

60年代のアメリカ社会と ジュリア・チャイルド

絹 山 美 歌

I はじめに

エリック・ホブズボームは伝統について「過去との連続性を暗示させ、数年のうちに作られたものである」と述べている¹⁾。ホブズボームが述べるように、伝統は形成されたものであるという立場からアメリカにおける食文化の伝統形成を「アメリカ料理界の救世主」とされるジュリア・チャイルド(1912-2004)を通して考察することが本研究の目的である。

チャイルドはアメリカ料理界の発展に大きく貢献した人物だ。だが、大衆的な人気を得たためか、学術的な議論の対象となることはあまりなかった。ジュリア・チャイルドという「大衆的な人物」に学術的な光を当て、アメリカの家庭の料理に関する多様な言説のなかで、特に広く支持を得たチャイルドが打ち出した料理の実践が人々に受容された理由を学際的に問うことが本研究の独自性であるといえる。

本論文は、チャイルドがアメリカで活躍し始めた60年代に焦点をあて、当時の家庭の料理に関する相反する現象を分析し、「チャイルドが提唱した料理とは何だったのか」と「なぜ受け入れられたか」を論じる。なお、多くの移民から成るアメリカでは多種多様な人々がそれぞれの生活を営んでいる。しかし、チャイルドが表象するものを考察するという本論文の目的のために、文化的社会的背景を考える際のアメリカの家庭や料理が、チャイルドが属していた白人中産階級に傾斜せざるをえないことを断っておきたい。

II ジュリア・チャイルドの活躍

議論に先立ち、チャイルドの人物像や経歴について触れておく。チャイルドは60年代前半からアメリカの料理界で活躍し、「アメリカに料理の楽しさを教えた」とされる人物である。カリフォルニア州パサデナの裕福なアメリカの中産階級の家庭で生まれ育ったチャイルドは、食欲旺盛で食べることは好きであったが、彼女の夫であるポール・チャイルドとの結婚が決まるまで自分で料理を作ることはほとんどなかった。しかし、1948年にポールの仕事の関係でフランスに渡り、フランスの文化（なかでも食文化）に触れたことにより、チャイルドは料理に目覚める。専門的な料理の技術や知識を習得するためにチャイルドはフランスの料理学校の名門ル・コルドンブルーに入学し、一流講師たちの下でそれらを養った。その後、フランス人の友人たちと共に約10年の年月を費やして完成させた *Mastering the Art of French Cooking*²⁾（以下MAFCと表記）を1961年にアメリカで出版する。

MAFCが大ベストセラーになったことで、チャイルドはフランス料理のレシピを実演し、レクチャーする *The French Chef*（以下TFCと表記）という料理番組を持つことになる。TFCが大ヒットし、10年間続いたことで、チャイルドの顔と名前はアメリカ中に知られるようになる。チャイルドは2004年に亡くなるまでの約40年間で17冊のレシピ本の執筆、11本の料理番組を持った。さらに後進の育成にも惜しみなく協力し、大学での講演会、料理教育を目的とする機関の設立などを行い、チャイルドはアメリカの料理界の発展に大きく貢献する。これらの活躍と貢献が評価されたことにより、チャイルドは大統領自由勲章をはじめとする数々の輝かしい賞を獲得する。また、チャイルドは、1993年に *The Culinary Institute of America*³⁾ で女性として初めて殿堂入りを果たした。チャイルドの存在は、男性の世界とされるプロの料理の世界に女性が進出するための大きな一歩となったのだ。

チャイルドが活躍し始めた60年代のアメリカは公民権運動、ベトナム戦争の激化など様々なことが起こった「激動の時代」である。この時代、伝統的とされる「女性の在り方」を批判する主張が公に現れ、支持されたことにより、アメリカの家庭料理を取り巻く言説も変化していった。

