

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2） —食べものと食べかた—

| | |
|-------|--|
| 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: 熊倉, 功夫 メールアドレス: 所属: |
| URL | https://doi.org/10.15021/00003587 |

4 食卓生活史の質的分析（その2）

——食べものと食べかた——

熊 倉 功 夫*

4・1 日常食の変化

4・1・1 三食の基本とその変化

わが身をかえりみても日常の食事内容というものは案外、思い出しにくいものである。にもかかわらず、聞き取り調査に答えた被調査者たちは、かなり明確に60、70年前の食生活を語ってくれた。これは、食事内容の単純さによるもので、ほとんど日々変ることのない食生活を営んでいたからに過ぎない。そうしたなかから、比較的よく当時の傾向を示すと思われるものを二・三あげてみよう。

香川県の海辺で造船（船大工というべきか）を営んでいた家庭では、朝は飯のほかには芋や菜っ葉のはいったみそ汁、たくあん。昼は近くの漁師がもってくる魚、海老類、もろみ、らっきょうなどの漬けもの。副食物が1品か2品。晩は魚の煮物、あるいは焼き物、酢の物と汁、こうしたものが食べられていた（No. 72）。この内容は、大正時代の食生活としてはかなり上等な方で、現金収入のある職人であったこと、また海浜で魚介類の入手が容易であったために副食が比較的豊かだったのであろう。

農村の一例として、福島県伊達郡の場合は次のとおりである（No. 123）。「やっぱり農家なものですから野菜料理ですねえ。おひたしとか…。それから時々、納豆は食べてましたねえ。卵も時おり。その納豆の中に、いろいろ、ねぎとか、白菜の漬けたのとか、こまかくきじゃんで、そういうものを入れて食べたの。それから梅干しは毎日食べてました。」と朝食について語られている。チェック・リストの項目に飯の実態についての質問がないので、数量的には明らかでないが多くの場合、麦飯、あるいは何かかてものを加えていたと思われる。この福島県の場合も麦飯（比率については述べていないが、他の例でみると、米対麦が8：2と米が多いものから、その全く逆までさまざまあった）である。食にくい麦飯にもいろいろ工夫があった。和歌山の例では「麦ごはんは、麦と米を同じくらいずついれて炊いたもので、麦は「よばし麦」

* 筑波大学歴史・人類学系

とって丸麦をあらかじめ炊いておいたものを使った」と語られている (No. 194)。そして朝食に、上の方の麦の部分を食べてしまい、釜の下の方にある白米の部分で、昼食の弁当を作ってやったと語っている。同じ麦飯でも麦の量が少ない場合には、このように麦と米を適当に茶碗によそい分けて、家長に白米の部分をまわしたり、あるいは幼い子にまわしたりするのもしゃもじを握る主婦の裁量であった。「夜はね。みなさん帰って来て全部そろって食べるようにしていました。夜は夜で麦ご飯とか、あとたまに麵類ですか。そういうものも食べました。おかずもやはり野菜の炒めものとか、おしたしとか、それからたまには魚も食べました。」「あとは時々、かぼちゃとかで雑炊したりね、大根飯も食べましたよ。」野菜の炒めものというのは、おそらく煮物の記憶違いであろう。明治・大正期にあっては油で野菜を炒めることはほとんどない。油の使用量はごく僅かなものであった。それに対し、ほとんどの解答に野菜の煮物「煮ころばし」が登場する。しかしそれも1日1回程度のぜいたくな副食であった。みそ汁は三度三度ついたという。しかしその汁のなかみはさまざまであったろう。全く実のない汁の場合もあれば、具を沢山いれてけんちん汁風にしたものなどのように汁が重要な副食となった例も多い。

同じ福島県の例では、当時の農村部の食生活が自給自足を基本としていたことを語っている (No. 84)。朝はみそ汁と菜漬。「あこのころの家には梅干しかってなかったなあ。」「油あげかって、祭りのときぐらいしかたべられなかったかの。うどんなんかも、お膳のころには口にしたことなかったんやないやろか。よそへ買物へいくことなんかなかったんやもん。」したがって粉食では自家で作っていたそばが主たるものだったという。

島根県の大正末・昭和前期の一例は、さらに厳しい食生活を語っている (No. 278)。朝は粥か雑炊であったが、粥といっても米はほとんど入っておらず、ほとんどがおもゆに近いものであり、雑炊は芋や大根が入っていればよい方で、それも“べちゅべちゅ”に溶けていて、「今でいうスープを飲むという感じ」のしろものであった。昼には「3日に2日は何も食べることが出来なかった」「食べるものがなかった」「もし食べたとしたら、家で作っているキュウリやイモ、カキ、イチヂクなどのその時期に取れるものを食べていた。」夕食もほぼ同様であったという。地方差、階層差によって食事内容は異るとはいえ、いずれにしても、日々の変化に乏しく、副食も一品ないし二品、それも漬物、佃煮、野菜料理が基本で、湯茶ですすげば、ほぼ茶碗類がきれいになるという箱膳にふさわしい内容だった。

当時の食事内容を具体的に語る福井県の83歳の女性の例を基本型の最後に掲げてお

こう (No. 203)。ここではいろりを中心に祖父、父母、伯父、子供3人の7人が箱膳で食事をしている。ほぼ明治40年代の食事である。

母は朝起きると、先ず囲炉裏を燃やす。[農家の場合、朝5時半に仕事に出る時など3時半には主婦がおきた、という報告例もある一引用者。以下亀甲カッコ内は同じ。] 白い御飯の鍋が、中央の自在鉤に掛けられ、お茶その他は、脇鉤に掛けられて朝食の用意ができる。朝の挨拶語は“お茶おあんなしたか”である。豆腐、油揚のおつゆになると、“ほんこ様(報恩講)”位にしか吸えなかった。

四角な囲炉裏は家長の座る横座を始め、灯台柱を後にした鍋座、下囲炉裏等それぞれ座が決まっていた。そのころ、火たくわらは、ばあさん、かまやは子供の場所と言われており、夏は半畳のゴザを、冬には男の人だけ座布団をしいて、御飯を食べた。火たくわらの隅には、たきぎ入れがあった。かまやは流しの続きで、料理する場所であった。流しとは炊事場のことである。家の大小によって流しの広さも違ったが、1尺×2尺の石板敷で作られていた。隅に作られた井戸のつるべからくんだ飲料水は、石舟に溜めておき、その傍でしゃがんで米を研ぎ野菜を切り刻んで、囲炉裏で煮炊きする準備をした。位置は囲炉裏へ鍋釜を運ぶために、囲炉裏に近く、外からも出入り出来るように、板戸が入っていた。夏はここでたらいで行水もした。

