

# 日本のテーブルコーディネートはいかにして大衆化したか

—文献および婦人雑誌にみる基礎的考察—

長尾 典子

西洋から受容したテーブルコーディネートは、日本独自の趣向と美意識を加えながら、唯一の世界を創り上げた。日本のテーブルコーディネートは、どのように大衆化に至ったのか。本稿では、経済活動を目的とした商業的なテーブルコーディネート分野に対して、非商業的な分野と位置付けられる家庭でのテーブルコーディネートに着目し、その黎明期から大衆化への変遷を文献および婦人雑誌を通して分析し考察する。

キーワード：テーブルコーディネート、女学校教育、婦人雑誌、主婦

## 1. はじめに

テーブルコーディネートとは、マナーと伝統文化を理解した「食べかた」に心をくばり、安心安全な食材を調理したものを「食べること」に豊かな意味をもたせるものである。そのために、食卓とその空間を整える工夫を指す和製英語である。テーブルコーディネートの定義とは、同じ時と場を共有しながら、「おいしい物をよりおいしく食べるための食空間演出であり、食事をする人々の五感を刺激し、満たされ、喜びとなり、よい思い出となるように食空間のすべてを整えること<sup>1)</sup>」である。

プロフェッショナルのテーブルコーディネーターは、技術とノウハウを身に付けることに加え、日本と世界各国の食と文化を知り、伝統を熟知したうえで、洗練の美的感性と豊かな発想力に基づくクリエイティブなデザインの創造が求められる。音響、照明、空調、を含む環境に配慮した総合プロデュース力も必要である。そこで、スペシャリストとして活躍することを目的とした資格制度<sup>2)</sup>も打ち立てられた。食に関わる職業のひとつとして期待されている。

筆者は食空間コーディネーター資格認定講師として、食に関わる活動の中で、テーブルコーディネートの本質的な意味と役割とは何かを強く意識し、その本質を改めて探究したいと考えている。

テーブルコーディネーター<sup>3)</sup>という言葉が職業名として日本で登場したのは、1976（昭和51）年である。その後、テーブルコーディネートは大衆化していった。

現在は、「食べること」の多様化に対応し、自由闊達な演出スタイルが次々と登場している。とくに、視覚に訴えるデザイン性を重要視した演出スタイルが顕著にみられるようになった。例えば、和食の伝統形式と作法を融合させたもの、歳時記と年中行事を洋風にアレンジしたもの、さらには個人の感性の世界感を具現化したものなど、多彩である。日本独自のテーブルコーディネートの世界が確立している。

こうしたデザインの美しさは魅力的である。視覚からの刺激はおいしさに大きな影響を与える。しかし、テーブルコーディネートの最重要事項とは、バランスのとれた美味しい料理を食

べやすく、心地よく共食できる演出である。つまり、美しさと機能性を兼ね備え、共に発揮することである。

## 2. 研究目的と探究課題

テーブルコーディネートが一般の家庭へ広く普及していくのは、1980年代以降である。つまり、高度経済成長期を経て、人びとが豊かな消費活動を享受できるようになってからのことである。そこから時代を遡っていくと、明治期の文献にすでに記述が見つけられた。さらに、大正期から昭和初期の中流層を読者対象とした婦人雑誌にはテーブルコーディネートにあたる演出の数々が紹介されていた。美しい写真や華やかなカラーイラストは、現在でも十分に目にも楽しく、知識としても遜色ないものである。それらは日本の家庭におけるテーブルコーディネート受容の源流である。そこで本稿の研究目的は、当時の中流層を中心とした家庭でのテーブルコーディネートがどのように捉えられ、受容されていたのかを文献および婦人雑誌を通して分析することである。

探究課題は、次の通りである。日本のテーブルコーディネートがどのように大衆化に至ったのか、そこには大切にしたい不変の意味と役割はあるのか、を明らかにすることである。そのために、日本におけるテーブルコーディネートの源泉まで辿る。

食事形式や料理の歴史変遷と食卓のしつらい方に関する研究蓄積は少なくない。しかし、大衆に受け入れられた日本のテーブルコーディネートの源から現代に至る研究は筆者が知る限りみられない。

