

矢田津世子「茶粥の記」における食表象試論

——戦前期の娯楽的食メディアを中心に——

加藤 明日菜

はじめに

矢田津世子「茶粥の記」は一九四一年の『改造』二月号に発表された作品である。作者の矢田津世子は一九〇七年六月、秋田県生まれ。一九一六年に一家全体で上京、一九二〇年に麴町高等女学校に入学、一九二四年に同学校を卒業し、一九二五年から日本興業銀行に勤務、一九二七年には同銀行を退職し、兄・不二郎の転勤に伴い名古屋へ移住する。一九二九年には『女人芸術』の名古屋支部員となり、文学活動を開始。一九三二年には笹村雪子を頼り再び上京、作家活動に邁進し一九三六年に代表作となる「神楽坂」を発表、文壇での地位を固める。しかし、一九三三年の共産党への資金援助の疑いで検挙・一〇日間の留置経験より健康を損ない、さらに一九四〇年には肺炎にかかり、闘病しながら執筆を続けるも一九四四年、三七歳にして逝去する^①。

矢田が三三歳の時に発表した「茶粥の記」は、清子という女性が夫・鈴木に先立たれ、姑と二人、東京から故郷の秋田へ帰るまでの様子が、生前の夫の回想を交えながら語られるというのがその概要であるが、この夫・鈴木が奇妙な食通なのである。区役所に勤める彼は「食通として役所の人たちや雑誌の上などで名が知られてゐた」のであるが、実は「何処かで聞きかじった話だの雑誌や書物などで眼についた」ものを記憶し、ただそれに「想像の翼を与へ」て語るだけの食べない食通であり、「想像」ならば「どんなものでも食べられる」と鈴木はそのことに満足している。

しかし、同時代評においては、市井の庶民生活を描いたものとして評価され、食通や清子自慢の粥料理などの食モチーフは看過される傾向にあった。清子が姑と共に東京を去る様子を「食道楽の亡夫や、孤独感の強い姑へ寄せる感懐とともに描いたもの」であり「淡々とした中にもしつくりしたものがある」^②、「本心」が自然に流露した温かさ^③があり「しかもその底に知性の輝きがあるからいい」、「現

実そのものに肉迫しようとする意志を示してゐる」矢田の「完璧の感じを与へるよき作⁽⁴⁾」と評価されつつも、これらの評では食に関する描写は言及されていない。上司小剣も本作の持つ情緒性を「女性の作家でなければ書けぬ手際を見せてゐる」と評価しつつ、一方で「ただ描かざる画家といふのはあるが、食はざる食通の一條は少し大袈裟で嘖飯ものである⁽⁵⁾」として鈴木⁽⁶⁾の食通描写には難色を示している。

一方、八〇年代以降、本作はグルメ小説として再発見・再評価されていく。篠田一士は「口腹のよろこびのエピソードが、つぎつぎと読者を楽しませてくれる⁽⁶⁾」と評し、また千葉俊二は食わざる食通を描いた本作は「今日の一億総グルメ時代を嘲笑うがごとき絶品⁽⁷⁾」だとする。千葉のこうした評は、高度経済成長を経て「それを実際に食べるか、どうかとは関係なしに、美味に関する情報そのものを楽しむことが社会的に容認されはじめた」昭和四〇年代⁽⁸⁾から現代にかけての日本の食状況に対する、本作のアイロニカルな性格を指摘するもの⁽⁹⁾と言えよう。日本近代文学における食表象に強い関心を寄せていた大河内昭爾も「市井の生活の一瑣事をユニークな主題に託して、人生の余情を感じさせる見事な短編⁽⁹⁾」と高く評価している。本来食への関心は実際の食味体験への欲望と密接に結び付いたものであるはずだが、鈴木がただある食物を想像し、語ることに充足していることについて、「食物をメタファーとしてはたらき出す想像力の運動、精神の遊戯こそが眼目⁽¹⁰⁾」なのだ⁽¹⁰⁾と指摘してみせたのは

