

ラジオの料理放送にみる「主婦」の統合と分断

— 1930年代を中心にして —

村瀬敬子

〔抄録〕

戦前・戦時期において国民教化メディアであったラジオは、女性の社会教育を目的とした「婦人・家庭向け」の番組を放送していた。本稿では「婦人・家庭向け」の番組のうち、料理放送に注目し、1930年代を中心に、ラジオが視聴者としての女性、なかでも「主婦」とどのような関係を取り結んでいったのかを明らかにした。

「料理献立」は都市部に居住する一定以上の階層の「主婦」に向けて、料理の調理法をはば毎日、放送する番組であった。番組には栄養や味や家計等に配慮して、毎日異なる副食を家族に提供すべきだとする近代的な家事規範が織りこまれており、その背景には料理を「教養」としてとらえる文化があったといえる。一方で聴取者調査や番組にかかわる言説の分析からは、「料理献立」が、近代的な主婦へと女性を「統合」するだけでなく、階層や地域などの差を顕在化させる、いわば「分断」の契機をもちこんでいたことがわかった。それにも関わらず、日々の料理放送が1941年まで継続した背景を、戦時期における「栄養」と「団欒」という観点から考察した。

キーワード：ラジオ放送, 主婦, 料理番組, 1930年代

1. はじめに

初期におけるラジオは、各種の番組嗜好調査などから「新奇な娯楽メディア」として歓迎されたとされ（津金沢 1998：8）、不良性を帯びた活動写真に対し、「教養」の香りをもつラジオは「家庭内の「健全娯楽」として新中間層に受け入れられていったとされる（黒田 1999：142）。一方で、放送局の側は当初からラジオの社会教育的な側面に高い期待を寄せており、例えば、東京放送局総裁の後藤新平は仮放送開始当日の演説において、ラジオ放送の使命として「文化の機会均等」「家庭生活の革新」「教育の社会化」「経済機能の敏活」の4点を挙げている。「経済機能の敏活」以外はすべて教育・教養に関する内容であることから、佐藤卓己はこれを「ラジオによる国民教化宣言」と呼ぶことができるとする（佐藤 2008：30）。初期の放送をめ

ぐっては多様な「放送」像が交錯していたことが指摘されているが、その後の戦時体制との密接なかかわりまで考慮に入れば、戦前・戦時期のラジオは国民を教化し、その統合を志向するメディアだったといえるだろう。

先後藤新平の演説において「文化の機会均等」では、ラジオに都市と地方、老若男女、階級等の文化の障壁を撤することへの期待が表明されている。その際、「御主人は外に於て諸種の文化的利益を享けつゝある間に、家にある者は文明の落伍者」たることを問題視しており⁽¹⁾、ラジオは家庭にこもりがちな女性の社会教育のためのメディアとしても想像されていたといえる。こうしたなか放送開始年の1925年には「料理献立」「家庭講座」、1926年には「婦人講座」、1927年には「家庭大学講座」の東京からの放送が始まっており、ラジオ放送開始後まもなく「婦人・家庭向け」の番組は、教養番組においてひとつのジャンルを形成している。つまり放送局は「婦人・家庭向け」いうジャンルを形成することで、女性というカテゴリに向けて、特定の「教養」を放送していったのである⁽²⁾。

さらに放送が戦時体制に組み込まれていくと、「婦人・家庭向け」番組も「国策に沿って、婦人の生活を指導するような放送」へと変化している（日本放送協会放送史編修室編1965：363）。放送はその初期から、放送事項の事前検閲に加え、不適当な放送が行われればすぐに遮断できる放送監視装置が設置されるなど、通信大臣の厳重な監督・取締り下にあったが（内川1973：xiv）、満州事変以降は統制強化が進められ、国民をファシズム体制へ動員していくための情報宣伝活動を活発化させていった（津金沢1998：78、117）。国民総動員体制下において、女性に期待されたのは「銃後」において家庭を守り、戦争をそこから支えることであり、その範囲において女性は「母」（生殖者および母役割の遂行者）として、男性の労働を代替する「労働者」として、家事一切を取りしきる「主婦」（消費者）として動員されたとされる（成田2002：11-12）（上野1998：68）。その際、女性の組織化やメディアの表象を対象とした研究では、地域や階層等を超えた女性の動員やステレオタイプな女性イメージなどを通して、女性の「統合」の側面が強調されてきたといえよう。

それでは「国民教化メディア」であったラジオは、視聴者としての女性、なかでも「主婦」とどのような関係を取り結んでいったのだろうか。本稿では、ラジオの「婦人・家庭向け」番組のうち料理放送に注目し、そこで視聴者としての「主婦」がどのように想像されたのか、また放送が国民の動員メディアとして統制強化されていくなかで、聴取者を拡大させていったラジオで、「料理」がどのように位置づけられていったのかを明らかにする。その際、ラジオの料理放送のなかに、女性の「統合」だけでなく、階層や地域などの差を顕在化させる、いわば「分断」の契機も含まれていたことを指摘し、にも関わらず、日々の料理放送が太平洋戦争直前まで継続されていった背景についても考察していきたい。

2、「婦人・家庭向け」番組と料理放送

2-1 「婦人・家庭向け」番組と視聴者

「婦人・家庭向け」番組は、放送の教養、報道、慰安の区分のうち、主に教養放送に属していた⁽³⁾。1926年から日本放送協会主事となり、東京中央放送局の「家庭、婦人、家庭大学、料理、メモ等のプログラム編集を担当」していた大澤豊子は、「学校、研究所その他の機関に頼ることが出来ないで、知識を求めてゐる人達のために、ラジオこそ最も好適の教育機関」だと考え、「マイクを通して、婦人の啓蒙と教養に資したい」という思いから放送にかかわってきたとしており（大澤1934：6）、放送局の担当者もまた女性の社会教育を目指していたことがわかる。

初期の「婦人・家庭向け」番組には、「女性の社会常識涵養を主眼」とした「婦人講座」（1934年より「婦人の時間」）、「女学校卒業程度の者に、専ら学問的に専門的智識を系統立てて連続放送」する「家庭大学講座」（1934年まで放送）、「家庭日常生活の内容を豊富にし、家政運用に有要な智識と技能を増進することを目的」とした「家庭講座」などの講座番組の他に⁽⁴⁾、料理レシピの紹介を行う「料理献立」があった。

これらの「婦人・家庭向け」番組は概ね午前9時から午後4時までの時間帯に放送されており、その視聴者として想定されたのは、昼間に家庭でラジオを聴くことができる女性であった。平塚らいてうは1931年の「ラジオと婦人の生活」において「婦人・家庭向け」番組を取り上げ、「大多数の婦人は家庭にあつて、所謂家事と育児を担当してゐる」として、ラジオはこうした「家庭といふ小さな障壁の中に孤立」した「婦人の生活視野を拡大し、その内容を豊富にする」のに役立つとしているが（平塚1931：19）、ここで平塚がラジオの聴取者とする「婦人」のなかには、昼間に農業や賃金労働などに携わる女性は含まれていないと考えられる⁽⁵⁾。

