

# 「食習採集手帖」にみる食卓・膳の使われ方

Using Method of Tables in  
“ The Collecting Notebooks on the Customs of Daily Meals ”

デザイン学科

車 政 弘

Masahiro KURUMA

## 1 はじめに

近代から現代にかけての日本住宅の食卓と食事空間について、筆者はその生産と流通の側面から明らかにし<sup>1) 2)</sup>、また現在の食事と食卓の種類、関東地域の食卓変化、座卓のもつ意味について検討を加えた<sup>3) 4) 5)</sup>。

『食習採集手帖<sup>6)</sup>』は1941、42年（昭和16、17年）民間伝承の会の橋浦泰雄ら中心となり、大政翼賛会の委託を受けて行なった当時の日本全国の農村の食事習俗をよく物語るものである。100の質問項目は1) 日常の食事習俗として、主食物、副食物、特殊食物、食制、食具、2) 非日常の食事習俗として供え物、ハレの日の食事、共同飲食、食物の霊力、一番のご馳走、嗜好品、3) 飢饉時の食事習俗、4) 日常食事概要一覧表、5) 主要食料品1人1カ年の使用量概算表となり、全国58地域の調査結果が記される。

この中から食制、食具に注目し、当時の日常の食卓・膳の使用法を明らかにすることが小論の目的である。

## 2 食習採集手帖概要

食習採集手帖は菊半切判、緒言2ページ、調査地・採集者を記す欄が1ページ。目次2ページ。採集上の注意が1ページ。本文（質問項目と余白）200ページ。発行年月日は昭和16年6月30日、編集兼発行者は橋浦泰雄、発行所は民間伝承の会で

あった<sup>7)</sup>。

「食習採集手帖」質問項目の構成概略は次のようになっている。末尾の数字は質問番号である。

- 1 日常の食事習俗 1-49
  - 主食物 1-16
  - 副食物 17-32
  - 特殊食物 32-33
  - 食制 34-49
  - 食事の回数・分量 34-37
  - 食事の部屋と座席 38-40
  - 食物の分配 41
  - 食事の仕方 42
  - 外出時の食事 43
  - 食事の作法・俗信 44-49
  - 食具 50-54
- 2 ハレ（非日常）の食事習俗 55-94
  - 供え物 55-57
  - ハレの日の食事 58-67
  - 共同飲食 68-78
  - 食物の霊力 79-84
  - 一番の御馳走 85-86
  - 嗜好品 87-94
- 3 飢饉時の食事習俗 95-98
- 4 日常食事概要一覧表 99
- 5 主要食料品一人1カ年の使用量概算表 100

以上の通り膨大な質問項目が設定されているが、ここで問題にしようとするのは日常の食事における食卓・膳の使われ方に関してである。また

これと関連して質問50の食具についても検討したい。

### 3 使用食卓・膳の種類判定の問題点とその結果

日常の食事における食卓・膳の使われ方に関しては次の質問が関連する。

#### ■質問39

「食卓を使いますか。それを何といいますか。家族は全部同じ食卓につきますか。あるいは各人別々ですか。食膳を使わぬ場合がありますか。雇い人や下男下女も家族といっしょですか。客人も家族といっしょですか。客によって違いますか。」これが直接的な質問である。

#### ■質問38

「食事はどこでしますか。主要食事と間食とでは場所が違いますか。あるいは労働の種類によって

違いますか。人によって違いますか。」

#### ■質問40

「食卓につく時ないし別々の膳につく時の順序はどうですか。何を中心として並びますか。囲炉裏、神棚、大黒柱などとの関係が考慮されますか。なるべく図示してください。野良や仕事場、船の上などでも順序が考慮されますか。方角などのことをいいますか。」

#### ■質問50

「平常使用する食器の種類はどんなものですか。それを一括した名称はありますか。各個ごと使用するもの、まとめて入れておくもの、酒、醤油などの入れものにはどんなものがありますか。食器は毎食ごとに洗いますか。洗うもの、洗わぬものは何ですか。いつ誰が洗いますか。」

