

〈原著論文〉

アメリカにおける家政教育の発展とE.H.リチャーズの役割

——シカゴ万国博覧会でのランフォード・キッチン展示を中心に——

広島大学教育学部 柴 静 子

キーワード：E.H.リチャーズ 万国博覧会 ランフォード・キッチン 展示

〔要旨〕

アメリカの家政教育の発展とE.H.リチャーズの役割を考える時、1893年のシカゴ万国博覧会におけるランフォード・キッチンの展示を考察の対象から除外することはできない。本研究ではこの展示の教育的意義を明確にするとともに、展示場で配布された大衆向栄養教育用の一連のパンフレットの内容を検討した。また、展示という教育方法に対するリチャーズの考え方を明確にした。この結果、以下の諸点が明らかになった。

- (1)シカゴ万博におけるランフォード・キッチンの展示は、国内の栄養教育の啓発や増進に効果を発揮した。
- (2)キッチンで即売された栄養教育用冊子は、当時の最先端の栄養学・生理学者が執筆しており、その趣旨は最新の科学の研究成果を日常生活に結びつけることであった。
- (3)リチャーズは、万博が家政学やその教育に及ぼす影響について十分に理解していた。
- (4)リチャーズは、展示の必要性、教育効果、その方法について明瞭な考えを持っていた。

はじめに

アメリカ家政学の母と仰がれているエレン・H・リチャーズ (Ellen H. Richards, 1842-1911) の功績についてはC.L. ハント (Caroline L. Hunt) やR. クラーク (Robert Clarke) が著した伝記¹⁾などに鮮明に記されている。これらによると、リチャーズの功績の範囲は、家政学の体系化並びにその学校教育への導入、消費者運動、環境改善運動、栄養学の普及、女性に対する高等教育の門戸解放など、実に多岐に渡っている。

ところで、わが国において、アメリカ家政学の発展に対するリチャーズの貢献を主題にした研究は、近年、一段と充実し、まとまりのある成果が公表されている²⁾。しかし、リチャーズの家政教育論として集大成された研究は未だ見当たらない。そこで、そのような研究の端緒として、今回はリチャーズがシカゴ万国博覧会 (The Chicago World's Fair, 1893年) に出展したランフォード・キッチン (Runford Kitchen) に焦点を充てて、万博での展示³⁾と家政学の啓蒙活動の関係を明確にするとともに、このキッチン自体やそこで展示・販売された一連の大衆向栄養教育用パンフレットの

内容と教育的意義を把握し、更には展示という教育方法に対するリチャーズの考え方を明らかにした。

なお研究方法は、リチャーズの著作や伝記、ランフォード・キッチン・リーフレット、アメリカ家政学会誌等による文献研究である。

I. シカゴ万国博覧会におけるリチャーズとランフォード・キッチン

(1) リチャーズと女性館

シカゴ万国博覧会は、コロンブスのアメリカ大陸発見400年を記念するという名目で、1893年の5月1日から同年の10月末日までの半年間に渡り、シカゴで開催された。会場はミシガン湖のほとりのジャクソンパークを中心として造成された316万平方メートルにも及ぶ広大なものであった。陳列館の総面積は120万平方メートルに達しており、その規模の大きさではこれまでのどの世界博をも凌駕していた。また、この時も1500人乗りの大観覧車に象徴されるように、様々な大仕掛の趣向が見られ、世界の転換を告げるような新しい試みも数々あった⁴⁾。

さて、シカゴ万博での教育展示は、かつて見られなかったほど広範で完璧だった。展示場である教養館 (Liberal Arts Building) は、約24,000平方メートルに及び、建物の長さは約300メートル、幅は約80メートルもあった。その他の場所にあたる教育展示場も加えると、長さ約300メートル、幅110メートルに等しい面積を占めた。

教育展示に参加したのは26ヵ国とアメリカ32州であった。全米教育協会の報告書には、中でもロシアの展示が最も充実しており興味が湧いたが、とり分け、皇帝一族の女性が後援している慈善施設からの手芸品が最高に価値があるようだ、と記されている⁵⁾。

このように、教養館の質的・量的充実とともに、注目すべきは女性館 (Women's Building) が建築され、各国からの出展物で満たされたことである。

女性館では、アカデミックで専門的かつ産業的な女子教育に貢献している教育機関の展示に対して、かなりのスペースが与えられた。館内を一瞥すると、珍しい看護婦学校の展示物やドイツから送られてきていた女子産業学校の作品、また女性の産業的な仕事に関する中世から現在までの発展を示す歴史研究物などが展示されていた。スペインは、女性の援護で運営されている障害児学校の展示物を送ってきていた。このように女性館は、入場者に教育、芸術、科学等の諸分野における女性の貢献を改めて思い出させるのに十分なものであった⁶⁾。

