

食のゆらぎと炎のゆらぎ

—食生活の変化を振り返る—

大阪ガス エネルギー・文化研究所 ●研究員 山下 満智子

はじめに

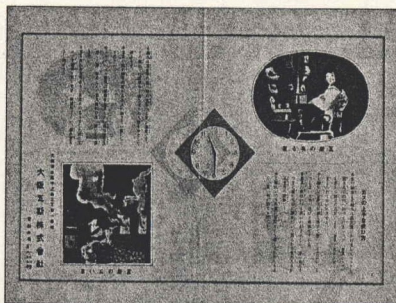
今年の食の関心は、なんとと言っても「食の安全・安心」であろう。この一年、新聞に食の安全・安心を脅かす事件が取り上げられない日はなかったといっても過言ではない。発端となったのは、昨年9月10日、農水省からBSE(牛海綿状脳症いわゆる狂牛病)が初めて報告されたことである。BSEの第一次報告は二転三転した。

それまでも、食に関する事件や添加物に対する不安は常に存在した。しかし消費者は、日本では、概ね制度や行政、生産者、企業への信頼の上に、食の安全は成り立っていると考えてきた。それは大きな間違いであったことが分かったのである。BSEは「日本の食を守る仕組み」への消費者の信頼が、大きくゆらぎだす始まりであった。

一方、全国の子ガス会社では、IHクッキングヒーターの攻勢にさらされている。家庭の炎「ガステーブルコンロ」を守ることに、必死の努力が必要になってきた。台所の炎もゆらぎだしているのであろうか。

日本の都市ガスの歴史は約100年であるが、厨房のエネルギーとしての需要が増えるのは、大正の中頃から昭和の初めである。「新エネルギー」である都市ガスが、家庭の厨房エネルギーとして、薪や炭と同様に家庭で使用されるようになるまでには、ガス灯の「照明」から台所の「熱源」へと、全国の子ガス会社の社運をかけた営業努力があった。やがて台所のエネルギーとしてお客さまに広く受け入れられ、薪や炭に打ち勝った。都市ガスが炊飯や煮炊きで不動の地位を得たのである(図1)。

図1 瓦斯の有る家、瓦斯の無い家
(大正中頃 大阪ガス宣伝チラシ)



しかし、それもつかの間、タイマー付き電気自動炊飯器に炊飯の地位を奪われ、現在、IHクッキングヒーターにテーブルコンロの地位が脅かされている状況である。

今回の「お客さまニーズを掴む」シリ

ーズでは、食生活の変化をいろいろな角度から振り返りながら、都市ガスの果たしてきた台所の「熱源」としての役割を再考したい。

炎の生活文化

(1) 火の利用は、人類史最大の出来事の一つ

まず都市ガスが提供する「火」について、再考してみよう。現代の生活では、コックをひねればガスが出て、自動点火で火がつく。火力の調節もコック一つでできる。それどころか、手元のテーブルコンロのカタログには、「天ぶら油過熱防止機能」「消し忘れタイマー」「立消え安全装置」をはじめ、8種類もの安全機能と、「沸騰自動消火」「天ぶら油温度キープ」「グリル調理タイマー」など9種類の便利機能、さらにお手入れ機能まで満載の機種が掲載されている。

このような最新のテーブルコンロを利用する現在の都市ガスの火からは、なかなか人類が初めて手にした火の利用(最新の研究では、ケニアで約160万年前の猿人が火を使った証拠が発見されているという)が、延々と受け継がれ、われわれの台所のテーブルコンロの火につながっていることを、想像することは難しい。そして火の利用こそが、人類史における最大の出来事の一つであるというのである。

国立民族学博物館館長の石毛直道氏^(※1)によれば、人類史における最大の出来事は、人類が、言語をしゃべる動物になったことと、火を利用する動物になったことであるという。言葉をもつことで、複雑で豊かな精神活動を行うようになり、精神革命をもたらした。一方、火を利用することによって、人類は料理をする動物になった。そしてそれは、人類の食生活における革命であったというのだ。人類が陸地のほとんどの場所に住めるようになったのも、火を利用した料理革命によって、利用可能な食材の範囲が飛躍的に拡大したからであるという。

