

Fire in Modern Lifestyles

特集 「火」のある暮らしの現在

●
現代の暮らしと「火」

火の分裂と食文化のゆくえ 飯島 吉晴

「火」を取り入れる暮らしのデザインを 植田 実

炎を見つめる生活の価値 松原 正明

対談

人の脳と「火」の関係を探る研究に期待

川島 隆太 × 山下 満智子

火の分裂と食文化のゆくえ

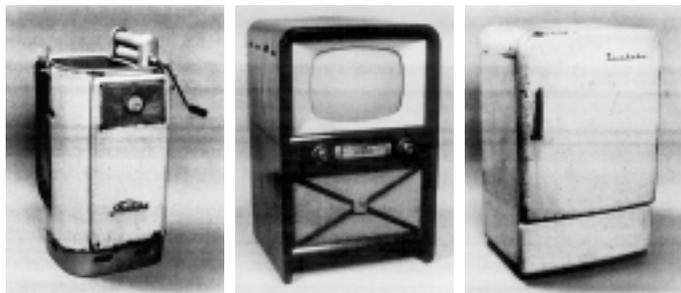
飯島 吉晴 *Written by Yoshiharu Iijima*

高度経済成長と食生活の変貌

日本社会は、終戦直後の焼け跡の何も無い貧しい時代から、六十年代を中心とする高度経済成長時代を経て、短期間の間に未曾有の発展を遂げ、物質的にきわめて豊かな時代を迎えることになった。それに伴って日本人の生活も、あらゆる面で大きな変貌を遂げてきたが、食生活の面でも、いつでも好きな時に、好きなものを、好きなだけ食べることができるようになった。世界のあるべき状態を実現した。世界のあらゆる食物や食材が容易に入手でき、世をあげてマルメーブムや飽食の時代といわれる反面で、残留農薬や食品添加物など食の安全の問題、年間の米生産量に相当する千トン余りの

残飯や食べ残し、低い食物自給率、拒食・巨食などの病的な食物摂取、栄養過多や運動不足からの肥満や生活習慣病の増加、個食・孤食などの家族バラバラの食事の時間や内容といった新たな問題も現出している。また最近では、スーパーフードやインスタント食品、冷凍食品などの画一的な味や大量生産の加工食品を見直し、ゆとりのある生き方や自然食品・有機農法などに高い関心を示すスローフード運動も先進国を中心に盛んになってきている。

山口昌伴は、一九五五年に台所と呼ばれていた場所がキッチンと呼び替えられたことに生活景観



60年代を中心とした高度成長期時代の三種の神器
(写真提供：日立ライフ&ホームソリューション株式会社)

の変容が端的に示されているといい、この要因が道具の電化のみにとどまらず、食べる営みのシステムや台所空間の成り立ち自体を異なるものにしてきたと論じている。すなわち、「土間がなくなった。土間と高床の中間にあった段板や中の床もなくなった。それは台所の土離れをあらわしている。半屋外空間であった台所は、土と、風や太陽との関係を断って、居室の一隅を占めるキッチンとなった。多くの台所が勝手口を失い、調理のスペースを失っている。台所はもと生産の場であった。そのままでは食べられないものの食品化と、食いのばすための保存食加工のために土間が要った。いまは生「ミ」として捨て去っている部分に手を加えて食品化する小まめな調理は広い板の間で行われていた。そうした加工にも風や太陽が要った。いまや完全に屋内化されたキッチンには、消費をもっぱらとする食べる営みの装置となったのである」と述べている(山口昌伴「道具」、高度成長期を考える会編『家族の生活の物語』日本エディタースクール出版部、一九八五年、六七頁)。

また黒田節子も、高度経済成長による生活水準の急激な上昇によって食生活の内容にも、かつての歴史上になかったほどの変化をもたらしたという。黒田は「食品の買物のしかた、主婦の料理のしかた、家庭での食事風景、学校給食という新しい制度、一般庶民にはかつてなかった外食の日常化などにあらわれている。新しいいかたちの食品や商店が次々と出現し、台所も様変わりした。新しい設備や器具に囲まれたキッチン、テーブルに並ぶ食べものも、座り方も、食べ方にもめくるめく変化があった。人びとは、次々と新しい経験をくり返し、興奮の渦の中にあつたのではないだろうか。人びとをそのように駆りたてたものは何だったのだろうか。あまりにも激しい変化の中で、いま思えば、それ以前に身につけていた食品の選び方や料理態度や食事のしかたをあまりに無雑作に捨ててしまったのではないだろうか」と述べ、われわれが次の時代にどんな食事を残すべきか、また高度成長とは何だったのかの見直しをすべきことを主張している(黒田節子「食事」、高度成長期を考える会編『家族の生活の物語』日本エディタースクール出版部、一九八五年、一七頁)。高度成長期を経験した結果、最も大き

