

# 昭和30年代の

僕と日本の少年時代

## 備忘録



あの日、未来は明るかった一。

慌ただしくもほっこりと、

現代人の郷愁を誘う

“昭和30年代のマスカルチャー”

### ハンバーガー開拓史

Hamburger shops

僕が初めてハンバーガーを食べたのは幼稚園のころ、昭和35年(1960)くらいだった。地元・山王の「ジャーマン・ベーカリー」で出していた。本店は横浜にあり、有楽町、渋谷、田園調布、自由が丘などに支店があった。

40代以上では、ここのハンバーガーに特別な思いを抱く人も少なくないようだ。僕が生まれる前から駅前に出店していたのは、ドイツ人専用のドイツ学園(1991年に移転)があったからだろう。もっとも、肝心のドイツ人が店に出入りしているのはあまり見掛けたことはなく、もっぱら近隣の日本人に重宝されていた。

まだ珍しかったハンバーガーパンズ、やや小ぶりなホットドッグ用パン、バニラの効いたアイスクリーム、レモンやアップルのパイ、猫の舌をかたどったチョコレートなどが売れ筋だった。2階はレストランになっていて、ナポリタンやミートソース、ハンバーグステーキなどがメニューに並んでいた。ハンバーグとは呼ばず、「ハンブルグ」だか「ジャーマン」という言葉が「ステーキ」の上に付き、付け合せはお決まりのフライドポテトではなく、ポテトをベーコンと炒めたジャーマンポテトなのが、らしかった。

並びには「不二家」もあったが、ジャーマンの方が全般に香料が強く、外国の香りを運んで、海外への憧憬(しょうけい)を駆り立てた。同じ敗戦国でも随分違うものだ。道路を隔てた向かいには、高級洋酒や海外の珍しい食材を売る「緑屋」もあり、おかげでこの町の住人は早くからこうした品々に出会うことができた。

横須賀や佐世保など、米軍基地のある所ではハンバーガーが出回っていたようだが、当時、一般にはまだなじみが無かった。昭和20年代の映画パンフレットでも、ハン

バーガースタンドを「簡易食堂」とカッコ書きで訳していて(名訳だ!)、名称さえ知られていなかったのがよくわかる。進駐軍の家族がハンバーガーパンズだと思ってアンパンを買って帰り、切ったらあんこが出てきて仰天したという話まである。

しかし、30年代になって外画ドラマが日本で放送されるとぼちぼち認知され始め、劇中のハンバーガーがすごくおいしそうに見えて、うらやましくてならなかった。特に『ポパイ』に出てくる、ウィンピーというハンバーガーばかり食べている太ったオヤジのせいで、一気に広がった。六本木にこのオヤジの名前を冠した店や、他にも本格的なハンバーガーショップがあったらしい。ジャーマンのハンバーガーに添えられていたのはパセリと確かポテトチップス。ウィンピーが食べていたのとそっくりな丸っぽいシルエットが子ども心をそそった。今のように安価ではなかったので、時々パンズだけ買って家で作ってもらうこともあった。ハンバーグは子どもの好物の上位になりつつあったものの、まだ牛肉100%の物は少なく、合い挽きか豚100%が主流だった。ご飯と食べればどれもそれなりにおいしかったが、パンとの相性となると豚は分が悪い。こうしたパンとの取り合わせが、日本のハンバーグの牛肉含有量を上げる一因だったようにも思う。

中学生になった昭和43年(1968)、今は無い渋谷の「東急文化会館」へ『俺たちに明日はない』(1967)を観に行き、衝撃的なラストシーンもさることながら、主人公のボニーが大ぶりのハンバーガーを食べるシーンが印象に残った。テイクアウトのうまさうなチョコレートアイスも出てきて、帰途、同じビル2階のジャーマン・ベーカ



