学苑　No. 845　(42)〜(57)（2011・3）

1882（明治 15）年創立の赤堀割烹教場における調理教育と女性の活躍

今　井　美　樹

1. はじめに

近代日本の料理学校（割烹教場）は，1882（明治 15）年に開校した赤堀割烹教場をはじめ，1898（明治 31）年には大日本割烹学会石井式割烹教場が開校され，1900 年代以降になると，いくつかの料理学校が誕生している。これらの学校の多くは文部省の規程に基づいた学校ではなかった。また 1898（明治 31）年創立の共立女子職業学校の割烹科や，1900（明治 33）年創立の成女学校に附設された料理講習会などのように，独立した料理学校の他，女子の中等学校に併設された料理学校も設けられている。

筆者は，これまで日本の「近代の民間の調理教育」という分野をジェンダー（社会的・文化的性差）視点で分析した研究を行ってきた（今井 2008）。「民間の調理教育」と限定するのは公教育における調理教育に対する限定である。民間の調理教育をジェンダー視点から研究することは，「調理学研究分野」と「ジェンダー研究分野」からそれぞれ意味をもっている（今井 2008）。

赤堀割烹教場は，赤堀峯吉が 1882（明治 15）年 2 月 11 日に日本で最も早く当時の女性を対象に調理教育のために開校した民間の調理教育の施設である。学校法人赤堀学園として受け継がれており，現在では男女を教育対象としている。

すでに研究で明らかにしたように（今井 2008，93-110），赤堀割烹教場の調理教育は，中流階層の女性を対象とし，調理教育が主婦教育の一環として位置づけられ，内容は家庭の料理に主眼をおいたものであった。教育方針として職業教育としての調理教育はうたっていないし，職業教育としてのコースも置いていないにも拘わらず，実際には，赤堀割烹教場に学んだ女性たちの何人かは，社会で顕著な活躍をし，調理教育を職業的に生かしていることが明らかになっている。例えば，赤堀峯吉（峯翁）の教えを身につけ，大日本割烹学会石井式割烹教場[1]の前身である場でさらに教育を受けた赤堀菊（喜久）[2]などである。赤堀菊（喜久）は赤堀割烹教場の調理指導担当者の他に，東京女子師範学校や東

1　大日本割烹学会は，大日本割烹学会会長である石井泰次郎と泰次郎の父，石井治兵衛を中心に，男性と女性の両性を対象とする大日本割烹学会石井式割烹教場を 1898（明治 31）年 10 月に開講している。石井治兵衛は江戸期より，日本料理の名門，四条流庖丁相伝として多くの門人を教育してきた石井家の八代目当主である。石井家は 9 代目石井泰次郎をもって廃絶となった。赤堀峯吉が 1882 年 2 月 11 日に開校した赤堀割烹教場は日本で初めて女性を対象として開校された割烹教場である。一方，大日本割烹学会石井式割烹教場は，当時，いち早く男女両性の調理教育を実施している割烹教場である。大日本割烹学会石井式割烹教場には家庭調理を学ぶコースの他に職業教育としてのコースもあり（今井 2008，58-92），この点は赤堀割烹教場とは根本的に異なっている。この 2 つの割烹教場は，当時，女性が調理教育を受ける機関として全国でも貴重な割烹教場である。

2　赤堀菊の「菊」は「菊子」，「きく子」「きく」，「喜久」と記されており，いずれも同一人物である。赤堀家系図によると，新次郎の妻は「菊」，熊右衛門（二代目峯吉）の妻は「きく」と記されている。二代目峯吉と「きく」の結婚により，菊は「喜久」に変わっている（出雲 1963，132-134）。本稿では菊は「菊（喜久）」と記すこととする。

京女学館等の講師等もしている。本稿では，これまでの研究（今井 2008）で扱いきれなかった赤堀割烹教場に学んだ女性たちに注目し，彼女たちが調理教育を職業的に生かし，社会的に活躍をしている状況を明らかにする。

2. 本研究の目的および研究方法

本研究の目的は，第 1 に，赤堀割烹教場に学んだ女性が調理教育を職業的に生かし，社会的に活躍をしている状況を明らかにすること，第 2 に，赤堀割烹教場で学び，社会で顕著な活躍をしている女性の調理教育への携わり方を明らかにすること，第 3 に，近代日本の女性が民間の調理教育において社会的に活躍していくことの意味を明確にすることである。

研究方法は，資料をジェンダー視点で精査し分析を行い，考察することである。資料は①赤堀学園に関する資料，②赤堀割烹教場関係者により出版された書籍（1902 年～1942 年）47 冊を用いている。

3. 赤堀家の調理界における活躍

（1）赤堀家による教場長および校長の継承

赤堀家では教場長および校長を継承するにあたり「峯吉」を襲名しており[3]，その名は初代より，三代目まで受け継がれている[4]。四代目に至って，初めて女性である房江に受け継がれ[5]，峯吉の名は襲名していない（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，57）。下記の写真 1 は初代赤堀峯吉の像である。

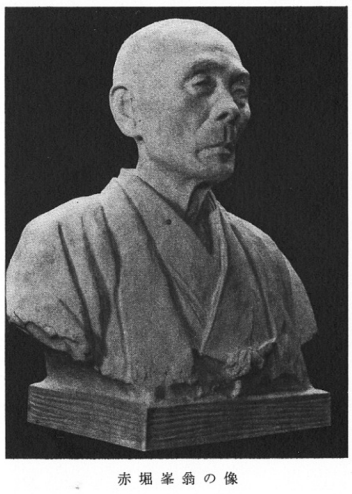


写真 1　初代赤堀峯吉の像
『指南庖丁』，（1963 年発行），出雲明，
学校法人赤堀学園出版局所収

3　赤堀家の系譜については，筆者によってすでに報告されているが（今井 2008，93-96），ここでは本稿に関連のある部分について述べる。

4　初代峯吉（後に峯翁）は 1882（明治 15）年 2 月に割烹教場を開校し，1892（明治 25）年 9 月まで教場長を務めている。二代目峯吉は 1892（明治 25）年 9 月から 1904（明治 37）年 9 月まで教場長に就任している。三代目峯吉（旺宏）は 1904（明治 37）年 9 月から 1956（昭和 31）年 11 月まで教場長および校長を務めている（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，57）。

5　四代目房江（全子）は 1956（昭和 31）年 11 月から校長に就任している（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，57）。

以下，赤堀割烹教場（後に学校法人赤堀学園）の継承者について概説する。

初代赤堀峯吉（峯翁）は，1816（文化 13）年，遠江国城東部中峰田村に生まれる（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，7）。3 歳の時，父政吉の料理店開業に伴い掛川宿に移るが（出雲 1963，23），1832（天保 3）年，掛川宿に大火があり，政吉の店も焼けてしまった。しかし，この時期は，天保の飢饉で店の再建も思うようにいかなかった（出雲 1963，27-28）。峯吉は 18 歳で江戸へ出て料亭で修業の後，1860（万延元）年，45 歳の時に日本橋元大工町で割烹店「掛川屋」を開業し（同前，30，46-51，78-79），その後，息女菊の婿新次郎に「竜尾亭」という料亭を経営させている。1882（明治 15）年，東京・日本橋に赤堀割烹教場を開設，1903（明治 36）年米寿に際し，家督を長男熊右衛門（二代目峯吉）に譲り，初代峯吉は峯翁と号している。1904（明治 37）年 11 月 3 日，89 歳の生涯を閉じた（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，7）。

二代目峯吉は 1892（明治 25）年 9 月から教場長に就任したが，初代峯吉より 2 ヶ月早い 1904（明治 37）年 9 月に，52 歳で他界した（同前，31，57）[6]。二代目峯吉の長男松太郎が三代目峯吉を 19 歳で継いでいる（出雲 1963，157）。三代目峯吉は 1904（明治 37）年 9 月から教場長を務め（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，57），1928（昭和 3）年に「旺宏（おうこう）」と改名している（出雲 1963，166）。三代目峯吉（旺宏）は 1956（昭和 31）年 11 月，73 歳で死去した（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，33）。

