

特別寄稿

カツ丼の諸類型と その分布（分類編）

ペンネーム

碓田 素州

はじめに

カツ丼って不思議です。大衆食堂やソバ屋をはじめ、多くの飲食店で食べることの出来るメジャーな食べ物であるにも関わらず、お品書きでは「定食類」「めん類」などに特等席を奪われ、片隅もしくは裏側の「丼もの」にひっそりと記述されています。最近では「ラーメン＋ミニカツ丼セット」などのように、セットメニューのパーツとして用いられ、ますます脇役としての役割を強要されているようにも思えます。カツ丼が主役になれるのは警察の取調室の出前くらいなものでしょうか（ごなたか体験された方いませんか？）。

カツ丼といえば、一般に、分割されたとんかつをタマネギと溶き卵とともに煮込んだものを想像されることだと思います。しかしながら、全国にはさまざまなタイプのカツ丼が存在し、地域の食文化として根づいております。

今回は、和洋食融合の象徴的存在でありながらも、あくまで脇役に徹し続ける健気な食べものであるカツ丼について、まずはその分類を述べていきたいと思います。

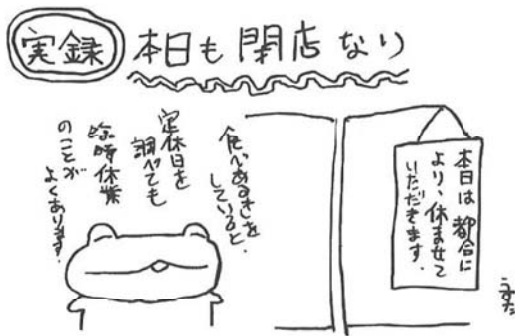
カツ丼の起源について

カツ丼の起源については諸説ありますが、「××年頃、△△屋で食

べたことがある。「私が学生時代に発明した」などという明確な根拠のないものが大半であり、しかも、恐ろしいことにこれらが通説になってしまっています。

本稿では、記録が残っているなかで最も古いと思われる「高島説」をカツ丼の起源とすることにします。

これは福井県出身の高島増太郎氏が、大正二年（一九一三年）に東京市・早稲田鶴巻町（当時）の自分の店で売り出したということ



を根拠とし、その店が関東大震災（一九二三年）を契機に氏の故郷である福井に移転し、現在でも同じカツ丼が同地で生き続けていることに敬意を表してのことです。

ということ、カツ丼は二十世紀を迎えた今年、めでたく米寿（八八周年）を迎えたということになります。

初期のカツ丼は、洋食から派生したこともあり、現在の主流である卵とじ

ではなく、ウスターソース味のタイプが多かったようです。卵とじタイプが一般化したのは第二次大戦後であり、その起源は不明とされていますが、大正末期以降、洋食への需要拡大のもとで低迷傾向にあったソバ屋が、生き残り策として割下を用いた天丼や親子丼などをメニューに追加していったことと関係がありそうです。これは親子丼の鶏肉をとんかつに変えればカツ丼になるということから想像に難くありません。

まあ、起源はともかくとして、少なくとも、卵とじカツ丼の普及にソバ屋が大きく影響していることは説得力があるように思えます。

カツ丼の主な類型

カツ丼は、十勝の豚丼のような地域限定的な存在ではなく、日本全国に分布しており、それだけに多様な形態が存在しております。本稿では、いろいろと迷った末、完全ではありませんが、次の表のように分類することとしました。

（一）タイプAー① 卵とじ型

最も一般的なタイプであり、おそらく誰もが一度は口にしていることではないでしょうか。でも、一般化しているだけに、①カツを煮込む

表 味付けと材料からみた主なカツ丼分類

		A 卵 + タマネギ	B 卵	C キャベツ	D カツのみ
①	しょう油	○	×	×	○
②	ウスターソース	×	×	○	○
③	ドミグラスソース	×	○	○	○
④	八丁味噌	×	○	×	○

※ ○印が分類されるタイプ

のか、②カツが上か卵が上か、②トッピングはグリーンピースかミツバか刻み海苔か、などという細かな違いがみられます。でも、そんなことは他の分類タイプと

比べたらきわめて小さなものです。温水直播と乾田直播の違いのようなものでしょう。もちろん、全国に普及するカツ丼(愛されているですね)を普及の進まない直播(その逆なのでしようね)例えるのは適当ではないかもしれません。

ところで、北海道で食べる卵とじのカツ丼はタマネギの他にタケノ

コヤシタケが入っていることが多いですよね。函館市の老舗レストラン・五島軒のハヤシライスにはドミグラスソースのなかにタケノコとシイタケが入っていることが特徴的ですが、卵とじのカツ丼が津軽海峡(もしくはブラキストン線)を渡ったときに函館周辺で何か混乱があったのでしょうか? 気になるところです。

(二) タイプB②、B③ 月見型

ここでいう卵は溶き卵ではなく、攪拌する前の生卵もしくは半熟卵を意味します。これは八丁味噌やドミグラスソースなどのドロっとしたタレのカツ丼にみられ、多くの場合、井中央部のご飯が盛り上ったカツとカツの間の「噴火口」に卵が配置され、あたかも「作法などに気にせずに、思いっきり掻き混ぜて食べてください」とカツ丼が訴えかけているように見えます。カツ丼の命そのままにカツとタレと卵とご飯をぐちゃぐちゃにして無心に食らいつくのにはもってこいなのですが、卵の味がタレ本来の味を消してしまい、食べた後にいいしれぬ虚無感に包まれたりもします。

