

昭和初期の養老院における「食事」に関する考察

鳥羽 美香*

Key words : 昭和初期, 養老院, 献立, 一汁一菜

はじめに

社会福祉施設においては、利用者の日常生活を支える様々な支援がなされているが、俗に衣食住というように、1日3回提供される「食事」に関しては、利用者側から見ると日常の中の大きな関心であり、楽しみであると言える。これは、高齢者であろうが、幼児であろうが、年齢やその時代には関係ない。人が生活する以上、食事はついて回るものであり、その提供内容や、提供方法は、施設側にとっては、優先事項として取り組む事柄である。

現在の特別養護老人ホームや養護老人ホームにおける食事は、選択食、バイキング食の導入や、行事食、また特別な配慮が必要な高齢者に対するキザミ食や濃厚食などの介護食と呼ばれる食事など、様々な形態がみられる。

しかしかつては、施設において、「食べること」に対しては、献立などに創意工夫をするというよりは、栄養価が足りていればよい、という風潮もあったことも否めない。戦前期から戦中期にかけては、物資不足もあり、(量的に)食事が事足りれば良い、という認識であった。また、特に戦前期においては、献立表や購入食品一覧など、記録が残っていない施設も多く、戦前期の養老院での食生活については、未だ十分に研究されてこなかった分野である。筆者は、主に戦前期における養老事業に関して、研究を進

めてきている。特に東京都、北海道に焦点を当て、研究を進めてきた。戦中、戦後の時期を通じて、資料が散逸している場合が多く、特に処遇に関する詳細な資料は乏しい状況である(鳥羽: 2009,2010,2013,2014,2015,2017)。

このことを踏まえると、高齢者福祉施設における「食事」の位置づけや、これまでの展開を知ること、高齢者福祉の現在までの道筋をたどることに繋がり、その後の発展においても、重要な事柄であると認識した次第である。

本稿では、戦前期の、特に昭和初期時代の養老院における食事に焦点を当て、老人ホームにおける食事の歴史に関する考察を行うものである。なぜ、昭和初期に焦点を当てるかというと、昭和7(1932)年に救護法が制定され、養老院においても救護費が給付されるようになったという制度的な整備の側面からも、それまでの寄付を中心に運営していた明治期からの状況とは異なる側面があると思われるからである。

1. 昭和初期の一般的な食生活

江戸時代から明治、大正をへて、昭和へと移り変わる中で、一般庶民の食生活の変遷について、その変遷を一言で論じることは非常に難しい。

江戸時代からの身分、社会階層による差の問題も大きな影響を与えている。「武士、長屋に住む町人、百姓などの食事はかなりの差があり」(江原:

*人間学部人間福祉学科

2012,p.1)との記録もあり、また、地域による差も大きかったと言える。

昭和6(1931)～7(1932)年の東京における食事に関する文献によれば、同じ東京であっても、下町、山の手、武蔵野台地、多摩川上流等、地域や階層によって食生活が異なることがわかる。

たとえば、昭和6(1931)年、東京郊外の住宅地に住む比較的裕福なサラリーマン家庭をみると、次の通りである。昭和7(1932)年1月号の雑誌『婦人之友』によれば、専業主婦の妻が家事を済ませた後、夕方マーケットへ買い物に行くと、洋食部ではサラダ、メンチボール、シュウマイが並んでいる、奥さん達はそれを買って帰る。やがて帰ってくる主人の前にそれが綺麗にならべられる、という記述がみられる⁽¹⁾。

これは昭和6(1931)年秋ごろの風景であるが、当時は、昭和4(1929)年に始まる世界大恐慌、その後の昭和恐慌の影響で、生活困窮者が増大し、「かつてない失業地獄」といわれた時期である。

しかし東京の大企業のサラリーマンで月100円以上の安定的な月給があれば、不景気であっても、その生活が影響を受けている様子は見られない(湯沢:2011,p.175)。

一方、昭和10(1935)年頃の東京府北多摩郡久留米村(現在の東久留米市)の畑作農家の冬の食事をみると、朝一麦飯、みそ汁、白菜漬、ときには切干大根の炒め煮、昼一朝炊いた麦飯のおじや、こうこ、夜一かやく飯、ほうれん草とゆで卵のすまし汁、大根とにんじんの酢の物、とある。畑仕事の合間に食べる食事である。麦飯で、野菜中心の副菜であり、洋食のメニューは見られない⁽²⁾。

