

牛乳の調理への利用(第4報)

— 『栄養と料理』にみる昭和40年代の牛乳利用 —

成 田 公 子

The Use of Milk for a Cooking Ingredient(IV):

Cases Found in the "Nutrition & Cooking Magazine" during 1965 to 1974

Kimiko NARITA

緒 言

日本人の栄養摂取状況を平成13年度の国民栄養調査結果よりみると、男女とも20~49歳でカルシウムの摂取量が少なく500mgを下回っていると報告¹⁾されている。カルシウムの充足には日本の伝統的食品である豆、小魚、海草などの利用が最近よく紹介²⁾されている。しかし、著者はカルシウム摂取の効率よい乳製品の有効利用の検討が必要と考え、その摂取量が伸びた昭和期について『栄養と料理』を資料として牛乳の利用方法を調査してきた。『栄養と料理』を資料とした理由は前報^{3~5)}でも述べたように、当資料は昭和10年から現在まで刊行され続け、昭和期の食生活を捉え、各年代の最新の栄養学や食品学を踏まえて食生活の問題を取り上げ、一貫した編集内容であると考えたためである。第1報³⁾では、昭和10年代における牛乳の調理への利用は、牛乳の栄養価値を啓蒙するとともに洋風料理の素材としての利用法が紹介されてきたことを報告した。第2報⁴⁾の昭和20年代では、牛乳の調理性を生かした多様な使い方、さらに和風料理への利用の紹介がなされていたことを、第3報⁵⁾では従来用いられた食材の中でも獣鳥肉類との取り合わせおよび、油脂を用いた調理への利用が紹介されてきたことを報告した。今回は昭和40年代の調理への牛乳利用について報告する。

方 法

調査対象とした資料は、『栄養と料理』昭和40年1月号から昭和49年12月号⁶⁾までの120冊であった。調査方法は前報^{3~5)}と同様に資料の「料理一覧」に掲載された料理を数え、その中から牛乳を用いた料理を抽出し、年ごとの出現頻度および利用状況として料理の様式、調理法、材料の取り合わせなどについて調査、分類した。なお、同一料理名でも、掲載年や掲載月が異なる場合は調査対象とした。また、本文中の料理名は掲載通り引用した。

結果および考察

昭和40年代(以下、昭和は省略する)は、30年代に引き続き、経済の高度な成長とそれに伴う所得の上昇さらに、流通の合理化などで性急にその食生活を豊か⁷⁾にしてきた。しかし、

この成長をあまりに急ぐことで、環境の汚染やそれに付随した食品汚染などの歪⁸⁾も見られるようになった。そこでこの期間を前報と同様に前期、中期、後期と次のように区分した。前期はいざなぎ景気といわれ、30年代から続く成長期であった40年から42年の3年間、中期は43年から大阪万国博覧会が開催された46年の4年間、後期は47年から49年の日本列島改造論に沸き、第一次オイルショックにみまわれた3年間として40年代の調理への牛乳利用について考察することとした。

1. 掲載料理数と牛乳を用いた料理の出現割合

掲載された料理数と、その中に占める牛乳を用いた料理の出現数と出現割合を表1に示した。40年代の掲載料理数は10,803品であった。前・中・後期の掲載料理数を比較するため、各期の年間掲載数を算出すると、前期1,245±17品、中期1,093±84品、後期899±201品と前期が多く、中期・後期の掲載数は減少した。これら掲載料理の内、牛乳を用いた料理の総数は839品であり、掲載料理数と同様、各期の牛乳を用いた料理数を算出すると前期108±3品、中期80±21品、後期65±18品であり、前期から後期と減少傾向がみられた。次に、掲載料理の中での牛乳を用いた料理の出現割合をみると、40年代の平均は7.8%であったが、各期の出現割合を算出すると前期11.6±4.8%、中期6.7±1.8%、後期5.4±1.5%と徐々に減少した。これは、先に記した掲載料理総数の減少が一因と思われた。