上記の質問項目を参照しながら使用される食

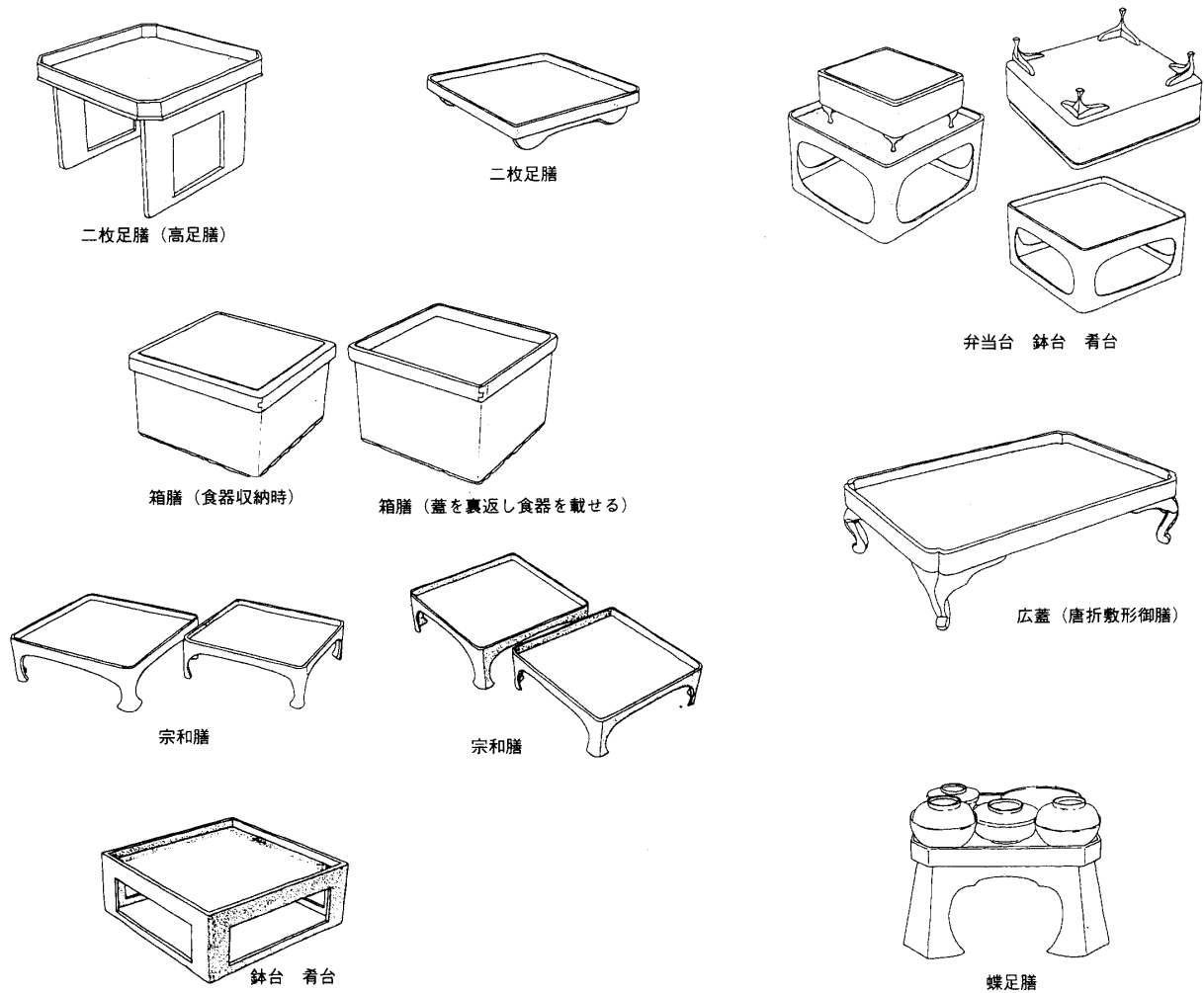


図1 銘々膳の種類と形態

卓、膳の種類を見てみた。これらに対する回答は(表1)のとおりである。

回答は過去と現在とが入り混じった表現であったり、また当時の食卓・膳の使用が併存する状態であるから、すべてが明快な回答になっているわけではない。

明治期より大正、昭和にかけて銘々の食器1セットを載せる膳や、1セットの食器を入れる箱膳などからゆっくりと飯台、チャブ台、しっぽく台などと呼ばれる共用の食卓使用へ変化していく時期である。まず、銘々膳と呼ばれるものについて具体的な形態を確定しておかなければならない。

(図1)に示すように銘々膳にも幅がある。もっとも、ハレとケとでは使用する銘々膳は異なる。(図1)のなかでもハレの日に限って使用されるものとしては宗和膳、鉢台、肴台、弁当台、広蓋(唐折敷形御膳)蝶脚膳などがある。日常使用するものは折助膳、膳箱とも呼ばれる箱膳、そして高脚膳(二枚脚膳)、さらに同じ二枚脚膳でも高さが低い「脚打ち折敷」と呼ばれるものや、胡桃を割り、これを底に接着しただけの「胡桃脚膳」、さらに輪島の漆器産地では「夜喰い膳」と呼ばれた脚部なしの膳、そして板に簡単に縁を回し、塗りもない粗未な盆のような簡単な膳も使用されていたのである。こうした形態を念頭に置く必要がある。

例えば単に「お膳」ということばが用いられた場合、「食器をお膳に入れておく」という表現を合わせ考えるとその実体は「箱膳」となる。また、同じ質問に対する回答の用語の相互関係から箱膳と二枚脚膳などの銘々膳との区別ができることもあるが、判然としない場合もある。このような場合、広義に捉え「銘々膳」とする。

また、家族は全部箱膳を使用するが、雇い人等は平膳という場合、実態としては二つの形態の銘々膳が使用されている訳だがこうした場合家族が使用する膳を主体に考え、「箱膳使用」と読みとることとする。

飯台、ちゃぶ台についてもその形態は「丸い飯台」の場合もあれば、「四角い食卓、飯台」の場

合もある<sup>9)</sup>。

また、銘々膳を使用しているも、冬期になると囲炉裏端で食事をするというように、使用する膳は同じでも使用空間の季節変化がある例もある。このように文字による記録には具体的な形態や雰囲気というものが読みとりにくい点は否めない。

(表1)中の語彙で分かりにくいものがある。例27、長野県の「オクラブチ」とは炉の縁に高さ、幅ともに3寸ほどの木の枠をはめたものをいう<sup>9)</sup>。例58、沖縄県の「ヒラセマー」は丸い竹編みでお膳の代用ということから、具体的な形態は不明だが、東南アジア、中国の雲南省に分布する竹編みの膳のようなものかとも考えられる<sup>10)</sup>。

(表1)の回答から(表2)、(図2)の凡例に示したように、8種類の内容に分けられる。すなわち

- 1) 飯台であるか、もしくは飯台が箱膳より多い。
- 2) 飯台であるか、もしくは飯台が銘々膳より多い。
- 3) 飯台が囲炉裏端より多い。
- 4) 飯台と銘々膳もしくは箱膳が同じくらい。
- 5) 銘々膳が飯台より多い。
- 6) 銘々膳である。
- 7) 箱膳であるか、もしくは箱膳が飯台より多い。
- 8) 囲炉裏の縁と分けられる。それぞれの例数は(表2)に見るとおりである。このうち1, 2, 3を「飯台が多い」という傾向で括ると22例となり、4「飯台と銘々膳もしくは箱膳が同じくらい」が6例で、「銘々膳・箱膳が多い」傾向で括ると26例。囲炉裏の縁が3例となる。1例は回答が記載されていないものである。

全国的には半数以上が銘々膳・箱膳・囲炉裏の縁で、飯台の使用より若干多いということがいえる。

例6では「飯台は下品と思っていた」とあり、こうした考え方、感じ方が長らく尾を引いていたことが考えられる。しかし一方、飯台もしくはちゃぶ台が確実に浸透し始めているという見方も可能である。飯台は家族成員の少ない家から使われはじめるという傾向も見える。

