

4 日本人と「外食」——日本近現代史の一断面

大岩川 嫩

日本全国の飲食店

まず、本書のテーマに即して、食べ物屋についての現状をみよう。

「現在、日本全国に飲食店はいったいどれほどあると思いますか？」と問われて、その概数を正しく答えられる人は、きわめて稀であろう。それは、筆者が実際に試みて知ったことで、ある人は五〇〇万といい、別の人からは二〇〇万という答えが返ってきた。二〇〇〜三〇〇万と答えた人が最も多く、一〇〇万以下、という実際に近い数字をあげることができたのは、一〇人に一人もなかった。

これは、日本の社会に「食べ物屋」が非常に広汎に高い密度で普及しているという認識が、私たち一般に共有されていることを示していると思われる。しかも、設問の「飲食店」の中には後述のように、バーやキャバレー、喫茶店、今川焼屋等までが含まれていることを知ったなら、その答えの数字はもっと膨らんだかもしれない。

総務庁の調査による一九八九年の統計（参考文献②）では、日本全国の飲食店の数は、八六万三五五八店となっている。うち、「一般飲食店」が五〇万六一〇三店、「その他の飲食店」が三五万七四五五店である。この「一般」と「その他」の区分は、日本産業標準分類の「産業中分類」（昭和五十九年一月改訂）によるもので、その内容は次のとおりである。なお、いずれもその場で飲食させる事業所でないといけないので、持ち帰りの弁当屋や飲食設備のないファーストフード店などは入っていない。

〔一般飲食店〕 一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料理店、そば・うどん店、すし屋、喫茶店、その他一般飲食店（大福、今川焼き、ところ天、しるこ、湯茶等）。

〔その他の飲食店〕 料亭、バー・キャバレー・ナイトクラブ、酒場・ビアホール。

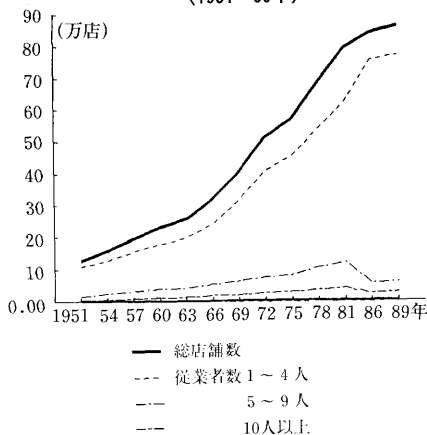
図1は、一九五一年から三年ごとに行われた事業所調査によって飲食店数の推移およびその従業員数規模別内訳を八九年までみたものである。

これをみると、戦後ようやく食料事情が落ち着いていた一九五一（昭和二十六）年には、飲食店数は全国でわずか一二万七二五九にすぎなかったが、その後六〇年代半ば以降の高度成長期を迎えて急速な増加の趨勢を見せ、八九（平成元）年にはおよそ五一年の六・八倍に達した様子がわかる。

また、従業者数による規模別内訳では、四名以下のものが常に八〇%前後の比率を占め、

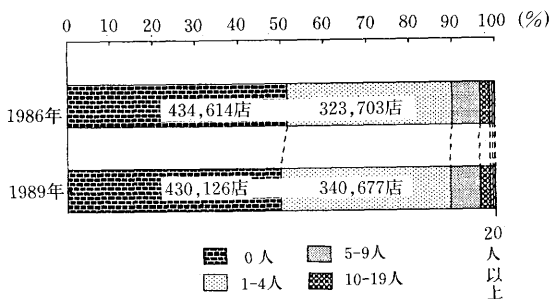
一九八六、八九の両年度にはほぼ九〇％にまで及んでいる。なお、この統計調査では、八一年までは「従業者」規模で調査しているため、最小単位が「一〜四人」となっていて、家族経営もその中に包含されてしまっているが、八六、八九の両年の場合は「常雇」規模で区分しているため、最小単位として「0人」すなわち家族のみの経営が現れ

図1 日本の飲食店数の推移
(1951-89年)



(出所) 参考文献(1)および(2)より作成。

図2 常雇規模別飲食店構成比



(出所) 参考文献(2)より作成。

るようになってゐる。そしてその比率は図2にみるように、実にほぼ総数の五〇％に近いものとなつてゐるのである。飲食店には、いかに小規模経営が多いかを示すものといえよう。

さらにこれを産業小分類による飲食店業種別の一事業所当たりの平均従業者数でみると、次のとおりとなる。これは一九八一（昭和五十六）年の数字で少し古いが、大勢は変わらないと思われる。

- (1) 食堂・レストラン 四・八人、(2) そば・うどん店 四・四人、(3) すし屋 三・七人、(4) 料亭 七・八人、(5) バー・キャバレー・ナイトクラブ 三・九人、(6) 酒場・ビヤホール 二・七人、(7) 喫茶店 三・七人、(8) その他の飲食店 二・六人。

