

## 資料

京都女子大学食物学会誌のあゆみ  
— 創成期，創刊から19号まで —

桂 博美

## 要 約

1949年の京都女子大学開学から1966年（大学院修士課程発足の前年）の間に発行された京都女子大学食物学会誌創刊号～19号を対象とし、論文の種類における分類、研究内容の分類、執筆者の属性について、それぞれ件数を数えて研究と教育の関係、およびその時代的背景について考察した。その結果、19冊で100報の研究報文、20報の総説があった。これらの論文の執筆者らの属性は、教員および学生が5報程度ずつで号数による変動はほぼなかった。一方で助手が執筆した論文は6号から18号まで増加を続けた。論文を執筆した助手の多くは後に教員になった。さらに、19号までの論文を分野別にみると、食品学分野が51報と他の分野の2倍以上多かった。調理・加工学分野の論文は期間を通して約2報程度であり、衛生学分野の論文は13号までは1～2報が掲載されていた。栄養学分野の論文は、11号まではほとんど見られなかったが、12号に3報、19号に3報と後半になって表れた。これは栄養士養成を始めたことと、大学院設置に栄養学が必要であったことに起因する。本稿で対象とした1949年～1966年前後の時代的背景は、1945年の第二次世界大戦終戦と日本国憲法において男女平等が明記され、1967年には日本が男女同一賃金に関するILO条約を批准した。このような男女平等の機運の中で大学院設置に向けて研究・教育活動を進めていたことが認められた。

キーワード：京都女子大学食物学会誌，助手，食品学，栄養学，男女平等

（受付日：2024年9月24日 採択日：2024年12月18日）

## I 背景・目的

食物栄養学科は、1949年の京都女子大学開学時に家政学部食物学科として設置され75年間続いている。創立当初に学科で発足した食物学会の学会誌として1956年度（1957年2月）に「京都女子大学 食物学会誌（以下、食物学会誌）」を創刊、2021年度までに76巻が発行されてきた。また、2022年度に宮脇尚志教授のもとで学会誌を大きく再編することになった。しかし、これまで食物学会誌についての歴史的なまとめはなされたことがなかった。そこで、本研究では、再編前の2021年度までの食物学会誌を4期に分けてそのあゆみを検証することを目的とした。また、京都

女子大学の建学の精神の1つである「近代女性教育」として食物栄養学科での教育研究がどのように発展してきたのか、本学科に在籍した学生たちが研究者や教育者になっていったのか、「食物学会誌」から情報を得てまとめた。資料として、2021年度までの76冊の「食物学会誌」を用いることにした。その分類は、創成期、成長期Ⅰ、成長期Ⅱ、成熟期の4期に分けた（表1）。それぞれの期間における、論文等の種類（報文・総説・調査・実験ノートなど）、研究内容、執筆者の属性（学生か教員かなど）について検討し、研究と教育の関係について考察する。特に大学院修士課程、博士後期課程の設置の影響などについて検討を試みていく。本論文では、このうちの、創成期に発行された第1期の食物学会誌とこれの創刊前に発行された京都女子大学紀要（家政学部編）を資料とする。食物学会誌が誕生した背景から修士課程が発足する時期までを学科の創成期として捉え、その中で食物学会誌の内容の変化と役割を検討し、さらに、掲載論文の内容から当時の教育・研究についてまとめ、時

代背景と比較することを目的とした。

## II 方法

本論文では、食物学会誌のうち表1の第1期および第1期に付属した別冊（11号、13号、15号、16号、17号、19号）について、論文等の種類（総説・研究報文・資料など）、執筆者の属性（学生か教員かなど）についてそれぞれの件数を数え、研究（および教育）内容を抜粋して紹介した。次にそれぞれの件数の変化を通じて研究と教育の関係性を明らかにした。また、本研究は建学の精神の1つである「近代女性教育」に食物学会誌がどのような役割を果たしたのか、とりわけ本学卒業生の教員への昇格における役割、教育内容の変遷など歴史的变化に着目して考察した。「食物学会誌」に先立って1952年に創刊された「京都女子大学紀要<sup>2)</sup>」の1号～6号が図書館に保管されていた。このうち、2号～4号は、家政学部編となっており、家政学部1期生の卒業研究の題目が記録されていた。この「京都女子大学紀要」の2号～4号を含め、家政学部における食物学科の教育・研究がどのような考えに基づいて立ち上げられたのか、論文から内容を抜粋してまとめ、検討した。さらに時代的な背景を考察するため、「京都女子学園八十年史<sup>3)</sup>」や近代の日本の女性史<sup>4-6)</sup>とも照らし合わせて検討し考察した。

## III 結果・考察

### (1) 食物学会誌発刊の経緯と第1期における食物学会誌の原稿の種別件数の変化

まず、食物学会誌発刊までの経緯について検討するため、「発刊に際して」と題して黒川喜太郎教授が創刊号のはじめに示した文章を以下に示した。

（以下、抜粋・概要）“食物学科・被服学科・児童学科学学生委員会が各学科と相談し昭和29年6月に「家政」を発刊、ここでは学生および卒業生の研究発表を中心として…中略…学生の最も自由な発表機関であり、…中略…を使命とした。が、三学会が各々独立した。本誌が学生及び卒業

生の立派な研究によって充実される日を期待することによりはなし。…中略…。家政学としての食物研究は自然科学に属する領域が多分なるが社会科学に属する生活理論、食物経済、食糧政策、食物文化を軽視しては、充分な食物研究はできない。”

ここで示された発刊の経緯を見ると、「食物学会誌<sup>1)</sup>」の大元の「家政」は学生委員会が立ち上げたとのことで創成期を作り上げた諸先輩方の力強い蠢きを感じられた。これらの学生たちの意をくむ形で行われた昭和29年（1954年）の「家政」の発刊であったが、1954年は、京都女子大学家政学部1期生たちが1952年度に卒業してから2年後であり、卒業した1期生が何等かの形で大学に残って発刊を促した可能性も考えられた。しかし、当時の話は残念ながら収集できなかった。そのわずか2年後の1956年には家政学部の3学科がそれぞれ独自の学会を設けるなどして、「家政」は発展的解消がなされた。この経緯ははかり知ることではできないが、この時代の食物学科では「食物学会誌」の創刊とその継続が学生の教育に少なくない影響を与えてきたと思われる。