御飯はニカガマで炊いた。夏は竹で編んだかごを吊しておいた。冬はおひつに入れて、冷めないようにわらで編んだ“ふご”と云うものの中に入れておいた。御飯といっても、昔は白い御飯を食べられるのは、祭か報恩講さま等、お客のある時だけで、ふだんはどこの家でも混ぜ御飯を食べた。いろいろ季節の野菜を混ぜて米を節約した。大根がとれる頃になると、夕方どこの家でも切板の上で、かんなどおろした大根を刻む音、大根菜の軸をゆでて刻む音が、カンカンとひびきわたった。子供の頃、その音を聞くと家へ帰ったものである。大根飯や菜飯は水分が多いので、いつまでもぐつぐつと煮えない。大きな竹で作ったさい箸で、ふたを取って鍋をつつくと、底の水気がぶつぶつと泡をたてて、煮え上がってくる。できた御飯は、大根の臭いがプーンとしてなかなかいい舌ざわりがする。でも冷えてくると、まぶくなってしまふ。いろいろな混ぜ御飯は、すぐくさってねばってくる。それを水やお茶で洗って食べたこともあった。十二月頃は、どこの家でも大根飯で、二月末頃には、大根もなくなり麦飯に変わる。その後は、季節に応じて何でも混ぜたものだ。おかずも、冬は大きな桶においておいたおくもじ(漬け物)と、大根、里芋、打豆を四斗鍋にいっぱい煮ておき、それを暖めては食べた。そのようなおかずは、煮物

と漬け物とおつけしかないので、男の人は五・六杯御飯を食べた。

正月になるとお餅を沢山作るの、これが何よりのご馳走だった。正月餅がなくなると、おぞろと言って、野菜のはいったみそ汁にご飯を入れた雑炊、おつけだんご（小麦粉で作っただんご）を入れたみそ汁をたびたび、特にお昼に食べた。正月にはチンチンと鉦をたたいて、おたや飴を売りに来た。おたや飴とは、切っても切ってもおたやの顔が出てくる飴で十銭であった。それを買うのが正月の楽しみであった。

お茶は、畑の土手等に茶の木を植えてあったので、それを刈って押切りで細かく切り、干して一年中貯えておき、田舎裏で炒り、焙じて茶壺に入れておいた。朝、茶釜の湯を煮え立たせて、煎じ茶を茶袋に入れて茶釜の中に入れ、1日のお茶とした [茶袋に茶を入れて口をとじ、これを茶釜に投じて煮出す方法は、急須が普及する前の古い茶の飲み方である。この家でもそうして茶釜から柄杓で汲んで茶を飲んでいて、] 一月十五日のぜんざい、春になると身欠きにしん、いわしが食べられた。当時、いわしはよく取れて、田んぼまで、三国から売りに来た。盆にはそうめん、昆布巻、赤飯、報恩講さまの小豆煮、大根なますは、おいしかった。

長文の引用であるが、実によく当時の食生活を語る資料である。

やがて、このような箱膳時代の食生活は変化を遂げてゆくのだが、すでにこの時期にも肉食は確実に浸透しはじめている。年に1・2回という場合、月に1度、週に1度など、これも大きな差はあるものの、肉は美食の象徴だった。牛肉がとり入れられる過渡的な段階として、鶏肉、馬肉、兎肉、鯨肉の食用例が少なくない。これはチャブ台時代の例だが鳥取県の女性は昭和前期のこととして、「肉はほとんど食べへんかった。うさぎ程度のもんやね。」と語っている (No. 153)。やはり昭和前期のこととして、山形県の女性は、チャブ台時代になって「夕食にお肉を食べるようにもなったが、今のような上等のお肉ではなく、きり出し（細切れ）や、うさぎ、馬の肉などを食べていた」と語っている (No. 154)。箱膳時代にも兎がよく食べられている (No. 158)。また鯨については箱膳時代に「時にはくじらの肉のみそ汁」があったという島根県の例 (No. 221)、明治末・大正期と思われる大阪では「晩は、冬やったらよう水菜とくじらたいたりな、くじらそのまま焼いて食べたり」した例など (No. 69) がみえる。鶏肉は、自家で鶏を飼っている場合、特別なご馳走として食用している例は多い。鶏肉を食べることは、江戸時代初期までタブーであったが、この時期にはもちろんその片鱗すら残されていない。卵は貴重品で、一家の主人のみ許されるとか、病気の時、食べさせてもらえるというケースが多い。それもチャブ台時

代になって普及している。

牛肉の料理法としては、圧倒的にスキヤキが多い。奈良県の農村では箱膳時代（大正期）に「すき焼きの時は、部屋の中央にカンテキを置いて、その回りに家族全員が箱膳をもって集まり、和気あいあいと現在の様子と変わりなく食べた」という例がある（No. 279）。しかし牛肉に対するタブー視は強く残っていた。同じく奈良の商業地の例では、昭和期に入りチャブ台を用いるころには、「わりやいにごちそうと思て」、1週間に1度ぐらいスキヤキを食べていたが、嘉永年間（1848-53）生まれの祖母は、浄土真宗の信者で、肉を一切食わず、スキヤキの時は、自分だけ別のものを作って食べていたという（No. 122）。広島県の女性は娘時代から肉をほとんど食venaかったといい、その理由としてその家では、肉の臭いをさせると仏様によくないので、屋敷のずっと奥の蔵に七輪をもって行って肉を焼かねばならなかったことを挙げている（No. 189）。やがてチャブ台時代に入るところした肉のタブーも薄れ、また身近な食品となってきた。宮城県の場合は、昭和前期になって、「以前とちがって肉料理をして食べるようになった。肉料理などたべたこともなかったので、肉を買うごとに料理の作り方をおそわって食べた」という（No. 158）。

チャブ台と併行して洋風なものも導入されてくる。昭和9年に結婚した女性は、夫にしたがって、朝食にはパンを食べるようになった。「初め、いくら食べても、おなかのふくれないパンが嫌いで、祖父が出かけるとすぐにお茶づけを食べたものです。まあ数年すれば慣れてきて、パンでもおなかがふくれるようになりました。」という（No. 59）。当然、コロッケ、カレーライスも食卓にのぼるようになった。第二次大戦前のことが明らかではないが、商売のためであろうか夕食は店屋物が多いという例もある（No. 61）。

しかし一般的に見て、チャブ台の時期は昭和前期の戦時期と重なるため、かえって食糧難で苦しかった食生活が語られ、あるいは苦しくなくとも、箱膳時代と基本的にはあまりかわらなかった、という報告例も多い。

やはり食生活が急速に豊富化するのにはテーブル期の高度経済成長期以降で、この激変には調査に当たった学生たち、すなわち、高度経済成長期以前の生活を知らない若者たちが一様に驚きの声をはなっていることもうなづかれることであろう。

4・1・2 日常食の特殊例

箱膳やチャブ台を用いていた時代とテーブルが使用される時期との重要な差の一つは、伝統的な郷土食が消えていった点にあらう。この聞き取り調査の回答例にはかな

り豊富な郷土食の実態がうかがえる。事例を以下に挙げよう。必ずしも郷土食とはいがたいが、愛媛県東宇和郡の箱膳時代の例として、「朝はとつつきが悪いから（食欲がでないから）、そばねり（そば粉をといて、ねったもの）や、はったい粉（麦の粉）や、トウモロコシ粉をたべて、かならずおイモをたべた」（No. 71）というものがあり、やはり自家作物としてそばや麦を作っていた結果としてあらわれる特殊例である。同様のものでは、岐阜県の山間部では「秋には栗を常食するほど食べたし、いなごを捕ってきて砂糖としょうゆでつくだ煮にして食べた」と語られている（No. 85）。このような食生活はチャブ台時代も変化なく季節の果物、柿、梨、瓜あるいはさつま芋をおやつに食べ、病気がちの者にはまむしの黒焼が与えられたという。

