

～お醤油が恋しいお侍さんたち～ 大統領には何を食べさせてもらったのか

自己紹介

徒目付、日高圭三郎の5代目の子孫にあたります（スライド1）。使節団が訪れたニューヨーク、ワシントン、サンフランシスコを経て、現在はロンドンに在住しています。2016年のワシントンDCでの除幕式には当時住んでいたサンフランシスコから参加、当時5歳の子供と共にとてもよい経験をさせていただきました（スライド2）。

「醤油が・・・飲みたい・・・」（スライド3）楽しく美味しかったワシントン滞在2日目に、父が放った衝撃的一言です。たかだか一週間ほどの滞在に、インスタントの味噌汁などそれなりの日本食を携行していたのに私は大変驚いたのですが、現代の日本人がこうなのだから、初めてアメリカに来たお侍さんたちの戸惑いが大きかったのは当然至極だなと思いました。

本日のテーマ

～お醤油が恋しいお侍さんたち～ 大統領には何を食べさせてもらったのか（スライド4）

皆さま既にご承知の通り、使節団が現地の食事に苦戦した話は有名です。しかしそんなお侍さんの目を通さずに見た、アメリカの当時の食事は実際どんなものだったのでしょうか。特にホワイトハウスでの晩餐会で、大統領が国賓をもてなそうとしたディナーは一体どんなものだったのか、アメリカ側の資料として、オンラインに載っている食に関する学術論文、ホワイトハウスの歴史協会が出している記事、現地の新聞・雑誌の記事、食べ物・歴史好きなアメリカ人のブログやフォーラムなどを参考に、その実際と背景を読み解いてみることにしました。

PART1：お米の国の人だもの（スライド5）

1 初めて食べたアメリカのお米

カリフォルニアでのお米の生産は、ゴールドラッシュで中華移民が増えた19世紀半ばに始まりました。今ではコシヒカリやあきたこまちを始め、美味しい日本米も生産され、アメリカでも簡単に手に入るようになりましたが、カリフォルニアで「日本米」の生産が始まったのは、日系移民が進んだ20世紀も初頭になってからのこと。

使節団がサンフランシスコでふるまわれた大皿に盛られたお米は、こういった「アジア人」によって作られた「カリフォルニア米」ではなく、どうもアメリカ南部のプランテーションで栽培されいた「カロライナゴールド」と呼ばれるパサパサとした長粒種のお米だったようです（スライド6）。使節団も「陸稲（おかぼ）のようだ」との感想を残しています。

2 ウィラードホテル（スライド7）のおもてなし フレンチスタイルの定番メニューだった！？

ワシントンで宿泊したウィラードホテルは、使節団が来る13年前、バーモント州から来た25歳のヘンリーウィラードがオープンしたホテルです。遣米使節団訪問の前年には、来賓1800人を迎えた

英国大使の帰任パーティーのホストに成功、ホテルとしての名声を獲得しました。遣米使節団の受け入れは、ホテルにとってもさらなる事業成功への試金石でもあり、日本人にいい印象を持ってもらおうと一生懸命だったようです。その例として、使節団到着初日、30 種類の料理を出した話は有名です。

実際にウィラードで出された食事ですが、まずお米について言えば、加藤素毛日記にあるとおり、最初はお粥っぽかったり、芯があったりと炊き方が悪かったようです（スライド 8）。ワシントン DC もどちらかというと食事は南部風なので、米の扱いには慣れてるはずなのでこのくだりは不思議ですが、長粒種とは料理法が異なる、使節団が持参した日本米をホテルが料理して出してみたのかもしれませんが。その後の交渉で自炊も OK になり、上役は一日に一度はご飯を食べ、下役や従者は朝食に餅や麦飯も食べたようです。オーナー夫人が残した手紙では、1 日に米 30 キロ単位、卵は 480 個も食べていたとの記載があり、特に卵は 1 人 6-7 個食べていた計算になります。

加藤素毛が持ち帰ったウィラードホテルの献立表（スライド 9）があります。参考にした日本語の論文では、ウィラードホテルは日本人の好き嫌いを見極めるべく、色々な食材を出し、また日本人のために米を出した、という証拠資料的な形で、このメニューが紹介されていました。実際に内容を見てみると、スープからデザートまで 10 コース、実に 50 種類ぐらいのアイテムが並んでいます。「野菜」のセクションに「米」、デザートのセクションには「ライスプディング」とお米も登場します。

