

明治・大正期の出版物にみる 食用油脂及び油脂調理について

—婦人雑誌『婦人之友』を中心として—

大橋 きょう子

Cooking Oil & Fat and Their Use as Seen in Works
Published in the Meiji and Taisho Eras

—Especially in the Women's Magazine *Fujin no Tomo*—

Kyoko Ohashi

緒言

食用油脂は、焼き物、炒め物、揚げ物およびソース類など様々な調理に広く使用され、料理に独特な風味とおいしさを付与する。わが国における食用油脂および油脂調理が一般に普及したのは、西洋文明の導入に伴う西洋料理の発達によるところが大きく、食用油脂の調理への利用は明治期に入ってからである。明治期以降の近代において種々の食用油脂の調理への利用実態と食文化史的意義について論じた研究報告は管見によれば見当たらない。

著者は、これまでに西洋料理および中華料理の取り入れに伴うバター、ラード、ヘットなどの動物性脂および、これまでの日本料理に使用されていた胡麻油、菜種油などの植物性油が、日常の食生活にどのように用いられていたか、その実態を調査し、近代における我が国の食用油脂および油脂を用いた調理の特徴を明らかにすることを目的として研究を行っている。前報^{1-a)}において、小説『食道楽』全9巻(明治36～40年)を調査資料として、食用油脂の種類と油脂調理の特徴について報告した。小説『食道楽』は料理をテーマにした家庭小説で、報知新聞に連載、書籍としても出版され、当時ベストセラーとなった。これには種々の食用油脂を用いた西洋料理が数多く掲載され、詳細な調理方法とともに油脂摂取の栄養的効果および油脂摂取の奨めが具体的に示された。『食道楽』に示された内容は諸外国の新たな文化の導入が始まった明治時代において、我が国の食生活の近代化の先端をいくものであった。本報では、家庭婦人を対象として創刊された婦人雑誌を調査対象資料とし、明治末期から大正時代にかけての日常の食生活における食用油脂および調理の実態を調査し、油脂を用いた調理の特徴を明らかにすることを目的とした。なお、前報^{1-a)}に引き続き本報においても、油脂を用いて調理した料理を「油脂調理」と表記する。また引用に際して、旧字体は新字体に改めた。

調査方法

調査対象資料とした『婦人之友』は、主に中産階級の家庭婦人を対象とした啓蒙雑誌で、明治41年(1908年)1月に創刊された。創刊当初から料理欄が設けられ、専門家による料理や手軽に出来る料理の紹介、および一般読者から募集した献立など、料理に関する多彩な記事が掲載されていたことから、『婦人之友』を本研究の対象資料とした。

調査対象期間は明治41年1月から大正15年12月(1908～1926年)とし、この間に発行された『婦

人之友』第1巻1号から第20巻12号までの欠本を除く昭和女子大学図書館所蔵の原本およびマイクロフィルムを資料(表1)とした。掲載された料理記事の中から、油脂を使用した調理を全て抽出し、油脂の種類とその頻度および油脂調理について様式別、調理法別に分類・整理した。なお、表1に示した第4巻4号および5号については前後の刊行年月日から推察して、刊行された可能性は極めて低い。第4巻1号、2号、3号の刊行年月日はそれぞれ明治44年2月1日、3月10日、4月30日であり、同年6月1日には第5巻1号が刊行されている。国立国会図書館、国立女性教育会館および石川文化事業財団などの諸機関に所蔵検索を行ったが、第4巻4号および5号の所蔵は確認されなかった。

表1. 調査対象とした雑誌『婦人之友』(第1巻～第20巻)

巻	号	発行年	西暦(年)
1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	M. 41	1908
2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	M. 42	1909
3	2, 3, 4, 6, 9 (欠本: 1, 5, 7, 8, 10-12)	M. 43	1910
4	(欠本: 1, 2, 3) (4*, 5*)	M. 44 (2, 3, 4月)	1911
5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	M. 44 (6-12月)	
6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 8, 9, 10, 11, 12	M. 45 (1-7月) T. 元** (8-12月)	1912
7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 2	1913
8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 3	1914
9	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 4	1915
10	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 5	1916
11	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 6	1917
12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 7	1918
13	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 8	1919
14	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 9	1920
15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 10	1921
16	3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 (欠本: 1, 2, 7, 12)	T. 11	1922
17	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 (欠本: 7, 11, 12)	T. 12	1923
18	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 13	1924
19	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 14	1925
20	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	T. 15	1926

(著者作成)

*: 国立国会図書館、国立女性教育会館、石川文化事業財団等の諸機関に所蔵なし。第4巻4号以降は確認されなかった。

** : 明治45年7月25日に明治天皇崩御により元号が大正となる。

欠本: 昭和女子大学図書館に所蔵なし。

結果および考察

1. 明治期以降の婦人雑誌および『婦人之友』について

日本で最初の婦人雑誌は明治18年(1885年)刊行の『女学雑誌』であった。その後、女性の地位向上を目指した、当時としては進歩的な婦人雑誌がいくつか刊行されたが、一般婦人を対象とした大衆文化的要素を備えた婦人雑誌の刊行は明治30年代末からであった²⁾。明治30年代から40年代にかけて創刊された婦人雑誌の数は43種³⁾で、20年代から刊行されているものを加えると53種に上った^{4-a)}。特に明治30年代末の婦人雑誌は発行巻数も多く、中産階級および一般大衆向けの実用記事と大衆読物をミックスした万人向きの内容²⁾であった。明治20年代から40年代に刊行されていた主な婦人雑誌を表2に示した。各婦人雑誌における創刊の目的としては、家庭・女子教育の改良および女性の地位向上を掲げているものが多く、その内容は実に多彩で、一般婦人層に対して女性教育の必要性や家庭改良を提唱した雑誌が多かった。