三食のうち一食は麺類という例は多いが、ことに長野、山梨などでは独特の風がある。長野県更埴郡の例では、「夜は“おぶっこみ”とって、うどんなどめん類のなにかに**かぼちゃ**や**なす**など、いろいろな野菜を入れてよく食べた」という（No. 86）。このうどんはもちろん手打ちであった。このうどん常食も、テーブル期には少なくなっている。山梨県塩山市の女性は“ほうとう”について次のように語っている。「朝は夕飯の残りの“ほうとう”（山梨のめん類。汁は味噌仕立てで、いも、にんじん、**かぼちゃ**など色々な野菜を入れます）と**麦めし**をちょっと」。ほうとうは夕食に作るものであり、いわば正餐であったから神仏のお供えにも夕方はほうとうをあげている。チャブ台時代も同様で、ほうとうと麦飯の夕食が続いており、この事例では、テーブル時代の現在も、同世代の老女2人の生活であるため、同様に続いて、「夜は、姉さんがほうとうをつくるですよ。この人がほうとうをつくるのがうまいから、にんじんやらじゃがいもやら**かぼちゃ**を入れて、おいしいですよ。山梨だけのものですよ。」と語っている（No. 88）。このようなうどん類と野菜の煮込みは名称は異なるが各地にあり、報告のなかでは埼玉県の例で、「夜——にぼと（煮こみうどんのようなもの、うどんがたいへん太い）」があげられている（No. 119）。群馬県安中市では、「“おっきりこみ”という一種の煮込みうどんが夕食だった。“おっきりこみ”には、うどん（市販のものが出回るまでは、家庭で打っていた）に、ねぎなどの野菜や里芋、じゃが芋などを入れて煮こみ、汁碗で食べていた」とある（No. 165）。香川県でもうどんは日常食で、朝、昼、晩を問わず、煮込みうどんを食べている。「家庭でうちこみ汁という、みそ汁のなかに手打ちうどんを加えてにこんだものをよく作る。みそは甘めの赤みそと白みそ、各種の野菜——人参、さといも、大根、白菜、春菊、ねぎなどを用い、昔は手製のうどんが多く用いられたが、最近は市販のものが多い」（No. 232）。麺類、粉食は日常食のなかで、かなり大きな比率を占めていたのである。

奈良地方の報告には、必ず茶粥が見える。これも特に奈良の茶粥が有名な郷土料理化したにすぎず、各地で粥が非常に広く食べられていたことはたくさん報告されている。

日常食の慣行のなかでもう一点注目しておきたいのは、食事の回数とその重点のおき方である。農村のように（食生活と深いかかわりのあることだが、このアンケートを通じて、いかに急速に日本が工業化が進行していったかが、如実に知られる。箱膳時代の農家の占める大きさに対して、テーブル時代の専業農家はほとんど皆無である）、農繁期には早朝より晩まで非常に労働時間が長い場合には、もちろん3回の食事では足りず、4回ないし5回の食事、あるいは食事に準じるものを食べた。三重県の例では“けんずい”という古風な言葉も残っている。「お膳の時期には、朝、昼、晩の食事以外に、朝と昼の間の10時頃、昼と晩の間の3時頃に、間水（けんずい）とっておいもや枝豆、にぎり飯、おはぎ（これは特別な日）など、今ていうおやつというものを食べていた。これは畑仕事をしていると、すぐに腹がすくからだそうだ」とある（No. 200）。昼食を二分して4回の食事にした例も少なくない。奈良の箱膳時代の報告には「この時期には、1日4食食事をしたそうです。それは、朝、午前10時、午後二時、晩に分かれていました。朝と晩は、おかゆにつけもの、あとの2回は麦飯に煮もの、魚、おしたしといったものでした。」とあり、労働の激しさを思わせる（No. 190）。香川県の農家でも箱膳時代は1日4食で「6:00 朝食——ご飯、おつけもの（葉菜、根菜、しょうがみそ、ねぎみそ、やきみそといったみそざい、らっきょう、うめ）、お茶、10:00 朝飯——ご飯、おみそ汁（主にうどんの打ち込み汁で、具に野菜類で大根、さといも、あげがはいっている）、14:00 お昼——ご飯、醤油豆などの簡単なおかず、おばん茶、19:00 or 20:00 夕食——ご飯、いささかごちそう（さば、いわし、いかを煮たもの、かぼちゃなどの煮物）」「農繁期だけ 16:00 おやつ——ホッポロ焼きとかさつまいもがあった」と語られ（No. 241）、農繁期には5回食べものをとっている。しかしこうした習慣はチャブ台時代にはほとんどあられず、上記の香川県の例でも、チャブ台期には食事の回数は3回になった。

同じ3回の食事でも、今日では夕食に重点が置かれるのが一般的だが、箱膳時代には、必ずしも夕食ときまっていたわけではなく、昼食が重視されることも多かった。大阪の商家では、朝、晩が冷やご飯であるのに対して、「昼は、魚、ぬくごはん、葉菜の炊いたもの、つけもの、お茶であったが、雇い人は魚を半分残しておいて、晩ご飯に食べていたそうだ」とあり（No. 37）、昼に飯をたいて最も充実した食事をしていたことがわかる。同じ大阪の泉大津でも夕食より昼食を重視したといい、昼食に魚

料理がついていた (No. 250)。この2例はいずれも町方のことであるが、農村でも、その報告例は少なくない。奈良の農村でも三食のなかでウェイトがおかれたのは「夕食よりはむしろ昼食の方だった」といい (No. 280)、鳥取の農村でも、昼にご飯を炊いたが、晩は昼のご飯の残りて茶づけをしたという (No. 254)。しかし、いずれの場合も、チャブ台期ないし、テーブルになると、夕食が三食の中心になっている。

4・1・3 よそう、盛る

誰がどんな順序で飯をよそったか、については、一様に厳格な秩序があったと報告されている。よそうのは一家の主婦であり、嫁にいまだしゃもじの権を与えられていない場合には、姑が飯をよそって、他の者にしゃもじをさわらせなかった。よそう順序も、神仏への供えを除けば、第一は家長であり、舅が隠居していれば、家長の息子からはじまる場合もある。ともかく家長を最上位として男性側を先とし、女性をあととし、主婦が最後となる。したがって、父親が不在であったり、晩酌などしていて食事になるのが遅くなる場合には形だけでも父親を最初にしている。兵庫県の例では、晩酌でまだ父親が飯を食べないとわかっていても、まず父親の茶碗に少量の飯をよそい、晩酌の終るのを見計ってあらためてつぎ直す、と語られている (No. 82)。そうした秩序を崩すことには強い抵抗感があったものか、いない人の分も飯をついで順番を崩さぬことを“つぎぞめ”といて慣行化としていた例もある (No. 151)。家長からよそうことを説明して「お初は子供に食べさせるものではない。白髪がはえる」という親の言葉を記憶している報告もある (No. 126)。とにかく、食事作法、座位とともに、よそい方に厳密な秩序があったことに注意すべきであろう。

