

実践女子大学下田歌子記念女性総合研究所
『年報』第5号 2019年3月 抜刷

研究ノート
『新選家政学』を読み解く（その1）

高橋 桂子・数野 千恵子・牛腸 ヒロミ・
細江 容子・須賀 由紀子

『新選家政学』を読み解く（その1）

高橋 桂子・数野 千恵子・牛腸 ヒロミ・
細江 容子・須賀 由紀子

学祖・下田歌子（1854～1936）は、生涯において3種類の教科書を編纂している。『国文小学読本』（1887）、次いで『和文教科書』（1889）、そして『家政学』（1893）である。『家政学』は、欧米視察によって得た知見をもとに加筆修正される。それが今回取り上げる『新選家政学』（1900）であり、『家政学』を大幅改定し、その体系化と内容の科学化をはかることをめざして出版されたものであるといわれている（後述4. 参照）。

本稿は、家政学部を改組し設置された生活科学部の教員である筆者らが、専門領域の箇所を担当し、下田歌子先生が伝えたかったであろうことを原著に忠実に読み解こうとする試みである。『新選家政学』は上巻・下巻の2冊から構成され、『新選家政学（上）』は6章立て、『新選家政学（下）』は7章立てとなっている。試みの第1報となる本稿の担当者は以下の通りである。

『新選家政学（上）』 3章 家事経済（高橋）、4章 飲食（数野）、5章 衣服（牛腸）

『新選家政学（下）』 3章 養老（細江）、5章 交際（須賀）

1. 家事経済

「家事経済」は全13章のうち3番目と早い段階で登場する。「家事経済」は「第1節 経済の要旨」、「第2節 金銭の出納」、「第3節 金銭の貯蓄」と「第4節 物品の購求」の4節からなる。「家事経済」の総論ともいえる冒頭部分に、下田の家事経済に関する見方・哲学が記されている。

民富めば、即ち国富む。国富めれば、又兵強きを欲するも、實に、甚だ容易なるべし。而して、戸々の家の富は、必ず、主婦其人の生む所にして、其富を生むの手段方法は、また一にして足らずと雖ども、要は、常に其冗費を省きて、用度を節し、積むべきは積みて、散すべきは散じ、金銭の出納を明確にし、衣食住一切の事を整理し、時を惜しみて労を惜まず。己れを約かにして、他に吝かならず。己れを約かにして、他に吝かならず。家内の費用を減じて、力を国家公共の事に尽すに在るなり。

そこには、家事経済は国家経済の部分であること、家事経済を担うのは主婦であること、望ましい姿勢は冗費を省き、貯蓄すべきは貯蓄し、消費すべきは消費すること、さらに金銭の出納は確実に記帳して、生活一切において整理整頓すること、その上で労を惜しまずに日々の生活に励むことなどを挙げている。

(1) 経済の要旨

続く、第1節「経済の要旨」の冒頭にも、同様の記述がみられる。

経済の要は、ただに、金銭貯蓄を増殖して、常に余剰あらしむべきを云うのみにあらず。徒らに、光陰を費やすことなく、食欲に耽ることなく、常に能く冗費を汰し、無用を転じて、有用有益の事に使用し、他の多額を費やす所も、我は、少額を以てして、能く物を整え、事を搬ばしめ、家人、楽しみて務め、婢僕喜びて事へ、一家心を一にして、正当の利を得、確実の業を掌るこそ、眞に、経済の道に適えるものとは云うべきなれ。

その上で「儉約」と「吝嗇」^{りんしよく}の似て非なる概念を定義する。「儉約を務る人は、能く家を興し、吝嗇に傾く人は、身をも亡すに至るべし」とした上で

儉約とは唯、金銭を費さざるのみを云うにあらず。例えば、衣服、調度、家屋等、小破の際、忽せに看過せず。早く之を修繕すれば、却りて、大きな利益となり。家人に病ある時等も、速やかに良医を聘して、これを治療せしむれば、大患に至らずして、平癒に赴くべし。一(略)一故に、儉約の主旨は、冗費を省き、不用を退け、積むに約かにして、散ずるに吝かならざらん事を期すべし。

と、衣服や調度品が綻んだり、家族が病気になったときは早めに対処することで無用な損失を防ぐことができるといった身近で具体的な例を挙げながら、儉約の精神をわかりやすく説く。他方、吝嗇については

吝嗇とは、其費やすべきことにも費やさず、其用ふべき事にも用いず。例えば、交際上、已むべからざる音物をも贈らず、徳義上せざるべからざる慈恵をも施さず。他人の害たるべきことをも思い量らずして、只管、自己の利益をのみ希う如き、所為を云うなりけり。斯の如きは、遂に、金銭にては購うこと能はざる、終生の損失を醸すこと之なきにしもあらず。

と、「費やすべきことにも費やさず、用ふべき事にも用いず」、「自己の利益をのみ希う如き、所為を云うなりけり」と吝嗇の行動をとることを戒める。

次いで下田は「時は金なり」という諺を紹介し、これこそが経済の至言であると説く。そのためには、物の置き場を定め、順序よく配置し、規律に従うことで、短時間で想定以上に多くのことが達成できる、という。

主婦は、常に、時の利用法を能く考究して、空費せしめざらんこと、また、極めて肝

要なりとす。何となれば、時を用ふるの方法、巧みなれば、萬づの物の運び速やかにして、人手を要すること、甚だ少なきものなり。其は、先づ、各種の物の置き場を定めて、順序良く配置し、すべて、手順を違へずして、着着其規律に従いつつ取りしたむる時は、短き時間に於て、存外に、多くの事を成就せしむべし。

(2) 金銭の出納

第2節「金銭の出納」は

一家経済の基礎を、強固ならしめんと欲せば、宜しく、先づ、金銭の出納を、厳確明瞭ならしむべし。

と、金銭の出納は嚴格かつ明瞭であることこそ大事という文章で始まる。続いて

凡そ、経済は、予め、能く、其納るを量りて、出づるを制するにあらざれば、恰かも、底なき桶に、水を盛りたるが如く、其量、いかに多かりとも、未だ充満せざる程に、既に早く漏泄して、少量の使用にだに、足らざるに、至るものなり

