

書 評

湯澤規子 著

『胃袋の近代―食と人びとの日常史』

名古屋大学出版会 2018年6月 348頁

3,600円＋税

かつて経済地理学に属する第一・二次産業分野の研究といえば、「生産」を軸にした研究が主流であった。しかし近年の研究は、そうした生産から、次第に流通や消費といった分野にシフトしつつあることを感じるようになった。フードデザート問題をはじめ、生産物の「消費」の解明を目指す研究が増えつつある。一方経済史研究では、これまで等閑に付されがちであった生活や文化に照明を当てる機会が増加してきている。おそらく著者もそうした近年の研究動向をもとに本書を執筆したものと思われる。

著者は2009年に『在来産業と家族の地域史』（古今書院）を刊行し、織り手のライフストーリーから家族経営を意義づけて結城紬生産の研究に新境地を開いた。それからほぼ10年を経て、今度は食の問題、しかも主として都市（近郊）労働者のそれに取り組んだ成果が本書ということになる。奇しくも著者の研究歴自体が生産から消費へと変化したことになろう。評者は、本書を手にした際、その書題に奇抜さを感じたが、終章を読むにつけゾラ『パリの胃袋』が命名の原点らしいと思うようになった。そうした方面に明るくはない評者ながら、近代都市社会への関心を軸に据えて労作の紹介と若干の私評を述べてみたい。

「序章 食と人びと」では、「食と都市化」（第1・2章）、「食と産業革命」（第3章）、「食の産業化」（第4章）、「食の生産・流通構造の再編」（第5・6章）、「市場経済と食」（第7章）の5つのテーマ（括弧内は本書の該当章）で構成される本書の問題提起と主要な研究史をまとめている。近世から近代への移行によって、近世的村落秩序の外側に位置した都市へ多数の賃労働者が排出され、その縁辺部に相当するいわゆる郡部とともに人口増加をみた。それら都市へ排出された労働者は、食料生産者から消費者へ転換した人びとでもあった。そのため著者は近代とは外食の本格化、

集団喫食の時代だとする。工業化や都市化によってたくさんの「胃袋」が農村を離れ都市へ流入したことになるが、それを林芙美子『放浪記』や柳田国男『明治大正史・世相篇』などの作品を通じて語らしめている。特に評者に印象的であったのは、外食が「孤食」を伴うという点で、近年「子ども食堂」などを通じて注目されるようになった状況が、決して「現代」の問題ではないことを認識した。同時に近年の社会経済史研究で「現代」の起点を第二次世界大戦後ではなく、大正期に置くことが多くなっていることも想起した。

食と都市の関係を一膳飯屋から照射するのが「第1章 一膳飯屋と都市」である。その一膳飯屋を描写するのが、前述の『放浪記』と併せて、「考現学」で知られる今和次郎の「欠け」茶碗の観察で、そこから食器が家族を離れて不特定多数の使用になったことを読み取る。評者は、レストランにせよ、居酒屋にせよ、日常外食で用いる食器が不特定多数の使用である点に改めて気付かされた。また1920年代前後から六大都市では社会調査が佳境を迎えるが、その1つ大阪市産業部による一膳飯屋調査からは、営業者の多くが女性で、朝鮮米を使用して「ホットミール」として提供し、その主な利用者が労働者や行商人など新業種に属したことなどの実態を掘り起こしている。そして章末には水都＝大阪を象徴する「くらわんか船」による一膳飯屋の存在にまで筆が及んでいる。全体的には異論なく読むことができたが、細部には若干の疑問も残った。いまや忘却されつつある一膳飯屋が「ホットミール」提供を原則としていたという点は興味深い。電子レンジも保温炊飯器もない当時、如何に「保温」を実現していたのであろうか。またそこでは一種のカフェテリア方式の料理提供がなされていたというのも興味深い。その後の食堂ではなぜ定食方式に移行したのかも疑問に感じた点である。

「第2章 食堂にみる人びとの関わり」では、社会事業の創始期として「貧困」問題が注目された時期の食に着目している。大正期の物価高騰によって、大阪では米、醤油、木炭などの廉価販売や公設市場開設などが実施され、その延長上で安

価な食事のできる「第一簡易食堂」を、東京でも簡易食堂として「深川食堂」を、各々開設した。著者は、失業や日雇いの不安定な就業と社会の結節点がそれらの食堂であったと見る。現在東京駅の有名駅弁にもなっている「深川めし」が、実は一膳飯屋の一品起源である点も興味深かった。同時に下田淳『居酒屋の世界史』に依拠してヨーロッパで日常に疲れた労働者の職探しや相談の場を提供したのが居酒屋であったのに鑑みて、大正期の日本では一膳飯屋や食堂がその機能を担ったと見ている点は啓蒙的内容に富んでいる。そうした観点は、当時の社会政策家小河滋次郎の「食堂論」に影響されたものという。南ヨーロッパのバルなどは単に飲酒食の場以上のものを感じさせ、著者の指摘に首肯できる点が少なくない。但しそれに對置される日本の一膳飯屋は、前章からの既出であるが、その成立についての言及が本書では欠落しているように感じた。日本独自ともいうべき一膳飯屋の起源論に言及できれば、本章の議論はより説得力を増すのではなからうか。

