

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

食卓文化論

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 石毛, 直道 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00003581

I 食卓文化論

食卓文化論

石毛直道*

はじめに

動物の食事は、原則として、個体単位になされる行動である。それにたいして、人類の食事は、原則として、ひとりだけで食べるものではない。誰かと食をわかちあいながら食べるのが普通である。人類は共食をする動物である。

いくつかの例外はあるが、通文化的に展望したときの、人類の日常的な食事における普遍的な共食集団は家族である。そうしてみると、食卓を通じて家族をみることも可能である。

われわれの共同研究の焦点は、チャブ台にあてられている。20世紀になってチャブ台という食卓が普及し、一時は、ほとんどの日本人がチャブ台をもちいて食事をしてきた時期があった。ところが、現在ではダイニング・テーブルをもちいて食事をする家庭が大多数となっている。20世紀の日本文化にとって、チャブ台とはなんだったのだろう。そのような自問自答を試みたのが、われわれの研究である。そのためには、チャブ台以前と、以後の、家庭の食卓についても考えてみなければならない。また、製造や流通の調査もふくむ、物質文化としての食卓についての考察も必要である。この研究報告書では、さまざまな方向から家庭の食卓の文化にスポットをあてた論文を収録することによって、チャブ台をうかびあがらせることを試みている。

われわれがおこなった一連の調査のなかで、いちばんおおがかりなものは、70歳以上の女性を対象として、こどもの頃から現在にいたるまでの、食卓と食事の変化についてをたずねる、約284人からの聞きとり調査をおこなったことである。その調査については、くわしくは井上の「食卓生活史の聞き取り調査」を参照されたい。巻末資料「家庭の食事にかんするライフ・ヒストリー調査」に、50篇の聞きとり調査の記録をのせている。それは、20世紀の日本で、食事のさいの家族の行動がどう変化したかを、いきいきとものがたるものである。われわれの論考のできばえはべつとして、すくなくとも、食卓を通じて家族をみるという課題に関する材料の収集については成功

* 国立民族学博物館 第2研究部

したと考えている。

われわれの調査と、その結果については、この序論のあとに収録した各論文にくわしく述べられている。研究代表者の任務として、わたしは自分なりに、チャブ台研究のサマリーを述べることに、20世紀の日本を研究の主対象としたために各論ではあまりふれられていない、日本の食卓と食事様式の変遷と、その通文化的考察を以下に述べることにする。

ことわっておかねばならないのは、「食事様式の類型」の章では、以前にわたしが「食事作法と食事様式」というタイトルで発表した論文と重複し、「東アジアの家族と食卓」および「家庭の『民主化』、『社会化』現象」の章は、おなじ「東アジアの家族と食卓」というタイトルのわたしの論文と重複する部分がおおいことである [石毛 1989b, 1990]。研究途中での中間報告として、これらの論文を発表したために生じた重複である。

1 食事様式の類型

日本人の食卓の変遷について論じるまえに、世界の食事様式にはどのような類型があるかについて考えておこう。食事様式ということばは、さまざまな意味に使用されている。食物摂取のパターン、一日における食事の回数、行事食と日常食、家庭での食事と外食……などを論じるさいにも食事様式ということばが使われる。ここでいう食事様式とは、それぞれの文化における一般的な食事のさいの規範的な「食べかた」のことである。すなわち、それぞれの文化における、食卓での人間の行動様式のことである。

このような意味での食事の様式は二つの側面において論じることができる。ひとつは食卓での「ふるまいかた」の問題である。もうひとつは食卓での行動を規定する「物理的装置」の問題である。食事作法に代表される「ふるまいかた」を論じはじめたらさいげんないことになる。それぞれの個別的文化がすべて固有の「ふるまいかた」の規範をもっているのである。それに比べて、食事に関する「物理的装置」の種類は限定されている。食卓を使用するか／使用しないか、床のうえに直接坐って食べるのか／腰掛に座って食べるのか、手で食べるのか／道具を使って食べるのか、食べ物個人別の食器に分配するか／共通の食器に手をのばして食べるのか……といった事柄を指標として世界じゅうを類型化することが可能なのである。

食卓という「物理的装置」を主題にして、近代の日本文化という限定された場面で

の「ふるまいかた」の変遷を考察するわれわれにとっては、とりあえず「物理的装置」の世界的類型を確かめることによって、日本の食事様式を位置づけておくことが論を進めるにあたって有効であろう。

1・1 姿勢と食具

1・1・1 坐食と腰掛食

民族誌的報告を総合した場合、一般的傾向として狩猟採集民と遊牧民は地面のうえに敷き物を置き、そのうえに直接腰をおろして食べる坐食が普通である。狩猟採集、遊牧という移動的生活においては家具が発達しないことにも関係をもつことである。人類の初原的生活様式である狩猟採集時代には坐食がすべての人類に共通した食べるさいの姿勢であったろう。

坐食の食事様式は、床面に食器をならべる方式と、食器を床面に直接置かず食卓にあたるものにならべる方式に大別される。

食器をじかに床面にならべるのは、おおくのアフリカ・オセアニア・アメリカ大陸の部族社会、北アフリカ、西アジア、中央アジアのじゅうたんを使用する社会に一般的である。

坐食の場合の食卓は当然背がひくいものである。オセアニアの一部でバナナの葉を床面に敷いて、そこに食物を盛ったり、ココヤシの葉を編んだランチョン・マット状のものに食物をならべるが、これは使い捨ての食卓とでもいうべきものであろう。バナナの葉の食卓はインドやフィリピンでももちいられることがある。インドでは床面に大型の金属性の盆を置き、それに一人前ずつの食物を盛ることもおこなわれる。わが国の折敷も床面におく食卓である。脚つきの膳やチャブ台にあたるものは東アジアでは古代中国の案にはじまり、朝鮮半島、日本で発達した。タイ、ラオスの一部の地方でも円形の小形の膳状の食卓をもちいることがある。モロッコでも小形の背の低い食卓をじゅうたんのうえに置いて食事をするところがある。

イスやストールなどに座って食事をする腰掛食は背のたかいテーブル状の食卓の使用を前提とする。イスは古代オリエントで権威の象徴として出現したといわれる。ヨーロッパ各地でダイニング・ルームに背もたれがたかい「家長のイス」があったのは、イスのもつ権威性の名残りといえよう。その後、イスが日常生活に採用されるようになり、床を生活平面とすることから、イス・ベッドを使用して床面よりいちだんたかい生活平面をもつ生活様式がヨーロッパを中心として発達した。古代ギリシャ・ローマではイスの生活であったが、饗宴の食事のさいには寝イスに横たわって食べる

ならわしであった。しかし、その風習は後のヨーロッパ文明にはうけつがれなかった。近代化とともに、世界各地でオフィス、学校、兵舎などの公的機関がイス式の施設になり、それが家庭にまではいりこんで、イスとダイニング・テーブルで食事をするやりかたが現在ひろまりつつある。

1・1・2 食べる道具

ながいあいだ手づかみで食事をするのが普通であり、現在でも手食をする地域が世界にはおおい。手で食べるといっても、それなりの作法があり、イスラム、ヒンドゥー文化においては食事の前後に手を洗う、左手をもちいない、などといったルールがある。

口に食物を運ぶ道具としての箸が出現したのは中国においてであり、戦国時代のことと推定される。ながいあいだ、漢文化においては箸と匙が併用され、匙は飯を食べるのにも利用された。箸で飯を食べるのが普及したのは明代からのこといわれ、以後、漢文化で匙は主食用には炒飯や粥くらいにしかもちいられず、スープ専用の道具になった。朝鮮半島にはかつての漢族の風習が現在にも残り、匙で飯をすくうこともおこなわれ、食事に匙を欠かすことはない。わが国では、奈良・平安朝の宮廷文化では箸と匙の併用がなされたが、民衆にはひろまらず、箸だけで食事をするのが原則となった。それには、日本では木椀が発達し、椀を直接口につけて飲む食事方法が、はやくからおこなわれていたであろうことにも関係している。

手食の風習がながく続いたヨーロッパでは、ナイフとスプーンははやくから利用されたが、それは食事に参加する家族全員に配られたものではなかった。ナイフは食卓に一本置かれるだけで、それは家長権の象徴でもあった。家長が肉を切りわけて家族に分配したのである。中世の食卓では、ポタージュの鉢に一本のスプーンをそえて飲みまわしすることがおこなわれた。16世紀からヨーロッパにフォークが出現するが、その普及は17世紀以降であり、僻地では19世紀になっても手づかみで食事をする場所が残っていた。

箸の使用は漢文化の影響をあたえた地域にひろまり、中国、朝鮮半島、日本、ベトナム北部がその主な分布圏である。モンゴル、チベットでは麺類を食べるときとか、上流階級が中国料理を食べるさいに箸を使い、民衆のふだんは手食である。

ナイフ・フォーク・スプーンをセットとして食事をとる方法は、手食圏で欧米の植民地化したことのある地域での上流の人びとから普及していく。現在、東南アジアでは外食のさいの食事と都市民の家庭での食事に、右手にスプーン、左手にフォークを

もって食べる方式が普及しつつある。しかし、箸の文化圏においては、ナイフ・フォーク・スプーンのセットはヨーロッパ風の食事をとるときにだけもちいられ、家庭での普通の食事には浸透しない。

一般に道具をもちいて食物を口に運ぶ風習が定着すると、手で食べることは野蛮であり、道具を使用して食べるほうが文明化した行為であるという観念が生ずるようである。『魏志倭人伝』に3世紀の日本の風俗を述べて、「倭人は手食する」いつているのも、そのような観念にもとづく記述であるとも読みとれよう。

1・2 配膳の種類

1・2・1 空間展開型と時系列型

食卓への食事の配列のしかたを大別すると、空間展開型と時系列型に類型化することができる。

空間展開型というのは、食べる者の前に、いちどに、すべての食べ物をならべてしまう配膳方式である。わが国の伝統的配膳は空間展開型を基本としている。膳のうえに一回の食事食べるべき食物の主要なものがすべてならべられて供される。品数のおおい饗宴の料理でも、基本的には空間展開型である。本膳料理においても、二の膳、三の膳を時をたがえて配膳することはあっても、膳を引きさげることなく置いておき、空間的に横に展開するので、基本的には空間展開型であるといつてよい。

おなじく膳を使用する朝鮮半島の配膳法も空間展開型である。アラブやインド亜大陸の配膳方法も空間展開型が基本である。

時系列型の配膳法の典型は、現在の欧米における正式の食事にみられる。オードブル、スープ、魚料理、肉料理……といったふうに食べ物を供する順番がきまっており、ある料理を食べおわるとその皿をさげて、つぎの料理の皿をもってくる配膳方法である。わが国の伝統的配膳方法で、時系列型をとるのは茶の湯にもなる懐石料理であるが、それは空間展開型を主流とするなかでの例外的なものである。

ヨーロッパの食事が時系列型になったのは、19世紀後半にロシア式サービスという配膳法が宴会料理やレストランの食事に採用されてからあとのことである。時系列型の食事を運営するためには、召使の、あるいは食卓に参加せずに料理を温めたり、盛りつけたり、台所から食卓に運んでくる家族の一員の存在を前提とする。召使のいない家庭で時系列型の食事ができるようになるためには、ガスや電気などで簡単に調理のできる台所の設備の充実、食卓と台所が隣接して配置された住居様式などがととのうことが必要である。したがって、近代以前に時系列型の食事を供することができた

のは、召使のいる富裕な階級の家庭、饗宴のさい、レストランでの食事などに限定された。ロシア式サービスの導入以前のヨーロッパの饗宴においては、空間展開型と時系列型の共存した配膳法があった。すなわち、何種類もの料理がいちどにテーブルにならべられ（空間展開型）、それを食べおわると、つぎのコースの料理（時系列型）がいちどに何品もならべられるサービス法がなされたのである。

1・2・2 個別型と共通型

個別型とは、料理を個人別の食器に分配してしまふ方式である。それにたいして、共通型というのは、共用の食器に盛った料理をかこんで、ひとつの器に手をのばして食べる配膳法である。

わが国の伝統的配膳法は個別型の原理が徹底したものであった。すべての食べ物を個人別に配給してしまい、共通の器に盛られるのは、鉢にいれた漬け物ぐらいのもので、それも各自がいっしょに箸をのぼすことはなく、自分の食器にとりまわしたのである。明治時代以降になって流行するようになった鍋物料理は共通型の食べ物であるが、それが日常的な料理として普及するのは1960年代以降のことである。かつての日本とならんで、個別型の配膳がまもられているのはインドのヒンドゥー文化においてである。

のちにくわしく述べるように、朝鮮半島の配膳法では家長が一人用の膳である独座床で食べるさいには必然的に個別型の食事になるが、兼床や周盤という複数の人びとがかこむ食卓での食事のさいには、個人別の食器に盛られた飯と汁以外の食べ物は共通の食べ物となり、個別型と共通型の混在した型式となっている。中国でのふつうの食事でも飯と汁は個人別に分配するが、他の食べ物は共通の器に盛られる。欧米ではロシア式サービスの普及以降、共通型から個別型に移行したのである。

共通型は、かつて世界の大部分の地域に普及していたものと考えられ、現在でもアフリカ、西アジア、オセアニアなどで一般的な食事方式となっている。ただし、かつて共通型であったヨーロッパでも、パンはひとりひとりに分配されたし、粥状の料理は個人別の食器に入れられるといったように、共通型を原則としても、主食にあたるものは個人分配である傾向をもつ。

ふだんはバナナの葉に盛った食べ物に皆が手をのばして食事をした、共通型の地域であるであるミクロネシアやポリネシアでも、結婚式などの行事の饗宴のさいにはココヤシの葉で編んだランチョンマット状のものに一人前ずつの料理がならべられ、個別型の食事がとられる。東北タイ、北タイ、ラオスでの日常の食事は共通型であるが、

行事にともなう正式の食事や、かつて王が臣下に陪食を賜るようなときには、ウルン塗りの小形で円形の銘々膳にあたる食卓に個人別の配膳がなされたという。儀礼的な性格をもつ場での食事は秩序を重んじるものであり、食べ物の分配をめぐる相互干渉を排除する個人型が秩序をたもった食事の運営法として採用されるのであろう。

また、個人別に分配することによって、食物を媒介とする物理的、心理的汚染を排除することができる。浄／不浄の観念を重視するヒンドゥー文化、けがれの観念を強調する日本文化に個人型原理が徹底した理由も考慮すべきであろう。

さらに個人型は分配の食物の量を規定する機能をもっている。銘々膳の食事方式が、使用人のおおい商家ではのちのちまで残るのも、あてがいぶちの食事としての量の規定に都合がよいからである。一人前を単位として料金をとるレストランや食堂の食事が個人型であるのもおなじ理由による。

