

特別寄稿

家族と家事

- 20世紀日本の食をめぐる -

石毛 直道

国立民族学博物館名誉教授

私は食べ物の文化の研究をしているということになっていますが、若いころからオセアニアやアフリカで民族学的調査をしております、食以外の分野の研究もやっていたのです。たとえば、生活文化に関する仕事としては住居について私なりの考えをまとめたこともあります(『住居空間の人類学』鹿島出版会)。しかし、長い間ずっと食に関する研究だけは続いてきたわけです。なぜ、食について研究したかということ、結局私が食いしん坊であるのと、それから、自分で料理を作るのが好きだからということになります。

私が食について研究し始めたころは、文化という立場から食を研究する人はたいへん少なかったのです。日本では、食物の歴史を研究する方は何人かおられたけれど、食を社会や広い意味での文化と関連させて研究する人はほとんどいなかった。世界中でいたいそうでした。文化はおなががいっぱいになってから初めて考えるようなところがあって、飢えている人々を抱えている国々では、食に関する研究といえば優秀な研究者はみんな食糧をいかに生産するか、あるいは加工するかといった、直接腹の足しになる研究にまわっていました。

1981年イギリスのオックスフォード大学で、初めて食文化についてのシンポジウムがありました。それに参加したのはアジアからは私だけで、あとはアメリカとヨーロッパの連中でした。お互いに連絡なしに研究をやっていて、みんな自分が最初にこの分野に手をつけたと思っていたわけです。食の文化の研究はそれほど新しい学問です。それで、お前もこういった研究に手をつけていたのかとお互いに知り合ったわけです。

そういった状態ですので、食を文化として考えるとき、私は自分なりに研究の出発点になることを考えました。私は、若いころから霊長類の研究者達とたいへん仲が良く、一緒にアフリカで仕事をしていたので、物事を考えるとき、一番基礎的なところへ立ち戻って考えると、人間の行動を、霊長類にまで立ち戻って考えていって、

そこから人間らしい行動は何かということから考えようという癖があります。人間らしい行動とは文化が作り出したものです。

動物と人間を区別する時よくいわれるいくつかのテーゼがあります。たとえば、「人間は言語を使う動物である」、あるいは「人間は火を使う動物である」とか、「人間は道具を使う動物である」というようなことがいわれる。それと同じように考えてみたらどうか。

そこで私は2つのテーゼを出しました。ひとつは「人間は料理をする動物である」ということです。もうひとつは「人間は共食をする動物である」ということです。

確かに人間は料理をします。ただし、料理の芽生えは霊長類でも見られます。有名なのは、宮崎県の幸島という島の猿が、芋で餌付けをしたら、芋を洗って食べるようになった。食べ物を洗うのも料理の行動の一部ですね。中央アフリカのチンパンジーの調査でわかってきたことですが、堅い木の実を大きな石ころの上ののせて、もう一方の手に石を持って、パンと殻を割って中身を取って食べる。これはチンパンジーの道具利用の例であると同時に、割るという行動も広い意味ではこれは料理です。しかしながら、火を使って料理をするのは、これは人間の料理の中心です。それは動物では見られない。ですから、人間は料理をする動物であるといってもいいでしょう。

それから「人間は共食をする動物である」ということですが、動物でも親鳥が巣立つ前の雛鳥に餌を運んで来て食べさせる。そうすると、食べ物を分かち合って食べていることになります。しかし、動物はみんな成長したら、一頭一頭、一羽一羽が自分で餌を探して、それを自分で食べる。いざとなったら個体単位で食事ができるのが動物です。ところが人間の場合は、原則として世界中どの民族でも、食事はひとりでするものではない。もちろん単身赴任や旅先など、一人で食事をしなければならぬことはたくさんある。しかし、正常な食事は一人で

するものではない。これはすべての民族に共通しています。その中で、じゃあ誰と一緒に食事をするかという、普遍的な食事の単位は家族ですね。

「食が人間の家族をつくった」と言ってもいいかもしれませんが。人間が家族という集団をつくる基礎になった2つの原理があります。ひとつはセックスです。もうひとつが食です。セックスについては、どの民族にもインセスト・タブーというのがあります。この人とは性行動をしてはいけないという親族関係です。普遍的なのは親子あるいは兄弟姉妹の間ではセックスをしてはいけない。核家族の間では、夫婦はセックスをする。しかし他のメンバーとはしないというのはすべての文化に共通します。家族の単位は文化によって違いますから、インセスト・タブーがずいぶん拡大する社会もあります。性関係を結んではいけない間隔の親族が「家族」という集団の基本をつくるわけです。つまりセックスを巡って人間の集団の単位が決まり、そして別の集団から婿入りがあり、あるいは逆に嫁入りをして、メンバーを交換する。そのことによって人間の社会は広がりを持つてくる。人間という種にとってこれはたいへん重要なことです。

