

The Rise of Cocktail Culture in Japan Observed in Cocktail Books
from the Meiji and the Early Showa Eras

明治から昭和前期のカクテルブックに見るカクテル文化の成立
前田米吉の『コクテール』を中心に

吉村 風

明治から昭和前期のカクテルブックに見るカクテル文化の成立 前田米吉の『コクテール』を中心に

東京都市大学非常勤講師 吉村 風

1. はじめに

「ぼくは店をあけたばかりのバーが好きなんだ。店の中の空気がまだきれいで、冷たくて、何もかもびかびかに光っていて、バーテンダーが鏡に向かって、ネクタイがまがっていないか、髪が乱れていないかを確かめている。酒のびんがきれいにならび、グラスが美しく光って、客を待っているバーテンダーがその晩の最初の一杯をふって、きれいなマットの上におき、折りたたんだ小さなナプキンをそえる。それをゆっくり味わう。静かなバーでの最初の静かな一杯—こんなすばらしいものはないぜ。」(注1)

重くて中を伺えないドア、暗め店内の中でそこだけ照明で照らされたカウンター、カウンターの後ろの壁一面を使って置かれた洋酒瓶の数々、カウンターの中で几帳面な様子で立つバーテンダー。店によって違いはあるものの、多くの人を持つバーの印象は上記のようなものだろう。しかし、一般的にバーと呼ばれる言葉でイメージされる上記のような店—オーセンティック・バーあるいはショット・バーと呼ばれる形式の店—ができたのは、関東大震災以降のことであり、当初は大きく異なるものであった。

こうしたバー・カクテル文化は日本にどのように浸透し、受容されたのだろうか？

本稿は、その疑問の第一歩として、明治から大正期のバー・カクテル文化の受容の経緯を、まず概観するとともに、明治から昭和初期に出版されたカクテルブック、特に、日本人バーテンダーが初めて記したカクテルブックである前田米吉の『コクテール』を材料として、当時のコックやバーテンダーたちがどのような意識をもって、バー・カクテル文化の普及を考えていたかを検討するものである。

2. 日本におけるバーの成立と展開

1860(万延元)年、横浜の外国人居留地に<ヨコハマ・ホテル>が開業した。このホテルはオランダ船の船長であったC. J. フフナーゲルが経営した。ホテルの中には客室のほか、レストラン、理容室、そしてビリヤードを併設したバーがあり、これが日本における最古のバーとされている。(注2)しかしヨコハマ・ホテルは1866(慶応元)年に火事のため、閉鎖となり日本の最初のバーも短命に終わった。

日本におけるバー・カクテル文化に影響を与えたのは、むしろ1870(明治3)年に同じ横浜に作られた<グランド・ホテル>であったと考えられる。グランド・ホテルは、1890(明治23)年、サンフランシスコから英国人バーテンダー、ルイス・エッピングーを総支配人として招いた。エッピングー

は、このグランド・ホテルでバンブー（注3）、ミリオンダラー（注4）など、現在でもよく飲まれているカクテルを創作することとなった。

特に、ミリオンダラーは、後年、作家の菊池寛が「酒ならばコクテール、コクテールならばミリオンダラー・コクテール、雑誌ならばわが文芸春秋」とコピーを作ったことで有名である。

しかし、グランド・ホテル自体は、あくまで外国人向けのホテルであり、日本人がカクテルを飲む場ではなかった。

グランド・ホテルのバーに勤めていた秋田清六は「明治四、五年ごろ、横浜のホテルでカクテルが作られたようです。勿論ホテルにバーがあったからでしょう。飲む人も作る人も外人で、私どもの先輩は外人の助手（ヘルパー）として雇われておりました。当時外人居留地内は治外法権で、日本官憲の立ち入りは許されておらず、ホテル内には食堂、クラブ、設備の整ったバーがありました。ホテルの日本人従業員は小倉のズボンに、足袋はだし草履ばき、ハッピーを着てサービスしていました」とグランド・ホテルのバーの状況を回想している。（注5）