表1 設問39を中心にみた食卓・膳の使用法に関する記述

設問39 「食卓を使いますか。それを何といいますか。家族は全部同じ食卓につきますか、あるいは各人別々ですか。食膳を使わぬ場合がありますか。」に対する回答要約および関連事項の分析	調査地	設問38への回答
1 食卓を用いるものが多い。一般にハンダイ（飯台）という。家族は全部同じ食卓につく。食膳を使わない特定の場所はない。○雇人、下男下女も家族といっしょである。○客家族と親しくない人、高貴な客とは一緒に食事しない 40) 囲炉裏のヨコ座に座るのは主人→日常必ずしも実行されず。これより飯台の前には囲炉裏の周辺が食事空間となっていたことが分かる。飯台以前の膳の形は不明。	北海道	家の中
2 食卓（お膳）を使う。家族は殆ど食卓につく。食卓を使わないときはない。○珍客の場合食膳を別にする。家族はほとんど食卓につくという表現から飯台と理解	岩手	家
3 飯台（食卓）を使う。家庭円満とう意味で丸い飯台を使う。○全部一組珍客別間○物日には銘々膳（食膳） 40図により明確。	岩手	台所 客座敷
4 一般に御膳を用いる。囲炉裏の周囲で食事をする場合も御膳をつける。食卓（ハンダイ）の家もある。タバコでも家の中の場合は膳をつける。○雇人の下女下男も一緒に食う。○客も多きは一緒。トキセツは客別の時あり。 40図により明確。	岩手	台所 田仕事の時囲炉裏の周囲
5 昔は食膳を用いたが、明治になってから食卓（飯台）を、たいていの家で用いるようになった。正月、節句節日に御膳を用いる場合もある。○客人はとくに別にする。 40図により明確。	宮城	台所
6 飯台とお膳と半々ぐらい。昔はお膳だけ、飯台は下品と思っていた。一人ひとり自分のもの、食器を使う。下男下女でも同一。○客の時は客用に別に用意しておく。753とか揃い。46は忌む。 40図では銘々膳とも見えるが、自分の食器のみを使うとあり、箱膳と解釈。50にお膳箱の名称あり。	宮城	台所 多忙時炉の縁
7 農村は多くはお膳で食べるが、最近では飯台が流行である。飯台を用いる家はたいてい1家族で周囲を取り巻く。○角館町では家族と使用人と別飯台で食べる家が多い。客入抵お膳親しい客は飯台40図あり。 73 祝儀など三砂鉢後五砂鉢七砂鉢 お膳にはソラワノ膳キグ膳会席膳二ノ膳、ヘギ等。	秋田	ダイドコ 角館主人は座敷 女はダイドコ
8 食卓のことを飯台と称し、多人数座る場合のみ使用する。葬式の時などは組合が用意する飯台を使用する。家庭で飯台を使用するのは少ない。しかも最近小家族の所でみられるのみ。普通は各人別にお膳につく。○格式が高い家以外は下男下女も家族と一緒に。親しい客家族と一緒にのこともある。 50 なかには箱お膳と称するものに入れておく家もある。二種類の飯台。	山形	勝手座敷 棚前座敷 忙時アガリバン
9 お膳を各自持参して、それを並べて食べる。○大旦那は下男下女別々に食事をするが普通の家庭では一緒に食事をする。○親しい客は一緒に、親しくない客は座敷も別にして食事をする。 50 食器をお膳のなかに入れておくから箱膳。	山形	
10 鍋敷の上に鍋類をのせ、その周りに集まって食事する。各人お膳を使い、テーブルはない。○今は雇人下男下女も一緒に食う。食事時に来た客には炉端へ客膳を出して一緒に食べる。親類親しいものは家人とともに上手に座して食う。下駄を履いてきたものでも家族と一緒に食べさせるものではない。シラセに来た人には必ず食事を出す。食器を34日目に洗うという表現から箱膳の可能性もある。	福島	シンド・シトで囲炉裏によって食う。 コジュウハンのカマヤ、 縁側ニワのアガット。
11 銘々膳を使用する。○雇人は家族と同じ。客は普通の場合は同じ。祭典、珍客は異なることもある。2、3人の客のときには主人と客の食膳は同じ、家族は普通のもの。 50 食器はおの膳にのせて戸棚に入れておく一銘々膳	福島	家
12 銘々膳。親しい客は家人と共に。改まった客は座敷も別にする。 40図あり。	福島	昼飯アガツパへ腰を掛け
13 食卓をチャボダイとよぶ。小勢の家はチャボダイ、大勢の家は箱お膳。○雇人も一緒に食べる。○親しい客一 40図あり。	栃木	台所 (オカッテバ)
14 食事は台所、囲炉裏べた。昔から各人別にお膳箱を使っているが、近頃は食卓を使って家族全部が食事するものが多くなった。雇人と客は別である。この場合お膳箱を各自持って使う。 食膳を使わない場合は多人数で一所（一緒）に食べる場合。	群馬	台所 囲炉裏べた
15 だいたい各人別々で膳箱を使用する。○雇人・下男下女は家族とはなれる。○客は家族と別 40主人が東向き。他のものは都合の良い位置にする。大方の農家では冬は囲炉裏を中心。お櫃または鍋釜を中心	東京	勝手
16 食卓はない。囲炉裏端 40図あり。	東京	囲炉裏の辺 嫁 勝手
17 食卓はお膳、ちゃぶ台といっている。一家全部一度に食べる。 銘々膳か箱膳かは不明	東京	
18 食卓を使う。家族一緒。囲炉裏を囲んで囲炉裏の縁をちゃぶ台代わりにして食べる場合もある。 44葬式の出棺の時、家族近親者が食卓を囲んで副食物なしで一杯飯を食べる。73共同食器あり。	東京	家庭
19 現在は食卓を使うことが多くなってきたが、以前はお膳であった。箱膳のものもあった。今も大体はお膳である。お膳は普通、女は高足、男は低いもの、下男下女はジョウキゼン（祝儀膳？）である。各戸それぞれ膳は用意して持っている。振舞い用30人前、普通客用20人前、家庭用は家族の数だけである。	新潟	台所
20 食卓は使用しないで、皆別に食膳を使用している。（50で膳は箱膳も見受けるがたいていは普通の膳）雇人・下男下女等しく家族と一緒に。特別の来客は家族と違える。40図あり。	新潟	家 炉が上座
21 一般にお膳を使用する。老人によっては箱膳のものもある。雇人・下男下女家族と同じ○客は高膳。 40図あり。	新潟	茶の間 4間作りは台所 コビリ夜食は炉端
22 普通黒の低い膳で、各人別。膳を使わないときは不幸があつて忙しい時の勝手の人たちは膳無しで食べることがあるがそれは異例のことである。○雇人、客も一緒。40図あり。	新潟	茶の間
23 食卓を使用。ゴゼン、ハンダイ、チャブダイという。家族全部が食卓につく。食膳を使わぬ場合はない。○雇人・客は別。	富山	茶の間
24 昔は御膳場に薦（タナエゴモ）を敷き、その上に鍋釜を置き、四方に御膳を並べ、座って食べた。大正五年ごろより漸次飯台を用いる家が多くなった。○家族全部同席。雇人も同席、日雇いは別座。近親者同席。他は別座敷	石川	食事場 棚前

