



レシピのはじまり

料理カード

昨年、香川栄養学園は創立80年の節目を迎えました。
1933(昭和8)年、香川昇三・綾夫妻は共に医師として、
食生活の改善によって病気を予防できることを人々に広く伝えるために
家庭食養研究会(のちの女子栄養大学)を創立しました。

綾は恩師の「病人はおいしくなければ食べない」という言葉をヒントに、
分量や火加減、調理時間、調味料の割合を計算し、記録すれば
「いつでも誰でもおいしい料理が作れる」と思いつきます。
一流の料理人を招き、料理法や手順を丹念に記録し、紙の上に再現した
「栄養と料理カード」を作りました。これが料理の伝達法の基盤となります。
そして『栄養と料理』創刊2号目から、付録として料理カードを
つけるようになりました。
さまざまな進化を経て社会通信教育のツールとしても発展していきます。
その80年の歩みをご紹介します。



料理カードの変遷



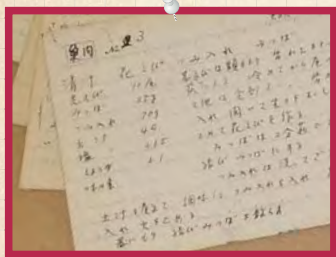
色別料理カード(1936年)



2色刷料理カード(1953年)



食品群マーク入り料理カード(1970年)



綾直筆の
料理カード
(1955年)



内観①
企画展示



香川綾
97歳の食卓



内観②
常設展示

平成26年3月8日(土)～平成27年3月初旬

開室日時：月曜日～金曜日 9:10～17:00

土曜日 9:10～12:00

※電力事情等で時間変更をする場合があります。

閉室：日曜・祝日・年末年始 ※学校行事等で閉室する場合があります。

入室料：無料

交通案内：東武東上線「池袋」駅より急行42分、「若葉」駅下車徒歩3分

女子栄養大学
香川昇三・綾記念展示室

埼玉県坂戸市千代田3-9-21

坂戸キャンパス4号館(図書館棟)2階

☎049-284-3489

ホームページ <http://www.eiyo.ac.jp>