

比較食文化史年表の作成について (日本：昭和期 I (1926-1960))

Chronology of Comparative Food Culture: Japan; the Early to Middle, Showa Era (1926-1960)

田代文子*	林 裕子*	大下市子**	五島淑子***
Fumiko TASHIRO	Yuko HAYASHI	Ichiko OSHITA	Yoshiko GOTO
時枝久子****	橋爪伸子*****	和仁皓明*****	
Hisako TOKIEDA	Nobuko HASHIZUME	Kohmei WANI	

This chronology is the fourth in a series of publications on comparative food culture. Having previously examined Japanese food culture in the Taisyo and Meiji eras, the Edo era and the Jomon and Momoyama eras, this installment in the series will cover a portion of the Showa era, from 1926 to 1960.

The authors have compiled information on 422 chronological items from 251 sources, including 48 print publications and 203 electronic publications. In this chronology, food culture phenomenon is classified in the same manner as that of the previous papers in this series.

キーワード：比較食文化 comparative food culture；年表 chronology；
食文化事象の分類 classification of food culture phenomenon；
日本 Japan；昭和 Showa era

はしがき

本研究ノートは、「比較食文化史年表に関する諸問題」¹⁾、「比較食文化史年表の作成について (日本：江戸期)」²⁾および「比較食文化史年表の作成について (日本：縄文期～安土桃山期)」³⁾の続報として、日本国内の昭和期の1926 (昭和元) 年から1960 (昭和35) 年までの食文化事象を記述した年表である。したがって年表作成上の諸凡例については既報において記述したことを原則的に踏襲したが、本研究ノート作成の途上で新しく考慮しなければならない事例が生じたので下記に補足する。

なお前稿同様、一般社団法人日本家政学会食文化研究会の会員でないので共著者に併記できなかった古屋敷明美、横山幸代の2名も共同研究者であることを付記する。

●本年表作成上の凡例

- 1) 政府または地方行政機関による法令、施行規則、条例などの事象の成立は、それらの事象の公布年月日を基準とした。通例として公布と施行の年月日が一致していないことが多いが、事象によって施行年月日が明確になっている場合はその年月日を付記した。
- 2) 食素材の品種開発に関する事象の場合、その品種の育成が終了し市場に登場する時点を育成の年月として記載した。育成終了年月と品種または種苗名称登録の年月が一致しない場合で、その登録年月が明確になっている場合はその年月を付記した。
- 3) 企業の創業、注目すべき企業活動などの事象で、もっぱらその企業が公表している電子情報 (ホームページなど) を採択した場合、その電子情報を参照した年月を情報源の要件として記載した。

文献

- 1) 五島淑子他「比較食文化史年表に関する諸問題」『会誌食文化研究』、No5 (2009)、p39-49
- 2) 橋爪伸子他「比較食文化史年表の作成について (日本：江戸期)」『会誌食文化研究』、No6 (2010)、p31-38
- 3) 時枝久子他「比較食文化史年表の作成について (日本：縄文期～安土桃山期)」『会誌食文化研究』、No8 (2012)、p37-45

* 西日本食文化研究会、東亜大学
Western Japan Food Culture Study Group, University of East Asia
** 西日本食文化研究会、安田女子大学
Western Japan Food Culture Study Group, Yasuda Women's University
*** 西日本食文化研究会、山口大学
Western Japan Food Culture Study Group, Yamaguchi University
**** 西日本食文化研究会、九州女子大学 (非)
Western Japan Food Culture Study Group, Kyusyu Women's University
***** 西日本食文化研究会、同志社大学 (非)
Western Japan Food Culture Study Group, Doshisha University
***** 西日本食文化研究会
Western Japan Food Culture Study Group

年次	分類	記事	出典
1926 (昭和元)	学術	3月。佐伯栄養学校第1期生(15名)卒業。「栄養技手」と呼ばれ官庁、事務所、病院などに就職。	日本栄養士会HP、201009
	飲食物	12月。中華料理店「銀座アスター」は矢谷彦七が東京銀座で開業。円卓サービスではない人前料理提供。	銀座アスターHP、201009
	飲食物	「明治製菓」が「明治ミルクチョコレート」「明治ココア」を発売。	明治製菓HP、201009
	飲食物	和菓子屋「桃林堂」が大坂八尾で創業。果物・野菜の砂糖漬け「五智果」を販売。	岸朝子「東京五つ星の手みやげ」東京書籍、2004、p.120
	行動	「林鉄工所」がわが国初の缶詰真空巻締機を完成。	日本缶詰協会監修「缶詰博物館」東方出版、2002、p.315
	消費者	警視庁が東京で営業する食肉販売店および魚介販売店の店の床はコンクリート、食品置き場はガラスまたは金網張りにし、冷蔵庫を備えることなどを義務づけ。販売業に対する店の構造規制の初め。	下川秋史「昭和・平成家庭史年表」河出書房新社、1997、p.8
1927 (昭和2)	企業	3月。「日本缶詰協会」設立。	日本缶詰協会HP、201009
	行動	6月。米国ニューオーリンズからザリガニ数十匹を初めて輸入。神奈川鎌倉の養殖業者が食用ガエルの餌として輸入したもので、以後日本中に繁殖。	下川秋史「昭和・平成家庭史年表」河出書房新社、1997、p.10
	メディア	12月25日。木下謙次郎「美味求真」を新光社から刊行。(本書の初刊は1925(大正14)年であったが、事情により発売停止し、この年刊行して再発行)。「純美味求真」(1937(昭和12)年)、『続々美味求真』(1940(昭和15)年)を刊行。	
	資源	川上善兵衛(新潟・岩の原ブドウ園)がブドウ品種「マスカット・ベリーA」を育成。ベリーとマスカット・ハンブルグの交配。	岩の原葡萄園HP、201009
	資源	大久保重五郎(岡山)が、明治34年(1901)に創生されたモモ品種「大久保」を育成。	浅川勝・西尾俊彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.120
	飲食物	新宿「中村屋」が喫茶部を開設し「純インド式カレーライス」を発売。	中村屋HP、201009
	飲食物	「名花堂(現 カトレア)」(東京深川)が実用新案「洋食パン」(カレーパンのルーツ)を発売。	カトレアHP、201009
	学術	加島正人(広島)が初めてアルカリ剥皮法によるミカン缶詰製造に成功。	日本缶詰協会監修「缶詰博物館」東方出版、2002、p.315
	メディア	日本放送協会関東支部編「ラヂオ放送 四季の料理」を日本ラヂオ協会・榎本文雄から出版。東京中央放送局(現 日本放送協会)が1926(大正15)年1月から1年間毎朝放送した料理内容305種を、月ごとに分類し刊行した料理書。	江原純子・東四柳祥子「近代料理書の世界」ドメス出版、2008、p.214
1928 (昭和3)	飲食物	「花王石鹼長瀬商会(現 花王)」が業務用食用油脂「エコナ」を発売。	花王HP、201009
	飲食物	「崎陽軒」(横浜)が中華街の点心職人呉過孫を雇い、駅弁として折箱入りのシュウマイを発売。	崎陽軒HP、201101
	飲食物	「麒麟麦酒」が炭酸飲料「キリンレモン」を販売。	キリンビバレッジHP、201101
	飲食物	「資生堂アイスクリームバーラー(現 資生堂バーラー)」が東京銀座で開店。西洋料理を提供。	資生堂バーラーHP、201101
	企業	「伊藤食品加工業」が大坂で創業。1984(昭和59)年「伊藤ハム」に社名変更。	伊藤ハムHP、20110
