

婦人雑誌におけるチーズ料理

—『婦人之友』と『主婦の友』との比較研究—

橋 場 浩 子*

(Hiroko Hashiba)

I. はじめに

まず最初に本研究が婦人雑誌をその調査対象としていることから、明治時代より戦前にかけて刊行された主な婦人対象雑誌の刊行状況^{1)~6)}を表1に示し、この時期の婦人雑誌の出版状況を見ていきたい。明治10年には最初の雑誌『子育ての草子』が発行されている⁷⁾。続いて『女学新誌』を母胎として、明治18年わが国初の本格的婦人雑誌『女学雑誌』が誕生した。これは「希ふ所は欧米の女権と吾国従来の女徳とを合せて完全の模範を作り為さんとするに在りき。」として、近藤賢三、巖本善治により発行され、以後20年間にわたって婦人知識層を導いただけでなく、廃娼運動の中心的存在でもあった。また巖本善治の指導により機関誌『婦人衛生会雑誌』『東京婦人矯風会雑誌』も発行された。

こうした婦人雑誌の発行は、『女学雑誌』創刊後『日本の女学』、『貴女之友』、『婦女雑誌』、『女鑑』、徳富蘇峰の『家庭雑誌』、『日本乃家庭』など婦人雑誌の創刊があいついでいる⁸⁾。その内容は良妻賢母主義に基づく実用的記事が主流を占めている。さらに明治30年代以降、識字層の増大にともなって『女学世界』、『婦人界』、『婦人画報』、『婦人世界』、『婦人くらぶ』、『婦女界』などの商業的婦人雑誌が発行された⁹⁾。

そうした中であって明治36年社会主義者の堺利彦は家庭の革新を目指して『家庭雑誌』を創刊し、また同年羽仁もと子も『家庭之友』を創刊して、女性の自覚と家庭生活の合理化を説き、明治41年にはこれを『婦人之友』へと発展させていく。また同時期、福田英子は社会主義思想に基づいた婦人解放をめざし明治40年『世界婦人』を創刊した。さらに明治44年、平塚

らいてうは「原始女性は太陽であった。」と宣言し、女性だけの手で『青鞥』を創刊した¹⁰⁾。同誌は女性の解放と才能の開花を目的に当時の女流文学者を結集し、大きな反響を呼んだ。

この『青鞥』の運動に触発されて大正5年には自由主義と女権拡張を掲げた『婦人公論』が創刊され、女性総合雑誌として重要な役割を果たした。また大正11年に創刊された『女性改造』も女性解放をよびかけ、女性文化の最高水準をゆく知的啓蒙誌をめざした。これらと対照的に実用派雑誌をめざして、大正6年に『主婦の友』、大正9年に『婦人倶楽部』が創刊され、以後この2誌はよきライバル誌としてしのぎをけずることとなる。

大正11年プラトン社から『女性』が婦人文芸誌として創刊され知識婦人層をとらえようとした。昭和5年高群逸枝が『婦人戦線』を創刊し、昭和12年『新女苑』が未婚女性を対象に教養本位の高踏的雑誌として現れた¹¹⁾。このように明治10年代から大正初期にかけて、進取の気概にもえる人々によっておびただしい数の婦人誌が出版されるが、これらの多くは数年を経て休廃刊をよぎなくされる。しかし現在も刊行を続けているのは『婦人画報』、『婦人之友』、『婦人公論』、『主婦の友』の4誌である。これらのうち『婦人画報』は今日までに誌名が度々変わりまた、休刊も多いので省略し、これ以外の3誌の性格を比較してみることとした。『主婦の友』の創刊された大正6年3月号の記事内容を見たのが表2である。なお内容の分類にあたっては、井手文子：『主婦の友』¹²⁾ および帯刀貞代：『婦人公論』¹³⁾を参考とした。

