

北海道における食生活用具の変遷

— 道央を中心に —

Changes of the Kitchen Utensils in Hokkaido

— Mainly the Case of Central Area in Hokkaido —

山 埴 圭 子

Keiko YAMAHANA

I はじめに

日本の食文化は今世紀の間に大きく変容したが、百数十年という北海道の短い歴史の中で、北海道の食文化もまた急速に変容した。その態様や要因については、全国的な趨勢で捉えることができるが、明治時代以降に開拓された北海道には、独自の様相があると考えられる。

食べ物は衣服や住居と違って資料としては残らず、また食に関する史料も乏しい。民具は渋沢敬三が定義したように、「我々同胞が日常生活の必要から技術的に作り出した身近卑近の道具」であり、人間の暮らしぶりをもっともよく表すものである。従って食の用具から食生活の態様を捉えることができる。

本稿では、食文化変容に関する研究の一環として、北海道における食生活用具の変遷を明らかにすることを目的とする。対象とした時代は、明治初期の開拓期から全国的な生活革新が始まる高度経済成長期の昭和35年(1960)頃までとし、4つに時代区分した。札幌周辺、旭川地区等、道央部を中心に、博物館・郷土資料館等の資料、各種文献、聞き取り調査等をもとに、その変遷を論述する。

II 明治初期開拓期の食生活用具

明治2年(1869)以降、北海道には道外各地から旧氏族、農民、会社移民など大勢の開拓者が入地し、北海道の開拓にあたった。その先駆者として活躍し、かつ北辺の防備を担った屯田兵の暮らしを中心に、その食生活用具について考察する。

この時期は衣食住のすべてにおいて自給自足であり、用具はほとんど人手によっている。また住居に代表されるように寒さや積雪にたいする工夫がなく、暖かい本州の様式そのままに日本の伝統文化を引き継いでいる。北海道の風土に適應した生活文化はみられず、食生活の用具についても同様である。以下、水まわり、火元、調理用具の項目別に述べることにする。

1. 水回りについて

開拓初期には、何処でも川や湧き水など自然の水に頼るしかない。その期間は開拓時期により地域ごとに違うが、大正初期までは北海道の多くの地域では自然水を利用していた。

表1は明治36年(1903)と大正元年(1912)の函館、札幌、小樽での常用飲料水の種類である。函館は全国で2番目、北海道では最も早く明治22年に上水道が設置されており、川水利用は少ない。また小樽、札幌も開発が進んでいたために川水利用は少ないが、水質の良い小樽では湧き水や湧き水井戸から引いた仮設水道など自然水の利用が多い。

表2は、明治期における道央地区の水源を見たものである。

明治時代の札幌区では、様々な種類の水利用が見られる。もっとも原初的な水源は川水である。明治8年(1875)屯田兵が入地した琴似では、²⁾発寒川から水路で用水を取り入れ、3~4戸ごとに共同のはねつるべ井戸(図1)を使用している。琴似屯田より古くから移住民が入っていた丘珠でも、当然初期には伏古川の水を利用している。河川の利用はもっとも簡単であり、

表1 常用飲料水の種類

使用戸数対1000分率

	水道	湧き水	普通井戸	仮設水道	溪流	河水	泉
明治36年							
函館区	996.92	0.28	2.80	—	—	—	—
小樽区	—	22.64	924.69	—	1.63	51.04	—
札幌区	—	6.14	993.86	—	—	—	—
大正元年							
函館区	990.75	1.26	7.55	—	0.39	0.05	—
小樽区	395.43	121.56	212.07	240.27	10.81	3.06	16.80
札幌区	—	26.87	973.13	—	—	—	—

北海道衛生誌より

表2 明治期における水源

地域	河川	沢水	堀井戸	井戸水道	簡易水道	ポンプ
札幌	<ul style="list-style-type: none"> ・琴似屯田 明治8年入地時、発寒川から水路で引き水 ・丘珠地区 明治初期開拓時、伏古川から引き水 	<ul style="list-style-type: none"> ・西岡地区 明治21年開拓時 	<ul style="list-style-type: none"> ・山鼻屯田 共同井戸 ・新琴似屯田 ・丘珠 ・商家では明治末期、内井戸 		<ul style="list-style-type: none"> ・月寒軍用 明治43年 	<ul style="list-style-type: none"> ・山鼻 明治38年 木製手押し
江別		<ul style="list-style-type: none"> ・野幌 明治20年開拓時 	<ul style="list-style-type: none"> ・江別屯田 明治11年入地時 共同井戸 	<ul style="list-style-type: none"> ・江別市街部 明治20年頃、萩ヶ岡元井戸から給水 		
小樽	<ul style="list-style-type: none"> ・市内 明治24年、富岡奥から引き水 ・祝津地区 明治36年、牛ノ沢川から引き水 	<ul style="list-style-type: none"> ・手宮地区 明治初期山麓から引き水 	<ul style="list-style-type: none"> ・勝納川沿岸 (小樽発祥地) 明治初期 			
旭川			<ul style="list-style-type: none"> ・東旭川屯田 明治25年入地時 			