## 3. テーブルコーディネートの受容

日本におけるテーブルコーディネートの受容

は、幕末から明治維新に、急激に欧米の食文化が流入したことに始まる。宮中、政府の晩餐会における正式な料理はフランス料理、正式な形式はイギリス式セッティングとなった。それらの食卓と空間を美しく整えるためにテーブルコーディネートも必要となったのである。しかし、庶民の多くはまだ箱膳・足付膳を個々人の什器として食事をしていた頃のことである。

このように、日本のテーブルコーディネートは上層階級の晩餐に始まり、ホテルやレストランが西洋の食卓マナーと演出を模倣することから芽生えたのである。

### 3-1. 明治期の文献にみるテーブルコーディネート

明治期には、テーブルコーディネートという用語はなかった。その概念に最も近い用語として、「食卓作法」「食卓の装飾」「食卓の粧飾」「食堂の装飾」等の表現が使われた。

「食卓の装飾」という表現を用いて演出法が紹介された文献は、1910（明治43）年に出版された『室内装飾法』（近藤正一著）である。家庭でのテーブルコーディネートについて、「装飾美」の章では、家具や室内の色彩との調和にまで視界を広げている。「日本建家屋の食堂の装飾」の章には、和と洋の融合の美しさにも言及している。さらに、物品の高価さと華美さに重要性を置かず、組み合わせの妙、配置の調和を記していることはさらに興味深い。当時の空間とのバランスを考えた美しい食卓装飾の薦めは、現代のコーディネートの要旨に一致する。食卓装飾は、限られた人びとや条件の整った住空間でのみ行われるものではなく、幅広い階層においても可能であることを説き、テーブルコーディネートの推奨を目的として著されたものである。

### 3-2. 大正期から昭和初期の文献から

続いて大正期には、東京高等工芸学校教授でありインテリアデザイナーの森谷延雄が著し、1926（大正15）年1月に出版された『これからの室内装飾』（森谷延雄著太陽堂書店）がある。ここには、「食卓の装飾」という用語ではなく、欧米の書籍から引いたと推測できる「テーブルデコレーション Table Decoration」という用語が記されている。「テーブルデコレーション」の具体的な演出法は以下である。

「食器の色彩を考慮する事やドイリーと器との調和、伝統の光、花盛器への花の生け方、メニューカードの大きさと色彩、果物入れへの果物の盛り方、テーブル掛けの色と模様、ナプキンの畳み方、等を主にして考へますが、花盛や果物入れに花と果物を一共にして美しく取り扱ふ事や、其のうちに別に人形や日本の箱庭細工に用ふる道具類を配することなども面白いし、伝統を消して赤い色のろうそくの光に白いドイリーの上に青いペパミンの小さいコップを照らす落付も亦愛らしい若々しさを生むものでお座いませう<sup>4)</sup>。」

加えて、「卓子には卓子掛けをかけ、その布をテーブルクロスと呼ぶ。」「正式にはリネン（麻）の白、略式は木綿の風呂敷地のようなもので、市松やベンガラ縞等の柄入りのものを選んで用いる。」「皿敷はディッシュマット（Dish matt）と呼ぶ。」このように、それぞれのアイテムの正式名称と説明を記載している。

また、「皿敷は、立派な卓子の甲板（テーブルトップ）の木肌を見せる時に使うと良く、ティータイムに最適なアイテムである。」と紹介しているが、この演出はマホガニー等の上質素材で作られたテーブルの美しい木肌を見せるためのイ

ギリス式フォーマルセッティングのひとつである。

さらに、「ナプキン（Napkin）」についての説明には、「ナプキンリングを使う演出」と「飾り畳」の紹介が図解で分かりやすく示されている。

演出法のみならず、日本人の体格に沿うテーブル高さを提案している点も興味深い。確かにダイニングテーブルなしでは、テーブルコーディネートは成り立たない。「欧米の卓子（テーブル）高さは二尺五寸だが、日本人には二尺四寸が丁度良い<sup>5)</sup>。」とある。一寸（3.03cm）は小さな差異だが、日本人の体格に適切なテーブル高さを示しており、日本におけるダイニングテーブルの普及をすすめ、テーブルコーディネート推奨を意図する情報と読み取れる。

