

「炎と食 日本人の食生活と火」まえがき

安達 純（大阪ガス エネルギー・文化研究所所長）

本書にお寄せいただいた京都大学の末原助教授の論考によると、人類の祖先が調理のために炉で火（炎）を用いたのが明らかになっているのは、今から30万年前のことだそうである。アフリカの山岳地帯には、古くからの生活が現在もなお営まれている場所があり、そこでは家族毎に、そしてそれより一回り大きくひとつの政治集団としての色彩を持つ親族集団毎に‘かまど’がつくられる。一族の構成員は何かあると、この親族単位の‘かまど’のある小屋に集まり、食事をし、酒を飲み、ものごとを決めていく。こうして‘かまど’は親族集団や家族を象徴する役割を持ち、共食を核として親族や家族の団結をつくりあげている。

ところで現在、そうした意味での私たちの‘かまど’はどうなっているのだろうか。グルメ花盛りの時代にあって、私たちの食生活は外食あり、中食あり、個食（孤食）ありというように、‘かまど’はだんだんと縮小しつつある。食の多様化の歴史はある意味では、‘かまど’喪失の歴史でもあった。

しかしその一方で、‘かまど’を見直そうという動きもある。北欧に見られるコレクティブ・ハウジング（共同居住型集合住宅）の中心的なテーマは食事運営の協同化であり、震災後に阪神地区に建てられたケア付き仮設住宅でも、入居者が自由意志で集まれるようなお茶会や食事会がもたれた。さらに震災復興シルバー公営住宅でも「ひとりで食事をするよりは、たまには大家族のように集まって食べよう」という緩やかな形での共食の試みが行われている。お年寄り同士やボランティアが食を共にすることで、ひとり一人のお年寄りが孤立しないような配慮をすることは、高齢社会の課題に対する重要なアプローチの一つであると思われる。また、一般の家庭においても早晚、‘かまど’を取り戻す動きが出てくるかも知れない。もっとも、それは従来の‘かまど’とは少し違ったものになるであろう。

う。

こうした意図的な‘食の共同化’の流れと自然（必然）な流れとしての‘食の個別化’は、当面は同時並行的に進んでいくものと思われる。

都市ガスが辿ったこれまでの約 100 年の歩みは、その時代時代に豊かな暮らしの土台を提供し、新しいライフスタイルを提案させていただき試みの歴史であった。本書は、食という切り口から都市ガスの歩みを概観するとともに、溯って食そのものの歴史を振り返り整理したものである。これからの食や‘かまど’のあり方を考える上で少しでも参考になれば幸いである。

以上