

柴田書店

加藤秀俊

明治・大正・昭和

食生活世相史

シリーズ食文化の発見1

目次

第1部 食生活世相史論

第2部 食生活世相史年表

明治編

大正編

昭和（戦前）編

昭和（戦後）編

あとがき

主要参考文献及び主な取材先

索引

この地球上には、何十万、いや何百万ものことなつた「種」の生物が共存している。その大きさや寿命はさまざまだ。ソウヤクジラのような、超大型の動物がいるかとおもえば、顕微鏡でなければみえないような微生物もいる。種子からはじまって、何百年もの樹齢を誇る巨木があるかとおもつと、孵化してわずか数時間で消えてゆく虫たちもいる。しかし、これらさまざまの生命体は互いに依存しあい、共生してひとつのシステムをつくっている。そのシステムが、ふつう、「生態系」ということばで呼ばれていることはここであらためていうまでもあるまい。

依存しあうとか、共生とかいうことばを使ったが、それは、はつきりいって、「食べあう」ことであることがしばしばである。たとえば、ある種の動物はある種の植物を食べ、ある種の動物はある種の動物を食べる。生物であるかぎり、なにかを食べなければ生きてゆけない。生物界における相互依存は、食べあひなのである。

その食べあひには、ひとつの規則性のようなものがはたらいている。ある生物はある生物を食べるが、その生物はまた他の生物によつて食べられてしまふ。ウシが草を食べ、そのウシを人間が食べる、といったのがその一例だ。特定の生物は特定の生物をしか食べず、いわば、その「好み」の幅は一定しているのだ。そして、このように生物が互いに食べあひ関係や食物連鎖と呼ぶ。互いに生物たちが追いかけてあつていようありさまは、複雑な好みの交錯としてみることもできるわけだから、L・ワトソンなどは、これを「イーティング・ゲーム」、つまり「食べつこゲーム」と呼んだりもしている。このゲームは、生物が分化したときにはじまり、それ以来、一刻たりとも休むことがなかった。いま、こうしているあいだも、このゲームはつづいていっている。わたしの眼のまえの森のなかでは、クモがハエを食べ、そのクモは小鳥に食べられている。金魚鉢のなかの金魚は穀物や魚粉でつくられたエサだの水こけだのを食べているし、イヌは、牛骨をしゃぶっている。そして、人間もまた、このゲームのなかで、あれやこれやのものを食べたり飲んだりしている。いっぱいのお茶も、茶の葉からできたものだし、せんべい一枚をとってみても、その原料は米であり、ゴマであり、そして味つけに用いられている醤油は大豆でつくられている。「イーティング・ゲーム」は、この地球上のあらゆる生物が生きつづけ、そして、互いに生かすつづけてゆくための、文字どおり生命をかけたゲームなのだ。

しかし、そのなかで、われわれ人類がおかれている立場はきわめて特別である。なぜなら、他の生物、とりわけ他の哺乳類動物とくらべて人類の食性はきわめて柔軟で、食べもののゆれ幅がひろいからだ。歴史的にみて、哺乳類はまず虫を食べることから発達した。モグラやハリネズミがその生きのこりである。その食中の習慣は、いまから六〇〇万年ほどまえに分化し、大きくわけて草食型と肉食型にわかれた。前者の例としてはウシやシカがあり、後者の例としては、イヌやネコがいる。そして、そういう食性の進化の過程で、人間だけが「完全雑食」という段階を達成した。とにかく人間は、なんでも食べるようになったのである。それは単食性動物 - たたとえばオーストラリアのコアラなどにくらべるとおどろくほど対照的だ。コアラはユーカリの葉しか食べない。そのほかのものには、いっさい見向きもしない。ところが人間は、牛肉も食べるし、ホウレン草も食べる。タマゴも食べるし、「ゴボウやレンコンも食べる。まさに「雑食」なのである。

前記のL・ワトソンは、その著書『悪食のサル』のなかで、こういつている……「イーティング・ゲー

ムの中でのヒトの優秀性はぐっとほかから抜きんでている。これほどたくさん異ったものを、いろいろな方法で食べる動物はほかにはいない。有機物と名のつくものなら、どこかでだれかが必ず食べられるものと考えている」……

「食生活ほど進化の方向をよく示すものはない。アリの食用にしている動物や、ユーカリの葉を食べて生きている動物は、ここしばらくは生存が可能である。ところがいったん苦境におちいれば、どこにも逃れることはできず、植物のなくなった時が亡びる時である。ところが、雑食動物にとっては、ひとつの植物がなくなるといふことは、一時的な不便を招くにすぎない。その時には、ほかのものをさがせばよいのである」

人間は、その雑食性のゆえに、ここまで進化してきたのだ。人間は、あきらかに生物界における食物連鎖の一環を構成しているけれども、はつきりいって、食物連鎖に君臨しているのである。人間の食べものの範囲は、他の動物とはくらべものにならないほどひろく、したがって、適応力はきわめて高い。たいていの状況のもとでは、どうにか生きてゆける。たとえば、横井、小野田といった、太平洋戦争後シヤングルのなかで三〇年も生きつづけた旧日本軍人の事例をふりかえってみてもよい。ずいぶん、いろいろとくふうをしながら、これらの人たちはさまざまな食べものを調達して生きのびてきたのだ。それは、雑食性動物としての人間の強味をしめすものであった、といってさしつかえない。

しかし、それだけひろい選択幅をもった動物でありながら、食べることでできるもののなかから何をえらび、どう組みあわせるか、についてはきわめて大きな文化差がある。いや、選択幅がひろいからこそ文化差がいちじるしいのだ、といったほうが正しいかもしれぬ。ある地域の、ある人間集団の食性は、他の地域の他の民族のそれと、きわ立った対照をしめす。たとえば、カラハリ砂漠のブッシュマンは、バッタがとれるかぎり他のものは食べない。かつての昆虫食の食性が、この文化にはのこっているのだ（だからといって、ブッシュマンが野蠻だ、などというわけではない。日本でも、イナゴやハチノコを食べる）。エスキモーは、アザラシやオットセイの肉を食べる。本多勝一のエスキモー社会における経験を読むと、エスキモーは、これらの動物の内臓について寄生虫まで食べる。そうした食性は、われわれ日本人から見ると、ふしぎで、ややグロテスクな印象をつけるが、それぞれの文化の内がわからみればごくあたりまえの食生活なのである。人間の文化というのは、それぞれにユニークであり、そして、その内容を比較すると、おどろくほど多様なのだ。

ブッシュマンだのエスキモーだのといった極端な例をもち出すまでもなく、われわれの直接経験のなかでも、食性の文化差に気がつくことがすくなくない。たとえば、海外旅行をするとき、多くの日本人は、行先国の食性が日本といかにちがうか、にびつくりすることがある。たとえば、インドでは、よく知られているように牛肉は食べないが、そのかわりヒツジは食べる。ヒツジの脳髓を、そのままのかたちでカレーで煮たものが皿のうえに大きく盛られて出されたりする。フィリピンでは、野生のカタツムリをカラのついたまま香料といっしょに煮て食べる。北欧では、牛のヒキ肉に玉子を割ってのせ、玉ネギと和えて食べる。タルタル・ステーキというやつだ。こうした食べものに、はじめて手をつけるにはいささか勇氣がいる。いったん馴れてみれば、それほどまずいものではないけれども、はじめてのときには、つよい抵抗がある。おなじことは、日本にくる外国人についてもいえるだろう。ナマの魚を材料にしたスシやサシミを敬遠する外国人は多いし、とりわけタコやイカにはつよく抵抗する（ただし、西洋人でも地中海地方の人は、タコ、イカを食べている）。トロ口だの、タクアンだのも敬遠されることが多い。日本人にとって、ごくあたりまえの食物が、日本人以外の人にとっては奇異であり、ときには、とうてい受けつけないものとして目につくのだ。要するに、人間の食性というのは、文化によるばらつきがきわ立っており、その差はときには文化間の偏見をつくりあげたりもするのである。

こうした食性の文化的バラエティは、生理的というよりは、まさしく文化的というべきであろう。アザラシの内臓をナマのまま食べる、というのはわれわれにとって大いに勇氣のいることだ。しかし、それを食べたからといって病気になるわけでもないし、われわれの消化器官はちゃんとそれをうけつけてくれるのである。生物としての人間は、雑食性なのであるから、アザラシだろうとバッタだろうと、あるいはカタツムリであろうと、とにかくたいの有機物を食べることが可能なのだ。アザラシやバッタをわれわれ日本人がうけつけないのは、そういう食性に馴染んでいないからなのである。

子どもときから、食べものの範囲というのは、文化的に設定されており、その範囲内で食生活が構築されているものなのだ。その範囲をこえることは、なかなかむずかしい。アザラシだの、ヒツジの脳髓だのは、その範囲をこえることはなほだしいので、われわれは、話をきいただけでも、食欲をうしなうのである。

つまり、食性というのは、あくまでも文化の問題なのであって、生物としての人間の問題ではないのである。じつさい、生物としての人間ということになると、ギリギリの飢餓状態では、ネズミも食べるし、虫も食べる。いや、アンデス山中での不時着機の乗客のように、カニバリズム（人肉食）という、生物としてのいちばん基層部分さえもが動きはじめるのである。いまのところ、日本その他いくつかの文化では、それぞれに設定された食性の範囲内での食べものを自由にえらぶことができていから、食生活は安定しているけれども、本格的な食糧危機がやってきたら、なにを食べるかかわらない。雑食性の人間の本質は、基底部分では健在なのだ。それが「文化」というオブラートでつまれているのが人類の食性の現状といつべきであろう。

- 2 -

とはいっても、この「文化」という名のオブラートは、かなり強力なのである。よほど空腹になっても、食べつけないものはたべないし、選択が可能ならば、無条件で食べたものを食べる。かつて、万延元（一八六〇）年に、さいしょの遣米使節が太平洋をわたってアメリカにわたったとき、使節団の一行は、アメリカ船で出される食事にすっかり参ってしまった。とにかく、食べたことのないものばかり食卓にならぶのである。スープも肉くさいし、魚のムニエルもバターや香料のにおいが鼻について、とうていノドをとおらない。だから、一行は、太平洋横断の航海中、パンに砂糖をつけて飢えをしのいだ。ワシントンに着いてからも、アメリカで出されるごちそうには、ほとんど手をつけることもできない。だから、連夜の宴会では、ごちそうの大部分をのこし、ホテルに帰ってから、日本からもってきた切干大根をかじったりしていた。はやく日本に帰ってお茶漬けと漬物を食べたい・・・そんな和歌をつくった人物もいる。

もちろん、個人差というものがあって、アメリカの現地食に短時日で馴れた人もいる。福沢諭吉などは、たいていのものを食べて大いに滞在をたのしんだらしい。だが、逆に、現地食をまったく受けつけない人もいたし、そのほうが多数派であった。多少ひもじい思いをしても、食べ馴れないものは食べないようにしよう・・・それが、日本人の大部分だったのである。いや、食べないようにしよう、などという意志の問題ではなく、文化心理的に食べることができなかったのである。

