

# 洋食は日本料理の1つ？

洋食とは西洋料理や西洋風の料理全般のことで、厳密には日本で独自に発展した西洋風料理のことをいいます。

明治時代の日本は仏教の影響で獣肉食に大きな抵抗感があり、また、外国の貴賓のための料理として洋食が作られていたこともあって庶民には無縁のものでした。しかし、明治天皇が食されたというニュースや料理人の工夫などで大正時代には一般大衆の間でも牛鍋などが食べられるようになりました。特に、カレーライス・コロッケ・トンカツは『大正の三大洋食』とも呼ばれました。

洋食で使用される調味料は様々なものがありますが、昔懐かしの洋食という欠かせないものはウスターソースです。ウスターソースはイギリスで生まれた調味料で、サラサラしているのが特徴です。輸入され始めたころは酸味と香辛料が強く日本人にはあまり評判がよくありませんでした。その後、日本のソースメーカーにより日本人が好む味に改良され、今では洋食にも和食にも合うソースとなりました。

