

食と家族に関する研究調査報告書
食卓ニケーションの復活

2006年3月

食と家族に関する研究

食卓ニケーションの復活

研究体制

企画推進 長谷川文雄 東北芸術工科大学大学院長
研究協力 檜 貢 作新学院大学教授
山畑 信博 東北芸術工科大学助教授
小山田裕彦 シンク・コミュニケーションズ

桑原 才介 桑原経営研究所代表取締役
伊藤 洋子 東海大学教授
成田 重行 東北福祉大学特任教授
小泉 和子 京都女子大学教授
財団法人ハイルライフ研究所

目次

| | |
|----------------------------|-----|
| 第1章 研究目的 | 1 |
| 1-1 研究の背景 | |
| 1-2 研究目的 | |
| 第2章 近年の食事形態の変遷 | 2 |
| 2-1 食卓の変化 | |
| 2-2 家族の変化 | |
| 2-3 社会の変化 | |
| 第3章 現在の食卓を囲む食事形態の現状 | 16 |
| 3-1 調査の概要 | |
| 3-2 調査結果 | |
| 3-3 調査の総括 食卓から見える風景 | |
| 第4章 居住空間から見た食卓 | 99 |
| 4-1 食事空間の変遷と背景 | |
| 4-2 大正・昭和初期 | |
| 4-3 戦後復興期 | |
| 4-4 高度経済成長期 | |
| 4-5 経済低成長期 | |
| 4-6 バブル期以降 | |
| 4-7 さまざまな食事空間 | |
| 第5章 地域社会と食卓ニケーション | 114 |
| 5-1 食を通じた地域社会 | |
| 5-2 地域社会の食卓 | |
| 5-3 地域社会における食卓ニケーションの役割と課題 | |

| | |
|---------------------------------|-----|
| 第6章 食卓における新たなコミュニケーションの変化 | 124 |
| 6-1 食事時間の実態 | |
| 6-2 食べるコミュニケーションからつくるコミュニケーションへ | |
| 6-3 「かかわり」というコミュニケーション | |
| 6-4 メディアと時間 | |
| 6-5 食卓でのコミュニケーションに影響を及ぼしてきた要因 | |
| 第7章 食卓コミュニケーション活性化に向けて | 139 |
| 有識者ヒアリング | |
| 7-1 ヒアリング1 桑原才介 | |
| 7-2 ヒアリング2 伊藤洋子 | |
| 7-3 ヒアリング3 成田重行 | |
| 7-4 ヒアリング4 小泉和子 | |
| 7-5 ヒアリングを終えて | |
| 第8章 食卓コミュニケーションに向けたマーケティング | 163 |

第1章 研究目的

1-1 研究の背景

近年、食生活が多様化し、「決められた時間」に「家族が一同そろって」「母親の手料理」を「自宅の食卓で囲む」という様式は、少なくなっている。ここでは、父親を中心に家族の座る位置も定められ、日常のさまざまな出来事が語られ、家族が互いにコミュニケーションする場の役割も果たしていた。同時に、躰や言葉遣いなど日本人としての基本的な作法を身につけさせていた。ときには外食することがあっても、この機能はそのまま保たれていたといえよう。

しかし現代では、まず家族構成が大きく変化し、「核家族」、「核分裂家族」、「ホテル家族」など、さまざまな家族形態が現れ、家族構成員の家族の中におけるポジショニングも一様ではなくなっている。さらに、共働きが一般化することにより、親の家事従事時間が減少し、いきおい、食事にかかる時間、食事の内容にも影響があらわれている。子どもの塾通いなどにより家族一人ひとりの生活利用時間がまちまちになるなど、食卓を巡る状況が大きく変わってきた。食卓を囲ってなされてきた、家族間のコミュニケーションや団欒の取り方、躰にも微妙な変化が生じている。

一方、「食」は人間の根源的な生活行為で、今後いかなる形態をとろうが「食」そのものが変わることはない。と同時に、「食」自体が、その時代の一文化を担うことも、また確かなことである。

1-2 研究目的

以上のような背景のもとに、今後、「食」とりわけ食卓を囲んでなされてきたさまざまな、家族間コミュニケーションがどのように変容してきたのか、それに影響を及ぼす要因はなにか、またどのような方向に向かおうとしているのか、そこからどのような新たな社会的要請が生じてくるか それを“食卓ニケーション”とよぶ など多面的に考察する。

第2章 近年の食事形態の変遷

2-1 食卓の変化

「食卓」とは、まさに「食事に用いるテーブル。(『大辞林』三省堂)」のことであるが、私たち日本人にとっては、「食卓」に、さまざまな意味やシーンを思い浮かべることができる。単に食事をとる場所だけでなく、家族の集う場所、家族のコミュニケーションを象徴する場所としても認識されている。

映画やドラマ、小説や漫画においても、「食卓」というシーンは重要なアイテムであり、ここからさまざまな展開が設定されることも多い。

時代とともに、「食卓」を囲む人々の構成、並ぶ食事のメニュー、会話の内容、時間などがさまざまな要因により変化してきているが、同時に「家族」という形態や関係性も大きく変化していることに多くの人々が注目している。

本節では、まずその「食卓」に関わる変化を整理したいと思う。

(1) 食事型式の変化

日本のここ1世紀ほどの食事型式の変化については、石毛直道が『食事の文明論』において、銘々膳の時代、チャブ台の時代、テーブルの時代の3つの形態を経てきたことを述べている。

<お膳の原型>

そもそも、食事をするための「お膳」というものはいつ頃から使用していたのだろうか。石毛によると、3世紀の『魏志倭人伝』には、「高坏(たかつき)を用いて、箸ではなく、手で食べる」というような記事があり、はじめは食物そのものを入れる器として機能していたが、やがて高坏の上に食器をのせるようになったとしている。これがお膳の原型である。

平安時代の貴族社会においては、同じ身分同士にお膳の島をつくっている図版(『類聚雑要抄』)に書かれているように、宴会用のお膳が発達する。漆を塗った漆高坏などは、現在でも神饌(しんせん)を供える祭具として登場することがあるが、当時高坏は身分の高い人々が使用するもので、民衆の常用の食卓ではなかったようである。

民衆は、『病草紙』にあるように、折敷(おしき)と呼ばれる薄い折り箱のような

ものを使用していた。

しかし、その後みんなで膳を囲むという食習慣は、武士社会における身分の意識や行動が影響し、鎌倉時代から江戸時代の間は使用されなくなる。身分の上下、年齢の上下により、別々の膳で別々に食べるようになる。

江戸末期には、黒船が到来し、日本人は大きなカルチャーショックを受けることになる。みんないっしょに食卓を囲んで食事をする椅子とテーブルの登場である。実際に当時国交を開くための交渉においては、いっしょに食事をとるという習慣をもたない幕府と、客と主人は同じテーブルで食事をするのが礼儀とする西洋人の間で、まずは作法の違いの調整が大変だったというエピソードが残っている。

江戸時代の長崎出島では、すでに椅子に座り、テーブルを囲んで食事をするという様式が紹介されている。

<チャブ台の登場>

明治時代には、四民平等による身分の解除が食生活にも変化をもたらす。

特に都市部の労働者階級の家庭を中心に、日本的に畳に座って食べるお膳と、西洋的にみんなで囲んで食べるテーブルをあわせた「チャブ台」を使用し始める。1991年の石毛の共同研究(『現代日本における家庭と食卓-銘々膳からチャブ台へ』)においては、チャブ台を使って食事をする家族が多くなったのは1925年(大正14年)だったという調査結果がある。

戦前は、建坪が20坪程度の家がほとんどであり、狭い部屋と畳生活には、折りたためるチャブ台は最適な道具として受け入れられたのである。漫画やドラマでは丸い形状のチャブ台のイメージが強いが、実際には、四角いチャブ台の方が多かったようである。

チャブ台の普及は、家族全員が働く労働者階級の場合、家族の人間関係が比較的平等であったことが要因とされている。ただ、農村の封建的な意識が長く残っていた地域や、使用人のいる商家などは、身分の違いや家族以外の人間との区分において、一人一人の配膳がはっきりする銘々膳のほうが使いやすく、長い間残っていた。

ただ、井上忠司は、「食の文化フォーラム(1989年)」の中で、チャブ台の登場は単なる食事型式の変化だけでなく、食事における家族の団欒の可能性に期待をかける識者の論調が目立つようになったとしている。

たとえば、明治 29 年の『太陽』において巖本善治が「家庭の団欒は、百徳の基なり」と述べ、明治 36 年の境利彦の『家庭の新風味』では「いわゆる、一家団欒の景色の景色はもっとも食事のときにある。この点からすれば、食事はかならず同時に同一食卓においてせねばならぬ。食卓といえば、丸くとも資格でも大きな一つの台のことで、テーブルといってもよい。シッポク台といってもよい、とにかく従来の膳というものを廃したいと我輩は思う」と述べている。

『日本国語大辞典』によれば、「団欒」とは、本来「まるいこと」であり、「団欒する」というのは「集まって車座にすわること」とある。

チャブ台の登場により、食事と家族のコミュニケーションが強く意識されていた時代でもあった。

<テーブルと椅子の登場>

1956 年(昭和 31 年)に日本住宅公団が DK(ダイニング・キッチン)の集合住宅を供給するが、予算の関係で食堂にあたる部屋をつくるのが不可能になったため、台所で食事をするスタイルを導入し、「寝食分離」を実現した。

当時は建築家などのあいだでは、布団を敷くたびにほこりの出る場所で食事をするのは不衛生であるとし、この「寝食分離」が強く提唱された時期でもあった。(4-5 参照)

茶の間やチャブ台を否定することになった DK は、強引に都市住宅に持ち込まれたものであったが、コンクリートの公団住宅に住むことが理想とされた当時の世相にあいまって普及していった。そしてテーブルがチャブ台よりも優勢になるのは、石毛らの調査によると 1971 年(昭和 46 年)であった。そしてこのとき、銘々膳は家庭からほとんど姿を消すことになる(石毛 1991 年)。

<現代の食卓>

その後、システムキッチンブーム、マンションブームの中、椅子・テーブルのスタイルは日本中に定着していく。しかし、チャブ台を併用しているケースや、夏はテーブル、冬はカーペットの上に電気こたつをおいて床に座って食事をしたり、カウンター型式の食卓が登場したりと食卓は多様化している(石毛 1991 年)。

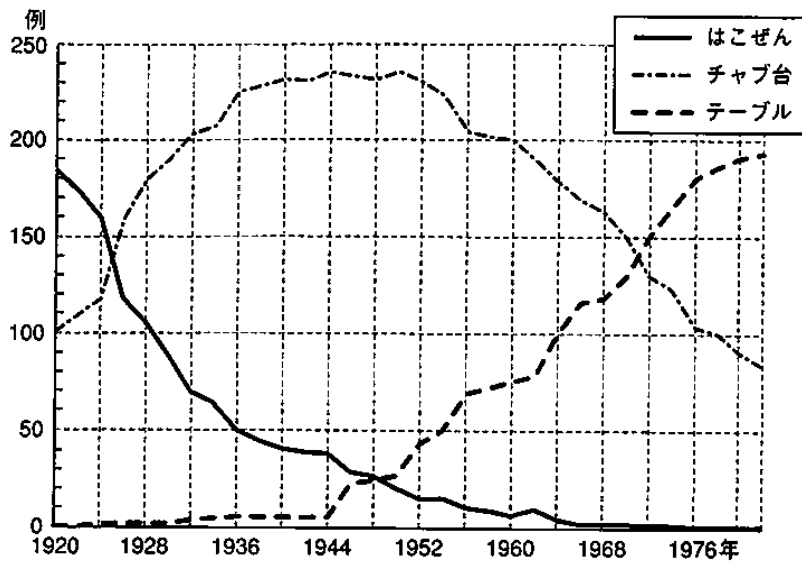


図 2-1 食卓型式の移り変わり (出所: 『食卓文明論』石毛直道著 2005年 中公叢書)

(2) 食事内容の変化

食事型式の変化とともに、食事内容や配膳方法にも変化が見られる。

石毛は『食卓文明論』(2005年)において、以下のような変化を述べている。

「ダイニング・テーブルの普及期は、日本人の食べ物が急激に変化した時期にもかさなる。伝統的な日本の食生活に欠落していた肉、乳製品、油脂と洋野菜の消費が拡大し、洋食、中国料理が家庭で日常的につくられるようになり、コメの消費が減少し、パンを朝食に食べることが普及するなど、一連の変化が進化したのである。主食中心の食生活から、ゆたかな副食を楽しむ時代になったのである。

銘々膳、チャブ台の食事においては、飯と汁、漬物のほかはおかわりをせず、各自にとりわけられた一定量の副食で食事をすませた。現代では、ゆたかな食料事情を反映して副食を一人ずつ分配せず、大皿や大鉢に盛り、好きなだけ直箸でとる家庭が多くなりつつあるようだ。すなわち、中国での配膳方法に近接しつつあるのだ。

個々人の配膳原則がくずれるとともに、家長からまずよそう、といった盛り分けの順番もなくなった。そして、つくる料理の種類も、家長優先から、子ども好みの料理を優先するように変化したのである。」

一方、(株)アサツーディ・ケイの「食 DRIVE」調査(1960年以降に生まれた首都圏に在住する主婦を対象とした食卓の実態調査)では、びっくりするような現

在の食卓の激変ぶりが報告されている。

たとえば、お菓子を朝食にする家族、昼食を一つのコンビニ弁当で終わらせる幼児と母、夕食はそれぞれ好きなものを買ってくる家族、食費を削っても携帯電話は手放せない母と娘、お稽古事の忙しさからコンビニのおにぎりや菓子パン生活の子どもなど。この「食 DRIVE」調査をまとめた『変わる家族 変わる食卓』で、岩村暢子は、家庭の日常の食卓の激変を 50 の項目(レイヤー)で構成し、原因や解決策といった結論を急ぐのではなく、膨大な定性データを丁寧分析・紹介し、変化の事実・真実を伝えようとしている。

(3) 食事の情景変化

食卓の座順、姿勢やタブーなどのルール、食事中の会話においては、家庭におけるコミュニケーションの場としての食卓の変化を見ることができる。

<座順>

1941 年から 1942 年に「民族伝承の会」(日本民族学会の前身)による「食習調査」では、銘々膳を中心とした座順についての調査が行われている。

核家族、三世代家族、使用人のいる家族などが存在し、一番多い座順の類型は、「台所から一番遠い奥が上座とされ、そこに家長が座り、台所に近い末座を飯をよそう主婦が占め、そのあいだに他の家族が性別、年齢順に配置される坐り方」であった。

1991 年の石毛らの調査においても、銘々膳の食事型式でも同様の結果である。

また石毛らのチャブ台の食事型式での座順の調査では、「上座に家長が、その反対側に主婦が坐るタイプと、家長の右隣、あるいは左隣に主婦が座を占めるタイプが多い」としている。

使用人のいる世帯では、「家族と使用人は別な食事内容で、家族はチャブ台、使用人は銘々膳という、食卓を別にした食事がなされた」と報告されている。

いずれの場合も、主婦は「食べ物の分配権をにぎっている存在であり、主婦のそばには飯櫃や汁鍋が置かれ、家長とならんで食事の進行を支配する人物」であるとしている。

そして、現在の椅子とテーブルの食事型式では、「台所に近い配膳に便利なところに主婦が席を占めるという共通点をのぞくと、座順の法則は消滅してしまったようである。それぞれの家庭の事情で誰がどこに座るかが自然にきまるよ

うである。このとき、テレビとの位置関係が坐る場所の重要な決め手となる」のである(石毛 2005 年)。

<あいさつ>

「いただきます」「ごちそうさま」という食前食後のあいさつが主流になるのは、戦後の学校教育の中で広がったようで(小泉和子ヒアリングより)、さきの「食習調査」や石毛らの聞き取り調査(1991 年)分析においては、あいさつのなかった事例が非常に多いという報告があった。

<食事中のルール>

銘々膳からチャブ台の時期までは、基本的な姿勢は「正座」であり、子どもにも食事に限らず正座をする躰がなされていた。

椅子・テーブルの食事型式では、背筋を伸ばして、食卓に肘をつかないことがマナーとして定着している。

また、禁止事項の上位 3 項目は、銘々膳型式が「中座」「トイレ」「食べ物を残す」であり、チャブ台型式では「中座」「トイレ」「音をたてて食べる」である。そして椅子・テーブル型式では「トイレ」「ながら食べ」「中座」である。

「音をたてて食べてはいけない」「ながら食べはよくない」などは、欧米文化や TV 文化の影響が伺える。

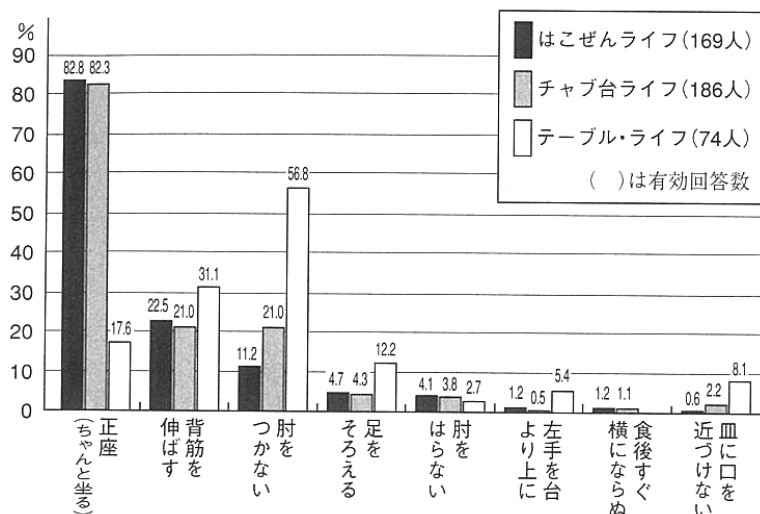


図 2-2 姿勢に関するマナー (出所: 『食卓文明論』石毛直道著 2005 年 中公叢書)

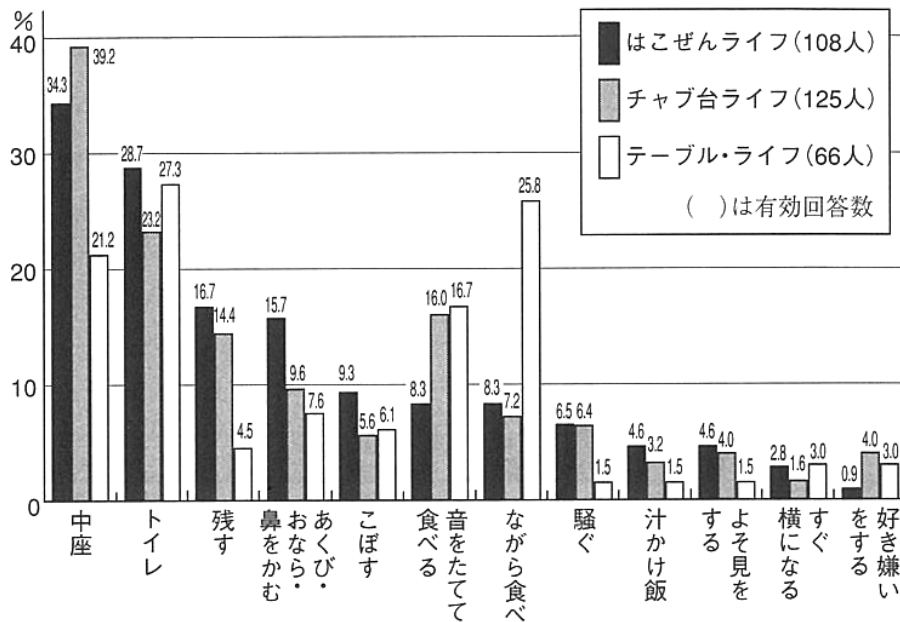


図 2-3 食事時のタブー（出所：『食卓文明論』石毛直道著 2005年 中公叢書）

<食事時の会話と話題>

食事時の会話は、銘々膳型式では「会話厳禁」、椅子・テーブル型式では「話してもよい」と、全く正反対のルールに変化している。正座とならんでおしゃべりの作法は家庭内の重要な躰であった。

また、会話を「必要なことだけ」に限る家庭が皆無になっていることも特徴的であり、石毛は「家族がそろって、団欒するとの認識が一般化したことをしめす」ものとしている。

そして、会話の中身については、銘々膳型式では「仕事のこと」が第一であり、農家や商家などは家族全員がひとつの経営体として組織され、食事の場において、主人(父親)から仕事の段取りが指示されていた。

チャブ台型式の時代には、「仕事のこと」は6割に激減し、「学校のこと」に関する話題が増加する。家業が中心の家庭から家族中心の家庭へ変化し、特に親が子どもを躰ける場、説教する場としても位置づけられる。

椅子・テーブル型式になると、ニュース・芸能に関する話題が中心となり、「ながら食べはよくない」としながらも、ほとんどの家ではテレビを見ながらの食

事があたりまえとなった。そして、食卓における父親の存在は小さくなり、子どものことと芸能やニュースに強い母親の存在が圧倒することになった。

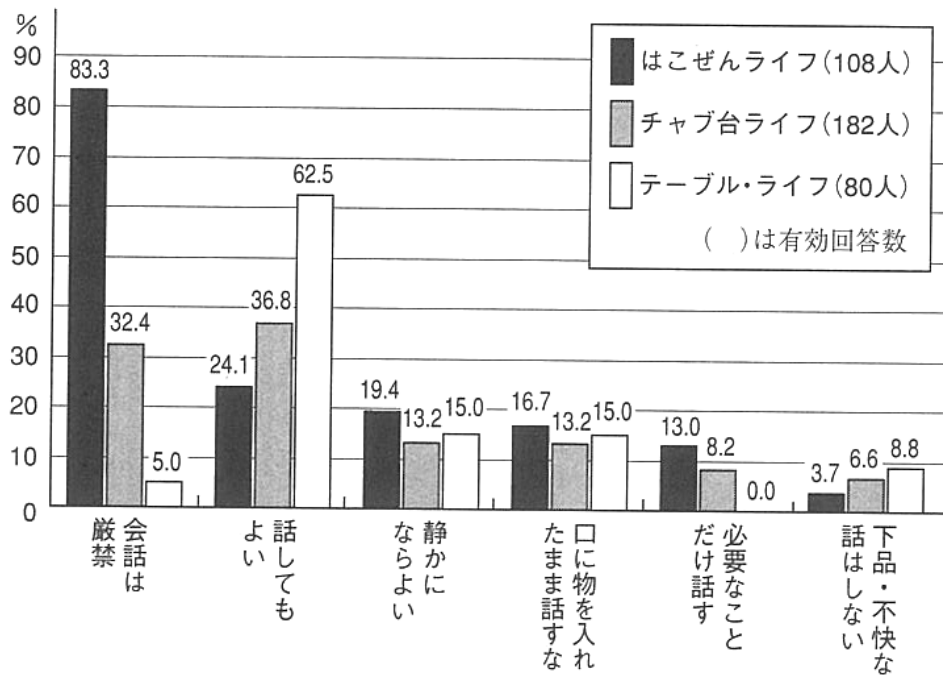


図 2-4 食事中の会話に対する態度 (出所: 『食卓文明論』石毛直道著 2005年 中公叢書)

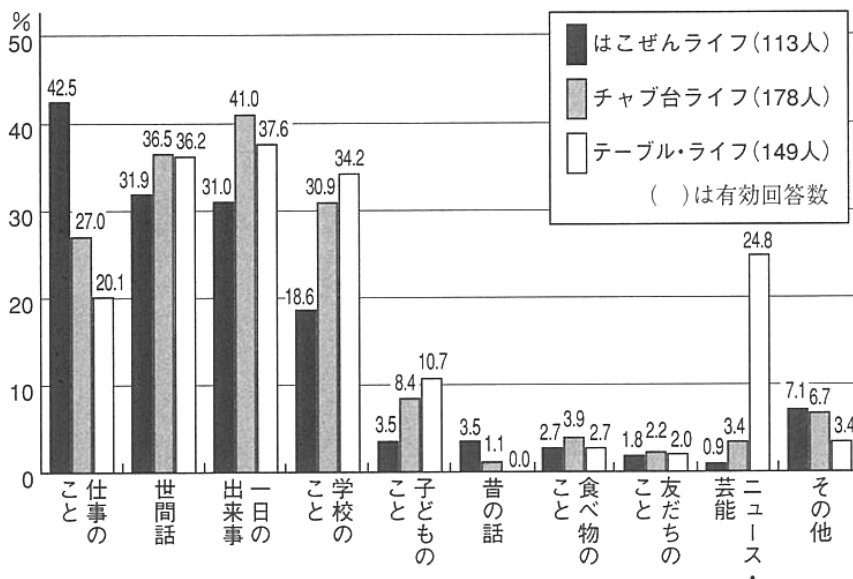


図 2-5 食事中の話題 (出所: 『食卓文明論』石毛直道著 2005年 中公叢書)

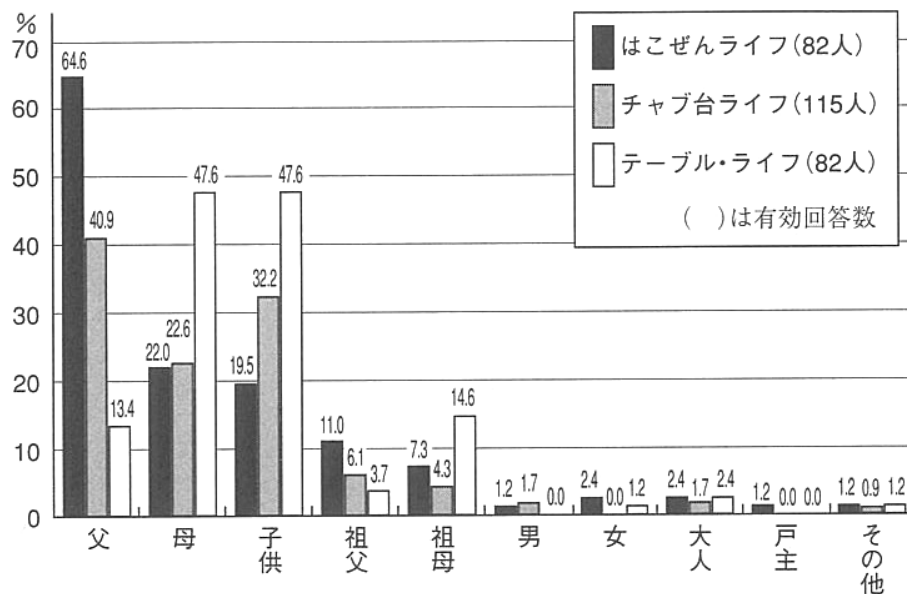


図 2-6 話題の提供者 (出所: 『食卓文明論』石毛直道著 2005年 中公叢書)

<食事の時間>

NHKの国民生活時間調査によると、1965年(昭和40年)における平均食事時間は約1時間10分。朝昼夕の3食合計の時間ですが、武士のモラルからきた日本人特有の「早飯早糞」のたしなみが影響し、ラテン系の民族だったら1回の食事時間にも当たらないほど短い食事時間だと石毛は指摘している。

しかし、大阪万博が開催された1970年(昭和45年)には、食事時間が1時間30分を超えるようになり、2001年には1時間33分、日曜日には1時間40分とわずかながら長くなっている。

延長の原因は、晩酌の普及と、ゆっくりと食事を楽しむという傾向によるものと石毛は分析している。ただ、一方ではファーストフードの登場、コンビニや簡易な調理商品の登場により、食事時間の短縮やながら食になりやすい要因は増加している。

2-2 家族の変化

(1) 関係の変化

<「個人を単位とする社会」へ>

食卓の変化とともに、家庭も大きな変化を遂げている。

家制度から近代家族へ、そして現代家族へ、家庭をとりまくさまざまな関係性が変容している。

松本通晴は、『家の変動ノート』において、戦後の家制度の解体の要因を以下のように整理している。

「家の永続性を支えてきた家の概念が、職業や階層、地域社会の所属を異にすることによって解体。また、傍系家族成員や非血族成員の離脱や、直系家族の核家族化による家族構成の縮小により解体。農村における分割相続の登場により長子単独相続が解体」

そして、落合恵美子は『21世紀家族へ』において、近代家族の特徴を次のように述べている。

- ・家庭領域と公共領域の分離
- ・家庭構成員相互の強い情緒的關係
- ・子ども中心主義
- ・男は公共領域、女は家内領域という性別分業
- ・家族の集団性の強化
- ・社交の衰退とプライバシーの成立
- ・非親族の排除
- ・核家族

家制度は完全に消滅することなく、核家族化は進行し、1975年頃まで続き低下する。現在、結婚しない独身者と子どもの手の離れた家族が多数派となりつつあるのである。落合はそれまでのおなじようなライフスタイルをめざした核家族の時代が終わり、「個人を単位とする社会」の始まりを指摘している。

<現代家族の特徴>

さらに、岩村暢子は、「<現代家族>の誕生 幻想系家族論の死」において、1960年以降生まれの母親世代により構成される特異な家族を「現代家族」と称している。

現代家族は以下のような特徴があるとしている。

- ・ 情報消費が得意
- ・ 家事が趣味化
- ・ 新しいもの、違うものがご馳走
- ・ 素がなければ作れない
- ・ 子ども中心の食事
- ・ 経験者の知恵より育児情報
- ・ 習い事が好き
- ・ 個性尊重
- ・ 一通り、とりあえず、人並みであれば
- ・ 伝えない、教えない母親
- ・ してあげたい、してあげる母親
- ・ 文句を言わない男たち

岩村は、1960 年以降生まれの人々は、それまでの母親たちとは違う新しい親世代によって、従来の家庭とは違う家庭で、それまでの子どもとは違う価値観、違う育てられ方で大きくなってきた人々とし、そうした人々で構成される現代家族が日本のボリュームゾーンとなりつつある今日、さまざまな深刻な家族問題や奇妙な社会現象のいくつかは、このような家族の歴史の上にようやく健在化していると指摘している。「1960 年の臨界」とも言うべき重大事実と表現している。

(2) 食指向の変化

岩村の言う「現代家族」の実態をよりわかりやすく理解するために、先の「変わる家族変わる食卓」における目次の中から、現代家族の食指向のキーワードを整理してみる。

- ・ 「私」指向の主婦
 - 気分や気持ちの問題で料理
 - 料理よりはパンや菓子づくり
 - 洗い物をだしたくないのでパックのまま、焼き魚をしない
 - 残り物を処理しきる喜び
- ・ 子どもで揺れる食卓
 - 出産を契機に料理をしない

- 食べさせるより大事な習い事
- すべて子ども合わせの暮らし
- 子どもも一人前（満足の平等性の重視）
- 子どもを躱けない母親
- 栄養よりも見た目の弁当
- ・ 個化する家族
 - メニューも時間もバラバラ
 - 一緒につくる、一緒に食べるイベント（ケーキ、たこ焼き、バーベキュー）
 - 子ども化する親（カレーやハンバーグ、ケンタッキー、マクドナルド嗜好）
 - コンビニで单身気分
 - ママ友だちのランチの増加
 - おいしくても、好き嫌いがあっても、他人のように尋ねあわない家族
- ・ 作るより買い物に賭ける
- ・ 気休め、アリバイとなってしまう健康指向
- ・ 言っていることとやっていることは別

こうして眺めてみるだけでも、自分にもあてはまるものが存在することに気づき、1960年以降に生まれたものでなくても、気づかないうちに指向の変化を共有しているのである。

2-3 社会の変化

(1) 「利便」というサービス

女性の社会進出により、主婦が家庭で食事をつくる時間が少なくなり、調理済みの簡便な食品や、外食への依存度が増大したと言われるが、働く女性に限らず、専業主婦のいる家庭でも同じように「食の外部化」がなされている。

このことは、食に限らず「家事」そのものが外部化していることでもある。平成15年度の「家事のサービス化、社会サービスの家事化に関する研究」（ハイライフ研究所）においても述べられている。

総務省の「家計調査」によると、食費に占める「外食」と「調理食品」の割合は、年々増え続けている。

特に1970年代から急増し、その後は定着したゆるやかな増加となっている。この時期にインスタント食品、レトルト食品、冷凍食品の普及、ファーストフ

ードやファミリーレストラン、弁当屋などの外食チェーン展開が拡大した。

また、惣菜やサンドイッチなど、テイクアウト商品に代表される中食市場がコンビニの普及とともに、大きく拡大している。

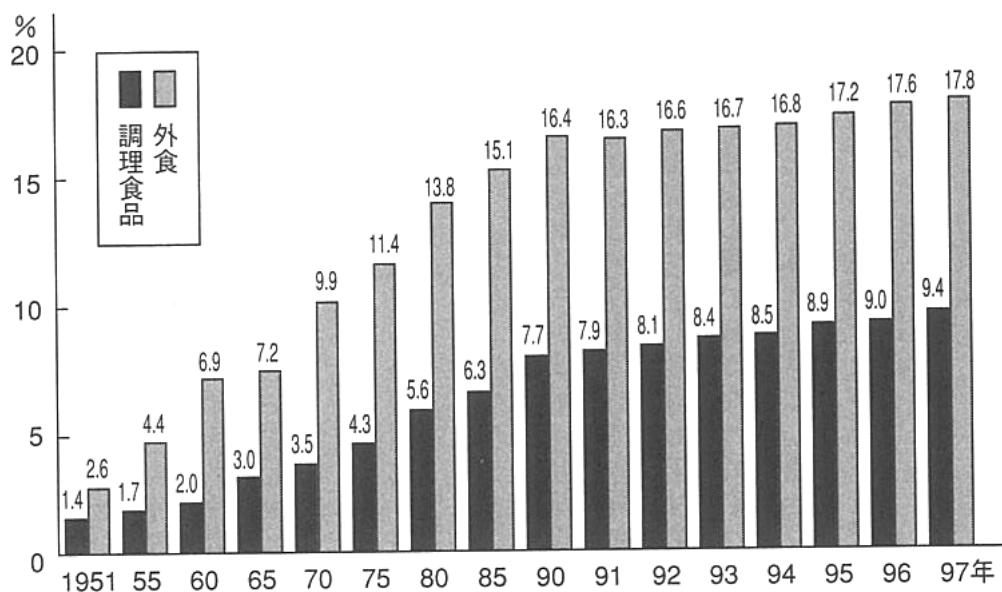


図 2-7 食料費に占める「外食」と「調理食品」の割合

(出所: 『食卓文明論』石毛直道著 2005年 中公叢書)

(2) 食育への取り組み

わが国においては、現在以下のような社会的課題に対応するための施策が構築されはじめた。「食育基本法」は、食卓における家族のコミュニケーションを考察する上でも大変重要な施策であり、概要を以下に整理する。

<背景と課題>

- ・ 「食」を大切にする心の欠如
- ・ 栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- ・ 肥満や生活習慣病（糖尿病など）の増加
- ・ 過度の痩身志向
- ・ 「食」の安全上の問題の発生

- ・「食」の海外への依存
- ・伝統ある食文化の喪失

<食育とは>

食育とは、

- ・生きる上での基本であって、知育、徳育及び 体育の基礎となるべきもの
- ・様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し健全な食生活を実践することができる人間を育てること

であり、国民一人一人が生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保等が図れるよう、自らの食について考える習慣や食に関する様々な知識と食を選択する判断力を楽しく身に付けるための学習等の取組みを展開する。国内では、平成 17 年 6 月 10 日に「食育基本法」が成立した。

(参考文献)

- ・石毛直道『食卓文明論』中央公論新社 2005 年
- ・石毛直道・井上忠司編『現代日本における家庭と食卓 銘々膳からチャブ台へ』国立民族学博物館 1991 年
- ・松本通晴『家の変動ノート』同志社大学人文科学研究所編 1981 年
- ・落合恵美子『21 世紀家族へ 家族の戦後体制の見かた・超えかた』有斐閣 1994 年
- ・岩村暢子『変わる家族変わる食卓』勁草書房 2003 年
- ・岩村暢子『<現代家族>の誕生 幻想系家族論の死』勁草書房 2005 年

第3章 現在の食卓を囲む食事形態の現状

3-1 調査の概要

決まった時間に家族が揃って食事をするという形態は既に一般的ではなくなっているが、現状はどのようなになっているのかを把握するために、ヒアリング調査を実施した。今回は統計的な裏付けがとれるいわゆるマス調査ではなく、調査目的に即した20サンプルから、特徴を抽出する方法をとった。食事形態は一つのライフスタイルの現れと見ることができることから、ヒアリング対象者は、世代ごとに標準的と考えられるサンプルを抽出した。

ヒアリングの最大の狙いは、食事時に家族のコミュニケーションがなりたっているのか、またその場合どのような話題が取り上げられているのかである。さらに、ヒアリング対象者が子供の時に経験した食卓と、今日を比べどのような変化を感じているのか、それは理想に近づいているのか否か、等を把握したい。

ヒアリング内容

- ・ヒアリング対象者のプロフィール
性別、年齢、家族構成、居住地
- ・食卓の配置と大きさ
- ・食事形態
朝食、夕食、調理に掛ける時間、
食事時の話題、家庭内コミュニケーションの変化
昔の状況、今日との相違
理想とする食卓、その他

ヒアリング対象 20 サンプル

- ・20代 核家族 1 サンプル
- ・30代 核家族 3 サンプル、2世帯 1 サンプル
- ・40代 核家族 3 サンプル、2世帯 2 サンプル
- ・50代 核家族 5 サンプル
- ・60代 核家族 3 サンプル、2世帯 1 サンプル
- ・70代 核家族 1 サンプル

3-2 調査結果

<事例調査1> (20代)

