

論文

「家庭料理」規範の検討 —社会的分析の深化に向けて—

福島 智子

Re-examining "Home Food Preparation" as a Norm:
Towards a Future Sociological Analysis

FUKUSHIMA Tomoko

要 旨

本稿では、社会的視点から、家庭で毎日の献立を考える人びと(多くは女性)の選択に影響を与える「家庭料理」規範を分析する。諸外国における「家庭料理」研究を参照しながら、現代日本におけるジェンダー化されたフードワーク(献立の作成や食材の調達、調理など)のあり方を明らかにする。

キーワード

家庭料理 手作り ジェンダー化されたフードワーク タサン志麻

目 次

I. はじめに

II. 分析

III. おわりに

注記

文献

I. はじめに

社会学の見方でいうと、「今日の夕食何にしよう」と考える人びと(多くは女性たち)の選択(食材の調達、実際の献立や家での調理)は自由ではない。「家庭料理」がどうあるべきかを示す社会的規範(以下、家庭料理規範とする)が少なからず影響を与えるからだ¹⁾。品数や質といった料理の水準が一定以上で、毎日の食事作りは「主婦」の役割であり、料理は手作りせねばならず、その際には「栄養」や「健康」に配慮すべきであり、食事中は「一家団欒」すべきだといった一連の言説を村瀬は「家庭料理規範」と呼んでいる。それが高度成長期に日本に浸透し、途中、規範の一般化を明言するような表象は減少したものの、21世紀に入ってもその規範自体に大きな変化はないという¹⁾。

確かに、「伝説の家政婦」といわれるタサン志麻^{註1)}は、出演した番組のなかで「本当は自分で作りたいんだと思うんですね、お母さんたちって。だから愛情込めて、家族のことを考えて。少しでもそういうお母さんたちを助けることができたらいいな」と語っている。また、『料理が苦痛だ』というタイトルのレシピ本^{註2)}を2018年11月に出版した本田恵理子は、本書を「料理を作り続けている主婦・主夫に向けてのメッセージです。昨今のご時世に料理を作り続けているのは、もちろん妻や母だけではありません。『作り続ける料理』を苦痛に思う様々な方に届いたら嬉しい」と、男性である「主夫」にも配慮しているが、彼女が主催する料理教室には、毎日料理を作り続ける(作り続けなければならない)主婦である多くの女性たちが通っているという。さらに、本田は「料理は愛情」と言われることに疑問を呈す。「本当にそうだろうか」。「作り続ける料理」「考えつづける献立」は愛情の前に「日常」だ。それは常に頭から離れない「毎日の仕事」であり、そうした料理からの解放を訴えている²⁾。そして本田のメッセージに共感し、彼女のメッセージに救われると語る主婦た

ちがテレビに映し出される。

「家庭料理」という表現に、上述のような「手作り=愛情」が含意されているからこそ、それが(うまく)できない女性たちの多くは、それに異議を唱える料理人らに共感したり、(家政婦を雇い)手作り(=愛情)を外部化することで、家族関係を修復したり、家族の団欒の時間を取り戻したりする(2018年5月21日放送NHK「仕事の流儀」より)。しかし、世界を見渡せば、家庭で料理をして食べることが必ずしも標準的な生活スタイルではない国々が存在する^{註3)}。そうした国々では、家庭において女性が家族に手作りの食事を提供することと、家族に対する愛情がつねに等価で結びつけられるわけではない。

本稿では、おもに欧米における先行研究を参照しながら、こうした日本の家庭料理規範を検討する。分析にあたっては、先に引用した村瀬による5つの具体的な規範—1)品数や質といったあるべき料理の水準、2)食事作りは「主婦」の役割である、3)料理は手作りすべし、4)料理する際には「栄養」や「健康」に配慮すべし、5)食事中は「一家団欒」すべし—を指標とする^{註4)}。また、本稿で「家庭料理」という場合、家庭で食される料理で、とくに家族の成員によって調理された食事(多くは女性によって手作りされた料理)を指すが、一般的な区分である「肉食」、「中食」を排除しない。

II. 分析

1. 今、家庭で誰が料理を作っているのか？

2018年、本田恵理子は毎日料理を作り続ける「主夫」への配慮を示しているが、昨今、日本において家事を担う「主夫」はどのくらいいるのだろうか。2016年の統計では、専業主夫は11万人とされ、年々増加傾向にあるという³⁾。専業主夫が家庭での料理を担当するとして、同年、専業主婦は680万人

