

豊かな食生活とは

食生活における「ぜいたく」とはどのようなことをさすであろうか。

辞典によれば、ぜいたくとは「1 必要以上に金銭などを費やして物ごとを行うこと。2 (金銭以外のことについで) 高級なさま、また、そうなるようにすること」とある。

江戸時代の昔、食のぜいたくのひとつに初物があった。現在のような生産・流通技術はなかったが、当時すでに油障子で囲ったり、たどんを使ったりした促成栽培が行われ、季節はずれの初物が作られるようになっていた。貞享3年(1686)の布令では野菜・果物の出荷期日が定められ、生しいたけは正月節より四月節まで、たけのこは四月節より、なす、しろうり、びわは五月節よりというようであった。さらに寛保2年(1724)の令では、魚や鳥が加えられている。鱒は正月より、あゆ、鰻は四月より、なまこ、鮭は九月より、あんこう、生鰻は十一月より、白魚は十二月よりと定められた。

初物を喜んで買ったのは、武家ではなく経済力のついてきた庶民であった。それまで身分制によって抑圧されてきた感情を、初物を食べることで払拭したともいえるだろう。なかでも、江戸っ子は初鰻を好んだことが知られていて、「初鰻 女房に小一年もいわれ」(柳樺 15)といった川柳にもみられるように、一尾が下女の一年分の給金に匹敵するものを、先を争って買い求めた。

そのため初物の値は高くなり、幕府はぜいたくを戒めるために禁令をたびたび出している。いやたん身についた「ぜいたく」はなかなか、以前にもどすことはむづかしく、天保13年(1842)になってもまだ禁令が出されている。

江戸っ子が競って求めた鰻は昔から好まれていたのだろうか。『可笑記』(1636)によれば「鰻は一昔前までは貴人の食前に出されることはなく、下々でもよいところだけを食べるほどである」とある。やや下って『吉原雑話』(正徳・享保年間, 1711~1735)には紀伊国屋文左衛門に初鰻を調達した折り褒金として五十両を与えたという逸話がみられ、この頃が鰻全盛期である。さらに『守貞漫稿』(1853)には「その勢い衰えて…」と鰻の価値が時代とともに変わっていくさまがみてとれる。

ところで、現在における「ぜいたく」とはどのような

ことを意味しているだろうか。

江戸時代からの初物好きは今も変わらず、促成栽培や抑制栽培へと生産技術が進み、また流通システムも大きく変わっていつが旬なのかわからなくなった食品も多い。トマトやきゅうり、キャベツなどは年中食べられるようになった便利さの反面、露地栽培の旬のおいしさを失ってしまった。世界でも有数の経済大国となった現在の日本では、世界中の食べ物が並べられ、何時でも、どこでも、何でも食べられるといった状況の中で、食品産業は便宜性と経済性(労力・時間の節約)を強調しながら、ますます発展している。外食率は増加し、調理品等の増加傾向にも歯止めがかからない。

一日三食といった秩序だった食生活は遠くへいってしまったようにも見える。外食・中間食の増加は家庭内食の減少につながっていく。食は人と人とのコミュニケーションの媒体として重要であることは言うまでもないが、家庭内食の減少が家族のきずなを稀薄にしているといっても言い過ぎではあるまい。

また、各地における伝承料理、個々の家庭の味も、一端とぎれるとその復活はかなりむづかしい。大分の名物料理のひとつ「だんご汁」づくりについてみると、小麦粉のドウの加減がもっとも重要であるのだが、作り伝えてきたおばあちゃん達はドウが固ければ水をふり入れ、気温による差も体得していつもうまく手でのばしてきた。大分の若者である学生の中で家で作ったことがあるという者は5%程度しかいない。だんご汁が上手に作れる学生は大抵おばあちゃんとのきずなの強い家庭なのである。そこには母親、父親は不在で、世代を一飛びしてしまっている。次代への伝承は、いまをおいてないと思う。

便宜性と経済性が優先された一見豊かに見える現在、今一度ほんとうに豊かな食生活とはどのようなものかについて考えてみてもいいのではないかと思うのである。