ヒアリング対象者：女性 29歳

居住地：横浜市金沢区 国道沿いのマンション

職業：養護施設福祉員（夫、会社員）

通勤時間：クルマで15分（バスだと30-40分）

家族構成：夫（30歳）携帯電話有り、長男（7歳）

食事の形態

<朝食>

- ・平日は7時10分。子どもと二人で。時間は10分程度。
- ・肉まんか餅が多い。インスタントを電子レンジで温める程度。
- ・前日の残り物を食べることもある。
- ・テレビ（子供番組：おはスタ）を見ながら食べる。
- ・休日は10時頃、ランチとなる。

<昼食>

- ・12時頃、勤務先で給食を食べる。時間は15分くらい。
- ・同僚と仕事の話をするが、世話をする必要があるので、できるだけ早く食べる。
- ・テレビを見ることも多い。
- ・日曜日は買い物ついでに、家族で遅い昼食を外で食べる。

<夕食>

- ・平日は19時半。子どもと二人で。20-30分程度。
- ・休日は7時頃、家族全員で食べる。
- ・外食は月2回程度。
- ・夕食は加工食品を併用して作る。
- ・子どもがテレビを見ている。

食事のスタイル

- ・全てLDのダイニングテーブル（椅子式）で行う。

- ・外食は、ファミリーレストランが多い。

食卓の配置と大きさ、その他の家具

- ・キッチンオープンであり、カウンターも付いているが、今はダイニングテーブルを置いている。
- ・テーブルと反対側の壁面にテレビが置かれ、その前にソファが置かれている。
- ・ダイニングとリビングは一緒に12畳ほどの広さがある。
- ・ダイニングテーブルでの座る場所は、テレビが見えるように二面に座る。

食卓利用の頻度と食事以外の使い方

- ・ダイニングテーブルは、食事以外の時には、本人が家事に利用している。

家庭内のコミュニケーションについて

- ・朝食時には、見ているテレビの番組の話題が多いが、体調を確認する。
- ・最近の話題は、子どもが通っている体操教室のことが多い。
- ・夫婦間では、子どもに関する話題が多い。
- ・食卓の雰囲気は、テレビ中心になっているが、親から子どもに話しかけることが多い。
- ・食事が終わると子どもはすぐにテレビに近いソファのところに行ってしまう。
- ・家族の会話の頻度は以前とあまり変わらない。1日に3時間程度話している。
- ・会話の場所は、食事中、入浴時、布団の中が多い。休日には、リビングやショッピングで。
- ・会話の手段は、直接が多いが、夫婦間では、携帯メールで帰宅時間の確認や連絡事項を行う。

家庭内のコミュニケーションの変化

- ・子どもがテレビを見ているとき、夫婦で話をしていると、「テレビが聞こえない」と言われてしまうこともある。
- ・最近、子どもが会話に参加するようになってきた。

子どもの頃の食卓の雰囲気

- ・夕食は、家族ができるだけ一緒に取れるようにしていた。
- ・テレビは食卓の近くになかったので、食事中にテレビを見ることはなかった。
- ・食卓はテーブルであった。

子どもの頃と今日の食卓を比較

- ・今は、テレビが中心になっている。
- ・父親の帰宅時間が遅かったので、一緒に夕食を取ることはなかった。

理想とする食卓・家族の食事の形態

- ・テレビを見ないで、家族全員で会話をしながら食事を取りたい。

<事例調査 2> (30代)

ヒアリング対象者：女性 37歳

居住地：横浜市金沢区 住宅街の戸建て住宅

職業：専業主婦（世帯主は夫、医療技師）

通勤時間：（夫の通勤時間は、50分程度）

家族構成：夫（38歳）携帯電話有り、長女（12歳）、次女（10歳）、
三女（7歳）、四女（3歳）

食事の形態

<朝食>

- ・平日は7時頃、家族全員で食べる。時間は15-20分ほど。
- ・ほとんどが手作り。
- ・テレビ（子供番組）を見ながら食べる。
- ・パン派が3人、ごはん派が3人（夫、本人を含む）。

<昼食>

- ・12-13時頃、自宅で食べる。時間は20分くらい。
- ・昼食は、インスタントと他の一品で済ませることが多い。
- ・テレビを見ながらが多い。

<夕食>

- ・19-20時頃、家族全員で食べる。時間は30-40分程度。
- ・月5回程度、夫は仕事で留守をする。
- ・ビール500mlを1～2本を夫婦で飲む。
- ・夫は、さらに焼酎をロックで飲む。月に4リットル。
- ・テレビは見る。

食事のスタイル

- ・全てLDのダイニングテーブル（椅子式）で行う。
- ・食事は1階のみで、2階での飲食は一切禁止。
- ・外食をするときは、ファミリーレストランが多い。

食卓の配置と大きさ、その他の家具

- ・キッチンが奥まっているが、その前方にダイニングテーブルが置かれている。
- ・ダイニングとリビングが一緒に10畳ほどの広さであるが、6畳の和室に繋がっていて、間仕切りの障子は普段から撤去してあるので、一体的に使用している。
- ・ダイニングテーブルでの座る場所は、特に決まっていない。日によって異なるが、体の大きい夫がテレビが見えなくなるような位置に座ることはない。
- ・和室には座卓があるが、家族だけの食事では使用しない。
- ・テレビはダイニングテーブルから見える位置にある。
- ・リビングにはソファ、テーブル等はない。

食卓利用の頻度と食事以外の使い方

- ・ダイニングテーブルは広くないが、食事以外の時には、本人が家事に利用している。子供たちも適宜使用。

家庭内のコミュニケーションについて

- ・朝食時には、1日のスケジュールを確認する。
- ・昼食時は、3歳の四女と一緒になので、しつけないことをしている。
- ・夕食時には、子どもの学校での出来事や子どもの友人のことなどが話題となる。
- ・食事の雰囲気は女5人いるのでにぎやか。
- ・子どもたちは父親に「お父さん、聞いて...。」と、あれこれ話を聞いてもらいたがっている。
- ・夫は妻に、勤務先のことを話す。本人（妻）は元看護婦なので、医療現場話をされても理解できるので、聞いている。
- ・最近の話題は、クリスマスプレゼントのことばかり。ニンテンドーDSのソフトに関して。
- ・家族の会話の頻度は以前とあまり変わらない。
- ・場所は、食事中、ショッピング、リビング、入浴時、旅行先など。
- ・会話の手段は、直接が多いが、夫との携帯電話やメール内容は、帰宅の連

絡や、買い物を依頼したときの値段について。

- ・家庭内のコミュニケーションの変化
- ・特にない。

子どもの頃の食卓の雰囲気

- ・テレビはOKだった。
- ・父親の座る場所は決まっていた。
- ・野球の時間だけは父親優先だった。
- ・「8時だよ全員集合」は見るなと言われていたが、見ていた。
- ・食卓は和室で座卓であった。
- ・朝食、夕食ともに和食であった。

子どもの頃と今日の食卓を比較

- ・昔と比べて、よくしゃべっている。
- ・外食はダメだった。
- ・父親は食べることに厳しかった。

理想とする食卓・家族の食事の形態

- ・これから先も家族全員で食事を取りたい。
- ・個食はよくないと思う。

<事例調査3> (30代)

ヒアリング対象者：男性 34歳

居住地：横浜市金沢区 住宅供給公社の分譲マンション

職業：会社員

通勤時間：90分

家族構成：妻（36歳）携帯電話有り、長男（8歳）、次男（4歳）

食事の形態

<朝食>

- ・朝食は食べない。
- ・週末も子どもたちは朝6時頃からケーブルテレビのキッズチャンネルを見ていて朝食は8時頃。
- ・休日も本人は一人でランチを取る。

<昼食>

- ・13時頃、勤務先の食堂で弁当を食べる。時間は10-15分くらい。
- ・妻が弁当を作るが、おかずは加工食品。

<夕食>

- ・平日は20-21時頃。帰宅後、一人で食べる。30分程度。
- ・レトルトや加工食品を自分で作る。帰宅途中の総菜屋（オリジン弁当）でおかずを買うこともある。
- ・リビングのローテーブルでテレビを見ながら食べる。
- ・外食は月に1、2回あるかないか程度。

食事のスタイル

- ・ダイニングテーブルが無いので、リビングのローテーブルで食事を取る。
- ・子どもたちは朝6時頃からケーブルのキッズチャンネルを見て、そのまま7時頃朝食を取っている。
- ・ローテーブルなので、次男は食べたり遊んだりしている。

食卓の配置と大きさ、その他の家具

- ・ダイニングテーブル（椅子式）は無く、フローリングの床に置いてある口

- ・テーブルのみである。
- ・リアプロ式の 65 インチのテレビが壁面いっぱいにあるので、テレビを付けて食事を取ると、画面に圧倒される。
- ・キッチンオープンであり、カウンターも付いているが、今はダイニングテーブルを置いている。

食卓利用の頻度と食事以外の使い方

- ・ローテーブルなので、食事以外にも子どもが利用する。

家庭内のコミュニケーションについて

- ・朝食時には、妻は長男の学校のことを確認している。
- ・夕食時には、妻と子どもの学校と学童保育での出来事の報告を受けて、それに関する話をする。
- ・最近の話題は、子どもが通っている学童保育と幼稚園、子どもの遊びに関することが多い。
- ・子どもと一緒にいる時は、父親が話しかけて、子どもは受け身になっている。妻は相づちをうっているだけのことが多い。
- ・子どもには「ちゃんと食べるように」躡っているが、食べながらその場で遊んでしまうことが多い。
- ・会話は以前よりかなり増えたが、1日に30-40分程度。
- ・会話の場所は、食事中、散歩中、入浴時が多い。
- ・会話の手段は、直接が多いが、夫婦間では携帯メールも利用する。
- ・メール内容は、子どもに関する連絡や報告が中心。(長男がAD/LDなので)

家庭内のコミュニケーションの変化

- ・夫婦間のコミュニケーションは、携帯メール中心となっている。

子どもの頃の食卓の雰囲気

- ・父親はプラント技師だったので、海外単身赴任が長く、ほとんど家にいなかった。したがって、母親、本人、妹の3人で食事を取るのが普通であった。

- ・父親が居るときは、食事中のテレビは禁止であった。

子どもの頃と今日の食卓を比較

- ・今は、テレビが中心になっている。
- ・自分の見たい番組のあるときはテレビをつけてしまう。

理想とする食卓・家族の食事の形態

- ・テレビを見ないで、皆で会話をしながら食事を取りたい。

<事例調査4> (30代 2世帯)

ヒアリング対象者：男性 38歳

職業：教員、妻は看護婦

家族構成：妻と子ども（小学2年男、小学4年女）2名、祖父・祖母
夫婦とも携帯、メール利用

居住地及び環境

- ・北海道札幌市、住宅街
- 妻の実家を改装して2世帯住宅にペット（犬2匹）もいる
- ・部屋数と食卓のある部屋の専用スペース
- 一軒家 7部屋、16畳程度

食卓について

- ・台所と一体となったリビングにテーブルをおいている（6人）
- ・食卓のある部屋に設置されているもの
- テレビ、ビデオ、食器棚
- ・朝の食卓は、ほぼ毎日、家族6人
- ・昼は祖父・祖母のみ
- ・夜は私と祖父祖母と子どもたちが20時頃に食事。
- ・妻は遅番早番で日によって生活時間がかわっている。時間があえばいっしょに食事や調理をしている。

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、結構早い。6時30分くらいに食べる。
- ・妻と祖母が調理して、子供たちが配膳する。
- ・ごはんのみそ汁にもう1-2品くらいのもの。
- ・朝の犬の散歩は私（父）と祖父の仕事（6時頃または夕方）
- ・食事は15分程度。7時すぎには私も子どもも出かける。

<夕食>

- ・夕食は、ほぼ毎日自宅で食べる。
- ・時間帯は、平均して8時から9時からくらい。

- ・祖父祖母も食事はいっしょだが、妻は日によってバラバラ。
- ・子供たちも習い事がある日は、学校から帰ったらパンかおにぎりを食べて、9時くらいに食事する日もある（週に3回）。
- ・酒はあまり飲まない。
- ・食後は、子供たちはテレビの前でゴロゴロしていることが多い。
- ・私は、食後自室で仕事をしているほうが多い。

調理等

- ・買い物は祖母と祖父が、調理は妻と祖母、私は朝の調理と夜のかたづけを手伝う。子どもたちは配膳とかたづけ。
- ・祖母と祖父が買い物をするので、近くの農家や近隣の食材が多い。
- ・和食が多いが、家族みんなきらいではないので祖母の出番が多い。
- ・唐揚げや、かぼちゃの煮付け、おにぎり、とうもろこしなどを食間によく食べている（塾に行く前や、妻が途中で病院に出かけるときなど）。
- ・忙しいわりには、妻もちょこちょこ調理をよくしている。
- ・冷蔵庫の中にあるもので、パッとメニューを考えて、サッとつくるのが上手だと思う。
- ・私は仕事から、あまりコンビニやレストランには行かないので、食事はほとんど自宅の味が中心です。

食事の時の話題

- ・食事中の会話内容は、子どもの学校での出来事と習い事(水泳)が中心。
- ・祖父祖母は、世間話とテレビ番組の話題が多い。
- ・妻はだんごの話が多い。PTA や地域の会合の出席をどうする、明日の夜は遅番だから子供たちの帰りの迎えはどうするなど。
- ・テレビの主導権は祖父と長男かな。他の家族はあまりテレビを気にしていない。
- ・毎日かならず話題に出るのは、犬2匹。それぞれの家族の性格をよく知っている。犬は私の指示はしっかりと聞く（主人として認識してくれているようです）、祖父祖母には上手にあまえ、長男とは対等に遊び相手としてじゃれあい、長女には食べ物や散歩をねだり、妻が近寄るとすぐ立ち去る（妻にはいつもせかさされるので）、それぞれの家族が今日の犬とのできごとを順

番にしゃべっている。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・そんなに変化があったようには感じていないが、妻との連絡はメールがほとんどとなった。
- ・子供たちにはまだ携帯はもたせていないが、じきにそうなるだろう。
- ・祖父と祖母はいまだに電話。
- ・話題が、家族や地域のことよりも日本や世界の事件のことが多くなっているのは現実。
- ・情報過多の環境で、以外と自分の足下の情報というか一番近い隣近所や学校まわりの本当の情報が入っていないように思う。
- ・会話の内容がうすっぺらい気がする。

昔の状況

- ・私の子どもの頃は、コタツが食卓だった。
- ・冬はもちろんコタツとして使用し、夏はふとんのない四角いテーブルとして使用していた。
- ・親戚の家は、ほりコタツで炭火で保温していた。
- ・私の家は電気コタツだったが、1年中食卓テーブルに使用していた。
- ・畳に絨毯を敷いて、座布団か、座イスに座っていた。
- ・おやじの椅子は立派で、肘のせ付きのくるくる回るタイプだった。
- ・コタツの周りになんでもかんでも置いて、電話や電気保温ポットや、新聞ラックや、小さな食器棚など、ごちゃごちゃしていた記憶である。
- ・周りも台所にテーブルがあるのに、リビングの床に絨毯を敷いて、コタツ生活の家が多かったように思う。
- ・テレビの真正面におやじが座っていた。人がくると小さな四角いチャブ台のような折り畳み式のテーブルを出してコタツにドッキングして食卓としていた。

今日との相違

- ・昔は大家族ながら、食事はかならず一緒に食べていたと思う。
- ・おしゃべりもそこそこして、テレビを中心にわいわい楽しんでいたと思う。

- ・今は、団欒しながら食事をゆっくりするというよりは、食事をさっさとすまして次のことをするという感じですね。
- ・また、同じメニューではなくて、子供たちだけが特別な（違った）メニューということもある。大人は焼き魚なのに、子どもはハンバーグということもある。

理想とする食卓

- ・きちっと食事をするようにしたい。というのは、生活の中で食事そのものを軽く見るようになったというか、腹を満たせばよいという風潮もあるので、ちゃんとつくって、ちゃんと食べるという基本は私たちの世代でもやってみせないといけないと感じてはいる。
- ただ、なかなかできないというか、忙しさにかまけて、ついつい安易なほうへ行ってしまう。
- ・家庭内の食卓も大事で、まずはここからということもありますが、昔からすると、他の家の食事やまた他の家族が我が家で食べるという機会が少なくなった。住宅事情もあるが、集まるときはレストランやホテルが多くなり、それぞれの家庭の味を知る機会が少なくなったなーと思います。
 - ・我が家の食卓を再認識するに良い機会であることもあります。近所や仲間の家で食卓をいっしょにするというのも理想です。

<事例調査 5> (30代核家族)

ヒアリング対象者：男性 32歳

職 業：会社員（建築設計） 妻はパート（週3回、3時間程度）

家族構成：妻と幼児（幼稚園・男）1名、夫婦とも携帯、メール利用

居住地及び環境

- ・静岡県三島市、住宅街
近く木に公園、小川、遊歩道あり ペット可能
- ・部屋数と食卓のある部屋の専用スペース
マンション 5部屋、12畳程度

食卓について

- ・リビングにテーブルをおいている（4人）
- ・食卓のある部屋に設置されているもの
 - テレビ、ビデオ、ソファ、サイドボード、電話・FAX、室内犬のおうち
- ・朝の食卓は、ほぼ毎日、家族3人
- ・昼は妻とこどものみ。たまに（1週間に1-2度）近くの母親がいっしょ
- ・夜は帰宅の時間が不規則だが、ほぼ毎日自宅で食べている。
- ・食事以外の利用は、こどものお絵書きや折り紙、工作など。

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、一応ごはんのみそ汁が基本。必ず食べてから出勤（8時30分くらいに家を出る、自転車）
- ・朝の犬の散歩は私（父）の仕事（7時くらい）
- ・テレビのニュースを見ながらの食事、子ども中心の会話。
- ・食事時間は20分程度。

<夕食>

- ・夕食は、ほぼ毎日自宅で食べる。
- ・時間帯は、平均して9時から10時くらい。子どもはほぼいつも就寝しているため、妻との食事をとっている。妻は子どもと19時頃に一度食事をして

いる。私とは軽く残り物をつまみながらという感じ。

- ・平日は 30 分くらいの食事時間で、あとは、犬のじゃれながらテレビを見ている。
- ・食事中もテレビはつけているが、テレビには集中していなく、妻との会話が中心。
- ・食事後はソファーに犬とソファーに座って、2 時間程度テレビが中心。
- ・外食は、週に 1 回程度。外食といっても土曜日は、近くの母親宅で食べることがほとんど。月に 1 度くらいは、近くのショッピングセンターのお店や遊びに行った先でのレストラン等で食べる。移動は車。

調理等

- ・日頃は私はほとんど何もしない。かたづけくらいはしますが。
- ・私が調理(準備)するのは犬の食事。
- ・妻がすべて調理。
- ・母親がきたり、誕生日や父の日母の日などの特別な日は、少し手の込んだ煮物やちらし寿司、蒸し物などが調理される。
- ・日常は、買ってきたさしみパック、焼き物とサラダなどが中心。
- ・味噌は自家製
- ・土曜日はショッピングセンターでの買い物につきあっている。
- ・鍋と焼き肉のときは、私が担当のことが多い。

食事の時の話題

- ・食事中の会話内容は、やはり子ども中心。幼稚園のできごと、近所の子どもの話題、公園でのできごとなど、妻から話しかけることがほとんど。会社の話はほとんどしていない。
- ・テレビのニュースの話題も多い。
- ・またテレビの料理番組や旅番組はついつい見てしまうので、今度ここに行ってみようとかの会話はよくある。
- ・また、実家(長野)から野菜や米が届いたときは、祖父祖母や田舎の話題になる。子どもから電話をかけさせて近況報告をひとしきりする。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・子どもができてからは、圧倒的に子ども中心の生活になるので、話題は大きく変わった。
- ・夫婦二人でのときは、趣味のガーデニングとペットの話が中心だった。
- ・たわいのない話題は、テレビを見ての会話が多いように思う。我が家の場合は、インターネットの情報源(ガーデニング、ペット、ショップ等)での会話の方が行動に直結しているように思う。

昔の状況

- ・食事は台所においてあったテーブルで食べていた。
- ・炊事場のすぐうしろがテーブルで調理をしながら直接配膳される。
- ・夕食も父親がいて、テレビを見ながら食事をしていた。
- ・相撲や野球を見ている時間が多かったように思う。
- ・おやつはホットケーキが多かった。
- ・煮物がきらいだった。
- ・朝食はごはん味噌汁が基本だったが、子供たちはパンと牛乳が多かったのではと思う。
- ・父親は夜は酒を必ず飲んでいて。
- ・親戚が集まる法事や祭り、盆、正月などのときは、畳間の続き部屋が食卓となった。
- ・重い大きなテーブルと折りたたみテーブルを廊下から出して並べていた。

今日との相違

- ・いっしょに食卓で食事をしていたが、あまり全員で会話をした覚えがない。
- ・テレビを見ながらただ食べていた記憶。
- ・テレビはオヤジがチャンネルをかってに変えていた。オヤジは、朝は隅から隅まで新聞を読んで、NHKのニュースを見て、夕方からは、野球と相撲のニュース、歌謡曲番組を独り占めしていた。
- ・父親がそんなに威厳のある怖い存在ということにはなかったが、比較的無口でした。母親からは宿題や学校のことを、いつもしかりつけるように言われて食事のときにならず確認(終わったの?、できたの?、どうするの?)された。会話はそんなやりとりのイメージだけが残っている。

- ・今は、叱るというよりは、家庭内での父の情報収集・確認という要素が大きいのでは。
- ・テレビも食事メニューも、イベントも子どものほうが決定権をもっているように思う。

理想とする食卓

- ・おじいちゃんおばあちゃんのいる食卓が私は好き。
- ・食事は多いほうがよい。
- ・女の子が生まれたら料理づくりは必ずお手伝いさせるようにしたい。
- ・子どもがまだ小さいからいつも一緒だが、大きくなっても一緒に食事できるようにしたいと思う（そう思うのは親のかってですかね）。
- ・近くに母親がいて、まだ食事に限らず生活全般きびしく言ってくれる人がいるので助かっていますが、家族だけだとついつい楽な生活をしてしまうかもしれません。
- ・近い将来、私も畑を持って自家製野菜をつくれるようになりたいというのが夢です。

<事例調査 6> (40代 2世帯)

ヒアリング対象者：男性 46歳

居住地：横浜市金沢区 住宅地の戸建て住宅（2世帯住宅）

職業：教員

通勤時間：4時間（週一往復）

家族構成：妻（45歳）携帯有り、長男（12歳）、次男（8歳）、
祖父（76歳）、祖母（70歳）

食事の形態

<朝食>

- ・朝食は曜日によって異なる。
- ・土・日は、子世帯4人で2FのDKで食べる。8時～9時頃。20分程度。和食
- ・月曜日も、子世帯4人で2FのDKで食べる。7時20分～7時40分。和食
- ・火曜日は、通勤中に東京駅でサンドイッチとコーヒー。
- ・水・木は、職場（個室）でシリアルと野菜ジュース。
- ・金曜日は、子世帯3人（妻を除く）で、2FのDKで食べる。7時2分～7時40分。和食
- ・朝食の時間（7時～8時）は、タイマーをセットしていて、テレビが見られないようにしているので、ラジオ（J-WAVE）を聞いている。
- ・休日も本人は一人でランチを取る。

<昼食>

- ・土日：12時頃、2FのDKで4人で食べる。時間は20分くらい。
- ・月曜日は妻と二人。スパゲッティ、ラーメン、ピザ等が多い。あるいは買い物ついでに外食。
- ・火曜日から木曜日：職場の同僚と外食、または勤務先の食堂。
- ・金曜日は、外食または自宅1FのLDで両親と。

<夕食>

- ・金・土・日・月は、1Fのダイニングで家族6人で食べる。平日は19:30-20:30頃。
- ・妻と母親が手分けしてつくる。妻が仕事から帰ってきてから作ることが多

いので、時間が遅くなってしまふ。

- ・火・水・木は、職場で同僚と食べに行くことが多かったが、最近はそれぞれ忙しく、一人で食べに行くことが多い。あるいはレトルトや冷凍食品、インスタント食品で済ますことが増えている。
- ・家族で外食は月に1回程度。
- ・今年は長男の受験があったので、長男はほとんど夕食時には家にいなかった(塾で弁当)ので、話題は、次男の学校での出来事やピアノ(稽古事)などが中心となっていた。時事的な話題はほとんど無い。

食事のスタイル

- ・2世帯住宅なので、2Fの子世帯は小さなスペースにDKがあり、朝食と昼食はそのテーブルで取る。
- ・どうしてもテレビを見てしまって、子どもたちが保育園に遅れることもあって、以前から朝食時にはテレビの電源がオフになるようタイマーをセットしてある。
- ・土・日は起きるのが少し遅いので、テレビを見ながら食べる時もある。子どもは見る番組が決まっている。
- ・夕食時には、クラシックや軽音楽をCDで流し、テーブル以外の場所の照度を落として、それなりの雰囲気を出すように心がけている。

食卓の配置と大きさ、その他の家具

- ・2Fのダイニングテーブル(椅子式)は小さいが円形なので、使い勝手はよい。冬はテーブルの下に電気ストーブ(縦型:4方向発熱タイプ)を置いてある。
- ・すぐ近くに14インチのテレビがあるので、子どもたちのいない平日の昼食はテレビを見ながら食事と取ることが多い。
- ・電子レンジ台とコーヒーメーカー、炊飯器の載るワゴン、食器棚、本棚、テレビの載る食器棚が、ダイニングテーブルを囲むように置かれている。
- ・1Fのダイニングテーブルは6人がけタイプで、ゆったりしている。キッチンとは壁で仕切られているが、配膳のための開口がある。食器飾り棚が置かれている。
- ・リビング側には、ソファとローテーブル、テレビ(DVDレコーダー、ビ

- ・ デオデッキ、雑誌ラック、DVDラックがある。
- ・ 出窓には、CDコンポ、ノートパソコンが置かれている。

食卓利用の頻度と食事以外の使い方

- ・ 2Fのテーブルは、子どもたちが学校や公文の宿題をやることが多い。
- ・ 夜、夫婦の会話（打ち合わせ）や子どもの学校に提出する書類等を記入するのに利用している。
- ・ 1Fのテーブルは、食事以外にはあまり使わない。

家庭内のコミュニケーションについて

- ・ 朝食時には、子どもに対して「早く食べなさい」と言うことがほとんど。忘れ物がないか、確認する。
- ・ 夕食時には、祖父母も交えての食事となるので、会話は祖母と妻が中心。学校や学童保育での出来事を祖父母から報告されることが多い。子どもたちはあまりしゃべらないが、大人たちは晩酌（ビール中心）していて食べるペースが遅いので、食事の終わった子どもたちは、ソファに移ってテレビを見ている。次男は父親の近くに寄って来て（父親と次男の席は対角線上にあって話しにくい）ため、学校や学童保育での出来事を話している。
- ・ 箸の持ち方など、しつけに関する注意も多い。
- ・ 夫婦の会話は、時間的なズレもあって少ない。妻は、職場での出来事を一方的に話しているが、それでストレスを解消しているようだ。どうでもいいことまで聞かされる方は辛い。
- ・ 夫婦の連絡手段は、携帯メールがかなり増えた。メール内容は、子どもに関しての連絡や報告、帰宅時間やスケジュールに関することが中心。

家庭内のコミュニケーションの変化

- ・ 夫婦間のコミュニケーションは、以前から少ない。家にいてもそれぞれの書斎があって仕事をしているので、直接話時間が少ない。
- ・ 子どもがいないときは、できるだけ二人で外食（昼食）をするようにしている。
- ・ 長男は、年齢のせいかわかりませんがあまり話さない。次男は良くしゃべる。父親が書斎にいてもやってきて、あれこれと報告している。

- ・今年長男の受験があったので、長男とは、勉強をちゃんとやっているか、塾の試験の結果はどうかというような内容がほとんど。
- ・また、長男は横浜市の学校選抜のリレーやサッカー大会にも出ていたので、その練習や試合の様子を聞いて、アドバイス（父親もかつて出たことがあるので）をしたりしていた。
- ・最近では父親の耳が遠くなってきて、会話に付いてこられない場面があるので、大きな声でゆっくりと話さなくてはならないことが増えてきている。

子どもの頃の食卓の雰囲気

- ・父親の帰宅はそれほど遅くはなかったが、夕食時にはいなかったため、母親、本人、弟の3人でちゃぶ台を囲んでの食事であった。
- ・箸の持ち方はしっかりと教育された記憶がある。
- ・普段はテレビは見ながら食べていたが、父親が居るときは見ないのが普通であった。「巨人の星」は例外的に見せてくれた。

子どもの頃と今日の食卓を比較

- ・今は、子どものテレビ番組が多く、時間によっては食事の時間とかぶってしまうことが多い。
- ・父親はなぜか「じゃがいもの煮付け」だけは、自分で作っていた。じゃがいもに関しては「父親の味」であった。
- ・子ども頃は品数が少なかったため、母親も一緒に食べていたが、今は料理数が多いにもかかわらず、夕食前にやることが多いので、準備が遅くなってしまっており、食事中に料理を行っていることが多く、座席に着くのが、「男連中」より遅くなりがちである。
- ・テレビは、食事中は子どもに見せないようにしているが、どうしても見たいというときは、ビデオで録画したり、最近ではHDDレコーダーに録画して、食べ終わったら「追っかけ再生」で見せるようにしている。
- ・共稼ぎのため、子どもにとって両親がいないことも多く、食事の時にゆっくりと会話することが難しくなっている。

理想とする食卓・家族の食事の形態

- ・食事前に全ての準備を整えてから、全員で食べる。

- ・テレビを見ないことは、もちろんであるが、皆で会話をしながら食事を取る。
- ・たまには外食をして、普段とは異なった雰囲気でも食べることも重要。

<事例調査7> (40代)

ヒアリング対象者：男性 45歳

居住地：横浜市金沢区 住宅街の中層マンション

職業：会社員

通勤時間：90分以上 自宅から最寄り駅までは徒歩20分ほどなので、一つ手前の特急始発駅まで妻が車で送っている。

家族構成：夫婦のみ、妻（36歳）は専業主婦（携帯電話有り）

食事の形態

<朝食>

- ・8時頃会社で食べる。
- ・家からバナナを持って行き、会社の近くでジュース、サンドイッチを購入。10分ほどですませる。

<昼食>

- ・12時頃、勤務先の社員食堂で上司と食べるか、弁当を買って一人で食べる。
- ・ニュース全般が話題となる。

<夕食>

- ・21時頃、自宅で妻と食べる。
- ・加工食品などはあまり使用せずに、全て妻が作る。
- ・日本酒か焼酎を晩酌に一杯ほど。テレビを見ながら食べる。
- ・金曜日の夜は妻と待ち合わせて外食が多い。
- ・土・日は、車で出かけて食べることも多い。

食事のスタイル

- ・全てリビングと同室のダイニングテーブル（椅子式）で行うが、友人が来たときには、同室のローテーブルで行うこともある。

食卓の配置と大きさ、その他の家具

- ・キッチンが独立していて、ダイニングとリビングが一緒に12畳ほどの広さである。
- ・テレビはローテーブルのソファの正面にあるためダイニングテーブルから

は少し見えにくいですが、食事中はテレビの方向を変えて見ている。

- ・LDには、テーブル、ローテーブルの他、テレビと本棚が設置されている。また窓際には、観葉植物が置かれている。
- ・LDには、テーブル、ローテーブルの他、テレビと本棚が設置されている。また窓際には、観葉植物が置かれている。

食卓利用の頻度と食事以外の使い方

- ・ダイニングテーブルは食事の時以外はあまり使用しない。

家庭内のコミュニケーションについて

- ・夕食時には夫が、会社のことを話題にして話すことがほとんど。
- ・妻はパートのことや趣味のことを話す。
- ・食事の雰囲気は、テレビを見ているときは、その番組の内容（ドラマやバラエティ）についてのあれこれとしゃべって過ごす。
- ・どちらかというとなりの方が一方的にしゃべっている。特に会社の若い部下の扱い方について、妻の意見を求めることが多い。
- ・最近の会話状況は以前とは変わらず、一日に2時間から3時間ほどである。
- ・会話の場所は、食事中の他、リビングやくつろいでいるとき、また通勤途中の車の中が多い。
- ・携帯メールは、帰宅時間の連絡などに利用している。

家庭内のコミュニケーションの変化

- ・最近では、携帯メールでの連絡が増えている。

子どもの頃の食卓の雰囲気

- ・夕食時は、父親が帰宅していなかったため、テレビを見ながら、しゃべっていた。
- ・朝食、夕食ともに和食であった。
- ・ダイニングテーブルで食べていた。

子どもの頃と今日の食卓を比較

- ・昔と比べて、食べ物の種類が増えている。

- ・パックで盛りつけられているものは多くなっている。

理想とする食卓・家族の食事の形態

- ・もう少し時間をかけてゆっくりと食事をしたい。
- ・家族みんなで作る料理の日があるといい。

<事例調査 8> (40代)

ヒアリング対象者：男性 45歳

居住地：横浜市金沢区 住宅街の戸建て住宅

職業：会社員

通勤時間：40分程度、自家用車で通勤。

家族構成：妻（46歳）携帯電話有り、長男（13歳）、次男（8歳）

食事の形態

<朝食>

- ・平日は5時半に家族全員で食べる。時間は20分ほど。
- ・ほとんどが妻の手作りだが、スープなどの加工食品を利用することもある。
- ・テレビのニュースを見ながら食べる。
- ・休日は、7時から8時くらいになる。
- ・春～秋にかけては、日の出とともにサーフィンに出かける。運動後、食堂（葉山）で酒を飲んだりする。

<昼食>

- ・12時頃、勤務先で弁当を食べる。時間は20分ほど。
- ・仕事の都合で弁当を必要としないときは、前もって妻に知らせておく。

<夕食>

- ・19時頃、自宅で妻、次男と食べる。長男は塾に行っているため、後から一人で食べることが多い。
- ・加工食品などはあまり使用せずに、全て妻が作る。
- ・晩酌はビール1本程度。昔は2本飲んでいた。
- ・テレビを見ることが多い。

食事のスタイル

- ・全てLDのダイニングテーブル（椅子式）で行う。長さ2mのダイニングテーブル（片側4人掛け）は、孫子の代まで使えるようにしっかりしたものを特注で購入した。
- ・外食をしても、子連れでは行かないような場末のおいしい食堂乗りようがほとんどで、他の家族に会うことはない。

ファーストフード、ファミリーレストランへは行かない。

食卓の配置と大きさ、その他の家具

- ・キッチンが奥まっているが、アイランド型に似てシンクがダイニングテーブルの方を向いている。
- ・ダイニングとリビングが一緒に12畳ほどの広さである。
- ・テレビはダイニングテーブルから見える、部屋の隅に置かれている。
- ・リビングにはソファ・テーブル等はない。
- ・リビングの開口部を空けると10畳ほどのウッドデッキに連なる。

食卓利用の頻度と食事以外の使い方

- ・ダイニングテーブルは食事以外の時の団らん時にも使用する。

家庭内のコミュニケーションについて

- ・朝食時には、子どもの体調を確認することが第一なので様子を聞く。
- ・話題はニュース中心で、政治的な話をすることもある。
- ・食事の内容についての話をすることもある。
- ・夕食時には、子どもの学校での出来事などを話す。
- ・食べることに関しての話が多い。
- ・最近の一番の話題は、4月から中学3年になる長男の塾探し。
- ・食事の雰囲気は、なごやかであるが、子どもはテレビのアニメを見ていることも多い。
- ・話の中心は父親で、いろいろと話しかけることが多い。
- ・最近の会話状況は以前とは変わらないが、長男の口数は減った。
- ・直接の会話が多いが、携帯メールでの連絡も多い。
- ・食後は、後かたづけや翌日の準備をしながら話をしている。
- ・普段朝が早いですが、週末は少しゆっくりする。

家庭内のコミュニケーションの変化

- ・長男の方からキッチンで直接母親に話しかけることが多くなった。

子どもの頃の食卓の雰囲気

- ・両親は、「本物」の食事を食べさせてくれた。
- ・会話はあまりなく、黙って食べていた。
- ・プロレスと野球のテレビだけは見てもよかった。(妻)
- ・食卓はちゃぶ台であった。
- ・朝食、夕食ともに和食であった。

子どもの頃と今日の食卓を比較

- ・昔と比べて、食べ物の種類が増えている。
- ・会話が增えた。

理想とする食卓・家族の食事の形態

- ・もう少し時間をかけてゆっくりと食事をしたい。
- ・食べたときの感動が思い出となって、人生によい影響を与えるので、自分の子どもにも、良い(高価という意味ではない)食材と器を与えたい。
- ・家庭の味を伝えたい。(妻)
- ・おいしく食べてもらえればよい。
- ・テレビは消して食べたい。

<事例調査 9> (40代 核家族)

ヒアリング対象者：男性 43歳

職 業：メーカー社員(営業)、妻はパート(喫茶)

家族構成：妻と子ども(小学6年男、中学1年女)2名

夫婦および長女とも携帯、メール利用

居住地及び環境

- ・京都府京都市、住宅・商店街 町屋で、昔父親が染め物屋を営んでいた家
- ・部屋数と食卓のある部屋の専用スペース
- 一軒家 4部屋、6畳程度

食卓について

- ・土間の台所の横の畳間に折りたたみ式の四角いテーブル(4人)
- ・食卓のある部屋に設置されているもの
- テレビ、ビデオ、食器棚、神棚、火鉢
- ・朝の食卓は、ほぼ毎日、家族4人
- ・寝るときはテーブルをかたづけして寝室として使用。