第1期の原稿の投稿のうち論文などに分類されるものを表2-1に示した。創刊当初は「巻」ではなく「号」で数えられており、冊子上の実際の表記が「号」であることから、号表記のある巻については、号で表示した。まず、創刊号より第19号までについて原稿の種別件数データを収集して示した（表2-1および2-2）。表2-1を見ると、この間の「研究報文」の件数は、19冊で100件（平均5.3±2.2件）と、論文に数えられる原稿の中では一番多かった。次に多かったのは、「総説」で9号までは毎回掲載があり、掲載号の平均は、2.0±0.8件であった。「自由論叢」は、第1号から第4号まで連続して見られたが、その後は掲載がなかった。また、「調査」は第3号から第9号までほぼ連続して掲載があったが、第10号以降はなかった。なお、「調査」がなかった第6号には「実験ノート」とされる学生の原稿が掲載されており、これが「調査」の替わりの位置づけだった可能性が考えられた。

表1 対象期間に発行された食物学会誌の分類と関連する文献

分割	各期の説明 (期間の年数)	年代	この期間に発行された号 (冊数, 食物学会誌分類)
創成期	開学から基盤形成まで (18年間)	1949～1955年度 (昭和24～30年度)	京都女子大学紀要 (家政学部編) 2～4号 (3冊)
		1956～1966年度 (昭和31～41年度)	食物学会誌 1～19号 (19冊, 第1期)
成長期 I	大学院修士課程の発足から (26年間)	1967～1992年度 (昭和42～平成4年度)	食物学会誌 20～47号 (29冊, 第2期)
成長期 II	食物栄養学科に名称変更から (11年間)	1993～2003年度 (平成5～15年度)	食物学会誌 48～58号 (11冊, 第3期)
成熟期	短期大学の廃止・博士後期課程の設置から (18年間)	2004年度～2021年度 (平成16～令和3年度)	食物学会誌 59～76号 (18冊, 第4期)

表 2-1 食物学会誌第 1 期の原稿の種別件数 (論文等)

年月	号	発刊に際して	追悼文	総説	研究論文	自由論叢*	調査*	実験ノート	誌上調理研究室
1957.2	1	1		2	3	2 (1)			2
1957.9	2			3	2	2			
1958.3	3			2	3	1	(1)		
1958.6	4			1	1	1	(1)		
1958.12	5			3	8		(2)		
1959.7	6			2	7			1	
1959.12	7			3	4		(2)		
1960.7	8			1	6		1		
1961.2	9			2	3		1 (1)		
1961.7	10		1		7				
1961.12	11				6				
1962.7	12			1	10				
1963.1	13				5				
1963.8	14				6				
1964.2	15				5				
1964.7	16				5				
1965.7	17		1		4				
1966.7	18				8				
1966.12	19				7				
合計		1	2	20	100	7	9	1	2

\*自由論叢および調査については、著者が個人名のは ( ) なし、クラス名のは ( ) 付で示した。

第 3 号から第 9 号に見られた「調査」は学生たちが講義・実習などの中で集めた情報をクラス単位などでまとめたものが大半であり、そのテーマは「日本各地の味噌」「農村の食糧状況」「保存食」「京銘菓」「弁当献立と栄養所要量・食中毒・保存食の利用」などであった。一方で、第 8・9 号の「調査」は教員が個人で執筆した「栄養士の養成施設」「栄養士と調理師の養成」についてであった。第 9 号の発刊時には著者の土屋忠良教授は亡くされていた。後述するが、土屋先生は私立大学への栄養士養成認可に道を開いた一人であり、認可手続きの際の顛末などが報告されていた。なお、第 6 号の「実験ノート」は学生の個人名で執筆されており「食品中の有毒色素」について実験結果がまとめられていた。第 9 号には大学食物学科 3 回生と第一工業製菓 (現在は京都市南区吉祥院、当時は下京区七条千本南) による「台所の衛生管理」であり大腸菌検出なども行った結果が示されており、これは新規性のあるデータを含む論文のカテゴリーに分類される「調査」の形に近いものであった。この「台所の衛生」が第 1 期の最後の「調査」となった。

次に、論文等には分類され難いものとして、「卒業論文要旨」や「栄養実習記」, 「学会行事」など大学での教育の一環としての原稿があり、論文以外の結果として表 2-2 に示した。これらについて「卒業論文要旨」は、第 2, 4, 6, 8, 10 号にそれぞれ、50~84 件 (平均  $64.0 \pm 12.7$  件) 掲載さ

れていたが、1961 年度の第 11 号以降は、卒業研究の要旨集を別に綴ることになったためか、掲載されなくなっていた。

また、「栄養実習記」「工場見学」など教育の場における学生たちの実践の記録は、11 号から別冊に移行し、食物学会誌への掲載はなくなった。別冊自体の保存は第 11 号、13 号、15 号、16 号、17 号、19 号のみとなっているが、ここには「栄養実習記」, 「工場見学」, 「文化祭での展示の記録」, 「生活科学同好会」, 「旅行記」が掲載されていた。19 号以降の別冊は現時点で確認されていないため、この別冊がどの程度の頻度でいつまで発行されていたのかは不明である。これらの項目について食物学会誌にその別冊を含めてまとめると「栄養実習 (校外実習) 記」が合計 44 件で掲載号のみの平均  $4.0 \pm 2.1$  件、「工場見学記」が合計 39 件で掲載号のみの平均  $3.5 \pm 2.1$  件、「研究室だより・文化祭での展示・体験記」が合計 39 件で掲載号のみの平均  $3.9 \pm 2.2$  件、「学級だより、生活科学同好会、旅行記」が合計 55 件、掲載号のみの平均 7.9 件であった。第 1 期については冊子の体裁は 11 号以降、「食物学会誌」と「食物学会誌別冊」に分かれたが、「家政」からのれん分けして創刊された当時の「食物学会誌」で謳われた「学生の最も自由な発表機関」としての役目は残したと言える。

