

6 食卓の崩壊という幻想

大山泰宏

はじめに

日本の食卓が崩壊しているということです。そしてそれは、教育的にも重大な危機ということです。お手軽なインスタント食品やコンビニ食品が広まり、家庭の主婦は家で食事を作ることが減って、できあいのものが食卓に並ぶ。栄養価やバランスは考えられず、子どもたちは、好きなものを好きなときに食べる。家庭の味など望むべくもなく、日本の伝統的な食が失われていく。家族団欒の時間は減り、孤食化が進む。子どもたちがどんな食べ方をしようとしつけるものは誰もいない。共に食事をするものがなくなって、心の通い合いと大切な教育の場が失われている。栄養バランスの悪い子どもは、ビタミンやミネラルの不足から、イライラして切れやすくなり、やる気も起きない・・・。

こうした言説は私たちに馴染みの深いものです。テレビでは時折、いかに家庭の食卓がお粗末なものか、いかに食に関する意識が薄いのかを見せしめるような番組が放送されます。鍋のまま出して食器に盛らない、品数が少ない、家族みんなが揃わないなどなど、誰もがそういえばうちの家にも当てはまると思うようなことが取り沙汰されます。飽食の時代のはずなのに、いかに偏った貧しい食事であるか、家族の食卓から集めたデータをもとにして、食の崩壊をこれでもかと訴える本が話題を呼びました。2007年には「食育基本法」が法律として制定され、食を通して心身の成長を育み将来の日本を保証すべく、政府もこの「問題」に取り組んでいます。

しかし、日本の食卓は本当に、崩壊しているのでしょうか。本論は、この疑問のもとから書き始めたものです。正直のところ私には、家庭の食卓が崩壊しているのかどうか、その事実に関しては、定量的な調査をおこなったことがないので、正確には分かりません。しかし、食卓崩壊論の根拠として主張される言説の信憑性に関して、少し批判的に議論してみたいと、いつも思っていました。果たして、食卓が崩壊したと積極的に主張できるのか、本当に「むかし」の日本の食卓は理想的なものだったのか、あるいは世界にみて、日本の食卓は崩壊しているのかどうかを、立ち止まって論じてみたいと思うのです。また、次のようなことにも目を向けてみたいと思います。食卓の崩壊という言説に何が期待として持ち込まれ、何がそれを有意味にしているのかということです。すなわち、なぜ食卓崩壊論が人々の注目を集め、この言説の流行を背後で支えているものは何であるのかを分析してみたいのです。

教育や子育て・子育てに関する言説は、いつの時代でも危機意識に満ちているものです。

このままでは、若者と国家の将来を憂えるという言説は常套句でさえあります。しかし、そこで「危機」や「問題」として定義されることが、決して妥当でない例も、振り返ってみれば多くあります。今、子育て・子育ちや教育が危機に瀕するほど日本の食卓が崩壊しているかどうかは正確には分からないにしても、それを前提として信じて性急に対策を講じる前に、少し俯瞰的に眺めてみる必要があるのではないのでしょうか。

このことは、単に観念的・理論的な興味から出ているものではありません。あくまでも、現場（フィールド）の思考と深く関連したものです。現場において教育実践を展開していくにしても、私たちは、現場の問題の定義に関して、まったくのナイーブになることはできません。現場に入っていくと、現場から問題や課題を見いだしていくにしても、それが意識されるものであれ暗黙のものであれ、何らかの前提から自由になることはできないのです。私たちがある時代に生きて、さまざまな言説に取り囲まれて生きている限り、私たちはそれとは知らず、いくつかの言説に則っています。そのことは時に、現場の中で私たちの目を曇らせたり、不適切な介入に駆り立ててしまうこともあります。現場の中で、いったい何が本当の問題であり課題であるのかを適切に見極めるためには、私たちの現場を見るまなざしについて、自覚的である必要があります。そうした意味で、「食卓の崩壊」という問題は、現場の思考と深く関わるのです。

1 食の崩壊という論陣

（1）食の崩壊論

「食卓の崩壊」を、もっともショッキングに示したのは、岩村暢子氏の一連の著作でしょう。岩村[2003]では、主婦たちに1週間ぶんの食事(朝食と夕食)を写真に撮ってもらい、そこに付された本人たちのコメントとともに、分析がされています。できあいのお惣菜ばかりが並ぶ食卓、面倒くさいから食器はできるだけ使わない食卓、大皿にごちゃまぜの一品が盛りつけられた食卓、パンと牛乳だけの食卓などなどの、「食卓の崩壊」を裏付ける「証拠写真」が並べられています。また、岩村[2007]では、クリスマスとお正月という「二大イベント」で、仲のよい家族という幻想にひたりながらも、実は生活の底が抜けてしまっている現代家族の様子を、やはり出来合いのものが並ぶクリスマスの料理や、あるいは時にはまったく貧相なお正月料理を提示しつつ、「食の崩壊」が一年の中でも集約して現れるとされる場面を分析しています。

ちなみに書籍販売のインターネットサイトをみてみると、これらの本の評価は高く、「日本の食卓の崩壊がここまで進んでいるとは背筋が寒くなった」とか「自分の食卓もこのようになってしまっていたので反省しました」という趣旨の言葉が、コメントとして並んでいます。すなわち、他人事とするにせよ自分のこととするにせよ、報告されている食

