

「サツポロ洋食」の礎を築いた

原田伝弥

札幌農学校の教師ペンハローの専属コックとして来札し、札幌で初めての西洋料理店「魁養軒」を開いた原田伝弥を紹介します。

明治四年（一八七一年）、北海道開拓の指導をするため、お雇い外国人と呼ばれる七十六人の外国人が札幌にやって来ました。彼らは、農業や工業など産業部門から衣食住に至るまで、欧米のさまざまな技術・文化を導入しました。しかし、人々の生活に最も密着した「食」の分野で、実際に腕を奮い洋食化に一役買ったのは、お雇い外国人ではなく、彼らとともに来札した日本人コックたちでした。

その一人、原田伝弥は東京で西洋料理の修業をした後、札幌農学校の教師ペンハローとともに十二年（一八七九年）に来札しました。原田は、ペンハローのコックという任務のほか、農学校の学生のために朝、夕との食事の賄いもしました。当時、お雇い外国人は北海道の食生活には米よりもパン、肉、牛乳

など、欧米の食物が適すると、洋食化を推奨してました。この考えは農学校の卒業生を中心に受け継がれていったことから、原田の洋食が食文化の変化に少なからず影響を及ぼしたといえます。

十四年（一八八一年）、原田は三十歳という若さで大通西二に西洋料理店「魁養軒」を開業しました。また、同年八月に豊平館が明治天皇の北海道行幸の宿舎として開館した時には、初代司厨長を兼務してい



魁養軒

札幌大通西二丁目八番地

原田伝弥

魁養軒の図「札幌繁栄図録」(明治20年)

HOHEIKAN·HOHEIKAN·HOHEIKAN

HOHEIKAN·HOHEIKAN·HOHEIKAN

札幌市 豊平館

電話 七六六番
四五八番

● 本部學生集會所
● 醫學部學友會館
● 工學部職員食堂

大學内出張所



● ランチと御定食
● 一般御宴會と茶話會
● 出張仕出し
● 御結婚式と御披露場
● 撞球場

HOHEIKAN·HOHEIKAN·HOHEIKAN

「北大文芸」(昭和14年)に掲載された豊平館の広告
(北海道大学付属図書館北方資料室所蔵)

ます。これらの実績を買われて、原田は開拓使から豊平館の経営を任されることになり、同年十一月に

旅館と西洋料理店を開店しました。この店は、内外の貴賓が宿泊する施設として、また、札幌を代表する洋食宴会場として、戦時中に豊平館が軍に占有されるまで引き継がれていきました。ちなみに、明治時代のフルコースは、現在と大筋では変わりませんが、当時入手しやすかった鹿肉のほか、白鳥の肉なども調理されていました。

原田はコックとしての功績のほかにも、札幌五大寺の一つである新善光寺の創設に力を尽くしたり、当時の名誉職であった札幌区総代人を務めたり、幅広い活躍をしました。

現在、魁養軒があつた大通西二には、当時の面影はありません。しかし、原田伝弥が築いたサッポロ洋食は、今も私たちの食卓に生き続けています。

(平成十一年十月号・第六十一回)