

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2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 2

Miki Imai

Abstract

This serial study examines the culinary magazine *Hocho-Ambai* (Wielding Your Kitchen Knives, all 37 issues, from 1886 to 1891) and *The Great Japan Food Association Report No. 1* (1890) with special attention to gender issues, and explores the activities of food societies and cooking education in the mid-Meiji era.

The previous report analyzed the descriptions related to culinary education in the 37 issues of the journal, delineating the activities of the members of two societies: the Society of the Art of Cooking and the Society of Food Research, the latter of which changed its name to the Great Japan Food Association in 1890.

This report focuses on the final issue of *Hocho-Ambai*, No. 37, and *The Great Food Association Report No. 1*, and considers details concerning the Great Japan Food Association in an attempt to fathom the significance of private culinary education.

The author concludes that, as was the case with the two societies reported on in the previous paper: (1) the Great Japan Food Association also proposed organizing food and cooking study meetings for men and women, (2) the actual sponsors and members of such meetings consisted of men with social status known as cookery lovers, and male professional cooks, (3) the content of the culinary education was geared toward professional cooks, (4) the idea of culinary education for both men and women broached by the research societies can be thought as a precursor of change, but it would be another nine years before women were common members of these types of societies.

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

近代における料理関係の研究会や講習会の先駆けとして、1886(明治19)年創刊の料理雑誌『庖丁塩梅』と連動して活動した「割烹研究会」(後に「食物研究会」、「大日本食物会」と改称)は、食物・調理に関する研究会である¹。

第1報では『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」の活動について報告した(今井 2014)。本稿では、その後再刊された『庖丁塩梅』第 37 集(1891(明治 24)年 2 月)と『大日本食物会報告 第一号』²(1890(明治 23)年 6 月)の「大日本食物会」の活動について報告し、これら三研究会の近代日本の民間の調理教育における意義を検討する。

明治中期のこれらの食物・調理に関する研究会をジェンダー視点から研究することによって、近代日本の民間の調理教育における男女両性の調理教育の発展過程の一端を捉えることができる。この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。

2. 本研究の目的および研究方法

本研究の目的は、第 1 に、大日本食物会に関わった人々(主宰者と会員)のジェンダー構造を明らかにし、男女両性のための食物・調理に関する研究会の開催状況を明確にすることである。第 2 に、大日本食物会が行った調理教育を明らかにし、その教育を男女両性の教育視点から検討することである。第 3 に、近代日本の民間の調理教育において、割烹研究会・食物研究会・大日本食物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、資料のジェンダー視点からの精査、分析、考察である。資料は『庖丁塩梅』全 37 集(1886 年 12 月～1891 年 2 月発行)と澤渡栄編『大日本食物会報告 第一号』(1890 年 6 月発行)を用いた。人名等、漢字は適宜旧字体を残し、『庖丁塩梅』からの引用には各集の番号と頁数のみを記した。

3. 「大日本食物会」の活動

食物研究会は 1890(明治 23)年に大日本食物会と改称し、食物・調理に関する研究会として活動を行った。大日本食物会の活動とその経過を表 1 に示す。以下、表 1 に従って大日本食物会の活動について述べる。

(1) 「大日本食物会」設立のための相談会の開催

『大日本食物会報告 第一号』によれば、大日本食物会設立のための相談会³が 1890(明治 23)年 4 月 28 日午後 5 時より午後 9 時過ぎまで、八丁堀の偕楽園において「支那料理」の研究を兼ねて開催された。参加者は約 30 名、氏名・性別は不明である(澤渡 1890b, 3)。

この相談会において、澤渡栄が「食物会設立ノ主意書及ヒ規則書ノ草案」を朗読し、参加者から満場一致で賛成を得たことが報告され、7 名の「創立委員」に「本会一切ノ事務ヲ委嘱」とし、創立委員は「食物会設立ノ主意書及ヒ規則書ノ草案」に修正を加え、諸方へ頒布して会員を募集することとしている(同前, 3-4)(「創立委員」と、主意書および規則書については本節(4)で後述する)。

-
- 1 『庖丁塩梅』によると、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」が発足した。同誌は以後、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』に掲載された。さらに 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(今井 2014, 74)。
 - 2 本書の表紙は『大日本食物会報告 第一号』と印刷されているが、目次と本文冒頭の表題および柱は「大日本食物会報告書第一号」となっている(澤渡 1890b, 目次, 1)。本稿では『大日本食物会報告 第一号』と称することとする。
 - 3 原文には「食物会設立ノ相談会ヲ開ケリ」(澤渡 1890b, 3)と記述されており、「食物会」とは「大日本食物会」の略称であると推察される。

表1 大日本食物会の活動と経過

年 月	大日本食物会の活動
1890 (明治23) 年 4月	大日本食物会設立のための相談会を八丁堀偕楽園において開催し、澤渡栄が「食物会設立ノ主意書及ヒ規則書ノ草案」を朗読、「創立委員」(7名)を選出(澤渡 1890b, 3) 「食物研究会」を「大日本食物会」と改称し、「大日本食物会」第1回を開催(第37集, 3)
同年 5月	「第一回月次小集会」を偕楽園において開催し、役員を選挙決定、その後、「懇親会」を開催(澤渡 1890b, 12-13)
同年 6月	『大日本食物会報告 第一号』を発行、「大日本食物会創立主意書」(澤渡 1890b, 4-7)、「大日本食物会規則書」(澤渡 1890b, 7-12)を掲載
1891 (明治24) 年 1月	「第一回割烹品評会」を深川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37集および『大日本食物会報告 第一号』(澤渡 1890b)より筆者作成。

(2) 「大日本食物会」第1回の開催

大日本食物会では、『庖丁塩梅』の主宰者(発起人河原田盛美⁴・陽其二⁵、賛成人柳樞悦⁶・田中芳男⁷、編集人藤松種十⁸)と、澤渡栄⁹、野邊地尚義¹⁰、丸山清吉¹¹が尽力して、1890(明治23)年4月(日時は不明)に第1回の研究会が開催されている(第37集, 2-3)。参加者の人数・氏名・性別は不明である。

これら8名のうち5名、すなわち、河原田盛美、陽其二、柳樞悦、田中芳男、野邊地尚義が食物研究会の特別会員であることは第1報において明らかとなっており、特別会員は「割烹熱心家」といわれる社会的地位のある男性たち(名望家・名士・有力者等および職業等の上で地位のある者たち)であった

