

《研究ノート》

1920年前後の食物文献にみる調理概念に関する考察 —女性著者の書籍における調理への科学的視点の考え方の検討—

今井 美樹 (現代教育研究所所員 初等教育学科)

1. はじめに

「調理」は、栄養学の知識や食品学の知識の普及のなかで、その知識を生活に生かすため実践する技術として考えられ、近年では生活文化の視点も加えた広い概念となっている。こうした概念の広がり、日本の食に関する社会状況を示していると同時に高等教育における調理教育との関係、高等教育における家政系学部・学科の盛衰といった問題とも関わっている(日本家政学会 1984)。家政学全体が変わり、食物関連分野も変わるなかで調理教育もそのあり方を変えることを余儀なくされてきた。

現在「調理」とは、各種の食品素材に手を加え摂取可能な最終形態の食物を調製する一連の処理をいい、食事計画から食卓構成までを含む広範囲な過程を対象としている(島田, 下村 1993, 2)。「調理」は調理学という学問体系のなかに位置付けられている。現在この体系は研究者間の、ある程度の共通理解に基づく範囲、内容が構築され、たとえば管理栄養士のような公的な国家試験もその内容に沿って行われている。

個々の調理技術に関する科学的な考え方は、江戸期から明治初期にかけて、1870年代までに、翻訳も含めて随所に紹介され、1880年以降になると、調理の理論的体系化の試みがみられるようになる(今井 2012, 59)。1900年頃から1910年代になると、外来食品の取り入れなどにより、食生活の多様化に伴う調理教育が広がりをもつようになり、それらに共通な「調理」という仕事の定義が求められるようになる。その結果、徐々に調理の定義を明確に記載した書籍があらわれ、調理法についても明確に記載されている。すなわち、調理を科学的な視点からとらえ、学問として体系化しようとする姿勢が少しずつ高まってくる。1920年代になると、その姿勢はさらに高まり、調理に栄養価値と実用性が求められ、科学的な栄養理論に基づく調理技術が重視されるようになる(同前, 74-81)。

近代以降の日本の調理の理論は、1900年以前は食品化学や栄養化学等の男性の学者や訳者によって構築され、1900年頃からは高等女学校等の調理の科目担当者である女性の教育者によっても構築され、家事・割烹教科書を通してその新しい知識は女学校教育等において教授されている(同前, 59-61, 66-70)。女学校教育については、その後、1910年代から1920年代になると、都市部に形成された新中間層の家庭の増加や、農村部での教育への意識の高まりによって、高等女学校への進学者が急増し(江原 1998, 108, 永原 1990, 71)、女子への教育が盛んになる。この時期に、さらに、女性の見地から、専門的な栄養学の知識が伝えられていくようになり、女性教育者によってなされた書籍の増加がみられるようになる(今井 2012, 78-79)。

本稿では、日本における1920年前後の時期を、調理を科学的にとらえようとする考え方が高まり、女性の著者が増加する時期にあたりと考え、1920年前後の時期に着目し、男性とともに調理理論の構築に貢献した女性の著書を取り上げ、当時の調理理論について考察する。

本研究の目的は、第1に、1920年前後の調理概念を述べている食物文献について、これらの文献の属する学問分野の特徴と男性著者・女性著者についての特徴を明らかにすることである。第2に、「調理」を科学的な視点からとらえ、調理の概念化を図ろうとする姿勢がみられる女性著者の書籍に着目し、「調理」に対する科学的視点の考え方やその特徴を明確にすることである。

1920年前後の時期は、これまで食品化学や栄養化学等の男性の学者等によって構築されてきた日本の調理理論に、女性の教育者等が加わってさらに広がりをもせた調理理論があらわれ、調理教育が盛んになる時期であるといえる。この時期の食物文献の特徴を検討し、女性著者の書籍にみられる調理への考え方を検討することは、調理の理論的研究の発展に重要なことであり、今日の調理教育を見直す契機となる。

2. 1920年前後の調理概念を述べている食物文献の特徴

1917（大正6）年から1930（昭和5）年までの食物文献（食物・食生活関係の専門書）から、調理概念を明確に述べた13冊の書籍を表1に示した¹。

表1 1920年前後の調理概念を述べている食物文献^{*1}

No.	文献	カテゴリー ^{*2}
1	澤村真『食物化学』, 1917（大正6）	食品
2	田所哲太郎『食品化学』, 1918（大正7）	食品
3	野口保興『家庭経済 食物の調理』, 1918（大正7）	調理
4	佐々廉平『食餌療法 栄養概論及食品学之部』, 1920（大正9）	栄養
5	一戸伊勢子『アルス婦人叢書 栄養料理法』（第10版）, 1924（大正13）	調理
6	田所哲太郎『食品化学 前編』（訂正増補版）, 1924（大正13）	食品
7	陸軍経理学校『主計生教育用 糧秣経理教程』, 1924（大正13）	給食
8	寺島以登代『基本と応用割烹教科書』, 1925（大正14）	調理
9	佐伯矩『栄養』1926（大正15）	調理
10	西野みよし『家事新編 上巻』（修正再版）, 1927（昭和2）	教育
11	井上正賀『飲食養新談』, 1929（昭和4）	教育
12	東佐與子『嫁入叢書 料理篇』, 1929（昭和4）	調理
13	陸軍糧秣本廠編纂『炊事専務兵教育参考書 調理概論』（再版）, 1930（昭和5）	教育

