

「栄養」と「料理」を一つに

—香川綾と帝国日本の軌跡

西川和樹

はじめに

本論文では、19世紀末に生まれ、その後栄養と料理の分野の先駆者として息の長い活動を行った香川綾（1899-1997）の足跡について、主にアジア・太平洋戦争の時代と重なる前半生の活動を考察の対象とする。現在の女子栄養大学の創設者の一人として、不動の評価を与えられる香川であるが、本章では「料理家」としてその姿を捉え返してみたい。料理学校に通い、料理記事を投稿し、料理を講じ、ラジオ番組に出演するなど、とりわけ本章が考察の対象とする時代、彼女は後進の料理家の先駆けとも言える活動を展開した。その業績を端的に述べるならば、「栄養」と「料理」という従来は二つのものを、一つにすることをを行った。

この時代、食料状況の逼迫を背景として、食や栄養に関わる知識が社会に広く求められ、これを専門とする職業者には驚くほどの活動の機会が与えられたことは拙稿「栄養士、近藤とし子と危機の時代の栄養学」で述べた¹。ここで考察の主題とした近藤とし子は、戦後の混乱期に香川と同じ敷地に居を構えて栄養学園の再建に尽力するなど、両者の活動は時に同じ軌道を描き出す。だが工場給食の運営に携わった近藤が、資本主義の諸々の矛盾に対峙する存在であったならば、香川は国家と複雑な関係を切り結びながら、人びとの健康を確保することに奔走した。また近藤が自分の身一つで様々な現場を渡り歩いたとすれば、香川は人々の集う学園や雑誌を創設、時に自らも宣伝塔になりながら、「栄養」と「料理」を一つにする媒体としての役割を完遂したと言えようか。

この時期の香川の活動を評価しようとするとき、自伝における以下の記述をどのように読むべきかという問いが浮かび上がる。

戦争に賛成とか反対とかいうのでなく、明治の人間だから、自分の学問を人々のために活かすことしか考えていなかった。非常時であろうとなかろうと、健康がおろそかにされていいはずはないし、戦争や食糧難を理由に軍人と一

般人が差別されてはならない、と私たちは思っていた。これは、栄養学者として、時代や社会的状況を超えた主張であった²。

この文言は「栄養」と「料理」の道に生涯を費やした香川自らの実感を、ほぼ正確に言い表したものだと言える。「時代や社会的状況を超えた」ところで自らの活動を展開させたとする彼女にとって、「健康」は政治の党派性を超越した価値であった。

しかしこの文言を同時代の複雑な社会状況に置き直してみるならば、こうした実感とはまた違ったところで様々なことが生じていた。戦争の時代に「健康」を追求しようとするならば、戦時体制に自ら巻き込まれていくことは不可避であった。料理——すなわち、何をどのようにして食べるかについての具体的探究——は、戦時体制の構築を進める国家にとっても重大な懸案であり、食糧難を背景として、この時代の食の専門家たちには、様々な活動の機会が巡ってきた。従来のように本格料理を紹介することは難しくとも、新聞や雑誌、講習会や教育の場、ラジオ番組など様々な場で、限られた食材を合理的に使用するための知識や技能が求められた。こうした意味で、料理家は戦時から戦後にかけて極めて時局的な存在であった。

自らの学問を活かすことを考えた、と上の文言にはある。だがその学問は栄養や合理性の視点の導入によって剛健な兵士や健康な労働者を求める国家の論理とも一致する。本章では戦時から戦後にかけての香川の活動をたどることを通して、料理家と国家とのあいだに生じた複雑な関係について考察を深めたい。

1. 栄養と料理

(1) 前半生と先行研究

和歌山に生れた彼女は、地元の師範学校を卒業するも医学の道を諦めきれずに上京、1921年に東京女子医学専門学校に入学する。その後、東京帝国大学に在籍して研究活動に従事し、米の炊き方に関わる研究課題を受け持ったことから栄養学に開眼、以降、自宅で催した研究会を学園へと拡大させる。戦中・戦後の混乱期の苦難を乗り越え女子栄養大学を創設。2007年に亡くなるまで、生涯をかけて栄養と料理の普及に尽力した。

香川自身、複数の自伝を記した。また学園の沿革が記される際には決まってその生涯への言及がある。その生涯の全体像やそれぞれのエピソードの詳細については、それらの刊行物に委ねるとして、本章で記述の対象となるのは、香川が栄養学の実践活動を開始した時期より（1920年代後半）、自ら立ち上げた研究会を

女子栄養学園へと拡大（30年代）、戦時から戦後の食糧難に立ち向かい（40年代）、学園の関係者を植民地へと派遣する（40年代半ば）に至る時期で、より具体的には家庭食養研究会、香川栄養学園の広がり、国民食、献立材料配給所、植民地への展開について考察を深めていくことになる。

この頃の香川の活動について、先行研究ではどのような捉え方がなされているだろうか。食文化の通史『日本食物史』では、「国民の健康と栄養に関して、当時、実践的な栄養摂取方法を提案していたのは、栄養学者の香川綾である」として、栄養学の普及者としての姿が記され、また配給所の運営を通して、香川が学園の生徒や一般の喫食者に対して食教育を実践していたことも指摘されるなど、教育者としての姿が浮かび上がる³。栄養学の通史『栄養と食養の系譜』では栄養学者としての側面が重要視され、ここに（ビタミンBの豊富な）胚芽米奨励の系譜が指摘される⁴。

本章の主題に近いところでは、郷土食を主題とする著書の中で、矢野敬一が国民食と香川との関係を記述している。矢野は「大政翼賛会の国民食生活指導方針を聴く」という香川のインタビュー記事を参照して、国民食の実体を記述する⁵。香川は国民食の普及者、あるいは理念を周知する広報としての位置づけである。また、戦時の日本婦人団体連盟の活動を詳述した尾崎智子は、この団体が進めた白米食廃止運動に香川が積極的に携わったことを明らかにしている⁶。

先行する文献では栄養学者、教育者、婦人運動の活動家として香川の姿が捉えられている。そのどれもが「料理」と無関係ではないが、「料理」を中心に据えたものではない。これら先行研究は、考察範囲の広い通史的な論考が主で、香川の取り組みが言及される場合には、その性質上断片的なものとならざるを得ない。またこれら先行研究のうちのいくつかでは、香川が大政翼賛会の活動にも関わったことが記されるが、彼女がどのような経緯でこれに関わるようになったかについて詳しい説明はない。本論文では、『食のことづて』など、これまで扱われてこなかった自費出版の刊行物を考察の対象として加え、この点を詳しく明らかにするものである。

（2）料理学校のお料理

「栄養」と「料理」を一つにするというのが、香川の生涯を貫く一本の線であることを述べた。その名も『栄養と料理』は、香川の設立した学園の機関誌の名称であるが、1935年の創刊当時、この二つの言葉の組み合わせには野心的な響きを伴った。

香川が「栄養」と「料理」の両面を重視したことは、その経歴の初期に栄養学の研究活動に並行して料理学校に通ったことによく表れている。彼女が通った赤

堀割烹教場は、今井美樹が述べるように、「日本で最も早く当時の女性を対象に調理教育のために開校した」もので、「中流階層の女性を対象とし」、「内容は家庭の料理に主眼をおいたものであった⁷⁾。