『婦人公論』は、婦人の自覚と解放に関する記事内容が15.4%を占めているのが特徴的である。このほか新聞社会面にでた家庭悲劇をとりあげ、それに対する諸

* 聖徳栄養短期大学

表1. 婦人雑誌の刊行状況

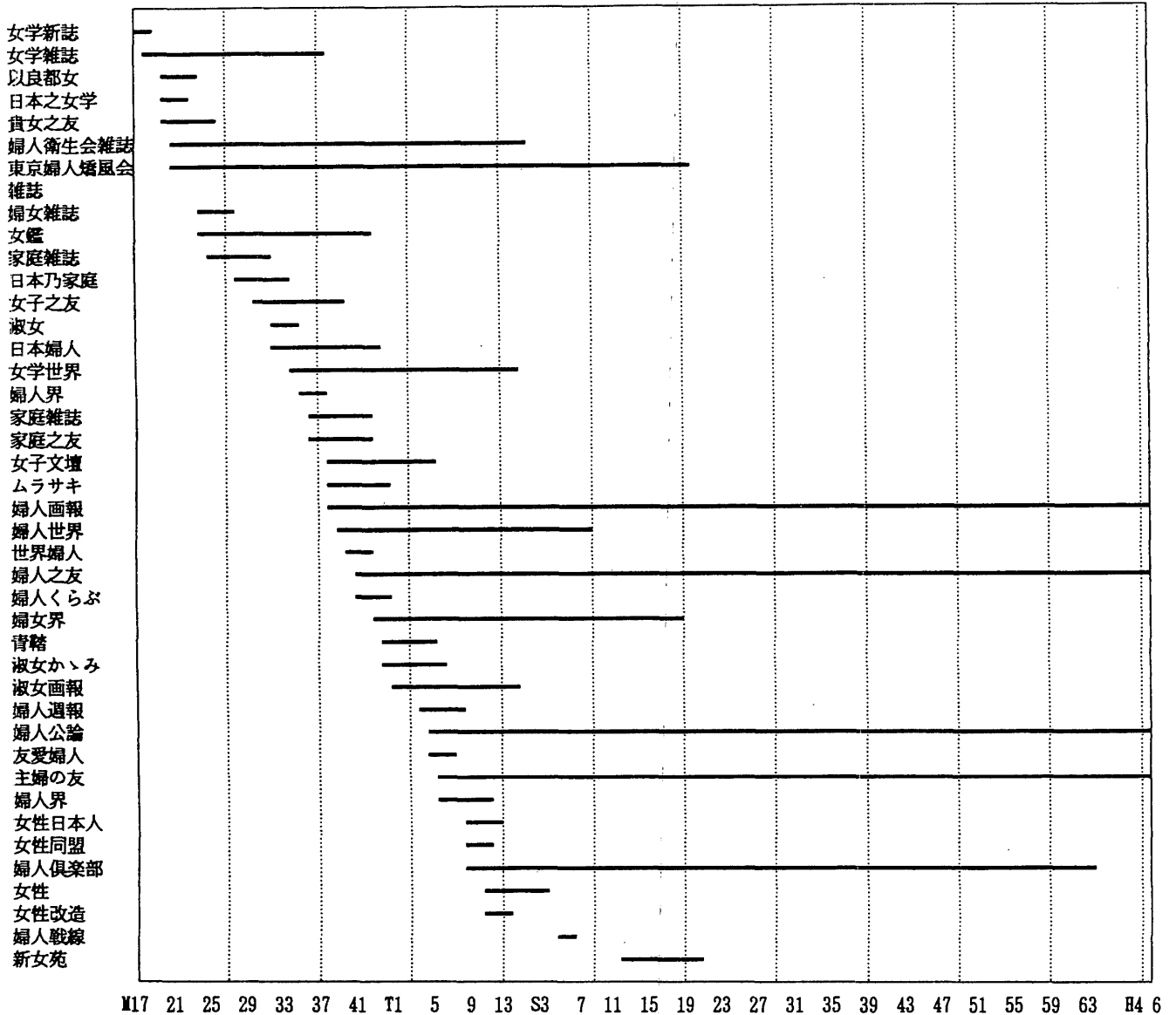


表2. 婦人雑誌3誌の内容比較

(単位：%)

分類	雑誌名	婦人公論	婦人之友	主婦の友
婦人の自覚と解放		15.4	0.0	0.0
教訓・啓蒙的論評		4.7	16.9	19.1
家庭悲劇と批判		10.1	0.0	0.0
家事実験		0.0	14.8	0.0
実話		0.0	0.0	7.8
家庭医学		1.8	2.1	13.0
家計		0.0	4.2	8.7
生活技術		8.9	23.2	17.4
小説・物語		53.3	24.6	21.7
その他		5.8	14.2	12.3
総ページ数		169 p.	142 p.	115 p.

家の批判を求めて問題の本質を深く追及している点、小説・物語が紙面の半分以上を占めている点などが目立つところである。

これに対して『婦人之友』『主婦の友』は良妻賢母主義に基づく教訓・啓蒙的論評、衣食住美容などの生活技術に関する記事内容が多いこと、また家計を取り上げている点が『婦人公論』と異なる点がある。

このように『婦人之友』と『主婦の友』はその記事内容に類似点が多く見られるものの、読者対象に微妙な差がうかがわれる。昭和42年に刊行された主婦の友社の社史によれば、『主婦の友』は当初から中流以下程度の階層家庭を主要読者層としており¹⁴⁾、創刊当時、教養ある中流上の家庭の婦人を読者対象としていた『婦人之友』とは多少異なっている。

したがって今回の調査は『主婦の友』を調査対象に絞りこみ、その結果を前報¹⁵⁾のそれと比較検討することによって、当初高級感の強かった洋風食材であるチーズの普及・消費状況を家庭階層との関連において考察し、把握することを目的とした。

II. 研究方法および研究対象

1. 研究方法

『主婦の友』が創刊された大正6年から平成6年までの932冊を調査し、ここに収録されているチーズ料理記事1,509点を採録し、これを前報¹⁵⁾と同様使用形態別、主食・副食別、主要料理別の面から分析・考察した。さらにこの結果を前回の『婦人之友』のそれと比較・検討し、その差について考察した。なおチーズの種類については主として『雪印乳業史』¹⁶⁾を、またチーズ料理関連の調理機器の普及状況については『家庭電気機器変遷史』¹⁷⁾を参考とした。

2. 研究対象『主婦の友』について

『主婦の友』は大正6年3月、石川武美によって創刊された。発行部数は創刊当時の1万から急増して大正12年には30万を突破し、さらに増え続けて昭和6年には60万にも達している。そして昭和16年には発行部数実に180万に達したといわれている¹⁸⁾。

「小学校卒業程度の学力で理解できる」ような分かり

やすい記事づくりをモットーに大衆的主婦層に喰い込んでいったが、それとともに内容は当初の啓蒙的論評はなくなり、実用記事と娯楽記事が多くなっていく。やがて軍国的風潮が高まると時局を敏感に反映した編集で戦後その戦争責任が問われたが、新しい編集方針のもとで娯楽性、趣味実益性をもった雑誌に変化している¹⁹⁾。

III. 結果および考察

1. チーズ料理記事の分析と考察

① 記事数の年次別推移

『主婦の友』のチーズ料理記事収録状況を年次別でみたものを図1に示す。初出は大正8年に僅か1件であったものが、昭和30年代、40年代には料理記事にさかれる頁数の増加に伴いチーズ料理記事数も多くなり、46年には72件と大きな伸びを示している。このような結果を前回の『婦人之友』のそれと比較してみると、『婦人之友』が547件に対して『主婦の友』が1,509件と数の上で2.76倍の記事数となった。ここで普及の傾向を見るために、『主婦の友』記事数に547/1,509を乗じて『婦人之友』の記事数に換算した比較記事数を図2に示す。これによると今回調査した『主婦の友』も前報¹⁵⁾と同様社会状況の影響を非常に強く受けてほぼ同様のパターンを描いているが、『婦人之友』の方が創

