

明治期以降の日本における「料理を習う」ことの意義 —女子教養の視点から—

須川 妙子

1. はじめに

現代の概念では女子に求められる（また女子自身も求める）素養のひとつに「料理」があり、婦人雑誌の料理記事、料理本、料理教室、料理ブログ等は隆盛であるが、そもそも日本における家政の主軸は裁縫におかれ、料理（割烹）にその重きが置かれるのは近代以降に女子教育が重視されてからである。教育機関においては家政を科学的に教授して家庭内における実践的主婦の育成を目的とした。また同時に民間においても割烹教場（料理学校）が開設され、学校教育と同様の目的に加え、料理講師育成をも目的に掲げて女性の経済的自立を促したという（今井 2012, 江原 1998, 2001, 須川 2012）。当時の識者による女子教育奨励の発言は多数見られる（須川 2012）が、以下にあげる一例では公での発言と家族（孫娘）への言葉の間に話者が期待する女子像に相違がみられ、そのような家庭環境においては教育機関（公私とも）が掲げる目的には意が副わない女子が存在したであろう。

学んだ所の学問が社会に出て有効に働かねばならぬ～私の茲に希望するのは其のお覚悟以上に尚十分なるお心懸を希望いたす～女子の教育が昔風なる唯貞順とか忠怒とか有誼とか云ふ事ばかりではいけません。男子と相当なる所謂国民的教育を受けねばなりません又相当なる知識を持たねばなりません。家の事に対しては何でも知つて居るけれども、広い範囲になると何も知らぬと云ふ事では、決して完全なる家庭を造る事は出来ないのであります。（渋沢栄一 大正 5 年 4 月 於：日本女子大学 『渋沢栄一伝記資料』第 44 巻 p 596）

女子に教育を施すと云ふ事は、今迄の女性の美点に更に加へて、従来の女性に不足してゐた点を補ふものでなくてはなりません。～出来る限り多勢の婦人に学問を授けることを考へねばなりません。

（渋沢栄一 昭和 4 年 10 月 於：日本女子大学 『渋沢栄一伝記資料』第 44 巻 p 708）

孫娘への言葉「～女は才よりも愛を、知識よりもなさけ、情です。情をみにつけなければなりません。～」

（渋沢史料館 2002 『「女大学」から女子大学へ 渋沢栄一の子教育への思い』 p 22）

また、稲垣氏の先行研究（2007,2014）によれば女子が何かを学ぶことに対する意識として次のような点が指摘されている。※傍点は本稿筆者による

何かのために、例えば資格を取るためとか、仕事に必要なからというのではなく、音楽を聴いたり読書をする
自体が報酬になっている。～このようにいわば純粋な教養志向というのは女学生文化の中で維持されてきた側面が大
きいのではないか～
～実用と離れた教養を大事にしてきた面もあった～（稲垣 2014 p 111）
女学生の教養というのは、～必ずしも職業に直結するものではなかった。しかし、だからといって主婦になっ
た時に役立つような実用的な知識に限定されていたわけでもない。～好きだからやっているという純粋な興味
関心に支えられている部分が大きかった。～知そのものに対する興味が原動力になっていた部分が大きい（稲垣 2014
p 110）

このような女子の「習うこと」に対する意識は、「女子の嗜み」として種々の事柄を学ぶ「大
正教養主義」の中で形成され根づいていったとされる。（稲垣 2014 p 118）しかし、料理に
関しては、拙稿（須川 2013）では明治期後半には新聞記事等に料理情報を求める傾向がみら
れ、教育機関に通わずに料理を学びたい、習いたい、でも「それを何かに生かしたいとは思
わない」という女子の料理に対する感覚は芽生えていた。むしろ、料理そのものよりも、料
理を「習う場」へ出入りすることによって得られる「周辺部分の要素」への関心の傾向が向
いていたとみる。

料理を習う場においては料理のみならず、その周辺要素も否応なく体験することになる。
ひいてはその体験が教養となって主婦、講師といった枠組みに収まらない能力すなわち教養
を身につけることになるのではないか。このような教養の習得法（強い意志や明確な目的を
もたずに体験し始めるやり方）が、近代以降の女子にみられ、また現在にまで繋がっている
ことを明確にし、今後の女子教養教育のカリキュラム構築に活かすことが本研究のねらいで
ある。

2. 「料理を習う場」の形成とその目的

近代の学校教育における家事教育は女子の教養教育カリキュラムとして位置づけられ、科
学的知識のもとに家事を遂行する近代女性の育成を目標に家政学へと発展していく。その過
程で、家事の主軸が裁縫から料理へと移行した（江原 1998, 須川 2012）。同時に学校教育外
でも料理を習う場が広がる。民間の料理教室の誕生である。その形成過程と女子教育への影
響については今井氏による先行研究（2012）があり、明治 15（1882）年開設の赤堀割烹教
場、明治 31（1898）年開設の大日本割烹学会石井式割烹教場についての詳細な分析がなさ
れている。民間の料理学校においても学校教育カリキュラムに匹敵するシステム化されたカ
リキュラム展開がなされたといえよう。さらに、新聞記事にも料理情報が掲載され、自習型
で料理を学ぶ環境も整い始めていた（須川 2012）。

これらの先行研究で明確になっていないのは「個人宅で料理を習うこと」の実状である。大正期の華族令嬢の証言（華族史料研究会 2011）には次のようなものがあり、個人宅へ先生を招いて料理を教わっていたことが記録されている。

〔子爵の〕お家にお料理の先生が見えていて、そこで習いました。奥様の登世さんがたいへんよくお世話くださいます。方々から奥様やお嬢さんたちがお集まりになっていて、楽しいお稽古でした。（p 163）

家に先生としてコックさんが来て、お友だちと三、四人で西洋料理を習いました。それから遠い親戚に島崎先生という日本料理の先生がいて、その方に家の台所に来ていただいて日本料理を習いました。東京慈恵医科大学の高木喜寛院長先生の家に行って、妹とそのお友だちと、高木先生のお嬢様の美代さんの四人で料理を作りました。（p 163）

