

序章 文明のサブシステムとしての料理屋 高田公理 ..... 9

料理と共食——人間とその家族／ご馳走と飽食の起源／  
 ご馳走——王や貴族の日常食／飲食店の起源——社会的分業・都市・交易と交換／  
 日本の料理屋、フランスのレストラン／「料理屋」の概念と研究の目的／  
 システムとしての料理屋とレストラン／  
 料理屋の空間・内容・機能と比較という方法

## 第I部 料理屋の歴史

第1章 日本料理屋史序説 熊倉功夫 ..... 22

I 料理屋の誕生 22  
 茶屋から料理屋へ／広座敷としての寺院  
 II 料理屋の発展 29  
 江戸の料理屋／八百善の繁栄／生洲料理と精進料理／近代を迎えて

長編コラム 台湾の日本料理屋 野林厚志 ..... 42

冷たいものは食べない華人の人たち／外食よりも出前が中心の一般家庭／

日本のインフラ整備と料亭／値段のはる料理屋の飲食

長編コラム 朝鮮の日本料理屋 朝倉敏夫 ..... 48

最初の料亭・井門楼／花に清香、花月／料亭と花柳街／料理と料理人

## 第II部 料理屋の近代

第1章 料理屋の料理——近代を中心として 奥村彪生 ..... 58

はじめに 58

I 「花外楼」の沿革 59  
 II 志士たちの隠れ家だった加賀伊 60  
 III 加賀伊で開かれた大阪会議 61  
 IV 「花外楼」の客筋と格式 62  
 V 町衆に愛された「とんぼ」 64  
 VI 料理の系譜と味つけ 65  
 本膳形式と懐石風／関西の味・関東の味  
 VII 料理屋料理の変遷 70  
 明治の頃の花外楼の料理／昭和戦前期（一八年）／

町衆をひきつけたとんぼの料理／料理屋料理を変えた北大路魯山人／

日本料理を席卷した湯木貞一・吉兆の料理

VIII 料理の趣向、そしてこれから 79

【討論コラム】食品衛生をめぐる知識と技術の今昔 82

## 第2章 女将・料理人・仲居 神崎宣武……………85

はじめに 85

I 料理人の階梯制度 87

II 料理人修業の事例——煮方までが六年 88

III 料理人修業の事例——名人の下でのハクつけ 90

IV 料理人修業の事例——真としての才覚 93

V 口入れ屋の系列 95

おわりに 100

【討論コラム】料理人の修業制度——その比較文化 105

## 第3章 料理屋のしつらいともてなし 佐々木和子……………108

——東京築地「新喜楽」を例にして

I 森鷗外が見た、明治四〇年代の新喜楽のしつらい 109

II もてなしと余興 117

III 新喜楽とは、どんなところ 123

【討論コラム】チップ、心付け、そしてサービスの諸相 125

## 第4章 料理屋の空間——その伝統と変容 中村利則……………128

I 貸座敷の系譜——遊樂地の形成とその展開 129

II 料理屋の形成——茶屋の特化 132

III 公園施設としての料亭 139

IV 「清らかさ」への傾斜 141

【討論コラム】しつらいにおける照明の役割 148

## 長編コラム フランスのレストランと日本の料理屋 宇田川悟……………151

レストランの登場と変遷／昨今のフランス外食事情／  
シェフの役割とめざすところ／グランド・メゾンという非日常的空間／  
サービスにはお金がかかるもの

【討論コラム】フランスのレストランと日本の料理屋 170

# 第Ⅲ部 料理屋の現代

## 第1章 料理屋の現代的展開 小山裕久……………176

- I 料理屋の現代的意義 176
- II 日本料理には意味がある 177  
パリから見えてきたもの／日本料理とは何か／  
道具と日本料理／日本料理の境界線
- III 日本料理店の展開戦略 185  
カウンター割烹の店・徳島「婆娑羅」／虎ノ門・青柳から赤坂・Basaraへ
- IV 日本料理屋（料亭）とフードサービス産業の今後 189  
料亭のこれからと日本料理の位置づけ／フードサービス産業の可能性

【討論コラム】日本料理は国境を越えるのか 195

## 第2章 居場所としての和カフェ 藤本憲一……………200

——九弁コスモスとパラサイト美学

- I カオスの中の日本料理屋 200
- II 「プチ女将」と、和風ファミレス 202

- III 黒塀と露地の擬態料亭 204
  - IV 「九弁コスモス」から「パラサイト美学」へ 209
  - V 「居場所」としての「生産経営拠点」 216
  - VI 空間飢餓と和洋／内外／自異／主客の弁証法 218
- 【討論コラム】客層の変化と料理屋の未来 224

## 総括 料理屋からみた近代日本 高田公理……………229

はじめに——料理屋と日本の近代二〇〇年

- I 近世日本における料理屋の成立 229  
「奈良茶飯」から「八百善」へ／本膳料理、懐石、そして会席料理  
吉原遊廓と「料理屋・芸者」システム
- II 富国強兵国家の建設と料理屋——明治維新から日露戦争まで 236  
幕末から明治初年の百川と八百善／「市中山居」の別世界・星岡茶寮
- III 近代資本制の確立と料理屋——日露戦争から太平洋戦争の敗北まで 240  
憲政・軍政と新橋・築地の料理屋／料理屋の近代化——新たな「別世界」の演出  
太平洋戦争前後の連続と切斷
- IV 高度経済成長と料理屋——「焼け跡の闇市」から「バブル経済」まで 245  
湯木貞一の吉兆と料理屋システムの完成／

財界の築地、政界の赤坂——住み分ける三業地／	
「料亭政治」とその帰趨——ホテルとの競合	
V 「バブル経済」崩壊後の世相と料理屋	252
政治家に依存する料理屋の廃業／「近代型の料理屋」と「現代型の料理屋」	
VI 「現代型の料理屋」——さまざまな展開	257

あとがき

高田公理

262

執筆者紹介

269

装幀 市川美野里