

調理実習の歴史的変遷における実用性 —戦前の高等女学校家事科教育を対象として—

河村 美穂*

キーワード：家事科教育、調理実習、高等女学校

はじめに

調理実習は、家庭科教育の中で長年にわたって取り組まれてきた実践的、体験的な学習形態である。一般には、調理実習を通して、調理技能や調理に関わる知識を習得することが目ざされる。さらに調理という総合的な営みを通して、食生活や栄養について考える機会として、昨今話題の食育においてもその可能性が期待されている。一方で、調理実習のグループ学習としての教育的効果については広く家庭科教師に認知され、数多くの実践が行われてきている¹。

この、調理実習という特殊な学習形態は、その起源を高等女学校の家事科教育の中に見出すことができる。家事科は、明治以降第二次世界大戦直後まで、女子の中等教育において裁縫科と並ぶ良妻賢母養成のための教科、すなわち、女子教育の主要教科とみなされていた。その学習内容は1903年の教授要目に「衣食住(衣服・食物・住居)」「養老及育兒(養老・育兒・看病、伝染病の予防・整理及経済)」²と示され、この中で調理は、食物の一領域として実習を伴う学習と規定されていた。しかし、縫う技能の習得という目標を明確に位置づけた裁縫科に対して、家事科で扱う調理実習は、その目標が必ずしも明確ではなかったと言われている³。このように

学校教育の中で、連綿と続けられてきた調理実習について、その歴史的変遷を明らかにすることは、今後の調理実習の方向性を考えるうえで、多くの示唆を得るものと考えられる。

家事科教育については、すでに、常見によってその変遷が明らかにされている⁴。また、野田によって、小学校における家事科という教科の成立にいたる過程が明らかにされた⁵。また調理に関する教育に関しては、江原が当時の資料や聞き取りをもとに調理実習の様子を詳述し、学習内容の変遷を家庭における食の状況とあわせて明らかにしている⁶。さらに家事科教育の背景となる研究として、小山は女子教育がどのような社会情勢のもとに行われたかを、とくに大正から昭和の社会事象とともに明示しており⁷、調理実習についても江原の研究とともに示唆を得る点が多い。

そこで、本稿は、まず家事科教育の歴史的変遷について調理実習の観点から時代区分を試みた上で、以上の先行研究を参考として、女子中等教育の中核であった高等女学校において、調理実習がどのように行われたか概観することを目的とする。調理実習は、実技を伴う学習であるがゆえに、学習内容の有用性、すなわち日常生活における実用性が問われることが多い。そのため、本稿では「実用性」がどのように位置づけられたかという観点から調理実習の変遷をたどることとする。なお、家事科教育の初期に

* 埼玉大学教育学部家政教育講座

においては、実技を伴わない調理に関する教育も行われたが、本稿では、これらも調理実習の起源と考え、調理実習として扱うこととする。

I 家事科教育における調理実習の歴史的変遷

高等女学校は、1891年の中学校令中改正において、女子の中等教育機関として位置づけられた。さらに1899年の高等女学校令において、教授要目が明確にされ、現在の家庭科の前身とい

われている家事科と裁縫科が設定された⁸⁾。

一方、小学校高等科においても1911年に理科の一領域として女子に教える教科「理科家事」が設定され、引き続いて1919年に家事科として独立した教科になった。ただし、これまでの研究から小学校家事科における調理実習は充分に行われなかったことが明らかにされている⁹⁾。また、このように教科としての位置づけが明確でない時期が長く続いたことから、高等女学校における家事科教育とは分けて検討する必要があると考えられる。

