

平成 30 年 6 月 21 日現在

機関番号：32623

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2014～2017

課題番号：26350104

研究課題名(和文) 日本における食用油脂及び油脂調理の変容と有用性の検証 - 食文化の視点から -

研究課題名(英文) Evaluation on the transformation and usefulness of edible fats and fat cooking in Japan: a food-cultural perspective

研究代表者

大橋 きょう子 (OHASHI, Kyoko)

昭和女子大学・生活機構研究科・教授

研究者番号：60276615

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 2,000,000円

研究成果の概要(和文)：昭和時代前半期(1926～1960年)における食用油脂の普及状況と使用実態を調査し、油脂を用いた料理の特徴と変容を明らかにした。調査対象期間に発行された新聞、婦人雑誌、放送料理書、食事記録書等を調査資料とした。昭和時代初頭の都市部と農村部では、油脂の種類、使用方法、料理の特徴が異なり、地域性が認められた。太平洋戦争中の数年間は、食用油脂の統制や熱源使用量の制限などによって油脂料理は極めて少なかった。1953年以降の油脂調理は、主に天ぷらなどの揚げ物、炒め物、ドレッシング、マヨネーズなど、使用油脂の種類や調理方法は多種多様となり飛躍的に変容した。

研究成果の概要(英文)：This study investigated how widespread edible fats were and how they were actually used during the first half of the Showa era(1926-1960) with the aim of elucidating the characteristics of cooking that used fats as well as the transformations in such cooking. Research materials included newspapers, women's magazines, companion cookbooks for television cooking shows, and diet records published during the target study period. At the beginning of the Showa era, the types of fats, the cooking methods, and the characteristics of cooking differed between metropolitan areas and rural areas, demonstrating regionality. During the few years of the Pacific War, due to controls over edible fats and restrictions on the use of heat sources, there were very few dishes that used fats. Cooking with fats has transformed dramatically since 1953 with an increase in the variety of fats used and diversity in the cooking methods, including deep-frying and stir frying, and the use of dressing and mayonnaise.

研究分野：生活科学・食生活学

キーワード：食文化 昭和時代 食生活 食用油脂 油脂調理

1. 研究開始当初の背景

我が国において食用油脂及び油脂調理が普及した要因として、文明開化による諸外国の科学技術、制度及び文化などの新たな導入に因るところが大きい。これまでに油脂に関する歴史的研究や江戸時代の油料理に関する研究はいくつか報告されている。また、調理における食用油の機能については食品化学や調理科学の分野で様々な研究が行われており、食文化や食生活史の視点から論じた研究もいくつかまとめられている。しかしながら、明治期以降の近代における食用油脂に着目した研究は少ない。とりわけ、一般国民の日常食に着目した食用油脂の調理への利用実態について詳細に調査した研究報告はなく、食文化の視点からその特徴と有用性について論じた研究は管見によれば見当たらない。そこで、日本の伝統的な食事風俗に根差した食用油脂を用いた調理の実態を詳細に調査・分析し、外来文化の受容に伴う食用油脂の普及と日本の食生活が欧米化に至った経緯を食文化の視点から検討、評価する研究が求められる。

2. 研究の目的

研究代表者は、これまでに明治期以降の近代における食文化に関する研究の結果、近代日本の食文化は西欧文化の導入に伴う諸外国料理の享受により形成されたことを明らかにした。なかでも食用油脂の普及と油脂を用いた調理の変容は、現在の日本の食生活に大きな影響を及ぼしたと考えられた。同時に、昭和時代初期の食生活の状況には階層や地域の差が大きいことも明らかとなった。そこで、本研究では昭和時代の一般国民の日常食に着目した。食用油脂の使用実態と油脂を使った料理(以後、「油脂調理」と表記する)の特徴を明らかにすることを目的とした。

3. 研究の方法

(1) 調査対象期間: 昭和元年(1926年)から、昭和20年(1945年)の太平洋戦争後の食糧難を経て、食生活が豊かになったと考えられる昭和35年(1960年)の高度成長期に至る期間を調査対象とした。