食べつけないものを敬遠する、ということとは、ひとことでいえば、食性というものが本質的に保守的だ、ということである。そしてその保守性をたしかめるためには、なにも万延元年をふりかえってみるにはおよばない。似たような情景は、こんにちもなおみられるからだ。たとえば、現在、日本からおよそ一〇〇万人の日本人が毎年、海外旅行に出かけている。ニュー・ヨーク、パリ、サン・フランシスコ・・・どこに行っても、日本人観光客がわんさどいる。しかし、これら日本人旅行者の食生活をつぶさにみると、きわめて保守的なのである。とにかく、現地に着いても、日本料理店をさがし、日本食を食べる。日本料理店にゆけば日本語が通じる、という言語面での安心感も手つだっているだろうが、馴れない西洋料理を心理的に敬遠している、というのが実態なのである。パンと肉料理も、いちどくらいはためしてみよう、やっぱり、どちらかといえば米の飯と味噌汁、漬物にこしたことはない・・・だから、日本料理店にゆく。じつさい、日本食を食べたい、という日本人旅行者にこたえて、世界の主要都市での日本料理店の数は、ここ一〇年ほどのあいだに、やたらに増加している。ジャルパックその他の団体旅行がさかんになったとき、目ざとくパリでおにぎり屋をひらいて大成功した人物をわたしは知っている。

多少とも、現地に馴れた人間の目からみると、パリやニュー・ヨークで日本料理店に行く、というのはいささかバカげたことだ。それぞれの都市には、その土地でなければ食べられないようなおいしい食べものがあり、味自慢のレストランもたくさんある。値段もそんなに高くない。それにひきかえ、

外国の日本料理店というのは、日本の基準からみて、けっして一流ではない。京都の料亭で食べる日本料理にくらべると、味もおちるし、器もよくない。そのうえ、値段はやたらに高い。それはあたりまえのことであって、だいたい、日本以外のところで、一流の日本料理をつくるのがむづかしいのである。設備も材料もちがうし、板前さんの腕も、日本の一流、というわけにはゆかない。しかし、それでも、多くの日本人は、世界じゅう、どこへ行っても日本料理店にゆく。結局、食性というのは保守的なのだ。

だが、食性が保守的だ、というのは日本人の特性なのではない。どんな民族でも、それぞれに馴れた食べもの、調理法というのがあるわけで、選択が可能であるかぎり、馴れたものをえらぶ傾向がある。そのことは、西洋人旅行者の多いホテルでしばらく観察していたらすぐわかる。日本にやってきたこれらの西洋人は、多くのばあい、西洋食を食べているのである。いつでも、おいしいステーキを安く食べるのでできるアメリカ人が、日本のホテルで高い値段を払って小さなステーキを食べているのを見ると、これまた、滑稽な感じがする。ちよつと街に出れば、そば屋もあるし、おでん屋もある。ずつとそのほうが安い。しかし、牛肉に馴れた人間は、たとえ値段が高くて牛肉をえらぶのである。日本に来たのだから、いちどくらいは天ぷらやスキ焼きを食べることはあろうけれども、それは一種の観光的興味からなのであって、ふだんの食生活から逸脱することは、ほとんどしないものなのだ。どこに行っても、食性は変えたくない、という無意識の努力がはたらく。文化というのは、そういうものなのだ。

じつさい、さまざまな文化項目のなかで、食べもの、というのはいちばんわかりにくい部分なのではないか、とおもわれる。たとえば、過去一〇〇年間の日本の生活文化史をかんがえてみよう。たしかに、この一〇〇年、とりわけ一九四五（昭和二十）年以降の三〇年ほどで、日本の生活文化はずいぶんかわった。その変化を「近代化」と呼ぶか「現代化」と呼ぶか、あるいは「洋風化」と呼ぶか、それはあえて問うところではない。すくなくとも、ここでの問題ではない。だが、とにかく、かわった。まず、衣生活からみてゆこう。一〇〇年まえの日本人がみたら、外国に来たのではないか、と思うほど現代のわれわれが着ているものはかわってしまった。若い世代になればなるほど、着物を着ている人はすくないし、持っている人もすくない。男も女も、服を着て靴をはいている。ついこのあいだまでは、「洋服」といつていたが、このごろでは、「洋」をとって、ただ「服」とだけいうことが多い。ことばひとつとつてみても、服装がすっかりかわってしまったことがわかる。服以外のものは持つてもいないし、着ることもないのだから、わざわざ「洋」をつけて「和服」と区別する必要さえなくなつたのである。いや、じつさい若い人たちには「和服」といつても、なんのことやらわからないようになってしまつている。西洋人が「キモノ」というのとおなじような一種の異国趣味で、いささか物珍しげに「着物」をみているのがこんにちの日本の若い世代の実態なのではないか。

住生活もかわった。木造住宅のかわりに鉄筋コンクリートの集合住宅がつけられ、木製の建具にかわつて、アルミサッシだの鉄扉だのが使われるようになった。なかの調度にしても、タタミにかわつてカーペットが登場し、座ぶとんにかわつて椅子が配置されることがめずらしくなくなつた。ちゃぶ台がかげをひそめ、ダイニング・テーブルが台所の一隅を占領し、寝室にはベッドが据えつけられてしまつた。このような大型家具を、日本のような高密度の住居空間のなかに入れてしまつたことは、それじしん、ひとつの社会的大問題であつて、このような生活変化がはたして日本人にとって幸福であつたかどうかは大いに疑わしい。しかし、そのことのよしあしはともかくとして、事実としての住生活は完全にかわつてしまつた。あれよあれよというまに、テレビだの、ステレオだの、自動車だの、もろもろの耐久消費財が各家庭にはいりこみ、一世紀まえの日本の住居と、こんにちのそれとは、比較を絶したものになつてしまつたのである。

ところが衣生活と住生活のこのようなめまぐるしい変化と対照的に、食生活のほうは、じつところ、あんまり変化していいないのである。すくなくとも、衣生活・住生活における変化のスピードにくらべると、食生活の変化のスピードは、じつにゆっくりしている。くどいようだが、食性というのはきわめて保守的なもので、めつたなことではかわらない。

たしかに、ジャーナリズムのつえでは、食生活による「洋風化」の傾向がしばしば指摘されている。乳製品の摂取量がふえたとか、米の消費量が減つたとか、いくつもの指標でその事実が指摘されてい

る。そうしたゆるやかな変化が起きつつあることは否定できない。しかし、大局的にみると、基本的には日本の食生活はほとんどかわっていないのである。たとえば、朝食になにを食べているか、をしらべてみると、トーストにコーヒー、という洋式の朝食を日常生活の一部にしている人は、都市部でも一〇%にみえない。テレビのコマーシャルなどをみてみると、日本の家庭がおしなべてトースト・コーヒー型になっているかのごとき錯覚を抱かされてしまうのだが、実態からいうと、日本人の九〇%以上は依然として、ごはん味噌汁、海苔に梅干といったような伝統的な朝食をとっているのである。

週刊誌などにのっている有名人の一週間の食事、といったような欄をのぞいてみても、圧倒的に多いのは日本食である。衣生活・住生活が過去一世紀のあいだに経験した変化にくらべると、食生活の変化は、じつにゆっくりしている。一〇〇年まえの人が現代にやってきて、連続性を感じることできるのは、たぶん食生活においてであろう。生活の他の領域では、この一〇〇年のあいだにおどろくべき断絶が生まれ、すっかり異質化が進行してしまったのだ。

- 3 -

ということとは、とりもなおさず、食性というものが文化の核のようなものになっていて、いちばん頑固な文化要素であるということの意味する。まえにみたように、生物としての人間は雑食動物であり、いざとなれば、ずいぶんいろんなものを食べる。しかし、他の条件が等しいかぎり、それぞれの文化が用意している範囲の食べものを食べ、そこからめつたに逸脱することをしない。

そのことをいちばん雄弁に物語るのは、移民の国としてのアメリカの事例であろう。多くの人は、アメリカの食生活を評して、「標準化」された「味気なさ」を強調する。どこに行っても、おなじ味のものがおなじように調理されて出される、だからつまらない、というわけだ。たしかに、マクドナルドその他の系列軽食堂や大衆レストランに足をはこんでいるかぎり、その批評は適切であろう。しかし、いったんアメリカの家庭に足をふみいれて家庭料理をのぞいてみるならば、そこにはたいへんなバラエティのあることに気がづく。地域的なちがいが大きい、なによりもそれぞれの家庭の民族的背景のちがいが大きい。ユダヤ系のアメリカ人の家庭でだされる料理とイタリア系のアメリカ人が日常に食べているものとは大いにちがうし、ギリシャ系アメリカ人の家庭料理と中国系アメリカ人のそれとのあいだにもたいへんちがいがあがる。家庭の日常の食性というレベルでかんがえてみると、アメリカ人の食生活は「標準化」どころか、目が変わるほど多様なのだ。

もちろん、加工食品の発達、大量生産、そしてマス・メディアの浸透にともなつて、かなりの標準化が進行していることは事実である。そして、イタリア系とか日本系とかいっても、現実のアメリカ人は三世であり、あるいは四世であつて、一代目のもつていた強烈な民族的背景のごときものはすでに消滅してしまつていて、だいたい、それぞれの民族的背景の根幹にある言語をとつてみても、かれらは、すでに父祖の母国語を理解することさえできない。かれらは、その民族的背景のいかんを問わず、アメリカ英語を話す。いや、アメリカ英語しか話せない。あきらかに、かれらはアメリカ人なのである。

しかし、文化の他の面ではいかにアメリカ文化への同化作用が進行しているも、食性についての文化的独自性は三世・四世の時代になつても、なお打ち消すことができないもののようにみえる。幼児期からあたえられた食性は、文化の核であると同時に、個人の好みの核をも形成し、なかなかかわりにくいものなのだ。もとより、多民族国家のことであるから、特定の民族集団が排他的になる、ということはない。むしろ、ことなつた集団のことなつた文化に接触して、異質なものを吸収しようとするのがそもそもアメリカ精神というものだ。だから、どのような民族的背景をもつていようと、アメリカ人は、さまざまな食べものを食べる経験をもっているし、また、みずからすすんで、あたらしい食べものを食べてみようという意欲も強烈である。アメリカの主婦たちは、互いに、お得意の料理の調理法を書いた調理カードを交換しあうというおもしろい習慣をもっているが、これなども、ことなつた食生活を互いにとりこんでゆこうというアメリカ特有の習慣といふべきであろう。人種のルツ

ボであるアメリカは、ことなつた文化のことなつた食性にたいして大いに寛容なのである。

しかし、他の文化に寛容であつても、ふだんの食べものということになる、結局は、舌に馴染みのあるもの、というところに落着いてゆくものなのである。ユダヤ系の家庭ではおもにユダヤ料理、中国系の家庭では中国料理、食べものというものは、何世代を経ても頑強にかわりにくい。そして、おなじことは日系アメリカ人の社会についてもいえる。

