

## 日本女子大学流献立の変遷

### The Development of Japan Women's University's Menu Style

食物学科 平井 智美 飯田 文子  
Dept. of Food and Nutrition Satomi Hirai and Fumiko Iida.

**抄 録** 本学の調理学実習は献立方式を基本として行なわれ、殊に日本料理では本学独自の日本女子大学流会席料理献立が伝えられている。しかし、日本女子大学流献立がいつどのように決められたのかは不明である。その変遷を明らかにする為、卒業生の料理ノート 19 冊と調理教員の著書 4 冊を中心に推考した。会席料理を主とした調理教育は創立当初から開始され、後に卒業生の大岡らが調理教員についてから、食事の重要性を説いた成瀬の教えを基に献立方式の調理教育が行われた。日本女子大学流献立の基礎は昭和初期の大岡の著書にみることができ、その後を引き継いだ卒業生の亘理が調理を体系的にまとめるとともに、献立を整理しなおし、新制大学移行の頃に日本女子大学流献立を確立させた。日本女子大流献立が現在も伝わる由縁は、歴代の調理教員となった卒業生が教えを守り受け継いだ為であろう。

**キーワード**：献立，日本料理，調理学実習，会席料理

**Abstract** The Japanese cookery practice at our university is conducted based on the menu method, and we have inherited our own *kaiseki* menu style. However, the development of this style is not clear. To clarify this question, we investigated the cooking notes of nineteen graduates and four books by cookery teachers. We discovered that, cookery education based on *kaiseki* cuisine has been part of the curriculum since the founding of our university. Graduates became cookery teachers, and began to conduct a cookery practice based on the menu method in *kaiseki* cuisine style. The prototype of our own *kaiseki* menu style, by Ooka, can be found in a book from the early Showa period. Descriptions in cooking notes and books indicate that Watari, who succeeded Ooka, rearranged the *kaiseki* menu style, and finally established our own *kaiseki* menu style when our university was reorganized under the new system.

**Keywords**: menu, Japanese cookery, cookery practice, *kaiseki* cuisine

#### 1. 緒言

食物学科の科目である調理学実習の歴史は古く、創立時（1901 年）の科目「家政及芸術」に含まれた「料理」から存在している。1906 年に「料理」は独立科目となり、家政学部 1～3 年次、さらには国文学部 1 年次の必修科目に加えられたことから、創立当初から調理教育が重視され、それが本学の独自性の一つであったことがうかがえる<sup>1)</sup>。本学の調理学実習の特徴は、1 回の実習内容が献立方式を基本としていることであり、献立を理解し、立案することが本学の調理学実習の最終目的とされている。

殊に、日本料理では本学独自の会席料理献立方式が伝えられており、現在も授業に組み込まれている。ここで本学独自と表現したのは、様々な料亭の献立<sup>2-10)</sup>や他大学での調理学実習<sup>11-17)</sup>を探しても本学と同じ献立方式が存在しない為であり、本学の調理教育の変遷の中で確立された日本女子大学流のものであると考えられるからである。しかし、その日本女子大学流献立方式の成り立ちや変遷について記述した資料は存在せず、いつどのようにして決められたのか明らかではない。主な手掛かりとなるのは卒業生の残した授業記録である料理ノートと当時の調理教員が著した数点の書物のみである。本論文では、

本学の日本料理に伝わる会席料理献立方式がどのように変遷し現在に至ったのか、時代を遡って推考した。

## 2. 調査方法

主に本学卒業生（2～新制31回生）の料理ノート計19冊の日本料理授業についての記載と調理教員の著書計4冊<sup>18-21)</sup>から、本学の会席料理献立方式の変遷を調査した。資料とした料理ノートは表1に示した。

## 3. 結果と考察

### (1) 献立と日本料理様式

まずは、献立と日本の代表的な料理様式である本膳料理、懐石料理、会席料理について理解を確かにしておきたい。献立とは、1回の食事に食べる料理をその順序通りに記したものである。もとは、宴席において、一献ごとに酒とその肴となる御馳走を膳に載せて出し、その肴の出し順を記したものが献立という名の起こりとされる<sup>22)</sup>。

本膳料理は平安時代の宮中料理から生じて、武家社会の中でその形式を変化させた<sup>23,24)</sup>。本膳料理で最初に供される本膳（一の膳）は、飯、汁、鱈（魚介類の生物、酢の物等）、平（魚介、野菜、乾物などの煮物を数点盛り合わせたもの）、香の物の一汁三菜で構成される。本膳に二の膳、三の膳と供の