表1 掲載料理数と牛乳を用いた料理の出現割合

区分	年		月												合計 (品)	出現割合 (%)	
	西暦 (昭和)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
前期	1965(40)	料理数	99	88	88	95	103	116	84	112	112	100	126	103	1226	8.8	
		出現数	12	17	12	6	6	4	9	11	4	4	12	9	106		
	1966(41)	料理数	116	108	134	94	92	123	102	100	91	121	88	91	1260		
		出現数	7	11	9	5	11	7	6	6	13	11	9	16	111	17.1	
	1967(42)	料理数	107	117	106	92	120	115	96	82	110	111	118	76	1250	8.8	
		出現数	4	13	8	8	16	7	7	12	7	9	12	3	106		

中期	1968(43)	料理数	66	86	104	80	81	78	121	86	107	117	102	102	1130	6.5	
		出現数	2	8	6	8	3	8	9	14	6	7	2	5	78		
	1969(44)	料理数	105	107	136	98	98	84	101	90	89	95	91	100	1194		
		出現数	8	13	12	7	7	4	7	8	6	12	9	11	104		8.7
	1970(45)	料理数	112	113	97	56	75	86	98	79	117	72	58	61	1024		
	出現数	8	6	14	5	6	10	8	5	6	4	9	5	86	7.2		
	1971(46)	料理数	111	113	97	56	75	86	98	79	117	72	58	61	1023	4.4	
		出現数	4	4	9	2	10	1	3	6	1	4	4	5	53		

後期	1972(47)	料理数	73	84	53	80	61	66	52	77	79	39	58	71	793	4.6	
		出現数	1	2	11	5	6	6	4	1	2	1	13	3	55		
	1973(48)	料理数	62	79	54	67	77	37	60	79	69	84	53	52	773		
		出現数	2	6	0	3	4	2	1	4	5	16	6	5	54		4.5
	1974(49)	料理数	58	88	66	98	97	123	90	97	117	98	97	101	1130		
	出現数	4	5	2	5	15	7	9	10	5	7	8	9	86	7.2		
総計	料理数														10803		
	出現数														839	7.8	

2. 牛乳を用いた料理の内容

牛乳を用いた料理の内容は前報^{3~5)}と同様に一般料理（学童期以上を対象とした「すぐに役立つ今晚のおかず」「お惣菜料理」などの日常食と「本格西洋料理」「パーティを楽しく」などの供応食料理）、特別料理（小児、病弱者用の「幼稚園児のお弁当」「高血圧と心臓病の食事と暮らし」などに掲載された料理）、甘味料理（「パリのお菓子」「楽しいお菓子」などに掲載されたお菓子）の3種に分類して表2に示した。40年代の一般料理は牛乳を用いた料理全体の65.8%を占めて最も多く、甘味料理は32.5%、特別料理は1.7%と極めて少なかった。

これらを3期に分けてみると、一般料理は3期とも約65%と差はみられなかった。

特別料理は前期の40・41年、後期の47年に僅かに掲載されたのみであったが、これは牛乳を用いた料理の掲載が少なかったというより特別料理そのものの掲載が少なかった結果といえる。しかし、40～43年の「病人食シリーズ」、45年からの「誌上栄養クリニック」などでは小児・病弱者への食事指導とともに献立もきめ細かな内容で紙面にみられたが「料理一覧」への掲載がなされなかったためデータとして取り上げることができなかった。

甘味料理は中期にやや多く掲載された。45・46年には「楽しいお菓子作り」のコーナーで「バナナカスタード」、「モカババロア」、「クレープ」など、洋菓子の掲載がみられた。

表2 掲載料理の内容

区分	年	一般料理	特別料理 (小児・病弱者)	甘味料理	合計 (%)
	西暦(昭和)				
前期	1965(40)	75 (70.7)	6 (5.7)	25 (23.6)	106 (100.0)
	1966(41)	72 (64.9)	3 (2.7)	36 (32.4)	111 (100.0)
	1967(42)	67 (63.2)	0 (0.0)	39 (36.8)	106 (100.0)
中期	1968(43)	47 (63.2)	1 (0.0)	30 (36.8)	78 (100.0)
	1969(44)	80 (76.9)	0 (0.0)	24 (23.1)	104 (100.0)
	1970(45)	51 (59.3)	0 (0.0)	35 (40.7)	86 (100.0)
	1971(46)	32 (60.4)	0 (0.0)	21 (39.6)	53 (100.0)
後期	1972(47)	34 (61.8)	4 (7.3)	17 (30.9)	55 (100.0)
	1973(48)	36 (66.7)	0 (0.0)	18 (33.3)	54 (100.0)
	1974(49)	58 (67.4)	0 (0.0)	28 (32.6)	86 (100.0)
合計(品)		552	14	273	839
割合(%)		(65.8)	(1.7)	(32.5)	(100.0)