25	食卓を使う。チャブ台という。家族全部同席。以前は各人別に箱膳を使い、嫁入り道具に加えてあったが、今はない。家により雇人・下男下女は膳を使わせる。近親者同食卓。客別の食卓または膳を使う。寒いときは炬燵の上にゲス板または広蓋をのせ、その上に食べ物を選んで出す。40図あり。箱膳から飯台への移行ともとれる。	山梨	台所
26	食卓を使う。40図あり。	長野	
27	平生はオクラブチを使うのが9割。勉強代として寺子屋などで使い、後寺子屋がやめてからこれをショク（食卓）としたが、今はない。チャブ台、お膳を用いているのは1割。○雇人・下男下女家族と一緒に。親しい客同席。上客の時は客と主人が先。40図あり。	長野	囲炉裏端ハレノヒ茶の間の囲炉裏端
28	箱膳を用いて、めいめい別々。客によって違う。	長野	台所
29	大部分の家は箱膳を用いるが、食卓を使う家もある。これを飯台という。食卓の家は全部同じ食卓につく。○雇人・下男下女大抵一緒。客人一緒の時と珍客は別。	長野	囲炉裏のある勝手の間
30	膳部屋で全家族と共に食事。雇人・下男下女一緒。下婢は膳部屋を離れ、台所。○客は横座僧侶は仏間や初縁で。冬期は囲炉裏を囲む。40図あり。	岐阜	膳部屋冬期炉端
31	家族は全部箱膳（伊勢地方で製造する溜め塗り）を各人別々に使う。食卓を使うことはしない。○雇人・下男下女等は平膳。来客は平常は会席膳、改まったときには黒塗の四つ脚膳。長方形の囲炉裏を囲む。40図あり。	岐阜	勝手の炉を囲む
32	食卓は10年ほど前組合で飯台を作ってからこれを借りてきて、多くの客のあるときには用いることにした。このため嫁入りや法事に飯台を使用することが多くなった。また、近来は家族の者も四角い食卓、飯台を囲んで食事する家もある。○雇人は以前は上がり口で食事をしたが、現在は一緒に客扱い。○客には別々の食膳を出す。近い客は家族と一緒に。遠来の客は座敷（デ）にて食事を出す。家族は箱膳を用いることが多い。図あり。	岐阜	勝手下台所炉端 間食囲炉裏の周囲
33	昔は各自箱膳。今も用いる家もあるが、食卓を使うむきが多い。チャブ台という。家族全部同じ食卓につく。平膳は食膳（箱膳）を用いるが、年取の夜は客用の高膳を用いる。○雇人下男下女家族と一緒に。○懇親客一緒、珍客別間。	静岡	お勝手（台所）
34	食卓を使う家は殆どない。箱膳が主である。忙しいときには膳も使わない。オカッテ、アガリハナで	愛知	オカッテ・アガリハナ
35	お勝手。食卓は使わない。個人別の箱膳はない。普通は裸足のままで自分自分に箱膳を出してきては勝手に食べて、また自分自身で始末をする。○皆一緒○客は座敷、親しい客はお勝手で一緒。	愛知	お勝手
36	もとは各家族がめいめいのお膳があって戸棚へしまっておき、食事の際に出して食べたものだが、近頃は食卓に代わった。ハンダイとう。家族全部同じ食卓につく。座る場所は家々で違うがそれぞれ一定している。雇人家人と一緒に家族より先に食べる。親しくない客食卓は共にしない。	愛知	オカッテ 土間いつでも
37	飯台を使い、箱膳も使う。○雇人下男下女も一緒。客オーエ上等客オーエで高膳。39図あり。	愛知	北オーエ
38	殆ど箱膳を使う。○雇人なども一緒。○特別の客座敷 親しい客お勝手で一緒。40図あり。	愛知	お勝手
39	村には食卓を用いる家と飯台箱（箱膳）を用いる家とがあり、食卓（飯台）を用いる家は家族の人がそれへむかう5月と秋の忙しい日にはアガリハナで食べる。○使用人には飯台箱を与えて食器一切をいれさせている。○客の場合どの家でも足高といって、足の付いたものを用いるのを常例としている。40図あり。	三重	キタザ多忙時キタザのアガリハナ
40	食事は必ず各自の膳に向かっている。食事の場所は台所の勝手よりの隅。○下男下女も家族と同じ場所です。客は座敷で家族と別。○主人のみ客と一緒にすることがある。図あり。	滋賀	台所
41	ハンダイを用いる農家は2割くらいで、他は一人一人膳を用いる。飯台の場合、家族は同じ食卓につく。食膳を使わないことは通常ない。○雇人や下男下女も家族と一緒に。○親しい、少数客は一緒。40図あり。	京都	イロリのある間
42	食卓は男のみ使う。2寸脚の茶膳を一人ずつあてがう。男の子も同様。女達は茶碗と箸と皿のみ直に置く。雇人男は膳を用いる。下女はへっつい籠の傍らである。○客の性質・種類による。40図あり。	京都	家 イロリ
43	食卓を使う。膳という。家族は全部同じ食卓につく。○雇人下男下女は家族と別。○客は別に膳を作る場合と、同じ食卓を囲む場合がある。	奈良	板の間
44	膳を使う。しっぽく台を使うこともある。	奈良	コエン・オツキエン
45	記載無し	奈良	
46	以前箱膳、近頃食卓を用いるようになった。食盤という。○奉公人も一緒。○客は座敷。40図あり。	和歌	台所箱膳
47	台所で全部同じ食卓を用いる。膳という。○雇人と一緒。○客によって食卓を異にする。	鳥取	台所
48	家によってハンダイ（食卓）または別々の膳を用いる。○雇人は別々の膳。客は別間で膳を用い、冬は炬燵で出す。葬式または共同食事には共用の長飯台を用いる。	島根	ダエドコ
49	食卓を使う家もあるが使わぬ家もある。これを使うのは近頃のことである。飯台という。家族は全部同じ飯台である。飯台でない家は囲炉裏端、みな食膳を使う。○雇人いない○客人も家族と一緒に。特別な客は別。40図あり。	島根	
50	以前箱膳、近頃食卓の普及。食卓の家庭2割、箱膳家庭8割。食卓は飯台と呼ぶ。飯台で食べる場合1家族みなそのまわりを囲む。○雇人下男下女は別な膳。○親しい客囲炉裏端または飯台のそばで済まし、上客は客間主人相手。40図あり。	岡山	囲炉裏の側
51	台所です。往事は食卓はなかったが、漸次用いるものが多くなった。卓は飯台という。家族は全部同じ食卓で食事。○下男下女は昔は別だったが、近來平等となった。○親しい客は同じ食卓。特別な客儀式は座を改める。	岡山	台所
52	台所です。珍客奥の間。一般に食卓は用いない。しかしこの頃はぼつぼつ食卓を用いる家ができた。各人別の箱膳を用いる。雇人下男下女も家族と一緒に。○客も普通は一緒改まった客は別。	岡山	台所 珍客奥の間
53	台所です。土間に卓を置いて食べるものが多い。膳（個別のものを使用する）は、現在全戸数の半分ぐらい。○客と家族は別食。50箱膳	徳島	台所
54	台所です。昔は箱膳で各々別々に食べていたが、今は多くは飯台と一緒に食べる。○客には8寸膳で賄う。	香川	台所
55	今は食卓を使うが、もとはお膳であった。食卓は飯台という。○雇人も一緒。○客も家族と一緒に。図あり。	長崎	ダイドコの間ナカユルリ
56	今日では共同の食事が普及したが、そのまへはめいめいに膳が備えられた。席次もちゃんと決まっていた。○雇人下男下女も家族と一緒に。○客近親者以外は別席。40図あり。	長崎	横座 竈屋へ移った土足で
57	食卓は使わない。囲炉裏端で食べる。食卓は飯台といひ、2、3戸の家で使っているところもある。特別な客の接待には、脚のついたお膳を用いる。同じ食卓にはつづくが、飯台は使用しないから囲炉裏端と一緒に食べる。40図あり。	熊本	台所地炉端
58	ヒラセマーは芋を入れて食べるのでお膳の代用（竹で編んで丸い）。汁はウシチ（足高お膳）または足の低い膳にのせて食べる。雇人も家族と一緒に。タンダウ（台所）ですが、老人主人は神棚のある部屋。	沖縄	タンダウ（台所）老人主人は神棚の間