表 2-2 食物学会誌第 1 期の原稿の種別件数（論文等以外）

号 (別は別冊)	卒業論文 要旨	学会行事 (特別講要旨, 夏期講座・実習)	栄養実習 要領	栄養 実習記	工場 見学記	研究室だより, 文化祭での展示, 体験記	学級だより, 生活科学同好会, 旅行記	学会だより (学会記事)	編集 後記	投稿 規定	収支 決算書
1		3		8	7	5			1	1	
2	50	9	1	3	2	5			1	1	
3		6			6	2			1		
4	73	5							1	1	
5		4		6	1	7		1			
6	84			2	4	4	1	2	1		1
7		4		2	6	1		1	1		
8	54							2	1		
9		4	1		2			1	1		
10	59							1	1	1	1
11									1		
11 別				2	2	1	3*				
12								1	1		
13								1	1		
13 別				1	1		14				
14											
15											
15 別				4	5		7				
16											
16 別				5	3	2	10				
17											
17 別				5		5	11				
18											
19											
19 別				6		7	9				
合計	320	35	2	44	39	39	55	10	12	4	2

\*18-19 頁が乱丁により欠損のため計測不能

(2) 食物学会誌第 1 期の論文等における執筆者の属性について

第 1 期の食物学会誌に掲載された論文およびそれに準ずるものとして、「総説」「研究報文」「自由論叢」「調査」「実験ノート」「誌上調理研究室」を選び、これらの執筆者の属性をまとめ、図 1 に示した。なお、教員は、「教授、助教授、講師（以下、教授等）」と「助手、副手、教務員、寮務栄養士（以下、助手等）」とし、学生は、「特別研究生、研究生（以下、研究生等）」と「卒業生、学部生（以下、学部生等）」として 4 つに分けて集計した。また、クラス単位で書かれた「調査」については、学生 1 としてカウントした。

図 1 には各号の論文執筆者の属性別度数を示したが、教授等が平均  $5.3 \pm 1.4$  回であり、助手等が  $3.7 \pm 2.9$  回、研究生等が  $0.53 \pm 0.85$  回、学部生等が  $4.4 \pm 2.2$  回であった。また、第 14 号と 15 号には職位などの所属が記されていなかったため、不明として白抜きで示した。ここで注目すべき点として、第 6 号からは、毎号の論文執筆者として助手や副

手が多く見られるようになり、1 期後半の第 10 号、第 13 号、第 16 号、第 17 号および第 18 号では教授等を上回って助手等が盛んに投稿していたことが分かった。さらに副手や助手を目指していたと思われる研究生や特別研究生の論文投稿が第 7 号から第 13 号に見られた。職位記載のなかった第 14 号、15 号を挟んで、第 16 号では教務員という職位が出現していた。これらの教授等のいわゆる教員と学部生の間をつなぐような職種（助手・副手・教務員）や研究生・特別研究生制度の創設と改定によって、学部生は勉学と研究を続けていくことができるようになり、その研究成果として食物学会誌への投稿が盛んになった可能性がある。図 1 では、第 1 期において号数を追うごとに助手等の投稿数が増えていることが明らかにされた。このように第 1 期には、学生の学びと研究の継続・発展が見られ、これは成長期 I（第 2 期）の大学院修士課程の設置につながったと考えられた。

