HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	大正～昭和初期の札幌における食生活・文化の変容の条件
Author(s)	藤田, 公仁子
Citation	社会教育研究, 15, 93-107
Issue Date	1995-07
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/28508
Type	departmental bulletin paper
File Information	15_P93-107.pdf

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

大正～昭和初期の札幌における
食生活・文化の変容の条件

藤　田　公仁子

Ⅰ．課題と方法

今日，著しい社会発展の下で，諸個人の生活様式の急激な変容がもたらされている。その変容の過程において，社会･経済的な諸条件に規定されながらも諸個人の主体的な対応が追求されている。そこに社会教育研究の重要な課題が存在していると考える。

これまでの社会教育研究では，生活との接点を重視する研究は必ずしも十分蓄積されてこなかったのではないか，と考える。これまで，諸個人の学習活動や，団体・グループの様々な地域づくりの活動・学習活動，さらに消費者の生活に根ざした産直運動などが社会教育の「主体形成」の視点から取り上げられてきた。そこでは，そうした活動の基礎・基盤に生活構造の特質を位置付けることが多いものの，生活そのものについては概括的に社会的・経済的な側面を把えるのにとどまることが多かった。したがって，具体的な生活過程に即した生活学的な側面からの分析は，必ずしも十分なされてこなかった，と考えている。

生活様式の変容を，ここでは食文化を中心に把えたい。食文化は，その規定において多様な視点がある。ここでは，①食材，②調理方法，③食事様式，④食事形態，という４つの視点を念頭におきながら，主として食材の普及状況と外食産業の動向に注目していきたい，と考えている。

次に，生活様式について社会教育の課題との関わりで位置付けるならば，①生活を基本的には労働力の再生産過程として，社会的・経済的な視点から把える，②同時に，個人の自己実現を図る主体的な営みとして把える，③歴史的に継承されながらも，社会・経済的な条件および主体的な条件によって変容するもの，として把える。

このような文脈の中で生活様式の変容を把えることにより，社会教育の課題として設定したいと考えている。

また，ここでは歴史研究として生活様式の変容の過程の中に主体的な条件を把えようとしているが，大正～昭和初期における生活様式とりわけ食文化の変容は重要な意義を持っている，と考えている。それは，食生活･文化の著しく多様化したのは戦後であるが，①この時期に食文化の面で「和風から洋風へ」という大きな転換が実現したのであり，②そしてそれが今日の日本の食文化・生活様式の基本を形成しているからであり，③今日的な生活課題の存在とその克服を解き明かす上で基本的な認識の基盤を形成している，と考えているからである。

II．大正～昭和初期の生活様式の変容

(1)　大正～昭和初期の社会・経済的特徴

この時期には，第一次世界大戦をはさんで日本資本主義が，軽工業中心から重化学工業中心へと発展を遂げた。資本の集中・集積が進むとともに都市部を中心とした賃金労働者の形成も進行した。

また，欧米の技術・文化・思想などが積極的に導入され，実際に国民生活の中に普及定着した時期である。

米騒動などに示された国民の主体的力量の発展が顕著となり，「大正デモクラシー」と呼ばれる，日本の民主主義が一定の高揚を示した時期である。

「生活文化」の面からみれば，生産力の発展を基礎として「和風から洋風へ」という転換が行われた時期である。

北海道に即して言えば，明治期以降に展開された開拓事業のいわば「開花」期に相当した，と言うことができる。

明治初期の開拓使設置以来展開されてきた拓殖政策が，第1期拓殖計画，第2期拓殖計画へと継承された。こうした政策の下，道路・港湾・鉄道等の産業基盤が形成され，また，潅排水事業の実施・農業試験場の整備・産業組合の奨励等々が図られたのである。この間北海道農業は「形成期」から「再編成期」へと移行した[1)]。

また，この時期には水田化が進行した。大正4年に制定された土功組合法は，水田造成事業や潅漑排水管理事業等に公的補助を与えようとするもので，北海道において水田造成を促進する重要な契機となった。

この時期の農業発展により，農産物・農産加工品の生産が拡大して大量の食材の供給が可能となり，価格の相対的な低廉化が進行した。それは食生活の変容をもたらす重要な契機となった。

札幌ではこの時期に都市としての著しい発展が遂げられた。

明治4年の開拓使の設置以来，政治・経済・文化の中心地として，着実に発展を遂げてきた。開拓使時代には多くの官庁舎・官営工場が建設され，鉄道・道路等産業基盤の整備等も図られた。明治19年の北海道庁設置以降も，政治・経済・文化の中心として発展を遂げた。

札幌では大正7年に，「開道50年」の記念事業が大々的に行われた[2)]。「開道50年北海道大博覧会」が開催され，市電が敷設され，近代的な建物が数多く建設されるようになった[3)]。

