

〔論 文〕

明治中期の専門料理人と「割烹熱心家」による 食物・調理に関する研究会にみる男女両性の 調理教育 第1報

今井美樹

Culinary Education in Food and Cooking Research Societies Organized
by Professional Cooks and Cookery Lovers in the Mid-Meiji Era, Report 1

Miki IMAI

This study examines the magazine *Hocho-Ambai* (*Wielding Your Kitchen Knives*, all 37 issues published from 1886 to 1891) to explore the activities of societies of culinary education for food and cooking in the mid-Meiji era.

The author, from the viewpoint of gender, reviewed, selected and analyzed articles describing the activities of the Society of Art of Cooking Research and the Society of Food Research organized by professional cooks and cookery lovers in the period.

The following results were obtained. (1) The above societies both intended to hold study meetings for men and women. However, the actual sponsors and members of such meetings were male amateur and professional cooks. (2) The content of their education was geared toward professional cooks. (3) The cooking school proposed by the Society of Food Research provided vocational culinary education for both men and women.

Key words: *culinary education for men and women* (男女両性のための調理教育), *culinary magazine* (料理雑誌), *food and cooking research societies* (食物・調理に関する研究会), *culinary art, art of cooking* (割烹), *gender* (ジェンダー)

1. はじめに

明治期後半から大正期にかけての時期には、家庭料理に注目した料理関係の研究会や講習会が全国に誕生し発展している¹。こうした研究会や講習会の先駆けとして明治中期に誕生した料理関係の研究会がある。「割烹研究会」「食物研究会」「大日本食物会」は、1886 (明治19) 年創刊の料理雑誌『庖丁塩梅』² の発行と連動して活動している食物・調理に関する研究会である。

筆者は、これまで「近代日本の調理教育」の分野を、公教育における調理教育に対して「民間の調理教育」に限定して、ジェンダー (社会的・文化的性差) 視点から分析した研究を行ってきた (今井 2012)。

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みても意義があると考えられる。

本研究では、拙著 (今井 2012) で論究できなかった『庖丁塩梅』に掲載された「割烹研究会」「食物研究会」「大日本食物会」に注目し、これらの研究会の活動およびその調理教育の内容をジェンダー視点から考察する。本稿では『庖丁塩梅』第36集 (1889 (明治22) 年12月。以後休刊) までの「割烹研究会」と「食物研究会」の活動を報告する。なお、その後再刊された『庖丁塩梅』第37集 (1891 (明治24) 年2月) の「大日本食物会」等の活動については次稿に報告することとする。

1885 (明治18) 年ごろから「婦人」³ に対する啓

発運動が盛んになり、数多くの「婦人」向けの教養雑誌が創刊された⁴。こうした時流のなかで料理雑誌『庖丁塩梅』は1886(明治19)年12月に東京において、編集人藤松種十⁵、発行人藤井文治郎⁶により、雙魚堂から創刊された。第32集(1889年)からは、編集人藤松種十、発行人四條流式庖丁相伝の継承者である石井治兵衛によって刊行されている。その後、1889(明治22)年2月、藤松種十と石井治兵衛が「割烹研究会」を発足し、この研究会を軸とし、その活動と連動する形で刊行された(今井2012, 103)。

すでに別稿で明らかにしたように(今井2012, 99-132)、料理雑誌『庖丁塩梅』における調理教育の特

徴は次の4点に集約される。第1は、『庖丁塩梅』は「割烹熱心家」といわれる社会的地位のある男性たちによって1886年に創刊された料理雑誌であるが、その編集および執筆に関わっているのは、「割烹熱心家」と石井治兵衛のような当時の日本料理の専門家であったことである。料理人教育、すなわち「門人教育」の枠を出て、不特定多数に調理教育を公開している。第2は、『庖丁塩梅』は実質的には男性料理人のための調理教育が強く意識されていたと考えられるが、女性にも開かれ、日本における最初の男女両性に開かれた「調理教育」として位置づけることができることである。第3は、女性の職業と結びつけて「調理教育」の必要性が認識され、そ

- 1 たとえば、大日本割烹学会や大日本料理研究会の他に、東京割烹講習会などがみられる。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を中心に男女双方を対象に大日本割烹学会石井式割烹教場を開講している(『月刊 食道楽』第1期第2巻第3号, 58-59, 第2巻第10号, 64, 第3巻第2号, 81-82, 第3巻第3号, 96)。大日本料理研究会は、当時の著名な専門料理人・料理学校等の調理教育者による講師陣と会費を払って料理を学ぼうとする会員により構成されている。大日本料理研究会の講師は、日本料理には四條流9代目石井泰次郎の門下生である村井政善、西洋料理・中国料理には赤堀旺宏(三代目峯吉)などの男性の名があり、家庭料理には女性の、東京割烹女学校校長を務めた秋穂敬子の名がある(今井2012, 330-331)。大日本料理研究会は会誌として『料理の友』を発行しており、これは、主婦を主対象に、1913(大正2)年に創刊(第1巻第1号)された料理専門雑誌である(『料理の友』第1巻第2号, 奥付広告)。東京割烹講習会は、会長に伯爵夫人板垣絹子、顧問に伯爵大隈重信と男爵楠本正敏、評議員に軍医総監森林太郎らを擁して設立した通信教育機関である(『家庭料理講義録』第9回内容見本1913, 5)。講師陣は石井泰次郎、秋穂益実、安西古満子など自らも料理学校を主宰している人物や、手塚かね子、櫻井ちか子などの女子教育者、料理書を著している著名人が名を連ねている(同前, 5)。東京割烹講習会は毎月1回通信講義録を会員に送ることとし、6カ月を1期とし、会員は男女何人を問わずいつでも入会することができる(同前, 3)。
- 2 『庖丁塩梅』は、全37冊確認されている。出版元は、第1集(1886年12月)から第18集(1888年5月)までは雙魚堂、第19集(1888年6月)から第31集(1889年7月)までは求林堂、第32集(1889年8月)から第36集(1889年12月)までは三信舎、約1年2カ月の休刊後、再刊された第37集(1891年2月)は発行人兼編集人石井治兵衛となっている。
- 3 現代において使用されている「女性」という用語の概念は、当時の書籍・雑誌等では「婦人」という用語で示されていることが多い。そこで、資料を引用する場合だけではなく、その内容を表す場合には「婦人」(成人した女性、相応の年齢に達している一人前の女性または既婚女性)という用語を用いる。ただし、筆者が考察を行う場合には「女性」を用いる(今井2012, 53)。
- 4 「婦人」向けの教養雑誌には、1885(明治18)年7月『女学新誌』から分かれて創刊された『女学雑誌』、1885(明治18)年12月創刊『女学叢誌』(1887年より『貴女之友』に改称)などがあり、1888(明治21)年以降はさらに増加して十指にあまるほどになったとされる(昭和女子大学食物学研究室1971, 83)。中嶋(1989, 7)や江原(1998, 60-61)によれば、1877(明治10)年から1912(明治45)年には約160種が発行されており、とりわけ1900年代になってからの伸びが著しいとされている。これらの教養雑誌のうち、『女学雑誌』や『女学叢誌』(『貴女之友』)などは、家政に関する啓発の一環として、食物・栄養についての記事を掲載するようになった(昭和女子大学食物学研究室1971, 83-84)。
- 5 藤松種十は本誌の編集にとって重要な役割を果たした人物といえる。藤松種十は「長野県平民」(第1集, 奥付他)であり、藤松種十の著書には『湯ノ花温泉記』(1892)がある。
- 6 藤井文治郎(文次郎)は本誌の発行者であるが、現在「東京府平民」(第1集, 奥付他)としかわかっていない。