(2) 調査資料: 東京朝日新聞、読売新聞、『聞き書 日本の食生活全集 全50巻』、『日本の食文化-昭和初期・全国食事習俗の記録-本編・補遺編』、『全日本郷土料理』、『郷土食と調理法』、『主婦の友』、『栄養と料理』、『NHK きょうの料理』を主な資料とした。

(3) 調査方法: 調査対象期間とした35年間に戦前期: 昭和元年(1926年)~昭和14年(1939年)、戦中期: 昭和15年(1940年)~昭和20年(1945年)、戦後期: 昭和21年(1946年)~昭和35年(1960年)の3期に区分した。各期間に発行及び記録された資料を選定し、記載された食用油脂及び油脂調

理に関する内容をすべて抽出・収集した。収集データから使用油脂の種類、調理方法、使用食材、食用油脂の入手方法、食べる場面などに分類・整理した。

4. 研究成果

(1) 戦前期: 昭和初頭から太平洋戦争以前

大正末期から昭和初期までの日本人の食事記録書である『聞き書 日本の食生活全集 全50巻』には、当時の全国5,000人のお年寄りからの聞き取り調査がまとめられている。掲載されていた全料理数52,000件中、油脂調理は741件(1.5%弱)で、日常の家庭料理全体から見ると食用油脂の使用頻度は極めてわずかであった。「油は高価なのでほんの少ししか使わない」、「二合くらいずつ量り買いをし、たまに炒め物をするときに大事に使う」などの記述から、食用油は一般家庭においては入手が容易ではなく貴重品であったことが推察された。料理に使用された油脂類は主に菜種、大豆、ゴマ、エゴマ、椿などの植物性油でおよそ60%を占め、中でも菜種油の使用頻度が高かった。豚や獣、魚油などの動物性油脂は全体の40%弱であった。山形県や宮城県などの東北地方ではエゴマ油が、沖縄県や鹿児島県では豚脂の使用頻度が高かった。当時の家庭ではあまり使用されていなかったバターは北海道で使用されていた【図1】。油脂調理に使用される食用油脂の種類には地域による特徴が認められた。

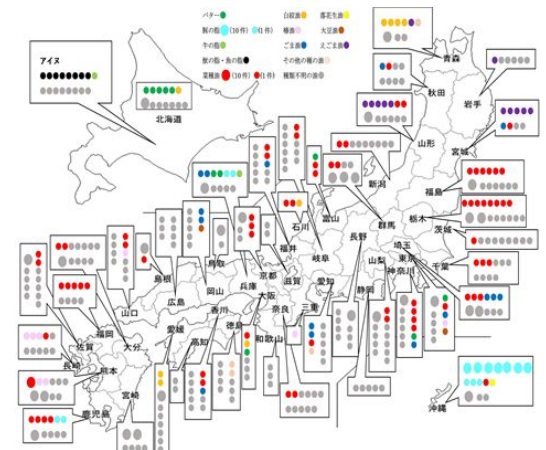


図1 地域別食用油脂の種類と出現数

主な油脂調理及び油脂の使い方を【表1】に示した。いずれの地域においても調理方法は炒め煮や炒め和えといった料理が多く、少量の油脂を用いて油脂の風味を付与した後に、だし汁や醤油などの調味料で煮た和風料理が中心であった。食材は野菜類が主であり、中でもにんじん、だいこん、ごぼうなどの根菜類及びさといも、じゃがいも、さつまいもなどのいも類の使用が多かった。

表1 主な油脂調理（調理法別）

調理法	料理名
煮物 (炒め煮)	きんぴらごぼう、ぜんまいの油炒め くじらの南蛮煮、くさなぎの油炒め けんちょう(沖縄)、こねり
和え物 (炒め和え)	高菜白和え、麩の辛子和え うるいの香ばし油和え おからのお和え
揚げ物	てんぷら、かき揚げ、からめいも コロッケ
焼き物	お焼き、油もち、なすのしぎ焼き
汁物	のっぺい汁、けんちん汁、だんご汁 キタオハウ(アイヌ)