表 2. 明治 20 年～40 年代刊行の主な婦人雑誌

雑誌名	創刊～(終刊)	発行所	雑誌分類	目的	内容
婦人衛生会雑誌	M. 21. 2～(T. 15. 12)	私立大日本婦人衛生会	機関誌	衛生思想の普及	衣服の洗淨, 食物の調理, 住家の洒掃, 看病, 育児
大日本婦人教育会雑誌	M. 21. 12～(S. 12)	大日本婦人教育会	機関誌	徳育の涵養, 良妻賢母	女子教育講義, 家庭実用記事, 文芸
婦人教会雑誌	M. 22. 2～(T. 8. 12)	婦人教会のち婦人雑誌社	機関誌	地位向上	法話, 講話, 教訓, 家事要訓(調理), 礼儀作法
花之園生	M. 24. 2～(M. 31. 11)	東京仏教花園婦人会	機関誌	家庭教育	社説, 庭訓, 家政, 伝記, 雑報
女鑑	M. 24. 8～(M. 42. 3)	東京国光社	婦人総合誌	啓蒙教育, 良妻賢母	社説, 史談, 家政, 文芸, 投稿欄
家庭雑誌	M. 25. 9～(M. 31. 8)	家庭雑誌社	婦人啓蒙誌	家庭改革	社説, 論説, 史談, 科学, 文芸, 家政, 時事, 雑録
裏錦	M. 25. 11～(M. 31. 8)	正教会	機関誌	女子教育改良	女子教育論, 女性論, 文芸, 女事, 教訓, 小説
東京婦人矯風雑誌	M. 26. 11～(M. 28. 1)	東京婦人矯風雑誌編輯所	機関誌		家庭の安全, 調理などの家政欄
婦人弘道叢記	M. 27. 10～(M. 32. 3)	日本弘道会事務所	機関誌	国家教育, 女子教育	講話, 伝記, 家庭, 叢録, 時報
日本之家庭	M. 28. 12～(M. 33. 2)	日本の家庭社	家庭雑誌	家庭婦人の教育	教育, 論説, 小説, 史伝, 衛生, 家事, たのしみ
女子之友	M. 30. 6～(M. 39. 5)	東洋社	婦人総合誌	女子教育の発展	社説, 家庭, 史談, 学芸, 童話, 教育, 小説
女学新報	M. 31. 10～(M. 34. 7)	女学新報社	婦人啓蒙誌	女子教育方法の探究	論説, 社説, 学芸, 家庭, 史伝, 小説, 雑録
淑女	M. 32. 1～(M. 34. 11)	紫鸞社	婦人総合誌	保守的女子教育	家庭, 史伝, 地理, 音楽, 衛生, 英語, 詩文
女学雑誌 姫百合	M. 32. 11～(M. 34. 11)	姫百合社	婦人啓蒙誌	文芸による情操教育	論説, 学芸, 史談, 家庭, 文苑, 小説, 叢談, 時言
日本婦人	M. 32. 12～(M. 43. 9)	帝国婦人協会	機関誌	婦人の教育向上	論説, 学苑, 講義, 家庭(礼法, 裁縫, 料理), 小説, 文藻
女学世界	M. 34. 1～(T. 14. 6)	博文館	婦人総合誌	女性の育成, 教養雑誌	論説, 古典文学, 伝記, 学術, 家庭, 娯楽, 流行
をんな	M. 34. 1～(M. 45. 7)	大日本女学会	機関誌	知徳・品位向上	論説, 学芸, 修身, 齊家, 世務, 史伝, 雑録
婦人界	M. 35. 7～(M. 37. 12)	金港堂	婦人総合誌	地位向上	論説, 文芸, 史伝, 家庭(育児・貯蓄・衛生等), 社会
家庭雑誌	M. 36. 4～(M. 42. 7)	家庭雑誌社	啓蒙雑誌	家庭生活の改良	結婚・夫婦論, 家庭事務・和楽(食卓・宴会など), 家庭教育
家庭の友(家庭之友)	M. 36. 4～(M. 42. 8)	内外出版協会	婦人啓蒙誌	家庭改良	家庭生活を中心としたテーマ(育児, 家屋改良, 貯蓄等)
二十世紀の婦人	M. 37. 2～(M. 39. 1)	北海道婦人同志会	機関誌	精神・物質上の利益向上	「婦人の地位」, 「戦争と児童教育」, 「戦争と風俗矯正」等
明治の母	M. 37. 10～(M. 43. 1)	明治の母の会	機関誌	家庭子女の育成・修養	修養論・方法論, 人格教育, 小児服, 料理(西洋料理)
日本の家庭	M. 38. 3～(M. 42. 8)	同文館	家庭教育誌	家庭子女教育	主婦・母の心得, 読み物, 衣服の衛生, 子供欄
ムラサキ	M. 38. 7～(M. 44. 6)	読売新聞日就社	婦人総合誌	女子・学校教育	評論, 家庭, 小説, 科学, 史話, 娯楽, 文芸, 雑録, 案内, 時報
婦人画報	M. 38. 7～(S. 19. 12)	近事画報社	婦人総合誌	婦人活動, 教育の啓蒙	女子教育, 史談, 体育, 家庭, 小説, 短歌, 詞藻
婦人世界	M. 39. 1～(S. 8. 5)	実業之日本社	婦人総合誌	家庭の改良, 実際の婦人の育成	「日本婦人の美德」, 家庭欄(料理記事, 家庭教育等), 小説
家庭女学講義	M. 39. 4～(M. 40. 12)	家庭女学会	啓蒙雑誌	家庭改良	家庭生活を中心としたテーマ(育児, 家屋改良, 貯蓄等)
女子学術	M. 39. 5～未詳	博報堂	婦人教育誌	未婚女子の女子教育	啓蒙的論文, 欧米生活紹介, 料理(豚料理法など), 衣服
女子成功	M. 39. 7～(M. 39. 12)	唯文社	啓蒙雑誌	女性の社会的活動支援	修養, 史伝, 文芸, 家庭, 小説, 研修など, 日本と欧米の紹介
婦人之友	M. 41. 1～現在	家庭之友社・婦人之友社	啓蒙雑誌	中産階級家庭婦人の地位向上	論説, 育児, 家庭経済, 料理, 衣服・裁縫, 教育, 家庭生活全般
婦人くらぶ	M. 41. 10～(M. 44. 12)	紫明社	婦人総合誌	女子学生・家庭婦人の啓蒙	女子教育論, 修養, 育児, 料理, 衛生, 文芸
家庭	M. 42. 4～(M. 44. 3)	精美堂	機関誌	日本女子大教育方針の具体化	教育方法, 「女子大学講義」の通信講義録
新女界	M. 42. 4～(T. 8. 2)	新人社	啓蒙雑誌	最も優れた女徳の涵養	キリスト教講話, 婦人問題, 家庭記事, 文芸, 詩, 短歌, 小説
新家庭	M. 42. 9～(T. 2. 5)	東京毎日新聞社	家庭雑誌	一般向け家庭誌の普及	論説, 講話, 衛生, 料理, 家庭内記事, 娯楽, 子供向けクイズ
婦女界	M. 43. 3～(S. 27. 10)	同文館	婦人総合誌	婦女子への健全な家庭教育	家庭欄(化粧法, 春の料理, 西洋料理食事作法等), 和歌
新女学	M. 45. 1～(M. 45. 4)	大倉書店	婦人総合誌	女子学生・家庭婦人の教育	修養論議, 文芸, 家事一般(衣服・裁縫・料理)

(参考文献 2), 4) より著者作成)

調査対象とした『婦人之友』もまた、家庭婦人を対象とした啓蒙雑誌のひとつであった。『婦人之友』の創刊にあたり重要な役割を果たしたのは、当時気鋭のジャーナリスト羽仁吉一と女性初の新聞記者羽仁もと子が明治36年（1903年）に創刊した『家庭之友』である。家庭生活における実際的知識すなわち生活技術の知識（料理・育児・被服・家計などの合理的方法）の習得を目指す、もと子自身の要求と疑問をそのまま毎号のテーマとして取り上げ、実体験を通じての失敗と工夫を述べる編集内容^{5,6)}であった。これにより、読者と編集者の一体感が強まり、読者獲得の大きな要因になった。明治39年（1906年）4月に『家庭之友』の姉妹雑誌として『家庭女学講義』を発行、その2年後の明治41年（1908年）に『家庭女学講義』を『婦人之友』と改題し発行した。その編集内容は『家庭之友』に準じたものであった。執筆者をそろえて形ばかりに意見を承るといった多くの婦人雑誌に見られる形式ではなく、その道の実践者を立てて具体的に意見を述べ、回を重ねてより科学的・合理的に実現していくという編集方針で、女性の地位向上を目指したものであった^{4-b)}。

