

明治から昭和初期の調理教育のテキストとして作成された教科書類を集成、各時代の調理教育を知り、現在の調理教育に繋がる教育内容との関連性を明らかにする資料集。

近代割烹教本集成

全6巻

江原 絢子 編・解説



クレス出版

『近代割烹教本集成』の刊行によせて

江原 絢子

明治以降、食物に関する教育は、女子に固有の学科である「家事」の一領域として、初等、中等、高等教育において教えられてきた。なかでも中等教育の一つである高等女学校は、一八九九年（明治三二）に高等女学校令が公布されて以降各県に設置され、制度が整備されると、現在の学習指導要領にあたる教授要目に基づいた「家事教科書」が発行された。「家事教科書」は、食物のほか、住居、衣服、看護、敬老、育児、交際、家計など、現在の家庭科に類似した内容で、文部省の検定を受けたものが使用された。

「家事教科書」の食物内容は、栄養、衛生、食品、調理の理論などで構成されているが、調理実習については、別に「割烹教科書」が発行された。しかし、一種を除き、検定を受けた教科書ではなく、参考書として利用されたと考えられる。

また、高等女学校が整備される以前にも地域の学校が独自に教科書類を作成

しており、高等女学校でも学校独自の教科書類を作成した学校もある。

この集成は、明治から昭和初期に、中等学校の女子を中心に行われた調理教育のテキストとして作成された教科書類を集めたものである。一部紹介すると、『くりやのころろえ』（一八八〇）は、漢字・仮名交じりの和綴じ本として刊行され、飯の炊き方から漬物のつけ方、醤油、味噌などの製法、食品の貯蔵などが掲載されている。『割烹受業日誌』（一八九二・九三）は、高知尋常中学校女子部の卒業生たちが学校で教わった実習をまとめたもので、すでにいくつか西洋料理もみられる。『単位式献立実習記録』（一九三三）は、盛岡高等女学校内に併設された補習学校のテキストで、一日の栄養素量を平均的に分けることで栄養の偏りを防ぐ工夫をした献立で、実習に役立てようとするものである。昭和初期には、全国の学校で栄養を考慮した献立がたてられ、栄養価計算なども行われている。

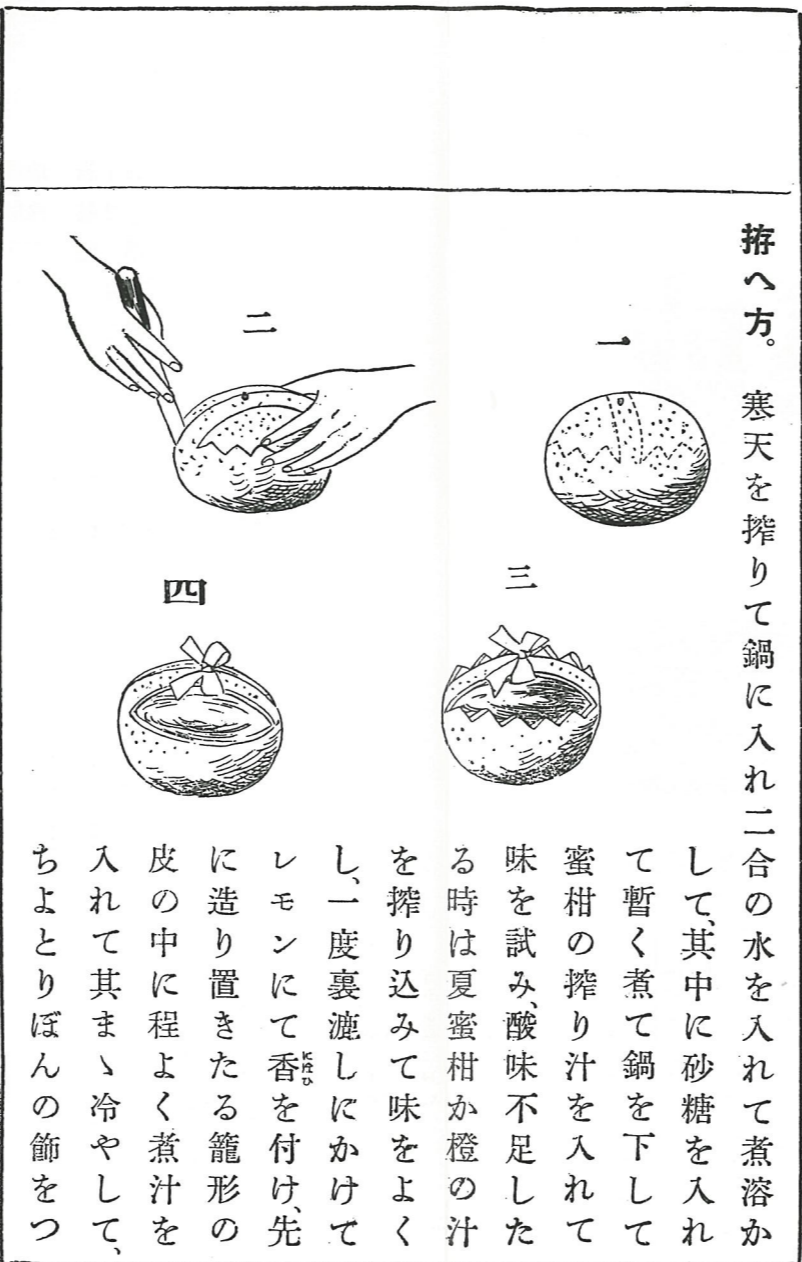
高等女学校の「割烹教科書」は、日本料理、西洋料理、和洋折衷料理もみられ、明治から昭和初期までの教科書を調査してみると、しだいに計量など数量を重視した実習が行われていった様子を知ることができる。また、既刊の『近代料理書集成』と合わせてみると、各時代の社会状況の影響を受けて変化する調理教育について知ることができるともできるであろうし、現在の調理教育につながる教育内容との関連性を明らかにする資料としても重要であろう。

