甲子園短期大学紀要 No.27（2009）

大正時代の苺の料理について―雑誌「主婦之友」から―

新宅　賀洋*　永藤　清子**

Koshien Junior College

Dish of Strawberry in the Taisho Era

-By the Analysis of the Magagine‘Shufu-no-Tomo’-

Kayo SHINTAKU*, Kiyoko EITO**

キーワード

食文化：culture of dietary habits

大正時代：Taisho Era

苺：strawberry

主婦之友：Magagine‘Shufu-no-Tomo’

1．はじめに

2005年に食育基本法が制定され、その中で「豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の食が失われる危機」にあり、「地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展」が求められている。伝統的かつ地域性のある食材などを考慮した食生活は、子どもだけではなく高齢者のQOLを高めるためにも重要であると考えられる。しかし、「介護食」の切り口から見ると、地域の視点を考慮した研究が少ないのが現状である。高齢者を支援する職業人を育成する介護福祉士養成カリキュラムの中で、どのように高齢者の食生活が取り上げられているのかを家政学概論および家政学実習の教科書について調べたところ、行事食の表記は少なく地域性を盛りこむまでには至っていない。また、介護福祉士養成の平成21年度からの新カリキュラムでは家政学・家政学実習という科目がなく、生活援助技術の科目に編成されている。上記の現状を踏まえ、食文化への理解や継承のためにも、食べることに何らかの障害もつ高齢者の食生活の満足度を高めるための方法として、「食べた記憶のあるまたはなじみのある食材や料理、地域をふまえた食材」を取り入れることが必要である。

本学が所在する西宮市の地域食材や伝統野菜について文献調査[1)～3)]を行った。「鳴尾イチゴ」は明治39年（1906）には名産品となり、第２次世界大戦中の昭和18年（1943）頃まで栽培され、大正から昭和初期までは鳴尾イチゴは全盛期であった[4)]。当時、鳴尾イチゴを生でも食していたが、収穫が５月から６月上旬に集中するため余剰分を原料としてジャムなどに加工していた[5)]。ただし「イチゴ」の表記につい

＊　本学准教授

＊＊　本学教授

て文中ではイチゴを用いるが、引用については原文のままとする。

高齢者が「食べた記憶のあるまたはなじみのある食材や料理」を考えるにあたり、大正期の雑誌などに掲載されていた料理、食材の記事が基本となるのではないだろうか。また、大正期はいわゆる家庭料理が日常の食生活に浸透し始めた時代でもあった。この時代の代表的な雑誌で、最も発行部数が多かったものとして「主婦之友」がある。これに掲載された料理の記事を調査し、食材別、調理方法別など体系的に整理分析することで大正期の家庭料理の特徴を明らかにし、日本の食文化の継承の一助としたい。なお、今回はイチゴを地域食材に取入れるための基礎的研究として、「主婦之友」の記事におけるイチゴの使われ方を調査した。

２．方法

（１）分析資料について

日本の食文化の「近代化」は江戸時代の末期から明治時代に始まった。和と洋の要素を折衷した料理や食品、例えば牛鍋やあんパンの和洋折衷の試みから、「トンカツ、カレーライス、コロッケ」などの日本洋食が形成されていく[6)]。明治期には、庶民の間では一汁一菜の食生活が続いていた一方で、上流階層では学問・教養としての料理が浸透し、明治後期には上流階層と一部の新中間層のあいだで、「日常的な家庭料理」という新しい概念が誕生した[7)]。明治30年代から末期にかけて新聞に料理記事が掲載されるようになり、上流階層から新中間層の範囲であるが、家庭での日常的な食事「家庭料理」が意識されるきっかけになった。大正時代は、第一次世界大戦（大正５年）がヨーロッパを中心に起こり、好景気や世界的な不景気におそわれたりと目まぐるしい変化があった。また、明治時代からの近代産業化が定着し資本主義が確立されてきて、都市に人口が集中しサラリーマンや労働者などの都市生活者、つまり新中間層が増大した時代でもあった。家庭料理を作る主婦にとって、料理に関する情報の需要が高まっていったといえよう。

