

食文化における箸についての一考察

——わが国における箸の変遷（第3報）——

（明治時代～昭和時代）

勝 田 春 子*

A Study of Chopsticks in Food Culture (Part 3): Change in Chopsticks in Japan, from the Meiji Era to the Shyo-wa Era

Haruko Katsuta

要 旨 第2報に引き続き、今回の「箸」の考察は、明治から昭和までを見た。新しい時代が外国との関わりをどのように受け止めながら変化してきたか見てきた。以下その概要について述べてみたいと思う。毎年、慣例行事として、8月4日に東京山王日伎神社¹⁾で「ハシの日」と称し、日頃使用した箸に礼をこめて焼ぎ、供養している。この行事は箸に関心のある人々が多数集って、感謝するという「箸供用祭」²⁾である。近年、食生活の多様化がみられるが、日本人の食事と箸は切り離すことが不可能な食食用具の一つである。箸は単純な二本の棒状のものであるが、食食用として、又食事以外の使い方として長い年月にわたって使用されてきた。どのような経過をたどってきたのか詳細は、第一報・第二報を参照していただきたい。箸については、古今東西、多くの研究がなされているが、今後、「箸」に関する研究をすすめていくうえで、歴史的変遷はその出発点となる。これまで弥生時代から江戸時代までの約1600年の考察が出来たが、江戸時代の後半に町人文化とともに、工芸的、機能的な箸が、塗箸³⁾や引裂箸⁴⁾となってあらわれ、独自の展開をみせてきた。

竹の引裂箸は、割箸を生み、好まれる条件をもって、急速に発達し、今日の外食産業になくはならないものであり、一方では、外食産業をささえる要因でもある。西洋文化の影響とともに余りにもめまぐるしく動く現代に、食生活も大きな変化をみせている。箸はどのように変り、展開されていくのか考察を続けた。

明 治

1868年は元号が明治と改められ、西洋からいろいろなもの、「文明開化」の名のもとに輸入された。つまり衣においては、洋服の出現であり、箸をつかっていた食においては洋食、住においては洋館といった具合に大きな変化が見られる。

文明開化が食生活に及ぼした影響は大きく、今日の食生活の基盤になっている。わが国では幾度にもわたって、社会的に大きな変化があっ

たにもかかわらず、奈良時代から江戸時代まで1200年間もの長きにわたり、肉食禁止の時代が続いた。これは仏教が庶民の間に定着しており、仏教思想から肉食を禁じていたことも影響したと思われる。

明治4（1871）年、仮名垣魯文著の『牛店雑談安愚楽鍋』には、牛鍋店に食事に来る客の様子、会話等が面白く記され、牛肉食の普及に大いに貢献した本といっても過言ではあるまい。序文には、「土農工商、老若男女、覽愚貧福おしなべて、牛鍋食はねば、開化不進奴」と書れており、文中の客の台詞も牛肉のおいしさに礼賛し、食欲をそそり、満足げな様子うかがえる。（図1）でみられるように、具は箸を使い

* 本学助教授 調理学



図1 牛鍋をたべる人

汁は中国風の匙、散連華ちりれんげが使用されている。おそらく味や脂のしみ込まない「竹の箸」を使用していたと思われる。日本人と西洋料理との関わりは、戦国時代の織田信長、豊臣秀吉が活躍した頃からで、日本人は単に興味深く見入る程度で、ナイフ、フォーク、スプーンの使用は見られなかった。幕末から、明治初期の文明開化とともに、西洋文化が入り、本格的な西洋料理がとり入れられてから、ナイフ、フォーク、スプーンの使用を見るのであるが、ごく一部の飲食店で使われていたにすぎない(図2)。

正式な西洋料理が浸透してくると、日本人好みにアレンジした和洋折衷の日本的洋食の登場もみられた。

明治5(1872)年、政府は広く国民に肉食を奨励したが、肉食は穢れものとする一般庶民の食習慣を改めるには容易ではなかった。明治天皇が肉食をされてから、世間では、あっという間に広まった。今日、肉料理は何の抵抗もなく食べ、むしろ魚料理よりも好まれる傾向にある



図2 洋食屋の風景

が、肉食の歴史としては、120年余りしかたっており、当時の啓蒙者であった福沢諭吉も肉食を勧めた一人であり、肉食は一般に広まりつつあったが、家庭の多くは、相変わらずの食生活で野菜と魚を中心とする質素なものであった。

文明開化の中で、牛鍋屋、すし屋、鰻屋、茶漬屋、一膳飯屋、そば屋、うどん屋などの軽飲食店が各地に繁昌し、郷土料理の発達もみられ大衆向きであった。箸の需要も多くなってきた。だが外国からもいろいろな西洋料理が入ってきたにもかかわらず、ナイフ、フォーク、スプーンを使うのは、一部の貴紳の人々だけであり、一般庶民にはほど遠く、従来からの箸を使用していたという状況にも注目すべきことである。