注*1 本表は、1920年前後の「調理」の定義・目的などを明確に述べた13冊の書籍を年代順に整理したものである。

*2 表の右側に記したカテゴリーは、筆者がその書籍の属すると思われる学問分野を示した。

本項では、表1の1920年前後の調理概念を述べている食物文献について、これらの文献の属する学問分野の特徴と男性著者・女性著者についての特徴を明らかにする。

(1) 選定した食物文献の属する学問分野の特徴

表1の選定した書籍の属すると考えられる学問分野（カテゴリー）については、「食品」3件（No.1, No.2, No.6）、「栄養」1件（No.4）、「給食」1件（No.7）、「教育」3件（No.10, No.11, No.13）、「調理」

5件 (No.3, No.5, No.8, No.9, No.12) となっている。

「調理」を除いた「食品」「栄養」「給食」「教育」は調理に関わる隣接領域の学問分野であり、13冊のうち8冊が該当している。前述したように、近代以降の日本の調理の理論は1900年以前から食品化学や栄養化学等の男性の学者や訳者によって構築されていることが明らかとなっている。そこで、ここでは「調理」と「給食」「教育」に該当する書籍について検討する。

「調理」5件については、教科書2件 (No.8, No.9)、教科書以外の書籍3件 (No.3, No.5, No.12) となっている。教科書については、No.8の寺島以登代著『基本と応用割烹教科書』(1925)は高等女学校の割烹教科書であり、No.9の佐伯矩²による『栄養』(1926)は1925年に設立された佐伯栄養学校(現在の佐伯栄養専門学校)の教科書である。教科書以外の書籍3件については、No.3の野口保興著『家庭経済 食物の調理』(1918)は調理において経済を重視した書であり、No.12の東佐與子著『嫁入叢書 料理篇』(1929)は新しい調理の学問化を唱えている書である。No.5の一戸伊勢子著『アルス婦人叢書 栄養料理法』(1924)³は調理の科学化を主張した書である。

「給食」の1件は、No.7の陸軍経理学校⁴による『主計生教育用 糧秣経理教程』(1924)であり、陸軍経理学校で使用された教科書である。「教育」2件については、No.13の陸軍糧秣本廠編纂『炊事専務兵教育参考書 調理概論』(1930)は炊事専務兵の調理教育参考書であり、No.10の西野みよし著『家事新編 上巻』(1927)は高等女学校の家事教科書である。「教育」3件目のNo.11の井上正賀⁵による『飲食養新談』(1929)は教科書・参考書ではないが、農学士である井上が調理への新しい視点から料理研究の必要性を唱えた書である。

この頃の調理理論を述べた書籍は、「調理」以外に「食品」「栄養」「給食」「教育」という調理に関わる隣接領域の学問分野の書籍にみられ、当時、「調理」が独立した学問として成立していなかったことがうかがわれる。

(2) 男性の著者と女性の著者についての特徴

表1の13冊の書籍では、男性の著者による書籍は9冊であり、女性の著者による書籍は4冊である。男性著者の書籍のうち、陸軍による2冊を除いた7冊は、男性の研究者によって執筆された書籍である。1900年以前からみられた男性の研究者等による調理の理論化への活躍は、1920年代においても受け継がれているといえる。

表1の女性の著者は、No.5の一戸伊勢子⁶(東京女子高等師範学校教員)、No.8の寺島以登代⁷(奈良女子高等師範学校助教授)、No.10の西野みよし⁸(東京女子高等師範学校家事科教授他)、No.12の東佐與子⁹(日本女子大学校教授)の4名である。すなわち、これらの女性著者による書籍は高等女学校等の女性教員によって執筆された書籍である(各書籍については(1)参照)。

高等女学校等の女性の教育者によって執筆された家事・割烹教科書や家庭向けの書籍に調理の定義・目的が示され、調理概念が述べられるようになるのは、1900年頃からのことである(今井 2012, 61)。本研究の資料とした書籍の中で、女性の著書で最も年代が早く発行された家事教科書は、1898(明治31)年発行の東京女子高等師範学校教授の後閑菊野¹⁰と同校教授佐方鎮¹¹の共著『家事教科書 上巻』である(同前, 74)。今回調査した女性著者4名が全員、高等女学校等の女性教員であることを考えると、1920年代において、1900年頃からの女性教育者による調理の理論化への活動はさらに引き継がれているといえる。

3. 1920年代の女性著者の書籍にみる「調理」に対する科学的視点の考え方と特徴

本項では、表1の中から、当該時期に、「調理」を科学的な視点からとらえ、調理の概念化を図ろうとする姿勢がみられる女性著者の書籍に着目し、「調理」に対する科学的視点の考え方やその特徴を明確にする¹²。

女性著者の書籍として、表1のNo.5の1924（大正13）年に刊行された一戸伊勢子著『アルス婦人叢書 栄養料理法』（第10版）とNo.8の1925（大正14）年に刊行された寺島以登代著『基本と応用割烹教科書』の2冊を取り上げることとする。