わたしは、ハワイやカリフォルニアで何人かの日系アメリカ人としたしくなつた。三世・四世たちであるから、かれらは、もはや日本語は話せない。完全なアメリカ人なのである。言語生活、住生活、衣生活、どこをとつてみても、かれらのなかに「日本」をもとめることは不可能である。対人関係の処理のしかたをみても、挙措態度をみても、かれらはアメリカ人だ。わたしなどは、むしろかれらにすくなく異質なものを感じないわけにはゆかないのである。

だが、そこまでアメリカ文化に同化された日系人でも、食性ということになると、父祖の時代とあまりかわらないのである。一世の移民たちのなかには、依然として肉料理その他の西洋食を好まない人たちがいる。それにくらべれば、三世・四世は柔軟である。どんなものでも食べるし、さまざまな文化から生まれたさまざまな料理をたのしんでいるようである。しかし、それでもなお、かれらがいちばん満足感をもつてとる食事は、どこやら日本食であるらしい。家庭をたずねてみると、たとえば、きんぴらゴボウであるとか、豆腐の味噌汁であるとか、日本の平均的な食事をとっていることが多いし、ピクニックに出かけるときには、おにぎりや梅干を持ってゆく。げんに、日系人の多い街では、ノリ巻きやいなり寿司を売っているし、豆腐や味噌の工場もいくつかある。味覚だの食生活だのというものは、何世代にもわたつてうけつがれる性質のものであつて、他の文化要素のような柔軟性を欠いているのである。

外国に移住して何世代もを経過し、他の部分では完全な文化的同化がおこなわれたばあいさえ、食生活はその民族的色彩をつよくとどめているのだから、ましてや、それぞれの民族文化の本国での食生活にはほとんど変化がない、とみるのが正当であろう。日本の食生活もその例外ではない。われわれ日本人が、過去一〇〇年ほどのあいだ食べてきた食べものには、それほど大きな変化はなかつたのである。別言すれば、日本文化のなかに組みこまれた食物連鎖のパターンは、本質的に固定しており、その内容にとくにきわ立つた変動をみとめることはむずかしいのだ。

柳田国男は、『明治大正世相史』のなかで、明治大正をつつじて日本人の生活に起きた変化を大きな傾向線でえがいたが、食生活については、三つの傾向線でそれをとりまとめている。その第一は、明治以後、食べものがやわらかくなつた、ということだ。それは調理方法の変化によるところが大きいのだろうが、全般的に、日本の食べものは歯ごたえがやわらかくなつた。第二に、飲食物が甘くなつた。これは、日本における砂糖の産業化がすみ、大量生産が可能になつて、たいいの食べものや飲みものに砂糖の添加がおこなわれるようになったことと関係する。辛いものよりも甘いものへという嗜好の変化 - それはこんにちもなおつづいており、たとえば日本酒などについてみると、辛口のものが増し、大部分が甘口になつてしまつた。あとでみるように、こころのあいに菓子といふものがひろく消費されるようになったが、その菓子といふものの大部分は、いわば砂糖のかたまりのようなものであつて、とにかくやたらに甘いだけが身上なのである。徳川時代や明治初期には、こんなに甘いものはなかつた。だから、飲食物が一般に甘くなつた、という柳田国男の指摘は正しい。第三に、食べものがあたたかくなつた。これも調理法や調理設備の変化によるものであつて、あたたかいものをいつでも用意できるようになつた、ということであるにすぎない。つめたいものを食べることを余儀なくさせられていたかつての日本人にくらべると、近代の日本人は火を自由自在に使い、あたたかいものを食べるようになったのである。

しかし、これら三つの変化は、けつして食性の根本にかかわる変化ではない。日本人が摂取しているのは、炭水化物、とりわけ穀類を中心としており、変化は調理の面、さらに極言するなら、調理や保存の技術の面で発生しただけなのだ。たとえば、われわれの多くがほとんど毎日のように食べている米飯だが、カマドからガスへ、そしてガスから電気釜へというように炊飯の道具がかわり、さらに、保温ポットのような器具が登場したことによつて調理と保存はきわめて簡単になつた。しかしだいたいなことは、そこにあつたのが技術革新であつて、米飯を食べるといふ食性にはまったく変化がなかつた。

た、ということである。

日本人は米を食べなくなった、という説があるけれども、わたしなどのみるところでは、その説にはにわかには賛同しかねる。なぜなら、電気炊飯器というものが、日本のほとんど全世帯にゆきわたっている数すくない共通の耐久消費財であることは多くの持物調査であきらかにされているし、また、日本の家電業界がその基礎をきついたので電気炊飯器の爆発的な売行きによるものであったことも周知の事実であるからだ。

もちろん、ひとりあたり、あるいは世帯あたりの米の消費量をとってみれば、すこしずつ減少しているであろう。しかし、減少していても、日本人は依然として米飯を食べつづけている。かわつたのは、炊飯技術であり、また調理の方法なのである。日本の米の生産に余剰ができればはじめたのは、稲の品種がいちじるしく改良されて反当り収量がふえ、かつたいていの天災に耐えうるだけ稲がよくなり、また、農政が米の確保を強力に打ち出しているからなのである。日本人が米を食べなくなった、という説は、あまりにも単純にすぎるのではないか。

- 4 -

さて、こんなふうに見てくると、食生活における世相史をつくることは、たいへん困難なしごとだ。衣生活における世相史であれば、それぞれの年の「流行」を追うだけでも、変化にとんだ歴史をつづることができるだろうが、これまでに論じたように食性は基本的にかわっていないのであるから、食生活世相史はあまり劇的なものになりそうにみえないのである。

しかし、食物、という点にだけ焦点をさぼるのでなく、食生活ぜんたいについてみると、明治以来こんにちまで一〇〇年間の歴史にはいくつもの興味ある問題がちりばめられているようにおもえる。そのいくつかを、これからふりかえってみることにしよう。

まず第一に注目すべきことは、交通の発達と食生活との関係である。日本の国土地理については、ここであらためて論ずるにはおよばないが、日本列島は山岳地帯が面積の七〇%を占め、交通はたいへんにむずかしかった。とりわけ、日本列島のまんなかを貫通する脊梁山脈は、ひとつの巨大な壁となって立ちはだかり、山あいには発する河川は、海岸ちかくではひろい河口を形成して、これまた天然の障害となっていた。国土がせまい割に、日本各地をゆき来することはけつして簡単ではなかったのである。日本の交通史、とりわけ旅行文化史をかんがえてみればすぐにわかることだが、旅立つ人びとはしばしば命がけで山をこえ、川をわたった。江戸時代になると東海道などは交通量もふえたけれども、多くの日本人は旅することもすくなかったのである。

交通のなかで重要なものは、物資の交易である。各地の物産を日本の他の部分にはこび、売買すること・古代からそうした国内交易はひろくおこなわれていたし、江戸時代になると、交易は各藩の財政と深くかかわりあつていよいよよさかんになったけれども、陸路であれ海路であれ、交通には多くの時間がかかったから、交易品のなかには生鮮食品はめったにふくまれないことがなかったのである。産地では新鮮な農産物や水産物も、二、三日たてば鮮度がおちたり腐ったりしてしまふ。いくら名産品があつても、食品、とりわけ生鮮食品の輸送は不可能だったのだ。海産物は干物にしたり、塩漬けにしたりして山間部にはこばれたが、その量にはかぎりがあった。

日本の国土は南北に長く、そのため風土条件におどろくべきバラエティがある。風土条件がちがえば、農林水産物もそれだけ多様であり、それだけに、特定の地域に特有の食糧資源もゆたかに用意されているのである。しかし、交通条件がわるければ、そうした特産品を他の地域に移送することは不可能だ。したがって、他の特産品、たとえば織物、鉄製品、木工品などちがって、食品はその産地からそとにうごかされるのがほとんどなかった。いや、うごかそうとしてもうごかすことができなかった。

明治以後に起きた大変化のひとつは、交通革命である。全国にくまなく鉄道網がはりめぐらされ、人間も物資も自由に移動できるようになった。山道を何日もかかってやっと往来することのできた二地点がわずか数時間でむすばれ、しかも、何十トン、何百トンもの人や物がうごけるようになったの

である。そして、その物資のなかには、だんだん生鮮食品もはいるようになった。そして、日本の各地の人びとは、それまで知らなかったあたらしい食べものに接触し、それらを消費するようになったのである。

たとえば、東北線が明治二十年代に開通したとき、白河以北の東北地方の人びとは、はじめて西瓜というものを食べることができるようになった。それまでは、西瓜という栽培植物は、関東以南の農産物であって、比較的寒冷な北日本では栽培もできなかったし、移送して食べることもできなかったのである。おなじように、たとえば、北海道の人びとにとって、サツマイモは鉄道と連絡船の開通まで知られていなかった。要するに、食品というのは、産地で消費する、というのがついこのあいだまでの食生活の原則なのであって、よその土地の産物を口にすることなど、とつていかんがえることはできなかったのだ。

もちろん、山間の村に魚売りが来ることはあった。だが、まえにもみたように、それらは塩干加工をしたものであったし、山村の人びとは、むしろ川魚を食べることのほうをえらんだ。一種の自給自足経済が村落単位で形成されていたのである。そういう体制を、根底からくつがえしたのが交通革命なのであった。日本国じゅう、どここの産物であろうとも自由に大量に移入し、消費することが可能になった。いや、可能になった、という言いかたは正しくない。それはむしろ必要というにちかかった。というのは、東京をはじめとする日本の大都市はさまざまな物資の大消費地であり、そこに住む人びとは、後背地から移入される食糧に依存していたからである。

東京に例をとつていえば、江戸時代から一〇〇万規模の都市としてその姿をととのえ、食糧は、近在の農村に供給をおおいでいた。米は各藩から江戸にはこぼれるものを札差などの仲介で消費していたし、野菜類は南関東一円から江戸にはこぼれていた。しかし、明治政府が成立して東京の人口が急増しはじめると、食糧供給源としての後背地はいよいよ拡大せざるをえない。練馬や葛飾などの近郊農村だけでは、とつてい東京の人口をまかないきることができず、後背地は北関東から東北にもおよびようになったのである。じっさい日本の鉄道史をふりかえってみるなら、東北線、高崎線などは、後背地からの食糧輸送路線という意味をもっていたことに気がつくであろう。

人間が定着的であったのおなじように、食料品もまた、その生産地に定着的であったのが前近代というものであった。近代というのは、定着性の人間と物資とが移動を開始した時期である。明治初年からこんにちにいたるまで、休むことなくつづいている交通革命は、食料品の物理的移動を簡略化し、能率化することに成功したのである。かつては、ほとんど絶望的と思えた生鮮食品でさえ、数時間で日本国じゅうどこにでも輸送できるようになってしまった。

一九六〇（昭和三十五）年代のなかばであったが、わたしは高知から大阪まで飛行機で旅したことがあった。となりにすわったのは七十歳ちかいおばあさんであり、彼女は大きなブリキ缶を風呂敷につつんで座席のすき間に押しこんでいた。空を飛びながら、わたしはそのおばあさんの話をきいてびっくりした。彼女によるとブリキ缶に入っているのはその日の朝に土佐で水揚げされた新鮮な魚であり、彼女はその魚を大阪の料亭に売りにゆくのだ、という。高知から大阪まで、当時のプロペラ機でも一時間あまり。このおばあさんは、一日おきにこうして魚をばこんでいたのであった。それは一種の行商であるにちがいないが、土佐沖でとれた魚をその日のうちに大阪で、といった、途方もない食糧輸送がこんなふうにしておこなわれていることをわたしははじめて知ったのであった。