また華族令嬢がこのように料理を習うことの実態は以下のように記されており、学校や民間の料理教室が目指した教育目的とは相違がある。

「これ以上、上手になる必要はない」「どういう結婚をするかわからないし、むやみに上手になるのは良いことではない」と言われて終わりになった（p 33）

おまへたちは料理を作らないですむかもしれないけれど、指示ができないといけない、ということです。そういうことを知らないと恥をかくという感じでしたね。（p 164）

先に提示した明治期の料理に関する教育の実態を踏まえると、習うこと自体を目的に料理を習う女性は幅広い階層に存在し、その要求に応える場は明治期からあった。

3. 史料について

中野卓編『明治四十三年京都ある商家の若妻の日記』（新曜社昭和 56 年刊）を分析の軸に用いた。なお、本史料の引用文中の〔 〕部分は編者による補い、（ ）部分は日記著者自身のものである。また、上記史料の記録当時の情報収集には京都にて発行の『日出新聞』（マイクロフィルム版 明治 42～45 年 京都府立図書館・京都市右京中央図書館所蔵）、神戸にて発行の『神戸新聞』『又新日報』（マイクロフィルム版 明治 43 年 神戸市中央図書館・神戸市文書館所蔵）、全国版の『婦女新聞』（縮刷版 明治 42～45 年 愛知大学豊橋図書館所蔵）を用いた。全ての引用文中の太字部分は本稿筆者によるものである。

日記の著者中野万亀子は明治 23（1890）年生まれで生家は京都二条で薬種卸小売商兼菓舗を営んでいた。18 歳で京都五条の同業を営む中野家へ嫁ぐ。夫は兄の学友であった。日記は嫁いで 3 年目の記録であるが、まだ 20 歳になったばかりであり、嫁ぎ先の母（義母）も

まだ 40 歳代と若く、嫁とはいえ娘のような振舞いが許されており、主婦としての素養は期待されていない状況にあったという。

中野家は文化的志向が高く文化人との交友も深かったようである。編者の解説によると、夫は巖谷小波・久留島武彦の組織したお伽話運動の一角を支える「お伽倶楽部」の副会長を務め、両氏が入洛の際には中野家にも立ち寄っていたことが日記にも残る。また、音楽関係者や画家との交流をもち、家には音楽室もあったようである。万亀子が西洋料理を習いに行く「松宮様」とは夫の友人である画家の生家である。また、日記には狂言の茂山家と交流、芝居見物、能鑑賞、美術鑑賞等へ出かける様子も記され、その文化的志向の高さがうかがえる。万亀子もそのような文化に積極的に触れており、また当時女子の習い事として推奨されていた習字にも関心を示すなどしていた様子も読み取れる。

このような万亀子の生活環境、文化的志向は、身分的には先に引用した華族令嬢とは異なるが意識、感覚は同様なものと見うけられ、「料理を習う」意識感覚の分析には相応しい日記史料だと判断した。

4. 日記に記されたお料理のお稽古

4-1. 習いに行くきっかけ

個人宅へ料理を習いに行くきっかけを確認してみたい。万亀子が西洋料理を習いに松宮様宅へ通うことになったいきさつは、日記には以下のように記されている。

三月五日 土曜 雪

今日は松宮様 [のお宅] で (松宮芳年の父、小学校長が、都ホテルのコックをよんで) 第一回の西洋料理会があるので、それで御ち走になりゆくの事でしたが、[それを] 松井様迄とりよせての御厄介で、一時すぎ御帰宅なさいました。中々の御ち走でした。私もこの次の週からよせて戴こうとおもふて居りますが、人数がきまっておりますので、どうなるか、ぎもん。

三月十一日 金曜 雲り

おるす中に松井様から電話が、今おるすといへば、私にとて、どんな用かとおもへば、明日は松宮様にて西洋料理日であるから、ぜひともおこし下さい、まっていますの [松宮家からの] おことづけのよし。それではよせて戴きますと返事したが、何やら不安な心がおもふ。私の様なものが [西洋料理を習っても] おぼへるかしらんとおもふて、また、ゆくののはづかしい。それからお母様に電話の話し申上げると、いらっしゃいと仰っしゃって下さる。私も遂にゆく事にきめた。

夫が友人宅での西洋料理会の「試食」に参加し、その様子を聞いたことから習いたいとの

希望がわくが自身で申し出るのではなく「お誘い」があるのを待つ。誘いがあっても不安もあり躊躇するが義母の勧めで参加を決める。学校や民間料理学校であれば募集時期、入学時期が限定されていて即希望がかなうわけではないために計画的な行動が必要であるが、個人的な教室への参加には参加者自身の強い意志はみられず偶発的なきっかけと周囲の後押しによるものとみる。なお、夫の料理会への「試食に参加」という形式は伝統的な専門家による料理研究会と同様である。それは料理人以外に常連客も試食に参加し、批評も含めた料理会であった。

4-2. 何を習ったのか、習いたかったのか

何をどのようにならったのか、日記の記載からみる。料理会へ行った日の記述は「何だかむつかしいお献立(3月20日)」「何だかむづかしいものをおそわった(5月21日)」にとどめられており具体的な献立や調理方法の記述はないが、「お献立がかけました(3月20日)」「スープの[つくり方の]筆記である。(9月17日)」とあるので実習前には内容の記録作業があったようである。献立や個々の料理に対する感想はなく、「大変よい御ち走(6月18日)」「あまり御ち走の様にもない(9月10日)」「出来安いものばかり(9月17日)」「今日は余り御ち走でもありません(10月1日)」「今日は御ち走ばかり(11月19日)」と「御馳走」か否かで評価している。欠席した日(12月17日)には「今日はあまり御ち走でもなかった[まあよかった]」と御馳走でなかったことを安堵している。中野家では「なまぶりやきもの、みそ汁、なます、あづきめし(3月1日)」「カレイのやき物、玉子汁(4月7日)」等が日常の食であり、万亀子が料理会で教わる西洋料理が日常食として食卓にのぼることはない。普段の食事とは異なる特別な料理であることに教わる価値を見出していたといえる。

三月二十日 日曜 晴

一時前[松宮様御宅へ]出かけた。先生しばらくしていらした。**何だかむつかしいお献立がかけました。**いろいろとおしへて戴き、五時頃出き上り、お客様に運ぶ。~私は今日ボーイの役で、ねっから役目がつとまらないので随分滑けいな事もありました。何にいたせ中々にむつかしいこと。

