

す

[通巻第113号] 2023年8月25日発行

ISSN 0916-0671

一般財団法人 住総研

Housing Research
Foundation JUSOKEN

Smile on Housing Forum

2023
夏

ま

い



ろ

特集 食と住まい

焦点

食と住の接点を探る 太田浩史 [一級建築士事務所ヌーブ]

すまいろんシンポジウム

小泉和子 [昭和のくらし博物館]

福留奈美 [東京聖栄大学]

表真美 [京都女子大学]

論考

須崎文代 / 福田育弘 / 木立真直 / 泉幸甫

連載

私のすまいろん 陣内秀信

ひろば 仲俊治

すまい再発見 上田佳奈

すまいぼん 太田浩史

ん



1976



2018

河川改修により生まれた湖 三日月湖に住まう

〔茨城県つくば市上郷・常総市上蛇〕
写真＝畑亮・畑耕・畑拓

小 貝川は、栃木県那須烏山（からすやま）市の小貝ヶ池を水源として、「坂東太郎」と呼ばれる利根川に合流し、太平洋に流れている。鬼怒川と小貝川流域は水運の河岸として栄え、江戸時代には新田開発が盛んに行われ、たくさんの耕地が生まれた。

三日月湖をつくった小貝川（こかいがわ）流域は暴れ川ともいわれ、蛇のように流れることから「上蛇（じょうじゃ）」という地名になったと伝えられている。曲がりくねった川の流れは幾度となく堤防を決壊し、台風が来るたびに大洪水を起こした記録が残されている。訪ね先で聞いた話によると、ある80歳代の男性はフタが流れて来る事態に遭遇し、驚き、パンツ一丁で決壊したところに土俵を積み上げたという。その後、1957（昭和32）年に曲がりくねった川を直線にすべく堤防工事が行われた。この



工事によって三日月湖ができたが、川が市境だった名残りで三日月湖の内側につくば市が分断されて残り、三日月湖外側は常総市となっている。三日月湖の内側には昔からの集落がのこり（2018年の再訪当時で19世帯）、7月は年に一度の水神様のお祭りで神輿が通りを練り歩く。

（畑亮）



上：三日月湖のなかの集落のようす。昭和30年代には100人ほどが暮らしていたが、2018年時点で71人に減少したという。いづれも広い前庭をもった大きな家が多い。下：三日月湖の西部分は常総市の吉野公園で、旧河道を利用した全国で初めての市が管理する釣り堀（へら鮎）として、1969（昭和44）年に完成。〔表紙・右頁上〕全長111.8キロメートル、一級河川の小貝川の三日月湖のようす（1976年セスナより撮影）。〔右頁下〕空の上からみると、人々の住まいは水や緑に囲まれ、湖岸には釣り堀用の浮棧橋がつくられている。集落の畑は、かつてブドウ畑だったが、井戸を掘りポンプで水を揚げ、現在は陸稲をつくっているという（2018年ドローンより撮影）。



すまいろん●目次

特集

食と住まい

004 焦点

食と住の接点を探る

太田浩史「二級建築士事務所ヌーエ」

006

すまいろんシンポジウム——食と住まい

小泉和子「昭和のくらし博物館」／福留奈美「東京聖米大学」

表真美「京都女子大学」／司会：太田浩史

024

近代から現代にかけての食生活と調理機器の変遷

福留奈美「東京聖米大学」

026

論考

食売間のこれまでとこれから

須崎文代「榊奈川大学」

030

ともに鍋を囲むということ——食がおりなす時空間

福田育弘「早稲田大学」

033

日本の食生活における中食なかしょく——食の外部化と住まいとの関係性

木立真直「中央大学」

037

憧れのDKと現実の生活との落差

泉幸甫「泉幸甫建築研究所」

041

連載 私のすまいろん

イタリアの都市と食 陣内秀信「法政大学 江戸東京研究センター」

046

連載 ひろば

地域社会と食 仲俊治「仲建築設計スタジオ」

051

連載 すまい再発見

G邸 現・津田の家 田中村邸——日本初の女性建築家が残したレガシー

056

連載 すまいばん

食の300年、住まいの300年 太田浩史「二級建築士事務所ヌーエ」

058

住総研だより

060

編集後記

食と住の接点を探る

太田浩史 「級建築士事務所ヌーブ」

エンテツさんの名で知られた大衆食研究家の遠藤哲夫氏に『野菜炒め考』という論考がある。1962年、エンテツさんが新潟から東京に出てきたとき、「野菜炒め」なる料理を見かけてはじめて食べたのだけど、なぜ、あんな簡単な料理を地元で食べたことがなかったのかと疑問を持ち、色々調べていくうちに、そもそも炒めるといふ調理法が当時の新潟に普及していなかった、という答えに辿りつく論考である。誰もが知る料理を出発点に、火力の強いガス、そして油とフライパンがいかに生まれ、日本の家庭料理に革命をもたらしたかを説くエンテツさんの鮮やかな書きぶりに感激し、以来、料理史本を読むことが私の趣味のひとつになった。

日本の料理史は300年続く永遠革命かと思うほど変化が尽きなくて、醤油の発明、寿司や蕎麦などファーストフードの登場、居酒屋やビアホールなど飲酒文化の誕生、明治以降の肉食／洋食の普及など、エピソードそれぞれ^{よたれ}涎がでるほど魅力がある。ピクニックの歴史を調べてい



【図1】遠藤哲夫著『大衆めし 激動の戦後史—「いいモノ」食ってりゃ幸せか?』(筑摩書房、2013年)

る私には、世界随一の進化を遂げた江戸時代の花見・遊山の食文化が気になるけれど、「すまいろん」の観点で何より重要なのが、戦後〜高度経済成長期の30年ほどの期間である。この時期は、戦前まで専門店で親しまれていたトンカツやハンバーグなどの洋食や、同じく新しい味として人気のあった中華料理が家庭料理としてつくられるようになった時期で、食材と調理法の爆発的な変化が家庭にもたらされた点で特筆に値する。日本人の食に対する情熱、知識、技術は、要はひとりひとりの家庭での経験で磨かれるわけで、この時期の家庭料理の進化があったからこそ、「何を食べても全部おいしい」と海外からも評価される日本の食文化の発展があったと私は思うからである。

戦後から30年の間、家庭でおきた食の進化を思いつくまに挙げる^と、野菜炒めを可能にした炭火からガスへの熱源の変化、油脂の消費拡大を支えた一日一回フライパン運動*、炊事の手間を激減させた電気釜の登場などがあり、食材でいえば給食で普及したパンと牛乳、サラダ油のドレッシングやマヨネーズで食べる生野菜、国民食となったカレールーや即席麺・レトルト食品などの出現が、品目では一汁一菜から栄養バランスの取れた一汁三菜へとおかずの増加があった。スーパーマーケットの流通革命と冷蔵庫の普及によって食品の調達手段と貯蔵法が大きく変わり、『サザエさん』の三河屋さんが使った勝手口は住まいから姿を消した。住宅の平面を変えたという点では台所の近代化が最大の事件で、食事の空間もDKまたはLDKへ、食事形式はちゃぶ台からダイニ

ングテーブルに変化した。食材も設備も空間も急激に変わるなか、柔軟に適応しながら日々の食事をつくり続けた当時の主婦は、全員が超人ではないかと思うほどの活躍ぶりだったと私は思う。

この激動期を経て、1970年代後半からは食の画一化と加工食品隆盛の時代を迎える。冷凍食品と冷蔵半調理済み食品・加工食品を、コードチェーンと電子レンジが後押しした。コンビニエンスストアの全国展開と並行するように「食の外物化」は進行し、かつてあらゆる料理をつくりだした台所に、時短・簡便化の波が押し寄せてきた。なかしまく中食と総称される調理済み食品の市場は、共働き家庭、ひとり暮らしの若者・高齢者の増加に合わせてぐんぐんと成長し、今ではコンロなしキッチンの住宅が登場するほどである。たしかに、コンビニの冷凍回鍋肉ならチンするだけで、ガスは要らない。この食の変化を、エンテツさんなら何と云うだろう。

113号を数える歴史ある「すまいろん」だが、実は「食」についての特集は今号がはじめてである。「食」は「住」に並ぶ大きなテーマで、住宅内では調理、食事、貯蔵に話題を絞ることができるものの、住宅外での食に目を向けると、購買と外食、さらには生産や流通なども視界に入ってくる。若者・高齢者のひとり住まいや共働きの家庭が増え、ガス・フライパン要らずの野菜炒めが登場する時代だからこそ、可能なかぎり広い視点で今後の「食と住まい」を考えようと思つた次第である。また、今年2023年は和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて10年の節目であり、日本の食文化への国際的な注目はますます高まっている。そのような状況において、住宅や住まい方から食文化を捉えることの意義は高いと考えた。

特集の構成にあたっては、筆者が20年共同主宰している東京ピクニッククラブのフード担当メンバーであり、『日本食の文化』(アイ・ケイコーポ

レーション)という大学教科書の分担執筆でもある東京聖栄大学の福留奈美さん(調理学/食文化研究)に協力をいただき、シンポジウムの企画、内容の調整を行った(とはいえ専門外の私の乱食のせいで、福留さんの教科書のように整理が行き届かなかった点を最初にお詫びしなくてはいけない)。

シンポジウムでは生活史研究家の小泉和子さん、家族関係学から団らん論を展開する表真美さん、福留さんにお話いただき、昭和の食の变化についての大きな流れを描出した。論考では、まずは須崎文代さんに最新の台所史を、福田育弘さんに共食の象徴としての鍋料理を、木立真直さんに中食の現在を紹介していただいた。建築家の視点として、泉幸甫さんと仲俊治さんに食をテーマとした住宅設計論を展開していただき、国外の視点として、陣内秀信さんにイタリアの都市と食についての考察をいただいた。

すまい再発見のページでは、ダイニングキッチンの普及に大きな役割を果たした建築家浜口ミホ氏の作品の保存・継承を、そしてすまいぼんでは拙稿で「食と住まい」の関連本を紹介するなど、今号はあらゆるページで「食」を取り扱っている。誰もが毎日関わっている「食」の話題を、さまざまな角度から楽しんでいただけたら幸いである。

〔注釈〕

*一日二回フライパン運動——日本人の油脂の消費拡大および摂取カロリーの増加を目標としたGHQが奨励した施策

太田浩史(おた・ひろし)

建築家、博士(工学)。1968年東京都生まれ。1993年東京大学大学院研究科建築学専攻修士課程修了。1993～1998年東京大学生産技術研究所助手・同キャンパス計画室助手。2000年デザインスーパー級建築士事務所共同設立。2003～2009年東京国際都市再生センター特任研究員。2009年、東京大学生産技術研究所講師。2009年株式会社デザインスーパーを共同設立(その後、株式会社スーパーに改称)。2000年より、東京ピクニッククラブを共同主宰。

食と住まい



会場風景／オンライン配信によるシンポジウムを開催。(写真左手前から時計回り)福留奈美、小泉和子、太田浩史編集委員(司会)、表真美、大月敏雄編集委員長の諸氏。*会場は講演者と運営スタッフ、すまいるん編集委員のみとしました。

【講演1】

台所の位置の低下と 昭和の台所と食文化

小泉和子「昭和のくらし博物館 館長」

今日は「台所の歴史」、「昭和の台所と食文化」という二つについてお話します。

台所というと、かつては北向きで寒くて、じめじめして、ナメクジが糸を引くような場所でした。設備も悪く、水場は外にあり、流しは竈かまどと離れて動線が悪く、不便で不衛生でした。

なぜ台所が家の中で冷遇されるようになったのか、それはいつからなのかということですが、

基本的には、台所は火と水を使い、泥付きの野菜や血の出る鶏や魚を扱う場所です。煙る、濡れる、汚れる、臭うなど、作業場のため遠ざけられてきたということがあります。しかしそれだけではありません。

なぜ、台所が冷遇されるようになったのか。それにはまず、書院造が成立したことが関係してい

2023年3月28日 於・住総研会議室(東京都中央区)

司会 太田浩史 「一級建築士事務所ヌーブ」

講演 小泉和子 「昭和のくらし博物館 館長」

福留奈美 「東京聖栄大学 准教授」

表真美 「京都女子大学 教授」

ます。そしてその後、書院造が一般の住宅、とくに近代の中流住宅に接客本位の住宅スタイルとして広がったことが大きな理由の一つです。そして近代になって、より強化された家父長制がもう一つの大きな理由だったというのが私の結論です。

台所の歴史——古代から近代まで——

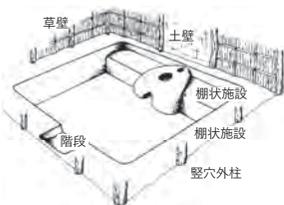
はじめに、古代から中世前期までの「台所」を振り返ってみたいと思います。原始時代の竝穴住居には炉がありました。それから弥生時代頃になると、竈が住居内の隅につくられるようになります。いずれも、この時代はワンルームの土間に炉や竈があって、ここで寝たり食べたりしていました。水は必ず外にありましたが、別に炊事するところだけが地位

の低い場所とはなっていないませんでした

【図1】。

その時代の上層住宅はどうだったか

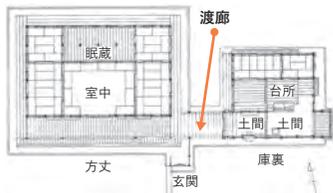
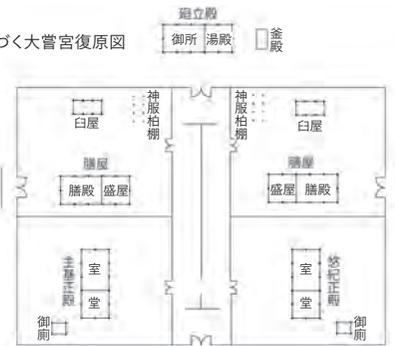
というところ、大嘗宮の平面図【図2】には、



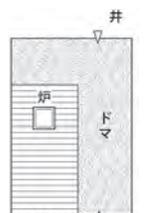
【図1】奈良・平安時代の住居模式図 (出典: 篠崎謙治「沖積地における奈良・平安時代の住居構造追補」南広間地遺跡4日野市:日野市遺跡調査会、1994年)

〔図2〕『貞観儀式』に基づく大嘗宮復原図
(川本重雄復原)

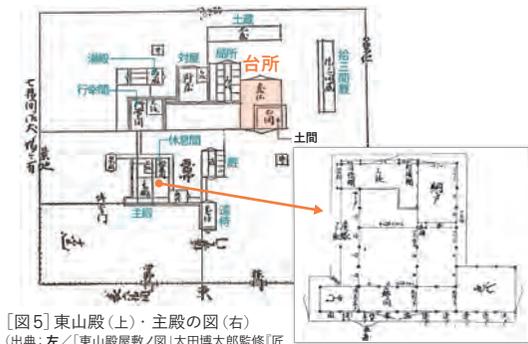
(出典：川本重雄「文書・記録からみた古代の台所」『家具道具室内史』第14号、家具道具室内史学会、2022年)



〔図3〕竜吟庵(東福寺塔頭)方丈



〔図4〕京の町屋模式図



〔図5〕東山殿(上)・主殿の図(右)
(出典：左/『東山殿屋敷ノ図』太田博太郎監修「匠明」鹿島出版会、1971年)

〔図6〕箱木家住宅平面図(江村日奈子作図)
(出典：宮沢智士「民家史論」技報堂出版、2017年)



〔図7〕名古屋城御本丸御殿当今之図・幕末
(出典：奥村徳義著、奥村徳次校「金城温古録」出版年不詳)
*図3・5・7・12・13図中文字、図中引出し線は発表者による

かしのやうすや
膳屋と白屋というのがあるって、悠紀殿、主基殿という神殿があります。この時代は一棟につき一機能という時代で、食事を作る場所も離れた一棟にありました。これは宮殿などにおいて共通した特徴です。

それが中世の前期になると、渡り廊下で繋がるようになり。東福寺の方丈〔図3〕をみると、建物の主要な棟と台所の棟との間が、渡り廊下で繋がるようになっていきます。

では、その頃の一般の庶民住宅はどうだったか。京都の町家を見ると、ミセに床が張ってあり〔図4〕、半分は土間になっています。土間に竈がある場合もありますが、大体の場合は床上に炉があり、井戸は外にあるスタイルです。これ

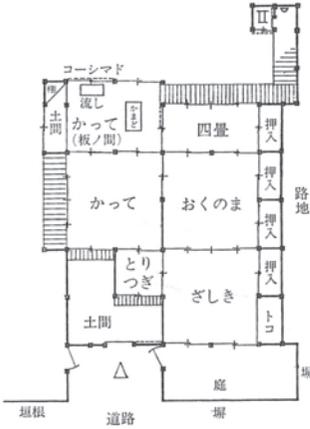
もやはりワンルームです。

中世後期の上層住宅で書院造が成立します。書院造はご存知のように、床、棚、書院がついた畳敷き座敷がある住宅で、室町時代に貴族たちが茶や宴を楽しむ住宅として成立しました。書院造によって、床、棚、書院がある座敷が一番格が高く、座敷から遠くなるほど格が下がるとい、部屋による格差が成立しました。東山殿の平面図〔図5〕を見ると、全体が一体化して、その中で部屋が区画されています。台所も渡り廊下型ではなく、一体化していますが、それでも台所は別の棟です。

ただし、これは一部の上層住宅に限られていて、それ以外は違いました。たとえば15世紀、室

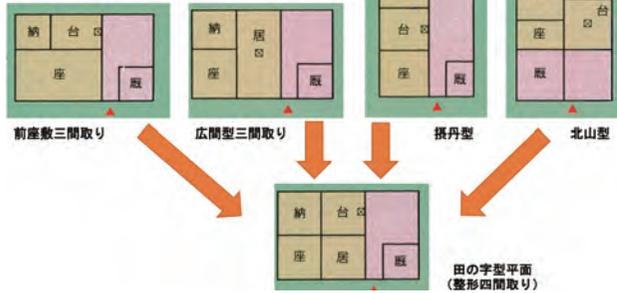
町時代に建てられたとされている箱木家住宅〔図6〕のような上層農家でも、土間には竈がついていて、ダイドコで食べたり、炊事をしたりしています。この場合も、全体的には一つの大きな空間のなかに台所が存在していて、そこに明確な格差はありません。古代の竪穴式住居と基本的には変わらないですね。

近世に入ると、書院造が広がっていきます。この平面図は名古屋城〔図7〕ですから、超上層住宅です。この頃になると、建物は縁で連結しています。それでも上層住宅の台所は別棟です。そしてやはり水は外にあり、竈(土間)と炉(板間)の組み合わせというものもあり変わりがありません。



〔図9〕樋口五郎宅（19世紀前期）
 (出典：大河直躬「江戸時代の中・下級士住居と近代都市住宅」『日本建築の特質 太田博太郎博士選暦記念論文集』中央公論美術出版、1976年)

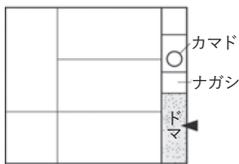
〔図8〕民家の間取り
 (出典：玉井哲雄「農家の間取りと村共同体」『朝日百科日本の歴史8近世II』朝日新聞社、1989年)



田の字型平面
 (整形四間取り)
 田の字型民家模式図



小泉和子(こいずみ かずこ)
 1933年 東京生まれ。女子美術大学洋画科、東京大学建築学科学科建築史研究室で学ぶ。工学博士。専門は日本家具室内意匠史・生活史。家具道具室内史学会会長、登録有形文化財昭和のくらし博物館館長、(有)小泉和子生活史研究所所長。各地の重要文化財近代建築の家具の修復・復元博物館・資料館の展示企画、重要文化財住宅公開のための展示・整備などを行う。
 『主な著書』『家具と室内意匠の文化史』(法政大学出版局、1979)、『船筆奇の研究』(思文閣出版、2011)、『和家具の世界』(河出書房新社、2022)、『昭和のくらし博物館』(河出書房新社、2000)、『くらしの昭和史』(朝日新聞出版、2017) などがある。



〔図10〕江戸の長屋模式図



〔図11〕新発田の足軽長屋模式図

江戸時代の後期になると、書院造が一般にまで広がります。当時大多数を占めていたのは農家ですが、初期には平面が、全国的にいろいろな類型がありました。それが次第に「田の字型」(整形四間取り型)に収斂されていっただけです(図8)。なぜかといいますと、床の間のある部屋を設けるため、書院造化です。これは本百姓の場合、村民を統括するにあたり格式のある部屋で寄合や冠婚葬祭を行う必要があったからです。

中層の武家住宅も書院造化しました。樋口五郎宅の武家屋敷(図9)をみると、奥の間と座敷があつて、座敷には床が付いています。武家住宅では身分の上の客を迎えるために格式のある部屋が必要だったので。

樋口五郎宅の間取りを見ればわかるように、流しや竈があるいわゆる台所と、「かかって」と書いて

ある食事をする居間みたいところが仕切られています。この時代になると、流しが家の中に作られてきたことよって台所が一つの仕切られた空間になっていくわけです。これによって、余計に台所が格下になっていきました。

ところが、近世になっても、下層住宅はワンドームのままです。図10は江戸の長屋の模式図です。四畳半で、入ったところにナガシとカマドがついていて、カマドはザシキのタタミの方から使うわけですが、ワンドームなので、格差も何もありません。

また、新潟の新発田の足軽長屋(図11)は、江戸の長屋より広いですが、やはりドマから入ったところが板間になっていて、そこに炉があります。これもやはり床はなく、それほど格差のないワンドーム式です。

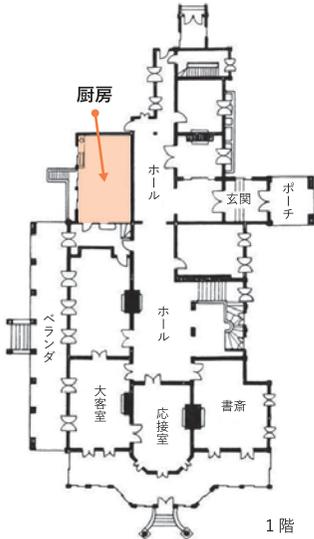
一方、超上流住宅の方はずっと台所は別棟です。離れていたのが、渡り廊下で繋がって、ついには棟と棟とが縁で繋がりますが、別棟として一貫して炊事機関であつて格差はなかったのです。

以上見てきたように超上流と下層住宅以外は、書院造化して部屋の格差が明確となって台所が下に位置づけられることになったのです。

ところがこれに対し、台所の構造は上も下も同質だったというのが日本の台所の特徴です。日本の台所は歴史的に一貫して御殿のようなところで大名屋敷でも庶民住宅でも、土間と板間で構成されています。これが特徴です。

この点について以前、台所道具や厨房器具を調べたことがあります。するとどんなに上流でも下流でも、所蔵する道具は同じで、^{まないた} 釜・桶・樽・^{ざる} 笄・^{すり} 搥鉢だったのです。これは日本の調理方法は焼くか、煮るか、刺身しかないので、調理器具が要らなかつたからです。注目されるのはどの家庭にもあつたのは搥鉢です。搥鉢は、上層でも、江戸長屋の一番貧乏な人でも持つていました。搥りつぶすだけでなく下ろしや片口かわりに使う万能調理器だったのです。では、どこで上層と下層が違つていたかという点、食器です。お金持ちは九谷焼や輪島塗りなどの立派な食器を400も500も持つていて、貧しい人は茶碗1個という感じです。

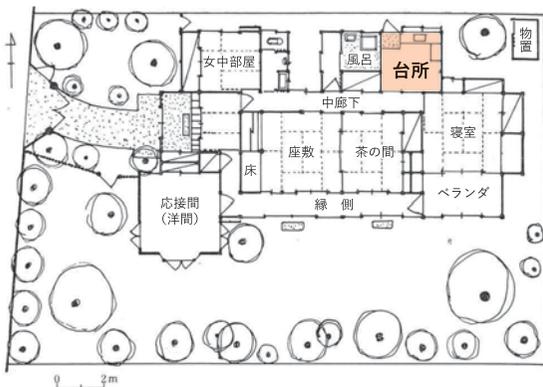
それから、水場が外にあるということも共通していました。一番多いのは井戸ですね。井戸には流しがないので、^{たらい} 盥や桶を使つていました。盥の中で洗つたり組を置いて切つたりしてました。今でも、流しに洗い桶を置いているのは、その名残です。流しが誕生するのはずっと後です。以上



【図12】上流住宅の洋館。接客と炊事機関例
(岩崎久彌郎洋館平面図)

が近世までの台所の大きな流れです。その後、明治以降、洋風の導入によってさらに台所の劣位化が進みます。ただし、上流住宅【図12】は和洋館併立だったので、洋館で接客、和館で日常生活というかたちで台所も重要な機関としており、とくに地位が低いということはありませんでした。

問題は都市の中流住宅【図13】です。和洋両方の文化が入ってくる、生活の中にも洋風なものがたくさん入ってきます。中流住宅では、上流住宅のような洋館は建てられないかわりに玄関の脇に洋間を設けるようになります。そこが主人の書齋兼応接間になり、それに加えて座敷もあつて、家の中でお客様のためと主人のための部屋が大きな



【図13】中流住宅(中廊下式住宅)
(図3-5右・12・13出典:住宅史研究会「日本住宅史図集」理工図書株式会社、1970年)

