

## 博士学位論文審査要旨

2022年1月28日

論文題目： 危機の時代を生きる料理家の群像——田中米・香川綾・近藤とし子・東佐与子

学位申請者： 西川 和樹

審査委員：

主査：	グローバル・スタディーズ研究科	教授	富山 一郎
副査：	グローバル・スタディーズ研究科	教授	太田 修
副査：	グローバル・スタディーズ研究科	教授	村田 雄二郎
副査：	京都大学人文科学研究所	准教授	藤原 辰史

要 旨：

西川和樹氏提出の学位申請論文は、これまで歴史研究や思想史研究においてほとんど扱われてこなかった、料理と料理家に焦点を当てるものである。その研究方法は、戦前から戦後に活躍した4人の料理家の個人史を、多くの資料に基づいて徹底的に明らかにし検討するというものである。主題にある「群像」とはかかる方法を指しているが、それは鶴見俊輔が「伝記という方法」として主張したように、すぐさま政治や思想として登場しない関係性や出来事を丁寧に浮かび上がらせ、従来の政治や思想の概念自体に問いを立てるという方法であるといえる。こうした方法において、本論文は、田中米、香川綾、近藤とし子、東佐与子の4人の料理家を取り上げている。全体は、序章と終章を含め、全7章において構成されている。以下その内容を述べる。

第一章は、本論文の問題設定にかかわる部分であり、料理家を記すということが何を意味するのかということについて、議論がなされている。そこではこれまでに料理家にかかわる社会学やメディア論を中心としたほとんどの研究が、1957年に開始されたNHK番組「きょうの料理」を研究対象にしており、料理家が戦後の1950年代に登場したかのような前提がそこでは共有されていると批判している。同章ではこうした枠組みを「きょうの料理」史観として批判的に検討する中で、戦前期から続く料理家の系譜を明らかにすることが本論文の課題であるとしている。

第二章では、料理家田中米がとりあげられている。田中は第三章で取り上げる香川綾とともに女子栄養学園を設立したが、その機関紙『栄養と料理』が田中の活動の舞台だった。本章では同紙が丁寧に検討され、その際、田中において記された「レシピ」をど

う読むのかという問題がたてられ、料理を記述する方法としての「レシピ」という領域が、その文体まで含めて検討されている。

第三章では料理家香川綾がとりあげられている。1937年に女子栄養学園を設立させた香川は、翼賛体制の中で戦時体制下の料理を指導したこと、また戦後は米国に渡り、すでに研究が進んでいる冷戦文化の中での家政学とも関係していったことが明らかにされている。そこでは料理と翼賛体制、あるいは冷戦体制という文脈の結節点に料理家が存在していることが明らかになった。

第四章で扱われている近藤とし子も、香川と同様に、栄養学から翼賛体制の中での戦時社会政策を担うことになる。また近藤は暉峻義等らの労働科学にも参加し、戦時体制を担うことになる。労働科学とマルクス主義の関係は親和的だとされるが、近藤の栄養学もまたこうしたつながりにあると指摘されている。また近藤は、戦後は厚生省に入り生活改善運動や栄養改善に取り組むようになる。

第五章では日本女子大で教鞭をとった東佐与子がとりあげられ、そこでは香川や近藤とは異なり、戦時期そして戦後の時代に巻き込まれることなく、東が独自の料理研究を極めたことが指摘されている。

