解題 近代日本の料理書 (1861 ~ 1930)

東四柳 祥 子 江 原 絢 子

# 解題 近代日本の料理書 (1861~1930)

## 東四柳 祥 子 江 原 絢 子\*

#### はじめに

明治政府は、欧米文化を積極的に取り入れることで近代化を図ろうとし、学校における女子教育の基本にも、西洋近代科学を取り入れるとともに、良妻賢母教育を目指した。とりわけ、女子の中等教育には、家事、裁縫の科目がおかれ、家庭の主婦育成を目指した教育が実践された。これに呼応して、出版界においても、家庭の主婦や女子学生を対象とした実用書の出版が盛んになる。このような実用書出版興隆の中で、料理書もまた、江戸時代までの料理書とは異なる特徴を持つものが数多く刊行され、特に、欧米文化の影響を色濃く受けた西洋料理書が積極的に導入された。やがて、

江戸時代までにはほとんど見られなかった家庭向けの料理書が刊行されるようになり、日常生活の手引きとしての役割を有するようになる。そこで、本稿では、近代以降の料理書の特徴を知るための基礎作業として、いくつかの料理書を取り上げ、その解題を行った。

なお,今回,使用する資料は,西洋文化の影響を受けるようになる 1861 年から,戦時体制に入る以前 1930 年までの 70 年間に刊行された一般料理書で,東京家政学院大学図書館 大江文庫,国立国会図書館,味の素食の文化ライブラリー,東京都立図書館 加賀文庫,三康図書館を調査し,確認できた料理書 560 冊の目録を作成した(表 1)。

芸者・編者 **理**杏 | 刊行年 料理書名 出版方 出版地 **新疆岛南北**疆 又玄斎南可 土和 農富 氏体 自然洞 1872 西洋料理通 四洋科理地 西洋科理指南 万宝珍書 食料之部 西洋科理新書 新版西洋料理早指南 の及随 羅金書屋 文林堂 文求堂 田中新兵衛 似于圣工八 須藤時一郎編 1873 スルスタール 編 カルマルス著 黒田行元訳 又玄斎南可 京都 | 両板埋郎 | デャムパルス著 | 岡勇訳 | 九峡アキラ | 望月誠 泰西礼法西洋果菜調理法 文部省 1878 | 878 | 東西北次 | 1879 四洋東線線域法 | 1880 | 日本医洋半環法 | 1881 | 万国極地伝 | 1882 | 四洋半線線 | 日本西洋半線 | 日本東海洋半線域面内附孔式及食事法 | 日本東海洋半線域面内附孔式及食事法 | 日本東海洋半線域面内附近域面が | 1884 | 日本東海洋半線域面内附近域面が | 1885 | 下時四半半環法 | 1885 | 西洋半線域上 | 1885 | 西洋半線域上 | 1885 | 西洋半線域上 | 1886 | 西洋北洋 | 1886 | 西洋北洋 | 1886 | 四季素物核重 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 1886 | 0 望月誠 描浜本教翁 作品源音 石井郁二郎 倉田太助 大坂 東京 東京 松村九兵衛 松村九共1 秩山堂 倉田太助 秩山堂 言田太助 吉田正太郎編 育陽楼主人関 吉田正太郎編 育陽楼主人関 石原干城編 緊栄等 東京 さぎ层誠 中国原工収縮 小田原屋主人 クララ・ホイットニー(米)・皿城キン共訳 微水荻矩 秋本房次郎 東京 科山堂 内山亀太郎 小田原屋主人 木田吉太郎編 改新堂 半月堂 東雲堂 不出言太郎編
コルゾン (米) 参考 近藤堅三編
バインペリジ(洋) 口伝 松村新太郎編
リュシー・ステーブン(米) 口伝 徳寿乙次郎編
ヲルラントセリア(美) ロ伝 西村弘編
飯塚天太郎編 京都 名古屋 大阪 東京 来基至 浜本明昇堂 友文社 金玉堂 金玉星 東雪堂 改良小説出版舎 亀山公香 九鬼義盛 東京 九鬼義盛 浜島精三郎編 赤志忠雅堂 久野木信善・新古堂 〒287年編 マダーム・ブラン(仏) ロ授 洋食庖人(松井紘太郎) 編 矢尾嘉吉編 1888 日本西洋料理早学 1889 甘語百珍 手軽料理 1889 豆腐百珍 手軽料理 1889 新撰豆腐料理 矢尾嘉吉 石塚猪男蔵 大阪 大阪 甘藕楼主 淮南狂道人編 鹿田静七 石塚猪男 大阪

表 1 近代料理書目録(一部)

国際基督教大学大学院比較文化研究科

調査場所 〇:東

- ②:東京家政学院大学図書館 大江文庫
- 国:国立国会図書館
- \*:所蔵場所不明
- 加:東京都立図書館 加賀文庫
- ※1:国際基督教大学 William Steele先生所蔵

<sup>\*</sup>家政学部家政学科

使用する料理書の範囲は、食事の調理法、素材の扱い方、献立の組み立て方、食事作法など、料理に関する知識を扱った書物を指すものとし、菓子、飲料類、農書等の専門書の類に属するものは除いてある。また、一般向けに流布させることを目的としたと思われる料理書に限定するとともに、学校教育の現場や講習会などのような特定の場所で使用された教本的なものも除外した。

図1は、本論文の調査で確認された一般料理書560冊の年次別出版種類数を見たものである。それによると、大きな特徴として、1900年代以降、急速に料理書の刊行数が増加する傾向にある。さらに、それらの内容を見ると、1900年代以前の多くが、西洋料理の翻訳書や、外国人からの聞き取りによる西洋料理書が多いのに対して、1900年代以降の料理書には、家庭向けに書かれた日常の料理を扱ったものが多く見られた。そこで、料理書の特徴を、①西洋料理導入期の料理書、②家庭向け料理書の2つに大きく分類し、それぞれを、さらに料理書の内容によって解説した。

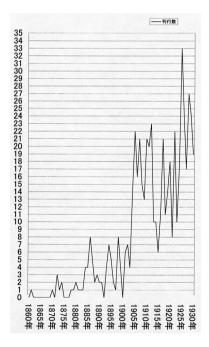


図1 料理書の年次別出版種類数

#### 1. 西洋料理導入期の料理書

#### 1)翻訳料理書の導入

明治初期は、開国の結果、欧米諸国から様々な書籍が導入され、盛んに翻訳が行われた時期であった。近代日本の料理書の特徴の一つもまた、欧米の翻訳料理書が初めて刊行されるようになることである。特に、1860年代から1870年代にかけての20年間は、翻訳料理書刊行の隆盛期にあたり、欧米諸国の料理や飲食風俗を伝える料理書が、次々と刊行された。

## ①『西洋料理通』と『西洋料理指南』

1872年には、管見の限り、欧米の調理法を伝える初めての西洋料理書『西洋料理通』<sup>1)</sup> と『西洋料理指南』<sup>2)</sup> が刊行される。前者は戯作者の仮名垣魯文が、後者は敬学堂主人が手がけたもので、「西洋料理」という言葉が書名に使われた日本で初めての西洋料理書であった。

『西洋料理通』の凡例によれば、横浜にいた在留英国人が使用人に料理を作らせるために書いた手控え帳2冊を参考に、魯文が発表したもので、約70項目の料理の作り方が記されている。なかでも、『西洋料理通』の大きな特徴としては、「西洋式定時法」による時間配分や、またそれぞれの調理素材の分量が、具体的に提示されていることである。こうした客観的数値を示したところに、西洋の影響が見られる。例えば、図②「時計を以て煮熟を誠む」には、日本人男子の料理人の隣で、西洋人が懐中時計を見ながら、料理の時間を確かめている様子が描かれている。30この図からは、



