

論文

『女学雑誌』にみる食とジェンダー

——「家庭料理」規範の形成をめぐる——

村瀬敬子

〔抄録〕

本論文は、近代のジェンダー秩序が形成された明治期に、どのように「家庭料理」が語られたのかを分析することで、「家庭料理」規範の形成を問う。主な資料としたのは、「女学」に係わるオピニオン誌であった『女学雑誌』であり、「家庭料理」という概念が構築されていった1880年代後半から1890年代（明治20年代から明治30年代初め）の記事を対象として、食とジェンダーに関わる言説を分析した。

その結果、『女学雑誌』において、近代家族の理想として「家庭（ホーム）」が提案され、食事の「和楽団欒」が推奨されたこと、「手本としての欧米」と「伝統の創造」という二つの論理によって、女性（主婦）が「家庭料理」を采配すべきだとされたこと、さらに栄養や衛生等の科学的な「知」をふまえた食物や料理の改良が期待されたことがわかった。女性（主婦）は「家庭料理」を采配する際に、家族の「健康・栄養」「嗜好」の他に、「一家団欒」「料理の水準」「家計」などを考慮すべきだとされる一方で、女性（主婦）の「手作り」でなければならないとする規範はほとんどみられなかった。

キーワード：家庭料理、ジェンダー、女学雑誌、主婦、食物改良

はじめに

本論文は、近代のジェンダー秩序が形成された明治期に、どのような論理で家庭料理が語られたのかを分析することで、「家庭料理」規範の形成を問う。家庭料理に関する規範には、毎日の食事づくりを「主婦」が采配すべきだとする規範、料理を主婦が「手作り」すべきだとする規範、料理を作る際には家族の「栄養・健康」や「嗜好」に配慮すべきだとする規範、食事の中に「一家団欒」すべきだとする規範、料理の水準（日々の献立を変化させる＝バラエティの

豊かさ、質、品数など）に関する規範、経済性（家計）を考慮すべきだとする規範など、多岐にわたっている（村瀬 2013）（福島 2020）。こうした多くの規範は時にはぶつかり合う（例えば、「嗜好」を満足させようとする「栄養・健康」や「経済性」に欠ける、家族間で「嗜好」が違うなど）のだが、それを調整し采配していく役割を担うのが近代家族における「主婦」である。本研究では、家庭料理を「家庭で主婦が采配する料理」と広く定義し、家庭料理という概念が構築されていった 1880 年代後半から 1890 年代（明治 20 年代から明治 30 年代初め）を中心として、どのような論理のもとで家庭料理が論じられていったのかを明らかにする。

家庭料理を構成する「家庭」という言葉は、明治 20 年代以降に急速に広まった概念である。本稿で主な資料とした『女学雑誌』（1885 年創刊）は「家庭（ホーム）」という場を提案し、熱心に論じていった雑誌である。「家庭」と同様に「主婦」や「家政」という言葉が広がったのもこの時代であり（今井 1992）（広井 2000）、近代的な性別役割分業を前提として、「主婦」である女性の「家政」のあり方が論じられ、そこで「家庭料理」という概念も成立したことが指摘されている（小山 1999）（沢山 2013）。

歴史的な「家庭料理」概念の成立を考える上で、「料理」という言葉も検討しておこう。「料理」という言葉は、古くから「御馳走を作る」という意味で使用されてきた（川上 1983）。「料理」は日常とは異なる特別な場所や時間、例えば料理屋や冠婚葬祭に食事など、ふだんとは違うご馳走（やご馳走を作ること）を指していた。熊倉功夫は「庶民の日常的な食事内容は「料理」というほど立派なもの」ではなかったとしているが⁽¹⁾、現在のように家で日々の食事を作ることや出来上がった食べ物を「料理」と呼ぶようになったのは近代以降のことだと考えられる⁽²⁾。つまり、近代的な概念である「家庭」と、非日常のご馳走を指していた「料理」が結合し、主婦が家族のために采配する食事（ご馳走）を「家庭料理」と呼ぶようになったのである。

それはいつ頃だったのか。明治 30 年代半ばになると「家庭料理」という言葉は雑誌や書籍などでも珍しいものではなくなる。例えば、タイトルに「家庭料理」を冠した書籍（横井玉子 1903『家庭料理法』など）は、1903（明治 36）年に初めて出版され、その後、家庭向けの料理に関する書籍の刊行数は急増している（江原・東四柳 2008）。また 1900 年以降に数多く創刊された婦人雑誌においても、「家庭料理」という言葉が使用されている。例えば、羽仁もと子が主筆を務めた 1903（明治 36）年創刊『家庭之友』（内外出版協会）は、創刊号に「家庭料理」という記事があり、炸丸子、ジャムオムレット、ジャム、をぐらたん、筍の芥子あえ、という中華、洋風、和風と思われる料理レシピが混在した記事が掲載されている。また 1906（明治 39）年に創刊された『婦人世界』（実業之日本社）は、実用記事を多く掲載し、明治末から大正にかけて大衆的な人気があった雑誌であるが（坂本 2019）、創刊号では「割烹」として赤堀吉松（宮内省大膳包士）の「家庭料理談」が掲載され、口取、酢の物、吸い物、鉢肴の季節のレシピとともに、嘉悦孝子の経済的で衛生的な「手軽料理」として、豚料理のレシピが掲載されている。

このように1900年代には、書籍や雑誌において「家庭料理」というカテゴリーが一般化し、定期的に多様な料理レシピが掲載されるというメディア形式が成立していたのである。つまりこの時点においては、「家庭料理」という概念（やそれに関わる役割分業などのジェンダー秩序）が、読者層においては自明なものとなっていたと考えることができるだろう。牟田和恵は、総合雑誌においてさかんに論じられていた家庭や家族が、1890年代後半には「家庭や家族は公論の対象から除外され、もっぱら女性を対象として女性にのみに関わるものとして語られていくようになる」（牟田1996：54）として、それを家庭の「私化」「女性化」としているが、このことは同様に基本的なジェンダー秩序の枠組みが固まったことを示しているのだろう。

1899（明治32）年には高等女学校令が出され、良妻賢母となる女性の養成が制度化しており（小山2023）、1900年代には高等女学校の「家事」の中で食物教育が行われるようになっていく（江原1998）。本稿はこれ以前の1880年代後半から1890年代（明治20年代から明治30年代初め）に、「女学」（女性が何を学び、どうあるべきか）にかかわるオピニオン雑誌『女学雑誌』において、家庭料理をめぐる理想や規範がどのように語られ、ジェンダーとどう関わったのかを明らかにする。

次節では資料とした『女学雑誌』の概要を、続く2節では食事中の和楽団樂を、3節では食の采配者としての主婦を、4節では食物改良論を、5節では家政学と改良食の模索を、6節では献立法の登場を取り上げ、それぞれの言説を検討しながら、主婦が采配する「家庭料理」言説の編成について考察する⁽³⁾。