3. 牛乳を用いた一般料理の様式

一般料理の様式を和風、洋風、中国風に分類し表3に示した。牛乳を用いた料理の中で洋風料理は98.0%（541品）と多く、中国風料理は0.7%（4品）、和風料理は1.3%（7品）と少なかった。洋風料理の内容は「チキンソテークリーム煮」、「カリフラワーのグラタン」など、肉や野菜を用いて煮物や焼き物など各種の調理操作が施された料理であった。中国風料理の内容は「キャ

ベツとハムの牛乳煮」,「あわびの牛乳あん」などの4品で,いずれの料理も主材料にだし汁と牛乳を加えて煮た後,でんぷんでとろみをつけるものであった。和風料理は「トマトとピーマンの冷やしみそ汁」,「嶺岡煮」,「ミルクがゆ」,「白菜とハムの牛乳煮」,「小松菜の牛乳スープ」,「ジャガイモミルク煮」,「魚の東坡焼き」の7品が見られた。「トマトとピーマンの冷やしみそ汁」は読者の紹介献立として掲載されたもので,野菜をさいの目に切り,だしで煮てみそをとき入れ,牛乳を加えさっと煮る,とあった。「嶺岡煮」は千葉県嶺岡に古くから伝わる牛肉と牛乳を用いた料理として紹介されていた。材料はシチュー肉,酒,こんにゃく,にんじん,ごぼう,れんこん,焼き豆腐,さやいんげん,牛乳,だし,しょうゆなどの調味料,片栗粉を準備し,材料をだしで煮て調味し,水溶き片栗粉でとろみを付ける料理であった。千葉県嶺岡は日本酪農の発祥地として知られている。また,「魚の東坡焼き」は魚の切り身に豆腐を崩して野菜・牛乳・鶏卵を混ぜた具を詰め焼いた料理であった。

表3 掲載料理の様式

区分	年				単位:品(%)
	西暦(昭和)	和風料理	洋風料理	中国風料理	合計(%)
前期	1965(40)	0 (0.0)	74 (98.7)	1 (1.3)	75 (100.0)
	1966(41)	1 (1.4)	71 (98.6)	0 (0.0)	72 (100.0)
	1967(42)	2 (3.0)	64 (95.5)	1 (1.5)	67 (100.0)
中期	1968(43)	1 (2.1)	45 (95.8)	1 (2.1)	47 (100.0)
	1969(44)	0 (0.0)	80 (100.0)	0 (0.0)	80 (100.0)
	1970(45)	0 (0.0)	50 (98.0)	1 (2.0)	51 (100.0)
	1971(46)	2 (6.2)	30 (93.8)	0 (0.0)	32 (100.0)
後期	1972(47)	0 (0.0)	34 (100.0)	0 (0.0)	34 (100.0)
	1973(48)	0 (0.0)	36 (100.0)	0 (0.0)	36 (100.0)
	1974(49)	1 (1.7)	57 (98.3)	0 (0.0)	58 (100.0)
合計(品)		7	541	4	552
割合(%)		(1.3)	(98.0)	(0.7)	(100.0)

これら40年代の一般料理と10・20・30年代の料理を比較すると,洋風・中国風の料理は同一のものが多くみられたが,和風の「嶺岡煮」「魚の東坡焼き」は初めて掲載された料理であった。

4. 一般料理の調理法

一般料理について調理の最終過程の方法7種に分類し表4に示した。

40年代を平均してみると焼き物 40.9% (226品),煮物 27.4% (151品)が多く,蒸し物 1.8% (10品),あえ物 3.1% (17品)は少ない傾向がみられた。焼き物は最も多い調理法であり,その内容は牛乳の調理性を生かしたものであった。すなわち白さとやわらかい口当たりを活用した白ソースとして,マカロニ,野菜,魚介・肉類などの材料を用いた「マカロニグラタ