(1) 1924（大正13）年刊行の一戸伊勢子著『アルス婦人叢書 栄養料理法』（第10版）にみる「調理」に対する科学的視点の考え方

「料理研究家」としても有名であり、東京女子高等師範学校の教員であった一戸伊勢子は、1924（大正13）年に『アルス婦人叢書 栄養料理法』の第10版を刊行している。初版は1923（大正12）年に刊行されており、翌年までに10回版が重ねられている点から、当時の婦人たちに多く読まれていたことが推察される。ここでは第10版の書から検討する。「アルス婦人叢書」とは、女性の生活を内部・外部から革新し、その使命を達成させるための叢書で、料理のほか裁縫、編物、薬の使い方、化粧などが含まれている（一戸 1924）。ここでは、本書において「調理」に対する科学的視点の考え方として特徴的であると考えられる点について述べる。

1) 調理を学問としてとらえる視点の主張と調理における科学的知識の必要性

本書では「料理は料理術でなく料理学でなければならぬ」という項目の中で、「料理は矢張り学術の上に基礎を置き、自然の食品に一種の技巧を加へて、各自の食慾を充すやうにしなければならぬ」（同前、3）と、調理を学問としてとらえることを主張している。

また「料理は科学的にも、物理的にも又生理的にも或程度までの科学的知識が必要であり」、「料理は何れの方面より見ても、科学的知識に基くべきもので、学問として研究しなければ合理的なものが得られない」（同前、4）と、科学的知識の必要性を強調し、学問研究の重要性を述べている。

一戸が本書で述べている調理における科学的知識の内容の一例であるが、「食品の加熱に由る重量と容積及成分の変化」（同前、27-28）と「調理法による養分の損失」（同前、28-30）について解説している。調理による成分変化と栄養価の損失・栄養価値について着目しており、科学的な栄養理論に基づく調理を追求していることが読み取れる。

本書には、料理の作り方も記載されている。その書き方をみると、例えば「南瓜の胡麻煮」では「材料（五人前）南瓜一個 砂糖十匁 胡麻五匁 醤油一匁 塩二匁」（同前、34）のように、5人分を想定した材料と調味料の分量が具体的に明示されている。調理において数量化することを意識しており、科学的な考え方を重視する一戸の姿勢がうかがわれる。当時、調理において計量することを取り入れる教育が随所にみられるようになっている時期であった（(2)において述べる）。

2) 味について科学的に考える重要性の主張

本書では、「料理は味より術に入らざるべからず」という項目の中で、味について考えることは「調理学上最も必要なこと」（同前、5-6）としており、味について科学的に考える重要性を主張して

いる。ここでは、一戸が、この当時に「調理学」という言葉を用いている点が注目される。

一戸の書では、「調理学」という言葉を使用しているのみであったが、本書の刊行された5年後の1929（昭和4）年に、前述した日本女子大学校教授の東佐與子が『嫁入叢書 料理篇』（表1 No.12）の中で「新しい調理学」という一文を書いている（東 1929, 1-6）。これがはじめて文章になった「調理学」であると考えられる。

「調理学」の用語は戦後各女子大学に新設された食物学科に開講された科目として「調理科学」あるいは「調理学」として使用されるようになり、一般化するが、日本女子大学校では比較的早くからこの用語が用いられている。東佐與子は同校でフランス料理を担当している（日本女子大学 2001, 257）。

一戸は、さらに味について、「味の心理的作用」「味の対比性」「味の各打消し合ふ力」の3項目を設けて解説している（一戸 1924, 6-11）。これらの内容は、現代の調理学においても取り上げられている内容である。

一戸の味についての科学的な考え方は、調理法においてもみられる。調理法では「一、食品の真味を其儘賞美する方法 二、食品の自然味を一層美味にする方法 三、食品の味及び形とも全く他のものに摸擬させる方法」（同前, 26）の3つの方法をあげており、味に着眼した調理法の分類を試みて理論的な体系化を図ろうとしていることがうかがえる。

以上述べてきたことから、本書の「調理」に対する科学的視点の考え方の特徴として2点があげられる。

第1に、調理を学問としてとらえることを主張し、調理における科学的知識の必要性を強調する考え方がみられたことである。一戸は、調理には科学的・物理的・生理的な科学的知識が必要であるとし、学問研究の重要性を述べている。本書の調理における科学的知識の内容では、調理による成分変化と栄養価値等に着眼しており、科学的な栄養理論に基づく調理を追求していることがうかがわれた。

また、料理の作り方の分量の具体的な明示等から、調理における数量化を重視する科学的な考え方の視点がみられた。

第2に、味について科学的に考える重要性を主張する考え方がみられたことである。一戸はその重要性を主張する文章の中で、当時にはみられない「調理学」という用語を用いて述べていた点は注目に値する。味に関する科学的な考え方の中には、現代の調理学にも取り上げられている内容も確認された。また、味に着目した調理法の分類を試みて理論的な体系化を図ろうとしており、一戸の味についての科学的な考え方に対する熱意がうかがわれた。

以上、本書において、料理の紹介だけでなく、物理的・科学的知識等が必要であるとし、現代の調理学・栄養学につながる理論的な内容を認めることができた。当時は、栄養学が発展し、食の教育はもちろん、調理の教育についても、「科学的」に考えて行うことが進歩的であるとする考え方がさらに強くなっている時代であった（江原 1998, 132）。本書においても、この時代の進歩的な考え方が意識されており、調理を科学的にとらえる教育姿勢が随所にみられた。

