書評

湯澤規子著:『胃袋の近代』名古屋大学出版会, 2018年6月刊,325p.,3,600円(税別)

「ごちそうさまでした」と言いたくなるような 読後感である。学術書でありがなら読んだ後の満 足感と爽快感は、まるで美味しい食事の後のよう だ。

近代とはどのような時代か。本書はこの問いかけから始まる。江戸から明治へと移り変わり, さまざまな社会制度が激動に変化する近代をどのように捉えるのか。

これまで注目されてこなかった人びとに焦点を 当て歴史を描き出してきた著者は、本書でも新た な切り口で歴史を浮かび上がらせる。それはタイトルにもある通り、胃袋を軸にして近代を論じる ことである。評者は、本書を最初に手に取った時、 胃袋の近代というタイトルに、どことなくおぞま しさを感じた。なぜ「食の近代」ではなく「胃袋 の近代」なのか、また副題の「食と人びとの日常 史」とのギャップなど興味をそそられるタイトル である。本書を開いてみると、それは章や節のタ イトルからも見受けられよう。以下、構成や内容 を目的と五つのテーマごとに紹介する。

序章は「食と人びと一見えない歴史の構築」である。ここで著者は、近代に生きたさまざまな人びとの「体温と体臭が感じられる世界…それを歴史として描きたい(p.3)」としている。私たちは日々食べているにも関わらず、歴史を語る際には、この食べるという当たり前の行為を忘れてしまう。本書は、歴史の中の人びとの日常行為を見つめ直し、生々しい歴史として捉え直すことを目的としているのである。

第一のテーマは、第1章「一膳飯屋と都市一胃

袋からみる近代日本の都市問題」と第2章「食堂 にみる人びとの関わり一食をめぐる政治と実践 | からなる、食と都市化の関係である。第1章では、 一膳飯屋と呼ばれる十銭玉一つで食事ができる外 食屋を中心に、近代の食事風景を示している。特 に面白いのが、今和次郎の欠けた茶碗の調査であ る。今は、食堂の茶碗をスケッチし、その欠け具 合から社会を分析する。それによると、家庭の食 器ならば丁寧に扱うものの、公共的な食堂になる と他人事となり、欠けていても気に留める人が少 ないと指摘している。これは、食事をする場所が 家の外へと出ていったことを示しているのであ る。同様の指摘を柳田國男は「見知らぬ火」と呼 び、近代の特徴として捉えている。続いて第2章 では、都市内で起こってきた食をめぐる繋がりを 明らかにしていく。農村部からの人びとの流入に より、都市の人口は増大し、失業問題も深刻化し ていく。そのため、その日の胃袋を満たすことが 難しい人びとが都市には溢れかえった。これらの 人びとと社会を繋ぐ結節点が、多機能性を備えた 食堂であったということである。

第二のテーマは、食と産業革命である。第3章「共同炊事と集団食のはじまり一工場の誕生と衣食住の再編」では、近代化していく工場を食の観点から取り上げる。特に、当時新たな産業の担い手として登場した女工の胃袋に注目しながら議論がすすむ。工場周辺や遠隔地の農漁村から出てきた女工たちは、衣食住を工場主に賄ってもらいながら共同生活をする。厳しい労働環境の中で働く彼女らにとって食事は楽しみの一つであったらしい。食事の質によって職場の移動がなされたというから、その重要性がうかがえる。そのため雇用主も、殊、食事に関しては細心の注意を払うとと

もに、新たに共同炊事の考えが生まれてくる時代でもあった。また、本章では遊郭での食をめぐる動きも興味深い。共同炊事を通して、娼妓たちが人権を獲得していく過程を著者は如実に描き出している。

第三のテーマは食の産業化である。第4章「胃袋の増大と食の産業化一大量生産・大量加工時代の到来」は、食物の供給地である農村の変化を、漬物をたよりに明らかにしていく。なぜ漬物なのかと疑問に思うかもしれないが、当時の女工の食事や共同炊事の記録には、毎日必ず漬物が登場するそうだ。一人あたり一食二切れの沢庵でも、集団で食事をとるようになった近代において、その消費は莫大な量であり、炊事担当者の頭を悩ませた。この解決策として、漬け込みシステムの工夫や購入の合理化が図られていくとともに、原料の大根を大量に積載した「大根列車」なるものが登場するから、たかが沢庵と侮ることはできない。漬物という名脇役に目をつけるあたり、著者の研究に対する鋭さがうかがえよう。

一方。このような都市での近代化によって、農 作物の供給地である農村もその需要に応える形で 変容していく。第四のテーマは、食の生産・流 通構造の再編である。第5章「土と食卓のあいだ 一食料生産の構造転換と農民・農家・農村」で は、特定の農産物を特定の地域で集約的に生産し ていく農業形態へと変化していく様子が示され る。近代は、都市の人びとが農村の人びとに期待 する「食料の滞り無き供給」を実現するための食 糧生産の仕組みが、日本各地で整えられはじめた 時代であった。また、それは農村の人びとが百姓 から農家へと変貌していく時代とも言い換えられ よう。次いで第6章「台所が担う救済と経済―公 設市場・中央卸売市場の整備 | では、都市での流 通過程が示される。胃袋を満たすことが個人的な 問題となっていく近代の都市において、不満と不 安を持つ人びとに対する救済として公設市場が、1918年大阪市に初めて設置される。以後、公設市場は全国的に整備されていき、保健や文化にも関わる多機能性を備えた施設へと発展していく。また、1923年には中央卸売市場法が成立し、食の生産・流通システムが系統化されていく。しかし、公設市場が救済としての役割を持っていたのに対し、その後の全国市場の統一は、資本主義の社会政策としての色合いが強まっていくこととなる。