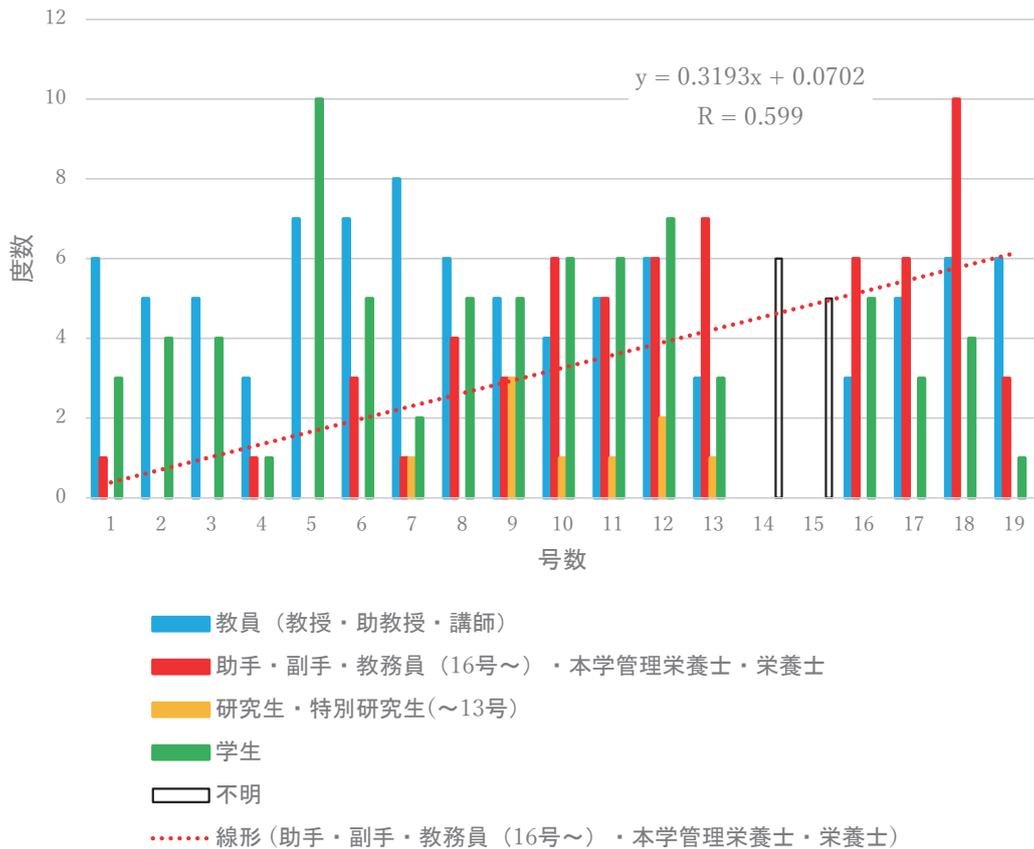


図1 食物学会誌第1期の論文等執筆者の属性とその度数

### (3) 食物学会誌第1期における分野別の論文数と研究・教育内容

第1期の食物学会誌における分野別の論文等（発刊に際して・追悼文・自由論叢は含まない）の数を表3および図2に示した。なお，分野をまたがる論文については0.5カウントとして両方の分野でカウントを行った。その結果，食品学分野の論文数は51報，栄養学分野8.5報，衛生学分野が23報，調理・加工分野が25報，その他が25.5報であり，「食品学分野」の論文が他の分野の2倍以上であるという結果だった。分野別の論文総数に偏りがみられたが，これは「京都女子学園八十年史<sup>3)</sup>」によれば1965年（昭和40年）の文部省の視察時には，食品学（教授3名），調理学・食用微生物学等（教授1名・講師2名），栄養化学等（教授1名・講師1名），食品衛生学（助教授1名），生化学（教授1名），物理化学（助教授1名）の計11名と加えて助手が12名（分野・配置は不明）であり<sup>2)</sup>，論文数の偏りは教員数や着任時期の影響があると考えられた。

食品学分野の論文の中でも「食品の成分分析」が盛んに行われていたことが，論文数や内容から確認された。調理・加工分野の論文についても食品学を専門とする教員による論文もあった。例えば，食品分析を調理・加工前後に行っ

てその差を比較し，調理・加工の影響における成分の変化を調べるような研究が多数なされていた。このような研究は，調理学の教員よりもむしろ食品学の教員によって行われており，実態として「調理」と「加工」を意識的に分けているような表記は見られなかった。開学当初の調理学は実習が中心であったが，食品学や化学を専門とする先生方が着任され調理・加工分野の研究論文の投稿も増えていったと推察された。加えて，第16号の杉田倭子氏（昭和38年度卒業生）による食品分野の研究論文では，リンゴの褐変の還元剤としてのビタミンCによる防止効果について報告されているが，この論文については，現在の京都女子大学学術情報リポジトリ（京女AIR）という検索システムにおいてよく上位に検出される。ポリフェノールオキシダーゼの酵素的褐変反応における還元剤としてのビタミンCの防止効果については現在の調理学の講義でも説明している内容であり，有用な研究が約60年前に本学でなされていた。

一方，衛生学分野においては，土屋先生が亡くなった翌年の1961年までは，衛生学研究室の教員らにより概ね2報ずつの論文が安定的に投稿されていたが，その後，1報ずつの投稿が3回続き，第14号～第19号では投稿が見られなくなった。内容としては，食中毒を引き起こす腸内細菌

表3 食物学会誌第1期の原稿の分野別件数（論文等\*）

号	食品	栄養	衛生	調理・加工	その他	その他のキーワード	論文数
1	0.5	0	2	3	1.5	食糧問題, 食用色素	7
2	1	1	2	1	2	台所電子機器, 栄養指導	7
3	2	0	2	1	1	食文化	6
4	0.5	0	0	1	1.5	食糧問題	3
5	7	0	2	2	0	食文化	11
6	5	0.5	2	2	0.5	給食管理	10
7	3	0	3	0	3	技術家庭科(教免), 給食管理	9
8	5	0	2	0	1	栄養士養成	8
9	0	0	2	2	3	技術家庭科(教免), 栄養指導実習, 栄養士・調理師養成	7
10	1	0	2	3	1	生化学	7
11	4	0	1	0	1	生化学	6
12	5	3	1	0	2	家庭経済, 生化学	11
13	2	0	1	0	2	家庭経済, 生化学	5
14	4	0	0	2	0		6
15	2	0	0	2	1	生化学	5
16	3	0	0	1	1	生化学	5
17	3	1	0	0	0		4
18	3	0	0	3	2	給食管理(2報)	8
19	2	3	0	2	0		7
合計	51	8.5	23	25	25.5		134

\*発刊に際して・追悼文・クラス名で執筆された自由論叢および調査は含まない

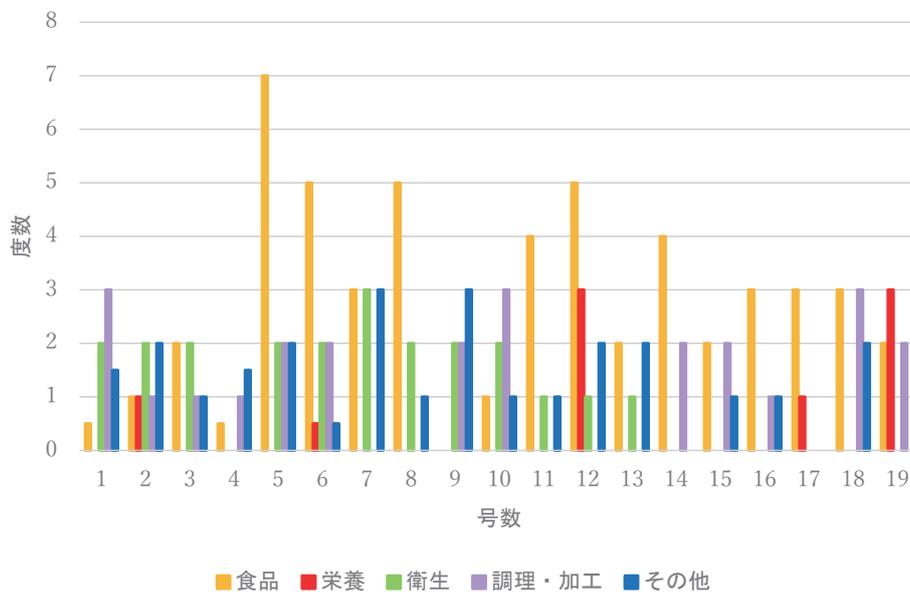


図2 食物学会誌第1期における分野別論文数

科のサルモネラ属菌やパラ大腸菌, 赤痢菌群などの原因物質や結核などの統計資料の分析・紹介など多岐にわたっていた。さらに, 土屋先生は本学科の栄養士養成の立ち上げに尽力されたが, 8号には調査論文として設置までの経緯が報告されていた。以下に一部, 抜粋して要約した。