しかし、この原則にも例外がないわけではない。箱膳時代の三重県の農家の例では、飯をよそう順番は決まっておらず、食事の用意ができると、自分の席についたものから母親によそってもらっていたという (No. 270)。新潟県の商家では食事時間が各人ばらばらであったため、よそう順番も一定していなかった。父親が別室で食べる時は父親が一番であったが、その他の人々には順番がなかったという (No. 138)。特別なものを食べるために順番を狂わせる例もある。岐阜の例では、祖父、祖母は別会計で魚などを購入していたとみえ、自分たちだけ魚を食べる時などは別によそって先に食べたというが、日常的には家長、男性の順で、一般とかわりなかった。そのため、給仕にいそがしくて、給仕役の母親まで飯がまわらずに飯が食べられなかったことすらあったという (No. 85)。

このような秩序はチャブ台時代になってもほとんど変化はなかったが、テーブル時

代になると大きな変化をみせる。家長だけは先にする場合でも、あとは子供たちへ行ったたり、その順番も特にもうけられない例は多い。この変化は食事の孤食化やしつけの問題とも深い関係があろう。

飯のよそい方に関連して、共用器の盛り方あるいは使い方にも触れておこう。

箱膳時代、チャブ台時代には、共用の食器はごく限られていて、箱膳のなかに入っていた茶碗、汁碗、手塩皿、箸は、チャブ台となってもそのまま個人所属であり（手塩皿は個人から離れてゆく）、料理はあいかわらず銘々に取り分けて配られるスタイルが続いていた。したがって箱膳、チャブ台時代には、大皿あるいは鉢類などの共用器は、漬物や野菜の煮物、あるいは時として魚の焼いたものや煮たものをのせる器に限定され、その周囲を一同で囲んできたが、テーブル期になるとサラダや冷奴なども大盛りされ、料理の内容は豊富化し、それにあわせて、陶磁器からガラスの器なども多用されるに至っている。いいかえれば、料理の主流が大皿などの共用器へ移ってきた。しかし、大皿が共用器ではなく、個人用に使われている例もあるが、内容はかつての取り分けと極めてよく似ている。現在、まだチャブ台を用いている長野県の場合は、「えー朝はみんな1人1人に大きいお皿にね、お野菜と肉か魚つけたり、それから果物つけあわせたりいたします。」「で、晩も、朝肉だったから晩はお魚にしましょうかってことで、それにお野菜のたき合せと、それから果物とかまたはトマトとか、そういうものをつけ合せて、一人一人大皿に付けます。」という（No. 102）。現代風にいえばコンビネーションというべきかもしれないが、むしろチャブ台時代の取り分けのなごりであろう。それにしても、共用器の使用は、それがあまりに日常的であったためか記憶として掘り起されず、大皿といえば特別料理を思い出す向きもある。法事など行事のうちに「揚げ物やあえ物や煮物などを盛っていた」（No. 72）。行事でなくても「今でいうたら関東煮き」を平皿に盛ったという記憶（No. 79）などがそれである。なかには珍しく、すでに第二次大戦以前から料理はすべて大皿に盛っていたという神戸の例もある。「Mさんが結婚したとき（昭和16年）は、ご主人の家のしきたりで、おかずはすべて大皿に盛られて、みんなはそれを小皿に取って食べた。」そのため先に食べはじめる者が副食を食べ尽してしまう。主婦のMさんは「大皿におかずを入れるのは、やめたいと思ったが、おばあさんは家のしきたりだからダメだ」と反対され、家族構成が変わったのを機に大皿に盛るのをやめたという（No. 34）。

このような慣例を見てくると、共用器に盛られたものは、漬物であれ煮物であれ、また汁であれ、それぞれ自由に好きなだけとれるのが原則で、量に制限のある副食は、はじめから取り分けられていたことがわかる。テーブル時代になって、大皿、大鉢料

理が主流になったのは、もちろん洋食の普及によるとしても、その一方で量に制限のある副食が減じ、一般的に副食が豊富になった食生活の変化を反映していたともいえよう。

食器ではないが囲炉裏の鍋も共用器の役割をになっていた。囲炉裏端の食事は、二様ある。食事のときは囲炉裏を離れて箱膳を中心に座次が定められている場合と、やはり囲炉裏を囲んで（箱膳がどのように置かれたのかよく分からない場合もある）、場合によっては囲炉裏端の縁に食器を置いて食事をした場合がある。このような囲炉裏端の食事では、鍋を炉からおろして使うにしても、自在にかけたままで使うにしても、鍋が重要な役割を果たしたことに変わりはない。昭和35年まで囲炉裏で食事していた愛媛県の例では、囲炉裏の鉄鍋には煮たものが入っていた（No. 81）し、「煮物なんかは、なべから直接自分のおてしよ（小皿）に盛ってたね。」と語る例もある（No. 114:長野県）。後者の場合、囲炉裏端の様子を次のように語っている。「いろいろのまわりは全部ござ敷いて、ごはん食べるときはそこで食べて、お茶だっつたって、いろいろのふちがあるでしょ、そのふちをオクラブチって言うの。そのふちの上にお茶碗置いて、お茶飲んでね、お茶うけにオハヅケ（野沢菜漬）食べたりした」。煮物ばかりでなく、汁の場合も同様で、長野県上伊郡では「囲炉裏に掛けられた汁物については各自がめいめいに」取った。したがって「汁物についてはほとんど順序性は無く、誰からでも自分の食器に盛れた」と報告されている（No. 121）。

このような囲炉裏の食生活が直にチャブ台に結びつく例は少なく、箱膳からチャブ台への推移に囲炉裏の影響があったか、まだ論証する材料に欠けているが、さきの昭和35年まで囲炉裏を用いていた例では、夏は囲炉裏の上に飯台を置いて食事をしたといい、囲炉裏とチャブ台の機能に同質性が認められるわずかな例といえよう。

箸箱についてはかなり個人差があることがこのアンケートでわかる。箱膳、チャブ台、テーブルという変化と箸箱はまた別箇の変化をみせ、同一家族でも同じテーブルを囲みながら箸箱を持つ人と持たぬ人がいたりして箸箱に関していえば、食卓とまた別の論理がその変化に働いていたというべきだろう。原則的には箸は食器のなかで最も属人性が強い食器であるから、他の食器とは別に扱われる。弁当を持っていく時には箸箱の使用が多いのもその表れであろう。箱膳はそれ自体が個人の箱であるから、あえて箸箱の必要はなさそうに思えるのだが、これもまちまちで使用例は多い。比較的裕福な家に箸箱があり、逆に貧しい場合だから箸箱はなかった、と理解している例もある（No. 84）。変化の流れは、もちろん消滅の方向にあるのだが、その間に注目されるのは箸立てで、しばしば箸箱→箸立て→消滅のケースが見受けられる。チャブ