さて、リチャーズがシカゴ万博において行った教育活動は、公式的には二つあった。一つはランフォード・キッチンの展示であり、もう一つは「家庭勉学奨励協会」を宣伝するための展示であった。シカゴ万博におけるリチャーズには、この2つの展示を成功に導いた功労者という側面と、女性館への出展や万博女性管理委員としての招請を固辞したことで、女権拡張主義者としては認められなかったという側面がある。

シカゴ万博が開催された19世紀末には、女性解放運動が世界的に盛り上がった時期であった。そ

れの象徴とも言える「女性館」での展示や女性管理委員会への否定的な態度は、極端な男女分離主義を唱える女権拡張論者には組しないことを意味していた。リチャーズは、女性館への出展を催促してくる博覧会の幹部に対して、20年前と違って今や女性は十分な権利と義務を持っているから、女性は男性と同じ基準や同じ仕事で自分たちを評価すべきであること、そして男女分離主義は誤りであるように思えるので、いかなる意味でも分離主義と関連をもちたくないという趣旨の手紙を送っている⁷⁾。

女性館への展示問題に象徴的に現れた男女分離主義に対するリチャーズの態度や考え方をことさらに分析することは、初期家政学とフェミニズムの関係を追究する基本的視点として重要であるが、本研究では割愛した。

(2) ランフォード・キッチンの展示

女性館をめぐるリチャーズの態度に不満を抱いた者も、この万博で彼女が計画・運営したランフォード・キッチンの功績は認めざるを得なかったであろう。

ランフォード・キッチンはマサチューセッツ州の展示館として、万博会場の南西端部分に建築された。会場案内地図によると、R-14に位置し、高架鉄道のターミナルが東側に見える会場の南入口に近い所にあつて、東向きに建てられていた⁸⁾。

これは切妻屋根で白い下見板張りの小型の食堂だったが、中に入ると化学実験室そのもので、食物からは栄養を、燃料からは熱を最大限に引き出せるよう設計されていた。壁には、食品の成分を示す掛け図や、栄養に関する名言が掛けられていた。また、人体の化学組成を説明する模型や、食物栄養や衛生に関する参考書などが陳列台に展示されていた。来館者は、実験室のような調理室で料理が出来上るまでの全過程を見ることができたのみならず、30セントで3～4品ついた科学的な食事を味わうことができた。

キッチンへの入館者の主たる目的が、展示物やモデルキッチンを研究したり、科学的な料理を実際に食べることを通して教育的に啓発されることにあつたのか、或いは評判の安くて栄養的な料理で空腹を満たすことにあつたのかは今となっては定かではない。ともあれ、万博開催中の2ヵ月だけで、しかも12時から14時までしか開かれなかつたこの小さな食堂に、合計一万人以上の入場者があつたのである。

ところで、ランフォード・キッチンは、基本的には1890年にリチャーズがボストンに開設したニューイングランド・キッチン⁹⁾と同じ仕様で作られていた。ただし、万博への出展ということで、外国の台所のパネル写真や、リチャーズが尊敬する先駆的な栄養学者でランフォード伯であつたB.トンプソン (Benjamin Thompson : 1753-1814) の全著作、そして彼が考案した様々な調理関係器具のモデルが展示されていた。また、リチャーズと当時の著名な食物・栄養研究者らが執筆した20種類に及ぶ一連の栄養教育用パンフレットがキッチンで展示・即売されたのも万博ならではの光景であつた。更には、昼食券やテーブル上の献立表には、人間が一日に必要なとする蛋白質、脂肪、炭水化物、熱量値の4つの値と、該当の料理一食分を食べることによって摂取される蛋白質から熱量までの値が印刷されていた¹⁰⁾。

このように、リチャーズは万博という絶好の教育の機会を捉えて、国内外の人々に調理方法や台所改善の必要性を訴え、また、ランフォードによる食物・栄養研究の始まりと現在の到達点をリアルに認識させて、その見地から合理的調理方法や台所改善の必要性を訴えた。

さてリチャーズは、ランフォード・キッチン展示を終えて、次の内容の報告書を万博理事会に提出している。

1. 展示の目的は、食物の組成、栄養的見地からの食物の効果的活用法、一定の労働量に対する栄養必要量などについての知識の現状を示すことであった。
2. 展示の中で最も好評だったのは、人間の食物と栄養に関する化学部門の権威者たちによって執筆された大衆向け栄養教育の一連のパンフレットであった。
3. キッチンに展示された図表や書物は見学者の大いなる研究の対象になったし、科学的な調理の成果は、2ヵ月という短期間に約1万人が食したことから推し量ることができる¹¹⁾。

以上のように、リチャーズは、キッチン展示の目的と成果について簡潔に述べている。とり分け成果に関しては、過少評価ではないかと思えるほど控え目に報告しているが、後から見れば、この展示は次のような大きな役割を果たしたのである。