大正６年３月号より出版された主婦向けの雑誌「主婦之友」は、小学校卒業程度の学力でも理解できるよう、中流の主婦の生活に焦点を絞って読者に新しい生活の知識と技術を提供することを発行の主旨としている[8)]。創刊当時120頁、定価15銭、発行部数１万部であったが、大正８年12月には７万8000部、大正９年には10万部を越え婦人雑誌第１位の発行部数となった[9)]。大正14年度における婦人雑誌新年号の総発行部数は約120万部であったなかで、その膨大な婦人雑誌の発行部数を消化した層は、大正中期以降増加した新中間層であったとされる[10)]。女子中等教育の充実は、新中間層の拡大とあいまって婦人雑誌の発展を促進した有力な要因の一つであった。大正７年から大正15年にかけて高等女学校の生徒数は3.2倍に増加し、大正14年度の高等女学校卒業者は同年齢の女子人口の約10％に達した[8)]。新中間層は当時の文化生活の担い手として、また今日の我々の生活の淵源として注目すべき存在[9)]という説もある。現在の高齢者の親世代が、大正期に「主婦之友」の読者であり家庭での料理の参考とした可能性が高く、分析の資料としてふさわしいと思われる。また、阪神地域では大阪市、神戸市からの移住者が郊外生活を築いており[11)]、「主婦之友」の読者も多く、地域食材を検討するためにも適していると考えられる。

（２）分析対象記事と分析

大正時代に発行された「主婦之友」で、大正

６年３月号より大正15年12月号に掲載された記事を対象とする。佐藤による分類を参考とし、その内容によって大別すると、①体験談、②ルポルタージュ、③評論、④読者の主張、⑤伝記、⑥小説、⑦娯楽読み物、⑧生活技術記事、⑨生活啓蒙記事、⑩内職案内、⑪家計簿紹介、⑫身の上相談、⑬運命判断、⑭読者の声、⑮読者の質問、に分類できる[12)]。これらのうち、イチゴを使用した料理や加工品が含まれている「①体験談」および「⑧生活技術記事」を分析対象記事とする。

記事の選定は「『主婦之友』検索システム大正編』（石川文化事業団生活文化研究所）を用いて、収録データ22,341件（記事・広告）よりイチゴをキーワードとして検索した。

３．結果

対象記事は18点（表１）で、①体験談は15番の１点、⑧生活技術記事が17点であった。なお、記事の旧かなづかいや旧漢字については現代かなづかいと現在漢字に改めたが、イチゴの表記は原記事のまま苺やイチゴとしている。以下同様とする。掲載年別でみると、大正６年１点、８年２点、９年３点、10年３点、11年

表１　分析対象記事

記事番号	発行年	号	ページ	記事タイトル	著者
1	6年	7月	164-166	手軽に出来るジャムのいろいろ	丸山ふみ子
2	8年	6月	136-137	新茄子と苺の美味しい食べ方	指原乙子
3	8年	7月	130-132	仏蘭西式晩餐（夏向）料理の献立	宇野彌太郎
4	9年	5月	140-141	今様端午節句の客膳献立	指原乙子
5	9年	6月	138-141	経済的な一週間分の惣菜料理	水町田鶴子
6	9年	6月	141-142	簡単で気の利いた季節の西洋料理	指原乙子
7	10年	6月	143-144	苺の美味しい食べ方五種	記者
8	10年	7月	186-188	手軽な和洋折衷の晩餐	川崎正子
9	10年	7月	189-190	病人や老人向きのお料理	宇山祿子
10	11年	5月	212-213	簡単な西洋昼食の献立	阪本花代
11	11年	6月	196-197	清新な初夏の家庭晩餐の献立	松田龍子
12	12年	6月	274-275	美味しい苺の食べ方いろいろ	山村とし子
13	12年	7月	289-290	御飯代りの軽い夏の朝食	本誌記者
14	13年	5月	274-275	永く貯えられる苺の食べ方	園田隼二
15	14年	6月	295-298	苺を美味しく食べる珍しい方法	読者の投稿
16	14年	6月	247-249	誕生日の祝いを兼ねた家庭的懇親会の御馳走	松宮しん子
17	14年	7月	327-330	一人前八十銭で出来る家庭晩餐料理	天野てるの
18	15年	4月	312-314	ピクニックに何よりのサンドイッチの作り方七種	婦人記者