このようなイベントを契機に，札幌における各種の社会資本の整備が図られ，また，北海道の中心地としての位置付けが確かなものになっていった。道内における商業活動その他の拠点として本州との結びつきも強まった。本州資本の進出も増加し，旅行客や様々な物資の流通も増大するようになった。その結果，北海道の経済・行政・政治・文化等の活動は，一段と札幌への集中度を高め

た。

このような中で，札幌の人口は着実に増加した。当時の市域による人口は，大正9年約10.3万人，大正14年約14.5万人，昭和5年約16.9万人，昭和10年約19.9万人，と5年ごとに約2.4～4.2万人の増加傾向を示している[4]。

札幌の都市としての発展は，札幌駅における乗客数・貨物取り扱い数量の変化にも顕著に現れている。

1日の乗客数は，明治40年代から大正3年まではほぼ1千～1.1千人程度の利用であったが，大正10年までは約3千人程度で推移し，大正14年以降は4千人以上になり，昭和10年にはほぼ5千人となっている。

次に，貨物の取り扱い数量は，明治40年には10万tに達し，大正4年まではほぼ10万t前後の水準で推移していたが，その後は増加して大正6年～14年には12～14万tで推移した[5]。

このような貨物取り扱い数量の増大は鉄道の発達と深い関連があるが，大正7～8年に14万tを超えているのは，第一次世界大戦の影響による経済発展や，「開道50年記念北海道博覧会」等との関連が考えられる。

昭和元年以降は冷害・凶作による経済の打撃を反映して，取り扱い数量は減少・停滞傾向を示した。

(2) 物価の水準とその変化

この時期の物価の動向を，まず消費物価と米価についてみることにする。

消費物価について昭和10年を基準に100とすると，明治30年代～大正5年の時期にはそれ以前に比較して顕著な物価上昇が見られたが，概ね60前後で推移していた。そして，大正6年～昭和元年の時期には第一次世界大戦の影響を強く受けて物価が高騰し，大正9年には144.0にまで上昇した[6]。

10kg当たりの米価もほぼ同様の傾向を示しているが，大正5年までは90銭～1円50銭で比較的安定的に推移し，大正6年からは第一次世界大戦の影響を受けて価格上昇傾向を示し，概ね2円30銭～3円40銭で推移した。特に大正8年には3円40銭まで高騰した[7]。

この他，日雇い労働者の賃金や外食産業で供給される食事についてその価格動向をみると，日雇い労働者の賃金は消費物価および米価の上昇を後追いするように上昇するのに対して，洋食の代表的なものであるトンカツやカレーライスは，価格が安定傾向を示している[8]。これは相対的な価格低下であり，一般に洋食が普及する1つの条件になった，と考えられる。

(3) 食材の多様化・低廉化

食材生産部門の生産発展は，外食産業が提供する食事の価格の低下を可能とするのは勿論，一般

家庭においても生活様式を変容させる重要な契機となった，と考えられる。ここで洋食の食材として，畑作・畜産・酪農・パン類の代表的なものについて見る。

タマネギの作付面積は，大正2年では500 ha (町) 未満だったが，6年には770 haを超え，11年には1,000 haを超えるまでに増大している[9]。

豚肉生産に関して養豚数と人口1人当たり豚枝肉生産量についてみると，養豚数は明治42年には14,292頭でしかなかったものが，大正期には毎年のように増加して大正8年以降2.6～3.3万頭になっている。人口1人当たり豚枝肉生産量は当初は0.2～0.4 kg程度であったが，大正10年に最高値の0.8 kgの水準に上昇した。これは著しい豚肉の消費拡大を意味するものであり，また，「洋食」的な食事の普及定着を象徴するものであった。全食肉中に占める豚肉の比率も大正期に次第に上昇し，大正9年以降は3割を超えるようになった[10]。

養鶏では，飼養農家戸数が大正5年までは6万～7万台であったが，これ以降漸次増加する傾向を示し，大正11年から13年までは10～11万の農家が飼養していた。

飼養羽数は，大正4年までは70～80万羽であったが，5年以降増加する傾向を示し，6年に100万羽を超えて12年には173万羽にまで増大した。こうした生産拡大は，主として菓子類生産の拡大によるが，一般家庭における消費拡大もあった，と考えられる[11]。

酪農経営は大正中期以降には役乳用雑種牛が主流を占めるようになった。第一次世界大戦の影響で乳製品の輸入がストップしたため，乳業会社が道内各地に練乳工場を建設するようになった。これに対応して，それまで牛乳の消費地周辺において専門的に酪農経営を営んでいた酪農経営は，広範な農家において少数の頭数で飼養するようになり，地域的にも全道的な広がりを示すようになった。

牛乳の生産は，大正元年には2.4万石 (150 kg) であったものが，12年には11万石を超えるまでに搾乳量が増大している[12]。このような搾乳量の著しい増大は，主としてバター・ミルク等の乳製品の生産拡大にともなう原料としての市場拡大による，と考えられる。

