

料理雑誌からみた明治後期の食情報 —『月刊 食道楽』と『庖丁鹽梅』の比較を中心に—

Information on Food in 1900's from the Articles in the Culinary Magazines

今井美樹*

(Miki Imai)

キーワード：調理教育 Culinary Education；食情報 Information on Food；料理 Art of Cooking；
料理雑誌 Culinary Magazine；食教育 Food Education；食文化 Food Culture

緒言

明治維新以降、新政府による積極的な西洋文化の移入により、政治、経済、軍事、社会思想など、あらゆる面において、近代化が押し進められた。このような積極的な西洋文化吸収の波は、日本の食生活にも影響を与えたと考えられる。

新しい西洋文化を伝えるものとして、ひとつには学校制度があり、もう一つには新聞・雑誌・書籍などが考えられる。

1871(明治4)年の廃藩置県断行によって、封建的地方権が終結されたので、全国一律の新しい教育制度が調えられることになり、1872(明治5)年に学制頒布が行われた¹⁾。この全国的に統一された学校制度において西洋の新しい文化・知識が伝えられた。

新聞についてみると、明治初期の刊行として1870(明治3)年創刊の『横浜新聞』が、翌1871(明治4)年、『横浜毎日新聞』と改題して、最初の日刊紙として発刊された²⁾。1870年代後半になると、『読売新聞』(1874年創刊)や、『朝日新聞』(1879年創刊)、『時事新報』(1882年創刊)が創刊され、時代の情勢に順応した独立新聞紙の出現を迎えるようになったといわれている³⁾。それらには、ビール製造、西洋料理店の開業、牛乳、牛肉の記事や広告など、西洋の新しい食に関する記事が掲載されている。

また、雑誌も、新聞とほぼ同時期に発生している。

1867(慶応3)年創刊の『西洋雑誌』の発行に続いて⁴⁾、1874(明治7)年には、当時を代表する有力雑誌の『明六雑誌』や『民間雑誌』などが創刊されている⁵⁾。

食に関する雑誌は、婦人雑誌に散見され、1900年以降、『婦人画報』(1905年創刊)、『婦人之友』(1908年創刊)、『婦女界』(1910年創刊)など、実用記事を中心とした婦人雑誌の料理記事が増加した⁶⁾。

料理に関する書籍については、1872(明治5)年に、『西洋料理指南上・下』や『西洋料理通』など、明治初期から西洋料理の翻訳書が出版された。明治期前半までの西洋料理書は、実際につくるためよりは知識の伝達で、西洋文化導入の媒体としての役割を果たしたといわれる⁷⁾。明治後期になると、専門書や教養書ではなく、読者が、家庭でできることを目標にした実用的な料理書が出版され、1900年代以降、家庭向け料理書が多く出版されるようになった⁸⁾。これは、家庭の主婦向けの雑誌類の増加の時期とも重なっており、人々が家庭での食に関心をもつようになったことを示しているといえよう。

そこで、1900年代以降の家庭内の調理に注目し、当時の家庭内調理で求められていることや、調理に対する考え方、また、それら食情報の伝え方などを明らかにしたい。

1900年代の食に関する専門誌で、全国に読者層をもつ雑誌は、管見の限り、1905(明治38)年から1907(明治40)年に出版された『月刊 食道楽』がある。これを選び、その内容の特徴を明らかにすることを目的とした。また、1900年以前に出版された『庖丁鹽梅』の食の記事との比較を行なうことで、1900年代の食情報

* 昭和女子大学生活機構研究科
(Science of Living System, Showa Women's University, Setagaya-ku 154-8533)

の特徴をより明確にしたい。

新聞・雑誌記事の食に関する研究では、明治期の新聞を資料とした西洋の食文化受容について扱った論文⁹⁾や、明治末期の『婦人之友』および大正期創刊から現代までの『主婦の友』を対象としたチーズ料理の分析¹⁰⁾や、戦後から現代までの『婦人之友』を対象とした肉料理の分析¹¹⁾などがあるが、明治期の家庭の食に関する考え方を、時期の異なる資料と比較しながら明らかにした研究は、管見の限り見当たらない。また、筆者らは『庖丁鹽梅』の調理について、すでに報告しているが、本論では、1900年代の雑誌との比較という視点であり、前報の視点とは異なっている。

資料および調査方法

資料としては、2種の同様な性格をもつ料理雑誌『月刊 食道楽』と『庖丁鹽梅』を取り上げた。

明治後半期、1900年前後は、日清・日露戦争の時期にあたり、社会構造の変化が激しく、食生活も変化した画期と思われる。そこで、1900年以降に出版された料理雑誌として『月刊 食道楽』を取り上げた。『月刊 食道楽』の特徴をより明らかにするため、1900年以前に出版された料理雑誌として『庖丁鹽梅』を取り上げ、その食に関する記事の特徴との比較を行なった。それぞれの資料の特徴は次の通りである。

1. 『月刊 食道楽』について

『月刊 食道楽』は、当時、話題となった村井弦齋著の小説『食道楽』(1903・明治36年)に触発されて発行されたもので、第1期は、1905(明治38)年5月から1907(明治40)年8月まで発行され、第2期が1928(昭和3)年4月から1930(昭和5)年12月まで発行されたことが確認されている¹²⁾。本論では1900年代初期の発行である第1期を資料とした。

第1期の資料は、およそ毎月1回の割合で、第1巻第1号～第3巻第9号の31冊(臨時増刊号3冊を含む)が発行された。創刊号から第2巻第5号までは、小川煙村が編集し、田中源三郎が発行人となり、以後は、第2巻第6号より斎藤鹿山により編集された。

これらの雑誌の対象者は、中流階層以上の婦人や料理人を対象としていたといえる。この雑誌は東京、金沢、京都、函館などの各地域で開かれていた「食道楽会」の活動報告や、料理に関する諸注意、料理屋の紹介などが掲載されている。

2. 『庖丁鹽梅』について

『庖丁鹽梅』については、筆者らによってすでに報告されているが¹³⁾、本研究に関連のある部分について述

べる。

『庖丁鹽梅』は、1886(明治19)年12月～1889(明治22)年12月まで、およそ毎月1回の割合で第1集～第36集が発行された。その後、約1年2か月の休刊を経て、1891(明治24)年2月に第37集が発行された。第38集以降の発刊は現在のところ確認されていない。

前回の使用した調査資料は裏表紙が欠損しており、第37集の文面から編者を石井治兵衛としたけれども、その後、編者、発行人等の記載のある資料にあたることのできた結果、すでに報告した内容に一部修正の必要が生じた。すなわち、第31集までは藤松種十が編集し、藤井文治郎が発行人となり(原文では第1集～第13集まで持主兼印刷人と記述、第14集～第15集まで発行人兼印刷人と記述)、東京で創刊された雑誌である。その後、第32集から発行人が石井治兵衛に代わった。

読者対象者は、雑誌の巻末にある売捌所からみて、東京はもとより横浜、名古屋、大阪、金沢、長崎、京都、函館など全国に及んでおり、文面から、中流家庭婦人と割烹専門者を対象としていたことがうかがえ、『月刊 食道楽』のそれに類似している。

『庖丁鹽梅』は藤松・石井が発起人となった料理研究会の活動と連動して発行されたもので、毎回の研究會で行った料理の品評結果や、料理に関する諸注意を掲載している。

以上、両資料とも当時の実生活そのものを反映した雑誌ではないけれども、料理を中心とした内容で、より良い食生活を目指そうとした雑誌という点で、共通している。両資料を比較検討することで、1900年代の食に関する考え方や求められた内容の特徴を明らかにすることができる考えた。

