

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

食卓生活史の調査と分析： 食卓生活史の質的分析（その1） —食事空間と食卓・食器—

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2015-11-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 芳井, 敬郎 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/3598

3 食卓生活史の質的分析（その1）

——食事空間と食卓・食器——

芳 井 敬 郎*

3・1 銘々膳の利用実態

本章では、銘々膳（主に箱膳）、チャブ台、テーブル使用の各時期の食事様式について調査を行った結果をもとに、食卓と食器に関する名称、形態、利用状況等について考察する。

そこで、まず「ハコゼン」と呼ぶ他、「ゼン」、「オゼン」、「ゼンバコ」、「ハンダイ」等とも呼ばれていた箱膳について論及する。

その形態は一般的に縦横 30cm・高さ 20cm ほどの蓋付きの箱だが、一家のなかでも父親のものが一番大きく、子供のものが一番小さいというように、その大小がみられた（No. 88）。また、身分によって形態に差をつける場合もあった。地主層の家庭の例だが、主人の家族は高い引き出し付きの箱膳で、使用人は低い箱状のものを利用していた（No. 11）。また、商人の家庭でも、「家族のものが、高い箱膳で食べ、女中さん、番頭さん、小僧さんが（中略）低い箱膳で食べていた」（No. 37）。

使用人との差にとどまらず、家族内でも各種の膳を用いて格差をつけることもあった。「一家の主人である曾祖父とその長男のみ高脚膳といって旅館なんかで出るような膳を使用してその他の家族は会席膳といってお盆（方形）に短い脚のついたものを」用い、使用人のみが箱膳を利用した家庭もみられた（No. 47）。使用人を雇わない家庭でも膳の種類で差をつける例はある。自家製の箱膳は「曾祖父、祖父の兄弟だけ」が使用し、「嫁（祖母）などに作ってやれるか」という状況で、その代わりに、「かなり厚手で大きなお盆が与えられた」そうである（No. 163）。このように、箱膳の多く用いられていた時期に他の膳が利用されていた例は他にもある。京都府葛野郡S村の一農家では、足のない折敷が家族中で用いられていた（No. 109）。また、群馬県佐波郡T町の大農家では季節的に養蚕の種付けにやってくる「野良男」は会席膳で、その他の家族や女中、番頭は箱膳であった（No. 9）。この家庭での利用の仕方は、

* 花園大学文学部

会席膳が不特定層に用いられるのに対して、箱膳が個人所有のものであったことをよく示している。箱膳が個人持ちであったことは以下のことから明らかである。

福岡県甘木市の例では、3才の「ひもとき」といって一人前になったお祝いとしてお膳を買ってもらった」そうである (No. 73)。このように、箱膳の受渡しが人生の儀礼の一つとしてはっきり位置づけられている例は、他に余りみられない。しかし、幼児期を過ぎると与えられた事実は枚挙にいとまがない。「自分でごはんがたべられるようになった」り (No. 71)、小学校入学の前後に箱膳があてがわれた。それまでは、母親や祖母の箱膳を共用していたのである。このように、膳の授受が人生の節目と関連している例は多い。そのことが「うれしかった」と言う話者までみられる (No. 71)。また、数少ない例だが、岐阜県郡上郡Y村の農家では、娘が嫁に行くときに新しい箱膳をもたせている (No. 85)。箱膳が嫁入り道具となっていた例である。兵庫県尼崎市の回答 (No. 67) の中に、両親は「子供達の箱膳よりもちょっと大きめの『夫婦膳』と呼ばれるお膳で食事を」とっていたという記述がみえる。この大型の二人用の夫婦膳も嫁入り道具であったと推測できる。

箱膳は周知の通り、箱の上蓋をひっくり返し、のせて食卓となる。そこに並べる食器とその配置は各地で余り大差がない。食器は主に、「オチャワン」「オワン」「コザラ」「オハシ」である (No. 269)。言うまでもなく、手前に「オハシ」、向かって左に「オチャワン」、右に味噌汁の入った「オワン」、そして向こうにおかずを盛った「コザラ」を置いた。箸置きなどは一般に使われていなかった。

その箱膳を使つての食事をする場所や、その状況については各地ないしは各家で若干異なっていた。

愛媛県東宇和郡N町の例 (No. 71) では下記の通りである。食事をする部屋は茶の間と呼び、団欒の場であり、カヤや着物に織るための苧績や、ワラジ、ゾウリ作りの夜なべ仕事にも利用された。部屋には真ん中にイロリがあり、米櫃等を入れる戸棚、調理用のカマド、流しがみられた。この板の間の部屋にゴザを敷き、中央のイロリを囲んで食事がなされた。イロリの四方には座名があり、大黒柱の前を「横座」、その左を「奥の座」、右を「下座」、対面を「横尻」と言った。「横座」に主人、「奥の座」に主婦、「下座」に「オトコシ」、「横尻」に娘や「女中」が座蒲団を敷いてすわった。このようなイロリを囲んで食する状況は、福井県大飯郡H村でも同じである (No. 173)。ただし、ここでは食事の部屋を「オマ」と呼んでいる。

しかし、部屋にイロリを持ちながらも周囲ではなく、その横で食事が行われた例もある。山形県山形市 (No. 124) では12畳程の大きな「ダイドコ」の一隅に2列に並

