

論文

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——

村瀬敬子

〔抄録〕

本稿の目的は1950年代後半から60年代前半を代表する料理研究家であった江上トミを文化仲介者と位置づけ、家庭料理とジェンダーの結びつきという観点からその表象を分析した。特に階層文化のあり方に注目し、主婦自らが料理を作るべきだとする規範（「手づくり規範」と呼ぶ）の強さの背景にどのような理由があるのかを考察した。

江上トミ（1899～1980）は初期のテレビの料理番組に出演し、多くの料理にかかわる本にかかわり、料理学校の経営も行っていた料理研究家である。その特徴あるアピランス（外見やキャラクター）や良妻賢母と料理を結びつけた言説によって、「理想の母」というイメージを持ちながら、幅広い活動によって有名性を獲得していた。

「理想の母」としての江上トミのイメージは二つの「知」によって支えられている。ひとつは料理研究家としての正統性を象徴する〈高級文化〉としての「世界の料理」であり、もうひとつは地方名家の母から娘への「伝承」である。江上トミにおける両者の結合は、「世界の料理」を女性が「手づくり」することが「階層の表現」ともなる文化を生み出した。こうしたことから、本稿では、家庭料理の「手づくり規範」の背後には「手づくり」を「愛情の表現」とするだけでなく、「階層の表現」ともする二重の意味づけがあることを指摘し、この二重性によって、主婦自らが料理作ることに強い規範性があるのではないかと考察した。

キーワード：料理研究家、江上トミ、文化仲介者、手づくり規範、階層

1. はじめに

1-1 問題意識

本稿の目的は 1950 年代後半から 60 年代前半を代表する料理研究家であった江上トミを文化仲介者と位置づけ、家庭料理とジェンダーの結びつきという観点から、その表象を分析した。特に階層文化のあり方に注目し、主婦自らが料理を作るべきだとする規範（「手づくり規範」と呼ぶ）の強さの背景にどのような理由があるのかを考察した。

共働き家庭の増加等に伴って、家事・育児の固定的な性別役割分業が問題視されている。家事時間の男女差といった実態の指摘だけでなく⁽¹⁾、社会的な規範の強さを指摘する研究は多い。例えば、筒井淳也は日本の夫婦は、同じ条件で働き、同じくらい稼いでいても、妻の方が圧倒的に多く家事をしているというデータを示し、その理由として性別分業に対して肯定的な意識や態度があること、家事をすること／しないことが、女性／男性としてのアイデンティティとかかわることを指摘している（筒井 2016）。

また佐光紀子は、家事のなかでも「手づくり神話の宝庫」は「まちががなく食の分野」だとして、その背景に食育基本法をはじめとする国の政策を挙げている（佐光 2017: 34）⁽²⁾。さらに「家事＝愛情表現」である社会において、労力を省くことは「手抜き＝愛情不足」と受けとられるため、その水準を低下させることは難しいとする山田昌弘の指摘が家庭料理にも当てはまると考えることもできる（村瀬 2013）。

一方でなぜ日本において家庭料理の「手づくり規範」がこれほど強いのか、その背後にどのような論理があるのかを考えることが必要であろう。確認しておきたいのは、日本社会において、家庭料理が主婦の手づくりでなければならないと規範化したのは戦後だということだ。戦前の中上流階層の家庭では、「女中」と呼ばれる家事使用人がいるのが一般的だったためである。中上流階層の主婦は献立を考え、家事使用人に指示を与えるなどの采配をふるうことは求められ、後で述べる「稽古事としての料理」をすることもあったものの、家事使用人が実際の作業を行うことも多かった。さらにいうならば、明治期において台所や食物を扱うことは「卑しい」と考えられており、台所仕事は階層の高い女性に忌避されていた（村瀬 2009 a）。

本稿では戦前においては都市の上中流階層に広がった「稽古事としての料理」という文化が、戦後、さらに幅広い階層にどのように浸透していったのか、その際に同時に広がった「手づくり規範」とはどのような論理に支えられていたのかを考える。

1-2 料理研究家と有名性

性別役割分業を前提とした「家庭」や「主婦」は明治に言論空間に現れ、1920 年代にはある程度まとまりをもった実態として都市部に出現する。一方で近代的な「主婦」規範が地域や

階層を越えて広く浸透していくのは戦後であり、その際、テレビをはじめとするマスメディアが重要な役割を果たした。本稿では家庭料理の「手づくり規範」の浸透に深くかかわった文化仲介者として料理研究家に着目し、高長成長期の代表的な料理研究家である江上トミの表象を分析する。

「料理研究家」という言葉が一般的に使用されはじめるのは戦後になってからである。国立国会図書館デジタルアーカイヴでは1948年、読売新聞DBでは1953年、朝日新聞DBでは1957年が初出であり、どれも料理レシピを教授する者の肩書きとして登場している⁽³⁾。本稿では「メディアを通して料理を教える有名人」を料理研究家として用いる。

石田佐恵子は有名性を「ある共通のメディアの経験が人びとを束ね、共通の崇拜の対象をつくり出すことで出来上がっているようなメディアの共同体に基礎づけられているもの」(石田1998:92)だとし、「私たちの知識・記憶・集合的表象に係わり、さらに、私たちの経験の意味を決定し、アイデンティティのありかを指標づけるような現代文化の装置」(石田1998:4)だとする。つまり有名性は「想像の共同体」としての「私たち」を束ねる文化装置なのであり、私たちに意味やアイデンティティの指標を示してくれるものなのである。なかでもテレビ有名人は映画有名人がもっていた距離を廃して親近性をもたらし、〈共感の同一化〉から組織されることが指摘されているが(Marshall 1997=2002)、テレビを活躍の主要な舞台のひとつとした江上トミも人々に親近性を感じさせるテレビ有名人であった。

近年、セレブリティ研究(Celebrity Studies)がさかんになりつつある欧米において⁽⁴⁾、セレブリティ・シェフ(celebrity chef)である料理研究家は、文化仲介者(cultural intermediaries)として論じられている。文化仲介者とは、単に元からある文化を紹介する者というよりも、何が良い文化か、良い趣味かを定める価値創造者(taste makers)であり(Matthews 2014)⁽⁵⁾、例えばセレブリティ・シェフのひとりであるジェイミー・オリバー(Jamie Oliver)は「いわゆる専門家(ordinary experts)」であり、かつ「変革の教祖(makeover gurus)」だとされる(Lewis 2014)。オリバーはテレビなどのメディアで料理を教えるだけでなく、学校給食のあり方にも影響を与えたライフスタイルアクティビストでもあり、ライフスタイルメディア産業において、自身の商品ブランドを持つ経営者でもある。Lewisは文化仲介者としてセレブリティ・シェフの他にスーパーナニー、フィットネスクラブ、エチケット・コーチらを挙げているが、文化仲介者は人々のライフスタイルや価値観に影響を与え、文化的アイデンティティの構築にも関わっているのである。

また日本における「女性文化人」について論じた石田佐恵子は、今日のメディアにおいて活躍する「女性文化人」の類型のひとつとして、自身の経歴や容姿、私生活そのものを商品化して活躍する人物群を挙げている。そして料理研究家を含むこうした「女性文化人」が文化における〈女性向け〉ジャンルの固定化に寄与するとする(石田2010)。欧米の料理番組を分析したLeerは、男性のセレブリティ・シェフはプロフェッショナルの料理人や食通(玄人)とし