1、『女学雑誌』とその時代

本稿で主な資料とした『女学雑誌』は、日本の近代化を「女学」という観点からリードした啓蒙雑誌である。近藤賢三、巖本善治によって1885（明治18）年に創刊され、当初の編集人は近藤であったが、翌年5月の近藤の急死によって、巖本が編集人となり、1904（明治37）年まで発行された。それ以前1884（明治17）年6月に近藤と巖本は修正社から『女学新誌』を発刊しており、これが「女学」の名を冠した雑誌の嚆矢であった。しかし翌年5月に編集上の意見の相違から修正社を退社し、『女学新誌』を発展させて『女学雑誌』を万春堂から発行した（山内1994）。

「女学」とは「女子の教育」というだけでなく、権力場から周縁化され、貶められている女性を救うために「凡そ女性に関係する凡百の道理を研究する所の学問」（巖本善治「女学の解」1888年5月26日、111号）である。そのため、『女学雑誌』は「日本さいしょの本格的な婦人雑誌」（岡1981：16）であるだけでなく、「女学」に係わるオピニオン誌でもあった。その読者層は、「女性の向上に理解と熱意をもつ進歩的男性と、これに追随しうる少数の進歩した女性」そして『女学雑誌』の指導によって自身を啓発し、自己の向上をはかろうと望む後進的な女

性の一群」からなるとされ（野辺地 1984：9）、女性だけでなく多くの男性にも読まれていた。また『女学雑誌』は婦人啓蒙誌、オピニオン誌として影響力を持つだけでなく、「婦人の組織化を目指し、当時数多く活動していた婦人改良団体に助言を与え、婦人関係の動向を雑報の中で詳しく報じて、さながら婦人界の伝言板的役割・或いは婦人活動の要の役割」を果たしたことが指摘されている（三鬼 [1989] 2016:12）。東京だけでなく、各地方の女子教育界や婦人団体、上流女性の「女学」の動向などを報じることを通じて日本に「女学界」を作り出していたともいえよう。

明治 20 年前後（1880 年代後半）は女性向けの雑誌メディアが数多く発行された時期であり、他の婦人雑誌と比較すると、『女学雑誌』の部数はそれほど多いというわけではないが（小山 2014）、日清戦争以前に創刊された一般向けの婦人雑誌は短期に終わるものが多い中、『女学雑誌』は最も長期にわたり発行されている（清水 2019）⁽⁴⁾。

『女学雑誌』の執筆者の特徴としては、巖本善治を始めとしてプロテスタントが多く、キリスト教的道徳を前提とした欧化志向を持つ者が多かったことが挙げられる。とはいえ、『女学雑誌』創刊号に「欧米の女権と吾国従来の女徳とを合せて完全の模範を作り為さんとす」（「発行の主旨」1885 年 7 月 20 日）とあるように、欧米と日本の折衷が目指されたのであり、宗教からは一定の距離がとられていた。また岸田俊子（中島湘烟）や清水豊子（紫琴）など自由民権運動において女権拡張を目指した活動家や、若松賤子などの女性の書き手が登場していることが挙げられる。また巖本善治は明治女学校の教頭（のちに校長）も務め、『女学雑誌』と明治女学校は、「巖本の「女学思想」実現のための車の両輪」（野辺地 1984：108）だったと位置づけられているが、明治女学校は羽仁もと子、相馬黒光、野上弥生子など多様な人材を生み出している。

本稿が分析対象とする 1880 年代後半から 1890 年代（明治 20 年代から明治 30 年代初め）が、どのような時代であったかを確認しておこう。一つは鹿鳴館に代表される欧化主義とその退潮である。それに続く日清戦争（1894 年～1895 年）は、近代日本が初めて経験した大規模な対外戦争であり、人々に「国民」意識を浸透させる契機となった。この時代の終わりにあたる 1898（明治 31）年には一夫一妻制を定めた旧民法が、翌年には高等女学校令が施行されており、家族形態や女子教育のあり方が法的に定められたといえる。また日清戦争前後の産業の急速な進展によって、管理労働にたずさわる会社員が増加し、官吏や軍人などの増加も加わって、新中間層が（国民全体としては少ないものの）一定のリアリティをもった存在となっていった時代だといえるだろう⁽⁵⁾。つまり、家族や夫婦、良妻賢母思想が制度化する前に、家族や夫婦、「女学」について多くの議論がなされた、その舞台の一つが『女学雑誌』だといえる。

2, 家庭 (ホーム) における食事中の和楽団樂

従来の家族とは違う、近代家族を表す言葉として最初に「ホーム」を使用したのは巖本善治であり、「家庭 (ホーム)」の具体的な内容が議論されたのが『女学雑誌』であった。山本敏子は『女学雑誌』の巖本善治の社説に「一家団樂」像の源流があるとして、『女学雑誌』が愛情を基盤とした理想的な家庭のイメージを普及させたと位置づけている (山本 1991)。「家庭」という言葉は、英語の“home”の訳語であるが、巖本善治が『女学雑誌』の社説「日本の家族 (第一) 一家の和楽団樂」(1888年2月11日, 96号)で使用した際は、おそらく適切な訳語がないと判断したのだろう、「ホーム」と表記されている。犬塚都子は『女学雑誌』の「ホーム」論を分析して、「ホーム」とは「本質的に楽園性を備えた唯一の休息・慰安の場として理念構成」されており (犬塚 1989a : 51-52), その理念の実践のために日本の家族に欠如しているものとして、巖本善治は家族の「和楽団樂」を挙げているとする。

「和楽団樂」や「一家団樂」とは家族の情緒的な (親密な) 交流を指しており、近代家族が追及すべきとされた価値の一つを指す⁽⁶⁾。その前提となるのは、家内領域と公共領域を分離し、家内領域を私的な場とするまなごしである。『女学雑誌』においては、家庭における女性 (主婦) は掃除・炊事・縫物などの家事を上手くやることよりも、「細君の大切な職は何かと申せば家内の者を一致和合せしむること」(山岡邦三郎「細君の職務」1888年6月16日, 114号)として、家事よりも家族の情緒的結合の中心となることが求められていた。

その際、家族の「和楽団樂」とかかわるのが食事である。巖本善治は社説「日本の家族 (第四) 之を幸福にするの策 (上)」(1888年2月25日, 99号)において、次のように述べる。

西洋人は食事の時、家族打集ひて一の食卓を取廻き、^{なるべ}可成く面白き話を為して少か余念なきを礼とす、日本人は食事の時刻に一定なくして親子夫妻別々にすることあり、^{たまた}偶ま之をともにする時も、朝食の高名に眩して、之を早々に仕舞を常とす。

西洋人が家族で食事中に団樂するのに対し、日本人は家族で一緒に食事することを重視せず、一緒であっても団樂をせず早食いをよしとしているとして、これを西洋流にすべきだとしている。近世以前において「団樂」とはハレの日の宴会のような開放空間を指しており、日常的な食事の場では明治期になっても「会話は禁止」とされていることが一般的であった。1900年以降、それまでの「銘々膳 (箱膳)」から「ちゃぶ台」に食卓の形態が変化していく中で、食事中の会話に対する態度が変化していったのである (井上 1999) (熊倉 1991)⁽⁷⁾。