	企業	「森永製菓」がフランチャイズ・チェーン店「森永ベルトラインストア」制度を創設。	石原武政・矢作敏行編「日本の流通100年」有楽園、2004、p.22、222
	企業	天ぷら屋「たから」は渡辺徳之治が東京麹町で創業。1930(昭和5)年銀座へ移転、「ハゲ天」と改名。	ハゲ天HP、201208
	メディア	東佐與子「西洋料理作法」(家庭科学大系四五)を刊行。洋風食卓作法について記した書。	江原純子・東四柳祥子「近代料理書の世界」ドメス出版、2008、p.222
1929 (昭和4)	企業	6月。「オリエンタル酵母」は東京板橋で日本最初の製パン用イースト製造会社として創業。	オリエンタル酵母HP、201203
	資源	米国ニュージャージー州原産のリンゴ品種「スターキングデリシャス」を、青森県りんご試験場と東京銀座の千足屋などに導入。	弘前市HP、201203
	飲食物	「寿屋(現 サントリー)」が国産初のウイスキーの丸瓶に白いラベル「サントリー」を発売。「白札」と呼ばれ、戦後は「ホワイト」になった。	サントリーHP、201203
	飲食物	洋食店「ポンチ軒」(東京上野)の島田信二郎が「とんかつ」を販売。	岡田哲「トンカツの誕生」講談社、2000年、p.244
	企業	「清水食品」は鈴木与平が静岡市で創業。翌1930(昭和5)年より日本初のマグロ油漬缶詰の製造開始。	SSKセールズHP、201203、日本缶詰協会監修「缶詰博物館」東方出版、2002、p.315
	企業	わさび販売業「金印」は小林元次が東京柳橋で創業。1937(昭和12)年粉わさびの商品名を「金印わさび」と命名。1940(昭和15)年西洋わさびを使用して粉わさびの製造開始。	金印HP、201203
	学術	辻村みちよ(理化学研究所)が、緑茶の渋みの茶カテキン(エピガロカテキン・エピガロカテキン)を結晶として単離。	お茶の水女子大学HP、201203
	消費者	内務大臣名で「国民栄誉の改善に関する件」が指示事項として取り上げられ、以後栄誉士が各地方県庁に配置。	
	メディア	緑川幸次郎・石井泰次郎「日本支那西洋料理大辞典」を春陽堂から刊行。宮中大膳職人緑川と四条流宗家石井の共著による料理用語解説書。	
	メディア	山田政平「四季の支那料理」を味の素本舗から刊行。	
	メディア	堀保己一編「新校群書類従第15巻」を内外書籍から刊行。堀保己一により1819(文政2)年に完成刊行された木版本「群書類従」の活字本。第15巻に飲食部。「厨事類記」は14編収録。	
1930 (昭和5)	飲食物	5月。「大日本麦酒(現 アサヒビール)」が天然素材のビール酵母による医薬品(現 医薬部外品「エビオス錠」)を発売。	アサヒグループHP、201208
	企業	12月。大阪難波駅のステーションデパート南海「高島屋」(大阪難波駅)の1階にチェーンストアの実験店舗を開業。「高島屋十銭ストア」と名づけられ、菓子から化粧品、洋品類まで生活必需品が何でも10銭で販売。	石原武政・矢作敏行編「日本の流通100年」有楽園、2004、p.222
	資源	加島正人(広島)がミカンの缶詰をロンドンに初めて輸出。以後マグロ缶詰とともに重要な輸出缶詰となる。	吉成勇「たべもの日本史総覧」(歴史読本特別増刊17号)新人物往來社、1993、p.370
	加工	「東京芝浦電気(現 東芝)」が、国産第1号の家庭用冷蔵庫を発売。	東芝HP、201208
	飲食物	「三越」日本橋本店食堂で「お子様洋食(お子さまランチ)」を販売。	三越HP、201208
	飲食物	「森永製菓」が、赤ちゃん専用の離乳ビスケット「森永マンナ」を発売。	森永製菓HP、201208
	企業	天ぷら屋「天一」が東京銀座で創業。	天一HP、201208
	企業	「藤井洋菓子店」が「不二家」に改名。	不二家HP、201208
	企業	「岩谷直治商店(現 岩谷産業)」は岩谷直治が大坂で創業。1953(昭和28)年わが国初の家庭用LPガスを「マルキプロパン」のブランドで供給。1969(昭和44)年卓上コンロ「カセット」を発売。	Iwatani HP、201208
	企業	しるこ屋「竹むら」が東京神田で創業。まんじゅうに小麦粉の衣をつけて揚げた揚げまんじゅうを発売。	岸朝子「東京五つ星の手みやげ」東京書籍、2004、p.62
	学術	代田徳が、ラクトバチルス カゼイシロタ株(乳酸菌飲料ヤクルトの菌株)を分離。	ヤクルトHP、201208
1931 (昭和6)	企業	5月。「後藤缶詰」は後藤磯吉が静岡で創業。1969(昭和44)年「はごろも缶詰」と改名し、1987(昭和62)年「はごろもフーズ」と改称。	はごろもフーズHP、201208
	企業	8月。「神戸モロゾフ製菓(現 モロゾフ)」が兵庫神戸で創業。翌年、バレンタインチョコレートを開発。	モロゾフHP、201208
	企業	8月。「日本栄養食料」は正田貞一郎が横浜で創業。配合飼料の製造開始。1942(昭和17)年「日本農産工業」に商号変更。	日本農産工業HP、201208
	企業	9月。「竹岸ハム商会」は竹岸政則が石川金沢で創業。1965(昭和40)年「プリマハム」に改名。	プリマハムHP、201208
	出来事	9月。満州事変勃発。	
	飲食物	「大倉酒造」が京都伏見で本格びん詰プラントを設置。	月桂冠HP、201208
	飲食物	「竹屋食堂」は大久昌治が札幌北大正門前で開店。客の中国人留学生のために札幌ラーメンを創作し、おかみのタツが「ラーメン」と命名。	岡田哲編「たべもの起源事典」東京堂出版、2003、p.187
	企業	洋食屋「泰明軒」は茂出木心護が東京中央区で創業。	たいめいけんHP、201208
	学術	栄業研究所の佐伯矩が「日本食品成分総覧」を発表。日本食品標準成分表の始まり。	文部科学省HP、201208
	メディア	柳田国男「明治・大正史 世相篇」を平凡社から刊行。明治以降の食の変化として「やわらかく」「甘く」「あたたく」になったと指摘。	
1932 (昭和7)	行動	9月。文部省訓令「学校給食実施の趣旨徹底並びに学校給食臨時施設方法」制定。国庫補助による貧困児童救済のための学校給食が初めて実施。	日本スポーツ振興センターHP、201208
	企業	10月。「木徳製粉」は木村徳兵衛が東京深川で創業。1940(昭和15)年「東福製粉」に改名。	東福製粉HP、201208
	企業	12月。ジャム類製造「アラハタ」は甘日出要之進が広島竹原で創業。みかんの缶詰加工とオレンジマレードなどを製造販売。	アラハタHP、201208
	資源	広田盛正(岡山)がブドウ品種「ネオ・マスカット」を育成。1925(大正14)年にマスカット・オブ・アレキサンドリアと甲州三尺を交配したもの。	浅川勝・西尾俊彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.133
	飲食物	理化学研究所(東京)が無塩醤油を発売。	下川秋史「昭和・平成家庭史年表」河出書房新社、1997、p.48
	飲食物	「明治製菓」がスイスよりプロセスチーズ製造機器一式を導入、本格的にチーズ製造開始。	林弘通「二〇世紀乳加工技術史」幸書房、2001、p.162
	企業	食品模型「岩崎製作所」は岩崎瀧三が大坂市北区で創立。	イワキビーアイHP、201208
	企業	「京樽」は京都下京で割烹料理店として創業。1952(昭和27)年にチェーン展開を開始。	京樽HP、201208
	企業	四つ葉食品の浜田文二がミカンの酸剥皮法(塩酸使用)を開発(特許取得)。翌1933(昭和8)年、四つ葉食品が酸・アルカリ併用した内果皮剥皮法に改良。	日本缶詰協会監修「缶詰博物館」東方出版、2002、p.315、日本缶詰協会HP、201208
	行動	「目黒雅叙園」(1928(昭和3)年創業)の細川力蔵が中華料理の回転テーブルを考案。	目黒雅叙園HP、201208
	行動	「日本アルミニウム製作所」が世界初のアルミ製品の生産を開始。	日本アルミニウム協会HP、201208
1933 (昭和8)	消費者	3月29日。「米穀統制法」公布(9月20日施行)。買取価格、売り渡し価格を公定価格に。	
	資源	神奈川県農事試験場がモモ品種「白鳳」を育成。白桃と桃早生を交配。	浅川勝・西尾俊彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.136
	資源	藤永元作が熊本千束島でクルマエビの人工孵化とシズメ期までの飼育に成功。その後山口秋穂で研究を継続。	鹿児島県水産技術開発センターHP、201208
	飲食物	洋菓子店「モンブラン」(東京自由が丘)の初代店主迫田千万徳が、フランス菓子「モンブラン」にならって、スポンジケーキの上に、栗・ペーストをのせる日本型のモンブランを考案。	堀井聖「お菓子の由来物語」幻冬舎ネッサンス、2008、p.27
	学術	香川三三と綾が栄養学の普及のために「家庭食養研究会」を発足。1940(昭和15)年女子栄養学園と改称。	女子栄養大学HP、201208
	行動	ネスレ・アングロ・スイス練乳と藤井練乳(兵庫淡路島)が「藤井乳製品」を設立。ネスレ練乳の国内生産を開始。	ネスレHP、201208

