

# 食の空間とつながりの変容

宮野 真生子

## はじめに

「家族の危機」が叫ばれるようになってすでに30年近くが過ぎている。この危機を前にして一つの大きな問題としてクローズアップされるのが「食」である。たとえば、約10年前に石毛直道は「個食化が徹底し、家族のかこむ食卓のない家庭が実現するとき、それは家族という制度が崩壊するときである」（石毛、2005、p238）と警告を発している。また、石毛とは対照的に父・母・子の愛情に基づく近代家族の有り様を「積み過ぎた方舟」と批判する上野千鶴子も、家族をめぐる最後の問題として「食べる」ことが残るだろうと述べている（上野、2002、p149）。たしかに現在、非婚者は増え、単身世帯は増加している。その結果、個食は当たり前のことになった。では、石毛が見立てたように、家族は崩壊したのだろうか。事はそう簡単に進んでいないように見える。まず、個食を問題視するときの個食＝孤食という図式はもはや成り立たなくなっている。本稿では、「共に食べる」ことで「家族」がどのように結びつけられてきたのかを、食空間の歴史の変容から分析したうえで、現代の「食べる」ことと「つながり」の位置関係を見通していく。

## 1 どのように共食するか

本節では、日本において人びとがどのような方法で共食してきたのかを見ていく。近代以前の日本では、一つの大きな卓を囲んで同じものを食べるといふ共食はほとんどなされてこなかった。平安時代の『病草紙』をみると庶民階層でも折敷を使用し、個別に食事がなされている。江戸時代には、足つき膳（銘々膳）が登場し、庶民の多くは各自の食器をそのなかに仕舞える

箱膳を使用していた。共食という観点から見ると、前近代日本の食は空間を共にするが、食卓は共にしない個別型であるといえるだろう。

明治時代に入っても、しばらくは銘々膳の使用が続く。それが明治 30 年代頃になると、都市部の中間層を中心にちゃぶ台（卓袱台）が登場し、同じものを一つの卓で共に食べるという食事のあり方が登場する（石毛、2005、第 4 章、第 5 章）。たとえば、夏目漱石の『門』には以下のような描写がある。

「宗助と小六が手拭を下げて、風呂から帰って来た時は、座敷の真中に真四角な食卓を据えて、御米の手料理が手際よくその上に並べてあった。…（中略）兄弟は寛いで膳に就いた。御米も遠慮なく食卓の一隅を領した。宗助も小六も猪口を二、三杯ずつ干した。飯に掛かる前に、宗助は笑いながら、「うん、面白いものがあったっけ」といいながら・・・」（夏目、1938、pp21-23）

岩波文庫版の『門』には、上記の「食卓」の箇所注がついており、「明治 30 年代から 40 年代にかけて、都市居住者の家庭に急速に普及したくちやぶ台のこと」（夏目、1938、p237）と指摘が入っている。『門』の連載スタートが明治 43 年だったことを考えると、食卓を囲んで家族・友人が楽しく食事をとるという風景は都市部において明治 40 年代には一般化していたと言えるだろう。ちゃぶ台という食卓に託されていた意味については次節で扱うが、そうした精神的な意味合いとは別に、水道の普及による食器洗いの簡便化や衛生観念の広まりといった実際上の理由もちゃぶ台が広まった一因である。したがって、近代化のスピードによってちゃぶ台の普及具合も異なり、地方の農村部では昭和 9 年が使用率のピークといわれている。

## 2 共食に何が託されてきたか

では、銘々膳による個別食からちゃぶ台における共食へと食べ方が変わったとき、そこにはどのような意味が託されたのか。まず指摘しておかねばな

らないのは、明治に入り近代化したといっ  
ても、食の空間に託されていた意味がすぐ  
に変化したわけではないということだ。  
銘々膳を使用していた明治初期、家族でと  
る食はなによりもイエ規範を示す教育の場  
であった。図1は明治25年の『尋常小学校  
修身』の教科書に掲載された家族の食事風  
景である。家長の膳は上座にあって、一番大  
きく、子どもたちは年齢順に座り、膳も小  
さい。「食事は、神仏や祖先も参加する日  
常生活におけるささやかな儀礼としての性  
格をもって」(石毛、2005、p159) おり、人  
びとは序列化された空間で食を謹んでいた  
だく。食事中にお喋りを楽しむというこ  
とはなく、図版のタイトルにもあるとお  
り、「謹慎」が食に課された徳目である。



図1「謹慎」(宮田、1959)

銘々膳がちゃぶ台に変わった当初も、食事に託されていたのは教育やしつ  
けの機能であった。とくに戦前は、食事中に楽しく話したというデータは少  
ない(石毛、2005、p210)。こうした食のあり方に対して疑問を呈したのが堺  
利彦であった。明治34年の『家庭の真風味』で彼は次のように訴える。