結果および考察

1. 『庖丁鹽梅』と『月刊 食道楽』の記事の分野と記事数

両資料の記事内容の特徴をみるために、その内容を4つの分野、すなわち、①調理・加工上の工夫、②衛生・栄養、③主婦の役割、④その他に分類し、各分類における記事数および全記事数に対する割合を表1にまとめた。

2種の資料の全体的記事の特徴は、『庖丁鹽梅』では、調理に関する記事が多くを占めており、その内容は、鮮魚の見分け方や炊飯上の失敗の調整などのように、その多くは経験的・具体的記述である点に特徴がみられる。それに対し、『月刊 食道楽』では、当時の近代

表 1. 『庖丁鹽梅』と『月刊 食道楽』の
記事の分野と記事数

記事の分野	庖丁鹽梅	食道楽
1 調理・加工上の工夫	1,161 (70.2)	205 (18.5)
└─調理加工の工夫	└─ 40 (2.4)	└─104 (9.4)
└─料理の作り方	└─1,121 (67.8)	└─101 (9.1)
2 衛生・栄養	21 (1.3)	85 (7.7)
3 主婦の役割	12 (0.7)	12 (1.1)
4 その他	461 (27.9)	804 (72.7)
└─外食	└─ 7 (0.4)	└─ 78 (7.1)
└─研究会	└─ 60 (3.6)	└─ 51 (4.6)
└─料理学校	└─ 1 (0.1)	└─ 16 (1.4)
└─その他	└─393 (23.7)	└─658 (59.5)
全記事数	1,655 (100)	1,106 (100)

*:『庖丁鹽梅』は全 37 集の集計,『月刊 食道楽』は臨時増刊号 3 号を除いた 28 号の集計.

*:数字は件数, () は全記事数に対する割合 (%) を示す.

科学の理論を加えた新知識の内容が多い点や, 外食店に関する記事が積極的に掲載されている点が特徴的といえる。

4 つの分類のうち, 最も記事数の多かったのは,『庖丁鹽梅』では「調理・加工上の工夫」に関する記事で, 70% 以上を占めており, これには単純な料理の作り方も含まれている。これに対し,『月刊 食道楽』では「調理・加工上の工夫」では 20% 以下であり,「その他」の分野, すなわち, 外食, 研究会, 料理学校, 書籍の内容紹介, 食品会社の紹介, 食物の歴史, 料理人として公明な人達による食にまつわる随想などの記事が, 約 73% を占めている。これらの記事には, 外食店の紹介や探訪記事が見られ, 外食を知る意味でも興味深いけれども, 本論では, 家庭内の調理関連記事について明らかにすることを目的としたので, 家庭外での食については, 次回に検討することとした。

また「主婦の役割」に関する記事は, 両資料ともその割合は低い, 2 つの資料の内容の違いが大きく, 検討の必要があると考えられる。

さらに,「衛生・栄養」に関する記事は,『庖丁鹽梅』にはほとんどみられないが,『月刊 食道楽』では, 近代西洋科学を取り入れた記事がみられる点で注目される。

以上, 両資料の家庭内の調理関連記事について, ①調理・加工上の工夫, ②衛生・栄養, ③主婦の役割の 3 つの視点を中心に上げ, 1900 年代の家庭の食に関する考え方と求められた内容の特徴を検討すること

表 2. 『庖丁鹽梅』と『月刊 食道楽』にみる
「主婦の役割」に関する記事

記事の分野	庖丁鹽梅	食道楽
家庭の和合	2	7
家庭の健康管理	12	5
家庭の経済管理	8	5
家庭の衛生管理	10	0
下婢への管理	7	0
家事実践の主体者	0	6
子供のしつけ	0	2
衣食住の管理	0	1
「家」の繁栄の管理者	0	2
記事の総数	12	12

とした。

2. 「主婦の役割」に関する記事

明治期の中流以上の, とくに都市部の家庭の多くでは, 使用人が家事の多くを担っており, 家庭の主婦(一家の女主人)は, これを監督する立場にあったと考えられる¹⁴⁾。しかし, 明治後期から大正期には, 新中間層と呼ばれる家族の形成によって, 主婦も家事を担う必要が生じてきたといわれている¹⁵⁾。そこで, 両資料は料理に関して, この点をどのように扱っているかを検討することとした。なお, ここでは主婦とは一家の女主人と考える。

表 2 は『庖丁鹽梅』と『月刊 食道楽』の主婦の役割に関する記事をまとめたものである。ただし, 2 分野以上にわたる記事は重複して数えた。

主婦の役割に関する記事は, 両資料とも 12 件ずつみられた。そこで, その記事内容を分類してみると, ①家庭の和合, ②家庭の健康管理, ③家庭の経済管理, ④家庭の衛生管理, ⑤下婢への管理, ⑥家事実践の主体者, ⑦子供のしつけ, ⑧衣食住の管理, ⑨「家」の繁栄の管理者の 9 つに分けられた。

『庖丁鹽梅』と『月刊 食道楽』のそれぞれの内容の特徴を検討すると, 次のようなことがあげられる。

第 1 に, 両資料に共通してみられたものは, 「家庭の健康管理」と「家庭の経済管理」についてである。なかでも『庖丁鹽梅』では, 12 件のすべての記事で「家庭の健康管理」について述べられていた。この点から家族の健康に対する配慮は, 当時の主婦の重要な役割の 1 つであったと考えられる。また, 「家庭の和合」についても両資料に共通してみられ, とくに『月刊 食道楽』では 7 件と, 記事総数の半数以上を占めた。

次に、一方の資料にだけみられたものは、『庖丁鹽梅』では「家庭の衛生管理」と「下婢への管理」についてであり、『月刊 食道楽』では「家事実践の主体者」についてである。

そこで、両資料に共通してみられた「家庭の和合」と「家庭の健康管理」について、その内容を比較検討し、また一方にだけみられた「下婢への管理」と「家事実践の主体者」についても、その特徴を検討した。

(1) 「家庭の和合」と「家庭の健康管理」

主婦の主な役割のなかで、両資料に共通してみられた「家庭の和合」と「家庭の健康管理」は、家庭調理の目的について書かれた記事のなかにみられた。

たとえば、『庖丁鹽梅』では、本論の最初の「舎説之部」に「割烹ハ婦女の重務なり」と題した記事があり、そのなかで主婦の役割について論じたところでは、「家道を能くするには家内の和合を第一とす一片の麵包一椀の飯も必らず家内に利益ある様に用ひんことを心懸くべし而して身体の健康を害する食物等は一切用ふべからず是等の處を能く辨ふべし」と述べられている¹⁶⁾。

一方、『月刊 食道楽』では、「本領」のなかで「家庭料理の原則」と題した記事が2回の連載で書かれており、そのなかで主婦の役割について論じたところでは、「消極にいへば家庭料理は、人の生養上必然の需要であるが、積極にいへば家庭料理は、一家和合の原であるばかりでなく、并せて家庭の趣味をも養ふことが出来得るので、心身両面の娯樂の主たる部分を占めて居るといふ」と述べられている¹⁷⁾。

この2つの記事から、ともに家庭調理の第一の目的を「家庭の和合」すなわち「家庭の平和」としており、第二に「栄養と健康」をあげていることがわかる。この点では両者に共通点がみられた。

しかし、『月刊 食道楽』では、「食事は常に家に於てすべきものである、而して家に於て食事をせしむべく引止め得るは、一に細君の料理智識によらなければならぬ」と述べており、『庖丁鹽梅』に比べて、より具体的に一家団欒に主婦の料理知識が必要なことをあげている。さらに、「男の茶屋小屋遊びは一種の道楽には相違なきも、其道楽の由來するところは、其家庭の庖厨が、多くは下女任せに放任されてあること請合である」と述べており、主人の茶屋遊びは家庭の調理を下女任せにしていることが原因であるとしている¹⁸⁾。