五月二十一日 土曜

今日は土曜日で、松宮様でおけいこ日。今日は二十八日にある立食のおけいこであるそうで、**何だかむづかしいものを、おそわった。**そしてお菓子は二十七日の朝おしへますから八時頃から来よとの事でした。

六月十八日 土曜

いつも私が出る日はいゝ晴天で、今日も九時からとて急いで[松宮様へ西洋料理のお稽古に]いった。今日は何でも**大変よい御ち走だ**そうで、二円位いな、おあつらえじゃないと出ない[品目だ] そうである。

九月十日 土曜 晴

今日はめづらしく涼しかったので、松宮様へお料理 [を習い] にゆくことになって、九時、出かけた。今日はあまり御ち走の様にもないらしかった。秀さんと主人と [松宮様へ、お料理を試食に] 来られた～

九月十七日 土曜 晴

今日はお稽古日で～スープの [つくり方の] 筆記である。～今日は、ほんとに出来安いものばかりである。

十月一日 土曜 雨

もう松宮様へゆく事に決し、大急ぎにていった。～そして筆記をしてみられる最中。急速、おなかまへ、はいり、シタフの作り方の筆記、程なくすみ、実習にかゝる。今日は余り御ち走でもありません。

十一月十九日 土曜 晴

今日は例の料理日なので、朝から大急ぎでもって、いった。丁度いゝところだった。今日は御ち走ばかり。

十二月十七日 土曜 晴

あまりの寒さと雪のためにお料理をも忘れて、とうとうもうおしまひの日に欠席した。[電話で聞いたところでは] 今日はあまり御ち走でもなかった。[まあよかった]。

4-3. 習うことへの意欲

どれほどの意欲をもって教室へかよっていたのか。「ゆきたくてし様がない (10月22日)」「いそいそしてまいる。(11月5日)」「[忙しい時なのに、私が外出するとは] すまなかったが、ゆく (11月5日)」雨の日には「あすはお料理だのにあがればいゝのに (9月16日)」との記述からは参加することへの意欲がみえ、講習後には「ほっこりした (5月27日)」と述べている一方、気の進まない役割が回ってくると「いやいや手つだって (4月17日)」「ボーイやくなので早く早くかえるつもりだったのに (12月10日)」と帰りがたり、他にやりたい用事が重なったり悪天候日には「[気が進まない。それよりも主人たちと一緒に南座の方へ行きたかった (7月27日)」「[お礼者の来る朔日なので] どうしようかしらん (9月30日)」「余り暑いので、ずるをしました。(9月4日)」「休んだ。私も [片山の能見物に] ゆくのだ。(11月12日)」「肩掛けをかひにゆく約束なので一寸失礼してお先にかへった(11月19日)」などと欠席早退もしている。料理は最優先に遣りたい事ではなかったようである。

四月十七日 日曜 晴

私は今日 [松宮家での] お料理 [の講習] があるので、午後早く出かけた。おくにさんは今日は [お料理の方はサボって] お話しの方へ行くとして、小供連中 (品子・忠二郎など) と御一しょにいらした。私、気がせいてしかたがないですが、いやいや手つだって大急ぎで帰ったが、八時でした。

五月二十七日 金曜

今日は、先日のお約束があるので、八時より松宮様へいった。暫くして先生もいらした。皆んなでくじをひいて、いろいろおしへて貰ふた。私はカステラがあたった。～四時ごろまでかゝり、ほっこりした。

七月二十七日 水曜 雨

今日は一寸お料理のおけいこで、おいしくもないシチウで【気が進まない。それよりも主人たちと一緒に南座の方へ
行きたかった】。

九月四日 日曜 晴

ほんに、今日は【松宮家での】お料理日で【あるけれど】、余り暑いので、ずるをしました。

九月十六日 金曜 雨

朝から鬱陶敷いとおもへば、また雨降り。ほんにもういやだ。あすはお料理だのにあがればいゝのに。

九月三十日 金曜 雨

あすはお料理日である。【お礼者の来る朔日なので】 どうしようかしらんとおもふ。

十月二十二日 土曜 晴

今日、料理日なので、【あつかましい】かとおもふたが、ゆきたくてし様がない故、松宮様へ出かけた。～御ち
走持参にて三人で戴いた。皆まづまづおいしかった。

十一月五日 土曜 晴

今日、西洋料理の日。朝、したくもいそいそして参る。～母様一人だのに、ごてごてと【忙しい時なのに、私
が外出するとは】すまなかつたが、ゆく。

十一月十二日 土曜 晴

松井【国子】様と私は今日お料理のけいこだが、休んだ。そしてひるから私も【片山の能見物に】ゆくのだ。

十一月十九日 土曜 晴

～今日は御ち走ばかり。午後からおくにさんと肩掛をかひにゆく約束なので一寸失礼して一足お先にかへつた。

十二月十日 土曜 晴

例の通りお料理日、～今日はボーイヤくなので、早く早くかへるつもりだったのに、やっぱり三時になった。

4-4. 習った料理をどうしたのか

料理を習う目的として家庭内での食事に活かす等習った後に自身で再現することが考えられる。万亀子の場合は教室後の記述は以下のものしかない。この教室では試食に人を招き食べてもらう形式をとっていたことが先の記述（習うきっかけが夫が試食会に参加したこと、ボーイ役がありそれを嫌っていたこと）からわかったが、それに加えて料理を持ち帰って家族に供したり自身も相伴することもあったようである（4月10日、10月12日）。しかし、習った料理を家庭内で再度作った様子は記載されていない。アイスクリームを実家でつくったことが唯一の記述である（7月9日）。家族からの評価についても記録はないが、雇人から批判を受けた事には大層立腹し長く不満の記述を残している（6月4日）。

四月十日 日曜 晴

今日は日曜で、お料理の日ですが、折あしくきのふの衛生そうじが今日にのびて、ゆかれなかった。～午後九時頃に松井様から小供し（丁稚）が今日の〔松宮様での講習の〕お料理をもって来て下した。～東がわ先生おこし。～先生、母上様、私とで西洋料理の御ち走になった。