図2 「西洋料理通」所収

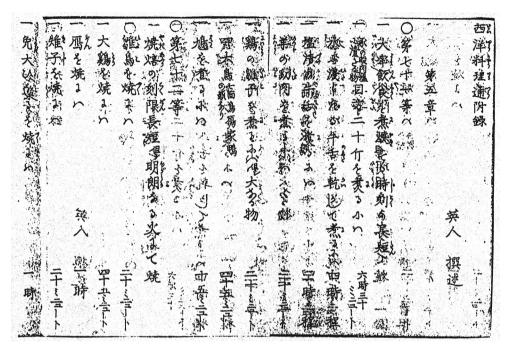


図3 「西洋料理通」所収

②牛,野職 八酸及二 去丁四八 今美汁ラー 古水灌グモ デテ 士士り薄久動ラ 巻後六ル 婆粉大一处污 前 北京 Ŧ: 广 H 木 牛; 7分二 烧 八惠儿 汝 Ž. ナ 焙; 置, 林羹汁一合天双牙干藻四 風力者テ教リア 7 次子 威· 学肉 取りツ 五待; "焙" 1 ₹ クル 夕 道里了副2 .モ ア・ 西洋 ツラー 解 ŋ 河之 用 一首一水二升 以 方煮 ٧. ,,\_\_ \* :冷; ساز 국 り冷へタル 义公 温 7.7 肉,添細 かいかし 如 ・プロ 四 ÷ 待 11) 字 細 ノ 其外儿 火 7 分 用 7 半 3: ラ 閒 用 秋美 件第 待テ四ラ 飨 逃り بسر Th? ラ: ュ -y 湿 ب 1 녻 1 ル ,7. 肉 牛內或羊 ÿ t 此件结八多夕 汉 加 內於上 市 ŧ ゲ Æ ラ表皮 弛 . 7 合 ₹ 动 今 如 美汁ノ デ ヺ: 7 ÷: ŧ 杰 7 7 盛' 意 ラー 東北帯 ラ 温 食力 內心前 後 鍋井 牛、 7 デ. 以 3 ŋ: 之こ ァ 7 瓣 剥个 7. 713 肉;

図4 「西洋料理指南」所収

西洋料理の調製には、料理の時間を計ることを重 視していたことをうかがうことが出来る。

しかし、この頃はまだ、西洋式定時法という概念が、まだ日本国内において一般化していなかったようで4、本書においても、図③「一.大率飲食を煮焼する時刻の長短」50として、それぞれに煮焼に妥当だと思われる時間が書いてはあるが、現在では「分」と訳され定着している「MINUTE」が、「ミニュート」と書かれており、このような細かな時間の概念が、まだ日本人には馴染みがたいものであったように思われる。料理書において、これまでの日本の十二支的不定時法などの表示法ではなく、こうした西洋の合理的な定時法に出会うことが出来たのは、管見の限り、この『西洋料理通』が初めてであった。

一方、『西洋料理指南』もまた、調理法だけでなく、調理器具の図解から、食卓用具までが二冊にまとめられており、牛の脳、舌、腎臓の煮物など、日本人の食生活とかけ離れた料理も紹介されている。本書では随所に、一日三度の食事について述べていることが特徴的である。例えば、凡例では、

…此書ハ,大牢精膳ノ式ヲ著セシニ非ズ。尋常ノ食物ト併テ,其割烹調理ノ方法ヲ掲テ,勉テ肉味ヲ試ミント要スル者ノ為ニス。若之ニ就テ,割烹ヲナサバニシテ,以テ容易ニシテ,所謂西洋料理ヲ喫ヒ得ベシ。豈何ソ他ノ楼ニ求ンヤ。願クハ有志ノ輩,疾ニ西洋割烹ノ方法ヲ妻婢ニ伝ヘテ,三次ニ之ヲ用ヒンコトヲ。真ニ食餌ハ,人ノ生命ニ関係セル物ニシテ怎ニスベカラサルモノナリ。60

と、日常生活の中で大切な三度の食事に西洋化を 取り込むことで、充実した食生活の普及を促そう としている。また、妻婢と言う記述が見られるよ うに、家庭で日常食を作る立場にある女性たちに 伝えるよう指示している点などは興味深い。さら に、本書では、紹介されている料理が、朝・昼・ 夕において、いつ用いるべきかを具体的に指示し ている点が注目される。

一. 食餌ハ,朝二必ス是等ヲ用ヒ,午二必ス是等ヲ用ヒ,暮二必ス是等ヲ用ユルト確定セルニハ非

レドモ,略朝二用ヒテ,適宜ノ品ノ区別ナキ二非レハ,其区別ヲ指示サン為二,傍二記号ヲ附ス。即チ,アハ朝,ヒハ昼,クハ暮ト知ルベシ。二次共二用ヒテ可ナルハ,アヒト二連ス。三次共二用ヒテ可ナルハ,特〇ニシテ圏中文字ヲ書セス。<sup>7</sup>(図④)

こうした三度の食事に注意して内容を展開する という点は、『西洋料理通』には見られない特徴で、 三食の食事内容を具体的に知るには、貴重な資料 であると思われる。なお、一日三度の献立の掲載 がなされるのも、この書が初めてであった。

しかし、同年に刊行されたこの二冊には、次の ような共通する部分も見られる。

#### 『西洋料理通』叙

人生健康なら、これは報国の志にわく。年は長生なら、されは勉勤の業強す。健と寿との二つを保つや、所謂命は食にあり。日今文明の会席より進み、初めて地球の食卓に併す事、各国州欧の大宴を開拓しよふ。大牢の滋味を知り、肉食の塩梅を占て、此料理通の翻訳成れり。8)

## 『西洋料理指南』序

…能ク国家二報セント欲スル者ハ, 先ツ自己ノー 身ヲ強壮ニシテ, 事二斯二従事シ, 夜ヲ以テ日ニ ツクヘシ。然ラザレハ, 其身ヲ壊ルノミナラズ, 竟二国家二報スルコト能ハザルヘシ。自今我国ノ 人民, 西洋各国ノ食餌二倣ヒテ, 滋養部分ノ多カ ランコトヲ要スベシ。<sup>9)</sup>

両者とも、西洋料理書を著す目的として、滋養分に富み合理的な調理法に基づく西洋料理が、日本人の強壮な身体をつくると述べており、その結果として国家に奉仕できるとしている。いずれにしても、その根底には、西洋文化崇拝が、文明開化につながるという当時の社会で持てはやされた思想の影響が見られる。

## ②遣仏帰りの『万宝珍書 食料之部』

1873年刊『万宝珍書 食料之部』はフランスの料理を紹介した翻訳料理書である。著者の須藤

時一郎は、1840年に幕府代官元締、高梨仙太夫の長男として、江戸に生を受けた実業家で、弟に政客・沼間守一と弁護士・高梨哲四郎を持つ。昌平校で漢文を修めたあと、英学に転じ、安政四(1857)年に、17歳にして須藤氏を継いだ。継承後の職歴は、最初に評定所留役、次いで22歳で外国方に任じ、文久三(1863)年、幕府の遣欧使節<sup>10)</sup>・池田筑後守に随行して、フランスに赴き、ナポレオン三世に謁見している。<sup>11)</sup>

須藤が、本書を編纂した動機は、このフランスへの洋行の際に百科大辞典を手に入れたことからではないかとされる。<sup>12)</sup> なお、本書の目次は、「日用食物之禀質」<sup>13)</sup>、「料理之法」、「料理之時間」、「魚類の割烹」、「甘菓之製法」<sup>14)</sup>、「飲料之製法」となっており、全て西洋料理に関する知識によって構成されているものである。

また、本書の叙(ママ)にて、須藤は、強壮な身体の重要性を説き、そして、それは良質な飲食によって培われるもので、食料の品質と調理について弁明した本書は小冊ながらも意義のある書であると強調しており、前述した2種の料理書刊行目的と類似したものであった。

さらに、『万宝珍書 食料之部』には、「料理之時間」の項目が設けられており、羊肉・牛肉などの獣肉調理の際の目安になる加熱時間が詳細に記載されている。例えば、「牛肉 十五斤の腰部の肉ハ三時間又ハ四時間十五斤より二十斤の肋の肉ハ三時或ハ三時半を費すべし」<sup>15)</sup> と、分量によって時間の差異があることなども指摘している。<sup>16)</sup> 前述したように、時計を用いて時間を正確に測定する観念は、西洋から導入されたもので、須藤が大まかな目安を指示している点は興味深い。なお、本書と同じ内容のものが、1887年に、九鬼義盛によって、『西洋飲食物製法』と改題され刊行されている。

