

ハンバーガー

出典: フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

ハンバーガー (hamburger) とは、牛肉のパティをバンズと呼ばれるパンに挟んだホットサンドイッチ。



ハンバーガー

目次

概要

歴史

バリエーション

各国のハンバーガー

アメリカ

日本

日本におけるハンバーガーフランチャイズチェーン

展開中のもの

撤退したもの

ハンバーガーと食中毒

脚注

文献

関連項目

外部リンク

概要

アメリカ合衆国を代表する国民食とされる。マクドナルドがフランチャイズを成功させ、ファストフードの代名詞となっている。この料理は世界中に広まり、文化や好みに合わせて多様なアレンジがなされ、バンズの代わりにご飯やレタスで挟んだものや、ビーフパティの代わりに大豆タンパクなどを用いたベジタリアンのための「ヴェジニバーガー」(Veggie burger)などが作り出されている。

付け合わせはフライドポテトが定番となっている。

手で持ち、かぶり付くのがポピュラーな食べ方であるが、レストラン等ではナイフやフォークが提供される場合もある。



ファストフード店での調理の様子

歴史

挽肉料理のルーツは遊牧民タタールに由来すると考えられているタルタルステーキに遡るとされている。遠征の際、馬を食料とした遊牧民が、筋張った肉を食する際に食べ易く工夫したことがハンバーグの由来とされる。ドイツに伝わったタルタルステーキは、ハンブルクで労働者の人気料理になるなど、ヨーロッパで独自の発展を遂げた。

ハンブルクで船乗りらに売られていた料理"Hamburger Rundstück"は「ハンブルクの丸いもの」という意味で、牛肉のステーキと目玉焼きを半切のパンにのせていた。これがアメリカ合衆国(米国)へ伝わり、「ハンバーガー」と略称されるようになった^[]。18世紀より米国に移住したドイツ人が食した独自の挽肉料理が「ハンブルク風(ハンバーグ)ステーキ」と呼称するようになったもので、1891年の文献には既に「ハンバーガースステーキ」の文字が見られる。

ハンバーグをパンに挟んだ形状であるハンバーガーの誕生や命名の由来については諸説がある。1904年に米国セントルイスで開催されたセントルイス万国博覧会の会場で、ハンバーガーステーキを挟んだサンドイッチが「ハンバーガー」という表記のもどで販売されていたという事実からも、20世紀の初頭には専用の丸いバンと組み合わせり、今日のハンバーガーの原型がアメリカで誕生していたと考えられる。



ペーコンチーズバーガー

このほか、1900年にコネチカット州ニューヘイブンの食堂で開発されたという説や、ウィスコンシン州シーモアのチャールリー・ナグリーンが1885年にハンバーガーを考案したという説もある。ナグリーンは当初地元の農業品評会にて揚げたミートボールを売っていたがあまり売れなかったため、これを平板状にし、さらにそれをパンの間にはさんだものを販売したという。ニューヘイブンの

では、急いでいる客にまかない用だった挽肉を焼いてパンに挟んで提供したのが始まりだと話している。また、ニューヨーク州ハンバーグ村は、ドイツの都市ハンブルクではなく自身がハンバーガーの名称の由来であると主張している。

1920年代には、ビリー・イングラムとウォルター・アンダーソンの2人がカンザス州にホワイトキャッスルを開き、1個　5セントで販売を始めた。後にアメリカ中に店舗が拡大し、これがハンバーガーチェーンの先駆けになったという。

ハンバーガーは、1940年代にマクドナルド兄弟がカリフォルニア州に開いたドライブインでメニューに出され、評判になったことで、アメリカを中心に各国に広まった。その拡がりには「マクドナルド理論」といい、トーマス・フリードマンより「マクドナルドの店舗がある国同士は戦争をしない」という学説が出されたほどである。この説は1999年のアメリカ合衆国のセルビア爆撃で破られた。また、マクドナルドではドナルド・マクドナルドというピエロの姿をしたキャラクターが使われている。

