

学位論文

# 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

同志社大学大学院 グローバル・スタディーズ研究科

グローバル・スタディーズ専攻 博士課程（後期課程）

西川和樹

(4I141203)

## 目次

序章 本論文の主題について .....	3
1. 本論文の主題 .....	3
2. 四名の料理家 .....	3
3. 本論文の構成 .....	5
第一章 料理家を記すということ .....	9
はじめに .....	9
1. 料理家の語り方 .....	10
2. 「きょうの料理」史観を超えて .....	15
3. 戦争と料理 .....	20
4. 料理家論を書き直す .....	25
5. レシピを読む .....	31
6. 食文化研究／フード・スタディーズ .....	33
おわりに .....	37
第二章 田中米の自叙的レシピ .....	43
はじめに .....	43
1 レシピを記しはじめる .....	44
2 1938年のレシピ .....	49
3. 自叙的レシピ .....	57
4. 田中米の食生活史 .....	65
5. 生い立ちをたどる .....	68
おわりに .....	73
第三章 香川綾と帝国の軌跡 .....	77
はじめに .....	77
1. 栄養と料理 .....	78
2. お料理で翼賛 .....	84
3. 浮かび上がる共同／協同 .....	90
4. 拡張する台所 .....	95
おわりに .....	102

第四章 近藤とし子と危機の時代の栄養学 .....	107
はじめに .....	107
1. 近藤とし子について .....	108
2. コム・アカデミー事件まで .....	112
3. 工場栄養士 .....	117
4. 危機の時代の栄養学 .....	122
5. 戦後の活動の展開 .....	126
おわりに .....	132
第五章 東佐与子、「パラノイア」と呼ばれた料理家 .....	139
はじめに .....	139
1. 生涯と洋行 .....	140
2. 味の共同体 .....	145
3. 破格の料理書 .....	149
4. 「パラノイア」と呼ばれた料理家 .....	155
5. 反生活運動への視座 .....	160
おわりに .....	164
終章 危機の時代の料理家と台所保守の思想 .....	170
はじめに .....	170
1. 料理家の群像 .....	170
2. 花森安治の暮らしを守る思想 .....	173
3. 料理家たちの台所保守 .....	176
4. 「生活」の焦点化 .....	178
5. 台所を守ること .....	180
おわりに——今後の展望 .....	182
参考文献 .....	186

付記：原則として引用中の旧漢字は新字に、旧仮名遣いは現代仮名遣いに改めた。

## 序章 本論文の主題について

### 1. 本論文の主題

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中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、「料理」の視座から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ことを本論文の課題とする。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たどり、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食糧難の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。なおこれに関わる時代背景や先行研究については、第一章で改めて述べるとする。

### 2. 四名の料理家

本論文で取り上げる田中米、香川綾、近藤とし子、東佐与子の四名の料理家について、その経歴を以下に簡潔に記す。

#### I. 田中米 (1867-1949)

和歌山市生まれ。父、河島喜八郎は和歌山藩士で賄い方を務め、維新後は農家として慎ましやかに暮らした。幼い頃よりキリスト教と関わりが深く、同志社女学校やウイルミナ女学院で学ぶ。卒業後は郷里に戻り宣教師の助手をして過ごした。その後、英文学者の兄、河島敬蔵を頼って上京する。二十代の半ばに神学者の田中達と結婚、大久保に居を構えた。

夫がアメリカ留学の折には国内に留まり、東京音楽学校で舎監を務める。1920年に夫が死去。その後は東京女子大学校で舎監を務める。これに前後して『婦人之友』など婦人雑誌に寄稿するようになる。1930年代半ばになると、姪の香川綾が設立した女子栄養学園に携わるようになり、日本料理の講師を務めるとともに、同校の機関誌『栄養と料理』にて料理記事と随筆を寄稿。その執筆活動は亡くなる直前までほとんど途切れることなく続いた。料理書に『四季の家庭料理』(1929年)、随筆集に『一本の小竹』(1948年)がある。

## II. 香川綾 (1899 - 1997)

和歌山県本宮村に横巻綾として生まれる。公務員の父の任地に従って県内を転々としながら幼少期を過ごす。地元の師範学校を卒業するも、医学を志して教職の道を断念。1921年に東京女子医学専門学校に入学する。卒業後は東京帝国大学医学部に入局、ビタミンの研究を進めていた島蘭順次郎の研究室に所属する。米の炊き方の研究課題を与えられたことを契機として、栄養学の可能性に開眼する。この頃研究室の先輩であった香川昇三と結婚、活動をともにする。

やがて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。この時期より、学園で後進の育成、一般に向けて料理講習、各地での講演、『栄養と料理』への執筆、ラジオ番組への出演など、多方面に活動の幅を広げる。戦後には戦災で消失した学園の再興に奔走する。1947 年に学園を再開させると、戦後も同様の姿勢で学園の運営や栄養学の普及活動を進める。戦後の栄養行政にも広い影響力を持ち、女子栄養大学の学長として揺るぎない地位を築いた。

## III. 近藤とし子 (1913 - 2008)

国会議員を務めた地元の名士、松井文太郎の庶子として福井県に生まれる。1930 年に地元的高等女学校を卒業後、上京して津田英学塾に学ぶも、学生運動に関わり一年で退学となる。その後、自身の体位向上を目的として佐伯栄養学校に入学、その一方で共産党の非合法活動に身を投じ三度の検挙を経験する。

栄養学校卒業後、1935 年に東京市衛生試験所に見習いの助手として入所。翌年には富士電機製造工場に採用される。国内初の工場栄養士と言われる。同工場にて数年の勤務の後、短い療養生活を経て 1940 年より日本勤労栄養学校の教諭を務め、その設立母体であった労働科学研究所の研究員も兼ねる。戦争末期には福井で疎開生活を送る。戦後にはまず京都に移り、同地の地域婦人運動に携わる。その後再び上京、女子栄養学園の再建に協力した後、1948 年には厚生省に入省、栄養課の技手として病院給食の改善や栄養調査に取り組む。厚生省内に栄養改善普及会を設立し、1953 年にはこれとともに独立。以降、民間の立場から栄養改善を推進する。

#### IV. 東佐与子 (1892 - 1973)

和歌山県有田郡生まれ。県立和歌山高等女学校を卒業後、1913年に日本女子大教育学部に入学、家事科を専攻。卒業後、下関や大阪で女学校の教諭を務める。この間、中国に赴き上海など諸都市を視察。1924年には農商務省海外実業練習生の一員としてフランスに滞在、コルドンブルーで料理を学ぶ。二年間の滞在中にヨーロッパ各国やアメリカにて調理技法や食品製造の知見を深める。帰国後、1927年に日本女子大の教諭に着任、専門的なフランス料理教室を開設する。学生の指導、料理書の執筆、ラジオ番組への出演を行う。

戦時期には和歌山で療養生活を送るが、戦後、再び日本女子大で教鞭をとる。自身の料理研究の成果をまとめ『世界の馬鈴薯料理集』（1949）や『世界人は如何に食べつつあるか』（1954）として刊行。1954年頃より学内の権力闘争に端を発する事件に巻き込まれる。このとき強制的に研究室から退去させられ精神病院に収監。一連の経緯は人権問題として国会でも取り上げられた。この事件をきっかけとして日本女子大を退官、講演や雑誌への寄稿を行って晩年を過ごす。

### 3. 本論文の構成

戦時から戦後にかけて活動を行った料理家について、先行する文献では断片的にしか明らかにされていないのが現状であるから、本論文の第一義的な課題は、上に挙げた料理家たちの具体的な活動について記述していくことになる。

続く第一章「料理家を記すということ」で、料理家という存在を総合的に捉えた総論を配置して、先行研究をふまえて本論文の視座を明確にする。第二章から第五章では、料理家の各論として、それぞれの章で一人ずつその活動をたどる。

史料の制約もあり、本論文で取り上げる料理家には幾分の偏りがある。田中米と香川綾は親戚の関係にある（田中の妹が香川の母にあたる）。また近藤は戦後の一時期、香川とともに学園の運営に携わった。これら個人的な関係の深い人びとを取り上げることは、この時代の料理家について網羅的に記そうとするならば不利なものとなるかもしれない。この点については、本論文はこの時代の料理家の「代表」を記すのではないということを確認したい。本論文はそれよりも個別具体的な事例を記すことで、「料理家」という存在の内実を描出し、その他にも時代に埋もれたままの料理家に対する注意を喚起することを意図している。

また本論文は、それぞれ結びつく料理家の活動を連関的にたどることによって、「食」や「料理」に携わりながら緩やかなネットワークを形成した同時代の職業者の存在を群像的にあぶりだすことを意図している。この点で、上記のようなつながりのある一群の料理家を俎上に載せたことは有効であった。これらの料理家は、戦時から戦後にかけて、ある共通の価値観を志向して活動を展開させた。本論文では、それを「台所を守る思想」という言葉で捉えている。また最後に孤高の料理家とも言える東佐与子の章を置いたのは、それらの人的なつながりとは無関係のところで活動を行った料理家も当然存在したことを述べるためでもある。そのような人物は、本論文で取り上げる他の料理家の参照軸となるだけでなく、そこにも「台所を守る思想」に結びつく要素を見て取ることができることは興味深い。以下、本論文の構成である。

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。まず料理家について言及される際の従来の語り方について考察を行う。先行する文献では料理家＝セレブリティという認識が作りだされてきたが、これを批判的に捉え、戦時を生き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。また本研究では、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とって、それが分析に足る社会的なテキストであるということ、レシピの読解を通して遂行的に示す。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「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し、これを主題とする本研究の位置づけを明確化する。

第二章「田中米の自叙的レシピ」では、『栄養と料理』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。婦人雑誌への執筆から料理家としての経歴を歩み始めた田中は、戦中と戦後も継続して『栄養と料理』に寄稿した。そのレシピを読み解くことによって、この時代に求められた「家庭料理」について、ひとまとまりの具体例を提示する。レシピの変遷をたどることは、同時代の社会的、政治的变化をたどる方法であるが、同時に、連綿と続いた田中の料理記事を読み解くことは、田中という一人の料理家の生きた痕跡をたどることにもなる。本章では、「自叙的レシピ」という概念を参照することで、田中の残した料理記事が日記のように機能していることを明らかにする。これによって大きな歴史の語りには回収しきれない食生活や個人の営みがあることを提示したい。

第三章「香川綾と帝国の軌跡」では、香川綾を取り上げる。女子栄養学園の創設者とし

て、あるいは戦後栄養行政の積極的な担い手として一般に知られる香川であるが、ここでは香川を料理家としてとらえ返すことから記述を開始したい。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」の視点を重視したことは、栄養学の研究に取り組む傍ら、料理学校に通ったことに端的に現れている。学園の機関誌が「栄養と料理」と名付けられたことからわかるように、彼女にとって栄養と料理は常にひとつのものであった。香川は食生活の合理化を進めるために「栄養」と「料理」の双方を重視して活動を推進したが、その活動の延長線上には戦時期の「国民食」の取り組みがあった。国民食は、食糧状況の逼迫を背景として、国民の日常生活の統制を図った官製運動の一つであった。第三章では「栄養」と「料理」を一つにした料理家として香川の姿を捉え、戦時の活動が国家の目指す方向とも重なりゆく過程をたどる。さらに学園の関係者が戦時期の朝鮮や満洲へ、香川自身は戦後のアメリカへ渡ったことに着目し、学園を拠点とした学知や人脈が海外へと広がりゆく点について考察を深める。

第四章「近藤とし子と危機の時代の栄養学」では、同じく栄養に関わる専門的な学知を有した近藤とし子の経歴をたどる。戦後の料理番組「きょうの料理」の初回出演者であった近藤もまた、栄養の視座から料理を語り続けた人物であった。上の香川の活動が国家の動きとの重なりの中なかで特徴づけられるとすれば、近藤のそれは、資本の展開と重ね合わせることで考察を深めることができる。工場、農村、炭坑など、彼女は様々な現場を渡り歩きながら自身の職域を広げた人物である。このような活動の広がりを可能にしたのは戦中・戦後という危機の時代に求められた栄養の学知であった。近藤の活動を資本や勤労、労働者の視点から読み解くことで、この時代に料理を介して生じたある種の共同性について、また別の角度からの考察を試みる。

第五章「東佐与子と反生活運動の視座」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の活動をたどる。戦前にフランスに渡り料理を学んだ東は、帰国して母校の日本女子大に着任してからも、料理の道を深く追求し続けた。彼女の著書には料理の作り方のみならず、料理に対する思想的な文言が書き付けられる。この希有な料理家が目指したのは、食材の力を十全に引き出すことであった。料理に対して妥協ない姿勢で臨む東の態度は、熱心な学生を引き付けるとともに、彼女が学内の権力闘争に巻き込まれる遠因ともなった。第五章では、この一連の過程をたどり、それに戦中・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す。そうすることで、その時代、方々で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し、その姿を描出する。

終章「危機の時代の料理家と台所保守の思想」では、「台所保守の思想」の概念化を試みたい。各章で主題となる料理家はそれぞれ戦中・戦後の時代に唯一無二の複雑な活動を展開したが、これらの料理家が「台所を守る」、「生活を守る」、「健康を守る」といった言葉を紡ぐとき、あるいは料理を通して同様の姿勢を遂行するとき、そこに賭けられたものについて考察を深めていく。それぞれの具体的な状況に立ち返り考察を進めることで、そこに作用した複雑な力学を記述する。「台所を守る思想」からそれぞれ料理家をとらえ返すこと、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す契機としたい。

## 第一章 料理家を記すということ

### はじめに

「料理は人と人との関係を広げ、頭のなかの考えを食べものというかたちに変え、与え、分かち合うことへと移しかえる。料理をするとき、ぼくらは世界を利用し、同時に世界をつくり出す」。近年刊行されたある料理書からの一節である<sup>1</sup>。その料理書『ザ・キッチン』は、現代芸術家のオラファー・エリアソンの主宰するスタジオの共同プロジェクトから生まれた一冊で、この一節はエリアソンの記したものである。このスタジオに深く関わった料理家の岩間朝子とローレン・マウラーは連名で、「料理をするという行為は、問いを抱くこと」、「料理とは他者に出会うための円環運動である」と同書のなかで述べる<sup>2</sup>。

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料理家の個人史をたどり、これを通して、料理家を歴史記述の中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、ということ序章にて述べた。

料理家とは誰か。本論文では「料理家」という存在に「食の知識、技術、経験を活動の根拠として、料理記事や料理書の執筆、実技指導、教育活動等を通して社会的な活動に携わる存在」という定義を与える。この幾分広範な定義を採用するならば、これまで料理家とみなされることのなかった存在や、あるいはこれまで料理研究家、栄養士、科学者、大学教授などの範疇に括られていた人たちも、料理家として重要な活動を行った、という認識に立つことができる。「料理家」とは何も排他的な呼称ではなく、栄養士であり料理家、あるいは科学者であり料理家、という認識の仕方もあり得る。そうして幅を広くとることで、料理を通して活動を行った者の存在を別の角度からとらえ直し、彼女ら彼らを歴史記述の範疇に引き入れること、これが本論文の課題の一つである。

料理家はどのような活動をする者か。冒頭の言葉を借用するならば、料理家とは、料理を通して人と人との関係を広げ、料理を分かち合うことによって世界を作り出す存在である。料理家とは問いを抱きつづける存在で、「頭のなかの考えを食べものというかたち」に「移しかえる」。料理を通して「他者に出会うための円環運動」に自らを曝す存在である。

これを念頭において、本章では歴史的な存在としての料理家について次のような問いを抱きながら迫っていきたい。料理家とは誰か、どのような生の道筋をたどったか。彼女ら彼らは時代のいかなる局面に接して自らの活動を展開させたか。それを可能とした社会的

な力学とはどのようなものか。また、料理家の活動はこれまでどのように捉えられてきたか。料理に関わる言葉を読み解くというのはいかなる営みであるか。

本章「料理家を記すということ」では日本の近現代を生きた料理家を対象とし、先行する文献を参照しながら、料理家の内実に迫り、合わせて先行研究の知見を参照することで、本論文における視座を明確化し、これ以降の章でそれぞれの料理家を論じる際の指針を示したい。

## 1. 料理家の語り方

### (1) 辰巳浜子

1986年から95年にかけて刊行の続いた「シリーズ 民間日本学者」という一連の評伝ものには、江原恵『辰巳浜子 家庭料理を極める』が含まれている<sup>3</sup>。通常、歴史上の重要人物を扱った伝記ものに料理家が入ることはまれで、さらにこのシリーズ自体、刊行元のリポート（というよりも親会社のセゾングループ）の業績悪化に伴い中断を強いられたことから、ここに一つの辰巳浜子論が刊行されたことは、料理家の歴史をたどるものにとって小さな幸運であった。

辰巳浜子は、1950代半ばに婦人雑誌より取材を受けたことから世に名を知られるようになった遅咲きの料理家である。以降テレビ番組に出演を重ね、現在まで読み継がれる料理書や随筆を残している。辰巳の業績が語り継がれる理由の一つに、彼女の著書の復刊を行い、また自らもその料理を受け継ぐなどした、娘の辰巳芳子の存在が大きい。彼女もまた「いのちを支えるスープ」や展開料理の方法で知られる料理家であり、この母娘はたしかに「民間学者」と言うに相応しい料理家であった。

「辰巳浜子には、料理研究家ではなく料理家の肩書がふさわしい」という書き出しで始まるこの評伝は<sup>4</sup>、一人の生活者として辰巳の人生をたどりながら、その延長線上に料理家としての姿を切り結ぶ。「浜子の主婦としての生き方それ自体が、浜子の料理と表裏一体をなしている」と述べられるように<sup>5</sup>、彼女の実生活と料理家としての活動が重ね合わせられる。両者をつなぐ資質として、彼女の食に対する深い好奇心、疲れを知らぬ日々の労働、戦争時代に培った才覚、家族の食卓を支える主婦としての役割が挙げられる。

同書が、辰巳の料理家としての経歴をたどるなかで、戦後のある一時期、ここでは1956年を重要な変化の年と捉えていることに注目したい。この年は料理家や主婦に大きな影響

を与えた『日本料理の基礎』が主婦の友社より刊行された年であった。さらに江原はこの56年を起点に、「民放テレビが料理番組を開始したのもこの年である。そして翌年にはNHKもそれになった。また続々と刊行された主婦向けの料理本も、隠れたベストセラーとして、マスコミの話題にのぼるようになっていた」と述べる。これらマスメディアによる周辺環境の整備によって、「独創的な料理家辰巳浜子が世に出るための機は熟しつつあった」というのである<sup>6</sup>。

料理家の活動の広がりや、雑誌やラジオを含めた種々の媒体の普及と軌を一にする。婦人雑誌や料理書、さらにはラジオまで、「料理」はその時々最新のメディアに載せられて家庭へと届けられた。とりわけ50年代半ばに放映の開始された料理番組は、江原が述べるように、料理家が広く人びとに知られるための一つの登竜門となった。すなわちテレビ番組は料理家を世に送り出す一つの装置として機能し、番組出演の以前と以後で料理家の活動の振れ幅は大きく異なる。他にも後年に活躍した料理家、小林カツ代の経歴についても、「とくにNHK「きょうの料理」など、テレビメディアへの露出をきっかけに全国区となった」とある評伝で述べられるなど<sup>7</sup>、テレビ番組の影響力は大きい。このように料理番組を重要な画期とする見方は、料理家について語る論考の一つの原型であると言えるが、江原の評伝はこれを早い段階で打ち出したものであった。

## (2) 江上トミにみる料理家の語り方

同様の語りにも収まる料理家に江上トミ(1899-1980)がいる。辰巳浜子と同様に、江上も戦時に培った知識や技術を土台にして、テレビ番組を通して戦後に広く知られるようになった料理家だ。江上の場合、軍需製造の技術者であった夫に伴って東京、ロンドン、パリなど各地を転々としながら料理の専門的な技術を身に付けている。パリ滞在の際にはコルドンブルーに学んだ。この点で江上の経歴は辰巳のそれより特権的なものであったが、戦後になって一家の家計を支える必要に迫られたことは両者とも共通する。料理の腕を頼りに戦後の苦難の時代を切り抜け、その評判からテレビ局や婦人雑誌の関係者に見いだされ、経済成長期の到来によって人気を博し、いつしか世に知られる料理家となった、という展開も一致する。

江上を論じた村瀬敬子は、「江上トミが有名性を獲得し、メディアで活躍した1950年代後半から70年代前半までを中心に、料理研究者としての表象を分析対象にする」と述べ、

「有名性」を一つの重要語句として分析を進める。その際先行研究より「テレビ放送草創期より活躍した料理番組講師の草分け」、あるいは「料理番組の顔」、「テレビ料理の女王」という語句が用いられるなど、江上の活動をたどる論考にとってテレビ番組が重要な参照点となっていることを示す<sup>8</sup>。

江上は黎明期の料理番組に欠かせない存在であったが、その評伝を記した津谷明石もまた「デビュー 日本初の TV 帯料理番組」という一節により彼女の評伝を書き始めている。津谷の評伝には、江上が熊本の名家に生れて幼少期を過ごしたこと、夫の赴任先の欧州で享樂的な生活を送ったこと、帰国後まもなく料理教室の運営に奔走したこと、戦争を悔いた夫が公職を退いたこと、食糧難の時代の苦難など、料理番組以前の出来事が丁寧に記される。

その一方で、江上の活動に焦点が当てられる時、中心に置かれるのは取りも直さず料理番組における立ち居振る舞いである。「次々にデビューする「先生」の中で、江上トミは断然たるスターであった」と述べる津谷の評伝も同様の語りを基調としている<sup>9</sup>。この語りに依拠する論考では、江上が、近代初期に複数の料理家を輩出した熊本の出身であること、戦前の海外体験の詳細、あるいは国内に開かれた料理教室の様相など、その活動から提起されるいくつもの重要な問いを深めることが難しくなる。

### (3) きょうの料理

料理番組「きょうの料理」は先ごろ放映 60 周年を迎えた。2018 年に刊行されたテキスト版『きょうの料理』では「よみがえるテキスト創刊号」という特集記事が生まれ、創刊当時の料理の再現が行われた。同番組の放映開始は 1957 年の 11 月 4 日のことで、同月の出演者には、江上トミや飯田深雪、土井勝、王馬熙純などその後広く知られるようになった料理家の名前が並ぶ。「よみがえるテキスト創刊号」では、創刊当時のレシピから飯田の「子どもランチ」、土井の「いちごと夏みかんを使ったおやつ」、河野貞子の「ステュード・エッグ・プラント」などの料理が蘇った<sup>10</sup>。

「きょうの料理」については、現在まで放映が続く人気番組ということもあり、これまで様々な文献において比類ない関心が寄せられてきた。例えば『NHK「きょうの料理」きょうのあす』では、番組の初期を裏方で支えた関係者の座談会、番組に出演した料理家の回想、学術的な視座からの論考など、この番組の道筋が多面的にふり返られる。そのなか

江原由美子は「料理番組から見る「主婦」の戦後史」という論考のなかで、食料事情や労働をめぐる社会状況の変化を重ね合わせることで、同番組に歴史的な視座を与える<sup>11</sup>。「料理番組は人々の生活を映す鏡ではないのだ。それは人々の欲望と幻想をまきこむマス・メディアの一つなのだ」と江原は述べる<sup>12</sup>。料理をテーマとする種々のメディアについて考察を深めようとするとき、そこに登場する料理が実際に家庭でつくられたのだろうか、というのは多くの人が抱く初発の問いである。江原はそうした問いを言語化し、料理番組がある種の規範化作用を持って視聴者に訴えかけた点を指摘している。

その他にも、長らく「きょうの料理」のディレクターを務めた河村明子は、歴代の出演者の経歴に着目して『テレビ料理人列伝』にまとめている<sup>13</sup>。同書では「あくまで一個人の想いを綴ったもの」と但し書きを付けながら、「笑顔が戦後初の「癒し系」江上トミ」、「料理番組の申し子 土井勝」、「姑が嫁を躰けるような「台所入門」辰巳浜子」、「番組初のスピード料理 尚道子」などの軽快な紹介文とともに、それぞれの料理家の経歴や料理の特徴をまとめている。料理家がある種のテレビタレントとして捉える見方に変わりはないが、こうして幾人もの料理家の業績をまとめ、群像に仕立てた同書の意義は大きい。一つの料理番組という限られた領域ではあるが、同書は料理家を一つの個的存在として位置付け、料理を生業とする者が社会の様々な価値観に接する存在であることを示す。「私とその講師たちの迫力ある素顔の一部でも伝えることができれば、それが同時に、時代を、歴史を伝えることにもなる」と筆者が述べる<sup>14</sup>。番組を通じて料理家が映し出したのは単に目新しい外来の料理のみではなく、彼女ら彼らを取り巻く時代の価値観であった。

#### (4) 料理研究家とその時代

もう一点、料理家の群像を編み上げた著書に阿古真理の『小林カツ代と栗原はるみ 料理研究家とその時代』がある<sup>15</sup>。題名にある小林カツ代と栗原はるみを中心に、江上トミ、土井勝、有本葉子、高山なおみなど現代にいたるまでの料理家が、時代やテーマごとに論じられている。著者は料理家の残したレシピや言葉をもとに、戦後社会のライフスタイルを象徴する存在として料理研究家の像を結ぶ。その導入部には料理研究家を論じることの意義について次のような説明がある<sup>16</sup>。

料理研究家を語ることは、時代を語ることである。彼女・彼たちが象徴している

家庭の世界は、社会とは一見関係がないように思われるかもしれないが、家庭の現実も理想も時代の価値観とはリンクしており、食卓にのぼるものは社会を反映する。それゆえ、本書は料理研究家の歴史であると同時に、暮らしの変化を描き出す現代史でもある。

ここには、料理研究家の活動が、第一に家庭、食卓、暮らしの領域に向けられること、それでいて彼女ら彼らの活動が同時代の価値観と密接に関わるものであることが示されている。料理家について語ることは、「暮らし」を構成する諸々の変化を書き記すことでもある。

例えば、表題にもなる小林と栗原の二人の料理家の違いについて、「十歳年長の小林カツ代は、プロセスを大胆に変えた時短レシピを発表したが、基本的に味が想像できる安心感がある。対して栗原は、味に冒険がある。洋食や和食というジャンル自体にこだわらない」と述べられる<sup>17</sup>。阿古は、両者の世代差に言及しながら、未だ「家庭」に旧来の価値観が残るなか、これを打破するべく大胆な発想で無駄を省いた小林と、そうした価値観からより自由となって、暮らし自体を楽しむための魅力的なレシピを提案する栗原の両者の違いをこのように記している。

社会的な存在として料理家をとらえる視座、あるいはそれぞれの個人史を群像的に捉える同書の方法は、本論文で採用するそれと一致する。「本邦初の料理研究家論」と銘打たれた同書は、たしかに一つの画期的な視座を切り開いた。そうであるから注意を向けるべきは、同書においても同様に料理番組「以降」の料理家に焦点が当てられているということだ。第一章では「きょうの料理」の他にも「奥様お料理メモ」や「料理手帖」など同時期に高い視聴率を記録した料理番組が登場し、それらに出演した有名料理家が以後の時代も含めて数珠つなぎのように紹介される。料理家個人にとってテレビ番組への出演が世に出るための重要な契機であったことは確かであるが、これを反復するように、あたかも彼女ら彼らの活動をたどる料理家論それ自身が、料理番組の放映開始とともに成立するかのようである。

## 2. 「きょうの料理」史観を超えて

### (1) 「きょうの料理」史観

ここまで参照したいくつかの著書は、料理家を論じた数少ない事例として本論文にとって重要な意味を持つ。このことを確認したうえで、本論文の視座からすれば、従来の料理家論のほとんどが、テレビ番組の料理家輩出効果を高く見積もりすぎている。また料理番組の取り上げられ方にしても、それが家庭に与えた影響に関心が集められるばかりで、番組に出演した料理家の手触りのある経験が軽視される傾向にある。

例えば、飯田深雪は戦後の食卓に西洋料理の豊かさを紹介したことで知られるが、「きょうの料理」の放映開始当初、食材の確保や調理法の説明、番組の演出など多くの点で工夫を迫られた。ある時はポルトガル風チキンソテーを紹介したが、これに必要な生トマトは当時貴重品であるためトマトケチャップで代用した。また、生のトマトを用いる料理を紹介する場合も、日本で流通するトマトは酸味が強く、これを中和させるために砂糖を用いた。そうすると、一方では入手の難しい食材を使わないでほしい、他方ではトマト料理に砂糖を使うことは邪道であるとの苦情が届いたという<sup>18</sup>。このような板挟みは、黎明期の料理番組が折に触れて提出した課題であった。テレビには映らないこの種の経験は、料理家本人にとって「食」をめぐる同時代の価値観と折衝を行う重要な場であった。

料理番組が分析される際の関心は、第一にそこに登場する料理家がどのようなイメージをお茶の間に流布したかということであり、第二に、そこに登場する料理が視聴者の家庭で実際に作られたかどうかであった。「欲望と幻想をまきこむマス・メディア」とは先述の江原由美子の言葉であるが、これまでの料理番組の分析は、料理番組の表象としての効果に引きずられてきた。料理家にとって、料理番組への出演はどのような意味を持っていたか、という料理家個人を軸にした問いは、素朴なものではあるが、未だ十分に検討されることのなかった問いである。

「きょうの料理」放映初回の出演者は近藤とし子であった。河村の『テレビ料理人列伝』では近藤について「第一回目の出演者は今も現役の超キャリアウーマン」と記される。だが本論文第四章で詳しく検討を行うように、共産党の運動に挫折を経験した近藤は、自らの知識と経験を頼りに、工場や炭鉱など複数の現場を渡り歩くなど、食に携わる職業者のなかでも異色の経歴を持つ。また戦後に在籍した厚生省では、役人生活に不自由を感じながらも、あえて体制の内側から同時代の価値観に対峙した料理家であった。近藤のそうし



た経歴を念頭に置いたとき、「超キャリアウーマン」と形容することには大きな違和が感じられる。

こうした違和感を的確に捉えるために、「きょうの料理」史観という言葉を用いたい。「きょうの料理」史観に拠るならば、料理家という主体は料理番組の出演を契機に立ち上げられる。これに拠るならば、重要なのは番組出演「以降」の料理家の活動であり、それ「以前」の料理家の経歴、あるいはテレビとは無縁に活動を行った料理家の姿を極めて捉えにくいものとしてしまう。さらにテレビ番組は戦後の産物であるから、「きょうの料理」史観は、戦前や戦時に活動の幅を広げた料理家の姿をも不可視のものとしてしまう。テレビ番組が始まるまで、果たして料理家は存在していなかったのであろうか。

答えは当然、否である。本論文では料理家に幾分広範な定義を与えることは先に述べた。これに拠るならば、料理家の起源をどこまでも過去へと遡ることも可能である。その道は通らず、先行研究の一定の蓄積がある点で、以下、明治時代初期を一つの重要な参照点として料理家の活動をたどる。

## (2) 近代の家庭料理と料理家

「食」の点から述べた場合、明治時代の前半は日本内地に西洋料理が流入することによって、人びとの食生活が大きく変化した時代として認識されている。近代に生じた食生活の変化をたどろうとする時、江原絢子の研究が有用な枠組みを提示してくれる。食文化を扱った一連の著書のなかでも、とりわけ『家庭料理の近代』には、西洋からの伝達、女学校や料理学校の創設、出版文化の広がり、料理書の一般化、通信教育の普及など、そこに計り知れないほどの地域差、階級差があったにせよ、人びとの食生活に変化をもたらした様々な制度や組織が具体的に記されている<sup>19</sup>。こうした変化のなかで、料理そのものが新しい現象として登場し、台所まわりの風景まで変えていった。「それらの料理を日々こなすには、和食用の食器や調理道具だけでなく、フライパンや天火などの洋風道具に洋食器を用意し、蒸籠など中国の蒸し器も使うといった他国には珍しいほどの家庭料理のパターンを作りあげてきた」と江原が述べるように<sup>20</sup>、この時代の変化は極めて具体的なかたちで料理をつくる者の手元にまで及んだ。

江原は東四柳祥子と共著で『近代料理書の世界』をまとめている。同書は明治期より刊行された主要な料理書をリスト化し、そのうちの百点に解説を付した壮観なカタログであ

る。冒頭の解説には、近代の料理書の変遷が述べられている。これに拠ると、明治のはじめには西洋料理の翻訳書が主流だったものが、西洋人からの聞き書きの料理書、次には西洋料理を学んだ日本人の著書が登場するようになり、20世紀に至って家庭向けの料理書や婦人雑誌が流通するようになる。また第一次大戦の頃には経済性の観点が、1920年代になると栄養の観点が重視されるようになり、「生きるために効率よく食物を摂取できるための知識と技能を重視し、栄養的視点を強調した料理書の刊行が盛んになる」という近代の料理書の一連の変遷をたどることができる<sup>21</sup>。

残念ながら、江原の仕事のなかに料理家の個人を詳細にたどったモノグラフは存在しないが、料理学校や組織が言及される際に、それに関わった料理家の活動の広がりを読み込むことができる。例えば『家庭料理の近代』には、主婦を対象としていち早く料理学校を開設した赤堀峯吉、同じく明治期に料理学校を開設した秋穂益美、「家庭料理」を冠した料理書を刊行した横井玉子などについて比較的詳しい経歴が記されている。また『近代料理書の世界』は、取り上げられる料理書の著者に関わる記述も多く、これをひとまとまりの料理家論として読むことも可能である。例を挙げればきりが無いが、下田歌子、一戸伊勢子、嘉悦孝子、亀井まき子、大森阿仁子、山田政平など、今後より詳細な研究が待たれる複数の料理家の名が並び、頁数の都合で断片的なものとならざるを得ないが、それぞれの経歴がたどられている。

料理には元来、個人とは結びつき難い匿名性を持つ。食事は食べては消えてなくなる一回性のものであるし、ある料理に個人の名前が付随することは例外的なことである。事実、『家庭料理の近代』には、変化の時代のなかで食生活を営んだ多くの無名の人びとが登場する。家庭料理の近代を支えたのは、初めて牛肉を食べた陸軍士官学校の生徒かもしれないし、近代的な食生活を楽しんだ都市部のエリートサラリーマン、未だ雑穀を混ぜ込んだ米を主食にしていた農村に暮らす人々、あるいは割烹の時間に習ったレシピを熱心に記録する女学校の生徒であったかもしれない。そうだとすれば、料理家は、そのような匿名性に抗う存在、ともすれば時の経過に埋もれてしまう無数の料理に参照点をつくりだす存在でもあった。

### (3) 近代の料理家

料理家個人に着目した文献にはどのようなものがあるだろうか。一人の料理家を通して

西洋の料理が流入する過程を捉えた著書に『築地居留地の料理人』がある。この著書について冒頭に「明治前期に東京・築地の居留地で、米国聖公会の宣教師のもとで料理人兼従僕として住み込んでいた信州出身の本武士・野村高治が遺した大部分の実践用料理レシピと、孫と曾孫が集めた彼の人となりの思い出や関連の記録」とあるように<sup>22</sup>、同書は近代の最初期に西洋料理を習い覚えた人物の記録である。これを復元したのは、一家に受け継がれた一冊の手帖を書き起こした高村の子孫にあたる人物である。縁故者ならではの丹念な調査により、一人の料理家の人生が浮かび上がる。同書によれば、士族出身の野村高治は、米国系の宣教師館の料理人として二十年務め、その間ならい覚えたレシピを手帖に残した。スープ、肉料理、魚料理、ソース、菓子などから構成されるその記録のなかで、「赤茄子スープ」、「かきのスチュウ」、「ビーフステーキパイ」、「ベチャメルソース」、「杏のスーフレ」など、合計 126 のレシピが当時の表記そのままに復元されている。野村が仕えた「マダム・ペリー」は、黒船の提督マシュー・ペリーの縁者とされる。「マダム・ペリー」は築地の居留地を拠点として宣教活動に携わり、その暮らしの中で野村に西洋料理を伝えた。したがって同書は、近代の食文化とキリスト教伝道の接点を示す重要な一冊でもある。

もう一冊、今井美樹の『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』を参照する。同書は、料理学校や雑誌の通信教育を通して行われた初期の調理教育の内実を明らかにしたものである。考察の対象が教育機関の来歴や教材の内容であるため、料理家個人に対する言及は多くはないが、赤堀割烹教場の「赤堀家」や大日本割烹学会石井式割烹教場の「石井家」など、当時の代表的な料理学校の運営者であった一群の料理家についての言及がある<sup>23</sup>。

そのなか「近代日本の民間調理教育における女性の活躍」という章では、笹木幸子という料理家を中心に据えて考察が進められる。これに拠れば、笹木は日本女子大学校で学んだ後、1905 年から約十年間、同校の教授を務めた。同校での講義に加え、料理の専門雑誌『料理の友』への寄稿を行い、東京割烹講習会が行う通信教育の講師としてもその名が残されている。料理書として『年中行事家庭儀式料理』（1911）と『家庭料理献立集』（1914）の刊行がある。笹木の残した料理記事の分析を通して、今井は「限られた一部の女性であるが、調理に関する知識・技術・能力が、当時の社会において、女性が職業的に活躍できる力となっている」と述べる<sup>24</sup>。このように近代の早い段階で料理家としての経歴を積み重ねた笹木であるが、結婚を機に料理家としての活動を終えるために、その活動がたどら

れる期間は十年程のことになる。今井の論考は、近代初期の料理家を主題とした数少ない研究であるが、同時にこの時期の料理家の足跡をたどることの困難をも指し示している。

#### (4) 料理家と空白の時代

ここまで近代の新しい食文化を記述した複数の論考を検討した。食文化を担うのは数々の匿名の人びとであったが、これら先行研究では、「食」の周辺に立ち上げられた諸々の制度のなかに、幾名かの料理家の姿を垣間見ることができた。近代を生きた料理家は、料理書の翻訳を行い、外来の人びとから技術を学び、異文化を家庭のなかに引き入れ、料理に科学的知見を挿入し、食事の際のマナーを講じ、代用食によって食糧難を切り抜ける存在であった。代用食の提案こそかたちを変えたが、同様の傾向は近年の料理家にそのまま受け継がれている。

時代区分から先行研究の蓄積を概観すれば、上でみたように近代初期を対象とした研究には一定の積み重ねがある。その一方で、アジア・太平洋戦争に前後する時代の記述は手薄い。このことは『近代料理書の世界』で紹介される料理書が1930年代までに限られることに端的に示されており、同書では戦時期に関して「料理書の特徴も変わることが予測されるので、別の機会に扱う」として、考察の枠外に置かれている<sup>25</sup>。料理家についても同様に、戦中・戦後に活動を行った料理家は、それ以前の時代にもましてその活動の広がりが見えにくいままだ。

たしかに食文化の通史を繙けば、配給制度や代用食など戦時から戦後の食文化について多くのことを知ることができる。例えば、これも江原絢子の共著書である『日本食物史』を参照すると<sup>26</sup>、戦中・戦後を扱った章に「飢餓の体験」という副題が付けられ、この時代は「国民すべてが次第に飢餓状態に陥っていたこと、全国津々浦々に国家統制が行きわたったことで、この時代は他とは異なる食生活が展開された」ことが記される<sup>27</sup>。他の多くの著書と同様に、主要食材の配給制、学童集団疎開、戦地の食糧政策（の欠如）、戦後の学校給食、代用食の試み、「米よこせ」デモ、ヤミ市についても言及があり、同書は上からの政策と草の根の取り組み、その双方によって食生活史をたどったものとなっている。

しかし、この時代になるとますます料理を作る側の視点は希薄となり、それら諸制度の様相をたどる記述のなかに、料理を生業とした職業者の存在をたどることが難しくなる。食糧難を強調する語りそのものが、この時代を生きた料理家の存在を見えにくくする、とい

う点については後段で改めて検討を行う。ここでは戦時期に生きた料理家はどのような活動を行ったのか、という初発の問いが未だ重要なものとして残されていることを確認したい。

特筆すべきことに、そうして戦争の時代を空白にしたまま、次に光が当てられるのは、料理番組「以降」の時代となる。料理家論にみられるこのような偏り——すなわち近代初期の料理家を少数の前史として、戦争の時代の空白をはさむ、そしてテレビ番組の放映開始を大きな契機として、高度経済成長期以降に人気を博した料理家が注目される——は、例えば先述の『料理研究家とその時代』のなかにも明確に表れている。同書では料理学校の開校、婦人雑誌の創刊、主婦の誕生など、明治期の諸変化が「前史」として記述されるが、こうした「前史」を確認した次には、昭和期前半や戦争の時代を「空白」のまま、すぐに「戦後」へと飛び越え、江上トミ、小林カツ代、栗原はるみなど、料理番組を起点として「料理研究家の時代」が描かれる。そこには、料理家にとって戦時から戦後の食糧難の時代は、いかなる経験であったかという問いは存在しない。

本論文で詳述するように、戦中・戦後は食料難が国家的、社会的な課題であった時代であり、この時代に「食」を生業とする料理家は、配給制度、共同炊事、栄養学の広がり、生活改善、食生活の合理化など、様々な主題や制度に関わって自らの職務を遂行した。これを考慮に入れることなくテレビ番組「以降」の料理家について考察を行うならば、そこに結ばれるのは一面的な料理家の姿であると言わざるを得ない。

### 3. 戦争と料理

#### (1) 食糧難の語り方1 下からの視線

戦中・戦後の時代に日本社会が未曾有の食料難を経験したことは広く共有された事実である。この事実は今もって重く受け取られるべき重要な視点であり、本論文でも同様の認識に依拠して記述を進めることになる。だがその一方で、食料難が強調されるあまり、日常の苦難や忍耐を強調する一方面からの語りが強力に形成されてきたことも見逃してはならない。食料難の語りは戦中・戦後の時代の揺るぎない前提として、この時代の歴史が記述される際の両極的な枠組みを作りだしてきた。本論文が批判的に問い返す先行研究の概略的な見取り図は次のようである。一方に、食料難を耐え抜いた個別具体的な回想が充溢している。食料確保の手段から代用食の献立まで、各人の生存戦略に関する「下」からの

逸話は現在まで尽きることがなく、歴史研究に豊富な検討事例を提供してきた。他方で、「食」をめぐる「上」からの語りとして、国家による食糧政策や当時の国際関係のパワーバランスにも大きな関心が向けられてきた。

食料難をめぐる下からの語りにおいて、『暮しの手帖』1968年8月号の特集「戦争中の暮しの記録」の影響は大きい。この雑誌の特集号は大きな反響を呼び、翌年の単行本化を経て以降、人びとが直面した日常的な困難を示す証言として長らく読み継がれてきた。

「まったく目のさめている間中、食物の事ばかり考えていなければならない。それが今日も明日も、あさっても、次の又次の日も、一体いつ迄続くのだろう」と端的に述べられる状況は、これに寄稿した人びとの、あるいは同書を手にした戦争世代の経験を、率直に言い表したものであった<sup>28</sup>。同書には、食料確保の苦労や戦時に口にした珍しい動植物、その過程で科された理不尽な制裁など、諸々の個人的な記憶が書き留められる。その続編『戦中・戦後の暮しの記録』（2017年）では、対象とする時代が戦後にまで引き延ばされたが、食に関わる悲喜劇は尽きることなく同様に語り継がれている<sup>29</sup>。

他にも学童疎開、勤労働員、都市での生活、農村の共同炊事、従軍兵士や学徒動員、捕虜や罪人の収容先など、同時代を生きた（あるいは生きられなかった）様々な集団における飢えの経験が証言として残されてきた。例えば学童疎開を経験したある男性は、疎開時の強烈な記憶として空腹を挙げ、現地での貧しい食生活に耐えかねて市販の栄養剤や絵の具を口にしたという証言を残している<sup>30</sup>。このような実体験を語る証言集の他にも、大岡昇平『野火』、野坂昭如『火垂るの墓』、妹尾河童『少年H』など、例を挙げればきりがなが、戦時の飢餓の経験を書きこんだ文学作品は数多い。

飽食が叫ばれて久しい現代であるから、このような飢餓の証言は、決して忘却してはならない事実としてその重要性を少しも減じてはいない。だがその一方で、この時代の状況について「食」の視点から理解を深めようとするならば、積み重ねられた証言を腑分けして、決して飢餓の体験のみによってこの時代を代表させるのではなく、むしろ「食」の周辺に生じた様々な取り組みや人間関係を見いだす視点も重要なものとなる。

第三章で主題とする香川綾は、終戦間際に自身の学園とも都心を離れ、群馬県の高麗に疎開学園を開講した。敗戦を経て、一時は百名以上いた学生は30名余りとなったが、それから彼女らが卒業する翌46年6月まで学園の活動が続けられた。この頃の回想を記す太田満子によれば、疎開学園では生理学や有機化学などの専門的な講義が継続し、他にも学生

たちは野外活動として、共同炊事、農業、薪割り、栄養調査を行った。「食」に関する専門家を養成する学園だけに、疎開中もそれぞれ食料の産出、調理、流通、調査に手腕を発揮し、食糧状況が最も厳しいとされる時期においても学生の栄養状態は良好、「ころころ太って」卒業の日を迎えたという<sup>31</sup>。このような状況が例外的なものであると認めるにしても、食料難の時代の経験に対して相対的な視点をもたらすために、これら料理家の活動の広がり重要なものとなる。

## (2) 食糧難の語り方2 上からの視線

この時代の食糧難を大上段から俯瞰する研究も数多く存在する。国家的な枠組みから戦中・戦後の時代の食を扱った研究としてまず挙げられるのは、アジア・太平洋戦争をめぐる食糧政策、特に軍事作戦との関わりから食料の補給や兵站について考察を深めたものである。これら一連の研究には、まず開戦から終戦にいたる国内の政策決定者による食糧問題への認識に焦点を当てたものがあり<sup>32</sup>、主に植民地や海外との関わりから、近代から戦争に至るまでの日本の食糧政策をたどったものがある<sup>33</sup>。また戦場の飢餓という主題に関しては、食糧補給に対する軍部の杜撰な想定と兵站に関わる戦略の不備が、未曾有の犠牲をもたらした事実を述べ、その様相について具体的な数値を示して迫った論考も残されている<sup>34</sup>。戦時期の食糧政策を俯瞰して捉え、そこに戦後の食糧政策の起点を見出す視座も開かれている<sup>35</sup>。

これらの研究を参照するならば、1939年の朝鮮大旱魃を重要な契機として日本内地における食糧政策の制度化が行われ、農林省、内務省、そして軍部が対立・折衝を繰り返しながら41年の食糧管理法の制定に至り、切符制や配給制など、国民生活の統制が進み、戦後にも食糧の国内自給を重視する占領軍の方針によって同様の体制が維持された、という一連の流れを確認することができる<sup>36</sup>。また戦時の配給制度や戦後の海外食糧援助等、食糧難に対応する諸制度の進展について研究が進められるなかで、ここに社会福祉政策の転換点が見出されるなど、従来の認識を問い直す作業も進められている<sup>37</sup>。

食料難を前提として、一方では大きな視点から記述された制度史的な研究があり、他方ではこれらの研究の隙間を埋めるようなかたちで、日々の暮らしについて草の根的な証言や考察が残されてきた。下段からの草の根的な回想と上段からの国家政策を両極とする従来の枠組みにおいてはしかしながら、料理家をはじめ「食」を専門とする実践的な職業者

の存在が盲点となる。この点に関わって次の山本唯人の指摘を参照しよう。山本は本論文第四章で取り上げる近藤とし子と関わりの深い日本勤労栄養学校を考察した論考のなかで、「女性たちの戦争体験に注目する女性史の研究では、従来、婦人会や女学校生徒の勤労働員などに注目が集まり、戦争中、特徴的に厚みを増したとされる女子専門教育の体験についてはあまり取り上げられてこなかった」と指摘する<sup>38</sup>。本論文で取り上げる女性たちが例外なく食の専門教育に携わったことを考えると、この山本の指摘は料理家にも同様に当てはまる。戦時から戦後の料理家の存在は空白のまま、その活動の詳細の多くが未だ明らかでないものとして取り残されてきた。本論文はその盲点に光を投げかけるものである。

### (3) 『戦下のレシピ』

この点、戦時の婦人雑誌の料理記事を考察した齊藤美奈子『戦下のレシピ』は、食糧難の時代の料理という主題に正面から切り込む異色作である<sup>39</sup>。ここで紹介されるレシピは、専門家の監修のもと再現され、戦後に盛んになった世界の料理全集さながら、冒頭カラー写真で掲載されたことも興味深い。異国の珍しい料理を紹介するかのよう戦時の料理を視覚化する『戦下のレシピ』は、レシピが時代の重要な証言となり得ること、また料理に関わる言説は、レシピと実践の往還を通して作りだされることを端的に示す一冊となっている。

同書には、食糧難を切り抜けるために家庭で実践された様々な方法——節米料理や国策炊き、米の自家精米や代用食、野草の採取など——が紹介されている。この点も当時の食生活の細部を伝えるもので非常に重要であるが、ここで注目したいのは、同書が、戦争の時代には「誰」が料理を語るのかということの変化を伝えているという点である。同書を読み進めると、まだ比較的豊かな食文化を享受していた頃から、壮絶な食糧難に陥った敗戦期の変遷をたどることができる。これらの料理記事の執筆者の顔ぶれに注目すると、「料理学校の先生や、有名料理店のコック長」、「大臣夫人、代議士夫人、軍人夫人ら」が、共同炊事の献立や代用食の食材が登場するにつれて、食糧学校の講師や軍の関係者にとって代わられる。例えば戦局差し迫った頃のレシピとして、『主婦之友』1944年第十号に陸軍大佐川島四郎の名で掲載された「即席すいとん」の紹介がある。これによると、「熱湯さえあればこんな簡単なこともできます。炒米粉、または小麦粉の炒ったものを熱湯でよく溶いて丸め、熱湯に醤油を滴した中に浮す。お汁を味噌味に仕立てればいっそう美味しい」



となる。

粉と熱湯をまぜる、このレシピからひとまず確認されるのは、戦争は料理家から食材を奪うだけでなく、レシピを記す媒体を、そして料理のプロセスから手仕事を奪い去ったということであろう。著者の齊藤は、考察の対象とした『婦人之友』や『主婦の友』などの雑誌が「しだいにページ数を減らし、色刷りの料理写真までであった夢いっばいの誌面が、敗戦の年にはわら半紙を綴じただけの薄く質素なものになる」様子を指摘する<sup>40</sup>。戦争の時代のレシピとは、「食」を語るにあたって料理家の存在が背景に退き、行政の担当者や軍の関係者が非常時の「食」を語りだすという一連の事態のことであった。

戦中・戦後に活動した料理家たちは、従来までの方向性から大きな転換を強いられたことも一面の事実である。齋藤は食糧難の差し迫った1943年頃より、レシピから分量の記載がほとんど消失していることを的確にも指摘して、「何グラム、大さじ何杯といった分量を提示できるのは、素材が自由に手に入る平和な時代ならではのレシピだったのである」と述べる。こうした過程は、料理家の代わりに、軍人や食料統制を行う役人が、声を大にして食生活の合理化や材料の節約、窮乏への忍耐を語りだす事態でもあった。『戦下のレシピ』は、食糧難の時代は料理家の消息が途絶える空白の時代であることをも端的に示している。

#### (4) 戦場の料理

本論文は、「銃後」とも呼ばれる日本内地に焦点を絞り、未だ空白のままの戦時から戦後にかけての料理家の活動をたどるものである。したがって「戦場と食」あるいは「戦場と料理」という主題を十分に展開させることはできないが、数は少ないながらもこの点からも蓄積されてきた文献から多くの示唆を得ている。先行研究は戦場の過酷を極める状況を明らかにしてきたが、この点を前提としたうえで、さらに本研究では、以下のような事例を参照することで、戦争という過酷な状況下でも「食」や「料理」が人間関係の結節点となり、それぞれが生きる時間の動因ともなることを示したい。

当時の新聞記事をたどれば、戦地にて食糧増産に励む兵士たちの記録も探ることができる。戦地での食糧事情を伝える当時のある新聞記事によると、ニューギニアに上陸したある部隊が現地で食糧の自給を迫られた時「陸稲は失敗したがタピオカがわれ等の祈りに応える如くぐんぐん伸びて来たときは将兵相擁して嬉し泣きに泣いた」。「部隊長も「俺は

お前たちの作ったタピオカは食わんぞ、俺の分は俺が作る」と兵を激励したという<sup>41</sup>。残念ながら、このタピオカは野豚に荒らされて一夜にして全滅したために、これがどのように料理されたか記述はない。今も昔もこの植物には人の心を掻き立てる何かがあるのだろうか、ここには戦場における食料調達の高難ととも、食の周辺に巻き起こる祝祭性を孕んだ情景が読み取れる。

戦場に赴いた料理家として際立つのが、帝国ホテルの料理長を務めた村上信夫である。村上は帝国ホテルの料理人をしてきた20代の初めに応召、中国戦線へと従軍した。戦場にてカレーを振る舞った以下の挿話はよく知られたものである。

隠密行動で敵陣を包囲して、明日の払暁に出撃という日の夕方、「我々にも損害が相当出るだろう。ありあわせの材料で、うまいもんを作ってやってくれ」と上官が言う。フライパンと牛刀があれば、材料次第で何でも作れる。コックを辞め、戦地で兵隊になりきっていた私も、さすがに奮い立った。みんなに聞いて見ると、カレーという希望が圧倒的に多かった<sup>42</sup>。

やがてカレーの匂いを嗅ぎつけた上官が激怒してやってきたが、「おれにも食わせろ」と小声でささやいて帰っていった、というエピソードまで含めて、これまで先行する複数の文献でも取り上げられてきた<sup>43</sup>。この挿話が繰り返し参照されるのも、それが戦場における料理の力を明確に伝えるからに他ならないが、さらに戦場に赴いた他の料理家、あるいは戦場で炊事を担当した兵士の消息をたどることが困難であるという理由もある。「帝国ホテルの調理場から出征したのは私を入れて十三人。生きて帰ったのは三人だった」と村上は記す<sup>44</sup>。戦場に赴いた人びと、そして現地で侵略を被った人びとにとって料理とはどのようなものであったか。本論文では香川綾の活動を検討する第三章にて、栄養士として満洲に赴いた小林トミの手記を参照することで、わずかに触れられるのみである。戦場と料理家という主題は、今後も追及されるべき様々な問いを孕んでいる。

#### 4. 料理家論を書き直す

##### (1) 危機の時代の料理家

本論文の考察の中心となるのは、アジア・太平洋戦争に前後する1930年代から50年代

頃までの時代である。この時代について、本論文では「戦時から戦後の時代」、「戦中・戦後の時代」あるいは「危機の時代」という語句によって指し示している。

それはいかなる意味での危機の時代か。歴史に数多ある危機の時代のなかで、アジア・太平洋戦争に前後する時代は、総力戦の名のもとに日本社会が戦時体制へと変容し、そこで生きる人々があまねく長期にわたる食料不足を経験し、日常生活がままならなくなった時代として特徴づけることができる。すなわちアジア・太平洋戦争の時代は食糧危機、生活危機の時代であった。本論文の記述はこの時代の料理家が、第一には食糧危機、生活危機に対峙するべく種々の活動を展開していたという見解に立って記述を開始するものである。

従来の見方では、食料難の時代には食の専門家の活動する余地が限られていたとする認識が前提とされてきた。先に『戦下のレシピ』を参照して先に述べたように、たしかにこの時代の料理家たちは、食糧事情の悪化によって食材を失い、贅沢を慎む雰囲気によって自らの知識が無効化され、出版物の統制によってレシピを記す媒体を失った。

しかし同時に、この時代の料理家——とりわけ栄養の知識を有する料理家——が、食糧難を生き抜くための実際的な知識を有し、料理講習や献立の作成、あるいは食料分配を効率化する諸制度の構築を通して、自らの職域を新しく切り開いていったことも一面の事実である。例えば近藤とし子は、自身の知識や経験が求められるに応じて、工業地帯や農村部、炭坑からテレビの料理番組まで、転がるようにして自身の活動を展開させた。それは同時に、料理や栄養の知識が人びとのあいだに浸透していく過程でもあった。

たとえ食材が限られたとしても、あるいはむしろ食材が限られているからこそ、目前の材料に手仕事と時間を組み込み、日々の生命を支える一皿に変えるという料理家の営みは、あるいはそうした営みを言葉で言い表し、レシピというかたちに翻訳することで、これらの皿が作りだす時間や空間を、未だ見ぬ人びとと分かち合いたいという料理家の欲望は、絶えてなくなることのない企図として継続されていたはずである。食料確保の苦労を過度に強調する語りは、食料難という危機的な状況のために、それだけ一層料理家に活動の機会が与えられたという重要な側面を覆い隠してしまう。戦中・戦後の時代には、食生活改善のための知識・技術・経験が広く求められた。そのために、料理家には例外的な活動の機会が与えられた、とするのが本論文の基本的な立場である。

戦時に活動の幅を広げた料理家の多くは、テレビ番組以降の戦後の料理家論の系譜には

組み込まれない人びとであり、料理書や自伝の刊行も少なく、これ以上たどることが容易でない存在である。戦時期に不可視となった料理家、どのような方法をもってすれば、その姿を捉えることができるだろうか。

## (2) 料理家＝セレブリティ？

料理を生業にして危機の時代を生き抜いた幾名もの料理家の姿を捉えるために、料理家は時代のセレブリティであるという見方から離れる必要がある。「きょうの料理」史観は、時代の華やかな成功者としての料理家の姿を過度に押し出してきた。