な変化は、家庭で食卓を囲む人数が減ったことと、テレビが仲間に加わったことである。高度成長以前には五〜六人、あるいはそれ以上の人々がちやぶ台を囲んでいたのに、高度成長とともに三人かせいぜい四人となり、さらに一人暮らしや老夫婦だけの食卓風景が増加し、減った家族の分をテレビが補う形で家庭に入り込み、同時に上下の座の秩序も不安定なものにしていった。

テレビがなかった貧しい時代にはあつた、「食べ物をつかちあつたことを通じてあつた親子、夫婦、家族としての「ミニニケーション」、今日あつたこととの報告、家族の健康状態や気分の確認、食べ物、味、食べ方に関する躰けやマナー」といったものを、DKを中心とした均質化された住居空間の中でいつの間にか失ってしまった。ただけではなく、何を失ったのかという問い自体も、もはや毎日の生活の中で忘れられてしまったのである。

一つの火を家族みんなで囲んで団欒の時を過ごすのは、イロリの火が家族生活の中心であった時代には当たり前で、家族は黙っていても明かりや暖を求めて火の周りに集まってきた。しかし、薪から木炭に燃料が変化していくと、家の火は分裂をはじめめる。火鉢などで採暖の火は移動し、煮炊きも一つの火や大鍋で調理して皆が同じ物を食べていたのに、やがて小鍋や七厘(カンテキ)などで小鍋立ても可能になっていった。日常の炊事はイロリの火で行っていたも、ハレの正式な食事は普段使わない大竈などで作ることは新しいことではなない。ハレの食事といつても、大鍋の「うた煮が主であった。イロリに最後に残された炊事機能も、やがて台所の竈へと移っていった。生活の合理化や燃料の変化によって、イロリの火から照明、採暖、炊事と次々と火が分裂していくとともに、家族の絆も個人中心に傾いていったのは時代の流れであった。かつては伝統的な生活習慣に従って生活していれば、無意識のうちに保つことができた家族の絆も、共通の火を囲む暮らしがなくなってしまうと、それを意識的に生み出し維持するような工夫と努力が必要となる。何でも容易に入手できる豊かな時代には、それなりに知恵を働かして生きねばならなくなったのである。

火の機能と象徴

家屋の中心にあつた火所は、照明、採暖、炊事、休息、団欒など多様な機能をもち、家族生活に必要な基本的なものはすべて具備しており、家族生活の最も重要な場とされてきた。しかし、生活様式が複雑化するにつれ、次第に火のもつ各機能も独立し分裂していくようになった。

イロリは一般に、土間に接した部屋の床上に切られ、土間の隅に設置されている竈とは対照をなし、両者の関係は時代や地域による相違もあつて複雑なものがある。煙、竈、自在鉤などは古くから家の単位とされ、家を象徴するものとされてきたが、単に火所をもつただけではなく、さらに主家に隷属した状態から小農として分立できるようになつてはじめて、竈神も家族生活全般を司る神として祀られるようになったのである。

岐阜の山村や福島などには、かつては同族の本家などに一族の共食



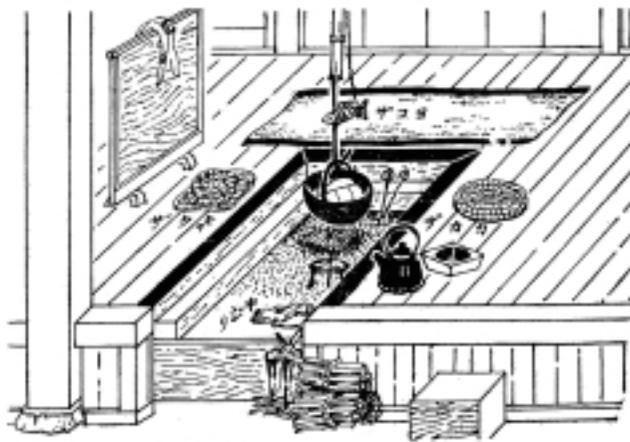
荒神松が祀られた近江の商家の大竈(三宝サン)