表2 昭和16・17年食卓・膳の使われ方の傾向

番号	記号	内容	例数	傾向	例数
1	●	飯台・または飯台>箱膳	7	飯台が多い	22
2	○	飯台・または飯台>銘々膳	14		
3	⊕	飯台>囲炉裏端	1		
4	◐	飯台=銘々膳・箱膳	6	飯台=銘々膳・箱膳	6
5	□	銘々膳>飯台	6	銘々膳・箱膳が多い	26
6	■	銘々膳	9		
7	◻	箱膳・または箱膳>飯台	11		
8	+	囲炉裏の縁	3	囲炉裏の縁	3

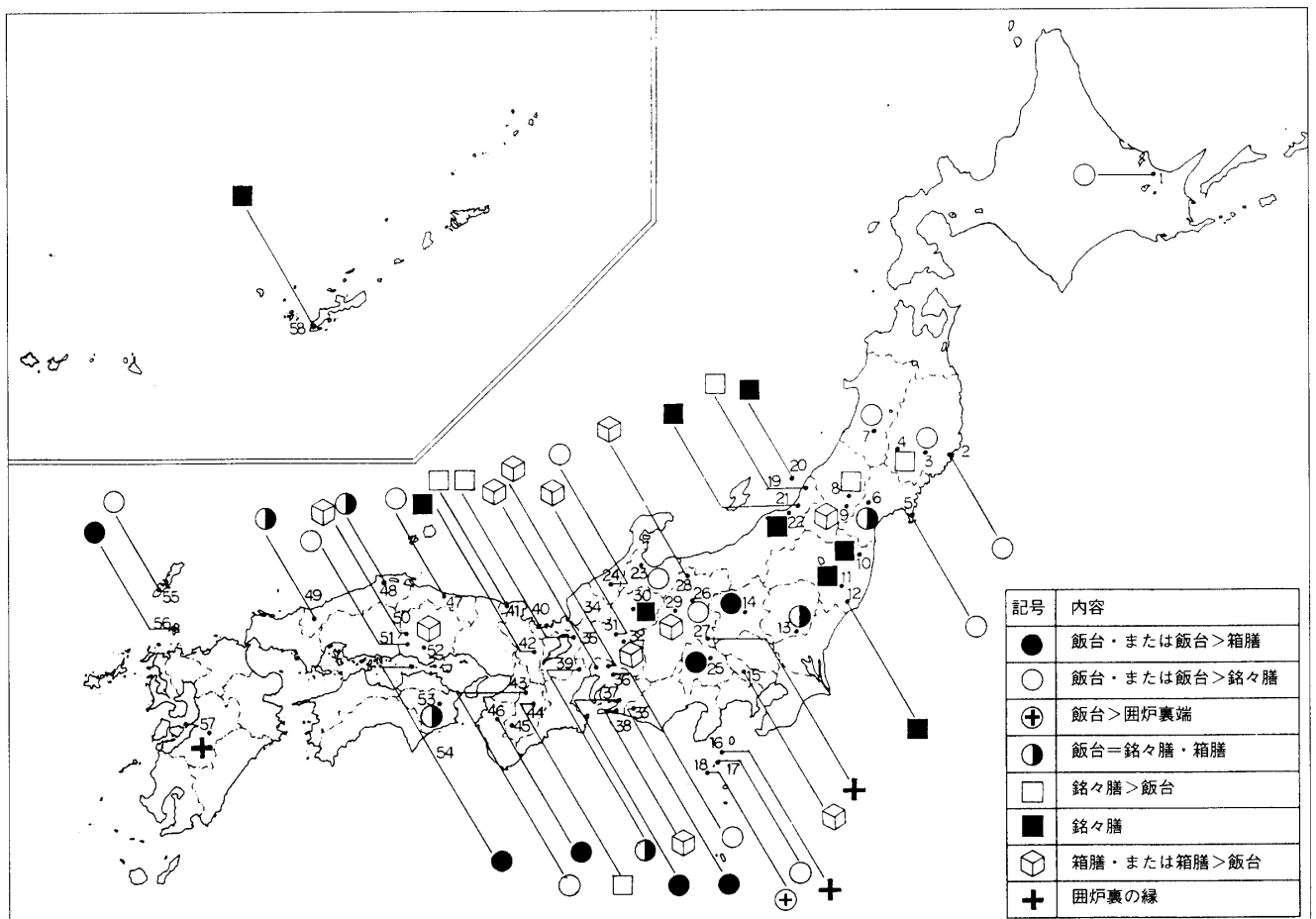


図2 『食習採集手帳』にみる日常の食事に使用される食卓・膳の種類

58地域のうち、箱膳より飯台が多い＝7例、銘々膳より飯台が多い＝14例、囲炉裏端より飯台が多い＝1例、銘々膳と飯台が半数＝6例、飯台より銘々膳が多い＝6例、銘々膳使用＝9例、飯台より箱膳が多い、もしくは箱膳使用＝11例、囲炉裏の縁＝3例で、囲炉裏の縁という食卓を含め、銘々膳、箱膳から飯台、チャブ台への移行期の様子が多様であることを示している。

つまり箱膳から飯台へ、平膳、二枚脚膳などの銘々膳から飯台へ、囲炉裏の縁から飯台へという3つの変化の過程が考えられる。もっとも囲炉裏の縁からの変化についてはここでは明確にはできない。なぜなら囲炉裏の縁から掘りごたつへの変化も考えられるからである。

食事空間としては台所、ダイドコ、勝手、囲炉裏端などが多く、茶の間は新潟県の2例と富山県の1例のみである。

ところでこれと同様な分析を試みた松崎憲三の「近・現代における食習俗の変化<sup>11)</sup>」があるが、同書では、箱膳－チャブダイ－テーブルの枠組みでの読みとりとなっているため、個々の膳がどのようなものであるのかについて分析はない。

#### 4 使用食器と食卓との関係

食卓、膳の変化の過程でその上に載る食器はどのようなものが使用されていたのであろうか。

##### ■質問50

「平常使用する食器の種類はどんなものですか。それを一括した名称がありますか。

各個ごとに使用するもの、まとめて入れておくもの、酒、醤油などの入れものにはどんなものがありますか。

食器は毎食毎に洗いますか。洗うもの、洗わぬものは何ですか。いつ誰が洗いますか。」

この質問への回答を食器に限り、まとめたのが表3である。

7例の無回答を除き、51例の回答である。この結果から、飯碗、汁碗、皿、小皿(手塩皿)と箸が基本的なセットでこれに共用の鉢、井が共通していることが分かる。食卓は変化するが食器は