例えば先述の『小林カツ代と栗原はるみ』に登場する料理家もまた、メディアを通して華やかに活躍した、時代の成功者に限られている。同書で登場する料理研究家のほとんどが、料理番組への出演を通して世間に広く知られるようになり、自らの能力や個性によって人も憧れる経歴を築きあげた存在であった。同書からは「憧れの外国料理」、「平成のセレブ料理研究家 有本葉子」、「カリスマの栗原はるみ」という煌びやかな文言を容易に拾うことができる。たしかに料理研究家をこのような視座から捉える視座は重要で、近年こうした枠組みから料理研究家を捉えることも進んでいる。江上トミの分析を行った前述の村瀬の研究はセレブリティ研究の文脈を援用しながら、「文化仲介者」としての役割を帯びた料理家が、新しいライフスタイルや文化的アイデンティティの構築に携わる存在であることを指摘する<sup>45</sup>。

だが本論文では「料理研究家＝セレブリティ」という枠組みからは慎重な距離を保つ。「料理研究家＝セレブリティ」の見方は、高度経済成長期以降にテレビ番組を通して活躍した存在であるという料理家の理解を固定させてしまう。たしかに本論文に登場する料理家も、婦人雑誌やラジオ番組などのメディアに登場し、第五章で述べるように、洋行帰りの東佐与子などは一部の学生にとって憧れの的にもなったようである。しかし、自らの研究室を追い立てられ、不遇のかたちで料理家としての道を断たれた東のその後を顧みれば、彼女をセレブリティや時代の成功者とするにはほど遠い。その他の料理家も、現在活躍する料理家に比べれば、一般的な認知度ははるかに劣る。本論文が「料理家」という呼称を用いるのは、成功者としてのイメージを喚起する「料理研究家」と距離を置くためでもある。これら料理研究家の存在を決して排除するものではないが、一方で料理家メディアでの露出を通して華やかに活動する存在であるという前提を批判的に捉える必要がある。す

なわち本論文は、「きょうの料理史観」や「料理家＝セレブリティ」という枠組みを超え、戦中・戦後に活動を行った料理家の考察を通して、これまで空白とされた部分に新たに料理家の姿を描き直そうとするものである。

### (3) 四名の料理家

次章から四名の料理家を中心に据えてその個人史をたどる。活動の詳細は各章に委ねるとして、以下、田中米、香川綾、近藤とし子、東佐与子の四名の料理家を記述する際の主題を改めて素描する。

この四人のなかで最も早く生まれた田中米は、早い時期よりキリスト教の文化に触れたこともあり、近代に生じた諸々の食生活の変化を受け止めて育った。その料理家としての歩みは「料理家＝セレブリティ」の見方とは対極の位置にある。特別な日も、普通の日も、連綿と続く家庭料理の営みを淡々と記し続ける田中は、戦時から戦後にかけてほとんど絶えることなく一つの媒体に料理記事を寄稿した稀有な料理家であった。その意味で、彼女の残した「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、さらに彼女が紡いだ料理記事を注意深く読み解くならば、そこには、郷里和歌山の海の幸や山の幸、キリスト教者であった彼女にとっての特別なレシピ、あるいは食糧難の時代に何とか入手した食材など、彼女が食材と取り結んだ関係性が浮かび上がる。田中にとってレシピとは単に料理の実践的な指導書であるだけでなく、日々の営みや周囲の人間関係、ある食材との出会いが書き込まれる人生の記録であった。第二章では、これを「自叙的レシピ」という言葉で捉え、記述を進めたい。

田中が自叙伝としてのレシピの可能性を引き出したとすれば、香川綾は、いわば自身が一つのメディアとなって食生活の改善に奔走した。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、本論文ではそうした香川を、料理家として捉え返すことから記述を開始する。彼女の目標は「栄養」と「料理」という従来は別個のものを一つにして、人びとの健康に資することであった。この目標を実現するために、レシピを記し、料理を講じたことはもちろんであるが、それだけでなく、学園の運営、雑誌の刊行、ラジオ番組への出演、配給所の運営など、多面的な活動を展開した。彼女は自らが宣伝媒体となって食生活の規範を説いたが、大政翼賛会の囑託として活動したことからもわかるように、人びとの健康に貢献しようとする動きは、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。第三章では、戦時の「食」の分野の総動員体制と香川の活動との重なりをみることで、料理家が時局的に存在であることを示したい。合わせて、学園の人脈の海外への広がりをたどることで、これを可能にした同時代の政治的、社会的な力学について考察を深める。

近藤とし子の活動もまた、時に国家の持つ方向性と軌を一にしたが、彼女が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示されるように、同時代の権力体制に対してより複雑で緊張感に満ちた距離感を保った。戦争という危機の時代は、食に関わる実践的な知識や経験を持つ人材を求めた。これに応じるようにして、工業地帯での食堂運営、農村部での栄養調査、栄養学校での講習など、戦時から戦後に驚くほどの振れ幅をもって現場から現場を渡り歩いた。戦後には厚生省の栄養課に在籍したように、時に彼女の描き出す軌跡は、国家のそれと重なるようにみえるが、その姿勢は、国家や資本の生み出す矛盾に対峙するようなものであった。

東佐与子は、以上の料理家たちとは異なる方向をたどった。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、母校の教員に着任してからフランス料理教室を開講した。食物の潜在能力を引き出すというのが、彼女の料理家としての目標であり、この課題の遂行のために料理研究に邁進した。彼女は研究の成果を数冊の料理書にまとめ、後進の学生の養成にも積極的に携わったが、料理に対して妥協のない態度で向き合う東の姿勢は、熱心な信奉者を引き付けた一方で、周囲との軋轢を生み出す一因ともなった。彼女は戦後になってとある事件に巻き込まれ、思わぬかたちで料理家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映ったことが明らかになった。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。

#### (4) いつかあなたの暮らし方をかえてしまう

これら四名の個人史を詳細にたどることで、時代に埋もれた料理家を一人ずつ歴史研究や食文化研究の中へ引き入れることが本論文の第一の主題である。その上で本論文の別の主題として挙げられるのは、「料理」という行為の持つ潜勢力を描き出すことである。料理を含めた日常の所作は、記述することが難しい。後述のように、先行する文献が「食」

を扱う場合にでも、「食べる」に比して「料理する」が軽視されてきた。ここでは幾分別の角度から、料理の持つ力について理解を深めたい。

次に引用する一節は、小説の一節であるが、学術的な論考とは別の文体で「暮らし」や「料理」の持つ潜勢力について、本論文の主題と重なるものを示唆している。主人公が自身の日常について語った文章である<sup>46</sup>。

僕は掃除機を出してきて床を掃除し、家の中を片づけた。新聞をまとめて、紐でしばって押し入れに放り込み、ちらばったカセット・テープをケースに入れて整理し、台所で洗い物をした。それからシャワーを浴び、頭を洗い、新しい服に着替えた。コーヒーを新しく作り、ハムのサンドイッチとゆで卵を食べた。そしてソファに座って『暮しの手帖』を読み、夕食に何を作ろうかと考えた。僕は、「ひじきと豆腐のサラダ」というページにしるしをつけ、必要な材料を買い物メモに書き込んだ……僕の人生は間違いなく奇妙な方向に向かっている”

ここに記されているのは、家事と呼ばれる日常的な行為の繰り返し、料理をつくるまでの習慣化された手順である。そうした日常の反復は、ありふれたものとして特別な意味を持たないかもしれない。しかし、本論文で考察を行う料理家にしても、料理という日々の営みを繰り返すうちに、気付けば「奇妙な方向」に方向づけられている。

あるいはここに登場する『暮しの手帖』に注目してみよう。戦後に創刊された『暮しの手帖』は、衣食住に関わる具体的な記述を通して、「暮らし」や「生活」と名指される日常から諸々の価値を引き出した雑誌であった。創刊時の編集者の花森安治は、本論文の終章「危機の時代の料理家と台所保守の思想」で取り上げるように、「暮らしを守る思想」を最も端的に表明した人物であるが、ここで引用するのは、創刊時より現在まで同誌に書きつけられる花森の次の言葉である。

これはあなたの手帖です／いろいろのことがここには書きつけてある／この中のどれか一つ二つは／すぐ今日あなたの暮しに役立ち／せめてどれかもう一つ二つは／すぐには役に立たないように見えても／やがてこころの底ふかく沈んで／いつかあなたの暮らし方を変えてしまう／そんなふうな／これはあなたの暮しの手帖

です

これは『暮らしの手帖』について自己言及的に述べられたものであるが、料理家の活動について示唆することも大きい。自身の執筆する料理記事に加え、講習会、学校、あるいはラジオ番組、テレビ番組など様々な機会を通じて、料理家は食事を整えるための細々とした所作を語る。その言葉はすぐに人びとの日常を変えてしまう場合もあれば、より緩やかなかたちで引き起こされる変化もある。そうした瞬間を具体的に捉えることは難しいかもしれないが、料理家の言葉、あるいは彼女ら彼らの活動の広がりには、常に「いつかあなたの暮らし方を変えてしまう」可能性に開かれている。料理書や料理記事をそうした力の集積として読み解くことはできないか。

## 5. レシピを読む

### (1) 『つくおき』という料理書

料理書やレシピに差し込まれる諸々の力学を読み解く試みとして、ここで現代に視点を移して、近年刊行された一冊の料理書を検討したい。

『つくおき 週末まとめて作り置きレシピ』のなかの「煮込みハンバーグ」のレシピから。「1. にんじんはみじん切りにして、電子レンジで2分ほど加熱し、冷ます」。玉ねぎは入れない。電子レンジを使って、下ごしらえを簡略化しつつ「2. ボウルに合いびき肉、卵、パン粉、ナツメグ、1を入れて練り混ぜ、直径 3~4 cmの円盤形に成形し、油（分量外）をひいたフライパンで両面焼く」というところでは、他のハンバーグのレシピが力を入れて書き記すような「練り混ぜ」方や「焼き」方の記述は省略される。一方ここで使われる「ナツメグ」、次の手順「3. ソースを作る。A [トマトケチャップ、白ワイン、中濃ソース、砂糖] をなべに入れて弱火で 3~5 分ほど熱する。2 を入れてさらに 10~15 分煮る」の「白ワイン」など、簡略化された手順にも味のポイントとしてひと手間が加えられる<sup>47</sup>。

この『つくおき』は2016年料理本大賞を受賞している。まだ創設されて間もない賞であるが、これまでの結果をふり返れば、翌14年の大賞の飛田和緒『常備菜』、15年のお菓子レシピ部門大賞『作りおきスイーツ』など、「つくりおき」や「常備」がこの時期のひとつの流行となっていたことがわかる。



『つくおき』は共働き家庭の女性が、日常の食卓で実践しているレシピを自身のブログに公開していたものがもとになっている。毎日手間をかけてつくる料理からつくりおきの食事へ、専門家が記すレシピから家庭の主婦のレシピへ、そして重厚な料理書からウェブ上で生まれたレシピブックへ——『つくおき』はそれ自体、これまで料理書がたどってきたいくつもの変遷が刻み込まれた現代的な一冊だと言える。

この本は「つくりおき」を前面に押し出す。つくりおきするのは、時間とともに深みが増す料理の味を楽しむためでも、つくりおきしたものを別の料理へと展開させるためでもなく、ひとえに料理の手間を省くためである。システムエンジニアとして働く著者、nozomi は同書のなかで、料理がものすごく好きというわけではないが、自分で食べるものは自分でつくりたいとする自らの姿勢を書き記している。忙しい平日に料理をしなくて済むように、というのがこの本に記されるレシピの目的であり、そのために休日10~15品のつくりおきを完成させるための手順が並ぶ。

この本で価値が置かれる言葉遣いは、効率、時短、優先順位といったもので、「ヘルシー一週間」や「がっつり一週間」などで章立てされた各章の冒頭には、それぞれの料理をつくる順番を記したタイムスケジュールが載せられている。こうして料理が効率性といった目的に沿って一つの時間軸に収められることは、何を意味しているだろうか。

## (2) レシピの功利主義について

「煮込みハンバーグ」のレシピに添えられるのは、「手が込んでいるように見えて実は簡単」という一文であり、ここには、少ない手間で最大の効果を、という功利主義的な観点が読み取れる。別の言葉で言うならば、コストパフォーマンスの追求ということか。効率やコストパフォーマンスを主眼にして書かれるレシピは、人々の所作のいかなる部分に介入しようとしているのか。

煮込みハンバーグのレシピをみると他の多くのレシピと大きな相違はない。だが『つくおき』では、他にいくつもの品目を同時並行的につくるために、個別の品目の調理方法を抽象化して、すべての料理に適応可能な手順が次のように提示される。「1. 主菜の下準備。一度冷蔵庫へ。2. 副菜の下準備&調理。3. 炊飯器に米を入れて炊飯をスタート。4. メインを作る。5. あと片づけ」。つくり方の手順そのものを一般化した、言わばメタレシピのようなものでもある。

メタレシピにとって重要なのは「作業」や「段取り」という言葉である。前日の下準備からタイムスケジュール、調理器具の使い方、あと片づけまで、メタレシピが介入するのは私たちの身体の使い方であり、それは私たちの日常の所作を知らず知らずのうちに規定する。『つくおき』で示されるタイムスケジュールには、各品目をつくる順番に加えて、フライパンを洗うタイミング、その方法まで指示されている。「調理器具の汚れは、特に「洗う」マークのないところではフライパンはふきとり、なべは水洗いでさっと流しています」<sup>48</sup>。料理と料理のあいだにフライパンをふき取り、手羽元をオーブンで焼いているあいだにコンロの片づけをする——多品目を効率的につくるために書かれた料理本はメタレシピという形式をとりながら、料理と料理のあいだの時間を見つけ出し、その時間に介入して作り手の身体動作に注文を出し始める。

その注文は、料理のあいだの動作にとどまらず、食べるという行為のあり方にまで及ぶ。休日にまとめて調理する方法では、つくりおきするうちに、腐敗してしまう可能性があるかもしれない。そうした不経済を防ぐために、水分の多い葉物は先に、味が濃い煮物は後から食べるようにと、食べる順番にまで指示が及ぶ。

料理本が個別のレシピの作り方を提供するだけでなく、レシピが指向する生活のスタイルまで描き出すようになった、と指摘するのは容易かもしれない。しかし『つくおき』が示すように、そうした生活スタイルが提示される過程で、私たちの日常の身体の所作について絶えず様々なことが言われるようになる。煮込みハンバーグの作り方を見ているはずなのに、気がつけばフライパンを洗う方法や食べる順番のことが言われている。そうしたレシピの言葉遣いには、「効率」や「コスト」など、今日の献立のことだけではなくて、より大きな力学に結びつくような言葉が紛れ込んでいる。それはレシピが、私たちの日常の身体の所作について、介入しうる新たな次元を絶えず作り出す過程でもあり、私たちの暮らしや生活と呼ばれる領域が、そこで生まれる言葉や所作が、社会に曝される瞬間でもある。

## 6. 食文化研究／フード・スタディーズ

### (1) 先行研究のなかの料理

関連する先行研究や諸領域に言及を広げて本論の立ち位置をより明確にしたい。料理家は、食物を日常的に扱う職業者である。したがって、本論文は、大きくは食文化研究／フ

ード・スタディーズの一端に位置づけられるものである。「食」の領域はあまりに卑近な主題であるため、これまで研究や記述の対象とはなり難かった、と言われることがある。例えば黎明期の栄養学それ自体、権威ある医学の分野において、食物の研究に従事することに対して侮蔑の視線が向けられたこともあった<sup>49</sup>。

その一方で、「食」は調査・研究に携わる者が、それぞれ思考を深める重要な動因となってきたことも一面の事実である。人類学、民俗学、地理学、経済学をはじめとする人文的、社会科学的な探究において、「食」が考察の中心に置かれることは決して珍しいことではない。また栄養学、家政学、調理学、農学の分野においては、「食」に関する科学的な研究として、それぞれの食材の栄養素や調理法、栽培方法に関わる実務的な知識の提供が行われてきた。

また学術研究の外に目を向けるならば（その境界を定めることは困難にしても）、「食」を扱ったエッセイ、紀行文、ルポルタージュ、新聞や雑誌の記事は数多く、小説にも「食」の描写は多々みられるなど、文筆を生業とする者にとっても「食」は筆の推進力となる重要な主題であった。これに書店に山積みされるライフスタイル雑誌や料理書を合わせるとすれば、その数は膨大なものとなる。人びとの日常に「食」が欠かせないように、これを言葉で言い表す行為も連綿と続けられてきた。

これら「食」に関わる言葉の蓄積は、本論文に対して多方面から様々な問いを投げかける。米、ジャガイモ、茶、コーヒー、砂糖、食肉など、それぞれの食物にはそれがたどってきた固有の歴史があり、その生産、流通、消費の過程をたどるならば、これらが同時代の社会状況や権力体制と密接に関係していることがわかる<sup>50</sup>。そもそも「食べる」こと自体が難解な主題としてあり、この不可解な行為について何人もの人びとが思索を深めてきた<sup>51</sup>。また「食べる」の近隣には、これを介して生じる人びとの集団性があり、「誰と誰が食卓を囲むのか」ということを起点に生じる関係性や制度について、様々な観察や考察が行われてきた。

ところで、「食」一般に関する考察のなかでは、「食べる」や「食べもの」に対して大きな関心が向けられており、「料理する」や「つくる」に向けられる関心は比較的低いと言える。とりわけ戦中・戦後の時代のように食糧難の時代が語られる場合、まずその関心が向けられるのは、人びとが何を食べたのか、日々食べ続けるためにどのような社会制度が展開したのか、ということであった。こうした問いが前景化するなかで、食事を考案し、

つくり、伝える人びとの存在が背景に退くことになり、料理家と名指される人びとの具体的な姿は、未だ食文化研究の届かない領域として残されてきた。

料理という行為は経験的に考えても興味深い。ひとまず「料理」が表す最大値を考え、そのため調理、加工、拵えなどとの差異を問わないこととして、食材を食べられる状態に整える行為を「料理」とする。だとすれば、料理を自らの日常として引き受ける者にとってはもちろんのこと、料理とは縁遠い人にとってはなおのこと——誰かの料理を切実と必要とする点で——、それは決定的にそれぞれの日常に貼りついている。ひとは何かを食べることなしに生きてはいけない、というのはよく言われるが、より正確に言えばこうである。ひとは誰かによって料理されたものを食べるることなしに、生きていくことはできない。こうも身近な料理であるが、一方でこれほど認識の枠組みから外れてしまう行為も珍しい。「何かを食べることなしに生きてはいけない」という文言は、ともすれば料理が人の認識から省かれてしまうことを端的に示している。

本論文は、「食」を扱った論考の多様な広がりの中なかでも、「料理」に焦点を当て、これを生業にした職業者の経歴、言葉、レシピを明らかにすることで「食べもの」や「食べる」に偏りがちな食文化研究に対して、また別の角度からの広がりをもたらすものである。

## (2) 「生活」の時代

最後に、時代区分について述べておきたい。本論文は個々の料理家の個人史を群像としてまとめる手法を取ることから、対象とする年代を明確に定めることは困難であるが、ここまでの記述で述べたように、本論文では 1930 年代から 50 年までの時代をひとまとまりの時代として考察を深めている。

もちろん、明治期より婦人雑誌に寄稿を行った田中米や 20 年代中頃にフランスに渡った東佐与子のように、それ以前の時代も各人にとって重要な意味を持つ場合がある。こうした点は各章でそれぞれ言及を行うが、その一方で、30 年代は、『栄養と料理』への寄稿により「自叙的レシピ」の手法を確立した田中米、「栄養」と「料理」を一つにするために自らの学園を立ち上げた香川綾、共産党の活動から栄養の仕事に移行した近藤とし子など、それぞれの料理家としての進路を決定づける重要な出来事が生じた時期であった。日中戦争の開戦により世間で非常事態が叫ばれるようになり、人びとの日常生活が統制の対象として見いだされる。やがては食料の入手が困難となり、料理家にはそれまでとは別様の活

動が求められる。こうした状況は敗戦という区切りをまたいで 50 年代の半ばまで継続する、というのが本論文の時代認識である。

「きょうの料理」史観を批判的に捉え直す本論文では、従来多くの注目が集められてきた同番組「以降」の時代ではなく、料理番組の放映開始「以前」の料理家の活動に焦点を当てる。「きょうの料理」の放映開始は 56 年のことであったが、本論文に登場する料理家もまた、50 年代の中頃に重要な転機を迎えている。近藤とし子は、53 年に厚生省栄養課の勤務を終えて、以降民間の立場から活動を行うことになる。また、香川綾は、1954 年にアメリカに渡ってハワイで料理講習を開く。戦時期より拡大した学園の活動の一つの終着点であった。他方で東佐与子は、同じ時期に学内で事件に巻き込まれ、不遇にも料理家としての経歴に終止符が打たれる。国会の法務委員会で一連の経緯が明らかにされたのは、「きょうの料理」放映開始と同じ 56 年のことであった。

45 年 8 月を決定的な区切りとしない見方が、近年の歴史研究で徐々に広まりつつあるが、本論文では「食」や「料理」の視点からそうした流れに与することになる。本論文の考察の対象と重なる、30 年代から 50 年までを対象として、生活改善運動の考察を行った松田忍は、この時代の特徴について「人びとの物質的な「生活」が最も苦しい状況におかれつつも、だからこそ一層「生活」に対する人びとの想いが先鋭化した」時代だとする<sup>52</sup>。同様に、「全集 日本の歴史」においてアジア・太平洋戦争の時代を担当した大門正克は、30 年代から 55 年までを一つのまとまりとして捉え、この時代について「人びとの生存が危機に瀕し、生存の仕組みが大きく変わった時代であった」と述べる<sup>53</sup>。これらの論考には、戦中から戦後にかけて社会の様々な水準で「生活」が浮上する様相が記述されている。

「生活」や「暮らし」はこの時代を読み解く重要なキーワードである。戦時体制の構築を推進する当局は「生活刷新」を掲げ、一方で「国民生活の安定」は、同時代を生きる多くの人びとの悲願であった。非常事態に乗じて家政学の専門家や婦人運動の活動家、更には軍人までもが「生活の合理化」を訴えた。また戦後になっても社会の様々な水準で「生活」の語句が浮上する。農林省では「生活改善普及事業」が取り組まれたが、一方で 55 年にはときの鳩山一郎内閣が「新生活運動協会」を設立している。官側の動きとは別に、時期を同じくして複数の企業によって大規模な「新生活運動」が取り組まれた。これに「生活記録運動」など草の根の文化運動の潮流を重ね合わせることも可能だろう。

それが戦時体制を構築しようとする国家の論理であれ、生産性を向上させようとする産

業界の論理であれ、あるいは厳しい時代に対峙して日々を生き抜こうとする生活者の論理であれ、戦中・戦後の時代には種々雑多な人々が「生活」への関心を高め、社会の様々な水準でこれに関わる運動、制度、取り組みが立ち上げられた。社会史的、政治史的分析とは異なり、「生活」や「食」の問題を扱う論者が、45年8月を画期的な転換点として記述を行うことは難しい。戦時から戦後へと政体やイデオロギー、社会制度が劇的に変わろうとも、食糧危機や生活危機は継続して人々の日常を覆っていた。戦中・戦後の危機の時代は、日本社会において「生活」が焦点化した時代であった。料理家たちが対峙したのはそのような時代状況であり、彼女ら彼らは敗戦という出来事を経ても、その基本姿勢を変更することなく料理に携わる活動を継続した。本章に登場する料理家は、生活改善運動や新生活運動に直接携わることはなかったが、その活動は、「生活」を冠する諸々の運動が生じた同時代の雰囲気と呼応したものであった。そうであるから、これら料理家の活動は、「生活」が焦点化したこの時代の様相について、「料理」の側面から新たな光を投げかけるものである。

## おわりに

本論文は考察の対象をアジア・太平洋戦争期から戦後の日本社会に絞り、生活難、食糧難が叫ばれた危機の時代に生きた料理家の群像を描き出すものである。これら料理家の活動の広がりをつとどり、個人史の水準から同時代の諸々の出来事を捉え返すことで、同時代の社会的、政治的、食文化的力学について考察を深めるとともに、料理の持つ潜在的な力を歴史記述の範疇に引き入れることを目的とする。本章では、以降それぞれの料理家について書き進めるにあたって、料理家に関わる従来の語り方を批判的に捉えることによって、本論文が進む方向性を明確にした。

食糧難の時代は、料理家にとって空白の時代とされる。料理家が可視的な存在となるのは、西洋の食文化の流入した近代初期の時代、あるいはテレビ番組の放映以降のことであった。先行研究で料理家の経歴に関心が寄せられてきたのは、明治期から大正期までの新しい食文化の時代と戦後のテレビ番組以後の料理家＝セレブリティの時代であった。近代初期に登場した料理家を「前史」として、テレビ番組「以降」の料理家を語る見方は「きょうの料理」史観とも言うべきもので、これまでに多くの料理家を照らし出す重要な光源となった一方で、料理家＝セレブリティという像を過度に強調するものであった。

料理家研究の他に、本論文は「食」についての言語的集積のなかでも、戦中・戦後の時代に展開した「食」に関わる制度、政策、規範を扱った社会史や文化史を直接的な先行研究として数えることになる。この時代の社会や生活を記述する文献は、食料難の語りを基調として、これに依拠する「上」「下」双方の目線から構成されてきた。すなわち一方では日々の生存を確保するための個別具体的な回想が、他方では、人々の食生活を統制するための大上段からの政治的方略に大きな関心が向けられてきた。その中間に位置する「食」に関わる専門家の存在感は希薄なままである。食糧難に端を発する制度や事件、運動や経験が取り上げられる場合も、その関心が料理家個人の生の軌跡にまで及ぶことは少ない。これまで料理家が歴史記述の俎上にのせられることは稀であり、料理家の姿をどのように捉えれば良いか、という初発の問いは依然として重要なものとして残り続けている。

料理家論における食糧難の時代の空白、そして歴史記述における「食」の専門家の不在——本論文では先行する文献に生じたこの二重の空白を埋めるものである。戦中・戦後の食糧難の時代にあって、たしかに料理家は過酷な方向転換を迫られた。しかし、本論文では「食糧難の時代には料理家の活動の余地が限られた」とする認識には拠らず、全く逆に、「食糧難の時代にこそ、料理家の持つ知識や技術が十全に求められた」として記述を進める。料理には人々の生活をいつしか変えてしまう潜在的な力があり、レシピや料理書には様々な規範的力学が紛れ込む。戦中戦後の食糧難の時代は、料理家のそのような潜在的な力が顕在化する時代であった。

終わりに、近年これまでの食文化研究の蓄積をふまえ、「食」の視座から日本の近現代の歴史を批判的にとらえ返す研究が進められている。本論文もまた、そうした食文化研究の先駆的な動向と視座を共有している。そうしたなか主に大正期に焦点を当て、このもう一つの危機の時代の「食」の周辺を記述したものに湯澤規子『胃袋の近代』がある。

「食と人びとの日常史」を副題に掲げる同書は冒頭にて近代を生きた人びと——出稼ぎ労働者、職工、女工、行商人、事務員、学生、兵士、貧者、病者、漂泊の人など——の多様な広がりを見出し、その多くは社会の産業構造の変化によって、つながりを持たないまま都市部に集結した人びとでもあった。そうした近代化の動きが、同書では胃袋の「孤立化」と「集団化」という両極的な動きによって捉えられる。すなわち食料生産から切り離された都市の労働者は、自らの責任で自己の胃袋に食物を収めなければならなくなったという意味での「孤立化」であり、その孤立した胃袋を満たそうとする新たな試みが、人

びとの関係性や創造力の結節点となったという意味での「集団化」である。

そこで登場したのは、一膳飯屋、共同炊事、民営食堂、栄養食配給所など、人が日々食いつないでいくために編み出された数々の制度であった。これらの制度の考察が深められるなかで、「食」の周辺にたたずむ職業者の存在が浮かび上がる。次の記述を参照しよう<sup>54</sup>。

孤立化した胃袋をまず集団化させたのは、工場主たち、民営食堂、各種社会事業団体などであった。彼らは比較的小規模な、目の前の地域のくらしを再編成することに尽力し、結果的にそれが一つの緩やかなネットワークを形成していた。この動きは単に胃袋を集団化させるだけでなく、新たな共同体をつくり出し、孤立した胃袋の抛りどころになりうることもあった。

これら孤立した胃袋の集団化させるべく活動した人びとのなかに、料理家を含めることもできるだろう。本論文に登場する少なからぬ数の料理家も、近代がもたらす矛盾に直面して、孤立した胃袋を集団化する流れに共鳴した。彼女ら彼らは、料理に関わる知識や技術を頼りに、これを模索する人々のあいだに生じた緩やかなネットワークに加わった。料理家の営みは、他者と出会うための円環運動であり、上の指摘の言葉を借りるならば、「新たな共同体」を模索したことの軌跡であった。以降、視線をそれぞれの料理家の活動に移して考察を深めたい。

---

<sup>1</sup>スタジオ・オラファー・エリアソン（水原文訳）『ザ・キッチン』美術出版社、2018年、25頁。原著の刊行は2016年。

<sup>2</sup>同上、18頁。

<sup>3</sup>江原恵『辰巳浜子 家庭料理を極める』リポート、1990年。

<sup>4</sup>同上、7頁。

<sup>5</sup>同上、105頁。

<sup>6</sup>同上、128頁。

<sup>7</sup>中原一步『私が死んでもレシピは残る 小林カツ代伝』文藝春秋、2017年、85頁。



- 
- <sup>8</sup> 村瀬敬子「文化仲介者としての料理研究家・江上トミ 家庭料理の手づくり規範をめぐって」『社会学部論集』第71号、佛教大学、2020年、50-51頁。
- <sup>9</sup> 津谷明石『江上トミの料理一路 台所文化のさきがけ』朝日新聞社、1978年、8頁。
- <sup>10</sup> 『きょうの料理』第669号(2018年5月)、NHK出版、78-83頁。
- <sup>11</sup> 飯田深雪、江原由美子、土井勝、長山節子『NHK「きょうの料理」きのう・あす』有斐閣、1988年。
- <sup>12</sup> 江原由美子「料理番組からみる「主婦」の戦後史」、同上、148頁。
- <sup>13</sup> 河村明子『テレビ料理人列伝』日本放送出版協会、2003年。
- <sup>14</sup> 同上、215頁。
- <sup>15</sup> 阿古真理『小林カツ代と栗原はるみ 料理研究家とその時代』新潮社、2015年。
- <sup>16</sup> 同上、5頁。
- <sup>17</sup> 同上、143頁。
- <sup>18</sup> 飯田他、前掲書、115頁。
- <sup>19</sup> 江原絢子『家庭料理の近代』吉川弘文館、2012年。
- <sup>20</sup> 同上、187-188頁。
- <sup>21</sup> 江原絢子・東四柳祥子『近代料理書の世界』ドメス出版、2008年、16-26頁。
- <sup>22</sup> 野村高治著、村上百合子・村上隆編著『築地居留地の料理人 宣教師マダム・ペリーの料理レシピ126』清風堂書店、2017年。「はじめに」の記述を参照。
- <sup>23</sup> 今井美樹『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』ドメス出版、2012年。
- <sup>24</sup> 同上、382頁。
- <sup>25</sup> 江原絢子・東四柳祥子『近代料理書の世界』ドメス出版、2008年、13頁。
- <sup>26</sup> 石川尚子・江原絢子・東四柳祥子『日本食物史』吉川弘文館、2009年。
- <sup>27</sup> 石川他、前掲書、256。
- <sup>28</sup> 暮らしの手帖社編『戦争中の暮らしの記録 保存版』暮らしの手帖社、1969年、106頁。  
同書は『暮らしの手帖』第一世紀第96号(1968年)「戦争中の暮らしの記録」特集と同内容のものに、その後寄せられた読者からの感想を合わせ、保存版として刊行されたものである。
- <sup>29</sup> 暮らしの手帖社編『戦中・戦後の暮らしの記録』暮らしの手帖社、2018年。
- <sup>30</sup> NHK「戦争証言」プロジェクト編、吉田裕・一ノ瀬俊也・佐々木啓監修『証言記録 市民たちの戦争2 本土に及ぶ戦禍』大月書店、2015年、46-48頁。

---

<sup>31</sup> 太田満子「疎開学園の思い出」要覧編集委員会編『女子栄養大学・女子栄養短期大学・香川栄養学校要覧』香川栄養学園、1970年、46-48頁。

<sup>32</sup> 海野洋『食糧も大丈夫也 開戦・終戦の決断と食糧』農林統計出版、2016年。

<sup>33</sup> 大豆生田稔『近代日本の食糧政策 対外依存米穀供給構造の変容』ミネルヴァ書房、1993年。

<sup>34</sup> 例えば、南方戦線や中国戦線など各部隊の戦病死者・餓死者を推定した著書に藤原彰『飢死した英霊たち』ちくま学芸文庫、2018年。

<sup>35</sup> 小田義幸『戦後食糧行政の起源 戦中・戦後の食糧危機をめぐる政治と行政』慶応義塾大学出版会、2012年。

<sup>36</sup> 並松信久「戦時体制下の食糧政策と統制・管理の課題」『京都産業大学論集 社会科学系列』第35号、京都産業大学、2018年。

<sup>37</sup> 高岡裕之『総力戦体制と「福祉国家」』岩波書店、2011年。

<sup>38</sup> 山本唯人「工場給食運動と総力戦下の女子専門教育 日本勤労栄養学校の足跡」田崎宣義編『近代日本の都市と農村 激動の一九一〇―五〇年代』青弓社、2012年、260頁。

これに続けて山本は、「近年、医療・保険などの活動を担った女性専門職や女子教育の役割を、二十世紀における「生存システム」の再編という観点からとらえようとする研究が蓄積されている。これらの研究は、栄養の問題と国家の政策、女子専門教育を通じて形成されるさまざまな社会関係との関わりをとらえるうえで、参考になるだろう」と述べる。「食」に携わる専門的な職業者である料理家もまた、戦時と言う危機の時代に「生存システムの再編」に携わった存在であると言える。

<sup>39</sup> 斉藤美奈子『戦下のレシピ 太平洋戦争下の食を知る』岩波書店、2015年、20頁。

<sup>40</sup> 同上、20頁。

<sup>41</sup> 「食糧戦に上がる凱歌 ニューギニア、畑荒す野豚とも苦闘」『朝日新聞』1944年6月6日（朝刊）、2頁。

<sup>42</sup> 村上信夫『帝国ホテル厨房物語 私の履歴書』日本経済新聞社、2004年、87頁。本論文で参照したのは日経ビジネス人文庫収録の文庫版。原著は同じ日本経済新聞社により2002年に刊行。

<sup>43</sup> 例えば、湯沢規子『7袋のポテトチップス 食べるを語る、胃袋の戦後史』晶文社、2019年、95-99頁。他に石川尚子他、前掲書、285-286頁。

<sup>44</sup> 村上、前掲書、78頁。

<sup>45</sup> 村瀬、前掲書、48-50頁。

---

<sup>46</sup> 村上春樹『ねじまき鳥クロニクル 第一部 泥棒かきさき篇』新潮社、1997年、182-183頁。

<sup>47</sup> nozomi『つくおき 週末まとめて作り置きレシピ』光文社、2015年、24頁。

<sup>48</sup> 同上、21頁。

<sup>49</sup> 先行研究にも言及があるが、栄養学を独立した学問分野とすることに尽力した佐伯矩は、当時「食物博士」と揶揄されたこともあったと回想が残されている。以下は佐伯の長女による評伝の記述である。「学問といえば、高貴なものという観念からは、あまりに俗に思われる食事の指導は矩という人間も栄養学もいやしいものに思わせたことがあったようです。当時、博士といえば数が少なく権威があったのですが、矩は“食物博士”と呼ばれましたし、「料理に関係するとは博士の面汚しだ」ともいわれました」（佐伯芳子『栄養学者 佐伯矩伝』玄同社、1986年、39頁）。

<sup>50</sup> 代表的なものとしてシドニー・W・ミンツ著、川北稔・和田光弘訳『甘さと権力 砂糖が語る近代史』（平凡社、1988年）が挙げられる。また中公新書からは『チョコレートの世界史』、『ジャガイモの世界史』、『トウガラシの世界史』など、多様な食材の歴史が刊行されている。

<sup>51</sup> 近年のものでは例えば檜垣立哉『食べることの哲学』（世界思想社、2018年）がある。

<sup>52</sup> 松田忍「日本における「生活国家」論の潮流とその展開 1930年代～1950年代」『社会経済史学』第83号第4巻、2018年、21(483)頁。

<sup>53</sup> 大門正克『全集日本の歴史第15巻 戦争と戦後を生きる』小学館、2009年、15頁。

<sup>54</sup> 湯澤規子『胃袋の近代 食と人びとの日常史』名古屋大学出版会、2018年、273-274頁。

## 第二章 田中米の自叙的レシピ

### はじめに

前章では、戦時の食糧難の語りと料理家＝セレブリティという見方が相絡まり合うことによって、従来の料理家論には空白があることを確認した。続く第二章では、この空白を埋める一つの試みとして田中米の活動を取り上げる。『栄養と料理』誌に寄せられた田中の文章を中心として、レシピから立ち上がる一人の料理家の姿を捉えたい。

田中を象徴するレシピとしてママレードがある。『栄養と料理』には、創刊間もない時期の「ママレード三種」(1936年6月)から、最晩年の「家庭でジャムを作しましょう」(48年6月)まで、夏みかん、苺、天津桃、杏のジャムやママレードの献立が度々登場する。田中は随筆を記す料理家としても先駆的な足跡を残したが、その中にもママレードは印象的な主題として登場している。「ボケのジャム」(40年11月)という随筆では、自宅の敷地に植えていたボケの木がある年に大量に実を成し、これと無花果を用いてジャムを作ったことが述べられる。節米が叫ばれる折、これをつくればパン食が苦にならないとの助言もある<sup>1</sup>。

「教会とママレード」(39年2月)では、田中のママレードのレシピが、教会再建の一助となったことが記されている<sup>2</sup>。田中の通う教会は、関東大震災の折に焼失してしまったが、教会の関係者は、毎年夏みかんのママレードを作り、その売り上げを再建費用の一部に充てたという。このママレードのレシピは田中が教会の関係者に伝えたものであったという。負債の完済を記念して教会で祝賀会が開かれると、田中も歓待を受けた。「今年も夏蜜柑の出盛りの頃になったら心を込めてママレードを作ることに精進しよう」と彼女は決意する。富士見町教会の歴史に田中のママレードが刻まれた一幕である。

これらの挿話は、彼女の記すレシピが実生活の営みと密接に結びついたものであることを示唆している。本論では、「自叙的レシピ」という概念を参照し、料理の名称、使用される食材、調理方法など、「食」に関わる個別具体的な細部が記されるなかで、そこに料理家自身の人生が物語られる、という視座から田中の料理記事や随筆を読み解きたい。田中は自叙的レシピの記し手の一人であった。この種の料理家は、食生活に関わる規範や抽象的な理念を声高に叫ぶことはせず、「食」を記すその持続的な営みを通して自己の姿を描き出す。田中の場合、そうして記されるレシピには、キリスト教伝道、新しい食材の流入、女子高等教育、婦人雑誌の普及、栄養学の発展、そして食糧難など、明治期より生じ

た諸々の変化が刻みつけられる。

田中は、近代に生じた様々な「食」の変化を受け止める存在であった。ある人物の評伝が記される場合、その伝記的事実の紹介から記述が始められることが通常だ。だが本章に限っては敢えてその順序を反転させ、まずレシピの考察からはじめ、伝記的事実の検討については後段に置くこととする。田中は自伝的な著書を残すことはせず、随筆のなかに自らの人生について客観的な記述を残すこともまれであった。また関係者による回想もわずかである。こうした点からも、田中のレシピは単なる料理の指導書であるだけでなく、彼女の人生や食生活史の痕跡が残る数少ない手がかりだ。田中の残した「食」に関わる言葉の集積のなかに、食糧難の時代にも途切れることなく料理をし続けた一人の料理家の生をたどりたい。

## 1 レシピを記しはじめる

### (1) 『家庭之友』と『婦人之友』

婦人雑誌に田中の名前が登場するのは『家庭之友』が最初であった。『家庭之友』は羽仁もと子、吉一夫妻が 1903 年に創刊した雑誌で『婦人之友』へと発展的に解消される 1907 年まで刊行の続いた雑誌である。毎号およそ三十頁前後の小冊子で、その内容は子育て、家事、衣服、結婚問題、健康に関するものが中心であった。

田中は、創刊号の年の「家政問答」という記事に二回にわたって登場する。この時の田中は、例えば台所の燃料の節約の方法など、日常生活に関する質問の回答者という立場であった。はじめ田中は家事全般の助言者として登場したということだが、記事の内容をよく読めば、台所の燃料を有効に使う方法として、調理の段取りを決めておくことで無駄な調理時間を省き、炭の節約につなげる旨を述べるなど<sup>3</sup>、明治末というこの時期において、既に台所仕事に関する知見を有していたことがわかる。その後の記事では、郷里の和歌山の魚料理を紹介する記事に登場する。料理家としての登場を予感させる記事であるが、以降同誌で田中の名前はみられない。

続く『婦人之友』の時代になると、「質素儉約の実験」(09 年 1 月)や「家具を綺麗にもつ事」(11 年 9 月)など、初期の頃には家事をテーマにしたものもみられるが、次第に料理記事の占める割合が増えるようになり、「彼岸のご馳走」(08 年 2 月)を皮切りに、多数の料理記事を執筆した。『婦人之友』への寄稿は、田中が『栄養と料理』に執筆の軸足を

移す 33 年頃まで断続的に続いた。田中が『婦人之友』への寄稿を最も活発に行った 1920 年代の寄稿を次頁にまとめた。

この表からは、多くの料理記事が確認されるが、「初夏の簡単な野菜料理」(24年6月)、「簡単に出来るお正月の料理」(25年1月)、「蒔と筍のおいしい食べ方」(25年5月)など、季節感を重視した素朴な献立が田中の記す料理記事の第一の特徴であることがわかる。また「自分の及び自分の家の良習慣」(28年1月)、「愛書・愛物の記 私の古物展覧会」(28年2月)など、割合は少ないものの日々の営みを主題とした随筆風の文章もみられ、その後の展開を予感させる。「一人前十銭で出来る惣菜料理二十五種」(28年6月)などは、複数の料理家が同一のテーマのもと執筆する企画であったが、田中は経済的な視点を重視するこうした企画にも加わっている。他にも 29年に複数回みられる「この月の惣菜料理」も複数の料理家が登場するものであったが、富山直子や一戸伊勢子らの料理家とともに田中も献立を執筆した。

小山静子は『婦人之友』の特徴について「飽きることなく、繰り返し主婦主導による生活管理、家族の団欒、家事の合理化、科学的な育児が主張され」たと述べる<sup>4</sup>。科学的な知識の導入によって、それまで漫然と行われてきた家事や育児に、合理性や目的を与えることが同誌の使命であった。「自分の家の良習慣」(28年1月)や「家庭料理質問会」(28年2月)など、田中も 1920年代を中心に、家事の能率化に直結するような記事を執筆している。その一方で、田中の料理記事からは、「科学」や「合理化」を過度に強調するような姿勢は感じられず、むしろ料理の作り方を素朴に綴ったものがほとんどである。能率や合理性を推進する媒体に寄稿しながらも、これを積極的に打ち出す姿勢の感じられないことは、その後も共通する特徴であったといえる。この点については後段で改めて検討する。

後述のように 1930年代になると田中は『栄養と料理』の方を主な執筆に移す。その一方で頻度は次第に少なくなるが、「惣菜料理十二ヶ月」(32年9月)、「初秋においしい魚の料理」(33年9月)、「新一汁一菜献立・四月」(39年4月)など同時期に『婦人之友』にも記事を寄せている。また戦時の食糧難の時代には「野菜冬枯れ対策料理」(45年2月)や「増産料理「じゃがいも」」(45年4月)など、時局に応じた記事の寄稿もみられる。

1924年6月	初夏の簡単な野菜料理
1924年9月	秋口の野菜料理と果物の利用
1924年10月	秋の惣菜と漬物
1924年11月	季節の日本料理(十一月)
1925年1月	簡単に出来るお正月の料理
1925年2月	選ばれた諸国の料理 冬期に好まれる日本料理
1925年3月	お節句料理
1925年4月	お八つ代りの手軽な料理
1925年5月	蕨と筍のおいしい食べ方
1925年6月	初夏の野菜料理
1925年8月	避暑の簡単な料理
1925年10月	お月見料理のいろ[イロ]
1925年11月	大根のお料理
1925年12月	寄鍋と白味噌汁
1926年1月	お正月の重詰料理
1926年2月	温いませ御飯五種
1926年3月	日本料理
1926年6月	或日の献立
1926年7月	日本料理
1926年8月	茄子と胡瓜の料理
1926年12月	家庭経済の会：家庭の雑務を簡単に能率的にする 工夫はなきか
1928年1月	自分の及び自分の家の良習慣
1928年2月	愛書・愛物の記 私の古物展覧会
1928年2月	家庭料理質問会
1928年5月	洋服裁縫・手芸・料理 五月の魚料理
1928年6月	一人前十錢で出来る惣菜料理二十五種
1928年10月	栗飯と松茸料理
1929年1月	新年附録 一汁一菜三百六十五日献立表
1929年4月	この月の惣菜料理
1929年5月	この月の惣菜料理
1929年6月	この月の惣菜料理
1929年10月	甘藷の菓子五種
1929年12月	この月の惣菜料理

田中米 1920年代の『婦人之友』寄稿記事

## (2) 料理書『四季の家庭料理』

婦人之友社からは田中が残した唯一の料理書『季節の家庭料理』が刊行されている<sup>5</sup>。「田中よね子」の名で1929年に刊行された同書は、婦人之友叢書の一つであった。全六巻の婦人之友叢書には田中の著書の他に、大平茂「家庭向きフランス料理」(29年)や沢崎梅子「家庭経済料理」(34年)、山田政平「素人に出来る支那料理」(26年)などの料理書が刊行された。中国料理を専門とする山田政平は、『婦人之友』にも田中と並んで料理記事を寄せたが、後には『栄養と料理』にも多数の記事を寄せるなど、田中と同様の媒体を渡り歩いて執筆活動を行った。

料理書の前書きは、それを記した料理家を知る貴重な手がかりになる。残念ながら、『季節の家庭料理』に本人による前書きはみられないが、代わりに編集者による説明書きが残されている。同書は、入手しやすい食材を用いて味の良い家庭料理ができるように三百以上の献立を集めた料理書である。著者の田中については、「非常に寡黙」で、「長いお話を聞くようなことは殆ど稀れ」な人物で、日々の食事に関して「範囲の狭い食べものを、片よって摂ることが不健康の大きな原因になる」と考えており、「季節に従って、出来るだけ多くの種類の材料をとり入れて、しかも経済的な食卓を調えたい」とする意向を伝えている<sup>6</sup>。

『四季の家庭料理』の全体の構成は、季節ごとの食事でまとめられる。「春の部」から「冬の部」まで、季節ごとに汁物、煮物、焼物、刺身、酢の物、和え物、揚物、漬物の分類がある。季節の料理の紹介の次には、「雑の部」の項目があり、「子供の誕生祝いのために」、「かわり御飯十二種」、「だしのとり方」など、基本技術の説明やテーマに沿った献立の紹介が行われる。献立の内容については、『婦人之友』に寄稿した料理記事と同様に、季節の魚介と野菜を組み合わせた惣菜料理が中心であるが、それまで婦人雑誌に寄稿したものと重複するような献立は目立ってみられない。同書には食材や分量の記載はなく、調理法の説明も簡潔なものが多い。例えば「魴鱈と三つ葉の清汁」は、三枚におろしたほうぼうに塩をふり、熱湯で煮る。汁には塩八分と醤油二分の割合で味をつける、という順序を説明した手短な記述となっている。

それぞれの季節には、春の「お節句の料理」や「花見のお弁当」など、行事のために作られる食事の説明もある。このことから、日常の家庭料理と特別の機会の行事食という二つの場面が想定されていることがわかる。用いられる食材に関しては、「春の部」には海



老、鰹、筍、蒨、「夏の部」には鱈、鰯、胡瓜、南瓜、茄子、「秋の部」には鯖、鮪、鮎、松茸、小蕪、「冬の部」には鱈、牡蠣、小松菜、大根の料理が多い。鯛は一年中色々な料理に登場する。肉類の使用は全体的に少ないが、秋から冬にかけて比較的多い。

『四季の家庭料理』では、分量の記載が省かれ、調理方法の記述も簡潔なものが多いなど、工夫の重ねられる余地を残している。実際、後年の『栄養と料理』の料理記事を見ると、食材の分量の記載が当然のように行われ、さらには献立の栄養価の表示や食材自体の詳しい説明も行われるようになる。このように献立を記す文体には変化がある一方で、「家庭料理」を軸にした素朴な料理の提案、旬の野菜と海産物を中心にした献立づくり、日常の家庭料理と行事食を組み合わせる点などは、その後の料理記事にも受け継がれる特徴である。

### (3)『栄養と料理』

ここまでは田中の経歴のなかでいわば前史的な位置づけとなる。その後、1930年代の半ばになると、彼女は、自身の姪にあたる香川綾の創設した女子栄養学園に関わるようになり、その機関誌である『栄養と料理』に執筆活動の中心を移した。ここで、料理記事と随筆を両輪とした自叙的レシピのスタイルを確立させることになる。『栄養と料理』に寄せられた記事の具体的な検討に入る前に、同誌について予備的な考察を行いたい。

『栄養と料理』は、香川の創設した研究会の会誌として1935年5月に創刊された。雑誌の黎明期には、ビタミン研究を専門とする香川昇三や島菌順次郎による「栄養講座」、香川綾の「病人料理」や「子供料理」など専門的な内容の記事が掲載された。これに、洋風、中華、割烹など、その道の専門家による料理記事が並ぶ。この雑誌を通した香川綾の活動の広がりについては次章で詳しくたどる。ここでは同誌が、「栄養」と「料理」という今よりもはるかに異質な響きを持った二つの言葉を架橋しようとした、野心的な雑誌であったことを確認しておきたい。

専門的な内容を持つ『栄養と料理』は、そこに記された料理記事がどれほど一般の読者に広められたかという観点からすれば、同時代の婦人雑誌に劣るかもしれない。内輪に向けた研究成果の報告書として開始された同書は、次第にその内容を一般向けに変えていったにしても、同時代の婦人雑誌が発行部数増大のために、時に俗物的、感情的な内容に訴えたことを考えると、そうした商業主義とは一線を画していた。「栄養」と「料理」に特

化したその内容は、論文のように専門的な内容も多く、「田舎の女学校の家事の先生ですら「仲々いい雑誌です。しかし勉強しないとよくわからない」と云う」などとする読者の声が届けられるように<sup>7</sup>、時に家事や料理について専門的な素養を持つ者にとっても難解な記事が載せられた。

こうした点は、田中のレシピの影響力からすると割引となるが、一人の料理家が自叙伝のように執筆することを可能にした点で、重要な役割を果たしたといえる。すなわち、対象を「栄養」と「料理」に狭めたことで、専門家が語る「栄養」の視座を家庭で実際に応用するための「家庭料理」の記事が求められるようになった。また商業主義とは一線を画すその姿勢は、流行にとらわれない紙面づくりを可能にした点で、少数の執筆者が息の長い寄稿を行うための条件を作りだした。実際、初期の頃には、中島貞次郎、北川敬三、山田政平など、同じ執筆者が定期的に登場して料理記事を記した。田中もその中の一人であった。

田中は、料理記事と随筆という二種類の文章の書き手として『栄養と料理』創刊号より記事を寄せた。はじめ料理記事の比重が高かったが、次第に随筆の数も増してゆく。特筆すべきは、執筆の継続性である。『栄養と料理』は戦局の悪化に伴い、45年1月号の刊行後に中断を余儀なくされた。46年1月の再開までおよそ一年の空白を挟むが、この時期を除いて田中は35年の創刊時より亡くなる直前の49年の1月号まで、毎号欠かすことなく執筆を行った。一つの号に複数の記事を寄せることも珍しくなく、同誌に寄せられた記事を合計すると、料理記事と随筆合わせて370本を越える。後年の読者は、ここに一人の料理家の歩みをたどることができる。

## 2 1938年のレシピ

### (1) 同時代の料理記事

それでは、田中は『栄養と料理』にどのようなレシピを書き込んだか、1938年のレシピを具体例としてみてみよう。この年は食文化史の観点からして興味深い時期にあたる。ときの首相による「国民政府を相手とせず」声明により幕が開けたこの年、前年の支那事変の勃発により日本内地では既に「非常時」が叫ばれていた。1月に厚生省の設置、5月には国家総動員法が施行され、人びとの日常生活が徐々に戦時体制に組み込まれようとしていた。翌年には日用品の公定価格制度の導入を控えていたが、一方で後年と比較すると全体

の食料状況にはまだ余裕があり、料理家は食材や燃料の不自由を感じることなく献立を作成することができた。それだけにこの頃の刊行物には興味深い振れ幅がみられる。田中のレシピの分析に入る前に、同時代の料理書、料理記事の動向をみてみよう。

まず当時の人気雑誌の一つ『婦人倶楽部』をみると、1938年には「美味しくて手軽に出てほかほか体の温まる寒国料理」(1月)、「吾家自慢の美味しいお手軽西洋料理」(7月)、「安くて栄養満点 鰯の美味料理二十種」(10月)、「風変りで美味しい郷土自慢の名物料理十種」(12月)、「美味と経済なお手軽料理十種」(12月)などの料理記事が並ぶ。それぞれ執筆者は異なるものの「お手軽」、「栄養」、「経済的」、「郷土」などの語句が流通していたことがわかる。

料理書の方はどうだろうか。1938年刊行の料理書として、丸本彰造編『支那料理の研究』(糧友会)、桜井みち子『朝昼晩お総菜三百六十五日』(富文館書店)、愛知トマト製造株式会社編『カゴメケチャップ料理の栞』、一戸伊勢子『栄養と料理』(社会教育協会)、日本女子大学校家政学部編『戦時家庭経済料理』(桜楓会出版部)、日本放送協会編『放送料理一千集肉類編』が挙げられる。個人による刊行も多いが、女子大学校、ラジオ放送局、食品関連企業など、組織の名を冠して刊行された料理書も多い。

この中から数点の料理書を取り上げる。丸本彰造編『支那料理の研究』は、軍部の視点から記された料理書で、出版元の「糧友会」は陸軍の外郭団体として知られている。刊行の背景として「大陸発展に適応する生活研究の必要」が述べられるなど、時局を意識した内容となっている<sup>8</sup>。同書では、団体料理と家庭料理の二場面に分けて中国の料理の紹介が行われるが、一般的な料理書に比べて掲載される献立の数は少ない。むしろ頁数が多く割かれているのは、筆者の中国料理体験記や中国料理の文化的背景の論説、それぞれの食材に関しての字引的な説明である。また巻末には清の時代の高名な料理書である「隋園食単」が付録として付けられている。全体として、中国の料理や食文化について総合的な解説を加えることを意図した一冊である。

日本女子大学校家政学部編『戦時家庭経済料理』は、その題名に端的に表れるように、戦時における台所の模範を示した一冊だといえる。同書はしがきには「奮闘する勇士に豊富な食料品を、銃後の護りには節約料理を、而も栄養価値にかわりなくというモットーの下に研究せられたものであります」とある<sup>9</sup>。戦場の兵士に優先的に食料を配分するために、銃後の料理を変えてゆこうとする意図が読み取れる。その目的のために限られた食材を上

手く活用し、栄養価の高い食事をつく食材の利用方法や調理方法が紹介される。扱われる食材は「鯨肉」(50種)、「兎肉」(19種)、「内臓」(36種)、「干物」(64種)、「海草」(29種)など、普段は家庭で用いられることのない鯨や兎から蛋白質を摂るための献立が並ぶ。「内臓」の料理は牛、仔牛、豚が主で、「干物」の料理には鱈、にしん、鰯が用いられる。巻末には「廃棄物の利用料理」や「家庭で出来る安価なお八つ」の項目が設けられるなど、来るべき食糧難の時代を先取りした料理書である。時局に即応する敏感な意識といい、珍しい部位の食材の使用といい、田中が記すような家庭料理の献立とは対極に位置する料理書であるといえる。

上に詳しく取り上げた二冊の料理書は、戦時を明確に意識した料理書である。他方で、その他の料理書や婦人雑誌が「栄養」、「お手軽」、「経済的」といった語句を重宝したように、日常の延長線上で食生活に改善を加える料理書も混在した。また翌39年には『亜米利加式料理法』(オデルス・サービス・ビューロー)や『最新西洋料理精義』(弘文館)といった題名の料理書もみられるように、この時期にも洋風料理の紹介が積極的に行われている。