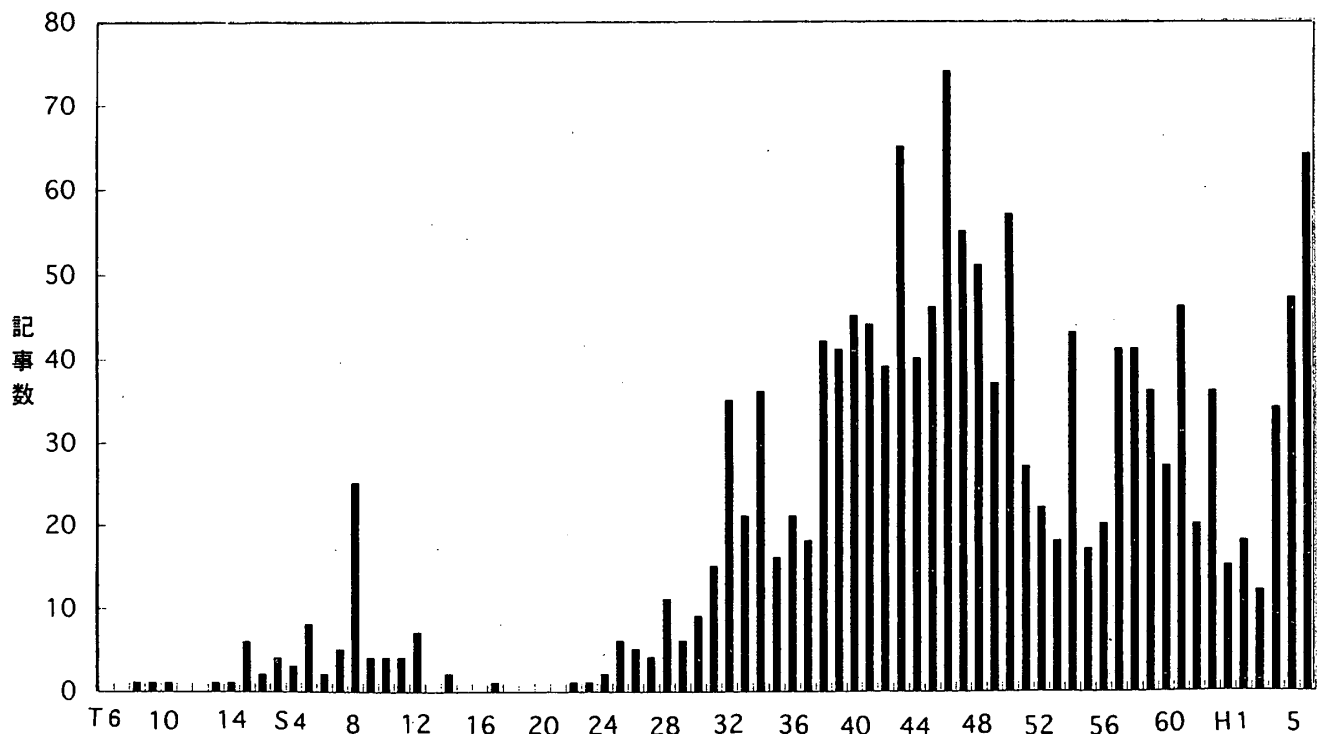


図1. 『主婦の友』チーズ料理記事数の推移

刊当初から西洋料理を積極的に取り入れているだけに、チーズが食生活上で活用され始めた頃は両誌の差は大きいものがある。それが昭和30年代から大衆的といわれる『主婦の友』の比較記事数が『婦人之友』と同程度ないしそれ以上に多くなり、一般大衆家庭でもチーズ料理がごく普通に作られるようになった様子がかがわれる。

② 使用チーズ形態の推移の比較

つぎに両誌にみられるチーズ料理における使用チーズ形態の推移を図3に示す。

『主婦の友』も『婦人之友』とほぼ同様のパターンを描いているが、おろしチーズの激減の様子は、当初の75%から昭和60年代の6.8%へと、より顕著に現れている。おろしチーズには専用の卸し器が必要であり、手間もかかるためと思われる。