第1は、一般の人が食品の組成や食物と人体との関係について殆ど無知であった時代に、実演を通してそれらの知識を普及させたこと、第2点目は、シカゴ万博において結成された全国家政学会 (American Household Economics Association) がランフォード・キッチンの影響を受けて、貧民地区に公共キッチンを開設することを目標にしたり、またJ.アダムス (Jane Addams) がハル・ハウスにキッチンを開設したように、家政学者やセツルメント運動の関係者に対して、貧困層の食生活改善のための方法的示唆を与えたこと、第3に、カリキュラムの中に家政学を正式に位置づけようと苦慮していた大学関係者に、施設設備の充実が基本的な条件であることを認識させたことである¹²⁾。

キッチン展示のこのような3つの功績のうち、栄養知識の普及に関しては、リチャーズが報告書の中で最も好評だったと記しているところの一連の栄養教育用パンフレットの働きが大きかったと考えられる。一体、これらの小冊子にはいかなる内容が盛り込まれていたのか、また、読者にはどのような影響を与えたのであろうか。ランフォード・キッチンを取り扱った国内外の文献には冊子の詳細について記述されていない。そこで、次章では、リチャーズが編者となり1899年にウィットカム・パロウズ社から出版された、小冊子の集大成である「ランフォード・キッチン・リーフレット¹³⁾」(The Rumford Kitchen Leaflets) を新資料として、冊子の内容を明らかにし、教育的意義について考察したい。

II. ランフォード・キッチン・リーフレットの内容と教育的意義

ランフォード・キッチン入場者に即売された一連の栄養教育用冊子は、人間の食物と栄養研究に関する当時の権威者がこのキッチン展示のために執筆したもので、最終的にはシカゴ万博の成果

として集大成され、「ランフォード・キッチン・リーフレット」という書名で1899年に出版された。この本の目次は表1のとおりであり、20冊の小冊子そのまま第1章から20章までを構成している。また、第1章の前に新しく「序文と案内」が入れられている。

表1 「ランフォード・キッチン・リーフレット」の目次

	(ページ)
序文, 案内, 標語	… 1
1. ランフォード伯と人類への功績	E.H.リチャーズ …… 19
2. ランフォード伯の文献解説	S. ミンス …… 28
3. 味覚の王様	M.H.アベル …… 36
4. 栄養比較	E.アトキンソン …… 38
5. 栄養摂取と呼ばれている外的消化	W.T.セジュウィック …… 45
6. 食物としての水と空気	E.H.リチャーズ …… 50
7. 蛋白質食品の化学	J.J.アベル …… 58
8. 蛋白質食品の消化	R.H.チッテンデン …… 63
9. 毎日の暮らしの中の蛋白質	M.H.アベル …… 68
10. 脂肪と炭水化物の化学	I.レムゼン …… 73
11. 炭水化物の消化と栄養価	W.H.ハウエル …… 80
12. 栄養学における脂肪の位置	M.H.アベル …… 85
13. 学童と学生のための食物	E.H.リチャーズ …… 89
14. 病気予防と治療上の食物の価値	E.H.リチャーズ ……104
15. 急性の病気と栄養状況	F.H.ウィリアムス ……115
16. 低所得者層のためのよい食物	E.H.リチャーズ ……123
17. ニューイングランド・キッチン物語	M.H.アベル ……131
18. 労働者と主婦のための公共キッチン	M.H.アベル ……155
19. 学校給食とレストランに関する公共キッチン	E.H.リチャーズ ……161
20. 諸施設での食事	E.H.リチャーズ ……166

(*The Runford Kitchen Leaflets, Whitcomb & Ballows, 1899, pp.3-4*)

まず、「序文と案内」には、この本の出版目的と次のようなキッチン展示の構成が明記されている。

- ①ボストンのニューイングランド・キッチンで使用している調理器具
- ②科学的な方法で調理され、キッチンで注文できる料理のサンプル
- ③重病人のための食事のサンプル
- ④料理の組成と栄養価とを示したメニュー表
- ⑤食品の重要な事実を教える図表
- ⑥ランフォード伯の発明品
- ⑦ランフォード伯の全著作
- ⑧先端の科学者による栄養教育用小冊子

⑨必要な器具を備えた調理実験テーブル

⑩家庭での使用が望ましい器具や設備

以上に加えて、ランフォード・キッチン・展示は栄養学の成果を反映したものであり、その成果によって日常生活の改善が可能になることを実際に示したものである、と記されている。

さて、ランフォード・キッチン・リーフレットの本文のうち、第1・6・13・14・16・19・20章はリチャーズが著作者である。これらの内容を順に紹介すると、第1章は、ランフォード伯であるB.トンプソンの生涯を、特に栄養学の創始者という視点から綴ったものである。第6章では、体内における水分の役割を明らかにするとともに、人体が必要とする酸素量を算出し、換気の重要性を説いている。第13章では、当時の学童・学生の昼食上の問題を明らかにし、栄養学上望ましい昼食の基準を打ち立てている。また、ボストンの体育師範学校の生徒に1892年の冬から昼食を配送していることを述べ、そのメニューを提示している。第14章では、病気の予防や治療のために必要な蛋白質、脂肪、炭水化物、熱量の値を明らかにしている。第16章では、鶏卵、牛乳、穀類などの栄養価と価格を示しながら、好みで食品を選ぶことを少し押さえて、栄養的な見地から食品を選んで適切な方法で調理すれば、おいしくて安価で栄養的な食事になると説いている。第19章では、子どもの健康維持のためには学校での給食が必要であることを説き、ニューイングランド・キッチンがボストンの9つの学校に安価で良質の給食を配っていることを例示している。第20章では、病院を始めとする各種施設における給食の望ましい方法を明記し、根本的に必要なことは、栄養や調理に関する科学的知識と実際の経験の組み合わせであると説いている。