地方性が少ない。

例19に飯碗とするものがあり、木器が主体である例である。逆に例38は愛知県の陶磁器産地を背景とするものだろうか。「おつけ茶碗」という汁碗が使用される。例43奈良県の「シラガキ汁碗」、例50岡山県の「碗(イシビラ)」の例があるが、概して汁碗は木製である。

例58沖縄県の「アラマカイ」は井茶碗の大きさで焼きの粗末なものである。「スンカン」は「アラマカイ」より小さく、焼きも普通の陶器と同じものである。

この表で飯碗は茶碗と記載されており、しかも1例を除き「碗」と記されている。また汁碗では3例を除き「碗」となっている。調査時点でどのように記載されていたとしたら、全国均質な食器使用の実態ということができよう。

ただ食習採集手帖の活字化の過程で凡例に記されるように「食品名・食具名には、なるべく漢字をあて」とあるので、めしわんが飯碗なのか飯碗なのか原資料ではないので不明である。

しかし例19のように「飯も汁も木碗を使用する。瀬戸物碗で食べると出世しないという人がいる。」という場合、これは明確である。

原資料に漢字であれひらがな・カタカナが用いられていたとしても記載された名称に疑問が生ずる。

本論からそれるが、少し触れておきたい。表の項目には飯碗とした。実際は「飯碗」「ママ碗コ」などもあるが、回答の多くで「茶碗」とされている点である。これが「チャワン」とか「ちゃわん」などと表記されていたとしても、考えてみれば不思議な日本語である。飯を食べるのに茶を喫するための茶わんでなったのであろうか。例5ではわざわざ「飯茶碗」例57では「茶飲み茶碗」という表現まで使用されている。

これについては浅川巧の『朝鮮陶磁名考』の記述がある。

「茶碗であるか、前述の如く日本に渡って居る所謂茶碗の多くは、本来が茶用の器ではない。朝鮮ではそれを何んと呼んだかと云ふに、磁碗又は

表3 『食習採集手帖』にみる食器の使われ方 設問50に対する回答

採集 番号	飯碗	汁碗	皿	小皿	鉢・井	その他・備考
1	○碗		皿			箸
2	○ご飯茶碗	●汁碗	魚皿	小皿	小井	竹製の籠（おわんかご）
3	○茶碗		皿		井など	
4	○テッパツワン	●汁ワン	カサッコ			
5	○飯茶碗	●汁碗	皿	小皿		膳・箸食い道具という
6						オゼンブン（お膳箱）
7	○ママ碗コ	●オツケ碗コ	皿コ	カサコ（木皿）		箸・へらコ・杓子コ・片口コ・ 醤油入れコ・鍋・釜・
8	○茶碗	●お碗		テシオ（小皿）		オサラ（大）
9	○茶碗	●お碗	小皿	手塩		
10	○茶碗	●お碗	お皿		どんぶり	杓子・へら・鍋・羽釜
11	○飯碗	●汁碗（オツケワン）	皿			箸
13	○茶碗	●お碗	皿		小井	お菜を入れておくひび皿
14	○茶碗	●汁碗		小さい皿	井皿	箸
15	○飯用茶碗	●汁碗		小皿	井	
17	○飯茶碗（ゴキ）					
18	○茶碗	●お碗（ゴキ）	皿			
19	●飯碗	●汁碗				
20	○茶碗	●汁碗	皿	小皿	鉢・井	
21	○茶碗	●お碗（汁）		小皿		
22	○飯碗	●汁碗		手塩皿		箸・酒徳利 ガラス醤油差
23	○飯碗	●汁碗	皿		小鉢	
25	○飯食い茶碗		皿	手塩	井	箸・茶飲み茶碗
26	○飯茶碗	●お碗				
28	○茶碗	●碗	皿			
29	○茶碗	●汁碗	お皿			
30	○飯茶碗	●汁碗	皿	小皿	どんぶり	大皿
31	○茶碗			小皿	鉢	
32	○茶碗		皿		壺	箸・膳・鍋・羽釜・おはち
33	○茶碗	●汁碗	皿	手塩		箸・土瓶・急須・飯櫃
34	○茶碗		皿		井・鉢	箸・膳・壺・樽・鉢を酒、 醤油の入れ物
35	○茶碗		皿		井・鉢	箸・膳 酒・醤油類は壺・樽・ 鉢に入れる
36	○茶碗		大皿	小皿	井鉢	箸・柄杓
37	○飯碗	●汁碗				
38	○御飯茶碗	○おつけ茶碗	お皿	お手塩		
39	○茶碗		皿	手塩（テシヨ）	冊鉢（サハチ）	井・箸
40	○陶器・磁器					
41	○飯碗	●汁碗		手塩		
42	○茶碗		皿			箸
43	○茶碗	○シラガキ汁碗	皿	手塩		湯飲み コップ
44	○茶碗		お皿	小皿（手塩）		湯飲み
46	○茶碗	●碗	皿			箸
48	○茶碗	●汁碗		小皿	鉢	さはち・とんぼり・ちぼ・じい 茶碗
49	○茶碗	●汁御器		手塩		箸
50	○茶碗	○碗（イシピラ）	四寸皿	お手塩		
52	○茶碗	●お碗		小皿		箸・湯飲み
53	○ジョウギ茶碗					ジョウギ箸
54	○茶碗			手塩		箸
55	○飯碗	●おつけ碗	皿			箸
56	○碗皿（クーヅキ）					
57	○飯茶碗	●汁碗	皿	手塩	井	茶飲み茶碗
58	○アラマカイ	○スンカン	スリー（皿）	スーリーグワ		

無回答12, 16, 24, 27, 45, 47, 51は表から除外



沙磁碗と書いて、文献にも散見する。それは沙鉢より小さく、甬兒や錘子より稍大形の現代の飯喰ひ茶碗か、それより少々大きい位のものである。處が此の磁の字がChaと讀まれるので、我が茶の字と同音である關係上、茶に置き替へられたものとも思はれる。その理由として日本には飯喰茶碗、茶呑茶碗など不合理な名稱がある。此の場合茶碗の茶の字を磁に更めたら意味が明らかになると思ふ。<sup>1) 2)</sup>とあり、これを鄭大聲も引き、朝鮮語との関わりを指摘している<sup>1) 3)</sup>。実はこの他にも食器の名称について『朝鮮陶磁名考』は多くの類似性を指摘し、これについては別に考えなければならぬように思う。

## 5 まとめ

「食習採集手帖」は昭和16, 17年の農村の食習俗の記録であり、都市部の変化より緩やかで、都市サラリーマン層で普及し始めた飯台やちゃぶ台と呼ばれる食卓がどの程度使用されていたか明らかになった。全体として新しい形式の食卓と銘々膳・箱膳、囲炉裏の縁のうち若干銘々膳・箱膳、囲炉裏の縁の使用が多いことが分かる。しかし同時に新しい形式の食卓も使用され、日常生活の中の食卓が新旧混在の状態であったことが指摘できる。

