

十五年戦争期の女子専門学校「家事」試験問題

白川 哲郎

要旨

1926 (大正 15) 年に開校した樟蔭女子専門学校は、1929 (昭和 4) 年 5 月、その年 3 月の第 1 回卒業生から中等教員免許の無試験による認定取り扱いの許可を得た。樟蔭学園に遺る『検定ニ関スル試験問題集』は、それに関わって実施された試験問題の控えを綴ったものである。本稿は、そのうち家事の免許を認められた家政科の試験問題を紹介し、若干の検討を行ったものである。

検討の結果、家政科のいくつかの科目では当時の経済状況や戦況を反映する試験問題が出題されており、また、当時の歪んだ“日本と日本人の優越性”認識に基づいた出題がなされている科目が存在したことも知られた。加えて、実用的な科目であるが故に、戦時下の物資や食糧が不足する状況下において、それに対処し得る知識や技量を問う、実践的な出題がなされている事例についても指摘した。

以上のように本稿では、実用的な科目が比較的多くを占める家政科の試験問題について、十五年戦争の影響を具体的に明らかにした。

はじめに

本稿では、昨年度紹介した樟蔭女子専門学校 (以下、「樟蔭女専」と記す) 国文科の試験問題に引き続いて¹⁾、樟蔭女専家政科の試験問題を紹介する。

ここで紹介する試験問題は、樟蔭学園に遺る『検定ニ関スル試験問題集』 (以下、『試験問題集』と記す) に載せられているものである。前稿でも述べたように²⁾、この『試験問題集』は、1929 (昭和 4) 年、樟蔭女専に認められた中等教員免許無試験検定取り扱い認可に基づき、1929 年から 1949 (昭和 24) 年までの間、中等教員免許を申請するに際し、毎年文部省に添付書類として提出された試験問題の控えを綴ったものである。

樟蔭女専は、1925 (大正 14) 年 12 月に設置認可を受け、翌年 4 月に開校した。家政科は、国文科・技芸科とともに開校と同時に設置された学科であり、1944 (昭和 19) 年に保健科と育児科の二つの学科に改組されるまで続く、樟蔭女専の中核をなした学科である。1929 年の中等教員無試験検定取り扱いの認可に際して、家政科には「家事」の中等教員免許が認められた。樟蔭女専家政科における試験問題を検討することで、当該期の「家事」教員に求められた素養、また同時に、樟蔭女専における家政関連科目の教育内容の一端を垣間見ることが可能であろう。

以下、1928 (昭和 3) 年度から 1945 (昭和 20) 年度³⁾ までの家政科関係各科目の試験問題を一覧として示す (後掲「表 検定試験問題 (家政科) 一覧」参照)。なお、本稿では『試験問題集』の記載にしたがって年度に基づいて表記するが、実際に試験が行われたのは表記の年の年度末、すなわち翌年の 2 月から 3 月初頭であることに注意されたい。

「家事」試験問題に関する若干の考察

1) 戦争と試験問題

対象とする時期の試験問題において、「裁縫」（「和裁」「洋裁」を含む）「割烹」「洗染」や住居学的な「家事」など、実技を含む実用的な科目が比較的多数を占める家政科の試験問題でも、国文科の試験問題について指摘したように⁴⁾、十五年戦争の影響を指摘することができる。1944年度の試験科目数や1945年の「教育（教育実習）」に関わる点を除き、できるだけ前稿と重複しない範囲で注目点を指摘したい。

まず、戦争だけではなく、広く社会状況を反映しているのが、「家事経済」という科目である。

この「家事経済」が試験科目として登場するのは1934（昭和9）年度が最初であるが、おそらく科目そのものの性格もあって、その時点から国民経済と貯蓄との関わりが出題されている。そして1936（昭和11）年度になると、政府予算の急激な膨張が家計に及ぼす影響と主婦がそうした状況に対処する際の注意点が問題にされている。これは当時の広田弘毅内閣が、1937（昭和12）年度の予算約30億4100万円のうち、その半分に近い約14億900万円を軍事費にあてるといって、極めて極端な軍事費優先の予算を決定したことを反映したものと考えられよう⁵⁾。そして1937年度第三問では、「現時ノ如キ非常時局ニ際シ主婦ハ家事経済上如何ナル態度方策ヲ以テ之ニ臨ムベキヤ」なる問題が出題されており、「非常時局」という語が目を引き。1937年7月の盧溝橋事件を契機として勃発した日中戦争、そしてその遂行のために当時の近衛文麿内閣が決定した国民精神総動員運動の開始といった、この時期の一連の社会状況を反映する出題であることは明らかであろう⁶⁾。

このように「家事経済」（1938（昭和13）年度のみ「家庭管理」）は、当該期それぞれの段階における社会状況を反映した出題となっている。「現況ニ於テ為替相場ガ低落スルハ家事経済上ニ如何ナル影響ヲ及ボスベキヤ」（1938年度）、「日本為替相場ノ騰落ハ家事経済ニ如何ナル影響ヲ及ボスベキヤ」（1939（昭和14）年度）、「貨幣価値ノ低落ガ家事経済ニ及ボス影響ヲ述ベ併セテ之ヲ処スル主婦ノ覚悟ヲ述ベヨ」（1940（昭和15）年度）、「国家ノ富強ハ家事経済ノ堅実ナル経営ニ始マル所以ヲ問フ」（1941（昭和16）年度）、「悪性インフレガ家事経済ノ大敵ナル所以ヲ説明セヨ」（1943（昭和18）年度）といった出題は、日中戦争から日米戦争へと展開・拡大して行く過程において、日本経済が世界経済の中で孤立し、悪化の一途をたどる状況との関連が想起される。

「家事経済」以外の科目について見ると、1941年度「染洗」の問題において、「時局柄洗濯用剤ノ不足セル今日何ヲ以テ之ニ代用スベキカ、各繊維ニツキテ適当ナルモノ数種ヲ挙ゲ其ノ理由及使用方法ヲ記セ」という出題がなされる。先の「非常時局」と同様の「時局柄」という語が目を引き。この「時局」が、1941年12月の日米開戦を指すことは容易に推定できる。そして、戦争の深刻化とともに衣料用洗剤が不足し始めており、それに対処するための各素材毎の代用品とその使用方法に関する知識が問われていることが知られよう。現実に高等女学校の家事科教員として教壇に立った場合を想定するならば、戦時下の経済実態に対応し得る具体的な知識や方法を身につけているか否かを問う、実践的な出題と判断して良いであろう。

また1941年度の試験問題では、「生理衛生」の問題も注目される。第二問で「空襲時ニ使用セ

ラルル毒瓦斯ノ種類」が問われている。問題文に「毒ガス」という語が使用されていることだけでも驚くに値するとも考えるが、これも戦争の進行に対応したものであろう。さらに、1943年度「家事实験」の第二問は「毒瓦斯ノ種類性質防毒法消毒法救急手当ヲ述ベヨ」という問題である。毒ガスの種類や防毒・消毒方法や救急手当について問うており、文字通り戦時下の特殊性を見出すことが容易である。1942（昭和17）年4月の日本本土初空襲以来、空襲の本格化が警戒され出した1943年頃の社会状況を反映するもので、戦況が緊迫しつつあることが実感される。

また、「生物学」の試験問題も、多くはメンデルの法則など遺伝に関する出題が多い中において、たとえば1939年度第一問では、「日本人種ノ世界ニ優秀ニシテ卓越セル所以ハ二千六百年間ノ同一人種ノ純粋繁殖ノ結果ニヨルコトヲ説明セヨ」なる問題が出題されている。確かに遺伝に関わるような出題の形をとってはいるものの、既に指摘したように、これが侵略戦争を遂行していた当時の日本における、歪んだ“日本や日本人の優越性”の認識に基づく出題であることには、改めて注意を喚起したい。「民族ヲ優良ニ向上セシメントスルニハ如何ナル事態ヲ心得ベキカ」（1940年度第三問）、「民族ヲ優良化スルニハ如何ナル方法ヲトルベキカ」（1943年度）といった出題も、そうした歪んだ認識に根を同じくしていると言えよう。

以上、家政科の試験問題における戦争の影響について見てきたが、次に家政科の中心的な科目である「家事」、とりわけ実習科目に焦点をあてることにする。

2) 古澤クラ先生担当「家事」試験問題

1939年頃のものとして推測される『樟蔭女子専門学校入学案内及び学則』に載せられた家政科の科目表に依ると、樟蔭女専家政科では、週授業時数34時間のうち、第一学年から第三学年までを通じて、「家事（理論及実習）」が14時間で全授業数の約4割を占めている。他の科目では「裁縫」が平均週5時間（第一学年～第三学年）で、それ以外の科目がほとんど週2、3時間であることを考慮するならば、「家事」の授業時数の多さが判る。家政科の試験問題の特徴について検討しようとするならば、当然、この「家事」の試験問題を中心に据えなければならないであろう。このうち、理論の一部に該当する「家事経済」については前項で触れたところである⁸⁾。以下では、実習に関わる科目の中で「割烹」を取り上げる⁹⁾。

樟蔭女専の「割烹」のほとんどを担当していたのは、古澤クラ氏であった。古澤氏は、1926（大正15）年に樟蔭女専の教員として着任されて以来、戦後の大学初期の時期に至るまで、本学の調理の指導を担ってこられた。その古澤氏が「割烹」の教科書として編纂された著書がある。『割烹実習要目』（樟蔭女子専門学校出版部発行）と題されたその教科書は、1933（昭和8）年に初版が発刊されている。筆者は、1937年に刊行された第二版を古書店から入手した。巻頭の例言によれば、この『割烹実習要目』は、「割烹科教授の便宜上編纂」されたものであり、その内容は、樟蔭女専「家政科に実施するを標準として、これを三学年に配当し、さらに各学期別に順序を立てて」記載されているとのことである。とするならば、『割烹実習要目』の内容は、当時の樟蔭女専において教授された「割烹」教育の全容をそのまま伝えるものと見なせよう。この点を重視し、『割烹実習要目』の目次を整理したものを次に掲げる。

古澤クラ編『割烹実習要目』（樟蔭女子専門学校出版部、1937年〔初版1933年〕）目次 一覧

第一学年第一学期

第一献立	飯の炊き方	煮肴(鰯)	清汁(鯛、独活、木の芽)	湿し物(菠薐草)
第二献立	筍飯の炊き方	煮附(鯛、鰯)	清汁(鰯、わらび)	木の芽あえ(独活、百合根)
第三献立	豌豆飯の炊き方	塩やき(鯛、筆生姜)	潮汁(蛤、木の芽)	酢の物(烏賊、菠薐草)
第四献立	焼肴(鰯、木の芽、醤油やき)	味噌汁(鰯、三葉)		吉野煮(豌豆)
第五献立	肴吉野煮(鰯)	うの花(椎茸、三葉、あげ)		蚕豆甘煮
第六献立	照焼(肴、けし、独活)	葛汁(かき玉子、絞り生姜)		煮附(矢車烏賊、蚕豆)
第七献立	煮肴	吉野汁(鶏肉、牛蒡、椎茸、絞り生姜)		玉子和(独活、木の芽)
第八献立	塩焼(小鯛、青唐からし)	おぼろ煮(南瓜)		
第九献立	煮肴	清汁(鰯、瓜)		酢の物(肴キャベツ巻)
第十献立	塩焼(肴、瓜)	清汁(柴玉子、椎茸、三葉)		煮附(肴、茶釜茄子)
第十一献立	Sandwiches(Ham, Cucumber, Tomato.)			
第十二献立	Ice-Cream			