格に合せて膳が加わることで、二汁五菜、三汁七菜と献立の品数が増えていく<sup>23,25)</sup>。本膳料理の発達する中で、一汁三菜を基本とする日本の献立構造の基礎が確立したとされる<sup>23)</sup>。なお、平は四條流では本膳に組み込まれるが、二の膳に配される坪（煮物、蒸し物等）と平が小笠原流では入れ替わる<sup>24,26,27)</sup>。正式に膳立てされた本膳料理は、今では冠婚葬祭等の儀式料理として残る<sup>23,24)</sup>。

懐石料理は、本膳料理を元にしながらも茶会の中で発展した<sup>23-25)</sup>。客をもてなす茶会の席では、料理をそれぞれがちょうどよい温度で客に供する為に料理の給仕に時系列が生まれ、料理を配膳するタイミングを計る心配りが必要となった<sup>24)</sup>。基本の構成は、一汁三菜（汁、向、煮物、焼き物）か、これに箸洗いとなる吸物と八寸が加えられたものである<sup>22-24)</sup>。向とは、膳の向こう側に配することから来る献立名であり、生魚等の鱈の多い。八寸とは、器に八寸四角の木地（杉盆）を用いたことが始まりであり、海、山、野のものを用いた料理を盛り合わせる<sup>23,26,28,29)</sup>。古くは18世紀の茶会献立に八寸が登場している<sup>23)</sup>。本膳料理、懐石料理ともに、飯と飯を頂くための汁物（主にみそ仕立ての汁）は献立の最初に位置する。

会席料理は、江戸時代に始まり流行した料理屋が始めたと言われる酒宴向きの料理形式である<sup>22,25)</sup>。本膳料理や懐石料理の形式的な煩雑さが取り払われ、

表1. 料理ノート一覧と日本料理担当教員

入学年	学部	回生	冊数	日本料理担当教員
1902	家政学部	2	3	赤堀峯吉 1901-1904年
1905	不明	5	1	赤堀喜久 1905-1911年
1918	師範家政学部	19	1	1904-1920年 玉木直 1905- 笹木幸 1905-1911年
1925	不明	26	1	大岡蔦枝 1937年 手塚かね 1910- 藤田貞 1913-
1926	師範家政学部	27	1	1920- 1921- 1943年 1958年
1928	家政学部	29	1	1945年 1966年
1929	不明	30	3	
1932	不明	33	1	
1941	不明	42	1	
1942	家政学部一類	43	1	
1943	家政学部一類	44	1	
1947	家政学部	新制2	2	
1952	家政学部	6	1	
1976	家政学部	31	1	川名光子 1952-1998年

料理屋それぞれに自由度も高く変化していった<sup>22,25)</sup>。懐石料理と同じく給仕に時系列を持つが、酒宴向きの献立であるので、酒を飲むための料理から始まり、飯と飯を頂くための汁物は献立の最後に位置する<sup>22-25)</sup>。現在では、料理屋や宴席の目的により本膳料理または懐石料理のいずれかの系統を残した会席献立が存在する<sup>25,26)</sup>。

## (2) 日本女子大学流献立方式とは

現在の日本女子大学流の会席料理献立方式を表 2 に示した。献立名の各々に決まり事があり、すべて

を順守して構成され、初めて日本女子大学流献立となりうる。献立は 5, 7, 9 品と基本は奇数品数で構成されるが、4 品献立も存在する。4 品献立は例えば、向付、椀、鉢肴、煮物、御飯、香の物で構成される。向付、椀、口取、鉢肴、小井、御飯、香の物、菓子であれば 5 品献立であり、前菜、向付、椀、口取、鉢肴、中皿、茶碗、煮物、小井、止椀、御飯、香の物、菓子であれば 9 品献立である。この際、前菜、御飯、香の物、菓子は品数に含めない。1990 年以降の調理教育で使用された各教科書<sup>21,30,31)</sup>では、会席料理献立方式について同内容の記述が続いていた。

