

【連載】

美味しい理由—味の素の科学技術史 第8回

# 家庭料理をつくるひとが伝えること

瀬野豪志

(NPO 法人市民科学研究室・理事、アーカイブ研究会世話人)

【これまでの連載(クリックすればウェブサイト記事が開きます)】

[第1回 美味しさと健康\(1\) 池田菊苗の談](#)

[第2回 美味しさと健康\(2\) 食べられる「食品」の品質](#)

[第3回 「感覚」の科学研究と「味覚」](#)

[第4回 わが美味を求めん](#)

[第5回 「食事のシーン」を描くことができるか](#)

[第6回 新しい「味」の先に起きていく出来事](#)

[第7回 「調理」を作っていくのは誰か](#)

家族のような、「牛鍋」

男が肉を三切四切食った頃に、娘が箸を持った手を伸べて、一切れの肉を挟もうとした。  
(中略)「待ちねえ。そりゃあまだ煮えていねえ。」(森鷗外「牛鍋」)<sup>1</sup>

この「牛鍋」屋でのシーンは、今の言葉で言えば「外食」になるであろう。それぞれの欲望が交差するような、艶かしい食事である。自分たちで「調理」をしているともいえるが、牛鍋を囲んでいる三

<sup>1</sup> 森鷗外「牛鍋」、1910(明治43)年。

[https://www.aozora.gr.jp/cards/000129/files/3615\\_12063.html](https://www.aozora.gr.jp/cards/000129/files/3615_12063.html)

人は「家族」としては曖昧な関係であるようにも見える。

この「牛鍋」の「男」は、どうやら自分のために「調理」している。まだ幼いだろう「娘」にとっては、目の前にある肉でさえ、誰のために調理されているのか不明である。肉に手を伸ばしてみたら、男から「まだ煮えていねえ」と制止されるが、それが自分のために調理されているのかもわからない。その一方で、おそらくその「娘」の母親と思われる「女」がいて、どうやら自分が食べることには無関心で、「男」の食べっぷりにうっとりしている。そうとなれば、この「娘」が早めに肉を掠め取ろうとするのは当然であろう。肉の取り頃（調理の具合）は、他人の目を見て判断することになる。

もし、この三人が家族になったとしたら（あるいはすでに家族だったとしたら）、その家庭では、誰がどのように調理をして、どのような料理がつくられるだろうか。

### 「女料理番」と「台所の顧問役」 新しい「調理」が家庭にもたらしたこと

明治30年代になると、新しい「調理」を教えられた女性を雇う裕福な家庭があった。その一つの例である「女料理番」は、日常の料理から客のおもてなしまでを請け負っていた。当時の公務員と同等の報酬があったようなので、女性の専門的職業になっていたといえるだろう。「女料理番」は、調理の技術だけでなく、礼儀作法の教育も受けていた。裕福な家庭では客をもてなす必要があり、新しい食事の作法も期待されていたのであろう。「女料理番」は、食事をつくるのだが、それまでの男性の「料理人」でもなく、飲み屋の「女将」でもない、新しい職業とされていた<sup>2</sup>。

あるいは、自分の家庭で料理をしている女性が出向いて、新しい「調理」を他の家庭で教える場合があった。しかし、当時の多くの裕福な家庭ではその「子女」や「主婦」がお金を稼ぐようなことをするのは認められていなかったために、「台所の顧問役」としてボランティアで教えるという例があった。つまり、新しい「調理」の教育を受けた女性が他の家庭に出向いて教える場合、その技術や味がどうであれ、アマチュアの文化のようになりやすい状況があったのではないと思われる。新しい「調理」は、料理人の男性から若い女性へと「自分の家庭」のための技術として伝えられていたが、家庭の状況や家族間の付き合い方によっては、家庭を越えて女性同士で互いに伝え合っていく活動になる側面もあったのであろう<sup>3</sup>。

しかし、「女料理番」にしても「台所の顧問役」にしても、味覚的な「美味しさ」を提供するという点までは表立って強調されていなかったようである。現在でも、味覚的な側面は食べてみないとわからないはずだが、料理人が「調理」による味を保証したり、究極の「美味しさ」を理解しているのは高級料理の「料理人」であると語られるときがある。その場合には、「美味しさ」を判断する基準は「家庭」の外にあるかのようにされており、「味覚」を保証する立場の一線が社会的に引かれている。