(※1) 国立民族学博物館館長。専攻は文化人類学、食人類学。特にアジアの食事文化、酒と飲酒の文化などの研究で知られ、食文化ブームの火付け役でもある。主著「住空間の人類学」「食卓の文化史」「講座 食の文化」など多数。

(2) 都市ガスの果たした役割

料理専用の火が独立する以前は、炉が家庭生活の中心で

山下 満智子 プロフィール

消費生活アドバイザー、管理栄養士。1979年、京都府立大学生活学部食物科卒、同年大阪ガス入社。料理講習室勤務を経て、96年より現職。99年9月～2001年3月、(財)省エネルギーセンター食のスマートライフ委員会委員。98年4月～2001年3月、神戸山手女子短期大学非常勤講師。2002年、(財)大阪市教育公社・教育大阪「Vivo la Vita」企画アドバイザー、毎日新聞大阪本社紙面検討プロジェクト委員。専門・得意領域は、食生活の変化。



あり、料理づくりや暖房、照明の役割を果たす炉を囲んで、人々は暮らしてきた。火は家庭生活の中心であり、一方ではすべてを焼き尽くす危険なものとして、恐れ、敬われてきた。また信仰や演出にも、火は大事な役目を担ってきた。

石毛氏によれば、都市ガスの果たした役割は「危険な火を飼いならし、火を安全に管理する」という長い間の家庭の願いを実現したことであるという。薪割りや火起こしの手間のない、コックのひねり具合で炎を調節できる、煙のでない台所の成立は、ガスの火が初めて実現したものなのである。

やがて照明は電気にとって代わり、今では暖房もファンヒーターやエアコンに代わり、料理づくりの「炉の火」は、独立してガスコンロやオープンという形に変化し、台所の隅に寄せられている(炊飯器は、かまどから形を変えて移動可能になり、台所の隅から食事空間へ再度移動した)。

「炉の火」を囲んで成立した家族であったが、今では家族が火を囲むのは、鍋料理の時だけになったのである。その火さえも卓上型の電磁調理器などがだんだん普及し、ついに家庭に火の気のない、オール電化住宅が、ガス会社が脅威を感じるほどに増えてきているのだ。

しかし石毛氏は言う。今もガスコンロが料理づくりの主役でありつづけていることに変わりはない。それは多くの人にとって、炎のでない道具では、火を使っている実感が起きないからである。

今や家庭におけるガスコンロの火が、人類と火の長い付き合いの象徴なのである。

食生活の変化

家庭の炎のゆらぎは、食生活の変化を反映したものである。いくつかの視点から食生活の変化を振り返ってみよう。

(1) ファーストフードやファミリーレストランの上陸

ファーストフードやファミリーレストランによって、日本の食生活は大いに変化した。ファーストフードやファミリーレストランが日本に入ってきたのはいつ頃かを見てみよう。

1970(昭和45)年は、大阪万博の年であった。万博会場では、さまざまな国のパビリオンとともに、国際色豊かなレストラ

ンも、その話題であった。ケンタッキー・フライドチキンも万博会場に出展した。同年、ファミリーレストランのすかいらく1号店がオープンしている。この年は、ファーストフードやファミリーレストランの日本初上陸の年となったのである。

1971年には、マクドナルド1号店がオープンした。ちなみに銀座三越の一角にオープンしたマクドナルドの前に出来た行列が、新聞やテレビを賑わしたことを筆者ははっきり記憶している。同じくパリやローマ、モスクワでも、マクドナルドは海外進出を果たすたびに、数々の話題を提供してきた。そしてマクドナルドは、地域の伝統の味覚や食文化を破壊すると目の敵にされながらも、まず若者に流行として受け入れられ、またたく間に定着していったのである。

同じく1971年末には、ロイヤルホスト1号店も北九州にオープンしている。さらに1974年にデニーズ1号店がオープンした。同時期、テイクアウト専門の寿司として1970年に小僧寿司1号店が、1976年には持ち帰り弁当のほっかほっか亭1号店がオープンしている。