種村季弘である。また、本作を「食通小説」と見做す真銅正宏は、雑誌に掲載され夫の遺稿となった食通談を読んだ清子が「つばが出てき」た⁽¹¹⁾とすれば、読者もまた「その料理が「つばが出て」くるようなものであることについては受け入れざるをえない」のであり、「茶粥の記」は、料理の伝達に関して、それが想像力⁽¹¹⁾に委ねられたものであるという事実を、極端に形象化した作品である⁽¹¹⁾として、本作の性格を指摘している。真銅はさらに、伝聞情報で構築された鈴木⁽¹²⁾の食通談は「料理を再現した話ではなく、再現する実体のない、再現行為だけが自立して存在している話」であるとし、種村同様、鈴木⁽¹²⁾の食通としての異端的性格を指摘しつつ、その食通談の出典を明らかにしている。

グルメ小説として再評価されてきた本作であるが、発表は日中戦争下である一九四一年の『改造』二月号であり、また作中時間も「事変になつてからは」「物資不足」といった描写から発表とほぼ同時期と推測される。本作はグルメ志向が強い⁽¹²⁾ためか、発表時期及び作中時間が日中戦争下であり、作中にも描写される食糧不足という時代背景は軽視されてきた傾向にある。一方、食通としての鈴木⁽¹²⁾の異端性は関心を寄せられてきたにもかかわらず、食ないし食情報の娯楽化という同時代の社会現象が着目され、その歴史的位相が検討される機会⁽¹²⁾はこれまでなく、また同時代の食にまつわるメディア状況も未整理な部分が多い⁽¹²⁾と言え、そのことが本作の歴史的読みを妨げているように思われる。そこで、本稿の目的は、「茶粥の記」に関

連すると思われる食メディアの状況を概観し、そのメディア状況と戦時下の食糧不足という時代背景を視座とする場合の解釈可能性及び課題を提出することにある。今回本稿が対象とする作品は「茶粥の記」であるが、以下展開ないし提案していくアプローチは他の作品の食表象分析へ応用できることを目指すものである。

関東大震災前後から敗戦までの娯楽的食情報

第一次世界大戦を契機として日本の資本主義経済は発展し、「中流生活者」＝「サラリーマン」と呼ばれる新たな社会階層が出現し、百貨店がそれまでの高級志向から転じ中流生活者を主な顧客層としていくように、その勢力の拡大は「モダン生活と大量生産品への嗜好を鮮明にする大衆消費社会の成立を決定づけ」た。⁽¹³⁾そして、関東大震災以後、大衆化した百貨店の食堂やそれを模倣した百貨店式食堂が中産階級の女性や家族連れを主な顧客とし栄え始めるが、一方男性客が女性との性的なコミュニケーションを楽しむ飲食空間としてのカフェやバーも繁栄し、外食はジェンダー化を伴って大衆化した⁽¹⁴⁾。このような状況が出現しつつあった大正末から昭和初期にかけて、趣味としての食という現象が登場し始めたことを南博は以下のように指摘する。

(…) 昭和五年には、本巻にも収録した『通双書』に天ぶら、

そば、すしなどに関する食味評論の先駆書が出てくる。

明治末以来さかんに使われ始めた「趣味」ということばが、食事についてもいわれるようになり、貴族院議員木下謙二郎の『美味求真』（大正二二年刊）という本が食通の代表的な著書として広く読まれた。こうして大正から昭和にかけて、食といふことが日常生活でもたとえば家庭外の会食でも味覚を洗練する⁽¹⁵⁾という意味で、当時の文化生活の一つの面を形成した。

通叢書は一九三〇年から翌年にかけて「楽しみが少ない、現代人の退屈な心臓をまぎらはせやうとして」「趣味の通の要諦」⁽¹⁶⁾を記述する目的で全四七巻が刊行され、うち一二巻が食物か飲食店に纏わる⁽¹⁷⁾ものであり、食に関するものがシリーズ中大きな割合を占めている。