表真美は、1896 (明治 29) 年までに刊行された家事科教科書 20 種を分析し、食卓の家族の団樂に関する記述は、翻訳教科書 7 種にはみられず⁽⁸⁾、それ以外では 1890 (明治 23) 年の村木経策『家政要旨』のみが、食事中の一家団樂を家族の精神的な結びつきと関わるものとして

取り上げているとする（表2010）。『家政要旨』は女学雑誌社から出版された明治女学校のサマー・スクールのテキストであり、『女学雑誌』の広告には「明治女学校教諭 村木経策」（1891年1月1日、246号）とある⁹⁾。

明治30年代以降の高等女学校検定教科書では「食卓での家族団欒」図は珍しいものではなく、『女学雑誌』ではそれ以前にいち早く食事の一家団欒を問題にしていた。1895（明治28）年には「食時会話の説」という記事で、「食ふに言はぬ方、善きか悪しきか」（1895年3月25日、408号）が検討されている。そこでは生理的、人情、礼法といった見地から食事の会話を検討した上で、西洋のように談話するのが「自然」だと結論づけ、さらに西洋に倣って食中の会話を行うため、献立や料理、口中調味を前提とした日本の食事様式をも変えていくべきだとしている。『女学雑誌』は和楽団欒の中心（責任者）を女性（主婦）として、食事の一家団欒を理想として位置づけた。それは当時の当時の食事の規範と衝突するものだったが、「食中の一家団欒」と「主婦が采配する料理」のイメージは結びつき、その後、定着していくことになる¹⁰⁾。

3. 女性（主婦）が采配する料理

『女学雑誌』では創刊当初から「男は外（仕事）、女は内（家事・育児）」という近代的な役割分業を前提とした記事が多数掲載されていた。近世以前においては、「家政」の責任者は男性（家長）であり、女性（妻・嫁）は家長や夫に従順に従うことのみが求められる、いわば下婢のような位置づけであった（三井1988）（小山[1991]2022）。『女学雑誌』はこうした状況に異を唱え、夫婦の人格的な対等性や、家政における女性の責任能力を主張したのである。巖本善治は女性が「一家を斉うれば則ち既に内務大臣たるに均し既に一家を和すれば即ち既に警視総監たるに均し」（『日本の家族（第七）一家族の女王』（1888年3月24日、102号））として、女性の裁量下において、女性が自律的に家政を行うことの重要性を主張している。

それ以前、家内領域と公共領域が分離していない状況においては、家族の食事の采配は必ずしも女性の仕事ではなかった。例えば、農業では家内領域と公共領域は分けることができないだけでなく、作物を作り収穫し、加工や調理することのどこからが「家事」なのか区分けすることも難しい。民俗学者の竹内由紀子は、農家では味噌や漬物作りに男性が参加するのは一般的なことで、女性（嫁）は農業労働をしていたため、祖父や祖母、子供（ジェンダーにかかわらず）が夕飯の支度をすることは珍しくなかったとする（竹内2009）。また江戸時代の実用百科事典である「重宝記」においては、「料理」「献立」「菓子」等の知識は男性向けの『男重宝記』に掲載され、女性向けの『女重宝記』には、「知らなくてよい芸」として「料理方」が挙げられている（長友1993）。「料理」は男性が知るべき教養だったのである。こうした研究や事例からわかるのは、食にかかわる家事やその采配のあり方は、生業や階層、地域などによって多

様であり、近代的な役割分業（男は仕事、女は家事・育児）のようにジェンダーで分割され、固定されてはいなかったということである⁽¹¹⁾。

『女学雑誌』の食関連記事を見ると、創刊当初は欧米の食事や給仕のマナーを、各地の女性達が学んだという記事が多い。例えば、次のような記事である。

当今は外国人との交際上にて、動もすると西洋料理のご相伴があるゆえ、仕方を知らぬも極り方が悪いと云ふ所から、貴婦人方の内にて数名申し合せ西洋料理喰方の練習をする為め、毎月三回づつ上野精養軒へ集会さるとはおたしなみなみ（「食様の稽古」1885年8月25日、3号）

こうした上流婦人としての交際のための食事のマナーに関する記事だけでなく、創刊当初から日常の食事を女性が采配すべきだとも述べられている。例えば、「家内にて日々に食べまする食物の料理は、一切婦人の為すべき務め」（1885年12月20日、11号）、「料理は婦人の第一に心得べきことにて甚だ大切なる技芸」（1886年6月5日、25号）のように、「料理」が女性の担当であることが繰り返し述べられている。その際、参照されたのが欧米の女性である。

米利加などには仮令ひ高官貴人の娘嬢方にて、よめ入りたるのち手づから料理などなさるまじき人々なりとも、女のたしなみなればとて、斯る事々をくはしく学び置かるのみならず、或は特に更に教師を雇ふか又はかかることのみを教ふる学校へ通ひて食物調理の事を学ぶときけり（1885年12月20日、11号）

料理は婦人の第一に心得べきことにて、甚だ大切なる技芸でありますゆえ、西洋にては余程かしましき議論ありて、此頃は料理学校と申すものも出来、貴婦人娘嬢方も馬車に乗つて其学校に行き、肉を切り汁を調ふるなどの稽古をさるるもあり、或は自宅に其教師を招ひて学ばるるもありと云ふことなり。故にたとひ如何程に貴き身なりとも一通りは習ひをきてお三下女を使ふ心得とすること大切なり（1886年6月5日、25号）

これらの記事では、欧米において「高官貴人の娘嬢方」や「貴婦人娘嬢方」などの身分の高い女性が、料理を学校や家庭教師から習っていると述べられている。彼女らは「手づから料理などなさるまじき人々」、つまり自分で料理をする必要のない階層の女性だが、女性の「たしなみ」として料理を習っているとするのである。また「貴き身なり」であっても、「一通りは習ひをきてお三下女を使ふ心得とすること大切なり」とあるように、「お三下女」、つまり台所で働く「下女」に指示するために、階層が高い女性であっても料理を学ぶ必要があるというのである⁽¹²⁾。

欧米における上流婦人を手本とするだけでなく、日本の歴史的な貴人を挙げた記事もある。

貴人の妻を御臺所を云ふことは御臺^マ磬所と云ふとことを略したる詞なり、飯のことをだいと云女の詞に飯をおだいともぐごとも云ふこと上臈名の記にも見えたり、膳のことをば臺盤と云ふ其臺盤を置所を臺盤所と云、今も食物を調ふる所を臺所と云も臺盤所と云を略したる詞なり、男は表に居て家の仕置其外表向のことをつかさどり、女は奥に居て夫の食物を調ふるはづのことなる故、臺盤所にて世話をする心にて御臺所と云ふなり、貴人なれども人の妻たる者の所作を忘れぬ為の名なるべし（「御臺所と云ふこと」1886年1月15日、12号）