上の指摘には中流階級の女性を通ったとあるが、香川によれば「嫁入り前の着飾った娘さん」が多かった。また、教え方は丁寧であったが「分量、時間、温度、調味料の割合等は、凡て適宜に程よく、柔らかく、火が通ったら、色がついたら、そして味を利いてみて定めるのである。その方法は全く化学実験とは程遠く再現性が難しく、途方に暮れてしまった」とその様子について伝えている⁸⁾。

『食のことづて』には、香川の記した「料理ノート」の掲載がある。「昭和二年」の日付とその内容からみて、彼女が赤堀割烹教場で学んだ時に記されたものと思われる。料理名、材料、作り方が記されたものだ。その一部を挙げると「シリンプスパター」（海老を野菜その他とバターで炒める）、「ガランデーオブチッキン」（鶏肉に詰め物をして蒸し焼きにする）、「レモンヂェリー」の料理名がみられる。全体として、家庭でつくるには過分に手の込んだものだといえる⁹⁾。

料理学校での経験を経て、料理を習うものと、栄養を研究するものが当時ほとんど相容れないということが明らかになった。このことは、料理を伝達する言語表現が、これを再現可能とする水準に未だ達していなかったことも示唆している。香川が分量や時間の正確な表記を目指したのには、料理学校におけるこうした経験があった。

(3) 家庭食養研究会

「日本では医学と栄養と料理を結ぶシルクロードを、まだだれも歩いた人がいないのだ」とは師の島蘭順次郎の言葉ではあったが¹⁰⁾、この言葉に後押しを受け、香川は1933年3月に自宅で家庭食養研究会を設立する。香川はこの研究会を始めた動機について語るなかで、従来の料理は、味や体裁を整えるだけで、栄養の視点が考慮されなかったこと、また、栄養の方を重視すると逆に味や体裁が軽視されてきた点を述べている¹¹⁾。当時、栄養に留意した料理はおいしくないという認識が一通りの相場であった。

この研究会では、午前中が栄養学の講義、午後は調理の実習に充てられた。講義の内容は大学の専門課程と同等であり、料理実習にはフランス料理や日本料理、中華料理の専門家が招かれた。この会の参加者であった上田フサは、日本料理を講じた渋谷力太郎の様子について「料理伝達は、計量から、の学長の意をよく理解され、計量スプーンをもたれ、これによろしいかなどとおっしゃりながら秤ることにもよく協力して下さった」と述べている¹²⁾。香川の自伝においても、使用された食材や調味料の分量を記録するだけでなく、火加減や加熱時間、調理の手

順など、料理に付随する諸々の要素を言語化したことが強調される¹³。

食養研究会では、当時の食事の常識には反して、「栄養」と「料理」が互いに両立し得るものという観点から調理や献立の作成が行われた。香川はこの会の主宰者として参加者を募り、講師として栄養学や調理理論を講じ、更には他の参加者と一緒に馬鈴薯の皮を剥いた。人びとが集う場の創出から、人脈の構築、知識の普及から手仕事まで、ひと連なりの流れに携わることは、その後の香川の向かう方向性と一致する重要な特色である。

(4) 1938年の出来事

家庭食養研究会は、1937年に「栄養と料理学園」と名を改めて近隣の三階建てのビルに移転、夜間部も開講するなど順調に規模を拡大したが、翌38年は香川の活動が別の方向へと広がる一つの重要な転換点であった。国家総動員法や厚生省の設置など、国民の日常生活を戦時体制へと組み組む重要法制が開始されたこの年、香川の周辺では師の島菌の一周忌を迎え、夫の昇三は栄養調査のため満洲へと赴いた。香川は学園の枠組みを飛び越えて、外へ外へと活動の領域を広げることになる。

この年、香川は日本婦人団体連盟の活動に積極的に関わった。同連盟はこの頃「白米食廃止運動」を活発に推進したが、この取り組みは、従来より栄養の観点から主食の改善を提唱した香川の方向性と一致するものであった。尾崎智子の研究によれば、日本婦人団体連盟は、日本キリスト教婦人矯風会や婦選獲得同盟など、東京の8団体が37年9月に結成した団体であり、既成の国防婦人会とは別の路線を掲げて活動を推進した。活動の中心的人物に吉岡弥生がいたことから、香川もこれに加わったと思われる。吉岡は香川の卒業した東京女子医学専門学校の創設者である。

白米食廃止運動が進められるに際して、香川は中心的な役割を占めた。白米食廃止が訴えられたのは、白米偏重の食生活が国民病とも言われた脚気を誘発する主要因とみなされていたためである。香川は、栄養学の知見をもとに白米に代えて胚芽米を摂取することを推奨した。白米食廃止運動に関わって、彼女は関係者の集う懇親会で料理講習を行い、また、運動のために作成されたポスターでは「お菜には、魚一（肉一）、豆一、野菜四で」という自ら考案した標語が採用された。香川は「料理講習会も開ける主食改善の専門家として」運動の「中軸」を担った¹⁴。

日本婦人団体連盟は、国防婦人会など当時の戦時婦人運動にみられた「女性の街頭での活動に批判的で、従来からの女性の領域である生活の分野での貢献が必要」との考えをもとに集った運動であったとする尾崎の指摘は興味深い¹⁵。この

時期の諸々の活動で、香川は「生活の分野」からの合理化を訴えた。38年には様々な団体に関わって外へ外へと活動の場を広げていった香川であるが、その活動は、「台所」や「家庭」に向かう内側の動きに方向付けられていた。

この年、香川は『栄養と料理』への寄稿を欠かさず、従来のように学園での教育活動に従事したから、極めて多忙な一年であったと推察される。その他にも国民精神総動員主催展覧会に出席（3月）、愛国婦人会で講習（3月）、国防婦人会で講話（5月）、ラジオ放送（JOAK）出演（10月）、赤十字博物館展示会視察（11月）などの活動をたどることができる。日本婦人団体連盟の活動に携わり、国や軍の関係者に対して白米禁止の法制化を訴えたのはこの年の前半のことだったが、このように同年の後半には国民精神総動員や国防婦人会の名前も登場し、この頃より食生活の改善という共通課題を軸に香川と国家との距離が次第に縮まっていったことがわかる。出演したラジオ番組の題目をみても、「子供の発育に必要な食物」（38年10月）など子供をテーマにしたものが、「御台所の建て直し」（40年12月）や「代用食糧の活用法」（43年10月）など、以降40年代へと移るにつれて時局を意識した内容へと変化している。

2. お料理で翼賛

（1）国民生活指導部と食糧報国連盟

香川の目指す方向性と国家の食糧政策が合致したことは、大政翼賛会の入会という出来事に象徴的に表れている。1940年10月に大政翼賛会が結成されると、その翌月に香川は国民生活指導部の嘱託という身分を与えられる。これを伝える朝日新聞には興味深くも「お料理で翼賛」という字面が並ぶ。その中で香川は「栄養学園も含めて翼賛会へ入ってくれぬかというお話でしたが、それでは余り窮屈になるので、もう少し自由な立場でお手伝いする事に致しました」という談話を残した¹⁶。この言葉から、学園が戦時体制に組み込まれることを自ら緩衝材となって防ごうとする意図を読み取ることも可能である。一方で後述のように、国民食という活動課題から述べれば、彼女は積極的に学園の関係者を巻き込んでいくことになる。