食卓がどのように変化するかについては次のようにまとめることができる。

1, 平たい膳や二枚脚膳, 塗りの膳などの銘々膳から飯台への変化。

2, 食器一揃いが入られる箱善から飯台への変化。の2点が主要な変化である。

また囲炉裏端から飯台への変化もある。

家族は飯台使用に変わっても、雇い人などは銘々膳または箱膳であったり、客には別の膳が用意されるなどの複合的な使用の実態もあったことが明らかである。

こうした食卓の変化はあるものの、食器使用についてはかなり共通しており、銘々の飯碗, 汁椀, 皿, 小皿と箸が基本であり、共用の鉢, 井があるという食事風景であった。

付記：本論は日本デザイン学会第44回秋季研究発表大会, 1997で口頭発表したものを加筆したものである。

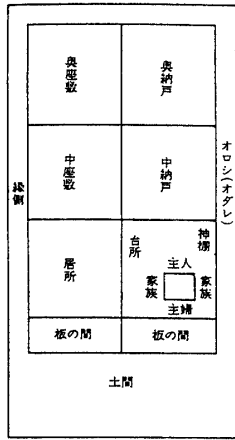
## 注

- 1) 車政弘「ちゃぶ台の生産と流通」石毛直道・井上忠司編『国立民族学博物館研究報告別冊16号 現代日本における家庭と食卓 — 銘々膳からチャブ台へ』1991 pp.119-239
- 2) 車政弘「ちゃぶ台・飯台・食空間」芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化 第9巻 台所・食器・食卓』関山閣1997 pp.269-283
- 3) 車政弘・石丸進・植田啓司・坪郷英彦「現代日本住宅の食卓と食事空間の調査研究2」『デザイン学研究第43回研究発表大会概要集』1996 p.67
- 4) 坪郷英彦, 車政弘・石丸進・植田啓司「現代日本住宅の食卓と食事空間の調査研究3 関東地域における食卓の変化について」『デザイン学研究第43回研究発表大会概要集』1996 p.68
- 5) 石丸進・車政弘・坪郷英彦・植田啓司「現代日本住宅の食卓と食事空間の調査研究4 座卓について」『デザイン学研究第43回研究発表大会概要集』1996 p.69
- 6) 成城大学民俗学研究所編『日本の食文化 昭和初期・全国食事習俗の記録—』岩崎美術社1990
- 7) 田中宣一「『食習採集手帖』と「食習調査」」成城大学民俗学研究所編『前掲書』岩崎美術社1990 p.655
- 8) 車政弘「ちゃぶ台・飯台・食空間」芳賀登・石川寛子監修『前掲書』 pp.277-279  
「ちゃぶ台とは明治末期から都市の市民層を中心に徐々に使われはじめ、大正末から、昭和40年代までの間に普及し、使い続けられた日本国民の忘れがたい、折り畳み機構を持つものを中心とする、ユ力座で使用する食卓

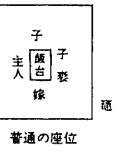
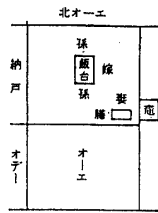
である。甲板形状は長方形，正方形，円形，円形（中抜き），楕円形（小判形），三味胴形などがある。

折り畳み式の場合の脚部の形態は，欧米風イメージの挽物脚，東洋的な竹節様挽物脚，コスト低減の角脚，それに程度の違いはあるが反り脚がある。」

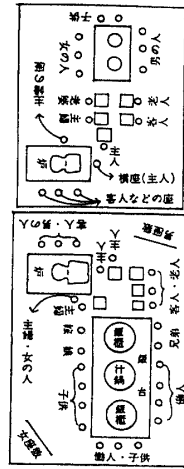
- 9) 民俗学研究所『改訂総合日本民俗語彙 第1巻』平凡社 1985 p.229
- 10) 車政弘「シーサンパンナ・タイ族自治州住居の食空間と食卓・膳の諸形態 —中国雲南省少数民族の住居，生活用具調査から」『デザイン学研究 Vol.44 No.6』 1998 pp. 1-10
- 11) 松崎憲三「近・現代における食習俗の変化」田中宣一・松崎憲三編著『食の昭和 cultural 史』おうふう 1995 p.13
- 12) 浅川巧「朝鮮陶磁名考」高崎宗司編『浅川巧著作集』草風館 pp.733-734 1996
- 13) 鄭大馨『食文化の中の日本と朝鮮』請談社 1997 pp.134-136