また別の記事では「其大事な食事を、下女に一任するは何たる間違つたやりかたであろう」と述べるなど¹⁹⁾、『月刊 食道楽』では主婦自ら、調理を含めた家事を行う必要性について述べる記事が多くみられ、「家

庭の和合」に、そのことが必須の要件としている点で特徴的といえる。

明治期の家事使用人は、家庭の職種に応じて複数いたところもあるが、新中間層といわれる核家族を中心とする新しい家族形態が形成された以後は、一人の使用人をおく中程度の家が多くなったとされる²⁰⁾。その後、使用人の求人数が増加し、次第に大正期に入って、使用人不足が叫ばれたことが知られている²¹⁾。『月刊 食道楽』の時期は、ちょうど、新中間層が形成され始め、使用人が中流以上の各家庭におかれるようになる過渡期であったことが推察される。

使用人のなかには、小学校を終えてすぐに奉公に入る子供たちのように、最初から家事能力が十分なものは少なく、彼等を雇ったその家の主婦が教育をしながら手伝わせることが多かったのも、たとえ使用人がいる家庭でも、家事のほとんどすべてが主婦に委ねられたことが多かったとされる²²⁾。そのため、毎日の食事作りの知識や技能が、主婦に必要なものとして、ますます求められるようになったといわれる²³⁾。

このような社会情勢をうけて、『月刊 食道楽』では、調理を含めた家事を使用人任せにせず、主婦自ら行なう必要性を説いたものと思われる。

(2) 「下婢への管理」と「家事実践の主体者」

『庖丁鹽梅』では、本論の最後の「雑報」に「下婢の注意」と題した記事が3回にわたって連載されており、これらの記事から、この時期に家庭に使用人がいることを前提としていることがわかる。その内容は飯炊きや味噌汁などの日常調理の注意点や、食器や包丁などの器具の扱い方などについて書かれている²⁴⁾。題名から判断すると、使用人にむけて書かれたものであると推察できるものの、実際には主婦がこれを使用人に読んで聞かせたり、あるいは主婦自身が読んで使用人に伝えるなど、使用人の調理上のしつけの参考にされたと考えられる。

その他に「雑報」の別の連載記事には、目次に「妻君の注意を促す」と題しているものの、実際の本論では題名が変わって「一家の内政たるものは重に飲食料の注意を専務とし決して下婢に放任すべからず」と題した記事がある²⁵⁾。これらの記事から、主婦が調理を使用人任せにしないよう、いましめてはいるものの、実際には使用人が調理を行っていた事実がうかがえる。

一方、『月刊 食道楽』では、主婦が「飯を炊き、汁を仕立てることが、何で賤しい仕事で有らう」と、飯炊きを卑しい仕事と考えていることを批判している。さらに、主婦が来客の場合に、なれない料理からカツ

レツの作り方などをみて、下女にその材料を買いに行かせ、油臭いカツレツを、新しいごちそうのようにして供すような主婦を批判して、そのような主婦は「常に料理の修養を缺いて居るからである、總ての技は理屈一遍で通るものでない、修練の功によらなければ、どんな容易いことでも、思つたやうには行かぬものである」と、主婦自身が実践に料理の技術を修得することが重要であることを説いている²⁶⁾。

以上の記事から、『庖丁鹽梅』では、主婦が使用人の管理者であることを前提とした記述が多いといえるが、『月刊 食道楽』では、家庭内で使用人の管理者である主婦の位置付けを批判し、調理を使用人任せにしないで、主婦自ら料理が行えるよう、家事実践の主体者として、その技術を修得することが重要であることを説いている姿がうかがえる。

「女中の使い方」に関する記事は、明治末期から大正期にかけて、女性誌にしばしば登場するテーマであった。『庖丁鹽梅』や『月刊 食道楽』でも、その時流にのって、掲載したものと思われる。『月刊 食道楽』では、この他に、臨時増刊号の『主婦の二十四時間』のなかで、「奉公人」の項目を設け、雇婢の扱い方について解説をしている²⁷⁾。

その背景には、それまで使用人を雇用していなかった都市中間層が加わったことや、雇われる側の意識が変わりつつあり、長期間、ただ一筋に「主家」に仕えるといった側面が薄れてったことへの雇用者側の対応の表れや、それまで「女中」を雇ったことのない階層への指南書として「女中の使い方」は読まれたといわれている²⁸⁾。

明治末期から大正初期の主婦像は、家政を取り仕切り、使用人を指揮監督する「家の女主」といったものであったが、大正期を経るにつれ、自らだけではこなしきれない家事の補助者として一人の使用人をおくという主婦像へ移っていくことが明らかにされている²⁹⁾。

『庖丁鹽梅』では、明らかに前者の主婦像を描いて内容が書かれたものであることが推察される。それに対し、『月刊 食道楽』では前者の主婦像を批判し、後者の主婦像を目指そうとする姿勢がみられ、社会情勢の過渡期におかれていたことが考察できる。

3. 「調理・加工上の工夫」の記事の内容と記事数

次に、「調理・加工上の工夫」に関する記事について、両資料の記事内容を、その特徴によって7つの分野に分類し、各分野における記事数および全記事数に対する割合を表3にまとめた。ただし、「料理の作り方」の

表3. 『庖丁鹽梅』と『月刊 食道楽』にみる「調理・加工上の工夫」の記事の内容と記事数

記事の分野	庖丁鹽梅	食道楽
台所器具	8 (17.8)	17 (13.3)
米	4 (8.9)	10 (7.8)
肉・牛乳	5 (11.1)	19 (14.8)
魚類	8 (17.8)	23 (18.0)
野菜・果物・漬物	7 (15.6)	27 (21.1)
その他の食品	7 (15.6)	15 (11.7)
その他	6 (13.3)	17 (13.3)
記事数の合計	45 (100)	128 (100)

*：数字は件数

() は記事数の合計に対する割合 (%) を示す。

記事が多くを占めていたので、それを除いた内容をここに示した。

「台所器具」では、新しい器具や改良した器具の記事がみられ、『庖丁鹽梅』では7件、『月刊 食道楽』では台所器具の記事の半数以上を占めていた。

「米」の記事は、ここでは記事数は少ないが、衛生に関する記事や、調理と関連して栄養などの記事のなかでもみられ、重要な視点がみられるので、後の「4. 衛生に関する記事」と、「5. 米に関する記事」のなかで取り上げる。

肉と牛乳は明治以降の新しい食品で、『庖丁鹽梅』では牛乳の記事が1件もみられず、すべてが肉に関する記事であった。それに対し、『月刊 食道楽』では、肉と牛乳の記事が半数づつになっていた。牛乳の記事も「米」の記事と同様に、衛生に関する記事とあわせて特徴がみられるので、後の「4. 衛生に関する記事」のなかで取り上げる。

魚と野菜は従来からの食品で、どちらの雑誌も比較的文章数が多くみられた。

ここでは、比較的文章数の記事数が多かった魚と台所器具の改良について述べる。

(1) 魚類に関する記事の内容

魚類に関する記事では、『庖丁鹽梅』では8件、『月刊 食道楽』では23件みられ、両資料ともに鑑別や調理に関する記事が掲載されていた。なかでも、調理に関する記事が多く、『庖丁鹽梅』では6件、『月刊 食道楽』では15件みられた。調理に関する記事のタイトルの例を表4に示した。