当時料理記事の先駆けとなった『時事新報』の影響で、新聞が家庭料理の献立や調理法を掲載することが不可欠となっていた^{7-a)}ことから明治40年代の婦人雑誌は料理欄にも力を入れ、単に作り方のみならず献立そのものを掲載するようになっていた。『婦人之友』においてもその傾向が見られ、月ごとに「惣菜献立」（第5巻第1～7号、明治44年）および一般家庭の読者から懸賞つきで募集した「一週間の献立」（第6巻第6号、明治45年）を掲載していた。料理欄の主な執筆者には福山治亮、田中よね子、二宮はる子、笹木幸子、水町たづ子、手塚かね子、関口佐吉、服部茂一等々、数多くの料理家が携わっている。ちなみに、創刊号の目次には「理想の生活（羽仁もと子）、簡易なる茶話会の工夫（ミセスボールス）、小児と体温（加藤照鷹）、子供の病中に得たる経験（もと子）、家具破損の統計（一主婦）、家政問答（羽仁とも子）、育児問答（井上友子）、簡易なる香水の作り方（薬物生）、飾り蒲団の拵へ方（齋藤春代）、玉子一つのオムレツ（料理）（福山治亮）、テンピで焼ける御飯の菓子（料理）、女中の憲法（三則）、読者消息」（第1巻第1号、明治41年）が取り上げられており、掲載記事は家庭生活全般にわたる内容であった。

2. 掲載された油脂調理について

『婦人之友』第1巻1号から第20巻12号の各料理欄に掲載された油脂調理を抽出し、「日本」、「西洋」、「和洋折衷」、「支那」の様式別に分類し、結果を表3に示した。なお、和洋折衷料理は日本料理に用いられる食品素材・調味料・調理方法と、西洋料理に用いられる食品素材・調味料・調理方法が混在した料理を「和洋折衷」として分類した^{8,9)}。また、現在の中国は1912年（明治45年）1月に中華民国が成立したが、明治から大正にかけてのわが国では中華料理ではなく「支那料理」と呼んでおり^{7-b)}、『婦人之友』の掲載記事にも「支那」（第8巻第1号、大正3年）および「支那料理」（第18巻第4号、大正13年）の名称が用いられていたため、本研究においても「支那」と表記した。

掲載された油脂調理、全876件のうち、西洋料理は432件で全体のおよそ50%を占めた。次いで和洋折衷料理289件（33%）、日本料理101件（12%）、支那料理はわずか54件で全体の6%程度であった。時代が進むに従って油脂調理の掲載数は増加し、第16巻から第20巻（大正11～15年）までの油脂調理の掲載数（318件）は、第1巻から第6巻（明治41～45年・大正元年）の掲載数の188件と比べておよそ1.7倍であった。様式別の内訳を見ると、第1巻から第10巻までの日本料理および西洋料理の掲載数は、それぞれ64件および70件であったのに対し、和洋折衷料理は184件であった。特

表 3. 『婦人之友』(第 1 巻～第 20 巻) に掲載された油脂調理 (件)

巻	発行年	油脂調理	様 式 別			
			日本料理	西洋料理	和洋折衷料理	支那料理
1	M. 41	18	1	10	7	0
2	M. 42	32	8	8	16	0
3	M. 43	7	0	3	4	0
4	M. 44 (2, 3, 4 月)	—*	—*	—*	—*	—*
5	M. 44 (6-12 月)	70	16	13	41	0
6	M. 45 (1-7 月)	61	12	8	41	0
	T. 元 (8-12 月)					
7	T. 2	56	13	15	28	0
8	T. 3	33	8	3	22	0
9	T. 4	29	5	9	15	0
10	T. 5	12	1	1	10	0
11	T. 6	29	3	9	17	0
12	T. 7	56	2	36	18	0
13	T. 8	81	7	31	41	2
14	T. 9	64	5	48	10	1
15	T. 10	10	0	8	2	0
16	T. 11	2	0	2	0	0
17	T. 12	0	0	0	0	0
18	T. 13	126	7	83	6	30
19	T. 14	92	3	66	2	21
20	T. 15	98	10	79	9	0
掲載料理数合計		876	101	432	289	54

—*: 資料欠本により抽出不能

(著者作成)

に第 6 巻から第 10 巻までの掲載数は 116 件で、日本料理および西洋料理のそれに比べて著しく多かった。西洋料理は第 12 巻の大正 7 年頃から掲載数が増加し、第 18 巻から第 20 巻(大正 13~15 年)の 3 年間の掲載数は 228 件であった。これは第 18 巻(大正 13 年)以降の『婦人之友』には西洋料理の特別付録(第 18 巻第 2 号, 大正 13 年)や、「夏向のフランス料理」(第 18 巻第 8 号, p. 118, 大正 13 年)、「フランス料理とフランス菓子四種」(第 19 巻第 4 号, p. 173, 大正 14 年)など、その道の専門家による本格的な西洋料理が多く紹介されていたためであった。

一般に、大正末期の日常食の傾向としては食材および調理法も和洋取り混ぜて巧みに組み合わせた和洋折衷料理が多く、和風化した西洋料理が手軽な家庭向き料理として一般に広く普及した^{7-c)}と言われているが、『婦人之友』に掲載されていた西洋料理の内容は、ごく日常的な家庭料理というよりはむしろ専門的な内容であった。

支那料理が掲載されたのは第 13 巻(大正 8 年)以降で、西洋料理に比べると掲載数は極めて少なかった。しかし、第 18 巻第 4 号(大正 13 年)から山田政平による「素人にできる支那料理」が 1 年間連載され、その後「支那の野菜料理」(第 19 巻第 5 号, p. 142, 大正 14 年)、「日本人向の支那料理」(第 19 巻第 6 号, p. 177, 大正 14 年)、「支那料理三種」(第 19 巻第 10 号, p. 108, 大正 14 年)と題した実際の分かりやすい支那料理記事が多く掲載されていた。

3. 油脂調理に使用された油脂の種類と使用頻度

油脂調理に使用された油脂の種類とその使用頻度を図 1 に示した。創刊号(明治 41 年)から第 20

巻（大正 15 年）までを発行年順に 5 巻ごとにまとめた。油脂類は、すべて調査対象資料に記載されたとおりの名称で示した。使用されていた油脂はバター・ラード・ヘット・脂肪などの動物性脂，胡麻油・レモン油・オリーブ油・落花生油・椿油などの植物性油，この他サラダ油，落花生バター，「油」および「脂肪」と記載されているものであった。サラダ油は数種の植物性油を混合して精製された油であるが，その原料については定かではない。明治 40 年以前には大豆油の生産量は少なく，菜種油が食用油の中心であった^{7-d)}ことから，サラダ油の原料および「油」はいずれも主として菜種油であったと思われるが，定かではないため記載通りの名称を用いた。同様に，単に「脂肪」と記載されていたものは牛脂または豚脂ではないかと推察されるが原文のままの名称を用いた。ちなみに，大豆油が菜種油の生産量を超え，食用油として広く一般に普及したのは大正 12 年から 15 年（1923～1926 年）にかけてであった^{7-e)}。