また、センターピースとして花を飾ることを示すと同時に、その飾り方には日本的な美意識を忘れない。

つまり、西洋の装飾作法を踏まえながら、西洋の典型的なシンメトリーなボリュームのあるフォルムより、むしろ生け花にみるようなアシンメトリーで簡潔な佇まいが、日本家屋の美に沿うことを記している。

このように、アイテムの正式名称と西洋マナーを解説する一方、演出には日本的な美意識を加えている点を注視すべきである。欧米仕込みの食卓装飾にも、日本人としての豊かな教養が必要であるというのである。それは、以下の文章からも明らかである。

「形だけの美しさだけから、来るものではなくて教養から来る事が多いとお存じ下さればどれ程私は心うれしいか理りません<sup>6)</sup>。」

A careful study of the Japanese principles of decoration is an ideal way of learning the art of simplicity. It is impossible to

deny the immense decorative value of a single object d'art, as one blower is a simple vase, provided it is given the correct background<sup>7)</sup>

この英文は、アメリカ人 Grace Wood と Emily Burbank の共著による“The Art of Interior Decoration”の一文である。日本の装飾とは、飾り立てることではなく、簡潔さを美意識とすることであると強調している。さらに、教養と感性の豊かさの重要性も記している。欧米に習いつつ、日本の伝統の美意識を忘れないことは注目すべき点である。

同様の見地は、1930（昭和5）年の『室内装飾』『食堂の飾りつけ』『食卓の装飾』（近藤正一著東京宝文館）にもみられる。

「装飾はお化粧です。お化粧といえば実用でないやうに思はれますが、実は一瞬実用と同じ力を持って居るので、決して虚飾ではないのであります。」「テーブルにも相当のお化粧はしたいのであります、そんなことは何の用にもならぬやうに思はれるかもしれませんが決してさうではない。それが人の心に與へる作用は非常なものであります<sup>8)</sup>。」「釣り合いを失った、不相応な装飾は却って趣味の破壊となります。ほんの二三人で食事をする卓に、正餐のテーブルを飾るやうな心持で色々なものを大掛かりに並べて飾ったり、多人数の食事をするテーブルに一輪挿の小花瓶に花一枝、といった飾り付けは釣合を失して居る<sup>9)</sup>。』

食卓装飾は、集う人々に心地よさをもたらすために、バランスのとれた演出が大切であることを具体的に示している。

ここでも、西洋の食卓装飾を理解し、取り入れながら、日本の余白の美と調和させたテーブ

ルコーディネートを示している。形だけでなく、心への効果を記している点が特徴である。

「卓上の置物や花の間からグラスやナプキンがほの見える洋食のテーブル、飾りつけた松の折枝の陰に蒔絵の重組や朱塗の盃が陰見する態は、絵にもかくことの出来ない優美な食卓となるのであります<sup>10)</sup>。」と述べ、日本独自の技法である蒔絵入りの漆器を取り入れた折衷の演出の面白さと美しさも紹介している。

加えて、日本の伝統行事の祝いにも触れ、五節句の一つであるひな祭りの食卓の例をあげ、「雛の節句の御馳走が盛られて、向付の脇に蒔絵の小盆に菱餅を盛って桃の小枝が一本そへてありました<sup>11)</sup>。」行事食と花をあしらった、和と洋の融合した装飾空間提案は、日本のテーブルコーディネートの独自性といえよう。

上記は、住空間におけるテーブルコーディネートの多岐にわたる詳細な知識である。本書のプロローグには「専門家に見せる本ではなく、専門家の卵か新しく住居を持たれる主婦または、主婦になられようとする方に、さしあげるものでお座います<sup>12)</sup>。」と記されていることに驚く。新生活様式の啓蒙を目的として、欧米の最新の知識を知らしめ、広く様々な階層にむけて、和空間での和洋融合のテーブルコーディネート提案により実践を薦める内容であるといえよう。

