

3節 和食文化はどのように発展したのか

1 江戸時代における自由な料理

中世までは、これまでの料理様式を楽しむ場所が限定されていた。すなわち大饗料理は高級貴族、精進料理は寺院の僧侶、本膳料理は武士の間で、それぞれ儀式の際に味わうものに過ぎなかった。

また懐石料理にしても、決められた日時に定まった武将や豪商などの茶人が食しただけで、いつでも自由に料理が楽しめたわけではない。さらに「自由」という言葉自体、中世までは「勝手すぎる」という意味で用いられていた言葉だった。

(1) 物質の流通とともに発達した料理文化

ところが、戦国の時代が終わると安定的な社会が訪れた。天下を統一して、近世の入り口を創り上げた豊臣秀吉は、全国に“平和令”（「豊臣平和令」ともいわれる）を発布して、大名のみならず村レベルでの争いを停止させ、海賊行為を強く禁じた。すでに秀吉の前に織田信長が出した楽市楽座令のおかげもあって、商業の自由化が著しく進行した。これに加えて徳川家康が開いた江戸幕府が、五街道や東西航路の整備を図ったことで、全国の流通網が確立をみた。

こうした物資の自由な流通条件という社会的背景の整備とともに、いつでも料理を自由に楽しむことのできる料理屋が発展をみた。中世までは、寺社の門前などでの一服一銭程度の飲食物の販売はあったが、外で料理を口にしうるような施設はなかった。

先にも述べたように、料理はあくまでも儀式や茶会の際に、それが供されるだけであった。金銭を代償として料理を味わうための料理屋は、中世にはいっさい存在しなかった。

●自由な料理

近世に入って初めて、金さえあればいつでも誰でも好きなときに自由に料理を楽しめるようになった。

●全国“平和令”

中世まで紛争は自分で解決すべきものであり、そのために武力が必要とされた。しかし、天下を統一した秀吉は、一切の武力闘争を認めず紛争の裁定は自らが判断するというスタンスで臨んだ。このため全国に“平和令”を発布した。

●一服一銭

中世までは、本格的な飯食店はなく、神社やお寺の祭礼などの際に、路上でお茶を一服一銭で飲ませたり、煮売、焼売という形で簡単な飲食物を提供していた。

(2) 料理屋の出現

ところが江戸時代に入ると、飲食を楽しむ料理屋が出現をみることになる。それは、初めから専業施設ではなく、京都東山の時宗寺院などが、代金を取ってその一室を貸し出し、そこで料理を提供するようになった。料理人たちが寺院の庫裡で腕をふるい、金を出して集まつた人々が貸し出された特別な部屋で料理を楽しんだのである。

また料理界でも大きな革新が進んだ。中世以来の料理流派の知識や技術は、近世の將軍家や大名家などの料理人の間にも伝えられたが、こうした知識が一般に公開されるようになつた。それは料理書の出版というシステムによるもので、江戸時代に入ると、実際にさまざまな書籍が刊行された。

(3) はじめての料理書出版

寛永20(1643)年、『料理物語』という料理書が、はじめて出版されるところとなつた。これによつて料理の家に秘伝された料理の知識と技術が、代金さえ払えば、誰でも自由に手に入れることができた(図I-1-9)。この料理書は、すでに慶長年間に成立しており、その原題は『料理秘伝抄』という書名であったが、まさに秘伝を出版してしまつたところに大きな意義があつた。

しかも、そのあとがきには、「庖丁きりかたの式法によらず」とあり、それまでさまざまな約束事が多かつた料理の世界から離れて、全く自由に料理を楽しもうとする心意気が感じられる。

そして近世に入ると、全国規模で物資の流通が盛んになり、様々な食材が手に入るようになった。このため全国各地の名産物なども、書物などを通じて知られるようにな

●貸席料理屋

近世初頭においては、常設的な料理屋は少なく、法事や祝事など必要に応じて、料理が提供された。もともと料理人は、大名家などに属する武士が専門家として務めていたが、近世になると料理のセミプロ的存在が現れた。彼らが、貸席料理屋の料理人となり、頼まれたときだけ料理に従事したものと思われる。おそらく彼らのテキストとして用いられたのが、出版された料理書群であった。

●『料理切方秘伝抄』

『料理物語』とほぼ同時期に刊行された『料理切方秘伝抄』は、実は天皇家・公家の包丁を司つた四条流の料理書。最も権威あるとされた秘伝書まで、出版されるようになった。

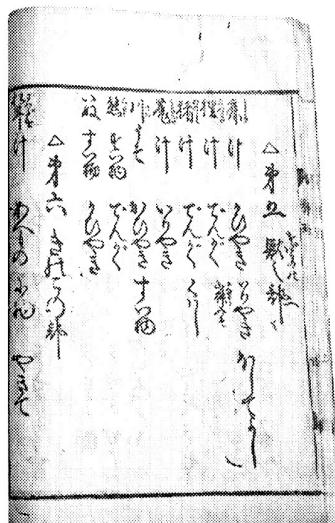


図 I-1-9 『料理物語』
獸之部

(東京家政学院大学
図書館所蔵)