もうひとつ家族をつくりあげたのが、食を分かち合うということ。これは人間が狩人になったことと関係があると思います。人間の祖先にあたる霊長類は、雑食性の動物であったと考えられます。ですから昆虫だとか動物も食べていたのです。チンパンジーでも小さい動物、猿とかカモシカの子供を獲って生のまま肉食をすることが知られています。人間が二本足で立つようになって、手にものを持って、道具を使うようになった。道具を狩猟に使うようになって人間は本格的な狩人になった。狩人になったとき、狩りをするのは男性の仕事であったと思われます。狩猟採集民と言いまして、つい近頃まで世界には狩猟と野生の植物の採集で暮らしていた民族がいくつかあります。人類学者たちが寄ってたかって調べたら、世界中の狩猟民に、狩猟は男の仕事になっているのが共通しているという結果になりました。これは男と女の体力の差からくるのでしょうか。つまり、オリンピックでも男と女は記録を別にしてますね。女性は持続力に優れるけれども、瞬発力は男の方が強い。そうなる狩猟は男の仕事になる。しかし、獲物を獲った男がそれを独り占めにしない。自分ひとりで食べなくて、分けて食べる。その基本的な分ける範囲が家族であった。つまり、性と食をめぐって家族という人間の基本的な集団単位ができたのだと考えます。

一方では人間は料理をする動物である。これはあまり人が指摘しないことですが、火を使った料理の出現は重

大な出来事であったと思います。つまり、マッチやライターがない時代に、木をこすったりして火を起こすことは容易な仕事ではないし、火種を消したらたいへんなわけですね。火の番はだいたい女性の役目でした。

一人ひとりが自分で火をおこして、自分の食べるものを自分だけで料理する、これは非効率ですね。ですから火を使って料理をするときに、自分の分だけではなくて何人分かを一緒にする。その料理を共にする単位が家族になったということです。そういったことで、人間の男女の分業が成立したと思います。他の動物に比べたら、人間の子供は頼りない状態で生まれてくる動物で、一人前になるまでずいぶん長い時間がかかります。母親は育児に時間をとられます。また女性は長い妊娠期間があり、生理もある。そういったことで、外向きの仕事である狩猟は男性になり、それに対して女性は一箇所にとどまり植物性の食料を採集する暮らしになった。そこで男女の分業ができた。男の役割、女の役割を強調するものでは決してありませんが、人間の動物としての出発点から、男女の分業が出来てきたものだとして理解してください。

さて、料理をすること、共に食べること、これが人間の食文化の出発点であるとしたら、食の文化を考える時の視点は何かということ、これは料理の場である台所と共食の場である食卓から考えていくことです。つまり台所は食品加工とか料理とか、物質を相手にして人間が技術を行使していくものです。それに対して、食卓は食べるときのいろいろなふるまい方や食に関する価値観の文化が表明される場です。今日は食卓のほうのお話しをします。

以前、私が研究代表者になって国立民族学博物館で、「家族と食卓」という共同研究をやりました。そのときの調査の結果を使ってこれからお話しをいたします（石毛直道・井上忠司編『現代日本における家庭と食卓 - 銘々膳からチャブ台へ』国立民族学博物館研究報告別冊16号1991年）。これは20年前の調査なので古いのですが、それで腐る話でもありません。

日本の食卓はずっと長い間、一人一人のお膳です。食べ物は一人一人のお膳に分けて分配して食べたわけです。だから昔の食事は、お膳を並べる。足がついたお膳に限らなくてもいいわけで、折敷（おしき）というお盆のようなものにのせて食べるときもある。一人一人のお膳で食べることが明治時代まで続いていた。ところが、そこへチャブ台というものが現れてくる。チャブ台の起源についてお話をすると、それだけで30分くらいかかりますので止めますが、とにかく明治時代にチャブ台が現れる。チャブ台にはいろいろな型式があるけれども、

「バタバタ」という仕掛けで足が折りたたみになって、すぐ片付けられるわけです。それで食事をしていました。それが現在では、多くの家庭はイス、テーブルで食事をしている。

調査時点が1983、1984年ですから、20年ほど前ですが、全国の70歳以上の女性を対象にして、284人から、綿密な聞き取り調査をしました。質問項目が50ぐらいあって、お膳で食事をしていたときはどうだったか、それからチャブ台の食事のときはどうだったか、現在はどうかと、インタビューして記録してもらったのです。お膳、チャブ台の食事風景はもう歴史的なことになりましたので、これからも資料として使えるだろうと思っています。70歳以上の女性をなぜ選んだかという、その人々の娘時代、農村ではチャブ台はまだ普及していません。そうすると、お膳での食事を経験している、それからチャブ台になり、そして今という3つの食卓を経験している。そのなかで、食事の風景、家族のあり方がどう変わってきたか、被調査者一人あたり400字で10～20枚近くの綿密な聞き取り調査をしたわけです。これは、いろんな大学で教えている我々の友達から、学生さんたちに、原則としておばあさん、自分のおばあさんがいなかったら親戚のおばあさんなど、たいへん親密な関係にある人から聞き書きをもらったのです。

さて、一人一人のお膳からチャブ台に変わった時期はいつごろか。わずか284人を対象とした調査なので、統計処理には数は少ないけれども、だいたいの傾向はうかがうことが出来るかと思えます。チャブ台で食事をするようになるのは、明治30年代に都市から始まるのですが、チャブ台を使って食事をする家庭が多くなったのは、我々の調査では1925年、大正14年のことです。その頃から、チャブ台で家族が集まってひとつの食卓から食べるのが一般的になった。しかし、それでも長い間、銘々膳を残していた家庭があります。それは都市か農村かといったら、農村の方が長く残る。都市でも商売をやっている家、それから家事使用人がいる家では、銘々膳の家がかなり後まで残ります。つまり、一人一人のお膳に、初めからごはんも汁もおかずも全部配給してしまうわけです。全部盛り付けて、「さあお食べ」という配膳です。ごはんも味噌汁のおかわりは出来ませんが、おかずはおかわりなしです。そうすると家族以外に使用人がいる商売人の家だったら、あてがい扶持としての食事に、銘々膳は一人一人の配給の単位がはっきりしますから、チャブ台はなかなか普及せず、お膳での食事がずっと残るわけです。商売人の家、あるいは手工業をやっている使用人がいる家、つまり、現在のように、会社勤め、工場勤め