第五のテーマは、「市場経済と食」である。第7章「人びとと社会をつなぐ勝手口一市場液剤が生んだ飽食と欠乏」では、これまでみてきた食堂や工場にさえも足を運べない人びとの歴史を描き出す。章のタイトルにある勝手口とは、裏口のことである。勝手口から出ていく残食物(残渣)が満たす胃袋とはいかなるものなのか。一見、暗いテーマのようにみえるものの、その中に著者は希望を見出す。

以上,五つのテーマを章ごとに紹介した。「近代とはどのような時代か」という問いから始まった本書は,終章「胃袋からみた近代一食と人びとをつなぐ地域の可能性」でその回答を検討する。ここではその回答を示さないが,それは現代に生きる私たちへと続く胃袋の問題の出発点でもあるように思われる。「胃袋の現代」はどのような時代か。「まっとう」なつもりで生きている私たちに、日々の食を通して現代を改めて考えさせる終章である。

本書は、これまで着目されてこなかったサイレント・マジョリティー(沈黙する大衆)が蓄積してきた、サイレント・ヒストリーを学問的に取りあげた。大衆に関する史料は、その性質上残されにくい状況にも関わらず、本書では様々なデータが的確に示されている。そのため、彼ら/彼女らの生きた跡がはっきりとみえる。そしてさらに、

随所に登場する文学作品が、よりリアルな生活を 読者に教えてくれるのも本書の魅力の一つであろう。文学作品に頼り過ぎると客観性に乏しくなる ものの、本書は議論を支える多くのデータがあっ てこそなせる記述である。著者の緻密な調査と、 それを基にした読者を惹き込む書きっぷりに感嘆 させられる。

最後に、今後の展望として評者の望みを二点あげる。まず一点目は、農村の人びとの胃袋はどうであったのかを示してほしいことである。第5章で農村が変貌していく様が記述されるが、そこに生きる人びとは何で胃袋を満たしていたのか、商品作物の普及や主産地形成は、彼らにどのような影響を与えたのかだろうか。次いで二点目は、一点目をふまえて近代のさまざまな人びとの生き様を胃袋からみてみたいことである。これらは、一筋縄ではいかない課題だと思われるが、「胃袋をめぐる旅は、しばらく続くことになりそうである(p.325)」とする著者の活躍に期待したい。

(坂本優紀)

[付記]

本執筆にあたり、筑波大学大学院生の伊藤大生さん、 梅澤 智さん、定行祐李さん、周 月さん、張 碩さん、 豊田紘子さんとの議論を参考にいたしました。お礼申 し上げます。

2019年3月に胃袋の現代版となる『7袋のポテトチップス一食べるを語る,胃袋の戦後史』が上梓されました。

田和正孝 (2019):『石干見の文化誌-遺産化する伝統漁法』昭和堂,2019年1月刊,288p.,4,800円(税別).

本書は沿岸部に石などを積み、潮の満ち引きを 利用して魚を獲る伝統的な定置漁具である石干見 に関する研究書である。石干見は世界各地の干潟 地帯やサンゴ礁地帯に分布し、日本では山口県の 瀬戸内海側から北・西九州一帯、鹿児島県の離島 部や南西諸島に分布していた。しかし現在の日本 では多くの石干見が消失している。多くの読者に とって、石干見は見聞きしたことのないもので、 マニアックな漁法の記録と思われるかもしれな い。他方、歴史の表舞台に出にくいものの、当該 地域の沿岸部の少なからぬ面積を占有し、地域の 自然環境や文化を語る上で無視できない存在であ るとも思われる。こうした特定のモノへの注目が、 いかにして地理学的な研究へと昇華されるのか。 単なるマニアックな"趣味"とみるのではなく、石 干見を通じて地理学的に何を語らしめるのかと いったことに注目して拙評を展開していきたい。

本書は3部10章の本論と、石干見というマイナーな構造物を研究対象として取り上げる意義と展望について記された「はじめに」と「おわりに」から構成されている。「はじめに」では、本書で取り組まれた研究の意義と指針が示されている。魚群を追う漁船漁業を「アタック型」、魚が入る石干見漁業を「レシーブ型」という表現は、バレーボール選手であった著者の遊び心であろうか。また約30年にわたってコツコツと調査を重ねてきた著者の粘り強さを、何事にも飽きっぽい評者は本書を評する前に見習わねばならない。以下、自身の研究能力・姿勢は一旦、棚上げして本論を紹介していきたい。

第一部に配された第1~5章では、研究動向の整理と、日本の事例研究が取り組まれている。第1章では、地域貢献やツーリズムの装置として社会的に注目されつつある石干見に関する研究動向が整理されている。石干見に関する研究は海洋人類学や人文地理学、民俗学で取り組まれてきたものの、1970年代に一旦終息した。その後、1990年代より文化的景観の考え方に基づく景観の評価