第二学期

第一献立	Cream Toast	Dring Punch		
第二献立	Sandwiches.(Beef, Cucumber, Eegg, Tomato.)	Lemon Tea.		
第三献立	Anahovy Butter Fried Lemon Parsly	Baked Beef and Onion	Salade(Louuce, Tomato, Ham, French Dressing)	
第四献立	Baked Fish, Lemon Parsly	Beef Cutlets, Boild Potato Parsly.	Salade(Lettuce, Loboster, Cucumber, Tomato)	
第五献立	Boild Fish, White Sauce Parsly	Beef Croquettes, Parsly	Lyonnais Potato	
第六献立	枝豆飯の炊き方	海苔巻(肴、胡瓜、わさび)	月見汁(だんご、小芋、枝豆)	あんかけ(冬瓜、かしわ、摺り生姜)
第七献立	塩やき(太刀魚、筆生姜)	清汁(鰯、松茸、柚子)		酢味噌和(ずいき)
第八献立	松茸飯の炊き方	煮附(肴、松茸)	清汁(豆腐、松茸、柚子)	きんとん(栗、さつま芋)
第九献立	栗飯の炊き方	刺身(鯛、キャベツ、わさび)	清汁(あら、しめじ、柚子)	味噌和(牛肉、しめじ)
第十献立	ちらし酢	烏そば(鶏肉、松茸、ネギ)		
第十一献立	刺身(烏賊、白髪大根、赤大根、芽しそ、わさび)	清汁(鰯、唐草大根)	煮附(烏賊足、大根)	
第十二献立	親子丼(鶏肉、ネギ、玉子、粉山椒)	清汁(肴、とろろ昆布)	栗饅頭	
第十三献立	一の重生酢(さごし、蕪菁、松葉昆布、パセリ)	雑煮(鶏肉、筍、三葉、椎茸、小餅)	二の重焼物(鰯の黄金、白金焼、筆生姜)	
第十四献立	三の重口取(東海老黄味酢、苔巻芋、蒲鉾)	清汁(羽古板鰯、つく羽根蕪菁)	與の重甘煮(松笠烏賊、筍、梅花人参)	
第十五献立	たまりやき(鯛、菊蕪菁)	清汁(椿玉子、椎茸、三葉)	鱈(大根、人参、椎茸、すだれ麩)	
第十六献立	味噌漬(肴、生姜)	茶碗蒸し(焼穴子、肴、海老、椎茸、百合根)	酢の物(鱈、大根おろし、芽しそ、生姜)	胡麻味噌餅

第三学期

第一献立	焼肴(鯛朝鮮やき、菠薐草)	空也蒸し(白豆腐、粉青のり)	酢の物(焼肴、大根おろし、芽しそ、針生姜)	
第二献立	揚物(烏賊つらら揚、烏賊、三葉、大根おろし)	小田巻蒸し(焼穴子、蒲鉾、椎茸、うどん、百合根、三葉)	鱈(干柿、うす揚げ、大根、黒胡麻)	
第三献立	鱈飯の炊き方(わさび、大根おろし、浅草のり)	清汁(鰯、しんちよ、三葉)	吉野煮(くわみ)	
第四献立	田楽(鰯、筆生姜)	清汁(鰯、せり、浅草のり)	煮つけ(白菜、圓月)	
第五献立	Fried Oyster Lemon Parsly.	Macaroni Chicken Tomato Ketchup.	Creamed Turnip.	
第六献立	Fried Fish Lemon Parsly	Pork Chipe	Creamed Corrot	
第七献立	Consomme(Macaroni)	Boild Fish Egg Sauce Parsly.	Curied Beef.(Carry Rice.)	

第二学年第一学期

第一献立	菜飯の炊き方	蒸肴(桜鯛の白酒蒸、桃色独活)	潮汁(蛤、木の芽)	酢味噌和(冬葱、赤貝)
第二献立	煮附(鯛、鰯)	清汁(鯛、わらび、木の芽)	菜種和(鯛、独活)	
第三献立	揚物(鰯、大根あちやら)	酢の物(海老、胡瓜、独活、芽しそ)	葛汁(玉子豆腐、摺り生姜)	草餅
第四献立	造り(鱈細つくり、独活、わさび、芽しそ)	清汁(海老老、短冊独活、木の芽)	酢の物(白魚、若芽)	
第五献立	刺身(鯛、独活、胡瓜、わさび)	味噌汁(鯛あら、三葉)	煮附(肴、筍)	
第六献立	山かけ刺身(鯛、つくね芋、わさび、浅草のり)	清汁(肴、生ゆば、三葉)	牡丹玉子(玉子、換茶砂糖付け)	
第七献立	巻やき玉子(玉子、筆生姜)	味噌汁(肴のつみ入れ、葱)	和物(鶏肉、わさび)	
第八献立	Scrambled Egg Sliced Parsly	Fried Fish Potato Parsly	Salada(Lettuce, Lobster, Cucumber, Egg, Sturawberry) Mayonnais Sauce	
第九献立	Beef Omelet Sliced Parsly	Fish Fricassee.	Freuch Potato Shell peas.	
第十献立	Curry Rice.	Fish Saute Boild Potato Parsly	Fried Eggplants.	
第十一献立	Fish Timbals.	Rolled Cabbage Parsly	Potato Cropettes.	
第十二献立	Curried Fish	Beef Croquette Parsly	Creamd Cabbage.	Salade(Lettuce, Hame Potato Onion) Mayonnais Sauce.

第二学期

第一献立	Veal Picata.	Molon Sherbet.		
第二献立	Fried Ham and Egg Parsly	Dring Punch.		
第三献立	Fried Lobster Lemon Parsly	Pork Chop Mashed Potato Parsly	Creamd Cucumber.	
第四献立	焼肴(鰯、麥酢)	葛汁(冬瓜、鶏肉、摺り生姜)	煮附(鰯の子、小芋、柚子)	
第五献立	小鯛けんちん蒸し(小鯛、白豆腐、茗荷、人参、グリンピース) 附(鯛の南蛮蒸し)	清汁(焼穴子、玉子、三葉)	田楽(茶釜茄子、茗荷)	萩の餅
第六献立	松茸飯の炊き方(松茸、鶏肉)	塩やき(小鯛)	清汁(肴、松茸、柚子)	甘煮(栗)
第七献立	蟹甲羅蒸し(銀杏、松茸、三葉、玉子、蟹、百合根)	清汁(吉野鰯、しめじ、柚子)	煮附(落老、松茸)	連根あげ和(連根、白味噌)
第八献立	巻すし	押しすし(鰯)	稲荷すし	清汁(落し玉子、とろろ昆布)
第九献立	握りすし(鯛、鯛、烏賊、伊達巻玉子、細巻、生姜)	清汁(落し玉子、とろろ昆布)		

第十献立	刺身(烏賊、鮪、大根、芽しそ、わさび、パセリ)	八寶汁(豚肉、牛蒡、筍、椎茸、葱、摺り生姜)	雲丹酢和(烏賊の足)	
第十一献立	煮附(矢車烏賊、大根)	とろ汁(揉み海老)	梅卸和(烏賊)	梅尾煮(さつま芋)
第十二献立	小豆飯の炊き方	生酢(鰯、馬鈴薯)	けんちん汁(小芋、大根、人参、牛蒡、椎茸、豆腐)	柚釜鱈(鱈、大根おろし、浅草のり)
第十三献立 一正月料理一	一の重生酢(肴鳴門巻、さごし銀造り、敵大根、芽しそ、パセリ)	清汁(手鞠海老、短冊独活)	二の重焼物(鰯、松葉やき、独活)	
第十四献立	三の重口取(伊勢海老舟蒸し、姫百合、蒲鉾、御所蜜柑、箕松茸)	與の重甘煮(鴨、筍、衣さや)	蒸物(鯛、大和蒸し)	

第三学期

第一献立	蒸すし	味噌汁(赤貝、独活)	浸し物(菜からし和)	
第二献立	焼肴(味噌漬、烏賊松笠やき、守口大根)	のつべい汁(小芋、人参、牛蒡、椎茸、揚豆腐)	煮附(手鞠海老、烏賊足、衣さや)	
第三献立	焼肴(鮪のきじやき、大根おろし)	蒸物(蕪菁蒸し、肴、糝薯、百合根、椎茸、三葉)	梅肉和(百合根)	
第四献立	蒸物(鱈蕎麦蒸し、あんかけ、晒葱、指生姜)	さつま汁(小芋、牛蒡、人参、牛肉、ネギ)	卯の花寿司(鰯)	
第五献立	箱すし(穴子、鯛、海老、厚焼玉子)	みぞれ汁(肴、蕪菁、百合根、椎茸、三葉)		
第六献立	Rolled Sole Mushroom Sauce.	Sweet Beef.	Creamed Cauliflower.	
第七献立	Filled of Sole Saute Straw Potato Parsly	Beef Steak.	Mashed Turnip	

第三学年第一学期

第一献立	刺身(車海老、独活、芽しそ、わさび)	清汁(筍、若芽、木の芽)	酢の物(赤貝、独活、胡瓜、芽しそ)	磯辺揚げ(白魚、浅草のり、大根おろし)
第二献立	焼肴(鯛玉あられやき、桃色独活)	潮汁(鯛、独活、木の芽)	田楽(蛤、木の芽、味噌)	酢の物(鳴門細魚、胡瓜、独活、芽しそ)
第三献立 端午の前旬料理	濃醬汁(鯛、粉山椒)	具足煮(伊勢海老、勝栗甘煮、パセリ)	造り(烏賊、鯛、手鞠造り陣笠大根、わさび、芽しそ)	菓子(粽、柏餅)
第四献立	てんぷら(海老、穴子、浅草のり、青唐からし)	清汁(白魚玉子とら、木の芽)	煮附(牡丹海老、独活、木の芽あへ)	
第五献立	焼肴(鯛雲丹やき、筆生姜、独活)	味噌汁(霞豆腐、三葉)	酢の物(鮎、独活、芽しそ)	
第六献立	Boild Lobster White Sauce Sliced Parsly	Scotch Egg Parsly Tomato Ketchup	Fruit Salade Mayonnaise Sauce	
第七献立	Ham Egg	Chiken Rice	Round Potato.	
第八献立	Chicken Saute Calcutta.	Grilled Sole Boild Potato Parsly	Vegetable plate Lunch Poached Egg.	
第九献立	Potage ilexandu.	Mayonnaise of Salmon	Beef Cutlets Favvigot Sause Fried Potato Parsly	
第十献立	Fried Trout Rovigote Sauce.	Chiken a la Maryland Egg Piant Fritters.	Salade.	
第十一献立	Oat Meal Porrige	Sole Hoteliere	Tomato Omelets	Chicken Poyale Salade Woldorf
第十二献立	Medaillon of Por-Fish Polonaise	Spanish Rice	Pork Beans.	Grilled Chicken American.
第十三献立	Cream of Wheat.	Fried Tomato.	Broiled or Skewer.	Salade(Muskmelon, Ham, Apple, Banana, Straw Potato)
第十四献立	Meuniéro Boild Potato Parsly Meuniéro Sauce	Homburger Steak Moel Sauce.	Stuffed Egg Plants Tomato Ketchup	Salade.(Opera)