使節団が訪問翌年のウィラードホテルのメニューと比較してみると（スライド 10）、こちらもコースや品数は同じになっており、ここでもお米が野菜として登場しています。別に見かけた同年代の他のホテルのメニューにもお米は載っており、実はお米そのものは、少なくともアメリカ東部の一部では普通にだされていたようです（もちろん日本米とは異なる長粒種）。

メニューの品数がこれほど多いことに驚きますが、当時はフレンチスタイルといって、メニューに載っている全ての料理をテーブルに一度にどん！と載せ、それぞれが好きなものを取って食べる、ビュッフェ的な形が普通でした（スライド 11）。またお客さんの数にあわせて一品ずつの分量を増やすのではなく、品数を増やして対処する形をとっていたので、全種類の料理が全員に行き渡るだけあった、というわけではないようです。

ちなみに、現在のように、給仕が銘々の客にコース料理を一品ずつ順番に持ってくるスタイルはロシアンスタイルと呼ばれていますが、使節団が滞在した当時はまだあまり一般的ではなかったようです。レストランでメニューから各自が欲しいものをバラバラに注文するアラカルト方式も、随分後で広まったもので、当時はまだ広まっていませんでした。ウィラードホテルも、メニューに載っているアイテムを、全てどん！と一挙にフレンチスタイルで饗していたと思われます。

そうしてみますと、使節団に初日に出した 30 種類の料理というのは、特別に気を遣ってあれこれ工夫をしたと言うよりは、ホテルの通常メニューをそのままフレンチスタイルで出してみても、反応はどうか、その後は様子を見て日本人が食べそうなものを調整したのでは、と考えることも出来そうです。加藤素毛が持ち帰ったメニューは、日付も滞在後半のものであり、日本人のための特別メニューというより、ホテルが一般客に出していたメニューを持ち帰ったものかもしれません。

いずれにしても、メニューに載っている料理を見てみると、テンダーロインステーキやカツレツ、フランス風の白いんげん豆のシチューやベニエと呼ばれるフランスのドーナツ、白子のグラタンやイタリア風のマカロニチーズなど、当時の日本人の口に合わなそうではあるけれど、実際は随分と美味しそうな料理が提供されていたことが伺えます。

PART2：大統領と食・そして晩餐会（スライド 12）

1 食は人を表わす 政治家が自分を表現する手段にも

世界の首脳が食べ物という身近なものとうどう関わっているか、食べ物を介して自分を有権者や世界にどう見せようとしているかを観察してみると、政治家の人となりが見えて面白いものです（スライド 13）。食卓外交という言葉もあるように、政治家同士の会食は、交渉相手を美味しいもので気持よくさせた上でうまく丸め込んだり、豪華絢爛な食事を出して国力を見せつける場として使うこともできます。

大統領がホストする State Dinner は、国賓をもてなし友好を育む場であり、国の威厳・権威を見せつける機会にもなる訳で、アメリカでは大統領とファーストレディのおもてなしの腕の見せ所になります。そして大統領によって晩餐会のカラーもそれぞれ。F.D.ルーズベルトから、アイゼンハワー、JFK、レーガン、ブッシュ、クリントン、オバマ、トランプ、そしてバイデンに至る各大統領とファーストレディによる晩餐会を見てみても、それぞれの好物やスタイル、思想などが反映されたものとなっています。

2 大統領は、どんな人？史上最悪？でもグルメで有名だったブキャナン大統領

一方、使節団をもてなした大統領はどんな人だったのでしょうか。ブキャナン大統領、実は多くのアメリカ人にとっては、「誰？」的なマイナーな大統領（スライド 14）。それどころか、「南北戦争を阻止することが出来なかった、優柔不断なダメ大統領」のレッテルを貼られた、史上最悪の大統領と揶揄されることさえある大統領でした。ただ、リンカーンという偉大な大統領が後に続いたせいで、それと比較して厳しい目で評価されている部分はあるのかもしれませんが。

