#### 研究成果報告書 科学研究費助成事業

今和 4 年 6 月 6 日現在

機関番号: 32718

研究種目: 研究活動スタート支援

研究期間: 2020~2021 課題番号: 20K22169

研究課題名(和文)家族の食と愛情をめぐる近現代日本の意味付けの変容:新聞・雑誌記事の分析から

研究課題名(英文)The Transformation of Meanings about Family Meals and Affection in Modern and Contemporary Japan: From an Analysis of Newspaper and Magazine Articles

#### 研究代表者

野田 潤(NODA, Megumi)

東洋英和女学院大学・人間科学部・講師

研究者番号:60880755

交付決定額(研究期間全体):(直接経費) 800,000円

研究成果の概要(和文):本研究は「妻は家族のため手間をかけた食事を手作りするべき」という近現代日本の規範の由来を検証した。まず1874~2020年の読売新聞から「腰弁」「愛妻弁当」「愛情弁当」を見出しに含む記事を分析すると、「手作り弁当=愛情の証」という強い意味付けは1960年代半ば~1970年頃に成立し、現代まで続いていることが示された。次に1915~2020年の読売新聞の献立・レシピ記事の分析からは、家族の日常食に求められる水準が1970年代から急上昇し、1980年代末~1990年代初頭にかけて最大化したことが示された。そして現代の日本では時短や省力化の必要を説く言説と「手間=愛情」と語る言説の併存が見られた。

研究成果の学術的意義や社会的意義本研究の分析からは、近代日本社会において妻の手作り料理に対する社会的な要求水準が急上昇するプロセスとは、「既婚女性の手作り料理=家族に対する愛情の証」という考え方が日本社会に定着するプロセスと一体だったことが明らかになった。ここからは近代家族における愛情規範が性別役割分業の論理を正当化し、家事の要求水準を上昇させていくメカニズムが、実証的に示されたといえる。また現代日本でも母の手作り料理は「愛情の証」として重視されるが、本研究の知見からは、これが既婚女性の家事時間の軽減を中途半端なものにさせつづけ、共働きの既婚女性の負担感や職業上のジェンダー格差を増大させる一因となっている可能性も示唆された。

研究成果の概要(英文): We examines the origin of the norm in Japan that a wife should prepare extremely time-consuming homemade meals for her family in relation to modern family norms of affection, using text analysis. First, an analysis of articles from Yomiuri Shimbun (1874-2020) that included koshi-ben, aisai

bento, and aijo bento in their headlines revealed that a strong connotation of between a homemade bento and affection was established in the mid-1960s to 1970 in Japan and has continued to the present day.

Second, an analysis of articles on daily family food menus and recipes that appeared in Yomiuri Shimbun (1915-2020) shows that social standards for daily homemade meals in Japan rose sharply in the 1970s, and maximized in the late 1980s and early 1990s. And it was also found that from the mid-1990s onward, there was the coexistence of discourses that preach the necessity of shortening time and saving labor and those that speak of "time and effort = love".

研究分野: 社会学

キーワード: 家族 愛情 家事 食 弁当 一汁三菜 親密性 性別役割分業

科研費による研究は、研究者の自覚と責任において実施するものです。そのため、研究の実施や研究成果の公表等に ついては、国の要請等に基づくものではなく、その研究成果に関する見解や責任は、研究者個人に帰属します。

## 1.研究開始当初の背景

従来の社会史研究や家族研究の蓄積により、近代家族においては家族愛が社会規範となることは既によく知られている(Shorter1975 = 1987、落合 1989、山田 1994)。また既存研究の理論的指摘によれば、この愛情規範は家庭内の性別役割分業を正当化する効果を持っている(上野1990、山田 1994)。そこで、日本では近代家族が成立・一般化するプロセスがとりわけ食と不可分であったという歴史的経緯をふまえ(野田 2017)、本研究は、「近現代日本で家族の食と愛情を強く関連付ける解釈枠組が一般の人々の間でいつ頃どのように成立・一般化し、現代に至るまでどう変容してきたか」を実証的に検証することを目指した。

2000 年代の日本人の生活時間を調査した先行研究によれば、日本の特徴としては家事労働の負担が既婚女性に一極集中しており、中でも「食事作り」に費やす時間が欧米と比べて非常に長いことが指摘されていた(品田 2007)。加えて、2011 年や 2016 年の「社会生活基本調査」のデータを見れば、こうした食事作りの負担は、近年増加の一途をたどる共働き家庭においてすら、今もなお既婚女性に一極集中し続けている。本研究は、こうした状況の一因となっているのは、食事作りの手間を「家族愛」と不可分に結びつける日本社会特有の解釈枠組ではないかと考え、データを用いた実証的な検討を試みたものである。

