

Athena Sources in Consumer Culture

AMERICAN FOOD REFERENCE GUIDES, 1862-1911

アメリカ食料品事典集1862-1911

南北戦争の時代から半世紀に渡る食品、飲料、関連産品を掲載した食材ガイド書のコレクション。

大量消費時代に至るまでのアメリカの食文化の変遷を網羅、アメリカ経済、社会、文化研究に関わる一次資料集。



全6巻+別冊解説・有賀夏紀(埼玉大学名誉教授)

Part 1: 20th century (Volumes 1-2)

ISBN 978-4-86340-172-3 • A4判 • c. 750 pp. (incl. 80 col.), ill.

定価 本体 **60,000**円+税 ▶2014年10月

Part 2: 19th century (Volumes 3-6)+別冊解説

ISBN 978-4-86340-173-0 • A5判 • c. 1720 pp. (incl. 15 col.), ill.

定価 本体 **72,000**円+税 ▶2015年10月予定

Athena Press

Contents

Part 1: 20th century

Volumes 1 & 2

Artemas Ward *The Grocer's Encyclopedia: A Compendium of Useful Information Concerning Foods of All Kinds* (1911) 2 vols

Part 2: 19th century

Volume 3

Thomas F. De Voe *The Market Book: Containing a Historical Account of the Public Markets in the Cities of New York, Boston, Philadelphia, and Brooklyn* (1862)

Volume 4

Thomas F. De Voe *The Market Assistant: Containing a Brief Description of Every Article of Human Food Sold in the Public Markets of the Cities of New York, Boston, Philadelphia, and Brooklyn* (1867)

Volume 5

P. H. Felker *The Grocers' Manual: Containing the Natural History and Process of Manufacture of All Grocers' Goods* (1878)

Volume 6

Artemas Ward *The Grocers' Hand-Book and Directory for 1883* (1882)



本書について

南北戦争の時代から半世紀に渡る食品、飲料、関連産品を掲載した、食料品店のための食材ガイド書のコレクション。大量消費の時代となってスーパーマーケットやチェーンストアが登場する前のアメリカの食文化が記された資料であり、食料品の生産や流通の専門化への変化の過程を見ることができる内容に構成されている。

5タイトル全6巻を2期に分けて刊行。19世紀の変遷をPart 2に、その流れを受けて20世紀初めに出された総合的な図解百科をPart 1に構成した。Part 2に別冊解説付き。19世紀後半から20世紀初めにかけての50年間のアメリカ経済、社会、生活文化研究に直接関わってくる重要な一次資料集。



CHEWING GUM. The original "chewing gum" was spruce gum, the exudation of the cut branches of the spruce or fir tree. Later, pure white paraffin wax, variously flavored, took its place—but only in its turn to give way to the "chicle" now almost exclusively employed. Chicle is a gum which is obtained from a tropical tree botanically known as the *achras zapota*, a member of the family which gives the Sapodilla fruit (see STARBUCK), and variously called the Naseberry and Sapodilla, growing most freely in Mexico, Central America and parts of northern South America.

Though its employment in the manufacture of chewing gum is of comparatively recent date, chicle was used by the Indians prior to the days of Columbus as a means of quenching their thirst. It was first commercially imported as a substitute for rubber, but its peculiar suitability for chewing gum has resulted in the entire product being consumed by that industry. In the year ending June 30, 1910, nearly five and one-half million pounds were brought into the United States.

The trees are "tapped" during the rainy season. The sap or juice has the appearance of milk, gradually changing to a yellow color as it nears of travel. The tree drains rapidly, the full supply being obtained within a few hours, but an interval of several days will yield a fresh supply. The milk differs from that of other trees, for example, in that it is not the same trees which show full life yield some. "Crude chicle" is obtained by squeezing the latex, which is accompanied by frequent kneading, the product being of a light gray color.

The bulk of the crude chicle manufactured in this country is obtained from the white playonier tree, which grows abundantly in the tropics of Central America, and several varieties from the white playonier tree, which grows abundantly in the tropics of Central America.