場所を占めるようになり、台所は隅に押しやられていったのです。

その上、家事の繁雑化です。歴史的にみて家事が一番大変だったのは昭和です。明治から入ってきた西洋の文化が、昭和に入つて一般の庶民にまで広がっていきました。たとえば洗濯です。明治になって洋風の洗濯板を使つて家で洗うようになりますが、それが一般に普及するのが大正末から昭和です。

日露戦争後に石鹼興業が盛んになって洗濯用の石鹼ができました。それまでは、水だけを盥に入れて洗うだけで、洗濯の回数もすごく少なかった。調べてみると1年に何回か、普段は腰巻とじゅばんとふんどしを洗うぐらいです。だからそこまで重労働ではなかつた。

昭和になると、一般の人でもワイシャツなど白いものを着るようになり、シーツを使うようになってきて洗濯するものがどんどん増えました。しかも、しゃがんで洗濯板を使つてゴシゴシと半日ぐらいかけてやる。水道が出ればまだいいですが井戸で汲む場合だと、洗濯一つでも重労働です。だから洗濯機が一番皆が喜んだ家電だったわけです。

それから中流家庭では、西洋料理や支那料理を作つたりして、フライパンや食器、珈琲茶碗が必要になってきました。家庭看護でも、氷枕とか、体温計が全国的に普及したのは戦後です。昔は風邪をひけば、ネギを刻んで喉に巻いたり、お灸を



〔図14〕主人本位の住宅
 (出典:『生活改善展覧会』1919年11月30日～1920年2月1日開催の出品ポスター、国立科学博物館所蔵、https://www.kahaku.go.jp/exhibitions/vm/past_permanent/rikou/other/poster.html、最終閲覧2023年7月1日)

する程度でした。病院や療養所に入るのはすごく高くて通常は入れませんから、戦前は結婚でさえ家庭で介護していました。着るものも寝具も家で作る。冠婚葬祭も家でやる。客も家に泊める。家事は大変でした。それをしたのは主婦と女中だったのに、家父長制はそれを評価するどころか下に見て、女が働く台所など、どんな所でもよいとされたのです。

さすがに建築家たちは西洋を模範にして合理化した台所を作ることを推奨しましたが、実態は「台所は本来は、裏手にありて、表たたざるをよしとす。彼の調理の臭の玄関座敷などに漏れ、或いは包丁の音、外に聞ゆるは最も忌むべきことなり」と、これが明治39年の教科書に出ているんですね。「主人本位の住宅」〔図14〕という図がありますがこの通りだったのです。

昭和の台所と食文化

昭和と今の台所との大きな違いは、上げ板、板の間、土間がなくなったことです〔図15〕。上げ板というのは冷暗所、つまり地下収納です〔図16〕。漬物桶や梅干しの甕やラッキョウの甕、酒瓶や醤油瓶、薪とか炭などをしまう非常に有効なものです。

それから座って作業ができる板の間も台所の重要な一部でしたが、近代になると立ち流しを重要視するようになり、座ることを非常に悪く言いました。座って作業するのを非常に遅れた文化だとして、識者たちは板の間をなくそうとしたわけです。

和食というのは、ほとんど座り作業によって成り立っていました。板の間に座って、挿鉢をするとか、鰹節を削るとか、みんなで集まって五目ずしを作ったり、おはぎを作ったり、いろんなことができました。昔は人を呼んでうちで宴会をしていましたから、大勢で作業もしなければいけませんでした。また暮れの餅つきでは、庭でついた餅を莫^{ごさ}座を敷いた板の間で伸^のすこともできる。板の間というのは、昔は非常に清潔にしていました。板の間に上がるところには雑巾を置いて、そこで足を拭ってから上がりました。今は板の間というとスリッパとか靴で歩きますが、当時は単なるフロアではなく重要な場でした。

それから土間では、泥付き野菜やアサリを置いたり、七輪でさんまを焼いたり、こういうこ

とが昭和30年代ぐらいまではあったわけですがその後、経済成長とともに住宅の形が変わって、こういうものがなくなってしまうことが、和食文化を衰退させた大きな理由です。



〔図15〕小泉家住宅の台所復元図(昭和30～40年頃)



〔図16〕上げ板の内部

*本すまいろんシンポジウムでは、小泉和子さんの母・スズさんの家事仕事を記録した映画『母の手仕事—日々の暮らしの記録』(2021年製作・小泉和子監修、全体75分の作品の内、シンポジウムに関連する部分【約50分】)を上映しました。

調理と道具とすまい

—おいしく食へるライフスタイルの変遷
福留奈美 [東京聖栄大学 准教授]

私は調理学をベースに、食文化研究をしています。特に和食文化を特徴づける食材利用や料理レシピの調査を通して、次世代に日本の食文化を伝え継いでいく活動に力を入れています。

日本の食文化は、外来の文化に大きな影響を受けてきました。とくに、大陸から影響を受けた時代は長く、縄文晩期の稲作伝来から続きました。そして室町末期にはポルトガルからの南蛮文化が、江戸時代にはオランダ人を介した紅毛文化が入り、近代以降は西洋文化に大きな影響を受けます。第二次世界大戦後はアメリカ、ヨーロッパ、そして現在は多国籍の影響を受け、たった150年ぐらいの間にライフスタイルを大きく変えてきました[図1]。

まず皆さん、毎日、飲むもの・食べるものにはどんなものがありますか？ その土地でよく食べたり飲んだりするものは、その道具も発達してきましたし、住まいの中での位置付けも変化してきます。たとえばイギリスでは、紅茶をいれる電気ケトルだったり、日本ではご飯を炊く釜や炊飯器が多様に進化してきました。

調理とは

食品を加工したり調理する目的には、「おいしい状態に変化させる」「衛生的、安全なものへ変化」させたり、「摂取、消化・吸収を助ける」などがあります。おいしいと感じる味や香り、食感を生みだし、安全で食べやすい状態に調整することが調理であり、その道具である調理機器・器具と場所である台所の機能は、とても大事なものです。

自分や家族が好む料理を作るために、どのような調理操作をするのか。大きくは「非加熱調理」と「加熱調理」にわかれます。

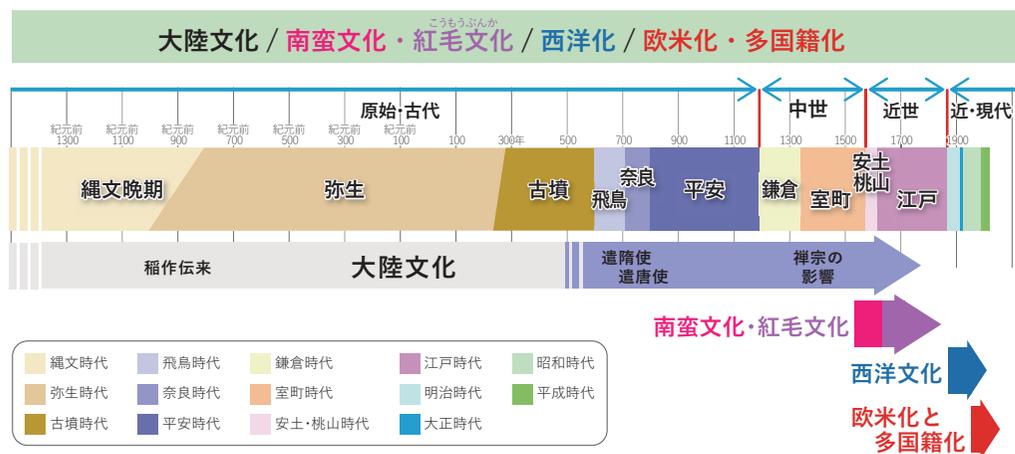
「加熱調理」には、「湿式」、つまり水を媒体として熱を伝えるものと、油や直火で焼いたりする「乾式」があり、「電子レンジ加熱」というものも20世紀後半に加わりました。また「冷やす」ことを調理と考える方は少ないかもしれませんが、冷却・冷凍は非加熱操作のひとつです。

熱源の変化

加熱調理の熱源の変遷をみると、大きくは薪、木炭、練炭、ガス、そして電気へと変わり、熱源の変化にあわせた道具が生まれてきました。

熱源に着目してみると、先史の頃、木から降りて直立歩行を始めた人類は、100万150万年前ぐらいから火を使うようになったと言われますが、そのときの熱源は草木や薪で、直接焼くか、石の上に乗せて焼く石焼きの調理

もしていたようです。ひよつとしたら、灰にうずめて蒸し焼きにするといった灰焼きもしていたかもしれませんが、実際のところはわかりません。水を使って茹でる・煮るといった調理は、



[図1] 稲作伝来以来の異文化接触

先史、新石器時代・縄文・弥生・古墳・奈良・平安・鎌倉・室町時代

直火焼き 石焼き 灰焼き
 →ゆでる、煮る調理
 →土器の使用
 縄文土器 弥生土器
 土師器(はじき) 須恵器(すえき)
 →鋳物※1

三内丸山遺跡展示(縄文人の生活)筆者撮影
 ※1 砂鉄を原料とする精錬は6世紀後半の古墳時代に始まる。

【図2】人類と調理—加熱調理の歴史—①
 (提供：右上写真／和歌山県立紀伊風土記の丘 右下写真／滋賀県立土城考古博物館〈穴太跡込3号墳〉)

鍋にあたる土器ができるようにならないと難しいです【図2】。

縄文土器、弥生土器、土師器、須恵器というふうに焼物の焼成温度が上がりが、古墳時代には、鉄を溶かして流してつくる鋳物があったそうです。

縄文人は土器に水を貯めて火にかけ、古墳時代には竈かまどに土師器の羽釜をかけ、その上に甑こしき、いわゆる蒸し器をかけて使っていたようです。こうしてアク抜きが必要な木の実やお米のように水分を加えて加熱しないと食べられない穀物もおいしく食べられるようになり、食べるものの幅を増やしていきました。竪穴住居の中には炉があり、その炉が竈に進化していきました。

時代が下り炭焼きもするようになり、江戸時代の熱源は薪・木炭が主流でした。煮炊きをするた

めに薪をくべたり炭を燃やすところが、土間から囲炉裏のように座敷に入ってきて、寒い地方では囲炉裏をみんなで囲って、暖をとりながら食べていました。囲炉裏は、縁にお椀や箸を並べて食卓としても使えるし、切ったり盛り付けなど、簡易的な調理台としても使えて便利です。さらに、囲炉裏の上に魚や大根などを干して、煙で燻して風味と保存性を高める工夫などもみられました。

炭を使った道具には、火鉢や七輪、銅壺どうこ【図3 右下】があります。熱源を外に持ち出せるのは炭があったからで、江戸時代の人たちがピクニックで酒を爛して楽しんでる様子が浮世絵に残っています【図4】。七輪は屋外や土間で、火鉢は室内で使う調理器具として活躍していました。

明治期に入ると、衣服は洋装に徐々に変わり、肉食や牛乳が受け入れられました。住環境や生活スタイルはすぐには変わらなず、台所の造りも大きくは変わりませんでした。

明治30年代の東京の町家の台所【図5】では、板の間に竈があり、土間ではすのこの上に乗って炊事ができるような造りになっています。大きな家では土間に井戸があるとところもありましたが、長屋では屋外に共同の井戸があり、そこで「井戸端

明治期前半 熱源：薪・木炭・練炭・石炭・石油

明治期後期～大正・昭和初期 熱源：都市ガス・電気



【図5】明治30年代の東京の町家の台所『東京風俗志』中巻(1901)
 (図4・5出典：国立国会図書館デジタルコレクション)

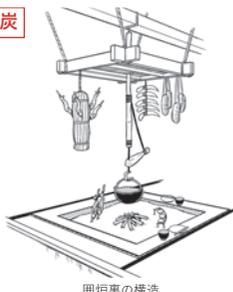


【図4】江戸むらさき名所源氏、御殿山花見見立花の宴、歌川広重画

江戸時代 熱源：薪・木炭



江戸の町家の台所【絵本江戸紫2】
 秀帯子作、石川豊信画、1765



囲炉裏の構造



二代歌川国貞
 『東京美女ぞろひ 柳橋きんし』



七りん あつきやなべ
 『料理早指南』(1801)
 『江戸時代料理本修正：翻刻第6巻』より



携帯できる湯煎機「銅釜」

【図3】人類と調理—加熱調理の歴史—②
 (出典：右上・右下／江原獅子監著他、福留含む8名『日本食の文化』アイ・ケイコーポレーション 左上・左下・右中／国立国会図書館デジタルコレクション)

会議」が開かれたわけです。

それが、明治35年頃には、ガス会社ができ、ガスを使うためのいろいろな調理機器を作って販売を始めました。少し出遅れて、電気業界でも電化製品が作られるようになります。

鍋釜の変化

「鍋」に注目をすると、鋳物そのものは古墳時代からあり、底の丸い鉄の鍋を炉に吊るして薪をくべたり、竈にかけて煮炊きに使う時代が長く続きました。

大きな変化は鍋の材質によるものです。戦時下で、アルミ工業が軍事産業として注目され、アルミニウムを加工したアルマイトが開発され増えていきました。大正時代には、アルミ鍋の大きさを選んで使えるようになりました。

もともと日本の鍋は丸底「図6」で、竈や自在鉤じざいかぎに掛けるようになっていたものが、ガス器具に代わり、あるいは電気器具に変わっていくなかで、底が平たい平底鍋「図7」に変わったという指摘もあります。

この後の進化としては、鍋が小型化し、アルミ

で軽く加工もしやすく、いろいろな大きさや形状の片手鍋が生まれていきます。また、珫瑯仕上げほうろうという金属にガラス質をコーティングした鍋は、色をつけたり絵が描けますので、それが台所に色彩を与えたと言われています。さらに第二次世界大戦後は鍋の材質にステンレスが加わりました。こうして家の中にたくさん種類の鍋が存在し、それを使い分けるという時代へと変わっていきます。

どんなものを食べていたのか

明治期に入って肉食が解禁され、富国強兵のために、とにかくたんぱく質と乳製品を摂ることが奨励されました。また、殖産興業で養鶏や養豚な

ど畜産業も盛んになり、日本人の食べるものが変わっていきました。日本人の平均身長は、明治の初めから現代まで、ほぼ15センチ高くなっているというから驚きます。座式から椅子式になるなど、生活様式の変化にも要因があるとは思いますが、食べるものと食べる量の変化の影響は大きい

です。
肉食解禁によって牛鍋屋で牛肉も食べることが大流行しました「図8」。こうして外食として食べられていたものが、家庭の中にも入ってきて、平底の浅型のすき焼き鍋が生まれ、家で食べるごちそうとしてすき焼きが定着しました。

また、明治期から昭和初期にかけて、さまざまな洋食屋ができて、洋食の味を消費者が覚えて家



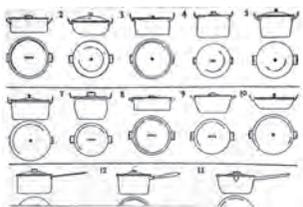
福岡奈美（ふくとめ・なみ）

1967年高知市生まれ。お茶の水女子大学大学院前期、後期博士課程修了、調理学研究室で学ぶ。博士（学術）。専門は調理学、食文化研究、和食文化の保護・継承活動をライフワークとし、和食文化を特徴づける食材・料理・調理法等や料理のことばの研究を行う。2019年東京聖栄大学健康栄養学部食品学科准教授。2023年4月、同教授。和食文化国民会議調査研究部会幹事、日本家政学会食文化研究部会役員。

【主な共著】『日本の文化』（アイ・ケイコーポレーション、2021）、「和食手帖」（思文閣出版、2018）、「めしあがれ 食文化で学ぶ上級日本語」（くろしお出版、2021）



【図6】アルミの丸底鍋（1900年頃）
（図6・7出典：面矢慎介著『近代家庭機器のデザイン史』イギリス・アメリカ・日本|美学出版、2020年）



【図7】デパートで売られていた平底の各種鍋（1937年）



【図8】牛鍋を食べる女性の図
（出典：『牛店雑談 安愚楽鍋』国文学研究資料館近代書誌・近代画像データベース <http://school.nijl.ac.jp/kindai/NIJL/NIJL-01025.html#36> 最終閲覧2023年7月1日）

でも作るようになりました。その最たるものがカレーライスです。

カレーといえばインドがもとだと思うでしょうが、日本のカレーはイギリス経由で入ってきたものです。インドでは牛は食べませんし、豚を食べる人もほとんどいませんが、日本でカレーといえればビーフかポークですよ。またカレーソースのころみは小麦粉とバターを炒めて作るルウでつきます。これを日本の粘りけのあるご飯に組み合わせさせて、日本独自のカレーライスになったのです。

道具については大正から昭和期にかけて、上層家庭の子女が、女学校でブラウンルウを炒めてカレー粉から作る本格的なカレーライスを習ってきて、それを家でも作るためにフライパンを購入したと聞きます。フライパンは、焼くだけではなく炒め物にも使えますし、洋風料理とともにフライパンが家庭に入ってきたわけです。

明治期に支那料理として紹介された中国の料理は、少し遅れて第二次世界大戦後に中華風料理として家庭に入ってきました。今でも中華鍋が家にあるご家庭は結構あると思います。高度経済成長で豊かになる前の食事は、エネルギー量も栄養的にも不十分でしたから、炒め調理をすることで野菜や肉を油と共に摂ることが奨励されました。また、ハンバーグやコロッケなど肉や油を使う料理が食卓にどんどん入ってきます。こうして、今も人気の洋食や和風の肉料理が家庭料理として定着していききました。



【図9】岩谷直治氏によるマルキプロパン開発（1953）©岩谷産業株式会社



【図10】カセットこんろ1号機「イワタニホースノン・カセットフー」©岩谷産業株式会社

卓上コンロの進化

大正・昭和期にかけて、薪、木炭・練炭などを中心とした生活から、ガスに熱源が変わっていきます。はじめは、都市ガスでしたから、鉄道の発達ともかなり局所的な都市部での普及でしかありませんでした。戦後に岩谷氏がプロパンガスを開発して、ガスが持ち運びできるようになり、農山漁村の隅々まで届けられるようになり、ガス器具が日本全国で使えるようになりました【図9・10】。

卓上の加熱調理という点、私が子どもの頃はガスのホースで繋がれたガスこんろですき焼きや水炊きをし、いつの頃からかカセットこんろにかわり、ホットプレートで焼肉を楽しむようになったわけです。

電化製品の誕生と変遷

1953年は「電化元年」と言われています。電気インフラが整うにつれて電化製品の人気が高まり、「三種の神器」(白黒テレビ、電気洗濯機、電気冷

蔵庫)が生活の豊かさの象徴となりました。

冷蔵庫の変遷を見てみると、初めは木製で上段に氷の塊を置いて、下のものを冷やす水冷蔵庫(氷蔵庫)がはじまりでした。19世紀末に日本でも人工氷が作られるようになり、1960年頃まで水冷蔵庫は使われていました。そして、ガス冷蔵庫も途中ありましたが、徐々に電気冷蔵庫に移り変わっていきました。

国産の電気冷蔵庫は1927年頃には開発されていたようですが、試験的でとても高額だったので浸透はせず、戦後になって高価な業務用からスタートして、後に家庭用が普及していきました。冷蔵庫は、保存性を高めることが第一目的のように思いますが、村瀬敬子「冷たいおいしさの誕生——日本冷蔵庫100年」論創社によると、初期の頃は、ビールなど冷たい飲み物が飲めるという、おいしさを求めている購入動機が大きかったようです。

大正から昭和期にかけて人口が増え、食糧需要が増すなかで、魚を冷凍して流通させる方策がとられました。その利用促進のツールとして、冷蔵庫が求められるようになり、流通面では日本独自のコールドチェーンが整備されていったわけです。

躍進する電気釜・炊飯器

1950年代後半から60年代にかけて、さまざまな電化製品が生み出されるなかでも、炊飯器の

進化はすごいと思います。最初は保温ができず、炊飯とジャーが別々でしたが、一体型で炊飯・保温できるようになり、その後、残ったご飯は冷凍保存して電子レンジで解凍して食べる時代になりました。また、炊き方を選べ、さまざま多機能がつき、かまど炊きのおいしさを再現するようなおいしさ志向の高級炊飯器も出てきました。その一方で、極少量の0.5合炊きで、ご飯茶碗1杯分から炊けるような単身世代向き、孤食向きのものや、携帯可能な炊飯器もあり、世相を反映しています。

また家に炊飯器がなく、パックご飯やコンビニで買ってすぐ食べられる中食なかしょくを利用する人が増えていますね。それを支えているのが電子レンジです。まな板や包丁はなくても、電子レンジだけはあるという家もあります。電子レンジは1960年代に登場し、1967年に、「チン」と音がする電子レンジができたことで、「チンする」という言葉も生まれました^{図11}。

冷凍冷蔵庫が一般家庭に広がっていくのと並行して電子レンジも普及していき、冷凍冷蔵庫は大型化して、冷凍庫の位置も大きさも数もより使いやすく進化しています。核家族化、家事労働の分担や女性の社会進出が進み、食品のまとめ買いをする生活に変わり、食卓では、冷蔵、あるいは冷凍品の加工品を上手に使う時代になりました。その結果、御用聞きサービスがなくなり、住まいには勝手口がなくなりました。

食と住まいのこれから

生鮮食品だけでなくカット野菜や半調理品、そして調理済み食品の種類が増えて、冷凍食品もすぐ進化しています。コンビニの冷凍食品がとも充実してきて、コンビニの「台所化」が進んでいると感じます。

以上のように、たったこの100年の間に、私たちの食・住まい、生活スタイルは変化し、今も変わり続けています。たくさんの食品や器具にあふれ、選択肢は多いのに、実際に食べている食品の数や種類は非常に少なく、いつも決まったものしか食べなかったり、料理を作る人、作れる人が減っています。

道具にしても1人で使いやすいものへ、住まいも小さくコンパクトな造りが増えて、「孤」を対象とした傾向が強まりました。戦後には、ダイニングキッチンという新しいコンセプトで、その時代

の家族のかたちと団欒を求めましたが、今、私たちはどんな生活空間を求めているのでしょうか。

そしてこれから、生活文化の継承という視点から言うと、家族や地域の特性をなくさず、わが暮らしの残る食事のあり方や暮らし方を探っていくって欲しいです。

最後に、(社)日本調理科学会が企画編集をした『伝え継ぐ日本の家庭料理』の紹介をします。1960年頃までに、全国で実際に食べられていた家庭料理(1440品)を調査研究してまとめた本^{図12}で、作りやすいレシピをエピソードと共にまとめたものです。これは高度経済成長期以前の食卓を伝える貴重な記録といえます。多様性の尊重がうたわれる今日、地域ごと、家族ごとの懐かしい味を作りつづけていけるような台所、つながりを残していける住まいを考えていって欲しいです。



【図11】1967年、業務用電子レンジの調理終了時の報知音に「チン」を採用
(出典：調べよう家電と省エネ「電子レンジの歴史とヒミツ」、キッズ版 省エネ家電 de スマートライフ、一般財団法人 家電製品協会、https://shouene-kaden.net/try/kaden/micro_oven.html 最終閲覧 2023年7月1日)



【図12】(社)日本調理科学会企画、編集『全集』伝え継ぐ日本の家庭料理』16冊(農山漁村文化協会、2019~2021年)

団らんと住宅

表真美
『京都女子大学 教授』

団らんとは何か

もともと「団らん」とは、「まるい」という語源から「集まって車座にすわること」の意味が生まれ、「集まってなごやかに楽しむこと、親密で楽しい会合」の意に発展したものです。和英辞典で「団らん」を調べると「a fireside circle」などが挙げられていました。暖炉のそばで家族が集まるという意味だと思いますが、日本語の「団らん」そのものを的確に表す英語表現はありません。

「団らん」の言葉は単に集団間のコミュニケーションを指すのではなく、行為の場における雰囲気、状況を暗示していると言われています。そして団らんを求心する装置として、食卓やテレビなどが挙げられます。丸くなって座るとか、暖炉のそばに座るとか、食卓とかこたつが挙げられているので、「団らん」と住宅、家具には密接な関係があります。

第二次世界大戦前、食卓での家族団らんがどうだったかということが、いくつかの研究により明らかになっています。特に夕食のときは、今のよう

内容は極めて質素で、日常の食事は楽しむほどのことではなかった、とも言われています。

また明治期後半・大正・昭和初期の庶民家庭に育った年長者の回想によると、「美味しい食卓が並び、楽しさが充ちあふれた夕食風景などは、一年において、盆・正月・節句・祭礼時ぐらいのものであった」と多くの人が述懐しています（佐野茂 1993『梅光女学院大学論集』27）。ほかにも食事のときに団らんするのではなく、夕食後に団らんするという思い出も多く出てきています。つまり、第二次世界大戦前は、団らんの場、食事内容、家族が集まる時間的余裕に乏しく、日常の食卓での家族団らんは難しかった、ということがわかるかと思えます。

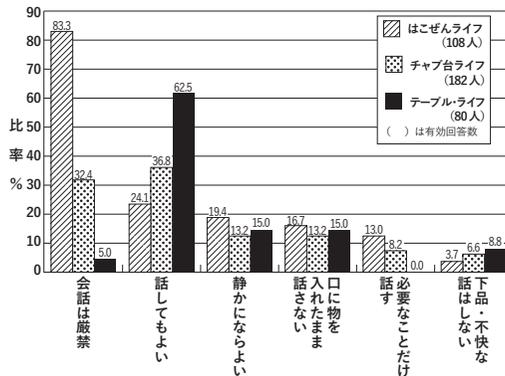
食卓での家族団らのはいつ始まったのか

石毛直道という食文化学者を中心とした研究に、箱膳はこぜんからちゃぶ台、そしてテーブルになった全ての食卓形式を経験している年長者を対象とした聞き取り調査があります。