の観点から教育がされた嚆矢といえることである。第4は、『庖丁塩梅』自体が料理専門誌という形で調理教育の役割を担っているだけでなく、この専門誌の主宰者（食物研究会）が、1889（明治22）年に、主婦と男女両性のための「民間の調理教育施設」を具体的に検討していたことである。

2. 本研究の目的および研究方法

本研究の目的は、第1に、割烹研究会と食物研究会に関わった人々（主宰者と会員）のジェンダー構造を明らかにすること、第2に、割烹研究会と食物研究会が行った男女両性への調理教育を明らかにすること、第3に、近代日本の民間の調理教育において、これらの研究会が社会的に果たした役割を、男女両性の教育視点から検討することである。

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。資料は『庖丁塩梅』全37集（1886年12月～1891年2月発行）を用いている。

分析視点としては、『庖丁塩梅』全37集の掲載記事のなかから、明治中期の専門料理人と「割烹熱心家」による食物・調理に関する研究会の活動およびその調理教育について記述していると判断された記事をジェンダー視点で精査した。

なお、以下の本文に『庖丁塩梅』の記事を引用する際、編者・発行年を省略し、各集の番号と頁数の

みを記す。

3. 料理雑誌『庖丁塩梅』の創刊の経過と専門料理人・「割烹熱心家」による食物・調理に関する研究会の結成

『庖丁塩梅』は、河原田盛美⁷と陽其二⁸が発起人となり、柳橋悦⁹と田中芳男¹⁰が賛成人となり（第37集、2）、前述したように、編集人藤松種十、発行人藤井文治郎により、1886（明治19）年12月に創刊された¹¹。定価は5銭である。

『庖丁塩梅』は3カ所の出版元から順次刊行され¹²、1886（明治19）年12月から1889（明治22）年12月まで、およそ毎月1回の割合で第1集から第36集が発行されている。その後、約1年2カ月の休刊を経て、1891（明治24）年2月に第37集が発行されている。第31集（1889年7月）までは藤松種十が編集し、藤井文治郎が発行人¹³となり、その後、第32集（1889年8月）から第36集（1889年12月）までは、編集人藤松種十、発行人石井治兵衛となっている。第37集（1891年2月）は発行人兼編集人石井治兵衛となっている。第38集以降の発行は現在のところ確認されていない。読者対象は、雑誌の巻末にある売捌所からみて、東京はもとより横浜、名古屋、大阪、金沢、長崎、京都、函館など全国に及んでおり、文面から、中流家庭婦人と割烹専門業者を

7 原文には「河原田盛義」と記述されているが（第37集、2）、河原田盛美（かわらだもりはる）であると思われる。『訂正水産学路志留遍初編』に記されている河原田盛美の肩書は「農商務技手水産教師」とあり（隄 1891, 1）、明治期に水産教育・水産技術の普及面で活躍した農商務省技手であると思われる。

8 陽其二（ようそのじ）は幕末期から明治期に活躍した活版印刷技術者である。1838（天保9）年6月に生まれ、肥前国長崎出身である。長崎で本木昌造に学び、1870（明治3）年、井関盛良（もりとめ）の企画で創刊された日本初の日刊新聞『横浜毎日新聞』を印刷した。1873（明治6）年、印刷業の景諦社を設立した。1906（明治39）年9月24日、69歳で死去した（日本史広辞典編集委員会 2007, 904-905）。

9 原文では「柳猶悦」と記述されているが（第37集、2）、柳橋悦（やなぎならよし）と同一人物であると思われる。柳橋悦は日本の海軍軍人で数学者である。1871（明治4）年、海軍水路局を創設し初代局長となり、1874（明治7）年、海軍観象台による本格的な天文観測を開始し、1877（明治10）年、東京数学会社を設立する（上田等 2009, 1369）。

10 田中芳男は幕末明治期の博物学者、農商務省官僚、貴族院議員でもある（日本史広辞典編集委員会 2007, 547）。

11 「料理雑誌『庖丁塩梅』の創刊の経過と専門料理人による調理研究グループの結成」については、筆者によってすでに報告されているが（今井 2012, 102-105）、ここでは本稿に関連のある部分について述べる。