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、家族4人で食べるが(7時くらい)長女は遅れてテーブルにつき、ほとんどパン食で、食事時間が一番短い(5分くらいかな)。
- ・テレビで朝のニュース番組とドラマを見ながら食事。
- ・ご飯と味噌汁と娘の弁当の一部が朝食。

<夕食>

- ・私は、自宅で食べるのは月に半分くらい。
- ・夕食というよりは、夜食がほとんど。会社でコンビニのおにぎりやパちよったした惣菜ですませる。
- ・深夜(12時すぎてから)に自宅に帰って、ふとんの横で小さなテーブルを出して残り物を食べることも多い。
- ・長女は部活の時間によっては、9時から10時くらい。
- ・夜の食事時間は決まっていなく、帰ってきたら食事を出すという生活。妻

- は大変だろうが、その都度台所に立つことになってしまっている
- ・夕食もテレビをつけている。

調理等

- ・刺し身は切り身のパック。妻は自分ではおろさない。
- ・味噌は自家製。
- ・冷凍食品は冷蔵庫にいっぱい入っている。
- ・娘の弁当づくりが毎日ある。
- ・朝一で弁当をつくり、その一部が朝食の食卓に並ぶ。
- ・調理は妻がやる。
- ・土日は休みなので、比較的私が調理している。魚料理やたこ焼き、辛いカレーが中心。

食事の時の話題

- ・食事中の会話内容は、いろいろだが、たわいもない話が多いかな。
- ・ニュースの話をして、テストと部活の話が少しあるくらい。
- ・あとはだらだらとテレビを見ている。
- ・娘は食事中もメールチェックとメール返信をしている。一緒に座っていても自分だけ話題の外にいるときもあるようだ。
- ・ただ、土日に何をするかの話が必ず出る。
- ・長男とは釣りによく行く。長女はもうなかなか遊んでくれなくなったが、ショッピングにつれていってくれるかどうかはよく聞いてくる。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・連絡は長男を除いては、携帯メールが中心になった。
- ・連絡内容は、「今日は食事いらない。遅くなる」「これから帰宅する」「牛乳を買ってきて」「缶ビールを買ってきて」。
- ・土日集中型になった。食卓でというよりは、どこかに出かけながらの会話が多くなった。
- ・平日は、食事時間がバラバラになりがちで、食事もさっさとすましてしまう。子供たちは、明日の学校の準備のことを話したら、テレビか勉強かのどちらか。

昔の状況

- ・食卓の風景は今とあまり変わらないが、だまって食べていた。
- ・テレビは見せてもらえなかったが、ラジオがかかっていた。
- ・学校から帰ると、染め物屋で働く人が家にいて、いっしょに昼飯や茶菓子を食べることもあった。
- ・おじさんたちによく遊んでもらった記憶がある。
- ・夕飯は毎日6時くらいに食べていたと思う。父親は晩酌をして9時前には寝ていた。
- ・父親は酒を飲むと、仕事の話ばかりで、勉強のことはあまり話しなかった。
- ・台所は土間で、かまどもあった。
- ・プロパンガスもあったが、炭もよく使い、炭俵運び、炭おこしが自分の仕事でもあった。火鉢は今でも現役で使っている。
- ・鍋を持って豆腐を買うのも私の仕事だった。

今日との相違

- ・食卓に並ぶメニューは増えたのだと思う。昔は、同じような内容の食事だったように思う。
- ・父親は台所にたったところを見たことはなかったが、私は好きでたっている。
- ・妻の料理は、煙の出る調理がなくなって、解凍や電子レンジ、圧力鍋で調理方法がかわったと思う。
- ・10年くらい前までは、オーブンレンジでお菓子づくりや自家製パン作りなどをやっていたようだが、最近はやらなくなった。
- ・今は親も忙しいが、子どもも忙しい。昔はこんなにみんな忙しい生活をしていたかなーと疑問に思う。

理想とする食卓

- ・自分としては、できる限り自給自足をめざしたい。
- ・本当は(軽い)農業をやってみたいのだが、場所と時間がない。
- ・自分の家族が食べれる程度の野菜や米くらいは自作してみたい。
- ・理想の食卓は自分の手でつくって、自分で調理して食べる食卓。
- ・どちらかという食べることばかりやってきたけど、作る楽しみのほうもずっと大きい。

<事例調査 10> (40代 核家族)

ヒアリング対象者：男性 46歳

職 業：会社役員(プランニング)、妻はパート(塾講師)

家族構成：妻と子ども(小学6年男、高校2年女)2名

夫婦および長女とも携帯、メール利用

居住地及び環境

・東京都小平市、住宅街

周辺には、まだ一部緑地保存としての畑や雑木林が残されている。

ペット可能

・部屋数と食卓のある部屋の専用スペース

マンション 4部屋、12畳程度

食卓について

・リビングにテーブルをおいている(4人)

・食卓のある部屋に設置されているもの

・テレビ、ビデオ、ソファ、食器棚、本棚、電話FAX、長男の勉強机

・食事時間は、朝夕ともバラバラ

・子どもたちの勉強机はそれぞれあるものの、食卓テーブルが勉強机となっている。

食事形態

<朝食>

・部活の朝練習があるので、長女は5時台に朝食をとって、6時前に出ていく。長男は7時台に食べて、8時に出ていく。私は9時頃に食べて、10時くらいに出ていく。

・妻は5時台に弁当をつくって、朝だけでも3回食事の準備をするはめになっている。

・朝食メニューは弁当の中身の一部と、パン食が多い。

・土日の朝は、私が地元の子供サッカーチームのコーチをやっているの
で、6時台にみんなで一緒に朝食をとることが多い

<夕食>

- ・私は、自宅で食べるのは週に2-3回だが、いずれも深夜。
- ・夜の0時くらいに食べることが多い。
- ・昼はおにぎり、またはいなり寿司が多い。仕事が遅くなりそうなときは、7時くらいにサンドイッチを食べたりする。
- ・長女は部活から帰って21時から22時頃に夕食。
- ・長男は19時くらいに妻と一緒に食べる。妻が仕事で遅い日は、つくっておいたカレーやシチューなどを自分であたためて食べている。

調理等

- ・妻の料理と、買ってきた半調理品の食材が同時に並ぶことが多い。
- ・弁当づくりが毎日なので、冷凍食品が冷蔵庫にいっぱい入っている。
- ・野菜と米は鹿児島の実家から、よく送ってもらうので、着いた日は新鮮なうちに野菜料理をする。
- ・全体的に薄味好みなので、あまり調味料を使用しない。
- ・バナナ、野菜ジュースをつくってよく飲む。
- ・朝は妻と長女で弁当づくり、夕食は妻が調理し、切ったり配膳は長男が手伝う。
- ・妻の昼飯は、夕食や朝食のあまりものをつまむか、簡単な惣菜パックですましているようだ。
- ・2ヶ月に1度くらい、私が時間がとれたときに、たこ焼きをやる。
- ・年に3回程度、仲間といっしょに公園でベキュー大会をやる。
- ・私が調理を手伝うのは、たこ焼きとアウトドアのときくらい。あと、土日の皿洗いくらい。本格的な料理はやったことがない。

食事の時の話題

- ・食事中の会話内容は、部活動(吹奏楽)とサッカーチームの話がほとんど。親も部活動やサッカーの役員をやっているので、1週間ほとんどその話題。
- ・テレビを見ながらの食事なので、クイズ番組などのときは、そのクイズ内容で盛り上がる。
- ・土日私が夜食事をする頃に、妻と長女はデザートと言ってケーキやクッキーを食べている。つくるのが楽しいようで、二人して夕方から作りはじ

- めたりしている。その話と味見につきあわされることも多い。
- ・長男は映画好きで、録画しておいた映画を食事中から見始めることが多い。映画の話ばかりして、ダラダラと食べるので母親からよく怒られている。
 - ・鹿児島から送ってもらった野菜を食べるときは、よくおじいちゃんおばあちゃんと電話でしゃべりながら食事する。子供たちが、1-2週間くらいの学校の話題をいっぱい話している。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・長男を除いては、携帯メールによる連絡が多く、自宅への電話は少なくなった。
- ・毎日それぞれ帰宅するときに、夕食準備の有無や帰宅時間をメール送信している。
- ・長男は携帯電話は持っていないが、自宅のパソコンでメール確認をすることはできる。
- ・子どもが小さいとき（幼稚園、小学低学年）よりは、今の方が家族同士でよく会話している。特に長女は帰りが遅いにもかかわらず、寝るまでずっと妻と私を相手にしゃべっている。内容はもちろん吹奏楽のことですが。
- ・食卓(食事)で一緒に過ごす時間よりも、長女とリビングで音楽を聞いたり、演奏ビデオを見たり、長男の勉強をみてあげたりする時間のほうが長くなっている。

昔の状況

- ・幼少の頃は、3畳くらいの部屋でチャブ台生活だったが、小学生担った頃から引っ越しして、台所に置かれたテーブルで食事をしていた。
- ・その頃は、電話も小さなテレビも台所に置かれ、せまい空間に4人家族がいつもいた。寝るときはそれぞれの部屋で寝ていた。
- ・中学生になる頃には、食事をしていた台所のテーブルは物置化して隣の部屋の応接室とよばれる部屋で、ソファを壁によせて、床にじゅうたんを敷き、コタツテーブル2つが食卓となった。
- ・大きなテレビとビデオを購入して、食卓はテレビ室となった。
- ・やがて食卓には、カラオケセットも仲間入りし、宴会場に近い雰囲気となった。

- ・また大きなステレオセット(レコードプレーヤーと大きなスピーカー)もテレビの横に並び、食事は常にテレビ上映か音楽観賞の中で行われるようになった。
- ・いつしかその応接室と隣の和室の壁がなくなってひとつの大きなリビング機能の部屋となった。
- ・それぞれの部屋があるのに、家族はいつもそこにいて、みんなそこで寝るようになった、勉強もそこでやるようになった。

今日との相違

- ・リビングになにもかも持ち込んで一緒にいるというのは、現在のわたしの家族も同じ。
- ・違うのは、個々人のパソコンや携帯音楽プレーヤー、携帯電話が登場したこと。でもバラバラにそうしたものを使用しながらもリビングに集まっているのは昔とかわらない。
- ・一緒に食事をできないかわりに、家にいる間だけでもいっしょに居るといふ本能がはたらくのか？
- ・食卓には、テレビで話題になったお店の食材、産直物、お菓子などが並ぶことが増えた。
- ・妻は、デパート地下の食品売場が好きだが、以前よりは出かけることよりも、ネット購入が増えたように思う。

理想とする食卓

- ・やはり、家族と一緒に食事できる食卓が一番でしょう。毎日が難しくても、月曜日の朝だけとか、土日の夕食だけとか、第一金曜日は自宅でとか決めてやればできるかも。
- ・つくるのも楽しいので、つくって食べる食卓をできるようにしたい。
- ・また、今は両親が米も味噌も野菜も自家製で送ってくれるが、いずれ、自分でもそれがやれるようになりたい。
- ・耕す人、育てる人、料理する人、食べる人すべてを家族で共有できる食卓にしていきたい。

<事例調査 11> (50代)

ヒアリング対象者：男性 56歳

職 業：カメラマン、妻は夫の仕事サポート(事務)

家族構成：妻と子ども(大学2年女)1名と妻の姉夫婦(50代会計士)

全員携帯、メール利用

居住地及び環境

- ・東京都世田谷区、住宅街
- 妻の実家を改装して、妻のお姉さん夫婦と同居
- 1戸の家だが、中は2世帯仕様 犬が一匹
- ・部屋数と食卓のある部屋の専用スペース
- 2階建て一軒家 4部屋+5部屋、12畳程度

食卓について

- ・1階リビングにテーブルをおいている(6人用)
- ・2階にも姉夫婦の二人用テーブルもあるが、いつも1階で一緒に食事
- ・食卓のある部屋に設置されているもの
- テレビ、ビデオ、ソファー、本棚、電話・FAX、パソコン
- ・食事は、比較的全員いっしょに食べる
- ・娘は朝はいっしょだが、夜は不規則。

食事形態

<朝食>

- ・6時半くらいに犬の散歩。
- ・7時30分くらいに食事。
- ・ご飯に味噌汁プラスアルファ程度のメニューが基本。
- ・テレビを見ながらの食事で、8時くらいからは、コーヒーを飲みながら新聞、テレビニュース番組、ドラマを見てから仕事へ。
- ・娘も朝はいっしょに和食。休日はパンとコーヒーを自分で用意して食べる。
- ・姉夫婦もいっしょ。姉の夫は事務所が近くなので、9時くらいまでゆっくりして出かける。

- ・私は、仕事によって時間は決まっていない。

<夕食>

- ・基本的に自宅で食べるがみんな不規則。
- ・テレビはつけている。
- ・おもしろいテレビがないときは、クラシック音楽のDVDかCDをかけることにしている。
- ・夜9時くらいに食べるのが多い。
- ・私も娘も仕事と学校で遅くなることの方が多い。
- ・姉夫婦とも夕食も毎日いっしょだが、月に2-3度は私の家族だけで外食することにしている。近くのレストラン、小料理屋を利用。

調理等

- ・女性が3人いるので、調理はうまく分担してやっているようだ。
- ・また私も姉の夫も、多少の手料理はやる。スパゲッティやピザ、チャーハン、かに玉、煮込みシチュー、バーベキュー等。
- ・といってもシーズンに1-2回くらいしか料理はしない。
- ・撮影の仕事が少しあくと、山登りへ行く。民宿等でめずらしいメニューや食材を仕入れてくる。
- ・冷凍庫の中は、いつのまにか調理された食品のあまりものでいっぱいになっている。中身は妻しかわからない(妻もわからないかもしれない)。いつでも、何か食べたいと言うと、冷凍されていた何かを見つけ出して、用意してくれる。我が家には、満杯の冷蔵庫が2台ある。
- ・娘は家にいるときは、料理をよくしてくれる。私の好きなシチューは娘が上手。菓子作りもよくやっている。
- ・仕事仲間にもクッキーやマドレーヌなどの焼き菓子をよく持っていく。

食事の時の話題

- ・朝食は、ニュースの話題が中心。夕食は、料理の話をして、世間話があって、姉のクラシック音楽話がはじまると長い。
- ・娘は、友だちの話が中心。
- ・特別なおいしい食事をつくったときは、5人で結構話は盛り上がる。買ってきた食材やそのお店、産地やその観光名所など。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・携帯電話とメールは必須の連絡ツールとなった。
- ・私は出張で地方や海外に行くと、その市場の写真や食べた料理の写真をメールで妻や娘に送って自慢報告する。
- ・昔は、絵はがき1枚でも送るところだが、最近はメールだけ。
- ・「元気か？元気だ」という会話をするより、私の元気ぶりは伝わるのでしょうか。写真の中に写っているいろいろなことをメールで返信してきます。私は帰宅するときにはいつもたくさんの食材みやげになりす。
- ・自分たちの興味があることだけの会話が多くなってきた。そういう意味では、家族して世間知らずになっているかもしれない。

昔の状況

- ・私は東京育ちだが、小さい頃の食卓はあまり楽しい記憶は残っていない。たいした食事もしていなかったのではないかな。
- ・こぶりの一軒家で、台所の炊事場の前の畳間に四角の折りたたみテーブルをおいて、正座して食べていた。
- ・父がだまっていたので、会話は、あまりしなかったと思う。私は二人兄弟で弟がいたが、食卓よりも近くの林のある広場で1日中遊んでいた記憶が鮮明だ。
- ・母が明るい、おしゃべりな人だったので、近所の人がよく縁側にすわって、お茶と漬物を食べながら楽しそうにしゃべっていたのも覚えている。
- ・「あいさつをしなさい」とよく言われていた。
- ・私が大学生の頃に家を引っ越したが、そのときは椅子とテーブルの食卓になった。
- ・小さなテレビを食卓の横において、テレビを見ながら食事していた。朝はニュース番組程度。夜は歌番組が中心だった。
- ・家族でそれなりに会話はしていたけど、特に真剣な話はしていない。
- ・今日あったことの報告とあーそだったのくらいの反応。
- ・弟と私は個室が与えられ、オリジナルな部屋にすることが楽しかった。私はその頃から写真が趣味だったので、地図と気にいった写真を壁一面に配置していた。
- ・弟は美術の道へ進んだので、工具や絵の具のたぐいが散乱しているきたな

い部屋だった。

- ・食事はその頃も家族一緒に朝夕食べていた。

今日との相違

- ・世の中のスピードがはやい。ニュースを見ないで 2-3 日ゆっくりしているだけで、世の中からおいていかれているように感じることもある。
- ・テレビ番組やインターネットでいろいろと知った気になるようだけど、その土地に行かなければ感じれないものや、食べ物もそこでたべるからおいしいものもあるだろう。私はそういう部分を大事にしたいと思うが、世の中は結果を急ぎすぎているように思うなー。

理想とする食卓

- ・私くらいの年齢になると、急いで何かを腹の中に入れるよりも、せっかくならおいしいものを食べたいと思う。
- ・ただ食事するのではなく、食材や調理、お皿とか楽しみながら食べたい。そこから話題も広がるほうが私たちの家族らしい。
- ・無理矢理会話をしろといわれても、できるものではない。
- ・それぞれの家族の生活スタイルに合わせて、共有できる話題にあわせて、食卓をつくるほうがよいのでは。
- ・姉夫婦には子どもがいないので、私の娘が早く結婚して子どもを産んでくれることをみんな楽しみにしている。
- ・食卓にも世代交代が必要でしょう。

<事例調査 12> (50代)

ヒアリング対象者：男性 56歳

長崎県出身。大学進学のために上京し、卒業後も職を得て、結婚し、そのまま定住。

職業：教員、妻は専業主婦（自宅近くでパート）

家族構成：夫婦、子ども2人（自宅外の大学生と同居の中学生）

ペットは中型犬1匹を室内で飼育している。

居住地及び環境

- ・東京都八王子市 多摩ニュータウンの住宅地域、集合住宅
周辺住宅の承認を前提にペットを飼うことができる
- ・部屋と食卓のある部屋の専用スペース
6部屋、12帖程度（3層の2世代住宅を核家族で利用）
- ・居住歴

東京都江東区の集合住宅から引っ越して、12年が経ち、この地で長男を高校まで卒業させ、二男は中学を卒業しようとしている。この間、山梨県に3年間の単身赴任を経験している。

食卓の配置と大きさ

- ・キッチンに隣接しているリビングに大きめのテーブルを置いており、それを食卓として利用している。
- ・食事の部屋に備わっているものは、テレビ、ビデオ、ステレオ、食器棚、書棚、長いすソファ、パソコン、電話、犬小屋。
- ・食卓の使い方は、食事以外にも活用しており、新聞読み、テレビ視聴、手紙等の開封、夫婦・親子の会話等の場となっている。

家族のそれぞれが一人で使うことも多い。たとえば、自分はテレビの深夜放送を見ながら職場から持ち帰った資料のチェックを行なうことがある。妻は趣味の手仕事を行なっている。また、子どもは深夜に自分の部屋から出てきて、テレビやゲームに興じているようである。



(リビングの風景)

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、早朝に出勤する場合には、妻から出されたものをテレビの時刻表示を見ながらとる。メニューは決まっておらず、出されたものを時間内に食べる。子どもの昼食用弁当の残りものが出る場合もある。
- ・会話の内容は時間がないので事務的なもので、帰宅予定時間や持ち物の確認に関する事で終わる。
- ・ゆっくり出勤する場合にも妻から出されたものをとるが、子どものことや新聞等で話題の出来事などを妻と話すことが多い。
- ・家族一緒に朝食をとることは、週1回程度だが、その場合にも妻と子どもの会話を聞いているのがいつものことだ。

<夕食>

- ・週末を含み週に4、5日は自宅で夕食を摂る。但し、帰宅時間は21時を回ることが多く、週末以外は1人で夕食を摂ることになる。
- ・子どもは塾通いをしているために、家族員が週末を除いて、1人で夕食をとっている。
- ・食事はビール缶と日本酒等による晩酌をする。食事時間は2時間弱となる。

- ・ペットの犬が食卓の下でこぼれてくるのを待っている。
- ・家族員が揃っての食事の場合には、鍋ものや手巻き寿司等の参加型のものが多い。私は晩酌をするので、妻や子どもより酒の肴（大体は刺身）が一品多いことになる。また、テレビのチャンネルは夫である自分が持っている。
- ・外食は月に2、3回。週末で何か祝い事がある時と食事準備が整わない場合に行なう。事前に決めるというより、突然決まることの方が多い。外食決定のリーダーシップは妻がとっている。

調理等

- ・手の込んだ料理は多くないが、子どもが育ち盛りのせい、肉料理を中心に品数はある。
- ・時々、近隣の主婦仲間からの情報によるのか、新しい料理が食卓に出ることがある。家族の評判がよいと、それ以降は定番の夕食料理となる例もある。
- ・食事の前に、炊きたてのご飯を仏さん棚に妻か子どもがあげている。

食事の時の話題

- ・家庭内の情報が最も集まるのが夕食時である。子どもの教育、近隣社会のこと、健康のこと等それぞれがよく話す。そこで、父として夫としての過激な発言をすることがあり、食事の雰囲気壊すこともある。
- ・特別な家庭内の話題がない場合には、テレビをつけて食事をとっていることもあって、芸能情報や番組内容のことを屈託なく語ることも多い。また、食卓の下におかず等の落下を待っているペットの犬ことが話題に出て、家庭の笑いを誘うことがある。
- ・鍋料理や手巻き等の参加型の夕食の場合には、たわいもない食のとり方等で会話が弾むことがある。
- ・外食の定番は回転すしと焼肉である。何か祝い事があって、家庭のフルメンバーが揃った際には、外食に行くことが多い。2人の子どもは親のふところ具合を案じてか、安い店、安い品を選ぶ傾向にある。高価格の店は子どもが嫌う。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・子どもの進路、進学が家庭の話題の中心である。また、地方にいるの母や兄妹のことも話題になる。
- ・近隣社会のことは、子どもの友人、その親、妻の友人のこと等のことが話題になる。

昔の状況

- ・自分が子どもの頃の食卓は、その形態がどんどん変わっていった。小学生の低学年の時代（昭和30年代の初め）は折りたたみ式のちゃぶ台であり、母の号令の下で、箸立て、醤油瓶、茶碗等を並べた記憶がある。
- ・中学生の時代（昭和30年代の後半）にテーブル式の食卓となり、台所で食事をとることになったが、依然として、母の号令による食器棚からの箸立て、醤油瓶、茶碗等の並べは続いた。
- ・食事のテレビは父親の機嫌の良し悪しによって点けたり消えたりするものであった。テレビを見る時間は予め決められており、その時間が過ぎると子ども部屋に追いたてられた。
- ・みんなが揃い、両手を合わせて頭を下げながら「いただきます」と言って箸をとった。
- ・食事の躰（箸の持ち方・使い方、好き嫌いをなくす、静かに食べること等）が多く、よく反発し、食事の場を離れたことがある。
- ・食事は早く食べることを推奨された（軍隊での食事のことを父から教わった）こともあって、手を合わせて「ごちそうさま」といえば、食卓を立ち、離れることを許された。
- ・父は晩酌をしており、子どもの頃は焼酎や日本酒をよく買いに行かされた。いつもたくさんの酒は家にはあった。
- ・子どもの頃は偏食をしており、嫌いな料理が多く、肉などを親に見えないように兄に渡していた記憶がある。
- ・1年に数回は外食をした。父のボーナスが入った後などに行なわれ、繁華街の大きな料理屋で肉料理や中華料理が中心であった。そこで、親の懐具合を心配したこともあって、自分で食事を選んだ記憶はない。
- ・年末から正月にかけては、年間最大のイベントで、餅つきが近隣の家庭と一緒に行なわれた。我が家にも石の臼があった。年末にはマーケットに買

出しに出かけ、母はお節料理をつくり、父は鯛の酢漬け、はまち、なまこ、牡蠣等の調理をしていた。

- ・桜の花の時期になると、花見が公園等で行なわれていた。合成酒と軍歌、そして喧嘩と酔っ払って寝ていることが年中行事であって、春が来るといふことはそんなことが起きることを連想させ、好きではなかった。
- ・年に2、3回は親戚やご近所の人たちとの宴会が開かれた。応接間に家の中にある3つ程度のすわり机をつないで大きな食卓が作られ、そこに料理が持ち込まれる。大人たちが酒を酌み交わし、女性は酒の爛をつけたり、料理をつくり、子ども達にも芸が求められた。この宴は客が少しずつ帰ることで終わりとなるものだった。最後は母が片付けていた。

今日との相違

- ・自分の子どもの時代には、家庭の暮らしが家長イメージの家族の記憶の下にあった。今はなくなり、夫婦、親子の現実の下でのコミュニケーションとなっている。
- ・家族が一緒にする行為としての食卓の食事の家庭コミュニケーションとしての重要性は低下している。
- ・父の世代が亡くなるなかで、親戚、近所の人たちとの宴会はなくなった。その代わりに、地域の仲間や子ども（小学校時代）のサークルバーベキュー活動が行なわれている。
- ・かつては1人で食事することは病気が、特別な場合だったのに、今は1人食事が原則となっている。食事行為を基礎とした食卓コミュニケーションの重要性は低下しているように思う。
- ・現代の食卓コミュニケーションはかならずしも食事を通してのものではないのではないか。かつては部屋数も少なく、食卓は食事の時間につくるものであった。その場合には、食卓をつくり、食べ、片付けるという行為が家庭のしごととして行われた。
- ・食卓の置かれる場所は家庭員全員の共通の場所となり、コミュニケーションも活発に行なわれた。ところが、現代は部屋数も多くなり、食事の摂り方も多様化し、個食化している。家庭の機能における食事の役割が衰退・減少している。ただ、食事が行なわれている部屋はかつての食卓コミュニケーションの記憶が残っており、家庭的コミュニケーションの中心であり

続けている。それゆえに、家庭内の重要なものはすべて食卓の近くに集めているし、家庭内での重要な話し合いは食卓のある部屋で行なっている。

理想とする食卓

- ・これまでの人生において食卓は急速に変化した。食卓の形、大きさ、機能が変化した。子どもの頃（戦前家族習慣の否定の時代）は、親が家族経営に関して自信を持っていなかったこともあって、その頃の食卓風景は私にとっての原風景なのだが、理想のものではない。
- ・食卓を食事だけのものと考え、コミュニケーションの場としての役割は失っているのではないか。但し、家族員一体の食事の記憶のある住空間であって、食卓のある空間は家庭という生活ネットワークのセンターとしての役割を維持しているのだから、どんな形でもよいから、食事を中心に今の社会にあった活用を図ることが必要だと思う。

<事例調査 13> (50代)

ヒアリング対象者：男性 57歳

- ・富山県出身。大学進学のために上京。
- ・大学在学中の4年生の時から代議士事務所に勤務。その後、税理士会本部に1年勤め、関係政治家の都合に合わせて移動した。その後大阪に7年住み、1981年から栃木県宇都宮市に住んでいる。

職業：宇都宮市内の建設会社の役員（不動産関係担当）をしている。
地元町内会の世話も続けている。

家族構成：夫婦（妻は看護師）、子ども2人（長男は市内の病院の臨床検査技師として勤め、同居。二男は東京で働いている。）

ペットは一匹の子犬を室内飼育している。

居住地及び環境

<住宅>

- ・JR宇都宮駅から5キロほど離れた閑静な住宅地域の一戸建。
- ・部屋と食卓のある部屋の専用スペース
- ・2階建て住宅に5部屋があり、1階部分の12帖のキッチン・リビング兼用の場所に食卓がある。その部屋に連続して6帖の仏間があり、この2つの部屋は開放しており連続するものとして使っている。

<居住歴>

- ・1981年4月に大阪から宇都宮市に引っ越して、25年が経つ。一昨年には、今の敷地に家を建て替えた。2人の子どもは宇都宮市内の高校を卒業し、長男は県外の専門学校、二男は地元の大学を卒業し、それぞれ1人立ちをしている。

食卓の配置と大きさ

- ・リビングに6人用のテーブルを置き、それを家族の食卓としている。
- ・そこには食器棚、テレビ、コタツ、電話、犬の食事台なども置いている。
- ・食卓の使い方は、自分は食事以外には新聞や本を読んだりしている。
- ・妻は趣味の工作台として利用している。子どもは食事以外にはほとんど使っておらず、用が済んだら自分の部屋に戻っている。



(リビングの状況)

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、家族員が個別に摂っている。家族3人がそれぞれ仕事を持ち、始まるの時間も違うので、一緒に摂ることはほとんどない。
- ・最も早く起きる自分は、用意されている飯と味噌汁以外に冷蔵庫等からあるものを食べている。テレビを点け、飼い犬の動きを見ながら食べているのが日常。妻はパンとコーヒーを毎朝とっているようだ。長男は仕事柄、朝遅く出るということもあって、食べていないと思う。

<夕食>

- ・家族3人がばらばらな時間で動いているが、それでも週末を含めて、週に2～3日は3人で食事をしている。その場合には、テーブルに料理を出して、一緒に食べるものが多い。夏の定番は湯がいたそうめんを囲むし、冬は鍋料理ということになる。
- ・通常は夫婦で夕食をとるのが原則。妻が作った料理を食べ、長男は帰宅次第で空腹であればその料理をとることが多い。
- ・晩酌はやらない。外で飲む機会が多いので、できるだけ自宅では飲まないようにしている。また、家族のそれぞれが外食の機会が多いということもあって、家族全員での外食はほとんどない。

調理等

- ・すべて妻が調理する。妻と仕事帰りに夕食の食材を買いに行くことが多いが、そこでのスーパーマーケットで食材を見ながら、その夕食で食べるものを決めることもある。

食事の時の話題

- ・かつては子どもの教育や進学の話題が大きなウエイトを占めていた。子どもが独り立ちした現在では、健康のこと、東京で一人暮らしをしている二男のこと、田舎の妻の母のこと、町内のこと、夫婦それぞれの職場や仕事のこと等が話題となる。
- ・妻と長男は病院関係の仕事をしているので共通の話題が多いように思う。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・年齢の関係ということだと思うが、最近では富山の田舎の冠婚葬祭の付き合いが増えた。また、長崎に妻の母が一人暮らしをしているので、妻は3ヶ月毎に休みをとり顔を見に行くなど、里帰りをしている。夫婦それぞれの田舎の話題等が増えている。
- ・夫婦の会話は毎日の車の中でのことが多い。長男の前では言えないが、「お嫁さんが来るといいね」というのが、最近の話題で思い出すことだ。

昔の状況

- ・私は富山県の山間部の25軒くらいしかない集落で生まれた。父母、兄とその嫁、その子どもの姪と甥の7人家族であった。農家なので、食事は季節食が強いバラティに富んだものだったように思う。
- ・兄とは15歳も離れていたもので、出された食事を奪い合って食べたという記憶はない。
- ・当時の食事は、実家が浄土真宗（親鸞）ということもあって、毎朝の食事は父とともに家族がまず仏壇に炊き立てのご飯を供え、お祈りをしてから摂ったものである。
- ・明治生まれの父だったので、怒られた記憶をないが、厳しかった。「いただきます」「ごちそうさまでした」「食事は何を出されても絶対に文句を言わない」ことなどを教えられたことを覚えている。

- ・年に1回の報恩講（お坊さん呼んで、親戚が集まる）や村祭の時には、食卓に大きなお皿が並び、そこにいろんな料理が置かれた。とても、うれしく楽しい食事だったことを記憶している。
- ・高校時代の3年間は下宿通学だった。朝と夕の食事は下宿した家の家族といただいていたのだが、その内容はあまり覚えていない。当時の昼食はパンだった。その関係からか、今ではあまりパンが好きではない。
- ・昔の食事で正月になると思い出すのは、富山の田舎のお雑煮だ。魚でだしをとり、山菜やかまぼこを入れた汁に柔らかくした餅にかけて食べるものである。これがお袋の味にしている。もっとも、結婚して長いので、今では妻の長崎風の味に慣れている。

今日との相違

- ・子どもの頃には、食事をしながら家族で話をし、そこで日常生活をおくるための情報を得たように思う。実際に、家族の会話も弾んでいた。
- ・今は、家族のそれぞれが仕事もち、それぞれの時間の使い方があるために、食事の時間に同席することができなくなっている。それでも、我が家では食事の好き嫌いは絶対言わないことになっているし、出されたものは文句を言わずに食べるということにしている。

理想とする食卓

- ・理想とする食卓のイメージができない。今の食卓は理想とは程遠いのだが、だからといって、それはやむをえないことである。家族の時間を無理に食卓に合わせることは意味がない。

<事例調査 14> (50代)

ヒアリング対象者：男性 55歳

職 業：会社員、妻は専業主婦

家族構成：夫婦のみ、夫婦とも携帯、メール利用

居住地及び環境

- ・東京世田谷区、住宅街
- ・ペットは飼えない
- ・部屋数と食卓のある部屋の専用スペース
4部屋、12畳程度

食卓の配置と大きさ

- ・リビングにテーブルをおいている
- ・キッチンに隣接しているが引き戸で間仕切りしている

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、出勤前で忙しく、ジュース、パン、コーヒー程度で済ませる。
- ・テレビのニュースを見ながらの食事で、あまり会話はなし。10分程度の短い食事。

<夕食>

- ・夕食は、夫の仕事の関係で週末を含み4回程度。
- ・8時近くになることが多い。
- ・大概、麦酒と焼酎による晩酌をする。そのため、食事時間が長くなり2時間程度となる
- ・どうしても、テレビを見ながらになり、会話は途絶えがちになる。9時のNHKのニュースを見ながら、その時々報道内容について話し合うことが多い。また、近所の出来事が話題になることも多い。
- ・食事はリビングのテーブルで摂る。
- ・アルコールが入ると、冗談がでたり、昔の話になったりし、和んでくることが多い。適度の酒は、食卓での会話に有効かもしれない。
- ・外食は、月に2度程度。雑誌等で紹介された店で、気に入ったところをイ

インターネットなどで調べてからでかける。土、日曜日では、昼食にすることもある。外食の時は、話が弾みがちになる。待ち合わせていくことは少なく、殆ど夫婦で車で出かけることが多い。

調理等

- ・魚系を好むが、刺身は調理されている場合が殆ど。焼き魚、煮魚では自宅で加工するが、それほど時間を要さない。
- ・手の込んだ料理をすることは少ない。その分時々、ケーキなど菓子類を作るときに時間と手間をかける。夫が調理を手伝うことは少ないが、週末買い物に出かけるとき同行することが多い。

食事の時の話題

- ・前述したように、自宅での食事はテレビを見ながら摂る場合が多く、話題が途切れがち。しかし、ニュース等を見るときは、その問題について話し合うことが多い。会社の話は余りしない。日中、近所で起きたこと、友人のこと等が話題になる。
- ・最近の話題は、ライブドアのフジテレビ買収騒ぎや、マンションの耐震強度偽装問題。自分たちと関係がありそうな話題は盛り上がる。
- ・寒い季節になると、鍋物を食卓の上ですることが多いが、自ずと素材を鍋に入れる分担や、味付けの分担ができ、会話が多くなる傾向にあるようだ。自分に盛るときも、相手のことを気遣ったりするなど、鍋物は食卓の会話や、心配りを促進させる働きがあるように思える。
- ・同様に、アウトドアでバーベキューをするときも同様な傾向がみられる。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・妻の実家の親が病がちになり、頻繁に実家に行くことが多くなっている。親の病気の様子が、話題になることが多くなるが、テレビなどで、罹っている病気に関連した内容がでてくると、それを話題にすることを避けようとする。

昔の状況

- ・自分たちが子どもだったころは、まだ日本も豊かでなかった時代なので、

食べ物を大事にしていた。丸いちゃぶ台を囲んで、両親と子ども3人で、競うように食べた。育ち盛りなのでお腹が減るし、うかうかしているとおかずがなくなってしまうからだ。箸の持ち方、茶碗の扱い方など厳しく躰られた思い出がある。

- ・ 父親は酒を嗜んでいたが子どもたちは、食べ終わるとちゃぶ台を離れ、それぞれ好きなことをしていた。途中からテレビが茶の間に入ってくると、テレビを見ながら食事をする事になり、みんな黙って画面を見ていた。
- ・ 正月や誕生日など、特別の時は食事をしながら親が子ども達にこれから一年の過ごし方等を話していた。
- ・ 食事の時のコミュニケーションというよりも、食後の団欒に炬燵に入って、トランプやテーブルゲームを家族で楽しんだりするときに、近所の話題とか、学校の話がでて、家族間のコミュニケーションが保たれていたようだ。
- ・ 父親が時々、うどんを打ったり、本格的なカレーのルーを作ったりするときは、父親の指示に従い家族が参加して作業を進め、楽しい思い出がある。父親は威張ってはいなかったが、威厳があった気がする。

今日との相違

- ・ 昔は特に家族間のコミュニケーションなどといわなくともそれなりの意志疎通、共有が図られていた気がする。食後もテレビを見るので、いつも家族が集まっているため、気軽に話げできた。
- ・ 子どもを含め、今は皆それぞれの予定があつて忙しすぎる。子どもは、ゲームに夢中になったり、塾通いで、自分の世界をもつてしまつてゐる。親も、共働きが一般化して、なかなか子ども達とゆっくり食事をしながらコミュニケーションをする余裕がなくなつてゐる。

理想とする食卓

- ・ 食事はできるだけ家族一緒にするのがよい。
- ・ テレビが面白い時間帯に夕食が重なるが、食事中はテレビを見ない習慣にするのが望ましいだろう。
- ・ 月に数回は、家族が参加して料理を作るような機会がもてるとよい。それぞれが役割分担をし、一緒に作ることによってコミュニケーションも高ま