同時期、新聞においても食味評論記事が連載され、大きな人気を博していたようである。関東大震災以後の新聞連載の食味評論ものでいち早いのは、一九二七年八月一七日から一〇月二八日にかけて『東京日日新聞』の社会面に連載された「味覚極楽」シリーズである。この連載は同年、東京日日新聞社会部編『味覚極楽』（光文社、一九二七年二月）として出版されるが、同連載を担当した小野賢一郎は「序」において「私の直接あづかつた新聞の読み物として、これほどいゝ意味の反響のあつたことを知らない」⁽¹⁸⁾と語っており、読者の支持を得ていたことがうかがえる。また、『読売新聞』にお

いても、一九三二年九月一日から一〇月二十八日にかけて「味覚の秋」というタイトルで著名人にインタビューした食味評論記事が連載され、一九三三年四月一三日から五月三日にかけて、料理人へのインタビュー記事「板前さんの台所拝見」が連載された。この二つの連載は、恐らく書き下ろしと思われる安井笛二による「食味漫談」と共に食辛抱編『美味珍味』（丸ノ内出版社、一九三三年七月）にまとめられ、出版された。序文にあたるものがないため、人気のほどは不明であるが、翌年、安井笛二による食味評論が大幅に加筆され、安井笛二編著『食味漫談』（丸之内出版社、一九三四年八月）として再刊行されており、一年後にこのような増訂版が出版されるところを見ると、反響があったものと思われる。

さらに、『読売新聞』では一九三七年五月三一日から七月一三日にかけて「味覚の秋」同様、著名人にインタビューした食味評論記事が「初夏味覚」として連載され、同記事は読売新聞婦人部編『食通放談』（秋豊園出版部、一九三七年七月）として連載終了直後の七月下旬に出版されている。本書には序文にあたるものはないが、『読売新聞』の一九三七年七月二七日付の朝刊では同書の広告が記載されており、「読売新聞に連載され、白熱的な人気を呼んでゐた記事」をまとめたものと説明されている。さらに、真銅によれば同書は一九三九年に再版されており、広告に謳われる通り人気のある企画だったのであろう。これら三種の食味評論本は華族や僧侶、作家に画家、有名料理店の料理人など様々な人物が自らの快い食味体

験を語るものであり、語られる食物の種類は身近なものから日本の郷土料理や海外の料理、入手や調理が困難な珍味まで多岐にわたっている。

この間、同様に新聞連載記事をまとめたものとしては、『時事新報』の連載記事を収録した時事新報社家庭部編『東京名物食べある記』（正和堂書房、一九二九年十二月）や、その翌年に出版された本山荻舟編『美味廻国——荻舟料理雑話』（四條書房、一九三一年四月）が挙げられる。『東京名物食べある記』も梓月散人の「叙」によれば「世間評判の読物」であり、白木正光の「はしがき」では「多大の好評を博した」新聞連載記事をまとめたものとされるが、同じ白木が編集に携わった『大東京うまいもの食べある記』昭和八年版（丸ノ内出版社、一九三三年四月）は同書の記事を複数引き継いでおり、『東京名物食べある記』は『大東京うまいもの食べある記』昭和八年版の前身だと位置付けられよう。また、『美味廻国——荻舟料理雑話』も「はしがき」によれば、『報知新聞』で連載され、「かなり大きな反響のあつた」という「食料お国自慢」という記事をまとめ、「荻舟料理雑話」と題された食に関する文章を「附録の雑稿」として加えて刊行したものである。

この他、当時大きな反響のあつたグルメ本として、先の白木正光編著『大東京うまいもの食べある記』昭和八年版が挙げられるが、発売と同時に人気を博し、二週間後には再版、発売一カ月半後には六版を重ね、二年後には白木版を基底としつつ加筆した安井笛二著