と、収入に見合った支出でないと、あたかも底のない桶に水を張るように生活費に余裕がなく、早晚、不足が生じるとし、予算内で支出を抑制することの重要性を指摘している。さらに、

金銭の出納は、必ず明記して、何時、いかなる人に検閲せらるとも、一目瞭然、僅か曖昧模糊の疑い無きようにあるべし。

と、お金の出し入れに関してはいつ、だれに見られても間違いがないよう、その都度、確実に記帳せよと説く。記帳はどんなに少額であったとしても、まず金額を記帳してからお金を支払うようにすること、なぜなら、支払い金額が少額であればあるほど、つい忘れてしまい、その結果、月末に帳尻があわなくなること防ぐため、という。

金銭を支出せんとする時は、いか程少額たりとも、先づ、其れを帳簿に記入して、さて後に支払うべし。決して、支払いたる上にて、記入せんと思うべからず。然る時は、些少の金などは、ついつい、物に取り紛れて打ち忘れ、月末に至りて帳合不調に至ることまあるものなり。されば、非常の出来事などあらん折は、格別なれども、大抵の時は前記の法によりて、取りしたたむべきなり。

(3) 金銭の貯蓄

貯蓄はなぜ必要だろうか。それは「一朝不時の失費、又は天災に遇いなどすれば、忽ちに、金の出途に差支えて、已む無くも、他より借用せざるを得ず」と同時に、誰かからお金を借りると、利息が生じ、その利息が高いと返済することすら難しくなるから、という。貯蓄の目的として不測の事態に備えるためだけでなく、借金をすると発生する利息に

ついて明確に指摘していることは興味深い。その上で

諺に云う、塵も積もれば山となり、点滴の水も、遂に岩を穿つ例を思い、必ず、貯金の必要を忘るべからず。

と、「塵も積もれば山となり」と身近な諺を引用して貯蓄の必要性を重ねて説く。では、金銭はどこに預けたら良いのだろうか。

貯金は、いささかにしてもあらば、速かに、貯金銀行に預くるをよしとす。各地、今は漸漸、右銀行の設け出で来て、利子も随分に高くなれり。但し、利子は其多少をのみ論ぜず、確實なるものを選び、預くることを要す。又、然るべき銀行無き所にては、郵便局に、依頼するも可なり。こは、貯金銀行に比して、利子多からねども、確實にして、且、孰れの縣にもあらざる無ければ、少額の金は、預くるに便利なるなり。

と、まずは貯蓄銀行、貯蓄銀行が自宅の近くでない場合は郵便局の利用をすすめる。さらに貯蓄銀行や郵便局などが近くない場所で生活する人々に対しては、

錠おろしたる器具に、賽銭箱の如き、少さき投入口をつけたるを、供へ置きて、余りたる金銭は、一銭にても五厘にても、其中に投じ、月末、又は、市街に行く序毎に、是を開き、取り集めて、持参すべし。総じて、金銭は容易く、取り出ださるれば、ついつい消費し蓋すものなり。故に、余りたる金は、容易に、出し難きようになし置くべし。

と、極めて詳細かつ具体的なアドバイスをしている。

(4) 物品の購求

物品を購入するときは、その利用目的、日常使いのものなのか、贅沢品なのか、それとも贈答品なのか、その目的に応じた購入をせよ、と説く。装飾品や贈呈物などは、多少高くても高雅優美の色形を選ぶといった下田の物品購入に対する価値観が窺える文章となっている。

日常の使用に供にて、且、折り折に、取換うべき品か。将た、時々使用して、永久に保存すべき物か。域は、他に贈呈し、又は惠興すべきかなど、其場合によりて、適当なるを購求すべし。而して、毎日、使用すべき物品は、外見、余りに立派ならずとも、なるべく、強固なる品を求むべし。又、掛流しに遭い捨つる物は、乱造にして、左程、手丈夫ならざるも、妨げ無かるべし。各種の装飾品、贈呈物などは、随分に、高雅優美の色形をも選ぶべく、艷麗莊嚴の體裁をも要すべし。而して、是等の物品は、多少、価額の不廉なるも、亦已むことを得ざるなり。

同時に、可能な限り、物品を購入するときは掛買ではなく、現金で購入するよう説く。掛買だと、ついつい財布の紐が緩み、不要不急の物品を買ってしまうし、金利もつくから、という。

物を購うには、現金を以てして、掛買をなすべからず。掛買は、帳面に記すのみにて、其支払を月末、又は、半季、年末等にすることとなるが故に、知らず知らず、余計の品をも求むる事あり。しかのみならず、其物品の金利を、見積らざるべからざるなれば、勢い、価の不廉なるを免れざるなり。されば、物品を購求せんとするには、先づ、金を手にしたる後ならでは為すべからず。但し、日常の消耗品などは、便宜によりて、帳面にて取り、月末に、仕払うこととするも、妨げなかるべしと雖ども、其れ將た、なるべくは現金なるをよしとす。

その他、

物は、必要を生じて後に購うべし。決して、差当たり、用無き物を求め置くべからず。何となれば、一(略)一程経てば、存外に、不用のものなり、あたらず場所塞げとなること、無きにしもあらず。況て、質の損ね易き、色の褪め易き品の如きは、ゆめゆめ、買い置きを為すこと勿れ。

と、具体的に不要不急の物の購入を控えるように説いたり、

主婦はまた、能く、時の相場を心得置かざるべからず。主婦は、毎朝新聞紙上の相場づけを一覧し、諸品入荷の多寡等にも注目し置きて、買物の都度、損失過誤無きように、せまほしき事なり

と、財布の紐を握る主婦こそ、新聞を読み、商品の相場に熟知せよ、と指摘している点は非常に興味深い。(高橋 桂子)

2. 飲食

この章は、飲食物食品の栄養価や選定方法から、調理方法、献立法、貯蔵法へと続き、現在の食物学に相当する内容である。

食べ物への注意で大切なことは、家族の健康を第一に考えて、栄養価が高く消化しやすい食品を選ぶことであると述べている。さらに、体の栄養のために最良の食べ物を選ぶのが良いとしても、収入を省みず、みだりに高価なものを買う必要はないとし、家庭の経済力に合わせて出来る限り衛生的なものを使用することと述べている。