## (2) 1938年のレシピ

田中が1938年に『栄養と料理』に寄稿した記事を次頁の表にまとめた。合計30本の記事が確認されている。この年、『栄養と料理』は創刊四年目を迎えた。三十頁余りで開始された同誌は、特集「胚芽米」が組まれたこの年の6月号に百頁を超えるまでになった。和洋中それぞれの専門家が料理記事を寄せ、栄養学者が新しい知見を共有する。モスクワに滞在中の赤松俊子による紀行文、また料理道具に関わる記事もあり、食の周辺の話も少しずつ取り込んだ。陸軍の川島四郎が「戦地のお正月」を記すなど、徐々に時局への意識も目立つようになる。「栄養」と「料理」を両輪に、同誌が雑誌としての固有性を確立しつつあったこの時期、田中もまた料理記事に加えて随筆の数を増やし、その後も継続する執筆スタイルを確立させたのであった。

(1938年)	題
1月	1. よみもの 私を鬼門視する人々 (随筆) 2. 木枯の夜に温いなべ料理
2月	1. フライパンで手軽に出来るお菓子 2. 節分の家庭晚餐
3月	1. 桃のお節句料理 2. 地久節を祝う家庭の晚餐 3. 手軽に出来る家庭料理
4月	1. ピクニックのお弁当 サンドイッチ・おすし 2. 大鯛一尾で聖壽長久を祝う
5月	1. 端午の節句のお祝い料理
6月	1. 初夏の客向膳 2. 新馬鈴薯を使った惣菜 3. 食欲をそそる夏の酢の物
7月	1. お盆の精進料理 2. 涼味たっぷりの粹向料理 3. 食欲をすすめる夏のおかず
8月	1. 季節の料理 夏の瓜料理 2. 簡単な海水浴行弁当
9月	1. 皇軍の慰霊祭 2. 家庭料理 栄養安価の五銭料理 3. 家庭料理 栄養安価の十銭ライス 4. 季節の果物でゼリーを作しましょう
10月	1. 故郷への旅 (随筆) 2. 戦線の勇士達にお月見の影膳
11月	1. 母の心を込めた七五三のお祝い料理 2. 季節の味覚 大根の味覚 3. 季節の味覚 鮭料理のいろいろ
12月	1. 高野豆腐の味覚 2. 里芋の変った頂き方 3. 向う島の今昔を偲ぶ会 (随筆)

「田中米 1938 年の寄稿記事」(『栄養と料理』より作成)

表をみると田中は少なくとも月に一本、多い月で四本の記事を寄せたことがわかる。そのうち随筆は三本。「よみもの 私を鬼門視する人々」(1月)は、田中がそれまで関わったことのある著名人について記されたもので、彼女の交友関係を知る上で重要な文章である。

「故郷への旅」(10月)は、田中が毎年夏の習慣としている郷里和歌山の道中をつづったもので、その年の7月に関西地方で起きた水害の爪痕も書き残されている。「向う島の今昔を偲ぶ会」(12月)は、田中が知己の友人と黄檗宗の普茶料理を食すというもので、出来事の回想の後に料理の作り方が記されるなど、随筆と料理記事の混合型の文章となっている。

料理記事の献立を大別すると、「木枯の夜に温いなべ料理」(1月)、「手軽に出来る家庭料理」(3月)、「食欲をすすめる夏のおかず」(7月)、「季節の味覚 大根の味覚」(11月)など、日常の場面を想定した家庭料理の献立、そして「節分の家庭晚餐」(2月)、「地久節を祝ふ家庭の晚餐」(3月)、「簡単な海水浴行弁当」(8月)など、特別の機会を祝う行事食に分かれている。「ハレとケ」という語句こそ用いられないが、「家庭料理」と「行事食」という前述の『季節の家庭料理』にも読み取れた傾向が、『栄養と料理』に至ってより明確に現れるようになる。「家庭料理」には、大根や里芋など、旬の食材をテーマとしたもの、暑さ寒さの気候に合わせたもの、経済の視点を入れたものなどが見られる。「行事食」には節分や桃の節句など旧来の節句を祝うもの、地久節など明治以降になって重視されたもの、ピクニックや海水浴など娯楽的なものがみられる。

### (3) 家庭料理と行事食

「家庭料理」と「行事食」に分けて、献立の内容をさらにより詳しく検討しよう。「手軽に出来る家庭料理」(3月)には以下の献立が並べられている<sup>10</sup>。

牛蒡の鰯巻・パン粉揚鰯の酢漬・鰯のさつま揚・鰯の道明寺揚・自然薯蒸し・鳥肉と白たき・三葉のつくも煮・ボイルドフィッシュ玉子ソースかけ・鯖バタ焼夏みかん付合せ・鮭缶の皿焼青葉付合せ・田芹の浸し物・嫁菜と小松菜の黒胡麻あえ・落白酢和・落信田巻・落のサラダ・落の葉の佃煮・落の葉味噌・蕨の玉子とじ・蕨の辛子酢・ぜんまい白和

この頃になると、ほとんどの献立で用いられる材料が明示され、簡潔ではあるが調味料の分量にも言及がある。献立の構成としては、前半は鰯や鮭など、魚を用いた献立が主である。バターの使用もあるが、洋風料理は少ない。後半は野菜料理が主で、蕨や蕨など山菜を用いた献立が初春の季節を感じさせる。揚げ物、蒸し物、煮物、和え物とバランスよく組み合わせられ、サラダもある。このように旬の食材を多用しながらも、そのために食卓に偏りが生まれにくいよう変化ある調理法によって幾種類もの献立が紹介されている。

「鰯の道明寺揚」は、もち米を原料にして作られる道明寺粉を衣として用いたものだ。「自然薯蒸し」は、すりおろした芋をだしでのばし、これに鶏肉、椎茸、くわいを混ぜ込んで蒸したものである。「ボイルドフィッシュ玉子ソースかけ」には、セイゴ（スズキの一種）が用いられるが、「玉子ソース」はバター、小麦粉、牛乳でつくったソースに刻んだゆで卵をのせたものである。「鯖バタ焼夏みかん付合せ」にはウスターソースが、「蕨のサラダ」にはマヨネーズが使用され、その他の献立は味噌、醤油、砂糖による調味が主である。

次に「行事食」の例として、「端午の節句のお祝い料理」（5月）を参照する<sup>11</sup>。

椀	：桃太郎団子、蛇の目瓜、木の芽
口取	：勝栗きんとん、日の丸蒲鉾、だるま玉子
寿脛	：かつらいか、きゅうり、寿のり、矢羽蓮根、生姜
菓子	：古代ちまき
五色御飯	（たけのこ、椎茸、海老そぼろ、いりたま、青豆）

前述の「手軽に出来る家庭料理」と比較すると、献立の数も少なく、一品に手間がかけられている印象である。記事の冒頭には、「非常時下のお節句は、簡素を旨として、でも、伸びゆく若い者達の生活を出来るだけ豊富にしてやるために、お母様のお手料理の可愛いらしいお祝膳をつくりましょう」とある。「非常時」に言及しつつ、「でも」と逆説でつながれる。非常時にも食事を整えることの方に力点が置かれており、時局への切迫感は感じられない。

献立においてまず目を引くのは、「椀」、「口取」、「脛」、「菓子」など、日本料理の形式

を借用した献立名が付けられていることだ。これは、田中の記す記事のなかで、家庭料理との一線を画す話法として、その他にも同様にみられる。また、行事食には見た目を重視する献立が多くみられる。例えば「だるま玉子」は、ゆで卵を食紅で色づけして成形したものである。その一方で、用いられる食材は家庭料理の記事と比べて、明確に豪勢であるというわけではなく、その季節の野菜や海産物を中心にした献立であることに変わりない。「家庭料理」と「行事食」の料理記事を基調として、そこに「随筆」が加わる。1938年にみられるこうした特徴は、その後も田中の基本姿勢として最晩年まで貫かれるものである。

#### (4) 食材・調理法・調味料

さらに目線を下において、一つの献立から食材、調味料、調理法について特徴を捉えてみよう。上記「手軽に出来る家庭料理」から「嫁菜と小松菜の黒胡麻あえ」を引用する。

材料＝嫁菜目筈一杯、小松菜同量、黒胡麻五勺、醤油

作り方＝嫁菜は洗ってざっと茹で、水にとって灰汁を抜き小松菜は茹でて水にとって冷し、直ぐに揃へて絞り、五分位に切り、嫁菜は細かく刻んで一緒に交ぜ黒胡麻は香ばしく煎ってよく摺り、砂糖又は味の素少々入れ、醤油三勺程入れて摺りゆるめ、右の材料を和へ、小鉢に盛って供します。

料理書『四季の家庭料理』ではみられなかった「材料」と「作り方」の二段構成となるこのレシピには、目筈一杯（目のあらいざる）のように大雑把な記載が残されるものの、切り方の目安や調味料の分量にまで数値の記載が及ぶ。時間の記載はない。野菜に熱を加えて調味料と合わせるといった料理は、決して手の込んだものではないが、田中の料理の基本形を端的に表わしている。嫁菜は茹でてあく抜きを行う一方、小松菜は茹でてそのまま用いるなど、食材によって細部の扱い方が異なる。黒胡麻を「香ばしく煎ってよく摺り」とあるように、調味の部分でも細かい手間を惜しまない。また調味料として、砂糖や醤油など定番のものが用いられるが、ここでは味の素の使用もみられる。

その他の献立を俯瞰しながら、さらに田中の献立の特徴を明らかにしてみよう。まず食材の観点では、「季節の贈物 筍とさや豌豆のお惣菜」（36年4月）、「初夏の食卓 15分料理



新じゃがと新牛蒡の頂き方」(39年6月)、「七月のお料理 南瓜の変った頂き方」(40年7月)、「お料理 鰯のお料理数種」(43年10月)のように、筍、さやえんどう、キャベツ、ごぼう、じゃが芋、南瓜、鰯などが定番の食材として挙げられる。他にも、大根、茄子、胡瓜、里芋、甘藷、鯆、鯖など、現在にも流通する食材が広く用いられる一方で、先述の「手軽に出来る家庭料理」の田芹、嫁菜、落、蕨、あるいは「八月の味覚 ずみきの頂き方」(40年8月)のずいき、また行事食に用いられるくわいやぎんなんなど、家庭での使用という点で現代では珍しい食材も確認される。

調理方法の点では、和え物、酢の物、煮物が定番であり、田中の記す献立は決して奇をてらったものではない。その中で珍しい料理を取り上げると、まず豆腐料理が挙げられる。「食味に涼を招く 涼しい豆腐料理いろいろ」(37年7月)では、湯豆腐、揚げだし豆腐、豆腐田楽などのよく知られた料理もあるが、その他に「小笠原豆腐」、「瀧川豆腐」、「ぎせい豆腐」など珍しい名前もみられる。「小笠原豆腐」は、葛餡とかつお節をかけるもので、瀧川豆腐はところてん突きで細く突き出したもの、「ぎせい豆腐」は豆腐と野菜入り卵焼きである。また「春の風流丼」(37年4月)では「品川から静岡までの舌の旅」として「品川丼」、「江の島丼」、「鎌倉丼」、「真鶴丼」、「静岡丼」など、それぞれの地名を冠した献立並べられている<sup>12</sup>。鎌倉海老を用いた鎌倉丼、真鶴沖で捕れた鮪を用いる真鶴丼、静岡産の椎茸を用いる静岡丼など、各地に因んだ食材が用いられる。品川丼は、穴子の蒲焼にたれをかけて載せた一品である。

調味料の観点からはどうだろうか。前述のように、調味料は醤油、味噌、砂糖が主体であるが、その他には酢が頻繁に用いられる。なかでも「あちゃら漬け」の料理名で、冬瓜、牛蒡、茄子、松茸など、様々な食材が酢で漬けられている。また行事食にはほぼ欠かすことなく膾の献立がある。これらには特に記載なく「酢」と記されるが、時折「ミツカン赤酢」と種類が指定される場合がある。『栄養と料理』には、田中の料理記事の次の頁にミツカンの宣伝広告が載せられることがある。偶然かもしれないが、商業色を排した同誌にも、献立で用いられる調味料と広告が一致する珍しい事例がある。またカレー風味は彼女の献立のなかで定着した調味料の一つで、魚に下味をつける際などに用いられる。

以上、献立の水準から田中が記すレシピの特徴の考察を行った。季節ごとに手に入る食材を幅広く用いて、細部まで手間をかける調理方法が一貫した特徴としてみられ、たとえ行事食であっても華やかさに偏らず、煮物や和え物を中心とする家庭料理が提案される。

調味料の使用も旧来のものが中心であった。ただし戦争末期になると砂糖の使用が困難になり、戦後には代用として甘味料ズルチンが用いられることもある。バターの使用も途中で途絶えるようになる。使用される食材の変遷を捉えるためには、以下にみるように田中のレシピに時間軸を挿入し、さらには随筆の中の記述を含めた幅広い考察を進める必要があるだろう。

### 3. 自叙的レシピ

#### (1) 随筆を記す

随筆は田中の執筆活動のもう一つの軸である。はじめ数ヶ月おきの頻度で掲載された随筆は、徐々にその数を増し、彼女の亡くなる直前の時期には料理記事とほぼ同数の随筆が記された。そのなかには冒頭の「教会とママレード」のように、信仰生活を垣間みせるものもあった。関係者の回想によれば、『栄養と料理』に掲載されたものと同じ内容の随筆が、キリスト教系の小雑誌にも掲載されたようだ。これらの随筆は最終的に『一本の小竹』という著書にまとめられた。田中が生涯に刊行した著書は、この随筆集と料理書一冊（『季節の家庭料理』）の二冊であった。

随筆であるから、その内容は田中の個人的な体験や記憶と結びついたものが主である。そうであるからといって、ここに田中の人生が体系的に記されているわけではない。随筆の文体について「一輪の花、一本の樹、一疋の蚤でも田中先生のお目にとまるや、其に愛と誠が生じ、到底人の追従を許さざる特徴ある文章が生ずる」と、読み手の一人であった医師の加藤三郎が評すように<sup>13</sup>、田中の随筆は、日常の細かな一コマから、自然と人間の営みの深さを感じさせるものが基本線である。この回想中の「一疋の蚤でも」というのは、「蚤の珍芸」(39年11月)という文章を指しているものと思われる。これは震災後の新宿で遭遇した不思議な見世物の話で、蚤に訓練を授けて芸を仕込もうとする奇怪な人物が登場する。この種の随筆から彼女の歩んだ道筋について体系的な記述を得ようとする苦悶することになる。

たしかに「六十年の回顧」(40年2月)、「私の子供時代」(41年5月)、「人生八十」(47年1月)など、一見するといくつもの回顧的な文章が残されている。だがそのような随筆を参照したとしても、例えば「私の子供時代」には、「私は明治の維新後に生れて、物心の稍付いた時分は、世の中は貧乏のどん底にあった時でした」という記述がみられるものの

14、日付をたどることのできる箇所はこれのみで、それ以上に彼女の経歴について体系的に知ることはできない。むしろ注目すべきは、「朝粥」、「昼の麦御飯」、「毎日のお菜」など、この随筆では「食」から幼少時の出来事が断片的に綴られるということである。鰯、ママレード、豆腐、ステーキ、かりん、羊羹、米、すいか、鮎、トマト、雑穀など、随筆のなかに登場する食物は多岐にわたる。田中は、自身の身に起きた出来事を何年何月といった日付と結び付けて語るよりも、その時々のお食の記憶を通して過去をふり返る。そうだとすれば、そこに記される食物からその人生を読み込むことが、田中の随筆の読み方である。

以下ではこの読み方に沿って田中の文章を読み解くとして、ここでは「小筍に禍されて」(1942年8月)を参照する。この随筆では戦時の食をめぐる悲喜劇が「筍」に託されている<sup>15</sup>。家の庭では食べきれないほどの筍が取れたため、これを調理して知人に分け与えることとした、という話である。世間では食料の入手が困難となり、食料店には長蛇の列が並んだ時期である。田中は小さく摘み取った筍を調理して来客を待ったが、この即席のお裾分けは、田中の言葉を用いれば、「来るわ、来るわ」の大繁盛で、自分が取りに行けない者は知人に鍋を託してまで分け前に預かろうとする始末であった。とても愉快的出来事であった。だが、調理に必要な燃料は相当なもので、燃料不足の折、数日後に測定に訪れたガス屋から「割り当て量の倍も使っています」と叱られたという。この一連の出来事を「小筍に禍されて」と呼ぶことに、皮肉を利かせた彼女の性格が表れているが、ここでは、燃料への注意を含めたこの時代の食生活の微細な情景が、さらには田中自身の「食」を介した人間関係の広がりや随筆のなかに書き込まれている点に注目したい。

## (2) Eat My Word

17世紀から現代までの料理書を取り上げ、料理書が様々な角度からの読解に耐え得る文化的テキストであるという視座から料理書を読むことの可能性を押し広げたのは、ジャネット・テオパーノである。その著書『イート・マイ・ワード』では、多くは出版物ともならなかった幅広い料理書——家族の成員に代々読み継がれるもの、共同体のなかで共有されるもの、複数の女性の手で書き継がれたもの、個人の趣味や習慣として日々書き足されるもの、手書きのもの、活字のもの、刊行されたもの、個人的なものなど——の読解を通して、料理書が日常生活のなかで多種多様な性格を帯びることが明らかにされる。テオパ

ーノに拠れば、料理書には単にレシピを伝えるという本来の役目の他に、家族の文化的ルーツを伝え、共同体内の人間関係を築き、女性の自尊心を涵養し、読み書きの教育的効果をもたらすなど、持ち主の状況に応じた多面的な役割がある。

とりわけ興味深いのは、料理書が日記のように機能することを指摘した第四章「自叙伝としての料理書」である。そこでテオパーノは、19世紀の半ばにアメリカ東部で暮らしたある女性の残したノートブックの精読を行う。それは農家を営むある女性のもので、料理に関わる記述はもちろんのこと、その他に農場経営の帳簿、日常の買い出しの記録、家事に関する記述、食物の薬効についての覚え書き、一家が別の土地へと移住する際の細々とした段取りなどが記されている。このような個人的な書き物を一つのジャンルに押し込めることは困難であるが、テオパーノはこれを一つの料理書として読み解き、その可能性について論じている。

テオパーノはこの料理書の持ち主のハンナ・トレンプルについて、「ハンナが伝記や歴史書と同じように、自らの物語を伝えているということではない。彼女の人生を理解するためには、ある種の想像力によって彼女が料理書に残した細かな記述から過去へと遡る跳躍が必要となる」と述べる<sup>16</sup>。この言葉通り、テオパーノは残された細かな記述を頼りに、一人の女性が生きた過去へと跳躍を試みる。それに拠るならば、ペンシルバニア州のある農村に暮らしたハンナは、家業である農業に従事するとともに、その傍ら畜産に取り組み、卵や乳製品を産出することで一家の家計を支えた。夫とともに勤勉に働いてささやかな財産を築き、やがては近隣の土地を購入してより大きな農場を開くことができた。農場に移住してからは、自らの勤勉と才覚を活かして、新しい住居や労働環境を整えた。金銭の出入りも如才なく書き留め、そうした記録からドア、窓ガラス、湯沸かし器、食器棚、留め金などの備品を購入して、時に人員を雇いながら自宅や温室、農場の歩道など整備を進めたことがわかる。その間も怠ることなく家事や台所仕事をこなし、「オイスターソースオムレツ」や「ソーダビスケット」、あるいは神経痛に効く食物のレシピをノートブックに残した。時には農場の周辺に住む女性たちを自宅に招いて社交を楽しんだ<sup>17</sup>。

テオパーノはこのように料理書から一人の女性の痕跡をたどる一方で、料理書を読むことの可能性について次のように述べている<sup>18</sup>。

料理書は個人の物語を伝える。ほとんど痕跡を残さない——ハンナが私たちに残

したわずかな痕跡にも及ばない場合がある——女性も多いが、一方で料理書がある人物の姿を垣間見るのに十分なものを与えてくれることも多い。料理書は喚起力の強いメモワールのようなもので、それらは調理方法の指示、何かの説明、断片的な文章、余白への書き込み、頁にはさまれたメモなどの寄せ集めであり、そうしたレシピの記述のなかに女性たちは存在の証拠として自らの姿を書きこんでいる。それを何年も使い込むと、料理書はメモワールとなり、やがては人生の記録になる。

料理書とは、作者が自らの生を書き込む一つの自伝である。女性たちは自身の家庭生活に関して様々な形式を用いて記録に残すが、その集積がある種の伝記的な機能を果たす。こうした観点からすれば、料理書は、手紙、日記、スクラップ帳に連なる種類の書き物であるとテオパーノは述べる。

ここで彼女が言及するのは、一人の女性が生活を維持するために残した日々の記録で、一般の目に触れたものではない。その点、田中の場合とは異なる。刊行された料理記事には、当然のこと余白への書き込みはなく、ここから田中の人物像について何か手がかりを得ることはできない。

だが本章では、田中もまた料理に関わる言葉の集積の中に自らの痕跡を書き残すようなレシピの書き手であったという点を強く押し出したい。既にみた「ママレード」や「筍」、以下でみる「青魚」や「くわい」に関わる記述のように、田中は「食」の記述を通して自らの来歴や周囲の人間関係、その時々々の社会状況を浮かび上がらせる文章の書き手であった。台所の傍らにたたずむ料理書が、ある者にとっては自己を書き残すための機会であったとテオパーノは述べる<sup>19</sup>。田中は、決して積極的に自己を押し出すような文筆家ではなかったが、料理記事や随筆の「食」の記述のなかに、自らの人となりを浮かび上がらせる。自身の伝えたママレードのレシピが教会再建の一助となり、これに自信を得た彼女が再び料理記事に同様のレシピを書き残す。それが食糧難の時代の代用食となり得たように、田中が随筆や料理記事に書き残す言葉は、彼女の実生活と密接に関わる部分から発せられている。毎月欠かすことなく執筆を続けた田中は、料理と言葉を往還しながら日常を生きていた。料理とこれに関わる記述は、彼女が人間関係を築く際の礎となり、また料理家として活動を継続するための自尊心の源であった。その言葉の集積は田中の人生の道筋でもあ

る。田中のレシピを「自叙的レシピ」と呼びたい。

### (3) 生活改善の方法

自叙的レシピの特徴が最も良く表れたものに「生活改善の一法としての献立」がある。これは『栄養と料理』に掲載された全7回の連載記事であった。初回が1942年6月のことであったから、食料難に適応するための献立の紹介を意図した記事だと言える。初回の記事のはじめには「今日では自由買いの時代は疾くに過ぎ去り、大部分は割当配給時代となって居ます」という時代認識が示されている<sup>20</sup>。

「生活改善」というと、多くの場合無駄の排除や因習の打破が共通の目標として掲げられ、その際重視されるのは「科学」、「能率」「合理性」といった観点である。『栄養と料理』にも、田中の生活改善の記事の前年に、「食生活改善実行案を語る」と題した座談会の掲載がある。田中が参加者として含まれない点は、彼女が所属した栄養学園の関係者との相違を象徴的に示している。香川綾、市川房枝、氏家寿子など、総勢14名の参加者が集ったこの座談会の主な話題は、香川がこの頃熱心に行った配給所の取り組み（次章「材料配給所」の節で詳しく取り上げる）の有効性を述べることであったが、その過程で、例えば調理時間や廃棄物など、食生活の複数の場面で無駄が生じていることが指摘される。香川は「副食物でも大抵二十パーセント以上捨てて居って、酷いのは五十パーセントから七十パーセント捨てて居るのです」と具体的な数値を挙げながら料理を通した生活改善を訴えている<sup>21</sup>。

この点、田中の料理記事はこの種の生活改善の語り方とは一線を画している。「生活改善の一法としての献立」は、限られた食材から日々の食事を整え続けるための手仕事の記録である。この連載記事では、配給で入手できた食物の種類と分量を想定して、その食材から五人分の食事をつくるための献立が数例示される。例えば42年8月の連載5回目の記事では、「今日手に入った材料は、配給の干餛飩二把、馬鈴薯七五〇瓦」と配給を通して入手したもの、もらい物の「十六ささげ」と「小茄子」、持ち合わせていた「茗荷」や「葱」、さらに「抱き合せ買い」の「大根」の食材が想定されている<sup>22</sup>。これらをもとにして、「馬鈴薯の旨煮」、「十六ささげと茄子の胡麻ひたし」、「晒し餛飩」などの献立が記される。この記事では、配給制度が広がったこの時代にも、様々な食料の入手方法があったことが示されているが、「貰い合せ品」、「持合せ品」、「抱き合せ買い」など、それぞれ具

体的に書き分けられていることから、田中の実生活の状況を反映している可能性が高い。

さらに実生活とのつながりをより明確に読み取ることができるのは、連載 7 回目の次の記述である。「生活改善の一法としての献立（七）」では、「此の日はしこ（小鯛）が多く出回りましたので、他の物をよしてしこばかり求めました。四百匁以上もありましたでしょう」として、その他に入手したキャベツと甘藷、それに持ち合わせの葱や生姜を組み合わせた三日分の献立が記されている<sup>23</sup>。海産物、とりわけ青魚を多用する田中が、「他の物をよして」まで小鯛を求める様子は、田中のレシピに馴染みある読み手なら深く納得される記述である。この材料をもとに、小鯛を用いたつみれ団子や野菜煮込みなどの作り方が記されるが、入手した材料について説明する際に「それで其のしこを三日間に次のようにして用いました」と記されることから、それが実生活に基いた献立であることが推察される。

この献立では一日目に余分に作ったつみれを取りおき、これが三日目の野菜煮込みにまわされる。別の連載回の「煮干小鯛の佃煮山椒添へ」の献立では、「配給の酒は煮物用として少しずつ保存しておきます」として、配給で入手した調味料を一度に使用せず少量ずつでも保存することを勧めている<sup>24</sup>。こうした筆致からも、田中が普段より実践する方法を料理記事に書き留めていることが示唆される。このように抽象的な説明は行われなくとも、献立の立て方や食材の扱い方に「計画」や「無駄の排除」の視点がみられる。日常で入手した食材を用いて、これを有効に利用するための工夫が継続する。その具体的な実践が料理記事に記される。これが田中にとっての生活改善の方法であった。

#### （4）食糧難の時代の自序的レシピ

ここまで「自序的レシピ」という概念を頼りに、レシピのなかに表れる一人の料理家の姿をたどってきた。生活改善の記事のなかで、田中は時々の流行語を振り回すのではなく、自らの日常生活から浮かび上がる具体的な工夫を記した。さらに田中の自叙的レシピが示すもう一つの可能性は、食糧難の時代にこそ、実生活と料理記事のあいだの距離が、さらにはレシピの書き手と読み手のあいだの距離が近接するということである。『イート・マイ・ワード』では、レシピが日記の様に機能する際の社会的、時代的条件についての指摘はないが、食材の入手が困難な時代であるから、日常生活における日々の実践を書き留めることが、そのまま料理記事にもなり得ることが、田中の記す文章から示唆されるのであ

る。「自序的レシピ」の概念について理解を深めるために、次に田中の随筆の記述も考察の範疇に引き入れてこの点を検討したい。

まずは随筆「米無し日の日記」を取り上げる。題名にあるように、これは食糧難の時代に田中がどのような食生活を送ったかが記される文章である。その頃既に米の配給制が敷かれていたが、配給を受けるために必ず必要となるのが米穀通帳であった。この通帳は四月に切り替えの時期を迎えるが、制度上の不備によって、新旧の米穀通帳のあいだに数日間の空白が生じてしまった。田中はこの事情を配給の担当者に伝えたが、彼は頑なに例外を許さず、通帳に記載された以外の配給を認めようとしなない。結局、配給を受けられない空白の期間が生じることとなり、「米無しの日記」はこの一週間の食生活の様子を綴ったものである<sup>25</sup>。

この随筆は、一人の生活者が捉えた戦時配給制度の欠陥を伝える一つの証言でもあるが、他方で、田中の筆致からは、そうした制度上の不備を弾劾する姿勢よりも、自らの才覚を頼りにして工夫を重ねることで、緊急事態を何とか切り抜けようとするものの高揚感が読み取れる。そもそも、アジア・太平洋戦争は田中にとって唯一の危機というわけではなかった。「私は明治元年戊辰の役、即ち明治維新のごった返しの頃に、此世の風を吸ふたのである」と別の随筆でふり返られるように<sup>26</sup>、士族の子女として生まれた彼女は、幼少期より既に混乱の最中にあり、そこから複数の戦争の時代を経た後、齢八十近くになってまた新たな戦争を迎えたのだった。

「米無しの日記」では、田中と老年の女中の二人暮らしの世帯での米のない一週間の食生活の様子が記される。家の中を探すと、死蔵品として数年のあいだ眠っていたビーフンやオートミールが見つかった。また小麦粉やコーンフレークなどもあった。するとビーフンと炒めた野菜を和えた初日の料理などは「今日まで見たことのない美辞な食卓が出来ました」として、「何だか世間に対して申訳ない様な気がしました」と綴られる<sup>27</sup>。二日目にはオートミール、三日目には知人より貰い受けた甘藷、四日目には前日までの残り物、五日目には大豆粉と小麦粉を用いた蒸しパンなど、有り合わせの材料を用いて整えた食事の記録が記される。その中には、「味の悪い大根漬を甘辛醤油を煮立て、穂紫蘇などを入れて漬け直し」た「更生漬」という、独特な名称を持つ独自の料理も登場する<sup>28</sup>。田中の日常を記した随筆「米無し日の日記」は、文字通り食糧難を切り抜けた日々の記録であり、さらには、こうした食事の記録が、そのまま代用食の献立の提案にもなっている。



この時代、代用食を含めて、食生活に関わる様々な試みが生じたことは、例えば齊藤美奈子『戦下のレシピ』を参照しながら、第一章で確認したとおりである。また次章以降で述べるように、香川綾は「国民食」として定められた栄養価が家庭に行き渡るように尽力し、近藤とし子は様々な現場を渡り歩いて労働者の食生活改善を訴え、戦後のことではあるが、東佐与子は主食としての馬鈴薯の価値を示した自身の研究成果を刊行した。田中もまた、同時代を生きた料理家の一人であり、『栄養と料理』をみても、「代用食について」、「配給米を生かして美味しい変り御飯」、「代用食に里芋」など、食糧難を切り抜けるための主題のもと執筆を行った。

この点も、「自序的レシピ」の視点を挿入して田中の献立を捉え返すならば別の側面がみえてくる。この頃、少しでも食材を確保しようと、従来は捨てていた部位や口にされることのなかった植物が新たに食材としてみなされるようになった。人びとの食生活の回想をたどれば、家の敷地で野菜の栽培を始めたり、野に出て野草を拾い集めことが習慣になったとする証言も珍しくないが、田中の「野草のお料理」（1944年3月）は、つくし、芹、おおばこ、はこべなど、食用となる野草について説明を加え、これを用いた献立の紹介を行ったものだ。しかし、田中の執筆記事の継続性に着目するならば、これらの食材は決して食料難の時代に唐突に現われたものでなかった。「芹」は以前より田中のレシピに常用される野菜であるし、上に参照した「嫁菜と小松菜の黒胡麻あえ」の献立のように、「嫁菜」もそれ以前の献立で登場する野菜であった。

また戦後になって記された随筆「名物の正体は雑穀」（46年10月）は、一見すると代用食として用いられる雑穀の説明であるが、麦、小麦、粟、黍、もろこし黍、蕎麦、玉蜀黍に言及し、これを「雑」穀のままとせず、それぞれ食材の性質や調理法について細かに解説を加えたものとなっている。こうしたことから、田中は間に合わせの知識を用いて食料難の時代の献立を語ったのではなく、自らが日常生活のなかで培った経験を頼りに、レシピを記していたことがわかる。料理家の用いる食材が一般家庭で扱われるものとは異なることがしばしば指摘される。しかし、ここでまでみたように、田中の記す料理記事は、彼女の日常生活の延長線上にあったことが示唆される。さらには、いも類、雑穀、野草などそうして代用食として料理家が用いる食材は、一般の人びとがかろうじて入手できた食材と大きく重なっている。だとすれば、食糧難の時代は、料理家の記すレシピと一般読者との間が近接した時代、田中が日常で行う様々な工夫が、読者に広く共有されるための条

件を用意した時代だといえる。

#### 4. 田中米の食生活史

##### (1) 生まれも育ちも青魚

このように「自序的レシピ」の傾向は戦時から戦後の食料難の時代により明確なかたちをとって表れる。これを確認したうえで、その他の時代にまで考察の対象を広げ、これら「食」に関わる文章の蓄積から、以下に田中の食生活史について理解を深めたい。

田中にとって最も縁の深い食材の一つが青魚である。『家庭之友』に寄せた最初期の料理記事が「鮎と秋刀魚と飛魚」であったように<sup>29</sup>、彼女は青魚とともに料理家としての経歴を歩みだしたのであった。先述の生活改善の記事にしても、「他のものをよして」まで小鰯を大量に求めたことが記されていたが、そのなかで「忙しい家庭では大抵無視されて仕舞いますが、こうして三日も用いられますと決して見捨てた物」ではないと、この小魚への愛着を強調している<sup>30</sup>。

その後も鰯、鰻、鯖、鮪などの海産物は『栄養と料理』の料理記事で頻出する。同誌創刊初期の「季節の材料を用いた惣菜一品料理」(1935年10月)にはさんまや鰯の献立が並び、食糧難の時代には「頬差鰯の美味しい料理」(1944年2月)、また戦後になると「早春のお台所の用意に」(1948年3月)と題された記事に「鰯つみ入れ汁」の献立が並ぶ。

随筆のなかでこれら海産物への言及に着目すると、それが田中の幼少期の体験と密接に結びついていることがわかる。例えば「頬差鰯に感謝」(44年2月)は、前年末ごろから関東方面で鰯がよく取れたことに謝意を表したものである。社会に普く食料の欠乏が広がったとされる時代においても、局地的ではあるがこの年にも豊作のあったことを伝える点で、時代の貴重な証言となり得るこの随筆であるが、そのなかで田中は「私の生れ故郷は南海の暖流の流れる国で、一日として鰯の売声を聞かない事は無い程に、鰯の捕れる土地でした」と述べ、故郷の和歌山の海産物を思い起こしている。

また「すしを作る所以」(43年5月)は、同様に郷里の食材の豊かさについて述べたものであるが、その回想のなかで自身の母親との思い出が触れられる。この母も料理上手で、「浜から引揚げて来たばかりの銀鱗跳る小鰯」を買い求め、すしにして他人をもてなしたという。自身も熱心なすしの作り手であった田中は、その理由をこの母との関係に求めている。このように随筆の記述をたどると、田中がたどった食生活史の一端がみえてくる。

そこには生れ育った郷里和歌山の自然環境があり、また料理上手の母親の存在があった。

## (2) 自生するくわい

もう一つ「くわい」を手がかりにたどってみよう。くわいは、芽が出ることから、現在では正月料理の食材として用いられるが、田中の料理記事には「くわゐ」と表記されて晩秋から初春の行事料理に広く用いられている。煮物にしたり汁物に入れたり、田中はくわいを定番の調理法で用いることも多いが、なかには「揚くわい」や「くわい青衣」など変わった名称も見られる。「くわい青衣」は、なめらかに漉したさつま芋に漉した青菜を混ぜ込んで緑色にし、それを衣として茹でたくわいを包み込むというもので、三月の節句の献立のなかの一品だ。

田中にとって、くわいは日常の料理にも行事食にも欠かせない定番の材料であったが、一方で、当時の人びとにとってこの野菜は敷居が高かったという証言もある。これは新聞に掲載されたある座談会での一コマで、ラジオの料理番組に対して、主な聴取者である主婦より様々な意見が寄せられている。そのなかで「慈姑（くわい）」が登場する。ある参加者によると「例へば少し前慈姑と何か三品の物を混ぜるものがございましたが、近所の八百屋さんをみますと慈姑などございません」<sup>31</sup>。ラジオから聞こえる料理番組では、くわいが日ごろから用いられていたこと、他方で八百屋などで日常の食材を取り揃える主婦にとって、それは入手の難しい食材であったという二つの事が述べられている。これに続けて座談会では、入手の難しい食材の代わりに大根や蕪を用いるなどして、献立を専門的にしすぎないでほしいという要望が述べられている。

後年のテレビの料理番組を参照するまでもなく、こうした事象は、ラジオの時代より既に料理家の選ぶ食材と、一般の主婦が入手できる食材のあいだに一定の差異があったことを示している。この点でくわいは、「範囲の狭い食べものを、片よって摂ることが不健康の大きな原因になる」とかつて料理書のなかで述べたように、田中が『栄養と料理』の記事にも多様な食材を用いた証拠ともなるが、それがある層の読者にとっては入手し難い食物の使用だと受け止められた可能性がある。

その一方で、随筆を注意深く読めば、この食材も自らの経験と関わりの深い食材であったことがわかる。随筆「一本の小竹」には、幼少期の出来事に遡ってくわいが登場する。田中の生家ではくわいを栽培していたが、冬になってその「青い大きな粒」を掘り出すの

が彼女に与えられた仕事であったという。こうして幼少期の記憶を思い起こしながら、続く記述のなかで、田中は再びこの野菜を栽培することを思いつく。次第に入手できる食材に不自由を感じる時節柄、田中はくわいが自生するのを目撃して、その力強さに感銘を受ける。「空地を持たぬ者はせめて空鉢でも利用して慈姑作りをすることを思い付きました」と、自前の鉢を容易して即席のくわい栽培を始めた。これを植えたのは初夏のことであったが、夏には「青々とした水の中から威勢よく出て涼味を添へてくれ」、収穫の冬には「思ひがけない掘り出し物」を楽しみにしていると、この随筆は結ばれる<sup>32</sup>。実際、翌冬の「建国祭の御祝膳」では、くわいを用いた煮物の献立がみられる。田中にとって、くわいは自らに馴染んだ手触りのある食材であった。

### (3) 日付のある食物

「私が生れて始めて苺を食べたのは、明治十五年の初夏の頃」と記されるのは、「今年の苺」という随筆である。田中は「食」の記述を通して自らが生きた時代を表現する書き手であったことを述べた。このように随筆の記述をたどると、日付を伴ってある食材の記憶が思い起こされる場合がある。この点に着目して随筆の記述を捉え返してみよう。

苺は田中の定番のレシピ、ママレード・ジャムにも用いられるが、彼女は明治期の早い時期にこの果物を口にする機会を持ったようだ。「今年の苺」の随筆の記述をたどると、その時、田中は同志社女学校に在籍していた。「学校で出来た西洋苺」は、校庭に栽培されたものであった。それを「全校生徒五十人に二粒ずつを舎監のお婆さんが一人一人の掌に載せ」てくれたものがこの果物との出会いであった<sup>33</sup>。

「トマト今昔」という別の随筆では「トマトが我国へ輸入されたのは何年前であったか私はよく知らないが、一番始めに話題を作ったのは、明治二十年前後であったでしょう」とトマトに関する記憶が思い起こされる<sup>34</sup>。当時、赤茄子とも言われて敬遠されていたこの野菜が、次第に食べ方や育て方に工夫が重ねられ、長い年月を経て一般に普及したことを述べた随筆である。これに拠れば、明治期に初めて食べたトマトは、当時郷里の和歌山に派遣されていた「アメリカの若い婦人宣教師」が自ら畑に植えて育てたものであった。早くから西洋の文化に触れ、当時移入されつつあった食材に早い段階で触れることができたのは、田中の周囲にいたキリスト教宣教師の影響であった。

また、身近にあった物の価格から当時をふり返った随筆もある。随筆「五厘時代」では、

昔は「蕎麦の盛もかけも五厘でした。豆腐も、銭湯も五厘でした。蒟蒻も確か五厘であったと思ひます」と、様々なものを五厘で買うことができたことを回想している<sup>35</sup>。勉強のあとに級友と食べた間食の焼芋も「五厘」であった。ところがそれから50年経つと、焼芋の値段は100倍の5円になってしまった。その他に「豆腐は十銭ですから二十倍の上り方です。民衆的食品として誠に穏当の上り方であると思われます。蕎麦の十六銭は三十二倍の上り方です」と、当時「五厘」であったものの値段の変遷を書き連ねている<sup>36</sup>。

「五厘」は田中にとって馴染み深い数字で、「仲のよいみちづれ」でも、「いつも同格で、相提携して仲よく並行するものは、豆腐と銭湯である」として、豆腐と銭湯がともにこの値段で並んでいた時代のことを書き綴っている<sup>37</sup>。明治時代中頃のことであった。それが戦争の時代が到来し、第一次世界大戦が終わると「二銭、三銭、四銭、五銭はつい最近までの値段であったのに、今日では五銭ニッケル一個で豆腐一丁は得られなくなった。銭湯も同様である。五輪時代から見れば十二倍の上り方」と、大戦後の物価高に結びつけて豆腐にまつわる記憶が記される<sup>38</sup>。『イート・マイ・ワード』では、農園に住む前述の女性が、料理の覚え書きとともに、日々の金銭の出入りを記録していた。田中の場合、食物と結びつくかたちで金銭の記憶が表出し、さらに同じ随筆のなかの「戦争毎に上る豆腐と銭湯」という文言が端的に示すように、戦争もまた食物や物価の記憶を通して語られている。

## 5. 生い立ちをたどる

### (1) 評伝

ここまで、田中の「食」に関わる言葉の集積から、彼女が料理家として歩んだ道筋をたどってきた。最後に田中の足跡をたどる試みとして、その他の随筆の記事や関係者の回想を通して、可能な限り時系列に沿って田中の生い立ちをたどり直したい。まず田中の人生を伝える数少ない証言として、『栄養と料理』に掲載された追悼文「田中米先生のことども」がある。田中は1949年に長い生涯を終える。その時追悼文を記したのは女子栄養学園の教員であった大河内由美であった。この大河内の文章を中心にとすると、田中の人生は以下のようにたどり直される<sup>39</sup>。

田中米は、旧姓名河島米と言い、父喜八郎、母タカのもと1867年3月9日、和歌山市に生まれる。父はもと和歌山藩士で、賄い係を務めた後、明治維新後は農業を営んだ人物であった。彼女には、兄、姉、妹、弟が一人ずつあり、姉ののぶ枝は、次章で扱う香川綾の

実母にあたる。兄の河島敬蔵は英文学者として世に知られている。生家の様子について、「お宅には柿、梅、梨といった果樹が多く、食べ物に豊かな御家庭ではありましたが、正直律儀な所謂、清貧を楽しむといった御家風でありました」と記される<sup>40</sup>。後述の様に、田中はキリスト教関係者を中心に地域の有力者とも知己の間柄にあった。このことから一家の教養の程度も高かったと推察されるが、家庭の経済状況は決して豊かではなく、儉約を旨とする暮らしを守っていた。

兄の敬蔵がキリスト教と近い関係にあったことから、田中は同志社女学校に進学、一年間在籍の後、大阪のウイルミナ女学校（現在の大阪女学院の前身）で学んだ。同校の第一期生三名のうちの一人名であった。同校卒業後に和歌山に戻ると、婦人宣教師とともに布教活動を行った時期もある。こうした経験は、彼女に早くから西洋式の家庭生活の内実に触れる機会を与えたが、他方で、彼女と生活を共にした宣教師が味噌汁や沢庵など日本式の食事を好むようになった。田中にとってそれは自らの料理の知識や技術を他者へ分け与える機会でもあった。

その後、横浜で学問をしていた兄を頼って上京、28歳のときにキリスト教神学者の田中達と結婚する。結婚後は、夫の活動を陰で支えたが、その間に料理に関わる知見を深めたようだ。時期は定かではないが、この時期に赤堀割烹教場に通ったとある。夫がアメリカに留学した際には東京に残り、上野音楽学校の舎監を務めた。『家庭之友』に執筆を行ったのはこの頃にあたる。夫が帰国すると、引き続き夫の著作活動の補助をする一方で、自身でも執筆活動を続けた。夫が1920年に病のため亡くなると、同年より東京女子大の舎監を務める。1931年まで舎監を務めるあいだ、『婦人之友』に料理記事を投稿するようになり、同誌と関わりの深い自由学園の講師も務めている。香川綾が研究会や栄養学園をつくると、同校に積極的に関わるようになる。栄養学園では講師として家庭料理の授業を担当し、学園の機関誌である『栄養と料理』に投稿を開始する。

晩年には、戦時の空襲により長年住み慣れた自宅が焼失、栄養学園の分校があった埼玉県与野で仮住まいをする。この時の心境について「先生は決してそれを不幸とも不満ともお思いにならず、かえって、景色がよくて静かで有難いという風に、むしろ天から恵まれたものとしてその境遇を感謝し喜んでいらっしやいました」と大河内は記す<sup>41</sup>。戦後に大病に見舞われたが、生涯を閉じる直前まで料理家として執筆活動を続けた。49年1月14日に82歳で亡くなるが、絶筆は『栄養と料理』1月号の「極く手軽に出来るおせちとお重

詰」であった。ここでは食料難によって、「段々日本料理の特徴も忘れて仕まうであろうと思います」として、だしの取り方のような料理の基本が改めて確認されている<sup>42</sup>。

## (2) 随筆からたどる

次に、数は少ないものの、田中の随筆から彼女の人生の歩みや周囲の者との交流について綴った文章を取り上げてみよう。前述の随筆「五厘時代」は、焼芋や豆腐などがまだ五厘で購入できた時代の思い出を述べた随筆であったが、その中には「私が始めて東京の土を踏んだのは、明治二四年の十一月」であったと珍しく明確な日付がみられる。上で確認した経歴から照らし合わせると、彼女が大阪の女学校を終えて帰郷、和歌山で宣教師の手伝いをしていた時期にあたる。この随筆の記述をたどると、上京のきっかけとなったのは、当時横浜に居住していた兄を訪れたことであった。この兄は、遠くから訪れた妹を歓待する一方で、「お前も折角此所まで出て来たのだから、東京に行って一、二年修行しないか」と述べる。修行先として提案されたのは、麻布にある寄宿舎のような滞在施設であった。この兄によれば、ここは「費用もかからず、自由に働きながら手芸を教へて、女子に独立の道を授ける」所で、田中はこれに従って、すぐに入寮を決めたようだ。そこでは広く家事に関わる修養が行われたが、「修行」というほどのことはなく、田中は自身の興味を深めていった。「毎日の授業としては裁縫、編物、刺繍、毛筆画などであり、時折洋裁もありました。私には刺繍が面白くて勉強しました」とある<sup>43</sup>。彼女が細かな裁縫を好むことは、随筆の記述からも読み取れる。また最初に『家庭之友』に登場した際には、で家事の専門家としての扱いを受けたのも、こうした若い頃の修養にその源流を見いだすことができる。

周囲の人物についてはどうであろうか。随筆「私を鬼門視する人々」は、田中が知己の人物について語った文章であるが<sup>44</sup>、ここには幾名かの著名人について、時に皮肉な口調を交えながらその人物との細かなエピソードが書き連ねられる。例えば、戦前からの代議士で、戦後に首相も歴任した片山哲、あるいは文化学院を設立して独自の教育事業を展開した西村伊作の名前が出てくる。これら両名は、同じ和歌山の出身であり、田中より若い世代に属するこの二人とは、彼らが若い時期からの知り合いであった。片山については、彼が三歳の頃から既に知った間柄にあったという。今や代議士となった片山について、「目がクリッとした」少年時代のことを思い出して懐かしい気持ち浸っている。田中の郷

里での人間関係が、郷土の文化人や知識人にも及んでいたことがわかる。

また「私を鬼門視する人々」には、東京音楽学校時代のことも回想される。田中は同校の舎監を務めたことから、そこに在籍した著名な音楽家について、学生時代のエピソードを披露している。例えば山田耕筰の名が挙げられ、この眉目秀麗の作曲家はいたずら好きでもあり、他愛もないいたずらを仕掛けて周囲の者を賑やかした。またソプラノ歌手の三浦環については、大切にしていた愛猫を亡くした時の挿話が記されている。

この随筆の最後に登場するには、羽仁もと子である。「もと子さんは、非常に記憶力が強く、大きな談話にも筆記は取らないで、すっかり脳裡に収めて、程よく塩梅して軽妙な筆に現わすのである」と田中はその仕事能力を高く評価している<sup>45</sup>。二人の出会いは 1899 年頃のことであったと記される。当時より羽仁は新聞記者をしていたが、直接のきっかけは矯風会の活動を通してであった。キリスト教矯風会は、矢島楫子が設立したキリスト教団体に、禁酒運動や廃娼運動を進めていた。活動の当初、同会は積極的に支援者を募ったが、羽仁はその内の一人であったという。彼女はその後、『婦人之友』の刊行、また自由学園設立の中心人物となる。『家庭之友』と『婦人之友』は、田中を料理家として世に送り出した媒体で、彼女は自由学園で料理講師を務めたこともある。この二人の出会いは、田中にその後の活動の道筋をつくりだしたという点で重要である。

### (3) 和歌山の伝道者

羽仁と田中の接点にキリスト教の社会運動があった。このことが示すように、キリスト教は——田中の場合、思想的な信条というよりはむしろ人間関係の面から——一人の料理家が世に出る過程のなかで重要な役割を果たしている。既に確認したように、田中は幼少期よりキリスト教者が身近におり、明治の早い時期より外来の文化に触れ、新しい野菜や果物を口にすることになった。その後もキリスト教の学校で学び、社会活動を通して人脈も広がった。こうした経歴を歩む一人の人物が料理家となるならば、西洋文化やカタカナの料理の紹介に尽力することがあっても不思議ではない。しかしここまでみたように、田中は洋風の料理を特に押し出したわけではなかった。たしかに随筆には聖書からの文言が時折引用されることがあり、キリスト教者としての姿が垣間見える。しかし料理記事では、素朴な家庭料理を提供する姿勢を崩さず、折々の節句や行事を大切にした。クリスマスを祝う献立が『栄養と料理』に登場するのは 1940 年 12 月号の一度きりである。このことを



念頭に置きながら、以下、郷里和歌山のキリスト教伝道の歴史に着目して、田中の人生に分け入ってみよう。

兄の河島敬蔵は、和歌山のキリスト教伝道史、あるいは日本の英文学研究史に名を残す人物である。この兄は1859年の生まれで、実母をすぐに亡くしていることから、米を含む弟妹たちとは母親違いの長男であったことになる。河島は明治の早い時期より藩立の学校で洋学を学び、向学心の赴くままに神戸、大阪、東京へ遊学した。大阪では英和学舎、東京では立教学校に学んだが、この過程で学校の関係者である宣教師と関わりを深めている。上京した田中に修行を勧めた先ほどの随筆では、「欧米文化の研究に有頂天」であった兄としてその姿が描かれている<sup>46</sup>。河島の向学心は、英文学者として名を成すまでに突き詰められた。明治の早い時期にシェイクスピアの戯曲に着目し、「ジュリアス・シーザー」や「ロミオとジュリエット」など、そのうちのいくつかを最初期の邦訳作品として手掛けた<sup>47</sup>。

学者として教壇に立ちもした河島であるから、キリスト教式の学校に関わってもその足跡がたどられる。田中が同志社女学校やウイルミナ女学校で学んだのも、この兄の采配であったという。河島は、和歌山の伝道活動に重要な足跡を残したアレクサンダー・ヘールとジョン・ヘール兄弟と共同で、和歌山に教育機関を設立する計画を立てていたようだ。残念ながら和歌山での学校設立は実現せず、この計画は、場所を大阪に移してウイルミナ女学校の開校として実現した。

ヘール兄弟は明治1870年代中頃にそれぞれ来日を果たし、その後、大阪や和歌山を中心に布教活動を行い、和歌山、新宮、田辺など各地に教会を設立。大阪にウイルミナ女学校を設立したのは1884年のことであった。兄のアレクサンダー・ヘールはアメリカで医学を修めた経歴を持ち、衛生概念の普及や感染症の予防接種、ハンセン病患者の支援活動を行ったことで知られる。弟のジョン・ヘールの活動について記した評伝『ヘール日本伝道記』には、田中の名前も登場する。田中はウイルミナ女学校開校時の三名の学生の一人であったが、卒業生の進路に言及される部分の記述で、「もう一人は数年間ミス・レビットのヘルパーをしていたが、現在は東京で牧師の妻になっており、キリスト教の婦人雑誌の編集者である」とある<sup>48</sup>。

ここで述べられる「牧師」の夫とは、田中達のことである。『キリスト教大事典』に拠れば、田中達は1868年に生まれ、同じ和歌山の出身である。生家は浄土真宗の寺院であっ

た。はじめ京都の本願寺で学ぶも、86年に上京、東京英和学校や明治学院大学に在籍し、今度は英学やキリスト教について理解を深める。1902年に渡米、ハートフォード大学、トリニティ大学で学び、帰国後は東京神学社の教授となった。キリスト教に関わる雑誌の編集や学術書の翻訳を精力的に行う。仏教の家に生まれるも、やがてキリスト教の世界に入信するという珍しい経歴の持ち主である。仏教とキリスト教の双方を扱った比較宗教論の刊行も業績の中に含まれる。田中米の記す随筆にこの夫の存在感は薄いのは、彼女が随筆を記し始めるより早く、1920年に亡くなってしまったためであるが、夫の死後もその親類と関係が続いたようだ。田中達は、日本のキリスト教伝道の中で重要な役割を果たした植村正久と親類関係にあった。冒頭の「ママレード」の富士見教会は、植村が牧師を務めた教会であった。その娘、植村環は田中が亡くなった後、葬儀の折に植村環が追悼文を読んだ。このように、田中の一生には料理家としての活動があり、またこれに並行してキリスト者としての一生があった。

## おわりに

以上のように田中の料理記事と随筆を読み解き、戦時から戦後にかけて活動の足跡を残した一人の希有な料理家の姿をたどった。『婦人之友』への寄稿や料理書『季節の家庭料理』の刊行を前史として、『栄養と料理』に至って田中は料理家としての姿勢を確立する。その献立の特徴は、季節の野菜と海産物を中心とした家庭総菜料理であったが、料理記事と随筆を両輪として、自らの生の営みを刻み込む自叙的レシピと言うべき方法を遂行した。

『イート・マイ・ワード』で述べられるように、レシピは時に日記的な媒体として役割を果たす。田中にとっても、料理記事は自らの日常を書き記す自己の表現活動であった。と同時に、料理記事の日記的要素を十全に引き出した田中の執筆活動は、当時の食生活の貴重な証言の一つでもある。本章では、その内実をみるために1938年の献立を軸に、戦中・戦後の食糧難の時期の田中の文章を検討した。これらの読解を通して、田中がトマトや苺、くわいや嫁菜、鱈や鰯の海産物など、自身とつながりの深い食材を記すことによって、戦時の食生活の記録や食料状況の変化、さらには食料調達の様相について具体的な事実を書き残したことを明らかにした。

田中の料理記事や随筆からその人生を読み解くならば、彼女がキリスト教伝道、西洋料理、女子高等教育、栄養学、合理化など、近代に生じた様々な重要な変化を通過したこと

がわかる。さらにその生い立ちをたどると、幼少期より彼女の人間関係の基盤にキリスト教があり、さらにそれは彼女が料理家として活動を始める契機をつくりだした。しかし料理家としての活動には、西洋の文化や合理的知識を全面に押し出すことはせず、いずれの価値観にも偏らない家庭料理の提示があった。さらに『栄養と料理』の媒体としての特徴を考えるならば、田中が栄養学との距離をおいたことは特筆すべきである。彼女の記す料理は、手もとにある食材や周囲の人間関係の網の目から生み出されるものであり、幅広い食材の知識がありながらも素朴とも言える献立の提示が料理家としての特徴であった。これを自分だけのものとせず、規模としては小さいものの、学園の講師として、また雑誌の寄稿者として外へ外へと開き続けた。彼女の人生は、料理家もまた熱心な言葉の使い手でなければならないことを端的に示したのであった。

---

<sup>1</sup> 田中米「ボケのジャム」『栄養と料理』第6巻11号(1940年11月)、67-69頁。

<sup>2</sup> 田中米「教会とママレード」『栄養と料理』第5巻第2号(1939年2月)、52-53頁。

<sup>3</sup> 田中米「家政問答」『家庭之友』第1巻10号(1903年7月)、内外出版協会、329頁。なお同誌の頁数は雑誌の一号をひとまとまりとして各巻に連続して振られている。