て描かれる一方で、女性のセレブリティ・シェフは家庭の主婦として表象されてきたとするが（Leer 2018）、本稿で扱う日本の料理番組においても同様の傾向がみられ、江上トミは後者にあたる。

2. 江上トミの経歴と仕事

江上トミ（1899年～1980年）は、一般的に「テレビ放送草創期より活躍した料理番組講師の草分けであり、日本の「料理研究家」の元祖⁽⁶⁾」とされ、「初期の「料理番組の顔」」（河村 2003: 34）ともされる。初期のテレビの料理番組に講師として数多く出演し、「江上トミの味八丁」という冠番組も持っていた。1957年には『朝日新聞』に連載されていた長谷川町子『サザエさん』に江上トミに似た料理研究家が登場している。また料理番組だけでなく、クイズ番組やバラエティ番組にも出演しており⁽⁷⁾、1960年には第11回NHK紅白歌合戦の審査委員を務めた。1950年代後半から60年代においてテレビを中心とした国民的共同体において有名性を獲得した人物だといえるだろう⁽⁸⁾。1950年代末からすでに「テレビ料理の女王」と呼ばれており⁽⁹⁾、その評伝では単なる料理研究家ではなく、「テレビが生んだ一級のスター」（津谷 1978: 213）とも位置づけられている⁽¹⁰⁾。

また1990年代以降も、田浦町（芦北郡）編『江上トミの料理人生』（田浦町、1999年）、テレビドラマ『日本の食卓を変えた火の國の女「江上トミ」』（テレビ熊本、2006年）など出身の熊本のメディアで取り上げられ、近年では熊本県の道徳補助教材『くまもとのこころ 小学校1・2年生』（2013年）に江上トミの伝記「おかあさんのプレゼント」が掲載されている。つまり現代においても、書籍やテレビ番組、教材など形を変えつつ、一定の影響を持った人物だといえよう。

江上トミは1899（明治32）年に熊本県葦北郡田浦村（現芦北町）に、藤崎家五代目当主の藤崎弥一郎（大地主・事業家・県会議員等）の6女として生まれた⁽¹¹⁾。母アサは、旧家江上家出身の後妻で、玉名郡南関町の江上家は戦国大名の流れを汲む家柄であった。尋常小学校に入学した1905年に、江上トミは母アサの実家である江上家に養女として入籍している。トミは江上姓のまま藤崎家で育ち、尋常小学校を卒業後は、熊本高等女学校に入学、途中で退学した後、1913年に熊本県立第一高等女学校に入学している。卒業後の1919年、19歳で熊本県八代郡植柳村の庄屋、山田漸の次男巖と結婚する。この時、巖は25歳で京都帝国大学工学部採鉱冶金学科3年に在籍しており、婿養子として江上家に入籍した。

巖は大学卒業後、陸軍技術官として陸軍砲兵工廠勤務することとなり、共に東京に転居する。この東京時代に江上トミは本郷にあった東京料理学校に2年間通い、日本料理を築地の料亭「一楽」主人の高橋寅松から、フランス料理を銀座風月堂のcock長である柴田実太郎から、中華料理を築地の上海料理店料理長から学んでいる。さらに1927年に駐仏技術駐在官と

してパリに赴任した巖に1年遅れて渡仏する。この際、「公金を乱用しないように、との、母アサの心づかい」によって「トミは実家から毎月数百円を送って」もらったとする(津谷1978:27)。

パリ駐在中に江上トミはコルドン・ブリュー料理学校に二年間通いフランス料理を学んでいる。その後、1929年には巖のロンドン赴任とともに渡英、半年滞在後、帰国している。帰国後の1930年に長男が誕生し、知り合いに請われて東京渋谷の自宅で料理教室を開く。1936年には巖の小倉転勤にともない、転居し、小倉市で料理教室開講、その後、福岡市でも出張料理教室を開いている。さらに巖の北海道転勤を機に自身は1944年に熊本に転居し、料理教室は閉鎖、さらに長男の学校のために広島に転居し、そこで敗戦を迎えている。

敗戦後、職を離れた巖に代わりトミが料理を教えることで生計を立てることになる。1946年には福岡市の新天町商店街にボン・マルセという名前の度量衡器販売と料理教授の店を開店し、多くの生徒を集める。1949年には福岡市南薬院に江上料理高等学院を、1955年には東京市谷に江上料理学院を開校している。この間の1953年には欧米各国の給食事情視察の名目で、フランス、スウェーデン、イタリア、米国などを訪問している。

1956年3月には日本テレビ放送網から、日本最初のテレビ帯料理番組「奥さまお料理メモ」が放映され、レギュラー講師となっている。この時、トミは56歳であった。翌1957年にはNHK「きょうの料理」の放送が開始され、こちらもレギュラー講師となっている。1958年に長男が九州の有田焼メーカー香蘭社の社長4女の栄子と結婚すると、江上トミは栄子を後継者とし、料理研究のために共に外国への視察を行うとともに、共著で多くの料理本を発表している。その伝記には「トミが一番忙しかったのは[昭和——引用者注]三十五年から四十年にかけて」(津谷1978:57)とあるが、1965(昭和40)年においてすでに65歳であった。江上トミはテレビの料理番組、女性雑誌、新聞などに料理レシピを多数発表するとともに、100冊以上の料理に関する著作にかかわった。1975年には藍綬褒章を受け、1980年に80歳で逝去している。

本稿で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、料理研究家としての表象を分析対象にする⁽¹²⁾。江上トミの表象が家庭料理とジェンダーにどのような指標を与えたのかを、①江上トミという料理研究家のアピアランス(外見やキャラクター)と思想、②料理研究家としての正統性を支えた専門性、③「手づくり規範」を支えた独自の論理としての、自伝においてくり返される「母」の記憶、という観点から分析していく。

3. 「理想の母」としての江上トミ

3-1 江上トミと母イメージ

江上トミが広く人気を博した理由として、そのアピアランス（外見やキャラクター）を挙げることができる。江上トミはふっくらした愛嬌のある顔立ちで、太めの体型、ハチの字の形をした眉、親しみを感じさせるキャラクターであった（津谷 1978）（河村 2003）。江上トミが料理研究家として初のレギュラー出演を果たした日本テレビ放送網「奥さまお料理メモ」のプロデューサーは、レギュラー出演者選定の条件について、「その 1、太っていること。やせている人では、料理はおいしくない。／その 2、「おっかさん」のイメージの持ち主であること。／その 3、いつもにこやかに笑っているような顔であること」（津谷 1978：4-5）として、この条件にあてはまったのが江上料理学院を経営し、当時 56 歳だった江上トミだったとする。

初期の料理番組では、話をしながら料理ができるという理由で、料理人ではなく料理学校の教員が講師に選ばれたが（渡辺 1972）、カメラの前で自然に笑うのは難しく、栄養士の近藤とし子は「担当者にもっとニコニコしてください、と言われたんですが、私には江上先生のようにできなくて」とふりかえったという。それゆえ、歴代の料理研究家の中で、いつもにこやかな笑顔の江上トミは「笑顔が戦後初の「癒し系」と位置づけられている（河村 2003：34）。