また、栄養分は青物類(野菜)に比較して肉類の方が多いが、野菜には野菜の長所があり、決して肉類にも劣らない良好な物である。食材の選び方が重要で、高級食材でなくても調理によっておいしくする必要を述べている。

高級材料でなくても栄養価が高く、美味しいものを造ることが強調されており、現在にも通じる基本的な考え方が記載されている。また、衛生面について随所に記載されているが明治時代にはコレラ、腸チフス、赤痢などが蔓延していたことから食事の安全性に十分気を付ける必要があったものと思われる。

(1) 各種の飲料

飲料は乳汁、酒、茶類、珈琲などに区分し、中には害を及ぼすものもあるので効用や利害を良く知って利用すること。飲み物は熱すぎたり、冷たすぎると胃や歯に良くないので適度な温度が良い。従って飲料は子供の頃から熱いものや冷たいものを習慣づけてはいけないと、幼児期からの食習慣についても言及しており、先端的な教育をされていたことが想像できる。

(2) 各種の食べ物

食べ物の選択については衛生の点以外で注意すべきことが書かれている。①まずは予算を考える。日常の食事や来客の時でも、たとえば1日の食品の値段はいくらか、宴会の費用はいくらにするかを予定し、その範囲で行うこと。②食品は、時期や産地、新鮮さによっても味が異なり値段も大きく違う。調理の仕方によって、良くも悪くもなるので、食品の選び方、献立、取り合わせなど常に心をくだいて、熟練しておかなければならない。

家計とのバランスが必要と述べている。家柄を重要視する明治時代にあつて、いたずらに高価な食材を求めるのではなく、家計に配慮した食材でいかに美味しいものを造るかという現在にも通ずる貴重な教育をしていたことが推察できる。

そして、各種食材を穀物類、豆類、イモ類、野菜類、果実類、菓子類、肉類、調味料類、香料と分類し、それぞれの栄養素、主としてデンプンや糖分、たんぱく質、脂肪、水分、塩類の特徴を述べている。

また、栄養価だけでなく、食べ物の消化や胃の疾病を考慮した食べ方の記述もあり、科学的な理解の上に立つ、当時としては最先端の学問であつたことが推察できる。

また、菓子について言及しているが、当時は高級食材であつた砂糖を使用した菓子について、見栄えを美しくしようとするあまり、身体に良くない着色料を使用することもある。と述べている。現在、官庁の取り締まりが厳しくなり、やたらに使われなくなったが、たまに不良のものが混じっていることがある。よく注意して購入することが必要であると注意喚起をしている。

明治時代は砂糖が非常に高価で、貴重品であつた。従って砂糖菓子は現在考えられているより遥かに高級品であつた。

また、身体に良くない着色料について言及しているが、当時の添加物に関する規制などがうかがわれる。明治時代にはポルトガル、オランダなど西洋諸国から医薬品等多くの化学物質が輸入されていた。着色料も輸入されていたが、明治時代に使用されていた着色料は、現在では安全性に疑義があるとして多くのものが許可されていない。本書が明治時代に執筆されていたことを考えると称賛に値する。

卵類については、一般的に食べられているのは鶏卵で、卵白と卵黄の栄養価の違いについて述べ、いずれも栄養価があり、かつ消化も良いものであるとしている。卵の消化についても触れている。卵は胃の中でいったん凝固し、胃液で消化される。卵は肉類よりも消化が速いが、硬く煮たものは案外消化しにくく、生、または半熟の方が消化が良いとしている。

肉類については、家畜、鶏肉、魚介の肉を合わせ分類している。

食べる主な部位は筋肉であるが、その他各臓器や皮や脂肪等も食用となる部分が記載されている。肉類は、たんぱく質が多く、脂肪、無機質を適度にバランスよく含んでいて栄養があるというだけでなく、味の良いものが多いため、好んで食する人が多いが、選び方や調理法は適切に行い、過食を控えることの大切さを説いている。

調味料は、苦、甘、塩、辛、酸の五味を適度に調和するように味を調えることが、食欲を増進し、消化を良くし、おいしい料理ができる。

香料は、食欲を増進し、胃腸にも良いが、多く食べ過ぎると体に良くない。よく注意して適度に用いることが必要である。と述べている。

(3) 献立

献立とは、日常の食事でも、来客時の食膳でも、使用する食材の選択、取り合わせ、料理などの種々の方法を整えることをいうと定義している。

お金持ちの家で、料理人や使用人などを多く雇っている家でも、主婦たる者は、献立を使用人に任せず自分の責任として、衛生の点からも、経済的な面からも指揮助言をすることが必要である。まず、予算金額の範囲内で食品を選ぶに当たり、なるべく栄養があるもの、消化の良いもので、料理も、おいしく、色、形、配合も奇麗で心のこもった、香氣、辛味なども加えて、膳に並べて、心地よく感じて食欲を催すようにすることが必要である。

献立は、人、所、気候にあわせて、適宜変更することが重要である。例えば、酒の好きな人や嫌いな人に対する配慮や、日本料理と西洋料理は調理法にも違いがある。また、住んでいる地域によっても好みが違う場合がある。また、季節によって、暑いときには、淡白な味、清涼を感じる物、淡白な魚、蔬菜類、冷やし物、洗いの類などが良い。寒冷の頃には、味が濃く、体が温かくなるような品、脂肪分に富んだ肉類、羹類、汁物などが良い。

日常の3食の献立は、なるべく安くて、衛生的に良い物を選ぶこと、その外観が良いことは当然である。しかし配合、料理、および盛り方に注意すれば、おいしそうになるはずである。

このように、献立は、日常の食事でも来客への供応食も、第一に対象となる人、地域、気候などのTPOに合わせた献立を実施することが最も重要であるとしている。また、味以外の、盛りつけや配膳についても、食べる人が心地よく、又食欲を感じるようにすることを推奨しており、現在のわが国のおもてなしの精神に通じていると考える。