以上のリチャーズの著述に次いで多いのがM.H.アベル (Mary H.Abel) のものであり、第3・9・12・17・18章である。

アベルはリチャーズを補佐して、共にニューイングランド・キッチンを設立、運営した人物であり、第17章では、このキッチンの必要性、理念、実施状況、将来の展望について記している。翻って第3章では、栄養を重視した料理は、大衆の好みという厄介な問題のために普及に失敗しがちなことを念頭に置いて、栄養と味覚の葛藤をお話し風書いている。第9章では、ボイドやアトウォーターが提唱している炭水化物、脂肪、蛋白質の一日当たりの所要量に基づいて、何をどのくらい食べればそれが満たされるのかを明らかにしている。第12章では、脂肪の持つ栄養的特徴について述べ、身近な11の食品中の脂肪の割合を例示している。第18章では、ドイツ、フランス、イタリアなどヨーロッパの公共キッチンを紹介した後、ニューイングランド・キッチンに言及し、これが予想外に伸び悩んでいる原因について考察している。

以上の通り、前述のリチャーズと、このアベルの著作が12の章を占めている。残りの8章のうち、第2章のS.ミンス (Susannah Mins) によるランフォード伯の著作物の解説を除いた7つは、当時の最先端の栄養学研究者によって書かれたものである。

第4章の「栄養比較」は、「栄養の科学 (The Science of Nutrition)」の著者であるE.アトキンソン (Edward Atkinson) が執筆したもので、生命維持と労働のために必要な食料費を地区別に算出している。

第5章の「栄養摂取と呼ばれている外的消化」は、マサチューセッツ工科大学の生物学教授であるW.T.セジュウィック (Wm.T.Sedgwick) 博士が執筆したものである。その内容は、消化は胃の中で行なわれているものであるから、毎日の調理は単に美的なものを目ざすのではなく、生理化学的な観点から行なうべきである、というものである。

第7章の「蛋白質食品の化学」は、ジョーンズ・ホプキンス大学の薬学教授であるJ.J.アベル (John J.Abel) 博士が執筆したものである。蛋白質は水に次いで体を構成する大きな物質であり、炭素、水素、窒素、硫黄、酸素から成り立っている、という内容である。

第8章の「蛋白質食品の消化」は、エール大学の生理化学教授であるR.H.チッテンデン (R.H.Chittenden) 博士の執筆である。内容的には、安価だが堅い肉の切れ端でも調理次第では柔らかい肉と同じ程度に消化され、栄養を引き出すことができるということと、一般的に植物蛋白よりも動物蛋白の方が消化がよいという2点が主である。

第10章の「脂肪と炭水化物の化学」は、ジョンホプキンス大学の化学教授であるI.レムゼン (Ira Remzen) 博士が執筆したものである。脂肪にアルカリ液を反応させると石鹼とグリセリンができるなど、脂肪の化学変化について記すとともに、炭水化物がその組成から、ブドウ糖、蔗糖、セルロースの3群に分かれることを示している。

第11章の「炭水化物の消化と栄養価」は、ジョンホプキンス大学の生理学教授であるW.H.ハウエル (W.H.Howell) 博士が執筆したもので、炭水化物の化学式や種類について述べた後、でんぷんは調理して食べると消化が良いことを指摘している。

第15章の「急性の病気と栄養状況」は、ボストン市立病院所属のF.H.ウィリアムス (Francis H.Williams) 薬学博士が執筆したもので、病気の際には、工業的に作られたものではなく、身近な食品の栄養的価値を知ってそれを利用することの必要性が説かれている。

以上のように、ランフォード・キッチンで展示即売された20冊の大衆向栄養教育用小冊子は、2冊がランフォード伯の栄養学者としての業績をとりまとめたもの、11冊が最新の栄養学の成果を分かりやすく報告したもの、5冊が公共キッチンの設立と学校給食の発展について述べたもの、そして残りの2冊が味覚ではなく栄養学的見地から食物を選択することの必要性を主張したものである。

冊子の構成を見ると、当時、栄養学が急速に発展してきており、その成果を市民生活に反映させることの必要性が強く認識されていたこと、しかしながら大衆の間では、栄養よりも味覚が食事を支配していたこと、栄養的な食事は大衆の家庭に入り込む前に公共キッチンや学校給食を通して普及しつつあったことが分かる。

