

昭和時代における 食用油脂及び油脂調理について (1)

(1926年～1935年)

大橋 きょう子

Cooking Oil & Fat during the Showa Period (1)

—From 1926 to 1935—

Kyoko Ohashi

1. 緒 言

著者は、明治期以降のわが国における食用油脂、及び油脂を用いた調理への利用実態を調査し、油脂調理の食文化的意義を明らかにすることを目的として研究を行っている。これまでに、明治、大正時代のわが国における食用油脂及び油脂調理について、当時発行された文献を資料として明らかにした。明治期以降の西洋料理の導入、発展に伴い食用油脂を用いた洋風料理が、書籍や婦人雑誌などで紹介されるとともに、明治期後半になると油脂そのものの栄養的価値が唱えられるようになり、油脂調理普及への先駆けとなった。大正時代には西洋料理の普及とともに和洋折衷料理が誕生、定着し、油脂を用いた調理は増加傾向を示すとともに油脂の調理法も多様化した。既報^{1, 2)}の調査結果から、明治・大正時代にかけて発行された料理に関する書籍及び婦人雑誌に紹介された油脂調理の大半は、西洋料理及び和洋折衷料理であったが、当時の一般家庭の食生活に油脂を用いた西洋料理が日常的に浸透するには至っていなかった。また、油脂を多量に使用する中国料理（支那料理）の掲載数はごく僅かであり、西洋料理と比較すると一般家庭への認知度は低かった。

本報では明治・大正時代に引き続き、昭和時代初期における食用油脂及び油脂調理について、油脂調理の特徴とマスメディアによる油脂調理の啓蒙の状況を明らかにすることを目的とし、当時発行の新聞に掲載された料理及びラジオによる放送料理を調査した。

2. 調査資料の選択及び調査方法

昭和元年（1926）から10年間を対象期間とし、調査対象とした資料を表1に示した。新聞を媒体とした諸々の情報は、広く一般に提供されていたものと考えられる。特に大正12年（1923）の関東大震災は、国民にニュースと的確な情報の必要性を痛感させた。また復興により経済界が活気づき広告の需要が増えたため、新聞の部数は次第に増加傾向を示した。その頃の東京における主たる新聞のうちで、震災の被害を受けつつも大阪日日、大阪朝日につながる東京日日、東京朝日が購読数を着実に伸ばし、毎日、朝日両紙の全国制覇の途が開かれていった^{3-a)}と言われる。大正時代末期の東京紙の発行部数は、報知、時事、国民、東京日日、東京朝日の順で、読売新聞はまだ低迷期であった。そこで、昭和初頭から戦前戦後を通じて、ある程度の購読数を維持しつつ、発行部数を伸ばしていた東京朝日新聞を調査資料とした。ちなみに昭和2年（1927）当時の東京朝日新聞の発行部数は573,838部、昭和10年（1935）には913,342部となり、都市部を中心に発行部数を着実に伸ばしていた。また、

大正から昭和に改元された時期の朝日新聞すなわち大阪朝日及び東京朝日の部数は、120万台を超え1,214,511部であった^{3-b)}。当時の主な東京紙の発行部数は図1のとおりである。なお、本研究の資料収集にあたっては東京朝日新聞縮刷版及び朝日新聞記事データベース『聞蔵Ⅱビジュアル』を用いた。

大正14年(1925)に始まったラジオ放送では、翌15年(1926)から料理番組を開始、東京では東京中央放送局(現在の日本放送協会)から「料理献立」が放送され、昭和2年頃には新聞紙上にラジオ番組欄が設けられた(写真1)。放送料理は当時、家庭の食生活を預かる主婦にとって好評であった。そこで、ラジオで全国に放送した後に刊行された書籍、『ラヂオ放送 四季の料理』、『ラヂオ放送 日日の料理』、『放送料理一千集(野菜篇)』、『放送料理一千集(肉類篇)』の4冊も合わせて調査対象資料とした。いずれの資料も時代を先取りした食文化の啓蒙の一役を担い、その時代の食生活を知る上で意義ある資料と考えた。

以上の調査資料をもとに、まず、調査期間における新聞掲載記事から食用油脂に関する記事(広告も含む)を全て抽出した。次に、新聞及び放送料理書に記載された油脂調理を全て抽出し、油脂の種類及び調理法別に分類、整理した。なお、既報^{1,2)}同様に、本報においても、油脂を用いて調理した料理を「油脂調理」と表記し、引用に際しては旧字体を新字体に、旧仮名遣いを現代仮名遣いに改めた。

表1. 調査対象とした資料

資料名(発行年)	掲載内容	編纂者・出版社
東京朝日新聞縮刷版, 『聞蔵Ⅱビジュアル』	昭和元年～昭和10年までの掲載記事・料理	東京朝日新聞社
『ラヂオ放送 四季の料理』 昭和2年初版(1927)	大正15年～昭和2年までに放送された料理	日本放送協会関東支部編・ 日本ラジオ協会
『ラヂオ放送 日日の料理』 昭和3年初版(1928)	昭和2年～昭和3年までに放送された料理	日本放送協会関東支部編・ 日本ラジオ協会
『放送料理一千集(野菜篇)』 昭和10年初版(1935)	昭和4年～昭和9年までに放送された中から 抜粋した料理	日本放送協会編纂・ 日本放送出版協会
『放送料理一千集(肉類篇)』 昭和10年初版(1935)	同上	日本放送協会編纂・ 日本放送出版協会