また昭和60年代で『主婦の友』の方が、溶けるチー

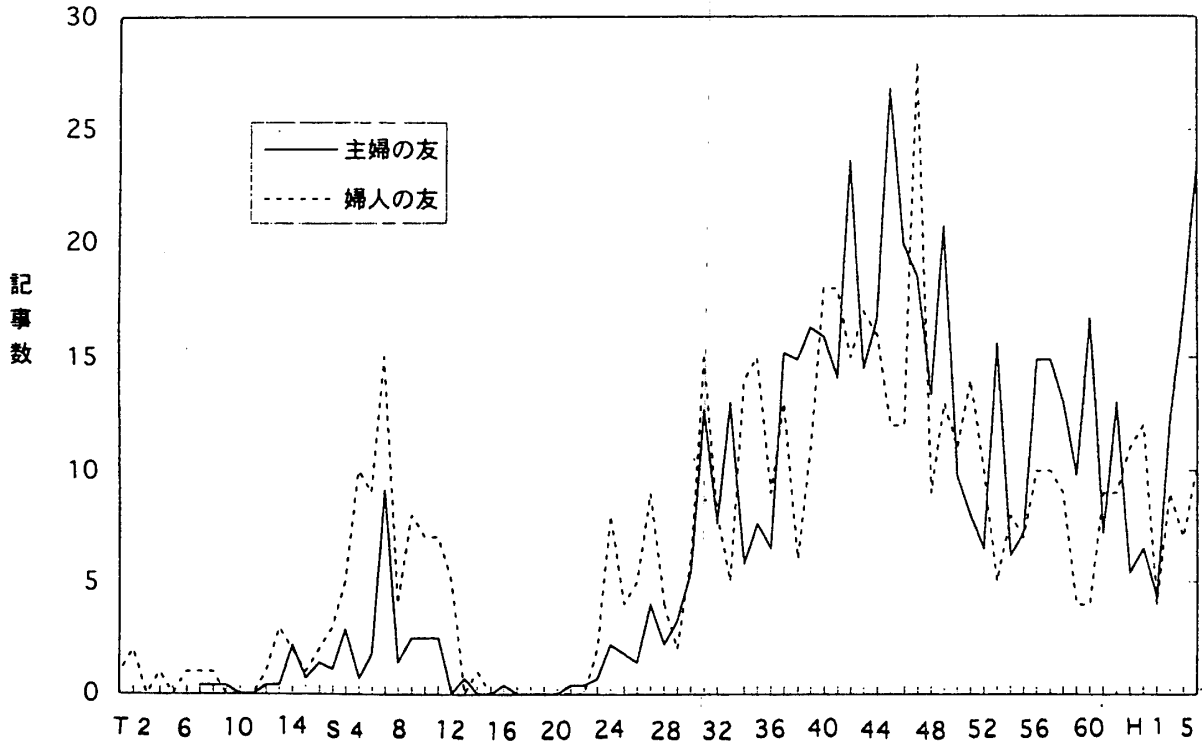


図2. チーズ料理記事数の推移の比較

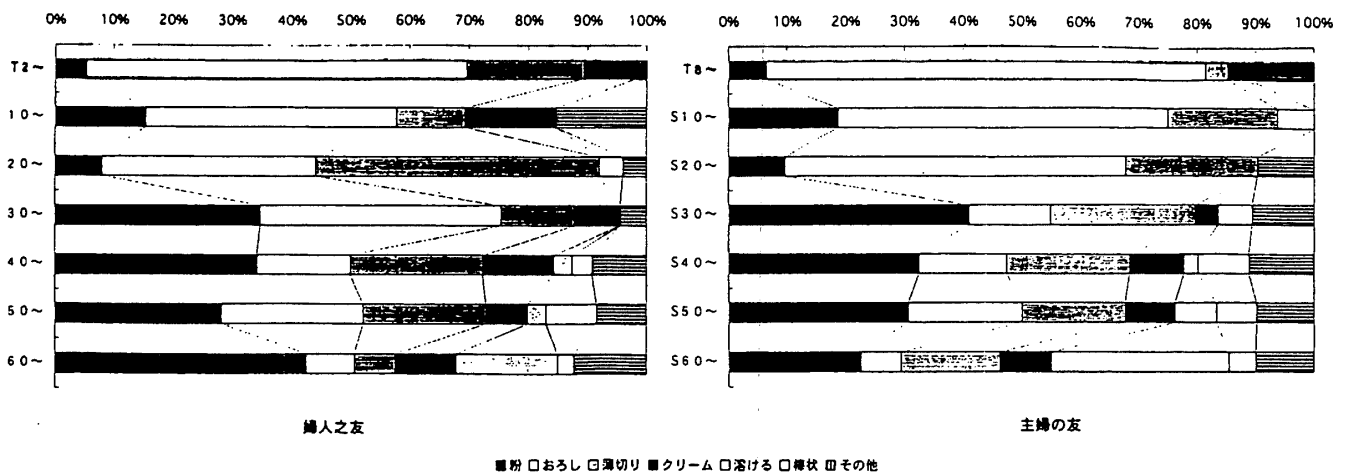


図3. 使用チーズ形態の推移の比較

ズ・薄切りチーズの増大がめだっている。これはシュレッドタイプの溶けるチーズやスライスパックチーズなど新しいタイプの手軽に使えるチーズを進んで取り入れようとする姿勢の表れであろう。

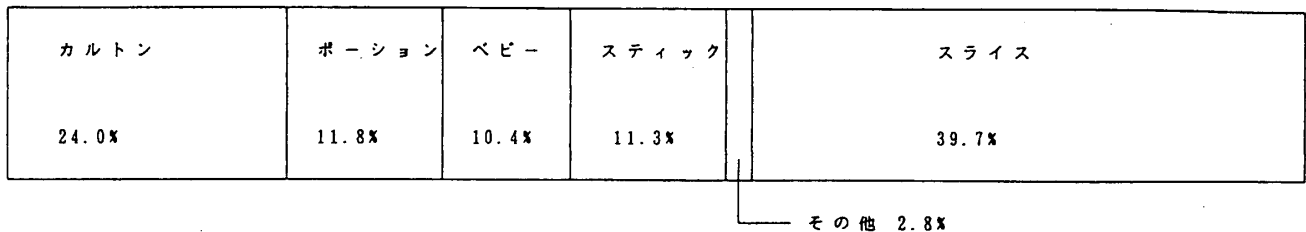
ここで平成3年度の日本のチーズ市場のタイプ別構成比²⁰⁾を図4でみると、プロセスチーズのうちスライスチーズが39.7%、ナチュラルチーズではシュレッドタイプが53.6%と最も多く使用されていた。こうしたチーズの使用状況を、『主婦の友』の方がよりシャープに反映していると考えられる。

③ 主食・副食と調理法

つぎに『主婦の友』にみられるチーズの調理法を主食と副食に分けて考察すると、主食の調理法では、サンドイッチやスパゲッティなど「生での利用」が53%、グラタンやチーズトーストなど「焼く」調理法が38%、「煮る」調理法が5%で、『婦人之友』の場合とはほぼ同様の結果となった。

両誌の副食の調理法の比較を図5に示す。『主婦の友』では、グラタン・チーズ焼きなど「焼く」調理法が51%、サラダなど「生での利用」が26%、「揚げる」が17%、「煮る」が4%であった。『主婦の友』は『婦人之友』よりも「焼く」「煮る」調理法が減少し、代わ

〈プロセスチーズ〉



〈ナチュラルチーズ〉

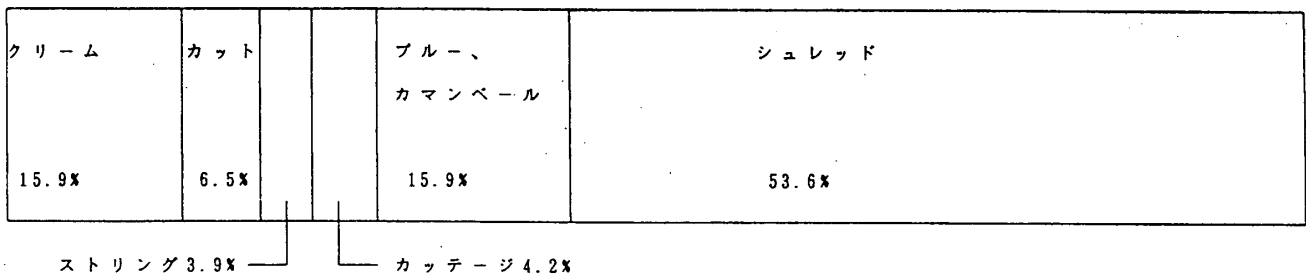


図4. 市販チーズのタイプ別構成比 (平成3年度)