表 2. 本学の会席料理献立方式と内容

献立名	料理の内容
前菜	料理が出るまでに、まずは一献頂くための酒の肴、珍味などを少量ずつ盛り合わせて出す。特に決まり事はなく、省略してもかまわない。
向付	魚介類の刺身や酢メなどの生もしくは生に準ずるものであり、添え汁を別皿で添える。生に準ずるものを用いる場合は、小井に置き換えることができるが、その際、添え汁は別皿に分けずに料理に掛けて供し、天盛りを配する必要がある。
椀(吸物)	酒を頂くための汁であり、すまし仕立てが多く、具材が多く入る場合の献立名は椀である。御飯の汁となる場合は、献立名は清汁となる。いずれも、主となる椀種と青み、吸口で構成される。吸口は香りのある季節に合わせたものを用い、青みに香りがある場合は省略できる。
口取	材料、調理手法の異なる 3 品以上の料理の盛り合わせであり、献立の山となる。3 品の場合は動物性のもの 2 品、植物性のもの 1 品を盛り、増やす場合は、5 品、7 品と奇数にし、動物性、植物性のものを 1 品ずつ増やしていく。植物性のものが増える場合は、口代りという献立名になる。
鉢肴	動物性(主に魚介類)の焼き物、蒸し物等であり、焼物を一鉢に持ったことから由来する。植物性の前盛りとなるものを付ける。添え汁や田楽みそがつく場合は前盛りを省略することができる。
中皿	鉢肴と同様に主となる動物性の料理に前盛りを付けるが、鉢肴よりも軽めのものであり、主となる料理は、玉子料理や植物性のものでもよい。
茶碗	蒸し物、寄せ物、あんかけ等。
煮物	野菜を主とする煮物、炊き合せに季節の天盛りを配したものを、少量の煮汁と共に盛る。
小井	主に、酢の物、浸し物などの和え物である。素材に合わせた天盛りを配する。
止椀	御飯と共に出される汁であり、みそ仕立て等の濁り汁であることが多い。必ず吸口を配する。
御飯	
香の物	
水菓子	料理を下げた後に出される果物。
菓子	甘い菓子と共に緑茶(玉露、煎茶)を供する。

### (3) 創立当初の調理教育

創立当初の日本料理授業では、日本初の料理教場を開講しその校長を務めた赤堀峯吉が調理教員となり、峯吉の死後は姉の喜久が受け継いだ<sup>1)</sup>。赤堀の教えを受けたとされる 2 回生の料理ノートには、3 冊にわたり合計 336 品もの料理が記録されていた(表 3)。会席料理を基本とし、1 回の実習で 2~4 品の料理が教えられていたようであるが、献立は記されていない。

献立名では、皿の出現回数が一番多く、その内容は魚の焼物や煮物等、主に現在の鉢肴か中皿に相当する料理のようであるが、魚の作り身や米飯も皿に分類されていた。1904 年夏の三年寮の献立でも同様に、皿という献立名の料理は、鱈煮付、南瓜茄子煮付、胡麻酢和え等の様々な料理が出現したこと<sup>32)</sup>から、創立当初の本学では料理の調理方法やその内容ではなく、皿に盛りつけた料理は主に皿という献立名で示されたと考えられた。また、米飯料理では親子御飯が皿に、竹の子ご飯が小井に、栗飯が茶碗に出現したこと、皿と同様に盛りつける器により分類し、献立名がつけられていたと推測された。現在も残る献立名である、菓子、椀、口取、鉢肴、中皿、吸物は現在と分類が変わらない料理が出現したが、口取の中で、現在は口代りと表記されるものが当時は口替りと表記されていた点が異なった。献立名には、煮物、焼物のように料理法を名称として用いる場合と、盛りつける器がそのまま名称になる場合とがある<sup>22)</sup>。創立当初は、器の種類により献立名を分類した料理も多く、現在の様に献立名と料理の決まり事が明確に決められていたわけではないと推察された。

2 回生料理ノートには、本膳料理とその精進、懐石料理の授業も記録されており、懐石料理では八寸という献立名が出現した。関西の八寸、関東の口取ともいうが<sup>33)</sup>、明治時代の料理屋献立をみると、料理屋により実に多種多様な献立名を用いて会席献立を立てており、口取と同じような形式の酒肴をさす献立名には八寸以外にも、取肴、蓋鉢、硯蓋という呼称も見ることができる<sup>2,22)</sup>。口取という献立名の元は口取肴であるといわれ、口(=最初)に大皿で出される酒肴を取り分けたことが由来とも<sup>29)</sup>、小口(=端)から取ることが由来とも言われる<sup>22)</sup>。赤堀は自身の料理学校で口取の献立名を用いており<sup>18)</sup>、本学に残る口取は赤堀が持ち込んだものである

と推察された。加えて、本膳料理とその精進、懐石料理の授業は赤堀が本学の調理教員を去った後も授業に取り入れられており、最も新しい記録で本膳料理とその精進は新生 6 回生の、懐石料理は新制 2 回生の料理ノートに実習記録がある。現在ではこれらの料理形式について実習はなく、解説が教科書に記載されているだけであるが、創立当初からおおよそ 50 年間に渡り受け継がれてきたことがわかる。