油脂を用いた調理件数は，創刊当初の明治 41 年から 44 年には 127 件，この内 1 つの料理に複数の油脂を用いた料理は 1 件のみで，食用油脂の延べ件数は 128 件で，ほとんどが 1 つの料理に 1 種類の油脂を使用していた。第 6 巻から第 10 巻（明治 45・大正元～5 年）では料理数 191 件，使用された食用油脂の延べ件数 210 件，第 11 巻から第 15 巻（大正 6～10 年）は料理数 240 件，延べ件数 332 件，第 16 巻から第 20 巻（大正 11～15 年）には，料理数 318 件，延べ件数 452 件となり（図 1），油脂を用いた料理の掲載数の増加とともに，1 つの料理に複数の油脂を使用した料理が多く見られた。

使用された油脂の中では，バターの使用頻度がいずれの年代においても多く，特に第 11 巻から第

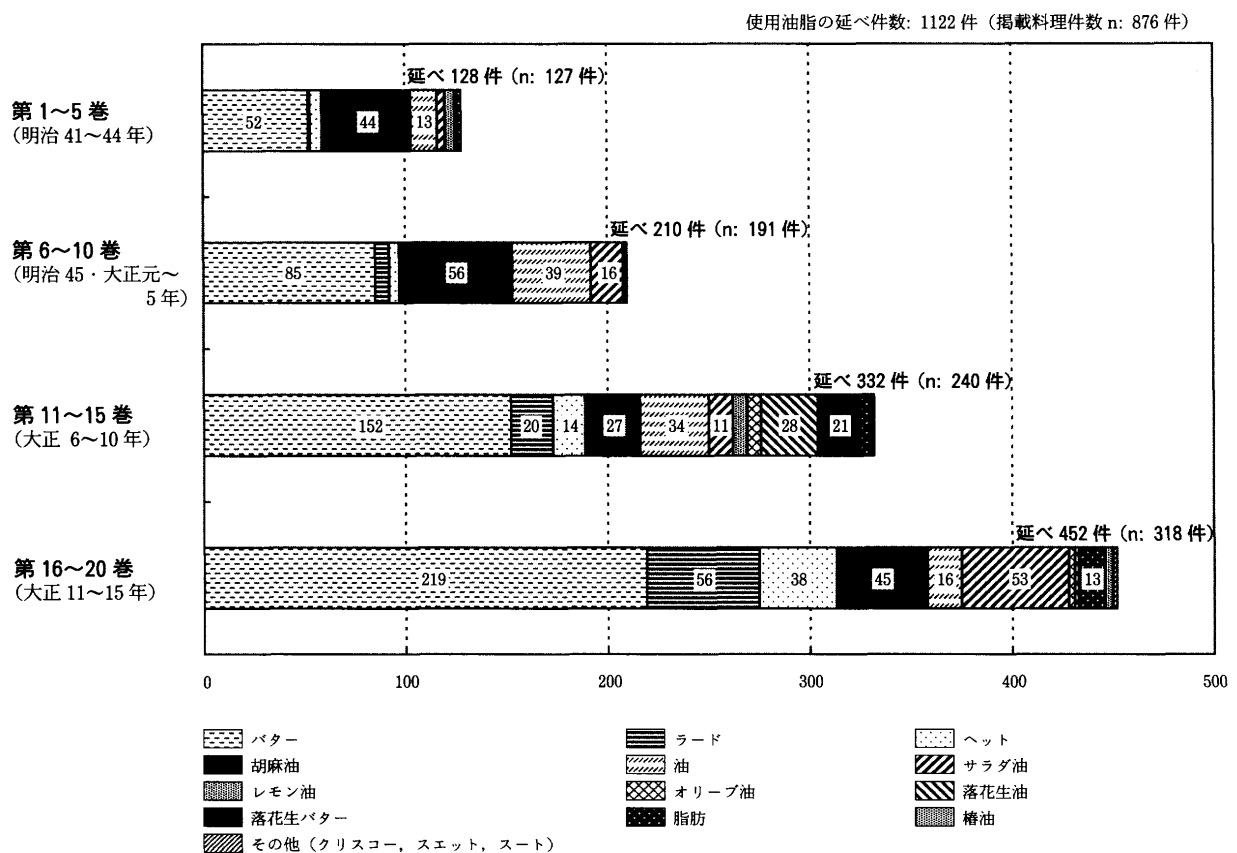


図 1. 油脂料理に使用された油脂の種類とその頻度（『婦人之友』第 1 巻～第 20 巻）（著者作成）

15 巻および第 16 巻から第 20 巻に掲載されたバターの使用頻度は、それぞれの期間に記載された食用油脂の延べ件数 332 件および 452 件に対して 152 件および 219 件で、いずれもおよそ 46～48% を占めた。

明治 20 年代には輸入もののバターが、一部の upper 階級を相手に店先に出回り始めたものの、30 年代にはまだ一般的でなかった^{10-a)}といわれるが、バターの使用は大正時代の後半になると西洋料理および和洋折衷料理の普及に伴い、その使用が増加したと言える。バター様の風味を有しバターの代用品としてのマーガリンが誕生したのは 19 世紀半ばの 1869 年 (明治 2 年) のことであった^{10-b)}。わが国では明治 41 年 (1908 年) に人造バターが製造された。当時のマーガリンは「人造バター」と呼ばれ、マーガリンと呼ばれるようになったのは大正時代末期のこと^{11-a)}であった。本調査では人造バターの記載は全く見られなかった。バターの代用品とはいえ、人造バター (マーガリン) が調理用として一般に普及するには至っていなかったと思われる。

第 14 巻第 1 号から 5 号 (大正 9 年) には、バターの代用として落花生バターを用いた料理が連載されていた。その冒頭でミセス・コーツは「落花生バタは決して近頃出来たものではなく、数年前からあつたのですが、その使用法を誤つてゐたために、世間の評判はあまりよくなかつたのです」(第 14 巻第 1 号, p. 84, 大正 9 年) と述べ、パンにつける落花生バターの溶き方および落花乳の作り方を紹介している。落花生バターは「普通の牛酪に劣らない滋養価を有つてゐて、しかも値段はその三分の一に過ぎません。」「罐入正味百匁 金六十銭」(第 14 巻第 5 号, p. 131, 大正 9 年) という表記も見られた。また、「日本料理に応用して重宝な落花生バタ」と題して「(前略) 和へものはいつでも手がかるのには困つてゐました。(中略) お豆腐ばかりの白和へよりはどんなに美味しいか知れません。」(第 14 巻第 3 号, p. 71, 大正 9 年) とし、落花生バターを日本料理の和え衣に用いた料理を紹介し、西洋料理のみならず日本料理にも落花生バターが使用されていた。

バターに次いで使用頻度が高かった油脂は、第 1 巻から第 5 巻 (明治 41～44 年) は胡麻油で 44 件、第 6 巻から第 10 巻 (明治 45・大正元～5 年) も胡麻油で 56 件、次いで菜種油が主原料であると思われる「油」が 39 件であった。第 11 巻から第 15 巻では「油」34 件、次いで落花生油 28 件の記載が見られた。第 16 巻以降になるとラード 56 件、次いでサラダ油 53 件であった。