1932年の『ラジオ年鑑』（日本放送協会編）では「ラジオを聴く家庭で新聞紙を購読せぬ家は恐らく一軒もあるまい」、ラジオの聴取者層の「生活程度は其新聞読者層の中の上位を占むるものと思ふ」として、その理由を「聴取料も新聞購読料の最高額と匹敵し、加ふるに受信機と云ふ別に費用を要するものが必ず附加されるからである」とある（『ラジオ年鑑』1932：67-68）。また全国放送網の整備が進んでいった1931年においても、新規加入者の8割以上は主に都市居住者である工業、商業及び公務自由業者が占めており、ラジオの世帯普及率は聴取加入者が100万を突破した1932年3月末でも、東京府で29%、大阪府で22%、愛知県で15.6%であった（日本放送協会1939：316-317, 323）。つまり、1930年代前半にラジオ受信機を購入し、聴取料等の維持費を支払うことができる世帯は、都市部の中層以上に偏っていたのである。こうしたことから、この時期、「婦人・家庭向け」番組の聴取者として放送局が想定していたのは、都市部に居住する一定以上の階層の女性であったといえるだろう⁽⁶⁾。

2-2 「料理献立」という番組

「婦人・家庭向け」番組のうち、家庭の食に関する情報が多く取り上げられたのは「料理献立」と「家庭講座」である。「家庭講座」では、食にかかわる講演の他に調理実習が放送されることもあったが、それは放送の一部にすぎなかった。「料理献立」の素材提供者が「家庭講座」で講演を行うなど、食情報という点で二つの番組は関連をもっていたが、この点に留意しながらも、本稿では「料理献立」を中心に分析を進める⁽⁷⁾。

「料理献立」は東京放送局では仮放送中の1925年5月24日に初放送され、本放送開始以降ほとんど毎日約10分間放送された。他の放送局においても「料理献立」「季節料理献立」「季節料理」などの名称で放送されはじめ（本稿では「料理献立」とする）、1930年頃までには多くの放送局で午前9時台から10時台に放送される帯番組として定着している。「料理献立」は専門家が提供した料理レシピをアナウンサーが読み上げるという形式の番組であり、1、2品の料理のレシピのみを紹介する場合と、献立の取り合わせを紹介し、その中の数品のレシピを放送するという形式をとる場合があった。前者の例として、1932年に放送された「あゆの姿塩」は次のようなものであった。

きょうは三沢豊氏発表の“あゆの姿塩”の作り方を申し上げます。皆様、鉛筆のご用意はよろしいでしょうか。では5人前の材料から申し上げます。鮎5尾、塩一、酢一、（中略）もう一度繰り返して申し上げます……お書けになりましたでしょうか。次にこしらえ方を申し上げます（南1997：63）。

「料理献立」は聴取者が放送を聴いて、その場で内容を書き取ることが想定された番組であり、そのためアナウンサーは二度繰り返して放送原稿を読んでいる。

「料理献立」は開始当初は各放送局で独自の内容が放送されていたが、1928年に全国7局を結ぶ全国中継網が完成した後は、平日は各局からローカル放送され、日曜日は東京から全国中継されるようになる。平日に放送素材となるレシピを提供したのは、東京の場合、手塚かね子（日本女子大）、一戸伊勢子（一戸食物研究所）、栗山善四郎（八百善）、田中徳三郎（ブルニエ）、宇多繁野（宇多割烹研究会）、村井多嘉子（村井弦斎夫人）、藤巻良知（東京市衛生試験所）、蘆澤千代（慶應病院食養研究所）などの女学校等の教員、料理店の料理人、料理学校の教員、栄養学の関係者などだが（『ラヂオ年鑑』1935：380-381）、その多くが当時の婦人雑誌等への料理記事の寄稿者でもあり、いわば当時第一線で活躍する料理研究家であった。また料理研究家がそれほどいない札幌、仙台、広島、熊本などの放送局の場合、管内の女学校が主なレシピの提供者となっている。

番組にはテキストがなかったが、放送内容は何度か書籍にまとめられている。東京からの放送をまとめて1927年に出版された『ラヂヲ放送 四季の料理』では、「一家の栄養と、経済と、

平和とを、その掌のうちに握つて居ります主婦の身にとつて、けふのお惣菜は何にしよう？と云ふことは、ほんとうにうるさい煩はしいことであり、又捨てられない大切なお努めでございます」として、その手助けとなるよう「料理献立」を放送しているとする（日本放送協会関東支部編 1927：1）。また名古屋の放送をまとめた同年の『JOCK 季節のお料理』も「家庭の御料理につき季節に応じ最も手近な材料で栄養、美味、経済に、併も毎日異つたものを食卓にといふ主婦の方々の御苦心を察し、毎日の「料理献立」の時間を設けていると述べられている（日本放送協会東海支部編 1927：1）。つまり「料理献立」は、家族のために日々の食事を采配する「主婦」に向けられた放送であり、そこには「栄養」や「美味」や「経済」等に配慮し、毎日異なった副食を家族に提供すべきだとする近代的な家事規範をみることができる。

2-3 「料理献立」と専門知

「料理献立」は栄養、衛生、計量、経済といった科学的な知とかがわる番組であった。なかでも栄養には力点が置かれており、1931年頃の日曜の全国中継は「内務省栄養研究所発表の栄養料理」であった（『ラジオ年鑑』1932：324）。1920年代には高等女学校においても栄養学的な理論と献立、調理との関連性に着目した指導が行われるようになり（江原 1998：359）、新聞や婦人雑誌等にも栄養に関する記事が掲載されることで、日常食は栄養という観点からもまなざしを向けられるようになっていく。

食にかんする科学的な知識は、「婦人・家庭向け」の他の番組でも頻繁に取り上げられており、1925年の「家庭講座」第一回は佐伯矩「栄養料理献立の特長」（日本放送協会放送史編修室編 1965：88）であり、また衛生研究所の有本邦太郎による「梅雨期の食物」（1932年放送）等の講演の他に、1934年からは「衛生メモ」という5分程度の番組が週4回、「料理献立」の前後に放送されるようになっていく。

また多くの放送局は「料理献立」と連続して「日用品値段」（「日用品物価」とする放送局もあった。本稿では「日用品値段」とする）という番組を放送していた。「日用品値段」は東京放送局では1925年5月から放送が開始され、各放送局が所在地の公設市場等と提携して、食品を中心とした日用品の小売価格（関西と九州の各局は卸売値段も含む）を、日祭日を除いて毎日、発表する番組であった⁽⁸⁾。放送は、商品の価格が次々と説明されていくものであったが、どの品が「惣菜」として適当かといったアドバイスも適宜、加えられており、家庭の調理担当者に向けられた番組だったことがわかる⁽⁹⁾。

「料理献立」と「日用品値段」が連続して放送されたのは、食事の采配と食材の購入が、共に主婦にとって重要な仕事だと考えられたためであろう。「日用品値段」を放送局は、「経済の常識を与ふる放送が婦人の日用品に対する常識を涵養し、不正商人の出入を断たしめ或ひは暴利を貪らしめざる等不正商人をして乗ずるの余地なからしめて、家庭の主婦を益し、家庭経済上に役立たしめて居る」としているが（『ラジオ年鑑』1931：214）、この時期はご用聞きから