以上から、文献におけるテーブルコーディネートの変遷をみると、明治初期の受容時には、西洋のフォーマルマナーに忠実な演出の模倣に注力していることがわかる。やがて、明治後期からは「食卓装飾」「食卓作法」という日本独自の表現がみられるようになる。つまり、日本的な美意識が加わっているのである。昭和初期には、「テーブルデコレーション」と英語をカタカナ化した表現がみられ、中流層家庭にも情報が提供されている。

明治後期から一貫している事として、第一に、食卓だけでなく空間との調和を重視し、和の美意識と感性を失わない演出の提案である。第二に、装飾の美しさはコーディネーターの教養がつくりだすものであり、その食卓での共食は心に作用する心地よさがあることを指摘している点である。どちらも現在の日本のテーブルコーディネーターに継受されている特徴である。

#### 4. 女学校教育と婦人雑誌

大正期には、欧米の文化を取り入れた合理的な生活様式を推奨する自由な気風が生まれていた。1872（明治5）年にスタートした女子教育も、大正期にはめざましい発展を遂げ、実用的な現実に則したものに力が注がれていった。女学校では家政教育を家庭生活に直接結びつく実用教育と位置付け、欧米の合理的な生活へ導くものとして最重要視した。家政の領域には、マナーとテーブルコーディネーターの理論的かつ実践的な学びも含まれた。

この教育を身に付けた女性たちの多くは会社で働くサラリーマンの妻（「職住分離」<sup>13)</sup>の女性たち）となった。彼女らは中流層家庭の妻と位置付けられ、新しい生活様式の担い手として「主婦」と呼ばれた。

「主婦」の用語は、欧米社会に触れる中で生まれ、明治20年代以降には既に使われるようになっていた<sup>14)</sup>が、大正期から昭和初期に婦人雑誌を中心とした出版物を通して大衆化した言葉である。

彼女たちは自らを「夫を支え、家計を切り盛りし、子どもを賢く育て、洋服や料理を丁寧に手作りする存在<sup>15)</sup>」と理解し、その姿を理想の女性像として受け入れた。家庭は「主婦」にとっての職場であり永遠の舞台である。そこで修養し実践するための主婦の手引きが必要であっ

た。それが婦人雑誌である。

本格的な記事内容を理解し、読み進めるためには、事前の基礎知識が必要である。幸運にも多くの主婦は女学校時代に家政教育の中でテーブルコーディネーターを学んでおり、記事を容易に理解する知識を持ち、実践できる家庭環境があった。「主婦」を既婚女性の憧れの対象に創り上げ、家事は貴い仕事と謳った婦人雑誌は、主婦のバイブルといえる存在になっていった。雑誌には家庭から欧米化を推進しようとする意図があったが、その意図を成就させたのは名もない多くの愛読者たち、すなわち「主婦」である。

##### 4-1. 婦人雑誌の分析

大正期から昭和初期の中流層の女性を対象とした雑誌には、頻繁にテーブルコーディネーターの記事が掲載されている。テーブルコーディネーターは多くの人々の目に触れていくことになる。ここでは、当時人気を博した『主婦之友』（主婦の友社 1913-1940）と『料理の友』（大日本料理研究会 1917-1962）の二つの雑誌を取りあげて考察したい。

##### 4-2. 『主婦之友』にみるテーブルコーディネーター

当時の代表的な女性雑誌の一つである『主婦之友』は、1917（大正6）年に、東京家政研究会の創立者である石川武美により創刊される。昭和初期には発行部数10万部に達した人気女性雑誌である。記事の多くは家政である。

例えば、1931（昭和6）年3月号の記事には「朝食はパンと紅茶、果物と洋風の洒落た生活」と題し、欧米風の暮らしを提案している。

1934（昭和9）年7月号「夏の朝食向けパン料理（一）」の記事には、夫婦二人用のイングリッシュブレックファーストスタイルのテーブルセッティングのイラストもある。真白いテーブ

ルクロスとブルーストライプのカーテンは、モダンな欧米の香り溢れる夢多き憧れの家庭生活を連想させる。これらの新たな生活様式を担うのは、いつも「主婦」なのである。

同じく1934（昭和9）年8月号「お菓子を家庭で作りませう」の記事では、「主婦」の手作り菓子を推奨している。

「主婦の手で作られたお菓子はどれほど家族を喜ばせるか知れませぬ。お子様方や旦那様方の喜びは、また格別であります。手製の珍しいお菓子なら、贈物に用ひても、どれほど「心」のこもったものになるか知れませぬ。」

