

子供たちに伝えたい日本の良さ

今月のテーマ ～ 日本の発明品（食品編）～

お 湯をかけるだけでおいしい食べ物が食べられるなど、調理が簡単で短時間で食べられるようになる食品は、即席めんをはじめ私たちの周りにたくさんあります。「伊勢物語」の東下りの段に、「乾飯のうへに涙おとしてほとびにけり」（乾飯の上に涙を落して、（水分を含んだ乾飯が）ふやけてしまった」という意味）とあります。「乾飯（かれない、ほしい）」とは、米を蒸して陰干したもので、水に浸したり湯をかけたりして、もどして食べる携帯食のことで、現在のインスタント食品に近い存在のものです。今月は、日本で発明されたインスタント食品にスポットを当てていきます。

レトルトカレー

昭和39年（1964）、カレー粉や即席固形カレーを販売していた会社を引き継いだ大塚食品工業（現大塚食品）が、軍用の携帯食としてソーセージを真空パックにした商品を見て「この技術をカレーと組み合わせたら、お湯で温めるだけで食べられるカレーができるかもしれない」と考え、「一人前入りで、お湯で温めるだけで食べられるカレー、誰でも失敗しないカレー」をコンセプトに、また、「常温

で長期保存が可能であること」「保存料を使わないこと」が絶対条件の開発をスタートさせました。当時は、パウチする包材がないなど苦難の連続でしたが、点滴液の殺菌技術を応用してレトルト釜を自分たちで作ったり、耐熱性のテストを繰り返して行ったりなど試行錯誤の末、昭和43年（1968）2月12日、大塚食品が世界初の市販用レトルトカレーを発売しました。その後、光と酸素を遮断するアルミ箔を用いた「アルミパウチ」によって、長期保存が可能になり、賞味期限も2年間に延ばすことができました。



【初代ボンカレー（昭和43年）】

インスタントラーメン

世界中に普及し、世界中で食べられているインスタントラーメンは、安藤 百福 氏（日清食品創業者）によって発明されました。安藤氏は、誰もが手軽に美味しく食べられるラーメンを作ろうと研究を重ねていたある時、夫人が天ぷらを揚げているのを見て、麺を油で揚げて乾燥させる「瞬間油熱乾燥法」を発明しました。そして、更に研究を重ね、昭和33年（1958）8月25日、どんぶりに入れてお湯を注ぐだけでおいしく食べられるインスタントラーメンを発売しました。



【チキンラーメン（昭和33年）】



【安藤 百福 氏】

カップめん



【カップヌードル（昭和46年）】

カップめんは、インスタントラーメンをカップの中に入れてただけのように感じるかもしれません。しかし、このカップめんには、様々な知恵と工夫が詰まっています。容器は、軽くて断熱性に優れていなければなりません。また、めんは、均一に揚げられていなければなりません。

このような様々な課題を克服して、昭和46年（1971）9月18日、カップめんが世界で初めて発売されました。このカップめんも安藤氏の発明なのです。

その後カップめんは、昭和47年（1972）に起きた「あさま山荘事件」にて、冬の軽井沢の氷点下の厳寒の中で、機動隊の隊員が食べる映像が流れると、視聴者から「何を食べているのか」という問合せがテレビ局に殺到し、爆発的に売れました。

インスタント・コーヒー

コーヒー普及のきっかけとなったインスタント・コーヒーを発明したのが日本人であることは、あまり知られていません。明治32年(1899)アメリカのシカゴに留学していた加藤サトリ(サルトリ)博士は、コーヒーを一度液化してから、真空蒸発缶に入れて水分を除去し粉末にするという真空乾燥法に成功し、インスタント・コーヒーを発明しました。その後、明治34年(1901)に開催されたパンアメリカン博覧会にて「ソリュブルコーヒー」と名付けて発表します。しかし、明治36年(1903)に別の方法でインスタント・コーヒーを開発したアメリカの会社が特許を取ったため、加藤博士は幻の発明者となってしまいました。発明者がなぜ特許を取得しなかったのかは、謎のままです。

日本では、昭和25年(1950)頃、テレビCMで紹介されるようになると、インスタント・コーヒーが普及しました。

現在、日本で発明されたインスタントラーメンやインスタント・コーヒー等は種類を増やし、世界の多くの国々で食べられるとともに、人々の生活に彩りを与えてくれています。

皆さんの近くにも、多くのインスタント食品があるのではないのでしょうか。家の中にあるインスタント食品にはどのようなものがありますか。また、どのくらいの頻度で食べることがありますか。