在りし日のニューワールド・サービス  
©KAZUYA URAKAWA

リーでハンバーガーを食べながら、昭和の一桁からもうこれらが田舎にもあったんだからアメリカは進んでいて日本は遅れている、と痛感した。

さらにその年の大おみそか晦日に観た『ステート・フェア』(1962)にハンバーガーがアップで出てきたせいか、正月の二日に無性に食べたくなくなった。だが、頼みのジャーマンは休み。スーパーも軒並み休みで肉さえ調達できず、またしても遅れた日本を味わう破目になった。同年の暮れ、一応は駅ビルとなっている地下に、森永のハンバーガー立ち食いスタンド(「ラブ」ではない)ができた。しかし、客が来てからじいさまがパテをげんこつで漬しながらチンタラ焼くというのんきさで、店はすぐに無くなっ

三信ビル東京都千代田区有楽町1丁目存在した8階建て(地下2階)オフィスビル。三井信託が昭和4年(1929)に建設した歴史ある建物で、戦後は米軍の宿舎としてGHQに接収されたこともある。昭和30年(1955)には渡辺プロダクションがこのビルの一室で創業している。

古典様式の立派な歴史的建造物として現役を続けていたが、2003年に天井材が落下する事故が起こり、安全の確保を理由として2007年に解体された。

てしまった。

これと入れ替わるように大阪万博の最中、緑屋の並びにマクドナルドに先立ったチェーン店の「ドムドム」が開店した。刻み玉ねぎとデミグラスもどきのソースがまぶされ、1個60円。よく何個も買った。店内では同じパテをもやし炒めと盛って、スープとライス付きで出していたが、ソースもなく、これは一度で懲りた。

そして翌年、ついにマック、の1号店が銀座4丁目の三越1階に上陸した。通りがかりに人だかりを見掛け、さっそく食してみた。1個80円。コーヒーに付いていたクリームは粉末のクリープだった。これらチェーン店の物は画一的な味の反面、ジャーマン・ベーカリーなどよりずっと安価で、大きく外れる心配も無い。やっと、日本も先進国の仲間入りをしたか……。そう思った。前後して、これも今は無い日比谷映画劇場のはす向かいにある三信ビル1階の「ニューワールド・サービス」を知った。三信ビルは戦後進駐軍に接収され、この店のレシピは当時のまま受け継がれていた。中でもハンバーガーは自慢で、うかつにもそれまで知らなかったが、ソフトクリームと共に日本にその味を知らしめる発信地になったといわれる。その自負からか、ハンバーガーセットを頼むと、さらに愛想良く「はい！」と笑顔で受けてくれた。

人は勝手なもので、チェーン店が増加して理想が現実化すると、かつてのような執着は次第に薄れていった。チェーン店には周囲の友人たちほどは行かず、足は自然とジャーマンやニューワールドへ向き、メニューにあればどの店でも大抵ハンバーガーを食べた。自分で作ることも多かった。ところが、バンズは年々入手しにくくなり、地元のジャーマンも縮小移転後に閉店。「紀ノ国屋」の自社製バンズも、すぐに売れ切れる。いつの間にか、ハンバーガーは作る物ではなく買う物になってしまったようだ。同じ苦い経験をした東海林さだお氏も、そ

う嘆いていた。

その後、ジャーマンの支店も次々閉店し、昭和30年代には大いににぎわった三信ビルも、保存運動の甲斐（かい）もなく取り壊されてしまった。同ビル最後の店舗として孤軍奮闘していたニューワールドには、友人、知人をよく誘った。みんな一様に元祖ハンバーガーに驚いたり、懐かしんだりして喜んでくれて、貴重な歴史を共有できたのは何よりだ。

### スパゲティは炒める物？

Sauteed spaghetti ?

2、3年前、『SPA GHETTI & STARS』という洋書を古書店で入手した。映画スターなどが、スパゲティをほおぼるスナックを集めたもので、イタリア勢に混じってジョン・ウェインらハリウッドスターも散見される。みんなよくOKしたと思うが、一様に満面の笑みを浮かべ、素顔も垣間見えて実に興味深い。オールモノクロのため、スパゲティの種類がわかりづらいのがつくづく残念だ。

一方、セリフを口にしながら食べるには適さないせいか、映画、テレビにスパゲティを食すシーンは意外と出てこない。一番身近なアメリカの物でも、出てくるスパゲティといえば、ミートソース（の方が、ポロニアなんて洒落た呼称よりしっくりくるだろう）に代表されるトマト系がほとんど。めんも一緒に入ったミートソースの缶詰めまで登場した。最近もアメリカのドラマ『名探偵モンク』を観ていたら、老婦人が「近ごろの人はあまり料理をしなくてね」とぼやきながら、モンクにミックスベジタブルとスパゲティをケチャップかトマトソースであえたような物を食べさせていた。