表1 戦前家事科の歴史的区分（調理実習を中心として）

区分	年	MTS	高等女学校	小学校・高等小学校	特 記
	1886	M19		第一次小学校令 (食物・一部理科の読本の中で)	
調理実習萌芽期	1891	M24	中学校令中改正 (高等女学校・中学校の一つと位置づけ)		
	1894	M27			日清戦争
	1895	M28	高等女学校規程		
	1899	M32	高等女学校令		中学校令
	1901	M34	高女令施行規則		
	1902	M35	高女取調委員20名教授要目再検討		宮川スミ イギリス派遣
	1903	M36	高等女学校教授要目 設定		
	1904	M37			日露戦争
	1905	M38			横山栄次 ドイツアメリカ派遣
	1908	M41	高等女学校令施行規則中改正 (地方の状況による選択裁量の拡大)		
	1909	M42			棚橋源太郎 ドイツイギリス派遣
調理実習確立期	1910	M43	高等女学校令中改正 (「実科」高女の設置)	小学校令施行規則 改訂	
	1911	M44	高等女学校及実科高等女学校教授要目 設定	高等小学校理科「家事の概要」	
	1915	T 4	高等女学校「家事」 3、4年で各4→6時間		
	1915	T 4	高等女学校「裁縫」16→20時間		
	1918	T 7			「女子教育に関する件」(臨時教育会議)
	1919	T 8		高等小学校・加設科目「家事」	
	1920	T 9	高等女学校令改正「家事」 3、4年で各6時間 裁縫16時間		
	1926	T15		高等小学校「家事」必修	
戦時 体制期	1938	S13			
	1943	S18	中等学校令		

そのため、本稿では、1891年以降、一貫して一科目として設定されてきた高等女学校の家事科教育における調理実習の変遷について検討を行うこととする。ただし、必要に応じて同時期の小学校における家事科教育の扱いについても参照する。

1 高等女学校家事科における時代区分

まず、高等女学校における家事科の調理実習の変遷をたどるために、1891年以降1945年までを表1に示したように3つの時期（1891～1909、1910～1937、1938～1945）に区分する。このうち、1910年は高等女学校に加えて、女子中等教育機関として、特に裁縫科を多く学ぶ実科高等女学校が設置されたことから、高等女学校の家事科の教授要目も変化したために時代区分の区切りとした。つまり、高等女学校の量的拡大という点から一つのターニングポイントと考えたのである。また、1938年以降は、戦時体制に入り、激しい社会変化のなかで、学校教育においても多くの制限のあった時期であることから、それ以降を一つの区分とみなした。

なお、戦前の家事科教育は1943年の中学校令において大改訂された。1943年における中等教育の改革は、戦後教育の基盤となったとも言われるほど大きな変革であり¹⁰、教科の設定および教授要目の大がかりな変更をともなっていたが、調理に関する学習内容は大きな変化をみないことや、戦時下における物資の不足などから、実際には十分に授業が行われなかったこともあり、改革後の詳細な検討は省略する。

以下に、各時代区分における家事科教育の目標と調理実習の状況について概観する。

2 各時代区分における調理実習

(1) 調理実習萌芽期（1891～1909）

1891年の中学校令中改正、1895年の高等女学校規程、1899年の高等女学校令によって、名実ともに女子中等教育が推進されることになった。これ以前の調理の教育としては、小学校におい

て読物のなかで食物・割烹に関する書物が扱われることがあった¹¹。また、女子師範学校では、寄宿舎の食事を生徒が準備することによって調理実習に近い教育がなされていた事例も数多くある¹²。この食事準備は日常的に必要とされるものであったことから、調理することが実用性と密接に結びついていたと考えられるが、実用性がより重視され、教育として体系化されたものではなかったために、次第に教育の場として考えられにくくなったといわれている。この寄宿舎での食事準備は、一部の高等女学校でも実施されたが、高等女学校においては寄宿舎を利用する者が3～4割であったことから教育的効果は充分でないと考えられるようになった¹³。

家事科教育で行われていた調理実習は、当初は、主に食物に関する知識を教授し、限られた施設設備のなかで可能な範囲の実技があわせて行われるという不十分なものであった。特に、調理に関する事柄は、日常的であるがゆえに、また食物を扱うことが卑近なもので、学校教育で扱うものとしてみなされにくかったことから、実習という形態の学習は重視されなかったのである¹⁴。また、調理という家庭内労働が日本の家庭においては座って作業するものであったことから、学校教育の授業という形態の中で教えるべき施設設備を考えられにくかった¹⁵。