大正末期にラードの使用頻度が増加した背景には、豚肉の普及に伴う中国料理の発展があり、大正 10 年以降から外観よりも実質的な味を尊重する支那料理が急速に普及し始めたこと^{7-f)}が挙げられる。ラードは支那料理には不可欠な脂の一つであるが、支那料理が『婦人之友』の誌上に初めて掲載された第 13 巻 (大正 8 年) 以前には、ラードは西洋および和洋折衷料理に使用されていた (表 3)。その一例を挙げると「馬鈴薯のやわらか焼き」(第 2 巻第 9 号, p. 397, 明治 42 年)、「蓮根フライ」(第 9 巻第 1 号, p. 131, 大正 4 年) などで、ラードは西洋料理および折衷料理にも使用可能な油脂として比較的手軽に利用されていたと言える。

また、大正末期にサラダ油の使用頻度が増加した背景には、明治 43 年 (1910 年) にベンジン抽出法による採油工場が設置されて以来、生産量が増加し、大正 4 年以後は急速に発展し大豆油の品質が向上した^{7-g)}こと。さらに加えて、大正 14 年 (1925 年) 頃には菜種・大豆などの油を精製したサラダ油が登場^{12-a)}したことによると考えられる。野菜類を主材料としたサラダ料理が紹介されたことにより、サラダ油の使用頻度は増加した。しかし、「サラダソースには必ずオリブ油が入用なのですけれど、落花生油で十分その代用が出来るのです。或人はサラダ油を使つたサラダソースは、油の臭気

が鼻について、^と何うしても食べられないと云ひますが、落花生油を使つたのには、さういふ臭気がありません。」(第14巻第1号, p. 85, 大正9年)との記載があり、当時のサラダ油の精製技術および品質管理は十分ではなかったと推察され、サラダ用ソースには、オリーブ油および落花生油なども使用されていた。

ラードと並ぶ動物性脂のヘットの使用頻度は、ラード同様に時代とともに増加しているものの、ラードと比べると若干少なかつた。明治末期から大正時代にかけて、肉の価格は豚肉に比べて牛肉が高かつたこと^{7-h)}、豚肉の生産量の増加および豚肉料理の普及⁷⁻ⁱ⁾とともに、豚肉料理の書籍および料理記事が多くなつたことなどにより、豚脂のラードに比べて牛脂のヘットは、料理への利用範囲が少なかつたのではないかと思われた。

油脂調理の掲載数および各調理に使用されていた油脂の種類は、明治41年以降次第に増加すると共に、種々の食用油脂が複数使用され、油脂を用いた調理の様式が漸次変化していったことが明らかとなつた。

4. 調理法別油脂料理における油脂の種類および使用頻度

前項の様式別の油脂調理(表3)について、それぞれ使われていた油脂類を抽出し、調理法別に分類した結果を表4に示した。調理法の分類は前報^{1-b)}に準じた。すなわち、調理操作を加熱調理と非加熱調理に大別し、加熱調理として「炒める」、「焼く」、「揚げる」、「煮る」の4種に加え、小麦粉を油脂で炒める操作は「加熱用ソース」として別項目に分類した。また、ケーキなどの洋菓子全般に油脂を用いた場合は操作法の分類がしにくかつたため、本研究では「製菓材料」とした。非加熱調理としては、マヨネーズ、ドレッシング類など、油を生のまま攪拌して使用するものは「非加熱ソース」、風味付けおよびその他の目的で料理にかける、和える、パンなどに塗るものは「風味付け」、加熱前の下処理として漬ける、浸すものは「下処理」とした。この他につやを出す、皿に塗るなど二次的操作またはいずれの調理法にも該当しないものを「その他」とした。

1) 日本料理

掲載記事の中で最も多かつた油脂調理は、「新牛蒡のてんぷら」(第1巻第6号, p. 187, 明治41年)、「南瓜のかき揚げ」(第5巻第3号, p. 118, 明治44年)、「精進揚げ」(第7巻第5号, p. 117, 大正2年, 第20巻第9号, p. 113, 大正15年)、「さつまいものかき揚げ」(第7巻第10号, p. 187, 大正2年)、「蟹の天ぷら」(第8巻第6号, p. 132, 大正3年)などの衣揚げ、および「おろし慈姑の揚げ物」(第2巻第9号, p. 396, 明治42年)、「あげ茄子の生姜醤油」(第5巻第2号, p. 123, 明治44年)のような素揚げや「鯛のから揚げ」(第6巻第11号, p. 132, 大正元年)などの揚げる調理(34件)で、そのうち31件は揚げ油として胡麻油を使用し(表4)、その大部分は胡麻油を単独で用いており、菜種油や大豆油などと混合した使い方の記載は見られなかつた。わが国では明治時代以前すなわち江戸時代において、庶民の食べ物であつたてんぷら^{12-b)}には主に胡麻油が使用され、日本料理における油脂調理の原型は江戸時代にほぼ完成して¹³⁾いたことから、明治・大正時代の日本料理の揚げ物に使用されていた油は胡麻油が主流であつたことが認められた。

次いで、炒め調理は30件でその内17件は胡麻油、他は油とのみ記載されていたものが10件、この他にわずかではあるが椿油が使用されていた。炒め調理の一例を挙げると「牛蒡のから煮」(第5巻第4号, p. 102, 明治44年)、「葱の油煎り」(第6巻第11号, p. 132, 大正元年)のような少量の胡麻油

表 4. 様式および調理法別油脂料理における油脂の種類と使用頻度

掲載料理総数: 876 件

様式	調理法	油脂の種類												計	
		バター	ラード	ヘット	脂肪	胡麻油	油	サラダ油	レモン油	オリーブ油	落花生油	落花生バター	椿油		その他 (延べ件数)
日本料理	炒める	0	0	0	0	17	10	0	0	0	0	0	3	0	30
	焼く	0	0	0	0	11	8	0	0	1	1	0	0	0	21
	揚げる	0	0	0	0	31	2	0	0	0	1	0	0	0	34
	煮る	0	0	1	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	13
	加熱用ソース	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	製菓材料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	非加熱ソース	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	風味付け	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	下処理	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	8
計 (延べ件数)		0	1	1	0	65	26	0	1	1	2	7	3	0	107
西洋料理	炒める	96	10	12	3	0	1	8	0	0	3	0	0	1	134
	焼く	63	4	16	3	0	11	11	2	0	4	0	0	1	115
	揚げる	12	11	11	4	3	7	0	0	0	0	0	0	0	48
	煮る	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	加熱用ソース	76	13	3	1	0	2	5	0	1	11	5	0	1	118
	製菓材料	89	0	1	0	0	0	0	0	0	1	6	0	0	97
	非加熱ソース	0	0	0	0	0	3	37	2	6	1	1	0	0	50
	風味付け	5	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	8
	下処理	7	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	9
	その他	21	2	4	3	0	5	0	0	0	0	1	0	7	43
計 (延べ件数)		372	41	47	14	3	29	61	6	8	22	13	0	10	626
和洋折衷料理	炒める	51	7	2	1	7	8	1	0	0	0	0	0	0	77
	焼く	29	12	1	2	20	15	1	0	0	1	0	0	0	81
	揚げる	9	4	10	2	37	17	1	0	0	3	0	0	0	83
	煮る	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	加熱用ソース	21	1	2	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	28
	製菓材料	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	20
	非加熱ソース	1	0	0	0	0	5	19	0	1	1	0	0	0	27
	風味付け	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	3
	下処理	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	3
	その他	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	6
計 (延べ件数)		131	24	15	6	64	45	22	5	1	5	7	0	4	329
支那料理	炒める	5	16	1	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	41
	焼く	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	揚げる	0	3	0	0	7	1	0	0	0	0	0	0	0	11
	煮る	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	加熱用ソース	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	製菓材料	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	非加熱ソース	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	風味付け	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	下処理	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
計 (延べ件数)		5	20	1	0	31	2	0	0	0	1	0	0	0	60
総合計 (延べ件数)		508	86	64	20	163	102	83	12	10	30	27	3	14	1122