Ⅲ 理想的な「女性」の創造

TFCの放送開始と同じ年の1963年、アメリカのジャーナリストで作家のベティ・フリーダンが執筆した*The Feminine Mystique*（以下TFMと表記）が出版される。TFMは、出版当時の白人中産階級の女性たちが抱いていた心理的な葛藤や不安を「名前のない問題」と名付け、インタビュー調査やマスメディア分析を用いて女性が自己実現できる機会が大きく阻まれ、物質的には豊かでも精神的には閉塞状態に追い込まれているということを明らかにした。フリーダンはアメリカの女性たちがいかに「造られた女性像」のなかで抑圧されてきたのかを述べ、女性が自由になるにはまず「主婦である女性のイメージを、はっきりと否定しなければならない」⁴⁾と主張する。TFMは多くの女性から共感を呼び、第二波フェミニズム運動という大きなムーブメントの引き金となる。

フリーダンが批判したアメリカの女性を縛り付ける「女性像」とはどのようなものなのだろうか。アメリカの家族像とそのなかの女性の位置づけを見ていきたい。アメリカにおける家族の規範は、男性が家庭の外で賃金を稼ぎ、女性が家庭で家事と育児をするという性別役割分担だ。それにより、20世紀前半の中産階級の白人の女性の進路は主に「結婚して家庭をいとなむこと」⁵⁾になる。また、女性には生まれつき「母性」が備わっており、母性は「無償の愛」であるため、家事を無償でやることは女性の「本能」であり、当たり前とされたことで、女性が担当する家事労働には賃金が発生しないことになる⁶⁾。

理想的な女性像の構築は、社会情勢や人々の精神面、そして物質面から支えられたといえるだろう。大恐慌によって生活に不安を募らせた人々は、家庭に精神的な安息を求めるようになる⁷⁾。そのため、「安息の場所としての家庭の監督者」の役割、「家族の癒し」になることが女性の務めに加えられる。また、それまで中産階級以上の家庭では家政婦や召使などの使用人が家事を行っていたため、女性（主には主婦）は使用人の仕事を監督していればよかった。しかし1924年に成立した移民制限法や大恐慌の影響で使用人を雇いにくくなっていったことで、それまで使用人に任せていた家事仕事は全て女性

の仕事になった。

科学信仰の時代であった 20 世紀初め、科学技術を用いた家事用品や食品が次々に発売される。メーカーは商品を普及させるために、家事用品を使いこなして他人に頼らずに一人で「なんでもやる家政主婦」⁸⁾ という女性像を作り出し、広告に用いた。「近代的な母親は、この時期に家庭が広範に電化されて可能になった電化製品の恩恵に後押しされて、新たなやり方で効率良く家庭を維持し、子供を育てることを期待された」⁹⁾ ことにより、マスメディアによって作り出された女性像はアメリカ社会に浸透していく。

フリーダンが批判した女性像は、20 世紀から広告や雑誌やその他の出版物などのマスメディアによって創造され、何度も謳われ続けた「主婦として家族に尽くす女性像」だ。この女性像は、アメリカ社会においてイデオロギーとなっていたのである。

IV 女性の務めと料理

「主婦として家族に尽くす女性像」がイデオロギーとなったアメリカでは、家庭の料理には特別な意味が付与される。女性の務めの主たるものは掃除や洗濯などの家事労働であったが、なかでも特に中心的な務めに位置付けられたものは、家族のために料理を作ることだ。一家団欒に欠かせないものである家庭の料理は、女性が手作りすることが求められる。そして、料理に手間をかけることが「愛」であり、家族のために料理を作ることが「女らしい」とされる¹⁰⁾ のだ。なお、本論文では「女性に求められた家族のために作る毎日の家庭料理」のことを女性の料理、後述する「男性が作るとされた料理」を男性の料理と表記する。

女性の料理に求められるものは多かったが、なぜか大切な視点が抜けていた。女性の料理に求められたものは、「美味しくて見栄えが良く、夫と子供を喜ばせる料理を作ること」と「一家の監督者として家族の栄養バランスに気を使うこと」である。この女性の料理へ求めには、家庭の料理人とされた女性が「自分のために行う」という観点が欠如している¹¹⁾。それにも拘わらず、