### (4) 卒業生による調理教育の始まり

1905 年からは、卒業生である玉木直(担当期 1905~1937 年)と笹木幸(同 1905~1911 年)が調理教員に加わった。その後も、手塚かね(同 1910~1943 年)、藤田貞(同 1913~1958 年)、大岡蔦枝(同 1920~1945 年)、亙理なみ(同 1921~1966 年)らの卒業生が調理教員となる。

19 回生料理ノートには 34 回分の実習記録があり、内 24 回は 1 回の実習で 4 品が教えられていた。1 回ごとの実習内容は、「椀、口取、酢の物、菓子」「吸物、深皿、中皿、小井」「向付、椀盛、口取、中皿」「向付、椀盛、鉢肴、煮物」など様々であるが、汁物 1 品と主菜 1 品、副菜 2 品または副菜 1 品と菓子 1 品が揃えられた、一汁三菜あるいは一汁二菜の形式であった。1 回分の食事としての献立を基本として教えていたことがうかがえた。19 回生料理ノートには、他に本膳料理、正月料理、酒宴向き献立の他に、すし、てんぷらを教える授業も出現し、これらは儀式的な料理形式や行事、来客料理、調理技法に主眼をおいた授業であったと考えられた。

成瀬仁蔵は自身の病床において調理教員らに病人食物研究の必要性を説き<sup>1,34)</sup>、健康増進における食事の重要性を示唆し<sup>1)</sup>、家庭食物論では、病人食物に加え、ライフステージごとの食事と栄養がどうあるべきか教えられていた<sup>35)</sup>。その教えを受けた、玉木、笹木、大岡らは調理教員と寮監を兼ねており、寮生が交代で担当した毎日の炊事においても学生を指導した<sup>1,36)</sup>。当時の寮内では成瀬の精神教育思想の下に学生による自治生活が慣行され<sup>37)</sup>、食事は献立作りから調理まですべて寮生が担当した。栄養と経済面が重視された献立が立てられ<sup>38)</sup>、『家庭週報』にもたびたび献立表と栄養成分表が掲載された。1904 年『家庭週報』<sup>32)</sup>には、「献立につきての注意」と題して「食物の献立も、又如何ほど巧みな人が山海の珍味を集めて、工夫をこらして調理をしまして

表 3. 2 回生料理ノートの記録

献立名	出現回数	料理名、内容
皿	70	・鯖作り身 ・かます魚田 ・鯖すし ・平目ノ煮付 ・平目けんちん蒸し ・親子御飯 ・蛤蛸むきみ ・てんぶら 等
菓子	57	・そばまんじゅう ・ねりきり ・小倉かん ・葛桜 ・ころ柿 ・月ノ雫 等
椀	33	・吉野海老 皿隠元 鏡茄子 清汁 ・大根ほろふき 黒ごま味噌かけ ・豆腐薄葛あんかけ わさび 等
口取	23	・栗金とん 夫婦海老付焼き うら白椎茸 ・鳴門巻卵 茶巾蚕豆 ストロベリー羹 ・(口替り) ふき かのこかまぼこ 巻焼玉子 白あへ 等
椀盛	15	・ふつ子 やき麩 みつば 薄葛 ・餡かけ豆腐 ・あられ豆腐 さき松茸 つゆ 等
深皿	15	・鮎土佐煮 ・そばむし ・鯛づくり ちぎり芽 わさび あま酢 等
小井	12	・海老 胡瓜 大根おろし和 みじん生姜 ・竹の子飯 ・絹こんにゃく にんじん 白あへ 等
鉢肴	9	・鰯の二色蒸し ・鱈ノ尾頭付塩焼 ・平目けんちん蒸 等
井	9	・春菊胡麻浸し ・三色葛そうめん 等
中皿	8	・あじ塩焼 ・煮びたし ・春菊湯葉巻 等
茶碗	7	・牡蠣豆腐 葛餡かけ ・魚肉蒸し ・栗飯 等
吸物	6	・松茸 竹葉さより 梅花人参 ・手まり志ん生 羽子板長芋 つくばね 等
汁	5	・つみれ ふき みそ汁 ・根芋 水がらし 三州味噌 等
刺身	4	・まぐろ作り身 ・(刺身代り) さらし鯨 等
酢の物	4	・しほざけ たら きみ酢 ・鳥貝 らん切りうどん わら免 白味噌あへ 等
猪口	4	・蓮根おぐら煮 ・いんげんふく免煮 よせ玉子 等
すし	3	・海苔巻き ・ちらしすし 等
香の物	3	・奈良漬 ・みそ大根 等
煮物	2	・だて巻き玉子 こんぶ巻き よりこんにゃく 等
他*	各1	*よせ鍋、船盛、煮深、井煮、塩敷皿
不明	26	献立名なし、もしくは判別不明
本膳料理、精進料理、懐石料理だけに登場		
平	4	・さより付焼 糸ふき 末廣竹の子 等
鱈、膾	3	・白ごま酢合 等
飯	3	
向	1	・鯛うの花合
八寸	1	・いちごかん 松瓜きす
他**	各1	**坪、湯こげ、焼物、合交皿