(4) 調理法

調理の目的および注意点は、その食品の栄養分を保持して、消化しやすいようにし、その味わいを良くすることであり、食物の多くは十分に煮炙するのが良いが、食品によっては半熟が良いものもある。

ことに調理で最も重要なのは、塩醬の加減であり、珍味や高級な食材であっても、塩味の加減が良くないとおいしい料理にならないと述べている。

塩、醤油、砂糖、酒、酢、油の他に味噌やかつお節、昆布、しいたけの煮出し汁なども用いるとしている。塩や、出汁のうま味は料理の味の決め手になるもので、それらの使い方の重要性が述べられている。調理離れが言われている現在、手本にすべき内容である。

調理法の種類については、汁物、羹(あつもの：肉や野菜の実が多くて汁が少ないもの)の作り方や、膾(なます：肉類を細かく刻んで生で食べるもの)の造り方、刺肉の造り方、蒸し物の仕方について、それぞれの調理法を解説している。

それぞれの食品の調理法で記載されている料理名や、刺身の付け合せなど、現在の和食とほぼ変わらない内容であり、現在でも適用できる真髓が記載されている。日本料理の伝承が続いてきていることを改めて実感できる。また、洋食はこの時代まだ珍しい物であったと思われるが、すまし汁やみそ汁の他、スープ、シチューなどと推察される、西洋の肉汁も紹介している。

炊飯は現在ではほとんど電気釜が主流であるが、調理実習では現在も文化鍋での炊飯を教えており、日本人の主食として重要な飯の炊き方も詳細を述べている。さらに煮物、焼き物や漬け物の仕方など主婦として重要であった事柄と心構えについて言及している。

(5) 貯蔵法

食物を貯蔵して保存することは、家庭経済上、最も必要なことである。と述べている。従来の乾燥や、食塩漬けや砂糖漬けにする方法だけでなく、腐敗を防ぐために風通しの良い涼しい場所に置く方法に加えて、当時としては最新の加熱により殺菌する方法を紹介している。食品を長く保存するためには一度煮沸した後、厳密に空気を遮断し、芽胞菌が混入しないようにすることが必要である。しかし、短時間保存には蓋で密封しないで涼しい所に置いても良い。

野菜の保存法としては乾燥法、塩漬け、味噌漬け、砂糖漬けなどが用いられているが、最も良い方法は缶詰にする方法である。また、甘藷類、人参、ごぼうなどは直射日光を避ける所、縁の下、土を深く掘って埋めておくのも良い。

魚肉類を生で保存するには氷漬けにしておくのがよいが、温かいところに持ってくるとたちまち腐敗するので、取り扱いには注意すべきである。

また、従来から行われている方法として乾燥、塩漬け、粕、味りん、酒、醤油、みそ、麴などに漬けて貯蔵する。

鮭、鱒などは燻製や缶詰とする方法も進歩、改良して隆盛になる傾向にある。

鳥肉類は乾燥した麻布に包んで室内で乾燥させる。魚肉と同様に氷塊の中に漬けておく必要がある。燻製または乾燥、塩漬けなどの方法で貯蔵する。粕、味噌など、各種のものに漬けて保存するなど魚類と特に異なることはない。

これら貯蔵法に関しては現在の食品衛生の考え方から見て、全く矛盾していない。特に一度煮沸した後の芽胞菌に対する考え方は微生物学的にもかなり精通していたことが推察できる。現在の野菜類の保存方法の基礎となる考え方である。現在の魚介類の低温保存（コールドチェーン）の根幹をなす考え方であり素晴らしい。（数野 千恵子）

3. 衣服

(1) 衣服の目的

この章で述べている、「身體の温熱を保持し、又、外物の、浸入刺衝するを防ぎ、兼ねて、其容儀風采を助くるが爲に、そが人品に適當なるものを、選撰調製して用ふべきなり、故に、衛生と禮容と、二つながら全たからんことを、要すべし」という衣服の目的は、現在の着衣の目的として述べられている、自然環境への適応と社会環境への適応に対応している。自然環境に適応するとは、気候、温度、物理的生理的障害物、危険物からの肉体の保護であり、生理的生活を快適にするものである。他方の社会環境に適応するとは、社会に対する自己表現であり、他人からの精神的な保護であり、精神生活を快適にするものである¹。

自然環境への適応では、衣服の保温性と熱遮断性について、感覚的な表現で述べている。現代の教科書では、実験により数値を示し、定量的に保温性や熱遮断性について示している。

社会環境への適応については、社会に対する自己表現ということでは現在の評価と同じであるが、華美に過ぎたり、なまめかしく美しかったり、贅沢に過ぎるのは最も恥ずべきことで、清楚で、あっさりしているように着装することを心がけるべきと持論を展開している。自分が自由に衣服を選ぶのではなく、他人からどのように見えるかを考えた自己表現で、現代の解釈とは異なり、社会背景の影響が大きいことが推測される。

(2) 衣服の材料

この章から明治時代は、植物繊維である綿、麻と動物繊維である絹、毛という天然繊維が使われていたことが分かる。スワン（英）が化学繊維であるニトロセルロース繊維を初

めて試作したのは1883年(明治16年)であり、その後次々と工業化、本格生産が始まったのは再生セルロース繊維で、第二次世界大戦前までに使われていた化繊と呼ばれた繊維である。戦後、ナイロン、アクリル、ポリエステルと新しい合成繊維が開発、生産され、合成繊維時代に突入している。現在、綿、羊毛、絹などの天然繊維とポリエステル、ナイロン、アクリルなどの合成繊維の生産の比率は約1:1.8²で、最も生産量が多いのは、合成繊維のポリエステルである。この時代の衣服材料が天然繊維だけであることは、歴史的に見ても、もつともなことである。

(3) 衣服の選択

衣服を選ぶときには、TPOを考える。購入の際は値段と品質を検討して選ぶ。さらに、着用者の品位や品格、年齢、着用時の気候などを考え合わせて決めると述べている。現在の教科書と差異はないように見える。