12 注2 参照。

13 原文では、第1集から第13集まで持主兼印刷人と記述、第14集から第15集まで発行人兼印刷人と記述されている。

表1 『庖丁塩梅』の発行と連動して活動が行われた食物・調理に関する研究会の動きと経過

年 月	食物・調理に関する研究会の動き
1889 (明治22) 年 1月	藤松種十・石井治兵衛「割烹研究会賛成員募集勧告」を『庖丁塩梅』第26集に掲載(第26集, 3-6)
同年 2月	「割烹研究会」第1回を無極亭において開催(第26集, 6-8, 第27集, 29)
同年 3月	「割烹研究会」第2回を草津亭において開催(第28集, 35)
同年 4月	「食物研究会」第3回を枕流館において開催(第28集, 51, 第29集, 10-11)*
同年 5月	「食物研究会開設旨意書」を『庖丁塩梅』第29集に掲載(第29集, 11-19) 「食物研究会」第4回を八百善において開催(第29集, 21, 第30集, 5)
同年 6月	規模を拡張「食物研究会」と改称(第37集, 3) 毎回の料理の品評結果を逐次『庖丁塩梅』に掲載(第37集, 3) 食物研究会を一時休会することを『庖丁塩梅』第30集に掲載(第30集, 5)
同年 10月	「食物研究会」第5回を平清樓において開催(第34集, 6)
同年 12月	「食物研究会」第6回を紅葉館において開催(第36集, 11)
1890 (明治23) 年 4月	「食物研究会」を「大日本食物会」と改称(第37集, 3) 「大日本食物会」第1回開催(第37集, 3)
1891 (明治24) 年 1月	「第一回割烹品評会」を平清樓において開催, 記事を『庖丁塩梅』第37集に掲載(第37集, 5-10)
同年 2月	「第二回割烹品評会」を平清樓において開催, 記事を『庖丁塩梅』第37集に掲載(第37集, 10-11)

『庖丁塩梅』第26集, 第28集, 第29集, 第30集, 第34集, 第36集, 第37集より筆者作成。

注 *この時の研究会の名称は実際には「割烹研究会」であると推察されるが, 研究会の開催名称は「食物研究会」となっており, 「割烹研究会」から続けて数えているため, 「第3回」となっていると考えられる(第28集, 51, 第29集, 10-11)。以下, 「第4回」「第5回」「第6回」の研究会も同様である。

対象としていたことがうかがえる。

前述したように、『庖丁塩梅』では, 1889(明治22)年2月に, 食物・調理に関する研究会として「割烹研究会」¹⁴が発足し, 以後, この研究会の活動と連動して刊行されている。割烹研究会は藤松種十と石井治兵衛が「発起者総代」(第26集, 6)となって興され, その後, 同年6月に「食物研究会」と改称し, 毎回の料理の「品評結果」が逐次『庖丁塩梅』に掲載されている。1890(明治23)年4月には「大日本食物会」と改称し, 研究会が開催されている(第37集, 3)。これらの研究会の動きと経過を, 表1に示す。以下, 表1に従って割烹研究会と食物研究会の活動について述べる。

4. 「割烹研究会」の発足とその活動および調理教育

(1) 『庖丁塩梅』に掲載された「割烹研究会賛成員募集勧告」

1889(明治22)年1月の日付が記された「割烹研究会賛成員募集勧告」は, 「発起者総代」である藤松種十と石井治兵衛の名で, 『庖丁塩梅』第26集におよそ4頁にわたって掲載されている(第26集, 3-6)。ここには, 割烹研究会設立のことばとして, 「割烹研究会」を興して毎月一回集会し, 料理の道の進歩拡張を図ろうとする決意, 「本邦固有の調理法」を重視しながら広く世界の料理も取り入れ, 完成された日本料理を目指すことが述べられている¹⁵

14 割烹研究会假事務所の住所は京橋区鈴木町11番地となっている(第26集, 6)。この住所は, その後, 石井治兵衛によって開校された大日本割烹学会石井式割烹教場の住所と同一である。

15 「割烹研究会賛成員募集勧告」には「割烹研究会を興し毎月一次集会して此の道の進歩拡張を図らんとす」と決意が述べられており, 「其要領は(第一)本邦固有の調理法を実施して諸流の伎倆方式を説示する事(第二)に広く中外都鄙の調理法を実施して其の佳良なるものを採択し以て新たに完全なる日本料理を組成する事是なり」(第26集, 4-5)とある。

(同前, 4-5)。

会費は毎月10銭とし、毎月1回の研究会で調理に要する費用は1人1円である(同前, 5)。当時の食品価格表(1890年6月中旬)によれば、中程度の白米ならば1円で7升は購入することができること(澤渡 1890, 51-52)、研究会で調理に要する費用が、いかに高価であったかがわかる。この研究会で実施された調理献立および内容については『庖丁塩梅』に掲載し、無料で「賛成員」に頒布することとされている(第26集, 6)。

「割烹研究会賛成員募集勧告」には、研究会は「割烹専業者」と「各家の令閨令嬢」に役立つことを願って発足する意思が述べられており(同前, 6)、男性である「割烹専業者」と女性である「令閨令嬢」の、男女両性のための研究会を目指していることがわかる。

日本の近代学校体系において、中等教育段階以上では「男女別学」を基本の原理として、男女の生徒(学生)を交えて一つの教室・実験室・実習室等に収容し、ひとりの教諭(教授)が均しい学習内容を、均しい学習方法で指導する体制を採ることは不可能であった。男性と女性が区別されて教育を受ける時代であったこの時期に、割烹研究会の発起人である藤松種十と石井治兵衛が男女両性を視野に入れて調理教育をしようとする考え方は当時としては画期的であったといえる。

なお、「割烹研究会賛成員募集勧告」の割烹研究会開設の趣旨(同前, 3-6)は、次集の「割烹研究会記事」に、「本会開設の旨趣」という見出しで、同一内容が掲載されている(第27集, 26-29)。発起者たちのこの研究会開設に対する意欲を読み取ることができる。