(以下, 抜粋・概要) “昭和26年9月1日厚生省発衛第212号を以って京都女子大学・同短期大学部に栄養士養成

施設に指定された(京都女子大学・同短期大学部は7月20日に申請, 同志社女子大学から陳情があり8月15日に追加申請し, 3校同時に指定)。当時私大<sup>\*1</sup>に対しては許さない方針の指定が全国に率先して京都女子大学が獲得せられたということは何と言っても当時の増山学長と朝倉学監の優秀な御認識であり, 大功績は忘れることのできない事柄。京都の3校に端を発し, 昭和32年4月には官公私立大26

校、短大 59 校、専門学校 25 校の計 110 校が栄養士養成施設の指定校となった。…中略…有資格者は、官庁・保健所・学校に勤務するもの多数。”

本学の栄養士養成においては、設置から 1960 年までの 8 年間で大学と短期大学を併せて 1312 人輩出しており、当時より、官庁、保健所、学校に勤務するものが多くいたと土屋先生の第 8 号の調査論文に記されていた。栄養士の資格取得によって定年まで安定して続けられる仕事を持った卒業生が多数いたことが分かった。つまりこの時代には、積極的に社会に出て働く女性の育成を目指していた様子がかがえた。第 8 号の編集後記には、卒業生の就職率が 100% であると記されていた。これは建学の精神の 1 つである「近代女性教育」の考え方に則していると言える。また、当時の実習先について、60 年以上経った現在も実習先としてお世話になっている施設名が記載されていた。第 9 号には北村武長講師らの総説として栄養士養成の現状について示されていた。その中に、“栄養指導実習の施設として、京都女子大学寄宿舍（現学生寮）・京都市修道小学校・京都第一赤十字病院・京都第二赤十字病院・京都中央市民病院・京都大学附属病院・国立福知山病院・丹後中央病院・舞鶴共済病院・西舞鶴保健所・峰山保健所・福知山保健所・宮津保健所・東山保健所・中京保健所・南保健所・右京保健所・伏見保健所・日本専売公社京都病院・日本レイヨン株式会社宇治工場・郡是製糸本社・島津製作所三条工場・大和紡績舞鶴工場・第一工業製薬株式会社京都工場・鐘淵紡績株式会社京都工場・日本電池株式会社”などが書かれていた。この中には現在は移転したり、社名が変わったり、給食委託会社が入った施設もあったが、現在も継続して管理栄養士の臨地実習または給食運営校外実習の実習先となっている施設があった（下線を引いた施設）。京都市立の各小学校での実習は栄養教諭の教育実習が始まった 2007 年度（平成 19 年度）までは継続して実習をお願いしていたが、栄養教諭の教育実習の開始と入れ替えで終了した。島津製作所三条工場は、現在、島津製作所北食堂として魚国総本社京都支社に委託して給食を提供しており、こちらでの給食運営校外実習は現在も継続している。このような経緯から、その後管理栄養士養成課程が開始するまでの間は衛生学研究室が校外実習を担っていた。

栄養学分野については 12 号以降で見ると、投稿数に偏りはあるが、8 回中で 7 報の投稿があった。第 19 号では、2 報がラットを用いた動物実験の結果を新納先生が報告しており、試験管レベルの栄養学から、生体レベルに進んでいった。この 19 号の研究論文では、若齢ラットのコリン欠乏による成長抑制と脂肪肝について報告されており、現在でも若齢ラットの餌には必ずコリンを追加することが一般的に

なっている。これらの新納先生の研究成果は、京都女子学園八十年史<sup>2)</sup>に記載がある。“（京都女子大学）大学院開設の申請書が昭和 40 年に提出されたが、文部省の視察において、家政学研究科食物専攻については大学院が担当できるいわゆる㊦教授が必要数の 3 名は満たすが分野の偏りがあることやラットやマウスを使った生体実験を伴う研究がない（できない）ことが問題とされた。そこで急遽当時の事務棟屋上に恒温恒湿の動物飼育室・実験室の設置を行い、新納英夫教授の実験が開始され、昭和 41 年度中に二本の研究成果を出して食物学会誌に掲載発表されたことで食物学専攻が認可された。”（内容を抜粋要約）とあり、第 19 号の 2 報が、新納先生により大学院の設置に必要な栄養学の研究として急ぎ押し進められた経緯が明らかになった。

調理・加工学分野においては、1~2 報が安定して発表されていた。食品学が専門の先生方の研究の方向として、成分分析のみではなく実際に食す場面を考慮した調理・加工による成分の変化に意識が向かったものと推察された。

その他の分野では、「食糧問題」が 2 件、「食文化」が 2 件、「給食管理」が 4 件、「技術家庭科（教免）」が 2 件、「家庭経済」が 2 件、「生化学」が 6 件などであった。第 1 号から第 5 号までは「食糧問題」や「食文化」が入っており、第 6 号から第 9 号では、栄養士養成や家庭科教免などに関する分野である「給食管理」や「技術家庭科（教免）」などが見られた。その後、「生化学」が見られるようになるが、これは、食物に限らないものの食物の自然科学的な研究とは大いにつながるものであるとの解釈から食物学会誌に掲載されたものと考えられる。ところで、第 1 期の食物学会誌の「その他の分野」にあるキーワードについては、2023 年度現在の食物栄養学科で開講している科目とほぼ同じものが多く見られる。一方で、「食糧問題」と「家庭経済」は、現在は研究がなされていない。1990 年代には「家庭経済」は家政学部の共通科目として、また、「食糧経済」という科目は食物学科で栄養士養成課程の科目として開講されていたが、管理栄養士課程として認可を受けた際のカリキュラム改正（2002 年、平成 14 年度）により「食糧経済」がなくなった。これは、全国的な管理栄養士養成のカリキュラム改正に従ったものであったが食物学会誌創刊の際の黒川先生の言葉から離れてしまった。これについては管理栄養士養成課程の科目である「公衆衛生学」「栄養教育論」「公衆栄養学」「給食経営管理論」は社会科学的な側面があるので、このような社会学的分野の研究論文が今後益々食物学会誌に積極的に投稿されることが望まれる。