ADI JANOS. A small bushy herb with leaves of aromatic and stimulant properties. It grows wild in the south of Europe. The tops and flowers are used in making a medicinal wine.

ICE AND REFRIGERATION. Various methods of freezing water have been in use in a small extent for some hundreds of years, but the modern business of considerable size was not begun until the latter part of the 18th century. The first attempts in this respect were made in 1765, when the first artificial refrigerator was invented by the Frenchman, Lesclapart. The principal methods of modern use are the compression, absorption, and cold air. Nearly all American plants are operated either by the compression or absorption system, the gas is condensed by pressure and then reduced to a liquid by cooling in a coil of pipe. This liquid is released into a chamber, where it boils, and the steam is condensed and is so doing a part of the "refrigeration" process. The gas is then condensed and is so doing a part of the "refrigeration" process.

WILD ANIMALS, CALLED GAME. The wild animals found in our States and Territories, hunted by the white and red men, for food or for pleasure, are accepted under the general title of "game." Professional sportsmen, and even zoologists, particularly the

JAPANESE ARTICHOKE. or Chinese Artichoke, or Fenchus vulgaris, a root of the species called fenchus, and to Western Asia, now cultivated in Korea and also in the United States. It is a member of the Umbelliferae family, and is a member of the Umbelliferae family, and is a member of the Umbelliferae family.

FROZEN MEAT AND POULTRY. Meat and poultry of all kinds, should never be frozen, if it is possible to avoid it; it changes the flavor of the flesh, as well as the juices, and it does vegetables and fruit. Now will meats ripen, or rather, grow tender, in that state. But, if frozen, it should not be thawed until ready for use, and then not in a warm room gradually, as that will make it fleshy and very soon become putrid or spoiled, and when cooked, be deficient in its flavor. The proper way is to place it in a vessel, cover it with cold water, and there keep until the ice is thawed out, which will be found to form around it.

To make beef tender.—If the weather is cool enough to keep the beef over-night, it should be cut into slices (about two inches thick), and lay it down on a small quantity of carbonate of soda, and lay it down on dishes until just before cooking when it should be washed off, and cut into pieces or steaks of suitable thickness, and cooked as wanted. This process will answer for any kind of flesh or fowl. In some of the Southern States, where little else than poor, tough beef is seen, this "tendering" method is adopted, but at the expense of the natural sweetness of the beef.

WILD ANIMALS, CALLED GAME. The wild animals found in our States and Territories, hunted by the white and red men, for food or for pleasure, are accepted under the general title of "game." Professional sportsmen, and even zoologists, particularly the

JAPANESE ARTICHOKE. or Chinese Artichoke, or Fenchus vulgaris, a root of the species called fenchus, and to Western Asia, now cultivated in Korea and also in the United States. It is a member of the Umbelliferae family, and is a member of the Umbelliferae family, and is a member of the Umbelliferae family.

FROZEN MEAT AND POULTRY. Meat and poultry of all kinds, should never be frozen, if it is possible to avoid it; it changes the flavor of the flesh, as well as the juices, and it does vegetables and fruit. Now will meats ripen, or rather, grow tender, in that state. But, if frozen, it should not be thawed until ready for use, and then not in a warm room gradually, as that will make it fleshy and very soon become putrid or spoiled, and when cooked, be deficient in its flavor. The proper way is to place it in a vessel, cover it with cold water, and there keep until the ice is thawed out, which will be found to form around it.

To make beef tender.—If the weather is cool enough to keep the beef over-night, it should be cut into slices (about two inches thick), and lay it down on a small quantity of carbonate of soda, and lay it down on dishes until just before cooking when it should be washed off, and cut into pieces or steaks of suitable thickness, and cooked as wanted. This process will answer for any kind of flesh or fowl. In some of the Southern States, where little else than poor, tough beef is seen, this "tendering" method is adopted, but at the expense of the natural sweetness of the beef.