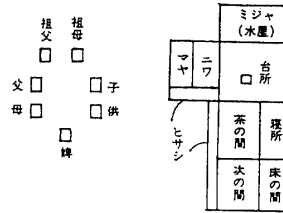
25 山梨県東山梨郡日下部村  
採集者 竹川義徳



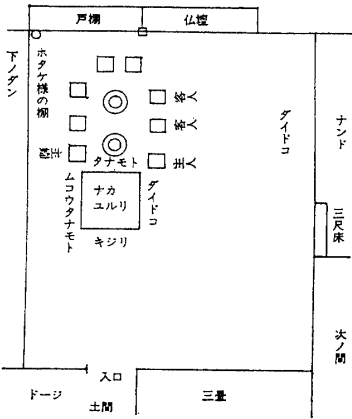
37 愛知県豊橋市牟呂町公文  
採集者 倉光設人



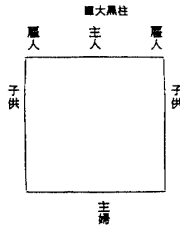
5 宮城県牡鹿郡大原村  
採集者 本田 安次



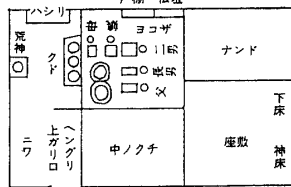
7 秋田県仙北郡中川村他5ヶ町村  
採集者 小玉磯村



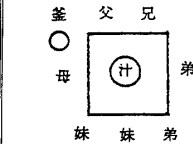
55 長崎県下県郡(対馬)左須村下原・小茂田  
採集者 山口麻太郎



4 和歌山県伊都郡花園村  
採集者 五来重



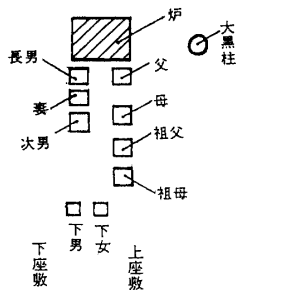
56 長崎県志岐郡沼津村黒崎  
採集者 山口麻太郎



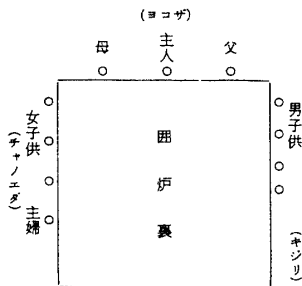
26 長野県筑摩郡麻績村  
採集者 小沢寛夫

飯台・または飯台>箱膳

飯台・または飯台>銘々膳

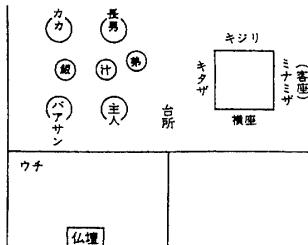


6 宮城県名取郡秋保村  
採集者 塚崎 通

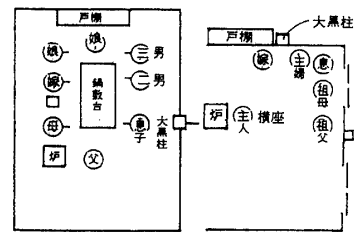


49 島根県鹿足郡日原村  
採集者 大庭良美

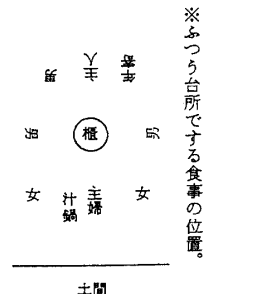
飯台=銘々膳・箱膳



4 岩手県和賀郡立花村立花  
採集者 山口弥一郎

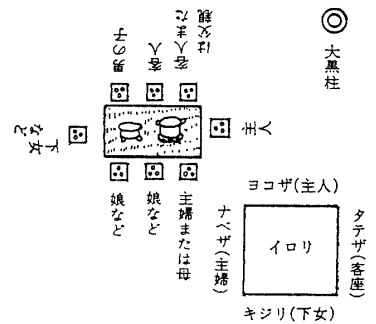


8 山形県西村山郡谷地町沢畑  
採集者 今田徳一

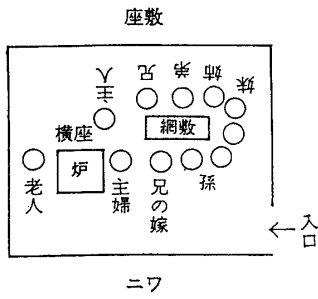


40 滋賀県坂田郡神照村森  
滋賀県坂田郡大原村鳥脇  
採集者 三田村耕治

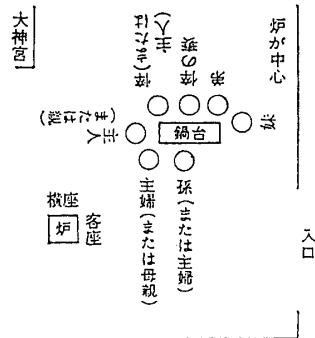
銘々膳>飯台



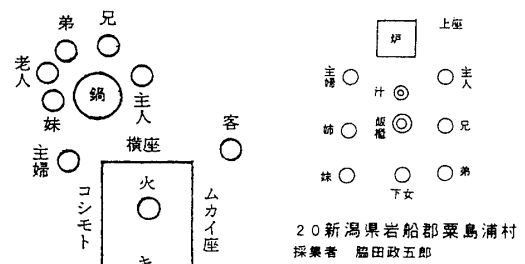
41 京都府竹野郡木津村  
採集者 井上正一



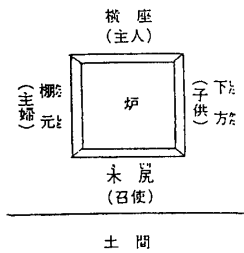
2 1 新潟県岩船郡山辺里村坪根  
採集者 渡辺行一



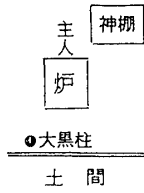
2 2 新潟県岩船郡金屋村金屋  
採集者 渡辺行一



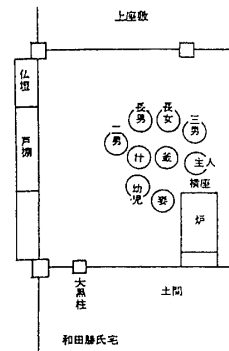
1 1 福島県田村郡滝根村ほか  
採集者 瀧生明



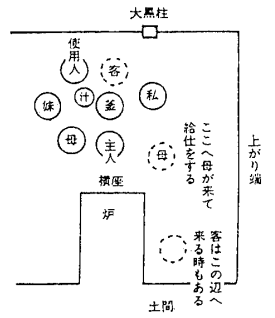
3 0 岐阜県郡上郡奥明方村  
採集者 鈴木毅秋



4 2 京都府愛宕郡静市野村静原  
採集者 和歌森太郎

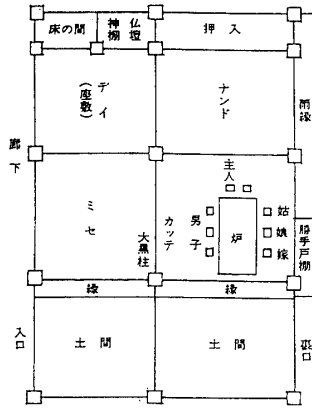


1 2 福島県石城郡大浦村長友  
採集者 和田文夫

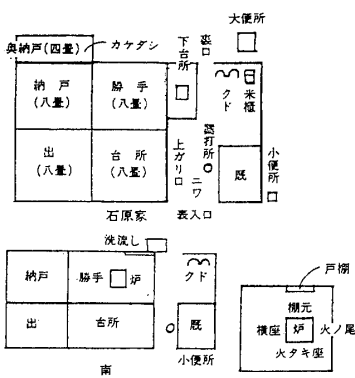


私の家の食事の座席

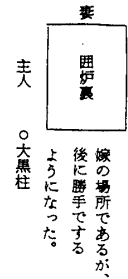
銘々膳



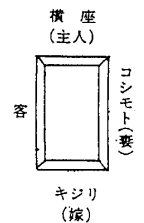
3 1 岐阜県武儀郡下牧村藤生  
採集者 大石青嵐



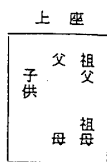
3 2 岐阜県武儀郡洲原村下河和  
採集者 林 魁一



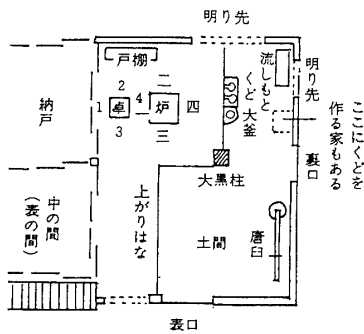
1 6 東京府利島村  
採集者 小林春木



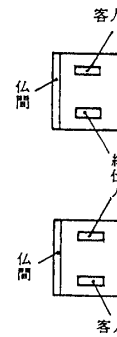
2 7 長野県南佐久郡川上村  
採集者 清水一之



3 8 愛知県渥美郡神戸村  
採集者 伊藤正之助



5 0 岡山県川上郡平川村  
採集者 江草道



5 7 熊本県八代郡五家荘久連子村  
採集者 高永亨

箱膳・または箱膳>飯台

囲炉裏の縁