それぞれの店は、この後、数年を経ずしてチェーン店を全国展開することになる。従来とは違うカジュアルな外食、あるいはテイクアウトを普及させた。

なお小売業では、ダイエーの売上高が老舗百貨店の三越を抜き小売業1位になったのが、1972年である。一方で新しい業態として1970年代前半、コンビニエンスストアが誕生している。1973(昭和48)年ファミリーマート1号店、1974年セブンイレブン1号店、1975年ローソン1号店。1996年には、コンビニの店舗数は3万9,000店に急成長した。1999(平成11)年には、セブンイレブンの売上高は1兆8,500億円にもなった。流通業では、この30年ほどの間に、百貨店からスーパー、そしてコンビニへ主役が交代したのである。

現在では、外食と家庭食の境界が、ますますあいまいになっている。これらの現状について、「コンビニの惣菜や弁当類は家庭のキッチン外部化」であり、「ファーストフード店やファミリーレストランは、家庭のダイニングの外部化である」との分析もある(図2)。

食事はTPOにあわせて使い分けるのが当たり前になり、冷凍食品や加工食品、インスタント食品に加えて、外食産業やスーパー、百貨店、コンビニが、テイクアウトの惣菜という中食市場を奪い合う形になっている。家庭で食事をして、以前のよ

うに100%の手づくりは、少なくなっているのである(図3)。

図2 常温調理済み食品の市場規模推移

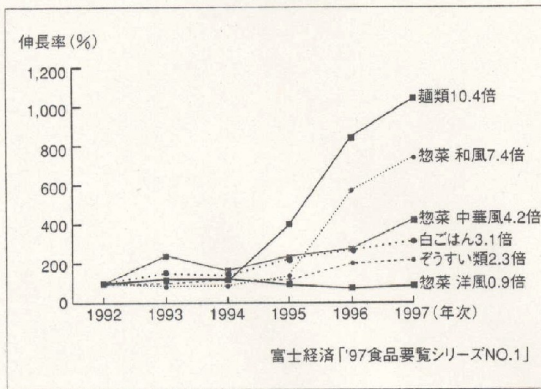
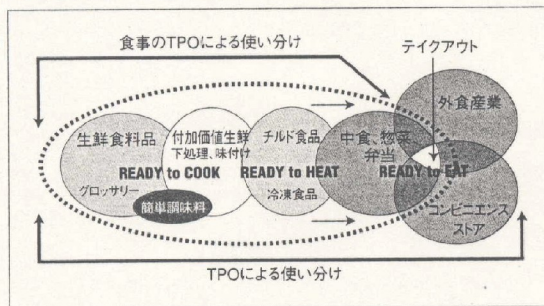


図3 食事のTPOによる使い分け



(2) 小家族化の進展

1938(昭和13)年の大阪ガス「ガスカマド」の宣伝チラシ(図4)には、当時の新エネルギーである都市ガスを使った「おいしい御飯の炊き方」が丁寧に書かれている。目を引くのは、炊飯燃料比較表である。表にはガス、電熱、薪、木炭、豆炭、石油の、それぞれの時間の早さと経済性が比較されて、「各種燃料共一斉暴騰の今日ガス程経済で、これ位便利なものは無いでせう。百貨店、食堂、料理店等も皆ガスで炊飯してゐます。」と書かれている。その文

図4 おいしい御飯はガスで



面から見る限り、1938年当時も、まだ都市ガスが台所の主エネルギー源として、決して不動の地位を築いていたわけではないようなのである。

さて、この炊飯の宣伝チラシで注目したいのは、「一升五合炊より一石炊まで各種」とあるガスカマドの炊飯容量である。別の宣伝チラシによると家庭用は二升炊きが標準であったようだ。現在とは家族人数も違い、1回に食べるご飯の量も違う。家庭の炊飯量がずいぶん変わっていることが分かる(現在は5合炊き炊飯器で2~3合炊くのが主流であるが、さらにおいしい少量炊飯への要望が多い)。

ちなみに、この宣伝チラシは世相も反映している。イラストの家族(図5)は、祖母と両親、子供の6人。「ガスで出来たご飯」をおいしく口々に言いながら食べている。それに対して奥さんは「嬉しい」と答えている。大正時代、「都市ガス」は頑固な迷信などで、家庭の台所になかなか受け入れられなかった。