第二学期

第一献立	黄味鮎かけ(鮎、パセリ)	山かけ素麺(素麺、つくね芋)	葛煮(鮎)	
第二献立	塩やき(鮎、胡瓜、蓼酢)	清汁(巻鮠、糸豆)	蓼味噌(鮠、蓼、味噌、茗荷)	
第三献立	鱈露ふり(鱈、青紫蘇、わさび)	味噌汁(榎茸汁)	焼物(烏賊、松風やき、筆生姜)	煮附(衣巻き牛蒡、南瓜)
第四献立	刺身(鱈、氷刺身、青紫蘇、海苔、わさび)	清汁(巻き鮠、くだ牛蒡)	酢の物(鯛、胡瓜、茸紫蘇、黄味味噌)	和物(蓮芋、胡桃和)
第五献立	刺身(鮎、芥子、酢味噌)	土瓶蒸し(鱈、松茸、三葉、すだち)	揚物(鶏肉、龍田あげ、大根おろし)	
第六献立	弁当お結び 菊形(細魚、海老、鯛)丸木形(黒胡麻)	お煮しめ(松茸、松葉牛蒡、銀杏、紅葉鮎、青唐からし)	玉子やき(蕪巻玉子、紅生姜)	香物(奈良漬、沢庵)
第七献立	Hors D' Oeuvres.	Consomme ala Royal	Fishi Fritter Lemon Parsly	
第八献立	Hors D' Oeuvres.	Potato.(Tomato and Rice)	Fried Fish Tartare Sauce	Steak Romain.
第九献立	Soup Paysan.	Turbot Milanaise	Tenderloin Steak	Salade(mixed)
第十献立	炸力肴(豚肉の天ぷら)	桜桃肉(豚肉天ぷらの葛かけ)	反茹肉(豚肉のカツカツに野菜入りのトマトケチャップをかけたもの)	
第十一献立	炸蝦捲(食パンに小海老のつぶしをのせて揚げたもの)	他全丁(玉子焼き)	川丸子(豚肉の団子清汁)	
第十二献立	炒肉絲(豚肉の糸切煮込み)	炸蝦球(小海老のつぶしを丸めた天ぷら)	抜絲山苧(山の芋給煮)	

第三学期

第一献立	糖醋鯉魚(鯉の丸揚げに葛かけしたもの)	芦笋鮑魚湯(アスパラガスと鮑の清汁)	炒飯(野菜入りやきめし)	
第二献立	炸丸子(豚肉のたきを天ぷらにしたもの)	焗鶏肝(豚挽肉を豆腐皮で包み油で揚げたもの)	鳳梨勞(パイナップルの葛汁)	
第三献立	蛤力肉(豚肉のカレーかけ)	紙包鶏(鶏肉の紙包の揚もの)	南煎丸子(挽肉を丸めて天ぷらにして葛煮したもの)	
第四献立	溜鶏片(鶏肉と野菜の煮附)	焼溜魚(魚の切身の天ぷらと野菜の葛煮)	火鍋(よせ鍋)	
第五献立	柳川鍋(鱈、笹がき牛蒡)一附 葱鮎鍋、寄せ鍋一	清汁(糝薯、生椎茸、三葉)	煮附(大根、信田煮)	酢の物(蕪菁のわさび巻)
第六献立	煮附(飯蛸、蕪菁、唐の芋、衣さや)	清汁(穴子、松蔞、芽葱)	白和(くらげ、椎茸、胡瓜)	
第七献立	Oyster Cocktail	Potage Argenteuil.	Blanchaille al' Anglaise.	Mironton of Beef
第八献立	Potage a la Menestrone	Broiled Lobster a la Bercy 附 Stuffed Lobster.	Roast Beef.	Fancy Salade.
第九献立	Crab a la Newbury	Grilled Salmon	Chicken White Stew.	Scalloped Cauliflower.
第十献立	Cream Normade.	Coquilles of Oyster	Pork Chop Apple Sause Potatoes Maitrd' Hotel.	Cabbage an Gratin.
第十一献立	Langouste a l'Americane.	Supreme de Votaille a la Regence.	Salade de Waldorf.	Craf-mieat and Egg.

和菓子

餡の製法(漉餡、粒餡、小倉餡)	金つば皮	江戸風やき皮桜餅	花見団子
わらび餅	わらび饅頭	紅梅餅	利休饅頭
求肥	玉すだれ	栗羊羹	みだれ菊
大覚寺	どらやき	中華	葛饅頭
みつ豆	お汁粉	牡丹みかん	

洋菓子

Orange Basket Jelly	Peanut and Wine Jelly	Blanche-Mange(Apricot Sauce)	Bavarois.
Ice Cream	淡雪羹	Melenge Glace.	Dring Punch.
Melba.	Milk Sherbet.	Pechade.(飲物) 附 Appeleade	Victoria Punch(飲物)
Claret Punch.(飲物)	Fruit Punch.(果物)	Grape Fruit Cocktale.(果物)	peches Merling.(果物)
Peaches Caster.(果物)	Peaches Aurorar.(果物) 附 Sabayon Sauce.	Baked Apple(果物) 附 Hard Sauce.	Caramel Caster. (Caramel Sauce.)
Chocolate Pudding (Brandy Sauce)	Prince of Warles Pudding	After Dinner Mints.	Peanut Taffee.
French Toast. (Sabayon Sauce)	Hot Cake.	Omelet Souffle.	Copeax (Butter Cream)
Dharlothe Pomme (Apricot Sauce)	Celestine (Brandy Sauce)	Longuesde Chatau Beures.	Coconut Biscuits.
Biscuits.	Roll W-afer	Barquette our Fraises.	Sand Peach.
Sweet Potato.(略式)	Sweet Potato.	Candy Sweet Potato.	Sponge Cake.
Citron Cake.	Madelin Cake.	Roll Cake.	Pineapple Roll. 附 Fruit Cake. Chocolate Cake.
Cream Cake.	Pie.	Jam Tartlets.	Palmer.
French Pastly.	Mill Feailles.	Apple Pie.	

こうして『割烹実習要目』の目次を通覧すると、ある意味当然ではあるが、「割烹」試験問題との関連が浮かび上がってくる。古澤氏が担当者として見える1929年度以降の「家事」や「割烹」においては、多くの場合、『割烹実習要目』に載せられている献立やそれに使用するソースの材料と分量、その作り方が出題されている（たとえば1933年度試験問題）。家政科の授業内容と試験問題とが密接に関わっていたことが理解される。加えて、出題範囲は全学年にわたっており、以前指摘したように、試験が教員免許のための資格試験であると同時に、「卒業試験」としての意味合いを有していたことも伺われる¹⁰⁾。

さて、この「割烹」のように実技が主となる実習科目においても、戦争の影響を見出すことができる。

既に述べたように、「割烹」においては、ある献立や料理に使用されるソースの材料と分量、そしてそれらの作り方が問われることが一般的であった。料理名を上げて食材やその分量、調理方法を解答させるというのが、出題の基本と言えよう。そうした出題傾向が、1942年度から大きく変化する。すなわち、それまでとは逆に、材料を示してそれを使って作ることができる料理（西洋料理や中華料理）を作れ、という出題に変わるのである。

1940年6月、砂糖・マッチに初めて切符制が導入された後、翌41年4月には米・小麦粉・酒類・食用油などに切符・配給制度が実施された。その後その年の11月には魚類、翌42年になると1月に塩、2月にはみそ・しょう油と、生活必需品にも切符・配給制度の適用が拡大された。そして、1942年2月には食料管理法が公布され、政府による食糧の国家管理体制の確立が目指された。

こうした食糧の国家管理体制、配給制度が人々の実生活にさまざまな影響を及ぼしたことについては、あえてここで繰り返す必要はないであろう¹¹⁾。ただここで注意したいのは、配給制度の実施が教育の具体的な中身に、確実に影響を及ぼしている点である。主食品の配給制度に比べて、副食品の生鮮食料品や魚介類の配給制度は上手く機能しなかったとされる。けれども、配給制度の対象となった場合、それらの物品を十分かつ自由に入手することは、公式には無理であっ

たとせねばならないであろう。特定の料理に必要な食材とその分量を、正当な手段でもって調達することはとうてい不可能であったはずである。そうした当時の生活の現実を受けて、「割烹」の試験問題も出題形式を変更する必要があったと考えられよう。実際、「昨今の配給の肴と玉葱、人参を以て一品をつくれ」（1943年度第三問）という出題もなされている。厳しい食糧事情の中で、工夫をこらした料理を考えることが求められたのである。これはこの時期の家事教員として必要不可欠な技量であったと同時に、いやむしろそれ以上に自らの実生活で必要とされた素養でもあったに違いない。先に指摘した「割烹」試験問題の出題傾向の変化は、実用的な科目であるが故に生じた、戦争による影響の最たるものであったのである。

むすびにかえて

以上、樟蔭女専家政科の試験問題を概観し、実用的な科目が比較的多い家政科にあっても、戦争の影響を見出すことができることを明らかにした。試験問題は、当時の社会状況や切迫しつつある戦況を反映していた。また実用的な科目であるが故に、戦時下の物資や食糧が不足する中で、それに対処し得る知識や技量が問われたことも浮かび上がってきたと考える。

本稿では、筆者の問題関心もあって、試験問題と戦争との関係について検討するにとどまり、教科の内容にまで踏み込むことがほとんどできなかった。加えて、家政科の試験科目として登場する諸科目について、筆者はあまりにも門外漢のため、ごくわずかの科目についてしか取り上げることができなかった。また取り上げることができた科目についても、的外れな指摘を繰り返したのではないかと恐れる。それぞれ専門とする方々のご助言を仰ぎたいと思う。同様に、各教科の試験問題の内容、レベルや出題傾向についても、専門家のご助言を切に期待するところである。

『試験問題集』に関しては、技芸科の試験問題を公表し残す結果となっているが、これについても次を期し、樟蔭女専における「家政」系科目の教育内容を具体的に明らかにして行くことに努めたい。今後はそれらを踏まえて、昭和戦前期における女子教育、とりわけ女子高等教育機関における良妻賢母主義的教育に関する研究との接点を模索したいと思う。

〔付記〕本稿は、2003～2009（平成15～21）年度大阪樟蔭女子大学特別研究助成費による成果の一部である。

注

- 1) 拙稿「十五年戦争期の女子専門学校国語試験問題」（『大阪樟蔭女子大学論集』46号、2009年）。
- 2) 前掲注1)に同じ。
- 3) この1945（昭和20）年度に、家政科最後の1943（昭和18）年度入学生が卒業年次を迎えることとなる。
- 4) 前掲注1)拙稿を参照されたい。
- 5) 当時の社会状況については、以下同様に『昭和 二万日の全記録』第4～7巻（講談社、1988・89年）を参考にした。
- 6) この点については、前掲注1)拙稿でも既に指摘した。なお、この日中戦争の勃発を境にして、樟蔭学園

の状況が変化したことについては、拙稿『樟蔭學報』に見る昭和戦前期の樟蔭学園（『大阪樟蔭女子大学論集』第43号、2006年）・「昭和12年の樟蔭学園」（同45号、2008年）においても触れた。

- 7) 前掲注1) 拙稿8ページ（注）20) 参照。
- 8) 「家事」の理論部分に関しては、住居学に関わる分野があるが、筆者の能力の関係もあり、今回は考察を加えることができなかった。今後の課題としたい。
- 9) 「家事」のうち実習に関わる科目の試験問題としては、「割烹」以外に「洗濯」あるいは「染洗」と、食品分析に関わる「家事实験」とがあったが、これらについても筆者の能力の関係もあり、今回は検討を加えることができなかった。今後の課題としたい。
- 10) 前掲注1) 拙稿3ページ。
- 11) 十五年戦争期の食生活全般に関しては、齊藤美奈子『戦下のレシピー太平洋戦争下の食を知るー』（岩波書店（岩波アクティブ新書37）、2002年）参照。

