

調理指導の変遷について（第2報）

- 大正期家事教科書の分析を通して -

東京家政学院大 ○江原絢子 武藏野女大短大 石川竜子

目的 第一報同様、調理指導の変遷を把握し、現代の大学における調理教育のあり方を考察することを目的として、家事教科書の分析を行なった。

方法 第一報に引き続き、今回は、大正期に出版された高等女学校、女子師範学校用家事教科書30冊を資料とし、前回とほどく同様の方法で調査分析を実施した。

結果 大正期の家事教科書はかなり多くの種類出版されているが、明治期の重版、改訂版が多かったので、資料には、大正期に新たな形で出版されたと考えられるものを選んだ。教科書の著者は、前回では個人名のものがほとんどであったが、今回は、研究会の編さん等、個人名によらないものが増加している。食物関係記事は教科書全体の約20%を占め、明治期とほどく同様であり、その内容構成も同様である。資料に記載されている食品は、特に香辛料、清涼飲料、アルコール飲料、調味料の中に、明治期に見られなかった新しい食品が加わっている。また、前回、「煮る」から独立した「揚げる」手法がさらに分化し、「焼めもの」と「煮締め」といった名称で区別され、少量の油を使う「炒める」手法と、多量の油を使う「揚げる」手法とを区別した記載が見られる。こうした調理法の手法名の分化や食品の種類数の変化は、西洋料理の教科書への導入の影響が大きいが、それは献立例についても指摘される。朝食例は、前回とほどく同様の内容であるが、昼食は1割、夕食では約3割に洋食を含む献立が見られた。また、栄養素の記述では、大正9～10年頃の教科書では、はじめてビタミンの名称が見えるが、これは栄養素と区別され、刺激素と呼ばれている。栄養素として扱われるのはさらに2～3年後である。