このような4人の群像を検討することにより西川は、次のような思想史的含意を引き出している。第一に、表題にある「危機の時代」ということについてである。戦時期そして戦後において、食糧難ということが語られ、それは様々な政策や国家の介入の根拠として存在した。しかし料理家から見出されるのは、食糧難という時代において料理家たちがむしろ能動的に活動し、活動の場を広げていったということだ。戦前から戦後という苦難の時代は、料理家からみれば、新しい領域に開けていく時代だったのだ。第二に、「レシピ」という領域についてである。料理を記述する方法としてのレシピ研究は、これまでほとんどされていない。西川は独自の視点でそこに文体としての特徴を見出している。かかる点は今後新しい研究分野を切り開くことになるだろう。第三に「生活」あるいは「暮らし」という問題である。戦時期から戦後にかけて、生活領域をめぐる生活改善運動、新生活運動、生活刷新運動など多くの政策と運動が展開した。それは戦時期においては翼賛運動としてあり戦後は民主化運動としてあった。料理家たちはこうした動きに深く関わり、また戦時から戦後を通底する存在としてある。かかる通底する料理という領域の思想史を西川は終章において『暮らしの手帖』を刊行した花森安治とのかかわりから明らかにしている。

審査会では、本論文のオリジナリティが高く評価された。と同時に同時代状況とのかかわりについてもっと深く議論すべきだという指摘もあった。しかし本論文が、料理家の研究という新しい領域を切りひらいたことは間違いなく、その意義は極めて高い。今後改善すべき点はあるものの、それをもって本論文の意義は失われることはないということも確認され、論文審査委員会は、西川和樹氏提出の学位申請論文を、博士（現代アジア研究）（同志社大学）の学位を授与するにふさわしいものであると判断した。

## 総合試験結果の要旨

2022年1月28日

論文題目：危機の時代を生きる料理家の群像——田中米・香川綾・近藤とし子・東佐与子

学位申請者：西川 和樹

審査委員：

主 査： グローバル・スタディーズ研究科 教授 富山 一郎

副 査： グローバル・スタディーズ研究科 教授 太田 修

副 査： グローバル・スタディーズ研究科 教授 村田 雄二郎

副 査： 京都大学人文科学研究所 准教授 藤原 辰史

### 要 旨：

西川和樹氏提出の学位申請論文にかかわる総合試験を、2022年1月28日（金）の14時45分から16時15分まで行った。西川氏の専門分野である歴史学、とりわけ戦時期から戦後にかけての日本近現代史にかかわる専門知識について、審査委員が試験をし、十分な知識があることが確認された。また必要とされる語学（英語）の能力についても質疑がなされ、十分な能力があることが確認された。よって、総合試験の結果は合格であると認める。

# 博士學位論文要旨

論文題目：

危機の時代を生きる料理家の群像——田中米・香川綾・近藤とし子・東佐与子

氏名：西川 和樹

要旨：

本論文は、アジア・太平洋戦争の時代を前後して活動を行った幾名かの料理家の個人史をたどる。これを通して、料理家という存在を歴史記述の範疇に引き入れるとともに、同時代の社会、文化、政治の諸相についてそれぞれ具体的な事実を提供する。合わせて、これら料理家が時代の様々な局面に対峙して主張した「台所を守る思想」に着目し、この思想の歴史化を試みる。具体的には田中米、香川綾、近藤とし子、東佐与子ら、この時代に「料理」を生業とした職業者の活動の広がりを探り、これを個人史の水準から記述することを通して、人びとの日常において「食」や「生活」が重要なものとなった同時代の社会状況を照射すること、これが本論文の課題である。序章にて本論文の主題と、これら四名の料理家のプロフィールを簡潔に記す。

第一章「料理家を記すということ」では、料理家の生の軌跡をたどる本論文の試みについて、先行研究の動向を参照しながら説明を加える。はじめに料理家＝セレブリティという認識をつくる先行文献を批判的に捉え、戦時を生き抜いた料理家たちがそうした枠組みでは捉え切れない存在であることを指摘する。また本論文では、料理書やレシピを重要な参照テキストとして扱うことから、現代の料理書を例に取って、それが分析に足るものであるということを示す。合わせて歴史学や食文化研究など、関連分野の先行研究の検討を通して、その多くで「料理」という行為がこれまで主題化されてこなかったことを指摘することで、本研究の位置づけを明確化する。