(2) 1925 (大正14) 年刊行の寺島以登代著『基本と応用割烹教科書』にみる「調理」に対する科学的視点の考え方

次に、高等女学校の割烹（調理実習）の参考書として使用された寺島以登代著『基本と応用割烹教科書』（1925）を取り上げる。

高等女学校は、小学校を卒業して進学する女子中等教育の学校で、1899（明治32）年に高等女学校令が公布されて以降、制度上の整備が行われ、前述したように、1910年代から1920年代に進学率が急増した。高等女学校に開設された家事科は、裁縫科とともに女子に必修とされ、家事科には、食物、住居、育児、養老、家庭経済など生活全般にわたる内容が含まれ、食物では、栄養学、食品学の他、調理実習（割烹）が行われた（江原，東四柳 2008, 148）。高等女学校で調理は10回以上実習することが定められていた。そのため、1910（明治43）年頃までには、ほとんどの学校で「割烹室」が整備されている（同前，200）。

本書は、1925年に発行されてから何度か版を変えて発行されており、高等女学校の調理実習（割烹）の参考教科書¹³として比較的広く用いられたと考えられる¹⁴。本書の構成をみると、第1章は「調理概説」とあり、調理の意義、調理の目的、調理上の注意が記されている。第2章は「庖丁法」で野菜や魚の切り方が図入りで示されている。第3章からの実習は2・3品を組み合わせた内容となっており、「常用飯・味噌汁」「照焼魚・青菜の浸し」「肉の調理及サラダ」「支那料理（飯・汁）」など、和風、洋風、中国風の料理が網羅されている（寺島 1925）。

以下、本書において「調理」に対する科学的視点の考え方として特徴的であると考えられる点について述べる。

1) 割烹教科書において調理の概念を解説する項目の設定

本書では前述したように、「調理概説」の章を第1章に設け、調理の概念について解説されている。当時の割烹教科書は、「割烹」という言葉から推察されるように、料理の作り方を伝えることを中心に書かれている書が多く、調理の概念について解説している書は少ないといえる。そこで、ここでは第1章「調理概説」について取り上げることとする。

本書の第1章「調理概説」では、「調理とは、食物の原料に、人為的操作を加へて、形状、温度、香味、成分上の性質等に変化を生ぜしむるを云ふ」（同前，1）と調理を定義している。ここでは、「形状、温度、香味、成分上の性質等」を変化させることとしており、前述した一戸の書と同様に、調理による栄養成分の変化の追求について触れられており、当時の調理に対する考え方を読み取ることができる。この頃は科学的な栄養理論に基づく調理技術の追求が目指された時期であることがうかがえる。

また、調理の目的については、人は日常生活で「各種の食物材料」を「活動力の根源とし、健康維持の要素とし、又身体組織の構成原料として」摂取するが、「其等の多くは、原形のままたは、養分の利用上 衛生上 嗜好上 不適當なる状態にある」ので、「之に適當なる調理を施し、以て直接間接に食品としての価値を大ならしむるは、極めて必要なる事なり」（同前，1-2）と、栄養・衛生・嗜好に配慮し、食品としての価値を高める必要性を指摘している。

同時期に刊行された家事教科書をみると、表1のNo.10の西野みよし著『家事新編 上巻』（1927）では、「食品は自然の儘にては食するに不便なる形を有し、消化し難く、衛生上不安少なから

ず。調理法は有害物を去り、味を調へ食慾を増さしむるを以て目的とす」(西野 1927, 172)とあり、寺島の示す調理の目的と同様に、栄養・衛生・嗜好を配慮した調理の目的が述べられている。当時の高等女学校の調理教育における調理の概念の考え方をうかがい知ることができる。ここでみられる「衛生」という用語は現代では「安全」(衛生上の安全)と表現されており、「安全」「栄養」「嗜好」の3点は現代では調理の目的の基本三原則となっている。当時の調理の目的が現代の調理の目的に通じているといえる。

2) 調理における数量化の重視と計量法の導入

①計量用匙と液量計の使用

寺島の刊行した『基本と応用割烹教科書』(1925)では、正確な計量法に配慮がみられる。材料が二人分を1組として実習させるようになっており、「酢一勺」「塩 茶匙三分の一」(寺島 1925, 44)のように、少量の調味料の分量まで詳細に表示しており、初心者でもわかりやすく具体的に説明してある。また、「料理用匙」(「大匙 スープスプーン」「中匙 デザートスプーン」「茶匙 チースプーン」)や、「料理用計量匙」(「スープスプーン」「チースプーン」「1/2 チースプーン」「1/4 チースプーン」)が図入りで示されている(同前, 挿絵)。「料理用計量匙」の挿絵を図1に示した。