さらに、地方をみると、昭和7(1932)年、北海道の農村の状況では、「この4,5日というものは食べ物がなく、雑草をゆでてそれにゼンマイの根を交ぜて三度々々食べている」「米を作る私達百姓が、米を食べることすらできない」(遠藤:1932,p.322)とその惨状を嘆いている。

このように、社会階層や職業、地方により事情が異なり、一概にこの時代に生きた庶民がどのような食生活をしていたか、一般化して論じるのは難しい。

養老院に入所する高齢者は社会の最下層で生

き、生活困窮の果て入所してきた経過をもつ人が多い。

当時の、施設における処遇というのは、英国の社会事業を振り返れば、1834年新救貧法における「劣等処遇の原則」とあるようにその処遇は一般の生活水準よりも低く設定するということが掲げられている。わが国においては、劣等処遇の原則は救護法においては位置づけられてはいなかった。しかし当時の施設の一般的な処遇においては、一般庶民と同等の(衣食住面での)処遇が明確に掲げられていたわけでもない。各施設に任されていた側面が大きいと思われる。

2. 各地の養老院における日常的な食事

横山源之助の『日本の下層社会』に登場する、金沢の小野慈善院(現:陽風園)における食事であるが、「営所の残飯を以て充つといえども、不足なるを以てなお日に6,7斗の米麦を賄いつつあり」(横山:1899,pp.74-75)とある。小野慈善院は、明治期に見られた混合収容型の施設であり、鰥寡孤独は言うまでもなく、瘋癲病者、出獄人等、様々な事情の者が入っていた。施設の食事が営所(兵営)の残飯であるということは、現在では考えられない。しかし、当時の貧民と呼ばれた最下層の人達もまた、残飯に頼らざるを得ない生活をしていったという。

産業革命の進行による格差の拡大、それにより西洋料理などを享受した階層がある一方で残飯を売りさばいて、何とかその日を過ごしていた人々も多く存在したのである(江原:2012,p.47)。

横山の著書は明治期のものであるが、日本人のすべてが等しく米飯をとるようになったのは、昭和14(1939)年の米穀配給統制法の公布によって米の配給制が実施されて以後であり、また、それ等を通じて、一汁一菜が定着していったという。(大塚:1979,p.27)。一汁一菜とは一汁が味噌汁で、一菜とは漬物である(橋本:2015,p.34)。

一汁一菜が定着した米飯中心の食事を日本人全体がとるようになっていった昭和初期の時期、各地の戦前期における養老院の生活の中で、どのような食生活が営まれていたのか、次にみていきたい。

表 1 東京養老院 献立 (1938 年)

日付	朝食			昼食	夕食		
8月15日	味噌汁	豆腐	梅干し	煮肴	スマシ汁	小松菜	油揚
8月16日	味噌汁	大根	梅干し	野菜煮付	焼肴		
8月17日	味噌汁	若布	梅干し	煮込鱈鮓	小松菜浸し物		
8月18日	味噌汁	馬鈴薯	梅干し	鯉コク	胡瓜モミ		
8月19日	味噌汁	焼麩	大根	梅干し	干魚	シジミ汁	煮豆
8月20日	味噌汁	油揚	梅干し		月見芋	野菜サラダ	
8月21日	味噌汁	葱	梅干し		野菜煮付	葛汁	

出典：東京養老院 1938『養老 東京養老院概要』p.76 より筆者作成

(1) 東京養老院 (東京市下谷区)

東京養老院は、明治36(1903)年、「菊池尚彦氏が浅草区松清共同便所内に一老翁が縊死を企てたるを見て之を制止し保護したるに因し」(東京養老院：1938,p11)とあり、その後下谷区入谷町に移転している仏教系の養老院である。入所者は「人世悲惨多き中に老耄の良民にして犢獨倚る所なく、體力は減じ、氣力は衰へ生活の競争裡場からは排斥され、取つくべき職業なく、此儘に過ごさば飢ゑて死せんか」という状況の者であるという」(東京養老院：1938,p10)。

昭和初期の食事に関してであるが、『養老 東京養老院概要』(東京養老院：1938)において、「院内の生活」が紹介されている。

そこでは、「6. 老人のたのしみ」として、次の様な老人の生活が述べられている(東京養老院：1938,pp.74-76)。東京養老院は高齢者の所持金をすべて院で預かり、小遣いのような形で月々渡しているが、その多くはお茶菓子等に使われるという。また、煙草は許可しているが飲酒は禁じているとのことである。