#### ③ドイツの翻訳料理書『西洋料理新書』

1874年には、『西洋料理新書』という翻訳料理書が刊行されている。これは、洋人カルマルスによって書かれた料理書が、黒田行元<sup>17)</sup>によって翻訳されたものである。本書の原書に当たるものは、序によると、ドイツの料理書であることが

想定される。しかし料理書というよりは、ドイツの化学書的な性格の強いもので、例えば第一篇 貯蔵部においても、総論から、酸素侵入、乾湿、 湿気、人為防腐…と続くように、内容的に、専門 的な知識が濃縮されたものといえよう。

なお、黒田行元は、黒田麹蘆として幕末から明 治前期にかけて語学者として活躍した人物で、嘉 永三年 (1850) には、英国作家ダニエル=デフォー (Daniel Defoe) の『ロビンソンクルーソー漂流記 (*The Life and Strange Surprising Adventures of Robinson Crusoe*)』(1719年刊)の蘭語全訳 本を『漂荒紀事』と翻題し訳出した人物でもあっ た。<sup>18)</sup>

#### 2) 聞き取り料理書の流行

1880 年代になると、翻訳書というよりは、問き取り書が多く刊行されるようになる。特に、刊行が盛んだった 1880 年代にいたっては、『洋食料理法独案内』<sup>19)</sup> の口述者パイン・ペリジが洋人と称する他は、皆国籍が明らかになっており、調査資料のうち、米国が4名、英国・仏国が1名ずつと、米国人によるものが多い。さらに、西洋人女性からの聞き取りが多いことも注目される。例えば、1888 年には、マダーム・ブラン述・洋食庖人(松井鉉太郎)によって、『実地応用軽便西洋料理法指南一名西洋料理早学び』<sup>20)</sup> と称された料理書が刊行されているが、タイトルの様子からも、この頃から実用的でいて簡便なものが紹介され始める様子が指摘される。

また、こうした聞き取りによる共著は、'独案内'と称されることが多く、特に1886年においては、4種類の'独案内'の刊行が確認される。'独案内'とは、江戸期から一般化していた地誌などの案内書を意味するもので、食を扱う'独案内'としては、文政13年(1824)刊『江戸買物独案内』や、慶應2年(1868)刊『江戸食物案内』などがあげられるが、いずれも料理の作り方を指示するものではなかった。こうした口授による料理書は、翻訳とは違い、外国人の生の声を取り入れていることからも、翻訳料理書に比べて、実際的な意味合いを帯びているように思われる。

例えば、1886年刊『洋食独案内 附料理法玉

突指南』は、米国婦人リュシー・スチーブンの口述したものを、篠野乙次郎が編纂したもので、その料理法には、西洋料理の調味料に、「醤油」<sup>21)</sup> を用いて味付けを行っているなど、日本風の調味料が使用されている様子がうかがえる。また、同年に刊行された『洋食料理法独案内』においても、調味料に「日本の甘味噌」<sup>22)</sup> が使用されていた。つまり、日本に住む西洋人の家庭で一般化していた早い時期の折衷料理をうかがうことが出来るといえよう。

このように、1880年代になると、翻訳書の時代とは異なり、より自由に、西洋料理の実用性を紹介するものが増加していく。しかし、実際的な家庭の日常食に役立つ料理書としてはまだ十分ではなく、依然として、西洋料理書の内容が一般に受容されたとはいえない。

#### 3) 家庭向けの実用的な西洋料理書

やがて、90年代になると、日本の家庭に即した西洋料理書の刊行がさかんに行われるようになる。例えば、この時期の西洋料理書には、以下のような記述が見られる。

#### 1894年刊『即席簡便西洋料理法』 例言

…我国固有の調理法に関するの書は、坊間に少なしとせず、左れども、近世文化と共にひらけたる欧羅巴流食事調理書に至りては、世間之れを見ること莫し。否な偶ま坊間に是を見るも、その書残冷粗笨採て、以て厨房場裏の顧問宝典と為すに足るもの無し。是れ世人の頗る遺憾とする所にして、予の此書を編著する所以なり。<sup>23)</sup>

#### 1895年刊『日用西洋料理法』 例言

…近来世の文化と共に肉食大に行はれ、随て西洋料理も年を逐ふて流行し、三府五港は勿論人烟稠密して、苟も一市街を為すの地には、洋食の看板を見ざる稀なり。而して此流行と共に、洋食料理法を記したる書籍の刊行を見る。一にして足らず曰く、独案内曰く、手引草曰く、何と然れども、大抵翻訳家の手に成りて、其記する所、只想像に止り。或は簡短に失し、或は高尚に過ぎ、未だ嘗て一も実用に適するあるを見ず。<sup>24</sup>

この頃から、各西洋料理書において、これまでに刊行された西洋料理書の非実用的な部分を指摘する記述が相次ぐようになり、日本人の生活に適した内容が見られるようになる。なお、この時期の西洋料理書は、『素人庖丁西洋料理仕方』<sup>25)</sup>、『即席簡便西洋料理法』<sup>26)</sup>、『日用西洋料理法』<sup>27)</sup>、『日用百科全書西洋料理法別長崎料理法』<sup>28)</sup>、『独習西洋料理法』<sup>29)</sup> というタイトルからもうかがえるように、「即席簡便」、「日用」、「独習」などの言葉が含まれるようになり、家庭で手軽に実行できる料理書の刊行が見られる。

さらに、20世紀を迎えると、西洋料理書のタイトルには、「家庭」、「実用」、「お手軽」、「簡易」、「活用」などの語が含まれるようになり、西洋料理を日常生活に浸透させることを目的とする動きが、一層顕著になるように思われる。なお、1900年代の料理書においては、次の例のような日本の家庭生活に適応した西洋料理を、独自に考案する必要性を述べたものが見られた。

#### 1905年刊『家庭西洋料理』 序

・・・然るに斯術に関する書籍の近時出版せらるるものを見るに、往々経験も無き人士が、欧米の社会に行はるるものを採りて、漫然之を翻訳し、敢て吾が家庭の状態を斟酌せざるもあり、又時好に投せんとする射利の猾児が、或は大家先生の名を借り、或は其の談話の一端を捉へて、徒に文字を敷衍修飾し平然之を梓に上して顧みざるもありて、実に不親切極まる次第なり。30)

### 1905年刊『家庭西洋料理法』

近来西洋料理を説くの書,漸く世に現はるると雖も、実際一般の家庭に応用せしめんこと、頗る難きものなりと断言するを憚らず。是れ之に要する高価なる器具、器械を用ひ、非常なる長時間を以て、之が割烹を強ひたるもの多ければなり。日常繁多なる家庭に在りては、到底之に依ること能はざるは当然のことと云ふべし。故に本書は、専ら家庭実用の資に欲せんことを供して、編述したり。31)

洋食の流行とともに,西洋料理書の刊行数の増加を指摘し,それまでの翻訳料理書の実の無さを

非難していた。なお、こうした非難は、この時期 の西洋料理書に見られる特徴の一つで、西洋料理 を日本人の日常生活の中に取り込もうとする動き が本格化し始める時期といえる。

#### 2. 家庭向け料理書の降盛

#### 1)素人向け料理書

明治後期には、料理店や仕出屋などの料理を専門とするプロの職人に対し、家庭での料理に携わる人々を対象に、料理書が刊行され始めた時期であった。特に、1890年代においては、33種の料理書のうち、8種の料理書のタイトルに、"素人"という言葉が使われている。

1893 年刊『即席料理素人庖丁 附手軽西洋料理』の凡例には、「本篇は、唯々人家日用酒飯の設に編めるものにして、料理専門正式の書にあらず。いはゆる素人手料理の便りとなるべきものここをあつめ、俄客の折から台所の相談相手となすになん。」<sup>32)</sup> とあることから、日常の食事の手引きとして刊行されたものであることは想定されるが、'素人'についての説明は見られなかった。また、本書には、「一. 座敷料理又は船遊参などにもちふる器物の必は、あながちこの形に限るといふにあらず。各々好みにまかせ便利よきものを製しゐはん事を願うのみ。」<sup>33)</sup> と、ハレの場で用いる器にこだわる必要はないと指示しているなど、料理の簡便化を計ろうとしている点は興味深い。