これらの中で、私たちがごく普通に「外食の場」としてイメージしているのは(1)から(4)までだろう。

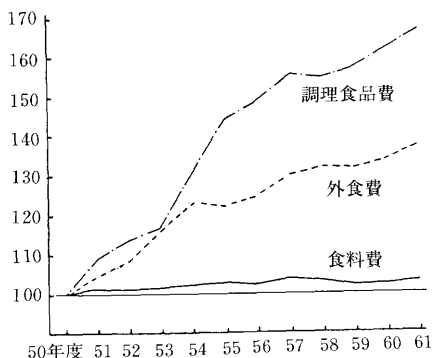
増加した外食

以上に外食供給側の事情を見たが、次に外食利用者である消費者の動向をみよう。

図3は、総務庁の実施した全国世帯の「家計調査」から、昭和五十（一九七五）年度を一〇〇として、六十一（一九八六）年度までの十二年間について国民一人当たりの実質食料費の推移を指数で示したものである。総理府はこれを分析して、「家計における五〇年度以降の一人当たり実質食料費が停滞的に推移している中で、外食および調理食品への一人当たり支出は大きく増加しており、食の外食化、サービス化が進行していることがうかがえる」としている

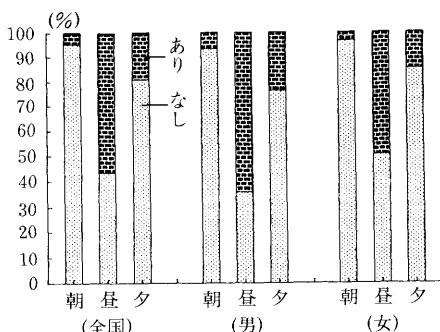
『日本人の食生活と食料問題』、参考文献(4)。
 そこで、「外食」のとり方の傾向を、昭和六十三年の特定の三日間についての厚生省の調査結果(参考文献(5))から朝・昼・夕に分けてみたのが、図4である。全国平均と、さらに男女別に見た。その結果は、男女とも昼食、夕食、朝食の順で外食が多く、またいずれも男のほうが多い。特に多いのが昼食(男)であり、これは家庭の外に職場をもつ勤労者の生活形態によ

図3 1人当たり実質食料費、外食費、調理食品費の推移(昭和50年度=100)



(出所) 参考文献(4)。

図4 全国における外食の状況(3日間)

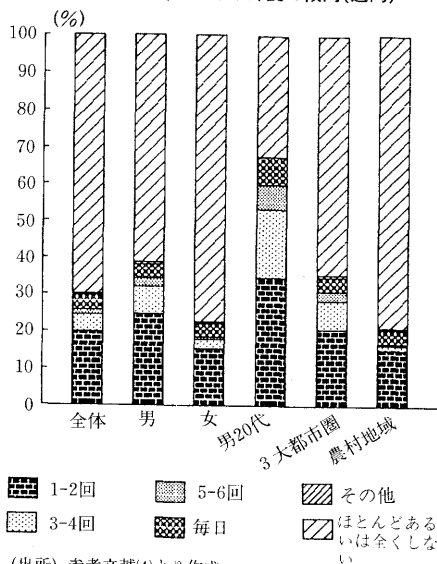


(出所) 参考文献(5)より作成。

るものであることはいうまでもない。しかし、朝はまだ大多数が家庭でとっているし、夕食も全国平均では外食はまだ二〇％前後である。

別の資料から、「ふだん一週間に何回くらい外食するか」との設問による「夕食」の傾向を見たのが図5である。世代別では、男の二十歳代が最も外食が多い。また地域別では、農村地域（郡部・人口一〇万未満の都市）ではほとんどあるいは全く外食「しない」人が七八・八％に及んでいるが、三大都市圏でのそれは六四・四％と、一〇％以上の開きがあることがわかる。なお、図示していないが、同じ調査では、職業別では学生の一〇・三％が毎日夕食を外食しており（「しない」は三四・三％）、それに次ぐのがサラリーマンのうちの管理・専門技術・事務職の外食比率（週一回／毎日計四七・五％）であるという。なお不思議なことに、「無職の主婦」で夕食を「毎日外食」する人が三・七％あり

図5 夕食における外食の傾向(週間)



（出所）参考文献(4)より作成。

（「しない」は七八・二％）、上記サラリーマン（毎日三・四％）より多い。

いずれにせよ、ここまでに見た統計的数字の示す「食の外部的化」は、日本社会の現実の潮流を物語っている。その背景には、高度経済成長期を経た日本の国民所得の上昇、都市化の進展、外食依存度の高い単身世帯の増加、女性の就業率の上昇等々の社会的変動が大きく影響していることはいうまでもない。

