

氏名	東 四 柳 祥 子
学位の種類	博 士 (学術)
学位記番号	乙 第 3 1 号
学位授与年月日	2 0 1 8 年 6 月 2 9 日
学位授与の要件	学位規則第 4 条第 2 項該当
学位論文題目	家庭生活とナショナルクイジーンの創出 —近代日本における近代性と伝統性— (Domesticity and the Birth of a National Cuisine: Modernity and Tradition in Modern Japan, 1870-1930)
論文審査委員	主 査 特任教授 小 島 康 敬 副 査 名誉教授 M. ウィリアム スティール 副 査 教授 高 澤 紀 恵 副 査 上級准教授 ロバート エスキルドセン

論文内容の要旨

本研究の目的は、伝統を重んじながらも、異国の食文化に多くを学び、現在に通じる日本料理イメージ醸成に尽力した先人たちの努力の軌跡、ならびにそのルーツの基点を解明することにある。特に近代とは、印刷物を通して、近代国家形成に必要な知識や情報が国民に享受された時代でもある。よって、啓発の務めを果たした出版物(主に料理書)の動きと、普及を促進した外食文化の発展に主に焦点を当て、ナショナルクイジーンの創出に係る物語を詳らかにすることを本研究の主題とした。本研究は5編に構成されている。

第1編「西洋食文化受容における近代的特質の検討」では、開国を機に、急激な受容が求められた西洋食文化受容の実態を紐解くことを目指し、最初に明治期に誕生する西洋料理書の成立意義について検討した。激動の時代の幕開けとともに受容された西洋食文化は、試行錯誤を繰り返しながら、やがて和洋折衷という手法の下、

日本社会に適応した西洋料理の創造に成功した。

第2編「中国食文化受容の特徴にみる連続性と近代性」では、古くより相互に影響を与えあってきた中国食文化に着眼し、近代における中国料理受容の意義とその普及に尽力した人々の流れを追った。なお本編は、西洋食文化受容の意義との比較を試みるうえで、近世社会からの実態を明らかにする必要を感じ、江戸期に成立する卓袱料理、普茶料理に始まる中国食文化受容の特質にも目を向けることとした。

第3編「家庭料理」という近代文化」では、近代の産物として創出する「家庭料理」というジャンルの成立過程を明らかにした。本編では、多くの家庭向け料理の中で収録された「三食献立」に着目し、料理書執筆者たちが模索した新しい家庭料理観を浮き彫りにすることも目指した。なお筆者の分類では、「三食献立」は、「西洋料理型三食献立」と「日本料理型三食献立」といった2つの型に分けることができる。最初に「西洋料理型三食献立」とは、日本人の家庭の日常食を意識したものというよりむしろ西洋人の食習慣・食事内容を紹介することを目的に立案された「三食献立」であり、その多くが西洋料理書に収録された。しかしこの型の献立を、日常の食事に応用することを推奨する料理書も確認されたが、当時の日本人の食生活にそくした実用的な内容といえるものではなかった。さらに1900年代になると、飯と汁におかずを組み合わせた「日本料理型三食献立」が、家庭向け料理書の中に登場する。

第4編「子供の食の近代的展開」では、第3編でも述べた子供の食事観に着眼し、特に滋養品として、その定着が望まれた菓子・乳製品の摂取意義を詳らかにすることを目指した。子供の発育や健康を考慮するうえで、評価された菓子、警戒された菓子それぞれの特徴について精査し、育児の中で求められた菓子の近代的特質について考察した。また大正中期以降になると、栄養学の受け入れに伴い、与え方を誤らなければ、間食は胃腸の小さな子供にとって効率的なエネルギー摂取の場になるとの見方が示されるようになる。またこれまで滋養価値が高く評価されていたキャラメルやシュークリームなどの西洋菓子の安全性が問われるようになり、逆に明治期には胃腸に負担がかかるとして評価の低かった日本菓子が見直されていく様子も確認できた。

第5編「創造された日本料理 ～概念化の表出とその意義～」では、これまでに

考察した近代の動きを総括することを目指し、諸外国の影響を受けながら、新たな日本文化として定義された日本料理のイメージについて省察した。1910年代に入ると、外観美にこだわる日本料理への批判が料理書や随筆の中で散見されるようになると同時に、生活改善運動の高まりに伴い、家庭文化として行事食を重んじる主張も現れ、「意味を食べる」ことの意義を家庭へ浸透させようとした執筆者たちの動きがあったことも明らかとなった。しかしいっぽうで1920年代後半には、逆に日本料理の魅力を称賛する声が叫ばれるようになり、生ものを嗜む習慣や複雑な調味法こそ、日本料理の尊さであり、他国にはまねできない特質であるとの思いが強調された。なお自国の生活文化の再考や食文化への称賛は、高揚するナショナリズムの現れとも考えられる。こうした国威発揚にともなう思考の転換こそ、日本人が堅守してきた日本料理の発見の場であり、現在のイメージの本質を形成する必要な端境期でもあった。