六月四日 土曜 晴

今日はまた〔西洋料理の〕おけいこ日、午前九時より松宮様ではじまる。出席した。やっぱり、おひるすぎた。～さて此日、出来事があつた。外でもない。今日、私等がけいこした西洋料理を、秀さんが〔下宿より〕帰られるとおもひ、すこしづゝのこしてをいたを、（通い別家大番頭）森口様に進上したのがそもそもおこりで、私をつかまへての大だんぱん。ほんとに失敬な、あぐらくんで、かたぬいで、ジュンジュンやりながら、おまきさん、と、きた。何のきなしにハイとのみ〔答えると〕、まことに〔番頭の私盛口にも西洋料理を〕やろう、と云ふおぼしめしは、まことに有りがたいが、私はいたゞきません。此後、あなた、やろうとおぼしめしのある時は、どうか此四十男が茶づけでめしをくってゐる時に、お気をつけ下され。やれ、なんだかだと、まあ、くだいこと。目じりひきつけての立ぶく。何の事か、さっぱりわからず、下女、小供の前で、私つかまへてのいひぶり〔が、こうだから、私も〕、はらがたつたつて。あまりのしわざ、つらくいほど。其ばは、とにかく、わるいことでしたね、と〔下手に出て〕済ました。さあ、たまらん、何だかむねのあたりでござわって、きぶんがわるい。其夜床についていろいろとおもひ、しばらくは、くやしなみだやら何やらで、ちつともねつかれなんだ。今日になつてもまだ、きぶんわるくて、～

七月九日 土曜 晴

今日もまた昨日にまけないお暑さで、例に依りてお料理である。おくにさんと一しょにと、いった。～今日菓子、アイスクリームをならつたので、早速二条でこしらへました。大変うまく出来ましたよ

十月二十二日 土曜 晴

今日、料理日なので、～〔帰途、谷井弥栄姉様へ今日のお稽古の料理をもってゆき〕姉様の宅で御ち走になると云ふてきたので、御ち走持参にて三人で戴いた。皆まづまづおいしかった。

5. 新聞にみる当時の「料理」の価値

5-1. 女中・主婦に求める家事の資質

当時、「料理ができること」の価値は如何様であったのか、女性の資質としてそれが求められていたのかを新聞記事、広告等から探る。※□は判読不能文字

求人広告欄には雇人および嫁をもとめる広告が記載され、求める資質が端的に記述されていた。職を求める側からの広告もあり、自己の能力が簡潔にアピールされている。家事従事者としての求人（女中および嫁）に料理ができることを求めているものは調査年の15件中5件ですべて神戸での求人である（『又新日報』明治43年1月23日、明治43年1月26日、『神戸新聞』明治43年6月14日、『又新日報』明治43年7月24日、明治43年7月27日）。その他は「裁縫」能力を求めている。家事の主軸が未だ裁縫にあり家事従事者は裁縫技術で評価を得ていたであろうこと

が推測される。一方で、「先づお料理を稽古なさい」という割烹講習会の広告が掲載されていることにも注目したい（『日出新聞』明治43年3月5日）。この点および料理能力が求められる事例が神戸にはみられることについては別項で検討する。

『日出新聞』明治42年1月5日 4面

求婚、雇入 朝二時間夕三時間家事手伝餘ハ自由食及金口シ親切且責任負担ス側ヲ学問**裁縫**等ノ稽古通勤希望ノ方等
申込アレ 姓名在社

『日出新聞』明治42年1月8日 8面

求婚、雇入 寄宿舎内ニ住込ミ得ル高等女学校卒業生ニシテ舎母兼**裁縫教師**一名採用ス 京都市外田中村鐘紡
京都支店

『又新日報』明治43（1910）年1月6日 6面

よろづ紹介 雇入 **裁縫**の心得有獨身婦人留守居入用年齢不問市内に保証人有者手紙で申込み面談謝絶奥平野
村字湯口二四三西村

『又新日報』明治43（1910）年1月23日 6面

よろづ紹介 雇入 **飯炊き**下女雇入たし又は男にても不口望の方は至急来談あれ兵庫東出町一丁目二百四十
五番邸友田迄

『又新日報』明治43（1910）年1月26日 6面

よろづ紹介 雇入 多少**料理の出来得る**下女中壹名雇度し但し市内に確實なる身元保証人を要す穴門上る佐野
病院宅

『又新日報』明治43（1910）年2月1日 6面

よろづ紹介 教授 貴婦人二三名に限り女教師を以て**ミシン裁縫**を実地に付て研究致します希望者御来店元町
六木村洋服店

『日出新聞』明治43年3月5日 8面

（囲み広告）東京割烹講習会 先づお**料理**を稽古なさい

『又新日報』明治43（1910）年3月6日 6面

よろづ紹介 被雇 年三十五歳にして厳格なる家庭に**裁縫**兼上女中として被雇度但別荘向きを望む姓名在社

『神戸新聞』明治43（1910）年6月14日 6面

紹介 女中 年齢を不問**飯炊**女中を求む至極ひまなる家庭朝夕の炊事のみ晝間用事なき故通学の便を与ふ

『又新日報』明治43（1910）年7月10日 6面

よろづ紹介 雇入 二十才より二十五歳迄にして**裁縫**の出来得る女中雇入る市内保証人要す給料面談兵庫川崎
町新原

『又新日報』明治43（1910）年7月24日 6面

よろづ紹介 雇入 **女料理人**一名外国人の家庭に雇入たし照会左に生田前巴里会館内、タムボリーニ

『又新日報』明治43(1910)年7月27日 6面

よろづ紹介 雇入 **女料理人**一名至急雇入たし希望の方は市内元居留地裏町四十番館寺田へ

『日出新聞』明治44年7月1日 4面

職業を求む 求職身元確實相當教育有様**裁縫**茶菓の心得ある二四歳女行儀見習の爲市内宮奉公又

ハ上流家庭に奉公したし姓名在社

『日出新聞』大正1年10月2日 4面

求婚雇入 求婚 廿一より廿五迄の淑女を求む第一**裁縫**熟達五荷程度女學校卒業不要御通知大阪北區野崎町四〇九

赤松健蔵

5-2. 婦人団体における料理講習

公私教育機関以外での料理講習はどれくらい開催されていたのか。篤志看護婦人会の講習会は定例会として概ね月1回の頻度で行なわれていたようである。例会の内容は次のようなものであり、この形式がほぼ毎月繰り返されていた。料理講習の詳細は不明である。

