

1926 (大正15) 年制作。「婦人世界」新年号付録。
 案：實業之日本社編集部、画：藤本斥夫。縦55cm×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、本誌運動の双六企画であることがわかります。



所蔵=吉田修 写真=鶴崎燃

文・監修 **吉田修**
 よしだ・おさむ ●1954年生まれ、鳥根県松江市出身。全国求人情報協会常務理事、NPOキャリア権推進ネットワーク広報部長、和文化教育学会会員を務めるかたわら、築地双六館館長として双六の蒐集・研究・制作に取組む。公式HP=<http://www.sugoroku.net/index.html>

上がり
 振出しは1月の嫁入りの高砂や。12月の「御芽出た」を経て、上がりは一家団圓の食卓です。紅茶にフルーツやケーキが並んでいます。



實用お料理 献立漫画 双六

1926 (大正15) 年



主婦向けに一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、一二月分二五二種類の献立が書き込まれています。しかし、誤解してはいけません。これは憧れの献立なのです。大正ロマンの香り漂う時代背

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 (現在一五〇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。お腹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ない。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、高野フルーツパーラーが営業を開始し、明治ミルクチョコレートが発売されました。



悪阻の四月
 悪阻の奥様に代わって米とぎをするかなりモダンな旦那様。葱の味噌汁と三つ葉のお浸しならば奥様も食べられることでしょう。