いることから、男女比で見れば、男性が料理を担当する割合はいまだとても低い。さらに、共働き世帯が専業主婦世帯の数を上回る1990年代半ば以降、その数は2018年で1,219万世帯であり、専業主婦世帯の600万世帯を大きく上回っている⁴⁾。

共働き世帯が増加し、専業主婦世帯を上回る90年代半ば、男性の家事労働への関与実態を調査した堀内らは、夫の家事労働参加は進んではいるが、妻は就業形態にかかわらず、9割以上が食生活関連の家事労働を行っていることを明らかにした⁵⁾。また、専業主婦は共働き世帯らの妻に比べて、家事労働に対する強い自己役割認識をもっており、家事労働を自分以外の家族の成員にしてもらうことにもっとも抵抗を感じていること、その一方で、日常的な調理の外部化・社会化にもっとも抵抗を感じているのは共働き世帯とくにパートの妻であり、専業主婦はもっとも抵抗を感じていないことも指摘されている⁵⁾。

女性の就業率が上昇してもなお、女性が家庭内役割を担うべきであるという考え方はあまり変化していない。夫も家事や育児を優先すべきだと考える人の割合は、1998年で27.9%、2018年で33.3%であり、2018年の既婚者を対象とした「夫婦間での理想の役割分担」を問う設問では、「夫婦で平等」が28.8%、旧来のジェンダー役割分業（妻が家庭内、夫が家庭外）が32.0%、ジェンダーに関係なく「その時にできる方がやる」と回答したのが38.5%である。一方、分担の実際をみると、夫婦間での役割を平等に分担していると回答したのは2018年で11.4%、旧来のジェンダー役割分業のままと回答したのが65.8%、ジェンダーに関係なくその時にできる方がやると答えたのが21.6%である⁶⁾。共働き世帯が増えても、家事労働を担っているのは、圧倒的に女性であることに変わりはないようだ。家事労働のなかでも「日常的な調理」、本田のいうところの「作り続ける料理」はどうだろう。総務省による2016年の調査では、「食事の管理」に費やす時間が男性12分、女性1時間28分

と家事時間のうちもっとも男女差が大きい。さらに、女性の家事時間に占める「食事の管理」の割合^{注5)}は50.5%と、もっとも長い^{7,8)}。

そして、日本における人びとの食事の場所として、家庭が約8割^{注6)}であることを考えれば⁹⁾、家庭料理規範の2) 食事作りは「主婦」の役割である、については、現在、主婦のみならず、女性の役割であるという規範が根強く残っているといえるだろう。

ここで、海外に目を向けると興味深い事実がみえてくる。オランダは、かつて日本と同様あるいはそれ以上に強い専業主婦規範が存在したといわれている^{10,11)}。しかし、1980年代以降に展開された労働政策と雇用環境の変動^{注7)}によって、子どもがいても柔軟に就業する女性が急増し、それにともない家事の位置づけも変化した¹⁰⁾。未就学の子どもをもつ女性の約7割が就業している¹¹⁾現在のオランダでは、かつての主婦の仕事の一部（掃除や炊事）を外部化したり、家事の水準を下げることで、家事労働と有給労働のバランスをとっているという¹⁰⁾。「労働よりも家庭を重視するキリスト教的福祉観」¹¹⁾（水島2019:102）が根強く残り、現在でも女性に家庭内育児の責任があると考えられていることには留意が必要だが^{注8)}、家事労働を女性以外の家族成員が積極的に担う状況は、日本とは大きく異なる点だろう。そして、直接的な子どもの世話を、より多くの時間を割いているオランダ人女性と比較して、食事の管理により時間をかけている日本人女性の特異性もみえてくる¹⁰⁾。

また、ジェンダー化されたフードワーク（献立の作成や材料の調達、食事の準備など）¹²⁾が、女性の社会参加率の上昇を背景にどう変化したかを検討したHolmらは、北欧諸国（デンマーク、フィンランド、ノルウェー、スウェーデン）において1997年と2012年を比較すると、男性のフードワークへの参加は全体的に上昇しているが、そうした変化をいち早く経験したのは中流階級の男性であり、労働者階級と上流階級ではその変化が遅かつ