台になるとともに箸箱がなくなったり (No. 96その他), テーブルになると箸箱がなくなったり (No. 141), 水道が入ると箸箱がなくなった (No. 146) など, さまざまな例があげられるが, チャブ台になって箸箱のかわりに箸立てが用いられた例もしばしば見られる。箸立ての命は短かったようで, 現在も使っている家族は稀だ。箸立てはすでに箸の属人性が失われる方向を暗示していたのだろう。長野県の例では「箸箱は用いず箸立てに皆のを入れておいたので, いつのころからか, どれがだれの箸というようなことがなくなった」という (No. 98)。テーブル時代の現在でも箸は個人所属の場合が多いが, この長野県の例は箸の将来を暗示しているだろう。

共用器と箸との関連で注意されるのは取箸 (菜箸) の存在である。共用の皿や鉢に取箸がついていたか否か, チェック・リストの項目にないので, 明確な回答はないが, 箱膳時代に漬物には取箸にあったという例 (No. 58), 共用の食器に自分の箸をいれるのは「つつこみ箸」といって禁じられた例 (No. 61) がある。これと同様に箸づかいの禁止事項として, 自分の箸を入れてはならず, 取箸がない場合, 自分の箸をひっくり返して用いるよう教えられた例も多い (No. 51他)。特にそれを「うら箸」と呼んだ例もある (No. 68)。こうした取箸やうら箸の慣行もテーブル時代になると急に薄らいで, 核家族化が進行するなかで取箸を添えることも減少しているようだ。

4・1・4 食べはじめ

食事の開始が型を失ってきたことも近代化の特徴だ。食事に至る手順は, 箱膳時代, チャブ台時代とも, 驚くほど整然としていた。飯が炊けるとまず神仏へのお供えから始った。ほとんど全ての報告に (キリスト教であったり, 海外在住など特殊例を除いて) 神仏への供物が登場する。その役は家長がつとめることが多いが, 祖母などの老人, あるいはしゃもじを握る主婦, さらに一種の宗教教育にも当るのだろうが, 供えを幼児にやらせている例も少なくない。「子供の頃から仏壇に向かい, 手を合わせて「まんまんちゃん, あっ」と言うようにしつけられていました」という回顧もある (No. 83)。

神仏への供物は厳格で, 先に食べはじめようものなら「おぶっばん (御仏飯) から」と叱られ (No. 70), 仏飯だけは別鍋で炊いたという (No. 210,212)。現代では薄れてしまった日本人の浄火の信仰がまだ生きていて, なまぐさを煮たきした鍋や火で精進の仏飯を炊くことは憚られたのである。

神の場合は洗米を供え, また毎日ではなかったことも多い。しかし家によってはまつる神仏の数が多く, かなり繁雑だったと思われる。奈良の例では, 仏には朝, 初水

と茶と仏飯、晩には茶を、神には（正確には神ではなく仏壇以外というべきだが）朝、初水と洗米をあげる。その神の名は、「みいさん、おいなりさん、天神さん、伊勢の大神宮さん、生駒さん、三輪の明神さん、伏見のおいなりさん、大黒さん、さんば荒神さん」で、大正時代から（もちろんそれ以前からだ）、今日まで続いているという（No. 235）。また秋田県の例では、一日毎に神の順番が変わり、朝、晩、その日の役之神はおまいりし、供物のおさがりを食事の最初に食べる習いであった。この例は特に神仏に対して厳格な祭祀をおこなった家らしく、食事も儀式的だったという（No. 89）。

このような厳格なしきたりは、貧しい家でもそれなりに行なわれており、食べるものがなくても神仏への供えだけは欠かさない（No. 278）とされたが、供えられた白米などはどのように処分されたのだろうか。和歌山の例では、「朝食は、朝の“お仏飯”をさげてお茶漬けにしてお漬物と一緒に」食べたという（No. 194）。しかしこの家では朝は芋粥が多かったというので、茶漬けにした飯が朝炊いたものか、前夜の飯か判然としない。福井県では「小さな鉄鍋で、白米を毎朝炊いて大きな器に盛って、朝のお参りに仏前に供えて、夕方下げていただく。おばあちゃんの家は、男の人は朝から白い御飯を食べていたので、仏前の御飯は母親が食べたが、白い御飯を仏前にしか供えなかった家では、女が食べることはできず、祖父が食べた」とする例がある（No. 203）。いずれにしても食べものが貴重だった時代に供えものの飯は下げられて大切に食べられたのである。

こうした神仏への供えをしない例外もないではない。愛媛県ではチャブ台時代のこととして、「仏さまにはあんまりしなかった。“ほっとけさま”いうてね。」と語られている（No. 71）。自由業の家庭では神仏への供えはあったか、という質問に対して「それがなかったわねえ。戦争中にねえ、学校から神棚を設けられたして、通信ボミたいのに書かれちゃったんで、棚をつったんだけど、誰もお参りしなきゃ、ご飯もあげないのよ。」と回顧している（No. 177）。

チャブ台時代にはまだ厳格であった神仏への供えも、テーブル時代に入ると、まず神棚をもたない家が増え（No. 51）、なかには仏壇もない家もあって、これもまた消滅への傾きを強くしている。

さて神仏への供えがすむと、家長以下そろって一斉に食事をはじめるのが一般的であった。ほとんど報告が、箱膳時代には全員そろって食事をしていたと報告しており（商家など例外もあるが）、チャブ台時代から、ことに戸主がサラリーマンで帰宅時間が不定となると、やむを得ず全員そろわずに食事をするようになる。しかしテーブル

時代の個々ばらばらの食事はまだ見られない。むしろ一斉に食事することが、かつては一種の義務ですらあった。病気などで一緒に食事ができない場合など、非常に恐縮したという (No. 163)。だから京都の次の例など珍しい。ここでも、無論一斉に食事をするのであるが、「寄りあいにく人や夜学やうたい (謡) なろてる人は、はよいかはるし、はよご飯たべはる」と芸能や夜学、夜の寄合いなどが普及している町方の生活では、もうすでに箱膳時代に孤食化も進んでいたようだ (No. 109)。

食事の終了は、必ずしも開始のように一斉に終ることが求められていなかった。終わった者から立つ場合も多い。しかしなかには「だいたい、おじいさんががんばっているうちは、だれも座っていた。“ごちそうさん、もうさげて下さい”っていうまではさげなかった」と家長が終るまで全員待っていた例もある (No. 175)。逆に、開始も終了も、手のすいたものから順次という例外もないわけではない (No. 182)。

さて、こうした食事の開始時、終了時の挨拶語に触れておこう。今日では食事の開始に「いただきます」といい、終りに「ごちそうさま」というのがごく一般的であるが、この習慣がはたして伝統的であるかどうか、極めて疑問がある。報告をみると箱膳時代にはこの種の挨拶語がなかった例は非常に多い。熊本県の例では、食べはじめも食べ終りも別に何もなかったといい、「そうなんとなくみんな食べ始めとった。ばってん、いつもお父さんが最初に食べとらしたわ。」とあって、家長の食べはじめのを機に一斉に食べはじめたという (No. 215)。家長の合図を待つまでもなく、主婦が「オマンマだからこうよ (来いよ) みんなオマンマだよって言えば、みんなよっついて」食事がはじまった (No. 114)。家長が「めったし」といって一同「いただきます」といった例 (No. 234) のように、家長が食をすすめて一斉に箸をとったこともあった。