しかしロシア・イギリス大使、国務長官と外交畑を歩いてきたブキャナンさん、外交官として大事なスキル、おもてなし能力には長けていたようで、彼が主催するパーティーはかなりグルメで洗練されていたことで有名だったようです。

1857 年に開かれた彼の大統領就任祝いパーティー（スライド 15、16、17）には 5000 人が招待され、牡蠣やチキンサラダ、ハムやマトンなどのほか、1 メートル 20 センチあるケーキが出されるなど大好評。大統領になってからは、40 人ほどのゲストを集め、毎週のように晩餐会を開いていたとかで、食材を特別にお取り寄せすることもあり、食費は大統領の経費では賄いきれず、随分自腹で支払っていたとか。お酒もかなり強かったようです。

そんな大統領の好物料理は、フランス料理と故郷のペンシルバニア・ダッチ料理（ドイツ系移民の料理）。中でもザウアーブラーテンと呼ばれる煮込み料理が好物だったようです（スライド 18）。また好きなデザートとして、シャルロットケーキのほか（スライド 19）、「ジェファーソン・デビスパイ」や「連合国プディング」など、なぜか南北戦争時の南軍側を彷彿とさせるような、今ではあまり聞いたことがない料理が伝えられています。これは、本当に好物だったかは別として、思想的には北軍側だったけれど、文化的には南部のものに憧れたとも言われた、ブキャナン大統領を揶揄したものかもしれません。また、長年行動を共にし、ゲイの恋人疑惑も飛び出した長年のルームメイト、南部出身のウィリアム・キング議員の影響を示唆したものでもあったようです（スライド 20）。

歴代大統領の中でも、唯一独身を通したことでも知られるブキャナン大統領。ファーストレディの

役割は 25 歳の姪、ハリエット・レインが担当しました（スライド 21）。ブキャナンがロンドン大使時代にはイギリスの社交界でも活躍、王室とも交流。政治的な思惑が飛び交うワシントンでは、社交の場や晩餐会の座席をめぐる様々な考慮が必要になりますが、若いながらもそういった調整役としての腕を随分とふるっていたようです。使節団がホワイトハウスでの晩餐会に訪れた時にも、彼女が色々と采配をふるいおもてなしをしており、「まるで女亭主のようだ」との感想が残されていました（スライド 22）。

3 グルメな大統領に食べさせてもらった晩餐会メニューは！！！！（スライド 23）

実際の晩餐会で出された食事内容は、ローストチキン、ロブスター、ヒラメ、ハム、鳩、アイスクリーム。そして注目すべきは亀のスープが出されたところです。（スライド 24）

当時はアメリカ、そしてヨーロッパでも高級レストランや最高級のもてなしには良く出されていた亀のスープ。調理を担当したのは、当時ワシントンで超高級フレンチレストランを出店していたフランス人シェフ、シャルル・ゴルティエ。ブキャナン、リンカーン大統領の就任パーティーのほか、イギリス皇太子訪米時のディナーも担当しています。またブキャナン大統領が自宅で主催していた贅沢な晩餐会も、大統領の経費だけでは足りなかったのは、このゴルティエさんに調理を依頼していたからだと言われています。

ゴルティエが使節団の料理を担当したという、確たる文書を確認することは出来なかったのですが、彼がブキャナン大統領の料理を担当する際には、必ずこの亀のスープが出されたとのことで、使節団の料理も彼が担当したと考えられます。

この亀のスープ、日本側の資料では「すっぽんのスープ」と書かれており、ついコンソメのようなクリアでさっぱりしたスープを想像していたのですが、実際にレシピ本に残されている「ゴルティエ風亀のスープ」の作り方を確認してみると、「内臓を取り出し肉を適当な大きさに切り、クリーム、バター、マデイラワインを加える」（スライド 25）とあり、クリームやバターがたっぷり入った、かなり味の濃そうなスープだったことが伺えます。

滞在中、ご飯にバターが載ったものもダメ、肉料理もダメ、口に合うのはパンやお酒、果物やアイスクリームぐらい・・・だったお侍さんたち。本当はものすごく高級なお食事ではあったものの、この亀のスープが口に合ったかどうかは・・・、甚だ疑問ではあります。