たという¹³⁾。こうした社会階層による変化の違いは、アメリカにおいても認められる。アメリカでは1965年以降、2008年まで家での食事から摂取するエネルギー、料理に費やす時間がともに減少していることが指摘されていたが¹⁴⁾、近年、家庭での調理率が上昇していることが明らかとなっている¹⁵⁾。なかでも、高学歴男性の上昇率が顕著である。料理は「男であれ女であれ、作りたくなったものが、いかなる重圧からも自由に、自分のペースで、勝手に、それら書物(筆者注：レシピ本)をひもといて自作すればよいだけのこと」という三浦哲哉は、フードワークにおける「リテラシー」の重要性を指摘している¹⁶⁾。その意味で学歴は、「リテラシー」の基礎といえるだろう。アメリカにおけるこの変化は、日本における今後の変化を促すには何が必要かを示唆している。

2. どう作るべきか? —あるべき「家庭料理」と「手作り」—

現在、日本において家庭で食事する人びとの割合は高いが、その中身—調理頻度や調理の程度—は変化している。家庭での調理頻度・程度などの調査は、1980年代から90年代にかけて多く見られ、加工食品や調理済食品の使用の増大、すなわち家庭料理の簡素化が指摘されている^{1)、8)、17-18)}。その傾向は現在でも続き、調理済食品(レトルト、冷凍食品、惣菜など)をよく使うと答えた人の割合は、1998年に21.0%であったのが、2018年では28.1%に上昇している⁶⁾。こうした変化は、先述したように、日本に限らず欧米においても同様に指摘されている¹⁴⁾。

「白米を中心に和洋中の一汁三菜を女性(妻・母)が心を込めて手作りすることが家庭の潤滑油になる¹⁹⁾という家庭料理^{註9)}の理念的なあり方は、専業主婦の誕生と深くかかわるとい¹⁹⁾。加えて「スーパーで買って来た素材と調味料を組み合わせることで料理を完成させることが『手作り』である¹⁹⁾

という家庭料理のイメージもできあがった。こうした家庭料理の理念型が確立されたのは高度成長期とされるが、久保明教は家庭料理の簡素化は、女性の就業率が上昇する前の60年代から70年代にかけてすでに始まっていたことを指摘し、簡素化と手作りの重視の併存を明らかにしている²⁰⁾。

その後1980~90年代初頭にかけて、女性の就業率の上昇と消費社会化に伴い、働く女性を応援する「時短料理」のレシピを提供する小林カツ代が人気を博す²¹⁾。久保は、ここでいう時短料理を「正統な調理法で作った料理と同じような物をより短い時間で作れる」ものとし、小林カツ代自身や読者が想定する「家庭料理」は温存されていると述べる¹⁹⁾。1960年代以降、家庭料理の簡易化が進行しつつも、あるべき家庭料理、品数の水準に合わせようとする女性の一なるべく「手作り」という一努力を(小林カツ代に代表される女性料理家のような)メディアは後押しすることとなった^{註10)}。

この時期、栄養学の分野で実施された多くの調査では、調理済食品を利用する理由として、時間的ゆとりのなさが挙げられており、女性の就業率の上昇という社会的背景を反映した結果といえる。しかし、こうした調査の多くでは、調理済食品の利用や外食は、栄養バランスを崩すものとして健康リスクと関連づけられ、批判的に論じられている。だが、共働き世帯であっても、料理を担当するのがおもに女性であるというジェンダー分業に関しては、あまり明確に触れられていない¹⁷⁻¹⁸⁾。そこに時代と栄養学の限界をみるのは筆者だけだろうか。

2018年、「手作り=愛情」に疑問を呈す本田がメディアで取り上げられる以前から、国内外のジェンダー研究の領域では、育児や家事といった再生産労働が女性に押しつけられてきた歴史が明らかにされ、多くの問題点が指摘されてきた²²⁻²³⁾。しかし、食事を作る際に食べる人の4)料理をする際には「栄養」や「健康」に配慮すべし、という家庭料理規範に、栄養学という「科学」が強く影響さ