戦後 1956（昭和 31）年，赤堀房江（ペンネーム全子（まさこ））が赤堀家初の女性継承者となっている。赤堀房江は 1907（明治 40）年 11 月，東京・日本橋に三代目峯吉の長女として生まれ，1925（大正 14）年，東京府立第五高女（現富士高等学校）を卒業している。房江はその後ただちに佐伯栄養学校に第 1 期生として入学し，栄養理論を身につけ，各種料理の研鑽を積んで（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，8），翌年 1926（大正 15）年 3 月に同校を卒業している。同年 4 月，房江は牛込高等女学校割烹科講師となり，1928（昭和 3）年 4 月には赤堀割烹教場の講師を務めている。その後，房江は健康的な食生活に欠かせない栄養理論を備えた料理指導者として，淑徳高等女学校，東京割烹学校，成蹊高等女学校の講師も務めている（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，32，出雲 1963，165-166）。戦後は食糧事情の悪さのなかで講習会・NHK ラジオ出演・テレビ出演等，目覚ましい活躍をする。1956（昭和 31）年 11 月，三代目峯吉の死去により，四代目「校長」に就任している（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，32-33，出雲 1963，169-170）。赤堀家ではこれまで男性のみの教場長および校長であったが，房江は初の女性校長となっている。女性の校長は戦後のこの時期まで現れなかったのである[7]。

（2）分家の宮内省大膳職への奉職

初代赤堀峯吉（峯翁）の長女赤堀菊（喜久）と新次郎の息子，吉松は 1901（明治 34）年 7 月 16 日付をもって宮内省の大膳に奉職し，明治・大正・昭和の三天皇の下で天皇家の厨房に身命をささげている。これは料理を家の業とする赤堀にとって大変に名誉なことであったとされている（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，9，出雲 1963，154）。

吉松は学校を終えると初代峯吉（峯翁）のもとに引き取られ，直々の薫陶を受けている（出雲 1963，154）。この吉松の大膳職の栄誉は初代峯吉（峯翁）の教育の成果によるものである。『指南庖丁』

---

6 『指南庖丁』（1963）によれば，二代目峯吉は 1904（明治 37）年 9 月 14 日，享年 50 歳で死去しており，病因は胃癌であることが記されている（出雲 1963，156-157）。

7 その後，五代目として赤堀房江（全子）の次女赤堀永子が 1988（昭和 63）年に学校法人赤堀学園 赤堀栄養専門学校の校長に就任し，今日に至っている（2010 年 12 月現在）。

(1963) によれば，宮内庁に残る吉松の経歴は以下の通りである（同前，155)。

1903（明治 36）年 4 月 4 日　京都，大阪，兵庫県下行幸啓供奉を命ず
同　年　12 月 11 日　職務勉励につき賞として金 9 円を給う
1905（明治 38）年 6 月 10 日　月俸 17 円支給
同　年　11 月 12 日　神宮御参拝供奉を命ず
1906（明治 39）年 4 月 7 日　沼津行啓（ママ）供奉を命ず
1931（昭和 6）年 1 月 15 日　宮内省大膳職を退職

以上のように，分家，吉松は宮内省官僚となっているが，吉松には子供がなく，吉松は 1953（昭和 28）年 1 月 5 日に他界した（同前，155)。その死後，この家は絶えている（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，9)。

4. 赤堀割烹教場における調理教育と女性の活躍

（1）赤堀割烹教場における中流階層の「婦人」への調理教育[8]

料理雑誌『月刊 食道楽』（第 I 期)[9] では 1905（明治 38）年 6 月に，女性を対象とした赤堀割烹教場[10]の記事を掲載している。当時は三代目峯吉が教場長である時期にあたる。その記事は，『月刊 食道楽』（第 I 期）第 1 巻第 2 号（1905（明治 38）年 6 月）の「紹介」と題された記事の 1 つであり，上下二段組みの上段およそ 2 頁にわたって赤堀割烹教場が紹介されている（『月刊 食道楽』第 I 期 1-2，53-55)。当時，赤堀峯吉は『月刊 食道楽』（第 I 期）の「季節料理」というレギュラー記事を担当しており（『月刊 食道楽』第 I 期 1-1，57-64，1-2，59-66，1-3，61-68 他)，割烹家として著名な赤堀峯吉に料理を習いたい読者のために，『月刊 食道楽』（第 I 期）では，この記事を掲載したと思われる。

この記事に紹介されている赤堀割烹教場の内容を表 1 に示す。

表 1 によれば，赤堀割烹教場は，日本橋教場と浅草教場の 2 ヶ所で家庭料理を中心とした調理教育を行っている。2 つの教場では，「日本料理科」，「西洋料理科」，「和洋菓子の製法」の 3 つのコースがあり，日本橋教場では，「和洋菓子の製法」のコースは「日本料理科」に編入できることとなっている（『月刊 食道楽』第 I 期 1-2，54)。当時，三代目赤堀峯吉は日本橋と浅草の教場で料理法の教授をしている他に，諸方の女学校で教授している（『月刊 食道楽』第 I 期 1-2，54)。日本橋教場には対象者に関する記載がされていないが，浅草教場には対象者に関して「会員は女子に限る」とだけ記載されている。しかし，「婦人」か「女学生」を対象にしているのかについては明らかではない（同前，55)。

『月刊 食道楽』（第 I 期）に掲載された当時の赤堀割烹教場の写真を写真 2 に示した。

写真 2 をみると，当時，赤堀割烹教場では割烹着を着用させている。割烹着は，峯翁によって 1902（明治 35）年に「婦人」の調理者が調理しやすいよう工夫されて考案され，着用させた（赤堀学園 100

8　赤堀割烹教場における中流階層の「婦人」への調理教育については，筆者によってすでに報告されているが（今井 2008，104-105)，ここでは本稿に関連のある部分について述べる。

9　『月刊 食道楽』は，当時，話題となった村井弦齋著の小説『食道楽』（報知社出版部 1903（明治 36）年発行）の影響を受けて発行された雑誌で，1905（明治 38）年 5 月に創刊され，1907（明治 40）年 8 月まで続いた。この後再び，1928（昭和 3）年 4 月から 1941（昭和 16）年 2 月まで発行されている。本稿では前者の明治期に発行された雑誌を第 I 期，その後を第 II 期と呼ぶことにする。

10　『月刊 食道』（第 I 期）では「赤堀割烹教場」を「赤堀料理教場」と称しているが，本稿では「赤堀割烹教場」と称することとする。

表 1 『月刊 食道楽』（第 I 期）に掲載された記事にみる赤堀割烹教場の調理教育

学校名等*1		設立年	学科講習内容等*2	講師名*3	対象者*4	授業料他*6	期間*7	その他の記述*8	掲載巻号頁*9
赤堀割烹教場	日本橋教場（日本橋区平松町 9 番地）	1882（明治15）	日本料理科	不明	不明*5 人数不明	束脩 1 円　平日週 2 回各 3 時間 授業料 1 円30銭 日曜日のみ 3 時間授業料80銭 材料実費毎回25銭内外	平日週 2 回各 3 時間 日曜日のみ 3 時間 6 ヶ月をもって 1 期とする	和洋菓子科は日本料理科に編入	1-2，53-54（1905（明治38）年 6 月）
			西洋料理科	不明	不明*5 人数不明	束脩 1 円　平日週 1 回 3 時間授業料 1 円 日曜日のみ 3 時間授業料 1 円 材料実費毎回 25 銭内外	平日週 1 回 3 時間 日曜日のみ 3 時間 6 ヶ月をもって 1 期とする		1-2，53-54（1905（明治38）年 6 月）
			和洋菓子の製法	不明	不明*5 人数不明	不明	6 ヶ月をもって 1 期とする		1－2，53（1905（明治38）年 6 月）
	浅草教場（浅草東三筋町27番地）		日本料理科	不明	「会員は女子に限」る（1-2，55） 人数不明	束脩 1 円　平日週 2 回各 3 時間授業料 1 円30銭　土曜日のみ 3 時間授業料 1 円　材料実費 25銭内外	平日週 2 回各 3 時間 土曜日のみ 3 時間 6 ヶ月をもって 1 期とする		1-2，54-55（1905（明治 38）年 6 月）
			西洋料理科	不明	「会員は女子に限」る（1-2，55） 人数不明	束脩 1 円　土曜日 3 時間授業料 1 円 材料実費25銭内外	土曜日 3 時間 6 ヶ月をもって 1 期とする		1-2，54-55（1905（明治 38）年 6 月）
			和洋菓子の製法	不明	「会員は女子に限」る（1-2，55） 人数不明	不明	6 ヶ月をもって 1 期とする		1－2，53（1905（明治 38）年 6 月）
	冬期女子家庭料理法夜学講習会		日本料理・西洋料理・菓子の 3 科目あり				11 月第 1 日曜日より毎日水曜日両日に料理夜学講習を開始する 毎会午後 5 時より 8 時まで 月謝 1 円 材料費毎回 15 銭宛 6 ヶ月をもって 1 期となし修業証書を授与する		広告末尾 1-7（1905（明治 38）年 11 月） 2-1（1906（明治 39）年 1 月） 2-2（1906（明治 39）年 2 月） 2-3（1906（明治 39）年 3 月） 2-5（1906（明治 39）年 4 月）

『月刊 食道楽』（第 I 期）第 1 巻第 2 号，第 1 巻第 7 号，第 2 巻第 1 号，第 2 巻第 2 号，第 2 巻第 3 号，第 2 巻第 5 号より筆者作成.