結論

～お醤油が恋しいお侍さんたち～ 大統領には何を食べさせてもらったのか（スライド 26）

肉だバターだクリームだと油っこい洋食は口に合わない、早く帰ってご飯とお味噌汁が食べたい・・・と使節団が食べ物に苦戦した話は数多く伝わっており、そんなエピソードを日本人として微笑ましく、笑い話として見てしまいがちではあります。しかし、醤油やお米しかなかなか受け付けられない日本人の目を「通さず」によく見れば、実はきっと今食べても本当は美味しい料理も沢山あったのではと思います。そういった点では、村垣副使が「世界中の国の中で日本だけ食べ物が変わっているから、外国に行くと食べ物が合わず滅茶苦茶大変」と書き残しているのは非常に的を得ているといえます（笑）。実際、口に合わないという日本側の問題は別として、アメリカ側は一生懸命もてなそうとしていたということ、特に大統領のディナーは、グルメな大統領が、最高級のシェフに腕をふるわせた、最高級のメニューだったということがわかるのではと思います。

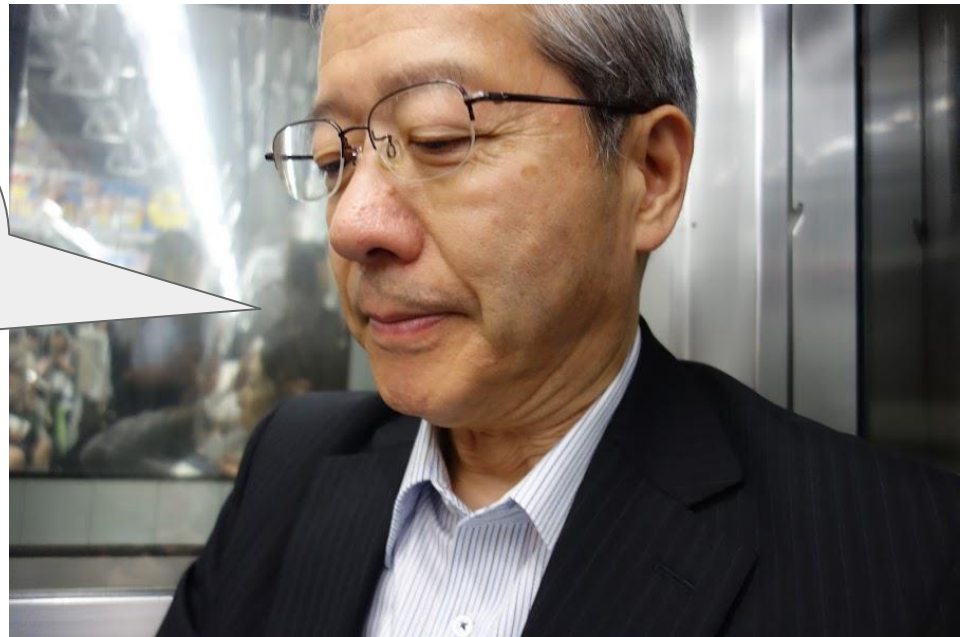


日高圭三郎 (24) 徒目付

2016年除幕式
楽しかった！



醤油が
飲みたい



～お醤油が恋しいお侍さんたち～
大統領には何を食べさせてもらったのか





Part1 : お米の国の人だもの



WILLARDS' HOTEL.



Washington, March 11, 1860.