御臺所とは將軍の正室を指しており、この場合、夫とは將軍を指すのだろうが、徳川家の場合、將軍の食事は膳奉行が賄頭や台所役人などと相談して采配していたのであり（西村 2012）、それは幕府の公職であり、將軍の妻が夫（將軍）の食物を調べていたとは考えにくい。また源頼朝の御臺所は、強い政治力をもっていたとされる北条政子であり、「男は表に居て家の仕置其外表向のことをつかさどり、女は奥に居て夫の食物を調ふる」という性別分業にかなっていたとはいえない。つまりここで、御臺所を「貴人なれども人の妻たる者の所作を忘れぬ為の名」とすることは、「伝統の創造」（ホブズボーム）だといえよう。

以上のことから『女学雑誌』では、「手本としての欧米」だけでなく「伝統の創造」という論理によって、身分にかかわらず女性（主婦）であるならば、家族の食事の采配を行うべきだと主張したのであり、食の領域で性別分業を貫徹させようとしたのである。

4, 食物改良論の展開

女性（主婦）が学び、自ら采配すべきだとされた料理とはどのようなものとされたのか。ここで注目したいのが食物改良論である。『女学雑誌』は初期から「食物改良」を訴える記事を掲載しており、表1の38号、40号の記事（まとめて「食物理理改良の談」と呼ぶ）、164号、165号、168号、172号の記事（まとめて「食物改良論」と呼ぶ）はどちらも連載記事で、内容が似通っている（そのため両者をまとめて「食物改良論」記事と呼ぶ）。

「食物改良論」は津田仙と巖本善治の共著であり、164号の冒頭に「余が津田翁と共に論著したるものなり、翁は之を農政上より立論し、余は之を家政上より立論し、相率ひて我国家富強の基礎を造ることに一瞥を供へんと欲したるものなり」（1889年6月1日）とある。つまり、津田仙は「農政上」から、巖本善治は「家政上」から、食物改良を論じるとするのだが、「食物改良論」には直接、家政とかわる内容は少ない。「食物改良論」の連載の最後172号の最後に、津田仙のアメリカでの体験が述べられていることから、「食物改良論」の四篇の記事は、

表1 『女学雑誌』の「食物改良論」記事

号	発行年月日	タイトル	執筆者
38	1886.10.15	食物料理改良の談	
40	1886.11.5	食物料理改良の談 (其二)	
164	1889.6.1	食物改良論	津田仙・巖本善治
165	1889.6.8	食物改良論	津田仙・巖本善治
168	1889.6.29	食物改良論	津田仙・巖本善治
172	1889.7.27	食物改良論	津田仙・巖本善治

全て津田仙が執筆したものと推測できる⁽¹³⁾。

巖本善治と津田仙は師弟関係にある。巖本は中村正直の同人社で学んだ後、津田仙の学農社に入り、洋式農法や日本農業の改革等について学び、後に『女学雑誌』を共に起こした近藤賢三と『農業雑誌』の編集を行っていた。巖本は学農社の農業改良運動の一環として『農業雑誌』で農村社会の食生活の貧困を指摘し、食物改良の方策を論じている(伝田1957)。その後、巖本は学農社時代の知識を背景として、「女学」の世界で「食物改良論」を展開したといえるだろう。「食物料理改良の談」は「食物改良論」のダイジェスト版に、「家政上」から女性の役割についての論考を加えたものである。

「食物改良論」記事で繰り返し言及されるのは、文明化に伴って滋養物を摂取することの重要性である。「食物滋養の多寡は国民の開化に大関係ある」(164号)、「食物の進歩の文明の進歩に伴はざる(中略)文明は十歩を進み食物は五歩を進む、人体は遂に五歩の退行を為さざるを得ざるなり」(165号)、「草食は到底肉食の滋養多きに及ばざること亦た明白なり」(168号)として、西洋医学的な視点から栄養素や代謝について述べている。さらに、

好発達の人類一人の要すべき食物如何を検せんが為めに彼の英、佛、独、奥の四大国に於て、適當の運動を為すべき健康の兵卒に給する毎日の平均食量を聞くに、

蛋白質	35 匁 111 ⁽¹⁴⁾
澱粉及糖	155 匁 688
脂肪	11 匁 637
無機質	5 匁 948
合計	208 匁 384

大抵右表の如しと云へり。(172号)

として、この表の蛋白質について、米でこの分量を取得しようとする、毎日白米一升三合を食べる必要があるとする(172号)。同じ養分を、日常に食べている米、魚、菜等で取ろうと

すると、「到底胃腑に納まるまじき多分の量を食はざる可らず」（40号）ため、なるべく肉類を多く摂取すべきだとしている。ここでは「兵卒」の平均栄養量が示されるが、欧米に匹敵する兵士＝国民の身体を育成するために肉食の重要性が指摘されている。

また日本の上層の人々は淡泊主義で彼らが好む会席料理は「滋養物の滋養液素を流し去りて其粕を食ふもの」（172号）だとする。日本の料理は「西洋料理に比較すべからざるは勿論、隣国なる支那朝鮮にも劣る」として、日本では上層も下層の人も「皆未だ滋養食を得ざるものなり」（172号）と嘆いている。

一方で、肉食だけを推奨していた「食物料理改良の談」に対し、「食物改良論」では肉食（蛋白質）を推奨しつつも、他の成分も必要だとされる。1, 2種類の食物だけでは、4成分を供給することはできないため、「必ずや数種の食物を合食」すること「草食に偏せず肉食に偏せずよく之を合用する」（168号）よう述べられている。つまり肉食をすべきだが、肉以外の多様な食べ物も食べるべきだとされ、配慮すべき内容は複雑化している。

それでは、こうした食物改良と「家政」はどう関わるのだろうか。「食物料理改良の談」には次のように述べられている。

そもそも食物をととのへて之を料理し能く一家族の飢を医するは全く婦人のつとめなり。故に食物を改良すると云ふも、先づ婦人の心得を改めざれば能はざること也（38号）

かかる心得は、妻君たらんものの尤も注意すべきこととす。女が四足の肉を食べてはナド愧じらひたるは源氏の昔にこそ其品格を気高せしめ、当今文明の世の中には斯る不開化の厭慮に衛生の大事を忘る可らず。其夫が日々の激職に躰をつからせたるを見ば成べき限り之に滋養を得させて健康を保たすべし。愛児を学校に送りて勉強さすることも菜根を食はば百事成るべしなど云へる愚ろかの教を守らす可らず。くれぐれも之に肉食させて其躰を丈夫にあらずべし是れ妻たり母たるものの当今尤も心得べき大切の事なり（40号）