-
- 4 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)であると推察される。河原田は明治期に水産教育・水産技術の普及面で活躍した農商務省技手である。第1報 注7参照(今井 2014, 73)。
 - 5 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、『家庭支那料理法』(1905)を出版しており、その肩書は「支那料理大家」とある(陽 1905, 表紙)。第1報 注8参照(今井 2014, 73)。
 - 6 原文では「柳樞悦」と記述されているが(第37集, 2)、柳樞悦(やなぎならよし)と同一人物であると推察される。本稿では「柳樞悦」および「柳猶悦」については、引用の場合を除き、統一して「柳樞悦」と記すこととする。柳は日本の海軍軍人で初代水路部長であり、数学者でもある。後述する大日本水産会の創立に尽力し、名誉会員に推されている(海上保安庁水路部水路業務百年史編集室 1971, 口絵写真, 24-26)。第1報 注9参照(今井 2014, 73)。
 - 7 田中芳男は「田中芳雄」(食物研究会特別会員)と同一人物であると推察される(第29集, 18, 今井 2014, 76)。田中は幕末明治期の博物学者・農務官僚・貴族院議員である。第1報 注10参照(同前, 73)。
 - 8 藤松種十は『庖丁塩梅』の編集人であり、大日本食物会の前身である割烹研究会の「発起者総代」を石井治兵衛とともに務めている(同前, 72-74)。第1報 注5参照(同前, 72)。
 - 9 澤渡栄は『庖丁塩梅』の「舎友」であり、『庖丁塩梅』第34集に食物研究会における「料理学校設立ノ法按」を寄せている(第34集, 1-6, 今井 2014, 79)。また、『大日本食物会報告 第一号』(1890年6月発行)の「発行兼編集人」である(澤渡 1890b, 奥付)。第1報 注24参照(今井 2014, 79)。
 - 10 『日本諸会社登録第一巻』(1894)によれば、野邊地尚義は紅葉館を合資会社として設立(1893年11月16日設立)する際に、社員として出資している(佐藤 1894, 178-179)。紅葉館は「貴顕紳士の遊楽」の場の料亭として設立されており、1890(明治23)年2月に出版された中野了随著『東京名所図絵』に掲載されている(中野 1890, 66-67)。
 - 11 丸山清吉は平清樓(平清)の主人である。平清樓は深川にある江戸で指折りの会席茶屋であったが、1906(明治39)年8月31日に廃業しており、丸山清吉はその最後の主人である(北村 1976, 283)。

(今井 2014, 76)。他の3名(藤松種十・澤渡栄・丸山清吉)も同様であり、女性と思われる者はみられない。

(3) 「本会記事」にみる「第一回月次小集会」の開催

『大日本食物会報告 第一号』に掲載された「本会記事」(「明治23年5月中」)「第一回 月次小集会要録」には、1890(明治23)年5月17日、偕楽園で「第一回月次小集会」が開催され、「来会者十有余名」と述べられている(澤渡 1890b, 12)。「来会者」の氏名・性別は不明である。

ここでは「祝詞」を四條隆平¹²が述べ、講演は物部照英¹³(演題「飲食ニ受クル身体ノ影響」)と、柳櫛悦(演題「食物会ノ必要ヲ論ス」)が行っている。役員として「会頭」1名(四條隆平)、「幹事」6名(陽其二・河原田盛美・野邊地尚義・米津恒次郎¹⁴・丸山清吉・澤渡栄)を選挙で決定したと報告されている(同前, 13)。役員7名はすべて男性と思われる者であり、そのうち4名(四條隆平・陽其二・河原田盛美・野邊地尚義)は前述した食物研究会の特別会員である(今井 2014, 76)。「幹事」澤渡栄には、本会の報告書編集およびその他事務を当分の間、委嘱することとしている(澤渡 1890b, 13)。なお、この小集会後、同所で「懇親会」が午後5時より午後9時まで行われている(同前, 13)。

(4) 『大日本食物会報告 第一号』に掲載された「大日本食物会」設立の目的と「大日本食物会創立主意書」および「大日本食物会規則書」

1) 「大日本食物会」設立の目的

前述のように、大日本食物会は、陽其二・河原田盛美・澤渡栄らの発起により設立された(同前, 3)。その目的を「更ニ目的ノ範囲ヲ拡張シ独り割烹法ノ研究ノミニ止マラス一切ノ飲食物ヲ仔細ニ学理ニ照シ専ラ衛生ト経済トニ注目シ」(同前, 3)と述べ、食物研究会から目的の範囲を拡張し、調理法の研究にとどまらず、すべての飲食物を詳細に学理に照らして栄養・経済に注目することとした。さらに続けて「一ハ国家ノ公益ヲ計リ一ハ吾人同胞ノ幸福ヲ祈ラントス」(同前, 3)とあり、国家の公益と人々の幸福のために貢献することとしている。

2) 「大日本食物会創立主意書」

「大日本食物会創立主意書」は総頁数56のうち、およそ4頁にわたって掲載され(同前, 4-7)、これまでの研究会活動に対する指摘も示された。すなわち、これまで『庖丁塩梅』を36集発行し、さらに食物研究会を開催したが、食物調理に関する成果は同志者間に留まり、世間の有益にはなっていないことである(同前, 6)。そこで「大日本食物会ヲ設立シテ食物一切ノ事専ラ学理ニ照シ実地ニ徴シ我国同胞ノ福利ヲ増進セントス」とし、すべての食物について学理と技術の双方を高め、人々の福利を増進しようとする意思が示された。これについて「大方ノ諸君賛成以テ本会設立ノ目的ヲ貫徹セシメラレシ事ヲ」(同前, 6)と述べられ、創立委員と賛成者の氏名が以下の順に掲載されている(同前, 6-7)。

12 四條隆平は日本料理の一流派である四條流(今井 2012, 190)の祖 藤原山蔭の裔(子孫)である(澤渡 1890b, 34)。

13 物部照英については、後述の本節(5)表2 No.2を参照。

14 米津恒次郎は明治期の洋菓子製造業者である。明治初期に洋菓子を製造した米津風月堂の米津松造の次男として1867(慶応3)年、江戸に生まれる。1884(明治17)年に洋菓子製造を学ぶため渡米し、さらにロンドン、パリに渡り菓子研究等を行っている。帰国後、1903(明治36)年の第5回内国勸業博覧会にウエハース等を出品している(富田 2005, 733, 池田, 日本洋菓子史編纂委員会 1960, 462-465, 642-644, 692-697)。

創立委員 河原田盛美 陽其二 澤渡栄 紅葉館 野邊地尚義 平清 丸山清吉 石井治兵衛¹⁵ 藤松種十
(7名)

