

A 164 調理指導の変遷について(オ3報)

—昭和前期家事教科書の分析を通して—

東京家政学院大 O江原絢子 武蔵野女子短大 石川竜子

目的 オ一報、オ二報と同様、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と考察することを目的として、明治期、大正期に引き続き、今回は昭和前期—昭和20年までの家事教科書における食物関係記事の分析を行なった。

方法 オ一、二報に引き続き、国立教育研究所図書館、東書文庫、大江文庫に所蔵の昭和前期の高等女学校、女子師範学校用家事教科書20冊を資料とし、前回とほぼ同様の方法で調査分析し、これを前期結果と比較検討し、その特徴と変化を把握することを試みた。

結果 今回使用の家事教科書20冊中、昭和18年以降に出版のものは、その出版形態に、国家権力の介入が色濃い。教科書中の食物関係記事の割合は、明治、大正期とほぼ同様の20%前後で、その内容構成もほぼ同じである。資料に記載されている食品の種類は、明治期から大正期にかけてみられた程の大きな変化はないが、成分や組織など食品自体について、より専門的な記述が多い。献立は、資料中15冊にみられ、うち12冊の献立に分量の指示があった。分量の表示は、初期の2冊のみが勿で、他は全てグラムであった。また、献立例は、単位式献立を導入して、献立作製、経費算出、栄養価計算などを試みて、内容が高度化している。栄養に関する記述は、各栄養素についての内容の充実がみられ、特にビタミン研究の進歩が教科書に反映されている。調理技術に関する記述においても、加熱による養分の変質など、栄養学との関連において説明されているものが多い。以上、この期の調理教育は、明治、大正期が新時代を反映した洋風志向であったのに対し、栄養学を中心とした科学的な色彩を強く出している。