●都市の料理屋



料理屋で、料理に励む女性たち。2階の座敷では三味線と笛に合わせて、若衆が踊っている。

り、食品や料理の幅が急速に広まった。こうして近世には、料理屋の料理にしても料理技術にしても、金銭を媒介とすれば自由に楽しめる時代がきたのである。

2 都市で栄えた料理文化

近世における自由な料理の指標となったのが、料理書と料理屋であったが、これらは都市の料理文化を象徴するものでもあった。それゆえ、それぞれの発展過程をみると、近世の都市における料理文化の特質をうかがうことができる。

(1) 近世前期の料理本の特徴

先の『料理物語』に代表されるように、寛永期(1624～1643年)頃から、料理書の出版が始まったが、元禄期(1688～1703年)頃になると、非常にボリュームのあるものが出版されるようになる。

これらの読者は一般の人々ではありえず、やはり料理のセミプロ的な人間と考えるべきだろう。そして彼らは、豪商に雇われたりするなど民間で腕をふるって、料理屋以外の場でも、自由な料理の提供に大きな役割を果たした。

●料理書の出版

これらは、いわば料理百科全書ともいうべき性格を有し、季節の素材から月々の献立、さらには取り合わせや料理法など、料理をさまざまな視点から解説したもので、料理に関するあらゆる知識を提供するものであった。

●『豆腐百珍』

『豆腐百珍』は、それまでの料理書とは全く発想が異なって、素材を豆腐のみに限り、代わりに100種類の豆腐料理を伝えるほか、豆腐に関する和漢の文献を引いて、料理に関する知識も提供している。

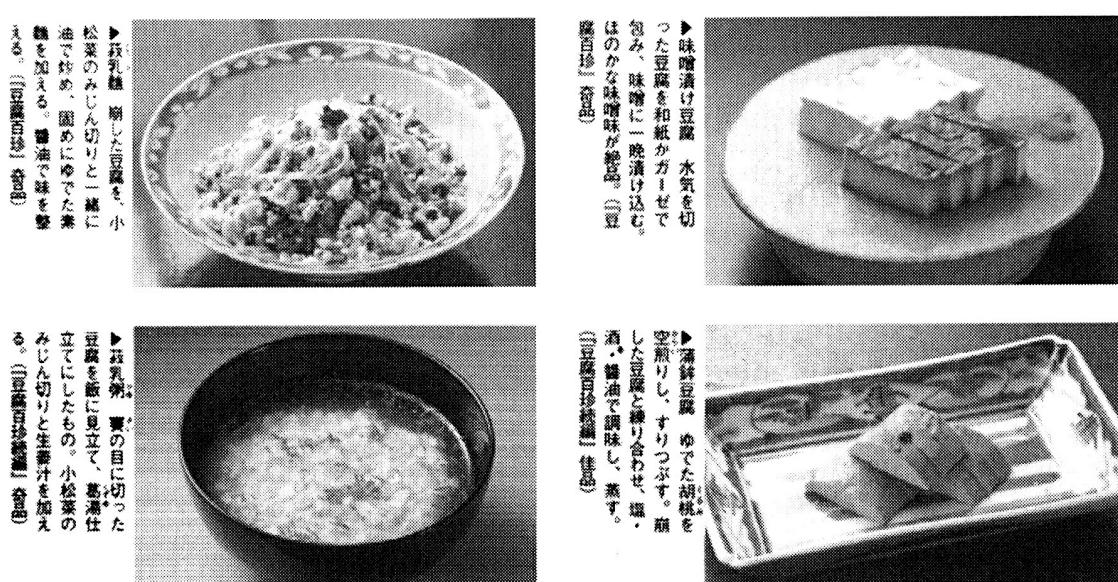


図 I - 1 - 10 『豆腐百珍』からの再現料理写真

原田信男：『江戸の料理と食生活』、小学館
(なべ家・福田浩氏による再現)

(2) 近世後期の料理書

近世前期の料理書は、あくまでも知識・技術の伝達書で、専門的な性格が強かったが、近世後期になると、料理書というよりは料理本とよぶべき性格が強くなる。つまり読んで楽しむ料理本として、ハンディで気軽な読み物であることが意識されるようになった。またセミプロではなく、一般の人々が手軽に料理を楽しむという傾向が著しくなる。

その代表格が、18世紀後半の宝暦～天明年間に刊行された『豆腐百珍』に代表される、いわゆる百珍物であった。

さらに19世紀に入ると、文化・文政(1804～1829年)年間の『素人庖丁』『料理早指南』あるいは『料理通』など、実際に様々な料理本が刊行されている。

『素人庖丁』『料理早指南』などは、題名から想像されるように、一般人に料理を教えるもので、この時期には、庶民自らが料理をつくって楽しむ文化が根づきつつあったことがうかがわれる。また『料理通』は、後にも述べるように、文化・文政年間に江戸一番の名声の高かった料理屋・八百善の料理を中心に記したもので、当代一流の文人たちが、詩文や書画を寄せている。

(3) 料理茶屋の誕生

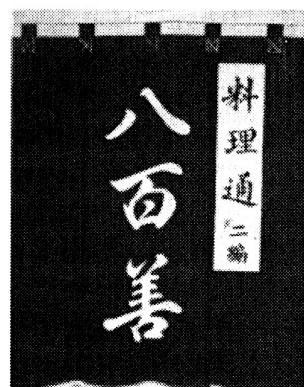
料理屋については、近世初期にも、煮壳・焼壳程度のものであれば、寺社の門前のほか、盛り場や交通の要所で商売が行われていた。先にも述べたように、はじめは京都の寺院で料理の提供が始ま
り、やがて町中にも料理茶屋が誕生したものと思われる。