(2)「割烹研究会」の開催と『庖丁塩梅』に掲載された「割烹研究会記事」にみる調理教育

「割烹研究会記事」は『庖丁塩梅』第27集と第28集に掲載されている。『庖丁塩梅』第27集の「割烹研究会記事」は約15頁掲載されており(第27集, 25-40)、総頁数44のおよそ3分の1を占めている。この記事には、前述の「本会開設の旨趣」が約3頁(同前, 26-29)、続いて、第1回割烹研究会が

1889(明治22)年2月3日午後2時より午後6時まで上野の無極亭において開催されたこと、「発起者総代(藤松)」が本会開設の旨趣を述べたこと、来会者約30名に謝していることが報告されている(同前, 29)。来会者の氏名および性別は不明である。研究会のなかで石井治兵衛が四條流庖丁式の「水切鯛」を演じている(同前, 33)。さらに「熨斗鮑包の説」の概略が絵図でも示され約4頁(同前, 29-33)、当日の料理献立とその解説が約7頁掲載されている(同前, 34-40)。

『庖丁塩梅』第28集の「割烹研究会記事」は、総頁数56のうち、およそ15頁掲載されている(第28集, 35-50)。この集には、第2回割烹研究会が1889(明治22)年3月3日午後2時より午後7時まで茅場町の草津亭において開催され、来会者は約50名であることが報告されている(第28集, 35)。来会者は前回より約20名増加しているが、来会者の氏名および性別は不明である。また、当日の料理献立とその解説および品評記事が約5頁掲載されている(同前, 36-41)。前回に引き続き、今回も石井治兵衛が四條流庖丁式の「檀紙包鯉」切様を演じており、鯉の図も掲載されている(同前, 41-42)。さらに石井治兵衛が「俎名所の説」でまな板を解説し(同前, 41, 43-45)、「鯉名所の説」で鯉の名称を図示した記事(同前, 45-46)が掲載されている。また、河原田盛美による「婚姻三々九度の註解説」は約4頁ある(同前, 45, 47-50)。

「割烹研究会賛成員募集勧告」では「割烹専業者」と「各家の令閨令嬢」に役立つことを願って食物・調理に関する研究会を発足する意思が述べられていたが、実際に「割烹研究会記事」の編集および執筆に関わっているのは、「割烹熱心家」といわれる社会的地位のある男性たちと石井治兵衛のような当時の日本料理の専門家であり、女性と思われる者はみられなかった。また、掲載された「割烹研究会記事」は四條流庖丁式のような由緒ある日本料理の流派に伝わる内容や、伝統的日本料理の専門的な解説であった。これらの記事は女性を対象にしたというよりは、男性である「割烹専業者」と「割烹熱心家」を対象としたものであったと考えられる。

5. 「割烹研究会」から規模拡張した「食物研究会」の活動および調理教育

	名村泰蔵	何 禮之	(20名)
通常会員	田邊三平	辻 音吉	(2名)
地方会員	初谷多十郎	(1名)	(計23名)

(1) 『庖丁塩梅』に掲載された「食物研究会開設旨意書」

『庖丁塩梅』第29集には、1889(明治22)年4月の日付が記された「食物研究会開設旨意書」がおおよそ9頁にわたって掲載されている(第29集, 11-19)。ここには「割烹研究会」を「食物研究会」と改めて、大きく改良を図ろうとする趣旨が述べられており(同前, 11), 食物研究会の「假会則」と「附則」がおおよそ7頁にわたって掲載されている(同前, 12-18)。

食物研究会の「假会則」は12条, 「附則」は24項目が定められている。「假会則」には「本会ノ主旨ハ汎ク食物ノ利害得失及割烹ノ巧拙等ヲ講究シ且改良ヲ謀ルヲ以テ目的トス」(第3条)(同前, 12)と述べられており, 食物研究会は食物に関する知識と調理技術の向上を目指して究め, その改良を図ることを目的としている。

会員は名誉会員・特別会員・通常会員・地方会員の4つに分けられており(第6条), 会費は1年で特別会員2円, 通常会員1円(但し在京者), 地方会員60銭となっている(第7条)(同前, 13)。毎月の研究会の費用は1人1円以上2円以下と定められている(附則)(同前, 15)。「附則」の定められた後には, 各会員の氏名が掲載されている(同前, 18-19)。これらの会員の氏名を以下に示す(氏名は掲載順に示してある)。

特別会員	四條隆平	中村健三	和田國雄
	柳 檜悦	下田喜平	田村泰三
	田中芳雄	本木小太郎	宮島鈴吉
	河原田盛美	西川忠亮	野邊地尚義
	陽 其二	飯沼玉龜	有川純治
	森 順正	井上正一	大草孝暢

上記の会員は, 特別会員・通常会員・地方会員を合わせると23名である。これらの会員はすべて男性と思われる者であり, 女性と思われる者はみられない。前述したように, 割烹研究会の会費は毎月10銭で, 毎月1回の研究会で調理に要する費用は1人1円とされていたが, それに対して, 食物研究会では会員は4つに細分され, 特別会員の会費1年分は通常会員の会費の2倍で2円であり, 毎月の研究会の費用も割烹研究会のそれより, 限度が2円までとなってさらに高額となっている。この第29集時点での会員申し込み状況を見ると, 通常会員2名, 地方会員1名に対し, 特別会員は20名の申し込みがされている。食物研究会の会員は会費および研究会の費用が支払える経済力があり, 社会的地位が高い者であることが推察される。研究会では特に会員の性別は限定していないが, 当時の社会状況から判断すると, 会員が全員男性であることは納得できる。

