

# 新刊紹介

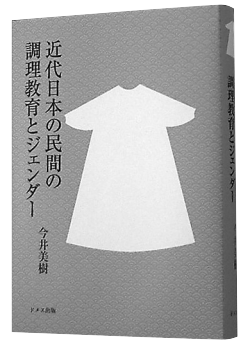
今井美樹著

『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』

押谷由夫

著書の理解は、著者自身についての情報を得るとぐんと進む。今井先生の労作も同様である。本書の理解にかかわって、私から見た今井先生を若干紹介したい。先生は何ごとにも一体となって取り組まれる。例えば、授業においては、学生と一体となりながら学生とともに楽しみつつ授業を練り上げていかれる。様々な学生指導や業務においても同様である。喜びも悲しみも一体なのである。その姿勢が、本書においてもいかに発揮されている。よくこれだけ文献を読みこなし丁寧に分析されたものだと感心させられるが、恐らく先生は、それぞれの文献にどっぷり浸り、自らの考えや生き方と一体化させながら取り組まれたに違いない。そう考えると、本書の魅力をいっそう感じ取ることができる。

本書は、学位論文「近代日本の民間の調理教育



2012年1月30日発行  
ドメス出版  
A5判 440頁  
定価 6300円(本体)

におけるジェンダーに関する研究」を一部加筆、修正されたものである。その審査にあたられた先生方は、本学の前学長、短大学長をはじめそうそうたる面々である。きっとそのような先生の姿勢を感じ取られ、引き受けられたのだと思う。そして、今井ワールドに浸りながら、先生方も一体となってアドバイスされたであろうと予測できる。そのような結晶として、本書があると思えて仕方がない。

## 1 本書の目的と方法、内容

本書の目的は明確である。

「第一に、近代を三つに時期区分し、各時期の民間の調理教育の特徴を明らかにすること、第二に、近代において民間の調理教育に関わった人びと(教育者と被教育者)のジェンダー状況を構造的に明らかにすること、第三に、民間の調理教育が当時の女性にどのような「能力」を付与したかを明らかにし、女性に対してもっていた積極的意義と限界を可視的にすることである。」(22頁)

そして、研究の方法は、文献研究によっているがその主なものは次の表の通りである。

年	1868	1875	1880	1885	1890	1895	1900	1905	1910	1915	1920	1925	1930	1935	1940	1945	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	
各章における主要文献名	第2章 (1873-1993)																											
	第3章「庖丁鹽梅」(1886-1891) 37冊																											
	第4章 大日本制菓学会石井式制菓教場 (1874-1928)																											
	第5章 赤堀制菓教場 (1882-1982)																											
	第6章『月刊食道楽』第1期(1905-1907) 31冊																											
	第6章『月刊食道楽』第II期(1928-1941) 147冊																											
	第7章『料理の友』(1913-1940) 323冊																											
	第8章『料理の友』(1913-1940) 323冊、笹木幸子著『年中行事家庭儀式料理』(1911)、『家庭料理献立集』(1914)、『家庭料理講義録』(1912-1922) 54冊																											
	終章 (1868-1945)																											

図 0-1 本論文各章において用いた主要文献(本書 24 頁より引用。)

表 9-1 近代における各時期の「調理」の特徴と章別にみた民間の調理教育のジェンダー視点からの特徴 (本書 390 頁より引用。)

時期区分*	時期の名称	「調理」への認識による特徴	調理教育を行った媒体(年)	民間の調理教育のジェンダー視点からの特徴	章
第1期 明治初期 ～明治中期	外来の食を取り入れた時期	「肉の調理」を例とした「調理」の体系化の試みが行われている	『庖丁鹽梅』(1886-1891年)	料理人が主宰している料理雑誌の日本における最初の男女両性に開かれた調理教育	第3章
			大日本割烹学会石井式割烹教場(1898年創立)	日本で初めての男女両性のための民間の調理教育施設、全国から志願者が集まる専門的調理教育と家庭婦人を対象とした調理教育	第4章
			赤堀割烹教場(1882年創立)	日本で最も早い時期に始まった女性のための民間の調理教育機関、女性を対象とした主婦教育の一環として行われる調理教育である一方、職業教育はうたっていないが、学んだ女性の社会的活躍がめざましい	第5章
第2期 明治後期 ～大正中期	「和・洋・中華」等の調理に共通する理論が現れた時期	日本の現実に即し、「和・洋・中華」の枠を超えて述べた「調理」の定義が提案されている	『月刊 食道楽』第1期(1905-1907年)	女性への教育的要素が強く現れている料理雑誌による調理教育	第6章
			『料理の友』(1913-1940年)	中流階層以上の女性一般を主対象とした調理の普及を目的とした料理雑誌による調理教育 ジェンダー強化	第7章 第8章
第3期 大正後期 ～昭和初期 敗戦	調理に栄養価値と実用性を求めた時期	調理における成分変化の制御が調理の目的である	『月刊 食道楽』第II期(1928-1941年)	男性向けの娯楽的要素の強い料理雑誌による調理教育 ジェンダー強化	第6章

このような文献調査を経て導き出された結論は左の表に示される。

## 2 本書の魅力

本書の魅力を私なりに紹介すると、まず、調理を研究対象とされたことである。食は人間生活の基本である。調理は日常の食事と直結しており、調理そのものの中に様々な要因が凝縮されており、それらを解きほぐすことによって、研究領域は無

限と言っているほどに広がっていく。第2に、民間の調理教育に絞られたことである。確かに調理は日常のものであるが、様々な分野を含んでいる。本書では、特に調理を教えるという立場から民間の調理教育を対象とされている。そのことによって、食の文化や風俗、習慣、用途に応じた指導法など、より深く調理を探究することができ。また、民間に絞られたことで、調理教育をより大きな視点からとらえることができる。

第3に、明治から戦前までをトータルに研究対象とし、特徴を明らかにされていることである。明治以来わが国は外国とりわけ西洋の文化を取り入れる形で国づくりを行ってきた。その近代化の研究は様々な分野で行われるが、食文化や調理研究の変遷は、庶民レベルにおける実態を知る最も有効な方法の一つである。そう言った新たな研究の広がりを感じさせる著書である。

第4は、代表的な専門料理雑誌を媒介としての調理教育の実態と、代表的な割烹教場における民間の調理教育を詳細に分析されていることである。そのことによって民間の調理教育の実態がより鮮明に浮き彫りになると同時に、割烹教場という専門家のみの世界を公開されたという点からも魅力的であるし、大きな業績と言える。

第5は、本研究の最も核心部分である「ジェンダー視点」から分析されていることである。しかも大きな特徴は、ジェンダー統計手法を用いて分析しているところにある。そのため調査は広範囲に及ぶが、そのことが本研究をより価値あるものになっている。そして、「民間の調理研究におけるジェンダー」は、日本の近代において新しく作られたジェンダーであることを実証的に明らかにしている。

これらの魅力は、すべてが絡まって本書の特徴となっている。専門学会を始めとする様々な研究機関等から賞を授与されたり高く評価されたりしているのもうなずける。

今井先生には、この魅力的な調理教育の研究分野のパイオニアとして、さらに研究領域を広げ、発展されることを期待する次第である。

(おしたに よしお 初等教育学科)