1・3 食事様式のマトリックス

表1には、さきに述べた姿勢と食具の関係を、表2には配膳の類型をしめしてある。表1は、坐食／腰掛食、手食／箸（匙の併用もふくむ）／ナイフ・フォーク・スプーンの別を指標としたマトリックスであり、表2は、個別型／共通型、空間展開型／時系列型の別を指標としたマトリックスとなっている。表1と表2を合成すると、表3のマトリックスができる。すなわち、横軸に表1の類型を、縦軸に表2の類型を配置することによって、合計24の欄でしめした食事様式の類型が、表3にしめされている。

現実の食事様式を観察した場合には、これらの類型にはいらない食事方式もあるだ

表1 食事の姿勢と食具

	座食	腰掛食
手食	A	B
箸(匙)	C	D
ナイフ フォーク スプーン	E	F

表2 配膳方法の類型

	個別型	共通型
空間展開型	1	2
時系列型	3	4

表3 食事様式の類型

	A	B	C	D	E	F
1	A 1	B 1	C 1	D 1	E 1	F 1
2	A 2	B 2	C 2	D 2	E 2	F 2
3	A 3	B 3	C 3	D 3	E 3	F 3
4	A 4	B 4	C 4	D 4	E 4	F 4

ろうし、複数の指標を併用した食事方式も存在する。それでも巨視的には、このようなマトリックスを用意することによって、世界の食事様式の主要なものを類型化して位置づけることが可能になった。

たとえば、ヨーロッパ中世の家庭の日常の食事は、表1では、B.腰掛食で手食の欄に位置し、表2では、2.共通型で空間展開型に位置したものと考えられる。この類型は表3のB2に位置する。それが、近代になって、表1では、F.腰掛食でナイフ・フォーク・スプーンの欄に、表2では、3.個別型で時系列型の欄にあたる食事様式、すなわち、表3のF3の位置に移行したと説明できよう。

おなじように日本人の食事様式の変遷についていえば、古墳時代頃までは、表3のA2にあたる坐食・手食・共通型・空間展開型であったものが、箸、銘々膳を使用するようになってから、C1の坐食・箸・個別型・空間展開型に変化し、それがながく伝統的な食事様式として定着し、ダイニング・テーブルを使用する家庭がおおくなった現在では、表1のDの欄にしめした腰掛食・箸が主流で、大皿に直箸をのばす食べかたが無作法ではなくなり、暖かい料理は温かい状態で、冷たい料理は冷やして配膳することがおおくなり、表2の4の欄にあたる共通型・時系列型への移行現象が進行しているといえよう。すなわち、A2→C1→D4という歴史の変遷をとげたのである。この日本の家庭の食事のたどってきた道筋については、後に具体的に述べることにする。とりあえず、これで以下の記述をするためのお膳立ができたのである。

2 東アジアの家族と食卓

伝統的な日本人の食事様式に影響をあたえてきたのは、いうまでもなく、中国の漢族と朝鮮半島の人びとである。その食事様式の変遷と現状を簡単に紹介することによって、東アジア文明のなかでの日本の食事様式の普遍性と独自性を考えるてがかりとする。

2・1 中 国

現在の中国で漢族の食事は一般にはイスとテーブルをもちいておこなわれる。このさい、飯碗、汁碗、箸、匙（宴席の場合はとりわけ用の小皿類も）は個人別に配られるので、飯と汁はめいめいによそうが、その他の副食物は大皿や鉢に入れて供して、直箸でとりあうのが普通である。基本的には腰掛食・箸・共通型である。ただし、空間展開型か／時系列型かについては問題が残る。宴席の料理は時系列型に編成されているが、つぎつぎと運ばれてくる料理の皿は食べ終わるまで卓上に残され、複数の料理が空間を占める。家庭での日常の食事は空間展開型としての性格がつよいように思われる。おそらく基本的には空間展開型であり（図3のD2）、給仕人を使用するレストランや豊かな階層の人びとの食事が時系列型に（図3のD3）再編成されたものと考えられる。

イス・テーブルを使用するようになったのは北宋頃からであるといわれる。ではその以前の食卓はどのようなものであったのか。それについて知るための資料は歴史的文献に記された事柄や古墳などに残された絵画などに限定されるので、上流階級の人びとの宴席での食卓についてしか言及できないことになる。

戦国時代末に成立したという『周礼』司几筵に酒食をとまなう儀式の座について述べられているが、それによると土間にムシロや毛皮の敷き物をのべたうえに座って食事をするのがおこなわれ、粗いムシロを筵とよび、筵のうえに重ねる上等のムシロを席といった。後世になって宴会を筵席（宴席）というゆえんである。

田中淡が元代以前の中国の食事文化に関する絵画資料を集成した労作「古代中国画像の割烹と飲食」によると、後漢時代とそれにつづく魏晋時代の宴飲図においても、飲食する人物は土間床の敷物のうえに跪坐（わが国の正座とおなじ座法）しているという [田中 1985:284-308]。

絵画資料にあらわれる食卓は案と盤である。『急就篇』の註によれば「無足曰槃。

有足曰案」とされている。すなわち、盆状で無脚の食卓が盤であり、脚のついた机状の食卓が案というものである。

後漢時代の遼寧遼陽棒台子1号墓壁画の庖厨図に、方形で四脚の案が四組と円形で三脚あるいは四脚の案が四組積み重ねられている情景がある。台所で案に配膳してから食事の場に運ぶので、案は使用しないときは台所に重ねて置かれたものであろう。『史記』張耳伝に「張自ら案を持ち食を上がる」とあるので、日本の上げ膳下げ膳のように、ふつうはセルフサービスをせずに身分のある者には召使や家人が案を運んだことがわかるし、『後漢書』梁鴻伝に「妻案を挙げ眉と齊しくす」というくんだりから目のたかさに案を捧げもって運ぶ礼法があったものようである。

後漢の山東嘉祥・武祠画像石・宴飲図では敷き物のうえに正座した人物のまえに食物をのせた円形の盤が置かれているし、後漢後期の山東諸城涼台画像墓・宴飲図では円形の盤に食器をのせて運ぶ待者が描かれている。

こうしてみると小形の机である案と丸盆の形をした盤は、そのうえに食物をいれた食器をのせて台所から運び、食事をする人物のまえにすえられる個人用の食卓としての使いかたもなされ、わが国の銘々膳や折敷とおなじような性格の食卓でもある。

宴飲図にあらわれるのは一人前の食事をのせる食卓ばかりではない。後漢の四川成都鳳凰山出土画像・宴飲図の場合は細長い敷き物のうえに並んで座った二人ずつの人物が相対し、その真ん中に背が低く細長い四脚の机が置かれている。すなわち、四人で一つの食卓をかこんでいるのである。

また土間の敷き物のうえに座るのではなく、縁台のような背が低く、方形や長方形をした座具兼寝台である牀（しょう）や榻（とう、牀の細長いものを榻という）のうえに正座して、そのまえに食物を並べた机を置く宴飲図も後漢から魏晋代にいくつも現われる。何人もが一つの机を前にしている図もあり、このような場合は机のうえに食物をのせて運んだものではなく、宴会場にはじめから置かれている机のうえに配膳したものである。

現在のように、イス（椅子）やストゥール（机子、櫛子）に腰かけてテーブル（卓子）で食事をするようになったのは、漢族が土間を生活平面とすることから、イス、テーブル、ベッドの生活に変化した北宋代からであるといわれてきたが【尚（秋田訳）1969:87-88】、【CHANG 1977:36】、最近の研究では、唐代に貴族からイスの使用が普及し、中唐以後になると上流、中流階級や官吏の家でイスを使用した生活に変化したという【崔 1986:182】。田中淡の宴飲図による考証では唐代、五代からすでにテーブルで食事をしている情景が描かれていることがあきらかにされている。

いずれにせよ、腰掛食が一般化することにより、あらかじめ個人単位に食物を分配する、わが国の銘々膳にも共通する配膳法である個別型が消滅し、さきに述べたような現在の食事様式になったものと考えられる。黄土高原など炕を暖房として使用する地帯では炕卓という小形で背の低いチャブ台状の食卓が利用され、炕のうえに坐った人びとがそれをとりかこんで食事をする。

解放後の中国では家族が同時におなじ食卓を囲んで食べるのがふつうである。しかし、かつての男女の別を重視する家族制度のもとでは、大家族では男班と女班にわかれて食事を取り、男の子は母親の手を借りずに食べられるようになると男班に加わった。天野元之助の報告によれば、第二次世界大戦以前の河北曲陽の大家族の男の例では、結婚以来15年になるが妻子水いらずで食事をしたことがないという。また台湾の大家族でも、古くは主婦が老人や男子とおなじ食卓につくのが許されるのは1年に1度、おおみそかの夜に限られていたという [天野 1966:600]。筆者が山東省済南市郊外の農村で聞いた例では、解放前は金持ちの家庭では男と女がおなじ食卓につくことはなく、別れて食べ、そのさい女は家族の男の食事がおわってからあまりものを主とした食事をしたという。ただし、貧乏な村民の家庭ではなりふりかまわず家族がおなじ食卓で食事をしたという [石毛 1983:197]。

2・2 朝鮮半島

李朝以前における朝鮮半島の食卓の実態については不明の部分がおおいようである。朝鮮半島の食文化史の第一人者である李盛雨教授からうかがったところでは、三国時代には脚のないひとり用の食膳、案状の食膳、高句麗の壁画にみられる腰掛けに座ってもちいるテーブル状の食卓の三通りが存在したとのことである。

床のうえに座って食べる、現在につながる食事方式の確立については、その基盤を用意するものとしてのオンドルの普及を無視できないであろう。古代では北部の高句麗には中国の東北地区と起源をおなじくするとおもわれる炕があったが、南部の百濟、新羅にはオンドル系の暖房施設は伝播していなかった。オンドルが朝鮮半島南部まで伝わったのは高麗時代であり、済州島には近世になってから伝播したという [張 1984:313]。

朝鮮半島における伝統的食事方式にふかい影響をなげかけたもうひとつの要因は男女長幼の別を強調する儒教思想である。16世紀前半の中宗の時代から『朱子家礼』が李朝のもとで一般にも浸透していくので、この時代に現代につながる食事方式が成立したものと考えてよいだろうというのが李盛雨教授の意見である。

オンドルの床面を生活平面として坐食をし、儒教思想にもとづく秩序にささえられた朝鮮半島の食事方法を、朝鮮戦争以前のかつての両班（ヤンバン）階級の家庭に例をとって説明してみよう。以下は筆者が韓国の宮廷料理の伝承者である黄慧性教授からうかがった結果を要約したものである [黄・石毛 1988:134-150]。

朝鮮半島では日本の膳にあたる食卓を床（サン）あるいは盤（パン）という。床面にアグラをかいたり片膝をたてて座って使用するが、日本の膳、チャブ台にくらべて脚がたかい。長方形、十二角形、円形などさまざまな形態の膳がある。

もっとも正式の食卓は独座床（トクチュアサン）、略して独床（トクサン）とよばれるひとり用の食卓である。かつては来客には独床を使用し、ひとり一膳でもてなすのが正式の接客法であった。兼床（キョムサン）というのはふたりがさしむかいで使用する膳で、長方形のものが普通である。周盤（トウリバン）はおおきなチャブ台のような食卓で、おなじ間柄の関係にあたる家族のあいだでかこむ膳である。交子床（キョジャサン）というのもおおきな食卓であるが、もともとは客用のもので、複数の人びとがかこんで使用する。

食事様式の物理的装置でいえば、坐食・箸・空間展開型であるが、どの膳を使用するカテゴリーに属する者かの別によって、個別型（図3のD1）であるか、共通型（図3のD2）であるかがわかれてくる。

使用する膳の種類、食事場所、食事の順番を規定するのは、儒教思想にもとづく家族のグルーピングの原理である。それぞれの家庭の家族構成によって食事をとる人びとの間柄はことなるが、ここでは例として比較的単純な家族構成をしている両班の3世代家族での例をあげてみると、食事に関する人びとの分類は以下のようにわかる。①祖父（母）②家長③息子たち④娘たち⑤主婦⑥使用人。

つぎに食事に関する空間の区別を述べておこう。よく知られているように、両班の家屋における住居空間は男女隔離の原則によってつらぬかれている。すなわち、舎廊（サラン）とよばれる男性家族の居住する場所と内堂（アンダン）という女性家族の居住空間に棟を別にしてわかれているのである。おおきな家では引退した祖父母は別堂（ピョルタン）という別棟に居住する。また、成人前の男の子たち（総角 チョンガ）は舎廊のそばの別棟に住む場合もある。使用人たちは行廊（ハンナン）という塀にそった小部屋に居住する。

さて食事のさいは、別棟の台所で調理した食物を膳にのせて、それぞれの居室に運んでいくが、その順序がきまっている。まず、主婦は別堂の祖父母と夫である家長のいる舎廊に膳を運ぶ。家長は銘々膳である独座床で食べる。祖父母がそろっている家

庭では兼床でさしむかいで食べるが、このさいは祖父の食べやすいように配膳しておく。祖父母と家長の膳にはいちばんよいおかずが盛られる。それをすべて食べつくさずに、すこし残しておくのが作法である。上位の者が食べたあと、その残りが下位の者の膳に盛られる食物の「下げわたし」の風習があるためである。

ちいさな孫がよばれて祖父母といっしょに食べることもある。孫と祖父母の場合なら二世代のへだたりがあるので共食が可能であるが、一世代しかことならない者同士がおなじ食卓をかこむことは許されないのが原則である。たとえば、両班の家庭の伝統的な食事方法では、祖父と父がいっしょに食事をすることはありえないのである。父系の大家族の場合でいえば、嫁は嫁同士、そのこどもの世代にあたる娘たちは娘たち同士、未成年の男の子たちは男の子同士で食事をするのである。ただし、まだひとりで食事をできない子どもは一代うえの世代にあたる母親と食事をするし、母と娘の場合は略式としておなじ食卓をかこむこともないわけではない。

祖父母、家長の食事のすんだあと、別棟の男の子たちに食事が運ばれる。このさいは人数におうじて兼床、周盤も使用される。男の子たちがすんだあと、内堂で娘たちの食事がなされる。家族の食事がすんだあと主婦の食事の番になるが、このさいは内堂ではなく、台所の土間で食べることもおこなわれる。

行廊の使用人たちは家族とは別の料理を食べるが、このさい独座床が使用されることはなく、すくなくともふたりがいっしょに兼床を使用する食事形態である。

一般の民衆の伝統的な食事の場合は、家族内の世代差は無視されるが、男女差はまもられる。すなわち、男は舎廊房（サランバン）という男の部屋で、女は内房（アンバン）という女の部屋で、それぞれおおきな周盤を囲んで食事をするのである。このさい、嫁と姑がおなじ食膳を囲むときには、嫁は自分の食器を膳の下に置いて食べる。また、嫁だけは土間のオンドルの炊き口でひとりで食べることもおこなわれた。あたたかな場所で、姑に気がねせずに食べることを好んだのである。