これにやや遅れて、江戸でも元禄年間になると、市中の各所に料理茶屋が出現した。江戸最大

●料理本の浸透

『料理通』をはじめとするさまざまな料理本を、江戸土産として、地方の人々が持ち帰っている。

●『料理通』の書袋



八百善の名を高めたのが、この『料理通』であった。版元の和泉屋市兵衛のプロデュース力が随所に發揮されており、暖簾をかたどった書袋もそのひとつ。

原田信男：『日本の料理と食生活』、小学館



図 I-1-11 会席料理屋

原田信男：『江戸の料理と食生活』小学館

の盛り場であった浅草の金龍山浅草寺の門前に、きれいな器を用いて奈良茶漬けを食べさせる店が生まれて、大評判をよんだ旨が諸書に記されている。

やがて浅草に限らず江戸市中の盛り場に、こうした料理茶屋が立ち並ぶようになっていった。ただ、それが本格化するのは江戸時代後期のことである。とくに料理本の刊行が盛んになりはじめる宝暦～天明年間(1751～1788年)になると、会席料理屋が登場し、高級料亭さえ現れるようになった。さらに料理文化が最も発達をみた文化・文政年間には、先の『料理通』を執筆した栗山善四郎の営む高級料理屋・八百善が、江戸で大繁盛を極めていた。ここには人気を誇る文人や画家のほか、幕府の高級役人から地方の富裕層までがしばしば訪れ、大いに料理を楽しんでいた。八百善は値段が高いのも並はずれていたが、さすがに評判も高く、『料理通』の出版との相乗効果もあった。こうして、多くの人々が自ら代価を払って自由に料理を楽しむという食文化が、18世紀後半から19世紀前半にかけて全盛を迎えた、最高潮に達していたのである。

3 村々における食生活の現実

江戸幕藩体制の確立によって、経済的には石高制という形で、大名や村の大きさまでもが米の見積り生産高によって表示されるようになり、米を中心とした経済システムが完成をみた。また江戸幕府という高度な中央集権国家によって、先にもみたような全国的流通システムが完備するとともに、大規模な新田開発が進められて、農業生産力も相対的に上昇していった。

その反面、多くの餓死者や、体力不足の状態に蔓延する疾病による死者を出す飢饉に、一般の農民はしばしば食生活を脅かされた。こうした飢饉は傾向として、米作りが難しかった東北地方に多かったが、これは必ずしも自然災害によるものだけではなかった。

●飢 饉

飢饉は、天候不順や自然災害によって発生するが、必ずしも天災とすることはできない。江戸時代は米を中心とした経済であった。ところが多くの大名たちは、三都の米商人を通じて、米を金に還元しており、莫大な借金を抱えていた。米商人たちは、凶作になりそうな気配を感じると、大名に米の返済を迫ったことから、凶作時にも国内の米が三都へ送られ、飢饉の拡大に拍車をかけた。

●肉に対する禁忌

肉に対する禁忌は、天武天皇4(675)年の“肉食禁止令”を遠因とするが、中世まで肉がかなり食されていた。

しかし米を最も重要な経済価値とした近世社会では、肉に対する禁忌が最も高まり、強く排除されるところとなった。東北などの農村部では、肉を食べると、鼻や口が曲がる、目が見えなくなるなどという俗信が広まった。

石高制というシステムの下で、諸藩のうちには三都の米商人に借金する大名もいた。彼らには、飢饉が予想されると年貢米による返済が迫られ、領内の米が飢餓状態にもかかわらず米商人へ米が送られたため、必要以上の死者を出すという状況も少なくなかった。

そのうえ中世とは異なり、近世に肉に対する禁忌が最も高まり、米を中心とした食生活という形式が確立された時代だった。しかし、村によっては水田の開発が難しい場合も多く、現実には米よりも麦や粟・稗などの雑穀が想像以上に食されていた。しかし一方で、生産力の向上と商品流通の進展は、村々におけるいわばグローバル化を進展させていった。さらに近世も中期を過ぎると、混ぜ飯にも米の比率が増えるなど、徐々に食生活も豊かになった。

村々で最も豊かな食事が供されるのは、正月のほか様々な年中行事などのときで、これらには米の飯と酒や餅という、米を元にした食品が重用された。とくに中世に始まる村の宮座などでは、神事には調理された神饌が供され、神への献饌が終わると、これを村人たちが口にする神人共食が始まる。

さらに伊勢参詣などが全国の村々で行われるようになり、多くの農民たちが講をつくって金をため、農閑期に順番で伊勢参りに出かけた。この旅は、村の繁栄を願って伊勢神宮で大神楽を奉納することに主な目的があるが、同時に、道中の宿での料理や伊勢の御師宿でのご馳走が楽しみでもあった。

なお近世の村々には、それぞれに村の料理人とよぶべき料理上手があり、彼らがさまざまな村の宴会や家々の結婚式などの料理を司っていた。こうした村の料理人にとって、伊勢参りで各地の料理に接することは、彼らの料理技術の向上にも大いに役立った。