が多くなる前の時代は、家というものは家族だけのものではない。家族以外の人も家庭の中にいるわけです。つまり、家というものは、家族だけではなく、ひとつの経営体であったわけです。そういった経営体としての家であった家庭では、銘々膳が長く残ることがわかりました。

第二次大戦の終わる前までは、中産階級と言われた人々の家には、結構、使用人がいました。下男がいる家もありましたが、これはかなり大きい家のことです。しかし、中産階級と呼ばれるような人、たとえば小学校の校長先生や教頭先生くらいになったら、だいたい当時、「女中さん」といわれた人が家にいました。私は、住居の研究をしたときに、大正時代の末から昭和の初期にかけての住宅の間取り図をたくさん集めました。そうすると、建坪が20坪くらいの家でも、女中部屋が必ずあるのです。3畳くらいの女中部屋があるのが普通の中産階級の間取りとして現れてくるわけです。ところで、現在の日本は本当に使用人がいない家庭になりました。商売をしている人でも、住み込みはほとんどいなくなり、通いになりました。家庭に家族以外の人に住むということがなくなった。これはどうも先進諸国の中でも日本の特色かもしれません。アメリカやヨーロッパの大きな会社の社長さんは家にメイドさんがいます。あるいは運転手が住み込んでいたりする。日本だったら大会社の社長さんでも、お手伝いさんはまずいないのが普通ですね。

さて、そういったチャブ台の時代になって、そのつぎに、現在のイス、テーブルでの食事が優勢になるのは、私どもの調べたところでは、1971年、昭和46年のことです。そのころから、イス、テーブルの家庭がチャブ台で食べる家庭より増えました。チャブ台は、一時はほとんど100%の日本の家庭が食事をするようになった国民文化であったわけですが、それが1971年から変わりまして、現在では多くの家でイス、テーブルを用いています。ただし、イス、テーブルじゃない家庭も残ってはいます。多いのは座卓で食事をする、それから、イス、テーブルを使っていても、やっぱり冬になるとこたつで食事をするというのも結構あります。面倒くさいから、夏になっても電気こたつの大きいものの掛け布団を取って、食卓として食事をしている家庭もすこしはあるようです。

では、その銘々膳からチャブ台へ、チャブ台からイス、テーブルへと、どんなときに食卓を変えたかを聞いてみますと、面白いことがわかってきました。その変わり目は、家庭や家族の大きな変わり目の時に食卓を変えるということなのです。きっかけとなるのは、結婚や引越し、家の新築・改造です。それを期に食卓を変える。つまり、

結婚して若夫婦だけで新所帯を持ったとすると、今まで古臭いお膳で食事をしていただけれど、ほかの家と同じようにチャブ台で食事しようとなる。また、結婚とか家計をおばあさんからお嫁さんへ引き渡したときにチャブ台に変わる。このように家族の重要な変化の時に食卓を変えるという家がかかなり多かった。これはチャブ台からイス、テーブルへの変わり目も同じです。つまりチャブ台やイス、テーブルは、今のように家の中が家具で占領されるような前の時代であれば、大型の家具でした。これを別の食卓に代えるのは一大事だし、それを囲む人々の人間関係まで変わってくるわけで、家庭生活の重要な節目に変わるということがわかりました。

食事風景についても、いろいろな調査をしたのですが、一部を紹介すると、「食事中してはいけないこと」、たとえば「食べ物を残してはいけない」ということなどは、銘々膳の時代やチャブ台の時代にはよく言われました。それから「ながら食べ」です。現在、といっても20年前は、「ながら食べ」をしてはいけないと食卓で言われることが多かった。それは逆に、「ながら食べ」が多いから言われてきた。「ながら食べ」とは、新聞を読みながら食事をするとか、本を読みながらとか、何々をしながら食べることです。それが禁止項目とされた。

それでは、食卓での会話はどうだったかというところ、銘々膳の時代はあまりしゃべらなかつたのが普通です。しゃべったとしたら「仕事の話」というのがよく出てきます。つまり家庭が経営体としての家庭であった時代、農家であれば家長の親父さんが明日どこへ行くとか、商売人の家でも明日の仕事の段取りとか、仕事の話が食卓での話題として出たわけです。チャブ台になるとそれが少し減ってくる。代わりに増えてきたのが子供のことで、子供のことで会話の主導権をとるのは家長が多かった。要するに、食事の場で説教をしていたわけです。それが現在の家庭で一番多いのは、ニュース、芸能の話です。これは晩ご飯にかかなり多いのですが、明らかにテレビを見ながら食事をしているわけです。そうすると、ニュースや芸能番組を見ながら、それが家族の話題になってくるわけです。そこで、聞き書きをした時に、食事のお膳の配置などを書いてもらいました。そうすると、現代の大抵の家庭では、食事をする部屋にテレビが置いてあります。それでテーブルの座席順を見てみると、テレビに背を向けて座る人はまずいない。テレビの方向だけは空いているのです。ですから、我々は家庭で一種のミニ・レストランシアターでの食事をしているということになります。