<sup>4</sup> 小山静子『家庭の生成と女性の国民化』勁草書房、1999年、44頁。

<sup>5</sup> 田中よね子『四季の家庭料理』婦人之友社、1929年。

<sup>6</sup> 同上、2頁。

<sup>7</sup> 「読者の声」『栄養と料理』第7巻2号(1941年2月)、73頁。

<sup>8</sup> 丸本彰造編『支那料理の研究』糧友会、1938年、1頁。

<sup>9</sup> 日本女子大学校家政学部編『戦時家庭経済料理』桜楓会出版部、1938年

<sup>10</sup> 田中米「手軽に出来る家庭料理」『栄養と料理』第4巻3号(1938年3月)、59-62頁。

<sup>11</sup> 田中米「端午の節句のお祝い料理」『栄養と料理』第4巻5号(1938年5月)、39-41頁。

<sup>12</sup> 田中米「春の風流井」『栄養と料理』第3巻4号(1937年4月)、52-53頁。

<sup>13</sup> 加藤三郎「序」田中米『一本の小竹』栄養と料理社、1948年、3頁。

<sup>14</sup> 田中米「私の子供時代」『栄養と料理』第7巻5号(1941年5月)、68-71頁。

<sup>15</sup> 田中米「小筍に禍されて」『栄養と料理』第8巻8号(1942年8月)、62-63頁。

- 
- <sup>16</sup> Janet Theophano, *Eat my words : reading women's lives through the cookbooks they wrote*, (Palgrave Macmillan; New York, 2003), 118,
- <sup>17</sup> *Ibid.*, 119-121.
- <sup>18</sup> *Ibid.*, 121.
- <sup>19</sup> *Ibid.*, 6.
- <sup>20</sup> 田中米「生活改善の一法としての献立」『栄養と料理』第8巻6号(1942年6月)、46頁。
- <sup>21</sup> 「座談会「食生活改善実行案」を語る」『栄養と料理』第7巻1号(1941年1月)、75頁。
- <sup>22</sup> 田中米「秋の御馳走 生活改善の一法としての献立(五)」『栄養と料理』第8巻10号(1942年10月)、47頁。
- <sup>23</sup> 田中米「生活改善の一法としての献立(七)」『栄養と料理』第8巻12号(1942年12月)、49-51頁。
- <sup>24</sup> 田中米「生活改善の一法としての献立(二)」『栄養と料理』第8巻7号(1942年7月)、70頁。
- <sup>25</sup> 田中米「米無し日の日記」『栄養と料理』第10巻6号(1944年6月)、70頁。
- <sup>26</sup> 田中米「人生八十」『栄養と料理』第13巻1号(1947年1月)、44頁。
- <sup>27</sup> 田中(1944年6月)、前掲書、59頁。
- <sup>28</sup> 同上、59頁。
- <sup>29</sup> 田中よね子「鮎と秋刀魚と飛魚」『家庭之友』第3号8巻(1905年11月)、221頁。
- <sup>30</sup> 田中(1942年12月)、前掲書、61頁。
- <sup>31</sup> 「放送4月新体制に要望する座談会5 青年の時間と献立放送へ抗議」『読売新聞』1941年3月30日(夕刊)、3頁。
- <sup>32</sup> 田中米「一本の小竹」『栄養と料理』第8巻5号(1942年5月)、64-65頁。
- <sup>33</sup> 田中米「今年の苺」『栄養と料理』第10巻5号(1944年5月)、58-59頁。
- <sup>34</sup> 田中米「トマト今昔」『栄養と料理』第14巻6号(1948年6月)、46頁。
- <sup>35</sup> 田中米「五厘時代」『栄養と料理』第10巻12号(1944年12月)、33頁。
- <sup>36</sup> 同上、34頁。
- <sup>37</sup> 田中米「仲のよいみちづれ」『栄養と料理』第5巻5号(1939年5月)、64頁。
- <sup>38</sup> 同上、65頁。

---

<sup>39</sup> 大河内由芙「田中米先生のことども」『栄養と料理』第 15 卷 3 号(1949 年 3 月)、37-39 頁。

<sup>40</sup> 同上、38 頁。

<sup>41</sup> 同上、39 頁。

<sup>42</sup> 田中米「極く手軽に出来るおせちとお重詰」『栄養と料理』第 15 卷 1 号(1949 年 1 月)、16 頁。

<sup>43</sup> 田中(1944 年 12 月)、前掲書、32-34 頁。

<sup>44</sup> 田中米「私を鬼門視する人々」『栄養と料理』第 4 卷 1 号(1938 年 1 月)、44-48 頁。

<sup>45</sup> 同上、47 頁。

<sup>46</sup> 田中(1944 年 12 月)、前掲書、32 頁。

<sup>47</sup> 吉武好孝「紀州出身の英学者 Shakespeare 学者河島敬蔵と鷺山第三郎」『英学史研究』第 1 号、日本英学史学会、1969 年、15-18 頁。

<sup>48</sup> ジョン・バックスター・ヘール(新海たか訳)『ヘール日本伝道記 1877-1902』新教出版社、1969 年、81 頁。

### 第三章 香川綾と帝国の軌跡

#### はじめに

本章では、19世紀末に生まれ、その後栄養と料理の分野の先駆者として息の長い活動を行った香川綾の足跡について、主にアジア・太平洋戦争の時期に重なる前半生の活動を考察の対象とする。現在の女子栄養大学の創設者の一人として、不動の評価を与えられる香川であるが、本章では「料理家」としての側面を強調してその姿を捉え返してみたい。料理学校に通い、研究会を組織、レシピを記し、講習会で料理を講じ、ラジオ番組に出演するなど、とりわけ本章が考察の対象とする時代、彼女は戦後の時代に続々と登場する料理家（あるいは料理研究家）の先駆けとも言える活動を展開した。

その業績を端的に述べるならば、「栄養」と「料理」という従来は二つのものを一つにすることをを行った、ということになる。そうした香川の活動に対して評価を与えようとすると、自伝における以下の記述をどのように読むべきかという問いが浮かび上がる<sup>1</sup>。

戦争に賛成とか反対とかいうのでなく、明治の人間だから、自分の学問を人々のために活かすことしか考えていなかった。非常時であろうとなかろうと、健康がおろそかにされていいはずはないし、戦争や食糧難を理由に軍人と一般人が差別されてはならない、と私たちは思っていた。これは、栄養学者として、時代や社会的状況を超えた主張であった。

この文言は「栄養」と「料理」の道に生涯を費やした香川自らの実感を、ほぼ正確に言い表したものだと言える。「時代や社会的状況を超えた」ところで自らの活動を行ったとす彼女にとって、「健康」は政治的イデオロギーや党派性を超越した価値であった。

しかしこの文言を同時代の複雑な社会状況に置き直してみるならば、こうした実感とはまた違ったところで別の事態が生じていた。食生活の改善は、戦時体制の構築を進める国家にとっても重大な懸案であり、戦争の時代に「健康」を追求しようとするならば、戦時体制に自ら巻き込まれていくことは不可避であった。従来のように本格料理を紹介することは難しくとも、食糧難を背景として、「食」を専門とする職業者には様々な活動の機会が巡ってきたのであり、新聞や雑誌、講習会や教育の場、ラジオ番組など様々な場で、料理家たちは限られた食材を合理的に使用するための知識や技能を披露することができた。

こうした意味で、料理家は戦時から戦後にかけて極めて時局的な存在であった。

自らの学問を活かすことを考えた、と上の文言にはある。だがその学問は栄養や合理性の視点の導入によって剛健な兵士や健康な労働者を求める国家の論理とも一致する。本章では戦時から戦後にかけての香川の活動をたどることを通して、料理家と国家とのあいだに生じた複雑な関係について考察を深めたい。栄養－料理－健康－国家をひとつながりのものとするべく、彼女は自らが媒体となって食生活改善のための具体的な方策を流布したのであった。

## 1. 栄養と料理

### (1) その半生

戦時から戦後にかけての時代は、香川が栄養学の可能性を十全に理解し、学園を通して自らの実践活動を徐々にかたちあるものとする、いわば前半生ともいえる時期にあたる。ここではその前半生を中心として香川の歩んだ生涯をたどり直すことから始めよう。

旧姓横巻綾として、1899年に和歌山県東牟婁郡本宮村に生まれる。祖父の代より地元の役人を務めた家系で、地域の警察署長や町長を務めた父、一茂の勤務先に伴って、本宮、田辺、加太、湯浅など、県内を転々として子ども時代を過ごす。この父は当時としては開明的で、娘たちにも同等に教育の重要性を説いたようだ。母、のぶ枝はこの父の二番目の妻に当たり、綾はこの母の産んだ三姉妹の次女であった。この母は、綾が十五歳の時に肺炎のため急逝してしまう。既に高等女学校を卒業していた綾は、父の意向もあり1914年に和歌山県立師範学校女子部に入学する。入学試験を受けたのは母の亡くなった翌月のことであった。師範学校の試験には、進学を望まない彼女が答案を白紙のまま提出したにも拘らず、合格している。直前に母親を亡くしたことの心理的負担が考慮されてのことであった。18年に師範学校を卒業すると、付属の小学校に赴任するも、現場で直面する違和感——男女で給与の待遇が異なることや修身の授業への困惑など——のために教職の道を早々に断念、ここで自らの希望を貫き医学の道へ進むことを決意する。

21年に上京を果たして東京女子医学校に入学した時、彼女は入学者およそ120名のなかの最年長の入学者であった。卒業後は臨床の医師ではなく研究の道に進み、26年より東京帝国大学医学部の島藺順次郎研究室に在籍する。同じ和歌山出身の島藺は当時国民病とも言われた脚気の研究で知られ、この病気とビタミンB欠乏の関係を実証的に示した人物

であった。この時、香川が栄養に関する研究活動と並行して料理学校に通ったことは後述する。また島園研究室に在籍の折には、夫となる香川昇三と出会っている。1895年に香川県の豪農の家に生まれた昇三は、東京帝国大学医学部を卒業後、島園研究室でビタミンの研究に従事、はじめは昇三とは研究室の先輩と後輩の間柄であったが、指導教授の取り持ちもあって二人は30年に結婚する。横巻綾は香川の姓となった。

香川は長女の出産を機に31年に研究室を退局するも、その二年後に家庭食養研究会を設立。はじめ自宅を会場としたものが、徐々に規模を拡大して、40年には豊島区駒込の新校舎に移転、「女子栄養学園」に名称を改める。この頃より時局に応じた活動が目立つようになり、40年11月には、結成したばかりの大政翼賛会に国民生活指導部の嘱託として入会する。以下で詳述するように、これ以降国民食普及に向けた動きに積極的に関わるようになる。戦時時期にも同様に栄養学の普及活動や教育活動を進めるも45年4月には空襲で駒込校舎が全焼、学園の機能を群馬県に移し「疎開学園」が始まる。この年の7月には、夫、昇三が過労のため急逝する。

女子栄養学園の生徒数は、戦時には200名を越えたが、疎開学園の頃にはその三分の一となった。戦後には、群馬県衛生課の依頼で栄養調査に携わりもしたが、学園継続の見込みが立たず、疎開学園は46年に閉鎖。東京に戻った香川は、経済的な苦境のなか学園の再建に奔走、47年に財団法人香川栄養学園を設立。この間、香川は東京大学より医学博士号を取得。学園は大学、大学院、専門学校課程の設置を経て拡大の一途をたどり、香川は90年に学長を退任しその7年後に亡くなるまで、終生の課題であった栄養の視座の普及に尽力した。

## (2) 先行研究について

香川は自身で複数の自伝を残しており、学園の沿革が記される際には決まってその生涯への言及がある。その生涯の全体像やそれぞれのエピソードの詳細については、それらの刊行物に委ねることとして、本章で記述の対象となるのは、香川が栄養学の実践活動を開始した時期より（1920年代後半）、自ら立ち上げた研究会を女子栄養学園へと拡大（1930年代）、戦時から戦後の食糧難に立ち向かい（1940年代）、学園の関係者を植民地へと派遣（1940年代半ば）、自らもアメリカに渡って料理講習会を催す（1950年代前半）に至る時期で、より具体的には家庭食養研究会、香川栄養学園の広がり、国民食、献立材料配給所、



学園の植民地への展開について考察を深めていくことになる。

この頃の香川の活動について、先行研究ではどのような捉え方がなされているだろうか。食文化の通史『日本食物史』では、「国民の健康と栄養に関して、当時、実践的な栄養摂取方法を提案していたのは、栄養学者の香川綾である」として、栄養学の普及者としての姿が書き留められている。また同書では配給所の運営を通して、彼女が学園の生徒や一般の喫食者に対して食教育を実践していたことも指摘されるなど、教育者としての姿が浮かび上がる<sup>2</sup>。また栄養学の通史『栄養と食養の系譜』では、香川の研究者としての素養が重要視され、ここにビタミンBの研究から、胚芽米奨励に至る系譜が指摘されている<sup>3</sup>。

本章の主題に近いところでは、郷土食を主題とする著書の中で、矢野敬一が国民食と香川との関係を記述している。矢野は「大政翼賛会の国民食生活指導方針を聴く」という香川のインタビュー記事を参照して、国民食の実体を記述する<sup>4</sup>。香川はこの時、翼賛会の囑託という立場にあり、国民食の効用や理念を分かりやすく説明する広告塔としての位置づけである。他にも、戦時の日本婦人団体連盟の活動を詳述した尾崎智子は、この団体が進めた白米食廃止運動に香川が積極的に携わったことを明らかにしている<sup>5</sup>。

先行する文献では栄養学者、教育者、婦人運動の活動家として香川の姿が捉えられている。そのどれもが「料理」と無関係ではないが、「料理」を中心に据えたものではない。これら先行研究は、考察範囲の広い通史的な論考が主で、香川の取り組みが言及される場合には、その性質上断片的なものとならざるを得ない。またこれら先行研究のうちのいくつかでは、香川が大政翼賛会の活動にも加わったことが記されるが、彼女がどのような経緯でこれに関わるようになったかについて詳しい説明はない。本章では、『食のことづて』をはじめ、これまで扱われてこなかった自費出版の刊行物を考察の対象として加え、この点を詳しく明らかにするものである。

### (3) 料理学校のお料理

「栄養」と「料理」を一つにするというのが、香川の生涯を貫く一本の線であることを述べた。『栄養と料理』は、香川の設立した学園の機関誌の名称であるが、1935年の創刊当時、この二つの言葉の組み合わせには野心的な響きが伴った。

香川が「栄養」と「料理」の両面を重視したことは、栄養学の研究活動に並行して料理学校に通ったことによく表れている。彼女が通った赤堀割烹教場は、今井美樹が述べるよ

うに、「日本で最も早く当時の女性を対象に調理教育のために開校した」もので、「中流階級の女性を対象とし」、「内容は家庭の料理に主眼をおいたものであった<sup>6</sup>」。

上の指摘では中流階級の女性を通ったとあるが、香川によれば「嫁入り前の着飾った娘さん」が多かった。また、教え方は丁寧であったが、「分量、時間、温度、調味料の割合等は、凡て適宜に程よく、柔らかく、火を通ったら、色がついたら、そして味を利いてみて定めるのである。その方法は全く化学実験とは程遠く再現性が難しく、途方に暮れてしまった」と、自身が目標とした再現性のある料理からは程遠い様子が綴られている<sup>7</sup>。

『食のことづて』という自費出版の刊行物には、香川の記した「料理ノート」の掲載がある。「昭和二年」の日付とその内容からみて、彼女が赤堀割烹教場で学んだ時に記されたものと思われる。ここには料理名、材料、作り方など、一通りの情報が記されている。判別の難しい走り書きの文字が目立つことから、講義の最中に取りられたのだろうか。料理名の一部を挙げると「シリンプスパター」（海老を野菜その他とバター炒めしたもの）、「ガランデーオブチッキン」（鶏肉に詰め物をして蒸し焼きにしたもの）、「レモンヂェリー」などがある。全体として、家庭でつくるには過分に手の込んだものだといえる<sup>8</sup>。

料理学校での経験を経て、料理を習う側の常識と、栄養を研究する側の常識がほとんど相容れないということが明らかとなった。このことは、料理を伝達する言語表現が、当時これを再現可能とするまでの水準に達していなかったことも示唆している。香川が分量や時間に関わる数値を明示した再現可能な料理を目指した背景には、このような料理学校における経験があった。

#### （４）家庭食養研究会

東京帝大の研究室でも、栄養学の研究の成果を料理に結びつけることの重要性が指摘されていた。「日本では医学と栄養と料理を結ぶシルクロードを、まだだれも歩いた人がいないのだ」と師の島蘭より激励を受けた<sup>9</sup>。この言葉に後押しを受け、香川は1933年3月に自宅で家庭食養研究会を設立する。幼子を二人抱え、次の子を腹に宿しての出立であった。

研究会の開始にあたって香川は「家庭食養研究会を始めて」という記事を『婦人之友』に寄稿している。そのなかで、従来の「料理」は、「味や体裁の方面ばかりに重きをおいて栄養学的には殆ど考慮されていなかった」、一方で「栄養」については、「栄養料理とい

えば反対に味や体裁の方面が忘れられ、『おしくない』ときまっておりました」と、両者の間に埋めがたい距離があったことが述べられている<sup>10</sup>。当時より栄養に留意した料理はおいしくないとする認識が一般的なものであり、この傾向は戦後の一時期まで続いたようだ<sup>11</sup>。

この研究会では、午前中が栄養学の講義に充てられ、その内容は大学の専門課程と同等のものであった。午後は調理の時間としてフランス料理、日本料理、中華料理、懐石料理を専門とする料理人が招かれて実習を行った。この会の参加者であった上田フサは、日本料理を講じた渋谷力太郎の様子について「料理伝達は、計量から、の学長の意をよく理解され、計量スプーンをもたれ、これによろしいかなどとおっしゃりながら秤ることにもよく協力して下さった」と述べている<sup>12</sup>。香川も自伝のなかで、この研究会の様子をふり返るが、そこでも使用された食材や調味料の分量だけでなく、火加減や加熱時間、調理の手順など、料理に付随する諸々の要素の数値化を行い、これを言語にして表わしたことを強調している<sup>13</sup>。

食養研究会では、当時の食事の常識には反して、「栄養」と「料理」が互いに両立し得るものという観点から、献立作成や調理方法に関する探究が行われた。香川はこの会の主宰者として参加者を募り、講師として栄養学、調理理論、病人食を講じ、更には他の参加者と一緒に馬鈴薯の皮を剥いた。人びとが集う場の構築から、人脈の構築、知識の普及から手仕事まで、ひと連なりの流れに携わることは、その後の仕事の傾向を表わす重要な特色である。

#### (5) 1938年の活動

家庭食養研究会は、近隣の三階建てのビルに移転して1937年には「栄養と料理学園」と名を改める。同年に夜間部も開講するなど、順調に規模を拡大した。翌38年は、香川の活動がまた別の方向へと広がる一つの重要な転換点であった。前章の田中米のところで確認したように、食生活の点でもこの頃は常時と非常時が混在する複雑な時期であった。国家総動員法や厚生省の設置など、国民の日常生活を戦時体制へと組み組む重要法制が開始されたこの年、香川の周辺では師の島藺の一周忌を迎え、夫の昇三は、栄養調査のために三ヶ月の予定で満洲へと赴いた。香川は学園の枠組みを飛び越えて、外へ外へと活動の領域を広げることになる。

この年、香川は日本婦人団体連盟の活動に積極的に関わった。同連盟はこの頃「白米食廃止運動」を活発に推進したが、この取り組みは、従来より栄養の観点から主食の改善を提唱した香川の方向性と一致するものであった。尾崎智子の研究によれば、日本婦人団体連盟は、日本キリスト教婦人矯風会や婦選獲得同盟など、東京の8団体が37年9月に結成した団体であり、既成の国防婦人会とは別の路線を掲げて活動を推進した。活動の中心的人物に吉岡弥生がいたことから、香川もこれに加わったと思われる。吉岡は香川の卒業した東京女子医学専門学校の創設者である。

白米食廃止運動が進められるに際して、香川は中心的な役割を占めた。白米食廃止が訴えられたのは、白米偏重の食生活が国民病とも言われた脚気を誘発する主要因とみなされていたためである。香川は、栄養学の知見をもとに白米に代えて胚芽米を摂取することを推奨した。白米食廃止運動に関わって、彼女は関係者の集う懇親会で料理講習を行い、また、運動ために作成されたポスターでは「お菜には、魚一(肉一)、豆一、野菜四で」という自ら考案した標語が採用された。香川は「料理講習会も開ける主食改善の専門家として」運動の「中軸」を担った<sup>14</sup>。

日本婦人団体連盟は、国防婦人会など当時の戦時婦人運動にみられた「女性の街頭での活動に批判的で、従来からの女性の領域である生活の分野での貢献が必要」との考えをもとに集った運動であったとする尾崎の指摘は興味深い<sup>15</sup>。この時期の諸々の活動で、香川は「生活の分野」からの合理化を訴えた。38年には様々な団体に関わって外へ外へと活動の場を広げていった香川であるが、その活動は、「台所」や「家庭」に向かう内側の動きに方向付けられたものであった。

この年、香川は『栄養と料理』への寄稿を欠かさず、従来のように学園での教育活動に従事したから、極めて多忙な一年であったと推察される。その他の活動について『栄養と料理』の「あとがき」や「身近近事」をみると、国民精神総動員主催展覧会に出席(3月)、愛国婦人会で講習(3月)、国防婦人会で講話(5月)、ラジオ放送(JOAK)出演(10月)、赤十字博物館展示会視察(11月)などの活動履歴をたどることができる。日本婦人団体連盟の活動のなかで、国や軍隊の関係者に対して白米禁止の法制化を訴えたのはこの年の前半のことだった。同年の後半の活動をたどれば、国民精神総動員や国防婦人会などの名前も登場し、この頃より食生活の改善という共通課題を軸に香川と国家との距離が次第に縮まっていったことがわかる。出演したラジオ番組の題目をみても、「子供の発育に必要な

食物」(38年10月)など子供をテーマにしたものが、「御台所の建て直し」(40年12月)や「代用食糧の活用法」(43年10月)など、40年代へと移るにつれて次第に時局を意識した内容へと変化している。

## 2. お料理で翼賛

### (1) 国民生活指導部と食糧報国連盟

香川の目指す方向性と国家による食糧政策が合致したことは、大政翼賛会の入会という出来事に象徴的に表れている。1940年10月に大政翼賛会が結成されると、その翌月に香川は国民生活指導部の嘱託という身分を与えられる。これを伝える朝日新聞には興味深くも「お料理で翼賛」という字面が並ぶ。その中で香川は「栄養学園も含めて翼賛会へ入ってくれぬかというお話でしたが、それでは余り窮屈になるので、もう少し自由な立場でお手伝いする事に致しました」という談話を残した<sup>16</sup>。この言葉から、学園が戦時体制に組み込まれることを自ら緩衝材となって防ごうとする意図を読み取ることも可能である。一方で後述のように、国民食という活動課題から述べれば、彼女は積極的に学園の関係者を巻き込んでいくことになる。

大政翼賛会国民生活指導部は、1940年の大政翼賛会の発足時に総務局内の一部門として設置され、翌年には大政翼賛会の改組によって「国民生活動員本部」と名称を改めた組織である。その活動課題は人口問題、衛生教育、郷土行事、転業対策と幅広く、国民生活の課題に解決もたらず運動の組織化、実践、連絡、宣伝に携わる総合団体であった。この組織については「先行研究」のところでも挙げた矢野敬一の文献に言及がある。国民生活の安定化を図るべく、政府は物価統制や配給制の実施など各種の対策を講じたが、人びとの食生活の水準は低下するばかりであった。これを背景に、近衛文麿内閣の「新体制」の提唱とこれに続く大政翼賛会の設立を契機としてより大胆な刷新が求められ、国民生活指導部により「生活新体制運動の建設」が提唱された。これら生活刷新のなかで、「食」に関わる具体的な施策が「国民食」であった。これが推進されるなかで、食糧の自給や郷土食の推奨、食生活の平等化などが訴えられたが、香川はこうした流れに積極的に携わった<sup>17</sup>。

国民生活指導部は、下記の食糧報国連盟とともに「国民食」具体化のために様々な方策を講じる中心的な団体であった。1940年11月には、食糧報国連盟の主催、翼賛会の国民生活指導部内を会場として「国民食栄養制定委員会」が開かれている。これに「各方面の

権威が参集」、議論を経て男性労働者一日あたりカロリー2400cal、タンパク質 80 グラム（女性はその 80 パーセント）という栄養基準が決定された<sup>18</sup>。以下で詳しくみるように、この数値を基準にして、具体的な献立の検討会やその試食会が行われた。合わせて自給自足、廃棄食物の削減、地域郷土食の推奨など重点項目の広報が進められ、映画『国民食』の制作・上映も行われたようだ<sup>19</sup>。香川の栄養学園でも、41 年に学生の卒業制作の一環として「国民食展覧会」の開催があり、一般からも多くの観覧者を集めた。この時、国民生活指導部の主催で国民食の献立の試食会も行われ、翼賛体制に連なる多くの関係者や来賓が来校している。

もう一つこの時代の食糧政策の実行部隊として設置された団体に食糧報国連盟がある。同連盟については先行研究での言及が乏しいことから、その概要について明らかにしておきたい。40 年 8 月結成になる同連盟は、「食」の国家的課題に取り組む官民一体型の組織として、「食糧報国運動」を具体化するための諸々の企画を立案、関係諸団体の連絡・調整を行った。結成を呼びかけたのは、国民精神総動員本部と糧友会であった。前者（＝国民精神総動員本部）は、日中戦争開戦から大政翼賛会結成までの間、国民に戦争協力を求めるため、種々の規範の普及や末端組織の整備を試みた団体、後者（＝糧友会）は大正期に設立された陸軍の関係団体で、国民の食生活の安定を掲げつつ、主に軍隊の糧食に関わる研究・実践を推進した団体である。この両者の呼びかけによって集められた関係諸団体は、厚生省、農林省、陸軍、帝国農会、大日本国防婦人会、生活改善中央会、日本料理研究会、日本缶詰協会など、国家機関から軍隊、婦人団体から専門学校、民間の研究団体から食品業界まで幅広い。この中には香川の栄養学園も含まれる<sup>20</sup>。

40 年刊行の『食糧報国連盟要覧』によると、同連盟は、食糧報国連盟は理事や顧問の他に、企画委員(14 名)、食糧委員 (26 名)、栄養委員(14 名)、技術委員から構成される<sup>21</sup>。栄養委員の委員長は、慶応大学病院院長の大森憲太が務めた。他には、原徹一や有本邦太郎らの東京市衛生試験所の人脈、陸軍から川島四郎、医師の竹内茂代などが名を連ねている。また香川昇三も栄養委員の一人であった。活動項目として、食生活指導、料理講習会、展覧会、共同炊事、調査活動、資料収集、表彰等が挙げられ、より具体的には「興亜パン」や麦食（パン食）の普及、栄養相談所や「巡回栄養普及班」の設置、「銃後調理奉公」や「地域的共同炊事」の実施が計画されたが、ここに「国民食」が加わる。

ともに 1940 年結成の食糧報国連盟と大政翼賛会国民生活指導部は、この頃の「新体制」

設立の機運に呼応して、共通の方向性をもって活動を推進した。両者を比較するならば、大政翼賛会の一部門である国民生活指導部が、生活全般を対象とした「上」からの働きかけであるとするならば、民間団体から多くの関係者の加わった食糧報国連盟は、「食」に特化した具体的な活動課題を推進する中間団体という位置付けとなる。香川は、嘱託という立場で国民生活指導部に所属した一方、女子栄養学園の代表者として食糧報国連盟の「発起人会出席者」にも名を連ねるなど、この二つの団体の双方と密接に関わった。したがって香川は、この時代に求められた「食」の規範を大上段から説く場所を与えられた一方で、国家と国民の双方に働きかける中間団体にも携わり、さらには以下で述べるように、栄養学園を通して各家庭に食材を届ける実行部隊としての役割も担い、「料理」を軸に展開する上から下までの一つの連なりをつくりだした。このことについてより詳細にみてみよう。

## (2) 国民食の協力会議

上の二つの団体の主催により 1940 年 12 月に、国民食を具体化するための「献立協議会」が開かれている。会場となった松本楼は、以前より政治演説の舞台となるなど、洋食屋にして諸々の出来事を引き寄せる政治的な磁場をもった。主催者側の上役に加え、多方面の「食」の専門家が集ったこの会合では、入手可能な食材が段階的に制限されてゆくなかで、国家的な視点から食糧統制を推進する専門家と、生活者の目線で暮らしの合理化に取り組む専門家の交わる一つの結節点となった。香川もこの会議に出席している。

同会の様子については、朝日新聞が「“献立”に議論百出 国民食の協力会議」という記事で伝えている<sup>22</sup>。香川の他の参加者として、野津謙(翼賛会国民生活指導部副部長)、大森憲太(食糧報国連盟栄養委員会委員長)、中澤弁次郎(食糧報国連盟常務理事)、山下茂(日本料理研究会)、住田アヤ(厚生科学研究所)、筒井清子(日本女子大)、近藤とし子(日本勤労栄養学校)などの人物の名が挙げられている。

記事の冒頭「“国民食”の制定にも下情上通の協力会議」とある。「下情上通」とあるように、大政翼賛会国民生活指導部や食糧報国連盟の役員など「上」の人びとに対して、「お台所の問題だけに婦人代表十二名という華々しさ」と伝えられる、女子大や栄養学校の専門家が、「下」からの実情や問題を伝えるという筋書きで会が進行したことが読み取れる。

そこで争点となったのは、限られた予算のなかでいかに国民食の栄養基準を満たす献立

を整えるかということであった。実際、この場では国民食が学問的な視点に偏りすぎた「机上の空論」であり、材料の入手や予算の点で「実情を無視した点がある」と批判的な意見も提出された。限られた予算内でいかに栄養と味に配慮した献立をつくるか、という問いを基本線として、「食」を専門とする参加者たちが献立の紹介や提案を行う。これに対して香川や近藤が、「材料入手難や高物価の現状で三十銭内外で献立を作った方の苦心が知りたい」と問いかけた。栄養の問題のみにとどまらず、経済的な視点や流通に関わる課題も浮上したようだ。結局「議論百出」のうちに会議は幕を閉じたと同記事は結ばれる。

その後も同じ食糧報国連盟主催、松本楼を会場として、代用のパンや馬鈴薯に関わる試食会が行われた。これに香川が出席したという記録は残されていないが、これらも含めて一連の流れをまとめると、国民生活指導部・食糧報国連盟の結成（40年）、「国民食」栄養基準制定（同年10月）、献立協議会（同年12月）、試食会（41年前半）という大きな流れが確認できる。

### （3）国民食

1941年の春に学園で催された「国民食展覧会」はこうした流れを受けて開催されたのであった。翌月の『栄養と料理』4月号では「国民食展覧会号」と銘打って展覧会の内容を誌上で再現している<sup>23</sup>。冒頭「国民食とは」を参照することで、「国民食」の内実について考察を加えたい。ここでは以下の七つの項目に分けて説明が行われている<sup>24</sup>。

- 一、国民としての食物です。
- 二、国民食は我国の食糧政策に従い自給自足の方針により食品の材料も、数量も定められて居ります。
- 三、国民食の分量は年齢や働く程度に応じて定められます。
- 四、国民食はカロリーと蛋白だけで定められては居りません。
- 五、国民食は全国民の食事です。
- 六、国民食は一年中の食事です。
- 七、国民食は食糧の完全利用を目指します。

各項目にはそれを補うための説明書きが付けられている。「一」の「国民としての食物で



す」には、「私共の身体は自分の勝手に生活するのではなくて、国家の為にお役に立てねばなりません」とある。戦時動員の進められる折、「食」を通しての国民化の呼びかけである。

「五」の「国民食は全国民の食事です」というのはいかにも国家主義的な言い回しであるが、この項目には「全国のどんな土地でも其の土地の物産と気候風土に由来した郷土的な国民食が生れます。米はなくとも雑穀や芋で立派な国民食が出来ます」とあり、郷土食を奨励する項目であることがわかる。「全国民の食事です」と普遍的に呼びかけられながらも、地域の食文化や自然環境の違いに応じた郷土食が推奨される。さらに「米はなくとも雑穀や芋」が強調された背景には、主食である米を軍隊や労働者に優先的に回すという国家の節米の方針があった。

こうした時局的な呼びかけがある一方で、「三」の「年齢や働く程度に応じて」取るべき栄養価が違ふこと、「四」の「カロリーと蛋白だけ」でなくビタミンなど他の栄養素にも注意すること、「六」の「国民食は一年中の食事」、すなわち適切な食生活を常に継続しなければならないことなどは、戦時に限られることなく、その後の時代を通して広く呼びかけられる栄養学的な価値である。その他に「二」や「七」では、食料の自給自足や食物の完全利用が訴えられている。これらを総合すると、冒頭の文言こそ当時の戦時動員体制を強く想起させるものの、栄養バランスの取れた食生活や郷土食の推奨、食物の無駄の排除などは現在にも通じる価値観であったことがわかる。重要なのは、これらの説明が、上の国民生活指導部や食糧報国連盟で目指された方向性とほとんど全く一致するということだ。

#### (4) 国民食の献立

それでは、「国民食」をもとに実際にどのような献立が考案され、これに香川や学園はどのようなかたちで携わったか。「カロリー2400cal、タンパク質 80 グラム」というのが国民食の栄養基準であったが、これを家庭で実践するために折々の機会に具体的な献立が提案された。松本楼を会場として試食会では、「馬鈴薯餅」や「国民食パン」など、代用食に連なる発想で新たな献立の試作が行われたことが伝えられている。馬鈴薯餅とは、ゆでたじゃが芋をすり鉢でよく潰し、そこに澱粉を足したものをよく練って、餅や団子のかたちに整えたものである。茹でたじゃが芋は温度によって質感や風味が大きく変わるため、

熱すぎず冷ましすぎずの絶妙の温度を見定めて潰しに取り掛からねばならない。北海道より考案者が参集してこの試食会を行った様子は、食糧報国連盟編の冊子にまとめられて刊行された<sup>25</sup>。また「国民食パン」は「豚肉でも馬肉でもとにかく肉類とほうれん草、玉ねぎ、人参[、]甘藷、海藻をはじめ味噌、醤油[、]酢まではいっているという純日本式パン」と紹介される<sup>26</sup>。有り合わせの材料を雑多に詰め込んだパンであったが、この献立の主眼は小麦粉の使用を抑えることであった。「従来小麦粉が半分以下となつては、とてもパンはつくれないという定説を覆し」た献立であることが強調される。

『栄養と料理』誌上では1941年から翌42年の中頃まで、毎号国民食を実践するための具体的な献立の紹介が行われた。大まかにその傾向を捉えれば、朝食は総じてご飯と味噌汁、野菜の副食の組み合わせである。昼食には焼き魚や煮物で、定番の献立が中心で、夕食にはライスカレー、魚の蒸し焼きやムニエル、ハムのバター炒め、酢の物やお吸い物などが並ぶ。栄養基準や家計に配慮した上で、できる限り変化を加えようとする工夫もみられる。

献立の中には春雨と豚肉を用いた中華料理の献立もみられる。珍しいものを挙げると、「ラビヨールナポリタン」や「栄養焼」という料理がある。「ラビヨールナポリタン」は小麦粉に卵と水を加えてよくこねたものを生地にする。そこに挽き肉と刻んだ玉ねぎを混ぜた具を詰めて、方形に成型して茹でる。別にスープや出汁を用意して、これを入れて食べるというものである<sup>27</sup>。今ならば水餃子やワンタンスープに近いだろうか、人びとの日常から徐々にカタカナが消えていくなか、「食」の領域には別の規範、別の欲望が作用していたようだ。

「栄養焼」については「馬鈴薯は茹で潰し、塩胡椒しておく、人参、玉葱はみじん切りにして炒め塩胡椒し、さつまあげはみじん切りにしておく。馬鈴薯に材料全部を入れてメリケン粉の水溶を少し入れて型づくりフライパンに油をしいて両面を焼く」とある<sup>28</sup>。発想はコロッケに近いものであろうが、揚げ物ではないところが油類や燃料不足に配慮した調理方法となっている。代用食として実用性の高い馬鈴薯を用いて考案された点、また、食料難の懸念が徐々に高まるなかで、手もとにある食材を混ぜ合わせる点から、馬鈴薯餅と国民食パンを足したような作り方である。発表された年月も重なる。上で述べた馬鈴薯や国民食パンに関して、香川は松本楼での試食会に参加したわけではないが、『栄養と料理』に載せられた国民食の献立は、同様の発想のもと編み出された献立であったと言える。

### 3. 浮かび上がる共同／協同

#### (1) 共同炊事・栄養食配給所

ここまで大政翼賛会や食糧報国連盟を視点の中心に据えて、主に上段からの動きを追った。本節では、目線を下に向けて、国民食の献立が各家庭に実際に引き入れられるまでの流れをたどりたい。日中戦争開戦以降、戦局の停滞によって政治の領域では、「新体制」の構築が叫ばれた。よりミクロの視点で見ると、労働の現場では戦時の変化に対応するために、様々な場面で「共同／協同」が試みられた。地方の視点から「銃後」を記述した大串潤児は、こうした事象を「浮かび上がる共同」という言葉によって捉えている。大串が述べるように、とりわけ農村部では「旧来の労働刊行の再編成が問題」となり、農作、炊事、託児など労働効率を高めるべく諸々の「共同」が呼びかけられた<sup>29</sup>。ここには「共同炊事」が含まれるなど、この時代の「共同」を呼び掛ける雰囲気は「食」の分野にまで直接的な影響を与えた。

時代の流れに即応的に反応した香川であるから、共同炊事についても大きな関心が向けられている。例えば、『栄養と料理』の「桐生共同炊事見学記」では、「配給の実際」、「受給者側の声」、「共同炊事の消極面」など、学生が現場に赴くことで得られた情報が現状の課題も含めて十一頁にわたって記されており、関心の高さが窺える<sup>30</sup>。また同誌42年10月号には特集「農繁期の共同炊事」が組まれている。ここには香川の料理記事「農村共同炊事の献立の作り方」や「農繁期の共同炊事報告記」などが含まれる。後者は学園の生徒が勤労奉仕の一環として共同炊事に従事した実践の記録である。学生たちは共同炊事を運営するための基礎的な知見を学んでから関東近郊の各地域に派遣されたが、そこで目撃したのは、実状ばらばら各地の状況であった。例えば同じ群馬県でも、実行組合の先導により前年より共同炊事の実施された長尾村では、この取り組みの効果が既に共有されているために能率的に作業を進められた。他方で桃井村では「村人は共同炊事等は夢にも知らない」ために、参加者を募ったり材料を集めたりすることから始まった。また、東京北多摩郡清瀬村では、農家のいない町であったのでそもそも共同炊事の実施が不可能で、代わりに栄養の知識や国民食に関する周知活動が試みられた<sup>31</sup>。「共同／協同」をめぐる取り組みは、当然のことながら各地で大きな地域差があった。

同様にこの時期に広がった取り組みとして、「栄養食配給所」がある。これは工場を対

象とした給食制度の一つであり、近隣の工場に栄養価の高い食事の提供を行った。1933年に埼玉県川口に設けられたのを皮切りに、37年の時点で関東地区を中心に全国で54ヶ所が設置されるなど、緩やかな広がりを見せた<sup>32</sup>。萩原弘道によると、栄養食配給所は「独立した調理場を設けて一次加工又は二次加工を行った後、これを運び出して数カ所の喫食者に供するもので、中小企業体、地域小単位に対して適合していた」もので<sup>33</sup>、言わば地域に点在する工場向けの配食センターであった。

東京江東地区の栄養食配給所に深く関わった山岸晟の回想によれば、はじめ周辺の工場や家庭を対象として共同炊事場を設置したところ、すぐに千人分以上の需要が舞い込むようになり、新たに三つの配給所が近隣に設置されたという<sup>34</sup>。大規模なものでないものの、この取り組みは関東圏を中心に各地へと広まった。山岸はその後、厚生省嘱託の身分として共同炊事の普及を進め、40年には「共同炊事を行う場合の注意」を『栄養と料理』に寄稿している。栄養食配給所に同時代の「共同／協同」が根付いていることはもちろんのこと、さらにこれが香川の考案した後述の材料配給所に直接連なるという点で重要である。

## (2) 栄養学園の材料配給所

献立材料配給所は「共同／協同」へ向かう同時代の雰囲気から生まれた学園の取り組みであった。これは献立に沿って用意した材料を家庭の人数に応じてまとめて配給するもので、仕組み自体は単純であるが、店頭で食材を入手することが困難になると、材料調達の手間を省く取り組みとして注目を集めた。さらにそれは国民食の実践としての意味合いを持った。運営にあたっては栄養学園から人員が派遣され、献立の作成、材料の仕分け、利用者への説明などが行われたが、その献立は国民食の基準をもとに作成された。この取り組みは「共同献立配給所」や「栄養配給所」など、複数の名称で呼ばれることがあるが、ここでは「材料配給所」に統一する。

1940年秋に学園にほど近い巣鴨地蔵通りに開設されたものが最初で、配食数はおおよそ百名分であった。香川はこの配給所について、かねてから自身の構想していた案が「厚生省労働局指導課」の指導のもと「巣鴨商業組合の熱心な御希望と御協力」があり実現に至ったと記すなど<sup>35</sup>、ここでも関係当局との連携が窺える。材料配給所が、国民食を具体化する方法としてみなされていたことは、例えば、『栄養と料理』に掲載されるこの取り組みが、はじめ「栄養」献立材料配給所と呼ばれたのが、次第に「国民食」献立材料配給所と

いう名に取って代わられたことにも示されている。

巣鴨の配給所を皮切りに、以降その他に世田谷用賀（配食数およそ 60）、大森雪ヶ谷（同 500）、目黒高等女学校校内（同 100）、豊島区上がり屋敷（同 500）に設置された。これに関わった勢馬鞍子によると、彼女は一月ほど見習いとして巣鴨で働いた後、大森雪ヶ谷に配属された。はじめ食材を横領する「助手達のしつけの悪さに腹がたった」が、人員を整理して地元の婦人会の女性たちに支援を求めるなどして運営を軌道に乗せた。日々の業務としては、早朝より市場への買い出し、献立の作成、材料を切り分ける等の仕事をこなし、14 時頃より「取りにくる人々に対して料理の説明と、作り方の実演をした」。食材の入手が困難となってくると、「大八車を挽いて買い出しにも出かけ」、また「私物の石けん」などを用いて物々交換を行うなどして切り抜けた、と業務の具体的な内容について記している<sup>36</sup>。前述の栄養学園の「国民食展覧会」では、材料配給所の周知活動の一環として、食材を受け取るまでの一連の流れを体験する企画やその利点について理解を深めることができる紙芝居の催しがあった。この紙芝居は配給所の利点を強調する分かりやすいものであったが<sup>37</sup>、このように実際の運営には様々な困難が伴った。

香川は『栄養と料理』では定期的にこの取り組みについて語り、そこでは例えば「科学」、「無駄排除」、「健康」、「合理的」の語句を用いながら、この制度の裏付けとなるような理念上の説明を行う。これらの語句は、食生活の改善を訴える場合の常套句でもあるが、彼女はさらに従来の共同炊事との比較を行いながら、その利点を明らかにする。これに拠れば、農村の共同炊事とは異なり、配給所は大規模な炊事施設を必要とせず、各配給所には栄養士が派遣されるので、組織的な栄養指導を行うこともできる。食材の確保も専門の担当者が行うので、分配の不平等も解消され、食材の無駄も抑えられるという<sup>38</sup>。加えて、受け取った食材は家庭で料理されるので、家族の好みに応じて味の調整が可能である。共同炊事の先例を意識しつつ、その課題を乗り越えようとする試みであった。ここで明確に言語化されているわけではないが、この瞬間、香川が思い描いた「栄養」と「料理」が一つに結びついた食事が家庭で実践されることになる。

さらに制度設計や理念の説明に終始するだけでなく、香川はこれが円滑に進むように尽力した。香川は制度設計や人員の配置を行う指令塔の役割を担った。栄養の学知を研究室の中に閉じ込めることはせず、料理を通して人びとの日常生活に落とし込もうとすることが香川の基本姿勢であったから、一方では目標となる数値を掲げて、食生活に関する理念

的な働きかけをしながらも、他方では、流通機構の整備や献立の提案を含めた具体的な支援を様々に行った。自伝では、彼女が翼賛会の会員であったために、当局の許可を得て市場から直接食材を買い入れることが可能になったことが明らかにされているが<sup>39</sup>、彼女は自ら市場へと赴いて食材の調達も行った。また、各地の材料配給所で業務を行う関係者を集めて座談会を開催し、運営上の課題や改善点の共有を行った。「下情上通」とは国民食献立協議会の様子を伝える新聞記事の言葉であったが、香川を軸に材料配給所の広がりを見ることで、国民食と台所を、栄養の専門家と家庭の主婦を、そして翼賛体制と女子栄養学園とを直接的につなぐ結び目が明らかになり、彼女が独自に「下情上通」を推進した様子が浮かび上がる。

### (3) 利用者の声

『栄養と料理』には、材料配給所の利用者の声が寄せられている。ある者は、油の入手が困難な時期にもてんぷらが食べられたと述べ、さらに「八百屋には一個の薯もないのに私共の配給籠には美味しそうなさつまいもや里芋が入っている事もあります」として、食材の増量の点で効果を認めている<sup>40</sup>。別の利用者の声は「一受給者の感想」としてラジオの電波に乗って届けられた。『栄養と料理』に掲載された原稿によると、「栄養」、「合理化」、「経済」、「仲良し」の点からその利点が説明されている<sup>41</sup>。「仲良し」というのは、同じ献立を食すことで、家族内や隣近所の親しみが増すというものだ。このように肯定的な声が集まるのも、反響が届けられる媒体が『栄養と料理』に限られるためである。実施期間や地域が狭いこともあって、管見の限りその他の媒体ではこの配給所についてまとまった反響は残されていない。

そのなか『栄養と料理』42年3月号の「調査報告」は注目に値する<sup>42</sup>。ここでも配給所の効果を肯定的に述べるのが基本であるが、一方でその枠組みには収まらない利用者の受け止め方が書き込まれている。「調査報告」によれば、配給所を利用するのは計526世帯であるが、世帯の合計人数と実際の配給数には開きがある。すなわち、配給所を利用する場合でも、家族の人数どおりに受け取らない家庭もみられ、実際の受給人数は全体のおよそ七割程度であった。全員分の食費を負担できないという経済上の理由を抱える家庭や仕事の都合で外食者のある家庭は、世帯人員よりも少なく受け取っていたという。さらに好みがあることも見逃せない。「食味上、一定の食品では満足出来ず、家族のうちで、

人数を減して、好みの食品を加える家庭があります」として、食の好みの問題で受給を控える世帯が、経済を理由にするものと同程度あった。「野菜が多すぎる」という具体的な理由も挙げられている。

瀧野川材料配給所の責任者は、関係者が集った座談会のなかで、「食餌を籠へつめて二十五銭で分ける簡単の様にお考えになるかも知れませんが、この籠の中に国策が盛り込まれているのです」と述べるなど、それが国家の施策と一致している点を強調する<sup>43</sup>。「国策が盛り込まれている」と述べられる材料配給所は、国民食の理念と栄養価を各家庭の食卓に届ける装置であった。食材確保のための時間の削減、栄養知識の普及など、配給所が一定の効果をもたらしたことは事実であろうが、この味覚を理由としたささやかな拒絶には、国策として食事が届けられることに対する小さな抵抗が紛れ込む。

#### (4) 新生活と住まひ方

材料配給所は、香川が学園の人材を積極的に活用して立ち上げた新しい制度であったが、そこには「共同／協同」を志向する同時代の精神性、栄養食配給所や共同炊事のような「食」の分野の制度的蓄積、さらには翼賛体制で進められた「国民食」の施策など、複数の力学が働いていたことを確認した。この取り組みの渦中に、香川が別のところで「共同／協同」へと向かうより大きな力学に触れていたことを示すために、『新生活と住まひ方』という刊行物を取り上げたい<sup>44</sup>。

これは、住宅営団設立をうけて催された41年の会合の速記録が、大政翼賛会文化部編の冊子として翌年に刊行されたもので、香川も参加者の一人であった。進行役を務めたのは今和次郎で、その他の出席者として岸田国土（大政翼賛会文化部長）、大河内一男（東京帝国大学）、氏家寿子（日本女子大）をはじめ、「衣」「食」「住」各分野の専門家が揃えられた。冒頭で「今日ほど生活という問題が世間一般の注意をひいている時代はない」と翼賛会文化部長の岸田による時代状況の概観が述べられる。この会合の話題は「日本の生活文化の創造」、「家族精神の発展」、「地域集団の配置」など理念的なもの、「部屋の使い方」、「寝具について」、「家具、生活用具を見直す」など個別具体的なものの双方が取り上げられている。

「食物、食事の問題」の項目のなかに香川の発言が残されている。ここでは、配給機構を整えることの必要や、台所の科学化の重要性など、この時期に他媒体でも行った主張を

繰り返している。例えば配給の問題について、「食糧を円滑に配給するには、その住宅地域の業者と消費者との間に、または生産者と消費者との間に、十分な理解と協力とが必要であります」と発言している<sup>45</sup>。本章のここまでの議論を参照するならば、配給の実施の成否が、微細に広がる地域の人間関係にまで踏み込んで述べられていることから、この発言の念頭には材料配給所の取り組みがあったことがわかる。

この会合における香川の発言はわずかなものであったが、ここに居合わせたことは重要な意味を持つ。例えば山室善子が「生活協同化」の一例として「農村の共同炊事」や「都市の共同献立材料配給所」に触れ、続けて「生活全体」を意識した取り組みをする必要があると述べるなど、この会合では「生活」を包括的に捉えた大きな視点から、人びとが協力して生活改善を行うための具体的な方策が話し合われている。多くの点で、その具体策には合理的、科学的視座を日常に取り入れることが求められる。こうした点は、それまでに何度も反復されてきた生活改善の作法の焼き直しであるとも言えるが、参加者の一人である大河内一男は、この議論を引き受けながらこれを別様に展開させる。「共同炊事や共同保育の急速な発展は、生活の協同化の上から見のがすことのできない大きな社会的意義を持っております」として「共同／協同」の重要性を確認しながらも、これを「新しい生活様式の発展」と捉えた大河内は、その新しい生活様式によって「従来全く敬遠されておりました既婚婦人の労務その他の方面への動員」を画策する<sup>46</sup>。すなわち「生活」の合理化によって生まれた余剰は、労働力創出のための動因として画策されているのであり、それは「従来全く敬遠されておりました既婚婦人」によって担われる性質のものであった。「新しい生活様式の発展」は、一面では総力戦体制に連なる人的資源の涵養という側面を持っていた。だとすれば「栄養」と「料理」を一つにするという香川の企図は、「台所」と「国家」が近接するなかで、新たな労働力の創出にもつながり得る展開を用意したことになる。

#### 4. 拡張する台所

##### (1) 台所と植民地主義

「栄養」と「料理」を一つのものとする、ひいては人びとの健康に貢献するという目標は、国民という回路を通して具体的なかたちで家庭に届けられた。香川には、いかにして日々の食材を確保するかという意識はあっても、戦争に積極的に加担したという意識は薄



い。ここではまた別の角度から、戦時の香川の活動について考察を行う。植民地との関わりである。

料理家と植民地主義との関係は見えづらい。これは、料理家が手の届く範囲の食材を扱い、主に「家庭」という内向きの領域を対象とするためで、その活動は戦時においても同時代の政治的、社会的な状況と切り離して考えられる傾向にある。しかし香川の場合、植民地との接点を例外的に見いだすことができる。ここで取り上げるのは、上田フサと小林トミの二名である。上田は朝鮮に渡り朝鮮総督府に在籍して食生活の調査、改善に取り組んだ。小林は満州国赤十字社チャムス病院に派遣され、病院食の調理や献立作成を担当した。

朝鮮半島の場合、当地で栄養行政に関連して日本内地の「近代的な」制度が同地に移管された事実が知られている。コ・スンホの研究によれば、1930年代の中盤以降、京城医科大学や京城帝国大学の栄養学者らの主導によって、現地住民を対象とした栄養調査が行われた。これによって、現地住民の食生活が科学的な言語に置き換えられ、カロリーは十分だがビタミンや動物性たんぱく質が不足しているなど、それが栄養学的に「劣った」ものであることが明らかとなった。これを推進した栄養学者には、むしろ人びとの生活の窮乏を、食生活の合理化を通して改善したいという善意があったが、こうした共感的な立場こそが、国家による「福祉」を求める根拠となった。栄養学は植民地統治の作法として、人口、健康、身体といった領域の管理を通して権力体制を強化したという<sup>47</sup>。

その一方で、ここで取り上げる上田や小林のように、実務者としてより具体的な活動に携わった人びとの存在については、関連資料が不十分なこともあり、明らかでない点も多い。上記のような力学が作用するとしても、そこに「料理」という観点を差し込むならば、異なる角度からの考察の余地が残されている。事実、上田が残した文書からは、近代的な学知や日本内地の価値観を一方向的に押し付ける姿勢よりはむしろ、現地の食生活を通して、日本内地の習慣を相対化しようとする意図を読み取ることができる。こうしたまなざしは、朝鮮半島と日本内地を定期的に行き来する経験値と、「料理」に対する専門的な知見をもつ上田の観察眼から生じたものであった。

## (2) 上田フサ——朝鮮半島

上田は1910年に京城で出生。父は京城で建築材料店を営んでいた。「京城は海の幸、山

の幸と豊かな食材に恵まれ、現地の人たちと親交があったために日本料理とともに美味しい韓国家庭料理も食卓を飾っていたようです」と上田の姪にあたる人物は記す<sup>48</sup>。

京城第二公立高等女学校を卒業後、27年に東京女子大に入学するも体調の理由から三年で中途退学、京城に戻る。その後、38年に女子栄養学園に入学、翌年の卒業後、助手として同校に在籍。41年に再び京城に戻ると、朝鮮総督府の衛生課に勤務、他にも梨花女子専門学校など複数の学校で講師を務めた。45年7月に大阪に引き揚げる。帰着後は、専門学校の講師を務めた後、47年より女子栄養学園に赴任。以降、同校にて講師から教授までの経歴を歴任、80年の退職まで主に調理学の講義を受け持った。朝鮮総督府の時より『栄養と料理』への寄稿があり、『上田フサのおそうざい手ほどき』などの料理書の刊行もある。執筆や教育を通して韓国・朝鮮料理の普及を積極的に行った。

上田の記した「戦前のソウルでの仕事」という文章から、朝鮮総督府の時代の仕事を窺い知ることができる。これに拠れば、上田は京畿道衛生課優生相談所に在籍、結核予防や栄養相談が主な業務であったが、その他に多岐にわたる業務を遂行した。例えば、優生相談所での料理講習、道内各地に赴いての講習会、京城師範附属小学校での給食指導、同校児童を対象とした栄養調査、高等女学校向けの家庭科の教科書の編纂、織物工場での食事調査などが挙げられ、現地の日本内地出身者に向けて韓国料理の紹介も行った<sup>49</sup>。

赴任のおよそ半年後に『栄養と料理』に寄せられた「朝鮮の食生活とその料理」を読むと、これらの実務的な活動を通じて、現地の「食」に関する知見を深めていった様子が窺える。現地の人々はとりわけ肉の使い方が巧みで、野菜を美味しく料理するために少量の肉を「頭の前から尻尾の先まで適材を適所に駆使して」使う。こうして在来の食生活を尊重する上田が着目するのは、ここ十年ほどでみられた風景の変化であった。以前は冬の時期になると「看板の代用」として「牛の大きな頭」などが食堂の店先に吊り下げられているのをよく見かけた。ところが近年になって、日本内地の食生活を模倣してか、その景色が失われつつある。従来はなかったうどんやカレーライスなどの店も増えている。「日本内地の生活をそっくり外地にあてはめている愚は繰返し叫ばれておるのでありますが」と譲歩しながらも、これに歯止めがかからない状況に疑問を呈すかたちで文章は締めくくられる<sup>50</sup>。

### (3) 小林トミ——満洲

満洲における栄養行政の展開、あるいは「料理」を介した内地との関係について、明らかな点はさらに少ない。その中、栄養学園からの派遣で病院給食の業務に携わった小林トミは、『私の履歴書 栄養士として旧満洲へ』という自費出版の刊行物のなかで、赴任先の業務について具体的に記すなど貴重な証言を残している。

小林は 1924 年秋田県生まれ、地元の女学校を卒業後、44 年に女子栄養学園を卒業。その後、学園の敷地にある農園の管理を担当していた彼女は、香川の要請に応じて満洲への赴任を決断する。渡満後より終戦の三日前まで満洲国赤十字社チャムス病院に勤務した。その後過酷な引揚げ体験を経て帰国、女子栄養短期大学の教員として戦後の時代を送った。

小林の著書には、敗戦の混乱の中で命からがら逃げ延びる過程がつぶさに記されている。「生死を賭けての脱出」、「略奪と人身御供」、「新京での不思議な仕事」と見出しをたどるだけでも、同書が引揚げ体験に関わる重要な証言であることがわかる。引揚げの過程では彼女の料理の技術がいくつもの興味深い体験を引き寄せたことも記されるが、ここでは見出しの紹介のみに留める。

戦争末期の時代まで、栄養学園には人員の派遣を要請する依頼が舞い込んだようだ。小林の場合、すぐに応じる者がいなかったため、香川に直訴されるかたちで赴任を承諾している。派遣先について、医療従事者は 70 名程、職員と入院者を合わせると 600 名の規模になる大きな病院で、そのうち食事に携わるものはおよそ 10 名ほどであったと小林は回想する。また、「病人にも職員にも日本人もいれば朝鮮の人も満洲の人もいて、なかなか複雑でした」と述べられるように、多民族が集う現場ならではの困難もあり、時に食料の分配をめぐるトラブルも生じたという。食堂については「私が働く供食現場は約十名。内訳は栄養室長一名、調理担当三名、皿洗い三名、そのほか下働きは二、三名ですが、その日の作業具合によって調理の者が皿洗いをするなど、臨機応変に動いていました」と記している<sup>51</sup>。

女子栄養学園の関係者には、前述のように香川昇三が満洲に滞在するなど、継続的な関係がみられる。小林は、同地で栄養士として働く学園の先輩の土屋マスに出会った挿話を記している。他にも、学園で学んだ石田敏子はその後 43 年の秋に満洲東安市に赴任した。石田は現地で材料配給所を開設する仕事に携わったというが<sup>52</sup>、これを含めて満洲に派遣された料理家や栄養士について明らかでないことも多い。本論文では、香川を軸にした人