新しい「調理」を経験できる家庭に関われば、ともに食して味わう「何か」を伝え合うことができるであろうが、明治時代の「調理」と「家族」の歴史的な状況においては、料理人の商売上の秘密とされていた「味」を提供する技術は、「外食」と「家庭料理」の間での一方的な「味」の伝達を意味

<sup>2</sup> 今井美樹『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』ドメス出版、2012年、262～263ページ。

<sup>3</sup> 同書、265～266ページ。

していた。本当は、女性たちの間でも「味」を相互に伝え合っていたはずだが、社会的には料理人からの一方通行だったり、表立っては伝えられていなかったために、家庭料理で独自の「味」はつくられていたとしても、社会的には伝えられにくかったかもしれないという可能性を考える必要がある。

### 「たべるひと」が期待した「食道楽」

明治36年(1903年)から新聞で連載された小説、村井弦齋の『食道楽』は、明治から昭和にかけてベストセラーの「食」の指南書になり、日本の食文化にさまざまな影響を与えた<sup>4</sup>。「味の素」の最初の「美人」新聞広告(明治42年5月26日)に、村井弦齋は「自分の家庭料理」をイメージさせるような文章を寄せている。

味の素其後種々試用致候處味噌汁に加味候は味を出すこと最妙にして毎朝食卓に欠くべからざるものに相成申候又ソース物の原料に使ひ候ても味宜しく急場の間に合ひて至極便利に有之候兎に角此發明品は家庭料理に便利至極のものと存候<sup>5</sup>

『食道楽』は、今の言葉で言えばアマチュア的な「内食」で、新しい料理を試しては「会食」を繰り返す人々の食事のシーンを描いている。西洋料理、中華料理、日本料理など、普段の「家庭」では食べられないものを自分たちでつくり、ともに食べ合うのであるが、なぜこれが当時の人々の関心と呼んだのか。

まず考えられる理由として、普段の家庭にはない料理の知識を得る「安さ」があっただろう。裕福な家庭の生まれでもなく、料理学校に通う機会がないような人でも、新聞や単行本を購入すれば読むことができる。しかし、この小説には、読者が自分で再現できる「レシピ」のような内容があるわけではなく、アマチュア文化的な「食道楽」の会話が描かれている。「食道楽会」という節では、「広海子爵」の邸内を会場にして、「普通の西洋料理屋では、とても口に入れることが出来ないほどのもの」を目の前で料理して見せると言う者がいるのに対して「僕らの身分では、三十銭くらいの食道楽会も開きたいね」と応じる者がいる<sup>6</sup>。「食道楽会」を開いている裕福な家庭から他の家庭に新しい料理が伝えられていく状況が描かれているのである。読者は、自分の家庭では食べられない料理の情報を得るだけでなく、新しい料理が伝えられていくことで生まれる人間関係の変化(旧来の家族との関係、さまざまな男性たちと「令嬢」との新しい家族の形成)にも関心を持って楽しんでいたのであろう。つまり、今の言葉でいえば「婚活パーティ」のような、新しい「家族」をつくることにつながっていくであろう「家庭料理」のドラマが描かれている。

もう一つ、『食道楽』の描かれ方には「外食」経験に関わるジェンダーが含まれている。当時は、夫婦同伴でも女性が「外食」を経験する機会はあまりないと考えられていた。「食道楽」は男性たち

<sup>4</sup> 村井弦齋(村井米子編訳)『食道楽』新人物往来社、1976年。

<sup>5</sup> 『味の素沿革史』1951年、572ページ。

<sup>6</sup> 同書、205ページ。

にとっては「外食」に類した活動であり、そこで若い令嬢の「お登和」がまだ家庭では珍しかった「味」を覚えていく過程が描かれているのである。

また、『食道楽』は、弦齋が考えていた「食育」の重要性を、男性たちから「お登和」への「栄養」についてのやりとりで伝えている。「料理の原則」という節では、西洋での経験によって説明的に語られている。

西洋人の家でごちそうになってみたまえ、品数が多くて分量の少ないこと、お雛様のお膳のごとだ。それにビフテキでもシチュウでも、肉が少なくて野菜が多い。西洋料理の原則は、生理学上から割り出してある。働く人と働かぬ人と、夏と冬と少しずつ違うけれども、大体その標準は体重一三貫余（五〇キロ）の人は一日に二〇〇〇カロリー、一九貫（七〇キロ余）の人は三〇〇〇カロリーの食物を摂らねばならぬという。食物の成分からみると、一九貫の人で一日に蛋白質一八グラム、脂肪が五六グラム、含水炭素五〇〇〇グラム、その余は水分、とこう決めてある。蛋白質と脂肪は主に肉類や乳にあって、含水炭素は野菜や穀物にあるから、肉と野菜の分量もその割合にしなければならない。僕の家のはそれで何でも少しずつだから、さあ、角煮も食べてくれたまえ<sup>7</sup>。