家族のための料理は女性が作るものとされ、家族のために料理を作ること、家族に愛情を示すこと、女性にとって何よりも満足感を得られる活動、創造的な行為であるとマスメディアによって謳われる。こうして、「女性の領域」としてのキッチンが確立していき、家族の料理を作ることと「女性らしさ」は結び付けられたのである。

第二次世界大戦中であっても、家族のために料理を作ることが女性の務めの最重要部とされることには変わりなかった。しかし、戦争に行った男性の代わりに女性が社会に出て働きに出るようになる。また、戦争中は食料の供給が制限されていたため、女性たちは限られた食品で家族が満足する料理を作る必要があったが、「配給に協力して料理を作ること」は、戦争下にある国に貢献することにも繋がった。つまり、この時期の家庭の料理は「国家のために働くという公的な行為になったということの意味」¹²⁾ していたのだ。戦争中、アメリカで求められた女性像や女性の料理は、従来のものとは異なっていたといえるだろう。

女性の料理の意味が変わったのも束の間、戦後の40年代後半と50年代に再び、20世紀初めに作られた女性像がアメリカで回帰する。戦争から帰還した男性たちが社会復帰をしたことで、働きに出ていた女性たちは家庭に戻り、再び従来の女性の役割に従事しなければならなくなる。そして、戦勝国となったことで経済的に安定したアメリカで起こったベビーブームと大量消費、ソ連との冷戦の影響で女性への要求は戦前よりも増える。

戦後のベビーブームにより、家庭の監督者、夫の支えになることに加え、子供を教育する母としての役割が強調される。女性は「良妻賢母」であることが一層強く期待されたのである。

戦争中の我慢が一気に爆発したことで、人々の消費の傾向は家電製品や家、自家用車といった物を頻繁に買い替える「大量消費」に向かっていく。そのため、中産階級から労働階級に至る幅広い家庭でテレビなどの電化製品が標準搭載となる。戦後の好景気に乗じてさらに売り上げを伸ばしたいメーカーは、家庭のなかで物品の購入の決定権を持つ女性を新しい製品や宣伝広告のターゲットにする。なかでも調理家電や加工食品といった製品は、女性の日々の負担を軽減させクリエイティブなものにするとして続々と販売される。ま

た、それらの家電製品は「女性好み」の鮮やかな色で着色されており、「キッチン」は女性の場所である」というジェンダー規範をより強めた¹³⁾。

ソ連との冷戦下においてアメリカ政府も女性の料理や役割を利用した。アメリカ政府はソ連に女性向けとされる家電の大量生産を豊かさの証として見せつけたのだ。それが、1959年に当時の副大統領であったリチャード・ニクソンがソ連を訪問した際に、ソ連の最高指導者ニキータ・フルシチョフと展開した「台所論争」である。さらにソ連との冷戦の恐怖に対して、「愛情溢れて快活な母によって作られた美味しい食事が家族を元気づけ、結果として国を強くする」とし、家族の要塞としての家庭料理の概念を維持することを助けた¹⁴⁾のである。

V 単調な作業となる女性の料理

女性の負担を軽減させてくれるはずの調理家電や食品が女性を楽にすることはなかった。これらの製品は、一つの仕事にかかる時間の短縮はしてくれたが、仕事の内容を細分化させた。つまり、女性の仕事を増やしていったのだ。電化製品の標準化や子供の養育費など生活に掛かる費用の増加で、男性だけでなく女性も働きに出なくてはならなくなる。共働きの家庭でも家事仕事は依然として女性の務めであったため、職を持つ女性は家電や加工食品に頼らざるを得なくなる。一方、マスメディアの先導により、専業主婦も家電や加工食品を購入し、家事に時間をかけるようになる¹⁵⁾。次々と売り出される商品は、家事仕事を単調な作業にし、女性をフリーダンが批判した「消費の女王」にしていく。

この「消費の女王」というものが、一方的にメーカーが女性たちに押し付けたものであったかという、そうとは言い切れない。何事も「科学的」で「合理的」であることが理想とされた科学信仰の時代¹⁶⁾のなかで中産階級の女性を中心に、科学と合理性を与えることで家事を生産的で経済的な活動にしようとする「家政学」が興る。家事を科学的合理的な方法でアプローチしようとする家政学は、猛烈な勢いでアメリカの家庭に入り込み、アメリカの