(4) 衣服の縫製

この項は現在とは大きく異なる。かつては生活手段を整えるための労働、すなわち、買う、作る、直す、洗う、しまう、処分するなどの家事労働があり、衣服を作る縫製作業は大切な家庭での仕事とみなされていた。従って、この項では、裁縫は年少の頃より習熟すべきで、正確な方法を学び、熟練し、各自の体に合った、着心地の良い服を作るよう述べている。

しかし、このような家事労働は、社会の分業化、工業化が進むにつれて、家庭の中から次第に外部化され、私的な仕事から社会的労働に置き換わっていった。わが国では戦後数十年の間に高度経済成長を経て、工業化、情報化が過去の例を見ない速度で進展し、それに伴い生活の諸側面においても急激な変化が見られた。衣服の仕立てや洗濯など、家庭に残された家事労働についても社会化が急速に進んできた。衣服の仕立ては、外部化が著しく進展した家事の一つであり、現在、我々の衣生活はほとんど既製服によりまかなわれている³。

この項で、洋服に体を拘束したり圧迫したりする害があることを指摘しているのは興味深いことである。現在は、被服衛生学分野で、衣服による拘束について、その必要性和一定以上の拘束が体に害を及ぼすということを、実験データを使って定量的に述べている。

(5) 衣服の保存

この項は観念的な書き方に終始している。現在、この項に関することは、自然科学的手法で、衣服の汚れ、衣服の洗浄、洗浄試験と評価、洗浄メカニズムなどの研究を基礎とし

た理論と、しみ抜き、漂白と増白、仕上げ、衣服の保管などの技術の両面⁴から、理解を深めて教育されている。

(6) 礼服

この項は、男性の服、男性の慶事の服、女性の服、女性の慶事の服、男性の喪服、女性の喪服について記載されている。

男性の慶事の服は、爵位を持つ人、位階を持つ人、官職に就いている人は正式に決められた大礼服、他の人は燕尾服あるいは紋付羽織袴を着用するとある。この記述は、1909（明治42）年に大日本家政学会が発行した「家庭の栞 夫人文庫」第8類「礼法の巻」（下田歌子著）にもあるという⁵。洋服を着用する男性は上流階級の人が多く、一般人は紋付羽織袴であった⁶。

一般女性の慶事の服は、白襟紋服であると記載されている。色や生地や裾模様の有無が身分によって異なっていた様子がうかがえる。

男性の喪服に関しては、礼服の左腕、帽子に喪章をつける。帯剣している人は、剣の柄を黒紗で覆う。羽織袴の人は、左肩に黒紗の小片を付けるなど、あっさりと書かれている。もともと日本における喪の色は白であり、葬儀のときの衣服は白衣が中心であったが、明治中期ころには和服の礼服として用いられていた黒色の紋付羽織袴を喪主が着用するようになり、洋服姿も多くなっていった⁶。

女性の喪服は武家に用いられていた白色を使っていたが、西洋の喪の色である黒色を着用するのが正式であると記述している。

明治時代の国葬や大喪を通して、一般国民の間に、喪服の色として黒が、従来の白や浅黄に替わって浸透していったようである。

（牛腸 ヒロミ）

参考文献

- 1 阿部幸子・有馬澄子・鈴木すゝ江・牛腸ヒロミら（1995）『衣生活論』同文書院
- 2 牛腸ヒロミ・佐々井啓・平田耕造・藤田雅夫ら編（2016）『被服学事典』朝倉書店、pp. 51-53
- 3 酒井豊子（1992）『衣生活論——衣生活の検証——』放送大学教育振興会
- 4 増子富美・齊藤昌子・牛腸ヒロミら（2012）『被服管理学』朝倉書店
- 5 増田美子編（2010）『日本衣服史』吉川弘文館、p. 322
- 6 増田美子編（2010）『日本衣服史』吉川弘文館

4. 養老

ここでは、執筆者の専門領域である高齢者と関わる下田の『新選家政学（下）』の「第3章 養老」と今日の家政学との関連を起点として、その内容を分析的に見ていくことによ

り下田家政学の今日的意義について読み解き考察する。

文部科学省は2008年、日本学術会議に「大学教育の分野別質保証の在り方」について審議を求めた。家政学分野においては健康・生活科学委員会で参照基準検討分科会が設置され、2013年にその基準が発表された。それによると家政学の定義については、日本家政学会が1984年に発表した「人間生活における人と環境との相互作用について人的・物的両面から研究し、生活の質の向上と人類の福祉に貢献する実践的総合科学」であるとの内容を再確認している。家政学の方法論に関しては、「方法論的独自性」と「学際的方法」、「実践的方法」を挙げ、生活に関わる生きた理論としての家政学が、「家庭や地域の生活の向上に寄与することができる」ことを示している。すなわち家政学を学ぶことは、「人の生き方・暮らし方を選択する能力、社会の変化に対応して生活を組み立てる能力、次世代や他者の生活を支援する能力、生活に関する専門職に就く能力」を身に付けることであり、そこでの「実践的方法」すなわち実際の生活における実践力が期待されている。

この視点から下田家政学をみると、『新選家政学(下)』の「第3章 養老」においては、「1 老人の衣食住、2 老人の動静及び保養 3 老人の疾病」の3つの項目が挙げられており、その内容は極めて実践的である。

この章に最初に示されているのが「老人の取り扱いに就ては、能く能く、心得おくべきことなり」であり、婚家における嫁の高齢者(夫の親等)との関わり、特に高齢者への生活支援の実践的方法の重要性が示されている。

下田歌子(1854～1936年)が、実践女学校中等学部に加えて高等専門学部を開設、実践女学校が誕生してその校長に就任したのが明治41(1908)年、『新選家政学』(下田歌子1900)は、下田が欧米の女子教育視察で得た知識や体験を基に1893年に刊行されている。この書は『家政学』を大幅改定し、その体系化と内容の科学化をはかることをめざして出版されたものであるとされている(韓韓 2014)。それ以前に執筆された『家政学』(下田歌子 1893)では、その上巻で「家事経済・衣服・飲食・本邦料理・西洋料理」、下巻では「住居・礼法・装飾・書簡・贈品・看病法・母親の衛生および小児教養法・婢僕の使役」の項目から構成されており、特に養老の章立てはない。