当時、人口の最も多かった東京と大阪について比較検討した。東京の都市部や近郊の農村部では油屋からの購入に頼っており、野菜を主材料とした揚げ物やなめ味噌類に油を使用していた。漁村及び山村部では自家で収穫した原料を油屋に持っていき、焼き物や炒め物などに使用していた。一方、大阪では油は主に店から購入する家庭が多く、敷き油として小麦粉を練った生地を焼く時に使用していたが、山村部では調理への利用頻度は少なく、灯明用として使用することが多かった。東京、大阪ともに人口の多く集まる都市部と、農村・漁村・山村部とは生活環境が大きく異なり、油脂調理にも違いがみられた。特に東京は地域による格差が顕著であった。都市部では油脂は店から購入し、バターや豚脂などを使った料理や、精肉店でコロッケを購入する家庭も見られた。料理屋ではカレーライスやカツなどを食べる機会もあり、油脂を用いた洋風料理が身近なものになりつつあることが推察された。一方、山村部や一部の漁村部では自給自足の生活の中で、食用に用いる油脂類は貴重なものであり、その利用頻度は極めて少なかった。

(2) 戦中期：太平洋戦争勃発から終戦まで

昭和15年出版の『全日本郷土料理』に見られた揚げ物料理は、素揚げや粉と水のみで溶いた天ぷらや精進揚げなどであったが、作る頻度は少なく祝儀や不祝儀などの人が多く集まる時に作る程度であった。また衣にパン粉や卵を使うフライは極々わずかであった。昭和16年から昭和17年にかけて全国86か所の食事習慣に関する聴き書『日本の食文化-昭和初期・全国食事習俗の記録-本編、補遺編』及び戦時下における全国各地で作られていた名物料理や郷土料理の記録書『全日本郷土料理』に記載されていた油脂調理数はわずか82件であった。その内訳は揚げ物36件(44%)、炒め物・炒り物22件(27%)、その他として汁物及びご飯ものなどであった。昭和19年出版の全国35地域の郷土料理調査書『郷土食と調理法』では、揚げ物の記載は皆無となり、雑炊などの水でかさを増やすような料理が増加した。昭和15年から19年の4

年間にかけて油脂や食材等の入手が困難であった実態が認められた。当時発行の朝日新聞及び読売新聞に掲載されていた油脂調理の件数と調理法の内訳を【図2】に示した。油脂調理の総数は586件で、昭和14年はおよそ300件であったが翌年以降から昭和20年にかけて急減した。調理法は揚げ物、炒め物、焼き物の順で前述の聴き書資料の傾向とほぼ同様であった。特に昭和19、20年になると油脂調理は激減し、食材も代用食や野草・雑草を用いた料理が多くなり、入手可能な材料を用いた焼き物や炒め煮料理へと変化した。戦時下における食糧不足の実態が反映され、使用油脂の種類や食材は大幅に減少し、調理の多様性は失われていたことが認められた。

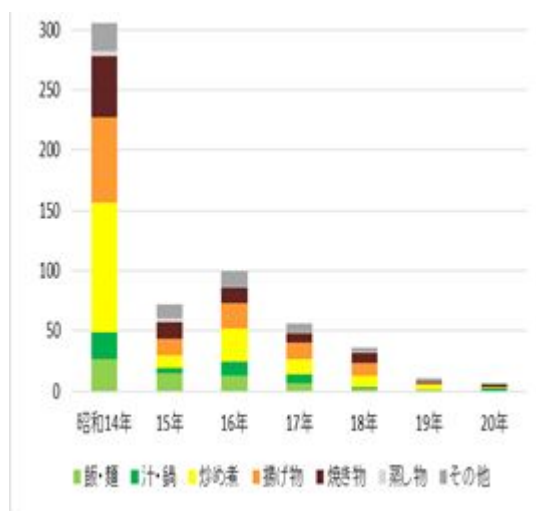


図2 新聞に掲載された油脂調理及び調理法

(3) 戦後期：太平洋戦争終結から高度経済成長期まで

当時発行の朝日新聞及び読売新聞に掲載された油脂料理の件数を【図3】に示した。油脂調理数の最も少なかった昭和23年前後に比べて、昭和28年以降から35年にかけて増加傾向を示した。