「第3章 共同炊事と集団食のはじまり」は、史資料にもとづいた分析の多かったこれまでの各章とはやや趣を変え、愛知県尾西地方の毛織物製造を主体とした「鈴鎌」工場での現地調査を軸に構成している。富岡製糸場の女工の生活を描写する『精解富岡日記』の叙述から工場食が当初の部屋での個人食から大食堂での集団食に変化したことに注目した著者は、当時の工場運営における炊事の重要性に着目した。オートメーション化以前、かつ外食の困難な都市近郊や農村に立地した工場で多数雇用された労働者への食事の提供は経営者にとって重要な案件で、当初は飯場制であったという。それは、現在も土木業界などに残る業者委託による方法であるが、食事をめぐる格差問題が浮上し、やがて平等化や効率化の意図の下で直営制へ移行して近隣地域から食材を調達しつつ共同炊事がはじまった。評者も著者らの共同調査に同行して一宮市にあるノコギリ屋根の残る「鈴鎌」工場を訪ねたことがあるが、現在でも徒歩圏内に外食可能な店舗は限られている。そうした状況が本章の問題意識を誘発したのであろう。当然共同炊事を可能とする条件は大量の食材の供給を可能にする流通網の整備が前提ともなる。また工場での事例に関連して言及する娼妓の共同食では

炊事の一体化で雇主と被雇用人の間の融和関係へつながる機能に注目し、さらに共同食はホワイトカラーの社員食堂への変化にも言及している。近年ではさまざまな職場で弁当持参と並び主流化した共同炊事（社員食堂、さらには学生食堂なども）について、その起源に着目したのは卓見だが、惜しむらくはそれを可能にした流通の変化に言及しながら、食材生産に話題が偏った点であろう。

明治・大正期の牛肉や豚肉などの流行、副食となる野菜や果実の多様化などを通じて近代の「食の産業化」を取り上げたのが「第4章 胃袋の増大と食の産業化」である。まず日本の労務管理の先駆者の宇野利右衛門が、前章の共同炊事の普及に伴って京阪神の工場炊事担当者を集めて「漬物」の検討を行い、愛知県へ大量買い付けに向いたことを紹介する。そしてこれも前出の「鈴鎌」工場では、ほとんどの毎食に「沢庵」が提供され、原料の大根を近隣農村から提供を受ける一方で、自社工場での排泄物を人肥として提供していたという。一般に大正期以後の都市近郊農業の発展を都市住民の増加が促したことは周知されているが、その主体がホワイトカラーより、人数的には多数派の工場労働者の存在こそ看過できないことを明らかにしている。そして前述の大根の大量輸送用の「大根列車」と、それに使用する通風貨車や冷蔵貨車が登場したという。特に近郊野菜の場合、輸送距離が短いため国有鉄道より地方鉄道や軌道に依存した可能性が高く、それまで旅客輸送比率が高いか、旅客専業であった路線の貨物輸送開始の契機となった点に言及があってもよかった。特に弁当副食としても重要性の高い沢庵は、その後の戦時食として益々需要が増大し、その供給のために村や農会あげての品種改良が進んだ。工場食としての沢庵の重要性に着目したのは卓見で、しかもその良質・大量供給のために重ねられていた努力からは、まさに食の「産業化」の進行を感じ取ることができた。

農村からの出郷とは他人の作ったものによって胃袋を満たすことであるという著者の主張を、愛知県のフィールドによって検証しようというのが「第5章 土と食卓のあいだ」である。明治期の日本はいわゆる「米と繭」の農業が全国的に広く展開していたが、その後前章の大根や、キャベツなどの西洋野菜を新たな商品作物を加えて第一次

大戦後の鉄道網の拡充によって広域流通が全国的に形成され、いわゆる主産地とよばれるものが生まれた。現在も「ものづくり県」として知られる愛知県は工業県であると同時に、日本を代表する農業県の1つでもあり、そうした傾向はこの時代から現れていた。それを支える労働者は、県内を含めて農村からの出郷者であり、農産物消費市場を満たす一方で、その大量化によって増加する食料生産は農村が担わなければならない。両者は絡み合いながら成長したが、先進的印象の強い工業に対し、農村の農業従事者は農民や農家の名の下に暗黙の格差を忍んで生活せざるをえなかったという。著者が着目した名古屋の近郊農村にあたる東春日井郡勝川町の農家A家に関する『農家経済調査』からは、収益性の停滞した従来の田作、畑作、養蚕に、新たな養鶏と蔬菜栽培を加えて多角化の傾向を看取できる。そしてその状況は事例にとどまらず、県内での米・麦の「主業」に対する「副業」奨励として一般化していたとする。本章の内容に対して評者の感じた疑問は、まず論点の1つである農工間格差とは、工業従事者の収入の安定性なのか、それとも工業の先進イメージや実際的な収益性の高さに対するものなのか、が判然としない点であった。また後半の主題で現在「名古屋コーチン」の令名で知られる養鶏業が、当時からそうした高収益を発揮できた要因、さらにはなぜ「養鶏」であったのかを説明して頂ければ理解の助けになるように感じた。

