

食

名古屋料理調菜仕出し業組合

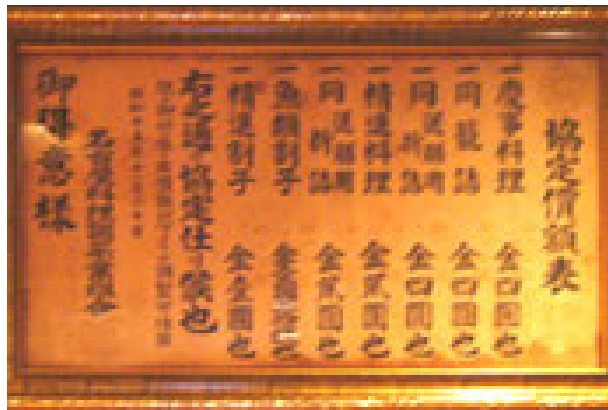
時代の変化に対応しながら 食文化を守る

「ハレ」の日に欠かせない料理を届ける

日常生活を「ケ」、儀礼やお祝いなどの非日常を「ハレ」と呼んでいます。仏事も含め「ハレ」といわれる特別な日には、家内を整え、着物をあらためて、特別な料理が振舞われます。その際には、親類や知人など多くの人が集まるため、振舞う料理を仕出し屋に頼み、自宅まで運んでもらっていました。

仕出しは、江戸時代に魚屋や八百屋に料理を届けてもらったことが起源といわれています。城下町であった名古屋は裕福な商家も多く、仕出し文化が発達してきました。この地方はみそやたまりといった醸造業が盛んで、そのため名古屋の仕出し料理は、しっかりした味付けが特徴ともいわれています。

仕出し業が独立した業となったのは明治ころからだといわれ、結婚式や法事など様々な機会に利用されてきました。昭和15年（1940）12月の日付で、名古屋料理調菜業組合名の慶事料理、精進料理などの「協定価格表」が残されていることから、その時点ではすでに組合が存在していたようです。極端な食糧不足であった戦後は、食材の配給を受けるため



昭和15年の組合の料金表

か100店以上が組合に加入していましたが、その後は徐々に仕出し店は減少していきます。

新しいメニュー開発や需要を掘り起こし

日本の高度経済成長と同時に、核家族化が進み、ハレの日の行事も簡素化され、自宅で行われた結婚式や葬儀、法事なども専門の施設で行なわれるようになり、仕出し屋を利用する機会が減少しています。本来は大人数の料理を予約のあった日に、しかも汁気のあるものや温かなものなどを調理して盛り付け、大量に運びます。デリバリーやケータリングとも違います。どちらかという、料亭とデリバリーの中間的な存在といえるのかもしれませんが。

社会の変化に合わせ、結納式、お宮参り、初節句、お食い初めといったお祝い事や法事・仏事ばかりでなく、会社の会議や地域の集まりなど新たな需要や少人数にも対応できる体制を整えてきています。

現在の組合員は10社ですが、若手の経営者が多く、斬新な発想での新メニューの開発やお互いの情報交換などが活発になっています。



和食の伝統を活かしたおせち料理

■職種：調理師 ■組合設立年：昭和15年以前 ■組合住所：名古屋市中区栄4-18-19 玉傳本店内
■電話：052-241-3845 ■ファックス：052-262-3459 ■ホームページ：<http://nagoya-shidashi.jp/>