バターの本格的な生産が行われるようになったのは，第一次世界大戦によって外国産のバターが輸入困難になり，国内産のバター生産が隆盛となってきた大正期後半のことである。

大正元年に20万ポンドだったものが，大正5年に35万ポンドになり，12年には72万ポンド，昭和2年には231万ポンド，9年には464万ポンドにまで生産が拡大した[13]。

このようなバター生産の拡大は，菓子類その他様々に営業用に使用されたと考えられるが，一般家庭における消費拡大とも関連していた，と考えられる。

加糖煉乳は，明治44年には3,148函であったが，大正13年には22.9万函になり，昭和10年には62.8万函にまで生産拡大している[14]。

加糖煉乳の需要は，主として乳児のミルクとして使用するものであった。その他，滋養のある食品として用いられていた。

パン類は大正12年に330万円であったものが昭和4年には850万円に増大している。

これに関して,『国産振興北海道拓殖博覧会々誌』では,当時パン食が都市部において相当普及していたこと,博覧会への出品が都市からなかったこと,パン製造法の改良が必要だとする見解があったこと,が指摘されている[15]。

以上のような食材の生産拡大は,一方では各生産部門内部での経営内容・技術の変化等によって,他方で消費市場の拡大によって実現したものと考える。また,道路・鉄道といった交通・流通条件等の変化も重要な条件であった,と考えられる。

Ⅲ. 札幌における食文化の変容

(1) 札幌を分析対象とする意義

札幌は北海道の中でも行政・経済・文化の中心地に位置してきており,また,明治期の開拓使時代に積極的な欧米の技術・洋風文化の導入が図られ,それが基本的にはその時期には定着せずに大正～昭和期に定着する,という歴史的経過がある。つまり,生活様式の変容,即ち食文化の「和風から洋風へ」という転換の過程において,その成果・意義と課題・問題点をより明確にすることができる,と考えられる。

(2) 開拓使による欧米の技術・文化の奨励

明治2年,明治新政府により北海道開拓を行うため開拓使が設置された。

開拓使は,本州と比較して寒冷な土地である北海道を開拓するには,新たに欧米式の農業を導入する必要がある,と考えた。また,内陸部を開拓・開発し,多くの人口が北海道に定着するようになるためには,積極的に鉱工業を振興する必要がある,と考えた。

開拓使は北海道での稲作は困難であるとして,小麦の作付けを中心に畑作を基本とすることとした。そのため,官園を設立し,北海道の気候・土地条件に適した作物や品種を見いだすため試作を行った。その中には,本州で作付けされていたものは勿論,アメリカやヨーロッパ各国から取り寄せたものがあった。小麦,大麦,エン麦,馬鈴薯,ビート,豆類などの畑作物のほか,リンゴなどの果物類も作付けされた。また,酪農・畜産も奨励された。

(3) 開拓使による洋食の奨励

開拓使は食生活も洋食を基本とすべきと考え,実際に洋食を普及するには人々に食する機会を与える必要がある,と考えた。開拓使における公式な会合では洋食が出され,札幌農学校の寄宿舎における食事でも洋食が出された。パン食が中心とされ,米食はカレーなど一部のメニューに限定されていた。1日2食は洋食とされていた[16]。

ところで，開拓使時代には一方では洋食の普及が奨励されたものの，他方では現実的な判断として従来の和食をベースとした「和洋折衷」の食事も生み出された[17]。

しかし，こうした開拓使の洋食奨励にもかかわらず，一般の開拓民は雑穀を中心とした自給自足的な食生活をせざるを得なかった。開拓使時代に奨励された「洋食」は，十分な社会的・経済的・文化的な条件が整わなかったため，基本的には普及定着しなかったのである。

(4)　大正～昭和初期における洋食・洋食関連産業の発展

大正期には，明治期に開店した精養軒，豊平館食堂，有合亭などのほかに，お好み亭，パーラー松島屋などの洋食店が新たに開店するようになった。また，大正9年には札幌で初めてホテルが開業し，食堂も開店している。

洋食・洋食関連食品の普及状況を示すものとして，大正7年に発行された『北海道百番付』（富貴堂）がある。これには，当時の北海道の道央地方の名物が掲載されている。これによると，札幌麦酒，さくらんぼ，札幌ミルク，ぶどう，飴，ぶどう酒，，ソース，酒まんじゅう，八の字まんじゅう，かきもち，トマト，小豆焼き，苺ジャム，たまねぎ，りんご，サイダー，キャベツ，うどん粉等々，となっている[18]。これらは，多くがいわゆる洋食・乳製品・西洋野菜といったもので，この時期の新しい食生活の傾向を示していると考える。名物と呼ばれるものが一般の家庭で日常的に消費されているとは必ずしも言えないが，一定の生産量が確保され(生産基盤が確立している)，品質もそれなりに社会的な評価を得ている，ということができると考える。