このように、男女隔離、同性でも世代間の隔離原則をもち、嫁と姑の緊張関係もっていた朝鮮半島の伝統的食事方式は現在おおきく変化している。韓国にあっては、朝鮮戦争終了後の「家庭の民主化」により家族全員がおなじ食卓につく方向に変わりつつある。都市のアパートではオンドルの床を生活平面とせず、ベッドで寝、ダイニング・テーブルを家族全員が囲み、イスに腰掛けて食べる食事方式の家庭もある。また、オンドルの床におおきなチャブ台状の食膳を置き、家族全員がかこむ食事方式をとる家庭もおおい。このさい、伝統的な食膳は脚の床に接する部分がつながっている形式のものがおおいのたいして、円形、4本脚で甲板のしたに膝をのばせる改良床

(ケーリャンサン)という食卓が用いられるようになっている。農村部では男女別室で食べる風習も残っているが、おなじ部屋で男女が別々におおきな食膳を囲む家庭もある。そのさい、嫁が姑に遠慮をして食器を食膳の下に置くことはなく、おなじ食膳から食べるのがふつうになっている。

おおぜいでひとつの食膳を囲んだときの配膳法は、飯と汁を入れた食器がそれぞれのまえに置かれ、その他のおかずは共通の食器から直箸、あるいは自分の匙でとって口に運ぶ。金属製の柄のながい匙は汁物ばかりではなく、飯をすくって食べるのにもちいられる。飯、汁をいれる食器と箸、匙は個人に属し、使用者がきまっている。これらの個人専用の食器は初誕生のとき母親からあたえられ、そのつぎには結婚のさい花嫁が自分と夫の分を用意したものを使う。

3 チャブ台前史

われわれの研究の焦点は、20世紀になってから普及した、チャブ台における食事にあてられている。そこにたどり着くまえに、わが国における食卓と食事様式の変遷を言及しておかねばならない。食卓そのものの種類や、その歴史については、この報告書に植田啓司の論考「膳の種類と歴史」が掲載されているので、それを参照されたい。食事様式の歴史的変遷について本格的に述べようとしたならば、いままでの食物史ではあまりとりあげられなかった事柄だけに、資料の山のなかから材料をさがしてきて、再構成する作業が必要である。歴史のなかに埋没するのは、この研究の主題ではないので、ここではごく簡単にふれておくだけにとどめよう。

3・1 古代・中世

旧石器時代から古墳時代にいたるまでのながい期間、わが国での普通の食事様式はA2. 坐食・手食・共通型・空間展開型であったと推定される。儀礼的な食事や祭器としての性格をもつ可能性をもつ食器である土器の高杯(たかつき)の存在などが知られており、これらの食器を使用した特殊な食べかたがあったかもしれないが、民衆のふだんの食事に関しては、この推定をくつがえすような考古学的資料は発見されていないといつてよからう。

飛鳥時代になると、宮都跡から出土する食器に杯、皿、椀といった器種の分化がみられるが、箸の出土例はない。奈良時代の平城京跡の発掘から、役人や写経生への集団給食のさいの食器構成は、飯を盛る片椀、汁物やあえ物を盛る杯、塩その他の調味

料をいれる小皿である塩杯の三種の食器と箸を基本構成とし、位がたかく食事内容がゆたかになるにつれて皿その他の食器がつけくわえられ、四器一組、五器一組といった規格的な食器セットが成立していたことがわかる。平城京出土の食器として使用された土器に、使用者の名を記したり、他人が使用することを禁じる文句が書かれていることから、すでに食器の個人専用化がなされていたこともわかる [佐原 1983], [吉田 1982]。また、平城京からは板状の折敷も出土し、これらの食器をそのうえにならべて供したことがわかる。

こうしてみると、古墳時代から飛鳥・奈良時代への移行期に、C1. 坐食・箸・個別型・空間展開型に変化したものといえよう。その後、20世紀にいたるまで、これが日本人の基本的な食事様式として根づくことになる。さきに述べたように、古代から中国では一人ずつに配膳し、箸を使用して食事をする方法があったし、この時期は大陸・半島の文物導入のさかんなときで、日本が本格的に東アジア文明の一員となったときでもある。そこで、わが国が独自に個別型・箸の食事様式を発明したのではなく、大陸・半島からの影響で、文明の食事様式として採用したものと考えてよいであろう。

絵巻などに残る平安貴族の大饗の図などでは、ストールに腰かけ、2人ずつむかいあって4人で一卓、あるいはもっとおおい人数で、4脚つきの長方形のテーブルである台盤（だいばん）をかこんで食べている。テーブル上には箸のほかには匙も置かれている。遣唐使などをつうじて唐の宮廷の風習を導入したものであろう。ただし、配膳のわかる図から検討すると、テーブルの中央に置かれた菓子類はむかいあった2人が共通に食べるものとして配置されているが、飯や副食物は一人前ずつ配膳されている。大型の机を食卓として使用しているの、一見共通型にみえるが、基本的には腰掛食・箸+匙・共通型・空間展開型の食事なのである。絵巻物でみると、公式の食事ではなく、貴族が私邸でふだんの食事をとるさいには坐食で、懸盤（けんばん、かけばん）という銘々膳や脚のたかい高杯をもちいて食べている。テーブルをもちいた腰掛食は公式な食事限定されていたようである。腰掛けて食事をする、匙をもちいて食事をするとは、律令体制の崩壊ともなう宮廷文化の衰退とともに忘れ去られてしまい、また、民衆に浸透することもなかった。

中世にはウルシ塗りの懸盤、衝重（ついがさね）、高杯を食卓としてもちいるのは豊かな階層の人びとにかぎられていた。12世紀後半の『病草子』に描かれている食事風景では、白木の板折敷のうえに高盛り飯をいれた椀と、汁椀、副食物をいれた小皿が三枚で一人分の食事が構成されている。板折敷や、縁をつけた盆状の折敷は中世の民衆の食卓で、脚つきの膳は上流の者が使用するものであったと考えられる。

3・2 近世の銘々膳

江戸時代になるとさまざまな型式の膳が発達したといわれるが、どの型式の膳がいつ出現し、どのような経過で普及したかということになると、さだかではなく、その研究もあまりなされていないようである。

江戸時代には「膳には公卿社会では折敷・懸盤・高杯・衝重、武家では三方・長足・蝶足膳（ちょうそくぜん、ちょうあしぜん）、民間では蝶足・足折・宗和膳・飯台（はんたい）などが用いられた」という【渡辺 1964:259】。食卓の種類に社会階層が反映していたのである。各種の銘々膳のなかで、最高の格式を象徴する正式の膳が白木の木具膳で、そのなかでも、三方や四方がもっとも格のたかい食卓とされ、武家作法での最高の饗宴である七五三膳などにもちいられた。宮廷でも、大臣以上は白木の三方をもちい、以下の位の者は足のない白木の平付をもちいたという【植田 1985】。

使用する膳に身分や格式が象徴されていたのである。もっとも、膳の足がたかいほうが格がうたとばかりはいえない。同一型式の脚付き膳では、女用のほうが脚がたかいのが普通である。

『守貞漫稿』にも述べられているように、蝶足膳・宗和膳は足のたかいほうが女用である。蝶足膳は外側を黒ウルシ、内側を朱ウルシで塗り、紋付きのものがおい祝い膳であり、現在でも旧家では正月に使用することがある。守貞によれば、黒塗り、あるいは朱塗りの宗和膳は、三都の民間では本膳といい、客用にはこの膳を使うのを正式としたという。京阪では宗和膳を正月に使い、平日使うことがまれであるが、江戸では平日の朝食に使用し、昼、晩には別の型式の膳を使用したという。これも男用のほうが背が低く、男女一対で一組とすることは蝶足膳とおなじである。京阪では足の形から猫膳ともいう中足膳も、行事用に使用されるものである。

円形の盆に三足をつけ、外側を黒塗り、内側を朱塗りにした三つ足膳、四隅を切った方形の盆に中空の板足をつけ、盆の部分を朱の研ぎだし、足を黒塗りにした型式の木具膳は、江戸では朝飯に蝶足膳を使用する中流以上の者の平日の昼飯、晩飯用であるが、「小民は三食ともこの類の略膳を用い」と守貞はいう。

箱型をして、そのなかに食器を格納しておき、使用時には蓋を裏返して箱のうえに置いて、そのうえに食器をならべる型式の膳、あるいは、方形の盆を箱のうえにとりつけてあり、箱の部分に引出がつき、そのなかに食器を格納する型式の膳を、守貞は飯台と記し、江戸では折助膳とよばれると述べている。京阪の市民が日常にもちいるのが、この型式であるという。「これを用いる者、毎食後に膳碗の類を洗わず、ただ

月に四、五回これを洗う。その間は布巾にてこれを拭いて納む。このゆえ禪家および武家の奴僕これを用いるなり。奴僕、俗に折助けと異名するがゆえなり」と説明される。

胡桃足膳（くるみあしぜん）は「春慶塗、くるみ二つ割を四隅に付て足とす。江戸市中奴婢専ら之を用う」と守貞は述べているが、塗りで、方形の四隅を切った盆にクルミの殻を半割したものをとりつけた背の低い膳である。本書のⅣ資料編にあげた国立民族学博物館収蔵の標本や、山形市の旅館である後藤又兵衛所蔵の膳にも、これらの型式のものがみられ、明治以降になっても幕末の守貞の述べているものとおなじ膳が使用されてきたことがわかる。

ただし、アンケート結果にあらわれた、年寄たちが記憶している日常に使用された膳の圧倒的多数は飯台、あるいは折助膳といわれるものである。江戸では社会的身分の低い武士の間が使用していた型式の膳が、明治以降全国的に普及したのである。食器の格納ができるという便利さがうけいれられたのであろう。

膳に身分や格を象徴させることは、民衆の家庭内にも存在し、後の時代にもひきつがれる。新潟県長岡市郊外の地主の家庭での明治30年代の食事のさいは、「雇い人と一緒に飯を食うにしても、家族の者は一段、20センチメートルくらいですが、高いところに坐る。銘々膳で、子供も小学校1年生になると箱膳をもらいました。大人になると——二〇才以上が足付きの膳になります。これも父のは立派で、母のは少し格が下がります。雇い人は箱膳でした」という【平田・牧野 1983:196】。われわれの調査でも、「他の家族は箱膳を使用したか、父親は足付きの膳を使用した」という証言がある。膳の種類と膳の足のたかさが家族の地位を象徴するのである。

3・3 近世の共用の食卓

普通の家庭では銘々膳で食事をするのが原則であるが、家庭外で人びとが合宿生活をおこなうさいなど、便法として大きな机状の食卓にならんで食べることもおこなわれた。たとえば、『江戸庶民風俗図絵』に収録されている「あんまの食事」（安政6年画）、「新造の食事」（嘉永2年画）の絵には、細長い机状の食卓（おそらく白木のもので、現在では神社の社務所などに置かれているものと同じ型式）に複数の人びとが坐って食事をしている情景が描かれている【三谷 1975:189, 434】。集団生活をしているあんま、女郎は、いちいち膳をとりだすのではなく、手のすいた者から、置きっぱなしになっているおおきな机のまえに坐って食事をしたのである。ただし、食卓は共用でも、飯、汁、副食物はひとりずつに配られているさまが描かれており、配膳方



図1 あんまの食事 [三谷 1975] から引用

法は個別型である。

この細長い坐式の机を銘々膳とおなじく飯台とよぶこともある。富山県では明治時代にも飯台を使用していた地方がある [渋沢 1979:210]。太平洋戦争以前の富山市周辺では銘々膳を使用することはまれで、幅40センチ、長さ1間程度で、上板の厚さが1センチ程度の飯台を使用して、家庭での日常の食事がおこなわれたという。現在でも、この地域では寺の講の食事のさいには、このような飯台がもちいられるという [長井・石毛 1989:178]。なお、チャブ台が普及するようになると、飯台ということばでチャブ台をよぶようになった地方もあることをつげくわえておこう。

飯台は僧堂の食卓に起源するものであるかもしれない。『南方録』によれば、「飯台ハツクエノゴトクニシテ二人三人四人モ台一ツニテ食スル。コレ禅林日用ノ作法ナリ」とある [千 1956:11]。

近世における共用の食卓で、チャブ台の起源に関係をもつ可能性のあるものにシッポク台がある。シッポク料理の食卓がシッポク台である。シッポクの話には卓子、テーブルクロスをしめす卓袱などの漢字があてられており、江戸時代にすでにその語源の



図2 ショック料理の食卓 [三谷 1975] から引用

せんさくがおこなわれ、中国語ではなく安南・東京方面のことばに起源するだろうといわれたが、いまだ解決していない [石毛 1989a:268-269]。

ショック料理そのものは、長崎にやってきた唐人とよばれた中国系の人びとが伝えた中国料理の系統に起源するが、それが日本化し、独特の料理に変化したものである。その食事様式は、最初は中国そのままの腰掛食で、八僊卓という方形のテーブルを使用するものであった。1882年に刊行された『江戸流行料理通』に描かれた長崎丸山遊廓の卓子料理の図は、中国人と武士が会食をし遊女が給仕している図柄であるが、ストूलに腰掛けて、方形のテーブルにつき、おのおののまえには箸と匙が置かれている。この八僊卓が後にショック台とよばれる坐式の低い円形のチャブ台状のものに変化する。現在の長崎では、円形、朱塗りでタタミのうえで坐式の食事をする食卓をショック台という [越中 1988]。

1780年代には、ショック料理が上方でもはやされるようになったことが橋南谿の『西遊記』に述べられている。『江戸流行料理通』の「魚類精進江戸卓袱料理」の項の挿図ではタタミのうえで4名の人物が坐って、ショック料理を食べているありさまが描かれている。その食卓は8個の花弁状の円弧の張り出しをもち、縁に雷紋状の飾りをほどこした中国趣味のものであるが、タタミのうえでの使用を前提とした背の低い形状である。関西ではチャブ台をショック台とよぶことがあるが、江戸時代に上方でショック料理が流行したさいに、タタミ用の共用の食卓が使用されたことの名残りを

伝えるものであろうか。越中から聞いた話では、幕末の長崎ではシッポク台を普通の食事の食卓として使用していたが、長崎郊外の農村部では膳の食事であったろうという。また、長崎でも婚礼など正式の食事のさいは銘々膳を使用したという。資料編の図にあるように、幕末には脚のとりはずしができる（折りたたみ脚ではない）シッポク台が使用されていたことは確実である。