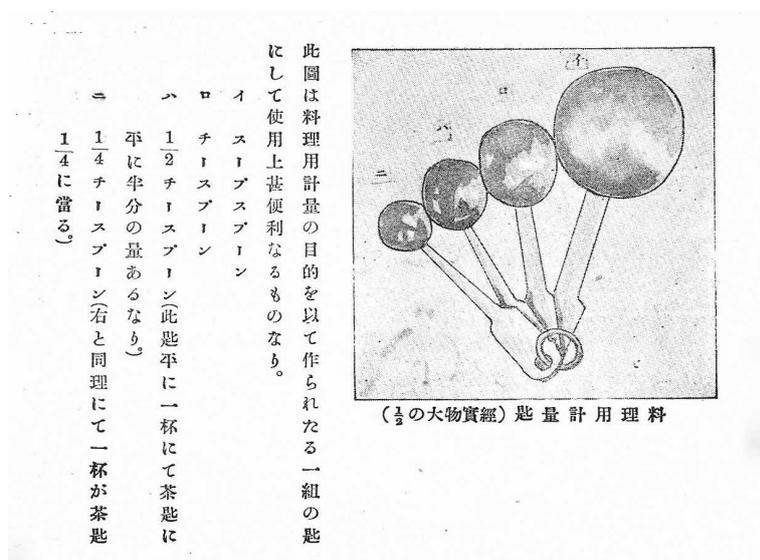


図1 「料理用計量匙」の挿絵
寺島以登代 (1925)『基本と応用割烹教科書』(1926年訂正再版発行) 所収
(個人所蔵)

寺島は、計量匙の他に、「液量計」の使用について触れており、すまし汁を作る時に、だしの量は「液量計」を用いれば正確に量ることができ、便利であることを述べている(同前, 28)。「液量計」の挿絵を図2に示した。調理実習において計量を重視している姿勢を読み取ることができる。

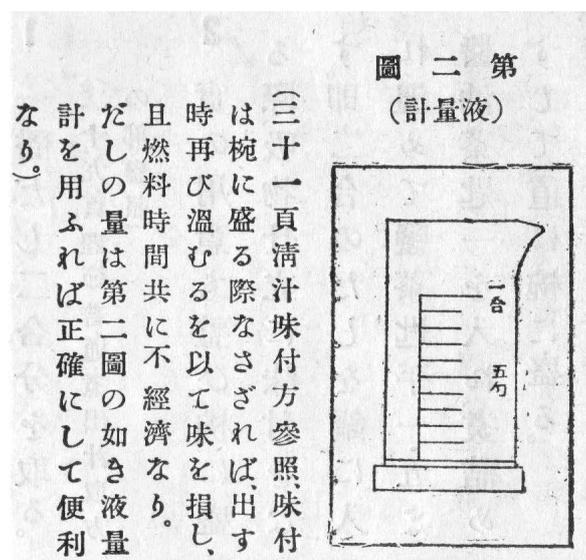


図2 「液量計」の挿絵
寺島以登代（1925）『基本と応用割烹教科書』（1926年訂正再版発行）所収
（個所蔵）

②炊飯専用の水加減器の使用

この書の実習の部の第3章「基本料理の実習及应用」では、初めに「常用飯・味噌汁」があり、白米の炊き方（炊飯）が取り上げられている（寺島 1925, 12-18）。その中で炊飯の水加減について説明されており、「稲垣博士考案の水加減器」を用いれば、「常に同様の飯を炊き得て、甚便利なり」（同前, 15）と述べられており、炊飯において水加減を失敗しない方法として、この水加減器を使用することを提案している。「稲垣博士考案の水加減器」の挿絵を図3に示した。

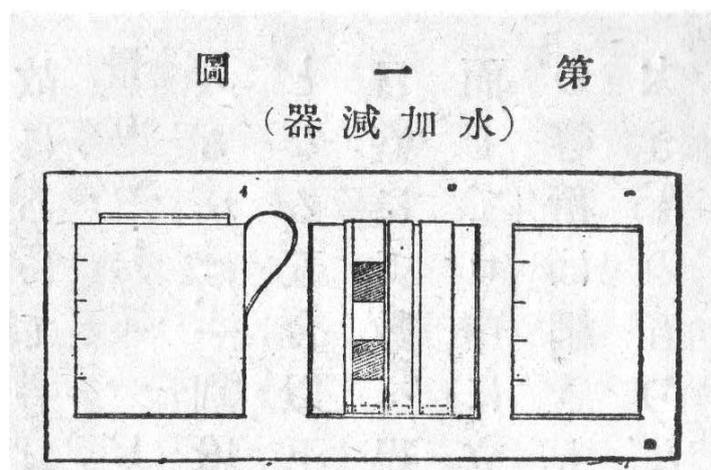


図3 「稲垣博士考案の水加減器」の挿絵
寺島以登代（1925）『基本と応用割烹教科書』（1926年訂正再版発行）所収
（個人所蔵）

この図では、左側の図のカップが全体の図であり、中央の図は断面図（水杓で5合5勺）で、筒内に6本の取り除ける管を立てており、右側の図のカップ（5合）を入れ込む仕組みになっている（寺島 1925, 15）。右側の図のカップ（5合）で1杯の米を量り、中央の図のカップで1杯の水を入れれば、1割増しの水加減となるようになっている。中央の図のカップに立てている管を抜く数によって、任意に好みの水加減にすることができるよう工夫されている（同前, 16）。

炊飯を行うには水加減が重要とされ、日々、いつでもおいしいご飯を提供できるようにすることが当時の調理担当者の課題であったことから、炊飯で水加減を失敗しないように計量できる炊飯専用の水加減を量る器具が提案されていると考えられる。