賛成者 四條隆平 柳檜悦 田中芳男 何禮之¹⁶ 名村泰蔵¹⁷ 森順正¹⁸ 井上正一¹⁹ 有川純治²⁰
宮島鈴吉²¹ 本木小太郎²² 中村健三²³ 下田喜平²⁴ 西川忠亮²⁵ 田村泰三²⁶ 中里四郎²⁷
小野古治²⁸ 米津恒次郎 (17名) (計 24名)

-
- 15 石井治兵衛は四條流「式庖丁」相伝の継承者であり、『庖丁塩梅』第32集(1889年8月)から第36集(1889年12月)までの発行人、第37集(1891年2月)の発行人兼編集人である。大日本食物会の前身である割烹研究会の「発起者総代」を藤松種十とともに務めている(今井 2014, 73-74)。
- 16 何禮之(がのりゆき)は、江戸末期から明治期にかけて活躍した日本の翻訳家であり、官吏・貴族院議員・教育者でもある。幼名は禮之助である(富田 2005, 210, 臼井等 2001, 295)。
- 17 名村泰蔵は、江戸末期から明治期の日本の裁判官・実業家であり、貴族院議員でもある(富田 2005, 517-518)。
- 18 森順正は、フランスの法学者ボアソナードの門下生であり、東京地方裁判所検事である。1892(明治25)年6月に「和佛法律学校参考用書」として出版されたボアソナードの『民法弁疑』の編訳等をしている(ボアソナード, 森 1892, 表紙, 叙文1)。
- 19 井上正一は明治・大正期の裁判官である。1850(嘉永3)年に山口に生まれる。大学南校(東京大学の前身の一)で学び、1877(明治10)年にフランス留学し、法律を修める。1881(明治14)年に帰国し、大審院部長を務めている(富田 2005, 120)。
- 20 有川純治は、1882(明治15)年5月に農商務省の許可を得て設立された鹿児島商法会議所の創立当初の副会頭を務めている。創立当初の会頭は山田海三、副会頭は有川純治の他に丹下伊左衛門等である(鹿児島市史編さん委員会, 勝目 1969, 765)。
- 21 宮島鈴吉は司法省の判事である。『官報』第5285号(1901年2月18日)の「叙任及辞令」で、司法省より前橋地方裁判所判事を命じられている(大蔵省印刷局 1901, 226)。
- 22 本木小太郎は、日本の「活版術の始祖」で株式会社東京築地活版製造所の創立者である本木昌造の嗣子である(『株式会社東京築地活版製造所沿革』, 写真, 11)。築地活版製造所(株式会社東京築地活版製造所の前身)社長平野富二(1885年6月選任)が1889(明治22)年6月に社長を辞任した時、本木小太郎が「社長心得」に選任されている(同前, 14, 16)。
- 23 中村健三は、1885(明治18)年2月に、ルイ・トリピエー編『佛蘭西民法 五 自会社契約 至 時効』を、裁判官・貴族院議員である加太邦憲と共訳して出版している(ルイ・トリピエー, 加太等 1885, 富田 2005, 231)。
- 24 下田喜平は日本の洋画家・随筆家である曾宮一念(本名 下田喜七)の実父である(曾宮 1952, 4-5, 262, 268, 273)。下田は長崎で商人方と称する中国南洋貿易を代々業とし、永井屋が屋号であった(同前, 275-276)。
- 25 西川忠亮は、細川潤次郎編『明治年中行事 全』(1904)の発行者である。なお、この書の印刷者は野村宗十郎であり、印刷所は株式会社東京築地活版製造所(注22参照)となっている(細川 1904, 奥付)。
- 26 田村泰三は判事であり、『官報』第2837号(1892年12月10日)の「叙任及辞令」で、依願により本官を免じられている(内閣官報局 1892, 102)。田村はパウル・ポンの著書を中村健三と共訳し、司法省より『パウルボン氏佛國民法解説擔保編 法律上ノ抵當 中巻第一』『パウルボン氏佛國民法解説擔保編 物上擔保之部 下巻第一』(共に1888年7月)、『パウルボン氏佛國民法解説擔保編 物上擔保之部 下巻第二』(1889年12月)を出版している(パウル・ボン, 中村等, 2005)。
- 27 中里四郎については本稿執筆時(2014年4月現在)不明である。1889(明治22)年に刊行された岩本五一編、稲村城山訂『絵本通俗米国史』の発行者は中里四郎左衛門であるが(岩本, 稲村 1889), 中里四郎との関連は不明である。
- 28 小野古治は、『交詢雑誌』第355号(1890年1月発行)の「問答」記事「タンニン製造法の問答 附五倍子輸出入の景況」(目録による。本文では、「問答 タンニン製造法に付質問 五倍子輸出の景況」)で質問している。小野の肩書は「東京社員」とある(小野 1890, 目録, 13-17)。

上記の創立委員と賛成者を合わせた 24 名はすべて男性と思われる者であり、女性はみられない。創立委員 7 名のうち 3 名（河原田盛美・陽其二・野邊地尚義）と、賛成者 17 名のうち 14 名（四條隆平・柳梢悦・田中芳男・何禮之・名村泰蔵・森順正・井上正一・有川純治・宮島鈴吉・本木小太郎・中村健三・下田喜平・西川忠亮・田村泰三）は、前述した食物研究会の特別会員である（今井 2014, 76）。すなわち三分の二以上、17 名が食物研究会の特別会員の男性で占められている。

3) 「大日本食物会規則書」

「大日本食物会規則書」（全四章全三十二条）は、およそ 6 頁にわたって掲載された。すなわち、「第一章 総則」（第一条～第六条）、「第二章 会員権理義務^(ママ)」（第七条～第十三条）、「第三章 役員権限」（第十四条～第二十八条）、「第四章 雑則」（第二十九条～第三十二条）（澤渡 1890b, 7-12）である。ここでは、本研究に関わる「第一章 総則」「第二章 会員権理義務^(ママ)」の、第二条から第九条までの概要を以下に記す。

「第一章 総則」（第二条～第六条）

①大日本食物会事務所の位置（第二条）

大日本食物会事務所は、当分の内、大日本水産会事務所に仮設するとしている（澤渡 1890b, 7）。奥付によれば、大日本食物会の所在地は、これまでの割烹研究会および食物研究会の東京京橋区²⁹から移転して東京芝区の「大日本水産会内」となっている。大日本水産会については後述する（第 4 節参照）。

②大日本食物会の目的（第三条）

「本会ハ食物上一切ノ事ヲ研究シ広く智識ヲ交換シ専ラ衛生経済ニ注目シ料理法ノ改良進歩ヲ計ルヲ以テ目的トス」とある（同前, 7-8）。食物を広範囲な学問から捉え、「衛生」「経済」に着眼して、調理法を改良進歩させようとする意欲を読み取ることができる。