脈からたどられる範囲に限り記したが、今後の解明が待たれる主題である。

#### (4) 香川綾のアメリカ体験

本章でその全貌を捉えているとは言い難いが、上田フサや小林トミ、さらには石田敏子や土屋マスなど、以上でみた限りでも、このように、栄養学園を拠点として幾名もの関係者が海を渡って栄養や料理に関わる専門的な業務に従事した。そのなかで人材の養成から人員の選抜、人材派遣に関わる連絡調整まで、媒介者としての香川の役割が浮かび上がる。こうした動きは、植民地における住民の管理に協力的に応じたものだと言える一方、学園の卒業生に対して専門知識を活かした職業の機会を与えるものでもあった。

戦時には媒介者としての役割に徹した香川も、戦後になると自ら積極的に海外に赴くことになる。終戦後の香川は、戦災によって瓦解した学園の再建に奔走する一方で、料理家と言うに相応しく「栄養」と「料理」を一つにするべく活動を推進した。例えば、戦後の香川の仕事の一つに、計量カップの普及活動がある。従来から料理における計量の重要性を主張していた香川であるが、戦後の時点においても、用いられる計量単位には、未だ尺貫法とメートル法が混在していた。彼女は鋳物で有名な燕三条市を訪れ、業者に依頼して道具の試作を行った。計量スプーンが出来上がると、農林省の生活改善普及課、文部省の職業教育担当、料理番組を放映する放送局などに持ち込み、地道な普及活動を行った。

また1948年に英文の料理書『日本の料理』を刊行している。これは海外の読者に対して日本料理の基礎を分かりやすく説明した料理書で、全162頁の小型の本で全体を通してイラストや写真が豊富に使われている。冒頭の導入部には日本料理に関する概説的な説明が割り当てられ、例えば本膳料理の説明や道具類の写真、魚のさばき方のイラストや用語のグロッサリーの頁がある。以降は項目別に日本料理の調理方法が載せられており、「汁物」、「煮物」、「浸し物」、「酢の物」、「寿司」、「季節の献立」などから構成される<sup>53</sup>。

同書の刊行元は日本交通公社で、同社は戦前より海外からやってくる旅行者のために日本文化の紹介を行う著書の刊行を行っていたが、戦争によって絶版となってしまった。戦後になると過去のシリーズの復刊を行うとともに、新たな著書の出版が進められており、『日本の料理』はそのなかの一冊であった。同書は香川が日本語で記したものを学習院大学に所属した日本文化研究者レジナルド・ブライスが翻訳したものである。料理書中のイラストはノグチヨシエという画家が担当したとある。

『日本の料理』は1954年2月の時点で第七版が刊行されており、順調に版を重ねていることから比較的多くの読者の目に触れたものと思われる。この年、同書の刊行を契機として香川はハワイに招かれて現地で料理講習会を開催している。香川がホノルルに到着したのは54年4月13日のことで、税関では料理講習のために日本より持ち込んだくわいを訝しがられたという挿話が残されている<sup>54</sup>。

現地の『布哇報知』は、ハワイ到着の一報から始まり、現地要人との昼食会の様子、料理講習会のお知らせ、講習に向かう意気込み、盛況を伝える当日の様子から別の催しへの出席まで香川の動静を逐一伝えている。これら一連の記事を総合すると、現地に到着すると彼女は早速講習会の準備に取り掛かり、同地の「第二回桜まつり」に合わせて催される「日本料理講習会」に登壇し、1,200名を収容する劇場で5日間計9回の講習を行うなど忙しく活動した。また、これ以外にも料理実演会に登壇しており、ヒロヤマウイにも移動して料理講習を行った。

料理講習に対する意気込みとして「美味しいだけでなく、栄養価の高い日本料理の作り方を伝えたい」、「日本料理ではコツとか秘訣が重視されているが、科学的つまりレサピーに従えば誰にでも美味しい日本料理が作れるように役立ちたい」とする言葉が残されている<sup>55</sup>。味と栄養価の双方を重視した再現性ある料理を目指すという当初の課題がここに至っても貫かれている。帰国後に『栄養と料理』に寄稿した文章ではハワイでの体験をふり返り、「料理のレサピーが正確な数字で表現されることは、料理を間違いなく多くの人に伝えてゆくわけです。私どもが二十年来主張してきたこの考え方がはるか日本の国土をはなれたハワイにおいてそのまま実行されていることを大変心強く思いました」と自身の活動について自信を深めている<sup>56</sup>。

その後、香川はアメリカ国際協力局の招きで1957年から翌年にかけて再びアメリカを訪れている。この時は四ヶ月の滞在で、カリフォルニア州では、現地の小中学校の給食の視察や教育局の訪問、ワシントンDCでは農務省を訪れ専門家との意見交換を行っている。帰国後にはその報告として「アメリカの学校給食見聞記」や「アメリカの栄養士教育について」の記事が掲載された。戦後に復刊された『栄養と料理』には、早期よりアメリカの家庭生活を扱った記事が載せられたが、学園の再建がひと段落すると、このように香川自身がアメリカを訪れて現地の同業者と積極的な交流を重ねた。

## (5) Cold War Encounters

このように栄養学園の人脈を通して、その関係者の活動は外へ外へと広がった。占領期の沖縄を考察の対象とした小碓美鈴の研究は、同様のことが家政学の周辺にも生じていたことを明らかにする<sup>57</sup>。家政学は、栄養の分野を構成要素の一つとしながら、家庭内の近代化や合理化を推進する学知の一つとして、女性に専門的、自律的な活動の機会を与えてきた。冷戦統治という大きな政治的力学を背景にして、沖縄では、設立間もない琉球大学にミシガン大学から家政学者が派遣されるなど、この学知を媒介にして国際的な人的交流が推進された。小碓が強調するように、琉球大学の家政学者は、学生に対する教育活動に貢献したことはもちろん、一般住民に対する普及活動や海外の家政学者との交流を進めるなど、「人と人との」活動に取り組むことで、占領期としては例外的な移動の機会を確保した。

その事例として取り上げられる翁長君代の生涯は、ここまで述べた点について考察を深める上で極めて示唆的である。東北地方を出自とする翁長は、その厳しい生い立ちのなかで儉約の姿勢を身に着けた。やがて奈良女子師範学校で家政学の学問に出会うと、この学知を頼りに自らの人生を切り開いた。戦前より植民地下の朝鮮に渡り、そこで家事の知識の普及に携わった。戦後は占領下の沖縄に拠点を移し、琉球大学の家政学部の教員に就任する。彼女は特別仕様のステーション・ワゴンに台所用具を詰め込み、県内各地の主婦を対象として料理講習を行うなど、現場に根差した活動を重視した。琉球大学に派遣されたアメリカの家政学者とも積極的に交流を行い、やがては彼女自身アメリカに渡り、現地の「合理的な」台所を目の当たりにした。

このように、翁長は自らの知識と経験を根拠として様々な「家庭」や「台所」を渡り歩いた。これを可能としたのは冷戦体制へと至る日米の政治的な力学であった。そうした力学について、小碓は次のように述べる。

家庭という空間は移動する性質を持ったが、その力学が映しだされた琉大の家政学部という空間では、冷戦の最中に国境を超えて活発な交流が行われた。ミシガン、ハワイ、日本の本土から新しい知識や科学技術がやってきては活動の内容に影響を与え、反対に家政学部の教員や学生が太平洋を渡り、家庭という場が拡大するものであるという性質を体現することになった。そのなかで指導的な役割を

果たした翁長を嚆矢として、琉大の家政学部のプログラムは沖縄の女性たちの「跳躍台」となり、そこから多くの女性が研究者、教育者として成功を収めることになった<sup>58</sup>。

本章で考察の対象とした戦時から戦後にかけての時代、「新しい知識や科学技術」を香川の栄養学園にもたらしたのは、栄養学を専攻する国内の研究者、学園の活動に関心を寄せる行政官や軍人たち、そして既に海外に渡り、同地より『栄養と料理』に報告を寄せる学園の関係者であった。こうした違いはあるものの、あるいはこうした違いがあるからこそ、栄養学園に差し込まれた帝国日本の力学が際立つことになる。「栄養」と「料理」を一つのものにするという香川の企図は、栄養学園の人的な交流を通して外へ向けて広げられた。この時、栄養学園は一つの「跳躍台」として、そこで学んだ人びとが自らの学知を活かす機会を提供した。時代の食糧難を背景として、彼女らには例外的な活動の機会が与えられたが、これを可能にした条件として、以上様々な観点からみたように、帝国日本の戦時動員体制や食糧政策、植民地主義の広がりなど、この時代に差し込まれた複雑な力学を読み込まなくてはならない。

## おわりに

本章では、料理家が国家の政策とも密着する時局的な存在であり得ることを明らかにするために、戦時期を中心とした香川綾の活動をたどった。医学研究から栄養学の可能性に目覚めた香川は、その視座の普及を終生の仕事とした。その過程で自ら学園を立ち上げて、「食」の専門家を多く世に輩出した香川の生涯は、栄養学者の先駆け、あるいは学園の創始者として描くことができるだろう。本章もそうした認識と真っ向から対立するものではないが、ここでは、彼女を危機の時代に活動を展開させた一人の料理家として捉えた。栄養学の研究と並行して料理学校に通い、学園の機関誌に『栄養と料理』と命名し、学園では自ら調理に関する講義を行った。戦時には国民食の取り組みに積極的に携わり、戦後の料理書の刊行によってハワイでの料理講習に導かれた。計量カップの開発や普及も積極的に行った。これらの挿話の数々が、一人の料理家としての足跡を力強く示している。

彼女が「栄養」と「料理」という従来は別個のものを「一つ」にするために活動をしたことは、自伝の記述からも明確に読み取ることができるが、戦時の活動については曖昧な

点も多かった。また先行研究では、「日本婦人団体連盟」や「国民食」など、それぞれの論点に沿って香川の名前が登場するが、これらの活動を連続的に捉えたものはなかった。本章では、自伝の記述の他に、『栄養と料理』の記事や大政翼賛会文化部編『新生活と住まひ』、『食のことづて』等自費出版の刊行物を参照して、香川の活動を捉え返した。それによって明らかになったのは、「栄養」と「料理」を掲げた香川が、一方では国家の食糧政策の方向性を定める全体会議に出席し、他方ではそれぞれの家庭に食材を行きわたらせる仕組みを考案するなど、上から下までの一つの流れを作りだしたということだった。

彼女は人びとの健康に資することを活動の最終目標としたが、「健康」は戦時体制の構築を推進する国家にとっても重要な語句であった。戦局の進展とともに健兵健民政策が掲げられるなかで、国民の衣食住に対する統制の度合も高められていく。食材や日用品の配給制や国民服の導入を通して、あるいは厚生省、大政翼賛会生活指導部、食糧報国連盟などの制度化を通して、国家と国民の暮らしは今や直接的に結びつけられるようになった。こうした流れのなかで、香川は料理記事の執筆、料理の実技指導や講演、ラジオ番組の出演を通して、料理家としての自らの職域を大きく広げた存在であった。これら諸制度のなかで求められた価値観は、香川の掲げたそれと大きく異なるものではなく、両者の接点において、食や栄養に関わるいくつかの新しい試みが立ち上げられている。国民食や材料配給所もその中に位置づけられる。健康を何にも勝る指標とした香川が、ときに国家が押しつける価値観に異を唱えながらも、意図せずとも大枠として戦時体制を支えることとなる。

香川は自らの学園を積極的に巻き込む。「栄養と料理」の伝道者としてその人材を外部へと送り出すことによって、学園を一つの運動体へと生成した。そのなかに満洲や朝鮮半島に活動を及ぼせた者がいることを考えると、戦時の香川栄養学園は、「料理」に携わる女性たちに先例のない活動の機会を与えた一方で、そこに植民地主義の力学が明確に織り込まれているという点で、極めて両義的なものとして捉えねばならない。敗戦を経ても、香川は同様の目標を掲げ、ハワイへと乗り込んでいった。ここに、時の政治権力体制を突き抜ける料理家の可能性を見いだすことができるのか、あるいは、そこには冷戦体制に接続されるもう一つの帝国主義の力学が働いているのか。料理家の活動によって「国家」、「帝国」、「植民地主義」を問い直す視座は開かれたばかりである。ここでは、この二つの可能性を併記して以後の研究の進展を待ちたい。



- 
- <sup>1</sup> 香川綾『一皿に生命こめて 栄養学に賭けた私の半生』講談社、1977年、137頁。
- <sup>2</sup> 石川尚子・江原絢子・東四柳祥子『日本食物史』吉川弘文館、2009年、292/295-296頁。
- <sup>3</sup> 萩原弘道『栄養と食養の系譜 主食論争から健康食品まで』サンロード、1985年、124頁。
- <sup>4</sup> 矢野敬一『「家庭の味」の戦後民俗誌 主婦と団欒の時代』青弓社、2007年、43-44頁。
- <sup>5</sup> 尾崎(井内)智子「日中戦時下の女性運動 日本婦人団体連盟による「白米食廃止運動」」『社会科学』第45巻第3号、同志社大学人文科学研究所、2015年。
- <sup>6</sup> 今井美樹「1882年創立の赤堀割烹教場における調理教育と女性の活躍」『学苑』第845号、昭和女子大学近代文化研究所、2011年、42頁。
- <sup>7</sup> 香川綾『栄養学の実践』香川栄養学園、1972年、136頁。
- <sup>8</sup> 西村薫子編『食のことづて 香川綾と門下生たち』一粒麦の会、2003年、383-400頁。
- <sup>9</sup> 同上、100頁。
- <sup>10</sup> 香川綾「楽しき我が家を語る 家庭食養研究会を始めて」『婦人之友』第28巻2号(1934年2月)、107頁。
- <sup>11</sup> 卒業生の木村文子は1948年当時「あの頃はまだまだ戦後という表現がピッタリの時代であった。栄養という言葉をも戦時中浸透した“まずい”という観念でみられ、一般の関心も低かったので、まづ美味しい料理というイメージに変えて行こうと努力した」と述べる(要覧編集委員会編『女子栄養大学・女子栄養短期大学・香川栄養学校要覧』香川栄養学園、1970年、51頁)。
- <sup>12</sup> 同上、40頁。
- <sup>13</sup> 香川(1977)、前掲書、103頁。
- <sup>14</sup> 尾崎(井内)、前掲書、113/120頁。
- <sup>15</sup> 同上、110頁。
- <sup>16</sup> 「香川綾子女子 翼賛会入り」『朝日新聞』1940年11月30日(夕刊)、2頁。
- <sup>17</sup> 矢野、前掲書、43-44頁。
- <sup>18</sup> 「国民食の基準栄養決る」『朝日新聞』1940年11月21日(朝刊)、7頁。
- <sup>19</sup> 矢野、前掲書、43-44頁。
- <sup>20</sup> 香川の学園は、食養研究会(1933年)、栄養と料理学園(1937年)、女子栄養学園(1940年)、

---

女子栄養短期大学（1950年）、女子栄養大学(1961年)と名称の変遷がある。本稿では、「栄養学園」を主として、文脈に応じて名称を表記している。

<sup>21</sup> 食糧報国連盟編『食糧報国連盟要覧 昭和 15 年 10 月』食糧報国連盟、1940 年、12 頁。

<sup>22</sup> 「“献立”に議論百出 国民食の協力会議」『朝日新聞』1940 年 12 月 24 日(朝刊)、7 頁。

<sup>23</sup> 既に同誌では、国民食策定を受けて、1941 年上半期に国民食を扱う記事が目立つ。同年 1 月号は「国民食と栄養量決定」という見出しのもと、標準的な労働に従事する男子の一日の栄養基準が伝えられている。。

<sup>24</sup> 「国民食とは」『栄養と料理』第 7 巻 4 号(1941 年 4 月)、4-5 頁。

<sup>25</sup> 食糧報国連盟『馬鈴薯餅試食会記』食糧報国連盟、1941 年。

<sup>26</sup> 「噛めばもろもろの味「国民食パン」の試食会」『朝日新聞』1941 年 4 月 15 日（夕刊）、2 頁。

<sup>27</sup> 「国民食献立の実例」『栄養と料理』第 8 巻 2 号(1942 年 2 月)、80-81 頁。

<sup>28</sup> 「国民食共同献立配給所 実施献立」『栄養と料理』第 7 巻 10 号(1941 年 10 月)、54 頁。

<sup>29</sup> 大串潤児『「銃後」の民衆経験 地域における翼賛運動』岩波書店、2016 年、141-150 頁。

<sup>30</sup> 「桐生共同炊事見学記」『栄養と料理』第 3 巻 11 号(1937 年 11 月)、37-48 頁。

<sup>31</sup> 「農繁期の共同炊事報告記」『栄養と料理』第 8 巻 10 号(1942 年 10 月)、22-29 頁。

<sup>32</sup> 高木和男「栄養配給所の過去と展望」『労働の科学』第 16 巻 11 号、大原記念労働科学研究所、1961 年、48-56 頁。

<sup>33</sup> 萩原弘道「各地に栄養食配給所」『食生活』第 54 号 10 巻(1960 年 10 月)、70 頁。

<sup>34</sup> 山岸晟「栄養食共同炊事の思い出」『労働の科学』第 14 巻 12 号(1959 年 12 月)、26-27 頁。

<sup>35</sup> 香川綾「家庭栄養献立材料分配実施に就て」『栄養と料理』第 6 巻 11 号(1940 年 10 月)、3-8 頁。

<sup>36</sup> 勢馬鞍子「家庭献立材料配給所」要覧編集委員会編、前掲書、37-39 頁。

<sup>37</sup> 「紙芝居」『栄養と料理』第 7 巻 4 号(1941 年 4 月)、77-83 頁。

<sup>38</sup> 香川綾(1940 年 11 月)、前掲書、5-6 頁。

<sup>39</sup> 香川(1977)、前掲書、135 頁。

<sup>40</sup> 宮田静子「国民食献立材料配給所を利用して」『栄養と料理』第 7 巻 6 号(1941 年 6 月)、47 頁。

- 
- 41 中田京子「共同献立材料配給に就いて 一受給者に感想」『栄養と料理』第 7 卷 11 号 (1941 年 11 月)、62 頁。
- 42 「学園生徒報告 献立配給所調査報告」『栄養と料理』第 8 卷 3 号(1942 年 3 月)、63-65 頁。
- 43 「瀧野川国民食献立材料配給所座談会」『栄養と料理』第 7 卷 7 号(1941 年 7 月)、57 頁。
- 44 大政翼賛会文化部編『新生活と住まひ方』翼賛図書刊行会、1942 年。
- 45 同上、178 頁。
- 46 同上、19 頁。
- 47 Ko Sunho, “Managing Colonial Diets: Wartime Nutritional Science on the Korean Population, 1937–1945” in *Social History of Medicine*, Volume 34, Issue 2, May 2021, p. 592–610.
- 48 上田フサ記念誌刊行会編『上田フサ 調理と教育』群羊社、2001 年、25-31 頁。
- 49 上田フサ「戦前のソウルでの仕事」西村薫子先生退任記念誌編集委員会編『食のことづて 栄養学実践の喜び』壮光舎、1996 年、37-48 頁。
- 50 上田フサ「朝鮮の食生活とその料理」『栄養と料理』第 7 卷 11 号(1941 年 11 月)、40-45 頁。
- 51 小林トミ『私の履歴書 栄養士として旧満洲へ』京文社、2009 年、81-83 頁。
- 52 西村薫子編、前掲書、292 頁。
- 53 Aya Kagawa, *Japanese Cookbook*, (Japan Travel Bureau; Tokyo, 1948).
- 54 香川綾「旅だより」『栄養と料理』第 20 卷 6 号(1954 年 6 月)、67 頁。
- 55 「桜祭りの料理講師香川女史来布 “誰にでも作れる日本料理”講習」『布哇報知』1954 年 4 月 14 日、1 頁。
- 56 香川綾「ハワイでの料理講習会」『栄養と料理』第 20 卷 7 号(1954 年 7 月)、82 頁。
- 57 Mire Koikari, *Cold War Encounters in US-Occupied Okinawa, Women, Militarized Domesticity and Transnationalism in East Asia*, (Cambridge University Press; Cambridge, 2015). 特に琉球大学の家政学者を論じた第五章 “Mobilizing homes, empowering women: Okinawan home economists and Cold War domestic education” を参照。
- 58 *Ibid.*, 149.

## 第四章 近藤とし子と危機の時代の栄養学

### はじめに

本章で取り上げる近藤とし子については、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。

これらの経歴のうちどこに強調点を置くかによって、それぞれ別様に異なる近藤の姿が浮かび上がる。本章では、これまで先行研究で断片的にしか言及されてこなかった近藤の前半生を改めてたどり直すが、その上で、「きょうの料理」に至るまでの近藤の姿を、一人の「料理家」のそれとして捉え返してみたい。

彼女に対して「料理家」という呼称を与えることに、違和を感じるかもしれない。事実、本章で述べるように、近藤の活動は、同時代の栄養学の展開と密接な関わりがあり、彼女は自らの栄養の知見を活かして自らの活動の幅を広げていった。彼女に「料理研究家」の肩書が使われたことも皆無ではないが、「栄養士」としての呼称が最も馴染み深く、当人も多くの場面で「栄養士」という肩書を用いている。この点で「栄養士」として近藤を論じることも十分可能であり、本章はその点に異議を申し立てるものではない。

だが近藤が活動の幅を広げた 1930 年代から 50 年代にかけて、栄養士の制度は立ち上げられたばかりの確立途上にあり、その職域も未整備であったことは重要な事実である。未だ栄養士が法的な根拠を持たない時期より活動を行ったこれらの専門家は、現在「栄養士」という呼称が指し示す以上の振れ幅を持って活動を展開した。彼女ら彼らは、自身の知識や技術を通行手形として、未知なる空間に赴き、異分野の人びとに出会い、新しい学知の構築に携わった。集団食堂の調理場に立って業務に携わり、農村に赴いて料理講習を催し、栄養の視座を取り入れた日々の献立の執筆を行い、さらには料理番組に出演したことのそれぞれが、第一章で論じた「料理家」の条件を満たす。

何よりも、料理家としての近藤の姿を強調することで、社会や政治との関係が希薄だとされてきた従来の料理家の前提を刷新することが可能となる。考察の導き手となるのは、アジア・太平洋戦争という危機に直面して食や栄養に関わる知識が社会より強く要請されたという事実である。食糧の欠乏が人びとの生活を統制し、強健な身体の養成が国家的な課題として浮上したこの時期、食や栄養に関わる学知や経験が社会に広く求められ、この分野を専門とする人びとに前例のない活動の機会が与えられた。近藤もその中の一人であった。危機の時代の栄養学は、近藤のように栄養や料理を生業とする者にどのような影響をもたらしたのだろうか、本稿ではその一端を明らかにする。

## 1. 近藤とし子について

### (1) 三つの顔

本論文で、近藤の前半生を描くにあたり、少し時間軸を大きく取って、以下の三つの出来事から記述を開始したい。

1936年7月10日、コム・アカデミー事件に関わって近藤とし子の検挙が行われた。コム・アカデミー事件とは、共産党に関わりの深い学者や文化人に対して加えられた弾圧の一つで、日本資本主義発達史講座の研究グループに関わりの深い学者や、関連する文化団体の関係者など、合わせて三十余名が検挙された事件である。この検挙は、度重なる弾圧によって活動を断たれた党の関係者が、経済誌や文学誌を通して言論活動の継続を目論んでいるとする特高警察の見立てから行われたものだった。事件の名前は、これら関係者が「コム・アカデミー」という組織のもと活動を行ったとされることに由来する。これに関係して、雑誌を運営する左翼系文化団体の関係者の検挙も同時に行われたが、近藤もそのうちの一人であった。

それから数年後、近藤が再び新聞紙上に登場した時、彼女は総力戦体制の一翼を担う栄養の専門家であった。彼女は、現場の知識を有する栄養士の一人として、食糧報国連盟主催による国民食献立協議会に出席している。この会議については、香川綾を論じた前章で既に詳述した。40年12月23日に催されたこの会議では、折からの食糧状況の悪化に端を発する国民生活の統制の一環として、「国民食」制度の実施に向けた意見交換が行われた。出席者には、大政翼賛会や食糧報国連盟の重役に加え、女子大や栄養学校に籍を置く専門家が並んだ。ここに近藤は「日本勤労栄養学校」の講師という肩書で参席した。近藤は、

女子栄養学園の香川とともに「勤労生活者の家庭や工場の実例を挙げ、材料入手難や高物価の現状」を訴えた、と新聞記事は伝える<sup>1</sup>。

さらにそれから時が経ち、戦後になると、今度はテレビ画面に姿を現す。今も放映の続く日本放送協会(NHK)の料理番組『きょうの料理』——テレビ放映の黎明期に開始され、以降、台所に携わる多くの人びとの日常の一部となった同番組——、57年11月4日の初回の出演者が近藤であった。数々の有名料理家を輩出してきた同番組である。近藤は初回の出演者として抜擢されただけでなく、以降も定期的に出演を重ねた。放送開始翌年より刊行の始まった同番組のテキストからたどると、出演期間は59年の夏までのおよそ二年間に及ぶ<sup>2</sup>。

非合法活動、戦時の国民身体の養成、そして戦後の料理番組へ——このように並べられる近藤の前半生は、それが一人の女性によって短期間にたどられたとは思えない程の振れ幅を持つ。

## (2) 先行研究について

上記のような道筋をたどって経歴を積み重ねた近藤であるが、おそらくその複雑さのために、これまでの先行研究では、関連する組織や団体との関わりのなかで、その名前が言及されるに留まってきた。

例えば、日本勤労栄養学校を考察した山本唯人の論考に近藤の名が登場する<sup>3</sup>。日本勤労栄養学校は、主に工場の給食業務を担う実務者の養成を目的として設立された学校で、1940年の開校から46年の閉校までのあいだ、多数の栄養士を輩出した教育機関である。近藤は工場栄養士を務めた経歴を活かして、実習を基本とする教育活動を行った。

また、京都勤労婦人連盟を扱った井上としの論考のなかで、近藤の名が登場する<sup>4</sup>。京都勤労婦人連盟は、1945年の12月に設立された団体で、戦後の民主主義の流れを受けた勤労女性の啓蒙と交流を主な目的とした。これを記した井上によれば、会長を務めた渡辺つるえには他に本職があったため、副会長を務めた近藤が実質的な運営を担うなどして、戦後間もない京都の婦人運動に重要な足跡を残した<sup>5</sup>。他にも第一章で参照したように、料理番組『きょうの料理』の歴史をたどった河村明子は、「第一回目の出演者は今も現役の超キャリアウーマン」として近藤の活動を紹介している<sup>6</sup>。

これらの論考は、各時代の近藤の姿をそれぞれ興味深く捉えており、彼女の前半生を改

めて捉え直そうとする本章の目的に資するものである。その一方で、日本勤労栄養学校や京都勤労婦人連盟など、組織や団体を考察の主題としたこれらの論考では、これら複数の場を渡り歩くことを可能にした近藤の経験や人脈、あるいは時代背景について説得的な議論が為されているとは言い難い。

例えば京都勤労婦人連盟の考察を行った井上の論考では、主として1979年に刊行された自伝『根のいとなみ』を根拠として、同連盟に至るまでの近藤の経歴が紹介される。同書には栄養士として生きた彼女の半生が記されているため、これに拠るならば、戦時期より既に栄養士としての経験を積んだ近藤が、戦後のこの時期、栄養関係の催しの講師を務めたことは容易に理解できる。しかし、彼女が同連盟の実質的な運営者であったことを考慮に入れるならば、近藤がどのような過程を経てそれほどの力量を獲得したのか、あるいは「食」を専門とする職業者であったはずの彼女が、なぜそれほどまでに政治活動に熱意を注いだのかという点については、この一冊のみを根拠として説得力のある議論を提示することは難しい。

### (3) 二つの『根のいとなみ』

これらの先行研究で主に参照される『根のいとなみ』であるが、この自伝的な著書についてはいくつかの資料上の注釈が必要である。

1979年刊行のこの著書は、幼年時代より書き起こされ、学生時代から栄養学との出会い、工場勤務の時代から戦時期を経て、戦後の役人時代、さらに栄養改善普及会の設立に至るまで、近藤の半生が綴られたものである<sup>7</sup>。時系列に沿って読み易く記された同書は、近藤の著書のなかでも最も自伝としての体裁が整えられたものであるから、先行研究において彼女の経歴がたどられる際の論拠とされてきた。

注意すべきは、多くの自伝がそうであるように、本人の回想を根拠とした書物には、記憶違いの箇所や意図的に隠された部分が存在するという点で、加えて同書にはいくらか不正確な記述も存在する。例えば「一九三八年の三月、私は東京は大森区鮫洲にあった国民栄養協会の設立になる日本勤労栄養学校の校務をみるかたわら、栄養指導を受け持った」という記述があるが<sup>8</sup>、日本勤労栄養学校が設立されたのは40年のことであり、設立母体も「国民」栄養協会ではなく、「勤労」栄養協会である。他にも後述のように、戦前の共産党の活動については迂回するような書き方が為されている。

さらに幾分紛らわしいが、近藤は 1942 年に同じ名を持つ著書『根のいとなみ 一栄養士の生活記録』を刊行している<sup>9</sup>。両者に同じ名称を付けた理由として、近藤は、最初の『根のいとなみ』が後進の栄養士に大きな影響を与えたこと、にもかかわらず、戦時期の混乱に紛れて自身の手元に同書が存在せず、その内容も失念してしまったこと、また、栄養士の仕事を植物に例えるならば、地表に結実する枝葉を支える「根」のようなものであるという自身の思いがある、と後年になって振り返っている<sup>10</sup>。

以下、42年刊行のものを「第一の『根のいとなみ』」、79年刊行のものを「第二の『根のいとなみ』」として記述を進めていく。

第一の『根のいとなみ』には工場の栄養士として働いた時のことを中心に、その後の様々な活動——農村での共同炊事の試み、鉱山における調査活動、隣組での料理講習会——についても記されており、先駆者として活動を行った栄養士の心情や仕事内容を知ることのできる貴重な一冊である。戦時期に刊行されたこともあり、固有名詞の記載が最低限に留められ、時間軸の記述も曖昧である。またこの頃の多くの出版物がそうであるように、同書にも検閲が加えられている。後に近藤が明らかにしたところによれば、彼女が「魂をそそいで」書いた箇所少なからぬ部分が、当局の判断によって「惜し気なく」削除された。その中には、工員たちが「水のように薄いお粥を食べさせられ、少年工が機械の前でバタバタ倒れて行く。若い娘が悪い食事にたえられなくて工場から逃亡した」など、食料状況と労働環境の悪化を率直に書き記した部分も含まれていた<sup>11</sup>。

自伝的な事実を求めるならば、第一の『根のいとなみ』は史料として位置づけの難しい曖昧な記述がある。恐らくはそうした特徴のために、そして他方では、同じ『根のいとなみ』という書名を持つ紛らわしさのために、第一の『根のいとなみ』はこれまで先行研究で参照されることがほとんどなく、近藤の活動が言及される際の史料として埋没してしまっている。書名は同じだが、両者は全く異なる書物である。本章では、第二の『根のいとなみ』に自伝的根拠を求めることも多いが、これに対して批判的な精読を試みるとともに、戦時に刊行された第一の『根のいとなみ』を同様に重視して、以下近藤の活動をたどっていく。



## 2. コム・アカデミー事件まで

### (1) 十代に何を食べたか

冒頭でコム・アカデミー事件について触れたが、ここで改めてこの事件にいたるまでの近藤の生い立ち、幼少期の家庭環境から、上京後の足取り、共産党の活動と検挙までの流れをたどる。近藤は1913年の生まれであるから、本論文で取り上げる料理家のなかでは最も若い世代に属する。出生地は福井市、繊維の加工に適した湿度の高い気候と地元名士の企業家的な精神が奏功して、当時は羽二重の機業で名高い地方都市であった。それだけに浮き沈みの大きい町であったという。

『十代に何を食べたか』という書物には、幼少期の食生活に関する回想が残されている。近藤が記述した部分には「私は、幼い頃から体が弱く偏食のひどい子であったから、主に米飯と煮豆と菜っぱの煮浸しで、時折、鰯や塩鮭を口にする程度であった」とある。偏食と虚弱体質は、近藤が生い立ちをふり返る際にしばしば話題にのぼる<sup>12</sup>。この点、第二の『根のいとなみ』で「生まれ落ちるから私は虚弱児で、主治医は一八歳頃までの命も保証しかねるといわれたそうで」と冒頭に記されることとも一致する<sup>13</sup>。

虚弱体質を改善しようにも、「卵や牛乳は治療食の部類で、病気にならないと食べられなかった」というし、そのような貴重な食材は一家の大黒柱である男性に優先的に与えられたという。彼女の幼少期の食生活は、生家の経済的状況や男尊女卑を根強く残す価値観、さらには仏教が盛んで精進料理の多い地域性など、複合的な要因が作用して形成されたものであった。ともあれ幼少期の虚弱体質と食生活は、近藤が栄養の道を志し、食生活の改善運動に向かわせる原体験であった。

「十代に何を食べたか」という問いに対して、近藤は「若芽のおむすび」を挙げる。これは好物であるからというよりはむしろ、ご飯を炊くことに近藤が特別な意義を認めていたためである。彼女は小学生の頃より、朝一番に起きてごはんを炊くことを任されていたが、この時間は近藤にとって、ごはんの炊ける香りを享受する特別な時間であり、決して苦勞を覚えることはなかった。これを近藤は「くど前みやこ」という言葉で表現して、次のように述べている。「栄養士になり農村で働くようになって、「くど前みやこだ」などと嫁さんから聞かされ」、彼女は深く納得した<sup>14</sup>。「くど」とは、かまどを指し示すも言葉である。幼少期にかまどを前にしてご飯を炊いた情景に、栄養の道に向かわせたもう一つの原体験を求めることができる。

これら幼少期の記述からは、つつましやかな日常を美德とする価値観、一方で虚弱な体質に甘んじざるを得なかった貧しさが読み取れる。「つつましさ」や「貧しさ」は、近藤の父親が地元の商工会の重役であり、ひいては国会議員まで務めた地元の名士であったことを考えると奇妙なことと思われる。そこには些か複雑な家庭環境があった。

## (2) 父、松井文太郎

『十代に何を食べたか』では、郷里について「私の出生地福井市は羽二重等を織る機業地で、男衆のうわべの生活は派手で商取引に料理屋を利用する向きが多く、家での客の接待にも魚屋兼仕出屋から料理をとることが多かった」と、男たちの生活ぶりを叱責するようなまなざしでふり返っている<sup>15</sup>。同様に自らの父親についても厳しい評価を下す。第二の『根のいとなみ』で「私の父は日頃からだが弱く、短期で怒りっぽい人で、家でも外でも気に入らなければあたり構わずどなり散らす人だった」として「私はなぜか幼い時からこのがんこな父が好きではなかった」と近藤は述べる<sup>16</sup>。とはいえ自伝のなかで父を書く際の筆致は重く、「国会議員まで務めた」とは述べられるが、自伝で名前が明かされることはなく、他に目立った思い出が記されることもない。「男衆のうわべの生活」を叱責する調子になるのも、そうした父との関係性が反映されているのかもしれない。

父について記す厳しい筆致とは対照的に、母へのまなざしは温かい。この母の詳しい経歴は明らかでないが、「私は仕事で京都へ行くと、出来る限り時間を見つけて墓所におまいりすることにしているし、京都にも母がちゃんというような気がして、私に取っても京都は第二の故郷のような気がする」と述べている<sup>17</sup>。自伝やその他の資料を検討すると、この母は政治家であった父の本妻ではなかったようだ。そうだとすると、近藤が地元の名士を父に持ちながら慎ましい幼少期を送ったことも首肯できるし、近藤が成長してからは、この母は身軽にも福井を離れて近藤と生活をともにした点も辻褄が合う。この母は、近藤が戦後に京都で活動した際にはこれに伴い、同地に慰安を得たようだ。

父の話に戻ろう。父、松井文太郎は生糸や羽二重の製造業を営み、地元の同業組合や商工会議所の要職、福井県議会議員を務めたのち、1917年の衆議院選挙に立候補して当選。以降衆議院議員を三期務めるなど、機業で成り立つ地元の経済界の実力者であった。1899年のパリ万博の折には、福井県の代表者の一人として現地を訪れ、その他の欧州諸国の視察も行った。戦前福井の企業文化の考察を行った奥山秀範は、松井について「大正に入っ

ても岩下竜太郎（福井県工業試験場長）を欧米や中国に[派遣]、自らも満州など市場開拓のための産業視察を行っているが、大正 5 年には織物同業組合の組長に就任し福井商業会議所と織物組合で強力なリーダーシップを発揮した」と述べる<sup>18</sup>。生家の影響であろうか、近藤の自伝には織物の話題が時折思い出したように挿入される。

もう一つこの父の影響が感じられるのは、近藤の政治に対する興味である。幼少期には男の子に変装して、寺院の縁の下に隠れて政治演説を聞いたという挿話が近藤自身によって語られている<sup>19</sup>。この演説者が父親本人であったか、文脈からは曖昧であるが、男子普通選挙もなかった当時、女子には不要とされていた政治の演説を、彼女は変装してまで聞きにいった。政治に対する原初的な深い関心が感じられる。

付言すると、近藤と同郷の政治家には奥むめががいる。奥は、戦後に務めた参議院議員として、また主婦連合会の会長として台所から政治運動を先導した人物である。近藤が厚生省に所属した際には、ともに食糧状況の改善を訴える活動を行うなど、活動分野を近しくした人物であり、また近藤にとって良き助言者でもあったようだ。その関係は二人の福井時代にまで遡る。父親の関係を通してであろうか、もともと家同士で付き合いがあった。奥が福井に講演に訪れた際には、近藤がその会場の外で、奥の娘の紀伊の世話をしていたという話も残されている<sup>20</sup>。

### （3）伏せられた過去

近藤の自伝には、父親のことに加えて、もう一つ筆の進みの重くなる出来事がある。自ら「暗い空白時代」と述べる青年時代のことである。

彼女は 1926 年に県立福井高等女学校に入学、30 年に同校を卒業すると上京、津田英学塾に入学する。津田塾では勉学に遅れを取ったことから、学内の「寮の食費の値下げ運動」や「非民主的な舎監の排斥運動」に情熱を傾けるようになり、それが原因で「本科一年」で退学処分に科されたことを自伝で明らかにしている<sup>21</sup>。この出来事は先行研究でも広く共有された事実であるが、その後の一連の出来事は、「賀川豊彦先生の神の国運動に共鳴してセツルメントを巡回したり」、「内村鑑三先生の無協会主義に荷担したり」と簡潔に述べられるに留まり、「暗い空白時代」や「思想的苦悩」と表現されるばかりである<sup>22</sup>。先行研究でもそれ以上の言及はない。

自伝では、「そのことについてはまたいつか書く時もあるだろうかと思うし、また直接栄養

士としての私の仕事とのかかわりもないでの、ふれずに通り過ぎさせていただく」と記される<sup>23</sup>。だが管見の限り、近藤はその後も「思想的苦悩」の時代について詳しく述べることをしなかった。また、自身の栄養士の仕事とは関わりがないとする見解とは反対に、以後の彼女の活動について理解を深めるという点からも、栄養学の周辺に形成した人びとの関係性を明らかにするという点からも、以下の出来事が重要な役割を果たしていると思われる。

冒頭で述べたコム・アカデミー事件を含め、近藤は共産党の運動に関わったとして、30年代を通して少なくとも三度、特高警察による検挙を受けている。注意深く自伝を読み返すならば、津田塾在学時に宮本百合子の特別講義を受けたことや、「藤田たき先生に普選獲得運動の大会に連れて行ってもらったこともある。とりわけ黒い半衿に紫の着物を着た無産婦人運動家が、黄色い声で叫んでいたのが印象的であった」とあるなど、同時代の社会運動に対する共感が表明されている<sup>24</sup>。

近藤の検挙が報じられた1932年から翌33年にかけての時期は、彼女が佐伯栄養学校に在籍していた時期に重なる。近藤が学んだ佐伯栄養学校は、関東大震災の被災者救援を契機として24年に佐伯矩が設立したもので、同校は開校時より卒業生に栄養士という呼称を与えていた。栄養学校の時代は、近藤のその後の活動の土台となる重要な時期であるが、在学時の回想は意外なほど少ない。自伝では同校入学のきっかけとして自身の虚弱体質を挙げているが、在学時のことになると、当時「栄養」という字を普及させようとしていた佐伯の問いかけに対して、誤って旧式の「營養」という字を用いてしまい、ひどい叱責を受けたという話が数少ない挿話の一つとして繰り返されるばかりである<sup>25</sup>。

この時期、近藤が党の活動に深く傾倒していたとするならば、栄養学校時代の挿話には事欠いたのだろうか、自伝が伝えるところによると、栄養学校の時代よりもむしろ、その後助手として入所した東京市衛生試験所の時代において、栄養に関わる実践的な知識や技術を身に着けたようだ。先行研究では触れられないが、佐伯栄養学校は中途退学したようだ。以下は自伝以外の資料をもとにしたこの時期の経過である。

#### (4) 共産党の活動

1932年8月28日の朝日新聞では、「津田英学塾生等十七名検挙 赤い運動が発覚」という見出しのもと、それより数日前に行われた共産党の関係者15名の検挙が報じられてい

る。この記事では他の検挙者に比して、近藤に対して特別な関心が向けられており、東京帝大中退の検挙者とともに例外的に名前が明らかにされ、活動の概略が伝えられた。それによると「近藤敏子は、共産党の湘南地区のレポとして平塚の関東紡績罷業の裏面で活躍したことを自白した<sup>26</sup>」。32年8月というのは、その春に津田塾を放校処分となってから数か月後のことである。この記事では既に退学となっただけの近藤に「津田英学塾一年生」という肩書が用いられ、また名前に「敏子」という字が当てられるなど、幾分不正確な内容が含まれているものの、前後の事実関係を考慮に入れるならば、ここで報じられた女性は、後に栄養士となった近藤とし子に間違いのないだろう。

この検挙よりおよそ一年後に近藤は再び検挙を受けた。特高警察の資料として、33年12月発行の『特高月報』に近藤の名が挙げられている。これによると、彼女は同年8月15日検挙、12月23日起訴となっている。経歴欄のところには「党员、昭和七年、四月中旬入党」とあり、「津田英学塾内党特別資金局関係学内責任者」、「党婦人オルグ」、「党第二群財政部責任者」の役職に就いていたことが記されている<sup>27</sup>。

この検挙に関わる報道として、33年10月26日付の読売新聞が「元代議士の娘闘士で活躍」という記事を出している。これによると、近藤は同年9月21日の夜、新宿三越前で街頭連絡中のところを検挙された。彼女は津田塾退学後に「共産党员となって資金局にも関係し学内オルグとして活躍したがその後党の重要な地位を占めて活動を続けている」とある<sup>28</sup>。同年12月27日にも「赤の松井代議士令嬢送局」という見出しの続報が出ており、中野署に検挙され取り調べを受けていた近藤が「いよいよ罪状明白」となり、市ヶ谷刑務所に収容されたことが伝えられた<sup>29</sup>。この時も近藤の父が国会議員を務めた有力者であったため、彼女に例外的な注目が集められている。その後の報道によれば、この時彼女は執行猶予となり釈放されたようである<sup>30</sup>。

時代の大きな流れを背景として、良家出身の子女が共産党の運動に飛び込むことは決して珍しいことではなかった。近藤はこの時代の若者が遭遇した「思想の洗礼」を通過したに過ぎなかったのかもしれない。しかしこれらの検挙から数年を経て、彼女はコム・アカデミー事件に際して再度の検挙を受ける<sup>31</sup>。この事件に関しては明らかでないことも多いが、「今のところではハッキリと党の組織とまでは行っていないらしく、又明らかに治安維持法に抵触するような文書等も発見されていない模様である」と報道が伝えるように<sup>32</sup>、また事件から時期をそう隔てることなく栄養士としての活動が再開されているように、こ

の時の近藤の拘留は短期的なものであったと推測される。関与の程度は定かでないが、近藤はこの時期に至って党活動の周辺にいたことは、小さいながらも重要な事実である。

### 3. 工場栄養士

#### (1) 工場に於ける栄養調査

この共産党の運動の直後に「食」に携わる職業者としての道を歩みだしたことは、近藤の人生における重要な接続として多くのことを示唆している。コム・アカデミー事件より数か月後の1936年冬、近藤は富士電機製造川崎工場の採用面接に赴いた。前述のように彼女はこれに至るまでに佐伯学校で栄養学の手ほどきを受け、さらには34年より2年間、東京市衛生試験所で見習いとしてより専門的に知見を深めている。

東京市衛生試験所が行った栄養調査には、近藤の働いた時期の富士電機製造が調査対象として含まれている。調査結果を公表した「工場に於ける栄養調査」(1939年)の共著者には、有本邦太郎や高木和男など、東京市衛生試験所時代の上司や先輩が名を連ねている<sup>33</sup>。この論文の末尾には「F 工場当局及び食堂主任草野国松氏、栄養指導員近藤とし子氏に深謝する」と謝辞が記されていることから、この研究が近藤の見習い時代と最初の職場とを架橋する人的なつながりから生じたものであることがわかる。

この研究は他にも複数の事業所を調査対象としており、仕出し屋、持参弁当、営利食堂、会社経営の食堂など、それぞれ異なる食事形態を取る事例の栄養分析が行われた。これを参照して、近藤が工場栄養士として働いた食堂の内実について知ることができる<sup>34</sup>。

同調査では、「昭和13年10月初旬」の状況が述べられている。まず食堂の運営状況に関して、食事の配給数は平均して「朝食200人、昼食1600人、夕食700人」で、設備の点から「最高2,000人」まで配給が可能だという。40坪の調理室には「精米所を附属」、この他の設備として、「魚焼き器」、「揚物器」、「合成調理機」、「電気冷蔵庫」と六つの大型の「蒸気炊飯釜」を備える。従業員は「コック1名」、「手伝い7名」、「女子11名」で、光熱費や従業員の給与は会社負担であった。人員の「女子11名」は、今でいうホール担当、配膳等の補助にあたったと思われる。

次に献立と栄養所要量である。富士電機製造の場合、従業員は食堂を利用するか、弁当を持参するかに分かれていたため、同調査ではその比較検討が行われている。食堂の調査の場合、5日分の献立が対象とされ、例えば調査2日目の事例を挙げると、朝：味噌汁（馬

铃薯、わかめ)、佃煮、漬物／昼：豚汁／夜：焼き魚、きんぴらごぼう、という献立になっている。その栄養量は三食合計で熱量 2703 カロリー、たんぱく質 96 グラムという結果がだされている。前章の国民食の基準からすれば数字は大きい、肉体労働を行う労働者が必要とする栄養素としては標準的なものであった。朝は味噌汁と漬物の簡単なもの、その他は魚を中心とする献立が主であるが、「ハヤシライス」や豚肉を用いた「すき焼き」等も見られる。

これらの観察を検討した結果、近藤の職場では、「専門の指導員」によって献立が作成されるために、「その栄養価高く」、「工員の栄養改善に貢献する」ことが大きい。ただしそうした食生活を維持するために、従業員が飽きないような献立作成が必要となる、という結論が出されている。

## (2) 富士電機製造

この調査が行われた 38 年 10 月の時点でも富士電機製造の工場食堂は開設したばかりの新しい食堂であった。近藤が面接に赴いたのが 1936 年冬、採用が決まってから翌 37 年の春に実際に食事の提供が開始されるまで、三か月の猶予があった。この間、近藤は前例のない大規模食堂の設置にむけて、炊事場の設計から従業員の雇用まで、多岐にわたる業務を遂行した。また、食事の提供が開始されると、事務作業をこなしながら、必要に応じて炊事場に立ち、調理士に対する教育を行った。近藤は朝食から夕食まで、現在ならば複数の担当者によって回される一日のサイクルを現場監督として見届け、休暇もほとんど取らず休みなく働いた。

当時、富士電機製造の側は、従業員に向けた厚生事業の一環として食堂の改善を試みており、栄養食配給所の視察も行っていた。前章の「材料食配給所」に関わって述べたように、関東の工業地帯ではこの頃すでに、近隣の工場に食事を配給する事業が行われていた。その一方で、これらは中小規模の工場を主な対象とした取り組みであり、富士電機製造のような多数の従業員を擁する工場では、外注の業者に委託するかたちで従業員の食事を賄っていた。しかし、食堂のかたちを取るにしても、業者の委託では食事の質の悪さや経費の不適切な流用など、様々な問題が生じていた。これが労使関係にも悪影響を及ぼしたことから、富士電機製造川崎工場では、専属の栄養士を置いた直属の食堂の設置を模索していた。

こうした経緯から、近藤は国内初とも言われる工場専属の栄養士に採用される。近藤は面接の際に帝国大学卒業者と同等の給与を求め、実際にそれが認められている<sup>35</sup>。月の給与は75円だったという。これが可能であったのは、近藤の働いた富士電機製造が、30年代の半ばより急速に業績を拡大させたという背景がある。同社発行の社史によると「昭和6年度と同12年度とを比較すると、受注高は8.6倍に、生産高は7.3倍に、売上高は4.6倍に、純益金は7.8倍」になるなど、「画期的な飛躍を遂げた」。

社員の福利厚生のため先駆的に食堂が設置されたのは、会社の成長に支えられてのことであった。またその後も戦時体制に必要な物資を賄う生産工場として、30年代後半にも飛躍的な発展を遂げたことも重要である。同社社史には、続けて「この異常な発展はいうまでもなく軍備拡張による軍需品の発注増加、満洲国国土開発機材の需要、国内電源開発に伴う電機類の需要旺盛などに原因するものであった」と記される<sup>36</sup>。

### (3) 工場栄養士

上に参照した資料では、栄養価や売上高などの具体的な数値を挙げて、近藤の働いた工場食堂や富士電機製造についての実相を述べるものであった。この中の無機質な記述とは対照的に、近藤の手による第一の『根のいとなみ』においては、数値には還元され得ない手触りのある経験が描き出されている。同書に通底する筆致を把握するために、冒頭部分の記述を引用しよう<sup>37</sup>。

機械油によごれた作業服の下から盛り上っている逞しい肉体、幾年もハンマーを振いつづけてきたことを物語る節くれ立った腕、手、いくらか前屈みして丸みを帯びた背。こうした一ぱしの熟練工風の人がいるかと思えば、まだ何処かおどおどして工場の空気になじめない風に見える少年工が、裾の長い作業服の折目も正しく、吊革にぶらさがって交わっている。

近藤が富士電機製造に面接に赴くところから同書の記述が開始され、早朝の通勤風景や川崎の工業地帯が描写される。そして引用のように工場の設備やそこで働く労働者の様子が記される。続く記述では、これら労働者たちの「勤労の尊い汗」とあるが、プロレタリア文学さながら、熟練の職工も新入りの少年工も平等に視線を向けるこのまなざし、あるいは



は労働そのものに向けられる愛着は、近藤が直前まで共産党の運動に関わっていたことを考慮に入れると理解しやすいだろう。

この種の描写が検閲下に為されたものであったことはすでに述べた。その点で、同書は同時代の種々の制約を考慮して読まれるべきもので、その記述のなかには戦時に呼応して挙国一致を呼び掛けるような記述も散見される。他方で、近藤は同時代に氾濫した公式的な語句を使い回すのではなく、この食堂に関わった諸々の人びとの諸々の経験を書き残す。

「一栄養士の生活記録」と副題が付けられているとおり、同書は同時代の生活綴り方、あるいは戦後の生活記録運動とも接続する生活記録の書である。

ここに記されるのは「私には相当苦しい肉体との闘争」と述べられるような、日に14時間にも及ぶ近藤の激務の記録である<sup>38</sup>。彼女に与えられた任務は、栄養価に留意しながら従業員の食事の満足度を高めることで、具体的な成果として、従業員の欠勤率を減らすという目標が掲げられた。先述のように近藤はこの食堂の設置段階から携わったが、第一の『根のいとなみ』の細かい記述を拾うと、食材卸売業者の選定と食材の買い付け、調理師の雇用と教育、予算の策定や献立の作成、さらには栄養学の普及活動など幅広い業務を遂行したことがわかる。また食事の質を高めるために、同じ献立の繰り返しを避ける、家庭料理の味を心掛ける、食後の残飯を調べる、従業員の顔を覚えるなど、いくつかの具体的な目標が掲げられた。

従業員の顔を覚えることで欠勤者の把握が可能になり、これによって残飯を減らすことができた。他方で、これらの者と顔なじみになると、一口に労働者と言ってもその出自はばらばらで、農村出身の少年工のなかには、魚を食べたことがないものもいた。当然、味の好みも様々で家庭や郷土の味を提供しようにも困難が伴った。また、日々の出来事の中には、割り当てられて分量より多い食事を確保しようとする者、食堂の食器を私用のため持ち帰ろうとする者など、小さな問題も生じていた。

さらに近藤に関わったのは、毎日食堂で顔を合わせる労働者だけでなかった。食堂の運営が軌道に乗ると、周囲にも評判が伝わり、食堂の利用者の家族からも調理方法に関する問い合わせがあった。また労働者の食生活を改善するために、広くその家族にも栄養の知識を普及する必要性を理解した近藤は、時に従業員の家庭を訪問して栄養指導や料理講習会を行った。その取り組みの一環として労働者やその家族に配布する「栄養ニュース」を発行した。近藤は工場の労働者や食堂の同僚はもちろんのこと、これらの人びとの家族を

も巻き込み、職場全体の栄養改善に取り組んだ。第一の『根のいとなみ』から浮かび上がるのは、あたかもそれが一つの運動体であるかのように、食生活の改善という目標を軸に食堂を拠点として人びとの組織が生まれる様相である。

#### (4) 食堂の料理家たち

食堂の調理場で近藤の右腕となって働いたのは、草野国松であった。草野は海軍経理学校の出身、軍隊で給食業務を行った経験を持つ。富士電機製造の工場に赴任した経緯は不明であるが、既に大規模炊事に携わった経験を有する草野は、未経験の近藤に対して、食材の仕入れや会計など様々な実際的な助力を与えたようだ。『栄養と料理』には、工場食堂の様子を解説した記事の執筆者として草野の名前を確認することができる<sup>39</sup>。第一の『根のいとなみ』では、食堂で不正を働こうとした労働者を殴りつけるなど、軍隊仕込みの喧嘩っ早さを伝える挿話も記されるが、仕事に対する情熱は近藤のそれと比べても遜色なく、激務のなかお互い支え合った。草野はその後再び応召、中国戦線へと赴いたと伝えられる。

近藤は自ら調理場に立って調理を行うだけでなく、食堂の運営が滞りなく進むように配慮を振るう管理者の位置にあった。第一の『根のいとなみ』には、工場で働く労働者に熱いまなざしが注がれていたが、のみならず、同じ職場で働く調理師や従業員に対しても同様の視線が向けられている。当時、工場街では、労働力として生産の現場で使いものにならないものが炊事場へ回されるといというのが一般的な認識であった。そのため、工場で調理に携わる人びとに対する評価は低く、労働の士気もあがらなかったという。こうした風潮を改めるべく、近藤は自ら面接官を務めて採用に携わった。職場では業務日誌のやり取りを通して積極的に後進の指導を行い、人事部に対しては調理士の待遇改善を訴えた。第一の『根のいとなみ』には、草野を始めとして、この職場に集った調理師の姿も書き留められている。その意味で同書は、この時代に料理を職業とした人びとの重要な証言を残している。

第一の『根のいとなみ』よりこれら調理士の姿をたどると、例えば「金村」という青年は、色白のおとなしそうな人物で、以前に学生街の食堂に勤務するなど経験者であった。金村は「人間も真面目であり技術も持っている」ことから、後に指導的な立場にたって業務を行った。次に採用された、三十代半ばの男性は「群馬の或る町で魚屋をして失敗した」

人物で、生活を立て直すために妻子をおいて上京、新しい仕事を探していたという。また別の一人は除隊して間もない体格のよい若者で、まだ軍隊式のやり取りが抜けなかったが、その後上手く職場になじんだという<sup>40</sup>。

#### 4. 危機の時代の栄養学

##### (1) 栄養学の展開

近藤は工場を職場として先駆的な足跡を残したが、ここで彼女の活動を読み解く際の重要な参照点として、同時代の栄養学の展開について考察を深めたい。

現代の日本において、栄養に関わる専門的な業務は主に栄養士及び管理栄養士の資格を持つ者によって担われる。特に管理栄養士は、高度な知識を要する専門職として、国家試験の課される医療保健分野の難関資格の一つに数えられ、人材育成のための高等教育機関の整備が進められてきた<sup>41</sup>。管理栄養士の資格に法的根拠が定められたのは、1962年の栄養士法改正の時であるが、栄養士の場合には47年の栄養士法の制定、あるいはその前身にあたる45年の栄養士規則の交付など、先の戦争の時代にまで遡る。こうした展開はそれ自体興味深い事実であるが、制度的展開に焦点を当てたならば、30年代半ばより活動を行った近藤のように、法による制度化の手前において活動を行った存在を十全に補足することができない。

近代初期の栄養学の発展をその時代の権力の布置と関わらせて論じた村田泰子の研究によれば、「明治から大正にかけての国内における栄養研究への熱狂には目を見張るものがあり」、この時代あらゆる事柄が「栄養の問題として論じられ、国家による介入の対象となった<sup>42</sup>」。こうした「熱狂」の背景には、脚気の蔓延や食糧不足という国内の状況があっただけでなく、近代国家として遅れを取ったことに対する日本人の知識上、身体上の劣等感があった<sup>43</sup>。