家庭料理を大きく変えていく。だが家政学の料理は、ニューイングランド地方の料理を基準¹⁷⁾としており、「栄養価の種類、機能的な計算方法、料理の手順、消化の良し悪しで規定」¹⁸⁾される。南欧や東欧、アジア圏から来た移民たちの食や料理に肝心の味の良し悪しは考慮していないのである。

家政学者たちは栄養価の高い食品の他にも衛生的な食品を摂取することを主張し、清潔な工場で作られた加工食品を支持¹⁹⁾した。また、著名な家政学者たちは食品メーカーと手を組み、加工食品を家庭料理に取り入れることを促した。さらに、中産階級の中高等学校の主に女子生徒の授業に家政学を取り入れさせたことで、家政学者たちはアメリカ社会に科学的合理的な食生活を広めることに成功する。しかし、家政学を取り入れた教育によって、古くからアメリカに存在していた料理の知識は不必要なものになっていったのだ。このようにアメリカにおける家政学の興隆は、科学的合理的な料理法と加工食品を家庭に普及させながら、過去のアメリカの料理を断絶させてしまった。さらに、家政学を取り入れた大手の食品メーカーが家庭における「料理の先生」の役割を果たすようになったため、アメリカの家庭料理は加工食品が欠かせないものになってしまった。

便利な製品によって、アメリカの女性の料理は日々繰り返される単調な作業になっていく。だが、女性たちも便利な製品を購入し続けたことは間違いない。女性たちはメーカーの口車にあえて乗り、自ら「消費の女王」になっていったのだ。また、人々は科学というものを信仰し、料理にも科学を積極的に取り入れたが、料理の要といえる「美味しさ」は考慮しなかった。これは、料理を作る人に「作った料理を食べる」という観念が抜け落ちていたことの弊害といえるだろう。

VI 「男らしい」料理と女性の料理

20世紀初めから戦後まで女性に期待されることは多くなっていく。そのなかで、料理を作ることが「いかに女性にとって家族の食事を作ることが重要であり、やりがいのある仕事か」「女性らしいことか」は一貫して主張さ

れ続け、女性はそれに従ってきた。だが、1950年代後半から伝統的な「女性像」への抵抗が見え始めたことで、家事労働の代表格といえる料理にもそれが反映される。

50年代後半から60年代前半にかけて（郊外に暮らす）アメリカの家庭ではバーベキューがブームになる²⁰⁾。この家庭のバーベキューブームがどのようなものなのかというと、「休日に家の裏庭で男性（父親）が家族にバーベキューをふるまう」というものだ。父親が週に一度、食卓を取り仕切ることで母親は毎日の料理という家事労働の息抜きになるとされ、いつの間にか古典的なアメリカの家族の休日のイメージとなる²¹⁾。

男性も家庭で料理をする動きは現れるようになっていたが、「家族の料理を作ること」自体が「女性らしさ」であったため、男性が作る料理は女性の料理とは明確に違うものでなければならなかった²²⁾。それにより、女性の料理が「毎日の日常的なもの / 仕事 / 私的なもの」とされたのに対して、男性の料理には「イベント / 趣味 / 公的なもの（ショー）」という真逆の線引きがされる。加えて、それには「男らしさ」が求められる。

休日のバーベキューは、普段は料理をしない父親が作るというイベント性、アウトドア調理という趣味の要素、そして家族の前で肉を焼くという「公的なもの（ショー）」という、男性の料理の特徴を持つ。また「男らしさ」の一つは「豪快さ」であった。その上、アメリカで男らしい食の嗜好は「肉」であること、炎の上で調理をすることがアメリカの西部を開拓するカウボーイのイメージを反映²³⁾させたことで、炎の上で塊肉を調理するバーベキューは「男らしさ」と繋がったのである²⁴⁾。