このような状況にあって、1901年の高等女学校令施行規則をへて1903年に設定された高等女学校教授要目において、学習内容がはじめて詳細に規定された。この教授要目では、「割烹の実習は第3学年に於いて凡そ十回之を課するを常例とす。」¹⁶と示され食物教育における調理実習の位置づけが明示された。

同時期、1900年以降に宮川スミ、槇山栄次、棚橋源太郎らが海外に派遣され、主にドイツとイギリスの家事科教育の視察を行ってきたことによって、ヨーロッパにおける実習室の様子が広く伝えられ、実習室の整備が認識されるようになった¹⁷。なかでも割烹実習室（調理実習室）の整備は緊急課題とみなされた。1906年以降に

は高等女学校を中心に普及しはじめ、昭和に入るところまでにはほぼ整備された。

この時期に高等女学校で行われた調理実習は、西洋料理および饗応食など、日常性からかけ離れているものであった¹⁸。それは、日常的な食事に関する内容を教えることが学校教育のなかでは位置づけにくかったことが大きな要因と考えられている。とくに高等女学校に通うということがステータスであった時代に、一般には珍しい西洋料理や饗応食の作り方を知っていることそのものがステータスとなるという意味から、家事科教育における調理の学習を特徴付けることが可能となったのである。このように、西洋からの新しい料理を普及させる担い手としてこれら教育が果たした役割は大きいと言われている¹⁹。しかし、調理に関する知識・技能を学ぶという点からは、著しくかけ離れていたと言ってよい。実際にこのような日常性の低い調理実習は、高等女学校の卒業生が主婦としての能力に欠ける、つまり技能の習得が不十分であるという批判を生み出すことになった。つまり、この時期の調理に関する学習は生活技能を習得するということは目ざされておらず、実用性も顧慮されていなかったということになる。

(2) 調理実習確立期 (1910～1937)

1910年に実科高等女子高等学校が設置され、1911年には高等女学校及実科高等女学校教授要目が規定された。この実科高等女学校の設置については、女子教育の質的変容という意味から重要であるため、その議論の中心となった裁縫科教育について解説した上で、高等女学校における調理実習の状況を概観する。

1) 裁縫科教育の変容

実科高等女学校は、裁縫科の授業を多く実施する学校であった。この時期、女子中等教育の頂点にたつ高等女学校においては、一般教養学校の性格がつよく打ち出されたことから²⁰裁縫科の時間が多いことが問題にされ、実科を重視する学校が必要とされた。一方で高等女学校への進学率が高くなりその受け皿として必要とさ

れたという状況もあった。ここで時間数が議論的になったということは、実用性を目標とすることが教科としての存在意義を危うくすることになったとみることができる。

当時の裁縫科は5年間の週当たりの時数で16～20時間が割り当てられていた²¹。これは裁縫科がもともと学制発布直後に小学校女子の低い就学率に対する解決策として設けられ、女子の中等教育においても衣服の縫製ができることを目ざした実用性の高い教科として位置づけられていたことによるものである。当時、自分で着るものを縫うという技能は、日常生活において必須の技能であり、縫製の技能があるということが一人前の女性としての資質とみなされていた²²。また、批判された授業時間数は、縫製の技能が、身体的に習得するという側面が強く認識されその習熟に多くの時間を要すると考えられて設定されたものであった。実際に裁縫科の学習は、簡単なものから、高度なものまで、繰り返し時間をかけて縫うという気の遠くなるような習得のプロセスをへて行われていた。

このような裁縫科の授業時間数の問題が指摘される中で、先に示されていた1908年の高等女学校令施行規則中改正において地方の状況による選択裁量が拡大され、裁縫の時間設定が自由化されたことにより、学校レベルでの検討が行われるようになったのである²³。そこでは、裁縫科の教育的意義が検討され、手のみの教育という批判も行われた。その結果、裁縫科は「婦徳の涵養」をその教育目標として強調する必要に迫られた。つまり、実用のための教育として良妻賢母主義教育を担ってきた裁縫科が²⁴、「婦徳の涵養」という精神主義的な目標を強く打ち出すことでその存在意義を示すことになったのである。