ある夏の一週間の献立表を見てみよう。

表1をみると、朝は味噌汁(具材が書かれている)と梅干し、昼食は煮物などが多いが、珍しいのが「鯉コク」であろうか。「鯉コク」は、長野県などの郷土料理であるがこの当時東京でも一般的に食べられていたのであろうか。平出によれば、明治時代の東京では、魚介類は青魚、特に鯉が重用され、多摩川の鮎、佃の白魚、芝浦の芝海老、浜川の穴子が名産、とあり(平出：1991,p184)、鯉は登場しないが、地域によっては食べられていたのかもしれない。

また、毎月1日、15日、25日の朝は小豆飯に

豆腐汁、香の物は季節の漬物であるという。いずれにしても、一汁一菜の献立を基本としている。主食は米飯のみか、それとも麦飯も入っていたのかは、記載がないので不明である。

(2) 京都養老院 (京都府伏見区)

京都養老院は、大正10(1921)年に京都仏教護国団の養老院として開設され、昭和16(1941)年に同和園と改称され、現在に至る。

『京都養老院物語 同和園50年実録史』(橋本：2015)から、食事に関する記述を見てみる。大正時代の食品別購入回数をまとめたものが表2である。

表 2 京都養老院大正11年1月～3月食品購入回数

食品	1月	2月	3月
魚		2	1
鰯		2	1
棒鱈		1	
蛤		1	
牛肉			1
豚肉		1	
豆腐		2	2
焼豆腐		5	
油揚		7	5
おから			
揚げ物			1
ネギ		3	4
大根		3	1
いも		2	1
豆		1	
みずな			2
つけ菜			1
野菜			1
酒粕			1
ごま			1
ダシ雑魚			1
赤味噌		2	2
鉄火味噌		2	

出典：橋本保二郎 2015『京都養老院物語 同和園五十年実録史』p.33 より筆者作成

この中で、味噌の購入であるが、1月、2月は各一貫、3月500匁⁽³⁾となっており、これを一人の味噌汁の所要量で割ると大体1日1回の味噌汁ということである。一汁一菜と考えると、表2の味噌以外の食品が副菜の材料となると推測できるが、この時期の料理法の資料がないので、不明であるとのことである（橋本：2015,p.34）。

大正12(1923)年から14(1925)年にかけての記録では、全体を通じて季節のいわゆる旬のものが多く使われているとのことで、サイラ、棒鱈は秋から冬にかけての使用が多く、そのころは千切り大根、丸干し大根が多いとのことであった（橋本：2015,p.56）。

この時期、朝はお粥であったとのことであるが、「当時の市民のそれにかかなり近づいていたのではないだろうか」（橋本：2015,p.57）とのことである。

さらに、大正14(1925)年から昭和6(1931)年の食事に関する記述を見てみると、最も使用頻度が高いのがサバで、牛肉、タイ、ブリがこれに続く。牛肉については庶民が一般に使っているのが「切り込み」が主であったのに対し、京都養老院では「中肉」が主で、昭和5(1930)年7月の使用肉はすべて「ロース」だったという。タイが多いのは、「八」の日を供養の日として、その日にタイが多く使われていることもあったが、この時期は比較的値段（2円～2円40銭）も安かった影響もあるという（橋本：2015,pp73-75）。

以上をみると、この時期の食事の献立表はなかったものの、一汁一菜を基本にして、旬のものを取り入れ、牛肉など、比較的高級品も取り入れて食事を提供していたことがわかる。

また、昭和7(1932)年から昭和9(1934)年の時期は昭和7(1932)年に救護法が実施された影響で、委託費の切り下げがあり、予算が削減されたということである。当時、朝は味噌汁と漬物、昼は野菜を主としたおかず、夕食は魚と野菜の付け合わせ、主食は米飯という内容であった。一人につき1日の米の消費量は2合2勺強から3合強までと変動があるが、病人も含まれている為健康者の平均喫食量は数値よりも多くなるという（橋本：2015,pp.91-92）。

この時期の養老院入所者の主食の米飯の喫食量

であるが、現在よりもはるかに多かったといえる。3合で、約茶碗6杯分ということであるから、一食につき2杯位は米飯を食べていたことになる。

この時期、一般家庭ではどうだったのか。当時の婦人雑誌や女学校の教科書などに掲載の標準的な献立例でみても、「ご飯は3杯」と書いてあり、おかずが少ないのでご飯で栄養を満たしていた（小泉：2017,p.43）とある。