弦齋の娘である村井米子によると、「日本の栄養学の祖、佐伯矩博士は、この『食道楽』にヒントを得て、この道に進まれたと、かつて私に直話があった」という。『食道楽』が伝えようとした「食育」は、受け取りようによっては、「栄養」学を科学的に研究しようとする発想も与えていたのであろう。

### 家庭の生活に入り込む「味」のメディア：冊子、日記帳、ラジオ

大正末期から昭和にかけて、味の素を製造販売する鈴木商店は、『食道楽』とは異なる観点から食文化の情報を伝えるようになった。それまでの「味の素」は「一般に奢侈品と見られ勝ちで、中流以上の生活を営む人々の間にのみ愛用されたものである」と、鈴木商店も捉えていたからであった<sup>8</sup>。

大正9年（1920年）に鈴木商店は「販売拡張係」を設置し、「味の素」の販路を拡張するために、さまざまな出版物を発行し始めた。大正13年（1924年）からは、家庭料理をつくることに関する書物や小冊子を出版し、「料理・栄養の権威者たちによって執筆され、当時この種の出版がまだまだ限られていたせいもあって、都市を中心に家庭の主婦の間に歓迎され、料理と結びついた『味の素』の認識の普及」に役立つと鈴木商店は考えていた<sup>9</sup>。

大正11年に鈴木商店が出版した『家庭料理の菜』は、東京割烹女学校の校長、秋穂益實が書いている冊子であるが、表紙を開くと、台所で鍋に「味の素」を振り入れる女性の挿絵があり、煮干

<sup>7</sup> 同書、41 ページ。

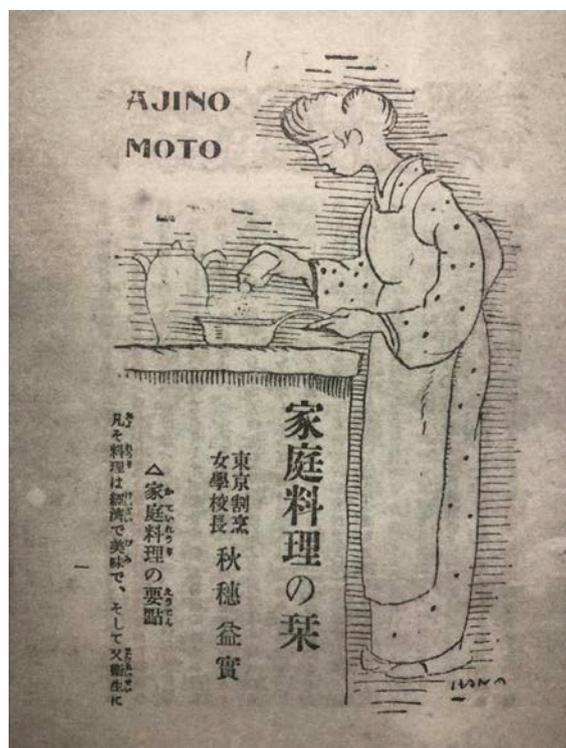
<sup>8</sup> 『味の素沿革史』、225 ページ。

<sup>9</sup> 『味の素株式会社社史1』1971年、208 ページ。

し出汁についての説明の後、「味の素」という節で次のように述べている。

一寸申し上げて置きたい事は、近来特に文明的の調味料として発明せられた味の素は、有ゆる食物の調味料として極めて適当なもので御座います。(中略)ですけれど世には味の素は不経済な調味料だと思つて居るやうな人が御座います。而しこれ等の人は物事に注意の足りない人達で、どうすれば味の素は巧に経済に使はれるのであらうかと考へることをしない人達であらうと存じます。(中略)一家の経済と云う事を能く考へねばならぬ御婦人方には、此のお心得を以て味の素の使用法を特に御研究になつて、自ら経験して、或る一定の分量を定めて各種の料理に應用されたなら、意外な處に意外な珍味を発見する事もできるでせうし、又萬事之れに伴つて時間や手数等を節約する事が出来て、所謂文明の余沢を享受する事になるので御座います<sup>10</sup>。

