

2 Ja-10 調理教育からみた菓子類の変遷

青葉学園短期大学家政 ○永弘悦子 堤ちはる 田中初美 吉中哲子

目的：女子高等教育機関における調理教育の意義を考察するため、明治から現在までの調理実習講義録から菓子類について分析し、その変遷を教育の立場から考察した。

方法：1910年から現在までの日本女子大学家政学部における調理実習の記録より菓子類をとりあげ、様式別、調理法別、種類別に分析し、さらに甘味や菓子の名前などからも考察した。

結果：①全体の菓子の実習数は、1970年代以降は増加しているものの、1910年～1960年代までは殆ど変わっていない。②和・洋・中の様式別にみると、和菓子の実習例は明治末では菓子全体の約50%をしめているが、現在は約1/2以下と減少している。中国菓子は、第二次世界大戦前にはみられない。内容的には、和菓子の干菓子が明治期には多くみられるが昭和に入ってから殆ど実習されていない。洋菓子ではパティスリーが年代を追って多くなり、1970年代では菓子全体の約1/2をしめている。③調理法別、種類別にみると和菓子全体では、まんじゅうなどの蒸し物や羊羹などの寄せ物が多い。経時的にみると明治期には練り切りなど練り物が多い。明治期に多く実習されていた打ち物、掛け物などは、戦中・戦後は殆どみられない。洋菓子では、パティスリーなどの焼き物が最も多く、経時的にみると氷菓や砂糖菓子・チョコレートが1970年代以後多いものの全体としてあまり変化はみられない。また戦時中には代用食の菓子の工夫がみられるが、全体として和・洋菓子ともあの戦時の食糧危機下でも殆ど変わらぬ割合で行われている。甘味を蔗糖使用料からみると戦時中は、極端に少ないものの和・洋菓子とも減少の傾向がみられる。