そんな事情や海外の情報が少なかったため、昭和30年代には日本人の多くがスパゲティはミートソースとナポリタンしかないと思いついてきた。大半の飲食店でもこ



キュービー社  
初代ミートソース缶

の2種類しかなく、ナポリタンだけの所も少なくなかった。ミートソースは万国共通だが、ナポリタンは今では周知のように日本生まれの洋食である。近年、戦後進駐軍が接収した横浜のホテルニューグランドの料理長が、米軍の兵食（ミリ飯）によく出されていたスパゲティのトマトソースあえにヒントを得て考案したらしいことが判明し、やはり、アメリカの強い影響があった。スパゲティを玉ねぎ、ピーマン、ハム、ベーコンなどの具材と炒め、トマトソースやピューレーで味を調える。当時は、一般に入手しやすいケチャップが使われた。ナポリの人やイタリア人はビックリだろう。海外の珍妙な日本食のことを笑えない。

ミートソースもめんを炒めるのが普通で、この発想にもイタリア人は驚くに違いない。コメディの名作『アパートの鍵貸します』（1960）で、テニスラケットで茹ゆでたスパゲティを受ける有名なシーンを見た時は、すぐに水で洗い、コシを出してから炒めるのかと感心してたら、そのまま皿に盛ってミートボールを掛けたので驚きあきれた。大体アメリカ人がそんな面倒なことをするはずもなく、多量に茹で置きしためんを再加熱するという、まことにうまい調理法を思いついたのは日本人だろう。

炒めるという発想は、焼きそばにヒントを得たとも考えられる。当時はこれしかなかった国産小麦粉を使った、うどんに近い食感が好まれたのも追い風になった。手間と光熱費を節約できるうえ、めん塩加減でミートソースも幾分ケチれる利点もある。しかし、ソースがめんによく絡まって濃厚さも増し、なかなか悪くなかった。無論、

炒めに使う油はオリーブオイルなどではなく、植物油や時にはラードも使われた。いずれにしても、イタリアらしい香りとは無縁だった。

\*

昭和30年代前半には、早くもキューピーからミートソースの缶詰が発売され、給食にも出るようになった。ミートボールなどのバリエーションも増え、スパゲティ類は手軽な洋食として一気にもはやされるようになる。僕の小学校ではなぜかナポリタンはメニューに上がらなかったが、ミートソースは時々出て、ハンバーグ、カレーと並んで絶大な人気を誇った。片栗粉でとろみをつけるという和洋折衷ぶりながら、味のほうは純西洋風で、今も同窓会などで話題になる(約1名、このおかげでスパゲティが嫌いになったのがいるが……)。

うちでは、祖母がローリエの葉を入れて本格的なソースを作り、必ず楕円のステンレス製の皿に盛ってパセリを振り掛けて出してくれた。めんをバターとサラダ油で炒めていたのは、レシピを忠実に守る祖母のことだから、当時の料理本にそう書いてあったのだろう。一度、時間が無いので炒めなくていいと言ったらげげな顔をされ、炒めずに出来上がったミートソースは確かに物足りない味がした。

ただ、外食ではどうしてもハンバーグやマカロニグラタンが優先し、ナポリタンに至ってはそれ自体あまり好きではなかった。おそらくケチャップが得手ではなかったからだろう。チキンライスやオムライス、デパ食のお子様ランチも敬遠し、大好物のホットドッグやハンバーガーにも定番だからとほんのわずか付けるだけだった。そのくせ、肉料理の付け合せのスパゲティやマカロニのケチャップ炒めはいまだに好きなのだから、人の好みは理屈では計れない。

国籍不明ともいえる本当にいろいろなミートソースと出会ったのは、一人で映画館などに行くようになった中学生以降だ。新宿の紀伊国屋書店並びの地下にあった、100円の店にはよく行った。例によってナ