しかし、1894年刊『日用素人料理』には、読者対象を明確にしている様子が見られる。本書では、「凡一家の経済は一家の幸福を増し、一家の繁栄を迎ふる大なる要務にして家々母なり妻たるものの常に意を注ぐべき大切なる職掌なり。」340と、家庭での女性の立場の重要さを強調するとともに、「それ衣食住の三のものは、一日も相離れさるものなし。今妻君方の掌るところのくりやは、即ち年中一日も休業できぬ一の工場なるべし。諸君はその工場の取締役なり。日々数多の原料を買ひ集め、数多の器具を運用し、身体肥料の製造をなせり。(下線:筆者)」350と書かれていることから、'素人'とは、食事の準備に関わる妻や母などの女性を対象にしたものとなっている。

この時期になると、明確に女性を対象とした料

理書が刊行されるといえよう。なお、女性向けに書かれた他の料理書として、『仕出しいらず女房の気転一名和漢洋料理案内』<sup>36)</sup>、『素人案内日用料理の仕方』<sup>37)</sup>、『仕出しいらず即席料理法』<sup>38)</sup>なども挙げられるが、この頃からの風潮として、来客などがあると、仕出屋に頼んでいた料理を自宅でまかなうことを推奨する料理書も刊行されるようになる。

以上のように、1890年代は、'素人'ブームに代表されるように、家庭での調理の重要性を説く様子が見られるようになる時期であるといえよう。また、料理書を'臺所の相談相手'<sup>39)</sup>や、'臺所の友'<sup>40)</sup>などと呼び、手元に常備することをすすめている点も興味深い。

#### 2) 主婦と家庭向け料理書

初めて、'家庭'を冠した料理書が刊行されるようになるのは、管見の限り、1903年の『実用家庭料理法』<sup>41)</sup>、『家庭料理法』<sup>42)</sup> からであった。その後、こうした料理書の書名には、'実用'、'お手軽'、'簡易'、'活用'などの言葉が含まれるようになり、日常生活にそくした実際的な家庭料理書が、相次いで刊行されていく。このような家庭向け料理書は、女性、特に'主婦'を対象にしたものがほとんどであった。

こうした家庭料理の興隆について、例えば、 1905年刊『家庭西洋料理』の序をみると、

明治の家庭は、一の健全なる新趣味を発見したり。 近頃、家庭料理法の研究、とみに盛んになりゆき、 世の夫人令嬢達が、甲斐々々しくも厨房の事に自 ら手を下し給ふは、即ち是れにあらざるなきか。 思ふにこの風尚たる最も喜ぶべく、何卒一時の流 行に終らしめざるやう願はしき限りにこそ。<sup>43)</sup>

と、家庭内における女性達の割烹への関心の高まりについて述べている様子がうかがえよう。素人向きの料理書で、女性を対象とした料理書の刊行が具体的に始まるのは、1890年代からであると指摘してきたが、1900年代以降には、特に指導的立場の人々の食に関する考え方に、一層明確な変化がおこるといえる。

女性が、裁縫教育などに比べて、食物を扱うこ とは卑しいものであるという通念が見直されるよ うになり<sup>44)</sup>, 食に関心を向けることの重要性が 説かれるようになる。例えば、『最新和洋料理』 には、「戦後我国の女子教育は、其の何れの方面 に論なく、実に驚くべし著しく進みたり、従って 女子の修むべき手芸も, 亦た長足の進歩発達を来 たせる時に際し、裁縫と相並びて目目寸時も飲べ からざる料理法の今や良妻賢母は云ふも更なり, 其の未だ在学中の少女諸君に必要な感ぜらるるこ との著しきかは、料理法を叙述したる書籍の出版 頓に其の数を増せるに徴して明らかなり、L<sup>45)</sup>と、 女子への料理教育の重要性が説かれるようになる。 そして、その対象も、19世紀後半の「女房」、「妻」、 「母」,「細君」,「主婦細君」から46,「主婦」や 「少女」のような読者対象へと変化していく。47)48) さらに、『新撰割烹手引』の緒言において、

厨房は家事の要務なるに、間々いやしき事の様に あやまられ、日常の厨事は一に家婢の手にまかせ、 客あれば料理店に命ず、都會にありては来客の用 はそれにても足りぬべし、ただ日常の厨事に主婦 の心得なきは、家事経済、家事衛生の上に、損害 多くして家政の要務を欠くものとす、素より主婦 の手づから厨事をなさぬまでも、家婢にその献立 調理を命ずるほどの心得なくてはかなはず…<sup>49)</sup> (下線:筆者)

と、主婦たるものが、日常の庖厨に関して無知であることは、不経済、且つ不衛生につながるとされ、下線部に見られるようなこれまでの使用人主体の家事運営の通念を非難している様子が見て取れる。なお、『家庭重宝和洋素人料理』においても、「我が国の習慣にて、庖丁の事は、賤しき業のやうに言へなすめれど、決してさせるものにあらす・・・・(句読点:筆者)」500 と同様に旧弊を否定し、さらに、本書においては、「・・・西洋の國々にては、漸々に此道の等閑にすべからさるを知り、いかなる尊き夫人は、あるひは令嬢にても、皆皆其師に就て学ひ習ひる事とはなりぬ・・・(句読点:筆者)」510 と西洋人女性の割烹への関心の高さを指摘している。

また、「…是れ、あながち手づから庖丁の柄とりて、切り刻みせんとにあらす御厨女どもに仰するにも、己れ其料理献立なとの道を知らされば、客人の来りしをり、又は、日々己のが家に用ゆるものにても、甘き味はひを食もし、食せもする事難く…(句読点:筆者)」<sup>52)</sup>と、前掲書同様、使用人を扱う立場にある者は、自ら台所に立たないまでも、その道に通じている必要があると強調する。

さらに、この時期の料理書には、それまでの料理書が、女性たちにとって難解なものであったということを指摘されているものもみられる。例えば、1907年刊『惣菜料理のおけいこ』のはしがきには、次のような記述が見られる。

日本料理や西洋料理の書籍わ、数の知れません程、 澤山ありますが、何れも結構な本で、ありましょ を、然し、六ツ敷い文字や、漢語交りの様な、言 葉が書いて在て、其れに読み悪い仮名が付いて居 るのですから、お人に依りまして、仮名わ解ツて も、其意味が、解りません、実際に、無理のない、 お話しです。…これ迄に、出来て居るのわ、斯様 な譯で、解らないのですから、其邊にわ、注意を して、書いてあります、文字わ、勿論、言葉わ特 更に容易にして置ました。それですから、漢語交 りの様な、言葉わ一つも、使いませんで、小学校 の生徒にも、解ります様に、極く普通な、言葉を 使ツてあります。…<sup>53)</sup>

執筆者の嘉悦孝子は、本書の中で、簡便で、費用も少なく、どこの家庭でも応用できそうな料理ばかりを集め、さらに、これまでの料理書が、女性達にとって難解なものであった点を指摘するとともに、全ての漢字にふり仮名を打ち、読解の容易な料理書の刊行に努めている。また、「この本を読むときの心得」を付加し、どんな女性も読めるようにと心がけている点は、いかにも教育者らしい手法に思える。なお、はしがきには、さらに本書が理解され易いものであるようにと念を押して、ところどころに挿絵を入れたという嘉悦の努力をうかがうことも出来る。540



図5 「総菜料理のおけいこ」所収

また、本書の扉絵(図⑤)には、一人の年配の女性と二人の若い女性が描かれている。おそらくこの中央の年配の女性が、この時期の'主婦'にあたり、あとの二人は使用人にあたると思われる。さらに、本書より、5年早い1902年に刊行された『料理の枝折』<sup>55)</sup>の中の挿絵(図⑥)においても、'主婦'と使用人の関係の様子が見て取れる。本書の挿絵は、'主婦'らしき女性が、料理書を手に使用人に指示を与えていると思われるもので、この頃の'主婦'と使用人の関係をあらわしているものである。

3)新中間層を対象に刊行された経済的な料理書 大正期には、日露戦争、第一次世界大戦後の産 業化の進展に伴い、主に都市部を中心に新中間層 が形成されるようになる。こうした新中間層家族