『大東京うまいもの食べある記』昭和十年版（丸ノ内出版社、一九三五年五月）が刊行、こちらも一〇日で四版を重ねており、人気の高さがうかがえる。⁽²⁴⁾

これら食味評論の人気は、食に纏わる娯楽情報の需要の高さを物語っている。食味評論では、味を語るために食材の生態や産地、調理法も同時に語られ、食物の解説、（実現可能性の程度は様々であるが）レシピという性格も一面では帯びている。しかし、ここでの主眼は食物の学術的知識やレシピの提示などではなく、美味という快楽の追求そのものや、提示された言語情報から想像力を媒介とし未知の食味を楽しむという情報消費的な娯楽性であると考えられる。⁽²⁵⁾この伝達システムのために実際の食体験の再現可能性に関わらず、食味評論は娯楽的読み物として成立し、人気を呼んだのであろう。そして、それは言語情報から味を想像して楽しむ、という娯楽の回路が成立していたことを示すものである。

このことは食通に関する定義を見ても同様である。湯朝竹山人は『食通耳学問』（紅玉堂書店、一九三〇年六月）において「食通即贅沢で、贅沢要求の趣味から胚胎したる」⁽²⁶⁾ものであると定義している。しかし、この六年後に出版された魚谷常吉『味覚法楽』（秋豊園出版部、一九三六年七月）では、「食通とは、美味、滋味、珍味等の本味一切に通ずる素人をいふので、これは生れ乍らのものではなく、相当色んなものを食ひ、研究もして始めて成り得るもの」と⁽²⁷⁾されつつも、魚谷は、当時見られた食通を①「富豪の食通」、②「普

通の食通」、③「貧乏人の食通」、④「似而非通人」の四種に分類し、④「似而非通人」を「これは現代に最も多い食通で、新聞、雑誌、書物上の研究と、人の口から伝はつたのを、食ひもしないで盛んに吹聴する、料理道の破壊者である」と非難している。⁽²⁸⁾伝聞情報のみの食通である「似而非通人」の出現は食味評論の増加と呼応するものであろう。

また、新聞連載ではないが、同じく大衆的なメディアから登場した食味評論としては、一世を風靡した大衆娯楽誌『キング』の文庫シリーズ「キング文庫」の一冊として刊行された『食卓漫談』（大日本雄弁会講談社、一九三四年一〇月）がある。新聞連載物の『味覚極楽』、『美味珍味』、『食通放談』はいずれも食に通じている人物たちのインタビュー集であるが、『食卓漫談』は二四編中、前半一二編は「祖父の長寿老人」と「孫娘の千恵子さん」⁽²⁹⁾という架空のキャラクターによる対談、後半一二編は筆者不明の随筆風の読み物という構成になっている。前半は一家団欒の描写などが挿入され物語要素が強いが、老人が孫娘に語る食知識は細かく、また後半では食情報に純化し、全編にわたってお茶の美味しい淹れ方や、急な来客への冷やしたビールの提供の仕方、美味しい食材の見分け方など啓蒙的な要素が散りばめられており「はしがき」で語られるように「一家の食堂を賑はし、来客の饗応に役立つ」⁽³⁰⁾実用性に主眼を置いた食味評論本となっている。しかし、『キング』という娯楽雑誌の文庫レーベルの一冊であり、たとえ啓蒙的要素の強い食情報でも娯楽コ