当時の日本における家政学の書籍は、『家事要法』(シー・イー・ピーチャル、エッチ・ビー・ストウ著、海老名晋訳、有隣堂、1881年)や『通信教授女子家政学』(瓜生寅著、通信講学会発行、1889年)、『家政学』(清水文之輔著、金港堂、1890年)など西洋の翻訳本や外国語の書籍を参照して執筆したりしたものであったが、下田の『家政学』によって初めて、日本人の視点から家政に関する著書が著されたとされる(飯塚幸子・大井三代子 2007)。その下田の執筆が、ここで述べる後の『新選家政学』につながったといえる。

当時の日本社会は、1898(明治31)年に制定された民法により規定された日本の家族制度である家制度を家族関係の基礎としていた。家制度下では老親の扶養は長男の責任であり、長男は財産を相続するだけでなく、親と同居して親の老後に責任を持つという日本特

有の扶養義務を有するという財産相続と扶養との権利義務関係を有していた。このような家族関係においては、長男の嫁は義理の父母が特に年老いた場合にその衣食住など日々の生活全般に關しての責任を有することになる。

一の「老人の衣食住」に關わる内容では、加齢による心身の変化によって示される身体的変化とその衣生活に關わる実践的内容が示されている。例えば、着心地がよく衛生面に配慮できる品質のものを選び用いることが大切であること。また、高齢期には感覚機能（北川によれば感覚機能は「受容する情報の種類によって、視覚、聴覚、嗅覚、味覚、皮膚感覚のいわゆる五感と、運動感覚、平衡感覚、内臓感覚の8種類に分類される」としている 2004）が低下するが、特に「寒暑を心にかんずることは遅くして」と皮膚感覚に關しての低下が述べられており、幼児の衣服に注意する様に注意をして対応することの重要性が指摘されている。また、食に關しても、幼児の如く栄養に富み、消化のよいものを選ぶことや、外出の少なくなる高齢期に食事を楽しむための調理に対する配慮の必要性も述べられている。

さらに、高齢者の居住空間に關しても、日当たりと風通しが良く、静かで夏は涼しく冬は暖かい場所が大切であることが示され、さらに高齢期には外出が少なくなるなどするために盆栽等目新しいものを配するなどして心を楽ませることの大切さも述べられている。

また、二の「老人の動静及び保養」では、高齢者の性格とその特性が示されると同時に「思想力は容易に衰へずして寧ろ、多年の経験の為に、大いにこの量加ふる傾向あるものなり」と述べ、今日の生涯発達の視点とも捉えることのできる記述が示されている。さらに、「隠蟄せしは宜しからず」として老年学の示す離脱理論を支持するのではなく、適度な役割を担う継続理論（小田 2004）ともとらえられる内容も述べられている。

三の「老人の疾病」においては、老人の罹りやすい疾病は胃腸病などであり飲食、運動等での注意が必要であること、卒中にも注意が必要であり、高齢者自身は自覚することがないなどがあるので、早めに医者に診せるなどにより対応する必要があることが述べられており、加齢による身体的変化と疾病の自覚、周りのそれらへの対応の問題が示されている。これらは、加齢に基づく高齢者理解の内容とも關わるものとなっている。

下田家政学は、今日の家政学的視点での「人の生き方・暮らし方を選択する能力、社会の変化に対応して生活を組み立てる能力、次世代や他者の生活を支援する能力を育成する」といった内容が示されているといえる。

これら衣食住に關わる生活や動静及び保養といった高齢者の日々の生活についての配慮に關する項目は、今日の超高齢社会日本における高齢者のより良い生活を目指す内容でもある。下田家政学のこの章では、人生100年時代の超高齢社会日本における高齢者の健康寿命を延ばし高齢期をよりよく生きる「高齢者のための家政学」といった、より実践的な内容が述べられている。すなわち「人の生き方・暮らし方を選択する能力、社会の変化に対応して生活を組み立てる能力」といった事柄と關わる家政学への新たな視点と可能性を秘めたものでもあると考えられる。実践女子大学生生活科学部においては、高齢者の衣食住

と関わる研究を行っている教員も少なくない。下田家政学を基に新たなる「高齢者の家政学」を打ち立てることも可能であり、そこに下田家政学の今日的意義があると思う。

(細江 容子)

参考文献

- 日本学術会議 健康・生活科学委員会 (2013)「大学教育の分野別質保証のための教育課程編成上の参照基準 家政学分野」<http://www.scj.go.jp/ja/info/kohyo/pdf/kohyo-22-h130515-1.pdf>
- 韓 韓 (2014)「清末における下田歌子著『新選家政学』の翻訳・出版について」『名古屋大学大学院 国際言語文化研究科 日本言語文化専攻紀要』P. 14
- 飯塚幸子・大井三代子 (2007)「下田歌子と家政学」『実践女子短期大学紀要』28、p. 5
- 北川公路 (2004)「老年期の感覚機能の低下——日常生活への影響——」『駒澤大学心理学論集』No.6、p. 53
- 小田利勝 (2004)「社会老年学における適応理論再考」『神戸大学発達科学部研究紀要』11 (2)、p. 371

5. 交際

本項においては、家政学 (下) の5. に収められた「交際」に記述されている内容を紹介し、現代の暮らしにも響く視点について、考察を行う。

〈1〉 背景

「交際」は日常生活における「礼法」について述べられている項である。その内容は、本書の性質が「実地に経験せしめしものを掲載せるものなり」(『家政学「上」』凡例)と記載されていることから、下田自身の人生の経験に基づくものといえよう。宮中務め、国書・漢学の素養、和歌と日本人の心、さらには、華族女学校校長や、西洋の文化に触れて得た自営的な生き方など、多様な経歴がその背景となろう。それを、一般女子の生活の技の中にいかに体现していくか。それは、「教養・学問として教えるもの」というよりも、生活の仕方、身のこなし方、人への接し方の中に日々表現されていく。そのための作法について記したのが、この項である。