食品を購入することが多く、小売価格を知ることによって「不正商人」に対抗し、合理的な消費を推進することが想定されたのだろう。また食材の購入や調理の際の「計量」を重視していたことも、これらの番組の共通点だといえる⁽¹⁰⁾。

第一次世界大戦中から戦後の新中間層の生活難を契機として、「欧米に対抗できる国家の建設のためには、国家の基礎である家庭の改善こそが重要」という視点から、政府は日常生活の合理化や科学化を推進しているが（小山1999：101）、栄養、衛生、計量、消費経済といった観点は、こうした政府の日常生活をテーマとした社会教育行政と重なり合うものである。

ただし、「料理献立」と「日用品値段」の両番組は、その内容にニュース性があったこと、また主婦の生活時間にラジオの聴取が組み込まれることを想定した編成がされたという点で、ラジオというメディア独自の社会教育が目指されていた。例えば、1928年に大阪で開催された「大礼奉祝 交通電気博覧会」では、「家庭の一日」という展示がなされ、午前6時から午後7時までの時間ごとの「電化せる家庭」のジオラマが展示されている。午前11時のジオラマは、主婦が「電気ミシンを操る手を休め左側壁際に置きたるラヂオにて今日の日用品物価及料理献立を聞き筆記しつゝあゝる」場面、午後3時は「主婦は側の壁に取付ある自動式電話を以て、ラヂオにて聞ける物価と献立とにより夕食材料を注文」する場面となっている（山本編1929：214-215）⁽¹¹⁾。これまで「時報」や「ラジオ体操」を事例として、ラジオが「近代的时间への同調装置」（黒田1999：115）として機能したことが指摘されているが、生活を合理化する「家電製品」の一つとして、主婦の時間感覚を含んだ行動の再編成がラジオに期待されていたといえよう。

2-4 「料理」という教養

「料理献立」はこれまでみてきたように、主婦に向けて毎日違う家庭料理のレシピを紹介する番組であったが、ここでいう「家庭料理」とは、「家庭」と同様、歴史的な概念である。もともと「料理」という言葉は、高級な「料理屋」での食事を指しており、庶民の日常的な食事を指す言葉ではなかったが⁽¹²⁾、明治期以降、「家庭」がさかんに論じられ、そこで日常的な家政のあり方が見直されていくなかで、「家庭」と「料理」が結合した「家庭料理」という言葉が誕生したと考えられる。

1900年から1910年代には高等女学校に調理実習室が整備され、「家庭料理の改善」を目的とした料理雑誌『料理の友』に加え、料理学校や「家庭料理」の通信教育も登場している（石川他編2002：90-95）。ただし通信教育のテキストである『家庭料理講義録』には「料理研究と云へば、直ちに贅沢であるとか、金がかゝるとか云ふ非難が伴ふ」（板垣1918：3）と述べられているように、「料理」という言葉にはこの時期も高級で贅沢なものだというイメージがあった。そしてその感覚は、「料理献立」が放送された1920年代半ば以降もひきつづき存在していたといえる。

例えば、1920年代後半から『主婦之友』には、ブルジョア女性が設備の整った台所に立つ写真が数多く掲載されているが、そこでは「美味しい料理」や「ご馳走」を作っていることが強調され、写真の女性が「美味しい料理」をつくる「教養」をもつことが示されている。また1932年の「嫁入り前のお嬢様のお稽古」というグラビアでは、習字、ピアノ、お花などと並んで「お料理」の稽古姿が登場しているが、料理は「稽古事」として嫁入り前に身につけるべき高級文化の一つとして表象されていることがわかる(村瀬 2009c: 98-100)。

この時期、料理学校へ通っていたのは一定以上の階層の主婦や子女であり、1927年に東京の赤堀割烹塾に通っていた栄養学者の香川綾は「塾の生徒は高島田姿の良家の令嬢ばかり」だったと述べている(香川 1985: 96)。また大正末に東京料理学校へ通った料理研究家の江上トミも、月謝や材料費が高額で、通っていたのは「華族の子女とか、老舗の娘といった金持の女性」が多かったとし、この時代の料理学校は「女のたしなみ」「家族を喜ばせる」ことに主眼を置いていたとする(津谷 1978: 32)。こうした料理学校では料理屋やレストランで提供されるような料理を習うことができたものの⁽¹³⁾、それはあくまで「主婦」として、家庭内での料理をより充実させるためであった⁽¹⁴⁾。こうした傾向は、大阪を本拠地とした大阪割烹学校や日本割烹講習会といった料理学校でも同様であり、また女学校の調理実習で取り上げられた料理も、多くは日常食というより、饗応料理や洋風料理であったことがわかっている(江原 1998: 356-357)。

ラジオの料理放送には、女学校の教員に加え、先に挙げた東京や大阪の料理学校からもレシピが提供されており、「料理献立」はこうした場で教えられた、女性の「教養」としての料理と連続性をもつ番組だったといえる。ただし、女性のたしなみとして家庭料理を近親者以外から「習う」という文化は、「中流家庭の下の主婦を目標」として編集された『主婦之友』に多くの料理レシピが掲載され、また都市部では婦人会などの女性団体主催で料理講習会が数多く開催されていること等から、都市では一定の階層的な広がりをもって成立していたといえよう。

実際の「料理献立」で放送されたレシピは多様で、その内容を詳しく紹介することは本稿の目的からは逸れるが、放送内容をまとめた書籍には、「西洋料理」や「支那料理」などが掲載され、バターやパセリ、シナモンなど地方では珍しい材料を使用した料理、フライ鍋やオーブンなどの調理器具を要する料理もみられる。こうしたことから「料理献立」は聴取者に、一定以上の調理環境(材料の入手や調理道具の整備など)と料理のリテラシー(知識や技能、経験などのレベル)を要求する番組であったといえるだろう。

3、料理放送と「主婦」の分断

3-1 ラジオ聴取者層の拡大

栄養等に配慮して毎日違う料理をつくる「主婦」像とは、現実の聴取者の姿を反映したものというよりも、教化の視点によって放送局が想像したイメージであった。また「教養」としての料理という観点も、都市部では社会的な広がりをもっていたとはいえ、農村等も含めて一般化していたとはいえない。本章では聴取者によって多様な「料理献立」の受容があったことを前提としながらも、聴取者が拡大していくなかで、「料理献立」がどのようにとらえられていったのかを、聴取者調査や「料理献立」にかかわる言説を中心に分析していきたい。

ラジオ放送の聴取契約者数は、1935年に200万を突破後、1937年に300万、1939年に400万と急増していくが、1935年以後は特に郡部での聴取者が増加している。その理由として農村の好況、昼夜間送電の可能な地域の増加、聴取料の値下げ、低開発地帯を対象とした聴取者普及運動などを挙げることができるが、なかでも日中戦争の開始によって戦況ニュースへの関心が高まったことが大きな理由であろう（日本放送協会放送史編修室編1965：475-486）。ラジオの普及率は、1932年の11.1%から、1937年には26.4%へ、1941年には45.8%へと急速に増加しており、これにともなって「料理献立」の聴取者も、階層的にも地域的にも拡大していったといえる。

