

明治のコックさん

ここに一枚の版画があります。明治九年の日付けが入った錦絵です。「東京銀座街日報社」小林清親画となっており、東京日々新聞（現毎日新聞社）の名の見える洋風近代建築が軒をつらね、その手前には人力車や馬車、「にしめ寿司」の看板のある屋台などが活写されています。生き生きとした文明開化の風景です。

私の父は山下十治郎、母はせつ、ともに明治十七年（一八八四年）この絵の描かれた八年後に山梨県に生まれました。父は農業が家業の二男でした。当時としてはまったく新しい職業だった西洋料理のコックになることを志し、横浜に出たのです。そしてグランドホテルで西洋料理を修業しました。

「海岸二十番グランドホテルは明治六年九月に新装開業し、その規模も広大で横浜唯一の外人ホテルとして隆昌を極め、大正十二年（一九二三年）九月の関東

大震災まで五十余年盛大に存続し、大震災後は居留地海岸通十番に市の援助で六層のホテルを建設しその名をホテルニューグランドとした」と、横浜市史稿風俗篇に書かれています。

昭和五十七年の夏、NHKの朝のテレビドラマで放映された「はいからさん」では、当時のホテル建設の模様や料理のことなどがわかり、私には大変興味がありました。

父は黒ラシヤに赤いチェツクのチョッキなどを着用し、髭を蓄え「はいからさん」のモデルのような感じがありました。

明治の後期に渡道し、札幌の豊平館にあつてフランス料理に腕を振るいました。豊平館のことについては「豊平館、清華亭」（北海道新聞社刊・さつぽろ文庫）の一編にその歴史が詳しく述べられています。

豊平館は明治十四年、明治天皇北海道ご巡幸の際、貴賓館として北大通西一丁目に建てられ、これが本道において本格的フランス料理を最初に提供した場所となりました。