江戸期の料理茶屋は、料理屋となって、会席料理を出す高級料理店となり、“晴”の場合の料理を出す店へと変化がみられた。軽飲食店から高級料理店まで、広い範囲で食べ物屋が生活の中にとり入れられ、外食が盛んとなり、“割箸”も産業としての兆しがみえた。

第2報で考察を試みた“鰻”料理に考案された「割りかけ箸」及び「引裂き箸」の割裂性、機能性、清潔性等をいかして、竹を素材としてつくられたのが、割箸の原形である。

箸の生産が生業として始められたのは、大和下市³⁾であるが、江戸時代中期以降の安政・文久の頃、下市の揚枝屋仲間⁴⁾、御所屋治作、大和屋清兵衛などが幕府の下市口役所や大阪の揚

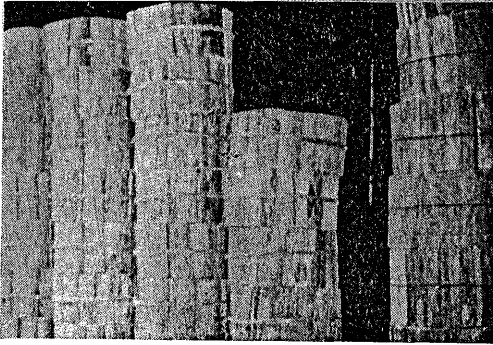


図3 木皮丸

枝屋に対して、積極的な販売活動をうながし、栄えた模様が当地の島田竜蔵氏の古文書に記されている。この頃より、吉野杉箸は大阪地方でも使用された。当時九州より、一人の行脚僧が下市にやってきて、住民に箸の技術かつ技巧的な加工を伝授したことによって、生産方法が一段と進歩したと伝えられる。明治維新頃までは、吉野杉の普及範囲は近畿地方に限られ、割箸の考案はまだなく、「中太両細」の両口箸で生産量も少なかった。14世紀、建武の中興の後、後醍醐天皇が吉野皇居におられた1336～39年の頃、下市の里人が御料として、吉野杉の箸を献上したが、吉野杉特有の芳香と色沢を大変お気に召され、朝夕愛用されたといわれている。その後、室町・安土桃山時代には、奈良、京都の公卿や寺院などに使用された。

明治10年から大正初期にかけて、5種類の割箸が考案され、吉野杉の割箸の生産地であった大和下市町の生産者や箸問屋（揚子仲間）たちによって、割箸の名称がつけられた。名称は徳川時代の貨幣にちなみ、吉野杉箸の普及とともに、全国の統一名称として、現在も使われている。

明治10（1977年）、奈良県吉野郡下市町の寺子屋教師、島本忠雄が、丁六型の割箸を考案した。吉野杉の割裂性を利用した独特の割箸である。彼は、吉野杉の樽桶産業の余材である木皮丸を使って、丁六型の割箸を作った（図4）。

割箸の頭部は長方形になっており、角をとつ

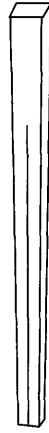


図4 丁六



図5 小判



図6 元禄

たり、割れ目に溝をつけたりせず、手を施していない。最も大衆的で価格も安価。普通の長のもので18 cmで、大衆飲食店で使用されたり、会社や工場などの食堂で使われている。短かいものは弁当用の箸として使われ、16 cm～17 cmで、駅弁をはじめとする数々のお弁当用として使用されている。名前の由来は、徳川時代に、銀座で铸造された秤量銀貨、丁銀からつけられている。徳川時代の初期に、金一両＝銀五十貫＝銭四貫文の公定歩合が定められ、元禄以後、金一両＝銀六十貫＝銭五貫文と改められたことより丁六はこの“丁銀六十貫”が省略されたいいかたである。割箸の丁六は、江戸時代の銀貨が丁銀、丁六と呼ばれて、一般庶民に使われた貨幣から、多くの大衆が使う親しみやすい箸として使用された。

明治20年代には、丁六型割箸を考案した島本忠雄が、さらに手を加え改良し、小判型の割箸を考案した（図5）。割箸の角の部分进行削り、使いやすく滑らかにしたものである。頭部からみると四面の角が削られ、長方形ではなく、やや丸みがあり、小判形に見えるので、このような名前がつけられた。丁六型や小判型の割箸は、一对の松葉のようにみえることから、松葉箸ともいわれ、大衆飲食店で使われる割箸の主流をなしている。島本忠雄の考案した割箸は、

