

# ある農村における 高度経済成長期の食生活 「ビシャル(捨てる)」ことと向き合った時代

The Meaning of “Bisharu” (Throwing Away) Food : Case Study  
of a Rural Village during a Period of Rapid Economic Growth

古家晴美

HURUIE Harumi

- ①問題の所在
  - ②ゆっくりと動き始めた食生活
  - ③生活改善と食
  - ④肥やしから廃棄物へ
  - ⑤「ビシャル(捨てる)」ことと向き合う
- 結び

## 【論文要旨】

本稿では、高度経済成長期の農村における食生活の変化を追いつつ、食べものを「作る」と対極にある「ビシャル(捨てる)」という視点から、人々の意識の問題を取り上げる。統計資料からは読み取りにくい人々の微妙な心境の変化を聞き取り調査により抽出した。

この時期、所得の向上や移動販売車の登場、生活改善運動など、食生活に新たな要素が持ち込まれたものの、N集落では食材の9割がセンザイバタケ(家庭菜園)で賄われ、自給生活がまだ維持されていると思われた。ところが、上水道敷設やバキュームカーが登場し、「貴重な肥料」だった尿尿や生活排水は「厄介な廃棄物」となり、農と食を結ぶ循環システムが大きく変わり始めていた。

「捨てる」と言う行為が実体化する一方、その方法(捨て方)は、より複雑な意識を反映するものとなった。現在、「食べられるもの」の廃棄は、白昼堂々とまかり通っている。しかし、昭和40年代の「捨てる」は、「後ろめたさ」と共にあり、常に控えめであった。話者の一人は畑に生活排水を「捨てる」という表現を慎重に避け、「畑に返す」と表現している。また、学校給食で不人気の脱脂粉乳や、家庭で調理に手間がかかるまだ小さなゴボウ間引いたものも、常に「こっそりと」捨てられていた。

これに対し、食べものが世の中に溢れ始めたこの時期に、「食べものをつくるための〈手間〉」「食べものを捨てないための〈知恵〉」に対する記憶やイメージの退化、あるいは住宅設備の不足による手間や知恵の具体化・実現の回避が、都市へ他出した家族から広がっている。故郷から送られてきた「食べきれないもの」を保存・加工するよりも「捨てる」ことによりリセットせざるを得ない状況が発生した。高度経済成長期のN集落における食生活の特徴を1つ挙げるとしたら、「ビシャル(捨てる)」ことに真正面から向き合い、それが「後ろめたさ」と言うナイーブな感性を伴っていた点だと言えよう。

【キーワード】 高度経済成長期、農村の食生活、食品廃棄、意識の変化

## ①……………問題の所在

本稿では、高度経済成長期に全国的に大きく変化した食生活とは一見、距離を置き、自給的生活を続けていたかに見えるN集落で、この時期に「人と食との向き合い方」に芽生え始めた根底的な価値観の変化に注目した。食品加工・保存の「手間」に対する考え方、「食べられるものを捨てる」ことへのためらいと後ろめたさなど、統計資料からは読み取りきれない「意識の微妙な変化」や「それに伴う行為」について、聞き取り調査を行い解き明かしてみたい。

これまでに高度経済成長期の食生活の変化について、総理府統計局の家計調査、農林水産省の食料需給表・農家経済調査・農民栄養統計、厚生省の国民栄養調査・全国消費実態調査などの統計資料を分析した優れた研究は数多い。[松田 1977・1978・1980・1981, 安達 1993, 岸 1996, 鈴木 2003] 一方、近年、「食品ロス」として問題視されている「食べものを捨てること」について、高度経済成長期における家庭の台所ごみ(厨芥)研究を振り返って見ると、都市を中心に厨芥の内容分析まで行った研究もある[高月 1999・2004]が、農村の厨芥に関する研究は管見の及ぶ限りでは見当たらない。

まず初めに、高度経済成長期の食生活について統計資料を用いて多角的に分析した研究として、松田延一の一連の論文が挙げられる。[松田 1977, 1978, 1979, 1980, 1981] 松田の研究を通底しているのは、「高度経済成長期における食生活水準格差の縮小」,『標準化』と言う視点である。抽出した実数(金額:円)を、消費者物価指数や農村物価指数などのデフレーターを用いて指数化し、出来得る限り実態に近い資料を提示している。

松田は冒頭に掲げた統計資料を駆使し、都市と農家の所得・支出増大に伴う格差の縮小と食の欧米化傾向(肉類・卵・乳乳製品・畜産物・果実・油脂類・酒類などの顕著な増加)[松田 1977],年間収入(現金)により5分位階層に分けられたうちの最高所得階層と最低所得階層の都市・農村それぞれにおける食生活水準の接近[松田 1978]に注目している。また、人口規模により5分類した大都市・中都市・小都市A・小都市B・町村における副食費・嗜好品費・外食費の消費の伸びが大都市以外の都市町村で著しかった点[松田 1979],地理的行政区分である北海道・東北・関東(北関東,南関東)・東山(山梨県,長野県,岐阜県)・北陸・東海・近畿・中国(山陽,山陰)・四国・九州(北九州,南九州)の都市勤労者世帯の食生活の比較により、特に急激な変化を見たのは、低所得地域とされた東北・中国・四国・九州における主食(米・麦・雑穀など)の消費減退と、肉類・乳卵・菓子・飲料などの増加,そして国民生活高級化のパロメーターとされる外食費の増加であることを指摘している。[松田 1980]そして、高度経済成長準備期(昭和30~35年)・高度成長期(昭和36~48年)・低成長期(昭和49~54年)の3期を比較した場合、この期間(昭和30~54年)に、増加一方のマグロ・エビ・肉類・キャベツ・ケーキ・2級ウイスキーなど、また、減少一方のあじ・サバ・鯨肉・大根・味噌・2級清酒など、そして、昭和38~48年に減少したが昭和54年にかけて増加した鰯・鮭・人参など、逆に増加した後に減少した食用油・白砂糖・化学調味料など、4パターンの変化の食品群を示している。当時の「豊かさ」への憧れや全国的な健康志向の芽生えなど、社会と食との関わり方も数字の間に垣間見える。[松田 1981]国民栄養調査は年4回行われていたも

のが、昭和39年以降、年1回(5月)になったことから、特に農家で顕著であった栄養摂取量の季節的変動が読み取りづらいという問題はあるが、松田の研究によって高度経済成長期の食生活の様子を鳥瞰することができる。

一方、鈴木猛夫は、このような「食の欧米化」が、高度経済成長期に突然、発生した訳ではなく、戦後の「政治的・社会的文脈の中で人為的にもたらされた」ものであるという視点から分析している。昭和29(1954)年に日米両国間で調印されたPL480(農業貿易促進援助法。通称、余剰農産物処理法)は、アメリカの農産物を日本が自国通貨である円で購入可能、代金は後払い(長期借款)で、農産物の売却代金の一部を日本の経済復興に使用でき、かつアメリカ農産物を学校給食へ無料贈与すると言う、よいこと尽くめの内容に思われた。この時、日本政府の関心は、もっぱら経済復興資金にどれだけの金額が回せるか、と言う点にあった。ところが、アメリカ政府の真意は、「農産物の日本市場開拓」にあった。小麦の輸入はその後の主食の多様化(パン、ラーメン、パスタなど)をもたらし、大豆・トウモロコシの輸入は油の原料(揚げ物・炒めもの)や家畜(肉類・牛乳・乳製品類)の飼料として、高度経済成長期の日本人の食生活に不可欠の存在となったことは言うまでもない。アメリカのオレゴン小麦栽培者同盟が日本国民に対しては秘密裏に資金を援助したキッチンカー(栄養改善車)は、粉食奨励と油料普及を目的に、昭和31年から5年間、沖縄を除く全都道府県を駆け巡った。日本の農林省内には、アメリカからの大量の余剰農産物の流入により日本の農業の弱体化を懸念する声もあったが、結局、厚生省を中心に農林省・文部省及びそれらの外郭団体なども関与し、炭水化物中心の「貧しい」食生活を脱して、動物性食品や油脂の積極的摂取により健康増進・体位向上を図る欧米型食生活を範とする栄養改善運動が推進された。[鈴木2003]昭和28(1953)年の米の大凶作による日本の食料事情の悪化が、アメリカの政治的思惑と重なったと言う不幸もあろうが、高度経済成長期以降の日本人の食生活の顕著な欧米化のための政治的布石は、昭和30(1955)年前後にすでに打たれていたと言える。

次に、厨芥に関する研究は、民俗学分野では見当たらない。と言うよりも、高度経済成長期以前の農村では、台所からごみを出す、と言うこと自体が皆無に近かった。瀬川清子は『食生活の歴史』の中で、「来年また収穫するまでの食料なのだから、これを管理し日々々のやりくりで食いのばして間に合わせるのが主婦の腕であり責任であった。」「食量と労働量は比例し」主婦によって厳密に評価し分配されたことを述べている。[瀬川1968:153,185]後述するように、台所や風呂の排水まで廃棄せずに活用した生活の中で、「食いつなぐ」と言うことが至上命題であり、「食べものを捨てる」と言うこと自体、思い及ばなかったと思われる。高度経済成長期以降、農村において厨芥が発生するようになってからも、民俗学の食生活研究において「厨芥」と言う視点は欠落したままであった。

1960年代半ばに、全国的なごみ発生量がようやく統計的に把握されるようになる。[高月1999:296]藤川賢によれば、日本のごみ問題が注目された時期には2つの山があった。1つは高度経済成長期の真っ只中にある1970年前後の悪臭や害虫発生などの衛生問題に関わるもの、そして、もう1つは1990年前後の産業廃棄物の不法投棄やダイオキシンなどの環境問題に関わるものだ。前者について行政は、清掃工場や処分場の近代化、埋め立て地や地方への大量のごみの運び出し、と言う形でごみを生活の場から遠ざけるシステムを確立することによって問題解決を図った。一方、後

者に関しては、ゴミ焼却炉の改善によって一部、解決を見たが、未解決の地域も多い。[藤川 2009]

家庭の台所ごみ(厨芥)に注目すると、全国規模での統計は、平成12(2000)年に農林水産省が実施した食品ロス統計調査を待たねばならない。(外食産業に関しては、平成10年の全国生鮮食品流通情報センターが調査を実施。[梅沢 1999:12~16])しかし、特定地域に限定した場合、高月絃が京都市で綿密な調査を行っている。それによれば、家庭系ごみは、高度経済成長と共にわずか30年で3倍以上に増えている。[高月 1999:297] 本稿との関連で台所ごみ(厨芥)に的を絞ると、1955年から1996年までの約40年間のカロリーベースでの食料供給量と食料摂取量の推移は【図1】のようになり、供給量から摂取量を差し引いたものが、食料供給過剰分、つまりゴミとして廃棄される。1960年時点でその差は、すでに200キロカロリー近くに達し、それ以降、供給・