(2) 「食物研究会」の開催と『庖丁塩梅』に掲載された「食物研究会記事」にみる調理教育

「食物研究会記事」は『庖丁塩梅』第28集から毎集掲載されている。第28集では約5頁(第28集, 51-55), 第29集では総頁数48に対して3分の1を占める約16頁掲載されている(第29集, 10-26)。第29集の「食物研究会記事」約16頁には, 前述の「食物研究会開設旨意書」おおよそ9頁, 第3回食物研究会¹⁶の料理の品評記事が約2頁(同前, 19-20), 後述する第4回食物研究会の開催報告と当日の料理献立および品評結果が約6頁ある(同前, 21-26)。

第3回食物研究会は, 1889(明治22)年4月5日¹⁷, 午後1時より午後6時まで, 日本橋中洲町の枕流館において開催されたことが第28集と第29集に報告されている(第28集, 51, 第29集, 10-11)。来会者

16 割烹研究会から続けて数えているため, 「第3回」の研究会となっていると考えられる。以下, 「第4回」「第5回」「第6回」の研究会も同様である。

17 『庖丁塩梅』第28集の「食物研究会記事」には, 1889(明治22)年4月7日に第3回食物研究会を開催したと記述されている(第28集, 51)。

の人数および氏名・性別は不明である。第28集には当日の料理献立と「本会会員梧蔭居士」の品評記事が合わせて約5頁掲載されている(第28集, 51-55)。

また、『庖丁塩梅』第29集と第30集の「食物研究会記事」から、第4回食物研究会は1889(明治22)年5月6日午後1時より、山谷の八百善において開催されたことがわかる(第29集, 21, 第30集, 5-6)。来会者の人数および氏名・性別は不明である。第4回食物研究会開催報告には出版元の三信舎¹⁸による品評記事(第30集, 5-6)・食物と料理に関する解説記事・茶会席料理に関する記事が約5頁掲載されている(同前, 6-10)。

『庖丁塩梅』第30集の「食物研究会記事」は約6頁あり(同前, 5-10)、前述の第4回食物研究会開催報告のほかに、第5回以降の食物研究会を当分の間、休会することが述べられている(同前, 5)。休会の理由として、追々暑さが募り避暑のため(第30集は1889年6月に発行されている)、東京を不在にする会員がいることをあげている(同前, 5)。このため、『庖丁塩梅』第31集以降の「食物研究会記事」には食物研究会開催報告がみられず、第31集と第32集の「食物研究会記事」は各々約2頁で、頁数はそれ以前の集に比べて少ない。

第31集の「食物研究会記事」は、石井治兵衛が「焙爐物の部」で、「ほいろ」を使った料理を紹介している(第31集, 3-4)。

第32集の「食物研究会記事」で石井嘉重は「蒲鉾画図百十九ヶ條余」として、蒲鉾の根源・由来を解説し、さらに2種類の蒲鉾を図に示して紹介している(第32集, 4-5)。

第33集の「食物研究会記事」は巻頭より約9頁掲載されている(第33集, 1-9)。そこには、第31集の「食物研究会記事」の石井治兵衛による「焙爐

物の部」の続編や(同前, 1-3)、「料理調法集」の「諸鳥之部」として小鳥の料理を紹介した記事もみられる(同前, 3-5)。また、第32集「食物研究会記事」の石井嘉重「蒲鉾画図百十九ヶ條余」の続編として、4種類の蒲鉾を図に示して紹介している記事(同前, 5-7)、「茶湯会席料理献立」で9月の献立(第33集は1889年9月発行)も掲載されている(同前, 7-8)。

第34集は総頁数52で、「食物研究会記事」は約3分の2のおよそ34頁掲載されている(第34集, 6-39)。ここには第5回食物研究会開催報告が掲載されており、1889(明治22)年10月5日午後1時より午後8時まで深川の平清樓において「二十有余名」が来会していることがわかる(同前, 6)。来会者の氏名は不明である。第4回食物研究会(1889年5月6日開催)より5カ月ぶりの開催である。続いて当日の料理献立とその調理法および品評記事がおよそ28頁にわたって掲載されている(詳細は後述する)(同前, 6-33)。来会者のなかに、「婦人の客」が2名参加したことが記載されている(同前, 33)。「婦人」が研究会に参加した記述はこれが初出であると考えられる。しかし、ここでは「婦人の客」とあり「婦人の会員」とは記載されていない。どのような女性が参加したかは不明である。

「食物研究会」から十数年を経た1900年以降になると、女性の参加を歓迎する食物・調理に関する研究会がみられるようになる。1900年代に出版された料理雑誌『月刊 食道楽』(第I期)(全31冊1905年~1907年発行)¹⁹には「食道楽会」の開催報告が掲載されている。「食道楽会」は、『月刊 食道楽』(第I期)を発行している有楽社の主催によって東京をはじめ、京都、金沢、函館など各地方で開催されている²⁰。

18 注2 参照。

19 『月刊 食道楽』は現在、五月書房から復刻版第I期と第II期が発行されている。第I期は、1905(明治38)年5月から1907(明治40)年8月まで発行されている(平野1984, 奥付, 今井2012, 316)。

20 「食道楽会」は、料理店や料亭に足を運び、料理人の料理を味わい、楽しみ、批評し、学ぶ研究会で、さまざまな業種の人に参加できる会であった。女性が家族以外の男性と料理店で食べることを楽しむ研究会は、1900年代初めという時期の日本の社会状況からは、受け入れやすいことではなかったと推察される。『月刊 食道楽』(第I期)に掲載された「食道楽会」については筆者がすでに報告している(今井2012, 267-274)。

『月刊 食道楽』(第I期)の東京の「食道楽会」には、さまざまな職業の男性が参加しており、女性と思われる参加者もみられる(今井 2012, 268-270)。『月刊 食道楽』(第I期)には「食道楽会」に女性が参加することを積極的に歓迎している記事が掲載されている²¹。「食道楽会」が女性参加を促す理由として、参加した女性が家庭の調理に生かしていくことを要望していることをあげている(『月刊 食道楽』第I期第2巻第8号, 5)。