1食につきご飯を3杯が標準というのは、現代からみると、とても多い。しかし一般家庭で3杯ならば、養老院の高齢者は2杯としても、なるほどと思う量であろうか。

(3) 佐世保養老院（長崎県佐世保市）

佐世保養老院は、大正13(1924)年、川添諦信により開設された。養老事業などを目的とする。佐世保仏教婦人救護会の付属事業として、佐世保市の善光寺境内に仮収容施設が開設され、佐世保養老院となった。現在は社会福祉法人清風園となり、養護老人ホーム、児童養護施設、保育所など複数の施設を運営している。

『佐世保養老院と其内容』（佐世保養老院：1927）をみると次の通りである。「養老院では、一同、麦飯を常食としてみるのであるが、食べるより外には、是れといふ、何の楽しみもない、老人たちの為に、毎月『一日』と、『十五日』に限り、特に、慰安日として、小豆御飯か、若くは、米の御飯を炊いて食べさせ、尚ほ、老人たちの、最も、好きそうな、おいしいものとか、お志る粉や、ぼた餅なども拵へては、その食欲を満たさせるなど、特に、此の一日を、楽しく遊ばせてゐる」（佐世保養老院：1927,pp20-21）との記載にある通り、高齢者の生活の中で、食事は大きな楽しみであるという認識から、工夫をしていることがわかる。

これは1926(大正15)年～1927(昭和2)年ごろの記述であるが、前述の京都養老院のほぼ同時期の記録と比較してみると、佐世保養老院では、米飯ではなく「麦飯」が常食であったことがわかる。

地域や施設によっては、このような差も生じていたと思われる。

(4) 浴風園（東京府豊多摩郡高井戸町）

財団法人（現・社会福祉法人）浴風会浴風園は関東大震災の被災者救済の為、皇族からの恩賜金と一般義捐金をもとに大正 14(1925)年に創設された。現在は、養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、病院など複数の施設を運営している。

『浴風会十周年記念誌』（浴風会：1935a）から、食事に関する記述を見ていく。それによると「在園者の食事は凡て炊事場にて調理し、毎時各寮舎・病室に配食する。寮舎にては在園者がそれぞれの食堂に相寄り、少人数で家族的団樂の中に食事を採る。一家に於いて最も楽しい時間が食事の時であり、且つ主婦の心盡しが最も大切であると同様に、施設に於ける食事も、假令材料は如何なるものであても、調理者の心が籠って居れば味よく嗜まれ快心を得るのである。即ち食事に就て

当事者はこの点に最も意を注がねばならないのである」（浴風会：1935a,p103）とあり、処遇における食事の重要性を論じている。浴風園の特徴としては、各寮舎における「少人数の家庭的団樂の食事」を重視しているところであろう。

食事献立表は十日間分作成し1か月に3回これを繰り返す形をとり、栄養価、調味と配合の変化、老人の嗜好に適したものを工夫している（浴風会：1935a,p103）

昭和 10(1935)年 2月 1日～10日の献立表を表 3 に示したので見てみよう。

表 3 をみると、朝食は基本的に一汁と米麦飯であった。1日一人当たりの米麦飯は、白米 2 合、押麦 1 合 4 勺とある。合計で 3 合 4 勺、茶わんでおよそ 6 杯半である。1食につき 2 杯と少しであろうか。前述の京都養老院が、米飯 2 合 2 勺強か