ン」,「カリフラワーのグラタン」などのグラタン類に,また,食パンに浸した牛乳をひき肉に加えて肉の臭みを取るとともに味の向上を目的とした「ハンバーグ」,「ミートローフ」,卵料理に牛乳を加えて柔らかさと味,すなわち食味向上を目的とした「オムレツ」がみられた。また,世界各国の牛乳を用いた多様な焼き物料理の紹介として,インディアンパイ(アメリカ料理),サツテ・ラム(インド料理),ラザーニア(イタリア料理),ベーコン巻きジャーマンステーキ(ドイツ料理),いり卵スペイン風などがみられた。このように,多様な料理がみられた背景には,30年代後期の39年に東京オリンピック開催,海外への観光渡航の自由化,さらに40年代中期の46年には大阪世界万国博覧会の開催などから,人的交流が高まったこと,情報媒体のテレビジョンから放映される料理番組⁹⁾などの影響から世界の食文化が急速に日本に紹介されたことの一つの現われと考えられた。

煮物は「シバエビのクリーム煮」,「小かぶのクリーム煮」,「豚肉のハンガリー風」などがみられ,10・20・30年代と同程度の出現割合であり,焼き物に次いで牛乳が利用しやすい調理法と考えられた。

調理法として出現割合が少なかった蒸し物は「生ザケの洋酒蒸し」,「とりひき肉蒸しチーズソース」などの料理がみられた。あえ物は「ポテトフラワーサラダ」,「タラのペースト」などであった。

揚げ物については30年代以降比較的多くみられた調理法であった。10・20年代の出現割合は7~8%と少なかったが,30年代では徐々に増加傾向を示し,40年代の出現割合は平均13.3%ではあった。掲載された揚げ物料理は「チキンクリームコロッケ」,「ロシア風チキンカツ」,「ひき肉の詰め揚げ」などであった。30年代には食生活改善の項目に澱粉質からの熱量の摂取比率を下げ,熱量効率のよい脂肪摂取を高める必要性が述べられ,栄養改善の一方策とし

表4 掲載料理(一般料理)の調理法による分類

区分	年 西暦(昭和)	調理法						合計 (%)	
		煮物	蒸し物	焼き物	揚げ物	汁物	あえ物		その他
前期	1965(40)	29 (38.7)	3 (4.0)	25 (33.3)	11 (14.7)	7 (9.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	75 (100.0)
	1966(41)	20 (27.8)	1 (1.4)	28 (38.8)	12 (16.7)	9 (12.5)	2 (2.8)	0 (0.0)	72 (100.0)
	1967(42)	16 (23.9)	1 (1.5)	36 (53.7)	4 (6.0)	9 (13.4)	0 (0.0)	1 (1.5)	67 (100.0)
中期	1968(43)	13 (27.7)	0 (0.0)	15 (31.9)	8 (17.0)	0 (19.1)	9 (0.0)	2 (4.3)	47 (100.0)
	1969(44)	18 (22.5)	0 (0.0)	34 (42.4)	14 (17.5)	11 (13.8)	1 (1.3)	2 (2.5)	80 (100.0)
	1970(45)	12 (23.5)	2 (3.9)	23 (45.1)	3 (5.9)	5 (9.8)	2 (3.9)	4 (7.9)	51 (100.0)
	1971(46)	11 (34.4)	2 (6.3)	9 (28.1)	2 (6.3)	6 (18.7)	1 (3.1)	1 (3.1)	32 (100.0)
後期	1972(47)	4 (11.8)	0 (0.0)	15 (44.1)	10 (29.4)	4 (11.8)	1 (2.9)	0 (0.0)	34 (100.0)
	1973(48)	15 (41.7)	0 (0.0)	14 (38.9)	3 (8.3)	2 (5.5)	1 (2.8)	1 (2.8)	36 (100.0)
	1974(49)	13 (22.4)	1 (1.7)	27 (46.6)	5 (8.6)	12 (20.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	58 (100.0)
合計(品)		151	10	226	72	65	17	11	552
割合(%)		(27.4)	(1.8)	(40.9)	(13.0)	(11.8)	(3.1)	(2.0)	(100.0)

単位:(%)