京都のマツタケ、山陰の松葉ガニ、あるいは下関のフグ・・そうした珍味は鮮度が売りものであって、とれてからすぐに料理にかからなければならぬ。しかし、それらの珍味も飛行機輸送であつというまに大消費地である大都市にはこぼれる。もちろん、これらの生鮮食品はゼイタク品であつて、庶民の日常の食生活からは縁遠いものだけれども、その気になりさえすれば、どんなものを、どこからでもとりよせることができるのである。鉄道によって自由化された食料品の輸送は、飛行機というあらたな交通手段の普及によって、さらに加速化され、物理的距離はほとんど無意味化してしまったのだ。

フグだのマツタケだのという、嗜好品にちかい食料品は極端な例だが、輸送の高速化と冷凍保存技術の発達によって、大衆的規模での食料品の長距離輸送も日常化してしまった。たとえば、東京や大阪のデパートでもよおされる物産展などをのぞいてみたらよい。北海道の新鮮なサケだのカニだのが、

デパートにならんでいるではないか。かつては、産地にゆかなければ入手することもできず、食べることもできなかったようなものが、いつでもどこでも手に入るのである。全国各地にある「名店街」は、文字どおり諸国物産をうす高く積みあげている。秋田のきりたんぼであろうと、熊本の焼酎であろうと、なんでもある。

いや、そんな特別な例をもち出すにもおおよぶまい。東京や大阪のスーパー・マーケットにならんでいるもろもろの食品は、ことごとく他府県からの移入品なのである。レタスは長野県や群馬県のもので、タマゴも茨城や福島からきているのだらう。魚だの肉だのにいたっては、大西洋やオーストラリアのものである公算が高い。毎日、配達される牛乳も、岩手だの長野だのからトラックではこぼれてきているものだ。物産展だの名店街だのとちがって、これら日常の食品には生産地が明示されていないけれど、われわれが日常的に消費している食品は、かなり遠いところから来ているのである。それがあまりに日常化してしまったものだから、われわれは、もはやその産地を問うこともせず、そうした問いに無関心になってしまっている。ついこのあいだまでは、カツオ一本にしても、土佐のものか、焼津のものか、をわれわれは魚屋にたずねたものだが、このころでは、カツオはカツオであって、それ以上のことにはわれわれの多くは関心をもつことすらないのだ。それほどに、食料品の流通は高速化し、入りみだれて、なにがなにやら、わからなくなってしまうたのである。

- 5 -

そのことは、日本経済ぜんたいの流通の高速化を物語るものであらう。そして、こんなふうに整備されたシステムと互いに因果関係をむすびながら、日本の食生活にとって重要な大変化が発生した。それは食品業の専門化と「産業化」である。

まえにみたように、明治以前の日本の食生活は、小集落を単位とした自給自足体制が原則であった。いや、小集落というよりは、各家族が自給自足体制をとっていた。わたしは一九七二（昭和四十七）年の夏に、岩手県と宮城県の間にある山村をたずねたことがあったが、そこで泊めてもらった農家では、米・麦・野菜など農産物もとよりのこと、漬物から味噌まで自家生産であった。いまでこそ、そういう風景はめずらしくなっているけれども、ついこのあいだまで日本の農村での食生活というのはそういうものであった。食品を「買う」といったようなことは、めったになかったのである。いいかえれば、食品は、生産地たる農村では、消費のための「商品」ではなかったのだ。そして、ごくさいきんまで、日本の人口の九〇%ちかくが農村人口であったことをかんがえるなら、食品が「商品」になる、ということはほとんどありえないことだったのだ。もちろん、塩などは買わなければならなかったけれども、たいていのものは自家生産・自家消費であった。

そして「商品」化された食品を求めるなら、それは酒であり、植物油であり、そして醤油であった。これらは、ふつうの家庭では生産しにくい食品である。酒にしろ、油にしろ、それらの生産のためには、まず第一に家庭規模をこえた「設備」が必要であり、第二に特別な技術が必要であった。そして、しかも設備と技術を確保するためには、しかるべき資本が必要であった。だから、各村の豪農とか旧家が設備投資をおこなって、醸造業をいとなむことが多かった。ひとむかしまえの日本の農村をたずねたことのある人なら誰でもおぼえていることだが、村の名望家、地主というのは醸造業を兼ねており、村の人たちは酒や醤油を買いに出かけていたのである。近代史家があきらかにしているように、日本における資本の原始蓄積は、こつした地方名望家によるものがすくなくなかった。

だが、明治以後にはじまった食品工業の規模は、地方の醸造業などのそれをはるかに上まわっていた。機械設備は複雑でしかも高度の技術が要求されたし、だいたい、明治初年には、そうした機械設備も技術も、日本にはなかった。いきおい、設備は外国からの輸入にたよることになり、技術指導も外国におおがざるをえなかった。そのためには、大規模な資本投下が必要であり、地主層が片手間にやる醸造業、といったささやかな規模では、とつてい、工業としての食品業は成立しえなかったのである。

食品の工業化は、まず、製糖、製粉、といったところからはじまる。これらは、日本になかった新

種産業であり、同時に、それまでの日本で局地的に少量しか生産されていなかった食品の大量生産体制を確立するものであったともいえる。たとえば砂糖は、かつては島津藩の専売商品であり、供給量もすくなくあったうえに、価格も高く、一種の貴重品にちかかった。さらに品質からいっても、黒砂糖であって、精白された砂糖などは、国産されていなかったのである。ところが、明治中期から大規模な製糖業がはじまり、かつては予想もできなかったような砂糖の大量供給がおこなわれるようになったのだ。

大規模な食品工業の生産物は、当然のことながら巨大な市場を必要とし、かつ前提とする。巨大な市場とはなにか。要するにそれは全国市場ということだ。全国にむけて砂糖や小麦粉を売らなければ、工業としての食品業は成り立たない。これら工業製品としての食品は、急速に日本の隅々にまで浸透しはじめる。村の醸造業が、せいぜい近在の村を市場としていたのにくらべると、これら食品工業が相手にする市場は、ケタはずれに大きかった。このような大規模な食品の流通は、日本史はじまって以来の革命であったといつてよい。

まえにみたような交通革命がこうした流通を可能にしたことはいままでもないが、製糖や製粉につづいて、さまざまな食品が工業として発足しはじめる。かつて村落規模のささやかな醸造業であったものが、飛躍的に大企業化に成功した例もある。たとえば千葉県野田の醤油醸造業、兵庫県灘や京都府伏見の酒造業などがそれである。これらは、もともと、それぞれの地域社会を市場として出発しながら、品質の優秀さによって市場をひろげ、鉄道を主軸とする交通革命のつづいて全国市場を制覇するにいたるのである。こんにちでは、北海道から沖縄にいたるあらゆる地域で、野田でつくられた醤油や、灘・伏見の清酒を買うことができるし、これらの製品は全国銘柄として定着している。商店やスーパーで買物をする主婦たちは、このような銘柄商品を指名買いくることが多い。こうした買物習慣は、あたらしい傾向だ。この買物習慣は、これらの食品工業が大量生産体制を確立し、全国的な流通網を整備したことによってはじめて成り立ったものなのである。それに拍車をかけ、いくつかの食品の全国銘柄化をうながしたのはこの一〇〇年間にわたる情報革命であった。明治二〇（一八八七）年代に、日本のいくつかの新聞はその発行部数を大きくのばし、全国紙として胎動をはじめた。こんにち三大紙といわれる日本の主要新聞はこの時期にその経済的基盤をととのえた。新聞の発行部数が増えるということは、読者がそれだけふえるということである。読者がふえれば、各企業が広告を新聞にのせることに意味がでてくるし、新聞は広告収入によっていよいよ安泰になる。広告をみた人が商品を買えば、広告主の売上げはふえ、それはさらに大規模な広告活動をつながす。広告 売上げ 増 広告、というひとつの自動的循環が形成され商品の流通は広告情報の流通とむすび合ってゆく。全国銘柄商品の成立は、広告文化の進行と切りはなしてかんがえることはできないのだ。キャラメル、チョコレートなどの製菓業やウイスキー、ビールなどの洋酒業が全国銘柄としてその地歩をかためていった歴史をみると、それは、それらの業界の活発な広告活動の歴史とかさなりあっていることがつくのである。

昭和二十（一九四五）年代の後半にはじまる民間放送は、そうした商品の全国化をさらにおしすすめる役割をはたした。新聞・雑誌などの印刷媒体も、それなりに広告手段として有効だったけれども、耳と目に訴えるコマーションは直接に視聴者の情感に訴えることに成功したし、なにしろ、電波網は日本全国にくまなくはりめぐらされているのであるから、コマーションは何百万、何千万もの人びとの耳目に達するのである。それに、たとえば耐久消費財などにくらべると、食品というのは日常の消耗品であり、値段もそんなに高くはない。いちど買って食べてみようか。消費者は気軽に、そんな気持ちになつてしまつ。

じつさい、この一〇年ほどのあいだに爆発的に普及したインスタント・ラーメンなどは、はつきりいって、いわばマス・コミ商品なのであった。ラジオやテレビをつうじての徹底的な広告宣伝がラーメンを普及させた。この食品などは、まさしく情報化時代の新食品といふべきであろう。もしもあの宣伝広告活動がなかったら、いや、ラジオ、テレビがなかったら、インスタント・ラーメン業界がここまで伸びることはありえなかったのではないかとさえおもわれる。

食品が工業になった、ということはいくつもの便益をもたらした。まず第一に、より多様な食品が、より安価に手に入る、という消費者がわにとつての便益があり、第二に、あとでみるように加工食品、

半加工食品の工業化は、調理や保存の手間をばいいてくれるようになった。しかし同時に食品の工業化と全国的流通によって、あらたな問題もいくつか生まれてきたようである。なによりも、国銘柄の成立によって、それぞれの地域の零細な食品生産が窮地に追いこまれた。

たとえば酒造業である。日本のそれぞれの地域社会は、その土地に独得の地酒をつくってきたのだが、全国銘柄の浸透にともなって地酒の市場はだんだんせばまってきた。いくつかは健在だけでも、こんにち、地方の酒造家のなかには、実質上、全国銘柄の地方工場化してしまったものもある。製菓業などもおなじ運命をたどっている。全国銘柄が圧倒的にシェアを拡大してしまったのである。