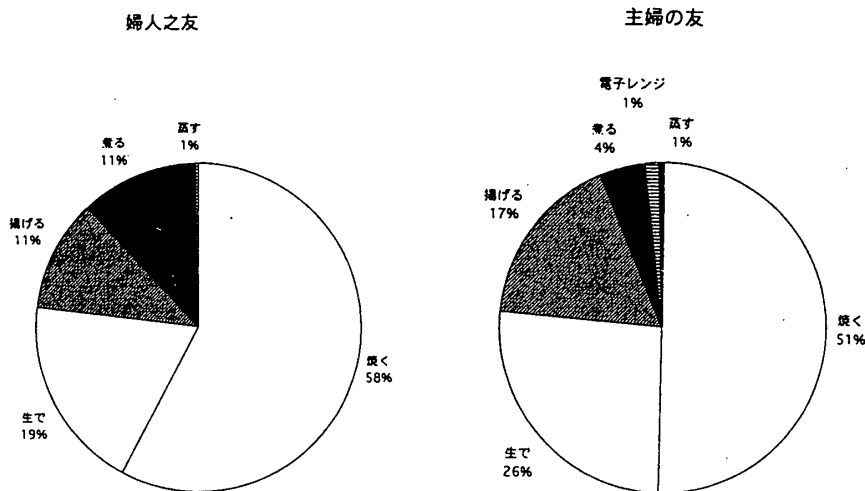


図5. 副食に使用するチーズの調理法の比較

りに「生で」「揚げる」の割合が増加している。グラタンなど「焼く」調理やシチューなど「煮る」調理は時間がかかるのに対して、サラダ・オードブルなど「生での利用」は時間的に手早くできることから、『主婦の友』の簡便志向の傾向がうかがえる。

東京、パリ、ニューヨークで家庭料理人気メニューを調べた結果、東京での特徴はトンカツ、てんぷら、フライ、唐揚げなどの揚げ物があることだが²¹⁾、油の飛び散る料理法は欧米の一般家庭では好まれない²²⁾。『婦人友』では欧米でのオーソドックスな料理法が紹介される傾向が強いものに対して、『主婦の友』の方に「揚げる」調理法が多いということは、型にとらわれず臨機応変に家族の嗜好を取り入れる傾向にあるといえよう。

④ 主要料理と使用チーズ形態の比較

出現頻度数の最も多かったチーズ料理は、『主婦の友』も『婦人友』と同様、グラタン、チーズ焼き、

サンドイッチの順で、それぞれの採録数は273, 177, 115であった。これら主要料理と使用チーズ形態との関連を図6でみると、グラタンの場合『主婦の友』では『婦人友』に比べておろしチーズが減少し、溶けるチーズの使用割合が増大している。

チーズ焼きの場合も、おろしチーズが激減し、代わりに溶けるチーズ、薄切りチーズの増加はめざましいものがあり、これらの結果は使用チーズ形態の推移の結果と同様であった。

つぎにサンドイッチの場合、クリーム状チーズの使用割合が半減し、薄切りチーズの割合が増大している。バターやマヨネーズを練って用いるクリーム状チーズよりも、スライスパックなどの薄切りチーズを挟む方が手軽なため選ばれたものと思われる。

