

トピックス&オピニオン

横浜の「シウマイ弁当」

河野 一世^{*§}

1. はじめに

駅や車内で販売される弁当を駅弁弁当（駅弁）とよぶ。地域の特産物が多い駅弁のなかで、中華料理の点心をメインにすえ、現在までその人気を保持してきた横浜の駅弁をとりあげる。背景にある弁当と駅弁の歴史を紹介しながら、これを生み育てた横浜の特殊性についても触れてみたい。

2. 携行食としての「べんとう」の歴史

最古のおにぎりが弥生時代遺跡（石川県）から発見されている。平安時代には下働きの者に供する屯食^{とんじき}として、鎌倉時代にはかつお節などを添え戦用として、コンパクトな形態の米飯加工品が屋外へ持ちだされていた。「べんとう」という名称が生まれたのは安土桃山時代であり、「引出しつきの文具箱に似た箱で、中に食物をいれて携行するもの」（『日葡辞書』1603）とある。大名や豪族などの特権階級が花見や紅葉狩の際に利用した。江戸時代には携行する食物を指すようになり、その種類も場面に応じて分化し多様な弁当文化が展開した。一日三食の食事習慣が定着したのもこの頃で、軽い位置づけの昼食は弁当でとることが多く、握り飯が手軽な弁当として広く用いられた。冷めても粘り



図1. 『東海道五十三次細見図絵 藤沢』（歌川広重）
『食の文化フォーラム 20 旅と食』¹⁾からの転載

気のあるジャポニカ米の特質が生み出した食べ方である。当時は旅が庶民に開かれ、観光と巡礼を兼ねた参詣が多かった。1702（元禄15）年の浜名湖・今切渡の渡船の往復回数から推定した「東海道を往来する旅行者数」は約100万人といわれる¹⁾。その道中食は宿泊した宿屋の弁当（図1）や、茶屋でとる食事であった。東海道五十三次の「鞠子」の「名ぶつとろろ汁」などもその一例である。このような店には、道中の名物の餅・団子・甘酒などが用意されていることが多かった。

3. 駅弁の歴史と現状

1885（明治18）年、上野―宇都宮間の鉄道開通と同時に宇都宮駅で売られたのが駅弁の始まりとされる。その後次々と出現し、それらの中身は握り飯とたくわんであった。飯と副菜を詰めた幕の内形式の弁当は1888年に姫路駅で始まった。明治以来、駅構内での立売りと売店売りがあったが、開閉窓がない列車の増加に伴い車内や駅売店での販売となり、今日では駅以外でも広く売られるようになった。

駅弁は「普通弁当」と「特殊弁当」に大別される。普通弁当は、米飯と副菜を詰める形式で、特殊弁当は「うなぎめし」や「かにずし」など各地の名産品や特産物を生かした弁当である。1993年に報告された小田²⁾の調査では、普通弁当445種、特殊弁当1,711種であり、使用される食材では魚類が最多で、鰻・鯛・鮭・いくら・蟹など34種が590駅で販売されており、肉類では牛肉・鶏肉など7種が354駅で販売されていた。この調査のデータ元である（社）日本鉄道構内営業中央会によれば、現在も特殊弁当が駅弁総数約2,000種の内の75%を占め、その内訳は魚類が約65%である。20年を経ても、特殊弁当に盛られた地域色豊かな食文化が大きな魅力であり、魚介類が多いのも海に囲まれた日本列島ならではの特色といえよう。

4. 横浜名物「シウマイ」の誕生から「シウマイ弁当」へ

「シウマイ」は1928（昭和3）年、横浜（現桜木町駅）で牛乳やサイダーなどを駅売りする会社から売り出された。1923年の関東大震災で壊滅的被害を受けた横浜の名物になるものと考え、当時日本人にほとんど知られていなかった“焼売”に着目した。近く中華街から広東省生まれの点心職人をスカウトして、“冷めてもおいしいシウマイ”を1年がかりで開発した。豚肉の匂いをマスキングするために干ホタテ貝柱を混ぜた独自のシウマイの誕生である。続

* 大妻女子大学（非）
（Otsuma Women's University）

§ 連絡先 E-mail: Kazuyo_kouno@c3-net.ne.jp



図2. 現在の「シウマイ弁当」(筆者撮影)

いて1954(昭和29)年には「シウマイ弁当」(図2)を発売した。飯の水分を吸収する経木の折を使用し、蒸気炊飯方式を採用している。

総務省統計局家計調査年報によれば、平成21年度の横浜市の焼売購入金額は、1所帯あたり2,676円/1年で全国第1位、餃子は1,897円である。因みに全国平均では餃子が2,055円に対して焼売は985円、平成9年の調査以来横浜市の焼売の購入金額は全国第1位を維持し続け、焼売が餃子を凌ぐケースは横浜市以外には見当たらない。

5. 「シウマイ弁当」を育てた開港場「横浜」

横浜は、江戸時代前期より宿場町であったが僅か101戸の一寒村にすぎなかった。これが1858(安政5)年、「日米修好通商条約」の締結を皮切りに開港場となり、諸外国との貿易や国際交流の場として発展していった。外国文化が盛んに流入し、南京町(今の中華街の基礎)も早い時期に作られた。人口増加も著しく、開港当初は100人ほどの外国人が1869(明治2)年には4,200人と急増した³⁾。長崎

出島に代わって欧米や中国などの外国文化が取り込まれた。1872(明治5)年には新橋・横浜間に鉄道が開通し、全国に先駆けて文明開化の風潮が起こった。パン、牛肉、牛肉料理、西洋料理店、牛乳、ミルクホール、コーヒー、西洋野菜、日本製ビール、ビアホール、アイスクリーム、カフェなど、これまで経験のない異国の文化を試行錯誤の中から次々受容した³⁾。その後大震災により甚大な被害を受けたが、横浜の逞しさは、再び国際色豊かな街を作り欧米文化を東京に先んじて定着させた。中華街も横浜の復興に歩調を合わせ回復した。

6. まとめ

横浜市民に身近な「シウマイ弁当」を、「駅弁」と「横浜」の二つの視点で考察した。最初の駅弁は握り飯であったが、やがて地方の特産物を詰めた弁当が旅人に人気となった。背景として日本列島の気候や地形が大きく影響している。

そのなかで横浜の「シウマイ」は、被災した人々が身近な異国の食文化の中から誕生させた「特産物」であった。食経験さえなかった焼売を当地の食として育てあげた進取性とバイタリティは、開港場横浜の原点のように思われる。しかもこれを、日本の食文化を象徴する「駅弁」の形で根づかせたのは、食文化受容の興味深い一例といえよう。

文 献

- 1) 神崎宣武編(2002),「食の文化フォーラム20 旅と食」,ドメス出版,東京, pp.128-148, 174-197
- 2) 小田きく子(1993),「駅弁弁当に関する調査(第3報)」,学苑643,昭和女子大学近代文化研究所,東京, pp.36-44
- 3) 「横浜の食文化」編集委員会(石川寛子,和田淑子,下村道子)(1992),「横浜の食文化」,横浜市教育委員会, pp.27-87