このように挨拶語をもたなかった家では、のちになって挨拶語が入ってきた、と意識されていた。大阪の明治43年生まれ的女性は、「食事のあいさつ？、いやそんななかったなあ。そんなんでけたなあ戦後とちがいますか。“いただきます”てなあ、天皇陛下の家ぐらいや。庶民はそんなもんない」と語っている (No. 32)。ごちそうさま、というにも「ごちそうもないし、黙ってたべることも多かったの」 (No. 84) というのも面白い。しかしその場合のちには必ず挨拶語が登場している。箱膳時代は挨拶語がなかったが、チャブ台になって唱えるようになったという回顧がある (No. 105,134)。だから挨拶も学校で教えられたことだと記憶している例もある。「いただきます」を言うようになったのは学校へ行きだしてから。「ごちそうさん」は小さい時から口癖だったけど (No. 223)。あるいは、「いただきます」「ごちそうさ

までした”などのあいさつを子供が学校でならって来て、たまに言うことがあったけれども、しだいに言わなくなった」とも (No. 152)。つまり家によってなかったり、あってもさまざまであった挨拶語 (例えば、「たべよ」「頂きまんで」「だべるぜー」「おおきにござさん」「よろしゅうおあがり」等々) が統一され、必ずいわれるようになるには“しつけ”とか教育の均一化が一定の役割を果たしたというべきであろう。

このように教育された挨拶は軍国主義の盛んなるころは唱和する言葉も定められていた。「戦時中は、必ず、兵隊さんありがとう、お百姓さんありがとう、と言った」(No. 38)「戦中は“箸取らば、天地御代の御恵”とって祖先や親の恩を味わい、いただいた。学校の弁当の時にも唱えた」と、言葉の記憶はあいまいで誤っているが「箸とらば…」の唱和を伝えている (No. 186)。次の例は、はたして伝統的なものか、他に例がないので判断しかねるが、誠に興味深い唱句である。食べはじめの挨拶はありましたか、という質問に対して明治40年生まれの本木県の女性は「あった、あった。『つるかめの、よわいねがわば食べ物、つるつるのむな、かめよかめかめ』つうのをやってたべる」と語っている (No. 146)。

チャブ台時代に強化された食前食後の挨拶語は、テーブル時代になっても、多くの場合守られているようだが、しかしこれも消滅への兆候を見せてきているのではない。挨拶と一緒に手を合わせる人もかつては多かったが現在では、手を合わせるのは自分一人になってしまった、という例 (No. 31)、テーブルになって挨拶がなくなった例 (No. 52) など、まだその傾向を語る例は少ないが、個食化が進行すれば、挨拶する相手がなくなるのだから、消滅することは十分予想されよう。

4・2 食べかたの変化

4・2・1 箸づかいと姿勢

食事は箱膳時代から厳しいしつけの場であった。食事の時間が持つ意味を、ごく大雑把にとらえれば、箱膳時代はしつけの場であり、チャブ台ないしテーブル時代は団らんの場へと変化していったといえようか、その実態はかなり複雑だった。食事のしつけの基本は、箸づかいと姿勢、さらに沈黙である。箱膳時代が最も厳しかったか否かは別だが、箸づかいに関しては、テーブル時代を除いて非常に厳しかったというべきだろう。兵庫県の大正2年生まれ的女性は箱膳時代に「箸の上げ下ろしについては厳しくしつけられていて、一般にいけないとされていた“ねぶりばし”“さしばし”“さぐりばし”“寄せばし”などは勿論、汁を飲む時には箸を置くようにということまで注意されていた。食べる順は、まず御飯を食べ、次にみそ汁をのみ、おかずを食べる。

とにかく間にご飯を入れるようにと言われていた」という (No. 3)。菜から菜に移ってはいけないという、いわゆる移り箸まで含めて、さまざまな箸のタブーがあったことがわかる。このほか“迷い箸”“こじり(ねじり)箸”“はさみ箸”“握り箸”などなど、嫌い箸のしつけが頻出する。その他、箸を飯碗に立てたり、箸でものを叩いたりすることも厳しく禁じられた。兵庫県の箱膳時代の例では「はしをもんだり、茶碗をたたいたりしたら、貧乏神が来るといって叱られた」といい、貧窮を材料(なかに餓鬼がくるというもある)にしつけがおこなわれていた。嫌い箸の禁止は、すでに室町時代の作法書に出てくるので、かなり伝統的に強固なものといえるが、これもテーブル時代になると、必ずしも強制されなくなってくる。なかでも副食物を食べさせようとするため移り箸の禁止などは早く消滅し、はさみ箸のような葬礼を思い出させるものばかりが残されてくる傾向がある。

箸と関連して、食べる姿勢についても厳しく定められ、基本は正座であったことが多くの解答例のなかに見受けられる。男性だけはあぐらをかいてもよかった、という報告もあるが、箱膳時代は全員正座の例が多い。京都市の商家では「正座で、しゃんとして食べることはもちろんで、横座りなどしていたら、ばあやさんに“びょうぶがでてまっせ”とふまれたものです」と語られている (No. 31)。静岡県では家長だけがあぐらをかいている。「父親だけがあぐらをかき、他の人はだいたい正座していた。というもの、祖母が言うには、あぐらなどをかいて座っていたら狭くてしょうがない」と語られている (No. 100)。立て膝は伝統的な姿勢の一つなので解答例がいくつかあるのではないかと予想されたが、実際には1例しかなかった。「被調査者の義父は晩年、立てひざで食べていた」といい (No. 166)、立て膝ではあるが、晩年の崩れた姿勢であったようだ。ただ、富山県の明治38年生まれの男性は禁止項目のなかに立て膝をあげており(チャブ台時代) (No. 169)、わざわざ禁止したというのは現実には立て膝で食べる人もいたことを示しているのだろう。あぐら(稀に立て膝)が許されるのはあくまで男性で、女性の場合は厳密に正座が守られているが、その姿勢を「おつくばい」と呼んだり (No. 169)、訛って「おつくび」ともいうが、いずれにしても蹲うという意味で、まさに正座という言葉が一般化する前に、それを奴隷の姿勢ともいうべき「つくぼう」と呼んでいたことを示している。女性は常に蹲踞の姿勢を要求されていたのである。

食事時の姿勢・動作として禁じられていたことは多い。食膳にむかう姿勢で、背筋を伸ばすように命じられ、肘を張ったり、よそ見をすることは禁じられた。猫背になって顔を食器の方へもってゆくと「あんまり皿の方へ顔を持っていくな。そら猫や」