注

*1 「学校名等」の旧字体は原則として新字体および現代仮名遣いに直してある.

*2 「学科講習内容等」の旧字体は原則として新字体および現代仮名遣いに直してある.

*3 「講師名」は原則として原文通りの字体を用いるよう努めたが，やむを得ず新字体を採用した箇所もある.

*4 「対象者」の旧字体は原則として新字体および現代仮名遣いに直してある.

*5 原文には記載されていないが，浅草教場の記載からおそらく会員は女子に限定していると思われる.

*6 「授業料他」の旧字体は原則として新字体および現代仮名遣いに直してある．なお漢数字は算用数字に直してある.

*7 「期間」の旧字体は原則として新字体および現代仮名遣いに直してある．なお漢数字は算用数字に直してある.

*8 「その他の記述」の旧字体は原則として新字体および現代仮名遣いに直してある．なお漢数字は算用数字に直してある.

*9 「掲載巻号頁」は漢数字は算用数字に直し，「1-2，53-54」は「第 1 巻第 2 号 pp. 53-54」の意味である．以下同様に示してある.



写真 2　赤堀割烹教場

『月刊 食道楽』第 1 巻第 5 号（明治 38 年 9 月 1 日発行），有楽社（平野雅章監修『食道楽 第 1 巻』（第 I 期）（復刻版）昭和 59 年 4 月 5 日発行，五月書房）所収

年史編集委員会，赤堀 1983，9，31，出雲 1963，151)。当時，教場の生徒には 70 銭か 80 銭の実費だけで作ってあげていたという（出雲 1963，151)。それまで，多くの女性は襷（たすき）に前掛け姿で調理を行っていたが，割烹着が考案されると，割烹着は活動面と保健衛生面で，優れた「働き着」と評価された（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，9，出雲 1963，151)。割烹着はその後，都市中間層以上の家庭に置かれ，主婦が調理のみでなく清掃・洗濯，またミシン使用の折などにも着用する「働き着」となっている。この割烹着姿は学校教育における教科書や婦人雑誌等の表紙にもなっており，ジェンダー性の象徴ともなっている。

峯翁の教場設立の志は，学制が公布されたとはいえ「向学ノ志アレド家事雑時ニ追ハルルママ牛馬同様ニ堕セル婦女子ノ如何ニ多キ事」（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，7）というのが実態であり，当時能力はあっても学校に行けないまま生活のなかに埋もれていた層の女性（女学校等に行けない階層の女性）に学ぶ機会を提供することであった。しかし，実際には使用人をお供に連れて通ってくる女性や，人力車で通ってくる層の女性で（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，10)，結果的には中流階層の女性の教育の一端を担っていることになっている。

（2）赤堀峯翁・峯吉の治庖会における功績と女性の調理指導担当者

「治庖会本部教場主事」の安西古満子による料理書『四季毎日三食料理法 春の部』(1909）の序（「治庖会創立者 同会幹事」安西卯太郎が記した序）によれば，治庖会は女子教育に調理実習「割烹」の必要を奨励して，1892（明治 25）年 9 月に創立された。その創立趣旨は「有志の夫人令嬢を会して実地に料理法の研究を為さしめ」ることであると，述べている。1900（明治 33）年 4 月には「和洋割烹第一回講習会」を開催し，その後 24 回までに講習証書を渡した者は「八百有余名」に及んでいる。この間に新聞・雑誌等においても割烹が家庭に必要であると認められるようになり，文部省も女子教育上必須の科目と認めて女学校の教授科目の一つに加え，実習をさせるようになったと，安西卯太郎は述べている（安西 1909，序 1-2)。

治庖会は前述したように，1892（明治 25）年 9 月に，赤堀峯翁・二代目峯吉・安西卯太郎・武田英一・野口保興[11]の五氏の主唱者で創立した。その目的は「『世間の風潮，只管（ひたすら）旧きを捨てて新しきに就き，料理法の如きは顧みるものなかりしを以て』前記の人々が相謀り『料理法を教授し，且其改良を計る』ためである」としている（出雲 1963，142)。1900（明治 33）年には第 3，第 4，第 5，第 6 の教場を新設し，加美太一次に依頼して西洋料理法の教授を加え，翌 1901（明治 34）年，本部を牛込区横寺町 54 番地に移し，第 1，第 3 の両教場を合併して本部直属の教場としている。通常会員毎週 3 回，初等科会員毎週 1 回の授業のほか，さらに毎年 5 回の講習会を開催することとしている（同前，142)。そのうち 1 回は女学校の夏期休暇中に開催し，各地の女学校教員の来会に役立たせるものとし，北海道・熊本・岡山・山形・広島・茨城・群馬・山口・滋賀・福岡・奈良・大阪・長野等の全国の各女学校より 26 名が参加している（同前，142-143)。また治庖会では賛助会員も募っている。賛助会員は学者，軍人，外交官，弁護士，小説家，教育者，医師，警察官，大膳職の官人等である。さらに幹事役であり主唱者である武田英一・安西卯太郎は豚肉料理研究のために別に「ゐのこ会」を作り，毎月 1 回，治庖会教場で会合を開いている（同前，143)。第 3 回「ゐのこ会」では日本料理を豚肉で作る講習会を赤堀峯翁（当年 87 歳）を講師に開催している（同前，143-144)。

11　野口保興は家庭経済学会会長であり，『家庭経済 食物の調理』(1918）の著者である。

1899（明治 32）年に高等女学校令が公布され，教授要目が定められてその授業内容が具体的に規定されたのは 1903（明治 36）年のことである。そこでは，「割烹」の実習は第 3 学年に 10 回程度実施することが規定されている（江原 1998，106-107）。必ずしも治庖会の奨励が要因とはいえないが，1900 年代には家庭料理に対する関心が高まっていたことは明らかである。

治庖会との関わりが深かったと思われる女性のひとりに，前述した「治庖会本部教場主事」の安西古満子の他に亀井まき子[12]があげられる。亀井まき子は料理書を執筆している嘉悦孝子，指原乙子の成立学舎女子部時代の同期にあたり，赤堀峯吉，棚橋絢子[13]らのもとで学んでいる（嘉悦 1973，63，66）。

亀井の著書『家庭百科全書第四編 和洋菓子製法』（1907）にある亀井の肩書は「東京治庖会講師」とある（亀井 1907）。また，1914（大正 3）年 11 月に東京割烹講習会より発行されている『家庭料理講義録 秋の部 二』には「東京割烹講習会講師」の他，「日本橋高等女学校講師」「日本女学校割烹科講師」の肩書も紹介されている（『家庭料理講義録 秋の部 二』，73）。

亀井が亀井割烹教場出版部から刊行した著書『お台所の重宝』（1935）の序には，当時 96 歳の師である棚橋絢子が序をよせている。同書の三輪田元道および亀井本人の序によれば，亀井は成立学舎女子部の割烹科で赤堀峰翁，二代目峯吉などに学んだことを機に調理に興味を覚え，石井泰次郎[14]，榊原静太郎，小林梅吉などより指導を受け，1904（明治 37）年には自身の割烹教場を開いている（亀井 1935，序 1-5）。