て揚げ物料理の紹介が多くなされたものと考えられることは前報⁵⁾で述べた。さらに、揚げ物や前述した焼き物が多く掲載された背景には、一般家庭における台所の改善でステンレスの流し台や換気扇の普及が見られ、油を多く用いる料理を可能⁹⁾にしたことも考えられる。

5. 一般料理に用いられた主材料

次に一般料理について、主材料による分類を表5に示した。40年代を通してみると、鶏肉、豚肉などの獣鳥肉類を主とした料理が多く、芋、卵を主とした料理が少ない傾向がみられた。

獣鳥肉類を主材料とした料理の10・20年代の平均は11～15%であったが、30年代では27%と増加し、40年代はさらに38%までに増加した(図1)。30年代で獣鳥肉類の供給量が増加し、スーパーマーケットの進出、そして電気冷蔵庫の普及によりこれらの利用が容易になったと考えられる。そこで、獣鳥肉類の性質や調理方法を集集し、食材としての基礎知識の普及がなされたことを前報⁵⁾で報告した。『栄養と料理』は40年代に入ってから、40年「安くボリュームのあるひき肉料理30種」、41年「工夫ひとつでこんなにおいしいひき肉料理35種」、43年「肉料理アラカルト」、45年「スタミナ確保に豚肉料理100選」、46年「安くおい

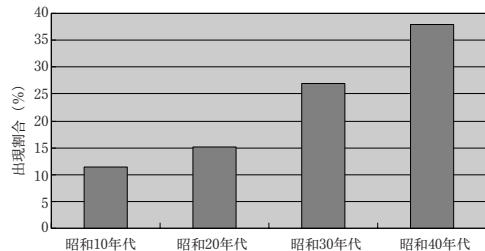


図1 一般料理の主材料である獣鶏肉類の出現割合(各年代の平均値)

しいとり肉料理特集」などの獣鳥肉類に関する内容を提示することに努めている記事がみられた。しかし、40年代後期になると掲載割合は減少傾向に転じた。本資料では、47年「脱カロリー時代 カロリーイコール栄養ではない」、48年「まだ食べたらないか日本人」、49年「コレステロール! 恐れずあなどらず」などの記事が掲載されるようになった。40年代において獣鳥肉類を主材料とした料理の平均は、30年代に引き続き増加していたが、上記のキャッチフレーズと呼応した形で前期41%、中期37%、後期27%と減少傾向を示した。その背景には栄養過剰・肥満という日本人の食生活への警告¹⁰⁾がなされるようになったことがあったものと思われた。

また、卵を主材料とした牛乳料理は出現割合こそ少なかったが、「オムレツ」、「スクランブルエッグ」など、朝食献立としての紹介が多かった。このような朝食用の卵料理がみられた背景には、ベビーブーム時代の人々の結婚ラッシュ、核家族化や経済成長に伴う女性の社会進出、家事労働の短縮化などが相まって、朝食の主食が米からパンへ移行するという食生活の変化が反映されたものと推察された。

魚介類を用いた料理は40年代を通して20%前後の掲載があり、各期の大きな変動はみられなかった。また、野菜・果物類を用いた料理は40年代平均では10%と10・20年代の20%に比べると半数と少ないが、3期でみると前期6%、中期12%、後期15%と徐々に増加した。46年「野菜がいっぱいしゅんのおかず」、48年「アイデアいっぱいわが家のサラダ」などの記事や、献立に用いられた食材「アスパラガス」「カリフラワー」「ブロッコリー」をみることで、洋野菜が利用されやすくなったことが感じられた。40年代に主材料として新たに出現した食材はみられなかった。

表5 掲載料理（一般料理）の主材料による分類

単位：(%)