実はこういう話があります。1903年、明治36年ですが、

堺利彦が『家庭の新風味』という本を書きます。彼は社会主義者で、家庭の民主化論を説いたわけです。その中でこういうことを書いています。一人一人のお膳で食うことをやめよう、テーブルでもチャブ台でもいいから、同一の食卓を家族全員が囲んで食べる、同一時間に同一食卓から同一の食物を食べると。同一の食物を食べるといのはどういうことかといひますと、昔の食べ方では家長や長男に一品だけおかずが余計についたり、晩酌が一本ついたりする。そうではなくて、家族は同一の同じ食べ物をみんな食べるべきであると言ったわけです。そして、同じ食卓を囲んで家庭の団欒をしようと。食卓は家族の懇親の場であるといったわけです。彼は、家長優先、長男優先のお膳の食事を止して、家庭の民主化と団欒を説いたわけです。しかし、チャブ台の時代には、どうもそれは実現しなかつた。チャブ台の時代でも、食事の会話はいけないという家庭が多かつたわけです。私もチャブ台で育ちましたが、子供たちが喋ると親父からは、「食事の時にベチャベチャ喋るな」と叱られたものです。それが現在では食べながら話をしている。その話題が芸能とニュースである。つまり、テレビという媒体を介して家族団欒が成立しているということになります。

現在は、家長優先の食事から子供優先の食事になっています。現在のいろいろなアンケート結果を見ますと、昔の主婦は、夫あるいはお祖父さん、つまり家長を頭においた食事づくりでしたが、現在の主婦は旦那などどうでもいいのです。まず子供を考えて食事づくりをする。子供の成長にバランスがいいかを考えて食事づくりをするという。模範的な回答はだいたいそういう感じです。それで野菜をたくさん食べさせることを心がけるとか、子供の好みを尊重するとかがかかなり出てきます。子供を一人前に扱うのは、一見子供の人格を尊重したいへん結構かと思えるのですが、果たしてそれでいいのか、本当はクエスチョンマークが付くこともあります。つまり、成人前の子供の好き嫌いを是正することは親の躰の一つかもしれない。そういった躰は放棄して、嫌いな野菜はそれをすりつぶす、ニンジン嫌いだったらニンジンをつぶしてコロツケの中に混ぜて、わからないようにして食べせるとか、そういう食事づくりになっているようです。

ところで、家が経営体であった時代は、家事の省力化の道具もなかつたわけですし、子供も家庭を維持するための役割分担をちゃんと持っていたわけですね。家事の担い手としての子供がいました。庭掃きや縁側の雑巾がけは子供の仕事という家庭がずいぶん多かつた。それが今の家庭ではほとんどなくなつてしまった。

調査では食事時の話題の提供者を聞いていますが、チャップ台時代の話題の提供者は父親でした。つまり、家長が権限を持っていた。しかし、現在の家庭では父親の影響が非常に薄い。食卓での話題の提供者で一番多いのは、我々の調査ではこれは偶然の結果ですが、同率で主婦と子供だった。父親はずっと下になります。現在、日本の食卓の多くは、女、子供中心の食卓になっているわけです。かつては朝ごはんのとき、ごはんをちょっとだけ盛って、それを仏壇に供えたり神棚に供えたりということがありました。それで、喋ってはいけない、肅々と食事をする。つまり、食事は神や仏あるいは死んだ祖先にまもられながら、日常生活におけるささやかな儀式とでもいった性格があったようです。それが、全くなくなる。

堺利彦が言った家族の民主化は実現しました。そして楽しみとしての食事に変化してきた。楽しみとしての食事というのはいったいどういうことか、それは何にあらわれるかといえば、結局は食事の時間を調べてみたらどうかということになります。NHKが5年に一度出している国民生活時間調査があります。それを見ますと、ひとつの変わり目は1965年、昭和40年にあります。それまでは国民1人1日あたりの平均食事時間、これは年寄りから子供までいれての平均ですが、3食合わせて1時間10分台です。1時間10分といえば、ラテン系の民族だったら、晩ご飯1回の時間にも当たらないわけです。我々は食に対して武士のモラルからきた食の禁欲思想の影響がよかった。たとえば「早飯早糞芸のうち」という言葉がありますが、これは『福翁自伝』にも、「早飯早糞武士のたしなみ」という一節があります。とにかく、だらだらと食事をするのはけしからんというところがあったわけです。しかし、大阪万博が開かれた1970年、昭和45年を境に食事時間が1時間30分台になります。わずか20分長くなっただけかもしれませんが、日本人の食事にとってはそれは大きな変化だったわけです。それには晩酌の普及などもありますが、なんといっても食事を楽しむようになって、それで食事時間が延長されたのだと思います。その後、それほど大きな変化はない。2001年の統計で見ますと、平日が1時間33分。日曜になると少しだけ長くなって、1人1日当たりの食事時間が1時間40分になっています。