「一家団欒の景色は最も多く食事の時にある。この点から考えれば、食事は  
必ず同時に同一食卓においてせねばならぬ。食卓と言え、丸くとも四角で  
も大きな一つの台のことで、テーブルと言ってもよい、シッポク台と言っ  
てもよい、とにかく従来のぜんというものを廃したいと我輩は思う。さて、同  
時に同一食卓においてすれば、みな同一の物を食わねばならぬことはもち  
ろんである。世には不心得なる男子があつて自分は毎晩酒さかなの小宴を張  
つて、妻子には別間でコソコソと食事をさせる、というようなことをする。  
これは実に不人情な、不道理な、けしからぬ事である。」(堺、1971、p51)

家族の間に序列をつけず、一つの食卓で仲良く同じものを食べ、「一家団欒」の愛情深い空間を作り出す。堺が基本とするのは、いわゆる近代家族であり、『門』が描き出すのは、まさに近代家族の理想である。主人公の宗助と御米は恋愛結婚で結ばれた夫婦であり、そこに宗助の弟小六が遊びに来る。御米も「遠慮なく」共に食卓につき、男たちの会話に参加する。ちゃぶ台といえば、家族。家族といえば、狭い食卓で楽しく団欒。今も続くちゃぶ台のノスタルジーの原点がそこにある。

### 3 どこで食事をするのか

ここまでは食事の仕方と食事に託された機能について見てきたが、本節では物理的な食事の空間がどのように変遷してきたのかを追いかける。食の空間といっても、階層や地域によって大きく異なるが、いわゆる庶民階層に限って考えた場合、前近代の食の空間は基本的に炊事場と一続きであった。たとえば、農家であれば、家に入った土間部分がそのまま炊事場となっており、農作業の合間に、立ったまま食事をとることもあったというし、土間とつながった玄関の間で食べることもあった。また、庶民の長屋は、外で煮炊きをする場合も多かったが、炊事場からそのまま食べる空間につながっていたことは変わらない。両者とも特徴は、作る空間と食べる空間が隣接していること、そして、その空間は外部への開放性をもっていた点にある。

明治時代になっても、作る場と食べる場がつながっていることに変わりはなく、台所に隣接して設けられた茶の間が食事の場として機能していた。しかし、北村らによれば、こうした形は次第に変化していくという。そのきっかけになったのが、「食堂」という呼称の登場である(北村、2002、pp80-84)。たとえば、平塚らいてうが1927(昭和2)年北多摩郡砧村の成城学園分譲地に建設した自宅を見てみよう(図2、平塚、1983、p267)。家族構成は子ども二人、夫婦、女中の五人暮らしである。廊下を挟んで、食堂と台所は分離しており、台所は女中部屋や浴室といった水回りと隣接している。廊下を挟

むうえ、それぞれの空間は扉で仕切られているため、独立性が高い。出来上がった料理を配膳し、食べるという動線で考えると、以前のように台所と茶の間が隣接している方がよいだろう。だがその一方で、台所が女中部屋や浴室と接続することで、家事全般の

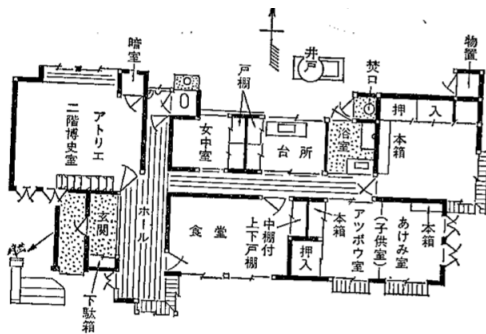


図2 平塚らいてう邸

利便性は向上している。さらに、平塚家の台所は当時の最先端であった同潤会アパートにヒントを得て作られたもので、「ゴミはいちいち戸外のゴミ箱に捨てずとも窓に添って置いた炊事台に備え付けられたゴミ箱の中に捨てさえすれば自然と戸外のゴミ箱に落ちてゆく」ようになっていて、炊事台は「長さ四尺六寸、幅一尺五寸。流し、洗い桶、洗い物の水切り台、米びつ、野菜戸棚、ゴミ箱、醤油、酒、酢等の瓶入、ほかに引出し三個ほど」（平塚、1983、pp269-270）がついた、合理的なものになっている。いわば、台所は効率の良い「作業場」であることが求められ、その一方で、食事の場はそうした作業から切り離され、独立した「団欒の場」としての機能に特化されていると言える。

