

# 語られることのない食

## — 明治期における食をめぐる言説 —

斎藤昌人

### はじめに

日本において料理書が広まり始めたのは、一般的には明治後期と言われている。もちろん、その時代まで料理書が存在しなかったというわけではない。それまでも、専門家向けのものとして、あるいは明治維新以降であれば西洋料理書の翻訳本という形で料理書は存在していた。ただ、明治期の食をめぐる状況を考えても、そこに書かれている料理は、およそ一般の家庭で実際に料理されることを想定したものとは思えない。とりわけ、翻訳本の料理書は、その多くに食事のマナーや道具類が掲載されているという点からも分かるように、西洋料理に関する知識を広めるという啓蒙的な意図が主たる目的であるともいえる。

そういったいわば家庭内での実用を意図してない啓蒙的な料理書に代わって、家庭内で実際に調理することを想定した料理書が普及し始めたのが、明治後期というのである。例えば江原はもう少し具体的に「1905年（明治38）以降、料理書の刊行点数が急増している」<sup>1</sup>として、その特徴として、「家庭向け」「経済・栄養重視」という点を挙げている。<sup>2</sup>同じように今井も、「1900年代以降家庭向け料理書が多く出版されるようになった」<sup>3</sup>とし、それを家庭の主婦向けの雑誌類の増加と結びつけ、「人々が家庭での食に関心をもつようになった」<sup>4</sup>としている。

もちろん、明治後期にいたるまで料理が語られていなかったというわけではない。あくまで、西洋料理に関わる料理本を除き、料理本という世界の中では余り語られることがなかったということである。実際、料理本を離れた世界では「割烹」について多く語られている。とはいえ、その場合でも「割烹」そのものを問題にしているというのではなく、あくまで「食」に関わる一つのパーツとして、つまりその後の多くの料理書に見られるようないわば主役としての扱いを受けていないという意味においてである。

本稿では、「割烹」がその時代に置かれていた位置を、食に関わる言説の中に位置づけ、さらに、割烹に関わる場としての台所にも言及する。それは、食がその後の社会のシステムの中でどのような機能を帯びるようになったかを検証するための足場ともなる。本稿の狙いは、あくまでその足場を確認することである。

---

©高知大学人文社会科学部 人文社会科学科 国際社会コース

<sup>1</sup> 江原純子/東柳祥子『近代料理書の世界』(2008)ドメス出版、14頁

<sup>2</sup> 同上、15頁

<sup>3</sup> 今井美樹「料理雑誌からみた明治後期の食情報—『月刊 食道楽』と『包丁鹽梅』の比較を中心に—」(日本調理学会『日本調理学会誌』2002年、35(2)84-96頁)84頁

<sup>4</sup> 同上

## 1. 女子教育をめぐる言説

### (1) 女子教育で求められるもの

明治14年(1881年)に、小学校教則綱領が定められ、小学校は初等・中等・高等の三つに分けられる。その中等科において「殊ニ女子ノ為ニハ裁縫等ヲ設クルモノ」とされ、さらに高等科においては「経済等ニ換へ、家事経済ノ大意ヲ加フルモノトス」として、女子には「家事経済」の教科が加えられる。その点を視野に入れつつ、まず少し回り道とはなるが、女子教育をめぐる言説について女性向けの啓蒙書等を中心に簡単に見ておこう。ポイントは、家庭内の存在、もしくは将来的に家庭内の存在となる女性にとくに何が求められていたかという点である。

明治11年(1878年)に刊行された『女學緊要』<sup>5</sup>で、大村は、男性の教育に比べて女子教育は不毛であったとし、新たな女子教育の必要性を語っている。「緊束壓抑」をその本質とし、とりわけ「三従」を「婦道」とする従来の女子教育は、「一身を他に委ね」、自身の考えを持たない卑屈な女性を作り上げるものとして厳しい批判の目を向けている。<sup>6</sup>そのうえで、時代が大きく変わり、「百事従来ノ宿癖ヲ洗滌シ廣ク外邦異域ト交通ヲ開キ」「大ニ教育ノ道ヲ興シ俊英ヲ陶冶スル」ことが求められる今の時代こそ、女性をめぐる新たな「真正ノ教育」を求める恰好の時代だとしている。<sup>7</sup>

しかし、ある意味自立した女性の教育を謳いながら、その最終目標は必ずしも女性の自立を意味するものではない。

女子ノ風俗ヲ改良シ女子ノ教育ヲ勧誘スルモノハ(…中略…)女子ノ為ニナスノミニ非ズ抑男子ノ風俗教育ヲ改誘スルナリ<sup>8</sup>

女性の教育の目的は、あくまで男性の支えとなることとされている。それは女性が、「人ノ母トナリ人ヲ育成スルノ源」だからであり、「婦女ノ知識ヲ開ケバ續々賢童智児ヲ育出」<sup>9</sup>させることができるからである。新たな女子教育の必要性は、そのように有為な人材、とりわけ男性を育てるためという観点から特に強調されているのである。

そのベースとなるのは言うまでもなく「天から与えられた」性差である。「夫レ天ノ人ニ賦興スルモノ男女自ラ同ジカラズ。男ハ剛毅強勇ノ性質ヲウケ女ハ和柔慎重ノ性質ヲ受ケ」<sup>10</sup>ているが故に、「何事ニ拘ハラズ男ハ一家ノ事ヨリ天下ノ事ニ至ルマデ総テ事物ヲ裁制經理スルコトヲ以テ職トシ、女ハ生育守持」<sup>11</sup>する存在である。つまり男はものごとを動かし決断する、そして女はそれを支える、あるいはそのような男性や女性を作り上げる、さらにその舞台となる家を守る。そこにみられるのは、基本的に男性が家の外を治め、女性は家を守るという現代にも続く図式である。この頃に書かれた女子向け啓蒙書の前書きの多くでこの手の表現は頻出する。

<sup>5</sup> 大村邦英『女學緊要』(1878)相良尚辰(出版人)

<sup>6</sup> 同上、3-4頁

<sup>7</sup> 同上、5-6頁。この時代の女子教育について、常見育男は、明治初頭の女子教育は必ずしも家庭内での良妻賢母主義を教えるものではなく、人間としての女性の個性を尊重し、その能力を十分に成長発展させようとする個人開放の教育観に依拠していたともしている。常見育男『家庭教育史 増補版』(1972年)光生館、96頁

<sup>8</sup> 大村(1878)、6頁

<sup>9</sup> 同上

<sup>10</sup> 同上、2頁

<sup>11</sup> 同上、7頁

男ハ外ニ在テ諸般ノ職業ヲ執ルモノトシ女ハ内ニアリテ一切ノ家事ヲ理ムベキモノト<sup>12</sup>

男は外を司り女は内を整ふと云ひて、家内のことを管理するは専ら婦女の本務<sup>13</sup>

凡そ天下の女子たる者は皆各其の家を治め児を養ふ最大なる任務を帯るものなり<sup>14</sup>

男性が「立志」に心血を注ぎ、積極的に外の世界に関わる、そして女性が家を守るという、男女の性差の違いを前提としそれによって互いに助け合うというこの図式は、あるいは天から授けられた自然の摂理として、あるいは「古よりの教え」<sup>15</sup>として、批判の余地を一切排除した形で時代を通して執拗に語られ続ける。

この時代の女子教育書では、そのような家と女性の繋がりをさらに国家と家の繋がりに結びつけて語られることも多い。つまり、国の繁栄のベースとなるのは家の繁栄であり、家の繁栄を根本的な部分で支えるのは女性である。それ故将来妻となるべくとされている女子の教育を誤ると、その女性は「人ノ身ヲ亡ボシ人ノ家ヲ壊リ人ノ国ヲ傾クル」<sup>16</sup>とまでいわれるのである。そのように夫を支える妻としての役割に加え、後に国家・社会に有為となるべき人材を育てる母としての役割もそこではことさらに強調される。小山は、国家に有為な人材、つまり有為な男性を作り上げる存在としての新たな賢母思想が、明治期の女子教育を牽引したとしている。<sup>17</sup>確かに、家における母としての女性の役割が強調される時、そこには富国強兵の観点を深く浸透させるためのひとつの媒体としての家、国民統合をスムーズに進めていたための恰好の場としての家という存在、そしてその担い手としての妻・母という側面が浮かび上がってくる。