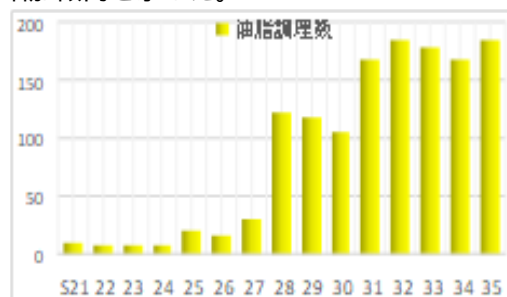


図3 新聞に掲載された油脂調理の件数

掲載された油脂調理の調理法別内訳を【図4】に示した。いずれの年も天ぷらを中心とする揚げ物が多い一方で、サラダ油を用いたドレッシングやマヨネーズなどの非加熱調理用として油が使用されていた。

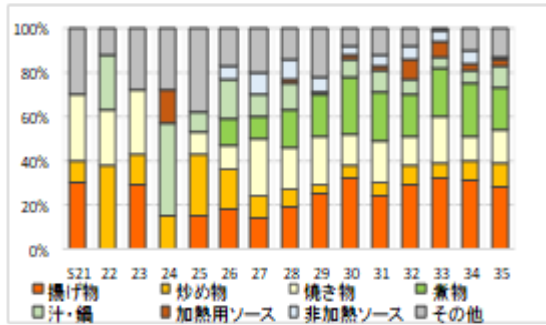


図4 油脂調理の種類（調理法別）

油脂の種類及び調理方法は多種多様となり、料理への利用範囲も広がる傾向が認められた。戦前に多く見られた和風炒め煮料理は洋風煮込み料理へと変化する傾向が示唆された。終戦直後の数年間（昭和21年から26年）と、昭和28年以降の油脂調理には違いが認められ、食用油脂が戦後の一般家庭に次第に広く浸透する兆しが推察された。油脂調理が多彩となった要因にはテレビの料理番組が影響していると考えられた。昭和28年のNHKテレビ放送開始から昭和34年までの6年間に主要テレビ5局が開局し、その間に各局で料理番組が放映された影響は大きかったと考えられる。昭和32年から放送が開始された『NHKきょうの料理』には、昭和35年までの3年間で油脂調理は1262件放映された。その内訳は煮物314件、焼き物310件、揚げ物215件、和え物115件、炒め物84件、蒸し物74件、汁物59件、漬物36件、その他55件と食用油脂の調理は多彩であった。天ぷらを中心とした揚げ物に使われる食材は戦前期、戦中期を通して根菜類やいも類が主流であったが、次第に食材及び調理法も多様化し魚介類の天ぷらやかき揚げ、肉類の唐揚げやフライなどの料理が多くなった。特に天ぷらは栄養的な家庭料理として紹介され、野菜や魚介類の天ぷらは昭和28年以降増加傾向を示した。婦人雑誌や栄養専門誌にも、天ぷらは最も一般的な総菜料理であり十分な栄養が摂取できるとの記載が見られる。また高温で揚げた天ぷらは夏の総菜として衛生的であり栄養的に良く、客向き料理としても適しているとの記載も見られた。天ぷらは家庭で作る総菜料理として、また野菜類、肉類、魚介類など様々な食材を油脂と共に手軽に摂取できる栄養料理として認識されていたことが推察された。サラダ油やバター、マーガリンを使った炒め物や炒め焼料理、ドレッシングやマヨネーズの使用など、食用油脂の種類及び料理への利用範囲は広がる傾向が認められた。昭和26年までの敗戦による生活必需品の統制や占領下における様々な制約は、食生活に大きな影響を及ぼしたが、占領下から脱却した昭和27年以降になると、配給品は米のみとなり食料の統制は撤廃され、政府によるビタミン米や栄養パンの研究への着手及び栄養改善運動や食用油消費の