２点、12年２点、13年１点、14年３点、15年１点であった。月別では４月１点、５月３点、６月８点、７月６点であり、イチゴの収穫時期と一致した掲載時期であった。

上記の18点の記事において、イチゴがどのような料理や加工などに使われていたのかを献立名を抽出し分類して表２にまとめた。主菜・副菜で５種、菓子は33種、保存品で12種、その他３種で合計53種であった。主菜・副菜「サラダとサンドイッチ」、保存品「苺ジャム」

表２　献立の分類

記事番号	記事タイトル	主菜・副菜	菓　　子	保存品	その他
1	手軽に出来るジャムのいろいろ			苺ジャム	
2	新茄子と苺の美味しい食べ方		ストロベリーゼリー ストロベリースノーゼリー		
3	仏蘭西式晩餐（夏向）料理の献立		グラス、オフレーズ		
4	今様端午節句の客膳献立		苺羊羹		
5	経済的な一週間分の惣菜料理		寄せ苺		
6	簡単で気の利いた季節の西洋料理		スノープーデング ストロベリーソース		
7	苺の美味しい食べ方五種	苺のサラダ	苺のブラマンヂ ストロベリーショートケーキ 苺入りパフェ 苺と桜桃のマセドアン 凍り苺		
8	手軽な和洋折衷の晩餐		苺泡雪		
9	病人や老人向きのお料理		タピオカのプヂング （苺のソース）		
10	簡単な西洋昼食の献立		苺（クリームかけ）		
11	清新な初夏の家庭晩餐の献立		水菓子		
12	美味しい苺の食べ方いろいろ	苺のサンドイッチ	クリームかけ苺 卵白かけ苺 葡萄酒かけ苺 ストロベリーブラマン・ゼリー ストロベリー蒸しパン 苺羊羹 苺入り夏蜜柑	ジャム シロップ	
13	御飯代りの軽い夏の朝食	苺のサラダ			
14	永く貯えられる苺の食べ方			瓶詰 苺ジャム 苺シロップ ブランデー漬 苺酒 苺水	
15	苺を美味しく食べる珍しい方法	苺のサンドイッチ	苺ソース寒天かけ 苺入り夏蜜柑 苺包みケーキ 苺入りブラマンジェ 苺ソース 苺羊羹 苺入りドーナツ 苺蒸しケーキ カスタードソースのせ苺 メレンゲのせ苺	苺液	苺の蜂蜜かけ 苺の牛乳かけ 苺サイダー
16	誕生日の祝いを兼ねた家庭的懇親会の御馳走		苺カステラ		
17	一人前八十銭で出来る家庭晩餐料理			苺のシロップ	
18	ピクニックに何よりのサンドイッチの作り方七種	ジャム・サンドイッチ		苺ジャム	

などは同じ献立名であるが、作り方など内容が異なるので別の献立とした。

著者について、記事２、４、６の指原乙子は東京女子割烹学校長、記事３の宇野彌太郎は女子職業学校講師・婦人割烹講習会長、記事５の水町田鶴子は実用裁縫料理講習会講師、記事10の阪本花代は女子青年会家庭部主任、記事16の松宮しん子は主婦之友料理講習会講師と、「主婦之友」でイチゴ以外の料理の記事も多数書いている。記事14は農商務省興津園芸試験場加工室の園田隼二で、料理関連の記事では異色であるが、夏の果物は腐敗が早いため生では長く貯蔵できないので、保存のためのいろいろな方法が紹介している。その他の著者６名は肩書きが記載されていなかった。「主婦之友」の記者が書いた記事が３点、読者の投稿の記事が１点であった。

（1）主菜・副菜

１）サラダ

記事７では「苺はへたを取って洗ったら砂糖・塩・レモン汁で下味をつけ、チシャにマヨネーズソースをかけたものと苺を盛り付ける」、記事13では「苺を薄く切り、サラダ・ドレッシングをかける」となっている。サラダ・ドレッシングの作り方は別途記述がある。

２）サンドイッチ

記事12では「洗った苺を２つ切って砂糖をかけ１時間おき、それをパンにはさむ」「パンのかわりにカステラでもよい」記事15では「苺を塩水で洗って牛乳に２時間漬けて薄く切ったものをパンにはさむ」「パンのかわりにカステラでもよい」、記事18では「ジャムをパンにはさむ」と紹介されている。