男性が家庭で作る料理は、家族のためというよりも「男らしさ」を追求するためのものだったといえる。そのため、男性の料理は女性に期待される毎日の料理にはならなかった。また、男性がバーベキューをする場所は家の中庭などの屋外であり、下ごしらえのようなキッチンでする作業は女性が行っていた。そのため、男性が家庭で料理をするようになってもキッチンは女性の場所であり続けた。

従来の「女性像」に対する不満が見えてきたことで、マスメディアも今まで通り料理を「女性の活動の中心」として扱えなくなってくる。そして、こ

の「女性像」がフリーダンによって公に批判されたことで、料理は「骨折りな家事労働」の一つとみなされる。だが、家族のために料理を作る役割は女性に課されたままであったし、全ての女性が料理を作る役割を放棄できるわけではなかった。また、全ての女性が料理を「骨折りの家事労働」として捉えていたわけではなかっただろう。チャイルドが活躍し始めたのは、アメリカで「家庭の料理」というものが大きく揺さぶられている時代であった。

VII ジュリア・チャイルドが提唱した料理

チャイルドがアメリカで活躍し始めるのは、アメリカで「家庭の料理」というものが非常に不安定な位置にあった 60 年代前半である。MAFC がベストセラーになったことを受け、チャイルドは 1962 年にボストンの地方公共テレビ局 WGBH の番組に出演し、オムレツの作り方を実演する。チャイルドの実演が好評だったことで、WGBH はチャイルドをホスト役にした料理番組のパイロット版全 3 回を製作・放送した後、MAFC をベースにした料理番組 *The French Chef* シリーズを 1963 年にスタートさせる。チャイルドのユーモアあふれる語り口といった彼女のキャラクターや分かりやすい実演が絶大な人気を得て、TFC は放送開始から僅か 1 年で一地方番組から全国 50 以上の都市で見られる大人気番組に成長する。これにより、チャイルドの存在はアメリカ中の人々に知られるようになる。

チャイルドが支持を得た理由は数多くあるだろう。まず、TFC で見せたチャイルドの確立したキャラクターや、彼女の実演が面白く分かりやすかったことなど、「ジュリア・チャイルド」という人物によるところは勿論ある。また第 35 代アメリカ合衆国大統領ジョン・F・ケネディ²⁵⁾ やヨーロッパへの旅行ブームの影響によって巻き起こったアメリカのフランスブーム、TFC の放送開始時期が多くの家庭にテレビが普及したことで到来したテレビの時代と丁度重なっていたことなど、時代の波にうまく乗れたことは大きいだろう。しかし、チャイルドが幅広く受け入れられたのは、単に彼女のキャラクターや実演が人々にうけたこと、時代の波にうまく乗れたからだけではない。

チャイルドの作る料理は、いわゆる「スクラッチから作る」²⁶⁾料理だ。だが、チャイルドは加工食品や調理家電を利用することも推奨した。現にチャイルドは「Queen of Sheba Cake」（1965年12月18日放送）で、ケーキに使うクリームを作るために「早くできる」という理由で電動泡だて器を使った。チャイルドは料理の全作業をスクラッチから作ることに固執するのではない。クリームをホイップ状に泡立てるような時間も根気も必要とする作業を行うときは、文明の利器を自らも積極的に活用することで「料理人が作りやすいこと」を重視するように示したのだ。

チャイルドの料理の腕はあまり巧みではなかったため、番組内では失敗もあった。しかし、チャイルドは失敗に動じることなく、調理を続け、番組が終了するころにはフランス料理を完成させてしまうのだ。例えば、「The Potato Show」（1963年6月29日放送）でチャイルドはポテトパンケーキをひっくり返すのに失敗し、フライパンから生地をこぼしてしまう。そのときにチャイルドが、「キッチンにいるのはあなた一人だから拾って使っても誰も見ていないわ」と言いながらこぼれた生地をフライパンに戻し、調理を続けたことはTFCのチャイルドの有名な失敗の一つとして挙げられる。また、番組では料理を焦がしてしまったこともあった。だが、これらのチャイルドの失敗はけして珍しいものではなく、誰もが調理中におかしてしまう失敗である。チャイルドは自身の失敗²⁷⁾を、テレビを通して人々に見せることで、料理がうまくいかなくても気にしないこと、失敗しても修復する方法はあることを示した。