卓は著者の意図どおり危機的に捉えられているのです。

しかしながら、この調査に関しては、データ分析に客観性が欠けていることは、容易に指摘できます。岩村氏自身は、定量調査としての分析に支えられつつも、敢えて数値は示さず定性調査を徹底したと述べていますが、挙げられている写真のような食卓が、全体の調査データのうちの、いったいどの程度の割合を占めるのか等に関しては、読者は客観的な判断のしようがありません。センセーショナルな極端な例を、あたかも全体の代表例であるかのように位置づけているのではないかとさえ、いぶかしく思わざるをえないのです。また、挙げられている事例の解釈や意味づけの仕方にも、公平性が欠けるのではないかと、どうしても言いたくなってしまう。というのも、何もそこまで否定的に解釈しなくてもよいのではないかと思える事例も多いのです。たとえば、自分流に料理をアレンジすることが、「主婦」の自分勝手なエゴの反映であるかのように断罪されているのは、いかななものでしょうか。岩村氏の主張は、甘やかされて育って家事を手伝うこともほとんどなかった、アラフォー世代の主婦たち（すなわち 1970 年代に子ども時代を送った世代）が、自分の快樂と私利私欲の追求のため、家庭に意識を向けることなく、食に対して怠慢になっているとの論が主調になっていますが、そうした結論ありきからの分析である感は否めません。

岩村氏の著作の他に、食卓の崩壊を唱えているのが足立己幸氏の著作です[足立 2000]。ここでは、小学生から中学生を対象として、朝食や夕食を誰と食べたか、家族揃って食事をするのは週に何回か等の質問項目に回答してもらうと同時に、食べたメニューの記録、食卓の絵、それに対するコメントを書いてもらう調査が報告されています。同様の調査は、1982 年にも実施されており、アメリカや韓国と比べて子どもが家族との食事を楽しまず、また、子どもが一人で食べる「孤食」が存在していることを明らかにし、大きなインパクトを与えました[足立 1982]。そして 1999 年に再調査がおこなわれ、よりいっそう「食卓の崩壊」が進んでいることが主張されています。足立氏の調査でもやはり、子どもの描く食卓の絵には、出来合いのものが並ぶ食卓、品数の極端に少ない食卓、菓子パンや清涼飲料などのメニューがあることが示されています。そして、朝食においてとりわけ「孤食」化が進んでいるというのです。

たしかに、足立氏らが示したデータでは、朝食を一人で食べた子どもは 1982 年では 17.8%、1999 年では 26.4%と増加しています。また、家族全員での朝食は 22.4%であったものが 12.6%に減少しています。これが、食卓の崩壊の根拠のひとつとされています。しかし、夕食に関しては、一人で食べた子どもは 1982 年では 9.1%、1999 年では 7.3%と減少(もしくは横ばい)しており、また、「全員でないにしても大人といっしょに食べた子どもは」、両調査年度で 80%程度と変化はないのですが、こうした数字は取り上げられて論じられません。他にも、次のような例があります。99 年調査では、朝食の前に「おなかがぺこぺこにすいていた」子どもが 13%にとどまり、12%の子どもは「すいていなかった」

と回答していることから、成長期の子どもでありながらおなかを空かしていないことを憂えているのですが、巻末の計量的データをみると、82 年調査では、「ぺこぺこにすいていた」子どもは 8.9%にすぎず、「すいていなかった」とする子どもは 22.1%もいます。つまり、99 年のほうが 82 年より、朝食時にお腹がすいていると回答している子どもは、増えているのです。しかし、このことには触れられず、本文の論調は一貫して、時代が進むにつれ食卓の崩壊が進んでいるということが述べられます。また、載せられている子どもの絵も、ことさらに大人不在の食事、一人の食事、偏りのある食事の場面ばかりのものが選ばれており、調査全体のデータからの代表性に乏しいものであると考えざるをえません。

（２）食の崩壊論の前提への疑い

こうした「食卓の崩壊論」の言説が、必ずしもデータを公平に分析して結論づけているわけではなく、むしろ食卓の崩壊という結論が先にあって、それに都合のよいデータと解釈を並べていることを示す根拠は、他にも多く挙げることはできますが、それを論じるのはこのあたりでやめておきたいと思います。むしろ、これから論じたいのは、「食卓の崩壊」が含意している前提そのものについて、検討を加えることです。こうした言説が生まれ、そして人々に受け入れられる、その欲望の構造について考察してみたいのです。食卓の崩壊論には、いくつかの共通したロジックがあります。まず、家庭のメニューが貧困化してきているという主張です。かつてのように、「主婦」が手をかけて作った食事ではなく、単品で手のかからないものが選ばれることを憂える主張です。ふたつめは、冷凍食品やコンビニ、スーパーのお惣菜、ファミリーレストランなどの普及で、家庭の味が失われていくことを憂えるものです。3つめは、食卓での家族の団欒が減ってきており、それは子どもの教育上よくない影響を与えるというものです。たしかに、これら 3つの主張を支える価値観に関しては、もっともなことだと言うほかはありません。家庭の食卓のメニューが豊富であるのは、栄養学的にも感覚的にも良いことであるのは確かです。また、できあいのものばかりを食べたり、外食ばかりするよりも、家庭で作るほうが、栄養学的にも食の安全面でも、メリットはあります。また、食卓で家族が会話を交わすほうが、何より食事は楽しいことも多いかと思います。実際、足立[2000]でも、8割以上の子どもが、家族の揃った食事を楽しいとして、それを求めていること示されています。