栄養という概念は既に明治期より存在していたが、医学や生化学の研究主題の一つであったこの分野が、それ自体専門的な研究分野として切り離され、栄養学として独立したのは大正の頃であった。近代の学知としての栄養学の発展は、ビタミンの発見を筆頭として、科学史上の重要な功績に支えられた部分も大きい。この分野の知識を要請する社会的側面——国民病とも言われた脚気の問題、貧困層や被災者の救済事業、あるいは戦時における強健な身体の育成など——の考察も合わせて重要となる。村田の研究に引き付けて述べ

れば、近藤が活動を展開した昭和期前半も同様に「栄養研究への熱狂」が継続し、これに関わる事柄は国家による重要な関心事として引き継がれた。

ところで、栄養学の研究・普及に重要な役割を果たしたのは佐伯矩であったが、佐伯の個人史に焦点を当てた研究がこれまであまり為されてこなかった。これを指摘した並松信久は、佐伯の活動が大きな注目を集めてこなかった理由として、「おそらく日本では栄養（学）が強く意識されたのが、震災時（関東大震災）や戦時であり、平時にはほとんど注目されなかったためであろう」と述べる<sup>44</sup>。この指摘には、単に歴史研究のなかで栄養の分野が軽視されてきたということを示す以上の重要な視点、すなわち栄養学は災害や戦争という非常時においてこそ、社会に要請される学知であるという重要な示唆が含まれている。

並松も指摘するように、佐伯は、社会の危機的状況に際して栄養の専門家としての自らの職域を拡張していった。大正期に米の価格が暴騰すると、彼は限られた予算で栄養を効率的に摂取するために「経済栄養法」を推奨し、関東大震災が起こると、罹災者の救護活動や食糧の配給を率先して行った。栄養の社会史をたどる萩原弘道もまた、この頃の佐伯の活動について「関東大震災がなかったならば、これほど画期的で“有効”な実行がなされたとは思えない」と指摘する<sup>45</sup>。栄養学はその黎明期より、社会の危機に応じて求められた学知であり、その実践者である栄養士はこれに対峙する存在であった。

## （2）求められる知と経験

だとすれば、近藤の活動したアジア・太平洋戦争の時代は、またもう一つの危機の時代であった。戦時から戦後と呼ばれる時代に重なるようにして、数年を待たず次から次へと現場を渡り歩く、近藤の動きはめまぐるしい。「生活」の領域が次第に戦時体制へと組み込まれ、食料状況の悪化が徐々に人びとの日常を規定するようになるこの時期、近藤の手にする栄養学の知が社会に有用なものとなされ、その活動に驚くほどの流動性が担保される。戦時期に至って彼女が研究機関や教育機関に留まらず、工場や農村にまで栄養の知識や経験を及ばせたことは、全てが戦争へと繋がり得る戦時の動員体制と不可分のことであり、ここに「危機の時代の栄養学」と近藤がたどる生の一致をみることになる。以下、具体的な流れをたどる。

1940年の春、近藤は肺浸潤と診断されて富士電機製造を退職するが、四ヶ月の療養を終

えると、同年より日本勤労栄養学校の教諭に就任する。その設立母体は厚生省の外郭団体の勤労栄養協会で、開校後まもなくして産業報国会の傘下に入るなど、戦時体制と密接なつながりがあった。また、校長を務めたのは労働科学を専門とする暉峻義等で、彼の方法論に強い影響を受けた組織でもあった。近藤は約二年同校の講師を務め、実習を通じた教育活動を行った。山本唯人先行研究によれば、こうした手法は、実践を重んじる暉峻の方針に一致するものであったが、同時に近藤自身の現場経験にも根差したものであった<sup>46</sup>。

近藤は学生を伴って筑波の農村地帯や東京近郊の工業地域を訪れたが、例えば農村部での実習に際しては次の挿話が残されている。彼女が講習会の開催を知らせると、忙しい百姓に叱りつけられもしたが、少数の参加者を集めて会を開き、調理の際の留意点や知恵を「いっしょに実習しながら理解させていく中に、相手は異常な興味を持ちはじめ」、やがて一家の夫たちも「毎日食べていた料理の味が少しずつ変わり、おいしくなって来たことに気が付いた」とふり返る<sup>47</sup>。こうした経験はそれ自体、戦時期における生活改善の実践であると同時に、戦後の生活運動の取り組みを先取りしたものであった。

栄養学校での指導の傍ら、近藤は婦人労働の専門家を伴って秋田県の花岡鉦山に赴き、一月ほどの栄養調査や食生活指導を行った。また、1941年の春からは富士紡績の保健課に勤務して再び工場給食の業務に携わっている。それから数年のうちに、第一の『根のいとなみ』を始めとして合計三冊の著書を刊行した。戦局が進むと郷里の福井に疎開するが、ここでも児童の就労調査や配給食の料理講習を行うなど、近藤の活動は止むことがなかった。

### (3) 栄養と共産主義

このように危機の時代を生きる近藤の足跡をたどると、共産党の活動から栄養の分野へと意外にも滑らかな接続がみられる。「栄養」と「共産主義」。とりわけ1930年代から戦時に至る時代状況において、この二つの語句が並置されることは極めてまれなことである。近藤にとって栄養と共産党の活動はそれぞれ別個のものとして記述されている。当時を生きた人びとにとっても、両者のあいだに直接的な関係が見出されていたわけではない。それでも近藤にとどまらず、この時代、直接的にも間接的にも共産党の運動から、栄養の分野、あるいは「食」に関する社会的な活動に携わるものが現れたことは重要な事実である。

1930年代の前半に共産党に深く関わった近藤の動きは、党の歴史と連動したものであっ

た。周知のとおり 22 年の結党以降、同党には数々の弾圧が加えられている。殊に 25 年の治安維持法によって党活動が非合法になると、28 年のいわゆる三・一五事件を始めとして、大規模な一斉検挙が繰り返し行われた。弾圧の高まりによって党勢を弱体化させた党は、30 年代に入ってシンパ層に広く党への参加を促すことで持ち直しを図ろうとした。こうした動きは党幹部が獄中より転向声明を発表する 33 年頃まで続いた。30 年代の前半は、運動への大規模な動員、これに対する広範な弾圧が行われた時期に重なり、左翼運動による検挙数は 33 年にピークを迎えている<sup>48</sup>。この時代の非合法活動に関わった多くの人びとが証言するように、検挙された党員に対しては容赦ない取り調べが行われ、近藤に対しても同様の取り調べが行われた可能性がある<sup>49</sup>。それから 36 年 7 月に至って、近藤はコム・アカデミー事件に際して再度の検挙を受けた。既に確認したように、近藤はこの期間に栄養学校に通い、東京市衛生試験所に籍を置くなどしてその後の経歴を歩みだすことになる。

近藤のその後の活動の広がりや、栄養学に関わる諸制度の展開と軌を一にする。38 年には厚生省が設立され、それまで主に内務省によって担われていた社会福祉や保健衛生に関わる業務が同省へと移管された。40 年には、佐伯の設立した栄養研究所を前身とする国立栄養研究所が厚生省の管轄となり、厚生科学研究所国民栄養部と名称を改められた。この頃より国民の栄養基準策定に向けた動きが活発となり、近藤も食糧報国連盟の会合に出席したことは冒頭で述べたとおりである。戦争末期になると 44 年には大日本栄養士会が結成、翌年 4 月の栄養士規則制定が続いた。ここに至って栄養士の職務に法的な根拠が与えられることになる。同時に、私立栄養士養成所指定規則も合わせて公布され、これによって、日本勤労栄養学校、佐伯栄養学校、女子栄養学園など、十二の教育機関が栄養士の養成機関に指定された。栄養に関わる諸制度は、戦局の深まりとともに発展を遂げたのであった。

興味深いことに、同時代に栄養の分野に携わった者には、近藤のように共産主義の活動に接したものが少なくない。東京市衛生試験時代に近藤と同僚であった高木和男もまた、31 年に非合法活動の容疑で検挙を経験した。高木の場合、自身が党に関わったわけではなく、社会主義に傾倒する友人と親しい間柄にあったことから、検挙が及んだということであった。留置場で過ごした三週間ほどの間、高木は持病の喘息をひどく悪化させた<sup>50</sup>。この出来事を一つの契機として、高木は東京市衛生試験所に入所、44 年からは労働科学研究所に在籍するなど、戦時に至る経歴は近藤のそれと一致する。高木は戦時から戦後に継続

して社会調査や教育活動に携わり、栄養の分野で十全に活動を展開した。

また山岸晟は、富士電機製造の人事担当者に近藤を紹介した人物でもあったが、この二人の経歴は驚くほど似ている。山岸も近藤と同じ福井の出身である。山岸は明治大学在学時より学生消費組合の活動に携わるようになり、同校卒業後の1932年に共産党に入党、その翌年に検挙を受けた。その後、彼の人生に深い影響を与えた賀川豊彦の推薦により消費組合の活動に携わったことから、大規模炊事の分野における実務的知識を身に着けることになる。山岸の関わった東京江東地区の消費組合は、「食」の分野の取り組みを先駆的に行ったことでも知られる。「栄養食配給所」については香川綾の前章でも触れたが、他にも共同炊事の運営に実績を上げ、『共同炊事』という共著書の刊行もある<sup>51</sup>。

重要なことに、これら三名を結び付けるものに労働科学研究所がある。近藤は1940年より一時期、高木の場合44年より30年以上、同研究所に在籍した。労務管理を専門に扱う同研究所は、早期より栄養分野における研究・調査に重点を置き、日本勤労栄養学校の設立母体ともなった。この教育機関の設立に際して山岸は重要な役割を果たし、近藤は同校の講師として在籍した。所長を務めた暉峻義等は、戦時には大日本産業報国会の理事として戦時体制に深く関わったが、彼が率いた労働科学研究所は、近藤のような種々雑多な人びとの在籍した研究機関であり、他の左翼運動の経験者も引き寄せたという<sup>52</sup>。

## 5. 戦後の活動の展開

### (1) 台所と政治をつなぐ

以上のように近藤は、危機の時代にも次第に活動の幅を広げ、敗戦を経ても勢いそのままに目まぐるしく活動の場所を変えた。やがて1950年代の後半になると、自身が会長を務める栄養改善普及会に終生の活動の場を見出すようになる。食生活の改善は近藤のライフワークとして、その後も長らく継続することになる。危機の時代の活動の一つの帰結として、「台所会議」の開催や料理番組「きょうの料理」への出演があった。本節ではこれに至る1950年代後半の時代を一つの区切りとして、近藤の戦後の活動についてたどりたい。

近藤は50年代の後半になって、自身の活動を貫く指針として「一、健康と食との平等な分配」、「二、主婦業の確立」、「三、政治と台所の直結」の三点に至ったことを述べる<sup>53</sup>。ここには但し書きが付けられ、「一」は憲法第二十五条、すなわち「健康で文化的な最低限度の生活」を規定した条文の実践、「二」は「主婦業を軽視している以上、人間解放も

男女平等もあり得ない」、「三」に対しては「個人的な生活改善への努力は、政治の壁にぶつかってはじめてその限界を知る」として、この「限界」を明らかにすることが自身の仕事であると述べられる<sup>54</sup>。このように戦後になると、台所と政治を結ぶという目標を先鋭化させる。

ここに至るまでの近藤の戦後の活動をたどると、まず京都での婦人運動が挙げられる。敗戦を迎えると疎開先の福井から京都へ移動し、46年より京都勤労婦人連盟の副会長に就任した。同連盟は働く女性のための文化・政治団体として戦後の京都にいち早く立ち上げられたものであった。先に参照した井上としの論考によると、この連盟の運営に当たった中心人物の多くは戦前の共産党の運動経験者であった<sup>55</sup>。そこで近藤は栄養関連の催しに留まらず、勤労女性の要求を訴える政治的な集会を組織した。仮に栄養士の先駆者としてその姿を描き出そうとするならば、この時期の彼女の活動は、その経歴において異彩を放つものに見えるだろう。しかし、彼女が戦前より社会運動に専心したこと、その後も労働者や農民の生活問題に大きな関心が向けられたことを考えるならば、栄養の視点を活動の一環として取り入れた総合的な文化・政治運動こそ、彼女の目指すべき方向と一致していたことがわかる。

47年の終わりになると、京都での活動を終えて上京し、今度は香川綾のもとで女子栄養学園の再建を支えた。前章で確認したように、香川は戦災により夫を亡くし、また空襲により栄養学園の建物が焼失するなど、戦後間もないこの時期は苦難の時を過ごしていた。ともに食糧報国連盟の会議に席を並べるなど、戦時期より交流のある両者であるが、この時、近藤は香川と同じ敷地に居住して、栄養学園の運営に携わった。学園では講師を務め、『栄養と料理』に執筆を行い、さらには販売促進のため同誌の広報活動を行った。香川とは協力して計量スプーンの普及活動を行った。この間『学校給食の研究』を栄養と料理社より刊行。表題にあるように、学校給食について知見を深めるなど、栄養学園の運営を支えつつも自らの問題関心を深めていった。

## (2) 厚生省栄養課

近藤が次に活動の場所として選んだのは、厚生省の栄養課であった。食生活に携わる職業者にとって、1938年1月の厚生省の設置が一つの画期となったことはここまで端々で述べてきた。当時の新聞報道をたどると、例えば「厚生省第1弾の狙い」という記事を通し



て、同省が労働者の体力・精神力の向上を重要な目標として掲げていたことがわかるし、その具体策として、大規模な共同炊事の計画があったこともわかる<sup>56</sup>。とはいえ、戦時のこの時点では、未だ厚生省内に「栄養」関連の部局は設置されておらず、保健衛生の改善、体力向上、生産力の増大、人口増大などが複雑に絡み合う同省の活動目標からすれば、「食」や栄養に割かれる人員の余地は相対的に少なかったと言える。前章までの考察を重ね合わせれば、この時代に食生活に携わる具体的な活動を積み重ねたのは、栄養研究所のような研究機関、食糧報国連盟などの政府関連団体、女子栄養学園などの民間の教育機関であった。

厚生省公衆衛生局内に「栄養課」が新設されたのは戦後のことであった。初代課長を務めたのは有本邦太郎。有本は京都帝国大学を卒業後、東京市衛生試験所や労働科学研究所に所属、後年には国立栄養研究所の所長も務めるなど、戦後の栄養行政の中心的な人物であった。近藤の衛生試験所時代の上司にあたる人物でもあり、こうしたつながりから近藤は厚生省栄養課に抜擢される。

近藤が厚生省に在籍したのは48年9月よりおよそ5年間のことであった。自らが「はみ出し役人」時代と述べるこの時期、彼女は大規模炊事に携わった経験を活かして、病院給食や学校給食などの業務に携わった。戦時には縦横無尽に活動の幅を広げた近藤であるから、上司の方針に意を唱えることは許されず、物事がハンコありきで進められる役所の作法にはじめ戸惑いを覚えた。「役所にはいってしばらくは、何の仕事も与えられなかった。私は無視されて毎日が過ぎていくのがたまらなかった。電話のベルが鳴っても何にも分からないからうっかり受話器も取れない」と当初の印象をふり返っている<sup>57</sup>。

その一方で、彼女はそこで栄養行政の現場を目の当たりにし、これを担う人びとの関係を深めることができた。現場の雰囲気をつかみ、持ち前の推進力を活かして自らの業務を開拓していった。厚生省の在籍中、『給食』（医学書院、1951年）、『農村の栄養指導』（医学書院、1952年）、『栄養指導の技術』（第一出版、1953年）、『食生活手帖』（光生館、1954年）と精力的に著書を残している。またこの間、厚生省内に設置された国民栄養協会発行の『食生活』にも多数の寄稿がみられる。同誌に寄せられた記事には「栄養士の叫びを聞く」（49年7月）、「保育所給食のプラン」（49年9月）、「働く婦人の共同炊事」（51年3月）があり、「給食」、「勤労」、「共同炊事」など、戦時より携わった諸課題を行政の水準に引き継ぎ、実務者の目線から改善を図ろうとしたことが窺える。また同誌には「四月の

献立」(51年4月)などの料理記事の寄稿もみられる。ここでは、ぐち醤油焼、クラムチャウダー、魚のアラ煮、コロッケ、苺ゼリーなどの調理法が記されており、全体の割合からは少ないものの、料理家としての役割も重要な職務であった。

また厚生省時代の重要な仕事の一つとして、海外より与えられる支援物資の分配があった。戦後の食糧難を背景として、海外より小麦粉、缶詰、菓子類などの支援物資が届けられたことが知られているが、近藤は其中で主に米国の担当者と交渉を行う立場にあった。国内の栄養状況を改善するために、近藤も率先して小麦粉や牛乳を取り入れた食生活の普及に取り組んだ。しかしこれには様々な問題があった。国外よりもたらされる支援物資の品質は低く、中には虫が混じるなど食料の水準を満たさないものもあった。「こうした飼料に近い輸入食糧をいったい人間のまともな食べものとして考えたらよいのかどうか、栄養士として多分に疑問があり、それを国民に押しつけることはいっそう間違っているように考えられた」と当時をふり返る<sup>58</sup>。この考えを上司にぶつけたところ、当面の課題は国民を飢えさせないことで、質の悪い食物の配給もやむを得ないということであった。食糧難の時代に行政の現場で生じた葛藤を伝える一幕である。

自伝におけるこの箇所の記述の時系列は曖昧である。この出来事が直接の契機となったわけではないが、役人生活を続けるうちに近藤は食糧行政のあり方に不信感を募らせるようになった。約五年の勤務を経て厚生省を辞職、以後は民間の立場から活動を進めることになる。

### (3) 台所会議

栄養改善普及会は、厚生省時代に近藤が立ち上げた会合であった。食生活を担う関係諸団体を集めた懇談会という性格のもので、近藤のような役人、生活分野に関心の深い国会議員、一般の主婦や婦人団体の代表、食品を扱う企業などがこれに加わった。主婦連合会の奥むめをなど、近藤がよく知る人物の参加もあったという。その目的は、消費者、食品メーカー、そして行政の三点を結び付けて、日々の食事を安心して取れるような環境をつくることであった。近藤は厚生省の退官に際して栄養改善普及会を民間へ移管、以降この会の会長として活動を推進する。

同会の初期の活動の一つに台所会議がある。近藤が厚生省を去る間際に刊行した『食生活手帖』は、台所改善の方法や栄養学の知識、日々の献立について実践的な知識を提供し

たものであるが、厚生省時代の仕事とそれ以降の仕事をつなぐ一冊でもある。同書「はじめに」において「学者のための学術会議などは活発であるけれども、食生活の経営者である第一線の主婦の研究会や発表会はまだ一度も開かれてはいない。年に一、二回の主婦会議位は文部省が主催してもいいと私は思うのである」と記されるように、近藤は役所仕事の次のステップとして、一般の主婦を幅広く集めた大規模な会合を構想していた。ここでは「文部省」に主催を呼び掛けるが、彼女は栄養改善普及会を通して既に台所会議の立案、企画を行っていた。同書「はじめに」の末尾には、「一九五四年六月三十日 主婦の集い「台所会議」の日に」と記される<sup>59</sup>。以下は、この「台所会議」の様子である。

「第一回台所会議」は、栄養改善普及会を主催者として東京、大阪、仙台の三ヶ所を会場として催された。主婦たちが日常生活で行う様々な工夫を事前に募り、その中から選ばれた主婦が会場に登壇して発表を行うという流れで進行した。「主婦の井戸端会議を公けのものにする企て」とは、この会議を事前に取材した新聞記事の書き出しであるが、その中で同会議の目的について「一人の工夫をみんなのものに」、「台所仕事の楽しさを思い切り語り合おう」、「台所の声を国会に」などが挙げられている<sup>60</sup>。ここにも台所と政治をつなごうとする企図が窺える。

会議の翌年に刊行された著書『主婦のこえ 台所会議より』はこの第一回の会議の記録である。同書には、この会議のために集められた原稿が、「私の工夫」、「私の意見」、「わが家の自慢料理」のそれぞれの項目に分けられて収録されている<sup>61</sup>。全部で60篇程となる。同書の終わりに付せられた「審査員のことば」には、「栄養改善普及会常務理事・近藤とし子」の他に、「日本女子大教授・氏家寿子」、「NHK 婦人課長・江上フジ」、そして「自由学園教授・沢崎梅子」が並ぶ。

この並びは極めて興味深い。氏家の所属した日本女子大は、戦後の女子教育の整備のなかで、いち早く家政学部を設置した大学であり、次章で取り上げる東佐与子がフランス料理教室を開講した大学であった。また、江上は、NHKの婦人課長として1957年より放映の始まる「きょうの料理」にも関わりを持つ人物として知られる。近藤が「きょうの料理」の初回放映に登場するのは、この台所会議から数年後のことであった。江上は同書において「自家生産で食生活を豊かにすることはまことに賛成だが、それに要する労力が不当に主婦の肩にかかることを不安に感ずる」という、鋭い指摘を残している<sup>62</sup>。また沢崎は『婦人之友』を中心に料理記事の執筆を行った料理家である。

台所会議は54年を第一回として、これ以降一年に一度の間隔で開催が続けられた。台所会議の様子を報じる新聞記事をたどると、会場を東京に集約し、「物価高への対処」など時節に応じた課題を取り入れながら63年10月の第10回大会まで続けられたことがわかる。第四回の会合について、江上は「第四回台所会議の発言から」という文章を残しており、その中で「主婦業と本気になって取り組み、社会に向かって労働賃金が得られるような職業にまで発展してほしいと切望する」と述べている<sup>63</sup>。また読売新聞は「全国台所会議開く」として、1977年に台所会議が復活したことを報じている<sup>64</sup>

#### (4) NHK「きょうの料理」

『きょうの料理』に近藤が登場したのは、こうした経歴を経てのことであった。1957年11月4日に放送された内容について今は詳しい内容を知ることはできないが、初回の題目は「今月の食事プラン」というものであった。それ以降も日常生活を送るために必要な栄養素について解説し、それを賄うための日々の献立について説明を行ったことが推測される。この放送の半年後に刊行された同番組テキストにも近藤が登場して、一日に必要な栄養素を三食で色分けした図表を掲載している。これは食事を構成する栄養素を「体温や働く力をつくる」「血や肉をつくる」「体の調子をととのえる」の三つに分類し、それぞれの必要量を示した上で、色分けしてわかりやすく示したものである。以降も毎回同様の題目で出演を重ね、例えば「8月の食事プラン」では「食欲増進のあれこれ」としてなす、ピーマン、かぼちゃ、キスなどの食材に言及しながら、暑い時期の食事を整える工夫として、「香り」を活かす工夫や麺料理を取り入れる工夫を述べている<sup>65</sup>。

この番組の分析を行った村瀬敬子は、当初近代的な知の伝達を意図していた「きょうの料理」において、次第に「郷土料理」や「伝統料理」が登場するようになった過程を分析していて興味深い。とりわけ番組の初期には「家庭に新しい料理の調理法を紹介しただけでなく、そこには栄養や衛生、計量といった科学的な知が織りこまれていた」として、栄養の学知も積極的に取り入れられていたことを述べている<sup>66</sup>。

「きょうの料理」は、多くの主婦にとって魅力的な食生活を流布する媒体として機能したのであり、料理番組に出演を重ねた料理家は、主婦にとっての憧れの存在となった。そこに映し出された豊かな料理は、まだ食糧難の過去がそう遠くない戦後空間において、新しい価値観や生活様式を示したといる。それは、来るべき経済成長の時代の感性を先取り

したものであった。「きょうの料理」は戦後の食生活が述べられる際の一つの原風景として、料理家の系譜が語られる際の起点になり、料理家＝セレブリティという見方を作りだした、という点は第一章で詳しく述べた。

ここまで、危機の時代に呼応して戦時から戦後を駆け抜けた近藤の生の軌跡をたどってきた。その通過点であった「きょうの料理」では、上の指摘にあるように、栄養や衛生の視点を取り入れて番組作りが行われ、近藤はひとまずこうした役回りを期待されて出演者に抜擢されたと言えそうだ。だがその経歴は、たとえば番組の初期に顔を並べた飯田深雪や江上トミなどの他の料理家のそれと並べると、極めて異色なものに映る。近藤が共産党に対する国家的な弾圧に対峙したこと、工場の労働者や農民の視線から日々の食生活を考え続けたこと、行政に携わることで戦後の食糧政策の現場を経験したこと、そこから台所と政治を結び付けるという課題に着手したこと——このように近藤の経歴をたどれば、「きょうの料理」史観に再考を促すいくつもの「前史」が浮かび上がる。

この料理番組に出演した理由について、近藤は「自分に演技力のないのは百も承知の上で、数多い料理番組のなかで一つくらいは栄養と料理を一つにして打てばポンと音の出るような仕事をしてみたい気持ちからでした」とふり返る<sup>67</sup>。こうしたことから、近藤が番組の出演にあたって、他の料理家や料理番組とは一線を画そうとしていたことがわかる。近藤がテレビ番組を通して訴えたのは、華やかに食卓を彩る特別な料理ではなく、栄養と料理を一つのものとしながら日々食べてゆくための知識と技術であった。その根底には、資本や国家の矛盾と対峙し、行政の様々な課題を目撃した末に彼女自身がたどり着いた、台所の声を結集して政治へ届けるという社会への働きかけがあったことを見逃してはならない。

## おわりに

近藤とし子の1950年代までの前半生をたどり直した本章は、第一に、戦時から戦後にかけて驚くほどの活動の機会を手にした一人の料理家について、より精緻な像を提出するものであった。それだけに留まらず、本章では栄養の知識が広範に求められたこの時代の性質について、また、栄養の分野に集結した有象無象の人びとについて、新たな視座をもたらすことを目的の一つとした。

名望家の父のもとに生まれた近藤は、上京して1930年代の共産党の運動に傾倒するよう

になる。数度の検挙を経た後、栄養学を志し、見習い時代を経て工場栄養士として活躍し、戦時期は栄養の専門家として各地で栄養調査や講習会を行った。戦後になると、京都で婦人運動を指揮したかと思うと、女子栄養学園の再建に尽力し、やがては厚生省の役人となり、テレビの料理番組にも出演する。以上のようにたどられる近藤の前半生は、通常の「栄養士」の枠組みには収まりきらないものであった。

戦時色の強まりや敗戦の混乱によって、人びとが入手できる食料は僅少となり、そうした食料事情の悪化に伴って多くの人びとの自由や活力が奪われていったことは周知の事実である。これとは対照的に、近藤のような栄養や料理に携わるものは、こうした状況であるが故に益々活動の機会が与えられ、その活動に社会的な意義が与えられるようになった。本章では、こうした逆説的な状況を「危機の時代の栄養学」という語句によって捉え、近藤がその中で例外的な振れ幅を持って活動を展開させた過程をたどった。

近藤が、国家や資本と取り結んだ関係は複雑である。戦時期には産業報国会や食糧報国会との繋がりを持ち、戦後には厚生省で食料行政に携わった彼女も、敗戦に至る帝国日本や冷戦時代のアメリカの力学に接する存在であった。しかしその一方で、共産党の運動に深く傾倒した近藤は、社会の治安を乱す存在として帝国から排除される存在でもあり、在職後まもなく厚生省を退官した近藤は、国の推進する食糧行政と完全に同調したわけではなかった。何よりも、栄養の知識を背負い込み目の労働者や農民に立ち向かう姿、その個々の具体的な場面からは、戦争遂行の問題よりはむしろ、日々を生き抜こうとする覚悟もまた浮かび上がり、近藤の生はこの両者の緊張関係のうちに描出されるべきものである。

本章では近藤の活動をたどる際の重要な要素として、1930年代の社会運動の経験があることを明らかにしたが、しかしこれによって、彼女が栄養士を仮の姿として以降も党の地下活動を行ったと述べるのではない<sup>68</sup>。重要なのは、こうした運動を通して近藤が政治と台所をつなぐ契機をつかんだということであり、一時は無産運動に傾倒した彼女が、その後も栄養の視座を通して労働者や農民に関心を注ぎ続けたことである。集団食堂の運営や共同炊事の取り組みはその一つの重要な結節点であり、この点から、近藤は共産党の教義には縛られない、また一つの共同性を志向していたということも可能である。

栄養士に法的な根拠が与えられようとするまさにその時期、彼女は自身の職務について次のように述べる。「保健婦さんは私ども栄養士よりもスケールが大きくて、栄養士というものが行き詰って居るのではないかと考えるのです。栄養思想だけでなく生活全般のこ

とを教えてあげなければならぬと考えます<sup>69</sup>。ここに「生活」という語句が浮上しており、近藤の志向した新たな共同性を読み解く際、この言葉が重要な鍵となることが示唆されるが、これについては、ここでは十分に果たせなかった後半生をたどり直す作業とともに、稿を新たにして記される余地があることを指摘して、本章の終わりとした。

---

<sup>1</sup> 「“献立”に議論百出 国民食の協力会議」『朝日新聞』1940年12月24日(朝刊)、7頁。

<sup>2</sup> 近藤はテキスト『NHKきょうの料理』1958年5・6月号の創刊号より59年の7・8月号まで「今月の食事プラン」を担当している。

<sup>3</sup> 山本唯人「工場給食運動と総力戦下の女子専門教育—日本勤労栄養学校の足跡」田崎宣義編『近代日本の都市と農村 激動の一九一〇—五〇年代』青弓社、2012年、259-289頁。

<sup>4</sup> 井上とし「京都勤労婦人連盟①」京都の民主運動史を語る会『燎原』第210号(2014年1月)、燎原社、8-11頁。なお井上による「京都勤労婦人連盟」は全五回の連載であり、『燎原』第210号の他に第212号(2014年5月)、第213号(2014年7月)、第214号(2014年9月)、第215号(2014年11月)に掲載されている。

<sup>5</sup> 同上、10頁。

<sup>6</sup> 河村明子『テレビ料理人列伝』NHK出版、2003年、27-29頁。

<sup>7</sup> 近藤とし子『根のいとなみ』草土文化、1979年。

<sup>8</sup> 同上、48頁。

<sup>9</sup> 近藤とし子『根のいとなみ 一栄養士の生活記録』料理の友社、1942年。

<sup>10</sup> 同上、「まえがき」を参照。

<sup>11</sup> 近藤とし子「「サナトリウム」をよんで」高木和男編『燃えた栄養士の仲間 思い出の民主栄養協会』(自費出版)、1991年、44頁。なお引用した近藤の文章は、日本栄養士会発行『月間ニュース』(1950年3月)に寄稿されたもので、当時の資料として同書に収録された。

<sup>12</sup> 近藤とし子「若芽のおむすび」平凡社・未来社編『[新編]十代に何を食べたか』平凡社、2004年、305頁。なお、同書は1984年に未来社より刊行の『十代に何を食べたか』の増補、改訂版であり、近藤の随筆もこの旧版に収録されたものである。

<sup>13</sup> 近藤(1979)、前掲書、3頁。

- 
- <sup>14</sup> 近藤(2004)、前掲書、306 頁。
- <sup>15</sup> 同上、305 頁。
- <sup>16</sup> 近藤(1979)、前掲書、9 頁。
- <sup>17</sup> 同上、93 頁。
- <sup>18</sup> 奥山秀範「戦前期における福井県企業の海外市場アプローチ」『ふくい地域経済研究』第 7 巻(2008 年 8 月)、福井県立大学地域経済研究所、2008 年、52 頁。
- <sup>19</sup> 「対談近藤とし子さん／井上美代さん 生活の現場から政治を語る」新日本婦人の会編『女性&運動』第 42 巻 193 号、新日本婦人の会、1998 年、6 頁。
- <sup>20</sup> 「新人国記 8 3(5 8 5) 奥むめお 中村紀伊 近藤とし子 野田佳江 ほか」『朝日新聞』1983 年 9 月 14 日(夕刊)、1 頁。
- <sup>21</sup> 近藤(1979)、前掲書、15-18 頁。
- <sup>22</sup> 近藤(1979)、前掲書、16 頁。
- <sup>23</sup> 近藤(2004)、前掲書、17 頁。
- <sup>24</sup> 同上、17 頁。
- <sup>25</sup> 近藤(1979)、前掲書、19-20 頁。
- また近藤は共産党所属の衆議院議員、中林よし子との後年の対談においても同様の挿話を繰り返している(近藤とし子・中林よし子「食は命の源なり」日本共産党中央委員会『女性のひろば』第 275 号(2002 年 1 月)、36 頁。
- <sup>26</sup> 「津田英学塾生等十七名検挙 赤い運動が発覚」『朝日新聞』1932 年 8 月 28 日(夕刊)、2 頁。
- <sup>27</sup> 内務省警察保安局保安課編『特高月報 昭和八年十二月分』[復刻版]政経出版社、1973 年、6 頁。
- <sup>28</sup> 「元代議士の娘 闘士で活躍」『読売新聞』1933 年 10 月 26 日(朝刊)、7 頁。なおこの記事と『特高月報』内の記録のあいだには、検挙の日付に関して一月ほどのずれが存在する。
- <sup>29</sup> 「赤の松井元代議士令嬢送局」『読売新聞』1933 年 12 月 27 日(夕刊)、2 頁。
- <sup>30</sup> 「仮面の文化団体に今晩総検挙の手」『朝日新聞』1936 年 7 月 11 日(夕刊)、2 頁。
- <sup>31</sup> この事件に関する特高警察側の資料として次を参照。内務省警保局保安課『特高外事月報 昭和十一年七月分』[復刻版]政経出版社、1973 年、5 頁。
- <sup>32</sup> 同上、2 頁。



---

<sup>33</sup> 有本邦太郎、高木和男、嵯峨喜一郎、武田正作「工場に於ける栄養調査(第2報)」『醸造学雑誌』第17号(1939年3月号)、大阪醸造学会、1939年、192-202頁。

<sup>34</sup> 同上、201-203頁。

<sup>35</sup> 近藤とし子「食生活の改善を歩きながら考えた40年 草の根の栄養改善運動を全国で進めて」『生活協同組合研究』第200巻(1992年9月号)、生協総合研究所、1992年、14頁。

<sup>36</sup> 富士電機製造株式会社社史編纂委員会編『富士電機社史 1923-56』富士電機製造、1957年、39頁。

<sup>37</sup> 近藤(1942)、前掲書、12頁。

<sup>38</sup> 同上、42頁。

<sup>39</sup> 草野国松「団体炊事の再検討に就いて」『栄養と料理』第6巻7号(1940年7月)、85-9頁。

<sup>40</sup> 近藤(1942)、前掲書、44-53頁。

<sup>41</sup> 栄養士及び管理栄養士に関する制度や教育機関の展開に関する研究として、鈴木道子による次の二つの研究を参照。鈴木道子「日本における栄養士・管理栄養士制度と養成システムの変遷」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第57号、東北大学大学院教育学研究科、2008年、445-457頁／鈴木道子「栄養士・管理栄養士養成機関の多様性とその変遷」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第58号、東北大学教育学部、2009年、33-56頁。

<sup>42</sup> 村田泰子「栄養と権力—明治大正期における栄養学の成立と展開」『ソシオロジ』第45号3巻、2001年、71頁。

<sup>43</sup> 同上、72-81頁。

<sup>44</sup> 並松信久「栄養学の形成と佐伯矩」『京都産業大学論集 社会科学系列』第34号、京都産業大学、2017年、26頁。

<sup>45</sup> 萩原弘道『栄養と食養の系譜 主食論争から健康食品まで』サンロード、1985年、90頁。

<sup>46</sup> 同上、267-268頁。

<sup>47</sup> 近藤(1979)、前掲書、52頁。

<sup>48</sup> 当時の検挙の詳細な状況については次を参照。「たとえば、一九三三年の治安維持法違反検挙人員は一万四千六百二十二名と史上最高を記録したのだが、このうち起訴された者は千三百名弱、それに対して、起訴猶予千五百名弱、留保処分を受けた者は千名強である

---

(残りは釈放)」(立花隆『日本共産党の研究(下)』講談社、1978年、273頁)。

<sup>49</sup> この頃の留置場の様子について宮内勇は次のように述べる。「大抵の留置場は警察署の一番奥の土間のうすぐらい一角にある。三畳くらいの監房が板壁で仕切られて四つくらい、それと向かい合ったところに畳敷きの女性用監房が一つ」。「監房の中は板敷の上に莫塵が敷いてあり、入監者たちは三方の壁に背をもたせて、取調べでもない限り一日中向き合って坐っているのである。横に寝ることは就寝時以外、一切許されない」(宮内勇『1930年代日本共産党私史』三一書房、1976年、33頁)。宮内は主に中野署の経験をもとにこれを記しており、近藤もまた1933年に中野署に検挙されたことから、あるいは同様の経験をしているかもしれない。

<sup>50</sup> 高木和男『高木博士のアレルギー抵抗記』芽ばえ社、1989年、42-47頁。

<sup>51</sup> 森川規矩、山岸晟『共同炊事』科学主義工業社、1941年。

<sup>52</sup> 労働科学研究所について「医学、心理、建築学、化学、経済学その他の若手の熱心な研究者を採用して、百人を超える研究機関になっていった。そうしたなかで、暉峻はかつての左翼運動の経歴者をあまり詮議立てしないで、研究の熱意があれば採用している。産業報国会に統合されたのちにこうした研究者がレッド・ページにかかったあとも、別枠で給料を出して、正式所員と区別せず研究に従事させたほどである」という記述がある(三浦豊彦『暉峻義等 労働科学をつくった男』リプロポート、1991年、228頁)。

<sup>53</sup> 近藤とし子『私の栄養指導』光生館、1958年、1頁。

<sup>54</sup> 同上、1頁。

<sup>55</sup> 「勤婦の実質的運営を牽引していたのは横地章子、近藤とし子、児島とみ、(他に橘高喜代子《島津三条労働者》)らの治安維持法下で抵抗運動にかかわった女性共産党員であったといわねばならない。近藤については確認がとれないが、横地は「津田塾出身、戦前検挙の経験がある」といっている」とある(井上とし「京都勤労婦人連盟⑤」京都の民主運動史を語る会『燎原』第215号(2014年11月)、燎原社、2014年、12頁)。

<sup>56</sup> 「厚生省第1弾の狙い「長期戦は肚と腹」 勤労街に生れ出る新道場 工場塾・共同炊事場」『朝日新聞』1938年1月30日(朝刊)、11頁。

<sup>57</sup> 近藤(1979)、前掲書、100頁。

<sup>58</sup> 近藤(1979)、前掲書、106頁。

<sup>59</sup> 近藤とし子『食生活手帖』光生館、1954年、2-3頁。

- 
- <sup>60</sup> 「「家政業」の楽しい試み 栄養改善普及会の台所会議」『朝日新聞』1954年6月28日（夕刊）、8頁。
- <sup>61</sup> 栄養改善普及会編『主婦のこえ 台所会議より』光生館、1955年。同書によると、第一回主婦の集い・台所会議はその前年の1954年に東京新宿文化会館（関東地区大会）、大阪中央公会堂（関西地区大会は）、仙台労働会館（東北・北海道地区大会）で開かれた。
- <sup>62</sup> 前掲書、236-237頁。
- <sup>63</sup> 江上トミ「第四回台所会議の発言から」『厚生』（1957年12月号）、15頁。
- <sup>64</sup> 「全国台所会議開く」『読売新聞』1977年6月28日（朝刊）、13頁。
- <sup>65</sup> 近藤とし子「8月の食事プラン」『きょうの料理』第8号（1959年6月号）、日本放送協会、1959年、43頁。
- <sup>66</sup> 村瀬敬子「「きょうの料理」にみる「伝統」の創造——テレビとジェンダーの社会学」高井昌史、谷本菜穂編『メディアを社会学する 歴史・ジェンダー・ナショナリティ』世界思想社、2009年、136-137頁。
- <sup>67</sup> 近藤とし子『食事のプラン』柴田書店、1960年。同書「まえがき」より引用。
- <sup>68</sup> とはいえ、かつて戦後の共産党が武装闘争の路線を打ち出した際、当局の監視を逃れるために『栄養分析表』や『新しいビタミン療法』という書名のもと、武装闘争の方針や爆弾の製造法を記した文書を頒布したことが知られている。共産党と栄養分野の親和性を物語る挿話の一つである。
- <sup>69</sup> 「座談会 挺進する栄養士の体験」『料理の友』第31巻8号（1943年8月号）、料理の友社、1943年、37頁。

## 第五章 東佐与子、「パラノイア」と呼ばれた料理家

### はじめに

その後半生に「天才と狂者というものは紙一重」と称された料理家<sup>1</sup>、東佐与子についてどれだけのことが知られているだろうか。本稿は、東の料理家としての足跡をふり返り、料理することに向けられた彼女の思想を読み解き、料理を媒介してその周囲に生まれた関係性をたどる。そして後年彼女が巻き込まれた「事件」について考察を深めることによって、アジア・太平洋戦争に前後して活動を行なった一人の料理家のたどった数奇な道筋について、新たな理解を提供するものである<sup>2</sup>。

本間千枝子は、東が戦前のフランスに渡って料理学校に通い、さらにはヨーロッパ各地で視察を重ねた点に着目して、「現代なら料理研究家、料理人、教育者、研究者、企業家がそれぞれに追求するはずのいくつもの食の道を一人で究め、すべてを総合して見るべきものを見てしまったのが東佐与子であった」と評価する<sup>3</sup>。その文章のタイトル「孤高の教祖 料理研究家・東佐与子」が示すように、彼女の仕事は他の料理家も容易にたどり着くことのできない「孤高」の域にまで達していた。

フランスで料理を学び、母校の女子大に着任してフランス料理教室を開講、熱心な弟子に囲まれて料理研究に専心、戦後には複数の料理書を刊行——こうしてつなぎ合わせるならば、戦後に活躍した一群の料理家の先駆けとしてその姿を描き出すことも可能であろう。第一章で詳しく述べた様に、1957年に放映の開始されたNHKの料理番組「きょうの料理」は、戦後に活躍する料理家の輩出装置として機能した。これに出演した料理家について、阿古真理が「セレブリティの料理研究家」飯田深雪、「家庭料理の世界に革命を起こした」小林カツ代、「主婦のカリスマ」栗原はるみと紹介するように<sup>4</sup>、これら一群の料理家は専門的な知識と創意工夫の才能を持つ時代の成功者であった。東もまた戦前のラジオ番組に出演し、当時の学生の回想からは洋行帰りの彼女が憧れの存在であったことが語られる。彼女の料理書を紐解けばそこには魅力的なレシピがいくつも書かれている。

しかしながら、こうした側面は、東の料理家としての姿の「明」としての部分であり、その全体像の断片を切り取ったものにすぎない。本章では、彼女の活動の「暗」の側面、戦後になって巻き込まれたある「事件」も同様に重視して記述を進める。彼女は「事件」によって精神病院に収容され「パラノイア」と診断される。その診断は、根拠の薄弱な極めて政略的なものであったが、これによって東は料理家としての活動を断たれる。「事件」

には彼女の料理家としての身体が決定的な役割を果たしていた。

テレビの料理番組が始まり、料理家が人びとの憧れの存在となろうとするまさにその瞬間に、不遇なかたちでその経歴に終止符を打たれた人物が存在した。その料理家、東佐与子は戦後空間のいかなる部分に触れてしまったのだろうか。本稿はこうした問いを足掛かりに、危機の時代に活動を行った料理家についてまた新たな一面を提示するとともに、料理家という存在が同時代の様々な力学と折衝を行いながら活動を展開したことを明らかにする一助としたい。

## 1. 生涯と洋行

### (1) 料理書と回顧録

東には八冊の料理書の刊行が確認されている。その内容をみると『西洋料理作法』(1928年)、『最新洋風食卓作法』(29年)、『嫁入り叢書 料理篇』(29年)、『食事を中心としての新しき洋風作法』(30年)と、戦前には食事の作法をテーマにしたものが並ぶ一方で、戦後には『世界の馬鈴薯料理集』(49年)、『愛の料理集』(49年)、『フランス式魚貝料理法』(51年)、『世界人は如何に食べつつあるか』(54年)と、彼女がライフワークとした世界料理の探究が一定の成果を得て世に公開された過程を見て取ることができる。戦時期の食糧難が彼女の研究活動に停滞をもたらしたことは一面の事実であるが、それは同時に、民族がどのように食べていけるかという新たな問題意識をもたらすことになり、文字通り死活問題としての料理に自ら携わるようになる要因となった。

東が自身の伝記的事実について述べた著書を記すことはなく、この点で第二章の田中米と同様に、婦人雑誌に残された随筆やレシピが重要な史料となる。他方で、東は後述の「事件」に関わって、『婦人公論』に一連の経過を記した文書を寄稿し、また「事件」が国会で取り上げられた際には証言者として出席し、自身の境遇や思想について多くのことを語っている。本章では、特に後半の記述のなかでこれらの言葉を参照している。

また、関係者の回想として東の教え子たちの言葉も重要なものとなる。日本女子大で東の講義を受講した学生の中から、東の思想と技術に引き付けられる熱心な支持者が現れた。これらの学生のある者は東の教えを受け継ぐ料理家として活躍し、またある者は食糧難の時代にも彼女のもとに食材を届けた。また「事件」の際に彼女を病院から救い出したのも教え子の助力に拠るところが大きい。東の死後には料理書の復刊が行われ、また関係者の

思い出を集めた回顧録が刊行されるなど、東の足跡を残そうとする努力は少数ながらも長く持続するものであった。関係者の回顧録として残されたのは『東佐訃子先生』（1985年）と『いま蘇る味の世界 東佐訃子の人とことば』（1992年）の二冊である。前者は自費出版の刊行物として一般への流通は少ないが、「自筆の覚え書きによる」略歴が付せられている点でも重要である<sup>5</sup>。より広く流通する後者の本は、教え子の回想の他に東が様々な媒体に記した文章の再録が行われており、東の生涯をたどる際の最重要の資料の一つと言える。これらの刊行物に冒頭で参照した本間の評伝を加えると、以下のように東の生涯をたどることができる。

## （2）生涯

1892年11月15日に和歌山県有田郡生石村に生まれる。1910年に県立和歌山高等女学校を卒業すると翌年に同校補習科を修了、その後上京して13年に日本女子大学校に入学する。地元和歌山の地味についてはこれも田中米の章で詳しく述べたが、東は地元の名産品として素麺を挙げる。「私の郷里に非常に味のよい素麺が出来るという事が、私に、麺に対する並々ならぬ関心を持たせる幾分の動因となったかもしれません」と後年の随筆で記される<sup>6</sup>。このことから郷里の食文化は後の世界料理の研究に一定の影響を与えたようであるが、これ以外に郷里の思い出や幼少期の出来事に関わる記述は乏しい。上京して以降、東は何度か病気療養を目的として郷里で過ごした時期もあったが、親族とは疎遠な関係にあったようだ。「事件」の際には郷里より弟が上京して国会の人権委員会でも証言を行っているが、これを読む限り、何年も会わないままでいたこの弟の東に対する態度はよそよそしい。

日本女子大では教育学部に在籍し、16年に教育学部家事科を卒業、家事科中等教員の免許状を得る。卒業後も同校に留まり学校の創設者の成瀬仁蔵の講義を聴講したとある。17年10月より下関市立下関高等女学校の教諭を務め、20年に大阪府立堺高等女学校に移る。22年には同校に在籍のまま大阪外国語大学仏語選科入学とあるから、この頃より海外渡航の準備をしていたものと思われる。23年には同じ堺の私立愛泉女学校割烹科で教鞭を取る一方で、「南支那視察および支那料理実地研究」のために、上海、蘇州、杭州、南京を一个月的のあいだ訪れた<sup>7</sup>。この滞在のあいだ食用の菊や緑色のうどなど珍しい食物を口にし、また滞在先の各地で名物料理を食した。しかし「香港でも一流の処を食べ歩いた。にもか

かわらず、あの豪華な支那料理が私の魂に何も話しかけないのはどうした事であろう」と後になって料理書で記されるように<sup>8</sup>、中国料理は彼女の料理書のなかに興味深い欠落を形づくる。

1924年になると日本女子大学校の校長井上秀の推薦のもと農商務省海外実業練習生に任命され、フランスに派遣される。約2年に及ぶ滞在中にコルドンブルーで本格料理を学び、学び、これを終えるとヨーロッパ各国を巡って食文化に関わる知見を深めた。帰路には北米にも立ち寄って視察を行った。26年2月に帰国すると、同年の夏頃に母校の日本女子大の教授に着任、専門的なフランス料理の講座を開設、以降、学生の指導と料理研究に専心する。この頃より婦人雑誌や新聞記事に随筆や料理記事の寄稿が行われる。また東京中央放送局のラジオ番組にも出演を重ね、これを書籍化した『食事を中心としての新しき洋風作法』が30年に刊行された。

戦時期の活動については伝えられることが少なく、時系列もいくぶん曖昧である。断片的に語られた回想を総合すると、食糧難の最中にも内容を変えることなく講義を継続し、また空襲の時期にも学校に残って研究室の備品や研究成果を守るべく尽力した。一方で戦争末期には体調を崩し、和歌山で数年間静養生活を送ったことも伝えられている。戦後には日本女子大に復帰、前述のように世界料理に関わる研究活動を進め、複数の料理書を執筆した。占領期には研究室を訪れた軍人の妻に料理を教えたこともあったという。東には料理全集執筆の構想があったが、後述のように「事件」に巻き込まれ、これは実現することなく不遇なかたちで料理家としての活動を断たれることになる。54年に大学を退職、その後は知人のもとに身を寄せながら、雑誌への寄稿や講演活動を細々と続け73年に亡くなった。後に郷里の和歌山の自宅跡に石碑が建立されている。

### (3) 海外実業練習生

料理家としての活動の土台を形成した洋行の経験についてより詳しくたどってみよう。現地での具体的な足取りについて本間千枝子は次のようにまとめている<sup>9</sup>。

二年間に彼女はコルドン・ブルーの研究科まで進み、さらにホテル・リッツで実地研究につき、フランス各地のレストラン、ホテル、食品会社に視察を重ね、台所器具やレストランビジネスの科学的研究に身を乗り出している。チョコレート

研究ではスイスにも赴いた。帰路はアメリカを廻り、各地で大学の家政学部、食品加工工場、それに政府の研究機関などを歴訪して、帰朝したのは大正十五年のことだった

これに時系列を補足するかたちで、欧州滞在時の過程を述べれば、1924年の3月に神戸を出帆、5月にマルセーユ到着。パリでフランス語を学んだあと、同年9月よりコルドン・ブルーで学ぶ。翌25年には、同校研究科に進学する一方で、南フランスの他、欧州各地へ視察に訪れた。この年の3月から4月にかけてひと月滞在したロンドンでは、食料品製造会社やレストランの視察を行い、同年8月にはスイスでチョコレート製造業の視察、パリ日本大使館の斡旋によりフランスのホテルリッツで実習も行った。他にもフランス国内の多数の菓子店やレストランを訪れ、台所設備やレストラン経営法についても知見を深めた。25年末にコルドンブルーの研究科を修了、翌年1月にパリを発つ。帰路はニューヨークを経由して大学の家政科や食品工場などを訪れ、他にもワシントン、シカゴ、サンフランシスコで同様の視察を行った。横浜に帰り着いたのは26年2月のことであった。

東の洋行は農商務省の海外実業練習生の制度によって実現したものであった。同制度は近代的な商工業の発展を目的として、選抜を経て任用された志願者に海外渡航の補助金を与えたもので、1897年に開始され1928年まで続けられた。24年の『海外実業練習生一覧』をみると、この年は東を含む38名がヨーロッパに派遣され、他にアジア地域へ13名、アメリカへ41名が派遣された<sup>10</sup>。東に宛てた「命令書」のなかで、農商務省は「仏国巴里ニ於テ製菓業ヲ練習スベシ」と通達を出し、さらに「練習生ハ成ルベク修業地ニ於ケル適当ノ店舗若ハ工場ニ於テ実地ニ練習スルヲ要ス」として、海外実業練習生に現地の商店や工場で実務訓練に就き、専門的な技術を習得するように求めている。より具体的には「製菓業ノ状況及趨勢」、「代表的ナル製菓会社ノ規模、組織、経理ノ状況」、「技術者職工ノ養成、賃金、慰安」、「衛生設備」など、設備や調理、販売から会社の経営状況まで、製菓に関わる全般的な理解を求めており<sup>11</sup>、東が欧米の各地で製菓会社や大学を渡り歩いたのも、こうした要請を受けてのことであったことがわかる。

『いま蘇る味の世界』には、パリ到着から三か月目、すなわち1924年の8月頃に記された農商務省に宛てた第一回目の報告書の下書きが収録されているが、その中で東が大使館参事官の「ご配慮」によって実地研究を行っていることやパリの有名菓子店の視察を進め



ていることが述べられている<sup>12</sup>。同地の製菓製造法についての考察を記した箇所では、フランス菓子の優れた点として、小麦粉やバター等材料が優れていることや技術が「機械的でなく繊細である」ことが挙げられており、こうした点は、東がフランス料理教室を開講した際に、食材や設備に本物を求め、調理方法にも妥協を許さなかったことに通じている。

#### (4) 料理道を歩む

帰国後の様子を『読売新聞』が写真付きで伝えている。この1926年6月8日付の記事では、その年の2月にヨーロッパより帰国した東が、関西方面での講演活動を終えて約一週間前に上京、池袋に居を構えて近々日本女子大の教員に着任することが記されている。これに合わせて現地より持ち帰った珍しい品々の展覧会が丸ビルで展示されることになった。また東が学んだコルドンブルーについては「フランス料理の研究者が世界諸国から集まる学校」との説明が付けられ、彼女が同校を卒業した初めての日本人であると述べられる。これに続けて各地の食生活の印象が語られている。「フランス料理を知ることはやがて世界諸国の料理を知ることになりませう」と、フランス料理の優位性が第一に掲げられており、次にはエジプト料理の類例のない素晴らしさが指摘されるなど、後年の料理書にも通じる認識が既に述べられている。「これから私は西洋料理と日本料理の長所をうまく結合させた理想的の料理法を創造する為め追々研究を進めて行くつもりです」と、今後の展望を示して記事は締めくくられる<sup>13</sup>。

これ以降、東は料理記事の執筆者として新聞紙面にも登場するようになるが、筍ご飯を紹介した記事もみられるなど、決して洋風の料理だけを扱ったわけではなかった<sup>14</sup>。それでも、ある時にはバターを用いたサバのムニエルを、別の記事では今はフレンチトーストと呼ばれる即席おやつ「ミイニヨン」を紹介するなど、新聞の紙面に新しい洋風料理をもたらした様子も窺える。

後年の料理書には洋行を決意した頃の問題関心やその後の活動のつながりについて次のように記されている<sup>15</sup>。

私は学生時代から日本の食生活に疑問を持ち始め、これへの解明に一生を賭して来たものであるが（何かの力に強制されて）、日本の食生活の改善を真剣に考える時、先ず第一に突き当る事は、「世界の諸民族が如何に食べつつあるか」を参

考の為知りたいという欲求である。しかし、これへの文献は絶無であった。その為には私は疑団となって日本を出て中国を始め、フランス及びその他の多くの国々（但し食生活に特徴のある国々）を、実際に食物行脚するより他に道は無かった。また欧州からアメリカ経由で帰国後は、自身を実験台として、研究室に参籠して精進を続けなければならなかった。

各国の食生活の内実を知ることによって日本の食生活の改善を行う。このような目標を掲げ文献を通しては知ることの出来ない知識を求めて「食物行脚」に打って出た。当地では現地の「食」や「料理」について様々な角度から多面的に知見を深めたが、世界各国の料理に対する興味は尽きることはなく、帰国後は自身を実験台として食物の研究に邁進した。これ以降、東は自らの研究室を拠点として、鬼気迫るとも言うべき姿勢で料理の研究を深めていった。卵の研究に打ち込みすぎたことから体調を崩し、1934年頃に料理講座は一時休講となった。戦時期の空襲、戦後の食糧難、その後の「事件」など、料理研究や教育活動の進展を疎外するいくつもの出来事にみまわれた。そのなか構想段階のまま実現することのなかったものもあり、物理的に消失してしまった研究成果もある。それでも戦後の一時期に『世界の馬鈴薯料理集』、『愛の料理集』、『世界人は如何に食べつつあるか』など世に残されたものもある。以下、東の研究室から生まれた料理、思想、人間関係をたどる。

## 2. 味の共同体

### (1) フランス料理教室

東の力量からすれば、新聞や婦人雑誌に投稿された料理記事はわずかなものであり、その本領は日本女子大の講座と料理書の執筆において十全に発揮された。東自らが設計にも携わった日本女子大の料理教室は、本格的な設備を備えたものであった。その様子については次の林定子の記述に詳しい<sup>16</sup>。

帰国後講座開設に当り、仏料室の設計も手がけられ、ここに整備する料理用・菓子用の器具、例えば熱伝導のよいフランス式銅鍋、銅の生地鍋、銅の泡立てボール、作業中変化を起さぬ良質の泡立器とか、エナメルボールなど、また大型天火二台、これはジェノアーズ（カステラ）三ヶ同時に焼け、ローストチキンも三羽

出来る位の大きさ。しかも温度調節がこまごまと出来る利点を考慮の上、特別注文の器具の一つであった。

これを記した林は1932年日本女子大卒、その後東の助手を務めたことからフランス料理教室とは特別深い関係があった。しかしこの回顧は、東のフランス料理教室が閉鎖されてから40年近い年月が経って書かれたものであることに注意したい。東の作り出した空間はそれほど印象的なものであったのか、回顧録には他の人物からも「黄金のようにピカピカに輝いている銅製のお鍋」など、同様の回想が複数みられる<sup>17</sup>。