「食事中の会話に対する態度」の調査〔図1〕では、戦前は食事中に喋ってはいけないという躰ていがされていたと言われていますが、実際、箱膳のときは「会話は厳禁」だったと答える人が多くいました。そして「話してもよい」となるのはテーブルになってからで、大雑把ではありますが、食卓を囲んで家族で楽しく喋りながら食事をするという「団らん」は、第二次世界大戦後に始まったこと

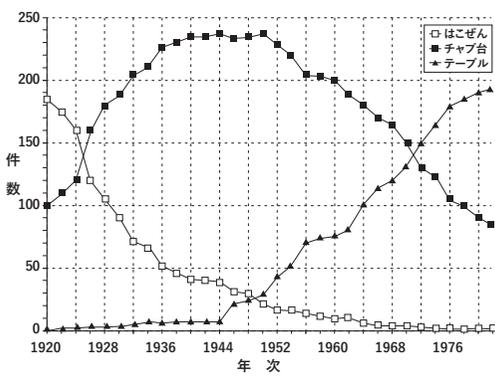
がわかります〔図2〕。

それまでは農村の庶民などは食事に家族が集まる時間をつくるのがとても難しかったというとも言えますし、それから、食事室とかダイニング



〔図1〕 食事中の会話に対する態度

〔出典：石毛直道・井上忠司編『現代日本における家庭と食卓』『国立民族学博物館研究報告別冊16号』1991年、p.71〕



〔図2〕 食卓形式の移り変わり

〔出典：石毛直道・井上忠司編『現代日本における家庭と食卓』『国立民族学博物館研究報告別冊16号』1991年、p.69〕

グループというような食住分離型ではなかったため、狭い部屋にみんなが集まることも難しかったという背景もあります。

近代では、箱膳やちゃぶ台から、ダイニングテーブルへ、食卓が変化しました。また、主婦の誕生も影響したと考えられます。「お膳立て」という言葉があるように、主婦が美味しい食事を作って、それをテーブルに並べて、みんなが集まって食べる、というような作り手の存在は団らんには欠かせません。食事内容の変化も大きいでしょう。明治時代の貧しい農家では、辛い漬物とご飯など、冷蔵庫がない時代なので、日持ちするようなもの、作り置きできるようなものが、毎食食べられていました。食を楽しむような余裕がなかったということもあります。

つまり、産業構造、経済階級などの要因が大きな影響をもち、豊かになった時代に「食卓での家族団らん」が実現したということが言えると思います。

団らん意識形成の研究

私が団らんについての研究をはじめたときの



表裏美（おもて・まみ）

1958年生まれ。お茶の水女子大学大学院博士課程人間文化研究科人間発達科学専攻修了。博士（学術）。京都女子大学発達教育学部教授。専門分野は、家族関係学、家庭教育学。
 『主な単著』食卓と家族 家族団らんの歴史の変遷（世界思想社、2010）、「家庭と教育 子育て・家庭教育の現在・過去・未来」（ナカニシヤ出版、2013）、「ヨーロッパの学校における食教育・家庭教育」（ナカニシヤ出版、2019）。
 『主な共著』小学校家庭教育法（建帛社、2018）など。

問題意識は、国家の政策やメディア、伝統文化構造が「家族は団らんして食べなくちゃいけない」という意識を形成したのではないかということでした。

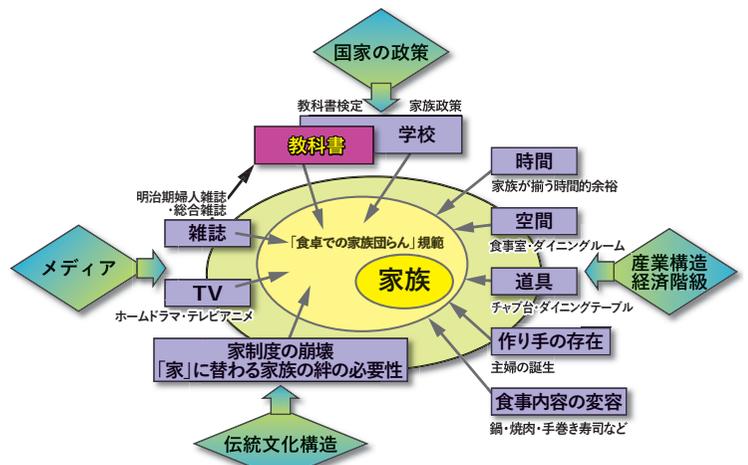
国家政策としては、教科書や学校において教育が行われ、メディアでは戦前は婦人雑誌や総合雑誌、戦後になるとホームドラマやテレビアニメ、サザエさんやちびまる子ちゃんなどで家族が楽しくちゃぶ台の周りに集まって団らんしている姿が影響を及ぼしました。

それから戦後になり家父長制がなくなったときに、それに替わる家族の絆が必要であり、食卓に人々の意識が集中したのではないかと考えています。

今日は団らんと住まいということで、空間と道具に注目しますと、それらも「食卓での家族団らん」に影響を及ぼした大きな要因だと思っています。

私が行った研究では、どのように人々の意識に影響を及ぼしたかを、明治初期から現在まで家事科・家庭科教科書168種と、婦人雑誌や総合雑誌を資料に用いて調べました。

また、修身の教科書や副読本、戦後の道德の



〔図3〕食卓での家族団らんに影響を及ぼした要因

副読本も調べました。それらの全てのページに目を通して、食卓での家族団らんに関する記述を抽出しました。そして抽出した記述の中から、生活構造論を援用した生活の構造的要因5項目（時間、空間、道具、役割、生活動機）、機能的側面（家事的機能、相互融和的機能、文化的機能、生理的機能）にあてはまる内容を析出し分析を行いました〔図3〕。

そうすると、まず明治初期中期の雑誌から、厳本善治（いわもとよしはる）という啓蒙思想家が書いた「通信女学講義録」に掲載された記事が「食卓

での「家族団らん」に関する日本で初めての言説ではないかということがわかりました。

巖本はキリスト教系の啓蒙思想家で、キリスト教系の雑誌に複数の記事が認められました。間もなく日本の良妻賢母的な雑誌にも記事が掲載され、「食卓での家族団らん」が広がるようになっていきます。その後、高等女学校向けの家事科の教科書に、「食卓での家族団らん」が登場します。

一緒に集まって食べることで準備も後片付けも合理的だということに加えて、家族の楽しみも得られるという内容でした。

それ以降、「食卓での家族団らん」を推奨する内容が多く、家事科教科書に掲載され、特に大正期にかけては、家事の合理化や家庭の規律といった家事的機能と結びついた団らんが強調されるようになります。さらに昭和に入ると、精神的社会的な機能が強調されるようになっていきました。

このように、食卓での団らん思想が、その時代の社会的背景に影響されるということがわかりました。太平洋戦争時には「陰膳^{かげぜん}」や「たとひ美味に乏しくとも」など戦時下特有の表現が見られ、感謝の気持ちや家族の精神的紐帯^{ちゆうたい}の重要性が繰り返され、軍国主義教育の一端を担っていたことがわかりました。

戦後、食卓での家族団らんが再び実現し、それが当たり前になった時代にはあまり強調されなくなりました。さらに1980年代の初めに「孤食・個食」という言葉が生まれ、その後、女性の社

会進出もあり、80年代前半の社会的風潮を受け、再び強調されるようになっていきました。

結論としては、「食卓での家族団らん」は明治20年代初頭に欧米から移入され、キリスト教思想に基づく近代的家庭論の中で醸成された。その後、家事科、家庭科の教科書においては、家族共有の時間、空間など構造的要因の強調と、食事の精神的意義の強調により、家族の融和を導こうとしていました。

また、幸せな家族の表象となっている「食卓での家族団らん」は、日本においては、国家が作りあげて国民にうえつけてきたイデオロギーだったと考えられます。

さらに近年には再び食卓での家族団らんイデオロギーが強められつつあると思っています。さまざまな教育の場で、家族一緒に食事をした方がいい、ということが盛んに言われています。

以上は、主に家事科教科書、家庭科教科書、雑誌の記述から分析したもので、わかりやすいのが小学校一年生用の修身教科書です。カラーになる前「図4」は、文部省の国定ではないものです。このとき家族は一緒に食事をしていいますが、「謹慎」との徳目を教えるためにこの絵を使って



【図4】「謹慎」
(出典：重野安禪『尋常小学修身』明治25・1892年)



【図5】「第十二 家庭の楽」
(出典：文部省 国定1期『尋常小学修身書巻一(掛図)』明治38・1905年)

いたのです。この挿絵では女中さんがいて、お父さんは上座に座っていて、子どもがとてもお行儀良く食べているという絵で、食べることに感謝して、慎み深く行儀よく食べなさいということを示しています。

図5は、国定修身教科書一年生用(掛図)に掲載されていたものです。食卓が箱膳からちゃぶ台に替わっています。お母さんが給仕をして、末っ子がおばあちゃんのお膝に座って、お父さんと長男が楽しそうに話しています。これは「家庭の楽しみ」を徳目として描かれた絵です。実際に実現はしてなくても、このように家族仲良く、食事を楽しく食べましょうということを教科書で示し始めました。

それが第V期の教科書まで続きます。それまでは1ページの4分の1を占めていたものが、戦時中には4倍になり文言まで加わり、強調されていたということがわかります【図6】。

図7は「心のノート」という文科省が著作し、以前道徳の時間に使われていた副読本の中学校用で

す。学習指導要領に準拠した家族のページが4ページあり、その中に三つも食卓の絵が登場しています。再びイデオロギーが強調されていることがわかります。

最後に、明治・大正・昭和戦前期の家事科教科書において、食事室に関する記述がどのようなものであったかに注目します。茶の間の説明では、「茶の間は一家団欒して楽しく食事し談話する室なれば、通気・採光共に充分にして庭前に向ひ、晴れやかなるところたるべし」といった記述がたくさんみられました。

昭和戦前期の家事科教科書の記述には「食堂は食事をしながら一家団欒をなすところであるから清潔を旨とし、盆栽等を飾って、これを爽快なものにせねばなりません」。また、食事の床は、「リノリウム・あるいはコークカーペット等を敷き、或いは寄張・板張」にせよ、という具体的な記述

もありました。

また、「壁の色や、敷物に就いても、家族の慰安に適するやうに、工夫しなければならぬ」といった記述がたくさんみられました。「テーブル」ということばも出てきます。昭和7年ごろのテーブルの普及率は5%に満たないほどでしたが、椅子・テーブルなどを用いた洋風の「食堂」と、従来の長火鉢、茶箆筥やちゃぶ台をそなえた和室の茶の間の説明を併記する教科書が多く見られました。

これからの「団らんと住まい」

女子栄養大学の足立巳幸先生が「なぜひとりであたるの」というNHKの特集番組で、ひとりで食べる子どもたちを多く取材し、「孤食」という言葉が生まれました。

2017年に行われた「共食」の頻度についての調査では、「ほとんど毎日」と答えている人の割合

は、20歳代が最も低いですが、夕食については57.4%です。70歳以上は87.1%が夕食を家族と一緒に食べています。このことから、世間で言われているほど孤食になつてはならず、「家族で食べなくてはいけない」という意識がうかがえます。

「家族との楽しい食事」は子どもたちにプラスの影響を及ぼしていることがわかっています。登校忌避感を減らす、アメリカでは依存症をなくすなど、足立先生の研究では栄養バランスが良くなるという結果があります。また、家族が食卓に集まるだけでなく、食卓での会話や楽しい雰囲気も重要だという研究結果もあります。

一方、2020年の国勢調査では、平均世帯員数が2.21人。単身世帯が全体の38.1%で、65歳以上世帯のいる世帯は全体の40.7%です。そのうち単身世帯は29.6%で、特に一人暮らしのお年寄りや親一人子一人の一人親家族は、本来の意味である「車座に座って語り合う」という「団らん」が難しくなっている状況が伺えます。

食事というのは、人間の命に関わる行動であり、おいしいものを食べることは幸せにもつながります。そのため、新しい共食のかたちや、団らんのかたちを模索していく必要があると考えています。



【図6】修身教科書・道徳副読本の変遷
上/第III期(大正7・1918年)
下/第V期『ヨイコドモ 上』(昭和16・1941年)



【図7】文部科学省『心のノート 中学校』(2002年)

デイスカッション

●太田(司会)——今日

のみなさんのお話から、日本の住宅における食の空間や、それを支える技術や道具について、この100〜150年の間が非常にダイナミックだったことがよくわかりました。住宅の歴史のなかでは食をとりまく空間が、住まいの発展と変化の中心であり、今後もそうなっていくだろうと思います。みなさんのご感想をお伺いできますでしょうか。



太田浩史編集委員

●福留——小泉さんのご講演で、他の部屋と平等だった台所が、家長制によって格差が生まれたという説明がとても腑に落ちました。



福留奈美氏

私は高知県の出身です。高知では男性を立てる部分はもちろんありますが、女性も一緒にお酒を飲み、皿鉢料理を囲んでいました。子どもの頃から男女同権で、台所での格差はあまり感じませんでした。確かに、ジメジメとした場所でしたが、台所はむしろ暖かかったイメージがあります。

●小泉——土地柄もありますよね。農家の方がオープンで、都市部の中流世帯が一番格差があったと思います。



小泉和子氏

また、うんと上流だとあまり格差がなく、貧しい家もまたワンルームで格差はなかったわけです。とくに近代に洋風化をすすめるようとする人が、やたらと日本的なことを悪く言ったりするのですが、その一つが台所でした。事実、ジメジメとして良い環境ではありませんし、もともと動線も悪いということもありました。しかし、台所の洋風化によって、かなりの和食文化が消えていきました。ですから私は、このやり方がよかったかどうかは大いに疑問だと思っています。違うやり方もあったと思いますね。

●太田——小泉さんから、今日のご感想などお伺いできますでしょうか。

●小泉——団らんのことについていうと、ちゃぶ台が使われるようになったのは昭和のはじめです。箱膳がちゃぶ台になり、戦後の終わりにテーブルへと変わりました。

もともと日本の社会は武家が支配していました。武家社会は縦構造の身分社会です。人が2人いれば必ず上と下ができる。男と女がいれば男が上、年長者がいれば年長者が上というような武家の文化が、日本では今だにあらゆるところに浸透しています。その理由は、戦のときには、統制が取れたピラミッド型のヒエラルキー

でなければならなかったこと。もう一つは、武家というのは封建制で、戦で功績を立てると主人が土地を与えてくれるという非常に個人的な主従関係だったためです。そして食事の空間は、家族のなかで「お前はこの家の中のどこに位置するのか」を叩き込むための場所でした。

大きなうちで雇人がいる場合、主人一家の部屋と、そこから一段下がった台所で、身分の高い人から順に並びます。そこで、身分の高い人が食べ始めるのを見てから、黙って食べて、主人が食べ終わると、ぐずぐずせずにサッと終わらせるといいます。つまり、食事の場所は、しつけの場所でした。

一方、ちゃぶ台というのは、西洋のテーブルを床座にした和洋折衷の文化です。みんなが一つの机を囲むということは、平等な人間関係になります。そこで、わざわざひとりずつお膳にして、お膳の形まで変えて、身分の違いを表わしていたのです。昔は今のようには、自由に家を出たり、好き勝手な仕事をして生きることができませんでしたから、家の中の立場をわきまえながら、朝昼晩三度の食事から、それを確認させられていたのです。

そういう時代の食事は、「団らん」とは全く意味が違っていました。明治にさまざまな新しい文化が入ってくると、食事も新たなスタイルを求める意見が出るようにはなりませんが、なかなか広がらず、戦後ようやく「団らん」が広がりました。

当初、ちゃぶ台をどうという人が使っていたかという、都市の労働者階級でした。一方、いつまでもちゃぶ台にはならなかったのが上層の家庭です。1970年代に調査した金沢の大きな商家では、主人と雇い人は違うところで食べたり、主人の中でも男主人だけが食べて、女の人には別で食べたりしていました。そういう社会構造のなかで少しずつちゃぶ台が普及していきましたが、お父さんだけがおかずが違うとか、食事中に喋っちゃいけないというききたりは後まで残っていました。

それが戦後の民主主義革命でやっと一家団らんが満開開花しました。それが高度成長時代ぐらいまでは続きましたが、その後再び社会が変わり、団らんがなくなっています。

●太田——表さんのお話では、戦後50年代〜70年代には、団らんへの言及が少なくなっているとおっしゃっていましたね。

●表——はい。家庭科の教科書では少なくなっています。

●小泉——もうその頃には団らんが普及したということですよ。



表真美氏

権藤編集委員からの質問

●権藤——東京大学の権藤です。今日のお話で興味深かったのは、小泉さんが「ワンルーム」という言葉をとってもポジティブにおっしゃられる

ていたことです。ワンルームはネガティブに使うことが多いと思いますが、田の字形プランの一部として台所があるという、一つの空間にいろいろな要素が入っているというのはポジティブにも捉えられるなと思って伺っていました。質問ですが、アジアの国では、みんなが日常的に屋外で食事したり調理したりしています。そういうのが日本で発展しなかったのは、先ほどからお話に出ていた家父長制やしつけのために必要な装置だったという理由なのかなと思います。福留さんのスライドで江戸時代に女性がピクニックしている図がありましたが、ハレの空間として外に行くことはあっても、普段はあくまで家の中で食事をとるといえるのはどのよう

に説明できるのでしょうか。

●福留——農作業している人たちは携帯食が多いですよ。作業の合間にみんな話しながら同じものを食べるというのは、コミュニケーションのひとつでもあって、それはハレの日ではなく、日常の中にあつたことです。

●小泉——イタリアも日常的によく外で食べますよね。日本人は日常の生活を外でするということは少ないですよ。日本の家屋は靴を脱いで入るでしょう。だから、家と外がはっきりと別です。私はイタリアで暮らしたことがあります。外と家の中が変わらないのです。韓国では靴を脱いで部屋に上がるから、やっぱり外では食べませんよね。そうした家と外の差

大月編集委員長からの質問

●大月——今日のみなさんのお話で、調理をする空間や、食べる空間が古代から現在までのように移り変わってきたのかを勉強させていただきました。

大正から昭和に入る頃に、洋服やシャツ、割烹着やほっかむりも白くなりました。昭和の初期に、丹下健三が日本の家は衛生陶器になりつつあるというふうに警告を発したように、便所の陶器は白く、タイルも白です。『陰影礼賛』でも、家の中からどん闇の部分なくなっていくのは本当にいいの、と書かれています。台所の近代化によって、家が白くなっていく、あるいは白い物が増えていくということに関わりがあるのかなと思って聞いていました。

また、福留さんの講演に出てきた戦後の調理家電の写真をみると、テレビやラジオなどは調度品、つまり家具の延長として木目調からスタートしているのかなと思いました。一方で、衛生的であらねばならない家電製品はことごとく白色になっています。戦前の衛生管理が白色で、戦後大量に家庭に出回った家電も白色でした。近代の日本人における白の支配領域が非常に増えてきたことを感じました。

●小泉——とてもよい着眼点ですね。確かにそ



大月敏雄編集委員長

のとおりで、おそらく衛生的ということを中心
にしているのでしょうか。日本の壁紙はほとん
ど白です。もともと日本は無彩色でしょ。障子
も張り替えることによって新しくするとかね。

●大月——白木信仰もありますよね。

●小泉——そうですね。日本人は削りたての白
く輝く木を貴びますが、新しいことに信仰や、神
聖さを感じています。それらと衛生観念が結び
ついたんじゃないでしょうか。

それから、日本は家電がどれも四角いのよね。
洗濯機も最初は円筒形だったけれど、三洋電機
が四角くしたらたくさん売れました。日本の家
は直線構造だから、四角の方が納まりがいいの
ね。いまは炊飯器も四角くなってきているで
しょう。日本の着物も直線裁ちで、曲線とい
うものがあまりないんですよ。

●福留——家電が「白

物」と呼ばれるぐらい
白が多いのですが、最
近は色物も増えていま
すよね。個性を出そう



福留奈美氏

ということ。1980年代には色つきの冷蔵庫
が出てきました。

●大月——80年代ぐらいからは、白物信仰から
脱却しつつあるという感じでしょうか。

●福留——そうですね。ダイニング側にあるテ
レビやオーディオ製品は、木目調か黒という選
択肢もありますが、キッチン家電は水が関わる
ので、木目調にはならないですね。

●大月——確かに、ダイニングに近いものな
か、キッチンに近いものなのか、身の置き所
によって色の付け方も違うような気がしますね。

これからの「団らん

●大月——最近、京都大学の藤原先生が今後の
食のあり方として、孤食でも共食でもない「縁
食」を提唱されています。「孤食」は一人で食
べられない環境で、端から見てかわいそうだ
と思ってしまうようなものでした。その後、学食
で一人で食べる「ぼっち食」や、それを見られ
るのが嫌な「便所飯」というものまでありまし
た。

今は、自分のライフスタイルと社会との繋が
りとして、一人で食べるということが、ある意
味定着していると思います。そのなかで、昔の
ちゃぶ台のような強制的な「共食」ではなく、公
衆食堂のような食の空間として「縁食」が求めら
れているのではないかと思います。

表さんは、今後、「団らん」がどのように変わ
り得ると考えておられるのか、ご意見があれば
お聞きたいです。

●表——「団らん信仰」という言葉もあるほど、

共食に対する脅迫感があります。コロナになっ
ての「黙食」が批判されましたが、私は誰とど
のように食べるかというよりは、美味しく幸せ
だったらいいのではないかと思います。だから、
こうあるべきだということを言いたくない。必
ずしも食事が楽しくなくても、他で家族で楽し
めることがあればいいと考えています。

食に限らず、一緒に散歩したり、買い物やお風
呂など、さまざまなコミュニケーションの一つ
として食を考えるとよくて、「孤独のグルメ」の
ように一人で美味しいものを味わう幸せもある
と思います。

●福留——「共食」という時、食べる側だけのこ
とではなく、作ることの喜びもあると思います。
誰かに食べてもらって喜んでもらうことが動機
付けとなり、さらに作る経験を積んでいくので
す。生きる力を育てるためには、自分が食べる
べきものや、食べたいものを選んで調理して、口
に入れるまでを自分でできる方がいいに決まっ
ています。だから一人で、好きなものを何でも
買って食べられるとなると、次第に作る力がな
くなってくるのが心配です。

●太田——「共食」と

いうよりも「共作」で、
「共に作る」ことがいか
に重要かということだ
と思います。今日、小



太田浩史編集委員

泉さんの映像*を見た、おほぎをみんなで一緒に
作っている風景は素晴らしいものでしたよね。
そういう風景をきちんと作っておくことが大切
で、それがあって「共食」があるような気がしま
す。

●福留——団らんというと、親と子というイ
メージがありますが、これからの関係性は血縁
関係や同居している人に限らず、さきほどの「縁
食」という言葉もヒントになります。何らかの

ご縁があつて一緒に食事を作ったり、食事をし
て、またその知恵や経験を誰かに受け渡してい
くというような、これまでのチェーンの結び方
を変えていくことなのかなと思いました。

●小泉——人が集まって食べながら、その家の
文化とか、社会のさまざまなことを教えるとい
うことも重要ですね。

食と住まい

●太田——「食と住まい」のテーマについて、
もっと広がりがある気がしています。たとえば
福留さんがお話された中食がどのよう^{なかしょく}に日本の
食や住まいを変えるのか、僕は興味があります。
これからの住まいや暮らしについて考えておら
れることがあればお伺いできますか。

●福留——やはり冷凍食品は便利ですし、今後
も中食は伸びていくでしょう。たとえば、冷蔵・
冷凍庫を二つおけるキッチンや、冷蔵・冷凍可
能な宅配ボックスなど、料理の作り方、食べ方に
よって台所や住まいの造り^{つくり}が変化していくと思
います。

その時に、「私はこういうものを作って食べた
い」という意思や、実際に作る技術を持ってい
ないと、真の意味での「美味しいね」、「よかった
ね」と思えるようにならないのではないかと思
います。そのためにも主体的に食べたいものを
考え、自分で作ることができる子どもたちを育
てていきたいというふうに思っています。

●表——私も、福留さんと一緒に、自分で調理

できる調理技能はとて
も大切だと思っていま
す。時間がなければ中
食ももちろんいいです
が、やはり作るという

ことはとても楽しいことです。いまは、「男子厨
房に入らず」という言葉はだんだんなくなつて
きましたが、それでもやはり、食事を作るのはお
母さんという意識が人々の中には残っています。
誰かのお膳立てがなくては困らんではできません。
お母さんが忙しいと困らんができないのではな
くて、お父さんと子どももキッチンに入つて、作
業しやすいような家がこれから必要になつてく
ると思います。

食が家庭の外へ出ていってしまったように、
空間的には、みんながキッチンに立てて、子ども
でも調理できるような台所づくりができないの
かな、と思っています。

●小泉——地球温暖化
をはじめ、さまざまな
地球破壊の問題が起き
ています。グローバル
資本主義で遠くから物
を運ぶために、プラスチックや石油など、多く
の資源を消費することによって今の生活は成り
立っています。