また近世後期になると、村々に都市の料理文化も流入するようになった。先に『料理通』や貸本の事例を紹介したが、村々にも出版された料理本を所持する者もあったほか、

●水田の開発

水田の開発は、弥生時代以降の日本人の夢であったが、最も進展したのは江戸時代であった。村人が独自に組織的な開発を行った場合もあるが、町人請負新田などの形で、商人が開発資金を提供し、農民が開発して利息を含めて返却する制度もあった。

●神饌

豊作など神への祈りの代償に供される食事であるが、それを神事後にその場で食することで、神々と共に食したあかしとなり、神の恩恵を被るようになる儀式で、それぞれの郷土料理が供えられること多かった。

●貸本屋

近世には書物は貴重であったが、村々にはかなりの蔵書家がいた。また貸本屋が村人に貸したものの中には、料理本もあった。

村々を回る貸本屋から料理本を借りて、その一部を書き写すことを行われた。

さらには商用や村の訴訟などの用事で、江戸や京・大坂に出向く場合も少なくはなく、そこで都市の料理文化に触れて、その一端を村に伝えること也有った。とくに19世紀以降には、こうした特色が著しくなっていった。

料理に興味のある村人は、これを一生懸命に抜き書きして、料理控帳ともいべき写本を作り、料理を楽しんだ。

4節 近代における新しい食文化

1 西洋料理の受容と肉食の展開

すでに近世においても、初期にはポルトガル系の南蛮料理が伝えられており、後期にも江戸などの大都市には、長崎経由で中国系の卓袱料理^{しゃっぽく}が伝わり、いくつかの店がこれを扱っていた。また安政元(1854)年、日米和親条約を皮切りに、欧米各国との国交が開始されると、外国人の居留が始まり、新たに西洋文化が流入するところとなつた。

そして幕末の開国から明治維新期にかけて、箱館・横浜・長崎などに西洋料理屋が出現をみた。西洋料理が日本料理と最も異なる点は、いうまでもなく畜肉の利用にあつた。もちろん、先にも述べたように、近世社会では、現実

●『南蛮料理書』

17世紀前半頃のものと思われる『南蛮料理書』には、南蛮菓子と南蛮料理の製法が記されている。このうち菓子としては、カステラ、カルメラ、有平糖、金平糖などが、今日まで食され続けている。



図 I-1-12 牛鍋屋の様子『安愚樂鍋』より

原田信男：『江戸の料理史』中央公論社

●外交の場と肉食

それまで国家最高の外交の場における接待料理は日本料理であったが、初代駐日総領事・オールコックなどの頃から、西洋料理が用いられるようになつた。さらに明治政府は宮中の正式料理として、西洋料理を採用した。この路線は鹿鳴館時代を準備するものでもあった。

に肉は食されていた。しかし肉を食べると口が曲がる、目がつぶれるなどといった俗信が広まっていたように、日本には一般に肉食忌避が支配的であった。

(1) 肉食再開宣言

肉食忌避の習慣は、まさしく古代国家が発したいわゆる肉食禁止令に起源があった。それゆえ、原則的に王政復古を基調とした明治政府としては、この法令を改めなければ、食事を伴う外交の場で極めて不利な状況に追い込まれることになる。

このため「肉食禁止令」からほぼ1200年後の明治4(1871)年には、天皇によって肉食再開宣言が打ち出された。これをうけて宮中では、女官たちに西洋料理のマナーを講習させるなどの改革が行われた。この明治4年、5年は文明開化が一気に進んだ時期で、一種の西洋ブームが起これ、その一環として牛鍋人気が高まった。『安愚樂鍋』が評判をよび「牛鍋喰わぬは開化せぬ奴」という言葉が流行した。

この時期の本格的な西洋料理屋としては、精養軒などのレストランが知られるが、これも外国人の眼からすればヨーロッパの混淆料理でしかなかった。また日本の食材を用いたり、畳で食べさせるような西洋料理屋が評判をよぶようになった。

(2) 西洋野菜の出現

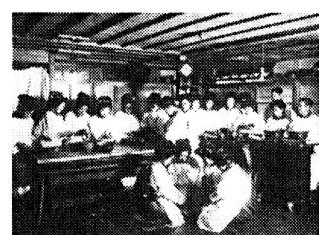
明治10年頃までには大都市のあちこちに、こうした西洋料理屋が出現し、同10年代には地方都市にも広がっていった。やがて明治末期から、西洋野菜も徐々に一般化して、八百屋の店先で売られるようになり、食生活の西洋化が次第に進展していった。

これに大きな役割を果たしたのが、ジャーナリズムと学校教育であった。明治20年代になると『西洋料理法』を表題とする料理本が版を重ね、同30年代には広汎な読者を獲得したほか、西洋料理の調理法を解説した新聞記事など

●牛鍋の味つけ

牛鍋はみそやしょうゆ、みりんなどによる味付けで、基本的には日本風の鍋料理に牛肉を用いたに過ぎず、紅葉鍋の系譜に属するが、西洋料理への部分的な心情の傾斜を物語るものといえよう。

●赤堀割烹教場



「赤堀料理講義録」5 (1911)
(個人蔵)