当時の社会状況を考えれば、女性が料理屋等で食事をする機会は男性より少なく、まして女性がひとりで自由に食事会へ参加できる風潮ではなかった。そのようななかで「食道楽会」が女性の参加を歓迎する姿勢を示していることは画期的なことであるといえる。これらの『月刊 食道楽』(第I期)の記事は第5回食物研究会開催(1889年10月)からおよそ17年後の記事である。「食道楽会」では食物研究会が当初目指していた男女両性に開かれた食物・調理に関する研究会を開催しようとしていたと考えられる。

『庖丁塩梅』第34集「食物研究会記事」には、当日の料理献立の後に「石井治兵衛口演」と記載された当日の献立調理法の解説が約6頁掲載されている(第34集, 8-13)。また、当日の食物研究会品評の記事は2名から寄せられており、安濃漁夫(約13頁)(同前, 13-26)と河原田盛美(約7頁)(同前, 27-33)の品評記事で、このふたりの記事を合わせると約20頁もの詳細な品評記事である。続いて第32集から掲載されている石井嘉重の3回目の「蒲鉾画図百十九ヶ條余(承前)」がおおよそ5頁(同前, 34-38)、「茶湯会席料理献立」の10月の献立(第34集は1889年10月発行)も約2頁掲載されている(第34集, 38-39)。

第35集の「食物研究会記事」は総頁数54のうち

約13頁掲載されている(第35集, 9-22)。ここには、安濃漁夫による「第五回食物研究会再評」がおおよそ5頁にわたって掲載されており、そこで「ふくさの説」(同前, 9-10)、「八重成打鯛の説」(同前, 10-12)、「菊ノ葉ノ改敷ノ説」(同前, 12-13)、「酢漬鯧の説」を解説している(同前, 13)。続いて河原田盛美が「偕楽園新支那料理名並に品評」(「22年9月28日」の日付)で偕楽園の「支那料理」を品評している(同前, 13-17)。さらに第32集から掲載されている石井嘉重による4回目の「蒲鉾画図百十九條余(前承)」の記事がおおよそ3頁(同前, 18-20)、「茶湯会席料理献立」の11月の献立(第35集は1889年11月発行)も約2頁掲載されている(同前, 20-22)。

第36集の「食物研究会記事」は総頁数54のうち約24頁掲載されている(第36集, 10-34)。第6回食物研究会は、1889(明治22)年12月5日午後4時より午後9時まで紅葉館において開催され、来会者は「十有五名」であることが報告されている(同前, 11)。続いて当日の料理献立(同前, 11-12)、前集に続いて安濃漁夫による「第六回食物研究会私評」がおおよそ15頁(同前, 12-26)あり、さらに安濃漁夫は「天門冬ヲ料理ニ用フノ説」でも、料理解説記事を約3頁掲載している(同前, 26-28)。

また、次回予定の食物研究会(1890年1月)について、「四條流庖丁式及ひ野菜を以て種々の作り物等を一覽に供す」(同前, 28)とあり、「四條流式庖丁番組」を約2頁掲載している(同前, 29-30)。続いて5回目の「蒲鉾画図百十九條余(前集の続き)」(石井治兵衛)が約2頁(同前, 30-32)、「茶会席料理献立」の12月の献立(第36集は1889年12月発行)も約2頁(同前, 32-33)、「雉子骨名所」で雉の絵図を示して各部の名称解説も掲載されている(同前, 33-34)。

第1回から第4回までの割烹研究会および食物研

21 たとえば、1906(明治39)年の記事では、「食道楽会」の開催広告には、参加する会員に対して夫人の同伴を促す会員の意見が掲載されている記事(1906年4月発行)(『月刊 食道楽』第I期第2巻第5号, 63)、「男子の出席よりも、婦人方の出席が寧ろ望ましい」と「食道楽会」が特に女性のために開かれていることを主張している記事(1906年7月発行)(『月刊 食道楽』第I期第2巻第8号, 63)がある。さらに同号の「食道楽会と婦人」では、「食道楽会」の女性の参加状況について取り上げており、「食道楽会」において積極的に女性の参加を喜んでいる(同前, 3)。

究会の記事には、来会者の氏名および性別に関する記述はみられなかったが、第5回食物研究会（1889年10月5日平清樓において開催）に関する記事からは、来会者「二十有余名」のうち、「婦人の客」が2名参加していることが明らかである。しかし、「婦人の会員」という記載はみられない。

『庖丁塩梅』には、女性に対する調理教育に関する記事がみられる²²（今井 2012, 118-122）。しかし、「食物研究会記事」では各集の総頁数の3分の1以上を占めている場合があるにもかかわらず、女性に対する調理教育に関する記事はみられなかった。「食物研究会記事」では研究会報告や、当日の料理献立と献立調理法の解説および品評記事が詳細に述べられているほか、石井嘉重や石井治兵衛による「蒲鉾画図百十九條余」、「茶会席料理献立」等の連続記事のように、伝統的な日本料理の専門的な解説記事が多かった。これらの記事は、主に「割烹専業者」や「割烹熱心家」といわれる男性を対象とした記事であると考えられる。おそらく、研究会の参加者もこうした男性たちであり、ある程度の社会的地位のある者であったことが推察される。

開設当初の研究会では女性にも開かれた食物・調理に関する研究会を目指していたと思われるが、実際は、女性が参加する機会は少なかったと考えられる。『月刊 食道楽』（第I期）の「食道楽会」のように、女性の参加を歓迎する食物・調理に関する研究会が現れるようになるのは1900年代に入ってからのことであった。

（3）『庖丁塩梅』に掲載された食物研究会の専門料理人と「割烹熱心家」による料理学校設立の提案に関する記事にみる男女両性の調理教育

第34集には「食物研究会記事」のほかに、食物研究会による「料理学校設立ノ法按」が巻頭より6頁にわたって特集的な記事として掲載されている（第34集, 1-6）。これは食物研究会を中心とした、調理教育のための料理学校設立の提案に関する記事である²³。「料理学校設立ノ法按」は「編者」藤松種十により「舎友澤渡氏より寄せられた」とあるので（同前, 1）、澤渡栄であると考えられる²⁴。