江戸からさて、少し遡って、日本の近代を生きた人々と外食の関係を断片的に見明治・大正へてみよう。東京の前身である江戸は、その最盛期には世界一の人口を擁する殷賑を極めた大都市であり、すでに十七世紀後半から料理屋が出現、追々に飯屋、蕎麦・うどん屋、寿司屋、鰻屋、茶漬け屋、てんぷら屋、さらには猪料理のももんじ屋などが開業、十九世紀初頭の「一八〇四（文化二）年における江戸町奉行の調査では、江戸市中の食い物屋の数は約六一六〇軒に達したという（参考文献⑥）。ちなみに、一八六〇（万延二）年の調査では、夜たかそば屋を除く江戸の蕎麦屋の数は約三七六〇軒であった（同上）。近年（昭和六十年）のそば・うどん店の全国の実数が四万〇〇六七軒（参考文献③）であるから、人口比ではすでにその域に達していたといえよう。江戸の住人たちの旺盛な外食ぶりが偲ばれる。

その伝統を引き継いだうえに、早くも幕末開国から流入し、明治開化期以降急速に流行した洋風料理、なかなしく牛鍋屋の盛況は、仮名垣魯文の『安愚楽鍋』（明治四〇五年）などで有名であるが、ここでは、さらに数十年後の様子から点綴してみる。

高村光太郎の初期の詩、「夏の夜の食欲」（一九二二〈明治四十五〉年八月）には、子供を含めた家族連れで下町の食べ物屋で飲食する庶民の姿が活写されている。

「……ぬき一枚——やきお三人前——御酒のお代り……」／突如として聞こえる蒲焼屋の
 渋団扇／土用の丑の日——「ねえさん、早くしてくんな、子供の分だけ先にしてくれりや
 ／あとは明日の朝までかかってても可いや、べらぼうめ」／「どうもお気の毒さま、へえお
 誂え——入らっしゃい——御新規九十六番さん——……」／真赤な火の上に鰻がこげる、
 鰻がこげる……」

明治末年のこのころ、このような食べ物屋風景は、決して珍しいことではなかった。ただ、これは「土用の丑の日」だから、ほとんど今日と変わらないようなこの情景は特別の日であったのではないかという見方もあるかもしれない。しかし、この詩は、後段でまたこうもうたっている。

「支那蕎麦、ワンタン、ふうようたん／人造牛酪マルガリインはソースパンに焦りつき
 ……浅草の洋食屋は暴利をむさぼって／ピフテキの皿に馬肉を盛る／泡のういた馬肉の繊
 維、シチュウ、ライスカレエ／癌種の膿汁をかけたトンカツのにはひ……」

詩全体の寓意性はさておき、ここに描写されたのは、詩中にある酔客の「高等遊民の群れ」ばかりでなく、疑いもなく一日の労働の疲れを癒す都市住民の人々に提供される「外食」の普及ぶりであるといえよう。余談ながら、西東秋男著『日本食生活史年表』（参考文献(6)）には、

一九二九（昭和四）年の項に島田信二郎（もと宮内省大膳職）がつくったポークカツが初めて「とんかつ」と呼ばれたという記事があり、また日本食糧新聞社編『昭和と日本人の胃袋』（参考文献⑧）のなかの小野一成「昭和に見る食べ方の風俗」でもトンカツの昭和六、七年ごろ起源説が紹介されている。しかし、その二十年近くも前の作品である光太郎のこの詩にすでに「トンカツ」が出てくる（あまり好意的な描写ではないが）ことは、どうやら今まで見逃されていたようで興味深い。

ほかに高村光太郎には、日本の男性詩人としては珍しく食卓情景に関する傑出した詩がいくつある。さらに九年後の一九二一（大正十）年の作品「米久の晩餐」の、次のような詩句をみよう。

「……鍵なりにあけひろげた二つの大部屋に……／顔とシャッポと鉢巻と裸と怒号と喧噪と、／麦酒瓶と徳利と箸とコップと猪口と、こげつく牛鍋とぼろぼろな南京米と、……／八月の夜は今米久にもうもうと煮え立つ。」

そして、その喧噪の中を縦横に飛びまわって来客たちをあしらうのは、「銀杏返しの獐犢なアマゾンの群れ」と詩人が呼ぶ女たちであり、彼女らが馴染み客にささやく情報は、「ほらあすこに來ているのが何とかいふ社会主義の女、随分おとなしいのよ……」だったりする。

「ぎっしり並べた鍋台の前を／この世でいちばん居心地のいい自分の巣にして／正直まったうの食欲とおしゃべりとに今歓楽をつくす群集、まるで魂の銭湯のやうに／自分の心を

平気でまる裸にする群集、かくしてゐたへんな隅々の暗さまですっかりさらけ出して／のみ、むさぼり、わめき、笑ひ、そしてたまには怒る群集、……せめて今夜は機嫌よく一ぱいきこしめす群集、まっ黒になつてはたらかねばならぬ明日を忘れて／年寄やわかい女房に気前を見せてどんぶりの財布をはたく群集、アマゾンに叱られて小さくなるしかもくりからもんもんの群集、出来たての洋服を氣にして四角に口オスをつつく群集、自分でかせいだ金のうまさをぢっとかみしめる群集、……」