といわれた (No. 32)。これは犬食いともいうが、食事の姿勢としてはことに悪いものであった。食事中のよそ見については、愛媛県の女性が「上目使いによそを見たらいけないとか、そういうことをいつもゆうてたね。」と語り (No. 156)、滋賀県の女性は父親から小さいときに「お茶碗の中から目を出してはいけない」といわれたという (No. 15)。特に他人の食碗のなかをのぞいたり、他に気を取られることは禁じられ、食事に専念する必要があった。よそ見していて飯をこぼそうものなら「マッチ1本が米16粒なんやで、こぼさんとおきなよ。」と言われた。飯粒を茶碗に残すことももったいないことで、「お茶わんにご飯粒をつけたままにしとくと蛇が出て来てそのごはん粒を食べに来るといわれた」(No. 55)。もちろん、あくびやのびは食事中にしてはならず、「御飯を食べてすぐ横になると牛になるとか、御飯粒を拾わないと目がつぶれる」といわれ (No. 203)、鼻をかむにも隣室へ行ってするように汚い行為は忌避されていた (No. 201)。

食事中の中座も厳しく禁じられた1つである。ことにトイレに立つことは一貫して禁じられている。しかし他の禁止事項と同じく、中座もテーブル時代になると放任されてくるケースが見える。たとえば東京の家庭では電話がかかると食事中でも立たざるを得ず、それにともなって「中座をいけないこととする意識は薄れてきた」といい (No. 161)、やはりテーブルになって「中座したからといって誰も何も文句は言わない」ようになったが、それは一つにテレビの影響で「見たい番組があれば、本人は自分の部屋へ、孫と嫁は茶の間へ運んで食べる」という孤食化が進み、中座を禁止する前提が失われた結果であった (No. 28)。テーブル時代になってテレビを見ながら食事をする家庭が増えたのは事実であるが、テレビが中心で会話も少ないという例もあり (No. 70)、会話もテレビの内容が多い例もある (No. 81)。逆に食事中のテレビを禁じている例も、少ないがいくつかある。山形の家庭では「夕飯のときはテレビを消すことね。大切なご飯のときにテレビを見るなんて、絶対だめだと思うね。朝はニュース見ているようだけど…」と、朝のテレビは容認されているものの(朝は時計がわりにテレビをつけておく家庭も少なくない)、夕飯時にはテレビを禁じている (No. 111)。いずれにしてもテーブル時代が、一挙に伝統的な食事作法を崩壊させ、新しい習慣を生みだしていることは間違いない。聞き取り調査に答える老人たちの目からみると自由きままに見える。「おかあさん(嫁)は、ちっとも行儀のことを注意せえへん。孫が途中で茶碗持ってテレビ見に行っても、軽く“こら”って言うだけだからあ。私が注意してもぜんぜんききかあへん。1番上の孫は、背中丸めてひじをつくし、真ん中の孫と下の孫はすぐけんかしたり、テレビ見に走ったりするし。昔じゃあ

考えれんほど、行儀が悪い」「孫たちは幼稚園では大声で“いたadakimas”“ごちそうさまでした”と言うらしいが、家ではちいとも言わん。私らも忘れてることが多いけど、ちゃんとしつけにやいかんとは思うんだがね。嫁さんが気にせん人だから」と愚痴まじりに語る言葉には、この食事の激変に対応しきれぬとまどいがある(No. 223)。ことに作法が子供(孫)中心で、あきらめざるを得ない点もあろう。かつてはよい料理は家長のものであったが、近ごろは珍しいものは子供がとる、という(No. 140)。

テーブルになって新しい作法も登場する。足をばたつかせない(No. 99)、たばこをすわない(No. 52)、新聞や本を読まない、髪に手をあてない(No. 59)、片手(左手)はテーブルの下に置く(No. 69)などいろいろある。

以上のように箸づかい、姿勢、動作については非常に厳しい作法を日本人は持っていたのが、テーブル時代になって急速に緩められたことが明らかであるが、なかには例外もあった。今、2例をあげると、和歌山市の明治39年生まれ的女性は、子供時代を回顧して「食べる順序も特になく“いただきます”と言えば、自分の好きな順に食べてよかった。食事中のおしゃべりも構わなくて、祖母(被調査者)の弟たちは食事に飽きると歌を歌ったりもした」という驚くべき例(No. 46)。さらにもう1例は京都の大正元年生まれの女性で「はしのあげおろしは別になんも注意ないし、食事の注意はかんけいないし、食事中のおしゃべりはとくに注意はないし、またしせいかておやはあぐらをかいてるし、兄さんは腰かけてるし、うちらはちょこぼったり(しゃがむ)横すわりしてた。食事中したらあかんことはあまりあらへんで。まあ便所へいったりしたらあかんはなあ。」と語っている(No. 109) こうした感想には、しつけの実態とあわせて、本人のうけとめ方の問題もあるので、額面どおりうけとってよいものかは疑問が残ろう。

4・2・2 会話と団らん

食事の会話が禁じられていたことは、箱膳・チャブ台時代を一貫してみられる原則であった。いずれの報告も似かよっているが、そのなかの一つをとると、「もっとも厳しく言われたのはおしゃべりで、絶対食事中に話をしてはいけない」「何か話をしておかなくてはならないことも、食事が終って、そろって“ごちそうさま”を言った後でしか言わなかった」という(No. 149)。それは、一つに食事が一種の義務であって、できるだけ素早くすませることがすすめられていたからであろう。奈良の大正9年生まれ的女性は子供のころの記憶として祖父に「食べると逃げるは早い勝

ち！」といわれて、しゃべらずに早く食べろとしつけられたと語っている (No. 207)。沈黙が求められた理由のもう一つは、宗教的な意味もあったのではないか。禅宗では三黙堂といって、禅堂・食堂・浴室では沈黙が厳しく守られており、修行の場で喧嘩にまきこまれやすい所ではことに無言の行が求められていた。寺院内の子供は「三黙堂のひとつとして、食事中は、いっさい話してはならなかった」と述べている (No. 284)。もちろん禅宗寺院の規則との直接の影響関係があるわけではないがその根底には、宗教的な行と共通するような身をつつしむ気持ちが流れているのではないかとも思える。

沈黙が原則であっても、実際には必要最小限の会話はかわされたであろうし、それ故に会話はあったと報告され、その話題についても、さまざまな例があげられている。たとえば堺の例では大正時代の話として次のように語られている。「おしゃべりは、あんまり止めなんだなあ。むしろ、ようしたなあ。オヤジもいろんな話をしたなあ。“食事の時に、おこったり説教したりしたらいかん。言われたもんがのどつめる”」と、今から見ると実に開明的な家庭の雰囲気伝えてるが、しかし実際の話題といえば“食事のすんだ直後にねころぶな。牛になる”“大声はいかん”“腹巻きせねばいかん。冷したらいかん”“果物を皮ごと食べたらい”“牛乳のくさったのがいい”“犬は消化力が強いので顔をなめてもらったらい”などなど、ほとんどが教訓であり説教であった (No. 24)。同様に、会話というより父親の一方的な説教の場であったという報告は三重県の例にある。ここでは「父親だけが何をしてもよく、食事中は、父親だけが話をしていた。(返事は許さん)」といい、厳しい父親で、食事中は棒の先にくるみのついた“制裁棒”を持ってきて子供のしつけに使っていた (No. 274)。あるいは父親の説教について徳島の女性からも寄せられている。食事は「やはり父親が中心となって子供に対するしつけをする場でもあったそうだ。“悪いことをするな”“勉強をしっかりとやれよ”“夜遅くまで遊んではいけない”などであった」(No. 22)。面白いことに、結婚して説教好きな父親のもとを離れ新婚生活に入ってみたら、今度は父親にかわって夫が「朝起るのが遅い」など専ら小言をいうのが食事中の会話だったという。