女性（妻・母）は家族の食を采配するのが仕事であり、それゆえ食物の改良にも取り組まなければならないとしている。また肉を忌避せず、衛生にも配慮して、夫や子が仕事や勉強に励めるよう肉食をさせ、夫や子の健康に配慮しないといけないとされる。滋養（栄養）⁽¹⁵⁾や衛生といった近代的な「知」⁽¹⁶⁾と食物改良が結びつけられ、女性（主婦）はこうした近代的な「知」をふまえて、日々の食を采配していくことが求められた⁽¹⁷⁾。

5. 模索される家政学と改良食

『女学雑誌』は1890（明治23）年に「女学雑誌改進」（誌面の刷新）を行い、女性記者8名

を新たに任命し「家政、其他婦女子百般の心得を實際に説明する事」(「女学雑誌改進の広告」1890年11月29日, 241号)とした。主筆・編纂に任命されたのは清水豊子(紫琴・ふみ子)、時事問題を担当したのが岸田俊子(中島俊子・湘煙)であり、共に自由民権運動における女権運動家である⁽¹⁸⁾。

兩人とも『女学雑誌』で家政記事を執筆しており、岸田(中島)俊子は「料理は^{なるべく}可成他よりとるべからず。一兩日保存すべきものを、常に貯置きて、不意の用に供するをよしとす。毎日同じものを作るなかれ。またおのがこのみのもののみをつくるべからず。美食を作るを要するなかれ。塩梅のよきと、うつわの清きとを期せよ」(1890年11月29日, 241号)とする。この内容は巖本善治の妹かめ子が木村駿吉に嫁ぐ際に、岸田俊子(中島夫人)が書いて与えた文章の一部だという。清水豊子(紫琴)もまた「珍膳も毎日向へば甘からず」として「主婦たらむ人の膳を調ふる時の心得は、日用有触れたるものをば甘美しく調理して家人に食べしめむ(中略)仮令値貴き魚肉にても、其調理法の宜しきを得ぬ時は、折角の味をも失はしむるのみならず、徒に財を費せしのみにて、何等の益も生ぜぬなり」と、安い材料を調理の工夫によって「家人の口に甘美く珍らしと感ぜしむるやう為す」(「家内政事の法度」1893年4月8日, 341号)ことが大切だとする。兩者とも、主婦が采配し、日々違う料理を提供するよう述べており、特に紫琴は美味しさだけでなく経済性も追求している。

自由民権運動の女権運動家である岸田俊子や清水豊子の『女学雑誌』への実用記事の執筆について、岩堀容子は「女権拡張の方法として家庭の改良を行い、その利益を家族の成員に及ぼすことによって家庭内での影響力と発言力を強めよう」(岩堀1995:469)としたのだとする。つまり女性が「家政」の主宰者となり、家内領域の管理・運営を女性の裁量下で行うことに、女性の地位向上を見出したのである。もちろんこのことは、女性を母や妻の役割に限定することにはなるが、一方で女性が責任をもつ範囲を明確化し、社会的な意味を与えることで教育の機会を開くことにもなったのである(牟田2000)(小山2023)(広井2021)。

『女学雑誌』において、「家政」は「下婢賤婦の為す所」とするのは大きな誤解であり、「家政学は一の學術なり」(新渡戸稲造)と位置づけられた(1890年3月8日, 203号)。新渡戸稲造(太田稲造)は日本の台所に「學術と理学」を用いることで、つまり近代的な学問や科学的な知識を用いて「台所=家政」を合理化し、日本の女性に自由を与えることができたのである(1888年5月19日, 110号)。また巖本善治(井上次郎)は「一家の政治を論述講究するを家政学と云ふ。(中略)家政学の為^よに好き書物を著作するは、国政の為に名論を吐くと、功績相似たり」とするが、翻訳ばかりで実際の日本の生活には適用できないとして、日本の家政学を専門として講究し、「日本家政読本とも云ふべき者を編述する人」が必要だとする(1891年3月21日, 257号)。このように『女学雑誌』では、女性が担う近代的な「家政」が、学問としての「家政学」とともに構想されていくのである。

こうしたなか「改良食」について、次のような「寄書」が掲載されている。

寄書「改良食に就ての懇願」 鷹の巢の主人

食物改良論は百度も聞きしかど、改良食の出来りしを一度も見申さず候。若し軽便と滋養と佳味と一般に実行し得べき改良食の発明を成す人あらば、コロンブスのアメリカ発見よりも大した事と信じ申候。夫れ御婦人方にして此の荣誉ある大発明に奮発し給はずは、何れの日にか改良食の恩沢に預かり申さむや。論説は男子より聞くべし、之が実行は御婦人方の荣誉の特権と信じ居るものを。（中略）就ては軽便にして有益なる改良食と料理法の御発明をば、当紙上にて御披露の榮を^ゑ得度く、併せて世の実験に富み給ふ姉妹方にも懇願申上候。（1892年6月25日、321号）

ここでは「改良食」の必要性は何度も聞いたが、「改良食」が出来たという話を聞かないので、女性にそれを研究してほしいとしている。そして、出来上がった改良食とその料理法を『女学雑誌』誌上で発表してほしいとする。『女学雑誌』は食物改良をさまざまな観点から訴えてきたが、具体的にどのような食事が「改良食」なのか、はっきりとしてはいなかったのではないか。

『女学雑誌』の誌面で、こうした「改良食」の模索をしていたのだろう、さまざまな料理レシピが掲載されている。なかでも清水豊子（紫琴・ふみ子）は「おさつの料理法 数種」（1892年10月29日、330号）でさつまいもを取り上げ、「貴人富者は、其の値卑しきが為め、未だ其形を見ざるものもあらむ」が無類の味を持つとして、6種のさつまいも料理のレシピを紹介している⁽¹⁹⁾。他にも何種類ものじゃがいも料理や炊き込みご飯を発表しており、意欲的に料理記事(研究)に取り組んでいったことがわかる。何が実践すべき改良食なのかということははっきりしないものの、『女学雑誌』ではこうした料理レシピの掲載を通じて、女性（主婦）に改良食を模索することが期待されていたといえよう⁽²⁰⁾。

6. 調理法から献立法へ

こうした当惑は他の記事からも窺うことができる。例えば、「日々のお菜」（1892年10月15日、329号）では「女学生が、はじめ主婦となり升た時、一番に当惑するのは、日々のお菜です、或新婦は学校に於ける試験の問題よりも六かしいと申され升た」として「自分が、主任者となつて見升ると、どうも家内中の気に入つて、そして費用のかからぬやうに、致すことは困難で有り升」という。この記事では、書物で調べる、経験ある老人に聞く、他家にいった時に注意して料理を観察する、どんな野菜が時候に適しどんな魚が採れるかを考える、先週は何を作ったかを考える、自分の嗜好は考えない、など多様な観点からアドバイスが述べられている。他の家事と比べて、季節によって変化する食材を用いながら、諸条件を考慮して、日々違う料理を提供するという「家庭料理という家事」は、非常に複雑で高度な能力を必要とするのだ。