- り、日常的なことを話すきっかけができるだろう。
- ・日本の家は、人をよんでパーティを開くような習慣が余りないが、親しい中間や、親類等が集まって食事をするにより、子どもにとっても適度な緊張がありいいと思う。

<事例調査 15> (50代)

ヒアリング対象者：男性 58歳

- ・愛知県出身、大学進学で上京。結婚以来、東京近郊に住居。最初の社宅は相模大野で、2LDKだった。
- ・子供ができて町田市に持ち家、その後転居して現在は同市内に。

職 業：大手電気機器の会社役員、妻は専業主婦

家族構成：夫婦、母、子ども3人（末っ子で長男は、東京都杉並区の大学クラブの寮で生活し、月に1-2回帰宅。長女は多摩市に自宅から通勤、次女は都心に自宅通勤）。ペット：犬1匹（シロ）と、CPU付おはなし人形3人（コロ+龍之介+美卯）

居住地及び環境

- ・居住地及び環境：東京都町田市 市内の住宅地域、戸建住宅
- ・部屋と食卓のある部屋の専用スペース：
 - 10部屋（9室+LDK1室）12帖程度
- ・居住歴：約10年。同じ市内の戸建住宅（5LDK）から移住。

食卓の配置と大きさ

- ・キッチンに隣接しているダイニングにダイニングテーブルがある。
- ・食事の部屋に備わっているものは、簡易テーブル、テレビDVD、電話、背の低い小物入れ、衣紋掛け。
- ・最大8人掛けのテーブルで、4-6人用に小さくできる収縮タイプ。



（リビングの状況）

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、各人バラバラに妻から出されたものを摂る。母は自分で作ることもある。野菜・根菜を多く摂るように心がけたメニュー。小魚がよく登場する。ヨーグルトは毎日。
- ・出勤時間が異なるため、食事も各自が都合の良い時間にとる。娘たちは自分の部屋で済ませてくることもあり、台所で何かをつまむ程度で出勤してしまうことが多い。
- ・私と妻は、食事の後でコーヒー もしくは お茶を飲みながらTVニュースを見て出社する。(通勤者は私に限らず、全員を妻が駅または会社に車で送っている)
- ・家族一緒に朝食を摂ることは、めったに無い。同期が取れているのは、夫婦と母の老人3人衆だけである。基本的には、私は最近、遠隔地出張はしないので、外泊は1年に1回有るか無いかである。

<夕食>

- ・ほとんど毎日、家で夕食をとる。たまには家族で外食することもあるが多くはない。通常は、母の都合もあり、娘たちの帰宅前に老人3人での夕食となる。時々勤務地が近い長女が参加する。
- ・基本的には365日、妻は家族の誰かと一緒に夕食を摂ることになる。人生70年として、 $70 * 365 = 22,550$ 回しかない夕食を店屋物だけで済ませることはありえない。その意味でも、わざわざ家族そろって都心まで出かけて夕食を共にすることを楽しみにしている。
- ・自宅での夕食時にアルコールは必要ない。自宅で日本酒を飲むのは正月くらいである。休日などにワインなどを飲むことはあるが、晩酌の意味ではない。飲むときは妻や子供たちも一緒に飲む場合もある。
- ・食事時間はテレビを見ながら、子供たちの帰宅を待つこともあるので概して長くなってしまふ。2時間くらいはテーブルに居ると思う。
- ・休日などは家族全員が揃って夕食をとることが多い。私は脂肪分や糖分に気をつけているので、同じテーブルに居るが必ずしも同じ食事を取っているわけではない。
- ・食事中にテレビをつけていることが多い。「一家の権利の象徴」であるチャンネルコントローラは私が80%、娘が10%保持している。

- ・食卓での情報交換は楽しいひと時である。
- ・家族そろっての外食の回数は定まっていない。近くにおいしそうな店が開店した時とか、仕事で行って気に入った店とかで、事前に娘たちの都合を聞いて決める。娘たちに行きたい店がある場合には、予約アレンジなどは娘たちが行く。会計処理が一番貧しい私の担当である。

調理等

- ・夫婦ともに愛情を込めた手作り料理が好きなので、妻は常に手を抜くことはない、と思っている。私が料理を手伝うことはない。常に要望する側になっている。
- ・休日の昼食は、パンやおにぎりを買って妻と一緒に野外で食べることもある（野外スポーツの応援に行った時など）
- ・外食は、外食が多い。ちゃんこ料理、寿司、焼肉など様々である。時々アルコールの飲める店も選択肢に入るが、「美味を楽しむこと」を主目的にしている。

食事の時の話題

- ・家庭内の情報交換の場が私には少ないせいか、妻からの情報入力と共に、夕食時が最も情報の集まるときである。食卓での会話は往々にして、おしゃべりの母が壊れたスピーカーみたいになることがあるが、ほとんどは私がいろいろなトピックスを提供して子供たちの参考になると思われる話をする。妻は時折、子供たちの考えていることを引き出す。
- ・テレビをつけながらの食事に妻は不満で、時折、休日などは「テレビは消しましょう。」というので、誰も異論無く、消して会話を楽しむこともある。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・子供たちが成人して、自立化の過渡期にある。
- ・平日は家族が顔を合わせる時間がかなり少ないため、コミュニケーションは限られている。妻は送り迎えの車中で会話したり、娘たち帰ってからも良く話しているので、子供たちのことに関して私は妻からの情報に頼っている部分が多い。

昔の状況

- ・自分が子どもの頃の食卓は、母も農業をしていたので、よく姉と二人だけで冷たいものを食べていた。料理の主なものは野菜中心だったと思う。父は開拓農業の傍ら団体役員や議員をしていたので、外食が多く、アルコールを飲んでの帰宅が多かった。家で晩酌しているのを見た記憶はない。
- ・食事中は姉との会話が楽しかった。食事作法などは高校の時の友人宅宿泊で教わったり、書物などで覚えたものが中心と思う。食事中にテレビを見る習慣は私の成長期の習慣からきている。テレビは、食卓での仲間だったように思う。
- ・中学は田舎の公立中学だったが、高校は名古屋市内を選んだ。父はおかねに余裕があると良く家族を外食に連れ出した。高校生の頃は、悪友とよく外食をした。しかし、出前を頼めるような処には住んで居なかったので出前を頼むことは私の一種の夢であった。その夢がかなったのは、大学に入り、下宿生活を始めたときだが、がっかりした記憶だけはある。
- ・毎年、年末から正月にかけて、餅を家をついた。母は田舎のお節料理を2 - 3類作ったが、お店で不足分を買ってきて重箱に盛つけるのは常に私だった。その習慣は最近まで今の我が家でも続いていたが、今春からは娘たちにそれらの神事を任せることにした。
- ・父の職業柄、一年中来客があり、夜遅くまで酒盛りをしていたので、私は寝る場所もなく、一緒に夜更かしをしたこともある。時には、来客の一人が寝ている私のお腹に墨でいたずら書きをしてもてあそばれたこともあった。

今日との相違

- ・自分が子どもの頃は、家庭は貧しく、暮らし向きは必死であったと思う。その苦勞は感覚的に了解できたので、何の不満も無かったが、希望・夢だけが膨らんでいったように思う。
- ・サラリーマンの苦勞とは異なり、農業の苦勞は可視的である。家族はそれをいとも簡単に共有することができた。私も主任・課長時代には部下友人をよく自宅に招いたものだが、子供たちにどう映ったのかは定かではない。
- ・父はよく魚や鳥の料理をした。それらの料理は男にしか向かないものだからである。私も子供が小さい頃は、下宿生活で覚えた料理をキャンプなど

のアウトドアでしたこともあるが、子供たちの記憶にどう残っているのかは定かではない。食べることのための事前の努力が大切なことさえ理解してもらって居れば有り難い。

- ・家庭内コミュニケーションの重要性は、私の子供の頃に比べて遥かに強まっている。人が人として生きることが何なのかを忘却の彼方に置き忘れつつある現代社会にあって、家庭内の会話は一層重要になっていると思う。
- ・「会話」は「聞いて」「考えて」「返答する」ことの繰り返したと思う。「会話」は、何でも知っていることを口にだして話し続ける母のようなものではないと思う。話せば良いものではない。口は一つ、耳は二つである。母の無学さが恨めしく思うことがある。
- ・「食事」は私たち人間の物理的な形を保つための最低限の行動であり食を通じて形而上的にも豊かになりえる機会でもある。
- ・最近仕事上で一緒に食事することに苦痛を感じることもある。それは「会話」が成り立っていないが故と思っている。原因は世代の違いとか、価値観の違いとかではない、と自分では思っている。どんなにはしゃいでも、人は人なのだと思う。

理想とする食卓

- ・家族一緒に美味しいものを、できれば、友人を招いての食卓が理想かもしれないが、少なくとも妻と二人での食卓は理想の範疇にあると思う。ここでは、変な隠し事を気にすることもなく、世間体を意識することも必要ない。必ずしも予想通りの返事があるはずもなく、日々かわるが如く、日々発見であり、勉強できる場でもある。食卓に珍味・美味なるものがあれば、さらに楽しい。
- ・食事を楽しみ、おおらかに恥をかき、学ぶことは、社会コミュニケーションの質を高められると思う。時に会社の連中と食事を共にすることもあがるが、それはそれで楽しい。
- ・手段と目的が錯綜している現代社会でも、人によっては楽しく食卓を囲める。技術・事実の前で人は平等であっても、人は生まれながらにして機会均等を約束されているわけではなく、人は生まれながらにして不平等にできているのだから、この不条理を克服する「生きる力」こそが大切なことだと思う。何も言葉で返すことだけが「返答」ではあるまい。良く考えて

態度で示すことも会話である。

- ・私の子供たちがどのように育つかは定かではないが、自ら学ぶ力は付いてきているように思いたい。私の理想とする食卓は、人の物心両面を豊かにしてくれる「場」である。

<事例調査 16> (60代 2世帯家族)

ヒアリング対象者：男性 63 歳

職 業：会社役員(出版)、妻は習字の先生

家族構成：妻と次男（未婚社会人）1名と夫の両親

私と妻と長男のみ携帯所有、メール利用

居住地及び環境

- ・東京都小金井市、住宅街
- 5年位前に新築 犬が一匹
- ・部屋数と食卓のある部屋の専用スペース
- 2階建て一軒家 2部屋 + 4部屋、16畳程度

食卓について

- ・1階リビングにテーブルをおいている（6人用）
- ・両親の部屋の和室にも床おきのテーブルがあるが、食事用ではない。
- ・食卓のある部屋に設置されているもの
- テレビ、ビデオ、ソファ、食器棚、本棚、電話・FAX
- ・食事は、比較的全員いっしょに食べる
- ・長男は不規則。

食事形態

<朝食>

- ・6時くらいに犬の散歩。
- ・7時くらいに食事。
- ・和食と洋食（パン食）は半々くらい。
- ・食事をしながら、ニュース番組とドラマを見ている。
- ・多少介護の必要な両親がいるので、ゆっくりとした朝食。
- ・次男は朝寝坊、朝食はちゃんと食べずに、牛乳1杯か、何か放り込んで出ていくことが多い。

<夕食>

- ・次男は不規則（週の半分くらいが自宅で食事）
- ・私は1週間に1-2回は夜が遅い(23時くらいの帰宅)が、つきあい以外は食

事は自宅でとる。

- ・両親と妻は8時くらいに食事。
- ・テレビはいつもつけている。見ているというよりは、ずっとスイッチが入っている状態。
- ・両親の食事だけ、調理をかえている。できるだけ同じモノを食べてもらうようにしていますが。

調理等

- ・妻がほとんど調理する。
- ・両親もまだ動けるので、台所には立って調理もする。
- ・私は、酒のつまみ料理だけは自分でつくる（生ものと焼き物が中心）。
- ・できあいの惣菜なども買うが、妻は少し手をくわえてから食卓に出している。
- ・味を薄味にしている。
- ・温野菜や、煮物の調理が多い。朝は洋食もあるが、夕食は和食が中心。
- ・肉よりは魚。
- ・父と私は多少の晩酌をする。私のつまみで。
- ・妻は、最近買った圧力鍋が気に入って、いろいろと新しい調理にチャレンジしている。
- ・肉も野菜もとてもやわらかく、味もよいので、両親にとってはうれしい料理だろう。

食事の時の話題

- ・テレビ番組の話題が多い。
- ・息子がいると、会社や仕事仲間の話が出る。
- ・犬も同じ部屋で食事をたべさせるので、犬の話題もよく出る。
- ・朝食時は、その日のスケジュールとだんどりを妻が話す。両親の病院の時間や私たちの帰りの時間の確認と、買い物をよく頼まれる。
- ・私は、出版の仕事をしているので、ライターや研究者とのやりとりをしゃべっている。母親がよく聞いてくれるので、仕事の話だけでもできるだけわかりやすく話しているつもり。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・息子が大学に行く前までは、息子の話が多かったが、最近は自分たちの話題だけになりつつある。
- ・会話は昔とかわらず、食卓(食事中)での会話が多い。リビングのソファではひたすらテレビを見ているか、新聞や雑誌をみているかであまり会話していない。
- ・連絡は電話よりメールが増えた。
- ・私も携帯とパソコンのメールはやれる。仕事もほとんどメールなので、この歳でもやらざるをえない。
- ・便利だとは思いますが、直接会う方が好きだしそうしたい。でもそれでは世の中のスピードにのれないのではないですか。

昔の状況

- ・子どもの頃は、福岡、名古屋、大阪で過ごした。
- ・台所は土間に板をはって畳間とつながっている家がほとんど。
- ・小学生から結婚するまでは畳に折りたたみテーブルに親子4人で食べていた。
- ・あまりしゃべらないで食事していた。
- ・テーブルがいくつあって、自分の勉強机にしたり、母親が裁縫をしたり、たまに近所の人が出て、内職の箱詰め作業のようなものをしていた。
- ・ご飯はおかわりをすると父親からいつも言われ、2杯は食べていた。
- ・にわとりが家にいて、卵を食べていた。
- ・お風呂は会社の共同浴場に行っていた。

今日との相違

- ・食卓が豊富。
- ・昔は皿も小さくて、量も少なく、親子4人でもチャブ台の上に乗るくらいの食事だったと記憶している。
- ・今は、食べきれないほどの食事を用意することができる。
- ・食事を選択するということもしなかった。あるものをすべて食べるという食事だったが、今はいろいろとつまんで食べるし、好きな物を好きなだけ食べれる。

- ・自分で確保できる米や卵や野菜はなくなり、すべてを買わないと食事することができなくなってしまった。
- ・農作業をやらなくなったので、最近またつくりたいと強く思うようになった。
- ・散歩程度ではなく、生産するという体の動かし方をしていないと早く老化してしまいそう。近くの市民農園を確保したいと思っている。

理想とする食卓

- ・NHKのドラマではないが、自分でつくった食材で田舎でレストランなんてやってみたいと思う。
- ・今までは、食べさせてもらってきたが、これからはつくって食べさせる食卓をつくりたい。
- ・元気なうちに、いろいろと覚えたい。
- ・実は、最近料理教室に通いはじめました。私くらいの年齢のお父さんたちを対象としています。
- ・蕎麦道場もよいのですが、日常で楽しめる料理も覚えたいと思ひまして、いろいろとチャレンジしています。
- ・意外と楽しいのです。

<事例調査 17> (60代)

ヒアリング対象者：男性 63歳

・栃木県藤岡町生まれ、結婚後、75年に宇都宮市に住所を定め、現在に至る。

職 業：石材の卸・加工の自営業。顧客は栃木、福島、茨城の3県に及ぶ。
現在、地元町内の自治会長。

家族構成：夫婦、子ども3人（娘2人、息子1人）

娘2人は結婚して家を出ているが、上の娘が家業を手伝っている。

また末息子は独身で跡継ぎとして家業に従事し、同居している。

居住地及び環境

・場所：

栃木県宇都宮市清原 宇都宮市郊外部の田園地帯。国道沿いの敷地に事務所、住宅、工場があり、職住一体の生活である。

・部屋と食卓のある部屋の専用スペース：

7部屋、10畳程度のリビング兼用の場所。その部屋に連続して8畳程度の畳の場所にコタツが置かれている。

・居住歴：

自営業創業直後から現在の位置に住居等を構えているということなのでこの地での居住は33年になる。そこで、地域の人々と交流し事業を展開させながら3人の子どもを育てた。一時、この地に藤岡町の父母を呼び寄せ同居もした。

食卓の配置と大きさ

・キッチンから離れているが、いわゆるリビングに4～5人程度が座れるテーブル（高さ50センチ程度の座卓）を置いており、それを食卓として利用している。この部屋は玄関から入ってすぐの位置にあって、事務所対応よりも個人的な外来客対応の応接機能を担っている。

・食事の部屋に備わっているものは、大型のテレビ、長いすソファ、電話であって、家族の私的なものは置かれていない。この部屋では自分が中心にいるのが当然であって、家族員は父の部屋だと思っている。

・リビングの座卓＝食卓の使い方は、来客対応が中心であり、食事にも利用するという使い方。したがって、新聞読み、テレビ視聴、手紙等の開封、

夫婦・親子の会話等の場となっている。

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、個別にとっている。妻から出されたものを時間内に食べる。息子と妻は一緒に摂ることが多いように思う。テレビのニュースなどを見ながらとっている。

<昼食>

- ・近くに住んでいる嫁いだ娘が工場での設計等の仕事に来ており、息子が一緒に働いているので、4人でとることが多い。食事は妻が作ってみんなで食べる。仕事の昼休みと家庭の昼食が重なっている。

<夕食>

- ・寄り合いが多いために、週末を含み自宅での夕食は4~5日程度。息子と妻は一緒にとることが多いように思う。
- ・食事時間は2時間程度で、テレビを観ながら談笑しながらとっている。
- ・外食は食事準備が整わない場合に行なう。事前に決めるというより、突然決まることの方が多い。外食決定のリーダーシップは妻がとっている。

調理等

- ・すべて妻が調理する。息子も調理をするようだが、自分の分だけであって、それを食べることはほとんどない。後片付けは妻に任せているようだ。
- ・近所の農家などから野菜をもらうことが多い。野菜の調理が多い。
- ・「しもつかれ」という栃木の名物料理があるが、自分の家で作ることはしない。これらもご近所からいただくことが多い。

食事の時の話題

- ・自分はあまりしゃべりが好きな方ではないので、食事時の話題は多くないし、家族の話を進めていくことは少ない。
- ・テレビをつけて食事をとっていることもあって、テレビを見て笑っているというのが食事の風景。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・東京に嫁ついだ娘以外は一緒に仕事をし、一緒に食事をしているので、食卓におけるコミュニケーションの位置づけは大きくない。
- ・3人の子どもが成長し、地域での仕事も増えており、子どものことよりも地域社会のことが話題としては多くなっている。

地域との関係

- ・創業時はそれまでの3倍の収入が入るほど成績がよかった。それでも、その場所が初めてのところだったので、ご近所や地域社会との関係には気を使った。自分の事務所でよく宴会をやった。一時は自分の事務所が会社の名前にスナックを付して、「スナック日石」と呼ばれたこともある。
- ・今も、地域で一仕事を終えると、関係者がいろんなところに集まって宴会をやっている。

昔の状況

- ・父は明治生まれで、藤岡町の公務員だったので厳しい家庭環境だった。
- ・朝起きて朝食までに子どもには仕事を与えられており、台所のはき掃除と配達された新聞を父親のところにもっていくことが長男としての自分の日課だった。新聞を使って、父から漢字を教わり自分の漢字力に自信をもったのを覚えている。また、夕方には量り売りの酒を買いに行かされた。なお、家計の管理は父が行っており、母に食事代を渡していたと思う。
- ・当時の食事はちゃぶ台で行っていた。静かに食事はとるものであったし、箸の上げ下げまで父母から指導された。
- ・母との口論等で父は食事中に怒り出して、ちゃぶ台をひっくり返すことがあった。その後始末は覚えていないが、父はそのまま席を外していたのだと思う。昔の父親は威張っていた。
- ・小中学生の頃には学校から家に帰ると、腹が減っていたのでご飯に砂糖をかけて食べていたし、米を煎餅屋に持ち込んで、煎餅と交換してもらっていた。
- ・結婚して、父母と4人で過ごした時期がある。民間企業に勤めていた私はいつも遅く帰っていた。定時に帰ることのできる父は母と妻の3人で夕食をとることが多かった。上座に父が座りその右側に母が座った。每晚、酒

一合の晩酌が終わるまで、母も妻も箸をとることが許されなかったようだ。食卓のそばには一年中陶器製の火鉢が置いてあり、そこで夕食時には母が酒の御燗をつけていた。

- ・昔は野菜を中心とし、保存できる食材が多かった。キンピラ（にんじんとごぼう）、しもつかれ（栃木県の郷土料理）、精進揚げ、ナスやねぎ、動物性たんぱく質は粕漬けになっていた。

今日との相違

- ・父がワンマンでちゃぶ台をひっくり返すことをよくやっていたので、それが反面教師となって、食事中に怒ることはしていない。そんなことをしなくても、家族も従業員も自分の考えていることを理解しているように思う。
- ・また、食事時はテレビを見たり、たわいもないことを語り合ったりの娯楽の時間であって、かつてのような子どもに仕事を与えたり、しつけをする機会ではなくなっている。

理想とする食卓

- ・理想とする食卓は何かと問われても、最近では「食べたいもの」がないのが現実だ。家内から何を食べたいのかとよく聞かれるのだが、いつも思いつかない。「何でもいい」と言ってしまうしかない。
- ・近くに知り合いの農家が多いということもあって、大根、ナス等の新鮮なものをいただいて食べることもあるが、それがとてもよい食事だと感じている。

<事例調査 18> (60代)

ヒアリング対象者：男性 60歳

- ・東京都出身。結婚4年後27年前に千葉市内に転居し、その後市内で1度再転居して現在に至る。

職 業：大学教員、妻はコンピュータのシステムエンジニア

家族構成：夫婦、子ども3人（神奈川県下の企業に就職し1人で暮らしている独身男子、自宅から東京の企業に通勤する女子、山形県の大学に通う女子）

ペット：犬1匹、猫2匹

居住地及び環境

- ・千葉市 市内の住宅地域、戸建住宅
- ・部屋と食卓のある部屋の専用スペース
6部屋、7.5畳程度
- ・居住歴
11年、市内の分譲マンションから移住

食卓の配置と大きさ

- ・キッチンに隣接しているダイニングにダイニングテーブルがある。
- ・食事の部屋に備わっているものは、テレビ、電話。
- ・最大8人掛けのテーブルで、中央に炉があって鍋や焼肉等ができるようになっている。

食事形態

<朝食>

- ・朝食は、早朝に出勤する場合には、妻から出されたものをテレビの時刻表示を見ながら摂る。メニューは決まっておらず、前夜の残り物で済ますことも多い。出勤時間が異なるため、食事も各自が都合の良い時間に摂る。
- ・娘は野菜とフルーツのジュースを飲む程度で、出勤してしまうことが多い。私と妻は、食事の後に淹れたコーヒーを、支度をしながら飲む。
- ・家族一緒に朝食を摂ることは、週1回程度だが、その場合にも妻と子どもの会話を聞いている。週2～3日は勤務地で宿泊するため、ホテルの朝食

となる。

<夕食>

- ・週末はほとんど家で夕食を摂る。週日は外泊や外出が多く、自宅で夕食を摂るのは1, 2日となる。帰る場合も帰宅時間は9時を回ることが多く、週末以外は1人あるいは帰宅時間が合えば、妻と夕食を摂ることになる。
- ・妻も仕事で帰りが遅いことが多いので、週1~2回は夫が夕食の支度をするが帰宅途中の駅のショッピングモールで惣菜や寿司などを買って来て済ませることも多い。
- ・食事はビール缶、ワイン、日本酒等による晩酌をする。妻も一緒に飲むが子供たち(皆成人)はほとんど飲まない。
- ・食事時間は1時間弱と概して短い。
- ・家族員が揃っての食事の場合には、鍋もの等の参加型のものも多い。
- ・私は晩酌をするので、酒の肴としておかずを食べ、主食は摂らないことが多い。娘は仕事の都合で帰宅が遅い場合が多く、ほとんど外食である。週日に家で夕食を食べるのは1回あるかどうかである。
- ・食事中にテレビはつけていることが多いが、必ずしも見ておらず食卓の会話が中心である。
- ・私は外泊時には、割烹で酒3杯と料理3~4品程度の食事をする。
- ・連泊時は1回は餃子とビール程度で済ませる。
- ・家族そろっての外食は月に4~5回。事前に決めるというより、突然決まることの方が多い。山形から下の娘が帰ってきて、娘が2人そろって、行きたい店の相談がまとまるようである。昼食にラーメンやパスタを食べに行くことも月2~3回ある。

調理等

- ・夫婦ともにわりあい手の込んだ料理が好きなので、作るときには気合を入れてつくる。
- ・時間の無いときは、簡単調理のレトルト食品や、私が買ってくる惣菜で済ませることも多いが、それでも1品は手間をかけて作るようにしている。
- ・家に伝わる料理が月3~4回出る。また外食で味わった料理の再現を試みることも少なからずある。
- ・休日の昼食は、パンを焼いたりクレープを作ったり、ラーメンややきそば、

パスタなどを作って楽しむ。

- ・ 外食は、昼はラーメンかパスタ、夜は鶏料理、寿司、焼肉など様々。子供たちが皆成人したので、割烹風の居酒屋に行くこともある。

食事の時の話題

- ・ 家庭内の情報が最も集まるのは夕食時の団欒である。
- ・ 食卓での会話はほとんど妻が中心で仕事のことや子供のことはなす。
- ・ テレビをつけて食事を摂っていることもあって、番組内容のことが話題になることも多い。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・ 子供たちが成人して、食卓から巣立って行ってしまった感がある。
- ・ 平日は家族が顔を合わせる時間がかなり少ないため、コミュニケーションは限られている。
- ・ 娘たちが帰ってくると、よく話すので、それを聞いていることが多い。

昔の状況

- ・ 自分が子どもの頃の食卓は、母が専業主婦で料理も得意だったので、特に豊かではなかったが、充実していたように思う。
- ・ 父は晩酌をしており、酒の肴が1～2品用意されていた。
- ・ 食事中的躑（箸の持ち方・使い方、好き嫌いをなくす、静かに食べること等）は祖母から厳しく言われてきた。
- ・ 食事中的テレビを見るようになってから、食卓での会話は確かに少なくなった。
- ・ 年に数回、買い物ついでにデパートの食堂に行く以外、外食の記憶はほとんど無い。月に2回くらい、昼にソバの出前をとった。中学生になったころから、ラーメン屋の出前も頼むようになった。
- ・ 年末から正月にかけては、母は手の込んだお節料理をつくった。その習慣は今の我が家にも細々ながら続いている。
- ・ 正月はいつも、それ以外にも年に2、3回は親戚が家に集まり、宴会が開かれた。応接間に家の中にあるすわり机をつないで大きな食卓が作られ、そこに料理が持ち込まれる。大人たちが酒を酌み交わし、女性は酒の燗を

- つけたり、料理をつくり、子ども達にも芸が求められた。
- ・私が学生時代には、友人たちがよく家に来て食事をし、泊まっていった。父母は当然のようにそれを受け入れ、もてなしてくれた。

今日との相違

- ・自分の子どもの時代には、家庭の暮らしが家長イメージの家族の記憶の下にあった。今はなくなり、夫婦、親子の現実の下でのコミュニケーションとなっている。
- ・父が厨房に立ったのを見た記憶は無い。私は料理が嫌いではなく、カレーやパスタ、肉豆腐や治部煮など、結構得意料理がある。
- ・家族が一緒にする行為としての食卓の食事の家庭コミュニケーションとしての重要性は低下している。
- ・父は大家族の長男であったため、親戚の人たちがしょっちゅう家に訪ねてきて一緒に食事をする機会が多かった。私は次男であり、また今は職場から遠いところに住んでいるため、食事のときの来客はほとんど無い。
- ・かつては1人で食事することは病気が、特別な場合だったのに、今は1人食事が原則となっている。食事行為を基礎とした食卓コミュニケーションの重要性は低下しているように思う。

理想とする食卓

- ・家族がそろい、友人を気軽に招いての食卓が理想かもしれないが、現状では理想からかけ離れていて、理想とは言えなくなっている。
- ・将来、孫でもできれば、孫を交えての食卓が楽しみになるのであろう。食育やしつけの面で食卓の果たす意義は大きい。だから食卓の問題を社会全体で考えなければならないのであるが、社会の変容が逆に食卓の重要性を失う方向で進んできており、最早回復は不可能になっているように見える。

<事例調査 19> (60代)

ヒアリング対象者：男性 68歳 東京都出身。

職 業：3年前に定年となり、いまは年金暮らし

家族構成：7年前に病気で妻を亡くす。子ども2人（長男は5年前に結婚し
東京に住む。長女は会社勤務で自宅から通勤）

居住地及び環境

- ・千葉県松戸市 戸建住宅
- ・部屋と食卓のある部屋の専用スペース
 - 3階建てで、リビング、ダイニングキッチンが1階
 - 合わせて10畳程度
- ・居住歴 20年

食卓の配置と大きさ

- ・台所と食卓はサーブテーブルを挟んで繋がっている
- ・テーブルは長方形で4人がけ

食事形態

<朝食>

- ・娘の通勤のため6時に起床
- ・通勤前の身支度に時間が掛かるため、パンと牛乳程度の簡単なもの。たまにバナナやミカンなどを食べる。自分が娘のために用意する。
- ・娘を送り出してから、朝刊を読みながら朝食をとる。
- ・娘との会話はほとんどない。今日は何時に帰るのか、夕食は家で食べるのかなど、事務的な内容がほとんど。

<夕食>

- ・娘の帰りが遅いので、先に一人で食べることが多い。
- ・どうしても娘の好きそうな総菜になりがちになる。野菜などの煮付けを煮る。余れば翌日の朝、自分が食べる。
- ・たまに早く帰ってくる時は、おかずの品数が多めになる。その割に余り食べないのでがっかりすることが多い。
- ・休日は、月に一度くらい娘と近くのスーパーに買い物に行く。まとめ買い

はしないつもりだが、特売ものが並んでいたりするとつい買ってしまう。

- ・ 外食することは余りない。
- ・ 娘が遅く帰ってから食事をとるので、調理したものやレトルトなどを暖めて用意する。余り遅い（11時過ぎ）と自分も疲れてくるので困る。
- ・ 亡くなった妻は、どちらかといえば料理が得意な方だったので、生前の夕食と比べると、ため息が出てしまう。

調理等

- ・ 手の込んだ料理は余りしないが、野菜の煮付け、魚の煮物をする程度。
- ・ やはり、家族が多くなると料理をする張り合いがなくなる。妻が生きていた頃、家族4人で鍋物や揚げ物をした頃が懐かしい。
- ・ たまには人を呼んでみんなで食べれば楽しいのかもしれないが、億劫でなかなかその気になれない。
- ・ 2人きりなので、火を入れて長持ちする物を心がけている。
- ・ 娘は仕事を持っているので仕方がないが、たまには料理を作ってくれとありがたいのだが。

食事の時の話題

- ・ ウィークデイは娘の帰りが遅いので、夕食時も余り話さない。疲れている様子が伝わってくるので、難しい話はしない。
- ・ TV ニュースを見ながら、それを話題にああだこうだとはなすことがある。娘は職場の話を殆どしないし、こちらが何か尋ねると不機嫌になる。
- ・ つくづく娘の世代とのギャップを感じ、共通の話題を見つけにくくなっているのがよく分かる。
- ・ 生前の妻がよく作っていたきんぴらなどの総菜を作ると、「お母さんのはもう少し柔らかかった」といった話が出て、それをきっかけに話が盛り上がることもある。
- ・ 余り会話はなくとも父娘それぞれの互いの理解はあるとおもっている。
- ・ 休みの日はテレビを見ながら夕食をとることが多いが、やはりテレビは良くない。ドラマや映画をみていると話ができなくなる。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・食事をとるときの家族とのコミュニケーションは上述した通りだが、去年、娘が交通事故に遭ってからコミュニケーションの状況が変わってきた。
- ・3カ月ほど入院してから自宅に戻ったが、日常の世話をみることになり、娘が申し訳なく思う様子が伝わってくる。
- ・夕食の時など、娘の方から話しかけてくるが多くなった。その内容も、自分を気遣う様子がうかがえて涙もろくなってくる。
- ・ときには娘の方から、自分が夕食を作るといい出し、昔の妻の作った料理をまねるが、なかなかその味がでず、二人で苦笑することがある。
- ・娘には申しわけないが、交通事故にあったことで父娘のコミュニケーションが深まったと思っている。それを機に、娘を台所に立たせることに成功した。

昔の状況

- ・戦時中疎開をした経験があり、食べ物のありがたさは身にしみて感じている。
- ・戦争が終わり家族そろって食卓に有り付けたときは本当にうれしかった。当時は食べるものもそれほど豊かではなかったが、それでも家族みんなが相手を思いやりながら食べていたことが思い出される。
- ・食欲旺盛の時期だが、自分1人だけがおなかいっぱいになればいいという気持ちはなかった
- ・食べ物が豊かでなかったときの方がかえって美味しかった気がする。蒸したサツマイモや小麦粉を固めて作った水団(すいとん)などは、出来上がるまで母親のそばにいていろいろ訪ねて話が弾んだ気がする。
- ・やはり料理はたとえ質素なものでも、親が子供の前で手間暇かけて作ってあげることが大切だと思っている。何も話さなくても、子供はその様子をしっかりと見ていて、親に対する信頼感や食べ物大切さを身にしみて感じていると思う。
- ・自分が中学校生のころまでは、ちゃぶ台を囲んで家族5人で決められた時間に食事をしていて。朝食も家族そろって食べていた。昔の乾物屋さんには朝早くから開いていて、納豆や豆腐などを買いに行ったものである。
- ・父親も大概定時に帰ってきて、7時ぐらいから夕食をすることになってい

た。テレビもまだなく、家族はそそくさと食べていたが、母親が子供たちに、「今日は学校で何かあったか」とか、家族の会話を引き出すためにあれこれ話していたのが思い出される。

- ・父親はほぼ毎日晚酌をしていた。父親にだけは、刺し身など別のおかずがついていて、当時はうらやましく思っていたが、またそれが当然だと思っていた。それだけ父親に威厳があったように思える。

今日との相違

- ・でも、それと同じことをいまの家族でやろうとしてもできるものではない。何がそれを阻害しているのかよく分からないが、豊かになったことが、大きな理由なのではないかと思う。
- ・身近なところにスーパーなど、1カ所で何でも買える店が普及している。しかも素材ではなく、調理や料理されたものが売られ、家ではラップを取るだけでそのまま食べられる物や、電子レンジで数分加熱すれば済むものまでさまざまである。
- ・多分、普通の家には魚をさばく出刃包丁や盛り付けに必要な刺し身包丁などを置いてないと思う。スーパーで売っているものは便利で、ひょっとしたらおいしいものかもしれないが、とても料理とはいえない。

理想とする食卓

- ・どうしても昔の方がよかったと思いがちになるが、ひょっとしたらそれは母親の味のせいかもしれない。理想の食卓は、やはりこれが母親の味だと思わせるような料理が味わえることだと思う。
- ・母親の味を出すためには、どうしても料理にある程度の時間をかけなければならない。そのプロセスを子供たちが見て、「料理はこうやって作るんだ」というのが共有できると良い。
- ・家族のライフスタイルが多様化してくるというが、できるだけ食事は一緒にすべきだと思う。親が手間暇かけて作ったものを一緒に味わえば、おのずと会話も生まれてくるだろう。父親の「権威」でテレビを見ないで食事をする習慣も大事である。

<事例調査 20> (70代)

ヒアリング対象者：男性 73 歳

職 業：町内会役員(グランドゴルフ会長)

家族構成：夫と妻と二人生活

携帯所有している。メールはできない。

居住地及び環境：

- ・鹿児島市大口市、農家
自宅を中心に畑と田んぼと竹山を保有
犬と猫が一匹ずつ
- ・部屋数と食卓のある部屋の専用スペース
平屋の一軒家 6 部屋、6 畳程度

食卓について

- ・ほりごたつが食卓(4人用)
- ・台所にもテーブルがあるが、子どもがいた頃はここが朝の食卓。今は調理台(物置)となっている。
- ・食卓のある部屋に設置されているもの
テレビ、ビデオ、ミニ食器棚、電話・FAX
- ・食事は、3食とも妻と食べる

食事形態

<朝食>

- ・4時くらいに起床して、犬といっしょに田んぼと畑を見て、手入れ。
- ・6時くらいに食事。
- ・テレビはつけてはいるが、新聞の方を細かく読む。
- ・ご飯と味噌汁と自家製野菜ジュース。
- ・7時くらいに畑仕事に出かける。
- ・10時くらいに自宅に戻る。
- ・午後はグランドゴルフの練習もあるので、おにぎりを持って妻といっしょに出かける。
- ・練習後は図書館とお風呂が一緒になった町の施設でゆっくりして、仲間

とおしゃべり。

- ・ 5時くらいに自宅に帰って、田んぼと畑をみてまわる。

<夕食>

- ・ 7時くらいに、妻といっしょに食事。
- ・ 晩酌をしながら、テレビを見ている。
- ・ 週に1回くらい、寄り合いがあるので、夕食はそちらですませることもある。
- ・ 祭りや田植えの時期は、この歳でも大変忙しい。
- ・ 9時前には就寝。