こうして、「いかにも身になる米久の山盛牛肉」を食べに集まっているさまざまな人々にそそぐ光太郎の熱い愛から生まれたこの詩（部分）について、解説の余地はない。

長い禁忌を破って明治開化期から急速に発達した肉食、わけても牛鍋屋は、広汎な「群集」庶民」の外食文化としてすっかり定着していたのである。この詩では牛鍋一人前が九〇銭、ビール一本四五銭らしいことまでわかり、何となく愉快である。ちなみに、「ぼろぼろな南京米」に関連して米価についてふれておくと、三年前の大正七年一升五〇銭になつていゝゆる「米騒動」の勃発をみたが、その後五〇〜六〇銭前後と高騰していたのが、前年末三〇銭台にまで急落、それがこの夏再び暴騰していた年でもあった。

ついでに、光太郎がわが家の「肉食」ではどんなものを食べていたのかを、前掲の二つの詩の中間時点の作品から紹介しておこう。

「暴風をくらった土砂ぶりの中を／ぬれ鼠になつて／買った米が一升／二十四銭五厘だ／

くさやの干ひものを五枚／沢庵を一本／生姜しやうがの赤漬／卵とは鳥屋やから／海苔は鋼鉄をうちのべ
たやうな奴／薩摩あげ／かつをの塩辛しほから……」

これは、一九一四（大正三）年四月、長沼智恵子との結婚早々の二人の生活ぶりをうたったものとして『智恵子抄』に収められているためあまりにも有名な詩「晚餐」の一部である。この詩は「まづしいわれらの晚餐はこれだ」と結ばれているが、「くさやの干もの」はちよつと別として、ほぼそのころの一般市民家庭のつましい食卓を彷彿とさせる食事内容といえるだろう。

ところで、この大正三年に光太郎・智恵子と同じように暮らし始めた一組の男女があった。明治末年期に雑誌『青鞥』（その創刊号の表紙絵は長沼智恵子が描いた）に拠って、「元始、女性は大陽であった」と高らかに謳い上げた平塚らいてうと年下の画家・奥村博である。彼らの食事ぶりもまたおもしろい。当時の封建的な婚姻制度に反抗して恋愛による共同生活に入り、かつ互いに仕事を持っていたらいてうと奥村は、炊事に手間と時間を取られたくなかった。そのころ辻潤と暮らしていた青鞥社員の伊藤野枝（後にアナーキスト大杉栄とともに憲兵隊に虐殺された）の提案で一時は野枝を料理担当とする共同炊事も試みたが、金だらいをすき焼き鍋に、鏡の裏をまな板に転用したりする野枝の「仕事は手早いかわりに、汚いことも、まづいことも平気」な手料理に辟易して頓挫した。

「そのあと、わたくしたちは、駒込橋近くの、河内屋という、やや高級なめし屋に通うこと

にして、炊事の時間を浮かして勉強にあてました。こざっぱりした畳敷の広間で、和裁のへら台のような厚い、細長い、板の間にすわって食べるのですが、夫婦で通う人など、わたくしたちのほかにはありません。ここには、季節のものがいろいろあって、今日は木の芽田楽が出来るとか、茄子のしぎやきが出来るとかあるいは粕汁だとか、その日その日の特別なものが、茶半紙に書いて貼り出しているもので、つい誘惑されてそれもとることになり、予算を超過するのが、なやみの種」だったという（参考文献⁽¹⁾）。こうした季節料理を出す「やや高級なめし屋」が、らいてう夫婦のような中産知識階層出身者の好みにあっていたのだろう。現在のディンクス族のはしりのような姿でもある。それにひきかえ、先の「もうもうと煮え立つ」夏の夜の米久の晩餐に登場する「何とかいふ社会主義の女」は、案外、後年の伊藤野枝だったかもしれない。なお、浅草の「米久」はいまも健在である（二四一ページ写真参照）。

夫婦連れこそ目立ったかもしれないが、江戸時代からの料理茶屋、蕎麦屋、寿司屋、鰻屋、屋台等の伝統を引き継いだうえに、明治開化期以降の西洋料理、支那（中華）料理、前掲のような「洋食屋」等々を加えて、東京の外食文化はすでに多彩であった。

ちなみに、奇跡的に第二次大戦の戦火を免れた神田の街の一角には、あんなこう鍋の「いせ源」（創業天保元年）、「やぶそば」（同明治十三年）、鳥すきの「ぼたん」（同明治三十年）、洋食の松榮亭（同明治四十年）などの食べ物屋が、戦前の姿（ほぼ関東大震災後の改築）をそのままに明治・大正の匂いを濃く漂わせながらいまも営業している。時たまこの一角を訪れるとき、どん

どん周囲が高層ビル化していくありさまを見て、これらの店が、できるだけこのまま生き長らえてくれることを願わずにはいられない。

一方、同じ大正三年ごろ、東京で貧民のための一膳飯屋が繁盛し、どんぶり飯山盛り、キュウリもみ、漬物がそれぞれ二銭であったという（参考文献⑥）。かつて筆者は、本書の姉妹編である『すまい』と「くらし」——第三世界の住居問題』（アジア経済研究所、一九八九年）の補章「日本が途上国だったころ」で、明治期の東京の貧民が「残飯屋」で飢えをしのぐ暮らしさえ余儀なくされていたことを紹介したが、「一膳飯屋」の繁盛はそれなりの生活向上を示すものだろう。