れていることに自覚的な栄養学研究は少ないと思われる。19世紀末、日本において男性身体の効率的な管理を目的として導入された栄養学は、明治30年代をさかいに家庭における女性の調理行動の問題へと移行したと村田は述べる²⁴⁾。そして、食事を含む家庭の管理、つまり女性的とされた家事労働の価値を称揚する明治末期から大正という時代を背景として、栄養学は食事管理の営みを高度化し、専門性を高めることに貢献した²⁴⁾。ここで、称揚された女性像が、かつての従順な良妻賢母ではないとの指摘は重要である。それが栄養学の知識を携え、家庭をよりよく管理していく主体的・積極的な女性像だったことが、女性自身によるその役割の受容に繋がった^{注11)}。

村田は同論考において、栄養と女性に関する当時の言説分析から、積極的に家政に参加する母としてのジェンダー役割の創出に着目している。冒頭で触れた21世紀の伝説の家政婦、タサン志麻も、まさに母としての料理を家庭に届けることを自らの使命としている。フェミニズムの領域では母性あるいは母の子への愛情自体が構築されたものだとする考えがある一方で、メディアでは母の愛情を自明視する言説もまた溢れている。『一汁一菜でよいという提案』²⁵⁾を著した土井善晴は、家庭料理の簡素化を推奨しながらも、その根底には「手作り＝愛情」、それも母による家族への愛情を当然視している。その意味では家庭料理規範を脱するものではないといえる。

近年、子どもの貧困が社会問題化するなかで、とくに栄養状態がよくないといわれるひとり親家庭(その多くが母子家庭)の食事を担う女性(母親)への関心は高まっている。このような時代にあつて、1)品数や質といったあるべき料理の水準、3)料理は手作りすべし、4)料理する際には「栄養」や「健康」に配慮すべし、といった家庭料理規範にとらわれることは、女性に対する犠牲者非難を容易に強める結果となるだろう。実際、子どもの肥満が社会問題となっている欧米では、母親であ

る女性が、子どもの食習慣の形成や健康を管理する責任の最前線に立たされている²⁶⁾。そうした言説は、政府による報告書や健康増進に関連した資料、またノンフィクション番組といったありとあらゆるチャンネルを通じて発せられ、子どもの健康を管理する責任の個人化が、ネオリベリズムを背景として、以前にも増して強まっている。

オーストラリアのWrightらは、就学前の子どもをもつ母親が、食生活を通じた子どもの健康管理の責任をどのように解釈し、内面化しているかが社会階層によって異なることを明らかにしている^{注12)}。そのなかで興味深いのは、労働者階級の母親が、家庭での食事を重視する理由が、子どもの健康と同じくらい、家族関係の修復に家庭料理(一緒に食べること)が役立つと考えているから、というものだ²⁶⁾。ここで具体的に提示されているのは、DV加害者であるパートナーと別れて子どもたちと暮らす生活において、なるべく多くの家族成員で食事を共にすることが、壊れてしまった家族関係を再構築する場になっているという、ある女性の事例である。健康的な食生活の阻害要因を探る調査は、これまでに数多く実施されている²⁷⁻²⁹⁾。家庭での食事において何が選択されるかは、当然、社会経済状況に大きく依存する。それらの調査のなかには、家庭での料理(手作り)と健康的な食生活が関連するという調査結果もある³⁰⁾。しかし、上記の事例が示しているのは、健康的な食生活を選択することが可能な社会経済的条件がはく奪された状態において、家族そろっての食事が根源的で社会的な意味をもつ可能性である。手作り＝愛情を否定することは容易だが、家庭で料理をして家族みんで食べることによって、家族関係を再生させようとする人びとの生きられた経験を忘れてはならないだろう。

だが、その一方で5)食事中は「一家団欒」すべし、という家庭料理規範が、欧米から日本に移入されたものであり、それがイデオロギーとして国家に利用されてきたこと、さらに孤食や個食の問題化

を背景のひとつとした2005年の栄養教諭制度の開始、「食育基本法」の成立を経て、現在も食卓を家族の紐帯を強めるために利用する国の姿勢を鑑みれば、食事の一家団欒を自然とみなすことはもはやできない³¹⁾。

3. 家庭の復権—象徴的暴力か—

ブルデューは、近年のジェンダーをめぐるさまざまな変化—女性の就業率の上昇、家族構造や生産構造の変容など—を通じて、性別によって差異化された性向としてのジェンダーの獲得にも変化が認められるというが、同時に、女性に課される家事労働の多くの部分が今日もなお、家族の連帯と統合の維持を目的としているともいう³²⁾。私たちが問わなければならないのは、日本でなぜ、女性による手作り料理が愛情だと捉えられるのか、それを当然視することがどのように生じているのか、である。