比較食文化史年表の作成について（日本：昭和期 I（1926-1960））

年次	分類	記事	出典
	行動	「愛知トマト(現 カゴメ)」がトマトジュースの販売を開始。	カゴメHP、201208
	消費者	内務省「牛乳営業取締規則」を改正。低温殺菌(63~65℃,30分間加熱)または高温殺菌(95℃以上,20分間加熱)を制定。	
	消費者	「牛乳営業取締規則」により広口瓶に統一され、細菌の二次汚染防止の目的でキャップの打栓、掛け紙(セロファンからポリフード)で覆うように義務づけ。	
1934 (昭和9)	消費者	10月1日。商工農林省令「人造バター表示ニ関スル件」公布。純粋「バター」と人造「バター」との区別を明確にする。	日本マーガリン工業会「日本マーガリン工業史第二巻」(書籍、1997、p.49)
	企業	12月。「昭和酒造」は鈴木忠治が東京で創業。1990(平成2)年9月「メルシャン」に社名変更。	メルシャンHP、201209
	飲食物	「北海道製酪販売組合連合会(現 雪印メグミルク)」がプロセスチーズを発売。	雪印メグミルクHP、201208
	飲食物	「伊藤ハム」が人工豚腸セロファンウインナー(現 ポールウインナー)を開発。	伊藤ハムHP、201109
	企業	「日本電工(現 昭和電工)」が日本で初めてアルミニウムの工業量産化に成功。	昭和電工HP、201209
	企業	「大日本果汁」は竹鶴政孝が北海道余市で創業。1952(昭和27)年「ニッカウヰスキー」と社名変更。	ニッカウヰスキーHP、201209
	企業	「各務クリスタル製作所(現 カガミクリスタル)」は各務三郎が東京でクリスタルガラス食器専門工場として創立。	カガミクリスタルHP、201209
1935 (昭和10)	学術	7月。日本労働科学研究所(岡山倉敷、現 労働科学研究所)が日本人の栄養調査を開始。男女35,342名を対象。採尿によるタンパク質の代謝状態(基礎代謝測定)を測定。	白井真「食の昭和史」つばね舎、2006、p.15。労働科学研究所HP、201303
	資源	稲塚権次郎(岩手県農事試験場岩手試験地)がコムギ品種「農林10号」を育成。ターキーレッドとフルツ濃磨を交配。半刈り性。後に「緑の革命」に貢献。	AgriKnowledgeHP、201303。農林水産・食品産業技術振興協会HP、201209。浅川 勝・西尾俊彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.140
	飲食物	三重県松坂牛が全国肉用畜産博覧会(東京芝浦)で最高の「名誉賞」を獲得。	松坂牛協会のHP、201209
	飲食物	国鉄(現 JR)が駅弁の車内販売を開始。	小菅桂子「近代日本食文化年表」(雑誌)山田、1997、p.165
	飲食物	「代田保蔵研究所(現 ヤクルト)」が福岡で乳酸菌飲料「ヤクルト」を販売。1938(昭和13)年「ヤクルト」を商標登録。	ヤクルトHP、201209
	企業	「東京市中央卸売市場」が東京築地で業務開始。	東京都中央卸売市場HP、2101209
	メディア	月刊誌「栄養と料理」を香川昇三、綾が創刊。	女子栄養大学出版部HP、201209
1936 (昭和11)	飲食物	1月26日。ジャパニアンステーキが、声楽家ジャパニンの2度目の来泊で、帝国ホテルのメニューに登場。	帝国ホテルHP、201011
	企業	2月。「昭和産業」が宮城多賀城で創業。小麦粉、植物油、ぶどう糖、水飴、二次加工食品などの製造販売等。	昭和産業HP、201203
	消費者	5月28日。「米穀自治管理法」公布(9月16日施行)。1942(昭和17)年廃止。	
	企業	6月。「薩摩合同酒造(現 薩摩酒造)」が鹿児島枕崎で創業。焼酎「白波」の製造販売元。	薩摩酒造HP、201011
	資源	藤川植次(兵庫県立農事試験場)が酒造好適米品種「山田錦」を育成。山田錦と短稈渡船を交配。	浅川勝・西尾俊彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.143。農業・食品産業技術総合研究機構 作物研究所 品種データベース編集システム、201303
	飲食物	「沢の鶴」が清酒の缶詰を初めて発売。	沢の鶴HP、201203
	メディア	雄山蘭閣「食物講座 全17巻」を雄山蘭から刊行開始。1936(昭和11)~1938(昭和13)年。栄養学、食品学、調理学、食材知識、食物史、食生活などについてこの時代における第一流の研究者の執筆による全集。	
	メディア	魚谷常吉が、きのこ、精進、僧坊、長寿、野鳥、茶、魚料理などの料理書を秋豊園出版部から刊行。僧侶で料理研究者による7冊の料理書シリーズ。	
1937 (昭和12)	消費者	3月31日。「アルコール専売法」公布(4月1日施行)。2001(平成13)年廃止。アルコール事業法施行。	国税庁HP、201203
	消費者	4月5日。「保健所法」制定。国民の位階の向上を図るため、保健所を創設し、衛生思想の啓蒙を図るとともに健康相談を行うなど指導を行うことを定める。保健所栄養士の誕生。	厚生省HP、201203。赤羽正之編「公衆栄養学」(化学同人、2005、p.170)
	企業	12月。「群馬畜肉加工組合(現 高崎ハム)」が群馬高崎で設立。翌1938(昭和13)年10月「高崎ハム」の製造発売。	高崎ハムHP、201204
	飲食物	「和光堂」が日本で最初のベビーフード「グリスメール」を発売。	和光堂HP、201208
	飲食物	「寿星(現 サントリー)」が「サントリーウヰスキー」を発売。	サントリーHP、201203
	企業	伝統的居酒屋「伊勢屋(いせどや)」が東京神楽坂で開店。	文藝春秋編「東京いっしょに店」(文藝春秋、2012、p.246)
	行動	駅構内の立ち食い蕎麦屋が国鉄高崎駅で開業。	岡田哲嗣「たべもの起源事典」(東京堂出版、2003、p.102)
	行動	「コロナ」の創業者内田鐵衛は新潟三条で工場を建て、石油コンロの製造販売を開始。	コロナHP、201301
	行動	肉用牛の全国登録事業は中央畜産会に一本化。1940(昭和15)年から登録審査を実施。	農林水産技術会議事務局編「昭和農業技術発達史第4巻」1995、p.71
1938 (昭和13)	消費者	1月11日。厚生省(現 厚生労働省)の発足に伴い、栄養行政が内務省から厚生省に移管。	萩原弘道「日本栄養学史」(国民栄養協会、1960、p.102)
	企業	9月。「日本食堂」が設立され、10月営業を開始。12月日本食堂は北海道の稚内港棧橋待合室に駅食堂を設置。駅構内食堂の初め。	日本食堂「日本食堂60年史」1998、p.37。日本レストランエンタープライズHP、201012。
	学術	12月。蔵田貞治郎・住木論介(東京帝国大学)、林武(農事試験場)が、植物成長ホルモン、ジベレリンを結晶化、命名。	浅川勝・西尾俊彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.151