台所の動乱と革命

明治・大正期を経て、昭和に入ると、あらゆる世相がその六十年足らずの間に大きな変化を見たと感じ、それを記録にとどめておこうとする試みも現れるようになった。

「材料から言っても調理法から見ても、日本のように飲食の繁多な国は、世界恐らくは無類であろうと思う。……」現在の日本にそっくりあてはまるこの言葉は、いまから六十年以上前の一九三〇（昭和五）年に、民俗学者・柳田國男が、その著『明治大正史・世相篇』の第二章「食物の個人自由」の中に書いていることである。また、同じ章で柳田は、明治以降の日本の食物の傾向として、(イ)温かいものが多くなり、(ロ)柔らかいものが好まれるようになり、(ハ)甘さが増してきた、という三つの変化をあげている。

特に、(イ)については、古い伝統社会では「共同の飲食」を重んじる結果として、調理から食事までの時間的落差のために温かい飲食が困難であったのだが、明治以降は共同体規制の緩むと同時に、台所の女たち固有の、かつては「家庭における食物統一の破壊、大袈裟にいうならば火の神信仰への反逆」として非難された「小鍋立」^(こなべだて)が一般化したため、としているのは興味深い。そして、これを柳田は台所の「革命」とみなす。

「我々の台所には革命があった。しかもその動乱はまだ続いている。……温かい飯と味噌汁と漬漬と茶との生活は、実は現在の最小家族制が、やっと揃え上げた新様式であった。これを超脱してまたこの次の案を夢むべく、あまりにその印象が深く刻まれているのである。」と、柳田は、この章を締めくくっている。たしかに、それから数十年、戦中・戦後の食糧欠乏時代を経て、昭和三十年代後半に高度成長期を迎えるころまで、この新様式は日本人の家庭の食事の基本であった。やがて、インスタント食品やファーストフードが若者の嗜好の中心となり、食の外部化・サービス化が進行し「最小家族制」の形はあってもはや食事で家族が揃って箸を取るのも稀になるような時代が到来するという「次の案」は、たしかに柳田の世代にとって夢見ることも困難なことであつたろう。

「最小家族」核家族」である都市のサラリーマン家庭に属していた一九三三年生まれの筆者や同世代の友人たちの個人的体験に即してみよう。

戦前段階までは、サラリーマンの父親の帰宅時間はおおむね判で押したように正確であった。

「温かい飯と味噌汁と浅漬と茶」に簡素なおかずを添えた朝食も、また、たいていは焼き魚か野菜の煮物を主菜とし、たまにはライスカレーかすき焼きなどの肉料理となる夕食も、すべて母親の手料理であり、両親と子供たちの家族全員が揃って食卓につくのが当然の前提であった。昼食は、勤め人も学校へ行く子供も、もちろん弁当持参である。家族で外食をした記憶は、ほとんどない。

戦火に家族が散り散りになり、庶民が皆食べ物にこと欠いた「飢えの時代」（一九四〇年代の大半）の混乱期は、こうした小市民の家庭団欒を基礎とする「家族の共食」の基本様式が変容してくるための伏線になったと思われる。ようやく食料難が完全に去った一九五〇年代のころから、残業や社会的交際の増えた父親の帰宅時間が不規則になり、高校・大学生などの年長の子供の帰宅も遅くなりはじめて、夕食のアウトラインはやや不明確となってくる。それでも、私の学生時代（一九五七年）のころまでは、遅い帰宅は両親の叱責にあうのが常であった。それも、夕食時間に間に合わないという家庭の規範侵犯が大きな理由となっていた。サークル活動などでも、夕方になると浮き足立つ自宅通学の女子学生と、帰宅時間の自由な男子や下宿生との間でよくもめたものである。ちなみに、このころ日本育英会の奨学金が月額二〇〇〇円、大学生の昼食は二〇〜二五円のもりかかけの蕎麦・うどん、奮発して三〇円のキツネ、四〇円のラーメンは最上のおごりであった（しかしその反面、一杯五〇円のコーヒーで、喫茶店に二時間も三時間も粘って議論に夢中になっていたことも思い出す）。

おふくろの味を やがて街にインスタント食品があふれ、家庭にも電気釜を初めとする電
 支える街の食べ物屋 化製品が常備されるようになり、一九六〇年代後半から突入した高度成

長期を経て、七一（昭和四十六）年にファーストフードのハンバーガー店第一号のマクドナル
 ドが銀座に開店するころになると、さきの柳田の「新様式」は、もはや家庭の食事の「あるべ
 き姿」ではあっても、現実の主流ではなくなってきたと言えよう。

冒頭の統計で見たように、大多数の人々が現在でも朝食は家庭でとっているにせよ、通勤時
 間や学校の始業時間に合わせて家族めいめいがバラバラに食卓につき、「温かい飯と味噌汁と
 浅漬と茶」よりは、パン食にインスタントコーヒーが多くなり、食わずに飛び出して職場の近
 くの喫茶店のモーニングサービス（トーストにゆで卵、コーヒーなど）を利用するサラリーマン
 もいる。小学生の子供たちの夕食時間さえ塾通いなどのため乱されはじめた。