摂取共に右肩上がりとなっている。1970年代半ばを境に、供給量は相変わらず上昇するのに対して、摂取量は減少し、両者の格差はさらに拡大し、2000年時点で35パーセント以上の食料供給過剰であることを指摘している。[高月

2004:95] このような供給過剰が大量の厨芥をもたらしている様子を全国的統計資料によって知ることができる。しかし、これは行政が関わった事業の中で、ごみとして廃棄・回収されたものを対象に行っている調査であり、ごみの処分を行政に頼らず自己処理してきた農村の実態を反映したものとは言えない。

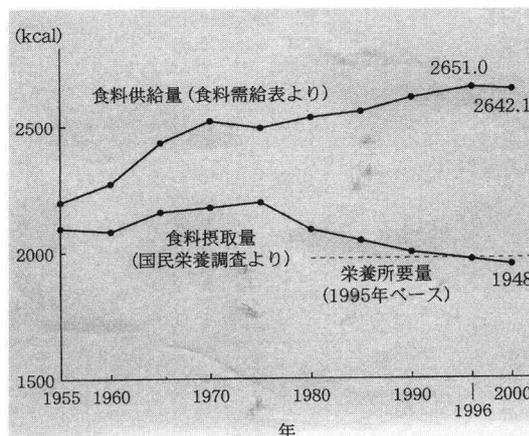


図1 国民1人1日あたりの食料エネルギーの変化 (高月 2004:95より)

## ② ゆっくりと動き始めた食生活

### 〈調査地概況〉

冒頭で述べたように、高度経済成長による食生活の変化の波は、純農村地帯であった調査地にゆっくりと、しかし、着実に打ち寄せていた。長野県東部に位置する調査地、立科町の人口を見ると、昭和30~45年にかけて約18パーセント減少した。その後は横這いに近い微減状態が続き、平成22年現在でも辛うじて8000台を維持しているが、高度経済成長期の人口約2000の減少は、戦前から東京や横浜などへ他出した次三男や女子などの若年層の社会的流出が、この時期に跡取りである長子も巻き込み、進んだことによるものだ。

15才以上の第1次産業従事者の割合を見ると、昭和30年は人口全体の85パーセントを占めていたが、その後、急な下降線を辿り、昭和50年には48パーセントに半減している。町全体としては、高度経済成長期に都市化や農業離れの傾向が見られる。当時の立科町は稲作と養蚕を基幹とした純農村地帯であったが、話者の周囲を見回してみても、高校卒業後に首都圏で就職しそのまま現在に至るまで留まる、あるいは結婚や親が他界したのを機に立科町へ戻る、など一度は都会の生活を経

験したケースが少なくない。O氏は都内の私立大学を卒業後、都内で就職したが、昭和35年の結婚時に地元へ戻ってきた。Y氏宅では、後述するように跡取りであるY氏以外、兄・姉・弟は皆、東京や神奈川、千葉へ他出した。Mさんの弟・妹も高校卒業後、神奈川で就職した。Tさんは、当時、丸の内OLをしていたが、結婚時に地元へ戻り現在に至る。また、Dさんは横浜の税関に勤めていたが、定年退職で地元へ戻ってきた。

しかし、集落を個別にみると、必ずしも高度経済成長の都市化の波は、一気に町全体を覆いつくした訳ではない。N集落の場合、子どもたちは都会へ出て、基幹労働を担う親世代は専業農家を中心であった。米作と養蚕で生計を立てている家庭が多く、勤め人は、120戸のうち1割くらいしかいなかった。高度経済成長期にある昭和40年代は養蚕の全盛期で、年4回の養蚕収入は米作収入よりも多く、両者で十分、生計を立てていけた。出稼ぎは小遣い銭稼ぎ程度にしか見なされず、主婦も勤めに出ることは少なかった。食卓に並ぶ食材の9割（金額で示すと、動物性たんぱく質が高価であるのに対し、野菜類は量の割に安価なために、食事の実態から離れてしまう。ここでは敢えて、食卓に並んだ料理の量を「主観的」ととらえた割合を示す。）は自給作物で賄われたと言う。この土地に生まれ育ったMさんは、「自分が食べるものは、買わずに作るものだ」と幼い頃から教えられてきた。また、昭和43年に他所から婚入したYさん（実家は非農家）も、結婚後ももなく、大根を食べたくなり買ってきた。舅に「そんなもの買ってくるものじゃない。」と叱られ、「農家では、野菜は買って食べるものではない」と教えられた。

### 〈日常食の自給〉

『昭和40年度 農家生計費統計』により、農家における主要品目別自給割合の全国平均を昭和35年と40年で比較すると、米・みそ・野菜の自給率は8～9割を維持しているが、精麦・小麦粉・牛乳・しょうゆの自給は著しく減退している。【表1 参照】

表1 農家における主要品目別自給割合の全国平均

%

	米	精麦	小麦粉	鶏卵	牛乳	みそ	しょうゆ	野菜
S35	92	82	80	86	60	89	24	90
S40	91	55	62	71	35	82	10	84

(農林省農林経済局統計調査部『昭和40年度 農家生計費統計』昭和42年より作成)

これに対し、N集落のこの時期の日常の食事における食物自給については大きな変化が認められなかった。概ねそれまでと同様、米飯とみそ汁、漬物、煮物が中心で、夕食の主食には、ほうとうやツミイレなどの粉ものが出ることも多く、「かけ菜」などの保存食が頻繁に利用されていた。町の広報紙である『立科時報』の昭和34年7月6日号の記事を見ると、4Hクラブが東部地区農家100戸を対象に行った農繁期の食事調査では、41パーセントの家庭で朝昼食に純白米（10分搗きの米飯）を食べている。N集落は新田集落で、村の8割を占めた小作の家庭でも戦前から朝食に白

飯を炊いて食べていた。このような米食は、昭和16、7年に全国58か村のうち50か村では、日常の主食として米に麦などを混炊し、「米のみ」と答えたのは、1村のみであったことと照合すると、やや例外的存在として位置づけられる。[成城大学民俗学研究所 編1990]しかし、S氏宅では、東京オリンピック(S39)を境に1日に一人あたり2合炊いていた米が1合になった。無論、個人差はある訳だが、おかずが多くなったからだと言う。[古家 1993:146]

みそ汁は具たくさんで、大根・人参・馬鈴薯(じゃがいも)・白菜・野沢菜・ねぎ・かぼちゃ・凍み豆腐・油揚げなど、季節の野菜が最低2~3種類は入っていた。みそ汁自体が立派な副食の一品となっていた。東京オリンピックの頃は、店で野菜を売ると言うことはなかったで、「かけ菜」(野沢菜や大根葉などを凍結乾燥させたもの)を頻繁に使った。アクが強くて決して美味しいものとは言えなかったが、当時、冬場は青物が欠乏し、葱くらいしかなかったので、かけ菜は冬場のみみそ汁には欠かせない存在であり非常に重宝したと言う。しかし、これはあくまでも日常使いのものであり、正式な本膳料理を作る時には使わない。昭和50年代に入ると冬場でも野菜が売られるようになり、かけ菜を使う人は少なくなったが、Mさん宅では、お年寄りがいるので現在でも自宅で作る料理に使う。使うと言っても1年に1、2度粕汁に入れるくらいのものだ。Yさんは独特の日向臭さがあるかけ菜をあまり好きになれなかった。粕汁に入れたのは、独特の臭いを消すためだったろうと思っている。舅の存命中(昭和60年代)は、「(かけ菜が入った粕汁を)作ってくれやす」と頼まれ作った。舅は姑と一緒に食べていたが、Yさん夫妻も子供たちも食べなかった。舅が他界してからは作らなくなった。元地主の家に生まれたN氏(T12生まれ)は、かけ菜は食べたことがなかった、と言う。S28生まれのO氏はかけ菜の存在を知らなかった。この他に切干大根やかんぴょう・煮豆などは、常備菜として大量に煮て作りおきしてあった。肉体労働で汗をかくので、味付けは塩辛いものが好まれた。

夏場は以前からきゅうりに味噌を付けて生食していたが、トマトやきゅうり・キャベツ・玉ねぎにソーセージ・マカロニを加え、マヨネーズで和えたサラダを作る家庭がこの頃から出始めるようになってきた。それでもきゅうりの生食は全体の1割くらいで、大方は漬物に回していた。また、Yさん宅では、家族全員がトマトを好んでいたで、毎年、栽培していたが、食べ方はまちまちで、義母は砂糖を、夫は塩を、Yさんは何もかけずに食べていた。

川や用水路で捕ったドジョウや川魚はしばしば、食卓に上った。秋には、水を切った田んぼで一家総出で鮎・鯉・ツブ(たにし)・イナゴなど採ることが大きな楽しみだった。[古家 2009]

全国的な規模で調査した農民栄養統計によれば、高度経済成長期における農村の食生活の大きな変化は、すでに昭和35年から始まっている。昭和35(1960)年の乳・乳製品の消費量は昭和32(1957)年と比べ、約2倍となった。他方、食用油の消費量も、昭和49年には昭和32年の2倍となっている。[松田1977:270]これに対し、本稿で取り上げるN集落は、昭和49年でも自給的性格を比較的に保って来た地域であり、統計資料で示された食の欧米化が進行するまでには、かなりの時間的ずれがある。

## 〈購入と食の変化〉

冒頭で述べたように、高度経済成長期の農家の食生活の特徴として、パン、肉類(豚肉・鶏肉・

ベーコン), 乳製品類(練粉乳・チーズ・マヨネーズ・バター・マーガリン)を始めとする洋風食材の購入量や、酒・菓子ははじめとする嗜好品の購入量が激増している。[安達 1993] 農林省の『昭和40年度 農家生計費統計』で全国的傾向を見ると、1世帯当たりの肉・卵・乳の年間消費額が、昭和30年は6,900円で飲食費全体149,200円の4.6パーセント、嗜好品が10.9パーセントであるのに対し、昭和40年には前者が18,700円で飲食費全体234,000円の9.2パーセント、後者が17.4パーセントを占め、わずか10年間で共に2倍近くに増えている。【表2 参照】

