

食

名古屋料理調菜仕出し業組合

料理を作って運ぶ 仕出しの起源は江戸時代

かつては法要のときの食事が中心

ひと昔前まで、葬儀の後の初七日、四十九日、一周忌といった法要は、それぞれの家庭に身内や親しい人たちが集まっておこなわれていました。その時に欠かせないのが料理です。仕出し業は江戸時代にはすでにあつたといわれています。大人数の料理を出そうとしても、普通の家では鍋や釜などの調理器具が足りません。そこで近所の八百屋さんや魚屋さんなどに頼み、料理をつくってもらったのが始まりだといわれています。明治時代には独立した業としての仕出し屋さんがあつたようですが、詳しいことはよく分かってはいません。

名古屋料理調菜仕出し業組合の設立についても詳しいことはよくわかりませんが、昭和15年12月12日の日付がある慶事料理、慶事籠詰、精進料理、魚類割子などの価格が記された「協定価額表」が名古屋料理調菜業組合名に残されています。

住宅事情の変化が仕出し業に影響

かつての日本家屋は障子を取り外すことで簡単に大広間をつくり、たくさんの人を一堂に集めることができました。ところがプライバシーの尊重という



ことで、そうした間取りの家が少なくなり、さらにマンションが増加したため、自宅で慶事や法事などがおこなえにくくなりました。そのため、仕出し屋さんも慶事や法事以外での注文が多くなりました。例えば会社でおこなわれる宴会や会議の席へ食事を届けたりする事も増えています。仕出しの場合は決められたメニューの中から選ぶというよりは、食べたい料理の組み合わせを指定することが可能です。

組合員には夫婦で営んでいる店も多く、高齢化によって組合員は減少しています。それでも毎年新年会、総会をおこなうほか、年7回の定例会などを開催しています。中でも青年部はインターネットの効果的活用を考えたり、研修旅行に出かけ、新しいメニューの企画など、積極的に取り組んでいます。仕出し料理といえば刺身や揚物、煮物、焼物といった日本料理を割子に入れたものが基本ですが、料理の種類や器が決められているわけではありません。それぞれの店独自の自慢の味を競っています。時代の変化と共に、仕出し業はどんな変化を遂げていくのでしょうか。



DATA ■名古屋料理調菜仕出し業組合
所在地:中區栄四丁目18番19号 玉傳本店内
・昭和15年:名古屋料理調菜業組合が存在