そして、かつての新様式を過ぎ去った「おふくろの味」として懐かしむ人々のために、街に
 は「温かい飯と味噌汁と浅漬と茶」を昼食に提供する食べ物屋が増えた。

アジア経済研究所に勤める筆者らもよく利用するそうした店の一軒が、研究所から歩いて一
 〇分ほどの新宿区市谷台町にある。狭い間口を入ると、細長く鍵の手になったカウンターの座
 席はせいぜい一四～五人の椅子席、奥にあがりがちがあって四畳半の畳敷き、カウンターの
 中には調理師夫妻とおばあちゃんの三人がいつも忙しく働いている家族経営の店である。お昼
 に行くと、たいいてい満席で、店の外で待っているグループがいることも珍しくない。メニユー

は越後風の素朴な家庭料理ばかり。茄子のしぎ焼き、イクラおろし、塩鮭の切り身、焼魚の鯖、蓮や里芋、大根などの煮びたし、冷や奴、若布の酢の物、等々が適宜組み合わされて、「温かい飯と味噌汁と浅漬と茶」に添えられている。季節によっては牡蠣フライなどもできる。客は、近くのテレビ局のスタッフなど、この手抜きのない家庭料理のファンばかりのようである。以前は北区滝野川で営業していたこの店が、ここに移転してきたのは昭和四十三年というから、二十数年前のことである。筆者などが時々通うようになって十七、八年になるが、その間メニューにも味にも変わらぬ家庭料理の心が息づいている。初めのころ、昼食時にランドセルをカタコト鳴らして学校から帰ってきたこの店の坊やは、成人していまでは大阪の超一流割烹で修行して免許を取った一人前の調理師さんになっているという。しかし、カウンターのうちの三人の、明るい笑顔とともに精一杯働く姿は十年一日の如く変わらない。美味しいうえに値段も安く、どの定食も七〇〇〜八〇〇円止まり、値上げは、この十数年で一回しか記憶にない。

さきに、「生業的飲食店」の零細性に触れたが、家庭の食卓にインスタント食品や調理済食品が跋扈するようになった今日、ふるさとの味、おふくろの味は、いまやこの店のような家族経営の食べ物屋が守り支えているのだといつも実感させられる。有名店の高価な料理が必ずしも与えてくれない口腹の、そしてそれ以上に心理的な満足感が得られるのは、まさに、こうした街の片隅のささやかな食べ物屋の場なのである。

しかし、靖国通りと大久保通りを南北に結ぶ狭い坂道の道路拡幅のために、この店が立ち退

かねばならなくなる日が近々くるらしい。その時、地価の高騰した新宿区の一角には、もはやこのような「生業的飲食店」の生き残ることは困難となる。やがて、ビルの谷間のささやかなオアシスに昼食時のふるさとの味・おふくろの味を求めることは、この界隈の勤労者にとって叶わぬ夢と化するのかもしれない。

個食の時代へ

常連客をもつこうした「生業的飲食店」とは異なり、多数の従業員を擁して不特定の流動的な客を招致する大きな飲食店や、高層ビル、ターミナル駅ビル、デパートなどの食堂街に立地する飲食店は、何年か置きに改装して、利用客の動向に敏感に対応しようとしている。

その改装の傾向として、近年目立つのは二つの流れである。

一つは、グルメブームを反映しての高級化である。その代表的な例を新宿のＩデパートの食堂街に見よう。かつて……昭和三十年代頃までは、デパートの最上階にある大食堂は、ショーウィンドーに和洋中の一品料理を中心とするアラカルトを並べ、大テーブルには土瓶と湯飲み茶碗の島がところどころに築かれ、買い物帰りの子連れの主婦が一息入れて慎ましい外食をとるための格好の場であった。次いで、四十年代ともなると、そのスペースは分割されて四人掛けを基本とするテーブルの並ぶ銀座や日本橋、浅草などに本店のある有名飲食店の個別の出店となる。が、まだその品揃えには、ラーメン、チャーハンもあれば、並の寿司も取ることができた。しかし、二年ほど前の「改装」後の食堂街に足を踏み入れて、驚いた。予約でなければ

入ることもできぬ超一流の和食割烹店（料理は一客三万円からという）を初め、ランチ値段でも三、四〇〇円以上の店ばかりとなつてしまつてゐる。そして、それは世界の一流ブランドの服飾店を階下の売り場に揃えたこのデパートの戦略と見事にマッチしてゐて、特売場に群がる買い物客は恐らくお呼びでないのである。

しかしそれは、一握りの高所得層を対象とする分極化の現れにすぎない。より重要ないまひとつの変化は、大衆向けからミドルクラスまでの飲食店に著しい「一人」用のテーブル設営の増加である。