#### (4)「京都女子大学紀要(家政学部編)」2号~4号の役割と家政学部立ち上げ時の模索

京都女子大学紀要<sup>2)</sup>は、開学から3年後の1952年5月に創刊した。第1号は英語論文のみとなっていたが、第2号~4号が家政学部編として日本語論文となり、第2号は1953年12月に、第3号は1956年1月に、第4号は1956年7月にそれぞれ発行された。また第2号には食物学科1期生の卒業論文の題目が、第3号には食物学科3期生および4期生の卒業論文の題目が記録されていた。なお、紀要の第2号~4号に掲載されていた論文は教授との共著で学生の名が1名記載されていたが、その他は教員のみ論文集であった。このころには学生ら有志が投稿したと思われる「家政」の創刊の頃でもあるが、残念ながら「家政」は図書館で保管されていなかった。そのような中で、この「京都女子大学紀要」の家政学編4号の発行後の1957年2月に「食物学会誌」が創刊されたのは、自然な流れだと感じた。このように京都女子大学紀要(家政学部編)での議論を土台として食物学会が発足し、Ⅲ(1)の冒頭に述べた食物学会誌の「発刊に際して」につながった。一方で、第4号の編集後記に書かれている流れ(以下に抜粋)とは異なり、学科の方向性の違いから専門分野ごとに食物学会誌などの紀要を発刊し独立していった。

“家政学部は御承知のように、非常に広い領域の学問を含んでいるので、時には雑然とした印象を与える時もあるが、食物学科、被服学科、児童学科それぞれ緊密に連携しあって、生活に直結した学問的成果をあげたいものと考えている。(児童学科 中川正文先生)”

ところで、京都女子大学紀要(家政学部編)2号には、家政学とは何かを模索しつつ進められた当時の教育内容を知るための手がかりとなる記載があった。まず、食物学会誌の創刊時に巻頭のあいさつを書いていた黒川先生(家政学原論担当の食物学科教授)による「家政教育制度に関する二三の問題」と題した投稿(2号に論文掲載)である。以下、一部を抜粋する。

- ① 元来教育制度は各国とも一度制定されるとそう度々変わるものではない。それだけ新制度の良否は将来に大きい影響をもつのである。従来男子の教育に比べると女子のそれは改正も少なく、殊に家政教育に関するものは新制度以前1910年から1943年まで殆ど顧みられていなかった。而も家政教育に於いては何か文部省から示案されない限り民間から意見を発表することは稀であって、若しあったとしてもそれを指導し研究するだけの機関もなかった。
- ② 第2は家政科、家庭科等名称の問題である。米国も英国も30-40年前に名称統一を行っておる。日本に於い

て之が問題にならないのは教科学科相互に連絡がないことと、学科の本質的な研究がない事に由来する。Home Economicsを家政学と訳しておいて、だから家政学の本質は経済学であるとか、ギリシャ語原から管理が本質と考えるのも如何かと思う。米国で高等学校以下は家庭科というので日本もその通りになっているが、中学校までは義務教育であり、高等学校は専門的職業教育を目的とするものも含まれる。そこに限界がある。こうした問題と名称は内容と共に制度上から系統的に研究せられるべきであると考えてるのである。

- ③ 第3は教科および学科の内容と制度との関係である。専門的な部門教育の研究からは、総合的な家政教育・家政学乃至それに関する制度の概念は生れて来ない。大学基準を見ると「〇〇学」々々とある。発表当時にはたして学なのか或は見たこともない学がよく話題になった。之等は他の学科では見られない。而も大学基準で認めた家政学が学術会議の部門にない。

京都女子大学では、2024年現在まで「家政学部」の名称を残しているが、その変更は何度も提案されてきた。「生活科学」のような名称は開学当初から複数存在していたことが上記の論文に記されていた。また、上記の黒川先生が述べた一番目の問題については、日本家政学会や日本調理科学会、日本衣服学会、日本保育学会、日本食品衛生学会、日本消費者教育学会、生活経済学会等、分野ごとに設けられた学会が各々活動を続けて専門分野を確立し、現在では関連する省庁(文部科学省・厚生労働省・消費者庁等)と意見交換ができるまでになった。さらに当時の三番目の問題であった学術会議の部門についても、現在は健康生活科学委員会/家政学分科会として部門を確保している。このように70年の歴史の中で家政学は一つの学問体系として確立されてきた。加えて、黒川先生の論文では「家政学」について当時の大学基準で定められた内容について記されていた。そこで当時の家政学の大学基準と其中で示された食物学科の目的と内容について、当該の論文からそれぞれ抜粋して以下に引用した。

/// 大学基準(昭和23年2月)は一般教育の3系列の中家政学は社会科学に属し、専門教育では応用科学に属して基礎化学部門・応用部門・特殊研究部門から専攻される。家政学部基準(昭和24年8月)における家政学部は児童学科・食物学科・被服学科・住居学科・社会福祉学科・施設経営学科の6部門に分れる。大学に於ける学科目は「一般教育科目・一般家政学科目・各学科(専攻)の必修科目及び選択科目に分け」「一般家政学科とは家政学の各分野を専攻する者に家政学の全貌を把握せしむることを目的とし」

云々と規定している。各学科の全貌を把握せしめるものに、食物概論・衣服学概論（被服概論ではない。著者註）・住居学概論・児童学概論があり、全科に共通するものに家政学原論・家政管理学概論・家族経済学が規定されている。