表2 1世帯当たりの農家生計費

単位:1,000円

	飲食費	米	麦	も豆類・雑穀・い	類野菜および乾物	魚介	肉・卵・乳	加工食品類	調味料・油脂	清涼飲料・菓子・果物・	共同炊事・学校給食・
S30	149.2	66.7	12.4	6.6	11.2	9.4	6.9	3.4	14.7	16.3	1.6
S40	234.0	84.3	7.5	4.8	17.7	23.7	21.6	7.0	16.7	40.9	9.8

(農林省農林経済局統計調査部『昭和40年度 農家生計費統計』昭和42年より作成)

この時期、N集落では、上記のような肉・パン・乳製品などによる食生活の欧米化は顕著ではなかったが、さんま・いわし・サバ・鮭・ムツ・銀ダラ・たらなどの海魚や冷凍の鯨肉やちくわなどを、丸子(東御市)から自転車で売りに来た行商人から定期的買い求め、現金ではなく白米や小豆、大豆で支払うようになった。以前は恵比寿講や祭り、婚礼などの特別な時に海魚を購入していたが、この頃には週1回くらいの割合で日常的に買うようになっていた。かりん糖などのお菓子もおばさんが大きな風呂敷包みを背負って売りに来ていた。冷凍の鯨肉が魚の刺身よりも安価だったので、人をもてなす時に酒の肴としてしばしば使った。半解凍の状態でスライスし生姜醤油を添えて刺身として出すか、こんにゃくと共に煮込んで食べた。近所の商店で購入し仕出しを頼むこともあったと言う。

昭和40年頃、町の中心部にスーパーマーケット形式の個人商店が開店した。店内にバスケットが備え付けられたセルフサービスで、会計にはレジスターを使用していた。当初は、買ったものをそのまま買い物かごに入れていたが、途中から紙袋に入れてくれるようになった。

同じ頃、農協がバスを改造した移動購買車「ひまわり」号に30品目ほどの食品や日用品を積み込み、各地域を週1~2回程度のペー



ひまわり号(昭和40年)

写真1 ひまわり号(『立科町誌歴史編(下)』より)

スで巡回販売した。【写真1 参照】氷を詰めて半解凍した鯨肉や冷凍魚も扱い、ちくわや魚肉ソーセージも売っていた。当時、肉は日常的な食べものではなく、採卵できなくなった鶏の処分のため、あるいは来客用に鶏を絞めたり、正月用に育てたウサギを煮て食べる、と言う程度であった。ちくわや魚肉ソーセージなどは日常的に購入し、カレーには鯨肉やちくわが入っていた。普段は車の中が店舗になっていたが、暮れには公民館の床にシートを敷き正月用の商品を大量に並べて売った。しかし、巡回する範囲は限られていて、公民館から少し離れていたYさん宅ではその販売のこと自体あまり知られていなかった。

戦前から残飯処理のために自家用豚を飼育していた地域もあったが、N集落では十分な餌が得られず、昭和30年代になってから養豚が流行り始めた。豚を飼うようになると、年末に数軒、共同で豚を潰した。豚の提供者が名乗りをあげ、どの豚を潰すかが決まる。120～180kgの豚の眉間に一撃を加え、頸動脈を切り、木に宙づりにして血を抜き、解体した。その後、臓物は池へ持って行き洗って調理し、酒の肴にした。肉は1本口1貫目(3.75kg)に切り、必要口数を募り販売した。肉は正月に出す煮ものの中に入れたり、みそ漬けにし、ラードは天ぷらに使用した。解体後、豚の飼い主の家で、肉が残っている骨を大なべで煮て、醤油で味付けした。煮あがった骨を各家庭に持ち帰り、両手でつかみ、骨に残った肉や骨の髄を家族みんなで喜んで食べた、と言う。この骨肉を食べる様が、ハーモニカを吹いているのと似ていることから、これを「ハーモニカ」と称し、誰にとっても非常に楽しい思い出だったようだ。戦前、自家用豚を屠殺する時は役所の許可を必要としなかったが、戦後はGHQの指令により、健康な家畜のみ解体を許可されるようになった。豚を潰す時も、獣医が立ち会い解体証明書を発行し小諸保健所に提出した。その後、昭和40年代のうちに、屠場処理が義務付けられるようになり自家用豚の屠殺は禁止された。

また、昭和40年代は、半数の家庭で搾乳用のヤギを飼っていたので毎日、1升のヤギ乳を使い切るのに追われていた。水替わりに飲んだり、うす焼き(小麦粉を水などで溶いて薄く焼いたもの)に入れたり、酢と混ぜて分離したものを「チーズ」と呼んで掬って食べた。昭和40年代半ばから牛乳を買い求める人も出始めるが、それに先立ち学校給食では昭和39年に脱脂粉乳が生乳へ変更されている。【『立科時報』昭和39年6月15日号】筆者は昭和40年代半ばの横浜市で、脱脂粉乳から生乳切り替わった学校給食を経験しているが、長野県の農村部における切り替えは、5年ほど先行していた、と言うことだ。

この他に、大きな変化としては、「揚げもの」が日常化したことが挙げられる。高度経済成長期以前は、菜種油は「種水」と呼ばれ、非常に貴重なものであった。揚げものはごちそうで、来客時やお盆やお彼岸など、特別な時にしか作ることはなかった。しかし、この頃から、1斗缶に入った大豆油を農協の店舗や近所の小売店で購入し、日常的に天ぷら(この辺では「ツケアゲ」と呼んでいた。)を揚げるようになってきた。適当なおかずがない時には、桑の葉の天ぷらや、かぼちゃや葱のかき揚げなどを作った。その残り油は、おからや饅頭の皮に入れた。お弁当に卵焼き、ソーセージ、天ぷらが入っていれば上等のものだったと言う。また、この頃、農協の養蚕指導者が巡回して講習会で人が集まった際に、さつまいも・じゃがいも・ねぎ・なす・かぼちゃの天ぷらがお茶請け替わりになることもあった。

果物は商店で購入するか、リンゴの場合には生産農家へ行き、相対で購入することもあった。冬

場はズクシ柿（箱柿。完熟しゼリー状になった柿）の凍ったものをコタツにあたりながら食べるのが楽しみだった。

農村における全国的な食の欧米化傾向（肉類・卵・乳乳製品・畜産物・果実・油脂類・酒類などの消費量の顕著な増加）と比べると、N集落の変化は、たまの肉食には自家用家畜を、揚げもには自家用野菜を利用するなど、緩やかものであった。

### 〈食でつながる他出家族：「手間」を贈る〉

地域社会において、贈答には農産物や加工食品など、食べものを使う機会が多かった。昭和30年代くらいまでは、盆のそうめん、暮れの新巻き鮭以外に、産後の産見舞いには味噌や米の粉を重箱に詰め卵や鰹節などを持参した。葬儀の香典は米が中心で専用の袋や重箱に詰めて届け、親戚や近所の者が手伝いに行く時には、オニザル1杯の野菜を持ち寄った。

高度経済成長期に入ると、都市への若者の社会的流出の増加に伴い、彼らに食べものを送る機会も増えた。戦前から東京や横浜へ出て行く二、三男はいたが、この時期、跡取りや女性でも高校卒業後、就学や就職、結婚で一度は村を出て外の社会での生活を経験した人が多い。また、そのまま都市部に根を下ろす、と言うケースも増えてきていた。そのような他出家族へ加工された食品ばかりでなく、農産物などもかなりの送料をかけて送られるようになる。

Mさん宅では、東京オリンピックの頃、母が2～3日に1回くらいのペースで、川崎にいる叔父に米や季節の野菜、豆、お葉漬け（野沢菜）を送っていた。それ以前でも、盆暮れには農産物を送っていたが、このように頻繁に送るようになったのは、弟と妹が叔父の経営する会社に就職して、叔父の家で世話になっていたからだ。リング箱（段ボール）などを探すのも一苦勞で、近所の商店で空き箱を取っておいてもらった。送料だけでも相当なものだったが、当時は食べることの心配ばかりしていた、と言う。役場前の国鉄バスの事務所へ持って行き預けると、駅までバスで運びその後、列車に載せて配送された。夏はきゅうり、なす、じゃがいもやカボチャ、秋は米、葉物類の漬け物、冬はサツマイモのイモ干しに、餅をアラレに加工して送った。食料が世の中に大量に出回り始めても、学校を出たばかりの子ども達の面倒をみてくれる叔父への気遣いからMさんの母はかなりの頻度で食料を送っていた。現在でも、都市部に出ている7家族に米や野沢菜漬けを送っている。

一方、Yさん宅でも、昭和30年代には、餅や米を段ボール箱に詰めて農協へ持って行き、9軒の親戚へ送っていた。目黒区柿の木坂に住む舅の妹と川崎の舅の弟、横浜にいる姑のいとこ2軒分と義兄姉（父の先妻の子）・兄姉・千葉の弟宛てである。特に舅の妹一家は都内の勤め人で、戦時中はこちらへ疎開していたが、終戦で東京へ戻った。それ以後、旧国鉄で食料を送り続けていた。送る分の餅は、農作業を中断して、全部で2俵（120キロ、26臼）を二日がかりで搗き、伸して切り、箱に詰めた。野沢菜の漬物や奈良漬は汁が出るといけないので、別に送った。当時は配送環境が整っておらず、リングは傷がつくので送らず、盆に来た時に持たせ、そのお礼に背広の古着などをもらうこともあった。その後、このように大量な漬物を食べないから要らない、と言ってくる家もあったので、そこへは漬物を送らなくなった。また、苦勞して搗いた餅を「たくさん送っても徴びてしまう。」と言われたことに舅が腹を立て、以後、餅は搗かずにもち米をそのまま送るようになった。

昭和40年代に入ると、Yさん宅では勤めに出ていた夫は休みを取り、野菜などの食料を乗用車に積み込み、夫婦二人で東京、横浜まで親戚の家を2日かけ、泊まりがけで配って回った。各家庭にリンゴ10キロ、馬鈴薯20キロ、米30キロ、大根・ねぎ・長芋・豆・小豆・もち米・柿を届けた。この訪問は、その家が代替わりする昭和55年頃まで10年以上、続いた。お返しにどこでも新巻き鮭をくれたので、全部で5～6本になった。新巻き鮭は冬場、どこの家にも大量にあり、お裾わけする先がみつけれなかったので、味噌部屋や桑屋などの日陰の梁に吊るしておき、塩抜きをして食べた。切り身にして糠や粕、味噌などに漬け込むと日持ちした。無駄にしないようにして、冬じゅうほとんど食べきったが、ごく稀に食べきれずに捨てたこともあった。