(三) タイプC②、C③ キャベツ障壁型

カツとごはんの間にキャベツなどの野菜類が入るタイプ。町おこしやソース工業会などの販売戦略に使われたことより、困ったこと

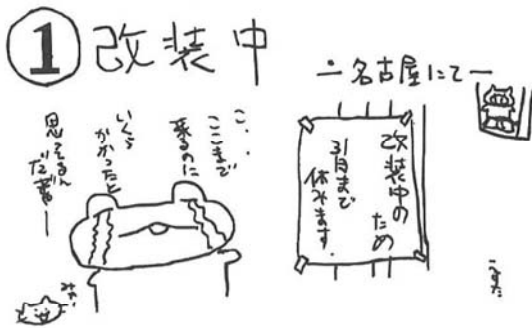
に「ソースカツ丼の一般的形態」として市民権を得つつあります。しかし、そもそも丼ものの意義とは何でしょうか。わざわざ定食でなくカツを丼に入れるのは、タシとカツとその他の具とごはんの融合した味わいを楽しむためにあるのだと考えられます。形態的にとんかつ定食と変わらないものを無理やり丼に押し込めただけで味を良くする効果があるのでしょうか。たとえ、タシに独自性があるとしても、冷戦時代における「ベルリンの壁」のごとく存在するキャベ

ツがタシのごはん部分への進入を妨げ、ものとしての味の融合を拒んでしまい、丼の持つ本来の能力が発揮できなくなります。論者によつてはキャベツが熱せられることによつて甘みが増すとの主張をいたしますが、それならば、はじめから湯がいたキャベツ(タマネギでもいい)を入れるべきであり、事実、岡山市や金沢市など戦前からあるこのタイプのカツ丼には茹でキャベツが入れられています。

(四) タイプDー①④ カツのみ型

カツ丼とは、本来、カツの入った丼飯のことであり、それならば、カツとタシと御飯のみでシンブルに勝負するというのはきわめて筋の通った姿勢であるといえるでしょう。筆者はこのタイプのカツ丼のそういう姿勢を高く評価しております。もともと、親子丼には他人たるタマネギが入り、牛丼にはシラタキまで入り、中華丼に至っては丼にすら入っていないというくらいですから、そんなに気にすることでもないのでしょうか……。

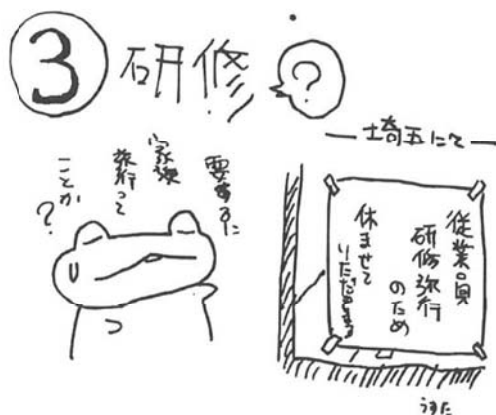
同じカツのみタイプでも、①と②はあっさりとしたたしでカツのサクサク感を残しているのに対し、③と④ではタイプB…月見型と同じくタシがトロ



以上、見てきたように、「一口にカツ丼といっても様々な形態が

（うじめえず）にらわら

肉な現象です。もとより、訓子府のカツ丼は料亭派生メニューであり、タマネギの産地形成とは何の関連性もないと考えられますが、地域農業と地域独自の食文化との無関連性は、現在の北海道農業の姿を見事に象徴しているようにです。まあ、それはそれとして訓子府のカツ丼は美味しいです。各物になってないのが不思議なくらいです。



下口しているためパン粉の衣がふやけてしまふことが特徴です。

道内では、網走管内・訓子府町および置戸町とD-1①タイプが分布しておりですが、訓子府町といえばご存じのように道内有数のタマネギ産地です。それなのにカツ丼が一般的なのは、皮

あることがわかっていただけたのではないかと思います。全国各地の分布状況は次回に譲るといたしますが、さまざまな地域でもとは洋食であったとんかつを独自にアレンジし、その地域特有のカツ丼が形成され、世代を越えて受け継がれており、これこそまさに地域の食文化といえるでしょう。例えば、岡山市の市電に乗ると西川停留所付近で「お父さんも食べた、お母さんも食べた、カツ丼の野村へはこの停留所で降りてください・・・」などというようなアナウンスがされ、岡山市民でなくても郷愁を感じてしまいます。

北海道農業も、そろそろ「日本の食糧基地」というような、あたかも都府県民を脅して農業予算の確保を自指しているように聞こえる表現には見切りをつけ、エサでなく人間が食べるものを作っていることを自覚してもらいたいものです。そして、豊かな農産物を活かした生活者の食文化を子供達へと伝えていってほしいものです。そうでないと、カレーの香辛料で人々の味覚を麻痺させ、余剰農産物を処理しようなどという発想はいつまでたってもなくなりそうにありません。

がんばれ北海道農業！

（次回はカツ丼・全国分布編）