家庭料理の変遷を3つの時代に区分し分析した久保は、21世紀の家庭料理のあり方を「家庭という固着したコンテクストで蓄積される『我が家の味』という圏域から脱出しようとする試み」³³⁾であると述べている。しかし、その一方で「家庭」というコンテクストが、社会的紐帯を強めるものとしてこれほど重視されている時代もないのではないか。東はそれを「家族的連帯」とよぶ³⁴⁾。この時代、家族的なものへの執着が唯一残された連帯のきっかけであるとするなら、その家族的機能の一部を構成するとされる「共食」に、どのような未来があるのだろうか。

文化人類学では同じ釜の飯を食べることの機能として「似たような調理法、似たような味付けというかたちでも紐帯を強めていくこと」³⁵⁾があるそうだが、それは共食によって親密になるだけではなく、「知識や社会的な意味づけ、文化的な価値観、ルール、味覚や嗅覚に対する嗜好性が共有されていくこと」だと阿良田は述べる。

タサン志麻は、たんなる家政婦ではなく、たんなる料理人でもなく、依頼者の家庭の味に近い料理を作る「もうひとりの家族」^{注13)}なのだ。家事(家庭料理)の外部化は、愛情込みで提供されることまでも求められる時代であり、「もうひとりの家族」であるタサンは女性である。女性が愛情を込めて料理を作ることが、家族の紐帯を強めるために、サービスとして提供されることが可能となった現代において生じているのは愛情の外部化だ。タサン志麻の存在は、そうしたジェンダー規範を再生産し、強化している。彼女が求められるのは、まさに家族と料理と愛情が分かちがたく結びついていることの証左ではないか。

家庭で、誰が料理したものを誰と一緒に消費するのか。どんな思いで料理をするのか。料理を担当するのは、おそらく狭義の血縁者である必要はなくなっていくだろう³⁶⁾。似たような料理を食べ続けていく歴史を刻んでいくものとしての家族、というアイデンティティが醸成されていくのであれば。

Ⅲ. おわりに

現代日本における家庭料理規範を検討することを通じて、村瀬が指摘するように、21世紀に入ってもその影響力は社会の端々に及んでいることがみてとれた。とくに、規範における家庭料理と女性(あるいは母親)の結びつきは強固であり、女性の就業率が上昇してもなお、多くの女性が「手作り=愛情」という考えを内面化し、努力を重ねている。手作りを重視する(せざるをえない)女性が、家庭料理の担い手であることを前提としたマーケティング戦略の存在も見逃せない³⁷⁾。普段人びとが何を食べているかに関心を寄せる栄養学が、家庭料理規範の形成に加担してきた側面をいま一度自覚し、ジェンダー化されたフードワークを女性からいかに解放できるかを模索することも、これからの栄養学の果たすべき役割のひとつといえる

だろう。

今後の課題として、家庭料理規範が実際の家庭料理(誰がどう調理し、どう食べるのか)にどのような影響を与えているかを把握するために、家庭料理規範の形成に与える文化資本を含めた個人的属性に目配りした調査票調査・質的調査が求められる。