表 検定試験問題（家政科）一覧

年度	家 政 科			時間(分)
	科目名	担当者	問 題	
昭和3年度	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
	□法制学	中西保則	国文科・技芸科と共通	80
	教育学	室富新輔	実地授業 教授按作成 3年11月～4年2月 教生トナリ教授スベキ生徒ハ種蔭高等女学校生徒ヲ各学年ニ亘リテ配当ス	
	☆家事	桑野久任	一、一度アル伝染病ヲ経過セシモノガ再伝染ヲ免カルル理由如何 二、大小或ハ軽重ノ判断ニアツカル感覚ノ種類ヲ列挙セヨ(大小ハ何々軽重ハ何々ト答ヘヨ) 三、鼻呼吸ト口呼吸トノ利害ヲ比較セヨ	80
	家事	石澤吉麿	一、家庭経済及社会経済ヨリ見たル貯蓄ノ意義ヲ述ベヨ 二、家事改良ノ見地ヨリ家政整理上如何ナル根本方針ヲ探ルカ 住宅経営上左ノ四項ニ關シテ意見ヲ述ベ各自今後ニ於テ採ラントスル方針ヲ記セ	80
	家事	室富新輔	一、家族生活ト職業生活トノ兼用ト専用トノ良否 二、家族本位ト接客本位トノ可否 三、和風座敷生活ト洋風椅子式生活トノ得失 四、家族ト共同室ニ於ケル雑居主義ト私室ニ於ケル分居主義トノ利害	80
	生物学	竹村保之介	一、胎教ニツキテ論セヨ 二、父方色盲母方健全眼ナルトキコレガ子孫ニ如何ニ遺伝スルカ又父方健全眼母方色盲ナル時ハ如何	80
	洋裁	穴戸ミヤ	一、図ニ示セルオーバーコートノ裁方及縫方ヲ説明セヨ 二、右ノ十八才用トシテタルトンニテ裁ツトセバ幾米ヲ用スルカ	80
	裁縫	渡辺サク	平素ノ成績点ヲ以テス	
	昭和4年度	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通
□法制		中西保則	国文科・技芸科と共通	80
□美学		伊賀駒吉郎	国文科と共通	80
家事教授法		石澤吉麿	一、家事教材選択ノ条件ヲ記セ 二、「貯蓄」ナル教授題目ニツキテ高等女学校ノ生徒ニ教授スル時ノ教授案ヲ作レ	80
家事		室富新輔	一、吾住宅ノ進化ニツキテ略述シ今後ノ住宅ニ必要ナル条件ヲ挙ゲヨ 二、児童室ノ構造及設備ニツキテ述ベヨ 三、水洗便所ノ汚水浄化装置ヲ説明セヨ	80
家事		古澤クラ	一、Consommeノツクリ方ヲ記セ 二、Sponge Cake材料ノ割合及コネ合ス順序ヲ記セ 三、Rice Purinニ用フル Sanse ノツクリ方ヲ記セ 四、桜桃肉ノツクリ方ヲ記セ 五、炒肉絲ノツクリ方ヲ記セ	80
家事		岩尾治郎	一、菓子中ノ蔗糖澱粉ヲ分離スル方法ノ原理ヲ述ベヨ 二、菌磨粉ノ分析概要ヲ述ベヨ 三、鶏肉ニ於テ赤肉臓物ノ養價ト錢價ト優劣ヲ述ベヨ	80
生物学		竹村保之介	一、ダーウィンノ淘汰説ヲ説明セヨ 二、メンデルノ遺伝法ノ法則ヲ述ベヨ	80
生理衛生		桑野久任	一、大脳ヲ経ル反射ノ路ノ図解セヨ 二、免疫トハ如何ナルトカ又其方絶対ナラサル理由如何 三、2題ノ内任意ノ1題ヲ選 イ、白血球ノ用如何 ロ、ホルモントハ何物ヲ言フカ	80
裁縫		渡辺サク	一、並幅ニテ本裁単衣半重ネヲ裁ツニ上リ袖丈60釐裁切り身丈1米52釐トセバ其用布何程ヲ要スルヤ 裏袴ハ別布ヲ用ヒ袴下ハ78釐トシ其ノ他ノ寸法ハ普通寸法ニヨリテ裁テ方図名称寸法及ヒ積リ方ヲ示セ 二、本裁女袴二枚重ネノ下着語メ寸ト上着ハ縮細類下着ハ羽二重類ニテ仕立テントスルニ当リ特ニ注意スベキ点ヲ列挙セヨ	80
洋裁		穴戸ミヤ	8才用ニテ図〔省略〕ノ如キ「オーバ」ノ裁方ヲ記セ 寸法記入 但袖・・・バルマカン	80
国語		上原延蔵	一、解釈	80
文学史		青木幹一	一、湿布ノ造り方	80
☆育児		三田谷啓	二、玩具ノ選ヒ方 三、小学校入学ノ準備ニ付テ	80
□美学		伊賀駒吉郎	国文科と共通	80
□倫理		伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
□法制学		中西保則	国文科・技芸科と共通	80
家事	室富新輔	一、借家住居ノ利害得失ニツキテ論ゼヨ 二、従来ノ台所設備ノ欠点ヲ挙ゲ之ガ改良法ヲ述ベヨ	80	
家庭管理	室富新輔	一、一家ノ経済ト危険分散主義ニツキテ述ベヨ 二、物価高低ノ原因ヲ挙ケ之ニ対シテ家庭経済上主婦ノ心得ヘキ事ヲ記セ	80	
☆衛生学(理科)	竹村一	2題中ノ内任意1題ヲ選ヒテ答フベシ 一、社会病ニ対スル婦人トシテノ意見 二、婦人労働ニ対スル衛生学ノ意見	80	

昭和5年度	家事実験	竹村保之介	一、食品分析法中ノ粗蛋白質定量法ヲ述ベヨ 二、牛乳中ノ乳糖ヲ測定セシニ左ノ結果ヲ得タリ、此ノ牛乳ハ幾何%ノ乳糖ヲ含ムヤヲ計算セヨ 但牛乳ノ比重ハ1.03トス 0.2%ノ乳糖標準液ヲ10cc宛用ヒテフェーリング液ノ還元度ヲ計リシニ2.5ccヲ要セリ 又牛乳18ccニ蒸溜水ヲ加ヘ500cc宛用ヒテフェーリング液ノ還元度ヲ計リシニ2ccヲ要セリ	80
	割烹	古澤クラ	一、三百グラムノ鯛一枚其他野菜適宜ニ用ヒテ汁ニ菜ツツレ 注意料理法及分量ヲ記セ 二、Victoria Tartlet ノ材料ノ割合及其ノ製法ヲ略記セヨ 三、Coquilles of Oysterノ作り方ヲ記セ 四、炒肉絲ノ作り方ヲ記セ	80
	教育	室富新輔	台所ノ構造及設備について高等女学校第四学年に授クべき教案を作製セよ 一、生物分析上ヨリ見テ過去ニ於ケル地殻ノ変遷ノ有様ヲ推知シ得ルコトヲ説明セヨ	80
	生物学	竹村保之介	二、メンデルノ遺伝ノ方則ヲ述ベヨ 三、品種改良上雑種法ノ効果ト弊害トヲ述ベヨ	80
	国語	上原延蔵	一、(解釈力)	80(答 わせて カ)
	文学史	青木幹一	二、新古今集並ニ当時ノ代表的歌人	
	裁縫科	渡辺サク	一、並幅の布にて女物本裁二枚重ね(袷)を無垢仕立てにせんとす 上着一枚分の表裏の用布何程を要するや 上り袖丈53釐 裁切り身丈1米50釐其他普通右裁方図を示し各部の名称寸法を記入し併て積り方を記せ 二、単衣本裁女物半重ね下着用布を各部の名称と公式標準寸を以て示せ	80
	洋裁	大橋トミエ	一、パージ、ツ、モードノ43頁1064番ヲデッサンセヨ 二、洋裁科ノ立場ヨリ見タル人造絹糸ニ付テ記セ	80
	昭和6年	□倫理科	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通
□法制科		中西保則	国文科・技芸科と共通	80
美学		伊賀駒吉郎	一、美感ノ性質ヲ論ゼヨ	80
家事		室富新輔	☆一、大阪市及其附近に居所を定めんとすれば何れの地を選ぶか又其理由を評記すべし 二、採光(天然採光)上注意すべき事項を問ふ。	80
家事(洗濯)		和田タケ	一、洗濯ヨリ見タル子供服ノ選定 二、洋服ノ手入れニツキ其ノ要項ヲ述ベヨ 三、左記ノ汚点抜ヲ問フ 1. 白色ノ毛織ニツキタルアイロン焦 2. 御召類ニツキタル泥 四、毛糸編セイターノ色揚	80
家事(割烹)		古澤クラ	1、Milonton of Beef Parsley ノ料理法ヲ記セ 2、Scalloped Caniflower ノ料理法ヲ記セ 3、Pie ノ原料分量方法ヲ記セ 4、桜桃肉ノ材料及料理法ヲ記セ 炸蝦控ノ材料及料理法ヲ記セ	80
家事実験		長谷川文雄	一、キールダール法ニ依ル粗蛋白質ノ定量法ヲ述ベヨ 二、干葡萄中ノ葡萄糖ヲ定量セシニ次ノ数ヲ得タリ、然ラバ此ノ干葡萄が幾%ノ葡萄糖ヲ含ムカ イ、0.2%葡萄糖標準液10ccヲ還元スルト要シタフェーリング液4.1cc ロ、干葡萄3瓦ニ水ヲ加ヘテ煮沸シ之ヲ1立ニ稀釈シタル濾液10ccヲ還元スルト要シタフェーリング液3.2cc	80
☆生理衛生		竹村一	一、還氣を不良ならしむる原因ニ就テのべよ 二、カタ寒暖計 三、社会病に対する婦人としての意見	80
生物学		竹村保之介	一、毛ノ黒ヲシテ直毛ナルもつとト毛ノ白クシテ縮毛ナルもつとトノ雑種第一代(F1)ハ全部毛ハ黒クシテ縮毛ナリキ。今雑種第一代ノ雌雄ヲ交配スルト雑種第二代(F2)ニハ如何ナル毛ノもつとトガ如何ナル割合ニテ生レルカ理論的ニ説明セヨ 二、同ジ両親ヨリ生レシ姉妹ハ(A)オ互ニ何故似テキルカ(B)又細カキニテハ何故違ツテキルカヲ説明セヨ 三、自然種ト改良種トノ優劣ヲ比較論及セヨ	80
教育		室富新輔	一、高等女学校第四学年ニ左記要項ニ依リ教授セントス其ノ教授案ヲ作レ 1、題目 食品の貯蔵 2、時間 一時間	80
国語		上原延蔵	一、解釈 源氏物語、後戸 二、右ノ内一問ニ答ヘヨ 読本ト其ノ作者ニツイテ述ベヨ 松尾芭蕉ニ就テ知ル所ヲ記セ	80
裁縫		廣橋芳野	一、比翼、用布の使い方の種類による名称を列挙し其の内容を説明せよ 二、白無垢一枚ニハ何程の表用布を必要とするや 袖丈裁切76釐 其他普通寸法によりて見積をなせ 但裁縫図を記し名称寸法記入して積り方の式をも記せ	80
☆洋裁		大橋トミエ	一、ランジェリー エレガントノ3頁ノ29番ヲデッサンセヨ 二、裁断法ノ種類ヲ挙テテ其可否ヲ説明セヨ 三、次ノ問ニ答ヘヨ (A)顔色ノ汚ヘヌ人ニハ如何ナル色ノドレスヲ選フベキカ (B)背低キ癯セタ人ニハ如何ナル色トスタイルヲ選フカ (C)薄地ノ毛織ノサーキュラーノスカートノ裾口ハ如何ナル方法ニテ仕上ゲルカ (D)チーガウンハ如何ナル場合ニ着用サレルカ (E)いかり肩ねこ背ノ人ハ如何ニ肩ノ線ヲ定ムヘキカ	80
□倫理		伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
□法制学		中西保則	国文科・技芸科と共通	80
□教育	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80	