ポリタンとミートソースの2本立てで、店員がひっきりなしにめんを炒めていた。財布に優しい店ばかりなので肉の少なさは共通していて、中には大外れもあった。時々行った六本木の店は地の利の割に安かった反面、肉は目視すらできず、100円高いミートボール・スパゲティにすると中くらいのボールが1個だけ入っていた。

自分でも作るようになって、たまに買うキューピーのソースも缶詰めにしてはうまくいったが(失礼!)、炒めた挽き肉を足していた。このころから、かつての豚挽きや合い挽きから牛挽きが主流になり、ボンゴレ(ロッソが多かった)なども出す店が増えた。昔は「西洋お好み焼き」(これは名訳だ!)とも呼ばれていたピザも台頭し、やがて茹で立て釜揚げを売りにするスパゲティ専門店も登場する。

30年近く前、たまたま入った地元のイタリア料理店の、茹で立てめんソースをあえたミートソースは、予想外の絶品だった。それまでは絶対掛けなかった粉チーズ(アラン・ドロンの映画ではスパゲティにチーズを掛けないことで驚かれる場面があった)を掛けるようになり、自分のレパートリーも広がった。リゾットなどもおいしく本格的で、「イタ飯」ブームの火付け役の一つにもなって、隠れた名店として最近閉店するまでずっと繁盛していた。

以降のイタ飯の発展は凄まじく、すっかり日本に根を下ろした。スパゲティ類もまたまた日本独自の納豆、たらこなどの多量類に及び、ミートソースはおろかボンゴレやペペロンチーノさえメニューに無い店も珍しくなくなった。ナポリタンは王者の座を転がり落ち、めんを炒めること自体が邪道、古臭い、ダサいとの認識も一般化する。そのため、こうした調理法を採っていると味のセンスまで疑われかねないとの危惧(きぐ)からか、懐かしのミートソースも急速に姿を消していった。千切りキャベツがよく添えてある、喫茶店やスナックの物が最後の砦となっていたが、レトルトソースを

そのまま使っているのではと思える店も少なくない。業務用も扱っている地元の量販店では、解凍するだけでいい、ソースの掛かった物まで売っていて鼻白んだ。もはや、それなりの手作りソース+炒めためんという組み合わせのミートソースは、老舗(しにせ)の洋食店か自宅でしか食せず(神田の有名喫茶店『さぼる』がありました)、チェーン店の攻勢で喫茶店も絶滅寸前だ。

\*

ナポリタンはその後、ハヤシライス、タンメンと同じように大いなる復権を果たし、日本中を食べ歩いた熱心な愛好者によってガイドブックも出版され、「日本ナポリタン学会」なるものまであるようだ。地元のDデパートの食堂(改装中のため現在は休業)では一貫して人気メニューで、復権後は大々的に「売り」にしていた。クラシックススタイルを維持していたミートソースの方は、ショウガの香りがする中華風(?)ソースがイマイチだったが、近くの支店のはトマトの皮も混じっていて格段の差があった。こちらのメニューにはボンゴレビアンコもあって(もちろん炒めてある)、なかなかイケた。しかし、食堂は20年ほど前に無くなり、支店も閉店して久しい。

懐かしのミートソースは復権とは言い難いものの一部で熱心に支持され、僕もその一人だ。しかし、本格的なスパゲティがどこでも気軽に食べられるようになったのは何より。こんな時代が来ると想像していた人がどれだけいただろうか? 日本も随分変わったもんだ。

## 謎のフトルミン

The mystery of "Futorumin"

「もはや戦後ではない」と言われた昭和30年代になっても、日本人の栄養不足はまだ改善されてはいなかった。太っていることはむしろ美德であり、「恰幅(かっぷく)がいい」とか「貫禄がある」などは褒め言葉だった。学校ごとに選ばれる健康優良児は、今の基準からすれば小太りのメタボ予

備軍以外の何者でもない。「フトルミン」は、そんな時代が生んだあだ花だったのだろうか。

昭和 37 年 (1962)、小学校に入って最初の夏休み。僕は同じ区内の久が原にある阿部先生の家へ、祖母の指示で通わせられることになった。今となっては、その目的も阿部先生が何者だったのかも知る術も無い。先生の家はごく普通の一軒家で塾などではなく、僕と同じ年だという女の子と、何となく 3 人で過ごすだけだった。午前中は持参した日記や宿題をやらされて、昼食には大抵そうめんを食べ、午後は買い物に同行したりして夕方に帰宅する毎日だった。テレビは無かったのかつけなかったのか似た記憶は無く、静かな時間が流れた。