当時，女性が自身の割烹教場を開くには相当の努力と困難があったことはいうまでもないが，野津たかも，自身の割烹教場を開いた女性のひとりである。野津たかが「野津タカ子」として開いた料理学校（校名不明）については，1906 年発行の『月刊 食道楽』（第Ⅰ期）の記事に掲載されている[15]（今井 2008，122-123）。この「学校」の特徴は「野津タカ子と云ふ，女子師範学校，東京府第一第二高等女学校，以上三校の割烹科講師を勤めて居られる人の内職である」という点である（『月刊 食道楽』第Ⅰ期 2-5，2）。野津たかは 1868 年 2 月生まれの鹿児島出身の女性であり，大日本割烹学会石井式割烹教場に 1904（明治 37）年 1 月に入門している（今井 2008，81-84）。その後，1906（明治 39）年 4 月にはすでに料理学校を開設して調理教育を実施し，この間，同時に高等女学校に勤務して調理教育を行っていたと思われる。野津たかが石井の割烹教場に在学したのは短期間であると推察される。

亀井まき子は赤堀の門下生でもあり，石井の門下生でもあった。双方から教えを受けている点は赤堀菊（喜久）と共通している。赤堀菊（喜久）と亀井まき子が赤堀と石井の双方の門下生であったように，野津たかが赤堀割烹教場でも学んだかどうかは不明であるが，野津たかは大日本割烹学会石井

12　亀井まき子は書道と数学にも長じており，検定で数学の中等教員の資格も得ている（亀井 1935，序 1，3）。
13　棚橋絢子は成立学舎女子部で教員として修身を担当していた（嘉悦 1973，63）。
14　石井泰次郎によって開かれていた料理研究所の名簿「料理研究所けいこれん名簿」（昭和期）の「日本料理教授法研究会 御水子記念」の 12 月の会に，亀井まき子の名が記されており（〔料理研究所けいこれん名簿〕），当時，亀井まき子は石井泰次郎より指導を受けていたと思われる（今井 2008，84-89）。
15　1906 年発行の『月刊 食道楽』（第Ⅰ期）第 2 巻第 5 号の「料理学校（其三）」と題した記事の中に「女子和洋割烹専修者」と題された記事が，上下 2 段組みの上段 4 頁にわたって掲載されている（『月刊 食道楽』第Ⅰ期 2-5，2-5）。この記事は「料理の学校案内」シリーズの第 3 回目の記事である。この記事によれば，この「学校」は前述したように「女子和洋割烹専修者」という記事の題で書かれており，「学校」名は記載されていない。住所は神田区淡路町 2 丁目 9 番地である。おそらく，この記事に掲載されている「野津タカ子」と「野津たか」は同一人物であると思われる。

式割烹教場で調理教育を受け，その後，学んだ調理能力を生かして女学校教師や，自身の割烹教場を開き料理学校教師として活躍している。赤堀と石井による調理教育は，教育方針で異なる点はあっても，当時の女性に質の高い調理能力を身につける役割を担っていたといえる。さらに，一部の秀でた女性は，身につけた調理能力を職業能力として生かし，社会的に活躍できる力にまで発展させているのである。

5. 赤堀峯吉および割烹教場関係者により出版された書籍

赤堀峯翁・峯吉[16]および割烹教場関係者によって出版されている主な書籍を表 2 に示した（以下，赤堀から出版された書籍と略す）[17]。赤堀から書籍は出版されているが，雑誌は発行されていない。しかし，『月刊 食道楽』（第 I 期），『料理の友』等の料理雑誌には赤堀割烹教場関係者が多く執筆している。筆者が確認することができた赤堀から出版された書籍（表 2）は 47 冊あり，これらの書籍には「日本料理」，「西洋料理」，「支那料理」，「和洋料理」，「家庭」・「実用」・「日用」・「折衷」料理，「惣菜（総菜）料理」，「年中料理」，「佳節儀式料理」という用語が使われている。赤堀から出版された書籍の執筆者の内訳は，赤堀峯翁・峯吉および旺宏の単著が 16 冊，他の 31 冊は共著である。その内，赤堀家の男性のみによる共著は 7 冊，赤堀家の男性と女性による共著は 23 冊，赤堀峯吉と治庖会関係者の女性との共著が 1 冊である。赤堀家の女性は，すべて共著ではあるが，過半数近い書籍の執筆に関わっている。以下，赤堀から出版された書籍（表 2）の主な書籍を取り上げ，赤堀割烹教場に学んだ女性が調理に関する能力を執筆活動に生かし，社会的に活躍している状況を考察する。

筆者が調査した中で最も早い時期に刊行された 1902（明治 35）年出版の『治庖会日本料理法 全』は，当時，87 歳である赤堀峯翁と安西古満子[18]との共著で執筆されている。この書は治庖会本部教場において実地教授した日本料理法の献立（24 件），「調饌品評会」の献立（3 件），懐石料理の献立（1 件），二汁五菜の献立等が紹介されている他，附録には鰯の調理法や豚肉の日本料理法の説明があり，「其数三百三十餘種」の料理についてまとめた書である（赤堀，安西 1902）。赤堀峯翁の肩書は「治庖会本部教授」とあり，安西古満子の肩書は「同教場主事兼教授」と記されている（赤堀，安西 1902，1）。安西古満子が治庖会本部教場において中心的な立場で指導にあたっていることから，本書を峯翁と共著で執筆したものと思われる。また前述した安西古満子の著書『四季毎日三食料理法 春の部』（1909）にも安西古満子の肩書が「治庖会本部教場主事」と記されており（安西 1909，1），安西古満子が少なくとも約 7 年間にわたり「治庖会本部教場主事」を務めていたことは明らかである。赤堀峯翁および峯吉と赤堀家の親族でない女性との共著は，現在，本書しか確認されていない。安西古満子が峯翁から調理能力と人望ともに信頼を受けていたものと思われる。

16　書籍に記されている著者名では，赤堀峯翁と赤堀峯吉の「峯」は「峯」や「峰」であったりする。本稿の本文中では赤堀峯翁と赤堀峯吉と記すこととする。

17　赤堀から出版された書籍のうち，昭和女子大学図書館所蔵の書籍（12 冊）については，筆者によってすでに報告されているが（2008 今井，105-108），その後，昭和女子大学図書館所蔵以外の書籍についても調査した結果，さらに 35 冊の赤堀から出版された書籍を確認することができた（2010 年 11 月現在）。本稿では，これまでの報告（2008 今井，105-108）に加筆し，昭和女子大学図書館所蔵の書籍とその後の調査により確認することができた書籍をあわせた 47 冊の書籍について報告する。

18　1902（明治 35）年出版の『治庖会日本料理法 全』の奥付には，著者名「安西古満子」は「安西こま子」と記されている。本稿の本文中では「安西古満子」と記すこととする。