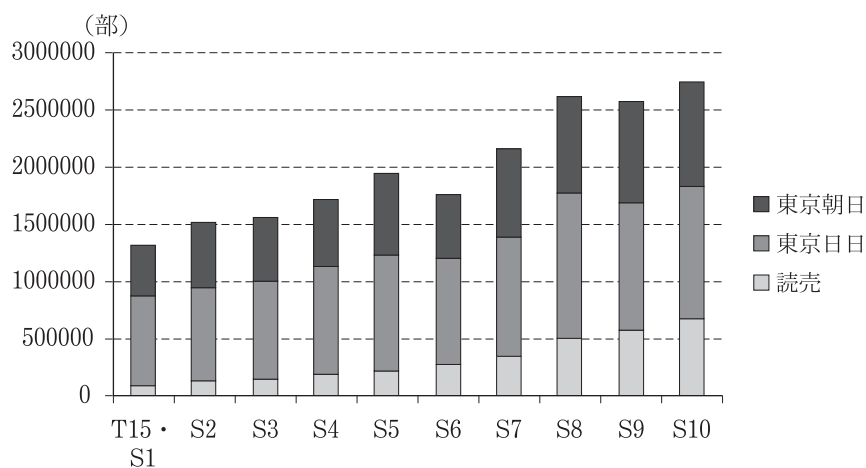


図1. 主な新聞の発行部数 (大正15年～昭和10年)⁴⁻⁶⁾ (著者作成)



東京朝日新聞
 昭和2年8月17日朝刊
 (朝日新聞記事データベースより)
 昭和女子大学図書館蔵

写真1. 東京朝日新聞に掲載されたラジオ番組の記事

3. 結果及び考察

(1) 新聞に掲載された食用油脂に関する記事

昭和元年から10年間の食用油脂全般に関する記事の記述及び広告記事の出現数を表2、表3に示した。なお、記述は新聞紙上に掲載された表題(見出し)をそのまま引用したが、表題のみでは記事の内容が把握しにくいものについては著者が一部加筆した。

新聞記事の見出し中に現われた油脂の多くはバター(当時は「バタ」と表記されているものも少なくない)で、その内容はバターの効果、特に栄養価値を提唱したものが目立った。大正14年に北海道において民間によるバター及びチーズ加工販売組合が創立し、北海道酪農販売組合連合会(略称:酪連、後の雪印乳業)が創設され、カートン(紙箱)入りバターが発売された。当時の国産バターの品質にはむらがあり製品として不安定であったが、昭和2年にアメリカから輸入した最新式バター包装機の導入によって品質は向上した。その後の品質改良により、昭和11年(1936)には世界に通用する品質の高いバターを輸出するに至った^{7-a)}。このような経緯の中で、明治20年代に輸入されたバターの使用は西洋料理の発達とともに次第に普及しはじめ、国産品の発売に至った昭和初頭には増加傾向であった。

バターの栄養的価値が唱えられる一方、保存法や鑑別法など品質に関する掲載記事から、当時のバターについての人々の認識及びバターの普及状況を把握することができる。しかし、昭和初頭における一般家庭の消費者にはバターに対する馴染みは薄かったと思われる。深谷は、その著書^{7-b)}で「東京の三越、白木屋、松坂屋などの百貨店に、宣伝用の小包装サンプル・バターを置いてもらって{ただで差し上げます}と呼びかけても持って行く人はない。」という状態であったと述べている。その当時、バターに対する多くの人の認識は、パンにつけて食べる程度のものであり、しかも消費する人たちの層は限られていたと思われる。そのため、バターの効用に関する記事や、国産バターの広告には「素晴らしいバター料理の味!! 西洋料理と限らず日本料理にも 皆様の栄養と健康はバターの常

表 2. 東京朝日新聞掲載の食用油脂に関する記述

昭和 (西暦)	月/日	食用油脂に関する記事
2年 (1927)	8/17	同人紀行／バターの出来るまで 三里塚の宮内省牧場見物
3年 (1928)	4/25	バタの良否
	6/24	オリーブ油 世界の生産分野と貿易
	11/30	学界余談／バタと肝油の優劣 (上)／医学博士 近藤乾郎
	12/1	学界余談／バタと肝油の優劣 (下)／医学博士 近藤乾郎
4年 (1929)	1/22	食道楽座談会 (9) 天ぶらの油
	6/28	登山家と食物 水の代わりになるバタ
	9/14	大衆科学／溶けたバタの品質／原 実
5年 (1930)	5/28	落花生油直輸
	8/5	バタの輸送試験 ドライアイスを使って
	1/17	北里大教授帰朝 万国バター会議から
6年 (1931)	1/30	揚げ物御注意
	7/16	廃物利用／南瓜の種は油であげておつまみに
	7/25	家庭／山登りの食糧品 第一忘れてはならぬ純良なバター
	8/29	家庭／暑さに参った体力を取戻せ 果物と脂ぼうをどっさり、寒い冬の備えに
	10/20	秋から冬へ栄養をとれ 特に必要な成分はでん粉と脂ぼう
	11/30	主婦の常識／バターの鑑別法
7年 (1932)	1/27	バタの良否, その見分け方 家庭での一通りの心得 婦人衛生会発表
	8/18	家庭科学読本 (4)／夏はバタがとける
	9/28	家庭科学読本 (34)／バタをパンに塗る時
	10/6	天ぶらの揚げかた 先ず油の知識をのみ込んで 火加減にこの秘伝
	12/8	家庭科学読本 (78) 食用油の知識／ごま油, サラダ油, 天ぶら油
8年 (1933)	3/14	人造バタでも栄養は十分 国産品も舶来に劣らぬ発達
	6/15	一度使ったヘット, 軽い揚げもの
	11/2	水産講座／『魚介類とその油脂分』 山本祥吉
9年 (1934)	1/13	家庭商品学／あげ油の巻き (上) 普通に使われるもの4種
	1/15	家庭商品学／あげ油の巻き (下) ゴマより万能のサラダ油
	7/26	世界最初のマヨネーズ 発表された興味深い割烹史
	8/17	野菜やお魚のサラダ料理 面倒がらずに先ずマヨネーズを作ること
	11/9	手なれたお惣菜を一層おいしくカツレツ秘伝 油の選び方使い方
	12/11	脂肪分が多く滋養に富む 冬に相応しい食品 豚肉
	12/12	人造バターに御注意 バターはこんなに良いもの 人造バター取締法令
	12/13	文化人にバター 効果は著し多量に含まる脂肪分はエネルギーの給源／医学博士 藤巻良知
	10年 (1935)	1/21
3/6	バター 純良なものは栄養価絶大 人造バターの特徴	
7/25	バターの保存 一度溶けたらモウ駄目	
8/5	召上り物・新女礼式 (4)／ちぎったパンからバタへお運び	