本書では、調理において数量化が科学的な教育として重視されていることがうかがわれる。この寺島の教科書以降、計量用匙による表示が一般化していき、この頃より「科学的」な計量を学校の実習教育に取り入れる様子が各地でみられるようになる（江原 1998, 139）。

以上述べてきたことから、本書の「調理」に対する科学的視点の考え方の特徴として2点があげられる。

第1に、割烹教科書において調理の概念を解説する項目を設定し、調理の定義・目的等を示し、調理を学問としてとらえる考え方がみられたことである。調理の定義では、前述の一戸の書と同様に、調理による栄養成分変化の追求について示されていた。調理の目的では栄養・衛生・嗜好に配慮し、食品としての価値を高める必要性を主張しており、同時期に刊行された西野みよしの家事教科書の調理の目的と同様な内容であり、この頃の調理の目的が現代の調理の目的に通ずるものであった。当時、科学的な栄養理論に基づく調理が追求されていたことがうかがえる。

第2に、調理における数量化を重視する考え方がみられ、計量法の導入を重要とする考え方がみられたことである。寺島の書では正確な計量法に配慮がみられ、少量の調味料の分量まで詳細に表示されていた。さらに計量に必要な「料理用匙」「料理用計量匙」「液量計」や、炊飯専用の水加減器具が図入りで示されており、実習において計量を重視する考え方がみられた。本書では、調理における数量化を科学的な教育としてとらえていることがうかがわれた。

以上、本書において、調理を学問としてとらえ概念化を図ろうとし、科学的な栄養理論に基づく調理の追求をする考え方が随所にみられた。また、計量法など調理における数量化を科学的視点の考え方としていることが確認された。

4. まとめと今後の課題

これまで、本稿では、1920年前後の調理概念を述べている食物文献について、それらの文献の属する学問分野の特徴と男性著者・女性著者についての特徴を明らかにし、「調理」を科学的な視点からとらえ、調理の概念化を図ろうとする姿勢がみられる女性著者の書籍に着目し、「調理」に対する科学的視点の考え方やその特徴を明確にしてきた。その結果、2点の知見を得た。

第1に、1920年前後の調理概念を述べている食物文献の特徴に関しては、①これらの文献の属する学問分野は、調理に関わる隣接領域の学問分野（食品・栄養・給食・教育）に、13冊のうち8冊が該当していること、②男性著者・女性著者については、13冊の書籍のうち、男性著者による書籍は9冊、女性著者による書籍は4冊（女性著者は三分の一以下）であり、7冊の男性著者は研究者等で、女性著者4名は高等女学校等の女性教員であったことが明らかとなった。

調理の概念に関する解説は、調理に関わる隣接領域の学問分野の書籍に述べられていたことが認められた。当時、独立した「調理」という学問が成立していなかったといえる。

男性著者は研究者等であったが、1900年以前からの男性研究者等による調理の理論化への活躍は、1920年代においても受け継がれていた。また、女性著者は全員が教員であったが、1900年頃からの女性教育者による調理の理論化への活動は1920年代においてさらに活躍をみせていた。

第2に、1920年代の女性著者の書籍にみる「調理」に対する科学的視点の考え方と特徴に関しては、①調理を学問としてとらえ、調理における科学的知識の必要性を主張する考え方がみられたこと、②調理における数量化を重視する考え方がみられたことが明らかとなった。

調理を学問としてとらえ、調理における科学的知識の必要性を主張する考え方については、寺島以登代著『基本と応用割烹教科書』（1925）では、調理の定義・目的を示して調理の概念化を図っていることが確認されており、調理を学問としてとらえる姿勢が認められた。また、一戸伊勢子著『アルス婦人叢書 栄養料理法』（1924）では、調理には科学的・物理的・生理的な科学的知識が必要であるとし、学問研究の重要性が主張されていた。さらに、味について科学的に考える重要性を主張する考え方もみられた。一戸はその重要性を主張する解説文に、当時にはみられない「調理学」という用語を用いており、味に関する科学的な考え方の内容には現代の調理学にも取り上げられている内容が確認された。また、味に着目した調理法の分類を試みて理論的な体系化を図っており、一戸が味について科学的な考え方を重視していることが明らかとなった。2冊の書の調理における科学的知識の内容では、調理による成分変化と栄養価値等に注目しており、科学的な栄養理論に基づく調理を追求していることが認められた。

調理における数量化を重視する考え方については、寺島以登代著『基本と応用割烹教科書』（1925）

では、数量化重視の考え方のあらわれとして、調理において計量法の導入を重要とする考え方が認められた。一戸伊勢子著『アルス婦人叢書 栄養料理法』（1924）では、料理の作り方の分量の具体的な明示等を配慮した調理において数量化を図ろうとする科学的な考え方の視点がみられた。

以上、2冊の女性著者の書籍から、料理の紹介だけでなく、調理において科学的知識等が必要であるとし、現代の調理学につながる理論的な考え方が認められ、当時の女性教育者が調理において概念化を図ろうとした姿勢をみることできた。