しかしながらこれら 3つの主張が、過去にはそれがあったのに近年になって崩壊してきているというロジックとなると、とたんに怪しくなります。「昔に比べて、今の食卓は云々」という場合、まず、いつ頃の「昔」が想定され比較されているのかがあいまいです。素朴に「昔」として語られる場合、その「昔」は個人的な体験や印象に留まり、一般性がないことはしばしばおこります。食卓が崩壊しているかどうかを厳密に検討するならば、比較される「昔」が、いつ頃のこととして語られているのかを、明らかにしておく必要があるでしょう。「昔」が個人的な印象や体験をもとに語られる場合、そこには、2つのバイアス

がかかりやすくなります。ひとつには、単純に「昔」といった場、だいたい自分が人格形成期にあった時期のことに言及して語られるということです。たとえば、現在 40 代半ばとなった筆者にとって、自分が小学生であった 1970 年代は「昔」ですが、すでに大学生となっていた 80 年代のバブルの時期は「昔」というより「今」につながる時間感覚になります。これに対して、現在 30 代の世代にとっては、80 年代のバブル期は「昔」のことで、20 代の世代にとってはバブル期は、歴史的な過去にすぎなくなります。このように、「昔」と素朴にいった場合、どの時代を指し示すのかは、相当に恣意的なものとなります。これに加え、「昔」を語るときのもうひとつのバイアスは、「昔」はしばしば実際そうであったよりも美化して語られやすいということです。いや、それ以上に、「今」を否定的に評価することから翻って、実際にはそのようなことは一度もなかった場合であっても、昔が理想化して語られることはよくあります。たとえば、「昔に比べて今はモラルが低下してゴミのポイ捨てが横行している」などという言説を目にすることがありますが、これはまったくの間違いです。捨てられたバナナの皮を踏んで滑って転ぶという昔のギャグがあったように、昭和 40 年代にはゴミのポイ捨ては、今よりはるかに多かったのです。線路や道路の側溝には、ゴミやタバコの吸殻、王冠などがたくさん落ちていました。現在のほうが、よほどきれいです。この例からもわかるように、私たちは、昔をその事実に対して、「失われた過去」として美化されたイメージを作り上げ、郷愁を感じるということが多いのです。現代の「食の崩壊」を叫ぶとき、同じようなバイアスがかかっていないでしょうか。手作り料理ばかりが品数多く並び、家族みんなで揃って食事をしていた時代は、本当にあったのだろうかということも、検証してみる必要があるでしょう。

同様のことは、時間軸だけでなく空間軸に対しても言えます。すなわち、日本の食卓の崩壊を主張するとき、諸外国の食卓と比べてみるとどうだろうかということです。私たちにとって、外国の日常の家庭料理を知る機会は、案外と少ないものです。旅行者として訪れれば、レストラン等で、現地の人々の日常料理よりもずっと豪華な食事を食べます。家に招待されれば、そこでもやはり、日常よりも豪華な食事でもてなしてもらいます。日本のテレビ番組で、外国の家庭料理や伝統料理として紹介されているのは、日常的な食事というより、むしろ特別な料理です。ちょうど、私たちが日本の伝統料理を食べるのは、むしろ特別なハレの日であるように。従って、こうした諸外国の食事に関する印象と比較して日本の食の崩壊について論じるのも、また誤りをおかしていることになります。そこで本論では、諸外国の日常の食卓に関するデータとの比較もおこないたいと思います。

さらに、もうひとつ論じてみたい根本的な問題があります。それは、食ということと教育とが重ねて論じられることには、いったいどのようなパラダイムが作用しているのか、ということです。食は人間にとって、単なる栄養摂取よりも大きな意味を持つことは明らかです。例えば母親が乳児に授乳するときも、そこには単なる栄養摂取を越えた相互交流があることが、乳児観察から知られています。また、食に関してはどんな文化においても、

必ずタブーやマナーが存在し、また、調理法や作法があることから、そこには他の動物とは異なる人間固有の営みと意味世界があることがみてとれます。また、栄養摂取はないのにおしゃぶりなどを吸うことに快楽を求める乳児、そして死に至るのに食べ物を拒み続ける摂食障害の事例を考えても、食は単なる栄養補給ということ以上の意味をもっています。食には、すなわち、人間のさまざまな思いが入りこむのです。食卓の崩壊が論じられるとき、いったい食ということにどんな思いや願いが込められているのかも、論じてみたいと思います。

2 食卓での家族の団欒は本当に存在していたのか

(1) 『サザエさん』の虚構

食卓を家族全員揃って仲良く囲み談笑し。バランスのとれた品数の多い食事がチャブ台の上は並んでいる。そんなイメージを、もっとも強く私たちに訴えかけているのは、アニメの『サザエさん』でしょう。そこには、ある種の理想的な食卓が展開されていて、私たちに「食卓はかくあるべし」という観念を植えつけるのに、一役買っているといっても過言ではないでしょう。