ただ、そのような理念的な側面を強調しすぎると、この時代の女子教育書がもっている現実的な面を見失ってしまうかも知れない。<sup>18</sup>

女子たる者、(…中略…) 常に家に在りて内政を治め家産を保つを以て務めとし、旁ら良人を佐けて一家の繁昌をはかるもの<sup>19</sup>

才知を磨き言行を慎しみて家産を富まし幸福を子孫に残し益々子孫の繁栄せんことを願ふべし<sup>20</sup>

ここで語られる家に、国との繋がりという観点は希薄である。家の安定と繁栄が語られるとき、それはあくまで自分たちの生活そのものに関わる現実の場としての家なのである。もちろん、家の繁栄という考え自体は明治期以前から存在するものであり、格段新しい思想でもない。ただ、それが

<sup>12</sup> 青木輔清編『家事経済訓』(1881) 同盟舎 (=青木a)、巻一1-2頁

<sup>13</sup> 前田寅七郎編『家事要訓』(1881) 弘文社、上巻1頁

<sup>14</sup> 新道直温『女子必読』(1886) 博聞社、巻一1頁

<sup>15</sup> 鈴木弘次編『家事要法』(1883) 進徳館、1頁

<sup>16</sup> 大村(1878)、5頁

<sup>17</sup> 小山静子『良妻賢母という規範』(1991) 勁草書房、35-38頁

<sup>18</sup> もちろん、とりわけ明治期後半に向け、国家と家の結びつきは強固なものとして語られる。その点は、例えば石田雄『明治思想史研究』(1954) 未来社にも詳しい。

<sup>19</sup> 日下部三之介編『小学家事経済訓蒙 上』(1883) 金港堂、2頁

<sup>20</sup> 青木(1881)、巻一1頁

教育の対象として語られるということそのものは明治期の産物ともいえる。女子教育の具体的な内容に入る前に、また回り道とはなるが、女子教育形成の事情を確認してみよう。

## (2) 女子固有の教育

大村は、男女にかかわらず一般論として学問がないのは灯りのないままに暗闇を彷徨うようなものの、「人生ノ損害」とする。<sup>21</sup>しかし、男女にはそれぞれの天賦の質に基づいた教育があるとし、「婦女トシテ学問ヲ要領ヲ求ムル者ハ育子ノ道ト家事ヲ理ムルノ方ニ関スルモノ」<sup>22</sup>とし、女子教育の目指すところは育児と家政であり、とりわけ優秀な子供を育てるためには母にも一定程度の教育が必要であるとする。<sup>23</sup>また藤田は、「無学無能ニテハ一家ヲ理メ難シ」とし、家事における教育の必要性を殊更に強調する。その上で「男子ノ如キ至難ノ学術」を学ぶのではなく、「女子普通ノ諸芸術ヲ修メ殊更ニ日常必要」とされる、つまり「家事ニ緊要ナル経済法ヲ習フベキ」とする。<sup>24</sup>

このように、家を治めるためには然るべき教育が必要とされ、それは男子の教育とは明確に切り離される。そしてその境界を無視すること、あるいはその境界を越えていく者は烈しい批判に曝される。前田は、明治5年(1872年)の学制頒布について、男女共学によって女子も教育の機会を得たことを教育上の一定の進歩と認めつつ、「婦女に最も緊要なる業務即ち家事を理め家政を整ふること」がおろそかにされているとしその点を「教育の一大欠典」と語る。<sup>25</sup>また鈴木は、「学問あり才知あるに我本分なる家事を忽せに為す」女性について、「仮令学問才知ありとも、其本分なる家務に暗きときは、妻と云ひ、母と云ふ名に適せざるなり」と突き放す。<sup>26</sup>さらに関輪は、「泰西の文明東進」以降20年ばかりのあいだの社会の進歩のもと、「婦人の権利の如きも著しく増長し(…中略…)尚日に日にいよいよ旺盛ならんとす」と女性の権利拡張を推進した教育に一定程度の理解を示しながらも、「義務の責任なくして独り権利のみを専有せんと欲すること」は受け入れがたいものと嘆き、婦人が「義務を全うする所以の道」を講じる。<sup>27</sup>また、松井岩吉は自ら「小学の教育に従事すること殆ど五年」の経験から、男子に劣らず女子にも教育は必要としながら、男女共学による弊害として、女子の中に「天地間の現象を説明すること水の流れるが如くなるも却ってその本分たる家政上の事に至りては一言隻句をも了解し得ざるものあり」と嘆く。<sup>28</sup>さらに20世紀に入ってから言葉とはなるが、松井潜夫は「学校の講堂にては経済書をよどみなく講じ得ても、家政のやり繰り台所の取り締まりができぬようであれば主婦細君の職責を尽くせりとは言いがたし」<sup>29</sup>とする。このように明治期を一貫して女子固有の教育が強調され、その枠組みの外に出る女性は激しい非難の対象とされるのである。

<sup>21</sup> 大村(1878)、17-18頁

<sup>22</sup> 同上、18頁

<sup>23</sup> 同上「語塞がりて答ふること能わざれば母として己の無知を遺憾とせざらんや」

<sup>24</sup> 藤田久道編『家事経済論』(1882)教科書房、巻一2頁

<sup>25</sup> 前田(1881)、上巻小引3頁

<sup>26</sup> 鈴木(1883)、上巻2頁

<sup>27</sup> 関輪正路『今世ひめ鑑』(1888)女学雑誌社出版、自叙1頁

<sup>28</sup> 松井岩吉『家政の枝折』(1891)鶴野書店、2-3頁

<sup>29</sup> 松井潜夫編『婦人の栞 家事経済』(1901)三輪真一(出版者)、4頁

### (3) 学問としての家事経済

このように、この時代殊更女子固有の教育が語られるが、そこで強調されているのは賢母思想よりもむしろ「家事経済」である。そしてこの「家事経済」は比較的新しいものである。鈴木は「男は外を務め、女は内を治める事は古よりの教え」と断った上で次のように述べる。

家事経済の道に至りては、之を講ずるものなきにより、之を知るもの稀なり、故に世人多く之を軽視す、然れども婦女たるものの知らざるべからざるの事<sup>30</sup>

実は、これらの書の多くは、本章の冒頭で触れた明治14年の「小学校教則綱領」において「殊に女子の為には」として加えられた「家事経済」の科目の誕生と密接に関連している。つまり、「小学高等科家事経済の用に供せんが為に編集せしものなり」<sup>31</sup>という言葉に端的に示されているとおり、多くは「家事経済」の教科書として「学校の教本に備ふる」ことを意図している。

また家事経済がこれまで軽視されてきたのは、「女子の天性」と「母親の庭訓」<sup>32</sup>として顧みられることがなかったからであるとする。そして、今こそそのような「婦女旧来の弊習」から脱却し、学として講じることが「緊要なること」なのである。<sup>33</sup>つまり、「ただ其の家の旧慣により各自の意思を以て日用の事を便し」<sup>34</sup>ている女性に、学としての知識を授け啓蒙することが肝要なのである。ここには、家の中で伝承されてきたものを言語化することによって自分たちの側に取り込みそれによって女性を支配・管理していこうとする当時の男性の意図が見えなくもない。実際、家庭内の日常で女性は細かなところに気がつくが、「緊要なる経済の道理」には無知であるとする。その背景を「百事皆慣習ニ抛ルノ致ストコロナリ」として、理論化されていない日常の知恵を否定する。<sup>35</sup>

ただ、そのように学として明文化されたものも結局のところは、「和漢洋の書中より婦女経済の一助となるべきものを採抄し或いは諸経済書修身書の意義を浅解し或いはこれを熟練の人にただし或いは余が実地経験に得たるものを録す」<sup>36</sup>、「多年ノ経験ヲ参酌シテ家事経済ノ用ヲ論ズルモノナリ」<sup>37</sup>とも書かれているように実際のところは、家内部で教えられてきた経験を文章にしたものに過ぎないとも言える。実際後の時代になっても、「女子の教、未だ完全ならず、家政の学、未だ、整備せず」<sup>38</sup>と酷評される始末であるが<sup>39</sup>、そもそもこの時代の「家事教育」が目指したところはどこであろう。