その内容は両雑誌とも、魚の焼き方や切り方、さらに、魚をおいしく食べるための提案がされていた。

例えば、『庖丁鹽梅』では「魚類焼き方の法」と題し

料理雑誌からみた明治後期の食情報

表4. 『庖丁鹽梅』と『月刊 食道楽』にみる魚類の「調理」に関する記事（タイトル）の例

庖 丁 鹽 梅	食 道 楽
* 魚類焼き方（第4集）	* 魚類調理の注意（第2巻第9号）
* 魚類・鳥類塩焼の法（第4集）	* 料理切り方（第3巻第3号）
* 塩魚干魚を味わいよくするの法（第1集）	* 介類の切方（第3巻第4号）
* 塩鱈を新鮮の如くする法（第1集）	* 鰹魚の刺身とまな板（第2巻第6号）
* あわび柔らか煮るの法（第7集）	* むし鰯をうまくする法（第2巻第3号）
* 生海鼠を吸物にする法及煮る法（第32集）	* 塩鮭をうまく食べる法（第3巻第1号）
	* 鰯の効用と調理法（第3巻第8号）

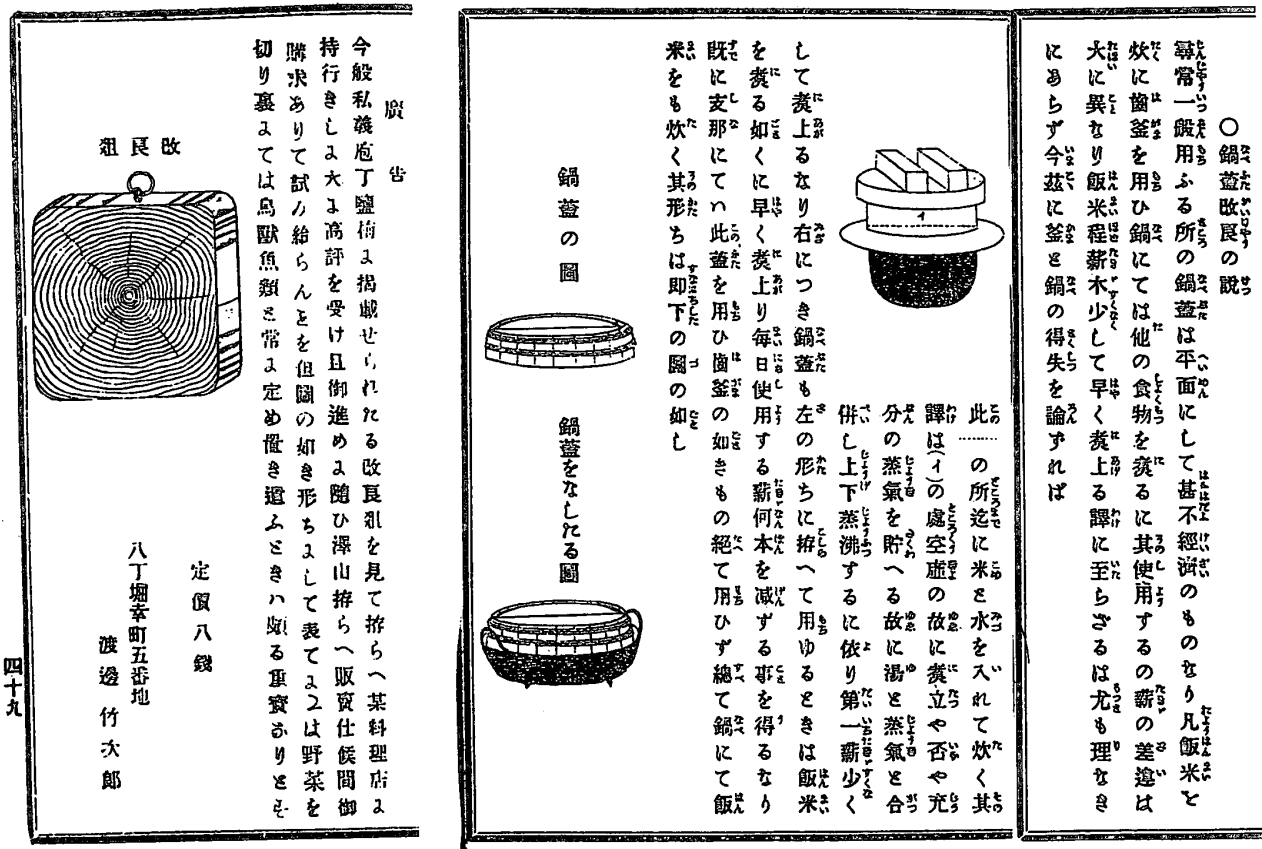


図1.

て、「魚類を焼には内身を先に焼き、皮の方を後に焼くを法とす」のように³⁰⁾、具体的な記述が多くみられた。また、『月刊 食道楽』でも、「塩鮭をうまく食べる法」と題して、「先ず三枚におろして、腹骨をすき取り、それから中骨の通りを左右から庖丁の先を入れて」のように³¹⁾、伝統的な方法に従い、わかりやすく解説していた。

以上のように、魚類に関する記事については、両者に大きな違いはみられなかった。魚類は日本の伝統的な食材で、明治以後新しい食品として伝えられた肉や牛乳などのように、新しい解説をする必要がなかったと思われる。むしろ、近世から伝えられている調理法

や食べ方などを、わかりやすく解説し、次世代へ伝承しようとしていたと考えられる。

(2) 台所器具の実例

台所器具については、両資料にさまざまに工夫された器具が登場していた。『庖丁鹽梅』のまな板と鍋蓋改良の記事を図1に示し、図2に『月刊 食道楽』の「両面まな板」と「小原式五用火器」を示した。

図1のまな板は檜などの小口木でできている点³²⁾、鍋蓋改良は、桶蓋に代えたことで熱効率をよくすることを意図したもので³³⁾、未熟な人でも使える簡単な工夫がみられ、日常の調理を少しでも、合理化していこうという姿勢がうかがえる。

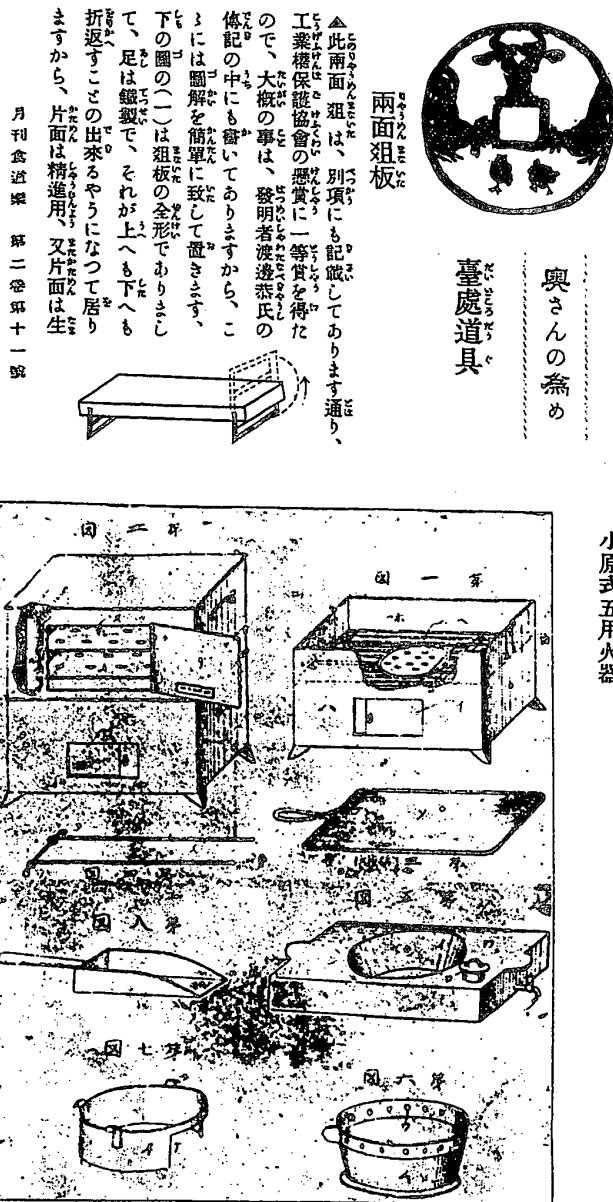


図 2.