ンテツとしての意味を有していたことを物語っている。

また、太田泰弘『日本食文化図書目録 江戸〜近代⁽³¹⁾』における近代の部「食通（文学エッセイを含む）」の目録を見ると、単著の食味評論も一九三〇年代には多く刊行されている。しかし、先に挙げた食べ歩き案内や新聞連載の食味評論などは三〇年代の半ばあたりをピークに減少していき、四〇年代には出版されていない。単著の食通談は四〇年代以降も数冊出版されているが、俳句趣味を土台として『大東亜戦下に於て一億国民挙つて『乏しきに堪へ』且つ『足ることを知つて』たべもの、真の美はしさを生かし、その限りなき楽しさに浸る⁽³²⁾』ことを志向する四方山径『たべもの歳時記』（立誠社、一九四三年一〇月）のような時局を意識したものも登場しており、目録上では武者小路実篤『野菜讀』（愛宕書房、一九四四年五月）を最後に戦前の食味評論出版は途絶えている。

以上、新聞連載物を中心に簡単な概観を示したが、関東大震災以降の一九二〇年代から三〇年代にかけて食味評論の出版が盛んになり、食情報が娯楽コンテンツの一つ、情報商品として扱われていたと整理することができよう。

「茶粥の記」の食表象検討における課題

「茶粥の記」をグルメ小説と位置付ける時、主要なモチーフは食通とお粥であろう。食通であるということは、食に関心を持ってい

るということであり、食に関心を持つことは通常実際の食体験への欲求を伴うものである。しかし、先述したように、鈴木は見聞した食情報を基に記憶力と想像力を駆使し、実際には食していない食物を生き生きと想像ないしは語り、周囲から食通と評されていた。

これまで、食通としての鈴木⁽³³⁾の逸脱性についてはしばしば言及されてきたが、何故食わざる食通であることに鈴木は自足し、またそれが他者に通用することが出来たのか、という点は見落とされてきた。

妻・清子から「あなたつて変ね、（…）食べなけあ詰まらないのに」と言われた鈴木は「想像してたはうがよつぽど楽しいよ。どんなものでも食べられるしね」と答えるが、すなわち鈴木は食に関心を寄せながらも、実際の食味体験よりも様々な情報から創出された想像上の味覚を味わうことを欲しているのである。食に関心を持つ鈴木を実際の食味体験から遠ざけている要因として、昼食のうどんを自分の腹に「二杯も食はれちや間尺に合はない」というような経済的余裕のなさ、また「雑誌社の座談会に招かれて支那料理の馳走」になりながらも帰宅後に「腹痛」を起こしてしまう胃弱という身体的な問題の二つが作中では語られているが、ここで肝要なのは食通になるにあたって重要な条件である経済的／身体的条件を鈴木は満たすことが出来ないにも関わらず、食へ多大な関心を、それも中毒を起こしやすい魚介類の生もの（牡蠣、鮑、白魚、鯛、鯉）に強い興味を感じているということである。

一般に、食への関心を持ちながら実際に食べることができない、

という状況下で人が覚えるのは悔しさなどの負の感情であろう。しかし、自らが関心を寄せる美食に経済的／身体的条件から接近できないはずの鈴木は、記憶力と想像力によってそれらの条件を克服し、食を趣味化することに成功している。先ほど確認したように、一九二〇年代半ばから三〇年代にかけて、食情報そのものが情報商品として人々の関心を呼び、言語情報から食を楽しむという娯楽の回路が成立していた。つまり、食味評論が娯楽的物語として抽象化・自立化し、読者が自身の食生活とは無関係に情報として楽しむことが出来る状況が出現し始めていたのであり、鈴木の内りようはこれに極度に形象化したものであると考えられる。真銅は清子の食行動に触れ、本作は「料理の伝達に関して、それが想像力に委ねられたものである」という事実を、極端に形象化した作品³³と指摘しており、鈴木の内りようにも一部通ずるものであるが、しかし夫の食味評論を読み「つばが出て」くるのを感じる清子と、情報商品としての食情報を積極的に見出し、それを想像力で遊ばせることに眼目を置いていた鈴木との間には食をめぐる行動実態において差異があるのであり、そこに留意した検討がまた課題となる。