昭和7年度	教授法	室富新輔	一、教授案ノ作製 二、実地授業 授業ヲナスヘキ生徒ハ本校ノ姉妹校タル樟蔭高等女学校生徒ヲ宛ツ	
	家事	室富新輔	一、住宅改善ニ関シ如何ナル点ニ注意スベキカ ☆二、室内裝飾上枢要ナル事項ニツキ概括説明セヨ	80
	家事実験	長谷川文雄	一、ソクスレー氏脂肪浸出器ヲ図解シ之ニヨル脂肪ノ定量法ヲ説明スベシ 二、牛乳中ノ乳糖定量セルニ次ノ數値ヲ得タリ、此ノ牛乳ハ幾%ノ乳糖ヲ含ムカ(但牛乳ノ比重1.03) イ、乳糖0.1%標準液10ccヲ還元スルニ要シタルフェーリング液1.5cc ロ、牛乳25ccヲ一立ニ稀釈セルモノヨリ10ccヲ取りテ還元スルニ要スルフェーリング液1.4cc	80
	割烹	古澤クラ	1、下ノ各項ニ適當ナル料理ヲ記入シ、其材料分量ヲ明記セヨ	80
			Potage	
			Fish	
			Beef	
			Vegetable	
			Salad	
	2、Pie 製法ヲ記セ			
	3、炒肉絲ノ料理法ヲ記セ			
	洗染	和田タケ	一、左記ノ洗濯、仕上ヲ問フ	80
			イ、襦子ノ帯側	
			ロ、白色人絹ノ肩掛 但表モール織 裏スパン織	
ハ、革製手袋				
二、錦紗地(本絹)八掛ノ色揚及仕上 但色は淡色				
三、毛織洋服ノ保存上注意スヘキ事項ヲ述ベヨ				
生物学	竹村保之介	一、品種改良上雑種法ノ効果ト弊害トヲ述ベヨ	80	
		二、胎教ニツキテ詳述スベシ		
		三、有芒糯性ノ稲ト無芒稈性ノ稲トノ雑種第一代(F1)ハ全部有芒稈性ノ稲ナリキ、今此雑種第一代ノ稲ヲ交配スレバ雑種第二代(F2)ハ如何ナル割合ニ芒ノ有無稈性ノ性が発顯スルヤ、理論的ニ説明セヨ		
生理衛生	斎藤明堯	一、心臓ノ構造(図解)ニ付テ	80	
		二、血圧トハ何ゾヤ		
		三、呼吸ノ種類ヲ記セ		
国語	上原延蔵	解釈 一・二	80	
和裁理論	廣橋ヨシノ	一、上着下着共白無垢とせる比翼を仕立てんには並巾にて表用布幾尺を要するカ 裁方を図解し名称寸法記入の上総用布を記述せよ	80	
洋裁理論	大橋トミエ	一、左図(省略)のデツサンせよ 二、毛皮の取扱ひ方に付て述べよ 選び方 接ぎ方 芯地の入れ方	80	
昭和8年度	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
	□法制	中西保則	国文科・技芸科と共通	80
	教授法	和田タケ	高等女学校第五学年生ニ左ノ教材ヲ授ケントスニツキテ細密ナル教授案ヲ作成スベシ 牛乳哺育ニツキテ	80
	家事	横濱勉	3問題ノ内ニ二・三ハ其何レカラ選択スベシ	80
			一、住宅敷地選定ニ關スル要項ヲ列挙シ其各自ニ就テ略説スベシ	
			二、台所ノ換氣法ニ就テ詳説スベシ	
	三、児童室ノ構造及設備ニ就テ説明スベシ			
	家事	片野實之助	一、予算ノ編成上予備費ヲ設ケルノ必要アル理由ヲ問フ	80
			二、消費信用ハ可成的之ヲ抑ヘサルベカラサル理由ヲ問フ	
			三、家事經濟上貯蓄ト保險(生命保險及火災保險)トハ両口ナガラ必要ナル理由ヲ問フ	
	実験	長谷川文雄	一、シロップ2瓦ニ水ヲ加ヘテ全量ヲ250ccトシタルモノヲ供試液トナシ左記ノ結果ヲ得タリ コノシロップニ含マルル蔗糖ノ量ヲ計算セヨ	80
			イ、蔗糖標準液(0.2%)10ccヲ酸ニテ転化シタルモノニヨリ還元セラレタルフェーリング氏液3.8cc	
			ロ、供試液10cc中ノ蔗糖ヲ酸ニテ転化シタルモノニヨリ還元セラレタルフェーリング氏液5.0cc	
			二、蛋白質定量キールダール氏法ニ於テ m=試料ノ目方、s=蒸溜受器ニ盛レル十分ノ規定硫酸ノcc數、 τ =剰余ノ硫酸ヲ中和スルニ要スル十分ノ規定苛性曹達ノcc數 トスルトキハ 蛋白質含有量=($s-\tau$) \times 0.0014/ $m \times 100 \times 6.25 \dots$ % ナルコトヲ証明セヨ	
三、石鹼試料8瓦ヲ取り乾燥秤量セシニ6.8瓦トナレリ、次ニ之ヲ無水アルコールニ溶カシ十分ノ規定硫酸ヲ以テ滴定セルニ0.2ccヲ要セリ、更ニアルコールヲ追出シタル後之ニ十分ノ規定硫酸300ccヲ加ヘ石鹼ヲ分解シ依テ生セル脂肪酸ヲ乾燥秤量セルニ50瓦ナリ、分離液ハ之ヲ十分ノ規定苛性曹達液ヲ以テ滴定セルニ120ccヲ要セリト云フ コノ分析ノ結果ヲ次表(略)ニ適応スル様ニ試料ニ對スル百分率トシテ計算シ記入セヨ(表ノ項目(順)に)水分%・脂肪酸%・結合アルカリ%・遊離アルカリ%				
左ノ料理法ヲ記セ(材料分量調味品記入)				
割烹	古澤クラ	1、溜鶏片	80	
		2、Rolled Sole Mushroom Sauce		
		3、Scotch Egg		
		左ノ材料ノ分量ヲ記セ		
		4、Rovigote Samce、Frinch Dressing		
5、Pennt and wine jelly、Sponge Cake、Cream Cake				
洗染	和田タケ	一、家族ノ着用シタル各ノ洋服ノ手入ノ時及方法ヲ問フ	80	
		二、薄キピンク色ノ綿紗ノ八掛ヲ藍色ニ染メ替ヘントス其ノ順序、方法ヲ詳記セヨ		
家事	斎藤明堯	一、赤血球ノ作用	80	
		二、血液凝固ノ目的		
		三、血液循環ノ順序ヲ図解セヨ		

生物	竹村保之介	一、品種改良上雑種法ノ効果ト弊害トニ就テ述ベヨ	80
		二、自然種ト改良種トノ特徴ト欠点トヲ列挙セヨ	
国語	上原延蔵	解釈	一・二
和裁理論	坂入よしの	一、総用布10米30糎の大島緋一反にて男袴羽織の表を裁たんとするに当り 上り身丈1米とし他は普通寸法を用ひ尚裁切丈は裏布を標準とし裏布後裁切丈は袴肩明より50糎あるものとし胴接ぎの縫代を表裏共3種見込むものとせば各部を如何に裁切るべきか 用布の都合によりて表前裁切は出来るだけのものを使用するものとす	80
洋裁理論	大橋富枝	一、左図外套のデッサンをせよ(略図表)	80
		二、毛皮の選び方及蔵め方に付て記せ	
		三、流行に対する考慮	
口倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
口法制学	中西保則	国文科と共通	80
生理衛生	齋藤明堯	一、免疫ニ就イテ	80
		二、排泄系ノ名称ヲ記シ其ノ主ナル機能ヲ記セ	
		三、次ノ説明ヲセヨ	
		1、副腎「ホルモン」ノ作用 2、インスリン 3、珪性微ニ就イテ	
教授法	和田タケ	一、高等女学校家事教授ノ要旨ヲ解釈セヨ 二、高等女学校第四学年ニ左ノ教材ヲ授ケントス之ニツキテ細密ナル教案ヲ作製スベシ 「牛乳」ニツキテ	160
☆育児	齋藤明堯	一、間食ニ対スル注意事項	80
		二、子供ノ口腔ノ衛生ニ就イテ殊ニ歯牙ニ対スル注意	
		三、子供室ニテ注意ヲナスヘキ事項	
家事	横濱勉	☆一、児童室ノ位置、構造及設備に就て説明せよ	80
		二、家事燃料としてガスノ優れる点を列記せよ ☆三、小電動機を利用する水揚ポンプ、洗濯機及真空掃除機(バキューム・クリーナー)に就て説明せよ	
実験	竹村保之介	一、牛乳ニ水ヲ混入セルヤ否ヤ又脱脂セルヤ否ヤヲ検査スル方法ヲ問フ 二、醤油ノ良否ヲ家庭ニ於テ鑑別スル方法ヲ述ベヨ 三、酢1ccヲ採リフェノールフタレキヲ指示薬トシテ十分ノ規定ノ苛性曹達ノ液ニテ滴定試験ヲ行ヒシニ80ccニテ紅変スルヲ認メタリ コノ酢ハ幾何ノ醋酸ヲ含有スルヤ百分率トシテ答ヘヨ	80
☆家事経済	片野富之助	一、生産信用ノ歓迎スベク消費信用ノ歓迎スヘカラサル理由ヲ問フ 二、貯蓄ト国民経済トノ関係ヲ説明スベシ 三、基礎確実ニシテ利率高キモノ有名ナラサル会社若クハ地方的ナ会社ノ社債券ノ如キハ一般家庭ノ投資法トシテハ之ヲ避クルヲ可トスル理由ヲ問フ 四、社債券ノ所有者ト株主トノ対会社関係ニ於テ異ナルコトヲ略述スベシ	(80力)
割烹	古澤クラ	1、Consomme a la Royal	80
		2、Rolld Sole Mnsroom Souce	
		3、Stuffed Eggplants Tomato Ketchup	
		4、炸力肴	
		以上、調理法ヲ記セ	
		5、(Ravigot Sance)(French Dressing)	
		6、(Cream Cake)(Sand Peach)(Victoria Punch)	
以上、材料ト分量ヲ記セ			
洗染	和田タケ	一、左記冬着ノ洗濯及手入ヲ問フ	80
		1、ラクダ製肩掛	
		2、白色毛糸編ノ幼児用ケーブ 3、脊廣服	
二、家庭染色用トシテ適当ナル染料ノ種類ヲ挙ケ其ノ長短其ノ染法ヲ略記セヨ			
生物学	竹村保之介	一、生物分布上ヨリ見て過去ニ於ケル地殻ノ変遷ノ有様ヲ推知シ得ルコトヲウオーレス線ヲ例ニ舉ゲテ説明スベシ	80
		二、品種改良上雑種ノ効果ト弊害ヲ論ゼヨ 三、キンギヨ草ノ紅キ花ノ太キ形ノモト白キ花ノモト雑種第一代F1ハ全部桃色花ノ太キ形ナリキ 今コノ雑種第一代ノモノヲ掛ケ合スレハ第二代F2ハ如何ナル色ガ如何ナル形ニテ如何ナル割合ニ生ルルカ	
国語	上原延蔵	(解釈力)	一・二
和裁	後藤ひろ	一、蒲団の種類を挙げよ	80
		二、関西式夜具 用布一定にての裁合せ方を問ふ(裁ち切普通寸法)	
		三、脊負絆纏の酷寒用として適当なるものを選び裁ち図と総用布とを示せ	
		四、筆筒油筆を仕立んとす仕上げ寸法を定むるには如何にするか又三幅木綿地別染(定紋付)にて仕立つる場合の裁ち方一例を示すべし 尚縫方の説明をも附加せよ	
洋裁	大橋トミエ	一、左図「省略」のデッサンをせよ 尚縫方を説明せよ	80
口倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
口法制	中西保則	国文科と共通	80
家事	横濱勉	一、幅射暖房タル瓦斯ストーブ、石炭ストーブ、温突及ベチカニ就イテ略説セヨ	80
		二、中央給湯法ニ就イテ詳説セヨ	
		三、別図ニ示ス小住宅ノ間取ニ就イテ批判セヨ	

