

## 第11回 企画展示

# 香川綾の調理教育



香川綾 70歳ころ



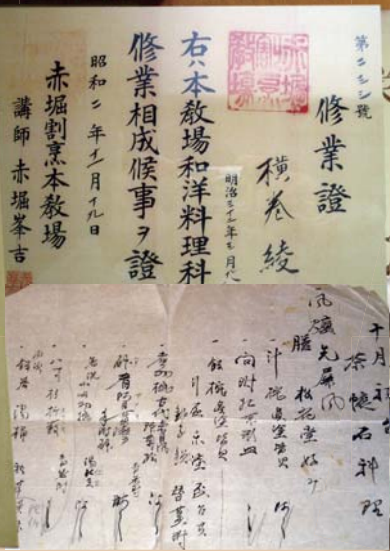
香川昇三 40歳ころ

INFORMATION

香川昇三・綾記念展示室  
(女子栄養大学坂戸校舎 4号館 2階)

【開館日時】  
月～金曜日 9時 10分～17時  
土曜日 9時 10分～12時

TEL 049-284-3489



### 希望の春

東京に戻った綾は、昭和21年、復刊した「栄養と料理」1・2月合併号に「希望の春」を書いて、復活を宣言した。焼け崩れた鷲籠町の校舎にベニヤ板を貼って学園を再開した。昭和22年女子栄養学園は二年過程の栄養士養成施設となった。終戦後、各地から戻ってきた卒業生たちも、物資の乏しい中、工夫して、研究に、学園の再開に、力を合わせた。当時、メートル法が採用されていたが、従来の尺貫法も使われ、更に、アメリカからヤード・ポンド法もはいつてきた。料理のメジャーがばらばらでは健康の基となる美味しい料理をひろめることができない。医学や科学のようにメートル法に統一しようと、昭和23年カップ200cc、スプーン30cc、15cc、5cc、を製作した。しかし普及のためには種類は少ない方がよいと、大匙15cc、小匙5cc、の二種にし、放送、授業などを通じて広まっていた。

綾は、短期大学申請を決意し準備する中で、東大在局時代からの研究を進め論文をまとめ、昭和24年博士号を取得した。

昭和25年、奇跡のように駒込に新校舎が完成し、女子栄養短期大学が開学した。学生も先生も戦争で失ったものを取り返したいと意欲的で活気に満ちていた。広く一般の人にも栄養への関心を高めてもらおうと、昭和26年には初めて「栄養展」を開催した。

### 綾先生の教育

花嫁修業にお料理を習いたいと入学した女子栄養学園では、午前中は生化学、栄養学、有機化学、食品学などの授業、午後はお料理の実習でした。田中米先生に家庭料理を、綾先生にはご飯の炊き方、みそ汁の作り方などの基本調理と調味パーセントを教えていただきました。「食べることの大切さ」を身に着けたおかげで、家族が健康に暮らせ、料理記者歴も半世紀以上になります。かつて、勉強させられたと思っていた、難しい生化学や有機化学が健康に直結していることも今では理解できます。

綾先生の考えられた料理カールド、四群点数法、調味パーセントは難しい計算をしないで、日々の食生活に生かされます。

綾先生の教育、正しい食生活を身に付けた卒業生は高齢になっても健康で澁澂としています。全国各地、海外でも、多くの卒業生がこの学園で学んだ「栄養と健康」の精神を伝えようと、活躍しています。これは香川昇三・綾先生の教育の正しさの証明です。

1942(昭和17)年 女子栄養学園本科卒業  
岸朝子  
元「栄養と料理」編集長  
元香友会会長