『日出新聞』明治43年3月5日 3面

篤志看護婦人会京都支會例会 今五日午後九時より府廳内三八俱樂部に於て教員西村久吉氏教員寺島さかえ子の教授に依り**家庭料理科(日本料理)の講習**をなし午後一時より更に京都支部内に於て支會長大森齡子外各幹事、評議員并に會員出席し講師柴田寅三郎氏の講話、同医学士副島豫四朗、同木村得善両氏の看護學講話及包帯術の教習あり

同会において特別な内容を組んだ会もみられた。外国人講師を招いての西洋料理講習で、その回については後日に詳細な記事が掲載されており世間からも注目された講習会であったことが推測される。記事の詳細からは料理以外の要素に世間の関心が集まっていたことが伺える。すなわち講師や参加者の様相や立ち居振る舞い、器などの西洋的文化要素への関心である。

『日出新聞』明治43年3月20日 9面

麗はしい午餐会 婦人会のお料理 大森知事も臨席 篤志看護婦人会京都支會の西洋料理の講習会は昨日午後九時から府庁内の俱樂部で其第二回を開いた、差支への婦人方が多かったと見えて第一回の時とは十名程も少なかったがそれでも～(氏名列記)～など貴婦人令嬢達の三十餘名の出席があつて何れも縮緬紋付や秩父の羽織着の上から白い料理用の前掛けを纏ふてお料理のお稽古に勤しんで居られる講師のデントン女史は相変わらず質素な身装で黒のスカートを捌きながら原料の野菜や牛肉(にく)や果ては肉牛、乳牛の標本を示して一々丁寧に説明を與へられて府庁の稲垣氏と同志社の殿村、森の両嬢が通訳の任に當つて居られる、六人宛一組と

なつて交る代るに受持の料理にかかり午後一時過ぎになつて漸やう一通りの料理が出来上がって程なく美はしい会食の団欒は開かれた。サア皆さん召し上りませとデントン先生の号令がかかると二列に並んだ食卓の両側には前掛けを外した盛装の奥様や令嬢達がズラリと腰かけられ、人参や馬鈴薯や玉葱などを牛肉とごつちや焚きにしたスープが運ばれた大きな井鉢にシチューの盛ったものが出た、ヤア御馳走ができましたそうで…と愛嬌のよい挨拶をしながら支部長の大森知事が出来て来て西郷夫人と楠夫人の間に中村専務幹事と相対して着席せらる一同がお辞儀をすると交際上手な大森知事はこんな御馳走を頂戴するのなら毎日でも参りませふ…などと如才のない話ぶりで打ち興ぜられると静まり返った食卓に時ならぬ花が咲いて其処にもオホ、此処にもオホ、英語にお上手で一際快活な性質の大澤若夫人は帯の間から金鎖をちやら付かせ乍らセッセと女給仕の役を務められるデントン女史は一通り料理加減について批評的に説明をして食卓にも着かず最後まで働き通して居られた、家庭に応はしい簡易な料理でドーナツ、プレーンケクなど云ふ御菓子も至極美しい味ひであつた

『日出新聞』明治 43 年 9 月 17 日 3 面

篤志看護婦人会例会 日本赤十字社篤志看護婦人会京都支會にては十七日午前九時より京都支部救護員養成所に於て教員**デントン嬢**の教授に依り家庭料理科西洋料理の講習を為し〜

『日出新聞』明治 43 年 9 月 18 日 1 面

光栄ある婦人会 篤志看護婦人会京都支會にては昨日例会を開き午前中は新築楼下の救護員教室を料理場に當て**西洋料理の講習会**あり講師同志社女学校教頭デントン女史は例の如く料理服の姿甲斐甲斐しく料理用の肉、野菜、果物等を指摘し教授に努め会員たる三十餘名の婦人令嬢達は何れも熱心に料理に従いつつあり斯くて出来上りたる料理は別室にて清楚なる食卓に上され會員団欒の美はしき午餐会あり〜

5-3. 教育機関による公開講習会

公私教育機関による講習会が夏季に開催されており在学生以外も家事教育を受ける機会があつたことが以下の記事からうかがえる。料理講習は裁縫・手芸講習の付属的なもの（『日出新聞』明治 43 年 7 月 12 日）である。料理に特化した講習会で大きく取り上げられているのは日本女子大学卒業同窓生の組織に係る櫻楓会のもので（『日出新聞』明治 43 年 9 月 5 日）内容は西洋料理講習である。後日には別記事が掲載されている（『日出新聞』明治 43 年 9 月 9 日）。日本女子大学が家政学教育に及ぼした影響（江原 1998,2001、今井 2012）と合せて別項（6）で検討する。また、料理講習が私塾にもみられること（『婦女新聞』明治 44 年 8 月 4 日、『日出新聞』明治 45 年 1 月 27 日）も重ねて考察する。

『日出新聞』明治 43 年 7 月 10 日 3 面

夏期講習会 中立売西洞院なる高等手芸女学校にては来る八月一日より同廿一日までミシン**裁縫**、造花、刺繍等女子に適切なる技芸科の夏季講習を開設し且本年は**特にミシン機械**を以て行ふ刺繍を講習する由

『日出新聞』明治 43 年 7 月 12 日 2 面

夏期講習 上長者町新町西入る京都高等学院にては大日本洋裁普及学会及下京下数珠屋町新寺町西入京都女子手芸学校と連合し来る八月一日より十五日間洋裁縫、日本古代服、清韓服、造花、押絵、綿細工、瓶細工、袋物、擬生果物、茶湯、生花、料理等の夏期講習を開設し科外として簿記、数学、漢文及習字速成法等をも講習せしむる由

『日出新聞』明治43年8月5日 3面

女子手芸の夏期講習会 中立売西洞院東入高等手芸女学校にては昨四日より予定通り開会講習生三十名にて小学校男女教員多く尚続々申込あり又去る一日より開催の造花、ミシン裁縫刺繍の講習は講習生四十五名に達し日々進歩の見ゆる実技のこととて講習生は満足し居れりと