昭和 10 年度	家事経済	片野實之助	一、消費ノ進歩ニツキテハ家事経済上如何ナル諸点ニ留意スヘキカ 二、生活ノ安定ト予算及決算トノ関係ヲ略述セヨ 三、家事経済上財貨選択ガ重要ナル地位ヲ占ムル理由ヲ問フ	80
	家事実験	長谷川文雄	一、キールダール窒素定量法ニツキ次ノコトヲ説明セヨ イ、その原因 ロ、蛋白質定量法ニ於テ m...試料の目方、s...蒸溜受器ニ於ケルN/10 H ₂ So ₄ /C. C. 数、r...剰余ノ硫酸ヲ中和スルニ要セルN/10NaOH/C. C. 数、然ルトキハ蛋白質含有量=(S-r)×0.014/M×100×6.25...% 二、次ノ結果ヨリ清酒100cc中ニ含マルル総酸、揮発酸及不揮発酸ノ量ヲ計算セヨ 但総酸及不揮発酸ハ琥珀酸トシ揮発酸ハ醋酸トシテ之ヲ表ハセ イ、清酒25ccヲ取り、ロゾール酸ヲ指示薬トシテ微紅色ヲ呈スルマデN/5NaOHヲ以テ滴定セルニ3.5ccヲ要セリ ロ、清酒Coccヲ取り水蒸気ヲ通シテ蒸気溜ヲ行ヒ、その溜出液中ニ存在スル揮発酸ヲ前同様N/5NaOHヲ以テ滴出セルニ1.2ccヲ要セリ	80
	割烹	古澤クラ	1、Potage(Tomato and Rice) 2、Fish Fritter Rogivot Sauce 3、Hambarger Steak Melle Sauce 4、肉包蠣子 以上、材料、分量、調理法ヲ記セ 5、Bavaois、 Cream Cake、ノ材料、分量ヲ記セ	80
	洗染	和田タケ	一、汚レタル白色絹製肩掛(但シ変リ縮緬)アリ之ヲ洗濯、漂白シテ或ル淡色ニ染メントス、次ノ目ニ就イテ述ベヨ 1、洗濯、漂白法 2、染料及方法 3、仕上げ 二、背広服ノ手入れ、保存法ニツキテ述ベヨ	80
	生物学	竹村保之介	一、ダーウィンノ淘汰説ヲ述ベヨ 二、左ノ三種ノモノニ就イテ純粹繁殖ト雜種繁殖トノ得失ヲ述ベヨ イ、自然ノ優ニ繁茂セル動植物ノ配合 ロ、作物又家畜ノ純系固定法ト雜種法 ハ、人間ノ血族結婚ト異種族結婚	80
	生理学	斎藤明堯	一、内分泌腺トハ如何ナルモノカ左ノ腺ノホルモンノ主作用ヲ記セ イ、甲状腺ホルモン ロ、胎盤ホルモン ハ、副腎ホルモン 二、呼吸気量ニ付テ 三、健常尿ニ就テ 四、皮膚ノ機能ヲ簡單ニ説明セヨ	80
	和裁	有吉八重子	一、並巾物のコート地縮緬(一反)1170釐の用布にて女物袴コートを作らんとす 次の間に答へよ 但年令二十才位、着物の丈125釐、線越3釐、他ハ普通寸法 1、出来上り図 特に袴の形を示せ 2、仕立上り寸法 3、表布の裁方及積方 4、整袴及袴の標附図解(寸法記入) 5、裏布の地質と積方及裁方	80
	国語	上原延蔵	(解釈力) 一・二	80
	洋裁	大橋トミエ	一、左図外套のデッサンをせよ(図ヲ略ス) 二、左図の袖を使用するローブの種類を挙げよ(図ヲ略ス) 但左図中ハ及Bをデッサンせよ 三、1935年来の婦人服流行型二つの傾向を挙げて説明せよ	80
	☆倫理	伊賀駒吉郎	一、自然主義者ノ真、善、美ニ対スル思想及其ノ批判	80
法制	中西保則	一、帝國議會ニ付知ル所ヲ説明スベシ 二、我國ノ婚姻制度ニ付所感ヲ述ベシ	80	
家事	横濱勉	一、住宅ニ於テ一般ニ使用スル電力ノ用途及器具ヲ挙げヨ 二、住宅ニ於ケル簡易ナル給湯装置ニ就イテ説明セヨ 三、別図ニ示ス住宅ノ間取ニ就イテ左ノ事項セヨ イ、居住者ノ予想ト其ノ数 ロ、特ニ良イト思フ点ト其ノ理由 ハ、予備室ノ用途ト其ノ意見 二、建築費ノ大体ノ見当	80	
家事経済	片野實之助	一、浪費ト消費トノ區別ヲ述ベ経済的消費ガ家事経済ヲ営ム目的達成上極メテ大切ナル所以ヲ説明スベシ 二、当座預金、特別当座預金 通知預金 信託預金ハ如何ナル場合ニ利用セラルルヤ 三、政府予算ノ大膨張ガ家事経済ニ及ボス影響ヲ述ベカカル時代ニ善処スル上ニ於テ主婦ガ留意スベキ事項ヲ列挙セヨ 四、一家ノ家計整理上左記ノ金銭支出ニ対シ適当ナル勘定科目ヲアテハメヨ 一、時計修繕代 二、来客ヲ電車停車場マデ送りタル自動車賃 三、主人外出用靴修繕代 四、保護者会費 五、大掃除人夫賃 六、洋行スル友人ヘ贈物 七、市電回数券(三円) 八、外出中五円在中ノ財布ヲ失フ 九、下駄直シ代(修繕代) 十、荷造用系(五銭)	80	

昭和11年度	家事実験	竹村保之介	一、牛乳検査ノ目的方法ヲ問フ 二、茶ニ含まルル茶素ト単仁トノ定量法ヲ問フ	80
	割烹	古澤クラ	1、季節向キノサラダヲツケ 2、Fried Trout Rogivote Sauce 3、Cream Cake、Sponge Cake 4、炸力膏 以上、材料、分量、方法ヲ記セ	80
	洗染	和田タケ	一、毛糸編酢ウェーターニ用フベキ諸種ノ洗濯法及仕上ヲ問フ 二、家庭用染料ノ種類ヲ挙ゲ且其ノ染法ヲ述ベヨ	80
	生物学	竹村保之介	一、人体寄生動物ニツキテ述べ、コレヲ寄生虫ニ共通ナル特徴ヲ説明スベシ 二、生物分布上ヨリ見テ過去ニ於ケル地殻ノ変遷ノ有様ヲ推知シ得ルコトヲウォーレス線ヲ例ニトリ説明スベシ	80
	生理学	竹村一	一、悉無律トハ何ゾヤ 二、交感神経ニ就いて知ル事ヲ記セ	80
	和裁	兒山みき	一、古濱縮緬15米90纏ヲ以テ袖丈裁切78纏5耗ノ無垢ノ裁方ヲ図解シ且之ニ名称寸法ヲ明記スベシ 二、模様物ノ種類ヲアゲヨ 三、縮緬類ノモノヲ仕立ツル時ノ注意ヲ述ベヨ 四、男物袴下着ノ寸法語メ方ヲ問フ	80
	洋裁	大橋トミエ	一、左図婦人外套ノデッサンヲセヨ(図ヲ略ス) 二、洋服ノ着崩ノ原因ト種々ノ交織ノ布ニ就いて裁縫ニ注意スベキ事ヲ記セ	80
	国語	上原延蔵	解釈 一・二	80
	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
	□法制	藤村東	国文科と共通	80
昭和12年度	家事	横濱勉	一、輻射暖房たる瓦斯ストーブ、石炭ストーブ、温突(オトル)及ベチカに就いて略説しなさい。 二、汚水及雨水の排除施設に就いて解説しなさい。 三、別図に示す小住宅の間取に就いて左の事項を記しなさい イ、家族及其数 ロ、二階の予備室の用途 ハ、特に優れると思はるる諸点	80
	洗染	和田タケ	一、ステープルファイバー混用ノ毛織着尺物ノ洗濯法、仕上法並ニ染色法ニツキテ述ベヨ 二、家庭ニ於ケル洗濯場ノ設計ニツキテ意見ヲ述ベヨ	150
	生理衛生	竹村一	一、筋ノ物理的並ニ生理的性状 二、血液循環ニツイテノベヨ	80
	家事	古澤クラ	1、Mayonnaise Sauce、White Souce、French Dressing ノ材料、分量ヲ記セ 2、Potage Ilexaindu 3、Fish Fretter 4、Mironton of Beef 5、桜桃肉、川丸子、指糸山薬 以上ノ作り方ヲ記セ 6、Cream Cake ノ材料、分量ヲ製法ノ順ニ記セ	80
	家事実験	長谷川文雄	一、脂肪ノ融解点ハ如何ニシテ定メルカ例示シテソノ方法ヲ述ベヨ 二、牛肉ヲ水煮スル場合温度ニ対スル変化ヲ述ベヨ 三、25ccノ食酢ヲ二分ノ一規定苛性ソーダ液ヲ以テ中和セルニ35ccヲ要セリコノ食酢ハ幾%ノ酸(醋酸トシテ)ヲ含ムカ但シコノ食酢ノ比重1.04トス	80
	家事実験	竹村保之介	一、食品分析中粗蛋白質ノ定量方法ヲ述ベヨ 二、食物ノアルカリ一度トハ何カ、且ツ之ヲ定量スル方法ヲ問フ	80
	家事経済	片野實之助	一、被服ノタメノ支出、家計簿記上如何ナル取扱ヲナスベキヤ 二、信託預金ト銀行預金ト相似タル点及相異スル点ヲ略述スベシ 三、現時ノ如キ非常時局ニ際シ主婦ハ家事経済上如何ナル態度ヲ以テ之ニ臨ムベキヤ 四、有価証券投資ノ場合ニ注意スベキ事項ヲ問フ 五、家事経済学学習者ノ立場ヨリ左ノ十七文字ヲ批評スベシ イ、高クトモ手入し修理ノ利ク物ヲ ロ、安物ヲ漁ル足代高クツキ	80
	国語	上原延蔵	解釈 一・二	80
	和裁	兒山みき	左ノ問題中必要に応じ図解に依るべし イ、本表裏物の普通仕立上寸法如何 ロ、同表裏物の標附方 ハ、女物袴の胴裏総丈の積り方(公式)と胴接きの折り返し方 ニ、用布並幅一反あれば女物裾廻何枚取り得るか ホ、縮緬類を仕立るにつきての諸注意	80
	生物学	竹村保之介	一、動物進化ノ証拠ト見ルベキ事実ヲ五ツ挙ゲヨ 二、改良種ノ特徴ト欠点ヲ述ベヨ	80
	洋裁	大橋トミエ	一、左図(図省略)婦人外套をデッサンせよ 二、別に示せる織物を以てローブを仕立て様とする場合其の取扱上の注意について述べよ	80
	教育	和田タケ	一、家事教授上実習ノ価値ヲ述ベヨ 二、左ノ項目ニヨリ教授案ヲ作レ 1、題目 牛乳 2、生徒 高等女学校五年生 3、時間 1時間	150
	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
	□法制	藤村東	国文科と共通	80