また，商店における取り扱い商品から洋食・洋食関連産業の発展状況を推測することも可能である。明治初期に営業を始め，今日でもデパートとして営業している老舗の商店の例がある。

大正5年10月に，東北以北では初めて百貨店としてスタートすることになり，3階建てのビルの3階に食堂が開店した。また，食料品売場ではチョコレート，キャラメル，キャンデーなどの輸入品も店頭に並べられていた。また，西洋酒類，洋菓子，瓶詰類，缶詰め，薬味，コーヒー・紅茶，バター・チーズなどが取り扱われていた。食器・瀬戸物類としては，コーヒー・紅茶器具一式，洋食器，ナイフ・スプーン・フォークなどが取り扱われていた。また，昭和6年には旭川にあった醸造所において，自社ブランドのソースとトマトケチャップの生産を始めた[19]。

この他，博覧会に出品されたものから当時の食生活・文化の状況をうかがうことができる。

昭和7年に開催された国産振興北海道拓殖博覧会では「畜産品ニアリテハ蜂蜜，羊毛，鶏卵，乳肉製品等ノ出品ヲ観ダルモ殆ント全部北海道ノ出品ニ係ルモノナリ」[20]という状況だったのである。具体的には，チーズ，煉乳，ハム，ベーコン，ソーセージ，ソース類などの商品が出品されていた。

このような洋食・洋食関連産業の発展は，一方では確実に人々の食生活を変容させる条件となり，他方ではそうした変容が生産部門に反映した結果であり人々の生活水準の上昇や文化的要求の変化

などを反映した結果である，と考える。

Ⅳ．洋食文化の普及と教育的条件

大正後期から昭和初期にかけての時期には，いわば流行のように一般家庭の食生活のなかに洋食の料理が普及定着した。即ち，コロッケ，ライスカレー，ハヤシライス，トンカツなどの料理が，外食産業のメニューとしてだけではなく，一般家庭の食生活の中に普及定着したのである。キャベツを添えたコロッケと味噌汁，たくあん漬といった料理を組み合わせた，和洋折衷の料理が一般的なものとなったのである[21]。

しかし，大局的には洋食文化の普及をみたといっても，住民各階層に一律に普及したのではない。都市と農村の対立や，地域内での階層間格差を内包しながら普及していった，と考えられる。

ところで，この当時の人々の食生活の内実を明らかにした調査は殆ど皆無と言わざるを得ない。そこで，若干の個別的な事例を紹介することから食生活の状況を個人のレベルにおいてどのように変容したのか，という点についてふれることとする。

(1) 洋食の普及状況を示す渡辺家の事例

札幌市内で土木建築業を経営していた渡辺家では，昭和に入る頃になると，ライスカレー，コロッケ，シチューなど，洋食風の料理の占める割合が増えてきたという。それ以前から，渡辺家では父親が肉が好きであったため，すき焼きや焼肉が時折食されていた。しかし，母親が牛乳，バター，肉などを殆ど食べることができなかったこともあって，和食が中心の食生活であった。

ところが，３人の娘たちが成長して女学生となり，家事とりわけ食事の用意を手伝うようになると，次第に新しい洋食風の料理が加えられるようになった。

この新しい洋食風の料理は，主として学校の調理実習や料理の本で学んだものである。また，姉妹が近くに住む外国人宣教師夫妻と親交があったことから，スープ，カツレツなど洋食をご馳走になる機会があったということも，家庭の食生活に洋食が普及定着していく上で大きな要因となっている。

こうして，牛肉のカツレツ，肉の野菜スープ，馬鈴薯のバター焼き，たまねぎのカレー煮，ライスカレー，シチュー，馬鈴薯のコロッケ，といった料理が渡辺家の食生活に定着していったという[22]。

この渡辺家の事例で興味深いのは，①家事（食事の用意）の分担をめぐって家庭内部での人間関係・世代交替といった条件があったこと，②学校での調理実習や料理の本を通じて洋食のレパートリーを増大させていること，である。

渡辺家の場合は，その社会・経済的な条件から，当時の上ないし中層に位置していたと考える。

洋食が家庭の食生活に普及定着していく際に，階層差があったと考えられるのだが，その意味では渡辺家の事例は上ないし中層の家庭における平均的なものであったと考える。

(2)　札幌近郊の農民の食生活

以上のように都市部では洋食文化が普及するようになったが，農村部では十分普及していなかった。

大正10年に北海道庁警察部が白石村（現在の札幌市白石区）で保健衛生調査を実施したが，その報告書である『札幌郡白石村ニ於ケル保健衛生調査』に，当時の白石村（671戸3,766人）の食生活の状態が記録されている。白石村は，明治4年に旧伊達藩白石支藩の武士団によって開拓が始められた地域であり，札幌近隣の中でも最も早くから移住者が入植している。