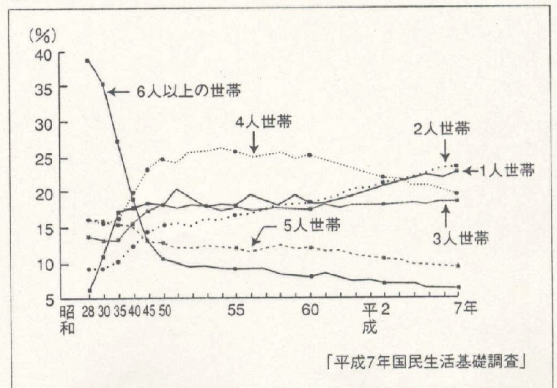
図5 おいしい御飯の出来るガスカマド



また昭和になっても、ガスで簡単にご飯を炊くことは、主婦の「手抜き」と非難されることもあったようだ。それにしてもガス炊飯でさえ手抜きとは、現在の手抜きに対する認識とは、隔世の感がある。

現在の食生活の変化は、家族構成の変化が大きく影響している。単身世帯、二世帯が増加しており、また二世帯の構成も高齢者の二世帯が増加しているのである(図6)。

図6 世帯人員別にみた世帯数の構成割合の年次推移



そのような状況の中で、国民一人当たりの米消費量は減る一方である。さらに米消費量に占める外食や中食の米消費が増えて、家庭の炊飯量はさらに少なくなっている(図7)。

また省エネルギーセンターの調査(※2)によると、家族が同じものを食べているのは、家で食べる食事の4割、夕食についてみると家族が同じものを食べているのは、夫婦のみでは7~9割、核家族で5割、二~三世代同居で3割、家族規模の多い世帯では、同じものを食べる世帯が減少する(図8)。

(※2) (財)省エネルギーセンターが行った、平成11年度食のスマートライフ実現のための基礎調査。

図7 食品群別摂取量の年次推移(全国・1人1日当たり)

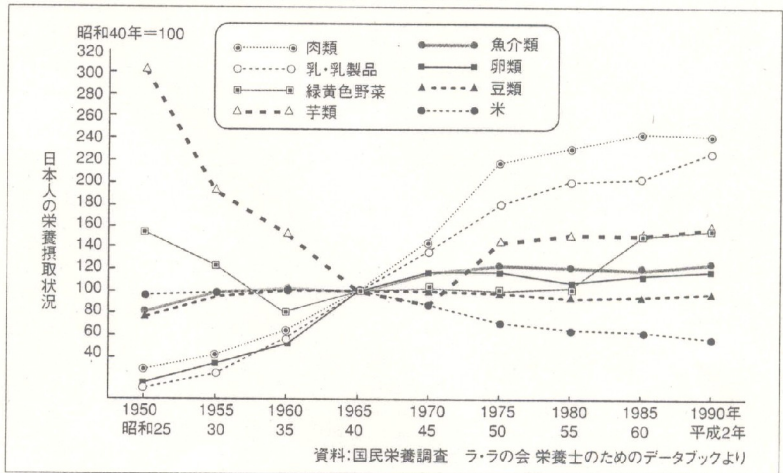
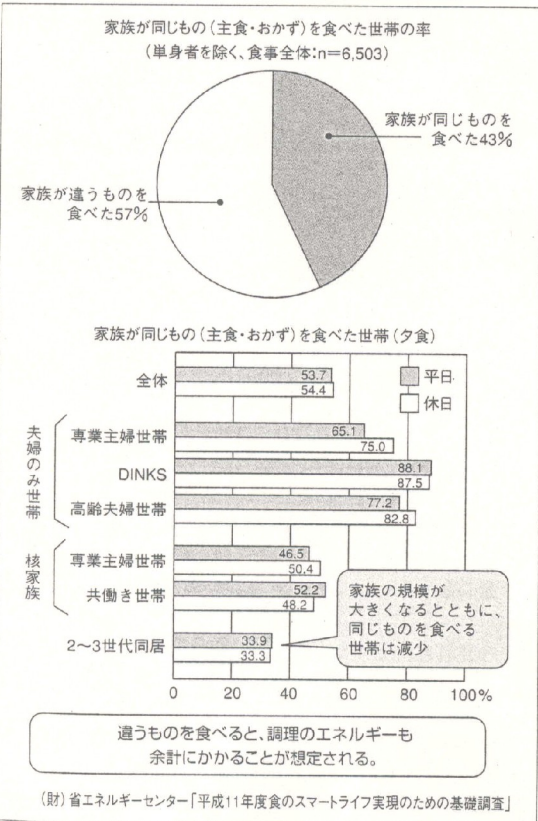