正式のシッポク料理のさいには直径3尺程度のシッポク台を7人でかこむ。鉢、井に盛った料理を直箸でとりわけ、箸のみならず匙である湯炊（トンスイ）をもちいて食べるのである。この共通型の食事方法は当時の日本人にとってはカルチャー・ショックをあたえるものであった。橘南谿はつぎのように述べている。

近きころ上方にも唐めきたることを好み弄ぶ人、遠慮なく食する事なり、誠に隔意なく打和し、奔走給仕の煩わしき事なく簡略にて、酒も献酬のむつかしき事なく各盞にひかえて、心任せにのみ食うこと、風流の宴会にて面白き事なり。寺院にも黄檗宗などの寺にては不茶とて精進ながら卓子料理（しっぽくりょうり）することなり。是日本にてはめずらしきことに思いて、至って心安き朋友中ならでは行ないがたき事なるに、唐土にては世間常のことなりとぞ。

それゆえ長崎に来たれる唐人、日本の常々貧家といえども膳碗みな別々にひかえて、おのれが箸にては香の物一つもとらざるを見て大いに感心し、「扱も日本は礼儀正しき国なり。家内のしたしき中にてさえ、日夜飲食の事にかくのごとく礼を乱さず、貧家といえども膳碗を別々に備えたるは唐土などにては思いもよらざる事」といえるとぞ。誠に是を聞いては、日本の風儀正しきをよろこぶべき事なり。礼儀正しき中にて、たまたま上方のごとく、卓子料理も打和してよけれども、此事常に成りてはいとみだらがわしき事なるべし。唐人の感心するも尤もの事なり【橘・宗政 1974】。

これでみると、当時の日本では個別型の食事様式が徹底しており、貧乏人の家庭でも各自が自分の専用の膳と食器をもち、漬け物も直箸でとることをしなかったことがわかる。シッポク料理の直箸を使用して、つつきあう共通型の食事様式もたまにはいいものだが、日常的な食事はこの方式を採用したならば、「いとみだりがわしき」ことになると述べている。

共通型の配膳を基本とする中国でも、飯と汁は個人別によそいわける。しかし、飯碗、汁碗にあたる食器と箸は誰の使用するものという区別がないのが普通である。朝鮮半島の場合には、さきに述べたように、飯碗、汁碗にあたる食器と箸は個人専用のものがきまっている。しかし、複数の人物が膳をかこんださいには、共通の食器に盛

った副食物に直箸をのばしてつつきあう食べかたである。

それにたいして、銘々膳にすべてをとりわけ、食器、箸の専用化が明確である日本では、并鉢などに盛ってとりまわしをして食べる漬け物でさえも、直箸を使用することが禁じられていた。食事を共にする者同士間での相互干渉を徹底的に排除する方式である。橘南谿は中国の食事様式におどろき、「礼儀正しき」日本の食事様式を賛美しているが、それは礼儀作法の問題というよりは、日本文化の深層にある浄／不浄観に根ざしたものであろう。

柳田国男は箸を屋外で使用するさいには、人に利用されたり、まじないにもちいられないように、折ってすてる風習があった、と箸のもつ呪術性を述べている【柳田1969:62】。それがあたっているか、どうかはべつにして、箸には使用者の人格が投影されており、箸をまじえることによって他人のけがれが伝染するとでも説明したらよいような心理がある。かって、甲南大学の石毛ゼミナールの学生たちが、日本人の清潔観について調査したことがある。そのさい、「自分の所有物を他人が使用し、きれいにして返却をしたと仮定した場合、他人に使用されたことに心理的抵抗感の残るもの」についてのアンケート調査をおこなった。その結果、箸と下半身に着用する下着が、心理的抵抗感をもっとも感じる品物であるということが判明した。現在の若者にまで、自分の箸を他人が使用したなら精神的汚染が付着するという観念がひきつがれているのである。一回だけしか使用しない割箸は日本の発明品であるが、『守貞漫稿』によれば、文政年間の三都の鰻屋から普及したという。飲食店は他人のけがれが汚染する可能性のたかいところであるから割箸が歓迎されたのであろう。

明治になって鍋物料理が流行するようになるが、このあたらしい食事型式は牛鍋屋などの外食からはじまり、家庭にとりいれられるようになるまでは、かなりの時間を要した。鍋物料理をいちやくとりこんだのは、寄宿舍や下宿住いの学生たちであった。手軽にだれでもつくれる料理であるというばかりではなく、銘々膳の食事の場における座順、分配制、直箸の禁止などの秩序を無視した食べかたであることが、家族を離れて自由を楽しむ学生たちにうけたのではないかと思われる。けがれもふくめて箸には人格が投影されるという、わたしの考えによれば、ひとつの鍋のなかに直箸でつつきあうことは、性でいえばオルギーにあたる。おおげさにいえば、箸をつうじて鍋をかこむ者同士の人格が交流するのである。そこで、鍋物料理が連帯感を強化する食事手段として利用されるのである。

4 チャブ台の時代

わずか1世紀ちょっとまえのことなのに、どういう経過でチャブ台という食卓が出現し、初期のチャブ台が普及していったのかについては、不明の点がおおいのである。文明開化期の文献をあたってみても、その解答は得られない。20世紀初頭になって、都市民の食事にチャブ台がもちいられていたことがわかる記録が出現する。それまでの間の事柄をあきらかにする資料がいまのところ見つかっていないのである。

4・1 チャブ台という名称

チャブ台には、卓袱台という漢字があてられるのが普通だが、ほかに、茶袱台、茶部台と書かれたこともある。このように表記が一定しないのは、このことばが普及したときには、すでに語源が不明となっていたからであろう。

チャブ台型式の食卓を「しっぽくだい」とよぶのは、富山県礪波、岐阜県、三重県飯南郡、但馬、佐賀県、長崎県、「しっぶくだい」とよぶのは、富山県、岐阜県益田郡、兵庫県美方郡浜坂、熊本県南関、なまりのある「シップクダイ」という発音をするのが島根、「シップクダイ、ショップクダイ」が飛騨での発音である【日本大辞典刊行会 1974:661】。長崎とその周辺部に、この名称が分布することは長崎のシッポク料理の食卓をしめすことばが伝播したことをしめすものである。上記の資料にはないが、近畿圏で「しっぽくだい」いう地方が点在することを考慮に入れると、本州における、このことばは上方から伝播した可能性がたかい。橋南谿も述べているように、享保年間から上方ではシッポク料理が一時流行した。この江戸時代における近畿のシッポク料理の食卓に起源することばであろう。しかし、長崎以外の場所ではシッポク台を家庭の食事に使用することはなく、それはシッポク料理を供する料理屋での食卓であったと考えられる。明治時代になって、家庭でチャブ台を使用するようになったとき、かつての料理屋の食卓の名称が復活したものであろう。

チャブ台のチャブの語源としては、卓袱の中国音cho-fuに起源するという説、茶飯の中国音cha-fan に起源するという説、米国にとりいれられた肉や野菜を何種類もいっしょに料理した変形中国料理であるチャブスイchap-suey に起源するという説があるが、いまだ定説といったものはない【日本大辞典刊行会 1974:417】。

チャブ台とおなじ語源をもつと考えられることばにチャブ屋がある。1892(明治25)年、山田美妙編の『日本大辞典』では「ちゃぶや 西洋料理屋」と記されているが、

横浜、神戸などの開港場で主に外国人を顧客とする軽飲食店や小料理店のことである。チャブ屋は、のちに外国人相手の売春婦をかかえた特殊飲食店化する。

1871年に刊行された仮名垣魯文の『西洋道中膝栗毛』の第7編では、英国の博覧会にゆく主人公の船が紅海のアデンに寄港したときに、主人公をチャブ屋と同義の「ちゃぶちゃぶや」にはいらせているし【仮名垣 1965a:65】、おなじ年に刊行された第10編では、

カイロのまちにいたり東京でいへば西洋料理ともなづけるべきちゃぶちゃぶに入りておのおのみすにこしうちかけ食台のまはりにあならばおひおひさけと肉のいをもちほこぶ

とあり、そのあげく酔った主人公が軽口遊びをするなかで、「ちゃぶちゃぶていぶるしっぽく台」といわせているし、興にのって、「ちゃぶたいをトントンうちたたきまひつをどりつ」したとある【仮名垣 1965a:94-95】。おなじく仮名垣魯文が1872年に刊行した、福沢諭吉の『究理図解』をもじった『胡瓜遣』のなかに、

西洋料理の小股をすくふチャブ店（てん）だはへこいつすこぶる奇食と云べし是非食台（ていぶる）へ対はずはなるまいと斯（かう）椅子へ腰を据（すゑ）るという文章がある。

こうしてみると、明治初期のチャブ屋ではダイニング・テーブルとイスで食事をする方式であり、そのテーブルをチャブ台とよんだことがわかる。また、チャブ屋のテーブルであるチャブ台はシッポク台を連想させる食卓でもあった。

また、チャブ屋は「ちゃぶちゃぶや」を短縮した名称であると考えられよう。「ちゃぶちゃぶ」ということばは『日本国語大辞典』によれば、副詞としては（1）茶づけ、あるいは水や酒などを食べたり飲んだりするさまを表わす語。（2）水や湯をかき混ぜる音を表わす語。名詞では（1）食事のこと。湯づけを食べる音からいう。（2）風呂をいう幼児語。とある【日本大辞典刊行会 1974:417】。

となると、チャブの語源を中国語や米語にもとめずとも説明できよう。開港場で日本語に不自由な外国人たちに、発音しやすく、おぼえやすいことばとして、食べること＝食事を「ちゃぶちゃぶ」と表現することがなされたのであろう。明治初年のヨコハマ英語では食事をすることを「ちゃぶ」といったという【横浜市立大学経済研究所 1958:344】。すなわち、食べることを「ちゃぶちゃぶ」、外国人相手の食堂が「ちゃぶちゃぶや」とよんでいたものが、短縮されて、食べることを「ちゃぶ」、食堂を「ちゃぶや」というようになったものであろう。

村本孝博・平井聖の明治・大正期の辞書を資料としたチャブ台という語彙の調査に

よれば、このことばがあらわれる最初の辞書は、まえに述べた山田美妙の『日本大辞典』であるが、それには「ちゃぶだい チャブチャブする台=食盤」とある【村本・平井 1984:102】。

いっぽう、日本化したシッポク台は坐って使用するものであった。坐食と腰掛食のちがいはあるが、食事に参加する者同士がひとつの食卓をかこむという点ではおなじである。それは、銘々膳での食事ときわだったちがいをもつので、チャブ台とシッポク台が似た食卓であるという連想をいだかせたのであろう。

4・2 チャブ台とは

定義とまではいかないが、どんな食卓をさしてチャブ台というのかについて、ことわっておこう。

チャブ台は、坐って使用する小形の共用の食卓で、普通はみじかい4脚をそなえ、脚部が折りたたみ可能なものがおおい。食器をならべる板状の部分を甲板(こうばん)とよぶが、甲板の形には円形、正方形、長方形があり、長方形の場合でも縦横の比率がせいぜい1:1.5程度で、極端に細長いものはない(細長いものを飯台、机という名称で区別することもある)。現在のダイニング・テーブルにくらべたら、甲板はちいさい。1940(昭和15)年に商工省の工芸指導所が、戦時における生活用品の規格化を試みたことがある。チャブ台を「食卓子」と記しているが、それには丸型、角型の2種類の形の甲板を、大、中、小にわけて合計6種類の規格を制定している。【商工省工芸指導所 1940:143】。「性能としては、丸型に於いては大は6人—7人、中は5人、小は4人、角型に於いては大は6人、中及び小は4人の食器を配置し使用しうる」と書かれている。大であっても直径1m程度で、これを6—7人がかこむのであるから、ずいぶんちいさい。戦時中の規格だから矮小化しているというわけではなく、これがチャブ台の標準的サイズであると考えてよい。

表4 チャブ台の戦時規格 [商工省工芸指導所 1940] から引用

	大	中	小
丸型	29.0 (経)	24.0 (経)	19.0 (経)
角型	29.0×24.0	24.0×19.0	19.0×19.0
高さはいづれも9寸5分、甲板厚み5分—6分			

「塗装は甲板は摺漆仕上、脚部は着色ラック仕上」と工芸指導所では指定しているが、これが昭和のチャブ台の標準的なものであろう。実際には、さまざまな塗りのものがあるが、家族の日用の道具であるので、高級な仕上げのチャブ台はすくない。

脚を折りたためる型式のものおおいが、脚が固定されたチャブ台もある。ダイニング・テーブルのように、いつもおなじ場所に置いておくのではなく、食事がすんだらかたずけて、そこにフトンを敷いたら、食事場が寝室になる、といったふうにもちいられることを前提としている。銘々膳とおなじく、チャブ台はポータブル家具なのである。軽量で、格納性にすぐれていることが必要であり、折りたたみ脚のものおおいのである。また、甲板のまんなかにはコンロを格納できる穴をあけた、スキヤキ用のチャブ台もある。コンロを使用しないときには、穴に蓋をして、普通のチャブ台として使用される。

折りたたみのできる脚をそなえた食卓をチャブ台ということがおおいが、ここでは、床坐式で、複数の人びとがとりかこんで使用する日常にもちいる小形食卓をすべてチャブ台の категорияにふくめることにする。その形状にはさまざまなタイプがあり、名称も、チャブ台、チャボ台、シッポク台、シッブク台、飯台、ハンダヤー（飯台）、膳など、さまざまである。

チャブ台を使用した家庭でも、他の型式の食卓と併用することもあった。家長や使用人は銘々膳で、他の家族はチャブ台で食事をするのがあった。すなわち、世帯のなかで上位の者や、下位の者が特別あつかいになり、膳で食べるのである。また、正月の祝い膳や行事の食事のさいには、チャブ台ではなく銘々膳で食べることもなされた。

明治になってから、上、中流の家庭での使用が一般的になった家具に座卓がある。中国家具の卓子の脚をちぢめて、タタミのうえに座って使用できるようにしたような形態をしたこの家具は、どっしりとした重量感があり、一般にチャブ台よりも大形であり、しっかりした固定脚をそなえ、しばしば装飾的な彫刻がほどこされている。チャブ台が家族の食事の場で使用されるのにたいして、座卓は普通座敷に固定されていた。来客の応接、書見や執筆用の机としてもちいられるほか、客をむかえたさいの食卓としても使用された。客と食事をとる者が座敷で座卓を使用し、他の家族は別室でチャブ台、あるいは銘々膳で食事をするといった、使いわけがなされたのである。座卓は非日常的な食卓であった。