調理等

- ・ 米、味噌、野菜、いも類、鶏卵、茶は自給。
- ・ 妻がほとんど調理するが、下ごしらえ(野菜等の収穫、洗って、茎などを剥いて、加工、大鍋でのゆで等)は私がやる。
- ・ スーパーでは、調味料や肉を買う。
- ・ その他の食材は朝市で買う。
- ・ たいした料理はやらないが、毎日新鮮な食材でおいしくいただいている。
- ・ 子供たちにも月に1度程度、野菜や米などを送っている。
- ・ たけのこなどのあく抜きなどは、子供たちはやらないのでこちらで加工してから送っている。
- ・ 逆に子供たちは、全国の産直食材(果物やカニ、シャケなど)を送ってくれる。
- ・ 妻は、今でもふれあいセンター(公民館)や老人福祉施設などで、栄養指導と調理実習の講師をしている。
- ・ 子供たちとの調理実習はとても楽しみにしている。

食事の時の話題

- ・ 町のこと、グランドゴルフと畑や田んぼの話が中心。
- ・ 二人ともグランドゴルフをやっていて、全国大会にも出るくらいはまっています。
- ・ なので、毎日話題にはかかせません。
- ・ 町内会の役員をしたり、栄養指導をしたりしているので、この地域のこと

はよくわかっているし、よく話もします。

- ・朝食の頃と夕食の頃には、町内の有線放送で集会や共同作業の指示が放送されるので、そのことに話題はうつる。
- ・意外と忙しいのです。

家庭内コミュニケーションの変化

- ・二人だけなので、毎日毎日の生活にかかわる話題が中心になってきた。
- ・子供たちがいた頃は、家の仕事よりも学校行事もいろいろと忙しかったので、勉強のことよりも行事参加のための話を子どもや近所の人たちとよく話していた。
- ・今はみんな子どもが外へ出て、夫婦生活か一人生活が多くなったので、グランドゴルフや共同作業のようなときに、いろいろと近況をお互い話す。
- ・子供たちとのコミュニケーションは電話がほとんどだが、孫と1週間に1回ぐらいは電話する。
- ・盆と正月のどちらかには、会うことができるので、一番の楽しみ。畑や田んぼとグランドゴルフの成績を自慢することになる。
- ・大根やさつまいも、ピーマンやキュウリ、スイカなど収穫できるものを育てておいて、孫達に採らせるのがうれしい。

昔の状況

- ・私は戦争も体験しているので、子どもの頃の食卓は食事というよりは、ひもじい記憶が強い。
- ・食卓に並ぶ食材がほとんどなく、鹿児島あたりでは、いもの茎程度しか食することができない状態だった。
- ・田舎にいたので、多少なりとも野菜や鶏などでしのいでいたこともあるが、なんでも口に入れていた。
- ・戦後はあっという間に豊かになって、大阪万博の頃は、鹿児島にいても大都市になったように思った。
- ・自分たちの食べる農作物以外に、商品用としての農作物がたくさん生産されるようになって、流通センターのようなものが近くにたくさんできた。
- ・共同加工センターで、みんなで町の名物を商品化して全国に売り出しはじめた。地下水まで売り始めた。

- ・その頃にサラリーマンが増えて、田畑を手放した人たちも多かったが、我が家は、なんとか維持してきた。
- ・孫のためにも、田畑は残して生産を続けられたらよいと思うが、周辺も高齢化して委託しているが、それも限界。
- ・もっと若い人たちが農業をやってくれるとよいのだが、もうかりはしないからね。

今日との相違

- ・我が家の食卓はあまり変わらないが、子供たちの食卓は育ったときと違う食卓のはず。
- ・生まれ育ったところの食材を食べてもらいたいと思うが、できる間だけでもとがんばっています。
- ・食材の旬や、食べごろ、食べ方は、我が家のこどもたちも鈍感になっている。
- ・学校でもなかなか教えてはくれないので、ふれあいセンターのようなところで一生懸命教えています。
- ・食事時間は昔より長くなっていると思う。サッと食べて、仕事に向かうということもしなくなった。

理想とする食卓

- ・意味のある食事をしてほしい。
- ・子供たちには、ラーメンやお菓子だけで腹を膨らませるのはやめなさいと言ってきましたが、最近のお母さんたちも、食事というよりは、体に取り込むだけというイメージが強いですね。
- ・おいしく、楽しくおなかしっかり作って、よく味わって食べてくださいと指導しています。
- ・家族が揃って食べれるのが一番よいのですが、今はなかなかできないでしょうから、せめてちゃんと食事をつくる、食べるという関係を家族で大事にしてもらいたいです。

3-3 調査の総括 食卓から見える風景

本調査におけるヒアリングの中から、興味深い食卓の風景がうかがえたのでここに再度整理しておきたい。

<食卓に見える“くらしぶり”>

家族が、必ずみんな一緒に食卓を囲んで食事をするスタイル。

鍋つつき文化ともいうべき、同じものをみんなで食べる文化。

家長を中心とした家族という集団を強く意識している。食卓(チャブ台や囲炉裏)での話題は家族というひとつの経営体としての仕事の段取りや農作物の出来具合、隣近所の話題などが中心。

特におじいちゃんやおばあちゃんもいる家庭では、食に関する知恵や、生活の躰けや教えといったものが、食卓という場所を通じて自然と行われている。

食卓で語られる風景には、その家族のくらしぶり、何を大切にしているかがよく見える。

<食卓に見える“行動ぶり”>

流通が発達し、すべてがスピード化し、社会も24時間化し、個々人の価値観で行動する食スタイル。ハンバーガー、てのひら文化の登場。

家は寝食分離され、さらに個々人が個室分離している。

家族の個化が進み、バラバラに食事を取り、食事が何かのついでになり、部分となり、機能化している。

食卓は場所も時間も分散し、ながら食スタイルとなる。“職卓”の父親は、家族の中での存在感が薄れていく。

食卓で語られるのは、子どもと母親を中心に、食情報(話題のお店や食品)、健康や栄養(ダイエット)、機能中心である。

食卓で語られる風景には、その家族というよりは個々人の行動ぶりが見える。

<食卓に見える“人生ぶり”>

食生活がグローバル化し、ネットワーク化し、いつでもどこでも何でも食するスタイル。味や新鮮さに加えて、安心・安全が重要な選択基準に。

「食」にまつわる「情報」が大事。　　さん家の野菜、　　地方の　　賞をとったワイン、　　から取り寄せ、今が旬の　　、テレビで紹介された　　など、うんちく付きの会話が中心。皿の外の文化が語られる。

男の料理や朝市の人気。こだわり、工夫、おしゃべり、顔が見えることが大事。日々の食卓以外に、特別な食卓が登場する。「食」による家庭内イベント。手作り料理食卓もあれば、おでかけ食卓もあり。

食卓で語られる風景には、その人の人生ぶりが見える。

<現状をいいとは思っていない>

現在の食卓のあり方に素直に肯定している人は少ない。やはり、自分たちが子どものときに経験した食卓に、ある種の理想像を描いている。そこでは、食べ物は必ずしも豊富にあったわけではなく、また、食事のチャンスを逃してしまうと食べる機会を逸してしまうこともあったが、それでも、家族のコミュニケーションはしっかりしていたと考えている。祖父、祖母、父親、母親の役割が明瞭に語られ、家族揃って食することが、躰の意味でも効果があったと思っている。

単に、「昔はよかった」ではなく、少しでも理想に近づけようとする姿勢は感じられる。

<きっかけを模索>

親や子どもの生活利用時間が多様化したことから、なかなか家族揃って食事をする機会が少なくなっているが、何かのきっかけを模索している様子が伺える。誕生日であったり、外食であったり、みんなで一緒に料理を作るなど、家族のコミュニケーションがうまく図られるきっかけづくりが必要だと考えている。それも、子どもの成長とともに変わっていき、子どもが大きくなると、きっかけづくりが段々難しくなると思っている。

親の世代は、自分たちが幼かったころを理想としながらも、時代の移り変わりの中で、新たな食生活、家族のコミュニケーションを探り始めているようだ。

このように、食卓で語られる話題は、社会環境とともにさまざまな方向やス

スタイルとして変化しているが、現在の食卓環境は、必ずしもみんながどれかのスタイルというわけでもなく、ヒアリング対象者のライフスタイルはそれぞれの家の中でも混在して存在している。同時に個々人の行動スタイルの中にも混在しているはずである。

第4章 居住空間から見た食卓

4 - 1 食事空間の変遷と背景

明治維新後の西洋文化の移入および第二次大戦の敗戦による米国の占領を契機に、我が国の食事空間というものは、それ以前と比較してそれぞれ大きく変貌してきた。特に戦後は、国民の大多数が農業に従事していた時代と異なり、様々な形態の勤労家庭が形成され、その生活の器である住宅も飛躍的に変化してきた。

また、女性の参政権の確立など、女性の地位の向上と家事の軽減に関する問題も、戦前からの多くの取り組みの成果、さらに電気炊飯器、電気冷蔵庫、電気洗濯機、電気掃除機などの従来に無い家電製品の登場により、現実的に解決されるようになってきた。また高度経済成長期に出現した多くの専業主婦層や、帰宅の遅い夫の生活パターンや、その子どもたちに個室（それは「勉強部屋」と我が国固有の名称が与えられている）を与えることに影響される家族のコミュニケーション、それと居住空間における食事のあり方などが、さまざまな場面で取り上げられ議論されてきた。

以下、食卓におけるコミュニケーションのあり方を論じる上で、その背景となる居住空間におけるダイニングとキッチンを中心に見てゆく。

4 - 2 大正・昭和初期

多くの国民が農業従事者であった時代に彼らの住宅は今「民家」と呼ばれ、江戸時代から連綿とつづく農作業主体の住様式が確立しており、その囲炉裏を囲んだ食事空間は昭和の初期においても大きく変貌することはなかった。しかし都市部においては、移入してきた新たな階層である勤労者の住宅は賃貸住宅が基本であり、同じような質の住様式が普及しつつあった。

<台所と食事室との関係>

その中でも、台所と食事室との関係を見てみると、まず台所にはすでに床が張られて立ち流し台は標準となっていて、隣室の茶の間（畳室あるいは板の間）とは段差がなくなっている。この頃の台所の面積は大正期より小さくなってい

て、これは土間空間を改良しただけの広すぎて使いにくい台所から合理的な調理が行える空間へと質が向上したためである。しかしながら、食事室となる茶の間の面積に大きな変化はなく、通常4・5畳か6畳である。

台所の設置される位置は、住宅の中の東側や北側が多いが、これは食料品の保管に適しているからであり、この時期に新しく建てられる住宅では、隣接する食事室はその南側に設置されることが多い。また住宅の南側も広縁などに占められていた畳室の続き間をつなぐ廊下空間が無くなり、食事をおこなう場所は、直接日の当たる明るい場所となっている。

<「茶の間」と「食堂」の関係>

ここで、「茶の間」と「食堂」という言葉を考えてみるが、「茶の間」は食事だけでなく、さまざまな用途に資するのに比べて「食堂」となるともっぱら食事に資する部屋となって、他の用途に利用されることはない。住宅の中で「食堂」と呼ばれる部屋が一般に普及してきたのは大正中頃からのことであり、この頃に建てられる住宅は新しい住宅計画に沿って食堂を持つ平面が多い。この傾向は昭和期に入っても続き、台所に隣接する食堂は定着しつつあった。いわゆる「洋館」と呼ばれる住宅形式では、食堂と台所の間に配膳室や食器室などが設けられる例が多く、西洋の住宅をそのまま輸入した形となっている。

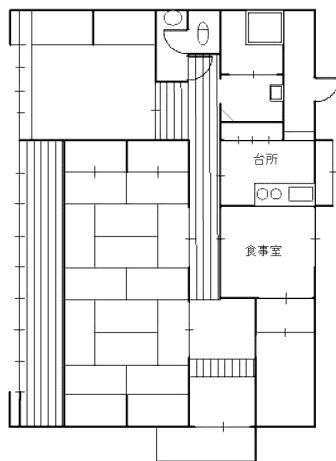
しかし、昭和10年代になると戦争による統制の影響で、住宅規模そのものが小さくなるため、この頃に建てられる住宅では食堂が設けられる割合が減ってきた。代わりに茶の間の用途を含む多目的に使用可能な畳敷きの「和室」が台所に隣接して設けられるようになってきている。また、現在のLDKに通じる平面計画を有する住宅も一部ではあるが建てられるようになってきている。

<「中廊下型」の普及>

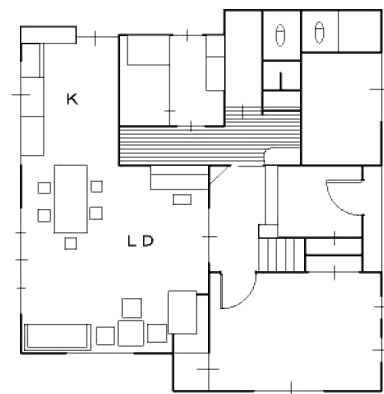
また一方では、この頃に芽生えてきたプライバシーの確保という観点から、他の部屋に行くのに別の部屋を通過しなくてはならないという伝統的な住宅の田の字型平面の欠点を克服すべく、住宅の内部に廊下を設けた「中廊下型」平面が普及し始め、これが、食事空間と台所の新たな関係を生み出している。すなわち、台所で調理したものを、廊下という空間を通過して茶の間あるいは食堂に運ぶ必要が生じてきており、その間2度の建具の開け閉めをせざるを得なくなっている。

ただし、こうした住宅の平面をよく見てみると「女中室」が台所に隣接して設けられていることが多く、主婦が台所との行き来を女中に任せることに寄って、台所と切り離れた茶の間や食堂が家族のコミュニケーションの場として重視された結果の表れであり、「一家団らん」という概念が定着してきた時期である。大正モダニズムが目指した家族本位の文化的な生活の実現は、居間を中心とした生活を目指しており、住宅における茶の間、居間、食堂という空間配置に反映されてきているといえよう。

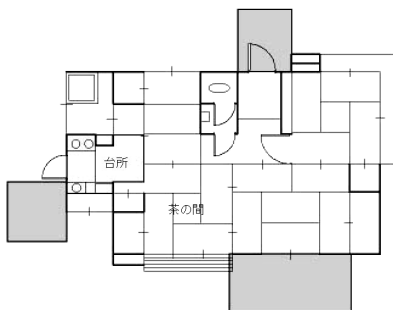
昭和に入ると、女中室が見られなくなる傾向にあり、食堂や茶の間は再び台所と隣接するようになってきた。これは、住宅規模の縮小、主婦の家事に対する考え方やさまざまな統制が敷かれた結果であるといえよう。



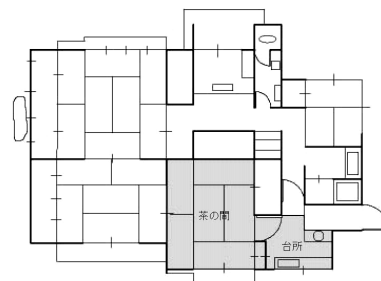
昭和2年



昭和4年



昭和16年



昭和17年

4 - 3 戦後復興期（昭和 20 年～29 年）

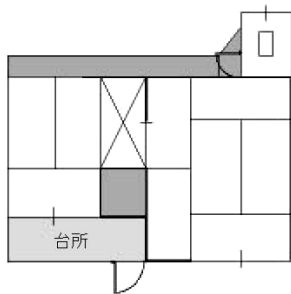
敗戦後の復興期には、多くの国民の生活の器である住宅そのものが不足していた時代であり、昭和 25 年になって建築基準法が制定され、住宅金融公庫が発足した。また 26 年には公営住宅法に基づいて公営住宅が建設されはじめた。

昭和 21 年に神戸市が建てた戦災応急住宅は、6.5 坪程度の間取りであり、半畳の玄関土間に隣接した一畳分の台所に 3 畳の畳室が隣接していて、ここで食事を取ったことが想定される。また東京の戦前から続く郊外住宅でも、6 畳の茶の間には茶筆筒、仏壇等が置かれ、ちゃぶ台で食事を取っていた。

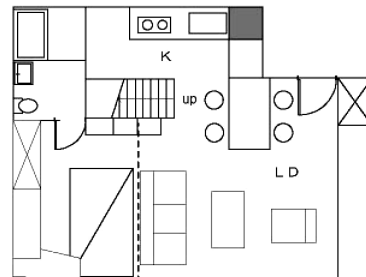
住宅金融公庫が発行していた住宅金融公庫推薦住宅図集には、15 坪ほどの平屋建て住宅の人気のあった典型平面が載っているが、1～1.5 坪ほどの台所に 6 畳の和室が隣接しており、ここでちゃぶ台を広げて食事を取っていたことが伺える。

一方、建築家たちがテーマとしたのが 15 坪に制限されていた住宅であり、戦後の新しい日本人の生活を次々と提案したのもこの時期である。京都大学の西山卯三が「これからのすまい」を著して、新しい住宅のあり方を論じ、東京大学の池辺陽が「立体最小限住居」(No. 3) を設計したのもこの頃である。13 坪の「立体最小限住居」は畳室が無く、台所とつながるリビングダイニングが直接玄関に面している。食卓テーブルの大きさは 4 人用としては小さいが、玄関に一番近く階段にも面しているため、住宅内動線の要となって、2 階の寝室から降りてくるとき、家を出るときには必ず通過しなくてはならない場所となっている。

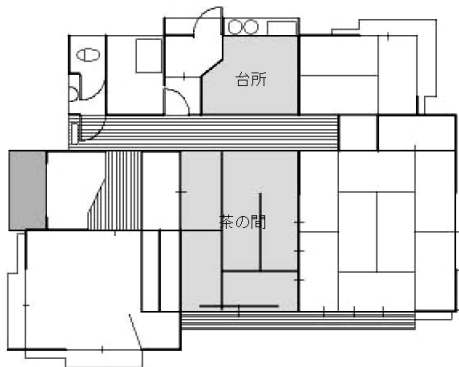
また同じ池辺陽の設計した No. 8 住宅は当時としてはめずらしい、シンクが部屋の中央にあるアイランドキッチンとなっていて、4 人用食卓テーブルが台所システムと繋がっている。主寝室や子供室から出てくるとキッチンとダイニングに突き当たるという平面構成は、家族のコミュニケーションの中心が食卓であることを明示しているものといえよう。



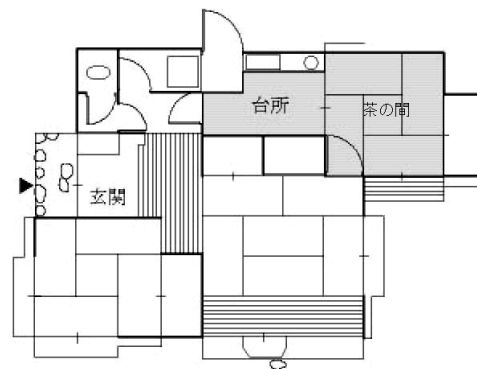
神戸市戦災応急住宅 (昭和21年)



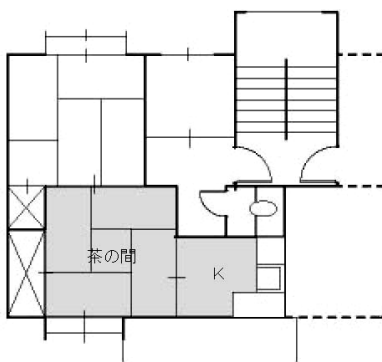
立体最小限住宅No.3 (昭和25年)



昭和25年



昭和26年



昭和26年 K

4 - 4 高度経済成長期 (昭和30年~48年)

<台所がダイニングキッチン>

物資不足により、戦前の住宅を建て替えることはまれであったが、前述の電

化製品が普及するに従って、特に電気冷蔵庫、電気炊飯器などの置き場を設けるために台所の改造が行われるようになり、これに伴って台所がダイニングキッチンとなっていった。これらは台所が土間であった地方の農家でも床を張ってダイニングキッチン化する傾向が見られ、食事をする空間は完全に台所と一体化した。

しかし、各地の住宅供給公社（以下、公社）の供給した住宅では、n Kタイプ（個室＋キッチン）がほとんどであり、n D Kタイプ（個室＋ダイニング・キッチン）が一般に供給されるのは昭和 35 年頃であり、昭和 45 年頃にn Kタイプは姿を消す。

一方、昭和 30 年に発足した日本住宅公団（以下、公団）によって供給された住宅は、都市部に増大した給与所得者の家庭、すなわち夫婦と子どもで構成される核家族の生活の場として絶大な人気を誇った。公団では発足当初から、n Kタイプとn D Kタイプの割合は半々であり、公社よりn D Kタイプの供給は多かったが、n Kタイプの供給が無くなるのは、昭和 50 年頃であり、公社より遅い。

n Kタイプは、キッチンが独立しているため、隣接した個室（畳室）で食事を取っていたが、まだ食事をする部屋と就寝する部屋との区別がつかない状態であり、また夫婦とその子どもたちの就寝部屋が別れていない状態であり、食寝分離と就寝分離の理想は不十分であったといえよう。しかし、n D Kタイプになると、食事はキッチンと同室のダイニングテーブルで行われるため、少なくとも食寝分離は実現したことになる。

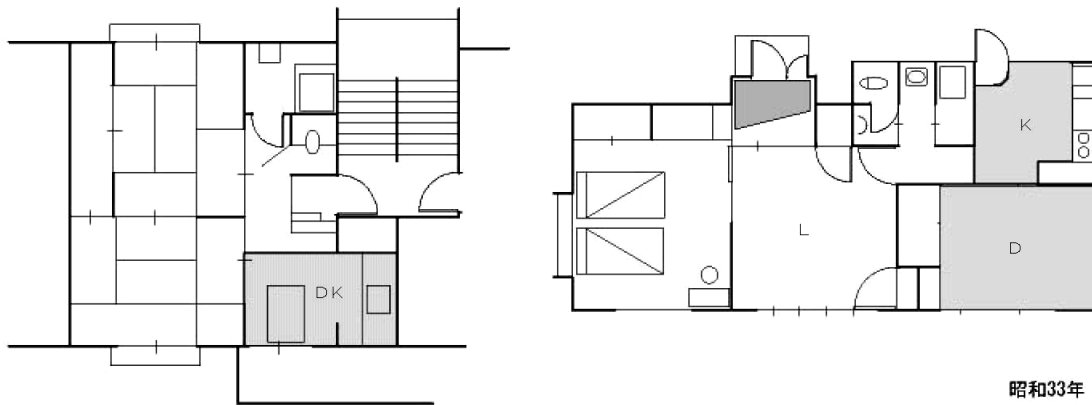
<ダイニングとリビングの隣接>

このn D Kタイプがさらに広くなって、n L D Kタイプ（個室＋リビング・ダイニング・キッチン）となるが、これはダイニングとリビングが同一の部屋に納まった平面であり、食事後にそのままリビングでテレビを見るなど、食卓から離れてもコミュニケーションが取れる位置に家族が居すわることになる。公団でn L D Kタイプが供給されるのは昭和 40 年頃であるが、しばらくn D Kタイプが大半を占めていた。公団の設計基準では、キッチンは昭和 32 年の 2.5 m²以上から、昭和 35 年の 3.5m²以上、昭和 44 年の 5.5m²以上、昭和 58 年の 6.5m²以上と段階的に増えてきている。

また同じく D Kでは、昭和 35 年の 7.5m²以上からしばらく増加してこなかっ

たが、昭和 58 年に 11.0m^2 以上と改められている。LDKも同様に、昭和 44 年の 14.5m^2 以上が改まったのは昭和 58 年の 23.0m^2 以上である。したがって、同じDK、LDKでも時代によってかなりの面積差があることがわかるが、最近では、広々としたLDKのあり方が問われている。

また個室数の変遷を見てみると、公社では昭和 38 年までは 2 室が主流であり、その後 2 室は無くなり、昭和 50 年頃までは 3 室が主流となり、一部 4 室が見られる。一方公団では当初から 3 室が見られるが、多くは 2 室であり、昭和 40 年頃には過半数が 3 室となっている。



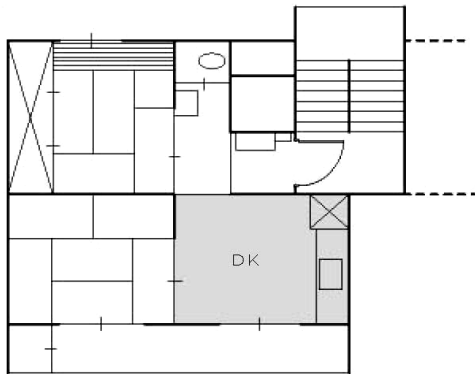
公社 (昭和31年)

昭和33年

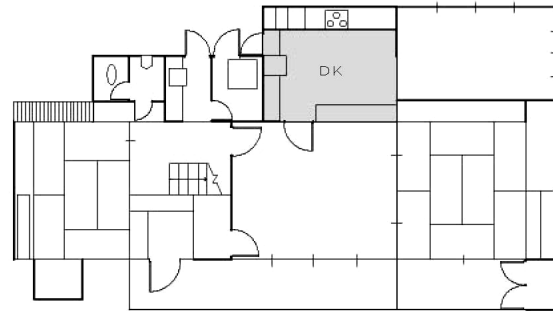


昭和36年

公社 (昭和39年)



公社 (昭和39年)



昭和41年



昭和48年

4 - 5 経済低成長期 (昭和49年～60年)

<キッチンとダイニングの分離>

オイルショックを経て、経済の成長に陰りが出始めた頃、住宅の間取りも少しずつ変化してきている。公社、公団ともに、昭和50年頃になると、nLDKタイプが主流となってゆくが、昭和50年代中頃から、再び独立キッチンタイプ（セミオープンタイプ）が増加し、キッチンとダイニングと切り離される傾向にある。これは、食事中にダイニングテーブルから、片付いていないキッチンを眺めたり、食事中に脇で調理されたりすることに対する不満も、その要因の

ひとつであろう。この頃は食卓における家族のコミュニケーションが比較的取られていて、食卓の雰囲気というものに気を遣うだけの余裕が生じてきたことの現れであると思われる。

<対面式で料理ができるキッチン>

昭和 54 年の第二次オイルショックを経て、様々な分野で合理化が進み、それを取り切った住宅メーカーが供給する住宅の質も向上した。もはやプレハブ住宅（メーカー住宅）は、安価な住宅の代名詞ではなく、住宅展示場で目にする各社の「商品化住宅」は、テレビCMの影響もあって、人々のあこがれる住生活を演出する高級な住宅へと変貌してきた。各社の競争も激化し、それぞれが工夫を凝らしたデザインが出現し多様化してきた。住宅展示場の住宅は、一般に購入される住宅よりはるかに床面積も大きく、オプション等をふんだんに使用した高価なものであるが、そこに示されるダイニングテーブルやリビングの雰囲気は、多くの人々に夢を見せてきた。キッチンを独立させてカウンター式のテーブルで仕切ったり、従来壁際にあったシンクを部屋側に向けたりして、対面式で料理を行えるようにするなどの提案が示されている。また、「朝食コーナー」「軽食コーナー」「ダイニングカウンター」など、多くの食事空間（装置）が提案されており、料理を作りながら、家族とコミュニケーションを取ることができる方式は、現在も引き継がれている人気のある平面計画となっている。

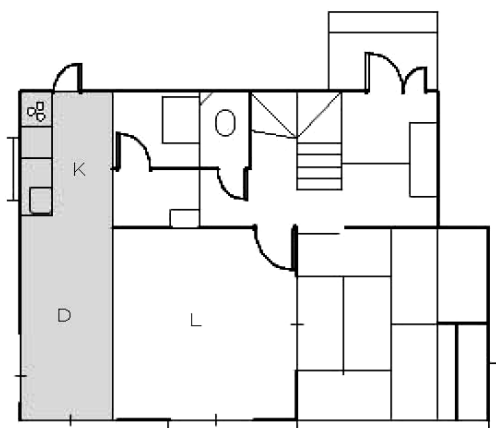
さらに、半調理食品、冷凍食品などの普及は、大型の冷凍冷蔵庫や電子レンジの普及と相まっているが、週末にクルマでショッピングセンターに出かけて買いだめをするライフスタイルも、我が国ではこの頃に芽生えたといえよう。これらは主婦の料理時間を削減することとなり、それによってできた時間を家族とのコミュニケーションに割けるはずなのであるが、簡単に調理できる加工食品は、夜遅くなって帰宅する夫が一人で容易にレンジで暖めることができるため、このようなスタイルがいわゆる個食の先駆けとなったのではないだろうか。

<促進されてきた子どもの就寝分離>

一方、住宅内の個室数の変化を見てみると、公社では昭和 50 年から 55 年にかけては 4 室が次第に増えているが昭和 55 年頃から 4 室の供給量が減っていて、昭和 60 年頃には半々の割合となっている。公団では、昭和 50 年代前半から 4

室が増加し、昭和50年代末には4室が主流となっている。これらの個室数の増加は、夫婦の寝室、子ども一人一人の部屋が充足することとなり、異性の子どもがいても個室が与えられることになり、就寝分離も実現してきた様子が見えてくる。しかしながら、子どもが個室を持つことにより、食事が終わるとそれぞれの部屋に籠もることが可能となって、LDKという家族のコミュニケーションの場の役割が希薄となってくる兆候がこの頃に見られるといえよう。

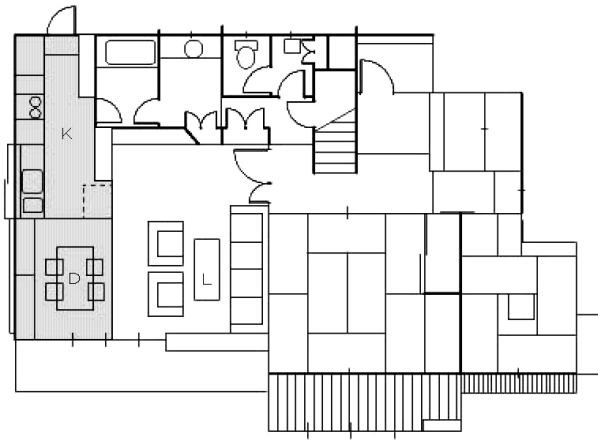
昭和50年代は歌番組の全盛期であり、紅白歌合戦の視聴率は昭和59年の78.1%を最後に減少に歯止めがかからずにいるが、この頃まではダイニングテーブルやリビングから眺めることのできるテレビがあって、他の多くの番組を含めて家族で同一番組を、食事をしながらあるいは食事が終わってから一緒に見ていたというライフスタイルの終末期であった。



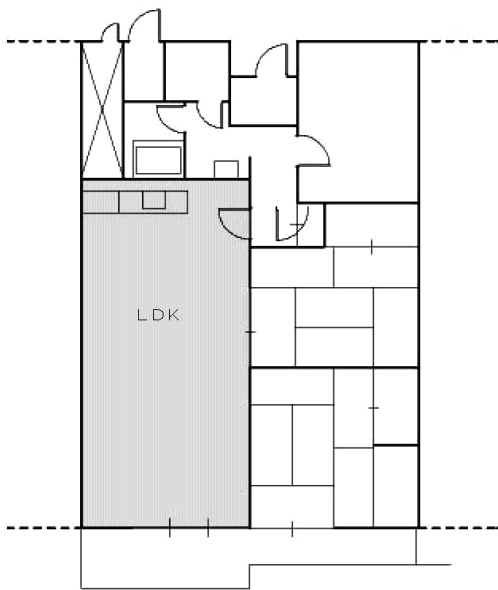
昭和49年



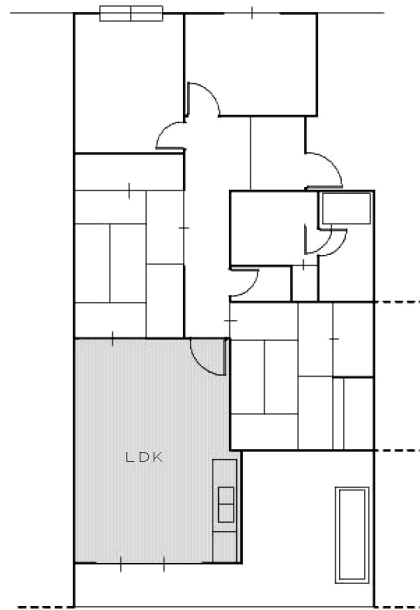
公社（昭和50年）



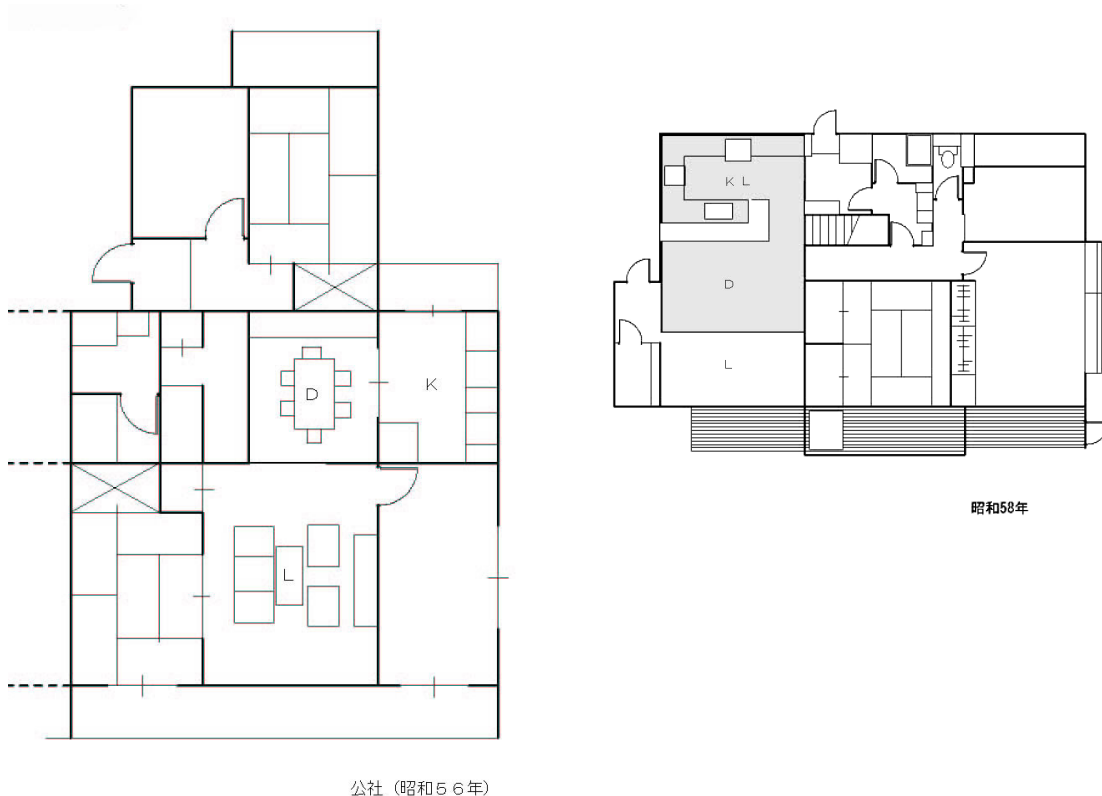
昭和51年



公社 (昭和52年)



公社 (昭和55年)



4 - 6 バブル期以降（昭和60年以降）

<登場する「見せるキッチン」>

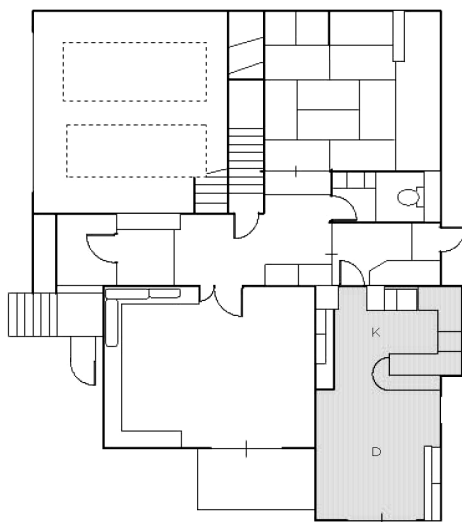
昭和61年に始まったとされるバブル景気は、海外の高級なシステムキッチンなどの導入を促す一方、様々な仕掛けを施した外食産業が興隆するなど、実際にはあまりそこで調理をしない、いわゆる「見せるキッチン」をもたらした。また、海外から輸入される様々な調理用品が、料理の創造性を喚起して、「機能重視キッチン」も見られるようになる。家族で外食、友人とレストランで食事することが増える一方で、友人を自宅に招いてパーティーを催すなどのスタイルが普及してきたため、以前にも増してLDKの面積が大きくなってきている。ここではキッチンは独立型であるがカウンターなどで仕切られ、リビングとダイニングが一体化してより広く見せることを重視している点に特徴がある。

バブル崩壊後、食事も含めて個人中心のスタイルが定着してきており、また、グルメ指向の強い人々も増えている。家族で一緒に食事を取る機会は小学生の

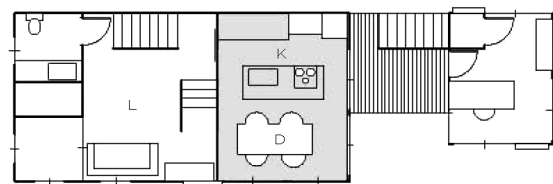
いる家庭でも減少しており、また共稼ぎ家族では、子どもといえども自分で冷凍食品等を温めて一人で夕食を取るという例も珍しくない。また中学生にもなるとコンビニで購入した食べ物を自室で一人で食べるという例も特殊なことではなくなっている。もはやダイニングやリビングは住宅内に存在しなくてもよいと考える建築家もいて、実際そのような住宅も出現している。