このような冊子の最も大きな教育的意義は、栄養学の研究と社会への普及の現状を展示という手段で大衆に知らせる際の有力な補助教材となったのみならず、展示収量後は、独自に家庭や施設の食事改善の手引になったことである。リチャーズは、大衆向きの一般的な小冊子がテーマや内容面で科学的なものからかけ離れている、と批判している¹⁴⁾が、シカゴ万博で自らが配布した小冊子こそは、科学的な知識を日常的な言葉で大衆に伝える試金石でもあった。

Ⅲ. 家政学発展の場としての万国博覧会とリチャーズ

これまで、シカゴ万博におけるランフォード・キッチンの展示や配布小冊子を中心に考察を進めてきたが、ここでは、リチャーズが家政学発展の場として万国博覧会をどのように捉え、利用したかという点について明らかにしたい。

(1) 家政学の発展と万国博覧会

リチャーズは、「展示と家政学」という小冊子の中で、次のように述べている。

「普通に見れば、家事科学の発展は突発的で偶然に起こった意外な出来事のように思えるかも知れない。しかし、その発端には1876年のフィラデルフィア万博がある。この時アメリカは、料理技能や住居設備、室内装飾などにおける自らの欠陥に目覚めた。これらの欠陥は、家庭管理において科学的で幅広い知識が必要であることを明示していた。(中略) 家庭管理の分野で逸早く発達したのは調理の方面である。それ以来、家事科学は主に食物の知識を意味するようになった。シカゴ万博ではランフォード・キッチンを出展したが、それはマサチューセッツ州の支援下で行われた。この展示において、科学的原則を実際に説明したことは、教育における調理の位置と重要性に関する世界的な考えを修正した。その一方、キッチンの展示が表立って、その他の家政学の分野が否定されるという危険性が明らかに見られた。そこで、セントルイス万国博覧会 (Exposition at St.Louis, 1904) においては、レイクプラシッド会議などの開催中に発展した広い範囲の題材を展示することに決めた。これはメアリー・ロウエル・ストーン・家政学展と名づけられ、準備された。」¹⁵⁾

以上、リチャーズは、①家事科学発展の端緒がフィラデルフィア万博にあること、②シカゴ万博でのランフォード・キッチンの展示には功罪があり、罪としては、家政学の諸分野の万遍無い展示とはならず、調理・栄養学分野が突出したこと、③セントルイス万博では、シカゴ博の反省を込めて、家政学の広範な分野の展示を行うことに決定した旨を明示している。

リチャーズの以上の認識には誤りはないが、フィラデルフィア万博と家政学の発展についてはもう一点、顕著な関係が見られる。それは、同万博において、ロシア・システムと呼ばれるデラ・ヴォス (Della Vos) 考案による工場実習方法に深い感銘を受けた J.D.ランクル (John D.Runkle) が、マニュアル・トレーニング運動を始めたことである¹⁶⁾。やがてこのマニュアル・トレーニングという考え方は、家庭科の有力な教科理念としてレイクプラシッド会議でも論議されるようになった。

また、シカゴ万博と家政教育の発展に関しても、P. モンロー (Paul Monroe) の次のような見解がある。

「スウェーデンやヨーロッパの学校から展示物が出された1893年のシカゴ万博は、裁縫が学校の教科として定着するための推進力となった。同年の秋には、ニューヨーク裁縫学校連盟が結成され、裁縫の教育課程、指導方法、技能訓練に関する情報提供を行った。また会議や展示会を開催したり、出版物を発行した。この連盟は全国協会に発展し、アメリカ全土の各段階の学校における裁縫教育に大きな影響を与えた。1901年にこの協会は役割を終えたとして解散した。というのは、ドメス

ティック・アートが全国の教育機関において、授業の一部となってきたからである。』¹⁷⁾

このように、裁縫教育の発展の契機がシカゴ万博にあったとすれば、この万博は家政学の二分分野である食物と被服領域の双方に対して大きく影響を与えたということになる。

さて、前述したようにリチャーズは、シカゴ万博におけるランフォード・キッチン展示の突出を反省し、次のセントルイス万博ではこのキッチンの展示を最小限に押えた。以下では、セントルイス万博に出展したメアリー・ロウエル・ストーン展とリチャーズの係りについて述べる。

(2) メアリー・ロウエル・ストーン展とリチャーズ

1904年の5月から11月にかけてセントルイスで開催されたルイジアナ買収100周年祈念万国博覧会において、メアリー・ロウエル・ストーン家政学展は、教育社会経済館の南側の入口附近の一角を占めて行われた¹⁸⁾。

この家政学展は、家政学に対する大学卒業女性の貢献をまとめるということが発端になった点と、万博の2年程前から各地で展示活動を行い、最後に万博に持ち込まれたという展開が特徴としてあげられる。

展示の目的は、健康水準を上げるために、また骨の折れる単純な仕事を軽減して家政管理における時間と金銭と労力に対する最大の満足を得るために、いかに科学を日常生活に応用できるかを示すことにあった。従って、住宅構造、家具、食物、衣類、農場管理に関する実例の展示に重きが置かれた。