図6 「料理の技折」所収

の生活の様子を、小山は以下のように指摘する。

…夫たちは、家庭から離れた職場へと通勤する俸給労働者としての生活を送り、妻たちは生産労働から切り離されて、主婦として、場合によっては女中を使いながら、家事・育児に専念していたことである。家族は生産機能を失い、消費・再生産の場へと純化していたし、貨幣経済が浸透している家庭において、妻たちは夫の給料によって家計をやりくりしていかねばならなかった。56)

この時期の主婦の苦悩は、同じ頃に刊行された料理書の中においても反映されている。例えば、1915年刊『家庭実用献立と料理法』の序においては、

新たに、家庭を持ちたる婦人の自白を聞くと、日々日々、最も心配な事は、明日の献立を如何にしやうかといふことである、即ち、若し経済を構はずして庖丁を採れば、月末が来て主人に申譯がなからう、さりとてあまりまづきものを食卓にのせるとせば、又主人が何と思ふかもしれんと恐らくかかる煩悶は、強ち新しき家庭を持ちたる婦人に限るまい、一般に一家の主婦となるものは、たとひ頭に雪を頂くやうになつても、之をとり去ることが困難であらう。57)

と,幾つになろうとも必要な経済的な献立の重要 性を述べている。

また、1916年刊『美味衛生安価料理法五百種』 の序にあたる「奥さまへ! お台所係りへ!」に おいても、

毎日三度三度のお惣菜が一家の人々の貴い生命と、家政経済の大半と及び和楽慰安等に多大の影響を及ぼしつつあることは豫想外と謂ってもよい位でありますが、多くの家庭が在来の習慣や惰性によって無意識に単調平盤なお献立を繰り返へし、折角の材料を殺して使ふばかりでなく、無駄な費用を投じて生計の難に陥らんとしつつあるのは謀らざるの甚だしきものではありますまいか、…58)

と、惰性に流される献立が浪費につながることに

言及し、その不経済な様を指摘している。

特に 1916 年から 1920 年にかけての時期にお いては、『一品五銭今日の料理』<sup>59)</sup>、『どなたにも 向く安価お料理』60,『美味衛生安価料理五百種』 <sup>61)</sup>、『三品十銭今日の御料理』<sup>62)</sup>、『衛生経済家庭 実用料理』<sup>63)</sup>、『一品三銭で出来るおいしい料理』<sup>64)</sup>、 『安価生活割烹法』65)、『家庭経済食物の調理』66)、 『経済で滋養のある日々のお惣菜』<sup>67)</sup>, 『滋養経済 お手軽料理』68)、『経済生活代用食調理法』69)、『最 新経済滋養料理』700などのような「安価」、「経済」 というニュアンスを含んだ料理書が数多く刊行さ れている。71) 第一次世界大戦以降の国内は、国民 の消費額が急増したうえ、1918年から1919年 にかけての凶作による米価の暴騰、米騒動が起こ るなど、不安定な状況があった。<sup>72)</sup> これらにより、 経済性を重んじる料理書の刊行が相次いだ。 例えば、『一品五銭今日の料理』の序においては、

…費用にかまはず料理に熱中する様な事があつては一家の経済を乱し、却って家内不和の種となる恐れがありますから、成るべく金銭をかけないで美味しく食べられる物を考へて此の本に載せたのであります。日本料理には成るべく味醂を用ゐず、西洋料理には多くバタ(ママ)を用ゐない物を挙げたのは此の理由でありますが、一體料理は冗費をしない様にすべきことは勿論で、平生贅澤に流れない様にしなければなりません。<sup>73)</sup>

と、具体的な食品'味醂'と'バター'の使用を控えている様子がうかがえる。また、『美味衛生安価料理五百種』においては、「安くて滋養豊富な鰯の珍料理(12種)」や、「美味経済衛生を兼ねた豆腐料理のいろいろ(9種)」、また「新じゃが薯の惣菜料理(26種)」など経済的な料理法の記載も見られた。<sup>74)</sup>

特に、馬鈴薯は、日本勧業銀行総裁の添田寿一が「馬鈴薯を食うのは、人間の食物として最下級である。此の以下の食物はないのであるから其れまで落ちたらば殆ど亡国的であるといってよい。」<sup>75)</sup>と豪語するように、以前は家畜の飼料とみなされたものであったが、経済的な主食の代用食として、馬鈴薯の調理法が公開されるようになるの

も,この時期を前後してのことであった。なお,有名な馬鈴薯研究家として林末子があげられよう。林は,『馬鈴薯米製造及調理法』<sup>76)</sup>,『馬鈴薯調理法』<sup>77)</sup>,『馬鈴薯の調理法』<sup>78)</sup> などを著し,馬鈴薯料理の普及に貢献した。<sup>79)</sup> また,馬鈴薯のほかに,経済性だけでなく,滋養を考慮した玄米や豚肉の利用も見られ,それらに関する料理書も多数刊行されている。

さらに、『安価生活割烹法』のはしがきにおいては、生活難と称して、本書刊行の意義が次のように唱えられている。

私は何等の故を以て此度、安価生活に対する割烹法を著はしたか是れ生活難より起因したる問題なること言を俟たず、困難問題は我々貧困者のみでなく大に国家の問題なり、此原因は種々あらんも、世の進歩とともに人口の増加、教育の発展、実業の発達、其他軍備の拡張或は物価の騰貴など是れ主なる原因にして、我国は今尚日露戦争以来の外債ある上は我々国民の責任の負担は重且つ大にして、実に軽々しき事にあらず…80

戦後の混乱期において、安価生活は、国を挙げて心がけなくてはいけない政策であるとして、国家レベルでの経済生活を掲げている点も興味深い。また、この時期の料理書には、「此の書は若き主婦方の為めに、日々のお惣菜の拵へ方を解り易く説明するのを目的として書いたものですから…」<sup>81</sup>、「新たに家庭を持ちたる婦人の…」<sup>82)</sup> との記述からは、この時期に対象とされた'主婦'の特徴として、経験豊かな女性ではなく、女学校を出たばかりの若い女性を、'主婦'の主対象としているように思われる。小家族化の進む中で、家事に携わる'主婦'の年齢層の若年化傾向が見られるといえよう。

#### 4) 栄養学の発展と家庭向け料理書

1920年代になると、経済性に加えて、栄養面を強調した料理書の刊行が盛んになる。栄養学の発展は、それ以前からも見られ、例えば、1898年刊『料理手引草』の中には、次のような記述が見られる。

衛生の注意,

人体の元素,抑も地球上に存在するところの幾数 万億のあらゆる物体も,其源を尋ぬれば,唯僅か に六十余種の元素の外ならず,…人体は,この 十四元素より成り立ちたるものが故に,食物も亦, なるべく右様の元素を多く含みたる品を撰び用ふ べきは,云ふも更なし,…<sup>83)</sup>

欧米からの近代科学の知識に加え,「衛生料理の献立は,専ら日本料理と西洋料理を折衷して,各人の滋養に適合する様注意したる者にて,滋養品は,消化好くして,不消化ならざる者を料理する意」<sup>84)</sup>と,和洋の融合を説いている。

また、1902年刊『料理の枝折』の凡例においても、同様の記述が見られる。

一. 本書は世間普通の美味を調ふるのみの料理法を述べず、専ら人體の營養に至要な価値ある物、消化し易き物を用るて然かも献立の配合を善くし、嗜好に適することを努め且つ経済の旨にも適へる所の料理法を示さんことを欲して著せり。<sup>85)</sup>

本書を著した横山も、下田と同じくして、消化に良いものを用いることで、献立を組み立てることを推奨し、下田も言及していた「人体の十四の元素」について説明しており、其元素種類の名称と分量、及び成分の表を記している。<sup>86)</sup> さらに、食物成分についての説明<sup>87)</sup> や、中等の労力者の男、女、其激動と安逸との別により要する所の三成分量(蛋白質物・脂肪・炭水化物)の栄養標準表<sup>88)</sup>なども掲げ、詳しく身体の組織、食物の成分を論している。

