

デパートやコンビニでも販売されるようになったお弁当

(株) 食文化研究所 代表取締役

門田 俊三

お弁当は「外出先で食事をするために器に入れて持って行く食物」(広辞林)です。日本で一番古いお弁当は、米を蒸して乾燥させた乾飯(ほしいい)だったといえます。竹の皮や笹などに包んだ「お握り弁当」も、かなり古くからありました。

江戸時代になると、芝居の幕間に供される「幕の内」弁当などが現われ、また、多人数の会食用に、持ち歩く機能よりも洗練された盛り付けに趣向を凝らした「もてなし弁当」が登場します。半月重や松花堂縁高など、器もいろいろと工夫されてきました。

明治になると「駅弁」が誕生します。竹の皮に包んだ梅干し入りの「お握り弁当」が第1号でした。来年は「駅弁生誕120周年」になります。

家庭で主婦が、朝食と一緒に弁当づくりに精を出すようになったのも明治以降のこと。通勤通学の人たちが出現してお弁当が必要になったからです。

デパートやスーパー、コンビニなどでお弁当が販売されるようになったのは、つい最近のことで、1970年代の後半になってからです。手を加えないですぐ食べられる、お持ち帰りの惣菜などと共に販売されるようになりました。

その市場規模は、惣菜などと合せた統計数字しかありませんが、約6兆円にもなっています。成長市場です。

今、シーズン到来で、色とりどりの行楽弁当が店頭に並び、人気を集めています。でも量産されるお弁当は、食べる人一人ひとりの好みや健康状態まで考えてつくることはできません。

多少見栄えが悪くても、家庭での手づくり弁当には、つくる人と食べる人の心の交流があります。そこが、市販のお弁当との、一番の相異点です。

両方を上手に使い分けて、楽しんでいただきたいと思います。



1934年生まれる

1941年「国民学校」1年生

1963年から主として食品のマーケティング、和食店の経営など従事。

1993年株式会社食文化研究所設立。代表取締役社長。「レストラン門田」開店。現在に至る。