（東京家政学院大学名誉教授）

第3巻

実用割烹教科書

拵へ方。寒天を搾りて鍋に入れ二合の水を入れて煮溶かして、其中に砂糖を入れて暫く煮て鍋を下して蜜柑の搾り汁を入れて味を試み、酸味不足したる時は夏蜜柑か橙の汁を搾り込みて味をよくし、一度裏漉しにかけてレモンにて香を付け、先に造り置きたる籠形の皮の中に程よく煮汁を入れて、其まゝ冷やして、ちよとりぼんの節をつ



第三章 和洋會席料理及び菓子の製法

第5巻

西洋料理教科書

第四 ホワイト、ソース（白ソース）

材料 バタ、大匙二杯、熱き牛乳、一合、

（篩で透したる）メリケン粉 大匙一杯半、

鹽、茶匙四分の一、

胡椒、少量、

製法、鍋の中へバタを入れ其バタが溶けて泡の立つまで攪きませ、粉（鹽、胡椒の）を加へ充分混和する迄攪き交せて後、牛乳を少しづつ入れよく混和する迄打つ様にして混ぜるのです。（右は魚、玉子、野菜類等に用ゆ）

近代割烹教本集成 全6巻

第1巻 地域の割烹教本 1

- くりやのころろえ 全
- 石川県第一師範学校編輯／益智館／明治13年
- 割烹受業日誌 第一輯、第二輯
- 高知尋常中学校女子部編輯／田所富世／明治25、26年
- 割烹講義録
- 原農工補修学校中新田女子部／大正5年
- 割烹ノート
- 京都府立京都第二高等女学校編／昭和3年
- 群馬県立桐生高等女学校／昭和7年
- 単位式献立実習記録
- 補習学校／昭和8年