この報告書によると，主食では全戸数の約35.2%，236戸が米食のみで，約64.8%，435戸が米，麦混合によるものとなっている。いずれにしても飯が常食であって，その比率は中流家庭で「米二升に麦三合」，貧しい家庭では「米一升五合に麦五合」といった割合となっている[23]。こうした状況は，①入植時期の早かった地域では農家経営も安定し，大正10年には主食が米食中心になっていた，②米食に対する開拓農民の強い執着がある，ということを示していると考えられる。

次に，副食物を含めた1日の食物の事例をみると，中流家庭に位置するもので家族数が8名の場合には，食材は薯や山菜，野菜，魚，豆腐というきわめて限定されたものであること，味噌・醤油という調味料が大きな比重を占めていたこと，がわかる。したがって，摂取すべき栄養・カロリーは，主食である米麦に大きく依拠していた，ということができる。

この時期の食生活は比較的食材が豊富で，秋などは馬鈴薯，かぼちゃの塩ゆでに塩ますや，塩にしんといったものが殆どという日が続いていた。

こうした状況に対して，大日本農会など農業関係団体を中心に，農家の食生活を改善することが重要な課題として指摘されるようになる。それは農家の新しい食生活を確立しようとするものであった。それまでの自給自足を前提とした計画であったが，米，味噌，漬物などを中心とする従来の食生活を改め，寒冷地における新しい食生活を模索したのである。この改善計画にそって，農業団体が編集した『郷土食生活改善計画叢書』という冊子が広く配布され，また講習会なども開催されて，普及の努力がなされた。

この冊子によると，新しい食事・料理として，オートミール，とうもろこしがゆ，野菜入りパン，玄米パン，スープ，牛乳羊かん，牛乳しるこなどといったものもみられる。

次に，農村部における行事食的な食事の事例を検討したい。

妹背牛（現在妹背牛町，稲作中心の農村）の内田家では，毎年小作農民を招待して酒宴を開催していた。その時の料理献立をみると，料理は和食を主体にしながらも，フライといったものが含まれていた。また，汁物が出されているが，その材料には豚2斤・玉葱などが用いられていた。飲物

には酒のほかにサイダーが用意されていた[24]。

こうしたことからすると，当時農村部では日常の食生活においては従来のものと変わりがないものの，行事的な食事の場合には洋食のメニューや食材が使用されるようになっていたと考えられる。

これら都市と農村の3つの事例からは，一面では社会・経済的な条件に規定されながらも，他面では積極的に自己の生活に取り入れようとする試みや，社会的・組織的な運動が重要な役割を果していたことが確認できる。

(3) 洋食文化普及の教育的条件

大正～昭和初期は，中等教育が拡充された時期である。中学校，高等女学校の学校数・生徒数が著しく増加し，また，実業補習学校や青年学校の初等教育修了者への教育も拡充された時期である。

ここで簡単に全道の小・中学校および高等女学校の状況をみておきたい。

小学校の数は，明治40年は1.1千校台だったものが，大正期に次第に増加して大正12～昭和2年には1.5千校台となり，昭和6～9年には1.6千校台に着実に増加している。明治末期から昭和初期までに約1.5倍に増加したことになる。

中学校では，①学校数では明治末期には5校であったものが大正半ばまでは7～9校となり，大正14年には20校にまで増加した，②生徒数は明治末期から大正2年までは2千人以下だったが大正期に著しく増加し，昭和2年には約1万2千人になっている，という特徴がある。

高等女学校では，①学校数は明治末期から大正7年までは5校であったが，昭和8年には29校にまで増加した，②生徒数でみると，大正7年までは2千人未満だったものが昭和10年には約1.4万人まで増加した，という特徴がある[25]。

次に教育内容の面から食生活・文化に関するものについて述べる。

この時期の尋常小学校で使用された家庭科の教科書には食生活に関連する記述はない。しかし，中等教育の女子教育では食生活改善を意図した教育が行われた。

昭和10年に発行された高等女学校の教科書には，「人工哺育」（第3編第7章　育児）という項目で，母乳による保育を基本としながらも，牛乳による保育について記述されている。即ち，「人工哺育に用いる栄養品は，次の如き条件を備えていなくてはならぬ。1母乳に近似の成分を有し，然も，多少の補正によって乳児を完全に発育させ得ること。2容易に得られ，且つ，安価であること。此れらの条件に最も近いものは，牛乳である。牛乳を得難いときは，煉乳・粉乳等の牛乳製品が代用される。重湯，ミルクフード等の炭水化物を多く含むものは，乳児の哺育には適しない」[26]としている。