図8 家族が同じもの(主食・おかず)を食べた世帯



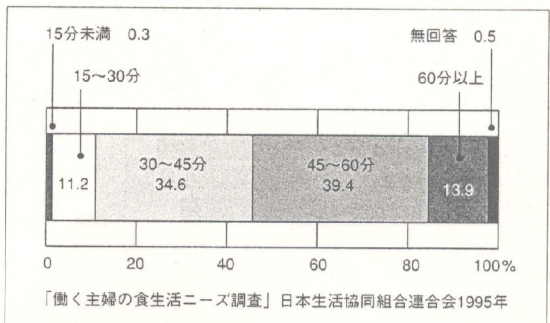
(3)メニュー発想の変化

夕食の準備をするための時間は「45~60分」から、「30~45分」へ。そして30分以下へと、ますます少なくなる傾向が見られる(図9)。「45~60分」という調理時間は、米を洗い炊飯している間に、おかずを何品か手づくりするために最低必要な時間であった。「30~45分」では、味を犠牲にして早炊き機能を使うか、まとめ炊きし一膳分ずつ冷凍したものを電子レンジで「チン」するか、あるいは約7~10分で茹で上がるパスタや、そのまま食べられるパンへと主食がシフトすることになるのである。

この調理時間の減少には、もちろん女性の社会進出、家族人数の減少、またおかずが豊かになり、ご飯を食べる量そのものが減少したことや、弁当類や寿司など主食を含む中食の増加など、さまざまな現象が影響している。

さらにメニューづくりの発想自体にも変化が見られる。伝統

図9 平日夕食の調理時間



的発想では、一汁二菜という「主食(ごはん)十汁十主菜(おかず)十副菜」十漬物であった。しかし現在では、家族めいめいの好きなメニューの寄せ集めともいえる発想が目立っている。つまり献立を考えることの面倒くさがりが解消できる単品メニュー発想である。家族それぞれの好きなおかずとして、例えば刺身と餃子とパスタが一食として登場している状態などがそれにあたる。メニューの組み合わせも、ずいぶん変化しているのだ。

(4) 健康と栄養のバランス

現在、平均的には国民の栄養摂取の状況は一見良好に見える。しかし個人々々で見た場合には、食生活の乱れや誤り、高齢化などから、栄養バランスの偏りや生活習慣病の増加などが多々見受けられる。先にあげた省エネルギーセンターの調査によれば、栄養バランスについての関心は非常に高く、食生活で重視されるのは「栄養のバランスに気をつける」79.9%、次いで「手作りの料理を準備する」58.8%、「食べ残さないようにする」58.5%となっている。この食生活における栄養バランス重視の傾向は、どのような食生活調査でも、老若男女を問わず見られるものである(図10)。

しかし、これらの栄養バランスへの関心は、生活習慣を見直す根本的な取り組みには結びつかない。そのため手軽な健康イメージを食品に求めることになる。その結果がテレビなどで健康に良いと取り上げられた赤ワインやオリーブオイルなど「健康イメージ食品の一大流行」である。

これらは、過剰ともいえる食べ物の豊かさゆえの栄養バランスへの関心であるが、一方で若年女性の多くにファッションと

しての過度のダイエットから、この豊かな時代に「栄養失調」が懸念されているのも見逃せない事実である。

そのような状況の中で、2000(平成12)年3月には、栄養バランスの偏り、ガンや心臓病、脳卒中、糖尿病などの生活習慣病の増加、食料自給率の低下、食べ残しや食品の廃棄といった食料資源の浪費などの問題に対処し、国民の健康保持・増進、生活の質の向上を図るために、新しい食生活指針も策定された。しかし内容の認知度は非常に低く、特に若年層ではほとんど知られていないのが現状である。