人口の少ない時代は川水でも清冽なため、地域によってはかなり後まで利用されている。

道内何処でも移住者たちは住居が定まると、まず最初に井戸を掘っている。従って川水利用から徐々に堀井戸に変わっていく。山鼻屯田では初めから4軒共同のはねつるべ井戸(図1)が設置されていた。札幌は良質の豊かな地下水に恵まれ、方々で井戸が掘られている。屯田兵の生活環境はどの地域においても共通しており、明治11年(1877)屯田兵による開拓が始まった江別区でも、4軒共同の井戸を使用している。しかし、明治20年(1887)、農民移民によって開拓が始まった野幌では沢水から始まり、井戸を掘り当てるまでは、江別兵村から水を運んだこともあった。江別には明治20年頃作られたと推定される井戸水道があった。江別中心部の丘陵地、萩ヶ丘を元井戸として竹の樋で市街地に水を引いており、この井戸水道は昭和31年(1956)に上水道が設置されるまで利用されていた。

小樽も市街後方の山麓から清冽な水が豊富に得られたため、河川の利用や溪流を水源とする仮設水道、堀井戸が多い。明治年間、ほぼこの水源を利用している。

旭川の開拓は、明治24年(1891)入地の永山屯田、25年の東旭川屯田から始まっており、屯田兵村はいずれも共同井戸である。旭川の場合は6～8軒に1箇所のはねつるべ井戸が設けられていた。旭川一帯は、北海道最大の内陸盆地で大雪山系から流下する石狩川ほか河川が多く、元来は豊富な地下水に恵まれていた。しかし屯田兵制度の終了後に置かれた旭川陸軍第7師団の地域は低地であり泥炭地で水質が悪かったため、明治43年に軍用水道が計画された。

いずれにしてもこの時期は、どの地域でも戸外から水を運ぶために「担い桶」が必須用具である。屯田兵村では担い桶一式として手桶、柄杓、天秤などが官給されており、女、子供たちによる辛い水汲み作業がその後長い間続いた。

2. 火元について

火元の最初の形は囲炉裏である。大木を切り倒しての開墾であったから、囲炉裏で燃やす薪はふんだんにある。大きな薪、木の根などを燃やすため、囲炉裏は何処でも大きい。一般に幅90センチ、長さ120センチ程の大きさがある。屯田兵屋の構造は明治23年(1890)以前は、甲号型と呼ばれるもので、囲炉裏は伝統的な四方を囲んだ「塗り炉」であるが、それ以降は乙号型が多く、囲炉裏の形も一方に焚口があり三方を囲んだ「踏み込み炉」である。(写真1)従って、早い

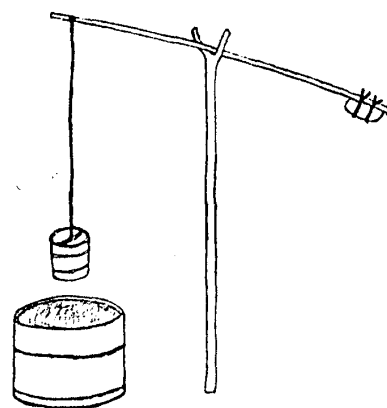


図1 はねつるべ井戸 (復元図)



写真1 踏み込み炉 (復元)
屯田郷土資料館内部

時期に移住した琴似・野幌・滝川屯田等は「塗り炉」であり、札幌以北の美唄・東旭川・納内・当麻屯田などは「踏み込み炉」である。このタイプは、土足で土間部分から大きな薪でも直接投げ入れることができるため、開拓作業に忙しい時代には合理的な囲炉裏である。「踏み込み炉」は東北でも漁業地帯の番屋などで用いられたようだが、開拓期の北海道特有の囲炉裏とみることが出来る。開発の進んだ札幌、小樽の市街部や裕福な農家では、徐々に炊飯には台所の土間部分にへっつい（かまど）が設けられるようになる。へっついは一般的には石やレンガを積み粘土でぬり固めたものが多い。また煮物や焼き物に七輪を使う家が見られるようになる。しかし、明治末期までは、一般家庭での利用は少ない。

暖房自体を依然囲炉裏に頼っているため、囲炉裏が調理の火を兼ねることが多かった。囲炉裏から舞い上がる煙を排出するために屋根には煙出し口があるが、これが折角の暖気を逃がす。また雪が吹き込んだり、煙出し部分の煤の混ざった氷が溶けて黒い水滴が落ちるなどの悩みもあった。日本伝統の非防寒的な住まいは、厳寒地では耐えられないものであり、東旭川屯田⁵⁾では、入村後翌年には早々にストーブ設置の願いが出されている。しかし、北海道の大部分の開拓地では、本州同様の寒い囲炉裏の生活であった。

3. 台所・調理用具

座り流し

伝統文化の継承、自給自足というこの時代のキーワードが示すように、特徴的な食生活具をあげると「座り流し」、つるつきの「鉄鍋」、そして各種の手製の「木工調理用具」である。特に琴似屯田に見られる流しは日本の古来の形を残す「座り流し」である。入口・土間に続く板の間の台所に足のない木製の流しが付いている。日本人に椅子の生活が入ったのは戦後のことである。古い絵図に見られるように、かつては台所で座って包丁を使った。そのためにまな板の足は高くなっている。食事も座式である。その他、農家での縄ないや筵編みなど屋内の農作業はほとんど座っての作業であり、日本人の生活様式は基本的には座式であった。明治6年札幌に建てられた洋風官舎でも「流し」は座式だったようで、開拓初期の札幌では、日本の伝統様式をそのまま踏襲している。