〈2〉 内容

人間は、ただ群れとして集まって生きるのではなく、社会を築く一員としての役割を担い、他者との間に、供応関係を持つことが必要である。「交際」は、人間として生きるための所与の条件と考えられる。とりわけ、「日常生活」という場面においては、「家にありて、その家事に当たること多きがゆえに」(p. 84) 女性が大きな役割を果たす。その女性にとって必要な素養とはいかなるものか。交際の項は、「訪問」「待客」「^{きようおう}饗応」「^{しよしん}書信(手紙)」「^{いんぶつ}音物(贈り物)」の5項目から、その点について示されている。それぞれの概要を以下に記す。

(1) 訪問

他者を訪問するにあたっての基本的なマナーが述べられていく。他者を訪問するときには、まず先方の都合をよく見計らう。訪問した時に、相手の様子に心配り、取り込み事などありそうであれば、早々に辞すること、そうでなくても、長居は禁物であることなど、訪問のマナーが示される。訪問時の会話は、まずは気候のことや相手の健康のこと、訪問理由などの用件を述べる。さらには、相手先に病人がいるならば、慰問の言葉を述べる。

また、若い女性は、独身の男性を訪問することは避けるべきである。もしやむを得ず訪ねるときには、年長の女性とともに行くこと。帰るときに、理由もなく後ろを振り返り見るのもよくない、とする。

訪問の時間は、特別な場合をのぞき、午前及び夕食後は望ましくない。夏は14:00～18:00くらいまで、日が短い季節には、16:00か17:00には辞するようにすべきである。訪問の時間は二～三十分から一時間前後。手土産は、必ず要するというのではなく、塩梅をみること。ただし、土地の風俗習慣はよく斟酌して会得すること。

(2) 待客

お客様を迎えるときには、「謹肅恭謙なるかたち、つねに愛愛しく、悦ばしげなる気色、なんとなく厳かに気高く、しかし、身分相応なるがよし」。そして、「声は爽やかに正しく明瞭なるべきも、あまりにかどかどしく、したたかなるはよろしからず」という具合に、「中庸」をよしとする。学校出の女性は、難しい漢語や洋語の言葉など使いがちになるので、とくに、老婦人などに対しては使わないように戒めている。「物知りなり」と思われるのは「あさましい」としている。お客様には貴賤なく遇し、長話にもできるだけ耳を傾けるが、忙しき時には、丁寧に忙しいことを説明して、日にちを約束して他日に訪ねてもらうようにすることなどをすすめる。また、若い男女が相対して語りあうことは戒めている。

(3) 饗応

食事招待の心得として、案内状は、当日より一週間ほど前に発送すること、とくに、貴賓の場合には二週間前には発送するべし、とする。極めて貴賓なる方には、直接自ら訪問して尋ねるべきだが、大方は書状で構わない。客を招く時には、他に誰をお呼びするか細心の注意を払わなくてはならない。招待を受けた場合には、速やかに返事すること、一旦引き受けて、どうしても変更を要するときには、理由を丁寧に説明して謝る、けれども、たいていの用件ならば、一旦引き受けた限りは、なるべく都合をつけていくのがよい。

饗応の際には、夏ならば、まずは庭園の雑草をよく抜き、掃除も丁寧にし、打ち水など

すること、冬ならば、客室を温め、香を薫らすなどすること、そして、手水鉢には「新しい手ぬぐい」を掛けかえておくなどの心配りをする。

招く側の心得としては、決して身分不相応な費用をかけることはすべきではないこと、主人たるは、元気な顔をしていること、常に客と客との間の調和を保つことに心砕くことが述べられる。招かれた人は、まずはお礼をいうべきだが、決して長々しいお礼はよくない。時間は正確に守る。客は、始終愉快であるべきだが、一人ざれ騒ぎ、他の迷惑を顧みないのはよくない。

大人数の時の席のもうけ方や、立食の食事の食べ方などが、この後に続いて、こまやかに述べられていく。夜会、園遊会のもてなしのあり方も扱われる。

(4) 書信

書簡は、平易簡明なること、「情は濃やかにして、しかも理に迂ならざらんとを期すべきなり」とある。信書の秘密を守るべきは法律で定められていること、書簡の用紙の用い方、書式のあり方などが示される。文章については、「女性は、天資の温和柔順」がよく、したがって、筆跡、文辞も「艶麗流暢」がよいとする。男子の文とまったく等しくしようとするのではなく、女性らしい文章の品格が語られる。

(5) 音物

贈り物に関しての心遣いについて述べられていく。およそ人である限り「互助」の気持ちは自ずからあり、人間は原初から、愛する者に対して自分の食物を分かち、持っているものをも分け与えた。それが、やがては秩序立てられてきて、至誠なき贈り物が増えがちであるが、もともとは「与えたい」という気持ちが何よりも大事であり、そこには、女性の細やかな配慮が求められるのだとする。

具体的には、先方の地位や貧富、時季や好みを詳しく考慮すべきこと、うわべのみのものは贈ることなきように戒める。人からいただいたものは、なるべく自分のために使用し、自分が贈るものについては、自分できちんと選ぶようにすべきである。そうした原点に立って、吉事、病時見舞い、贈答品の選び方が示されている。

〈3〉 考察

このように、「交際」の項は、社会に生きることの前提となる人との付き合いのためのマナー、指南書となっている。明文化することで、何を大事とすべきか、どう処すべきかの指針がわかる。そこに学ぶべきことを、時代を超えた普遍性という観点から、

①「型」②「気」③「雅俗」の3つをキーワードに読み解いてみたい。

① 「型」の美

「互助」は人間の原初の文化であり、自分の食べ物の余剰を人に与えたいと思う贈与の心がルール化されたものが「音物」である旨述べられている。日本人の暮らしの中に培われた「音物」の「型」の中には、日本人の「心」と「知恵」がある。そうした「心」や「知恵」を、教示的に教えるのではなく、「型」そのものを知り、その型（ルール）に従って行為を為していくうちに、自ずから美しい「心」や「思い」が自分の生き方となり、骨肉化していく。そうしたありようができる女性が増えていくことが、文化度の高い国になっていくのに必要である。なぜならば、「型」は、それに接する人々に自ずと伝承されて、「心」「思い」に充ちた社会が生まれていくからである。