サラダ、サンドイッチとも現在の料理でも見られる。

（2）菓子

菓子によく使用されている寒天、ゼリー、コーンスターチ、小麦粉（メリケン粉）の材料、卵（玉子）、その他で分類した。

１）寒天

記事４では「裏ごした苺と角天と砂糖を煮詰めたものと、泡立てた白身と角天と砂糖を煮詰めたものを層にして冷し固める」、記事12では「洗ってへたを取った苺に砂糖をかけてしばらく置いた後、その絞り汁と砂糖と寒天を煮詰め冷し固めたもの」、記事15では「洗ってへたを取った苺を潰して汁を絞り同量の砂糖を加えて煮てこした液に、水と寒天と砂糖を入れて裏ごし煮詰め冷し固めたもの」、と苺羊羹として紹介されている。記事２では「寒天と水と砂糖を入れて煮詰め、塩水で洗って裏ごした苺液と合わせて冷し固める」というストロベリーゼリー、記事５では「へたを取った苺を裏ごしし、砂糖、水、寒天を煮詰めた液に裏ごした苺を入れ冷して固める」という寄せ苺、記事８では「苺のへたを取って洗い流し箱に並べ、寒天を水で煮た後砂糖を加え煮詰め、泡立てた白身と混ぜ、その液を流し箱に入れる」という苺泡雪が書かれている。

２）ゼラチン

記事２ではストロベリーゼリー「苺を塩水で洗って裏ごしし、ゼラチン液に砂糖を加えこれをこした苺液と合わせて冷し固める」と、ストロベリースノーゼリー「塩水で洗った苺と砂糖を煮てゼラチン液に砂糖を加えてこれの半量と合わせ型に入れ固め、残りのゼラチン液と泡立てた白身と合わせてその上に入れて冷し固める」が、記事12では「水で戻したゼラチンと牛乳、砂糖を煮て、これの一部の液で苺（塩水で洗いへたを取り薄く切って砂糖をかけておく）を流し箱の底に張りつけ、残りの液に泡立

てた白身を混ぜ流し箱に入れて冷し固める」というストロベリー・ブラマン・ゼリーが紹介されている。

３）コーンスターチ

記事７では「コーンスターチ、砂糖、食塩、牛乳を混ぜながら煮て、泡立てた白身を合わせて混ぜ冷し固めたものに、苺をのせ砂糖をふりかける」という苺のブラマンヂ、記事15では「牛乳、砂糖、コーンスターチを混ぜて煮て流し箱に入れ、そこに塩水で洗ってへたを取った苺を入れ冷し固める」という苺入りブラマンジェが紹介されている。

４）小麦粉（メリケン粉）

記事７ではストロベリショートケーキ「メリケン粉、ベーキングパウダー、食塩、バタ、牛乳を混ぜて幾つかに分けて平らにしてフライパンで焼き、潰して砂糖をかけた苺を焼いた生地ではさみ、苺と砂糖をかけてクリームをのせる」、記事12ではストロベリー蒸しパン「黄身とバタ砂糖をすり混ぜ、メリケン粉とベーキング・パウダーと牛乳を黄身の中に入れ、塩水で洗いへたを取った苺を裏ごしたものを加え、泡立てた白身も加えて蒸す」、記事15では苺包みケーキ「砂糖、バタ、玉子を混ぜた中にメリケン粉とベーキングパウダーを入れた生地を、麺棒で伸ばして切り、塩水で洗いへたを取った苺を包んでテンピで焼く」と、苺入りドーナツ「メリケン粉、砂糖漬レモンの皮、サラダ油、玉子の黄身、白葡萄酒、泡立てた白身を混ぜた生地に、洗って縦２つに切って砂糖をかけた苺を入れて混ぜ、油で揚げる」と、苺蒸しケーキ「メリケン粉ベーキング・パウダー、牛乳、砂糖、食塩、玉子をよく混ぜ、その中に苺を入れて蒸す」と紹介されていた。テンピを使って焼いたり、揚げる、蒸すなど現在と同じような調理法であった。

