



『大隈伯爵邸台所の図』(1903・明治36年、画：山本松谷)。ガスレンジ(正面奥)やガスかまど(右側の三つ並んだ筒型のもの)が見える。肉料理が好きな大隈重信は、香ばしく焼き上がるガスレンジがお気に入りだったという。

ガスと暮らしのモノがたり ◆ 第3回 ◆

明治③ 台所の風景を 劇的に変えたガス



英国から輸入されたガスレンジ。
大隈重信邸のものと同タイプ。

照明の主演はガス灯から電灯へ。時代の変化にとまない、ガスの用途は熱利用へと移っていきます。まずガス事業者が取り組んだのが、台所への普及でした。明治時代、食事の支度は夜明け前に起きて、薪や炭で火を起こすのが一般的でした。これは主婦にとっては重労働。しかも毎日のことですから、その大変さたるや現在ではとても想像が付きません。

上の画は東京・早稲田にあった大隈重信邸の台所の様子。村井弦斎の小説『食道楽』の口絵となった一枚で、当時最新鋭だったガス調理機器が描かれています。本文では「瓦斯なるために薪炭の置場を要せず、烟

突を要せず、鍋釜の底の煤に汚れる憂もなく、急を要する時もマッチ一本にて自在の火力を得べし」と、ガスによって劇的に変わった台所の風景が驚きをもつて綴られています。

『食道楽』は当時としては破格の10万部のベストセラーとなりました。ガスのある最先端の食生活は、さぞや人々の羨望のまなざしを集めたことでしょう。画の右側に三つ見えるのが、同書刊行前年の1902(明治35)年に開発された国産のガスかまど。ガス調理機器といえど輸入品ばかりだった中で、米を主食とする日本ならではの食文化が生んだ最初のガス器具特許品です。機器を一から開

発することで需要を開拓し、新しい暮らしを提案するというガス事業のスタイルは、ここから始まったのです。

衛生的で、火力を自由に調節でき、取り扱いも簡単なガス調理機器は、料理を楽しむという新しいライフスタイルを生み出しました。1913(大正2)年には、東京ガスによる初の料理教室も開催されます。ここでは筍ご飯、煮しめ、薄葛汁の3品が作られ、薪や炭よりも優れたガスの経済性を示すため、調理にかかったガス代も算出されました。

そしてガスの熱利用は拡大し、暮らしのさまざまなシーンへと広がっていきます。



明治後期の4升吹きガスかまど。上の画に登場したものの改良品で、昭和40年代まで販売されるロングセラーとなった。