●治庖会割烹教場

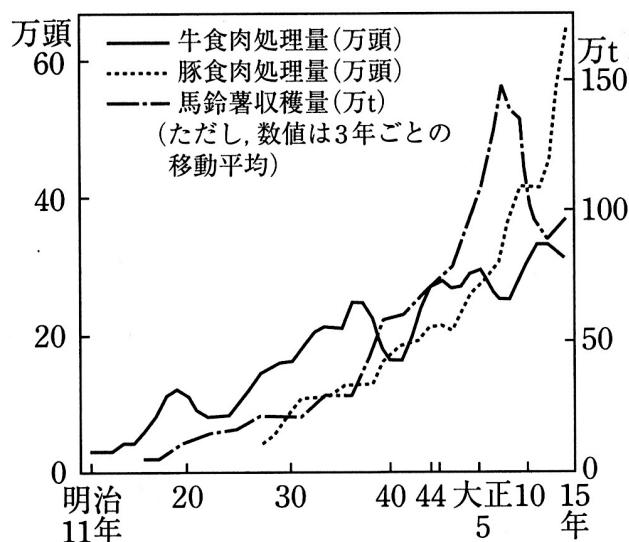


「家政割烹講義録」第1号
(1911) (個人蔵)

も、しばしば掲載されるようになった。

また女学校での調理授業や、新たに開設された調理学校などでも、日本料理のほかに西洋料理の作り方も伝授されたが、これと並んで和洋折衷料理という部門があった。例えば、ハムの粕漬けやカレー粉入りみそ汁などといった類で、日本料理の西洋化を必死に志向した努力の産物とみなすことができる。

もちろん、こうした女学校での洋風料理教育は、ハイレベルな人々の事例ではあったが、徐々に西洋料理や肉食は一般にも広がっていった。とくに肉食の普及に関しては、軍隊の役割が大きく、そこでの食事には、缶詰や肉類が多く用いられている。むしろ民衆は、軍隊で広く肉食の味を覚えたといえよう。ちなみに牛肉の消費量は、明治10年以降から末年までの間に、実に8倍近い伸びを示している。なお豚肉については、はじめ消費量は少なかったが、明治末年から大正期にかけて、牛肉を追い越すという現象がみられる(図I-1-13)。



図I-1-13 食肉処理量とじゃがいも収穫量

高田公理論文、原田信男編：『日本の食文化』放送大学テキストより

●西洋野菜の出現

とうもろこし・いんげん・ほうれんそう・キャベツ・じゃがいも・たまねぎ、さらにはレタス、アスパラガス、パセリなどが明治期になって外国から移入され、販売されるようになった。

●牛肉大和煮缶詰

この缶詰は米飯との相性もよく、栄養価が高く、保存性・簡便性にすぐれており、輸送・運搬が容易であったことから軍用食料としての需要が急速に高まった。とくに日露戦争においては大量の獣肉缶詰が調達されたが、そのほとんどは、牛肉大和煮缶詰であった。

2 近代における和食の新たな展開

(1) 西洋料理の移入

確かに西洋料理の移入が、近代日本の食生活に大きなイ

ンパクトを与えたことは事実であるが、やはり日本料理そのものは、底流として重要な位置を占めていた。明治維新や文明開化によって、それまでの食生活が一変したわけではなく、西洋料理に眼を奪われたとしても、それは表面的なもので、一般には日本料理が日常の基本となっていた。とくに婚礼などハレの料理は、本膳的な構成をもつもので、明治以降においても、地方の旧家の婚礼献立などは、例外なく日本料理であった。

もちろん日本社会の近代化に伴い、肉食や西洋野菜の普及という現象もみられた。

いずれにしても、それは日清・日露戦争の勝利後のこと、軽工業のみならず重工業の発展がみられ、中国・朝鮮への資本進出を踏まえて、日本経済がかなり裕福な状況を迎えた明治後期のことであった。

(2) 中国料理・朝鮮料理の移入

こうして実質的な食生活の西洋化が進んだが、一方で中国料理は、江戸時代には一部で食されていたにもかかわらず、日本に中国料理屋が増えるのは、日清・日露戦争以降のことであった。また朝鮮料理については、在日朝鮮人の間で料理屋が営まれており、一部には高級朝鮮料理屋もあったが、これが一般化するのはきわめて新しく、第二次世界大戦後にことに過ぎない。

(3) 和洋折衷料理

したがって近代における和食の展開は、西洋料理の大きな影響のもとに進展したことになる。とくに大正期になると、財閥が生まれて関連会社や銀行などの企業が急成長し、そこに勤めるサラリーマンが社会的に登場をみた。そして彼らを中心とした市民階級などの間に、西洋料理が普及し、カレーやコロッケ・トンカツなどの三大洋食が流行するようになった。

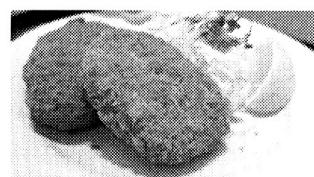
いずれも海外ではお目にかかることのない料理で、米を

●和洋折衷料理

明治中期には、西洋料理が社会に浸透はじめるが、女子大学校の調理テキストでは、和風料理、西洋料理のほかに折衷料理なるものが登場する。これはカレー入りみそ汁、粕漬けハム、マヨネーズがけさし身などで、盛んに和洋折衷料理を試みていたことがうかがわれる。

