

箱形の膳、蓋のあるもの(右)と引き出しのあるもの(左)
(『守貞謄稿』より)

日本料理の歴史

2

近代の食卓と家族

日本人の文化的伝統と箱膳

日本人は唇の接するものに関して個人的なテリトリーをはっきりさせているというのが、伝統ではないかと思えます。つまり日本人は唇に関して、潔癖という身体感覚があります。そのために、唇の接する食器に関しては個人所有です。湯呑みや飯茶碗はもちろん、お膳まで含めてが個人所有だった。これがかつての日本人の食卓でした。

庶民の場合、一般に使われたのが箱膳です。特に、商家のような使用人がたくさんいるところでは、箱膳は便利なので、比較的後まで残っていたようです。私が調査した範囲で一番遅くまで使っていた例では、昭和四七年に栃木県で使っていたという報告を持っています。とにかく昭和四〇年代まであちこちに残っていたようです。この箱膳が、明治時代の日本人の食卓の標準です。

この箱膳のスタイルが大正時代になってにわかに失われていきます。それはちゃぶ台の普及によりです。私の見たもので一番古いものは長崎にありました。ちゃぶ台というより卓袱台だと思えますが、円形の台です。これには万延という年号が入っています。しかし一般的には明治の中期ぐらいから食事にそついう台が登場しま

す。何が特徴かと言いますと、一人用のお膳ではないことですね。複数の人間がつまり家族がひとつの食卓を囲むという新しい食事のタイプが出てきたということです。

箱膳からちゃぶ台に日本人の食卓の比率が転換したのはいつかという点、意外に最近で、大正の終わりです。

なぜちゃぶ台が普及したのかと言いますと、これは衛生問題なんです。箱膳というのは、どうも食器をしょっちゅうは洗わなかったようです。食事が終わるとお湯をもらい、お湯で食器を漬物かなんかでぬぐって、飲んで、それも食べてしまう。そのあと布巾で拭いて、そのまま伏せて、蓋をして膳棚に仕舞う、これが箱膳の後始末です。したがって、二日、三日、極端な場合は一週間に一度食器を洗うくらいでした。普段はそのまま仕舞ってしまふ。蓋を開けるとプンと臭ったと言います。そのへんが衛生上良くない。衛生思想が、だいたい明治になって非常に強化されてきます。コレラが流行したということもあるでしょうけど。衛生という言葉が非常に普及するのは、明治の一〇年代です。こうして、衛生に良くないというのが、箱膳の廃れていく一つの理由ですが、どつして箱膳が洗えなかったのでしょうか？ 逆に言いますと、ちゃぶ台の頃になると洗えたということ。これは明らかに水道の普及によるものです。

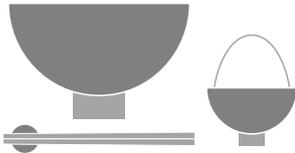


表講の膳を囲む江戸時代の商人一家
(『日本永代蔵』見立て養子が利発より)

国立民族学博物館名誉教授

熊倉功夫

Isao Kumakura



台所の機能の著しい変化

台所は、今はその機能がすっかり変わってしまいました。台所という場所の機能としては、調理の場という機能はその一部で、より重要な意味を持っていたのが食べ物の保存場所です。食料ばかりでなく、いろいろなものを保存しておく場所です。もうひとつ台所の機能の大事なことは、作業場だったということです。もちろん、野菜を土のまま持ってきたものを整理するとか洗うとか、それから薪や炭を置いておくとかというだけでなく、場合によっては農作業の延長で、昔でいうと草履を緇ぬうとか、機を織るとかということまで含めて、台所というのが作業場でした。ストックの場であり、作業場であり、調理するというのはその一部だったわけです。今やそういう機能が全部台所から失われています。極端なことを言いますと、調理の場でもなくなってきたりしています。今や外食・中食産業が発達して台所も家の外に出て外在化してしまっているわけです。

そういうことを考えてみますと、近代というのはストックを必要としない社会ですね。ストック機能を失うわけですが、その代わりに我々の周りには常にフローと申しますか、物が流通している。必要なものは自由にいつでも取り出せることが、近代なのです。

ガスがそうです。昔でいえば、火を使うということは大変なことで、点け木というものがあって、それに火打石で火をつけて燃やすことから始まり、薪や炭の用意をしなければならなかった。だいたい火は、非常に貴重なものでした。かつては汚れた火と清浄なる火という区別がありました。火に対して、昔の人は非常に神経質でした。「同じ釜の飯を食う」という言葉がありますが、あれは別に同じものを食べたということだけではいいのです。同じ火で煮炊きしたものを食べるということに意味があるわけです。今はいつでもガスが通じていますから、火のストックが必要ありません。