『日出新聞』明治43年9月5日 4面

家庭料理のお稽古 櫻楓会支部主催 東京小石川日本女子大学卒業同窓生の組織に係る櫻楓会京都支部の催して本月一日から一週間府立第一高等女学校において家庭料理講習会が開かれている、母校から講師手塚かね子、笹木幸子の二女史出張し当地其他近府県の卒業生十餘名助手として専ら教授に努めている、日本人と欧米人とは元来体質に相違がある、食物も欧米人は脂肪質を含むものを多く要求するが日本人は含水炭素を多く摂取するの差異がある又一般家庭の方面から見ると衛生の外に経済といふとも考へねばならぬ、故に比較的價の廉くして栄養分に富め、食料を擇みこれまで家庭に行はれている粗雑な調理法の改良を施す必要がある、日本の西洋料理は仏蘭西邊のホテル向のもので家庭料理ではない洋食といへば肉類を主とする感じがあるが西洋でも家庭のものはまづ四皿のものなれば三皿までは蔬菜果物を用いるさうな、講師は前年欧州各地を漫遊して家庭料理の實際を研究して予想外の相違あるに驚かされたさうだ、目下講習生は百餘名で松本博士夫人、大塚博士夫人を始め貴顕紳士の夫人令嬢達である、会員を八組に分けて四組づゝ午前と午後の二会に授業している、記者の参観したのは二日目の午後であつた、餘り広くもない割烹室南隣の一室には数十名の夫人令嬢がこの蒸暑い天気にも拘わらず時間に遅れず開会前に何れも集まる、高潔な風姿と質素な服装は秋の七草が咲き揃う感じがした、大テーブルの上には保健食品の諸説比較表、魚類及乾物価格季節表野菜果物価格季節表、消化順序の説明表其他くさぐさの標本類が陳列されてある會員の人々はさやさやと扇遣ひの音せわしく涼を納れて時間の来るのを待っている、午後一時手塚講師頭れ本日の課題 (一) 鶏の御飯 (二) エングリツシュチウ (三) 南瓜のマツシュ (四) 果物のサラダ (五) 越の雪に就て原料と分量を塗板に掲示し料理の方法を三十分間に涉り詳しく説明さる、講習生は備忘録に鉛筆を走らせて熱心に書留める、講演が済むと愈々実習にとり懸る白の料理服を着け襷掛けの甲斐甲斐しき姿は忽ち家庭厨房の婦人に変じて割烹室に下り立つ、実習は四組に分れ各組に鍋、盛方、板庖丁、洗方の分担が定められてある、四脚の大俵には牛肉、ジャガ芋、玉葱、キャベチ、南瓜、西瓜、バナナ、林檎、梨、葡萄、みぢん粉、砂糖の材料が助手の手によりて分配され準備が整ふている、肉を切る、果物の皮を剥く、蔬菜を茹でる、裏濾で磨潰す、ソースを作る、夏々の音とジュージューの暑苦しい臭ひで一時は目の眩るほど忙しい上に一通りの暑さではない、講師と助手はその間を駆け回つて周旋をする親切な教授方と熱心な稽古振りはこの暑さを他所に見るかの感じがある、「先生暑いでせう」と生徒が言へば「妾等は常に慣れているから暑くはありません」とは手塚講師の答、総て出来た料理は笹木講師が盛方を説明しつゝ食器に盛られたのが鶏飯、シチウ、マツシュ、サラダ、越の雪の五種、僅か一回の口授で直ちに実習するのだから困難は困難であるが多少経験の

ある人々のことゝ立派に出来た、それを會員一人に半食宛別ち食卓を囲み団欒して舌鼓を打つ、中には家土産を持ち帰るもあつた、而して會員から毎日其日の実費を徴収する、第一日が一人宛僅かに廿三銭とは経済向きに出来ているやうに思はれた

『日出新聞』明治 43 年 9 月 9 日 7 面

家庭料理講話会 盛装せる名花の集合 府立第一高等女学校に於て昨日午後二時過女子大学出身者の組織せる櫻楓会京都支部と同校々外教授を受けつゝある校外生等の催しにかゝる家庭料理講話会が開かれた、硝子を四面に立廻した明るい階上の大広間には恍惚と酔はしむる盛装の若きや老たるやの婦人が集つて芳烈な香は室外にまで溢れている、講堂の前面には長椅子を据え玻璃管を林立して側には紅や青や黄の薬瓶が飾られて其傍には目白の籠が置かれて音楽的に絶えず小鳥は囀っている、この色彩ある講堂で始めに松本博士（亦）が開会の辞を述べ次いで富士川ドクトル、長沼薬学博士、本庄医学博士、手塚かね子等諸氏の講話があつた、これは別稿に記すが来会者は三百餘名何れも美しい名花の集会であつた

『婦女新聞』明治 44 年 8 月 4 日 2 面

割烹講習會 市ヶ谷見附内女子商業学校内に開催中なる同會には後藤男安場男山縣伊三郎氏令嬢等の入會あり
いづれも白前掛姿かひがひしく熱心にお料理の稽古につとめ居らるゝ由

『日出新聞』明治 45 年 1 月 27 日 9 面（囲広告）

和洋料理講習 講師京都府立第一高等女学校専攻科嘱託盛口先生谷川先生 河原町通二条上西側 半學私塾内

『日出新聞』明治 45 年 7 月 10 日 1 面

夏季講習會 中立賣の高等手藝女学校にては例年の通り八月一日より二週間ミシン裁縫、造花、刺繡、編物等女子手藝の講習會を開催すと

5-4. 個人宅の料理教室

教育機関に属さずに料理を習う場はどれほどあつたのか。調査年分からは以下のものしかみうけられないが、同様な希望をもつ者は存在し日記にあつたような口伝えで縁を結んでいっただらうことは想像に難くない。調査年を広げていくことで詳細がみえてくるであらう。「出教授（『婦女新聞』明治 43 年 2 月 18 日）」という形での教授方法は他のお稽古事（茶道等）と同様であり先発のお稽古事の形式をまねたものと推測される。

『婦女新聞』明治 42 年 7 月 23 日 6 面

質問相談 麴町でのお料理稽古（さち子） 私は目下西京に居ますが麴町元園町近邊で和洋料理を手軽く教へて下さる處はありますまいか。（答） どうも無い様ですが～

『婦女新聞』明治 42 年 2 月 5 日 2 面

大和女子家庭塾 元京都第一高女に教師たりし田畑夏子女史は今回神田駿河台鈴木町十二大和女子家庭塾といふを設け茶道、生花を主として習字、国語、造花、図畫其他を各自に付き懇切に教授する由。