「型」の中には世の理が含有されている。「理」には、人心がそれをよしとしていった美と善の法則が内在する。その「理」に則っていれば、収まるべきところに収まる落ち着きの良さが得られ、心の和平・調和がもたらされる。そして、型に則っているがゆえの「自由」が得られる。「型」の中で個性が輝き、新たな創造が生まれる。教養あるが故に得られる型の中に光る個性こそが美しい。そして、「型」がわかる者同士の付き合いの中で、「心」の深さを深め合っていくところに、文化の成熟はある。

このように「型」というものの意味を考えると、「交際」の項に示されている様々な「型」は、行為を束縛する鋳型なのではなく、しなやかに創造的に生きるための知恵であるといえよう。

② 「気」の文化

われわれは日常的に「気を遣う」という言葉を使うが、この「気」の中で育まれる対人関係は、日本人に特徴的であるという（陸 2008）。「気配り」は、相手がいてこそ生まれるものであり、相手の心、思いを慮ることである。そこに「おもてなし」の精神も生まれる。「おもてなし」とは、「〇〇を以て為す」が言葉の原義とされるが、大事なことは、「以て為す」という行為に込める心である。それは、世俗の小手先の術策ではなく、相手のために何かしたいという心の底からの思いに突き動かされるものである。いわば、愛の共感であり、愛の交換の中に、相手との共創の「物語」が生まれる。

人は、ただ単に時間の流れの中に生きるのではなく、時間に「意味」を付与して生きる。対面の関わりの中に生まれる「共感」の物語こそが、人が生きる時間の中に深い意味を与え、生きがいの源泉ともなる「反響への欲求」を満たす。間接的な電子メディアが発達をし、対面の関わりの中の「共感」が失われがちな今日の中で、相手を慮る素朴な「共感」の物語の積み重ねの大事さに気づかせてくれる。

③ 「雅俗」

ここに取り上げられていることは、日常生活、すなわち、雑事・俗なるものの世界である。しかし、そこに、下田がその経歴の中で得た教養が反映されて、俗なるものの

質が高められている。「相手のために何か為したい」という人間の素朴・純朴な思いが、雅なる型の中に入れられて、より深い思いとなる。そして、あることを為すための目的をどう捉えればよいのか、その目的を達成するために、事の段取りをどのように整えていけばよいのか、事を為すための作法が修得されていくのである。それは、「俗」なるものが「雅」なるものに触れて、「雅俗」に高まり、洗練されていく文化のありようと捉えてみることができる（小西 1985）。そして、生活に美しさや生活のしやすさをもたらし、人としての品格を高める。品格高き人は、他者に対しても、慮りの心を以て接することができ、世の中を広く遍く見わたすことができるのである。

しかしながら「中庸」が大切であり、過度に高みを求めたり虚栄を張っても、飾り物に過ぎないことを下田は指摘する。純朴・素朴な心の良さを活かしつつも、それを美しく整えていく、それこそが民衆が作り上げていく文化の力なのだ、という下田の思いが聞こえてくるのではないだろうか。

〈4〉 まとめ

この「交際」の項には、生活文化というものの本質がよく語られている。文化とは、特別な教養を持つ一部の特権的な人だけが対象のものではなく、「生活」の中にこそ文化がある。平凡な日々の暮らしの中で文化的に生きる価値に気づき、「生活を丁寧生きる」とは、国や社会が平穏に、より高みに向けて、心自由にしていける社会づくりのために必要不可欠なのである。その力は、実は、民衆の生活文化力にある。それこそが、下田歌子が求めた一般女性たちへの意識づけの本質であろう。「生活」の営みの中で、その人の感性、知性を活かしていく。日々を生きる普通の「生活者」が、日常の人と人との関わりの小さな紡ぎ合いをないがしろにせず、大事と心がけていくこと。それが、豊かな社会の礎となる。それは、今も昔も変わらず、むしろ、高度情報化やAI化がすすむ現代だからこそ、今一度、その価値に心傾けて、自らが生きる一時一時の時の刻みを感じてみる必要があるのではないだろうか。

（須賀 由紀子）

参考文献

小西甚一 (1985)『日本文藝史』講談社

陸 留弟 (2008)「茶芸と茶道における諸要素：中国茶芸の歴史、文化、習慣、特徴と日本茶道の型・気・美・禅」『日本研究』37、pp. 13-53、国際日本文化研究センター

（たかはし・けいこ／実践女子大学 下田歌子記念女性総合研究所 第2部門長・兼務研究員）

（かずの・ちえこ、ごちよう・ひろみ、ほそえ・ようこ、すが・ゆきこ／実践女子大学 下田歌子記念女性総合研究所 第2部門兼務研究員）

Research Note:
Essays on the Interpretation of a Textbook “Another Edition of Home Economics”
written by Utako Shimoda in 1990 (1)

TAKAHASHI Keiko, KAZUNO Chieko, GOCHO Hiromi, HOSOE Yoko, and SUGA Yukiko

The purpose of this paper is to interpretation of a textbook titled “*Another Edition of Home Economics*”, which was written in 1990 by Utako Shimoda of our university founder to systematize and describe the contents more scientifically than the previous version after visiting Europe. This textbook has two-volumes and it has 16 chapters in total; for example, household economics, food science, clothes, aged person’s life, and rules of decorum, etc. We try to interpret the original article in the authentic way and the main findings are as follows;

- 1) The fortune of household will be accumulated by cutting down on an unnecessary expenditure, keeping track of their family budget in detail, and being well-organized their home.
- 2) The most important thing for housewives is to consider the good health of family members, and to arrange food which has rich nutrients and easy to digest.
- 3) In the chapter of clothes, the author explains first the purpose of wear, to adapt natural and social circumstances in changing Meiji era. Sections describe clothing materials, choosing dress, sewing daily wear, clothes preservation, and formal dress.
- 4) Hoping for a healthy life for aged person, considerations about a daily life, such as living, mobility and care related to clothing, food and housing are described in a fairly practical way. It gives us a new perspective and possibility of today’s longevity aged society in Japan.
- 5) The author advises 3 desired manner for developing and keeping in good human relationship; respecting typical form, considering of the others and classical and colloquial mind.