

ウナギはどのようにして 高級化したのか

『科学は未来をひらく』を読む
河合 陸

はじめに

■ 動機

- 鰻 最近高騰化している。職人が減る。

■ 目的

- 江戸時代の鰻と人間の関わり
- 鰻の高級化の原因を探る

1680年頃

江戸時代初期の鰻

ま
ず
い

不
人
気



1750年頃

要因① 江戸の名物になる

蒲焼屋は「江戸前」という言葉に便乗して蒲焼を江戸の名物に仕立て上げた。



1750年頃

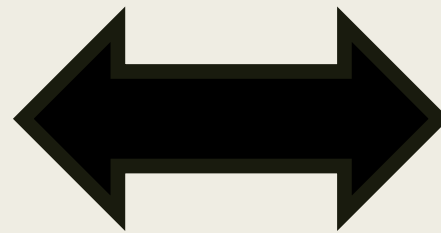
要因② 鰻をブランド化する

蒲焼屋は江戸前鰻と旅鰻を明確に差別化することで、江戸前鰻の価値を上げた。

悪



江戸以外でとれた鰻



江戸でとれた鰻

1780年頃

要因③ 土用の丑の日に鰻を食べる

蒲焼屋は土用の丑の日に鰻を食べる習慣を作ることによって、蒲焼を江戸の家庭に浸透させた。



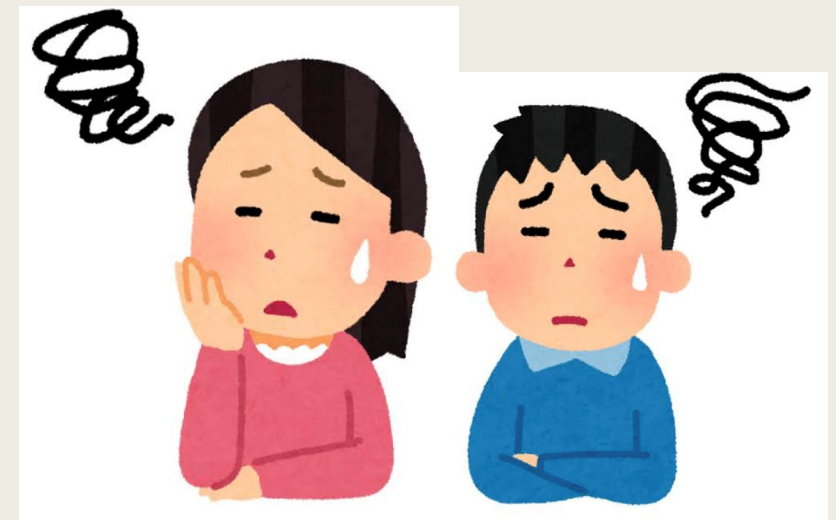
6倍



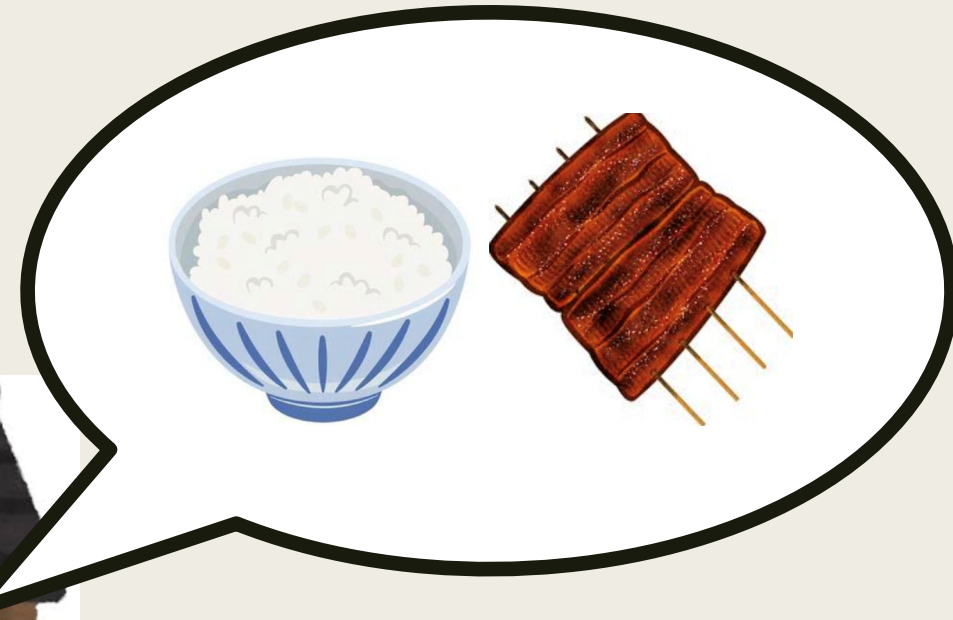
1780年頃

要因④ 付け飯を始める

蒲焼屋は酒の呑めない女性や子供が近寄りやすい雰囲気
を改良するために、付け飯を始めた。



要因④ 付け飯を始める



要因⑤ 調理法の進化

「火勢弱く久しくあぶれば焦げて、あぶらを失ふ」

= **火の強さが弱いと、焦げてしまいうし、あぶらもとんでしまう。**

「強き火を以て一旦(一気に)に焼きいる！」

= **強い火で一気に焼き上げる技術が必要**

要因⑤ 調理法の進化

- 「醤油と酒」のタレ、「山椒味噌」
(1804年以前)
↓
- 淡口タイプや濃口タイプの醤油タレ
(1804～1830年)
↓
- 江戸後期には味醂を使ったタレ

蒲焼どんどん美味し
なるやん！



それな

おわりに

■ 主題に関する答え

「右図のような経緯で蒲焼屋が鰻を売り出すために試行錯誤した積み重ねにより、鰻人気が上がリ、値段が高騰したことで高級食となった。」

高級化の経緯

江戸の名物になる

・ブランド化

↓

土用の丑の日・付け飯

↓

調理法の進化

参考文献

- 桐光学園 ちくまプリマー新書 『科学は未来をひらく』（筑摩書房、2015）
- 勝川俊雄 「うなぎ」はこのまま超高級品になってしまうのか、2014
<https://president.jp/articles/-/13114?page=1>、閲覧日2021年8月15日
- 塚本勝巳 『ウナギの科学』（朝倉書店、2019）
- 筒井功 『ウナギと日本人』（河出書房、2014）
- 飯野亮一 『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』（筑摩書房、2016）
- 黒木真理 塚本勝巳 『旅するウナギ』（東海大学出版会、2011）
- 海部健三 『結局、うなぎは食べていいのか問題』（岩波書店、2019）