### 2.研究の目的

本研究の目的は2つある。まず第1の目的は、近現代日本における「既婚女性が手間をかけた手作りの食事=愛情の証」という解釈枠組の成立および定着の経緯を明らかにすることで、日本の家族の近代性およびその特徴について知見を得ることである。次に第2の目的は、手作り料理を「愛の証」と見なすことが、既婚女性の家事負担の脱社会問題化をもたらしうるという可能性を視野に入れつつ、現代日本における既婚女性の家事時間の軽減の中途半端さや、家庭内でのジェンダー平等の進まなさ、共働きの既婚女性の負担感や職業上のジェンダー格差についての示唆を与えることである。低成長と不況の社会経済的背景をふまえ、共働きが増加する現代日本における家族の困難や問題点を明らかにすることは、喫緊の課題であると考える。

#### 3.研究の方法

研究の方法は、時代ごとの社会の価値観とその変容を知るために、過去の文書資料を用いたドキュメント分析を選択した。当初は雑誌記事の分析も企図していたが、2020 年度より深刻化したコロナ禍の影響から、所属大学以外の機関における資料収集に困難が生じたため、分析対象は新聞記事のみに絞ることにした。

実際に分析対象として選定したのは、1874~2020年の読売新聞の記事である。読売新聞を選んだ理由は、 1914年に日刊紙初の本格的な家庭面を創設するなど早期から家庭欄の充実を図っており、家族と食について長期の通時的分析に適していると考えられるため。 特に戦後は読者層の非常に多い全国紙となり、社会一般への影響を意識した編集方針が見られることから、当時の社会における一般的な傾向や価値観を知るのに適しているためである。

- (1) まずは、妻の手作り料理がいつ頃から「愛情」と結びついたのかを明らかにするために、「手作り弁当」をめぐる語りを分析した。資料の収集方法は、『読売新聞』のオンラインデータベース「ヨミダス歴史館」を用いて、見出しに「腰弁」「愛妻弁当」「愛情弁当」を含む記事を収集した(1874~2020年、東京版のみ)。検索結果から連載小説のタイトルなど非該当の記事を除外した結果、最終的に分析対象となる記事の合計は、「腰弁」が50件、「愛妻弁当」が13件、「愛情弁当」が6件となった。これらの記事について、量的変遷と語りの質的な変容を、それぞれ分析した。
- (2) 次に、手作り料理が「愛情」の象徴となった時期の前後で、家族の日常食に求められる水準がどのように変化したかを検討するために、献立・レシピ記事を分析した。資料の収集方法は、まず「ヨミダス歴史館」および読売新聞の縮刷版を用いて、家庭用の献立・レシピ記事の連載の有無と、そのコラム名・連載期間を調査した。その後、確認できた連載記事について、基本的には連載開始月から1年おきに毎年1か月分ずつの内容を分析した。その際、連載開始月および掲載終了月は特に注目した。さらに、記事の内容や型に変化が見られた場合は、変化の時期を同定し、その前後の月についても重点的に確認した。

# 4.研究成果

(1) 該当期間の読売新聞において、記事の見出しに含まれる「腰弁」「愛妻弁当」「愛情弁当」の3つの単語の量的な変遷について集計した結果が、図1である。「愛妻弁当」「愛情弁当」という言葉の成立と定着から見て、日本社会における「手作り弁当=愛情の証」という強い意味付けは、1960年代半ば~1970年頃に成立・定着し、その後、現代まで続いているといえる。なお1960年代半ば~1970年頃には弁当についての記事内容も質的に変容している。具体的には、妻が手

間をかけて手作りした豪華な弁当こそが「妻の愛情の証明」なのだとして、「従来の腰弁とは異 なる愛の弁当」という言説が出現するのが、ちょうどこの時期だった。

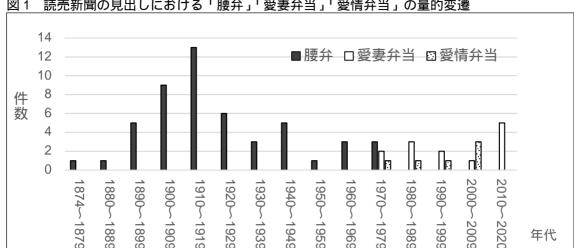


図1 読売新聞の見出しにおける「腰弁」「愛妻弁当」「愛情弁当」の量的変遷

一方、家庭の日常食の献立やレシピについては、対象資料は表1の通りになった。 (2)