大政翼賛会国民生活指導部は、大政翼賛会の発足時に総務局内の一部門として設置され、翌年には大政翼賛会の改組によって「国民生活動員本部」と名称を改めた組織である。その活動課題は人口問題、衛生教育、郷土行事、転業対策と幅広く、国民生活の課題に解決もたらず運動の組織、実践、連絡、宣伝に携わる総合団体であった。この組織については「先行研究」のところでも挙げた矢野敬一の文献に言及がある。国民生活の安定化を図るべく、政府は物価統制や配給制の

実施など各種の対策を講じたが、人びとの食生活の水準は低下するばかりであった。これを背景に、近衛文麿内閣の「新体制」の提唱とこれに続く大政翼賛会の設立を契機としてより大胆な刷新が求められ、国民生活指導部により「生活新体制運動の建設」が提唱された。これら生活刷新のなかで、「食」に関わる具体的な施策が「国民食」であった。これが推進されるなかで、食糧の自給や郷土食の推奨、食生活の平等化などが訴えられたが、香川はこの流れに積極的に身を投じた。

国民生活指導部は、下記の食糧報国連盟とともに「国民食」具体化のために様々な方策を講じる中心的な団体であった。40年11月には、食糧報国連盟の主催、翼賛会の国民生活指導部内を会場として「国民食栄養制定委員会」が開かれている。これに「各方面の権威が参集」、議論を経て男性労働者一日あたりカロリー2400cal、タンパク質80グラム（女性はその8割）という栄養基準が決定された¹⁷。この数値を基準にして、具体的な献立の検討会やその試食会が行われた。合わせて自給自足、廃棄食物の削減、地域郷土食の推奨など重点項目の広報が進められ、映画『国民食』の制作・上映も行われたようだ¹⁸。香川の栄養学園でも41年に「国民食展覧会」が催され、ここで行われた国民食の試食会には翼賛体制に連なる多くの関係者が来校した。

もう一つこの時代の食糧政策の実行部隊として設置された団体に食糧報国連盟がある。同連盟については先行研究での言及が乏しいことから、その概要について明らかにする。40年8月結成になる食糧報国連盟は、「食」の国家的課題に取り組む官民一体型の組織として、「食糧報国運動」を具体化するための諸々の企画を立案、関係諸団体の連絡・調整を行った。結成を呼びかけたのは、国民精神総動員本部と糧友会であった。前者は、日中戦争開戦から大政翼賛会結成までの間、国民に戦争協力を求めるため、種々の規範の普及や末端組織の整備を試みた団体、後者（＝糧友会）は大正期に設立された陸軍の関係団体で、国民の食生活の安定を掲げつつ、主に軍隊の糧食に関わる研究・実践を推進した団体である。この両者の呼びかけによって集められた関係諸団体は、国家機関から軍隊、婦人団体から専門学校、民間の研究団体から食品業界まで幅広い。この中には香川の栄養学園も含まれる。

40年刊行の『食糧報国連盟要覧』によると、同連盟は、食糧報国連盟は理事や顧問の他に、企画委員（14名）、食糧委員（26名）、栄養委員（14名）、技術委員から構成される¹⁹。栄養委員の委員長は、慶応大学病院院長の大森憲太が務めた。他には、原徹一や有本邦太郎らの東京市衛生試験所の人脈や陸軍から川島四郎が名を連ねている。また香川昇三も栄養委員の一人であった。活動項目として、食生活指導、料理講習会、展覧会、共同炊事、調査活動、表彰等があり、より具体

的には「興亜パン」や麦食（パン食）の普及、栄養相談所や「巡回栄養普及班」の設置、「銃後調理奉公」や「地域的共同炊事」の実施が挙げられる。ここに「国民食」が加わる。

ともに40年結成の食糧報国連盟と大政翼賛会国民生活指導部は、この頃の「新体制」設立の機運に呼応して、共通の方向性をもって活動を推進した。両者を比較するならば、大政翼賛会の一部門である国民生活指導部が、生活全般を対象とした「上」からの働きかけであるとするならば、民間団体から多くの関係者の加わった食糧報国連盟は、「食」に特化した具体的な活動を推進する中間団体という位置付けとなる。香川は、嘱託という立場で国民生活指導部に所属した一方、女子栄養学園の代表者として食糧報国連盟の「発起人会出席者」にも名を連ねるなど、双方の団体と密接に関わった。すなわち彼女はこの時代に求められた「食」の規範を大上段から説く場所を与えられた一方、国家と国民の双方に働きかける中間団体にも携わり、さらには以下で述べるように、各家庭に食材を届ける実行部隊としての役割も担うなど、上から下までの一つの連なりをつくりだした。このことについてより詳細にみてみよう。

（2）国民食の協力会議

上の二つの団体の主催により1940年12月に、国民食を具体化するための「献立協議会」が開かれている。会場となった松本楼は、以前より政治演説の舞台となるなど、洋食屋にして近代史の諸々の出来事を引き寄せる場であった。主催者側の上役に加え、多方面の「食」の専門家が集ったこの会合では、入手可能な食材に段階的な制限がかけられるなかで、国家的な視点から食糧統制を推進する専門家と、生活者の目線で暮らしの合理化に取り組む専門家の交わる一つの結節点となった。香川もこの会議に出席した。

同会の様子については、朝日新聞が「“献立”に議論百出 国民食の協力会議」という記事で伝えている²⁰。香川の他の参加者として、野津謙（翼賛会国民生活指導部副部長）、大森憲太（食糧報国連盟栄養委員会委員長）、山下茂（日本料理研究会）、近藤とし子（日本勤労栄養学校）などの人物の名が挙げられている。記事の冒頭「“国民食”の制定にも下情上通の協力会議」とある。大政翼賛会国民生活指導部や食糧報国連盟の役員など、「上」の人びとに対して、「お台所の問題だけに婦人代表十二名という華々しさ」と伝えられる、女子大や栄養学校の専門家が「下」からの実情や問題を伝えるという筋書きで会が進行したことが読み取れる。

そこで争点となったのは、限られた予算のなかで国民食の栄養基準を満たす具体的な方法であった。実際、国民食が学問的な視点に偏りすぎた「机上の空論」

であり、材料の入手や予算の点で「実情を無視した点がある」と批判的な意見も提出された。限られた予算内でいかに栄養と味に配慮した献立をつくるか、という問いを基本線として、「食」を専門とする参加者たちが献立の紹介や提案を行う。これに対して香川や近藤が、「材料入手難や高物価の現状で三十銭内外で献立を作った方の苦心が知りたい」と問いかけた。栄養の問題のみにとどまらず、実際に調理する際の諸問題、さらには経済的な視点や流通に関わる課題も浮上したようだ。結局「議論百出」のうちに会議は幕を閉じたと同記事は結ばれる。