#### 4 「家事」という大問題

以上の分析から析出される一つの問題は、「食べる」とことと「作る」とこととの分離である。現代の家族の食をめぐる言説は、往々にして、単に一緒に食べるというだけではなく、「食育」という言葉に象徴されるように「手作りの家庭の味」というイメージをまとっている。これに対して、明治から大正にかけて「一家団欒」が語られるとき、それはあくまでも「共に食べる」という

ことであって、食べるものをいかに作るかは、比較的軽視されている。こうした「共食」をめぐる「作ること」と「食べること」の分離がなぜ生じているのか、手がかりは堺利彦の言葉にある。先にあげた『家庭の新風味』で「一家団欒」の大切さを強調したあと、堺は次のように言う。

「今日普通の家の台所ははなはだ大きすぎる。…これでは食事についての主婦の事務が多すぎて、ぜひとも女中が必要になったり、外の事に手が回らぬようになってくる。何とかして今少し台所の事を手軽にする法はあるまいか。…女中を置くよりもその費用でもって水道を台所に引いた方がよほどよい。次に我輩は飯たき配達会社というようなものの早くできることを希望している。新聞配達、牛乳配達のように、早朝に飯を配達する所があると想像したまえ。いかに便利なことであろう。…必ずいつかは飯たき配達が行われる時がくるに違いない」(堺、1971、p52)

ポイントは二つある。一つは家事の負担が大きいため、女中が必要になるということ。もう一つは、ただし女中を使う余裕があるのなら、台所を近代化したり、食事を外部化して合理化を図るべきということである。彼の言葉の背景には、時代特有の事情がある。この頃、近代的家族観の登場や衛生観念の向上で、生活に手をかけることが求められるようになり、家事の負担が増大していた。その負担を担う存在が女中であつた。先の平塚家の図面からもわかるように、当時の中産階級では女中を使うことは一般的なことである。ところが当時は、女工などの仕事が登場したこともあり、女中の働き手が少なくなっていた。女中がいないと家事はまわらない、しかし女中がい無い、という状況だったのである。そこで求められたのが、水道をひいて水汲みを廃するといった家事の負担を軽くすることだった。したがって、明治以降の家事科教育と教科書の展開を研究する表真美が指摘するように、家族が一つの食卓に集って同時に食事をすることは、単に「一家団欒」の証というだけでなく、一度に食事を済ますことで調理や片付けの手間を省くという「家事の合理化」につながるものでもあつた(表、2010、p97)。

さらに食事を「作る」ということに対する価値の問題がある。表によれば、明治10年西村茂樹の「第二学区巡視報告」に基づき「裁縫と治家術」が女子教育に課され、「手芸」「裁縫」の科目化される(表、2001、p42)。高等科の女子には「家事経済」として「衣服、選択、住居、什器、食物割烹、理髪、出納等」が課されるが、「料理」という科目が単独で立つことはない(表、2010、p78-79)。また、明治末頃まで、家庭科教科書に「楽しい家族の食事と団欒」への言及もないという。当時と現代では衣服の事情が違うことを差し引いても、この当時、家事のなかでも裁縫が重視されていたことは間違いないだろう。そうした態度は、らいてうの「丹念に繕われた靴下が夫と子らの枕もとに一足ずつ置かれたとき彼女の頬にはつつまじげな満足の微笑のかけが浮かんだように思われた」(平塚、1983、pp353-354)という言葉にも見て取ることできる。手作りの料理よりも、「繕いもの」に託される「良妻賢母」の証がそこにある。もちろん、らいてうが料理をまったくしないというわけではないし、彼女はエッセーのなかで、自分の子どもから「「△△ちゃんのお母さんはビスケットだのカステラだのお家で焼いていたわ、なぜうちのお母さんはお菓子をこしらえないの、ね、家でも焼いてね、…」(平塚、1983、p26)と言われ、引け目を感じたことを綴っている。しかし、それは「ビスケット」であって、「飯炊き」という日常的な食ではないのである。そして、日常的な食を作る空間は、平塚家では徹底的な合理化がほどこされた場所でもあった。

このように見てくると、近代日本の食の空間は、近代家族の愛情に基づく家族のつながりを強化する場へと変貌すると同時に、家事の合理化が求められる前線でもあったことがわかる。この明らかに異なる志向の間での綱引きがおこなわれていたのが、台所であり、食堂という空間であったといえるだろう。