こういった、ゆっくりと食事を楽しむという傾向とは逆に、今度は社会の側では、ファーストフードがはやるという現象があります。

家事や炊事の時間はどうか。戦前には同様の統計はないのですが、私の手元にあった2000年の統計では、家事に使われる時間が、15歳以上の女性1人1日当たり2時間

47分です。その内、炊事に使っている時間が1時間18分ということです。ただし、職業を持っている女性の場合と、いわゆる専業主婦ではずいぶん時間の差があります。いずれにしても、昔と比べたら家事に使う時間は本当に短くなったと思うのです。それは、電化製品の普及で、掃除機や炊飯器が普及したということもたいへん関係しています。昔の食事・炊事の仕事は、水道がない農村だったら、井戸へ行ってつるべで水を汲むことから始まるわけです。農家だったら米つきをるところから炊事が始まる、うどんを打つのであれば粉ひきから始まるわけです。まるごとの魚を相手におろすことはなくなり、今では、切り身の魚をパックで売っています。薪割りをしたりと、火おこしをするということもなくなりました。

私が子供の頃、母親が病弱で、姉たちが女学校に行っていたので、私が薪割りとか飯炊きをやりました。昔の主婦にとって、薪でご飯を炊くのはたいへんな仕事で、焦げつかせないようにいつも気を使っていました。たとえば、薪をかまどから引くタイミングとか、ご飯を炊き始めたら、他の仕事をしながら、かまどの前につきっきりで行ったり来たりしていました。そういったことが、炊飯器のおかげでスイッチひとつでOKとなりました。

食事が楽しみひとつになってきたと同時に、一方では、家族そろっての食事はたいへん減少しました。これは、家庭外でいくらでも一人で食事をできるようになったということも関係します。外食産業が普及したからです。それで、食事が家族単位から個人単位になってくるという傾向が著しい。朝ご飯は家庭で食べるのは普通ですが、それでも家族そろって朝ご飯を食べるということはいよいよ少ない。通学の子供、出勤する旦那さん、それぞれ時間差をもって食べるのです。若い世代だとトースト、ちょっと年寄りのご主人だと前の晩の余りものでお茶漬け、それで主婦はどっちなかの余りものとかで、朝の食事の内容も個人によって変わってきます。

高度成長期には晩ご飯には残業の親父さんがそろわない父親不在の食卓でした。ところが、低成長になったら、結構晩ご飯の席に父親がいるのです。ところが、そこそこ小遣いを持っている若者たちは、家族と一緒に晩ご飯を食べる日は少ない。友達とよそで食べているということが結構多いのです。そういった家庭になっています。家事ということと考えますと、炊事に手をとられる時間はたいへん短くなりました。そういった現象の背景には、電化製品の普及など、家事の機械化・省力化がありますが、ひとつ注目すべきは、家事機能の外在化あるいは家事機能の社会化というべき現象が進行したこともあって、家事つまり家庭内の労働、これはだいたい無償

の労働ですが、家事を家庭内ではなくて社会の側が肩代わりするという事になったのです。

家事機能の外在化というのは、要するに家庭でやっていた仕事を社会の側がやってくれることです。衣食住で考えてみましょう。住で見ますと、日本は早くから家を建てるのは家庭の仕事ではありませんでした。今でも、アフリカの私が調査した牧畜民や狩猟採取民では、家は自分で建てるのはあたりまえで、女性が家を建てるということもあります。日本では早くから家を建てるのは大工さんの仕事になっています。インテリア程度は自分でするとしても、結局はインテリアショップへ買いに行き取り付けるだけです。それで住に関する家事は掃除だけになっている。

衣で言いますと、昭和の初め頃まで農村で娘時代を暮らした人々は、機織りを経験した人はけっこういました。つまり、衣服の原料となる布は、自分で織って仕立てていたという家庭が結構たくさんあったのです。都市でも、和服をよく着ていた時代ですと、普段着は仕立屋にたのむのではなくて女性が縫ったものなのです。つまり、衣服を作ることから衣の家事は始まっていたわけです。

現在、衣に関する家事はいったい何だろうと考えると、タンスに保管してナフタリンでも入れておくことと、鏡の前で着ることと、洗濯です。洗濯でも、下着などは家でやりますが、カッターシャツのようなものだったら、ランドリーで洗濯をしてくれます。ミシンがある家庭は結構ありますが、ミシンで衣服を作る家庭はまずありません。機織りをする家庭もありません。服を自分でぬったり、布を作ったりすることは、趣味の洋裁、趣味の機織りです。だいたい、実用性を失った仕事は、趣味として残るものなのです。

食で言いますと、先程言ったように農家では米つきから始まる、水汲みから始まる、原料処理があります。魚だっで一匹をおろすことから始まったのです。今だったら、温めるだけで食べられるものがいくらでも売っていますし、それから泥がついた野菜ではなくて、洗って、切った野菜を買ってきたら、下ごしらえをしなくていいというわけです。そういった風に、炊事も省力化され、社会の側が受け持ってくれます。また、料理づくり、そのものも社会の側がかなり受け持ってくれます。これが食品産業です。

家庭の食卓に対して、社会の側の食卓が外食産業であります。我々の食生活で大きな問題になりつつあるのは、社会の側の食卓と社会の側の台所、つまり食品産業そして外食産業と家庭の食をどうやってよりよい調和を図るのかだと思います。ただし、外食産業はここ数年横ばい

になっていて、もうそろそろ飽和点に近づいているのかもしれません。

この100年間で、日本の社会が農業社会から産業社会に変わったという大きな変わり目があります。現在では、ポスト産業社会としての情報化社会であるともいわれます。そのような流れのなかで家庭はどうなるのでしょうか。