また、1910年刊『食物の改良と料理法』<sup>89)</sup> においては、食品分析表用法が記載されており、蛋白質、脂肪の含量計算がなされていたのは興味深い。こうした漢方医の知識や、儒教の説く養生の考えとは異なる西洋近代科学の流れを持つ栄養学の研究と実践が、料理書に現れるようになるのは、明治末期から大正初期にかけてであった。<sup>90)</sup>

また、大正期の栄養学の発展に影響を与えた人物として、佐伯矩があげられる。佐伯は、1914年に芝白金に私立栄養研究所を設立<sup>91)</sup>し、さら

に 1920 年には内務省所管の国立栄養研究所の設 立とともに、所長に就任した。92) 管見の限り、佐 伯が著した最初の料理書に、1922年刊『栄養料 理講習録』93) がある。本書は、東京朝日新聞社 の主宰で、大正11年(1922)8月14日から3日間、 府立第五中学の講堂において開催された佐伯指導 の栄養料理講習会の講演と実習の筆記を収録した ものである。なお、はしがきに、「…国立栄養研 究所が…, 日々献立表を発表し、…」940 とある のは、同年5月29日より、国立研究所では、日 曜を除いた毎日の「経済栄養献立」を作って、午 後1時から5時まで一般の人々に公開していたも のと指している。95) 佐伯の「経済栄養献立」の特 徴は、日本の風土に最も適した主食であるという 理由から三食とも米を使用し、蛋白質の補給のた めに、大豆製品や味噌を欠かさず、また安価な動 物性蛋白質の補給のための煮干を利用することや, 安い馬肉や鯨を多用することであった。96)

なお、この献立は、東京毎日、東京朝日、読売、 時事、報知、國民新聞などに、毎日転載された。<sup>97)</sup> 1924年には、『国立営養研究所公表 美味営養 経済的家庭料理日々の献立 其調理法』<sup>98)</sup>として、 一年分の「経済栄養献立」をまとめたものが刊行 された。

また、時期は前後するが、栄養学をふまえた興 味深い料理書として、1917年には、富山の食物 療養院の院長である岩井縣によって、『安価生活 割烹法』が刊行されている。本書の巻頭にある食 要論には、「…食物とは如何なるものか云ひば、 食素と嗜好品とを人工的に且つ栄養的に造り、調 理をなして食するもの是れ即ち食物とは呼ぶもの なり、…」99)と、岩井の食物の定義がうかがえ るほか、「…一日に何程の要素を吸収するやと云 ふに蛋白九拾五瓦 (二十六匁), 脂肪二十五瓦 (6 匁弱), 抱水炭素四百五拾瓦(百三十匁) を取り て我々の満足とする, かのエネルヂーを造るもの なり, 是れを食熱に計算なさば二千三百拾四カロ リーの熱を欲す…」100)と、栄養所要量からエネ ルギー摂取についてまで、具体的な数量を掲げ指 示していた。

やがて、1920年代になると、女性の見地から、 専門的な栄養学の知識が伝えられていくようにな る。例えば、1923年刊『栄養料理法』において、著者の一戸伊勢子は、「料理は料理術ではなく料理学でなければならぬ」<sup>101)</sup> と掲げ、「…料理は化学的にも、物理的にも又生理的にも或程度までの科学的知識が必要です。これに由て美味しく、且つ体内の滋養分になし易い料理法を工夫しなければなりません。」<sup>102)</sup> と、料理は科学的知識に基づくべきもので、学問として研究しなければ合理的なものが得られないと主張する。

1924年に、手塚かね子によって刊行された『滋 味に富める家庭向西洋料理』もまた、はしがきに、 「料理が単なる技術であると云ふ問題は過去の時 代の思想であって、現代に於けるこれ等の問題は、 複雑なる科学を基礎としての技術であらねばなら ないと云ふことは、誰もが知る処でありませう。」 103) と、料理は科学的な見地から論じられる必要 性があると強調していることからも、一戸と同じ 考え方に立っている。なかでも、手塚は、「…従 来は、西洋料理は、贅澤なものだと云ふ様な観念 を持つ人々もありましたが、私の研究した実験か らは、洋風料理は、最も簡単で、そして栄養に富 んだものが、無数にあるのであります。それ故、 西洋料理は、栄養料理と云ひかへてもよい位であ ります。…(下線:著者)」<sup>104)</sup> と,下線部におい て、西洋料理を栄養料理と指摘している。その後 も、栄養の視点は、ますます強調され、戦時期に は、合理的、科学的調理の追求が中心となり、味、 おいしさへの視点が軽視されていくように思われ る。

#### おわりに

調査対象となった70年間に刊行された料理書の特徴を分類したところ,①西洋料理を受容するための料理書と②家庭向け料理書の2つの特徴が挙げられる。

そして、19世紀後半は、遊学帰りの知識人や 西洋人による助力で、西洋料理を積極的に紹介す る翻訳料理書や西洋料理書が刊行された時期で あったが、20世紀以降になると、タイトルに「家 庭」と言う言葉が含まれるほか、「実用」や「簡便」 などの言葉が使われるようになり、家庭での実践 を考慮した西洋料理書が刊行されるようになる。 また、家庭での日常食に視点をあてた料理書が多く刊行されるようになり、饗応食の料理を中心に扱っていた前近代までの料理書とは異なった新しい料理書の誕生も見られた。やがて、近代家族の誕生に伴って、経済や栄養学を重視し、科学性や合理性を追求する姿勢が強められていった。

なお、本稿は、平成13年度修士論文として本学に提出した論文中、料理書解説の一部を加筆修正したものである。

#### (註)

1) 仮名垣魯文 (1829 - 1894) は、本姓野崎氏、幼名兼吉、また庫七、のち文蔵と改む。諱は能蓮、和堂開珍、英魯文、鈍亭、野狐庵、猫々道人、金花猫翁、玩沸居士、骨董屋雅楽、斜月窓諸兄、香雨亭應一等の別號を持つ、明治初期において江戸戯作の最後をかざった作者の一人である。主作に、『滑稽富士詣』、『苦界ふみ蓋し』、『西洋道中膝栗毛』、『牛店雑談安愚楽鍋』、『胡瓜遣』、『高橋阿傳夜叉譚』などがある。(『日本人名大事典』、平凡社、p127)

また、『西洋料理通』は、次の「第2節 日本人による西洋料理書の刊行」の中においても後述することにもなるが、本書の料理法の内容が、明治期に国内で刊行されたほとんどの西洋料理書の中で、繰り返し焼き写されている。また、1893年には、書名が『素人庖丁西洋料理の仕方』と改名された形で、全く内容の同じものが刊行されている。

- 2) 敬学堂主人がどんな人物であったかは、未だ明らかにされていないが、凡例において、「一. 余輩絶テ久シク漢籍ヲ読マス、縁テ大ヒニ漢字ヲ忘却セリ。故ニ廔シハ帝虎ノ訛 アルヲシテ、義ニ差ハンヲ恐ル。又原名ヲ書スルニ、片仮名ヲ以テシテ、唐山ノ文字ヲ用ヒサルハ、我輩曽テ唐山ノ音ヲ以テ、西洋語ヲ訳スルヲ喜バサレハナリ。」(p2~3) と自身の経験から記述しているように、以前にも翻訳経験のあることがうかがえる。
- 3) 日本において、西洋式定時法が正式に採用されるようになるのは、明治6年1月1日からであるとされる。 政府は、太陰暦を廃止して太陽暦に改正した時に、同時に不定時法を西洋式の定時法に切り換えた。なお、 当時の布告には、次のように書いてある。
  - 「一. 時刻ノ儀, 是迄昼夜長短二随ヒ十二時二相