び、上座に当主の父と当主、カマドに近い下座に当主の母と妻が、その間に子供が入って座った。2列の中央には長いナベシキの上にナベが置かれた。この家では座蒲団は当主とその父だけが敷いた。当時の状況を回顧して、「薄暗い光りの下で、ただ黙々と食物を口に運んでいただけ」であったことが述べられている。

上記のように整然と2列に並んで食事をする例は他にもみえる。前にあげた岐阜県郡上郡Y村の農林業を商いとした富裕な多人数の家庭（No. 85）では、「ご飯場」と称する、食事の際にのみ利用する部屋で行われた。この部屋は「8畳ほどで、たたみが敷いてあり、中央には板だたみと呼ばれる板が入っていた。部屋の両側には赤塗りと黒塗りのひのきの棚が置いてあり、一方の棚にはおはちや煮しめなどの料理をあげ、もう一方にはどんぶりなどの食器類を片づけておいた」。食事の際には「各人が板だたみの上に置いてある箱膳の前に座った。座席の順番は厳しく定められており、板だたみを挟んで向こう側には男の人が、こちら側には女の人が年齢の順に座った。（中略）板だたみの上には各々の箱膳と、おひつ、煮しめなどの入ったなべやどんぶり、やかんが置いてあり、食事をする度に板だたみの上をぞうきんで拭いた」そうである。

上記の状況と同じように男・女別に列をつくることは他でもしばしばみえる。兵庫県神戸市の6人の小家族の場合（No. 2）でも当主、長男、次男が1列に並び、相対して長女、次女、当主の妻が並んで食事が行われている。言うまでもなく、これは旧来の男尊女卑の考え方を踏襲するものである。ただし、母親は給仕の都合上、女の子よりも下座に座る場合があった。

整然とした2列に向かって一人だけ当主ないし当主の父が最上座に座り、コの字型に並ぶ例もある（No. 111・119）。もちろん格式を求めない家庭では以上の状況と異なっていた。長野県諏訪市の例（No. 128）では座る「順番は特別に決まっていなかったらしい。共用のおかずを中心にして、あいてる所から座っていた。ただ、一応、自然に、ほぼ座る位置ぐらいは固定されていたようだが（例えば、給仕する人は、いつも飯や汁の置いてある所に座らなければ、実際問題、不便であるから。要するに上座、下座というものが関係なかったと言うことである）」、この場合はオカズを中心として輪になって食する状況である。座席順に捉われないと述べられているが、この家庭と同じように格式を求めない家でも、一般的にやはり「男の人は、かみに座って、女の人は、土間のほうで、その間に子どもらが」座る、輪状の食事形態であった（No. 13）。

また前掲の岐阜県郡上郡の例（No. 85）にたちもどる。「板だたみ」と言う、他ではみられない特異なものが利用されている。畳の間になぜ、板がはめられていたかは

考慮すべきことである。これは、鍋を置くことから、鍋敷を常設させたものと解することもできよう。しかし、私は板の間の有用性が残ったためと考える。このことは「食事をする度に板だたみの上をぞうきんで拭いた」ことから充分推測できる。各人ないしは主婦が鍋から料理を低い膳の上によそう場合、しばしば床に料理がこぼれたことだろう。この状態は机を使用する場合より可能性は大である。そこで、前掲の家庭は富裕であるので他の部屋と同様に食事の場まで畳を敷いたが、一部に清掃しやすいことから板の部分を残したと考えられる。

畳の部屋で食事をする家庭は他にもみえるが、畳の上には上敷を置くことが多かった。大阪市の事例では簾の敷物を敷いていたため、「食べ物をこぼした時などふきやすかった」と述べている (No. 37)。

前の岐阜県郡上郡の例では厳格に座席順が定められている。しばしば触れたように、性別、身分等によって席を設けたと言う回答は多い。前に例にあげた群馬県佐波郡T町の農家では、「ダイドコ」より2段も高い部屋に当主の父、それより1段低い次の間に当主、そして「ダイドコ」に家族と「女中」、「番頭」が座った。「野良男」は土間の「好き勝手な位置」で食べたそうである (No. 9)。ここで注目したいのは一部屋内の上、下だけでなく、部屋別の格差がみられることである。

この例は数少ないながら、大農家ではみつけることができる。愛媛県南宇和郡I村の例 (No. 28) では、主人夫妻、娘4人、「女中」4人、畑仕事をする「男衆」5人、ワラジなどを作る使用人1人の計16名もの多人数であった。主人の家族は6畳の畳の間、「女中」達は8畳の板の間、そして、「男衆」はその板の間と土間の間の段に腰掛けて食べたそうである。食事は一堂に会して行われるのではない。使用人達は主人の家族より少し遅れて食したそうである。使用人達は「朝・昼・晩の他に午前10時と午後3時に、合わせて1日5食」食べていた。これは農作業の激しさを示す事実だが、その労働の合間をぬって行われる食事の場として、土間の踏み段が利用されていたことは当然と言える。現在と異なり、当時はゾウリやワラジを履いて農作業を行い、足は泥まみれの状態であった。床にあがるのにその都度足を洗わなければならないため、土足のままで腰を掛けて食する方が便利であった。このことは前掲の「野良男」が土間で食べたという事実とも符合する。