●三大洋食

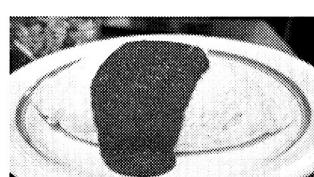
これらの料理は、かつての和洋折衷料理を洗練させたものであった。



コロッケ



カレー



オムレツ

重視したライスカレーのほか、肉の代わりにじゃがいもと挽肉で整形したり、天ぷらの手法にパン粉と豚肉を応用するなど、まさに西洋料理の換骨奪胎であった。

和食をベースとした食生活の西洋化が、1920年代に著しく進展したとみなすことができよう。

(4) 美食の探究

遅ればせながら、日本が世界の強国の仲間入りを果たし、いくつかの植民地を抱えて裕福になると、料理自体が社会的な観点から本格的に論じられるようになった。とくに大正末期から昭和初期にかけて、木下謙次郎『美味求真』、子母沢寛『味覚極楽』、大谷光瑞『食』などが著されて、味覚の追求に拍車がかかった。そして、これに呼応するような対応が料理界でも起こった。

書画・陶芸などさまざまな芸術に一家言のある北大路魯山人は、旧来の遊興的要素の強い料亭のイメージを一新させ、料理を盛る器や食事空間のしつらえにもこだわった高級料亭・星岡茶寮を会員制で発足させ、美食の提供に最善を尽くした。また湯木貞一も料理屋・吉兆を開き、日本料理に牛肉やいくら・スマーキュサーモンなどを用いるとともに、器を取り入れた松花堂弁当を考案するなど、その向上・発展に大きな役割を果たした。

しかし、こうした試みも、太平洋戦争へと続く十五年戦争の過程で、やがてぜいたくは敵だとする風潮にのみ込まれ、日本料理は衰退を余儀なくされたのである。

3 北海道と沖縄における食生活の特徴

こうして昭和初年には、新たな和食の展開が試みられ

●新しい和食の創造

和風だしを用いたカレーライスやカレーソース、あるいはかつ丼など、明治末期から大正期にかけて、様々な試みがなされて新しい和食の創造が行われた。

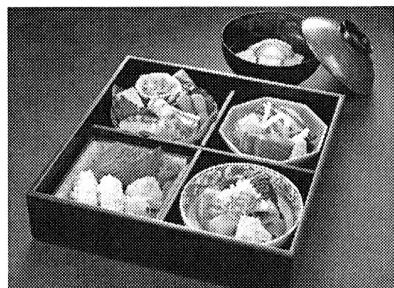


図 I-1-14 吉兆の松花堂
弁当
(ホテルグランヴィア京都提供)
原田信男：『日本の食はどう変わってきたか』角川選書

●日本と北海道・沖縄の関係

北海道も沖縄も、近代になって正式に日本に組み入れられた地域で、近代においても日本=内地、北海道・沖縄=外地という認識が一般的であった。

て、一つのピークに達していたことが指摘できる。戦後における問題に関しては最後の「おわりに」に譲ることとして、ここでは少し視点を変えて、日本における北と南、すなわち北海道と沖縄の食生活をみておきたい。

(1) 北海道の食生活

そこでまず北海道の場合からみていこう。北海道は、かつて蝦夷地ともよばれ、明治2年の開拓使設置までは、アイヌの人々が暮らす大地であった。ただ和人たちがこの地に渡って彼らと接触を始めたのは、遅くとも鎌倉時代のことと、以後、道南の一部に住み着いて、さけやこんぶなどの交易を行っていた。だしのところでも述べたように、とくにこんぶは日本料理に欠かせないもので、室町時代には、大量のこんぶが京都をはじめとする日本各地にもたらされた。

その後、近世に入ると道南に松前藩が置かれ、海岸線上の場所とよばれる地点を押さえて、海産物交易の拠点としていた。この時期には、一部に和人地が設けられたが、基本的には、アイヌの人々の土地であった。

彼らは、クマやシカ、あるいはさけやアザラシ・くじらなどの狩猟・漁撈によった食生活を営んでいた。

ただ最近では、一部で粟・稗などの農耕を行っていたことが指摘されているが、基本的には肉食の禁忌とは無縁の地で、獣肉や海産物が主要な食料とされていた。

また近代になって日本に組み入れられてからは、多くの開拓農民が移り住み、寒冷な気候に適した小麦などの農業を行っているほか、広大な大地を利用しての牧畜・酪農は、食肉や乳製品の重要な供給地としての役割を果たしている。

しかし前近代においては、日本と北海道・沖縄の関係は深く、和食を論ずるにあたっても、非常に重要な地域であることに疑いはない。

●北海道の海産物

北海道は、稲作などの農耕に適さず、松前藩が置かれたものの、いわゆる石高制に基く米の収穫を目的とはいっていなかった。むしろ重要だったのは海産物で、これを集積する場所ごとに番屋を設けて、こんぶやあわびなどを入手することが目的であった。