<sup>30</sup> 鈴木 (1883)、上巻1-2頁

<sup>31</sup> 日下部 (1883)、例言

<sup>32</sup> 前田 (1881)、上巻2頁

<sup>33</sup> 同上、小引3頁

<sup>34</sup> 鈴木 (1883)、上巻小引

<sup>35</sup> 須田要『新編小学教授法』(1882) 育英社、56頁

<sup>36</sup> 青木a (1881) 卷一凡例

<sup>37</sup> 藤田 (1882) 卷一凡例

<sup>38</sup> 下田歌子『家政学』(1893)、上巻2頁

<sup>39</sup> もちろん当時の家事教育の目指すところと下田の意図するところは異なるが、家事教育が家庭内の経験を重視した知恵を否定するのに対し、下田は女子教育が家庭、とりわけ母親のもとを離れたことに女子教育の混乱の原因があるとする。下田前掲書、上巻2頁

#### (4) 家事経済の力点と家の繁栄

その点を、明治14年に制定された「家事経済」の周辺で探ってみよう。文部省通達によると、小学中等科より「殊に女子の為には裁縫等を設ける」とされ、その裁縫については「中等科より高等科に通して課し、最終的には衣服の裁ち方、縫い方まで」進めるべきとされているが、それ以外のことについては特に高等科からのものとして加えられている。具体的には「衣服、洗濯、住居、什器、食物、割烹、理髪、出納等一家の経済に関する事項」である。

実際、この改正を契機に先に見た家事経済に関わる書が多く刊行されるのである。そしてその多くは、「衣服、洗濯、住居、什器、食物、割烹、理髪、出納等」という綱領に書かれているとおりの配列に従って構成されている。ただ、その前書きに相当するあたりからは、少なくともその項目に従って教本を書こうとした著者がどこに重点を置いていたかをうかがうことができる。

家事経済の学は冗費を省き生活を安舒にし健康を保ち不慮に備る等、凡て家事を理ル道を講ずる学問をいふなり<sup>40</sup>

同じように藤田も、女子は「家事ニ緊要ナル経済法ヲ習フベキ」<sup>41</sup>としたうえで、さらに次のように続ける。

一家ノ富盛ニ至ルト貧困ニ陥ルトハ多クハ家事ノ経済其宜キヲ得ルト得ザルトニ因ルモノナリ。<sup>42</sup>

日下部はもう少し具体的に、「此の学科の掌るところ」として、「金銭を徒に費やすことなく無用を省き有用を採って家産を富まし生計を余らせるの方法を講ずる」<sup>43</sup>ものとしている。

また、直接「家事経済」の教本として書かれたというわけではないが、青木は「人生ノ金銭ヲ消費スル何ヲ最トスト云フニ家事ノ活計ニアリ。而シテ之ヲ取り扱フハ婦人ノ関カル所多キニ居ル故ニ一家ノ経済ハ婦人ノ手ニアリトイフモ過言ニアラザルベシ」<sup>44</sup>と語る。さらに新道も「家を治むるの要は第一勤め励みて怠ることなく又無用の費を省き不急のことを後になし以て金銭に不自由なからしめ」<sup>45</sup>ることとし、「衣服食物器具を買ひ且つ之を製し又は之を費やすことなど」は婦人が管理する事項であるので、「家の禍福貧富」は婦人の金銭管理に大きく左右される、故に「人の婦たるもの其れ能く常に心を用い真の知才を運らして家を治むべきこと肝要なり」<sup>46</sup>としている。

ここで語られているのは、家の繁栄であり、その繁栄をもたらす「富」を確保するための家事経済、とりわけ無駄を省くことが強調され、その責任はひとえに女性にありとされている。実際、家事経済のポイントは、とりわけ儉約を旨とした金銭管理であり、それによってもたらされる家の繁栄については至る所で語られている。

<sup>40</sup> 前田(1881)、上巻1頁

<sup>41</sup> 藤田(1882)、巻一2頁

<sup>42</sup> 同上、3頁

<sup>43</sup> 日下部(1883)、2頁

<sup>44</sup> 青木a(1881)、巻一凡例2頁

<sup>45</sup> 新道(1886)、巻一31-32頁

<sup>46</sup> 同上、34頁

金銭の取扱方を知るは家事経済の至要なる事件なり。婦女にして家事の費用を整頓し金銭の出納を明らかにし冗費を省いて余分を貯蓄するの要を知らなければ他の教訓もほとんど無用のものたるべし。<sup>47</sup>

一家経済の要は儉約にあり。儉約は冗費を省くと奢侈を禁ずるとの二つにあり。人の此の儉約をなす、其の目的はいかにといふに、自己および一家一族をして、安楽に此の世をすごさしめんがためなり、およそ人にして儉約をなす事を知らざれば、家常に貧し、国にして儉約をなすことをしらざれば、国終に亡ぶ、其の理皆同じきなり。<sup>48</sup>

「金銭の取扱方」とりわけ「儉約」が強調され、「滅亡」という言葉に端的に表現されているように、そこに一家の繁栄の大半がかかっているとされているのである。ここには、この時代に特徴的な問題が垣間見える。青木の言葉を聞いてみよう。

凡ソ人タルモノハ貴キモ賤シキモ皆其知識才能ニ從テ身ヲ立テ家ヲ興シモツテ生計ヲ営ムモノナレバ男女トモ幼キ時ヨリヨク勉強シテ我が為スベキ職分ヲ守リ才知ヲ磨キ言行ヲ慎ミテ家産ヲ富マシ幸福ヲ子孫ニ残シ益々子孫ノ繁栄センコトヲ願フベシ。<sup>49</sup>

ここで語られているのは、世襲制の解体にともなって、ある意味無防備な個人として社会に曝されることになったとりわけ男性をめぐる問題である。階級が流動化する社会の中で、実質的にはどうであつたにせよ従来の家という安定した場を奪われ、何もしなければ没落していく。その中で「幼き時よりよく勉強して」自ら努力して社会の中に足場を築き、家の繁栄を希求する。逆説的にはなるが、家の解体が逆に家意識の強度を高めたとも言える。<sup>50</sup>そしてそのような男子の立志、そして家の安定と繁栄に欠かせないパーツとしての女性のための学科として「家事経済」は用意されているのである。そして、家の安定と繁栄にまず必要とされるのは、家計の安定である。

実際青木は、「世間には年々に富栄を得るものと日々に貧困に陥る者との相違あり」と当時の状況を強調しつつ、その原因は「皆家事経済の宜きとあらざるとによるもの」「家計取扱の好きと悪しきとに」由来するとしている。つまり、「男子ノ外に在て稼ぎ儲けた金銭は大抵其の家で毎日消費されるもの」なので家計管理の善し悪しが家の繁栄に大きく関わっているというのである。<sup>51</sup>

### (5) 家事経済の要としての儉約

「家事経済」の中では複数の家事が扱われているが、特に強調されている点は上に見たように「儉約」である。たとえば衣服に関する項ではどの書においても必ず、「衣服を着るの目的は寒熱の激射を防ぎて身体を保護するにあり」<sup>52</sup>といったように、健康を目的とした衣服の機能面が第一義的なことであって、けっして装飾や流行に流されてはいけないとされる。

<sup>47</sup> 谷口政徳『女学校』(1890)博文館、99頁

<sup>48</sup> 飯島半十郎『家事経済書』(1890)博文館、254-255頁

<sup>49</sup> 青木a(1881)、巻一1頁

<sup>50</sup> この点については、例えば、鹿野政直『戦前・家の思想』(1983)創文社、21-38頁参照

<sup>51</sup> 青木a(1881)、巻一3頁

<sup>52</sup> 藤田(1882)、巻一13頁

衣服は身を覆ひ、體中の温気を保持する為めの具にして、決して外貌を裝飾するの具にあらず、故にあへて華美風流を好むべからず<sup>53</sup>

そして、それが特に身分の垣根を越えると激しい非難と対象となる。

身代を傾け衣服を美にし流行を追ひて、高貴の女子に拮据し、其身分の卑きを覆はんとする者あり、美服を着れば下賤のものも高貴の婦女に見擬すべしと想像するは大なる誤りなり、(…中略…) 不経済の極度なり。<sup>54</sup>

