

大阪生まれの食クロニクル はじめて名品列伝

「天下の台所」発「食い倒れの街」経由の伝統

時代に先駆け、常に新しいモノやコトを創造してきた大阪。失敗を恐れず一途に追い求めるかと思えば大胆に発想を変える、そんな独創性は他の追随を許しません。とくに食の世界においては、創業されたり開発された大阪発祥の傑作が多く、そのほとんどがいまやスタンダード。5世紀にわたって日本の食を支えてきた歴史が、ここにあります。



江戸時代

1583年(天正11年)～
蕎麦屋のルーツ「砂場」
大阪城を築城するための資材置き場(砂場と呼ばれた)に蕎麦を供する店を出したのが蕎麦屋の始まりと言われている。東京の砂場と付いた老舗蕎麦屋のルーツはここである。

1653年(承應2年)～
小鯛雀鮓
ボラの稚魚の腹にご飯を詰めた「雀鮓」を始まりに、ボラを小鯛にした「小鯛雀鮓」が評判となり、現在に継承。当初は桶詰めだったが、いまは押し寿司になっている。
■小鯛雀鮓すし萬／創業1653(承應2)年



1713年(正徳3年)～
まむし
料理屋「柴藤」が、ご飯とご飯の間に鰻をはさんで蒸す鰻料理を考案。間(ま)で蒸すから「まむし」と呼ばれて評判になった。当時は屋形船で料理を供していた。
■本家柴藤／創業1713(正徳3)年

1752年(宝暦2年)～
粟おこし
中国伝来の「おこし」は日本では粟や稗で作られた庶民の食べ物だった。それを米を材料にして板状にするなど改良した「粟おこし」は、大ヒット商品になった。
■ニッ井戸津の清／創業1752(宝暦2)年

明治時代

明治時代
塩昆布
「天下の台所」大阪を代表する昆布を扱っていた店のひとつ「神宗」では、自家用に作っていた塩昆布を明治時代になって店先で販売。たちまち大人気となった。
■神宗／創業1781(天明1)年

1888年(明治18年)～
鯨料理
江戸時代から紀州や土佐で捕れる鯨の肉が大阪に入り、家庭で食されていた。明治時代になって鯨料理の専門店が誕生するが、「西玉水」はその先駆けで現在も営業している。
■西玉水／創業1888(明治18)年

1887年(明治20年)～
箱寿司
木型を使って作る押し寿司が関西で普及。それにご飯や素材に工夫をこらして高級志向の寿司を考案したものが「箱寿司」と呼ばれ、まず前場の旦那衆に支持され広まっていく。
■吉野寿司／創業1841(天保12)年



1891年(明治24年)～
パッテラ
コノシロの片身を開き、舟形にした押し寿司を考案したのが始まり。形が似ているボートを当時の人はボルトガル語「パッテラ」と呼んでいたから「パッテラ」の名が付いた。
■よし常／創業1891(明治24)年

1893年(明治26年)～
きつねうどん
うどん家「松葉家」の創業者が、いなり寿司の揚げをサービスに出したところ、うどんに揚げをのせたらおいしい、と評判になっていく。これが「きつねうどん」の始まり。
■本舗松葉家(うさみ亭マツバヤ)／創業1893(明治26)年



1894年(明治27年)～
ウスターソースの生産
明治になって西洋のソースが日本に伝わる。それを日本人の口に合ったものにしようと試行を繰り返し、ようやく「三ツ矢ソース」の名で販売されたのが明治27年だった。
■ハグルマ/創業は「越後屋産業」1894(明治26)年

1898年(明治31年)～
天津甘栗
焼き栗の天津甘栗を専門に扱う会社は大阪に1店、東京に3店。ほぼ同時期の創業である。大阪の「楽天軒」は、お馴染みの栗の絵が入った赤い袋をデザインしている。
■楽天軒本店／創業1898(明治31)年

1907年(明治40年)～
国産初のワイン「赤玉ポートワイン」
サントリーの創業者・鳥井信治郎さんが「壽屋洋酒店」の看板を掲げ、最初に商品化したのは、日本人の舌に合うワイン「赤玉ポートワイン」だった。国産初のワインである。
■サントリー／創業1899(明治32)年



大正時代

1918年(大正7年)～
ゼラチンの工業生産
牛の皮から取れるゼラチンの製造をスタート。当初は工業用だったが、後に食用化にも成功。脂肪分を含まない高純度のたんぱく質として、現在は幅広く利用されている。
■新田ゼラチン／創業1885(明治18)年

0000年(大正00年)～
食パンの工場生産
大阪の出入橋に工場を設置。日本で初めて機械化によって食パンを大量に生産する体制を整え、イースト菌を使用する製パン方法にも日本で初めて成功している。
■神戸屋／創業1918(大正7)年



1922年(大正11年)～
栄養菓子「グリコ」
江崎グリコの創業者・江崎利一さんがグリコーゲンキャラメルに入れた栄養菓子を発売。「グリコ」の名で、おもちゃをセット(当初はカード)にして販売を開始した。
■江崎グリコ／創業1922(大正11)年

■は現社名