2) 高等女学校における調理実習の科学化

この時期の高等女学校における調理実習はというと、相変わらず西洋料理、饗応食などを中心に日常性の低い題材を扱っていた。このような「日常に役に立たないものを学校で教わって

くる」ということに対する批判は、社会において広く喧伝され²⁵ていたが、日常的な実用性を重視した技能習得は、ほとんど行われず、あえて日常性を加えないところに特徴があったとも言われている²⁶。ただし、なかには技能の習得を重視した「個別学習」の試みも行われており²⁷、イギリスへの海外派遣において実習設備の必要性を痛感していた宮川（大江）スミは、知・技・徳の統合を目指した家政教育を推進する立場から、一人一台のコンロを設置した実習を実施するなど、技能の習得を重視した実践を行った²⁸。しかし、このように技能の習得を重視した個別学習は一部の試みにとどまり、多くの調理実習は、新しい都市の文化を地域にもたらす媒介の役割を担うことの方に、より高い価値を見出していたと考えられている²⁹。

また、学習内容が地方の実態にそぐわないという批判から、その地域の実情に合わせた地方化、実質化した実践も試行錯誤されたが³⁰、学習者の生活に根ざした実用性に視点を置く生活技能の習得は具体的な方法論を模索する段階で、様々な困難を伴っていたものと考えられる。

このような中であって、この時期の高等女学校の調理実習において注目すべきは、近藤耕蔵や石澤吉麿による調理の科学化である。近藤は料理用計器を使って技能の習得を目ざし³¹、目分量主義ではなく、正確に計量することから上達を促すという科学的合理主義にもとづいた考えを示した。すなわち、それまでの勘やコツに頼っていた調理技能の習得に科学的な視点を取り入れたという点で注目すべきものと考えられる。また、石澤は、調理の過程を重視し、栄養の損失を減少させること、消化率やビタミンの効果をよくすること、燃料を節約することなどに注意し、過程と結果を相互に関連させて考えながら行うようにと、考察しながら実習を行うことの意義を説いている³²。

この調理の科学化においては、生活をするうえで当たり前とみなしてきたことを、科学の対象として追求しようとした点が、調理実習に

とって大きな変化をもたらしたと考えられる。つまり、調理を科学化するという試みは、それまでの経験を重視した調理を、最新の研究知見を参考に体系化し一般化するという学問体系を構築する試みであったと言える。そしてこの調理の科学化という考え方は戦後の調理科学の発展の基盤となっていく。なかでも、計量を重視する調理指導は、戦後も一貫して進められることとなった。この調理指導法は、1930年代の高等女学校で、調理技能の習熟を助ける科学的方法として一般的になっていたものである³³。このような調理の科学的指導は、教えやすく学びやすいという観点から実用性を作り出した営みとも考えられる。

3) 生活の科学化と合理化

以上のような生活事象を科学的にとらえるという傾向は、調理だけの潮流ではなかった。たとえば、高等小学校における「理科家事」（1911年）、「家事科」（1919年）の設置は、家事科における科学化として認識されている³⁴。これは、女子に対しては、生活の中の科学的な事象を学ばせることによって理科教育を行うという考え方によるものであった。言い換えれば、女子に対する理科教育は、家事を題材にすれば充分であるということになる。新中間層の子女の多くが高等女学校に進学するようになったこの時期³⁵、高等小学校は中流よりも下層の子女にとっての最終的教育機関であった。高等小学校における理科家事の設定を推進した棚橋源太郎は、労働者階級の貧困の救済を目的としたイギリスの家事科教育を理念上のモデルにしていたと言われている³⁶。このことから、この家事科教育の科学化は、特別な意味が付与されていたと考えてよいであろう。

つまり、国力を高めるためには生活改善を行う必要があり、生活改善のためには、一般民衆の子女が通う高等小学校において科学的、つまり合理的な家事の学習が必要だったのである。この生活改善を目ざした理科家事の設定は、理科を台所中心にという女子の役割を家庭に限定