「座り流し」がいつまで使われたのかは不明だが、その後に来た各地の屯田兵住宅やその他の住居でも、流しは土間にそなえられたため「立ち流し」になっている。「座り流し」より「立ち流し」の方が、作業上能率的であり、台所が土間から板の間になっても「立ち流し」が一般的になる。本州では大正時代でも「座り流し」が続いた地域もあるが、開拓地北海道では、その特性から消失が早い。

鉄鍋

屯田兵には柄つきの「鉄鍋」も大小2個が支給されたが、この「鉄鍋」は囲炉裏と対になる道具である。囲炉裏には天井の梁から自在鍵が下げられ、それに吊るすにはつるのついた鍋でなければならない。囲炉裏に「五徳」を置き鍋をのせることもできるが、炉かぎから下げる方が鍋の大小に関係なく使え、ドンコロと読んだ木の根株なども燃やすことができ合理的だ。

炉かぎも有り合わせの材料で作ることができる。このようにつるのついた「鉄鍋」は原初的な鍋であり、日本料理の特徴をなす煮物に適した鍋として、貴族社会では古く上代の頃から、一般でも平安時代の頃から使われてきた。屯田兵屋の生活では、この「鉄鍋」が煮炊きのための中心的な道具となっている。初期にはこの鉄なべで、炊飯から汁、煮物すべてを賄っている。残りごはんや雑穀、野菜などを一緒にこの鍋で炊き込む。「開拓の一つ鍋」と言う言葉は、食材も道具も満足になかったこの時期の食風景をもっとも象徴的に表わしている。

木工調理用具

膳は本州同様、個人用の食器が納めるようになっている箱膳であるが、初期には手製であり、またその他木製品の台所・調理用具は多くが手作りである。屯田兵の移住には大きな家財道具や重い台所用具の持ち込みは禁じられていたし、他の移住者も最低限度の生活用具で開拓生活を始めている。この手作りの道具は開拓で伐採した木や自然の材料を巧みに利用している。激しい労働の合間での物作り、その豊かな知恵と工夫、努力に驚かされる。道内の博物館、資料館には、さまざまな手作りの調理用具が収められているが、開拓地ならではの木製用具として、次の様なものをあげることが出来る。

- ① まないた……丸太を横に 12~13 釐厚さに切った物、中国風まないたと同様。(写真 2)
- ② 容器……虫食いで中心部が空洞になった朽ち木の内側を成形し、この底部分に板を打ちつけて容器にする。50~60 釐太さの大きく浅い容器では、この中で石臼を挽き、石臼桶として使う。縦長の容器には蓋をのせて米びつや穀物入れなどに用いた。(写真 3)
- ③ 火鉢……太い木の根元をくりぬき、中にブリキを張って火鉢にする。
- ④ 炉かぎ……炉かぎに適した形の股木をそのまま利用。
- ⑤ 重し……漬物石の代わりに利用 (写真 4)
- ⑥ 臼各種……精米用、餅つき用 麦つぶし
米の粉用
- ⑦ 芋きざみ器……芋めしその他カテ飯用の野菜きざみ器

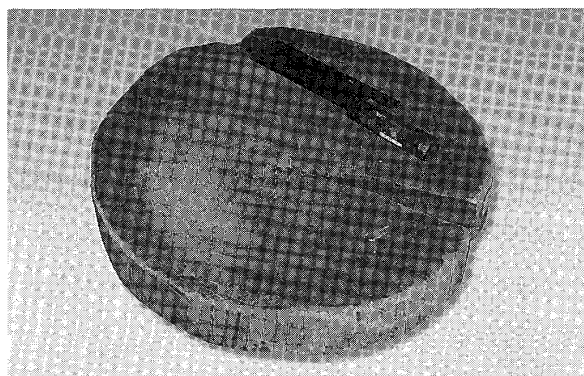


写真 2 まな板 直径 58 釐 高さ 9 釐
札幌村郷土記念館蔵



写真 3 容器 右 直径 28.5 釐 高さ 25 釐
厚さ 1.5 釐
中央 直径 44 釐 高さ 68 釐
厚さ 3 釐
左 直径 40 釐 高さ 11 釐
厚さ 2.5 釐
札幌村郷土記念館蔵

- ⑧ 水道管……江別，当別では簡易水道の管として用いた。

III 明治末期から 大正初期の食生活用具

明治34年（1901）には北海道拓殖10年計画がたてられ，北海道の開発は全道に及び奥地へと開発が進む。輸送網も発達し，各府県から大量に生活物資が運びこまれる。開拓生活も貧しいながらもやや落ち着きが見られ，それまでの自給自足の生活から外部へ依存する度合いが増していく。また，ストーブの普及など北の風土に対応した生活文化が徐々に見られるようになる。

1. 水回りについて

移住後の生活が安定してしてくると，原始的な河川利用から井戸水利用へと移っていく。堀井戸の設置が進んでいた札幌では，表2に示すように明治末期になると，経済力のある商家では屋内に井戸を設けている。この場合は滑車で汲み上げる車井戸である。また明治38年（1905）にはポンプ屋が開業し，木製の手押しポンプが登場する。軍用ではあるが，43年には月寒の陸軍歩兵第25聯隊とその官舎に望月寒川を水源とする鉄管の簡易水道が設置されている。