明治末から大正初期にかけて「味の素」の販売が始まった頃には、使い方がわからない、適量がわからず多量に入れすぎるなどの問題が使用者の間で起きていたが、料理講習会や家庭料理の出版物が増えていた大正末から昭和初期の頃になると、自分の家庭での「適量」や「味」を発見しましょうというような、最初の広告などでは見られていなかった「調理」が伝えられている。「一定の分量」は、代替的な調味料としての経済性や時間的な手軽さを説明するだけでなく、アマチュア文化的に都合の良い「味」を自分で「発見」という意味でも伝えられるようになる。



<sup>10</sup> 秋穂益實『家庭料理の要』鈴木商店、1922年。

鈴木商店の出版物で興味深いのは、大正14年(1925年)から昭和7年(1932年)まで発行されていた日記帳、『新家庭日記』である。主婦向けに「市販するとともに宣伝用にも供され」、「季節向の献立および作り方を記し、巻末に料理記事、栄養食、ビタミンの話、家庭便覧などの記事を付したもので、売れ行きは良かったという。当時の「日記帳」は、ジェンダー、職業、年齢(ライフステージ)に合わせて別々に作られており、近代の日本において独特に発達したアマチュア文学のメディアであった。市販の日記帳ではあるが、使用者は個人的な生活を綴っていくのである。国文学者の福田秀一が収集した「福田日記資料コレクション」によると、当時の主婦向けの「日記帳」には、鈴木商店の『新家庭日記』の他に、『家庭日記』(博文館)、『婦女日記』(博文館)、『主婦日記』(婦人之友社)、『女性日記』(改善社)などがあった。このような日記帳には、日々の記録のほかに、献立や食材のメモが書き込まれており、家庭での子育ての様子なども書き残されている。それらは、個人的な記録であり、『日記』帳に付けられていた「栄養食」や「ビタミンの話」が実際につくられていた料理にどのように反映されていたかは明らかにされていないが、私的な家庭生活を綴っていく言葉に「栄養学」が入り込む条件になっていただろうと思われる。「栄養」の科学は、女性が私的な「日記」を書くときに目にするものになり、自分で書き込む言葉にもなったであろう<sup>11</sup>。

昭和初期には、ラジオの「料理番組」で栄養研究所「調理」部長の村井政善(もう一人の「村井」)が広めた「栄養献立」には必ず「味の素」が使われるようになっていた。これに関しては、鈴木商店は頼みもしていなかったというが、村井政善は新聞や雑誌の他に、家庭料理に関する出版物を多く書いており、そのレシピで「味の素」の使用が勧められた<sup>12</sup>。

村井政善が書いた出版物で興味深いのは、大正11年の『カフェーのぞき』である。緒言には「学説に於ては、額田内科病院長医学博士額田豊先生指導の許に、技術は自らこれを研究し、我が国の如何なる僻地にも得らるる材料を選び、「カフェーのぞき」と題し、滑稽にそしておもしろく、極く簡易に料理法を述べ、食事作法は之を失敗談として書き添へました。これぞ一般家庭に於ける諸姉の参考資料で実益の読物と信じます」と書いており、『食道楽』のような小説仕立てのドラマになっている。「カフェーの美人」を訪ねる「僕」の視点から始まるこの小説仕立てが、「一般家庭に於ける諸姉」に読まれやすくなっていたのかどうかはかなり疑問であるが、それなりの趣向を入れて伝えようとしたのであろう。村井政善のもとには、家庭料理についての書物は多くあるが実際の料理の習得にはつながっていないという相談が度々寄せられていたようである。しかし、「カフェー」や「女給」という役は、「外食」と「家庭料理」の間のジェンダーを考えると、食事を提供する女性の職業として著者が選んでいたとしても、女性同士が伝え合うアマチュア文化的な「調理」の文脈には合っていなかったのではないだろうか<sup>13</sup>。

<sup>11</sup> 「近代日本の日記文化と自己表象」<https://diaryculture.com/database/#b>

田中祐介、土屋宗一、阿曾歩「近代日本の日記帳 ―故福田秀一氏蒐集の日記資料コレクションより―」アジア文化研究(39)2013年、237~272ページ。

<sup>12</sup> 『味の素沿革史』、693ページ。『味の素株式会社社史I』、207ページ。昭和7年に、NHK(JOAK)の料理番組では「味の素」を「調味料」と改められ、のちに「化学調味料」となった。