分チ候処,今後改テ時辰儀時刻昼夜平分二十四時 二定メ,子刻ヨリ午刻迄ヲ十二時二分チ,午前幾 時ト称シ,午刻ヨリ子刻迄ヲ十二時二分チ,午後 幾時ト称候事」

- 4) しかし、西洋定時法を、旧来の日本式不定時法へ換算する必要性は、1860 年頃から、すでに叫ばれており、日本社会が世界市場に包摂され国際化される中で、高まりを見せてきた。明治二年には、柳河春三によって、すでに、『西洋時計便覧』という換算早見表が出版されている。(参考)角山栄:『時計の社会史』、中央公論社、1984、p207~209
- 5) 仮名垣魯文:『西洋料理通 附録』, 万笈閣, 1872,p1
- 6) 敬学堂主人:『西洋料理指南』,雁金書屋,1872,凡例 p4~5(句読点 筆者)
- 7) 敬学堂主人:前掲書, 1872, 凡例 p2 (句読点 筆者)
- 8) 仮名垣魯文:前掲書, 1872, 叙 p1~3(句読点 筆者)
- 9) 敬学堂主人:前掲書, 1872, p4(句読点 筆者)
- 10) 文久 3(1863) 年は、孝明天皇の命のもと、日本全国で奉勅攘夷の嵐が吹き荒れ、5 月には下関海峡で長州藩が外国船を砲撃し、7 月には薩英戦争が勃発した。苦境に追い込まれた幕府は、外国交渉によって横浜のみの鎖港を実現しようと、同年 12 月外国奉行池田筑後守を正使とする使節団をヨーロッパに派遣する。しかし、ヨーロッパ各国が承知するわけも無く、最初の訪問国フランスで見切りをつけた使節団は、元治元(1864)年7月に横浜港に帰国し、幕府から処罰された。(参考:東京大学コレクション:幕末・明治の人物群像展示資料解説)
- 11) 遣欧使節より帰国後は,歩兵指図役に回り,1868年の明治戊辰の役には,弟の守一とともに東北に転戦。維新後は,ともに遣欧使節団で同行した尺振八塾の英語教師となり,1872年には,大蔵省御用掛,紙幣寮紙幣助,第一国立銀行勘定検査役,さらに1876年においては,嬰鳴社に入り,民権説を鼓舞,東京府,同市会議員,代議員,東京市政に功有り。第一銀行監査役。1903年4月15日没,63歳。(参考:池田文痴庵:『日本洋菓子史』,社団法人日本洋菓子協会,1960,p347)
- 12) 池田文痴庵:前掲書, 1960, p347
- 13) 本章は, 牛肉, 幼牛肉, 羊肉, 羊子之肉, 豚肉, 野 羊之肉, 野獣之肉, 牛乳, 乳脂(クリーム), 牛酪 (バター), 乾酪(チーズ), 鳥, 七面鳥, 野鳥, 鳥卵,

- 貯鷄卵之法,魚,牡蛎,蒸餅(パン)で構成され,著者は,それぞれの新しい素材の滋養分に関して言及している。(須藤時一郎:『万宝珍書 食料之部』,文恭堂,1873)
- 14) 本書の「甘菓の製法」という項には、「Rice cheese cake, Rice cake, Flannel cake, Buckwheat cake, Sugar biscuit, Dried rusks, Sponge biscuit, Waffles, Common jumbles」と九種の洋菓子製法が説明されており、早い時期に刊行された洋菓子製法書の貴重な資料としても注目されている。なお、菓子名は、全て英語表記となっていた。(須藤時一郎:『万宝珍書 食料之部』、文恭堂、1873)
- 15) 須藤時一郎:『万宝珍書 食料之部』, 文恭堂 1873, p15
- 17) 黒田行元 (1827 1892) は,近江出身の幕末・明治前期に活躍した洋学者であった。蘭学を緒方洪庵に学び開成所に出仕,のち同教授となった。嘉永3年(1850)に『ロビンソン・クルーソー漂流記』を『漂荒紀事』と翻題し,日本で最初に訳出。維新後は,京都東本願寺訳局で梵語の和訳に従事した。著書に、『傍葛刺文典』などがある。参考文献、杉浦重剛の『黒田麹蘆先生』(1914)がある。(『コンサイス日本人名事典』,三省堂,1997,p467)
- 18) 安政4年にオランダ語の『ロビンソン・クルーソー』が、 横山由清という人によって、『魯敏遜漂行紀略』とし て翻訳出版される。黒田の『漂荒紀事』は、それより 早い時期に翻訳されたが、刊行が明治以降であったた め、横山の翻訳が、世に送り出されたいわゆる文学書 のまとまった翻訳として、日本で最初のものであると いう。(参考・吉武好孝:『明治・大正の翻訳史』、研 究社出版株式会社、1982 (1959 初版)、p1)

- 19) この頃の西洋料理書には、たいてい調理時間が明確に記載されているのが特徴であったが、『洋食料理法』においては、約30種の西洋料理の調理法が紹介されているが、具体的な調理時間は指示されておらず、例えば、「○ビステキの焼法 上肉を一斤即ち百二十目を薄く四分に切り、胡椒及び鹽をつけフラヒ鍋にてセイシ油を少く入れ炒焼にすべし。但しなるべく油を去ること。」とあるように、(多少分量についての指示は見られるが、)時間についての明確な指示はなかった。(松村新太郎編 パイン・ペリジロ述:『洋食料理法独案内』、1886、p12)
- 20) マダーム・ブランロ授, 洋食庖人(松井鉉太郎)編, 新古堂, 1888
- 21) リュシー・スチーブン口述 篠野乙次郎編:『洋食独 案内附料理法·玉突指南』, 金玉堂, 1886, p6
- 22) パイン・ペリジロ伝 松村新太郎編:『洋食料理法独 案内』、1886, p15
- 23) 常盤木亭主人:『即席簡便西洋料理法』,青木嵩山堂, 1894,例言 (句読点 筆者)
- 24) 杉本新蔵:『日用西洋料理法』, 大倉書店, 1895, 例言 p1~2 (句読点 筆者)
- 25) 根本栄:『素人包丁西洋料理仕方』, 吉田忠次郎, 1893
- 26) 常盤木亭主人:『即席簡便西洋料理法』,青木嵩山堂, 1894,
- 27) 杉本新蔵:『日用西洋料理法』, 大倉書店, 1895 (句 読点 筆者)
- 28) 大橋又太郎:『日用百科全書西洋料理法附長崎料理法』, 博文館, 1896
- 29) バックマスター,中村忠太夫:『独習西洋料理法』, 戸田保吉,1898
- 30) 字野弥太郎・渡辺謙吉:『家庭西洋料理』, 大倉書店, 1905, 序
- 31) 藤村棟太郎:『家庭西洋料理法』, 大学館, 1905, 凡 例 p1~?
- 32) 旬撰主人編:『即席料理素人庖丁 附手軽西洋料理』, 赤志忠雅堂,1893,凡例(句読点 筆者)
- 33) 旬撰主人編:前掲書,赤志忠雅堂,1893,凡例(句 読点 筆者)
- 34) 東生鉄五郎:『日用素人料理』, 袋屋書店, 1894, 序(句 読点 筆者)
- 35) 東生鉄五郎:前掲書, 1894, 序(句読点 筆者)

- 36) 自在亭主人:『仕出しいらず女房の気転-名和漢洋料理案内』,博文館、1894
- 37) 河合寿造:『素人案内日用料理の仕方』, 積善館, 凡 例 (句読点 筆者)
- 38) 松雲堂編輯所:『仕出しいらず即席料理法』,石塚書店, 大阪,1901

本書の総論には、「料理屋又は常に用意のある家ならば、格別の事、通常の家にて、客を見かけて料理をするは大層なり。されば料理屋へ言付くるは宜けれど、其料理屋も近辺に無く、有りとも仕出し時より早く、又は遅くして思ふごとく、調はざることあり。此際には貰ひ合はせたるものか、或は何か有合わせの物にて、直と其場に於て、即席に調理せずばあらず。其際又、物ありとも調理の法を知らざれば、縦分ば猫の小判を持てるが如し。さりとて、我流にて何何にもせば、食し得らるるなれども、味まづくして興なし。因て、此貰ひ合はせ品、有合はせ物の即席料理法は、万家何れも心得置かずばあらず。特に主婦たる人は、心得置きて他の衆婦にも数へ置くべし。」と家庭での調理を推奨している。