また江上トミのキャラクターの特徴として指摘されるのが、熊本弁の語り口である。この時期、集団就職や出稼ぎで農村部から都市部へ多くの労働者が流入していたが、江上トミは地方出身の労働者が目をとめるような「故郷の母」のイメージをまとっていたといえよう（村瀬 2009 b）。

こうした親しみを感じさせる庶民性の一方で、江上トミのアピアランスには「上流の奥様」をイメージさせるものがあった。例えば、初期の料理番組出演時にマニキュアをしていたこと、話し方の特徴として「お大根」のようにさまざまものに「お」をつける丁寧語を使用していたこと、さらに料理番組の最後に、笑顔で腰をかがめ「いかがでございますか、お試しくださいませ」ということなど、批判もあったが、階層の高さを思わせるものであった⁽¹³⁾。そもそも江上トミは自身のヨーロッパ滞在経験や名家の出身であることを隠しておらず、むしろ江上トミを見る者は、「令嬢」「良家の奥様」でありながら庶民性を併せもつという二重性を消費していたといえるだろう。

江上トミは料理番組の枠を超えて、この時期の「理想の母」イメージと結びつけられていった。例えば、1961年9月に慶應大学政治学科の自治会主催のセミナーに、江上トミは三木武夫（自民党議員）、猪俣浩三（社会党議員）、松下正寿（立教大総長）、橋本凝胤（法相宗僧侶）とともに講師として呼ばれている。その際の講師紹介には、「日本国中に共通の“台所のお母様”として親しまれている江上トミ先生」とあったとして、江上トミの伝記を執筆した津谷明

石は「家族に喜ばれる料理を作ることで、主婦として家族のために生きる、というトミの姿勢が、学生たちに理想の母親像、ひいては政治の原点として映ったのかもしれない」(津谷1978:12)と述べている。また医学評論家の石垣純二は、新聞に寄稿したエッセイに、食生活にあまり関心のない母をもつ高校生から「ボクはいつそお袋を殺して江上トミさんのようなおかあさんにきてもらったらと夢に見ています」という手紙をある評論家がもらったと記している⁽¹⁴⁾。テレビドラマの中でも江上トミが「理想の母」にたとえられており、そのドラマをみた42歳の「主婦」が「江上トミさんのようなおかあさんがほしいというあたりはつくづく自分のことをいわれているような思い」「思わず顔が赤くなるほどでした」「けさははじめてアルバイトに出るといふむすこに心をこめた朝食とお弁当を作っていました」と新聞に投稿している⁽¹⁵⁾。

こうしたことから、江上トミは広く「料理研究家」として認知され、さらに「理想の母」イメージを持つ人物として有名性を得ていたといえよう。

3-2 江上トミの良妻賢母思想

江上トミの思想として、良妻賢母主義を検討する。なかでもそれが家庭料理の「手づくり規範」どのように関係するのかを確認する。

江上トミは「“良妻賢母”などということばは、現代の人にとっては“古い”と思われがちですが、進む道は時代によって違っても、いつになっても女性というものはそのに育っていくもの」(江上1967a:11)だとする。江上トミは本質的に女性と男性は違い、女性にとっては主婦(妻・母)役割が最も大切なものだと性別役割分業を肯定する。江上トミにとっても「一家の主婦が本業で、料理の先生が副業」(江上1959:27)だとし、「いまでも子供と夫の世話は他人の手に任せない」(『読売新聞』1957年7月4日)、「主人や子供の洋服の手入れ、シャツや靴下の世話まで、全部私の手でいたします。(中略)妻であり、母であることは、私にとって絶対のもの、先生はその次です」(本誌記者1957:11-12)と自ら夫や子供のケアを実践しているとする。

さらに経営する江上料理学院も良妻賢母の養成機関と位置づけている。江上トミが「料理を教えるのも、生徒がよい料理を作れるようになって立派なお嫁さんになり、母親にすることが目的だと、明治時代そのまゝの“良妻賢母主義”を堂々と主張」(『読売新聞』1957年7月4日)しており⁽¹⁶⁾、江上料理学院では男性の入学を認めていなかった。

それでは良妻賢母と家庭料理はどのようにかかわるのだろうか。江上は「夫や子どもに自分の手で心のこもった料理を作り食べさせることが、家庭の平和のもと、健康のもと」であり「良妻賢母への第一歩は料理の道にある」(江上1967a:10)とする。この言葉は江上トミの母アサの教えであり(母との関係については後述)、トミも同じく主婦自らが料理することが家庭の平和や家族の健康にとって最も大切なこととした。そして、次のように述べている。

よく、料理は愛情なりといわれますが、ほんとにその通りですね。この料理はだれのために作るのか、食べてくれる人のことを念頭において作らなくては、いけないでしょう。たとえば、夫は肉料理が大好きだけれど、すこし血圧が高いようだから、新鮮な野菜をたっぷり添えてとか、砂糖や食塩をすこし加減してとか、そんな心づかいをして作ったのが、ほんとうの家庭料理ですね。料理の本に、砂糖はおさじ1杯と書いてあるから、その通りの分量で作る——というようなことでは、家庭料理とはいえませんものね。（獅子・江上 1962: 162-163）

つまり「家庭料理」とは、主婦が家族それぞれの嗜好や日々の体調に配慮してつくるべきものであり、その細かな配慮ゆえに、料理が家族に「愛情」を伝えるメディアとなるのである。そのため、こうしたことを理解している主婦は「決してインスタント食品で食卓をかざるといふことにはなるまい」（江上 1967 b: 14）とする。そしてマスメディア等で提示されたレシピに沿って作っていたとしても、主婦それぞれが家族の状況に合わせて味付けや材料等を調整していくことで、「独特のわが家の味」を生み出すことができるとした。

ここで「家庭料理」とは、主婦が自分のためではなく、自分以外の家族のために作るものであり、主婦には食事づくりを通じた家族のケアが求められる。さらにその追求は「独自のわが家の味」を生み出すとした。「わが家の味」とは家族の共同性の象徴であろう。つまり、江上トミは「独自のわが家の味」を生むような食を通じた家族のケアをすべきだとしたのであり、こうした主婦のいる「家庭からは不良な人は出ない」（江上 1964 a: 5）とする。家族のケアと共同性のマネジメントを「主婦」の役割とし、その実践は日々の食事によって行うべきであり、そのためには主婦自らが料理する必要がある、というのが江上トミの良妻賢母思想であった。

しかし家族のケアと共同性のマネジメントが主婦の役割だとしても、必ずしもその実践は食事でなくともよいように思える。なぜ家庭料理において家族のケアや共同性のマネジメントといった主婦役割の実践が強く期待されるのか。次節以降では江上トミの表象における2つの「知」を検討し、そこで「手づくり規範」がどのような論理に支えられているのかをさぐる。

4. 〈高級文化〉としての「世界の料理」

4-1 江上トミと「世界の料理」

江上トミの発表した料理のジャンルは、多岐にわたっており、例えば初期の『私の料理』（柴田書店）シリーズでは、『私の料理1 日本料理』（1956）、『私の料理2 中華料理』（1956）、『私の料理3 西洋料理』（1956）、『私の料理4 洋菓子』（1958）と料理ジャンルは和洋中に及び菓子も取り上げている。その他に『そうざい料理』（1963、鎌倉書房）、『お寿司