もともと、外食は家族あるいは気の合った人間同士のコミュニケーションの場として広く利用されてきた。「人間は共食をする動物である」とは、石毛直道氏の言葉（『食事の文明論』）であるが、食事は共にしてこそ楽しい。しかし、現在の都市生活では、好むと好まざるとにかかわらず、独りで食事をしなければならぬ境遇の人々が増えている。筆者も十年ほど前からそうした单身世帯の仲間入りを余儀なくされ、仕事帰りの一人での外食も週の半分以上を占めるようになったが、初めの数年は、店選びをするとき、無意識にも「独りで食事をしやすい店」を捜していたものであった。そして、そういう飲食店はきわめて限られていた。大方の店では混む時間には迷惑そうにカウンターへ追いやられたり、相席を指示されたり、肩身の狭い思いをさせられるのが単身の客であつた。

ところが近年、駅ビルなどで新装開店の店や街のちょっとしたレストランなどは、そのほと

などが一人客用のレイアウトを以前より重視する店構えとなってきた。そして、確かにそのような店では男女ともに単独で食事している客が多い。若い世代よりも、中年から初老の紳士、婦人が目につく（若者は一人ならファーストフードやテイクアウトの簡便な食べ物で済ませる傾向があるようだ）。

ここには、もはや高村光太郎の詩に躍動するような、食べ物屋を「魂の錢湯」として「正直まっとうの食欲」で食を生命の限り楽しむ「群集」の姿は見られない。また日曜の夕方家族揃って出かけてきている郊外のファミリーレストランにも、それはない。あるのは、主婦労働にも休日を取ることにした一家が、各自好きなものを注文する「個食」化した擬似「共食」にすぎない。家庭の中でも、世代による食事内容の個人化が顕著になってきているという。

柳田國男が六十年前に予想の外とした、動乱うちづく台所の革命のもたらす「次の案」とは、高度産業社会の到来とともにやってきた「個食の時代」であった。それは、個人の自由、個人の解放を意味する側面をもつとともに、かつての農村共同体的規制から離脱してつくりあげた最小家族制の内部からの変質につながるものであった。

「現在の日本は世界のなかで、もっとも食事の個人化が進行した国であることになる。また、食事に関する家庭機能の外在化がいちじるしい国といえる。そのことはアメリカに迫る外食産業の発展に象徴されよう」とは、やはり石毛直道氏の論（前掲書）であるが、日本では、「共食をする動物」が「個食の時代」に足を踏み込んだ時代が現代であるようだ。今のところこ

ここでは、それは同氏の鋭く指摘するように、家族集団のあり方の根本にかかわる問題でもあることに注意を向けるにとどめておこう。

前章までに、私たちは第三世界の国々の外食の多様な姿をみてきた。まだまだそれらの国々では伝統的な外食の色彩が豊かである。しかし、近代化とともに屋台からホーカーセンターへ（シンガポール）、というように変化の様相も見え始めている。製造から販売まで画一的なマニユアルをもつ外資系のファーストフードも入り込み始めた。

「食」の世界が民衆の生命力といまだ素直に結びついている社会を、遠く失われた日々への郷愁にも似た感情をもって第三世界についてのこれらの報告に見出し、なにかしらほっとした気持ちで胸を満たされるのが、個食の時代に生きる私たちなのである。

注(1)「小鍋立」^{こなべだて}とは、現在では死語に等しいが、明治・大正文学などではまだ非難がましいニュアンスでよく用いられていた。柳田國男は、引用章の第二節「小鍋立と鍋料理」でその由来を詳説している。

(2) 産業化した大規模チェーン企業を意味する「外食産業」の日本における現状について本稿ではほとんど触れなかったが、この分野については読者の認識のほうが先行しているであろうこと、またすでに、(財)外食産業総合調査研究センターをはじめとする多くの調査業績があることを考慮した。手近な入門書としては、参考文献(9)をおすすめしたい。

〔参考文献〕

- (1) 総理府統計局『事業所統計三〇年』、一九八四年。
- (2) 総務庁統計局『平成元年事業所名簿整備・事業所の変動状況に関する結果報告』、一九九〇年。
- (3) 通商産業省『商業統計表』。
- (4) 総理府広報室編『日本人の食生活と食料問題』、大蔵省印刷局、一九八八年。
- (5) 厚生省保険医療局健康増進栄養課監修『平成2年版・国民栄養の現状―昭和六十三年国民栄養調査成績』、第一出版、一九九一年。
- (6) 西東秋男『日本食生活史年表』、楽遊書房、一九八三年。
- (7) 日本風俗史学会編『図説江戸時代食生活事典』、雄山閣、一九八九年。
- (8) 日本食糧新聞社編『昭和と日本人の胃袋』、一九九〇年。
- (9) 原勉・稲垣勉『フードサービス産業界』、教育社、一九九〇年。
- (10) 高村光太郎『高村光太郎詩集』、岩波書店、一九五五年。
- (11) 平塚らいてう『元始、女性は太陽であった―平塚らいてう自伝』下巻、大月書店、一九七一年。
- (12) 柳田國男『明治大正史・世相篇』、朝日新聞社、一九三二年、(『新編柳田國男集』、筑摩書房、一九七八年、第四卷所収)。
- (13) 石毛直道『食事の文明論』、中央公論社、一九八二年。