<ベランダやテラスでバーベキュー>

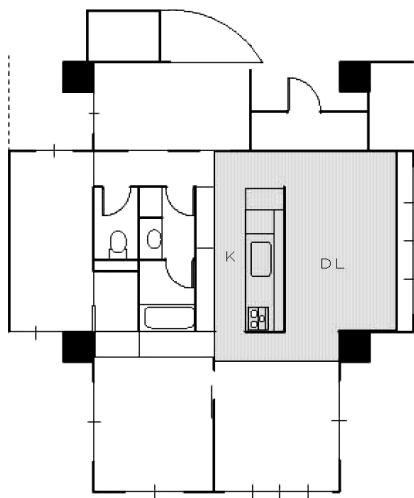
一方、自宅に友人を呼んでパーティーを催すが、従来のホストとして客人をもてなすということではなく、一緒に楽しみながら料理する作業を通じてコミュニケーションを取ろうという指向である。これが、比較的容易に実現できるのが最近流行っているバーベキューであるが、住居内でバーベキューをすることはできないため、ダイニングやリビングにつながったベランダやテラスで行うことになる。そのため、戸建て住宅では、テラスの仕上げをレンガ敷きや石張りとするなど、バーベキュー対応型が見られる。テラスに面したサッシも、従来の引き違い型ではなく、全面開放できる住宅用の折れ戸タイプのサッシが開発されている。また集合住宅でも通常の半間奥行きベランダでは困難であるが、ルーフバルコニータイプであれば、床にレンガ等を敷き詰めて、そこにバーベキューコンロ（グリル）を置いてパーティーを催すことが可能である。



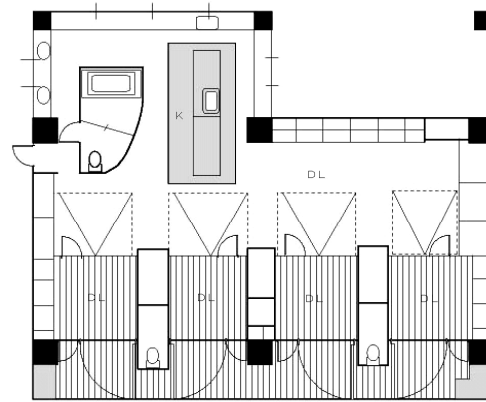
昭和60年



アイランドキッチン（1事務所設計）



共働き家族プラン



自立家族の家 (NEXT21) (シーラカンス)

4 - 7 さまざまな食事空間

<希薄になってきた「標準世帯」>

食卓はもちろん食事を取る場所であり、住宅の中のどの場所にあるべきかということが従来の建築計画における課題であった。上述のように変遷してきた食卓の場所、それは食事室であったり、ダイニングキッチンであったりするが、いずれにせよ住宅内では「家族」が食事をする場所であった。しかし近年、「家」「家族」という従来の概念が崩れ始め、また建築計画で標準としてきた「夫婦プラス子供も2名の4人家族」という核家族の姿も少数派となっている。住宅の規範は崩れており、パラダイムシフトが強く求められている。

障害者、孤児もしくは要介護の高齢者が暮らす「グループホーム」「グループリビング」では、食卓は共同の食堂に置かれていて、介助者のサポートを受けながら食事を取ることになる。共同生活の場で、どこまでが個人の領域で、どこからが共通の場となるかは、極めてあいまいに処理されているが、個室（寝室）（個室トイレ）（個室シャワー）、共同浴場、共同食堂という構成は一般的である。

<家族を超えて「コレクティブハウス」の登場>

もっと若く、元気な人たちがさまざまな理由で集まって暮らすのが、「コレク

ティブハウス」である。集合住宅ではあるがキッチンとダイニング等が共同で、当番を決めて食事の準備を行い、育児と食卓を共にするスタイルである。北欧が発祥であるが、近年我が国でも普及しつつある。北欧では、高度な社会福祉に支えられた生活保護のせいもあって、離婚率が高く母子家庭の割合も多いため、相互扶助で子ども等の面倒を見ながら暮らす「コレクティブハウス」が普及している。我が国でも、母子家庭の数は急増しており、これらの家庭に加えて、比較的元気な高齢者も加わって共同で暮らすスタイルは、今後普及して行くであろう。このような食卓では、血のつながらない子ども、若者、熟年者、高齢者たちが同一の食卓を囲んで、さまざまな話題を取り上げて、食卓におけるコミュニケーションを図っている。

以上のような、半個人・半集団という住居の中でのコミュニケーションのあり方は、どこまでプライベートな内容が含まれるのかは個々の集団に因るが、このような住居内の空間における食事室のあり方は、今後の住居計画の課題でもある。試行錯誤を重ねながらも、他人との共同生活の場を築く空間が求められているが、それらの生活の中心となるのが「食卓」であるのは間違いないようである。

参考文献

- 北川圭子「ダイニングキッチンはどうして誕生した」技法堂
 永森一夫「第二版台所・食事室マニュアル」彰国社
 内田青蔵他「図説・近代日本住宅史」鹿島出版会
 北浦かおる他「台所空間事典」彰国社
 「台所の設計 住宅建築別冊 24」建築資料研究社
 横山誠一「暮らしの視点で住まいを考える」彰国社
 川崎衿子「食卓が楽しい住まい」彰国社
 川崎衿子「家事とたたかう住まい」彰国社
 川崎衿子「動物と暮らす住まい」彰国社
 吉田桂二「間取り百年」彰国社
 黒沢隆「個室群住居」住まいの図書館出版局

第5章 地域社会と食卓ニケーション

5-1 食を通じた地域社会

(1) 食を通じた地域関係

<通婚圏・定食圏>

本章では、地域社会と食卓ニケーションを検討するが、そこでの地域社会の広がりについて述べておく。食卓が家庭のものであり、その場が主婦を中心とするものであることに着目すると、結婚する地域的範囲の「通婚圏¹⁾」がある。農村社会においては、結婚はかなり近い地域的でおこなわれていた。この地域は食卓におけるおふくろの味が継承できる地域的範囲といえる。

流通市場中心ではなく、地域社会を基礎に農業を推進していくという観点から「定食圏²⁾(地域定住者の食文化圏)」という地域的範囲の設定の考え方もある。人口5000人前後の小学校区程度の顔見知りの地域であって、この地域内の食べ物を基本とした地域社会農業を進め、定住している生活者が豊かな食文化圏の構築をめざすというものである。

食の文化や外食を含む食のネットワークの観点からは、地域的広がりは中学校区(人口1万人程度)から市町村区域の広がりとしてとらえられるべきであろうが、食卓という家庭とそれを少し超えた条件であれば、地域、地域社会の範囲は町内会や小学校区程度の範囲のイメージが有効だと思われる。

<大きな食卓>

食を通じた地域関係を次の3つに区分して検討する。第1は地域社会に開かれた食卓という意味で、大きな食卓を考えてみよう。第2は食を通じた地域社会の課題である。そこには、健康、教育、文化、環境、福祉、コミュニティビジネス等のテーマが立ちあわれよう。そして第3は家庭機能の外部化としての地域社会である。

ここでの「大きな食卓」は、個別の家庭の食卓を超えた地域社会に設けられる食卓である。戦時中の町内会や婦人会による共同炊事が想起されるが、現代ではまつりやイベントでの大鍋料理、野外での大人数の食卓が設けられる。また、「食べて帰る」ことが常態化している人々には家庭に台所や食卓はいらない(もしくは、小さくてよい)というなかで、地域の食卓としてのコミュニティ・

キッチンの発想³⁾も出されている。

最近、各地でつくられている農村集落による農村レストラン、自然食レストランは後述するコミュニティビジネスの観点を中心だが、地域の人々が集まることに着目すると、大きな食卓の1つに含めることができる。

<食を通じた地域社会の課題>

これまでの食卓論から少し離れるが、第2の食卓に表れる食事を通じた地域社会において取り組むべき課題は多い。栄養指導、食中毒対策、食育、テーブルマナー、生ゴミの減量化、食を通じた介護支援、農山漁村の食を介したエコツーリズム等である。これらの課題は食卓を舞台とするか、もしくは少なくとも食卓を背景においたものである。



写真 宇都宮市清原地区「食の祭典」(毎年10月の第1土曜日に民間の畑を利用して、2000人規模の食卓が開かれている)

<家庭機能外部化>

第3として示した家庭機能の外部化は、核家族化と女性の社会進出等により進んでいる。これは食の分野に限らないが、食に関しては調理済み食品の利用や外食への依存として表れる。外食、中食としては、企業化されているファミリーレストラン等が代表的なことであるが、地域の市民組織等による高齢者の一人暮らしへの給食サービスなどがここに含まれる。

最近、岩手県花巻市東和ではコミュニティ・レストランを開設させた。この

レストランは、農村部と市街地が協力して料理を提供しようとするもので、旧東和町の中心市街地にある「はつらつ長寿館」を会場に行なわれた。食材の9割は地域内で生産されたもので、食事を楽しむ高齢者は家庭的な雰囲気を楽しんだという⁴⁾。

(2) 食に支えられる縁

<近隣・友人ネットワーク>

すでにふれたように、食卓に関係する地域の広がりや小学区程度であるとすれば、かつて味噌や醤油を貸し借りする関係をもつ「向う三軒両隣」の関係が基礎的なことといえる。だが、家庭内にインスタント食品、レトルト食品等があふれ、コンビニや外食にいつでも行ける条件の現代では、そんな関係はすでになくなってきていると思われる。

それでも、女性、妻を中心とした近隣や地域の友人ネットワークは、家族や家庭の機能が弱くなればなるほど強くなるもの（家事への夫の参加が少なければ少ないだけ、妻は近隣のネットワークを強めるという調査結果⁵⁾もある）であって、この関係は食を通じて補強されている。主婦同士の地域における「ランチをする関係」「お茶をする関係」等がそれである。この関係を通じて、それぞれの家庭の食卓に新たな料理が並ぶこともあるし、地域の情報も家庭内に持ち込まれることにもなる。

<町内会・自治会の活動>

10戸前後から数10戸までの幅の規模差はあるものの、一定の地域的範囲を対象とした住民活動参加のしくみとして町内会・自治会、農村部では区・組がある。このしくみは年間を通じて、まつり、地域文化振興、リサイクル、介護等の事業を行なっているのが一般的であるが、その始まりと終わりには公式、非公式の宴会が行なわれる。その食卓は主な役どころの自宅や集会所等であるが、活動を共にする人たちが酒食をともにすることで、ホンネの人間関係を作り出すことで、活動組織としての一体化と持続性を図ってきた。

<食による地域活性化>

地域社会では、その地域において継承されてきた食文化や食事、あるいは地域的条件下で創作した食のメニュー等を地域活性化に生かすことも多くみら

れる。甲府のほうとう、水戸の納豆、宇都宮の餃子等がある。山形市の最上川の船頭たちが始めたといわれる「芋煮会」は大鍋に里芋、その他の野菜、肉を入れて大勢で食べるもので、有名な野外食卓であるが、地域活性化の大きな要素だともいえる。

次に述べる地産地消、エコツーリズムや観光拠点のそば等の食事や食材提供も食による活性化といえる。

(3) 食の断面にみる地域課題

<地産地消>

生物とその生息している土地とは切っても切れない関係にあるという見方は、最近では知識としてはかなり広がっている。用語としては、地産地消がよく使われるが、同じ意味として、「域産域消」「身土不二」「土産土法（ここでの法は調理という意味とされている）」「地域社会農業（「食べ物の 域産域消 を基本として、地域社会とともにある地域農業」²⁾）等がある。商品流通市場によって農産品が取引されるなかで、農産品は人が食べるものだという主張がこめられているわけである。

<エコツーリズム>

都市と農村の交流、自然環境を楽しむという活動が全国的な広がりをみせている。これまでのグリーンツーリズム（農村のライフスタイルを楽しむ）とブルーツーリズム（海辺のライフスタイルを楽しむ）と合わせて、エコツーリズムと呼称されるが、そこには「食」はつきものである。その多くは田舎料理、浜辺の料理などを楽しみながら、自然環境に親しむ仕掛けがつけられている。食を通じたコミュニティビジネスはエコツーリズムにおいて進められることが多い。

<道の駅など（観光拠点）>

観光地の拠点施設や道路の休憩所等にも地域の食を提供する施設は作られている。みる観光を地元の特産品等の食で支えている。地元の食材をその場で食べられるレストランなどが設置されているのが一般的である。93年から設置された道の駅は、現在では全国で800箇所を超えている。

<高齢者介護としての食の提供>

寝たきりや一人暮らしの高齢者への給食サービスは地域社会の高齢者介護に連なるものとして行われてきた。給食の回数や内容を充実し、すでにふれたコミュニティ・レストランもその一環といえる。



写真 浅めし食堂（青森市）<http://www.ikiiki-asamushi.net/>

<健康・衛生・ごみの学習>

食に関わるものとして欠くことのできない地域のテーマとしては、日常的な食事の栄養指導による生活習慣病対策、保健所行政を中心とする 0157 等の食中毒対策、典型的な家庭ごみである生ゴミの減量化等がある。

<生涯食育 行政主導の食育推進>

生涯「学習」ではなく、生涯「食育」が始まっている。2005 年 7 月には食育を知育、徳育、体育の基礎として位置づけた「食育基本法」が施行された。学校、家庭での教育、生活習慣病の予防、食品の安全、食糧自給率の向上、食文化の継承等をテーマとし、首相を会長とする食育推進会議が設けられた。今後、国、都道府県、市町村それぞれのレベルでの食育基本計画が作成される。

そのモデル都市としては、福井県小浜市があげられる。小浜市は 2004 年に食育文化都市を宣言し、「食のまちづくり課」を設けている。その食育政策は体系的であって、全市的食育拠点として、御食国若狭おばま食文化会館を設け、地区公民館を併設している小学校では、地域の農業や食材と小学校の総合学習を

結びつけるなど、食育教育ネットワークを形成しつつある。

5-2 地域社会の食卓

(1) 地域社会の食卓イメージ

食を通じた地域関係をみてもわかるように、地域社会はそもそも共食の集団ではないかと思われる。飲食は地域社会にとってはコミュニケーションの重要な手段であって、それをともにすることによって関係する人々に連帯感が生まれ、活動が活性化する。ところが、それらはフォーマルには「飲み食い」として扱われ、水面下でインフォーマルに行なわれてきた。そこでの食卓は誰かメンバーの自宅の食卓であり、近隣の気おけない飲食店のテーブルであった。

しかし、あらためて地域社会の施設等を見回すと、地域社会の食卓として活用できるものは多いし、事実上食卓として使われているとも思われる。以下に、その動向にふれておきたい。

(2) 地域の食卓としての共食空間

<給食>

給食の典型は学校給食である。学校教育における唯一の食育の機会であり、クラス内の共食が毎日行なわれている。もっとも、学校給食が地域社会の食卓だという認識はほとんどないように思われる。家庭における個食、孤食の進行のなかで、学校給食の食卓教育としての役割は大きい。

もう一つの給食は高齢者介護の一環としての給食サービスである。この給食は多様な動きを示しているが、先にふれたようにコミュニティ・レストランが地域社会につくられるようになって、自宅や施設の外で食事を楽しませるといった試みも始まっている。

<公民館・集会所>

多くの地区公民館や集会所には厨房、会議室、座敷がある。厨房は栄養指導や料理教室等のためのものであり、会議室や座敷は食とは関係のない講習、趣味の囲碁、将棋等の利用を想定したものである。

ここでの厨房と会議室や座敷を活用することで、地域社会の食育等のための

食卓が作り出される可能性は高い。

<花見>

桜の名所だけではなく、桜の花の咲く時期には花見が行なわれる。川沿いの並木道、公園等が桜の花でいっぱいになるが、そこにはお弁当やバーベキュー等による臨時の食卓が設けられる。ここでは家族単位よりも職場、学校に通わせる親、地域の仲間等の共食の機会となる。

<活動の開始と打ち上げ>

地域活動の開始とその終了にあっては、飲食の機会 = 食卓が設けられ、そこでホンネを出し合うのが一般的である。その場所はどこでもよく、共食できる条件さえ揃えばよい。飲食のできる場そのものが地域社会の食卓ということになる。

<まつり・イベント>

地域のまつりやイベントには食の機会はつきものである。縁日の露店には例外なく食を提供する出店がある。焼きそば、たこ焼き、イカ焼き、あんず飴等はその定番である。また、そば打ちのサークルによる蕎麦や地元食として提案されている漬物や汁物も地域のまつりやイベントでは出される。最近では、食そのものをテーマとしたイベントも多い。

5-3 地域社会における食卓ニケーションの役割と課題

(1) 共食集団の食卓の役割

<地域づくりにおける共食の位置>

地域社会や地域における公的な取組は、それが行政を中心とするものではないのであれば、共食関係のもとで行なわれるものと考えたい。地域社会はデータと方針だけでは動かない。インフォーマルなウエットな関係ができ、その情緒的なものがメンバーの主体性に灯をつけることで初めて動くものである。その装置の一つは地域社会の食卓であろう。

<くらしの矛盾のはけ口>

地域社会の食卓は、それゆえにくらしの矛盾のはけ口となるし、地域づくり等の活動を進める共感形成の機会となる。この食卓では、そこに参加した者だけが得られる情報が飛び交い、地域づくりのエネルギーとなるわけである。

<避けられてきた共食の自覚と役割の認識>

これまでは地域社会の活動にあっては、タテマエとしての飲食をしない関係を基本としてきた。だが、地域社会は共食集団であって、むしろ適切な共食集団⁶⁾として自覚し、位置づけしなおすことが必要である。

(2) 食や農の学習と食育ネットワークの形成

<パブリックのテーマとしての食卓論へ>

地域社会における食の分野は、未整備である。その理由をこれまでの地域問題の対処がほとんど行政主導により行なわれてきたために、食のテーマを私的領域に留め、社会化することを避けてきたことに求めたい。

食と食卓のテーマを家庭や家族の私的領域から解放し、社会化する第一歩は地域社会のテーマとして、住民自らが立ち上がり、取り組むことである。地域社会におけるパブリックのテーマとしての食卓論が必要なのである。

<食育基本法>

その手がかりは健康や福祉の領域にありそうだが、すでにふれた食育基本法も有力な素材である。国、都道府県、市町村はそれぞれ横断的な体制を準備しつつあるが、家庭、学校、地域の取組を基本に生産者と消費者、農林漁業従事者と都市住民等の連携が想定されている。

生涯「食育」のススメ



大人向けの食育授業「健康に食べよう会」(福井県小浜市)

住民の健康増進 地元食材のPR

同市は昨年、「食育文化都市」を宣言、幼児から高齢者までを対象に「生涯食育」に取り組んでいる。御食園(みけのくに)若狭おぼま食文化館が拠点だ。キッズキッチンと名づけた授業は年八十回。五歳の子供も包丁を握り、最初

設けられている特色を生かして、農業地区なら田植えから草とり、収穫後のご飯炊きまで。海沿いの地区ではワカメとりから干し、加工、味わうまで。地元生産者を巻き込んだ食の体験授業はまち全体に変化を起している。

農家は学校の給食用に朝とった新鮮な野菜を毎日のように運ぶ。三年前中名田小学校で始まった地場食材の提供は自給率八〇%まで高まった。九校に広がり、生産者は約百人。高齢農家が「地域の孫たちに食べさせるた

元気な旬の街へ 福井・小浜市

「新生活応援隊」。伝承料理を再現し味わう「ふらっと料理を楽しむ会」。

「小浜だけの食育にとどまらず全国に活動を広げたい」と意気込むのは小浜市「食のまちづくり課」の高島賢課長。今年九月には全国二十四市町村とベネッセ、東京電力、リクルートなど三十の民間企業・団体と「キッズ・キッチン協会」を設立。同様の食育授業を普及させる考えだ。

食に関する知識を身につけて健康な食生活を営む力を養う「食育」。地元食材を学校給食に生かしたり、生産者と消費者が交流を深めるなど様々な試みを通じ、日常から遠くになってしまった旬の食材や伝統料理のよさを見直す機運が高まってきた。七月施行の食育基本法も追い風に、住民の健康増進と農業振興を組み合わせた新しい地域おこしが各地で広がっている。

「特産のサバと谷田部 回開かれる「健康に食べよう会」。小皿に盛りつけた料理を自分で選んで舌鼓を打つが、食べるだけではない。選んだ献立のカロリー計算や栄養バランスのチェック・指導つきなのだ。知識だけでなく、舌で味わう大人向けの食育授業として毎回定員オーバーの人気。スタッフはうれし悲鳴を上げる。



イクラを触ってサケを学ぶ(東京都世田谷区の北沢小学校)

食育をめぐる農村と都市との交流も活発になってきた。大消費地の首都圏などで特産の食材をPRする狙いだ。

岩手県は東京都内の小学校六校で食の専門家や生産者を派遣する出前の食育授業を実施。九月は世田谷区の北沢小学校で本州一の水揚げを誇る県産サケを材料に創作料理に挑戦してもらった。古くから伝わる郷土料理の達人「食の匠」が甘露煮やソテーなどの料理を

農村と都市が交流

実演。授業は知識を教えるだけ。性化にもつながっている。「食でなく、生のイクラに実際に触れるなど体験を重視している。九月に豆腐づくりの授業を担当した若手県浄法寺町の食の匠、三浦静子さんは「子供たちといを狙った交流イベントも盛りつよに黒豆など県産のたくさだ。今月一日から六日間、東京丸の内を舞台に開いた「東京ファーマーズマーケット200都内での出前授業は昨年三校で始めた。年に数回の授業がある北沢小の場合、夏に生徒が来国の特産ある農産物の生産者百県し収穫体験するなど地域の活で自慢の食材をアピールした。

が、食生活改善推進員の有志が運営するスロートードレストラン「濱」(はま)の四季では若狭瓦焼きで焼く若狭瓦焼きうどんといった新名物料理を提供。観光客の集客に結びつけている。

- 1) 川上行蔵「『おふくろの味』は生きるための知恵」石毛直道監修『講座食の文化 日本の食事文化第2巻』(財)味の素文化センター1999年76～81頁
- 2) 吉田喜一郎「地域社会農業：商品生産から食べ物づくりへ」家の光協会1985年2～6頁
- 3) 山口昌伴「食卓のゆくえ」石毛直道監修『講座食の文化 日本の食事文化第7巻』(財)味の素文化センター1999年102～117頁
- 4) 岩手日日新聞(花巻版)2005年2月19日
- 5) 野沢慎司「連帯的なネットワークと家族 - 現代日本の「家族コミュニティ問題」1 - 」森岡清志編『都市社会の人間関係』放送大学教育振興会2000年119頁
- 6) 石毛直道は「法事の食事など親族集団の共食、神社の祭礼にともなう氏子の直会など地域集団の共食、会社の宴会など職場を単位とした共食など、社会的性格のつよい行事にともなう公的な共食集団もあれば、友人たちとの飲食のように私的な性格のつよい共食集団もある。」として、共食の社会性を提起している。石毛直道「食卓文明論」中公叢書2005年31頁以下参照。

第6章 食卓における新たなコミュニケーションの変化

6-1 食事時間の実態

<都市部では少ない>

既にヒアリング調査でみてきたように家族揃って食事を取りたくても、家族の帰宅時間がまちまちだったり、子どもが塾や稽古事の習いのために外出するなど、家族の生活利用時間が多様化している状況は、この問題を考える上で重要である。

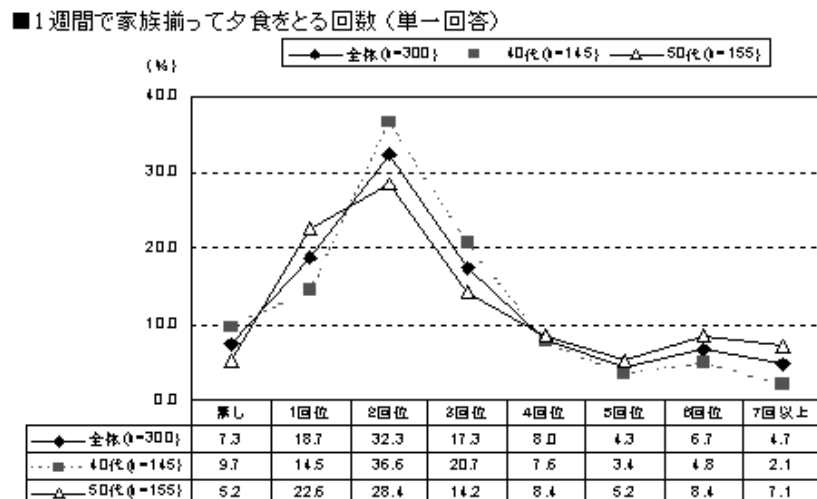


図6-1 家族揃って食事をする回数（出典：NPO JITA 調査 2004）

NPO の日本 IT イノベーション協会は、中小の IT 企業や SOHO を行っている会員を対象に、家族に関する調査を行っている。それによると、家族揃って夕食を取る回数は、1週間で2回が最も多い。次いで、1回が約20%、3回が17%程度となっている。週末も含んでの調査などで、ウィークデーはかなりバラバラになってる様子が伺える。

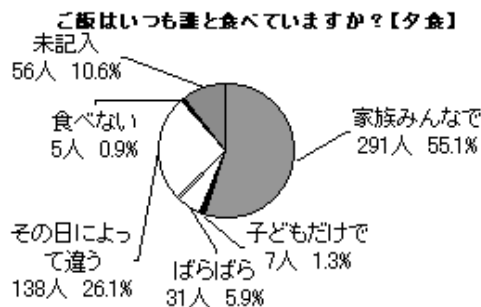
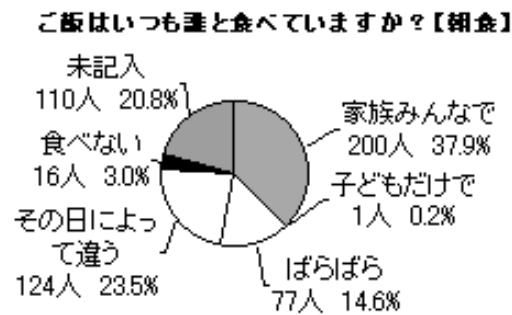
調査は、40代と50代についても調べている。働き盛りの40代は、2から3回程度が多い。この世代の子どもはまだ小中学生であることから、家族揃って夕食をするという物理的な実現が難しいといえる。因みに、50代では、さらに一緒に食事をする回数が減ってくる。この世代になると、子どもは高校生、大

学生にシフトしているが、家族が揃って食事をするのが難しい状況が見えてくる。

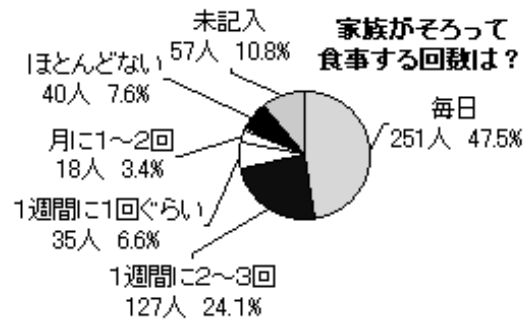
<地方では増加>

また、釧路市が2004年に「現代の親子関係」に関する調査を行っている。釧路市内の児童館に遊びに来た小学生、中学生を528サンプル無作為に抽出した回答結果である。

JITAの調査のように首都圏を中心にしたIT関連の仕事をしている層ではなく、地方都市を対象にしているだけに興味深い。



注目されるのは、朝食（37.9%）、夕食ともに、家族揃って食べる割合が比較的高い点である。



さらに家族揃って食事をする回数は、「毎日」が48%程度で、高い。JITAの調査では、週に2～3回が多かったのに比べ対照的である。それでも釧路の調査では、食事を揃ってしないことが親子のコミュニケーション不足に繋がっているのではないかと結論づけている。

<家族のコミュニケーションは重視>

一方、NHK 放送文化研究所が定期的に行っている生活利用時間調査のなかで、「コミュニケーションを重視する対象は何か」を聞いている。家族を重視する割合は何時の調査でも安定的にほぼ8割を超えている。それを世代的にみたのが、表6-1である。そのなかで、30代後半と40代全般がいずれも家族をあげている。もちろん、食事時しか家族のコミュニケーションが成り立たないというわけではないが、重要なコミュニケーションのきかいであることは確かである。皮肉にもこの世代が、家族揃って食事をする回数が最も低くなっていることは、先の調査でみたとうりである。

表 6-1 欠かせないコミュニケーション機能

| | 16~19歳 | 20~24 | 25~29 | 30~34 | 35~39 | 40~44 |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| ① | 友人 81% | 携帯 78 | テレビ 73 | テレビ 81 | 家族 87 | 家族 87 |
| ② | テレビ 74 | 友人 76 | 友人 70 | 家族 81 | テレビ 81 | テレビ 84 |
| ③ | 携帯 69 | テレビ 71 | 家族 69 | 友人 63 | 新聞 72 | 新聞 79 |
| | 45~49 | 50~54 | 55~59 | 60~64 | 65~69 | 70歳以上 |
| ① | 家族 87 | テレビ 88 | 新聞 88 | テレビ 93 | テレビ 91 | テレビ 91 |
| ② | テレビ 86 | 新聞 85 | テレビ 87 | 新聞 89 | 新聞 87 | 新聞 83 |
| ③ | 新聞 81 | 家族 84 | 家族 85 | 家族 84 | 家族 79 | 家族 72 |

(出典：現代日本人の意識構造 03年 NHK 放送文化研究所調査)

6-2 食べるコミュニケーションからつくるコミュニケーションへ

<高まる父親の関与>

本調査におけるヒアリングの中で、食に関する父親の関与が意外と多かったことに注目したい。台所は母親のいる場所、母親が料理をつくる人、おふくろの味といった、母親=料理・食というこれまでの概念に父親の存在が登場してきている。

東京近郊の高校生 400 人を対象としたアンケート（農林中央金庫『現代高校生の食生活、家族で育む「食」2006年』においては、父親の半数強(54.9%)が何らかの食事の手伝いをしている。

内容としては、「料理を作る」(26.2%)がトップで、「食品の買い物」(24.1%)、食事後の食器を運ぶ(16.6%)、なべ物やプレート料理の係り(15.0%)、「食器を洗う」(13.7%)、「食器を並べる、料理を運ぶ」(11.9%)となっている。

一方で何もしない父親も半数近く(45.1%)いる。

また、中学生を対象としたアンケート(東京ガス『家庭における食事環境と中学生の幸福感』2005年)では、料理をする父親は半数以上(朝食 53%、夕食 55.6%)で、54.2%の中学生が「父は料理上手」、47.4%が「父は楽しそうに料理をしている」、30.0%が「父は自分で作ろうと努力している」と評価している。

そして中学生は 74.3%が「料理をする」とし、「月 1-2 回」(29.3%)の頻度で、カレー、卵焼き、炒飯などを作っている。

<家族で作る料理の楽しみ>

週 3 回以上家族揃って朝食を食べる家庭は、24.7%、ほとんどないという家庭が 40.2%、また、週 3 回以上家族揃って夕食を食べる家庭は 45%、ほとんどないという家庭は 7.5%、夕食に父親が揃わない家庭は 55.3%である。

中学生の 81.1%は食事中に家族と会話をしており、会話が楽しいという人は 87.0%である(内容は学校、テレビ、友達のことがトップ)。家族揃って食事をしたいという希望は高い(77.7%)ものの、現代生活の中では、揃って食事ができている家庭は少ないのが現状である。

しかし、上記 2 つのアンケート結果からは、子どもの料理に対する取り組みは母親および父親の料理への取り組み姿勢に強く影響をうけているとし、特に一緒につくるという行為が子どもの幸福感にも大きく影響しているとしている。

飽食の時代、食事の内容よりも、食事の提供のされ方と食事に至る行為の中に新しいコミュニケーションと家族の幸福感が存在しているようだ。

6-3 「かかわり」というコミュニケーション

<「孤食」から「個食」へ>

室田洋子により、1995年に実施されたKFD(kinetic family drawings/動的家族画)による心理的分析では「孤食」の出現が、家庭内コミュニケーションの問題として指摘された。

共働き等により、食事を一緒にできない家族で残された子供たちは、萎縮、辺縁位置、手なし、人マーク、包み込み、強調といった絵を通して「さみしい」「心細い」「1人ぼっち」といった気持ちを表現するのだという。

そして10年後の2005年に調査では、「個食」が指摘された。

室田は、「孤食」から「個食」への変化を、「1人で食べる食事が一般化した結果、個食が主流に躍り出た。食事は1人に限る、自分流の食事が気楽、誰かと一緒にする食事は疲れる、面倒くさい・・・に大きく変化してきた」と分析している。



図 6-2 2005年に実施されたKFDによる子どもの絵

(室田洋子/農水省・JAによる「朝ごはん実行委員会」調査)

驚くことに、「電車の中のおにぎり朝食」の絵には食卓(家族)が存在しない。

「大きいテーブルと手が描かれていない子ども」の絵からは次のような心理分析をしている。「子供たちはよく理解している。体に必要な食物をバランスよく食べる必要があることを。毎朝ご飯と味噌汁・野菜を食べることを、肥満は

警戒しなければならないことを……。だから食卓には、納豆、ごはん、味噌汁などを配する。しかし、その食卓に着くのはやはり1人。気分的に食欲がわかないので、「手なし」人間を食卓につかせることになる」と。

<食卓は「かかわり」を食べるところ>

室田は、「コミュニケーション能力の基盤をつくる家族の食卓状況が変質してきている点がまさに今日の問題として問われている」のだと警告している。

また「経済効率と能率優先の生活では、食卓のかかわりを中心とする活動(会話、共同作業、見守られ、模倣するかかわり、手伝いたくなる意欲、ゆっくりと食べ合う関係)は省略されがちになる。実はこのような家庭内の活動の中にこそ、具体的なコミュニケーションの勘が身につく瞬間があるのであり、物事の処理感覚や価値判断の基準が实际的に示される場面が用意されているからである。」とし、人々は食卓で「かかわり」を食べているということを認識してほしいと指摘している。食卓には必ず相手が必要なのである。

<人間は共食をする動物である>

石毛は『食卓文明論』においても、「人間は共食をする動物である」とし、「原則として世界中どの民族でも、食事はひとりでするものではない」、その「普遍的な食事の単位は家族」で、「食が人間の家族をつくったと言ってもいいかもしれない」と「食をわかちあう」気持ち、愛情のある食卓の重要性を述べている。「知育」「体育」に加えて、「徳育(こころ)」「食育(かかわり)」への価値観を向上させるとともに、効率、経済面が優先され、人より先んずる「勝ち組」だけを評価するスタイルを社会全体で見直す必要があるように思われる。

6-4 メディアと時間

<家族のコミュニケーション時間>

「インターネットリサーチ DR1 『家族の絆』に関する調査 2004年」において、時間的な側面から家族のコミュニケーションの状況を見てみると、家族揃って過ごす時間が2時間以下の者が全体で81.5%、特に35才以下の男性は、24.8%が子どもと顔をあわせて話す時間がほとんどないという結果である。

食卓を囲む以前に、いまだに家庭内で家族と顔を合わせることすら少ないの

が現実である。こうした家族が揃うことの少ない家庭で、コミュニケーションへの取り組み意識は、性別で差がでている。男性では「外食やお出かけ」「家族のイベント」「家族旅行」といったイベントへの注力が特徴的であるのに対し、女性では「休日是一緒に過ごす」「予定を伝える」「その日の出来事を話題にする」「夕食は家族が揃って」といった日常の会話やともに過ごす時間への注力が特徴的である。

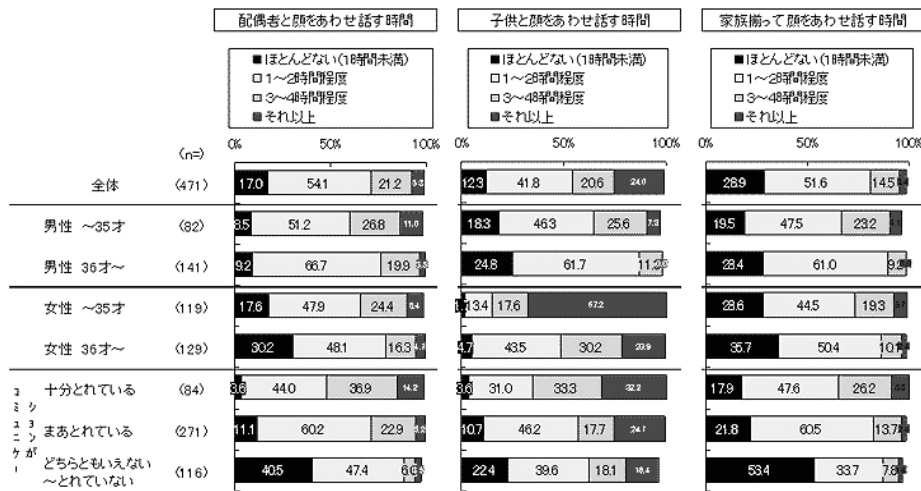


図 6-3 家族で顔を合わせる時間

(インターネットリサーチ DR1 『家族の絆』に関する調査 2004年)