『婦女新聞』明治43年2月18日 6面

家庭和洋製菓教授 浅草區田島町八十七番地梅田矯菓氏主幹東京和洋菓子研究會にては**家庭向菓子製造出教授**を為す由。

『婦女新聞』明治43年5月27日 2面

白井女史道具不要西洋料理 折角金と時間を費やして**西洋料理**を習ふ事は習ひたれど偕て實際に當ては道具や設備や材料の高價なる爲遂に奥様の技倆を振ふ事も出来ぬと云ふが近頃一般家庭に於ける婦人間の等しく嘆ずる處なるが本紙料理記事を寄せらるゝ府下中澁谷五九五白井悦子女史は此の缺陷を補ひ最も輕便に且つ衛生的經濟的の料理法を案出し現に神田仲猿樂町東京女子商業講習及附近陸軍将校婦人令嬢達の爲に實地教授をなしつゝあり。

6. 日記と新聞記事からみえてくること

大正教養主義隆盛期の女性のお稽古事、教養ごとに対する意識は特定の目的を持ったものではなく、「純粋な教養主義・好きだからやっている（稲垣 2014）」であったとされる。「習うこと」自体が目的であり、習った時点で達成感を得、その内容（技術）の習得に努力を伴うものではない。料理講習の方法は「西洋料理」が典型的な形式で「外国人講師」を招く場合もあった。日記には家で再現した形跡はなく、（あるいは再現出来ない内容だったのか）参加すること自体に意義を見出し講習内容に実用性を求めてはいないことがうかがえる。「何だかむずかしいものを」習ったとの表現もあり、場合によっては講習内容に理解が及んでいなかったとも考えられる。この点は外国人講師の講習を通訳を介して受講していることや講習内容の記述が不十分（説明が聞きとれていないが如きの表記）であることから予測される。外国人講師の様相や振舞いを羨望し、（理解は伴わなくとも）外国語の手順書と会話がなされる場に身を置いていることに満足感を得ていた様子がうかがえた。

学校教育、民間割烹教育は江原・今井両氏の先行研究（今井 2012, 江原 1998）のとおり東京が先行しており、その先導的役割をしていた日本女子大学が京都で特別講習会を開催して学校教育カリキュラムの一端を東京以外にも広め始めていたとみる。しかし、講習会に参加しているのは本調査時期に限ってみれば同校卒業生が主であり在学時の授業の復習をかねた同窓会の感が否めない。本調査地の学校教育機関の公開講習会はみられず、篤志看護婦人会がデントン女史（同志社女学校）を招いたように、教員が外部機関へ出張して講習を行なうものであった。東京は学校教育（カリキュラム教育）が先行し、京都はお稽古事からはじまったとの仮説も立てられるのではないかと。

新聞記事の求人広告からは、「料理技術」が女性に求められ始めるのは神戸が先行していたのではないかと仮説もたてられる。求人広告に料理に関する記載があがるのが外国人居留地からのものである点を併せて考えると、主婦が「指導的主婦」であった上層階級の外国人

家庭の文化と、外国人向けの西洋料理店の情報が日本人の生活に浸透しやすい距離にある神戸の地理的条件が要因となっているであろう。

当時の女子にとって「料理を習うこと」の意義は、「料理を習う場」の「西洋的な雰囲気」を満喫する事であった。上層階級の女子であればその「雰囲気を纏う」ことが上層階級者間の交流の場に必要女子としての教養であった。料理を習うことは、学校教育における「技術習得後に自立や家庭での実践」を目標とした実学的側面と、料理をきっかけとしてその「料理周辺の先端文化に触れる」ことを目的とする教養的側面の双方が同時に存在し、現在にも同様の傾向が繋がっている。要するに、「実用性を目的」として料理を習う行為と平行して「実用性を重視せず」に（目的が不明瞭なままに・習うこと自体を目的として）料理を習う行為がお稽古事として存在し、それによって女子の教養に対する「意識が高まり」、教養の「要素が広がって」いった。理解の及ばなかった教養的要素であっても、楽しく「体験した記憶」が後の機会に興味関心の向上、理解へとつながり、その要素が「教養として根づく」後押しとなる、ということになる。

7. まとめ

教育機関以外で、目的が明確でないままに料理を習う女性は存在し、その要求に応える場は明治期からお稽古事として開かれていたことが明確になった。対象となった女性の階層は都市中上流階層、習う場は女学校の料理講習会（授業でない）、篤志会の料理会、個人宅での料理教室であった。

女学生時代にはキリスト教系学校の料理講習や篤志会の料理会に出席していたが、必ずしも自らが料理を作るものばかりではなく、教師のデモンストレーションと解説を見聞きするだけのものもあった。料理内容は「西洋料理」が典型的な形式で、外国人講師を招く場合もあった。家で再現した形跡はみられず、（あるいは再現出来ない内容だったのか）参加すること自体に意義を見出し講習内容に実用性を求めてはいないことがうかがえる。「何だかむずかしいものを」習ったとの表現もあり、場合によっては講習内容に理解が及んでいなかったとも考えられる。この点は外国人講師の講習を通訳を介して受講していることや、講習内容の記述が不十分（説明が聞きとれていないが如きの表記）であることから予測される。このような都市中上流階層の女子学生を対象とした西洋料理会は「大盛況なり」と記録され、また、数回継続して開催されており、講習内容が理解できていなくとも、料理技術が身につかなくとも、「参加すること」に（主催側も参加者も）意味を見出していたといえよう。

卒業後の在宅期間（いわゆる花嫁修業期間）には父親の、婚姻後には夫の交友関係から個人宅での料理のお稽古に通い始め、その先生宅の文化に感化されていく。教える側の状況と

しては、西洋的な生活、いわゆる「ハイカラ」な生活をしている家庭婦人であり、料理のお稽古を施すのは職業としてではなく、あくまでも男性（父親、夫）の交友の一環である。父親や夫の交友関係にプロの料理人がいる、西洋人がいる、西洋文化に造詣深い文化人がいる等で、このような男性家族の交友関係を通して西洋料理を知った女性がその腕前をお披露目するような場であった。男性方がお稽古場に顔を出して様子を見ていることもあり、また、お稽古で作った料理を男性に食べていただくのがお稽古の終わり方であったりもする。