昭和13年度	教育	家政科担当 和田タケ	教授案作製 自13年11月至14年2月 実地授業 全 教授スベキ生徒ハ各科ヨリ之ニ宛テ樟蔭高等女学校各学年生ヲ配当ス		
	住宅	伊藤正文	一、「住」ノ意義ヲ問フ 二、如何ナル土地ガ住ムニ好適ナルヤ 三、台所操作ノ配置動線ヲ描ケ	80	
	割烹	古澤クラ	1、Consomme、Apple Sauce、Cocktail Sauce 2、Rolled Sole Mushroom Souce 3、Tenderloin Steak 4、Hamburger Steak Moell Sauce 5、炒肉絲 以上 材料、分量、調理法ヲ記セ 6、Sand Reach Bavaroise ノ材料、分量ヲ記セ	80	
	洗染	和田タケ	一、衣類ノ汚レヲ洗ヒ去ル操作ヲ類別シ各操作ノ長所、短所ヲ述ベヨ 二、スフ混織ノ白木綿ノ洗濯及漂白ニツキテ述ベヨ 三、衣類ノ色揚法ニツキテ述ベヨ	80	
	家事実験	長谷川文雄	一、穀類ノ粗繊維含有量ノ定量法 二、石灰ノ固定炭素トハ何力及ソノ定量法 三、醋酸エチルノ合成ハ如何ニスルカ ソノ実験法	80	
	生理衛生	福田稔郎	一、血液凝固及血液凝固説 二、(解説力) イ、アメーバ様運動 ロ、生理的食塩水 ハ、日本人ハ通常一昼夜24時間ニ大約2500カロリーヲ要スルト云フ 何ヲ意味スルカ 二、人ノ血液ハ摂氏37度ノ時、pH=7.35ナリト云フ 何ノ事カ	80	
	家庭管理	片野實之助	一、現況ニ於テ為替相場ガ低落スルハ家事経済上ニ如何ナル影響ヲ及ボスベキヤ 二、家事経済ノ目的達成上保険ト貯蓄ハ両ツナガラ重要ナル地位ヲ占ムル所以ヲ問フ 三、廃物ト家事経済トノ関係ニ付論述スベシ	80	
	生物学	竹村保之介	一、胎教 二、優生学	80	
	教授法	和田タケ	一、左ノ条件ニ於ケル一時間ノ教授案ヲ作レ 1、教材 離乳ニ付テ 2、生徒 高女五年生 二、家事教授上ニ於ケル実験実習ノ価値ニ就キ述ベヨ	120	
	国語	上原延蔵	(解釈力) 一・二	80	
	昭和14年度	☆倫理	伊賀駒吉郎	一、ローマン派ト自然主義トノ比較 二、ビタミンノ種類ヲ表解シテ簡單ニ説明ヲ加ヘヨ	80
		生理	福田稔郎	二、血液ノ作用 三、血液ノ循環経路	80
		☆住宅	伊藤正文	一、寝室ノ家具ニ就テ説明セヨ 二、台所ノ歩行ノ動線ト設備ニ就テ述ベヨ	80
実験		竹村保之介	一、食品ノ分析法ヲ問フ	90	
割烹		古澤クラ	1、Potage 2、Broiled or Skeuer 3、Hambarger Steak Moell Souce 4、紙包糰 以上 材料、分量、調理法ヲ記セ 5 A、Chocolate Pudding B、Biscnits C、Sponge Cake 以上 材料、分量、製法順ヲ記セ	80	
洗染		和田タケ	一、絹布類ノ洗濯ニ必要ナル礬砂末、醋酸カ現時ノ如ク欠乏セン場合ハ如何ナルモノヲ以テ代替スヘキカ 其ノ代用品数種ヲ列挙シ且其ノ作用ト使用法トヲ述ベヨ 二、毛糸(スフ混入)編ドレスノ洗濯及仕上ヲ述ベヨ 三、毛布ニ左記ノ汚点ヲ生ジタル場合ノ処置法ヲ問フ 醤油、酒、茶、万年筆インキ、雨	80	
生物学		竹村保之介	一、日本人種ノ世界ニ優秀ニシテ卓越セル所以ハ二千六百年間ノ同一人種ノ純粋繁殖ノ結果ニヨルコトヲ説明セヨ 二、左記ノ地名及動物名ヲ引用シテ生物ノ進化ヲ証明セヨ イ、ハリ、ロレボック ロ、鯨 ハ、始原鳥	80	
国語		上原延蔵	解釈 一・二	80	
教授法		和田タケ	一、左ノ条件ニ於ケル一時間ノ教授案ヲ作レ 1、教材 食物ノ貯蔵 2、生徒 高女第四学年	80	
法制		藤村東	六法全書ノ携帯ヲ許ス 一、司法裁判所ノ独立ヲ説明スベシ 二、家督相続ト遺産相続トノ差異ヲ説明スベシ	80	

家事経済	片野實之助	一、和洋被服類、身廻品、仕立賃、洗張代金、クリーニング代、洋服裏返代、夜具、蒲団ニ関シ支出シタル金額ハ家計簿記ニ於テ如何ニ之ヲ処理スベキカ	80		
		二、日本為替相場ノ騰落ハ家事経済ニ如何ナル影響ヲ及ボスヘキカ			
		三、健全ナル家事経済ノ目的達成ノ為ニ新中流階級ノ主婦ガ会計年度ニ於ケル剰余金ヲ以テ株式投資ヲサントスル時如何ナル事項ニ注意スベキカ			
		四、減債基金制度ヲ説明シ併セテ此制度ガ社債権者トシテ歓迎スヘキ理由ヲ説明スベシ			
洋裁	大橋トミエ	一、左図婦人夏外套ヲ製図セヨ(図ヲ省ク) 二、洋服ノ着崩し及ヒ型崩レノ原因ト其ノ防止ニ就テ記セ	80		
和裁	見山みき	一、用布羽二重並幅丈15米56種ヲ以テ、裁袖丈60種、身丈1声目60種ノ無垢ノ裁方ヲ図解シ且之ノ各部名称寸法ヲ明記スベシ 二、大模様友染縮緬ニテ本裁女物長着ヲ仕立ツル時ノ諸注意ヲ述ベヨ	80		
昭和15年度	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80	
	□法制	後藤庄治郎	国文科と共通	80	
	国語	上原延蔵	解釈 一・二・三	80	
	住居	中西六郎	一、台所の計画に當って作業上家具、厨房に關シ注意すべき点及び其配置につきての要点を述べよ 二、住宅として和洋何れの式を好むや、併せて其理由を述べよ	80	
	洋裁	大橋トミエ	一、最近の洋服材料を地直し又は仕立てる時の取扱ひに就て注意すべき点を説明せよ 二、仮縫の必要を述べて猶左の場合に出て来る好ましからぬ線の始末を如何にするか イ、猫背で後肩が丸く肥満して居る場合 ロ、胸張り、乳房大きい場合 ハ、撫肩の場合 ニ、怒り肩の場合	80	
	割烹	古澤クラ	1、Fish Fritter 2、Chicken Sante Calontta 3、Oyster Cacktail 4、桜桃肉 以上、材料、分量、調理法ヲ記セ 5、Orange jelly、Biscuits、Camfe Purin 材料、分量ヲ記セ	80	
	生物学	竹村保之介	一、蘭領東印度スタダ列島中ノバリ島ロンギック島ニ就テ知ル所ヲ記セ 二、動物ノ身体ニ不用器官ノ残存セル理由ヲ説明スベシ 三、民族ヲ優良ニ向上セシメントスルニハ如何ナル事態ヲ心得ベキカ	90	
	教授法	和田タケ	一、左ノ要項ニヨリ教授案ヲ作シ 1、題目 植物性食品中米、麦ニツキテ 2、生徒 高等女学校第四学年 3、時間 1時間	60	
	家事経済	片野實之助	一、予算ノ編成及実行上注意スベキ事項ヲ列挙セヨ 二、賞与金トシテ金500円ヲ入手シタル軍需産業関係ノ下級労働者ガ直ニ之ヲ銀行ニ預金スル場合ト此500円ヲ料亭ニ於ケル酒食ニ費消シ、若クハ百貨店ニツキテ不要不急ノ財貨ノ購入ニ之ヲ充ツル場合トツキ其両者ガ共同生活ニ与フル影響ノ相異スル処ヲ論述スベシ 三、貨幣価値ノ低落ガ家事経済ニ及ボス影響ヲ述ベ併セテ之ヲ処スル主婦ノ覚悟ヲ述ベヨ	80	
	実験	竹村保之介	一、炭水化物ノ定量法ヲ問フ 二、牛乳ニ水ヲ加入セルヤ否ヤヲ検査スル方法ヲ問フ 三、醤油ノ良否鑑別法ヲ問フ	80	
	和裁理論	坂入よしの	一、友禪縮緬12米にて8才及び3歳女児の衣類を仕立てんとするに8才女児には裕長着を、3歳女児には一ツ身締束と袖甚平とを仕立てんとす、年齢に相当せる普通寸法を用ひて図解せよ、袖はいつれも元襟袖とす 二、肩揚及び腰揚の仕方を述べよ	80	
	洗染	和田タケ	一、冬季使用シタル毛織洋服ノ保存及手入法ニツキテ述ベヨ 二、著シク汚シタル平織人絹織物アリ、之ヲ洗濯シ漂白シテ或ル淡色ニ染メタル其方法如何	80	
	生理衛生	稲田稔郎	一、「ウイタミン」の種類を表解して簡単に説明を加えよ 二、酸中毒症(アチドーシス) 三、血液循環経路	80	
	昭和16年度	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	50
		□法制	後藤庄治郎	国文科と共通	50
		生理衛生	稲田稔郎	一、「アチドーシス」 二、空襲時ニ使用セラルル毒瓦斯ノ種類	50
		住居(家事科)	中西六郎	☆一、台所の計画に當って作業上家具厨房ニ關シ注意すべき点を述べよ 二、居間の設計に際し如何なる態度であるべきか簡単に所信を答へよ	50
		和裁理論	坂入吉野	一、大島紬一匹(二反続き総尺22米)あり、着丈1米36種の男裕長着と同人の用ひる裕羽織とを仕立てんとす、長着には裁切身丈1米46種、その他は各部それに準じて普通寸法として裁切て用ひ残りは羽織の用布にせんとす、長着及び羽織各部の裁切り寸法如何、裁方を図解して名称寸法を記入し必要と思はる積り方の式を記せ	50
		洗染	和田タケ	一、時局柄洗濯用剤ノ不足セル今日何ヲ以テ之ニ代用スベキカ、各織維ニツキテ適当ナルモノ數種ヲ挙ゲ其ノ理由及使用方法ヲ記セ 二、褪色シタル錦紗地ノ衣類ヲ更生サセントスルニハ如何ナル方法ヲ施スベキカ、但家庭ニテ行ヒ易キ方法ニ種ヲ選ビ其工程ヲ記セ	50
国語		上原延蔵	解釈 一・二・三	50	
割烹		古澤クラ	1、Potage (Tomato and Pice)ノ料理法ヲ記セ 2、Fish Fritterノ衣ノツクリ方ヲ記セ 3、(Mayonnaise Souse) (French Dressing) (Biscuits) (Sponge Cake) (Caup Purin)ノ材料、分量ヲ記セ	50	