Yさん宅は専業農家ではなかったが、跡継ぎとして先代からの交際を引き継ぎ、それらの人々に自給農作物を贈り続けた。しかし、その届け方は従来の荷預け発送とは異なり、高度経済成長期のモータリゼーションを背景とした自家用車のグランドツアーによる泊まりがけの配送へと変わった。勤めを休んで遠路はるばる採れたて野菜を届けてくれた親戚を丁重にもてなし、お返しに購入品である鮭を渡すようになったと言うこともそれまでの大きな違いである。

やや粗暴にも思われる餅や漬物の断り方は、かつて野菜のお礼に古着を渡していた、というのと同様、身内ならではの気安さから出たものかもしれない。しかし、言われた舅が腹を立て翌年もち米の状態で送った、と言うことは、舅にとっては、餅はもち米の単なる加工品ではない、という意識が強かったからではなからうか。そこには、二日に亘る餅搗きの重労働という大きな「手間」と共に、都会で遠く離れて暮らす家族への思いが込められていたのではないかと考える。高度経済成長期に都会に暮らす子供たちの周囲には、でき上がった加工品としての食材が溢れ、食べものを調整する（粉を挽いたり、餅を搗いたり、味噌を炊いたり、漬物を漬けたりなど）苦勞の記憶がすでに薄れかけていたのではないだろうか。Yさん宅では、味噌部屋や桑屋など、土間で比較的涼しく広い収納スペースが確保されている。しかし、都会の生活では、それほど大きくない冷蔵庫とキッチンの収納スペース、そして比較的機密性の高い部屋の温かさは、大量の漬物や餅を保存するには、向いていなかったかもしれない。あるいは、酸っぱくなった漬物は塩出しして煮物にする、餅は水に浸し、その水を毎日交換して水餅にする、あるいは干してかき餅にする、という食べきれないものを扱う知恵や手間、時間、生活のゆとりがなかったのかもしれない。

「手間」にこだわるとすれば、自家用の野菜をわざわざ送料をかけて他出家族に届けるのも、「新鮮さ」だけでなく、種を播き、苗を植え、炎天下で除草をしながら苦勞して収穫した「手間」と共に送っている、と考えることもできるだろう。都会の生活では、故郷から送られてきた「食べきれないもの」を保存・加工するよりも、「捨てる」ことによりリセットする「合理性」を受け入れざるを得ない住環境が生まれつつあった。

ちなみにYさん宅でも平成10年頃から、新巻き鮭は食べきれないという理由でお断りして、佃煮、アジの干物、乾麺などの日持ちがするものや冷凍庫で保存できるものに替えてもらった、と言う。現在はキョーダイ3軒に米やりんごとは別に野沢菜漬け（2～3株）と奈良漬はビニールに包み、発泡スチロールの箱に詰めて送っている。

高度経済成長期のN集落における食の欧米化傾向は希薄であった。しかし、他出家族への食の贈答をめぐるやり取りの中に、従来は見られなかった「合理性の重視」と言う視点が登場したこと

は、意識レベルでの大きな変化が生じたにとらえられるのではなからうか。

### ③……………食生活改善—農村食生活へのインパクト

第2章で高度経済成長期のN集落に見た農家の食生活の変化は、全国平均と比べ、ゆるやかなものであったことを示した。しかし、昭和60年代に自給生活が大きな変化を迎える前段階において、農林省・厚生省・総理府の指揮下にあった生活改善指導（自給作物栽培、料理講習、共同炊事、公民館結婚式など）が、食生活の変化に大きな影響を及ぼしたことを等閑に付すことはできない。本章では、高度経済成長期における生活改善が、その後の食生活にどのように反映されたかについて見てみたい。

#### 〈自給の指導：食の多様化への布石〉

戦後間もなくGHQの勧告により、農村における女性の過重労働の軽減を目的として、農林省を中心に生活改善普及事業が推進された。農業改良普及所を拠点とし行われた生活改善に関しては、昭和20年代には、「かまど改善」や「台所改善」などの施設改善に特に力が注がれ、栄養改善としては、ヤギやウサギなどの小動物の飼育により、乳や肉から動物性たんぱく質やカルシウムを積極的に摂取するよう奨励されていた。

高度経済成長期に入った昭和30年代後半でも、卵を1日1個食べ積極的に動物性たんぱく質を摂取するよう、町の広報紙を通して呼び掛けているが、他に夏場に緑黄色野菜が不足することから、自給野菜の作付計画に夏人参やピーマン、トマトを盛り込むよう奨励している。【『立科時報』：昭和37年9月1日号】これは、自給野菜の収穫に季節的な偏りによって生じる「ばっかり食」「どっさり食」を克服することが目的であった。自給野菜の計画栽培についての指導が行われ、冬でも白菜やキャベツなどの生野菜やほうれん草などの葉物類を食べられるように、播種の時期や生産量を工夫する一方、ピーマン・パセリなどの西洋野菜の栽培方法が指導された。また、手作りの福神漬け・ケチャップ・ウスターソースなどの共同加工、キノコ類やコーンのビン詰め加工など新たな形の保存食作りも紹介されている。

「自給」は、昭和初期には、家庭総合雑誌『家の光』を通して農民のアイデンティティの問題として、「作る」と言うこと自体の意義が問われた。また、戦時中には食料増産を実現するための手段として「生産する」ことが国民的レベルで強く求められた。[古家2009]しかし、昭和30年代の生活改善指導が、それまでの「自給」のあり方と一線を画すのは、作付け内容にまで立ち入ることにより、食生活全体の栄養バランスを配慮することだった。それまでのご飯、みそ汁、漬物中心の食生活に、「多様な」副食が加わる『前兆』として、自給のレベルにおける「食材の多様化」の模範が示された。

#### 〈キッチンカーと料理講習会：食の洋風化〉

その後、昭和60年前後には、農林省管轄下の普及所の生活改善運動がN集落でも再び活発化するが、昭和30年代はこの他に厚生省を中心とした食生活改善が及ぼした影響が大きかった。厚生省の外郭団体である日本食生活協会が各県の保健所を拠点として全国を走らせたキッチンカーが、



写真2 キッチンカー (S33.10.21『立科時報』より)

立科町にも到来した記事が町の広報紙に掲載されている。【写真2参照】その記事によれば、栄養改善運動の一環として、バスを改造したオープンキッチンで料理講習会を行うこの催しは盛況だったようだ。60人の聴衆が詰めかけ、手近な野菜や市販のソーセージ・生いか・油・トマトケチャップを使った料理が紹介され、計量カップや計量スプーンの使用が奨励されている。キッチンカーがアメリカの資金提供によって走らされ、小麦や大豆（油）などのアメリカの余剰農産物の普及のためにその調理法を日本社会に紹介する広報的役割を果たしていたことは、当時、日本人聴衆には知らされていなかった。[鈴木 2003]

生活改善の一環として保健所で開催された料理講習会も食生活に大きなインパクトを与えた。昭和30年に主婦の栄養講座が開設され、30年代半ば、Mさんの母は小諸にある保健所の料理講習会に月1回通い始める。(その後、昭和42年には、保健所を拠点として、長野県食生活改善推進委員会、通称、食改が設立されたが、Mさんは遡ってその前身である栄養講座を「食改」と呼んでいると思われる。以後、かぎ括弧付きで記す。)母は「食改」の委員を地区の婦人会から頼まれると、当時、一家の台所を預かっていた姑(Mさんの祖母)の許しを得て、講習会に出席した。県から交通費が支給され、揃いのうわっぱり(外出着を気遣わなくても済むようにとの配慮から)を着て、国鉄バスに乗って小諸まで行くのは大きな楽しみだったと言う。

母が「食改」で覚えてきたメニューの中で最も思い出深いのは、Mさんが中学生の頃(昭和30年代半ば)に作ってくれた粉と卵の手打ちラーメンであった。それまで家庭で食べたことがなかったもので、非常に印象的だった。また、唐揚げやフライもおいしかった。肉は肉屋で購入するのではなく自宅の鶏を潰し、ニンニク生姜醤油に漬け込んでから片栗粉をまぶして揚げた。前述したように、従来、お彼岸やお盆、葬式などの特別な時にしか揚げなかった野菜の天ぷらは、祖母によってこの時期すでに日常的な献立へと変化していた。母の「食改」への参加により、同じ揚げ物でも天ぷらに加え、肉や魚を使った唐揚げやフライなど新たな調理法がMさん宅にもたらされた。母は漬物を漬ける際、昭和30年代後半にすでに塩分を計って漬けるようになっていた。村の仕事などで忙しい父に代わり、娘二人と共に田畑の仕事をこなし、台所仕事は祖母に任せてきたが、昭和40年代に入り、祖母が80代半ばに差しかけた頃、ようやく、台所仕事を祖母から引き継いで行うようになった。「食改」に行っていたせいも、母の料理は彩りが美しく、塩分は控えめであった。

同じく食改で料理講習へ行ったUさんの場合は、役場が材料費を出してくれると言うので、保健所で習ってきた料理を集落の公民館で教えたこともあった。昭和40年代末には、立科町でも月1回料理講習会を定期的で開催するようになっていた。食改や普及所の働きかけにより、集落全戸

と言う訳ではないが、料理の講習会へ行った者が、村へ戻ってからそれを教える、と言う形で、この時期に揚げものや肉料理、調味料の計量化などの新たな要素が多く持ち込まれ、農村の食事が変化する契機となった。

これに対して、行事食に関しては、Mさんの母は、祖母が10年後に亡くなるまで祖母のやり方を踏襲した。年取り魚には、茹でた塩鱒を大皿にのせ、鮭の粕煮や鯉こく、数の子とアオバツ（青大豆）の和えもの、大根・人参・凍み豆腐・きのこなどの煮物、キンピラ、ごまめ、昆布巻き、酢ダコなどを拵えた。祖母の他界（S55）後は、肉類などハイカラなものを重箱に詰めたおせち料理を作るようになる。

### 〈共同炊事：高度経済成長のツケ〉

高度経済成長期の農村の食事に関して注意を払うと、食べ方ばかりでなく、作り方にも一部、変化が見受けられた。生活改善の一環として導入された共同炊事である。戦前、戦中にかけて、食料増産と農村女性の過重労働からの解放という側面から、農繁期の共同炊事が全国的な規模で展開された。[桑原丙午生 1944] 戦時中は農村における男性の生産人口が徴兵により激減した上に、それらの人々が食料の純消費者に流れ、消費人口が増加した。スローガンに掲げた「食料増産」を、農村に残された女性の過重労働に請け負わせ、その帳尻合わせとして「共同炊事」が生まれたと解釈できるかもしれない。