また該当国の国内通貨価値を知る上での経済指標として利用される事もあり、これはビッグマック指数と呼ばれる。

2010年代からはアメリカの大手チェーンがエンドウ豆や大豆を使用した代用肉のハンバーガーを投入し、割高ながら人気を博している^[2]。

バリエーション

名称	国	備考
<u>スライダー</u>		
<u>チーズバーガー</u>		<u>チーズ</u> をトッピングしたもの。
<u>ヴェジバーガー</u>		<u>ベジタリアン</u> 向けに、肉由来の食材が使用されていないもの。
<u>フィッシュバーガー</u>		
<u>エッグバーガー</u>		
<u>ボーボーイ</u> <u>Po' boy</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>ルイジアナ州</u>	<u>フライ</u> にしたシーフードや <u>ローストビーフ</u> 、 <u>ローストチキン</u> などを <u>シーザーサラダ</u> と一緒に挟んだ、サンドウィッチに近いハンバーガー。
<u>カリフォルニアバーガー</u> <u>California burger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>カリフォルニア州</u>	アメリカ国内では西海岸側と東海岸側で全く異なるレシピのカリフォルニアバーガーが存在する。東海岸は <u>トマト</u> 、 <u>レタス</u> 、 <u>タマネギ</u> を挟む。カリフォルニア州を含む西海岸はベーコンと <u>ワカモレ</u> を挟んだもの。
<u>50/50バーガー</u> <u>50/50 burger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>南カリフォルニア</u>	半分が牛挽肉、半分がベーコン挽肉のパティが用いられたバーガー。
<u>フラバーガー</u> <u>Hula burger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>ハワイ州</u>	パテの代わりに、スライスした <u>パイナップル</u> 、チーズを挟んだハンバーガー ^[3] 。
<u>サーモンバーガー</u> <u>salmon burger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>アラスカ州</u>	パティに <u>サケ</u> を用いたバーガー。
<u>ロッシーニバーガー</u> <u>The Rossini burger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>ニューヨーク</u>	<u>ジョアキーノ・ロッシーニ</u> にちなんだ高級バーガー。
<u>777バーガー</u> <u>777 burger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>ラスベガス</u>	
<u>ジューシールーシー</u> <u>Juicy Lucy</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>ミネアポリス</u>	ハンバーグの中にチーズを挟み込んだもの
<u>ルーサー・バーガー</u> <u>Luther Burger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>インディアナポリス</u>	<u>ルーサー・ヴァンドロス</u> が創作したと言われている。
<u>スラッグバーガー</u> <u>Slugburger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>ミシシッピ州</u>	
<u>フリータ・キューバーナ</u> <u>Frita Cubana</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>フロリダ州</u>	
<u>カロライナ・バーガー</u> <u>Carolina burger</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>ノース・カロライナ州</u>	
<u>スロッパー</u> <u>Slopper</u>	<u>アメリカ合衆国</u> <u>プエブロ</u> 、 <u>コロラドスプリングス</u>	
<u>ニュートリ・バーガー</u> <u>The Nutri-burger</u>	<u>イギリス</u>	イギリスの <u>栄養士</u> リビー・リモンによって開発されたバーガー。 <u>豆類</u> を中心に50種類以上の素材が使われ、「世界一ヘルシーなハンバーガー」と言われている。
<u>アンブルゲサ</u> <u>Hamburguesa</u>	<u>キューバ</u>	挽肉ではなく牛肉を叩いて繊維を潰し、塩、 <u>胡椒</u> 等の <u>スパイス</u> で味付けして鉄板で焼いたものを挟む ^[3] 。

<div> <div> アンブルゲサ・メヒカーナ Hamburguesa Mexicana </div> </div>	<div> <div>メキシコ</div> </div>	<div> <div>上記のキューバと同じくスペイン語圏であるため同名だが、レシピは大きく異なる。</div> </div>
<div> <div> ボフサンドイッチ BØFSANDWICH </div> </div>	<div> <div>デンマーク</div> </div>	
<div> <div> バーガー・ウィズ・ザ・ロット Burger With The Lot </div> </div>	<div> <div>オーストラリア</div> </div>	
<div> <div> ウスラック・ブルゲル Islak burger </div> </div>	<div> <div>トルコ</div> </div>	
<div> <div> チキンバーガー Chicken burger </div> </div>	<div> <div>インド</div> </div>	<div> <div>ヒンドゥー教徒やイスラム教徒が多いため、牛肉と豚肉を避けたバーガー。</div> </div>
<div> <div> ピエスカビッツァ Pljeskavica </div> </div>	<div> <div>セルビア</div> </div>	
<div> <div> グリレッタ Grilletta </div> </div>	<div> <div>東ドイツ</div> </div>	<div> <div>東ベルリン都心の飲食店不足を補うため1982年頃に考案。ハードな丸パンで豚挽肉のパティを挟んだ。物資不足のため、ケチャップの代わりに自家製チャツネを用いる場合もあった。</div> </div>
<div> <div> チミチュリス・バーガー The Chimichurri burger </div> </div>	<div> <div>ドミニカ共和国</div> </div>	
<div> <div> キムチバーガー Kimchi burger </div> </div>	<div> <div>大韓民国</div> </div>	
<div> <div> ご当地バーガー </div> </div>	<div> <div>日本</div> </div>	
<div> <div> ライスバーガー </div> </div>	<div> <div>日本</div> </div>	
<div> <div> テリヤキバーガー </div> </div>	<div> <div>日本</div> </div>	<div> <div>テリヤキソースを用いたもの。</div> </div>