表 3 浴風園献立 昭和 10（1935）年 2 月

日付	朝食			昼食			夕食	
1 日	味噌汁			玉子焼			ごった煮	
	若布			鶏卵	ごま油		里芋	大根
2 日	味噌汁			白砂糖	大根		牛蒡	味噌
	豆腐	葱		煮付	馬鈴薯	人参	浸し物	法蓮草
3 日	味噌汁			焼竹輪			削節	
	焼麩	小松菜		煮肴			炒り大根	
4 日	味噌汁			鮎	蒟蒻		大根	油揚
	味噌汁	切干大根	のり佃煮	煮付			胡麻油	
5 日	味噌汁			甘藷	砂糖		うどん汁	
	馬鈴薯						干饅頭	油揚
6 日	味噌汁						人参	葱
	若布			ぬた			葛汁	
7 日	味噌汁			本鮫	葱酢		豆腐	葱
	大根			白砂糖	味噌		里芋	片栗
8 日	味噌汁			五目飯			焼魚	
	焼麩	小松菜		干瓢	人参	牛蒡	新巻鮭	大根
9 日	味噌汁			油揚	紅生姜			
	大根			すいとん			煮付	
10 日	味噌汁			豚肉	葱	牛蒡	切昆布	油揚
	焼麩			白玉粉	麦粉			
10 日	味噌汁			煮豆			浅蜆汁	
	甘藷			鶏豆	砂糖		剥浅蜆	豆腐
10 日	味噌汁						葱	
	甘藷			照り焼			煮メ	
10 日	味噌汁			鮎	法蓮草		菜	鴈もどき
	馬鈴薯			湯豆腐			煮付	
10 日	馬鈴薯			豆腐	出昆布	根生姜	大根	さつま揚
				削節				

出典：浴風会 1935a『浴風会十周年記念誌』 pp.105-106 より筆者作成

ら3合強とあったのと比較すると、分量的には多い。また、浴風園は押麦を交ぜた主食だったことがわかる。やはり、この時期の養老院の高齢者の主食の喫食量は現在と比較すると多いと思われる。

献立の中では、珍しいと思われるのは「本鮫のぬた」であろうか。今日、あまり見られないメニューである。鮫は一般的に食べられていた大衆魚であるが、養老院でも食べられていたことが分かった。そのほか、五目飯、すいとんなどの少し趣向の変わった献立もみられる。

3. 養老院の食事風景

次の写真1は、『創立拾周年記念写真帖』（浴風会:1935b）にある、浴風園の食事風景である。

写真1の上を見ると10名～14名ずつ位が、長いちゃぶ台で男女向かい合わせになっており、全員で20数名ではないだろうか。障子が見え、和室で、着座している。見たところ、味噌汁のお椀はなく、湯呑が置かれている。昼食の様子である

うか。運搬の様子は、お櫃が寮の縁側に届けられ、高齢者が受け取っていることがわかる。在園者も芋の皮をむいたり、下準備の手伝いをしていた様子である（浴風会:1935b,p.13）。

写真2は写真1と同じく浴風園の、同年の集団寮（女子寮）の食事風景である。6名ずつのテーブルで、椅子に着席している。各テーブルの中の一人が立ち、お櫃から、ご飯をよそっている様子である。浴風園には世話係という、寮母を手伝う在園者がいたので、ご飯をよそっているのは世話係なのかかもしれないが、詳細は不明である。写真1では、畳で着座していたが、写真2では洋風な作りの窓が見え、この頃の養老院には珍しいテーブルと椅子での食事風景である。こちらもやはり味噌汁のお椀は見え、湯呑が写っている。