環境問題への関心

現在では、生活者の身近な問題として、地球温暖化、省エネルギー、ゴミなどの環境問題に関心が高くなっている(図11)。2002(平成14)年6月に、日本は京都議定書の批准を閣議決定した。この批准により、2010年までに1990年レベルでマイナス6%の二酸化炭素など地球温暖化ガスの削減に取り組むことが正式に承認された(1999年時点で6.8%増加しているので、すでに12.8%削減が必要)。目標達成には、ライフスタイルの見直しを含む個人々の取り組みが不可欠である。

ところで、省エネルギーセンターの調査では、97%の人が、省エネルギーは良いことだと考え、約8割の人が、省エネルギーを心がけた生活をしている。省エネルギーより快適・便利な生活を優先させたいは3割以下であった。さらに9割の人が省エネルギーは電気代・ガス代など家計の節約につながると考え、省エネルギーを心がける理由として、75%の人が家計の節約につながることを挙げている。しかし4割程度の人は、どうしたら省エネルギーになるのか、方法が分からないとも回答している。

またゴミの分別についての調査^(※3)では、やはり97%の人がなんらかの分別に協力している。ライフスタイルの変更を伴う地球温暖化ガスの削減目標達成は、確かに難しいが、環境問題に対する生活者の関心が大きく変わってきたことにも留意したい。買い物や調理という日常的な行動を「環境」という視点で見直すことが、先進的な生活者だけでなく普通の生活者においても行われるようになってきているのである。省エネ性や環境負荷の低さが、価格や機能性、デザインとともに

図10 家庭での食生活における重視事項

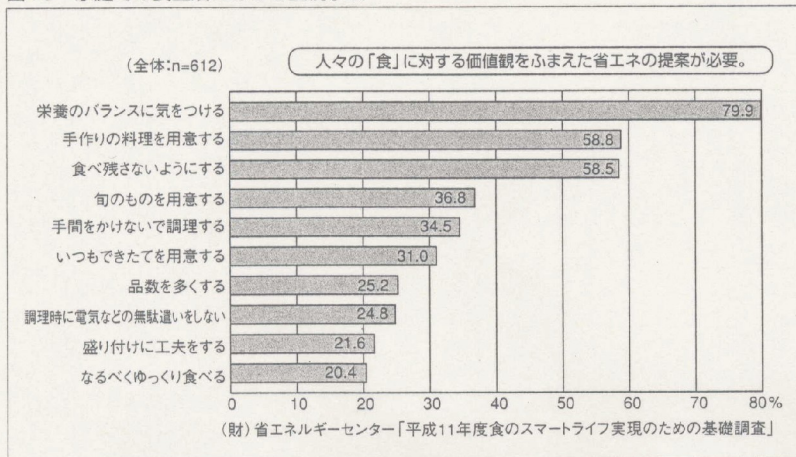
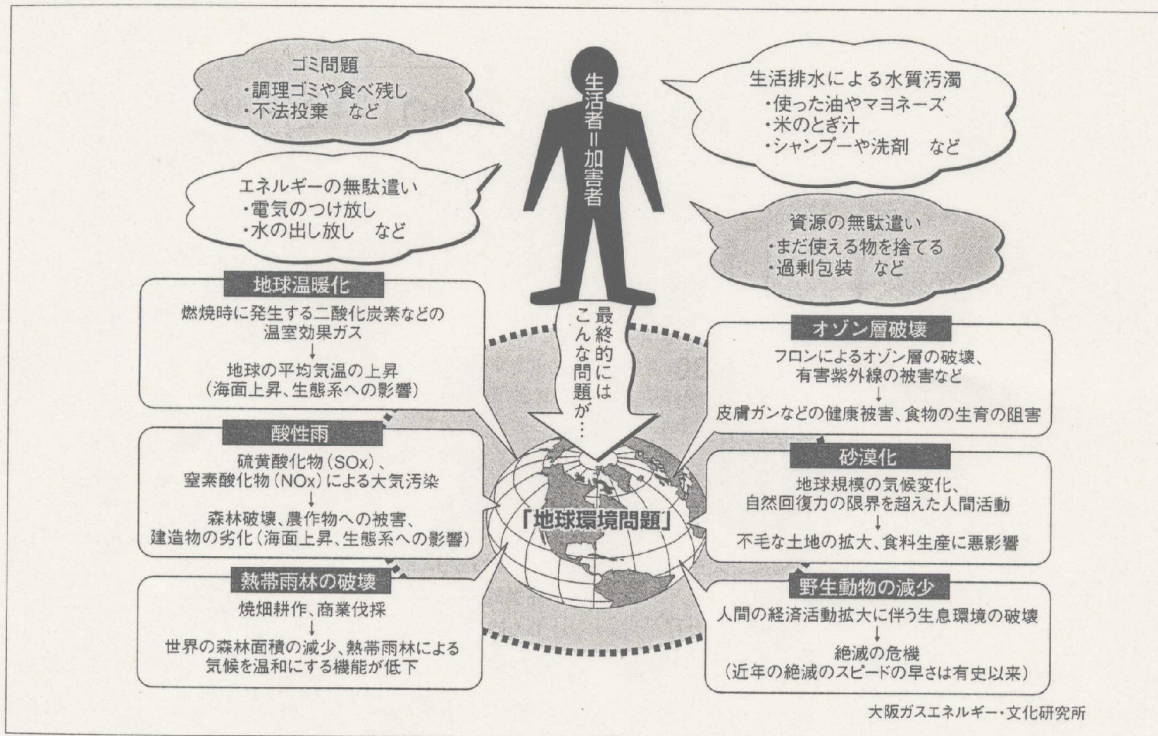