第二章より各論に入り、それぞれの料理家の活動をたどる。第二章「田中米の自叙的レシピ」では、『栄養と料理』誌を拠点として、家庭料理の探究を深めた田中米を取り上げる。明治の初年に生れた田中米(1867-1949)は、幼い頃よりキリスト教と関わりを深くしたこともあり、食生活の上で近代に生じた諸々の変化を受け止めた人物であった。田中は『婦人之友』などの婦人雑誌に寄稿することで料理家としての仕事を開始し、1930年代半ばになると、姪である香川綾が設立した女子栄養学園に携わるようになった。その機関紙である『栄養と料理』には長らく料理記事と随筆を寄稿した。田中の残した「食」に関わる言葉の集積は、戦時から戦後を貫く食生活の稀有な記録であったが、それだけでなく、これを記した料理家自身の生が刻み込まれる自叙伝のような役割を果たした。第二章ではジャネット・テオパーノの議論を参照しながら、「自叙的レシピ」という概念を提唱し、田中が記した料理記事は彼女の生の営みの記録である、という視座から彼女の言葉を読み解く。田中の記した料理記事は、それぞれの時代状況に応じて家庭料理に求められたものひとまとまりの具体例を提示するが、連綿と続いた田中の料理記事を読み解くことで、田中という一人の料理家の生きた痕跡をたどることができる。田中のレシピのなかに大きな歴史の語りには回収しきれない食と個人の営みがあることを示す。

第三章「香川綾と帝国の軌跡」では、香川綾(1899-1997)を取り上げる。和歌山に生まれた香川は、和歌山県立師範学校を卒業後、医学の道を志して上京、1921年に東京女子医学専門学校に入学する。その後、東京帝国大学の研究室に入局、米の炊き方に関わる研究課題を与えられたことを契機として、栄養学を生涯の仕事に決める。自宅にて家庭食養研究会を設立、これ

を拡大させて 1937 年に女子栄養学園とする。このように女子栄養学園の創設者として一般に知られる香川であるが、本論文ではそのような香川の活動を、料理家として捉え返すことから記述を開始する。栄養学の一般への普及を生涯の仕事とした香川であるが、これと同じくらい「料理」の視点を重視した。料理書の刊行、ラジオ番組への出演、料理講習会の開催など、料理家として十全に活動を行った。また戦時には国民食の取り組みに積極的に携わり、一方では、制度設計者が集まる全体会議に出席し、他方では配給所の運営によって食材が各家庭の手もとに行き渡るような仕組みを考案するなど、上から下まで一連なりの流れを作りだした。このように多面的な活動を展開した香川は、他方で大政翼賛会の嘱託として活動したことからわかるように、戦時体制を構築する国家の動きと重なるものでもあった。また、学園からは植民地へ人材を派遣し、戦後になると香川自身がアメリカに渡るなど、とりわけ戦時から戦後にかけて学園は外へ外へと拡大した。第三章では、これら一連の流れをたどりながら、「食」の分野の総動員体制と香川の活動の重なりをみることで、料理家が時局に対して複雑な関係を持つ存在でもあることを示す。

第四章「近藤とし子と危機の時代の栄養学」では、近藤とし子（1913-2008）を取り上げる。近藤については、若い頃の社会運動への関わりを皮切りとして、栄養学校の先駆けとして知られる佐伯栄養学校で学んだこと、東京市衛生試験所で栄養の専門家と幅広い人脈を築いたこと、日本初とも言われる工場専属の栄養士として集団食堂の運営に携わったこと、一方で労働科学研究所に連なる日本勤労栄養学校の教諭を務めたこと、その際に農村や炭鉱で栄養調査を行ったこと、戦後間もない時期に京都で婦人運動に関わったこと、その後厚生省栄養課の役人として戦後の栄養行政を中枢で支えたこと、同省退官後は栄養改善普及会によって民間の立場から栄養改善を推進したこと、そして「きょうの料理」に出演したことなど、端的にまとめるだけでも極めて興味深い経歴に富んでいる。本論文では、栄養と料理に関わる自らの経験と技術を根拠に、戦時から戦後に驚くほどの振れ幅をもって現場を渡り歩いた一人の料理家としてその姿を捉える。近藤もまた、時に国家の指向する方向性と大きな重なりをみせながら活動を展開した。しかし戦前の共産党運動に携わり数度の検挙を経験したことに端的に示されるように、近藤が同時代の権力体制と保った距離感は複雑で緊張感に満ちたものであった。近藤が対峙したのは目の前の労働者や生活者であり、そこに台所から生まれる諸問題をいかに政治につなぐかという課題があったことを明らかにする。