このように農家では土足のままで食することが多かった。前掲とは異なり、使用人のいない家族総出の農家でも同様であった。京都府葛野郡S村の例では、田畑から早く帰ってくる当主やその父親は足を洗って「ダイドコ」で食するが、息子達は土間に置いた腰掛けに座り、「ダイドコ」に向かって食事をした。また、仕事で「パッチ」(下

体着)がよごれるため、座蒲団も敷かなかった(No. 109)。

農家にかぎらず、労働の激しい商家の使用人もゆっくり腰を落ちて食することはできなかった。大阪市の米問屋では、手のあいた者から交互に食し、特に「女中」達は、最後に部屋の端の「板の間に腰掛けて(足をブラブラさせ)」食べる状態であった(No. 69)。

箱膳を用いて食事を終えれば、その食器を箱の中に収納したことは言うまでもない。しかし、その前の洗浄の方法・時期等に各家で若干の差異がみられた。以下はその事例である。

○愛媛県東宇和郡N町(No. 71)

ごはんをたべたら、お茶ですすいで、そのまましまう。みんな、ごはんがすんだら、おぜん箱にしまい、とだな(筆者注：戸棚)にそれぞれしまう。1週間に1べんくらい(傍点一筆者。以下同じ)、おぜん箱を小川にもってゆき、洗って井戸水でながすの。

○岐阜県郡上郡Y村(No. 85)

食べ終わったら「うすぎ茶」といって茶を食器に注ぎ、はしでゆすいで飲み、箱の中に片づけておいた。食器はめったに洗わず、盆と正月と節句に洗ったぐらいであった。

○静岡県静岡市(No. 112)

すぐゆすいだ。お茶でゆすいで、各自のふきんでふく。1日に1回、夕食の時だけ、流して洗う。

○福井県大飯郡H村(No. 173)

食べ終わると、茶わんや箸をお茶でゆすぎ、各々の箱膳に食器をしまった。(中略)その後、個人個人で戸棚に膳をしまった。1週間か5日に一度ぐらい、おばあさんとお母さんが食器を洗い、それを箱膳などに入れ、膳はまた戸棚にしまった。

○兵庫県竜野市(No. 237)

食べ終わりには、漬けものとお茶とで、汁碗、飯茶碗、小皿などをゆすいだ。「箸はな、ようねぶって、食べかすが残らんようにし、と言われたんや。」そうだ。

ゆすいだ茶碗は、箱膳の中に入れ、その上からふたをして、水屋の前に、各自で重ねて置かれた。食器(茶碗類と箸)は、何日かごとに、湯で、あらためてよくゆすぎ、ふき浄めた(その時使った湯は、塩を混ぜて、家の牛にやったそうだ)。

○島根県大原郡K町(No. 263)

食べ終わった後、箸は湯茶でゆすいだが、その他の食器は洗った。食器をさげたり洗ったりするのは母、女中、女の子のきょうだいで、さげるのも洗うのも食後すぐに行った。これは、食後にも仕事いろいろとあったのが理由。また洗った食器は、流しの近くのざるに入れ、乾いたら各人のお膳の中にするのが決まりになっていたようだ。

上記の諸事例は、各家庭で年代が一定しないものの、箱膳を通じて一つの時代としてとらえ、比較検討を行うことができよう。

まず、食後すぐに全ての食器ないしは一部のものを湯茶ですすぐことは共通している。かなり丁寧に行われたことがわかる。そこで箱膳の利用がなされなくなっても、習慣として残った例もある。愛媛県温泉郡N町の老人は、生前、テーブル使用の時期になっても、「食事を終えると、まずお茶わんに熱い湯をそそいで、茶わんと箸をゆすぎ、次にそれをお皿にうつして、お皿を洗った後でそのお茶を飲み」、「それでもう食器を洗わなくてもいいからと言っていた」そうである (No. 251)。今日、老人達がよく行う食後のお茶漬けはこの時代の遺風であるかもしれない。このことは岐阜県岐阜市の回答の「食事が済んだ後すぐに茶わんや箸を、お茶でゆすいだそうだ。食事の最後にお茶漬けをするというのは当然のことであったようだ」(No. 39) という記述より、推察することができる。

また、丁寧さを要求されたことは、前の兵庫県竜野市の例でもわかる。「漬けものとお茶」とでゆすいだと述べられている。なお、洗浄の際、漬物を利用する方法は他の例より推測できる。「茶わんに湯を注ぎ、一切れ残しておいたタクアンなどを用いて、食器の内側をなでてきれいにした」例 (No. 124) がある。この方法は、禅堂の食事作法の一つとなっているが、箱膳の時期には上記以外の家庭でもみられたと考えられる。

前の諸事例にもどる。各自の洗浄方法には大差がみられないが、再度の洗浄の様子は各家庭でかなり異なっている。

1年を通じて、回数の高いものからあげれば、毎食後、夕食後、5日ないし1週間に一度、正月・盆・節句という順序になる。

毎食後という例がみられるが、回答を通じてみるとかなり特異な例である。次の夕食後1日に1回という例はかなりみえる。次に諸事例では、5日ごとにとぶが、他の回答では、2日に一度、3日に一度、10日に一度という例もみえる。また、月のうち1日と15日の前日と言うように、はっきりと日を決めていた例もある。前掲の正月・