さらに、それぞれの土地に特有の食品や調理法も衰退しはじめた。たとえば、味噌などは、土地によって微妙な製法のちがいがあり、赤味噌、白味噌、甘口、辛口、と、おどろくべきバラエティをもっていたのだが、パック包装の味噌が全国的に出まわるようになったため、それぞれの「土地」の味、というものが消えてしまったのである。いや、まえにみたように、味噌などというものは、各家庭がそれぞれにつくっていたものなのであるから、「家庭」の味というものも消えてしまったのだ。「おふくろの味」などという、土俗の感傷にわたしはかならずしも同感しなくても、それぞれの家庭や個人に密着した味の世界が、大量生産品としての全国銘柄に圧倒されてしまったのだ。そして、本来、個別的であるはずの「おふくろの味」を、全国銘柄の大量生産品がキャッチ・フレーズに使うという、まことに矛盾した、そして皮肉な事態が現代を支配するようになったのだ。

- 6 -

食品工業の生産品をうけいれるようになった地盤はいったいどこにあるのだろうか。それは、生活の効率化、あるいは合理化への要求が生活史の底流をなしていたからである。

じっさい、人間が食べものを入手し、調理し、そして食べる、といういとなみ、すなわち食生活というのはたいへんな苦勞の連続であった。こんにち都市生活をしている人びとには想像することさえむずかしいようなきびしい条件が食生活をとりまいていた。まず第一に、水と火の管理がむずかしかった。

炊事には、水が大量に必要である。食品を洗ったり、煮たり、食器を洗ったり、一日あたり何十リットルもの水を使う。もちろん、飲むための水も必要だ。水のないところで人間は長期にわたって食生活をつづけることはできぬ。いや、生活それじしんが水に依存している。古今東西を問わず、人間の定住がおこなわれたのは水のあるところにかぎられていたのであった。日本でも集落は小河川に沿って、水利のよいところにひらけた。しかしその水というのは、ついこのあいだまで自然に流れるせせらぎであったり、あるいは井戸であったりしたのである。水を使うためには、家からそとに出なければならぬ。夏の日であるなら、せせらぎのほとりで水を汲むことも苦にはなるまいが、きびしい冬の日には、川まで出かけてゆく、あるいは井戸水を汲みあげるといっただいへんなしごとであった。

一九五〇（昭和二十五）年代のおわりの冬の日には、わたしは秋田の山のなかの村に泊ったことがある。わたしを泊めてくれた農家は、村のなかで中ぐらいの標準的な農家であったが、水は家から五メートルほどはなれたところを流れる小川が供給源であった。水が必要なきは、その小川まで出てゆくか、あるいは、家のなかの大きなカメに汲みこんでおいた水を使うか、それ以外に方法はなかった。カメに汲みこむのは重労働であるから、食事のための野菜洗いなどは、川に出かけてゆくのであった。たまたまわたしの泊っているあいだ、この村には吹雪が吹き荒れていた。目をあいていられないほど粉雪が吹きつけた。しかし、そんななかでも主婦は食事のたびに小川まで出て行った。気温が低いので、水の流れのゆるやかなところには薄氷が張っていた。主婦はじゃがいもやゴボウを、その手を刺すようなつめたい水のなかで洗った。彼女の手は、まっ赤にはれ上っていた。夕食の片づけがおわるのと彼女は毎晩、イロリの火で膏薬をとかしてアカギレでひび割れた手の皮膚に塗りこんでいた。そのような風景は、けっして遠いむかしの話なのではなく、ついこのあいだまで日本のどこでも見つけられる、ごくありふれた風景だったのである。

火にしてもおなじことだ。奈良の村でも、東北の村でも、炊事はカマドでおこなわれていた。ソダ

をくべ、火勢つよくなつたところでマキをいれる。火が消えそうになると火吹竹で酸素を送りこむ。火を使っているあいだは、ひととき目ははなすことができない。カマドにはエントツがついているが、風が吹くと煙や火の粉が逆流したりもする。どっちみち、換気装置などないのだから、家のなかじゅう煙だらけになり、ハリや天井はススで真っ黒だ。そういう農村を、わたしはいくつも訪ねたし、また、そういう村で何日も泊つた。煙で目をしょぼつかせ、手はつめたい水でアカギレだらけ、食事をつくるためには、それだけの肉体労働が必要であつたのだ。そして、くどいようだけれども、ついこのあいだまで、日本の総人口の大部分を占める農山村の生活というのは、そういうものだったのである。

そういう状態は、この二〇年ほどのあいだにちじるしくかわつた。まず、都市部では明治末期から上水道やガスが普及しはじめる。水をそとに汲みにゆく、という苦勞はなくなった。水は家のなかで、蛇口の調節ひとつで自由に使うことができる。ガスは煙を出すことなく強力な火力で炊事を可能にしてくれる。とりわけ、大正時代に流しが、いわゆる立流しになり、主婦は立つた姿勢で水と火を自由自在にコントロールすることができるようになった。若い世代の人びとは、そんなことはあたりまえだ、というかもしれないけれど、昭和初期になつても、東京でも立流しを使っていない家庭がいくつもあつた。それまでは、台所仕事は、おおむね、かがんだ姿勢でおこなわれていたのである。流しも、床にあつたのだ。

さらに、立流しになつても、まだ、台所の水と火をあつかう部分は土間になつていた。わたしなどの幼いころの記憶でも、台所は一段低くなつており、つめたいタタキの一隅に流しやガス台があつた。結局のところ、排水がうまくゆかず、多くの家庭では、台所の床は濡れてしまふことがあつたからである。それがやがて床の上にあがるようになる。こんにちの日本の台所の床の高さは、家屋の他の部分とおなじ高さにしつらえられており、それがあたりまえになつてしまつているが、水と火が自由に使え、しかもそれが床の上にあがつたというのは、日本の食生活上、見おとすことのできない台所革命とでもいうべきことなのであつた。

さらに換気や排水の技術が進歩すると、台所じたいが、他の住居空間のなかに積極的に接合するようになる。調理する場所と食べる場所とが一体化したダイニング・キッチンといったような形式はその典型例であつて、こうなると、アカギレも、シモヤケも、また火おこしの苦勞、タキギはこびの苦勞も、まったくの昔語りになつてしまふ。食事をつくることは、これらの設備革新によつて、きわめて簡単になつたのだ。そして、そうした簡便化・能率化への志向性が、工業化された食品の消費ともつながつてゆくのである。

前節でみたように、かつて自家生産であつた味噌のようなものまでが、工場生産のルートにのり、全国市場に流通するようになったのはさいきんの新世相といふべきであり、それはそれぞれの「土地」「や」「家庭」の味を駆逐してしまつたのだが、味噌をつくる手間は、じつにたいへんなのである。自家生産するよりも、スーパーで大量生産品を買つたほうがずっと簡単だし、だいいち、工業製品としての味噌を買うことはコスト的にもずっと安いのだ。とすると、手間をかけて味噌をつくるよりも、既製品を買うようになるのは、ごくしぜんな歴史の流れといふべきであろう。その傾向のよしあしは、ここでは問わない。工業社会における日常の食生活といふのはそういう傾向線をたどつているのである。

しかも、食品工業は、さらに多様な食品を工業生産にのせた。味噌よりも頑強に家庭に密着していた食品として、われわれは漬物をかんがえることができる。こんにちでも、たとえば白菜の塩漬けや、又カミソ漬けは家庭でつくつてることが多いけれども、若い主婦たちは、漬物も買うようになった。スーパーにゆけば、さまざまな漬物がパックになつて棚のうえにならんでいる。こんなふうにならされた商品としての漬物が登場した当社は、中年以上の婦人たちは眉をしかめたものだ。漬物というのは、主婦がそれぞれに相伝するものであつて、工場生産の漬物を買うなどというのはほとんどない、というわけだ。しかし、各地方の漬物がつぎつぎに工業化し、それぞれに味もそう悪くない、ということになると、漬物をつくる手間や、又カミソ特有のにおいなどをかんがえあわせ、漬物を買うことは、あたりまえになつてしまつたのである。

食生活の能率化は、とどまるところを知らない。半加工品、加工品が続々と開発されて、主婦がほ

とんど手をかけなくても食べられる食品が出まわりはじめた。カレー・ライスを例にとってみると、だいたい戦前まではカレー粉を使って、じぶんでカレーをつくるのが唯一の方法であった。しかし、カレー・ルーという新製品がつくられるにおよんで、調理はルーをとかし、肉や野菜に加えればよい、ということになった。さらに、こんどは完全調理済みのカレーを真空包装し、あたためればそのまま食べられる、という新種が登場した。缶づめもできた。ごはんおほうは電気炊飯器のスイッチをいれればそれでよい。こうなると、もはや、調理などということばじたいが無意味化してしまうのである。すでに完全加工済みのものを加熱するだけなのだから、誰にだってできる。簡便食の極致というべきなのだ。

さまざまのインスタント食品というものは、そうした能率の思想からできあがっている。お湯をくわえるだけ、缶をあけるだけ。要するに、なにもしないでよろしいのだ。調理のための時間は、まことに呆気ないほど短い。電子レンジなどという調理用具がでてくると、時間は秒単位である。かつての主婦の家事労働にくらべると、比較にならないのだ。

インスタント食品の普及について、おもしろい調査がある。その調査によると、日本の家庭でのコーヒーの手持率は八〇%、つまり大部分の家庭にはコーヒーがあるのだが、主婦のなかで、コーヒーのいれかたを知っている人は一〇%にみえない。つまり、七〇%の家庭にとつて、コーヒーとは、すなわちインスタント・コーヒーのことなのであって、サイフォンやパーコレーターでコーヒーをいれている家庭は完全に少数派なのである。その数字をどうみるか。よしあしは問わないけれども、加工食品、とりわけインスタント食品がここにまできた、ということは食生活世相史上、ゆるがせにできない大事件であろう、とわたしはおもつ。

- 7 -

食生活の内容を構成するもののすくなくからぬ部分が食品工業の生産物になった、ということは、別言すれば、家庭経済の外部依存度がたかくなった、ということである。都市生活のなかでは、その依存度は一〇〇%であつて、ありとあらゆる食べものは、そこから買ってこなければならぬ。いまのところ、都市の卸売市場には、一日の休みもなくさまざまな食品が搬入され、それらの食品はぎつちりと流通ルートにのつて末端の小売店に出まわっているから、われわれはいっこうに不自由を感じていない。いや、むしろ、スーパーの隅々まで山積されたおびただしい数量と種類の食品をみて、われわれはうんざりしてしまっているのである。「ゆたかな社会」というのは、まさしくこういうことなのか、と思わされてしまう。

しかし、万一、都市への食糧供給がなんらかの理由によつて、何日間か途絶したとしたら、日本の何千万人もの人間たちは完全なパニック状態に追いこまれるにちがいない。たとえ小さな畑であつても、じゃがいもなどつくつていれば何日かをもちこたえることはできようが、いまや、日本人の七割以上は食糧生産に直接かかわっていないのである。われわれの食生活は、全面的に外部経済に依存しているのだ。農産物だの水産資源だの安定した供給……それを前提にしてわれわれの生活は成り立っている。じつさい、ここ一〇年ほどのあいだに、食糧生産地としての農村でも、ふしぎなことが発生しはじめている。特定の農業生産物に集約化が進行したために、その生産物以外の食料については、農村ですら、購入することがふつづになつてしまったのだ。