していることが特徴³⁷と言われているが、生活改善という一見実用性の高い目標が、国家という視点からなされたことにも注目する必要がある。実際に、生活改善は、生活を科学化・合理化することによって、生活を豊かにし国家を豊かにすることになると説明された。このことは実は、家事労働にかかる時間を節約して主婦を労働力として使い、物資を節約して物資が不足する事態に備えるという国家の視点から進められたものであった。また、実用性という点から考えると、裁縫科における技能の習得は、学習者側にとって認識されやすい実用性であったが、家事の科学化、合理化という実用性は、学習者にとっては、必ずしも必然性の高いものではなかったと考えられる。

本来、生活の科学化を目ざす立場に立てば、生活における問題点を探求し、自らの生活にとっての実用性を価値判断できる力を身につけ、それにとまって必要とする生活技能や知識を習得することが要求される。しかし、実際には国家の目ざす方向性によって実用性が限定されてしまった。つまり、ここで目ざされた生活技能・知識の習得は学習者にとって真の実用性ではないと言える。

このような国家の視点からの生活改善の考え方は、1918年の米騒動以降に、社会教育の場面でも推進され、地域の生活改善の担い手として、家事科の女子教員が従事するに至った³⁸。家事科は生活改善という大義名分のもと国家の枠組みのなかに取り込まれていったのである³⁹。

ここで示したように、生活改善にかかわる生活の科学化・合理化の傾向は、先述した調理の科学化とはその成り立ちと方向性が異なるものである。ただし、生活を合理化することが生活を豊かにするという考え方は、調理科学と同様に戦後の家庭科教育にも受け継がれている。

(3) 戦時体制期 (1938~1945)

戦時体制下においては、生活改善による科学化の視点が、物資の節約においてより強調された。家事科という科目やそれを担う女教員が、

生活改善や物資の節約に貢献し、国家体制に組み込まれていったように、実用性の視点も戦時にある国家のためのものであった。とくに、1940年以降は食材が限定されていたことから、教科書にも非常食、共同炊飯などの日常性の高い調理が登場している⁴⁰。また少ない食材で効率よく調理するという方法も示され、その時点においては必然性の高い実用性と言える。この時期に高等女学校を卒業した人へのアンケートによれば、家事科の思い出は、大きく二つのことが示されている⁴¹。一つは、調理実習が食べることも含めて楽しい学びの場であったこと、もう一つは、イナゴのつくだ煮等、あまりにも実用性が高い題材を扱っていたことへの失望である。後者の感想は、実用性を目ざして行われるとしても、限定的な状況の中で選びようのない実用性である場合は、学習意欲を喚起しないということを示唆している。また、日常的に食物が不足するなかでの調理実習が実際には成立しがたい厳しいものであったことを物語っている。このように戦時体制期における調理実習は、国家のためにという大義名分と食糧不足という状況において、限定された実用性を追求したものであったと言える。

Ⅱ 調理実習における実用性のとらえ方と今日的課題

以上みてきたように、技能の習得を伴う調理実習を学校教育の中で位置づける際には必然性が必要とされる。そのなかでも理解されやすい必然性が「実用性が高い」ということである。家庭科教育は、現在でも「役に立つ教科」と認識されることが多い⁴²。このように、役に立つということつまり実用性に関して学習の意義が議論されてきた教科は他に例を見ないのではないだろうか。

ここで「役に立つ」ということは、いま、ここにおいての実用性を示している。つまり、遠い将来に役立つのではなく、短期的に考えた実

用性を目ざすことが多くなる。このすぐに役立つという実用性は、高等女学校の家事科教育が日常と乖離していると批判された歴史的事実からもあきらかなように、学習者または学習を受ける側が認識しやすいものである。一方で、国家が政策として実用性を教育目標とする場合は、国家の枠組みのなかでの有用性を追求することになる。1918年の臨時教育会議で「女子教育に関する件」として家事科・裁縫科への社会的期待が示されたことがその好例である。