では、高度経済成長期の「共同炊事」は、何を意味するのであろうか。昭和40年7月15日の『立科時報』には、「兼業農家が激増し、農家の働き手が減少し婦人の過重な労働が目立ち・・・主婦の家事労働を肉体的に軽減をはかるため（ママ）」と共同炊事の必要性が説かれている。高度経済成長による工業化と都市化で、勤めに出た夫に替わり妻が農業の基幹労働力となった。戦時中と同様、農業人口の減少のシワ寄せを「共同炊事」と言う形で吸収しようとしたのである。

農繁期の過重労働により体重が減る身体に少しでも栄養を与えようと、献立に鯨肉、ソーセージ入りカレー、竹輪などの動物性たんぱく質や炒めもの、揚げものなどを加えることが推奨されている。【写真3 参照】また、『立科時報』に掲載された共同炊事推進記事の片隅に「あらあら、やせるところか、目方がふえてるわ。」「おどろいたねー。」という農家の女性二人のやりとりがイラスト付きで描かれている。【図2 参照】農繁期は太れないほどの激しい肉体労働を必要としていたことが示されている。

農業改良普及所が中心となり、昭和38年、赤沢集落を皮切りに4つの集落で農繁期の共同炊事が実施されている。進め方は公民館を借りる集落もあれば、個人の納屋を改造し専任の係を置く集落もあり様々だ。田植えと稲刈り、夏蚕と秋蚕の上族期に各1週間前後、毎回、100食前後の夕食の副食のみを作った。献立の一例を挙げると、「竹輪の唐揚げ、ニラと葱の酢和え」などである。炒めもの、揚げ物、卵、生野菜を積極的に献立に盛り込むことが奨励された。材料費を安価に上げるために、ほうれん草やパセリ、人参、ゴボウ、大根、キャベツなどの共同菜園を作った集落もある。炊事担当者には、普及員や農繁期に手の空いている人や非農家の人を雇い、1食当たり20円弱で材料費と人件費を賄った。炊事半ばになると、子供たちが公民館に器を持って来て、各戸に指定された場所に置いて行く。6時の太鼓の合図で、でき上がった料理をよそった器を子供たちやお

## 農繁期を健康に働らさぬために

立科町農業改良普及所



農繁期がどんなに忙しかろうと、それこそ「命あつてのものだね」です。いくら働らいても生産を高めて見たところで、それで命をすりへらしてしまつたのでは、なんのための労働で生産であるかままでわがわからなくなつてしまいます。



農繁期は共同炊事で……  
春の農繁期に赤沢地区では共同炊事を実施しました

食品群別	必要量 (単位グラム)	
	農繁期	農閑期
穀類	生米 500g 600g 450g 名実	500g
魚肉卵	130g 150g ソーセージ	100g 120g
乳	180g	90g
豆類	大豆 100g 納豆 100g	100g
藻類・菌類	200g ピーマン 150g	150g
漬物・野菜	250g 200g	200g
芋類	150g 200g	150g
油脂	大さじ 30	小さじ 20
砂糖	30g	20g

### 農繁期献立のヒント

	朝	昼	夕
月	○ごはん ○みそ汁 (さやえんどう、輪あけ) ○たまご ○のり煎飯 ○つけもの	○ごはん ○みそ汁 (キャベツ、ソーセージ、魚、塩、ごしよ) ○つけもの	○ごはん ○みそ汁 (しやがいも、にら) ○おはぎ (あげ、たまご、さざげ、なす) ○すりぼう ○味噌を味噌にくくらせて煮る ○なす、さびき等の塩に煮る ○れんげで口をとめる ○しょうゆ、さとう、だしで煮る ○つけもの
火	○ごはん ○みそ汁 (じやがいも、わかめ) ○卵、たまご、きざなわぎ、辛子 ○つけもの	○タコ汁 (タコ大和風、ネギ、トマト) ○すりぼう 1. たらこ、さとう、塩でかけ酢を作り、ネギのつぎ切りとタコの大和風がゆらかになるまで煮る 2. 卵を割りほくして上から流し入れる ○ネギのみそ煮え	○ごはん ○みそ汁 ○さばみそ煮 (さば、みそ、さとう) ○まやいんげんの煎飯 ○つけもの
水	○ごはん ○みそ汁 (とうふ、ねぎ、青葱) ○キャベツ、魚のかんずめ、塩、しょうゆ ○つけもの	○鍋 煮 (にんじん、玉ねぎ、ピーマン、たまご) ○白菜のひたし ○つけもの	○ごはん ○みそ汁 ○なすのはきみあげ ○すりぼう 1. なすを2cmの輪切りとする 2. それを煮汁から少し切れ目をいれて一方にはソーセージを、一方には味噌増をはきむ 3. 煮をつけてあげる
木	○ごはん ○みそ汁 (とうふ、ねぎ、青葱) ○キャベツ、魚のかんずめ、塩、しょうゆ ○つけもの	○ごはん ○みそ汁 (にんじん、玉ねぎ、ピーマン、たまご) ○白菜のひたし ○つけもの	○カレーライス (しやがいも、玉ねぎ、人参、ソーセージ) ○きりりとわかめのみもの ○つけもの
金	○ごはん ○みそ汁 (えんどう、だいこん) ○タコ汁の角煮 (保存食) ○すりぼう 1. タコ汁にねぎのすりぼうを入れて3分ゆでる 2. タコ汁は1.5cmの角切りにする 3. しょうゆとしょうゆに水を加えて順次で煮込む	○ごはん ○おくわの二色揚げ (ちくわの天ぷら) ○すりぼう 1. 人参をすりおろした衣と、青のりの衣をそれぞれちくわにつけてあげる ○キャベツと人参のサラダ	○ごはん ○鉄火味噌 (なす、たまねぎ、あぶら、みそ) ○きりりのかずみ
土	○ごはん ○みそ汁 (かぼちや、さざげ) ○きんぴらごぼう (し)、にんじん、魚、たまご、しょうゆ ○大根おろし	○ごはん ○みそ汁 ○きんぴらごぼう ○鶏骨湯 ○大根おろし	○親子丼 (たまご、玉ねぎ、人参、えんどう、ちくわ) ○みそ汁 ○ゆづりごぼう
日	○ごはん ○みそ汁 (あげ、玉ねぎ) ○スルメの切り餅 (保存食) (スルメ、人参、ごん太、しょうゆ、さとう)	○ごはん ○さばの味噌煮 1. さとう、しょうゆ、水、細くきざんだんにんにく、玉ねぎ、鷹の爪を入れて煮だつた汁の切り身を入れて煮る 2. 途中油を入れる	○三色丼 (たまご、にんじん、えんどう) ○なすとかぼちの味噌煮 ○フレンチサラダ (キャベツ、ケウリ)

○農繁期の献立作りにはこんなことを考えましょう。  
○朝を一番遅く4時以降にたべましょう。  
○1日に2回にみそ汁を飲みましょう。  
○お米は1日に200グラム以上飲みましょう。  
○お野菜をたくさんたべましょう。

赤沢及び和子の部落に於いて、共同炊事を実施しております。第一回等々農繁期には16戸が共同で行ない、良好な成果をおさめ夏夏農繁期には25戸が加入し、ますます部落ぐるみの体格向上につとめ、又共同精神の発展に寄与し、共同作業や共同経営の動きも生れ来ることと信じます。

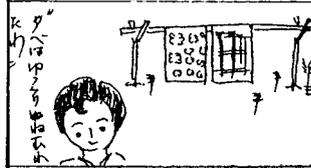


写真3 共同炊事の模範献立表 (S38,8,15「立科時報」より)

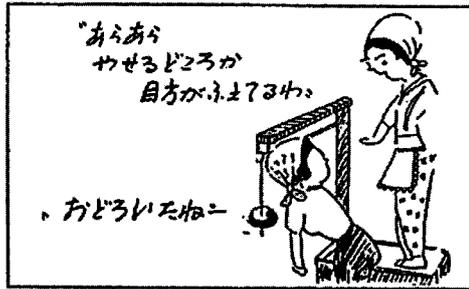


図2 共同炊事による体重増加  
(S38.8.15『立科時報』より)

年寄りが受け取りに来た。【『立科時報』：昭和38年8月15日号・昭和39年3月25日号・昭和39年6月15日号】

高度経済成長期の農業労働力不足の結果、再び行われた共同炊事であったが、当時、専業農家が多かったN集落の場合には共同炊事はなく、これまで通りの戸別の炊事が続けられていた。

### 〈公民館結婚式：儀礼食が家庭の外へ〉

この時期、公民館結婚式と言う形で、儀礼食（披露宴で出される食事）の新たなスタイルが提案された。婚礼の場が自宅の座敷から公民館に移動したという以外に、食事や酒の内容・量、調理担当者、1回分の食数、食べもの、並べる膳など様々な面でこれまでにない形が取られた。

総理府が音頭を取った「新生活運動」の一環として、結婚式の合理化・簡素化をめざした公民館結婚式が、昭和30年代から40年代にかけて全国的規模で広まった。当地では、青年団の主導により公民館、婦人会の三者が連携し、立科村結婚改善委員会を結成して結婚改善が勧められた。総理府という官の指揮下にあった運動は、地域の文脈において多様な展開を遂げ、地元住民の力で地域をよくしていきたい、という草の根的な「生活改善」が展開された。[山崎 2004:159] 立科町でも「天下りのものではなく下からの盛り上がったものでなければならない」「青年の手によって明るい住み良い村を造って行こう」と、青年団が紙上で熱く呼びかけている。【『立科時報』昭和32年4月20日号】

昭和30年代前半の『立科時報』には、「結婚改善」に関する記事が集中的に掲載されている。「蕪価引き下げ、薬用人参の暴落等・・・今後の生活に暗いものを感じずにはいられない。」このような難局を乗り切るために、「さしあたっての問題として考えられることは・・・町青連で取り上げている結婚改善だと思う。」とその必要性を強調している。そして「経費を節約し農機具を購入し、省いた手間をつぶさず農作業にふりむけ生産の向上をはかる。式場を家の座敷から集落公民館にうつして儀式用とされてきた座敷を開放して日常生活を明るくする・・・素晴らしい思い出となる・・・新婚旅行を計画する。」と具体的な提言がなされている。また、それは節約に留まらず、家と家の結びつきを最優先してきた従来の結婚式に対し、民主主義にのっとった当事者を中心に据えたものであることが訴えられている。【『立科時報』：昭和32年10月25日号・昭和33年10月21日号・昭和34年11月13日号】