	資源	北海道農事試験場がジャガイモ品種「紅丸」を育成。1929(昭和4)年にレムブレ・フルルー・ローゼンとペパーを交配したもの。	浅川勝・西尾俊彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.149。青野「有用植物」(法政大学出版局、2004、p.168。ジャガイモ博物館HP 201303)
	加工	「南興食品(静岡焼津)」がマグロを原料にした「ツナハム」の製造販売。	日本缶詰協会HP、20120413
	企業	「山形屋米店(現 紀文食品)」は保井邦人が東京八丁堀で創業。豆乳、魚肉練製品、「自家抽出だし」などの調味料を製造販売。	紀文食品HP、201204
	企業	居酒屋チェーン「養老乃瀧」が長野松本で創業。	養老乃瀧HP、201205
	メディア	山本直文・日本司厨士協同会編「標準和蘭西料理全書第1、2、3巻」を日本司厨士協同会から刊行開始。1938(昭和13)~1940(昭和15)。山本直文の指導のもと司厨士協会と共同で編集したフランス料理解説書。	
	メディア	日本女子大学家政学部編「戦時家庭経済料理」を桜楓会出版部から刊行。第二次大戦前の社会風潮を反映した料理書。	
	メディア	袁枚著、竹田胤久(訳)「支那料理基本知識」(南園食新訳)を料理の友社から刊行。原典は袁枚「随園食單」(1792年刊)の翻訳解説本。	
1939 (昭和14)	消費者	4月12日。「米穀配給統制法」公布(10月1日実施)。1942(昭和17)年廃止。11月6日「米穀強制買上制」公布実施。11月25日「米穀換給等制限令」、「米7分つき以上を禁止」、「白米食禁止令」公布(12月1日施行)。	
	消費者	4月。東京中央卸売市場で鮮魚、青果が公定価格表示売りに。3月30日中央卸売委員会が、砂糖・清酒・ビール・木炭・絹織物などの公定価格決定。10月18日「価格統制令」公布(10月20日施行)。	
	消費者	9月1日より、毎月1日を興亜奉公日(こうあほうこうびつ)として、梅干し一つの日や、一汁一菜、料理店・喫茶店などの休業、酒の販売禁止などが実施。	昭和館HP、201205
	飲食物	9月。「雪印乳業(現 雪印メグミルク)」が「雪印マーガリン」を発売。植物油とクリームによる混成バター。	日本マーガリン工業会「日本マーガリン工業史第二巻」(書籍、1997、p.288)
1940 (昭和15)	消費者	3月。東京市、米に外来米を強制混入。4月全国で毎月2回の「肉なしデー」が始まる。5月東京市外来米割混入米配給。週1回の節米デーが始まる。8月東京府、食堂・料理店などで米使用を禁止、販売時間制限実施。	吉藤泰子「戦下のレシビ 太平洋戦争下の食を知る」(岩波書店、2002。戦時食生活略年表p.3)
	企業	3月。「武蔵野デパート」が池袋で設立。1949(昭和24年)4月「西武百貨店(現 そごう・西武)」に社名変更。	そごう・西武HP、201205
	消費者	4月10日。「米穀強制出荷命令」発動。	
	行動	4月。文部省訓令「学校給食奨励規程」により、学校給食の対象を貧困児童のほか栄養不良児、身体虚弱児にも拡大。	日本スポーツ振興センターHP、201203。文部科学省HP、201303
	消費者	10月4日「砂糖・マッツ配給統制規則」公布。11月1日から切符制全国実施。10月10日「牛乳・乳製品配給統制規則」公布。優先配給飲用牛乳は即日施行。育児用乳製品切符制11月1日より施行。11月14日「雑穀配給統制規則」公布実施。豆類5品目統制。	
	飲食物	10月。「大日本果汁(現 ニッカウヰスキー)」が、国産第1号ウヰスキーを発売。	ニッカウヰスキーHP、201203
	メディア	12月20日。山本千代喜「酒の書物」を龍盛閣から刊行。世界の酒に関する寓話を収録。	
	企業	12月。「明治乳業(現 明治)」は、「極東練乳」と「明治製菓煉乳部(房総煉乳)」が合併設立。	日本マーガリン工業会「日本マーガリン工業史第二巻」(書籍、1997、p.288)
	メディア	日本料理研究会編「日本料理献立大鑑」を日本料理研究会から刊行。日本料理の献立体系を交えて体系的に解説した総合的な書。	
	メディア	主婦の友社「健康料理」を主婦の友社から刊行。同社は月刊誌「主婦の友」に掲載された料理記事を引用して同社編集部編集の料理書、『主食用美味惣菜料理三百種』1947(昭和22)、『料理、春夏秋冬の巻』1953(昭和28)など多数の料理書を刊行。戦後の家庭料理のレシビ普及に努めた。	
	企業	「野田醤油(現 キッコーマングループ)」が、商標を「キッコーマン」に統一。	キッコーマングループHP、201205
	学術	食糧報国連盟「国民食栄養基準」を発表。軽労作の場合、男2100kcal、たんぱく質75g、47100kcal、たんぱく質60g。	萩原弘道「日本栄養学史」(国民栄養協会、1960、p.168、294)
1941 (昭和16)	企業	1月。「山口県合同缶詰」を設立。1955(昭和30)年1月林業産業を合併し、「林業産業」に変更。魚肉、食肉加工品等の製造販売。	林業産業HP、201208
	行動	7月。東京市が低学年児童の体力向上のためビタミン剤、肝油剤、酵母剤などの服用を推奨。	下川史「昭和・平成家庭史年表」(河出書房新社、1997、p.372)
	消費者	8月4日。1901(明治34)年内務省令「人工甘味質取締規則」を改正。たくあん漬にサッカリン使用許可。	日本食品化学研究振興財団「二十世紀日本食品添加物史」(日本食品衛生協会、2010、p.480)
	学術	9月。厚生科学研究所国民栄養部が「日本人栄養要求量標準」を作成。	赤羽正之編「公衆栄養学」(化学同人、2005、p.181)
	出来事	12月8日。第二次世界大戦開戦。	
	企業	駅弁販売「阿部商店(北海道函館)」が北海道を代表する駅弁の「いかめし」を発売。	日本鉄道構内営業中央会HP、201303
	企業	「ミヨシ化学工業(現 ミヨシ油脂)」がマーガリンの製造を開始。1921(大正10)年。この会社は 石鹸製造業として創業。	ミヨシ油脂HP、201204
	消費者	米屋の自由営業廃止。6大都市で米穀配給通帳制・外食券制を実施。1人1日あたり2合3勺。食用油、麦類、蒲類、香辛料、食肉、鶏卵の配給統制規則公布。翌年1月1日、食塩、続いて味噌・醤油も。5月1日、妊産婦、幼児にパンの配給制実施。	吉藤泰子「戦下のレシビ 太平洋戦争下の食を知る」(岩波書店、2002。戦時食生活略年表p.4)
1942 (昭和17)	消費者	2月21日。「食糧管理法」公布(6月24日施行)。食糧の需給と価格の安定のため米穀に加え主要食糧の生産・流通・消費を政府が管理。1995(平成7)年廃止。	