2. チーズの種類および調理機器とチーズ料理記事との関連

つぎにチーズの種類および調理機器とチーズ料理記

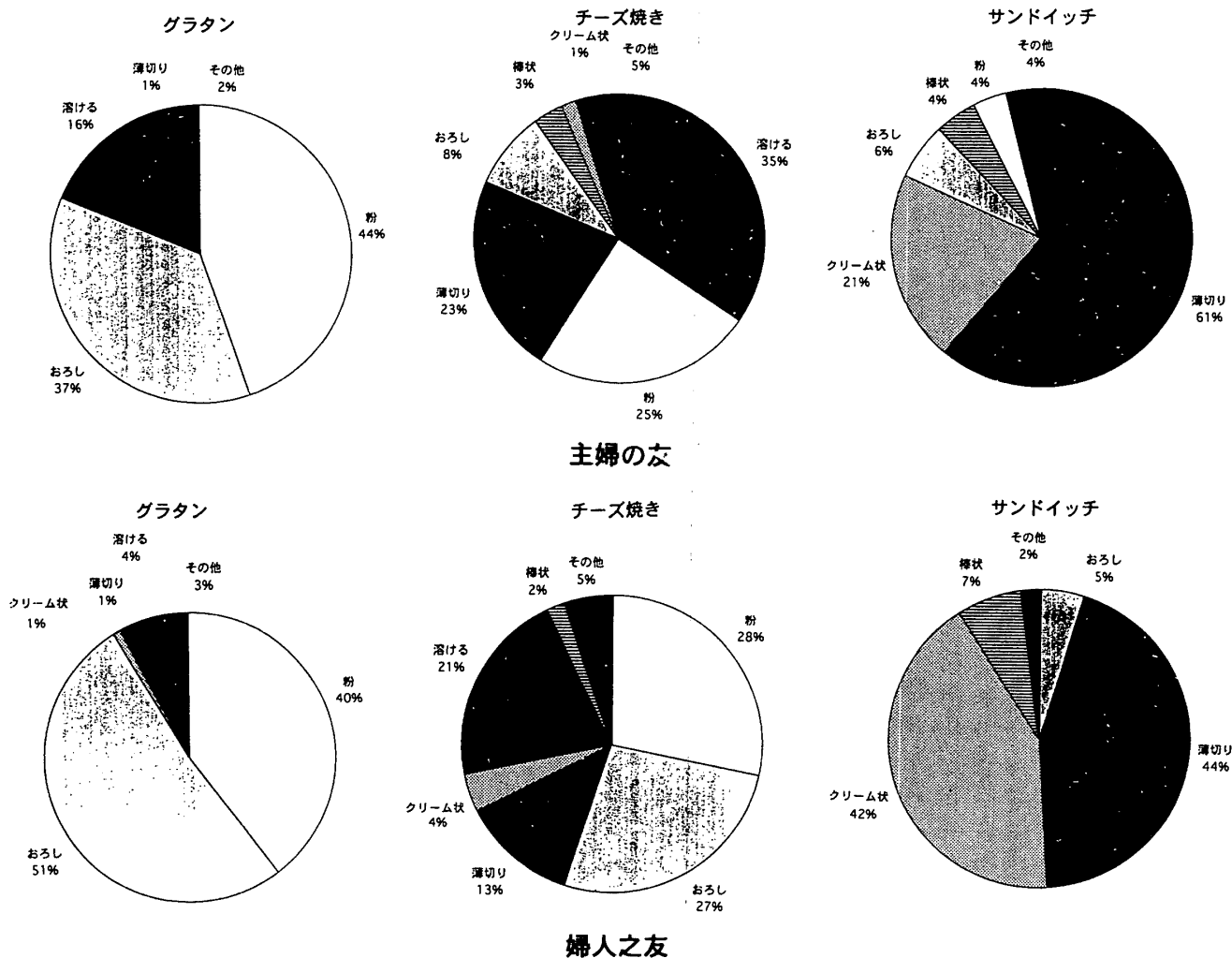


図6. 主要料理に使用するチーズの形態

表3. チーズの種類及び調理機器とチーズ料理記事

年	各種チーズ発売時期	チーズ料理記事初出		調理機器発売時期
		チーズの種類	調理機器	
T 2 3 5		○おろしチーズ ○粉チーズ	○フライパン ○天火	ガス七輪上のせ用天火 電気七輪
13 14		○クリームチーズ ○グリヤーチーズ		電気冷蔵庫
S 5 7 8 9	チェダーチーズ ブリックチーズ ゴダチーズ エダムチーズ プロセス(1/2ポンド) (6ポーション)	○パーミサン ●赤玉(エダム)チーズ		
10 11 16	プロセス(キャラウェイ入り) (ピメント入り) ブルーチーズ プロセス(スモーク)	○クラフトチーズ		
24 25 27 28	チーズスティック チーズの輸入再開される		○サンドイッチグリル	電気オープン 家庭用小型冷蔵庫 家庭用ミキサー
30 31 33 34	粉末バルメザンチーズ チーズスプレッド ベビーゴダ	○カテッジチーズ	●冷蔵庫 ●ポップアップ型トースター	ポップアップ型トースター ロースター 自動オープン ホットプレート
35 37 38	カマンベール 学給用プロセス	●チーズスプレッド ●エメンタール		
40 41 42 44 46 47 48 49	ナチュラルチーズが都市の デパートで販売される メルティーチーズ スライスパックチーズ	●スティックチーズ ●プロセス(ピメント入り) ●マリポー ●ゴダ ●ブルー ●チェダー ○リコッタ ○モッツアレラ ●エスロム ●ハバティ ●メルティーチーズ ○ベビーゴダ ●スライスパックチーズ	○ミキサー ●オープントースター ●ロースター ●電子レンジ ○冷蔵庫	冷凍冷蔵庫 オープントースター 家庭用電子レンジ コンベック 電磁調理器
51 52 53 55 56 57	カテッジチーズ ストリングチーズ シュレッドタイプチーズ	●カマンベール ●フェタ ●シュレッド(ピザ用) ○サムソー		フードプロセッサ オープン電子レンジ
60 61 62 R 1 5 6		●シュレッド(クッキング用) ○ストリングチーズ	●オープン電子レンジ ●ホットプレート ●グリル鍋	グリルパン

○「婦人之友」に初出

●「主婦の友」に初出

事との関係を表3に示す。戦前のチーズ料理記事は『婦人友』に初出のものが殆どで、『婦人友』読者層に西洋料理を積極的に取り入れようとする姿勢と、それを可能にする経済的裏づけがあったためと思われる。創刊当時の『主婦の友』の読者層が月収25~35円に集中している²³⁾のと比べて、『婦人友』のそれは30~180円²⁴⁾と比較的高い層であった。当時のチーズは現在のトリュフ、キャビア並みに高価なものであり、また調理機器も天火など高価なものが必要であった。こうした背景があって、戦前のチーズ料理記事初出には『婦人友』のものが多かったであろう。戦後は昭和35年頃から高度経済成長が始まり、国民生活はしだいに豊かになっていく。こうした社会状況を背景として、30年代後半から40年代にかけて、料理記事にみられるチーズの種類が多彩になり、調理機器も続々と発売されていく。庶民の生活水準が上がり、食生活を楽し

むゆとりができ、また調理機器の購買力が上昇した表れとみることができよう。ここで特徴的なのは『婦人友』よりはむしろ『主婦の友』の方に、初出記事が多くなっていることである。

つぎにチーズ生産の歴史に触れてみると、民間でチーズの製造が初めて行われたのは明治33年、函館のトラピスト修道院でソフトタイプのチーズとゴーダチーズが少量作られた。その後もチーズは北海道で生産され輸入品と共に、おもに東京、横浜、神戸、仙台等で販売されたが²⁵⁾、前報¹⁵⁾で述べた通りその消費量はごく僅かなものであった。

ところが昭和7年に明治乳業両国工業でチェダーチーズを、翌8年には雪印乳業遠浅工場でゴーダ、エダムチーズの生産を開始し、これらを原料としてプロセスチーズの生産が開始された。11年には雪印乳業でブルーチーズの試作生産も行われたが²⁶⁾普及するには

表4. チーズの需給表

(単位: トン, %)