盆・節句という例は、回答を通じてみると回数の少ない特異なものと言えよう。

今日では各家庭で毎食後の洗浄は常識となっている。このことが箱膳の時期になされていなかったのは、第一に従来から言われている水の問題があげられる。

全国的にほとんど上水道の敷設されていない時期の水の汲み上げ、貯蔵が重労働であったことは充分推測できる。回答でもしばしばみえる流し元の水ガメへと井戸等からくみ上げ、運んでくるのはかなりな重労働であったと言えよう。そこで、炊事場が母家から離れた井戸の横に設けられていた例もある (No. 81)。

前の諸事例の中、愛媛県東宇和郡 (No. 71) では、箱膳をわざわざ小川へ持って行き、おそらくもう一度井戸端で洗ったと思われる。確かに合理的な洗浄方法だが、わざわざ毎日、川へ行くことは不可能であったろう。

このような今日からみれば不衛生きわまりない状況を、当時の人々はどう捉えていたのだろうか。結論から言えば、当然だが、さほど不潔感を持たれていなかったと考えられる。それは、一人ずつが食事毎に変わることなく同じ食器を用いるためである。

回答の中で、「共用の食器は」という質問には「ほとんどない」と言うものが多かった。その内容は、「共有しとったのは大きいお皿とか鉢とかぐらいのもんだったと思うわ。そん中にはさといもの煮たのとかおつけものとかが入とったと」(No. 215) 言うようなものがほとんどである。回答では、必ずと言ってよいほど、食事時に漬物の器を出し、各自がそれを小皿にとると言う形式がみえる。また、食事の際、煮物の大鉢が出たと言うものもかなり多い。しかし「煮物なんかは、なべから直接、自分のおてしよ (皿) に」盛り、食べ残した「おかず、塩づけのシャケとか、煮物とかは、そのままお膳の中に入れといた」(No. 114) と言った状況も一般家庭で広くみられたと推測できる。

それならば日常、各自で洗浄して、さほど不潔感の持たない食器をなぜもう一度わざわざ洗う必要があるのかという疑問は残る。

前の諸事例の中でみられた、正月・盆・節句に洗浄すると言うことは、民俗学上の晴れと褻の問題から説明がつくだろう。また、1日と15日の前日と言う回答もそれに類することである。その1日と15日は神仏へ日常と異なる供え物をする特別の日とみるところが多い。

しかし、上述の説明では、2日や1週間に一度等の場合の答えとはならないだろう。

このことを推測できる回答は数少ない。その中で、山形県西村山郡H村の例では、下記のように述べている。この家庭では足付膳を使用していたが、「食べ終わったら、ふきんでふいて、皿と茶わんとおわんとまた並べてふきんをかけてね、母ちゃんがさ

げて、積んでおくのよ。食器で洗うっていっても、いつもは大鉢ぐらいだね。あとは茶わんとか、あんまり汚なくなったら、母ちゃんがまとめて洗ってしまっておくけどね」(No. 111)と当時を回顧し述べている。文意の通じにくいところがあるが、毎日洗うのは「ひじきと豆を煮たものとか、わらびの煮たものとか」を盛った大鉢で、その他の食器は汚れが目立つようになれば洗浄するということである。この家庭に限らず、オカズを盛った皿、鉢の類はその都度洗う例が多い。これは前述してきた通り、共有であるため主婦が洗浄したことは言うまでもない。その他の個人所有の食器については、汚れが目につくようになれば流し元や井戸端等で洗うと言うのが根本にあったのではないだろうか。その洗浄の仕事が日常の労働サイクルに組み込まれて、2日や1週間目に一度と言うように定期的行われるようになったと考えられる。日本で専業農家の多かった箱膳時代に、主婦は重要な一家の労働の担い手である。だから、家事労働に要する時間が、他の労働時間とのバランスで考えられたため、各家庭で洗浄の回数が異なっていたのは当然と言えよう。

洗浄に関する労働について触れてきたが、言うまでもなく、その他調理、給仕等の食事に関する婦人の労働は多い。

回答には給仕の方法が記されている。使用人のいない長野県更埴市の農家では、食事時になると「皆が座ったまん中にみそ汁の入った鉄鍋と、つけもののどんぶりが置かれた。みそ汁は皆各人が盛ったり、誰かがほかの人のも盛ることがあった。つけものは、どんぶりを回して、小皿にとった。(中略)お櫃は母と嫁の間であって、主婦(筆者注：母のことか)が皆のご飯を」(No. 155)よそう状況であった。

この家庭では、副食は各自ないしは誰彼ともなく盛りつけ、飯は主婦の給仕となっている。副食はともかく、「ご飯をよそうのは主婦の役目」(No. 119)とするところは多い。

前掲と同じ長野県の上伊那郡N村の例では、「ご飯はオカアサンがよそった。オトウサンは、晩酌をしていたので、ご飯は、初めにはよそわれず、祖母、子(話者の場合は一人っ子だったが、普通は子の中でも、長男、次男……長女、次女……と行った順序が定められていたらしい)の順によそわれ、最後に母は、自分の分をよそった」(No. 121)例もある。なお、「神さまとか仏さまには誰も食べないうち、ちゃんとお供え」(No. 111)した例が多い。