(おおいわかわ ふたば/アジア経済研究所広報部主幹)

『「たべものや」と「くらし」—第三世界の外食産業—』
アンケート (サンプル)

- (1) あなたの担当された国の名は： _____
- (2) その国では (以下同)
- Q. 一般の人々が家族連れで外食することがありますか？
- A. 1. ある 2. ない
- (番号を○で囲ってください。以下同)
- Q. 「ある」場合の頻度は次のどれですか？
- A. a. よくある (週末ごと等)
- b. たまにある (月単位の間隔)
- (3) Q. 女性が単独ないし子供連れで外食をすることがありますか？
- A. 1. ある 2. ない
- (4) Q. 庶民が安価に外食できる店が普及していますか？
- A. 都市では 1. いる 2. いない
- 農村では 1. いる 2. いない
- Q. 「いる」場合、一食分の値段の標準はどのくらいですか？
- A. 1. 金額： _____ (円換算：約 _____ 円)
2. 上の金額を一般労働者の賃金と比較してみてください。
- (5) Q. 都市での勤労者は、昼食をどうしていますか？
- A. 1. 弁当持参 (届けられる場合も含む)
2. 雇用者側が用意する (社内食堂など)
3. 街で外食する (街で買ってきて職場で食べる場合も含む)
4. 帰宅して食べる
- (6) Q. 外来のファーストフード店 (例：マクドナルド) は、進出してきていますか？
- A. 1. いる (a. 1960年代から b. 70年代から
 c. 80年代から)
2. いない
- (7) Q. 外来のレストラン・チェーン店 (例：ウィンピー) などの進出は？
- A. 1. ある 2. ない
- (集計結果は次ページ参照)

(アンケート集計結果)

ミヤンマー	ベトナム	パキスタン	インド	バングラデシュ	スリランカ	イラン	エジプト	トルコ	イエメン	イラク	イスラエル	アルジェリア	タンザニア	ザンビア	コートジボワール	ナイジェリア	ケニア	ブルンジ	アルゼンチン	チリ	メキシコ	ペルー
○ ○ × × △ × ○ × ○ × ○ ○ × × × ○ ○ ○ × × ○ ○ ○ ○ ○ ○																						
B B						B	B	B B					B	B	B B B A A A							
○ ○ × × △ × × △ × × × ○ ○ × × × △ × × ○ × ○ × ○ × ×																						
○ ○ × ○ △ ○ ○ ○ ○ ○ × ○ ○ × ○ × ○ × ○ × △ △ ○ ○ ○ ○ ○																						
× × × × △ × × × × ○ × × × ○ × ○ × × × × × × ○ △ × ×																						
4 2 0 0 0 円 円	4 6 0 0 円 円	1 5 0 0 円 円	4 3 0 0 円 円	2 4 0 0 円 円	6 0 円	5 0 円	6 1 3 1 5 6 0 3 円 円 0 円	? 1 1 5 0 0 0 円														
	7 0 円			8 8 0 0 円 円	1 2 5 0 円 円																	
○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○		○ ○ ○		○ ○ ○																	
○	△	○ ○	○		○ ○ ○																	
○ ○		○ ○		○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○																	
		○	○ ○																			
× × ○ × ○ × × × ○ ○ ○ × × ○ × × ○ × × ○ ○ ○ × ○ ○ ○																						
80 年 代	80 年 代	70 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代	80 年 代
× × ○ × × × × × ○ ○ × × × × × × ○ × × ○ × ○ × ○ × ×																						

		中国 中国 (東北)	韓国	台湾	香港	タイ	フィリ ピン	シンガ ポール	マレー シア	インド ネシア	
(1)											
(2)	一般勤労者が家族連れで外食することがある		×	×	○	○	○	○	○	○	
	その頻度は A (よくある) B (たまにある)				B	A	A	A	A	A	
(3)	女性が単独か子供連れで外食することがあるか		○	×	○	○	○	○	○	○	
(4)	庶民が安価に外食できる	(都市)	×	△	○	○	○	○	○	○	
	店が普及しているか	(農村)	×	×	○	○	×	○	/	○	
					5 0 円	4 0 円	2 0 円	3 0 円	6 0 円	1 0 円	4 0 円
○の場合の一食分の値段(円換算)					円	円	円	円	円	円	
					円	円	円	円	円	円	
(5)	都市での勤労者は昼食をどうしているか	弁当		○		○				○	
		給食		○	○		○			○	
		外食			○	○	○	○	○	○	
		帰宅		○	○						
(6)	外来のファストフード店は進出してきているか			○	○	○	○	○	○	○	
	その進出年代		80年代	90年代	80年代	70年代	70年代	70年代	70年代	80年代	
(7)	外来のレストラン・チェーン店などの進出はあるか		×	×	×	○	○	○	○	×	