

## 明治・大正期の西洋料理の調理教育—日本女子大学校の場合

○永山泰子 吉中哲子 (日本女大)

【目的】 明治維新を期に日本には西洋の食文化が流入し宮中等の公の場で導入されたが、家庭において西洋料理が取り入れられたのは遅く、雑誌や料理書、西洋料理店などによって中・上流階級の家庭に広まっていったのが明治後期頃からとみられる。カタジーナ氏は家庭へ受容する際、折衷料理の紹介などをした女子大学が果たした役割は大きいと論じている。そこで明治・大正期の女子高等教育では西洋料理がどのように導入されていったかを日本女子大学校の場合を中心に明らかにする事を目的とした。

【方法】 日本女子大学校の同窓会誌、学生のノート、教科書などから得られた資料を大学の教育方針や当時の社会情勢と照らし合わせながら内容を分析した。学校での授業としての調理教育の他、学校行事、寮の食事や他の女子高等教育機関の調理教育についても調査し、それらの影響についても検討した。

【結果】 日本女子大学校における調理教育は料理科学と調理実習とで構成されていた。明治34年(1901年)の開校当初、外国人や専門の料理人を教師に招いて調理教育を開始したため創立当初の西洋料理教育は高級かつ本格的なフランス料理がそのまま授業で行われていたがその後彼らの授業を受けた卒業生らが教師になり、高い技術の華やかな調理実習と家庭で作れる西洋惣菜料理や折衷料理を授業に取り入れ、西洋料理の家庭への受容につながった。また同校には生徒に献立を作らせ競い合わせるなどの創造的な授業を行ったり、行事のたびに西洋菓子を販売したり皇族へ西洋料理を献上するなどの実践的な教育方針が特徴としてみられた。