このように、明治の草創期のホテルのバーは外国人向けのものであった。

しかし、すでに明治初めに、日本人が利用するバーも存在していた。1868（明治元）年の〈函館屋〉や1880（明治13）年、神谷伝兵衛が浅草に開いた〈神谷バー〉がそれである。函館屋は銀座尾張町（現在の銀座5丁目・6丁目）にあったバーで、山本笑月の『明治世相百話』には「三間間口の店に細長いスタンド。左右の棚には奥までいっぱい洋酒の瓶、それも舶来の上等ばかり、まづ高級のバーであった」とある（注6）一方、神谷バーでは、神谷伝兵衛が考案した「蜂ブドー酒」（1881（明治14）年発売）や「電気ブラン」（1893（明治26）年ごろより発売）に代表されるリキュール類が提供されていた。

しかし、この時点のバーはあくまで洋酒やリキュールを瓶から注いで出すのが中心で、現在のカクテルにイメージされるような、バーテンダーがその場でカクテルを調合し提供するスタイルはとられていなかったようである。（注7）

日本人が、カクテルを頻繁に飲むようになったのは明治末ごろからのことになる。このころ洋酒を提供した店はバーとは呼ばれておらず、「カフェ」または「カフェー」と呼ばれることが多かった。

現在では「カフェ」は喫茶店を意味する単語であるが、当時は洋風喫茶店やレストラン・バーを兼ねたものであった。

後に、昭和初期、カフェについてルポタージュを行った村嶋掃之の分類によると、カフェには①「純粹カフェ」（コーヒー販売を主たる営業とするもの）②「ベーカリー」（菓子販売を主体とするもの）③「ソーダ・ファウンテン」（菓子販売を主体とするもの）④「レストラン」（西洋料理を主体とするもの）⑤「バー」（酒場）⑥「キャバレー」（飲食物の供給の他に余興を提供するもの）の6種があったという。（注8）

明治期のカフェとして有名なものは、1910（明治43）年大阪に〈カフェー・キサラギ〉、1911（明治44）年、東京に〈カフェー・ブランタン〉があった。

この2店は当時、最先端のフランス風の風俗に基づき、その最先端のスタイルとしてコーヒーや酒、洋食を女給が運んで出すというスタイルの店であり、先の村嶋の分類でいうところの①、④、⑤の業態が混ざったものであった（注9）

明治期のカフェは芸能人、文人、芸術家のサロンであった。特に画家松山省三が銀座に開いたカフェー・ブランタンは壁一面に永井荷風や小山内薫、正宗白鳥など常連の芸術家や小説家たちの落書きがあり評判となった（注10）。また、北原白秋が通ったことで知られる〈メゾン鴻の巣〉では「五色酒」というカクテルを提供し、人気となった。

この五色酒は、現在はプースカフェと呼ばれるカクテルである。これはジンやリキュールなどの複数の酒の比重を利用し、層状に積み重ねたもので、「五色酒」という名前の通り、重なったジンやリキュールの鮮やかな色合いが、人気を博した。（写真1）当初のカフェは、このように洋風の食事や酒を中心とし、最先端の舶来文化を楽しむ場であった。

しかし、関東大震災前ごろから給仕の女性との出会いや交歓を楽しむキャバレーの性格の強いカフェが現れるようになってくる。銀座の〈カフェー・ライオン〉や〈カフェー・タイガー〉などがそれである。

カフェー・ライオン、カフェー・タイガーはいずれも、広い店舗を持ち、何人もの女給を雇う店であり、ここでは酒そのものよりも、給仕をする女給目当てで来る客の方が多かった。

先述の村嶋掃之は『歓楽の王宮カフェー』の「カフェーはなぜ栄えるか」の中で「カフェーの繁盛するのは何故だろうか。酒がうまいのだろうか。うまい酒ならば、敢えてカフェーに来る必要はない。殊に同じ酒でも、カフェーで飲めば素晴らしく高いことは勿論である。その上でまやかしものが多い。ウキスキーと称して芋焼酎を売る店さへあるといわれる」と記している（注11）。こうしたカフェでは五色酒などのカクテルも出されたが、基本的に「女性本位」と言われ、客のほとんどが酒や食事目的ではなく、女給との擬似恋愛を楽しむ目的に来ていたとされている（注12）。