また1934年5月には日本放送協会の機構改革が行われ、それにもなって番組編成の中央集権化がすすめられた。政府は放送を「国家政策の周知宣伝のための有力な機関」として重視し、全国中継番組を基軸とする方針を打ち出すとともに、中央放送審議会委員に陸軍・海軍・外務の各省次官を加えるなど人事面においても政府の統制の強化が行われた（日本放送協会放送史編修室編1965：339-341）。こうしたなか「婦人・家庭向き」番組は、1934年秋の「家庭大学講座」の廃止などの番組改編とともに、「放送内容の実用化、実際化」（『ラジオ年鑑』1935：132）が進められている。

1935年の『ラジオ年鑑』は「ラジオ聴取が未だ一般化されず、比較的上層階級に限られてゐた間は、ラジオの家庭・婦人講座も主としてさうした婦人達のみを目標としてゐればよかつた。（中略）併し聴取者層が漸く拡大するに伴って、階級、収入、教養程度の異なる種々相の家庭婦人の凡てに満足を与へなくてはならなく」なると説明する。そして番組編成の目標は、「斯うした婦人達の実際生活に向けられ、此の方面に実用的な知識を送る事」であり、「多数の聴取者の日常生活と歩調を揃へ乍ら尚一步の指導性を持つこと、親しみを持って聴かれ乍ら不知不識の間に科学思想、家庭合理化の知識を植ゑつけ、一般婦人の知的向上を図ること」だとしている（『ラジオ年鑑』1935：132-133）。

「料理献立」も「放送内容の実用化、実際化」が進められ、例えば、放送局で「婦人・家庭向き」番組を担当した黒田米は「家庭メモ、衛生メモ、毎日のお料理は（中略）ごく細かく、

卑近に、実用的に組んでゆき度く心得ます。(中略) お料理のうち、家庭人が実際に望むところは、お惣菜もの、それも多くはお野菜とお魚なのですから、お惣菜で一寸気の利いたといふものを多く致しますつもり」(黒田1934: 39)としており、1936年の『ラヂオ年鑑』でも「料理献立」は「その日その日に実際応用され得る様な、手の掛らない実用的価値あるものを目安として居る」(『ラヂオ年鑑』1936: 68)ことが述べられている。

3-2 「料理献立」へのまなざしと階層差

それでは、こうしたなか「料理献立」という番組は、どのように評価、あるいは批判されていたのだろうか。1930年代前半において放送局は、「婦人・家庭向き」番組のなかで「料理献立」を「聴取者が最も多くしかも多数に最も親しみを以て迎へられてゐる」番組だととらえており⁽¹⁵⁾、その理由を「時間が短いことと、その日その日に何かしら待ち心で聴くこと——前述のニュースの性質——に因る」と分析している(『ラヂオ年鑑』1933: 238)。

また1932年の日本放送協会『調査時報』では劇作家の大村嘉代子が、「ラヂオ放送の中で、一家の主婦の教養に資するものは家庭大学講座」であるが、「一般の主婦にとって便利で実用向なのは毎日の日用品値段と料理献立」(大村1932: 36)だとしており、平塚らいうも「毎日のあの料理などはどこの家庭でも相当調法してゐる」(平塚1931: 20)と述べており、大村、平塚とも「料理献立」を「役に立つ」番組として評価していることがわかる。

一方で日本放送協会へは聴取者調査や投書等を通じて、「料理献立」への批判が寄せられていた。例えば、1932年に行われた「第一回全国ラヂオ調査」の結果から、すでに「料理献立」に対する多数の改善要望をみることができる。この調査では自由記述欄に「料理献立」への意見が1065(意見数)寄せられ、そのうち「内容改善」を求める記述が562、「時刻変更」の希望が243、「読方注意」(ゆっくり、はっきり等)が80あった。「内容改善」を求める記述のうち最も多かったものが「一般的に」という希望で124あり、類似の意見として「実的なもの」(27)「安価な材料」(24)「簡単」(18)などがある。また「瓦、糰を用ひず日用使用単位で」(32)「メートル法反対」(5)など、「料理献立」で時折使用されていた新度量法に対する反対意見もみられた⁽¹⁶⁾。この調査報告書が、「料理献立」の自由記述で消極的意見が81%を占めていることを挙げ、「実際の批判に留意すべき」だと結論づけているように(通信省・日本放送協会編1934: 90)、「料理献立」は一般の聴取者から厳しい批判を受けていた。

こうした傾向は、放送局に寄せられた投書にも現れており、1934年度末の放送局への投書を分析した小尾範治は、「料理献立」には「相当多数の聴取者があるやうに察しられる」としながらも、「多くの人々の希望は一般の家庭で応用出来る実的なもの即ち簡易であり且費用のかゝらぬものにあると思ふ」としている(小尾1935: 81)。「料理献立」への批判は、1934年の番組改編後も続いており、1935年中の「料理献立」に対する投書のうちもっとも多かったのは「料理献立は内容が余りに上流向だ」との非難であった(総務局計画部1937: 97)。

同様の意見は知識人の女性からも出ており、1936年に小説家の松田解子は、「料理献立」の材料費に上限を設けること、「蒸したり湯通しをしたり包んで縛つたりする料理法を便利がる家庭は全聴取者の何分の一かに過ぎまい」として、「味付材料や料理道具がなるべく簡単に間に合ふもの、手順の単純なものを中心」とするよう要望している（松田1936：104）⁽¹⁷⁾。

ただし「第一回全国ラジオ調査」の調査結果について、通信省の田村謙治郎は「料理献立」への批評や意見が多いが、「聴取者は、社会の各階級を、網羅してをるのに対し、放送される料理献立は、大体一日一種目であるといふことに、無理もありますし、尚、生活階級的に観て一方に適するも他方には適しないと云ふこともありまして、皆さんの御満足を得ると云ふことは、中々困難」（田村1933：25）だと述べている。聴取者調査や「料理献立」にかかわる言説からは、聴取者の受容に「分断」が生じていたことがわかるが、放送局側はそれを聴取者の階層に起因するものだととらえていたのである。

3-3 顕在化する地域差

「料理献立」において聴取者である主婦の「分断」ともいえる状況が生れたのは、「婦人・家庭向け」番組のなかでも、「料理献立」が経済力を含めた一定以上の調理環境や調理にかんするリテラシーを、聴取者に要求する番組であったことにも起因している。

「料理献立」にレシピを提供していた蘆澤千代も、1936年の「料理献立放送考」において、料理放送では「朝鮮料理、支那料理、西洋料理が可成りに多い」が「我国の一般家庭では材料を得るのにも、実際に調理するにも相当の不便があるやうに思はれます」と述べており（蘆澤1936：26）、材料の入手という点をとっても、一度も目にしたことも口にしたことない料理の調理法を「耳」のみで理解することが困難であるという点でも、階層とともに地域的にも限定される番組だったといえる。