その後も同じ松本楼を会場として、代用のパンや馬鈴薯に関わる試食会が行われた²¹。これに香川が出席したという記録は残されていないが、これらも含めて一連の流れをまとめると、国民生活指導部・食糧報国連盟の結成（1940年）、「国民食」栄養基準制定（同年10月）、献立協議会（同年12月）、試食会（41年前半）という大きな流れが確認できる。

（3）国民食

1941年の春に学園で催された「国民食展覧会」はこうした流れを受けて開催されたのであった。翌月の『栄養と料理』4月号は「国民食展覧会号」と銘打たれ展覧会の内容が再現された²²。その冒頭「国民食とは」を参照することで、「国民食」の内実について考察を加えたい。ここでは以下の七つの項目に分けて説明が行われている²³。

- 一. 国民としての食物です。
- 二. 国民食は我国の食糧政策に従い自給自足の方針により食品の材料も、数量も定められて居ります。
- 三. 国民食の分量は年齢や働く程度に応じて定められます。
- 四. 国民食はカロリーと蛋白だけで定められては居りません。
- 五. 国民食は全国民の食事です。
- 六. 国民食は一年中の食事です。
- 七. 国民食は食糧の完全利用を目指します。

各項目にはそれを補うための説明書きが付けられている。「一」の「国民としての食物です」には、「私共の身体は自分の勝手に生活するのではなくて、国家の為にお役に立てねばなりません」とある。戦時動員の進められる折、「食」を通しての国民化の呼びかけである。「五」の「国民食は全国民の食事です」はいかにも国家主義的な言い回しであるが、この項目には「全国のどんな土地でも其の土地の物産と気候風土に由来した郷土的な国民食が生まれます。米はなくとも雑穀

や芋で立派な国民食が出来ます」とあり、郷土食や代用食を奨励する項目であることがわかる。

こうした時局的な呼びかけがある一方で、「三」の「年齢や働く程度に応じて」取るべき栄養価が違ふこと、「四」の「カロリーと蛋白だけ」でなくビタミンなど他の栄養素にも注意すること、「六」の「国民食は一年中の食事」、すなわち適切な食生活を常に継続しなければならないことなどは、戦時に限られることなく、その後も広く呼びかけられる普遍的な栄養学の価値である。その他に「二」や「七」では、食料の自給自足や食物の完全利用が訴えられている。これらを総合すると、冒頭の文言こそ当時の戦時動員体制を強く想起させるものの、栄養バランスの取れた食生活や郷土食の推奨、食物の無駄の排除などは現在にも通じる価値観が述べられている。重要なのは、これらの説明が、上の国民生活指導部や食糧報国連盟で目指された方向性とほとんど全く一致するという点だ。

3. 浮かび上がる共同／協同

(1) 共同炊事・栄養食配給所

ここまで大政翼賛会や食糧報国連盟を視点の中心に据えて、主に上段からの動きを追った。本節では、さらに目線を下に向けて、国民食の献立が各家庭に実際に引き入れられるまでの流れをたどりたい。日中戦争開戦以降、戦局の停滞によって政治の領域では、「新体制」の構築が叫ばれたが、労働の現場では戦時の変化に対応するために、様々な場面で「共同／協同」が試みられた。地方の視点から「銃後」を記述した大串潤児は、こうした事象を「浮かびあがる共同」という言葉によって捉えている。大串が述べるように、とりわけ農村部では「旧来の労働刊行の再編成が問題」となり、農作、炊事、託児など労働効率を高めるべく諸々の「共同」が呼びかけられた²⁴。ここには「共同炊事」が含まれるなど、その呼び掛けは「食」の分野にまで直接的な影響を与えた。

時代の流れに即応的に反応した香川であるから、共同炊事についても大きな関心が向けられている。例えば、『栄養と料理』の「桐生共同炊事見学記」では、「配給の実際」、「受給者側の声」、「共同炊事の消極面」など、学生が現場に赴くことで得られた情報が11頁にわたって記されており、関心の高さが窺える²⁵。また同誌42年10月号には特集「農繁期の共同炊事」が組まれている。ここには香川の「農村共同炊事の献立の作り方」や学園生徒による「農繁期の共同炊事報告記」などが含まれる。後者は勤労奉仕の一環として共同炊事に従事した実践の記録である。学生たちは共同炊事の基礎を学んでから関東近郊の各地域に派遣されたが、そこでは実状まじまじの各地の状況に直面した。例えば同じ群馬県でも、実行組合の

先導により前年より共同炊事の実施された長尾村では能率的に作業を進められたが、桃井村では「村人は共同炊事等は夢にも知らない」ために、参加者と食材を集めることから始まった²⁶。「共同／協同」をめぐる取り組みは、当然のことながら各地で大きな地域差があった。

同様にこの時期に広がった取り組みとして、「栄養食配給所」がある。これは工場を対象とした給食制度の一つであり、近隣の工場に栄養価の高い食事の提供を行った。1933年に埼玉県川口に設けられたのを皮切りに、37年の時点で関東地区を中心に全国で54ヶ所が設置されるなど、緩やかな広がりを見せた²⁷。萩原弘道によると、栄養食配給所は「独立した調理場を設けて一次加工又は二次加工を行った後、これを運び出して数カ所の喫食者に供するもので、中小企業体、地域小単位に対して適合していた」もので²⁸、言わば地域に点在する工場向けの配食センターであった。

東京江東地区の栄養食配給所に深く関わった山岸晟の回想によれば、はじめ周辺の工場や家庭を対象として共同炊事場を設置したところ、すぐに千人分以上の需要が舞い込むようになり、新たに三つの配給所が近隣に設置されたという²⁹。大規模なものでないものの、この取り組みは関東圏を中心に各地へと広まった。山岸はその後、厚生省嘱託の身分として共同炊事の普及を進め、40年には「共同炊事を行う場合の注意」を『栄養と料理』に寄稿している。栄養食配給所に同時代の「共同／協同」が根付いている。さらにこれは次にみる香川による材料配給所の取り組みに直接連なるものであった。

(2) 栄養学園の材料配給所

材料配給所は「共同／協同」へ向かう同時代の雰囲気から生まれた栄養学園の取り組みであった。これは献立に沿って用意した材料を家庭の人数に応じてまとめて配給するもので、仕組み自体は単純であるが、店頭で食材を入手することが困難になると、材料調達の手間を省く取り組みとして注目を集めた。運営にあたっては栄養学園から人員が派遣され、献立の作成、材料の仕分け、利用者への説明などが行われたが、その献立は国民食の基準をもとに作成されるなど、国民食の実践としての意味合いを持った。

1940年秋に学園にほど近い巢鴨地蔵通りに開設されたものが最初で、配食数はおよそ100名分であった。香川はこの配給所について、かねてから自ら構想していた案が「厚生省労働局指導課」の指導のもと「巢鴨商業組合の熱心な御希望と御協力」があり実現に至ったと記す³⁰。材料配給所が、国民食を具体化する方法としてみなされていたことは、例えば、『栄養と料理』に掲載されるこの取り組みが、はじめ「栄養」献立材料配給所と呼ばれたのが、次第に「国民食」献立