こうした「女性本位」のカフェが流行する中、純粹に洋酒やカクテルの味を楽しんでもらうことを主目的とした、オーセンティック・バーも1923（大正12）年ごろより、銀座を中心に成立するようになった。

後に日本バーテンダー協会の会長となる荻野直寿の〈アマチュア・スタンド〉はそうしたオーセンティック・バーの最初のものである。アマチュア・スタンドの店内は英国調の酒棚で飾られ、女性やアシスタントをおかず、舶来の洋酒を出す店となっていた。



写真1

荻野は元海軍軍人であり、日本海軍でキャビンバーテンダーを務めていた。この時代、船舶の外国航路を経験したバーテンダーは技術の確かさなども手伝って、業界ではひっぱりだこだった。荻野は海軍軍人であったが、民間商船会社に所属したバーテンダーは所属した船会社により「郵船系（日本郵船）」「商船系（三井商船）」などと呼ばれたといわれている（注13）。

このころのバーテンダーは、徒弟制で厳しい修行を課せられた。当時のバーテンダーの一人、間庭辰蔵は自分の修行時代をこのように記している。

「便所掃除にタン壺洗い、宵からの商売だというのに太陽が一杯からの御出勤、昨夜の整理から、一本一本の瓶フキ、カウンターは無論、フローア磨き、針金タワシでデッキ磨きも一緒、先輩の衣服の整理から使い走りまで一人何役でも兼ねて、さて、本番の仕事ともなれば、グラスに皿の洗い番専門、シェーカーどころか、洋酒瓶一本触っても「まだ早いぞ二、三年」とド鳴られどおし」であり、一人前になるには「シェーカー三年、ビター十年」という格言もあったという（注14）。

こうした、洋酒とカクテルを中心としたオーセンティック・バーは関東大震災以降増えるようになる。

これは、当時、銀座、浅草を中心に栄えていた「女性本位」の東京のカフェが関東大震災で被害を受け、関西の大手資本により、女性の過激なサービスを中心としたカフェが東京に進出して、カフェのキャバレー化が進んだことに対する反作用によるものであった。

カフェのキャバレー化が進むことに対し、差異化を図るため、洋酒とカクテルを中心に楽しんでもらうオーセンティック・バーが成立したと考えられる。

3. 明治・大正前期のカクテルブック —コックあるいは主婦のカクテルブックとして—

こうしたオーセンティック・バーの成立とともに、カクテルブックの出版も盛んとなっていく

日本におけるもっとも古いカクテルブックとしては、1907（明治40）年に袋井五郎によって執筆された『四季飲料混成方』がある。この『四季飲料混成方』はパンチ類の簡単な紹介がおこなわれている。またこの時期、高野青楓の『欧米料理法全書』が刊行されているが、この本はカクテルブックというよりも、本来は料理のレシピを記した料理書であった。

この本の初版は『四季飲料混成方』よりも早い1905（明治38）年1月であった。この本は同年2月再版、同年10月3版、1906（明治39年）10月4版と早いペースで版を重ねており、相当の人気であったことがうかがえる。しかし、この本は4版までは料理のレシピのみを料理書であった。

高野の自序によると、筆者がいくつかの料理書を訳してまとめたものであり、「ボストン料理学校著書を基とし、其他ゼテーブル近世料理法、廿世紀料理法、白亜館料理法等十数冊」を参考として、編纂、加訳したものであるとされる。このため、外国語の発音をそのままカタカナに直した記載と、漢語に訳し、その上で英語の読みをふりがなとして記載する方法が多くみられる。また、後年、白蓮事件などにも関係した柳原義光の英文と漢文の序と横浜正金銀行のサンフランシスコ支店長の戸澤鼎が序を記しており、当時のアメリカの最新の料理法を日本に伝える料理書となっている。

この本は当初は料理のレシピのみを記したレシピブックであったが、『四季飲料混成方』と同じ年、1907（明治40）年6月の増補5版からは「洋酒調合法」というタイトルで、カクテルのレシピの記載がなされている。