これまで「女性の料理」に欠けていたことを、チャイルドが最重要視していたことも見逃せないだろう。チャイルドは実演に自分の好みを取り入れた。「Your Own French Onion Soup」（1962年2月9日放送）でチャイルドは、ワインやオリーブオイル、チーズなどオニオンスープ作りに使う材料に「自分の好み」のものを使い、視聴者に「あなたの好み」のものを使って作ることを促した。当然、TFCで完成したフレンチオニオンスープは、チャイルド好みのスープになり、彼女は「とてもいい匂い」とスープを自賛した。チャイルドは「料理に自分の好みを取り入れること」そして「自分が美味しく食べることを」を当たり前のように行っただのである。

『世界の食文化 アメリカ』のなかで、「七〇年代になってなお家族のなかで世話役をつとめることを選択していた女性たちを六〇年代から支えてアメリカの家族料理を救ったのは、ジュリア・チャイルドかもしれない」と語る研究者がいる²⁸⁾とあるが、チャイルドが支えたのは女性だけではない。TFCは「巨大な魚をさばく」、「肉の部位を説明しながら塊肉を調理する」「豚を丸ごと焼く」など、チャイルドが「豪快」に調理する様を放送した。チャイルドが料理をするときの豪快さは、男性の料理に求められた「男らしさ」を想起させる。

チャイルドの料理は、料理を楽しむという意味では趣味の料理であり、テレビ番組として放送されるという意味では本物のショーである。ここから、チャイルドの料理は男性の料理に近いといえるのではないだろうか。だが、チャイルドが豪快な調理を披露する場合は、屋外ではなく女性の領域とされたキッチンであった。そして、彼女が作る料理は家庭料理なのだ。1966年に発売された雑誌 *TIME* が述べるには、チャイルドの番組は女性だけでなく、男性にとっても純粋な楽しみになった²⁹⁾という。チャイルドは男性にもキッチンで作る家庭料理に興味を持たせ、女性の領域であるキッチンに様々な人を呼び寄せることに成功したのである。

元より、チャイルドにとって料理に女性「らしさ」も男性「らしさ」も存在しなかった。チャイルドのデビュー作の *MAFC* の前書きには

This is a book for the servantless cook who can be unconcerned on occasion with budgets, waistline, time schedule, children's meals, or anything else which might interfere with the enjoying of producing something wonderful to eat.

Written for those who love to cook, the recipes are as details as we have felt they should be so that the reader will know exactly what is involved and how to go about it.

これは、予算、お腹周り、タイムスケジュール、子供の食事、または他に料理をすることの楽しみの妨げになるであろうことを時々には気にせずにいられる、召し使いなしで料理をする人のための本です。

レシピは料理を愛する人のために書かれたもので、何が必要になるか、どう作っていくのかを正確に理解していただけるよう、私たちが考えつく限り詳細に書きました³⁰⁾。

と書かれている。ここからチャイルドが、家庭の料理を作ることはジェンダーや義務によって縛り付けられるものではないと考えていることが分かるだろう。チャイルドはただ紙面で伝えるだけではなく、テレビというマスメディアを利用して自身の料理に対する考えを動きにし、「直接」人々に見せたのだ。

VIII おわりに

チャイルドは料理をジェンダーや義務という柵から開放したといえよう。20世紀に創造され、繰り返された女性像とそれによってジェンダーに規定された家庭の料理はボブズボームが述べた「伝統」そのものだといえる。伝統とされた「女性像」をはじめとする「らしさ」への不満が次第に表出したことで、家庭の料理を作ることが、単なる「骨折りの仕事」と捉えかけられていた。アメリカの家庭料理にとっても激動の時代となる60年代に、チャイルドは、「女性の場所」とされ続けた家庭のキッチンからジェンダーや義務を取りはらい、「料理に大切なことは、料理をすること・食べること込みで楽しむことである」ということをアメリカ中に示した。そして、アメリカの人々に家庭の料理への意識を変革するような働きかけを行ったのだ。