- 39) 旬撰主人編:前掲書, 1893, 凡例
- 40) 河合寿造: 『素人案内日用料理の仕方』, 積善館, 1896, p1
- 41) 林甲子太郎:『実用家庭料理法』,盛林堂,1903
- 42) 横井玉子: 『家庭料理法』, 冨山房, 1903
- 43) 宇野弥太郎・渡邊謙吉:『家庭西洋料理』, 大倉書店, 1905
- 44) 江原絢子:『高等女学校における食物教育の形成と展開』, 雄山閣, 1997, p6
- 45) 割烹研究会編:『最新和洋料理 附家庭菓子の製法』, 中川明善堂、1908
- 46) 当時の女性の呼び名は、女房(自在亭主人:『仕出しいらず女房の気転一名和漢洋料理案内』,博文館,1894)、妻・母・妻君(東生鉄五郎:『日用素人料理』,袋屋書店,1894)、細君(三田村熊之介:『新撰料理独案内』,松雲堂,1895,序)、主婦細君(常盤木亭主人:『即席簡便西洋料理法』,青木嵩山堂,1894,例言)などがうかがえた。
- 47) 横山順:『料理の枝折』, 浜本明昇堂, 1902, 総論「…此書は賓客を請じて特に料理人に命ずるが如き大饗應の事を主とせず, 唯主婦が家人に供するの総菜料理を主とし兼て賓客饗應の調理方に及べるなればなり,

•••|

- 48) 井上善兵衛:『新撰割烹手引』, 1901, 緒言 「…この書はただ主婦少女が日常調食の手引にそなへ その大概を知らしめんとするにあり, …」
- 49) 井上善兵衛:前掲書,緒言
- 50) 萩原幾喜:『家庭重宝和洋素人料理』, 萩原新陽館, 1904, (序)
- 51) 萩原幾喜:前掲書, (序)
- 52) 萩原幾喜:前掲書, (序)
- 53) 嘉悦孝子:『惣菜料理のおけいこ』, 賓永館, 1907, p2~3
- 54) 嘉悦孝子: 前掲書, p6
- 55) 横山順:前掲書
- 56) 小川静子:『家庭の生成と女性の国民化』, 勁草書房, 1999. p38
- 57) 西野みよし:『家庭実用献立と料理法』,東華堂,1915, 序
- 58) 久満盛幸編:『美味衛生安価料理五百種』, 大日本料理研究会, 1916, p2
- 59) 櫻井ちか子:『一品五銭今日の料理』, 実業之日本社, 1916
- 60) 嘉悦孝子: 『どなたにも向く安価お料理』, 恋人社, 1916
- 61) 久満盛幸編:『美味衛生安価料理五百種』, 大日本料理研究会, 1916
- 62) 作者未詳: 『三品十銭今日の御料理』, 大文館, 1917
- 63) 稲垣美津子:『衛生経済家庭実用料理』,明治出版社, 1917
- 64) 東京割烹講習会:『一品三銭で出来るおいしい料理』, 天才社, 1917
- 65) 岩井縣:『安価生活割烹法』, 食物療養院, 1917
- 66) 野口保典:『家庭経済食物の調理』, 目黒書店, 1918
- 67) 秋穂益実:『経済で滋養のある日々のお惣菜』, 鈴木 書店, 1918
- 68) 秋穂益実:『滋養経済お手軽料理』, 博文館, 1919
- 69) 石渡萩枝:『経済生活代用食調理法』,天下堂書房, 1919
- 70) 日本女子大学校家政館編:『最新経済滋養料理』, 大 倉書店, 1920
- 71) 経済を考慮した料理書の刊行と並行して、『安易生活 と食物の活用』(山田耕甫 文友堂書店 1916年刊), 『経済生活食物の撰び方』(後藤素夫 阿蘭陀書房

- 1917 年刊),『食物の経済』(澤村真 成美堂 1918年刊)のような経済的な食生活を説く書籍の刊行も見られる。
- 72) 江原絢子:『高等女学校における食物教育の形成と展開』, 雄山閣, 1998, p146~147
- 73) 櫻井ちか子: 前掲書, 序
- 74) この年,馬鈴薯の生産量が初めて年間100万トンを 越える。(参考:小菅桂子:『近代日本食文化年表』, 雄山閣,1997,p116)
- 75) 『九州日日新聞』1911.10.3
- 76) 林末子:『馬鈴薯米製造及調理法』, 共同出版, 1910
- 77) 林末子: 『馬鈴薯調理法』, 嵩山堂, 1911
- 78) 林末子: 『馬鈴薯の調理法』, 国食改良研究会, 1919
- 79) 林以外の執筆者によって刊行された馬鈴薯の料理書の主なものは、以下である。1910年代に集中して刊行されている様子が理解されよう。

高橋一孝述演:『経済徳用馬鈴薯調理法』,東奥印刷所, 1907

伊藤恒蔵:『馬鈴薯百種調理法』, 読売新聞社, 1910 伊藤恒蔵, 福上進:『最新馬鈴薯栽培調理法』, 有隣堂, 1911

庄島元三郎:『日用経済甘藷里芋馬鈴薯料理』, 庄島元三郎, 1912

東京割烹講習会:『馬鈴薯のお料理』,東京割烹講習会,1920

80) 岩井縣:『安価生活割烹法』,食物療養院,1917,は しがき

※なお、日露戦争での軍事費は、18億円余(日清戦 争の8倍)の巨額にのぼり、うち約6億円を内債、 約7億円を外債で調達し、残りを増税でまかなった。

- 81) 櫻井ちか子:前掲書,序
- 82) 西野みよし:前掲書,序
- 83) 下田歌子: 『料理手引草』,博文館, 1898, p5~7
- 84) 森末義彰・菊地勇次郎:『食物史』,第一出版株式会社, 1957, p218
- 85) 横山順: 『料理の枝折』, 濱本伊三郎, 1902, 凡例 p1
- 86) 横山順:前掲書, p19
- 87) 横山順:前掲書, p21
- 88) 横山順:前掲書, p23
- 89) 小室眞咲:『食物の改良と料理法』, 京華堂, 1910
- 90) 森末義彰·菊地勇次郎:前掲書, p220

- 91) 佐伯は、1925年に、私立栄研を開いた芝金杉川口町の日本栄養協会の一角に、日本で初めての栄養学校を開いている。初代校長には斎藤寿雄、調理理論は佐伯矩、食品加工は原徹一、新陳代謝は杉本好一、食品分析は樋口太郎、ビタミンは藤巻良知、細菌学は加藤正吉が教師陣で、雑誌『栄養』を教科書に、講義中はノートを取らないという、佐伯博士独特の形式で授業が始められた。1926年3月、初めて本科第一期生15名が卒業、ここに現在の「栄養士」の草分けとなる人々(料理研究家の赤堀全子・女高師勅任教授の甫守ふみ・日赤病院栄養主任の山本八重など)が誕生する事となった。(参考・昭和女子大学食物学研究室:『近代日本食物史』、近代文化研究所、1971、p805)
- 92) 小菅桂子:『近代日本食文化年表』, 雄山閣, 1997, p112 · p135
- 93) なお、本書は、序文によると、「本書は欧米料理書の例に倣ってオイル・クロース表紙を採用して見た。是れ我国最初の試みである。料理書は元来台所で参考に供するものである。併し本書は台所のみで見るものではない。その講演は大部分書斎に於て座敷に於て反復玩味さるべき大文字である。ただ之を実際に用ゐる場合、台所に置いて汚損のうれひがないやうにしたのである。」(序文 p3)とあるように、製本加工に気をつけている点は興味深く思えた。
- 94) 佐伯矩:『栄養料理講義録』,東京朝日新聞社,1922, はしがき p1
- 95) 小菅桂子: 前掲書, p137
- 96) 小菅桂子: 前掲書, p138
- 97) 小菅桂子: 前掲書, p138
- 98) 村田三郎編:『美味栄養経済的家庭料理 日々の献立 其調整法』、文録社、1924年
- 99) 岩井縣:『安価生活割烹法』,食物療養院,1917,食 要論
- 100) 岩井縣:前掲書,食要論※ '瓦'には、'がらむ'というふり仮名がほどこしてある。グラムを指すものと思われる。
- 101) 一戸伊勢子: 『栄養料理法』, アルス, 1923, p3
- 102) 一戸伊勢子:前掲書, p4
- 103) 手塚かね子:『滋味に富める家庭向西洋料理』,文化 生活研究会,1924,p1
- 104) 手塚かね子: 前掲書, p1~2