3・2 チャブ台の利用状態

箱膳からチャブ台へ、すなわち、銘々膳→共用の食卓への変化は日本の食事文化史

の上で注目すべきことである。

回答で拾ってみると、変化の時期は余り一定しない。遅い例では、昭和38年（1963）頃と報告されている（No. 86）。その多くは、大正中期～昭和10年代の間に変わっている。なお、変化のある大正時代の状況に触れた記述が、兵庫県神戸市の例（No. 27）にみえる。「大正になってからは生活が大きく変わったようだ。例えば被調査者が小学校4年生の時（大正4、5年）、靴がはやり、靴を履いて学校に通うようになった。それまでは着物を着て、麻裏ぞうりをはいて通っていたようだ」と、大正期の体験を記している。この明治41年（1908）生まれの話者にとっては、大正期が前代と大きく異なる生活状況の変革した時期と捉えることができるのであろう。この時期に一人一卓の伝統的食事文化が後退して行ったことは十分に推察することができる。しかし、家庭にチャブ台が導入されても、一家の者全てがチャブ台で食事をするようになった訳ではない。その状況は以下の通りである。

○大阪市（No. 14）

生家は美術・骨董商を営んでいたため、丁稚3人、女中3人と家族が同居していた。家族は「中の間」と呼ばれた部屋で、使用人は「台所」で食事をした。家族は長方形の「ちゃぶ台」を使い、使用人は「箱膳」を使った。

○神戸市（No. 21）

両親は奥の部屋の長火ばちで（夏も）子ども達は敷居をはさんだとなりの部屋で丸いちゃぶ台をかこんで食事をしていた。そのちゃぶ台のことを皆は「お膳」と呼んでいた。（中略）又、使用人が一人いたが（ばあやと呼ばれていた）ばあやは台所に一番近い所に箱膳で食事をしていた。尚、先のお膳は、食事をするだけでなく子どもの勉強机にもなった。年上の子どもたちは2階の大きなテーブル（イス付）で勉強していたが、末っ子の彼女はお膳でしていた。

○大阪市（No. 36）

40センチ四方ぐらいの引き出しの付いた、足付きの「お膳」と呼ぶものは両親だけ使っていた。子供達は「つくえ」と呼んでいた長机に3人と2人に別れて座った。「箱膳」と呼ぶものは女中さんだけ（下略）。

○大阪市（No. 40）

しっぽく台で食べたのは3人（筆者注：祖々父，祖父，祖母）で、職人さんは飯台（筆者注：箱膳のこと）で食べていたということです。でも食べだすのはいっしょで、そろって食べたと話してくれました。

○和歌山市 (No. 46)

ちゃぶ台に変わってからも姑(筆者注: 武家の出)は箱膳を使っていたそうです。

○長野県南佐久郡S村 (No. 114)

全部が全部、ちゃぶ台で食事したわけじゃなかった。次から次へと子供が大きくなってくるとそんなにお膳箱買うの大変でしょ。大人だけお膳箱で食べて、子供なんか、ちゃぶ台でもって食べてたよ。おじいさんなんかずっとお膳使ってたね。

上記の例では一家で2種(チャブ台+箱膳)、ないしは3種(長火鉢ないし足付膳+チャブ台ないし長机+箱膳)の利用が同時にみられたと言うことである。これらの家庭は長野県の例を除き、全て使用人を置き、その使用人達は箱膳で食事をしている。一方、主人側はほとんどチャブ台である。これは言うまでもなく、チャブ台の普及がみられるようになって、2種のもので身分格差を付けるために行われたと言えよう。しかし、家族内の地位の上、下を意識する場合には、膳の大きさ、高さ、種類等で格差を付ける形を踏襲し、そこへ新しい流れの共用形式を割り込ませる3種の状況がみられるようになったのであろう。

長野県の、大人が箱膳、子供がチャブ台と言う例は、合理的な利用として導入されたと解釈してよいだろう。ただ、老人は伝統的な食事形式をかたくに踏襲し、共用形式に馴染まなかったと言える。これは、和歌山県の例でも同様で、チャブ台導入期によくみられた現象であったろう。

なお、前掲の事例の中に、長火鉢が用いられているが、他の回答にも同じような記載がみえる。兵庫県尼崎市の家庭では、子供の出来る前の新婚時代に夫婦が向かい合って食事をしたそうである。食器を長火鉢の縁(台輪)に置き、「火鉢で湯を沸かしたり、酒のカン」をしたと記されている。この家庭では、子供が出来てからはチャブ台を利用した(No. 67)。その他、晩酌をする老人や当主が、食卓として長火鉢を用いた例はしばしばみえる。

前掲の諸事例から、チャブ台の名称が各地で異なることが判る。「チャブ台」、「お膳」、「シッポク台」等と言われている。また、「飯台」と言う表現もみえる。この中で「お膳」と言う呼び方は前述の通り、箱膳にも使われていた。また後に触れるテーブルに対しても呼ぶ例がある。兵庫県神戸市の家庭では、「食卓がお膳(ちゃぶ台)からテーブルに代わったのは3年前の昭和55年である。テーブルに代わってからも呼び慣れているせいか、「お膳」と呼んでいるし、配膳をすることも「お膳を出す」と