ここでは、「身分相応」というある意味エリート層からの実質的な奢侈禁止令という側面とならんで、やはり「冗費」という考えが支配的である。徒に、とりわけ分不相応に外貌を飾ろうとすることは無駄に費用のかかることであり、そこに金を費やすのではなく、「清潔質素にして恰好なるものを着」、その省いた金を「父母夫を楽しませ、或は他の要事に使用すれば、一家の快樂を増すこと」はこの上ないというのである。<sup>55</sup>

また、「裁縫」の底にもやはり「儉約」が流れている。前田は「裁縫の事たる、王侯貴人の夫人も之を知らざる可らず、況んや尋常の婦女に於いてをや、之を知らざれば、其の不便挙げて数ふべからず」とし、「裁縫の業能くするは、……家族も幸福を受くるものなり」<sup>56</sup>としながら、「裁縫の事は……今茲には詳言せず」として生地 of 裁ち方 of みに触れる。そこで語られているのは、いかに生地を無駄なく有効に使うか、そして生地を余らせてさらにそれを他のために取っておくということである。そしてもちろん、「仕立て直し」についても触れている。<sup>57</sup> このようにここでも強調されているのは「節約」である。実際、「女子にして裁縫の技を親やすは家計上において欠くべからざるものなり、苟も女子にして裁縫を知らざれば、その不便利なること、これより甚だしきものはなかるべし」<sup>58</sup>とされ、裁縫は家計と儉約という観点からも非常に重要な科目として想定されているのである。<sup>59</sup>

また、「洗濯」も同じような文脈で語られる。上に引用した多くの書で洗濯についても触れられている。そこでは、生地による洗濯方法や汚れの種別による洗濯方法が細かく記されていることが多いが、その凡てにおいて、「衣類は甚だしく汚れざる時に洗濯すべし、……洗濯を怠りて深く汚垢に染むるときは……之を洗ふに方り多く時間を費やすべくかつ痛く揉擦するが故に之を度々洗濯

<sup>53</sup> 鈴木 (1883)、下巻1頁

<sup>54</sup> 前田 (1881)、下巻7-8頁

<sup>55</sup> 同上、8頁

<sup>56</sup> 同上、3-4頁

<sup>57</sup> 同上、4-6頁

<sup>58</sup> 日下部 (1883)、10頁

<sup>59</sup> 以下、同じような語りをいくつか挙げておく (一部要約)。「女子は裁縫のことを知らざるべからず。これを知らないと不便なることももちろん、家計に儉約をたてること能わず、その巧拙がその後長く着用し続けられるかに大きな影響を与える。」新道 (1886、巻三51頁)、「裁縫は女子のもっとも肝要なる職務にして一日も欠くべからざるもの。もしこれを知らないと貴賤貧富の論なく自分も身が不自由になるだけではなく、家全体に影響を及ぼす。」青木 a (1881、巻一11頁)、「女子の職業中もっとも肝要なるもの」藤田 (1882、.19頁)、「女子の手工中もっとも肝要なるものは裁縫のことなり。貴賤貧富の差別なく皆之をいらざるべからず。もし之を知らざる時は独り婦女の恥辱のみならず一家の経済上に非常の不利益をきたすものあり。」関輪 (1888、11-12頁)

するに比すれば其品質を脆薄ならしむること却て大なりとす』<sup>60</sup> といったように、やはり儉約という側面から語られるのである。

## 2. 「食」をめぐる語り

### (1) 家事経済における「食」

ではこの家事経済において食はどのように語られているのだろうか。ここでもう一度、家事経済としてあげられている項目を確認してみよう。それは、「衣服、洗濯、住居、什器、食物、割烹、理髪、出納等」である。これらについては、少なくとも明治半ばという時代においては、将来的に妻となりそして母となるべきとされる女性たちが、家の安定と繁栄の為に学んで知っておくべきこと、そしてやがては実践すべき事とされているのである。

しかし、現代ではその多くがすでに「家庭」を離れ、家庭外に求められるようになってきている。あるいは未だに多くは女性の仕事とされ家事の一つに数えられるものでも、その多くも機械や道具への依存度が高まり、それに関して何らかの知識を学習するというものではなくなっている。ただ、食についてはその大きな流れの中で取り残されている。もちろん、食にまつわる部分でも、家電の進化や外食・中食の浸透といったように現代でも「食」に関わる知識は不要となり、手間の多くは徐々に「家庭外」にシフトしているのは否定しがたいところである。その経緯については広く消費社会との関係で問題にできるところであるが、いずれしろ、「食」が問題とされること自体が、逆に食と家庭、あるいは家事の中における食が問題にされているということをあぶり出しているとも言える。

では、この明治の半ば食はどのように語られていたのだろうか。実をいうと、「食」についても先ほど見てきたことが当てはまる。つまり、「節約」という観点と結びつけて語られることが多いのである。再び女子向けの教育書に戻ってみよう。

飲食費は一家の経済に於いて最も費用多きものなれば毎月毎歳入るを量り出を制し決して奢侈に陥らざる様心掛くべし。<sup>61</sup>

このような言が多くの子に見られ、「日々の費へに小なるが如しと雖も、積て大に至る物なり」<sup>62</sup>と、少しの無駄でも毎日のものなので積み重なれば大きな損失となり家計に重大な影響を及ぼすとす。<sup>63</sup>さらに、そのような言説は使用人との関係にも向けられる。

婢僕の如きは尤も注意せざる時は、主人の得失を顧みず、多く我心に任せて浪費するものなり、故に家婦たる者は、常に之に節儉の道を説諭しおくべし<sup>64</sup>

<sup>60</sup> 青木 a (1881)、巻一13-14頁。同じようなことは、藤田 (1882、21-22頁) でも触れられている。

<sup>61</sup> 関輪 (1888)、57頁

<sup>62</sup> 鈴木 (1883)、下巻18頁

<sup>63</sup> 同様の表現は、例えば青木 (1881巻二、14-15頁)、九岐晰『臺所規則』(1884)望月誠(出版者)、2頁等にも見られる。

<sup>64</sup> 鈴木 (1883)、下巻18頁

凡て庖厨の事を下卑のみに委託し置くときは、猶ほ用ふるに足る者をも徒に棄廢ること多ければ、主婦はよく萬事に意を注げ、冗費のなき様にする、是を家事經濟の一大要務と云ふべし。<sup>65</sup>

このように、台所に関わることを使用人に任せっきりにするのではなく、ちゃんと管理し、さらに節約をしつこく教育することが、この時代の婦人には求められているが、<sup>66</sup>やはりその根底にあるのは「儉約」である。また、儉約と吝嗇とを明確に区別するようにもされ、金を惜しんで健康を害するというような「一文惜しみの百損」に陥ることのないようとしている。そしてそういった趣旨のことを、この家事經濟で学ぶことが必用とされているのである。

## (2) 栄養としての「食」

もちろん食において強調されているのは「儉約」といった経済上のことだけではない。その点に着目してみよう。「食」をめぐる項目において、多くの書でまず語られるのは、食は人の命や健康に預かるものであるという観点からの「栄養」である。ただその語り方は現代のものとはいささか異なっている。たとえば松井は、人間が飲食する目的を知りたいければ、「飲食物は体内に入りて如何なる作用をなすやを知るを要す」とした上で次のように記す。

夫れ飲食物の口に入るや、唾液出て之を潤し、齒にて噛み砕かれ、食道を通りて胃に入る。胃は食物を容れて伸縮し、且つ胃液を出して食物を潤し、消化せしむ。其の消化したるものは管にて吸い取られ残り腸に入る、腸は長さ三十尺はかりの管にして、腹の裡に曲がり、曲がれり、此中に胃は胆汁、脾液、津液など出て来りて、食物を消化す。……さてまた管にて吸い取られたるものは、遂に心臓に入る。心臓は胸に在り、血を溜めたる袋なり、この袋伸縮して動脈と言えり管より血を全身に伝へ送る。<sup>67</sup>