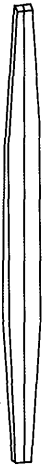


図7 利休

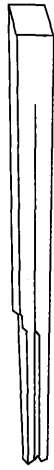


図8 天削(天扮)

木を愛する日本人の画期的な出来事であり、今後の割箸時代の幕あけを語っている。

明治30年代になると、元禄型の割箸が大和下市で考案された(図6)。割箸の四つの角を削り、滑らかにし、さらに割れ目には溝を施し、割れ易くした箸である。正式の名称は元禄小判であるが、長い名称では言いにくいので、いつの間にか上部の名称のみが言われ、元禄と呼ばれるようになった。元禄時代、徳川幕府の財政はいたって苦しく、時の勘定奉行・萩原重秀(1658~1713年)は老中柳沢吉保の意向をうけ、金の含有量を減らした貨幣を造幣した。ことごとく金の量を減らした小判は、元禄小判と呼ばれ、後世までその悪名は語られている。元禄型割箸は、四つの角をとり、小判型とし、さらに割れ目に溝をつけて木の分量を減らしたことにより、元禄小判と呼ばれるようになった。加工工程は、割れ溝分だけ増えたが、使い勝手としては、割りやすくなった。価格は丁六や小判に比べるとやや高価。金の節約は、箸の名称のみならず着物にも使われた。着物の袖丈を短くしたものを元禄袖といい、着物地の検約をした。これら、「丁六」「小判」「元禄」の名称は、世相をよく見極め、皮肉っぽい名称ではあるが、特にお金と、衣・食は切り離せない状況にあることが良くわかった。

明治末期には、利休型割箸が小間治三郎によって考案された(図7)。彼は明治41年頃、京都の箸商人より転じて、大和下市に移住した。形状は、安土桃山時代に千利休が考案した利休箸⁵⁾の小割の工程より、割れ目、中溝をつけて両端を削って中平両細箸で、新形式の割箸を考えた。利休型割箸は、二本がくっついて一対をなし、仲の良い夫婦のようでもあることから、「夫婦利休」ともいわれており、割箸でない利休箸を一本利休又は、利休箸といている。高級な日本料理、茶懐石、会席料理をいただく時に使われ、高級品とされ、柗目の杉の赤身(色)白身(色)、桧の白身(色)がある。吉野杉の箸は、最高級品とされており、大和下市町の杉箸産業は限りない発展をした。利休割箸の製品を扱う箸業界では、「利休箸」を「利久箸」とあてて、絶起をかついでいることが多い。考察上時代は前後するが、大正5年には、天削型割箸が考案された(図8)。割箸の中でも最高級品とされ、天(頭)部分が鋭角にカットされ、天が削がれているかのように見受けるところより、この名称がつけられた。全体的に角取、溝付の加工は施されていないが、先端部の料理をはさむ部分に、わずかに先細加工や角取、溝付の加工が施されており、吉野杉独得の整然とした美しい柗目、優雅なおもむきがかもし出す芳香、自然の光沢など、これまでにない割箸の出現であった。天削型割箸は第一次世界大戦後、大和下市町の吉野箸の生産は急速に発展し、町をあげての主生産品であり、全国の割箸の90%を生産し、価格相場はこの下市の天削型割箸の値段をもとに決めるといっても過言ではなかった。

吉野地方で杉箸および割箸の生産量が多く行なわれた要因を考察すると、第1に、紀伊半島中央部に位置するこの地方は、日本で最も年間降雨量の多い地域である。年間4000mm以上の降雨があり、杉苗の反当りの生育が他地方の3倍(普通杉苗を300~400本植えるところを、吉野地方では600~1300本の密林が可能である。)と生育がよく、一定期間(10年ごと)に間引く。ちなみに杉の植樹の周期は80~100年

とされている。

間引きされた杉材の活用は、近隣の寺院高野山に参詣される人々の杖・護摩⁶⁾・経木⁷⁾等の材料となり、宿防⁸⁾での食事用の箸として利用された。

第2の要因として、江戸時代、江戸と大阪を行きかう樽垣廻船があらわれ、酒をはじめとした食品を輸送するための樽桶の需要が多く、供給地の吉野地方では、樽桶の生産が行なわれ、それにとまなり余材である木皮が箸に作られて、樽桶産業とともに箸の産業も発展したものであると思われる。

割箸の長さは、樽桶の余材のため、樽桶の高さに準じているのではないかと察する。木皮の長さは通常一尺八寸(54 cm)とされ、最も安価なものはこの3分の1の通称「六寸もの」(正六寸出来上り約18 cm)である。通称「八寸もの」(正七寸出来上り約21 cm)、通称「九寸もの」(正八寸出来上り24 cm)は高級品とされている。このように、割箸の長さは機能的に決ったのか、原料の制約から使い勝手の良い長さに決められたのかはわからないが、今後の研究課題の一つとして、考察していきたい。