1901（明治34）年刊行の『和洋家具雛形』では座卓の図に「シッポク台の図」という解説をつけていることからわかるように、座卓をシッポク台とよぶこともあったこ

とに留意しておく必要がある [泉 1901：頁番号なし]。

4・3 チャブ台の出現

ダイニング・テーブルであるチャブ屋のチャブチャブ台を和室で坐って使用するように、脚をみじかくしたのが、のちのチャブ台の起源であるのか、あるいは幕末には、すでに坐式で利用できる形態に変化していた円形の甲板のシッポク台をチャブ台の起源とするべきか？ 論証すべき資料を見つけないのである。われわれのほかにも、この問題を追及した研究として、村本孝博・平井聖の「明治期の家政学書・辞書等からみた共同で食卓を囲む床座式の食事形式と食卓について（チャブ台考）」という論文があるが、主としてチャブ台式の食卓の名称をしめす語彙資料をあげているもので、物質文化としてのチャブ台の起源については述べられていない [村本・平井 1984]。

長崎以外の場所ではシッポク台は家庭ではなく、料理屋での食卓であったし、チャブチャブ台もおなじである。してみると、料理屋での会食の食卓が家庭にとりこまれてチャブ台となった可能性がある。

チャブ台についての風俗的資料があらわれる以前に、すでに折りたたみ脚をしたチャブ台型式の食卓の特許出願がなされている。くわしくは、本書の山口の解説を参照されたいが、1891(明治24)年に大分県の後藤友六が出願した「卓子(折脚)」なるものは、その後の一般的なチャブ台の機能をすべてそなえている。円形の甲板の下に格納に便利のように脚を折りたたむ装置をつけたことが、特許の骨子である。とすると、脚の折りたたみ装置のない坐式の食卓は、その以前から、すでに普及していたものであろう。

1983(明治26)年に刊行された、『東京百事流行案内』の「火鉢の流行形」の項につきのような記載がある。

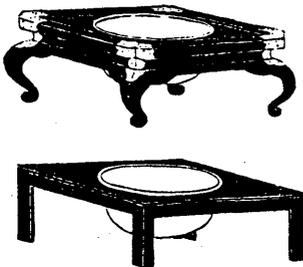


図3 一閑張の書院火鉢 [小木・熊倉・上野 1990] から引用

明治以前諸侯向きに用られし書院火鉢は、その形高尚にして、手軽の対酌などには食卓(ちゃぶだい)の代用をも做し、殊に湯豆腐寄鍋等には至極便利なれば、偶々骨董屋に出づるも忽ち売切れるほど流行するものから、今は之に代ふるに張貫(いっかんばり)の角机を用ゆることどはなりぬ [小木・熊倉・上野 1990:133]。

一閑張の書院火鉢の挿絵がそえられているが、方

形の座卓状のものの甲板におおきな穴をうがち、そこに鉢型の火鉢がはめ込まれている。本来は暖房用の家具であろうが、鍋物にもつごうがよいというこの書院火鉢は、のちのスキヤキ用のコンロを埋め込むことができるチャブ台と機能としては系譜的にはつながるものである。あきらかに坐って使用する書院火鉢が、「ちゃぶだい」とルビを付した食卓の代用となるというのであるから、明治20年代にはすでに、われわれのいうチャブ台が使用されていたと断定してよいであろう。

1903(明治36)年に村井弦齋が新聞に連載した小説『食道楽』は、食生活改善を旨として、新しい料理づくりや栄養学的知識の啓蒙を主題としている。この主人公たちの食事風景には、銘々膳とチャブ台らしき大きな食卓の2種類がでてくる。「程無く晚餐の用意出来たりとて下女が大(い)なる食卓を持出し来る」[村井 1976a:85]とあるくんだりでの座敷に女手で運んでくることができる「大なる食卓」はダイニング・テーブルではないはずである。しかし、座卓である可能性は残ろう。つぎに、この小説から日本の家庭で西洋料理を毎日の常食にすることが可能か、どうかを論じる問答の一節を引用する。

台所の設備から勝手道具に至る迄悉く日本料理に適して居るから西洋料理を面倒に思ふのだ。其癖今では大概な家は食卓(しょくたく)が置いてある。畳の上の平膳でものを食べずに食卓の上で食べる様になったのは一般の進歩に違い無い。それがモ―層進歩すれば西洋料理にする事は何でも無い[村井 1976b:276-278]。

ここでいう「大概の家」とは、主人公たちの属する東京市中の中流以上の家庭をさすものであろう。そのような家庭で使用する、平膳ではない食卓が、ダイニング・テーブルであるはずはない。しかも日常の食事に利用されているようなので、座卓でもなからう。消去法でのこるものは、チャブ台である可能性がいちばんたかい。すなわち、当時の東京の中流以上の知識人たちの家庭は、膳からチャブ台への移行期にあったものと思われる。この小説の主人公のひとりで、地方出身の文学士が東京にかまえた家では、下女に料理させ、膳で食事をしている。

多田道太郎によると、近代小説にチャブ台のあらわれるのは、森田草平の『煤煙』(1909 明治42年)と夏目漱石の『門』(1910 明治43年)がはじめてであるという[多田 1978:66-83]。

『煤煙』には「小母さんは餉台(チャブダイ)の上に小皿や茶碗を伏せて」とある。『門』の主人公の家には、夫婦と下女の3人が住んでいる。夫婦はチャブ台で食事をし、下女は夫婦とは別にちいさな膳で食べるのが、この家のならわしであるようだ。

一般家庭においてチャブ台が使用されるようになるのは、明治中頃からで、大正に

なって都市で流行し、やがて地方の農山漁村にもひろく普及するようになったといわれる [宮本 1973:259-260]。しかし、わたしたちの調査結果によれば、銘々膳からチャブ台への移行は、かならずしも一様ではない。町に住む人びとの家庭では大正末から昭和がはじまる時期にチャブ台を採用した家庭がおおく、農村部では食卓の変化のピークが昭和9年であるといったような分析結果から、都市部がはやく、農村はおくれるといった、一般的な傾向はある。だが、明治にチャブ台を使用していた家庭もあれば、太平洋戦争終了後もチャブ台をもちいて食事をしてきた家庭もある。それぞれの家庭の事情によってことなるのである。いっぽう、個々の家庭をまきこんで社会的潮流として、銘々膳からチャブ台への移行をうながす要因もある。それらの分析については、井上の「食卓生活史の聞き取り調査」を参照されたい。

4・4 チャブ台のイデオロギー

家長を頂点とする「家の制度」を反映するかのように、長幼、男女の別の原理をもつ座順にしたがって、ならべられた銘々膳での食事は、参加する者同士が和気あいあいと食べることを楽しむ性格はすくなく、食事のさいにも緊張関係が存在するものであった。のちに述べるように、現実にはチャブ台での食事においても、銘々膳の食事のさいの雰囲気が多分に残っていたものと考えられる。しかし、このあたらしい食卓にイデオロギーを託そうとする論者たちによって、「だんらん」の思想が主張された。

このことを、はやくから主張したのは社会主義者の堺利彦である。かれは1903(明治36)年刊の『家庭の新風味』でつぎのように述べている(現代語版からの引用)。

食事のときはすなわち家族会が開けたのである。いわゆる一家団欒の景色はもっとも多くの食事のときにある。この点から考えれば、食事はかならず同時に同一食卓においてせねばならぬ。食卓といえば、丸くとも四角でも大きな一つの台のことで、テーブルといってもよい。シッポク台といってもよい。とにかく従来の膳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、みな同一のものを食わねばならぬことはもちろんである。世には不心得な男子があつて、自分は每晚酒さかなの小宴を張って、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。これはじつに不人情な、不道理な、けしからぬことである。(中略)

我輩の考えでは、小さい家では女中などまでも他の家族と同じようにしたいとさえ思う。女中一人に同じ食物を分配したからとて総額なにほどの増加になるものではない [堺 1979:104-105]。

腹がすくから飯を食うといえば、食事はただこれ人生生活の必要で、別に何の味わいもなく何の楽しみもないこととなるが、すべて人間のことは体の欲に心の情が伴うもので、必要半分に趣味半分、住居にしても、着物にしても、それであるから、食事とても同じこと、腹をふくらすばかりのためでないはもちろんである。そこで前に言うごとく、食卓の上には努めて一家だんらん和楽の趣を現わすようにして、なるべく食卓を楽しむ風を養うがよろしい。早飯を一芸の中に教えるなどは、戦国の武士の家には必要もあったであろうが、我々の家庭においては衛生の上から言っても、趣味の上から言っても、決して面白い事ではない [堺 1979:220]。

すなわち、家庭での食事は家族全員が一つの食卓をかこみ、一家水いらずのだんらんをするべきであると主張するのである。

江戸時代にも上流の武士の家庭などでは、主人だけ別間で妻の給仕で、ひとりだけ食事をすることがあったようであるし、われわれの調査でも、主人が家族とべつに食事をするならわしであった家庭の例がいくつもでてくる。また、チャブ台で家族が食事をともにするさいでも、主人や跡取り息子にだけ酒と酒のさかながつけられたり、麦飯やかて飯を食べるさいに、このような人物には米のおおい部分を供することがおこなわれた。家の制度の原理を反映する、このような家族内差別を廃止し、おなじ食卓につき、おなじ食べ物を家族全員がともにすることを主張するのである。そして、使用人も家族とともに食事をすることが望ましいとされる。

それは、堺が「尊敬して望みを囑する中等社会」に「平民主義の美しい家庭」を実現するために欠かすことのできない手段であった。かれは、食卓が「家庭の民主化」にとって重要な役割をはたすであろうことを予測していたのである。そのためには、銘々膳ではなく、「テーブルといってもよい、シッポク台といってもよい」食卓への移行が不可決の条件だったのである。

また、禁欲的な食事観ではなく、食事を積極的に楽しむべきであると述べている。男が食事にこだわることは「めめしい」ことであり、「武士は食わねど高楊枝」風の禁欲的な食事観が武士階級を中心に形成され、明治以降、武士のモラルを民衆にまで浸透させる動きがみとめられるが、それを否定するのである。『福翁自伝』に「早飯となんとやらは武士の嗜」と子供のときにいわれたというくだりがあるように、早飯を美德とするのは武士社会を起源とするものであろうが、商家の使用人や明治以降の軍隊にもそれがみとめられる。食事は新陳代謝を充足させればよいだけで、ながながと食事を楽しむのは、勤労時間を浪費する悪徳であるという観念である。第2次大戦後開始された生活時間調査によれば、国民1日あたりの平均食事時間が70分台であっ

たものが、1970年になると90分台に変化する [石毛 1982:41]。このような事態になってから、食を楽しむことに罪悪観がなくなり、グルメがもてはやされるようになるのだが、堺は、いちはやく食事を楽しんで食べることを説いていたのである。

堺利彦から時期はだいぶあとになるが、1925(大正14)年の『婦人画報』から同様の趣旨をのべた倉橋惣三の「家庭と食卓」という文章を引用してみよう。

家庭の中心は食卓にありといったら、如何にも、いやしい食いしんぼうのように聞かえる。しかし、幸福なる家庭生活に於て、食卓が如何に重要な役目をもつかは、何人と雖も拒むことの出来ないものである。(中略)

家族うち揃うて取り囲む小さなチャブ台の上にも、家庭食卓の真味は盛られる。(中略)

家庭食卓の味が、食品そのものの味のみではない一つの意味としては、団樂の味が挙げられなければならない。卓上の皿数は少なくとも、一家水入らず、和氣藹々として、へだてなき談笑のうちに箸を執ることは、食品以外無限の味を津々たらしめる。(中略)

近頃の、ひとりひとりが忙しさを異にする家庭では、食卓ばかりが、せめてもの家庭会同の時間であったりすることも稀ではない。その愉快が如何に楽しく、食事を美味ならしめるものであるかは、父の帰りの遅き日の食卓のものたりなさ、家族の一人でも不快にして、食卓に就き得ざる時の味気なさに知ることが出来る。何はなくとも一家うちそろひてといふことは、家庭食卓の大切な味でなくてはならないのである[倉橋 1925:18-19]。

ここでいう「家族うち揃うて取り囲む小さなチャブ台」や「ひとりひとりが忙しさを異にする家庭」のイメージは、都市に居住する核家族とみてよいであろう。そして、食事のだんらんについて説いたあと、「家庭食卓には、団樂といふ意味の外に、独特の味を具へて居るのである。それは他でもない。その一品一品に籠る主婦の心の味である」といい、「主婦は家庭食卓のあるじ」、「家庭生活の中心役」であると述べている。家庭での日常生活は家長ではなく、主婦を中心に展開されるべきであるという、その当時における近代的家族像が読みとれるのである。

この倉橋の論説の掲載された『家庭画報』のおなじ号に、「——家族団樂の味豊かな——鍋料理いろいろ」という記事がのせられている。チャブ台とならんで、鍋物がだんらん的手段とされているのである。チャブ台を家族でかこむ食事の方式は鍋物をかこむことにも通じる。江戸時代にひとつの鍋に直箸をいれて、つつきあう料理をシッポクとよんだ例があるが、それは鍋物と食卓の型式の類似性をものがたっているの

であろう。しかし、柳田国男が『明治大正史 世相編』で述べているように、かつては、家のなかで特定の者だけが鍋をかこんで食べることは、家の秩序をやぶると非難されることであり、さきに述べたように、鍋物が流行するのは明治以降である。柳田は、「暖かい飯と味噌汁と浅漬と茶との生活は、実は現在の最小家族制がやっと拵へあげた新様式であった」と述べている【柳田 1932:77】。初期にチャブ台を採用して食事をするようになった人びとは、家の秩序にしばられた大家族から離れて都市に居住する「最小家族制」である核家族の家庭であったろうと推定される。

ただし、チャブ台を使用するようになったからといって、識者たちが希望を託したような「だんらん」の場としての食卓風景が出現したわけではなかった。おおくの家庭では、銘々膳を使用した時代の延長にある雰囲気のもとで食事をしていたのである。チャブ台を採用した食事方式で、「家庭の民主化」というイデオロギーが浸透したわけではなく、それは後のテーブルでの食事の時代になって、はじめて実現したのである。

1941～42(昭和16～17)年に、日本民俗学会の前身にあたる「民間伝承の会」が全国58カ所を対象として、『食習採集手帖』の調査項目にしたがって、「食習調査」をおこなった。ながいあいだ未公開であった、この調査結果がこのほど『日本の食文化——昭和初期・全国食事習俗の記録』として出版された【成城大学民俗学研究所 1990】。『食習採集手帖』の質問項目40は、食事のさいの座順について聞いている。この調査は都市部を対象としていないので、回答例は箱膳を主とする銘々膳での座順がほとんどである。個人用の膳を使用するのが普通であるが、一部の家庭ではチャブ台を使用することもある等の記述がいくつもあらわれ、この時期が農村部での、銘々膳からチャブ台へ移行しはじめた時期にあたるのがわかる（ただし、調査地の設定には、伝統的な風俗をのこしている場所を主として、都市近郊農村などが除外されているらしいことに留意しなければならないが）。