このように食物は体内をめぐり、「筋骨血肉などの欠乏不足するところを補い且つ育てるもの」<sup>68</sup>であり、「一日も欠くべからざるもの」なので、滋養分の多いモノが求められるのである。<sup>69</sup> 実際この時代食物は成分化され、それぞれの役割に分割される。<sup>70</sup> 「人は蛋白質、脂肪及砂糖を含める食物を選ぶべし。殊に蛋白質は人身に於いて最も必要なり」<sup>71</sup> このようにこの時代の食は新たに獲得された栄養学的観点から、まず語られ始める場合がほとんどである。

さらに身体を作る食物として多く取り上げられているのは「肉」である。その肉については、ある意味百科事典的な語り方がされている場合が多い。

すべて獣肉は滋養分多きものなり、中に就き、牛肉、鹿肉、猪肉、綿羊の肉、山兎の肉、最著し、豚肉およ牛の脂肪は、以上の肉に比すれば消化よろしからず。(…中略…) 鳥肉もまま

<sup>65</sup> 青木輔清編『通俗家事經濟訓解』(1881) 同盟社 (=青木b)、15頁

<sup>66</sup> 九岐も同様のことを語っている。九岐(1884、1-2頁)

<sup>67</sup> 松井(1891)、18-19頁

<sup>68</sup> 新道(1886)、巻三2頁

<sup>69</sup> 同上

<sup>70</sup> 前田(1881)、上巻15-16頁

<sup>71</sup> 藤田(1882) 巻二2頁。同様の表現は他にも多く見られるが、例えば前田(1881 上巻、15-16頁)

獣肉に次ぎて、滋養分多きものなり、中に就き、鳥肉、雉子の肉、七面鳥の肉、鳩の肉は、最著し、しぎ、うづら、つぐみの類、其の肉又滋養分多し、家鴨、雁鴨、鷺の類は、消化稍よろしからず。(…中略…) 魚肉は、鳥肉に次いで滋養分多し<sup>72</sup>

食は栄養面から語られ、その中で最も栄養分に富むものとして肉が扱われるとき、肉も栄養分の多さという点を基準に冷静に並べられる。現代のわれわれであればまず問題とする「味」という視点はここでは完全に欠落している。

もちろんそこには、明治5年(1872年)の天皇による試食を契機として「解禁」されたとはいえ、「穢れ」の意識が深く染みついていたためまだまだタブー視されていた肉食を日本人に浸透させようとする意図も垣間見える。実際明治政府は、早くも明治2年の時点で、牛肉を海軍の栄養食とし、さらに東京築地に官営の牛馬会社を設立している。<sup>73</sup> また、ここで取り上げた書の多くが刊行された明治10年代は、国家的プロジェクトとしての日本人の栄養調査が様々な形で行われ始めた時代でもある。<sup>74</sup> そこには、西欧レベルの食文化の移入という外交的な側面と強壮な身体を作り上げるという軍事上の側面が認められるが、いずれにしろこの時代、肉食は強く奨励される。例えば、明治6年(1873)に刊行された『万宝珍書』の序では次のように書かれている。

抑欧亜各国人心魂を凝らして新奇を發明し手足を勞して難行に従事し一厘も屈撓する色を徴わさざる原由は身体の強壯なるによるべし。蓋し強壯を致すは則ち人生を保続する飲食の至良なるに基くこと疑いを容るべからず。故に今その食料之稟質及調理の如何を弁明し僻地陋郷の愚夫頑婆米麦のみを以て最上の常食なりと硬執する蒙昧を開き人生の至重なることを解悟せしめば此の小冊子といへども亦国家に益なしと謂ふべからず。<sup>75</sup>

欧米人が新たなことに取り組み、挫けることなく困難に立ち向かい続けることができるのは、ひとえに「身体の強壯」によるものであり、それを支える優れた「食」として、この言に続き、様々な肉ならびにバターやチーズといった乳製品について説明を始める。

このように、この時代官民挙げて栄養に光があてられ、そのもとでとりわけ肉食が強く要請されるようになる。ここで見た家事教科書の食をめぐる記述もそのような文脈に置かれるものであり、そこではいわば栄養食としての食、とりわけ肉が強調されるのである。もちろん、他の多くの食物も肉と同様「滋養」という観点から取り上げられてはいるが、基本的にその多くは肉の比ではないと脇に押しやられている。

### (3) 消化の重視

ここで更に着目したい点がある。つまり「消化」である。食を語る時、まず「滋養」があり、さらにそこには必ずといっていいほど「消化」がついて回る。中には「消化」そのものを問題にしているものもある。

<sup>72</sup> 飯嶋半十郎編『初学家事経済書』(1882) 虚心堂／尚友堂、下巻8頁

<sup>73</sup> 小菅桂子『近代日本食文化年表』(1997) 雄山閣、14頁

<sup>74</sup> 村田泰子「栄養をめぐる知とジェンダー — 栄養学の誕生と〈母〉の創出 —」(『京都市社会学年報』第8号 2000年、123-145頁)、126頁

<sup>75</sup> 須藤時一郎編『萬寶珍書』(1873) 文恭堂、序

飲食は勉めて消化易く栄養となるべき物品を選び用いるべし。<sup>76</sup>

獣肉、鳥肉とも炙肉、焙肉にするを良しとす。滋養分を減少せず消化し易し。煮肉は多少滋養分を減少すべし。油煎は肉をして硬からしめ消化も亦遅し。……食物の消化は其の食するときの温度によりて遅速あり。惣て冷物は温物より消化遅し故に食物はその焚炙したる後直ちに之を食すべし。一旦煮炙たるものを再び煮炙するは更に消化し難し。<sup>77</sup>

胃の食物を消化する時間は、小児は通常食後二時乃至三時、大人は五時乃至六時間なり、すでに食してその食未だ消化せざるに強いて食えばかならず胃を害するなり。<sup>78</sup>

食事の前後に激しく情を動かすはよろしからず、消化を妨げるものなり、又食事の前後には半時間若しくは一時間静かに運動すべし。(…中略…) 食物消化のあいだは、胃より胃液出て食物の消化を助けるなり。然るに茶、水等を過料に用いれば、胃液はその効力を失うべし。<sup>79</sup>

このように食をめぐる部分では必ず消化が問題とされる。<sup>80</sup>それは口に入れた食物の滋養を、可能な限り無駄なく効率よく身体に取り込むためであり、その意味合いにおいては、すべてのものを無駄なく使用することによって「冗費」を排除しようとする「儉約」の精神に近いものとも言える。さらにそこでは、食べる季節や時間・回数、さらには1日の中でのバランスなども問題とされる。

夏は蔬菜類を多く用い、冬は肉類を用いるべし、且朝はその味淡泊として消化易きものを良とす。午飯は滋味にして養分多きものを良とす。夕はまた淡泊なるものを佳とす。<sup>81</sup>

烈しく精神、および筋力を使用した後、直に食ふべからず、また食ひて、直に使用すべからず、必ず一時間の休息をなすべし。<sup>82</sup>

精神を勞するによりて消化の機力を鈍くすること実に大なり。故に食事の中は勿論食後と雖も直ちに新聞などを聞き又自ら之を読みて或は喜び或は悲みを以て心思を勞することを休めよ。(…中略…) 又務めて精神を静かにし以て消化の力を進むべきこと肝要なり。<sup>83</sup>

<sup>76</sup> 青木 b (1881)、15頁

<sup>77</sup> 藤田 (1882) 卷二、17頁

<sup>78</sup> 飯嶋 (1882) 下巻、2-3頁

<sup>79</sup> 松井 (1891)、27-28頁

<sup>80</sup> 同様の記述は他にも見受けられる。「口中にて能く噛み砕ける食物は胃腑に下りて消化すること極めて速やかなれども未だ全く砕けざる食物を消化するに永木次官を費やしたる胃腑を弱むるの原因となるべし。精神を勞するによりて消化の機力を鈍くすること実に大なり。……心を増さしむべく又務めて精神を静かにし以て消化の力を進むべきこと肝要なり」(新道1886、卷三7-8頁)、

<sup>81</sup> 青木 b (1881)、16頁

<sup>82</sup> 飯嶋 (1882) 下巻3頁

<sup>83</sup> 新道 (1886) 卷三8頁

このように食をめぐる記述は、身体の強壯・健康に主眼を置き、そのもとでの食材そのものの滋養、そしてその滋養をいかに無駄なく効率よく身体中に取り組みかという観点からの消化という二つの面が重点的に語られ、「味」に関わる部分は希薄である。