それに対し、『月刊 食道楽』ではより手を加えた器具の工夫がみられ、図2に示した「両面まな板」と「小原式五用火器」は、読者からの応募による台所道具の発明懸賞で、1等賞と2等賞になったものである³⁴⁾。読者からの応募により、人々の関心を高めようとしていたことがうかがえる。これらの器具が現実にとどれだけ使われたのかは明らかではないものの、新しい工夫への関心をもたせたことにはなったと考えられる。

以上の記事から、『庖丁鹽梅』では、誰でも可能な簡単な工夫による台所器具の改善を行っていたのに対し、『月刊 食道楽』では、これをさらに発展させ、より専門的な器具の開発をめざしていたといえよう。

『月刊 食道楽』と同時期に出版され、当時のベスト

セラーとなった村井弦齋著の小説『食道楽』の口絵には、伯爵大隈重信邸³⁵⁾や、岩崎男爵邸の台所の様子が描かれている³⁶⁾。2つの台所は、ともに立働式で、ガスストーブやガス釜を配置し、片手鍋や、フライパン類がみられる点で注目され、当時の近代的な台所の様子をうかがうことができる。『月刊 食道楽』でも、このような近代化された台所や器具を意識し、これらの記事を掲載したことが推察される。

『月刊 食道楽』では、これらの記事の他に、巻頭や巻末の広告に、近代的な台所器具をみることができる。たとえば、東京ガスのガス七輪やガス竈³⁷⁾、各商店の広告では、天火³⁸⁾や、軽便ストーブ³⁹⁾などが掲載されている。これらの器具は、燃料ガスの家庭への普及に伴い、販売され始めたことがうかがえる。

ガスは、当初灯火用であったが、1900年代になると、燃料用として開発された。ガスを家庭燃料用とするためには、ガスの配管工事や、ガス用調理器具の開発が必要で、1902(明治35)年に1升から5升だき炊飯竈(ガス竈)とガス七輪が東京ガスで製作、販売されている⁴⁰⁾。『月刊 食道楽』では、これをいち早く取り入れようとして、広告に掲載したと考えられる。

東京ガスの家庭用燃料としてのガス需要家数は、1902(明治35)年の853戸から5年後の1907(明治40)年上期には、4,188戸へと増加した⁴¹⁾。これは、東京市の世帯約40万戸からみると、およそ100戸に1戸の割合である。『月刊 食道楽』の広告にあったガス七輪やガス竈は、これらのガス供給家庭数などからみると、ほとんどの家庭には、まだ縁遠いものであったと考えられる。

このような社会状況からみて、『月刊 食道楽』では、『庖丁鹽梅』にはみられなかった近代化を意識した台所器具の改良を实践しようとしたと思われる。しかし、それらを、現実家庭に普及させるまでには、至らなかったといえよう。

4. 衛生に関する記事

『月刊 食道楽』の衛生に関する記事の内容を、その特徴によって「食中毒・伝染病」、「混入物・添加物」、「水と飲料」、「牛乳」の4つの分野に分類し、各分野における記事の件数とタイトル、掲載された巻・号数、年・月を表5にまとめた。栄養に関する記事は、明治期の比較的早い時期からみられるので、ここでは省略し、衛生に関する記事を中心に取り上げた。

(1) 『庖丁鹽梅』にみる衛生に関する記事

『庖丁鹽梅』においては、衛生に関する記事は、「虎列拉病豫防の心得」と「食水の用心」、「徹たるパンの

料理雑誌からみた明治後期の食情報

表 5. 『月刊 食道楽』にみる衛生に関する記事

記事の分野	件数	タイトル	巻・号	年・月
食中毒 ・伝染病	13	* 梅雨と養生	1・2	明治 38・6
		* 梅雨と食物衛生	3・8	明治 40・7
		* 徴を防ぐ心得	2・7	明治 39・6
		* 夏の飲食物	1・3	明治 38・7
		* 夏期と豆腐	2・8	明治 39・7
		* 夏期飲料の注意	2・10	明治 39・9
		* 暑中の飲み物	1・3	明治 38・7
		* 避暑と食物 村井弦斎	1・3	明治 38・7
		* 避暑と食物 生間正起	1・4	明治 38・8
		* 避暑地と食物の注意	1・4	明治 38・8
		* チプスの新療法	1・6	明治 38・10
		* 食傷性のウルチカリア	2・2	明治 39・2
		* 酒と伝染病	2・5	明治 39・4
混入物 ・添加物	7	* 食物中の毒	1・2	明治 38・6
		* 銀器の銅毒	2・13	明治 39・11
		* 不良なる酢	2・11	明治 39・10
		* 甘味素サッカリンに就きて	3・3	明治 40・3
		* 混砂米の鑑別法	2・14	明治 39・12
		* 混砂米問題の解決	3・7	明治 40・6
		* 白米の中鉛粉（世人の健康を損ひつつある毒物）	2・14	明治 39・12
水と飲料	10	* 水と衛生（1）	1・3	明治 38・7
		* 水と衛生（2）	1・4	明治 38・8
		* 水の浄清法	3・4	明治 40・4
		* 沸冷水の注意	2・9	明治 39・8
		* 水の効能	2・9	明治 39・8
		* 蒸溜水は毒物なりや	3・8	明治 40・7
		* ラムネと水の鑑分け	2・10	明治 39・9
		* 不良ラムネの鑑別と其注意	3・6	明治 40・5
		* 衛生清涼剤の製法	3・9	明治 40・8
		* 衛生	2・11	明治 39・10
牛 乳	6	* 牛乳の善悪を知る法	2・3	明治 39・3
		* 飲料水と牛乳の注意	2・7	明治 39・6
		* 牛乳殺菌法	3・7	明治 40・6
		* 牛乳の害毒	3・9	明治 40・8
		* 搾取者より見たる牛乳	2・10	明治 39・9
		* 夏時の牛乳	3・7	明治 40・6
合 計	36	—	—	—

中毒」の3件のみであった。表からは省いたが、3件の記事の内容は以下の通りである。

「虎列拉病豫防の心得」では、果物を「食するは第一消化を促すの媒介なるものなれば能く熟したるものを食すべし」と説き、続けて「午後眠氣の出る時分果實の半熟のものを大人小兒の論なく一家擧げて食する為或は下痢を促し殊に寄れば虎列拉到に罹る恐れあり」と述べており⁴²⁾、不熟の果物を食することが虎列拉到に罹る一因であるとしている。

『朝野新聞』、『郵便報知新聞』などの報道によれば、コレラは1877（明治10）年の夏、大流行し、死者は全国で6,817名に上った。同年8月に内務省衛生局より、コレラ病予防養生法が発表され、その指導として、魚、野菜の新鮮なものは必ず加熱し、生魚、不熟の果物は不可としている⁴³⁾。コレラの予防法については、『庖丁鹽梅』も、この内務省衛生局の指導に従っていたといえる。

