

—明治期家事教科書の内容分析を通して—

東京家政学院大 ○江原絢子 武蔵野女子大短大 石川寛子

目的 現代家庭においては、母が娘へ 基礎的、初歩的な食物知識、調理方法、調理技術を伝えることが、非常に少なくなっている。いっぽう、高度に発達した現代社会は、さまざまな生活経験の乏しい人間を生みだしている。私たちの周辺の学生達も同様で、従来に比べ、大学入学以前の調理経験に乏しい者がきわめて多い。こうした学生達に対して、適切で望ましい調理指導のあり方を探ることが必要であろうと考え、調理指導の変遷について、明治以降のさまざまな文献を通してしらべてみることにした。

方法 今回は、東書文庫、大江文庫所蔵の明治期に出版された、高等女学校、女子師範学校用の家事教科書における食物の分野の内容構成を明らかにし、調理法の分類、掲載調理名及び食品名の採録と分類、さらに献立例の分析等をおこない、教科書における調理指導の特徴を考察した。

結果 明治期の家事教科書の食物関連項目の構成にはいくつかの特徴が見られた。「飲料水」についての項目がいずれの教科書にもみられ、清浄法についての具体的記載が多いこと、「保健食料」の項目もほとんどのものにみられ、蛋白質、脂肪、炭水化物の標準量を摂取するための食品例をあげ、これにもとづく献立を指示していること、また調理法の分類においては、煮物の中に油煮として揚物を含めているものがみられて、当時の油を使用した調理の普及程度が窺え、また汁物については羹（アゲ）の名称を用いて分類したものが多く、具体的調理名の種類も多く、汁物が調理指導の中で重要視されていたことが考察された。