最後に、今後の課題としては、1920年代の女性著者の書籍にみる「調理」に対する科学的視点の考え方に関する考察を一層深めることである。今回は調理の概念化を図ろうとした女性著者2冊の書籍を分析・検討した考察に留まり、体系化された結論を導くことができなかった。今後、体系化された結論を導き、調理の理論的研究および調理教育研究の発展の一助となることを今後の課題としたい。

注

- 1 筆者は、明治期から現代に至る食物文献（食物・食生活関係の専門書・雑誌）約200冊から、「調理」の定義や目的などを明確に述べた34冊の書籍・雑誌を選定し、それらから調理の定義、目的、調理法についての記述を抽出し、「調理」に対する科学的視点の変遷や各時代の特徴を精査し、調理概念の変遷を明らかにした。さらに、近現代における広義の調理教育の内容を検討した（今井 2012, 57-98）。本研究で選定した34冊の書籍・雑誌の中から、1920年前後に該当する書籍13冊を選定した。

- 2 佐伯矩（1876-1959）は伊予松山藩氷見（現在の愛媛県西条市）の医者の子に生まれる。佐伯は岡山県にあった第三高等学校医学部を卒業後、京都帝国大学で研究を続けた。その後、1902（明治35）年、内務省伝染病研究所に入り、北里柴三郎のもとで細菌学、毒素化学を学んだことで細菌毒素と酵素の関係に興味をもち、大根中の消化酵素「ラファヌスジャスターゼ」を発見した（萩原 1960, 38）。北里らの推薦によりエール大学大学院に留学し、生化学、細菌学を研究した佐伯は栄養学の確立をめざし、1914（大正3）年、日本で初めての私立栄養研究所を設立した。栄養学の研究と同時に、その実践による食生活の改革もめざした。1920（大正9）年、国立栄養研究所の官制公布により、初代所長に任命された佐伯は、基礎研究部、応用研究部、調査部を設け、一般大衆に対して報道機関（各新聞社が連載）を通して具体的な「経済栄養法」の献立も紹介している（同前, 42）。
- 3 本稿では、一戸伊勢子著『アルス婦人叢書 栄養料理法』においては、1924（大正13）年に刊行された第10版の書を研究資料（史料）としている。初版年は1923（大正12）年である。
- 4 戦争の勃発によって兵食の研究が行われるようになり、兵食の研究は日本の栄養研究を進ませるが、この栄養研究の中心となっていたのは、栄養問題では陸海軍の軍医学校など、食糧問題では陸軍経理学校系の糧秣廠などである。糧秣廠は1900（明治33）年の北清事変の頃から出征地での食糧の確保や供給を仕事として行っているが、後には戦時兵食に関わる一切の仕事を担当するようになり、特殊野戦兵食として独自の携帯口糧の研究開発まで行っている。これは後の日本の食品加工技術を進歩させた（今井 2012, 77）。
- 5 井上正賀は、1895（明治28）年に東京農科大学農芸化学科を卒業しており、農学士である（井上 1929）。著書には『効験如神 胃腸病食餌療法 附手軽ヂアスタース製造利用法』（1914）などがある。
- 6 一戸伊勢子は、奈良女子高等師範学校を卒業していると推察され、東京女子高等師範学校の教員である。奈良女子高等師範学校で家事科の講師も務めたことがある（江原, 東四柳 2008, 180）。
- 7 寺島以登代は、奈良女子高等師範学校を卒業後、研究科において割烹を修め、同校助教授となっている。その後、1917（大正6）年、東京府立第三高等女学校に赴任し、割烹を教えている（寺島 1925, 序）。
- 8 西野みよしは、1904（明治37）年に女子高等師範学校（1908年以降、東京女子高等師範学校）技芸科を卒業し、三輪田高等女学校、和洋女学校の教授、東京女子高等師範学校の家事科教授となり、1929（昭和4）年に女性初の文部省督学官（併任）となっている（江原, 東四柳 2008, 148）。
- 9 東佐興子（佐誉子）（ひがしさよこ）は、1892（明治25）年11月15日に生まれ、和歌山県出身である。1924（大正13）年から日本政府留学生としてパリの料理学校ル・コルドン・ブルーで学ぶ。帰国後、母校日本女子大学の教授となり、フランス料理の研究と教育に尽くした。1973（昭和48）年8月1日に80歳で死去している。著作に『フランス式魚貝料理法』（1951）などがある（日本女子大学 2001, 257）。
- 10 後閑菊野（ごかんきくの）は1866（慶応2）年10月9日に生まれ、播磨（兵庫県）出身である。母校の東京女子高等師範学校（現お茶の水女子大学）の教授を務め、1918（大正7）年、久邇宮良子（くにのみやながこ）女王が皇太子（後の昭和天皇）妃にきまると、教育係となった。後に桜蔭高等女学校校長となる。1931（昭和6）年、6月21日、66歳で死去している。著作に『家事提要』などがある（芳賀等 1998, 441-442）。
- 11 佐方鎮（さかたしず）（鎮子）は1857（安政4）年3月8日に生まれ、因幡鳥取藩士佐方易清の二女である。母校東京女子師範学校の付属小学校、前橋高等女学校、一橋女学校の教諭を経て、1898（明治31）年、東京女子高等師範学校教授となり、後に神田高等女学校校長を務めた。1929（昭和4）年7月25日、73歳で死去している（芳賀等 1998, 478-479）。
- 12 個々の調理について、共通の理論体系を用いて解明していくという試みは、1880年以降と思われるが、1880