「食水の用心」の記事では、水瓶に水を入れ、部屋に

放置しておく、水が部屋の腐敗したガスを吸い込み、その水は不潔になるので、久しく部屋の中に放置した水は、使用しないよう指導していた⁴⁴⁾。

コレラの流行は、飲料水の整備に対する関心を喚起し、内務省衛生局では、1877 (明治 10) 年に飲料水に対する通達を行い、水は煮沸すること、煮沸後味の落ちた水には少量の茶またはぶどう酒を加えて直すこと、水を清浄にするには過マンガン酸カリを少量加えること、冷水や氷を避けることなどの指示をした。コレラの流行は 1878 (明治 11) 年になってもおさまらず、警察と東京府知事から通達が出され、井戸の管理や下水の解説など、詳細の注意が与えられた⁴⁵⁾。

このように飲料水に関する問題は、コレラの流行した 1877 年ごろから上水道が普及する 1890 年代まで続いた。当時のこのような状況から、『庖丁鹽梅』では、飲料水に関する問題を重要視して、この記事を掲載したと思われる。

「徹たるパンの中毒」の記事では、外国の男性が徹たパンを食べて、激しい下痢、腹痛、嘔吐が発生し、体が冷え上がり、危うくなったが、薬で命を取り止めたという話が述べられている⁴⁶⁾。

以上の記事から、『庖丁鹽梅』の発刊された 1880 年代後半では、コレラなどの伝染病の流行により、その対策のための衛生に関する知識を掲載する必要性があったといえよう。

(2) 『月刊 食道楽』にみる衛生に関する記事

1) 「食中毒・伝染病」に関する記事

表 5 によると、『月刊 食道楽』には 36 件の衛生に関する記事がみられた。その特徴をみると、「食中毒・伝染病」に関する記事が最も多く、13 件みられた。その内容は梅雨や夏期における注意が多く、とくに徹や食品の腐敗に関する注意であった。また「チプス」や「ウルチカリヤ」などの病気や伝染病に関しての記事が見られる点で注目される。

伝染病の病原菌は、1893 (明治 26) 年までには、チフス、コレラ、結核、ジフテリアなどが確認され、その後、赤痢菌なども発見され、人々の衛生への関心を高めたとされている⁴⁷⁾。

このような当時の時代背景からみると、『月刊 食道楽』においても、伝染病に関する問題を重要視し、衛生に関する記事のなかで、もっとも多く取り上げたといえよう。

2) 「水と飲料」に関する記事

次に多く取り上げられたのは、「水と飲料」に関する記事で、その内容は伝染病を防ぐための水の浄化法や、

代用品のラムネの記事であった。

伝染病の病原菌の多くは水に含まれていたため、前述したように、水に関する問題も伝染病とあわせて重要な問題であった。当時は伝染病予防のための飲料水の適否法や、水の検査法が多数研究されていた⁴⁸⁾。

ラムネは、1886 (明治 19) 年夏、コレラ流行に際して天然氷より安全という宣伝がきき、人々に知れ渡り、庶民の夏の清涼飲料として売れ行きが急速に伸び、1884 (明治 17) 年に、わずか 3 か所しかなかった製造業者が、1897 (明治 30) 年には 80 戸に増えたといわれる⁴⁹⁾。また、当時の新聞記事に、きゅうりびんから玉びんに切り換えられて売れ行きが倍加しつつあったラムネに、不良品が頻発し、しばしば、衛生取締の対象にされたと述べられている⁵⁰⁾。

このように、「水と飲料」の問題は、当時 (明治期) の人々にとって、病気の原因となる、ともすれば生死に関わる、重要な衛生問題の 1 つとして受けとめられたため、当該時期に発刊された『月刊 食道楽』においても、この問題を重視したのであろう。

3) 「混砂米」に関する記事

「混入物や添加物」に関する記事では、食物や器の毒、またサッカリンについての記事がみられ、とくに混砂米については、重要視していた様子がうかがえる。

当時の新聞によれば、混砂米とは「従来水車場または搗米渡世の者が早搗きのため、金剛砂を玄米に交ぜて搗き立てし」たものを言ったが、「はなはだ人身の健康を害するのみならず、その糠を牛馬の食料に供するときは、最も傷害あり」として、1880 (明治 13) 年 6 月、「東京府より甲第五十八号布達を以て、金剛砂搗米の儀相成らざる旨を達せられ」たが、1884 (明治 17) 年 12 月、この布達は廃止された⁵¹⁾。

別の新聞によれば、「元來此混砂米は明治十七年迄は全く禁止せられし」であったが、当時東京に設けられた「地方衛生會は、其有害ならざる事を説明して上申したるを以て、内務省に於ても調査の上此れが解禁を指令して今日に至れる」と書かれている⁵²⁾。決して混砂米が有益であるとは言っていないが、そうかといって一概に有害であるとも言えず、禁止令発布を決定するまでには至らなかったようである。しかし「此が禁止令を發布せずとするも、砂を混合する分量如何に依りては、衛生に關係する事少なからざれば、此に付きては近く精細なる調査を爲す考えなり云々」と述べられており⁵³⁾、混砂米が当時の衛生問題として注目すべき問題であったといえる。

4) 「牛乳」に関する記事

「牛乳」に関する記事では、新しい食品として、鑑別や殺菌など、不良品の対策法やその扱い方の記事がみられる。

調理に関する記事のなかでも、「牛乳を煮る時間」⁵⁴⁾、「牛乳の煮方」⁵⁵⁾のように、良く煮ることを主眼に取り上げ、衛生に注意を要していることがわかる。また、別の記事では、牛乳を料理に用いることを勧める記事や⁵⁶⁾、精養軒主人が牛乳の乾燥品のプラズモンの使い方や料理法を解説している記事もみられる⁵⁷⁾。

前述の村井弦齋の書いた当時の小説『食道楽』には、「牛乳の良否」という題目であえて取り上げられ、「小児が謂れ無くして下痢を起こしたら必ず牛乳を極めて御覧なさい」とまで書かれているように⁵⁸⁾、当時不良品の牛乳が出回り、悩まされていた様子がうかがえる。

1899 (明治 32) 年の調査では、乳牛の頭数は 2 万頭を越えており、各地で牛乳の配達売りが普及していた。ところによっては 1 合びんがすでに利用されていたが⁵⁹⁾、多くは 1 リットルのブリキ缶を、柄杓で計って分けていた⁶⁰⁾。

当時、牛乳に水や米のとぎ汁、小麦粉の汁を混ぜるのは、ごく普通のこととされ、警視庁や各県の警察部ではこれらの取締に困り⁶¹⁾、牛乳を調べるため、東京では市内各所の交番に技手を出張させ、毎朝配達夫を呼びとめ、一本のびんを抜き取り、その場で分析する事になっていたほどであった⁶²⁾。

当時牛乳は、滋養となるいわば薬で、むしろ不良品が多かったことで、鑑別するのに悩まされていたこと

がわかる。このような状況から、内務省では、牛乳に関する取締規則を交付し、1900 (明治 33) 年 4 月に施行された⁶³⁾。しかし、『月刊 食道楽』においても、これらの牛乳に関する問題が大きかったことからみると、取締は効を奏していなかったと思われる。

5. 米に関する記事

米に関する記事は、混砂米などの衛生に関する内容の他に、「栄養」と「調理・加工上の工夫」に関する内容でも、両資料に掲載されていた。そこで、以下に、両資料の米に関する記事についてまとめた。