さて、セントルイス万博に至るまでのメアリー・ロウエル・ストーン展の足跡を追うと、まず1902年3月の「大学女子卒業生ポストン支部会」での展示に始まり、同年10月にボストンで開催された機会博覧会で展示された後、ワシントンでの「大学女子卒業生の会」の年次大会に運ばれて、より特色づけされた。この後、バルモチア、フィラデルフィア、トレントン、ニューヨーク、シカゴなどの様々なクラブや教育機関で展示され、最終的には万博に送られた¹⁹⁾。

万博以前のメアリー・ロウエル・ストーン展は完全なものではなかったが、科学と日常生活に応用するという方向性が打ち出されていたため、家屋の設計、換気の設計、床の敷物、栄養素と価格を計算した献立の実例などが展示された²⁰⁾。最後のセントルイス万博への出展に当っては、これらの展示物の他に多くのものが加えられ、表2のような構成になった。

さてリチャーズは、メアリー・ロウエル・ストーン展の展示責任者にはならなかったが、ランフォード・キッチンは出展した。同キッチンがどのように展示されたのかは諸資料を精査しても明記されていない。恐らく、シカゴ万博時とは比べようもないほど小さなスペースに納められたに違いないことは、表2の展示構成内容から推測できる。

万博における家政学部門の展示で、ランフォード・キッチンの占める位置が小さくなったのは、家政学のその他の諸分野が急速に発展を遂げたからである。シカゴ万博においては家政学者の代表としてキッチンの計画と運営を取り仕切り、多大な榮譽を得たりチャーズであったが、11年後のセントルイス万博での役割は少なかった。ただ、「リチャーズの信念」と題された家政学の定義づけに関する4項目の評判は高く、これが印刷された小さなカードを希望する者は後を絶たなかった、と

伝えられている²¹⁾。

表2 メアリー・ロウエル・ストーン展の構成

(第1部門)		
住居に応用したホームエコノミックス	—住宅設計, 室内装飾の写真, 換気を考えた窓, 床の敷物, 織物の見本と洗濯の効果, 洗濯仕事の浪費に関する3つの例示	
(第2部門)		
食物に応用したホームエコノミックス	—食事, 図, <u>ランフォード・キッチン</u> , スウェーデンのキッチン	
衣類に応用したホームエコノミックス	—原材料からの発展	
ホームエコノミックス教育	—住宅模型, 間仕切りのデザイン・学校での美術工芸, 大学の業績	
家庭管理	—食事計量用品, 住宅のためのカードカタログシステム, 20世紀の家計簿	
農場管理	—水の色についての実証例	
参考文献	—住居の能率	
諸機関におけるホームエコノミックス	—大学祭, パリ万博の一部	

(Mary Lowell Stone Home Economics Exhibit, *L.P.C. Proceedings of the 5th*, p.59)

IV. リチャーズが提唱する家政教育方法としての展示

(1) 展示に関するリチャーズの見解

これまで見てきたように、リチャーズは、万国博覧会における展示が家政学の発展に大きく寄与することを明瞭に意識していた。万博は、「世界の文化の紹介と出会いの広場であり、人類の知識と技術の交流の場でもある。各国で生み出され開発された人間英知の所産を展示し、それを通じて自らの文化を語るとともに、他国の文化を識り、それに学び、文化の壁と国の境を越えて成り立つ、小型の世界の縮図である²²⁾」といわれる。前述したように、フィラデルフィア、シカゴ、セントルイス万博の展示を通して、家政学は世界と交流し、学問的成長を遂げた。

さて、ここで明確にしたいのは、万博のような大がかりな展示はもとより、身近な一般的な展示に至るまで、展示という教育方法をリチャーズがどのように意義づけていたか、ということである。

リチャーズは著作である「優境学」(Euthenics: the Science of Controllable Environment, 1912)において、展示の意義や方法について詳述している。リチャーズは、機械の発明によって現代社会が急激に発展し、その結果、人々は混乱し、善悪の概念を心にありありと描くことができなくなっていると見る。また、成人は大きく育った子供に過ぎないから、自分自身を理解するための何か確かなものを必要としていると言う。そしてこのような大衆に対しては、なぜかという説明の前に、いかにということを見せるのが賢明であり、特に現状を示している展示はしばしば人に衝撃を与えて注目を引くことができる、と考える。更に展示は現状の欠陥に対して、以前には思いもつかなかったような単純な救済策を示唆することができて現状を改善する力となるが、効果を上げるためには

実証的なモデルを陳列すべきである、と説く。リチャーズは、展示を中心として他の手段も利用しながら、それまで専門家だけが独占していた科学的知識を大衆の手の届くところに持ってくるべきだ、と考えていた。