のためにのみ使う大きなカザリクドや大竈を設けていた。こうした大竈は、日常の竈とは区別して、祝儀不祝儀を含めて、八日の共同飲食をするために使用され、この竈で調理したものを食べることで、共通の一族や家に所属することを確認したのである。やがて一族の大竈から各家の竈へと、竈は分家などによつて次第に分けられてきたのである。

京大阪の町家でも、竈をオクドサンとかオカマサン、三宝サンなどと呼んで神聖視し、刃物や汚物を置くことを禁じ、また三竈・五竈・七竈のうち、端の普段使わぬ最も立派な竈自体を荒神棚として荒神松を祀る例がみられた。

これらの背景には、同じ竈の火で調理したものをともに食べることを通して人々の結束を強化してきた長い歴史があつたのである。炉端での家族揃つての食事は、それ自体が宗教的な意味をもつた祝儀的な行為であり、それゆえ食事の時は正座して黙つて静かに食べるのが作法とされてきたのである。

イロリのカサザには主婦がシャモンをもつて座り、家族に食物の分配をするのがきまりであつた。高取正男はこのことを、「食事ときには家族全員が揃つて同じ釜の御飯を食べるといふことは、家族のすべてが一心同体となつて生きを分かちあひ、ともに生きる」といふことであ



イロリの座名『民俗学辞典』柳田國男監修(東京堂出版,1951年)より

った。だが一方、米麦の混炊やら蔬菜類をまぜた力子飯を常食とし、スイトンなどを日常の食物にしていた時代に、おなじ一椀の御飯や汁でも、盛りつける相手の家庭内での地位とか、その日の仕事の量や質に依り、御飯のばあいはお米の多い部分とそうでない部分、スイトンならば団子の量を微妙に加減し、家族全体の共同と、家族員個々の『ワタクシ』という、ともすれば相互に反発しあうもののバランスを巧みにとるのが主婦の手にするシヤモシの威力であり、その気働きであった。カザもまた、食事という家族員全体が集うてする大切な儀式、オーケストラの指揮者の台であつたわけである」と述べている(高取正男『民俗のこころ』朝日新聞社、一九七二年、二二五頁)。

家族生活の中心をなす常用の火は、日常性そのものの象徴であつた。この火は、家族生活の要として家族の生命を守り、家の安寧な存続を保証するものであり、家族は同じ火で調理された食物を通して、生活をともにする人々の絆を強めたのである。しかし、安定した日常性も、知らぬ間に外部から穢れを持ち込まれたりして、穢れや厄災の危機にさらされ、また日々の繰り返し返しの生活の情性から、その秩序は衰退し腐食していく。そこで、誕生、婚姻、葬式などの人生の各節目や一年の生活の中で、定期的にまたは時に依りて、古い秩序や身分、死や病氣といった穢れや厄災を払って、新しい秩序や身分を創出する儀礼が必要となる。このように火の儀礼は、火のもつ媒介作用や浄化作用を利用したものが少なくない。火は、物質としてのレベルから象徴的なレベルに至るまで一貫して、他の要素に働きかけて意味あるものに変換するという媒介作用を基本的に有しており、自然を文化に、外を内に、不浄を清浄に、生のもを火にかけたものに変換するである。腐食し衰退した日常性に新たな生命力を付与して甦らせたのも、この火の媒介作用によるのである。火はそれ自体が光明と燃焼、精神と物質、創造と破壊、結合と分離など両義性を帯びたものであり、このことが新と旧、浄と穢、神と人、異界とこの世など二つの異なる頂の間を、火が媒介する作用を支えていたのである。さらに火は、光や熱の源となるだけでなく、人の五感全体を刺激し、あらゆる情感を受けとめ癒すという不思議な力も有していた。

「火伏せ」の呪物



シュロで陰毛をつけた女陰の「火伏せ」
(南会津郡南郷村歴史民俗資料館)