日々の料理の模索が主婦に課される中、1893(明治26)年には溪流女子の「献立法心得」(1893年7月22日, 349号)という記事が掲載される。この記事は、「調理法」をよく知っている婦人ですら「献立法」を度外視しているため「献立法」の心得を示すというものである。「献立法」と「調理法」とは、共に大切だが、より大切なのは「献立法」である。なぜなら「献立は主に考に属する事にて、たとえば戦争に於ける陣立の如し、調理法はこれと異り、主に技術に属せる事」であり、そのため婦人はまず献立を考えてから調理にかかるべきだという。日常の家庭料理に「献立」の必要性が訴えられたのである。「献立法」の心得は(一)滋養物を選むべし(二)消化の度を考ふべし(三)嗜好に適せしむべし(四)変化を要すべし(五)経済上に注意すべし、の5つである。献立が重視されることで、家庭料理に求められる内容はさらに複雑化・高度化したのではないか⁽²¹⁾。

ところで「献立法心得」のうち、(三)嗜好に適せしむべし、では、「食事に関する愉快と不愉快とは、よほど家内の幸福に関係あるものなり」として、次のように述べている。

室家ある男子が料理屋にて食事する事を好むと聞けば、予はまづ其所行を嘆くより前に、その主婦が献立に無頓着なるか、調理法に拙きか、或は良人の嗜好をだに知り得ざる、不敏の人ならんかとの想像を起こさざるを得ざるなり。もし滋養及消化の点に於て大なる不都合だになくば、出来得るだけ、家長の嗜好に適ふやう考ふべし、たとひ如何なる滋養品なりとも、己の口に適はざる物のみを常に食膳に供せらるるに当りては、浮薄なる魔物の巢窟なる事を知りつつ、亦、茶屋料理屋に足を向くるに至るも、誘悪多き世に住める、靈心弱き人間には、酷に咎めがたき事ならん、懐ふて茲に至れば、晩食一回の献立に肝胆を砕くも、一食の調理に数時間を費すも、ただ口腹の慾を満たすが為めにはあらでこれを家内にしては、其平和幸福の基ともなり、これを社会にしては、男子の品行を保護する一助ともなると思はば、婦人が喜んで考案と労働とを犠牲として少しも憾^{うちみ}なかるべき事なり。(1893年7月22日, 349号)

妻(主婦)は夫の嗜好にあうような食事を、時間や手間かけても準備しなければならないのであり、そうでなければ夫が「茶屋料理屋」で放蕩しても注意できないとする。つまり、夫が「茶屋料理屋」に行くのは妻の料理(能力不足)のためであり、このことは妻から夫に一家団欒に重きを置くよう(「茶屋料理屋」に行かないよう)求めることができない、ということを逆説的に示している。巖本善治は人格的に対等な夫婦関係を目指したが、妻はあくまで「家長権の支配する近代家族の家庭管理者」(三井1988)であったために、家長に意見することは難しかった。妻にはあくまでも夫が家で和楽団欒したくなるような料理等のサービス(献身)を行うことが求められたといえよう。

おわりに

『女学雑誌』においては、近代家族の理想として「家庭（ホーム）」が提案され、食事中の「和楽団欒」が推奨された。女性（主婦）は愛情を基盤とした家庭の中心に位置づけられ、一家団欒の責任者として食事の采配することが求められた。そして「手本としての欧米」と「伝統の創造」という二つ論理によって、身分にかかわらず女性（主婦）は「家庭料理」を采配すべきだとされた。さらに『女学雑誌』には「食物改良論」が掲載され、他国に匹敵する兵士＝国民の養成のために、栄養や衛生等の近代的な「知」をふまえて食物や料理を改良することが求められた。『女学雑誌』の食関連記事において、女性（主婦）は、毎日違うバラエティ豊かな、経済的で美味しい料理を家族に提供すべきだとされる一方で、栄養や衛生といった食にかかわる近代的な「知」を学び「改良食」や「献立法」を模索していくことが期待された。こうした「家庭料理」の理想や規範は、家政学に接続するとともに、1900年代以降にマスメディアに掲載されていく多くの料理レシピ記事とも関わっているといえるだろう。

このように女性が家庭の中心でさまざまな責任を負うことは、紫琴（清水豊子）や湘煙（中島俊子）がおそらく期待したように、女性の地位を上げることにつながったが、家庭における男女が同権でなかった点で問題をはらむものだったといえよう。

こうして『女学雑誌』の食関連記事では、女性（主婦）は「家庭料理」を采配する際に、「健康・栄養」、「嗜好」、「一家団欒」、「料理の水準（日々の献立を変化させる＝バラエティの豊かさ、質、品数など）」、「家計」などを考慮すべきだとする言説がみられた。一方で、「家庭料理」は主婦の「手作り」でなければならないとする規範はほとんどみられなかった。それどころか、新渡戸稲造（太田稲造）は留学先のドイツからの原稿で「日本の日用の食物即ち飯を多少に係わらず戸毎に炊ぐ事」と、「欧米の人々の都鄙に係わらずパン屋より日用の食物を買ふ事」を比較し、共同炊飯を提案している（1888年5月19日、110号）。また巖本善治（次郎）は「食物店」という記事で、次のように述べる。

夫も妻も共に外出して仕事を執ることとなれば、食物を外にて買ひ携さへ帰りて其まま食用すると便利となる。且や、食物改良の策容易に行はれず、習慣なかなか制しがたく、料理の方兎角に改ためがたきものなれば、夫此の故をもて、食物店と云へるを起し、一種の新工夫をもて調理したる食物を、成べく安き値段にて売の工夫あらば面白からん。此等の主旨により、米国ボストンの都に、ニウイングランドキッチンと云ふもの近年出で来にたり、學術上の道理を實際に適用し、値を安くして滋養分を多くしたる食品を工夫し、下等の人に益多き食物を食べさせんとするの主旨なり。

（中略）第一の改良法は、煮しめ屋に注意を寄せ、今ま一時は面白き菜を売らしむるにあり。之れ必ずしも六かしきことにもあらず。（1892年1月9日、299号）

巖本は夫も妻も外で働いている場合は、改良食を購入できると便利だとしており、ここには妻（主婦）が家庭料理を「手作り」すべきとする規範はみられない⁽²²⁾。『女学雑誌』では時折、欧米の家政学の動向が掲載されていたが、ここではボストンのニューイングランド・キッチンに言及している。また近世の江戸には煮豆屋や菜屋と呼ばれる惣菜店があったが（喜田川1996）、ここでいう煮しめ屋とは、こうした惣菜店を指すと考えられる。巖本は性別役割分業を推進していたが、妻の賃金労働を否定していたわけではない。「家庭運営の責任者」としての役割を果たせば、家事作業の遂行者は必ずしも主婦に限らないと考えていたのだろう⁽²³⁾。この時期、中流以上の家には家事使用人がいるのが一般的であり、台所仕事は水汲みや火おこしといった厳しい肉体労働を伴うものであった⁽²⁴⁾。主婦は使用人に指示を出すことは求められたものの、自らが「手作り」しなければならないとする「手作り」規範は強くなかったのである。