材料配給所という名に取って代わられたことにも示されている。他にも同じ取り組みが「共同献立配給所」や「栄養配給所」など、複数の名称で呼ばれることもあるが、ここでは「材料配給所」に統一する。

巣鴨の配給所を皮切りに、以降その他に世田谷用賀（配食数およそ60）、大森雪ヶ谷（同500）、目黒高等女学校校内（同100）、豊島区上がり屋敷（同500）に設置された。この取り組みを報じた新聞記事によると朝食3銭、昼食6銭、夕食16銭で一人前の配給が受けられたようだ³¹。合計すると25銭で一日の食事を賄えることになり、上記の献立協力会議にて「三十銭内外で」できる献立を求めた香川の主張と矛盾のないことがわかる。大森雪ヶ谷の配給所に配属された勢馬鞍子によると、はじめ食材を横領する「助手達のしつけの悪さに腹がたった」が、人員を整理して地元の婦人会の女性たちに支援を求めるなどして運営を軌道に乗せた。日々の業務としては、早朝より市場への買い出し、献立の作成、材料を切り分ける仕事をこなし、14時頃より「取りにくる人々に対して料理の説明と、作り方の実演をした」。食材の入手が困難になると「大八車を挽いて買い出しにも出かけ」、また「私物の石けん」などを用いて物々交換を行うなどして切り抜けた³²。前述の栄養学園の「国民食展覧会」では、周知活動の一環として、材料配給所を題材とした紙芝居の催しがあった。その内容は配給所の利点を強調する分かりやすいものであったが³³、このように実際の運営には様々な困難が伴っていた。

香川は『栄養と料理』でこの取り組みを頻繁に取り上げる。そこでは例えば「科学」、「無駄排除」、「健康」、「合理的」の語句を用いながら、この制度の裏付けとなるような理念上の説明も行うが、さらに従来の共同炊事との比較を通して材料配給所の利点を明確にしている。これに拠れば、農村の共同炊事とは異なり、配給所は大規模な炊事施設を必要とせず、各配給所には栄養士が派遣されるので、組織的な栄養指導を行うこともできる。食材の確保も専門の担当者が行うので、分配の不平等も解消され、食材の無駄も抑えられる³⁴。加えて、受け取った食材は家庭で料理されるので、家族の好みに応じて味の調整が可能である。共同炊事の先例を意識しつつ、その課題を乗り越えようとする試みであった。ここで明確に言語化されているわけではないが、この瞬間、香川が思い描いた「栄養」と「料理」が一つに結びついた食事が家庭で実践されることになる。

さらに制度設計や理念の説明に終始するだけでなく、香川はこれが円滑に進むように尽力した。栄養の学知を研究室の中に閉じ込めることはせず、料理を通して人びとの日常生活に落とし込もうとすることが彼女の基本姿勢であったから、一方では目標となる数値を掲げて食生活改善のための理念的な働きかけをしながら、他方では流通機構の整備や献立の提案を含めた具体的な支援を行った。自伝では、彼女が翼賛会の会員であったために、当局の許可を得て市場から直接食材

を買い入れることが可能になったことが明らかにされているが³⁵、自ら市場へと赴いて食材の調達も行った。また、各地の材料配給所で業務を行う関係者を集めて座談会を開催し、運営上の課題や改善点の共有を行った。「下情上通」とは国民食の献立協議を伝える新聞記事の言葉であったが、香川を軸に材料配給所の広がりを見ることで、国民食と台所を、栄養の専門家と家庭の主婦を、そして翼賛体制と栄養学園とを直接的につなぐ結び目が明らかになり、彼女が独自に「下情上通」を推進した様子が浮かび上がる。

(3) 利用者の声

『栄養と料理』には、これら配給所の利用者の声が寄せられている。ある者は、油の入手が困難な時期にてんぷらが食べられたと述べ、さらに「八百屋には一個の薯も無いのに私共の配給籠には美味しそうなさつまいもや里芋が入っている事もあります」として、食材の増量の点で効果を認めている³⁶。別の利用者の声は「一受給者の感想」としてラジオの電波に乗って届けられた。『栄養と料理』掲載の原稿によると、この利用者は毎日の食材の買い物に2時間以上費やしていたが、配給所を利用するようになって15分で済むようになったという。さらに配給所の利点について「栄養」、「合理化」、「経済」、「仲良し」の点からその利点が説明される³⁷。「仲良し」というのは、同じ献立を食すことで、家族内や隣近所の親しみが増すというものだ。

このように肯定的な声が集まるのも、反響が届けられる媒体が『栄養と料理』に限られるためである。実施期間や地域が狭いこともあって、管見の限りその他の媒体ではこの配給所についてまとまった反響は残されていない。そのなか『栄養と料理』42年3月号の「調査報告」は注目に値する³⁸。ここでも基本的に配給所の効果が肯定的に述べられるが、その枠組みには収まらない利用者の受け止め方も書き込まれている。「調査報告」によれば、配給所を利用するのは計526世帯であるが、世帯の合計人数と実際の配給数には開きがある。すなわち、配給所を利用する場合でも家族の人数分受け取らない家庭があり、実際の受給人数は全体のおよそ7割程度であった。その理由として、経済上の理由や家族のなかに仕事の都合で外食者のあることが挙げられるが、好みの問題があることも見逃せない。「食味上、一定の食品では満足出来ず、家族のうちで、人数を減して、好みの食品を加える家庭があります」として、食の好みで受給を控える世帯が、経済を理由にするものと同程度あった。「野菜が多すぎる」という具体的な理由も挙げられている。

瀧野川材料配給所の責任者は、関係者が集った座談会のなかで、「食餌を籠へつめて二十五銭で分ける簡単の様にお考えになるかも知れませんが、この籠の中

に国策が盛り込まれているのです」と述べるなど、それが国家の施策と一致している点を強調する³⁹。「国策が盛り込まれている」材料配給所は、国民食の理念と栄養価を各家庭の食卓に届ける装置であった。食材確保のための時間の削減、栄養知識の普及など、配給所が一定の効果をもたらしたことは事実であるが、この味覚を理由としたささやかな拒絶には、国策とする食事が届けられることへの小さな抵抗が紛れ込む。

(4) 新生活と住み方

材料配給所は、香川が学園の人材を積極的に活用して立ち上げた新しい制度であったが、そこには「共同／協同」を志向する同時代の精神性、栄養食配給所や共同炊事のような「食」の分野の制度的蓄積、さらには翼賛体制で進められた「国民食」の施策など、複数の力学が働いていたことを確認した。この取り組みの渦中に、香川が別のところで「共同／協同」へと向かうより大きな力学に触れていたことを示すために、『新生活と住み方』という刊行物を取り上げたい⁴⁰。