日中戦争以降、農村部におけるラジオの聴取者が増加していったことは先に述べたが、1938年には放送局に「料理献立の実用化に就いては地方農村よりもかなり多くの投書」があったとする。その内容は「材料が比較的高価で実用的価値が少ない。」とか「料理献立なる標題は何か職業人の造る御馳走のやうに聞える。例へば「お惣菜の造り方」としては如何です。」等」だったという⁽¹⁸⁾。ここでは「料理献立」という番組名が「職業人の造る御馳走」のようだと指摘されているが、先に述べたように、稽古事としての「料理」とは、「職業人の造る御馳走」をつくる技術を学ぶことであった。それゆえブルジョア女性の卓越化の戦略の一つともなったのだが、1937年6月の『文藝春秋』の「ラジオ匿名月評」が「料理献立」を「花嫁学校の生徒向放送」だと指摘しているように、「料理献立」は都市を中心として成立していた女性の「教養」としての料理を連想させる番組でもあった。

「料理献立」に寄せられた批判に対する放送局の対応は、先に述べた「放送内容の実用化、実際化」をめざすことであり、その方策としてローカル放送の充実が進められている。地方局

の増設とともに、そこから独自制作の「料理献立」が放送されていったのだが、材料や調理方法への配慮がなされたものの、そこで期待されたのは中央の料理にかかわる知を、地方向きにアレンジすることであり(村瀬 2010: 76-77)、栄養等に配慮して、主婦が毎日違う料理を提供すべきだとする番組編成にも織りこまれたイデオロギーをゆるがすものでは必ずしもなかった。

昭和初期において日常の食生活は地域差や階層差等が大きく、なかでも農村の食事は麦飯と季節野菜の煮物が中心で、「ばっかり食」といわれるように収穫時には同じ材料が毎回の食事に登場することも珍しくなかった(石川他編 2002: 125)。栄養や食品に関する知識も豊富だったとはいえ、日々違う副食をつくるという規範じたい、農村部に浸透していたとは言い難い⁽¹⁹⁾。

もともと農村へのラジオの普及率は低かったが、なかでも昼間に放送された「婦人・家庭向け」番組は、農村女性に縁の薄いものであった。農家の「妻は戸外の労働生活が一日の中の大部分を占めて」おり、「都市生活者の妻の如くに夫の留守中にラジオを聞く機会を持つことは出来ない」状況にあった(杉野 1936: 115)。都市の新中間層の女性と比較して、経済的にも時間的にも余裕がないだけでなく、ライフスタイルそのものが大きく違っていたのである。

こうしたなかラジオが国民総動員のためのメディアとなり、政府の「一戸一受信機」の推進とともにラジオの農村普及策がとられるなかで、ラジオの聴取者は階層、地域ともに拡大していくこととなった。そのため「料理献立」をはじめとして、新中間層のライフスタイルを前提として編成された番組は、結果として聴取者である女性の置かれた立場の違いを、それまで以上に顕在化させることになったといえよう。

1939年の放送局への投書には、「名流婦人の方々が、かういう風に消費節約すべきだなどの話、その方法に至っては我々地方では平素から既に実行してゐる事のみ、今更地方人に向つて放送されるのがおかしい位のものだ」「都会と地方では生活様式も異なつてゐるのですから、よく考慮して講演者なり、題目なりを選定して下さい」というものがあつたとするが⁽²⁰⁾、ラジオは聴取者を拡大し、国民の「統合」をはかる一方で、「料理献立」に限らず、生活のあり方をテーマとしたさまざまな番組を通して、階層差だけでなく、都市/農村、中央/地方の地域差を露わにしていくことにもなったのである。

4、戦時期における「栄養」と「団楽」

4-1 「栄養」と国民化

日中戦争前後からラジオでは、それまで以上に国策宣伝的な放送が増加し、例えば1937年からは国民精神総動員運動がラジオでも展開されていくが、こうした状況のなかで、「料理献立」は1941年3月末まで放送が続けられていった⁽²¹⁾。数々の批判にもかかわらず、「分断」

の契機をもち「料理献立」が、時局番組の間をぬって放送され続けた背景について、本章では「栄養」と「団欒」という観点から考察していきたい。

「婦人・家庭向け」番組で「栄養」に関する放送は当初からなされていたが、1934年の『ラヂオ年鑑』では「人口の増加と共に国家の食糧問題が叫ばれる今日、家庭の台所の食料品乃至栄養、調理の問題が重要視されるのは当然の成り行き」であり、「国民の健康は栄養よりの根定に立ち」、食品や栄養、調理等に関する放送に力点を置いていることが強調されている（『ラヂオ年鑑』1934：166）。総力戦体制においては兵士の食糧確保だけでなく、「銃後」の食糧の管理や統制も必要となるが、その際、指針となったのが「栄養」である。例えば、食糧の供給不足の傾向が明らかになると、1940年に食糧報国連盟は、性別、年令、労働強度別に、国民栄養の基準を定めた「日本国民食栄養規準」を発表しているが（萩原1960：168）、戦時体制が強化されていくなかで「栄養」という観点は、「国民」との結びつきを強めていったといえよう⁽²²⁾。

1934年に「料理献立」で放送されたレシピを出版した『JOHK 放送献立集 御料理百科宝典』の序では「小にして一家団欒の基を堅め大にしては国民保健の向上に資する」と述べられ、また1935年出版の『放送料理一千集』では「料理の放送が、我々の生活上最も重要な栄養、即ち各家庭、否国民全体の栄養保健に就いて、重大な責任を有たる主婦の方々に、その日その日の料理への、良き相談相手とされて来ました」と述べられている。ここでは、1927、28年に出版された「料理献立」のレシピ集にはなかった「国民保健」や「国民全体の栄養保健」への言及が加わっており、「料理献立」を聴いて料理を学ぶことは、私的な家族の健康や団欒だけでなく、国家の消長ともかかわることへと意味が拡大されていることがわかる。

ただし、「栄養」が国民文化の文脈にあるとすれば、「料理」は先に述べたように主にブルジョワ文化に属するものであり、この時期、「栄養」と「料理」は異なるイメージをもつものであった。1933年に家庭食養研究会（1937年に女子栄養学園となる）を設立した香川綾は、1935年に『栄養と料理』という雑誌を出版しているが、「栄養」を重視しつつ「料理」を志向するこの誌名は、当時としては「ずいぶん大胆な名前」だったとする。この時期、工場の寄宿舎や軍隊などで、「病気になる最低の条件」を確保して食費を安くあげるためにつくられていたのが「栄養料理」であり、一般には「栄養学は自分たちには関係がない」と考えられていたからである（香川1985：111, 134）。このように「栄養」と「料理」は異なるイメージをもっていたものの、重心を「栄養」へと移しながら、両者は切り離せないものとして「料理献立」は放送され続けていったのであろう。

4-2 「一家団欒」という「家庭」規範

もちろん一方で、「料理献立」は美味しさの追求を主眼とした「教養としての料理」と連続性をもつ番組でもあった。1935年に日本放送協会の小尾範治は「料理献立」について、「近来

は出来るだけ一般の家庭ですぐ実行出来るものを選定することに重点を置くことにした」としながら、「けれども時々には珍しい献立や、おいしい料理をも取り入れてゐる。これもこの種の放送に於て欠くべからざるものであると思ふ」として、「珍しい献立や、おいしい料理」をも重視する姿勢をみせている(小尾 1935: 81)。また蘆澤千代は慶應大学病院の栄養士でもあったが、「料理献立放送考」において、「「栄養料理はまづい」と非難されて、まづいものゝ代名詞でもあるかのやうに取扱はれて来」たが「栄養的な料理は本来美味であるべき」としながら、