謝辞

本稿の執筆にあたり、刺激的な議論の機会を与えてくださいました松本大学廣田直子先生、金子能呼先生、成瀬祐子先生、裕野佐也香先生に心より感謝申し上げます。

注

- 注1 2018年5月21日に放送されたNHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」はその年の年間最高視聴率を記録した(公式HPより)。フランス料理店で料理人として働いた経歴をもち、依頼者の家庭にある材料を使い、数時間で何十品の料理を仕上げる。2019年5月に第二子を出産し、現在、家政婦業は休んでいるが、レシピ本の出版やメディアへの出演など活躍している。
- 注2 書店員有志の実行委員会が選考する第6回「料理レシピ本大賞in Japan 2019」を受賞。本人は2019年11月12日のフジテレビ系『セブンルール』に出演。
- 注3 たとえばタイや台湾など(阿良田2018)。
- 注4 村瀬が「家庭料理規範」と呼ぶ規範の具体的な中身は、実証研究によって個別に明らかにされたものではないし、それぞれが独立した項目であるとも言いがたいが、大まかな指標として用いることに問題はないと考えた。
- 注5 日本人女性は欧米の女性に比べて食事管理の長さが際立っている(品田2015)。
- 注6 厚生労働省による「平成29年国民健康・栄養調査報告」によると、朝食・昼食・夕食における家庭食の割合は80.7%、54.3%、89.5%となっている。
- 注7 とくに1996年のパートタイム労働とフルタイム労働の均等処遇化を定めた労働法改正、2000年のパートタイムとフルタイムの転換を認める労働時間調整法による。
- 注8 中谷も同様に、家事労働の重要性は薄れてきたといえるが、家内領域に付与される価値は軽減していないという。水島も子どもをもつ女性の就業率が高いとはいえ、女性がフルタイムで働くことに対する否定的な見方はあまり変化していないことを指摘している(水島2019:103)。
- 注9 1960年代以降の日本における「家庭料理」の変遷を追った久保は、われわれがイメージする家庭料理の基本的な姿が形成され、その近代化が完成した時期を1960~70年代(第1区分)、その基本的な形態に対するポストモダニズム的懐疑が提起され、変遷が試みられた時期を1980~90年代(第2区分)、ポストモダニズム的変遷の常態化を前提として新たな展開が模索されていく時期を2000年以降(第3区分)として分析している。
- 注10 久保は、90年代に活躍する栗原はるみに至って、小林カツ代には残っていた「家庭料理臭」は抜け、栗原の「誰が作っても一定の水準になるよう計算し尽くされたレシピ」によって、コンビニやファミレスに馴染みのある世代に合った「外食臭」のある家庭料理が広まったと述べる。2000年代に入ると、小林や栗原のような時代を牽引する女性料理家は、主婦向け雑誌、さらにはクックパッドのようなメディアに取って代わられる。
- 注11 村瀬はそれから半世紀以上あと、料理番組において「おふくろの味」や「伝統」料理がつくられ、

女性をその担い手としていったことを指摘しているが、そのやり口は栄養のケースによく似ている(村瀬2009³⁸⁾)。

注¹² 医療化された肥満の言説により従順であるのは中流階級の母親で、子どもの未来の健康状態の責任まで視野に入れている。しかしそれがうまくできない理由を、有給労働による時間の欠如だと説明している。それに対して労働者階級の母親は、子どもの今の健康状態により関心をもっており、子どもの自律を尊重している。労働者階級あるいは低収入の母親は子どもに健康的な食事を与える知識が不足しており、非論理的で能力が低いという一般的な考えを見直すものであると述べている。