上水道の設置は道内では明治22年（1889）の函館が最初であるが，移住者が相次ぎ人口が増加した小樽でも水道敷設の必要性が高まり，明治40年（1907）には上水道計画がなされ，大正3年（1914）に竣工した。岩見澤について道内3番目である。当時の小樽の人口は58,825人であるが，給水人口90,000人を目途に設置されており，上水道の75%が戸外での共同水栓だったとはいえ，市街地の住民はすべてが利用していたことになる。札幌より一段と進んだ生活様式があったことが判る。江別でも開発が進むにつれて，衛生上から川水の利用は無くなり，豊富な地下水を利用した「掘り抜き井戸」が大勢を占めるようになる。その多くは共同井戸であり，「元井戸」や元井戸から導管で引いた「留井戸」である。大正3年（1914）の江別には2戸共同の井戸数46，3～5戸共同36，5～10戸共同15，10戸以上が12で，合計109個もの井戸があった。旭川も共同井戸の時代が，大正末期まで続いた。

2. 火元について

移住者たちの生活がやや安定してきた地域では，明治末期になると火元にも変化が見られるようになる。囲炉裏は畳の部屋にも作られ，そこには炭火をいれて湯を沸かすための鉄瓶をさげる。そして炊飯の火は，囲炉裏から石作りのへっつい（かまど）に変わっていく。へっついには板の間の台所に接した土間に飯用と汁用の二個口で設けられるのが一般的である。

北国の厳しい冬の寒さに対応し，新しい道具として「鉄板製薪ストーブ」が登場する。官公署や小学校では明治初期からストーブをつけているが，明治中期以降は商家を中心にストーブ



写真4 重し 直径41センチ 高さ21センチ
札幌村郷土記念館蔵

が取り付けられるようになり、明治末期から大正期にかけてストーブが一般家庭にも普及する。大正11年、北海道庁が行った『札幌郡白石村ニ於ケル保健衛生調査』によると約6割の普及率である。札幌の郊外・西岡⁹⁾の農家でも大正に入ると薪ストーブを付ける家が増加している。炊飯の火は、居間や台所の薪ストーブへと変わっていく。

道内でも酷寒地の旭川では、ストーブの使用はさらに早い。前述のように旭川屯田では入村早々にストーブ設置願いが出されており、旭川屯田⁵⁾におけるストーブの普及は早く、明治30年以前と言われている。ストーブは北海道を特徴づける民具である。ストーブの出現によって、かまどが消失していく時期が本州に比べて早い。

3. 台所・調理用具

明治から大正時代にかけての小樽は北海道の商港として繁栄し、札幌を凌ぐ大都会であった。明治23年(1890)の小樽市内¹⁰⁾の世帯数は約4600戸、そのうち550戸が商業である。北海道第一の集荷地として、食料品、酒、金物、陶器、呉服等あらゆる生活物資が全国から集められていた。それらは大消費地札幌に流れ、また開拓地付近の市街地にも、行き渡るようになる。生活用具の大部分を自給していた開拓期の生活から、この頃は購入物が徐々に増えていく。水回り道具としては、台所に大量の水を貯めるために「桶」に代わって大きな陶器の「水がめ」が木製の流し脇に見られるようになる。褐色の地肌¹¹⁾に黒の釉薬が流れた独特な意匠の大型「水がめ」は、古くから島根県温泉津(ゆのつ)で焼かれており、石見焼(いわみ焼)として全国的に知られている。温泉津港は明治中期まで西日本と北海道を往来した北前船の寄港地であったことから、大部分はそこから運ばれている。

精米も水車や石油発動力による精米所ができて委託するようになり、米つき臼は使われなくなった。明治30年(1897)代からは、北海道でも米作が広まり、米を常食できるようになり台所には木製の大きな「米びつ」が置かれるようになる。「米びつ」を扱うのは主婦の権限である。主婦たちは米の見積もりを頭で計りつつ、朝夕「5合ます」や「1升ます」で米を取り出したのである。「ます」とともに炊きあがったご飯を入れる容器・「おひつ」も必需品になった。

開拓期の箱膳に代わってチャブ台が使われるようになるのも新しい流れである。北海道では¹¹⁾開拓期から飯台(チャブ台)を使用している所が多く、とくに札幌、小樽などの都市部ではチャブ台の使用は早い。

道内で待望の米作が出来るようになったが、大正2年(1913)の大凶作を初めとして度々の凶作があり、農家や一般家庭では芋めしや雑穀飯、粉食を強いられた。かつての手製の機器に代わって、専門店で製作された「芋きざみ器」や「麦つぶし器」「粉ひき器」「製麺機」などが流通している。

庶民の生活は依然貧しかったが、生きるだけに精一杯の生活にはなかった「ハレの日」を祝う行事が盛んになる。開拓地北海道では相互扶助の意識がなければ生きてはいけなかった。神々や地域社会との共存、親族との結束を強める「ハレ」の行事は、伝統社会の因習が少ない北海道ではあったが、大切な行事であった。商売上の付き合いを大事にし、伝統を重んじる商家で

は、日々の生活はきわめて質素でも「ハレの日」には貯えた財力で盛大に祝った。商家では「猫足」の「本膳」を二の膳付きで30組、50組と整えている。朱塗りの「本膳」は結婚式や招待客との宴会、正月などに用い、黒塗りの膳は不祝儀に用いる。