現代の料理は殊に家庭料理は徒らに栄養学上の要件に促はれて、カロリーや、蛋白質や、ビタミンのみをやかましくいふべきではなく、それによつて一家の団欒をはかるものであり(中略)如何に栄養価に富み、経済的で且つ美味な料理でも、余り簡単過ぎて変化がないと単調に流れるおそれがありますので、家庭料理は合理的に単純化されたものであると同時に常に変化のあることが大切であります(蘆澤 1936: 25)。

と述べる。ここでは「栄養」よりも、「一家の団欒」のために日々違う料理を作ることが重視され、「家庭料理」の第一の目的が、情緒的な家族の絆(一家団欒)の形成に置かれている。「料理献立」は「栄養」のための「料理」という側面が強調されていったが、一方で団欒のために「変化のある」料理が求められていたために、数多くの批判を受けながらも「料理献立」は放送され続けていったともいえるだろう。

1936年に小説家の松田解子は、「家庭生活とラジオ」において、ラジオ放送の内容は「消費面への示唆を含む放送」と「生産面への示唆を含むそれ」とに分別できるが、放送の大部分は「物質的にも精神的にも聴取者の消費面に触れてゐるのに反し、一般聴取者の直接参考となる対生産面への示唆を盛つたものは非常に少い」と指摘する(松田 1936: 99)。さらに主婦向けの番組として、「日用品値段」「料理献立」「家庭講座」などがあり、子供のための「子供の時間」が設けられているにもかかわらず、注目すべき点として、

家庭を目当てに放送してゐながら女中その他の家庭労働者向けのプログラムが全然ないといふことである。これは料理献立の放送などに用ひられる最上級の放送用語との対比において、放送局が最大の気遣ひを払つてゐる対象がどんな家庭かを暗示してゐると共に、どんな生活程度にせよ、全文化機関を挙げて関心されてゐる家庭が如何なるイデオロギーとしての、制度としての家庭であるかを暗示してゐる(松田 1936: 99)。

と述べている。ラジオが主に消費領域としての「家庭」に向けられたメディアであること、さらにその「家庭」とはイデオロギーを帯びた制度であることを指摘したのである。つまり、

「婦人・家庭向き」番組には、近代的な「家庭」や第2章で指摘したようなそこでの主婦のあり方がそもそも織りこまれているのだが、ここではその放送のあり方そのものが批判されているといえよう。

ラジオはその内容を戦時体制に適合させつつ、「主婦」を視聴者として想定した番組を放送し続けてきた。それは専門知を根拠に主体的に家事等の采配を行い、料理等の工夫によって、家族の心的結合に配慮するといった近代的な主婦のあり方と総力戦体制が、放送のなかで親和性をもっていたことを示しているのではないだろうか。

1941年には都市での生活物資不足が本格化していくが、この年の3月30日の『読売新聞』では「料理献立」について、「あのお料理は出来ないとガツカリすることがございます。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見ますと慈姑などはございません」として、「材料入手難の献立放送」が「本当の家庭料理でなくて、お料理の為の料理」だと批判されている。1940年にも日本放送協会の『放送』誌上では「甲論乙駁はてしなき料理」の放送のあり方が検討されたものの⁽²³⁾、太平洋戦争の直前の1941年3月に、食料の供給が減少していくなかで「料理献立」の放送は終了したのである⁽²⁴⁾。

5. お わ り に

—— 太平洋戦争下における料理放送の展開 ——

女性は総力戦に主体的にかかわることが求められ、「銃後」から国家を支えることが期待されたが、その際ラジオというメディアは、家庭の主婦に向かって、「銃後」のあり方を指示するエージェントとして機能していった。例えば、1940年には「紀元二千六百年」の特輯講演として、「物資の欠乏に耐へるには」「麦飯や混ぜ飯の炊き方」「台所の燃料経済」などの番組が放送されたが、日本放送協会の機関誌ではこれを「台所の経済を預る奥さん方に対し現在の国民生活を脅かしつゝある物資不足問題を具体的に解説し、国策的方向に誘導せしめんとする意図」にでたものだと解説している⁽²⁵⁾。

西川祐子は、「家庭隣組」に代表されるように、総動員体制において「家」以上に「家庭」に戦争協力が求められたことを指摘し、戦時下において国家は「家」から「家庭」へと統制の重心を移していったとする(西川2000: 22)。これをうけ、牟田和恵は、「家庭」とは地域や親族との絆を弱体化させて、個人を直接コントロールすることを可能にする基盤であり、「家庭」は日本の近代史において、国家にとって統制のエージェントとしての機能を果たしてきたと指摘している(牟田2002: 140)。

牟田は「家庭」イデオロギーが「科学」と名の付く体系的な知と、清浄さや無垢さを強調する西欧的なリスペクタブルな道徳によって形成されるとし、そこで女性は家族員の和楽・幸福の支え手・作り手として主役となったとするが(牟田1996: 180-182)、この構造は「料理献

立」という番組にもあてはめることができるだろう。栄養をはじめとする科学的な知と、一家団欒という「清浄で無垢」な関係をもつべきだとする価値観が、女性を聴取者とした「料理献立」をつらぬいてきたのはみてきた通りである。

一方、本稿で指摘したように、ラジオの料理番組が、女性の「統合」だけでなく「分断」をも顕在化させたことは、「統合」が目指されたはずの女性に階層差や地域差があり、ラジオが提示した近代的な「主婦」イメージに対して、多くの女性が批判または羨望のまなざしを向けるしかない立場におかれていたことを示している。読者が限定的であった婦人雑誌と比較するならば、広く「公共性」を求められたラジオは、国民の「同調造出装置」(内川1973: xv)として中心的役割を担ったが、それゆえに「統合」の綻びをも表出させることになったのだといえる。

「料理献立」が終了したのち、太平洋戦争開戦後には大幅な番組改訂が行われ、「婦人・家庭向き」番組として、1941年から「戦時家庭の時間」が、1942年からは「戦時生活相談」が放送されている。これらの番組について、『日本放送史』は「戦時下では、日常の生活物資に対する婦人の関心はとくに深く、したがって、買いだめ・買いあさり・やみ行為を招き、はては、物資不足に対する不平・不満となって波及するおそれもあった。そこで、生活安定のための指導・啓発に、ラジオが大いに活用されることになった」(日本放送協会放送史編修室編1965: 536)と述べる。つまりラジオでは、女性の不平・不満による暴走を防ぐとともに、物資不足のなかで、主体的に戦争協力を行うための、その具体的な行動のあり方が放送されていたのである。

そのためこれらの番組では、「銃後」における「料理」も取り上げられている。その際、「従来の対象が家庭に限られてゐたのを改め、共同炊事、団体炊事の普及に応じ、これに資すべく、共同炊事向の料理」とともに、「家庭の料理の適不適は、大いに国防国家の消長にかゝるものゆゑ、一般家庭からの料理をもとめ、その代表的なるを発表し、且つ専門家の批判を加へて、国民の栄養と料理への常識を高めん」とする試みが行われていったことは注目されてよいだろう⁽²⁶⁾。