#### (4) 割烹の目的

その消化についてまた別の観点からも少し確認しておこう。それは現代のわれわれが「料理」に対して抱くイメージを相対化するものでもある。この時代の食をめぐる記述においては、食べるという行為に関わる部分と「割烹」の部分に分けて語られることが多い。つまり、食材がもつ性質や滋養、それらが体内に取り込まれてどのような影響を人の身体にもたらすかといった点を扱う部分と、食材をいかに調理するかという割烹の部分である。もちろん、それらが明確な区分のないまま語られていることもあるが、割烹に関して何が重要視されているかを確認してみよう。

割烹の主眼となるは、食物を軟らかにして、溶解し易からしむるにあり、実に割烹は消化の第一手段なり、食物若し割烹を経ずして、胃中に入れば、消化しがたし、されど其の消化し難きの度は食物の異なるに従って一様にあらざるが如し、故にその割烹の法を知り、加ふるに食物をして佳味ならしめざるべからず。<sup>84</sup>

割烹するは身體に多くの滋養分を送り食物をして消化し易からしめ且口に適せしめんが為なり。<sup>85</sup>

食物を割烹するの目的は其物質を軟らかにして消化を速やかならしめ風味を良くして人意に適はしむるにあり。若しこの旨を誤るときは仮令味は甘くともけっして身體に利益を與ふることなく、又滋養の品も総て其効なきに至るべきなり。<sup>86</sup>

食物を調理割烹するに最も心得置くべきことあり即ち第一は割烹の旨趣なり。既に前に云ふ如く食物は身體に多くの滋養分を送るの目的なれば勉めて消化し易からしめ且つ口舌に適せしめん<sup>87</sup>

割烹にあたって先ず重要なことは、身体中に滋養分を効率よく取り組むために消化しやすくすること、かつ味わいという二点である。一見すると、消化と味わいは同じレベルで語られているかにも見えるが、「滋養の品も総べてその効なきに至るべき」と書かれているように、あくまで「消化」があってこそその「味わい」なのである。

#### (5) この時代の食

このように辿ってきた時、「食」をめぐる当時の位置関係が見えてくる。もう一度、明治14年の小学校教則綱領を契機に誕生した「家事経済」に立ち戻ってみよう。

家事経済は高等科に至て之を課し衣服洗濯・住居・什器・食物割烹・理髪・出納等一家の経済

<sup>84</sup> 前田 (1881) 上巻30頁

<sup>85</sup> 藤田 (1882) 卷二16頁

<sup>86</sup> 新道 (1886) 卷三21頁

<sup>87</sup> 関輪 (1888)、76頁

に関する事柄を授くべし

問題は、家事経済の項目としてあげられている「衣服洗濯、住居、什器、食物割烹、理髪、出納等一家の経済に関する事柄」である。この配列が、そのまま重要度の序列を示すというわけでもないが、食べることに与えられた優先度は相対的に低いと言わざるをえない。もちろんそこには、食物に関わる教育、とりわけ割烹の教育にはそれを実践するための場や道具が必要であり、その確保は当時としては難しかったという状況も関係すると言えよう。また一定以上の階層であれば、割烹は使用人が担っていたため現実問題として必要度は低かったとも言える。明治以降の家庭科の教育史を総括する中で、常見育男はそこに裁縫技術への偏重と食の軽視を見ている。そして、外見を誇示するだけの衣服が尊重される一方で、人間に不可欠の食べることが尊重されていないとする。<sup>88</sup> ただそれは逆で、毎日必要とされるものであるからこそ、飾る部分がないとも言える。

いずれにしろ、この時代食べるということにまつわる部分は、家事の中で少なくとも取り立てて特別な地位を占めているわけではない。儉約を旨とした家事経済の中で、他の部分同様、儉約という観点から、しかも毎日不可欠なものであるだけに儉約への意識は一層必要という形で語られる。そして、身体の強壮・健康というもう一つの側面からも食は語られる。その時のポイントは、栄養であり、その栄養をいかに無駄なく身体に取り込むかということである。つまり、いわば栄養食としての食であり、それ以上でもそれ以下でもない。<sup>89</sup> 味わいや楽しみといった、いわば何らかの「付加価値」的なものが付与される余地がないものとして食は想定されている。それがこの時代の食である。それはその後の時代の食とは次元を異にするものと言える。これらが、この時代の食に関わる語られ方の本質なのである。

### 3. 台所という場

#### (1) 埋もれる臺所

さて、次に実際の場という観点から食を見てみよう。「台所」である。ここでも書かれていることはほぼ共通である。まず、住居そのものについてどのように書かれているか確認しておこう。

家屋建築方ノ健康上ニ関係アルハ古来衛生家ノ最モ注意スル所の要件ナリ。今其大要ヲ掲クレバ曰ク日光ノ映射曰ク空気ノ流通曰ク屋材ノ良否曰ク汚潔是ナリ。<sup>90</sup>

ここで強調されるのは、住居における最も大切なポイントとしての健康・衛生であり、これ以降もこのように、「元来人々の身体を保護するがために設けたるものなれば、其構造等は悉く衛生の法に従うこそ道理なれ」<sup>91</sup> という衛生をベースに住居は語られる。例えば、1881年に書かれた書では、

<sup>88</sup> 常見 (1972)、16頁

<sup>89</sup> 東四柳も、家事経済における食の栄養・消化・割烹という点に着目している。ただ、それらはその後の家庭向け料理書誕生への道程として積極的なニュアンスで取り上げられている。東四柳祥子「明治期における家庭向け料理書誕生への道程」(『梅花女子大学食文化学部紀要』2012 Vol.1, 23-39頁)

<sup>90</sup> 田中亀吉/小川鏡三郎『衛生要論』(1880) 陸羽日々新聞社、25-26頁

<sup>91</sup> 前田 (1881)、上巻3頁

家を購入すべきか借家に住むべきかを論じた後に、どちらにしても湿気の少ないところ、空気の流れのよいところ、衛生的な水が確保できるところ、交通の便の良いところをポイントとしてあげ、住居そのものについては、「家屋居室等は南向きにして太陽温和の気を十分に受ける」ことが肝要だとする。その理由は、それが燃料費や被服費の節約、身体の健康につながるからである。<sup>92</sup> 後々これらに、子供の学校に近いこと、医者が近くにいること、食物調達が用意であること等の社会的観点も加えられていくが、<sup>93</sup> 明治のある時代あたりまで、住居に関する言説はほぼこの南面居住に象徴される身体の健康・衛生さらには節約に集約される。

その中で台所についてはどのように書かれているのだろうか。結論から言うなら、個別台所に固有の語り方はあまりされていない。住居を形成する他の様々な部屋と同じレベルで語られているに過ぎない。

北向きの家は、冬日殊更に寒くして、許多の薪炭を要し、臺所の北に向きたるは、之に従事する者の困難甚だし<sup>94</sup>

居室及び寝室は南方に設くるをよろしとす。前にも言ひし如く南方は温暖にして健康を助くること多ければなり。包厨も亦南方に設くるを要す。若し然せざずして北方に向かうときは雪の朝に凍氷融くこと遅く雨の夕に湿気乾くことなく之に従事する者の困難なるは勿論、常に不潔に陥り易きものなればなり。<sup>95</sup>

このように、台所は住居内の他の部分同様、あくまで健康・衛生そして節約という観点から語られる。たとえ個別の存在として台所が取り上げられる場合でも、それは他の部分と比べた場合、衛生面が相対的に強調されているとただけであり、健康・衛生という語りの大枠にかわりはない。しかも、衛生という観点から見た場合、「廁」に関わる問題のほうが遙かに重視されている。

## (2) 臺所の序列

さらに、台所そのものの位置づけという点から台所を見てみよう。この時代、間取りという考え方がまだそれほど細分化・分節化されているわけではないが、その中にもあってもいくつかの部屋については個別の扱いがなされている。藤田は、先ほど見たように住居全般について論じた後に個別の部屋について語る。「居室、寝室は南向きにして太陽の温暖を受くるを要す。」<sup>96</sup> としているように、「寝室」という表現を用いている。さらに、「南方は温暖にして身体を弛し思想を凝すに不便なり」という理由から、「書齋も亦家屋の北方に構ふべし」としている。<sup>97</sup> このように藤田の書においては「居室」「寝室」「書齋」が家の内部空間として語られているが、「庖厨」は順序としてはこれらの後となっている。