WILD ANIMALS, CALLED GAME. The wild animals found in our States and Territories, hunted by the white and red men, for food or for pleasure, are accepted under the general title of "game." Professional sportsmen, and even zoologists, particularly the

WILD ANIMALS, CALLED GAME. The wild animals found in our States and Territories, hunted by the white and red men, for food or for pleasure, are accepted under the general title of "game." Professional sportsmen, and even zoologists, particularly the

WILD ANIMALS, CALLED GAME. The wild animals found in our States and Territories, hunted by the white and red men, for food or for pleasure, are accepted under the general title of "game." Professional sportsmen, and even zoologists, particularly the

WILD ANIMALS, CALLED GAME. The wild animals found in our States and Territories, hunted by the white and red men, for food or for pleasure, are accepted under the general title of "game." Professional sportsmen, and even zoologists, particularly the

各巻の内容と背景

まず1860年代の食材ガイド書2冊を、19世紀後半の資料を扱うPart 2冒頭に配した。

Volume 3のタイトルは1862年刊行で、ニューヨークのすべての公設市場(Wall Street, Broadway, Greenwich, Washington, Fulton, Clinton, Tompkins, Harlem, the West India Company's Storeなど)の歴史が記されている。副題によれば2巻構成でより広い地域について構想されたようだが、実際には南北戦争の影響もあって、このニューヨークについての1冊が出たのみだった。

同じ著者によるVolume 4に収めた1867年刊行のタイトルではニューヨークと北東部の市場で取引されていた食品を概観する内容になっており、この時代に用いられていた肉、家禽、魚、野菜、果物、日用食材などの豊富で多様な中身を示している。アナグマ、ビーバー、野牛、パイソン、バッファロー、スカンク、リス、野うさぎ、ヘラジカなどの野生動物が多く掲載されていることは特徴的で、この時期の事情を知るものとしては類書がなく、貴重な資料とされている。

この後1870年代、1880年代、20世紀初頭の各年代ごとに1タイトルを選んで構成している。いずれもA-Z形式の辞典体裁になっており、各時代の食料品店の経営者などに向けた、食材と関連商品についての手引きであった。

Volume 5(1878年刊)とVolume 6(1882年刊)にはすでに、グラウパー塩、Alden dried fruit、Annear's sauceなどといった商標化されたもの(ブランド商品)を含め、加工食品や、混ぜ物をして量を増やしたり本物のように見せかけたりしたいいわゆる「不純物混和食品」についての項目が目立つようになる。また重量や容量など当時使用されていた各種の計量規格の解説、店舗経営に関連する帳簿、資産管理、商品

管理(売れ残りや返品・交換など)、保証金、債権・抵当権、卸売などの項目や、食料品店が扱う食料以外の日用品、とくにアンモニアや接着剤、樟脳、インク、灯油、石鹼、洗濯洗剤といったケミカル品の記載が増えている。

そしてWardのVolume 6が、その後の社会の発展の中で大きく書き換えられるところとなり、新たな図解百科として刊行されたのがPart 1のVolumes 1-2(1911年刊)である。

それまで多くを記されることのなかった、外国産の食材(あわび、alligator pear(アボカド)、キャッサバ、寒天、マンゴー、おくら、パパイヤ、しょうゆ、タピオカ、トルティーヤ、バニラ、わさびなど)、典型的なアメリカ食材(ケチャップ〈表記はcatsup、ketchup〉、タバスコ、チューインガム、コンビーフ、粉末スープ、ピーナッツバター、ポップコーン、ソーダ水など)、食品に関連して広まった用語(「不純物混和食品」、細菌、かんづめ、冷凍保存、惣菜店、発酵、ユダヤ教で定める食べ物の規定コーシャー、微生物、防腐剤など)が取り上げられ、本書を特徴づけている。これは1880年代以降に、食品の生産と流通に大きな変化が生じたこと、それに伴い販売される品種が増えたこと、科学の進歩に伴い栄養と衛生についての重要性が認識されるようになったことなどが反映された結果である。