また，「病人食物の種類」（第2編第3章　看病）では，「(1)流動食　牛乳・重湯・葛湯・水飴・野菜スープ・肉スープ・果汁等。液状の食物で重病人に与える。(2)易消化食　粥・半熟卵・刺身・挽肉・脂肪の少ない魚肉・豆腐・パン・オートミール・煮た果物・軟らかな野菜等で，余り重くない

病人，胃腸病人等にあたえる」[27]とある。

このように，当時の一般的な食生活の状況を勘案しながら，教育内容の一部は栄養学的に正しい知識を普及しようとする視点から構成されていた。

これに対して，社会教育では「団体主義」・「教化主義」と特徴づけられるように「思想善導」が中心に展開された。基本的には社会教育の場面では，食生活・文化に関する理論・実践はなかったのである。

次にマスコミの果した役割について触れてみたい。

この当時発行されていた婦人雑誌『婦人世界』をみると，その記事の中にも食生活に関するものがある。この雑誌の記事には具体的な料理の作り方や料理の本を紹介したものがあり，調理用具の宣伝なども掲載されている。

具体的な献立の例として「四品で三人前三十銭」の記事があり，馬鈴薯のスープ，茹で青豌豆，トマトとキュウリのサラダ，など4種類が紹介されている。この中で馬鈴薯のスープについては，「材料。馬鈴薯二個五厘，牛乳二合五勺十銭，葱一片，バタ大匙一杯半二銭四厘，メリケン粉大匙一杯，塩茶匙四分の三，胡椒一摘み，唐辛粉一振り，パアスレエか葱を刻んで茶匙に一杯，合計十三銭」[28]となっている。

また，「七月の惣菜献立」という記事では1週間のモデルメニューが紹介されている。その中には，カキのソース煮，トーストとコーヒー，鱒のフライ，魚のハッシュ，卵のサンドイッチ，葱のオムレツ，ホットケーキ等がある[29]。

これらの料理には，バターや牛乳，玉子，馬鈴薯，トマト，各種の香辛料等，新しい食材が用いられていることが注目される。

また，「本の紹介」という記事では，荒井勢伊子著の『西洋料理五十種』（東京堂，20銭）という本が紹介されている[30]。

調理用具の宣伝には，博房堂の「丸山式万調釜」という商品の広告が掲載され，和洋料理に使え燃料も多様なものが使える，といった文言が見える[31]。

この当時，食生活・文化に関連して，食物・食品の栄養・カロリー，栄養障害による疾病・健康障害等々に関する知識は一般化してはいなかった[32]。その意味では，洋食についても単に「洋風の食事」，「おいしい食事」，「高価な食事」等々のイメージだったものと考えられる。必ずしも肉類・乳製品等に関する栄養学上からの認識に基礎付けられたものではなかった。

とは言え，「滋養のあるもの」，「病人食」，「母乳の代替品」等々のイメージの中で確実に食生活・文化改善が志向され，個人的な努力として追求されていったのである。

Ⅴ．戦後の食生活・文化政策の展開

(1) 食生活・文化変容の政策的・経済的条件

戦後は「安保体制」の下，アメリカからの小麦輸入拡大（アメリカの余剰農産物の受け入れ）にともない，パン食の奨励等が政策的に推進された。

また，1960年代に本格化する高度成長政策の下では，「農業基本法」が制定され，「選択的拡大」という名目で野菜生産や畜産等が奨励され，同時に「規模拡大」による生産コストの引き下げが図られた。農業政策の中に，国民全体の食生活・文化変容の意図が明確に示されたのである。

高度経済成長期には国民の食生活･文化をめぐる条件も大きく変化した。「うまみ」調味料のメーカーをはじめ，インスタント食品等々の食品加工・食品関連産業が著しい発展を遂げた。こうした食品生産・流通の変化は，社会・経済的には賃金労働者階級の急激な増加，主婦のパートタイマー化，農民の兼業化の進行等々の変化があったのである。

さらに，「農産物輸入」が政策的に図られた。それは，工業生産物の輸出拡大を図る立場から農業の国内生産を縮小しようとするもので，農業問題としてだけでなく国民の食生活・文化にも関わる重要な問題を含むものであった。

輸入農産物内の残留農薬や発ガン物質等々の食料の安全性に関すること，輸入が途絶した場合や価格の高騰した場合の食糧確保の問題，さらに食味・食文化の内実が大きく変化すること等に関連していたのである。

(2) 教育的条件

第二次世界大戦の敗戦を契機として，日本の教育体制・条件は大きく変化した。義務教育年限が9年となり，「6・3・3」制がスタートした。

法的には，憲法，教育基本法，社会教育法等の法体系が整備された。こうした体系に貫ぬかれた教育思想には，戦前の軍国主義・超国家主義を根本から否定した「民主化」ということが据えられた。財閥の解体や農地改革等々の一連の「民主化」にリンクされたということに止まらず，民主国家の建設は基本的に民主的な教育に依存するものとして重視されたのである。