今や必要なものはコンビニに行けば何でもあります。すべてが我々の周りをどんどん流れていて、必要であればそれを取り出せば

いい。こういう生活が近代化であったわけです。

かつての台所には必ず大きな甕甕があって、水をストックしておく。限られた水使いでした。すると、そんなに頻りに食器を洗ったりはできない。そのため、この箱膳が有効だったのです。大変合理的な食器です。しかも専業主婦がいらないんです。女性も男性も同じ職場です。商家であるつと農家であるつと、基本的に専業主婦というものがいません。みんな働き手ですから、そういう台所の後始末を一人に集中することは必ずしも得策ではなかったわけです。箱膳が廃れて、ちゃぶ台が普及するということは、まず台所が改造され、水道が普及してきたからこそです。それから、そういうものを後始末する専業主婦が生まれてきた。もうひとつ、家族構成が小さくなってきたということがあります。

夫婦どもに加えて、おじいさん、おばあさん、といった比較的小さな家族形態が、近代になって一般化してきます。サラリーマンが誕生してくる。つまり、通勤して働いている人たち。そういう家庭が都市に登場してくるわけです。そうすると、ご主人は会社に行く、子どもたちは学校に行く、家には奥さんが一人が残る。こういう専業主婦が、これに伴って登場してきます。女性にとってもある意味で新しい悩みが誕生するわけです。完全なる主婦というひとつのイメージがいろいろと作られていきます。ですから、「主婦の友」「主婦と生活」というように、「主婦」のついた雑誌がさまざまに出て、主婦のあり方がいろんな形で語られるようになってきました。

ちゃぶ台の出現による食卓の変化

私は、もう二五年程も前ですが、石毛直道先生たちと一緒にちゃぶ台の研究をやりました。調べてみると、「何を食べていましたか」というアンケートの問いに対して、箱膳時代の回答のほうが明快に出てくるんです。ところが、大正・昭和前期頃からは、毎日変わったものを食べなきゃいけないという信念のよつなものが生まれて



江戸時代の卓袱台(角形)。
(『卓子式』より)

くる。毎日食の工夫をしなくてはいけない。これは主婦にとっては大変な悩みだったろうと思います。「年中ばんざい世話要らず」という三六五日のお番菜の名前をすつと書き並べた刷り物が明治三〇年頃に出来てきます。そういうふうには毎日新しい食べ物を工夫するという悩みが出てきた。これはちゃぶ台時代の特徴です。

ちゃぶ台になって何が起こったかと言いますと、一斉に食べ始めることになりました。一斉に食べ始めるためには、そのための掛け声が必要なんです。これが「いただきます」ということです。食べ終わると「ごちそうさま」です。おそらく我々が食事の時の美徳、美しい作法だと思っている「いただきます」「ごちそうさま」も歴史的に見ると、ちゃぶ台文化である可能性が強いでしょう。ちゃぶ台以前からもあったのですが、ちゃぶ台時代になって国民全体に普及したと言えるかもしれません。

中には、もっと呪文みたいなものを唱えたこともあります。戦前の国民学校時代には「箸取らば 天地御世の御恵み 祖先や親の恩を味わい頂きます」と、こつこつこつに言われたといわれています。食前の挨拶の言葉として名文句は「鶴亀のよいい願わば 箸取りてつるつる飲むな よくぞかめかめ」。これは傑作ですね。今でも通用するかもしれません。江戸の人はうまいこと考えるものだなと思つのは間違いで、これは大正時代にできた言葉だと私は考えています。大正時代、アメリカにフレッチャーという人がいて、よく噛む運動を唱え、その主義主張であるフレッチャリズムが日本に入ってきました。おそらくその影響の中で作られた挨拶語ではないかと思えます。こつこつした食前・食後の挨拶は、ちゃぶ台が、国民文化として定着した時の特徴だと思います。

ちゃぶ台を中心に、非常に厳しい躰が展開していきます。食事は躰の場になるわけです。無言、黙って食べるといふのは我々は非常にきつく言われたものです。じゃあみんな黙って食べていたのかというところ、そうではないんです。アンケートを見ますと、面白いですね。ひとり黙っていない人がいるんです。父親です。父親は延々とお説教したといふんです。とにかく真剣に食べる、一生懸命食べると徹底的