一般家庭でも「本膳」や足の低い「会席膳」を揃える風潮が出てくる。当時は結婚式も自宅で行い、また「講」や「法事」等の宗教行事も多く、「ハレ」の膳が必要とされた。お互いに膳の貸し借りをしても、「ハレの日」の体裁を整えた。漆器類は高級品の輪島塗が多い。輪島の漆器は、戦前までは完全受注販売であり、多くの輪島商人が顧客の家々を回った。

「ハレの日」の代表的な食べ物は餅、赤飯、豆腐であり、もち米を蒸す「せいろ」や豆腐作りのための「豆腐桶」などは膳と共に「ハレの日」の重要な用具であった。

IV 大正末期から昭和初期の食生活用具

明治以降、日本は欧米をモデルに近代化を急いだが、大正から昭和初期は、日本における第1次技術革新の時代である。大正七年(1918)、札幌では全戸に待望の電灯が灯る。まばゆいあかりは近代生活へのスタートだった。大正デモクラシーと言われるように、都市を中心に自由主義的な風潮が起こり、人々の意識にも変化が見られるようになる。防寒的な衣服、ストーブ設置等による住環境の改善が始まる。食生活では酪農振興により乳製品や肉類が出回り、洋食が入り込むようになる。このように北海道らしい生活文化が確立された時代でもあった。

1. 水まわりについて

産業経済の発達、それに伴う都市の発展により、この頃になると上水道の設置が強く求められるようになる。道内では、昭和6年(1931)までに函館、岩見沢、小樽、室蘭、稚内、留萌、釧路、夕張等に上水道が設置されている。しかし、札幌、旭川の都市ですらまだ上水道はない。道内の上水道設置の市町村は10%に満たない状況であり、この時代はポンプが大勢を占めている。昭和6年(1931)の札幌市の全戸数32,656戸のうち半数を超える18,438戸が打ち込みポンプである。札幌近辺でよく見られた川本式ポンプの川本製作所の創立は大正8年(1919)、旭川地区では清水式ポンプが大正10年頃から広く出回っている。このような各種鑄鉄性の手押しポンプの開発によってポンプが急速に普及した。ポンプの利用はどこでも戦後に至るまで長く続いた。(表3)

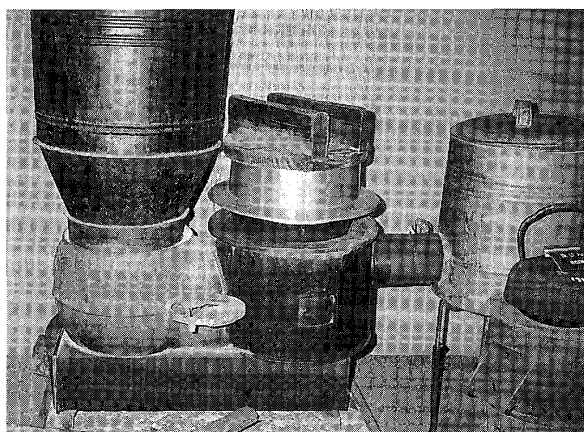
2. 火元について

薪をたく囲炉裏はなくなり、各種のストーブが普及し、火元にも北海道らしい独自性が見られるようになった。炭鉱の開発が進み、石炭の入手が容易になるにつれて薪ストーブから石炭ストーブに移り変わる。炊事の火は冬はストーブ、夏は炭火、昭和に入ると都市部では電気、ガスも使われるようになる。特にストーブは貯炭式、投げ込み式、おが屑ストーブ、北海道独特のルンペンストーブなどさまざまな種類が登場し、「湯沸かし器」も接続されて(写真5)台所作業も一段と合理化された。

表3 大正から昭和期における水源

地域	堀井戸	井戸水道	簡易水道	ポンプ	上水道
札幌市	<ul style="list-style-type: none"> 市街地では内井戸を設置, 共同のはねつるべ車井戸も使用 昭和6年, 約7%使用 		<ul style="list-style-type: none"> 月寒軍用 昭和50年の利用率2.04% 	<ul style="list-style-type: none"> 大正12年以降 鑄鉄製ポンプ 昭和6年の利用率約56% 	<ul style="list-style-type: none"> 昭和12年92,000人に給水, 利用率約46% 昭和50年の普及率85.0%*
江別町	<ul style="list-style-type: none"> 共同井戸 大正3年の共同井戸数109 	<ul style="list-style-type: none"> 江別市街部, 上水道設置まで使用 	<ul style="list-style-type: none"> 市外地 昭和38~48年 	<ul style="list-style-type: none"> 大正12年頃からポンプ使用 	<ul style="list-style-type: none"> 昭和31年創設 13,200人に給水, 利用率約37% 昭和50年普及率91.6%**
小樽市			<ul style="list-style-type: none"> 昭和50年利用率3.58% 		<ul style="list-style-type: none"> 大正3年創設 90,000人に給水, (共同水栓) 利用率75% 昭和50年普及率94.9%*
旭川市	<ul style="list-style-type: none"> 共同井戸 			<ul style="list-style-type: none"> 大正15年頃からポンプ 	<ul style="list-style-type: none"> 大正3年師団に給水 大正10年市内 昭和50年普及率77.4%*

*簡易水道の歩み ** 江別水道史より

写真5 おが屑ストーブ
栗山町開拓記念館蔵写真6 文化釜 (蒸し釜)
札幌村郷土記念館蔵

3. 台所・調理用具

水回り, 火元の変化とともに, 台所にはかつて見られなかった新しい道具が入ってくる。昭和初期にはご飯を炊く「文化釜」がある(写真6)。釜ごと大きな蓋をすっぽりかぶせてご飯を蒸し炊きにする「文化釜」は, 熱源の木炭が少量ですみ, 美味しいご飯ができるためによく利