「料理学校設立ノ法按」では設立の目的として「和・洋・中華」折衷の料理法を教えることとし、「賛成員」（賛同者）100名を募り、1カ月1円50銭を納めることを示している（同前, 1）。生徒については2つのコースがあり、甲部の生徒「17歳以上ノ女子」のためのコースと乙部の生徒「男女ノ別ナク割烹業ニ従事スルモノ」のためのコースがある（同前, 3）。この2つのコースの概略を表2にまとめた（以下、「17歳以上の女子」「割烹業を志す男女」と示す）。

乙部の生徒「割烹業を志す男女」のためのコースでは、授業料は甲部の生徒「17歳以上の女子」のためのコースの半額の1カ月1円であり、卒業期限は設けられていない。「割烹業を志す男女」が学びやすいように便宜がはかられており、当時、調理を職業として志す者の需要があったことがうかがえる。この時期に、徒弟制度に縛られず、男性のみでなく、

22 『庖丁塩梅』では、主婦に対する調理教育と、調理を職業とする「婦人」に対する「職業教育としての調理教育」に関する記事が掲載されている。主婦への調理教育は4つの視点（①家庭における調理教育の必要性、②家庭における使用人の扱い方、③裁縫に重点がおかれていた当時の家事教育に対する『庖丁塩梅』の批判的見解、④家庭の主婦、なかでも「妻」に視点をおいた調理教育）で扱われている。調理を職業とする「婦人」に対する「職業教育としての調理教育」では、割烹料理店を始めとして蕎麦屋、おでん屋、鍋焼きうどん屋、その他飲食店を家業として営業するために使っている「厨婢」に味付けの匙加減など万事万端に配慮しなければならない「おかみさん」に対する調理教育が考えられている。この働く女性たちが、調理教育を受けているかどうかでは大きな違いがあるという立場から、教育の必要性を説いている（今井 2012, 118-122）。

23 『庖丁塩梅』第34集に掲載された食物研究会による料理学校設立の提案に関する記事については、筆者によってすでに報告されているが（今井 2012, 124-126）、ここでは本稿に関連のある部分について述べる。

24 澤渡栄は、陽其二、河原田盛美とともに発起者となり、大日本食物会を設立した人物である。1890（明治23）年6月30日に、澤渡栄が「発行兼編集人」となり、『大日本食物会報告 第一号』が大日本食物会から発行されている（澤渡 1890, 3）。澤渡栄については次稿の大日本食物会において述べることにする。

表2 『庖丁塩梅』第34集（1889年10月発行）に掲載された食物研究会による「料理学校設立ノ法按」の生徒のコース概要

項目	コース名	甲部の生徒「17歳以上ノ女子」のためのコース	乙部の生徒「男女ノ別ナク割烹業ニ従事スルモノ」のためのコース
対象		女学校に行くことのできる経済的に恵まれた階層に属する女子	調理を職業とする者（男性・女性）
調理教育の特徴		この時期に単に料理技術にとどまらず、厨房管理や各国調理や食卓構成までを教授する	「改良法ノ実地料理法」を学ぶ料理店等で実際に生かされる内容を学ぶ
授業および卒業に関する事項		週2日、6時間、実地授業は週2日、1カ月8回で、半年間で卒業	卒業期限は設けられていない
授業料		1カ月2円	1カ月1円

『庖丁塩梅』第34集より筆者作成（第34集、3-4）。

女性も視野に入れた職業教育をしようと試みている。専門料理人による料理学校設立の意義は、専門料理人たちが、徒弟制度や限られた門人教育ではなく、不特定多数を対象とした料理学校という教育施設において調理教育を展開しようとしたことである。また、当時の中等教育段階以上で男女別学を基本原理とする学校体系下において、男女両性を対象として調理に関する職業教育が行われようとしたことにも意義がある。

『庖丁塩梅』に提起されている食物研究会による料理学校は、主婦教育も行いつつ、男性と女性の両性を対象として調理に関する知識を養い、技術の錬磨を促そうとする試みであった。現実的には男女を平等に職業人として受け入れる社会ではないなかであって、職業教育の枠組みとして「割烹業」を志す男女を対象とし、均しく教育しようとした企画は、先見性のあるものであったといえる。当時の社会に「主婦」のための調理教育需要と「女性に対する調理の職業教育」の需要があったこと、食物研究会はいちはやくその需要に応えようとしていたことを示唆している。

「料理学校設立ノ法按」を1889（明治22）年に提出後、『庖丁塩梅』の発行人である石井治兵衛は息

子石井泰次郎とともに、1898（明治31）年に大日本割烹学会石井式割烹教場を開校し、男女両性を対象とした調理教育を行っている（今井2012、149-184）²⁵。

6. 本研究のまとめと課題

本稿では、これまで『庖丁塩梅』の発行と連動して活動している「割烹研究会」と「食物研究会」の活動およびその調理教育の内容をジェンダー視点から考察してきた。その結果、3点の知見を得た。

第1は、割烹研究会と食物研究会は男女両性のための食物・調理に関する研究会の開催を試みたが、実際には、割烹研究会と食物研究会に関わった人々（主宰者と会員）は「割烹熱心家」といわれる社会的地位のある男性たちと男性である「割烹専業者」であったことである。主宰者は「割烹熱心家」と当時の日本料理の専門家であり、「割烹研究会記事」と「食物研究会記事」の編集および執筆に関わっている。研究会開設当初は「割烹専業者」と「各家の令閨令嬢」に役立つことを願って研究会を発足する方針が述べられており、男女両性を対象とした食物・調理に関する研究会を目指していた。しかし、実際には研究会の会員になった者は男性であり、女性と思われる会員はみられなかった。第5回食物研究会