割箸は時代とともにその必要性が高まっているが、なぜ割箸の使用が好まれるのか、その要因となるものを5つあげる。(1)割裂性、(2)清潔性、(3)機能性、(4)観賞性、(5)一回だけの使用、といった好まれる条件をもちあわせている。

- (1) 割裂性では、竹や杉の割裂性を利用してつくられたもので、食卓についてから割いて使う、こきみ良い音がなんともいえない。
- (2) 清潔性では、割いていない割箸は未使用を示し、清潔な感じで食事が出来る安心感があり、飲食店や他家で出される割箸は衛生的で、潔癖な日本人の国民性をよくあらわしている。
- (3) 機能性では、一度使用した箸を洗って再び出すことは時間と労力の浪費につながる。飲食店では労力に変えていられないし値段も安価である。

(4) 観賞性では、自然の素材を生かした美しい木の柾目は、日本人が木の文化をはぐくんできたと同時に日本料理の季節ごとの素材、調理方法、器、盛付の要素と同じく観賞的な部分も多く、割箸においては、一家の主のごとく、料理の要となっている。

(5) 一回だけの使用については、その使用目的が高級の場であっても、大衆の場であっても一回だけの使用に宿命づけられている。塗箸や象牙箸は個人の好みで選択され、幾度も幾年も大切に使われるが、割箸はいかなる上等な杉の柾目の箸であろうと一度の使用で捨てられる。食事のたびに出来る木地の箸は、最高の御馳走であり、最高の贅沢といえる。

これらのことから、割箸は用途別に形状化され、外食産業の発達とともに、より必要性を増し、外食産業の一員として産業化され、和食が続く限り減びることなく使われていくのではないと思われる。

箸による料理制度の確立と、新しい料理の発達においては第2報に考察を試みたが、箸食作法は、料理制度の確立と同時に取り入れられた。箸食作法の確立は、料理派の家元制からなり、流派によって違いはあったものの厳格であり、基本的な事項は共通点があった。「きらい箸」は、人に不快感を与えるので、避けねばならない食礼とされ、室町時代の『礼容筆粹』にも記されている。食礼も時代とともに受けつがれてきたが、明治15(1882)年11月には、「東京府告示」の『小学女礼式』の中で箸食マナーについて儀式礼法の条々を公布している。

其第壹条に……「凡そ物を喰うに慎むべきこと数々あり」として「箸なまりとは鱈を食はんか汁を吸はんかと箸を揚げて見合せ居る事。移り箸とは焼物を喰うて飯を喰はず直ぐに煮物に移る事。ねぶり箸とは箸に付いた物を深く舐め取る事。こみ箸とは箸にて口中へ食物を押し込むこと。さぐり箸とは汁の中にまだ物が有るやと探り見る事。こじ箸とは煮物又は汁の実など底にある物を箸にてこじ起して喰い付く事。そ

ら箸とは喰わんとし箸をつけし物を止めて箸を引く事……是等は下賤のする不行義のこと」と戒めてある。さらに、「さし箸とは芋などを箸に突き刺して喰う事。せせり箸とは箸を小楊子の代りとして歯をせせる事。くわえ箸とは汁椀などを受取る時箸を膳の上に置かず口にくわえる事。かき箸とは箸にて頭をかく事。仏箸とは下に置かず飯の中へ突き刺す事。渡し箸とは箸を茶碗の上に置く事。拌み箸とは両掌にて箸を拌む事。たたき箸とは飯の代りを請求するのに茶碗を箸にてたたく事。此外……箸にて鼻糞をほじくる事なども不行儀なり。皆々様御注意あるべく……此段書添候条屹度相心得可申候事」とあり、明治15年頃は、西洋文化が移入されたところでもあり、鹿鳴館ができる前年で、ハイカラが流行するきざしの中で、このような「きらい箸」を中心とした箸食作法が公の場から示され、重要視されていたことは、いかに箸食礼儀が大切だったかを物語っているといえよう。

この「きらい箸」は小学生を対象とした躰の一部とされ、当時の食事作法に効を発したと思われるが、食生活や食事作法に乱れを感じる現代こそ、各家庭、学校等で「きらい箸」の指導を行うべきだと思ふ。日本人の食事作法は、「箸に始まり、箸に終る」と言われているが、食事は箸の取り方から始まり、箸の置き方で終るという単純な動作であるが、箸を使う国に生まれた以上、「きらい箸」をしないよう、このマナーを受け継ぎ、世襲していかねばならないと思ふ。