第五章「東佐与子、「パラノイア」と呼ばれた料理家」では、日本女子大を拠点としてフランス料理の教育、研究、執筆活動を行った東佐与子（1892-1973）の活動をたどる。東は日本女子大に学び、政府の留学生としてフランスに滞在、同地のコルドンブルーで料理を学んだ。合わせて欧米諸国の視察を行い、帰国後は母校の教員に着任してからフランス料理教室を開講して後進の育成にも携わった。こうした経歴をたどるならば、東の歩んだ前半生は、後の時代の料理研究家にも連なる特権的な軌跡を描いた。食物の潜在能力を引き出すというのが、料理家としての終生の目標であり、この課題の遂行のために料理研究に邁進した。学内の研究室に籠って料理研究に精進する日々を通して、独自の世界地図が描かれた稀有な料理書を執筆し、学内にも熱心な信奉者を生み出した。その一方で、料理に対して妥協のない態度で向き合う東の姿勢は、周囲との軋轢を生み出す一因ともなった。彼女は戦後のある時点で、学内の権力闘争に起因した事件に巻き込まれることとなり、研究室を追放、思わぬかたちで料理家としての経歴に終止符を打たれることになる。この出来事は、後に人権問題として国会で取り上げられたが、関係者の様々な証言が与えられる中で、東の料理研究や料理書が、彼女に対立する陣営にとって不穏なものとして映っていたことが明らかとなった。これら一連の出来事は、学内の人間関係の対立であったが、同時に、生活の合理化が進められる同時代の価値観をめぐる対立でもあった。料理書の記述と国会での証言を通じて料理家として東がたどった稀有な道筋を明らかにする。さらに戦中・戦後に推進した生活の合理化への動きを重ね合わせることで、次第に同時

代の価値観から浮き上がる東の姿を描き出し、その時代に求められた生活の合理化に異議を申し立てる料理家が存在したことを指摘する。

これらの料理家の各論を述べた後、終章「危機の時代の料理家と台所保守の思想」で総合的な考察を行う。第一に、本論文で取り上げた四名の料理家について改めてそれぞれの論点を述べ、これらの料理家が戦時から戦後にかけての時代に、多面的に活動の幅を広げたことを述べる。これによって戦時から戦後の食糧難の時代には料理家のような「食」の専門家の活動の余地が限られていた、とする認識に再考を迫る。第二に、これらの料理家がそれぞれの局面で表明した「台所を守る」、「生活を守る」、「健康を守る」といった言葉や思想に着目し、これを「台所保守の思想」としてまとめあげる。それぞれの章で取り上げる料理家の姿は、四者四様、互いに異なる主題や広がりを持つものであったが、その一方で、敢えてその共通点を探るとすれば、食糧難の時代を生き抜いた料理家がこの「台所保守の思想」を表明していた、ということになる。終章では、戦後の一時期にこの思想を最も端的に表明した人物の一人である花森安治を取り上げ、これを手掛かりにそれぞれの料理家の具体的な状況に立ち返り考察を進めていく。「台所を守る思想」からそれぞれ料理家を捉え返すこと、そうすることによって、戦後の時代を経て現代までも様々な局面で語られる同様の思想について、歴史的な奥行きをもたらし契機とする。最後に、本章では為し得なかった諸課題について「今後の展望」というかたちで述べる。