また、次に紹介するのは、東京養老院の食事風景である。昭和13(1938)年の『養老 東京養老院概要』によれば、写真3の通りである。

高齢者は座敷の両側に着座している。障子がみえ、和室である。料理が置かれているのはちゃぶ



写真1 浴風園 上（葵寮食堂）昭和10（1935）年、下（食事運搬）昭和10（1935）年
出典：浴風会 1935b『創立拾周年記念写真帖』p.14



写真2 浴風園（集団寮・東館 女子寮）昭和10（1935）年
出典：浴風会 1935b『創立拾周年記念写真帖』p.15

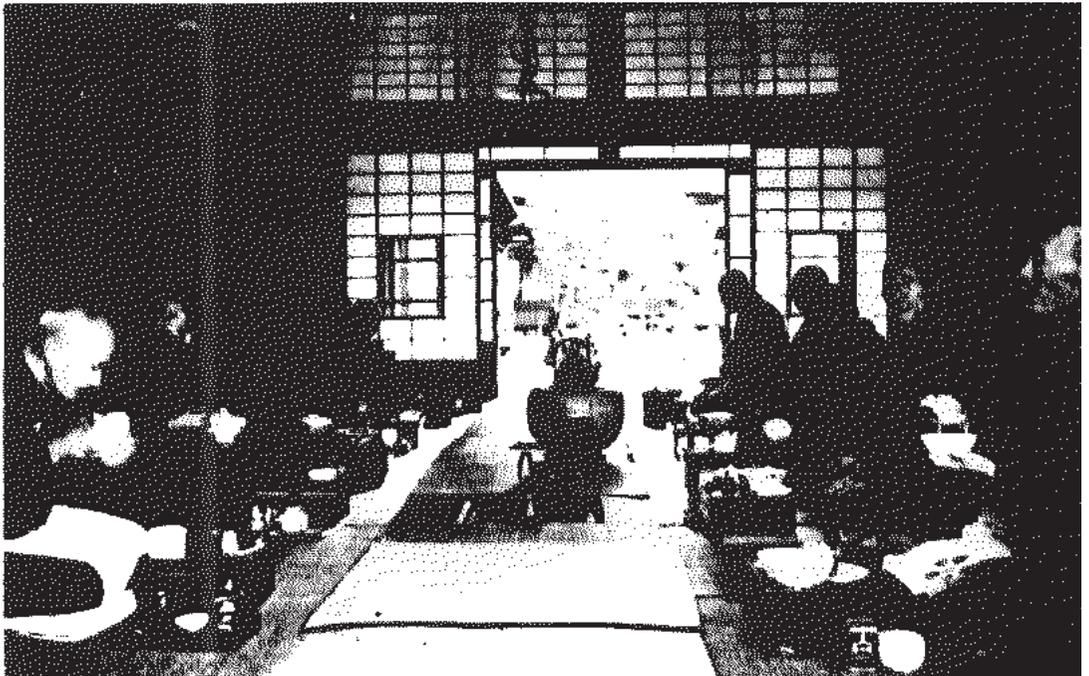


写真3 東京養老院「ひるめし時」昭和13（1938）年
出典：東京養老院 1938『養老 東京養老院概要』昭文社, p.72

台やテーブルではなく、銘々膳である。

写真で食事風景をみてきたが、各養老院によって、特徴があることがわかった。浴風園などにみられるように、高齢者が下準備を手伝ったり、ご飯をよそっていたり、それぞれに役割を持たせているケースもあった。

4. 年中行事に伴う献立

次に、日常的な献立ではなく、年中行事の際に提供される特別献立を見てみる。

前述の『浴風会十周年記念誌』（浴風会：1935a）から昭和9（1934）年の、年中行事の献立を見てみる。

表4をみると、様々な食事提供を考慮し、処遇上の工夫をしていることがわかる。雑誌『養老事業』の記事「寮母日誌」において、当時の浴風園の年中行事の様子をみると、次のような寮母による記述が見られる。

「観桜會 昨夜から気にして居た天候も日本晴れの温さ。恵まれた春日和である。五時から起きて元気な笑ひ声が各室からもれて来る。食後早速衣裳の着付け、お化粧等に馬力をかけて、定刻の出発時間に後れぬ様気をつける。それぞれに扮装をこらした老人達は互にはしゃぎ出し到る所でナンセンス喜劇を演じお腹をかかへさせる」（養老事業：1936,p.52）。

お花見の様子である。とても楽しそうな高齢者たちの様子が伝わってくる。仮装の寸劇などを行ったのではないかと思われる。

次に、同じく『養老事業』第22号（養老事業：1941）より、桃の節句の際の寮母の記述を見てみる。「お井の頂ける日はもう幾日でせう、ちらしは今年も下さるでせうね、と口々に語り乍ら待ちに待たれた今日の日、いかにも雛の節句に相応しいうらかな日陽、朝食が済むと早あちらでも此方でもお昼が早く来ればよい子どもの様な態度である」（養老事業：1941,p.79）井のちらし御飯を在園者がとても楽しみにしている様子が伝わってくる。高齢者の子どもの様な態度を寮母がほほえましく感じている様子が伝わる。

5. おやつなど嗜好品について

次に、おやつ等がどのように提供されていたのか、見ていきたい。

表5は、京都養老院で提供されたおやつである。

表5は、昭和7（1932）年～昭和9（1934）年に、院に寄贈されたおやつ類である。京都養老院は前述の通り、京都仏教護国団を母体とした養老院である。そのため、お供物や、寄贈品が多かったという。

「たとえばモナカは戦前、いや昭和30年くらいまでは高価なもので、法事などの特別なとき以外は庶民の口になかなか入るものではなかった。饅頭についても同じ」（橋本：2015,p.75）という。

こうした当時の「高級品」が日常的に在園者に提供されたのは、寄贈品の多い仏教系の施設の特徴であろう。

浴風園の場合は、前述の桃の節句の際に、「お八つには又々草の香も春らしいお団子が配られ老人達はもう生甲斐を感じましたと言ふ顔しての喜び方であった」（養老事業：1941,p.79）とあり、草団子などが行事の際におやつとして配られていた様子である。