環八が通る前の久が原は牧歌的で、駅前の商店街が多少にぎわっている程度だった。よしすだれを立て掛けた市場のような中で、女の子が「ここ、やみいちだったんだって」と言った。互いに、闇市の意味を理解していたかどうかは疑わしい。

見知らぬのどかな町での日々は何かと面白かったが、一番の楽しみは食後の「薬」だった。

昼食が終わると先生は、これ飲んで、と茶色のビンから数粒を取り出し、僕と女の子に手渡した。薬といっても甘くゼリーのように、さらにもう数粒飲みたく (食べた) くなった。肝油のゼリーだったのかもしれない。しかし先生は、また明日、とその「フトルミン」とラベルの張られたビンを戸棚にしまうのが常だった。ただ一度だけ、訪ねてきた同年輩のおばさんと「マリリン・モンローが死んだ」と興奮していた時に、わずらわしかったのかビンごと僕たちに渡したことがあった。モンローがどういう存在だったのか、もちろんまだ知らなかった。それから間もなく、阿部先生への日参は終わった。何かトラブルがあったわけではなく、初めから期間を決めていたらしい。特段の感情は持たなかったが、フトルミンには後ろ髪を引かれた。お盆も過ぎたころだったか、父親にねだってフトルミンを買いに

出掛けた。いつもは腰の重い父親が、珍しくすぐに連れ出してくれた。しかし、商店街まで足を伸ばしても、知らない、聞いたことが無い、と首を傾げられるばかりでちが明かない。ようやく数件目の一番間口の小さい薬局で、「ああ、あれなら製造中止になりました」と宣告され、あきらめる他はなかった。

\*

やがて「肥満児」なる言葉も聞かれるようになり、逆に「ヤセルミン」が必要な時代に入っていった。それでも、日本人が欧米人のように肥満に苦しむことは、ほとんどの人が想像できなかった。

その後、折に触れて友人などにフトルミンのことを聞いてみたが、誰一人知らない。かつがれたと思って、「そんな物、あるはずないだろう」と本気にしない者も少なくな

かった。このところ同窓会が割とよく開かれるので、改めて尋ねても答えは以前と変わらない。ごく最近、関西方面で同じ名前の清涼飲料が売られていたのを知ったが、固形の方は依然謎のまま。どなたかご存知の方がいらしたら、ぜひお知らせ下さい。

著者：千蒙約一郎

作家・評論家。日本刑法学会、ベツト法学会会員。著書に「法律社会の歩き方」(丸善)「スクリーンを横切った猫たち」(ワイス出版)の他、「東京新聞」、「猫生活」(緑書房)「ミステリマガジン」(早川書房)をはじめ連載多数。独特な題材と切り口で、草創期からの海外ドラマの研究にも力を入れている。



あの日、未来は明るかった——。  
慌ただしくもほっこりと、現代人の郷愁を誘う  
“昭和 30 年代のマスカルチャー”

大田区大森を中心に、  
高度成長期の東京が  
いきいきと甦ります。

ケーシー先生や力湯山に憧れ、アトムや鉄人に熱中し、カラーテレビが、クーラーが、ハンバーガーショップが身近に押し寄せてきた夢いっぱい少年時代。一方で、周りを見回せば捨てられたガム、連続する鉄道大事故、暴走タクシー。牛の絵柄の馬肉 100% コンビーフや怪しい溶けないアイスも売られ、食の安全はそっちの状態。“古き良き昭和”ばかりではない、リアルな日本の高度成長期を描いた軽快なエッセー。

\*当書 DVD 版は、月刊 FDI 編集部にて\*

本文：108 ページ / 映像：2 分 23 秒 2012 年 9 月 ミリアムワード(株) 発行  
価格：1,980 円 (税込)  
株式会社ユニワールド 東京都世田谷区上北沢 3-17-5  
TEL.03-6379-8890 FAX.03-6379-6190 info@uni-w.com