挿絵には、当時の中流層家庭の理想の主婦を連想させる着物姿の美しい母親が描かれている。子どもたちと一緒に幸せそうにお菓子を食す様子はほほえましい。そこには、英国式アフタヌーンティーを彷彿とさせる銀のティーポットとティーカップのイラストもある。白いクロスの敷かれたテーブル上のケーキ皿には、ステムのあるカクテルグラスがのる。主婦手作りの冷たい夏菓子が一層洒落たデザートに見えるのは、テーブルコーディネートの効果である。イラストの背景には提灯と笹が描かれ、旧暦七夕の祝いようだ。ここにも欧米文化を取り入れつつ、伝統を忘れない和洋折衷の暮らしの提案がみられる。

これら料理関連の記事の筆者の多くは、「名士夫人」である。「名士夫人」とは、著名人を夫にもつ家事にたけた女性たちのことである。

出版メディアは人気執筆者として名士夫人の記事を多く掲載した。1931（昭和6）年『主婦の友』実用記事執筆者カテゴリー別比率をみると、料理店のプロフェッショナルは約26パーセント、続いて料理学校・割烹女学校の校長や教員の14パーセントに対し、名士夫人は約44パー

セントを占めている<sup>16)</sup>。

読者は「名士夫人」に自らの姿を重ね、記事をもとにテーブルコーディネートを実践した。雑誌は読者に夢を与え、憧れの「主婦」に近づけた満足感も与えることで、購買意欲をより高めた。ひいてはテーブルコーディネートの普及にも貢献することとなったのである。

#### 4-3. 『料理の友』のテーブルコーディネートの世界

『料理の友』は、久萬盛幸を編集兼発行人として、料理専門家のグループである大日本料理研究会が1913（大正2）年に発行し創刊された。当初は家庭の主婦を読者対象とした会員のための雑誌であった。入会手続きは1か月19銭、3か月57銭、6か月1円19銭、「何等の手続きは要せず、会費2か月以上を前納する」と決まりがあった。

注目すべきは、毎年12月号に掲載されるクリスマス特集した本格的な西洋料理と菓子のレシピならびに、美しいカラーイラストと写真で示すテーブルセッティングである。クリスマスを宗教行事ではなく、最新の季節行事として取り上げている。一年の終わりを締めくくるこの記事は『料理の友』恒例の人気記事である。豪華なテーブルコーディネートは、読者の心をしっかり掴んだことだろう。

『料理の友』の執筆者は専門家が中心で、記事の大部分を占めるレシピは、日本女子大学の笹木幸子、料理研究家の赤堀峯吉などの著名な専門家が担当した本格的なものばかりである。さらに、料理をおいしく食すためには、食卓を清潔な美しい食器とカトラリーで整えたテーブルコーディネートが大切であることを記している点に注目したい。おいしさには、視覚の効果が大きいということは、当時から主婦に向けて謳われていたのである。

ほかに、1933（昭和8）年9月号では日本女子大学教授の手塚かね子による「食卓作法講座西洋料理（四）」がある。現在のフォーマルセッティングの基本内容と同じ事柄が掲載されている。これは外食でのおもてなし情報である。

家庭でのおもてなし法の記事としては、1931（昭和6）年『料理の友』の11月号「西洋料理献立」の記事には「食卓の飾り方、いただき方、其他」がある。ディナー皿に盛り付けた気の利いた数種類のオードブルの挿絵と共に、以下の説明がある。

「料理が全部出来ましたら食卓におくります。食卓は前以て純白のクロスで被ひ、中央に美しい盛花を飾ります。此花は後に客への土産として贈るのに都合のよい様に小さく束ね、根本を水苔で包んで銀紙で被ったものを集めて盛ります。紅白のリボンで結んでおけば猶上等です。此外御土産として花の代わりに菓子でもよいでせう。花を中央に、菓子、果物、サンドウィッチ（五人前づゝ盛る）等を左右に體裁よく置きます。客の席には飲み物カップ、ナイフ、フォーク、ナプキン等をおきますが、ナプキンは御祝儀を意味して末廣に折っておきますなどは気の利いた仕方です。」