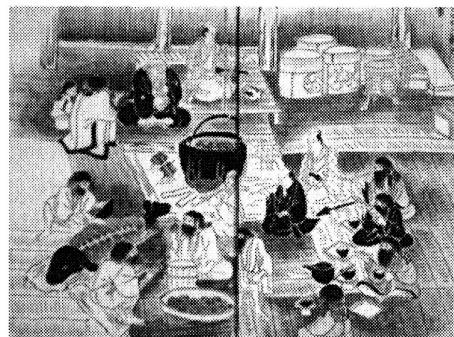


図 I-1-15 アイヌの食生活

原田信男：『日本の料理と食生活』小学館

●トバ、ルイベ

栄養価が高いさけ・ますは、そのまま食されたほか、保存食であるトバやルイベとして、今日でも広く食されるようになった。

こうして北海道は、従来のこんぶのほか、多様な海産物・魚介類さらには食肉などの重要な宝庫となった。

(2) 沖縄の食生活

南の沖縄は、かつて琉球とよばれて琉球王朝が成立していたが、近世に入って薩摩藩が侵攻し、その支配下に組み入れられた。日本と琉球との交流は古く、すでに鎌倉時代から行われていたが、沖縄における稻作の展開も、この時期のことで、その後琉球王国が成立をみる。やがて琉球王国は、中国の冊封体制下に入ったため、中国料理の影響を強く受け、ブタやヤギの飼育が行われた。

その後、中国との冊封関係を続けたまま薩摩藩の支配を受けたが、この頃から琉球王国の日本化が進行する。このため稻作が政治的に奨励されたが、もともと水田適地が少なく、米よりも肉食の文化が根づいた地域であった。また多くの島々からなると同時に、珊瑚礁の発達により、漁業も盛んな地域で、海産物にも恵まれているという利点がある。

政治の日本化は、日本料理の摂取を招き、こんぶなどの利用が盛んとなった。食文化にも同様の傾向が顕著となり、本膳形式の料理が受け入れられていったが、豊かな肉食の存在が大きな特色となっている。

明治12(1879)年の琉球処分によって、沖縄は完全に日本的一部となった。その後、太平洋戦争の敗戦によって、アメリカ軍の占領が、昭和46(1971)年の沖縄返還まで続いた。

●さとうきびによる砂糖生産

沖縄は農業面では、気候に合ったさとうきびやさつまいもの栽培を中心としたが、さとうきびによる砂糖生産は、はじめ琉球王国、のちには薩摩藩の財源とされ、庶民はさつまいもを主食とせざるを得なかった。

●アメリカ風の食生活

戦後、アメリカ軍の占領により、ビーフステーキやランチョンミートなど、アメリカ風の食生活が定着をみた。こうした観点からすれば、いくつかの政治体制と食文化の密接な関わりを体現した、珍しい地域ともいえよう。



図 I-1-16 琉球王国の料理

原田信男：『日本の料理と食生活』小学館

おわりに——今、和食は

第二次世界大戦中、日本人は軍事優先のもとで耐乏生活を強いられ、食料の供給にも厳しいものがあったが、昭和20(1945)年の敗戦によって、食料事情の悪化にいっそうの拍車がかかった。空襲による生活・生産環境の破壊、軍人・民間人の海外からの引き揚げによって失業者が大量増加するとともに、凶作による食料不足、インフレの急激な進行で、食料事情は深刻を極めた。また食糧緊急措置令などによる配給も行われたが、これでは栄養水準の維持も怪しく、東京・大阪などの大都市では、栄養不足による餓死者が多くいた。

(1) アメリカによる食料供給の援助

こうしたなかでアメリカによる経済援助の多くを小麦などの食料供給に充てたが、国民の栄養不足克服には難しいものがあった。ちなみに海外からの小麦の供給は、洋風食文化への憧れもあり、米食改善運動などとも相まって、パン食の普及に大きな役割を果たした。

こうしたなかで経済安定政策が採られ、朝鮮戦争の特需もあって、昭和26(1951)年になると、日本経済は戦前レベルまでに回復し、食料不足も次第に解消へと向かうと同時に、サンフランシスコ条約締結により、日本の国際社会復帰が実現した。

そして昭和30年代の驚異的な高度経済成長により、経済規模は実質約5倍となって、確かに国民生活は豊かになった。しかも戦前に比べれば、貧富の格差が縮まり、社会的規模で貧困からの脱出に成功し、食生活も全体的に向上をみた。しかし産業構造が、その中心を農業から工業へと移したため、都市への人口集中が増大し、農村部過疎問題が生じるとともに、新たに公害問題や食品汚染などの問題も発生して、食生活は新たな段階に入った。

すなわち食料を取り巻く環境も大きな変貌を遂げ、新たな食品の供給システムが誕生をみたのである。

●敗戦下の食料事情

戦争中は食料事情も厳しいものがあったが、敗戦をむかえると、それは極端に悪化した。植民地であった台湾、朝鮮などの米供給地を失うと同時に、海外にいた軍人や民間人が大量に帰国したため、食料不足は極めて深刻な様相を呈した。

●アメリカの食料援助

アメリカは敗戦の1945年から51年まで、ガリオア(Government and Relief in Occupied Areas)・エロア(Economic Rehabilitation in Occupied Areas)資金として、総額約20億ドルの経済援助を行い、その60%以上が小麦や米などの食料輸入に充てられた。しかし食料不足の解決は難しく、1948年11月には、主食の配給が全国平均で27日の遅配という事態にまで追い込まれた。