屋根の「火伏せ」(同館)



民家にみられる「火伏せ」(南会津郡南郷村鶴巣)
福島県では新築時に、屋根裏に性器型の呪物を「火伏せ」として祀る

台所の改善と食文化のあり方

近代になってからは、社会や文化などあらゆる面で公的なものに対して私的なものは抑圧され無視されがちであった。住居の私的な生活部分の改善は、主に衛生や健康の維持という観点から、土間で生活する土座形式や万年床の追放という形で進められてきたが、それは住民のためというより、むしろ管理の上からであった。さらにのちは、快適、便利、清潔さなどという機能面のほか、豊かな経済や技術の進歩、家族構成の変化など社会的・経済的側面からさまざまな改善が進められるようになるが、いずれも精神の面よりも身体や物質の面での快適さや便利さを求めているものであった。

高取正男は、明治以後の庶民の生活史の大きな特色として、「私たちの父祖は、明治以降、生計に少しでも余裕ができると、住む家の改

造に着手した。そのやりかたは、すべての人が土間だけの家から床の部分のある家に住む方向に進んだけれども、その間に、猫も杓子もまるで申し合わせたように、座敷を建て、台所の改善、近代化をあとまわしにしてきた。家の中で、座敷という表向き、『晴れ』の部分を優先し、台所のようなうちつちの『曇』の部分、日常の食生活の改善と表裏の関係にある部分の改良をあとまわしにしてきた。ことをあげ、水道と都市ガス、さらにプロパンガスが庶民の家庭にまで一般化するに至っても、台所の改善と食生活の近代化といえは、コンロ、カンテキ、チリンの類とせいせいフライパンの普及にとどまると述べている(高取、前掲、二二頁)。

木炭が暖房や炊事用の燃料として庶民の家庭で使われたのは、炭焼きが全国の山村で行われ安価に供給されるようになってきた明治も中期以降のことであり、これによって都市部から副食物の数が少しずつ増えていったが、その歩みは遅々としたものであった。大正から昭和初めに板の間形式の台所は、水道と都市ガスの早く普及した東京のような大都会のサラリーマン家庭の先駆けをなす、伝統にとらわれない都市新中間層の家庭に登場した。しかし、これは土間に比べて火の用心が悪いため、農山村にはインフラの整備や農作業の関係で近年に至るまで容易に普及しなかった。台所の改善とか食生活の近代化といつのは、個々の家庭での考え方の変革よりも、むしろ国の経済的發展によつて社会資本がある程度充実してこないと難しいのである。その点で、戦後五一年の間に、アメリカ力流の豊かさの実現を目標にひたすら働きつづけてきた日本では、高度経済成長によつて台所の大改革が可能になったといえる。

今後は、身体 の健康や快適さだけでなく、日本の伝統的な民家に見られた「適度の暗さと快い湿り気」や「外界との遮断性」といった精神面の安らぎを保つ工夫も正しく評価し、生かしていく必要があるだろう。また住居問題を考える上でも、民俗といつ日本人の日常生活の最も基本的で私的な部分に宿され保持されてきたものの、本来のあり方や意義については、今後十分に確認し評価していくべきであろう。

家屋構造の近代化に伴って、台所が改善され、電気釜やガス炊飯器、ガスレンジが登場すれば、竈の神の住む場所はなくなる。またイロも掘り炬燵に改造されたら火の神はいなくなる。家の火所に神性をみとめ、その火を媒介にして一定の秩序やリズムをもった生活様式は、住居空間をひたすら明るく近代的なものに変え、闇の空間が影をひそめ後退するにつれて失われつつある。われわれ日本人の魂の拠り所である「ワタクシ」を育ててきたのは、家屋の私的領域である。こうしたあいまいな境界の場所には、精霊的ないまだ神にはなりきれない竈神、廁神、納戸神などがひっそりと祀られ、家族や生命を守ってきた。近代社会は、家やムラの神に守られてきた個々の成員を切り離して無媒介に世間の荒

波の中に放り出したのである。

一方、大地や生産から遊離し、消費中心の不安定な今日の生活では、物に依拠するしかなくなっている。道具や物は収納できないほどあふれ、次々に廃棄され顧みられなくなっている。世界三十か国の家財道具や暮らしを紹介した『地球家族』(TOT