たとえば、宮城県の米作地帯では、米づくりにすべての労働を集約した結果、野菜類は他から買うことになった。その村には八百屋さんができたのである。つい五年ほどまえまでは、各農家はじぶんの家で消費するぶんくらいは自家生産していたのだが、多種の少量生産は手間がかかるうえに、人手不足であつて、野菜の生産をやめたのだ。ニンジンやキャベツは、他県でつくられたものを八百屋で買い、もっぱら米だけをつくる……そんなふうこの村は変貌してしまつたのである。それと逆に、山間の酪農家だの、温暖な地方のビニール栽培農家では、米をかうようになった。ビニール・ハウスでキュウリやトマトをつくる農家は、それらの農産物だけの専業化がすすんだので、米をつくることをやめたのである。米もつくるし野菜もつくる、という自給自足的な農家経済は、日本のどこ

を見わたしても、だんだん姿を消しているのだ。

食生活がこんなふうには、外部経済につよく依存しはじめたという新世相は、他の社会的事実から見ることが出来る。たとえば、外食の増加、という傾向がそれだ。もちろん、外食ということは、江戸時代から都市ではさかんになりはじめていた。とりわけ江戸中期以降、京・大阪・江戸の三都では、料理屋だの茶屋だのが増加し、それぞれに繁栄を誇っていた。しかし、日本人の食事というのは、結局のところ家庭がその基本的な場であって、家庭以外のところで食事をするということは、例外的なことであった。食う寝るところに住むところ - 落語にもあるように、家庭というのが食生活の基盤をなしていたのである。

その事情はこんにちもたいしてかわってはいない。しかし、日本人、とくに大都市の日本人の外食率はひとむかしまえにくらべると圧倒的に高くなってきているようである。そのことは、都市における料理飲食施設の数をしらべてみただけでもわかるだろう。東京でみると、各種の料理店、レストラン、スナック、喫茶店などを合計すると大小とりまぜて約五万軒。つまり、人口二〇〇人につきひとつの割合で料理飲食店が存在しているのだ。われわれは外出先でこれらの施設を気軽に利用する。

だいたい、外出にあたって弁当をもってゆく、ということさえめずらしくなくなった。昭和のはじめまでは、サラリーマンのことを俗に「腰弁」などともいった。毎朝、家で弁当をつくって、勤務先に弁当箱をぶらさげて出かけたからである。学生・生徒もおなじであった。学校にゆくときには、かならず弁当をもって出かけた。外出の時間が食事時間とかさなるときには、誰でもが弁当をもって出たのである。寺社に参詣する老人たちも弁当持参だった。ちょっと遠距離の外出ということになると、弁当がつきものであった。

ところが、その弁当というものがほとんど完全に消滅したのである。小学校では給食制度がはじまり、子どもの弁当がなくなった。会社や官庁は、それぞれの建物のなかに社員食堂、職員食堂をつくって昼食を供給するようになった。味のよしあしをあげつらえば、それらの食堂で提供される食事はけっして上等とはいえない。しかし、経費上の補助があったりするから、安い値段で、とにかく昼食をとることができるのである。そのうえ、丸の内のようなビジネス街には、サラリーマン用の安直な食堂が軒をたなねているから、昼食に不自由することはない。いまや、弁当をもって出かける人間は圧倒的少数派になってしまったのだ。

そのうえ、仕出し弁当のたぐいも発達した。自動車という機動力があるから、多少、遠いところにも、出前がどんどん配達して走りまわる。学校や職場だけではなく、家庭でも出前をとることが多くなった。電話が普及したから注文もはやいし、自動車があるから配達もはやい。ついこのあいだまで、出前をとることを、テナヤものといい、よほどのことがなければ、テナヤものはとらなかつたものだが、こんにちでは、家庭で留守番をしている主婦がテナヤものを毎日のようにとっている例もなわいではないという。出前というのは、厳密な外食ではないけれども、すぐに食べることのできるものを外部経済に依存しているのだから、けっして家庭食というわけではない。台所というものの役割は、こんなふうにして、だんだんと縮小しはじめているかのようにもみえるのである。

じつさい、サラリーマンのなかには、朝食さえ家庭でとらない人たちがすくなくない。通勤距離がながくなって、朝はやくに家を出なければいけない、というふうな理由もあるのだろうが、たとえば、喫茶店のモーニング・サービスというやつで、トーストとコーヒーで勤務先にちかいところで朝食をとっている人たちの姿はめずらしくないのである。学童でさえ、ある調査によると、全体の二割だが、朝食抜きで登校しているという。学童のばあいは、べつにモーニング・サービスがあるわけではなし、要するに欠食ということになる。その理由は簡単で、母親たちが朝寝坊になつたからだ。かつて母親というものは、子どもより一時間ほどはやく起き、朝食の支度はもとよりのこと、弁当をつくって子どもを学校に送り出したものだが、このごろの若い母親たちのなかには、子どもをひとりで登校させ、じぶんは朝寝坊をきめこんでいる手合があるらしいのである。朝食まで外食ですませるサラリーマンのばあいも、ひょっとすると、主婦の朝寝坊がその原因になつているのかもしれぬ。もっとも、この問題は食生活の問題というよりは、むしろ、家庭というものの変貌の問題であって、ここでは深く立入る必要もあるまいが、食生活における外部依存と家庭の変化とが互いに因果関係をとりむすんでいる、という事実には注目しておかなければならないだろう。

外食、とりわけ夕食の外食をさかんにしたのはいわゆる「社用族」である。日本の税制は、会社が取引先などを招待する接待費について大いに寛容であつて、会社の規模いかんをとわず年間に四〇〇万円プラス資本金の何パーセントかが接待費として自動的にみとめられるようになっていた。その結果として、社用経費で飲食する人たちが毎晩のように高級料亭、レストラン、バーなどで高価な食事をとるようになった。この恩恵に浴することのできるのは、おしなべていうならば、中堅管理職以上のサラリーマン、そして会社の役員たちにかぎられているけれども、費用はことごとく会社もちなのであるから、値段はだんだんに法外なものにつり上つた。とうていわれわれの日常感覚ではかんがえることのできないような高価な外食文化が、毎晩、日本の都市のなかで花ひらいていたのである。

そのことは、日本における外食文化の構造をおもしろいかたちにしてしている。つまりいっぽうでは、学生やサラリーマンが容易にポケット・マネーでまかなうことのできる安食堂がたくさんあり、他方には、ふつうの人間のふつうの金銭感覚から完全に離脱した社用族専用の高価な外食のシステムがある。そして、日本の外食文化というのは、この二極にはつきり分解しており、中間がないのが特色だ。文学的にいうと、個人のポケット・マネーでまかないきれ、しかも、ちょっと気のきいた、という料理店がきわめてすくないのである。西洋の社会では、そういう中級のレストランが圧倒的多数を占めていて、家族連れで週末に外食、といった風景がみられるのだけれど、日本では、ラーメン、カレー・ライスといった簡便な外食と、社用族用の高級料亭と、そのふたつの極端な外食施設が共存しているのだ。

食生活の場が、家庭のそとにも用意され、そういうそとの施設への依存度がたかくなつたのは近年の新生相だけれども、そうした施設の内容と性質をくわしくながめてみると、そこには日本社会そのものの体質がみごとに象徴されているかのようなのである。

- 8 -

ここ一世紀の日本の食生活は、こんなふうにみえてくると、ひたすら能率と簡便をもとめて変化してきたかのようである。とにかく、手間をはぶくことだけが食生活改善の基準になってきたのである。

そのことは、わるいことではない。水道が開通して、台所が床のうえにあがつたことだの、ガス・電気などの調理用エネルギーがいつでもスイッチひとつで入手できるようになつたのは、食事というものにたいしてさかれていた労働を軽減するすばらしい進歩であつた。しかし、能率化ということが、ことごとく進歩と同義であるかどうかは大いに疑わしい。

さいきんの例でいえば、たとえば電子レンジといった高速調理機械の登場がそれだ。わたしの個人的経験からすると、電子レンジはすでにつくられた食品の再加熱や、あるいは冷凍食品の解凍にはきわめて重宝な道具である。しかし、これを調理のための道具として使うことは、けつして満足のゆくことではない。電子レンジで調理されたものは、はっきりいって、まずいのである。たしかに、肉を電子レンジにいれば、数分間でローストのごときものができる。しかし、それはあくまで、「ごときもの」であつて、ローストの味は出ない。ローストは、ふつうのオーブンのなかで、ゆつくりと火加減を見ながらつくるべきなのである。そうでなかつたら、味がでないのだ。「ごときもの」で食生活が形成されるとしたら、それは、美的な退化といつべきであらう。

インスタント食品もそうである。地震や水害などの天災がおきたばあい、緊急食として乾パンなどのラーメンだのを使う、というのはわかる。あるいは山登りだのキャンプだのにインスタント食品や缶づめをもって出かけるのも当然だ。調理のための設備がじゅうぶんでないところでは、インスタント食品はその威力を発揮する。そういうものとしてのインスタント食品をわたしは否定するものではない。しかし、食物の簡便化ということが、ほとんど例外なしに、味覚の犠牲のうえに成り立っている、という事実はお互い、みとめなければならぬ。おいしいシチューをつくるには、とろ火で半日くらいかけて、ゆつくり煮なければならぬ。缶づめのシチューを加熱しても、そこにあるのは、シチューの「ごときもの」であるにすぎぬ。

ラーメン、うどんのたぐいについてもおなじことがいえる。インスタント・ラーメンは三分間で

きるが、本格的な調整によってつくられた中華そばとは、その味において、とうてい比較の対象にすらならない。コーヒーストを豆をひくところからはじめて、サイフォンでいれてみれば、インスタント・コーヒーストなるものが、その風味においてけっして満足のゆくものでないことがすぐにわかるはずである。簡便化のための食品工業の技術革新にわたしは敬意を払うけれども、その技術革新の結果物が、食生活における味の美学を衰退させていることにもいささかの憂いを抱かないわけにはゆかないのだ。

もっとも、このような状況が出現したについては、いくつかの理由がある。まず第一に、一九四〇（昭和十五）年代からの戦争による食糧不足が味覚という問題をながいあいだ棚上げにしていた、という社会的事実がある。とにかく食べものは慢性的に不足し、日本人はひとりのこらず飢餓線上をさまよっていた時代が一〇年以上もつづいたのである。食べものについて、おいしいとか、まずいとかいった価値基準をあてはめる余裕はすこしもなかった。食べられるものなら、なんでも食べた。食性じたいがかわり、野草なども食べた。とにかく、おなががふくれればそれで満足・・そんな時代があったのである。その結果、いわゆる戦中派という世代は、味覚、という美学の領域の存在さえほとんど知ることがなかったのだ。

その世代の人びとが、いま四十年代から五十代の、社会の中枢部にいる。子どもどころ、あるいは青春期に、味の美学の訓練をうけていないのだから、この人たちは、味には無頓着だし、食べもののパラティについてあまりものを知らない。なんでもいいから、とにかく食べればよい、とこの人たちは基本的にかんがえている。美食というのは、ゼイタクであり、あるいは悪徳だ、と思いきんでいる。味覚の洗練された食生活、といったものへの興味は、この世代の人びとにはない。