③「大日本食物会報告書」の刊行（第四条）

「大日本食物会報告書」を毎月 1 回刊行し、会員に頒布することとある（同前, 8）。報告書の刊行は、本会の目的（第三条）、会員と「広く智識ヲ交換」することを有効にする役割を果たしているといえ、これに基づき『大日本食物会報告 第一号』が刊行されたと考えられるが、第 2 号以降の刊行は確認されていない。

④「小集会」「食物品評会」「大品評会」の開催（第五条）

大日本食物会では、毎月 1 回「小集会」を開催し、会員で時折「食物品評会」を催し、春秋 2 回開催の「大品評会」では、審査の上「特別有効」と認めるものに賞を附与することとされている（同前, 8）。これらは、会員の食に関する研究心を高める意図をもち、本会の目的（第三条）を成就するための有効な手段であるといえよう。

⑤会員からの食物に関する質問の応答対応（第六条）

会員から食物に関する質問があった場合は、「学術委員」またはその他の調査を経て応答すること

29 割烹研究会假事務所および食物研究会事務所の所在地は東京京橋区鈴木町 11 番地となっている（第 26 集, 6; 第 29 集, 12）。この所在地は、『庖丁塩梅』第 32 集（1889 年 8 月）以降の発行人石井治兵衛および出版元三信舎の所在地と同一である（第 32 集, 奥付）。また、後年、1898（明治 31）年に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所在地とも同一である。第 1 報 注 14 参照（今井 2014, 74）。

としている（同前，8）。「学術委員」は「総裁」によって命じられた者であり（第二十四条）（同前，11），食物に関する学識者であることが推察される。ここでは，会員の食物に関する知識・技術の向上のために，「学術委員」等を設けて学べる環境を整えていることがわかる。

「第二章 会員権理義務」^(ママ)（第七条～第九条）

①会員の資格および種類（第七条）

会員の資格および種類については「本会ノ会員ハ男女ヲ問ハス左ノ三種トス」とあり，「名誉会員」「有効会員」「会員」に区分されていることから（同前，8），男女両性を会員の対象としていることは明らかである。明治中期に設立された大日本食物会は，男女両性の教育視点をもつ先見的な食物・調理に関する研究会を目指していたことを意味する。しかし，管見の限り，女性と思われる会員の記録は確認されていない。

②「名誉会員」および「有効会員」の資格（第八条）

「名誉会員」は「内外人」を問わず「学識或ハ名望家」とし，「有効会員」は「食物研究及ヒ本会ノ功劳家」に値するものとしている（同前，8）。「名誉会員」は学識者か「名望家」，「有効会員」は食物研究者または「本会ノ功劳家」としている点から，大日本食物会が食物・調理に関する専門的知識・技術の研究の場であることを目指しているといえる。また「名誉会員」に「名望家」を入れている点から，本会が名士や有力者等の支援を受けて運営されている様子がうかがえる。

③年会費および会員の義務・「終身会員」の会費（第九条）

会員は「業務ヲ賛助スル者」として毎年1円20銭を支払うとし（同前，8），一度に10円を支払う者は「終身会員」として以後の出金はいらぬものとしているもの（同前，9），高額であるため³⁰，会員は経済力のある者であったことが推察される。男女両性が対象であるとはいえ，当時の社会状況からみれば，女性が会員になることは実際には困難であったと考えられる。

（5）『大日本食物会報告 第一号』に掲載された「大日本食物会」の「新加会員」

『大日本食物会報告 第一号』の末尾には，大日本食物会の「新加会員」が掲載されている（同前，56）。これらを表2に示す。

表2に示した「新加会員」（計20名）を地域別にみると，東京15名，その他5名（「北海」1名，新潟1名，石川1名，千葉1名，栃木1名）となっており，四分之三が東京の会員であることがわかる。これらの会員はすべて男性と推察され，女性と思われる者はみられない。職業は，政治家，実業家，官吏，教育者，医師，歯科医，料理店経営者等である。

また，1882（明治15）年創立の大日本水産会に關係する者（創立発起人および賛成者，創立時副総裁，学芸委員，会員等）が複数みられる。前述したように，大日本食物会事務所は，移転して大日本水産会事務所に仮設されている（同前，7）。次節では，大日本食物会と大日本水産会に関わった人々（主宰者と会員）について考察する。

30 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（1升は約1.5kg。約10.5kg）は購入することができる（澤渡 1890b，51-52）。「終身会員」の会費10円は，中程度の白米70升（10升=1斗。約105kg）分の価格に相当することから，終身会費は高額であったことが知られる（今井 2014，75）。

