

- 1930～40年代前半を中心として -

江原 絢子 (東京家政学院大)

目的 現在、小・中・高校における調理実習は、日常食に基礎をおいているとされるけれども、教科書による画一的な教授では、日常食の地域差に対する配慮は等閑にされてきたと思われる。本発表では、学校における調理実習と実生活の地域差との関係を検討するため、食生活の地域差が大きかった第二次大戦以前の食生活を明らかにするとともに、同時期の学校の調理実習内容との乖離、矛盾点について解明する。

方法 1930～40年代前半の奈良、岩手両県女子師範学校の生徒による家庭の食物調査を事例とし、さらに全国の傾向を聞き取り調査をまとめた『日本の食生活全集』、1941、42年の食生活調査の報告『日本の食文化』、1943、44年の食生活調査『郷土食慣行調査報告』によって検討する。また、同時代の割烹教科書、東京女高師附属高女、群馬県立沼田高女などの調理実習内容について調査した。

結果 戦時下の食料統制によって各地域に米の配給が行われるまでは、1930～40年までの食生活はほとんど変わらず、地域差がきわめて大きく、白米中心の地域、麦、雑穀が混入される地域、粉食を日常食とする地域など主食の形態が異なっていた。奈良県女子師範の事例では、生徒の3分の2以上の家庭で粥食をとっており、岩手県女子師範の調査事例では、麦のほか稗、粟、大根が日常の主食に加えられたほか、都市部では家庭に取り入れられていたカレーライスも、その他の地域ではまだ日常食とはいえない等の特徴がみられた。これに対し、割烹教科書、実施された調理実習内容は、日本の饗応食や洋風料理が中心であり、地域差は見られなかった。