用された。便利な道具の出現とともに、これらを能率的に配置し、作業の合理化を図ろうという意識も芽生えはじめる。「近代生活は台所の改善から」とその方法などが新聞紙上でも啓蒙されている。

食事内容では、洋食が一般家庭にも入り込む。特に北海道の開拓は欧米文化の積極的導入で始まり、食生活に洋食を奨励したため、その中心地であった札幌では顕著である。伝統的な鍋、釜や和食器に、洋風の鍋であるフライパン、洋皿、スプーン、ガラス器等が加わり、この時期には一般家庭に普及している。フライパンは焼きものや炒めもののほか、揚げものにも使うことができる。それまでにも天ぷら鍋はあったが、天ぷら専用でありフライパンのように多様に使える器具ではない。フライパンでは誰でも手軽に、そして早く炒めもの料理を作ることができる。その合理性こそ時代に合った調理器具だったと言える。

¹²⁾ 明治 42 年 (1909) 発行の料理本「北海道魚菜應用家庭和洋料理」では、次のような調理過程でフライパンが使われている。

この本に記載されている料理 102 種の約 1/3 は洋風で、その中でもっとも多いのは揚げものであり、フライ、カツレツ、コロッケなど 30 種が紹介されている。これらはすべてフライパンを用い、ヘット(牛脂)やラードで揚げている。次に多いのは、シチューなどの煮物 23 種だが、材料を炒める時やルーを作る時にもフライパンを使用している。焼き物ではオムレツと共にバター焼き、バター炒めの名称がよく見られるが、これらはフライパンあつての料理である。バターを使っただけで洋食と意識されていた時代、フライパンはまさに洋食を生み出す必携の道具だった。洋食と意識されない日常的な料理にも、フライパンはよく使われた。聞き取り調査では、秋、越冬野菜として大量に購入する北海道産の安価な玉葱を、毎晩のようにフライパンで炒めてウスターソースをかけて食べたという事例がよく聞かれた。

フライ、カツレツ、コロッケのほかライスカレーやハヤシライス、チキンライスなども庶民の人気を集めた洋食である。これらの料理を盛る洋皿を、当時は「西洋皿」と呼んだ。文字通り、日本には無かった食器である。「西洋皿」は直径 20 ㌢と現在よく使われる洋皿よりやや小さい。それでも当時はこの皿に盛ったライスカレーやフライが豪華に目にうつり、新しい時代の食べ物として人々を魅了したのである。「西洋皿」は家庭料理として盛りつけるには、扱い易く、丁度よい大きさでもあった。

「西洋皿」にはナイフ、フォーク、スプーンがつきものである。特に箸で代用できない「スプーン」は欠かせない。「西洋皿」と共にアルミニウムの「スプーン」は当時の洋食器の代表格といえよう。

かつて庶民は使ったことのないガラス食器も出回る。日本でプレス機による押型法でガラス食器が作られるのは明治に入ってからだが、明治 40 年代には東京、大阪で多くの民間企業が生産を開始している。ソーダーガラスを原料に押型法で作ったもので、まだ貴重品扱いではあるが、家庭にも少しづつ入り込むようになった。

ライスカレーには冷たい水をいれた「ガラスコップ」がつきものになる。またこの頃は、ラ

ムネ、サイダー、レモン水など、清涼飲料水がいろいろ登場する。特にサイダーは、各種銘柄が出回わり、新しい飲み物として圧倒的な人気を得た。サイダーの魅力はその清涼感であり、沸き立つ泡が透けて見える「ガラスコップ」あつての飲み物だった。

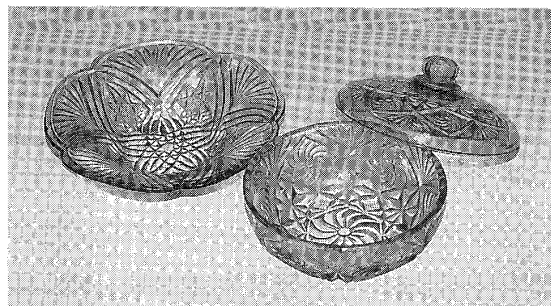


写真7 ガラス器（昭和初期）筆者蔵

その他アイスクリーム用のコンポート、カット模様の入った皿や蓋物（写真7）等、ガラス製品がいろいろ登場している。透明で美しいガラス器もまた、憧れの西洋食器であった。

V 戦中・戦後の食生活用具

明治時代に入って日本は、列強の国々と肩を並べるべく富国強兵の国策を押し進めたが、明治27年（1894）の日清戦争を皮切りに、昭和14年（1939）開戦の第二次世界大戦にいたるまで、不幸な戦争を度々体験することになる。負け戦となった第二次世界大戦の戦中・戦後は、日本国中、かつてない窮乏生活を送らねばならなかった。金属は軍需産業に回されたため、鉄、銅、アルミ製品の供出が始まる。昭和16年（1941）には北海道を代表する洋風建築・豊平館の鉄柵や由緒ある北海道庁正門の扉等、各地それぞれに住民に親しまれていた建築物の鉄製備品が贅沢品として撤去された。昭和17年には家庭の金属製品の供出が始まる。鍋、釜、鉄瓶、湯沸かし、弁当箱等、台所の金物までも軍需製品に変身した。