(著者作成)

で煎り付けたもの、また「烏賊の味噌煮」(第1巻第3号, p. 128, 明治41年), 「松魚(鯉)の味噌煮」(第1巻第8号, p. 347, 明治41年), 「味噌のからいり煮」(第2巻第3号, p. 126, 明治42年), 「焼き豆腐の味噌煮」(第5巻第5号, p. 119, 明治44年)のような料理名には「煮る」の名称を当てているものの、実際は食材を胡麻油で炒めた後、味噌や醤油などの調味料で味付けした炒め煮調理が多かった。

焼く調理では「鰯のすき焼」(第5巻第5号, p. 119, 明治44年)をはじめ、「桃山焼」(第18巻第12

号, p. 121, 大正 13 年), 「きんつば」(第 20 巻第 5 号, p. 185, 大正 15 年), 「どら焼き」(第 20 巻第 5 号, p. 185, 大正 15 年) などの菓子類を含めて 11 件が胡麻油を使用し, 一方「茄子のしぎ焼」(第 6 巻第 7 号, p. 116, 明治 45 年), 「玉子焼」(第 8 巻第 12 号, p. 135, 大正 3 年, 第 9 巻第 4 号, p. 132, 大正 4 年), 「蓮の松風焼」(第 9 巻第 11 号, p. 129, 大正 4 年) など 8 件の料理には, 単に油とのみ記載されたものを使用していた。

煮る調理は他の調理法に比べて油脂を使用した料理は少なかった。「竹の子の南蛮煮」(第 5 巻第 1 号, p. 121, 明治 44 年), 「おから煮込み」(第 8 巻第 12 号, p. 64, 大正 3 年) など前述の炒め煮調理に比べると, 極めて少量の胡麻油または油を用いて炒めた後にだし汁, 醤油および砂糖などを加えて煮た調理法であった。

その他の調理法としては, 和え衣に落花生バターを用いた「ひじきの落花あへ」・「干瓢の落花酢あへ」・「あひまぜ脛」(第 14 巻第 3 号, p. 71, 大正 9 年), 「蕨の白和へ」(第 14 巻第 4 号, p. 120, 大正 9 年) などの料理が見られた。日本料理においては, 調理に使用されている油は主に胡麻油と単に「油」とのみ記載された油で, その種類は限られていた。

2) 西洋料理

西洋料理に使用された油脂類の延べ件数 626 件の内, バターの使用頻度は 372 件でおよそ 59% を占めた。バターの使用頻度を調理法別に見ると, 炒める調理には 134 件中 96 件 (72%), 加熱用ソースは 118 件中 76 件 (64%), 焼く調理は 115 件中 63 件 (55%), 製菓材料は 97 件中 89 件 (92%), 揚げ調理は 48 件中 12 件 (25%) であった。西洋料理の味の決め手となるバターは, 主に炒める調理および焼く調理によって風味が引き出されるばかりでなく, 加熱用ソースおよび製菓材料としても不可欠な脂であると言えた。

加熱用ソースには, 小麦粉 (当時はメリケン粉と表記) を油脂で炒めたルーを基本としたソース, またはバターを加熱してレモンなどで風味を付けたバターソースがあり, 加熱用ソースに使用される油脂のほとんどはバターであったが, わずかにラード, 落花生油, サラダ油などの油脂類が使用されていた。主にホワイトソース類が多く, 例を挙げると「玉菜のミルクソース」(第 2 巻第 11 号, p. 487, 明治 42 年), 「クリームドアニオン」(第 9 巻第 1 号, p. 131, 大正 4 年), 「ホネコムタンパントマトソース (マカロニトマトソース)」(第 11 巻第 8 号, p. 108, 大正 6 年), 「セロリー (白ソースかけ)」(第 14 巻第 1 号, p. 87, 大正 9 年), 「クリームドキヤロット」(第 19 巻第 12 号, p. 132, 大正 14 年), 「半熟玉子の海老ソース」(第 20 巻第 12 号, p. 180, 大正 15 年), 「ドビーグラス」(第 20 巻第 12 号, p. 18, 大正 15 年) などであった。このルーを基本とした加熱用ソースは, 明治 30 年代の家庭料理にはほとんど普及していなかった調理法であった⁷⁻¹⁾が, 折衷料理および西洋料理の普及に伴って大正時代の後半には種々の料理に応じたソース類の作り方が示され次第に定着したと言える。バターは料理のみならず製菓材料油脂としても使用され, 「ロツキーケーキ」(第 6 巻第 6 号, p. 142, 明治 45 年), 「ワツフル」(第 11 巻第 10 号, p. 105, 大正 6 年), 「アップルパイ」(第 12 巻第 3 号, p. 108, 大正 7 年), 「ビスケット」(第 12 巻第 4 号, p. 121, 大正 7 年), 「シウクリーム」(第 20 巻第 4 号, p. 182, 大正 15 年) などの西洋菓子の材料として 89 件の使用頻度であった。

下処理用としては天板や容器に塗る, その他としてはサンドイッチの Spredd 用 (第 14 巻第 7 号, p. 139, 大正 9 年, 第 19 巻第 5 号, pp. 146-147, 大正 14 年) などがあり, バターの使い方は多種多様であった。西洋料理におけるバターの使用頻度は他の食用油脂に比べて最も多く, その調理方法および

利用範囲も他の油脂類に比べて広いことを認めた。

ドレッシングおよびマヨネーズソースなどの非加熱ソース 50 件の内、サラダ油は 37 件 (74%)、オリーブ油 6 件 (12%) で、「油」とのみ記載されていたものが 3 件程度あったが、非加熱ソースの大部分はサラダ油であった。サラダ油を用いたサラダ料理の例を挙げると「キャベツと林檎のサラダ」(第 5 巻第 2 号, p. 123, 明治 44 年), 「マセドインサラダ」(第 6 巻第 6 号, p. 141, 明治 45 年他) 3 件, 「海老のマヨネーズソース」(第 11 巻第 6 号, p. 134, 大正 6 年), 「エッグサラダ」(第 18 巻第 7 号, 付録 p. 18, 大正 13 年), 「コールドサモン」(第 19 巻第 9 号, p. 155, 大正 14 年), 「半熟のラビゴー・ソース」(第 20 巻第 6 号, p. 200, 大正 15 年), 「ソース, タルタル」(第 20 巻第 11 号, p. 153, 大正 15 年) などであった。これらのサラダ料理はドレッシングおよびマヨネーズソースをかけるまたは和えたもので、特にマヨネーズは「メヨニーズドレッシング」(第 12 巻第 9 号, p. 98, 大正 7 年), 「マヨナイズソース」(第 18 巻第 7 号, 付録 p. 13, 大正 13 年), 「マヨネイズソース」(第 19 巻第 5 号, p. 146, 大正 14 年), 「マヨネーズソース」(第 20 巻第 8 号, p. 140, 大正 15 年) などの名称で記載され、作り方も掲載(第 18 巻第 7 号, 付録 p. 13, 大正 13 年)されていた。大正末期にサラダ油が登場したことにより、非加熱で用いる油の調理法も少しずつ普及したと思われるが、当時の食用油脂の中では価格が高く、非加熱ソースに使用するには品質の点でも問題があった(前述)ことから、ドレッシングおよびマヨネーズとともに食べるサラダ料理は、当時はまだ一般的ではなかったと推察された。

