

鉄道とともに歩み、
地域で大切に
育んできた味を
継承する日本固有の
食文化。

駅弁

- ◆ 一四〇年以上の歴史
- ◆ 各地の郷土料理や特産品、個性豊かな食材などを使用
- ◆ 列車の中で冷めた状態で食べることを前提とした調理技術
- ◆ 世相を表す個性的な掛紙

○駅弁のはじまり

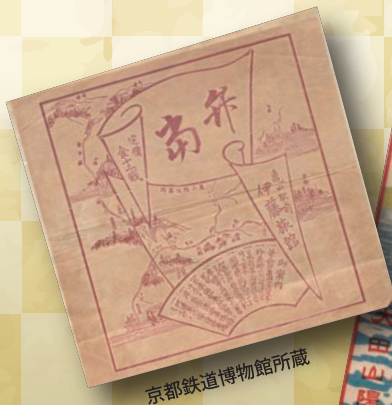
日本初の鉄道は明治5(1872)年10月14日に新橋～横浜間で開通し、鉄道の延伸と長距離化に伴い各地で弁当の立売が始まりました。通説では、最初の駅弁は明治18(1885)年に宇都宮駅で旅館「白木屋」の主人斎藤嘉平が販売した「黒ゴマをまぶしたニギリメシ2ケ、タクワン」を竹の皮で包んだものとされています。



○駅弁の技術

製造後一定時間が経過したあとも列車の中で食べられるように工夫されてきました。

- 衛生的であるだけでなく、冷めた状態でおいしく食べられるための味付けや容器
- 走行中の列車の振動でも見栄えが損なわれないように、空間を作らない盛り付け
- 隣の席の人に匂いが気にならないような食材や調理法



京都鉄道博物館所蔵



京都鉄道博物館所蔵

○掛紙

「掛紙(かけがみ、かけし)」は、駅弁の折箱の上につけられたり、折箱をくるんだりする紙のことです。

明治22(1889)年に姫路駅で幕の内弁当が販売された際、掛紙が初めて使われたとされています。

かつては商品名や価格のほか、観光案内やマナー啓発、軍事スローガンなどが記載されていた時代もありました。現在は紙箱入りの駅弁が増えましたが、今も駅弁の顔として個性豊かなデザインが描かれています。