言っている」。この引用文でははっきりしないが、箱膳の時期の表現が残存したと思われる。また、シッポク台とは言うまでもなく、中国から長崎に伝えられたシッポク料理を食べる台に由来する。

チャブ台と言えば一般的には円形ないしは四角の足の折りたためるものを指す。しかしさまざまな形態が回答にはみえる。

昭和22～23年頃から「食台」を使用しだした長野県上伊那郡N村の家庭のものは四角い机に引き出しが8つ付いたものであった。「その引き出しの中に各自の食器が入っており、引き出しから食器を取り出して食事をし、終わるとまたそこへ収納する。言わば、台とは言っても、膳を寄せ集めて一つにただけであり、食器は相変わらず洗わない。端に家長が座り、続いて子が年の順に座った」(No. 121)と報告している。これに似かよったものは、愛媛県北宇和郡Y町でも利用されていた。ここでも「ちゃぶ台の下についたひきだしにしまう。このひきだしは一人一人の場所がきまっていてこのひきだしのある位置に食事時すわる」(No. 81)状態であった。なお、この台を「勉強机のように引き出しの付いた」ものと言う表現が見える (No. 12)。

もう少し引き出しの利用状況を紹介する。山口県山口市の家庭の飯台には、「天板の下に6つの引き出しが付いて、1つは、書き物を入れるのに使い、あとの5つを、8人で共用していた。それで、食べ終わった食器は、各自が、また洗った食器は、本人か長女が、決められていた引き出しに入れていた。食器を二日に一度洗うというのは、長男の嫁が着てからは、一日に一度、夕食の後に洗うに代わったそうである」(No. 17)。

以上のようにチャブ台の時期になっても洗浄の方法は、箱膳の時期と異ならない状況であった。茶碗、箸等をすぐ湯ですすぎ、フキンで拭いてシッポク台の引き出しに納めていたのである (No. 3)。この状況を前記の諸事例の中で長野県の調査者の「膳を寄せ集めて一つにただけ」であると言う表現は的確である。

座席順も箱膳の時期の形態を踏襲する家庭もあった。前節で例にあげた、男・女別に2列に並ぶ岐阜県郡上郡Y村の例では、「食べるときは飯台の向こう側とこちら側に男女が分かれて座り、食べ終わる」と両端に付けた引き出しに各人が食器を入れていた (No. 85)。調査者は座席順をはじめ、「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」と解説している。

それならば、一般的な引き出しのないチャブ台はどのような形態や利用の方法等であったか。

昭和初期から昭和45年（1970）までチャブ台を使用した秋田県横手市の報告では、「最初の頃は、四角い膳（筆者注：チャブ台のこと）で、あとから、丸いものが流行」（No. 167）したらしい。このことは他のアンケートから裏付けることができる。「昭和4年の結婚迄は正方形の、結婚から昭和25年迄は足が折り畳める丸いお膳を使っていた」（No. 161）と言う記述がみえる。この報告は実家と婚家との様子だが、二つの時期の座席順にも触れている。四角いチャブ台の場合には、その四辺に座る人が決まっていた。父は上座、向かい側に母、父の右の辺に上から、義兄・弟、そして左の辺に本人・妹が座った。それが結婚後の丸いチャブ台の場合には、「子供の席は不定で、決まっていたのは夫と本人が長火鉢の両側にすわることだけ」となった。この報告から四角に比べ、円形はフレキシブルな利用法がなされたと思われる。

上述した一般的な正方形でなく、長机状のチャブ台も用いた。長野県諏訪郡H村の例は下記の通りである。昭和5、6年頃に「御膳箱に替わって登場したのが「ちゃぼ台」と呼ばれるものである」。これは長さ1間程の長方形の台で、通常は、「この台を2つ用いていたそうである。（中略）ちゃぼ台につくときの座り方も別に決まりはなかったらしい」（No. 98）。これは子供の多い大家族の状況である。

子供の成長にしたがってチャブ台を取り換えることも行われた。青森県南津軽郡O町の例では、昭和2年（1927）に「長男が誕生したのを機に、弘前で直径2尺5寸ほどのちゃぶ台（筆者注：円形）を買い、昭和3年に生まれた息子が3歳になった頃（昭和5～6年）に、子供が大きくなったということで、（中略）ひと回り大きめのちゃぶ台を大工さんにつくってもらった」（No. 149）と述べている。これは仕入品と注文品の両方を購入した実例である。

なお、数少ないながら、足の折りたためるチャブ台使用の報告もみえる。角型のものを大正6年（1917）の転宅時から用いた例（No. 80）や、丸型のものを昭和7年（1932）から使った例（No. 102）等があげられる。

なお、回答の中には机を転用して食事専用のチャブ台にした例もみえる。愛媛県宇和島市の明治末期の様子である。「その頃宇和島には飯台なんていうもの、売ってへんなんだと思う。そこで、立派な四角い机をこれにしたらええ言うて、飯台にしたん」（No. 62）と記している。この時期の地方都市にはまだ販売がみられなかったようである。