/// 食物学科

目的；食物並に食生活に関する理論技能を教授研究し以って食生活の向上発達に貢献すると共にその指導者を養成することを以って目的とする。

内容；A. 栄養学・食品学・食品生物学・微生物学・食糧政策・農芸・食物衛生学

B. 食品加工学・調理化学・保健食及び病気食

C. 研究問題

〈選択〉B. 大量炊事・食生活文化史

これらの京都女子大学における家政学部における教育は、時代が進み効率化（または改革）を推し進めた結果として家政学共通科目が必修科目ではなくなるなど、家政学の基盤は弱体化した。しかし70年前の食物学科の教育目標である「食物並びに食生活に関する理論技能を教授研究し以って食生活の発達に貢献するとともにその指導者を養成することを以って目的とする」について、形を変えて現在も理念を残している。家政学は当時から学際色が強い学問分野であり、生活者の立場で考えるために社会科学の視点が必要であると理解されていた。今後家政学の専門分野がそれぞれ独立する際に、生活者の立場を慮った研究・教育を継続し、生活者を代表して問題を提起できる人を育てる研究教育機関として発展していくことが望まれる。以上のような背景において家政学部食物学科が発足し、Ⅲ（1）冒頭に述べた黒川先生の「発刊に際して」につながった。

#### （5）近代女性教育に食物学会誌第1期が果たした役割と女性史との時代的考察

第1期の研究報文には学生や卒業生が執筆したものが多数見られた。論文作成の経験は学ぶところは多く、社会に出てからも様々な仕事でその力が発揮されたことと推察される。一方、本学に大学院がまだなかった1期には学部卒業生が「研究生」や「特別研究生」などの肩書で研究を続ける仕組みが作られた。続けて、大学院に進学していない学部卒業生が後々「副手」→「助手」→「講師」→「助教授」→「教授」と昇格していく様子がうかがえた。例えば、1959年7月発行の第6号には安福英子助手と工藤豊教授との共著の研究報文があった。9号には北村武長講師と共著で小松初子助手の名があった。1961年7月発行の第10号では、安福先生は副手としての共著が1報と助手としての共著が1報であり、小松先生は助手としていずれも工藤先生との共著報文が出されている。第11号では工藤先生との

共著で安福先生は副手としての投稿があった。続いて第12号では、安福先生は工藤先生との共著で助手となっていた。また、同号には口羽章子先生が講師として単著の研究報文を発表されていた。同号では八木由紀子特別研究員が学生と共著で、小松先生は布浦弘助教授との共著で助手と記されており、江崎君子先生が副手として特別研究生と家庭経済の研究報文を発表されていた。第13号では江崎先生が研究生と家庭経済の研究報文を前号に続けて発表された。第14・15号には職位が記されていなかった。第16号では坂田（八木）由紀子副手が太田馨教授との共著の研究報文を発表していた。第17号では安福先生が講師として工藤先生と共著の論文を発表されており、第18号には坂田先生が助手として太田先生と共著の研究報文を発表した。また同号では江崎先生が助手として岡部巍助教授と共著で、安福先生が講師として工藤先生および木戸詔子教務員と共著の研究報文を発表していた。ここに名前をあげた先輩諸姉（小松先生、口羽先生、安福先生、江崎先生、坂田先生、木戸先生）は、京都女子大学の卒業生であって本学の教員となり、たくさん後輩の教育にあたった先生方である。このように、食物学会誌への投稿は女性である卒業生が本学で研究を続ける機会を与え、食物学会誌が教員への昇格に必要な論文を発表するという場としての役割を果たしていたといえる。

このように食物栄養学科では1949年に入学した1期生など初期の卒業生が1960年前後より次々と副手・助手となり、次いで講師と昇格した。この期間（1949年～1966年前後）および本学開学までの日本および世界の女性史との時代的考察を試みる。本学は、大学開学前の創始は甲斐和里子と夫の駒蔵による1899年（明治32年）の文中女学校の設立に遡る<sup>3)</sup>。その後、1912年（明治45年）には「女子大学設立趣意書」が九条武子夫人を中心とした仏教婦人会連合本部から公表された。日清戦争開戦の翌年であった1895年に高等女学校規定が制定され、1899年には高等女学校令が公布され、1900年には津田梅子が女子英学塾を、吉岡弥生が私塾・東京女医学校を創立した。女子大学設立趣意書はそのような時代に公表されたが、本学の設置は認められなかった。そこで、1920年（大正9年）には京都女子高等専門学校（女専）として認可され発足した。表4には京都女子大学の開学から1967年の大学院修士課程の設置までと、第二次世界大戦後の1945年からの日本および世界の女性史等<sup>4-6)</sup>を年表にまとめた。“食物学科では女専時代の家事科・生活科で教授をしていた中原イ子（ね）（昭和16年就任）・郡（こおり）淑子（昭和19年就任）の両氏が大学開学（1949年）の際の食物学科の立ち上げの原動力となった。両氏は、第二次世界大戦（1945年）後の社会的虚脱状

態にあって一早く教育の再建に着手し、食糧の欠乏で材料に事欠く時代において、実践に役立つと同時に科学的体系をもった調理学の研究指導に努めた”（文献<sup>3)</sup>より抜粋）。その後、1946年（昭和21年）に足立晃太郎先生、1949年には工藤豊先生が着任し、調理実習中心の学びから栄養化学、調理化学、食品衛生学の講義を設けて食生活を研究・解明する体制を整えた、とのことであった。

表4に示すように、第二次世界大戦後に日本に限らず世界中で男女平等や人権などについての宣言がなされていた時代に本学科も誕生し、女性にとって安定した職業としての栄養士養成に早々に着手した。その後、食物学会誌が創刊されるとその数年後から本学卒業生が副手・助手・講師に任用されたが、これは女性史として日本における婦人の活動が盛んになった時代に重なる。1960年代という時代の後押しの中で、食物学会誌への投稿を一つの契機として本学出身の大学教員が次々と輩出された。そして、1967年の修士課程の設置に向かうことになる。