公民館結婚式における食について見ると、婚礼の日の午前中に婿が仲人や近親者に伴われ嫁方へあいさつに行き、盃ごとの後に一杯ご馳走になるムコイリ（アサムコ）は省略されている。花嫁が生家を出発する前に花嫁姿を披露して門出を近親者や友人、近所の人たちに祝ってもらう宴（ミタテ）は生家ではなく公民館で行う。また、花嫁が婿方に到着してから行う披露宴（ミツメ）の場も公民館へと移された。

従来、嫁方、婿方の自宅で行われていた宴では、「リョウニン（サン）」と呼ばれる、日常は農

業を営みある程度料理の心得のある人に宴会料理を頼んでいた。銘々膳で本格的な本膳料理を用意する以外に、大根やニンジンで高砂の爺婆の細工ものまで作ってくれ、それに対しては現金を包んで渡していた。また、リョウリニンの下働きと言う形で隣組や親戚の女性が下ごしらえや調理、配膳を手伝った。食器類や膳は、個人で所有している場合もあったが、共同で購入していたものを使用し、客は食べきれなかった料理を折などに詰めて自宅で待つ家族へのみやげとして持ち帰っていた。

このようなやり方に対し、公民館結婚式では、「(従来の婚礼のように) 個々の家で台所の人出を多く使って、無駄なゴチソウを腐るほど作るよりも」必要量のみを作って十分楽しめるはずだ、ということで、瓶詰めのお酒1合・赤飯1合・60円の折づめ・豆腐汁1杯、と一人の分量が制限され、料理等については松・竹・梅の基準が設けられた。【『立科時報』：昭和33年10月21日号・昭和33年4月18日号・昭和34年11月13日号】リョウリニンは頼まず、料理は簡略化され、隣組の人たちが公民館に備え付けられた食器類を使って準備し、銘々膳を使わず座敷のテーブルに料理を並べ、業者から仕出しをとった。Yさんは昭和60年代まで、隣組の手伝いで公民館結婚式に3回ほど出たことがある。料理は仕出しを取ったものと、隣組5軒・クルワ(親戚)からの手伝いの女性達で作ったものを組み合わせて出していた、と言う。この他に、公民館では花嫁衣装も貸し出した。【『立科時報』：昭和34年11月13日号】

「(婚礼は3日間に亘り) 三回も四回も宴席がもうけられ・・・これらの祝宴を一回で済ませたい」【『立科時報』：昭和33年10月21日号】と言う希望は、段階的に取り入れられて行ったようである。少なくとも昭和30年代前半には、ミタテとミツメは個別に行われていた。「ミツメ」を公民館結婚式で行った記事が掲載されている。【『立科時報』：昭和32年4月20日号・昭和33年4月18日号】残念ながら、『立科時報』に立科町のミタテとミツメの予算に関する記事は載っていないが、事前に結婚改善のモデル指定村として視察に行った小県郡浦里村の例として、

「○披露宴費用

A もらい方(酒二合付き)

松 160円 竹 150円 梅 140円

B くれ方(酒一合付き)

松 110円 竹 100円 梅 90円」

と紹介されている。

つき出しは松・竹・梅から選ぶようになっており、Aがミツメ、Bがミタテの費用を示しているものと思われる。町の中央公民館が開設されたのは昭和40年代に入ってからのもので、昭和30年代の公民館結婚式は、各集落の公民館分館で行われていたことから、嫁方・婿方の各集落でそれぞれにミタテとミツメを行うことが多かったようだ。昭和40年代には、ミタテとミツメは合体し、結婚式は一本化された。昭和50年代に公民館結婚式を挙げた人によれば「友人・同僚が飾り物やパンフレットなど作って印刷し、バックミュージックの曲選びや司会、後片付けまでやってくれて、手作りのあたたか味があって、金をかけなくても結構、派手だった。」と言う。ご祝儀の金額は定められ、来客一人あたりへのもてなしの出費も少ないが、客は友人や会社関係の人も含め、150～200人を招待できた。

『立科時報』における「結婚改善」に関する青年団の熱い呼びかけの記事は、昭和31年から34年の3年間に集中し、その後、熱が冷めたようにブツリと途絶えてしまう。3年間に、7, 8集落で2, 3組ずつのカップルが公民館結婚式を挙げたと報告されている。このような地味な結婚披露宴の減少の理由として●地域の交際や贈答の慣行に馴染まない, ●通婚圏の拡大により公民館結婚式をしていない地域の人との結婚が増えた, ●市街地の結婚式場が増えた, などが挙げられている。実際、昭和40年代後半には、隣町のJA や小諸・上田などに開設された結婚式場で、派手な結婚式を行う人が増えた。しかし、昭和30年代前半から始まった立科町内の公民館結婚式は、最終的に平成の初頭まで続いていた。現在は会場の提供や花嫁衣装の貸し出しはしていないが、留袖の貸し出しを行っている。

高度経済成長期末から結婚式の本格的な外部化が始まり、やがて葬儀の場も自宅から斎場へ移行した。自宅で行われていた婚礼でも、「仕出し」など外部からの儀礼食を持ち込む場合はあった。しかし、高度経済成長期の公民館結婚式は、このような流れの中で、民間の結婚式場利用に先立ち、儀礼食の「作る場」, 「食べる場」を家庭の外へ移した例として位置づけられるのではないだろうか。

#### ④……………肥やしから廃棄物へ

高度経済成長期における行政の「衛生」活動は、自給によって支えられてきた食のシステムに大きな影響を及ぼした。食物生産の環の中に組み込まれていた屎尿（しにょう）や家庭雑排水（台所や風呂の排水）は、「肥やし」から「廃棄物」へと姿を替えて行った。

この時期以降の上下水道整備の全国的な動向を見ると、1960年（昭和35年）の上水道普及率はすでに半数を上回り、1990年（平成2年）には9割以上に達している。他方、下水道に関しては、1961年（昭和36年）の普及率が6パーセントだったが、1980年（昭和55年）に30パーセント、2000年（平成12年）に62パーセント、2008年（平成20年）に72.7パーセントへと高まった。【図3 参照】

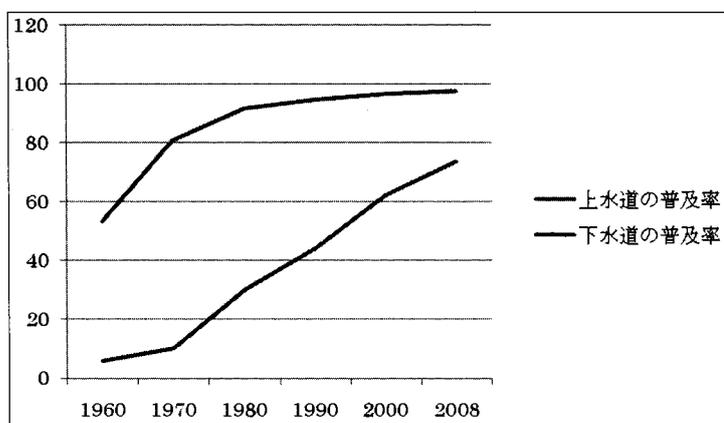


図3 全国の上下水道普及率の推移

厚生労働省健康局水道課調べより作成

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/suido/database/kihon/suii.html>

国土交通省都市・地域整備局・下水道部資料より

作成 [http://www.jswa.jp/05\\_arekore/motto/07/index.html](http://www.jswa.jp/05_arekore/motto/07/index.html)

## 〈タメと肥やし〉

では、N集落ではどのようなようであったか。まず初めに、高度経済成長期以前の尿尿の循環システムを見てみよう。畑に大きめの穴を掘り、糞を敷きつめて肥ダメの床を作った。そこに便所から汲みだしてきた尿尿をかけ、腐らせて堆肥にした。汲みだしてきたものを直接、撒いていた家もあるが、多くの場合、このような肥ダメを2つ作り、寝かせておいた肥やしの方を掻き出して代掻きの前の田んぼや畑へ持って行き、わらと共に撒いてから水を入れた。昭和20年代半ばから化学肥料を使い始める家もあったが、大半の家庭では、衛生車（バキュームカー）が来る昭和40（1965）年以前は、肥やしを撒いていた。便所の便器の下をのぞくと途中、水平に1本の棒が渡してあり、落下した便が下に溜まっているもので跳ね返らないような工夫がしてあったと言う。O氏宅では、オリンピックの頃、ちり紙の代わりに新聞紙を使っていた。

また、台所の流しの壁を隔てて屋外に、「タメ」もしくは「流しジリ」と呼ばれた大きな桶（直径6尺（1.8メートル）、深さ6尺ほど）が埋め込まれ、そこに流しや風呂の排水を溜めておいた。正確には、桶の3分の1は屋内の床下に、3分の2は屋外に埋められていた。屋外部分には、四角い小さな穴が開いた木の蓋がかぶせてあり、その穴から小用なども足せるようになっていた。

当時、水と燃料の節約のために、ドラム缶で五右衛門風呂を共同で炊いて入る「組湯」、「スイフロ」をする家庭もあった。数軒で組んで当番制で風呂を立て、そこへ全家族が出かけ順番に入浴した。風呂炊きの当番になると、自分たちが入ることができるのは夜中になってしまい、屋外の暗闇の中で汚れた湯に入らねばならなかった。「垢でトロトロになった湯は、よい肥料になる」と言って、タメに流して台所の排水や尿と混ぜ合わせ、タメから汲み上げたものを田畑まで運び、肥やしとして撒いていた。

昭和36年に満3年の歳月をかけて行われてきた上水道敷設が完成した。その竣工祝賀式典を記念して、街頭にはチンドン屋が繰り出し、町内各所では映画会が催され、町をあげて水道完成の喜びに沸きたっている様子が報じられている。【『立科時報』：昭和36年4月30日号】