さらには付録としてヨーロッパ五カ国語の食材用語一覧、計量規格の用語集などが付され、約450点の図版と別刷の80枚のカラー図版が内容をより一層引き立たせている。

著者について

Volume 3とVolume 4の著者Thomas Farrington De Voe(1811-1892)はニューヨークの精肉店経営者でニューヨーク歴史協会(NY Historical Society)会員。少年時代から年季奉公に出たのち、独立してニューヨークのジェファーソン市場で開業。ほどなく業者側の代表になって市場の営業規則について市当局との折衝に携わった。これを機にニューヨーク州と北東地域の公設市場の歴史と現状に関心を持つようになり、過去から当時までの各種の記録や公文書、書籍、立法手続き、請願、判例などを集めた。著作にはその知見が反映されている。彼はニューヨーク州をはじめ、ロングアイランド、ニュージャージー、ペンシルバニアの歴史協会のメンバーに選ばれている。1872年まで精肉業を営んだ後、同年、公設市場監督官に任命され72歳になる1883年まで務めた。

Volume 5の著者Peter H. Felkerは食糧雑貨商を営んでいた人物という以外あまり知られていない。

Volume 6とVolumes 1-2の著者Artemas Ward(1848-1925)は起業家で広告業の草分けとして知られる。ニューヨーク市出身、フィラデルフィアで輸出入商社で働く。1874年に業界誌*The Philadelphia Grocer*を発行。1885年にSAPOLIO石鹼の宣伝部長。商品にブランド名を冠して、それによって身近な印象や馴染みややすさをもたらすという独自の新たな広告戦略で成功を収める。後に独立して広告ビジネ

スを始め、ニューヨーク市の高架鉄道と地下鉄の広告代理業を一手に引き受けたり、自動販売機とニューススタンドの商品納入の権利を手にするなどして、ここでも大きな成功を収めている。他にもベンチャーで富を得ており、死に際してハーバード大学に500万ドル以上の寄付を残した。



社会史研究の新たな視角

有賀 夏紀 ● 埼玉大学名誉教授

この3~40年間、政治に限られていた従来からのアメリカ史研究の視界は人々の生活にまで広がった。そして、人々の生活を中心に描き出す社会史研究が歴史研究の中心的位置を占めるようになったとさえ言えると思う。人々の生活を知るには食生活は欠かせないが、この分野は社会史の中では比較的後になってから興隆した。人種・民族、階級、性によって分類される集団の抑圧から解放に至る歴史に重点が置かれた興隆当初の社会史研究では、細微に及ぶ人々の食生活にまで眼が届かなかったこともあるだろう。食生活・食文化の歴史は女性の地位向上という観点から、家事労働、教育、家庭の問題と関連して扱われることが多かった。最近のアメリカ史研究では、食生活・食文化に焦点を当てて、アメリカ経済の生産および消費面、科学技術、移民やマイノリティの文化など社会全体と関連つけた研究成果が増えている。こうした研究で使用される資料は、19世紀以降盛んに出版されるようになった家事指南や家政学の本、料理本、移民の経験に関する文献が主だった。これらの資料を通して、人々はどのような食品をどのように調理し、どのようなスタイルで消費したか、食生活で女性はどのような地位を占めていたか、それらは移民やマイノリティ、労働者階級、白人中産階級、地域によってどのように異なっていたかなどが示された。さらに、科学技術、経済の発展が食生活にどのような影響を与えたかという、より大きなアメリカ社会との関係も明らかにされた。

しかしながら、これらの研究で主に使われてきた資料は完全とは言えない。というのは、人々が消費する食品は、特に19世紀以降は生産され販売されることにより消費者の手に渡るものになったが、資料は消費者側、すなわちほとんどが女性の家事や料理の専門家、家政学者が書き残したものに偏っているからである。ところが最近、食品小売商向けに書かれた食品に関する案内書が注目されるようになってきた。それらは食品の流通に関わる男性の著述家や広告業者などによって書かれ、当時アメリカに存在した食品や食品市場の詳細な情報がわかるのである。本シリーズはこうした食品ないし食材を、供給する側の文献を複製して入手しやすくする斬新な企画となっている。