しかし同じく『養老事業』第11号では、「〇〇氏大坂より小包を送られ中にお菓子二斤ほど入れてあり、別の手紙には部屋の人達と食べてくださいとあった。部屋の人に上げてはいけないから自分だけ食べるやうにと注意すると、外に良い方法を考えてくださいといふ」という寮母への相談が掲載されている（養老事業：1937,p.55）。ここで、寮母は自分が欲しくないなら、病室でお菓の後お菓子が食べたいが買えない人もいるから、そんな人に差し上げたら、と提案したところ、その通りにして、皆さんが大変喜ばれたと当人も喜んでいたという記述がある（養老事業：1937,p.55）。

以上、このエピソードから推察するに、お菓子を部屋に持ち込むのは禁止になっているが、もらったお菓子を自分一人で食べるのも部屋の他の人に悪いので、病室の人に配るよう、寮母から提案され、配ったところ感謝されたということである。このエピソードのみでは当時のおやつの状況は詳しくわからない。浴風園においては、おやつ

表 4 浴風園 年中行事に伴う献立 (昭和 9 (1934) 年)

	行事	献立
1月1日		朝食 雑煮, おせち, 屠蘇酒
		昼食 御飯, 金団, 鳴門昆布巻
		夕食 膾, 煮メ
1月2日	正月3ヶ日	朝夕, 同断
		昼食 御飯, 玉子焼, 法蓮草浸し
1月3日		朝夕 同断
		昼食 御飯, 鮭照焼, 蕪酢物
1月5日	創立記念日	昼食 赤飯, 鯖, 焼豆腐煮付
2月11日	紀元節	同 赤飯, はんぺん汁
3月3日	桃節句	同 ちらし寿司
3月21日	彼岸會	同 牡丹餅, 浸し物
4月8日	花祭	定食ノ外菓子1袋及甘茶
4月11日	観桜會	昼食 寿司, 団子, 蜜柑, おでん, 甘酒
4月29日	天長節	同 小豆飯, 玉子焼, 豆腐汁, 浸し物
5月5日	端午節句	同 筍飯, 柏餅1包
5月24日	春季遠足會	同 弁当, 海苔巻ノ他ニ菓子
7月16日	盂蘭盆會	同 素麺
9月1日	震災記念日	同 握り飯, 沢庵, 梅干
9月21日	彼岸會	同 お萩, 澄し汁
9月22日	観月會	夕食 定食ノ外お供, 焼魚
9月25日	氏神祭	同 赤飯, 焼き魚, 浸し物
10月23日	秋季遠足會	昼食 弁当, 海苔巻ノ他ニ菓子
11月3日	明治節	同 ちらし丼
12月23日	皇太子殿下御降誕奉祝	同 小豆飯, 副食物ハ定食ノ外ニ浸し物
12月31日	大晦日	定食ノ外ニ蕎麦

出典：浴風会 a1935『浴風会十周年記念誌』pp.106-108 より筆者作成

表 5 京都養老院 寄贈おやつ (昭和 7 (1932) 年～昭和 9 (1934) 年)

年	もなか	饅頭	菓子	アメ類	その他
S7	3件 270ケ	1件 44包	5件 75箱 54箱 1カン他	3件 キャラメル アメ100包 きんとんアメ80	6件 センベイ120袋 同2箱 カキモチ1袋 四方焼1袋
S8	3件 408ケ	1件 60包	4件 3箱 お供物3件	4件 60包 52ケ他 水アメ55ケ	5件 センベイ120袋4カン 羊羹60袋 カキモチ 栗おこし
S9	ナシ	3件 302包	5件 80箱 160包 お供物	5件 60包 2箱 51カン 52ケ他	2件 センベイ 栗おこし

出典：橋本保二郎 2015『京都養老院物語 同和園五十年実録』法蔵館 93より筆者作成

は（行事等）特別な時に提供されていたが、日常的小おやつが提供されていたのかどうかは不明である。

おわりに

昭和前期の養老院における食事、行事食、おやつ等について考察した。養老事業に関する記述や記録が乏しい状況の中、特に献立等詳しい食事状況がわかる資料が限定されていた。