#### IV まとめ

本稿は、食物学会誌のあゆみの第1期として、創刊号から19号（1966年）までの内容と、それ以前に発行された

「京都女子大学紀要」を含めてまとめた。食物学会誌は、学生たちが研究や大学での学び、実習等の体験について自由に発表する場として生まれた「家政」と、主に学内教員が研究発表を行っていた「京都女子大学紀要」の性質を併せ持った形で創刊された。学生たちによる投稿も当初は、論文以外でのものが多かったが、第11号から学生らの論文以外での投稿は「食物学会誌別冊」に集約され、「食物学会誌」は紀要としての性質が強められた。食物学会誌19号までは、先生方が大学院修士課程の発足のために研究論文を多く執筆していく必要もあり、大学卒業後に研究生や特別研究生として修学期間を延長して研究を行っていた研究生たちが副手や助手となり研鑽を積んでいく上で、「食物学会誌」への投稿が重要な機会となっていた。また、京都女子大学紀要（家政学部編）では家政学についての考察が掲載されていたが、この議論が土台となり食物学会誌が創刊された経緯が示された。さらに第1期においては婦人運動が盛んであった時代背景の中、本学食物学科の学部卒業生が研究を継続して大学教員に昇格していくために「食物学会誌」が大きな役割を果たしたことを明らかにすることができた。

表4 1945年～1967年の京都女子大学および女性史の比較

年	京都女子大学の事項	日本および世界の女性史等における事項等
1945		日本敗戦（ポツダム宣言受諾） 選挙法改正により婦人参政権獲得（日本国） 国連憲章全文に男女同権が初めて明記
1946		日本国憲法公布（男女平等が明記） 国連婦人の地位委員会の設置
1947		教育基本法公布（教育の男女機会均等・男女共学） 労働省（新設）に婦人少年局を設置（日本国） 女子年少者労働基準規則施行 栄養士法公布（日本国）
1948		新制女子大学発足（日本国） 世界人権宣言（女性差別等全ての差別の撤廃）
1949	京都女子大学開学	
1950	京都女子大学短期大学部設置	
1951	京都女子大学・同短期大学部が栄養士養成施設に認定	サンフランシスコ講和条約 日米安全保障条約調印
1952	「京都女子大学紀要」創刊	栄養改善法公布（日本国）
1953		平塚らいてう等、第1回全国婦人会議を開催
1954	「家政」発刊	
1955		第1回日本母親大会開催
1956	「食物学会誌」創刊	売春防止法成立
1962	1959～1966年 開学初期の食物学科学部卒業生が副手・助手・講師に採用・昇格	国際婦人デー50周年国際婦人会議に日本から12名参加 管理栄養士制度の創設（日本国）
1964		母子保健法施行
1965	大学院設置審査のための文部省の視察	
1967	京都女子大学大学院修士課程発足	男女同一賃金に関するILO百号条約批准 国連「婦人に対する差別撤廃宣言」成立

## 脚注

- ※1 土屋先生は文中で「私大」と書かれていたが、1950年（昭和25年）に栄養士法が改正され修業年限が2年以上となったが、その後「私立家政系の大学・短期大学」の指定が相次いでおこったことを指していると思われる。実際には、本学に認可が降りる前の1945年に栄養士規則が公布された際に14施設、1947年に栄養士法が公布された際に18施設（いずれも私学を含む）がそれぞれ指定されている。

## 謝辞

本研究は、京都女子大学宗教文化研究所令和5年度研究助成を受けて行いました。この場を借りて御礼申し上げます。また、資料について本学事務職員の皆様、食物栄養学科助手の皆様にお世話になり、誠にありがとうございました。

## 利益相反

本資料において利益相反に該当する事項はない。

## 文献

- 1) 食物学会誌，京都女子大学食物学会，創刊号～19号およびその別冊，1957-1966年。
- 2) 京都女子大学紀要（家政学部編）2～4号，1953-1956年。
- 3) 京都女子学園 学園史編纂委員会編，京都女子学園80年史，学校法人京都女子学園発行，1990年，244-293。
- 4) 伊藤康子，現代社会と女性，脇田晴子，林玲子，永原和子編，日本女性史，吉川弘文館，1987年，274-292。
- 5) 石崎昇子，富田裕子作成，日本女性史略年表，富田裕子・Gダニエルズ編，国際的視野からみる近代日本の女性史，慶應義塾大学邦楽研究会叢書 別冊17，慶應義塾大学出版株式会社，2020年，393-400。
- 6) 澤田季江著，女性差別撤廃条約への胎動，澤田季江著，ジェンダー視点で学ぶ女性史，日本機関紙出版センター，2021年，85-107。

# History of the Journal of Food Science, Kyoto Women's University from Issues 1 to the 19

Hiromi Katsura

Department of Food and Nutrition, Faculty of Home Economics, Kyoto Women's University

## Summary

The study looked at Issues 1–19 of the Journal of Food Science of Kyoto Women's University, published between the opening of Kyoto Women's University in 1949 and 1966 (the year before the start of the master's program at the graduate school), to determine the number of published papers classified by type, research content, and author attributes. It also examined the connection between research and education, as well as the historical background. A total of 100 research papers and 20 review papers were identified in the 19 Issues. The authors of these papers were equally faculty members and students (5 of each). On the other hand, the number of papers written by assistants continued to increase from Issue 6 to Issue 18. Many of the assistants, who wrote these papers, later became faculty members. Looking at all papers by subjects, 51 were in food science, more than twice as many as in other subjects. There were 2 papers on cooking and food processing throughout the period, and 1 or 2 papers on hygiene up to Issue 13. No articles were on nutritional science until Issue 11, but 3 appeared in Issue 12 and 3 in Issue 19. This was due to the start of a dietician training course, when nutrition became the subject at the establishment of the graduate school. The historical background of the 1949–1966 period covered in this article included the period following the end of World War II in 1945, the clear declaration of gender equality in the Japanese Constitution, and Japan ratifying the ILO Convention on Equal Pay for Men and Women in 1967. It was recognized that research and educational activities were being carried out in preparation for the establishment of a graduate school amid this shift toward gender equality.

**Key words:** Journal of Food Science of Kyoto Women's University, Assistants, Food Science, Nutritional Science, Gender Equality