

新 着 図 書

- 『「ジェンダー」で読む物語 赤ずきんから桜庭一樹まで 奈良女子大学文学部(まほろば)叢書』高岡尚子編著 (2019)かもがわ出版
- 『誓願』マーガレット・アトウッド著／鴻巣友季子訳 (2020)早川書房
- 『バカなフリして生きるのやめた 10代から考える 性差別・性暴力』仁藤夢乃(2025)新日本出版社
- 『ケアする私の「しんどい」は、どこからくるのか 見えないケア責任を語る言葉を紡ぐために』山根純佳、平山亮(2025)勁草書房
- 『明治のナイチンゲール大関和物語』田中ひかる(2025)中公文庫

～ふらっと ねやがわにて貸出可能です～

2025 年度
男女共同参画についての
ワンフレーズ受賞作品

- 最優秀作品**
◎誰でもが自分で望んで自分で決める
そんな社会にしていこう！
大西 由美子さん
- 優秀作品**
◎男女共同参画はお互いへの感謝と
リスペクトの気持ちから!!
三崎 玲子さん
- ◎多様性 活かして個性 あなたもわたしも
にいみ やすよさん

Doふらっと

寝屋川市立男女共同参画推進センターだよりDoふらっと第50号 令和8年2月3日発行

甘いだけではない お菓子やケーキにまつわる話

～スイーツの歴史に登場した女性たち～



ふらっと ねやがわ・相談事業のご案内

＜女性の相談員による心の悩み相談＞

自立・生き方・人間関係などの心の悩み相談。
女性カウンセラーがサポートします。

【面接相談】※要予約

◎相談日時 月曜日：9:30～12:40
水曜日：13:30～16:40
第3木曜日：13:30～16:40

◎相談場所 ふらっと ねやがわ

予約・問い合わせ TEL(072)800-5789

【電話相談】※予約不要

相談日時 金曜日：13:00～17:00
(16:30 までに電話して下さい。)

TEL(072)800-5584(相談専用)

＜女性の弁護士による法律相談＞

法律上の問題(DV、離婚、相続など)に悩む方
の相談に女性弁護士がこたえます。

【面接相談】※要予約

相談日時 毎月第3火曜日：13:30～16:30
予約は、相談日の前日 午前 10:00 より先着4名
TEL(072)800-5790(予約専用)

＜男性の相談員による心の悩み相談＞

生き方・人間関係など

男性相談員による電話相談です。

【電話相談】※予約不要

相談日時 毎月第2水曜日：19:00～21:00
(20:30 までに電話して下さい。)

TEL(072)800-5584(相談専用)

※ 秘密は守られます。 ※相談はすべて無料です。

寝屋川市立男女共同参画推進センター

「ふらっと ねやがわ」

〒572-0042 寝屋川市東大和町2番14号

(市立産業振興センター5階)

TEL : 072-800-5789

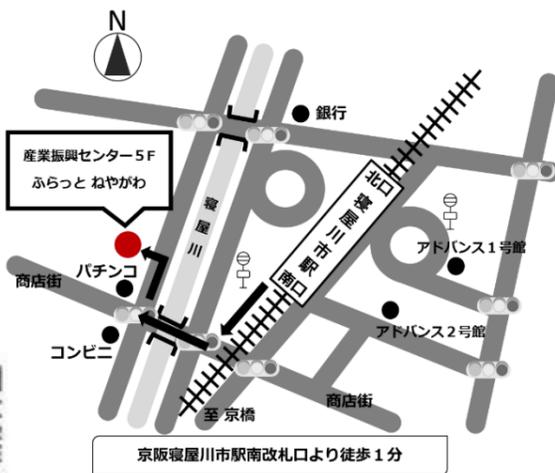
FAX : 072-800-5489

E-mail : flat@office.city.neyagawa.osaka.jp

開所時間：午前9時～午後9時

(日曜日・祝日は午後5時30分まで)

休館日：第2日曜日・年末年始



はじめに

本号では、「女性はお菓子やケーキといった甘いものが好き」とよく言われている“女性”と“甘いもの”との関係について考えていきます。

ここでは、「女性甘いものが好き」という言葉を、女性に対する思い込みだと批判的に扱うのではなく、何らかの関わりがあるからそのように言われているのではないかと考え、女性と甘い食べ物(特に菓子やケーキ)との関わりを、主にヨーロッパの菓子やケーキの歴史の中から探っていきます。

では、なぜ、今日でも女性は男性よりも甘いものが好きだと言われているのでしょうか?

ヨーロッパの歴史の流れを見てみると、今日まで残っている様々な菓子やケーキが登場したいくつかのきっかけや場面において、女性たちが関わってきたことをいくつかの文献から確認することができます。これらの記述から、ヨーロッパの歴史上は、貴族階級の女性たちにとっての甘い菓子やケーキは、ただ食べるだけのものではなかったことがうかがえます。彼女たちにとって、菓子やケーキは、当時の家や社会の中で自らの能力を駆使し、その時代、その場所、その立場で生き抜くために必要とされるアイデンティティ(=自己認識)を確立するための重要な道具であったととらえられます。

一方、今日の「女性はお菓子やケーキが好き」という言葉は女性に女性らしさのアイデンティティを付与する言葉のように捉えられます。本号では、スイーツと呼ばれる菓子やケーキと女性との関わりを通して女性のアイデンティティについて考えてみます。

1. スイーツの歴史的意義～なぜ食されるようになったのか、またその薬効について～

古代インドで、さとうきびの汁を煮詰めて砂糖の塊が作られたのがキャンディの祖と言われています。その後、ヨーロッパで砂糖が広く利用されるようになり、砂糖漬けや砂糖菓子は中世の晩餐に欠かせなくなり、食事の最後を飾るものとして提供されました。やがて菓子作りは、裕福に暮らす財産のある人々間では、立派な技術と考えられるようになりました。そのため、家政婦の家事能力のひとつとして砂糖菓子作りが上げられるようになったといわれています。19世紀、砂糖の価格低下や菓子の大量生産が可能になると、菓子は労働階級、とくに労働階級の子どもたちを夢中にさせました。(クリスタル2023.20-30参照)

これらのことから、菓子は、女性の嗜好物としてではなく、社交の場である晩餐の席でも、労働者、そして子どもたちにとっても必要で大切な食べ物だったことがわかります。