表 2　赤堀峯吉および赤堀割烹教場関係者によって出版された書籍（表中の字体は奥付または扉の表記に従った。）

No.[*1]	書籍名[*2]	発行年月日[*3]	西暦	著　　者[*2*4]	発行所[*2]	定　価[*2]
1	治庖會日本料理法 全	明治35年９月21日発行	1902年	赤堀峯翁，安西こま子[*5]	大倉書店	四拾五錢
2	赤堀料理講義録	明治37年４月25日発行 （明治38年12月10日第５版発行）	1904年	赤堀峯翁，赤堀峯吉，赤堀菊子	大倉書店	五拾錢
3	家庭十二ヶ月料理法　上	明治37年４月25日発行 （明治43年10月24日第10版発行）	1904年	赤堀峯翁，赤堀峯吉，赤堀菊子[*6]	大倉書店	五拾錢
4	家庭十二ヶ月料理法　下	明治37年４月25日発行 （明治44年10月５日第10版発行）	1904年	赤堀峯翁，赤堀峯吉，赤堀菊子[*6]	大倉書店	五拾錢
5	和洋家庭料理法　全	明治37年５月21日発行	1904年	赤堀峯吉	自省堂本店	六拾錢
6	日本料理教科書 卷一	明治38年２月４日発行	1905年	赤堀峯翁，赤堀峯吉	大倉書店	五拾錢
7	日本料理教科書 卷二	明治38年２月４日発行	1905年	赤堀峯翁，赤堀峯吉	大倉書店	五拾錢
8	日本料理教科書 卷三	明治38年２月４日発行	1905年	赤堀峯翁，赤堀峯吉	大倉書店	四拾錢
9	即席惣菜料理	明治38年４月21日発行	1905年	赤堀峰翁，赤堀峰吉，赤堀きく子[*7]	大倉書店	三十五錢
10	和洋折衷家庭料理法　全	明治38年10月８日発行	1905年	赤堀峰吉，赤堀菊子，赤堀吉松	杉本翰香堂	五拾錢
11	家庭應用総菜五百種	明治39年４月28日発行	1906年	赤堀吉松，赤堀峯吉，赤堀菊子	新橋堂書店	七拾五錢
12	日本料理法（再版）	明治40年11月18日発行 （明治41年５月15日再版発行）	1907年	赤堀吉松，赤堀峰吉，赤堀菊子[*8]	實業之日本社	七拾錢
13	家庭應用洋食五百種　全	明治40年12月12日発行 （大正９年１月25日８版発行）	1907年	赤堀吉松，赤堀峰吉，赤堀菊子	新橋堂書店	七拾五錢
14	家庭百科全書第十編　惣菜料理	明治41年８月14日発行	1908年	赤堀吉松，赤堀峰吉，赤堀菊子[*9]	博文館	四拾五錢
15	家庭日用料理　上	明治44年５月６日発行	1911年	赤堀峯吉，赤堀喜久，赤堀美知[*10]	大倉書店	五拾五錢
16	家庭日用料理　下	明治44年11月３日発行	1911年	赤堀峯吉，赤堀喜久，赤堀美知[*11]	大倉書店	五十五錢
17	日本西洋支那實用新料理　全	明治45年３月12日発行	1912年	赤堀峯吉，赤堀菊子，赤堀美知子[*12]	盛林堂	六拾錢
18	家庭百科全書第三十九編 歐米魚介新料理	明治45年６月24日発行 （大正元年９月５日再版発行）	1912年	赤堀峰吉[*13]	博文館	四拾五錢
19	衞生食物調理法	明治45年６月29日発行	1912年	赤堀吉松，赤堀峯吉	三立社	壹圓
20	家庭百科全書第四十一編　最新洋菓子の調製	明治45年７月24日発行	1912年	赤堀峰吉，赤堀道子	博文館	四拾五錢
21	家庭年中料理の仕方	大正元年11月15日発行 （大正５年５月３日６版発行）	1912年	赤堀喜久，赤堀峯吉[*14]	岡村書店	六拾錢
22	通俗家庭和洋料理　全	大正元年11月21日発行	1912年	赤堀菊子，赤堀峰吉，赤堀道子[*15]	東京社	八拾錢
23	家庭應用飯百珍料理	大正２年３月６日発行	1913年	赤堀峯吉，赤堀菊子	朝香屋書店	九拾錢
24	和洋家庭簡易料理	大正２年５月20日発行	1913年	赤堀峰吉，赤堀菊子	東亞堂書房	壹圓参拾錢
25	家庭百科全書第四十九編　佳節儀式料理	大正２年９月17日発行	1913年	赤堀峰吉	博文館	四拾五錢
26	衞生食物和洋料理法　全	大正２年11月25日発行 （大正３年４月１日再版発行）	1913年	赤堀吉松，赤堀峯吉	明昇堂書店	五拾錢
27	新式和洋家庭料理	大正３年２月22日発行	1914年	赤堀峯吉，赤堀菊子	神田書房	九拾錢
28	家庭年中料理の仕方　全	大正３年７月５日発行 （大正９年７月13日10版発行）	1914年	赤堀喜久，赤堀峰吉[*16]	岡村書店	八拾錢
29	和洋家庭料理法　全	大正３年11月３日訂正印刷 （大正11年９月６日第52版発行）	1914年	赤堀峰吉	日吉堂本店	八拾錢
30	嫁入文庫第四編　料理の巻	大正６年４月25日発行 （大正６年５月15日４版発行）	1917年	赤堀峯吉，赤堀菊子	實業之日本社	壹圓
31	家庭日本料理法	大正６年８月15日発行 （大正10年９月１日７版発行）	1917年	赤堀峯吉，赤堀菊子，赤堀みち子	大倉書店	貳圓貳拾錢
32	赤堀料理全書　第一編　四季の料理　附養生食物の拵方	大正６年12月23日発行	1917年	赤堀峰吉，赤堀菊子，赤堀美知子	大鐙閣	七拾五錢
33	赤堀料理全書　第二編　毎日の惣菜と家庭即席料理　附家庭食物の化学	大正６年12月23日発行	1917年	赤堀峰吉，赤堀菊子，赤堀美知子	大鐙閣	七拾五錢
34	實用惣菜料理十二ヶ月	大正７年８月18日発行	1918年	赤堀峰吉	博文館	壹圓六拾錢

No.*1	書籍名*2	発行年月日*3	西暦	著　　者*2*4	発行所*2	定　価*2
35	家庭實用西洋料理法（訂正増補版）	大正８年５月15日発行 （大正14年10月15日訂正19版発行）	1919年	赤堀峯吉	大倉書店	貳圓五拾錢
36	最新和洋料理法　全　附養生食物の拵へかた	大正11年９月15日発行	1922年	赤堀吉松，赤堀峯吉	駸々堂書店*19	壹圓四拾錢
37	家庭鶏肉鶏卵料理　附支那料理	大正13年６月15日発行	1924年	赤堀峯吉	大倉書店	一圓五十錢
38	赤堀和洋料理法	大正13年９月１日発行	1924年	赤堀峰吉*17	上田屋出版部	貳圓
39	赤堀和洋料理法	大正14年10月15日増訂初版発行	1925年	赤堀峰吉	弘成社	貳圓
40	最新和洋料理法	大正14年12月５日発行	1925年	赤堀峯吉，赤堀吉松*18	駸々堂書店*19	二圓
41	家庭懐石十二ヶ月料理	昭和２年６月15日発行	1927年	赤堀峯吉	大倉書店	貳圓六拾錢
42	赤堀日本料理法	昭和３年６月１日発行 （昭和５年４月30日第３版発行）	1928年	赤堀峯吉	大倉書店	参圓
43	赤堀西洋料理法	昭和４年１月15日発行	1929年	赤堀峯吉	大倉書店	壹圓
44	即席一品支那料理の作り方	昭和11年４月15日発行	1936年	赤堀旺宏*20	秋豊園出版部	二圓
45	家庭向き支那料理	昭和16年12月５日発行	1941年	赤堀峯吉*21	文晃書院	壹圓八拾錢
46	日常實驗料理　上	昭和17年５月31日発行	1942年	赤堀旺宏	東京開成館	1圓50錢
47	日常實驗料理　下	昭和17年５月31日発行	1942年	赤堀旺宏	東京開成館	1圓50錢

赤堀峯吉および赤堀割烹教場関係者によって出版された書籍より筆者作成.

注:

*1 「No.」は便宜上，筆者が付したものである.

*2 書籍名，著者名，発行所名，定価の字体は原則として原文通りの字体を用いている．なお，書籍名は原則として表紙または中表紙に記されている通りに記してある．赤堀峯翁と赤堀峯吉の「峯」は「峯」や「峰」であったりする．赤堀菊子の「菊」は「菊」や「きく」であったりする．赤堀家系図によると，新次郎の妻は「菊」，熊右衛門（二代目峯吉）の妻は「きく」と記されている．二代目峯吉ときくの結婚により，菊は「喜久」に変わっている（出雲 1963，132–134）.

*3 発行年月日は初版を示しており，（　　）は使用した書籍の発行年月日を示している．なお，本表は初版本の発行年代順に並んでいる.

*4 歴史学研究の資料の扱い方に基づき，著者名は原則として書籍の奥付に記されている字体を用い，共著の場合については，著者名は原則として書籍の奥付に記されている順序に従って示してある.

*5 奥付では安西こま子と記されているが，中表紙では，安西古満子と記されている.

*6 奥付では赤堀峯翁と記されているが，中表紙では赤堀峰翁と記されている.