項目 \ 年度	50	55	60	2	3	4	5	6
国産ナチュラルチーズ生産量 ^(②+③) ①	9,658	12,353	19,696	28,415	95.4 27,111	113.2 30,703	104.2 31,998	96.8 30,977
プロセスチーズ原料用 ②	9,401	10,089	13,840	18,245	96.2 17,559	112.1 19,691	103.8 20,439	93.4 19,080
直接消費用 ③	257	2,264	5,856	10,170	93.9 9,552	115.3 11,012	105.0 11,559	102.9 11,897
輸入ナチュラルチーズ総量 ^(⑤+⑥) ④	47,898	71,205	79,546	111,629	109.6 122,309	104.7 128,060	105.5 135,091	104.9 141,756
プロセスチーズ原料用 ⑤	38,823	45,410	40,200	44,371	110.6 49,091	106.3 52,192	104.1 54,350	107.0 58,155
(うち関税割当内)	(18,790)	(19,992)	(27,686)	(36,283)	94.8 (34,400)	114.2 (39,278)	100.2 (39,344)	96.8 (38,100)
直接消費用 ⑥	9,075	25,795	39,346	67,258	108.9 73,218	103.6 75,868	106.4 80,741	103.5 83,601
直消用ナチュラルチーズ消費量 ^(③+⑥) ⑦	9,332	28,059	45,202	77,428	106.9 82,770	105.0 86,880	106.2 92,301	103.5 95,498
プロセスチーズ消費量 ^(⑨+⑩) ⑧	54,274	63,991	63,808	75,897	106.5 80,814	108.1 87,346	104.1 90,923	103.4 94,002
国内生産量 ⑨	54,011	63,824	63,767	73,887	106.4 78,647	107.9 84,824	104.0 88,251	103.3 91,137
輸入数量 ⑩	263	167	41	2,010	107.8 2,167	116.4 2,522	106.0 2,672	107.2 2,865
チーズ総消費量 ^(⑦+⑧) ⑪	63,606	92,050	109,010	153,325	106.7 163,584	106.5 174,225	105.2 183,224	103.4 189,500
国産割合 プロセスチーズ原料用②/(②+⑤) チーズ総消費量	19.5 16.7	18.2 14.8	25.6 19.8	29.1 20.0	26.3 17.9	27.4 19.1	27.3 18.9	24.7 17.7

資料: 農水省牛乳乳製品課調べ

注1: ③及び⑥の直接消費用とは、プロセスチーズ原料用以外のものを指し、業務用その他原料用を含む値となっている。

注2: チーズ総消費量の国産割合は、ナチュラルチーズベースで推量している。

至らず、料理記事に現れるのは昭和41年になってからのことである。13年には雪印乳業でチェダーチーズが作られてプロセスチーズに配合され、16年にはプロセスのスマークチーズが開発された。このように戦前の工場生産のチーズはプロセスチーズが殆どであった。従ってチーズ料理記事に現れるグリュイヤーズ（グリュイエールチーズ）、パーミサン（パルメザンチーズ）、赤玉などは輸入品であったと推測される。10年のクラフトチーズはアメリカクラフト社製のプロセスチーズである。

戦後は昭和24年にチーズスティックが発売され、翌25年にはチーズの輸入が再開された。

昭和30年代には、粉末パルメザンチーズ、チーズスプレッド、ベビーゴーダ、カマンベールなどが発売され、中でも33年発売のチーズスプレッドは37年の『主婦の友』に早速掲載されている。

40年頃には各種ナチュラルチーズが都市のデパートで手に入るようになり²⁷⁾、料理記事に現れるチーズの種類が多彩になる。ここでも、メルティーズ、スライスパックなどの簡便なチーズは早速『主婦の友』に掲載されている。

現在ナチュラルチーズは一般家庭で広く使用されるようになっているが、その需給動向を表4で見ると、昭和50年の直接消費用ナチュラルチーズ消費量は9,332t、平成6年にはその10倍以上にのぼる95,498tに急成長している。このうち国産ナチュラルチーズは50年にわずか257tであったものが55年2,264tに急増しているのは、53年から55年にかけて牛乳が飽和状態となり、国内のナチュラルチーズ作りを推進する動きがでてきたためである。そして平成6年には11,897tとやはり急成長している。

この国産ナチュラルチーズ製造量を種類別にみると表5であり、セミハード系のゴーダ、ハード系のチェダー・エダムチーズの中で、ゴーダチーズが圧倒的に多く製造されているが、これらは殆どプロセスチーズ原料用として使用されている。カビによる熟成を行ったブルーチーズ・カマンベールチーズ、フレッシュタイプのクリームチーズ・カッテージチーズ・クワルク、その他ストリング・ハバティ・マスカルポーネなど30種以上が現在製造されている²⁸⁾。このように多種類のチーズが製造販売されるようになった現状を『主婦の友』はより反映していると考えられる。

表5. 国産ナチュラルチーズの種類別製造量

(単位：トン)

種類 \ 年度	50	55	60	2	3	4	5	6
ゴーダ	9,001	9,405	12,202	14,288	15,350	16,212	17,158	85.5 14,672
チェダー	243	636	4,208	5,325	5,580	5,868	6,730	98.9 6,654
エダム	—	—	6	15	12	13	11	90.9 10
ブルー	—	9	16	28	33	32	30	90.0 27
カマンベール	—	11	115	876	1,143	1,479	1,692	110.3 1,867
クリーム	58	612	814	2,726	2,576	3,151	3,131	99.0 3,100
カッテージ	199	759	747	801	764	829	851	94.6 805
クワルク	—	—	1,816	2,309	1,970	2,301	2,433	98.1 2,386
その他	—	864	377	1,016	1,299	1,490	1,399	88.4 1,237
合計	9,501	12,296	20,301	27,384	104.9 28,727	109.2 31,375	106.6 33,435	92.0 30,758

資料：農水省牛乳製品課調べ

注1：「その他」に含まれるチーズの種類は、ストリング、ハバチ、マスカルポーネ等（昭和55年以前はクワルクを含む）。

注2：製造量は、当該年度に実際に製造された数量。

つぎに調理機器との関連を見てみると、大正2年にチーズオムレツが紹介され、そこでフライパンが使用されている。現在はこの家庭にもあるフライパンが当時はまだ珍しく、『婦人之友』創始者である羽仁もと子は洋食調理に不可欠なフライパンの購入を勧めている²⁹⁾。

大正3年には、天火が使用されているが、ガス七輪上乗せ用天火が国内で発売されたのが大正5年なので、この時の天火は外国産の物あるいはそれを模倣して手作りしたものと思われる³⁰⁾。

昭和28年にサンドイッチグリル（ホットサンド器）の記事が現れるが、これも外国製のものと推定され、フライパンで代用することが勧められている。

国産第1号の電気冷蔵庫は昭和5年に発売されチーズの保存にも使用されていたと思われるが、一般家庭を対象とした家庭用小型冷蔵庫が発売されたのは、ずっと遅れて昭和27年となる。チーズ料理記事として現れるのは、30年冷やしサンドイッチで、真夏にサンドイッチを冷やして食べるというものである。