お茶漬 お漬物 お清汁』(1964, 三和図書) などもあり, 多彩なジャンルの料理本を出版している。

ただし江上トミの威信を最も支えていたのはパリの料理学校コルドン・ブリューを卒業しているということであった。作家の檀一雄は「彼女をやすやすと, フランス料理の大家だと思わせた, そのコルドンブリューの光背は, マスコミのそそっかしさと同じく, おそらく偶然であって, 現代の寵児にのしあがった江上トミの幸運を物語るものだ」(檀 1969: 95) とする。コルドン・ブリュー卒業の経歴は著書に必ずといってよいほど掲載され, エッセイやインタビューでも繰り返し言及されている。またフランスなど西欧での体験談は著作でくり返し語られ, フランスの食文化やフランス人の食へのこだわりは著作において礼賛されている。

一方で江上トミは「フランス料理が私の専門, ということになっていますが, パリのコルドン・ブリューという有名な料理学校を出たからそう思われているので, 私自身は世界の料理すべてが専門のつもりです」(津谷 1978: 164) と述べており, その仕事からも「世界の料理」への深い関与が指摘できる。表1は1950年代末から1970年代初頭にかけて4社から出版された「世界の料理」全集の一覧である。4つの「世界の料理」全集全てに, 江上トミは監修者や執筆者等としてかかわっている。なお, これらの「世界の料理」全集はすべて「家庭料理」にかかわる全集として女性を読者のターゲットとして出版されている。また「世界の料理」をとりあげた初期の文献として1954年の婦人画報編集局編『世界の家庭料理集』(婦人画報社)があるが, ここにも江上トミは執筆している。

表2は日本で海外渡航が自由化される1964年までの江上トミの外国経験を一覧にしたものである。外国への渡航が制限され, また多大な費用を要した時期における江上トミの外国経験は, 料理研究家の中でも卓越していたといえよう。1963年には「昭和2年から昭和37年1月末までの35年間に, 4度の外遊で勉強したり, 食べあるいた40カ国のうち, 34カ国の料理と, 旅日記の一部を書きつづったもの」という『江上トミの世界の料理』(主婦の友社)を

表1 「世界の料理」全集と江上トミ

出版年	タイトル(巻数)	編者・監修者	出版社	江上トミの関与
1959-1960	世界の家庭料理(6巻)	編集委員: 赤堀全子, 河野貞子, 飯田深雪, 酒井佐和子, 江上トミ, 榊叔子, 王馬熙純, 深沢侑史, 北川敬三, 吉沢久子	中央公論社	編集委員
1964	世界の料理(12巻)	江上トミ編	講談社	編者・執筆者
1970-1971	全集・世界の料理(7巻)	監修: 飯田深雪, 辻嘉一, 村上信夫	小学館	執筆者
1972-1978	世界の料理(23巻)	江上トミ監修	タイムライフブックス	監修者・執筆者

表2 江上トミの外国経験（1964年まで）

1927-1929年	夫の駐仏のため渡仏。1929年にコルドン・ブルー料理学校卒業。夫のロンドン赴任とともに渡英し、半年間滞在
1953年	フランス、スウェーデン、イタリア、米国など欧米各国へ給食事情の視察。帰国後、福岡市の玉屋デパートで「世界の料理展」を開催
1959年	7ヶ月にわたって北中南米、欧州、近東など二十二カ国を回り、米国各地で料理講習を行う
1961年	3ヶ月間、東南アジア、豪州、ニュージーランド、中近東など12カ国を旅行後、香港に滞在、中国料理の専門的指導を受ける
1964年	海外渡航の自由化 ヨーロッパ11カ国の食べ歩き旅行

江上料理学院の後継者である江上栄子と共著で出版している。その他に雑誌や新聞に旅先から滞在先の食文化を綴ったエッセイを連載するなど外国経験を多様な形で発表している⁽¹⁷⁾。さらに1959年から1970年にかけて、主に日本の料理を紹介する英文の著作も3冊刊行している。

4-2 西欧志向と〈高級文化〉としての料理

江上トミが料理研究家としての専門領域として「世界の料理」をかかげることは、どのような意味をもったのだろうか。

初期のテレビ番組に講師として登場した女性の料理研究家の多くは、良家の出身であり、家族が食通であった、結婚後は夫の海外駐在に同伴したといった、文化資本や経済資本に恵まれた、いわば「令嬢」や「良家の奥様」として表象されていた（村瀬 2009 b）。また昭和30年代のNHK「きょうの料理」は「洋風料理憧れの時代」と位置づけられ、視聴者にとって洋風や中華風の未知の料理が人気だったとされる（河村 2007）。材料が入手できない等の理由で、講師たちは料理のアレンジを余儀なくされたものの、江上トミをはじめとする料理研究家たちは、「本物の」西洋料理を伝えたいという情熱を持っていた⁽¹⁸⁾。

それでは、なぜフランス料理に代表される西洋料理や「世界の料理」が注目を集めたのか。またそれらが、なぜ女性が学ぶべきものとして位置づけられたのだろうか。近代日本において、西洋的な文化が都市の上中流階層の威信を高めるものであったことは多くの識者が指摘している。例えば園田英弘は、ヨーロッパのような「上層」中流階級が生まれなかった日本では、代わって組織上の希少な地位を占めるエリートが登場したとする。エリートは、その文化を地位から派生する地位上の威信と、西洋からの教養的・技術的知識から調達したとしており、同様に華族の文化的威信も西洋から調達される部分が多かった（園田 1999）。また近代日本の女子のたしなみを研究した歌川光一は、都市部では大正期と昭和期を境にして、ピアノといった近代（モダン）な稽古事の威信が高まる時代へと移ったとする（歌川 2019）。

江上トミがこだわったフランス料理を中心とした「世界の料理」とは、こうした文脈におい

て威信をもつ高級料理＝高級文化であり、江上トミをはじめとする料理研究家たちは、それらを一定階層以上の「女性が学ぶべき教養」のひとつとして提示していったのである⁽¹⁹⁾。

それゆえ高度成長期に何度も出版された「世界の料理」全集は批判もされている。例えば、栄養士の細野正子は次のように、「世界の料理」が家庭料理としては高級すぎることを批判している。

『世界の家庭料理』と銘打った中央公論社のシリーズは、(西洋料理1と日本料理をみた範囲では)非常に本格的な献立と調理法がならべられており、料理の本として内容は第一級品であるが、それが家庭料理だといわれると、いささかとまどってしまう。日本の家庭はもちろんのこと、外国の家庭の料理がこのような本格的なものとはいえないであろう。(細野 1960:7)

一方で1950年代は多くの料理学校が設立され、花嫁修業として通う未婚女性や若い主婦で賑わった(青木・大塚 1959)。東京市谷の江上料理学院は、トミの知名度の高まりとともに生徒が増え、1955年の開校時200名だった生徒が、翌年には3,000人、1960年には6,500人まで増加した。1960年2月号の『婦人公論』の特集「現代花嫁教の教祖たち」では、教祖のひとりとして江上トミが「“フランス”を売る味の演出家」として取り上げられている(飯沢 1960)。江上自身も江上料理学院の生徒について、「お嫁さんにいらっしやる前のお準備」の「お嬢さま方」が最も多いとしている(伊藤他 1957:119)。