J. C. & H. A. WILLARD.



ヘンリーウィラードさん



献立メニュー

1860年6月1日

スープ

ロイヤル風シャンブレラ

魚

ストライプドバス（アメリカ両岸産の鱸の一種）焼物

煮物、蒸し物

塩漬け肉 ハムとキャベツ マトンの足ケイパーソース添え

スモークタン チキン、クリームソース添え 牛のたれ肉と青物

ルーラード*（牛の薄焼き巻物）蒸し煮、たまねぎ添え

冷やしもの

胸肉の塩漬けプレス加工 ハム マトン ローストビーフ

鶏肉

スモークタン

小皿添え料理

テンドロインのステーキ、直火焼き、グレービーソースの照りつけ
ラムのカツレツ、ソテーと照りつけ、四角の薄焼きパンにハーブソース

シギ仕立てのボローパン 足付き盛り皿コンポートライン風

若鶏の照り焼き トースト バターとパセリソース

ラムの肩肉の詰め物、蒸し煮、トマトソース

鱈とジャガイモの焼き物、ノルマン仕立て

子牛の頭と足、蒸し煮、ピクアンテソース

ひなバトの照り焼き 四角パンの薄焼きに新鮮なバターソース

鶏肉入りパイ 薬味野菜のソテー風味 バージニア風

マトンのシチュー 野菜添え スパニッシュソース

焼いたマカロニとチーズ イタリア風仕立て

白大豆のシチュー 当ホテル推奨

砂糖添え女王のフリッター

ニシンのしらこグラタン

焼き物

牛肉 ラム、ミントソース 家鴨肉 ハム、甘ソース 鶏肉 豚肉

野菜

グリーンピース マッシュポテト ジャガ芋 ひき割りトウモロコシ 米

パースニップ（アメリカボウフウ）の揚げ物 アスパラガス たまねぎ

薬味

キュウリ クランベリーソース 赤カブの酢漬

菓子とデザート

ダースベリーパイ ビーチパイ ライスプディング

バニラアイスクリーム スポンジケーキ

果物

ミカン ペカンナッツ レーズン アーモンド

WILLARDS' HOTEL,

Washington, D. C.

BILL OF FARE.—Wednesday, February 20, 1861.

SOUP.

Purée of Fowl, à la Royal.

FISH.

Boiled Rock, Capor sauce.

BOILED.

Corned Beef, with Turnips. Smoked Beef Tongue. Turkey, Parsley sauce.
Chicken, Butter sauce. Leg of Mutton, Egg sauce. Ham and Cabbage.
Roulade of Beef, braised with Vegetables.

COLD DISHES.

Pressed Brisket of Corned Beef, with Slaw. Roast Mutton. Roast Beef.
Turkey. Chicken. Hog's Head Cheese in form.

SIDE DISHES.

Small Tender Young Chicken, broiled, with ragouts of Pork, Parsley sauce.
Veal Sweetbreads, larded and braised, with Olives, à la Financier.
Small Tenderloin of Beefsteak, broiled and glace, aux rich gravy.
Galette of Chicken's Leg, braised and glace, with Tomato sauce.
Lamb Cotelettes, broiled, with Cressons, à la Tartan.
Calif's Head and Feet, smothered aux Fine Herbs, Country style.
Ragout of Lamb, with Vegetables, German style.
Macaroni with English Cheese, à la Italian.
Baked Pork with Beans, Farmer's style.
Fricassee of Turkey Wings, Oyster sauce.

ROAST.

Beef. Turkey. Chicken. Pork, Apple sauce.
Ham, Madeira sauce. Goose, Cranberry sauce.

VEGETABLES.

Mashed Potatoes. Plain Potatoes. Homony. Rice. Beets.
Onions. Turnips. Cabbage. Oyster Plants. Fried Parsnips.

RELISHES.

Pickles. Horse Radish. Chow-chow.

PASTRY AND DESSERT.

Apple Pie. Prune Pie. Bread and Butter Pudding. Frozen Custard. Ribbon Cake.

FRUITS.

Apples. Raisins. Almonds, &c.

NOTICE.—Gentlemen having friends to dine will please give notice at the office.
Meals, Lunches, or Fruit, sent to room, or carried from the table by guests, will be
charged extra. Waiters are furnished with wine cards and pencils.

THE GONG will be rung for the early dinner only.