両資料の米に関する記事の内容を、その特徴によって 4 つの分野に分類し、さらに詳細な項目分野に分類し、それらの分野のうち、掲載のあった分野に○印で示し、表 6 にまとめた。

『庖丁鹽梅』の記事が、多くは調理に関するものであるのに対し、『月刊 食道楽』では、それ以外に器具や、衛生、栄養など新知識の内容が多くなっていることがわかる。

表 7 に『月刊 食道楽』の栄養に関する記事の例を示した。当時の栄養の問題は、白米の食べ過ぎによる「脚気」で、その原因は「白米の毒素」となっている。これらの内容が、ビタミン発見以前のものであることは明らかである。

脚気は明治初年以来、問題となっていたが、『月刊 食道楽』の時期になっても、まだ病原は明らかにならず、細菌説と白米中毒説などが並立し、佐伯矩も 1905 (明治 38) 年には中毒説を支持している。また、脚気菌発見の発表などもあったが、まだ確実なものではなかった⁶⁴⁾。このような状態であったから、一般の人々の脚気に対する注意は極めて曖昧なものであった。当時の新聞によると、胃腸を健全に保っておくこと⁶⁵⁾や、大食をつつしみ便通をよくしておくこと⁶⁶⁾など、消極的な注意であったが、発病の予防には麦飯が確かに効果があることを疑う人は、この時代には少なかった。

このような時代背景から考えると、『月刊 食道楽』で脚気の原因を「白米の毒素」としている理由が納得できる。

表 7. 『月刊 食道楽』にみる米の栄養に関する記事

タイトル	巻・号	年・月
① 白米の毒素—附脚気症の病原—	3・6	明治 40・5
② 脚気に適する食物	2・9	明治 39・8
③ 麦飯の生理的価値	3・3	明治 40・3
④ 麦飯の効	3・6	明治 40・5
⑤ 營養上に於ける米の価値	2・3	明治 39・3

表 6. 『庖丁鹽梅』と『月刊 食道楽』にみる米に関する記事

記事の分野		庖丁鹽梅	食 道 楽
調 理	炊き方	○	○
	水 量	○	○
	保 存	○	○
	その他	○	○
器 具	水 量		○
	保 存		○
	洗 米		○
	炊 飯	○	○
衛 生	混入物		○
栄 養	麦 飯		○
	脚 気		○
	消 化		○

調理では炊き方、水量、保存法など、時代を経ても問題とされていることは同じで、いかに炊飯という調理に技術が必要であったのかがわかる。

『月刊 食道楽』では、炊飯に関する調理器具がいくつかみられ、その一例を図3に示した。

図3は、炊飯水加減器⁶⁷⁾と、簡便米とぎ器械⁶⁸⁾である。前者は、米の水加減を、水の計量容器のなかの4つの棒で調節できるようになっている工夫がある。後者は、米をとぐのに水の中に手を入れずとも、この器械を桶にはめて、取っ手を回しさえすれば米がとげるといふ工夫がある。炊飯の失敗で多かった水加減や、冬の寒い時に冷たい水に悩まされていた米とぎなど、すこしでも改善を計ろうとする努力の結果が、これらの新しい器具にみることができる。しかし、これらがど

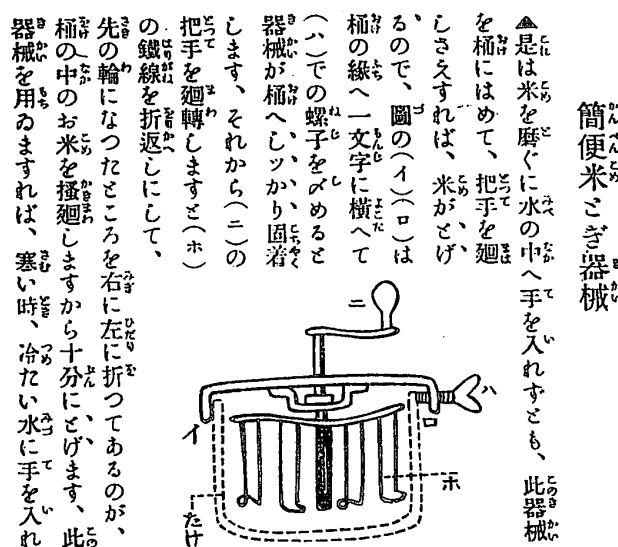


图 3.

れほど普及したのかは疑問である。

前述したように、『月刊 食道楽』の時期には、家庭において、ガスを燃料として用いるようになったことなどの影響もあって、『庖丁鹽梅』の時期に比べ、台所器具の改良は、より多く行なわれていた様子がうかがえ、炊飯に関する調理器具もその例外ではなかったといえる。

結語

以上、今まで述べてきた『月刊 食道楽』の家庭における食に関する記事を、『庖丁鹽梅』と比較しながら整理すると、2つの特徴があげられる。

1つは、主婦と使用人の調理上の役割である。『庖丁鹽梅』では、中・上流階層の家庭では、調理は使用人が行うことが前提で、主婦は使用人の管理者であったことがうかがえた。それに対し、『月刊 食道楽』では、調理を使用人まかせにする主婦の在り方を強く批判し、主婦自らが調理する必要性を述べ、新しい主婦と使用人の在り方を主張していた。

2 つめは、調理への近代科学の導入である。『庖丁鹽梅』では、伝統的なものを重視するいっぽうで、内務省衛生局の日本食料調査報告の記事をいち早く紹介するなど⁶⁹⁾、新しい科学への関心がみられた。『月刊 食道楽』では、これを具体的に応用する試みが行われ、新しい食品の扱い方や、その衛生的な処理について、科学的理論を伴った説明による食生活改善の記述が、多くみられた。

以上の結果から、『月刊 食道楽』が出版された 1900 年代は、日本の工業化を進めていた時期にあたり、人々の生活が大きく変化した時期でもある⁷⁰⁾。その動きに伴って出版された『月刊 食道楽』の内容は、社会の動きの影響を受けていることが認められ、この点が特徴的といえる。

たとえば、新中間層と呼ばれる家族の形成によって、主婦も家事をになう必要が生じ、その影響は調理にもあらわれていたといえる。また、ガスを灯火用としてだけではなく、燃料として用いるようになったことが、近代的な台所を方向づけ、伝染病などの病原菌の発見は、衛生に関する関心を高めたといえる。