*7 奥付では赤堀峰翁・赤堀峰吉・赤堀きく子と記されているが，中表紙では赤堀峯翁・赤堀峯吉・赤堀菊子と記されている.

*8 奥付の執筆者は赤堀吉松・赤堀峰吉・赤堀菊子の順序で記されているが，中表紙では赤堀峰吉・赤堀吉松・赤堀菊子の順序で記されている.

*9 奥付では著者名は，赤堀吉松，赤堀峰松，赤堀菊子となっている．「赤堀峰松」は表紙では「赤堀峯吉」（中表紙では「赤堀峰吉」）となっていることから，おそらく「赤堀峰吉」の誤りであると思われる。

*10 奥付では赤堀峯吉，赤堀喜久，赤堀美知と記されているが，中表紙では赤堀峯吉，赤堀菊子，赤堀美知子と記されている.

*11 奥付では赤堀峯吉，赤堀喜久，赤堀美知と記されているが，中表紙では赤堀峯吉，赤堀菊子，赤堀美知子と記されている.

*12 奥付では赤堀峯吉，赤堀菊子，赤堀美知子と記されているが，中表紙では赤堀峰吉，赤堀菊子，赤堀美知子と記されている.

*13 奥付の赤堀峰吉は中表紙では赤堀峯吉と記されている.

*14 奥付の執筆者は赤堀喜久・赤堀峯吉の順序で記されているが，中表紙では赤堀峰吉・赤堀喜久と記されている.

*15 奥付では赤堀峰吉と記されているが，中表紙では，赤堀峯吉と記されている.

*16 奥付では赤堀喜久，赤堀峰吉と記されているが，中表紙では赤堀峰吉，赤堀喜久の順で記されている.

*17 中表紙や奥付では著者は赤堀峰吉ひとりとなっているが，本文の冒頭部分には赤堀道子との共著と記されている.
赤堀道子は赤堀みち子と同一人物であると思われる．赤堀家系図では「美知」となっている．（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，56）

*18 奥付の執筆者は赤堀峯吉・赤堀吉松の順序で記されているが，中表紙では赤堀吉松・赤堀峯吉と記されている.

*19 「駸」は奥付の原文では旧字体で記されているが，ここでは新字体を採用している.

*20 三代目峯吉は 1928（昭和３）年に「旺宏」と改名している（出雲 1963，166）.

*21 奥付では赤堀峯吉と記されているが，中表紙では赤堀旺宏と記されている.

1904（明治 37）年出版の『家庭十二ヶ月料理法 上』・『家庭十二ヶ月料理法 下』は赤堀峯翁・赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[19] の共著で執筆されている。この書は日常生活における家庭料理と行事食について料理名と食品名を事典形式にまとめた書である。1900 年代になり，女性が共著で日常生活における家庭料理と行事食の著書を執筆している。しかし，著者の最初に峯翁が置かれている。菊（喜久）の担当部分については不明であるが，タイトルに「家庭」または「惣菜」とついている書に女性が執筆者として名が連ねられている（赤堀等 1904a，赤堀等 1904b）。

同じく，1904（明治 37）年出版の『和洋家庭料理法 全』は赤堀峯吉によって執筆されている。一般家庭の台所を対象に，赤堀割烹教場において実習された事項をまとめた料理書である。その内容は折衷料理ではなく，日本料理と西洋料理を別々に扱ったものとなっている。（赤堀 1904）。

19　本書の奥付では赤堀菊子と記されている。

1905（明治 38）年出版の『即席惣菜料理』は，赤堀峯翁・赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[20] の共著である。この書は日常生活における家庭料理について調理科学の視点を取り入れ，手近な日常の食材を使った惣菜料理についてまとめた書である。この書も，著者の最初は峯翁であり，女性の菊（喜久）は最後である。担当部分については不明である（赤堀等 1905b）。

同年，1905（明治 38）年出版の『和洋折衷家庭料理法 全』は赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[21]・赤堀吉松の共著で執筆されている。この書は和洋折衷の家庭料理について日本料理の食材を使用した西洋料理の調理法をまとめた書である。菊（喜久）の担当部分については不明であるが，女性が日常生活における折衷家庭料理の著書を執筆していると思われる。著書の執筆者順位としては初めて峯吉の後，吉松の前に置かれている（赤堀等 1905a）。

1907（明治 40）年出版の『日本料理法』は赤堀吉松・赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[22] の共著である。この書は日常生活における家庭料理について食品別に調理法をまとめた書である。菊（喜久）の担当部分については不明であるが，女性が日常生活における家庭料理の著書を執筆していると思われる。菊（喜久）は家庭料理の書籍の記事の執筆はするようになったものの，執筆者としては前書とは異なりうしろに置かれている（赤堀等 1907a）。

1908（明治 41）年出版の『家庭百科全書第十編 惣菜料理』は赤堀吉松・赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[23] の共著である（赤堀等 1908）。1912（明治 45）年出版の『家庭百科全書第四十一編 最新洋菓子の調製』は赤堀峯吉，赤堀道子の共著である（赤堀，赤堀 1912b）。これらは『家庭百科全書』のシリーズで，惣菜料理と洋菓子についてまとめられた書である。女性が共著で日常生活における家庭料理の惣菜料理と洋菓子の著書を執筆している。しかし，著者の筆頭には峯吉が置かれており，女性の菊（喜久）と道子は最後に置かれている。

『家庭百科全書』のシリーズでは，他に 1912（明治 45）年出版の『家庭百科全書第三十九編 欧米魚介新料理』や，1913（大正 2）年出版の『家庭百科全書第四十九編 佳節儀式料理』がある。これらの書は魚介類の欧米料理と佳節儀式料理についてまとめられた書である。いずれも赤堀峯吉によって執筆されている（赤堀 1912，赤堀 1913）。

1911（明治 44）年に出版された『家庭日用料理 上』・『家庭日用料理 下』は赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[24]・赤堀美知の共著で執筆されている。これらの書は日常生活における家庭料理を日本料理と西洋料理の献立別にまとめた書である。執筆者 3 人の内，女性 2 人が執筆者となり，共著で日常生活における家庭料理について執筆している（赤堀等 1911a，赤堀等 1911b）。

1912（明治 45）年に出版された『日本西洋支那実用新料理 全』も赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[25]・赤堀美知子の共著である。この書も執筆者 3 人の内，女性 2 人が執筆者となり，共著で日常生活における家庭料理として日本・西洋・中国の料理について執筆している（赤堀等 1912）。

同年，1912（大正元）年 11 月出版の『家庭年中料理の仕方』は赤堀菊（喜久）[26]・赤堀峯吉の共著で

20　本書の奥付では赤堀きく子と記されている。
21　本書の奥付では赤堀菊子と記されている。
22　本書の奥付では赤堀菊子と記されている。
23　本書の奥付では赤堀菊子と記されている。
24　本書の奥付では赤堀喜久と記されている。
25　本書の奥付では赤堀菊子と記されている。
26　本書の奥付では赤堀喜久と記されている。

執筆されている。この書は日本における伝統的な年中行事の献立についてまとめられている（赤堀，赤堀 1912a）。菊（喜久）が家庭生活における年中料理の部分を執筆しており，奥付では女性の菊（喜久）の名が筆頭者になっている。しかし，中表紙では父親で男性である峯吉の名が最初になっている（赤堀，赤堀 1912a）[27]。社会的に表面化する部分では男性の名が女性より上位に位置づけられている。

1913（大正 2）年に出版された『家庭応用飯百珍料理』は赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[28] の共著である。この書は飯料理ばかりを集めた書で，かてめしや丼飯，カレーライスなどの洋風料理もみられる。本書には「百珍」とあるものの，80 種の料理が掲載されている。著者の峯吉の肩書は「東京女子高等師範学校附属高等女学校研究会教授・赤堀料理教場主」とあり，また菊（喜久）については「日本女子大学校教授」とある（赤堀，赤堀 1913a）。峯吉は三代目峯吉である。前述したように，二代目峯吉は 1904（明治 37）年 9 月に他界し，三代目峯吉が 19 歳で跡を継いでいる。菊（喜久）は三代目峯吉の伯母にあたる。菊（喜久）にとっては甥との共著であり，日常家庭料理における飯料理について執筆している。