に怒られていたわけです。当然そういうふうな中で、箸使いをうるさく言われました。今、箸の禁止がほとんど使われなくなっています。かろうじて、食べ物を箸から箸に渡す「渡し箸」とか、挟み箸とか言いますが、これはさすがに火葬の連想があるので、平安時代からそうですが、禁止されています。その他にも「移り箸」「迷い箸」とか「こね箸」「探り箸」とか、いろんな箸の禁止がありました。それは今全く親も知らなければ、子も知らないといふふうな事になっています。「ご飯の食べ方は、本当に変わってしまった。中には、子どもがお菜を一皿ずつ食べつくしていく食べ方をしようになった」と言います。移り箸はその禁止で、お菜を食べたら必ず「ご飯を一口食べなさい」と教えます。つまり、お菜からお菜へ箸を移してはいけない。これを教えるのに、今は三角食べといふのですが、必ずお菜や汁の間に「飯を一口」といふ食べ方が、改めて見直されているわけです。これはやっぱり非常に大事なことだと思えます。日本には主食という考え方があります。つまり、「ご飯をいつも主にして、お菜を食べていく」という考え方は、これはやはり西洋のお料理とは、全然性格の違う料理の構造だと思えます。このような日本料理の食べ方を海外でも日常の家庭でも教えて、伝えていく必要があるのかもしれない。

食卓と家庭の団欒神話

それでは、どうして食卓が家庭の団欒の場であるという神話が出来てきたのか。これは、神話といふのは語弊があるかもしれませんが、事実らしい場合もあったと思えますが、まさに「そうあるべきだ」という思想があったのです。

このことを最初に言ったのは、明治三六年、堺利彦という社会主義者です。堺利彦は、明治時代に日本に初めて社会主義が入ってきたときの先覚者の一人です。堺利彦が書いてある中のひとつに、「家庭の新風味」といふのがあります。この本は今、講談社学術文庫の中に「新家庭論」というタイトルで入っていますので、一度せ



ちゃぶ台は
 大正から昭和にかけて普及

ひご覽いただきたいと思えます。キリスト教的思想が入っていますけれど、なかなか面白い本です。

家庭で、三度三度の食事が、いかにあるべきかを説いているんです。朝の食事は、いざ今日一日を正しく過ごすための食事である、とこう言っています。それで、味噌汁とご飯を食べながら、今日一日をどう過ごすかをお互いに語り合っべきであると言っているんですね。お昼は、父親は職場、子どもたちは学校、主婦は家で食べるから、さして言うことなし、と書いてあります。それから、夜、これは、一日の中で最も豊かな食事である。酒もある、菓子もある。今日一日が間違つこともなく過ごせたことをお互いに報告し合い、今日一日の幸せをお互いに喜び合っ食べなさい、とこう書いてある。そんなことは実際ないわけですが、そうあるべきだということが、明治三五・六年から言い出されています。

貧しいながらも、幸せな、楽しい我が家というイメージを我々が浮かべたとき、藁屋根の家の中で、裸電球がぶら下がっていて、ちゃぶ台を囲んで、親子みんながそこでご飯を食べている風景。これが貧しいながらも楽しい我が家のイメージです。しかし、これは作られたイメージです。そういうことで、むしろ食卓というのは、団樂というよりも、正座をしる、肘を張るな、よそ見をするな、黙って食べるというような躰の場であったと言えるでしょう。

家庭に団樂の場がなかったわけではないのです。むしろ、食事の終わった後が団樂でした。食事が終わってお風呂に入る前に、おじいさんから昔話を聞いたとか、夜なべ仕事をしながらが団樂したなどというアンケートの回答もありました。むしろ食事と団樂が別だったということでした。ちゃぶ台自体が日本の国民文化として普及したのが、だいたい大正から昭和時代です。

ダイニングテーブルの時代

ところが昭和四〇年代の高度経済成長の時に、日本はもう一度食

卓の大転換をします。これがダイニングテーブルの導入です。

ダイニングテーブルがどうして入ってきたのかというと、きっかけはおそらく住宅公団が作ったのでしよう、いわゆる公団住宅です。公団住宅の設計の中で出てきたのが、寢食分離です。寢室と食事するところを別にすべきだ。そのためにリビングダイニング、つまり居間と食堂を一体化した場所を作り、それと別に寝るところを作る、こつこつ方針でした。食事する場所と寝る場所に、同じところを使っていた、これを分けるという。なぜ分けるのかというと、また衛生問題です。寢室と食堂が一緒では衛生的に良くないというのですが、そんなことはない。昔は本当によく掃除したものです。あれだけ掃除すれば別に衛生的に問題はないと思うのですが、それがよろしくないというので、食事するためのダイニングテーブルというのが出てくる。椅子でご飯を食べる。これがダイニングテーブル時代の幕開けです。昭和四〇年代にちゃぶ台とダイニングテーブルの全国的な比率が逆転します。

一人ずつのお膳に替わって、何人かでお膳を囲むというのは、全部外来文化です。大饗たいきょうというのは中国文化、その後、卓袱料理しやくぷくというのが江戸時代に入ります。これも中国文化です。それからちゃぶ台というのは日本人の発明ですが、ダイニングテーブルはむしろ西洋文化です。ということを考えてみますと、やっぱり外来的要素が日本の食事文化を大きく変えてきていることが分かります。しかし、乗っているものは和食なんです。