これを止めるために、みんなが自分で家事を
しましょう。台所仕事であれば家でしましょう。
買ひものは近所の店に行きましょう。なるべく



表真美氏



小泉和子氏

近くで作ったものを近くで食べるという社会に
戻さなければいけません。そのためには、女だ
けではなく、家族全員で家事をすることです。
そのために、労働時間を短くするように政府に
要求することも必要だと思います。

そのためには、家には台所だけしかなくても
いいと私は思っています。台所中心の縄文時代
に戻るのです。家事をすることで、人の知恵が
つきます。想像力も豊富になります。今までの
ように、どんなに疲れていても、明けても暮れて
も女が家事をするのではなく、みんなが家事を
やることです。そのために、家の造りから何か
ら全て、どうしても変えなければいけないと主
張しています。

一年中トマトが食べられなくてもいいのです。
昔、母がきゅうりを刻むと、ものすごくいい匂い
がしたの。きゅうりの匂いだって、すごく嬉し
かったよ。それぐらい昔は、感覚が鋭敏でし
た。今のような生活をしていると感覚が麻痺し
て駄目になっちゃう。今は、病的な状態だと私
は思います。何とか家事を取り戻す、そのため
の家をつくりましょう。

●太田——話がちゃんと縄文時代のワンルーム
のプランに戻りました。そこにいて、調理して
食べている家族の姿がありありと浮かぶという
のは大切ですね。今日は長い時間ありがとうございました。

*「母の手仕事——日々の暮らしの記録」(2021年製作、監修:小泉和子)

近代から現代にかけての食生活と調理機器の変遷

福留奈美「東京聖栄大学 教授」

時代	社会動向	水道・冷蔵・冷凍技術	台所と加熱調理機器・器具
江戸 Edo	<p>熱源は薪・草木・木炭</p> <p>1870年代 内務省勸業寮による外来野菜栽培試験</p> <p>1871 肉食解禁令</p> <p>1872 横浜でガス街灯点灯</p> <p>1872 新橋―横浜間で鉄道開通</p> <p>1879 東京で電気街灯81基</p> <p>1882 銀座で電灯テーク点灯</p> <p>1884 鹿鳴館で舞踏会盛行</p> <p>1886 コレパ大流行</p> <p>東京電燈設立</p> <p>1889 東海道本線全通（新橋―神戸間）</p> <p>山形県鶴岡で学校給食始まる</p> <p>1891 西洋式住宅が盛んに建てられる</p> <p>1892 全国で電気街灯7千基超</p> <p>1896 全国で電灯各戸引用10万灯超</p> <p>1900年代 商業婦人雑誌の発刊増加</p>	<p>1600頃までに 神田上水</p> <p>1654 玉川上水</p> <p>1666 他4か所の上水を整備</p> <p>江戸では上水井戸を使用</p> <p>1869 国産天然氷の販売本格化</p> <p>1879 横浜で人工氷製造開始</p> <p>1883 天然氷と人工氷の販売合戦</p> <p>明治30年代には都市部の上流家庭で氷冷蔵庫の使用開始</p> <p>水道の普及とともにつくばい式の流しを家の中に設置</p> <p>1906 台所の流し台の特許・実用新案提出</p> <p>大正期 氷冷蔵庫を組み込んだ「文化台所」／「高等炊事台」提案</p> <p>1909 生活改善展覽会開催</p> <p>1920 冷凍漁業開始</p> <p>1922 国産電気冷蔵庫発売</p> <p>スウェーデンでガス冷蔵庫開発</p> <p>1926 食肉冷蔵庫設備の義務付け</p> <p>1928 国産ガス冷蔵庫発売</p> <p>1931 初の冷凍食品「イチシヤヘー」発売</p> <p>1933 大手国産家庭用冷蔵庫出揃う</p> <p>1942 家庭用小型冷蔵庫生産戦時下で休止</p>	<p>1860年代 プリキ鍋の登場</p> <p>1870年代 ホーロー引き鍋の登場</p> <p>国産レンガ製造開始</p> <p>明治30年代 東京の町家では煙突付き竈を板の間に設置</p> <p>1900年代 アルミ鍋の使用</p> <p>1902 4升炊きガスかまど（日本最初のガス器具特許品）</p> <p>大正期 大正モクラシー時代を反映した台所改良運動</p> <p>1918 住宅改良会による台所の設計 図案懸賞募集</p> <p>台所改良のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・床座式から立式へ ・広すぎず、効率よく ・戸棚設置、電に煙突設置 ・電気・水道・ガス設備と器具を揃える <p>昭和初期 ガストロスター（食卓焼き器）、パコワス珈琲洗器など販売</p> <p>1930 アルマイトの特許取得、世界に広がる</p> <p>1945 アメリカで電子レンジ発明</p> <p>1949 テーブル型ガスコンロ国産化</p>
昭和 Showa	<p>1927 電灯普及率87%</p> <p>昭和初期 ガス会社と電気会社による製品開発・販売合戦</p> <p>「電気」とく博覧会・展覧会活況</p> <p>1930年代 国産自動車の本格生産開始</p> <p>1935 総エネルギー需要比率</p> <p>石炭62% 電力19% 石油9%</p> <p>1947 日本瓦斯協会設立</p> <p>第一次ベビーブーム到来</p>	<p>1926 食肉冷蔵庫設備の義務付け</p> <p>1928 国産ガス冷蔵庫発売</p> <p>1931 初の冷凍食品「イチシヤヘー」発売</p> <p>1933 大手国産家庭用冷蔵庫出揃う</p> <p>1942 家庭用小型冷蔵庫生産戦時下で休止</p>	<p>1918 住宅改良会による台所の設計 図案懸賞募集</p> <p>1926 食肉冷蔵庫設備の義務付け</p> <p>1928 国産ガス冷蔵庫発売</p> <p>1931 初の冷凍食品「イチシヤヘー」発売</p> <p>1933 大手国産家庭用冷蔵庫出揃う</p> <p>1942 家庭用小型冷蔵庫生産戦時下で休止</p>
大正 Taisho	<p>1912 帝国瓦斯協会創立</p> <p>1915 家庭博覧会開催</p> <p>1917 婦人雑誌「主婦之友」創刊</p> <p>1918 スペイン風邪大流行</p>	<p>1906 台所の流し台の特許・実用新案提出</p> <p>大正期 氷冷蔵庫を組み込んだ「文化台所」／「高等炊事台」提案</p> <p>1909 生活改善展覽会開催</p> <p>1920 冷凍漁業開始</p> <p>1922 国産電気冷蔵庫発売</p> <p>スウェーデンでガス冷蔵庫開発</p>	<p>1918 住宅改良会による台所の設計 図案懸賞募集</p> <p>1926 食肉冷蔵庫設備の義務付け</p> <p>1928 国産ガス冷蔵庫発売</p> <p>1931 初の冷凍食品「イチシヤヘー」発売</p> <p>1933 大手国産家庭用冷蔵庫出揃う</p> <p>1942 家庭用小型冷蔵庫生産戦時下で休止</p>
明治 Meiji	<p>1870年代 内務省勸業寮による外来野菜栽培試験</p> <p>1871 肉食解禁令</p> <p>1872 横浜でガス街灯点灯</p> <p>1872 新橋―横浜間で鉄道開通</p> <p>1879 東京で電気街灯81基</p> <p>1882 銀座で電灯テーク点灯</p> <p>1884 鹿鳴館で舞踏会盛行</p> <p>1886 コレパ大流行</p> <p>東京電燈設立</p> <p>1889 東海道本線全通（新橋―神戸間）</p> <p>山形県鶴岡で学校給食始まる</p> <p>1891 西洋式住宅が盛んに建てられる</p> <p>1892 全国で電気街灯7千基超</p> <p>1896 全国で電灯各戸引用10万灯超</p> <p>1900年代 商業婦人雑誌の発刊増加</p>	<p>1869 国産天然氷の販売本格化</p> <p>1879 横浜で人工氷製造開始</p> <p>1883 天然氷と人工氷の販売合戦</p> <p>明治30年代には都市部の上流家庭で氷冷蔵庫の使用開始</p> <p>水道の普及とともにつくばい式の流しを家の中に設置</p> <p>1906 台所の流し台の特許・実用新案提出</p> <p>近代 東京水道創設</p>	<p>1860年代 プリキ鍋の登場</p> <p>1870年代 ホーロー引き鍋の登場</p> <p>国産レンガ製造開始</p> <p>明治30年代 東京の町家では煙突付き竈を板の間に設置</p> <p>1900年代 アルミ鍋の使用</p> <p>1902 4升炊きガスかまど（日本最初のガス器具特許品）</p> <p>大正期 大正モクラシー時代を反映した台所改良運動</p> <p>1918 住宅改良会による台所の設計 図案懸賞募集</p> <p>台所改良のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・床座式から立式へ ・広すぎず、効率よく ・戸棚設置、電に煙突設置 ・電気・水道・ガス設備と器具を揃える <p>昭和初期 ガストロスター（食卓焼き器）、パコワス珈琲洗器など販売</p> <p>1930 アルマイトの特許取得、世界に広がる</p> <p>1945 アメリカで電子レンジ発明</p> <p>1949 テーブル型ガスコンロ国産化</p>

鍋の材質・形状・大きさの多様化

本年表では、主に明治時代から令和にかけての食生活を取り巻く変化について、熱源、調理機器、インフラ整備等を通して概観する。時代背景にある出来事と新しい技術・製品の登場年とともに、大きな流れを矢印で示した。

文明開化で西洋化が進んだとはいえ、日本人の生活スタイルが大きく変化したのは、明治期後半から昭和初期にかけてと、第二次世界大戦後から高度経済成長期にかけてである。

明治期後半に高等女学校で女子教育が始まり、近代的な家族・家庭生活のあり方が模範的に示された。そこでは、西洋料理・洋食をはじめ、新しい料理を新しい台所設備で作り、理想的な家庭生活を実現するという目指すべき方向性があった。

台所の設備機器の普及は、まず、外国で開発された新技術が輸入品で紹介された。続いて国産の業務用大型機器と家庭用高額機器が開発され、先進的な上流家庭での利用に始まる。その後、小型で廉価な家庭用機器の発売から徐々に普及し、多機能化・多様化が進むという、ある程度共通した傾向がみられる。

日清・日露戦争と第一次世界大戦下

食空間のこれまでとこれから

須崎文代 〔神奈川県 建築学部 住生活創造コース 准教授〕

現代においては、食にまつわる空間は社会のかたちと密接に関係しており、捉えどころがなさそうである。家庭の食卓も、コンビニの駐車場も、ひいてはトイレの個室もまた食空間として機能しているからである。食べ物自体は、大量生産・大量消費の仕組みに組み込まれている。都市部の場合、料理する場、食べるための場は住まいの内部にとどまらず、外食産業、加工食品、デリバリーサービスなど相当な水準で社会化している。山間の地域で農業を営む場合でさえ、多かれ少なかれ、そうした経済活動における消費者としての立場から完全に外れることはほぼあり得ないのである。その意味で、食空間とそれを支えるテクノロジーや社会システムの関係性に関する検討は、その特質や根本的な変化を捉えるうえで不可欠である。

本稿では、こうした食空間の変容について近代以降の歴史を振り返り、これからの展開の可能性について考察したい。

伝統的な日本の食空間

伝統的な日本の食事は銘々膳で行われていた。すなわち、日常の居場所として使用している空間にお膳を据えることで、そこが食事の場となった*1。武家屋敷では、主人は居室である座敷か常居に膳を据えて食事を取り、ほかの家族は台所の板間か下居が食事の場となった。農家の場合には囲炉裏のまわりで食事をとった。

膳にかわって食卓が導入され始めたのは、建築史家 平井聖によれば明治30年代で、たとえば夏目漱石の『吾輩は猫である』の挿絵には家族が囲んで座る形式の「食卓」が描かれているという〔図1〕。こうして、脚が短く

天板の低さが低い、いわゆる「ちゃぶ台」型の食卓が使われはじめた。その空間は「茶の間」と呼ばれることが多かった。当初の茶の間は、台所に隣接する小部屋だったが、大正・昭和期になると6畳程度の、団らんのための部屋になったらしい。すなわち、この頃から「家族中心」の生活が重視されはじめたことで、団らんのための空間も充実していった。上流家庭の暮らす洋館では、台所近くの食事室が使われたが、庶民の住まいでは茶の間が食事や団らんの空間として機能してきたのである。

料理を行う台所も、近代化のなかで大きく変化した*2。伝統的な日本の住まいの台所は、基本的に土間と床上の二つを使って炊事を行い、床上ではまな板を直接床に置いて作業を行う「蹲踞式」と呼ばれるユカ坐式の姿勢がとられていた〔図2〕。やがて近代に入り、とくに明治30年代以降になると立って働くことが勧められ始める。すなわち「立働式」への改変である。女性教育家や医学・衛生学者らによって推奨され、この考え方は、歩く場所で食べ物を料理することの不衛生さを第一の理由としたものだった。次第に、大正期以降には、炊事労働の合理化も台所改善の目的の



〔図1〕『吾輩は猫である』の挿絵に描かれた食卓(ちゃぶ台)(出典:平井聖『生活文化史』)



〔図2〕明治時代の料理の様子(出典:花の屋胡蝶著『素人料理 年中惣菜の仕方全』明治26年)

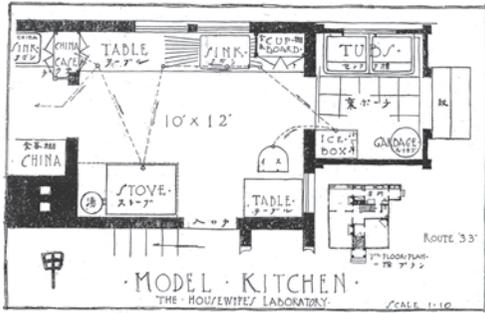
ひとつとなり、伝統的な蹲踞式は立ったり座ったりを繰り返す動作に無駄が多いと批判された。その結果、都市型の住宅の場合は土間を廃して床上に統一し、流し台・火器台・料理台などの設備をなるべく集約して配置することで、炊事動線を合理化できるという考え方が家事教育などを通じて広く普及することになった〔図3〕。コンパクトな台所空間のなかで、調理設備や収納類をシステムティックに集約するという、今日まで続くデザインの思想はこの頃から生まれたのである。

台所と食事する場の一体化

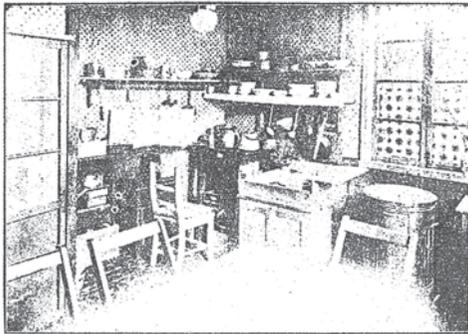
では住まいのなかで、料理する場と食事をとる場がどのようにして統合されたのか。無論、一般的に普及するのは公営住宅の標準設計51C型における「台所兼食事室」と、それを応用した公団住宅の標準プランにおけるダイニングキッチン^{DK}の登場以降である。しかしながら、それ以前にも台所に食事前のテーブルを置き、そこで簡単な食事を済ませるといった生活様式の実践は戦前期から始まっていた。

たとえば、女子教育の先駆者として知られる櫻井ちか（ちか子）の自邸では、台所空間に食卓（テーブル）を置き、食事でもできるようにしていた〔図4〕。挿図の説明には「食事の時は臺（台）所のところへ屏風を立て、簡単な境とします。」と記されており、料理と食事の機能を一体化させる工夫がなされていたことがわかる。櫻井は在米経験があったために、西洋的な生活様式を帰国後も実践したものと推察される。

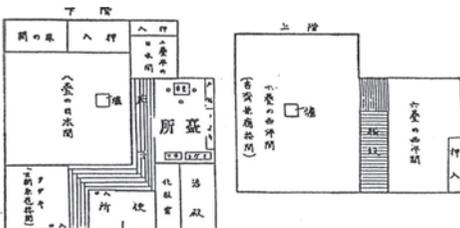
また、常盤松女学校創設者の三角錫子の自邸の台所にも、ちいさな食卓が設置されていた〔図5〕。三角は、テイラーシステムを家事労働に応用した「動作経済」論を提唱しており、炊事をはじめ時間、空間、労働の合理化を図ろうとしていたことで知



〔図3〕台所動線の合理化の例。W.M.ヴォーリスの描いた台所動線図（良い例）（出典：W.M.ヴォーリス『吾家の設計』）



〔図4〕「櫻井女史邸の簡易食堂」（出典：『住宅』2巻12号、大正6年）



〔図5〕三角錫子自邸の平面図（出典：内田青蔵他『図説・近代日本住宅史』鹿島出版会、2008年）

られる*。その思想のもとで、軽い食事は台所においた食卓で簡便にとれるようにデザインされたものである。三角の自邸は、ともに住宅改良会を興した橋口信助のあめりか屋の設計による（大正4年頃）。ちなみに、住宅改良会が大正10年に刊行した書籍『新しき住家』においても、「欧米の住家」として同様に台所空間と食堂を一体化させた事例がいくつか紹介されている。

農家の場合、たとえば今和次郎は農村生活改善の一環として、在来の土間空間の改良案を提案していた。その案では、土間と床上の間にテーブルを置き、双方から座ることのできるデザインだった。戦後の農村生活改善でも土間台所の変革がなされていくが、その嚆矢にあたるような「土間DK」ともいうべきスタイルが、戦前期から試みられていたことは大変興味深い。

食は住まいの中心へ——小住宅とモダンリビング

こうした戦前期の萌芽的動向を経て、終戦を迎えた日本に本格的なDKが誕生する。公営住宅、公団住宅の標準設計におけるDKの採用は、団地の建設にとどまらずマンションや戸建て住宅の間取りにも大きな影響を与えた。

それだけでなく、同時期に建築家たちが取り組んだ小住宅の設計にも、台所と食事室を一体的に計画する志向がみられた。たとえば池辺陽による「立体最小限住居」(1950年)は、建築面積31・2㎡、延床面積47・9㎡の小規模住宅で「平面の機能分化を尊重し、空間の節約」を実現することが主旨だった。北側の台所とその南側に接する居間・食堂はひとつづきの空間として設計され、とりわけ食卓は台所にほぼ隣接して配置するよう計画された「図6」。つづいて、コア・システムによるプランニングの実践としてつくられた「No.20」(池辺陽1954年、「図7」)や、増沢洵の「コアのあるH氏のすまい」(1953年)においても、台所と食卓はひとつづきの空間として設計されており、面積的な制約のもとに暮らしの理想像を追求するなかで食空間は統合されていったのだと考えることができる。

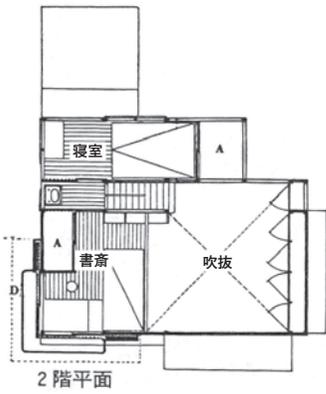
そしてこのとき、食事や団らんに差し支えない台所の機能性が求められるようになった。料理をする空間には、臭いや煙、音、清潔さの問題がつきまとうが、DKという複合的機能を成立させるための設備類の発達が後ろ盾となったのである。すなわち、採光のための照明器具、煙や臭気を排出する機械換気、衛生的な給排水設備、そして見た目に美しい「光かがやく」ステンレス流し台である。収納棚も一体的なシステムとして台所設備と統合され、家具的なデザインの設えとなった。さらに、空間の自由

度を高めるためのキッチンも模索された。池辺は「Tキッチン」(「図8」)や「キッチンレス・キッチン」(「図9」)という家具的な調理設備を実現し、新しい時代のキッチンのあり方をいち早く提案していたことは特筆すべきものである。

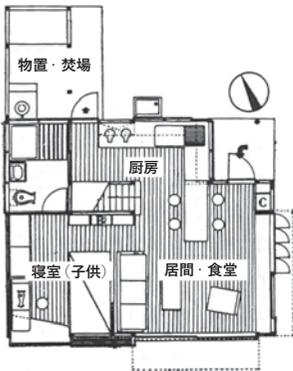
結節をつなぎ直す

以上の変遷を経て、現代では台所や食べるための場所は住まいの中心に位置づけられるようになった。それは前述したような提案と技術革新の蓄積によって導かれたものだとはいえる。しかし逆にいえば、生活インフラの技術に支えられているために、都市生活はそれらの拘束を受けざるをえない状況にもなっている。台所にとって水道、電気、ガスは不可欠の装置であり、食空間は生活インフラを通じて社会システムと接続する結節点である。

その意味で、現代生活の他律性(ヘテロノミー)について警鐘が鳴らされている。ひとつたび大災害が起きてインフラが機能しなくなったとき、生活が成り立たなくなるとい



2階平面

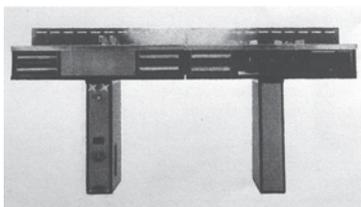


1階平面

【図6】池辺陽「立体最小限住居」の平面図



【図7】池辺陽「No.20」の平面図



【図8】池辺陽「Tキッチン」
(出典: 難波和彦「戦後モダニズム建築の極北 池辺陽試論」彰国社、1999年)



【図9】池辺陽「キッチンレス・キッチン」
(図6・7・9出典: 池辺陽「台所で寝室部と居間部を区切る」【台所特集 modern living】第23集、1958年)

う脆弱性を現代のシステムが内包しているからである。とりわけ住まいにおいては、一定の自律性(オートノミー)を獲得する(取り戻す)必要性があらためて問われるだろう。

そのとき建築家能作文徳がデザインした「ソーラー・ッキングカート」は、こうした問題にひとつの答えを提示する示唆的な作品である*4[図10]。太陽光を熱源として料理するソーラーッキングを導入した調理設備がデザインされている。ガス、電気というインフラに接続せず、太陽エネルギーの利用によって無料の熱源を獲得して料理を行えるのだ。エネルギーだけでなく、場所性においてもインフラとの接続に拘束されず自由な存在となる。能作の実験では、ソーラーッキング「エコ作」を8本搭載したワゴン型の移動可能な台所としてデザインし、都市の「パブリック・ッキング」として実装させている。CO₂排出量の削減につながり、インフラがない場所でも機能するこのオフグリッドな装置は、次世代の食空間を考えるヒントとなるだろう。

また近年の住宅雑誌をみると、土間空間を計画した作品が多いことに気づく。土間を利用した機能の多くは、台所や家族・友人が集うための食事の場である。前述したように、近代化のなかで住まいから排除された土間が、あらためて注目されているのだと思われる。ル・コルビュジエ設計のユニテ・ダビダシオンやミース・ファン・デル・ローエ設計のファンズワーエ邸といった近代建築では、大地から人間生活を切り離すことが試みられ



[図10] 能作文徳「ソーラー・ッキングカート」(写真=能作文徳提供)

た。科学や機械化の進展によって、自然をコントロールし、人間生活をより豊かなものへと導こうとした思想の表れだろう。しかしながら、そうした方向性が地球環境にここまで悪影響を与えるものだという見地には至らなかつたのかもしれない。その事実と直面した現代では、自然との接続を再編する動きが活発化している。食物やエネルギーを扱う食空間はその代表格である。

食空間はコミュニケーションにおける結節点でもある。個室をはじめ、個人的生活が中心となる現代の家族において、食事は時間と場所を共有し、会話が生まれる貴重な機会となることが多いだろう。地域コミュニティにおいては、シェア・キッチンの実践例が散見される。食空間を媒介に、個と個のつながりや、コミュニティ内外の交流が生まれ、これまでになかつた新しいつながりが創造されているようだ。「同じ釜の飯を食う」ことを通した関係性は、より密接な結節をつくり出す。

このように、近年では土間空間の見直しやシェアの実践によって、「新しい土着」ともいえるべき食空間が広がりがつつある。料理が素材を生かすつつ、異素材の組み合わせで美味しいものを作り出すのと同じように、食空間のもつ特質と可能性を探求することは、今後ますます重要になりそうである。食べるという営みは生き物の根源的な欲求であり、料理は先史時代からつづく、人類の創造力の象徴だからである。

[注釈]

- *1/平井聖『生活文化史』改訂版、放送大学教育振興会、1999年
- *2/須崎文代・宮崎玲子『台所見聞録』XXII出版、2019年
- *3/内田青蔵『日本の近代住宅』鹿島出版会、2016年
- *4/能作文徳『野生のエディフィス』XXIII出版、2022年

須崎文代(すざき ふみよ)

神奈川大学建築学部住生活創造コース准教授、日本常民文化研究所所員、博士(工学)。専門は近代建築史、住宅史。2004-5年日本E.U政府国費留学AUSMIP、2006年千葉大学大学院博士前期課程修了、2010-3年日本学術振興会特別研究員(DCI)、2012年フランス国立高等研究院CIRCAO(College de France)にて在外研究、2014年神奈川大学大学院建築学研究所博士後期課程修了、2015年日本生活学会第1回博士論文賞受賞。
『主な共著』「台所見聞録」『奇跡の住宅』(共に)XX出版、『横浜建築』(お茶の水書房)など。