５）卵（玉子）

カスタードや白身を泡立てたものと卵を使用している記事をこちらに分類した。記事３ではグラス、オーフレーズ「玉子の黄身、砂糖、牛乳を煮て冷し途中で裏ごしした苺を加えアイスクリームを作り器に盛り、砂糖を入れて泡立てたクリームと苺をきれいにのせる」、記事７では苺入りパフェ「砂糖をかけた苺と薄く切ったカステラを器にだんだんに重ね、玉子の黄身、牛乳、砂糖を煮たカスタードをかけて冷し、その上から苺を並べる」、記事15ではカスタードソースのせ苺「黄身、バタ、砂糖、牛乳を加えて練り苺にかける」と紹介されていた。記事12では苺入り夏蜜柑「洗ってへたを取り潰した苺を袋から出した夏蜜柑の実と一緒に夏蜜柑の皮を容器にした中に入れ、上から泡立てた白身をかける」、記事15ではメレンゲのせ苺「白身と砂糖を泡立てたものとはちみつをのせた苺の上にかける」、記事16では苺カステラ「苺は塩水で洗ってへたを取り２、３個に切り、泡立てた白身と砂糖を混ぜたものをと一緒に市販のカステラの間にはさむ」と紹介されていた。

６）その他

苺と砂糖を加熱しただけの苺ソースとして、記事６ではスノープーデングにかける「苺を洗ってへたを取って砂糖を加えて煮る」、記事９ではタピオカのプヂングにそえる「苺のへたを取って洗い同量の砂糖と少量の水と一緒に火にかけ煮詰め、裏ごしする」、記事15では寒天にかける「洗ってへたを取った苺と同量の砂糖を器に入れ、苺が軟らかくなったら押しつぶしてさいの目に切った寒天にかける」と「苺を薄く切って砂糖と水で煮てこす」があった。苺を加熱しない場合としては、記事10では「苺にクリームをかけたもの」をデザートとして紹介し、記事15では「塩水で洗いへたを取った苺の半

分は汁を絞って、残りの苺は２つに切り実だけの夏蜜柑、干し葡萄と器に入れて砂糖をかけておき、汁がでたら苺に絞り汁と混ぜる」、記事７では苺桜桃のマセドアン「桜桃と苺は２つに切って葡萄液とセリー酒とレモン液をかけておき、砂糖と水で煮た液と混ぜ合わせ凍らせる」と凍り苺「苺はへたを取って洗い潰して、砂糖、レモン液、水を加えて凍らせる」、記事11では食後の水菓子「苺は淡水で洗いへたをとって他の果物と一緒に、葡萄酒と茹でた黄身のソースでまぜる」があった。

現在では苺羊羹は和菓子店などでは作られているが、料理本などではほとんど見られない。ゼラチン、カスタードを使用した菓子、イチゴソースは現在でも料理本でみかけ、小麦粉を使用した菓子はテンピ（現在のオーブン）などを使って焼いたり、揚げたり、蒸したりと、今と変らない調理法であった。白身を泡立てたメレンゲをイチゴにかけるのは今ではほとんど使われていない。

（３）保存品

１）ジャム

記事１では「苺はへたを取り塩水で洗い、苺と同じ割合の砂糖をかけて３、４時間おき、その後火にかけて煮詰める」「苺の形がくずれないようにかき回しすぎない」、記事12では「苺を洗ってへたを取り苺と同じ割合の砂糖をかけて３、4時間おき、その後火にかけて煮詰める」、記事14では「苺を水で洗ってへたを取り火にかけ、水気がでたら苺の重さの４、５割の砂糖を加えて煮詰める」「砂糖を加える前に全体の２、３割は取り出しておく」とある。それ以外に、苺の品種ヴィクトリア、クラークシードリングがよい、採取期は晴天続きの後がよいなど苺を選ぶ点が記述されている。記事18では「苺を塩水で洗ってへたを取り加熱し、苺から水気が出たら苺の重さの４、５割の砂糖を入れて煮詰める」となっている。記事18を除いて、作ったジャムを保存するために加熱時間を長くする、瓶詰して空気に触れないようにする、瓶詰後煮沸するなどの方法が紹介されている。