緯度40度で分かれる鍋吊り圏(北・イロリ)と鍋置き圏(南・竈)
『世界の台所博物館』宮崎玲子(柏書房、1988年)より

○出版、一九九四年)をみると、日本が家財や物の多さでは突出していることがわかる。ただ、縄文弥生時代と基本的に変わらない最もシンプルな暮らしをしている国では、食器や食糧など食生活に関する道具が主要な家財であり、いかに食べることが重要かを物語している。食べることは命の源を育むことで、生活の根底をなすものである。だから、物質的にシンプルであるだけ、逆説的だが、ある種の美しさや豊かさを感じられ、むしろ日本の方が食の大切さを軽んじているように思われる。

日本の一般家庭では、和洋中の料理ごとに道具や食器をみなそろえているため、どの家でも収納をどうするかが問題になっている。少子高齢社会が目前に迫り、一人暮らし世帯も、一九九七年にはすでに三五パーセントを超えている状況を考えると、何でも新しい物を次々に追い求めることより、シンプルで自分らしい豊かな生活を社会全体で目指していく必要がある。それには台所用具を減量化し、多様な選択肢の中から自分が何をどれだけ食べればよいのかを選ぶ目を養い、さまざまな分野の自利きになることが必要である。使い捨てるのではなく、気に入った本当によい物を長く使って、ありのままを受け入れ、少ない物で個性豊かに暮らせば、心も平安をおのずと獲得できるであろう。

いまや日本のキッチンはどこでも均質化されて、明るく清潔になり、主婦や女性だけがこもる場から、家族みんなの集まる場に変わりつつある。最近では、台所を対面式やアイランド式のシステムキッチンにリフォームすることも流行している。システムキッチンは一九七一年に作られた和製英語であるが、一九七六年に国産第一号を発売したヤマハのある商品企画室長は、その功罪について、「功は、日本の台所を明るくイメージに変えたこと。罪は、台所を、あまりに整然と調べ過ぎたが原因で、日本の伝統的な食生活や習慣を崩してしまった面がある。つ

いこの間までの農家などでは、家中が台所ともいえた。流しでは泥つきの野菜を洗って、土間で漬物をつけた。もちもついたし、手うちうどんも作った。縁側では豆を選び分けたり、軒に干し柿を吊したりしたものです。便利にはなつたけれど、そんな四季折々の自然の恵みを楽しむ豊かさを失ってしまった。時代の流れで住まいや暮らしが変わったのだから仕方がないとはかりはい切れないような気がするのです」(朝日新聞学芸部編『台所から戦後が見える』朝日新聞社、一九九五年、一一八頁)と発言している。今後の日本の食文化や台所のあり方を考える上で、よく味わうべき発言といえる。

参考文献

1. 安城食の風景『安城市歴史博物館編 安城市歴史博物館 一九九五年
2. 台所から戦後が見える『朝日新聞学芸部編 朝日新聞社 一九九五年
3. 炎と食 日本人の食生活と火 大阪ガス エネルキー・文化研究所 炎と食研究会編 K B I出版 一一 年
4. 家族の生活の物語 高度成長期を考える会編 日本エディタースクール出版 一九八五年
5. たべることのいま 澤田壽々太郎編 嵯峨野書院 一九九三年
6. 昭和のサラリーマン生活 新宿歴史博物館編 新宿歴史博物館 一九九一年
7. 民俗のこころ 高取正男 朝日新聞社 一九七二年
8. 地球家族 マテリアルワールド・プロジェクト編 TOTO出版 一九九四年
9. 世界の台所博物館 宮崎玲子 柏書房 一九八八年
10. 火の昔 柳田國男 角川文庫版 一九六三年

飯島 吉晴(いじま・よしはる)

天理大学教授。一九五一年生まれ。民俗学専攻。日本の民間信仰を主要な研究テーマとし、特に家屋の中に祀られている龍神、廁神、納戸神など民俗神の調査の他、子供・笑い・現代伝説・アメリカ民俗学史などの研究に従事。著書は、『龍神と廁神』(異界と此の世の境)(人文書院)、『子供・笑いと民俗学』(新曜社)、『民話の世界』(有精堂出版)、『笑いと異装』(海鳴社)など。