本来、教育という営みからすれば、学習者にとって今ここにある問題と将来への見通しとを総合的に判断した上で、実用性を勘案する必要がある。国家の思惑に従属させられることなく、学習者自身が必要とする技能と知識を、先見性をもって習得するためには、学習者自身が生活における問題点を探求し、自らの生活にとっての実用性を価値判断し、学習内容を選択することが理想である。

学習者にとって、あてもなくいつか必要になるかもしれないことを満遍なく学ぶのではなく、必ず将来にわたって実用性のある知識・技能を自分自身のために習得するというのが、調理実習においての実用性を考える上で重要なのではないだろうか。そう考えると、学んだことが断片的、個別的なものとして認識されるのではなく、転移性、応用性のある知識・技能として習得されること、また習得した知識・技能どうしが相互に関連しあって学習者の中で総合化されていくこと、知識・技能の習得とその背景となる理論が結びついて理解されることが目ざされるべきであろう。習得した内容は、今すぐ役に立つものもあれば、遠い将来に役立つものもあろうが、それらが学習者の中で一つになっていくことが理想である。先述した宮川（大江）スミが目ざした調理の教育は、知・技の一体化という点で⁴³、同様の考えを目指したものと考えられる。

ただし、残念ながら、戦前の高等女学校家事科で行われてきた調理実習においては、学習者

本人にとっての実用性という視点はほとんど考慮されなかったと考えられる。女子中等教育の主要教科として家事科を位置づけること、さらにその中でも調理実習を学校教育で行うことの意義を見出すために、あえて、日常生活とはかけ離れた特殊な調理を学習内容とし、のちに科学化の視点を導入することになった。このことは現在の調理実習にも少なからぬ影響を及ぼしている。たとえば、戦後、生活を科学するという視点から調理の科学化はさらに推進される一方で、調理実習はすべての調理法を網羅するごとく行われた⁴⁴。

調理実習が数多くの実践を蓄積し、多くの児童・生徒から支持されてきたことからすれば、その学習の効果は充分にあったと言うことが可能である。実際に学習者の実態を把握し、学習にとっての実用性を追求した実践もある。一方、その場限りの作って食べるだけの調理実習も多く行われてきているという問題もある。さらに、学習者にとっての実用性自体も、食生活の変化や、社会状況の変化によって、以前とは違った様相を見せている。調理に関する知識・技能が必ずしも必要とされない現代の生活において、学習者にとって何を実用性とするのか、調理そのものを生活の中でどのように位置づけ、学校教育でどのように教えていくのかについては、あらためて議論が必要とされる点であろう。

おわりに

先述したように、家庭科教育が歴史的に実用性を問われ続けてきたという事実は、翻って考えるならば、その存在意義を常に問い直してきたということに他ならない。そのような問い直しを繰り返してなお現在も、調理実習という学習形態が続けられ、その可能性に期待がかけられているのである。これまでのように必ずしも実用性のみを問う必要はないと考えるが、調理実習という学習形態が、何を目ざすのか、学習者にとってどのような学びが期待されるのか、