ともに鍋を囲むということ——食がおりなす時空間

福田育弘 〔早稲田大学教育学部 教授〕

秋口から冬になると、テレビには鍋料理のCMが溢れ、スーパーのチラシには多様な鍋料理の具材が並ぶ。鍋料理ほど手軽で美味しく、みんなで楽しく食べられるというイメージをもった料理もないのではないだろうか。

家族ならともに食卓を囲んで当たり前、単身家庭が増え孤食が進んでいても、社会にはそんな思いが強い。しかも、ともに食卓を囲む共食は、つねに楽しい会話で彩られた団欒だとイメージされる。日本における鍋料理は、まさにそんな団欒としての共食をきわめて強く象徴する食べ方といってもいいだろう。

もちろん、そのような鍋料理を可能にするさまざまな調理器具もある。卓上コンロだ。卓上コンロを使えば、ダイニングでなくとも、居間の座卓も応接間のテーブルも、いや仕事場の事務机でさえ共食の空間に様変わりする。

しかし、そんな鍋料理も、じつはかつては家庭でやってはならない調理法だった。民俗学者の柳田国男は『明治大正史世相編』で「家で食物を調理する清い火は」^{（こけいじんさま）}「荒神様の直轄する自在鍵の下に」あり、この火を用いて調理したものでないと、「家人の共同の肉体と化するに足らぬという信仰」がかなり長く存在したと述べている。家庭の火の分割を前提とする鍋料理は、正式の料理ではなく、隠れて行われた料理だったのだ。

この柳田の指摘自体が、鍋料理が隆盛になった時点で書かれていることに留意したい。この書籍の刊行は1931年（大正6年）、この時点で柳田は「現在の実情においては、小鍋の利用にかけてわれわれはまず世界無類であ

る」としている。

つまり、柳田は、すでに日本全国で鍋料理が国民食となり、それが団欒としての共食の象徴とみなされていた時代の当たり前に対して、それは明治以前まではけっして当たり前ではなかったと異議を唱えたのだ。

さらに重要な点は、「炭櫃や十能が自由に燠の火を運搬するようになっても、なおこの考えは久しく続いていた」と述べ、「火の神信仰への叛逆を怖れ」^{（かまと）}「竈の分裂」を引き起こすような行為は行われなかったと指摘していることだ。たしかに、テクノロジーは現実を改変するが、実際の変化にはテクノロジーを利用する人々の価値観がからむことを忘れてはならない。そう柳田は戒めている。

グローバリゼーションとともにテクノロジーが現実を変え、人間の文化と感性を変えていくという見方はおおむね正しいと思う。しかし、いまではそれだけでは何も言ったことにはならないだろう。文化ごとにどのような抵抗があり、どのように変容が起こるか。それを個別に明らかにしないと、文化的考察としてはまことに不十分だといわざるをえない。

ここで注目したいのが、柳田が鍋料理を「僅々五六十年の発明」と指摘している事実である。この書物の刊行が1931年なのでそこから60年を引くと、1871年（明治4年）。その当時はやっていた鍋料理とは、なんと牛鍋なのである。その牛鍋を文明開化の象徴として描いてベストセラーになった仮名垣魯文の『安愚楽鍋』の刊行されたのが、その明治4年。あまりに売れたので、翌年に続編が刊行されている。

そもそも構成の緻密な近代小説というより、江戸後期の戯作といえるこの作品は、浅草とおぼしき町にある牛鍋屋にやってくる客の独白や雑談を書きとった形式のため、具をつぎ足せばいくらかでも続けることができる鍋料理のように、いくらかでも続編が可能だった。

鍋料理は家庭では正規の料理でなくても、いや正規の家庭料理でないからこそ、猟師料理として、肉食が奈良時代以降、神道と結びついた仏教によつて禁じられてきた日本で、猪や鹿の肉を対象とした牡丹鍋とか紅葉鍋として食されてきた。それぞれ猪鍋とか鹿鍋といわず比喩的呼称を用いているところに、それらの獣肉食が正規のものではないという禁忌意識が強く働いていることがうかがえる。

しかし、明治の文明開化の時代、牛肉を使った鍋はそのまま牛鍋という呼称で、都会の新しいもの好きを中心に急速に広まっていた。農耕用の家畜だった牛を食べることは、長く禁じられていたのにもかかわらず、である。

牛肉が牛鍋として急速に広まった主たる理由は、それが美味いからだっただにちがいない。『安愚楽鍋』でも、「牛肉を食べると、猪や鹿はもう食べられない」と述べる人物が登場している。

さらに、それが近代文明を代表する西洋人の好む食べ物だったという点も大きい。牛鍋文学流行の前年の明治3年、牛肉の普及を目的に設立された半官半民の「牛馬会社」のために宣伝文「肉食之説」を書いた福澤諭吉は、西洋文明のエネルギーは西洋人が牛肉を食べ体が大きく、バイタリティにあふれているからだ、だからわれわれ日本人も西洋に追いつくために牛肉を食べよう、と説いている。

牛肉食は近代化と同義だった。いまにまで続く西洋文明への憧憬と崇拜、ありていにいえば西洋ブランド信仰がいま以上に大きく作用していた。

しかし、牛鍋は西洋では本来大きな塊でローストにする獣肉を細かくスライスし、醤油や味噌という日本的な発酵調味料で煮込んだ、きわめて日本

的な料理である。柳田は、さきほどの著作でその点をしっかりと分析し、「当人だけはひとかど西洋風だと思っておつても、実は発端からもう十分に日本化していたのである」と指摘している。

柳田は、この点に関連して、その後、トンカツ、カレー、オムライスと展開していく現代にもなじみの日本的な洋食全般について、「洋食は全く牛鍋商売の手引きの下に、やつとお目見えしたと言つてさしつかえない」と述べ、牛鍋という牛肉食の日本化が西洋料理の日本的変容の嚆矢であると考えている。

西洋的な食材や料理をご飯のおかずという形で食されるようにしている点で、これらの洋食には共通点がある。本来の西洋料理では複数の料理が順次出されるのが、日本人はそれらの中から単品でご飯と合いそうな料理を選び、調理法にも日本のアレンジを加え(醤油や味噌での煮込みやディープフライ手法の採用など)、日本的な料理として広めていった。それを西洋料理だと思いつつ。

それらがいかにご飯と合うかは、牛鍋が関東大震災を機に関西風のスキヤキとなり、戦後の高度成長期に牛丼として大衆化していった経緯をみれば明らかである。

しかし、わたしがあえてここで注目したいのは、もともと正規の料理ではなくても、かねてより存在した鍋料理が、猪鍋や鹿鍋、あるいは現代の日本人の愛してやまない海鮮鍋として広まったのではなく、それまで食すことを禁じられていた牛肉を対象として牛鍋としてまず広まっていた事実である。

これはまだ詳細な史料での検証が必要だが、それまで禁じられており、なおかつ西洋的な価値を付与された牛肉だからこそ、牛鍋という鍋料理が日本人に受容され広まっていたのではないだろうか。一見すると、禁忌の対象だった牛肉が伝統的な料理法である鍋による調理で広まったともみえる。たしかに、そういう要素もあるだろうが、しかし現代人以上に鍋料理へ

の禁忌意識が強かった当時の日本人には、西洋的な価値をになった牛肉が鍋料理への禁忌意識をかいくぐって広まり、やがて牛肉だけでなく、あらゆる鍋料理にふさわしい具材が鍋料理として受容されていったように思われる。西洋的価値が日本の禁忌を解き、非正規の鍋料理を家族の団欒の象徴にまで押し上げたのだ。伝統的禁忌が西洋的価値によって、かえって伝統的価値へと反転する。そこには断絶と伝統の微妙な関係がある。

では、こうして団欒の象徴となった鍋料理の特徴とは何だろうか。

それは端的に言って、食卓全体を共有の場にする料理であるという点にある。日本的な鍋料理は作りながら食べる。途中からの参加も難しくなく、途中で一人が止めることもできる。具がなくなければつき足せばいい。最後にご飯を入れておじやにしたり、うどんを煮込んでも美味しい。いや、多様な具の味が出た汁で煮たご飯や麺は鍋料理の醍醐味ですらある。

全員参加型で、民主的。好きな具材を好きに食べることができる。具材自体もいろいろと工夫できる。各家庭、各人にそれぞれの鍋料理がある。この融通無碍ゆうずうむげさが、鍋料理が日本で団欒的な共食としてここまで普及した理由だと思われる。

一方、西洋の鍋料理は、基本的なメインの料理として完成したものを食卓で取り分けて共食する。たとえば、よく地中海風海鮮鍋といわれるブイヤベースは、まずさまざまな雑魚でスープを作り、この濃厚なスープがソースのように機能して、そこに岩場の魚をまるごと入れて煮込んで作る。途中の具のつき足しは不可能だし、想定されてもいない。あくまで完成したメインディッシュとして食される。

そもそも伝統的に銘々の器に複数の料理を個別に盛り付ける、一汁三菜に代表される日本の食卓では、空間が重視される。柳田は、「窮屈な膳部の分配を無視した」鍋料理では、「全く西洋からは学ばなかった新自由が味わわれたのである」と述べている。銘々に料理を配した日本の食卓は、団欒の場というより長らくしつぱの場だった。団欒は食後にあった。その後、日本社

会の民主化を軸に、ちゃぶ台やダイニングテーブルの普及によって、食事が団欒と重なるようになる。共食イコール団欒イメージの完成である。

それにうってつけだったのが、だれもが調理に参加しうる日本的な鍋料理だった。空間的仕切りを排して、食卓全体を共食の場にしたところに、日本的な鍋料理の類例のない特色があった。鍋料理が明治以降急速にその禁忌を超えて広がった理由がここにある。

一方、西洋では鍋料理とは鍋で時間をかけて煮込んだ料理であり、食べながら作ることは他の料理以上に不可能だ。多くの時間を必要とした料理であり、食卓ではそれをメインディッシュとして相応の時間をかけて共有する。もちろん、その前には前菜があり、その後にはデザートがあつて、メインディッシュの重要性が時間的にも強調される。その時間的な展開の中心としての鍋料理は、他のメインの料理と同じく、いや調理に時間がかかっているためにそれ以上、時間をかけて正しく共有されるべき料理として認識されている。作りながら食べ、参加者の出入りに応じて作って食べる日本の鍋料理との大きな違いである。

日本の鍋料理では空間の共有が重要で、あれこれと気ままに食すこと、つまり空間的要素の展開が時間を織りなしていくが、西洋の鍋料理は、手の込んだ煮込み料理をメインとしてじっくり味わうというように、時間の共有のなかで空間的要素が意味づけられる。あたかも鍋文学の融通無碍さが、フランス小説の明快な構成と対照的なように。時間と空間の関係はこうした普段の飲食の場面で、当たり前として刷り込まれているのかもしれない。

福田育弘（ふくだ いくひろ）

早稲田大学教育・総合科学学術院教育学部 複合文化学教科教授。1995年名古屋生まれ。早稲田大学大学院文学研究科フランス文学専攻博士後期課程中退。1985年から88年までフランス政府給費留学生としてパリ第3大学博士課程に留学。1991年流通経済大学専任講師。同助教授を経て、1995年早稲田大学教育学部専任講師、2002年より同教授。
【主な著書】「飲食」というレッスン（三修社）、「新・ワイン学入門」（集英社インターナショナル）、「ともに食べるということ」（教育評論社）、「自然派ワインを求めて」（教育評論社）など。

日本の食生活における中食なかしよく——食の外部化と住まいとの関係性

木立真直 「中央大学商学部 教授」

1 食生活における中食の広がり

生活の基礎的要素とされる「衣食住」のうち、食と住との関係性はきわめて密接であるといつてよいだろう。食が住と一致する領域である家庭内での食事、つまり内食ないしよくでは、入手した食材を調理し、配膳し、食事をし、最後の片付けにいたる一連のプロセスが住まいという空間の中で行われる。しかし、1970年代に入ると日本の食の外部化が急速に進出し、とくに外食機会の増加を通して、食と住まいとの分離が拡大していった。この変容をサブライサイドから促したのが伝統的な零細飲食業から近代的な外食産業への転換であった。例えば、牛丼チェーンとして知られる吉野家は、単品量販型のビジネスモデルを確立し、「早い、うまい、安い」食サービスを提供した。こうして一般大衆が安価な外食を気軽に利用し、楽しむ機会を享受できるようになり、外食の大衆消費社会が進展したのである。

もともと近年、食の外部化の形態として注目されるのは中食なかしよくだ。中食の定義はどのようなものか。中食とは、茂木*⁵によれば、スーパー、コンビニエンスストア、あるいは総菜店や百貨店テナントなどで購入される調理済み食品のことを指し、さらに、これらを購入、利用する消費者の行為でもありとされる。つまり、中食とは商品と行為という二つの視点から捉えることができる。とはいえ、中食が内食と外食との中間に位置する概念であることから、本質的には行為すなわち生活様式の視点から把握されるべきであろう。ここで指摘しておきたいのは、内食と外

食が住まいの内と外とにほぼ明確に区分できるのに対し、中食は食する空間については一義的に確定できない曖昧さがつきまとう点である。

ここでは、まず、最近にいたる中食産業の発展過程を概観する。それは、食生活様式が消費者のニーズのみで自律的に変化するわけではなく、むしろ消費者のニーズを創造しながら、中食食品の供給を担う経済主体の態様がその基礎的な条件をなしているからである。その上で、消費者の中食食品利用の実態とその特徴を整理し、最後に、食と住まいとの関係について、住まい領域の門外漢ながら、若干のコメントをした

2 中食産業の発展と業種・業態の多層性

日本における中食産業の源流は、伝統的ファストフード事業者ともいうべき総菜店にある*⁶。江戸時代には、団子や餅菓子などの振売り商人、あるいは煮物、すし、麺類などの屋台が繁盛していた。大正期になると、カレーライス、そしてとんかつ、コロッケの「三大洋食」が流行し、大都市部を中心に洋食系のモダンな業者が増加していった。とはいえ、中食食品が広く一般大衆に普及するのは戦後、とくに1970年代以降のことである。

1970年代が外食産業化の胎動期であったことは前述の通りである。この時期、ファミリーレストランとともに、ケンタッキーフライド・チキンやマクドナルドなどの米国発の近代的ファストフード企業が

チェーン方式により多店舗化を実現していった。後者のファストフード業態は広義の外食産業に含まれるが、厳密にはテイクアウト・持ち帰りが主体であるため中食産業の範疇に属する。1976年には、日本独自の業種である、出来立てのご飯と総菜を提供する持ち帰り弁当のほっかほっか亭が創業した。生鮮食品と加工食品を販売するスーパーが揚げ物やポテトサラダなどの総菜の品揃えを強化し始めたのも、この頃のことであった。中食の本来的価値である簡便性と「出来立て」が重視される時代を迎えることとなったのである。

1980年代からの中食産業の発展を着実にリードしていった小売業態はコンビニエンスストアである。その代表的企業であるセブン・イレブンの中食食品売上構成比は、1号店開店の翌年の1975年にはわずか6.5%にすぎなかった。しかし、1978年に本部であるセブン・イレブン・ジャパンは、品揃えにおにぎりを投入し中食強化に本格的に乗り出した。1982年には同チェーン全体の売上の16.8%を中食食品が占め、14.6%の生鮮食品を上回った。この中食食品の品揃え強化を後方から支えたのが、コンビニ・ベンダー企業群であった。既存の中食事業者を協同組合に組織化し、さらには大手食品メーカーもこれに参加することで、専用ベンダーによる全国に広がるコンビニ店舗への供給体制が構築されていった。こうして中食食品を品揃えの柱とする日本型コンビニエンスストア業態は確立し、現在、売上高の約4割が中食食品で占められるにいたっている。

1990年代に入ると、日本経済は大きな転換点を迎えた。バブルが弾け、デフレ不況を基調とする「失われた30年」が始まった。それまで成長を謳歌してきた外食市場は1997年をピークに頭打ち基調に転じた。これに対し、中食市場は不況下でも着実な成長を維持していった。これを象徴する出来事が百貨店の地下食品売場に多様な中食事業者がテナントとして出店し集客力を発揮する「デパ地下」ブームだ。その代表

的企業にロック・フィールドや柿安本店を挙げることができる。こうしたなか、有力スーパーでは中食部門強化に向けて自社工場を設置する動きがみられ、中食・デリカ部門の売上が青果、水産、食肉と肩を並べるようになり、総菜を加えた「生鮮4品」という言葉も生まれた。

2000年代に入ると、高齢化や単独世帯の増加を受けて、高齢者や単身者をメインのターゲットとする食事の宅配サービス業が展開し始めた。直近ではコロナ禍により、ウーバー・イーツなどのオンライン型のフードデリバリーサービスが伸長している。なお、デリバリー業態の先駆けは1985年に創業した宅配ピザ・チェーンのドミノ・ピザである。しかし、コロナ禍での巣ごもり需要の拡大もあって、すしやピザなどの高単価食品以外のあらゆるメニューのデリバリーが行われるようになったのである。

このように日本の中食産業は、多様な消費者セグメントが抱える中食ニーズを先取りするかたちで新たなビジネスモデルを生み出してきた。これらさまざまな業種・業態の中食事業者が独自の消費者層をターゲットリングし、相互に棲み分けをし、共に併存するかたちで、画一的ではない重層的な産業構造を形成してきたのである。

3 消費者の中食食品利用実態とその特徴

現在、消費者の食支出全体における中食の位置は表1のようである。コロナ禍が拡散する前年の2019年のモード別食市場シェアは、内食49.8%、外食36.0%、そして中食14.3%である。内食の約5割と比較すると、中食は1割強と相対的に小さな地位に留まる。とはいえ、中食の市場規模は最新の日本惣菜協会「惣菜白書」(2023)によれば、2022年に10兆4652億円と巨大だ。将来推計でも、中食が引き続き拡大するとの見方が有力である。続いて、消費者の中食商品の利用実態を上記の「惣菜白書」から確認してみたい。

	内食	中食	外食	全体
市場規模 (兆円)	36.0	10.3	26.0	72.4
シェア (%)	49.8	14.3	36.0	100.0

[表1] 内食・中食・外食の市場規模とシェア(2019年)
(出典：日本惣菜協会「2021年版惣菜白書」)

消費者は中食食品をいずれのチャネルから購入しているのだろうか。業態別にみると、コンビニエンスストア、スーパー、専門総菜店がそれぞれ約3割、これに次いで百貨店が約1割を占める。よく利用される中食食品の上位品目は「弁当」、「おにぎり」、「鶏の唐揚げ」、「コロッケ」、「すし」、「調理パン」である。これを購入チャネル別に確認すると、コンビニエンスストアは「おにぎり」、「サンドイッチ」、「弁当」、「パスタ類」などの主食系が主体である。これに対し、スーパーは「弁当」、「おにぎり」、「にぎり寿司」のほか、「コロッケ」、「鶏の唐揚げ」、「天ぷら」など、主食から副食にいたる幅広い品目をカバーしている。この点からは、コンビニエンスストアが家庭での調理を排除するHMR(ホーム・ミール・リプレースメント)機能を果たしている一方、スーパーは、多様な中食

の品揃えを通して家庭内の食事問題の解決、いわゆるMS(ミール・ソリューション)機能を目指しているといえる。

中食食品の浸透度をみると、週に3回以上購入するヘビー・ユーザーがいる一方、まったく購入のない消費者も過半を超える。このことは前述の中食支出シェアが約1割との数値とも適合的である。要するに、日本の食生活において、中食食品の利用が全面化しているわけでは必ずしもない。家庭内調理の比重が大きい事実は、時子山・他*7が指摘したように、日本人の食への思い入れ・こだわりが強いことを示唆している。

中食食品を利用する食事時間帯では、朝食と夜食は少なく、昼食用が約3割、そして夕食用が約6割と過半を超える。時間帯別の品目は、昼食時に「おにぎり」、「サンドイッチ」、「弁当」などの主食が多く、夕食時に「コロッケ」、「鶏の唐揚げ」などの副食が上位にランクされている。昼

食時の中食利用では食事を簡便に済ませる様子が浮かび上がってくるのに対し、夕食時のそれは、家庭内で調理する食事と融合されていることが一般的とみてよい。

消費者が中食食品を利用する動機・目的はなにか。一つに、調理の時間と時間の節約である。いま一つに、おいしいものや自分では作れないものを食べたい、あるいは食事に1、2品を追加し、食のバラエティを増したい、というニーズである。例えば、夕食時の上位品目にランクされる揚げ物は、消費者にとつて家庭での調理やその後の処理が厄介な料理にほかならない。こうして、消費者による中食食品利用の選択は、簡便化ニーズを基本としつつも、あわせて、美味しさやバラエティなどの価値を重視する志向性の高まりに規定されている。この点で、品質の改善や品揃えの拡充に向けた中食事業者の商品開発に向けた日々の努力があつてはじめて中食市場の成長は持続性を確保していると考えられる。

4 食モードとしての中食の特徴——住まいとの関連を含めて——

中食は、今日、消費者の食生活において重要な食行動モードの一つとして位置づけられる。もともと、支出シェアからは中食が全面化しているわけではなく、消費者は、内食、外食そして中食をTPOに応じて使い分けている。中食に固有の特徴は、いつ、どこで、何を食べるかという時間・空間・対象物のいずれの点でも、きわめて選択の自由度が高い食モードであるという点にある。もともと、その自由度の裏返しとして、短い消費期限による食品ロス問題、プラスチック容器による環境問題が深刻化している。また、健康長寿が課題となるなか、ジャンクフードとのレットテルに始まり、栄養バランスの偏り、野菜の不足、「ばっかり食べ」*などの栄養・健康問題を懸念する声もある。これからの中食事業者には、食による健康の追求、それを通じた健康長寿の福祉社会の実現に向けて、いかなる社会的貢献ができるのかが問われている。

最後に、中食と住まいとの関連に言及しよう。中食に関する既存の調査では、何を、どこから、という点について詳細な実態を明らかにしている。他方、購入後にどこで食べているのかについてはまったくといってよいほど把握されていない。中食食品の消費は、購入先店舗のイートイン・コーナーであったり、駐車場、公園、職場や学校であったり、ときには移動中の車中などの、さまざまな空間で行われうる。中食モードは本来的にノマド(遊牧民)的な行動様式なのである。もともと、実際には、すでにみたように、中食食品の多くは家庭に持ち帰り、夕食時に住まいで食される割合が高い。中食モードは、夕食を中心に内食モードと重複し、それに包摂される領域がかなり大きいことがわかる。

中食シェアの高まりは、住まいのあり方に、いかなるインパクトを与えるのであろうか。中食食品は調理済みであることから、その割合の高まりに応じてキッチンスペースの縮小が長期的には考えられる。また、廃棄ロスを減らすために多くの中食食品でチルド化、フローズン化が進行しつつある。これを受けてキッチンは冷蔵庫と電子レンジを主役としたものになるのかも知れない。だが、中食が肉食との融合型であるかぎり、キッチンの劇的な変化は想定しがたい。だとすれば、純粋の消費過程である食事の質を高める上で、ゆつくりくつろいで食事をするダイニング空間の充実が欠かせない。当然ながら、住まいの食空間の再編パターンは、決して画一的なものではなく、単身者、高齢者、あるいは共働きで子供のいる世帯などの世帯別の食ライフスタイルに応じたものとなるであろう。

遠い昔、アメリカ・ニューヨーク州イサカ、イギリス・エディンバラ、オーストラリア・メルボルンでそれぞれ1年間家族と暮らした際、現地の知人の自宅に夕食に招かれた経験は海外生活の貴重な思い出である。リビングで、食前酒を楽しんだ後、ダイニングでメインの食事をいただいた。団欒を楽しむために、夫婦での調理分担はもとより、調理労働時

間を削減できる中食が有効に活用されていた。ただ、日本における豊かな食を展望する上で、最大のネックは欧米と比較して、あまりに劣悪な日本の住まいにあるのではないか。せっかく日本の食や食器への国際的な評価は高いのだから、豊かな食の重要な要素である住まいにおける食スペースの充実という日本の未来予想図を期待したい。

【注釈】

* ぱっかり食べ——食べたいものから順に、ある一品のみを食べ続け、食べ終わるとまた次の一品を食べていく食べ方

【主要参考・引用文献】

- * 1 / 木立真直、2011「デフレと食関連産業」川下デフレ・川上インフレ下での食関連企業の対応課題——日本フードサービス学会(2011年日本フードサービス学会年報 第16号)
- * 2 / 木立真直、2017「スーパー・コンビニエンスストアの再編と構造」および「外食・中食産業の発展」新版キーワードで読みとく現代農業と食料・環境 昭和堂
- * 3 / 木立真直、2019「食品小売業」『農業経済事典』丸善出版
- * 4 / 木立真直、2022「フードサービス業」『世界の食文化事典』丸善出版
- * 5 / 木立真直、2023「フードサービス業の経営革新」『日本流通学会編』流通事典 白桃書房
- * 6 / 高橋麻美、2006「よくわかる中食業界」日本実業出版社
- * 7 / 時子山ひろみ・荏開津典生・中嶋康博、2013「フードシステムの経済学」医歯薬出版
- * 8 / 茂木信太郎、2005「外食産業の時代」農林統計協会
- * 9 / 日本惣菜協会編(各年度版)「惣菜白書」
- * 10 / 日本惣菜協会編(片岡寛・木立真直監、2021)『中食2030——ニューノーマル時代の新たな「食」をめざして』ダイヤモンド社

木立真直(きだち まなお)