( ) は献立名

も、其の献立がよろしくなければ之を食する人を満足させることは出来ませぬ」とある。同1906年<sup>38)</sup>には、「献立調理に就いて」と題して「いかに料理法が上手に出来ましても、献立の配合がわるいときは、食物としての価値はありませぬ」とあり、献立の重要性が説かれていた。また、寮では日常食だけでなく行事食等の来客用もてなし料理も振舞われており<sup>1,36,39)</sup>、成瀬の教えを受けた調理教員らが、寮での食事提供を通じて日常献立と供応献立を実践したことで、双方が本学の調理教育に取り入れられたと推察された。

### (5) 日本女子大学流献立の変遷

19回生以降の料理ノートに出現する会席料理の献立名とその内容を表4に記した。前菜は新制31回生まで授業には登場しないが、大岡の著書で前菜が出現することから、授業で前菜を組み入れることはなくとも、献立形式の中に昭和初期から存在していた。向付には、19回生から変わらずに刺身や魚介類の酢メヤや和え物が出現した。26回生料理ノートには、向付について「酢の物が主に用いられ時としてはお刺身が用ひられる。お椀の向こふに付きものであまりお粗末な酢の物は用ひられない。」「おすましの向こふにおくもので生のものを用ひる。生す、お刺身又はこの中に生物の入りて居るもの。略式の時には深皿が来る」(カナはかなに変換して記した)と記されているが、現在の向付は酢の物が主ではなく、現在の決まり事と全ては合致しない。また、同ノートに刺身は「向う付けとして用いられる。右の箸から綺麗に順にいただける様にもりわけ。赤身のものには下に大根が合い白味の魚にはわさびが合うが両方用いれば最もよい。わけの切数は多いものでも七、五、三。少ないものは五切位わけ。」(同上)とあるが、刺身という献立名は上記の説明だけが出現するものは除くと19回生料理ノートに正月料理として一度だけ登場したのを最後に出現しなくなる。向付と刺身の両方を献立に入れる場合もあるが<sup>3)</sup>、赤堀が教えたような刺身料理は本学では向付に含まれるようになり、献立名が出現しなくなったと考えられた。酢の物が主であった向付に刺身料理が加えられ整理されたことで、向付は生物あるいは生に準ずるものの料理を指すように変化したと推測された。

椀、椀盛には、42回生まですまし汁だけでなく、

味噌汁や胡麻汁等の濁り汁も出現するが、43回生以降に濁り汁は出現しなくなり、新制2回生では止椀として出現する。ここで止椀の献立名が出現したのは、食卓実習で7品献立を実習した為と考えられる。止椀は二の汁であるから7品献立以上でしか用いられない献立名であり、4品献立を実習した通常の授業で濁り汁を教えた場合は椀か椀盛りの献立名を用いていたと考えられた。吸物と清汁については、43回生料理ノートに「吸物 酒の肴。お酒をのまない人は食べて食欲を増すもの。見て綺麗で食欲を増す為お味はうすく、うま味のある事。少なくともよいからしゃれている方がよい」「清汁 御飯の肴、御飯を食べながらのどに詰まるのを防ぐ。吸物よりお味が濃い事」とあり、いずれも現在の日本女子大学流献立と同じ決まり事であった。なお、食卓実習は現在の実習にも取り入れられており、会席献立の調理からテーブルサービスや喫食の作法について、実践を通して学ぶ。1930年『家庭週報』に家政科「食事作法のお稽古」の記事があることから、食事作法の授業は昭和初期から本学の調理教育に取り入れられていたようだ。

口取について、大岡の著書<sup>19)</sup>には「大抵三品(鳥、魚、玉子、野菜等の材料でつくつた物)が普通ですが場合により二品(口取代り)のものを出す」、26回生料理ノートには「向う付けの左に来るもの。このお膳で最も手を振りたものをわけ。」(カナはかなに変換して記した)と記されていた。43回生料理ノートには、「三品のときは動物性のもの(山のもの)、魚物、お野菜、この三つがお皿にそろったもの」で「酒の肴」であると記載され、新6回生料理ノートにも同内容の説明が記載されていた。いずれも現在の口取と同じ決まり事であるが、44回生までは必ずしも授業で動物性2品をそろえていたわけではなかった。44回生までは、植物性2品、動物性1品の組み合わせである方が多く、口代りという献立名は、動物性1品と植物性1品の2品構成の時に用いられていた。新制2回生以降は、動物性2品に植物性1品が口取、逆に植物性が多いと口代りという献立名が当てられ、決まり事通りに授業で教えられていた。