これは、住宅営団設立をうけて催された41年の会合の速記録が、大政翼賛会文化部編の冊子として翌年に刊行されたもので、香川も参加者の一人であった。進行役を務めたのは今和次郎で、その他の出席者として岸田国土（大政翼賛会文化部長）、大河内一男（東京帝国大学）、氏家寿子（日本女子大）をはじめ、「衣」「食」「住」各分野の専門家が揃えられた。冒頭で「今日ほど生活という問題が世間一般の注意をひいている時代はない」と岸田による時代状況の概観が述べられる。この会合の話題には「日本の生活文化の創造」や「家族精神の発展」など理念的なもの、「家具、生活用具を見直す」など個別具体的なもの双方への配慮がみられる。

「食物、食事の問題」の項目のなかに香川の発言が残されている。ここでは、配給機構を整えることの必要や、台所の科学化の重要性など、この時期に他媒体でも行った主張を繰り返している。例えば配給の問題について、「食糧を円滑に配給するには、その住宅区域の業者と消費者との間に、または生産者と消費者との間に、十分な理解と協力とが必要であります」と彼女は発言する⁴¹。配給の実施の成否が、微細に広がる地域の人間関係にまで踏み込んで述べられることから、この発言の念頭には材料配給所の取り組みがあったことがわかる。

この会合における香川の発言はわずかなものであったが、ここに居合わせたことは重要な意味を持つ。例えば山室善子が「生活協同化」の一例として「農村の共同炊事」や「都市の共同献立材料配給所」に触れ、続けて「生活全体」を意識した取り組みをする必要があると述べるなど、この会合では「生活」を包括的に捉えた大きな視点から、人びとが協力して生活改善を行うための具体的な方策が

話し合われている。多くの点で、その具体策には合理的、科学的視座を日常に取り入れることが求められる。

こうした点は、それまでに何度も反復されてきた生活改善の作法の焼き直しであるとも言えるが、参加者の一人である大河内一男は、この議論を引き受けながらこれを別様に展開させる。「共同炊事や共同保育の急速度な発展は、生活の協同化の上から見のがすことのできない大きな社会的意義を持っております」として「共同／協同」の重要性を確認しながらも、これを「新しい生活様式の発展」と捉えた大河内は、その新しい生活様式によって「従来全く敬遠されておりました既婚婦人の労務その他の方面への動員」を画策する⁴²。すなわち「生活」の合理化によって生まれた余剰は、労働力創出のための動因として画策されているのであり、それは「従来全く敬遠されておりました既婚婦人」によって担われる性質のものであった。「新しい生活様式の発展」は、一面では総力戦体制に連なる人的資源の涵養という側面を持っていた。だとすれば「栄養」と「料理」を一つにするという香川の企図は、「台所」と「国家」が近接するなかで、新たな労働力の創出にもつながり得る展開を用意したことになる。

4. 拡張する台所

(1) 台所と植民地主義

「栄養」と「料理」を一つのものとする、ひいては人びとの健康に貢献するという目標は、国民食という理念と材料配給所という方法を通すことで、具体的なかたちでそれぞれの家庭に届けられた。香川には、いかにして日々の食を確保するかという意識はあっても、戦争に積極的に加担したという意識は薄い。ここではまた別の角度から、戦時の香川の活動について考察を行う。植民地との関わりである。

料理家と植民地主義との関係は見え難い。これは、料理家が「家庭」という内向きの領域を対象とするためで、その活動は戦時においても政治的、社会的な状況と切り離して考えられる傾向にある。しかし香川の場合、例外的に、植民地主義との接点を見いだすことができる。ここで取り上げるのは、上田フサと小林トミの二名である。上田は朝鮮総督府の技官として食生活の改善に取り組み、小林は満州の赤十字病院で病院食の業務を遂行した。

例えば朝鮮半島の場合、当地で栄養行政に関連して日本内地の「近代的な」制度が同地に移管された事実が知られている。コ・スンホの研究によれば、1930年代の中盤以降、当地の栄養学者らの主導によって、現地住民を対象とした栄養調査が行われた。これによって、現地住民の食生活が科学的な言語に置き換えら

れ、カロリーは十分だがビタミンや動物性たんぱく質が不足しているなど、それが栄養学的に「劣った」ものであることが明らかにされた。これを推進した栄養学者には、むしろ人びとの生活の窮乏を、食生活の合理化を通して改善したいという善意があったが、こうした共感的な立場こそが、国家による「福祉」を求める根拠となった。栄養学は植民地統治の作法として、人口、健康、身体といった領域の管理を通して権力体制を強化したという⁴³。

その一方で、ここで取り上げる上田や小林のように、実務者としてより具体的な活動に携わった人びとの存在については、関連資料が不十分なこともあり、明らかでない点も多い。上記のような力学が作用するとしても、そこに「料理」という観点を差し込むならば、異なる角度からの考察の余地が残されている。事実、上田が残した文書からは、近代的な学知や日本内地の価値観を一方向的に押し付ける姿勢よりはむしろ、現地の食生活を通して、日本内地の習慣を相対化しようとする意図を読み取ることができる。こうしたまなざしは、双方の土地に出自を持つことに加え、「料理」に対する専門的な知見を有する上田の観察眼から生じたものであった。

(2) 上田フサ——朝鮮半島

上田は1910年に京城で出生。父は京城で建築材料店を営んでいた。「京城は海の幸、山の幸と豊かな食材に恵まれ、現地の人たちと親交があったために日本料理とともに美味しい韓国家庭料理も食卓を飾っていたようです」と上田の姪にあたる人物は記す⁴⁴。

京城第二公立高等女学校を卒業後、27年に東京女子大に入学するも体調の理由から3年で中途退学、京城に戻る。その後、38年に女子栄養学園に入学、翌年の卒業後、助手として同校に在籍。41年に再び京城に戻ると、朝鮮総督府の衛生課に勤務、他にも梨花女子専門学校などで講師を務めた。45年7月に大阪に引き揚げる。帰着後は、専門学校の講師を務めた後、47年より女子栄養学園に赴任。以降、同校の講師から教授までを歴任、80年の退職まで主に調理学の講義を受け持った。朝鮮総督府の時より『栄養と料理』への寄稿があり、『上田フサのおそうざい手ほどき』などの料理書の刊行もある。執筆や教育を通して韓国・朝鮮料理の普及を積極的に行った。

上田の記した「戦前のソウルでの仕事」という文章から、朝鮮総督府の時代の仕事を窺い知ることができる。これに拠れば、上田は京畿道衛生課優生相談所に在籍、結核予防や栄養相談が主な業務であったが、その他に多岐にわたる業務を遂行した。例えば、優生相談所での料理講習、道内各地に赴いての講習会、京城師範附属小学校での給食指導、同校児童を対象とした栄養調査、高等女学校向け

の家庭科の教科書の編纂、織物工場での食事調査などが挙げられ、現地の日本内地出身者に向けて韓国料理の紹介も行った⁴⁵。

赴任のおよそ半年後に『栄養と料理』に寄せられた「朝鮮の食生活とその料理」を読むと、これらの実務的な活動を通じて、現地の「食」に関する知見を深めた様子も窺える。現地の人々はとりわけ肉の使い方が巧みで、野菜を美味しく料理するために少量の肉を「頭の中から尻尾の先まで適材を適所に駆使して」使う。こうして在来の食生活を尊重する上田が着目するのは、ここ十年ほどでみられた風景の変化であった。以前は冬の時期になると「看板の代用」として「牛の大きな頭」などが食堂の店先に吊り下げられているのをよく見かけた。ところが近年になって、日本内地の食生活を模倣してか、その景色が失われつつある。うどんやカレーライスなどの店も増えている。「日本内地の生活をそっくり外地にあてはめている愚は繰返し叫ばれておるのでありますが」として、これに歯止めがかけられない状況に疑問を呈すかたちで文章は締めくくられる⁴⁶。