1956年生まれ。1985年九州大学大学院修士(農政経済学)。1992年より中央大学商学部勤務。1999年より現職。1996年コーネル大学、1997年エディンバラ大学、2005年モナッシュ大学、それぞれ客員教授を兼職。

【主な著作】「食料、農産物の市場と流通」(共編著、筑波書房、2021年)、「現代流通変容の諸相」(共編著、中央大学出版部、2019年)。

憧れのDKと現実の生活との落差

泉幸甫 [泉幸甫建築研究所 所長]

まずDKの一体化

住宅の設計を45年以上続けているが、L、D、Kそれぞれも、またその関係もかなり変化してきた。

よく言われるように、かつての台所は、北側で、壁に囲まれ閉鎖的だった「図1」。そのうちにKを仕切る壁がなくなり、KとDは食器棚で軽く仕切るようなことがおきるが、Kはまだ恐る恐るDに顔を覗かせている感じだった「図2」。

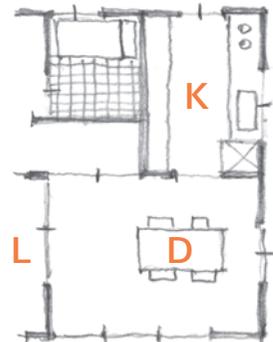
そのうちにこの食器棚と流しが入れ替わり、対面式の流しが出てくると、KとDは一つの空間に収まるようになり、主婦は料理中でも家族と堂々と向かい合い、一人淋しく食事を作る存在ではなくなる「図3」。

だが対面キッチンでは、まだKとDは同じ空間の中にあっても動線上で分離していた。しかしこれがアイランド型のオープンキッチンが出てくると、流しの周りをぐるぐると回れるようになり、さらにKとDが一体

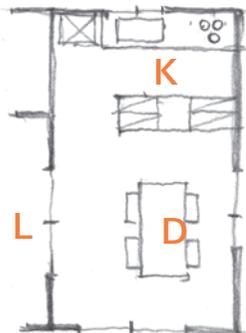
化する。また主婦だけが料理をするのではなく家族も料理を手伝う、というか一緒に作るようになる「図4」。

このように段々とKとDは一体化してきた。だがここまではKとDの関係で、Lとの関係はどうだったか。LはKやDと仕切られるか、雁行した配置などで何となく仕切られた関係や、直接つながっていてもそれなりの面積をLに与えることで存在感のあるLになっていた。だから客は、KやDは家人の居場所として気軽に踏み込みにくく、依然としてLはLとして、一方料理を作り食べるK、Dは生活の重要な場所として、二つの中心に分かれていた。

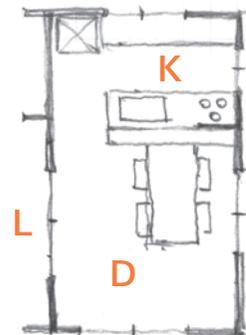
もちろん住まいの面積そのものが狭く、仕方なくLのないDKだけの住まいや、食卓のすぐ横にソファのあるLDKもあるが、人を招いての食事会などには向いていない。



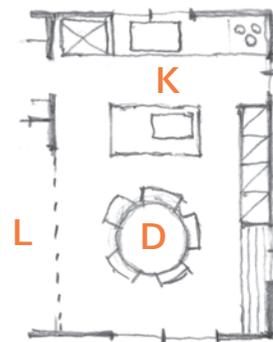
【図1】



【図2】



【図3】



【図4】

(図1~7作図=泉幸甫)

中心化するD、K

コロナ禍以前からその兆しはあったが、おうちでの生活を大事にする人が増えつつある。新築工事が終わり、新居で一緒にお食事でもと設計者としてお誘いを受けることが以前より増えてきた。以前はお誘いがあってもLでおもてなしを受けたが、最近はDが多い。

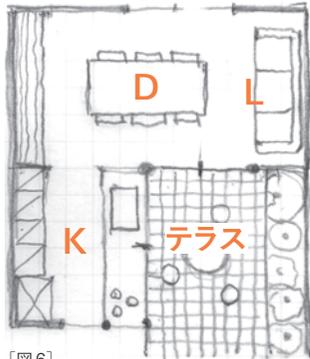
そしてこのDでのおもてなしの方が、食事もお酒も進み、いい気分になり話も弾む。人を招いて食事をすることに喜びを感じる人が増えていくのかもしれないし、リビングの低いテーブルの上の料理や、お酒より、食卓の上にある方が手を出しやすいことによるのかもしれない。しかしそれだけでなく、どうも部屋全体が以前より人を招いて楽しく食事の時間を過ごすことのできる設計になってきたことに大きな原因があるようだ。

社会の分断化が言われ、私も実際そう思うが、一方ではこの人を招いてのお食事という相反する現象があり、これはどう考えたらいいのだろうと思うが、それはそれとして、最近のこの人を招いてのお食事におけるL、D、Kはどのようなものか紹介したい。

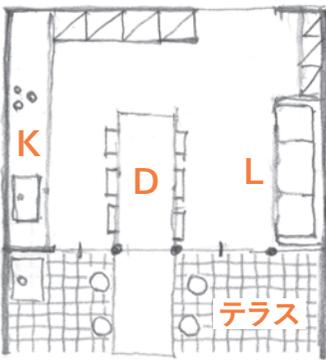
まずテーブルは大きくなって客人も座れる大きさがあり、日当たりがよい南側に面し、庭や景色など外部との関係がいいところに、さらにい



[図5]



[図6]



[図7]



[写真] A部 Kの前のカウンターで簡単に食事(朝食など)をとれるようになってくるが、D(イロリ)が家の中心になっている
(設計=泉幸雨建築研究所、写真=小林浩志)

えば家の中心とも思えるところにデンとある。KはDの直ぐ近くであり、Kで働いている人もテーブルで行われている会話に参加できる。家庭用のワインセラーもDのすぐ近くにあたりする[図5・6・7、写真]。

そこは人を招くことを前提にしているので、注意深くインテリアはコーディネートされる。食べる、作る、寛ぐ、人を招く、が同じ場所と一緒にたに行われるようになり、後で述べるようにさまざまな用途、素材、機能が一つの空間の中で要求され、それらが繊細に調和されている。

これまであったLのソファは、Dに付属したコーナーとして設えられ、休憩の場所、一人で本や新聞を読む場所になり、豪邸でもない限り特別にLを設けないことも増えている。

さらに庭やテラスで食事することを考えたプランも増えつつある。おうちの生活が広がると、家の中だけでなく、室外での生活も楽しみたいくなる。また海外のリゾートを経験した人が増え、室外でのお茶や、お酒、食事をしてみたくなる。このようなプランでは料理を外に出しやすくする

ために、Kは南側の庭に近いところに、ついでにDもそれにつられて南側のいいところに引き寄せられる。そうするとソファアがあるとするればその場所は今までと違って奥に追いやられることさえ起こり、ますますこれまででのL・D・Kのそれぞれの在り方、結びつき方は異なったものになってしまう。

中心化するD、K設計の実際

ところで、このようなプランの変化は、設計を実際にやっていない人には分かりにくいと思うが、今までになかった問題をクリアしなければならなくなっている。食べる、作る、寛ぐ、交友する、が一緒くたに同じ場所で行われると、それぞれのスペースでの適切なつくり、機能、素材が要求されるが、それらを一つの空間の中で上手くまとめるのはそう簡単なことではない。

簡単に言えば、例えば流しのトップにステンレスは機能上優れているが、ピカピカのステンレスは落ち着いた雰囲気にしたくない食事の場所の横には相応しくない。ステンレス以外で使えるものに天然石、人造石、人工大理石、大判のセラミック、防水性のある左官材(最近はやり始めたMORTEXなど)などいろいろとあるが、デザインの調和と共に機能性、納まり、価格を考慮することになる。どうしてもステンレスにしたいときはピカピカを押さえたバイブレーション加工をしたステンレスにする。

床は、台所、食事の場、ソファアのある場所と繋がっていて、一つの素材で仕上げた方がすっきりするが、台所は水に濡れるから耐水性が要求され、食卓の場所は椅子で傷つきにくい素材、逆にソファアの場所には落ち着きを感じられる柔らかさのあるものなど一種類の材料でそれをまとめるのは容易でない。

壁も同じで、コンロの前面は燃えずに、汚れにくく、掃除しやすいも

のとなると大体硬質なものになり、台所が独立していればいいが、D、Kがひとつながりになっているとそう簡単にはいかない。天井だってそう。コンロのあるところは不燃材の仕様が法規で要求されるが、同じものを食卓の上には使いたくない、などなど。

テラスをお茶や、食事の場所に使うとなるとさらに難しくなる。木造建築では普通、床面を地盤面から50センチ以上上げることが多い。それは床下が腐らないようにすることのほか、床下の配管のメンテナンスのために人が床下に潜れる少なくともギリギリの高さは必要である。ところが、テラスでお茶や食事をしたとなると、室内とテラスは段差をつけずにスッと行きたいし、さらにテラスも地面と段差を少なくし、スムーズに近づきたい、ということから室内の床も下げたくなるが、将来必ず必要になるメンテナンスに問題が出てくる。

それだけでなく、実際に屋外での食事は日本の気候風土ではかなり難しい。その様な使い方ができるのは1年の内ほんのわずかな日数しかない。冬は木枯らしが吹き、夏はカンカン照りの太陽の下、雨も多い、そして蚊がいる。南のリゾート地は暑くても湿度が低く、どういうわけか蚊も少ない。あのようにはいかないのだ。実際に使うには、日射の遮蔽方法くらい適切な方法を考えておく必要がある。

また、人を招くDKは新しい建材の商品化を生み出してきた。来客も迎える場所だから自慢できるおしゃれな素材が海外から輸入され、主婦はネットを検索し、たくさん情報を詰め込み、憧れの台所を夢見るようになる。それらの情報はすべてカタログ化され、GAGGENAU、LIEBHERR、Miele、AEG、Hansgrohe...、といった海外のメーカーが押し寄せている。

その他に家電製品も室内のデザインに合わせるために気を使わなければならなくなる。冷蔵庫、ワインセラー、炊飯器、トースター、コーヒーマーカー、さらにはごみ箱、テーブルウェア、カトラリーまで、気を抜

くことが出来ない。もちろんテーブルや椅子も。

以上のようなD、Kは消費者の欲望を喚起するカタログ化された商品の組み合わせで成り立つ。しかしカタログや住宅雑誌を見れば見るほどそれらをコーディネートするのはなかなか難しくなる。用、強、（おしゃれな）美を全体的にきっちり解決した設計をするには相当な専門的な知識と技量が要求される。そのことで住宅を能くする建築家が必要とされるようになる。私のように設計を生業にしているものとして、それはそれで有難いことだが、何か釈然としないものがある。どうも施主の憧れに付き合わされ、振り回されているような気がしないでもないのだ。

いずれにしる建主の関与は、カタログやビントレストの中から選ぶというレベルに終始し、それはまさしく情報と施主の憧れの共犯関係が生んだものになってしまうのではないか。

もう一つのD、K

しかし一方、最近リノベによる面白い食事の場が生まれつつある。これまでリノベというと修繕や模様替えといったニュアンスがあったが、生活者が日ごろの生活の中で気付いたことをベースにして、自分らしい新たな空間を生み出すことに積極的な人が現れていることだ。時にはDIY、自主施工に至ることもある。それはそれぞれの個人の発露によって作り込まれていくうちに一つのまとまった世界を生み出し、共感の持てる風景を目にすることがある。それらがどのようなものか、その成り立ちからして人の数と同じくらい様々になるのは当然で、一概には言えないが空間づくりの姿勢におおよそ次のようなことが共通にあるようだ。

- ・ 自分が使いやすいようにする
 - ・ 自分の手を動かす
 - ・ 少しずつ直しながら使う
 - ・ 愛用しているもの、思い出が詰まっている
 - ・ 無駄をなくす
 - ・ 一様でなくいろいろとある
 - ・ 隠さずに見せる収納
 - ・ 使い込む
 - ・ 食事で人と交流する
- などである。

先の憧れのDKとはまるで違うこのような言葉で表せられる建築の作り方に、設計者としてどうかかわってほしいのか。この引き裂かれた問題を越えた先にこれからの建築、設計者の在り方があるのでは、と思ったりもするが、最近の食の事情を振り返りながら、設計とは何かという根本的な問題を考えさせられてしまう。

泉幸甫（いずみ こうすけ）

1947年 熊本県生まれ。日本大学大学院修士課程修了。千葉大学大学院博士課程修了。博士（工学）。1977年 泉幸甫建築研究所設立。2008年 日本大学教授の後、同大学客員教授。2009年「家づくり学校」校長

【主な著書】「住宅設計の考え方」（彰国社、2021）、「実践的 家づくり学校 自分だけの武器を持って」（共著、彰国社、2012）、「作品集「建築家の心象風景」 泉幸甫」（風土社、2011）

【主な受賞】1999年「Apartment」で東京建築賞最優秀賞受賞。2000年日本仕上げ学会作品賞・材料の追及に対する10周年記念賞。2004年「Apartment」で日本建築学会作品選奨受賞。2014年 校長を務める「家づくり学校」が日本建築学会教育賞を受賞など。

「私のすまいるん」

イタリアの都市と食

陣内秀信

〔法政大学 江戸東京研究センター 特任教授〕

はじめに

世界のなかでも（食）に最もこだわる国はイタリアだろう。日本と同様、食文化に欠かせない豊かな自然に恵まれている。海に囲まれ、南北に長く、変化に富んだ地形をもつ国土だけに、各地方それぞれに独自の食文化が育まれた。古代ギリシアに始まり、アラブ・イスラーム、スペインと、それぞれの時代に多様な文明の影響を受けてきたことも、食の多様性の根底にある。

脱工業化が顕著になり、人々が個性豊かな生活を求めるようになった1980年代以後、イタリア料理は、世界の人々の心を捉え、我が国でも、イタリア・レストランの数は増え続けている。1986年にスローフード運動がイタリアで提唱され広がったのも、アメリカのグローバリゼーションの象徴、ファーストフード店がローマの中心部に開店したことで、彼らの自慢するイタリアの食文化が潰される、という危機感からだった。イタリア人の食自慢（特にマンマ〔母〕の味）の精神があつてこそ誕生した文明批評の運動だった。

地元の新鮮な食材を使った、安全で健康的で美味しい本物の料理を再評価するこの運動は、大きな影響を与え、人々のライフスタイル、地域づくりの在り方を根本から変えつつある。「地産地消」の考え方は、生産者と消費者の間がゼロの状態が理想だと謳う、キロメトロ・ゼロ（キロ）という魅力的な合言葉を生み出した。

本稿ではまず、建築と食についてのイタリアらしいエピソードを紹介

し、後半で都市およびテリトリーオ（地域）と食の話題を論じてみたい。

四つの食卓をもつ家

1980年代、イタリアはファッション、デザインの領域で世界の注目を浴び、経済的にも文化的にも輝く時代を謳歌した。その中心となった地方の一つが、ヴェネツィアの後背地にあたるヴェネト州だった。1991年に、大学の在外研究という制度を利用して、ヴェネツィアに1年間滞在した際に、魅力を増したヴェネト都市の人々の暮らしと住まいを徹底的に取材し、『ヴェネト——イタリア人のライフスタイル』（プロセスアーキテクチュア109号、1992年）の特集を刊行した。その時にお世話になった車の運転手から、そんなにさまざまなタイプの住宅に関する話があるなら、ぜひ自分の家に来いと誘われ、彼の自邸を訪ねた。

ヴィチエンツァ郊外の田園地帯に建つ、庭付きのセミデタツチドハウス（左右対称の2軒続きの家）だった。イタリアは郊外でも集合住宅に住むことが多いが、ヴェネト州では、日本ともある意味似た戸建志向もある。といっても、日本の画一的な分譲住宅とはちよつと違う。個人の夢を実現させるような、それぞれ工夫を凝らした可愛い庭付きの住宅が、ぽつりぽつり田園に登場する不思議な風景が見られる。

左右対称の建物・敷地の右半分が彼らの家で、簡単な柵が巡り、門を入ると中にゆつたり空地、庭がとられている「園」。家族経営の旅行会社なので、そこに大型バス4台をはじめ、さまざまな種類の車が置いて

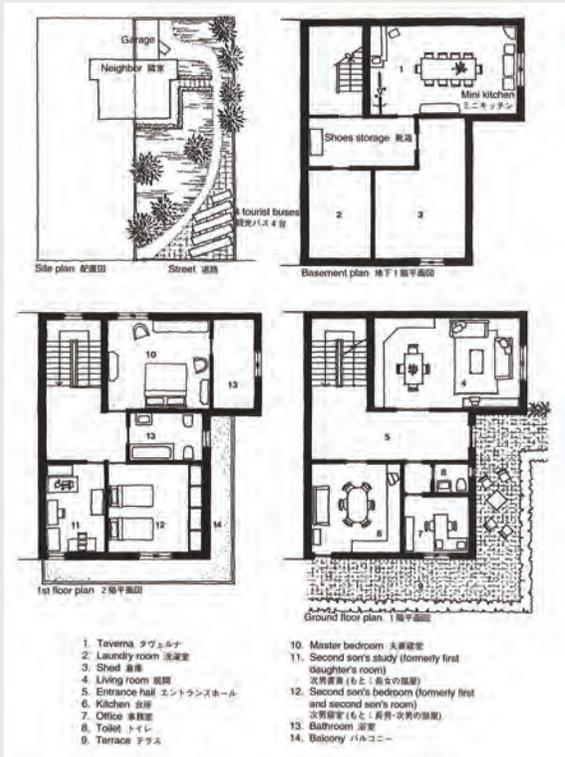
あるのに衝撃を受けた。

土を盛ってマウンドを築き、そこに3層構成の住宅が建っている。半地下に車庫と収納、そしてタヴェルナと呼ぶ大きな部屋をとり、ちよつと上がった一階に玄関、居間・食堂、台所、バスルーム、そして二階に寝室をとるといふ郊外型住宅の典型だ〔図2〕。

驚くのは、食にこだわるイタリアらしく、食事をする場所が四箇所もあることだ〔図3〕。まず一つ目は台所。イタリアではどこの家でも、普段の家族での食事は広めの台所の食卓ですましてしまう。二つ目が、ちゃんとした食堂。週末となると、親戚や友人を呼んで、居間とつながった大きい食堂でワイワイ食事を楽しむ。ここまでは古い街中の住宅と同じだが、その先が違う。郊外住宅の特徴として、気候がいい時期には、野外のテラスで気分よく食事をする。これが三つ目。そして、四つ目が、地下あるいは半地下にとられたタヴェルナと呼ばれる大きな部屋。子供の誕生日と



〔図1〕郊外型のセミdetachedハウス。右側が訪問先(撮影=廣田治雄)



〔図2〕四つの食卓をもつ家の平面図
(出典:プロセッサークレチュア109号「ヴェネト—イタリア人のライフスタイル」1992年)



〔図3〕食卓のある四つの空間(撮影=廣田治雄)／左上:台所横の第1の食卓
左下:居間にある第2の食卓 右上:玄関ポーチや野外テラスなどの第3の食卓
右下:タヴェルナの第4の食卓

42~45頁特記なき写真=筆者撮影

屋上テラスでの食事

一方、古い都心部に住む人々の場合はどうか。ヴェネツィアには、中世からの伝統で、屋根の上にあるアルターナと呼ばれる屋上テラスを設ける習慣がある。ヴィットーレ・カルパッチョという著名な画家がリアルト橋の周辺の景観を描いた作品「聖十字架遺物の奇跡」にその姿を鮮明に

いった年に数度の特別な日には、何十人も友人を招いて、ここで大パーティーを行うのだ。暖炉のある楽しい雰囲気溢れた、郊外住宅ならではのゆとりのある空間である。このように、イタリアの一戸建て住宅には、郊外に住むメリットが存分に生かされている。

そもそも、イタリアでは、家族、親族はともかくよく集まる。クリスマス、正月、復活祭、夏のバカンス期ばかりか、毎週のように日曜日、家族、親族と一緒に食事をし、賑やかに過ごす習慣がある。



〔図4〕絵に描かれたアルターナ カルパッチョ「聖十字架遺物の奇跡」(部分)
(出典:『世界美術大全集 西洋編13・イタリア・ルネサンス3』
佐々木英也・森田義之著、小学館、1994年)



〔図5〕緑で飾られたアルターナ



〔図6〕工業施設を再生したコンドミニウム



〔図7〕水都の夜景をバックに屋上で食事を楽しむ

見て取れる「図4」。かつて、今のよう自由な町を歩き回ることが難しかった女性たちにとっては、このアルターナが快適な寛ぎの場だった。金髪に染めた髪を乾かすにもうってつけの場所だったという。

このアルターナの設置には、過去に存在したことの証明が必要なので、数がそう増えることはない。庭がなくても、空中で日光浴を楽しみ、リラックスするのに最適なまさに特権的な屋上テラスだ。鉢植えを並べる家族も多い「図5」。

ここが今、夕暮れ時から晩にかけての素敵な社交場にもなる。家に友人たちを招いての夕食は、一年中を通じて8時半からとほぼ決まっている。イタリアのことなので約束時間にはルーズで、早く着いた人たちはこのアルターナで、生ハムとグリッシーニ(スティック状のパン)等のつまみで食前酒を楽しみながら、夕暮れから夜景に転ずるマジックアワーの情景を満喫できる。さらには、星空の下、アルターナで本格的に食事ということもあり、実に気分が良い。照明が十分でなく、手元が薄暗くてちょっと戸惑った経験もあるが。

コロナ禍から抜けつつあった昨年の9月、久しぶりにヴェネツィアを訪ねた際、古くからの友人夫妻が、数年前にジューヅッカ島に移って素敵な家に住んでいるから是非夕食に、と誘ってくれた。この島は、ヴェネ

ツィアの中でも庶民的な雰囲気を残す最後の地区として、静かな人気のある場所だ。

彼らの住まいは、20世紀初めの工業施設の見事なコンバージョン、リノベーションで生まれたコンドミニウムで、その最上階の広い住戸を購入したものだ「図6」。特権として、建物全体の広い屋上を彼らだけで個人的に利用できるのが、すごい。ここでは、ヴェネツィアの伝統的なアルターナでの楽しみを何倍にも拡大して、空中テラスを多様に活用できる。早めに到着して、まずはこの高い場所から、ヴェネツィアの360度のパノラマ的風景を堪能できた。

私のために共通の仲間たちを招いて、晩餐会をこの屋上の快適な空間で盛大に催してもらった「図7」。イタリアはこうして家に人を招く時には、食事に手を抜かない。アンティパスト(前菜)、パスタ、ヴェネツィアなので魚料理、ドルチェ、エスプレッソ(眠れなくなるから飲まないイタリア人も多い)、食後酒とフルコースで賑やかな食事を満喫した。彼らは、家に住むというより都市に住むという感覚を大切にしている。ヴェネツィアのアルターナでの食事は、まさにそれを絵に描いたような楽しみなのだ。

なお、この屋上での食事のアイデアは、ローマやナポリの旧市街にあるホテルに、しばしば応用されている。中層の建物にあるホテルの屋

上に、朝食のための空間を設けるのだ「図8」。清々しい朝のオープンエアーでの食事のひと時は、何よりも嬉しい。

田園と都市を結ぶ〈食〉

次に、イタリアでは近年、スローフード運動のおかげもあって、〈食文化〉の追求が〈地域づくり〉の重要な柱となっている状況を見てみたい。

食いしん坊のイタリアらしく、定評のあるトゥーリング・クラブ・イタリアアーノのガイドブックを開き、それぞれの都市の解説を見ると、地理、歴史の概略の次にくるのは、何とガストロノミア（食文化、美食学）とワイン。その後に、訪ねるべき建築・美術などの見所の説明がくる。最近ではさらに進んで、イタリアの文化風土と結びつくこのガストロノミアの言葉に、ワインを意味するエノを冠した「エノガストロノミア」という新語が登場し、地域づくりのキーワードになっているのだ。

ここで注目したいのは、1980年代以後、イタリア人がよく口にするようになった「テリトリーオ」という考え方だ。そもそも都市とそのままに広がる田園／農村は本来、経済社会的に密接なつながりを持ち、互いに支え合って、共通する文化的アイデンティティを育んできた。そこには当然、山や丘、川や海など自然・地形が基礎にある。こう

した広がりをもつ全体をテリトリーオと呼ぶ。だが、それは近代化、工業化の急速な進展とともに、見え難くなった。都市の拡大とともに田園の価値が忘れられ、農業は見捨てられた。交通・流通の発達で市場が拡大し、ローカルな次元での地産地消は意味を失ったのである。

だが、イタリアはそこから底力を発揮した。1980年代に入る頃から、テリトリー

オの重要性を人々が自覚し始め、文化的象徴としての歴史都市が輝きを取り戻すと同時に、まわりに広がる田園の豊かさ、美しさを人々が再発見し、自慢するようになったのだ。

田園風景と食文化で甦ったプーリア州

1970年代前半にイタリア留学をした私は、ヴェネツィアを拠点として活動したが、幸いにも、イタリア半島の踵、南イタリアのプーリア州の内陸部にある丘の上の白い町、チステルニーノと出会い、その魅力に取り憑かれ、地元の人達と交流を重ねながら旧市街の調査に何度も通った「図9」。