用に依って始めて保証されます。無代進呈 和洋バター料理美本」(昭和10年2月1日掲載), 「ビタミンAの塊, 消化吸収率98.9%, 調味嗜好100% (中略) 御料理に御菓子にバターの調味を御忘れなく」(昭和10年11月3日掲載)などの宣伝文が掲載され, バターの栄養的価値や各種料理への汎用の広さをことさら強調した内容であった。このような宣伝効果はバター料理の普及や食生活に影響を及ぼしたと考えられた。

昭和8年(1933)以降から「人造バター」に関する記事が数件出現してきた。人造バターの製造は明治41年(1908)に山口八十八氏によって初の国産品が製造されたが, 「マーガリン」と呼ばれるよ

表3. 東京朝日新聞掲載の食用油脂に関する広告の出現件数

(単位: 件)

	S元年	S2年	S3年	S4年	S5年	S6年	S7年	S8年	S9年	S10年	
1月			△2			●3		◆1	●2	●4 ◆1 △3	
2月			△4	●3			△2	△3	●2 ◆1 △2	●2 ◆1 △4	
3月			△4	●2		●3	△8	△4	◆2 △4	●5 ◆2 △7	
4月			△4		●1	●1		△8	△7	△6	●3 ◆2 △7
5月		△3	△5		△1	△9	△8	△13	△7		●4 ◆2 △8
6月		△2	△4			△9	△9	△20	△6		●3 ◆1 △8
7月						△8	△9	△1	△8		●2 ◆2 △7
8月			△3			△7	△7	△1	△6		●3 ◆2 △6
9月			△2			△4	△3	△2	△3		●1 ◆2 △2
10月						△1	△2	△2	△3		●3 ◆2 △3
11月						△2	△2	△2	△3		●3 ◆1 △3
12月			●3						●1		●2 ◆1 △3
						△2	△2		△3		△3

●; バター, ◆; サラダ油, △; マヨネーズ

うになったのは大正時代末期以降⁸⁾とされている。しかし、昭和時代に入ってから「人造バター」の名称は使われており、その頃の人造バターは粗悪品も多く天然のバターと偽った製品が横行した。そのため、昭和4年(1929)に北海道の酪連は農林省・内務省に対して、人造バターと天然バターを区別する表記の義務付けを請願した^{9-a)}。昭和9年(1934)には人造バター取締法令が農林・商工省から発令・施行された(昭和9年12月12日掲載)。翌年に、当時の日本女子大学教授丹下梅子氏が文部省主催最初の家庭科学研究大会において、天然バターに劣らない人造バターの栄養を評価するに至り^{9-b)}、以後、人造バターの広告も掲載されるようになったと考えられる。

昭和10年になるとバターと並んで、サラダ油の広告が増加している(表3)。大正13年(1924)に精製度の高い大豆油を国産初のサラダ油として、日清製油(現在の日清オイリオ)から600gびん小売価格85銭で発売、姉妹品として日清フライ油も70銭で発売されたが、当時はまだサラダ油が出回り始めたばかりで、輸入綿実サラダ油が市場の90%を占めていた¹⁰⁾。明治から大正中中期にかけてもとも一般的食用油は菜種油で、家庭では主に天ぷらなどに使われていたが、大正末期頃から次第に食用大豆油の消費量が増加しつつあった¹¹⁾。この頃の食用油は菜種油に代わって大豆白絞油及びゴ

マ油が中心であったためか、サラダ油に関する記事の掲載は少なく広告記事の出現も見られなかった。サラダ油は大豆油や綿実油を原料として、生野菜などのサラダ用に開発された油であるが、従来の日本の食生活における野菜類の調理法は煮物や茹で物、漬物などが主で、サラダのように生で食べる、または生野菜にビネグレットソースをかけて食べるといった習慣は一般的ではなかったと思われる。昭和9年の記事には「あげ油にはゴマより万能のサラダ油」との見出しで、「野菜の揚げ油としても役立つほか、野菜サラダにもマヨネーズにも流用出来る」（昭和9年1月15日掲載）と記載されており、この頃からサラダ油の広告記事の出現頻度も増加した（表3）。