表2 『大日本食物会報告 第一号』（1890）に掲載された大日本食物会の「新加会員」

No.*1	地域*2	氏名*3	「新加会員」に関する詳細*4
1	東京	笹沼源吾	日本で最初の本格的「支那料理店」偕楽園を八丁堀で経営しており、一人息子・笹沼源之助は谷崎潤一郎の生涯の親友である（小谷野 2006, 21）。
2	東京	物部照英	日本において石綿（アスベスト）の製品化を始めた人物である。岡山県出身の医師であった物部は1891（明治24）年に、「物部式石綿保温剤」を開発・販売した。この保温材は、日本における石綿の「工業的利用の濫觴」と評価されるものであった。その後、保温材の製造で特許を取得し、石綿工業発展の途を開いた。さらに、大阪に店舗を構え、日本屈指の大企業であった大阪商船株式会社の社長、河原信可の支援を得て、社業を伸ばした（ニチアス株式会社社史編纂委員会 1996, 5-6）。
3	東京	清水米蔵	「日本橋区会議員」であり、教育者でもある。若い頃から教育に力を注ぎ、築き上げた財産も公共慈善のために惜しまない人格者であったとされている。その功績から日本橋区の「名誉職」を務めている（社団法人日本橋区教育会 1919）。
4	北海*5	伊藤一隆	明治期に活躍した水産業者である。江戸汐留に生まれる。札幌農学校を卒業後、1886（明治19）年10月、開拓使御用掛として渡米し、北米の水産事業を視察している。北海道庁初代水産課長、北水協会初代会頭等を務めている（富田 2005, 105-106）。
5	新潟	細野清二郎	「細野清次郎」と同一人物であると推察される。1886（明治19）年刊行の『新潟県管内水産小学 上』と『新潟県管内水産小学 下』の本文1頁には「田中芳男 細野清次郎編纂」と記述されている（細野 1886a, 1; 1886b, 1）。また、1890（明治23）年刊行の『越佐水産改良法 全』を「編述」しており、細野の肩書は「大日本水産会学芸委員」と記されている（細野 1890, 表紙）。
6	東京	逸見長救	不明
7	東京	石堂幸吉	不明
8	東京	山本八五郎	不明
9	東京	福井孝介	不明
10	石川	宮崎豊次	石川県の勸業政策を推進した人物である。1844（弘化元）年金沢に生まれる。金沢区吏を経て、石川県勸業課に入り、勸業政策の実質上の推進役となっている。1890（明治23）年勸業課長となり、1894（明治27）年大阪府に転じている（石林 1972, 173）。1917（大正6）年に編集兼発行者として『東京勸業協会終始一斑』を東京勸業協会から発行している（宮崎 1917）。
11	千葉	早川重三	1881（明治14）年に結成された混同農会（主に駒場農学校試業科生徒、のちの農事見習生などの関係者で結成された組織）の会員である。当時の会員名簿の、住所等の欄には「千葉県勸業課」と記述されている（友田 2005, 134-137）。
12	東京	村田保	明治期の官吏・貴族院議員であり、水産界の功労者である。1871（明治4）年、イギリスに留学し、法律学を学んでいる。大日本水産会を創立し、副総裁を務めている。また、水産伝習所の創設など、著しい功績がある（富田 2005, 671-672）。
13	東京	太田實	東京市本所区第4代区長（1886～1890）、本所区議会第2代議長を歴任した政治家であり、実業家でもある（鈴木 2003, 44, 東京市本所区 1931, 31, 41）。大日本水産会創立（1882年）の賛成者のひとりであり（松原 1888a, 1）、1899（明治32）年10月11日に開館した浅草公園水族館館長を務めている（坪川 1900, 19, 21）。
14	東京	渡邊良齋	幕末・明治期に活躍した歯科医である。1845（弘化2）年江戸に生まれ、父皐齋に木製義歯の技術を学び、1868（明治元）年に開業する。彫刻義歯の製作に優れ、後に、陶歯合計5種の専売特許を受けている。1903（明治36）年に大日本歯科医学会名誉会員になる。1909（明治42）年9月10日死去。65歳（高橋 1926, 8-10）。
15	東京	河野雄二郎	「河野雄次郎」と同一人物であると推察される。河野雄次郎は大日本水産会創立の賛成者のひとりである（片山 1937, 1016-1017）。
16	東京	山本由方	1891（明治24）年に青森県内務部より『水産講話筆記』を出版しており、肩書には「農商務技手」と記述されている（山本 1891, 1）。また、大日本水産会（1882年創立）の創立発起人のひとりである（松原 1888a, 1）。『大日本水産会報告 第八十号』（1888年11月21日刊行）の「本会記事」の「第二回年報編纂委員委嘱」に、「委員長」田中芳男、「委員」河原田盛美とともに、「委員」山本の名がある（松原 1888b, 1）。
17	東京	下啓助	明治・大正期の官吏である。『官報』第4177号（1897年6月7日）の「叙任及辞令」で「第二回水産博覧会事務官」を命じられている（内閣官報局 1897, 78）。また、『官報』第1016号（1915年12月20日）の「叙任及辞令」に「水産講習所技師正五位勲四等」授爵が記載されている（大蔵省印刷局 1915, 475）。『大日本水産会報告 第八十号』（1888年11月21日刊行）「本会記事」の「第二回年報編纂委員委嘱」、「委員」に「会員 下啓助」の名がある（松原 1888b, 1）。
18	東京	阿部伊三郎	山形県の小学校校長 角田敬次の『角田敬次先生追憶録』（1936年刊行）に、追悼文を口授している（宮崎 1936, 122-123）。それ以外の、阿部の詳細については、本稿執筆時点（2014年4月）不明である。
19	東京	鈴木栄吾	大日本水産会の東京の会員である。『大日本水産会報告 第八十号』（1888年11月21日刊行）に「魚虱駆除法質問」（本文による。目次には「質疑応答 魚虱駆除ノ件」）をしており、東京の「学芸委員」である山本由方が応答した記載がある（松原 1888b, 24-25）。
20	栃木	初谷多十郎	食物研究会の地方会員（第29集, 18-19, 今井 2014, 76）。1901（明治34）年に刊行された古作勝之助の『草雲画譜』の目次に「鯉魚図 足利 初谷多十郎君蔵」とあり、所蔵図が掲載されている（古作 1901, 5）。

下記資料より筆者作成。

資料

- 石林文吉 (1972)『石川百年史』, 石川県公民館連合会, 金沢。
- 今井美樹 (2014) 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, 『学苑』第880号, 71-82。
- 大蔵省印刷局編 (1915)『官報』第1016号 (1915年12月20日), 大蔵省印刷局, 東京。
- 片山房吉 (1937)『大日本水産史』, 農業と水産社, 東京。
- 小谷野敦 (2006)『谷崎潤一郎伝 一堂々たる人生』, 中央公論新社, 東京。
- 澤渡栄編 (1890b)『大日本食物会報告 第一号』, 大日本食物会, 東京。
- 社団法人日本橋区教育会編 (1919)『清水米蔵翁』, 社団法人日本橋区教育会, 東京。
- 鈴木克美 (2003) 浅草公園水族館覚え書, 『東海大学博物館研究報告 海・人・自然』第5号, 東海大学社会教育センター, 静岡, 43-55。
- 高橋直太郎編 (1926)『齒科沿革史調査資料』, 社団法人大日本歯科医学会, 東京。
- 坪川辰雄 (1900) 土木門 水族館, 『風俗画報』第204号, 東陽堂, 東京, 19-24。
- 東京市本所区編 (1931)『本所区史』, 東京市本所区, 東京。
- 富田仁編 (2005)『新訂増補 海を越えた日本人名事典』, 日外アソシエーツ, 東京。
- 友田清彦 (2005) 混同農会に関する考察—明治前期農事結社の一事例—, 東京農業大学農業経済学会編『農村研究 第100号』, 東京農業大学農業経済学会, 東京, 134-141。
- 内閣官報局編 (1897)『官報』第4177号 (1897年6月7日), 内閣官報局, 東京。
- ニチアス株式会社社史編纂委員会編纂 (1996)『ニチアス株式会社百年史』, ニチアス, 東京。
- 古作勝之助編 (1901)『草雲画譜』, 画報社, 東京。
- 『庖丁塩梅』第29集, 東京。
- 細野清次郎編纂 (1886a)『新潟県管内水産小学 上』, 精華堂, 新潟。
- 細野清次郎編纂 (1886b)『新潟県管内水産小学 下』, 小林二郎, 新潟。
- 細野清次郎編述 (1890)『越佐水産改良法 全』, 高橋新吉, 新潟。
- 松原新之助編 (1888a)『大日本水産会報告号外 大日本水産会第一回年報』, 大日本水産会, 東京。
- 松原新之助編 (1888b)『大日本水産会報告 第八十号』, 大日本水産会, 東京。
- 宮崎末吉編 (1936)『角田敬次先生追憶録』, 宮崎末吉, 東京。
- 宮崎豊次編 (1917)『東京勸業協会終始一斑』, 東京勸業協会, 東京。
- 山本由方述 (1891)『水産講話筆記』, 青森県内務部, 青森。

