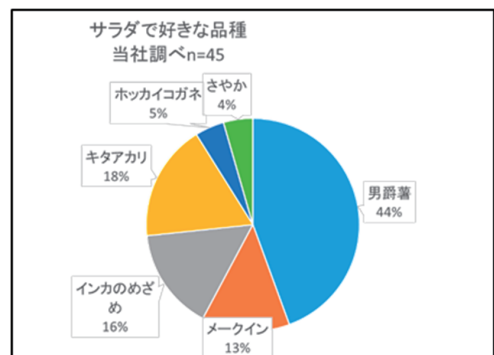


図2 サラダで好きな品種

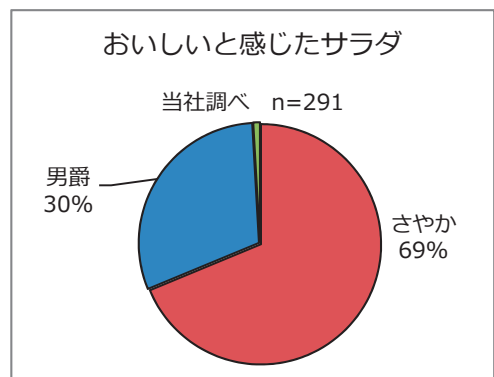


図3 おいしいと感じたサラダ

#### 5 おわりに

明治時代には、海外の様々なタイプが紹



介されたが、昭和初期にはマヨネーズタイプが主流になった。1960年になるとマヨネーズが一般化し、精肉、惣菜店系のポテトサラダをモデルに急激に普及した。現在の当社グループのサラダショップの定番は、生野菜や玉葱がたっぷり入っているポテトサラダである<sup>11)</sup>(写真6、7)。



写真6 彩り野菜のポテトサラダ



写真7 だしのうま味香る和風オニスラポテトサラダ

残念ながら糖質が多いイメージで若い女性などからは、あまり選ばれない傾向にある。ジャガイモは、冷やししたり、酢で調味するとレジスタントスターチが増加するとの報告がある<sup>12)</sup>。サラダに適したジャガイモ品種の紹介、サラート・オリヴィエのような主菜になるサラダ料理を開発していくことで、更なるポテトサラダの需要拡大を

目指したい。

再現サラダは、2015年に東京海洋大学で開催された「サラダシンポジウム」にて、国会図書館デジタルコレクションなどの資料を元にケンコーマヨネーズの解釈により調理したものである。(写真2、3、4、5)。

## 参考文献

- 1) 田中芳樹 魔天楼 1996 講談社
- 2) 上野寿子 奥深きポテサラ世界を巡る Dancyu 2011.12 プレジデント社
- 3) 青木ゆり子 日本の洋食 2018 ミネルヴァ書房
- 4) 関本美貴ら 日本調理科学会大会研究発表要旨 2014
- 5) 関本美貴 昭和初期の食生活におけるジャガイモの位置づけ 日調科会誌 2019.3
- 6) ota25大谷さん ジャガイモ学ポテトサラダ文化論 初版2015改訂2018 大谷号
- 7) 内藤純子 関村ミキの料理帳 2019 チューニング・フォー・ザ・フューチャー
- 8) いも類振興会 こうして男爵薯は残った いも類振興情報57 1998
- 9) 峯木真知子ら 種類の違うジャガイモに対する若者の嗜好 日本家政学会研究要旨2006
- 10) 後藤昌弘ら 日本調理科学会大会研究発表要旨 2018 2019
- 11) 松田双介 サラダの現状と今後の動向 調理食品と技術 2019.3
- 12) 松田寛子ら ポテトサラダを想定したジャガイモ中のレジスタントスターチ含有量に与える調味料添加の影響 日本調理科学会大会研究発表要旨 2018