食卓中央のパブリックスペースの真中に花を飾り、その両サイドにシンメトリーに食べ物を置くこと、真っ白いテーブルクロスを敷くことは、洋のフォーマルセッティングの基本である。この記事ではサンドウィッチを5名分ずつふたつに振り分けて置いていることから、10名を設定した食卓と考えられる。ナプキンを上品に折り添えるのも正統のしつらいである。末廣に折ること（扇折り）は客人によろこその心を伝える気の利いた提案である。「花はあらかじめ人数

分に束ねたものを食卓上に飾る」とあるため、10個の小ぶりなラウンド形のアレンジを中央にまとめたようだ。テーブルフラワーは目線位置より低く、四方どこからも美しく見える事が大切で、ラウンド形は基本のアレンジフォームである。これらはすべて現在も基本知識として指導するものと変わらない。また、お帰りの時に飾っていた花や菓子をスマートに渡せば、ゲストの嬉しい記憶として心に残る。このような心遣いは、現在もおもてなしの大切なコツとして指導している事項である。

1933（昭和8）年12月号には、同氏による「食卓作法講座西洋料理（五）」「食卓の装飾」「テーブルナプキンの折り方と其種類」として、ナプキンたたみの形が、分かりやすい図解と写真で紹介されている。

ナプキンの三種のサイズとその使用目的を記し、テーブルクロスと同質の布がよいことも説明している。これは、フォーマルの基本のルールとして現在も始めに学ぶ事柄の一つである。

その記事に続き、「食器数の配置」として、一人前のテーブル配置がイラスト入りで詳しく説明された記事がある。これはイギリス式セッティングの正餐のものである。図解から配置が一目で分かるカトラリーの順序と位置、グラス、ナプキン、カードの位置などの明瞭な説明がある。ここで注目する点が多い。まず、テーブル端から位置皿までの距離が一寸と書かれている点である。現在はこの距離を3cmと指導しており、ほぼ同じである。一般的にはあまり知られていないことであるが、実践を念頭におけば不可欠な知識である。記事が実践を前提に書かれている証である。

しかし、この図は自宅でのもてなしをするためより、むしろホテルや一流レストランにて、客としてスマートな所作をするための情報である

うことを述べておきたい。結婚式をはじめとする慶事に出席する場合を想定した記事と考える。その理由はまず、グラス類を6種もセットしている点である。当時の中流層家庭でのおもてなし用にドリンク別の各種グラスをこれほど多数保管しているとは考えにくい。シャンパン、赤ワイン、白ワインの各種グラスと水用タンブラーまでが、通常のフォーマルセッティングの基本として指導されるが、加えて食前酒であるベルモットグラスと日本酒杯があり、タンブラーの右向こうにセットされていることは興味深い。西洋のフォーマルセッティングといえども日本の祝宴においては、酒は欠かせない大切なものであったと分かる。

もう一点は、カトラリーのフルセッティングである。金属食器類の国内生産が始まったのが大正3年もしくは4年といわれていることから鑑みれば、かなり高価なものであり、家庭でのセッティングとは考えにくい。

同じく1933(昭和8)年12月号には、「食卓作法」として席次の大切さを解き、主人と妻が必ず向かい合った席に着き、男女が交互に座ること、右上位であることなど、西洋のマナーを明瞭に説明している。この情報もホテルなどでの慶事でのマナーを目的としたものである。

さらに、年始のおもてなし記事について触れよう。当時は、年始には多くの家にあいさつ回りする習慣があり、主婦もお客様も忙しい。そこで、簡略化したテーブルコーディネート形式が求められた。記事は「スピード時代の新案として」と題し、ワインとハム・チーズ、洋酒とチョコレートの2つのおもてなし法を提案している。クレセント型プレート、フルーツバスケット、脚付きコンポート等の洒落た器を上手くコーディネートしたモノクロの演出写真は斬新で洗練されたものである。現代の志向にも通じ