注

- *1 「No.」は便宜上, 筆者が付したものである。
- *2 「地域」という名称は筆者が付したものであり, 『大日本食物会報告 第一号』の掲載順に示してある (澤渡 1890b, 56)。
- *3 「氏名」という名称は筆者が付したものであり, 『大日本食物会報告 第一号』の掲載順に示してある (澤渡 1890b, 56)。
- *4 『『新加会員』に関する詳細』という名称は筆者が付したものであり, 「新加会員」に関する事項を上記の資料より引用し, 作成した。
- *5 「北海」は原文通り示してある (澤渡 1890b, 56)。

4. 「大日本食物会」と「大日本水産会」に関わった人々 (主宰者と会員)

大日本水産会は明治期の日本の水産業振興を推進した民間団体である。日本の水産の改良進歩を図るために (大日本水産会假事務所 1882, 6), 1882 (明治15)年1月に創立され, 1887 (明治20)年12月現在の会員数は957名である (松原 1888a, 1, 3)。大日本水産会会則に示された目的は「汎ク水産上ノ経験智識ヲ交換シ専ラ水産ノ蕃殖改良ヲ謀ルヲ以テ目的トス」(大日本水産会假事務所 1882, 9)とある。東伏見宮彰仁親王を会頭に奉戴し, 品川彌次郎を初代幹事長に選出している (松原 1888a, 2)。

前述した大日本食物会創立委員および賛成者の田中芳男・河原田盛美・柳櫓悦は, 大日本水産会の創立に尽力している (同前, 1, 海上保安庁水路部水路業務百年史編集室 1971, 25)。

その後, 田中芳男は1885 (明治18)年4月の第3回役員改選から2年間幹事に, 河原田盛美も1887 (明治20)年4月の第5回役員改選において幹事に選出されている (松原 1888a, 3)。また, 柳櫓悦は1883 (明治16)年4月の第1回役員改選から4年間幹事に, 1887 (明治20)年4月の第5回役員改選では幹事長に選出されている (同前, 2-3)。

さらに, 1888 (明治21)年11月刊行『大日本水産会報告 第八十号』の「本会記事」, 「第二回年報編纂委員委嘱」には, 「委員長」に「学芸委員 田中芳男」, 「委員」7名の中に「学芸委員 河原田盛美」の名が記載されている (松原 1888b, 1)。同号によれば, 田中芳男は名誉会員にもなっており, 『庖丁塩梅』の編集人藤松種十も大日本水産会の会員である (同前, 3)。

また, 1890 (明治23)年2月刊行『大日本水産会報告第九十五号』の「論説」記事には, 会員澤渡栄の「魚類ノ強直 (第七十八回小集会演説)」が掲載されている (澤渡 1890a, 69-73)。

大日本食物会創立委員および賛成者である田中芳男・河原田盛美・柳櫓悦・藤松種十・澤渡栄は,

第1回および第2回割烹品評会の主宰者は、「割烹熱心家」と日本料理の専門家および「割烹專業者」である。第1回の来会者は「皆割烹熱心家」ですべて男性と推察され、女性と思われる者はみられなかった。大日本食物会の割烹品評会における調理教育は男性を対象とした専門的な日本料理の教育であったといえる。

(2) 『大日本食物会報告 第一号』に掲載された「論説」「寄書」「雑録」の記事にみる調理教育

ここには、前述した「本会記事」(第3節(3)参照)の他に、「論説」「寄書」「雑録」の記事が掲載されており、これらの記事から大日本食物会の調理教育をみることができる。これらの記事名および著者名を表3に示す。

「論説」には、四條隆平の「祝詞」(澤渡 1890b, 15-16)と、柳檜悦の「食物会ノ必要ヲ論ス」(同前, 16-19)がある。これは1890(明治23)年5月17日に偕楽園において開催された「第一回月次小集会」当日の「祝詞」と、講演内容を掲載したものと推察される(同前, 13)。

「寄書」には、安濃漁夫による江戸期の「料理百家秘伝」(同前, 19-21)や、澤渡栄による「食品ノ成分ヲ示シ併テ偏食ヲ戒ム」の記事がある(同前, 21-25)。ここでの澤渡の肩書は「会員」とある。また、澤渡は「西洋調膳及ヒ献立ノ仕様」(同前, 25-33)も掲載し、そこで「酒類ヲ供スル順序」(同前, 31-32)、「食堂ニテ主人及給仕ノ慎ム可キ事」(同前, 32-33)についても述べている。この「寄書」には、江戸期の料理書より伝わる日本料理や食品成分表、西洋料理の調膳方法および献立等、日本・西洋料理や食物・栄養に関する記事がみられる。

表3 『大日本食物会報告 第一号』(1890)に掲載された「論説」「寄書」「雑録」の記事

記事の種類*1	記事名および著者名*2
「論説」	「祝詞」 四條隆平 (15-16)*3 「食物会ノ必要ヲ論ス」 柳檜悦 (16-19)
「寄書」	「料理百家秘伝」 安濃漁夫 (19-21) 「食品ノ成分ヲ示シ併テ偏食ヲ戒ム」「会員 澤渡栄」(21-25) 「西洋調膳及ヒ献立ノ仕様」 澤渡栄 (25-33) 「酒類ヲ供スル順序」(31-32) 「食堂ニテ主人及給仕ノ慎ム可キ事」(32-33)
「雑録」	「伊達出自世次考抜抄 藤原山蔭公之伝」(34-35) 「日本料理諸法」(『素人庖丁』の抜書き)(35-39) 「手軽西洋料理献立及ヒ其仕立様」(39-42) 「野菜を煮て自然の色を保たしむる法」(42) 「ポンチの仕立方」(42-44) 「果物砂糖漬の仕方」(45) 「砂糖汁の製法及び菓実漬込み方」(45-46) 「果類にて菓子を作る法」(46) 「玉葱を酢漬する法」(46-47) 「胡瓜の酢漬法」(47) 「瀘水便法」(47-51) 「食用品価格表(明治二十三年六月中旬)」(51-56) 「新加会員」(56)