胡麻油が使用されていた料理はわずか 3 件であった。「ハムボルグステーキ」(第 12 巻第 5 号, p. 97, 大正 7 年) は合挽肉のハンバーグステーキでバターとともに焼き油として、「フライドポテト」(第 9 巻第 7 号, p. 126, 大正 4 年) と「クロム スキード ブーフ ソース トマト」(第 18 巻第 12 号, p. 128, 大正 13 年) はヘットおよびラードとともに揚げ油として使用されていた。

3) 和洋折衷料理

和洋折衷料理に使用された油脂類の延べ件数 329 件の内、バターの使用頻度は 131 件でおよそ 40% を占めた。バターの使用頻度を調理法別に見ると、炒め調理には 77 件中 51 件 (66%), 焼く調理は 81 件中 29 件 (36%), 加熱用ソースは 28 件中 21 件 (75%), 製菓材料は 20 件中 17 件 (85%), 揚げる調理は 83 件中 9 件 (11%) であった。バターは、西洋料理の特徴ある脂であるだけでなく、和洋折衷料理にも盛んに使用されていたことを認めた。

バターの次に使用頻度が高かった胡麻油は、揚げる調理に多く使用され 37 件の記載が見られた。胡麻油を用いた折衷料理の一例を挙げると「茄子のフライ」(第 1 巻第 7 号, p. 217, 明治 41 年), 「松茸の折衷揚げ」(第 5 巻第 6 号, p. 118, 明治 44 年), 「肉まんぢう」(第 6 巻第 9 号, p. 135, 大正元年), 「鮭団子」(第 12 巻第 4 号, p. 126, 大正 7 年) などで、これらの料理は西洋料理の調理法を用いてはいるものの、かなり和風化された料理であった。一方、ヘットを用いた揚げる調理は 10 件で、「林檎のフライ」(第 2 巻第 11 号, p. 487, 明治 42 年), 「鱈のフリターウスターソース」(第 5 巻第 1 号, p. 122, 明治 44 年), 「平目フライ」(第 7 巻第 3 号, p. 116, 大正 2 年) などであった。

焼く調理および煮る調理としては、「南瓜の蒸焼」(第 2 巻第 12 号, p. 538, 明治 42 年), 「黒豆の生姜煮」(第 5 巻第 1 号, p. 121, 明治 44 年), 「さば塩焼バターソース」(第 5 巻第 5 号, p. 120, 明治 44 年), 「牛肉の柳川もどき」(第 5 巻第 7 号, p. 122, 明治 44 年), 「牛肉の大和煮」(第 8 巻第 12 号, p. 62, 大正 3 年), 「鴨の松風やき」(第 11 巻第 12 号, p. 119, 大正 6 年) のような料理が見られ、本来西洋および支那料理に使用されるバター、ヘットおよびラードなどの動物性脂を使用して、醤油、味噌などの和風

調味料で味付けしたものであった。しかし、掲載されていた和洋折衷料理の多くは、「蕪入りマーシ芋」(第1巻第3号, p. 73, 明治41年), 「百合根のホワイトソース煮」(第5巻第1号, p. 122, 明治44年), 「里芋のトマトソース煮込み」(第5巻第6号, p. 122, 明治44年), 「雲丹のサンドウキツチ」(第9巻第7号, p. 125, 大正4年), 「豆腐のコロッケー」(第10巻第2号, p. 125, 大正5年)のような従来の日本料理に使用される食材を西洋料理の手法で調理した料理であった。

ちなみに、明治時代中期に洋食店および一般家庭に急速に普及^{11-b)}し、大正中期には大衆向け洋食となり、和洋折衷料理として定着した三大洋食として知られる、ライスカレー、コロッケ、カツレツ^{11-c)}に使用されていた油脂は次のようであった。本研究で調査した料理の中で、掲載頻度が高かったライスカレーは14件、その内炒め油としてバターが10件、ヘットが4件であった。一例を挙げると「牛肉のライスカレー」(第2巻第1号, p. 38, 明治42年), 「あわびのライスカレー」(第5巻第3号, p. 118, 明治44年), 「玉子のライスカレー」(第7巻第3号, p. 117, 大正2年)はバターを使用し、「海老のライスカレー」(第3巻第9号, p. 381, 明治43年), 「林檎入ライスカレー」(第11巻第2号, p. 130, 大正6年)はヘットを使用していた。牛肉、鮭、豆腐などを主材料としたコロッケは9件、鶏肉、牛肉および鯨肉のカツレツ8件で、コロッケには胡麻油または「油」が、カツレツにはヘットまたはラードが主に使用されていた。

4) 支那料理

支那料理に使用された油脂類の延べ件数60件の内、炒める調理は41件で68%を占めた。この内胡麻油(19件)とラード(16件)が炒め油の主要油脂であった。第18巻第4号から連載された「素人に出来る支那料理」の掲載欄には、「油は^{ホフンヌー}黄油(バタ)が一番上等ですが、ラード、胡麻油何れでも差支ありません」(第18巻第7号, p. 101, 大正13年), 「油はヘットはいけません^{バタ}が黄油なれば結構です。(支那人は殆ど^{ラード}輦油ばかり用ひて居ります)」(第18巻第10号, p. 149, 大正13年)とあり、ラードは支那料理において最も汎用され、炒め調理の特徴ある脂であったとともに、バターも料理に使用可能な脂であったことが推察される。また、揚げる調理には胡麻油およびラードが使用されていた。胡麻油の使い方については、次のような注意書きが見られた。「支那では香味料として器に盛つてから二三滴の純胡麻油を落したりいたしますが、一般の日本人には必ずしも喜ばれないやうです。」(第18巻第12号, p. 125, 大正13年), 「^{ツマーチヤン}芝麻醬の代りに胡麻油を用ゆる場合には卓^{のぼ}に上す器に盛つてから滴らします。」(第19巻第6号, p. 177, 大正14年)とあり、胡麻油をそのまま料理にかけて用いたりもしていた。山田政平は「素人に出来る支那料理(四)」¹⁴⁾の中で、芝麻醬は「胡麻から採つた^{でいしやう}泥醬」で、「^{これ}之がない時の代用には摺胡麻を用ゆる」と、述べている。

掲載当初の支那料理は日本料理的に作り変えられる傾向も見られたが、大正13年以降に掲載された料理は、「青豆蝦仁」(第19巻第10号, p. 108, 大正14年), 「韭菜炒肉絲」(第18巻第6号, p. 113, 大正13年), 「焼蝦卷」・「芙蓉蟹黄」(第19巻第6号, pp. 177-178, 大正14年), 「紅焼肉」(第18巻第9号, p. 113, 大正13年), 「木屋炒飯」(第18巻第10号, p. 149, 大正13年), 「東坡肉」(第19巻第4号, p. 172, 大正14年), 「鍋烙餃子」(第19巻第12号, p. 135, 大正14年)など、現在でもよく知られた中国料理の名称が多く見られた。この中で「焼蝦卷」には黄油すなわちバターが使われ、「此料理は非常に西洋料理の影響を受けてゐます。影響を受けて居ると申すよりも寧ろ西洋料理の稍支那化されたものと云ふ方が適當」(第19巻第6号, p. 178, 大正14年)であると付記されていた。『婦人之友』第7巻第9号(大正2年)に掲載された「支那婦人の家庭生活」の中で、日本料理は見るためにできているが、支那