促進など、戦後の食用油脂を取り巻く動向は著しく変化した。昭和27年以降の油脂調理には、それ以前には見られなかった飛躍的な変容が認められた。これまでの和風の煮物、炒め物、和え物、汁物などの料理に加えて、油脂を使用する洋風料理あるいは中華風料理の頻度が高くなり、料理への油脂の利用は食生活の洋風化を促進し、油脂調理は一般家庭に急速に浸透する経緯が明らかとなった。

(4) まとめ

我が国における昭和時代35年間の食生活について、油脂を用いた料理に着目し、油脂調理の実態と特徴を調査し、食用油脂の普及と油脂調理の変容を検証した。

戦前期の日常の食生活では、家庭料理全体から見て食用油脂の使用頻度は極めて少なく、食用油脂の種類及び調理法には地域性が認められた。一般に食用油は貴重であり入手が容易ではなかった事が認められた。

戦中期には、食糧統制の厳しさを反映して油脂の種類や食材は年々減少し、調理の多様性は失われていたことが認められた。天ぷらや精進揚げ等の揚げ物は祝儀・不祝儀などの人寄せの場で供され、いずれも野菜類、いも類、野草を主材料とした簡素なものであった。

敗戦後の昭和28年以降の食生活には、戦前までには見られなかった飛躍的な変容が認められた。油脂調理による食生活の洋風化が一般家庭に急速に浸透する経緯が明らかとなった。この背景には食生活の栄養改善を掲げた国の積極的な政策及びテレビの開局に伴う料理番組の開始に因るところが大きかった。

<引用文献>

- 大橋きょう子、明治期の出版物にみる食用油脂及び油脂調理について - 小説『食道楽』を中心として -、昭和女子大学近代文化研究所紀要、803、2007、84-93
- 大橋きょう子、明治・大正期の出版物にみる食用油脂及び油脂調理について - 婦人雑誌『婦人之友』を中心として -、昭和女子大学近代文化研究所紀要、学苑815、2008、84-97
- 大橋きょう子、昭和時代における食用油脂及び油脂調理について(1)(昭和女子大学近代文化研究所紀要、851、2011、26-38)
- 大橋きょう子、文献に見る食用油脂及び油脂調理について(1921年~1945年)、昭和女子大学近代文化研究所紀要、学苑899、2015、15-27
- 『CD-ROM版日本の食生活全集』、(社)農村漁村文化協会、2000

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計0件)

〔学会発表〕(計4件)

大橋 きょう子、昭和時代の食用油脂及び
油脂を用いた料理の実態と変容-1945～
1960-、日本調理科学会平成 29 年度大会、
2017

大橋 きょう子、昭和時代の食用油脂及び
油脂を用いた調理の実態と変容-1939～
1945-日本調理科学会平成 28 年度大会、
2016

大橋 きょう子、昭和時代初期の日本にお
ける食用油脂及び油脂加工品を用いた料
理に関する調査、日本調理科学会平成 27
年度大会、2015

大橋 きょう子、秋山 久美子、昭和時代
における食用油脂及び油脂を用いた料理
に関する調査、日本家政学会第 67 回大会、
2015

〔図書〕(計 0 件)

〔産業財産権〕

出願状況(計 0 件)

取得状況(計 0 件)

6. 研究組織

(1) 研究代表者

大橋 きょう子 (OHASHI, Kyoko)
昭和女子大学・生活機構研究科・教授
研究者番号: 6 0 2 7 6 6 1 5

(2) 研究分担者

なし

(3) 連携研究者

秋山 久美子 (AKIYAMA, Kumiko)
昭和女子大学・生活機構研究科・教授
研究者番号: 8 0 1 5 5 2 9 1

(4) 研究協力者

島田 淳子 (SHIMADA, Atsuko)
関本 美貴 (SEKIMOTO, Miki)