農業社会の時代には、家庭は生産の場と消費の場の両方兼ねていたわけです。しかし、産業社会になりますと、生産の場は家庭の外です。工場だとかオフィスだとか、つまり家庭の外で生産がなされるわけです。そうなりますと、職業教師としての父親の存在感はどうしても低下します。そして、主婦と幼児以外は、1日の生活時間の多くを家庭外の学校だとか社会で過ごしています。そういった中で、時間差を持った食事もでてくるし、家族そろっての食事もなかなか難しくなっています。現在、普通の家庭ですと、昼ご飯を家庭で食べるのは年寄りと主婦と幼児だけです。

家族の一人一人が、経営体としての家庭を維持するための役割をになっていました。かつては子供も庭掃きをするとか、家事に関する役割をもっていました。家庭は生産とつながった社会的な単位としての家庭ではなく、純粋に消費の単位としての家庭になったのが現在の日本の姿です。

そこで、もしこの傾向がどんどん進んだと仮定しましょう。単純に考えたら、家庭には台所も食卓も必要ではないということになります。実は現在でもお金さえあれば、そんなことは簡単に実現できるのです。たとえば家族そろってホテル住まいすればいい。そうしたら、ホテルのレストランで食事をし、ホテルで洗濯もやってくれるということになるわけです。ベッドメイキングから住まいのメンテナンスまで、ホテルがやってくれるということです。しかし、現実にはいくらお金持ちでも、家族そろってのホテル住まいはしません。なぜかと言うと、そうしたら家族の連帯がなくなるかもしれませんし、家族という集団単位が崩壊するという潜在的な恐怖があるのかもしれません。今のところ社会が家族にとって代わるような社会は実現していません。実験的なことはいくつかありました。比較的成功的なのは、信者たちが共同生活をする会のような宗教団体です。他に壮大な実験があります。これは中国の人民公社です。大躍進の時代の人民公社で、一軒一軒の家庭で炊事をするのはブルジョワ的だと、人民公社の食堂に村人が集まって食事したらいいと中国各地でやりましたが、みごとに失敗しました。ある人民公社で聞きますと、みんなは人民公

社の食堂に行くようになったけれども、結局そこでご飯を食べずに、人民公社の食堂でつくった料理の中で家族の好きなものだけを持って帰って、家で食事をしたというわけです。社会はまだ家族にはとって代われないわけです。

はじめに、性と並んで食が家族を作り出したということをお話ししました。食の分配単位として成立した共食集団としての家族は、生産の単位でもあります。しかし、現在の家族は生産や経営の共同体としての機能をもたないようになったのです。それでも、我々は家族の連帯を保ちたいと無意識に考えています。そこで、時々には家族と一緒にご飯を食べないとどうも居心地が悪いのです。そして、家族が顔を見合すのは、結局食事の時だけというのが現在の日本です。

時間になりましたので、このぐらいで私の話を終わりにしまして、質問やご意見を聞きたいと思います。

曽根： どうもありがとうございました。ここでフロアから質問等がありましたらお願いします。どなたかございませんか？

佐伯： 銘々膳といった形態が海外でもあるのでしょうか？

石毛： 日本の銘々膳は、歴史的に考えたら、中国文明とかがわりを持つのではないかと思います。中国では、現在はイス・テーブルで食事をしています。しかし、この風習は元の時代から宋の時代、8世紀から10世紀ぐらいにかけて進行した現象です。イス・テーブルの食事は西側からシルクロードを通して入ってきたのでしょうか。それまで中国人の生活レベルは土間でした。土間に蓆を敷いて、そこで食べていたわけです。そこにイス・テーブル、そして寝台を使って寝る、そういった習慣が入ります。それまで、中国では「案」という小さな膳が漢の時代に作られた画像石によく出てきますが、これは一人ずつのお膳で、台所で食物を並べてそれを一人ずつに出したわけです。この風習が日本にも入ってきたということです。いつ入ったのか。これは考古学的には立証されませんが、奈良時代には少なくとも都の役人たち、あの人たちは役所で集団給食をとりました。折敷(おしき)という板状の膳の上に一人一人の食事を載せて食べていた。

朝鮮半島の伝統的な食事は、やはり中国と関係

を持つことですが、原則としてお膳の食事でした。現在でもそれは残っています。ただ、日本と違って銘々膳とチャブ台式に何人かが囲むお膳と、両方あります。朝鮮半島の食べ方で言いますと、たとえば両班(ヤンバン)という社会の上層階級ですと大家族です。そうすると、長男夫妻だけではなく次男、三男のお嫁さん、子供も同じ敷地に住んでいます。そこで食べ方は、主婦は、おじいさん、おばあさんにさしむかいで食べる二人用のお膳を選びます。それから家長は別室で1人前のお膳で食べます。家族の中の男だけ、女だけが、別々の部屋で食事をします。そのときは、二人あるいは四人ぐらいが囲むお膳が使用されます。そういったことからわかるように東アジア世界には銘々膳がありました。

中国と日本の家庭の食で違うことがあります。現在の日本では、食器をセットで買ってくると誰のものかあまり区別がなくなりましたが、ちょっと前まではこの茶碗は誰の茶碗と決まっていた。それから、箸は今でも自分の箸で決まっている家庭が普通です。中国の場合、普通それはありません。箸も農村では食堂兼台所に竹筒の箸立てにパーッと同じ箸が入れてあり、それを食事の時に配るので、誰の箸、誰の器というのはありません。