料理は食べるためにある。一から十まで脂肪本位で脂肪なしの料理はまずないといってもよく、分量も多く値段も安い¹⁵⁾と報告している。山田が『婦人之友』に連載した料理欄は、『素人に出来る支那料理』として書籍にまとめられ、大正 15 年 (1926 年) に初版が出版された。家庭の日常の食事に取り入れ易く分かりやすい内容で、昭和 16 年 (1941 年) までに 12 版が出版された。この本の中で、山田は〈支那料理は、栄養本位の衛生的料理であると同時に、極めて家庭的かつ惣菜的な料理であるが西洋料理ほどに、家庭に普及していないのは不思議であり、日支の地理的關係から見ても、解釈に苦しむところである〉¹⁶⁾と述べている。本調査においても対象期間の支那料理の掲載数、油脂の種類および使用頻度は、他の様式別調理に比べて極めて少なかった。

『婦人之友』第 1 巻から第 20 巻が刊行された明治 41 年から大正 15 年、とりわけ明治末期に支那料理が西洋料理ほど普及しなかった背景として、当時、わが国に乏しいふかひれ、なまこ、きくらげなどの材料の乾燥品を使用し、炒めるおよび揚げる調理を中心に大豆油、胡麻油を多く用いる支那料理の実施は西洋料理に比べて困難であった^{7-k)}ことが挙げられる。従って、当時の支那料理が日本人の嗜好に合わないというよりも、材料の調達が困難であったことが普及しにくかった要因であったと考えられた。

要 約

食用油脂が日常の食生活に普及し始め、油脂調理が家庭に定着する兆しが見えたと考えられる明治時代末期から大正時代末期までの 19 年間における食用油脂を用いた調理について、当時の婦人雑誌のひとつである『婦人之友』を調査対象として、食用油脂の種類および油脂調理の実態を調査し、特徴を明らかにした。

日本料理は胡麻油を用いて揚げる調理が、支那料理では胡麻油およびラードを用いて炒める調理が多かった。日本料理および支那料理は、油脂を単独で使用する 경우가多く、油脂の種類および油脂を用いた調理法としては、炒める、揚げる、焼く調理に限られていた。これに対して西洋料理は、炒める、揚げる、焼く (焼き付ける)、煮る (煮込む)、加熱用ソース、製菓材料、非加熱ソース、風味付けなどにバターをはじめとした食用油脂を使用し、しかもひとつの料理に複数の油脂を用いていた。特に西洋料理におけるバターの使用頻度は他の食用油脂に比べて最も多く、その調理方法および利用範囲も他の油脂類に比べて広いことが認められた。西洋料理同様に和洋折衷料理においても油脂を複数用いた調理が多く、調理法も多種多様であった。西洋料理の普及とともに、和洋折衷料理が誕生し定着した経緯の中で、油脂を用いた調理は増加傾向を示し、油脂の調理法は多様化したことが明らかとなった。明治時代以来、ひたすら西洋料理に目を向けその普及に努めてきた社会の風潮は、婦人雑誌の料理記事にも表れていたことを認めた。

明治から大正時代にかけての油脂調理の大半は、西洋料理および和洋折衷料理であり、油脂を多量に使用する支那料理が一般家庭で日常的に調理できるには至っていなかったことが分かった。

なお、本研究の執筆にあたり、文献資料の検索にご協力いただいた本学生活科学科平成 14 年度卒業生の岩城綾子さん、中屋智恵子さんに心より感謝いたします。

参考文献

- 1)-a 大橋きょう子 (2007) 明治の出版物にみる食用油脂及び油脂調理について—小説『食道楽』を中心として—, 学苑・昭和女子大学近代文化研究所紀要, 803, pp. 84-94
- 1)-b 同上, p. 88
- 2) 石川弘義, 尾崎秀樹 (1989) 『出版広告の歴史』 出版ニュース社, 東京, p. 16
- 3) 表真美 (2006) 明治期婦人雑誌, 総合雑誌における食卓での家族団らん, 家政誌, 57, pp. 369-378
- 4)-a 中嶋邦監修 (1986) 『日本の婦人雑誌 解説』 大空社, 東京, pp. 138-140
- 4)-b 同上, pp. 171-219
- 5) 山室徳子 (1991) 『二十世紀初頭—女性へのメッセージ』 ドメス社, 東京, pp. 1-3
- 6) 近代女性文化史研究所編 (1989) 『婦人雑誌の夜明け』 大空社, 東京, pp. 90-97
- 7)-a 昭和女子大学食物学研究室編 (1971) 『近代日本食物史』 昭和女子大学近代文化研究所, 東京, p. 335
- 7)-b 同上, pp. 781-782
- 7)-c 同上, p. 779
- 7)-d 同上, p. 685
- 7)-e 同上, p. 747
- 7)-f 同上, pp. 635-636
- 7)-g 同上, p. 462, 683
- 7)-h 同上, p. 298
- 7)-i 同上, p. 299, 423, 727
- 7)-j 同上, p. 268
- 7)-k 同上, p. 461
- 8) 大塚 滋, 川端晶子編 (1996) 『21世紀の調理学—調理文化学』, 4: カタジーナ・チフィエルトカ, 和洋折衷料理の調理文化史的考察, 建帛社, 東京, pp. 76-83
- 9) 熊倉功夫, 石毛直道編 (1988) 『食の文化フォーラム—外来の食文化』 大塚 滋, 日本化した西洋料理—文明開化と西洋料理—, ドメス社, 東京, pp. 120-124
- 10)-a 深谷尚徳 (1975) 『バターからの出発—雪印 50年のあゆみ—』 読売新聞社, 東京・大阪・福岡, p. 269
- 10)-b 同上, p. 108
- 11)-a 西東秋男 (1983) 『日本食生活史年表』 楽游書房, 東京, p. 108
- 11)-b 同上, p. 94
- 11)-c 同上, p. 125
- 12)-a 松尾登, 長谷川恭子編 (1989) 『改訂版 油脂』 女子栄養大学出版部, 東京, p. 272
- 12)-b 同上, p. 246
- 13) 芳賀 登, 石川寛子 (1998) 『日本の食文化』 第5巻, 第1章: 浅川具美, 油料理の変遷, 雄山閣, 東京, p. 41
- 14) 丹羽吉一編 (1924) 『婦人之友』 第18巻7号: 山田政平, 素人に出来る支那料理 (四), 家庭之友社, 東京, p. 101
- 15) 丹羽吉一編 (1913) 『婦人之友』 第7巻9号: 支那婦人の家庭生活, 家庭之友社, 東京, pp. 74-75
- 16) 山田政平 (1926) 『素人に出来る支那料理』 婦人之友社, 東京, pp. 1-2

(おおはし きょうこ 大学院生活機構研究科准教授・近代文化研究所所員准教授)