ダイニングテーブルにもなっただけで起こった変化は何でしょうか。一言でいうと、躰が完全に食卓から消滅したことです。

時代は高度経済成長期ですから、父親は企業戦士で帰宅は遅い。まず第一に父親抜きのお母さんと子どもたちの食事が、夕食の風景になりました。テレビを見ながら食べるというようになって、そういう音、会話というものに非常に無神経な時代がやってきます。併せて、先程言いましたように、食卓の副食、お菜類が非常に豊富になってきます。大皿料理というものが出てきて、皆が自由に取分けられる。余るほど料理がある。食卓の意味が大きく変わってき

第17回
 炎と食
 シンポジウム
 講演ダイジェスト 2

ました。それは何かというと、まさに団欒の場が変わってきたという事です。しかし、お父さんがいないことが大変問題なのですが、いずれにしても、食事が楽しい食事になってきたと言えるかと思いません。かつて義務であった食事が、楽しみの食事になってきた。これは大変ありがたい、素晴らしいことです。改めて食卓が家族の絆として見直されてくる。非常に大事な場面になってくる。我々が家庭で寄り合う場所は、食卓になってきました。しかし今、そのことが崩れてきていると思います。

コミュニケーションの場としての食卓の重要性

個食が大きな問題になってきています。子どもたちがひとりずつ自分の部屋に持って行ってご飯を食べる個食が、児童の三割とか四割とかいうくらい出てきています。これは家庭でのコミュニケーションを考えると大変もったいない話です。円地文子さんの小説で「食卓のない家」というのがあります。これは、浅間山荘事件をテーマにした小説ですが、食卓がない、つまり家族の絆というものが失われた家庭という意味合いで、食卓のない家を書いています。食べるとか飲むことは、何よりも人と人を強く結びつけるコミュニケーションだろつと言えます。

ちゃぶ台は、美しさ、つまり食べる際の見た目の行儀の良さを作法として非常に上手に育ててきた面があります。今、食卓で子どもを見つめる人がいなくなってきました。無作法を咎める人がいなくなってきました。おそらく、食事作法を教える場面もなければ、教える人もいない。なかなか伝えにくい時代になっています。そういう時代になってきてはいるけれど、一方では、先程来も言っているように、食事は皆が無防備、裸になるわけですから、裸になる場面というのは人間が一番親しくなる場面でもあります。お互い無防備になって、お互い裸になって相手に自らをさらしてしまう、そういう食事であればこそ、最も有力なコミュニケーションになりう

るのだろつと思つてます。そういう食事場を家の中に持っていることは、家族がコミュニケーションをとる上で、非常に大事なことです。

したがって、なるほど賤の場としては機能が今やなくなってきましたけれど、食卓が、家族の絆をつむぎ出していく上で、非常に大事な場であるということは、これから益々意味を大きくしていくのではないかと私は思っています。

近代の食卓が、箱膳からちゃぶ台になり、ちゃぶ台からダイニングテーブルへと、三変するような変化をとげた国は、世界中見渡しても日本だけです。日本はそういう意味で大変大きな変化をとげてきている。その大きな変化は、単なる形態的な変化ではなく、そこには当然家族像の変化があります。

かつての大家族的な、大人数でも少人数でも自由に伸縮自在で、いつも職場が背中あわせにあるような場に一番合理的であった箱膳。それから、サラリーマンが中心になり単婚小家族、親子というものを基本形態とするような小さな家庭が作られてきたときのちゃぶ台。そして、それが今や崩壊して、家族がそれぞれ分裂してしまっている。家族が、それぞれの絆を非常に薄めてきた。そういう時代のダイニングテーブル。こういう中で、もう一度食卓を復活させることが必要です。食育は、栄養バランスも大事ですが、家庭における食の意味をどうやって新たに創造していくかということも大きな課題であるろつと私は思っております。

熊倉 功夫(くまくら いさお)

国立民族学博物館名誉教授、総合研究大学院大学名誉教授、(財)林原美術館館長。文学博士。一九四三年東京生まれ。六五年東京教育大学文学部史学科卒業。七一年同大学大学院博士課程修了。日本文化史専攻。京都大学人文科学研究所講師、筑波大学教授、国立民族学博物館教授などを経て現職。茶道史、寛永文化のほかに、日本の料理文化史、民芸運動などを幅広く研究。著書に、『茶の湯』(教育社)、『千利休』(平凡社)、『近代茶道史の研究』(日本放送出版協会)、『寛永文化の研究』(吉川弘文館)、『昔の茶の湯』(淡交社)、『後水尾天皇』(岩波書店)、『近代教習者の茶の湯』(河原書店)、『文化としてのマナー』(岩波書店)ほか。