第2巻 地域の割烹教本 2

- 割烹の栞
- 中村琴里著／山口家政女学校／大正12年
- 北海道郷土栄養献立
- 北海道庁学務課編輯／北海道連合教育会／昭和10年

第3巻 高等女学校の割烹教本 1

- 実用割烹教科書 上、中、下巻
- 武藤じつ著／啓成社／大正6年

第4巻 高等女学校の割烹教本 2

- 割烹教科書 全 心得の部、実習の部
- 喜多見佐喜著／目黒書店／明治40年
- 現代割烹教科書 全
- 北村すゑの著／文光社／大正14年

第5巻 高等女学校の割烹教本 3

- 西洋料理教科書 全
- 桜井ちか子著／紫明社／明治43年
- カード式日本西洋料理教科書 全
- 鶴岡新太郎著／日本女子割烹講習会／昭和2年

第6巻 高等女学校の割烹教本 4

- 現代料理教本
- 鶴岡新太郎著／東京開成館／昭和5年
- 新時代割烹教本
- 越智キヨ著／星野書店／昭和11年
- 割烹実習書
- 郡敏子・渋谷初江共編／宝文館／昭和11年

2 tablespoons butter. 1 cup scalded milk.
1½ tablespoons flour. ¼ teaspoon salt.
Pinch of pepper.

Put butter in saucepan, stir until melted and bubbling; add flour mixed with seasonings, and stir until thoroughly blended. Pour on gradually the milk, adding about one-third at a time, stirring until well mixed, then beating until smooth and glassy.

近代割烹教本集成 全6巻

江原 絢子 編・解説

第1巻	地域の割烹教本	1	定価12,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-889-3
第2巻	地域の割烹教本	2	定価13,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-890-9
第3巻	高等女学校の割烹教本	1	定価17,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-891-6
第4巻	高等女学校の割烹教本	2	定価13,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-892-3
第5巻	高等女学校の割烹教本	3	定価11,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-893-0
第6巻	高等女学校の割烹教本	4	定価15,000円 (税別)	ISBN978-4-87733-894-7

A5判/上製函入り/クロス装 平成27年6月末日刊

揃定価81,000円 (税別) ISBN978-4-87733-895-4 (セット)

クレス出版好評既刊書

近代料理書集成 一日本の食文化史 全13巻

江原 絢子 編・解説

第1巻	西洋料理 (1)	第2巻	西洋料理 (2)	第3巻	家庭料理 (1)
第4巻	家庭料理 (2)	第5巻	家庭料理 (3)	第6巻	菓子・パン
第7巻	中国料理	第8巻	材料別料理	第9巻	弁当・漬物
第10巻	調理実習教科書	第11巻	戦時下の料理 (1)	第12巻	戦時下の料理 (2)
第13巻	戦時下の料理 (3)				

●第一回配本 第1巻～第6巻 全6巻 揃定価76,000円 (税別) ISBN978-4-87733-643-1 (セット)

●第二回配本 第7巻～第13巻 全7巻 揃定価80,000円 (税別) ISBN978-4-87733-723-0 (セット)

庖丁鹽梅 全三十七集四巻

江原 絢子 監修・解説

- 従来の伝統食を見直そうとする視点
- 西洋料理、支那料理も紹介
- 近代西洋科学をも積極的に取り入れている食品分析
- 女子教育の視点も持つ料理雑誌

揃定価50,000円 (税別) ISBN978-4-87733-849-7 (セット)

近代衣服書集成 全二回16巻

増田 美子 編・解説

■第一回 服飾全般 全8巻

第1巻	服制と縫針の歴史	第2巻	近世の服飾研究	第3巻	洋服と洋服業界の歴史
第4巻	洋装案内	第5巻	服装改善運動と流行	第6巻	太平洋戦時下の服飾
第7巻	終戦後の合理化と服飾	第8巻	裁縫教育		

■第二回 裁縫関係 全8巻

第9巻	明治の裁縫書1 一和服一	第10巻	明治の裁縫書2 一洋服その1一
第11巻	明治の裁縫書3 一洋服その2一	第12巻	明治の裁縫書4 一子ども服とミシン一
第13巻	大正の裁縫書1	第14巻	大正の裁縫書2
第15巻	昭和の裁縫書1	第16巻	昭和の裁縫書2

●第一回 服飾全般 全8巻 揃定価92,000円 (税別) ISBN978-4-87733-878-7 (セット)

●第二回 裁縫関係 全8巻 揃定価92,000円 (税別) ISBN978-4-87733-877-9 (セット)