〔注〕

- (1) 熊倉功夫の「食の文化フォーラム」での発言。料理という言葉は「民衆的なものをふくま」なかったともしている（杉田・石毛編1997:63-64）。専門家によって整えられることや、整えられた食べ物を指していたのだろう。
- (2) 落合恵美子は英仏の事例を挙げながら、産業化が進行して家庭が消費の場となった後に、庶民は「料理」と呼ぶべきものを作るようになったのだとする。それ以前は、パンと水とかありあわせのものを煮るなどして食事を済ませていたのであり、貴族でもなければ献立にも縁がなかった（落合1989）。
- (3) 本稿は村瀬2022を大幅に加筆・改稿したものである。なお引用に際しては、読みやすさに配慮して、句読点とふりがなを適宜入れている。
- (4) 年間発行部数は1890年で102,813部、発行回数は、創刊時は月2回であったが、月3回、週刊、月刊、月2回などと変遷している（清水2019）。
- (5) 1920（大正9）年において新中間層は全人口の5～8％程度とされるが、都市部では割合が増え、東京市における比率は1908（明治41）年で5.6％、1920年で21.4％とされる（伊東1965）。
- (6) 小山静子は明治20年代から30年代にかけて登場した「言説としての家庭」の特徴として、近代的な性別分業を行う家族であること、「一家団欒」「家庭の和楽」が追求すべき価値とされていること、子どもは大人と違う、愛され教育される存在として位置づけられているとする（小山1999）。
- (7) 食事の自由な会話が解禁されるのは「ダイニング・テーブル」の使用が広がった時代だとする。また熊倉功夫は食事の自由な会話を禁止していた箱膳時代にも一家団欒はあり、それは食後になされたとしている（熊倉1991）。近代家族の成立以前も家族の団らんはあったと思われるが、一家団欒が理想として語られ、しかなければならないものとして規範化していくのは近代家族の成立以降のことであろう。また『女学雑誌』の社説「日本の家族（第五）之を幸福にするの策（下）」（1888年3月10日、100号）には家族でカード遊びをしている挿絵が掲載されており、ゲームなどの遊びを通じた団欒も想定されていたと考えられる。
- (8) 翻訳教科書では、一家団欒を推進するのではなく、むしろ大人の談話を子供は邪魔をしてはならないとされていた（表2010）。
- (9) 『家政要旨』では家族の幸不幸は国家興敗にかかわるものとされており、食事の一家団欒は「世の至楽」だとして推奨している（村木1890）。
- (10) 例えば、1917年の武藤じつ子『実用割烹教科書 上』では「主婦の親切をこらして、珍しく美味な

る料理を食膳に供し、一家団欒して之を味ふことを得ば、幸福此上なく、全身の疲労も立ちどころに消え」（武藤 1917：緒言）と家庭料理の味と一家団欒が結びつけられている。なお表真美は「明治 30 年代から今日までのすべての時代に共通するのは、国家が理想の家族像として「食卓での家族団らん」を推し進めようとした」「国家がつくりあげて国民にうえつけたイメージ」（表 2010：160-162）だとしている。しかし『女学雑誌』では食事の一家団欒は上から強制されたものというよりも、近代家族を構想した人々の中核にある理想であり、そこでのジェンダー秩序や家族像は「快樂や承認やアイデンティティの源」（Connell 2002 = 2008：16）として機能したと考えられる。

- (11) 三田村鷹魚は江戸ではもともと飯炊き奉公人は男で、そこに女が加わり男女の飯炊き奉公人となったとする（三田村 1975）。
- (12) 日本では裁縫に比べて、炊事は「卑しい」仕事だと考えられていた。そのため、明治期の高等女学校においては「裁縫」に対して「家事」の時間数は大幅に少なかった。上流家庭に仕える家事使用人のうち、炊事を担当する「下女中」は最も身分が低く、家の中でも台所周辺がもっとも格の低い場所であった（タキエ 2000）。
- (13) 津田仙は津田梅子の父。『女学雑誌』には、酒や煙草の害についても、多くの論考を寄せている。
- (14) 1 匁 = 3.75g
- (15) 明治期において「滋養」は蛋白質や脂質などの「貴重な」成分や、その「実利的効果」という意味で使用され、大正期に「栄養」に統合された（北澤 2004）。
- (16) 『女学雑誌』には食品の保存法、加工法、選び方など、食品に関する近代的な知識も掲載されている。
- (17) 『女学雑誌』は肉食推進一辺倒だったわけではない。1897（明治 30）年に掲載された記事は医師・石塚左玄の著書『化学的食養生編』を取り上げ、この本が「家庭料理法の上に一大変革を来とし、今の肉食衛生論を排撃して、菜食滋養論を是認せしめん」（1897 年 8 月 10 日、447 号）としている。このような肉食を否定する立場からの食養生論も「家庭料理」として誌面に登場した。
- (18) 他の記者は若松賤子、田辺（三宅）花圃、荻野吟子、吉田伸子、安藤たね子である。
- (19) 「おさつの料理法」の一例「海苔まきいも」は、「おさつを完にて蒸し、皮を去り、銅篩にてみそのかたこしのごとく濾し。浅草海苔を延べ、其上へ、厚さ一分位にむらなく延ばし。小口より巻切るなり」というものだった。他に「味噌漬いも」「かすりらいも」などさつまいもを主材料にした料理レシピが紹介されている（1892 年 10 月 29 日、330 号）。
- (20) 岡田章子は『女学雑誌』で清水豊子の「滋養と味とコストを考えた家庭料理」は、欧米に憧れる階層の高い読者に好まれず、読者は「ビーフステーキ」といった西洋料理を求めていたとする（岡田 2013）。多くの読者がどのような食情報を求めていたかは誌面からはわからないが、鷹の巣主人の「寄書」にあるように、どのような献立や料理が「改良食」なのかがはっきりとしないという点こそ、階層だけでなく知的レベルの高い読者にとって最ももどかしい点だったのではないだろうか。
- (21) 一方で、1903（明治 36）年の生間正起「家庭料理法に就て（一）」は、式包丁の生間（いかま）流家元による家庭料理論だが「目下女学校に於いて、教授せらるる所の料理法は、家庭料理の程度外に背馳し居らざるか」と女学校で教えている料理は料理屋の料理法で、高尚すぎて家庭には不必要なものだと批判している（1903 年 9 月 10 日、521 号）。
- (22) 家庭料理における「手作り」規範については別稿で検討した（村瀬 2020）（村瀬 2023）。
- (23) 目黒依子は主婦とは「家庭運営の責任者」であり、家事作業の遂行者は本来、誰であってもよいとする。「家庭運営の責任者」としての「主婦」は、個人がもつ複数の役割セットの中核に位置しており、職業を持つ場合は、職業が役割の一つとなる。主婦の仕事の意味づけは家族員からの期待によって変化するものであり、社会経済階層等によって、主婦の職業への期待は変化する（目黒 1987）。
- (24) そのため炊事を女中まかせにしたり、主婦が台所に入ることを忌避することが珍しくなかったのだろう。それらが明治期の家政書では戒められている。例えば、赤堀峯吉『和洋家庭料理法』では「勝