それではリチャーズは、大衆のためにどのような展示が必要と見なしていたのだろうか。まず、博物館については、これは常設されねばならず、館内では明確な目的を持った一連の展示が準備されるべきである、と主張する。また、保健省もそれ自体の意義や業務を大衆に知らせるための展示を行うべきである、と言う。そして方法的には当時、商業界で盛んに利用されていた広告や展示の方法に学ぶべきだと考えていた。また、エクステンションサービスの一環として、学校は市民を対象に公開講座を開いたり、冊子を発行するだけではなく、科学や芸術の研究成果を展示すること、更には行政が移動展示することを推奨していた²³⁾。

以上のように、リチャーズにとって展示とは、家政学の成果を家庭に運び込む馬車の役割を果たす家政教育方法のうちでも、最も強力なものとして位置づいていた。

(2) 講義・実習を組み込んだカンタブリジア家政学展の卓越性

前述したように、リチャーズは、展示という教育方法の力を強く信じており、また実際に2つの万博にキッチンを出展し、少くともシカゴ万博では大成功を収めたことから、その理論と実践は否定できない。しかし、シカゴ万博閉幕の僅か2ヵ月後にマサチューセッツ州ケンブリッジ市の女性クラブであるカンタブリジアクラブが開催した展示は、今日から見ても高く評価できるもので、家政学展の理想的な姿を示唆していた。

カンタブリジアクラブ家政学展の目的は、物品の展示により家事に対する最近の工夫と応用をできるだけ多く見せることであった。展示場の様子についての詳細は省略し、この展覧会の大きな特徴である場内での家政学講義・実習について述べたい。

表3 カンタブリジア家政学展の講義内容と担当者

曜日	月	火	水	木	金	土
午前の部	モデルキッチン、家具、水、掃除などについての形式ばらない話 (M. マックブライド)					キッチン ガーデンの 実習 E.S.ダンフォース Z.G.グラント S.クーリッジ
午後の部	/	子どものための食品 (E.M.チャップマン)	病人のための食品と調理 (M.ベルチャー)	朝食の調理 (E.K.バラー)	市場調査 (A.パロウ)	すり切り計量の料理 F.F.ファーマー C.J.ウィル
夕方の部		住宅衛生 (M.B.トッピン)	アラジンオープンの可能性 (E.C.ライス)	電気の熱エネルギーへの変換 (H.G.オニール) 調理用ガス (A.パロウ)	公立学校へのクッキングの導入について S.B.ケイブ J.S.マーフィー	/

(A Exhibit in Household Economics, *New England Kitchen Magazine*, Vol.1, No.1, pp.20-26)

表3のように、この家政学展ではドメスティック・エコノミーの全領域をカバーするような講義・実習が1週間を通して行われた。講師は著名な家政学者や実践家であり、聴衆を引き付けた。この企画の最終的な目的の一つは、公立学校に調理を導入する契機を作ることであり、そのためにこの領域の学問がどの程度進展しているのかを人々に周知させる必要があった²⁴⁾。

ところで、このような講義、実習を組み込んだ家政学展についてリチャーズは言及していない。しかし、展示場へ足を運んだ人々を教育しようとするならば、視覚に訴えるのみならず、講義や実習に参加させて啓蒙する方法が最良であろう。仮にカンタブリジアカラブ家政学展と対比させてランフォード・キッチンの展示を再評価するとすれば、展示会場で講義や実習を行うことによって、教育効果を高めるという発想が見られなかった分、差し引いて考えねばならないだろう。

おわりに

本稿で論じたように、リチャーズは展示という教育方法を家政学の発展や啓蒙活動のために大いに利用した。シカゴ万博におけるランフォード・キッチンの展示やそこで配布された大衆向栄養教育用冊子は、当時の栄養学の著しい発展とそれの家庭への応用を、目に見える形として大衆に提示したものであった。

シカゴ万博当時の展示に関するリチャーズの考え方は、カンタブリジア家政学展の理念と方法から見れば決して完璧ではなかった。しかし、展示が家政学の科学的成果を家庭に普及させる最も適切な方法であるという認識と、展示を補強する手段として、科学的な内容を日常生活と結びつけて分かりやすく表現したものを必要とするという信念をもって、優れた成果をあげたことは高く評価できる。

注

- 1) リチャーズの伝記のうち翻訳されているものには、「C.L.Hunt, *The Life of Ellen H. Richards*, American Home Economics Association, 1958 (小木紀之・宮原祐弘監訳『家政学の母 エレン H. リチャーズの生涯』家政教育社, 1980)」と「Robert Clarke, *Ellen Swallow, Follett Publishing Company*, 1973 (工藤秀明訳『エコロジーへのはるかな旅』ダイヤモンド社, 1986)がある。なお前者の初版本は1912年に Whitcomb & Barrows 社から出版されており、本論文ではこれを使用した。
- 2) 代表的なものとしては、今井光映・紀嘉子著『アメリカ家政学史ーリチャーズとレイク・ブラシッド会議』(光生館, 1990)があげられる。
- 3) 展示とは、一般的には、その方面の資料を並べて人々の参考に供することを言うが、本論文では、展示を補強するような諸活動、例えば、ランフォード・キッチンで調理された料理の陳列やそれらの提供までを含めて広義に展示を解釈した。