大 正

大正3(1914)年、第一次世界大戦が勃発し日本は参戦はしたが、戦場から遠ざかっていたため犠牲はまぬがれた。戦争による経済利益は大幅に増し、輸出の激増による工業生産量は多かったが、終戦と同時に深刻な不況もはじまった。大正12(1923)年には、関東大震災に見まわれ、人々は窮地のどん底におちた。復興とと



図9 簡易食堂

もに古いものは、おもいきって改革され、資本主義の発展に伴い都市では新中間層と呼ばれるサラリーマンが多くなり、今日のサラリーマンと専業主婦の原型ができた(図9)。新しい洋風の食生活も家庭に入ってきた。コロケ、ピフテキ、ライスカレー、カツレツ、サンドイッチが中流以上の家庭にもとり入れられ、洋風食品の和風化や、和風食品の洋風化が見られた。一般家庭にもナイフ、フォーク、スプーンを使用する家庭が見られた。大正5(1916)年頃新潟県燕市では、ナイフ、フォーク、スプーンの生産がはじまった。一般の人々を対象とする洋食店も多くなり、それらの店では、ナイフ、フォーク、スプーンが使われたが、店の多くは、箸を使っていたと思われる。

神田の学生街では、ライスカレー、チキンライス、ハヤシライス、牛丼、親子丼等が学生相手の昼食として人気を呼び、家庭へと一般化していった。食べやすさの面より、スプーンの使用が多かったと思われる。和洋折衷の料理から合いの子弁当と呼ばれ、light lanch となり、lanch となって、今日迄親しまれている。

大正5(1916)年、重複するが天削型割箸が考案された。又この年には藤村という大阪の職工が「駄弁の箸が裸身では衛生的でない」という点に着目し、意匠登録し、衛生割箸として袋入れをするようになった。すでに平安時代宮中の女官たちが箸箱のかわりに、自分の衣類の端

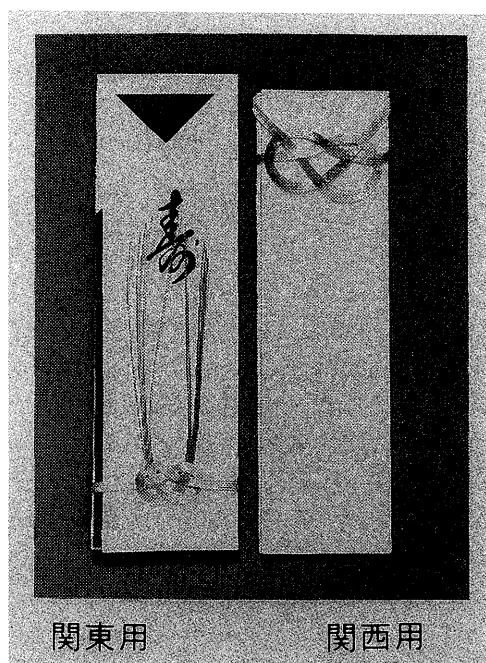


図10 水引のある箸袋

裂きれを利用して箸を大切に扱った。この風習は、江戸時代まで続いたと言われている。

江戸時代には、箸紙ともいわれ清潔さ、装飾性を出している。近年では正月、結納、結婚式等の慶事には、水引き付きの幅の広い箸袋が使われているが、関東と関西では全く逆である(図10)。関東式の慶事の際は、水引を下から上に向かって結び、箸は方細柳箸を用いる。仏事の時は両細柳箸を用いる。関西式の慶事では、水引を上で結び下から入れる。箸は両細柳箸を用い、仏事の時は、片細柳箸を用いており、歴史から見ると、両細箸が公卿風、片細箸が武家風となり、江戸幕府に政治の実権を奪われた京都人のひそかなレジスタンスのあらわれが、風習の逆現象を起したと思われる。正月、結納には紅白の水引を用い、結婚式には金銀の水引を用いる。仏事には、白黄の水引を用いる。また幅の狭い箸袋は、お食い初めや端午の節供で金銀の水引を用い、お茶の初釜で、家元は紅白の水引を用いる。又、祝宴の席で、箸袋を横に置く場合、折目が手前で紙の端が向うにあるのが関

西式で、関東式はその逆である。時代とともに箸袋も多種類となり、店名、地名、業種名を入れたものから、形状、色彩等、凝ったデザインのものまであり食卓に花をそえている。