また、飯嶋も、住居に関わる外構や間取りについて以下の順序で記述している。「門」「塀」「坐鋪」

<sup>92</sup> 青木a (1881)、巻二6-7頁

<sup>93</sup> たとえば藤田 (1882)、巻一30頁

<sup>94</sup> 前田 (1881)、上巻4-5頁

<sup>95</sup> 日下部 (1883)、22頁

<sup>96</sup> 藤田 (1882)、巻一30頁

<sup>97</sup> 同上、31頁

「居間納戸」(座敷、居間、書齋、茶室)「台所」(浴室)「厠」。<sup>98</sup> さらに1890年の別の書でも飯嶋は、「屋敷建ての間とりは人口によりて広狭あれども、大抵玄関、使者の間、表座敷、奥座敷、茶の間、納戸、寝間、小座敷、臺所、物置所、浴室、女部屋、男部屋等あり、人口すくなき家にては玄関、座敷、納戸、茶の間、臺所、物たき場等」が必要と語る。<sup>99</sup>

このように、住居において「台所」の序列はそれほど高いわけではない。もちろん、単に記述の順序だけで序列を語れるわけではないが、内容面での記述においても、住居において何が重視されているかをうかがい知ることはできる。例えば、日下部は、それぞれの家業等において間取りは「各其宜しきを異にするものなれど」と断った上で「到底無用の空室なきを計るべきなり」と語りさらに次のように続ける。

外勤の人は、其家屋左まで廣きことを要せざれども、間取りの宜しきを計るべきは一般の家に異ならず。殊に客室と書齋とを有し、其間取りは客室の隣を書齋となして可ならん<sup>100</sup>

「到底無用の空室なきを計るべきなり」<sup>101</sup> としながらも、客室や書齋には一定程度のこだわりをもって語られる。実際書齋や座敷の設えについては多くの書において書かれている。<sup>102</sup>

このように、書齋や座敷は特別な意味合いをもった部屋として取り出される一方、台所についてはいともあっさりした記述で片付けられる場合がほとんどである。この時代、個別台所という点で多くは語られていない。もちろん、ここに紹介した書の書き手が男性だからということも考えられるが、女性の場合でも事情は同じである。初めての家政学の書といわれる下田歌子の『家政学』で語られる台所にも一応触れておこう。ちなみに記述の順番は、「室・寝室」「書齋」の次、しかも「浴室厨房」の項で一括りにされて取り上げられる。

厨房は、またなるべく、南面にすべし。已むを得ざれば、東西の中に面はしむべし。北面にして、寒く暗ければ事を執る者、甚だ、困難なる故に、知らず知らず不潔になすことあるべし。<sup>103</sup>

従来の記述と変わるところはない。その一方、室内の装飾についてはかなりの紙幅を割いている。<sup>104</sup> このように、台所をめぐる当時の語りは、女性の場合でも男性と異なるところはない。

もちろん、個別台所について語られることも確かにある。たとえば先に引用した飯嶋は、「だいいどころは汽船中の割烹室の如く、狭くして便利なるがよろし、廣きは自然失費多きものなり」<sup>105</sup> と語っているが、これは明らかにアメリカのビーチャー姉妹による "The American Woman's

<sup>98</sup> 飯嶋 (1882)、上巻20-22頁

<sup>99</sup> 飯嶋 (1890)、158頁

<sup>100</sup> 日下部 (1883)、21頁

<sup>101</sup> 同上

<sup>102</sup> たとえば飯嶋 (1890、163-165頁)

<sup>103</sup> 下田 (1893)、下巻14頁

<sup>104</sup> 同上、23-32頁

<sup>105</sup> 飯嶋 (1882)、上巻21頁

Home<sup>106</sup> からの翻訳本<sup>107</sup>の一節をそのまま持ってきたものであろうし、それほどこだわりを持って書かれているとは思えない。<sup>108</sup>ただ、飯嶋は8年後 1890年の書の中で、「庖厨の器具」として「竈」に触れている。

竈は庖厨中第一の器具にして、しかも経済上の関係最大なり、しかるに我国の竈の製は甚だ粗にして薪材の失費最も多し。(…中略…)西洋製の竈は其の製極めて精巧にして、火力の功用至れりと雖、我国の庖厨に用いるかたし、家屋の製、飲食の製皆ことなればなり。<sup>109</sup>

つまり、日本製の竈は無駄が多い、一方西洋の竈は性能は良いが日本の家屋や食の事情にあっていない、だから「あらたに製造するものは甲乙二図の如く製すべし」と独自の新たな竈をデザインし、「失費を減すること夥し」とその経済性を強調する。<sup>110</sup>

1883年の書では触れられることのなかった「竈」が1890年の書ではこのように語られているという事実、これは臺所、あるいは臺所にまつわるものが個別語られる対象へと変化しつつあると云うことを示しているとも言えるだろう。

### (3)「裏手」に位置する臺所

ただし、その変化が大きくなうねりとなるまでには、まだしばらく時を待たなくてはいけない。内田によると、日本において建築家が一般の住宅を語り始めたのは明治30年前後以降であり、とりわけ明治31年(1898年)の岡本による「和洋折衷住家」の提案がその道を開いたとしている。<sup>111</sup>そのほぼ10年後、駒杵勤治が『和洋住宅建築学』(1906-1907)を刊行している。その中で駒杵は「普通住宅所要の室」の項を設け、「普通住宅には大抵左の諸室を備ふ」として以下のものを挙げる。

玄関、応接室、客室、同上次の間、家族居間、書齋、納戸、茶の間、女中部屋、臺所、脱衣室、浴室、便所、物置<sup>112</sup>

「普通住宅」がどのような階層を想定したものかはこの際置いておくとして、やはり「臺所」の位置づけは先に引用したものと大きく変わることはない。さらに、その臺所そのものについては以下のように語っている。

臺所の位置は重家と棟を異にし廊下を以て連結するを可とす。之れ食物の煮炊、器物の取扱等の為め自然喧噪にして且つ臭気を漏らすの虞あるを以てなり。概して茶の間に近き場所にて下

<sup>106</sup> Catharine E. Beecher and Harriet Beecher Stowe: "The American Woman's Home: Principles of Domestic Science" (New York, 1869)

<sup>107</sup> 文部省編輯局『家事要法』(1881)

<sup>108</sup> 実際飯嶋は、この『家事要法』に書かれている次の部分を1890年の書においてはほぼそのまま使っている。「試ミニ思へ蒸気船中ノ割烹室ハ、二百人前ノ食物ヲ調理スル器具と物料トヲ蓄フ」(『家事要法 上冊』30頁)

<sup>109</sup> 飯嶋(1890)、131-132頁

<sup>110</sup> 同上、132-133頁

<sup>111</sup> 内田青蔵『日本の近代住宅』(2016) 鹿島出版会、27-31頁

<sup>112</sup> 駒杵謹治『和洋住宅建築学 下巻』(1907) 須原屋書店、182-183頁

卓室の近傍にあるを普通とす。<sup>113</sup>

台所を考える上でのもっとも大切なポイントは、台所が発する「生活感」の排除、言い換えれば「ケ」の部分のいかに見えないようにするかということである。この点について、この駒杵の数年前には、もう少し直接的な表現で書かれている。

元来、臺所は裏手にありて、表だたざるをよしとす。彼の調理の臭の玄関座敷に漏れ、或いは包丁の音、外に聞こゆるが如きは、最も忌むべきことなり。<sup>114</sup>

台所は「裏」に位置するもので、それは「玄関座敷」といった「表」の部分からは絶対に遠ざけられなくてはいけないものとされている。その「表」の部分が具体的に何を示すかは、駒杵の記述順からも明らかである。「玄関、応接室、客室、同上次の間」。つまり、人を招き入れ接客する部分がそれにあたる。実際、駒杵は玄関の造りや客間の「棚、欄間、障子、襖」については詳述し<sup>115</sup>、また星/中島も「床の間は、単に装飾を目的として造るもの」と断った上で、だからこそ「其の形状、大さ、材料等には、最も注意せざるべからず」として、いくつかの具体例を挙げている。<sup>116</sup> 実用性をともなわない装飾目的だからこそ、細心の注意を払うべきという点に、接客重視と言われる考え方が端的に示されているとも言える。