年次	分類	記事	出典	
1943 (昭和18)	企業	3月。「徳島食肉加工場(現 日本ハム)」は大社義規が徳島で創業。戦災により焼失後1951(昭和26)年「徳島ハム」に組織変更。	日本ハムHP、201205	
	企業	6月。「ソントン食品工業」が兵庫氷上で創業。ビーナッツバター製造販売。	ソントン食品工業HP、201205	
	消費者	11月。警視庁が科学で使用する日本酒の純子2合(360ml)入りの実量を1合5勺(270ml)とすることを決定。	下川史史「昭和・平成家庭史年表」河出書房新社、1997、p.136	
	企業	12月24日。「帝国水産統制(後の日本冷蔵、現 ニチレイ)」が創業。水産物の販売、製氷・冷蔵業。1945(昭和20)年「日本冷蔵」に社名変更。	ニチレイHP、201205	
	資源	千葉県農事試験場(小野田正利)が、サツマイモ品種「かんしよ農林1号」を育成。1933(昭和8)年に元気と七福を交配したものの、1947(昭和22)年、種苗名称登録。多収性食用・原料兼用。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.161	
	資源	森喜作は純粋培養菌種法を發明。翌1943(昭和18)年、シタケ菌の種駒を製造する会社(現 森産業)を群馬で創業。種駒によるシタケ栽培産業の開始。	森産業HP、2010205	
	加工	55ヶ所の清酒製造場においてアルコール添加醸造試験を実施。	加藤百一、加藤三郎「日本の酒の歴史」研成社、1977、p.694	
	資源	北海道農事試験場がジャガイモ品種「農林1号」を育成。1937(昭和12)年に男爵薯とデオダラを交配したもの。多収、食用・デンプン原料兼用。第2次大戦中に普及。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.163、ジャガイモ博物館HP、201303	
	学術	本原均が3倍体種なしスイカの育成に成功。翌1944(昭和19)年7月、食糧行政査察使栄養基準委員会が、「国民栄養基準ならびに作業強度別職種分類表」を作成。9月、調査研究員本部が「戦時最低栄養要求量」を発表。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.164 赤羽正之編「公衆栄養学」化学同人、2005、p.181	
	メディア	「日本食糧新聞」が食糧関係の業界新聞が統合により発行。	日本食糧新聞社HP、201205	
1944 (昭和19)	消費者	清酒もろみへのアルコール添加開始。 米不足の代用としてジャガイモを配給。全国でイモの大増産運動。この年、校庭農園・路傍農園本格化。	『酒類総合研究所のあゆみ』酒類総合研究所、2005、p.241 斎藤美奈子「戦下のレシピ 太平洋戦争下の食を知る」岩波書店、2002、戦時生活略年表p.4、5	
	資源	和牛の改良和種という名称廃止。「黒毛和種、褐毛和種(高知・熊本、無角和種)」に区分し、固定品種とする。1953(昭和28)年日本短角種を追加。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.166、農林水産技術会議事務局編「昭和農業技術発達史第4巻」1995、p.71	
	行動	清酒にアルコール添加・混和増量法、全国的に普及。	加藤百一、加藤三郎「日本の酒の歴史」研成社、1977、p.694	
	行動	6大都市の小学校児童約200万人に対し、米、みそ等を特別配給して学校給食が実施。	日本スポーツ振興センターHP、201301	
	消費者	東京都、雑炊食堂、国民酒場開設。大都市学童集団疎開を決定。食料の闇価格が高騰。	斎藤美奈子「戦下のレシピ 太平洋戦争下の食を知る」岩波書店、2002、戦時生活略年表p.5	
	1945 (昭和20)	企業	2月。「富士製菓(現 名糖産業)」が愛知名古屋で創業。家庭菓と肝油製剤の生産開始。	名糖産業HP、201205
		消費者	5月21日。「大日本栄養士会(現 日本栄養士会)」が設立。厚生省(現 厚生労働省)の「栄養士規則」制定により、栄養士制度が初めて地方長官の免許制として認定。	日本栄養士会HP、201203
		出来事	8月。広島・長崎に原爆投下。15日第二次世界大戦終結。	
		行動	8月。東京新橋・新宿の焼け跡にヨシズ張りの闇市が出現。まもなく食べ物も売り出され、全国の盛り場も闇市となる。	世相風俗雑談録「現代風俗史年表」河出書房新社、1986、p.6
		企業	11月。「オリエンタル即席カレー(現 オリエンタル)」は星野益一が愛知名古屋で創業。	オリエンタルHP、201203
学術		12月。連合農最高司令部(GHQ)の指令に基づいて国民栄養調査を実施。戦勝各国から食料援助を受けるのに必要な基礎データを得る目的で東京都内約3,500世帯、約30,000人を対象。	国立健康・栄養研究所HP、201203、日本栄養士会栄養指導研究所監修「戦後昭和の栄養動向」第一出版、1998、p.3	
資源		大井上康(静岡伊豆)がブドウ品種「巨峰」を育成。1937(昭和12)年に石原早生とセンテナルを交配したのから得た4倍体品種	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.169	
企業		「蓬萊食堂」は羅福強が大飯磯波で創業。翌1946(昭和21)年、「551の豚まん」を発売。	蓬萊HP、201205	
企業		「魚悦商店(現 スーパーマーケットチェーンマルエツ)」が埼玉で創業。	マルエツHP、201203	
企業		2月。「味の素本舗鈴木商店」が「味の素」に改称。	味の素HP、201301	
1946 (昭和21)	消費者	5月11日。「人工甘味質取締規則」改正(厚生省例第19号)によりサッカリン使用許可。7月4日、「人工甘味質取締規則」改正(厚生省例第29号)によりスルチン使用許可。	日本食品化学研究振興財団「二十世紀日本食品添加物史」日本食品衛生協会、2010、p.480	
	消費者	6月。GHQが、日本の漁業・捕鯨業の操業海域(俗称 マッカーサーライン)を指定。	加藤友康他編「日本史総合年表第二版」吉川弘文館、2005、p.628	
	消費者	6月。GHQが、農地改革計画の作成を政府に勧告。10月農地調整法(11月22日施行)・自作農創設特別措置法(12月29日施行)により、不在地主から小作地の強制買上げ、在村地主の小作保有を内地平均1町歩、北海道4町歩と定める。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.171	
	資源	8月。GHQが、南極海母船式捕鯨再開を許可。米国フロンティアで「国際捕鯨取締条約」を調印。「大洋漁業(現 マルハニチロ)」が戦後第一次南氷洋捕鯨出漁。	日本とクジラ委員会「日本とクジラ」福岡市博物館、2011、p.246、マルハニチロホールディングスHP、201205	
	消費者	11月。厚生省公衆保健局に栄養課新設。	森原弘道「日本栄養学史」国民栄養協会、1960、p.296	
	行動	12月。文部、厚生、農林の三省次官通牒「学校給食の普及奨励について」公布。12月東京、神奈川、千葉で試験給食実施(児童25万人の補食給食)。12月24日講話の給食を実施。アラ(アジア救済公認団体)の援助による。以後、12月24日を給食記念日に制定。	文部科学省HP、201303	
	飲食物	「寿屋(現 サントリー)」が「トリスウキスキー」を再発売。	サントリーHP、201205	
	飲食物	「カバヤ食品」(岡山)がキャラメル・キャンディの製造開始。	カバヤ食品HP、201205	
	企業	「亀田製菓」が新潟で創業。水飴の委託加工を開始。	亀田製菓HP、201205	
	メディア	「日本放送協会(現 NHK)」が第1回街頭録音「あなたはどのように食べていますか。」を放送。	NHK出版HP、201203	
1947 (昭和22)	加工	吉村利子(福岡北九州)がドイツ由来の穀類膨張機(ポン・菓子機)の1号機を製作。1948(昭和23)年タチバナ菓子機を創業。	日経新聞2006/5/18、北九州商工会議所HP、201303	
	飲食物	1月。「味の素」がグルタミン酸ソーダ(商品名「AJINOMOTO」)を米国に輸出再開。	味の素HP、201203	
	メディア	4月10日。直良信夫「古代日本人の食生活」を大八州出版から刊行。考古遺物に基づき古代日本人の食生活について記述。第二次大戦後はじめての食文化関係の本。		
	学術	4月。厚生省が「国立栄養研究所(現 国立健康・栄養研究所)」を設立。内務省管轄栄養研究所(1920(大正9)年設置)の改称。1938(昭和13)年厚生省創設に伴い、内務省から厚生省に移管。	国立健康・栄養研究所HP、201206	
	学術	5月。農林省が「食糧研究所(現 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所)」を設立。米穀利用研究所(1934(昭和9)年設置、後の食料管理局研究所)の改称。	農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所HP、201303	
	消費者	5月3日。食品衛生行政が内務省から厚生省所管に移行。全国保健所に食品衛生監視員配置。		
	学術	5月。第1回栄養・食糧学会総会開催。学会誌「栄養・食糧学会誌」を創刊。	日本栄養・食糧学会HP、201208	
	企業	6月。「紅丸商店(現 ヨークベニマル)」は大高善雄が福島郡山で創業。	ヨークベニマルHP、201203	
	企業	6月。「第一屋(現 第一屋製パン)」は細井義雄が東京大田で創業。製パン業。	第一屋製パンHP、201205	
	企業	7月。「秀水舎」を「コカ飲料(現 ホッピービブレ)」と改称。麦酒様清涼飲料「ホッピー」を製造販売開始。	ホッピービブレHP、201205	
1948 (昭和23)	消費者	9月5日。「保健所法」公布(4月2日施行)。全国保健所に栄養士を配置。		
	出来事	10月。東京地方裁判所の山口良忠判事が、配給食糧のみによる生活で死亡(栄養失調)。	加藤友康他編「日本史総合年表第二版」吉川弘文館、2005、p.629、631	
	消費者	12月24日。「食品衛生法」公布(1月1日施行)。添加物の指定、規格基準の設定、標示規則の制定、添加物製品検査制度の制定。中央食品衛生委員会、地方食品衛生委員会の設置。	日本食品化学研究振興財団「二十世紀日本食品添加物史」日本食品衛生協会、2010、p.481	
	消費者	12月29日。「栄養士法」公布(1月1日施行)。国家資格として栄養士制度が発足。		
	資源	12月。「房総油脂工業(現 ポーソー油脂)」は直野良平が千葉船橋で創業。こめ油の製造。	ポーソー油脂HP、201205	
	資源	園芸試験場興津支場(静岡清水)が柑橘品種「サマーフレッシュ(タンゼロ農林2号)」を育成。ハッサクとナツミカンを交配(1981(昭和56)年品種登録)。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.176	
	加工	「昭和氷産工業」が第二次世界大戦中製造休止していたツナハムを「南興食品」から事業を引き継ぎ製造再開。	日本缶詰協会HP、20120413	
	飲食物	「伊藤ハム」が、大量生産可能な寄せハム(プレスハム)を開発発売。	伊藤ハムHP、201205	
	企業	和菓子舗「塩野」が東京東坂で創業。	塩野「日本全国幻の一品」ブックマン、2001、p.177	
	企業	「湘南製糖工業(現 三井製糖)」が神奈川横浜で創業。スプーン印砂糖、食品素材等販売。	三井製糖HP、201205	
メディア	レストラン「グリウエストギンザ(現 ウェスト)」が東京銀座で開店。後に缶入りクッキー「ドライケーキ」を製造販売。	ウェストHP、201208		
1948 (昭和23)	学術	黒田初子「楽しい家庭料理」を京北書房から刊行。登山家で料理研究家。プロの調理人でなく主婦の立場から家庭料理の著述。戦後の主婦料理研究家のはしり。		
	学術	厚生省・農林省編纂「暫定標準食品栄養成分分析表」刊行。米国の食糧援助資料として、GHQの要請により作成。収載食品数104。成分は水分、タンパク質、脂質、炭水化物、無機質がカルシウム、リン、鉄、ビタミンがA、B ₁ 、B ₂ 、Cの合計11項目。	農林水産技術会議事務局編「昭和農業技術発達史第6巻」農山漁村文化協会、1997、p.660、661	
	行動	満州からの引き揚げ者マーケット「恋文模丁」が渋谷駅前に出現。焼き餃子専門店発祥の地。	小倉桂子「近代日本食文化年表」編山園、1997、p.186	
	飲食物	1月。「道満食品工業(現 オリバーズ)」が世界初の濃厚ブラウンウスターソース「オリバーとんかつソース」を発売。1923(大正12)年会社設立、ウスターソース類の製造開始。	オリバーズHP、201204	
	企業	3月。「山崎製パン」は飯島藤十郎が千葉市川で創業。	山崎製パンHP、201205	
	企業	6月。「ロッテ」が東京新宿で創業。チューインガムの製造販売を開始。	ロッテHP、201203	
	企業	6月。「名取商会(現 なとり)」が東京台東で創業。水産物珍味の製造販売。	なとりHP、201205	
	消費者	7月13日。「食品衛生法施行規則」制定。57品目の添加物が指定。添加物の表示規定が制定。同日「食品、添加物、器具及び容器包装の規格及び基準」制定(告示)により、サッカリン、タルト色素、保存料等の成分規格の制定。	日本食品化学研究振興財団「二十世紀日本食品添加物史」日本食品衛生協会、2010、p.481	
	企業	7月。「日本製菓工業(現 日本食品加工)」が愛知半田で創業。湿式法によるコーンスターチ製造。	日本食品加工HP、201205	
	メディア	9月。「美しい暮らしの手帖(現 「暮らしの手帖」)」を暮らしの手帖社から創刊。	暮らしの手帖社HP、201203	
消費者	10月1日。「消費生活協同組合法」施行。			
企業	10月5日。「ふくや」は川原俊夫が福岡博多で創業。1949(昭和24)年1月辛子明太子を製造販売。	ふくやHP、201205		