この調査結果には、さまざまなタイプの座順があらわれ、核家族、3世代家族、使用人のいる家などといった、世帯の成員構成のちがいによる座順のタイプのちがいなどが認められる。いちばんおおいのは家長が上座に席を占め、末座に飯をよそう主婦がおり、そのあいだに他の家族が性別、年令順にわかれて配置される坐りかたである。巻末資料にあげたわれわれの調査結果でも、銘々膳を使用したさいの座順においては、このタイプがおおい。このさい、主婦がいちばん下座を占めるからといって、食事の場における主婦の権限がひくいわけではない。食事の場での主婦とは、「しゃもじわたし」がすんで、食べ物の分配権をにぎっている存在であり、そのそばには飯櫃や汁

鍋がおかれ、家長とならんで食事の進行を支配する人物なのである。

「食習調査」ではチャブ台での座順の報告はほとんどない。われわれの調査で、チャブ台での食事での座順を図解したものをみると、上座に家長が、その反対側に主婦が坐るタイプと、家長の右あるいは左隣に主婦が坐るタイプがおおい。この家長のわきに主婦の座がさだめられるタイプの座順も、銘々膳を使用したときに一般的であった地方もあり、それは家長に食物をよそいやすくするためであろう。としてみると、チャブ台の食事での座順にも、銘々膳の食事を支配した家の秩序原理がひきつがれているといてよい。そして、使用人のいる家では、家族と使用人は別の食事内容で、別の食卓であり、家族はチャブ台、使用人は銘々膳という食事形態がなされた。使用人にあてがいぶちとしての食事を支給するさいには、一人前の単位性が明確な銘々膳がつごうよかったのである。

食事のさいの姿勢についていえば、銘々膳の食事では正座が原則であり、あぐらをかいて坐ることができたのは、家長などの男性にかぎられた。チャブ台を使用するようになってからも、正座をして食べる風習はつづき、かえて子供へのしつけとして、正座を命じることがおおくなったようである。甲板のおおきさ1 m程度の食卓を、4人なり6人の家族がかこむことになる、正座をせざるをえないのである。ひとりひとりに銘々膳をすえるのにくらべると、個体間距離が近接し、チャブ台では体をすりよせるようにして食べなくてはならない。背筋をのぼし、正座をして食べることを、子供にやかましくいったゆえんである。

だんらんをささえるのは会話である。「箱膳の時期からチャブ台の時期に入ったときに、おしゃべりが許された」(No. 57)という事例にみられるように、都市部ではチャブ台を使用するようになってから、食事をしながらの会話がふえたと思われるふしもある。しかし、一般には、本書の「食卓生活史の質的分析」で熊倉が述べているように、チャブ台時代になっても、黙々と食事するのが普通であり、食事ちゅうに、とくに子供が、おしゃべりをするのはいけないこととされた。

チャブ台時代になってから進行したと思えることに、食前、食後のあいさつという習慣がある。「食習調査」からいくつか引用してみよう。

「何もいわない。他の家に行った時のみ『ごっそーになるまちゃ』と言って食べる。終わった時は『ごっそさんでした』」(岩手県和賀郡立花村)、「近年、子供らが父母に向かって『いただきます』『ご馳走さま』と感謝のことばを述べる」(岩手県下閉伊郡船越村)、「近頃子供が学校でおぼえてきて『箸とらば……』というのがあるぐらいである」(愛知県丹羽郡岩倉町)、「何もいわない。ただ茶碗をいただいて食べる」(愛

知県豊橋市牟呂町)、「食前には一拝して食べる者と、頂きますと言う者とある。これを加えて総体の約半数くらいである。他の半分は礼をしない者である。食後に一拝する者のご馳走様と唱える者とは、食前の場合と同じである」(岡山県川上郡日里村) [成城大学民俗学研究所 1990:15, 36, 189, 345, 532]。

熊倉も指摘するように、かつては食前、食後のあいさつの習慣がない家庭もおおかったのである。チャブ台が普及する時代になって、「いただきます」、「ごちそうさま」といったことばが、学校を通じて家庭にもちこまれた形跡がある。すなわち、食事の場がしつけの場として利用されたのである。

チャブ台時代になっても、食前に神仏に供物をする習慣がひきつがれている。また、チャブ台での食事でも、家の制度において上位に位置づけられる家長や、長男などに、他の家族よりもよい内容の食事が供されたことを証言する事例もおおい。

こうしてみると、堺利彦たちが理想としたイデオロギーは、民衆がチャブ台を使用したからといって実現はせず、本質的にはチャブ台の食事は銘々膳の食事の延長線上にあったといえよう。

銘々膳をひきつぐ型式の食卓もチャブ台として使用された。さきに述べたように、幕末から、食器格納用の引出しつきの箱膳がもちいられていたが、その原理をチャブ台にもちこんだ型式の食卓がある。長方形、方形で、折りたたみできない固定脚の床坐式の食卓の甲板の下に、いくつもの引出しをもうけ、そこに食器を個人別に格納するのである。われわれの聞きとり調査資料でも、長野県 (No. 121)、岐阜県 (No. 85, No. 147)、愛知県 (No. 137)、徳島県 (No. 117) など、このような型式の食卓を使用していた実例が述べられている。次節で述べるように、チャブ台での食事と銘々膳のことなる点の一つは、銘々膳では食器を個人管理し、ふだんは食後に洗うことをせず湯茶ですすぐだけであったものが、チャブ台時代になると、毎回の食事が終ると、まとめて洗うようになったことである。しかし、共同の食卓をかこむようになって、箱膳とおなじ食器管理がおこなわれていた家庭もけっこう残ったのである。そのような食事風景をものがたる岐阜県郡上市の事例を引用してみよう。この家庭は、1932(昭和7)年に、飯台とよぶこの型式の食卓を採用した。

(飯台を使用するようになってからも)座席順、食べ物、ご飯の給仕、食事のあとかたづけ、食事中にしてはならないことなどは箱膳のときと同じであった。簡単にいうと、それまで箱膳がしてきた役目を、飯台の台上と引き出しが務めるようになったのである。飯台の下には多くの引き出しがあって、その中に各人の食器が入れてある。食事のときには食器を台上に並べて食事をし、食べ終わったら「うすぎ茶」

(茶碗、箸などを茶でゆすぐこと)をして元のとおりに食器を引き出しの中に片づけておくのである (NO. 85)。

4・5 国民文化と大衆文化のはざままで

井上が「食卓生活史の聞き取り調査」の章で分析しているように、人びとはチャブ台が、便利で、生活の合理化・簡素化に役立つ食卓で、衛生的でもあり、それを使用することが時代の流れであると感じとったから、このあたらしい型式の食卓を採用したのである。そして、結婚、転居、新築、改築などの、家族にとっての大事件を節目として、その機会にチャブ台にきりかえることがおこったようである。お上から指導されたり、家族のだんらんを奨励するイデオロギーに共感して、チャブ台をとりいれたのではなく、民衆みずからが、そうすることがよいと思って、あたらしい生活の道具を採用したのである。

この研究チームが所属する国立民族学博物館の特別研究「現代日本文化における伝統と変容」において、国民文化と大衆文化についての議論がおこなわれた【祖父江・杉田 1984:378-400】、【守屋 1989:22-23】。

ここでいう、国民文化とは、富国強兵、近代産業社会の確立を推進するために、明治政府によって演出された、規範的な価値観をもつ、武家のイデオロギーをひきついだ文化のことである。大衆文化とは、自己目的的で、無規範的な文化であり、1960年代の高度成長期以後に台頭したものである。

大衆文化はとつじょとしてあらわれたのではなく、江戸時代の町人的価値観にまでさかのぼることができるし、国民文化が社会の表層をおおっていた20世紀前半においても、大正デモクラシーの時期になると、大衆文化の勃興のきざしがあきらかになるのだが、15年戦争の時期をむかえて、抑圧されてしまった経過をもつ。

チャブ台の使用が政府によって奨励されたことはない。だんらんのイデオロギーの主張は、どちらかといえば武家の価値観に反する性格のものであるが、日本国民の規範的家庭像を提唱することによって、社会変革をねらっている点では、「うらがえしの国民文化」であるといえよう。しかし、さきに述べたように、現実にはチャブ台はイデオロギーとはほとんど無関係に普及したものであった(衛生思想の普及ということでは、国家政策となにがしかの関連は認められるであろうが)。すなわち、チャブ台の普及は国民文化とは無関係に進行したのである。

むしろ、大衆文化のひとつとして、チャブ台が人びとにとりいれられたのである。チャブ台の前身が、料理屋の食卓に関係をもつ可能性があることについては、さきに

述べた。江戸時代後半になって出現した料理屋という業態は、都市の町人の文化として成立したものである。

明治になって、大都市の住民の家庭からチャブ台が使用されはじめるが、全国的普及をはじめるのは大正以降であると考えられる。1919(大正8)年に、わが国の工業生産額が農業生産額をうわまわり、日本は産業社会となる。産業構造の変化とともに、都市における給与生活者が増大し、この人びとの家庭は、職住分離、小家族化したものであった。家庭が生産の場ではなくなった、都市民の小さな住居では、水道をそなえた流しに隣接する、しばしば茶の間とよばれる小さな部屋が食事の場であり、そこに布団を敷いて寝ることもおこなわれた。このような住まいかたに適合した食卓がチャブ台であったのである。国民層の中核となった、これらの人びとの採用した食卓が、「時代の流れ」、「流行」としてうけとめられ、農村にまで普及していったのである。

食卓そのものは大衆文化として位置づけられようが、食卓をかこむ家族の行動や、食事のしかたには、規範的な国民文化が作用している。

明治民法が武家法の規範をひきついでいる性格があることが知られている。そのことによって、さまざまな形態の相続のしかたがあったものが、武士の長男相続原理が日本じゅうに適用されることになった。おなじように、明治になってから武士の行動規範が、全国民の規範とされ、それまでは、地域差、職業差、階層差などにより、多様であった家庭生活における行動様式が画一化されていったのである。

いちいち実証すべき用意はないが、家の制度の強化、それにともなる食事の場における座順の重視や、禁欲的食事観の強調、早飯の奨励、食事のさいに会話を禁じること、食卓をしつけの場とすることなどは、規範的国民文化として、明治になってから全国民に普及したものでなかろうか。それが、チャブ台の食事にうけつがれたのである。のちに、「いただきます」、「ごちそうさま」などの食事の前後のあいさつが全国的に普及し国民文化となる。それは、教育を通じて、いわゆる標準語が国民文化となったのとおなじ文脈における出来事である。

チャブ台での食事は、わが国の近代社会が、国民文化から大衆文化に移行する過渡期における食事様式といえるものかもしれない。

5 現代の食卓

一時は日本人の標準的な食卓となるまでに普及したチャブ台であるが、第2次大戦後の家庭での生活様式の変化とともに、イス・テーブル式の食卓にとってかわられつ

つある。また、家の制度の崩壊と家庭の「民主化」にともない、食卓でのだんらんが実現したが、それはテレビの普及とも関係をもつ事柄である。この間の事情については、まだ人びとの記憶にあたらしいので、本書では簡単にスケッチするにとどめ、くわしくは巻末の資料を参照されたい。

5・1 チャブ台の衰退とテーブルの普及

われわれの聞きとり調査で、それぞれの家庭での食卓の変遷経過がわかる284例のうち、銘々膳から直接にテーブルの食卓へ変化したのは2例にすぎず、あとはすべて、チャブ台を経由して、現在使用している食卓に移行している。となると、日本じゅうのほとんどの家庭が、いちはチャブ台を使用して食事をした経緯をもっているといえよう。このように全国民の標準的な食卓の地位を得たチャブ台が、1950年代になると衰退しはじめ、しだいにイス・テーブル式の食卓にとってかわられるようになった。

チャブ台とイス・テーブル式の食卓の変遷に関する、われわれの調査結果をコンピュータ処理をしたものが、井上論文にあげられている。ここでは、他の資料も紹介しながら、家庭の食卓の現状についてながめてみよう。

1989年12月に、毎日新聞が全国の20歳以上3000人の男女を対象として、回収率75%を得た、食生活に関する世論調査がある。そのさい、「お宅では、食事をするときテーブルと座卓のどちらが多いですか」という設問にたいして、テーブルを使用すると回答した者が55%(うち、男性54%、女性55%)、座卓と答えた者が39%(うち、男性39%、女性39%)、テーブルと座卓が半々と答えた者が6%(うち、男性7%、女性6%)という結果である。男女ともにテーブル派は30、40代が最高で、20代が最低であるが、それは住宅や家族構成と関係があり、ちいさな子供のいる年代はテーブルを利用、部屋がせまいヤングはやむなく座卓を選ぶのであろうと解説されている。座卓のほうが、うわまわっているのは北関東、東北で、テーブル派がめだつのは東海、中国、北海道であり、各種職業のなかで、農林漁業にテーブル派がもっともおおいのことである【毎日新聞：1990】。

1919(大正8)年に「生活改善同盟」が結成され、イスを使用した家庭生活への啓蒙がなされたりしたが、第2次大戦以前にダイニング・テーブルを採用した家庭の数は微々たるものであった。一般にテーブル式の食卓が普及するのは、1956(昭和31)年に日本住宅公団が2DKの集合住宅を供給するようになってからといわれるが、その以前の昭和20年代に、当時の農林省の生活改良普及員たちがおしすすめていた農家の「台所改善」事業の一環として、椅子に腰掛けて食事をするのが奨励され、その

ような食事方式をうけいれた家庭があったことを忘れてはならない [農林省農業改良局生活改善課 1952]。農家の昼食時には、土間を改造した食事場にもうけたテーブルと腰掛で、土足のまま食べるのが便利であるし、住居面積がおおきな農家の家屋においては、そのような改造が可能であった。現在でも農林漁業にテーブル使用がもっともおおいという結果は、このような事情に関するものと思われる。

つぎに引用する長野県伊那郡の農家の事例は、この農家の台所改善の文脈にそったものとみてよいであろう。

終戦後少したってから現在の椅子式、テーブルに変わったが、その理由は、仕事を終えて昼食に帰ってきた時、足はよごれているし、また地下たび等をはきかえるのもめんどろなので、椅子式テーブルにして、足は汚れたままでも食事ができるようにしたそうである。食べる場所は、土間のうえにかかるく板をはったもので、みんな土足であがって椅子に座るか、居間のほうから椅子に座るというようになっている (No.93)。