区分	年		主材料					合計 (%)	
	西暦 (昭和)		魚類	獣鳥肉類	卵類	穀類・豆類	芋類		野菜・果物類
前期	1965 (40)	19 (25.3)	35 (46.7)	5 (6.7)	3 (4.0)	6 (8.0)	7 (9.3)	0 (0.0)	75 (100.0)
	1966 (41)	14 (19.4)	32 (44.5)	3 (4.2)	12 (16.7)	5 (6.9)	5 (6.9)	1 (1.4)	72 (100.0)
	1967 (42)	17 (25.3)	22 (32.8)	5 (7.5)	16 (23.9)	5 (7.5)	2 (3.0)	0 (0.0)	67 (100.0)
中期	1968 (43)	17 (36.2)	9 (19.2)	1 (2.1)	14 (29.8)	1 (2.1)	4 (8.5)	1 (2.1)	47 (100.0)
	1969 (44)	14 (17.5)	43 (53.7)	2 (2.5)	7 (8.8)	4 (5.0)	8 (10.0)	2 (2.5)	80 (100.0)
	1970 (45)	8 (15.7)	26 (51.0)	4 (7.8)	7 (13.7)	0 (0.0)	6 (11.8)	0 (0.0)	51 (100.0)
	1971 (46)	5 (15.6)	8 (25.0)	0 (0.0)	10 (31.3)	3 (9.4)	5 (15.6)	1 (3.1)	32 (100.0)
後期	1972 (47)	13 (38.2)	6 (17.7)	2 (5.9)	8 (23.5)	3 (8.8)	2 (5.9)	0 (0.0)	34 (100.0)
	1973 (48)	8 (22.2)	13 (36.1)	2 (5.6)	2 (5.6)	3 (8.3)	8 (22.2)	0 (0.0)	36 (100.0)
	1974 (49)	6 (10.4)	15 (25.9)	5 (8.6)	18 (31.0)	5 (8.6)	9 (15.5)	0 (0.0)	58 (100.0)
合計 (品)		121	209	29	97	35	56	5	552
割合 (%)		(21.9)	(37.9)	(5.3)	(17.6)	(6.3)	(10.1)	(0.9)	(100.0)

6. 特別料理の主材料と調理法

特別料理について主材料と調理法のクロス集計を表6に示した。主材料では獣鳥肉類、野菜・果物を用いた料理が多く、調理法では焼き物、煮物が多くみられた。主材料が獣鳥肉類で調理法が焼き物の組み合わせでは洋風のグラタンが、煮物の組み合わせではやはり洋風のクリーム煮が主な料理であった。また、主材料が野菜・果物で調理法が焼き物では、野菜を用いたグラタンがみられた。特別料理は掲載数は少ないが、調理法は一般料理と同様に焼き物、煮物が多い傾向であった。

表6 特別料理の主材料と調理法

単位：(%)

調理法	主材料							合計 (%)
	魚類	獣鳥肉類	卵類	穀類・豆類	芋類	野菜・果物類	牛乳	
煮物	0	3	0	0	0	1	0	4 (28.6)
蒸し物	0	0	1	0	0	0	0	1 (7.1)
焼き物	1	3	0	0	0	1	0	5 (35.7)
揚げ物	0	0	0	0	0	0	0	0
汁物	0	0	0	0	0	0	0	0
和え物	0	0	0	0	1	0	0	1 (7.1)
寄物	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	0	0	1	0	0	1	1	3 (21.5)
合計 (%)	1 (7.1)	6 (42.9)	2 (14.3)	0 (0.0)	1 (7.1)	3 (21.5)	1 (7.1)	14 (100.0)

7. 甘味料理の主材料と調理法

甘味料理について主材料と調理法のクロス集計を表7に示した。主材料は穀類と卵が多く用いられ、調理内容はケーキ、パイ、クッキーなどの焼き菓子が46%と多く、次いでゼリー、ババロア、ブラマンジェが24%であった。甘味料理においても洋風に区分されるものが多く掲載されていた。

表7 甘味料理の主材料と調理内容

調理内容	主材料						合計 (%)	
	卵類	穀類	芋類	果物類	牛乳	その他		
ケーキ類	11	102	3	8	1	1	126	(46.3)
スポンジケーキ								
バターケーキ								
パイ、クッキー								
シュー、パン菓子など								
プディング	17	10	0	1	0	0	28	(10.3)
ゼリー、ババロア、 ブラマンジェ	25	6	0	12	20	1	64	(23.2)
アイスクリーム、 シャベット	8	2	0	1	4	0	15	(5.5)
砂糖煮	0	0	0	6	1	0	7	(2.6)
飲み物	4	0	0	4	6	0	14	(5.1)
その他	3	2	1	6	7	0	19	(7.0)
合計	68	122	4	38	39	2	273	(100.0)
(%)	(25.0)	(44.6)	(1.5)	(13.9)	(14.3)	(0.7)		