なぜ、この時期にカクテルのレシピが増補されたかは不明であるが、「洋酒調合法」ではまず「酒保人（バーテンダーズ）の心得」を記し、氷を使用する前に清浄に洗うこと、果物を使う際には、素手で触らず銀製のスプーンまたはフォークなどで挟むこと、酒類の保管の方法など、バーテンダーの技術の心得を記し、その上で、洋酒の調合法としてカクテルのレシピを記載するという、懇切丁寧な記載となっている。また特徴的なのは、果実ブランデー（フルーツブランデー）を作る法、瓶詰カクテルを作る法、ビターズ、リキュール類などの各種酒類を作る法、フルーツシロップを作る方法をそれぞれ掲載している点である。

これらの記載は、まだ洋酒を多く手に入れることのできなかった時代に、バーテンダーの心構えや入手できない酒類を自作する方法を伝えることになり、現場において役に立ったものと思われる。

ただ、この本は料理のレシピブックの付録としての紹介であり、またそのカクテルの材料等を見ると、当時日本で流通していないと思われる材料も多く記載されていることから、どこまで実用に供されたかは正確には不明である。

この後、1912（大正元）年には赤堀峰吉と小原総雄が共著で、博文館の「家庭百科全書」第40編として『家庭新飲料 一名調合酒。清涼飲材製法』として、カクテルの製法を記した書籍を刊行している。家庭百科全書は、博文館が婦人や女子学生向けに「最良なる家庭教師たる目的を以て編述発行し敢て婦人教育の欠陥を補はんと欲す」として月1回刊行で全五十冊の刊行をおこなったものである。同シリーズでは、『新家庭訓』（三輪田真佐子：三輪田高等女学校校長）、『裁縫指南』（喜多見佐喜子：女子高等師範学校教授）など女性向けの教養書が多く刊行されている。このため本書も家庭の主婦にカクテルを紹介し普及を図ることを狙っている。

『家庭新飲料』でははしがきで「輓近欧米各国においては諸種の洋酒を調合し、香料を加えて家庭の飲料とすること流行す」と欧米におけるカクテルの流行を記している。その上で「我国家庭飲料としては日本酒と茶の類あるのみにしていかにも寂寞の感あり、ここに欧米新飲料を紹介して其の容易なる調整法を伝ふることは以て家庭の趣味を補ふ一端に資せんとするに外ならず」と、記載して、日本酒や茶といった嗜好品に加えてカクテルを家庭の飲料として普及させようという出版目的を伝えている。

この本の特徴としては、バーといった外食産業への紹介ではなく、家庭への普及を目的としている点である。

そのことは上記「はしがき」だけでなく、「家庭に於ける新飲料」「交際場裡の調合酒」といった目次構成からも読み取れる。「交際場裡の調合酒」では「我邦では交際と申しまして極く幼稚でム（ご）いまして帝都に公会交際場（ソーシャルホール）の一つもない有様です」「食物は男女に区別する必要は無いませんが飲料となると中々お茶や日本酒だけではすませません」としてパーティ会場な

どで、カクテルを普及させたい旨が記載されている。特に上戸、下戸、婦人向きそれぞれに応じたカクテルがあることを強調しており、またカクテルレシピの構成も、「春の部」「夏の部」などと季節に応じたカクテルを消化しているのが特徴となっている。

著者の小原総雄については、どういう人物であるか詳細は不明であるが、共著者である赤堀峯吉は、現在の赤堀栄養専門学校の前身である赤堀割烹教場を開設した料理人である。小原もその関係者ではなかったかと推測される。

このように明治末から、大正はじめから出版されたカクテルブックは、料理書の一種として、料理人あるいは家庭の主婦へのカクテル・洋酒普及のための書籍であった。

これが大正後半・昭和前期になってくると、出版目的が少し変化してくる。

1924（大正13）年、宮内省の料理人で、料理に関するエッセイも多く記している秋山徳蔵が『カクテル（混合酒調合法）』を著している。

秋山徳三はこの本の序文で「われ等は、更新の大国民であらねばならぬが、いまだ、黄金の殿堂を築くべき基礎すらも固まっていはいない。大いに国威を発揚すべく、さかんに奮闘をしなければならぬ。この秋、精神を振興し、身体を強壯にするところの、混成酒の調合法を説く」として国威の発揚とカクテルを関連付けている。