総じて、本研究では、明治期以降の日本で、江戸期の特徴を引き継ぐ日本料理が、家庭料理という新たな基盤の下、報国の実現という主目的を掲げながら、その定義に広がりを得たことを実証した。また幅広い層に享受された手軽な外食形態の成立が、簡略化・折衷化・大衆化を遂げた新しい日本料理というイメージ形成の端緒となったことも確認された。なお近代日本の文化的特質として、日本と西洋の文化を融合させた和洋折衷主義が生み出されたことはよく知られるところであるが、本研究を通し、近世においても、交流が許されていた中国の食文化を和中折衷というスタンスで取り込んだ経緯があったことが明らかとなった。この折衷型受容は、日本における外来文化受容の特質を考える上でも看過できない手法として注目される。ともあれ、翻訳から折衷という段階を経て、時代にあった食文化を再構築しようとした真摯な念いは、近代に始まったものではなく、いつの時代も変わらず受け継がれてきた日本文化を支える原動力であったとも類推される。これまでの伝統を重んじつつ、諸外国の食文化を咀嚼しながら、新しい日本文化の構築に尽力した先人たちのたゆみない努力と心延えの軌跡こそ、他国に比類なき日本料理の魅力ナショナルクイジーンを社会に自覚させた何よりのエッセンスであったといえるだろう。

論文審査結果の要旨

2018年5月10日、小島康敬（主査）、高澤紀恵、ロバート・エスキルドセン、M. ウィリアム・スティール の各教授からなる博士論文審査委員会による審査（公開）が実施された。

審査では冒頭主査から、提出論文についての内容を簡潔に要約し、自身の論文に対する独創的な点や改善点に関する自己評価に言及することが求められた。それを受けて東四柳氏から論文完成に至る迄の経過と論文の主旨説明が行われた。その後、各審査委員から個別に質疑がなされ、応答が活発に行われた。

最初スティール教授より、東四柳氏の論文が膨大な史料を博搜蒐集し、それを活用した点において高く評価できるものであることを認めた上で、それでもなお議論の大筋が見えにくいため、本論文の最も肝要な主張を一、二行で説明することが求められた。東四柳氏が的確な返答に窮したところ、スティール教授は以下の三点を重要な視点として挙げた。1)本論は日本食をめぐる過去150年におよぶ社会史を描出しようとする、明らかに長年にわたる努力の成果である。2)その焦点となっているのは近代性と伝統の緊張関係であり、西洋の影響のみならず、中華料理の文化的影響やアジア全体の近代化による影響も明らかにされている。3)料理本や料理にまつわる印刷物が利用されている点はきわめて独創的である。スティール教授は、このような視点に基づいて論文の主張がより明確になるような形に修正したうえで、出版を目指すことを勧めた。またスティール教授は、日本のナショナルクイジーンが発展してゆく過程を同時代の他の国々、例えばフランスやイタリアと比較してみるよう求めた。東四柳氏は審査員との応答を重ねながら、それぞれの過程には多くの共通点があると応えた。

高澤教授は、本提出論文が博士候補資格論文の時のディスカッションで指摘された今後の課題を誠実に盛り込んで、完成されたものであることを好感をもって評価した。そして上記のような議論をぜひ結論部分に盛り込んだうえで出版することを勧めた。また高澤教授は、ナショナルクイジーンについて比較史的な視点から論ず

るには、ナショナリズムや「日本的」といった一般的な概念についても概念規定を明確にしておく必要があること指摘した。また論拠となる料理本については、その内容を紹介するのみならず、作者や読者のジェンダーや社会的な階層、国際経験などについても言及し、批判的に利用するべきであると述べた。高澤教授からはさらに、比較文化の研究に料理本を利用することについての意見が述べられ、東四柳氏からもこの点に関する応答があった。

エスキルドセン教授からは、今後の研究の主題となり得るいくつかの疑問が投げかけられた。1) 近世の中華料理は長崎にしか存在しなかったのか。その他の地域ではどうだったのか。2) 料理本は、人々が実際に何を食べていたのかを知るうえでどこまで有効な手がかりと言えるのか。3) 人々が自宅で食べていたものと外食していたものとの隔たりは、どこまで大きなものだったのか。また、その隔たりの度合はどのように変化したのか。4) 料理本はどのような物語を伝えるのだろうか。例えば外国文化の受容、国家意識の形成、そしてそのような理想の海外への伝播などについては何がわかるだろうか。これらの疑問に対して、東四柳氏は興味深い考えをいくつも披露し、会場ではしばし熱心な議論が続いた。このことは東四柳氏の日本および外国の食文化に関する深い知識を証拠立てている。

小島教授は、本論は長年の研究成果が結実した大作であると同時に、そのあまりに詳細にわたる史料引用には読者を疲れさせ消化不良にさせる部分もある、と素直な感想を述べた。その上で、なぜ日本料理や国民食などではなく、「ナショナルクイジーン」という外来語を用いたのかを尋ねた。ここからこの言葉の訳語に関する議論が持ち上がり、そのなかでは自国料理などの候補も上がった。そのうえで小島教授は、よりふさわしい用語を検討してみるよう促した。次に、ナショナルクイジーンの形成についての議論が展開された。それはもともと独自のものとして存在しながら、さらに海外からの食品の流入に対する反発として発展していったものなのだろうか。地方料理の影響はどうであろうか。近代日本の食文化が発展する過程において、国家と地域とはどのように関わっていたのだろうか。例えば「日本料理の発見」「日本の発見」に呼応して、副次的に「郷土料理の発見」「郷土の発見」も促されたのではないか。このような問題について、東四柳氏と審査員のあいだで、

細かな点から比較文化の研究全体にかかわる大きな点に至るまで、和やかな雰囲気
で議論が重ねられた。

上記のような審査を経て慎重に検討した結果、提出論文は論旨のより鮮明化、概
念規定の明確化等々において改善すべき余地はあるものの、膨大な料理書を歴史的
史料として十全に活用して日本近代史を描き、日本文化の特質を論じた点が独創的
であり、力作であることを認め、審査委員会は学位請求論文が博士の学位授与にふ
さわしいものであることを認定した。