箸の付属品として古くは天皇の用いた銀製の馬頭盤や、貴族の用いた銀や陶製の箸台をはじめ、現在でも、箸置、箸筒、箸立、箸紙(袋)がある。箸箱は、必要に応じて使用を見る。箸置の起りは、伊勢神宮の古代から使用されている素焼の耳かわらけであり、箸立は大衆食堂やそば屋で客人が自由にとって使う筒状の容器であり、現在は割箸を何膳も入れた箱状のものが多く使用されている。江戸時代、飲食店の発達とともに流行し、竹箸や塗箸を入れておいたと思われる。箸立の本来の意味は、箸初めの別称であり、子供が生まれて100日目あるいは120日目に初めて食膳に向って箸をとるお食いぞめを意味した。このように「箸は自分だけのものだという意識を満すための工夫」であり、割箸のように使用後折り捨てるのは、他人が使っていた箸を使用してはいけないことを証明するためのもので、個人専用の食器として、箸箱が考えだされた。「西洋には、スプーン箱はない。自分専用の箸を入れるためにも、日本には箸箱が考えだされた。箸は他人に使われてはならないものだという考えを伝統的に培ってきたためである。もともと箸と串、串と玉串などに神聖感があった。神聖な箸で自分の魂を支えているという考えが、箸の個人用をつくり、いろいろなタブーを生んだ」と樋口清之氏は『日本人の歴史2・食物と日本人』の中で述べており、神聖視された箸は、自分の魂を支えると同時に、個人の所有物として大切にしていかなければならないと強調されている。この背影には、日本人が西洋人に比べて、清潔さという潔癖感が相当あると思われる。

昭 和

昭和の3分の1は戦争に明けくれた。昭和16年からは、軍国主義を中心とした政治から、第

2次世界大戦へと突入し、暗く苦しい時代であった。国民は国のためにすべてを犠牲にした。

昭和20年8月15日、日本の敗戦により終りをとげた。数年にわたって食料難と戦い、生きるため、野草をはじめ食べれるものは何でも食べたといわれている。図11、図12でみられるが食事の情景は、想像しがたい。箸について当時の写真を見てみると、個人の箸については、強靱な竹を削ったものを使用し、杉や桧等の木材は戦争の軍需的道具とされたと思われる。一般家庭にもいきわたりはじめたナイフ、フォーク、スプーンのひとつは軍需用品を作るために提出されたと思われる。文化的な生活がいきわたりつつあった時代から一変して、暗黒の生活をしいられた日本国民は悪夢の連続であった。

一膳めし屋やそば屋の献立は、大豆入り雑炊

だけで「箸、持参の人のみ」が食べられたとの記録もあり、肩掛けカバンや袋には、七つ道具として、箸やスプーンを持参していた。箸は、竹や竹を素材とした塗り箸を洗っては使用していたものと思われた。

戦後、箸・割箸の生産地であった吉野地方は生産量が減少した。これは、樽や桶の生産が激減したため、余材である木皮丸がなくなってしまったためである。代りには、製材の余材である「背板」(図13、14、15)が使われるようになった。しかしながら戦後の高度成長の中で、大量生産・大量消費をもちやす社会状況で、これまでの家内工業的な生産方法では間にあわず、吉野杉の背板も品不足のため高騰し、流通市場のニーズに追いついていけず、吉野杉箸のシェアは低下の一途をたどった。

昭和30年末から、日本経済も高度成長期に入り、その活躍ぶりは周知の通りである。勤労者、学生による外食、生活、レジャーでの外食と外食の必要性から、外食産業の幕くあけとな



図11 疎開学童の昼食



図12 空襲下の家庭生活

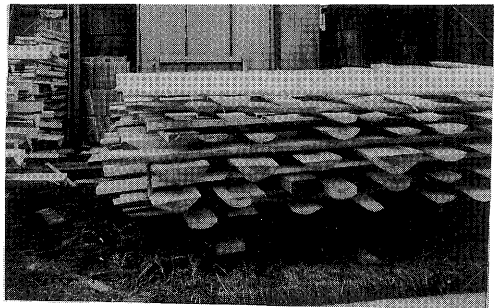


図13 製材された背板

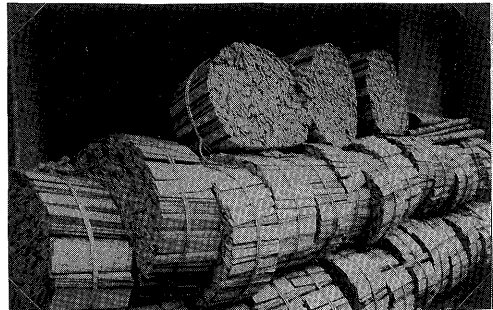


図14 束になった背板

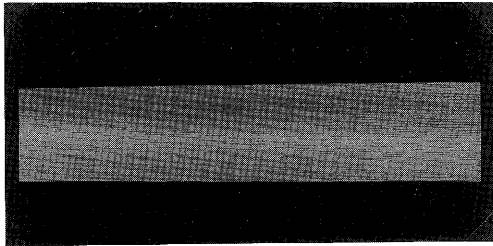


図15 背板

った。外食産業をまかなう割箸の需要は、急速に拡大した。この需要を満したのが、北海道の豊富な天然木であり、えぞ松、樺、楡かば しななどである。杉材とは違い、かなり安価であるので、大衆向け割箸の原料として、オートメーション方式で、量産され、北海道割箸は急速に市場を制した。