しかしながら、そこで描かれている家族のイメージは、現実の私たちの生活からすると、いささかいびつです。中井久夫[中井 1987]が看破したように、磯野家の家族の年齢をみると、ライフサイクル上の危機が巧妙に避けられていることがわかります。波平は退職前であり、フネもまだ自分の老いや死ということに向かい合うには時間があります。カツオとワネメは、いずれも思春期の難しい年頃になる前です。タラオはおそらくは3歳の第一次反抗期を過ぎた頃で、物分かりがよく聞き分けがよい子どもです。タラオがまだ幼くて手がかかるため、サザエは専業主婦としてのあり方に疑問はもたず、主婦業を楽しんでいるようです。しかも、そこには嫁姑の葛藤ありません。しかし、想像してみるに、5年後にはこの家族は、一挙に問題が噴出することでしょう。波平は退職し濡れ落ち葉となり、フネも老後の不安を抱え、カツオとワカメは思春期まっただ中の難しい年頃です。タラオにあまり手がかからなくなったサザエは、自分自身の社会進出を試みるかもしれません。中間管理職となって、忙しさに拍車のかかったマスオは、いつも帰りが遅く疲れ切っているかもしれません。磯野家にはケンカが絶えなくなり、食卓では言い争いがおき、子どもたちは食卓に近づきたがらなくなるかもしれません。

アニメの『サザエさん』の和やかな家族の食卓は、そうしたこの家族にも起きて当然の家族の危機を、すべて排除した上に成り立っているのです。これに加えて、『サザエさん』では、生(性)老病死がいつさい描かれません。誰かが病で亡くなったとか、介護が必要になったとかいった、私たちの日常の中できわめてリアリティのあるテーマは出てきません。

家族のライフサイクル上の危機と日常の苦しみを排除して描かれる食卓は、きわめて理想的であり、実はどこにもありえないものです。しかし、ここに一種の郷愁を感じて、日本にかつてあったはずで今は失われてしまった家族の姿があると、誤った意味づけがなされてしまいがちです。

確か、サザエさん一家のモデルとなっている昭和 30 年代から 40 年代にかけての、東京の中産階級あるいはサラリーマン家庭には、それに類するような食卓風景はあったようです。家族揃ってチャブ台を囲み、会話をしみながら、多くの品目を食べるような食卓の風景です。しかし、それはごく特定の時代の特定の場所で見られていた風景で、日本の代表的な例ではありませんでした。そのことを次に考察してみましょう。

（２）食卓の移り変わり

食卓での会話というものは、日本の昔からの伝統ではなく、戦後になって広まった習慣ですが、このことに関してはすでに多くの研究があります。食の文化誌に詳しい小泉和子は、会話をしながらの食事は、食卓につく者たちの平等が前提となっており、身分の差が生じる場所では、そもそもありえないということを指摘しています[小泉 2000]。たとえば江戸時代であれば、二人以上の人間が集まれば必ず身分の差が生じていたので、そもそも食卓での会話は成立しなかったということです。江戸時代の食卓では、武士階級であろうと農民であろうと、銘々膳を使用していました。銘々膳は、今でも料亭や旅館などで使われている、一人一人用の小さな膳のことです。それが箱型となっているものが多く使われていて(これを「はこ膳」といいます)、家族一人ひとりの食器(飯碗、汁碗、箸など)が収納される形となっていました。

国立民族学博物館の聞き取り調査の研究[石毛・井上 1991]によると、食卓の主役が、銘々膳からチャブ台へと変化したのは大正時代の末頃であるといえます。その後、戦後にはテーブルが広がりはじめ、昭和 40 年代後半には主流となります。ここで重要なのは、銘々膳、チャブ台、テーブルという食卓の形式ごとに、食事での会話に対する意識が異なってくるということです。たとえば、銘々膳が主流であったときは、基本的には食事での会話は禁じられていました。石毛らの調査[石毛・井上 1991]では、83.3%が「会話は厳禁」であったといえます。チャブ台を使用していた家庭では、会話が許されていた家庭（「話してもよい」「静かにならよい」「口に物を入れていなければよい」を含む）は、合計 63.2%であり、会話が厳禁だったのは 32.4%です。これに対して、テーブルでは、「話してもよい」とされていたのは 62.5%であり、会話は厳禁というケースは 5%にすぎません。

この結果は、時代が進んでいくほど食卓での会話が許されていく様子とも見ることができますが、チャブ台、テーブルという食卓の様式が、そこでの家族のコミュニケーションのスタイルとともに移入されていったと解釈することもできるでしょう。