<sup>13</sup> 村井政善『カフェーのぞき 手軽に出来る料理の仕方』嵩山房、1922年。

## 「主人」も「料理人」も認めた「味の素」

男性の食文化の文脈から「味の素」の広がりをつまると、「美味しさ」をもたらす「新奇な薬品の効果」や「奢侈品」として見られがちだったということや、原料についての「風説」が根強い背景としてあった。若い女性への出版物や贈答品は、家庭料理をつくる女性を対象にした販売戦略ではあったが、対象とされていた女性の間で「味の素」がどのように認められるようになったかは、鈴木商店でもわかっていなかった。



新聞広告 大正12年(1923年)2月8日

鈴木商店は、昭和9年に、若い女性が家庭を訪問する方法で「消費調査」をしている。「新聞広告により、女学校卒業以上の学力ある、容姿端麗な年若い婦人を募集し、約六百名に上る応募者中から十五、六人を選抜採用し、それを一組二人ずつにして班を分ち、毎日地区別に担当を定めて家庭訪問させた」。味の素を使用していると思われる女性に対して、女性同士の会話で聞き出そうとしたわけである。「味の素が各家庭でどんな風に使用されているか、又どういう家庭がよく使用するか等」を知るために「東京市内各区」で行った。その結果、意外にも「場末地区のその日稼ぎといったような生活の人達の間にも割合によく使用されて居り、主として小瓶、特小罐等の小物であるが普及していること」がわかったという。実際には、女性の事情だけではなく、男性を中心とした（おそらく单身者も含めた）家庭の事情が関係していたのであろう。この結果から「大衆向の商品となっている」と考えた鈴木商店は、「広告文案、図案なども大衆向のものを作成すべし」という方針に

なったという。「忙しいときに食事がおいしく食べられて重宝な調味料」という評価が聞かれたというが、これも家庭料理をつくる者にとっては実際的な「味」の利便性だったのであろう<sup>14</sup>。

昭和初期になると、「味の素」の広告には、割烹着姿の女性だけでなく、調理をしている料理人の姿が具体的に描かれるようになった。もはや、「味の素」は、料理人も堂々と使っており、「宮内省御用達」の調味料であり、その「味」が家庭でも可能であることを伝えようとしている。そうなれば、家庭の「主人」のような「外食」経験のある男性にも認められやすい「調味料」ということになるであろう<sup>15</sup>。

前述したように、料理人たちからしてみれば、家庭料理で「味の素」が使われて客の「舌」が変わったことを理由に、本当に広告通りに「味の素」を使うようになっていた。当初は、「味」を保証する専門家としてのコメントを寄せる程度の関わりであったはずが、家庭料理における「味の素」の普及が料理人のつくる「味」に影響を与えていた。昭和初期の「外食」をつくる料理人にとっても、「家庭料理」との間で、「味の素」を使っていること（による味）を伝え合うような状況があったといえるだろう。



新聞広告 昭和4年(1929年)5月8日

<sup>14</sup> 『味の素沿革史』、223~225 ページ

<sup>15</sup> 同書、598、601、606 ページ。



新聞広告 昭和5年(1930年)11月4日

### 女性の料理専門家は何を伝えようとしたか

家庭料理の技術を伝える専門家の歴史からみると、料理学校や女学校などにおいて「調理」を教える女性の専門家が現れてくる過程で、それまでの料理人や「外食」とは異なる文脈で独自の「美味しさ」が伝えられるようになった。女性同士の家庭料理をつくるアマチュア文化的な状況においては、女性の専門家による影響が伝わりやすかったのではないと思われる。

「味の素」が普及していった大正から昭和初期の時期は、女学校の調理教育とともに料理講習会が流行し始め、「良妻賢母」思想に沿って指導・執筆する女性専門家がいた。『料理の友』（大正二年～昭和一五年）という雑誌は、男性専門家による記事とともに、女性専門家が執筆した記事も載せていた。たとえば、その執筆者の一人だった笹木幸子は、調理と礼法を教えていた専門家で、日本女子大学校教授、東京割烹講習会講師を務めていた。東京割烹講習会の通信講義録『家庭料理講義録』に、笹木は次のように書いている。「一家の生命をあづかつて居る大切な食物の料理法を何も分らぬ下女に任せて置く事の無責任に気が付いて主婦自ら其の任に当たらうと云う傾向の生じた事は一家の為め国家の為め健康の上から申しても経済の上から申しても凡てに代へられない幸福なことと存じます。一家の主婦たる者は益々此処に注目して勉めて行き度いもので御座います」。当時の「良妻賢母」思想に沿ってはいるが、女性専門家は「主婦」自身が調理をすることを強調しながら、家庭の実情に合わせた独自の料理を伝えようとしていた。近代の日本における「調理」のジェンダー史を研究している今井美樹によると、笹木幸子は当時の女性専門家のなかでも有能な調理教育者で、書かれた記事から「おそらくは女性たちによって新しくつくられた惣菜料

