

1926 (大正15) 年制作。『婦人世界』新年号付録。
 実・賢治之日本料理雑誌 第 1 巻第 1 号。縦 50cm×横 80cm。
 『献立の料理の説明は今年中の婦人世界で説明してあります』
 とあり、本誌連載の双六企画であることがわかります。



第4回 絵双六に魅せられて



原案=吉田修 写真=藤崎 忠

實用お料理 献立漫画 双六

1926 (大正15) 年



主婦向けに二年間の献立を紹介した大正時代の双六です。情報量の多さ、季節性、庶民性、ユーモラスな漫画など、おもしろい双六の要素がすべてつまっています。朝・昼・夕、週七日、二か月分、二五種類の献立が書きまわっています。しかし、誤解してはいけません。これは確れの献立なのです。大正ロマンの香り漂う時代背



悪阻の四月
 悪阻の悪糧に代わって米とぎまするかりモダンな旦那様。葱の味噌汁と三つ葉のお返しならば奥様も食べられることでしょう。



上がり
 振出しは1月の繰入りの高砂。12月の「御寒出立」を経て、上がりは一寒田舎の義成です。紅茶にフルーフやケーキが盛られています。

文・監修 吉田修
 よしだ・おさむ 1954年生まれ。息巻和工芸出身。全国求人情報協会常務理事、NPO キャリア支援ネットワーク広報部長、和文文化協会常任委員を務めるかたわら、雑誌『双六』編集長として双六の発展に研究・発信に取り組む。公式HP=http://www.sugoroku.net/index.html

景の中で、都会の先進的な家族の食事を描いています。当時の庶民は、ライスカレーや牛のシチューが月一回でさえ食べられる食糧事情ではありませんでした。「一人一日当たりの米の消費量は四〇〇g、現在二五〇g」、栄養士の見立てでは「たんぱく質、脂質が少なめの献立」だそうです。足りない栄養分は野菜、芋類、雑穀で補っていました。お膳が一杯になることが何よりも優先されたのです。現代の中高年にはこれくらいがいいのかもしれませんが、ちなみにこの年は、第一次若槻内閣が成立し、日本放送協会が設立され、高野フールツパーライが営業を開始し、明治ミルクチョコレートが発売されました。

2018

3
 MARCH

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21 春分の日	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31