比較食文化史年表の作成について（日本：昭和期 I（1926-1960））

年次	分類	記事	出典
1949 (昭和24)	飲食物	「日本冷蔵(現 ニチレイ)」が東京日本橋の白木屋パートで調理済み肉肉冷蔵食品を試験販売。	日本産物協同会HP、201204
	飲食物	「桃屋」がのり佃煮「ごはんですよ！」を発売。1950(昭和25)年のり佃煮「江戸むらさき」を発売。	桃屋HP、201205
	企業	牛タン焼きの専門店「味太助」は佐野啓四郎が宮城仙台で開店。	味太助HP、201204
	企業	「南部酒造組合(現 比嘉酒造)」が沖繩読谷谷で創業。琉球泡盛「残波」の製造販売。	比嘉酒造HP、201205
	企業	1月1日。泡盛メーカー「久米仙」が沖繩久米島で創業。1970(昭和45)年「仲里酒造」に改称。	久米島の久米仙HP、201205
	学術	4月1日。お茶の水大学が新制大学として発足。翌年、理家政学部から家政学部に、食物学科は、栄養学講座と食品学講座の2講座が開設。1961(昭和36)年に調理学講座を設置。	お茶の水女子大学HP、201203
	企業	4月13日。「森永乳業」は「森永食糧工業(現 森永製菓)」の乳業部を分離し設立。	森永乳業50年史編集委員会「森永乳業50年史」森永乳業、1967、p.626
	企業	5月。「霧島酒造」は川東江夏商店(1916(大正5)年5月宮崎都城で創業)から社名変更。焼酎「霧島」の製造元。	霧島酒造HP、201205
	行動	6月。「愛和工業(現 サンウエーブ)」がハンダ溶接によるステンレス流し台を発売。	サンウエーブHP、201203
	学術	6月。国民食糧及び栄養対策審議会(経済安定本部)が「日本人年齢別、性別、労作別栄養摂取基準」を策定。	赤羽正之編「公衆栄養学」化学同人、2005、p.181
	行動	9月15日。特急「へいむ」(東京-大阪)と、急行(東京-鹿児島)に食堂車の連結が復活。	トレタUPHP、201205
	行動	10月。ユニセフから脱脂粉乳の寄贈を受け、ユニセフ給食が開始。	日本スポーツ振興センターHP、200905
	企業	11月。「東洋精糖」が東京中央で創業。砂糖、機能食品素材の製造販売。	東洋精糖HP、201208
	行動	11月。「皆さんの栄養習慣」として、栄養改善普及運動(現 食生活改善推進普及運動)が開始。	日本栄養士会「栄養日本」18月号、1958、p.17。松谷満子「食生活改善推進員養成講座テキスト」2004、p.192
	資源	青森県果実(りんご)試験場がりんご品種「陸奥」を育成。ゴールデンデリシャスと印度を交配。種苗名称登録第1号。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.181、185。全国農業協同組合連合会青森県本部HP、201303
資源	農業試験場興津支場がカンキョ品種「清見(タンゴール農林1号)」を育成。宮川早生とロビタオレンジを交配。1979(昭和54)年品種登録。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.185。農研機構果樹研究所HP、201303	
資源	青森県立農事試験場藤坂支場が、水稲品種の「藤坂5号」を登録。1939(昭和14)年に双葉と善石早生を交配したもの。1941(昭和16)年育成。1949(昭和24)年登録。東北地方に適合した耐寒品種。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.158。菅野「稲法政大出版局、1998、p.200	
飲食物	三倍増醸酒の生産方法が開始。	「酒類総合研究所のあゆみ」酒類総合研究所、2005、p.243	
企業	過度経済力集中排除法(1947(昭和22)年)により、「大日本麦酒(現 朝日麦酒(現 アサヒグループHD))」と「日本麦酒(現 サッポロビール)」に分割。	アサヒグループHP、201303	
企業	過度経済力集中排除法(1947(昭和22)年)により、「大日本麦酒」の子会社「共栄」が、「日本共栄(現 サッポロライオン)」と「朝日共栄(現 アサヒビールシステム)」に分割。	サッポロライオンHP、201205	
企業	「大栄水産(後の大栄大源、現 ショクリュー)」設立。大阪黒市場と東京築地で営業開始。冷凍用エビの問屋。	ショクリューHP、201204	
企業	飲食店「いっおれ」が大阪道頓堀で開店(平成23年7月8日閉店)。	いっおれHP、201205	
企業	「松尾糧食工業(現 カルビー)」が広島で設立。1955(昭和30)年「カルビー製菓」に社名変更。	カルビーHP、201203	
企業	「協和発酵工業」が東京丸の内設立。	協和発酵創立50周年史編集委員会「それからそれへ 協和発酵50年の軌跡と新世紀への礎」2000、p.26	
企業	「健屋(1856(安政3)年酒問屋として創業)」が東京根岸で居酒屋を開業。創業時から維持されていた古い建物が有名。ただし現店舗は大正時代のもの。	文藝春秋編「東京いっい店うまい店」2013-2014「文藝春秋」、2012、p.249。健屋店主清水賢太郎の談話(20130326)	
企業	「パリス・オレンヂ・ジャパン」が設立。販売は「朝日麦酒(現 アサヒビール)」、製造はクワフォード・ウルクキンソン。原液はゼネラルフーズの輸入。	アサヒ飲料HP、201208	
メディア	辻嘉一「懐石料理 風炉の巻」を河原書店から刊行。茶懐石料理「仕留」の2代目。戦後の新しいメディアで活躍し著書多数。本書はその最初の著作。		
消費者	酒類の配給制が解かれ販売が自由化。		
消費者	東京都の「ふぐ取扱業等取締条例」により、全国で初めて「ふぐ調理師の試験制度」を導入。		
1950 (昭和25)	企業	3月。「明星食品」が東京渋谷で創業。食糧庁委託乾めん製造を開始。	明星食品HP、201205
企業	4月。「佐藤協作商店(現 サトウ食品)」が新潟で創業。白玉粉の製造販売。	サトウ食品HP、201205	
消費者	5月11日。「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」公布(6月10日施行)。JAS法制定。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.190	
企業	6月1日。「日新製糖」が東京日本橋で創業。カップ印の砂糖、砂糖加工品の製造販売。	日新製糖HP、201205	
行動	7月。8大都市(東京、横浜、名古屋、京都、大阪、神戸、広島、福岡)の小学校児童に対して、パン完全給食を実施。1951(昭和26)年全国市制地に拡大。1952(昭和27)年全国に拡大。	日本スポーツ振興センターHP、201301	
行動	7月。民間業者による台湾産バナナの輸入が再開。	高木一也「バナナ輸入沿革史」1967、p.65	
消費者	7月。農地改革。おおむね終了(買収農地174万町歩、被買収地主176万戸、その他物納農地を合わせて193万町歩が対象、売渡受け総農家470万戸)。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.187	
企業	10月。「不二製油」が大阪で創業。油脂加工品の製造。	不二製油HP、201205	
企業	10月。「メリーチョコレート」が東京青山で創業。高級チョコレート並びにキャンデーの製造販売を開始。	メリーチョコレートHP、201203	
消費者	10月。「乳、乳製品及び類似液製品の成分規格等に関する省令」により、「人造バター」を「マーガリン」と呼称。「マーガリンの成分規格」が、脂肪分80.0%以上、水分17.0%以下と規定。公文書にマーガリンという品名が使用される初出。	日本マーガリン工業会「日本マーガリン工業史第二巻」春書房、1997、p.202、203	
企業	12月。「新梅田食堂街」が国鉄大塚駅高架下で開業。旧国鉄の施設関係の退職者救済事業として設立。開業当時18店。	新梅田食堂街HP、201208	
企業	12月。「酒場静心」が広島で創業。1953(昭和28)年、「釜飯静心(現 静心)」に改名。1965(昭和40)年、「釜飯静心東京本店」が東京田村町で開店。	静心HP、201212	
資源	「タキイ種苗」が世界初の自家不適合性利用によるアブラナ科野菜のF1品種、長間交配「一号甘藍」と「一号白菜」を発売。	タキイ種苗HP、201303	
飲食物	「明治乳業」が国内で初めて工業的に生産された「明治ハネヨーグルト(100mlガラス瓶入り)」を発売。	明治乳業HP、201205	
飲食物	「雪印乳業(現 雪印メグミルク)」が「雪印ブルーチーズ」を発売。	雪印メグミルクHP、201205	
飲食物	「佐々木商店(現 オタフクソース)」が広島で、ソースの製造・販売を開始。	オタフクソースHP、201205	
飲食物	「桃屋」がのり佃煮「江戸むらさき」を発売。	桃屋HP、201205	
企業	「長谷川鉄工」(大阪港区)が、米国VILTER社より我が国初めての高速多気筒アンモニア圧縮機を輸入。冷凍業界の技術革新に貢献。	長谷川鉄工HP、201205	
企業	「柴田書店」は柴田良太が東京で創業。月刊誌「専門料理」など食品分野での出版業。	柴田書店HP、201205	
学術	国民食糧及栄養対策審議会編集「日本食品標準成分表」(初版)刊行。収載食品数538。エネルギー量、炭水化物(糖質と繊維)、灰分など14項目が表示。	農林水産省技術開発局編「昭和農林技術発達史第6巻」農山漁村文化協会、1997、p.660、661	
学術	酒類二部(京都府茶業研究所)が、茶葉から新アミノ酸抽出、テアニンと命名。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.188	
メディア	赤堀旺宏・赤堀峯吉・赤堀全子「実習中華料理全書」を文見書院から刊行。赤堀割烹教室(現 赤堀栄養専門学校)で使用されていた料理教科書。		
消費者	農薬 2,4-ジクロロフェノキシ酢酸(略称 2,4-D)が、水田除草剤として使用開始。	浅川勝・西尾敏彦「近代日本農業技術年表」農山漁村文化協会、2000、p.187	
1951 (昭和26)	企業	4月。珍珠食品メーカー「丸美屋食品工業」が創業。ふりかけ「是はうまい」の発売元。	丸美屋食品工業HP、201209
行動	6月4日。「公営住宅法」公布(7月1日施行)。公営アパートの改善。この年発表された東大・吉武研究室設計の「51C型」がダイニングキッチン(DK)の原型。	小菅桂子「近代日本食文化年表」雄山閣、1997、p.195	
消費者	12月27日施行。「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(食品衛生法に基づく厚生省令)」公布(1月1日施行)。		
資源	北海道農業試験場(現 農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター)が、マサチューセッツ州立農業試験場よりハイブリッドブルーベリー4品種(「コンコード」「デクシー」「ジャージー」「ルーベル」)を導入。	岩垣敏夫・石川駿二「ブルーベリーの栽培」誠文堂新光会、1984、p.2-4	
飲食物	「西南開発」が日本最初のアジ類を原料とした魚肉ソーセージ「スモークミート」を開発販売。1952(昭和27)年明治屋と提携。「明治屋のスモークミート」として全国販売開始。	西南開発HP、201303	
飲食物	「雪印乳業(現 雪印メグミルク)」が、ビタミン入り育児用粉ミルク「雪印ビタミルク」を発売。	雪印メグミルクHP、201205	
飲食物	「不二家」が乳菓「ミルクレー」を発売。1950(昭和25)年に企業キャラクター「ベコちゃん」を発表。	不二家HP、201203	
企業	札幌ラーメン(味噌味)の元祖「味の三平」は大宮守人が北海道札幌で開店。	小菅桂子「近代日本食文化年表」雄山閣、1997、p.196	
企業	ペーカリー「ドック」は、「藤井パン」から商号改称。1905(明治38)年藤井幸男が兵庫神戸で創業。	ドックHP、201205	
メディア	ハウザー著、平野ふみ子訳「若く見え長生きするには—アメリカ式健康法—」を雄鶏社から刊行。果物、野菜のジュースと糖蜜や胚芽などをミキサーで混ぜたハウザー食の紹介。食事による健康法のさきがけ。		
行動	「住友化工工業(現 住友ベークライト)」が、メラミン樹脂化粧版「デコラ」生産開始。	住友ベークライトHP、201205	
1952 (昭和27)	消費者	2月22日。「食品衛生法施行規則」改正。添加物の表示基準変更。添加物を含む旨の表示は、合成殺菌剤、合成糊料が加えられ、溶性サッカリン、ソルチンは合成甘味料、タール色素は合成着色料と表示、他。	日本食品化学研究振興財団「二世紀日本食品添加物史」日本食品衛生協会、2010、p.481
飲食物	10月。「日本水産」が福岡戸畑で塩化ビニール樹脂フィルム包装「フィッシュソーセージ」の工業的生産開始。	日本水産HP、201208	
企業	「久米仙酒造」が沖繩那覇で創業。泡盛「久米仙」の醸造元。	久米仙酒造HP、201208	
企業	「つきち松麩」が東京築地で創業。卵焼き専門店。	つきち松麩HP、201205	
行動	日本航空国際線で初めて機内食採用。西洋風フルコースと東京銀座のすし屋のにぎりすし。	日本生活化学「生活学第二十五冊 食の—〇—」メス出版、2001、p.255。小菅桂子「近代日本食文化年表」雄山閣、1997、p.196	
メディア	飯田深雪「野菜を主にした家庭料理」を雄鶏社から刊行。海外生活の経験から、洋風の家庭料理を主として研究。後にフランス料理の紹介によりフランス政府から叙勲。フラワーアレンジメントにも精通。		