当時のチステルニーノは、素朴な名もなき田舎町で、若者は大都会に憧れてどんどん流出し、近代化から取り残された何とも寂しい場所だった。だが、城壁に囲まれた迷宮状の高密な個性に溢れる都市空間に、私は計り知れない可能性を感じ取っていた。

そして、強い印象を受けたのは、町と周辺農地との密接なつながりだった。元々、貴族が田園にマッセリアという堂々たる建築を所有し、農民を雇いつつ農業経営を行ってきた。農民の多くはかつて城壁の中に住み、毎日、田園に農作業に通ったのだ。町と田園／農村のこうした密接なつながり

りは、近代以前は、中南部のイタリアではごく普通の姿であり、英語でアグロタウンと言われる。

だが、近代化・工業化の進展の中では、それは封建的で遅れたものとされ



【図8】ローマ旧市街のホテル屋上での朝食



【図9】1970年代の素朴なチステルニーノ



[図10] 古い建物を再生活用したレストラン



[図11] 甦ったチステルニーノ



[図12] アグリトゥリズムを開発したマッセリア



[図13] B&Bを営むマッセリアからロコロンドの町を望む
注1) Bed and Breakfast / 一泊朝食付民宿

た。マッセリアも機能を停止し、放棄された。ところがこの20〜30年、脱工業化の成熟社会になって発想が逆転したのだ。町と田園／農村が近く、〈農〉の恩恵に預かれることが、最大の有利な条件になってきた。まさに地産地消の発想が、都市と田園の本来の関係を甦らせた。

小さな個性豊かな町から町へと巡り、古い建物をコンバージョンしたお洒落な家族経営のレストランで郷土料理とワインを楽しむ「図10」。プーリア州は、野菜の宝庫。牧畜も活発で海も近い。オリーブオイルはイタリアで質も量もトップの座を占める。近頃では、プーリア各地で在来種のブドウを再発見して美味しいワインが作られる。ワイナリーやフランチーイオ(オリーブオイル搾油所)を訪ね、その味を楽しむローカルツーリズムも広がっている。チステルニーノの旧市街もその魅力を評価され、イタリアの最も美しい村連合の一つに選ばれ、注目される存在となった「図11」。

オリーブの樹、土地区画を示す低い石垣を特徴とし、緩やかな起伏が連なる個性豊かな丘陵の風景は、まさに文化的景観そのものだ。そこに点在するマッセリアという歴史的な極上の建築ストックがリノベーショで甦り、田園での宿泊を楽しめるアグリトゥリズムモやB&B^{注1}を開設して魅力を発信する例も増えている「図12・13」。地元で採れた多彩な食

材による美味しい料理を土地のワインとオリーブオイルで楽しむ「エノガストロノミア」の旅は、誰にとっても格別に幸せな体験となる。今のイタリアには、〈食〉を建築、都市、そしてテリトリーオと結びつける知恵が大いに発揮されている。

「参考文献」

- *千蔵とも「トスカナ田園ホテルのめぐみ——中部イタリア・アグリトゥリズムの旅」情報センター出版局、1996年
- *島村菜津「スローフードな人生——イタリアの食卓から始まる」新潮社、2000年
- *宗田好史「なぜイタリアの村は美しく元気なのか——市民のスロー志向に込めた農村の選択」学芸出版社、2012年
- *陣内秀信「小さなまちの底力」講談社、2000年
- *陣内秀信「イタリアの街角から——スローシティを歩く」改書房、2010年
- *中橋恵・森まゆみ「イタリアの小さな村へ——アルベルゴ・ディフゾのおもてなし」新潮社、2018年
- *木村純子・陣内秀信編著「イタリアのテリトリーオ戦略——甦る都市と田園の交流」白桃社、2022年
- *植田暁・陣内秀信・M.D.パオルッチ・榎渡彩「トスカナ・オルチャ渓谷のテリトリーオ——都市と田園の風景を読む」古小島舎、2023年

陣内秀信(じんない・ひでのぶ)

1947年、福岡県生まれ。東京大学大学院工学系研究科博士課程修了。ヴェネツィア建築大学院留学。現職は法政大学江戸東京研究センター特任教授。専門はイタリア建築史・都市史。ローマ大学名誉学号、アマルフィ名誉市民ほか。

【主な共著】「ヴェネツィア——水上の迷宮都市」(講談社)、「イタリアのテリトリーオ戦略——甦る都市と農村の交流」(共編、白桃書房)、「トスカナ・オルチャ渓谷のテリトリーオ——都市と田園の風景を読む」(共編、古小島舎)。

「ひろば」

地域社会と食

仲俊治

「仲建築設計スタジオ共同代表」

「食」にまつわる場づくり

僕はこれまでいろいろな「食」の空間を設計してきました。食べることも料理も大好きで、住宅のキッチンは毎回イチから考えてきましたし、設計したキッチンがどう使われているか観察もしてきました。ただ、「食」がもたらす幸せはなにも住宅や家族に限定されたものではありません。ここでは「食」の空間が地域社会にもたらす可能性について述べてみたいと思います。

「食」は生きるために不可欠であるからこそ、「食」の空間はどんな時代であって人も人の集まり方を現すと思います。『中世は核家族だったのか』(西谷正浩著、吉川弘文館)に「角屋」という日本の住居形式の話が出てきます。これによると、角屋とは母家にもたれかかるようにつくられた建物で、かまど竈を持たない個人の住空間であることが、戦国時代の奈良・薬師寺の史料から読みとれるそうです。中世を通して耕作地は拡大し、それに伴って耕作に従事する労働者を確保する必要に迫られた。彼らを受け入れる住空間が角屋という形式の建物でした。今風にいえば、居候あるいはシェアハウスでしょうか。このようなことが竈を基準とした徴税や処罰の記録を見ると見えてくると思います。家族を超えた居住が中世にもあり、それがキッチンを通して見えてくるなんて、大変興味深いものです。

コロナ禍の少し前になりますが、JR中央線の高架下に、MA-TOというシェアキッチンを設計しました(図1)。日替わりで貸すシェアキッチン2区画の他に、小商いの小規模テナントが11区画(うち5区画は厨房設備を設置可能)、さらには教室や工房といった時間貸しスペースからなります。腕に

覚えのある地域住民が場所を借り、カフェやレストランを開いたり、食べ物やプロダクトを作って売ったりできる施設で、「つくり手たちの市場」と称されています。このような事業を手掛けてこられたのはタウンキッチンの北池さん。経験に裏打ちされた各種の仕様は説得力がありましたし、それぞれの空間のサイズが絶妙なのでしょう。テナントはすぐに埋まり、コロナ禍を経た今でも活気は健在です。食材をこだわり抜いたピザ、研究を重ねた一杯のコーヒーなど、どれも味わい深いものですし、作り手のこだわりを直接伺えるのも贅沢なことです。



【図1】MA-TO外観

設計の工夫としては、ユニット建築をずらしながら配置したことと、とにかく高さを低く抑えたことです。高架下の遊歩道という流れの中に自然な形で溜まり場をつくって、そこは各店舗が看板を出したり、屋外席を設けたりするような余白としました。建物を低くすることで建物の折板屋根が太陽光を反射して高架のあげ裏を照らすようにし、溜まり場空間を明るい印象にしました。

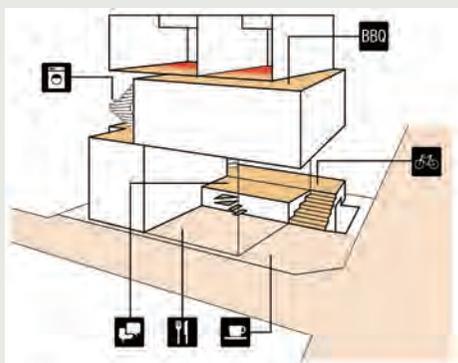
稼働してから折に触れて訪れていますが、驚いたことは、食の作り手がこんなにもいる、ということ。そして、皆が楽しそうに続けていることでした。場所は東小金井駅と武蔵境駅の間。JR中央線は東京西郊を東西に走り、その下には膨大な高架下空間が生み出されています。駅から離れた「駅間高架下」の周囲には住宅街が広がっています。そのため、趣味や特技が高じて自らの店を持ちたい住民が集まりやすいでしょう。地域住民が住民相手にこだわりの一品でビジネスをする。それゆえの晴れがましい雰囲気か漂っています。大切なのは、この小さな経済活動が単発のイベントではないことです。こだわりの食事を食べてもらいたい、作り手と受け手が顔の見える関係でいたい、という内発的な動機であるからこそ持続性があり、コロナ禍も切り抜けてきたのだと思います。「食」にまつわる場づくりには、地域社会における持続的で直接的な関わりといった可能性があるのです。

インスタントな集まり

「食」にまつわる場にはもうひとつ特徴があります。それは、食事の提供だけでなく、料理や食材づくりなどいろいろな関わり方があり、かつ、そ



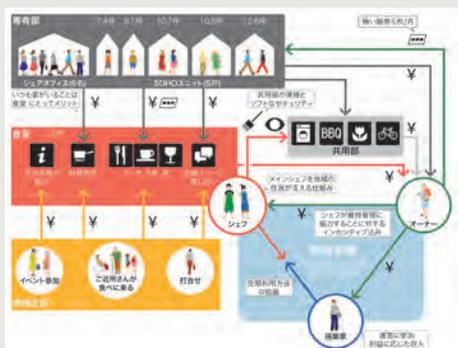
【図2】食堂付きアパート外観



【図3】立体路地の構成



【図4】食堂内観（撮影=吉次史成）



【図5】運営ダイアグラム

れぞれへの参加のハードルは低いということです。このことに気がついたのは、僕たちが設計した食堂付きアパートでの使われ方がきっかけです。食堂付きアパートは、東京都目黒区の武蔵小山につくった小さな集合住宅です（図2）。この建築は仕事場兼用の住宅5戸、シェアオフィス、食堂からなります。個人が地域の中で展開する「小さな経済活動」に着目してこのような複合用途としました。細かい説明は他に譲りますが、廊下と玄関前のテラスを一体化し、その空間を1階から3階まで螺旋状に展開させました（立体路地、図3）。

この立体路地の始まる1階部分に食堂があり、シェフがいます。食堂を地域とアパートの中間領域と捉え、出入口も床の高さも2通りありますが、厨房部分で融合します。街路に正対してキッチンを構え、キッチンカウンターの高さは敢えて低くすることで、シェフの手元がよく見えるようにしました。食材がシェフの手にかかっているとどんどん料理が変わっていきま。まるでマジックのようです。いつしかカウンター席は子どもにとっての特等席になっていました（図4）。

このようなハードのデザインとともに、食堂のシェフがさまざまな機能



〔図6〕食堂で行われたミルシルタベル



〔図7〕軒下でのマルシェ



〔図8〕立体路地3階の花壇



〔図9〕食堂での味噌づくり教室

を果たすようなソフトのデザインをすることによって、アパートの住民と地域住民とが交流するような生活環境を構想しました〔図5〕。実際に見られたシーンをいくつか描いてみます。

スケッチ1 「ミルシルタベル」 〈食べる〉

シェフ、オーナーと僕の3人でイベントをいろいろやりました。ミルシルタベルはそのひとつ。建物見学(ミル)、みんなで議論(シル)、それらをシェフ特製のランチを食べながら(タベル)、楽しみましょうというもの。食事はシェフの説明付きです。食材の特徴、調理の工夫、産地の気候、生産者の人となりなどの説明を聞くにつれ、「食」は人や地域を繋ぐ効果があることに気付かれます。大きなネットワークの中に自分が位置付けられるような感覚が芽生えました〔図6〕。

スケッチ2 月1回のマルシェ 〈売る〉

これは初代シェフの時しかできませんでしたが、月1回、食堂のすぐ外側の軒下に地域住民がお店を出しました〔図7〕。やりたい人を募るとすぐ

に5、6ブースが集まりました。フリーバールのついた塩の計り売り、手作りパン屋、キッチンカーを乗り付けてのカレー屋、そのうちにアパート住民が顕在化したような瞬間でした。先のM A T Oと同じく、ちょっとお店をやってみたい人というのは意外といえるものだと感じました。「小さな経済」活動を応援する、そんな建築をつくることで地域社会に関わっていけないか、というアイデアは、このときやっと言葉にできました。

スケッチ3 花壇で野菜を作る 〈育てる〉

立体路地を上がりきった3階に、小さいながらも花壇があります。大型の工場用軒樋を転用してつくりました。アパート住民の知りあいで農業に詳しい方がいて、いつのころからか、こんな所でも育つ植物を育ててくれるようになりました〔図8〕。トマト、ズッキーニ、ナスといった大きな実がたわわになっていました。夏の盛りに皆で集まって、採れたて野菜を混ぜたBBQが始まります。アパートとは関係のない人たちもやってきて、食を介した集まりが突如現れたわけです。

スケッチ4 味噌づくり 〈つくる〉

インスタントな集まりといえ、味噌づくり教室もその一つです。これもまた初代シェフがやっていたことなのですが、その頃にはシェフや食堂の評判は地域に知れ渡っていて、味噌作りにはアパート住人のほかに地域の住民も多数参加していました「図9」。味噌づくりの工程には「天地返し」があるので、同じメンバーがまた集まる機会を作りやすい。季節ごとにパツと集まってパツと解散するような、爽やかな企画でした。

食にまつわるシーンを簡単に紹介しましたが、地域住民の関わり方は、各シーンの見出しに書いたように、食べる、売る、育てる、つくる、とさまざまです。好きなアクティビティに好きなタイミングで関わることもできるということと、そのような関わり方が食堂付きアパートの特徴的な空間を舞台に成されているということが重要です。

もちろん、オーナーの梶沢誠治さん、初代シェフの遠藤千恵さんの発想が鍵だったことは間違いなのですが、おもしろいのは、住人やその知人も含めて、「食」を介した交流がインスタントにパツと現れ、そしてそのシーンの主体は多岐に渡っていたことです。食堂付きアパートの空間的ポテンシャルをきつかけに、「食」を介した分散型のネットワークができていったといえるでしょう。シェフの交代もあって当初の姿から変わってきたところもありませんが、コロナ禍がひと段落した今、オーナーは新しい展開を考えているようです。食を巡る自治的なネットワークが再構築されることを願っています。

「インスタントな食の場」をつなげる試み

ここまで、主体の異なる、食にまつわる断片的なシーンを紹介しました。「食」のもつ流れや循環を意識した時、インスタントなシーンを繋いで、地域社会のなかにおおらかな循環をつくれなかと考えています。

昨年2022年に富山県に完成させたSCOPTOYAMA。創業や移住をする人たちの受け皿施設です「図10」。県が保有する団地3棟を改修・増築してつくりました。住棟は4階建ての階段室型、それも壁式RC造でした。創業や移住という文脈からいろいろな空間を連携させる必要があります、RC界壁を補強・開口して空間を広げたり、S造のテラスや渡り廊下を増築したりして、横断的な空間を挿入していききました。

そのひとつにコモンキッチンがあります「図11」。住居棟の1階に、RC造の界壁に開口部を設けて2住戸分の空間を一体化してつくりました。2階のシェアハウス(16室ある)だけでなく、他階のアパートメント(14室ある)の住人達も使える共用空間です。滞在時間も利用形態もさまざまであることから、いくつかの居場所を含んだキッチンとしました。料理をしていたり、その傍らでスツールに座って別の作業をしていたり、そうかと思えば少し離れてコーナーソファに座っていたり。キッチンや作業台の天板は多角形です。家具デザイナーの藤森泰司さんによるものです。アクティビティの多様さと、その気になれば会話に加わることでできる距離感が共存する空間を目指しました。



【図10】SCOP TOYAMA 外観 (撮影=鳥村鋼一)



【図11】コモンキッチン内観 (撮影=鳥村鋼一)

すぐ外側には大きな庇とウッドデッキのテラスをつくり、そのすぐ先に、畑を作りました「図12」。この畑は食堂付きアパートの花壇をずっと本格的にしたものです。周りの地域住民も混ぜて、いろいろな植物を植え、育てて、収穫する。



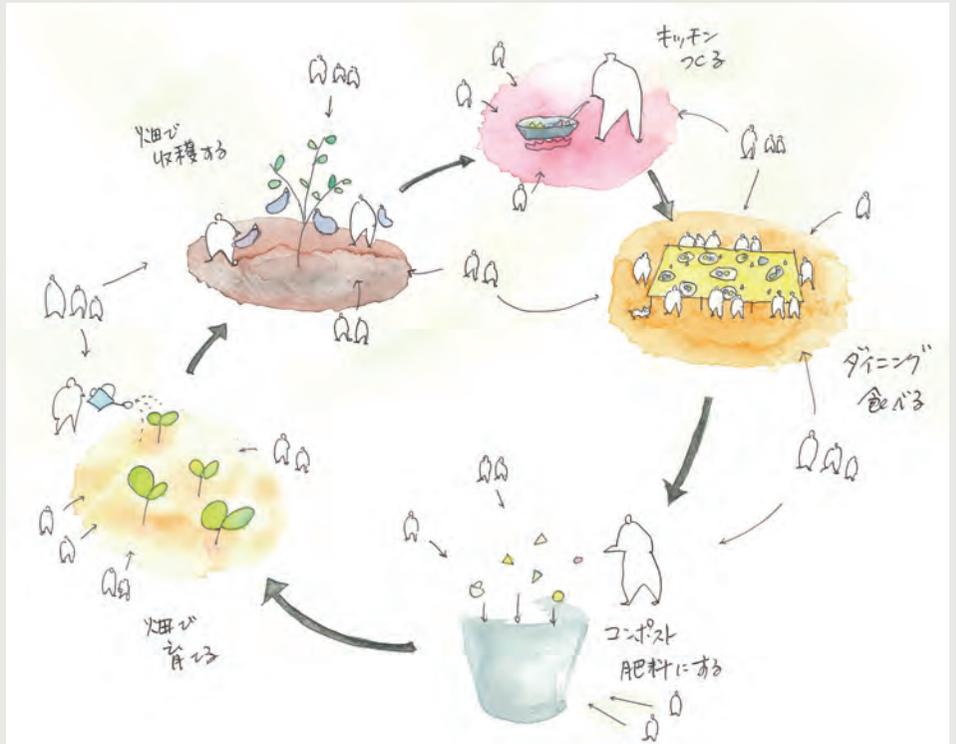
【図12】コモキッチンの前の畑
(46～50頁特記なき写真=仲建築設計スタジオ提供)

味わいながら来年は何を植えようかと楽しく話して再会を期す。そんな一連のアクティビティの出発点として、「食」を生み出すような畑をイメージしました。初めての春を迎えた先日、さっそく植え付けをしてくれました。

たすきリレー型循環論「インスタントな場」の連鎖で地域社会をつくる

ここまで、地域社会に対する「食」の場の可能性を具体的に述べてきました。空間に根ざしたインスタントで、メンバー非固定のコミュニティは軽やかでいいものです。より多くの人が関わる可能性が開けているからです。こうした知見をもとに考えたのが、たすきリレー型循環論です。これはインスタントな交流空間を地域社会に点在させ、ここでの活動を紡ぎながら大きな地域内循環をつくらうとするものです「図13」。このような考えを発展させ、いくつかの大学院の設計課題として建築と都市のデザインに取り組んできました。食以外の地域資源の循環も重ね、新しい交流・交換の拠点空間を地域の要所に設計し、貴重な成果を得られています。

「食」の場をネットワークさせることで、地域内循環やそれを軽やかに支える建築群という構想に辿り着くことができました。建築は小さいけれども、地域社会に貢献できる。いろいろな機会を捉えて、具現化していきたいと思っています。



【図13】食の循環とそれぞれの場を生む「たすきリレー型循環論」概念図。地域住人は好きな場面に参加する。(作図=筆者作成)

仲俊治(なか・としはる)
建築家、仲建築設計スタジオ共同代表。「循環」に着目した建築を設計している。
1976年京都府生まれ。2001年東京大学大学院修了。山本理頭設計工場を経て、2009年仲建築設計スタジオ設立。

【主な作品】食堂付きアパート(グッドデザイン賞、吉岡賞、日本建築学会作品選集新人賞など)、上総喜望の郷おむかひさん(千葉県建築文化賞など)、写真家のスタジオ付き住宅(AACA賞)など。
【主な著書】「地域社会主義 増補改訂版」(共著)、「X」出版、「2つの循環」(「X」出版)、「脱住宅——小さな経済圏」を設計する(共著、平凡社)。

「すまい再発見」

G邸

(現・津田山の家、旧・中村邸)

——日本初の女性建築家が残したレガシー

上田佳奈「建築家」

目

の「前が光と色で溢れた」のは、それまでモノクロ写真でしか知らなかったG邸(現・津田山の家、旧・中村邸、以降G邸)を初めて見せていただいた際の率直な感想だった。スイス在住の筆者は、コロナ禍で帰国がままならず、初めてG邸を体感したのはオンライン上だった。織部焼を連想する暗緑色のタイルを背景に、象徴的に配置された美しい階段と吹抜けの居間は、私の想像力を超える明るく色彩豊か



〔図1〕改修前のG邸1階および2階。暗緑色のタイルと軽やかな階段が印象的な吹抜けのリビング。壁の反対側はダイニング・キッチンへと続く(1階および2階)
(撮影者=Diego Martín Sánchez、撮影日=2021年4月18日)

な住空間だった。その奥に続くダイニングキッチンには、居間とは打って変わった落ち着いた雰囲気。住宅の心臓部としてフル活用されていた。周囲からひと際目立つ外観からはモダンな建築の手法を明確に読み取ることができた。浜口ミホの思想を体感できた感動以上に、その作品性に驚きを隠せなかった。そして、これまで日本建築史の中で忘れ去られていた彼女の遺産を再び語り継がなければならぬと確信した瞬間でもあった。

浜

住宅の民主化を目指して

ロミホ(旧姓・濱田美穂)は1915年に海關副監察長の父・濱田正直の長女として大連で生まれ、非常に裕福で国際的な環境で幼少期を過ごした。生家は煉瓦造の洋館で西洋風の生活様式に馴染むと同時に、日本住宅に対する憧憬と国際人としての意識を養っていた*1。18歳で初めて日本の地を踏んだ彼女は、日本の劣悪な住宅事情や生活水準の低さに直面し、日本社会の不平等や格式と作法が優先される伝統的な日本家屋への問題意識を深めていった。

1933年、東京女子高等師範学校(現・お茶の水女子大学)で、「建築の基本は庶民住宅」という市浦健の教えに感化され建築への関心が芽生える。女性が建築の高等教育を受けられなかった当時、聴講生として東京帝国大学建築学科に在籍し、1939年、市浦の紹介で前川國男建築設計事務所初の女性所員として、日本建築が近代化へ移行する最

前線の場で建築家としての実務を積んだ〔図2〕。

濱口隆一との結婚で、機能的な近代建築に人間らしさを追求する思想を共有。1920年代後半のヨーロッパの近代建築運動の一環として機能主義的最小限住宅で提案された居間兼台所(ワン・キッチン)を「新しき都市——東京都市計画への一試案」展*2で発表。同年には新居にこの住様式を取り入れ、男性も台所に立つ、新しい家族像と生活空間を自ら実践した*3。戦後に入る



〔図2〕当時の文化人たちの幅広い交流も見られた。左から、剣持勇・浜口ミホ・岡本太郎。東京・成城の丹下自邸にて(撮影者=丹下健三、所蔵先= Michiko Uchida Archive)

と新憲法制定により、民主主義、男女平等、女性参政権、表現の自由が謳われ、続く民法改訂により封建的で家長的な「家」制度が廃止された。この民主的な「家庭」への移行は、日本人の住まいや暮らしに対する問題を提議し、今までの「封建的」で「格式的」な住宅に変わって「近代的」で「機能的」な住宅が模索された。同時期に施行された住宅復興政策は、その実現を後押しした。思想を束ねていたのは、「住宅の民主化」だった。このような社会的な変化のなかで、浜口は住宅建築に内在するジェンダーに注力し、それを顕在化させた。

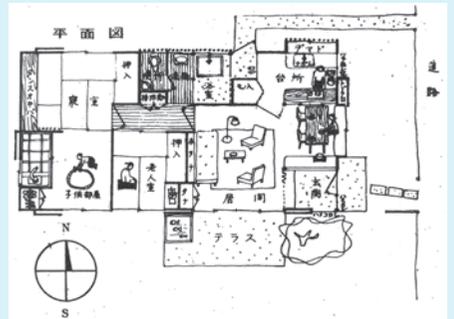
執筆を通した啓蒙

1

949年に発表した『日本住宅の封建性』では封建的な身分による日本住宅の空間構成の矛盾を指摘し、女性の立場から、伝統的な住宅に隠蔽されていた性別や階級の差を明らかにした。浜口が自著のタイトルを「封建制」ではなく、「封建性」としたのは、封建的な制度を批判したのではなく、日本住宅の潜在的な本質を指摘したことを示している。具体的には立派な玄関や客間を持つている傍ら、働いている主婦が惨めな生活をしているとし、台所と食事

スペースの統合を促し、専ら女性に割り当てられていた家事労働を軽減する住宅を提唱した。こうして「明るいやつたかな近代的な社会に進んでゆきたい」⁴と括った。国際的な視野をもった浜口は日本の慣習や常識にと