注¹³ 「仕事の流儀」より。タサン志麻のサービス依頼者の言葉。

文献

- 1) 村瀬敬子, 「料理は『簡略化』しているのか—『家庭料理』をめぐる〈環境〉と〈規範〉を中心に」, 森枝卓士編, 『料理すること』ドメス出版(2013).
- 2) 本田恵理子, 『料理が苦痛だ』自由国民社(2018).
- 3) 白河桃子, 『『専業主夫』になりたい男たち』ポプラ社(2016).
- 4) 独立行政法人労働政策研究・研修機構, 「図12 専業主婦世帯と共働き世帯1980年~2018年」, <https://www.jil.go.jp/kokunai/statistics/timeseries/html/g0212.html>(閲覧日2020.1.2)
- 5) 堀内かおる他, 「家事労働観と生活時間から見る夫妻のジェンダー関係—1995年世田谷区在住雇用労働者夫妻の調査から—」『日本家政学会誌』48, (10), pp.851-864(1997).
- 6) 博報堂生活総合研究所「生活定点」調査, (閲覧日2019.12.20).
- 7) 総務省「平成28年社会生活基本調査」<https://www.stat.go.jp/data/shakai/2016/pdf/gaiyou3.pdf>(閲覧日2019.12.20).
- 8) 品田知美, 『平成の家族と食』晶文社(2015).
- 9) 平成29年国民健康・栄養調査報告「第1部栄養素摂取状況調査の結果」厚生労働省, <https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyoudl/h27-houkoku-04.pdf>(2019.12.25閲覧日).
- 10) 中谷文美, 「主婦の仕事・母の仕事 オランダ社会における家事の文化とその変容」, 落合恵美子・赤枝香奈子編, 『アジア女性と親密性の労働』京都大学出版会(2012).
- 11) 水島治郎, 『反転する福祉国家 オランダモデルの光と影』岩波書店(2019).
- 12) Valentine, G., "Eating in: home, consumption and identity," *Sociological Review*, 47, (3), pp.492-531(1999).
- 13) Holm et al., "Who is Cooking Dinner? : Changes in the gendering of cooking from 1997 to 2012 in four Nordic countries," *An International Journal of Multidisciplinary Research*, 18, (4), pp.589-610(2015).
- 14) Smith, L.P., et al. "Trends in US home food preparation and consumption: analysis of national nutrition surveys and time use studies from 1965-1966 to 2007-2008," *Nutrition Journal*, 12, 45, (<http://www.nutritionj.com/content/12/1/45>) (2013).
- 15) Taillie, "Who's cooking? Trends in US home food preparation by gender, education, and race/ethnicity from 2003 to 2016," *Nutrition Journal*, 17, 41, (<https://doi.org/10.1186/s12937-018-0347-9>) (2018).
- 16) 三浦哲哉, 『食べなくなる本』みすず書房(2019).
- 17) 大下市子, 「調理済み・半調理済み食品の利用とそのイメージ—大阪・広島・山口に在住する学生の家族の調査—」『栄養学雑誌』47, (6), pp.273-282(1989).
- 18) 笠松隆洋他, 「調理済み食品利用状況の地域差及び栄養素等摂取量との関連」『栄養学雑誌』53, (2), pp.83-92(1995).
- 19) 久保明教, 「わがままなワントンとハッシュドブラウンポテト:家庭料理の臨界(1)」『E』(2016.6).
- 20) 久保明教, 「『我が家の味』のパラドクス:家庭料理の臨界(2)」『E』(2016.10).
- 21) 阿古真理, 『小林カツ代と栗原はるみ 料理研究家とその時代』新潮新書(2015).
- 22) Devault, Marjorie L., *Feeding the family: the social organization of caring as a gendered work*, The University of Chicago Press(1991).
- 23) コフマン J.-C.(保坂幸博・マリーフランス・デルモン訳), 『料理をすることはどういうことか 愛と危機』新評論(2006).
- 24) 村田泰子, 「栄養をめぐる知とジェンダー: 栄養学の誕生と〈母〉の創出」『京都社会学年報』8, pp.123-145(2000).
- 25) 土井善晴, 『一汁一菜でよいという提案』グラフィック社(2016).
- 26) Wright et al., "Social class, anxieties and mothers' foodwork," *Sociology of Health & Illness*, 37, (3), pp.422-436(2015).
- 27) Poti, et al., "Highly Processed and Ready-to-Eat Packaged Food and Beverage Purchases Differ by Race/Ethnicity among Us households," *The Journal of Nutrition*, 146, pp.1722-30(2016).
- 28) Mills, et al., "Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies," *Appetite*, 111, pp.116-134(2017).
- 29) Wolfson, et al., "Barriers to healthy food access: associations with household income and cooking behavior," *Preventive Medicine Reports*, 13, pp.298-305(2019).
- 30) Wolfson, et al., "Is cooking at home associated with better diet quality or weight-loss intention?" *Public Health Nutrition*, 18, (8), pp.1397-1406(2014).

- 31) 表真美, 『食卓と家族 家族団らんの歴史の変遷』世界思想社(2010).
- 32) ブルデュー P. (坂本さやか・坂本浩也訳), 『男性支配』藤原書店(2017).
- 33) 久保明教, 「なぜガーリックはにんにくではないのか? : 家庭料理の臨界(3)」『E!』(2017.3).
- 34) 東浩紀『ゲンロン0 観光客の哲学』株式会社ゲンロン(2017.4).
- 35) 阿良田麻里子, 「『共食という文化』へのコメント」『女性歴史文化研究所紀要』26, pp.17-21(2018).
- 36) Carsten, J., *After Kinship*, Cambridge University Press(2004).
- 37) 森枝卓士編, 『料理すること その変容と社会性』ドメス出版(2013).
- 38) 村瀬敬子, 「『きょうの料理』にみる『伝統』の創造」, 高井正史・谷本奈穂編, 『メディア文化を社会学する』世界思想社(2009).