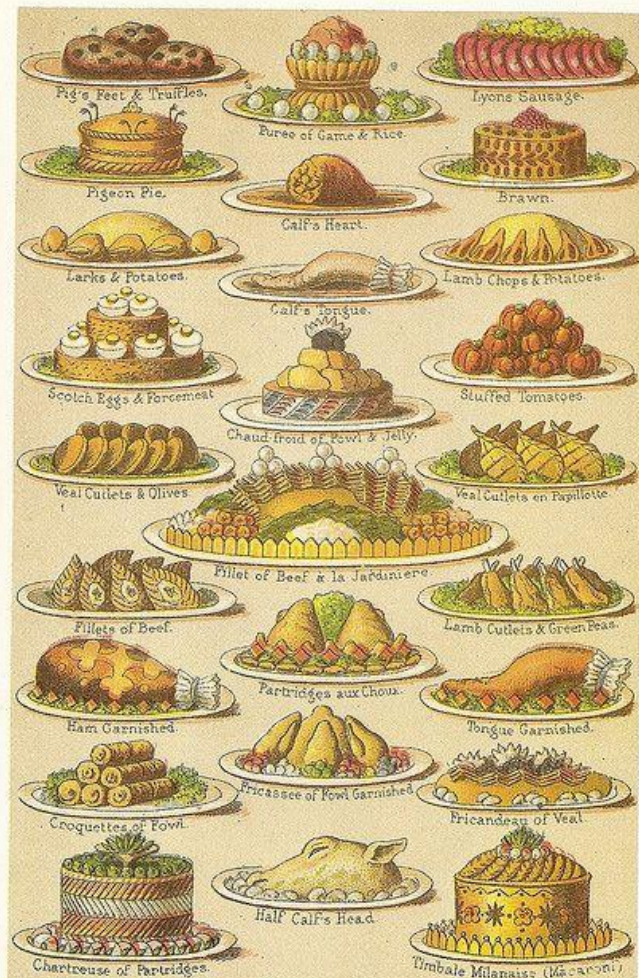


Plate III





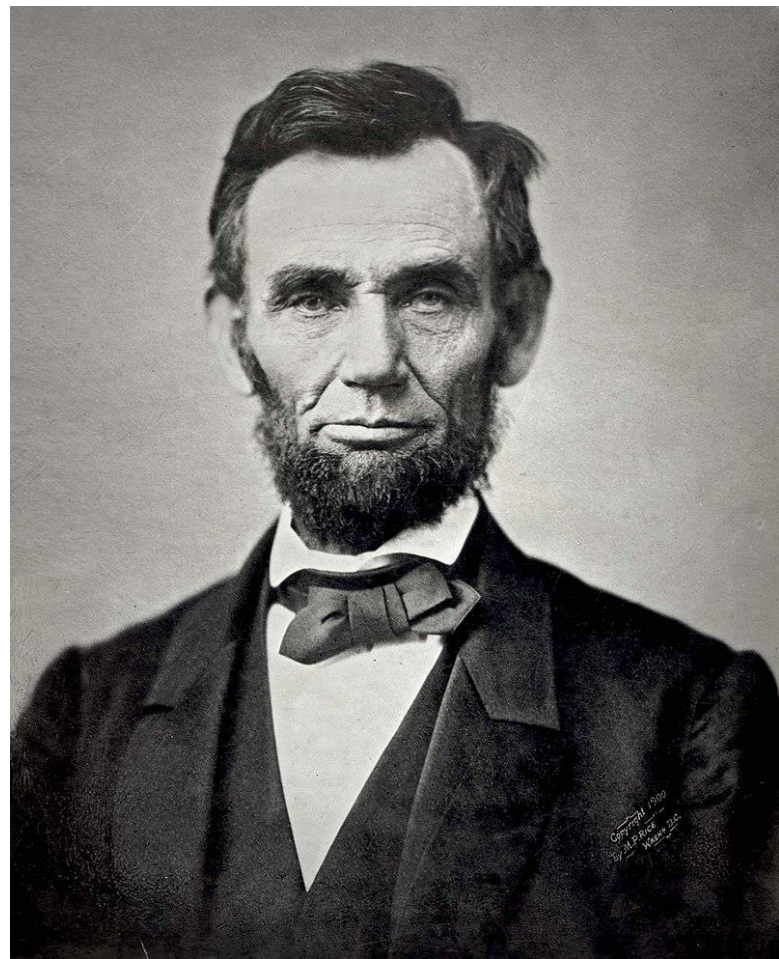