大正期以後に増加した都市の胃袋を満たすには、単に大量の食料の生産のみでは不十分で、集荷、流通、分配の仕組みの整備が必要だという問題意識から出発するのが「第6章 台所が担う救済と経済」である。原則食料生産に携わらない都市社会への食料供給は、物々交換からはじまり、行商や定期市へと発展してきたが、集荷や流通を革命的に改変した「鉄道時代」にもそれらは並存した。そして残る分配の広域化の手段が新鮮な生活必需品を低廉に供給する社会的施設の公設市場で、第一次大戦後の物価高騰が設置の気運を急速に高めたとする。さらに卸売も、物価調節のための整備が規定され、都市消費者の増大を前提とした小売市場整備を目的に中央卸売市場が整備されたという。市場は都市と農村をつなぐ組織であり、本書全体の理解には不可欠な章であることは

疑いない。ただ他の章が都市住民や工場労働者など大衆視点で描写されているのに対し、本章は政策史の検証に終始した印象を受けた。評者の乏しい知見にもとづけば、当時大阪市では詳細な市場調査を実施しており、それらを活用すれば他章と同様な大衆視点の検証が可能なのではないか。

一見内容を推定し難い「第7章 人びとと社会をつなぐ勝手口」は、食堂の「裏口」から食を通じて貧困社会を見る試みである。その素材は、松原岩五郎『最暗黒の東京』に描写される都市のあらゆる施設から出てくる残食物とそれを取り扱う「残飯屋」である。残飯食に嫌悪感が先立つ現代とは異なり、当時残食物を買い求めることは想像以上に日常的であったらしい。東京市社会局による調査もあり、1922年調査では食用が顕在化していたが、提供先に百貨店の加わった30年調査からは飼料利用が増加したという。つまりそれに対する現代人の嫌悪感は1930年代頃から一般化したものらしい。それら残食を生み出す大量消費を支えたのが都市の「勝手口」の中央卸売市場で、現在は撤去されたが、かつては鉄道用引き込み線を有して「レール物」とよばれた各地からの鉄道移送での到着貨物が多かったことを江波戸昭『東京の地域研究』の叙述に見出している。そして両者をつないだ「残飯屋」の真相を、著者は商売人というより、細民街と連絡可能な人びとと見ている。前章までに散見された細民の食生活の「総括」章としての役割を果たしている一方で、中央卸売市場の叙述に唐突感が拭えず、その配置は前章の方が望ましいように感じた。

そして近代とは胃袋の「孤立化」と「集団化」が同時かつ急速に進行した時代であった。そのように全編を総括するのが「終章 胃袋からみた日本近代」である。そこで家族や地域など共同体から離れて自由であると同時に不自由でもある孤立化した胃袋をもつ人びとが増加したとする指摘のベースを、再び林の『放浪記』に求める。近代は農村と都市との間に労働力のみならず食料の生産と消費でも根本的变化が生じた。他方貧困は近世から継承されながら、近世にあった相互扶助制度の「合力」などのセーフティネットが消滅し、集団から個への転換の進行した時代であったという。また民衆としての人びとにとって「なぜ食べられないのか」が問われる時代でもあり、その結

節点に生まれたのが「公共性」の重視される公営食堂と公設市場であったと総括し、時代は益々胃袋が地域から遠のく現代へ進むと結んでいる。

各章で指摘した諸点を踏まえ、本書全体の所感を述べれば、胃袋を通して、すなわち近代における食の問題を体系化したということが最大の研究史上の貢献であろう。終章で著者自身が総括するように、近代が労働力の移動を表象する時代であることには異論がなかろうが、それを食の問題として捉え直す観点は、これまでの研究に欠けてきた点のように思われる。また逆に近代の食の問題といえば、第7章のベースとなった松原『最暗黒の東京』のような観点より、これまではその対照として引用している村井弦斎『食道楽』的な視点に関心が注がれてきたように評者には思えた。しかし労働力移動の時代として近代を見る視点に、対応するのは本書の視角であり、食を通じた社会

の見方を示した点で本書の功績は大きい。

逆に評者のような交通・運輸に関心をもつ立場からすれば、本書には輸送の改善が大量消費を支えたことや、「レール物」とよばれた鉄道移送の増加の重要性などが随所に叙述されている。本書の主題からすれば、それらが脇役に徹さざるをえない点は致し方ないが、その実態にもう少し踏み込んで頂けると有り難いとは感じた。それは大量消費を支えた公設市場や中央卸売市場についても同様で、本書に引用されたもの以外にも、優れた研究成果が蓄積されながら紙幅の都合で割愛されたものが多いように見受けられた。それらから得られる情報を整理・提示して頂くだけでも、政策論にとどまらない実態が見えたのではないか。もちろんこれらは望蜀の念に過ぎず、「胃袋の近代」という本書の主題の解明自体は明快になされていることに異論はない。

(三木理史)