このほか、油脂の種類には分類されないが、料理の材料名中に「マヨネーズ」が出現してきた。新聞記事にも「野菜やお魚のサラダ料理 面倒がらずに先ずマヨネーズを作ること」という見出しで、家庭での作り方と注意点が記載されている（昭和9年8月17日掲載）。サラダ油を主原料とするマヨネーズの輸入は明治維新以後で、国産品が製造され企業化されたのは大正に入ってからである。大正14年に食品工業（現在のキューピー）の中島董一郎氏が製造を開始し、国産初のマヨネーズが発売された。発売当初の出荷量は600kgであったが、翌年には7t¹²⁾、昭和4年には月5万kgを販売するに至った¹³⁾。昭和6年（1931）以降の新聞には「キューピー」や「スポーツマン印」マヨネーズの広告記事がかなりの頻度で掲載されており、バターやサラダ油に比べて出現頻度は高かった。また、昭和10年の新聞広告には「家庭待望のマヨネーズ速製器」と題した「日清サラダ油マヨネーズメーカー」（写真2）も登場した。バターやサラダ油に関するこのような記事内容から、当時は一般の消費者にとって馴染みの薄かった油脂類の普及に、企業が努力している様子を知ることができる。



東京朝日新聞
昭和10年7月11日朝刊
(朝日新聞記事データベースより)
昭和女子大学図書館蔵

写真2. 東京朝日新聞に掲載されたマヨネーズメーカーの広告記事

(2) 新聞に掲載された油脂調理及び油脂の種類

新聞掲載の油脂調理及び調理に使用された油脂類の出現数を表4に示した。昭和10年までに掲載された料理の中で油脂を用いた料理は199件であった。東京朝日新聞は、昭和5年（1930）3月から家庭欄を新設、以後おおそ毎日曜に家庭の主婦向けの記事を掲載した^{14-a)}。家庭欄の「今週のお惣菜」と題した日常的な料理記事の連載が始まったことから、料理記事の増加に伴い油脂調理及び油

脂類の出現数が急増した。また、昭和6年には朝刊2ページを増して10ページ建となり、家庭欄の常設及びラジオ版が新設された^{14-b)}。昭和6年以降の油脂調理の出現数が前年に比べて減少している(表4)が、内容的には日常の家庭向き料理のみならず、ロシア料理、フランス料理などの外国料理や初夏の栄養料理などが掲載されるようになり、幅広い読者層に向けての料理記事が中心となっていた。昭和7年(1932)後半に家庭支那料理がシリーズで連載されるようになり、大正末期まで馴染みの薄かった支那料理が、次第に一般家庭にも浸透する兆しがうかがえた。油脂調理に使用された油脂類は、胡麻油、バターがほぼ同じ頻度で出現しており、いずれも油脂調理全体のおよそ36%、33%と多く、続いて油、ラードであった。記事中に「油」とのみ記載されたものの種類は明らかではないが、当時の食用油として一般的であった菜種及び大豆を原料とする植物性油であると考えられる。サラダ油の出現割合は6.5%で、まだ十分に普及していなかったことが推察された。

表4. 東京朝日新聞に掲載された油脂調理及び油脂類の出現数 (単位: 件)

油脂調理	食用油脂の種類													*: 備考
	バター	ラード	ヘッド	サラダ油	胡麻油	落花生油	菜種油	油	揚げ油	オリーブ油	脂・脂肪	その他		
S2	5	2	0	0	1	2	0	0	0	0	0	2	0	
S3	6	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	
S4	6	0	0	0	0	2	1	0	1	0	0	1	2	
S5	98	43	7	3	1	35	2	0	13	0	0	1*	0	鳥油
S6	17	9	4	0	2	2	0	0	0	0	0	1	0	
S7	39	6	7	0	4 (2*)	17	0	0	9	2	0	0	0	
S8	16	4	0	0	2 (1*)	10	0	0	1	0	0	0	0	
S9	3	0	1	1	1	0	0	0	4	0	0	0	0	
S10	9	2	1	0	1*	3	0	1	0	0	0	0	0	マヨネーズ(4)
計	199	66	21	4	13	72	3	1	28	2	0	6	2	

(3) 放送料理書の内容

ラジオ放送は大正14年3月に東京、6月に大阪、7月には名古屋で開始され、昭和3年(1928)には全国中継の放送網が完成した。大阪では9月から1週間に1回、「季節の料理献立」と題した料理番組がすでに始まっていた。東京における放送料理の開始は翌年1月からで、「料理献立」と題して日曜・祭日を除く毎朝10分間(9時45分~55分)、当時の著名な料理教師や料理長によって考案された料理が毎回一品ずつ講習会形式で放送された。

東京ではその頃、庶民の間にラジオ熱が高まり、受信契約者数は大正14年に45,850人、翌年の1年間で5倍近くの222,194人に上った^{15-a)}と言われ、東京・大阪・名古屋の三局を合わせた22万を超える数字は、予想をはるかに上回る飛躍的なものであったと推察される。『ラジオ放送 四季の料理』は、「一家の栄養と、経済と、平和とを、その掌のうちに握って居ります主婦の手助け」として刊行された料理書で、当時の主婦にとって好評であった¹⁶⁾と言われている。この料理書は、大正15年(1926)から1年間放送された料理305件を12カ月の月毎にまとめ、さらに附録として当時の著名な料理人による正月料理をはじめとする行事食の料理115件、合わせて420件が掲載されている。