皿には、43回生まで魚の焼き物、蒸し物、揚げ物が主に出現したが、44回生以降、これらの料理は皿に出現せず、鉢肴と中皿のいずれかに分類されたと考えられた。同様に、深皿には、44回生まで

野菜や魚の煮物、蒸し物、あんかけ等の料理が出現したが、新制2回生以降は深皿という献立名が出現しなくなる。深皿の料理は、料理法等に応じて別の献立名に分類されたと推測された。小井は、19回生から変わらずに主に和え物であり、簡単な煮物も出現したが、現在まで大きな変化は見られなかった。茶碗には、19回生から新制31回生まで蒸し物やあんかけ、飯の両方が出現するが、1990年（新制45回生入学年）の教科書<sup>22)</sup>では現在と同じ蒸し物やあんかけの献立名として説明され現在に続いている。

旧回生の料理ノートには現在の教科書にも残る料理が多数出現しており、例えば、向付では胡瓜巻、椀では鯛麵、口取では手綱黄味寿司、二色玉子、菓子では葛桜、苺羹（寒）、石州餅が挙げられる。材料の配合は変化しているが、調理教員となった卒業生らが、教えられた料理を受け継ぎながら本学の調理教育が続いてきた為であると推察された。

献立の順序については、30回生料理ノートに9品献立として「向付、汁または吸物、口取、鉢肴、煮物、茶碗、酢のもの、中皿、止椀」の記述がある。当時の調理教員であった大岡の著書<sup>19)</sup>にも9品献立は同じ順序で登場し、中皿が酢のもの（小井に相当）の後に配置されていた点が現在と異なるが、中皿を除けば、現在と献立順序が大きく異なる部分はなく、昭和初期には日本女子大学流献立の基礎は出来ていた。なお、他所の会席料理献立では、向付（又は刺身）の次が椀などの汁物となる場合と<sup>47)</sup>、その順序が入れ替わる場合の両方が存在し<sup>3,8)</sup>、日本女子大学流献立の向付が先にくる形式が一般的というわけではないが、19回生以降いずれの回生の料理ノートにも向付、椀の順序が変わることなく記されている。向付が椀の先に来る献立順序は大正時代から現在まで変わらずに残るものであった。

大岡の後を継ぎ学生を指導した亘理は調理を体系的にまとめ、科学的な視点を取り入れると共に、調味料の配合にパーセントを導入した<sup>141)</sup>。亘理の著書では、献立についての具体的な記述はないが、生物や和え物、焼物、煮物等のように調理方法別に料理と理論が整理され、また、吸物または味噌汁の場合の吸口や鉢肴に添える前盛の種類についても記されている<sup>20)</sup>。亘理が調理教員であった新6回生料理ノートにも吸口や前盛、天盛がどのようなものであるか決まり事についての記述があり、これらは現在の日本女子大学流献立と同じ内容であった。また、

新2回生料理ノートで7品献立は「向付、吸物、口取、鉢肴、煮物、小井、止椀」で構成されており、料理の決まり事も含めて現在の日本女子大学流献立と全く同じ形式であった。

以上のことから、献立名が全体的に整理されたのは新制大学移行時であると推察された。献立順序について明確な記載を見つけることができなかったが、大岡の献立を基礎とし、それを受け継いだ亘理がさらに整理したことで日本女子大学流献立を確立させたと考察された。亘理の後には同じく卒業生である川名光子へと日本女子大学流献立が継承されたと考えられる。

料理屋では客に酒と共においしい料理を売ることが目的であるから、料理屋ごとの方針や客に応じて献立方式を自由に置き換えていくのが普通である<sup>25)</sup>。しかし本学では、古いものでおよそ100年前の料理が現在も教えられており、また、日本女子大学流献立が変わらずに残る。これは、料理屋とは異なり料理を学問として教える大学であるから時代の流行には左右されないことに加え、卒業生が調理教員となり教えたことで先輩からの教えが守り受け継がれたことが要因ではないかと推察された。

#### 4. まとめ

会席料理を主とした調理教育は創立当初の赤堀により開始された。後に、食事の重要性を説いた成瀬に教えを受けた卒業生が調理教員となり、寮での食事提供を通じて日常献立と供献立を実践したことで、日常献立に加えて来客献立が本学の調理教育に取り入れられたと推察された。現在の日本女子大学流献立の基礎は大岡の著書にみることができ、大岡の後を引き継いだ亘理が調理を体系的にまとめるとともに、献立を整理しなおし、新制大学移行の頃に現在の日本女子大学流献立を確立したと考察された。日本女子大学流献立形式や料理が現在も伝わるのは、歴代の調理教員となった卒業生が教えを守り受け継いだ由縁であると考えられた。