理や、美味しく食べるための技術の工夫」が見られるというが、結婚によってその活動はやめていたようである。職業的な専門家として、「調理」の知識や技術を独自に伝える可能性はあったが、当時の社会的な理由から、活動できる期間が短かった<sup>16</sup>。

専門的な職業として活動していた事例から考えれば、赤堀割烹教場を開設した初代赤堀峯吉の長女、赤堀菊（喜久）が東京女子師範学校の割烹科の講師、日本女子大学の教授を務めていた例など、役職や肩書を持った女性の料理専門家は明治時代から何人もいたが、女性による業績が評価されるようになるのは、戦後のことであった。

村井弦齋の妻、村井多嘉子は、明治の『食道楽』の頃から、戦後の料理専門家と同じように独自の料理を伝えていた。現在になって、『食道楽』で扱われている料理は、彼女の家庭料理によるところが大きかったと言われている。雑誌『婦人世界』に連載された『弦齋夫人の料理談』の記事を集めた本で、聞き手として編集していた石塚月亭が書いたはしがきには、このように紹介されている。

村井弦齋氏夫人のお料理談は、一々皆実地の経験から出て、趣味と実益とを兼備して居ることは、同夫人に接した人のよく知るところであります。(中略)幸いに読者の好評を得て、大に婦人社会に歓迎されることとなりました。殊にその料理法を実習なさる方が多くて、私が地方へ旅行した時も、読者諸姉の御家庭で、その料理を戴いた事が毎度あります<sup>17</sup>。

現代の日本の料理番組は、ラジオで「味の素」を使う「栄養献立」を広めた村井政善などよりも、村井多嘉子の『料理談』の問答・対談形式がもとになっているといわれるようになった。その意味においては、戦前からの女性専門家が伝えてきた家庭料理の延長線上で、自分で料理をつくることを語り合う「お料理談」のコミュニケーションが伝えられているのである。家庭料理の女性専門家は、女性同士の間でカリスマ的な存在になることもあるが、それは、つくるときの表現、振る舞いなどが、伝えられる家庭料理をつくらうと思うきっかけになるからであろう。

## 家庭料理をつくるひとが子どもに伝えること

食事において子どもが得るものは、食材に含まれている栄養だけではなく、「食べ頃」の判断だけでもない。生まれ育つ「生殖家族」の食生活の経験と、新しい生活を切り拓いていく「家庭料理」をつくる能力、そしてまたそれを伝えていく表現が重要であろう。

森嶋外は、「牛鍋」の小説的なモチーフを表現するために「本能」と書いているが、ひとは個々の欲望が交差する食事を繰り返しながら、そこで将来の生活を切り開いていくための様々な技能を習得していく。食事を食べるだけでなく、家庭でつくるひとになるためには、独自につくられている食事に触れる必要があるのだろう。

<sup>16</sup> 今井美樹『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』、359～385 ページ。

<sup>17</sup> 村井多嘉子(石塚月亭編)『弦齋夫人の料理談』実業之日本社、2020年。

自分で調理する技術は、他の人に「味」を伝えることができる。「牛鍋」の男が「まだ煮えていねえ」と言ったのは、調理の大事なポイントを実践的に伝えている。自分でつくる家庭料理に「調理」の技術が普及して、「味の素」を使う味に慣れてから何世代か経っているが、つくる者同士のアマチュア的な文化があることによって、今後も家庭料理の「美味しさ」がつくられ、子どもたちに伝えられていくだろう。

市民科学研究室の活動は皆様からのご支援で成り立っています。『市民研通信』の記事論文の執筆や発行も同様です。もしこの記事や論文に興味深いと感じていただけるのであれば、ぜひ以下のサイトからワンコイン（100円）でのカンパをお願いします。小さな力が集まって世の中を変えていく確かな力となる—そんな営みの一歩だと思っていただければありがたいです。

[ワンコインカンパ](#)

←ここをクリック（市民研の支払いサイトに繋がります）