

97 駅弁 (2022年2月3日)

駅弁をご存じでしょうか？駅弁とは、日本語で「駅」と弁当を意味する「弁」を組み合わせた単語で、駅や列車内で販売される弁当を指します。駅弁も、他の弁当と同じように箱に入っている弁当ですが、どのような特徴があるのでしょうか？

駅弁の起源は諸説ありますが、140年近く前におにぎりを竹の皮に包んだものが駅で販売されたのが始まりと言われていています。日本で最初に鉄道が開通したのは約150年前の1872年ですので、鉄道が開通して早い時期に駅弁の元祖が誕生したことになります。

鉄道の発展とともに、駅弁の種類も増えていきました。魚介類を始めとする全国各地の特産品を使った数多くの駅弁があります。中には、50年以上又は100年も販売されているロングセラー商品もあります。伝統のある有名な駅弁の例として、北海道のいかめし、長野県の峠の釜めし、神奈川県の新ウマイ弁当などが挙げられます。実は、秋田県の鶏めしは、パリでも食べることができます(*)。この駅弁も1899年から販売されているロングセラー商品です。



鉄道で旅をしているときに車窓の景色を眺めながら駅弁を食べると、旅の気分が盛り上がります。日本人であれば、誰しも駅弁を食べながら旅をした思い出があるのではないかと思います。何人かの日本人に、好きな駅弁は何かと質問したら、それぞれに思い出があるので、おそらく異なる答えが返ってくるでしょう。かつて駅弁は、その地域に行かないと食べられないものでした。今はなくなりましたが、販売員が駅のホームで駅弁を売り歩いた時代もありました。わずかな数分の短い停車時間に、急いで駅弁を買った思い出のある人もいるでしょう。駅弁を食べると、非日常を体験する旅をしていることを実感することができます。



パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

近年の駅弁は、旅を楽しむためだけではなく、地方グルメとして進化しています。各社が新商品の開発にしのぎを削っています。今は日本国内では、通販で全国の駅弁をお取り寄せできるようになりました。デパートで全国の有名な駅弁を販売する催しが行われると、多くの客がお気に入りの駅弁を買うために会場を訪れます。このように、今は駅に行かなくても駅弁を食べられるようになりましたので、駅弁とそれ以外の弁当との区別がつきにくくなりました。しかし、駅弁はそれぞれの土地の食材を使った地方色豊かなものが多く、駅弁と旅は切り離せない存在です。状況が許すようになれば、駅弁を食べながら鉄道の旅を体験してみたいはいかがでしょうか。



* EKIBEN ToriMéschi Bento（リヨン駅構内での販売は、2022年5月上旬までの予定） https://parishanazen.fr/index_jp.html