『月刊 食道楽』は、社会の動きに伴った最新の食情報を読者に伝え、それ以前とは異なった近代的な食生活のあり方を提示する役割を果たそうとしていたといえよう。

今後は、2つの雑誌の各研究会活動や、外食店の記事について調査し、明治期の食生活に及ぼした影響など

をさらに探究していきたいと考えている。

なお、本研究は日本調理科学会プロジェクト研究「環境と調理科学」の一部であり、その概要は日本調理科学会平成11年度大会において発表した。

文 献

- 1) 財団法人開国百年記念文化事業会(1955), 明治文化史 第一巻 概説編, 洋々社, 東京, 182.
- 2) 財団法人開国百年記念文化事業会(1955), 明治文化史 第一巻 概説編, 洋々社, 東京, 323.
- 3) 財団法人開国百年記念文化事業会(1955), 明治文化史 第一巻 概説編, 洋々社, 東京, 326.
- 4) 財団法人開国百年記念文化事業会(1955), 明治文化史 第一巻 概説編, 洋々社, 東京, 327.
- 5) 財団法人開国百年記念文化事業会(1955), 明治文化史 第一巻 概説編, 洋々社, 東京, 328-330.
- 6) 江原絢子(1998), 高等女学校における食物教育の形成と展開, 雄山閣, 東京, 60-61.
- 7) 杉田浩一(1999), 料理書にみる調理の変遷, 石毛直道監修・杉田浩一編, 講座食の文化 第3巻調理とたべもの, 財団法人味の素の文化センター, 東京, 346.
- 8) 杉田浩一(1999), 料理書にみる調理の変遷, 石毛直道監修・杉田浩一編, 講座食の文化 第3巻調理とたべもの, 財団法人味の素の文化センター, 東京, 346.
- 9) 草間俊郎(1989), 西洋の食文化受容の過程と教育(1)―明治初期の横浜毎日新聞の役割―, 神奈川県立栄養短期大学紀要, 21, 13-23.
- 10) 橋場浩子(1997), 婦人雑誌におけるチーズ料理―『婦人之友』と『主婦の友』との比較研究―, 日調科誌, 30, 161-171.
- 11) 山本美枝子(1993), アマ執筆者別にみた肉料理の実態―『婦人之友』誌掲載の記事を通して―, 日本家政学会誌, 44, 963-972.
- 12) 神奈川県立栄養短期大学伝承食研究会(1992), 食道楽 第II期全六巻, 五月書房, 東京.
- 13) 杉田浩一・今井美樹・山下光雄(1998), 雑誌『庖丁鹽梅』に現れた調理理論の啓蒙, 日調科誌, 31, 306-313.
- 14) 江原絢子(1998), 高等女学校における食物教育の形成と展開, 雄山閣, 東京, 48-49.
- 15) 西川祐子(1990), 住まいの変遷と「家庭」の成立, 女性史総合研究会編, 日本女性生活史 第四巻近代, 東京大学出版会, 東京, 39-40.
- 16) 庖丁鹽梅 第6集, 1.
- 17) 月刊食道楽 第2巻第13号, 42.
- 18) 月刊食道楽 第3巻第9号, 18.
- 19) 月刊食道楽 第3巻第3号, 24-25.
- 20) 西川祐子(1990), 住まいの変遷と「家庭」の成立, 女性史総合研究会編, 日本女性生活史 第四巻近代, 東京大学出版会, 東京, 39.
- 21) 野本京子(2001), 家事労働をめぐる「主婦」と「女中」, 大口勇次郎編, 女の社会史 17-20世紀―「家」とジェンダーを考える, 山川出版, 東京, 313-314.
- 22) 江原絢子(1998), 高等女学校における食物教育の形成と展開, 雄山閣, 東京, 49.
- 23) 江原絢子(1998), 高等女学校における食物教育の形成と展開, 雄山閣, 東京, 50.
- 24) 庖丁鹽梅 第24集, 45-46, 第25集, 45-46, 第23集, 69-70.
- 25) 庖丁鹽梅 第19集, 55, 第21集, 46-50, 第22集, 53-56, 第25集, 41-43, 第16集, 44-45, 第17集, 41-44, 第18集, 65-67.
- 26) 月刊食道楽 第3巻第3号, 24-25.
- 27) 理科應用 主婦の二十四時間 (月刊食道楽臨時増刊号), 111-116.
- 28) 野本京子(2001), 家事労働をめぐる「主婦」と「女中」, 大口勇次郎編, 女の社会史 17-20世紀―「家」とジェンダーを考える, 山川出版, 東京, 318.
- 29) 野本京子(2001), 家事労働をめぐる「主婦」と「女中」, 大口勇次郎編, 女の社会史 17-20世紀―「家」とジェンダーを考える, 山川出版, 東京, 319.
- 30) 庖丁鹽梅 第4集, 40.
- 31) 月刊食道楽 第3巻第1号, 49-50.
- 32) 庖丁鹽梅 第5集, 49.
- 33) 庖丁鹽梅 第1集, 31-32.
- 34) 月刊食道楽 第2巻第11号, 67-68.
- 35) 村井寛(1903), 増補註釋 食道楽 春の巻, 報知社出版部, 東京, 口絵.
- 36) 村井寛(1903), 増補註釋 食道楽 夏の巻, 報知社出版部, 東京, 口絵.
- 37) 月刊食道楽 第1巻第2号, 広告.
- 38) 月刊食道楽 第1巻第4号, 広告.
- 39) 月刊食道楽 第1巻第3号, 広告.
- 40) 東京ガス株式会社(1986), 東京ガス百年史, 東京, 34-35.
- 41) 東京ガス株式会社(1986), 東京ガス百年史, 東京, 34-35.
- 42) 庖丁鹽梅 第11集, 38-39.
- 43) 朝野新聞 (1877年9月22日), 郵便報知新聞 (1877年8月31日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所, 東京, 25-26.
- 44) 庖丁鹽梅 第27集, 42-43.
- 45) 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史, 近代文化研究所, 東京, 26, 80-81.
- 46) 庖丁鹽梅 第27集, 43.
- 47) 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史, 近代文化研究所, 東京, 186.
- 48) 婦女雑誌 第3巻第1号 (1893年1月1日), 婦人教会雑誌 (1888年11月), 東洋学芸雑誌 第13巻第177号 (1896年6月25日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所, 東京, 134, 186.
- 49) 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史, 近代文化研究所, 東京, 101.
- 50) 東京朝日新聞(1895年8月18日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所,

- 東京, 187.
- 51) 読売新聞 (1884 年 12 月 11 日), 明治ニュース事典編纂委員会・毎日コミュニケーションズ出版部(1984), 明治ニュース事典 第三巻所収, 毎日コミュニケーションズ, 東京, 309.
 - 52) 東京日日新聞 (1906 年 11 月 18 日), 新聞集成明治編年史編纂會(1936), 新聞集成明治編年史 第 13 巻所収, 財政經濟學會, 東京, 169.
 - 53) 東京日日新聞 (1906 年 11 月 18 日), 新聞集成明治編年史編纂會(1936), 新聞集成明治編年史 第 13 巻所収, 財政經濟學會, 東京, 170.
 - 54) 月刊食道楽 第 2 巻第 3 号, 46-48.
 - 55) 月刊食道楽 第 3 巻第 8 号, 19.
 - 56) 月刊食道楽 第 2 巻第 6 号, 34-35.
 - 57) 月刊食道楽 第 3 巻第 6 号, 23-28.
 - 58) 村井寛(1904), 増補注釋 食道楽 冬の巻(第 5 版), 報知社出版部, 東京, 254.
 - 59) 九州日日新聞 (1901 年 2 月 3 日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所, 東京, 239.
 - 60) 時事新報 (1898 年 1 月 1 日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所, 東京, 239.
 - 61) 時事新報(1898 年 3 月 15 日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所, 東京, 230.
 - 62) 昭和女子大学食物学研究室 (1971), 近代日本食物史, 近代文化研究所, 東京, 230.
 - 63) 九州日日新聞(1900 年 3 月 21 日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所, 東京, 231.
 - 64) 昭和女子大学食物学研究室 (1971), 近代日本食物史, 近代文化研究所, 東京, 314.
 - 65) 九州日日新聞(1906 年 1 月 19 日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所, 東京, 314.
 - 66) 九州日日新聞 (1906 年 1 月 1 日), 昭和女子大学食物学研究室(1971), 近代日本食物史所収, 近代文化研究所, 東京, 314.
 - 67) 月刊食道楽 第 2 巻第 3 号, 18-21.
 - 68) 月刊食道楽 第 2 巻第 13 号, 64.
 - 69) 庖丁鹽梅 第 10 集, 3-7, 第 11 集, 1-6.
 - 70) 堀江俊一(1991), 明治末期から大正初期の「近代の家族像」—婦人雑誌からみた「山の手生活」の研究—, 日本民俗学, 186, 40-44.

(2001 年 8 月 6 日受理)