農家が昭和20年代か、30年代のはじめに、テーブルを採用する例は、われわれの聞きとり調査にもいくつかあらわれる。この頃は、まだ食堂セットは普及していないので、テーブルにベンチ式の腰掛や、普通のイスを組みあわせて使用している。

住宅公団の2DKの間どりの集合住宅は、当初からダイニングキッチンを予定して設計したのではなく、予算の関係から食堂にあたる部屋をつくるのが不可能になったため、台所で食事をするスタイルにすることで、「寝食分離」を実現させたものである。入居者が、台所で食事をしてくれるかどうか、公団側でも不安であったし、当時洋風家具はでまわっておらず、ダイニング・テーブルとイスをそろえるのは高価についた。そこで、当初の2DKにはテーブルがそなえつけられたものにして、入居者はイスを購入すればよいようにしたという [日本住宅公団10年史刊行委員会 1965]。

DKが出現したのは、電気掃除機の普及しはじめるまえの時期のことであるが、この頃、建築家などのあいだで「寝食分離」ということがやかましくいわれた。フトンを敷くたびに、ほこりのでる場所で、食事をするのは不衛生であるというのである。それは結果として、茶の間、チャブ台を否定するものである。

食堂専用の空間をもうけることがむずかしい、矮小化した都市住宅に強引にもちこまれたDKではあるが、コンクリートの公団住宅に住むことが理想とされた当時の世相とあいまって普及していった。それにつれて、家具メーカーが、ダイニング・テーブルとイスがはじめから組みあわせになっている、食堂セットを量産するようになる。

空間に余裕のある住宅では、片づけられることのないダイニング・テーブルが、常時置かれて、その空間の用途を主張する、食事専用の部屋というものが、日本の民家史上はじめて出現したのである。

聞きとり調査の結果では、テーブルを食卓として使いだした理由を、自分なりに明確に述べている例はわりとすくない。

正座をすることを子供が嫌うようになった。テーブルの方が、料理を運ぶ時に高さがちょうどよい (No. 112, 静岡県静岡市, 昭和50年にテーブルを使いだす)。

正座したら、女の子は足の形が曲がるといけないので、こしかける椅子のほうがよい (No. 59, 兵庫県尼崎市, 昭和30年にテーブルを使いだす)。

子供の体は、イスのほうが大きくなり、歩く姿が美しくなると聞いたため (No. 69, 奈良県生駒市, 昭和38年にテーブルを使いだす)。

私の足が痛くなったのと、改築したからだ (No. 125, 島根県簸川市, 昭和48年にテーブルを使いだす)。

正座にくらべると、イスに腰かけるほうが楽であり、子供の発育にもよいということがあげられているが、それは以前の正座が苦痛をしいる坐法であったことをものがたる。また、立ち式の台所作業とテーブルが作業平面がおなじなので、働きやすいというテーブルが合理的な食卓であることが述べられているが、それはまた、食卓の変化のまえに、立ち式の台所への変化が先行していたことをものがたる証言である。

明確な理由を述べない回答には、「流行だから」テーブルを使いだしたといった意味のものがある。枚挙にいとまがないほどおおい回答は、新築、改築、増築、引越しなどの家屋の変化を機に、テーブルを使いだしたという趣旨のものである。テーブルという常時置かれる大型家具をそなえつけるには、住居空間の改変が必要であり、まず、テーブルを置く部屋をつくることから、はじめなくてはならないのである。また、高価な食堂セットを購入するのは、家屋を変えるという、家庭にとっての大事件のさいに決断することでもある。

5・2 現代の食卓風景

食卓の種類 われわれの共同研究チーム6名のうち、1名の家庭では、いまでもチャブ台を使用して食事をしているし、もう1名の家庭では、あたたかい時節にはテーブルで食事し、冬季は食堂のカーベットのうえに大型の電気こたつをおいて食事をする。身近なまわりをみても、テーブル以外の食卓が案外使用されているのである。通産省の「生活空間創造に関する調査委員会」が全国1972人を対象としておこなったア

アンケート調査の結果によれば、「茶ぶ台（飯台）」を保有している家庭が56.3%、「食卓（椅子式）」を保有していると回答した家庭が83.1%である。常用しているか、どうかを別にすると、26.8%の家庭では、チャブ台とテーブルの両方の食卓をそなえているのである [通商産業省生活産業局日用品課（監修） 1990:43]。この調査ではとりあげられていないが、こたつを食卓として使用する家庭もある。また、朝昼晩の食事によって、食卓を使いわける例もある。

朝昼は台所にあるテーブルとイスで、夕食はゆっくりタタミの部屋にお膳（チャブ台のこと）を出して食べる（No. 87, 静岡県駿東市）。

テーブルなんぞ日本人のすることじゃねえ。……いまは、こたつを夏もだしとして、そのうえでもの食ったり、いろいろしてんだわさ（No. 145, 栃木県塩谷市）。

昭和34, 35年ごろにテーブルを買ってしばらく使ったそうですが（台所に置いた）、子供がいなくなっからは、祖父と祖母の二人だけになったので、茶の間でチャブ台にもどったそうです（No. 97, 高知県幡多郡）。

といったように、イス式の食卓に抵抗感をしめず世代もあるが、それはかならずしも、あたらしい食卓様式にたいする不適応とかたづけられるわけにはいかない。坐式の食卓を使うことによって得られる情緒的安定感も配慮して解釈すべきである。また、戦前には、こたつで食事をすることは普通ではなかったようであるが、こたつが食卓としての機能ももつようになったことに注目される。それは、天板つきの電気こたつの普及に関係をもつことである。とくに、電気を使用した掘りこたつ型式の場合は、イスとおなじように楽な姿勢で食事をすることができる。冬季だけではなく、こたつが年間を通じて置かれ、食卓と机をかねた用途に使用される家庭もけっこう存在する。いっぽう、あたらしい傾向として、カウンター型式の食卓を採用する家庭もみられる。こうしてみると、現代の日本の食卓がすべて、テーブルに収斂しているというわけではなさそうである。日本じゅうの家庭が、銘々膳、あるいはチャブ台で食事をしてきた時代にくらべると、現代の食卓は多様化しているといえよう。

食事の部屋 通産省のアンケートでは、台所と食事室の間取りを、つぎの4タイプに分類して、調査している。

- ① LDKタイプ（居間と食事室と台所が境なくくっついているタイプ）
 - ② L+D+Kタイプ（居間と食事室、台所がそれぞれ独立しているタイプ）
 - ③ L+DKタイプ（居間が独立していて、食事室と台所がついているタイプ）
 - ④ LD+Kタイプ（居間と食事室がつながっていて、台所が独立しているタイプ）
- いちばんおおいのが、③L+DKタイプで52.3%、ついで①LDKタイプで20.0%、

そして、④LD+Kタイプが16.1%、いちばんすくないのが、②L+D+Kタイプで11.6%という結果である。年齢別にみると、①LDKタイプは20歳代がおおく、世代がうえになるにしたがい減少し、60歳代では12.8%ともっともすくなくなる。職業別にみると、②L+D+Kタイプの比率がいちばんたかいのが農林漁業で25.3%、①LDKタイプの比率がいちばんたかいのが専門技術職で26.5%という結果である [通商産業省生活産業局日用品課（監修）1990:20]。

この結果は、食事室と台所がくっついているタイプが72.3%、はなれているタイプが27.7%と読むことができる。

かって、農家の食事の場であった「いろりの間」は、そこで簡単な煮炊きはしたが、本格的な炊事場である土間の台所とは分離されていた。町家の場合、食事がおこなわれる「茶の間」は炊事機能をもたない場所であった。してみると、現代におこった変化は、食事の場と炊事場の一体化であるといえよう。それは、「家事の省力化・合理化」による「主婦労働の軽減」が「家庭の民主化」につながるという戦後民主主義のイデオロギーにもつながる現象である。また、作業空間である台所に食事の場が合体することによって、かっての、食事は家族の公式の行事であり、食事がちいさな儀礼としての性格をもっていた頃の、作業空間から隔離された儀礼的の場の雰囲気が消滅したのである。

炊事場と食事場の接近の究極のすがたをしめすのが鍋物料理である。現在の家庭料理においては、鍋物と、電気プレートを使用した焼き肉料理など、食卓で料理をする頻度がいちじるしくたかい。それは、炊事の省力化だけではなく、食事の場を「だらん」として演出しようという潜在意識にかかわりをもつこととも解釈できよう。

座順とテレビ われわれの調査結果のなかには、現在の食卓における家族のすわる位置を図解したものがいくつかふくまれている。それをみると、長方形の食卓の場合、単辺のひとつを家長にあたる人物がひとりで占め、長辺の両側に子供たち、主婦は炊事場にちかい短辺を占めるか、長辺の炊事場よりにすわるというパターンがひとつ存在することが指摘できる。また、テレビの置かれている方向を空席にするすわりかたもなされるようである。しかし、現代の大部分の家庭に共通する座順の原則というものには存在しないといってよい。それぞれの家庭の事情におうじて、自然発生的に食卓の座順が成立するのである。

座席は、ひいおばあちゃんが部屋から近いところでしょ。あとテレビを見る位置なんかで自然に決まったね。私は流しに近い所が便利やからね (No. 153, 神戸市)。

座の順番は全く決まっておらず、その時々でバラバラである。私がいったときな

どは（調査者が聞きとりにでかけたとき）一番テレビに近い方というか、流しから遠い方に座るようにいわれるので、流しに近いほうは主婦が座るという習慣は残っているようである。しかし、親類が大勢集まって、隣の部屋に机を並べて食べる時などは、テレビが一番近いほうに子供達が集まるので、その傾向もあるようだ（No. 98, 諏訪市）。

かつての、「家の制度」の秩序を象徴した座順はなくなり、主婦の作業能率と、テレビをみやすい位置によって、食卓に占める位置がきまるのである。つぎの2つは、現在でもチャブ台を使用している家庭の事例である。

（昭和52年に山形県の新庄市から、茨城県の取手市に引越した）この時より椅子式テーブルの時期に入るが、椅子式テーブルは間もなく使用されなくなり、またもとの飯台に戻ってしまった。その理由は、椅子式テーブルは台所に置かれたため、食事中テレビが見られないからである。飯台は茶の間に置かれているので、テレビを見ながら食事ができるのである（No. 92, 茨城県取手市）。

（チャブ台の）座席の順序は決まっているそうだが、それは以前のように主人が東向きというわけではなく、すべてテレビが中心になっているようだ。そういわれてみると、私（調査者）の家もそうである。四角いテーブルで4人家族なのに、テレビに背を向ける位置には誰も座らない。（No. 19, 埼玉県大黒市）。

また、通産省の調査を引用してみよう。「家族揃っての夕食を楽しく食事するためにどんな工夫をするか」という設問への回答結果である。工夫の内容をおおい順にあげると、①料理の内容、②食器、③お酒、④デザート、⑤花を飾る、⑥テレビ・ビデオ、⑦テーブルクロスやランチョンマット、ナブキン、⑧音楽、⑨照明、⑩飾り小物、⑪キャンドルとなっている。全体で300%になる集計となっており、1位の料理の内容87.7%にたいして、6位のテレビ・ビデオは17.2%という結果である [通産産業省生活産業局日用品課（監修）1990:24]。

この回答は「楽しく食事をするため」に、意識してテレビ・ビデオを利用している事例をしめすもので、そのような意識なしにテレビをつけながら食事をしている家庭の数は相当なものにのぼるであろう。われわれの調査結果のなかには、「テレビを見ながら食べない」（No. 112, 静岡県静岡市）という事例もあるが、それはむしろ少数派であろう。

だんらん テレビをみながら食事をすることによって、家族間の話題が提供され、なんとか、だんらんの雰囲気をつくりだせるのである。テレビのおかげで家庭の食卓がミニレストラン・シアターとなり、家族の会話が成立する家庭もおおいであろう。

テレビはダイニング・テーブルの普及期とあしなみをそろえて、家庭にはいりこんだものである。

テーブルになってから、おしゃべりがだいふふえたようです。子供が学校のことなどについて話したりするようになったからだそうです(No. 106, 静岡県蒲原郡)。

食事中はおしゃべりをしてもいっこうにかまわない。食事の順番は誰から食べ始めてもいい(No. 113, 香川県綾歌市)。

食事中の会話を禁止する風習は消滅した。こどもに食卓でのおしゃべりを禁じる家庭はなくなった。また、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつは、いまでもおおくの家庭でおこなわれている。

食べ物の変化と配膳 ダイニング・テーブルの普及期は、日本人の食べものが急激に変化した時期にもかさなる。伝統的な日本の食生活に欠落していた肉、乳製品、油脂と野菜の消費が拡大し、洋食、中国起源の料理が家庭で日常的につくられるようになり、コメの消費が減少し、パンを朝食に食べることが普及するなど、一連の変化が進行したのである。主食中心の食生活から、ゆたかな副食をたのしむ時代になったのである。

銘々膳、チャブ台の食事においては、飯と汁のほかはおかわりをせず、各自にとり分けられた一定量の副食で食事をすませたのである。現在では、ゆたかな食料事情を反映して、副食をひとりずつに分配せず、大皿や大鉢に盛り、すきなだけ直箸でとる家庭がおおくなりつつあるようだ。すなわち、中国での配膳法に近接しつつあるのだ。

(昭和34年に) 椅子式テーブルに変わったからか、この頃から朝飯が御飯からパンになったという(No. 58, 福岡県久留米市)。

どんぶり、皿を使用し、サラダ、煮物、てんぷらなどを盛る(No. 140, 山形県東置賜郡)。

おかずの食器はすべて共用である(No. 166, 栃木県芳賀郡)。

個人別の配膳原理がくずれるとともに、家長からまずよそう、といった盛りわけの順番もなくなった。そして、つくる料理の種類も、家長優先から、子供の好む料理を優先するように変化したのである。

ダイニング・テーブルは、おかずの種類と量が増加する現象に対応するものでもあった。従来のチャブ台の面積では、ひとりあたりの食器をならべられるスペースがきわめてちいさい。テーブルのほうが、ひとりあたりの面積がおおきいのである。もちろん、小家族化現象が、ひとりあたりの食卓スペースにゆとりをもたせるようになったことも無視できない。4、5人でチャブ台をかこんだときには、正座をしないこと