『ラジオ放送 日々の料理』は昭和2年から1年間の放送料理を日本料理、支那料理、西洋料理の様式別にまとめ、さらに和洋菓子・果物・飲料水、カヤク御飯・寿司・弁当、月見料理、クリスマス料理など294件の料理が掲載されている。野菜及び魚を主材料とした伝統的な日本料理に加え、洋風の味と栄養を考慮した鳥獣肉料理や支那料理をはじめ、外国の料理も取り上げており、その内容は多種

多様であった。附録には一戸伊勢子氏による「調理と調理上主なる注意」と題して煮方や焼き方をはじめ、揚げ物の揚げ方など調理法の注意点や要点がまとめられている。揚げ物の項では、油及び材料と味の関係についても詳細に記載されており、文中で一戸氏は「私の二三年前の、研究の結果から申しますと、ピーナツ油は揚げられる量も極少量で、値段も安く、そうしてアジも相当よろしいようでした。その後色々の混合油が出来て居るようでございます（以下略）」¹⁷⁾と、揚げ物に向けた様々な混合油の登場を示唆している。

『放送料理一千集（野菜篇・肉類篇）』は、昭和4年から5年間に放送された料理の中で野菜篇と肉類篇に分けてまとめたもので、「おいしく珍しく、すぐ出来る家庭料理を千百種程選び（中略）。主婦の苦労は本書二冊で忽ち解消。家中の笑顔が見られる！」との宣伝文（昭和10年8月15日掲載）で、昭和10年の初版から16年（1941）までに野菜篇は18版、肉類篇は20版が刊行された。『野菜篇』にはほうれん草、三つ葉、独活、たんぽぽ、慈姑など28種の野菜をはじめ、松茸・椎茸・しめじの3種のきのこ類、7種の豆類、豆腐、3種のいも類、8種の果実類の料理に加えて、汁物、煮物、揚げ物料理、サラダ類やホワイトソースをはじめとする11種のソース類、ご飯物、和洋菓子類、飲物、漬物など、合わせて509件の料理が掲載されている。また『肉類篇』には40種類を超える魚介類、鶏・鴨・小鳥の鳥肉料理、牛・豚・羊・兎・馬肉の獣肉料理に加え、鶏卵料理を合わせて541件の料理がまとめられている¹⁸⁾。

（4） 放送された油脂調理及び油脂の種類

大正15年から昭和9年までに放送された料理の中から、料理書にまとめられた油脂調理及び使用された油脂類の出現数を表5に示した。また新聞及びラジオの油脂調理に出現した主な油脂類の割合について図2に示した。『四季の料理』に出現した油脂調理は127件で、掲載料理420件のおよそ30%、『日日の料理』は294件中101件で34%、『一千集（野菜篇）』は509件中176件で35%と、ほぼ同じくらいの割合を占めていた。『一千集（肉類篇）』では541件中265件と出現数も増加し、およそ50%近くが油脂を用いた調理であった。これらの油脂調理を油脂の種類別に見てみると、新聞掲載料理同様にバター及び胡麻油の出現頻度が高く、続いてサラダ油、ラード、揚げ油の順であった。新聞の掲載頻度が低かったサラダ油は、放送料理では出現数が116件で全体の17%と高かった。野菜篇及び肉類篇ではサラダ油を主材料とするピネグレットソース及びマヨネーズソースの記載が増えたことによるものである。

表5. 放送料理書に記載された油脂調理及び油脂類の出現数

（単位：件）

油脂調理	食用油脂の種類													*：備考
	バター	ラード	ヘッド	サラダ油	胡麻油	落花生油	菜種油	油	揚げ油	オリーブ油	脂・脂肪	その他		
四季の料理	127	60	19	4	8	31	0	0	8	0	4	5	2*	クリスコ
日日の料理	101	53	5	0	9	38	0	0	1	2	2	0	4*	〔金ぶら油 (1), あり合わせの油 (3)
野菜篇	176	86	11	5	38 (24*)	63	0	0	5	6	0	3	0	〔ピネグレットソース (11), マヨネーズソース (13)
肉類篇	265	124	49	11	61 (23*)	100	1	0	3	25	1	5	4**	〔ピネグレットソース (10) マヨネーズソース (13), **：金ぶら油 (1), マゾラ油 (2), オレフ油 (1)
計	669	323	84	20	116 (47*)	232	1	0	17	33	7	12	10	