年以前のいくつかの書籍には、個々の調理技術に関する科学的な考え方が「調理の目的」という項目で調理の概念が述べられている（今井 2012, 59, 66-70）。1900年代から現代までの書籍には、それに相当する内容が「調理の定義」として扱われている。現代の教科書では調理の目的は定義等と明確に区別されておらず、調理の定義・目的についての示され方は多様化している。この点から、調理の「目的」の変遷は「定義」の変遷と同一の意味になると考えられる。

- 13 家事の時間には「家事教科書」が文部省の検定教科書として使われた。しかし、家事教科書には調理実習の内容が組み込まれていなかったため、別に「割烹教科書」が刊行された。最初の「割烹教科書」は、1907（明治40）年に刊行された喜多見佐喜著『割烹教科書 全 心得の部』『割烹教科書 全 実習の部』二巻の検定教科書であった（江原, 東四柳 2008, 200）。この二巻の検定教科書には調理の定義・目的等の調理概念については記述されていない。その後、「割烹教科書」は、検定教科書としてではなく、参考書として刊行された。「割烹教科書」がその後何種類くらい刊行されたのかは明確にはなっていないが、江原等の調査によれば、寺島の刊行した『基本と応用割烹教科書』の前に20種に及ぶ教科書が確認されていることが報告されている（同前）。
- 14 寺島以登代は、奈良女子高等師範学校助教授を務めており（注7参照）、寺島は教案を前もって生徒に渡し、教授能率を高める方法をとっていると紹介している（寺島 1925, 序）。おそらく決められた教科書ではなく、寺島が作成した実習用印刷物を生徒に配布していたものと推察される。

引用・参考文献

- 一戸伊勢子（1924）『アルス婦人叢書 栄養料理法』（第10版）、（1923年初版）、アルス、東京。
- 井上正賀（1929）『飲食養新談』、酒鐘詰新報社、東京。
- 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（2015）家庭科教育における次世代への調理教育—近代の「家事教科書」「割烹教科書」からみる数値教育の検討—、日本家政学会誌 Vol.66 No.6, 299-305。
- 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。
- 江原絢子（2012）『家庭料理の近代』、吉川弘文館、東京。
- 江原絢子, 東四柳祥子（2008）『近代料理書の世界』、ドメス出版、東京。
- 喜多見佐喜（1907a）『割烹教科書 全 心得の部』、目黒書店、東京。
- 喜多見佐喜（1907b）『割烹教科書 全 実習の部』、目黒書店、東京。
- 後閑菊野, 佐方鎮（1898）『家事教科書 上巻』、成美堂、目黒書房、東京。
- 近藤耕蔵（1927）『新編家事教科書 上巻』（修正6版 1934年発行）、光風館書店、東京。
- 近藤耕蔵（1937）女学校に於ける食物教育、長坂金雄編『食物講座 第14巻』所収、雄山閣、東京。
- 佐伯矩（1926）『栄養』、栄養社、東京。
- 佐々廉平（1920）『食餌療法 栄養概論及食品学之部』、近世医学社、東京。
- 澤村眞（1917）『食物化学』、成美堂書店、東京。
- 島田淳子, 下村道子編（1993）『調理科学講座 1 調理とおいしさの科学』、朝倉書店、東京。
- 昭和女子大学食物学研究室（1971）『近代日本食物史』、近代文化研究所、東京。
- 田所哲太郎（1918）『食品化学』、丸善株式会社、東京。

- 田所哲太郎（1924）『食品化学 前編』（訂正増補版），丸善株式会社，東京。
- 寺島以登代（1925）『基本と応用割烹教科書』（1926年訂正再版発行），元元堂書房，東京。
- 永原和子（1990）民俗の転換と女性の役割，女性史総合研究会編『日本女性生活史 第4巻 近代』，東京大学出版会，東京，51-88。
- 西野みよし（1927）『家事新編 上巻』（修正再版），文光社，東京。
- 日本家政学会編（1984）『家政学将来構想1984 家政学将来構想特別委員会報告書』，光生館，東京。
- 日本女子大学編（2001）『日本女子大学学園事典 創立百年の軌跡』，ドメス出版，東京。
- 野口保興（1918）『家庭経済 食物の調理』，目黒書店・成美堂，東京。
- 芳賀登，一番ヶ瀬康子，中寫邦，祖田浩一監修（1998）『日本女性人名辞典（普及版）』，日本図書センター，東京。
- 萩原弘道（1960）『日本栄養学史』，国民栄養協会，東京。
- 東佐與子（1929）『嫁入叢書 料理篇』，実業之日本社，東京。
- 武藤じつ（武藤じつ子）（1917a）『实用割烹教科書 上巻』，啓成社，東京。
- 武藤じつ（武藤じつ子）（1917b）『实用割烹教科書 中巻』，啓成社，東京。
- 武藤じつ（武藤じつ子）（1917c）『实用割烹教科書 下巻』，啓成社，東京。
- 陸軍經理学校（1924）『主計生教育用 糧秣經理教程』。
- 陸軍糧秣本廠編纂（1930）『炊事専務兵教育参考書 調理概論』（再版），（1928年初版），糧友会，東京。