る時短と手軽な気の利いた提案が、当時の読者にとっても非常に有用なものであった点も興味深い。

同誌には、食卓で使うリネン類を手作りすることを推奨する記事もある。1933(昭和8)年9月号の「皿敷きの作り方趣味の深い食卓にすることができる嬉しい小物<sup>17)</sup>」の記事である。

皿敷きとは、テーブルマットのことである。テーブルマット6枚を美しいセッティング写真と共に紹介している。日本の慣習に倣うなら奇数、それも5枚が基本数であるが、6枚という偶数の設定はMr. & Mrs.で行動する欧米の基本数である点にも注目すべきことである。一番小さいものは「コップ敷き」、つまりドイリーもしくはコースターのことである。リネンの色柄を揃えることで、美しいコーディネートを勧めている。これも現在でも基本の演出法として学ぶ事柄に同じである。

これらの手作りリネンは、当時のおもてなしでは大切なアイテムであったはずである。なぜなら、手芸は「主婦」にとって必須の仕事とされているからだ。特に、記事にあるような手の込んだ丁寧な刺繍を施したリネンを使ったテーブルコーディネートは、理想の「主婦」を象徴するものであったろう。

『料理の友』には、『主婦之友』よりさらに実践的な内容が多くみられた。暮らしの中のハレと日常の様々な場面ですぐに役立つ料理とテーブルコーディネートが主要記事である。特に、歳時記、年中行事と結び付けた季節感あふれるテーブルコーディネートには、日本らしい感性が表現されていた。生活技術啓蒙誌といわれたゆえんである。

二つの婦人雑誌はどちらも主婦が求めた教養と知識を網羅し、テーブルコーディネートの実践には欠かせない媒体である。婦人雑誌は当時



の「主婦」のバイブルであったといえよう。

## 5. 発見事実

文献と婦人雑誌を分析した結果、大正期から昭和初期に日本の家庭でテーブルコーディネートが受容され始めた理由は以下のことであった。

まず、日本の近代化にともない女学校の家政教育においてテーブルコーディネートの知識と技術習得があった。次に、彼女たちの多くは職住分離の専業主婦となり、既婚後に愛読する婦人雑誌の記事による誘導があった。雑誌は主婦を憧れの女性像として描き、テーブルコーディネートを推奨した。実践できる環境と、その機会があった彼女たちは、テーブルコーディネートとは、知識と教養を持った品位ある良妻賢母の主婦が行う事柄と解釈していた。さらに、自己を肯定し、他者に認識してもらうための行為として捉えていたと考えられる。彼女たちは意図していなかったであろうが、テーブルコーディネートの実践は、確かに当時の日本を欧米化に導いていく行為のひとつとなっていたのである。

## 6. まとめ

テーブルコーディネートの演出知識に着目すれば、明治期から昭和初期の文献に著された食卓装飾の知識は、現在のテーブルコーディネートの基礎知識とほとんど差異がない。私たちは、百余年前と同じ知識に習っているのである。

時代を経ても基礎的な知識はほとんど変化していない一方で、視覚に訴えるテーブルコーディネートデザインは大きく変化している。大衆化した現在のテーブルコーディネートには視覚的魅力は必要不可欠である。時代を映す演出は重要である。つまり、目に訴える新鮮で洗練

されたデザインと、目に見えない基本的知識と技術は車の両輪の如くあることが理想である。

それでは、今後のテーブルコーディネートを考えよう。テーブルコーディネートは、企業の販売販促や外食産業、中食産業を中心とした商業的、経済的な役割がますます強調され、増加していこう。テーブルコーディネーターは、女性の自己実現の手段として幅広い可能性を持った職業として認識されていくことも意味する。

一方で、社会で活躍する女性たちにとって、非商業的なテーブルコーディネート、例えば家庭でおもてなしをすること、季節行事を祝うことなどの機会と時間の捻出は難しくなるばかりである。手間と時間をかけてテーブルコーディネートをする意味すら消えつつある。しかし、現在の家庭生活の中でのテーブルコーディネートは忘れたくない行為である。その理由は、第一に伝統文化伝承の義務である。第二に、共食は人間だけの特徴であり、円滑な集団形成に不可欠な行為として必要である。第三に、暮らしを精神面からも豊かにするものだからである。