しかし、本稿で検討した各養老院とも、献立に工夫をし、また処遇のあり方が献立に影響を及ぼしている浴風園のような事例も見ることができた。

現在よりも食糧事情が良くない当時、各施設で様々な工夫がなされ、「寄る辺なき高齢者」の終の棲家としての役割の中で、食事は重要な位置を占めていた。

資料が乏しかったため、十分な考察が出来ない部分もあった点は、現在残っている原資料を各地の施設で探索する必要もあり、今後の課題である。

しかし今回の研究で、高齢者の処遇＝ケアの基本に食べる楽しみがあることは当時も現在も同様であることがわかった。高齢者福祉施設における食事の変遷について、今後も継続的に研究を続け、処遇における食事の位置づけについて考察していきたい。

注

- 1) 東京 久恵 1932「煙突と南と北と」『婦人之友』26(1) 148
- 2) 「日本の食生活全集 東京」編集委員会 1988『聞き書 東京の食事』社団法人農山漁村文化協会 188-193
- 3) 一貫 = 約 3.75 キロ 一匁 = 3.75 グラム

引用文献

江原絢子 (2012). 『家庭料理の近代』, 吉川弘文館.
遠藤保子 (1932). 「不況と闘う農村の娘の日記」, 『婦人倶楽部』, 昭和 7 年 10 月号, 322-324.
橋本保二郎 (2015). 『京都養老院物語 同和園五十年実録史』, 法蔵館.
平出鏗二郎 (1991). 『東京風俗志新装版』, 八坂書

房.
小泉和子 (2017). 『くらしの昭和史』, 朝日新聞出版.
大塚力 (1979). 『「食」の近代史』, 教育社.
佐世保養老院 (1927). 『佐世保養老院と其内容』 小笠原祐次監修 (1992). 『老人問題研究基本文献集第 28 巻』, 大空社, 所蔵.
鳥羽美香 (2009). 「戦前の養老院における入所者処遇」, 『文京学院大学人間学部研究紀要』, Vol.11, No.1 文京学院大学総合研究所, 131-146.
鳥羽美香 (2010). 「戦前の養老院における記録と入所者情報に関する考察」, 『文京学院大学人間学部研究紀要』, Vol.12, 文京学院大学総合研究所, 257-269.
鳥羽美香 (2013). 「戦前期養老院における処遇困難事例とその対応」, 『文京学院大学人間学部研究紀要』, Vol.14, 文京学院大学総合研究所, 27-39.
鳥羽美香 (2014). 「北海道における養老事業の展開と今日的意義」, 『文京学院大学人間学部研究紀要』, Vol.15, 文京学院大学総合研究所, 137-150.
鳥羽美香 (2015). 「戦前期養老院における家庭的処遇の視点と小舎制についての考察」, 『文京学院大学人間学部研究紀要』, Vol.16, 文京学院大学総合研究所, 137-151.
鳥羽美香 (2017). 「戦中期における養老院の役割と処遇に関する一考察」, 『文京学院大学人間学部研究紀要』, Vol.18, 文京学院大学総合研究所, 195-201.
東京養老院 (1938). 『養老 東京養老院概要』, 昭文社.
横山源之助 (1899). 『日本の下層社会』, 教文館, (岩波文庫版), 1949.
浴風会 (1935a). 『浴風会十周年記念誌』, 浴風会.
小笠原祐次監修 (1990). 『老人問題研究基本文献集第 2 巻』, 大空社, 所蔵.
浴風会 (1935b). 『創立拾周年記念写真帖』, 小笠原祐次監修 (1992). 『老人問題研究基本文献集第 23 巻』, 大空社, 所蔵.
湯沢雍彦 (2011). 『昭和前期の家族問題』, ミネルヴァ書房.
全国養老事業協会 (1936). 「寮母日誌」, 『養老事業』, 第 9 号 小笠原祐次監修 (1991). 『老人問題研究基本文献集第 10 巻』, 大空社, 所蔵.

- 全国養老事業協会（1937）. 「寮母日誌抜抄」, 『養老事業』, 第 11 号小笠原祐次監修（1991）. 『老人問題研究基本文献集第 10 卷』, 大空社, 所蔵.
- 全国養老事業協会（1941）. 「寮母日誌抜粹」, 『養老事業』, 第 22 号小笠原祐次監修（1991）. 『老人問題研究基本文献集第 11 卷』, 大空社, 所蔵.

（受稿日 :2020.9.30 受理日 :2020.11.2）