さらに、この世代の人びとは、極端にいえば、食べる、ということをもひとつの「事務」のごとくにかんがえている。食べることは生命の維持のために必要欠くべからざる行為であって、したがって、毎日、食べていなければいけない。だが、食べるこのために、時間だの力ネだのをたくさん使うことは必要でもないし、のぞましいことでもない、とこの世代の人びとはみているのである。だから、ごくありふれたことは使えば、食事はそそくさとすませる、というのが日本人、とりわけ戦中派世代の食習慣として身についているようなのだ。食事をたのしむ、といったような姿勢は、そこには、ほとんどない。ザルそばだの、カレーライスだのを、まるでかきこむように食べて、またすぐにしごとにもどるサラリーマンたち・・それは、必要な燃料をガソリン・スタンドで給油し、あわただしく走り回る自動車の大群のごとくにもみえるのである。食べるということは、多くの日本人にとって、生体へのエネルギー補給、という以上のことを意味するものではないのだ。

それにくわえて、日本の食生活について栄養学や医学が、あまりに多くの貢献をしすぎてしまった。これらの学問は、人間ひとり一日あたり必要なカロリーだの、栄養素の配分だのの計算をしてくれたのだが、その計算どおりに食べていればよろしい、という思想がいつのまにかゆきわたってしまった。こつした学問は、重要な学問である。しかし、それらは、生物としての人間の食生活にかかわる局面を研究する学問であって、文化としての食生活を研究する学問ではない。栄養学の研究がすすめば、食生活はだいじょうぶ、というわけにはゆかないだろう。いくらカロリーがあるつと、栄養があるつと、まずいものはまずいのだし、見た目にわるいものは食欲をそそらないのである。ところが、明治以後、こんにちまでの日本人のあいだには栄養信仰（明治時代には「滋養」といった）とでも呼ぶべきものが深く根をおろしていて、栄養さえとればよいのだ、とかんがえる人が多いのである。だから、極端なばあい、ビタミンA・B・C・D・・・その他もろもろの薬品をとることがすなわち「健康」というふうな等式化する思考習慣さえ成立してしまった。じっさい、食生活の未来、といったアンケート調査の結果をみると、いずれ、人間は、一日に、錠剤をいくつか服用するだけですむようになる、という未来像をえがく日本人がすくなくないのである。それは、もはや「食生活」ということばではかんがえることのできない世界なのではないか。

まえにみた、戦中派、すなわち飢餓世代の人びとのあいだにある、「事務」としての食事という思想と、栄養信仰とはどこかで複雑にむすびあい、食事はできるだけ簡単であるにこしたことはない、という牢固たる信念がいつのまにか形成されてしまったのだ。日本におけるインスタント食品の開発と普及が異常なほど急速であったことは、そのあらわれといふべきであろう。食事という行為は、ますます簡略化され、生活せんたいのなかで食事の占める比重は軽くなってきているのだ。

他の部分では、世代間の断絶がしばしばうんぬんされているけれども、食生活については、あたらしい戦後世代も、前世代の行動様式をうけついでているかのようである。じじつ、お湯をかければ、すぐに食べられるというインスタント食品の消費者のすくなくからぬ部分は若い世代である。おいしいものを積極的につくってみよう、といった意気ごみはほとんどないし、だいたい、ほんとうにおいしいものをゆっくりと食べてみる、という機会に老若男女を問わず日本人はめぐまれていない。栄養学からいえば、日本のこんにちの食生活はじゅうぶんすぎるほどゆたかなのであるうし、食生活の能率化という点からみれば、日本は世界の最先端をゆくものといってさしつかえないけれども、どれだけおいしいものがゆきわたっているか、ということになる。じじつはきわめて貧困なのである。

じじつ、おいしいものは、どんどん減少している。ついこのあいだまで、家庭でもそれぞれに味にくふうをこらし、それなりのしかたで味を開発していたものだが、食品や調理の簡便化や外食の増加によって、味の文化は下落中なのである。いささか、いや味にきこえるかもしれないけれども、だいたい、「おいしい」という形容詞を軽々しく使いつぎる傾向がある。インスタントうどんのたぐいをテレビのコマーシャルで「おいしい」と目をほそめて食べている情景などを見ると、こんなに「おいしい」を連発してよいのか、とおもわれるのである。なによりの不安は、こんな軽々しい「おいしい」の連発によって、これからの世代にとっての「おいしさ」が軽薄化することであろう。くだいようだけれども、ほんとうにおいしいものがどんなものであるのか、多くの日本人は、ほとんど知らないままに一生をすごしてゆくかのように見える。

- 9 -

食べることを、味の問題というよりはむしろカロリーと栄養の問題としてみる傾向が近代日本文化のなかでひとつの伝統となつていいることは以上にみたとおりだが、味の問題について、われわれの嗜好はかなり粗雑になつてきた。その第一は、調味料の乱用である。

まず、砂糖の消費がやたらにふえた。まえにみたように、製糖業は日本における食品産業のパイオニアであつたわけだが、近代から現代にかけての日本の食べものは、やたらに砂糖を使うようになった。いや、より正確にいうと、砂糖と醤油というふたつの調味料によって近代の日本の味の基本が形成されているかにさえみえる。

たとえばスキヤキをする。たいていの人は砂糖と醤油をおどろくほどたくさんいれる。いうまでもないことだが肉には肉ほんらいの風味があり、ネギにはネギ独自の風味がある。その風味を生かし、さらに光彩をそえるのが、そもそも調味料というものの役割であつたはずである。芝居でいえば、食品はシテないし主役であり、調味料はワキ、あるいはバイプレイヤーである。両者がその持ち分を理解しあい、たすけあつとぎに、演劇はみごとな出来ばえをみせてくれるものだ。それとおなじように、食品と調味料とのあいだには微妙な関係がある。互いに補いあい、食品の味をいよいよ高めてゆく触媒のようなものとして、調味料というものがある。調味料じたいの味は、できあがつた料理のなかにかくされているべきなのだ。すくなくとも、食品と一体になつて、あらたな風味をつくりあげてゆく補助的材料がそもそも調味料というものであるべきなのである。

ところが、そのワキ的役割をになつていいるはずの調味料が、まことに図々しく正面にのさばつてきたのがどうやら現代日本の世相であるらしいのである。スキヤキに話をもどすならば、砂糖と醤油をふんだんにほりこむものだから、肉も豆腐も野菜も、結局のところ、おなじような味になつてしまふ。もともとの材料の味はどこにかき消えて、砂糖と醤油のまざつた味しかしない。なんでもかんでも、砂糖と醤油 - - それが現代日本における味つけの基本であるようにわたしはおもえるのだ。淡泊な味、というものが、砂糖と醤油の大量生産・大量消費によって衰退してきたのである。

さらに、化学調味料、つまりグルタミン酸・ソーダ系、イノシン酸系のものがあらゆる料理に使われるようになった。化学調味料というのは、食品工業史における日本の偉大な貢献であつて、このちでは、世界各国で使用されているけれども、問題はその使用法と使用量である。化学調味料という

のは、これこそ、「かくし味」の代表というべきもので、調理の過程で、いわば画竜点睛的に使われるときにその効果が最高に発揮されるものだ。煮物であれ、汁物であれ、その料理をつくっているあいだに、ほんのひとつまみ、つましく加えるのがそのほんらいの使いかたなのである。食べる人が舌のうえに化学調味料じしんの味を感じるとしたら、それは化学調味料の使いかたとして失格なのである。化学調味料は、ワキというよりは、むしろ舞台裏の役目をつもっているのだ。

ところが、舞台裏どころか、化学調味料じしんが、正面に出て不作法な振舞いをする例もすくなくない。たとえば旅館などの食事で、漬物の小鉢をながめると、漬物のうえに化学調味料の白い結晶がキラキラと光っていることがある。わたしは、そういう漬物には箸をつける気がしない。そういう漬物を口にいれたとたんに、化学調味料特有のあの味が、そのまま口のなかにひろがるからである。化学調味料をこんなふうに使おうというのは、食生活のがわからみると、ひとつの重大な犯罪のようにもみえるのだが、それは言いすぎであろうか。

そればかりではない。調理の過程で使われるばあいでも、使用する量が多すぎる。メーカーのがわとしては、消費者がたくさん使ってくればそれだけでもうかるわけで、したがって、大量消費のためのかふうをあれこれと懲らしているようである。かつて、テレビのコマーシャルで、化学調味料を、サツサツサツというかけ声とともに、鍋のなかにいれる情景をうつしたものが使われていたかのような記憶がある。まるで、それは雪が降るようにすさまじい量なのだ。ほんのすこし使うときに効果の発揮される化学調味料を、あんなにたくさん使ったら、いったいどんな味になるのであろうか。わたしは、戦慄した。

ひとからきいた話だが、ある化学調味料のメーカーは、いかにして消費量をふやすか、つまり売上げをのばすか、について販売作戦会議をひらき、単純きわまる結論に達した。つまり、ビンのふたにあっては振出口の大きさを大きくするというのである。小さな穴だったら、サラサラと少量が出るだけだ。しかし穴を大きくすれば、ザツと出る。穴の口径をひろげれば、それだけ消費量はふえるだろう、というわけだ。その結果、こんにち市場に出まわっている化学調味料のビンの振出口は、むかしにくらべると、ずっと大きい。要するに、そのことによつて、現代人は、不当かつ不必要に大量の化学調味料を使用するようになってしまったのである。日本の味をかえたものは、まさしく化学調味料というものであった。

元来、日本の食べものは、塩味というのが基本である。味噌も醤油も、塩味の変形だ。それが砂糖および化学調味料というふたつの工業製品によつてひとつの変化をとげたのである。おそらく一〇〇年まえの味つけと、こんにちの味つけとをくらべたら、こんにちの日本の食品は、甘く、かつ、化学調味料独特の味つけによつて、きわ立つた対照をしめすにちがいない。そのことは、実例によつてあきらかにすることもできる。というのは、アメリカやブラジルのように、一〇〇年ちかくまえから日本の移民が移住した地域での日本食が、だいたい砂糖や化学調味料を使っていないことをわたしは経験的に知っているからである。日本人移民のいるところには、かならずといっていいほど日本食の大衆食堂があり、そこには、煮しめだとか、ひじきの煮物、いなりずし、といった食品がならべられている。だが、それらの食品を口にいれてみて感じるのには塩辛さだ。甘味も、化学調味料の味もしないのである。これらの食品は、明治期に外国に移住した日本人。その多くは農民。の常食であり、明治期の食品がそのままの状態で再生産されているのだ、とみてさしつかえないだろう。その調味料は、醤油だけ、つまり塩味のものなのだ。そういう料理と、こんにちわれわれが日常に食べている食べものとをくらべてみると、純粋の塩味からの脱却、という事実が一〇〇年間の味覚の変貌であったようにおもえるのである。