25 大日本割烹学会の創業は「大日本割烹学会女子部名簿（外題）」によれば「明治31年10月2日創業」と記されている（「大日本割烹学会女子部名簿（外題）」（明治31～34年）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）。また、1898（明治31）年10月10日に発行された『女学雑誌』第473号には大日本割烹学会石井式割烹教場開校の記事が掲載されている（『女学雑誌』第473号1898、35）。大日本割烹学会石井式割烹教場の男女両性の調理教育については筆者がすでに報告している（今井2012、149-184）。

(1889年10月5日開催)では、来会者「二十有余名」のうち、「婦人の客」が2名参加していた。女性は研究会の「会員」ではなく「客」としての立場で参加していた。当時の社会状況から考えれば男女が同格な立場になることは困難であったのかもしれない。十数年後の1900年代に入ると、女性の参加を歓迎する食物・調理に関する研究会が現れるようになる。『庖丁塩梅』刊行当時の割烹研究会と食物研究会の活動は、次代の男女両性に開かれた食物・調理に関する研究会誕生への道筋をつけたといえよう。

第2は、割烹研究会と食物研究会が行った調理教育は、男性である「割烹専業者」と「割烹熱心家」を主対象とした専門的な料理の調理教育であったことである。「割烹研究会記事」と「食物研究会記事」では、石井治兵衛のような日本料理の専門家や河原田盛美などの「割烹熱心家」による専門的な料理の解説記事が多く、これらの記事は主に男性である「割烹専業者」と「割烹熱心家」を対象としたものであったといえる。

『庖丁塩梅』に掲載されている記事のなかには、女性に対する調理教育に関する記事がみられるが、記事を「割烹研究会記事」と「食物研究会記事」に限定すると、そこにはこれらの記事はみられなかった。研究会では当初、女性も視野にいた調理教育を目指していたが、実際は、女性を主体とした調理教育は行われていなかったものと推察される。『庖丁塩梅』の他の記事には、自営的に調理を職業とする「婦人」に対する画期的な調理教育がみられたが(今井2012, 121-122)、この雑誌と連動して活動していた研究会に関する記事には、「各家の令閨令嬢」や調理を職業とする「婦人」に対する調理教育がみられなかったのは残念である。

第3は、食物研究会が提案する料理学校には男女両性のための職業教育としての調理教育が含まれていたことである。食物研究会による料理学校は、主婦教育も行いつつ、男女両性を対象に調理を職業とする者を生み出そうとする試みであった。職業的に男女平等の社会が実現していなかったが、「割烹業を志す男女」を対象に、男女均しく職業的教育をしようとしたことは、時代に先駆けたものであった。

食物研究会による料理学校設立の提案からおおよそ9年後、石井治兵衛と息子泰次郎は大日本割烹学会石井式割烹教場を開校し、男女両性を対象とした調理教育を展開している。石井泰次郎は父の遺志を引き継ぎ、その後も昭和期までその調理教育を実践している。当時の割烹研究会と食物研究会の活動は、近代日本の民間の調理教育において、男女両性に開かれた調理教育を実現する次代への架け橋としての役割を担っていたといえよう。

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、『庖丁塩梅』の発行と連動して活動している食物・調理に関する研究会のなかで、本稿で扱うことのできなかった「大日本食物会」の活動およびその調理教育の内容をジェンダー視点から考察することである。大日本食物会は食物研究会を改称し、さらに発展した研究会である。大日本食物会を取り上げて分析することにより、本稿で明らかにした2つの研究会活動のその後の発展経過を明らかにすることができる。次稿で大日本食物会の活動および調理教育を明らかにすることを課題としたい。

第2は、『庖丁塩梅』の発行と連動して活動している「割烹研究会」「食物研究会」「大日本食物会」の活動の意義を、近代日本の民間の調理教育において、女性の社会的活躍という視点から検討することである。1900年代になると、料理関係の研究会等はさらに発展し、女性に対する職業教育としての調理教育も行われ、調理を職業として社会的に活躍する女性も現れるようになる。本稿では、割烹研究会と食物研究会の活動を分析するにとどまったが、今後、さらにこれらの研究会の活動の意義を検討し、近代日本の民間の調理教育の発展および特徴を、女性の社会的活躍という視点から、これまでの研究を踏まえて分析し、検討したい。

引用文献

- 今井美樹(2012)『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』、ドメス出版、東京。
上田正昭、津田秀夫、永原慶二、藤井松一、藤原彰監修、三省堂編修所編(2009)『コンサイス日本人名事典』

- (第5版),三省堂,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。
- 『家庭料理講義録』第9回内容見本(1913),東京割烹講習会,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 242-1028-1(「名簿 女生徒ノ部」,「〔大日本割烹学会女子部〕名簿(外題)」)。
- 『月刊 食道楽』(第1期)第2巻第3号,第2巻第5号,第2巻第8号,第2巻第10号,第3巻第2号,第3巻第3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)。
- 澤渡栄編(1890)『大日本食物会報告 第一号』,大日本食物会,東京。
- 昭和女子大学食物学研究室(1971)『近代日本食物史』(1973年3月1日2刷),近代文化研究所,東京。
- 『女学雑誌』第473号,1898年10月10日,女学雑誌社,東京。
- 隄正勝(1891)『訂正水産学路志留遍初編』(1892年2月2日印刷再版),氷上克巳,東京。
- 中嶋邦(1989)近代日本における婦人雑誌,その周辺—『婦人雑誌の夜明け』によせて—,近代女性文化史研究会編,『婦人雑誌の夜明け』,大空社,東京,1-17。
- 日本史広辞典編集委員会編(2007)『日本史人物辞典』(第1版第2刷),山川出版社,東京。
- 藤松種十(1892)『湯ノ花温泉記』,廣瀬安七,東京。
- 『庖丁塩梅』(1886~1891)第1集,第26集,第27集,第28集,第29集,第30集,第31集,第32集,第33集,第34集,第35集,第36集,第37集,東京。
- 『料理の友』第1巻第2号(1913),大日本料理研究会,東京。

(いまい みき 初等教育学科)