#### 謝辞

料理ノートをご提供頂きました卒業生の皆様、資料の収集にご協力賜りました成瀬記念館の岸本美香子主任、杉崎友美学芸員に深く御礼申し上げます。

表 4. 19 から新制 31 回生料理ノートの会席料理の記録

献立名	19回生	26回生	27回生	29回生	30回生	33回生	42回生	43回生	44回生	新制2回生	新制6回生	新制31回生	
前菜													
向付	・(肉) 栗田舎入 ・鮮なげ作り ・松魚焼切り等	・まくら名の作別 ・こちあらい等	・刺身 ほうろ風 さび ・駒山かけ ・胡瓜巻	・平貝胡瓜の甘酢わさ び ・いか運の美味酢等	・まぐろ山かけ ・梅金入れ ・刺身布巾等	・特作り身 刺身巻 ・石巻刺身等	・鮭紙しほ ・白魚うし和へ ・鮭洗ひ等	・鯛のおろし和へ ・鮭胡瓜巻等	・わか 辛子酢 ・鮭胡瓜 巻 ・鮭紙しほ等	・駒山かけ ・鯉焼き ポンズ ・鮭紙しほ等	・あいなめの皮作り ・鮭 鱈 ササ菜 辛子味 ・味噌等	・あき殺焼 ・(小付) まま香り煎 ・惣山椒	
焼	・平いとん 漬汁 ・三州味噌汁 ・白味噌汁等	・茄子 黒胡麻汁 ・鮎汁 ・糠ノ葱汁等	・茄子 三州味噌汁 ・秋茄子 黒胡麻汁 ・(食物) 鱈汁等	・揚草 三州味噌汁 ・秋茄子 黒胡麻汁 ・(食物) 鱈汁等	・のっぺい汁 ・(食物) 鳥だんご 生椎茸 はすいも 花 柚子 等	・きつま汁 ・薄菜巻 ・三州味噌汁等	・鯛しんじょ すまじ ・(食物) 胡麻汁等	・のっぺい汁 ・野菜焼等	・のっぺい汁 ・あさり 漬汁 ・(食物) さつま汁等	・鶏こうち 刺身 鱈 花メロン ・(食物) 鮎うしほ ・(刺身) 冷し刺身 鱈 ・(刺身) 冷し刺身 等	・(漬物) 鯛うしほ ・(漬汁) 結びあじ 鱈 胡瓜 生葉汁 ・(刺身) 冷し刺身 等	・のっぺい汁 おろし生 姜 ・(漬汁) のっぺい汁 おろし生葉 等	
口取	・栗のきんたんとん ませ みかん 有田島風 ・生鮭鍋みん少 押栗 松茸松風鍋	・新栗きんとん 松茸 味の焼 松茸松風漬 ・きめた巻 松茸松風 ・二色巻 うと甘酢 ・苺栗鍋 湯煮付焼 小倉煮焼等	・伊達巻 巻豆 鮎 し いんげん胡麻和へ ・芝海老の美味酢 ・手鞠煮しほ 鴨の 付けやき等	・伊達巻 巻豆 二色玉子 茶 ・林檎 平豆 刺身 鱈 ・(口代り) 刺身 鱈 ・(口代り) 六子八輪 巻 栗ふくめ 野鳥 等	・栗ふくめ 野鳥 ・刺身 鱈 巻 ・鯛肉 等	・海老 かます 道明 等焼 等	・海老 かます 道明 等焼 等	・鯛焼 ・焼巻ひ	・鯛焼 ・鯛肉 等	・鯛焼 ・鯛肉 等	・鯛焼 ・鯛肉 等	・鯛焼 ・鯛肉 等	・鯛焼 ・鯛肉 等
鉢肴	・伊勢海老片盛り等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	・あじ塩焼 ポンズ ・あいなめ付焼 等	
皿	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等
中皿	・木の芽田菜 ・茄子焼 ・西京いも 花かつお 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等
煮物	・西京いも 花かつお 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	
深皿	・小角鯛 あんかけ ・平白おろし煮 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	
小丼	・平白おろし煮 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	
茶碗	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	
止碗	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	
御飯	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	
菓子	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	・鯛焼 ほうれん草 ・刺身 鱈 巻 ・刺身 鱈 巻 ・小鯛をばむし 等	