以上のような引き出しのないチャブ台の場合には、食器の洗浄方法等が前代と異なっていたことは言うまでもない。

兵庫県西脇市K町の例では下記のように記している。「女手が少ないので、やっぱ

り私が、食事の用意もあとかたづけも全部やったんよ。皆が食べ終わったらすぐに、土間の炊事場の方へ、食器を下げて、洗ってしもうた……。湯茶でゆすいだりはせんかったよ。何もかも一人でせんならんかったけど、どこの家でも同じやさかいね。娘が大きくなってからは、よく手伝ってくれて助かったね。なんせ、今みたいに家が狭くないでしょう。だから、食器を運ぶのでも時間がかかって……。食器は、炊事場と台所の両方に戸棚があったから、そこへ分けてしまっておいた」そうである (No. 19)。この報告は数ある回答の中でチャブ台の時期の、食事状況とその後の食器の始末について詳細に記述したものの一つである。やはりこの時期になっても主婦の労働としての負担は大であった。食器の持ち運びには、土間から台所へ登りおりしなければならぬ不便さがあった。これは言うまでもなく、テーブルの時期になってよくみられる炊事場を台所 (食堂) にとり入れた食事空間とは異なるものである。まだこの時期には土足で歩ける土間の存在は大きかったと言える。このことは農家だけでなく、通り庭を設けた商家も同様であった。なお、上述の例では後片付けに娘が助勢しているが、子供が手伝う報告は多い。北海道札幌市では、「あとかたづけも基本的には祖母 (筆者注：主婦のこと) の仕事であった」。しかし、「子供達には食べ終わった食器は各自流しへさげるようにしつけていたが、夫の食器や共用の食器は祖母がさげ、全部まとめて洗った。洗った食器は、みずやにしまった」(No. 4) そうである。このように家族の動員がみられたが、当主だけが別であった例は多かったであろう。

この時期になると、毎食後、食器棚に食器を収納する事例は多い。しかし、流し元の洗い上げザル等に伏せたままの状態もみられた。大阪市内の商家では、「食べおわったら、各々お湯をついで、茶わんの中で、箸と、茶わんとをゆすいだそうである。それから、給仕をした2人の姉が、食器を上げ、そのまま洗ったそうである。(中略) 洗った食器は、流しの横の台の「いかき」というかごの中においておいたらしい」(No. 42)。ここでも娘が助勢がしているが、この記述の中で注目したいのは箱膳時代の各自による洗浄方法がみられることである。これは習慣として残ったと考えられなくもないが、むしろ流し元での洗浄の際、水の量と労働負担をより少なくするために行われたのではないだろうか。上記に類する事例は数少ないが他にもみえる。

それら洗浄された食器の種類等は回答を通じてみると、箱膳の時期とさほど異なることがなかったと思われる。あえて言うならば箸については若干の変化がみられた。神戸市の例をあげると、「茶わん、箸以外はすべて共用であった。箸箱はチャブ台になった時点でなくなった」(No. 45) と報告されている。おそらく、毎食後、全ての食器が流し元で洗浄されるようになり、箸箱が不用になったと言うことであろう。し

かし、その逆の現象もみられた。兵庫県宍粟郡Y町の家庭では、「箸箱は、しっぶく台にかわってから登場し、各々、自分の箸箱をもっていた。これは今も続いている」(No. 3) そうである。箸箱は、新しい食事様式の導入に付随して使用されるようになったのか。

また、箸箱が、箱膳～チャブ台の時期を通じて使用され、テーブル時代になってようやくなくなった例もある (No. 12)。

3・3 チャブ台・テーブル導入の動機と要因

各家庭の食卓が銘々膳からチャブ台へと変化するのに何らかの動機があったことは言うまでもない。

その変化の要因を整理して回答した老人は、「①まず、飯台が普及してきたこと、②それに、食品の多種・多様化によって、おかずが複雑になったからね、③それに油物が増えて、その度、食器を洗う必要ができた」(No. 19) と述べている。この内容は、従来の研究者の考え方とほぼ同様である。しかし、②③を導入理由にする例は他にはほとんどみられない。ただし、①についてはうなずけることである。その例として、「ただ時代の流れがそうさした」(No. 70)、「近所が変わり始めていたから」(No. 112) 等があげられる。このような社会の動向に目を向けて用いることは、以下に述べる諸々の動機の根底にあったことは言うまでもない。

衛生思想の浸透による場合がみえる。長野県上伊那郡N村の家庭では、引き出し式チャブ台から円形のものへと変化した。前者についてはその動機理由が判然としないが、後者については、「衛生観念が理由であった」(No. 121) と述べている。前者についての調査者は、「自営業で繁盛した比較的豊かな家であった」ことを理由にあげているが、これは妥当な解釈である。経済的余裕も導入の背景にあったと言えよう。兵庫県洲本市の例 (No. 30) では、「子供は食べ方が汚ないので洗った方がいいと思われていたし、汚ないまま箱に入れようとする」のでチャブ台に変更したと述べている。文意の通じにくい内容だが、おそらく子供が食器を汚しやすいのと、その後の湯茶での洗浄を充分しないことが直接の動機であったと思われる。これは現実に直面した問題解決のために導入された事例である。なお、前に岐阜県郡上郡Y村の家庭で引き出し式チャブ台を用い、盆・正月・節句ぐらいしか流して洗浄しなかったことを述べた。この家庭でも昭和35年(1960) 頃に「家事を嫁にすべて任せ」ようになって、変化がみられるようになった。「極めて不衛生である。そう感じた嫁は実家でしていたように食事後に食器を流して洗い、天日にさらすことにした」(No. 85)。主婦権