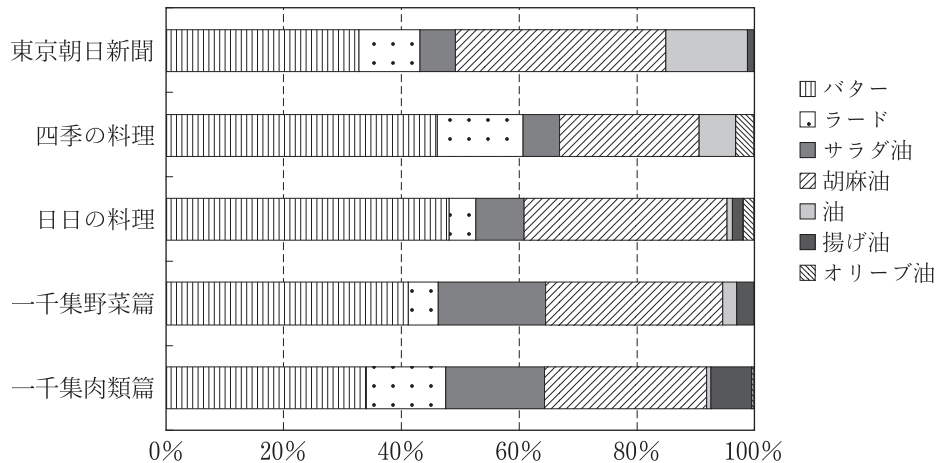


図2. 新聞及びラジオの油脂調理に出現した主な油脂類の割合

(5) 油脂調理の調理方法の特徴

油脂を用いた基本的な調理操作には「炒める」、「焼く」、「揚げる」、「煮る」、「混合・攪拌する」などがある。炒め物は少量の油で食品を加熱する調理で、加熱法から区別すると油の量、材料、目的などにより油炒め（ソテー）のほかに、煮る、焼く、揚げる操作を兼ねる場合が多い。いわゆる炒め煮、炒め焼き、炒め揚げなどがこれに当たる。一般に炒め物は、フライパンや鍋に材料に適した量の油脂を入れて食材を攪拌しながら加熱する調理法を指す場合が多い。本報告では、高温短時間の攪拌加熱した調理を炒め物と分類した。煮る、焼く、揚げるなどの操作を兼ねた調理は、煮る、焼く、揚げる調理法に分類した。油脂を用いた焼き物には、鍋またはフライパンにやや多めの油脂を入れ、炒め物のように攪拌せずに焼きつける調理法と、天板や焼き網に油を敷く、あるいは食材の表面に油を塗って焼く調理法が多く見られた。煮物は、少量の油脂で食材を軽く炒めたり煎りつけた後に、スープまたはだし汁などを加えて煮るいわゆる炒め煮、煎り煮といわれる調理法が最も多かった。

他に食材を炒めた後にある程度の時間をかけて煮込む調理法も洋風料理には多く見られた。混合・攪拌する調理には加熱または非加熱による操作がある。前者には、小麦粉（調査資料中には「メリケン粉」と表記）をバターと練り混ぜるブル・マニエや、油脂で小麦粉を炒めたルウなどがある。後者の代表的なものには、酢と油を混ぜたピネグレットソースや、卵黄に酢を混ぜ少量の油を少しずつ入れながら混合・攪拌するマヨネーズソースが挙げられる。この他の調理法としては、下準備の段階で器の内側に油脂を塗る、マリネのように油に漬ける、あるいは調理がほぼ仕上がった段階で上から油をかけたり乗せて油脂の風味をつけるなど、様々に利用されていた。前項でまとめた油脂調理に使用された油脂類（表4、表5）の中で、更に出現頻度の高かったバター、ラード、サラダ油、胡麻油の4種の調理法を図3-1~3に示した。

炒め物にはバター、ラード、胡麻油が多く出現しているが、これらの油脂類はそれぞれの特徴を生かした料理に用いられていた。バターは主に西洋料理のソテー、ラードは支那料理、胡麻油は日本料理に多く使用され、特に胡麻油を炒め物に使用する場合は、少量の油で材料の水分がなくなる程度まで煎りつける料理に用いられていた。サラダ油は新聞及び昭和2~3年頃の放送料理には炒める油としての出現頻度は低かったが、昭和3年以降の放送料理にはバター、ラードの次に出現頻度が高くなり、炒め物にも使用可能な植物性油として胡麻油と同様、一般家庭に普及する兆しがうかがえた。

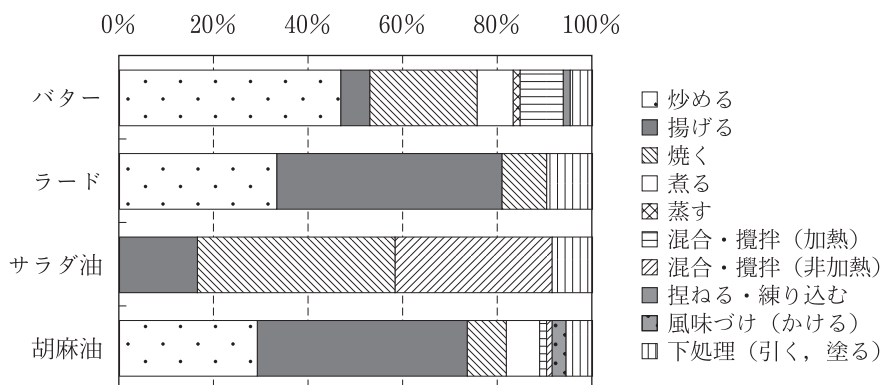


図 3-1. 油脂調理に出現した主な油脂類の調理法 (東京朝日新聞)

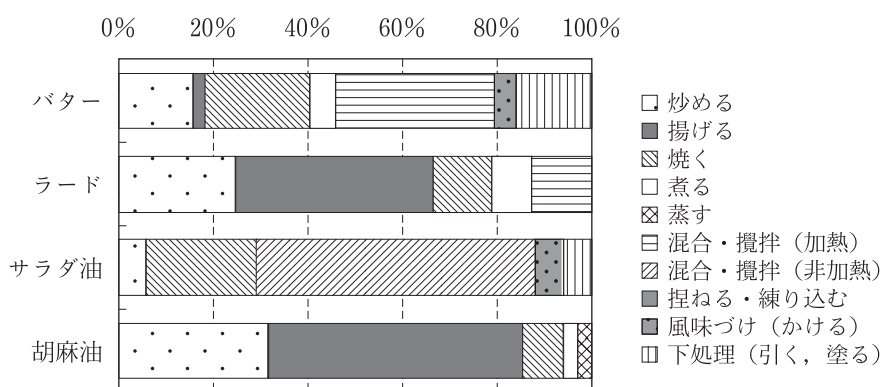


図 3-2. 油脂調理に出現した主な油脂類の調理法 (四季の料理・日々の料理)