図11 日常生活と環境



商品選択の情報として重要な要素になり始めているのである。

それでは、調理器具として一番身近な台所の熱源、ガスコンロの省エネ性について電磁調理器と比較してみよう(図12、図13)。電磁調理器の見かけの熱効率はJISによる測定方法では80%^(※4)に相当するが、発電ロスや送電ロスのために一次エネルギーの37%^(※5)が、家庭に届くことになる。実際の熱効率は、一次エネルギーの30%の利用にとどまる。一方ガスコンロでは、機器の熱効率は普通のバーナーで45%、新しく開発された高効率バーナーでは56%である。しかし、ほぼ100%のエネルギーが家庭に届き、実際の熱効率は一次エネルギーの45%から56%と電磁調理器に比べ省エネルギー性に優れている。

省エネルギーなど環境負荷の低さだけでは商品選択の決定的な要素にはなりえないが、先進的な生活者だけではなく普通の生活者においても、少なくとも商品選択の一要素として環境負荷の低さが訴求効果を持つようになってきている。特に省エネルギーには、家計の節約も期待され、省エネルギーの方法が良く分からず戸惑う生活者にとって、省エネルギー型商品の

図12 電磁調理器の熱効率

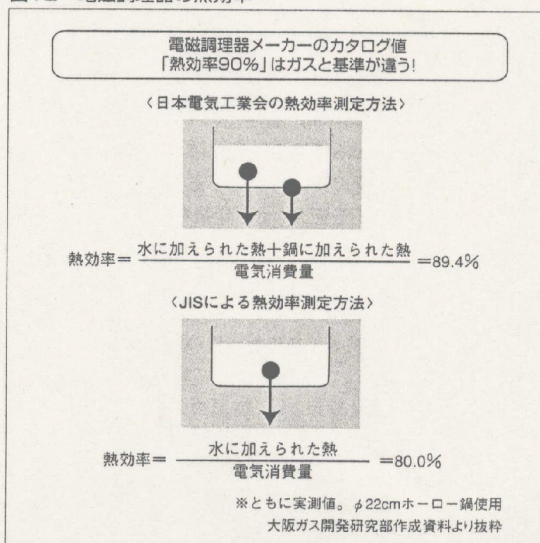
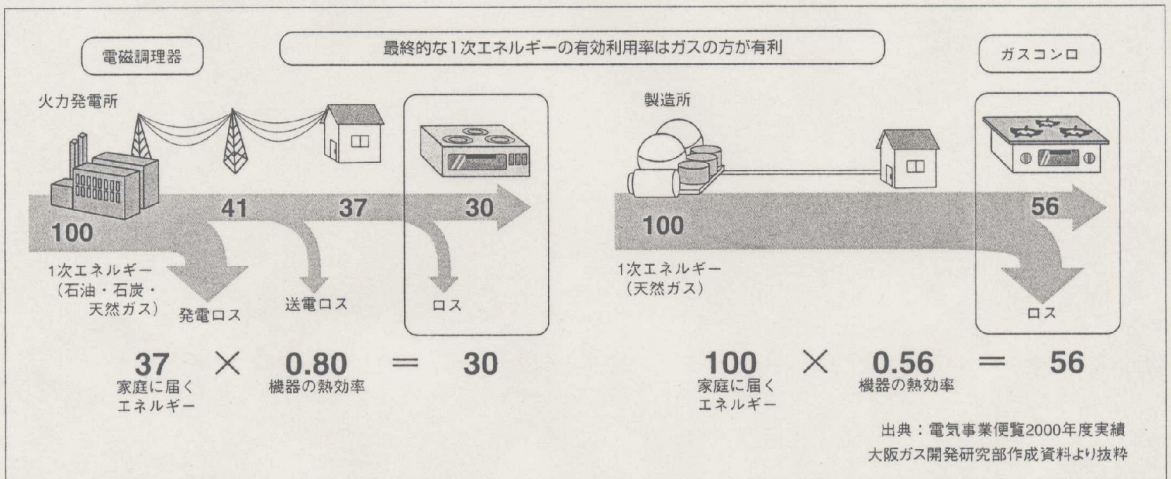