昭和40年代における1人1日あたりの牛乳摂取量は40年51.6gであったものが42年には60g以上になり、46年では86.2g、49年には91.2g¹¹⁾と、この10年間に2倍近く増加した。しかし、44年にはPCB（ポリ塩化ビフェニール）による牛乳汚染が問題化した。その後様々な食品公害の問題化した中で、47年「食卓の不安にお答えします・牛乳中のBHC（農薬）」、48年「安全な栄養確保に牛乳を食べましょう」、「牛乳のすべて・あなたの不安・不満・疑問にお答えします」、49年「酪農製品の供給基地・北海道 酪農家の豊かな食生活」の記事を掲載し、牛乳の本来の姿を読者を通して社会に啓蒙したように思われた。また、49年「複雑怪奇なるもの牛乳」では、牛乳・加工乳の製造工程における衛生面、品質の標準化の名の下の原料乳以外の食品の混入など食品の加工過程における問題点を鋭く突いた記事の掲載がみられた。

40年代の調理への牛乳利用の特徴は、30年代から多くみられるようになった主材料の獣鳥肉類の出現割合がピークを過ぎ、やや減少傾向を示し始めたことと思われた。今後の牛乳利用を考える上で、40年代に掲載された「嶺岡煮」や「トマトとピーマンの冷やしみそ汁」などの料理の発掘を通し、日本人の食生活に見合う牛乳利用の検討がさらに必要であると考えた。

要 約

牛乳の調理への利用について、『栄養と料理』を資料として昭和40年代を前期・中期・後期の3期に分け、料理数、使用状況、料理の様式、材料の取り合わせについて調査し、次の結果を得た。

1. 資料の掲載料理数は昭和40年から49年の120冊で10,803品、その内牛乳を用いた料理は

- 839品であった。牛乳を用いた料理の出現割合は前期 11.6± 4.8%，中期 6.7± 1.8%，後期 5.4± 1.5%であった。
2. 牛乳を用いた料理の内容は一般料理の掲載数が 65.8%と高く、次いで甘味料理 32.5%であり、特別料理は 1.7%と極めて少なかった。
 3. 一般料理の様式は洋風料理が 98.0%と多く、中国風料理は 0.7%，和風料理は 1.7%と少なかった。
 4. 一般料理を最終調理法より分類すると、焼き物、煮物が多く、蒸し物、あえ物は少なかった。焼き物は種類が豊富で世界各国の料理が紹介されていた。
 5. 一般料理で用いられた主材料は獣鳥肉類が多く、芋類、卵が少なかった。
 6. 特別料理で用いられた主材料と調理法は、獣鳥肉類、野菜・果物を用いた焼き物、煮物が多かった。
 7. 甘味料理で用いられた主材料と調理法は穀類、卵を用いたケーキ、ゼリーが多かった。

参考文献

- 1) 健康・栄養情報研究会編：国民栄養の現状，28，第一出版（2002）
- 2) 竹内富貴子：骨粗鬆症を防ぐカルシウムいっぱい献立と料理 120品，グラフ社（2000）
- 3) 成田公子：牛乳の調理への利用（第1報），名古屋女子大学紀要（家政・自然編），43，139-147（1997）
- 4) 成田公子：牛乳の調理への利用（第2報），名古屋女子大学紀要（家政・自然編），46，91-99（2000）
- 5) 成田公子，熊崎稔子：牛乳の調理への利用（第3報），名古屋女子大学紀要（家政・自然編），49，41-49（2003）
- 6) 女子栄養大学出版部：栄養と料理（1965～1974）
- 7) 健康・栄養調査会栄養調査研究班：戦後昭和の栄養動向，13，第一出版（1999）
- 8) 石毛直道：講座 食の文化 第二巻 日本の食事文化，305，財団法人味の素食の文化センター（1999）
- 9) 石毛直道，小松左京，豊川裕之：食の文化シンポジウム'89 昭和の食，35，53，ドメス出版（1990）
- 10) 農政研究センター：昭和53年度版 食料経済白書 食生活，12-14（1974）
- 11) 厚生省公衆衛生局栄養課編：国民栄養の現状，150，第一出版（1975）