２）シロップ

記事12では「苺ジャムででた液を布でこし、煮詰めて瓶詰にしたもの」とあり、「病人の飲物、夏季に湯冷ましや氷水と混ぜる」という使い方も書かれている。記事14では「洗ってへたを取り潰して麻袋に入れ、吊るして液をこし取りこの液の５割の砂糖を加えて煮つめる」とある。記事15では「洗ってへたを取った苺を潰して汁を絞り、同量の砂糖を加えて煮てこす」とあり、苺液または苺汁という名称であったがシロップとほぼ同じと思われる。記事17では「ゼリーの赤色を付けるために使用」とあり、この苺シロップは家庭の常備品または市販品であるのか不明であるが、着色料として用いられている。

３）その他

記事14では、瓶詰「苺を洗ってへたを取り瓶に入れ砂糖液を注ぎ加熱殺菌する」、ブランデー漬「苺を洗ってへたを取り瓶に入れ、ブランデーと砂糖液（64％濃度）を混ぜて作った液を注ぐ」、苺酒「苺を洗ってへたを取り潰して麻袋に入れ液を絞り、その液を放置し上澄液と同量の砂糖を入れて発酵させる」、苺水「苺は洗ってへたを取り同量の砂糖と約1.5倍の水を入れて煮た後、布でこし瓶につめる」とある。

イチゴが旬以外の時期に採れなかった大正時代には、イチゴを加工して保存品を作ることは年中イチゴを食べる方法であったと思われる。

（４）その他

記事15では「苺に砂糖や牛乳をかける」「蜂蜜をかける」「苺を潰してサイダーか水をいれ

る」と、簡単な食べ方を紹介している。

４．おわりに

本報告は大正６年３月号から大正15年12月号までの「主婦之友」における、イチゴに関する生活技術記事と体験記事を調査した。

現在イチゴは一年中栽培されているのとは異なり、イチゴの旬の時期である４から７月号だけにのみ掲載記事があった。「主婦之友」の読者である主婦は、実際に作るための実用的知識として料理技術を必要とするようになり[7)]、料理学校の講師などが多数の記事の書いているのは、読者の要求に応えたためであろう。イチゴのサラダやジャム・サンドイッチ、また寒天、ゼリー、小麦粉、カスタードを使ったイチゴのお菓子や保存品のジャムは現在とほとんど同じであった。今回の調査で多かった泡立てた白身を使うお菓子は今ではあまり見られない。

イチゴの記事を主菜・副菜、菓子、保存品、その他に分類をしたが、多様な献立が紹介されており、今に見られる家庭料理と大差がなかった。イチゴを利用して高齢者が「食べた記憶のあるまたはなじみのある料理」を作る時の参考資料となるであろう。今後は、大正６年３月号から大正15年12月号までの「主婦之友」の料理に関するすべての記事に関して食材別、調理方法別などに分類して分析を試み、大正期の家庭料理の特徴を明らかにしていきたい。

参考文献

１）鳴尾村誌編纂委員会：鳴尾村誌1889-1951、西宮市鳴尾区有財産管理委員会（2005）

２）京　啓一：阪神の野菜その歴史と技術、35-53、株式会社旭プリント（1998）

３）中安磯次：鳴尾名物草苺の苗は今から、郊外生活10月号、26-28、阪神電気鉄道株式会社（1914）

４）新宅賀洋、原田理恵、永藤清子：地域の伝統料理・食材と介護食についての一考察、日本家政学会第59回大会研究発表要旨集、245、日本家政学会（2007）

５）新宅賀洋、原田理恵、永藤清子：鳴尾イチゴの加工に関する調査、甲子園短期大学紀要、26、107-114（2008）

６）高田公理：「日本的洋食」の成立と展開-明治・大正・昭和初期を中心に、日本食品新素材研究会誌、10、６-14（2007）

７）山尾美香：きょうも料理、14-42、株式会社原書房（2004）

８）主婦の友社編：主婦の友社の五十年、728、主婦の友社（1967）

９）浜崎廣：女性誌の源流、98-107、出版ニュース社（2004）

10）前田愛：近代読者の成立、215-225、岩波書店（2001）

11）永藤清子：阪神電気鉄道の発達と阪神地域における郊外生活の形成、甲子園短期大学紀要、26、13-20（2008）

12）佐藤裕紀子：大正期の新中間層における主婦の教育意識と生活行動、日本家政学会誌、55、479-492（2004）