花嫁修業のために多くの女性が料理学校に通い、高級料理が掲載された「世界の料理」全集が何度も出版される状況をどのように解釈したらよいただろうか。次節で詳しく述べるが、この時代、「稽古事としての料理」は、フランス料理に代表される正統な〈高級文化〉に接続されていた。良家の「令嬢」や「奥様」が結婚前や海外赴同に備えて習うといった、一定階層以上の女性の教養としての稽古事である。

こうした〈高級文化〉であった「稽古事としての料理」は、高度成長期に大衆のともいえる広がりをもったが、この時点では〈高級文化〉としてのイメージを維持していた。同様な展開をみせたものに「稽古事としてのピアノ」がある。高橋一郎は、戦後日本におけるピアノを「大衆層を基盤とする〈高級文化〉」と位置づける。近代日本における正統的な〈高級文化〉とは、学校で教えられる西欧文化であり、家庭内のハビトゥスを基盤とはしていない。そのため社会階級(中産階級/大衆層)と文化(高級文化/大衆文化)のそれぞれのヒエラルキーが必ずしも対応せず、戦後期には〈高級文化〉であるピアノは本来の担い手である「中産階級」を超えて、「大衆層」まで浸透していった。そこでピアノは「大衆層」を担い手としながら「大衆文化」から差異化された文化として機能したのであり(高橋 2001)、いわばピアノは「大衆層」の同一化/差異化のための稽古事となったのである。同様に、「稽古事としての料理」も

また〈高級文化〉というイメージを保持したまま、高度成長期には大衆化していったのではないだろうか。

ただし料理はピアノよりも、主婦役割によりかわる稽古事というイメージがあった。江上トミは、「花嫁修業」として清宮貴子内親王（昭和天皇第5皇女子、現在は島津貴子さん）に料理指南をしたことを、繰り返し（時には著作物のプロフィール欄において）語っている。江上トミの伝記では徳川義寛侍従が「貴子さまもお年ごろ、そろそろ主婦業の練習をさせてあげたい」（津谷 1978: 60）と料理指導を依頼してきたとする。1960年の『週刊サンケイ臨時増刊』（清宮ご結婚記念特集号）には「お料理と清宮さま」という記事が掲載されている。台所に立って包丁をもつ笑顔の清宮の写真に、江上トミの「外国の女性が集まると、話題になるのはお料理です。そんな時の応答には、教養の一端があらわれるとよく申します」「細かいことにもお気をつく方です。島津さんはお得な方だと思います」という談話が載せられている⁽²⁰⁾。実際に江上トミが清宮に教えたのは、フランス料理の基礎と応用であり、天皇の子女にとっても結婚前に身につけるべき「女性の教養」として「稽古事としての料理」は表象されたのである。

5. 「まな板始めの式」と良妻賢母思想の伝承

5-1 稽古事としての料理

ここでは江上トミの良妻賢母思想と、そこに織り込まれた家庭料理の「手づくり規範」の正統性を支える論理として、さらに江上トミの自伝でくり返される「母の記憶」に言及する。

その前にその前提となる「稽古事としての料理」の歴史をたどり、高級文化としての「稽古事としての料理」を位置づけたい。戦前期の上中流階層の家には家事使用人がいるのが一般的で、多くは使用人によって日々の食事が作られていた。これを「稽古事としての料理」〈高級文化〉と対照するための概念として「女中のおこなう炊事」〈低級文化〉と呼んでおこう⁽²¹⁾。

明治期において裁縫など衣の領域は女性の「教養」として重視されていたのに対し、食物を扱うことは「卑しい」とする意識があった（石川・江原編著：2002）。1901（明治34）年の高等女学校施行規則では週あたり「裁縫」が16時間に対し、「家事」は4時間しかなく、「家事」の中の一分野である「衣食住」のなかに「食物」が置かれていた。「家事」の中には「婢僕ノ扱ヒ方、仕事ノ配当、給料」も含まれており（江原 1998）、高等女学校に通う階層の家に家事使用人がいるのが一般的だったことがわかる。明治期には新聞や雑誌に、惣菜料理のレシピを紹介する記事が登場しており、女性が通うことを想定した料理学校も創立されているが（今井 2012）、上中流階層の「令嬢」や「奥様」の「稽古事としての料理」が広がりを見せるのは1920年代以降である。つまり「女中のおこなう炊事」に加えて「稽古事としての料理」という文化が生まれたのである。

それまでの「女中のおこなう炊事」を象徴していたのは、薪炭で炊事する不衛生で非効率的な台所（床にすわるかしゃがむという作業姿勢だったため「座式」とする）であり、「稽古事としての料理」を象徴していたのは、ガスや水道、流し台などが設備され、立って作業を行う「立式」の台所である。婦人雑誌の『主婦之友』では、「座式」から「立式」へと台所を改良し、衛生的な台所で主婦が能率的に働くことが推奨され、1920年代後半以降になると、立式の最新設備をもつ台所に「名流夫人」や「令嬢」が立つグラビアが掲載されるようになる（村瀬 2009 a）。ここで「稽古事としての料理」は一定階層以上の「女性の教養」であり、ピアノやお花の稽古に並ぶ（高級文化）として提示されていくのである。

こうした展開は、上流階級であった華族でも同様だったようだ。華族の女性への聞き書きによると、かつて台所は家の中で最も格が低い場所であり、ある華族の女性は台所を中心とする下位の場所には近づかないよう厳命され、近くを通らなければならない時は走り抜けた。また別の皇族に嫁いだ女性は、台所の場所も知らず、台所付きの下女中とは口を利いたこともなかったとする（タキエ 2000）。1915年生まれ華族の女性は、「娘の頃は絶対に御膳所に行かせてもらえませんでした」とする一方、結婚準備として「お茶、お花、お料理」を習ったとする。この女性は1934年に結婚しているが、「それ以前とは大分世の中の事情がちがって」おり、家事使用人に料理について指示できる能力が必要になったとする（華族史料研究会編 2011: 131, 162-164）。華族の令嬢が習ったのもフランス料理等の高級料理であり、江上トミが1924年から2年間通った東京料理学校もプロの料理人に本格的な高級料理を習う学校だった。

1930年代になっても、高等女学校での調理実習もまた日常食に視点を置いたものではなく、饗応料理や行事食が中心であった（江原 1998）。『婦人之友』の羽仁もと子も昭和初期の著作において「女中まかせの台所」が多いことを指摘しており（羽仁 1927）、実際に上中流階層の家の多くに家事使用人がいたことから考えると⁽²²⁾、1930年代においても主婦が中心となって日常食の采配をすることは求められていたものの、日常食が主婦の「手づくり」であるべきという規範は強くなかったと思われる。

5-2 江上トミと「まな板始めの式」

これまで述べてきたように、東京料理学校とコリュドン・ブルーで本格的な料理を学んだ江上トミは、「稽古事」として高級料理を身につけた「令嬢」であり「良家の奥様」であった。一方で、その自伝をみていくと、そこで強調されているのは、学校だけでなく、母から料理を学んだというエピソードである。表3は1970年代までに江上トミが自身の半生を語った記事や書籍の一覧である。すべての文献において江上トミの母への言及があり、料理だけでなく「母の生活観や人生観が多分に影響している」（豊福 1961: 253）ことが示されている。