『大日本食物会報告 第一号』より筆者作成(澤渡 1890b)。

注

*1 「記事の種類」という名称は筆者が付したものである。

*2 「記事名および著者名」という名称は筆者が付したものである。

*3 ()内の数字は『大日本食物会報告 第一号』の頁数を示している。

「雑録」には、古典的な日本料理に関連する記事として「伊達出自世次考抜抄 藤原山蔭公之伝」(同前, 34-35) や『素人庖丁』の抜書き「日本料理諸法」(同前, 35-39) が掲載され、西洋料理に関する記事として「手軽西洋料理献立及ヒ其仕立様」(同前, 39-42) や「ポンチの仕立方」(同前, 42-44) がある。野菜の調理に関する記事では「野菜を煮て自然の色を保たしむる法」(同前, 42) や、酢漬けに関する記事「玉葱を酢漬する法」(同前, 46-47)、「胡瓜の酢漬法」(同前, 47) が取り上げられている。果物に関する記事では「果物砂糖漬の仕方」(同前, 45)、「砂糖汁の製法及び菓実漬込み方」(同前, 45-46)、「果類にて菓子を作る法」(同前, 46) がみられる。また、当時の衛生問題の中心であった水の衛生に関する記事「瀧水便法」(同前, 47-51) や、家庭経済に関わる「食用品価格表(明治二十三年六月中旬)」(同前, 51-56) があり、前述した「新加会員」(同前, 56) (第3節(5) 参照) も掲載されている。このように「雑録」には、古典的日本料理に関する記事から西洋料理・調理解説・衛生・家庭経済に関する記事までみられ、食物・調理に関連する記事が、多岐にわたる学問領域から取り上げられていることがわかる。

これらの「論説」「寄書」「雑録」には、当時の先進的な食物・調理に関する記事が掲載され、時代の先端を意識した調理教育を行おうとする姿勢がうかがわれる。読者は男女を対象とした会員であるが、実際には主に男性である「割烹熱心家」と「割烹専業者」がこれらを読んでいたと考えられる。

6. 本研究のまとめと課題

本研究では、これまで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の内容をジェンダー視点から考察した。第1報では、『庖丁塩梅』の発行と連動した「割烹研究会」と「食物研究会」の活動を考察し、本稿では、「大日本食物会」の活動を考察した。その結果、3点の知見を得た。

第1は、大日本食物会は、割烹研究会および食物研究会と同様に、男女両性のための食物・調理に関する研究会の開催を掲げたが、実際には、大日本食物会に関わった人々(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(名望家・名士・有力者等および職業等の上で地位のある者たち)と男性の「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および「割烹専業者」であり、『庖丁塩梅』『割烹品評会記事』と『大日本食物会報告 第一号』両誌ともに、記事の編集および執筆に関わっている。

主宰者側である大日本食物会創立委員および賛成者の三分の二以上(24名の内17名)の者は食物研究会特別会員の男性であり、大日本食物会主宰者の主体となっている。彼らのなかには、大日本水産会の主宰者および会員がおり、大日本水産会に関わった人々(主宰者と会員)が大日本食物会を主宰しているという構図が認められる。

研究会の会員は、当初は男女を対象としていたが、実際は当時の「割烹熱心家」と「割烹専業者」の男性であり、女性と思われる会員はみられなかった。また、これらの会員のなかには、主宰者と同様に、大日本水産会に関わった人々(主宰者と会員)がみられ、二つの研究会組織は関わりをもって活動していた可能性も考えられる。

大日本食物会は、これまでの二つの研究会と同様に、男女両性のための食物・調理に関する研究会を目指していたと考えられるが、実現には至らなかったといえる。十数年後の明治後期(1900年以降)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(今井 2012, 267-274;

2014, 77-78)。明治中期（1880～90年代）に男女両性の食物・調理に関する研究会は時機尚早であったが、当時の三研究会の活動は、次代の男女両性に開かれた研究会誕生への足掛りになっているといえよう。

第2は、大日本食物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。『庖丁塩梅』の「割烹品評会記事」と『大日本食物会報告 第一号』に掲載された「論説」「寄書」「雑録」の記事には、専門料理人による饗宴の日本料理や、澤渡栄などの「割烹熱心家」による食品成分表や西洋料理の調膳方法および献立に関する記事があり、当時の衛生問題の中心であった水の衛生に関する記事もみられる。伝統的な日本料理から西洋料理・近代科学に関する記事まであり、食物・調理に関連する専門的な解説記事が、多岐にわたる学問領域から取り上げられている。これらの記事は男性である「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。

拙著（今井 2012）では、『庖丁塩梅』に女性に対する調理教育に関する記事を確認したが（今井 2012, 118-122; 2014, 79）、本稿で取り上げた『庖丁塩梅』第37集の大日本食物会「割烹品評会記事」と『大日本食物会報告 第一号』には、これまでの割烹研究会および食物研究会と同様に、女性に対する調理教育の記事はみられなかった。割烹研究会および食物研究会発足時は、女性も視野に入れた調理教育を目指していたものの、大日本食物会と改称しても、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と考えられる。当初目指していた男女両性の調理教育の実現は次代へ先送りになってしまったのである。

第3は、1889（明治22）年10月に食物研究会が提案した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が、1890（明治23）年4月に食物研究会を改称した大日本食物会の調理教育には男女両性のための調理教育が全くみられなくなったことである。食物研究会の提案する料理学校は、主婦教育のほかに、男女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ではなかったが、「割烹業を志す男女」を対象に、均しく職業的教育をしようとした試みは、先見性のあるものであった（今井 2012, 124-126; 2014, 79-81）。しかし、この提案からおよそ半年後に名称を改めて新たな研究会となった大日本食物会は、大日本水産会との密接なつながりがみられ、名望家・名士・有力者等および職業等の上で地位のある男性で組織された食物・調理に関する研究会としての特徴が強くなってしまった。

食物研究会による料理学校設立の提案は、その後、大日本食物会では実現されなかったが、この提案からおよそ9年後、四條流式庖丁相伝の継承者石井治兵衛と息子泰次郎が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（今井 2012, 149-184; 2014, 80）。

当時の割烹研究会・食物研究会・大日本食物会が目指した男女両性に開かれた調理教育は、歴史的過程のなかで一時的に断ち切れながらも、次代へ受け継がれ、実現されている。この三研究会の存在は、近代日本の民間の調理教育において、実現には至らなかったが、男女両性の調理教育を試みようとした魁として実証的事例になっているといえる。