手の事といへば、世人は直ちにこれは下婢の為すべき事であつて、一家主婦の関すべき事ではない
というて平気で居る」ことを間違いだとしている (赤堀 1904: 2)。

〔参考文献〕

- 赤堀峯吉 1904 『和洋家庭料理法』 自省堂
- 伊東壯 1965 「不況と好況のあいだ」 南博編 『大正文化』 勁草書房
- 犬塚都子 1989a 「明治中期の「ホーム」論——明治18～26年の『女学雑誌』を手がかりとして」 『お茶の水女子大学人文科学紀要』 42号, お茶の水女子大学
- 犬塚都子 1989b 「明治中期の「ホーム」論にみる家庭観と家政観——明治18～26年の『女学雑誌』を中心に」 『家族関係学』 8号
- 井上輝子 1968 「『女学』思想の形成と転回——女学雑誌社の思想的研究」 『東京大学新聞研究所紀要』 17号, 東京大学
- 井上忠司 1999 「食事空間と団らん」 井上忠司編 『講座食の文化第5巻 食の情報化』 味の素食の文化センター
- 今井泰子 1992 「〈主婦〉の誕生——主婦概念の変遷——日本の場合」 日本女性学会編 『女性学』 1
- 岩堀容子 1995 「明治中期欧化主義思想にみる主婦理想像の形成——『女学雑誌』の生活思想について」 『ジェンダーの日本史 下』 東京大学出版会
- 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
- 江原絢子・東四柳祥子 2008 『近代料理書の世界』 ドメス出版
- 江原由美子 2001 『ジェンダー秩序』 勁草書房
- 岡田章子 2013 『『女学雑誌』と欧化——キリスト教知識人と女学生のメディア空間』 森話社
- 岡満男 1981 『婦人雑誌ジャーナリズム』 現代ジャーナリズム出版会
- 落合恵美子 1989 『近代家族とフェミニズム』 勁草書房
- 表真美 2010 『食卓と家族——家族団らんの歴史の変遷』 世界思想社
- 川上行蔵 1983 「料理という言葉の起源」 『江戸料理百選』 晩聲社
- 喜田川守貞 1996 『近世風俗志 (守貞謄稿) 一』 岩波書店
- 北澤一利 2004 「栄養ドリンクと日本人の心」 栗山茂久・北澤一利編著 『近代日本の身体感覚』 青弓社
- 熊倉功夫 1991 「食卓生活史の質的分析 (その2) 食べ物と食べかた」 『国立民族学博物館研究報告別冊』 16号
- 小山静子 [1991]2022 『良妻賢母という規範』 勁草書房
- 小山静子 1999 『家庭の生成と女性の国民化』 勁草書房
- 小山静子 2014 『『女学新誌』『日本之女学』【復刻版】 解題』 柏書房
- 小山静子 2023 『高等女学校と女性の近代』 勁草書房
- 坂本佳鶴恵 2019 『女性雑誌とファッションの歴史社会学: ビジュアル・ファッション誌の成立』 新曜社
- 沢山美果子 2013 『近代家族と子育て』 吉川弘文館
- 清水やすし 2019 「『女学雑誌』と日清戦争」 『法政史学』 91, 法政大学史学会
- 杉田浩一・石毛直道編 1997 『食の文化フォーラム 日本の食・100年<つくる>』 ドメス出版
- 竹内由紀子 2009 「調理とジェンダー」 原田信男他 『食文化から社会がわかる!』 青弓社
- 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
- 伝田功 1957 「巖本善治の食物改良論とその思想的背景」 『農業と経済』 23 (2) 川崎出版
- 長友千代治校注 1993 『元禄若者心得集 女重宝記・男重宝記』 社会思想社
- 西村慎太郎 2012 『宮中のシェフ、鶴をさばく——江戸時代の朝廷と包丁道』 吉川弘文館

『女学雑誌』にみる食とジェンダー（村瀬敬子）

- 野辺地清江 1984 『女性解放思想の源流——巖本善治と『女学雑誌』』校倉書房
- 萩原弘道 1985 『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
- 原田信男 1973 「下級武士の食生活二」福田浩・島崎とみ子『江戸料理百選』晩聲社
- 広井多鶴子 2000 「主婦」ということば——明治の家政所から『群馬女子短期大学国文研究』27, 群馬女子短期大学国文学研究室編
- 広井多鶴子 2021 「下田歌子の家政論——主婦が主宰する家庭と国家」広井多鶴子編著『下田歌子と近代日本——良妻賢母論と女子教育の創出』勁草書房
- 福島智子 2020 「『家庭料理』規範の検討——社会学的分析の深化に向けて」『松本大学研究紀要』18
- 増田義彦 1967 『実業之日本社七十年史』実業之日本社
- 三鬼浩子 [1989] 2016 「明治婦人雑誌の軌跡」近代女性文化史研究会『婦人雑誌の夜明け』大空社
- 三田村鳶魚 1975 『三田村鳶魚全集 第11巻』中央公論社
- 三井須美子 1988 「巖本善治の近代家族観」『都留文科大学研究紀要』29, 都留文科大学
- 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 2000 「『良妻賢母』思想の表裏——近代日本の家庭文化とフェミニズム」青木保他編『女の文化』岩波書店
- 武藤じつ子 1917 『実用割烹教科書 上』啓成社
- 村木経策 1890 『家政要旨』女学雑誌社
- 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」森枝卓士編『料理すること——その変容と社会性』ドメス出版
- 村瀬敬子 2020 「文化仲介者としての料理研究者・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』71号, 佛教大学社会学部
- 村瀬敬子 2022 「『女学雑誌』にみる食とジェンダー」味の素食の文化センター『vesta』127号
- 村瀬敬子 2023 「『子ども向け弁当』をめぐる母の「手作り」規範—食とジェンダーの歴史社会学」南直人編『フォーラム人間の食 第3巻 食の展望』農村漁村文化協会
- 目黒依子 1987 『個人化する家族』勁草書房
- 山内陽子 1994 「『女学雑誌』 婦人啓蒙雑誌」中野邦監修『『日本の婦人雑誌』解説編』大空社
- 山本敏子 1991 「日本における〈近代家族〉の誕生——明治期ジャーナリズムにおける「一家団欒」像の形成を手掛りに」『日本の教育史学』34 (34)
- Connell, Raewyn. 2002. *Gender*. Blackwell Publishers (= R. コンネル (多賀太監訳) 2008 『ジェンダー学の最前線』世界思想社)
- Hobsbawm, Eric and Ranger, Terence eds., 1983. *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press (=E. ホブズボウム, T. レンジャー (前川啓治他訳) 1992 『創られた伝統』紀伊國屋書店)

(むらせ けいこ 現代社会学科)

2023年11月15日受理