表3 江上トミの半生を語った記事・書籍（1970年代まで）

- ①本誌記者 1957「江上料理学院長 江上トミ女史」『女性教養』1957年12月号
- ②「私はこうして世に出た3 斜陽族から旗揚げ 夫と在仏中に料理学校で学ぶ 江上トミさん」『読売新聞』1957年7月4日（＝読売新聞婦人部編 1958「江上トミさん（江上料理学院長）」『私はこうして世にでた』北辰堂）
- ③江上トミ 1958「夫の優しさにいたわられて」『主婦と生活』1958年9月号
- ④豊福一喜 1961「江上トミ」『熊本名匠伝』金龍堂書店
- ⑤江上トミ 1965「作ってくれた俎板と包丁」丹羽文雄監修『おふくろ』秋田書店
- ⑥江上トミ 1965「ひとつことに最低三十年」『オール生活』1965年3月号，実業之日本社
- ⑦「わたしの青春 料理研究家 江上トミさん（66）」『読売新聞』1966年10月23日
- ⑧江上トミ 1967「心に残るひとつのことば 良妻賢母であれ」『小三教育技術』1967年8月
- ⑨江上トミ 1973「江上トミ おかずの履歴書」『婦人倶楽部』54(1)，1973年1月号
- ⑩江上トミ 1976『おもいでのみ』農業図書
- ⑪津谷明石 1978『江上トミの料理一路——台所文化のさきがけ』朝日新聞社

江上トミは母から料理を習う，その初日に「まな板始めの式」と呼ばれる儀式を行っている。メディアでくり返し語られたこの儀式は，例えば次のように描写される。

明治四十年——江上トミさん，八歳。

その朝，彼女は袂の着物にきちんと帯をつけ，茶の間に出された俎の前に正座した。俎の上には鯉節が一本と，熊本の鍛冶屋に特に注文して打たせた，アジワリという小さい包丁がのせられていた。

俎のむこうには，母のアサさんが威儀をただし，小学校三年生の娘に，女性としてのたしなみについて，短いがきびしい訓戒をのべていた。娘はあたまを垂れてそれを聞き，やがて両手をつかえると，しっかりした声で，誓うように言った。

「きょうから，お料理の稽古をさせていただきます」

その儀式のあと，八歳の彼女が最初に母から教えられたのは，卵焼きの焼き方であった。（江上 1973：219）

ここで江上トミは母に「きょうから，お料理の稽古をさせていただきます」と挨拶し，母アサから娘トミが料理を習うことを「典雅できびしい，お姫さまの割烹お稽古」（江上 1973：219）としている。ここで「稽古」という言葉がくり返されているが，これは江上トミが，母から教えられたのは，稽古によって修得すべき「教養としての料理」だということだろう。この儀式性は，それが「女中のおこなう炊事」〈低級文化〉ではなく，「令嬢の稽古事」〈高級文化〉であったことを示している。

「まな板始めの式」において，江上トミの母は「お嫁にいて，料理がじょうずで主人に気に入られ，家族が健康で一生を仕合せに暮らせますように」（江上 1962：5）と，つぶやいて頭を下げたとも述べられている。3-2で述べておいたように江上トミの良妻賢母思想は，母か

らの伝承であった。家庭料理の「手づくり規範」についても、「私の母は、「女の子は将来、良妻であって賢母であれ。」と、よく口にしていました」(江上 1967 a : 10)として、次のように述べる。

私が料理の勉強をするきっかけは、つまり母の言ったそのことばで、夫や子どもに自分の手で心のこもった料理を作り食べさせることが、家庭の平和のもと、健康のもとで、良妻賢母への第一歩は料理の道にある、ということからでした。(江上 1967 a : 10)

日本において良妻賢母思想が確立したのは明治 30 年代であり、その際、重視されていたのは子を育て、教育する母役割であった(小山 1991)。妻役割としては、夫や舅姑に仕えることや裁縫の技術の獲得が求められていたにすぎない。1920 年代に生活改善運動がさかんになり、家事・育児への要求水準が高まると、学校での良妻賢母教育のあり方が見直され(小山 1999)、家庭料理のあり方を含め、主婦が科学的・合理的な知識をもって主体的に家事を行うことが求められていった。

「まな板始めの式」を行ったとするのは 1917 (明治 40) 年であり、江上トミの生家は「女中が八人。下男そのほか使用人は、あわせて二十人を超した」(江上 1973 : 219) という名家であった。一定以上の階層で食物を扱うことが「卑しい」と考えられていたこの時期に、また熊本という地方において、良妻賢母と家庭料理とを結びつけるのは一般的ではなく、母が娘に「稽古事としての料理」を教えることもあまりないことだったといえよう。

ここで重要なのは、「まな板始めの式」が実際になされたかどうかということではなく、この出来事がくり返し高度成長期のメディアで語られ、多くの人が好ましい逸話として受容したということである。江上トミは明治期における地方名家の母から娘への「伝承」に、主婦が家庭料理を通して家族へのケアをすべきだとする教えがあったとする。こうした言説は、良妻賢母主義の実践としてある「手づくり規範」に、日本の名家の「伝統」というイメージを付与したといえるだろう。さらに江上トミは、幼少期の母からの「料理の稽古」で「料理の実地教育をたたきこ」まれ、「料理の基本を身につけた」(江上 1976 : 75) としている。つまり「世界の料理」の修得の基礎に、幼少時における母の料理の稽古があったとするのである。

6. おわりに

江上トミは料理研究家として高度成長期にテレビを中心としたマスメディアに登場し、国民的な有名性を獲得した。そのイメージは家族のためにつくす「理想の母」であった。江上トミは自らの考えを良妻賢母主義だとし、その実践として、家族の嗜好や体調にあわせて献立を考え、自ら料理することで主体的に夫や子をケアし、家族の共同性をマネジメントすべきだとし

た。こうした、性別役割分業を基本として主体的に家庭運営を行う「民主化の主体としての主婦」（吉見 2007）とは、戦後日本に広く浸透していった「近代主婦」だったといえよう。

江上トミの料理研究家としての専門性を検討すると、パリの料理学校コルドン・ブリューで学んだフランス料理を基礎とする「世界の料理」であった。江上トミは西洋を中心とした「世界」（外国）への何度もの渡航歴があり、その際「世界」の料理研究を行っている。敗戦後に世界の一員に復帰した日本において、海外渡航が困難な状況下で、「世界の料理」は都市の上中流階層の「令嬢」や「奥様」の「稽古事としての料理」の文化と接続されるものだった。〈高級文化〉としての「稽古事としての料理」は、〈低級文化〉としての「女中のおこなう炊事」と対照されるものであり、高度成長期において「世界の料理」は〈高級文化〉のイメージを保持したまま大衆化するのである。

一方で江上トミが自身の半生を語った記事や書籍を分析すると、母から料理を学んだとするエピソードがくり返し挿入されている。特に「まな板始めの式」は母から江上トミが最初に料理を習う際の儀式であり、母からの伝承が「令嬢の稽古事」〈高級文化〉であり「女中のおこなう炊事」〈低級文化〉ではないことを示す。同時に江上トミの良妻賢母思想は、母から料理とともに伝えられたものであることが語られ、主婦が手づくりの料理を通して、夫や子供をケアすることは日本の地方名家における「伝承」として威信を獲得するのである。