表真美の研究[表 2010]によれば、食卓での会話を推奨する言説が日本で見られ始めたの

は、明治期の中頃であるといえます。西洋の家族と日本の家族を比較して、日本でも食卓での会話を禁止しないで、家族で楽しむ場所にすべきであるという主張が、婦人雑誌や総合雑誌に見られるといえます。これは逆にいえばこの頃は、食卓での団欒が実際にはあまり存在せず、ひとつの主張としてのみ存在していた時期であるといえます。表はさらに、明治から大正にかけての修身の教科書の食卓に関する記述を辿り、団欒の言説の展開をみています。それによると、明治38年(1905)年あたりで大きな変化があるといえます。それ以前の修身の教科書の食卓の挿絵では、厳格そうな父親のもと、子どもたちがうつむき加減で食事をしており、下座には使用人が控え給仕を待っています。それに対して、明治38年以降の教科書の挿絵では、何かをしゃべっているらしい子どもに家族全員が耳を傾けている様子が描かれています。また使用人ではなく、母親が給仕をしています。このように明治30年代の後半から、家族の団欒や和合が強調されはじめたのは、日露戦争に関連した国家政策のためだと指摘されています。すなわち、家族を国家の基本単位とし、磐石な国家の基盤を築くために、結束力が強調されたということです。明治時代は、離婚率が現代の約1.5倍であり、妾も多く、父親が外食をすることも多かったといえます。このように、明治の家制度下での家族の実態は良好であったとはいえ、したがって家族の絆を強調し、天皇制国家の土台とする道具として食卓に目を向けたということです。その後、ファシズム色が強まり、第二次世界大戦中においても、食卓での団欒は、強調され続けます。食卓は、一種の思想教育の場として、そして困難な戦局の中での団結力を強調するものとして、さらには、物資不足の貧しい食事を少しでも華やかなものにするものとして位置づけられていたのです。

表が指摘するような、天皇制国家の礎として団欒する家族イメージが用いられたことに加え、大正時代には、家族成員が平等に団欒する様子が、アメリカの家庭を模倣しようとしていた中産階級ではひとつの理想とされたことなども、理由としてあるでしょう。ここでもう一度確認しておきたいのは、そうした和やかな団欒の食卓が、実際の当時の日本では標準的なものであったわけではない、ということです。先に引用した石毛・井上の調査では、食卓での家族の会話が広まってきたのは、ダイニングテーブルの普及以降のこととということであったのです。

3 伝統的な食事の内容という虚構

(1) 山間部を中心とした食の貧困さ

現代の食の崩壊論のもうひとつの根拠となっている、少ない品目、栄養の偏った食事という点はどうでしょうか。『サザエさん』に描かれているような、昭和30年から40年にかけての高度成長期時代、東京のサラリーマン家庭では、確かに一汁三菜のバランスのとれ

た食事メニューが多くあったようです。しかし、これも当時の日本の食事の標準的なものであったかという点、決してそうではないようです。特に昭和 30 年代では、地方によって食の豊かさには、相当の格差がありました。東京などの首都圏や大都市では流通経路が発達し、さまざまな食材や調味料が手に入るようになっていました。デパートでは、肉、魚、野菜、砂糖、油などが豊富に売られていました。しかし、山間部の農村では、米、芋、根菜を中心とした食事であり、油を使うこともなく、魚の干物も普段は食卓に上らず、肉を食べることは滅多にないという地域も多くありました。したがって、栄養不足や成長不良の子どもも多く、社会的な問題となっていました。東北地方では、塩分や糖類の摂取が多く、タンパク質の摂取が少ないことから、脳血管障害疾患の比率が高く、その食生活改善も重要な課題でした。こうした、山間部や農村を中心とした食生活の改善は、当時の保健・福祉政策上の大きな課題であり、保健所の活動や「農村文化運動」という全国的に組織化された運動によって改善が進められました。NHK のテレビ番組「明るい農村」も、農村の生活改善をめざしたものでした。

昭和 40 年代には、農作業の機械化が一挙に進みましたが、それ以前の農作業は大変な重労働でした。また、現金収入を少しでも得るための「夜なべ」の作業もあり、団欒など文字通り皆無でした。そのような状況の中では、メニューの豊富さは望むべくもありません。毎日の食卓を異なる食事が飾るというより、大量に作り置きしたものを数回に分けて食べるという形態でした。また、食事はゆっくりと楽しんで食べるものではありません。また、農村部ばかりでなく都市部においても、いわゆる一日三食にありつけない「欠食児童」も、まだまだ多く存在していたことも忘れてはなりません。昭和 30 年代は、決して団欒のある豊かな食卓は、標準的なものではありませんでした。この頃に、岩村氏や足立氏がおこなったような調査をしたならば、現代よりもはるかに食生活が「崩壊」していた結果が出たことでしょう。

（２）都市部での食

食材の不足ということからいえば、第二次大戦(太平洋戦争)中と戦後の都市部も同じ状況でした。いかに食べ物に困っていたかは、改めてここで記す必要もないことでしょう。民需を犠牲にし軍需への投資を最優先していた戦時体制中、そして戦後も併せると、国内の物資不足は 10 年以上続いており、この間は豊富なメニューなど望むべくもありませんでした。食事の品数を増やし、味付けなどを工夫することができるようになったのは、昭和 30 年を過ぎる頃から食の供給が安定し、調味料などが豊富に並び手に入りだしてからです。社員食堂の豊富なメニュー、デパートの食堂の洋風メニューなども、家庭のメニューに影響を与えてきました。

NHK の長寿テレビ番組「きょうの料理」は、1952(昭和 27)年にスタートしました。当時は、ガスの普及率はまだ 10%程度でしたし、テレビはまだほとんど普及していませんで