(3) 小林トミ——満洲

満洲における栄養行政の展開、あるいは「料理」を介した内地との関係について、明らかな点はさらに少ない。その中、栄養学園からの派遣で病院給食の業務に携わった小林トミは、『私の履歴書 栄養士として旧満洲へ』という自費出版の刊行物のなかで、赴任先の業務について具体的に記すなど貴重な証言を残している。

小林は1924年秋田県生まれ、地元の女学校を卒業後、44年に女子栄養学園を卒業。その後、学園の敷地にある農園の管理を担当していた彼女は、香川の要請に応じて満洲への赴任を決断する。渡満後より終戦の三日前まで満洲国赤十字社チャムス病院に勤務した。その後過酷な引揚げ体験を経て帰国、女子栄養短期大学の教員として戦後の時代を送った。

小林の著書には、敗戦の混乱の中で命からがら逃げ延びる過程がつぶさに記されている。「生死を賭けての脱出」、「略奪と人身御供」、「新京での不思議な仕事」と見出しをたどるだけでも、同書が引揚げ体験に関わる重要な証言であることがわかる。引揚げの過程では彼女の料理の技術がいくつもの興味深い体験を引き寄せたことも記される。

戦争末期の時代まで、栄養学園には人員の派遣を要請する依頼が舞い込んだようだ。小林の場合、すぐに応じる者がいなかったため、香川に直訴されるかたちで赴任を承諾している。派遣先について、医療従事者は70名程、職員と入院者を合わせると600名の規模になる大きな病院で、そのうち食事に携わるものはおよそ10名ほどであった。また、「病人にも職員にも日本人もいれば朝鮮の人も満

洲の人もいて、なかなか複雑でした」と述べられるように、多民族が集う現場ならではの困難もあり、時に食料の分配をめぐるトラブルも生じたという。食堂については「私が働く供食現場は約十名。内訳は栄養室長一名、調理担当三名、皿洗い三名、そのほか下働きは二、三名ですが、その日の作業具合によって調理の者が皿洗いをするなど、臨機応変に動いていました」と小林は記す⁴⁷。

女子栄養学園の関係者には、前述のように香川昇三が満洲に滞在するなど、継続的な関係がみられる。小林は、同地で栄養士として働く学園の先輩の土屋マスに出会った挿話を記している。他にも、学園で学んだ石田敏子は43年の秋に満洲東安市に赴任した。彼女は現地で材料配給所を開設する仕事に携わったというが⁴⁸、これを含めて満洲に派遣された料理家や栄養士について明らかでないことも多い。本論文では、香川を軸にした人脈からたどられる範囲に限り記したが、今後の解明が待たれる主題である。

おわりに

藤原辰史は、「食権力」という概念を描出した最近の論考のなかで「国家や企業などの媒体に乗り移りながら、食を通じて自然と人間を統合的に統治しようとする権力のネットワークを、食権力と呼びたい」と述べる⁴⁹。「食」の専門家である料理家が、時に人の生き死にを左右するほどの力を持つことは、この「食権力」の概念も参照しながら今後さらに追及すべき主題であるが、戦時期の香川の活動の広がりや、国家から台所まで、「食権力」が一つの通路を開通させる過程を示す一つの具体的な事例であった。

本論文では、料理家が国家の政策とも密着する時局的な存在であり得ることを明らかにするために、戦時期を中心とした香川の活動をたどった。彼女が「栄養」と「料理」という従来は別個のものを「一つ」にするために活動をしたことは、自伝の記述からも明確に読み取ることができるが、戦時の活動については曖昧な点も多かった。また先行研究では、「日本婦人団体連盟」や「国民食」など、それぞれの論点に沿って香川の名前が登場するが、これらの活動を連続的に捉えたものはなかった。

本論文では、自伝の記述の他に、『栄養と料理』の記事や大政翼賛会文化部編『新生活と住まい』、『食のことづて』等自費出版の刊行物を参照して、香川の活動を捉え返した。

それによって明らかになったのは、「栄養と料理」を掲げた彼女が、一方では国家の食糧政策の方向性を定める全体会議に他の有識者とともに出席し、他方ではそれぞれの家庭に食材を行きわたらせる仕組みを考案するなど、上から下まで

の一つの流れを作り出したということだった。その他にも香川は料理記事の執筆、料理の実技指導や講演、ラジオ番組の出演を行うなど、料理家の職域を大きく広げた存在であった。このような活動の広がりが、食糧難に直面した国家の対応と大部分で軌を一つとしたことは見逃してはならない事実である。

香川は自らの学園を積極的に巻き込む。「栄養と料理」の伝道者としてその人材を外部へと送り出すことによって、学園を一つの運動体へと生成した。そのなかに満洲や朝鮮半島へと活動の幅を広げた者がいることを考えると、戦時の香川栄養学園は、「料理」に携わる女性たちに先例のない活動の機会を与えた一方で、そこに植民地主義の力学が明確に織り込まれているという点で、極めて両義的なものとして捉えねばならない。

本論文では、頁数の都合もあり香川の戦後の活動について詳しく検討できなかった。日本の植民地主義が瓦解しようとも、香川が従来からの姿勢を変えることなくその後も「栄養と料理」を一つにする活動に邁進したことは重要である。戦後の混乱期を経て学園の再建の目途が立つと、彼女は海外に向けて飛び立った。1948年に英語の料理書『日本の料理』(*Japanese Cookbook*)を刊行。これがきっかけとなってハワイに赴き料理講習を行った。

ここに、時の政治権力体制を突き抜ける料理家の可能性を見いだすことができるのか、あるいは、そこには冷戦体制に接続されるもう一つの帝国主義の力学が働いているのか。料理家の活動によって「国家」、「帝国」、「植民地主義」を問い直す視座は開かれたばかりである。本論文では、この二つの可能性を併記して以後の研究の進展を待ちたい。