昭和52（1977）年には、割箸の総生産量110億膳のうち59%の65億膳を生産し、そのシェアは、奈良県をぬいて、日本一の割箸生産地となっている。外食産業とともに飛躍をつづける割箸は、生産量、消費量とも、増加する傾向である。昭和63（1988）年度の年間消費量は205億膳と10年前に比べて、約2倍の消費量となっている。

昭和21（1946）年、一部の学校で学校給食が再会された。戦後の食料難の時期に成長期の子供をかかえた家庭では大変に喜ばしいことであった。

米国ナイズされた食事内容（コッペパンや洋風おかず）にともない、食法も「先割れスプーン」（図16）を使用した。ナイフ、フォーク、スプーンが一体となった食器で、和洋食いずれにも使われ、スープをすくう、うどんやスパゲティをまきつける、固形物をつき刺す、果物の皮を除く、切る、と一見便利そうに見えるが、どれ一つをとっても十分な役目は果さず、中途半端であり、箸という二本の棒が万能な働きをするのに対し、先割れスプーンは、ナイフ、フォーク、スプーンが組み合わさり姿を変えた変型スプーンである。

30年間に及んだ先割れスプーンの使用は、学

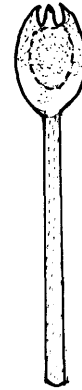


図16 先割れスプーン

校給食でも問題化している。先割れスプーンの使用は、皿の料理に口を近づける犬喰いを余儀なくされ、その結果、学童は食事の姿勢が悪くなり、正しい箸の持ち方を忘れてしまうという弊害を招いた。このような状況が続いたわが国の食生活は乱れ、今後日本人としてのこれまでの伝統が崩れてしまうのではないかという考えもあって、昭和51（1976）年、学校給食にも米食が導入され、箸の使用と、先割れスプーンの使用が行われた。依然として先割れスプーンが主流をなしているが、米食の日だけでも箸の使用が可能になったことは、日本人として喜ばしいことである。

「学校給食から先割れスプーンを追放する会」⁹⁾の運動もおこっている。出来ることなら、和食に相当するものは箸で、洋風なものはフォーク・スプーンで行うことが教育的配慮ではなからうか。

箸の変遷を見てくると、江戸時代に工芸的発達をした塗箸は、より手を加えた芸術的なものと、日常の家庭で使用される箸の2種類にわけられる。さらに日常使われる箸は、塗り箸や素木の箸で、そのまま定着し、よほどのことがない限り、使用後は、洗ってまた使用するという繰り返りである。引裂箸から割箸へと考案された割箸は、外食産業の波にのって、一度だけの使用ということで、その使用量は年々増加の一途をたどっている。

近年わが国では、割箸の年間消費量が増加し自国の資源だけではまかなえきれず、中国、韓国、アセアン諸国¹⁰⁾より外材を輸入し、生産を行っているが、それでもなお需要に対応出来ず「割箸」とした製品として輸入しているのが、現状である。中国、韓国、アセアン諸国においては、国の大きな収入源としてうるおっている。割箸は元来、吉野杉の樽桶の余材や建築材の余材を使った資源の有効利用という伝統産業であったが、外食産業による割箸の定着から、正規材を用いるところもあり、資源の無駄使いという声も大いに聞かれる。又、地球環境保護の面からも、アセアン諸国、アフリカなどの熱帯雨林の乱伐による、森林破壊が大きな世界問題へととなっているが、「箸との関連」はどのようになっていくのであろうか、興味深い問題である。

要 約

以上、明治から昭和まで120年間の箸をみてきたが、西洋との交流で再度肉食を体験した。箸と並んで、ナイフ、フォーク、スプーンの使用もはじまった。和洋折衷の料理も生れ、食物の幅も広がり現代にひきつがれている。

江戸時代中期の引裂き箸の割裂性、機能性、清潔をいかした割箸が、奈良県吉野地方で考案。吉野地方でとれる杉を使った樽桶の余材から割箸はつくられたのである。

明治、大正にかけて、5種類の割箸が考えだされ、それぞれの用途と好感性が十分生かされて、産業として独自の発達をする要因がつかめた。戦後の割箸は、杉の余材が激減し、建築材の背板がつかわれるようになった。

外食産業の発達とともに、その要因となっている割箸は驚異的な発達をしたと同時に、木材の不足から社会問題としても大きな視点に立っている。食事の状況からみて、一般的には塗箸が家庭の個人用であり、割箸が営業用、家庭用の来客として用いられている。