日本の発明品について学べる施設

カップヌードルミュージアム

【内容】 インスタントラーメンにまつわる様々な展示や体験を通じて、発明・発見の大切さや創造的な思考について楽しみながら学べる体験型ミュージアムです。

【利用時間】 午前10時から午後6時まで(入館は午後5時まで)

【休館日】 火曜日(祝日の場合は翌日が休館日)、年末年始

【場所】 神奈川県横浜市中区新港2-3-4

【電話】 045-345-0918

【入場料】 大人(大学生以上):500円 高校生以下は無料

【交通】 ・みなとみらい線「みなとみらい駅」から徒歩8分
・みなとみらい線「馬車道駅」から徒歩8分
・観光スポット周遊バス あかいくつ「国際橋・カップヌードルミュージアム前」下車すぐ
「万国橋・ワールドポーターズ前」から徒歩3分

【ホームページ】 <http://www.cupnoodles-museum.jp/>



伝統・文化に関するイベント等

★ 都立中央図書館(6月13日(火)から6月22日(木)までは休館日)

○「根付を楽しむ」

【内容】 都立中央図書館の周辺にはたくさんの美術館・博物館があります。その一つの國學院大學博物館で開催されている特別展「高円宮家所蔵 根付コレクション」(7月23日(日)まで)にちなみ、都立中央図書館で所蔵している根付に関する資料を展示します。

【期間】 6月2日(金)から7月5日(水)まで

【場所】 都立中央図書館3階展示

○「伝統・文化コーナー」

【内容】 1階中央ホールに伝統文化コーナーを設置し、日本の伝統文化や東京の魅力を伝える資料を展示しています。

◆ 常設ミニ展示 隅田川今昔-江戸・東京の水辺文化-

【期間】 平成29年10月4日(水)まで

◆ テーマ展示 大相撲の歴史

【期間】 平成29年10月4日(水)まで

◆ テーマ展示 和食の彩

【期間】 平成29年7月5日(水)まで



都立中央図書館
調べ学習に
おすすめの本

・日清食品50年史創造と革新の譜 日清食品株式会社社史編纂プロジェクト/編集
日清食品 2008.8 請求記号D/588.0/5172/2008 資料ID 5015746175
【内容】 社史です。外箱がチキンラーメンそっくりとなっています。

・日本懐かし即席めん大全 山本 利夫/著
辰巳出版 2016.1 請求記号/588.9/5092/2016 資料ID7107224931
【内容】 ラーメン、焼きそば、和風麺別に写真満載、簡単な解説があります。
ロングセラー商品や東西日本別のものあり、即席麺の歴史もついています。

★ 生活文化局

○ キッズ伝統芸能体験

【内容】 能楽、長唄、三曲、日本舞踊の一流の実演家に直接指導を受け、その成果を舞台上で発表する、各種プログラムを提供しています。

9月からの長期プログラムのほか、夏休みの約1週間を利用した短期プログラム「おけいこサマーキャンプ」や3か月間の中高校生向けユースプログラム「伝統芸能☆ミカタ計画」もあります。申込方法等詳細は公式サイトを御覧ください。

【ホームページ】 <http://www.geidankyo.or.jp/kids-dento/>

○ 企画展 発掘された日本列島2017

地域展「速報」四谷一丁目遺跡-麴生産にみる江戸・東京-

【内容】 都市・江戸の場は、近代そして現代へと変貌を遂げ、その痕跡が発掘調査によって明らかにされています。JR四ツ谷駅前では市街地再開発事業にともない、大規模な発掘調査が行われ、具体的な江戸の町の在り方を探ることができる町屋調査として注目されました。本展示で江戸東京の文化財への理解を深めていただければと思います。

【期間】 7月23日(日)まで

【時間】 午前9時30分から午後5時30分まで

※土曜日は午後7時30分まで(入館は閉館の30分前まで)

【休館】 7月17日(月)を除く毎週月曜日、7月18日(火)

【場所】 東京都江戸東京博物館 常設展示室 5F企画展示室前室

【料金】 (常設展) 一般600円 大学生・専門学校生 480円

中学生(都外)・高校生・65歳以上 300円 小・中学生(都内) 無料

【ホームページ】 <https://www.edo-tokyo-museum.or.jp/>

【テーマにおける引用・参考文献資料、写真提供】

・大塚食品株式会社 <http://www.otsukafoods.co.jp/>

・日清食品ホールディングス <http://nissin.com/>

※ 本資料に対する御意見・御感想、本資料の活用実践等がありましたら、右記担当へ御連絡ください。今後の資料作成の参考とさせていただきます。

【担当】 東京都教育庁指導部指導企画課
電話 03-5320-6869
ファクシミリ 03-5388-1733