0 は献立名

## 参考文献

- 1) 本間健, 石川松太郎, 三輪里子, 吉中哲子, 真橋美智子, 天野晴子, 飯田文子, 高宮裕子, 戸田美穂, 鈴木みのり: 本学における食教育を通してみた成瀬仁蔵の教育理念とその継承—創立から新制大学発足時までの調理を担当した人々を中心に—, 日本女子大学総合研究所紀要, 7, 58-98, 2004
- 2) 石井治兵衛: 日本料理法大全, 新人物往来社, 1977
- 3) 柴田日本料理研鑽会編: 日本料理 献立への道, 柴田書店, 1976
- 4) 日本料理研究会編: 日本料理献立宝鑑(春夏編), 第一出版, 1969
- 5) 日本料理研究会編: 日本料理献立宝鑑(秋冬編), 第一出版, 1968
- 6) 柴田日本料理研鑽会: 日本料理の探求, 柴田書店, 1993
- 7) 遠藤十士夫: 日本料理 献立のこつ, 凸版印刷, 2006
- 8) 田村平治: 日本料理, 女子栄養大学出版部, 1962
- 9) 畑耕一郎, 山本泰昭: 日本料理入門, 鎌倉書房, 1985
- 10) 辻嘉一: 会席料理の一年, 凸版印刷, 1972
- 11) 宮下朋子, 村元美代編著: 新調理学実習, 同文書院, 2009
- 12) 田崎裕美, 中川英子編著: 生活支援のための調理実習, 建帛社, 2010
- 13) 山崎清子, 島田キミエ, 洪川祥子, 下村道子, 市川朝子, 杉山久仁子: New 調理と理論, 同文書院, 2011
- 14) 和泉眞喜子, 宮下ひろみ編著: 調理学実習おいしさと健康, アイ・ケイコーポレーション, 2014
- 15) 香西みどり, 綾部園子編著: 流れと要点がわかる調理学実習, 光明館, 2015
- 16) 下坂智恵, 長野宏子編著: 新フローチャートによる調理実習, 地人書館, 2016
- 17) 大谷貴美子, 饗庭照美, 松井元子, 村元由佳利: 調理学実習, 講談社, 2019
- 18) 赤堀峯翁, 赤堀峯吉, 赤堀菊子: 赤堀料理講義録, 大倉書店, 1905
- 19) 大岡蔦枝: 現代日本料理一般, 大岡蔦枝, 1932
- 20) 亙理なみ: 調理(日本料理篇), 日本女子大学通信教育部, 1963
- 21) 三輪里子, 吉中哲子編著: フローチャート献立と調理, 弘学出版, 1990
- 22) 清水桂一: 日本料理献立の作り方書き方, 第一出版, 1972
- 23) 熊倉功夫, 川端晶子編著: 21世紀の調理学 2 献立学, 建帛社, 1997
- 24) 佐々井啓, 篠原聡子, 飯田文子編著: 生活文化論, 朝倉書店, 2002
- 25) 柳原敏雄: 伝承日本料理, 日本放送出版協会, 1977
- 26) 児玉定子: 日本の食事様式 その伝統を見直す, 中央公論社, 1980
- 27) 山下茂: 日本料理, 山下茂料理研究所, 1971
- 28) 中澤正: 日本料理史考, 柴田書店, 1977
- 29) 辻嘉一: 八寸・口取 懐石傳書, 婦人画報社, 1968
- 30) 市川芳江, 山本誠子編著: あすの健康と調理—給食管理へのアプローチ—, アイ・ケイコーポレーション, 2005
- 31) 飯田文子, 藤井恵子編著: あすの健康と調理—食を通して豊かな Life style を—, アイ・ケイコーポレーション, 2013
- 32) 家庭週報第四號明治三七年八月六日, 桜楓会, 1904
- 33) 豊福寛: 味覚芸術四季八寸料理, 西郷社, 1980
- 34) 大岡蔦枝: 成瀬先生に教えられた私, 大岡蔦枝, 1959
- 35) 赤堀峰吉, 中井治平: 家庭食物論, 南北社, 1914
- 36) 日本女子大学女子教育研究所編: 日本女子大学寮の思い出—寄せられた原稿を中心に—, 日本女子大学女子教育研究, 1995
- 37) 大橋廣, 仁科節編著: 成瀬先生の教え, 日本女子大学, 1951
- 38) 家庭週報第四十九號明治三九年二月十日, 桜楓会, 1906
- 39) 林えり子: 日本女子大桂華寮, 新潮社, 1988
- 40) 家庭週報第一千五十四號昭和五年十一月十四日, 桜楓会, 1930
- 41) 日本女子大学: 日本女子大学学園辞典, 日本女子大学, 2001