こうした国威の発揚のためのカクテルの普及という意識は、当時の先進的なバーテンダーや料理人達に共通したものであり、それ以前のカクテルブックにはあまり見られないものである。

4. バーテンダーによるカクテルブックの出版 —前田米吉の『コクテール』—

1924（大正13）年の前田米吉の『コクテール』も国威の発揚のためのカクテルという意識の中、出版されたカクテルブックである。

この本が従来のカクテルブックと大きく異なるのは、執筆者が専門のバーテンダーである点である。『コクテール』の前書・奥付によると、この本は関東大震災の翌年、1924（大正13）年、現在の新宿区四谷三丁目（四谷塩町2丁目1番地）にあった「カフェー・ライン」のバーテンダーの前田米吉によって執筆された。この本には前田自身の前書はついていないが、カフェー・ラインの女主人であった天草よしの序文がついている。天草は、この書の序において、カクテルは第一次世界大戦以降、東京で飲まれるようになったが、関東大震災により一時下火になり、震災の復興とともに再び飲まれるようになったと記している。そして天草は、関東大震災の復興のためには「寧ろ恐ろしき震災の追憶を新にするよりも、過ぎ去つたことは忘れて仕舞、希望ある将来を追求して大いに働き大いに食ふ」べきであり、「コクテールには医薬・衛生・嗜好或いは交際場裏に於きまして、必ずしも奢侈品とは申されません。一日の勞務に依つて得た一部を以て、此の無量の快感を与える一盃のコクテールを傾けるのは同時に翌日の為に無限の活動力を貯えるので御座いまして、如斯くにして個人も社会も国家も向上発展して行くのではないかと存じます」と本書の出版に至った経緯を記している。

ここからは当時のバーテンダーやカフェ関係者が、カクテルを奢侈品でなく、人々を勇気づけるも

のとして、また社会と国家の向上発展に役立つものとして捉えていたことがうかがえる（注15）。

本書の著者、前田米吉はほかに著作が無く、彼の事蹟はほとんど不明であるが、前田の『コクテール』では、287種類が掲載されており、非常に多くのレシピが掲載されている。特に注目すべきは1930（昭和5）年に英国で出版され、当時の最先端のカクテルブックとして一世を風靡した『サヴォイ・カクテルブック』と同じレシピのカクテルが本書にも多く掲載されている点である。前田は、『サヴォイ・カクテルブック』が出版される前に、当時の最先端のカクテルの情報を得ることができる立場にあったと思われ、実際に海外に渡航し現地で修行を行ったか、あるいは外国人に直接師事したバーテンダーではなかったと推測される。また前田はオリジナルカクテルも数多く作っており、他のカクテルブックには掲載されていないカクテルも多く掲載されている。

この本に記載されたラインコクテール（注16）は他のカクテルブックなどには同一のものがなく、その名前からカフェー・ラインの店の名前を冠したオリジナルカクテルではなかったかと推測される。（写真2）

さらに1925（大正14）年の読売新聞には、当時一杯50銭程度であったカクテルに対し、前田がカクテルの瓶詰を考案し25銭で発売したことが掲載されており、相当、カクテルの普及に積極的な人物であったと思われる。（注17）

本書は、コクテール（ショートカクテル）、ポンチ（注18）、リッキー（注19）といったように、カクテルを大まかなスタイルで分類し、さらにカクテルの名前によるイロハ順で、カクテルを排列している。

本書で最もレシピが多いのは、コクテールである。これらのレシピを見ると、生の果汁を使用したものは少なく、酒類のみを混ぜた、アルコール度数の高いカクテルが非常に多い。その調合法を見ると最終的に出来上がるカクテルが現在標準的な60mlで調合するのではなく、45mlで調合されており、現在よりもカクテル一杯の量が少なくなっている。これは当時、生の果実や果汁が入り難であったことにより、アルコール度数の高いレシピが中心であったことや、カクテルに使用する酒類が現在に比べて貴重であったことによるものと考えられる。

このほか、現代と同じ名前であってもレシピが異なっていたり、現在とは名前が入れ替わったりしているカクテルがあることも興味深い。

例えばダイキリとバカルディ・カクテルはその一例である。



写真2 ラインカクテール
前田のオリジナルカクテル。この時代のカクテルの特徴として、フレッシュジュースは使わず、酒のみを使用したアルコール度数の高いカクテルとなっている。