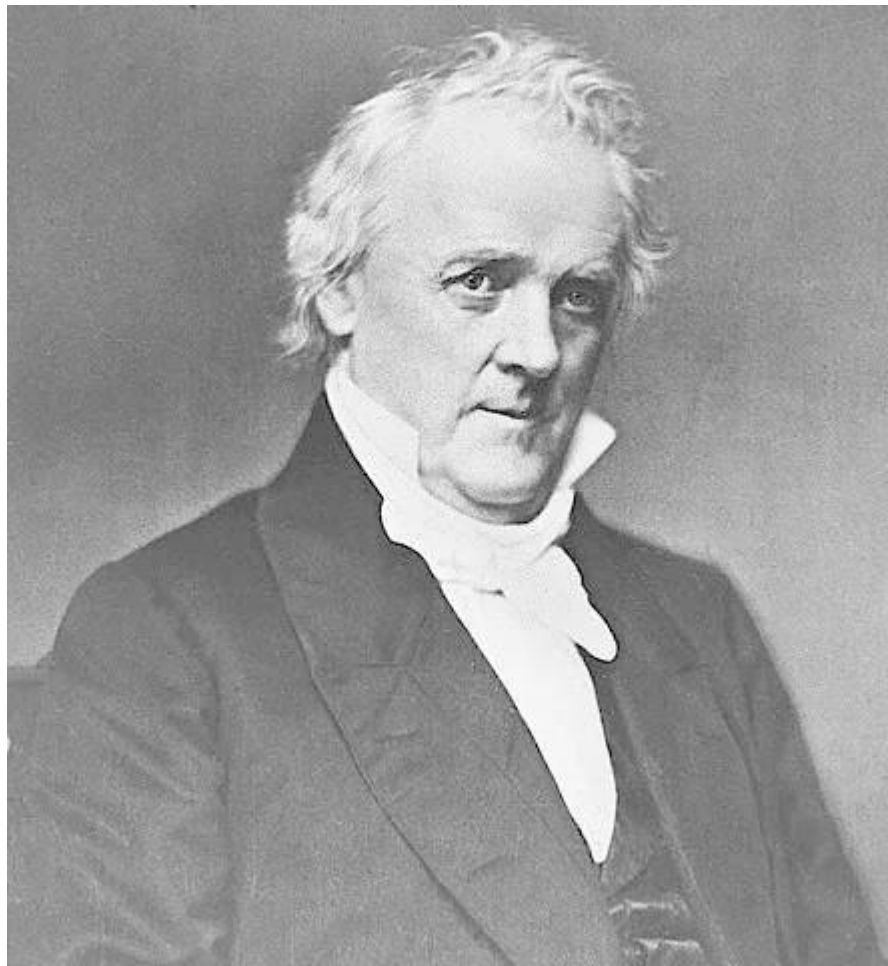
Part 2: 大統領と食・そして晩餐会