チャイルドはアメリカでいち早く「ジェンダーフリーの場としてのキッチン」を提唱し、男性も女性も等しく全ての人々が受容できるような家庭料理への向き合い方に対する解決策を提示した。それは、料理が好きな人、料理に興味を持つ人は勿論、義務として料理をする人も受け入れるものだったといえるだろう。だからこそ、チャイルドの料理は様々な背景を持つ人々に受け入れられたのだ。

註

- 1) ホブズボームは『創られた伝統』の「伝統は創り出される」のなかで創り出された伝統は「通常、顕在と潜在とを問わず容認された規則によって統括される一連の慣習および、反復によってある特定の行為の価値や規範を教え込もうとし、必然的に過去からの連続性を暗示する一連の儀礼的ないし象徴的特質」と捉えられるとしている。
エリック・ホブズボーム「伝統は創り出される」 pp. 9-29 エリック・ホブズボーム、ステレンス・レンジャー(編)『創られた伝統』前川啓治(訳) 1992 紀伊国屋書店 p. 10.
- 2) Mastering the Art of French Cooking (1963) は、「アメリカの家庭で作れるフランス家 庭料理の入門書」というコンセプトで執筆され、生野菜の盛り合わせからデザートまでを網羅する総ページ数 700 を超えるフランス料理のレシピ本である。
- 3) アメリカの専門的な料理教育を目的とするプロフェッショナルスクール
- 4) ベティ・フリーダン『増補版 新しい女性の創造』三浦富美子(訳) 1997 大和書房 p. 251.
- 5) 原克『アップルパイ神話の時代—アメリカ モダンな主婦の誕生』2009 岩波書店 p. 37.
- 6) 「二〇世紀米国資本主義社会において、いくつかの社会行為が、この資本の換算レートからはずされたのである。そのひとつが家事労働だ」原克『アップルパイ神話の時代—アメリカ モダンな主婦の誕生』2009 岩波書店 p. 38.
- 7) 「経済不況は国民全般に生活に対する不安感をもたらした。そのような時人びとが安堵を求めるのは家族だった」
有賀夏紀 本間千枝子『世界の食シリーズ 12 アメリカ』2004 農村漁村文化協会 p. 184.
- 8) 原克『アップルパイ神話の時代—アメリカ モダンな主婦の誕生』2009 岩波書店 p. 18.
- 9) エレン・キュロス・デュボス リン・デュメル『女性の目から見たアメリカ史』石井紀子他 8 名(訳) 2009 明石書房 pp. 523-524.

- 10) 「料理の指示は女らしさの解釈を創り出し、妻や母のほぼ宗教的な義務として日々の料理を準備することを描いた」

Jessamyn Neuhaus, *Manly Meal and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern*, 2003, Johns Hopkins University Press, p. 269.

- 11) Hollows は「社会学は、女性たちは他人に料理を提供する人という位置に置かれるが、食べること自体との結びつきはこじれたままということを示す」と述べている。

Joanne Hollows, "The Feminist and the Cook: Julia Child, Betty Friedan and Domestic Femininity" pp.33-48, Lydia Martens, Emma Casey Routledge, *Gender and Consumption: Domestic Cultures and the Commercialisation of Everyday Life*, 2007, Routledge, p. 41.

「女性たちが他者のために食事を作ることの意図の1つは喜びを提供することであるが、女性たちは自分自身の喜びを我慢する。女性たちが料理をするのは基本的には男性を満足させるためである」

Nickie Charles Marion Kerr, *Woman, food and families*, 1988 Manchester University Press, p. 153.

- 12) 有賀夏紀 本間千枝子『世界の食シリーズ 12 アメリカ』2004 農村漁村文化協会 p. 196.

- 13) Jessamyn Neuhaus, *Manly Meal and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern*, 2003, Johns Hopkins University Press, p. 191.