江戸時代の後期になりますと、一般の民衆の間に普及したお膳は箱膳が多かったわけです。これは、立方体の箱の上に蓋がしてある。その箱の中に、自分の使う食器とか箸が入っています。それで食べる時は食器を取り出して、その蓋を裏返すとお盆のようになりますね。それを蓋の上に置く。あるいは、別の形式だったら、箱型で引き出しがついたお膳です。そこに自分の食器を入れておくと、自分のものが全部わかるわけです。

ところで、平城京から出てくる食器に、誰々の食器とか、この食器を他の人が使ってはいけないという意味のことが墨で書かれた食器がある。だから、この食器は、誰々の専用だという観念はかなり昔からあり、それが一番きつかったのは箸ですね。昔よく野山で食事をしましたが、使った箸を折ってから捨ててしまう。それは、箸をそのまま捨てたら、それをまじないに使うと呪われるかもしれないのだと説明もされます。そこには、私はけがれの観念がかなりあるのではないかと思います。つまり、箸という口に入れるもの、直接口

に入れるものを通じて、人格が伝染する。そこで、家族の食事でも直箸をいやがる。たとえば、昔だったら食べ物を全部一人一人のお膳に配給しても、漬物などは漬物鉢にたくさん入れて、食事の時にとりまわすわけです。その時は直箸を使わない。それで、取り箸や菜箸という誰も使わない中立の箸、誰の口にもふれない箸を使っている。それが一種のけがれの防止策なわけです。そういった文化がある日本で、江戸時代にも外食で一回きりの使い捨ての割り箸が誕生する。また、その観念は現代にも残りました。私が甲南大学で教えていた30年前のことですが、私のゼミの学生たちが日本人の清潔感について調査をしました。そのとき、自分が使ったり身につけていたもので、それを誰かに何かの事情で貸したとします。その人が使ってからきれいに洗って返してくれたと想定して、それでも自分がまた使うときに心理的な抵抗が出るかどうかを調査させたら二つありました。ひとつは下半身につけたパンツです。これを何かの事情で人に貸して、洗濯して返してもらっても、穿くときはどうも何か抵抗がある。もうひとつが箸なのです。ですから箸を介してけがれが感染するという観念はその頃の若い世代までは受け継がれていたようです。

湯浅： 食事の時間が1975年から30分ぐらいになっているということですが、ちょうどその頃から、我々の食事が欧米化していますが、これは何か関係があるような気がするのですが。食事の時間が延びるということと、食事の内容が子供中心、あるいは話題が主婦、子供と変わってきて、その食事の時間、あるいはそういうあと二つ述べたことがリンクしているように思われるわけです。そういうことを考えると、日本の食事の欧米化が、日本の家族形成の変化に大きな影響を与えているように思われるのですが、そういう点はどうお考えですか？

石毛： そういったことにもかなり関係を持つと思います。60年代に始まって70年代になってから顕在化する日本人の食卓の豊かさは、日本食の欧米化あるいは洋風化と言われますが、私はそれを洋風化という言葉ではとらえない方がいいのではないかと考えています。もし洋風化ということでしたら、中華化・中国化ともいうべきです。我々の家

庭料理の一品一品をみたら、八宝菜ありハンバーグありで、無国籍化していると思われがちです。確かにそれらの料理の起源をたずねますと、中国や欧米ということになるわけです。しかしながら、私は現在の日本の家庭で進行しているのは欧米化でも中国化でもないにとらえた方が、先を見越した見方ではないかと思えます。もし、欧米化というのであれば、我々はそのうち米をやめてパンを食べようになり、欧米の食事モデルにどんどん変わっていくのかといたら、そうではないだろうと思えます。我々の家庭に取り入れた欧米的な食は、ほとんどが日本流にアレンジをしたものです。だいたい、その前の洋食屋のメニューにあった洋食は、フランス料理でもない、ドイツ料理でもイタリア料理でもないものにすでに変化したものでした。洋食屋はだいたい20世紀になるころから大都市に出現するわけですが、そこで供されるようになった「洋食」なるものは、ちゃんとしたフランス料理などとは全然違う日本化したものです。洋食屋では、パンを注文する人はいなくて、むしろ米のごはんを皿に盛ったものをライスと称して出していた。また、現在のようにワインを飲むということはまずなかった。洋食屋の飲み物は、酒は日本酒がビールで、ビールの方がずっと割高だったのです。そういった米の飯や日本酒にあうよう日本化した味にアレンジしたのが洋食です。我々のご先祖たちはウスターソースを西洋の醤油だと思ったわけで、我々が何でも醤油をつけるように、洋食にソースがつくようになって、カレーライスにもソースをジャブジャブとかける。そういった日本化した洋食をベースにしながるとりこんできたのが日本の家庭の欧米料理であったわけです。家庭の食の場合、朝の忙しい時間にパンを食べる人は増えていますが、晩ご飯にパンを食べる人はまだ少ないですね。我々は米を嫌いになったわけではない。米の消費量が減ったのは、パンで腹をいっぱいにするというよりも、普通の家庭の晩ご飯でも、おかずが3つ、4つ、5つとつく。我々がおかず食になった分だけ、ご飯の量が減った。だけど、そのうちご飯がなくなるかと思ったら、最小単位としてのご飯一杯というのは残りつづけるだろう。