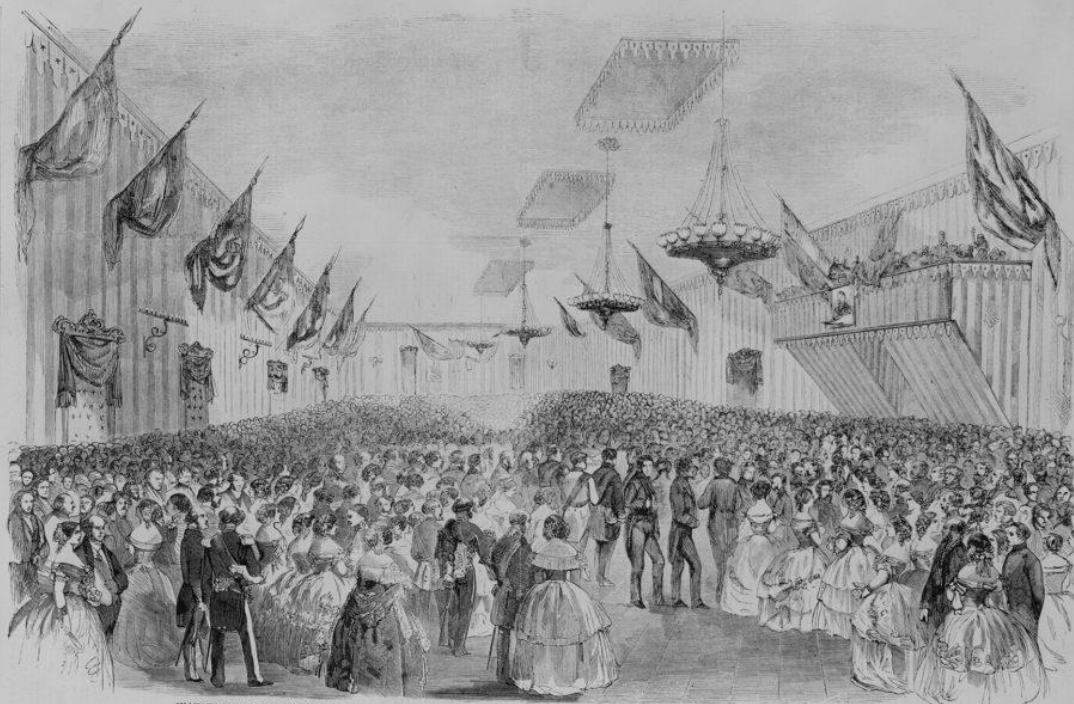




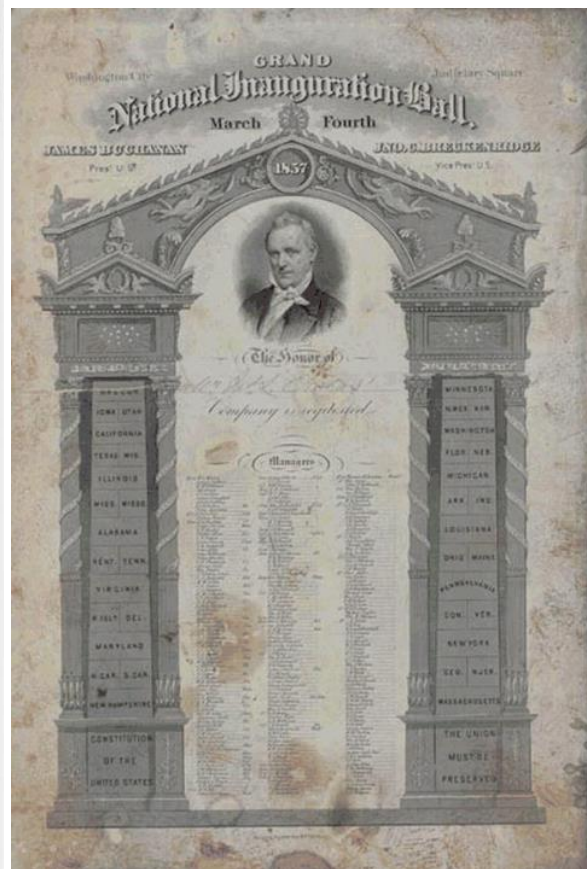
食は人を表す・・・

そして自分を
(政治的に)
表現する手段にも





INAUGURATION BALL, IN THE IMMENSE BUILDING ERECTED FOR THE PURPOSE IN JUDICIARY SQUARE, WASHINGTON CITY, MARCH 4TH, 1877. See Page 219



Menu



牡蠣400ガロン（3万個）！



チキンサラダ470リットル！



ゼリー470リットル！



アイスクリーム800キロ！



牛8頭！



ハムの塊75個！



マトン60頭！



鹿4頭！



1メートル20センチの巨大ケーキ！

5000人

牡蠣は1人6個
までね！





ブキャナン大統領の推しメニュー

Sauerbraten



シャルロットケーキ♡





おもてなしは、まかせて！
ハリエット・レイン、25歳





グルメな大統領に食べさせてもらった晩餐会メニューは！！！！！！

Menu



ローストチキン！



ハム！



ロブスター！



ハト！



ヒラメ！



アイスクリーム！



亀を甲羅ごと煮た後、
内蔵を取り出し肉を適当な大きさに切り、
クリーム、バター、マデイラワインを加える



～お醤油が恋しいお侍さんたち～

大統領には何を食べさせてもらったのか

お口には合わなかったかもしれないが、超グルメ
な大統領に、当時の最高級のシェフが腕をふるっ
た、最高級のディナーを食べさせてもらった！！
！