設備だけでなく、扱われる食材も入念に選りすぐられた。現地で学んだフランス料理を再現するために、ワイン類はもちろんこと、菓子用のラムやキュラソー、アニゼットの洋酒に加え、ココナッツやピスターシュなど「輸入品ばかりが教室の一隅の倉庫にぎっしり詰っていた」と林は記す<sup>18</sup>。これら輸入食品を滞りなく得られるように、東は貨物船の入港の情報にも気を配り、さらに国内で入手できない食材については食品メーカーに掛け合せて開発を促したという。戦中や戦後の食糧難の時代には、卒業生の助力によって材料の不足が補われ、講義ノートの内容は戦前のものとほとんど変わることがなかった<sup>19</sup>。

東は自身の講座について、それまで大学で主とされてきた花嫁育成のためのものではなく「食物研究を生涯の使命とする人々のために、特に二十五人を限度として教室を作り、徹底した教育を施す」ものであったと述べる<sup>20</sup>。彼女が述べるところによると、そこで用いられた器具はパリより自費で購入して取り揃えられたものであった<sup>21</sup>。「大学教授の使命はよい講義をする事にある。万年講義や、その場限りの切売り講義で、次代の多くの人々の、尊い時間を空費してはならぬのである」とも述べられるように<sup>22</sup>、綿密な準備をもとにした講義はフランス語を交えて行われ、料理名、食材の名前にはすべてフランス語が使われた。気遣いを忘れず少なからぬ学生と親密な関係を築いた東であるが、授業には厳しい態度で臨み、何か悪いことが見つければ容赦なく叱責を飛ばしたため、受講した学生は常に緊張していた。

## (2) 味で結ばれる関係性

東の言葉を借りれば、彼女が作り出したのは「研究室を中心にして、そこで新しい研究が発見される。その研究をほしいという若い学生が集まってくる」場であった<sup>23</sup>。料理

に対して真摯に向き合う姿勢は、身近に熱烈な崇拜者をつくることにもなり、そのような学生と東は味覚の領域によって結ばれる関係性を作り出した。

教え子たちの回顧録を読むと、多くの者が東の生み出した料理の味を忘れられないものとして記憶している。例えば事務職として日本女子大学に勤務した川上のぶは、東の研究室で食べたジェノアーズに「何とも言えないおいしい味と素晴らしさ」を覚えた<sup>24</sup>。また、西本和代も卒業後に東の研究室を訪れると、そこで紅茶とジェノアーズを振る舞われたが、その感動的な味を自分で再現しようとしたものの果たせなかったという<sup>25</sup>。同じく卒業生の山崎典子は「魂をゆさぶるポタージュの味」として、戦後の食糧難の時代に東の研究室を訪ねた際に、温かい米のポタージュを振る舞われ「その時のすばらしい味を一生忘れる事はできない」と述べている<sup>26</sup>。

編集者の三枝佐枝子が研究室を訪ねるときはいつも時間が指定された。時間通りに訪ねていくと、ある時はじゃがいもの丸焼きが、別の時にはケーキが出来上がっていた。特にケーキの味わいは絶品で「私の舌はあの先生のケーキの上品なおいしさを忘れることはない<sup>27</sup>」。三枝は1941年日本女子大文学部卒。在学中に東と接点はなかったが、46年に中央公論社に入社、東も随筆を寄稿した『婦人公論』の編集者となったことから東の研究室に通うようになった。後に東が「事件」に巻き込まれた際も、同誌に掲載された記事をきっかけとして、これが世間に知られるようになった。

さらに東のもとには、より深い部分で彼女の味に賛同し、指導を求める人びとが集まった。研究室の助手を務めた小松みどりもその一人であった。小松は東のもとで働き始める際に「教室の仕事をして報酬は出せないこと、社会的地位、人間的な欲望を捨てて献身出来るか」などの条件を提示されたという<sup>28</sup>。フランス料理教室の助手となると、教室運営に必要な食材を求めて奔走する。また東が精神病院に収容された際には退院のために尽力し、事件に関して衆議院法務委員会の参考人として証言を行った。料理教室の設備について上に参照した林定子は、同じく東のもとで助手を務めたが、他にも講義の完璧な内容等を思い返し「こうして教えられたすべてが、いまは私の生活習慣となっている」と述べる<sup>29</sup>。

林とともに東の回顧録の編集を行った川端晶子は、1947年に日本女子大学家政学部を卒業後、フランス留学を経て東京農業大学で農学博士号を取得した。同大学教授、日本家政学会副会長等を歴任し、著書や共著書も多い。東は日本女子大学を退職したあと、知人

のもとに身を寄せて生活をしていたが、川端は1956年から1963年まで東と同居した経験をもつ。ここでは毎週末、東の指導によるフランス菓子の研究が行われ、マロングラッセやモンブランなど様々な菓子が試作された。こうした菓子製作は「一言の雑談もなく真剣勝負の実験の場」であった<sup>30</sup>。

また白田素娥は「東先生にフランス料理を習いたいと決心」して日本女子大に入学した<sup>31</sup>。後年には中国料理を専門とする料究家となり、料理番組の出演や料理書の刊行を行った。また後述のように「事件」に際して恩師を窮状から救い出すために助力を惜しまず、夫の白田金太郎を交渉役として立てたことが、東が精神病院から退院する直接のきっかけとなった。夫の白田金太郎は28年のアムステルダムオリンピック日本代表、日本ライト級初代王座となったボクサーであった。また彼女の実弟は、小説『香港』で直木賞を受賞した作家の邱永漢である。後年は実業家として活動し「お金儲けの神様」とも呼ばれた邱は、一方で美食家とし自宅に多数の文人や財界人を招いて中華料理の宴を催したことでも知られており、料理を介して興味深い人脈がたどられる。

### (3) 妥協なき料理

日本女子大学における東のフランス料理教室は、専用の設備や調理器具が整えられた特別な場所であった。綿密に準備された講義では、時に厳しい言葉遣いで料理に対する精神性が語られた。東の作りだす味や空間は深く学生たちを引き付け、この中から教授と学生という立場を超え出た関係性が生まれた。その一方で、同様の姿勢が時に周囲との不和を生み出し、後年彼女が「事件」に巻き込まれる遠因ともなった。「料理する心とは、宇宙の心を探り、宇宙の生命に帰一して、その生命の美を、愛と智慧とで完全開頭に努むる心である」とは彼女の料理書のなかの一節である<sup>32</sup>。ここに彼女の料理に向かう姿勢が端的に表れているが、学生たちも料理に対して同様に厳しい姿勢で取り組むことが求められた。食材の扱いや調理の方法はもちろんのこと、調理器具の取り扱いやノートの取り方に至るまで、東の指導は多岐にわたり、教室は緊張感で満たされていた。

当時の学生の回想からは講義中に叱られたとの逸話が頻出する。東を生涯の師と慕う佐々木八重は、その言い知れぬ魅力を記す一方で、「教室には助手の先生、研究生、お手伝いの方がおられたが、常に忙しく各部所について働いておられた。先生は誰彼の差別なく叱咤されて、料理の完成までは、大小の雷をおとされてびっくりすることもあった」と

厳しい講義の様子を書き残している<sup>33</sup>。ある者は実習中の不注意で煮込み料理をふきこぼしたために叱られ、別の学生は間違った切り方をしたために叱られた。ジェノアーズに感動を覚えた先述の川上は、東の研究室を訪れてそのつくり方を聞き出そうとしたが、その際、事前に予約を取ることを怠ったため「先生のおはこの雷が落ち、大きな声でどなられて」しまった<sup>34</sup>。

教室に漲る緊張感のため思うように作業が捗らなかった学生もいたようだが、さらに別の学生には「出て行け!!そんな切り方をしたらこの教室が汚れる」と厳しい言葉が向けられた<sup>35</sup>。また上履きを忘れた学生に対しては「この教室へはそんな心掛けで入らないで下さい」として、教室の外に突き飛ばされた。この場面の目撃者であった三淵たいは、その時「ご自分の命と引きかえに教育なさるといふ感動に実習室は包まれた」との感想を記すが<sup>36</sup>、この時突き飛ばされた側の学生はいかなる心情にあっただろうか。当時の学生の声を集めた回顧録は、東を慕う者たちの懐かしい思い出が集められたいわば同窓会のようなものである。このため、教室の外に突き飛ばされた学生のように授業から排除された存在、あるいは東に叱られたことが負の思い出として刻まれた者の声をそこに求めることはできない。また、限られた人数に対して徹底的に教育を施すフランス料理教室について、これを受講しない学生からはどのようにみられていたか、そうした声も残されていない。東の活動をふり返るとき、彼女が学生や同僚、読者と結ぶにいたった関係の両義性を視野に入れることが重要である。

### 3. 破格の料理書

#### (1) 馬鈴薯ブイヨン

それではある種の学生を強く引き付け、周囲のものとの複雑な関係を生じさせることになった料理に関わる思想とは具体的にはどのようなものであったか。その片鱗を窺うために以下に料理書『世界の馬鈴薯料理集』から「馬鈴薯ブイヨン」のレシピを参照する<sup>37</sup>。

一キログラムの馬鈴薯（紅丸がよい）をたわしでよく洗います。土が残っていると、味も香りも非常に悪くなるので表皮をすりむかないように注意しながら、土だけは完全に落とします。

次は皮付きのまま一センチ角のさいの目型に切り（正しい切り方参照）、約三

倍量の水（約三リットル）を加えて、一夜放置します。盛夏の頃は水が腐敗するおそれがあるので、煮込む直前に切るほうがよいでしょう。

翌朝、蓋を密閉して強火にかけ、煮汁が半分になるまで一時間以上煮続けます。火力は煮汁がふきこぼれない程度に強火にすること。この時、蓋を少しずらしませす。弱火で、真剣でない煮方をすると、一向にうまみが出ません。ブイオンは、不思議なほどに、料理をする人の熱意と誠意に応じた味が出るものなのです。

このような心配りの下に、一時間以上、一時間半ほど、煮出すと、完全な風味が出ます。私は、各地各種の馬鈴薯で実験しましたが、埼玉県川越産の“紅丸”から、もっともよいブイオンをとることができました。

これを皮付きのまま前述のような方法で、一時間以上煮出した液は美しい鼈甲色で、味の深み、厚み、迫力が理想的であり、その雅醇な妙味は、ブイオン中の王と称えても過言ではありません。

ブイオンの色調は鼈甲色を理想とします。成分（エキス分）が完全に抽出された時、その証左として鼈甲色になるからです。

馬鈴薯は種類が多く、また産地により時季により、ブイオンの出方に差異があるので、各地各様の研究を必要とします。

ここには「皮付きのまま一センチ角のさいの目型に切り」や「蓋を密閉して強火にかけ、煮汁が半分になるまで一時間以上煮続けます」など通常のレシピのように分量と調理時間を伝える記述がある。その一方で、「一時間以上煮出した液は美しい鼈甲色で、味の深み、厚み、迫力が理想的であり、その雅醇な妙味は、ブイオン中の王と称えても過言ではありません」など、正確な筆致でその料理の本質を書き表そうとする表現がみられる。

通常、動物性たんぱく質を用いて作るブイオンを、馬鈴薯のみで作るこの方法は、動物性の材料が手に入りにくい戦後の状況にあって、限られた食材で合理的に良質な栄養と味を得るために模索されたものである。だがこのレシピは前日からの準備を要するなど調理者に手間と時間をかけることを要求する。さらに「弱火で、真剣でない煮方をすると、一向にうまみが出ません。ブイオンは、不思議なほどに、料理をする人の熱意と誠意に応じた味が出るものなのです」など、調理者の心掛けに迫る記述もみられる。同書の別の箇所の言葉を用いるならば、食材に「内在する価値を残すところなく利用する」ために、この

レシピは妥協を許さない<sup>38</sup>。前日の夜より下準備を要し、時間をかけて煮出される。使用する馬鈴薯の種類まで特定されていて、各種の研究が薦められる。「馬鈴薯は種類が多く、また産地により時季により、ブイヨンの出方に差異があるので、各地各様の研究を必要とします」という最後の一文は、同じく馬鈴薯を調理するものへの餞別の言葉であると同時に、彼女自身これまで数々の研究を積み重ねてきたことの証左である。

この「馬鈴薯ブイヨン」のレシピが掲載された『世界の馬鈴薯料理集』は、戦後のひっ迫する食糧事情のなかでどのように食べていけるか、という問いから生まれた書物であった。「吾が国の食糧事情は、極度に逼迫していて、もし連合軍の援助がないならば、総力を食糧輸入にあててもなお、所要食糧の半分を支えるにもたりない現状にある」と東は述べる<sup>39</sup>。もはや米だけに頼るのは不適當で、食糧難の打開のために「民族の養いの素たるべき新しい食糧を他に見出し、これを聡明にとるための努力をしなければ、完全な生き方ができないのである<sup>40</sup>」。生育期間が短く栄養に富む馬鈴薯は、未来の食卓の中心をなす可能性を持ち合わせている。上記のような厳しい筆致によって味、栄養、経済性の点からこの食材が主食となり得ることを述べ、その具体的な調理方法の紹介を行う。馬鈴薯ブイヨンはその中の一つであった。『世界の馬鈴薯料理集』はこのように大きな問題意識に貫かれた書物であった。彼女の料理家としての生を顧みるとき、一方には味を通して微細な人間関係のなかに生じたミクロな共同性があり、他方では民族、文明、愛など大きな視点に貫かれた共同性も志向されている。馬鈴薯ブイヨンのレシピには後者に向かう意識が表れており、そこには大局的な状況に介入しながら「食」を通して新たな社会性を作り上げようとする東の姿勢があった。

## (2) 料理という思想

一般的に料理の再現を意図して書かれるレシピのなかに、著者の思想が明示的に書き込まれることは稀である。だが東の場合、馬鈴薯ブイヨンにもみられたように、料理に向かう精神性や思想性は料理書を構成する重要な要素であった。「二時間の講義の大部分は精神的なお話をなさるのが常でして、最後の十五分～二〇分位にさっと料講（料理の講義）をなさいました」と当時の学生の一人は授業の様子について回想する<sup>41</sup>。他の学生の回想には、ブイヨンを取り方やジェノアーズの焼き方など、料理の実習にも長い時間がかけられたという回想が頻出することから、講義の大部分が精神的な話であったとするこの回想



は少し割り引いて受け止める必要があるが、東の料理書を読み解くならばたしかに、料理に関わる思索が調理方法の説明と同様の熱量をもって深められていく様を読み取ることができる。とりわけこの傾向は戦後になって顕著に表れ、これらの料理書の序文や総論を読むと、それが料理書と哲学書が渾然一体となった稀有な種類の書物であることがわかる。

著名人の愛読書を尋ねた新聞記事で、東はブリア・サヴァランの『美味礼賛』を挙げている<sup>42</sup>。美食家のバイブルとも言えるこの著書が東にも大きな影響を与えたことは想像に難くないが、東の料理書にはその他にもヴィクトル・ユゴー、アインシュタイン、道元、ニーチェ、聖書の言葉など、古今東西様々な思想家や科学者の言葉が刻み付けられている。その思想はある特定の宗派や影響関係を持つというよりは、料理研究の行き着く先に捉えられた見解を、より正確な言葉で表すという目的のためにそれら異分野の先達の言葉が参照される。そうして描出される料理の思想は、決して単純化できない複雑なものである。東の料理書に書き込まれた思想はどのようなものであったか、いくつかの料理書を参照しながら考察を進めたい。

初期の著作である『嫁入叢書 料理篇』は、家庭の主婦に向けた日仏の料理の調理方法が記された著書であるが、レシピの他に収録された「新しい調理学」という文章には、その後の著作にも通底する要素が既に書き込まれている<sup>43</sup>。「料理と云うものは、決して単なる小手先きでの技巧ではなく」と、料理に対する従来の見方に再考が迫るこの文章は、「真に新しい調理学とはどんなものであり、真の調理術とは何でなければならないでしょうか」と問いかけられるように、「調理学」という新しい体系の構築を提唱したものである。料理とは「物質の中に秘んでいる、聖なる見えざる本性を適確に掴み出すことでなければなりません」と、料理に従事する者には食物に内在する「本性」を引き出すという使命が与えられている。「聖なる見えざる本性」という語句があるように、彼女にとって料理とは霊性や信仰にも結び付く特別な行為であった。

さらに、食物の本性を引き出すために「第一に科学的基礎の上に立つことであり、第二は芸術的手腕による」ことが必要である。ここで言う「科学」とはより具体的には栄養学の知識のことである。東も認めるように「私たちは、先ずその食品中に、どんな栄養素と栄養価が含まれているかを考え」なければならない。しかしそれだけでは十分ではなく、「そのしなやかな手で、人体の諸器官を誘惑」することが求められる。すなわち「天与のゆたかな栄養を秘めた材料は、人のすぐれた手腕によって、よき芸術品となることを、ひ

たすらまってる」のであり、そうした「科学と芸術との握手」を取り結ぶのが「調理学」を志すものの役目である。

同様の主題は戦後に刊行された料理書においてより力強い筆致で語られることになる。例えば1949年の『愛の料理集』では、食物の本性を引き出すという主題が、本の題名にある「愛」という語句によって変奏される。ここで説かれる「愛」とは、料理をつくる人や食べる人に対してではなく、食物そのものに対して向けられるものである。「愛するとは「完全な理解」であり、食物の「本性をいかすように」「細心の注意をもって対応する」ことである<sup>44</sup>。このように食物の持つ潜在的な理解を完全に把握して、その本性を十全に引き出すことが料理の目的であるが、そうだとすれば、料理を行う者に最も必要なのは食物の「完全な理解」を可能にする「愛」である。

### (3) 料理書に描かれる世界地図

別の一冊『世界人は如何に食べつつあるか』は料理書として破格である。同書では世界料理の総覧的な紹介がなされるが、各地の料理を相対化することで戦後の日本の食生活への介入が試みられるなど、世界料理に関わるそれまでの研究成果が一つとなった東の集大成と言える一冊である。「本書は世界の珍味、佳肴を拾い集めて漫然と羅列した料理書では無い、この事を冒頭にお断りしておく」と冒頭で述べられる<sup>45</sup>。本の中心をなすのは世界各地の料理名とその作り方である。そこに当地の生活習慣や自身の滞在の記憶を綴った随筆が織り交ぜられるが、同書は単なる世界料理のカタログではなく、世界料理の考察によって日本の食を相対化し、それによって状況に介入しようとする実践の書である。

「自序」では続けて「日本の食生活は行きづまっている」と警鐘が鳴らされるように、東の念頭には国内の食生活についての現在の課題があった。同書収録の「日本の食体系と料理法の欠陥」に拠れば、日本の食生活の欠陥として、砂糖の過剰使用、油脂の不足によるエネルギーの欠乏、栄養バランスの不全が挙げられる<sup>46</sup>。日本の食生活を相対化しようとする試みは、本の大部分を占める各国料理の紹介の部分にも貫かれており、例えば、例えばイギリス料理の頁では、「この国の食体系も、料理法も、極めて合理的であり、実質的であって」「栄養補給という点では申分なく、極めて実直な食用法である」と述べられる一方、同じ箇所では日本の料理を対比して「日本の食事の如く栄養価僅少で、容積のみ大きく、満腹感をもって食事の結論とするのと、非常な差である」と述べている<sup>47</sup>。

その他に取り上げられる地域は、フランスやイタリアなど料理本で馴染み深い地域もあれば、ハンガリー、シリア、イスラエル、北アフリカなど、同時代の料理本ではあまりみられない地域も多数ある。中国料理については、彼女の魂に訴えかけないとして同書より欠落していることは前述した。一方で、全体の分量の約四分の一を占めるフランス料理については、ポトフとビーフステーキから始まる前半とオムレツから始まる後半の二部構成である。肉料理が中心の第一部では、他に「アンリ四世風のトゥールヌドォ」、「トゥールーズ風の御飯料理」、「ボルドー風の鶏・ソーテ」、「鶏のフリカッセ」、「鯉（又は鰻）のマトロット」などの料理名が並ぶ。卵料理やデザートを扱った第二部では、「オムレット・フランベ」、「クレップ」、「パン・ペルデュ」、「マロン・グラセ」、「クロカント」、「桜桃のコンポト」、「林檎のマルムラード」などの料理が並ぶ。

このようにフランスを重視する東の料理書であるから、そこにはフランスを中心とした当時の地政学的な状況の反映がある。例えば「世界の食物行脚で、日本人として最もなつかしさを感じるのは、北アフリカであろう」として、エジプトを含めたこの地域の料理を高く評価するが、東に拠れば、それは「アラブ文化とフランス文化が互いに影響しあい、しかも両方の根深い個性が一方を消す事なく」、「渾然として融合した美を実現している」からであった<sup>48</sup>。「北アフリカ」の章では、「クスクス」、「エジプト豆のスープ」、「アルゼリー風のスープ」など、主にエジプトとアルジェリアの料理が紹介される。「北アフリカ風御飯」のレシピでは「スペインの米料理には、何か粗さを感じるが、北アフリカのそれは極めて繊細で、フランス文化とアラブ文化の融合した相を味覚を通して感じさせられる」と記されるなど<sup>49</sup>、評価の軸にフランス料理の要素が置かれている。また同書には「ネグロ」の章もあり、「ダホメ、セネガル、コンゴ、マダガスカル等、フランス領黒人族料理」として、掲載される分量は少ないものの「すっぽんのポタージュ」、「マダガスカル風の米料理」、「セネガル風の鶏御飯」などが取り上げられている<sup>50</sup>。このように描かれる東の世界地図は、彼女の認識の枠組みを作り出した帝国主義の存在を垣間見せる。この時代の料理と帝国主義の関係性について本章で十全に展開することはできないが、『世界人は如何に食べつつあるか』には当時の植民地主義的な力学を含み込んだ地政学も刻み付けられている。

#### 4. 「パラノイア」と呼ばれた料理家

##### (1) 不和の兆し

東は「常識（無智）の世界に閉じこもる限り、一生料理をしていても、食品内在の全生命開発の料理道には辿りつけないのである」と述べる<sup>51</sup>。彼女が生み出した料理書や教育活動が「常識の世界」に閉じこもるものでは決してなく、むしろ新たな価値や枠組みをつくるものであったことは、ここまで述べたいくつもの要素が物語っている。東の講義や研究活動、著作物は周囲の人々を触発し、これによって料理を介した深い関係が築き上げられた点も既に指摘した。ここまでは、妥協を許さない彼女の姿勢がもたらした肯定的な側面として捉えることができる。ここからは同様の姿勢を保ったことで彼女が直面した軋轢、不和、事件について述べる。「常識」の外側で料理研究を遂行した東の活動は、とりわけ改革期にあった大学の関係者や首脳部にとっては否定的なものとして映るのだった。

日本女子大学は、創設者成瀬仁蔵のもと1901年に日本女子大学校として開講し、当時では先駆的に学生に家政学の教育を施した教育機関であった。同校の一期生として家政学を学んだ井上秀は、やがてアメリカに留学、コロンビア大学ティーチャーズカレッジやシカゴ大学で学ぶ。その後10年に日本女子大学校の教授に着任、31年には同校の第四代校長となった。戦後になって井上が教職追放となると大橋広が第五代校長となり、同校は新制大学令のもと48年に日本女子大学に昇格となった。この時も当初より家政学部が設置され、同校は女子教育の拠点としての地位を固めていった。「事件」の記述に移る前に、これら歴代の二人の学長と東との関係について注釈を加える。

井上は東が学生時代の恩師として慕う人物の一人で、東のフランス留学を推薦した人物であった。だが、東が母校の教授に着任すると、学内の仕事の割り当てを巡って両者の関係は悪化したようである。「学長と家政部長と学校とは、料理教授を学生の教授としてだけでなく、「自分のコック」ぐらいに考えていて、学校の来賓料理を全部させるばかりでなく、対外の進物菓子は勿論、自己の知己親類への奉仕一切をさせようとする」とは後年の東の側の言い分である<sup>52</sup>。真偽のほどは定かではないが、これら過大な負担のために東は体調を崩して療養を余儀なくされたという。東に抛れば、同様のことが戦後の大橋学長の時代にも続いたという。

大橋との関係については、学生の一人が次のような回想を残している<sup>53</sup>。二人は「何時も将来の大学の理想像等について語って」おり、「大橋先生はフランス料理を大学のメー

ソの授業として、立派にして広くつくりたいと、何時も言っておられたのをはっきりと覚えている。あんなに仲よくしておられたお二人が、戦時中あのような結果になったとは、どうてい考えられない」。事の詳細は明らかではないが、大学の運営に関して同志のような関係にあった二人が、何らかの出来事をきっかけとして決別、以降は両者の間に対立が生じたことが示唆されている。

これも東の見解を参照すると、大学への奉仕を拒んだことの報復として、フランス料理教室の運営に妨害が入るようになったという。東のフランス料理講座は学生の人気が高く、毎年多くの学生が受講を希望していた。受講希望者の殺到に対して、当時家政学部長を務めていた大橋が中心となって、学生に対して受講を抑制するように働きかけが行われた。ここまではさして珍しくない事務的な対応であると言うこともできるが、講義を受講できない学生のあいだに不満が高まると、これが社会的地位のある父兄を通して文部省の役人に伝えられたことから事が大きくなった。このことで責任者である大橋の立場が悪化し、この出来事によって学長に就任する時期が遅れたという。やがて大橋が学長となると、東の講義が強制的に休講させられるという事態に至った<sup>54</sup>。繰り返し述べるが、これは、東の視点からみた一連の過程であり、全てが事実であるとは限らない。だが東は後に大橋のことを「不適者が学長に就任したのであった」と述べるように<sup>55</sup>、二人の対立は大きく、こうした筆致からは、東が学内で困難な状況に立たされていたことが示されるだけでなく、研究や教育に臨む厳しい姿勢のために時に周囲との対立が生じていたことも示されている。

## (2) 事件

ここまで断片的に述べてきたとおり、東は「パラノイア」と診断され精神病院に収容させられることになった。この事件の混乱のために彼女は大学を退職することを余儀なくされ、研究室に残した研究成果の多くが失われた。この事件は東が『婦人公論』へ手記を寄せたことから、その他の媒体による報道がなされ、衆議院の法務委員会でも取り上げられた。法務委員会では精神医療法制の不備がもたらした人権侵害として問題化され、制度的な改善が議論された。こうした展開はたしかに問題に対する正しい対処の仕方であった。しかしながら、事件が人権侵害という枠組みに収められる過程で、論点は精神医療の問題に切り縮められ、東が料理家であったことの意味が問われないうまま収束した。東が料理家であったことは、この事件にとって単なる偶然の要素に過ぎなかった。本章では次の点を

改めて問い直すものである。すなわち、戦後空間において「パラノイア」とされた東が料理家であったということはどのようなことを意味するのか。以下、東による寄稿、法務委員会での議事録、その他の報道記事をもとにこの事件を再構成する。

事件の発端は1954年11月23日である。それから約7ヶ月後『婦人公論』に掲載された東の手記「私は暴力で日本女子大を追われた」によれば、事件の経過は以下のとおりである<sup>56</sup>。その日の朝、東はいつものように仕事をしていると、以前に「室外で一分ほど立ち話をしただけの人である」婦人が著書を一冊ほしいと訪ねてきた。書物を取って戻ると、その女性の代わりに「若い男」がいて「いきなり私[東]の両手をつかんで、扉の外へ引きずり出した」。廊下には他に二人の男が待機していて、そのまま車に「むりやりに押しこめられ」た。車は十分ほど走ると建物の前に到着し、奥の部屋へと通された。同室の人に尋ねるとそこは精神病院だった。「一度の診察も受けず、何の予告もなしに」、「不意に捕えられて精神病院へほおりこまれたのであった」。そのまま三日が経ち、ようやく院長が現れると「あなたは日本女子大学内の教室を私用している」と話が切り出された。院長によると、東は長らく大学の教室を「不法占有」していたのである。「こんなことを弁えぬあなたは、たしかにアブノーマルであるから、女子大学の理事会の決議で、あなたを精神病院へ入れることになったのです」。事情を説明しようとしても院長は聞く耳をもたず、研究室に戻りたいという願いも聞き入れられなかった。外部との接触は絶たれたままで、面会や書状の交換は許されず、教え子からの差し入れも没収された。彼女の入院生活は一切の治療行為のない奇妙なものだった。

外部では助手の小松みどりが東の救出のために「孤軍奮闘」していた。東が連れ去られる前日の深夜まで共に仕事をしていた小松は、次に研究室に出勤すると「卒倒せんばかりにおどろいた」。東が突然入院したことを知らされただけでなく、研究室に蓄積された成果や原稿も持ち去られていた。すぐさま病院に問い合わせると、病院側からは「東は大変悪いから逢わせられない」、長期の治療を要するという説明が返ってきた。以前より大学当局との確執があったことを知る小松は、何か事件が起きていることを悟り、直ちに救出に向けて動き出した。しかし状況は進展せず、面会や外泊の許可も出ないまま年が明けた。膠着した状況を打開するために、白田素娥の夫の金太郎を交渉役に立てると、「何回目かの交渉の最中に、院長はガタガタとふるえ出した」。これをきっかけとして退院が承諾されることになり、面会が許されたのは1月10日のことであった。上京してきた東の弟の手

続きによって、彼女は翌日の夕方に退院することができた。彼女は50日にわたって病院に閉じ込められ、その間に研究室からも大学の敷地内の住居からも追い出された。以上が東の寄稿をもとにした事件の経過である。

これを掲載した『婦人公論』はその後もこの事件について取り上げ、事件に対して世間の注意を喚起した<sup>57</sup>。『婦人公論』は公平を期すために日本女子大学からの寄稿を求めたが、大学側はそれには応じることはなかった。代わりに自校の会報に「東佐誉子の手記に対する真相の記録」という記事を掲載した。その中で、同学は47年4月に東に対して既に「閉講及び免職」を通告していたこと、東の入院については弟の東諦の主導のもとで手続きが進められたこと、そして研究所の私物については同じくこの弟と助手の小松みどりによって処置されたことが明らかにされた<sup>58</sup>。解職に至った経緯として、東の数々の振る舞い——教室設備の私物化、助手の虐待、料理道実現のための学生の組織化、大橋学長就任に対する反対運動——によって、「東氏の非社会性は周囲の人々から病的とみられる迄につのり」、また「一部の学生は東氏の狂信的信者となり」「常軌を逸する行動をするようになった」ために、大学当局の幹部会で解職が決められたとする<sup>59</sup>。

事件は東の『婦人公論』への寄稿が衆議院議員の猪俣浩三の目に触れたことから、国会の法務委員会で取り上げられることになった。同委員会は55年6月から翌年の12月まで9度にわたってこの事件を取り上げ、厚生省公衆衛生局や法務省人権擁護局の役人への聴取が行われ、さらに東本人、彼女の入院した武蔵野病院の院長と理事、入院手続きを行った弟、東の救出に尽力した助手や教え子らが参考人として招致された。以下、法務委員会の議事録を参照してこの事件の再構成を行う。

### (3) 人権委員会

1956年5月30日の法務委員会で武蔵野病院院長、上田守長が質疑に応じている<sup>60</sup>。当時上田は日本女子大学の近隣の武蔵野病院院長及びその母体である財団法人精神医学研究所の理事長を兼務。さらに55年の3月まで日本女子大学のPTA会員を務めるなど、大学側と関係が深かった。質疑の冒頭で上田は東に与えた診断を「パラノイア」だとした。この場合パラノイアとは「特殊な人格、パーソナリティ、すなわち非常に熱中的で、がんこで、比較的不平の多い性格、狂信的な性格、そういうふうな性格」、それに環境的な要因が加わって「妄想的な曲解」が現れた症状だと述べる。

この件に関与した経緯について、上田は収容の数か月前より大学側から相談を受け、東についての資料が送付されてきたことを述べる。そこで「われわれの力の及ぶ限りの範囲で資料を集め」、さらに病院の栄養士を派遣して東と面会させた。それによれば、東は「薄暗い鬼気迫る」雰囲気で行っていた。「それらの資料をもとにして」、「まず精神分裂症、次にはさっき申しましたパラノイアじゃないかということを考え」、上京した東の弟に病状を説明して入院の同意を取り付けた。患者は自身の病気を自覚していないために、病院まで連れてくるのは困難が予想された。そこで院長は職員を派遣し、「誘導して」東を病院へと連れて来た。院長は精神衛生法第三十三条に規定される同意入院——精神病院長の診断と保護義務者の同意によって本人の同意がなくても入院させることができる——を根拠として東を収容した。入院中に外部との接触を許可しなかったのは「外界との交通を遮断して精神的な安静をまず守らせる」という方針を徹底したためである。そうした治療方針が奏功し、病状の回復がみられたこと、さらに退院後に東を受け入れる環境も整ったことから、「社会的寛解」と判断して退院の許可を出したと上田は述べる。

上田の参考人質疑から三日後、当時大学の事務局長を務めていた中原賢治が参考人として招致された<sup>61</sup>。それによると東と大学のあいだには、長らく教室使用をめぐる対立があった。東は授業教室と準備室の二室を「占拠」し、生活空間としてもそれらの部屋を使用していた。大学の理事会の記録をたどると48年に東に対して「閉講並びに解職」という通告が出されており、その後も東が研究と執筆を理由に研究室を立ち退かず、問題解決の方策が定まらないまま数年が経過していたという事情が確認された。東はこの問題について話し合いに応じず、訪れた職員が塩をまかれたこともあった。事務局では民事裁判を含めた方策を検討したが、大学の卒業生でもある東の立場を考慮して、彼女の親類の助力を得ることが決まり、実弟との接触が図られた。大学側は、東に精神病を示す兆候がみられると切り出したのは弟の方であったと主張する。大学が関わったのは教室の立ち退きの問題のみであり、「学校といたしましては、[東が]病気であるというような気持ちはだれも持っておりません」。一方で、弟の側は法務委員会でこの件への積極的な関与を否定する。法務委員会の質問者も同様に、それまで20年も会わなかった疎遠な弟が事態を主導したという大学の主張に疑義を呈し、「筋の通らない」、「つじつまが合わない」という表現を多用しながら、大学側の積極的な関与を追求する。しかし中原は大学当局の見解を受けいれず議論は平行線をたどる。



法務委員会は、人権侵害の著しい事例を取り上げることによって、法的な視点から制度的な不備を検討する場であった。東の事件に関しては、精神衛生法と担当各所による恣意的な法の運用手続きが問題とされた。この件で問題化されたのは保護者の同意入院を規定した精神衛生法第三十三条、同意入院の患者の役所への届け出を規定した同二十六条、それに強制入院を規定した同二十九条であった。特に第二十九条においては、患者に自己または他者を害する恐れがあると二名以上の鑑定医が認めた場合に強制入院が可能となると規定されていたが、東の場合、自傷や他傷の恐れは認められず、教室の占領が他者の財産を侵害するものとして法の適用がなされた。ここに東の診断を行った上田の恣意的な法の運用が指摘され、委員会では人権擁護の視点から精神衛生法の是正が検討された。最終的に精神病患者の名誉の保護、入院時の行動制限の基準の明確化、精神科医の裁量の制限などを求める八項目の決議が採決され事態は収束を得た<sup>62</sup>。

## 5. 反生活運動への視座

### (1) 赤い表紙の本

果たして、事態は本当に終結を迎えたのだろうか。この事件の解釈を規定した法務委員会にとって東が料理家であったことは単なる偶然の要素に過ぎなかった。事件は大学の内部紛争と精神医療法制の不備によって引き起こされたものであるとされ、東は事件に巻き込まれた被害者あるいは犠牲者であった。しかしながら、この事件について述べる関係者の語りにおいて、東の料理家としての身体性は決定的な役割を果たしている。この事件において東が料理家であったことはどのような意味を持つのだろうか。

第一に、「パラノイア」と診断されるに当たって、東の記した料理書が重要な根拠とされた。東に診断を与えた上田は、その手続きについて「パラノイアのような場合には、書かれたもので思想内容が非常にわかるものですから、書きましたものを調べることを重点的に診断の手段といたします」と述べる<sup>63</sup>。診断の根拠となった「書かれたもの」について、上田は次のように付け加える。「著書は全部ひっくり返しました。著書は四冊ほど私が見たのがあります。一番最近の赤い表紙のもの序文が私どもの非常に有益な参考資料となりました<sup>64</sup>」。既に確認したように、上田は東が病院に収容された時、一度も診察を行うことはなかった。上田は東に「パラノイア」の診断を与えるわけであるが、ここで述べられているように、その際東の「赤い表紙」の本が「非常に有益な参考資料」となった。

この「赤い表紙」の本は当然のこと『資本論』ではなく、事件の同年に刊行された『世界人は如何に食べつつあるか』である。その序文には前述のように東の料理に向かう姿勢が厳しい筆致で記され、さらには「料理人は科学者兼詩人であってほしい」という料理書としては破格の注釈付きの詩が付せられた。

この他にも法務委員会では、関係者から様々な言い回しで彼女の料理研究の異質さが語られた。「妙な実験台のそばで、妙な非常にきたないすわり机の上でものを書いておられます」、「暗くして、特定の人にだけしかお会いにならない」、「御祈祷の紙が張ってあります<sup>65</sup>」、あるいは「神がかりのような工合の文面を書いたものを一面に張る」、「先生の教育を受ける人が異様な影響を受ける」、「何かあなたは信仰生活に入っておられるのか<sup>66</sup>」。委員会における論点は法の運用手続きや人権侵害の有無であって、東の病状の診断ではない。それにも拘わらず、事件を追求する側、弁解する側の双方が上のような言葉遣いで東の様子を言い表している<sup>67</sup>。暗い部屋に引きこもり、妙な器具を使い、異様な言葉を発しながら、何か得体のしれないものを作り、それが人々を惑わしている——この事件に向けられるまなざしの先にはこうした料理家の姿が捉えられている。

## (2) アメリカ学校

しかしながら、料理家の身体がこの事件の十分条件であったとは言い難い。というのも、東の所属した日本女子大学の家政学部には他にも多くの料理家がいたからである。東の料理研究が異彩を放ったとしても、その中で彼女の存在のみが異端視されたことにどのような意味があるのだろうか。これについては、この事件の原因について述べた次の東の言葉が有用である。「日本女子大学は、アメリカ学校である。その多くの教授は、シカゴ大学やコロンビアその他の大学で教育を受けた方々で固められた中で、私が唯一人の政府留学生としてパリに留学し、ソルボンヌ大学の精神を多分に受けているというのであるから、全くの異分子であった<sup>68</sup>」。東の恩師の井上秀はシカゴ大学やコロンビア大学で学び、事件当時の学長の大橋広もシカゴ大学で学ぶなど、たしかに日本女子大学はアメリカの家政学の影響を強く受けていた。戦後の家庭空間における「アメリカ」の存在の重要性を考慮に入れるならば、この指摘は単なる学内の派閥対立を表しているのではなく、当時生活の領域を規定したより大きな力学の存在を示唆している。

戦後、学内では新しく学長となった大橋のもと新制大学昇格のための準備が進められて

いたが、家政学部の設置には文部省や学界より慎重な意見が出されていた<sup>69</sup>。女子大学や家政学部の設置には民間情報教育局顧問のルル・ホームズが重要な役割を果たしたことが知られているが、彼女が家政学部設置に向けて動くなかで、当時農林省生活改善課課長の山本（旧姓大森）松代と接点があったことは興味深い。山本は戦前のワシントン州立大学で家政学を学び、1948年に農林省生活改善課の初代課長となり、以降17年間にわたって戦後の生活改善運動に携わった<sup>70</sup>。ホームズは家政学部の履修科目案について山本に意見聴取を行い、それを「家政学部設立基準案についての大森松代女史の意見」という報告書にまとめている<sup>71</sup>。それによれば「アメリカ合衆国で家政学を勉強」した山本にこの頃検討された履修科目案の「内容がアメリカ合衆国の大学における家政学の水準に匹敵するものかどうかについて」意見を求められており、これに対して「食物・栄養」など三分野は「十分にアメリカ合衆国の水準に達している」という回答を行っている<sup>72</sup>。こうしたやり取りは、家政学部設置に向けて行われた同時代の数多くの準備作業のうちの一つにすぎない。しかしながら、家政学部の設置の可否が「アメリカ合衆国の大学における家政学の水準」によって測られ、日本女子大学もまた家政学部設置に向けた準備をしていたとすれば、東の周辺もこうした価値観と無関係ではいられなかったことが推察できる。

### （3）戦後の新生活運動

同時代には国家や企業の主導のもと「新生活運動」が各地で取り組まれていた。この運動の考察のなかで大門正克は「敗戦後から一九五〇年代にかけての時代は、生活がもっともひろく議論され、政策や運動でも生活への取り組みがみられた時代だった」と指摘する<sup>73</sup>。新生活運動のもと取り組まれた活動課題は広範囲に及ぶことになったが、この運動を貫く価値観に合理性や効率があったことは重要である。厚生省、農林省、文部省ではそれぞれ独自に生活改善に向けた取り組みが提唱され、部分的に重なりながら展開したこれらの運動のなかで生活の近代化が掲げられ、台所の改善、生活習慣の合理化、冠婚葬祭の簡素化などの課題が取り組まれた。

例えば、企業においても取り組まれた「新生活運動」では、受胎調節につながる「家族計画」の推進や合理的な生活を行うための啓発活動が取り組まれた。企業における新生活運動は1953年に始まった日本鋼管のものを皮切りに、以降、東芝電気、三井鉱山、日本国有鉄道など多数の従業員を有する大企業に広がる。家族計画を軸とした新生活運動は、戦

後の人口膨張に悩む国家、家族手当など従業員の厚生費用の削減を目論む企業、ゆとりある生活を求める個人、それぞれの思惑が一致する結節点であった。企業における新生活運動について「国家・企業・地域・家族・個人のだれにとっても損のない、プラスサムゲームにみえる」と重田園江が述べるように<sup>74</sup>、一見すると関係者全てに利益がもたらされる合理的なものであった。

また、上記の山本松代が主導した農林省の生活改善普及事業では、かまどの改良や冠婚葬祭における因習の排除などを具体的な課題として、農村部の生活改善が取り組まれた。生活改善普及事業は、1948年施行の農業改良助長法によって農林省内に生活改善課が設置されたことから開始されたものであったが、この法律は農業技術の改良や普及のために1914年にアメリカで施行されたスミス・レーバー法を下敷きとしている。生活改善課課長には、前述のようにアメリカの大学で家政学の教育を受け、英語に堪能な山本松代が任命され、農村部の家庭の生活改善が推進された。農林省の生活改善普及事業には、生活改良普及員という実行部隊があり、家政学の知識を有したこれら普及員が農林省生活改善課と農村家庭のつなぎ役となり、地域における講習や講演、主婦の組織化を行った<sup>75</sup>。「生活改善課は、GHQの推薦による、アメリカと親和性の高い女性を課長とし」、「専門性と高学歴という職員、生[活]改[良普及員]の資質が、アメリカの生活改善をモデルにし、合理性を重視した事業を推進することを可能にしたと言えよう」と市田友子が述べるように<sup>76</sup>、生活改善普及事業はアメリカにおける生活改善の流れを汲む。

#### (4) 大学改革と家政学

日本女子大学は、戦後に広がった生活改善の取り組みと無関係でいることはなかった。日本女子大学の会報『桜楓新報』には、大学の卒業生や教員からの報告や随筆も寄せられており、その中には生活改善に関する記事も散見される。例えば家政学部の卒業生の藤枝文子は1955年4月発行の『桜楓新報』第45号に「農村における生活改善の仕事」という文章を寄せ、「改良普及事業発足と同時に」千葉県で生活改良普及員の仕事を始めて七年目となる自身の取り組みを紹介している<sup>77</sup>。あるいは54年2月発行の『桜楓新報』第31号には当時大学の理事長であった井上秀が「新生活運動の第一歩 殊にコメの問題について」という文章を寄せている<sup>78</sup>。それによれば、日本を取り巻く厳しい経済状況を考えると、家庭にかかる負担増大も懸念される。そのため「家庭の主婦は、家庭生活の合理化を計り、

消費を節約してこの事態を切りぬけることに努めなければならない」。その中で井上は主食である米の問題を取り上げ、輸入米に頼ることの問題点に触れながら「主食を米のみに頼り、満腹感も、栄養も米から採ろうとする考え方を改め」る必要を述べる。井上はうどんやパンなどの粉食を日常の食生活に取り入れることを提案するが、それは同様の問題意識から馬鈴薯料理を提唱した東と興味深い相違をなす。このように大学の関係者からは戦後の新生活運動への積極的な姿勢がみられる。

東佐与子の生の軌跡は同時代に広がった新生活運動の価値観に対して批判的視座を提出する。新生活運動では台所や栄養の改善が重点課題として挙げられたが、この時代の新生活運動と料理家のつながりは十分に明らかにされているとは言えない。その意味で東は新生活運動に直接関わったわけではなく、この運動と料理家の関係は、実際にこの運動に携わった料理家を視野に入れてより詳細に検討されるべき今後の課題であるだろう。『世界人は如何に食べつつあるか』のなかでイギリスの食生活の「合理性」を称賛した彼女もまた、合理性という価値観を無条件に拒絶したのではなかった。

しかしながら、東の見解のいくつかは、新生活運動で提唱された合理化のプログラムとは興味深い対照をなす。具体性を掲げた新生活運動の取り組みとは対照的に、東は抽象的な目標を掲げ、理念的な言葉で料理を語り続けた。食材の潜在性を引き出すために機械による労働よりも手仕事を優先し、科学研究の成果である化学調味料の使用を拒絶し、馬鈴薯ブイヨンを作る際には作り手の「熱意と誠意」を求めた。彼女のこうした姿勢は新生活運動の価値観とは相容れないものであった。この時代の人々を広く巻き込み、一見するとどの関係者にとっても有益に思えるこの運動にあって、その価値観に異議を唱えるという困難な視座を東の生の軌跡は開くのである。

## おわりに

まだ女性が外国に滞在することが極めて珍しかった時代に、東はフランスで料理の技術を習得し、さらに欧米の諸都市を巡回して料理に関する多面的な知識を得た。帰国後、母校の日本女子大学に開講したフランス料理教室は研究と教育の拠点となった。食物に内在する本性を引き出すという課題を、料理家の目指す至高の目標として掲げ、そのために食材の選別や調理室の設計、調理に関わる技術はもちろんのこと、料理に向かう心掛けに至るまであらゆる点で妥協のない姿勢を貫いた。

フランス料理の詳細なレシピ、世界料理の総覧的な紹介、馬鈴薯の活かし方など、そうして生まれた研究の成果には、大局的な状況から食の現状を捉えようとする大きな問題意識があった。東のフランス料理教室は、彼女の思想に共鳴する追随者を生み出すことになり、ここから戦後社会で活躍する後継の料理家も生み出された。一方で、東の厳しい姿勢は周囲とのあいだに確執を生むことにもなり、所属する大学内にあっても彼女の仕事が正しく評価されることはなかった。後年、東は精神病院に収容され「パラノイア」と診断されるが、この事件では料理家としての身体性が大きな意味を持っていた。鬼気迫る姿で料理を行う東の姿、そして厳しい筆致でその成果が綴られた書物は、人々のあいだに不穏なものとして感知された。東が異端視されたのは、単に学内の派閥対立や精神医療法制の濫用のためではない。東が料理に対する姿勢は、生活の合理化を掲げた同時代の新生活運動に反する価値を提供するものであった。このような展開を遂げた東の生の軌跡は、料理家＝セレブリティとして規定するナラティブによっては捉えきることのできないものであり、それ自体戦後の料理家の系譜に新しい事実を加えるものである。

東は研究室での活動の集大成として全 16 巻からなる料理全集の刊行を計画していた<sup>79</sup>。これには「世界の馬鈴薯料理集」、「フランス式魚貝料理法」、「フランス菓子製法」の他に、「食卓芸術」、「食世界探究者の実感随筆集」、「世界の米料理」、「最も美味しい紅茶とコーヒーの立て方」が含まれていたというが、「事件」のために実現することはなく、その原稿の多くが失われた。同様に「事件」によって失われたものに、東が開講したフランス料理教室という「場」があった。そこは東による自治の空間であった。自身が設計に携わり、フランスから取り寄せた道具が揃えられ、戦後の食糧難の時代にも本物の食材が届けられた。教室にはフランス語がとびかい、妥協のない技術や知識が伝えられた。そこでは彼女の感覚が研ぎ澄まされ、学生が作った料理の成否を音や匂いによって感知することができた。ある者はそこで食べたケーキの味が忘れられず、別の者は米のポタージュの味が忘れられない。驚くべきことに、1948 年の時点で彼女には講義の閉講と免職が言い渡され、その後も大学当局から度々立ち退きを求められている。ある時期を境に給与の支給も断たれた。それにもかかわらず、東は教室にとどまり、そこで暮らし、料理を作り、研究を重ね、講義を行い、料理書を執筆した。そのような空間は消失させられる運命にあったのかもしれない。東は戦後という時空間のなかに、料理によって結ばれた一つの自治的な集団性、今や思い描くことしか許されていない一つの「場」を作り出したのであった。

- 
- <sup>1</sup> 「第二十二回 国会衆議院法務委員会議録 第四十号」1955年7月25日、7頁。
- <sup>2</sup> 東佐与子（ひがし・さよこ）には名前の表記が複数ある。「東佐与子」はペンネームとして用いられ、著書や雑誌への寄稿へはこの名前が使われる。その際「与」の旧字体を用いて「東佐與子」と表記されることもある。その他本名の「東佐誉子」の名が使われることもある。本稿では「東佐与子」の名を用いる。
- <sup>3</sup> 本間千枝子「孤高の教祖 料理研究家・東佐誉子」『Sophia』（1991年5月号）講談社、1991年、310-311頁。
- <sup>4</sup> 阿古真理『小林カツ代と栗原はるみ 料理研究家とその時代』新潮社、2015年。
- <sup>5</sup> 「東佐誉子先生」刊行会編『東佐誉子先生』中央公論社事業出版、1985年、151-153頁。
- <sup>6</sup> 東佐与子「伊太利風を加味せる新麺類料理」『糧友』第7号9巻(1932年9月)、116頁。
- <sup>7</sup> 「東佐誉子先生」刊行会編、前掲書、15頁。
- <sup>8</sup> 同上、399-400頁。
- <sup>9</sup> 本間、前掲書、310頁。
- <sup>10</sup> 農商務省商務局編『海外実業練習生一覧 大正13年』農商務省商務局、1924年。
- <sup>11</sup> 「東佐誉子先生」刊行会編、前掲書。なお同書冒頭に海外実業練習生に宛てた「命令書」の写真資料が添付されているが、頁数や題目が付けられていない。ここでの引用は同書冒頭部に添付された農商務省の「命令書」より。
- <sup>12</sup> 川端晶子・林定子編『いま蘇る味の世界 東佐誉子の人とことば』講談社出版サービスセンター、1992年、105-118頁。
- <sup>13</sup> 「新しい料理の創造に苦心する」『読売新聞』1926年6月8日(朝刊)、7頁。
- <sup>14</sup> 東佐与子「竹の子料理」『読売新聞』1927年4月15日(朝刊)、3頁。
- <sup>15</sup> 東佐与子『世界人は如何に食べつつあるか 各国比較調理術』創元社、1975年、1頁。本章では1975年刊行の復刻版を参照した。原著の刊行は1954年。
- <sup>16</sup> 林定子「「フランス料理講座」開設の頃」川端晶子・林定子編、前掲書、39-40頁。
- <sup>17</sup> 臺三代「東佐誉子先生のこと」川端晶子・林定子編、前掲書、201頁。
- <sup>18</sup> 同上、40頁。

- 
- <sup>19</sup> 江原絢子・東四柳祥子『近代料理書の世界』ドメス出版、2008年、223頁。
- <sup>20</sup> 東佐与子「私は暴力で日本女子大を追われた」『婦人公論』（1955年7月号）、中央公論社、1955年、70頁。
- <sup>21</sup> 「第二十二回 国会衆議院法務委員会議録 第四十号」、前掲書、24頁。
- <sup>22</sup> 「東佐誉子先生」刊行会編、前掲書、65頁。
- この一文が記された「尾花観音（九月）」という文章は、『東佐誉子先生』に収録されている。同文書は、1月から12月までの各月の事柄について書かれた全12回の「霊花霊木物語」の文章の一つである。「尾花観音（九月）」が書かれた時期については正確な日付が記されていないが、他のいくつかの文章には1952年10月から12月に書かれた旨が記されているため、この文章も同じ時期に書かれたと推定される。
- <sup>23</sup> 「第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十一号」1956年6月2日、25頁。
- <sup>24</sup> 川端・林編、前掲書、20頁。
- <sup>25</sup> 同上、103頁。
- <sup>26</sup> 同上、182頁。
- <sup>27</sup> 同上、116頁。
- <sup>28</sup> 同上、184-185頁。
- <sup>29</sup> 同上、40-41頁。
- <sup>30</sup> 同上、234-237頁。
- <sup>31</sup> 川端・林編、前掲書、11頁。
- <sup>32</sup> 東佐与子『愛の料理集』国土社、1949年、34頁。
- <sup>33</sup> 同上、80頁。
- <sup>34</sup> 同上、20頁。
- <sup>35</sup> 同上、201頁。
- <sup>36</sup> 同上、100頁。
- <sup>37</sup> 東佐与子『仏蘭西式馬鈴薯料理集』河出書房新社、1981年、31-33頁。本稿で参照するのは『仏蘭西式馬鈴薯料理集』という題の復刻版である
- <sup>38</sup> 同上、14頁。
- <sup>39</sup> 同上、182頁。
- <sup>40</sup> 同上、182頁。



- 
- 41 同上、202 頁。
- 42 「何を御愛読ですか」『読売新聞』1927 年 3 月 20 日(朝刊)、4 頁。
- 43 東佐与子『嫁入叢書 料理篇』実業之日本社、1929 年、1-6 頁。
- 44 東(1949)、前掲書、32 頁。
- 45 東(1975)、前掲書、1 頁。
- 46 同上、前掲書、11-14 頁。
- 47 同上、369 頁。
- 48 同上、159 頁。
- 49 同上、173 頁。
- 50 同上、179 頁。
- 51 東(1949)、前掲書、30 頁。
- 52 東(1955)、前掲書、71 頁。
- 53 佐々木八重「聖人になられた東先生」川端晶子・林定子編、前掲書、80 頁。
- 54 東(1955)、前掲書、70-73 頁。
- 55 同上、72 頁。
- 56 東(1955)、前掲書、64-73 頁。
- 57 なお『婦人公論』でこの事件を取り上げたものは、他に「東氏事件の問題点」(1955 年 7 月号)、「東氏事件と日本女子大の責任 (座談会)」(1955 年 8 月号)、「東教授監禁事件を追求して」(1956 年 7 月号)がある。
- 58 日本女子大学「東佐誉子の手記に対する真相の記録」桜楓会出版部編『桜楓新報』(第 50 号付録)、1955 年、1-2 頁。
- 59 同上、1 頁。
- 60 「第二十四回 国会衆議院法務委員会議録 第三十八号」、前掲書、6-20 頁。
- 61 「第二十四回 国会衆議院法務委員会議録 第四十一号」、前掲書、8-21 頁。
- 62 「第二十四回 国会衆議院法務委員会議録 第四十二号」、1956 年 6 月 3 日。
- 63 「第二十四回 国会衆議院法務委員会議録 第三十八号」、前掲書、8 頁。
- 64 同上、19 頁。
- 65 同上、8-12 頁。
- 66 「第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十一号」(1956)、前掲書、12-26 頁。

---

<sup>67</sup> これに対して法務委員会の質疑で信仰の有無を問われた東は「自然を相手にして研究をしておりますときに、宇宙のスピリットというようなものに触れるんでございます」と答え、特定の宗教団体との関わりを否定している（同上、26頁）。

<sup>68</sup> 東(1955)、前掲書、70頁。

<sup>69</sup> 真橋美智子「新制女子大学の誕生までの経緯と初期の女子大学 日本女子大学の例を中心に」『日本女子大学紀要』第23号、日本女子大学人間社会学部、2012年、19頁。

<sup>70</sup> 片倉和人「生活改善普及事業の思想 山本松代とプラグマティズム」田中宣一編『暮らしの革命 戦後農村の生活改善事業と新生活運動』農村漁村文化協会、2011年、138-139頁。

<sup>71</sup> 日本女子大学成瀬記念館編『日本女子大学史資料集第六 新制日本女子大学成立関係資料 GHQ/SCAP 文書を中心に』日本女子大学成瀬記念館、2000年、264頁。