最後に、本稿の残された課題について述べたい。本テーマは、ひろく「食」に関する学際的なテーマであるため、本稿で取り扱った文献研究に加え、さらなる幅広い文献研究が必要である。併せて、大正期から昭和初期のテーブルコーディネートの実態について、インタビューを中心に聞き取り調査などを行い、文献および婦人雑誌から得られた仮説を実証へとつなげることが、次の研究課題としてあげられよう。

## 謝辞

食に関する研究にあたり、甲子園大学副学長伏木亨先生から指導ならびに助言を頂戴している。あわせて、奈良女子大学大学院 人間文化研

究科元教授佐野敏行先生、文学部教授山辺規子先生からは、本稿への有益なコメントをいただいた。記して感謝申し上げたい。また、公益財団法人味の素の文化センターに文献資料の協力をいただいたことに感謝申し上げたい。

注

- 1) TALK 食空間コーディネーターテキスト 3級 P.3
- 2) TALK 食空間コーディネーター資格。3級から1級まで段階的資格等級を設け、心豊かな暮らし創りのための基本知識と技能習得からスペシャリスト養成までを目標としている。指導は協会公認の認定講師による。NPO 法人食空間コーディネーター協会が資格制度・資格試験を運営する。2003年発足当時から2008年まではテーブルコーディネーター資格の名称であった。
- 3) テーブルコーディネーターという用語は和製英語である。用語の誕生は、1976年（昭和49）にクニエダヤスエが「テーブルコーディネーター」と名乗り、仕事を始めたことに由来する。帽子デザイナーとして活躍していたクニエダは写真家の夫との海外生活の中で得たセンスと発想をもとに、洒落なエッセイとともに日々の食卓の写真を紹介したことから活動を始めている。
- 4) 森谷（1927）p.135
- 5) 森谷（1927）p.136
- 6) 森谷（1926）p.143
- 7) 森谷（1926）p.144
- 8) 近藤（1930）p.326
- 9) 近藤（1930）p.327
- 10) 近藤（1930）p.331
- 11) 近藤（1930）p.336
- 12) 近藤（1930）p.3
- 13) 農作業や家業を行いながら大家族の中で家事をする

「職住共存」の女性の中から、会社で働くサラリーマンの妻「職住分離」の女性が登場し、新たな生活様式が生まれた。

- 14) 今井（2012）p.54
- 15) 『ニッポンの主婦 100年の食卓』より引用 p.11
- 16) 木村（2010）p.112
- 17) 『料理の友』21巻 pp.120-122

参考文献

- 石毛直道 2012 『石毛直道自選著作州第5巻 食卓と文明』ドメス出版
- 石毛直道 2012 『石毛直道自選著作州第6巻 日本の食』ドメス出版
- 石塚左玄 1981 『化学的食用長寿論』日本CI協会
- 今井美紀 2012 『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』ドメス出版
- ウィリアム・メレル・ヴォーリス 1927年5月 『湖畔の聲吾家の生活（二）』
- ウィリアム・メレル・ヴォーリス 1927年9月 『湖畔の聲吾家の生活（六）』
- 江原絢子 2012 『家庭料理の近代』吉川弘文館
- NPO 法人食空間コーディネーター協会 2010 『食空間コーディネーターテキスト3級』
- NPO 法人食空間コーディネーター協会 2012 『食空間コーディネーターテキスト2級』
- 川崎裕子 2002 『蒔かれた「西洋の種」』ドメス出版
- 木村涼子 2010 『〈主婦〉の誕生 婦人雑誌と女性たちの近代』吉川弘文館
- 大日本料理研究会 1917-2008 『料理の友』
- 近藤正一 1910 『室内装飾』博文館
- 近藤正一 1930 『室内装飾』寶文館
- 主婦の友社 1913-1940 『主婦の友』
- 主婦の友社編 2017 『ニッポンの主婦 100年の食卓』主婦の友社
- 森谷延雄 1927 『これからの室内装飾』太陽堂書店