の委譲が洗浄方法を変えた事例である。

転宅 (No. 99)・新築 (No. 92) 等を契機とする事例や、当主の分家による場合 (No. 269) もあった。また、イロリの撤廃によることもあった。山口県吉敷郡K村の家庭では、「長女が生まれ、動き始めた頃、いろりが、危険ということで、つぶした。また、箱膳の出し入れのめんどろくささと、その頃、近所でも、そろそろ飯台が、出始めていた、ということで」(No. 17) 使い始めたらしい。箱膳の配膳や戸棚への収納が手間であることも理由にあげているが、他にもみえる (No. 90)。これも、近隣でチャブ台が流行し、用いられているのを見た上でのことだろう。

水道の普及を変化の理由とする場合もある。福島県いわき市の家庭では、「水道の普及により、水の便がよくなって、箱膳から飯台へとうつりかわっていくきっかけとなった」(No. 170)。また、「水道が普及したので、食事の後片付けは大きく変わった」と断定する宮城県栗原郡S村の例では、以前を回顧し、「いくら井戸があったとはいえ、井戸から台所のかめや、風呂に水をくむことはきつい作業だったし、下水もくみあげて畑にまいた時代なので、水は非常に重要なものであった」と語っている。前述の箱膳時代の洗浄で触れたことを裏付ける内容である。なお、「下水もくみあげて畑にまいた」と述べられているが、当時は流しの排水を水ためにため、それを作物にまくことは常識となっていた。

一家の人数の変化により、とり入れた例もある。大阪市港区の例だが、第二次大戦が始まり、使用人がいなくなり、家族のみとなったためである (No. 54)。

女性が家事に専従できるようになったことをあげている場合もある。福岡県の例では、「農業地 (甘木市) においては、女性も農業に従事していたので忙しく、朝と昼に食器を片付けるひまもないため、各自の食器を使った後そのまま入れたままにしておける箱膳が便利であったが、炭鉱地 (嘉穂郡) に移ってからは、習慣でしばらくの間は残っていたが、女性がひまになったため (炭鉱地では女性に仕事がない)、食事のたびに洗って片付けることができるようになったために飯台に移った」(No. 73) と述べている。おそらく農家出身の夫婦と思われるこの家庭では、世帯を持った当初、実家の方の習慣を踏襲していたが、専業主婦で手すきのことから、衛生思想の啓発や新しい食事形式導入の世間の風潮等によりチャブ台を用いるようになったのであろう。

また、「箱膳なんて売ってなくなっちゃった」(No. 86)、「箱膳がこわれてきた」(No. 112) と言う、箱膳の新調・購入の機会に変化した例もある。

チャブ台から椅子式テーブルへの変化は、昭和30年～40年代に多くみられる。その

導入の理由はチャブ台の場合にもあげた、新築・改築によってとする例が多い。これは、チャブ台の場合よりずっと多くなっている。長野県更埴市の農家では、「椅子式テーブルを購入したのは、現代式に家を新築したためである」(No. 86)と述べている。現代式とは、言うまでもなく壁で仕切り、床に板をはった洋間を持つことだが、特に農家では、新築・改築によって土間を板の間にし、そこにテーブルと椅子を置いた例が多い。もっとも、土間部分を残している家庭でも土間でテーブルと椅子を利用している例はしばしばみえる。これは、土足のままで座れる手軽さに注目し、導入したものである。前に述べた箱膳の時期に、土足のまま踏み段に座って食事をしたり、椅子に座って板の間の台所に向かって食べた食事形式と考えは同じである。

その椅子式テーブルを導入しながらも、一年を通じて用いないことや、またチャブ台にもどった例もある。高知県幡多郡大方町の家庭では、「昭和34,5年頃に、テーブルを買ってしばらく使っ」ていたが、「子供がいなくなってからは、祖父と祖母の二人だけになったので茶の間でちゃぶ台にもどった」(No. 97)と報告している。これは、家族の人数減少によりチャブ台に逆もどりした例である。また、冬の間は「寒いから、茶の間(のチャブ台)で食べ」る例(No. 111)もみえる。昭和20年後半の比較的早い時期に導入した兵庫県川西市の家庭では、当初、夏は椅子式テーブルを利用し、冬になると朝食をテーブルで、夕食を掘りゴタツでとると言う現象がみられた。しかし、「次第に四季を通じて、この茶の間(の掘りゴタツ)で夕食をとるようになった」(No. 8)と回答している。長野県更埴市の例では、「椅子とテーブルは7、8年前に購入したが、祖母が使いたがらないし、冬は炬燵を使った方が暖いこともあって、食事には全く使っていない」例(No. 155)もある。以上の回答だけでは判明できないが、椅子式テーブル使用の本格的な日常化については、各家庭への石油ストーブ等の暖房器具の導入と合わせて考える必要があろう。