各国のハンバーガー

アメリカ

hamburgerという単語は「牛挽肉の料理」という意味を含むため、牛挽肉以外のものを使った場合ハンバーガーの名称が用いられることはない。例えばフィッシュ・サンドイッチ、チキン・サンドイッチ(chicken sandwich)、ステーキ・サンドイッチ(steak sandwich)などと呼ばれている。それ以外にも末尾に「バーガー」を付けるパターンもあり、例えば、植物由来の蛋白質からパテを作るインポッシブルフーズ社は、自社製品を使ったサンドウィッチを「ハンバーガー」ではなく「インポッシブルバーガー」と称している^[4]。

日本

ハンバーガーチェーンが普及する以前から、漫画・アニメの『ポパイ』の登場人物としてウインピーという中年男がいつも食べているので知られていた。

第二次世界大戦後に佐世保（長崎県）に駐留した米軍を通じて、本格的に日本にハンバーガーが持ち込まれたとされている^[5]。連合国軍最高司令官総司令部(GHQ)に接収された三信ビルディングに1948年秋に開店したレストラン「ニューワールドサービス」で提供されたほか、1950年には東京・六本木に「ザ・ハンバーガー・イン」が創業する^[6]。また、佐世保市の米軍基地周辺では戦後すぐからハンバーガーを売り出す店があった^[6]。宮城県仙台市青葉区の「ほそやのサンド」(1949年開業)は営業を継続している日本のハンバーガーショップとして日本最古であるが^[7]、同店は当初は山形県東根市のアメリカ軍キャンプ前に店を構えていて、朝鮮戦争勃発のために仙台市に移転した経緯を持つ^[6]^[7]。

ファストフード店として日本に初めて上陸したバーガーショップは、1963年に沖縄県北中城村屋宜原にオープンしたA&W屋宜原店である（ただし、当時の沖縄県はアメリカ統治下である）^[8]。同社はマクドナルドやKFCより10年も先駆けて日本に上陸している。

日本には各種の店舗がある。牛豚肉のパティに限らず、鶏肉や魚介類、野菜料理（きんぴら等）を具材としたり、パンの代わりに米飯や野菜（レタス等）で挟んだり、多様なハンバーガーが売り出されている^[9]。「ご当地バーガー」という地域おこしの為のご当地グルメも見られる。また、ハンバーガー専門店以外の飲食店、個人店の他に、ハンバーガーチェーン店も多い。

日本におけるハンバーガーフランチャイズチェーン

展開中のもの

- マクドナルド
- モスバーガー
- ロッテリア
- ファーストキッチン

- バーガーキング
- フレッシュネスバーガー
- Becker's(ベッカーズ)
- ウェンディーズ
- 明治サンテオレ
- ドムドムハンバーガー
- クアアイナ
- アービーズ
- カールスジュニア
- Rバーガー
- ラッキーピエロ - 北海道函館市を中心とする道南地方に17店舗を展開^[10]。
- A&W - 沖縄県に25店舗を構える。
- DOUG’S BURGER(ダグズバーガー) - 国内外に5店舗を構える。
- Jef(ジェフ) - 沖縄県に5店舗を構える。
- シェイク・シャック
- ウマミバーガー
- ファットバーガー
- THE COUNTER
- テディーズビガーバーガー

撤退したもの

- サンディーヌ(経営は日本レストランエンタプライズ)
- アートサンズ(アートコーヒーの系列店)
- たいんばーがー(東京・堀切などに店舗有り)
- バーガーエクスプレス
- バーガーキッド
- バーガーワールド
- ワールドバーガーランド
- ココ、サンドイッチ&バーガー
- バーガークラシック
- OATMAN DINER - 埼玉県川越市、東京・池袋などに店舗有り。
- ハンバーガーショップ スワロウ
- クイズノス・サブ
- 森永LOVE
- バーガーシティ
- グリコア - 江崎グリコグループ。
- ウインビー
- ハンダス - ミツカングループ。ミツカンの本拠地である愛知県半田市に因んだネーミング。
- VICMONT(ビクモン) - 沖縄県で2008年秋まで展開していた。
- 雪印スノーピア

ハンバーガーと食中毒

ハンバーグのパティは、挽肉を成型して調理する過程で有害な菌の混入、繁殖が生じる機会が生じやすく、これを原因とする集団食中毒の発生がしばしばみられる。重篤な食中毒を引き起こす腸管出血性大腸菌の代表格であるO-157自体、1982年に米国オレゴン州とミシガン州で発生した、大手ハンバーガーチェーンの集団食中毒事件を契機に発見されたものである^[11]。この事件を契機に、各外食チェーン店でHACCPの導入など衛生面の管理強化が進んだが、1993年には再びアメリカのハンバーガーチェーン店、ジャック・イン・ザ・ボックスの大腸菌集団感染があり、全米各地で被害者が続出して社会問題となった。