らわれず、「住宅は住人のくらしのためにある」という今では当たり前の理念を掲げた。この住宅論は、住宅設計を通して平等な社会を実現するためのマニフェストであった。彼女の著書は、西山卯三の『これからのすまい』(1948年、相模書房)と並んで、戦後の住宅政策の方向性を決定づけ、当時の建築関係者で知らない人はいないほどの影響力をもっていた。その後、1954年に女性で初めて一級建築士の免許を取得し、東京の青山で本格的な設計活動を開始する。彼女の革新的な視点を注目した日本住宅公団は、1955年、ダイニング・キッチンの実現に浜口の協力を仰いだ。浜口は機能性を最優先し、人間工学に基づいた収納棚や大量生産が可能なステン



【図3】浜口ミホの設計による『家族本意(夫婦・子供・祖母)の家』。浜口自身によるスケッチ
(出典：雑誌『住みよすまいと暮らしの全集』浜口ミホ編、1951年、49頁)



【図4】山小屋風という施主の意向を反映した改修前のG邸外観



【図5】階段のディテール、無垢のブナを使った床、季節や一日の時間と共に表情を変える居間のタイル
(図4・5撮影者=Diego Martin Sánchez、撮影日=2021年4月18日)

レス製シンクの導入に寄与し、公団住宅の最大の魅力となった。これは日本の建築界における工業化の先駆けであり、今日のシステムキッチンの原点でもある。設計活動の傍ら、浜口は編集長として、一般の手に届く住宅のマニュアル『すみよい住まい』シリーズを発行。また『主婦の友』をはじめとする婦人誌へ数多くの記事を寄稿し、当時の主婦層に知られる存在となる。住宅論と一線を画し、浜口はわかりやすい文章、写真とスケッチで、伝統と西洋が混在する戦後のライフスタイルの問題点を明らかにし、住空間の具体例を提唱した【図3】。このように浜口は一方的に住宅建築を提供するのではなく、執筆活動を通して、庶民啓蒙のために立ち上がった初めての女性

建築家だった。同期の男性建築家達が高度経済成長の波に乗り、公共建築や巨大建築を次々に発表するなか、浜口は生涯に渡り、住宅建築に焦点を置き、人間像を浮き彫りにし、住人の生活を間取りに落とし込んで生活空間を構成する設計手法を貫き続ける。こうして設計された住宅は1000棟を越える。しかし、作品主義的な傾向が強い建築ジャーナリズムの世界にもほとんど登場せず、建築賞に輝くこともなく、日本建築史の言説から忘れ去られていった。

G邸発見

筆者はスイス工科大学在学中に、語られることになかった女性建築家の活動

を再検証するセミナーがきっかけで、浜口ミホについて調べ始めたが、ヨーロッパはおろか、日本でも全く研究が進んでいない存在に疑問と一層の興味を覚えた。建築家として建主と徹底的に向き合う姿勢や、ヨーロッパから影響を受けた思想、またそれを文面に落とし込んだ功績に共感を覚え、浜口ミホ研究を始めたのが2019年。コロナが猛威を振り始めた矢先だった。ケーススタディを求め、浜口ミホ研究の第一人者の北川圭子先生や、2005年に浜口ミホの展示を開催した郡山女子大学図書館、浜口の出身校お茶の水女子大学、UIFA JAPON、IAWA、NWECCなどに連絡を取るが、徒勞に終わる。浜口ミホの作品が特集された唯一の雑誌『近代建築』（1967年3月）に掲載された施工業者に問い合わせたところ、白岩工務所の白岩亘久氏と連絡がつき、浜口ミホの住宅の屋根を最近改修した、とG邸の現存が確認できた。1961年から1967年まで浜口ハウジング設計事務所^{かほき}に勤務し、G邸の設計を担当した印牧義雄氏を紹介していただき、彼を通して、建設当時のまま、3世代に渡り大切に住み続けられていた浜口ミホのレガシーを長女の^{かほき}中村美穂さんに見せていただいた。

究極のモダンズム住宅

G

邸（旧中村邸）は浜口ミホが建築家としての最盛期を迎えていた、1966

年に竣工した。建主の姉が浜口ミホの学生時代の旧友だったこともあり、設計が依頼された。当初は津田山の丘の中腹の土地購入を検討しており、基本設計は進んでいたが、敷地の東側半分は盛土、西側半分は切土、という地質に納得がいかず、浜口自ら販売業者に談判し、より地盤が安定している現在の敷地への交換が即座に行われたという。この浜口のこだわりは、G邸のあらゆる面で受け継がれている。

敷地の傾斜を生かしたG邸は、コンクリート構造のピロティの上に木造2階建ての住宅部分が乗るように計画されている「図4」。道路からセットバックしたガラス張りの玄関ホールは、格式張った伝統的な日本家屋の玄関とは異なり、明るい雰囲気^{あはれ}で来客を迎える。天井高低い玄関から階段を上がると、木、タイル、漆喰などの質感のある素材が組み合わさった快適な吹抜けのリビングへ繋がる。窓は風圧によって自動的に開閉するクロスベンチレーションが可能で、室内環境にも配慮されていた。浜口は新しい建材に対しての関心が高く、木製が主

流だった当時、外部建具にはアルミサッシを使い、建設チームで手に入りやすくなったタイルを積極的に住宅に取り入れた「図5」。

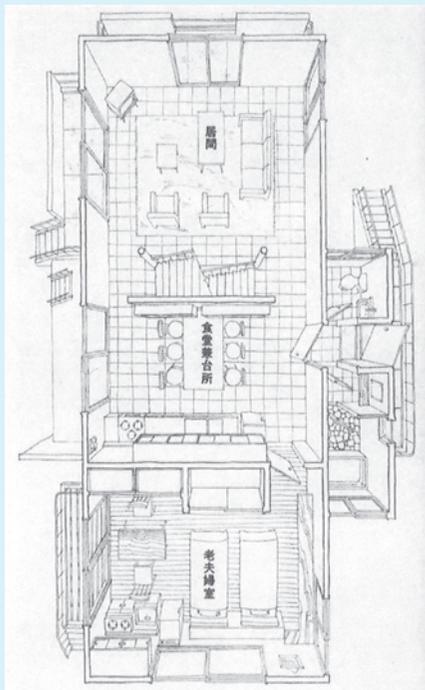
ピロティによって地面より持ち上がった住宅部分、正面に向かって張り出した吹抜けのリビング、そして機能に対して明解な空間構成。G邸のタイポロジーはル・コルビュジエのシトロアン型住宅（1922）に通じるものがあり、浜口がヨーロッパのモダンズム建築を習得していたことを示唆する。また、演出的なアプローチ、ファサードから突出した曲面のバルコニー、障子を連想させる窓のフロアション、タイルの扱い方、そして吹抜け空間に階段を露出する手法など、

恩師、前川國男の影響を見て取れる。同時に、G邸の外観はひと口にモダン

ズム建築とは言い難い。中村美穂さんによると、建主は、エベレスト山系にも登頂した登山愛好家で浜口に山小屋風の住宅を要望したと言う。切妻の屋根は、丘の上に立つアルビニズムを連想させ、郊外住宅には珍しい遊び心が伺える。その特徴的な深い軒は、日本の気候にも対応しており、木張りのファサードを保護する役割も担う。また、晴れた日には南面の広々としたベランダから丹沢山系や富士山を望める。浜口は建主の要望を真摯に受け止め、それを柔軟にモダンズム建築に還元し、見事に融合させた。

住まいは生活の器

G邸は、祖父母、両親、娘2人の6人家族を想定して計画された。浜口は、家族の変化にも柔軟に対応できるような住宅



〔図6〕G邸1階の平面パース／機能に対して明解な空間構成
（出典：雑誌『暮らしの知恵』「台所」浜口ミホ、1966年12月号、119頁）



【図10】地下1階の明るい玄関からは庭が望め、右手の階段を上がると開放的なリビングにつながる。廊下のない、無駄を省いた空間構成



【図11】既存のレンガタイルを残した1階のダイニング・キッチン。当時のレイアウトのまま新しい家族の暮らしの中心地となっている



【図12】建具と階段はそのままに、ポーターズペイント塗装でモダンに仕上げられた吹き抜けのリビング (図9～12写真提供= NENGO、撮影日=2022年9月8日)



【図13】1974年に設計されたスペインの別荘の居間で寛く晩年の浜口ミホ。この別荘もG邸と同様な吹抜けの居間を持つ(写真所蔵=個人)

たノエミさん達はその住宅の素晴らしさに感銘し、東京工業大学の塚本由晴教授と同大学・山崎鯛介教授に紹介したところ、これは歴史的な発見だ、ということになり、山崎教授が翌日には住宅保存活動を積極的に行っている住宅遺産トラストへ連絡をする計となった。住宅遺産トラストの幅広いネットワークのおかげで建築・不動産業界の関係者で、築古建物やその保存にも造詣の深い夫妻がG邸を見学され、ご自身の家族の住宅として継承することが決定した。中村さんも売却より手間のかかる継承にご理解があり、契約が滞りなく交わされた。これも、関わった全ての人がこの住宅の価値を理解し、評価した賜物だろう。中村家のためにカスタム設計されたと解釈していたこの住宅は、実はもっと普遍的で柔

軟性を持っていた。2022年10月にアトリエ・ワンと築古リノベーションを得意とするNENGOにより既存の特徴を最大限に活かした改修で生まれ変わった「津田山の家」。地域との関わりはそのままに、新しい家族の暮らしを受け入れ、その魅力に溢れている。浜口ミホは1967年に「誰の設計などということが消えてなほ、生きつづけるような息の長い原型が作り出せたらということがわたしどものねらいでもあるのです」*5と住宅建築に対する信念を寄せた。彼女の想いは「津田山の家」となって実現した。そして2023年、歴史的価値のある近代建築としてドコモ・ジャパンの選定作品の一つに選出され、世間にも証明された。スイスで建築家として働いている筆者

にとっては、建築を継続的な文化財と捉え、保存や改修することは日常の業務だ。近年の深刻な環境問題はこの方向へ拍車をかけている。一方、災害や戦争などで大きな断絶を繰り返してきた日本では、建築に資産価値を認める風習が未だ根付いていない。しかし、長期的に見れば、

急速な少子化やグローバルな環境問題に直面する資源小国日本こそ、現存するものに価値を見出し、再活用し、息の長い建築を目指すべき転換期を迎えているのではないだろうか。津田山の家を保存することで得られた地域遺産としての付加価値と、そこに生まれた新たな可能性は、間違いなくこの動きの促進剤となるだろう。

【注釈】

- *1/北川圭子『ダイニング・キッチンはこうして誕生した』技報堂出版、2002年、236頁
- *2/1941年1月に銀座紀伊國屋で開催された展覧会。切迫した戦時下において悪化する都市の現状に対して、具体的な提案を目指して、建築家の視点から東京都の都心住宅、中間部住宅、郊外住宅における理想的住宅像が提案された。浜口は郊外に建つ、平家、煉瓦造りの「菜園付き」独立住宅を提案。
- *3/「新夫婦、浜口隆・ミホ、台所は二人の合作」1959年9月26日、大分合同新聞
- *4/浜口ミホ、「日本住宅の封建性」、161頁
- *5/浜口ミホ、雑誌「近代建築」浜口ミホの作品——浜口ハウジング設計事務所住宅「1967年3月号、46頁

上田佳奈(うへだ かな)

1974年、愛媛生まれ。1997年、京都工芸繊維大学造形工学科卒業。2000年、一級建築士の称号を取得後、スイスに渡り、2011年よりチューリッヒのStücheli Architektenのアーシエイトを務める。2021年、スイス連邦工科大学チューリッヒ校GTA「建築史と建築理論」のMASを修了。ジェンダーと建築という枠組みの中で浜口ミホに焦点を当てて研究中。



なるのは戦後であった。

庭への洋食の浸透について
は、阿古真理の『昭和の洋食
平成のカフェ飯——家庭料

理の80年』が詳しい。婦人雑誌、料理番組、ドラマや小説などを引用しつつ、阿古は昭和以降の家庭料理の変遷を辿り、その料理が登場した背景について社会的分析を試みる。引用されるのは、「きょうの料理」、「主婦之友」、「寺内貫太郎一家」、「クッキングパパ」、「料理の鉄人」など。ちやぶ台返しで有名なテレビドラマ「寺内貫太郎一家」（1974年放送）では、米魚・味噌汁の和食をベースに加え、西城秀樹らが演じる子世代好みの「牛肉のオイル焼き」やエビフライも登場し、洋食がすでに十分に浸透していたことを教えてくれる。このドラマは食事シーンに献立テロップを挿入し、役者がその説明を延々とするという試みでも知られているから、テレビを通じて食の情報発信が一般化したこともよく分かる。

戦
後30年ほどの昭和中期を、阿古は「主婦たちの生活革命」の時代と位置づける。婦人雑誌の「主婦之友」や「婦人倶楽部」、NHK

の「きょうの料理」などメディアで紹介されるレシピを片手に、油をつかった洋食と中華料理がつくられていく。栄養失調寸前の終戦直後を忘れろうとするかのように、1971年には1人当たりの摂取カロリーは2287キロカロリーとピーク（2019年は1903キロカロリー）に達するのだが、その要因のひとつに家庭料理の変革もあったであろう。阿古によれば、三種の神器の登場によって家事の負担が減ったはずの昭和中期、平日の女性の家事時間は1965年の4時間14分から1970年の4時間37分と逆に増えたという。超人的な主婦の活躍は、モータリゼン時代の頑張りに支えられていたことがよく分かる。

そして見逃せないのは、この生活革命は世代的断絶を含んでいる、とする阿古の指摘である。まず、高度成長期の主婦たちは、物資不足の戦中・戦後に母親世代から料理を十分に教わることができず、雑誌やテレビが新しい生活様式の指南役となった。戦前と戦後では何もかも違うわけだから、この世代間のギャップについては理解ができる。しかし阿古が取り上げるのは、高度成長期の主婦たちとその子ども世代、つまり阿古自身や筆者を含めた、平成期に家庭を

築いた世代とのギャップについてである。高度成長期の主婦たちはキッチンに子どもを入れず、したがって料理の経験はまたも受け継がれなかったと彼女は述べる。子どもたちは男女雇用機会均等法の社会で育ち、グルメブームによって料理のハードルは上がってしまった。働くようになった女性にしても、主婦を選んだ女性にしても、母親世代のように家庭料理をつくることはプレッシャーだったと阿古は述べる。それゆえ惣菜売場の活用を唱えた小林カツ代が支持をあつめ、料理を分担してくれるクッキングパパが注目されたというのである。

デ
パ地下の惣菜、冷凍食品、だし入り味噌やカット野菜が簡単に手に入り、手軽に調理することが当たり前となった現在、新世代の家庭料理はどこへ向かうのか。阿古は孤食の傾向に警鐘を鳴らしつつ、共に暮らし共に食するという原点に希望を見出す。何をどう料理するかが大問題だった時代の、本当の豊かさに気が付くようになったのかも知れない。その豊かさは高度成長期にも断絶しなかったし、今後も確かに引き継がれるだろうと私は思う。

太田浩史（経歴は5頁に記載）

住総研だより

第21回住総研研究・実践選奨及び奨励賞

「第21回住総研研究・実践選奨及び奨励賞」の受賞論文は、以下の7編に決定した。2023年6月30日に表彰式・記念講演会が一般公開(オンライン)で開催され、「選奨」には賞状、副賞10万円、「奨励賞」には賞状、副賞5万円が贈られた(写真1)。

*所属は論文掲載に同じ・敬称略

「研究・実践選奨」

●「タクティカル・ハビテーションが切り拓く遊牧的住まい方」(研究)▽主査・近藤民代(神戸大学教授)▽委員・室崎千重(奈良女子大学准教授)・前田充紀(神戸大学修士)

●「日本における工業化住宅の『商品化』に関する構法・生産史研究」(研究)▽主査・権藤智之(東京大学准教授)▽委員・竹内孝治(愛知産業大学准教授)・谷繁玲央(東京大学博士後期課程)

●「子どもがマンションの管理と安全を学ぶ教材開発とプログラム実践」(実践)▽主査・辻井左恵(特定非営利活動法人集合住宅維持管理機構)▽委員・宮崎雅司(特定非営利活動法

人集合住宅維持管理機構)・碓田智子(大阪教育大学教授)・平田陽子(大阪公立大学客員教授)

●「タイ・ユースック村を事例とした社会——空間系の変容過程の研究」(研究)▽主査・北雄介(長岡造形大学助教)▽委員・伊藤洋志(ナリワイ代表)・早川貴光(㈱タテシ広美社)・福田真澄(㈱土井工務店)

「研究・実践選奨奨励賞」

●「住宅情報サイト上の環境性能に関する情報提供方法に関する研究」(研究)▽主査・関根海央(早稲田大学大学院修士課程)▽委員・高口洋人(早稲田大学教授)・古田祥一郎(早稲田大学大学院修士課程)

●「住宅復興後の地域における仮設期の社会活動の影響に関する研究」(研究)▽主査・似内遼一(東京大学先端科学技術研究センター助教)▽委員・新雅史(流通科学大学専任講師)・後藤純(東海大学特任准教授)

●「公団住宅居住者を対象とした出張DIY作業スペースの実験」▽主査・鄭弼溶(神戸大学大学院研究員)▽委員・外間守咲(合同会社電羽織代表社員)・石田卓朗(合同会社電羽織代表社員)

第8回住総研博士論文賞

第8回住総研博士論文賞として、次の3編の論文が受賞した。

*五十音順・敬称略

2023年7月7日に「第8回住総研博士論文賞」の表彰式・記念講演会が一般公開(オンライン)で開催され、賞状および賞金10万円が贈られた(写真2)。

●小松萌「農的空間の計画指標の構築と都市住民による農地の多面的利用を創出する市街地像」(2022年2月、早稲田大学有賀隆教授指導)

●須沢菜「複線型復興プロセスに向けた東日本大震災における遠隔地避難者への居住支援に関する研究」(2021年3月、東京大学大月敏雄教授指導)

●坪内健「東日本大震災のコミュニティ転移における環境移行の臨床学的アプローチに関する研究」(2022年3月、北海道大学森傑教授指導)

2023年度研究・実践助成採択

応募総数60件のうち、4月の研究運営委員会にて26件を選考、理事会・評議員会で決定された。採択者は以下のとおり。

*助成番号順・所属(申請時)・敬称略
なお、研究活動開始にあたって、

2023年6月30日にキックオフミーティングを開催した。

「研究」●伊丹絵美子(大阪大学)●長岡篤(千葉商科大学)●松林優奈(横浜市立大学)●宮原真美子(佐賀大学)●糸長浩司(NPO法人エコロジー・アーキスグループ)●稲田浩也(京都大学)●金谷匡高(法政大学)●葛西リサ(追手門学院大学)●嶋崎尚子(早稲田大学)●瀬川朗(鹿児島大学)●高橋栄人(国立研究開発法人建築研究所)●佃悠(東北大学)

●内藤啓太(法政大学)●中島直人(東京大学)●中西正彦(横浜市立大学)●西村顕(横浜市総合リハビリテーションセンター)●萩原拓也(東京大学)●原田陽子(福井大学)●安武敦子(長崎大学)●山本直彦(奈良女子大学)●依田徹(公益財団法人遠山記念館)●脇坂圭一(静岡理工科大学)

「実践」●石川良文(南山大学)●落合正行(日本大学)●加藤潤(㈱まるのころぼ)●柳田良造(岐阜市立女子短期大学)

2023年度出版助成採択

応募総数18件のうち、4月の研究運営委員会にて6件を選考、理事会・評議員会で決定された。採択者(代表著作者)は以下のとおり。

*助成番号順・所属(申請時)・敬称略
なお、助成開始の1986年から助成件数累計は128件、助成総額は約1億569万円。

● 広原盛明（京都府立大学名誉教授・元学長）● 川崎興太（福島大学教授）● 河野直（合同会社つみき設計施工社代表）● 中島直人（東京大学准教授）● 水沼淑子（関東学院大学名誉教授）
* 一名辞退者あり

第10回「住まい・まち学習」 教育実践研修会

「住まい・まち学習」を教える先生や関心のある方々を対象とした実践研修会を毎年開催している。コロナウイルス感染拡大の影響からオンラインでの開催となり今年で3年目である。今年はSDGsに貢献できる学びをテーマに講演とワークショップ（3グループ）を行った。2023年3月25日に開催し、29名が参加した。

住総研 研究論文集・実践研究 報告集No.49 発行

2022年10月末提出の研究論文・実践研究報告書29編は、1月の研究運営委員会で査読を完了。査読の内容修正を反映し、「住総研研究論文集・実践研究報告集」No.49として2023年3月末に出版した。

研究・実践助成 募集

▽募集期間…2023年10月1日～2024年1月31日必着（電子申請

のみ）

▽助成金額・件数…1件あたり130万円を上限とし、研究、実践合わせて25件程度。
* 詳細は住総研HPをご覧ください

出版助成 募集

▽募集期間…2023年8月1日～2024年1月31日必着。
▽助成金額・件数…1件あたり60万円を上限とし、5件程度を予定。
* 詳細は住総研HPをご覧ください

住総研 博士論文賞 募集

住関連分野における研究発展のため、若手研究者・実務家の育成及び支援を目的に、将来の「住生活向上」に役立つ優れた博士論文を表彰。
▽表彰数…1～5編程度
▽賞金…10万円

▽募集期間…2023年5月1日～2023年9月30日（必着）
* 詳細は住総研HPをご覧ください

住総研シンポジウム 報告・予告

◎第60回住総研シンポジウム
2023年7月13日（木）に開催した。テーマ「住まいの未来をつくる」
【○○大工】

▽主題解説…蟹澤宏剛▽講演…船井啓太＋大工の正やん、仲子竣祐、植原健司、前中由希恵、加藤潤（写真3）



【写真1】研究・実践選奨表彰式および記念講演会



【写真2】博士論文賞表彰式および記念講演会



【写真3】第60回住総研シンポジウム／パネルディスカッション風景

◎第61回住総研シンポジウム

2023年11月30日（木）13：10～於…建築会館ホール及びオンラインにて開催予定。

テーマ【現代の旦那とお出入り職人 ― 新しい関係が生みだす住まいとまち】

▽主題解説…蟹澤宏剛
▽講演…河野直十河野桃子、殿塚建吾、大島奈緒子、更科安春、吉原勝己
▽PDモデレーター…松村秀一

「すまいろん」購読のご案内

●「すまいろん」は年2回刊（2月と8月）です。
●定期購読料（税・送料含む）1年購読（2冊）1500円
3年購読（6冊）4500円

●購読料のお支払い

郵便局備付の青色の振込用紙をご利用下さい。

▽口座番号…001101316639
▽加入者名…一般財団法人住総研
* 払込人欄に購読期間（1年または3年）をお書き下さい。* 希望の送付先を払込人欄にご記入下さい。* 途中解約はできませんのでご了承下さい。* 振込手数料は負担下さい。

●単品でのご購入
最新号ならびに在庫のある号についてはバックナンバーもご購入いただけます。ご希望の号により価格が異なります。詳細は左記URLのページをご覧ください。

http://www.jusoken.or.jp/publish/sumairon_old.html

編集委員

委員長

大月敏雄

〔東京大学教授〕

委員五十首題

太田浩史

〔二級建築士事務所ヌープ〕

権藤智之

〔東京大学准教授〕

柴田建

〔大分大学准教授〕

中嶋節子

〔京都大学教授〕

前田昌弘

〔京都大学准教授〕

編集・制作

帳章子・宮岡睦子

〔STE1〕

印刷・製本

新藤慶昌堂

表紙デザイン

佐藤ちひろ

〔編集後記〕

●立地適正化計画と高層住宅地についての堅めの特集を担当してきたので、今回は「食」という身近な話題を取り上げたいと考えた。食の歴史を調べていくと、当たり前と思っていた毎日の食卓が先人の創意の積み重ねとして現われて、美味しさとともにさまざまなヒントも味わえるようになる。カセットコンロやホットプレートテーブルに載せて、すき焼きを家族でつつく。そんなありふれた食の風景に、醤油、肉食、団らん、コールドチェーン、住宅設備と家電の歴史が詰まっている。『馳走様』では言いつくせないほどの豊かな分野だと私は思う。

●食文化の本はいっぱいあるけれど、住宅や都市から見た論考は少ない。今回の特集で感じたのは、食事の形式、つまり個食・団らん・人を招いての会食など、人が食べる形式は多様であり、住

宅の空間はその形式を強く規定する、または強く規定されるということだった。たとえば皆が大皿を持ち寄る高知の皿鉢料理など、大勢の祭食にどのように住宅が使われているかを調べてみたいと思った。

●あともう一つ感じたのは、食は住宅をはみ出すから面白いということである。家のなかで食事をするには家のそとで食材を集めなければならず、その食材がどれだけ調理済みかで台所作業量が変わってくる。自分の畑で野菜を育てても良いし、反対にコンビニの冷凍野菜で済ましても良いのだが、食が家のそとと連動していると考えると、かつての土間のように食による外とのつながりをもっと可視化できないものかと考えた。設計者としていずれ試してみたい。

〔太田浩史／本号責任編集〕

〔年2回刊〕
すまいるん

通巻113号

2023年8月25日発行

発行 一般財団法人住総研
発行人 山下英樹

〒103-0027 東京都中央区日本橋3丁目12番2号
朝日ビルディング2階
TEL: 03-3275-3077・3078 FAX: 03-3275-3079

E-mail: info@jusooken.or.jp
URL: http://www.jusooken.or.jp

定価＝本体1,000円＋税