ダイキリは1890年代後半に誕生した古典的なカクテルの一つであり、ラムとライムジュースをシェイクして作る、白い色のカクテルである。しかし本書では、ダイキリを「コクテルセーカに二三塊の氷を入れ、之にバカルデー・ラム三分の二オンス、ライムジュース三分の一オンス、グレナデンシロップ若干を加え、よくセークしたる後、コクテルグラスに注いですすめる。」としており、グレナデンシロップ（ザクロのシロップ）を加えた、赤いカクテルとして紹介している。

この赤いグレナデンシロップを入れるレシピは、現在は「バカルディ・カクテル」の調合レシピとして現在知られているものである。

しかし、本書は現在の白いダイキリを赤いカクテルにし、現在赤いカクテルとして知られるバカルディ・カクテルを「バカルデー・ラム一オンス、ライムジュース 三、四振りを加え、さらにシュガーシロップを加えパースプーンにて試嘗しつつ、適当な甘味を持つ迄之を加えて攪き廻したる後、コクテルグラスに流し、之にレモン皮の小片を搾り込んですすめる」と白色のカクテルとして紹介している。このバカルディ・カクテルとダイキリの混乱はこの時代の特徴的なものであった。

実は、このバカルディ・カクテルのレシピについては裁判が行われ、1937（昭和12）年ニューヨークの最高裁判所にて、バカルディ・ラム以外のラムを使用したカクテルがバカルディ・カクテルを名乗るのは違法であるという判決が出された。

この本の記載から1924（大正13）年の日本でも、バカルディ・カクテルのレシピと名称については相当の混乱があったことがうかがえる。（写真3）

5. カクテルブック『コクテル』と草創期のカクテルブックが示すもの

前田の『コクテル』が書かれた大正期後半から昭和初期は、オーセンティック・バーが徐々に出現しつつあったとはいえど、未だ酒や料理よりも、女性本位のカフェが中心であった。実際、当時の大阪では大きな店舗で、一層派手な女性のサービスを売り物にしたカフェができ、やがて東京のカフェを席卷するようになった。カクテルブックもカフェやバーの流行に伴って出版されるようになったが、当初は料理人の料理書の一つとして出版されるか、料理人が家庭の主婦に向けて書いたものが一般的であった。

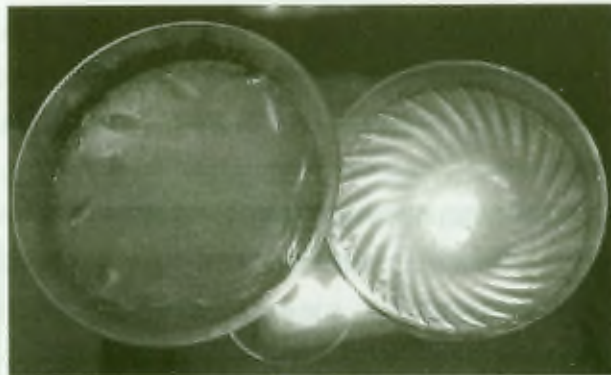


写真3 前田のレシピによるダイキリ（左）・バカルディ・カクテル（右）。

現在は、ダイキリはグレナデンシロップを使わず白色のカクテルとして作られることが多い。しかし前田のレシピではグレナデンシロップを使用し赤色のカクテルにしている。

そうした中、前田の『コクテル』は市井のバーテンダーが、本格的にカクテルを広めようとした最初の資料として評価されるべきものである。この本の出版は、この時代、料理の付属物としてのカクテルではなく、バーテンダーという専門家が独立性を有してきたことを明確に物語るものである。

前田のこの試みが、どのように広がったかは不明である。1929（昭和4）年には、先述の荻野直寿を会長として、日本バーテンダー協会が設立されたが、前田の名前はここには見えない。