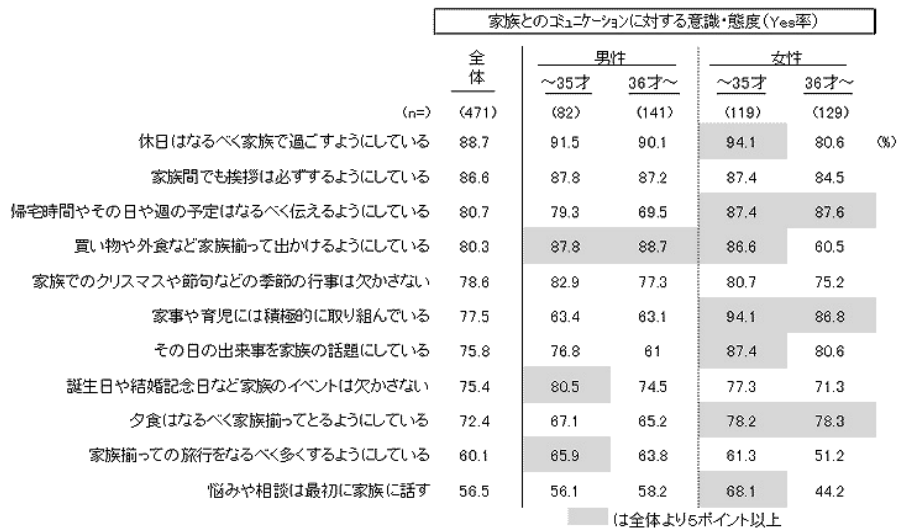


図 6-4 家族とのコミュニケーションに対する意識・態度

(インターネットリサーチ DR1 『家族の絆』に関する調査 2004年)

<情報機器によるコミュニケーション状況>

総務省の「情報通信白書 平成 17 年度」によると、世帯における情報通信機器の保有率は、携帯電話が 91.1%、パソコンが 77.5%となり、世帯における情報通信サービスへの年間支出も年々増加しており、対前年比 2.8%増、特に移動電話通信料は、対前年比 8.7%増となっている。

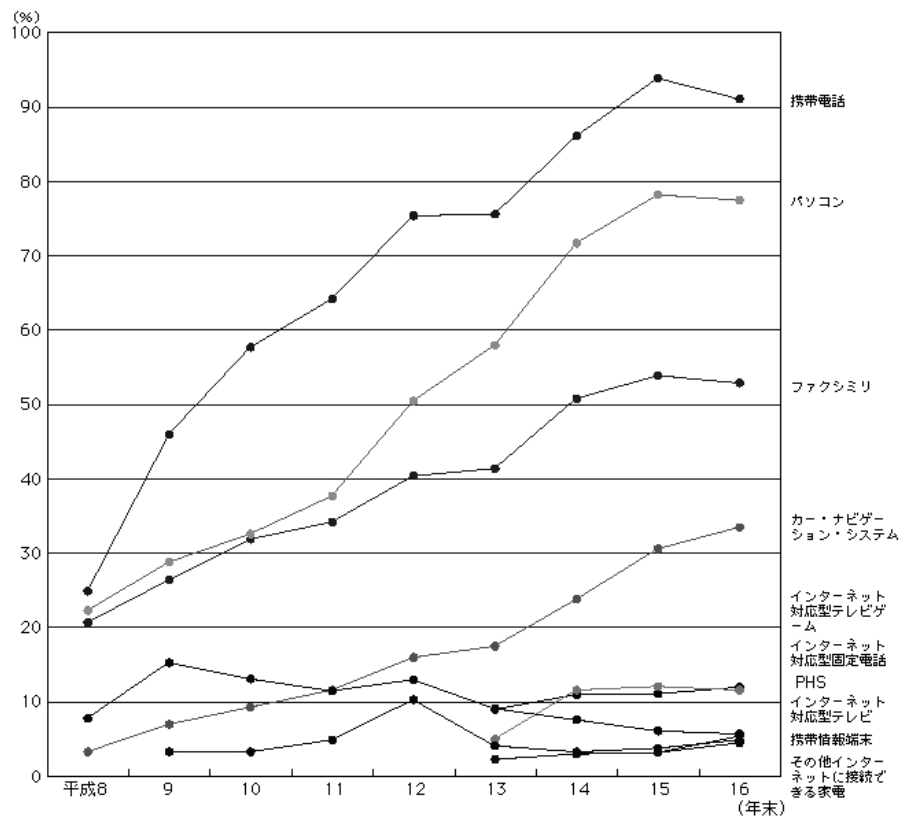


図 6-5 主な情報通信機器の保有率(世帯)の推移

(総務省 情報通信白書 平成 17 年度)

そして、内閣府の「ITによる家族への影響実態調査 平成 13 年度」によると、そうした情報通信機器による家族とのコミュニケーションについては、同居の家族で 38.2%、非同居の家族・親類で 24.5%と以前に比べ関係が密になったと回答している。

世代別にみると、20 代以下で 3 割、30 代以上の各世代で 4 割が関係が密になったとしている。年代が上がるとともに同居の家族との関係が密になったとする割合が高まる。

情報通信機器の利用による生活行動の変化については、「(同居の)他の家族の行動が把握できるようになった」(34.6%)という家族との関係を強める変化がある一方で、「(同居の)他の家族を気にせず友人と連絡が取れるようになった」という家族内の行動を個別化させる変化もみられる。

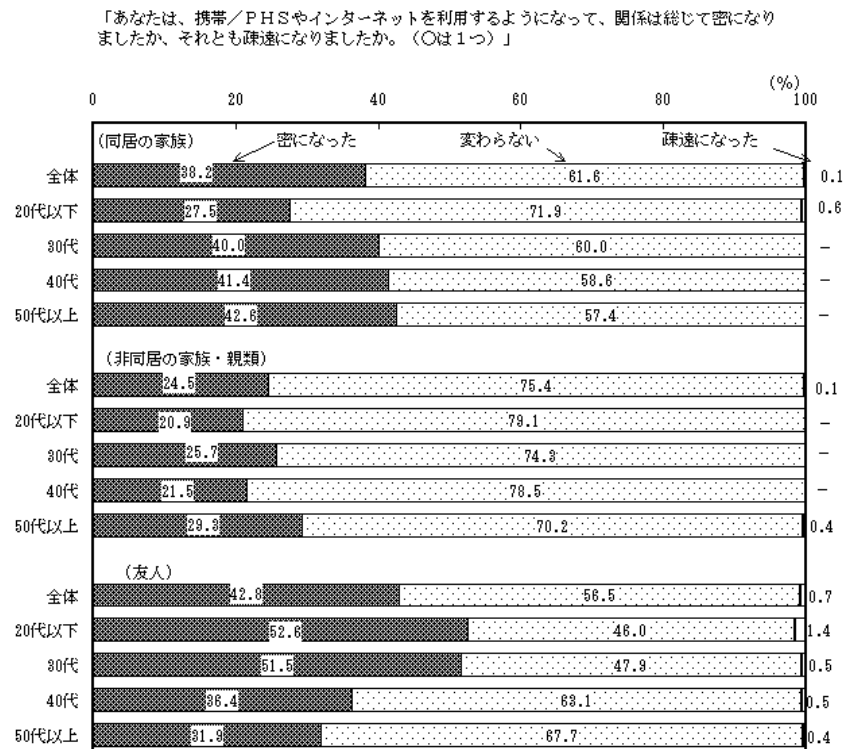
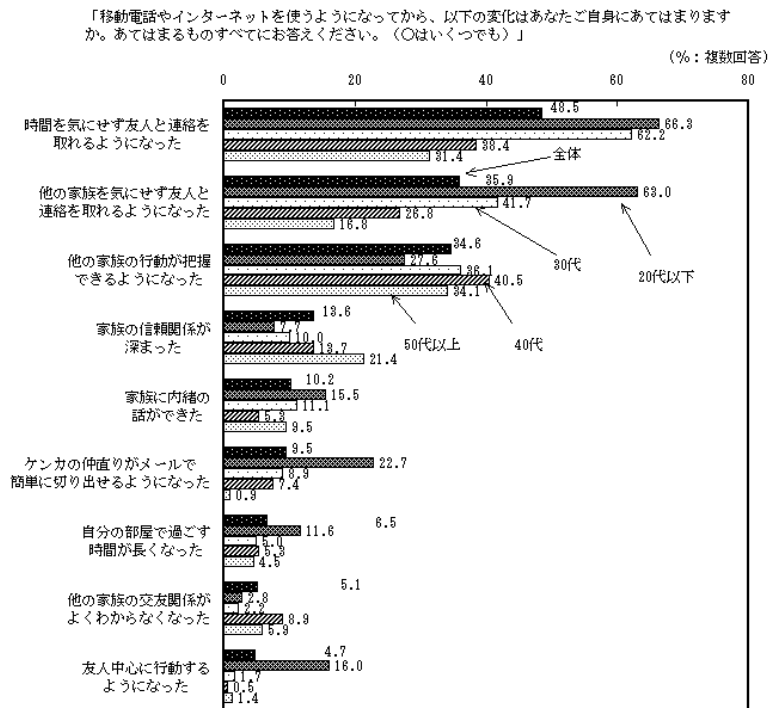


図 6-6 IT 利用による関係性の変化

(内閣府 IT による家族への影響実態調査 平成 13 年度)



〈備考〉回答者はITを利用し、同居の家族がいる771人。

図 6-7 IT 利用による生活行動の変化

(内閣府 IT による家族への影響実態調査 平成 13 年度)

利用率の高い携帯電話におけるメールおよび通話の内容は、以下のとおりであるが、全体の 8 割は何らかの内容で家族との連絡をとっている。「帰宅時間の連絡」「幼児のお願い」「急な用件や用事」といった、連絡事項、緊急連絡が中心であるが、内容は多彩である。

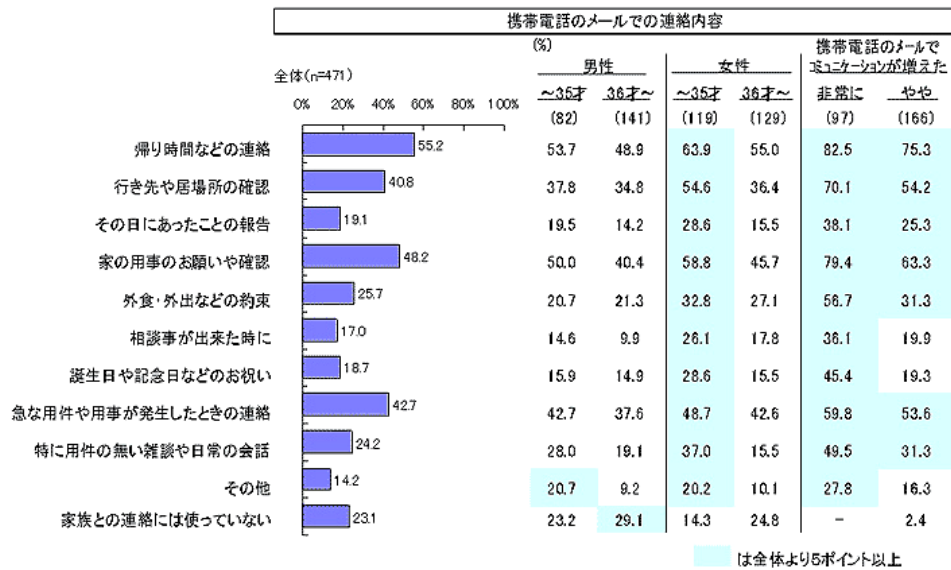


図 6-8 携帯メールの連絡内容

(インターネットリサーチ DR1 『家族の絆』に関する調査 2004年)

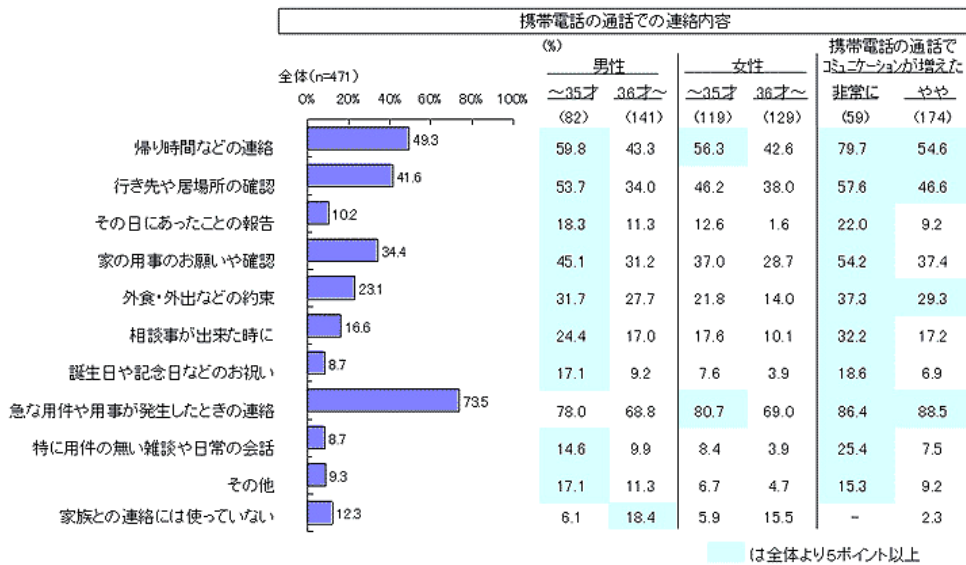


図 6-9 携帯通話の連絡内容

(インターネットリサーチ DR1 『家族の絆』に関する調査 2004年)

<家族のメディアへの関与の類型>

佐藤文香は、「メディアと家族」(日本建築学会 トランス・ネットワーク・シティ サバイバル・ミーティング口頭発表 2000年)において、戦後日本の家

族を4つの時代区分により、家族へのメディアの関与度を以下のように分析している。

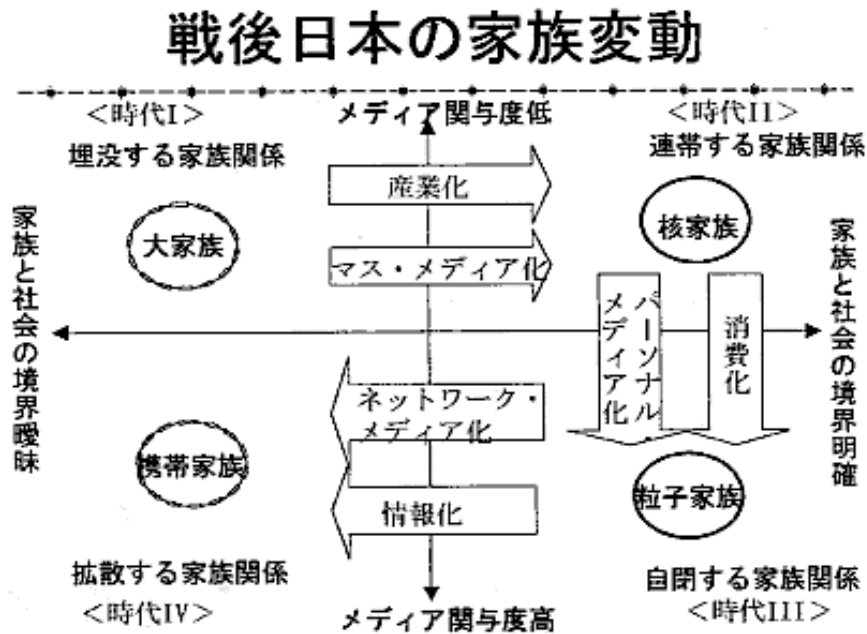


図 6-10 戦後日本家族の変動

<1954年以前>

敗戦後の混乱期、平均世帯人数は5人(大家族)、この時代のメディアはラジオが主体。NHK連続ラジオドラマ「君の名は」の時間帯は女子風呂に人がいなくなると言われるほど人気であったが、こうしたラジオそのものの家族への関与度はまだまだ低かった。

<1955年～1974年>

産業化がすすみ、マスメディアの普及が顕著の時代。団地族が増え、核家族化が進展した。テレビ普及率が1960年代半ばには90%に達し、テレビが1家に1台の「家メディア」として確立される。しかしテレビも家族への関与度はまだ低いという状況であった。

<1975年～1994年>

高度経済成長を背景に消費化がすすみ、家族が個化し、自閉する家族関係となった。出生率の低下、未婚化、晩婚化、家族の崩壊が論じられ、「粒子家族(個室家族)」と言われる状況に。テレビでは家族みんなで見ていた歌番組やクイズ番組が消滅し、深夜番組が増える。個室に1台ずつの「個メディア」として普

及。さらに電話も親機と子機にわかれ、個メディア化していく。メディアの家族への関与が次第に大きくなっていく。

<1995 年以降>

情報化、ネットワークメディア化がすすみ、情報が生産を主導し、消費をつくりだす社会に。PHS、携帯電話、インターネットの普及で、移動性とネットワーク性を兼ね備えた家族が増加。空間的距離の有無にかかわらず、家族の親密な関係が成立している面もある。メディアは家族にとってなくてはならないものに。「携帯家族」の登場である。(佐藤 2000 年)

佐藤は、携帯電話・メールを駆使する日本の家族は海外と比べると特殊な現象としているが、確かに外国人からすると、行動時間も場所もバラバラで一緒に食事もしない家族が、幸せな家族とは決して思わないであろう。

若い女性は携帯電話を人間関係にうまく利用していると言われるが、携帯電話での会話やメールがどれほど重要な内容かと問われると、大家族時代の会話分析と同様他愛のない会話を中心のようである。家そして食卓で家族が揃う頻度が少ない現代人にとっては、せめて携帯電話による他愛のない会話が、家族の一員としての自分を確認する唯一の手段なのだという評価もある。

石毛は『食卓文明論』の結びに「毎日、社会の側で異なる人生を送っている家族のそれぞれが、家庭のなかで、それぞれの存在を確かめ合う場が食卓である。食の分配によって成立した家族共食集団であるが、いまや共食をすることによって、家族という集団が、なんとか維持されているのである。個食化が徹底し、家族のかこむ食卓のない家庭が実現するとき、それは家族という制度が崩壊するときである。」と述べている。

(参考文献)

・『現代高校生の食生活、家族で育む「食」』 農林中央金庫 2006 年

6-5 食卓でのコミュニケーションに影響を及ぼしてきた要因

家族団らんで食卓を囲みながら夕食を取り、和やかな会話を楽しみながら家族の絆が深まっていた時代が、今、ノスタルジックな思い出になりつつあるが、なぜ急速にその機能が低下していったのだろうか。ヒアリング調査や、各種の調査結果を基に分析してみる。

(1) 都市化の進行

世界規模で現在も進行している大きなトレンドは都市化である。都市部に多くの人が集まり、そこで仕事をもち、学び、多様な生活を送っている。通勤や通学など、都市生活は「時刻」に合わせた生活を余儀なくされる。経済競争の激しい現代社会では、スピードと時間のシームレス化が高じてくる。

その最終的なしわ寄せにどうしても家庭、家族に帰着しがちになる。都市化という大きなうねりは、一方では、効率性、利便性を求め、人々の生活を少しでも快適にしようという機能が働く。食生活においても同様である。

(2) 生活時間の多様化

6-1で見てきたように、家族を構成する親や子ども達が、仕事や塾など生活利用時間が多様化してきていることから、家族が揃って食する機会が物理的に少なくなっている。家族で一緒に食したいとする願望は強くとも、個々人の生活を考えると、すれ違いが生じてくる。

(3) 食事に没頭しない

ヒアリング調査の中で、食事時に何をするかを聞いている。圧倒的に多いのが「テレビを見ながら」である。折角家族全員揃って食事ができるのに、家族はテレビに気が取られて、会話がままならない様子が浮かんでくる。特に夕食の時間帯は午後6時から8時の間が多く、この間はテレビ局にとってはいわゆるゴールデンタイムで、テレビを視聴している人が多いため、家族が興味をそそるような番組を編成している。

食事時のテレビ視聴に関する調査は数多くの機関で実施されているが、概ね、「常に」、「時々」を含めると約80%に達している(例えば『子供の食生活に関するアンケート』(社)ふくい・くらしの研究所、2004)。

また、最近では食事中に携帯電話やメールを送受している子供も増えている。(株)ライフメディアが2004年に行った「子供のいる家庭の『食卓』に関する」調査によると、携帯電話を食卓に持ち込む家族を対象にすると、子供が食事中に携帯を使用する割合が半数近くに及んでいることが分かる。

■ Q10. 食事中の携帯電話の利用について、家族それぞれにあてはまるものをお答えください。(複数回答可)

| | 母 | 父 | 子 |
|--------------------|----------|----------|----------|
| 手の届くところに携帯電話を置いている | 34%(68%) | 34%(66%) | 43%(76%) |
| 着信メールを読む | 20%(39%) | 9%(19%) | 25%(44%) |
| メールを送信・返信する | 7%(14%) | 5%(10%) | 19%(33%) |
| 電話に出て話す | 18%(36%) | 27%(53%) | 15%(27%) |
| 携帯電話は使用しない・もっていない | 50% | 49% | 44% |

※ () 内は携帯電話を食卓に持ち込む家族を対象に集計した数値

(4) 間取りの変化 リビング変化

戦後リビングが普及し、いつでも食事が取れる環境になってきた。かつては、畳の部屋を多目的に使用していたために、ちゃぶ台を中心に決められた時間に家族が揃って食べないと、手べそこねてしまう可能性が高かった。それが、リビングにテーブルが常置されることにより、状況が一変してきた。

しかも、大型化する冷蔵庫の中には食品、食料が溢れ、電子レンジと組み合わせ、いつでも食べたいときに1人で勝手に食べられる状況が日常的になっている。

(5) 外食、中食の普及

昭和40年代の高度経済成長期のころからファミリーレストランが普及し、いわゆる外食ブームが始まった。形態は様々だが、家で調理しないで外で手軽に食べられることから気分転換や、家事労働の軽減など、関心が高まってきた。

現在では、(財)外食産業総合調査研究センターの調査によれば、外食率は35%以上に達している。

さらに、スーパーやデパートの地下などで料理された食品をそのまま家に持ち込んで食べるという中食も人気をよんでいる。

利便性、効率性が高まる一方、家で素材から本格的に料理をする機会が減ってきた。ヒアリングや各種調査結果が語るところである。

第7章 食卓ニケーション活性化にむけて 有識者ヒアリング

7-1 ヒアリング1 桑原才介

桑原才介 桑原経営研究所代表取締役

<食育>

- ・最近食育に関心が高まっていますが、昨日や今日に始まったわけではなく、十数年前から、食を預かる女性、母親の立場から、今のような食生活でいいのかという、一種の危機感から起きています。料理家の服部氏も、声高にこの問題を取り上げ、行政に働きかけていったいきさつがあります。いわば、行政が後追いで関心を示していました。

<個食 = 孤食>

- ・日本の食事は70年代ぐらいから、急速に欧米化しています。一方、欧米では、日本食はヘルシーなものだという認識が高まっています。外食産業も、欧米化に拍車をかけ、特に、1人でも食べやすいメニュー提供を開拓してきました。
- ・しかし、最近では、家族と一緒に食事をできる「場づくり」を提供できるような商品に力を入れています。それは、「個食」が「孤食」に通じ、食事本来の姿から、遠ざかっているからです。「共食」の重要性に気づき始めたのでしよう。
- ・ラテン系では常に家族全体で食事をし、父親がパンをみんなに分け与えそれがコンパニオンの語源だといわれているが、共食を大切にしている。
- ・現在急速に孤食化の方向に向かっていることは確かだと思います。最近社会に、不可解な事件が多発していますが、遠因にはこの問題と関係があると思っています。

<少子化と個食化はコインの裏表>

- ・経済的な余裕等で子供を持たない傾向にあるが、理由はそれだけでなく、もっと深遠なところにあると思う。そして、夫婦共働きや、子どもの塾通いなどでみんな忙しいから個食というだけではないだろう。

- ・昔はみんなで一緒に食べないと食べ損ねてしまうというシビアな問題があった（笑い）。
- ・養老猛氏の受け売りではないが、子育ても自然体ではなく脳化して考え、ああ育てよう、こう育てようと考えてしまうと、もう育てるキャパシティがなくなってしまう。

<子どもに媚びる親>

- ・今の母親は、子どもに「いやだ」といわれるのを一番恐れています。何でも子どもが気に入るように食生活を考えてします。例えば、学校給食でさえ、折角栄養士さん達がいろいろ工夫して献立を考えているのに、「カレーにしる、ハンバーグを出せ」と、学校に圧力を掛けてきます。
- ・家でも、パッケージ化された食品を買ってきて、まずそれをそのまま食卓に出す。子どもが食べるといえば、そこで始めてパッケージを開けて料理する、といった具合です。まさに子どもに媚びているとしか考えられません。まず、親の教育が先なのかもしれません。

<行き着いたのがカフェメシ>

- ・5、6年前にカフェブームが起きました。最初は欧米風の感じでしたが、ついにカフェメシなるものが登場しました。それは、皿や丼のなかに、ハンバーグや卵、炒め野菜などが乗せてあるのですが、食べるときに、さながら納豆のように全部かき混ぜて食べるという食スタイルです。普通の人から見ると「エッ」って驚くと思うのですが、これが結構ヒットしました。人によっては、それでは餌じゃないかといいますが、なぜか受けた。しかしこうしたものを食する人は、やはり、自分の体重やファッションに無関心な人が多く、これでいいのだろうかと思っていました。最近では、人気は低下してきているようです。

<揺れ戻しが起きている>

- ・カフェメシではないがそうした傾向から、揺れ戻しが起きている。一時、手巻き寿司や鍋物ブームが起きましたが、家族で楽しみながら食べるという発想のようだが、まだ、第一段階だと思っています。
- ・最近、せめて朝ご飯を家族で一緒に食べたらどうかと提案しています。どん

なに眠くともたたき起こし、家族揃って食べることから一日を始めれば、いろいろなコミュニケーションが起きてくるでしょう。

- ・また、食事のときにテレビを見る家庭が圧倒的に多いけれど、親の勇気をもって止めさせる行動にでないといけない。始めは子どもも戸惑うが、なれてくると会話を楽しむようになると思う。

<引き算の冷蔵庫>

- ・冷蔵庫はできるだけ大型化し、食べたいものをいつでも食べられるようにしてきました。その結果子どもは、好きなときに好きなものを食することになり、ある種の偏食も始まってきました。
- ・できるだけ冷蔵庫からものを減らしていき、食事のとき以外は食べられなくすればよい。冷蔵庫を開けても中に直ぐ食べられるような物が入っていなければ、子どもは諦めてくるだろう。もっといえば、みんなと一緒に食べなければものが食べられないくらいにすれば、本来の食事の姿に回帰するのではないだろうか。

<相手を思んばかりの気持ち>

- ・かつての食卓では、母親がどーんとちゃぶ台の上に料理をおいた。家族は自分だけでなく、他の人を思んばかりで自分の分を取ったのもです。
- ・日本人の美德ともいえると思うが、結局、いいものが最後まで残ってしまうという状態は美しいだろう。
- ・相手を思んばかりの気持ちを大事にするという意味でも、共食は大切だろう。

<家族で食する日を決める>

- ・現実問題として、家族が一同に三度の食事をともにするというのは理想だが難しくなっている。そこで、一緒に食する特別の日 - 一種のハレの日にして、家族みんな楽しむような日を定めてはどうか。
- ・家でもいいし、外食であってもいい。

<重要な基本的躰>

- ・食事の前に手を洗うとか、食べるときに「いただきます」、終えたときに「ごちそうさま」がいない子供が増えている。

- ・人に払ってもらおうときだけ「ごちそうさま」というものだと思ってる子ども、いや、大人でもいるのは嘆かわしい。こうした、食事に関する基本的な躰はやはり親がすべきでしょう。

<理想の食卓はイタリアにある>

- ・息子がイタリアに住んでいる関係でよく訪れる。その家庭で食事をいただくと、大家族で賑やかに食べている光景が印象的です。
- ・トマトソースからビネガーまで、そうした調味料も家庭で作り、料理はもちろん母親が、その家独自の味を醸し出しながら作っている。父親も加わって、何かと手伝っていることから、自然な会話が生まれているようです。
- ・親が丹誠込めて作った料理は子どもの心に深く刻まれていくことになるだろう。特に親が子どもの目の前で料理を作ってあげることが重要だとおもう。
- ・イタリアの家庭では、父親が絶対にやらなければならない部分がある。例えば、パンを切るときは必ず父親だとかいう風に。
- ・お金を掛け贅沢をすることが美味しい料理ではないことを日本の家庭もじっくり学ばなければならないだろう。

<外食産業は家庭の産業化>

- ・外食産業も常に世の中の動向を見ながら商品開発を行っています。今、時代が、家庭での手作りや、家族で共食することが求められてくれば、その市場に合わせた商品が創出されてくるだろう。いわば、外食産業は、時代に即した家庭料理の産業化だといえる。

<フードコーディネーターの育成を>

- ・家政学でいう栄養士はまさに栄養のバランスや健康面を重視した食生活を研究するが、さらに、どのような雰囲気では食べると美味しくなるか、さまざまなイベントの企画など、家族が愉しく共食できるような仕掛け作りの研究も必要です。栄養学的な素養を持ちながら、こうした分野を扱うフードコーディネーターが今後重要になってくると思う。

7-2 ヒアリング2 伊藤洋子

伊藤洋子 東海大学 文学部広報メディア学科 教授
元『宣伝会議』編集長

<「家族の変化」への関心>

- ・1984年頃だったでしょうか、まさに個人化といわれる現象が急激に進行していた頃ですが、「個食」といわれる商品に注目し、調査をしたことがありました。
- ・子どもたちが描く朝の食卓風景から、社会的にも孤食とか個食といったことが大変問題視されていました。
- ・その頃に家族という集合体に大変なことが起こっているという認識を強くしました。
- ・さまざまな食卓調査から見える家族の関係性は、大きく変わってきていました。

<ファミリーアイデンティティ研究会の発足>

- ・個人的には、『宣伝会議』の編集長をやらせていただいた後、1989年に株式会社『系』を立ち上げ、出版、研究会、企画開発などの仕事を展開しはじめました。
- ・80年代のパーソナル・マーケティングの必要性が叫ばれるなかで、消費者の個化と家族の秩序が崩壊、そして新たな家族像といったものを明らかにしようとする多くの人々とともに調査研究をはじめました。
- ・1992年の春には、家族の変容と家族市場の動向への関心に興味をもっていた企業の方々と「ファミリーアイデンティティ研究会」を立ち上げ議論を深めました。
- ・そして、1994年に研究会のコーディネーションをしていただいた平林千春さんやその他の研究員の方々とともに、『家族市場が変わる』(実業之日本社)という本を出版しました。
- ・私が食と家族に関心をもってから10年目のことでした。



<家族と家属>

- ・その本の中にも登場しますが、家族のゆくえというものを追っかけていたとき、私たちは、積極的に家というものに属しようとする「家属」化現象というものがあることに気付きました。
- ・80年代から90年代初めにかけて、それまで、個的生活の満足を家の中や外で家族との関係性を考慮せずまたは排除して追求していた行動から、家族との関係性の中で追求しようという行動が見えてきました。
- ・たとえば、スキーを楽しみたい個人の欲求のために、わざわざ家族全員で行くスキー旅行を企画したりするようなことです。
- ・本の中では「自立した個人が個のさらなる充実。自己実現をもとめ、個化を進行していく一方で、多様つまり、自立した個人が家族との関係性をより充実させ、それを基盤にしながら、個人的、社会的な自己実現を達成しようとし、積極的に家に属する家属化志向の現れといえよう」と述べています。
- ・当時、そうした家属化意識を具現化するためのサービスや商品、装置などが求められ、提供されていきました。

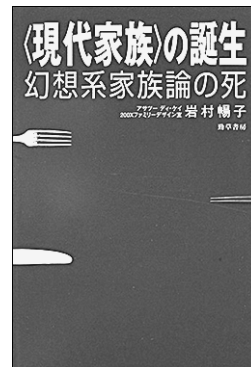
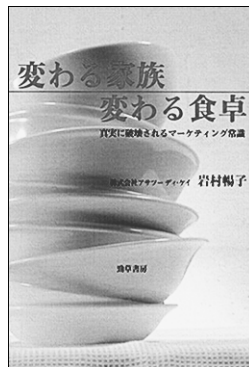
<家族したがる家族>

- ・私たちは、この研究を進めながら食卓の異常なほどの変化に気づき、崩壊しつつある家族というものと、逆にそうした状況の中でもなお、家族を大切に思い、家族のために行動するという気持ちの両面を見ることができました。
- ・個と家族の関係性のバランスを自分の中でうまく調整していきたいという意識は、「家族する」というニーズを生み出していました。
- ・家族間でプレゼント交換するケースの増加、友達感覚の仲良し母娘の登場、Hanako 世代の母親を中心とした仲良し三世代のファッション共有、少子化における一児豪華主義、ファミリー向けの情報誌登場、子どもを中心とした家庭内イベントの増加、家族一緒に自然と触れ合うレジャー増加、家族の思い出づくりに関する商品の増加など、さまざまな現象をみることができます。

<壊れた食卓>

- ・私たちが『家族市場が変わる』を出してから、さらに10年たって、株式会社アサツーディ・ケイの<食 DRIVE>分析から露呈された食卓と家族の変貌ぶりが大変話題を呼びました。

- ・そのことをまとめた岩村暢子さんの『変わる家族変わる食卓』（勁草書房 2003年）が出版され、私は、食と家族の変化を追いかけて20年目に、その変貌の歴史と現実というものをあらためてを実感したのです。
- ・そして、岩村さんたちは、変化のまっただ中にいる母親を育てたその親の顔が見てみたいということで、40人の実の母親の詳細面接調査「親の顔が見てみたい！」を実施しましたね。そして昨年に『現代家族の誕生』（勁草書房）を出版しています。



- ・この本の中では、食卓は激変しすでに崩壊しているとし、戦中から高度成長期の日本において、史上類を見ない激動の社会とそこで育った母親世代の特異な成育歴の乗算が、今日の娘世代を生み出したとしています。
- ・確かに、1930～1940年に生まれた親は、まさに戦中を体験してきた世代。
- ・食卓がボロボロの記憶しかない世代です。
- ・人も殺されたが、食卓の楽しみも文化も奪い取られた世代です。
- ・そうした世代は、戦後体験する日本社会の激変ぶりの中でどのような思いで家族を育ててきたのでしょうか。

<食べ物に象徴される人間関係>

- ・食、食卓といったことの変化は、必ず人間関係に象徴されていますよね。
- ・台所に立つ時間がどんどん少なくなり、ニーズに合わせて、食品の簡便化がどんどん進み、中食産業やコンビニの勢いが急激であったことも周知のとおりです。
- ・そうした食環境の変化中で、さまざまな人々から人間関係への影響が多く指摘されてきました。
- ・利便が逆に食への関心を薄れさせ、そして人間関係も薄くなっているのが残念ながら現実ですよね。

- ・ただ一方では、非常に食にこだわる人々が出現しています。
- ・地産地消や顔の見える食環境づくりは、大事なことだし、向かうべき方向でもあります。やはりどうしても小さい市場なのです。
- ・安いもの、便利に手に入るものがあれば、ついついそちらを手にしてしまうのは、現代の高度に発達したスーパーマーケットやコンビニシステムにはかきません。
- ・利便というと携帯電話もそうですが、利便な携帯電話での会話は、さもないことが多いですね。本当に相手のふところに入って話をするなんてあまりしなくなっていますよね。表面的な会話しかしていない。
- ・このことは気持ちが悪いくらい仲のよい家族にもありがちな現象です。利便な食事ばかりの家族は、本当に家族の会話をしていないように思います。関係が仲がよく濃密なように見えて、実はとてもうすっぺらい関係なのです。
- ・学生にもよくあるケースですが、小さなグループ集団が多い。小集団での食事、会話にとじこもっている人が多いです。
- ・健康に気を使って、優等生のような生活を送っているようなイメージの学生が、実は機能的、趣味的な食事に偏っていて、食事や生活そのものにストレスを感じているケースもあります。
- ・食事の内容が貧しいと、人間の関係性も貧しいといのは、確かなことかもしれませぬ。逆に、みんな食、食卓というものに疑問や不安をもちながら日々生活していることも事実です。
- ・食品の安全についても社会的な問題として話題になり、食そのものに懐疑的になっていますし、相変わらず自分のなんとなく忙しいライフスタイルからは脱却してないのです。何かを満たされていないのです。不安をかかえながらも、どうしようもないとか、しょうがないという気持ちもが、さまざまな人間関係にも影響しているように思います。

<食を中心に、関係性の再構築>

- ・地方に行って、講演をしたりその土地の若い母親たちと話をする機会に感じることは、どんな田舎でも都会と同じ現象がおきているということです。
- ・食卓の変貌ぶりを紹介すると、若いお母さんたちはみんな下を向いてしまう。みんな同じことをしているのだ言うのです。
- ・でも、そのことにちゃんと気付いていることは大事だし、やろうと思えば本

来あるべき食生活をするのできる環境と経験をもっていることは幸せなことです。

- ・問題なのは、気付いてはいるがもどれない人々です。
- ・1995-96年にかけて、学校の教員向けの冊子づくりをしたことがあります。
- ・今でいう「食育」に関するものです。
- ・私は、食の問題を中心に、自然や人間との関係性の再構築についてまとめていきました。
- ・学校給食の先生からも大変評価をいただき、当時総合的学習の時間の導入で、どうしてよいかわからない教員たちがこの冊子を利用して、いろんな視点で「食」を授業の中で取り上げてもらった経験があります。
- ・私は、人間の関係性の構築のやりなおしがこれからのマーケティングには求められていると思います。
- ・これ以上世の中を便利にすると自らが破綻するように思えます。
- ・生産者、流通者とも顔の見える関係がもちろん必要だし、そこに情報だけでなく、どういう関係性が結べるかという市場開拓が重要だと思っています。
- ・朝市はどこでも根付いていますよね。数字は小さいが一度も落ちないで確実に成長しているマーケットだと言われています。
- ・売り上げは数千円かもしれないが、参加している主婦たちの目は生き生きとしていますよね。
- ・ここで大事なのは会話ですよ。これは主婦が一番得意なのかもしれませんが、ちょっとした会話が安心感、信頼感、知恵の伝授へと自然につながっている場だと思っています。売り手も、売上金よりも、自分たちの野菜を食べてくれるうれしさ 会話をした相手が受け取ってくれる関係性がうれしいのです。
- ・スーパーのレジではおしゃべりは成り立たないのです。
- ・こうした関係性がひとつひとつの生活を豊かにしてくれるのはわかっているのですが、身近なコミュニケーションが都会には残念ながら少ないです。