絶えず問い直し、考え続けて行くことこそが重要なのではないだろうか。

参考文献・引用文献

- ¹ 河村美穂「家庭科の調理実習でなにを学ぶのか—高校での授業実践から—」『家庭科教育』 家政教育社、76巻、10号、p 26-30、2002
- ² 『高等女学校資料集成』第一巻法令篇 大空社、p71-72、1990
- ³ 江原絢子『高等女学校における食教育の形成と展開』雄山閣出版、1998
- ⁴ 常見育男『家庭科教育史増補版』光生館、p16、1972
- ⁵ 野田満智子『日本近代学校教育における「家事」教育成立史研究』ドメス出版、1999
- ⁶ 前掲書 3 p93
- ⁷ 小山静子『家庭の生成と女性の国民化』勁草書房、1999
- ⁸ 前掲書 3 p91
- ⁹ 野田満智子「わが国における家事実習施設の系譜（第3報）—近代的家実習施設の普及—」『日本家庭科教育学会誌』第34巻第3号、p 5- 6、1991
- ¹⁰ 福原美江『家庭科の理論と授業研究』光生館、p 3、1990
- ¹¹ 前掲書 4 p128
- ¹² 野田満智子「わが国における家事実習施設の系譜（第1報）—源流としての伝統的家実習施設—」『日本家庭科教育学会誌』第30巻第3号、p31-32、1987
- ¹³ 野田満智子「わが国における家事実習施設の系譜（第2報）—欧米留学者達による近代的家実習施設導入への模索—」『日本家庭科教育学会誌』第34巻第2号、p 9、1991
- ¹⁴ 前掲書 4 p16
- ¹⁵ 前掲書13 p12-13
- ¹⁶ 『高等女学校資料集成』第一巻法令篇 大空社、p73、1990
- ¹⁷ 前掲書13 p10-12
- ¹⁸ 前掲書 3 p141
- ¹⁹ 江原絢子「調理教育と家庭の食」味の素文化センター「食と文化」p120-139、2000
- ²⁰ 深谷昌志『教育名著選集②良妻賢母主義の教育』黎明書房、p246-248、1998
- ²¹ 前掲書 3 p93-94
- ²² 小野貞子「家庭科教育の歴史・初等教育」岡村喜美、宮川満、米川五郎編『家庭科教育の研究』学芸図書、p47、1978
- ²³ 永野みどり「家事科・裁縫科の諸問題にみる女子教育—明治から昭和初期にかけて—」『筑波社会科学研究』第7号、p48-50、1998
- ²⁴ 同前
- ²⁵ 前掲書 3 p110
- ²⁶ 前掲書 3 p157
- ²⁷ 前掲書 9 p 5- 6
- ²⁸ 東京家政学院光塩会編、大濱徹也『大江スミ先生』p215、1978
- ²⁹ 前掲書 3 p157
- ³⁰ 前掲書23 p47-48
- ³¹ 前掲書 3 p132-133
- ³² 石澤吉麿『家事教材及指導法の研究』廣文堂書店、p 301-302、1924
- ³³ 前掲書 3 p213-215
- ³⁴ 前掲書 3 p210
- ³⁵ 高等女学校研究会『高等女学校の研究』大空社、p 139、1990
- ³⁶ 野田満智子「小学校『理科家事』の成立をめぐる欧米家事科教育情報」『日本家庭科教育学会誌』第29巻第2号、p 8-10、1986
- ³⁷ 同前
- ³⁸ 小山静子『家庭の生成と女性の国民化』勁草書房、p95、1999
- ³⁹ 同前 p101-103
- ⁴⁰ 前掲書 3 p213-215
- ⁴¹ 高等女学校研究会プロジェクトチーム「戦前の女子中等教育の研究—高等女学校卒業生に対するアンケート 調査資料NO2.（自由記述の分）」1988
- ⁴² ベネッセ教育研究所「モノグラフ高校生・教科意識」54巻、1998
- ⁴³ 前掲書28 p115、p215-216
- ⁴⁴ 河村美穂「学習指導要領における調理学習の位置づけとその変遷」年報・家庭科教育研究第29集、p11-12、2006

(2007年9月28日提出)

(2007年10月19日受理)

A Look at Historical Changes of Utility in Cooking Classes

— In Home Economics Education of the Prewar Girls' High School —

Miho KAWAMURA

Keywords : Home economics education, cooking classes, girls' high school

This paper reviewed the cooking classes in home economics education of prewar girls' high schools through the point of view of utility. Home economics was the main subject for girls before World War II along with Sewing classes.

Especially in sewing classes, the most important purpose was that girls acquired high skills in making clothes, and a long time was spent on this. In the process of acquiring skills, girls' psychological maturity was also stressed in education.

On the other hand, cooking skills are necessary for everyday life but are not important for girls in school. Good reasons for learning cooking skills in school were necessary.

In the Meiji Era, and the beginning of the Taisho Era girls learned how to make European dishes and Japanese ceremonial dishes apart from foods for daily life. After that, girls' high schools became so popular that cooking classes in girls' high schools needed to be very practical. However these cooking classes were not practical, but were necessary for the Nation and the War.

The skills learned in school will be useful for students in the future. Cooking classes need to be well planned to insure their usefulness for students in their every day lives.