

- 戦中期家事教科書の分析を通して -

東京家政学院大 ○江原絢子 武蔵野女子短大 石川寛子

<目的> 前回報告の第三報「昭和前期」に引き続き、昭和18年から20年にかけて出版された家事教科書の食物関係記事を分析し、これを前回までの結果と比較し、大戦下の特殊状況における調理教育の実態とその特徴の把握を目的とした。

<方法> 昭和18年から20年にかけて出版された高等女学校用家事教科書4冊を中心に、その内容構成、記載食品、実習内容などを分析し、結果の考察を試みた。

<結果> 資料はいずれも国定教科書で、昭和18年の高等女学校規定の改訂によって定められた、家政・育児・保健用のものであった。従って、被服教材がまったく含まれていない。総頁数は413で、前回より約100頁多く、その55%が食物記事で、その食物記事のうち、78%は調理実習に関することであった。また、資料中の食品では、穀類、いも類、豆類、調味料が、前回に比べて増加し、特に穀類にその増加が著しかった。また、今回の資料に新たに加えられた食品は、いなぎなどの虫類およびくさ、どんぶりなど山野に自生のものが多かった。これに対し、魚介、肉類、乳製品、油脂、嗜好飲料、菓子、その記載率が減少していた。さらに、調理実習とは別に、調理学実験が加えられたこと、分量にパーセント、立方センチの単位が登場したことなどが目新しい。すなわち、この期の調理教育は前回までに比べて、まったく特殊な実態になっており、生きるための最低必要な知識とその技術を具体的に教授しようとしている。また、前回からみられた科学志向の性格を受けつぎ、これを具体的に調理に応用し、より客観的、科学的調理教育を旨とするところがうかがえた。