<農的生活のススメ>

- ・最近、田舎ぐらしをしたいという人々が増え、関連した雑誌も数多く出版されています。以外と若い人たちが多いいです。
- ・なぜ、人々は田舎にあこがれるのかというと、決して仙人のような生活をしたいと思っている人は皆無で、一番は関係性を求めているわけです。

- ・もちろん美しい豊かな自然にも魅力があるのですが、都会ではなかなか実現できない地域と自分の関係性をリアルに感じたいのでしょう。
- ・逆にその人間関係を築けない人は出ていくしかないのですが。
- ・私は、最近「農的生活のススメ」ということをいろんなところで言っているんです。食のいろんな大事さをもう一度再認識してもらいたいし、感じてもらいのです。決して食のすべてをコンビニにゆだねてはいけません。
- ・イタリアではじまったスローフード運動は、決してコンビニの進出を許しませんでした。食は地域や家で違うのがその文化。コンビニのように同じものを食べることはありえないのです。コンビニそのものを反対しているのではなく、そうした文化の変貌、勘違いに留意しない食行動に警告を発しているのです。
- ・食は必ず、人間の知的さや生活の質につながっていきます。コンビニやスーパーは現代生活の中で、すでに根付いてしまっているのですが、もう一度一番大事なことをとりもどす必要が出てきたのだと思います。
- ・農的生活のススメのひとつの活動事例を紹介しますが、福井県の3700人しかいない池田町という地域で、NPO法人を立ち上げて「日本農村力デザイン大学」を開設しています。
- ・「農村力」を「人と社会を治癒する力」と定義して、ひとを育て、まちを育てていくさまざまなカリキュラムを実践しています。
- ・年6回、2泊3日の合宿講座が開設されます。
- ・別紙カリキュラムにありますように、魅力ある講師陣に協力をもって活動をしています。ハイライフ研究の皆様にもぜひ参加を呼びかけてください。
- ・明日からも、池田町に行って、来年のカリキュラムの準備をスタートさせます。
- ・企業の人材育成にもこうした意識と活動の実践を社員の方々に関心をもってもらいたいと思います。
- ・これからの企業も地域との関係性、かかわり方をよく理解し、新しい価値観を創造していかないとだめだと思います。
- ・現在飲料メーカー等が興味をもっていただいています。
- ・現在池田町も大変協力的にやっていただいています。合併をしないで自立の道を選択した町ですので、財政難の中、さまざまな知恵をだしながらやっていかなければなりません。

- ・いいちこの河北氏などは、「分配」という難しい言葉をお使いになっているのですが、食事をいっしょにしたときに「関係性の多様化」というふうに解釈してもよいのですかと聞いたら、そのとおりということでした。
- ・地域の価値をいろんな人を通じて分配(関係性を多様化して)していく、食へのかわりが大事なのです。
- ・日本農村カデザイン大学での活動が、現代の皆様の食卓により関係性をとりこんでいただけることを望みます。



人と社会の「あたりまえ」をめざして

私たちは、時代の成長、発展、競争の中から、便利な社会と豊かな生活を手に入れると同時に、幹念日本の伝統と固有の文化という素敵な魅力を見失いつつあります。

人の顔が見えた時代から、効率性を追求する産業社会、グローバル化を道及する経済社会への早い変化の中で見過ごしてきたものの価値は大きく、容易に取り戻せなくなっています。

「わたし」「私とあなた」「会社とわたし」「社会と私」の横っこがすすんでいるのです。

私たちは、時代とともに社会が見失い見過ごしてきた、貴重な価値と魅力の多くが農村に生き残っていると考えると同時に、この価値と魅力が社会づくり、人づくり、自分づくりの燃料や装置に取り戻そう、活かそうと考えています。

そして私たちは、この農村が有する貴重な多様な価値と魅力が発する機能を「農村力」と呼ぶこととし、「農村力のエネルギーを学ぶ場」「農村力をデザイン(構想)する術を学ぶ場」「出会い、発見、交流からの自分づくりの場」として日本農村カデザイン大学を開設するとともに、「人と社会のあたりまえ」を世界に問いかけたいと思います。

「農村力」とは

私達は、農村力を「人と社会を治癒する力」と定義することといたしました。

「農村力」

- ◆あたたかい「人の力」は、愛を気づかせてくれます。
- ◆ゆっくりとした「時間の力」は、心をほぐしてくれます。
- ◆ゆつたりとした「場の力」は、心を休ませてくれます。
- ◆知恵と工夫が生まれ出した「技術の力」は、やさしさを教えます。
- ◆美しい「自然の力」は、たくましさを教えます。
- ◆歴史が積み重ねた「文化の力」は、心の強さを教えます。
- ◆人々が繰り返して守ってきた「相互扶助の力」は、人の交わりと安心の移らしを教えます。



自然の力



人の力



文化の力



時間の力



場の力

わたしたちはこんな大学をめざしています。

「農村力」を学び「活かす術」を学びます。
農村力を「ひと育て」に生かします。
農村力を「まち育て」に活かします。

本大学では、農村力の価値とわけを学びその活かし方を研究することから「自分の根っこ」「社会の根っこ」を取り戻し、社会づくり、まちづくりの原動力となる人育てを目指します。

また、農村力に触れ、研究する中から、地域や会社、ビジネスに「自らを活かす術」を学び「積極的な自分づくり」「豊かな人間関係を育む自分づくり」「ひと、もの、ことをデザイン(構想)する積極的な自分づくり」ができる大学をめざします。

資料 7-1 日本農村カデザイン大学パンフレットより

本大学の授業では、**「風・土・美・人」**の4つの課で学びます。

講義に偏ることなく特長ある農村(池田町)を通じて、農村力を活かす術を学びます。

「風の課」では、外の習、すなわち学識者の知識や情報を学び、「土の課」では、地域や現場で、活動してきた人の情熱や軌跡を学びます。

「美の課」では、実践(モノづくり、地域づくり、ビジネスづくりなど)の構想(デザイン)を学び、「人の課」では出会いから豊かな交流を学ぶ、他にはない個性ある授業内容となっています。

「外の習」すなわち学識者の知識や情報
人間味あふれる先生方をお迎えし農村力を「知識」と「情報」の両面から学習します。
(講義例)・農村文化探求論、農業経済論、地球環境論
・農村力分析論(これが農村力だ)
・農村環境論(農村の暮らしと環境)

地域や現場で活動してきた人の情熱や軌跡
町づくりががんばっている人の経験や取り組み、悩みなどを聞きながら、その中にある町づくりの「知恵や工夫」「情熱」を学び、農村力を研究します。
(講義例)・人間関係学、行政まきこみ学
・「絆(ゆい)学、コミュニケーション学
・リーダーシップ発掘学

実践(モノづくり、地域づくり)ビジネスづくりなどの構想(デザイン)
「風」と「土」の課から学んだ農村力をもとにデザインを学びます。そして、企画力、創造力、実践力を身につけます。
(講義例)・地域デザイン術、起業デザイン術
・農業ビジネス術
・農村力ベンチャー・ビジネス術
・グリーンツーリズム術

出会いから豊かな交流
受講生、講師など人々との豊かなコミュニケーションの中で、人に学び、人的交流、ネットワークづくりを図ります。
(講義例)・グループ研究
・研究発表
・夜なべ談話
・グループ討論
・大学祭(模擬店)

平成17年度 日本農村カデザイン大学カリキュラム

| 開催月日 | テーマと講師 | 講義内容 |
|--|---|---|
| 2006年 7月学期 16(土) 17(日) 18(日) | テーマ「地元をさわる地元学」 池田 穂兵(福井県立大学学長) 船越美穂氏(北信研客員) 山口 哲夫氏(池田町教育長) | 「農村力」とは…、そこにある「あたりまえ」とは…。 農村⇨地元から新たな可能性を見つけたし、掘り出していく。これは学問の基本です。農業⇨農村の価値を再考して、現代から次代への貢献「学」とします。 自分を開き、地元を「地元学」の第一人者ととらえ、池田町をフィールドとして、理論と実践により学んでいきます。 |
| 9月学期 23(金) 24(土) 25(日) | テーマ「農村を企画する」 河北 秀治氏(東京芸術大学教授) 松本 健治氏(デザイナー) | デザインとは、人の創造力や想像力を駆使して、人々の「幸せ」に働きかける行為であると考えます。 とくに表面的な形に囚われがちな「デザイン」の本質を学び、古代の地域をいかに構想していくか、農村をテーマに、社会と人、地域と暮らしを、自分自身と人々の「幸せ」づくりを思い、実践していきます。 |
| 11月学期 19(土) 20(日) 21(日) | テーマ「農村力のサイエンス」 横田 雄士氏 (東京大学名誉教授 福井県立恐竜博物館長) 森山 重義氏(性善の森を創る会代表) 辻 勝弘氏(池田町農林公社事務局長) | 地球のこと、農業のこと、山のこと、地蔵の側、自然の側、海の側から学んでいます。 “地球の時間”による生命の「地球」の現在と、海人がなぜ森を農業を営むのか。また、有機農業や土づくりはなぜいま必要なのか。持続可能な農業や環境問題について、農村力を科学してみます。 |
| 2006年 1月学期 21(土) 22(日) 23(日) | テーマ「フードと風土」 柳田泉和子氏 (農務部 オークニック課用主幹) 農村 実津氏 (作家 スローフード協会世話人) 塩川 恭子氏(食の学校代表) | あらゆる食の基本は「食」にあると考えます。いま、「食」をどう捉えるか。食物を作り、調理し、食するというだけでなく、「生活の基本が問われている時代に、講義と実習をおして、真に美味しいローライフを身につけていきます。 理論と実践でも最も信頼される二人の先生、アラス、池田町の人と伝統と食材で、フードと風土を考えています。 |
| 3月学期 18(土) 19(日) 20(日) | テーマ「再考、グリーンツーリズム」 香田美津子氏 (アームハウス総務 オールドアウルズ代表) 武蔵美加子氏(アームハウス コムニタ) 佐藤 誠氏(池田大学教授) | グリーンツーリズムという言葉のみが先行する中、改めてグリーンとは、その本質から考え、あすのツーリズムを考えます。 従来のビジネス発想では決してうまくいかないグリーンツーリズムを、人と環境、豊かな時間を柱にあら直していきます。 |
| 5月学期 26(金) 27(土) 28(日) | テーマ「農村力を立てる」 今森 光彦氏(写真家) 山田 博義氏 (プレス・オルターナティブ 第3世界シニア) 山田 博義氏 (宮城大学事業構想学部教授) | ビジネス、自然や環境、まちづくりなどの分野で、「農村力」をどのように「農」に「加工」し、活かしていくのかという「実践の技術」を身につけます。 「コミュニケーション・ビジネス」、「地域社会の再生」、「自然と人間の共生」の異業種交際の議論や自分自身への問いかけを通して、卒業後のあなたの「農村力」活用プランを具体化させます。 |

*講義日程および講師等は都合により変更することがあります。

資料 7-2 日本農村カデザイン大学パンフレットより

<食のグローバル化>

- ・私は、家庭内の食卓を論じるときに、そこに並ぶ日本における食糧の自給率が大変気になります。
- ・日本の食糧自給率は先進国中最低で40%です。これが7年間も続いているのですが、政府の「食料・農業・農村基本計画」の見直しで2010年に食糧自給率を45%に引き上げるという目標を2015年に先送りしました。
- ・8億人ともいわれている多くの飢餓による犠牲者が発生しているにもかかわらず、食の輸入大国としてグローバルマーケットとなっている日本では、食べ物の3割が捨てられているというほど、廃棄率がずば抜けて高いのです。
- ・食べるのも捨てるのも買ったものの勝手かもしれませんが、もともとは共有の地球資源なのです。こうしたグローバルな視点での食への関心が薄らいでいることは、日本のマスコミも個々人も反省しなければなりません。
- ・「大量破壊兵器による殺戮と、静かで残酷な大量飢餓殺戮が同時進行している」ことに気付いてほしいですね。

企業が畑をもつことの意味

- ・私は、先の日本農村力デザイン大学の活動もそうですが、地域を育てていくマーケティングをしないといけないと思います。
- ・都市部の人々からすると、農的生活の実現はなかなかハードルが高い部分もあります。まず、耕せる土地を持ってません。やりたいけどできない、手がかりがないのです。
- ・まして地域で個人の田んぼや畑はなかなか売ってはくれない。
- ・農村の現実が高齢化が進み、畑や田んぼの管理もできる人に委嘱しているが、そのことも限界がある。手入れをしないと土地や森が死に絶える。
- ・これからの企業と消費者の関係の中において、たとえば畑を媒体として関係性を構築するとか、その町のイメージと商品価値が結びつくなど、新しい関係性の構築にチャレンジしなければならないのだと思います。
- ・同じものをどこでもいつでもというマーケティング発想ではない、消費者とともに育てていくマーケティング、気づかせるマーケティングを実践していかなければならない時代だと思います。

7-3 ヒアリング3 成田重行

成田重行 東北福祉大学特任教授

スローフード江戸東京リーダー

株式会社ナル コーポレーション代表取締役社長

<「食」への関心>

- ・私は、東北福祉大学で企業とスポーツの関わり、価値創造などを教えていますが、食関連では、蕎麦道場の講師をやっています。
- ・NHK 教育テレビ 趣味悠々「男のためのそば打ち入門」での講師を担当し、さまざまな地域でも蕎麦道場を開きました。5600 人を超える生徒が卒業し、海外でも活躍している人が育っています。
- ・また現在スローフード江戸東京(スローフード・ジャパン東京から改名)のリーダーをつとめ、去年は、白州(山梨県北杜市)でそばづくり体験プログラムを展開しました。

“スローフード・ジャパン東京” 会誌 Vol.1
発行：スローフード・ジャパン東京

特集

2005年白州そばづくり体験 in山梨県北杜市

今年初めて当会ではそばづくりに挑戦しました。
そばを播き、花見、収穫と一連の作業を行いました。
天候にも恵まれ、香り高い白州そば粉 (Produced Byスローフード・ジャパン東京) が登場!!

名水の地 白州。
甲斐駒ヶ岳に源を発する尾白川の清流が
西から東へ流れる白州町。
尾白川の水は、急峻な花崗岩をくぐりぬけた
名水として名高く「日本名水百選」にも
選ばれています。
かつて甲州街道の宿場町として
さかえた白州には文化財も数多くあり、
「日本の道百選」の合ヶ原宿は、
七賢の酒蔵をはじめ、昔のたずまいが
大切に保存されています。

小淵沢から八ヶ岳を望む

そばの種 (玄そば)

そばの花

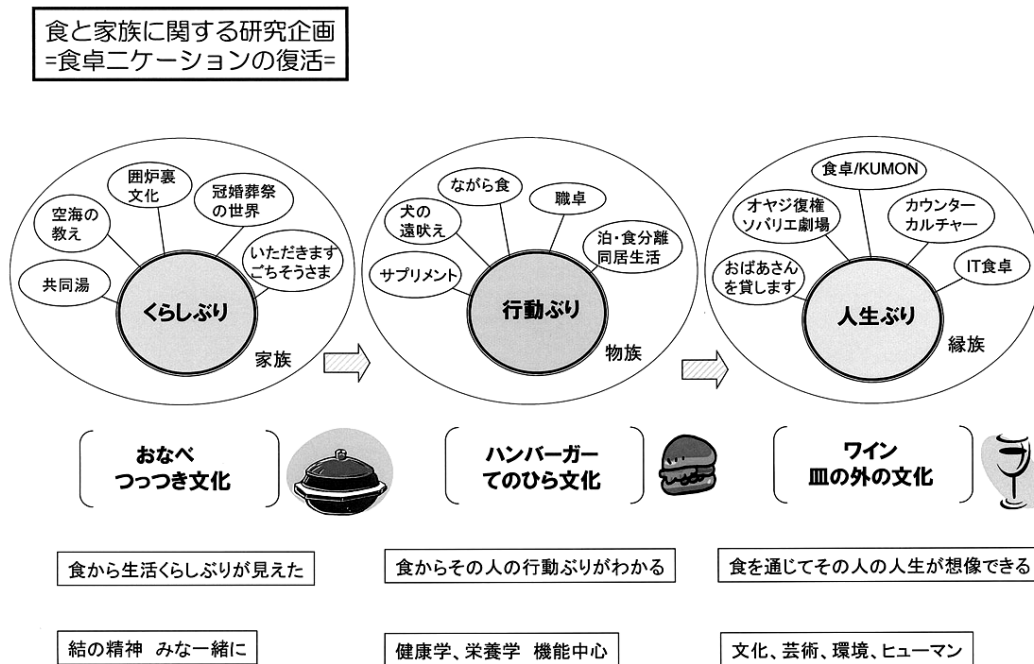
1ケース (4.5kg) 6,000円
白州新そば粉 (天日干し、石臼挽き) 1袋500g : 700円数量限定で販売。
そば打ち、そば料理にどうぞ!

スローフード・ジャパン東京 TEL03-3377-5855 FAX03-3377-4840 e-mail slowfoodina@net.jp

資料 7-3 スローフード江戸東京会誌より

<「食卓」から見える風景>

- ・いただいた資料を読ませていただいて、これまでの経験や体験から、食卓まわりに見え隠れする様々な事象を整理してみました。



資料 7-5 成田氏のメモより

<食卓にくらしぶりが見える>

- ・家族がチャブ台やテーブルを囲んで団樂という風景。
- ・食卓には、共同湯のようにみんなが登場する。そしていろいろなお話をする。現代のようにバラバラはありえない。
- ・コミュニケーションの中心はあくまでも「家族」が中心。
- ・共同体の中で、みんなで分けて食べる、一つの鍋をつつくような食文化が中心。
- ・また冠婚葬祭のように、みんなで協力してやる。結の精神でみんな一緒にが基本。子どももお手伝いする文化。薪づくりから火おこし、食材の収穫・捕獲、調理、配膳、おかたづけまで、食といってもいろいろ仕事があった。

- ・食卓では、空海の教えのように食にまつわる家庭内教育が自然に行われていた。
- ・いただきます、ごちそうさまといった挨拶の躰けもそうです。
- ・今で言う「食育」は、おじいちゃんおばあちゃんがしっかり担当していた。
- ・にんじん嫌いのこどもがいても、昔の人は知恵で食べさせていた。
- ・今の主婦は意味もなく強制的にしかって食べさせるか、栄養だの健康だのと理屈をこねるので子どもは受け付けない。
- ・昔の人は、たとえば、もち汁のもちにニンジンを入れたものを用意する。そして餅の中に何かが入っていたら当たり!!ということにする。
- ・子供たちは当たりはずれに興味があるので、食べてみる。
- ・当たりが出ると素直に喜ぶ、そしてこれは何?と聞いてくる。
- ・聞かれたら、形や色で話題をつなげていく。そうしている間にニンジンを食べてしまうという、少しの時間と知恵が有効な食育となっていました。
- ・萩の花のくきは薬草にも使われたりしていましたが、3本のくきを用意して、1本ずつにお話をつけるのがおじいちゃんの役目だったりしたわけです。
- ・空海の教えのように、1本は「つえ(人生)」、1本は「筆(学問)」、1本は「箸(食)」という話題で食事をしながら、なんとなくいろんな教えをしていました。
- ・しっかりと食事時間はよい教育時間でもあったのです。今はテレビが話題をさらってしまっていますが。

<食卓に行動ぶりが見える>

- ・ファーストフードやファミリーレストランやコンビニが登場し、世の中が利便社会へと進む。一方で共働きが増え、お父さんたちはサラリーマン戦士として働きづくめの時代。
- ・家族の一人一人も、家庭内での個人行動が優先され、なかなか同じ時間に食卓を囲むこともできず、同じものを食べなくなった時代。
- ・食事は、栄養や機能への価値観へシフト。
- ・栄養学的、健康学的に摂取しているからそれでよしとする風潮。
- ・サプリメントがはやい、食事をしたつもり。
- ・じぶんがやりたいことをやりたい時間という行動
- ・食事がながら食になり、「食卓」という食事をする場所が「職卓」のように別

な目的の場所です。ついでに食事というスタイルとなった。

- ・とうとう食は「ついで」「部分」になった。
- ・食べ方も「犬の遠吠え」的にワンパターンが増える。並んでいる食事メニューの中から一つずつかたづけながら食べる人が増える。1つ食べ終わったら次の食べ物へ。同じものをくりかえし食べるなど。
- ・それぞれが自由に行動することで、泊・食分離の同居生活が主流となる。
- ・コミュニケーションの中心にあった「家族」は、いつしかやりたいコトやモノが中心となり、「物族」の概念になる。
- ・手軽で歩きながらでも食べれる、ハンバーガー文化、てのひら文化の食スタイルへ。

<食卓に人生ぶりが見える>

- ・食卓の話題は、家族の中のことよりも、皿の外の文化へ。
- ・皿の中ではなく、皿の外を楽しむ時代へ。
- ・私流にカウンターカルチャーといっているのは、すし屋のことです。
- ・すし屋でのやりとりのような、ネタの栄養とかではなく、産の、今が旬の、特別に仕入れた、今年のできは、さらに地元の話や、その土地の有名人の話へと、といった話題といっしょに食べる食卓。
- ・情報ネットワーク、流通ネットワークが発達して、いつでも、どこでも、世界中の食材を手にすることができる時代。IT食卓の登場。
- ・限りなく、外の情報、文化を知ることができる。多くの人が、食そのものを楽しむことに、そうした外の情報をセットにして楽しめるようになったし、そうした楽しみ方を上手にできるようになった。
- ・生産、流通のトレーサビリティが発達して、今食べている料理の素材の生産者の畑や顔を見ながら、また今朝水揚げされた朝市の風景をみながら食事ということもできるようになった。
- ・これまでは、食で結びつく関係性は、近くの生産者、料理をする母親や祖母、その他食べる人というせまい関係だったものが、地球全体との関係になった。
- ・「家族」による食卓というよりは、様々な縁で構成される「縁族」の食卓風景なのです。
- ・オヤジ達も台所にたつようになって、オヤジ復権などと言われるが、少し注意が必要だと私は蕎麦道場のメンバーにはよく言う。

- ・まず母親とかぶらないメニューをつくることです。
- ・オムライスやチャーハンをつくと喧嘩になる。長年家の味を守ってきた母親に対抗するようなメニューはやめておいたほうがよい。
- ・そういう意味でそばが一番です。女性はなかなか本格的に蕎麦打ちなどはやらない。食べればおいしいことはわかっているけどなかなかやらない。
- ・そういうのをオヤジ達がやると、ちょうどいいのです。喜んでくれるし、おいしいし、おやじの威厳がたもてる。
- ・それからもう一つ、母親と同じようなエプロンをしてはいけない。子どもが見ると、「お父さん今日は何か悪いことでもしたの?お母さんのお手伝いなんだ」というかってな解釈をされてしまうのがオチである。
- ・蕎麦道場でのスタイルのように料理もファッションが大事ですよ。
- ・今、食卓が崩壊しているとよく言われるけど、あまり皆変えようとしていない。あまり考えようとしていない。
- ・昔の知恵をかりてすぐにでもやれることをやったほうが楽しい人生がおくれるはず。
- ・まず、私は塾の公文のようなところで、食をネタにした教材学習をやったらしいのではないかと思う。
- ・食事の中に理科、社会、国語などをいれたら、とても楽しい教材になる。
- ・食材の産地や、動植物、土や水のこと、漢字で書く食材名、数え方、四季に出てくる旬の食材、物語や歴史に出てくる料理や食材など、楽しいネタはいっぱいある。
- ・あまり難しい食育はダメ、昔のようにおばあちゃんが食事のときに言っていた知恵のある躰け、教えのようなお話がよい。
- ・こうした塾におばあちゃんを貸してもいいくらいです。
- ・そんな塾があったら、今週は何を食べさせてくれるかなーと、世界一うけたい授業になるはず。
- ・都会の家庭ではなかなかできないことも、こうした塾ならできるかもしれない。

<これからの食卓に望むこと>

- ・今のコンビニや、個々の行動、身の回りの環境を否定してもしょうがない。
- ・今の生活はそんな簡単にはかえられない。週1回とか月1回特別な日をつく

ればよいと思いますよ。それぐらいは努力すればできる。

- ・たとえば、調味料を使わない日とか。リセットと同じで、抜くことは以外と大事です。
- ・本当の味がわかるし、味覚教育にもなる。
- ・味はどんどん濃くなりがちです。一回原点に戻る必要があります。
- ・その日だけでもコミュニケーションは活性化しますよ。ある意味食卓の非日常をつくることですよ。
- ・そうすることで、日常をもういちど見直す、考えるきっかけになります。
- ・人々は頭だけで、なかなか行動に移せていない。
- ・行動できた人は心から楽しんでいる。食が豊かな人が人生豊かな人です。
- ・40 歳代くらいまでは仕事もバリバリやって忙しいので、食がないがしろになりがちですが、50 代くらいからはせめて、こうした人生ぶりが見えてこないと本当につまらないと思いますよ。
- ・お金持ちになるよりもこうした縁や食に貪欲になるほうが、きっといい。
- ・私は全国に5つのそば畑をもっていて、多くの人々と楽しくやっています。実は中国茶もやっています。
- ・食の楽しみはつきないのです。

7- 4 ヒアリング4 小泉和子

小泉和子 京都女子大学教授
生活史研究所主宰
「昭和のくらし博物館」館長
生活史研究家、日本家具・室内意匠史研究。

<食と教育>

- ・最近、個食というよりも、とにかく食卓が貧しいですね。
- ・「食卓」という意味がわからなくなっていると思います。
- ・主婦が5時頃に起きて、食事の支度をするのを、多くのひとがめずらしく思うようになってしまった時代です。
- ・主人が出かける、子どもが学校に出かけるための準備をするには、当然のことだったのですが、今は違う。
- ・もう朝食も弁当もつくらなくなっている。
- ・いやなことはしない。忙しいからしない。が当然のこととして認められてしまっているのが、多くの家庭の現実でしょう。
- ・そのことを悪いと思っていない、もしくはしょうがないと思っているひとが多いのです。
- ・生活時間が大きく変わり、昔は夜9時くらいには寝ていましたが、今は0時を過ぎているので当然のことかもしれません。
- ・よい会社、よい暮らしを求めて、長時間労働、長時間勤務、受験戦争、共働きが各家庭を襲ってきました。本当によい暮らしなのかは誰もが疑問をもつところでしょう。
- ・食卓がなりたたなくなってしまう現状を認識はしているけど、もどせない家族が多すぎますよね。
- ・これでは健全な人間は育たないのは当然です。
- ・最近、おどろいたニュースがありました。
- ・給食をいただくときに、「いただきます。ごちそうさま」を言わなくてもよいという先生の話でした。
- ・「お金を出しているのだから、いただきますは言わなくてもいい」という理屈だということです。個々人の考え方や価値観はいろいろあるべきですが、このケースの場合、学校教育の現場で、天の恵み、生産者、調理してくれる人々

などへの感謝はどこへ行ってしまうのでしょうか。

- ・一人の先生がそういう意見なのかと思いましたが、それでもよいという親が意外と多かったということに大変おどろいたわけです。
- ・そもそも「いただきます」は、明治の頃はよそのうちに行ったときに、「いただきます」と言っていました。ほとんどは昭和をに入ってから学校教育の中で言い始めた言葉のようです。
- ・私は、食卓における教育（躰け）は、家庭内の大事な役目だと思います。この食卓を放棄してしまっているところに、様々な社会問題の根っこがあるのではと思います。

<不便さの大事さ>

- ・私は、このように、「昭和のくらし博物館」を残して運営していますが、もちろん建築、意匠の研究ということもありますが、昔のくらしの大事な部分を、様々なチャンスに気づいてもらいたいと思っています
- ・どんなに社会が変わっても、すべては家庭で育つというベース部分をおろそかにすると、大きなツケがまわってきます。
- ・すでにそのツケがまわってきていると思います。
- ・効率主義、なんとかなる、事がすめばそれでよいと積み重ねが、ちょっとしたミスや勘違いをおこし、最近の大きな事件事故に象徴されているように思います。
- ・日本の経済成長が核家族を産み、同時に便利、効率、コストが優先される生活が中心になってしまいました。
- ・おそらくこの過程で何かが曲ってしまったのでしょう。
- ・人間はながされやすい動物ですから、多少の不便がなければつつい安易なことに頼ってしまいます。
- ・テレビ局の取材で、「おせち料理」が主婦を仕事から解放したという紹介の仕方をしようとしたところがありました。
- ・そんな視点ではなくて、1年に1回特別な日に、遠くにいた家族や親戚が集まって、いっしょに料理をつくること、いっしょに食卓を囲むということの意味に主眼をおいてほしいのですが、最近の番組は、「おせち」というかたちだけで、パッケージでまるごと買ってこれるおせち料理のようなものだけ目立ってしまっています。

- ・食卓をつくる、囲むのには、様々な苦勞と不便が必要です。
- ・人間の本能の「食欲」があまりにも簡単に手に入るようになると、人間の何が変化してバランスが崩れます。
- ・私は、昔のくらしに、そういう部分を見つけてほしいと思いますし、努力してもらいたいと学生にも常に申し上げております。

<新しい食卓に望むこと>

- ・なかなか一緒に集うことの少ない現代家族においては、何よりも、回数が少なくても一緒に食事をする時間をとってほしいと切に思います。
- ・先程から躰けや教育のことばかりを申し上げてきましたが、生活、生きる基本は食にあると思うからです。食事をしながら家族と会話をするというのは命の栄養になるからです。そのことをしなくなった家族は、私からみると哀れです。かわいそうです。
- ・親は、これからの子どもたちの、そしてこの社会の将来を考えるなら、もう少し家庭の自主性を取り戻してもらいたいと思います。
- ・あまりにも便利になしくみに頼りすぎていませんか？
- ・お金があるから幸せでもなく、西洋風の生活がかっこいいわけでもなく、何が豊かなことなのかは、みんな分かってきているはずなのです。
- ・むかしの生活やチャブ台生活をしろといっているのではなくて、新しいチャブ台生活を生み出していく努力をしてほしいと思っています。
- ・家庭内の楽しい食卓は必ず、必ず人々を生き生きとさせます。まずはそこからはじめないと、どんな学校教育をやっても、どんな法律をつくっても、どんな説教をしても意味がありません。

7-5 ヒアリングを終えて

今回のヒアリング調査を通じて感じたことは、家庭や家族における共食習慣の衰退である。

現在、標準家族というのが存在しないように、これが理想の食卓ニケーションというのが描けないのではないか。それだけ、各家庭、家族関係が多様に入り交じり、それぞれが懸命に「家属」化しようという姿は浮かんでくる。

もともと家庭機能の外部化は、家事労働の軽減や豊かな生活を営むためのものであった。この外部化は家族における第一次的生活集団としての一体感を深め、充実した家庭生活を営むためのものであったはずなのだが、現実はそうになっていない。それどころか、家庭生活の原点としての共食の機能と空間が家庭において軽視され、その活用は形骸化されている。とくに、意識面での食卓の喪失は著しいものがあり、これまでの長い食習慣がかるうじて、食卓空間を残しているに過ぎないのである。

このまま放置していても、家庭のなかに食卓は残りそうだ。家族が食卓を囲める手ごろなレシピ、カット野菜と魚や肉のセット、中間製品としてのレトルト食品はますます広がるであろう。だが、それらは家庭や家族の共食機能をもつ食卓イメージではなく、手軽な食事を支えるものである。もっと、ペットや家族用ロボットを含む家族員がそれぞれの個室から出てきて、情報を交換するコミュニケーションの机としての食卓は残るように思われる。ここでは食卓は「大きな机」に変わる。この大きな机では読書、テレビ、手作業、パソコン、資料整理、手紙作成、そして食事等を家族員がめいめいで行なう場所である。

食卓が家庭の情報センターになるのだが、これでは食卓共食機能は失われる。家族構成員は、たしかに食卓で食事をとるけれども、家族の個食化が進行することになるだろう。

第8章 食卓ニケーションに向けたマーケティング

家族なごやかな食事形態を復活させるために必要な社会サービスをいくつか考えてみる。子どもの年齢、親が家庭にいられる時間、家族の生活利用時間などを細かく検討しないと、戦略的なマーケティングにはならないが、ここでは全体に適合するような社会サービスの検討に留めておく。

(1) 家庭での躰、コミュニケーションが前提

今回に調査を通じてより明確になった点は、家族と一緒に食事をするという意味づけが希薄になっている点である。それを家族の崩壊とよぶ学者もいる。家族の構成要因として、また人間としての基本的な躰やヒューマニズムを学ぶ原点が家庭であり、食卓である。それには、家族間の信頼関係、コミュニケーションが前提になる。コミュニケーションは単に饒舌に表面的なことを話すのではなく、いわば家族の絆の確認、強化といってもよいだろう。その、きっかけを作る場が食卓であるという認識が重要である。

もっとも食卓は、日常生活システムの結節点であって、その空間だけを楽ししいものにしようとしても成功しない。働き、学び、憩い、遊び等が充実し、その喜びが家庭に持ち込まれる条件があつてこそ、食卓の役割が再生するのであつて、食卓以前の条件整備も重要なのである

(2) それでも家族の「共食」は必要条件

いま重要なのは、擬似共食の食卓ではなく、食卓ニケーションを支える共食習慣の再生が必要なのである。同じものを家族員が分け合いながら食べることが日常的に行なわれる文化の再生が必要なのである。それも楽しく、共食の時間を待ちわびながら行なわれる食卓の実現である。これを共食習慣の再生ということにしよう。

この再生は消費者主体の共食回復国民運動が必要であろう。上述したように家族構成員の共食は、家庭教育はもとより基本的人間関係形成の学習の機会であることが認識され、共食の場としての食卓を家庭の生活文化のターミナルとしなければならない。

(3) だが限界に来ている家庭

家族が揃って食卓を囲む環境作りは家庭の自助努力が基本であることに変わりはないが、現実には、親の仕事等で理想的にはいかない。それを、補完する意味で家庭外との連携が必要になる。その重要戦略が「食育」にあるが、さらに民間企業、NPO、自治体など、市場ベースでもボランティアでもよい。

たとえば、家族の共食を実現する一方策として、週に1回程度でよいから、住んでいる地域の食材を家族員で調理し、それらを食べることを続ける運動を起こすことである。中学校区程度の広がりにおいて「地産地消の食卓デー（一緒に地域の食材を集め、一緒に調理し、食事を楽しみ、片付ける）」を設けて、それに家庭が参加することを期待したい。それらの成果は四季の代表的な食卓レシピとなり、楽しい食卓モデルがつくられることになる。

以上の踏まえ、以下に具体的な方策についていくつか記述しておく。

<家族参加型料理の促進>

- ・通販方式で、定期的に季節の素材を活かしながら家族みんなで参加して作るようなパッケージを考える。家族の指定する日に宅配便で材料キットを届ける。家族構成、家族の年齢などを基礎データにして中味を検討し、家族が愉しく分担しながら料理に参加できるような工夫をする。さらに、食べ方でコミュニケーションが盛り上がるような仕掛けがあると面白い。いわば「家族共食調理パック」とでもいえようか。
- ・さらに一歩進めて、作り方や素材にまつわる話をインターネットで動画配信することによって、一層充実できる。

<アウトドア共食キャンプツアー>

- ・普段なかなか子どもと過ごす時間が少ない親などは、週末や夏休み等を利用してキャンプなどにでかけるが、その時の大きな目的は、自分たちで素材を集め、家族で知恵を出し合いながら、料理し、食するような体験ツアーの商品企画である。
- ・類似の商品は既に企画されているが、いわば家族ロビンソンクルーソーになったような所に面白さがある。

<フードコーディネーターの派遣>

- ・フードコーディネーターは既に養成学校まで設立され、認定試験まで設けられている（日本フードコーディネーター協会）。フードコーディネーターの知識、技術、思想を食卓ニケーションの活性化に役立てるような仕掛けづくりが有効である。
- ・フードコーディネーターが家族の食生活、コミュニケーションなど診断するシステムを作り、それに応じていくつかのアクションメニューを作成し、指導していくような体制づくりは役に立つだろう。

<親を対象にしたセミナーの企画>

- ・食育の基本、実践する場は家庭であるという認識は得られている。しかし、そこで重要な役割を果たすのが親である。
- ・単に調理技術を学ぶということではなく、食を通じた子どもの躰方、会話づくりなどを会得する親のためのセミナーが必要になる。これは、民間企業がスポンサーで行ってもよいし、自治体が地域活動の一貫として行ってもよい。

<親子地域交流型食卓ニケーション>

- ・山形県の白鷹町では、地元の青年団が自主的な酒造りを行っているが、その時都会から会員を募っている。会員は、田植えから稲刈り、酒造りの期間中に、一度でもいいから現地を訪れ、酒造りに何らかの形で参加することが義務づけられている。これを契機に、地域交流が促進されてる。
- ・これと同じ発想で、都会の家族が地方の田畑を借り受けて野菜、果物、米を育て、定期的にそこを訪れてケアし、最後に家族揃ってみんなで料理して食べるような仕掛け作りは有効だろう。普段は地元の管理者が面倒を見てくれる。定期的に、インターネットを通じて生育状況等を知らせてくれば、家族の関心はより高まるだろう。