時代とともに、箸、ナイフ、フォーク、スプ

ーンを使う欲ばりな民族となったが、日本古来からある箸は、時代ごとに食文化を多いに変えた改革者である。

戦後45年が経過し、時代も刻々と変化するなかで、何事にも洋風化されつつあるが、1700年以上にわたって、使われた箸の偉大さを改めて知った。先人たちの教えを受けつぎ、次の世代にも箸の重要性を伝授していかねばならない。

まがりなりにも箸の考察ができ、改めて箸に感謝の念をいただく次第である。

今後も箸をテーマに、環境問題や、文様の変化、現在各家庭で使用されている箸と手の相関関係等について、さらに考察を続けていきたい。

本研究を終えるにあたり、御指導いただきました、本学調理学研究室・山崎小万教授、資料を提供していただきました東京、箸勝新宿店の山本裕之氏。奈良県吉野郡下市町、箸の大月、大月徳昭氏に書面を借りて厚く御礼申し上げます。

注

- 1) 東京都千代田区永田町2-10
- 2) 生活民俗学研究所長、本田総一郎氏の提唱で昭和50(1975)年より行っている
- 3) 奈良県吉野郡
- 4) 箸問屋のこと
- 5) 第2報, p. 235 参照
- 6) 密教の秘法で、護摩壇で護摩木を焚いて仏に祈る行法。木は人の悩み災難をあらわす
- 7) 杉・桧を紙のようにうすく削り、古くは経文を書くもの。食品を包むのにも使われる
- 8) 寺の宿舎
- 9) 東京都渋谷区恵比寿南1-3-5
- 10) Association of South-East Asian Nations の略 東南アジア諸国連合
1967年、タイ・マレーシア・フィリピン・インドネシア・シンガポール、五ヶ国が結成した地域協力機構

参 考 文 献

- ・石毛直道：「世界の食事文化」ドメス出版、1973
- ・樋口清之：「日本食物史」柴田書店、1960

食文化における箸についての一考察

- ・樋口清之：「食べる日本史」柴田書店，1976
- ・本田総一郎：「箸の本」柴田書店，1978
- ・本田総一郎：「箸の本」日本実業出版，1985
- ・木村修一他：「新エスカ21食生活論」同文書院，1988
- ・平野雅章：「日本の食文化」K・K 東京書房社，1979
- ・向井由紀子他：「わが国における食食用二本箸の起源と割箸について」調理科学 Vol. 10, 1977
- ・向井由紀子他：「我国と中国・朝鮮半島・ベトナムにおける食食用箸の変遷とその歴史的背景及び食事形態の差異による比較検討」日本食生活文化調査研究報告集，1985
- ・鳥越憲三郎：日本人の生活文化史2「箸と俎」毎日新聞社，1980
- ・世界の料理「日本の行事料理」タイムライフブックス，1973
- ・「日本生活文化史」7, 8, 9, 10, 河出書房新社，1980
- ・「箸」東京箸業組合，1972
- ・季刊「銀花」No. 39 文化出版局，1979
- ・樋口清之：日本人の歴史(2), 食物 講談社，1979
- ・月刊「はぁとびあ」日本儀礼文化協会，1980
- ・「大塚薬報」1月号，大塚薬報編集部，1988
- ・「ワイドライフ」No. 28, 農林中央金庫債券部，1989
- ・月刊「専門料理」9月号 柴田書店，1982
- ・「なごみ」12月号 グラフィック茶道，1987
- ・江頭マサエ：「箸のおはなし」K・K J.D.C, 1987
- ・一色八郎：「日本人はなぜ箸を使うか」大月書店，1987
- ・「現代用語事典」：朝日新聞社
- ・松村 明：「大辞林」三省堂，1988
- ・宮崎 昭：(食)の昭和史4「食卓をかえた肉食」日本経済評論社，1987
- ・大塚 力：「食の近代史」教育社
- ・西東秋男：「日本食生活史年表」楽游書房，1983
- ・勝田春子：「食における箸についての一考察—わが国における箸の変遷—」(第1報・第2報)文化女子大学研究紀要19集1989, 20集1990

引用文献

箸の本：p. 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 142 (柴田書店)
箸の本：p. 208 (日本実業出版)

転載図版

- 図1 日本生活文化史 7, p. 211
- 図2 日本生活文化史 7, p. 213
- 図3 調理科学 1977, Vol. 10, p. 45
- 図9 日本生活文化史 9, p. 128
- 図10 日本人はなぜ箸を使うか p. 120
- 図11 日本生活文化史 10, p. 92
- 図12 日本生活文化史 10, p. 88