昭和初期に普及したバー文化やカクテルの味も第二次世界大戦によって一度潰えてしまい、日本において再びバーやカクテルが流行するのは、戦後、昭和30年代頃からである。

しかし、前田の『コクテル』の刊行はバーテンダーによる日本初のカクテルブックとして、また料理の付属物でないカクテルの普及を目指したものとして特筆されるべきものである。また、カクテルを単なる嗜好品としてだけでなく、復興のための活動力を与えるものとして考えていた点は、東日本大震災以後、東北の食材や日本酒などを積極的に購入して復興につなげようという現代の考えとも一種通ずるものであり、震災と復興という観点からも興味深いものであると考えられる。

注

- (注1) Raymond Thornton Chandler, 清水俊二訳1958
- (注2) 枝川公一2006 p18
- (注3) ドライシェリーとドライベルモット、オレンジビターズ1ダッシュをステアして作る辛口のカクテル。
- (注4) ジンにベルモット、パイナップルジュース、レモンジュース、グレナデンシロップと卵白を混ぜ、強くシェイクして作る甘口のカクテル。
- (注5) 鈴木昇1966 p227-228
- (注6) 山本笑月1971 p35
- (注7) 安藤更正1931 p94
- (注8) 村嶋焯之1931 p242 ただし、実際にはこの6種は画然と分けられるわけではなく、いくつかの形態が合併した業態も多かった。
- (注9) 安藤更正1931 p98
- (注10) 安藤更正1931 p101~102
- (注11) 村嶋焯之1931 p231
- (注12) 村嶋焯之1931、安藤更正1931。なお安藤によるとカフェー・ライオンは当初は女性本位の店であったが、後に酒を中心とするバーへと変わっていったとのことである。特にカフェー・ライオンではミリオンダラーを流行させた濱田が働いており、人気バーテンダーとして評判になった旨が記されている。
- (注13) <BAR Pumpkin> 宮田勇氏談。宮田氏は戦後すぐに東京会館などで勤務しGHQにカクテルを作った人物である。宮田勇氏によると「郵船系」「商船系」という言い方は戦前から言われ

ていたとのことである。

(注14) 間庭辰蔵1963 p30~31

(注15) 逆説的に見た場合、カフェやバーテンダー以外の一般の人には、カクテルが奢侈品として認識されていたとも考えられる。

(注16) 「コクテルセーカに二三塊の氷を入れ、之にジン三分の一オンス、ベネヂグチン、三分の一オンス、伊太利ベルモット、三分の一オンス、アンゴスチュラビタ、二振り」というレシピになっている

(注17) 読売新聞 1925年5月8日朝刊5面「紫鉛筆」ここでは前田が1杯25銭で3種類の瓶詰カクテルを販売し、当時やはり瓶詰カクテルを50銭で販売していた、同業者から苦情を寄せられた旨が記されている。

(注18) 現在ではパンチと呼ばれる。ベースとなる酒に複数の果汁を混ぜるカクテル。

(注19) リッキーともいう。スピリッツにレモンやライムの果実をいれソーダで満たしたカクテル。

参考文献

Raymond Thornton Chandler著, 清水俊二訳1958『長いお別れ』 早川書房

赤堀峰吉・小原総雄共著1912『家庭新飲料 一名調合酒 清涼飲材製法』博文館

秋山徳蔵1924『カクテル (混合酒調合法)』国際料理研究所

安藤更正1931『銀座細見』春陽堂

伊藤精介1989『銀座バーテンダー物語』晶文社

枝川公一2006 『バーのある人生』 中央公論新社

酒井真人1930『カフェ通』四六書院

鈴木昇1966『洋酒専科 楽しく飲むためのすべて』実業日本社

高野青楓1905『欧米料理法全書』吉田富次郎

袋井五郎1907『四季飲料混成方』有隣堂

前田米吉1924『コクテル』カフェ・ライン

間庭辰蔵1963 「バーテンダー残酷物語」(『Hotel review』14巻(通号158)1963年6月日本ホテル協会)

村嶋歸之1931『歓楽の王宮カフェー』(『カフェー考現学』柏書房2004収録)

山本笑月1971『明治世相百話』有峰書店

協力:日本バーテンダー協会, 浅倉淳<BAR ANTHEM (銀座)>, 宮田勇<BAR Pumpkin (東中野)>, <BAR ビガール (四谷三丁目)>

カクテル制作・協力: 佐々木剛<BAR Smoke Salt (東中野)>