<sup>72</sup> 同上、264頁。

<sup>73</sup> 大門正克編『新生活運動と日本の戦後 敗戦から 1970年代』日本経済評論社、2012年、11頁。

<sup>74</sup> 重田園江「少子化社会の系譜 昭和30年代の「新生活運動」をめぐって」『季刊家計経済研究』2000年夏号、2000年、42頁。

<sup>75</sup> 富田祥之亮「農村漁村における「生活改善」とは何だったのか」田中宣一編、前掲書、43-44頁。

<sup>76</sup> 市田友子「生活改善普及事業の理念と展開」『農業総合研究』第49巻2号、1995年、40頁。

<sup>77</sup> 藤枝文子「農村における生活改善の仕事(一)」『桜楓新報』第45号(1955年4月)、桜楓会、1955年、5頁。

<sup>78</sup> 井上秀「新生活運動の第一歩 殊に米の問題について」『桜楓新報』第31号(1954年2月)、桜楓会、1954年、1頁。

<sup>79</sup> 川端・林、前掲書、255-256頁。

## 終章 危機の時代の料理家と台所保守の思想

### はじめに

ここまで四名の料理家を主題として考察を進めてきた。終章では、料理家を記すという本論文の主題に対して、ここまでたどった料理家の投げかけた問いをふり返るとともに、これらの料理家がそれぞれの場所で表明した「生活を守る」、あるいは「台所を守る」という思想に着目したい。考察の補助線となるのは、「暮らしを守る」思想を1960年代の後半に至って最も明確に表明した人物、『暮らしの手帖』の編集者花森安治の言葉である。花森の言葉と立ち位置について考察を深めることで、この思想に差し込まれた複雑な力学を明らかにするとともに、これに料理家たちが戦時から戦後にかけて表明した同様の思想を重ね合わせることで、「暮らしを守る」、「生活を守る」、あるいは「台所を守る」といった文言で表明される思想について歴史的な奥行きを与えることとしたい。

### 1. 料理家の群像

改めて本論文の議論をふり返りたい。第一章「料理家を記すということ」では、料理家に関わる総論として、本論文が主題とする「料理家」に定義を与えるとともに、料理家や料理について先行する文献を参照しながら、本論が進むべき方向性を明確にした。従来の料理家を語る論考では、料理家＝セレブリティという枠組みのなかで彼女ら彼らの活動が論じられることが多く、とりわけ戦時から戦後間もない時代には、こうした語りとは窮乏生活をふり返る草の根の回想とが絡まり合うことで、食料難の時代には料理家の活動が限られていたとする認識が幅を利かせてきた。本論文第二章以降で田中米、香川綾、近藤とし子、東佐与子の四名の料理家の活動の広がりをつたえたいが、これによって問い直そうとしたのは、第一に料理家をめぐるといった認識であった。

第二章で取り上げた田中米は、一つの雑誌に料理記事と随筆を執筆し続けた料理家であった。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、『イート・マイ・ワード』で料理書を精読したジャネット・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いた。田中のレシピには、郷里産出の海産物が豊富に用いられる。彼女の随筆を精読すると、幼

少期より慣れ親しんだ野菜や果物が登場し、これらの食材と料理記事との関連性を捉えることができる。またキリスト教の伝道が彼女の食生活に与えた影響も読み取ることができる。戦時には他の大多数の人びとと同様に食糧難を経験するが、田中は周囲の人間関係の網の目のなかで、様々な方策を通して食料を調達していた。田中は近代から戦争の時代まで食生活に生じた諸々の変化を受け止め、レシピに記し続けた料理家であった。

第三章では、田中の姪にあたる人物、香川綾の活動の広がり进行を考察した。香川は、いわば自身が一つのメディアとして食生活の改善に関わる宣伝、普及、実践に奔走した。「栄養」と「料理」を一つにして人びとの「健康」に貢献するという明確な目標のもと、香川は戦時から戦後にかけての社会状況を追い風に大きく活動を展開した。女子栄養学園の創設者である香川は、授業での講義、機関誌『栄養と料理』への執筆、学生の選抜など、学園の運営に関わる諸々の業務を積極的に遂行した。さらには料理書の刊行、ラジオ番組への出演、料理講習会の開催など、料理家としても十全に活動を行った。戦時には国民食の取り組みに積極的に携わったが、一方で国家の政策立案者も集う全体会議に出席し、他方では配給所の運営によって食材を各家庭に行き渡らせる仕組みを考案するなど、上から下まで一連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であるが、大政翼賛会の嘱託として活動したことからもわかるように、人びとの健康に貢献しようとする動きは、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した。

第四章の近藤とし子もまた、時に国家と同様の方向を向きながらその活動を推進した。だは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、近藤は同時代の権力体制に対して複雑で緊張感に満ちた関係を保った。戦争は社会に一つの危機的状況を作りだしたが、それは食に関わる実践的な知識や経験を持つ人材を要請した。そうした危機の時代に呼応しながら、近藤は工業地帯、農村、炭鉱、栄養学校に赴き、自身の知識や経験を十全に生かして大規模炊事の運営や栄養調査、教育活動に携わった。近藤もまた、自らの栄養と料理の知識を根拠として、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。そのような活動の連環からは、戦時に栄養と料理の領域で実務的

な活動を支えた専門家間のネットワークの存在が浮かび上がる。戦後には厚生省の栄養課に在籍したように、時に彼女の描き出す軌跡は、国家のそれと重なるようにみえる。しかし、近藤が対峙したのは目の前の労働者や生活者であり、それぞれの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であった。自身の活動が国家や資本の持つ矛盾に曝されるならば、近藤はそれと対立することを厭わなかった。

これらの料理家と第五章の東佐与子の経歴を比較するならば、東のそれは極めて異色に映るだろう。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、帰国後は母校に着任してフランス料理教室を開講、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華やかで特権的な軌跡を描いたと言える。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は、独自の世界地図が描かれた稀有な料理書を生み出し、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、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。

これらの料理家は、それぞれ自身の知識や経験を根拠に独自の活動を模索した人びとであり、そうして描かれる料理家の軌跡は決して一つの主題には還元できない多様なものとなった。改めてそれぞれが思い描いた料理家としての企図を短くまとめるならば、田中は料理記事のなかに自身の生を書き記す自序的レシピの方法を、香川は「栄養」と「料理」を一つにするための人的ネットワークの構築を、近藤は危機の時代を生き抜くための政治と台所の接続を、そして東は食物の潜在能力を十全に引き出す料理技術の展開を、それぞれ模索したのであった。

これら料理家の共通点を探るとすれば、第一に彼女たちが戦時から戦後の危機の時代にかけて大きく活動を展開させたという点が挙げられる。序章でも述べたように、戦時から

戦後の時代において、料理家たちは食料難のために従来の活動から転換を迫られたことは事実である。『栄養と料理』は休刊を余儀なくされ、近藤と東はそれぞれ郷里で疎開生活を送るなど、戦局の悪化は本論文で登場した料理家にも活動の空白を作りだした。その一方で、自身の生活に即した生活改善のレシピを綴った田中、国民食の具体化に専心した香川、馬鈴薯料理の研究を深めた東など、社会の危機的状況はそれぞれの料理家に新たな活動に取り組む原動力を与えることとなった。食料難の時代には「食」を専門とする職業者の活動の余地は限られたものであった——本論文ではこうした見方に異議を唱え、全く逆に、食糧難の時代にこそ、栄養や料理に深い知見をもつ料理家に重要な役割が与えられた、という視座から記述を進めた。

第二の共通点を挙げるとすれば、これら料理家がそれぞれ異なる文脈に置かれつつも、自らの場所で「台所」の持つ可能性を十全に引き出そうとした、という点が挙げられる。さらに踏み込んで述べれば、「台所」という自らの活動の拠点となる場所を、危機の時代に至って守り抜く決意を固め、「台所を守る」、「生活を守る」、あるいはこれに類する発言をしているということだ。

料理を職業とする者にとって台所は自身の活動の拠点として最も重要な場所の一つであるから、料理家がこの種の思想を表明したことは不思議なことではない。実際、この種の文言は戦争の時代に限らず、あるいは料理家によってのみならず、社会の様々な局面で別様の主体により発せられてきた。「生活を守る」、「暮らしを守る」は、時に大衆の支持を得る政治的なスローガンにもなり得る程に一般化した言い回しである。だがこうした文言を一つの思想として捉え、これを歴史的なものとして捉える視座はこれまでほとんど深められてこなかったと言える。以下、料理家たちの「台所を守る」や「生活を守る」といった文言に改めて着目し、これを「台所保守の思想」と呼ぶことで、この思想に差し込まれる複雑な力学を確認するとともに、これに歴史的な奥行きを与えることを試みたい。考察の補助線となるのは、この思想を1960年代になって最も明確に表明した人物の一人である花森安治の言葉である。

## 2. 花森安治の暮らしを守る思想

『暮らしの手帖』の編集者を長らく務めた花森安治は、暮らしを守る思想を最も明確に表明した人物の一人であった。その活動の晩年には、暮らしの視座から先の大戦をふり返る

ことを特に積極的に行い、『暮らしの手帖』誌での「戦争中の暮らし記録」特集や自選集『一銭五厘の旗』の刊行、他媒体での発言を通して、暮らしという場の重要性を繰り返し訴えた。そのなかの一つ「僕らにとって八月十五日とは何であったか」（1975年）は、数年後には病に倒れ筆を置くことになる花森の、暮らしを守る思想が凝縮された文章である<sup>1</sup>。

談話として掲載されたこの文章では、その題名の示す通り、8月15日という日付が意味するものが語られる。この問いに対する彼の率直な答えを抜き出すとすれば、「ぼくにとっては八月十五日というのは、暮らしがなにものにも優先して大事なもので、人間の暮らしはなにものも犯してはならないという考え方をもった日だったのです」となる<sup>2</sup>。二度の従軍を経験した彼にとって、「八月十五日」は何よりも死に直面した事態からの生還であった。つぎはぎだらけの服を身にまとった花森は、戦争終結のしらせを聞くと皇居から銀座、上野の方面へと歩きだす。歩みを進めるなかで浮かび上がったのは、もう二度と戦争は起こさないようにという、素朴な感情であった。

再び戦争が起こりそうな状況が近づいたとする。これに対して当然反対の声を上げなければならないが、しかし先の大戦において、戦争に反対するために難しい理屈を唱えた者はほとんどその目的を果たさなかった。民族や思想など、抽象的な概念を振りかざすことの無意味さを痛感し、そうした無力感のうちから再び立ち上がろうとする際に根拠となり得るものについて、花森は『暮らしの手帖』の読者には馴染み深い、歯切れのよい文体で以下のように述べる。

それでぼくは考えた。天皇上御一人とか、神国だとか、大和民族だとか、そういうことずがって生きる以外になにかないか。ぼくら一人一人の暮らし、これはどうか。暮らしというものをもっとみんなが大事にしたら、その暮らしを破壊するものに対しては戦うんじゃないか。つまり反対するんじゃないかと<sup>3</sup>。

それまで、自身も含め暮らしというものを粗末なものとして扱ってきた、と花森は述べる。それが人びとをして戦争に走らせる一因ともなった。これを顧みて、ここでは来たる戦争に抗するための拠りどころとしての「暮らし」が見出されている。既にそれより数年前、花森は『暮らしの手帖』誌上にて、「民主主義の＜民＞は庶民の民だ／ぼくらの暮らしをなによりも第一にするということだ／ぼくらの暮らしと企業の利益とがぶつかったら企業を倒す

ということだ／ぼくらの暮らしと政府の考え方がぶつかったら政府を倒すということだ」と喝破している<sup>4</sup>。だとすれば「僕らにとって八月一五日とは何であったか」は、暮らしが「企業の利益」や「政府の考え方」よりも優先されるべきものであるという思想を、別の言い回しで反復したものであった。このような発言の背景には、終戦の日におぼろげながら着想したその思想を、『暮らしの手帖』誌の刊行へとつなげ、着実に読者を増やしながらか同誌を30年近く継続させることで、具体的な重みを持った思想へと結実させてきた自負もあつたに違いない。

この談話で語られた、フライパンに関する逸話も印象的である。花森にとって、戦後の焼け跡を象徴する風景は露店に並べられたフライパンであった。終戦から間もないある日、渋谷道玄坂の付近を歩いていた彼は、活気を取り戻した露天にフライパンの山積みになされた風景に出会う。戦争遂行のために用いられた資材が再び人びとの日常に戻ってきた。山積みのフライパンが朝日を照り返して光り輝く様子に、花森は引き付けられる<sup>5</sup>。

いままで台所に入ったことのない男のぼくらが見ても、フライパンがこんなにあるというのは、実に心豊かなことでした。そうして、ぼくは、ここだ、ここじゃないかと思ったんです。台所だ。台所をとにかく北向きからいちばん日の当たる場所へ置いたらどうだろう。そこはなんといっても一家の中心で、生活の中心だというようなことがだんだんぼくの中でハッキリしてきて、つまり暮らしというものがいちばん大事だ、これをほんとうに、理屈でなくて、腹の底までわかりあおうじゃないか、そして、その暮らしをこわすもの、じゃまするものに対して、母親が子どもを襲うものに対しては本能的に立ち上がるように、本能に近く、襲い犯しにくるものに対して拒絶反応を起こすようになれば、ちょっとやそつでは鉄砲をかつがすわけにはいかないのだろう。

「暮らし」を大切なものとするので、これを抛りどころにして「鉄砲」を拒否する、そのことを「理屈でなく」わかる必要があるという、花森の思想の精華がここでも繰り返されている。特筆すべきは、「暮らし」・「生活」を支える要として、台所が据えられていることだろう。台所は「一家の中心」であり、それまで「北向き」、すなわち暗くて目立たない場所にあったものを、「いちばん日の当たる場所」に置くこと、これが「つまり」



で結ばれて、「暮しというものがいちばん大事だ」とつながる。花森の表明する「暮らしを守る」は、実のところ「台所保守」の思想の表明でもあった。

### 3. 料理家たちの台所保守

そうしたなか、本論文に取り上げた料理家たちもそれぞれが置かれた文脈のなかで同様の思想を表明している。田中米がこの思想を表明するのは、戦局の進展が人びとの日常生活に深刻な影響を及ぼし始めた時期、『栄養と料理』1943年2月号の「戦時台所心得帖」という随筆のなかである。そこでは「本当にこれからが本腰になって考えなければならぬ時です。戦争は日を追うて拡大し、遠く、広く、大きくと手も足も伸びて行きます」と、田中としては珍しく大局的な観点に立った時代認識が語られている<sup>6</sup>。続けて物資の不足に対する懸念が述べられ、増産と節約の双方の重要性を述べられるが、この箇所では「先づ私達は毎日何をおいても、台所を注意深く自ら守って行かなければなりません」という決意が示される<sup>7</sup>。自序的レシピの書き手として、自らの日常生活に根差した文章を記し続けた田中であるから、ここでも台所保守の思想の表明に続いて、塩鮭とあり合わせの野菜を用いた「三平汁」の献立の紹介が行われる。田中にとって「台所を守る」とは、日々工夫を重ねながら料理を作り続けることであった。

香川綾は、戦後間もない時期に「今までの日本の台所は大てい、暗くて寒いうらの片隅におしやられてありました」と台所に関わる従来の認識を問い直す文章を記し、そこで「家族全体の健康に直接深い関係のある台所がこのまま見過ごされていてはなりません」と述べる<sup>8</sup>。その活動の初期より「生活の合理化は台所から」と謳った香川であるが<sup>9</sup>、戦後の時代にも同様の姿勢で活動を続けたことがわかる。「栄養」と「料理」を一つのものとすることで「健康」に資することが香川の生涯を貫く目標であった。台所の重要性を述べるこの文中にも「健康」が紛れ込む点は見逃されてはならない。また彼女は、花森が暮らしを守る思想を明確にした1960年代の時期に、『栄養と料理』誌に「消費者の生活を守ってほしい」という文章を記している<sup>10</sup>。この文章は経済成長がもたらす物価高による生活難を背景に記されたもので、この点、企業の利益よりも生活者の利益が優先されると述べた花森と同様の発想に立ったものである。興味深いことに、戦中・戦後の香川の言葉をたどれば、生活をつくり、設計し、再建するという言葉遣いが目立つ。香川の活動をたどることで、生活を「つくる」から「守る」ものへと転換させた、変化の過程を捉えること

が可能である。

戦後になって自身の活動目標の一つに「主婦業の確立」を数えた近藤とし子は、主婦の仕事の奥深さや独創性を訴える。そのなかで主婦の職務について「人間の命や心を大切に守る仕事、生活に喜びを与える仕事、明日の労働力を再生産する仕事」と述べるなど、台所仕事の担い手である主婦が人びとの命や心を「守る」存在であると述べている<sup>11</sup>。

さらに近藤は、台所保守の思想を「くどまえみやこ」という自らの言い回しで繰り返し語っている。「くど」とは「かまど」のことであるから、これは、かまどや台所の前こそが家内で最も居心地のよい場所である、という意味の言葉だ。「十代に何を食べたか」という問いに対して、彼女がかまどの前でご飯を炊いた経験に特別な意義を認めていことを思い出そう。幼少期に家族の炊飯を任された近藤は、ご飯が炊きあがる瞬間をその後の活動に通じる原体験として綴っている。興味深いことに、戦後になってかまどの改善が叫ばれ、女性を台所に縛り付ける考え方に変革が迫られた時代にあっても、近藤は「くどまえみやこ」の価値を以下のように説いている<sup>12</sup>。

最近、この「クドマエミヤコ」ということばが、農村に復活して来たというので、婦人の有識者の中には、封建社会への逆戻りだと大いに慨嘆してられる人もあるとかいう事です。——だが、私はそうは思わないのです。「クド」という事を、もっと広く解釈して「食生活」という様に置きかえてみるなら、いまの農村婦人が、過激な農業労働から解放され、くすぶらない台所で、然もその台所が、過去の様子に唯一のかくれ場であったり、息抜場ではなくて、堂々と一家の主婦の「おしろ」となって、其処で胸をはり、腰をのぼして、にこにこし乍ら働く様になる時こそ、私はこい希って居ります。

「台所からの解放」という流れには向かわず、むしろそこを主婦の拠点たる価値ある場所とすることに彼女の活動が賭けられている。こうした認識には当時も今も賛否両論あるだろう。だが、近藤の活動の軌跡をたどった本論文では、この言葉を字面だけで捉えることはせず、彼女が置かれた文脈に即して読み直すことが可能である。彼女が同じ頃に「一、健康と食との平等な分配」、「二、主婦業の確立」、「三、政治と台所の直結」の三点の活動目標を表明したことを改めて思い出したい。「健康」や「食」を分かち合えるものとして

確保し、これを担う「主婦」による「台所」からの要求を「政治」の領域に結び付ける。ここには、何よりも「台所」を自身の活動の拠点として確保し、ここから世間に生じる何事をもまなざすこと、それから、この空間で生じる諸々の労働の価値を尊ぶこと、を基本とする台所保守と言うべき姿勢がみられる。台所保守の思想に拠るならば、新しい価値観を築き上げることよりもむしろ、昔から変わらずにあり続けるもの、あるいはかつて存在したが忘れ去られてしまったものに価値が置かれる。しかしながら、ここまでたどってきたように、何も近藤は旧来の価値観に固執することを訴えたのではなく、むしろ積極的に新しい規範や関係性を作り出そうとしたのであった。

東佐与子の場合、意外ではあるが台所保守に連なる発言は確認できない。ここでは料理書に記された言葉ではなく、彼女がつくりだした「場」という側面から同様の思想の展開を考えてみたい。彼女が日本女子大のフランス料理講座を通じて、料理を介して様々な学知や関係性が生じる自治的な場をつくりだしたことは第五章の結論部分で述べた。この教室について、ある学生は「フランス料理教室の壁にかけてある鍋類や器具類は、数年間使い古したのにもかかわらず、何時見てもピカピカ光っています。この教室内の総ての物品は、新しく買入れた新品よりも尚きれいに、光沢を出していました」と述べる<sup>13</sup>。そこは単に衛生的であるだけでなく、東の料理に傾ける精神性が隅々まで表れた場所であった。ここでは「研究室」と呼ばれるこの教室を戦争の時代にも守ろうとしたことを彼女は次のように述べている。「この研究室には、貴重な研究記録と、研究資料が山積している。空襲下にも私がここを離れないで守り通したのも、それらを次の時代の人々に残すためであった<sup>14</sup>」。東にとって台所とは、自らが料理研究の成果を蓄積する場所であり、それを後世に受け継ぐために守られるべきものであった。

#### 4. 「生活」の焦点化

このように、料理家たちもそれぞれが置かれた文脈で台所保守の思想を表明した。こうしたことから危機の時代を生きた料理家たちを、後に花森が明確にした「暮らしを守る思想」に連なる前史として、あるいは「暮らし」のなかでも「台所」からこの思想を表明した連帯の系譜として、位置づけることも可能であるだろう。

山積みになされたフライパンを目撃した花森、「くどまえみやこ」という言葉とともに台所と政治をつなごうとした近藤、台所が家の片隅においやられていることに違和感を表明

した香川など、これらの人びとが同時多発的に台所の重要性について述べた背景には、「生活」が重要な領域として焦点化される時代の大きな流れがあった。とりわけ1950年代にいたるまでの戦後の日本社会において、社会の様々な水準で「生活」の語は重要な意味を与えられた。ここまでの記述で断片的に述べてきたように、この時代「生活」を冠した諸々の運動や活動が社会の様々な水準で展開した。農林省では生活改善普及事業が取り組まれたが、一方で55年にはときの鳩山一郎内閣が新生活運動協会を設立している。官側の動きとは別に、時期を同じくして複数の企業によって大規模な「新生活運動」が取り組まれた。企業における新生活運動は53年に始まった日本鋼管のものを皮切りに、以降、東芝電気、三井鉱山、日本国有鉄道など多数の従業員を有する企業に広がった。

戦後間もない時期には既に、出版や学術の領域においても「生活」や「暮らし」が重要な語句として見出されていた。主婦の四大雑誌に数えられる『主婦と生活』と『婦人生活』の創刊はそれぞれ46年と47年であり、『暮らしの手帖』の創刊が48年に続く。同時代には生活記録運動が広く展開した。この頃今和次郎は、それまで経済学の用語のなかに閉じ込められ、生産活動を下支えするための領域として捉えられていた「生活」を、総合的な視野から捉え直し、娯楽、休養、労働の相互の関係を「科学し、哲学し、それによって統括づけられるように物質生活面である衣食住などの姿を追求し配列づけていくことで輪郭づけられるような、新しい生活学」を着想した<sup>15</sup>。「何もかもが皆、生活改善だったのである」とは農村部における生活改善運動を称して田中宣一が述べたものである<sup>16</sup>。本稿の考察に重ね合わせれば、生活改善運動にとどまらず、この時代何もかもがみな「生活」だったのである。

さらに、本論文で取り上げた料理家が、戦時より例外的なかたちで活動の機会を与えられ、「終戦」を跨ごうとも自らの姿勢を変えることなく同様の活動を継続したことを考え合わせると、こうした「生活」の焦点化は、戦後になって唐突に現われた一過性の出来事ではなかったことがわかる。生活改善の取り組みについては、「戦前」の生活改善運動と「戦後」の新生活運動に言及されることが多いが、戦時にも確実に同様の取り組みが存在していた。例えば、実業家の佐藤慶太郎は1937年に佐藤新興生活館を設立、ここを拠点として新生活運動を推進し、暉峻義等は佐藤新興生活館を刊行元として『新生活運動の指標を語る』（1938年）という著書を刊行している。香川は日本婦人団体連盟の白米食廃止運動に関わって佐藤生活新興館で講演を行った経歴があり、近藤は暉峻が所長を務めた労働

科学研究所にも在籍したように、本論で登場した幾名の料理家も、戦時の新生活運動の傍らで活動を行っていたことがわかる。また「生活改善」とは呼ばれないものの、戦時に活動を展開した料理家の多くが、合理化や科学的知識を謳って活動を行った。危機の時代に活動の幅を広げた料理家の活動をたどることで、戦時から戦後に「生活」が焦点化する様相を連続的に捉えることができる。台所保守の思想はそうした社会状況のなかで醸成されたのであった。

## 5. 台所を守るということ

台所保守の思想を歴史的なものとして捉え、この思想が花森の暮らしを守る思想と重要な重なりがあることを確認した。ここまでは言わば、この思想の連続性に着目した。だが最後に改めて確認しておきたいのは、危機の時代の料理家たちの活動が示したように、「生活」や「台所」という領域が、国家や資本の論理と単純に対立するものではないことである。花森は「暮らし」が、「政府」や「企業」とは独立した守るべき領域であることを訴えた。その一方で、本論に登場する料理家の活動をたどると、例えば近代に生じた諸々の変化を内に取り込みながら台所仕事を継続した田中、大政翼賛会と密接な連携をとりながら国民食の普及活動を推進した香川、様々な現場を縦横無尽に渡り歩くなかで時に企業やお役所の中で活動を推進した近藤など、「台所」という場所は社会の諸々の出来事や価値観と、互いが互いに影響を与える入れ子状の関係にあることがわかる。

事実このような複雑な関係は、他でもなく花森自身の言葉にも既に表れ出ている。次の山本松代の言葉を参照しよう。第五章でも取り上げた山本は、農林省の役人の立場から戦後の生活改善普及事業を推進した人物であった。彼女はこの取り組みの背景について、「私達は欧米人に比べて生活そのものを余り大切に考えてはいない」と確認したうえで次のように述べる。「客間ばかり大切にして居間はうすぐらい片すみのそまつなものであったり客間や玄関は大きく立派なものでありながら、台所は寒くてきたない設備もないものであったりと言う形式主義的な住まい方も、毎日の生活を少しも大切にしていないからでありましょう<sup>17</sup>」。ここにも、暮らしを大切にすることが台所の問題として語られており、上に参照した香川の言葉とも一致をみせる。

さらにこれと同様のことをこれとは少し異なる語り口で記したものに、次の一文がある。「朝から晩まで、そこに住んで暮している人間は、日当たりのわるい、汚ない、せまい部

屋にモゾモゾして、他人にみせる座敷や玄関にはヤタラと金をかける、そういうのが、ボクらの建てる家だ<sup>18</sup>」。これを述べたのは、山本ではなく、花森である。戦後の生活について述べたこれらの見解は驚くほど一致している。

この二人の一致は奇妙なものである。山本は農林省生活改善課という国家の側から農村部の生活改善運動に携わった。生活改善普及事業は、戦後の農業改革を進める占領軍の要請を背景としてアメリカの生活改善を模範として生まれたもので、各地に派遣された生活改良普及員が具体的な活動課題を遂行した。一方で先に述べたように、花森は権力への対抗軸として「暮らし」の場を見出した人物である。「暮らし」から権力に抗するという思想を『暮らしの手帖』において結実させ、「ぼくらの暮らしと企業の利益とがぶつかったら企業を倒すということだ」、「ぼくらの暮らしと政府の考え方がぶつかったら政府を倒すということだ」と宣言した花森の言葉が、同時代に国家の側から生活改善運動に携わった山本の言葉と重なってしまう。この奇妙な一致は、時に対立項とみなされる複数の主体が、この時代「生活」や「台所」と呼ばれる場所を自らの活動の根拠としていたことを端的に示している。

すなわち社会の多様な水準で暮らしを守る思想が語られたということである。暮らしは国家や資本の論理に抵抗する根拠となることもあれば、全く逆に国家や企業が、その国力や生産性を高めるために、同様の語りを用いることもある。こうしたことは、「生活を守る」や「台所を守る」には複雑な力学が作用しており、それが見かけほど穏やかな思想ではないことを示唆している。台所という場、あるいは「生活」や「暮らし」と名指される領域は、花森が述べるように「国家」や「資本」の対立軸としてあるのではなく、むしろそうした要素を自らの内側に取り込みつつ存在するのであった。

これが示すことは、「台所」は、権力の対抗軸になることもあれば、権力によって生み出された抑圧構造を温存することにもつながる、どちらにも転びうる可能性を持っているということだ。例えば、『女性たちの保守運動』の著者の鈴木彩加は、興味深いことにその中で料理教室における一場面を書き留めている<sup>19</sup>。この料理教室では、参加者がいくつかのグループに分かれて「先生」とともに定められた献立をつくり、料理家が完成した後には懇親会が開かれる。参加者どうし場を和ませるための冗談が飛び交うこともあり、これを含めて、一見すると何の変哲もない料理教室に見える。だが、鈴木が考察の対象として選んだこの料理教室に集うのは「行動する保守」を自認する人びと、あるいは同様の思

想を緩やかに共有する人びとであり、そこでは参加者全員が楽しめる話題として「嫌韓」「嫌中」、「愛国心」に関わるジョークが選ばれている。

台所は、古い言葉では「お勝手」とも呼ばれる。大切なのは、国家、社会、帝国というより大きな力学に曝され、時にそうした権力主体の動員の対象となりながらも、それ自身「勝手」にふるまうこの台所という場所に様々な力学が差し込まれているということを認識し、そうした複雑な力学を分節化した上で台所の声を聞き届けるということだ。どちらに転ぶうる可能性があるにせよ、台所という場所は、あるいは料理という行為は人びとの結節点となる諸々の可能性を持ち合わせている。料理家が作り出すのは美味しい料理だけではない。彼女ら彼らは食材と人との関係を、「食」を語る言葉を、台所という空間を、そこで生まれる関係性を、「食」や「身体」に関わる学知を、あるいは私達の身体をつくり出すのであった。食料難という危機の時代にも拘らず、むしろ危機の時代であるからこそ、料理家はこれらいくつもの物事を新たにつくり出す探究者であった。

### おわりに——今後の展望

以上のように、自らの料理を根拠として、危機の時代に活動を展開した一群の料理家を記してきた。その活動の軌跡はそれぞれ別様に描かれたが、これら料理家がそれぞれの持ち場で台所保守の思想を語ったことに一つの共通点を見だし、この思想に歴史的な奥行きを与えることを試みたところで、本章の筆を置きたい。以下では、本章の記述を進めるなかで出てきた新たな課題について、今後の展望というかたちで書き残したい。

第一に、戦時から戦後にかけて活動を行ったより多くの料理家について解明が待たれるということである。序章で強調したように、食糧難の時代には料理家の活動の余地が限られたとする前提によって、この時代の料理家についてその大部分が未だ明らかでない。本論文では、四名の料理家を取りあげる事でこの時代の料理家の活動を明らかにする企図の一端を担ったが、その数は決して十分ではない。澤崎梅子、山田政平、進藤真砂、土屋マスなど、本論文では記述の端々でしか言及できなかった料理家の個人史について、あるいは本論文では触れられもしなかった数多くの料理家について、料理書の読解を含めたより精緻な探究が求められる。また、戦時から戦後にかけて刊行された料理書について、その全容が未だ明らかでなく、この点についても更なる研究の余地を残す。本論文に登場しない料理家や料理書は、戦時から戦後という時期に区切ってみても膨大であり、この時代の

食生活について理解を深め、これに携わった専門的な職業者の存在を明確にし、さらには同時代に差し込まれた複雑な政治的、社会的力学を再考するためにも、よりまとまったかたちで料理家の群像が記される必要がある。

第二に、こうした課題を遂行するならば、必然的に料理家と植民地主義の関係について精緻に考察する必要が生まれるだろう。この点について、本論での追及の程度は甘いと言わざるを得ない。「食」、「料理」、「生活」と名指される領域の性質からして、これを職業にする料理家の活動はどうしても内向きにならざるを得ない。そのため、料理家と植民地主義との接点を捉えることは難しく、香川綾の章で言及した上田フサや小林トミのように、植民地に渡って活動を行った料理家・栄養士は極めて稀な存在であった。残された史料も少ない。研究の分野においても、料理家のこのような内向きの性質について批判的な考察が向けられることはほとんどなかった。しかしながら、第三章で参照した小碓美鈴の研究では、沖縄の家政学者と冷戦体制との重要な接点が明らかにされている。また、フランスで料理を学んだ東佐与子の記した世界料理の料理書には、フランスを定点とした同時代の地政学が反映されている。あるいは、戦時に植民地にわたった料理家は、決して上田や小林に限られたわけではないはずだ。料理家が植民地主義といかに対峙したか、料理書に記される微細な力学の読解を含めて明らかにすることを今後の課題としたい。

第三に、上の諸課題の検討を行ったうえで、台所保守の思想の系譜をより精緻にたどる必要があるだろう。繰り返しになるが、「生活を守る」、「台所を守る」、あるいはこれに類する文言は、現在までも社会の様々な水準で訴えられるものである。こうしたことは、この思想を掲げた料理家や花森の活動が、後世に重要な痕跡を残したことの証左であるが、その一方で、その内実や歴史性が問われることなく、こうした文言が無批判に流用される場面もしばしば見受けられる。料理家の活動から見えてくるのは、「生活」や「台所」と呼ばれる領域が、同時代の政治的、社会的、経済来的な力学との接触のなかで構築され、拡張され、変容させられるということであり、これらの領域が、既存の価値観からの対抗軸となることもあれば、それを支える支持基盤ともなり得るということだった。率直に述べれば、本論文は何とかこの点を述べるに留まっており、批判的な検討の余地を大きく残している。「生活を守る」や「台所を守る」を時代の価値観に抗するための真に有用な思想とするために、この思想に歴史性を与えて、それぞれの時代状況のなかでこれを捉え返す作業が求められている。



- 
- <sup>1</sup> 花森安治「僕らにとって8月15日とは何であったか」『1億人の昭和史 4空襲・敗戦・引揚』1975年9月号、毎日新聞社、246-251頁。なお本論文では以下の文献を参照している。花森安治「〈談話〉僕らにとって八月一五日とは何であったか」『花森安治集 いくさ・台所・まつりごと篇』LLPブックエンド、2013年、208-222頁。
- <sup>2</sup> 同上、219頁。
- <sup>3</sup> 同上、213頁。
- <sup>4</sup> 花森安治『一箋五厘の旗』暮しの手帖社、1971年、110頁。
- <sup>5</sup> 花森(2013)、前掲書、218-219頁。
- <sup>6</sup> 田中米「戦時台所心得帖」『栄養と料理』第9巻2号(1943年2月)、59頁。
- <sup>7</sup> 同上、60頁。
- <sup>8</sup> 香川綾「これからの台所」『厚生時報』第4巻11号(1949年11月)、11頁。
- <sup>9</sup> 『栄養と料理』は、香川の設立した学園の機関誌として1935年5月に創刊されたものであるが、1937年11月号(第3巻第11号)の冒頭に、「食生活の合理化」と題する写真入りの料理記事が掲載されており(口絵 頁数記載なし)、ここでは既に「生活の合理化は台所から」という文言がみられる。
- <sup>10</sup> 香川綾「消費者の生活を守ってほしい」『栄養と料理』第32巻10号(1966年10月)、57頁。
- <sup>11</sup> 近藤とし子『食事のプラン』柴田書店、1960年、20頁。
- <sup>12</sup> 近藤とし子『農村の栄養指導』医学書院、1952年、1-2頁。
- <sup>13</sup> 李仁喜「何事も誠心誠意、徹底的」川端晶子・林定子編『いま蘇る味の世界 東佐与子の人とことば』講談社出版サービスセンター、1992年、135頁。
- <sup>14</sup> 東佐与子「私は暴力で日本女子大を追われた」『婦人公論』(1955年7月号)、中央公論社、1955年、66頁。
- <sup>15</sup> 今和次郎『生活学 今和次郎集 第五巻』ドメス出版、1971年、17頁。
- <sup>16</sup> 田中宣一編『暮らしの革命 戦後農村の生活改善事業と新生活運動』農文社、2011年、303頁。
- <sup>17</sup> この記述は生活改善普及事業の開始直後から発行されている『普及だより』第2号

---

(1949年1月15日)の「生活改良普及員の仕事」に掲載されたものである。なお本稿での引用は次の論文より。市田友子「生活改善普及事業の理念と展開」『農業総合研究』第49巻第2号、1995年、16-18頁。

<sup>18</sup> 花森安治「無茶苦茶の茶」『花森安治 戯文集1』LLPブックエンド、2011年、15頁。

<sup>19</sup> 鈴木綾加『女性たちの保守運動 右傾化する日本社会のジェンダー』人文書院、2019年、277-286頁。

## 参考文献

### 著書・論文

- 阿古真理『小林カツ代と栗原はるみ 料理研究家とその時代』新潮新書、2015年
- 有本邦太郎、高木和男、嵯峨喜一郎、武田正作「工場に於ける栄養調査(第2報)」『醸造学雑誌』第17号(1939年3月号)、大阪醸造学会、1939年
- 飯田深雪、江原由美子、土井勝、長山節子『NHK「きょうの料理」きのう・あす』有斐閣、1988年
- 石川尚子・江原絢子・東四柳祥子『日本食物史』吉川弘文館、2009年
- 石牟礼道子『食べごしらえおままごと』中公文庫、2012年
- 市田友子「生活改善普及事業の理念と展開」『農業総合研究』第49巻第2号、1995年
- 井上とし「京都勤労婦人連盟①」京都の民主運動史を語る会『燎原』第210号(2014年1月)、燎原社、2014年
- 井上とし「京都勤労婦人連盟⑤」京都の民主運動史を語る会『燎原』第215号(2014年11月)、燎原社、2014年
- 井上秀「新生活運動の第一歩一殊に米の問題について」『桜楓新報』第31号(1954年2月)、桜楓会、1954年
- 今井美樹『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』ドメス出版、2012年
- 上田フサ「戦前のソウルでの仕事」西村薫子先生退任記念誌編集委員会編『食のことづて 栄養学実践の喜び』壮光舎、1996年
- 上田フサ記念誌刊行会編『上田フサ 調理と教育』群羊社、2001年
- 海野洋『食糧も大丈夫也 開戦・終戦の決断と食糧』農林統計出版、2016年
- 栄養改善普及会編『主婦のこえ 台所会議より』光生館、1955年
- 江上トミ「第四回台所会議の発言から」『厚生』(1957年12月号)
- NHK「戦争証言」プロジェクト編、吉田裕・一ノ瀬俊也・佐々木啓監修『証言記録 市民たちの戦争2 本土に及ぶ戦禍』大月書店、2015年
- 江原絢子・東四柳祥子『近代料理書の世界』ドメス出版、2008年
- 江原絢子「食文化研究の蓄積と今後の課題—調理、料理形式、日常の食生活を中心に—」『日本調理科学会誌』第42号第5巻、2009年
- 江原絢子『家庭料理の近代』吉川弘文館、2012年
- 江原恵『辰巳浜子 家庭料理を究める』リポート、1990年
- 江原由美子「料理番組からみる「主婦」の戦後史」飯田深雪、江原由美子、土井勝、長山節子『NHK「きょうの料理」きのう・あす』有斐閣、1988年
- 大門正克『全集日本の歴史第15巻 戦争と戦後を生きる』小学館、2009年

- 大串潤児『「銃後」の民衆経験 地域における翼賛運動』岩波書店、2016年
- 大豆生田稔『近代日本の食糧政策 対外依存米穀供給構造の変容』ミネルヴァ書房、1993年
- 尾崎(井内)智子「日中戦時下の女性運動 日本婦人団体連盟による「白米食廃止運動」」『社会科学』第45巻第3号、同志社大学人文科学研究所、2015年
- 小田義幸『戦後食糧行政の起源 戦中・戦後の食糧危機をめぐる政治と行政』慶応義塾大学出版会、2012年
- 翁長君代『琉球料理と沖縄の食生活』績文堂、1969年
- 重田園江「少子化社会の系譜 昭和30年代の「新生活運動」をめぐって」『季刊家計経済研究』2000年夏号、2000年
- Kagawa, Aya, *Japanese Cookbook*, (Japan Travel Bureau; Tokyo, 1948)
- 香川綾「これからの台所」『厚生時報』第4巻11号(1949年11月)、11頁
- 香川綾『栄養学の実践』香川栄養学園、1972年
- 香川綾『一皿に生命こめて 栄養学に賭けた私の半生』講談社、1977年
- 香川綾『栄養学と私の半生記』女子栄養大学出版部、1985年
- 香川綾、香川芳子『香川綾の歩んだ道』女子栄養大学出版部、2008年
- 香川栄養学園香友会編『をりをりの想ひ 香川綾の『栄養と料理』巻頭五〇年より』香川栄養学園香友会、1986年
- 香川栄養学園創立70周年記録誌編集委員会編『香川栄養学園創立70年史』香川栄養学園、2003年
- 片倉和人「生活改善普及事業の思想 山本松代とプラグマティズム」田中宣一編『暮らしの革命 戦後農村の生活改善事業と新生活運動』農村漁村文化協会、2011年
- 片山一男、鈴木道子「管理栄養士・栄養士養成教育システム構築に係る日本栄養士会の役割」『尚絅学院大学紀要』第61・62巻、尚絅学院大学、2011年
- 河村明子『テレビ料理人列伝』日本放送出版協会、2003年
- 岸康彦『食と農の戦後史』日本経済新聞社、1996年
- 暮らしの手帖社編『戦争中の暮らしの記録 保存版』暮らしの手帖社、1969年
- 暮らしの手帖社編『戦中・戦後の暮らしの記録』暮らしの手帖社、2018年
- Koikari, Mire, *Cold War Encounters in US-Occupied Okinawa, Women, Militarized Domesticity and Transnationalism in East Asia*, (Cambridge University Press; Cambridge, 2015).
- Ko Sunho, "Managing Colonial Diets: Wartime Nutritional Science on the Korean Population, 1937-1945" in *Social History of Medicine*, Volume 34, Issue 2, May 2021
- 小林トミ『私の履歴書 栄養士として旧満洲へ』京文社、2009年
- 小山静子『家庭の生成と女性の国民化』勁草書房、1999年

近藤とし子『根のいとなみ 一栄養士の生活記録』料理の友社、1942年  
近藤とし子『農村の栄養指導』医学書院、1952年  
近藤とし子『食生活手帖』光生館、1954年  
近藤とし子『私の栄養指導』光生館、1958年  
近藤とし子『食事のプラン』柴田書店、1960年  
近藤とし子『根のいとなみ』草土文化、1979年  
近藤とし子「エピソードで綴る栄養学史(上)トラックにコンロ積み出張料理講習会 有本邦太郎先生に聞く」『食生活』第78巻11号(1984年11月)  
近藤とし子「「サナトリウム」をよんで」高木和男編『燃えた栄養士の仲間 思い出の民主栄養協会』(自費出版)、1991年  
近藤とし子「食生活の改善を歩きながら考えた 40年—草の根の栄養改善運動を全国で進めて—」『生活協同組合研究』第200巻(1992年9月号)、生協総合研究所、1992年  
近藤とし子『生涯現役 食の語りべ六十有余年の記』ドメス出版、2000年  
近藤とし子・中林よし子「食は命の源なり」日本共産党中央委員会『女性のひろば』第275号(2002年1月)  
近藤とし子「若芽のおむすび」平凡社・未来社編『[新編] 十代に何を食べたか』平凡社、2004年  
今和次郎『生活学 今和次郎集 第五巻』ドメス出版、1971年  
斉藤美奈子『戦下のレシピ 太平洋戦争下の食を知る』岩波書店、2015年  
佐伯芳子『栄養学者佐伯矩伝』玄同社、1986年  
佐々木八重「聖人になられた東先生」川端晶子・林定子編『いま蘇る味の世界 東佐訃子の人とことば』講談社出版サービスセンター、1992年  
佐藤八寿子「花森安治——その時、何を着ていたか？」栗原彬・吉見俊哉編『ひとびとの精神史第1巻 敗戦と占領 1940年代』岩波書店、2015年  
シドニー・W・ミンツ著、川北稔・和田光弘訳『甘さと権力 砂糖が語る近代史』平凡社、1988年  
島菌順雄『栄養学史』朝倉書店、1978年  
下田吉人『日本人の食生活史』光生館、1965年  
白井貞『食の昭和史 あらためて日本人の食の意味を』つくばね叢書、2006年  
食糧報国連盟『食糧報国連盟要覧 昭和15年10月』食糧報国連盟、1940年  
食糧報国連盟『馬鈴薯餅試食会記』食糧報国連盟、1941年  
ジョン・バックスター・ヘール(新海たか訳)『ヘール日本伝道記 1877-1902』新教出版社、1969年  
鈴木彩加『女性たちの保守運動 右傾化する日本社会のジェンダー』人文書院、2019年

鈴木道子「日本における栄養士・管理栄養士制度と養成システムの変遷」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第 57 号、東北大学大学院教育学研究科、2008 年

鈴木道子「栄養士・管理栄養士養成機関の多様性とその変遷」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第 58 号、東北大学教育学部、2009 年

スタジオ・オラファー・エリアソン 水原文訳『ザ・キッチン』美術出版社、2018 年

大政翼賛会文化部編『新生活と住み方』翼賛図書刊行会、1942 年

臺三代「東佐訥子先生のこと」川端晶子・林定子編『いま蘇る味の世界 東佐訥子の人とことば』講談社出版サービスセンター、1992 年

高木和男「栄養配給所の過去と展望」『労働の科学』第 16 卷 11 号、大原記念労働科学研究所、1961 年

高木和男『高木博士のアレルギー抵抗記』芽ばえ社、1989 年

立花隆『日本共産党の研究(下)』講談社、1978 年

田中宣一編『暮らしの革命 戦後農村の生活改善事業と新生活運動』農文社、2011 年

田中米『一本の小竹』栄養と料理社、1948 年

田中よね子『四季の家庭料理』婦人之友社、1929 年

津谷明石『江上トミの料理一路 台所文化のさきがけ』朝日新聞社、1978 年

Theophano, Janet, *Eat my words : reading women's lives through the cookbooks they wrote*, (Palgrave Macmillan; New York, 2003)

富田祥之亮「農村漁村における「生活改善」とは何だったのか」田中宣一編『暮らしの革命 戦後農村の生活改善事業と新生活運動』農村漁村文化協会、2011 年

内務省警察保安局保安課編『特高月報 昭和八年十二月分』[復刻版] 政経出版社、1973 年

内務省警保局保安課編『特高外事月報 昭和十一年七月分』[復刻版] 政経出版社、1973 年

中原一步『私が死んでもレシピは残る 小林カツ代伝』文藝春秋、2017 年

並松信久「栄養学の形成と佐伯矩」『京都産業大学論集 社会科学系列』第 34 号、京都産業大学、2017 年

並松信久「戦時体制下の食糧政策と統制・管理の課題」『京都産業大学論集 社会科学系列』第 35 号、京都産業大学、2018 年

西村薫子編『食のことづて 香川綾と門下生たち』一粒麦の会、2003 年

日本女子大学「東佐訥子の手記に対する真相の記録」桜楓会出版部編『桜楓新報』(第 50 号 付録)、1955 年

日本女子大学家政学部編『戦時家庭経済料理』桜楓会出版部、1938 年

日本女子大学成瀬記念館編『日本女子大学史資料集第六 新制日本女子大学成立関係資料 GHQ/SCAP 文書を中心に』日本女子大学成瀬記念館、2000 年

日本栄養士会編『栄養士会創立 35 周年記念誌「栄養士のあゆみ」日本栄養士会、1980 年  
農商務省商務局編『海外実業練習生一覽 大正 13 年』農商務省商務局、1924 年  
野村高治著、村上百合子・村上隆編著『築地居留地の料理人 宣教師マダム・ペリーの料理レ  
シピ 126』、清風堂書店、2017 年  
nozomi『つくおき 週末まとめて作り置きレシピ』光文社、2015 年  
萩原弘道『栄養と食養の系譜 主食論争から健康食品まで』サンロード、1985 年  
花森安治「僕らにとって 8 月 15 日とは何であったか」『1 億人の昭和史 4 空襲・敗戦・引  
揚』1975 年 9 月号、毎日新聞社、1975 年  
花森安治『一箋五厘の旗』暮しの手帖社、1971 年  
花森安治「無茶苦茶の茶」『花森安治 戯文集 1』LLP ブックエンド、2011 年  
花森安治「≪談話≫僕らにとって八月一五日とは何であったか」『花森安治集 いくさ・台  
所・まつりごと篇』LLP ブックエンド、2013 年  
林定子「「フランス料理講座」開設の頃」川端晶子・林定子編『いま蘇る味の世界 東佐誉子  
の人とことば』講談社出版サービスセンター、1992 年  
檜垣立哉『食べることの哲学』世界思想社、2018 年  
東佐与子『嫁入叢書 料理篇』実業之日本社、1929 年  
東佐与子『愛の料理集』国土社、1949 年  
東佐与子「私は暴力で日本女子大を追われた」『婦人公論』(1955 年 7 月号)、中央公論社、  
1955 年  
東佐与子『世界人は如何に食べつつあるか——各国比較調理術』創元社、1975 年  
東佐与子『仏蘭西式馬鈴薯料理集』河出書房新社、1981 年  
「東佐誉子先生」刊行会編『東佐誉子先生』中央公論社事業出版、1985 年  
藤原彰『飢死した英霊たち』ちくま学芸文庫、2018 年  
富士電機製造株式会社社史編纂委員会編『富士電機社史 1923-56』富士電機製造、1957 年  
本間千枝子「孤高の教祖 料理研究家・東佐誉子」『Sophia』(1991 年 5 月号)、講談社、  
1991 年  
真橋美智子「新制女子大学の誕生までの経緯と初期の女子大学 日本女子大学の例を中心に」  
『日本女子大学紀要』第 23 号、日本女子大学人間社会学部、2012 年  
松田忍「日本における「生活国家」論の潮流とその展開 1930 年代～1950 年代」『社会経済  
史学』第 83 号第 4 巻、2018 年  
丸本彰造編『支那料理の研究』糧友会、1938 年  
三浦豊彦『暉峻義等 労働科学をつくった男』リポート、1991 年  
宮内勇『1930 年代日本共産党私史』三一書房、1976 年  
村上春樹『ねじまき鳥クロニクル 第一部 泥棒かかさぎ篇』新潮文庫、1997 年

- 村上信夫『帝国ホテル厨房物語 私の履歴書』日本経済新聞社、2004年
- 村瀬敬子「「きょうの料理」にみる「伝統」の創造 テレビとジェンダーの社会学」高井昌史、  
谷本菜穂編『メディアを社会学する 歴史・ジェンダー・ナショナルリティ』世界思想社、  
2009年
- 村瀬敬子「文化仲介者としての料理研究家・江上トミ 家庭料理の手づくり規範をめぐる」  
『社会学部論集』第71号、佛教大学、2020年
- 村田泰子「栄養と権力 明治大正期における栄養学の成立と展開」『ソシオロジ』第45号3巻、  
2001年
- 森川規矩、山岸晟『共同炊事』科学主義工業社、1941年
- 矢野敬一「『家庭の味』の戦後民俗誌 主婦と団欒の時代」青弓社、2007年
- 山岸晟「栄養食共同炊事の思い出」『労働の科学』第14巻12号、大原記念労働科学研究所、  
1959年
- 山本唯人「工場給食運動と総力戦下の女子専門教育 日本勤労栄養学校の足跡」田崎宣義編  
『近代日本の都市と農村 激動の一九一〇-五〇年代』青弓社、2012年
- 湯澤規子『胃袋の近代 食と人びとの日常史』名古屋大学出版会、2018年
- 湯沢規子『7袋のポテトチップス 食べるを語る、胃袋の戦後史』晶文社、2019年
- 要覧編集委員会編『女子栄養大学・女子栄養短期大学・香川栄養学校要覧』香川栄養学園、  
1970年
- 吉武好孝「紀州出身の英学者 Shakespeare 学者河島敬蔵と鷲山第三郎」『英学史研究』第1  
号、日本英学史学会、1969年
- 李仁喜「何事も誠心誠意、徹底的」川端晶子・林定子編『いま蘇る味の世界 東佐誉子の人と  
ことば』講談社出版サービスセンター、1992年

#### 雑誌記事・新聞記事

- 上田フサ「朝鮮の食生活とその料理」『栄養と料理』第7巻11号(1941年11月)
- 大河内由芙「田中米先生のことども」『栄養と料理』第15巻3号(1949年3月)
- 香川綾「楽しき我が家を語る 家庭食養研究会を始めて」『婦人之友』第28巻2号(1934年  
2月)
- 香川綾「家庭栄養献立材料分配実施に就て」『栄養と料理』第6巻11号(1940年11月)
- 香川綾「旅だより」『栄養と料理』第20巻6号(1954年6月)
- 香川綾「ハワイでの料理講習会」『栄養と料理』第20巻7号(1954年7月)
- 香川綾「消費者の生活を守ってほしい」『栄養と料理』第32巻10号(1966年10月)
- 近藤とし子「8月の食事プラン」『きょうの料理』第8号(1959年6月号)、日本放送協会、  
1959年



草野国松「団体炊事の再検討に就いて」『栄養と料理』第6巻7号(1940年7月)

田中米「家政問答」『家庭之友』第1巻10号(1903年7月)

田中米「私を鬼門視する人々」『栄養と料理』第4巻1号(1938年1月)

田中米「手軽に出来る家庭料理」『栄養と料理』第4巻3号(1938年3月)

田中米「端午の節句のお祝ひ料理」『栄養と料理』第4巻5号(1938年5月)

田中米「教会とママレード」『栄養と料理』第5巻第2号(1939年2月)

田中米「仲のよいみちづれ」『栄養と料理』第5巻5号(1939年5月)

田中米「食生活展をみる」『栄養と料理』第6巻4号(1940年4月)

田中米「ポケのジャム」『栄養と料理』第6巻11号(1940年11月)

田中米「私の子供時代」『栄養と料理』第7巻5号(1941年5月)

田中米「生活改善の一法としての献立」『栄養と料理』第8巻6号(1942年6月)

田中米「生活改善の一法としての献立」(二)『栄養と料理』第8巻7号(1942年7月)

田中米「小筍に禍されて」『栄養と料理』第8巻8号(1942年8月)

田中米「秋の御馳走 生活改善の一法としての献立(五)」『栄養と料理』第8巻10号(1942年10月)

田中米「生活改善の一法としての献立(七)」『栄養と料理』第8巻12号(1942年12月)

田中米「戦時台所心得帖」『栄養と料理』第9巻2号(1943年2月)

田中米「今年の苺」『栄養と料理』第10巻5号(1944年5月)

田中米「米無し日の日記」『栄養と料理』第10巻6号(1944年6月)

田中米「五厘時代」『栄養と料理』第10巻12号(1944年12月)

田中米「トマト今昔」『栄養と料理』第14巻6号(1948年6月)

田中よね子「鮎と秋刀魚と飛魚」『家庭之友』第3号8巻(1905年11月)

中田京子「共同献立材料配給に就いて 一受給者に感想」『栄養と料理』第7巻11号(1941年11月)

萩原弘道「各地に栄養食配給所」『食生活』第54号10巻(1960年10月)

東佐与子「竹の子料理」『読売新聞』1927年4月15日(朝刊)

東佐与子「伊太利風を加味せる新麺類料理」『糧友』第7号9巻(1932年9月)

藤枝文子「農村における生活改善の仕事(一)」『桜楓新報』第45号(1955年4月)、桜楓会、1955年

宮田静子「国民食献立材料配給所を利用して」『栄養と料理』第7巻6号(1941年6月)

山岸晟「栄養食共同炊事の思い出」『労働の科学』第14巻12号(1959年12月)

「新しい料理の創造に苦心する」『読売新聞』1926年6月8日(朝刊)

「何を御愛読ですか」『読売新聞』1927年3月20日(朝刊)、

- 「津田英学塾生等十七名検挙 赤い運動が発覚」『朝日新聞』1932年8月28日(夕刊)
- 「元代議士の娘 闘士で活躍」『読売新聞』1933年10月26日(朝刊)
- 「赤の松井元代議士令嬢送局」『読売新聞』1933年12月27日(夕刊)
- 「仮面の文化団体に今晚総検挙の手」『朝日新聞』1936年7月11日(夕刊)
- 「桐生共同炊事見学記」『栄養と料理』第3巻11号(1937年11月)
- 「香川綾子女子 翼賛会入り」『朝日新聞』1940年11月30日(夕刊)
- 「国民食の基準栄養決る」『朝日新聞』1940年11月21日(朝刊)
- 「“献立”に議論百出 国民食の協力会議」『朝日新聞』1940年12月24日(朝刊)
- 「座談会「食生活改善実行案」を語る」『栄養と料理』第7巻1号(1941年1月)
- 「読者の声」『栄養と料理』第7巻2号(1941年2月)
- 「放送4月新体制に要望する座談会5 青年の時間と献立放送へ抗議」『読売新聞』1941年3月30日(夕刊)
- 「紙芝居」『栄養と料理』第7巻4号(1941年4月)
- 「国民食とは」『栄養と料理』第7巻第4号(1941年4月)
- 「噛めばもろもろの味「国民食パン」の試食会」『朝日新聞』1941年4月15日(夕刊)
- 「瀧野川国民食献立材料配給所座談会」『栄養と料理』第7巻7号(1941年7月)
- 「国民食共同献立配給所 実施献立」『栄養と料理』第7巻10号(1941年10月)
- 「国民食献立の実例」『栄養と料理』第8巻2号(1942年2月)
- 「学園生徒報告 献立配給所調査報告」『栄養と料理』第8巻3号(1942年3月)
- 「農繁期の共同炊事報告記」『栄養と料理』第8巻10号(1942年10月)
- 「座談会 挺進する栄養士の体験」『料理の友』第31巻8号(1943年8月)
- 「食糧戦に上がる凱歌 ニューギニア、畑荒す野豚とも苦闘」『朝日新聞』1944年6月6日(朝刊)
- 「桜祭りの料理講師香川女史来布 “誰にでも作れる日本料理”講習」『布哇報知』1954年4月14日
- 「新人国記83(585) 奥むめお 中村紀伊 近藤とし子 野田佳江 ほか」『朝日新聞』1983年9月14日(夕刊)
- 「対談近藤とし子さん／井上美代さん 生活の現場から政治を語る」新日本婦人の会 『女性&運動』第42巻193号、新日本婦人の会、1998年
- 「よみがえるテキスト創刊号」『きょうの料理』第669号(2018年5月)、NHK出版