表 1 読売新聞における日常の献立とレシピの連載記事の推移

連載タイトル	連載期間	掲載面
「毎日の惣菜」	1915.3.15 ~ 1923.8.30	よみうり婦人付録
「今日の献立 栄養研究所発表」	1922.5.29 ~ 1923.8.31	よみうり婦人
「今晩の献立」	1934.10.26 ~ 1937.8.3	婦人
「今日の献立」(12)	1938.5.4 ~ 1939.9.30	婦人
「今日のお料理」	1953.2.10 ~ 1972.11.4	婦人
「きょうの料理」	1972.11.6 ~ 1989.3.31	婦人と生活
「今週の夕食」「きょうの夕食」	1989.4.2 ~ 2000.12.31	家庭とくらし
「味レシピ」	2001.1.3 ~ 2003.12.31	家庭とくらし
「夕食クリップ」	2004.1.5 ~ 2016.3.31	くらし・家庭
「きょうのひと皿」	2016.4.4~現在	くらし・家庭

読売新聞の家庭欄においては 1915 年からほぼ継続的に家庭料理や献立についての連載記事が 掲載されていた。分析ではこれらの記事を内容の変化にもとづいて5つの時期に区分し、それぞ れの時期ごとの傾向を示した。なお、分析の際に特に注目したのは、モデル献立の有無とその内 容、品数や副菜への言及の有無、他の時期の献立・レシピ記事と比べて明白に異なっている当時 の特徴である。表2に示す通り、その内容には明確な変化が認められた。

表 2 献立・レシピ記事において重視された項目

	1910 年	1950 年代	1960 年代後半	1980 年代末	1990 年代後半
	代	~60 年代前半	~80年代	~ 90 年代前半	~ 現代
	~ 30 年代				
值段	0	0	O ×	×	×
カロリー摂取	0	0	×	×	×
蛋白質摂取	0	0	×	×	×
階層差の意識	0	×	×	×	×
手間をかけること	×	×	0	0	x /
一汁三菜	×	×		0	×

モデル献立の提示	0	×	×	0	×
カロリー抑制の意識	×	×	× O	0	0
栄養バランスの意識	×	×	× O	0	-
塩分抑制の意識	×	×	×	0	0
時短・省力化の意識		×	×	×	0

まず 1910 年代~30 年代にかけて重視されていたのは栄養や費用であり、さらには読み手の経済状況が多様であることや、中流層と庶民層では実現可能な献立に大きな差異があることも強く意識されていた。また中流層を対象とした献立であっても、「一汁三菜」という言葉が出現することはなく、実際に掲載された献立のほとんどは一汁一菜や一汁二菜、無汁二菜であり、一汁三菜を実践すべきという規範は存在していなかったことが伺えた。

戦中の中断期を挟んで連載が再開された 1950 年代~1960 年代前半についても、やはり圧倒的に重視されていたのは十分な栄養の摂取と費用の安さである。この時期にはカロリー・蛋白質・値段の記載がマニュアル化され、1964 年まで毎回欠かさず記載されつづけた。

しかし 1960 年代半ば~1980 年代にかけて、状況が変化する。まず 1960 年代後半ごろから徐々に見た目や彩りやーランク上の味の実現など、料理の質や手間への言及が増える。また 1970 年代には、毎日の夕食とは別に弁当専用の手間のかかるレシピが併記されるようになり、毎食ごとに長時間かけた手間のかかる手作り作業が標準化していく様子が窺える。1970 年代後半からは、主菜と同等に手間のかかる副菜のレシピが複数併記されるようになり、全体としての調理の手間や要求水準はさらに急上昇していく。また 1970 年代後半になると、それまでマニュアル化されていた値段とカロリーの記載が廃止される。家庭の日常食は栄養や値段といった観点からではなく、手間やおいしさといった面でもっぱら重視されるようになっていくのである。

1980年代末~1990年代前半にかけては、家庭の日常食に求められる要求水準が最も上昇した時期である。毎日の庶民の食卓において「一汁三菜」の献立が標準視されだしたのは、この時期である。手間が高止まりした状態で、品数についてもかつてないほどの基準が求められるようになったこの時期は、日本の好景気の時代とも重なる。