した。その後、ガスや水道が普及していくのですが、こうした新しいインフラを使用した調理の方法は、同時に進行していくテレビの普及を通じて、各家庭に入っていくと言えます。また、この時期の新聞や雑誌をみますと、今では「家庭の味」とされるような、料理のレシピも多く掲載されています。すなわち、各家庭のレシピというものは、昔から受け継いできた伝統的なおふくろの味ばかりではなく、見よう見まねでメディアを通して伝えられるレシピに従っていく中で、自分流にアレンジしたり、得意料理としたものであったものが相当に含まれます。たとえば出汁のとり方など、各家庭にずっと受け継がれてきたものではありません。手の込んだ繊細な「伝統的」とされる調理法は、家庭の中にあつたものではなく、料亭などの料理で培われ、それがメディアを通じて家庭に入ってきたものです。「今の主婦は出汁のとり方も知らない」と、まるで伝統の喪失であるかのように責めるのは、まったくのお門違いです。

余談になりますが、日本の家庭で受け継がれてきた伝統的料理として勘違いされているものは、他にもあります。その代表的なものが、おせち料理です。おせち料理は、新玉の年に神に捧げ共に食す供物という儀礼的な意味の他、正月のあいだに日持ちする保存食という意味合いがありました。江戸の文化では、一つ一つの品目に縁起的な意味合いがもたされたりもしました。しかし、やはり高度成長期までは、家庭で作られるおせち料理は、ごく少数の品目に限られていたようです。おせち料理が、現在のように料亭の日本料理風となったのは、昭和 42 年に三越デパートで永田町瓢亭が重箱に入ったおせちの予約販売を始めた以降のことです。重箱の段重ねに、さまざまな品目が並ぶ豪華なイメージは、デパートの通信販売が起源であり、決して家庭の伝統ではありません。また、おせちのメニューが豊富になっていくのも、すべてを家庭で手作りするわけではなく、蒲鉾や出汁巻き、煮豆などの、既製品の使用が広まっていったからのようです。歳末にデパートに主婦が殺到し既製品を買っているという新聞記事が、すでに昭和 30 年代後半には見られます[朝日新聞、昭和 37 年 12 月 29 日 東京版 朝刊]。

ここに、日本の食に関して付け加えておかねばならないことが 2 点あります。そのひとつは、冷蔵技術が十分でなかった時代、日本の食の流通とりわけ山間部への動物性タンパク源の流通を支えてきたものは、食品添加物であったということです。今では人体への影響が懸念され毛嫌いされる保存料などの食品添加物ですが、これが日本の食の栄養とバリエーションを可能にしたものなのです。諸外国、とりわけヨーロッパと比較して、日本の日常的食材に多くの添加物が使われていることには驚かされますが、これは、戦後日本の高度成長期を支えた仕組みの残存と言えましょう。ふたつめは、現在の豊富な日本の食卓は、その多くが輸入品に頼っているということです。生産額ベースの自給率では 2011 年現在 70%に近いのですが、カロリーベースの食料自給率は 40%に満たないことは良く知られておりです。すなわち、菜物や果物などのカロリーの低いものの自給率は高いのですが、タンパク源や油、穀物類といった基本的な栄養源となるもの、すなわち、戦後の食

生活改善において増加が推奨されたものの多くは、外国からの輸入に頼っているという構造があります。

4 諸外国の家庭の食

(1) 日本の食卓の国際的な位置づけ

これまで、日本の「食の崩壊」論の根拠となっている、家族団欒の衰退、食の内容の貧困化という主張に対して、日本の食の社会史的展開を辿ることで批判的に論じてきました。次には、諸外国の食と比較して、日本の食卓について相対的に見てみましょう。もちろん諸外国といっても数多く存在し、また同じ国であっても地域や民族によって異なってくるので、包括的に論じることは困難です。本論では、諸外国の実情を整理して語ることが目的ではなく、日本の食卓に関する言説を相対化することが目的ですので、いくつかの事例に限って論じることとします。ここで参照したデータは、筆者自身の体験のほか、それぞれの国で暮らしている日本人のインターネット上のブログなどです。

明治時代に西欧人の食卓に触れた者たちが観察していたように、ヨーロッパ諸国では、家族揃って食卓を囲むという習慣が強く存在しているのは確かです。とりわけ、プロテスタントの国においては、家族は人間の共同体の基本単位として重視され、毎日の食卓は精神的な支柱であり重要な教育の場であるという考えがあります。基本的に夕食は家庭で料理されます。ゆっくりと時間をかけて食事をすることもあります。正餐は昼食であることが多く、日常の夕食はむしろ簡単なメニューであることが多いようです。たとえば、各家庭の子育て問題を解決するために、心理学の専門家が各家庭に入って観察し、解決のための介入をしていく「Super Nanny」というテレビ番組が、アメリカ、フランス、ドイツなどで人気ですが、そこでは各家庭の日常的な夕食の様子が映し出されます。いずれも、ごく少数の品数で簡単なものであり、栄養的に偏りがあるのではないかと心配になるものが多くあります。たとえばあるフランス南部の家庭の夕食は、焼いたカマンベールチーズ、蒸したじゃがいも、茹でた冷凍三度豆、というものでした。それをコーラとともに食すのです。実際、日本に訪れた多くの外国人が驚くのは、日本の料理の品数の多さです。各家庭の料理も、世界的な標準からすれば、相当に豊かなものであることは客観的な事実です。