- 14) Jessamyn Neuhaus, *Manly Meal and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern*, 2003, Johns Hopkins University Press, p. 269.

- 15) フリーダンは 1950 年代の社会学者や家政学者の調査から「今の主婦は、彼女の母親の時代より、洗濯や感想やアイロンかけにずっと時間を使っている。電気ミキサーを持っている主婦は、持っていない主婦より料理をするのにはるかに時間をかけている」と述べている。

ベティ・フリーダン『増補版 新しい女性の創造』三浦富美子（訳）1997 大和書房 p. 173.

- 16) 20 年代・30 年代の「風潮だった科学信仰から来る家事の科学化・合理化志向」有賀夏紀 本間千枝子『世界の食シリーズ 12 アメリカ』2004

農村漁村文化協会 p. 184.

- 17) 家政学を担う白人中産階級層の者たちにとって、理想とするアメリカの料理がイギリスの料理を祖型に持つニューイングランド地方の伝統的な家庭料理であったため。
- 18) ローラ・シャピロ『家政学の間違い』種田幸子（訳）1991 晶交社 p. 109.
- 19) 「衛生的で栄養価の高い食品の摂取を主張する家政学者や改革者たちは、清潔な工場で生産された加工食品がその基準にかなうと考えた」
有賀夏紀 本間千枝子『世界の食シリーズ 12 アメリカ』2004 農村漁村文化協会 p. 182.
- 20) Harvey Levenstein, *Paradox of Plenty*, 2003, University of California Press, p. 132.
- 21) 『アメリカ文化事典』の「アメリカンホーム」の項には、「休みには裏庭で隣人とバーベキューを楽しむ」ことが第2次世界大戦後に定着したアメリカンホームの家族像として挙げられている。
松本悠子「アメリカンホーム」『アメリカ文化事典』アメリカ学会（編）2018 丸善出版 p. 470.
- 22) 「男性の料理は日々の料理を準備する女性の料理とは全く異なるものとして描写されなければならなかった」
Jessamyn Neuhaus, *Manly Meal and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern*, 2003, Johns Hopkins University Press, p. 217.
- 23) アウトドア料理はアメリカの「西部開拓などの伝統であり、男性の領域であった」
有賀夏紀 本間千枝子『世界の食シリーズ 12 アメリカ』2004 農村漁村文化協会 p. 225.
- 24) テネシー州名誉市民の称号を持つ作家の東理夫は、戦後のバーベキューブームについて「男性の復権というか、戦前の主流であった男性優位社会への回帰というものがあったのではないかと述べている。
東理夫『アメリカは食べる。アメリカ食文化をめぐる旅』2015 作品社 p. 126.

- 25) フランスブームとケネディの関わりは、妻ジャクリーンがフランス好きだったこと、ルネ・ヴェルドンという南フランス出身のフレンチシェフをホワイトハウス専属料理人として迎え入れたことなど、ケネディ自身というよりも彼の周辺によるところが大きい。
- 26) 「スクラッチから作る」……アメリカの表現で「1（または0）から作る」ということ。
- 27) チャイルドの失敗がそのまま放送された理由には、WGBH の予算の問題がある。
1963 年の WGBH は設立間もない非営利の地方テレビ局であったため、テープを余分に使える予算の余裕がなかった。そのため、収録したものをカットしたり、編集したりすることが出来なかったのだ。しかし、TFC では結果としてそれが功を奏したといえる。
- 28) 有賀夏紀 本間千枝子『世界の食シリーズ 12 アメリカ』2004 農村漁村文化協会 p. 226.
- 29) 「アイスクューブを取りに行く以外キッチンに行こうとしなかった男性たちが、純粹な楽しみのためにチャイルド（の番組）を見た」
“Food: Everyone’s in the Kitchen” *TIME* Nov. 25 (1966)
<<http://time.com/4230699/food-everyones-in-the-kitchen/>>（ダウンロード 2018/10/5）.
- 30) Julia Child, Simone Beck, *Mastering the Art of French Cooking*, 2011, Knopf, p. 9. (2011 年に出版された版のものを使用) 日本語訳は拙訳.