図13 ガスコンロと電磁調理器の省エネ性



購入は、非常に分かりやすい。家計の節約、分かりやすさという点でも、省エネルギー性の訴求は、その効果が大きい。

(※3) 大阪ガスエネルギー・文化研究所が行った、2002年台所のゴミについてのWebアンケート。

(※4) 電磁調理器のカタログでは、熱効率90%と掲載されている。この数値は日本電気工業会の測定方法によるもので、図12のようにガスコンロと同じJISによる測定方法では、80%に相当する。

(※5) 国内10電力会社の火力発電所平均発電効率。出典は電気事業便覧(2000年度実績)。

おわりに

以上見てきたように、日本の食生活は1970年代以降、大きく変化してきた。この30年間、簡便化の一途をたどった家庭の調理であるが、「家庭から調理の熱源が消えることはない」というのが食・調理研究者の大方の見方である。古代から「炉」がもたらした安らぎは、形を変えながら今後も家庭の調理に受け継がれていくといえるだろう。

一方、今日の生活者は、食の安全・安心のシステムの一日も早い再構築を待ち望んでいる。そして例えば地場の旬野菜を選ぶというような、輸送エネルギーやハウス栽培による暖房エネルギーを使用しない食材の選択が、地球環境へ配慮したライフスタイルであり、結果として排気ガスを削減し農薬の使用量を減らすというような食の安全・安心を実現することにつながることも認識され始めている。

そのような状況の中で、厨房器具に求められるものは何だろうか。今後も「お客さまニーズ」として簡便さや快適性が優先

されることは間違いないであろう。そしてデザイン性やお手入れ性、もちろん商品の安全性も大切である。その上で、一部の先進的な生活者だけでなく普通の生活者が、地球環境に配慮した商品やサービス、企業を選ぶようになってきた。そして生活者は、簡便さや快適さと、食の安全・安心や地球環境の問題を別々のものと認識していない。買い替えで新商品を購入しようとするお客さまにとっては、それらがすべて備わっていることが、すでに当たり前なのだと認識すべきだろう。

【参考文献】

- ・「講座 食の文化」監修：石毛直道 味の素食の文化センター
- ・「全集 日本の食文化」監修：石川寛子、芳賀登 雄山閣
- ・「日本台所文化史」小菅佳子著 雄山閣
- ・「近代日本食文化年表」小菅佳子著 雄山閣
- ・「FROMキッチン」大阪ガスエネルギー・文化研究所
- ・「炎と食—日本人の食生活と火—」大阪ガスエネルギー・文化研究所
- ・「炎と食—リーフレット—」大阪ガスエネルギー・文化研究所

大阪ガスエネルギー・文化研究所では、家庭用ガス調理器具の歴史的資料などから、「炎と食—日本人の食生活と火—(2000年9月)」、「炎と食—リーフレット(2002年7月)」を作成しました。必要の方は、KBI出版(TEL 06-6228-3315)までお問い合わせください。