明治中期のこれらの三研究会の活動は、第1報でも結論づけたが、やはり、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ことを、筆者は強調したい。

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、本研究の対象時期の次代にあたる明治後期の食物・調理に関する研究会の活動を明らかにし、その意義を、近代日本の民間の調理教育において、女性の社会的活躍の視点から検討することである。明治後期（1900年以降）になると、料理関係の研究会等はさらに発展し、女性対象の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（今井 2010; 2011, 45-55; 2012, 154-156, 211-214, 229-231）。本研究では、明治中期の三研究会の活動を分析するにとどまったが、今後、さらに明治後期の食物・調理に関する研究会の活動とその意義を検討し、近代日本の民間の調理教育の発展および特徴を、女性の社会的活躍の視点から、これまでの研究を踏まえて分析し、検討する。

引用・参考文献

- 池田文痴菴編著，日本洋菓子史編纂委員会監修（1960）『日本洋菓子史』，社団法人日本洋菓子協会，東京。
- 石林文吉（1972）『石川百年史』，石川県公民館連合会，金沢。
- 今井美樹（2010）近代日本の民間の調理教育からみた女性と仕事－笹木幸子の執筆活動を通して行った調理教育－，昭和女子大学女性文化研究所編『昭和女子大学女性文化研究叢書 第七集 女性と仕事』，御茶の水書房，東京，251-278。
- 今井美樹（2011）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，『学苑』 第845号，（42）-（57）。
- 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。
- 今井美樹（2014）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，『学苑』 第880号，71-82。
- 岩本五一編，稲村城山訂（1889）『絵本通俗米国史』，中里四郎左衛門，東京。
- 臼井勝美・高村直助・鳥海靖・由井正臣編（2001）『日本近現代人名辞典』，吉川弘文館，東京。
- 大蔵省印刷局編（1901）『官報』第5285号（1901年2月18日），大蔵省印刷局，東京。
- 大蔵省印刷局編（1915）『官報』第1016号（1915年12月20日），大蔵省印刷局，東京。
- 小野古治（1890）タンニン製造法の問答 附五倍子輸出入の景況（目録による）；問答 タンニン製造法に付質問 五倍子輸出の景況（本文による），『交詢雑誌』第355号，交詢社，東京，13-17。
- 海上保安庁水路部水路業務百年史編集室編（1971）『日本水路史 1871～1971』，財団法人日本水路協会，東京。
- 鹿児島市史編さん委員会，勝目清編纂（1969）『鹿児島市史 I』，末吉利雄，鹿児島。
- 片山房吉（1937）『大日本水産史』，農業と水産社，東京。
- 『株式会社東京築地活版製造所沿革』（著者・発行年・発行所不明）。
- 北村一夫（1976）『江戸東京市井人物事典』，新人物往来社，東京。
- 小谷野敦（2006）『谷崎潤一郎伝 一堂々たる人生』，中央公論新社，東京。
- 佐藤長四郎編纂（1894）『日本諸会社登録第一巻』，有斐閣，東京。
- 澤渡栄（1890a）論説 魚類ノ強直（第七十八回小集会演説），『大日本水産会報告第九十五号』，大日本水産会，東京，69-73。
- 澤渡栄編（1890b）『大日本食物会報告 第一号』，大日本食物会，東京。
- 社団法人日本橋区教育会編（1919）『清水米蔵翁』，社団法人日本橋区教育会，東京。
- 鈴木克美（2003）浅草公園水族館覚え書，『東海大学博物館研究報告 海・人・自然』第5号，東海大学社会教育センター，静岡，43-55。
- 曾宮一念（1952）『袖の中の蜘蛛』，四季社，東京。
- 大日本水産会假事務所（1882）『大日本水産会主旨及会則』，大日本水産会假事務所，東京。
- 高橋直太郎編（1926）『歯科沿革史調査資料』，社団法人大日本歯科医学会，東京。
- 坪川辰雄（1900）土木門 水族館，『風俗画報』第204号，東陽堂，東京，19-24。

- 東京市本所区編（1931）『本所区史』，東京市本所区，東京。
- 富田仁編（2005）『新訂増補 海を越えた日本人名事典』，日外アソシエーツ，東京。
- 友田清彦（2005）混同農会に関する考察－明治前期農事結社の一事例－，東京農業大学農業経済学会編『農村研究 第100号』，東京農業大学農業経済学会，東京，134-141。
- 内閣官報局編（1892）『官報』第2837号（1892年12月10日），内閣官報局，東京。
- 内閣官報局編（1897）『官報』第4177号（1897年6月7日），内閣官報局，東京。
- 中野了隨（1890）『東京名所図絵』，小川尚栄堂，東京。
- ニチアス株式会社社史編纂委員会編纂（1996）『ニチアス株式会社百年史』，ニチアス，東京。
- パウル・ボン，中村健三・田村泰三訳（2005）『日本立法資料全集 別巻336 佛國民法解説擔保編 法律上ノ抵當・物上擔保之部 中巻第一 下巻第一 下巻第二』（司法省1888年～1889年刊の復刻版），信山社出版，東京。
- 古作勝之助編（1901）『草雲画譜』，画報社，東京。
- ボアソナード案，森順正編訳（1892）『民法弁疑』，池村憲三，東京。
- 『庖丁塩梅』（1886～1891）第26集，第29集，第32集，第34集，第37集（第1集～第37集，全37冊），東京。
- 細川潤次郎編（1904）『明治年中行事 全』，西川忠亮，東京。
- 細野清次郎編纂（1886a）『新潟県管内水産小学 上』，精華堂，新潟。
- 細野清次郎編纂（1886b）『新潟県管内水産小学 下』，小林二郎，新潟。
- 細野清次郎編述（1890）『越佐水産改良法 全』，高橋新吉，新潟。
- 松原新之助編（1888a）『大日本水産会報告号外 大日本水産会第一回年報』，大日本水産会，東京。
- 松原新之助編（1888b）『大日本水産会報告 第八十号』，大日本水産会，東京。
- 宮崎末吉編（1936）『角田敬次先生追憶録』，宮崎末吉，東京。
- 宮崎豊次編（1917）『東京勸業協会終始一班』，東京勸業協会，東京。
- 山本由方述（1891）『水産講話筆記』，青森県内務部，青森。
- 陽其二編（1905）『家庭支那料理法』，大学館，東京。
- ルイ・トリピエー編，加太邦憲・中村健三訳（1885）『佛蘭西民法 五 自会社契約 至 時効』，知新社，東京。

（いまい みき 初等教育学科）