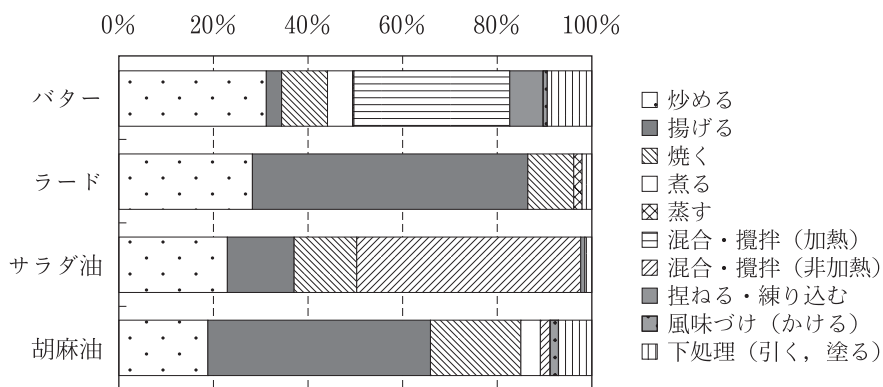


図 3-3. 油脂調理に出現した主な油脂類の調理法 (一千集 (野菜篇)・(肉類篇))

揚げ物はラードと胡麻油が中心であった。天ぷら、精進揚げなどの衣揚げを中心に、和風料理の揚げ物にはほぼ胡麻油が使用されていた。ラードは和風料理にも一部他の油の代用として用いられていたが、その頃新聞やラジオ等で紹介され始めていた支那料理に主として使われていた。

焼き物に油脂を用いることは、炒め物や揚げ物に比べて少なかったが、バターはサラダ油と混合して焼きつけ調理に用いられていた。また単独で食材を焼きつける調理にも用いられ、料理名に「…のバタ焼き」という名称が多く出現していた。バタ焼きはフライパンに野菜、魚・肉など材料を入れてそのまま両面を焼きつける調理法で、材料を攪拌しながら炒めるソテーとは若干区別して用いられて

いた。

加熱を伴う混合・攪拌調理の多くは、ルウを牛乳で伸ばしたホワイトソースで、加熱ソースの油脂としてはバターが主であった。ソース類はこのほかに、ブラウンソース、トマトソースなども出現しているが、西洋料理の様々な料理にはホワイトソースが最も多く用いられていた。加熱を伴わない混合・攪拌調理の大半を占めていたのはビネグレットソース及びマヨネーズソースであった。サラダ油を用いた油脂調理のおよそ20~30%を占めていた。この二つのソースはサラダ油が大正末期に登場したことに加え、マヨネーズが商品化され販売されたことによって、家庭でも簡単に作れるソースとしてかなりの頻度で出現したと思われる。しかし、マヨネーズソースの作り方については、その記述を見る限り、調理器具や操作方法などの点で市販のマヨネーズとは程遠いものであると推察された。当時の食用油としては、まだ一般家庭に充分普及していなかったと思われるが、「ゴマより万能のサラダ油」¹⁹⁾として、炒め油や揚げ油、サラダ用にも利用可能な油として、調理範囲が広がる傾向がうかがえた。

(6) マスメディアによる料理と日常の食生活の格差

当時の東京朝日新聞の購読料金は、大正15年・昭和元年に1カ月1円で、昭和5年には定価を90銭に改定、昭和9年には再び1円であった^{14-b)}。また、ラジオ放送の聴取料金は、本放送開始とともに月額1円、昭和7年から10年までは月額75銭で^{15-b)}、ラジオ本体の金額は、大正15年発行の主婦之友代理部の広告によれば「ラヂオセットのみで13円、付属品が35円」と記載されている。当時のサラリーマンの平均給与がおよそ60円~70円と言われた時代においては、限られた家庭層での聴取であったと考えられる。ちなみに『ラヂオ放送 日々の料理』の定価は1円、『放送料理一千集(野菜篇)』及び『放送料理一千集(肉類篇)』の定価は各1円65銭であった。しかし、ラジオ放送の開始により、料理番組のみならず、時代を先取りした様々な情報が人々に提供されることにより、時間差はあるもののその時代の食生活が変化していく様子を推察することは可能であった。

昭和時代初期においては、都市と地域の食生活の格差が大きかったものの、マスメディアによる情報の提供が徐々に浸透していく中で、ラジオを媒体として全国に放送された料理は、一般家庭の食生活に広く影響を及ぼし、多種多様な料理を家庭に広めるきっかけとなったことが認められた。また、当時発売された新たな国産の食品加工品(バター、サラダ油、マヨネーズなど)の普及に大いに役立ったことも明らかとなった。さらに生活全般における都市部と地方の食生活の格差が次第に縮まっていくことが示唆された。

4. まとめ

著者は、明治期以降の食生活の中で特に食用油脂の調理への利用実態を調査し、油脂調理の食文化的意義を明らかにするために研究を行っている。明治、大正時代の油脂調理についての調査研究に引き続いて本研究を行い、以下のことが明らかとなった。

