

戦時食糧危機下における調理教育の事例研究

青葉学園短大 ○吉中哲子 山岸純子

武蔵野女大短大 石川寛子

目的 第二次世界大戦中のきびしい食糧難時代の食生活については、石川らの研究で、家庭における食糧調達状況や、食卓内容、調理法など、食のくらしの実態が既に報告されている。演者らは、当時の社会における地域生活のリーダーを養成する女子高等教育機関での調理教育が、これらのきびしい社会状況の下で、どのように行なわれたかを、当時の講義録をもとに分析し、調理教育のもつ意義を考察した。

方法 1942、43年の日本女子大学、家政学部における調理実習の記録から、献立、調理法、その食材料などを分析し、女子高等専門学校の食物教育や、その食生活に対する姿勢を考察した。また、当時の社会一般の食生活状況と比較し、その考察も試みた。

結果 1、調理実習は、日本料理、西洋料理が約半数ずつで、中国料理は極く少ない。また、戦争中にもかかわらず、西洋料理の調理名、材料名は全て英語で教育されていた。2、献立形式は、和・洋とも伝統的なオーソドックスな形式であり、供応食となりうるものが多し。3、和・洋とも菓子類の調理が、ほとんど毎回の実習に組み込まれていた。4、食材料からみると、小麦粉、芋類などが多く、獣鳥肉類が比較的少ない。調理内容をみると、いかに食糧危機を乗り切るかという工夫よりも、むしろ、何とか食材料を調達して、オーソドックスなものを教えることに主眼がおかれており、入手できないものは、代替品を用いていた。以上、社会状況に応じた代用食などの研究もさしてはいたが、将来のリーダーを養成する女子教育機関としては、望ましい、理想を貫いたカリキュラムで行なわれていたことが伺えた。