- 4) 石附実『世界と出会う日本の教育』教育開発研究所, 1992, 99~101頁。
- 5) S.H.Peabody, *The Educatinal Exhibit at Columbia Exposition, NEA Addresses and Proceedings*, 1894, pp.60~61.
- 6) J.Eaton, *The Exhibit of Education at the Columbian Exposition, NEA Addresses and Proceedings*, 1894, p.519.
- 7) R.Clarke, *op. cit.*, p.157 (工藤訳, 193~194頁).
- 8) ニューイングランド・キッチン は、リチャーズと協力者である M.H. アベルの努力で、1890年1月、ボストンのプレザント通りに開設された。この公共キッチンの目的は、安価な食材料を使って科学的に調理された、良質で栄養のある食物を貧困層に提供することにより、これらの人々の食習慣を向上させることにあった。まるで化学の実験室のように整然としたキッチンから、栄養的には申し分のない科学的な料理が生み出されたが、「体のためになるから食べるのではなくて、食べたいから食べるのだ」という人々の頑固な考え方や味の問題のために、次第に苦境に追い込まれ、閉鎖への道を辿った。しかし、この試みは全く失敗だったわけではなく、基本的な考え方や技術は、シカゴ万博でのランフォード・キッチンの展示、そしてボストンの公立学校における学校給食事業へと発展したのである。
 なお、このキッチンに関しては、リチャーズの2つの伝記や、ランフォード・キッチン・リーフレットの一部に詳述されているほか、柴静子「アメリカにおける家政教育の発展と E.H. リチャーズの貢献 (第1報) —ニューイングランド・キッチンとランフォード・キッチンの果たした役割 (佐賀女子短期大学紀要第21集, 1987)」にも詳しい。
- 9) “*The Chicago World’s Fair of 1893* (Dover Publications, 1980)” 所収のシカゴ万博会場地図で同定した。
- 10) 柴静子「アメリカにおける家政教育の発展と E.H. リチャーズの貢献 (第1報) —ニューイングランド・キッチンとランフォード・キッチンの果たした役割」, 『佐賀女子短期大学紀要』第21集, 1987, 23~26頁。
- 11) C.L.Hunt, *op.cit.*, pp.221~223 (小木・宮原監訳, 229~230頁)。
- 12) 柴, 前掲書, 26頁。
- 13) E.H.Richards, *The Runford Kitchen Leaflets*, Whitcomb & Barroes, 1899.
- 14) E.H.Richards, *Euthenics: The Science of Controllable Environment*, Whitcomb, 1912, p.124.
- 15) Exhibit and Prizes, *Journal of Home Economics* Vol.3, No.4, 1911, P.397.
- 16) 世界教育史研究会『世界教育史体系32 技術教育史』講談社, 1978, 391頁。
- 17) P.Monroe, *A Cyclopedia of Education* Vol.3, The Macmilan Company, 1912, p.322.
- 18) H.Meisenbach, Report from Many Lowell Stone Home Economies Exhibit, *L.P.C. Proceedings of the 6th*, 1904, p.30
- 19) Mary Lowell Stone Home Economies Exhibit, *L.P.C. Proceedings of the 5th*, 1903, p.58.
- 20) *op. cit.*, 15), p.399.

- 21) K.E. Baldwin, The AHEA Sage Part III, *Journal of Home Economics* Vol.38, No.6, 1946, p.345.
- 22) 石附実「万国博覧会と教育」【比較教育史の総合的研究】昭和54年度科研研究成果報告書, 1980, 1頁。
- 23) E.H. Richards, *op. cit.*, 14), pp.117~124.
- 24) A Exhibit in Household Economics, *New England Kitchen Magazine* Vol.1, No.1, 1894, pp.19~26.

(改稿受理 1995年3月10日)

[abstract]

The Development of Home Economics Education and the Role of E.H. Richards by the Exhibit of the Rumford Kitchen at the Chicago World's Fair of 1893

Shizuko Shiba
Hiroshima University

When we consider the development of home economics education in the US and the role of E.H.Richards,the exhibit of the Rumford Kitchen at the Chicago World's Fair of 1893 should be remembered.

It was intended by this paper to make explicit the educational meanings of the exhibit of the Rumford Kitchen,the contents of the series of leaflets prepared for the kitchen and the ideas of Richards on the exhibit as the home economics educational method.

After the examination of resorces and documents,the following points are revealed.

- (1) The exhibit of the Rumford Kitchen at the Chicago World's Fair was effective in developing and promoting the nutrition education in the US.
- (2) The series of leaflets were written by authorities of nutrition, and their aim was to link the results of science study with daily living.
- (3) E.H.Richards was able to understand the effects of world's Fair on the developemnt of home economics and its education.
- (4) E.H.Richards possessed a firm faith to the needs, effects and methods of home economics exhibit.