会誌 食文化研究 No.9 (2013)

年次	分類	記事	出典	
1953 (昭和28)	行動	有機燐殺虫剤パラチオンが普及。その後中毒事故により、1971(昭和46)年に使用禁止。	農業工業会HP、201303	
	行動	北洋母船団方式捕鯨が再開。	日本とクジラ漁実行委員会『日本とクジラ』福岡市博物館、2011、p.246	
1954 (昭和29)	行動	1月5日。大阪「高島屋」で第2回「全国の観光とうまいもの大会」が開催。約10点の弁当を出品。デパートの駅弁大会のはじめ。	林順信・小林しのぶ『駅弁学講座』集英社、2000、p.132	
	学術	3月。「栄養改善普及会」(会長 近藤とし子)が創立。	栄養改善普及会HP、201208	
	出来事	5月1日。熊本水俣湾の魚介類常食者に奇病発生と保健所に報告(水俣病患者第1号発病)。この日が水俣病公式発見の日。		
	企業	5月。「高橋商店(現 中華・高橋)」が東京日本橋で創業。中国料理食材の卸を開始。1957(昭和32)年12月ふかひれ加工を開始。2001(平成13)年日本橋古樹軒を設立。	中華・高橋HP、201205	
	行動	この頃、家庭用燃料としてLPガス(プロパンガス)が使用開始。	名古屋プロパン瓦斯HP、201301	
	資源	太田扶桑男(熊本県水産試験場)が、熊本有明海で牡蠣の殻を使った海苔の人工採苗に成功。有明海が日本最大の産地に。	岡山県水産試験場HP、201303	
	加工	「和光堂」が、育児用粉乳にβ乳糖添加、カゼインの一部をアルブミン置換、脂肪の一部をリノール酸置換、たんぱく質のソフトカード化、ホエーのイオン交換樹脂による脱塩などの技術開発。	和光堂HP、201205、浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.205	
	企業	「紀ノ国屋」が、日本初のセルフサービス・スーパーマーケットを東京青山に開店。	紀ノ国屋HP、201203	
	メディア	森末義彰・菊池勇次郎『食物史』を第一出版から刊行。縄文時代から明治大正の食生活にいたるまでの日本の食文化の諸相を記述。		
	メディア	板沢如一・桜沢リマ『食養料理法』を同光社蔵書から刊行。食養生論マクロビオティックの提唱者の著者夫妻の共著。マクロビオティック実践の指導書。		
	行動	NHKテレビ「ホームライブラリー」で料理教室コーナー(週1回)が放映。日本初のテレビの料理番組。	NHK出版HP、201208	
	1954 (昭和29)	飲食物	2月。「雪印乳業(現 雪印メグミルク)」が、マーガリンに酸酵乳を添加した「ネオマーガリン」を発売。	日本マーガリン工業会『日本マーガリン工業史第二巻』幸書房、1997、p.386
	出来事	3月。ビキニ環境水爆実験によりマロコ漁船5隻電丸が被爆。	日本スポーツ振興センターHP、201301	
	行動	6月3日。「学校給食法」公布施行。同年中に学校給食法施行令、施行規則、実施基準等制定。学校給食の実施体制が整備。	日本スポーツ振興センターHP、201301	
	飲食物	6月。「名糖産業」が粉末飲料「粉末オレンジジュース」の生産販売。	名糖産業HP、201203	
	消費者	7月28日。マーガリン・ショートニングの日本農林規格(JAS)制定。	日本マーガリン工業会『日本マーガリン工業史第二巻』幸書房、1997、p.292	
	消費者	11月。「全国農業協同組合中央会」設立。全国市町村の農業協同組合組織の中核機関。	全国農業協同組合中央会HP、201208	
	消費者	12月18日。農林省は「学校給食に国産牛乳・乳製品の供給について」を都道府県に通知。学校給食用牛乳が、脱脂粉乳から国産牛乳に一部切り換え。	全国牛乳協会『日本乳業100年の歩み』全国牛乳協会、1985、p.80	
	資源	酪農振興法の制定により、集約酪農地域にジャージー種の乳牛を導入。全国的に希望県に配分。第1号は長野県八ヶ岳地域。その後岡山、熊本など一部地域に定着。	農林水産技術会議事務局編『昭和農業技術発達史第4巻』農山漁村文化協会、1995、p.58	
	資源	九州農業試験場園芸部が、キュウリ品種「夏節成(キュウリ農林4号)」を育成。(四葉×久留米落合1号)と(四葉×満州秋)の交配。1946(昭和21)年～1957(昭和32)年育成。	AgriKnowledgeHP、201303	
加工	第5福電丸被爆の影響で、生鮮マグロの価格が暴落。魚肉ハム・ソーセージの主原料がクジラ肉からマグロ肉に変換。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.209		
飲食物	「エスピー」が、固形即席カレー「エスピーカレー」を発売。	エスピーHP、201203		
飲食物	「明治製菓」が日本初の缶入りジュース「天然オレンジジュース」を東京で発売。1957(昭和32)年全国発売。	スチール缶リサイクル協会HP、201208		
企業	ピザ店「ニコラス」は米国人ニコラス・ザベティが東京麻布で創業。	ニコラスHP、201203		
企業	炬燵焼き専門店「炬燵」が北海道釧路で創業。	太田和彦『太田和彦の居酒屋味覚』新潮社、2004、p.15		
企業	大人向けのもんじゃ焼店「好美屋」は原田龍江が東京月島で開店。	武田尚子『もんじゃの社会史』青弓社、2009、p.141		
企業	「丸大食品工場(現 丸大食品)」は小森敏之が大阪福島で創業。魚肉ハム・ソーセージの製造販売。	丸大食品HP、201208		
メディア	田中徳三『フランス料理 上巻』を光生社から刊行。下巻は1955(昭和30)年。帝国ホテル、東京會館、パレスホテルなど日本有数のホテル料理長を歴任したフランス料理人の著作。			
学術	総理府資源調査会編集『改訂日本食品標準成分表』刊行。収載食品数659。成分に、廃棄率とナイアシンの2項目が追加。	農林水産技術会議事務局編『昭和農業技術発達史第6巻』農山漁村文化協会、1997、p.660、661		
行動	「サンウエーブ」がステンレス薄板溶接に成功。ステンレス溶接流し台を発売。	サンウエーブHP、201203		
消費者	産地直売の「主婦の10円牛乳」(180mL)運動が主婦連により開始。食料への消費者運動の始まり。	主婦連合会HP、201205		
学術	厚生省「日本人の栄養基準量」発表。栄養所要量と栄養基準量の定義が明確に。	赤羽正之編『公衆栄養学』化学同人、2005、p.182		
1955 (昭和30)	企業	1月。「日本マカロニ(現 ママカロニ)」が栃木宇都宮で創業。マカロニ・スパゲティの製造。5月、「マママカロニ」を発売。	マママカロニHP、201208	
メディア	1月。北大路魯山人「美味求真」を淡交新社から刊行。著者は書家、篆刻家。傍ら料理研究により東京に高級料亭「星間茶寮」を開業。美食家を集める。日本において美食家の概念を形成。			
飲食物	3月。「協同乳業」がアイスクリューバー製造機による生産開始。「ホームランバー」の発売。	協同乳業HP、201203		
消費者	6～8月。「森永乳業(徳島工場)の育児用粉乳による食中毒事件発生。死亡乳児数113人、患者数11,778人(12月9日現在)。原因は添加物第2リン酸ソーダ中の不純物(七素)。1972(昭和47)年、森永乳業と患者・家族が和解。	森永乳業HP、201205、浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.212、293		
飲食物	8月。「協同乳業」が日本初の「カッテージチーズ」を発売。	協同乳業HP、201203		
飲食物	9月。「日新化工」がチーズ30%、食用油脂70%配合の「ソフトチーズ」を発売。	日本マーガリン工業会『日本マーガリン工業史第二巻』幸書房、1997、p.386		
消費者	12月。「日本食生活協会」が東京で設立(初代会長 賀屋興貞)。	日本食生活協会HP、201203		
資源	植原正蔵(山梨県、植原葡萄研究所)がブドウ品種「甲斐路」を育成。フルーム・トーケーとネオ・マスカットの交配。1977(昭和52)年種苗名称登録。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.213		
飲食物	「日粉食糧」が「オーマイカットマカロニ」を発売。	日粉食糧HP、201303		
メディア	柳原敏雄『料理時記』を中央公論社から刊行。江戸懐石の近茶流宗家による料理随筆。			
学術	国中明(ヤマザシ研究所)は糖質のうま味成分が5'-イノシン酸であることを発見。1957(昭和32)年酵母から5'-イノシン酸合成酵素を発見。	ヤマザシ醤油HP、201208		
行動	「東京芝浦電気(現 東芝)」が、わが国初の自動電気釜を発売。二重釜でバイメタル・サーモスタットをつけた制御方式。	東芝HP、201203		
消費者	東京で学校給食食中毒事件発生。原因は「雪印(現 雪印メグミルク)」北海道八雲工場製の脱脂粉乳に混入した黄色ブドウ球菌毒素。患者数1,579人。	雪印メグミルクHP、201205		
1956 (昭和31)	行動	3月30日。「学校給食法」の一部が改正。学校給食が中学校にも適用。6月20日夜間課程を置く高等学校にも学校給食が適用。	日本スポーツ振興センターHP、201301	
企業	3月。「スーパーマーケット丸和(現 ユアーズ)」が福岡小倉で日本初となる購入代金のセルフサービスを導入。	石原武政・矢作敏行編『日本の流通100年』有斐閣、2004、p.233		
出来事	5月1日。熊本水俣保健所が、水俣病の原因がチソの工場廃水に含まれるメチル水銀に汚染された魚介類の摂取によること公表。			
出来事	5月14日。日漁業条約調印(12月12日発効)。1957(昭和32)年から旧北洋漁業海域でのサケ・マス・カニ漁などの再開。			
企業	7月。「東洋水産」が東京築地で設立(前身、横須賀水産)。冷凍魚介類の仕入れ・加工・販売。後に即席麺類(高橋マルちゃん)、生麺類の製造販売。	東洋水産HP、201208		
企業	9月。「加ト吉水産(現 テーブルマーク)」は香川観音寺で設立。1962(昭和37)年に冷凍エビフライ製造販売。1974(昭和49)年冷凍讃岐うどんの製造販売。	テーブルマークHP、201209		
行動	12月。東京都下で最初のセルフサービス販売方式のスーパーマーケット「稲毛屋立川店(現 いなげや)」が開店。1900(明治33)年「稲毛屋」は千葉で鮮魚店として創業。	いなげやHP、201209		
企業	12月。居酒屋チェーン「養老乃瀧」が神奈川横浜で第1号店開設。1966(昭和41)年、フランチャイズ第1号店を板橋区成増に出店。	養老之瀧HP、201203		
企業	12月。協同乳業がスウェーデンより牛乳の紙包装(テトラパック)充填機を導入。日本初の紙包装牛乳生産開始。	協同乳業HP、201203		
資源	石巻慶一郎(福井県農業試験場)らが水稲品種「コシヒカリ」を育成。1944(昭和19)年、高橋浩之(新潟県農事試験場)が農林22号と農林1号を交配。1945(昭和20)年～1956(昭和31)年の12年間育成。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.216、西井義昭『コシヒカリ物語』中央公論社、1997、菅井編『法政大学出版局、1998、p.265		
企業	食料品専門店「東横興業(現 東急ストア)」は、東急百貨店が東京で設立。	東急ストアHP、201203		
企業	食料品専門店「西武ストア(現 西友)」は、西武百貨店が東京で設立。	西友HP、201205		
行動	「ライオン石鹸(現 ライオン油脂)」が野菜果物・食器洗い専用の台所用洗剤「ライオン」を発売。	ライオン油脂HP、201203		
行動	日本住宅公団の2DKの団地に入居開始。ダイニングキッチンの始まり。	世相風俗観察会『現代風俗史年表』河出書房新社、1986、p.98		
行動	「愛知トマト(現 カゴメ)」が、トマトジュース200g瓶を東京、大阪で発売。	カゴメHP、201203		
メディア	厚生省公衆衛生局栄養課『国民栄養白書』を医学通信社から刊行。1959(昭和34)年からは第一出版から刊行。			
メディア	江上しづ『私の料理第1巻(日本)、第2巻(中華)、第3巻(西洋)』を柴田書店から刊行。フランスのクワシブルに学び、1955(昭和30)年東京江上料理学園を開設。テレビ料理番組の開拓者。1959(昭和34)年4巻(洋菓子)を刊行。			
メディア	山本直文『仏蘭西料理要覧』を柴田書店から刊行。フランス文学者、フランス料理の造詣深く日本のフランス料理界の理論的指導者。料理関係フランス語辞書などの著作も多数。日本エスコフィエ協会設立に尽力。			
メディア	秋山徳蔵『味の散歩』を産業経済新聞社から刊行。フランス料理人、宮中大膳職を勤め大正天皇、昭和天皇二代の食事、宮中宴会の料理を統括。料理関係の著書多数の著者による随筆。			
学術	「協和発酵工業(現 協和発酵キリン)」が、発酵法によるL-グルタミン酸の生産技術を開発。	協和発酵キリンHP、201205		
消費者	人工甘味料チクロ(サイクラミン酸ナトリウム)が食品衛生法による合成甘味料に指定。1969(昭和44)年使用禁止。			