家庭という私的な場における「消費者」として編成されてきた「主婦」は、公的な共同炊事の担い手として再編成されるとともに、放送局による一方的な教化・啓蒙の対象から、自らの料理の工夫を放送局へ提供する存在などとして「町や村の隠れた指導者や研究者」(吉田1943b: 14)としても表象されていく。共同炊事と同様に「放送」という公的活動への女性の国民としての「参加」の感覚が、日常生活が総力戦で覆われた時代に、料理放送のなかで醸成されていたのである。

〔注〕

- (1) 後藤は「家庭生活の革新」ではラジオを囲んだ「一家団欒家庭生活の真趣味」を提案しており、「教育の社会化」では「家庭娯楽の団欒裡にある人に向つて（中略）各種の學術智識を注入し国民の常識を培養發達せしむる」と述べている。こうしたことから放送局が「家庭」を重視した視聴者イメージをもっていたことがわかる（越野編 1928：123-125）。
- (2) 山口誠は教養番組として分類される番組が初期放送において「圧倒的な放送時間を持っていた」として、その理由を放送局が取材機能をもっていなかったこと、公共事業として娯楽放送に重心を置くことが出来なかったこと、教養番組が放送局独自の方針と計画に沿って自主制作できたことを挙げる。その際、放送局は既にある「教養」を放送しただけでなく、放送局が「放送すべき教養」を創造したのだとする（山口 2001：25-34）。
- (3) 「婦人・家庭向け」番組は、放送局の社会教育課（東京は 1926 年末に、大阪は 1929 年に設置）が担当していた（日本放送協会放送史編修室編 1965：202）。
- (4) 「家庭講座」は午前 10 時台に、「婦人講座」「家庭講座」は午後 2 時台から 3 時台に放送されることが多かった（電波監理委員会編 1951：215）。
- (5) 「婦人」という言葉は「女性」の同義語ではなく、「階級性をも帯びた家庭婦人のレスペクタビリティを強調するニュアンス」があった（西川 2000：186）。
- (6) 日本放送協会の大澤豊子は、婦人・家庭向けの講座番組の「聴講者の中には、休職の軍人とか、浪人してゐる官吏とか学校の先生とか、家で遊んでゐる男の人達も可成り有るやうです」と述べており（大澤 1934：6）、実際の聴取者は女性に限定されていたわけではなかった。
- (7) なお「料理献立」のローカル放送を含めた詳細な内容については、村瀬 2009b および、村瀬 2010 を参照のこと。なお本論文はこの二つの論考の一部を加筆修正し、新たな論点を加えたものである。
- (8) 放送されたのは「日常生活の必需品である白米、雑穀、野菜、鮮魚、砂糖、果物等の食糧品より履物、洋呉服、家具、化粧品、和洋食器並に季節向贈答品」などの価格であった（『ラヂオ年鑑』1933：94）。
- (9) 「日用品値段」の放送は、「日用品のお値段調べでございます。今日は塩もの類についてのお値段調べでございます。昨今は生魚のうち、小魚が誠に品薄のために、生干しも多いというほどではございません。お惣菜物といたしましては、ムロアジが細かいもので、一枚三銭から五銭くらい（中略）次に季節ものとして、昨今はイワシのみりん干しがだいふみうけておりますが、お惣菜用にも、またお花見のつまみものなどにもよろしゅうございます（以下、略）」といった内容であった（1936 年頃放送、放送時間 4 分。NHK 放送博物館にて、残存する聴覚資料を筆者が文字起こした）。
- (10) 「日用品値段」は日用品の購入時の計量とかかわる番組であり、「料理献立」は耳のみで調理法を伝達するために、材料の量や調理時間の明確化を図る必要がある番組だったといえる。放送では「簡便にして何人にも解し易からしむる」ため、主に尺貫法が用いられたが、レシピの提供者によっては度量法の改正を受けてメートル法を用いる場合もあった。東京放送局より放送された料理をまとめた『放送料理一千集（肉類編）』では「分量はカップ一杯は一合三勺、大匙一杯（山盛）は砂糖及び塩ならば十五匁、メリケン粉ならば十匁、大匙一杯は小匙三杯（中略）普通匙に何杯とありますのは、平らに量り切りにするのであります」と述べられており、分量を正確に伝えようとする意図がうかがえる（日本放送協会編 1935：3-4）。
- (11) 日本放送協会関西支部は、1932 年に大阪で開催された「全日本女性美術展覧会」に「家庭婦人とラヂオの一日」という展示を出品しているが（『ラヂオ年鑑』1933：666）、放送局も日常生活にラヂオが組み込まれることで、主婦の生活が再編されるというイメージをもっていたと考えられる。

- (12) 「食の文化フォーラム」での熊倉功夫の発言(杉田他編1997: 63)。
- (13) 例えば、江上トミは東京料理学校で、「日本料理」を築地の料亭主人の高橋寅松、「フランス料理」を銀座風月堂の Cock 長の柴田実太郎、「中華料理」を築地の上海料理店浜の屋の料理長から学んでいる(津谷1978: 27)。
- (14) 女学校を卒業してから結婚までの間に女性が通う学校は「花嫁学校」と呼ばれ、1939年の『婦女新聞』では花嫁学校が「都市には続々と出来正式認可を受けたものから、モグリに至るその数は大変なもの」(『婦女新聞』2029号, 1939: 6)だとされるが、料理学校もまた結婚準備のための花嫁学校として機能していたといえるだろう。
- (15) 日本放送協会関西支部が1931年度に行った聴取者嗜好調査においても、「婦人・家庭向け」番組のうち「料理献立」は、一般嗜好、特別嗜好とももともと順位が高い結果となっている(日本放送協会関西支部編1932: 48-49)。
- (16) この調査は、調査期間1932年5月1日～8月末日、日本放送協会の全放送区域(北海道及び各府県の全区域の外樺太)の全加入者に対して行われ、調査票の配布総数は123万3908枚、回答総数は35万8039枚(回収率は約3割)であった。調査における「料理献立」の聴取率は31%である(逋信省・日本放送協会編1934: 4-5, 73, 90)。
- (17) 大村嘉代子や平塚らいてうと松田解子との「料理献立」のとらえ方の差は、都市の新中間層の家庭に生れ日本女子大を出た大村や平塚に対し、松田は秋田の鉱山労働者の娘として貧しい生活を送りながら苦学しており、こうした出身階層や経歴の違いとともに、松田がプロレタリア運動にかかわっていたこととも関係していると思われる。
- (18) 筆者不明1938「反響」『放送』8巻12号, p 44
- (19) この状況は高度経済成長期にもみられ、例えば戦後の生活改善事業では収穫物に食事が偏る「ばっかり食」の改善が推進されている(太田2004: 48)。
- (20) 筆者不明1939「反響」『放送』9巻3号, p 73
- (21) 「料理献立」は1936年にいったん週4回(平日はローカル、日曜は全国中継)放送となったものの、1938年9月に週6回に放送回数が増加している。
- (22) 「国民」の「栄養規準」という観点は、従来の食にかかわる階層等の区分を無効化し、食による「国民化」を推進したといえるだろう。戦時時期において「栄養」という科学は、栄養学者の意向に反して政策に利用されたとする者もあり、例えば、玄米食は消化吸収などの観点から賛否両輪あったにもかかわらず、食糧が逼迫してくると「栄養面でのメリットを強調しつつ、実際は食糧節約という観点」から奨励され、政府は1942年に玄米食普及の方針を閣議決定している(戦後日本の食料・農業・農村編集委員会編2003: 357)。
- (23) ここでは、「料理献立」等は放送の半月前から遅くとも6日前までに放送内容を決定しなければならないため、「河岸に鮭の大量入荷があつても頬かむりして過ぎねばならぬ」として、少なくとも「明日の放送を前日に拵らへる」ようにすることが提案されている(筆者不明1940「教養放送」『放送』10巻2号, p 56)。
- (24) 1943年に日本放送協会の吉田正は料理放送について、「従来の料理家は如何なる技術を加へて美味しく食べるかといふことの専門家だが、さりとて不味い美味しいといふことを言ふべき時代ではない。栄養といふ点を主にすべきは勿論だが栄養的に言ふと、やはり材料のことが問題になることが多い」として、料理放送が難しくなり、少なくなったとする。そして「ものの不足が婦人をひきずつて放送よりも先に行つてしまひ、放送がまだるつこしくなつた」としている(吉田1943a: 9)。
- (25) 筆者不明1940「番組編成」『放送』10巻1号, p 65
- (26) 筆者不明1941「講演放送」『放送』11巻1号, p 47