		4、炒肉絲ノ料理法ヲ記セ		
家事経済	片野實之助	☆一、国家ノ富強ハ家事経済ノ堅実ナル経営ニ始マル所以ヲ問フ 二、有価証券投資ノ場合ニ於テ注意スベキ事項ヲ列挙セヨ	50	
生物学	竹村保之介	一、メンデルノ遺伝ノ法則ヲ述ベヨ 二、純粋繁殖ノ効果ト弊害ヲ問フ	50	
家事実験		一、牛乳中ノ乳糖ノ定量法 二、醤油ノ良否鑑別法	50	
洋裁	岡村ナミ	一、次ノチャケットコートを図解せよ(図を略す)	50	
昭和17年度	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
	国語	上原延蔵	解釈 一・二	80
	割烹	古澤クラ	一、茄子を以て栄養価のある料理を二品つくれ(但、適宜必要なるものは用ひてよろし) 二、下鮎と馬鈴薯を以て洋食をつくれ 三、豚肉(代魚、鳥にてもよろし)玉葱を以て支那料理をつくれ 四、ビスケット、ゼリーの材料分量を記せ	80
	家事経済	片野實之助	一、消費経済ニ関スル研究ニ比シテ軽視スベキモノニアラザル所以ヲ説明スベシ ☆二、消費経済ノ研究及其実行力悪性インフレ防止ノ上ニ及ボス効果ニ付キ説明スベシ ☆三、消費財ノ選ビ方及使ヒ方ニ付知レル所ヲ記セ	80
	□法制	後藤庄治郎	国文科と共通	80
	洗染	和田タケ	一、絹、木綿ノ漂白ニツキテ 二、銘仙ヲ洗濯セントスルニ石鹼及醋酸以外ノ用劑適宜三種選ビテ行ハントス其品名及方法ヲ問フ 三、ウイスコース人絹ノ染色ニツキテ	80
	和裁理論	坂入吉野	一、総用布12米16纏の友禅縮緬一反あり、之を以て袖丈裁切り73纏、後身丈裁切135纏、褙越3纏とせる女物 袷長褙袴を仕立てんとす、各自任意に形を選び用布に残りを出さぬ様適当に使用し、それに必要と思はるる 裏布及び附属布の見積りをなせ、表裏とも裁方を図解して名称寸法を明瞭に記入すべし 二、袷羽織の前下り標付方、男女、襦の標付方を普通寸法を記入して図解せよ	80
	洋裁	西川文子	一、婦人標準服二部式二号の製図法を記せ、尚標準服にて示されたる今後改良すべき点につきて述べよ 二、左図の型につきて製図せよ(図を略す)	80
	住居(家事科)	竹ノ内ユキ	一、木造日本家屋の保温性を増すには如何なる点を改良すべきか 二、書齋の窓に対する施設について詳述せよ 三、高さ75纏ある机を坐高78纏の女兒に臨時使用せしめんとす椅子の高さ何程か(坐高三角法によって説明せよ) 四、左に答へよ イ、無風状態に於ける軽衣安静座業時の気温及温度 ロ、書院造とは ハ、一般に適切なりと称せらるる階段の寸法 二、紙障子について	80
	生理衛生	稲田稔郎	一、人体血液ノpH=7.35、37°Cナリト云フ、何事カ 二、ビタミン 三、延髄ニ於ケル自律中枢 四、政府ヨリノ米ノ配給量ハ市民ニテハ大人一日2330瓦ナリ、コノ熱量ヲ必要トスルカ、但シ白米100瓦中ニハ蛋白質7.7%、脂肪0.8%、含水炭素76.8%ナリ	80
	家事実験	竹村保之介	一、粗蛋白質ノ定量方法ヲ問フ 二、牛乳中ノ乳糖ノ定量ホウホウヲ記セ 三、セルローズ、グリセリン、石炭酸ヲニトロ化スル方法ヲ述ベヨ	80
	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
	□法制	中森作太郎	国文科と共通	80
	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
家事	竹ノ内ユキ	一、現在の一般民家住宅が今日の様式を具備せる所以を述べよ 二、日本内地に於ける現今の住宅を有りあわせの材料又は少しの改良工夫によりて防暑防寒のならしめるには如何にすべきか 三、台所の採光・通風、並ニ換気法に就テ詳述せよ	80	
家事経済	片野實之助	一、欲望ノ整理ト家事経済トノ關係ヲ説明スベシ 二、奢侈浪費ガ家事経済ニ及ボス影響ヲ略述スベシ 三、悪性インフレガ家事経済ノ大敵ナル所以ヲ説明セヨ	80	
家事実験	竹村保之介	一、粗蛋白質ノ定量法ヲ問フ 二、毒瓦斯ノ種類性質消毒法消毒法救急手当ヲ述ベヨ	80	
割烹	古澤クラ	一、馬鈴薯と玉葱を以て栄養のある洋食一品をつくれ 二、鱧、茄子、胡瓜、玉葱、椎茸、枝豆を以て支那料理一品をつくれ 三、昨今の配給の着と玉葱、人参を以て一品をつくれ 四、ビスケット、スポンジケーキの材料分量を記せ	80	
洗染	和田タケ	一、縮織組織衣料ノ仕上ニツキ詳記セヨ 二、非アルカリ性膠質溶劑三種ヲ挙ゲ夫々適用スベキ繊維ト其ノ使用法ヲ述ベヨ 三、左ノ汚点技法ヲ問フ 1、銘仙単衣ニツキタル万年筆インクノ汚点 2、白地帷子ニツキタル泥汚点 3、小児ノ洋服ニツキタル水蜜桃ノ汚点	80	

	生物	竹村保之介	一、生存競争	80
			イ、何故起ルカ	
	ロ、如何ニセシモノガ勝チテ生残リシカ			
	ハ、勝チ抜クニハ如何ニスベキカ			
	ニ、民族ヲ優良化スルニハ如何ナル方法ヲトルベキカ			
	1、生体内に於けるVitaminAとThyronin(甲状腺ホルモン)との関係に就て述べよ			
化学	吉岡政七	2、下記の事項を簡単に説明せよ	80	
		イ、Hormon		
		ロ、Adrenalin		
ハ、[分子結合式省略]				
生理	稲田稔郎	一、アチドーゼス	80	
国語	新町徳之	二、血液循環	80	
		一、通釈		
		二、鑑賞		
和裁	仲田愛子	三、語釈 頭中将、四等官	80	
		一、総用布12米にて袷長襦袢の表地を裁んとす、仕立上り寸法 身丈130cm、袖丈60cm、繰越3cm、右の寸法を用ひて注意の形を選びて裁方を図解して名称寸法を記入せよ		
洋裁	木村静子	二、男物単衣羽織の前身頃及び袴の標附方を図解し普通寸法記入の上説明せよ	80	
		一、左の婦人スーツを製図せよ、但し 身頃、袖、衿、「図解省略」		
昭和19年度	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	80
	理科	竹村保之介	一、生存競争避クベカラズ	80
	二、生物ノ時間的及空間的変遷ニ対スル適応性ニ就テ			
化学	吉岡政七	一、アスコルビン酸(Ascorbin-酸)の理化学的性質を述べよ	80	
二、吾々生活上に紫外線の必要をエルゴステリン(Ergosterin)に就いて簡単に述べよ				
昭和20年度	□倫理	伊賀駒吉郎	国文科・技芸科と共通	60
	□法制	中森作太郎	国文科と共通	60
	家事	竹ノ内ユキ	一、居間、食堂、書齋並ニ台所ノ室内計画ニツキテ詳述セヨ	60
	割烹	古澤クラ	一、馬鈴薯、玉葱ヲ以テ栄養アル洋食一品ヲツクレ	60
			二、昨今配給ノ稀、玉葱、人参ヲ以テ一品ヲツクレ	
	生物学	竹村保之介	生物進化ノ原因ニ就テ述べヨ	60
	洗染	和田タケ	一、各種ノ洗方操作ニツキテ問フ、但織維ノ種類及織方ニツキテ例示セヨ	60
			二、左ノ汚点技法ヲ問フ	
			一、印肉	
			二、果実ノ汁	
	生理衛生	竹村一	三、アイロンノ焼焦	60
			一、筋ノ悉無律	
	二、結核ニ於ケル陽性転化			
	家事経済	片野實之助	一、悪性インフレガ家事経済ノ大敵ナル所以ヲ説明セヨ	60
	家事実験	竹村保之介	一、粗蛋白質ノ定量方法ヲ問フ	60
化学	吉岡政七	一、生体内ニ於ケルビタミンAと甲状腺ホルモントノ関係ニ就テ述べヨ	60	
教育(教授実習)	和田タケ	一、全科(国文・家政・技芸科)ニ亘リテ勤労働員ニヨリ各種軍事工場ニ奉仕センニヨリ只僅ニ一ヶ月ニ回ノ休暇日ヲ夫々召集シテ出校セシメ一部ニ授業ヲナシ他ニ教授実習ヲナサシメタルニヨリ回数ハ極メテ少ナカリシ、サレド各科毎ニ宿題トシテ問題ヲ与ヘテ期限ヲキテ教授案ヲ提出セン其ノ批評ト校正ヲナシテ返戻セリ、実演ニ於テハ姉妹校タル樟蔭高等女学校、樟蔭東高等女学校ノ生徒ニヨリテナシタルモ其回数ハ前述ニヨリテ只僅ニ三、四回ヲ最長度トナシタルノミ、他ニ勤勞奉仕ノ都合上ナシ能ハサリキ	60	
		修練ニ於テモ同様勤勞ノ状況、出席ノ度数ト心構ノ動作ニ於テ常々監督教員ノ調査スル所トナリテ其ノ成績ハ採点法ニヨラズシテ甲、乙、丙、丁ノ四階級ニ分ケテ採点セリ		

注記

- 1) 「科目名」欄□印は、国文科と共通問題であることを示す。紙数の都合から問題を省略した。問題の詳細は、拙稿「十五年戦争期の女子専門学校国語試験問題」(『大阪樟蔭女子大学論集』46号、2009年)の「表 検定試験問題(国文科)一覧」を参照されたい。
- 2) 「科目名」欄「問題」欄☆印は、技芸科の試験問題と共通問題であることを示す。