しかし 1990 年代後半から現代にかけて、こうした一汁三菜を要求する標準献立モデルは新聞紙面上から姿を消した。代わりに登場するのは、時短や省力化を意識した一品料理のレシピである。これは経済の低成長や不況に伴って、多忙な共働き家庭が増加したり、家族の経済格差が広がったりしたこの時期の時代背景を反映している可能性がある。

だが同時に留意しておくべきは、1990 年代後半から現代にかけての日本では、時短や省力化の必要を説く言説と共に、「手間=愛情」と語る言説が併存しつづけているということである。レシピ上でも省力化や時短の方法を紹介しながらも、「食事の基本は手作りの一汁三菜」と述べる言説が根強く残る。また家庭欄以外の新聞紙面上に目を転じてみれば、和食が世界無形文化遺産に登録されたこともあって、一汁三菜を称揚する言説はむしろ近年になって目立ってすらいる。

(3) 以上の本研究の分析からは、本研究の分析からは、近代日本社会において妻の手作り料理に対する社会的な要求水準が急上昇するプロセスとは、「既婚女性の手作り料理=家族に対する愛情の証」という考え方が日本社会に定着するプロセスと一体だったことが明らかになった。また現代日本でも母の手作り料理は「愛情の証」として重視されるが、本研究の知見からは、これが既婚女性の家事時間の軽減を中途半端なものにさせつづけ、共働きの既婚女性の負担感や職業上のジェンダー格差を増大させる一因となっている可能性も示唆された。

以上のような本研究の成果は、近代家族における愛情規範が性別役割分業の論理を正当化し、家事の要求水準を上昇させていくメカニズムを、実証的に示すことに成功したといえ、既存の近代家族論の理論研究を、実証面から補強するものとなっている。また同時に、家族の食卓を重視し、共働きが多数派となってもなお家庭内の性別役割分業に変化が見られない現代日本の家族の特徴がどこからくるものなのかを考察するための手掛かりの一端として、今後いっそうの発展的展開が見込まれる。

#### < 引用文献 >

野田潤, 2017, 「現代日本の家族: 食にみる近年の家族問題」, 瀬地山角編著『ジェンダーとセクシュアリティで見る東アジア』勁草書房: 41-65.

落合恵美子、1989、『近代家族とフェミニズム』勁草書房.

品田知美、2007『家事と家族の日常生活 主婦はなぜ暇にならなかったのか』学文社.

Shorter, Edward, 1975, The Making of the Modern Family, Basic Books. (田中俊宏訳、1987、『近代家族の形成』昭和堂.

上野千鶴子,1990,『家父長制と資本制:マルクス主義フェミニズムの地平』岩波書店. 山田昌弘,1994,『近代家族のゆくえ:家族と愛情のパラドックス』新曜社.

### 5 . 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計1件(うち査読付論文 1件/うち国際共著 0件/うちオープンアクセス 1件)

「「一世的神文」 可一件(プラ互動的神文 「什/プラ国际共有 0件/プラオープングラビス 「什/	
1.著者名	4 . 巻
野田潤	39
2.論文標題	5.発行年
近代日本の家族における「食=愛情」の論理と手作り料理に求められる水準の上昇:新聞記事の分析から	2022年
3.雑誌名	6.最初と最後の頁
『人文・社会科学論集』	27-46
掲載論文のDOI(デジタルオブジェクト識別子)	査読の有無
なし	有
オープンアクセス	国際共著
オープンアクセスとしている(また、その予定である)	-
『人文・社会科学論集』  掲載論文のDOI(デジタルオブジェクト識別子) なし	27-46 査読の有無 有

〔学会発表〕	計1件(うち招待講演	0件 / うち国際学会	0件)

野田潤

2 . 発表標題

近現代日本における家族の食をめぐる語りの変容:新聞記事の分析から

3 . 学会等名

第94回日本社会学会大会

4 . 発表年

2021年

〔図書〕 計0件

〔産業財産権〕

〔その他〕

6 . 研究組織

_	6 .	. 研究組織		
		氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考

# 7.科研費を使用して開催した国際研究集会

〔国際研究集会〕 計0件

8. 本研究に関連して実施した国際共同研究の実施状況

共同研究相手国	相手方研究機関
---------	---------