

○今井美樹* 杉田浩一* 山下光雄**
 (*昭和女大 **慶応大)

(目的) 調理の理論は学校教育・職業教育などのほか、書籍や料理記事を介して一般にも伝達される。本研究ではこのような書籍による調理理論の啓蒙普及がどんな形で始まり、どのように行われてきたか、その変遷をたどることを目的とした。

(方法) 明治初期より昭和期までの食物専門家による啓蒙書から、調理理論がどのように解説されているかを調べ、出版時期や著者の視点による特徴の違いを比較検討した。

(結果) 対象とした書籍のうち、特徴的なくつかを以下に示す。

- (1) 『百科全書食物製方』(明治7年)：肉料理を中心にオープンの説明に始まり、「なぜ」という根拠が数値を使って述べられている。調理理論より調理法の解説が主である。
- (2) 『通俗料理化学』(明治36年)：調理理論に加えて食事計画の考え方が入り、料理を取り巻く広い視野の中に、軍隊の給食体験に基づく理論と経験の関連が述べられている。
- (3) 『通俗食物講話』(大正4年)：食品学者による女学生への講義を基にした書籍で、食品素材の解説の延長線上に、料理の原理と調理への科学的な視点が明確に現れている。
- (4) 『家庭経済食物の調理』(大正7年)：(3)と同時期の書籍ながら食品別ではなく、調理法別に和・洋・中華の料理、とくに家庭の調理を科学的に行う方法を述べている。
- (5) 『飲食養新談』(昭和4年)：食物全般の知識を含む啓蒙書で、その中に広くかつ深い料理への認識が示され、料理の研究法やその未来像にも言及した斬新な書籍である。

以上、明治以降各時期に、「調理」における理論の位置付けが行われ、時代を超えてあるいは同時期にもさまざまな視点からの調理の理論化が試みられたことが認められた。