しかし、それにしても、砂糖や化学調味料の、このおそるべき大量使用をうながしたものはなんであったのか。とりわけ、過去三〇年における味覚の変化の原動力はなんであったのか。わたしは、そのひとつの原因として消費者としての子ども登場を見のがすわけにはゆくまいとおもう。

こころみに、テレビのスイッチをいれてみるとよい。さまざまな種類のコマーシャルがつぎつぎにあらわれるなかで、とりわけ目立つのは食品の広告である。カップめん、キャラメル、チョコレート、ラーメン、スナック食品。これらに共通しているのは、大量の砂糖と化学調味料だ。そして、これらの食品の最大の消費者グループは、十代の若者をふくむ子どもたちなのである。子どもたちは、こ

これらの食品を買い、そして食べる。値段もたいして高くないし、親たちも寛容である。子どもたちの食べものについて、ついこのあいだまで、親たちは注意をはらい、ときとして制限をあたえたりしたものだ。たとえば、甘いものをあまり食べすぎると、歯にも、健康にもよくない、といったようなことを親は子どもに言いきかせていた。しかし、そうした制限だの監督だのが、あまりおこなわれないうようになってしまったのである。

いや、よしんば親が子どもに食生活について言いきかせたとしても、テレビのコマーシャルのほうで子どもにたいしては説得力がある。メディアの力は、とうてい親たちの力のおよぶところではないのだ。したがって、子ども連れでスーパーの店内を歩きまわる母親たちは、しばしば、子どもたちの銘柄選択にしたがうということになったりもする。子どもしんがえらぶものをあたえる。というのは、ここ三〇年ほどのあたらしい育児思想であり、また教育思想でもあるのだが、その思想は、食生活にもおよんでいるのである。子どもが陳列棚からテレビで馴染みのある食品をひるい上げると、母親は無条件でそれを買物カゴにほうりこむのだ。食品の鑑定と購入決定は、かつて主婦のしごとであった。しごと、というよりは権限であった。おしゃもじによって象徴されるように、食品の入手と加工調理については、主婦が完全にその権限をにぎり、余人の介入をゆるすことがなかったのである。

しかし、主婦たちは、いまや、みずからその権限を放棄し、みずからの手で武装解除を完了したかのごとくに見える。子どもを先導として、食品をえらぶという新風景は、たぶん台所というものの精神的意味が完全に新時代に突入したことを物語るものである。まえにみたように、工業化され、さらに調理ずみの食品を買い、また外食の習慣のついてしまったこんにちの食生活のなかでは、主婦たちの地位と役割は、気がつかないうちに、大転換を undergone してしまっていたのである。

- 10 -

その大転換を、一般には、便利とか、合理化とかいうことばで呼びならわしてきた。しかし、便利になり、合理化がおこなわれたことを手放してよるこんでいるうちに、主婦たちは、おそろしいことに気がついた。インスタント食品は、それを食べるためにたいした手間がかからない。ガスの火をつけることのできる人間なら、誰にでもインスタント・ラーメンなどをつくることができる。子どもにだってできるし、男にもできる。とすると、主婦が「主婦の座」を主張するための重要な根拠がなくなってしまうのではないか。梅棹忠夫氏がかつて『妻無用論』といういささかショックキングな説で論じられたように、主婦がみずからの地位保全のために用意していたいくつもの役割は合理化が進行すればするほど無意味化してしまったのである。家事労働は、ほとんど機械にとってかわられた。食事にかわる労働もその例外ではない。主婦は主婦であることの根拠をくすねられているのである。

そうした不安を補償するものとして、たとえば料理学校の隆盛がある。とにかく、誰にでもつくれるものでなく、年月をかけた熟練によってはじめてつくることができる料理・・・それをつくることのできるようになれば、主婦は失地回復をはかることもできるだろう。だから料理学校が繁昌しはじめた。料理学校の隆盛をまねいたのは、社会がゆたかになり、主婦がヒマをもつことができるようになったからで、と一般にいわれている。それはけっしてまちがいでないけれども、より正確にいうならば、その根底には、「主婦の座」を失った女性たちの不安があるとみるべきであろう。主婦の不安の投影が料理学校なのである。

料理学校や、テレビの料理番組、婦人雑誌の料理書・・・それらが、はたして、これからの日本人の食生活をより洗練されたものにするかどうか、そして、インスタント食品その他もろもろの簡便食に対抗しうる力を蓄積できるかどうか、その回答は、まだ出されていない。わたし個人の見とおしとしては、どちらかといえば悲観的である。なぜなら、他の芸術におけるのおなじように、味の世界もまた、窮極的には個人の創造力によって開発されるものであって、教科書を中心とした大衆教育をうのみにするところからは、文字どおり味気ないものしか生まれないようにおもわれるからである。

しかし、ほんとうにおいしい味の料理の伝統を、これからの日本人がつくれるか、どうか、などというのは、じつのところ、のんきな話なのであって、こんにちから将来にかけての日本の食生活をか

んがえるとき、もっともつと深刻な問題があることを忘れてはならないだろう。それは、日本がすでに食べものをじゅうぶんに生産しえない国になっている、という事実である。

まえにみたように、むかしの日本は、小さな集落単位で、まがりなりにも食糧を自給してきた。飢饉に見舞われれば、餓死者も出たけれども、とにかく、じぶんたちの食べるものはじぶんたちでまかなう、という原則のもとに日本人は生きてきた。しかし、農業中心の社会から工業中心の社会に移行したのがこれまで一〇〇年の近代史・現代史というものであった。米や大根をつくるかわりに、トランジスターだの自動車だのをつくることを日本の経済は決意したのである。そのおかげで、日本は高度工業文明国となり、経済は飛躍的な大成長をとげた。そういう時代を、われわれは体験しつつ、ここにちにいたっているのである。

カメラや自動車や、その他もろもろの日本製品が外国に売れるから、日本は金持ちになった。そのカネで、日本は、いろんなものを外国から買うようになった。ちょっと街に足をはこんでみたらいい。世界じゅうのもので、いま日本で買えないものはない、といってさしつかえないことがすぐにわかるだろう。イギリス製の洋服地、フランス製の香水、さらにはスペインの民芸品、イタリアの家具・なんでももある。値段はべらぼうに高いが、世界じゅうの物産が日本にあつまっているのだ。

だが、こういった舶来の高級品だけを輸入品だと思っていたら大まちがいである。日本における最大の輸入品目は食糧なのだ。正確にいうと、いま、日本の食糧需要の六〇%以上は輸入品なのである。小麦や大豆などは、国産品は皆無にちかい。大部分はアメリカやカナダから輸入している。食用肉や乳製品はオーストラリアからくる。日本人の好きな魚にしたって、もはや日本近海の漁場では、とてい日本をまかなうことはできない。太平洋全域はいうにおよばず、インド洋から大西洋まで、およそ世界の海の隅々から海産物は日本にやってくる。すし屋にならんでいるマグロは、インド洋でこれたものであるかもしれない、エビはメキシコやアフリカの海から来たものであるかもしれない。よく引用される話だが、天ぷらという典型的な日本料理をとりあげてみると、中味のエビはメキシコ産、小麦粉はアメリカ産、醤油の原料の大豆もアメリカ産、といったぐあいだ、日本産のものは、塩と大根と米ぐらいなものだ。お茶づけ一杯、というので、さらさらとはんこのうえにのせるノリも、朝鮮半島からその大部分がきている。

まえにわたしは、日本の家庭なり集落なりといった小さな社会集団が、その食生活において外部依存度を高めている事情を論じた。しかし、いまや、日本という国ぜんたいが、その食糧を外部経済に依存するようになってきているのである。予測によると、一九八〇年には、日本の食糧自給率は三〇%になるだろう、ともいう。日本人の食べものの大部分は輸入食糧になってしまつたのだ。

日本は国土がせまく、農業規模が零細で、しかも労働力が高価だから、農業はコスト高になる。高い国産品よりも、安い輸入品、という国際経済の原則は食糧にいちばんはつきりとあらわれており、日本が食糧輸入国になったのは当然といふべきであろう。工業製品がどんどん売れて、その見返りに食べものを買うのだから、これもまた、あたりまえの話、といえはそれまでである。しかし、はたして、こういう状態が未来永劫につづくのであろうか。わたしなどは、危惧の念を抱くことしばしばなのである。世界が平和であって、アメリカ、カナダ、オーストラリアなど食糧輸出国の農業生産が順調であり、そしてこれらの国から日本が食糧を買いつづけることができるなら、われわれは暖衣飽食をたのしみつづけることになるだろうけれども、思いがけないことがいつ起きるかわからない。

まず第一に、農業生産に異変が起る可能性がある。ここ数年つづいていて異常気象のおかげで、たとえばソ連の小麦は不作つづき。食糧不足になった。ソ連は食糧について自給自足の体制をとっていたのだけれど、ついにアメリカから小麦を緊急輸入せざるをえなくなっているのである。アメリカ、カナダが安定しているからいいようなものの、もしもアメリカ、カナダが異常気象におそわれて、小麦や大豆が大幅に減収ということになったらどうなるか。両国とも、まず、自国の食糧需要をまかなうことを最優先するであろう。自国をまかなって、なお余裕があれば輸出するだろうけれども、そのとき、日本が無条件でその恩恵に浴することができるかどうかが、はわからない。輸入量の大幅な減少もありうるだろうし、値段も高くなるだろう。食糧不足、という事態は、こんなふうにして、いつ起きるかわからない。ひょっとして半永久的にそういうことは起こらないかもしれないが、来年の秋に危機が突如としておとずれるかもしれない。地震とおなじことで、いつ、どうなるか、わからないのであ

る。

このさい、数年まえの、いわゆる石油ショックのことを思い出してみるとよいだろう。石油の輸入量が減る、というウワサだけで、あっといふまにいろんな物資がなくなり、日本列島はパニック状態におちいった。石油はエネルギー資源である。これがなかったら、生産はとまるから、いろんな不便が生じることは目にみえている。しかし、生命に直接ひびくまでにはならない。ところが食糧のはいには、即座に飢餓状態に見まわれる。石油がなくても、三カ月やそこらは、どうにかやりくりもつくだろうし、べつだん死者が出たりすることもあるまいが、人間は、二、三日食べないと衰弱がはげしくなり、一週間か二週間で餓死してしまう。食糧不足は、石油不足とはくらべものにならないほど直接的な衝撃なのだ。そういう事態をわれわれは想定しておく必要がある。

そのような、地球的規模での未来展望をふくめてかんがえるなら、味がどうのこうの、というゼイタクな話は、このさいどうでもよいのである。砂糖と化学調味料でかためられた工業的食品であろうとも、飢えを知らずに毎日をすごしているわれわれ現代人は、おそろしいほどぐまれていることを神に感謝すべきなのである。食生活の世相史は、以下にみるように、主として食品工業ならびに加工技術の歴史であり、日本人の食性それじしんはそんなに大きくかわってはいない。それをどう評価するかは、ひとりひとりの判断の問題だけれども、こうしているあいだにもアジア、アフリカの各地では餓死線上をさまよっている人びとがいる。食生活世相史、といったような歴史をかんがえることができる日本人は、全人類的な文脈でみると、まことにしあわせなのである。