家族全員が朝食や夕食に揃うことが少ないのは、確かに日本の事実です。しかしこれは社会的なワークスタイルの構造に負うところが多いことは、言うまでもありません。たとえば日本でも、家族揃っての団欒の夕食が定着した昭和30年代後半は、食事の時間はだいたい6時から7時半でした。要するにこの時間に、家庭の全員が揃うようなワークスタイルでなければ、家族揃っての食事は構造的に不可能です。現在はその時代から比べると、働き手の帰宅は遅くなり、子どもたちも夕方は塾に通っています。家族揃っての食事が可

能になるには、こうしたワークスタイル、ライフスタイルを変えることが必要であり、それなしで家族揃っての食卓の重要性ばかりを訴えるのは、無理なことでしょう。

（２）東アジア圏の食卓文化

家族の食卓を考えるために、もうひとつ大切なことがあります。日本では、家事労働を女性が担う比率が高く、どの年齢層の夫婦でも80%以上は女性のみが家事労働を担っています。したがって、こうした事実への考慮なしに、家族揃っての食事を手作りのものでおこなうべきだと主張すると、それは、女性を家庭に閉じ込めておくべきだという主張を含んでしまうことにも、気をつけなければなりません。

ここで、近年社会的発展がめざましい東アジア諸国をみてみますと、外食文化の発達が目立つということがわかります。たとえば、女性の社会進出が進んでいる台湾（全就業者の4割以上が女性です）では、都市部では、仕事の帰りに屋台で買ったものを家で開けて食べることが、毎日の食生活として一般的です。それを家族で囲んで夕食とする（いわゆる中食）のです。台湾では、豊富な「家庭料理」を提供する屋台が並び、家で作るよりも廉価で食材の残存もなく、システム的には合理的です。アパートには台所がない物件も多く、不動産価値のポイントのひとつは、屋台街に近いことだといわれています。共働き家庭が多いので、男性の家事分担も当たり前となっています。屋台は戦後に発展してきたといいますが、女性の社会進出が進んだゆえにこうした屋台が近年特に発達し、また、それがあつたからこそ雇用のジェンダーバランスが実現しています。

タイでも同様に、外食が盛んです。外で買ったものを家で食べるばかりでなく、夕食を子ども連れで外食とする機会も多いようです。たとえば、タイでは屋台街で子どもたちが夜に走り回っているのは、ごく当たりまえの日常的な光景です。ここで着目しておきたいのは、子どものしつけを家族に閉じ込めず、多くの大人がおこなっているという点です。その場に居合わせる他の家族、大人たち、お店の人たちが、子どもたちに声をかけ、悪い行動に関しては叱ったりたしなめたりするようです。また、子どもは外食に連れていっても、うるさいのが当たり前という共通認識があり、それが外食の敷居を低くしています。

他にもアジア諸国で外食がもはや「家庭の食」となっているのは、シンガポール、マレーシア、ベトナムなど、多くの国々があります。現在、日本でも夕食に外食に出かけたり、「中食」をおこなったりする家庭は多くなっています。ファミリーレストランや回転寿司などの、大手外食産業のチェーン店では、とりわけ日曜日となると長い行列ができています。また、コンビニエンスストアのお弁当やファーストフードを家庭で夕食に食べる家庭もあります。こうした現象は、東アジアの他の諸国と同じ社会的需要からきているものですが、特にコンビニエンスストアのお弁当やファーストフードの夕食が、「食の崩壊」と位置づけられてしまうのは、それをおこなう個人の問題というより、社会的な構造の間

題です。

(3) 家族揃っての食事に託される儀礼性

さて私たちは、もうひとつのテーマに関しても考察しなければなりません。それは、家族で囲んだ食卓は、教育の場であり家族の絆をもたらすために不可欠なものであるのかどうかということです。

ここで見てみたいのは、インドネシアのバリ島の事例です。地域共同体や家族のつながりが強いバリ島ですが、そもそも家族で食事をする習慣は存在しません。バリ島では、朝のうちに主婦が一日の食事を全部作って、台所に置いておきます。家族は、それぞれが好きな時間に、それを取り分けて、台所の床で食べます。食事をするということは、バリ島では「穢(ケ)」の行為として位置づけられており、同じくケの場所である台所でなされるものです。家族が揃ってハレの行いではありません。ハレは、むしろ祭礼や伝統的芸能にこそ存在し、またそこそこが、上の世代から子どもたちへ文化が伝承されていく教育の場です。この事例からも分かりますように、家族揃っての食事が、家族の絆や教育に不可欠であるというのは、決して必然的であるとは言えないようです。食卓という場に、教育の場であるとか家族の絆をもたらす場であるという意味が、ある文化的・社会的状況の中で付与されていると考える事ができるでしょう。