水道の敷設後、昭和40（1965）年頃から組湯は姿を消し、風呂桶やタイル張りの風呂に改装する家庭が増え始め、自分の家で入浴するようになったが、タメはまだあった。但し、その水の行き先に変更が生じ始めていた。Yさん宅では、タメは3ヶ月くらいでいっぱいになってしまうので、ポンプを使用して太いホースで汲み上げて、「野菜を植えていない」畑の片隅へ誘導して地下へ浸透させ、肥やしとして使わなくなっていた。流しジリなのでそんなに「汚くない」という考え方から「畑へ返した。」N氏宅でも、流しジリの水は庭先に埋めた土管を通して用水へ流していた。この頃には、土間を板張りに改装するなどの台所改善を行う家庭も目立ち始めた。油ものの食器洗いには、クレンザーや灰をタワシのように丸めた縄に付けて洗い、中性洗剤はまだ使っていなかった。しかし、洗たく機の出現と共に粉せっけんを使用するようになっていた。昭和52年になると、町で家庭雑排水浄化槽導入事業が始まる。一方、下水道工事は観光地である女神湖や白樺湖では昭和50年代に開始されるが、農林部で始まるのは平成2年で、Yさん宅の地域で着工したのは平成5年であった。【『立科町誌 歴史年表』】

## 〈衛生車(バキュームカー)の登場〉

昭和30年代半ばの『立科時報』には、公民館が推進母体となり、新生活運動の一環として「蚊やハエのいない住み良い町を作ろう」と言う呼びかけの記事がいくつか掲載されている。その前年に町内の小学校で集団赤痢が発生したことが、引き金となっている。月ごとの実施計画が立てられ、

- 3月 殺鼠、便台周囲の掻き取り
- 4月 便台内の殺菌、堆肥・厩肥の処理
- 5月 床下殺虫・・・

と続いている。【『立科時報』：昭和34年7月6日号】

また、翌年の記事では、「町内一斉ねずみ駆除 獲れた四百九十四匹」と言うタイトルで、ネズミ捕りコンクールの結果が報じられている。【『立科時報』：昭和35年1月1日号】

上述したように、N集落の下水道の敷設は平成に入ってからのことであるが、昭和39(1964)年には、立科町・望月町・北御牧村が合同で蓼北衛生組合を設立し、翌年、尿尿を処理する衛生センターを開設している。これはバキュームカーによる便所の汲み取りの開始を意味する。「し尿は従来農家の肥料として処分されてきましたが、最近化学肥料をほとんど使うようになったため、…学校、役場、…などのし尿処理に当たっては、…山間部に大きな穴を掘って捨ててきましたが、たちまちのうちにいっぱいになる」ので、センター開設が切望されていた。この施設で分解滅菌された尿尿は、真水に近い状態になり鹿曲川に放水された。【写真4 参照】



写真4 完成間近のし尿処理場 (S 40.7.15『立科時報』より)

このような衛生活動については翌春にも掲載されており、町内の全戸一斉の家屋・畜舎の大掃除と薬剤散布が行われた。「一番のカやハエの発生源である堆肥や厩肥処理は不完全なものが多く、被覆してないのが全体の八十一%にもおよび」【『立科時報』：昭和41年5月30日号】とあり、これまでありがたい物として扱われていた「肥やし」が「蚊や蠅の発生源」として、やっかい者扱いされ始めている。

生活排水や尿尿に対する人々の意識が、この時期に大きく変化した様子が明確に読み取れる。それ以前は、数家族が入浴した後の垢でトロトロになった風呂の水すらも捨てず、便所の尿尿と共に「肥やし」として再利用し、次の食べものの生産へとつなげていた。高度経済成長期に衛生活動が盛んになると、タメの水は畑に埋め、便所の尿尿はお金を支払って衛生車によって回収しに来てもらう「廃棄物-捨てるもの-」となったのである。

しかし、ここで注意を払わねばならないのは、話者がタメの水を「捨てる」と言う言葉を慎重に避け、穴に埋めたものの栄養分を土から浸透させて「畑へ返す」と表現していることである。タメの水も便所の尿尿も、行為のレベルでは実質的には「捨てられた」。しかし、「畑へ返す」という微妙なニュアンスを含んだ表現を用いることにより、タメの水を「肥やし」と「廃棄物」の中間に位置づけ、意識のレベルで「捨てる（ビシャル）」ことに対する「後ろめたさ」を緩和させるようにしたのではなかろうか。このような「後ろめたさ」は、高度経済成長期の食生活にも読み取ることができる。

## ⑤……………「ビシャル(捨てる)」ことと向き合う

現在、家庭においても学校給食、学生食堂、社員食堂、レストラン、居酒屋、割烹や結婚式場などの外食施設においても、残飯が出れば、それらは当然のこととして白昼堂々と捨てられている。

最も極端なケースは、一定の風味の質を確保するために調理10分後に廃棄するハンバーガー (<http://www.nikkeibp.co.jp/archives/216/216023.html>)、消費期限が切れる少し手前で一括廃棄されるコンビニの弁当、おにぎり、サンドイッチ類である。特にO157の発生以来、廃棄することの義務付けは厳しくなった。農林水産省の『食品ロスの現状について』(H20.8.8) [http://www.maff.go.jp/j/study/syoku\\_loss/01/pdf/data2.pdf](http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_loss/01/pdf/data2.pdf)によれば、昭和40年には295キロカロリーだった供給熱量と摂取熱量の差は、平成17年には722キロカロリーとなり、食べ残しや廃棄が約2.4倍に増大している。家庭の台所から出たゴミの約4割(38.8パーセント：H14調べ)が、食べ残し、もしくは手付かずの食品だと言う。



写真5 野菜の廃棄(S43.12.18『朝日新聞 夕刊』より)

高度経済成長期の全国紙を覗いてみると、暖冬の影響で正月向けに種を播いた春菊の発育が予定よりも早く、大量に出回ることによる値崩れを防ぐため、引き抜かれ廃棄処分される様子が写真付きで報じられている。【写真5 参照】その後も、畑にトラクターで乗り入れ、白菜やキャベツを踏みつぶして廃棄する記事が、幾たびも掲載されている。

このような時代以前、食べられるものを「捨てる」と言うことは罪悪に等しく、傷んだり黴たりして食べられなくなった食べものですら「こっそりと」捨てねばならなかった。食べられるものを堂々と捨てる、ということは、いつ頃から始まったのであろうか。あるいは、それを許容する環境はどのように作られてきたのであろうか。

## 〈ビシャル(捨てる)ことへの「後ろめたさ」〉

以前、自給に関する調査中に、野菜の始末をめぐる老夫婦の興味深いやり取りに遭遇したことがある。S氏は妻を前にして筆者に「(ゴボウの)細かいの(小さいもの)は、オンナショー(ここでは妻のこと)がビシャル(捨てて)ます。」と意味ありげに、ほくそ笑んだ。するとS夫人(妻)が突然、「知ってるだねえ。結構」と言って大笑いしたのである。筆者はこの爆笑の意味がよくわからなかった。それについて尋ねてみると、妻は数十年に亘り、調理しにくい小さなゴボウを夫に知られないように内緒で捨てていた、と言う。自家用に栽培してくれた夫に申し訳ないという気持ちが働く半面、手間暇かけて小さなゴボウをさばくことの面倒な作業から解放されたいと言う気持ちが働いたためだと言う。夫もそれをずっと見て見ぬふりをし続けてきた、ということだ。[古家1993:153]

夫人が小さなゴボウを密かに捨てていた時期は、逆算すると、高度経済成長期とも重なる。ここで注意を払いたいのは、どうして妻が小さなゴボウを「ビシャル(捨てる)」ことを夫に「内緒」にしようとしたか、ということだ。「捨てる」と言う行為に丹精込めて育ててくれた夫の労に對し報いていない、という後ろめたさがあった。と同時に、「食べられるもの」を「捨てる」と言うことへの「負い目」があったからこそ、数十年間、夫に気づかれぬよう(少なくともご本人はそう信じていた。)小さなゴボウを始末していたのではなからうか。また、夫がその妻の秘密に触れず、ほくそ笑んだのも、それが食のモラル(食べられるものは捨てずに食べきる。)に抵触する行為である、という価値観を共有していたためであると考えられる。申し訳ないと思いつつも、せわしい世の中の流れと、多少の無駄(可食部の廃棄)は許容するという効率優先の価値観がS氏宅にも入りつつあった、一端を示す出来事と言えよう。

食べものを捨てる、ということが全くなかった訳ではない。十分な注意を払ったつもりでも、忙しい農作業の合間に行う家事で、漬けものに黴を生やしてしまい、そっと捨てることもあった。Yさんの舅は厳しい人だったので、姑に「おじいちゃんに見られないうちに早く捨てて来い」と言われ、こっそりと捨てた。見つかると、叱られる可能性が大きかったからだ。

トトロ口になった風呂の水すらも捨てずに活用していた時代はそれほど昔のことではなかったはずの昭和38年、子供たちも「食べられるもの」を「こっそりと」捨て始めている。学校給食で出された不人気(おいしくない)の脱脂粉乳を子供たちが先生の目を盗んで「ソツと捨て」、学校付近の溝が白く濁っている記事が、町の広報紙に掲載されている。【『立科時報』:昭和38年12月17日号】

この時期、アメリカの余剰農産物処理として押しつけられた脱脂粉乳を政府が学校給食に取り入れたために、日本の酪農家が乳価格の下落に苦しむ、と言った大人の事情が、子どものこのような行為に多少なりとも影響を与えた可能性はある。しかし、そのような事情を差し引いたとしても、「子ども」が「食べられるもの」を「捨てる」と言う行為自体、当時としては許されるものではなかったはずだ。ゆえに「隠れて」捨てている。

捨てることへの「後ろめたさ」が少しずつ薄れ始めたのは、いつ頃のことだろうか。高度経済成長期には、実際に「捨てられるもの」が増え始めてきてはいたものの、意識としては捨てることの「後ろめたさ」が現在よりもかなり強くつきまとっていたようだ。Yさんが嫁いだ昭和43年当時、流

通の発達で様々なものが手に入るようになり、豊かさを実感するようになり始めていた。タメの水に関しては前述したが、作ってみたがどうしても美味しくないと失敗作の漬物や加工品をやむを得ず捨てる場合、いただきものでも「これおいしくないね」と言って捨てる場合には、「こっそりと」捨てた。しかし、この頃はまだ食べものを捨てないで食べつくそうと努力し、食べ残しの割合は1割くらいだったろう、と言う。漬物全体を10とした場合、全体の1割くらいは畑に「返して」いた。