「理想の母」としての江上トミのイメージは二つの「知」によって支えられている。ひとつは料理研究家としての正統性を象徴する〈高級文化〉としての「世界の料理」であり、もうひとつは地方名家の母からの「伝承」である。江上トミが活躍した高度成長期の前半は、家事使用人が減少しつつあったが存在しており、〈低級文化〉としての「女中のおこなう炊事」の記憶もはっきりしていた⁽²³⁾。それゆえ、階層上昇感を得るためには、〈高級文化〉としての「世界の料理」を学ぶ必要があったのだ。ただし江上トミが専門とした「世界の料理」の修得を支えたのは、幼少時に母から教えられた料理の基礎と良妻賢母の教えであった。江上トミにおける両者の結合は、「世界の料理」を家族のために「手づくり」できることが「階層の表現」となるような文化⁽²⁴⁾を生み出したのである。こうしたことから、家庭料理の「手づくり規範」の背後には「手づくり」を「愛情の表現」であり、「階層の表現」ともする二重の意味づけがあるといえる。この二重性によって、「手づくり」は強い規範性をもったのではないか。

最後に江上トミが料理を芸術品としていたことに触れておきたい。例えば、「お料理を作ることは家庭の人々の心を楽しませ、健康を増進させたいせつな仕事であり、また一面からそれは美術品、芸術品である」（江上 1960 : 80）、「料理とは女の魂をうちこんだつやとあやの芸術」（豊福 1961 : 253）のように、家庭料理の先に「芸術としての料理」を設定していた。このことは別稿で論じたいと考えているが、「芸術」であるゆえに料理は作り手の独創性が表現される場であり、芸術家自らが作るべきだという点で、このことも主婦の「手づくり規範」を論理的に支えたといえる。

〔注〕

- (1) 「平成28年度社会生活基本調査」によれば、1日の男性の家事時間が19分に対し、女性は2時間24分となっている(総務省統計局2017)。村田ひろ子・荒牧央は家事時間の国際比較の結果、フルタイム勤務の人の家事時間を比較すると、女性は1週間に20時間以上、家事をしている人が62%なのに対して男性は2%と少なく、家事時間の男女差が目立つとする(村田・荒牧2015)
- (2) 2015年には内閣官房がTwitterに「女性応援ブログ」の枕詞をつけて「キャラ弁」をつくる女性のブログを紹介し批判された(安藤2015)。またキュービー食生活総合調査(2013年と2016年の比較)によれば、既成の「惣菜の素」等を使用した料理を「手づくり」と考える既婚女性の割合は高まっているが、一方で「市販のパスタソースを使用する」ことに「手抜きへの罪悪感」を感じる既婚女性の割合は高まっているとする(キュービー2017)。2010年代になっても必ずしも家庭料理の「手づくり規範」は弱まったとはいえない。
- (3) これらのデータベースの閲覧は2020年3月10日である。
- (4) 例えば、国際査読付きジャーナルである“Celebrity Studies”は、「セレブリティ・スタディーズは、名声の生産・流通・消費における重要課題と、現代および歴史的な文脈におけるその発現を取り扱っている」とする(Taylor Francis Online)。
- (5) 文化仲介者は、文化と経済の交差点で働きながら、生産や消費の促進や商品の選択を通じた正統性の構築や価値付与において、批判的な作用を演じている(Matthews 2014)。
- (6) Wikipedia「江上トミ」の項目(2020年3月10日アクセス)
- (7) 日本テレビの「私はほんもの?」という番組で「ゲストの江上トミさんをまねたお菓子屋さんが男のカップウ着姿で登場、テレもせず満場爆笑のうちに“ほんもの賞”をもらったが実に愉快で楽しかった」という投稿が新聞に掲載されている(「放送党」『読売新聞』1961年9月29日)。
- (8) NHK「きょうの料理」の初期のディレクターを務めた長山節子は「江上トミ先生はすごい人気があって、もの真似などにもよく登場しましたね」(飯田他1988:10)とする。
- (9) 例えば、「進出するテレビ料理——初秋の一日、テレビ料理を拝見する」(『婦人公論』1959年11月)のような記事でそう呼ばれている。
- (10) 江上トミの有名性を見込んで、1967年には自民党から出馬の要請があったとする(津谷1978)。
- (11) 江上トミの経歴については津谷(1978)を中心に表3であげた文献を参考にまとめた。
- (12) 江上トミが有名性を獲得するために最も影響があったメディアはテレビだと考えられるが、当時のテレビ番組を見ることが難しいため、本稿では江上トミにかかわる著作、雑誌記事、新聞記事を一次資料としている。
- (13) 言葉が丁寧すぎる、マニキュアの爪は切ってほしいという批判や要望が江上トミの元に寄せられたという(江上1959)。
- (14) 石垣純二の“食”をけいべつするオヤジというエッセイである(『読売新聞』1962年12月22日)。
- (15) 日本テレビの「愛の劇場」で放送された、昼食がパンの高校生が弁当を作らない母親に抗議するという内容のドラマで、タイトルは「キッチン裁判」だった(「放送塔」『読売新聞』1963年4月6日)。
- (16) 江上トミは料理学校の経営と料理研究者としての活動での成功者といえるが、それを「芸は身を助ける不仕合せ」が戦後の私にもふって来た(江上1956:2)と表現している。また江上トミの「良妻賢母主義も、福岡では父兄の間に受け、仲人口のお嫁入りの推薦資格の一つに江上料理学院卒が入っている」(『読売新聞』1957年7月4日)とされる。
- (17) 例えば、『毎日新聞』の連載「江上トミさん 世界料理飛びある記(1)~(3)」(1960年2月2日~4日)や、NHK「きょうの料理」のテレビとテキストにおける江上トミ「世界の料理から(1)~(12)」(1960年3・4月号~1961年1・2月号)が挙げられる。

- (18) 洋風料理は人気であった一方で、生クリームや香辛料などの材料は手に入りやすく、テレビ局は代りの材料を出すよう料理研究家に求めたが「江上先生とか飯田先生は代わりのものをおっしゃって下さったけれども、あまりご機嫌はよくない」「講師は本物の味でいいものと思う」（飯田他 1988: 14）と当時の「きょうの料理」ディレクターは述べる。また「きょうの料理」で紹介された最初の料理は「かきのカレーライス」で、牡蠣のゆで汁でピラフを炊き、ルウから手づくりのカレーをかけるという「現代の感覚からすると、かなり手のこんだ料理」（河村 2007: 353）だった。
- (19) 「世界の料理」の意味づけは、食料事情が悪かった 1960 年前半あたりまでと、それ以降で変化しており、戦時期をはさんだ前後でも変化している。ここで詳細に述べる余裕はなく、別稿を期したい。
- (20) 同じ特集号には、「お花と清宮さま」として花を活ける写真も掲載されている（『週刊サンケイ臨時増刊』1960 年 3 月）。
- (21) ここでは、社会的な意味づけにおいて文化の正統性の程度が〈高級〉とされるものを〈高級文化〉、それに対して〈低級〉とされるものを〈低級文化〉としている。
- (22) 1940 年までは年間 5、60 万人の女性が家事使用人として働いており、女中の絶対数が減少するのは戦争末期の 1944 年になってからである（奥田 2000）。
- (23) 都市と農村の生活の格差はまだみられ、例えば、『昭和 35 年版 国民生活白書』によると、都市世帯の光熱費の割合は、電気 32.7%、ガス 24%、木炭 13.7% となっているのに対し、農家では、まき 47.8%、電気 26.2%、木炭 8.6% で、ガスはわずか 2.2% にすぎない。ほとんどの農家がまだ薪炭で炊事をしていたのである。
- (24) 例えば、日常の家庭料理にグラタン、スパゲティ、焼き飯、カレーライスなどの「世界の料理」が日替わりで出現すること、これらを作ることができることを「女性の教養」とするような文化を指す。