〔主な参考文献〕

- 青木生子 1990 『近代史を拓いた女性たち——日本女子大学に学んだ人たち』講談社
朝倉長吉 1934 『JOHK 放送献立集 御料理百科宝典』朝倉長吉
蘆澤千代 1936 「料理献立放送考」『放送』6巻12号
石川寛子・江原絢子編 2002 『近現代の食文化』弘学出版
板垣絹子 1918 「女子当然の務め」『家庭料理講義録』五月号
上野千鶴子 1998 『ナショナリズムとジェンダー』青土社
内川芳美 1973 「解題」『マス・メディア統制(一)』(現代史資料40)みすず書房
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
大澤豊子 1934 「愛宕山の八年を顧みて——ひたすら婦人界の向上を念じて」『婦女新聞』1782号
太田美帆 2004 『生活改良普及員に学ぶファッションリーダーのあり方——戦後日本の経験からの教訓』
JICA 研究所
大村嘉代子 1932 「料理献立の放送時間」『調査時報』2巻1号
小尾範治 1935 「教養放送に関する投書の考察」『放送』5巻12号
香川綾 1985 『栄養学と私の半生記』女子栄養大学出版部
黒田勇 1999 『ラジオ体操の誕生』青弓社
黒田米 1934 「家庭とラジオ私見」『放送』4巻15号
越野宗太郎編 1928 『東京放送局沿革史』東京放送局沿革史編纂委員会
小山静子 1999 『家庭の生成と女性の国民化』勁草書房
佐藤卓己 2008 『テレビ的教養——一億総博知化への系譜』NTT出版
杉田浩一・石毛直道編 1997 『日本の食・100年〈つくる〉』ドメス出版
杉野忠夫 1936 「ラヂオと農村生活」『教育』4巻12号
戦後日本の食料・農業・農村編集委員会編 2003 『戦後日本の食料・農業・農村1 戦時体制期』農林
統計協会
総務局計画部 1937 「投書内容調査(第四次報告) 特殊「教養・報道」に関する事項」『放送』7巻2号
竹山昭子 2002 『ラジオの時代——ラジオは茶の間の主役だった』世界思想社
田村謙治郎 1933 「報道放送と子供の時間の聴取状況——ラジオ調査の第二回報告」『調査時報』
3巻9号
津金沢聡廣 1998 『現代日本メディア史の研究』ミネルヴァ書房
津谷明石 1978 『江上トミの料理一路』朝日新聞社
通信省・日本放送協会編 1934 『第一回全国ラヂオ調査報告』日本放送協会
電波監理委員会編 1951 『日本無線史』第8巻、電波監理委員会
成田龍一 1995 「母の国の女たち——奥むめおの〈戦時〉と〈戦後〉」山之内靖他編『総力戦と現代
化』柏書房
成田龍一 2002 「戦争とジェンダー」小森陽一他編『岩波講座 近代日本の文化史8 感情・記憶・
戦争』岩波書店
西川祐子 2000 『近代国家と家族モデル』吉川弘文館
日本放送協会東海支部編 1927 『JOCK 季節のお料理』創生社
日本放送協会関東支部編 1927 『ラヂヲ放送 四季の料理』日本ラヂヲ協会
日本放送協会関東支部編 1928 『ラヂヲ放送 日日の料理』日本ラヂヲ協会
日本放送協会関西支部編 1932 『昭和六年度嗜好調査 ラヂヲ聴取者は何を好むか?』日本放送出版
協会関西支社
日本放送協会編 1931～1943 (本文に書名と年号を表記した)『ラヂヲ年鑑』(1942, 43年は『ラヂヲ年

- 鑑) 日本放送出版協会 (1931年は誠文堂)
- 日本放送協会編 1935 『放送料理一千集 (肉類編)』日本放送出版協会
- 日本放送協会編 1939 『日本放送協会史』日本放送協会
- 日本放送協会放送史編修室編 1965 『日本放送史』上巻, 日本放送出版協会
- 萩原弘道 1960 『日本栄養学史』国民栄養協会
- 藤井忠俊 1985 『国防婦人会』岩波書店
- 平塚らいてう 1931 「ラヂオと婦人の生活」『調査時報』1巻13号
- 松田解子 1936 「家庭生活とラヂオ」『教育』4巻12号
- 南利明 1997 「ラジオ初期の料理番組——旬の食材で」『放送研究と調査』47巻7号
- 牟田和恵 1996 『戦略としての家族——近代日本の国民国家形成と女性』新曜社
- 牟田和恵 2002 「女性と「権力」——戦争協力から民主化・平和化へ」小森陽一他編『岩波講座 近代日本の文化史8 感情・記憶・戦争』岩波書店
- 村瀬敬子 2009 a 「「家庭電化」のディスプレイ——大正から昭和初期における電気の博覧会を中心に」福間良明他編『博覧の世紀——消費/ナショナリティ/メディア』梓出版社
- 村瀬敬子 2009 b 「ラジオの料理番組と主婦イメージ」『vesta』76号
- 村瀬敬子 2009 c 「『主婦之友』にみる台所と女性——生活空間の意味変容」高井昌吏・谷本奈穂編『メディア文化を社会学する——歴史・ジェンダー・ナショナリティ』世界思想社
- 村瀬敬子 2010 「ラジオの料理番組とローカル放送」『vesta』77号
- 山口誠 2001 『英語講座の誕生』講談社
- 山本光次編 1929 『大礼奉祝 交通電気博覧会誌』大礼奉祝交通電気博覧会残務事務所
- 吉田正 1943 a 「家庭婦人に呼びかける放送」『放送研究』3巻11号
- 吉田正 1943 b 「家庭婦人向け放送」『放送研究』3巻12号

(むらせ けいこ 現代社会学科)

2010年4月12日受理