昭和56年に川西清掃センターが操業開始し、ゴミ収集車がゴミを巡回回収するようになると、食べきれない食べものをゴミとして捨てることが目立つようになった。平成に入り、物を好きなだけ買えるようになると、食べきれないほど買ってしまったり、傷んであわてて処分するなど、漬物を大量に捨てるということも出てきた。食べられるものを捨てるが増え、全体の3割くらいになっている。高度経済成長期と比べると、ものが溢れていると言う以外に、子どもたちが成長して独立し家族の人数が減ってきたので、毎食の食事や保存食も段々残ってしまうようになってきたという事情もある。現在、生ごみはドラム缶よりも大きいポリ容器（コンポスト）に入れて半年くらい寝かせて発酵させてから、肥やしとして畑に撒いている。

### 〈節約の知恵(カッタンネー)と残り物の活用〉

では、「食べられるもの」を捨てないための知恵を人々はどのように培ってきたのであろうか。大正12年生まれの人氏によれば、『カッタンネー』（必要に応じた量に少し及ばない、の意。カッ：強調、タンネー：足りない）と言う言葉が以前はよく使われていた。「カッタンナク作っておけば、無駄ならねー、」と言った。必要最小限しか作らない、余らせて捨てるほど作らない、ということだ。無論、人寄せの時には『カッタンネー』は禁物で、十分な食べものが揃っていなければいけない。この時には、お手伝いの人たちにみんな持たせてやるくらい、余るくらいに用意しておかないといけない。余るほど作れ、と言われた。『カッタンネー』は、あくまでも日常食における節約の心構えである。（他地方の富裕層では人の出入りが多いため、常時、ご飯を大量に炊いて備えておいたという話を聞いたことがあるが、N氏は元地主で、集落では平均以上の規模の田畑を有していた。）

小麦粉が余りそうな場合には、野菜を入れておやきにして利用した。主食を捨てるなどと言うことは想像も及ばなかった。漬物も古漬けで酸っぱくなると、塩出しをして煮て食べ、気易く捨てるようなことはなかった。

5年ほど前のあるイベントでご飯を炊いたら、ヒューズが飛んで芯のあるご飯になってしまったと言う。昭和20年生まれのYさんは、これらのご飯を捨てるのはもったいないと思い、水で溶いた小麦粉と混ぜ少量の味噌を入れて、油を引いたフライパンで焼き、コネツケヤキモチにして参加者に食べさせた。60代以上の人たちは、それを食べて懐かしがったが、高度経済成長期に生まれ育った40～50代の人たちは「こんなおいしいものが身近で簡単にできるんだね。」とコネツケヤキモチの存在自体を知らなかった。冷蔵庫がない時代、夏場には量をたくさん作らないようにして食べきるようにしていたが、それでもご飯が残った場合はコネツケヤキモチにして子どもに食べさせていた。高度経済成長期くらいから、残ったご飯の活用法が、家庭の中で伝えられなかったのではないかと、言う。

N氏は大正生まれなので学校給食の経験はなく、母が作った握り飯などを昼食として学校へ持つ

て行き食べていた。食べものを残すと言うことは贅沢だと思っているし、そのようなことはしなかった。特に副食は十分になかったので無駄にはせず、ましてや残すはずがなかった。学校給食で行われた残飯処理など、それまでの家庭の食生活ではあり得ないできごとだったと言う。

## 結び

農村での聞き取り調査の事例を中心に取り上げ、高度経済成長期の食生活の変化と共に、人々がそれまでは食べてきたもの、肥料として使ってきたものを「ビシャル（捨てる）」ことと正面から向き合わねばならなくなった事実について考えた。この時期、自給作物を大量に食べていたにも拘らず、上水道敷設やバキュームカーの登場により、農と食を結ぶ循環システムが大きく変わり始めていた。

「捨てる」と言う行為が実体化する一方、その方法（捨て方）はより複雑な意識を反映するものとなった。現在、「食べられるもの」の廃棄は、白昼堂々とまかり通っている。しかし、昭和40年代の「捨てる」は、「後ろめたさ」と共にあり、常に控えめであった。話者の一人は畑に生活排水を「捨てる」という表現を慎重に避け、「畑に返す」と表現している。また、学校給食で不人気の脱脂粉乳や家庭で調理に手間がかかる間引いたゴボウも、常に「こっそりと」秘密裏に捨てられていた。

これに対し、食べものが世の中に溢れ始めたこの時期に、「食べものを捨てないための知恵」「食べものをつくるための〈手間〉」に対する記憶やイマジネーションの退化が、都市へ他出した家族から広がり始めている。故郷から送られてきた「食べきれないもの」を保存・加工するよりも、「捨てる」ことによりリセットする「合理性」を受け入れざるを得ない状況が生まれつつあった。高度経済成長期の農村における「捨てる」ことへの意識と、都市のそれとの間の落差は、住宅環境の変化と共に、「食べものの入手方法」に対する考え方（農村では基本的に購入するよりも自分で「作る」ものだ、と言う考え方が主流だった。）の違いが、大きな影響を及ぼしたものだと言える。

現在のN集落の食生活を見ると、リサイクル活動が活発化し、本稿にも出てきたコンポストによる生ごみの再利用や堆肥の活用なども含め、必ずしも「捨てる」一辺倒という訳でないことは言うまでもないし、現代社会において「後ろめたさ」が皆無になった訳でもない。しかし、「食べられるもの」を捨てる人の数が、圧倒的に多い現実は否定できないだろう。

「高度経済成長期」と言う、それ以前には考えられぬような物質的豊かさを享受した時代に、人々は「捨てる」ことに正面から向き合わねばならなくなった。

---

## 参考文献

- 安達 巖 1993『新版 日本型食生活の歴史』新泉社  
 梅沢昌太郎 1999『食品ロスの日本的課題』デーリイ・ジャパン  
 岸 康彦 1996『食と農の戦後史』日本経済新聞社  
 桑原丙午生 1944『農村の栄養指導』泉書房  
 鈴木猛夫 2003『アメリカの小麦戦略と日本人の食生活』藤原書店  
 成城大学民俗学研究所 編 1990『日本の食文化』岩崎美術社
-

- 
- 瀬川清子 1968 (1957) 『食生活の歴史』 講談社  
鈴木智也 2008 『食の適正化に向けて、家庭系食品ごみの再使用へのソリューション～企業の立場で、手付かず  
厨芥について』 VPP Term Paper  
高月 紘 1999 ごみの一〇〇年と現代の台所ごみ事情 日本生活学会 編 『生活学 台所の一〇〇年』 ドメス出  
版  
2004 『ごみ問題とライフスタイル』 日本評論社  
立科町誌編纂委員会 編 1995 『立科町誌 民俗編』 立科町誌刊行会  
1997 『立科町誌 歴史編 (下)』 立科町誌刊行会  
1997 『立科町誌 歴史年表』 立科町誌刊行会  
「日本の食生活全集 長野」編集委員会 編 1986 『聞き書 長野の食事』 農山漁村文化協会  
農林省農林経済局統計調査部 1967 『昭和40年度 農家生計費統計』  
藤川 賢 2009 ゴミ問題の登場とその背景 鳥越皓之・帯谷博明 編著 『よくわかる環境社会学』 ミネルヴァ書  
房  
古家晴美 1993 そ菜園考—主婦の食物管理について— 『日本民俗学』 193  
2009 自給と食のイデオロギー 安室 知・古家晴美・石垣 悟 著 2009 『日本の民俗4 食と農』  
吉川弘文館 所収  
松田延一 1977 高度経済成長下における食生活の変化 (I) 『名古屋女子大学紀要』 23  
1978 高度経済成長下における食生活の変化 (II) 『名古屋女子大学紀要』 24  
1979 高度経済成長下における食生活の変化 (III) 『名古屋女子大学紀要』 25  
1980 高度経済成長下における食生活の変化 (IV) 『名古屋女子大学紀要』 26  
1981 高度経済成長下における食生活の変化 (V) 『名古屋女子大学紀要』 27  
山崎祐子 2004 「公民館結婚式の発案と実行—沼津市平沢青年団の活動を中心に—」 『日本民俗学』 237  
[http://www.maff.go.jp/j/study/syoku\\_loss/01/pdf/data2.pdf](http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_loss/01/pdf/data2.pdf)  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/suido/database/kihon/suii.html>  
[http://www.jswa.jp/05\\_arekore/motto/07/index.html](http://www.jswa.jp/05_arekore/motto/07/index.html)  
<http://www.nikkeibp.co.jp/archives/216/216023.html>

(筑波学院大学経営情報学部, 国立歴史民俗博物館共同研究研究協力者)

(2010年11月29日受付, 2011年5月20日審査終了)

---

## **The Meaning of “Bisharu” (Throwing Away) Food : Case Study of a Rural Village during a Period of Rapid Economic Growth**

HURUIE Harumi

The present paper uses a case study of interviews in a rural village in Nagano prefecture to focus on ways in which values regarding throwing things away (referred to in the local dialect as “bisharu”) changed during a period of rapid economic growth, even beginning to affect eating habits. At that time, 90% of food needs were met by the use of garden plots (kitchen gardens), with a self-sufficient lifestyle still maintained. However, the self-sufficiency system began to crumble, with “edible food” being thrown away at home and from school lunches, and with the demise of the use of “valuable” fertilizer which had been brought to the field by the villagers for food production. Waste water and sewage from household kitchens, bathrooms and toilets, came to be collected by hygiene trucks (vacuum cars), and became “annoying” waste disposed of in the corner of a field.

While the act of “throwing away” became a reality, the method (the way of throwing away) reflected a more complex consciousness. At present, the disposal of “edible food” in homes, snacks or eating out is “unashamedly” pushed through using the rationale of use-by dates. “Disposal” is even a legally regulated duty. In the 1960s to mid-1970s, however, “throwing away” was equated with “guilty conscience”, and was always minimized. One informant carefully avoided the expression “throwing away” waste water on the fields, using the expression “returning to the field” instead. Similarly, skimmed milk, which was unpopular in school lunches, and burdock, which is time-consuming to prepare at home, were always thrown away “in secret” when no-one was looking.

On the other hand, during this period in which food began to be much more abundant, there was an atrophying of memory and imagination in respect to the “wisdom not to throw away food” and “effort required to make food”, which spread from family members who had moved to the city. Rather than preserving or processing food that had been sent from rural hometowns and was “too much to eat up”, there was growing support for the “rationality” of “throwing away” as a means of resetting the balance. It can be assumed that the existence or non-existence of actual contact with the earth in everyday life played a major role in the gap between concepts of “throwing away” in the village and the city during the period of rapid economic growth.

Key words: a period of rapid economic growth, eating habits in a rural village, throwing away food, changes in attitude

---