には、すわりきれないし、それでも、ひじをつきあうことをまぬがれないのであった。

ふりかえてみると、チャブ台での食事は、食卓が個人別のものから共用のものに変化しただけで、基本的には、銘々膳の食事様式をひきついだものであった。世界的な類型化をしたさいには、どちらも図3のC1類型、すなわち坐食・箸・個別型・空間展開型の食事であった。現在、食事の姿勢と食具においては、テーブルを使用した腰掛食・箸の食事がおおいが、チャブ台やこたつでの坐食・箸の食事をする家庭もある。日常は箸の食事であるが、ステーキを食べるさいなどにナイフ・フォークがならべられることもあり、大多数の家庭がそれらの道具を保有している。配膳方法では、銘々膳の時代とおなじく、各自におかずを盛りつけた空間展開型・個別型の配膳もおこなわれるが、大皿に箸をのばすも共通型の配膳もよくなされる。台所と食事場が接近したので、時系列の配膳もおこなわれる。ナイフ・フォークの使用は、それほど日常的でないとは判断して除外をしても、図3のマトリックスでいえば、C1, C2, C3, C4, D1, D2, D3, D4の8種類の食事様式が共存するのである。坐食か、腰掛食かという区別は、普段利用する食卓の種類によって規定されるが（事例にみたように、季節や、朝、昼、晩の食事によって、坐食と腰掛食の食卓を使いわける家庭もあるが）、配膳の方法は、おなじ家庭でも、時差をもって食べることがおおい朝食には個別型、家族そろっての夕食には共通型といったふうに、食事の時と食事内容に応じて変化するのである。日本じゅうの家庭がC1の類型で食事をしてきた時代にくらべれば、現代の食事様式はいちじるしく多様化しているといわざるをえない。

規範から自由になることによって、多様化が進行したのもいえよう。もちろん、現代的規範も創出された。さきに述べたように、テーブルでの食事の普及にあたって、政府が音頭をとった生活改善事業や、住宅公団のDKシステムなどの関与は、「公」による、現代における国民文化の演出と解釈することも可能である。しかし、巨視的にみた場合、現代の家庭における食事行動は多様な価値観を許容する方向にむかっており、別のいいかたをすれば、無規範的になっている。それは、「家の制度」を擁護する道徳律とむすびついた明治以来の国民文化が力をうしない、無規範的な大衆文化の時代となった日本社会の動向と歩調をともしする現象である。

その結果、性別、年齢別の秩序が食事の場における席順、よそう順、箸をつける順にも反映され、食前に神仏にも儀礼的な食事をささげ、家族の不在者に陰膳を置く、ささやかな「家の公式行事」、あるいは「儀礼としての食事」や、こどものおしゃべりを禁じる、「しつけの場としての食事」の性格はなくなった。

かつての理想主義者たちがチャブ台にもとめた、「家族水いらずのだんらん」の場

としての食事は、現代において実現したのである。

6 家庭の「民主化」、 「社会化」現象

ふたたび、東アジアの食事にたちもどって考えてみよう。かつて、東アジアをおおった普遍的イデオロギーのひとつに、儒教がある。男女、長幼の別を強調する儒教的「礼」の観念にもとづく家族の秩序が、この地域の歴史的な食事行動に投影されてきた。

しかし、食事をともにする家族の範囲をとってみると、東アジアでも、それぞれの社会によってことなっている。さきに述べたように、中国の漢族においては、基本的には、家族が男の集団と、女の集団にわかれて食事をした。朝鮮半島では、男女の別のほかに、世代による原理と、嫁を別あつかいにする観念が、食事をともにする人びとの範囲を規定した。

わが国の江戸時代には、上層の武士の家庭や、おおきな商家、豪農の家庭などでは、家長が家族と別に食事をし、そのさい、妻が給仕役をすることもあった。しかし、普通の家庭では、膳はべつべつだが、同一の食事空間で、いっしょに食事をしたのである。日本の食事様式がもっとも「家族的」であったのは、儒教イデオロギーの浸透が、東アジア世界のなかでいちばん希薄であったことにも原因すると解釈できよう。だが、それだけでは説明できない。たとえば、社会人類学的にいえば、中国、朝鮮半島では父系単系血縁集団原理が卓越した家族形態であるのにたいして、日本は双系的家族観がつかったことを考慮にいれる必要があることを指摘しておくことができる。

このような伝統的な食事様式のちがいが存在したにもかかわらず、現在の東アジアの家庭における、家族と食卓の関係は同質的なものに変化しつつある。家族全員が同時に、ひとつの食卓をかこむ食事形態が普及しつつあるのだ。

わが国では、チャブ台を採用した家庭から、家族がひとつの食卓をかこむようになった。しかし、これまでに述べたように、チャブ台の食事では、まだ、「家の制度」が支配しており、ダイニング・テーブルの食事が普及する頃から、家族間の平等が実現したのである。中国では、解放後になって、韓国では朝鮮戦争後になって、家族全員がおなじ食卓につくようになったのである。

それは、表面的には儒教的イデオロギーの束縛からの解放として説明できよう。だが、その背後にひそむ事柄を検討するとき、東アジアにかぎらず、世界じゅうで進行している、現代社会における家族という集団の変容の問題にたどりつくのである。

たとえば、西アジアや北アフリカのイスラム社会においては、外来者をまじえた食事のさいの男女隔離の原則があった。ふだんの食事は家族全員がいっしょに食べても、来客など、一定範囲の親族以外の者をまじえての食事のさいには、男女がべつべつに食事をするのである。それは、女性を、親族以外の者の視線からまもるという、イスラム教の生活慣習にもとづくものである。しかし、現在のカイロやイスタンブールなどの都会では、イスラム教徒の家庭でも、妻子のならば食卓に男客を招じて食事をすることがおこなわれるようになった。また、イスラムの原理運動のつよい地域以外では、イスラム世界でも、それまで家庭外の活動を禁じられていた女性が、社会的活動にどんどん進出しはじめたのである。

これらの現象を、儒教やイスラム教といった特定のイデオロギーで説明する地域的現象としてとらえるよりも、現代の全世界に共通するおおきな文脈があり、そのあらわれとして、かつての人びとの生活を規定していたイデオロギーが無効化していく現象として説明するほうがただしいであろう。それは、世界が産業化することにもない、家庭生活が変貌し、家族という集団のようになってきた役割が変化したことによる、いわば人類史的な流れのなかでの出来事である。

かつての狩猟採集社会、牧畜社会、農業社会においては、家庭は消費と生産の単位であった。土地とむすびついた自給自足的な生活様式であり、家族は親族集団と地縁集団のネットワークのなかに組みこまれたものであった。それは社会学で「制度家族」とよばれる、親族組織や社会的慣行からの圧力を意識した家族の結合関係で、東アジアの家父長制家族のように「たてまえ」を重視した性格のつよい家族であった。産業社会になると、家族のそれぞれが家業のにない手としての役割をもつわけではなく、社会の側の生産設備である工場やオフィスへ通勤することになる。家庭は生産の場ではなくなり、純粋に消費生活の場に変化する。このような家庭生活の変化にもない、家族の形態も変化する。家業としての生産のさいには労働力としての意味を持っていた大家族は、勤め人型の社会においては存在意義をうしない、核家族化が進行する。

いっぽう、産業社会では従来は家庭がもっていた機能を社会の側の施設でおこなうようになる。生産は企業で、教育は学校で、従来は親族組織がおこなっていた生活の保障は社会保障に移行する……といったぐあいに。このような家族機能の社会化が進行したすえに、社会ではうまく代行できない機能として、核家族に残されたものは、夫婦関係、親子関係を軸とした精神的、情緒的な場としての家庭である。「たてまえ」を重視する家族ではなく、「ほんね」の家族がもとめられるようになったのである。

このような潮流のなかで、かつての家庭生活の秩序をささえてきたイデオロギーは

無力化する。女性の社会進出にともないながら、家庭内での男女の差別がよわまる。労働が家業としておこなわれていた時代には、職業教師として、また、経営者としての家長や年長者のもっていた、家庭内における権力も喪失せざるをえない。家業の崩壊とともに、家業に関する使用人はなくなるし、産業界が家庭に供給する機器によって家事の省力化がおこり、家事のための使用人もなくなる。

これらの一連の「家庭の民主化」とでもいえる現象が世界じゅうの産業社会におこっているのである。いまだ産業社会化の影響をうけることのすくない発展途上国のいくつかの社会をのぞくと、それは社会主義社会、資本主義社会の別を問わずに進行していることがらなのである。その結果、世界じゅうの家庭において、核家族がおなじ食卓を囲む食事の方向をめざしているのである。

そして、ポスト産業社会とでもいうべき段階に突入しはじめた社会では、さらなることなる食事形態がひろまりつつあるように思える。それは、アメリカや日本で顕著になりはじめている、「個食化」の進行である。家族がそろって食事をするのではなく、家庭内でも、てんでんばらばらに、ことなる内容の食事を、ことなる時間に食べるようになったのである。また、食事のなかに占める外食の比重がいちじるしくたかくなっているのである。

家族のそれぞれが家庭外で過ごす時間がおおくなることによって、それぞれの都合にあわせた時間に食事をとるようになるし、食品産業や外食産業の発達によって、「おなじ釜の飯」を食べなくてもくらせるようになった。基本的な共食集団としての核家族の意義さえうすまりはじめたのである。

人類史の流れのなかで家族の成立をみたときに、それは持続的な性関係と、その配偶者間のみならず、そのあいだに生まれたこどももふくめた人びとのあいだで、食をわかちあうことを機軸にして家族という集団が発生したといわれる。そのいきさつを考えたとき、将来の社会において家族の食卓が消滅するとしたならば、それは家族という集団の消滅を意味するであろう。

はたして、社会の食が家庭の食にとってかわることが可能であろうか。その解答をめぐって、個食化現象が壁につきあたらずにどんどん進行すると予想するか、個食もまた、家族を基本とする食事形態のバリエーションとうけとるかが、わかれるところであろう。

文 献

天野元之助

1966 「しょくじ 中国」『世界大百科事典』11(所収) 平凡社

CHANG, K.C. (ed.)

1977 *Food in Chinese Culture*, Yale University Press.

張 保雄

1984 「日韓民家の比較」杉本尚次(編)『日本のすまいの源流』(所収) 文化出版局

越中哲也

1988 「テーブルの食——長崎を中心とした南蛮・唐・紅毛の食」熊倉功夫・石毛直道(編)『外来の食の文化』ドメス出版

平田萬里遠・牧野宏子

1983 「川上行蔵先生聞き書き——明治三〇年越後長岡在の思い出」『季刊人類学』14-1

井上忠司

1988 「食卓の家庭史」井上忠司『「家庭」という風景』(所収) NHKブックス

石毛直道

1982 『食事の文明論』中公新書

1983 『ハオチー! 鉄の胃袋中国漫遊』平凡社

1984 「食卓の変化」祖父江孝男・杉田繁治(編)『現代日本文化における伝統と変容1 暮らしの美意識』ドメス出版

1989a 『面談たべもの誌』文藝春秋

1989b 「東アジアの家族と食卓」山口昌伴・石毛直道(編)『家庭の食事空間』ドメス出版

1990 「食事作法と食事様式」井上忠司・石毛直道(編)『食事作法の思想』ドメス出版

泉幸次郎

1901 『和洋家具雛形』精華堂書店

仮名垣魯文

1965a 「西洋道中膝栗毛」『明治文学全集』第1巻 筑摩書房

1965b 「胡瓜遣」『明治文学全集』第1巻 筑摩書房

黄 慧性・石毛直道

1988 『韓国の食』平凡社

倉橋惣三

1925 「家族と食卓」『婦人画報』11月号

毎日新聞

1990 「世論調査『食の簡便化』徐々に進行 理想は“ゆとりのグルメ”」『毎日新聞』大阪本社版 1990年1月4日朝刊

宮本馨太郎

1973 『めし・みそ・はし・わん』岩崎美術社

守屋 毅

1989 「『遊び』を考える視角」守屋 毅編『現代日本文化における伝統と変容6 日本人と遊び』ドメス出版

村井弦斎

1976a (復刻版)『増補註釈 食道楽』春の巻 柴田書店

1976b (復刻版)『増補註釈 食道楽』秋の巻 柴田書店

村本孝博・平井聖

1984 「明治期の家政学書・辞書等からみた共同で食卓を囲む床座式の食事形式と食卓について(チャプ台考)」『生活文化史』3 日本生活文化史学会

三谷一馬

1975 『江戸庶民風俗図絵』 三樹書房

長井真隆・石毛直道

1983 「対談 食べ物風土記 富山編」『ていくおふ』22 全日本空輸株式会社広報室（石毛直道 1989『面談 たべもの誌』 文藝春秋に再録）

日本大辞典刊行会

1974 『日本国語大辞典』9 小学館

日本住宅公団10年史刊行委員会

1965 『日本住宅公団10年史』 日本住宅公団

農林省農業改良局生活改善課（編）

1952 『農家の台所改善——設計の仕方と事例——』 農林省

小木新造・熊倉功夫・上野千鶴子（校注）

1990 『日本近代思想体系23 風俗 性』 岩波書店

崔 詠雪

1986 『中国家具史——坐具篇』 明文書局

佐原 真

1983 「食器における共用器・銘々器・属人器」『文化財論叢——奈良国立文化財研究所三〇周年記念論文集』 同朋社出版

堺 利彦

1979 『新家庭論』（『家庭の新風味』改題） 講談社学術文庫

成城大学民俗学研究所

1990 『日本の食文化——昭和初期・全国食事習俗の記録』 岩崎美術社

千 宗室

1956 『茶道古典全集』第4巻 淡交社

渋沢敬三編

1979 『明治文化史12 生活』原書房

祖父江孝男・杉田繁治（編）

1984 「変容の要因を求めて（総括討論）」祖父江孝男・杉田繁治（編）『現代日本文化における伝統と変容1 暮しの美意識』 ドメス出版

尚秉和（著）・秋田成明（訳）

1969 『中国社会風俗史』東洋文庫 平凡社

商工省工芸指導所

1940 「第二回国民生活用品展出品 規格型（案）について」『工芸ニュース』5

多田道太郎

1978 『風俗学——路上の思想』 筑摩書房

田中 淡

1985 「古代中国画像の割烹と飲食」石毛直道（編）『論集東アジアの食事文化』 平凡社

橋南谿（著）・宗政五十緒（校注）

1974 『東西遊記』第2巻 東洋文庫 平凡社

通商産業省生活産業局日用品課（監修）

1990 『心豊かな食空間を求めて——生活空間創造に関する調査委員会報告書』 生活用品振興センター・食空間と生活文化ラウンドテーブル

植田啓司

1985 「日本の正式な膳について」石毛直道（編）『論集 東アジアの食事文化』 平凡社：591-615

柳田国男

1932 『明治大正史4 世相編』 朝日新聞社

1969 「先祖の話」『定本柳田国男集』3 筑摩書房

石毛 食卓文化論

横浜市立大学経済研究所

1958 『横浜経済・文化事典』 有隣堂

吉田恵二

1982 「古代宮都における食器の系譜」『國學院大学紀要』20

渡辺 実

1964 『日本食生活史』 吉川弘文館