食生活･文化に関連することとして，教育の領域では昭和20年代前半から実施されるようになった学校給食が注目される。当初は脱脂粉乳だけであったが，次第に施設・設備も充実されるようになり，食事･食生活改善とそのための教育が図られるようになった。それはパン食の普及をはじめ，多様な洋食のメニュー・食材普及の重要な契機になった，と考えられる。

教育内容に関しても，初等教育・中等教育において食生活・文化に関するものが取り入れられるようになった。とりわけ「男女共学」の下で共通の教育内容として設定されたことは，より豊かな，

科学的な知識に基礎付けられた食生活・文化の創造の可能性が拡大した，という意味において重要であると考える。

こうした教育内容には栄養学や食品学・調理学等々の研究成果が反映されるようになった。しかし，学校で学んだ知識が実際の家庭生活には必ずしもそのまま活用されたのではなかった。個々の家庭における経済状態や食生活・文化に関する志向等によって，学校において獲得された知識は単なる「知識」に終わることが多かった。

とは言え，広く国民各階層に食生活・文化を把え直し，主体的に新たに創造していく上での基礎的な知識を普及させたことの意義は大きい，と考える。

社会教育の面では，公民館等の施設を中心に様々な教育学習・文化サークル活動等が行われるようになったが，食生活・文化に関する事業は必ずしも積極的に展開されたとは言えない。1950年代から60年代にかけて発展した「共同学習」では，主として地域社会における「民主化」の課題が取り沙汰された。また，60年代後半から70年代にかけて発展した公害反対運動とそこにおける学習活動等では，地域開発の在り方や生命と生活を脅かす公害の元凶等に関する学習が展開された。しかし，自らの食生活・文化を問い直し，積極的に創造しようとする学習活動は殆ど皆無だったと考える。

さらに農村の社会教育について述べるならば，公民館・青年団・若妻会等を中心とした社会教育活動の他に，農業改良普及員による生産技術・農家経営の改善指導や，生活改良普及員による生活改善指導，保健婦による疾病予防・健康増進の指導，農協婦人部としての学習活動等が行われてきた。このような社会教育関連労働者と社会教育専門職員との連携によって，真に地域課題や住民の生産・生活課題に基礎付けられた教育学習活動が追求され，その中で地域住民の主体的な成長が実現してきた。

しかし，食生活・文化に関して言えば，必ずしも十分な理論化と実践が追求されてこなかったのではないか，と考える。農業労働・生産・経営が最優先される中では，ややもすると食生活は軽視され，食品・食材に関する科学的な知識の学習や栄養学・調理学等に基礎付けられた食生活・文化の創造が殆どなされてこなかった，と考える。

こうした状況を大正～昭和初期における食生活・文化の変容条件と比較するならば，社会・経済的条件等の違いを十分勘案しなければならないが，基本的には食品・食材に関する科学的な知識の学習や栄養学・調理学等に基礎付けられた食生活・文化創造の条件は，社会教育および社会教育関連領域では十分整備されていない，という意味では根本的に変わっていないのである。そのため，人々は婦人雑誌やテレビ・マスコミその他を通じて情報を得たり，企業が行う商品宣伝を無批判的に受け入れたり，料理学校等で学習することにより，断片的な知識の獲得に終始するだけで根本的な問題を残すものであった。

Ⅵ. ま　と　め

食生活・文化の変容をもたらした主要な条件に，食材生産部門における社会的な生産発展があったことは言うまでもない。つまり，政策的に支持されながら，農業生産や食品加工業における技術革新・生産発展に支えられたものである。

しかし，そうした生産部門における生産発展も，大局的には消費市場の動向に規定されるのであり，その意味では食生活・文化の変容ということは，一般的な「生活水準の上昇→消費の拡大」というものだけでなく，家族関係・教育・文化等の条件も含む生活者の主体的な側面に規定されたものである。本来食生活・文化は，従来のものが基本的には継承される（世代間で再生産される）構造を持っている。つまり，親から子どもへと，個人の家庭・地域的な共同社会等において継承されていくものだからである。

とは言え，食生活･文化は商品流通の変化や地場産業の発展等により，変化していくものである。換言すれば，資本主義的な社会発展により，食生活・文化は一面で食生活・文化が豊かになる可能性を拡大し，他面で従来の食生活・文化を破壊・消失・変容する条件を拡大するのである。

大正～昭和初期に進行した食生活・文化の変容過程において，学校教育および社会教育の領域では格別積極的な働きをしたものは見当らない。人々は，自らの経済的条件や食生活の志向に基づき，企業による宣伝や外食産業利用の経験等から「洋食化」を模索したのである。

