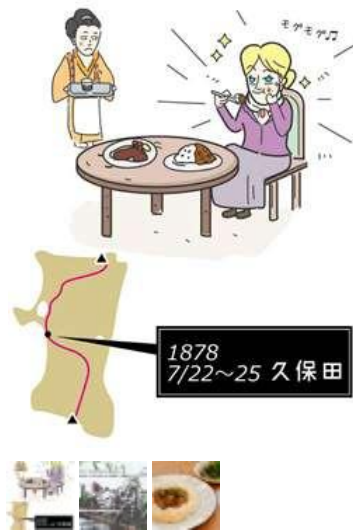


## イザベラ・バード秋田の旅（6）秋田編・下

2018年6月24日 掲載



旅の間、イザベラ・バードと同行する日本人通訳・伊藤鶴吉は久保田（現秋田市）の料理屋のことをよく話題にしたという。店名は登場しないが、その料理を食べた感動をこう記している。「たいらげたあとは『目が輝く』心地がした」（金坂清則訳注「完訳日本奥地紀行」より）



この店は川反4丁目（現大町）にあった「與偕（よかい）軒」とされる。開業は1878（明治11）年6月で、バード来県の前1カ月前。目玉は秋田初の西洋料理だ。仕出しもあり、バードは投宿先に「おいしい牛のステーキ」や「すばらしい味のカレー」を出前してもらったらしい。

この時代、カレーは英国でベストセラーの料理書に載るほど普及しており、バードには懐かしい味だったと思われる。日本では72年に出版された西洋料理本「西洋料理通」などに、英国と同じくカレー粉を使ったカレーが紹介されている。

当時のカレーはどんな味だったのか。秋田市の第三セクター・太平山観光開発が、この料理本などを参考に再現に取り組んでいる。今のカレーでおなじみのニンジンやジャガイモはなく、具は肉のみ。試食すると、スパイスの香りと味はかなり控えめで、牛肉のうま味が際立つ。

調理担当の児玉隆仁さんは、「今のカレーとは別物でシチューのような感じ。バードは久保田に来るまで豆腐など質素な食事をしていたようで、こんな西洋料理が出てきたら喜んで食べたのでは」と推測する。



秋田市史（旧版）などによると、與偕軒を開いたのは秋田師範学校教諭の大橋淡らだが、彼らを後押ししたのが当時の秋田県令（知事）・石田英吉（1839～1901年）だった。石田は洋食の普及に並々ならぬ思いがあったらしく、職員に月1回は店に行くよう指示したという。他にも外国産種牛を導入したり、米国人の英語教師を招聘（しょうへい）したりと、外国の技術や知識を取り入れることに熱心だった。

「開明派として知られた石田には2度、海外渡航の経験がある。その影響で日本の近代化のために外国から学べることは学ぶという一貫した思いがあった」と話すのは、高知大学非常勤講師の中村茂生さんだ。

土佐出身の勤王志士だった石田は明治維新後、官僚に転身。初めての渡航は神奈川県警の警察官僚だった72年で、英植民地の香港へ4カ月間派遣された。

2度目の渡航は86年。元老院議員という高い地位にあったが「外国で学び国のために働きたい」と自ら留学を志願したという。留学先はバードの故国・英国で、滞在は2年余りに及んだ。

「日本奥地紀行」は既に英国で刊行され、評判になっていた。自分の施策についても書かれたこの本を、石田は手にしただろうか。