〔参考文献〕

青木英夫・大塚力 1959『流行』文祥社

安藤健二 2015「内閣官房がキャラ弁を紹介「女性応援」の言葉に批判続出」

URL : https://www.huffingtonpost.jp/2015/05/19/naikakukanbo-kyaraben_n_7338878.html

(2020 年 3 月 15 日アクセス)

檀一雄 1969「ズバリ現代 栄養教祖 江上トミ」『太陽』平凡社、1969 年 2 月号

江上トミ 1956『私の料理 1 日本料理』柴田書店

江上トミ 1959「ドーランをおとして」『放送文化』1969 年 7 月号

江上トミ 1960「ともかせぎクッキング」角川源義編『現代女性講座 5』角川書店

江上トミ 1962『（独習シリーズ）日本料理』主婦の友社

江上トミ 1964 a「無題」『ナショナルショップ』（第 18 巻 7 号）1964 年 7 月号

江上トミ 1964 b「アメリカ」（『世界の料理 10 アメリカ、メキシコ、ブラジル、アルゼンチン、ウルグアイ』講談社）

江上トミ 1965「作ってくれた俎板と包丁」丹羽文雄監修『おふくろ』秋田書店

江上トミ 1967 a「心に残るひとつのことば 良妻賢母であれ」『小三教育技術』1967 年 8 月号

江上トミ（対談）1967 b「楽しく幸せに生きるための生活空間 楽しくたべて健康に暮そう」『オール大衆』1967 年 11 月

江上トミ 1973「江上トミ おかずの履歴書」『婦人倶楽部』54(1)、1973 年 1 月号

江上トミ 1976『おもいで味の味』農業図書

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

羽仁もと子 1927『羽仁もと子著作集 第六巻』婦人之友社

- 本誌記者 1957「江上料理学院長 江上トミ女史」『女性教養』1957年12月号
- 細野正子 1960「まだまだ改善の必要 氾濫する料理本を採点す 費用と栄養のかねあい」『図書新聞』1960年2月6日号
- 飯田深雪他著 1988『NHK「きょうの料理」きのう・あす：食卓が変わる女性が変わる家族が変わる』有斐閣
- 飯沢匡 1960「“フランス”を売る味の演出家 江上トミ (特集 現代花嫁教の教祖たち)」『婦人公論』1960年2月号
- 今井美樹 2012『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』ドメス出版
- 石田佐恵子 1998『有名性という文化装置』勁草書房
- 石田佐恵子 2010「〈女性文化人〉の構築とその力学——〈女性文化人〉は消滅するか？」南後由和・加島卓編『文化人とは何か？』東京書籍
- 石川寛子・江原絢子編著 2002『近現代の食文化』弘学出版
- 伊藤道郎・江上トミ・大関早苗・山脇敏子「座談会 東京のお嬢さん」『知性』1957年8月号
- 河村明子 2003『テレビ料理人列伝』日本放送出版協会
- 河村明子 2007「NHK「きょうの料理」50年の味」『文藝春秋』2007年8月号
- 華族史料研究会編 2011『華族令嬢たちの大正・昭和』吉川弘文館
- 小山静子 1991『良妻賢母という規範』勁草書房
- 小山静子 2002『子どもたちの近代——学校教育と家庭教育』吉川弘文堂
- キューピー 2017「2016年度 キューピー 食生活総合調査」
URL: <https://www.kewpie.com/newsrelease/2017/263/> (2020年3月20日アクセス)
- Leer, Jonatan (2018) “Gender and Food Television: A Transnational Perspective on the Gendered Identities of Televised Celebrity Chefs,” LeBesco, Kathleen and Naccarato (eds.), *Food and Popular Culture*, Bloomsbury.
- Lewis, Tania (2014) “Lifestyle Media,” Jennifer Smith Maguire and Julian Matthews (eds.), *The Cultural Intermediaries Reader*. Sage.
- Matthews, Julian and Jennifer Smith Maguire (2014) “Introduction: Thinking with Cultural Intermediaries,” Jennifer Smith Maguire and Julian Matthews (eds.), *The Cultural Intermediaries Reader*, Sage.
- Marshall, P. David (1997) *Celebrity and Power: Fame in Contemporary Culture*, The University of Minnesota. = 2002 マーシャル P. D. (石田佐恵子訳)『有名人と権力——現代文化における名声』勁草書房
- 村瀬敬子 2009 a「『主婦之友』にみる台所と女性——生活空間の意味変容」高井昌史・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 2009 b「『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 2013「料理は「簡略化」しているのか——「家庭料理」をめぐる〈環境〉と〈規範〉を中心に」『食の文化フォーラム 31 料理すること——その変容と社会性』ドメス出版
- 村田ひろ子・荒牧央 2015「家庭生活の満足度は、家事の分担次第？——ISSP 国際比較調査「家庭と男女の役割」から」『放送研究と調査』65(12), NHK 放送文化研究所
- 南後由和・加島卓編『文化人とは何か？』東京書籍
- 奥田暁子 2000「女中の歴史」奥田暁子編『男と女の時空—日本女性史再考 13 闘ぎ会う女と男 近代下』藤原書店
- 佐光典子 2017『「家事のしすぎ」が日本を減ぼす』光文社
- 獅子文六・江上トミ 1962「うまいもの対談」『別冊 主婦之友』1号, 1962年12月

文化仲介者としての料理研究家・江上トミ（村瀬敬子）

- 園田英弘 1999 「近代日本の文化と中流階級」青木保他編『近代日本文化論 5 都市文化』岩波書店
総務省統計局 2017 「平成 28 年社会生活基本調査——生活時間に関する結果」総務省統計局
高橋一郎 2001 「家庭と階級文化——「中流文化」としてのピアノをめぐる」柴野昌山編『文化伝達の社会学』世界思想社
タキエ・スギヤマ・リブラ（竹内洋他訳）2000 『近代日本の上流階級——華族のエスノグタフィー』世界思想社
Taylor Francis Online. (n.d.) Celebrity Studies. URL: <https://www.tandfonline.com/toc/rcel20/current> (2020 年 3 月 10 日アクセス)
筒井淳也 2016 『結婚と家族のこれから——共働き社会の限界』光文社
津谷明石 1978 『江上トミの料理一路』朝日新聞社
豊福一喜 1961 「江上トミ」『熊本名匠伝』金龍堂書店 1961
歌川光一 2019 『女子のたしなみと日本近代——音楽文化にみる「趣味」の受容』勁草書房
渡辺典子 1972 「テレビ料理の裏側」『朝日新聞』1972 年 2 月 12 日
吉田文 2000 「高等女学校と女子学生——西洋モダンと近代日本」青木保ほか編『近代日本文化論 8 女の文化』岩波書店
吉見俊哉 2007 『親米と反米——戦後日本の政治的無意識』岩波書店

[付記]

本稿は平成 29 年度教育職員研修における研究成果報告の一部である。記して感謝したい。

（むらせ けいこ 現代社会学科）
2020 年 5 月 15 日受理