あらゆる物資が国によって統制され、国民服制定について昭和16年には「国民食」が制定される。国民食は、郷土の食品を効率よく使ってできるだけ米を節約し、経済的にしかも栄養量を十分に満たすことが求められた。戦時下において国民の栄養状態は戦勝を左右するものとされ、国策として食生活改善が叫ばれたのである。食料不足は日に日に増し、ついには「食用野草利用の手引き」が出回り、クロバー、ハコベ、スギナ等雑草まで利用するようになる。ようやく文化生活の萌しが見えはじめた昭和時代であったが、このように再び開拓時代に逆もどりの窮乏生活を送らねばならなかった。

1. 水回り

経済不況の深刻化、あらゆる資材の不足から、昭和10年（1935）頃をピークに全国的に上水道の新設・拡張は減退した。北海道でも昭和12年認可の木古内町以降、戦後まで上水道の新設は中断されている。北海道で上水道設置が復活したのは昭和23年（1948）認可の旭川を皮切りに、25年以後であり、各地で上水道新設が盛んに行われている。昭和32年（1957）頃までに市外部を除き道内各地の上水道が整備されるようになった。札幌市は第1期、第2期拡張事業が続き、江別市では、昭和31年に水道創設に着手した。

各地で上水道が整備されるようになると、非常な労力を伴う手押しポンプはもはや時代遅れの用具である。経済の第1次成長期で家庭電化製品が普及し、昭和30年（1955）代にはポンプ

井戸の電化が始まり、水道と変わらぬ利便性から全道に普及した。電動ホームポンプは上水道の整備が終了する昭和 50 年（1975）代まで続いた。

2. 火元および調理道具

ストーブの普及により、炊事の火は冬はストーブ、夏はかまどや七輪等になり、暖房と炊事の火との分離は定着したが、戦中、戦後は燃料不足からさまざまな炊事用具が出現している。煉炭用の七輪（写真 8）、少量の炭火で焼き物が可能な万能天火調理器、戦後は石油の芯上下式コンロ等がある。

調理用具では、金属の鍋、釜に代わって土鍋や陶器が復活する。陶器製のご飯釜や木製の弁当箱、ほたて貝殻で作ったお玉なども登場した。

電力・設備、男手の不足から精米工場も閉鎖される。誰が考案したのだろうか、配給の玄米を一升瓶に入れて竹の棒でつく「米つき瓶」が流行する。この時代のもっとも特徴的な道具と言えよう。この作業はもっぱら子供の役割であり、電灯の明かりを小さくした居間で、子供たちは一生懸命一升瓶で米をついた。

戦後は一時的にジュラルミン製の器具が出現する。ジュラルミンは、商工省にストックされていた航空機などの余剰金属である。アルミニウム、鉄などの原料が底払いしていたために代用生産されたもので、鍋、釜、ボールをはじめ「パン焼き器」、押し出し式の「製麺器」、「おやき焼き器」や「せんべい焼き器」もあった。

広く出回ったものに「パン焼き器」（写真 9）がある。このパン焼き器は鍋底が煙突状になっており、コンロにのせて焼くだけで、よい具合にパンをつくることができた。ジュラルミンで地金が厚いこともパン焼きに適していたといえる。これらのジュラルミン製器具は、戦後配給になった麦粉やとうもろこし粉、大豆粉等、穀粉利用のために登場した道具である。戦後数年間は、日本の極度の食料難を救済するために連合軍からの食料放出があった。昭和 22 年（1947）1 月には、小麦や小麦粉など 200 トン、2 月には 300 トンと大量の穀類が北海道に配給されている。これらの穀粉で、庶民は主食代わりにせつせとパンやうどん、すいとんを作り、子供のおやつ用にとおやきやせんべいを焼いたのである。ジュラルミン製調理器具と粉食は、戦後の混乱期を特徴づける台所事情である。

庶民の工夫によるユニークな手作り器具も数々見られる。鉄かぶとに取っ手をつけた鍋や缶詰め空き缶で作ったコップ、「電気パン焼き



写真 8 練炭用七輪
室蘭民俗資料館蔵

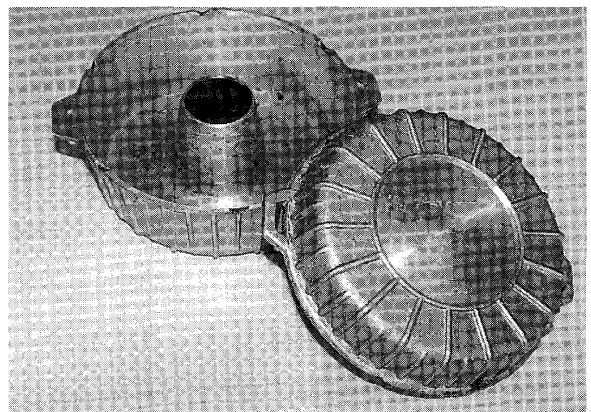


写真 9 パン焼き器 土屋律子氏蔵

器」(図2)もあった。「電気パン焼き器」は10~15号大の深い弁当箱のような木箱に内側に鉄板を張り、電気コードを通したもので、パンがふくらむと通電が切れる仕組みである。ヒューズが飛んだり、中心部が生焼けになったり、あまり良い性能とは言えなかったが、人づてに広まったものか道内各地に見られた道具である。戦後始めて手にした自由な空気の中で、さまざまに暮らしの術を工夫する市民のバイタリティを感じさせる光景である。