比較食文化史年表の作成について（日本：昭和期 I（1926 - 1960））

年次	分類	記事	出典
1957 (昭和32)	消費者	6月15日。「水道法」公布。	
	行動	8月。「星崎電機(現 ホシザキ電機)」が紙コップ落下式のジュース自動販売機の生産販売。	ホシザキ電機HP、201203
	資源	インゲン「大正金時」(昭和初期から民間で選抜、育成)が、北海道で優良品種として採用。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.220、日本豆類基金協会HP、201303
	資源	井川秀雄(静岡伊豆長岡)がブドウ品種「ピオーネ」を育成。巨峰とカノンホール・マスカットを交配。1973(昭和48)年、種苗名称登録。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.222
	資源	北海道農業試験場が米国インディアナ州農業試験場よりスイートコーン品種「ゴールデン・クロス・バンタム」のF1(P39とP51B)の交配を導入。1953(昭和28)～1957(昭和32)年育成。この年「ゴールデン・クロス・バンタム」として登録。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.221、129、198
	加工	「宮酪乳業(宮城酪農業協同組合)」が日本で初めてスチームインジェクション方式による超高温殺菌(UHT)牛乳の生産販売を開始。同年、「森永乳業」が同じく超高温殺菌(UHT)牛乳をウルトラ・プロセスと名付け生産販売。	林弘通『20世紀乳加工技術史』幸書房、2001、p.136 森永乳業50年史編集委員会『森永乳業50年史』森永乳業、1967、p.648
	飲食物	「森永製菓」が「ホットケーキの素」を発売。	森永製菓HP、201301
	飲食物	「ジャパンフリトレイ」が、日本で最初の袋入りポップコーン「マイクブランド」を発売。	ジャパンフリトレイHP、201205
	企業	「寶酒造」が「タカラビール」を発売。容器は業界初の500ml瓶を採用。	宝ホーデイングHP、201203
	企業	「日本飲料工業(現 日本コカ・コーラ)」が東京で設立。日本で「コカ・コーラ」の製造開始。	日本コカ・コーラHP、201203
	企業	「大栄食品工業(現 ダイエー)」が創業。「主婦の店・ダイエー薬局」1号店が大阪千林駅前で開店。1958(昭和33)年、ダイエーのチェーン化の第1号店スーパーマーケット「主婦の店ダイエー」を神戸三宮で開店。	ダイエーHP、201203
	メディア	NHKテレビ「きょうの料理」放送開始。定時料理番組の始まり。第1回目の献立は「てんぷら」。講師陣に江上トミ氏ら。	NHK出版HP、201203
	メディア	買思礎撰、西山武一、熊代幸雄(訳)『奇民要術』を農業技術研究所から刊行。原典は北魏時代の農書、買思礎撰『奇民要術』の日本語訳。	
	行動	「種水化学」が「ボリベツツ」を発売。	種水化学HP、2012008
	1958 (昭和33)	企業	1月。「日本コンソメ(現 クノール食品)」が神奈川県川崎で設立。固形スープの販売。
行動		2月。「メリーチョコレート」が東京の百貨店でバレンタインセール実施。	メリーチョコレートカムパニーHP、201203
行動		2月。「おぎのや」(群馬安中)が駅弁「峠の釜めし」を国鉄(現 JR東日本)上越線横川駅で発売。	おぎのやHP、201205
消費者		3月24日。厚生省が、国民の栄養知識の向上を図るための「栄養教育としての6つの基礎食品の普及について」を通知。	
企業		3月。麵類料理・日本料理店「美々卯」が大坂堺で設立。1925(大正14)年老舗料亭「耳印楼」が麵類専門店「美々卯」に改名。「うどんすき」を提供。後に登録商標。	美々卯HP、201306
企業		4月。「ヨーカ堂(現 イトーヨーカドー)」が東京で設立。1920(大正9)年「羊華堂洋品店」は吉川敏雄が東京台東で開業。	イトヨーカドーHP、201203
行動		4月。回転寿司「廻る元禄寿司 1号店」は白石義明が東大阪市で開店。コンベアー旋回食事を採用した回転寿司の始まり。	元禄産業、201208
消費者		5月10日。「調理師法」公布。東京都では、すでに1952(昭和27)年から調理師条例を公布し、調理師資格試験制度を導入。	
メディア		6月。和田常子『長崎料理史』を柴田書店から刊行。長崎活水女子専門学校にて栄養学の教鞭をとる傍ら郷土食文化を研究し本書を刊行。地域的な食文化研究書の嚆矢。	
飲食物		8月。安藤百福が世界初の即席ラーメン「チキンラーメン」(フライ麺、ポリセロ包装)を「中交総社(現 日清食品)」より発売。1948(昭和23)年「中交総社」は大坂で創業。	日清食品HP、201203、浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.226
行動		8月。帝国ホテル料理長村上信夫が「北欧料理(スモルガスボード)」の形式で料理を提供。「インベリアル・バイキング」として営業開始。	帝国ホテルHP、201203
飲食物		9月。「アサヒビール」が日本初のプルアップ方式缶ビールを発売。	アサヒビールHP、201203
企業		9月。「三和酒類」が大分宇佐で設立。麦焼酎「いいち」の醸造元。	三和酒類HP、201203
飲食物		11月。「後藤物産缶詰(現 はごろもフーズ)」(静岡市)が「シーチキン」の商標登録。ピナナガマゴロを原料として発売。	はごろもフーズHP、201203
企業		11月。「日本ペプシコーラ」設立。「ペプシコーラ」を発売。	ペプシHP、201208
メディア	12月25日。本山教舟『飲食事典』を平凡社から刊行。料理に造詣が深い文筆家。みずから板前として東京京橋に料亭「鳥屋」を開店。食文化の研究、考証に力を注ぎその集大成として本書編纂。	吉野家HP、201209	
企業	12月27日。牛井屋「吉野家」は松田瑞穂が東京築地で設立。1973(昭和48)年フランチャイズ第1号店を神奈川県小田原市に開店	キュービーHP、201203	
企業	12月。「キュービー」が「フレンチドレッシング」(赤)(200g瓶)を発売。市販ドレッシングの最初。	キュービーHP、201203	
飲食物	「あみ印食品工業」(東京浅草)が「炒飯の素」を発売。	あみ印食品工業HP、201203	
飲食物	「日本コカ・コーラ」が清涼飲料「ファンタ」を発売。	日本コカ・コーラHP、201203	
メディア	王馬照純『中国料理』を柴田書店から刊行。中華料理研究家による本格的な中華料理レシピ集。		
行動	「花王石鹼(現 花王)」が台所用洗剤「ワンドフルク」を発売。粉末タイプ、次いで液体タイプを発売。	花王HP、201203	
1959 (昭和34)	企業	3月18日。「焼津水産化学工業」は静岡焼津で創業。天然調味料、健康・機能食品などの製造販売。	焼津水産化学工業HP、201208
	メディア	3月31日。秋山徳蔵『料理のコツ』を有紀書房から刊行。昭和天皇の料理番であった著者が主婦向けに料理のコツを平明に解説。	
	飲食物	3月。「愛知トマト(現 カゴメ)」がトマトペーストを発売。	カゴメHP、201203
	メディア	6月25日。青木正児『中華名物考』を春秋社から刊行。中国文化研究者による中国食文化についての史実にもとづく断片的な隨筆。付録に食味随筆「華国風味」。	
	企業	11月。「徳一食品研究所(現 一番食品)」が福岡飯塚で創業。魚類よりイノシン酸を抽出し、「イノシックス」を製造販売。	一番食品HP、201208
	企業	11月。「岡田屋呉服店」が「岡田屋」に社名変更。後に「ジャスコ」の母体となる。	イオンHP、201306
	資源	農業技術研究所園芸部(現 果樹試験場青森部茨城つくば)がナシ品種「幸水」を育成。1941(昭和16)年に菊水と早生幸蔵を交配したもので、無袋栽培可能品種。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.229
	資源	山梨県農業試験場で、ジベレリン処理による種なしブドウ品種「デラウェア」種の育成に成功。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.230
	加工	武田三雄(北海道水産試験場、全国すり身協会技術研究所)らが北海道網走で、スケソウダラ冷凍すり身技術開発。翌年4月、北海道水産試験場の指定工場4か所で冷凍すり身の生産開始。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.231、236、全国すり身協会HP、201203
	飲食物	「森明堂(現 マルタイ)」(福岡)が、即席棒状ラーメン「即席マルタイラーメン」を製造販売。	マルタイHP、201203
	飲食物	「梅新製菓(現 エースコック)」(大阪)が、即席ラーメン「エースラーメン」を発売。1964(昭和39)年「エースコック」に改名。	エースコックHP、201203
	飲食物	「加島屋」が、北海道産マスカケ(キングサーモン)を原料とする「さけ茶漬」を発売。	新潟加島屋HP、201203
	企業	金剛住太郎が、梅酒の製造・販売を大坂羽曳野で開始。1962(昭和37)年「蝶天洋酒醸造(現 チョーヤ)」を設立。	チョーヤHP、201208
	行動	洋酒喫茶「BEBE(現 ダイワエクシード)」が大坂梅田で世界初のウイスキー「ボトルキーパー」制を開始。	ダイワエクシードHP、201208
	1960 (昭和35)	飲食物	1月。丸美屋食品工業が「のりたま」を発売。
学術		4月1日。「辻調理師学校」が大坂阿倍野で設立。	辻調理師HP、201205
飲食物		8月。「森永製菓」が日本初の国産インスタント粉末コーヒーを発売。	森永製菓HP、201203
消費者		9月。「牛肉大和菜」と表示していた20数社の缶詰の中に、馬肉や豚肉が原料として使用されていたことが判明。「景品表示法」「JAS法」「食品衛生法」など食品表示の法制化の動機。	川辺長典『食肉加工百年史』1970、p.453
メディア		9月1日。辰巳浜子『手におかけた私の料理』を婦人の友社から刊行。家庭料理に対する主婦の基本的な向き合い方、その実技について平易に記述。主婦による料理本の最初。	
飲食物		10月6日。「味の素」が「アジシオ」を発売。食塩とグルタミン酸ソーダの複合調味料。10月11日家庭用「味の素プラス」を発売。グルタミン酸ソーダとイノシン酸ソーダの複合調味料。	味の素株式会社『味がたがや〜味の素八十年史〜』味の素株式会社、1990、資料 p.71
企業		11月。「富士長布(現 フジッコ)」が兵庫神戸で創業。	フジッコHP、201208
飲食物		12月。「米国ゼネラル・フーズ(現 AGF)」が、インスタント粉末コーヒー「マックスウェル」を発売。	AGF HP、201203
資源		この頃。米国アイオワ州から山梨県に食用豚ランドレース種やハンピシャー種が導入。以後ランドレース種の交配大型品種が普及	農林水産技術会議事務局編『昭和農業技術発達史第4巻』1995、p.78、79
資源		「大和農園」(奈良天理)がスイカのF1品種「織王」を育成。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.236
資源		兵庫県農業試験場宝塚分場がイチゴ品種「宝交早生」を育成。	浅川勝・西尾敏彦『近代日本農業技術年表』農山漁村文化協会、2000、p.236
加工		「松下電器(現 パナソニック)」が自動保温式炊飯器を発売。	パナソニックHP、201203
飲食物		「江崎商店(現 江崎グリコ)」がプレート状カレールウワンタッチカレーを発売。	江崎グリコHP、201203
メディア		赤堀全子等編『世界の家庭料理第1(日本)第2(中国)第3(中国2)第4(西洋1)第5(西洋2)第6(パーティとカクテル)』を中央公論社から刊行。赤堀刺身専門学校の経営、テレビの料理番組、著作などで活躍。本書はその集大成。	
メディア		土井勝『基礎日本料理』を柴田書店から刊行。「おふくろの味」を強調した家庭料理の普及、テレビなどメディアで活躍。ほか『日本料理全書』など。1953(昭和28)年「関西刺身学院(後の土井勝料理学校)」を大阪で創設。	
メディア	三宅範子『男性料理法』を産経新聞社から刊行。戦後の女性の社会的地位向上運動のさきがけとして多くの評論を刊行。本書はその後の男子厨師に入るべしという論議の発端。		
行動	「呉羽化学(現 クレハ)」が家庭用食品包装用ラップ「クレラップ」を販売開始。同年、旭ダウ(現 旭化成)も「サランラップ」販売開始。塩化ビニル樹脂を原料。	クレハHP、201208、旭化成HP、201208	
行動	「ハーマン」が電池式自動点火瞬間湯沸かし器を発売。	ハーマンHP、201303	
消費者	ナチュラルチーズ輸出入自由化。	林弘通『20世紀乳加工技術史』幸書房、2001、p.10	

(平成25年3月31日受付, 平成25年7月8日受理)