また都市ガスやプロパンガスの普及によって、いつでも火が自由に使えるようになったため、焼き物が手軽になつただけでなく、揚げ物や炒め物など西洋風・中華風の料理が簡単にできるようになった。さらに電気炊飯器をはじめとする電化製品の増加を背景に、主婦の労働時間が軽減され、女性の社会進出を促した。

(2) 食生活の洋風化による米余り現象

食生活の洋風化は、昭和35(1960)年頃から急速に進み、とくに米の消費量が減少して、米余り現象が生じた。

また肉や乳製品の需要が高まって、子どもの人気メニューも、玉子焼きからハンバーグへと変化し、昭和63年には供給量ベースで、肉および乳製品の総量が魚介類を追い抜くという状況に至った。米と魚という和食のイメージは、大きく変化したことになる。

とくに、この時期にはバブル景気に湧いて、食生活と料理そのものに著しい多様化の波が訪れた。ファミリーレストランやファストフードのチェーン店が各地に出現し、牛丼店・天丼店などの専門系列店も含めて、食を楽しむ外食空間が一気に拡大した。ただ、こうした飲食チェーン店の拡大は、料理の画一化をもたらし、油脂類の多用に及んだ傾向があることも忘れてはならない。

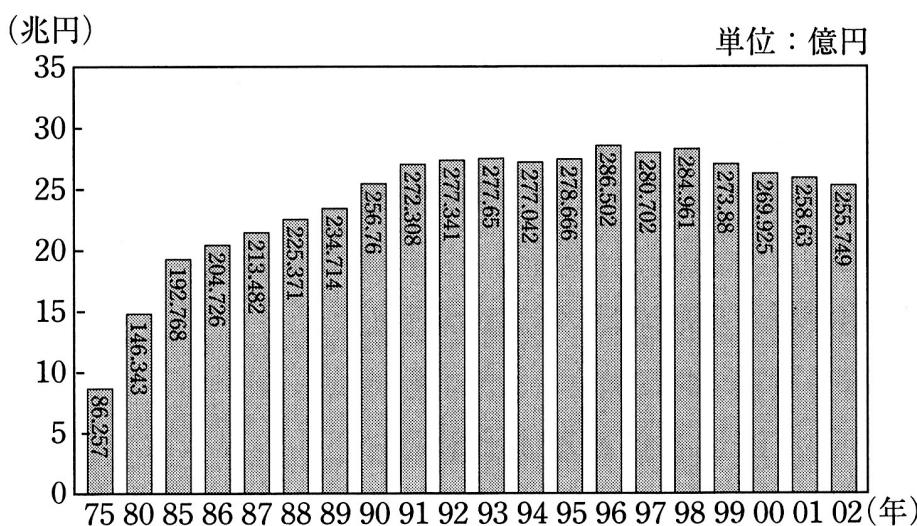


図 I -1-17 外食産業市場規模の変化

高田公理論文、原田信男編：『日本の食文化』放送大学テキストより

●新たな食品の供給システム

スーパーマーケットの登場とともに、電気冷蔵庫の普及が進み、低温輸送のコールドチェーン化が進み、新鮮な野菜や魚・肉のほか、ハム・ソーセージやミルク・バター・チーズ、さらには清涼飲料水やビールなどを、いつでも自由に口にすることが可能となった。

●米余り現象

戦前まで一人当たり年間の米消費量は、160キログラムとされていたが、昭和61(1986)年には半分以下の71kgにまで落ち込んだ。

(3) 「中食」という新しい食のスタイル

しかし、経済性・利便性から外食化には歯止めがかかるず、さらには外食感覚の延長線上に、中食という新しい食のスタイルが登場をみた。この前提には、ほかほか弁当など持ち帰り弁当屋の展開があったが、これに加えてコンビニエンスストアの展開が、中食普及の大きな要因となった。すなわち惣菜なども含めて調理済みの食品を手軽に供給できるシステムが、深夜営業も含めて全国各地に整備されたためである。

もともと大都市の下町には、惣菜屋が数多くあって、商店など家族一体で働く家庭の食生活を支えていたが、現代の中食は、そのほとんどが工場での大量生産によって成り立っているという点が異なる。

ただ最近では従来の飲食店でも、店内の客に限定せずに、昼食時には店頭などで積極的に弁当の販売も行っている。外食という範ちゅうに収まらない中食は、孤食という食事形態の変化のなかで、今日では極めて高い需要を得ていることに注目すべきだろう。

(4) インスタント食品の需要

またインスタント食品の需要も、現代の食生活には大きな位置を占めるようになった。とくにインスタントラーメン、カップヌードルやカニカマなどは、海外でも人気が高く、広い意味では、和食の海外進出の一環を担っている。すでにしょうゆはソイソースとして海外でも調味に用いられているほか、化学調味料も東南アジアの魚醤・穀醤の味覚圏では広く利用されている。

これに加えて、最近では和食そのものの海外進出が著しくなった。東南アジア・東アジアなどでも、すしやおにぎりや丼物など、日本式の料理が注目を集めようになった。さらに肉や乳製品を主体とする欧米社会においても健康志向が広まり、油脂類の少ない和食が、世界的にも幅広く受け入れられるに至ったのである。

●ロシアのカニカマ



(著者撮影)

●タイのすし



(著者撮影)

●台湾のおにぎり



(著者撮影)