本論のはじめのほうで論じたように、食というものは人間にとって単なる栄養摂取以上の意味をもっているのは確かです。従ってそこには、タブーやマナーや儀礼性というものが付与されます。すなわち共同体ものもつ、ある象徴的な意味体系の中に位置づけられるのです。バリ島の例では、食事は「ケ」の事柄として象徴体系の中に意味づけられているのです。それでは、日本の現代の食卓はどうでしょうか。儀礼性ということから考察するために、食事の前後の挨拶である「いただきます」と「ごちそうさま」に着目してみましょう。これらの挨拶が定着するのは、昭和に入ってからのようなようです。もともとは、学校教育の中で、全員が揃って「いただきます」をして有り難く頂くという、天皇中心の軍国主義教育に関連して始まったもののようです。それがその後、家庭にも習慣として浸透していきました。また、しばしば理想とされていたクリスチャン家族の食前の祈りからの影響もあると考えられます。食事の前後の挨拶は、戦後では食卓における家族の絆や結束をもたらすための大切なマナーと位置づけられています。家族揃っての食事が強調されるようになった背景には、すでに述べたように、家族を国家の基本単位とする臣民教育の影響がありました。ここでもうひとつ着目したいのは、食事の儀礼性が失われ、象徴的な意味づけが失われていくに従って、家族の結束ということが代わって、新たな儀礼性として象徴的に強調されるようになっていったということです。

明治時代の銘々膳の時代は、食事中の会話は厳しく禁止されていたのは、すでに述べたとおりです。しゃべらないというのが、作法でした。この時代には、食事の前の挨拶もあ

りませんし、食事が終わった者から席を立つのが普通でした。席を同じくした者の中で、いちばん目上の者が箸をつけるのが、食事開始の挨拶であったようです。食事中の作法としては、背筋を伸ばす、よそ見をしないなどの他に、箸の扱い方に関して、とりわけ細かい作法(マナーやタブー)がありました。食事を食べる順序に関しても、まず飯碗、汁、汁の具というように、厳しい作法がありました。この時代には、食事をする場所は、日常の他の生活空間からは分けられていました。台所は基本的にケの空間で、ハレの場である客間で食事をするのは、正月やお盆、法事などの、特別なときに限られていました。その後、チャブ台は、都市部のサラリーマン家庭を中心に広まり始めましたが、そこでは、狭い住宅事情ゆえ、食事の間と居間の機能を併せ持つ「茶の間」が出現しました。茶の間という形態において、食事ということと団欒ということが、組み合わせられたのです。食事は、楽しく会話をしながら食べることが推奨されます。しかしこれは同時に、日常の食事の「ケ」としての意味が薄れていったことでもあります。箸の使い方などの厳しい儀礼性はなくなります。この頃から、いただきます、ごちそうさまなどの、新たな儀礼が広まっていくことは、注目に値するでしょう。さらに、テーブルが広まってきた昭和 40 年代では、次のような記述が家庭科の教科書に見られることに、小泉和子[小泉 2002] は着目しています。「食卓のふんい気を楽しむ話題の選び方や、食卓のかざり方などについて話し合いなさい」[羽仁ほか 1965]。食卓では楽しく会話をするのみではなく、どのようにそこで楽しく会話ができるか交流ができるかという団欒の演出がされるようになってきたというのです。ここでは、食卓での団欒ということが、儀礼性を強く持つようになっているとも言えます。

近年のリビング・ダイニングが一体となった間取りでは、食事の間と居間と客間という 3 つの機能を併せ持ち、ますますハレとケの区別が薄くなってきています。食卓での家族揃っての食事が、現在これほどまでに重視される背景には、食事にまつわる儀礼性を何とか担保しようということのようにも思えます。いやそれ上に、儀礼性や聖性が薄くなって平板になってしまった私たちの日常生活の中に、何とか儀礼的な場を作り出そうということのようにも思えます。それはある意味、きわめて大切な事なのかもしれませんが、家族揃っての食卓に多くの「失われた事柄」を投影し、それが家族や社会の「崩壊」の原因だとして、何とか家族揃っての食卓を実現しようとするのでは、却って私たちの生活の中で変化してきた多くの局面を覆い隠してしまうことになりかねません。また、現存している社会的な抑圧を追認してしまうことになるかもしれません。

本論では、食卓が崩壊しているという言説に関して、それを批判的に考察してみました。私たちが「現場」に関わり、現場の問題として定義するためにも、こうして一度立ち止まって、本当の問題は何なのかを考えてみることは、大切だと思います。

■引用文献

- 足立己幸・NHK「子どもたちの食卓」プロジェクト 2000 『知っていますか子どもたちの食卓 ―食生活からからだと心がみえる』日本放送出版協会
- 石毛直道・井上忠司 1991 『現代日本における家庭と食卓』国立民族学博物館
- 岩村暢子 2003 『変わる家族変わる食卓』勁草書房
- 岩村暢子 2007 『普通の家族がいちばん怖い』新潮社
- 小泉和子 2000 『昭和のくらし博物館』河出書房新社
- 小泉和子 2002 『ちゃぶ台の昭和』河出書房新社
- 表真美 2010 『食卓と家族:家族団欒の歴史の変遷』世界思想社
- 中井久夫 1987 「親の成熟と子どもの自立」『児童心理』第41巻7号、pp.854-859 =中井久夫 2011 「フクちゃんとサザエさん」『「つながり」の精神病理』ちくま学芸文庫、pp.116-126
- 羽仁説子ほか 1965 『実教技術・家庭（新訂版）女子3』実教出版

■参考文献

- NHK 放送文化研究所世論調査部(編) 2006 『崩食と放食』日本放送出版協会
- 山下文男 2010 『昭和の欠食児童』本の泉社