シリーズは2部全6巻から構成され、第1部は1911年に出版された2巻本の食品百科事典とでもいべき *The Grocer's Encyclopedia* を所収し、19世紀末から20世紀初めにかけてアメリカで入手された食品の全貌が見られる。そして第2部では、19世紀後半に書かれた4冊の本によって食品、食品市場の状況と歴史を示し、第1部の百科事典に至るまでのアメリカの食品の軌跡を示す。いずれの本も食品店、肉屋などの業者向けに書かれたものであるが、一般消費者にも有益な情報源となっている。以下これらの内容の一端を見てみよう。

第1部の百科事典は南北戦争後広告業界で成功し、1975年に

は広告の殿堂入りも果たし Artemas Ward (1848-1925) が30年の歳月を費やしてまとめたものである。アルファベット順に並べられた、外国産も含むあらゆる食品や飲料の解説は当時だけでなく今日にも通用するものである。チーズ、ワイン、茶、牡蠣についてそれぞれ12、20、16、7ページを当てていることでもその詳細さがわかる。食品を害するものとして蟻やゴキブリの項目も入れている。また、カンガルーの尾や寒天の項目があるのには驚く。

第2部の第3巻第4巻、Thomas F. De Voe (1811-92) 著 *The Market Book* (1862) と *The Market Assistant* (1867) は、前者が、ニューヨーク市の公設市場のオランダ植民地時代から南北戦争前に至るまでの歴史と発展について、後者が食品とその賢明な入手方法、家庭で雇う料理人の善し悪しの見分け方を扱っている。著者は1840年頃からニューヨークの公設市場の指導的地位にあった食肉業者であり市場の情報誌の発行人でもあった。*The Market Book* は公設市場設立の歴史を通して、オランダ植民地時代以降の経済発展、政治環境の中での食品取引、食生活の変化が具体的にわかる。*The Market Assistant* は実用的な食品入手の手引きと言えるが、食肉業界で長年働きた「肉屋」を名乗る著者ならではの食肉に関する説明が詳しい。時代色を示しているのは料理人など家事使用人についての詳細な記述である。市場で購入する際に業者と組んで価格をごまかして自分の懐に入れるずる賢い使用人と悪質な業者、害を受けた主婦の話などが当時の世相を伝えている。

第5巻 P. H. Felker 著 *The Grocers' Manual* (1878) は、食品販売業者向けに書かれた食品その他に関する案内書である。各食品の説明だけでなく、取引されるとき単位、重量などの情報の他、食品添加物ないし不純物についての詳しい解説もあり、加工食品工業が興隆したこの時代すでに、20世紀初頭の食品取り締まり法制定の前兆のようなものがあったことが推察される。

第6巻 Artemas Ward による *The Grocers' Hand-Book* は、食品業者向けに日常的に必要な食品の知識を提供するために1882年に出版された。その後著者は仕事の合間に図書館などで資料や知識を集めたり、また自分自身の経験も加えたりして、本格的包括的な食品百科事典 *The Grocer's Encyclopedia* を1911年に出した。本シリーズ1部に所収されているのがこの百科事典である。*Hand-Book* と百科事典に掲載された項目を比較して時代の変化を知るのもおもしろいだろう。

以上、本シリーズは19世紀後半から20世紀に至るアメリカの食文化・食生活に関する情報を食品業界すなわち供給者側の出版物から示しており、人々の食の具体的な内容を知るには格好な資料となっている。食文化・食生活は家政学関連の分野だけでなく、アメリカ史、特に社会史研究全般にわたって活用されることになると思う。

【発行】

Athena Press

株式会社 アティーナ・プレス



〒112-0011 東京都文京区千石4-33-18

Tel: 03(3946)2117 Fax: 03(5977)8026

E-mail: eigyo@athena-press.co.jp

http://www.athena-press.co.jp

【取扱書店】