家庭用ミキサーが発売されたのは昭和28年で、チーズ料理にはあまり使用されず、だいぶ遅れて昭和41年にチーズ入りポタージュに使用されている。

昭和30年に発売されたポップアップ型トースターは、33年『主婦の友』に写真入りで紹介されている。40年には冷凍冷蔵庫、オーブントースター、家庭用電子レンジが発売され、その中でもいち早くオーブントースターの記事が42年『主婦の友』の料理記事に現れている。オーブントースターはオープンに比べて価格も使い勝手も手頃な点が受け入れられたのであろう。現代は家族の食事がそろわない個食化の時代と言われるが、オーブントースターはその点でも時代にマッチしたものといえる。60年代のオープン：オーブントースターの使用比率をみると『婦人之友』では1：0.13に対して、『主婦の友』では1：0.49とオーブントースターが頻繁に使用されている。電子レンジに関する記事は昭和44年、冷凍庫に関する物は遅れて48年に現れており、ここでは冷凍保存したチーズサンドイッチをお弁当に持参する例が紹介されている。

オープン電子レンジは昭和53年に発売された物が60年に、ホットプレートは35年に発売された物が61年に初出しており、グリルパンは平成元年に発売された物が5年に紹介されている。

以上、通して見ると、チーズ料理記事には焼く調理法が多かった関係から、それに関連した調理機器が多くみられた。そして昭和30年以降『主婦の友』の方が、

便利な調理機器を進んで取り入れようとする傾向がみられた。

IV. まとめ

以上の結果をまとめてみると、

1. チーズ料理の採録記事数の年次別推移は、『主婦の友』も『婦人之友』とほぼ同様のパターンを描いて、社会状況による影響が強く反映されていた。しかし、『婦人之友』誌のほうが創刊当初から西洋料理を積極的に取り入れているだけに、チーズが食生活上で活用されはじめた頃は、両誌には大きな差が見られた。
2. 使用チーズ形態の推移を比較してみると昭和50年代までは『主婦の友』も『婦人之友』とほぼ同様のパターンを描いていたが、60年代に入ると『主婦の友』の方が『婦人之友』よりも、手軽に使える溶けるチーズや薄切りチーズの割合が増大し、新しいタイプのチーズを進んで取り入れようとする姿勢が見られた。
3. 副食の調理法の割合を比較してみると、『主婦の友』の方が時間のかかる「焼く」および「煮る」調理法が少なく、「生で」の調理法が多いことから簡便志向がうかがわれた。また「揚げる」調理法が多いことから家族の嗜好を取り入れようとする姿勢がうかがわれた。
4. 『主婦の友』においても最も頻度の高かった料理は、グラタン、チーズ焼き、サンドイッチで、溶けるチーズや薄切りチーズの使用割合が『婦人之友』よりも高かった。これは2の結果と同様であった。
5. チーズの種類および調理機器とチーズ料理記事との関連をみると、チーズが食生活上で活用されはじめた頃は『婦人之友』の方に初出記事が多くみられた。これに対して高度経済成長期以降は、『主婦の友』の方に初出記事が多くなり、新しいチーズや調理機器を進んで取り入れようとする姿勢がみられた。

本研究に際し、終始懇切丁寧なご指導を賜りました武蔵野女子大学短期大学部石川寛子先生に厚くお礼申し上げます。

本文の要旨は平成7年度の日本家政学会食文化研究部会研究大会において発表した。

文 献

- 1) 小田切進：日本近代文学大事典第5巻，講談社(1977)
- 2) 岡満男：婦人雑誌ジャーナリズム，現代ジャーナリズム出版会 (1981)

- 3) 近代女性文化史研究会編：近代婦人雑誌目次総覧，1～15巻，大空社（1985）
- 4) 児玉幸多，小西四郎，竹内理三：日本史総覧VI近代・現代，p. 533，新人物往来社（1988）
- 5) 近代女性文化史研究会編：婦人雑誌の夜明け，大空社（1989）
- 6) 中瀧邦：『日本の婦人雑誌』解説編，大空社（1994）
- 7) 前掲5）：p. 9
- 8) 前掲2）：p. 28
- 9) 前掲5）：p. 54
- 10) 村上信彦：日本の婦人問題，p. 26，岩波新書（1978）
- 11) 小田切進：国史大辞典第6巻，図版日本の雑誌，吉川弘文館（1985）
- 12) 井手文子：文学，**26**，1107（1958）
- 13) 帯刀貞代：文学，**26**，1219（1958）
- 14) 主婦の友社編：主婦の友社の50年，p. 728，主婦の友社（1967）
- 15) 橋場浩子：日本調理科学会誌，**28**，257（1995）
- 16) 雪印乳業史編纂委員会：雪印乳業史1～5巻，雪印乳業株式会社
- 17) 家庭電気機器変遷史編集委員会：家庭電気機器変遷史，家庭電気文化会（1983）
- 18) 前掲12）：p. 1107
- 19) 前掲1）：p. 159
- 20) 山下基：第9回食生活学会研究集会資料（1995）
- 21) 飽戸弘：食文化の国際比較，p. 87，日本経済新聞社（1992）
- 22) 前掲21）：p. 88
- 23) 鹿野政直：戦前「家」の思想，p. 110，創文社（1983）
- 24) 斉藤道子：羽仁もと子一生涯と思想，p. 72，ドメス出版（1988）
- 25) 日本乳製品協会編：日本乳業史，**2**，34，日本乳製品協会（1960）
- 26) 和仁皓明：食の科学，131号，p. 37（1989）
- 27) 主婦の友5月号，p. 373，主婦の友社（1965）
- 28) 中央酪農会議・全国牛乳普及協会編：ナチュラルチーズ図鑑，p. 3，中央酪農会議・全国牛乳普及協会（1994）
- 29) 前掲24）：p. 63
- 30) 村井弦斎：食道楽・秋の巻，p. 87，報知社出版部（1903）