こうした食生活・文化創造の構造は，戦後にそのまま引き継がれ，戦後の社会・経済・文化状況の下で一面的に「洋食化」が促進されることになる。食材生産部門における著しい生産発展や外食産業の発展，政策的な洋食の奨励等は，諸個人による食生活・文化の問い直しを十分行うことなく「洋食化」を受け入れさせる結果となったのである。

戦後，栄養学や食品学･調理学等々の発展により，その成果が学校教育にも反映されるようになってきた。しかし，真に日常生活の中で生活を営む基本的な価値基準・行動規範として確立されてはおらず，また，食材・食品等々に関する科学的な知識の蓄積もなされていない。そこに社会教育の課題が存在している，と考える。

今回は，生活様式の変容・洋食文化の普及過程について，必ずしも十分触れることができなかった。また，生活文化の担い手という面からすれば上・中の階層が中心になり，偏りがあったことは否めない。

とは言え，従来ややもすると生活とりわけ食生活の内実を把えようとする研究が少なかった中で，「生活レベルから社会教育の課題を把える」上で一定の問題提起がなし得た，と考える。

今後の課題としては，①生活様式・洋食の普及過程を示す具体的な資料の分析をすすめる，②現代の生活様式の変容過程における主体的な条件の内実と社会教育の課題を実証的な研究の視点から

明らかにする，といった点があると考えている。

〈注〉

1）北海道総合経済研究所編著『北海道農業発達史　上』1963年，p.7。

2）「開道」とは，明治2年それまで蝦夷地と呼ばれていたのを北海道と命名したことを根拠としている。

3）この時期の札幌における生活文化の状況については矢島睿「札幌の食」（「日本の食生活全集北海道」編集委員会『聞き書　北海道の食事』農文協，1986年）などを参照されたい。

4）いずれも『国勢調査』による。

5）札幌駅百年史編纂委員会『札幌駅百年史』1980年，p.106～107。

6）竹村民郎『大正文化』講談社，1980年，p.16。

7）同前。

8）日雇い労働者賃金，トンカツ，カレーの値段についてはいずれも『続値段の明治大正昭和風俗史』（朝日新聞社，1982年）のp.155，p.255，p.231。

9）北海道庁『北海道農林統計』より。

10）同前。

11）いずれも北海道庁『北海道統計書』による。

12）農林省『農商務統計表第1次～31次』による。

13）いずれも雪印乳業調べによる。

14）明治44年・大正13年は北海道庁『北海道統計書』より，昭和10年は農林省『農林省統計書』による。

15）北海道庁の統計では，大正12・13・14年，昭和元年・2・3・4年について，パンと菓子類の生産額状況が明らかにされている。また，国産振興北海道拓殖博覧会実行委員会『国産振興北海道拓殖博覧会々誌』（1932年，p.269）には「パン類ノ出品ハ僅カ2点デ其ノ大勢ヲ判断シ得ナイガ製造法ニ幾多ノ改良ガ必要デアル。パン類ハ今日常食用トシテ広ク使用セラレ都市ニ於ケル消費ハ，相当額ニ達シ居ルノニモ拘ラズ都市ノ出品皆無デアッタノハ，パン製造法ノ改良即チ酵母ノ選択，発酵ノ程度乃至発酵促進剤等ニ改善ノ余地ヲ認メ得ズ在来法ニ依リテ能事足レリトナシ居リノ感ガアル」と記されている。

16）「本校賄明朝ヨリ朝夕洋食ニ相改メ候コト」という規則が定められ，実際に農学校寄宿舎の食事が用意されたのである（『北海道帝国大学沿革誌』北海道帝国大学，1926年，p.87）。

17）同前，p.325。

18）注3）に同じ。p.327～328。

19）『丸井今井百年のあゆみ』㈱丸井今井，1973年，p.157～159，p.378。

20) 国産振興北海道拓殖博覧会実行委員会『国産振興北海道拓殖博覧会々誌』1932年，p.35。

21) 注3）に同じ，p.329。

22) 同前，p.329～331。

23) 同前，p.355。

24)「昭和2年の招待会メニュー」（北海道開拓記念館所蔵）。

25)『北海道教育史　総括編』，北海道立教育研究所，1970年，p.168～171，p.188～195。

26)『現代家事教科書』東京文光社，1934年，p.100～101。

27) 同前，p.13。

28)『婦人世界』実業之日本社，1916年7月号，p.98～99。なお，バターの生産状況からすると，第一次世界大戦前の生産が少なかったことからすると，基本的にこの雑誌の記事において念頭にあるのは輸入バターであった，と考えられる。そして，このように雑誌記事等をとおして形成された需要の増大が，後に大戦で輸入がストップした際に国内産バターの生産拡大を可能にしたものと言える。

29) 同前，p.108～109。

30) 同前，p.142。

31) 同前，1916年9月号。

32) 今日のような栄養素・カロリー計算等の体系化が図られたのは，昭和23年のことである，とされている。