1917（大正 6）年出版の『家庭日本料理法』は赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[29]・赤堀みち子[30]の共著で執筆されている。この書は春夏秋冬に分類し，食品別に家庭日本料理についてまとめている書である。執筆者 3 人の内，女性 2 人が執筆者となり，共著で日常生活における家庭料理と行事食について執筆している。担当部分については不明である（赤堀等 1917a）。

同年の 1917（大正 6）年に出版された『赤堀料理全書 第一編 四季の料理 附養生食物の拵方』と『赤堀料理全書 第二編 毎日の惣菜と家庭即席料理 附家庭食物の化学』は赤堀峯吉・赤堀菊（喜久）[31]・赤堀美知子の共著である。これらの書は，日常の家庭生活における季節料理と惣菜料理，即席料理を 2 冊にまとめた赤堀料理の全書である。これらの書も執筆者 3 人の内，女性 2 人が執筆者となっており，共著で赤堀料理の全書を執筆している（赤堀等 1917b，赤堀等 1917c）。

1919（大正 8）年出版の『家庭実用西洋料理法』は赤堀峯吉が執筆した食品別にまとめている西洋料理の書である（赤堀 1919）。

一方，1924（大正 13）年出版の『赤堀和洋料理法』は，中表紙や奥付では著者は赤堀峯吉ひとりとなっているが，本文の冒頭部分には赤堀道子[32]との共著と記されている。担当部分については不明である。この書は家庭向きの料理法をまとめている書である。家庭に必要な惣菜一品料理を主として，日本料理法および家庭西洋料理法と和洋菓子製造法について詳細に説明を施している（赤堀 1924b）。

1925（大正 14）年出版の『最新和洋料理法』は病人食について，赤堀峯吉・赤堀吉松が共著で執筆した書である。欧米各国の専門家が研究した各種の病人用飲食品の調理法に基づいて，日本の調理法を取り入れ，日本人の嗜好に適するように改良されている（赤堀，赤堀 1925）。

1927（昭和 2）年出版の『家庭懐石十二ヶ月料理』（赤堀 1927）や，1928（昭和 3）年出版の『赤堀日本料理法』（赤堀 1928），1929（昭和 4）年出版の『赤堀西洋料理法』（赤堀 1929）の 3 冊は，三代目赤

27　この書の外表紙には書名は記載されていない。
28　本書の奥付では赤堀菊子と記されている。
29　本書の奥付では赤堀菊子と記されている。
30　赤堀みち子は赤堀家系図では「美知」となっている（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，56）。
31　本書の奥付では赤堀菊子と記されている。
32　赤堀道子は赤堀みち子と同一人物であると思われる。赤堀家系図では「美知」となっている（赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀 1983，56）。

堀峯吉がシリーズものとして執筆した書であると思われる。いずれも三代目峯吉の単著である。

1936（昭和 11）年出版の『即席一品支那料理の作り方』は，三代目峯吉が改名し，赤堀旺宏の名で中国料理について食品別に調理法をまとめた書である（赤堀 1936）。

以上から，次のことを指摘することができる。

第 1 は，女性が執筆に加わった著書は「家庭」「十二ヶ月」「年中」「惣菜」等，日常料理を扱ったものに限定され，西洋・中国料理の書では，男性のみが執筆担当となっていることである。特に，当時の話題性のある「和・洋」料理に関しては，実際に女性が関わっていても対外的には峯吉自らが執筆していることとなっている。食にかかわる執筆のなかで，社会的に表面化して目立つ部分は男性，日常の家庭惣菜料理は女性の執筆という性別役割による分担が生じている。

第 2 は，これらの著作に執筆した女性たちは，赤堀家の峯吉の長女菊（喜久），三代目峯吉の妻美知の 2 人と治庖会の安西古満子であり，安西古満子以外は，男性の場合と同様に赤堀家の親族に限定されている。特に明治末期から大正初期（1911（明治 44）年～1917（大正 6）年）にかけては，執筆者 3 人の内，女性 2 人が執筆者となって，日常生活における家庭料理について共著で執筆している書籍が 7 冊はみられ，赤堀家の女性が書籍の執筆活動において活躍していることが明らかとなっている。

第 3 は，著書の執筆者順位は，おそらく女性が大部分を書いたであろうと思われる場合も，男性が先になっている。これは知名度の高い峯吉を最初にした方が販売状況が良くなることが理由であっただろうと思われるが，他方で女性名を男性名より先に出さないという社会の男尊女卑の風潮にあわせている側面もあると思われる。

6. 本研究のまとめと課題

本稿では，これまで赤堀割烹教場の調理教育の状況を女性の社会的活躍という視点からみてきた。その結果，3 点の知見を得た。

第 1 は，赤堀割烹教場で学び，社会で顕著な活躍をし，職業的に生かしている女性は，赤堀家の峯吉の長女菊（喜久），三代目峯吉の妻美知の他には，亀井まき子がいたことである。亀井まき子は，赤堀菊（喜久）と同様に，峯翁の教えを身につけ，大日本割烹学会石井式割烹教場でさらに教育を受け，女学校教師や治庖会講師等を務めている。さらに，自身の割烹教場を開き料理学校教師として社会的に活躍をしている。このことは大日本割烹学会石井式割烹教場とともに，赤堀割烹教場の教育の質の高さを物語っている。「富国強兵」が強力に推し進められているなかでも発揮された「調理能力」は，次の二つの意味をもっている。ひとつには，女性を教師として起用し，当時の調理能力を生かした女性の専門職のモデルを示していることである。二つには，調理教育が主婦教育の一環である場合であっても，教育によって調理能力を高めた女性たちは，当時の，主婦として家族全員の健康と嗜好とを勘案する調理のレベルを超えて，「家の中」のみにおさまらず，社会的・職業的活動（女学校や料理学校の教師，教場長として）能力を生かしていることである。

第 2 は，赤堀割烹教場関係者の女性たちが大きな社会的活躍をしているが，当時の社会の制約のなかで，峯吉という男性の傘のもとに活躍しているということである。これまでの調査にさらに調査を行った結果，赤堀峯吉および峯翁が執筆した著書に共著者として赤堀菊（喜久），赤堀みち子が加わったものの他に，治庖会の安西古満子の名がみられた。これら女性が執筆に加わった著書は「家庭」「十二ヶ月」「年中」「惣菜」等，日常料理を扱ったものに限定されている。また，この女性たちは，

赤堀家の長女，三代目峯吉の妻で，赤堀家の親族と治庖会の女性に限定されている。彼女らは一部の当時突出して能力のあった女性であったことに疑いがないが，彼女らが最上位の意思決定者であるということはないのである。

第 3 は，赤堀割烹教場で学ぶことによって，「調理教育の場」は，女性が学ぶことができるだけではなく，調理教育によって力をつけた女性が職業的能力を発揮することができる場ともなっていったということである。民間の調理教育が女性に力をつけさせ，その能力を発揮して社会的に活躍させる突破口のひとつになっている。 女性が，社会的に調理能力を発揮することができるようになったことによって，社会的に活躍できるロールモデルとなったであろうと思われる。当時の卓越した女性の活動は，雑誌や著書として執筆された内容を通して，時代を超えて伝えられ，ジェンダー平等への歴史的プロセスとしての力となり，現代にまで語りかけているのである。

最後に，今後の課題について記す。筆者が意識している課題は，次の 2 点である。

第 1 は，近代日本の民間の調理教育を受け，その付与された能力を生かして社会的に活躍した女性について個々人を浮き彫りにすることである。本稿において赤堀割烹教場で学んだ女性が職業的に活躍した状況が明らかとなったが，これらの女性は日本近代の民間の調理教育を受けた女性の一握りである。また，近代日本の民間の調理教育を受けた女性が主婦として「家庭食」に関わることによる効果や意義については，十分に考察することができなかった。今後，これらの女性が主婦として家庭料理を担当した効果や意義についても，検討していきたい。現代とは比較にならないような厳しい差別的社会において，彼女たちが調理教育を通して，どのように困難を乗り越え，力をつけて活躍していくのかを明らかにすることを今後の課題としたい。