日本でも2018年、大手ハンバーガーチェーン「モスバーガー」19店舗にて計28人が腸管出血性大腸菌O125による食中毒が発生した^[12]。

脚注

- ↑ 【At the Scene[現場を旅する]】「本家」の人気バーガー『朝日新聞』GLOBE（朝刊別刷り）2019年12月号17面[旅]
- ↑ ビジネス特集 ハンバーガー大国に異変 〜“肉なし”が急拡大〜 (https://www3.nhk.or.jp/news/html/20190530/k10011934581000.html?utm_int=detail_contents_tokushu_003)NHK（2019年5月30日）2019年12月3日閲覧
- ↑ *a b* “奥深きハンバーガーの世界 (<https://www.ntt-card.com/trace/vol44/special/page02.shtml>)”。 2017年11月27日閲覧。
- ↑ 【ヒットの地球儀】米国・100%植物由来のバーガー／見栄えも歯応えも肉のよう『日経産業新聞』2018年3月19日（グローバル面）。
- ↑ “ハンバーガーの歴史 (<http://nhha.lin.gr.jp/hh/history/hamburger.html>)”。 一般社団法人日本ハンバーグ・ハンバーガー協会。 2017年12月4日閲覧。
- ↑ *a b c* 松原好秀『THE BURGER MAP 首都圏版』幹書房、2010年、53-54頁。ISBN 978-4902615708。
- ↑ *a b* 村次龍志. “国内最長の歴史を誇るハンバーガーはさすがのおいしさ。サンドイッチも驚くほどの逸品が揃う (http://allabout.co.jp/1/237815/1/product/miyagi_gourmet_06.htm)”。 All About。 2017年12月4日閲覧。
- ↑ 阿久津彩子 (2017年6月21日). “だから愛される! 沖縄ご当地バーガー「A&W」の歴史と人気の秘密を探る (<https://news.mynavi.jp/article/20170621-aw/>)”。 マイナビニュース。 2017年12月4日閲覧。
- ↑ 一例として、モスライスバーガー彩り野菜のきんぴら (<http://mos.jp/menu/detail/020015/35/>) (2018年3月26日閲覧)。
- ↑ なぜ函館の人気ハンバーガー店「ラッキービエロ」は全国展開しないのか (<https://diamond.jp/articles/-/101725>)ダイヤモンド・オンライン（2019年12月3日閲覧）
- ↑ “正しく知ろう 腸管出血性大腸菌O157 (<http://www.city.yokohama.lg.jp/sakae/guide/gomizero/eisei/chyo.html>)”。 横浜市栄区ホームページ（2011年2月14日）。 2018年9月20日閲覧。
- ↑ “8都県28人食中毒 本部納入の食材が原因か (<https://www.sanspo.com/geino/news/20180914/sot18091423490010-n1.html>)”。 サンスポ（2018年9月14日）。 2018年9月20日閲覧。

文献



出典は列挙するだけでなく、脚注などを用いてどの記述の情報源であるかを明記してください。記事の信頼性向上にご協力をお願いいたします。（2017年12月）

- アンドルー・F・スミス『ハンバーガーの歴史』小巻靖子訳、ブルース・インターアクションズ〈P-Vine BOOKs〉、2011年。ISBN 978-4-86020-417-4。

関連項目

- ウィキメディア・コモンズには、ハンバーガー (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Hamburgers?uselang=ja>)に関するカテゴリがあります。
- ドイツ料理
- ハンバーグ
- タルタルステーキ
- バーガー（曖昧さ回避）
- 外食産業
- チーズバーガー法
- ファストフードが世界を食いつくす
 - ファーストフード・ネーション - 上記書物の映画版
- スーパーサイズ・ミー - ドキュメンタリー映画
- ミミズバーガー - ハンバーガーの都市伝説
- バーガータイム - アーケードゲーム
- バーガーバーガー - 経営シミュレーションゲーム
- ゲーテンバーガー - 2002年まで発売された自販機ハンバーガー
- 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会

- en:List_of_hamburgers

外部リンク

- 一般社団法人日本ハンバーグ・ハンバーガー協会 (<http://nhha.lin.gr.jp/>)
-

「<https://ja.wikipedia.org/w/index.php?title=ハンバーガー&oldid=75217634>」から取得

最終更新 2019年12月2日 (月) 21:08（日時は個人設定で未設定ならばUTC）。

テキストは[クリエイティブ・コモンズ 表示-継承ライセンス](#)の下で利用可能です。追加の条件が適用される場合があります。詳細は[利用規約](#)を参照してください。