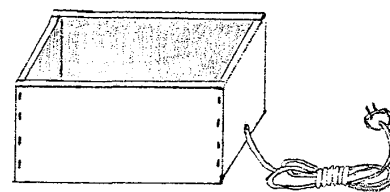


図2 電気パン焼き器(復元図)

昭和25,26年頃からは食料事情は徐々に好転し、高度経済成長期の30年代には家庭電化時代が始まる。電気冷蔵庫、電気釜、ミキサー、トースターなどさまざまな食生活用具の登場が台所光景を一新し、かつ全国的に画一化を呈するようになった。

VI 要 約

明治時代の開拓期から全国的な生活革新が始まる昭和35年(1960)頃までの北海道における食生活用具の変遷について考察した。以下、各時代別に要点をまとめる。

1) 明治初期の開拓期

この時代は衣食住すべてにおいて自給自足の生活である。また暖かい本州での生活文化をそのまま持ち込み、北の厳しい寒さへの対応が殆ど見られない。

食生活の基盤である水については湧き水やそれから通じる川水などの自然水の利用が多い。しかし屯田兵村では道内どこでも最初から井戸の布設があった。いずれにしても、荷桶を使い人手で水を運んだ。

火元は伝統的な囲炉裏であるが、開拓初期には薪の焚口がある三方を囲んだ「踏み込み炉」が見られる。

特徴的な台所用具として、初期にはこれも伝統的な脚のない「座り流し」がある。北海道における開拓期を象徴する調理用具に、原生林の大木をそのまま利用した容器、まな板等、各種の手製木工品が見られる。

2) 明治末期から大正初期

自給自足の生活から、外部に依存する度合いが増してくる。また薪ストーブの普及など北の自然風土に対応した生活文化が徐々に生まれている。

水回りについては「井戸水」の使用が増加する。台所・調理用具は購入物が増え樽の代わりに陶器の「水がめ」や「チャブ台」が使用されるようになる。また「ハレ」の道具として輪島塗りの「本膳」や「会席膳」を揃える風潮も現れる。

3) 大正末期から昭和初期

欧米をモデルにした近代化が始まり、人々の意識にも大正デモクラシーの自由主義的な風潮が起こり、生活に大きな変革が生まれた時代である。

水回りはポンプが全盛になる。薪ストーブに代わり各種石炭ストーブが普及し、冬はこれら

が炊事の火となる。

酪農の振興により乳製品や肉類，洋風の食べ物が出回り，北海道らしい生活文化が確立される。洋風料理の導入により，フライパンが新しい調理用具として使われるようになり，同時に西洋皿，スプーン，ガラスコップなど，洋風の食器類が一般家庭にも普及する。

4) 戦中・戦後

第二次世界大戦が激しくなる昭和16年(1941)頃から，日本国中極度の耐乏生活を強いられる。食料も不足し，主食は芋，南瓜，雑穀等代用食の時代になるが，台所の各種金属製調理用具まで軍需産業に回されたため，調理用具も陶製，木製その他代用品が出現する。

戦後は航空機の余剰金属のジュラルミン製調理用具が各種出回るのも，この時期の特徴である。上水道の設置復活は，昭和25年(1950)頃から始まり昭和32年頃までに市外部を除き，道内各地の整備がなされた。高度経済成長期の昭和35年(1960)年以降には家庭電化時代が始まり，台所・調理用具の大変革が起こり，生活態様も大きく変わった。

開拓期の原初的な食生活用具から，今日では機能的にほぼ完成品と思われる食生活用具へと変遷をとげ，それに対応する食生活が展開された。物のない時代の人々の豊かな発想，優れた行動力，惜しまぬ労力が至る所で示されていた。今後もさらに合理性，便宜性に富む食生活用具は登場するだろう。その現実から後戻りは出来ないが，そこに生じるであろう様々な問題点をいかに解決していくか，現代人の英知が問われている。

この研究において資料の撮影にご配慮いただいた札幌村郷土記念館はじめ，関係各位に感謝申し上げます。

文 献

- 1) 岩井宏實：民具の世相史，河出新書房，1994，P12
- 2) 札幌市教育委員会文化資料室：札幌と水，北海道新聞社，1983，p114 p123
- 3) 江別市役所：江別市史（下巻），1970，P43
- 4) 小樽市水道部：小樽市水道50年誌，1965
- 5) 上田良博：旭川博物館だよりみゆじあむ第3号・通刊67号，p5
- 6) 札幌市教育委員会文化資料室：明治の話，北海道新聞社，1983，p52
- 7) 北海道庁警察部衛生課：北海道衛生誌，1914，p139
- 8) 札幌市教育委員会文化資料室：北の生活具，1997，p273
- 9) 北海道みんぞく文化研究会：北海道を探る 西岡特集，1984，P82
- 10) 小樽市役所：小樽市史第2巻，1981，P70
- 11) 北海道教育庁社会教育部文化課編：北海道民俗地図，1983，p28
- 12) 山崎圭子，北海道の洋食文化に関する研究(1)，北海道女子短期大学紀要第24号，1989 p28
- 13) 北海道簡易水道協会：簡易水道の歩み，1976，p400