## 5 戦後の「共食」のあり方と現代の「食」

現在の家の間取りを見たとき、基本的に nLDK という呼び方がなされる。

その原形となったのが、戦後に登場した 51C モデル（1951 年に公営住宅を全国展開するために建設省によって作られた標準設計）である。このモデルは、父・母・子からなる核家族の暮らし方を形作ったものと言われ、その大きな特徴として「寝食分離」があげられる。夫婦・子どものプライベートが確保され、家族の成員が集まる機会は「食べる」ときに限られるようになる。スペースの問題上、「食べる」空間は「作る」空間と一つになり、いわゆるダイニングキッチンが成立した。このモデルを考案した鈴木成文は、ダイニングキッチンに「一般の長屋や農家でも行われていた」形式を見出したと述べているが（鈴木、2004、p23）、前近代の台所空間と戦後のダイニングキッチンには大きな違いがある。前者の台所は外部に開かれ、時にそこに訪れた人と食事を共にすることも可能だったのに対し、後者はあくまでも公団のなかのプライベートな住空間に閉じたものである。この閉じた空間を「一緒に作って一緒に食べる」という近代家族の愛情が覆う。もちろん、その一方で戦前から続く家事の合理化の流れも止められない。二つの異なる方向は、結局、性別役割分業に基づき女性が家事の担い手になるなかで「母の愛」の呼びかけのうちに回収され、アメリカ風のダイニングキッチンでオシャレな西洋料理を作るママという理想が生まれていった。さらに、昭和 50 年代に入ると、ダイニングキッチンにおける「対面式作業台」が普及し始める。それは「台所のインテリア化とともに、台所が団欒の場として重視されてきたことの現れでもある」（北村、2002、p132）。しかし、このように台所を「団欒の場」として強調することは、当時すでに家族での共食が減っていたことの証左でもある。いわば、戦後のダイニングキッチンとは、変容しつつある家族を「団らん」という言葉を規範化することで、つなぎとめるための場として機能してきたと言えるだろう。

「共に作り、食べる空間」をめぐる矛盾は現在三つの方向に向かいつつある。第一に「家事の合理化」を進めるなかで、家事は家族のためではなく、女性たちの自己実現の手段として捉えられるようになったこと。もちろん、それ以前にも家事は「家族に尽くす母」という像を形成するための手段であった。しかし、近年見られるのは、そうした役割ではなく、「私自身」のため



に家事をおこない、美しいキッチンを保つことで「心をきれいにする」という自己啓発的な傾向（牧野、2015、p263）である。第二に、「家庭の団らん」は家族がダイニングキッチンに集えば出来上がるものではなく、何らかの演出が必要になってきたこと。また、同じものを食べずに空間だけを共にする「フードコート」のような形態ができあがってきたこと（藤原、2014）。第三にコレクティブハウスやシェアハウスにおいて、ジェンダーフリー・エイジフリーに人が集うことで家事のイベント化をおこない、それによって家事の合理化と人々のつながりの間に生じる矛盾を超えようとする取り組みが現れてきたこと（小田部、2009）。以上、三つの方向から導き出されるのは、「共食」と家族という連関は崩壊している、というよりも、むしろ、発展的解消を遂げつつある、ということだ。それゆえ、私たちはもうそろそろ、食の空間を家族という呪縛で縛るのはやめるべきなのではないだろうか。

## 参考文献

- 石毛直道『食卓文明論-チャップ台はどこへ消えた?』、中公叢書、2005年  
上野千鶴子編『家族を容れるハコ 家族を超えるハコ』、平凡社、2002年  
小田部育子「コレクティブハウジングの理念と実践」、牟田和恵編『家族を超える社会学-新たな生の基盤を求めて』、新曜社、2009年  
表真美「家事教科書にみる家族の食事と団らんについての教育に関する史的研究：明治20年代までの家政書を中心に」、『家政学原論研究』、35巻、2001年  
表真美『食卓と家族—家族団らの歴史の変遷』、世界思想社、2010年  
北村かほる・辻野増枝『台所空間学-女性たちが手にしてきた台所とそのゆくえ』、彰国社、2002年  
堺利彦『家庭の新風味』、『堺利彦全集』、法律文化社、1971年、  
鈴木成文「『51C』の成立とその後の展開」、鈴木成文・上野千鶴子・山本理顕編『『51C』家族を容れるハコの戦後と現在』、平凡社、2004年  
夏目漱石『門』、岩波文庫、1938年  
平塚らいてう『平塚らいてう著作集 4』、大月書店、1983年  
藤原辰史「食の空間論—フードコートで考える」、藤原辰史『食べること考えること』、共和国、2014年  
牧野智和『日常に侵入する自己啓発-生き方・手帳術・片づけ』、勁草書房、2015年  
宮田丈夫編『道徳教育資料集成第一巻』、第一法規出版、1959年  
米澤泉『「くらし」の時代-ファッションからライフスタイルへ』、勁草書房、2018年