第 2 は，近代日本の民間の調理教育の発展および特徴をグローバルに分析した上で，女性の社会的活躍という視点から検討することである。近代日本の民間の調理教育の発展および特徴については，これまでの研究においても明らかにしてきたが，本稿では，日本の「近代の民間の調理教育」という分野の「赤堀割烹教場」における調理教育をジェンダー視点で分析する研究に留まり，近代日本の民間の調理教育の発展および特徴については，十分に取り上げることができなかった。今後，さらに近代日本の民間の調理教育の発展および特徴をもグローバルに分析し，女性の社会的活躍という視点から検討することを今後の課題とする。

引用文献

赤堀学園 100 年史編集委員会，赤堀房江編（1983）『赤堀学園 100 年史』，学校法人赤堀学園出版局，東京.
赤堀峯翁，安西こま子（1902）『治庖会日本料理法 全』，大倉書店，東京.
赤堀峯翁，赤堀峯吉，赤堀菊子（1904a）『家庭十二ヶ月料理法 上』，大倉書店，東京.
赤堀峯翁，赤堀峯吉，赤堀菊子（1904b）『家庭十二ヶ月料理法 下』，大倉書店，東京.
赤堀峯翁，赤堀峯吉，赤堀菊子（1904c）『赤堀料理講義録』，大倉書店，東京.
赤堀峯吉（1904）『和洋家庭料理法 全』，自省堂本店，東京.
赤堀峯翁，赤堀峯吉（1905）『日本料理教科書　巻一』，大倉書店，東京.
赤堀峯翁，赤堀峯吉（1905）『日本料理教科書　巻二』，大倉書店，東京.
赤堀峯翁，赤堀峯吉（1905）『日本料理教科書　巻三』，大倉書店，東京.
赤堀峰吉，赤堀菊子，赤堀吉松（編）（1905a）『和洋折衷家庭料理法 全』，杉本翰香堂，東京.

赤堀峰翁，赤堀峰吉，赤堀きく子（1905b）『即席惣菜料理』，大倉書店，東京.
赤堀吉松，赤堀峯吉，赤堀菊子（1906）『家庭応用総菜五百種』，新橋堂書店，東京.
赤堀吉松，赤堀峰吉，赤堀菊子（1907a）『日本料理法（再販）』，實業之日本社，東京.
赤堀吉松，赤堀峰吉，赤堀菊子（1907b）『家庭応用洋食五百種　全』，新橋堂書店，東京.
赤堀吉松，赤堀峰吉，赤堀菊子（1908）『家庭百科全書第十編 惣菜料理』，博文館，東京.
赤堀峯吉，赤堀喜久，赤堀美知（1911a）『家庭日用料理 上』，大倉書店，東京.
赤堀峯吉，赤堀喜久，赤堀美知（1911b）『家庭日用料理 下』，大倉書店，東京.
赤堀峯吉，赤堀菊子，赤堀美知子（1912）『日本西洋支那実用新料理 全』，盛林堂，東京.
赤堀峰吉（1912）『家庭百科全書第三十九編 欧米魚介新料理』，博文館，東京.
赤堀菊子，赤堀峰吉，赤堀道子（1912）『通俗家庭和洋料理 全』，東京社，東京.
赤堀喜久，赤堀峯吉（1912a）『家庭年中料理の仕方 全』，岡村書店，東京.
赤堀峰吉，赤堀道子（1912b）『家庭百科全書第四十一編 最新洋菓子の調製』，博文館，東京.
赤堀吉松，赤堀峯吉（1912c）『衛生食物調理法』，三立社，東京.
赤堀峯吉，赤堀菊子（1913a）『家庭応用飯百珍料理』，朝香屋書店，東京.
赤堀峰吉，赤堀菊子（1913b）『和洋家庭簡易料理』，東亜堂書房，東京.
赤堀峰吉（1913）『家庭百科全書第四十九編 佳節儀式料理』，博文館，東京.
赤堀吉松，赤堀峯吉（1913）『衛生食物和洋料理法　全』，明昇堂書店，大阪府.
赤堀峰吉，赤堀菊子（1914a）『新式和洋家庭料理』，神田書房，東京.
赤堀喜久，赤堀峰吉（1914b）『家庭年中料理の仕方　全』，岡村書店，東京.
赤堀峰吉（1914）『和洋家庭料理法 全』，日吉堂本店，東京.
赤堀峯吉，赤堀菊子（1917）『嫁入文庫第四編 料理の巻』実業之日本社，東京.
赤堀峯吉，赤堀菊子，赤堀みち子（1917a）『家庭日本料理法』，大倉書店，東京.
赤堀峰吉，赤堀菊子，赤堀美知子（1917b）『赤堀料理全書 第一編 四季の料理 附養生食物の拵方』，大鐙閣，東京.
赤堀峰吉，赤堀菊子，赤堀美知子（1917c）『赤堀料理全書 第二編 毎日の惣菜と家庭即席料理 附家庭食物の化学』，大鐙閣，東京.
赤堀峰吉（1918）『実用惣菜料理十二ヶ月』，博文館，東京.
赤堀峯吉（1919）『家庭実用西洋料理法』（訂正増補版），大倉書店，東京.
赤堀吉松，赤堀峯吉（1922）『最新和洋料理法 全 附養生食物の拵方』，駸々堂書店，大阪.
赤堀峯吉（1924a）『家庭鶏肉鶏卵料理　附支那料理』，大倉書店，東京.
赤堀峰吉（1924b）『赤堀和洋料理法』，上田屋出版部，東京.
赤堀峰吉（1925）『赤堀和洋料理法』，弘成社，東京.
赤堀峯吉，赤堀吉松（1925）『最新和洋料理法』，駸々堂書店，大阪.
赤堀峯吉（1927）『家庭懐石十二ヶ月料理』，大倉書店，東京.
赤堀峰吉（1928）『赤堀日本料理法』，大倉書店，東京.
赤堀峯吉（1929）『赤堀西洋料理法』，大倉書店，東京.
赤堀旺宏（1936）『即席一品支那料理の作り方』，秋豊園出版部，東京.
赤堀峯吉（1941）『家庭向き支那料理』，文晃書院，東京.
赤堀旺宏（1942a）『日常実験料理 上』，東京開成館，東京.
赤堀旺宏（1942b）『日常実験料理 下』，東京開成館，東京.
安西古満子（1909）『四季毎日三食料理法　春の部』，博文館，東京.
出雲明（1963）『指南庖丁』，学校法人赤堀学園出版局，東京.

今井美樹（2008）近代日本の民間の調理教育におけるジェンダーに関する研究（博士論文），昭和女子大学大学院生活機構研究科生活機構学専攻，東京.
江原絢子（1998）『高等女学校における食物教育の形成と展開』，雄山閣，東京.
江原絢子，東四柳祥子（2008）『近代料理書の世界』，ドメス出版，東京.
嘉悦康人（1973）『嘉悦孝子伝 明治・大正・昭和三代を生きた女流教育家』，浪曼，東京.
『家庭料理講義録 秋の部 二』（1914 年 11 月），東京割烹講習会，東京.
神奈川県立栄養短期大学伝承食研究会（1992）『食道楽 第Ⅱ期』（全六巻），五月書房，東京.
神奈川県立栄養短期大学伝承食研究会（1992）『食道楽 第Ⅱ期別冊』，五月書房，東京.
亀井まき子（1907）『家庭百科全書第四編 和洋菓子製法』，博文館，東京.
亀井まき子（1935）『お台所の重宝』，亀井割烹教場出版部，東京.
慶應義塾大学三田メディアセンター貴重書室魚菜文庫所蔵 資料請求記号 242-642-1（「〔料理研究所けいこれん名簿〕」）.
『月刊 食道楽』（第Ⅰ期）第 1 巻第 1 号，第 1 巻第 2 号，第 1 巻第 3 号，第 1 巻第 5 号，第 1 巻第 7 号，第 2 巻第 1 号，第 2 巻第 2 号，第 2 巻第 3 号，第 2 巻第 5 号，（平野雅章監修（1984）『食道楽 全五巻別冊一』，五月書房所収，東京）.
野口保興（1918）『家庭経済 食物の調理』，目黒書店・成美堂，東京.
村井寛（1903）『増補註釈 食道楽 春の巻』，報知社出版部，東京.

（いまい みき 初等教育学科）