食事中の話は、以上のように会話というより、親が子供をしつける場としての説教、小言が多かった。もちろん話題の量としては、農家であれば翌日の仕事の段取り、商家であれば商売の話など生活に即して情報交換が主であったことは当然で、「仕事のだんどりとか近所のうわさとかね、今みたいに子供の話はしないよ。」という (No. 71)。しかし、子供たちが学校へ行くようになってくると食事中の話題は、子供たち

には学校の話、それはしばしば試験や成績に及んだであろうから、結局、説教と同じであった。子供時代のこととして、明治43年生まれ的女性は食事中的話題について「母がおもに話していた。話題は子供のこと“学校でどのようなことがあったのか”や小言が多かった。小言や文句をいわれると食事をするのがいやになることもあった」と語っている（No. 6）。実に正直な感想である。このような一方的な会話だから、小言をいい、しつけをする側と、それを聞く側とでは、うけとめ方が全く違うのは已を得まい。明治32年生まれ的女性は、チャブ台時代、自分が一家の主婦であったときの記憶として「食事中にしてはいけないことは、特別に厳しく言ったりしなかった」と語ったが、それを聞いていたその娘は「そんなことはありませんよ。お箸のこととか、おしゃべりとか、ずい分うるさかったじゃないのよ。」と反論している（No. 9）。これなど、しつける側は己れの行動様式を示すだけで全く抵抗感がないのに、行動様式を匡正されるしつけられる側には強い反発を感じていた例として興味深い。

親が子供に説教するとなれば、いきおい学校の話が多いことは今も昔もかわらない。むしろ食事中に禁じられた話題についていえば、「他の人の中傷や汚い話など食欲のなくなる様な話」で（No. 161）、不浄の話が禁じられるのは一貫して変らない。現代とちがう点でいえば、千葉県のみ明治43年生まれ的女性の記憶にある「御不幸の話は、しちゃいけないって。楽しい話ならいいけど、重病人の話とか、お葬式の話とかはしちゃいけない」という例で、関東、東北にはこの禁忌が時々見られる。言霊信仰的なものが背景にあるのだろう。そのほか食べものの味の批判をしてはいけない（No. 138）などもある。

このような食事の場におけるしつけは、テーブル時代の今日に至って、ずいぶん緩やかなものになっているが、それが箱膳からチャブ台へ、さらにテーブルへと一直線に向ってきた方向であったかといえば、必ずしもそうとばかりはいえない。つまり、箱膳時代よりもチャブ台時代に厳しくなり、テーブル時代に至って急速にしつけは変質したともいえそうだ。一、二の例では説得力はないが、箱膳時代のしつけのばらつきはかなり大きく、食事中的会話でも「むしろみんな楽しく話をしながら食べていた」（No. 52兵庫県）、「何して悪いってことはなかったよ。大勢で楽しげにワァワァしながら食べた」（No. 94鳥取県）という例もある。ところが後者の例では、チャブ台時代になると「しゃべらずに」といわれるようになった（実際にはそれでもしゃべった）という。

箱膳時代よりチャブ台時代の方がしつけが厳しくなったという回顧は二例ある。その一つでは、「食事中的の禁止事項については、これも平膳の時代と同じであるが、全

員が一つの台で食事をするようになったというところから、以前よりも姿勢や、茶わんを持ち方などについて厳しくなった」といい、それは箱膳時代は各自の膳をもっていたのでしつけについても個人にまかされていた所が多かったからだと解釈されている (No. 53)。福井県の例では「箱膳のときより、食べるときのしつけは厳しくなったね。おしゃべりは子供がいるから、前よりはするようになったけど、やっぱり静かにして食べさせたね。食べるときはしゃべらないというきまりが、なんとなくできちまっていたからね。姿勢も猫背はみっともないから、けっこううるさく言うようになったよ。」と回想されている (No. 84)。その理由として娘が社会へ出て恥をかいた、あるいはかくかもしれないという意識がしつけを厳しくしたのだと考えられており、地縁的な関係が破れて、家族が社会的に広く接触を持たざるを得なくなったときに国民共通の礼儀作法が、しつけの強化という形で家庭のなかに入りこんできたことがわかる。もちろん、一方ではチャブ台になって会話が活発になった (No. 57)、楽しい話が出た (No. 59) という例もあって、一概には述べにくいだが、チャブ台の方が厳しいというのも、その普及の時代背景と合わせて考えると注目すべき視点ではないかと思われる。

テーブル時代の会話は、ほとんど禁止例がなくなる。むしろ積極的にしゃべった方がよく、また短いスピーチを互いにするなどの工夫さえあらわれて、一家団らんの変化したことがよく見てとれる。

最後に注目しておきたいのは、食事の場が箱膳時代には一家団らんの場合ではなく、テーブル時代になって団らんの時間となったという事実に間違いはないが、それだからといって箱膳やチャブ台の時代（それが厳格な沈黙を強いていた場合）に一家団らんがなかったわけではない、という点である。つまり、食事と団らんは別個のものであったのが、合体されるところに近代の食生活の特質があったのだ。

まず箱膳時代の団らんは食後にあった。一般に食事は黙って、素早くすませると、食後の、今日より余程豊かな時間が一家団らんにあてられていた。「夕食の後は、家族団らんの時間である。母が昔の話をしたり、家長が自分の持つ知識を子供たちに教えたり、また世間話をする」(No. 68)、「食事中のおしゃべりはほとんどしないで、食事は早くすませることになっていた。談話などは、ほりごたつのある別の部屋でしていた」(No. 76)、「くつろぐのは、いろりばたにいてからやったね」(No. 153)、「食事中に話をするとはなかったが、夜風呂にはいる前、家族が集まったときに話した」(No. 158) という。

こうした団らんでは、今は失なわれた豊かな昔話や伝統的な知識の授受が盛んにお

こなわれたことだろう。広島県の女性は、食事中はおしゃべりができなかったが「ただおとうさんが、食事のおわったあと、世にあったこと、教訓みたいなことをおはなししてらしたよ。」(No. 141)といい、福岡の例では「食事をするタタミの間は、食後は、火鉢を囲み、楽しい一家団らんの場合もあった。この時、祖父が話してくれた一休さんのとんち話や昔話などは、今でも忘れられない」とある(No. 216)。いかにして食後の時間が失なわれたか、これは別に考えねばならない問題であるが「勤めに出るようになると食事のとき以外は話す暇がなくなるので、(食事中に)よく話した」(No. 158)という変化が、食事こそ団らんという思想を背後から支えていたのである。