- 1) 東京朝日新聞に掲載された料理記事は、昭和5年に家庭欄が新設したことに伴い増加した。掲載された油脂に関する記事として特徴的なことは、バターの栄養価値をことさら強調した内容のものが多く、バターを用いた油脂調理が胡麻油とほぼ同じ頻度で出現しており、いずれも油

脂調理全体のおよそ 30% 以上を占めていたことが分かった。

- 2) 大正末期から昭和初頭にかけて、大豆油の食用化に伴うサラダ油が市場に出回ったことにより、油脂調理の内容が多様化してきた。特にマヨネーズソースやビネグレットソースの出現が目立ち、サラダ油を用いた油脂調理のおよそ 20~30% を占めた。
- 3) 放送料理で紹介された料理は、今日の料理番組のような即時対応のものではないことが推察されたが、時代に先駆けた食情報の提供は当時の食生活に大いに影響を及ぼしたことが認められた。
- 4) 当時発売された国産バターやサラダ油などを用いた調理法の啓蒙により、新たな食品加工品の普及の一助となったことが明らかとなった。

5. おわりに

明治、大正、昭和時代初頭における日常の食生活の実態を明らかにするために、当時発行された新聞記事及び放送媒体を調査した。しかし、当時の人々の生活状況には格差があり、今回の結果のみからその実態を論じることは困難であると考えられた。

今後は昭和初期の日常における食生活並びに油脂調理の実態をさらに調査し、本研究の結果と合わせて総合的に論じたいと考える。

資 料

- 1) 東京朝日新聞縮刷版 昭和元年 12 月 25 日~昭和 10 年 12 月 31 日 昭和女子大学図書館蔵
- 2) 朝日新聞記事データベース『聞蔵Ⅱビジュアル』 昭和女子大学図書館蔵
- 3) 『ラジオ放送 四季の料理』 日本放送協会関東支部編 日本ラジオ協会 昭和女子大学図書館蔵 (1927)
- 4) 『ラジオ放送 日日の料理』 日本放送協会関東支部編 日本ラジオ協会 昭和女子大学図書館蔵 (1928)
- 5) 『放送料理一千集 (野菜篇)』 日本放送協会編纂 日本放送出版協会 昭和女子大学図書館蔵 (1935)
- 6) 『放送料理一千集 (肉類篇)』 日本放送協会編纂 日本放送出版協会 昭和女子大学図書館蔵 (1935)

写 真

- 1) 新聞記事: ラジオ番組 東京朝日新聞 昭和 2 年 8 月 17 日掲載 昭和女子大学図書館蔵
- 2) 広告記事: 日清サラダ油マヨネーズメーカー 東京朝日新聞 昭和 10 年 7 月 11 日掲載 昭和女子大学図書館蔵

引用文献

- 1) 大橋きょう子 明治期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— 昭和女子大学近代文化研究所紀要 学苑 803 号 pp. 84-94 昭和女子大学 (2007)
- 2) 大橋きょう子 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— 昭和女子大学近代文化研究所紀要 学苑 815 号 pp. 84-97 昭和女子大学 (2008)
- 3)-a 『朝日新聞社史 大正・昭和戦前期』 朝日新聞百年史編修委員会 p. 237 朝日新聞社 (1991)
-b 同上 pp. 240-241
- 4)-a 『朝日新聞社史 資料編』 朝日新聞百年史編修委員会 pp. 320-321 朝日新聞社 (1995)
-b 同上 p. 324
- 5) 『読売新聞 100 年史 別冊資料・年表』 読売新聞 100 年史編集委員会 扉 読売新聞社 (1976)
- 6) 『毎日新聞百年史』 毎日新聞百年史刊行委員会 p. 374, 379, 384 毎日新聞社 (1972)
- 7)-a 深谷尚徳著『バターからの出発』 pp. 214-215 読売新聞社 (1975)

- b 同上 p. 208
- 8) 西東秋男著『日本食生活史年表』 p. 108 楽游書房 (1983)
- 9)-a 江原絢子・東四柳祥子編著『日本の食文化史年表』 p. 269 吉川弘文館 (2011)
- b 同上 p. 277
- 10) 『日清製油株式会社 80 年史』 日清製油株式会社 80 年編さんプロジェクトチーム p. 33 日清製油株式会社 (1987)
- 11) 中島常雄編『現代日本産業発達史 第 18 卷』第 6 編食油工業 p. 515 現代日本産業発達史研究会 (1967)
- 12) http://www.kewpie.co.jp/company/corp/info/02_main.html キューピー株式会社ホームページ「沿革」
- 13) 石川寛子, 市毛弘子, 江原絢子著『食生活と文化』第 5 章調味料・香辛料の文化 p. 146 弘学出版 (1999)
- 14)-a 『朝日新聞の九十年』朝日新聞社社史編修室 p. 39 朝日新聞社 (1969)
- b 同上 p. 40
- 15)-a 『日本放送史 上巻』日本放送協会放送史編修室 p. 117 日本放送協会 (1965)
- b 同上 p. 20
- 16) 江原絢子, 東四柳祥子著『近代料理書の世界』 p. 214 ドメス出版 (2008)
- 17) 『ラジオ放送 日中の料理』日本放送協会関東支部 p. 378 日本ラジオ協会 (1928)
- 18) 大橋きょう子 ラジオ放送と料理 昭和女子大学生活科学紀要 学苑 691 号 pp. 86-95 昭和女子大学 (1997)
- 19) サラダ油に関する記事: 東京朝日新聞 昭和 9 年 1 月 15 日掲載

(おおはし きょうこ 大学院生活機構研究科教授・近代文化研究所所員教授)