

目的 演者らは、高等女学校における調理教育内容を解明するため、明治から昭和にかけて発行された家事教科書を資料として、その調理教育内容の分析を行ない、十回にわたって報告してきた。今回はこれを発展させ、一般主婦を対象とした食知識の啓蒙、調理技術の伝達状況を把握するため、大正から昭和にかけて発行された婦人雑誌の食物記事の分析を行なった。

方法 大正9年10月に創刊された婦人雑誌「婦人倶楽部」を資料とし、大正10, 15年、昭和5, 10, 15, 19年に発行された同誌について、各1月, 4月, 7月, 10月号をとりあげ、その食物関係記事を調査した。今回は、その中の調査内容について分析し、家事教科書との比較を試みながら考察を行なった。

結果 資料中の記事内容は、婦人生活全般にまたがり、教養、人生相談、訪問、投書、生活技術記事で構成され、食物関係記事は、その約4%であった。このうち調理記事は約80%を占めていた。他は、食品、栄養知識、食養生、貯蔵法、買物等に関する記事であった。調理内容は、その85%以上が和風料理で、これは時代による大きな変化はみられなかった。調理法では、煮物がもっとも多く、他は時代によってバラツキが見られた。揚物は、大正期にはほとんど見られず、昭和期に入ってその割合が少しずつ増加している。調味について、たき込み飯の例でみると、一般に塩分濃度が高く、米に対して2%内外のものが多かった。使用食品は、同時代の家事教科書に比べその資料の性格を反映して実際的なものが多く、特に嗜好品、香辛料に洋風のもものが少なかった。