注

- 1 西川和樹「栄養士、近藤とし子と危機の時代の栄養学」『同志社グローバル・スタディーズ』第10号（2019年）、67-86.
- 2 香川綾『一皿に生命こめて 栄養学に賭けた私の半生』（講談社、1977）、137.
- 3 石川尚子・江原絢子・東四柳祥子『日本食物史』（吉川弘文館、2009）、292/295-296.
- 4 萩原弘道『栄養と食養の系譜 主食論争から健康食品まで』（サンロード、1985）、124.
- 5 矢野敬一『「家庭の味」の戦後民俗誌 主婦と団欒の時代』（青弓社、2007）、43-44.
- 6 尾崎（井内）智子「日中戦時下の女性運動 日本婦人団体連盟による「白米食廃止運動」」『社会科学』第45巻第3号（2015）、同志社大学人文科学研究所.
- 7 今井美樹「1882年創立の赤堀割烹教場における調理教育と女性の活躍」『学苑』第845号（2011）、昭和女子大学近代文化研究所、42.
- 8 香川綾『栄養学の実践』（香川栄養学園、1972）、136.
- 9 西村薫子編『食のことづて 香川綾と門下生たち』（一粒麦の会、2003）、383-400.
- 10 前掲書、100.
- 11 香川綾「楽しき我が家を語る家庭食養研究会を始めて」『婦人之友』第28巻2号（1934年2月）、107.
- 12 西村編（2003）、40.
- 13 香川（1977）、103.
- 14 尾崎（井内）（2015）、113/120.
- 15 前掲書、110.
- 16 「香川綾子女子 翼賛会入り」『朝日新聞』（東京、夕刊）（1940年11月30日）、2.
- 17 「国民食の基準栄養決る」『朝日新聞』（東京、朝刊）（1940年11月21日）、7.
- 18 矢野（2007）、前掲書、43-44.
- 19 食糧報国連盟編『食糧報国連盟要覧 昭和15年10月』（食糧報国連盟、1940）、12.
- 20 「“献立”に議論百出 国民食の協力会議」『朝日新聞』（東京、朝刊）（1940年12月24日）、7.
- 21 例えば次を参照。「噛めばもろもろの味「国民食パン」の試食会」『朝日新聞』（東京、夕刊）（1941年4月15日）、2.
- 22 既に同誌では、国民食策定を受けて、1941年上半期に国民食を扱う記事が目立つ。同年1月号は「国民食と栄養量決定」という見出しのもと、標準的な労働に従事する男子の一日の栄養基準が伝えられている。
- 23 「国民食とは」『栄養と料理』第7巻4号（1941年4月）、4-5.
- 24 大串潤児『「銃後」の民衆経験 地域における翼賛運動』（岩波書店、2016）、141-150.
- 25 「桐生共同炊事見学記」『栄養と料理』第3巻11号（1937年11月）、37-48.
- 26 「農繁期の共同炊事報告記」『栄養と料理』第8巻10号（1942年10月）、22-29.
- 27 高木和男「栄養配給所の過去と展望」『労働の科学』第16巻11号（1961年11月）、48-56.
- 28 萩原弘道「各地に栄養食配給所」『食生活』第54号10巻（1960年10月）、70.
- 29 山岸晟「栄養食共同炊事の思い出」『労働の科学』第14巻12号（1959年12月）、26-27.
- 30 香川綾「家庭栄養献立材料配給実施に就て」『栄養と料理』第6巻11号（1940年11月）、3-8頁。
- 31 「町会で栄養材料配給」『朝日新聞』（東京、朝刊）（1941年8月15日）、5.
- 32 要覧編集委員会編（1970）、37-39.
- 33 「紙芝居」『栄養と料理』第7巻4号（1941年4月）、77-83.
- 34 香川（1940年11月）、5-6.
- 35 香川（1977）、135.
- 36 宮田静子「国民食献立材料配給所を利用して」『栄養と料理』第7巻第6号（1941年6月）、47.
- 37 中田京子「共同献立材料配給に就いて 一受給者に感想」『栄養と料理』第7巻第11号（1941

- 年11月), 62.
- 38 「学園生徒報告 献立配給所調査報告」『栄養と料理』第8巻第3号(1942年3月), 63-65.
- 39 「瀧野川国民食献立材料配給所座談会」『栄養と料理』第7巻第7号(1941年7月), 57.
- 40 大政翼賛会文化部編『新生活と住まひ方』(翼賛図書刊行会, 1942).
- 41 前掲書, 178.
- 42 前掲書, 19.
- 43 Ko Sunho, “Managing Colonial Diets: Wartime Nutritional Science on the Korean Population, 1937–1945” in *Social History of Medicine*, Volume 34, Issue 2, May 2021, Pages 592–610.
- 44 上田フサ記念誌刊行会編『上田フサ 調理と教育』(群羊社, 2001), 25-31.
- 45 上田フサ「戦前のソウルでの仕事」西村薫子先生退任記念誌編集委員会編『食のことづて 栄養学実践の喜び』(壮光舎, 1996), 37-48.
- 46 上田フサ「朝鮮の食生活とその料理」『栄養と料理』第7巻11号(1941年11月), 40-45.
- 47 『私の履歴書 栄養士として旧満洲へ』(京文社, 2009), 81-83.
- 48 西村薫子編, 292.
- 49 藤原辰史「食権力論の射程」服部伸『身体と環境をめぐる世界史』(人文書院, 2021), 29.

Abstract

Bring nutrition and cooking together

— The earlier life of Kagawa Aya and the traces of Japanese Empire

Kazuki NISHIKAWA

In this essay, the life-history of Kagawa Aya, who was born in 1899 and died in 1997, is traced with a special focus on her involvement in Japanese Empire. Additionally, also by focusing on self-published document, which has not yet been covered properly by previous studies, this essay makes it clear that the life of those surrounded Kagawa also developed their professional opportunities based on knowledge concerning cooking and nutrition in the context of the Asia and Pacific War.

Although Kagawa has been known as the founder of Kagawa Nutrition University, this essay focuses on and aims to re-define the life of Kagawa as a cooking specialist (*ryori-ka*). Born in Wakayama Prefecture, she came to Tokyo in 1920s and decided to study nutritional science, which had yet to become a widely accepted discipline. What makes her life special is that she spent as much energy in learning cooking skills as studying nutritional science, first belonging to a cooking school and then establishing her own institution focusing both on cooking and nutrition.

The year, 1938 becomes one of her turning points. On the one hand, her institution expanded, attracting those seeking for a profession of food. Kagawa played central part not only in managing the institution but in teaching. On the other hand, she extended her own career, engaging in various social movements such as the women's movement to put highly nutritional rice into public use.

In the 1940s, as the war progressed, her knowledge as a cooking specialist becomes highly demanded from the nation. The fact that she joined the Imperial Aid Association in 1940 means she kept close relationship with the nation, whose aim was to mobilize its population by controlling people's everyday life.

Especially, Kagawa had a special interest in promoting National Meal

Movement, in which the government defined nutritional value for its population in order to endure food deficiency. Kagawa joined this movement both at the upper and bottom levels; presenting at a meeting with policy makers, propagandizing its merit philosophically and coming up with practical solution, based on which a food distribution center is established with the help of her students.

If we take into a consideration a close relationship with the nation, it becomes significant that some of Kagawa's students were sent for the Korean Peninsula and Manchukuo. Ueda Fusa worked at Government General, engaging in nutritional research and cooking workshops. Kobayashi Tomi was sent to Manchukuo, working at a hospital and providing meals.

It is not that Kagawa was guilty for the war; her life-long goal was just to bring nutrition and cooking together, and by so doing contributing to people's health. However, the movement to achieve this goal matched the trajectory of Japanese Nation. In tracing this process, not only an extraordinary career development among those specialized in cooking during the war, but their close and complicit relationship with the nation, will be revealed.