料理のお稽古に通うことで料理周辺部の要素にも関心が広がっていく傾向がみられた。料理を習ったにもかかわらず、習ったことを家庭や職業に活かそうとする意志はなく、家族からもその要求はなく、むしろ「むやみに上手になる必要はない」と繰り返しての練習は歓迎されていなかった例もあり、関心事は周辺部の要素に関心が向かっていく後押しともなっている。

周辺部の要素とは、室礼、器の取合せ、立居振る舞い、会話などである。会話は注目すべき要素である。会食の場での会話は日本の食事の場、とりわけ女子の食事の場には皆無であった要素であり、これは近代以降に日本に取り込まれた西洋文化である。会話には自身の雰囲気作り（話かけたいと思わせる容姿づくり）と気を引く話題をもつべきということを、お稽古の先生から「感じ取り」（決して「学ぼう」という強い意志でない）、そのようなお稽古場にいること、すなわち「特別な感じ」を「楽しんで」いるのである。先生から感じ取る「楽しい」要素は、習っている料理の英語名（調理操作の名称も含めて。たとえば「混ぜる」を「ミクスト」と表現するなど）、西洋風の料理着（学校教育では「割烹着」だがお稽古では「エプロン」）、西洋の器の名称や用途、食事マナー、お化粧品や髪の毛のまとめ方などである。「西洋料理」を習いながら、お稽古の際に先生が発する英語を聞き、西洋の芸術（絵画、演劇、小説など）に触れ、西洋女性の振舞いを真似るなどして、「西洋文化の中にいる自分」を楽しんでいるのである。「女学生時代に参加した楽しかった西洋料理会」、当時は「理解できなかった（しようとも思わなかった）」西洋文化が、目前のお稽古の先生の雰囲気ですべて「わかる・実感できる」ことが興味の幅を広げ、教授内容を吸収しようとする力となっている。

大正教養主義隆盛期の女性のお稽古事、教養ごとに対する意識は特定の目的を持ったものではなく、「純粋な教養主義・好きだからやっている（稲垣 2014）」であったとされる。「大正」教養主義とされているが、本分析において少なくとも「料理」とその周辺の教養的要素への関心は、明治期末の都市部中上流階級層にはその萌芽があり、大正教養主義につながっていったとみる。

教養が教養として自己に根づくには次のような展開がひとつの道筋であると結論づける。目的目標がないままでも①楽しく「体験した記憶」をつくり、後に個人的に教授されるなど②「濃密な体験」をすることで（関連要素も含めて）体験している要素が③教養として自分

に「必要なものであると気づき」、④教養として「習得することが目標」となり⑤お稽古を「繰り返す」。

8. 今後の展開：

本分析は科研費による個人研究として継続する。現時点で収集した史料から次の視点での女子教養の形成過程を分析していく。(本プロジェクト研究成果(下記成果報告の1.)等を元に科研費を申請、2016年度より交付を受けている。(挑戦的萌芽研究 2016-2018年度 課題番号16K13562))

- ①明治期の新聞史料を本調査時期分から遡り、お稽古事として料理を習うことの始まり時期を特定する。また、調査終点期は昭和初期(戦前)までとする。
- ②阪神間モダニズム文化圏や長崎居留地における地域的特徴とその相互作用関係をさぐる。
- ③教育機関におけるカリキュラム教育上の料理教育とお稽古事のお料理教室の相互関係、受講者の心理を探る

本プロジェクトに関する成果報告：

- 1.論考：「明治期以降の日本における女子教養としての料理—お稽古事としてのお料理教室のはじまりとその変容—」 『文学論叢』第153輯 pp115 - 130 2015 愛知大学人文社会学研究所
- 2.口頭発表：「近代日本の女子教養における「お稽古事」としての料理教室」 日本家政学会 第68回大会 2016.5 於：金城学院大学
- 3.ポスターセッション：“Educational significance of learning cooking as culture “ IFHE Annual Leadership Meeting and Home Economics Conference 2017 St. Angela’s College, Sligo 2017.3

参考・引用文献 ※筆者50音順

- 天野正子 1986 『女子高等教育の座標』 垣内出版
- 稲垣恭子 2007 『女学校と女子学生 教養・たしなみ・モダン文化』 中公新書1884 中央公論新社
- 稲垣恭子 2014 お稽古からたしなみへ～女学生文化の系譜～ 『子ども学』(16) 109 - 132pp
- 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
- 江原絢子 1998 『高等女学校における食物教育の形成と展開』 雄山閣出版
- 江原絢子編 2001 『食と教育(食の文化フォーラム19)』 ドメス出版

- 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
- 木村涼子 2010 『〈主婦〉の誕生 婦人雑誌と女性たちの近代』 吉川弘文館
- 渋沢史料館編 2002 『「女大学」から女子大学へ 渋沢栄一の女子教育への思い』 展示会パンフレット
- 神野由紀 2006 都市の消費者となった女性たち：消費社会における女性のイメージの検討 『現代風俗学研究』
第12号 28 - 36pp
- 須川妙子 2012 明治期の女子教育における実践的な教養としての家政学の確立 『愛知大学短期大学部研究論集』
第35号 122-144pp
- 須川妙子 2013 明治期の料理の情報源としての新聞記事 『愛知大学短期大学部研究論集』第36号 17 - 33pp
- 鈴木幹子 2000 大正・昭和初期における女性文化としての稽古事 『近代日本文化論 8女の文化』岩波書店 47 - 71pp
- 山尾美香 2004 『お料理番組と主婦 葛藤の歴史 きょうも料理』 原書房
- 山崎貴子 2009 近代日本における「たしなみ」への関心の高まりとその変容：礼儀作法書刊行動向の分析から
『教育・社会・文化研究紀要』第12号 21 - 40pp
- 由水幸平 2006 明治のお稽古事情 『儀礼文化』37号 171-186pp
- 吉田文 2000 高等女学校と女子学生 西欧モダンと近代日本 『近代日本文化論 8女の文化』岩波書店 124 -
140pp

謝辞

本調査着手に際し、大倉精神文化研究所研究部長平井誠二氏、渋沢史料館副館長桑原功一氏、同学芸員川上恵氏、神戸市文書館館長松本正三氏、同館石橋正好氏に史料の御呈示および御助言を頂戴いたしました。ここに謝意を記します。