そう考えると、我々は食生活を豊かにするために、日本の伝統的な食事だけではなくて、外国起源のものをどんどん取り入れて豊かさを実現し、

それがどんどん日本化しているのです。だから、新しい日本の家庭料理をいま形成している過程にあるのだと考えた方が良いでしょう。言葉だけの問題ですが、洋風化などという欧米モデルに我々が近づいているのだと聞こえるが、そういうよりも、我々が逆に欧米や中国のものをいま和風化させているプロセスなのだ、そう考えた方が私は未来が開ける見方ではないかと思っています。

西川：私が知らないだけかもしれませんが、昔、食生活が貧しかった時は、拒食症というような話は聞かなかった。食生活が豊かになってきた反面でそういうことが現れている。文明でも、先進諸国で豊かになっているのに実は自殺が増えていて、貧しいときの方が自殺は少ないという。今日、先生がお話された共食の観点から見たら、拒食症などがある現代文明をどう思われるのでしょうか？

石毛：おっしゃるとおり、飢えている社会だったら拒食症なんて出てこないと思うのです。これはやはり豊かな社会に関連を持つことだと思うのです。飢えとの戦いから豊かな食生活への人類がたどってきた道を、日本でもここ50年の間に体験しました。戦中・戦後のたいへんお腹をすかせていた時代から現在までどういう変化が起こったか。私の子供の頃は、ちょうど食料難の時代でした。とにかく腹を一杯にすることが大事なのです。栄養もへたくれもない。とにかく満腹感なのです。量の問題です。それが満たされると、その次に、一方では栄養だとか栄養のバランスということが言われるようになりましたが、そのつぎに社会現象としてでてきたのは、おいしさの追求です。一億総グルメになったと言われたこともありました。そして現在、一体何かと言ったら、健康、健康という話になったわけです。豊かさの果てに今度は健康で長生きしたい。これは中国の皇帝たちがたいへん贅沢な食事にあきたあとに、たどり着くのは不老長寿のための食卓なのです。現在、日本国民全体が、中国の皇帝と同じような段階にたどりついた、そういった社会になった。

そういったときに、健康にたいへん気になりながら、社会現象として、拒食症が出てくるということになります。これは、文明というものが持っているひとつの筋道かもしれません。我々の今まで考えてきた文明は便利さや物質的な豊かさを追

求するものであった。そしてそれを後戻りさせることはたいへん難しいと思います。おいしいものを食べなれた人を、粗末なものを摂るようにするには、お医者様が脅迫しない限りではダメなのです。

そういった物質文明の豊かさで満足させていた時代から、次の段階として心の豊かさが求められるようになる。それをつくるのは何かといたら、私は文化だと思います。文化といっても決してクラシック音楽を聴いたり、油絵を描いたりすることではない。カラオケも立派な文化ですが、物を手段に豊かさを満足させるのではなくて、精神の豊かさの追求、これは資源をあまり使わずに地球を長生きさせる道になる。そういったところでの心の豊かさを21世紀の日本は出してほしいと思います。残念ながら、現在の日本はそういった方向と逆の方向に進んでいるような気がしますが、何かお答えになったようなならないような話で...

畠中：今日は、共食の話をお聞きありがとうございました。最初に、人間は共食をする動物であるという命題が出されました。そして食が家族を作ったという話もされました。私の領域からいきますと、食は家族が群れるためのしかけの機能を果たしているように考えています。先生が最後に社会は家族に取って変われない、変わらないという命題をおっしゃいましたが、この命題を、家族の中で食事をするということが、私は情緒を育てていくという風に考えているものですから、群れないというあるいは孤食化ということは様々な家族問題というものを沸騰させている原因の中に入っているのではないかと考えています。食事を摂るということで、群れの機能のしかけに特化したのではないかと。その機能がなくなるに従って、先程おっしゃったいろいろな問題が浮上してきていったと解釈をしているのですが、その辺りについてご意見やご感想ありましたらお願いします。

石毛：社会が家族にとって変われないかということを考えますと、一方では生物学的な理由から言いますと、人間の家族には父親があることが重要です。母親と子供は生物学的なつながりということで、動物にとってあたり前かもしれないけど、人間の家族で父親というものを発明した。子供の社会化、ソシアリゼーションに父親が果たす役割は大切です。そこで社会が父親の役目をはたせるかという

問題がひとつある。

それからもうひとつ、家族という集団単位ができますと、その家族を、食や性という物理的・機能的な問題以外に、家族が成立する精神的な連帯感、愛情の単位としての家族が出来上がります。家族の存在意義として最後に残るのは情緒的に特別な人間関係しかないと思うのですね。じゃあ、家族に変わる愛情の単位として、社会が機能できるかということ、私は、少なくとも何世紀かはとって変われないだろうと思うのです。これは論拠を

もって言うのではなく、というよりも勘です。これも答えにならないかもしれませんが。

曾根：予定の時間も過ぎてしまいました。今日は20世紀の日本の食をめぐってのお話でした。これから21世紀の日本の食のあり方については、生活科学研究科の課題になるかと思います。では本日の講演会はこのあたりで終わりにしたいと思います。皆さん、ありがとうございました。