このように、家の表から出来る限り「ケ」を排除しようとすることに対して、この時代それを否定するような言説も確かに存在する。天野は、「家庭の食物は家族一同の生命に直接関係ある一番大切なものです、食物が大切なら毎日三度の食事を料理する臺所は申す迄もなく大切な事」と語り、「薄暗い不潔な天保時代の臺所」<sup>117</sup> をやり玉に挙げ、次のように語る。

處が何う云ふものか、臺所は斯様に大切な食物を取り扱ふところであり乍ら何人も誠に冷淡で左程気にも留めず、新たに家屋を建築するときでも、借家住ひするときでも、臺所よりは第一に客間や玄関構えの体裁にのみ重きを置き、臺所の位置はとんと退けものして暗からうが明からうが、何處の隅でも付属てさへいれば可いと云ふような考への者が多い<sup>118</sup>

「臺所改良」という本のタイトル自体もそうだが、この時代としては画期的な考え方と言えなくもない。実際この『臺所改良』では「臺所の模範」として四軒の家の台所を紹介している。この時代、村井弦齋の『食道楽』(1903)<sup>119</sup> にも見られるように、台所に光があてられ始めた時代とも言える。<sup>120</sup> ただ、そこで強調されているのは、あくまで「衛生」という観点であり、その意味では、他の居住部分と同じレベルで南面配置を語る従来の考え方とベースの部分は変わらない。もちろん、とりわけ食を扱う台所については「衛生」が強調される部分もあるが、それはあくまで他のスペースに比

<sup>113</sup> 同上、227頁

<sup>114</sup> 星常子/中島よし子『家事教程 上』(1903) 六盟館、142頁

<sup>115</sup> 駒杵(1907)、205-211頁

<sup>116</sup> 星/中島(1903)、127-129頁

<sup>117</sup> 天野誠齋『台所改良』(1907) 博文館、1頁

<sup>118</sup> 同上、2頁

<sup>119</sup> 村井弦齋『食道楽(上)』、『食道楽(下)』(2005)、岩波書店

<sup>120</sup> 例えば、「第154 家自慢」では、「家の中心点」としての台所に言及されている。前掲『食道楽(上)』433頁

べて相対的に強調されるという程度の差に過ぎない。要するに、この時代個別台所に特化した語りというものはまだ余りなされてはいないのである。<sup>121</sup>

実際、南面台所が語られてはいたものの、現実の台所が南に進出するまでにはまだ長い時間を必要とした。あくまで「戦前期の台所は北向きが主流」<sup>122</sup>なのである。だからといってそれは必ずしも台所の不遇を意味するものではない。確かに、あれほど南面台所が語られながら、それがほとんど現実のものとしてとされることがなかったという事実は、日本の住宅を支配する接客重視の思想の頑強さを意味する一方、台所を語りながらも、台所そのものはまるで視野に入っていなかったということを示すものでもある。

その意味で、たとえ「裏手」という文脈にせよ台所が語られ始めたことは、南面からの現実の光ではないが、少なくとも家の片隅に追いやられていた薄暗い台所が、語るべき対象として光をあてられ始めたことを意味する。大正時代から戦後の現代にかけての台所の変容を考えた時、その違いは大きい。

#### 4. その後の「食」に向けて

これまでみてきたように、明治末頃まで食は家事全般の中で特に重視されていたわけではない。また、食材を手に入れ、それを調理しそして食すという一連の行為において、もっとも重視されていた点は、儉約と栄養そして消化である。つまり、食材を無駄なく使い、その栄養をいかに効率よく体内に取り込み、そして健康にして強壮な身体を作り上げるかという点である。その意味で、ここで語られる食は、栄養食としての食であり、そこに食の楽しみや味わいという、いわば付加価値的な部分はない。それがこの時代の食をめぐる語りである。

その後、19世紀から20世紀にかけての世紀転換期おおよそ明治末頃に食をめぐる世界は大きく変わっていく。つまり、家庭向け料理書の氾濫である。それら料理書においても、もちろん栄養という側面は語られるが、かつてはそれらに付随するものとして語られていた美味や見栄えという点に語りはシフトしていく。ここではそれらの詳細に触れることはできないが、食は家事における最重要項目、家庭の花形としての道を歩み始めるのである。

また、そのような食のシフトに歩調を合わせるように、食に関わる場としての台所にも変化が生まれ始める。明治44年（1901）、婦人之友社が「理想の平民的台所」というタイトルで台所設計案を募集する。<sup>123</sup> さらに大正5年（1916）、今度は大阪朝日新聞社が同じように台所設計図案の懸賞募集を行っている。<sup>124</sup> このあたりを契機として、様々な形で台所改善が語られ、それは「住宅改良会」

<sup>121</sup> ここで引用した天野、さらにはあくまでフィクションではあるが、村井弦斎の『食道楽』でも新たな台所が紹介されている。また、明治30年代になると台所にもガスが整備され始め、それによって台所も変化し始める。しかし、それらは一部上流階級の話であり、一般的なレベルでの台所は相変わらず片隅を追いやられたままであると言える。

<sup>122</sup> 反町周子/内田青藏「戦前期の都市中流住宅の台所と浴室の配置にみる水廻り空間の集約化に関する一考察—住宅専門誌『住宅』（大正5年から昭和18年）誌上の「アメリカ屋」の作品を通して—」（日本家政学会『日本家政学会誌』1997, Vol.48, No.2, 187-192）、188頁

<sup>123</sup> 反町周子「明治・大正・昭和初期に求められた台所—台所設計競技会入選案を通して」（日本生活学会編『台所の100年』（1999）ドメス出版 166-186頁）167頁

<sup>124</sup> 同上、170頁

や生活改善運動の中で大きな高まりを見せる。この点についてもここでは詳しく触れることはしないが、そのベースにあるのは合理化と衛生を旨とした機能的な台所である。

家事の主役としての道を歩み始めた食、そして機能性という光をあてられ始めた台所。

この意味するところを単純に語ることはできない。職住分離をベースにしたサラリーマン世帯の増加、農村部から都市部への人口流入と核家族の増加、その中で家を支える妻・母の役割強化や一家団欒思想の誕生、従来の共同体から切り離されることによって根無し草のように漂う個人、そして世代間の継承性を喪失し学び習得されるものへとシフトしつつある食、<sup>125</sup>それらは相互に関係合っている。そういった点を踏まえたとき、家事の主役となりつつあった食は、その結末点として、家を守るという機能を帯びているともいえる。家庭料理本の氾濫は、家事の主役が、掃除や洗濯あるいは家計管理といったどれほど工夫を施して実践しても積極的な評価対象とはなりづらかった裏方の仕事から、目に見えて評価されやすい日々の料理に移りつつあるということを示すものでもある。それは、かつての台所同様、家の中の目立たない存在であった家庭の婦人を「専業主婦」という日のあたる表舞台に立たせることへの変化ともいえる。<sup>126</sup>

その主婦は、「薄暗い不潔な天保時代の臺所」ではなく、機能性に富んだ近代的な臺所で毎日美味しい料理を作らなくていけないのである。

それらを踏まえたとき、「食」はその後の消費社会の中で幾重にも層をなす重要な役割を帯びるようになったともいえる。これは、それ以前の「食」とは大きく異なるところである。

(本稿で使用した引用文中には、現在からすると適切さを欠く表現もあるが、資料からの引用なのでそのままとした。)

2022年1月27日

<sup>125</sup> ちなみにこの時代、漬け物についての料理書が増加している。それは、共同体内あるいは大家族から切り離されたことによって、漬け物が世代間での継承性を喪失し、学び修得する対象へと変化したことを示していると言える。

<sup>126</sup> この点については早い段階で鹿野も触れている。ただし「食」のもつ機能については余り触れられてはいない。前掲鹿野(1983)、とりわけその中の「再編される実態と理念」(101-210頁)