また、職場の役所で鈴木は「食通として定評があつた」。味覚体験は極めて個別的なものであるため、この世に存在する食物にまつわる食通談を虚構と見做す基準を受け手はほぼ持ち得ない。加えて、鈴木の話する食物は入手や食べられる場所に行くことが容易ではなく、かえってそのような食物に対する知識を持つてることが彼の食通

性を裏打ちするのである。また、食味評論という文脈では、どのような食物の話も〈珍珠〉や〈食通〉談のレパートリーとなり得る。

「食通となるためには、さらにそれを実際の味覚から一旦切り離し、一般化できるような言葉で言い換えなければならない³⁴」のであり、食に関する知識とともに食通たる条件が味覚の言語化であるならば、実際に食味体験がなくとも尤もらしく味を語ることで、食通たりえる余地が生まれると言つて良い。

さらに、同僚たちは彼の「話からまだ知らぬ味はひをいろいろに引き出しては、こつそりと空想の中で舌を楽しませる」のであるが、伝聞知識のみで形成された鈴木の話する食味談が信用され、影響力を有していることを物語る描写である。鈴木は想像力を媒介として食情報を享受している消費者であると同時に、職場の同僚たちに対しては娯楽的な食情報の起源としても存在しているのである。すなわち、食通の大きな条件が味覚の言語化であることに支えられ、かつ食情報が娯楽化する中で彼の食味評論が他者にとり消費するに値する娯楽性を有していたために鈴木は食通として職場や知人たちの間で通つていたのではないか。

本作では表題にあるように茶粥が食通と並ぶ主要な食モチーフとなつてゐる。この茶粥は「郷里の秋田」の「善福寺の老和尚からの直伝」で、清子の得意料理かつ鈴木の「好物」である。茶粥のみならず粥全般が清子自慢の料理であり、鈴木が清子の作る梅干粥を食雑誌への寄稿文で取り上げ、また「客をもてなすにも清子のお粥」

を用いるほどであると語られる。

これまで、粥が身近な料理であること、また作中で粥にある種的美食的意味合いが付与されているため、時代背景と粥の接続は看過される傾向にあった。しかし、発表時期及びそれとほぼ同時期と推測される作中時間は日中戦争下であり、節米が強く意識されていた時期である。鈴木家の住む東京で米の配給制が開始されるのは作品発表から数か月後の一九四一年四月からであるが、一九三九年には既に米穀配給統制法によって政府が米の流通経路に介入、翌一九四〇年には一九三七年の白米食廃止運動よりも一層徹底した形で節米運動・代用食奨励運動が展開され、その中で奨励されたものの一つに粥食があった。⁽³⁵⁾ 婦人雑誌でも節米が叫ばれ様々な節米レシピが掲載されていたが、粥食もそのレパートリーの一つとして登場している。⁽³⁶⁾ つまり、清子の自慢料理かつ鈴木の「好物」である粥という料理は戦時下に奨励されていたものであり、時代状況と符合する食物なのである。

また、粥は古来より日常食として食されてきた反面、七草粥に代表されるように儀礼食としての意味合いも持つっており、「聖・俗の両面をあわせ持つ独特な価値観が確認される」⁽³⁷⁾ 二面的な食物でもある。鈴木の前には粥の味を褒められた清子が「無暗とお粥をこしらへ」、「それが毎朝つづく」こともあり、また夫の忌明けになり郷里に向けて出立する前夜には「久し振りで茶粥を炊いて姑と二人で味は」い、鈴木の遺骨に供えている。故人との共通経験を有するあ

る食物を通して、相手をしのぶという行為は一般的であり、かつここではたまたま鈴木家の「好物」であり、清子の自慢料理であったのが粥であったわけであるが、聖／俗の二面性という粥の持つ文化的意味合いと符合している。

しかし、ここでより肝要なのは、日中戦争下という世相において粥が節米食、儉約的な日常食と位置付けられつつも、本作では鈴木家のつつましい御馳走として、また食わざる食通である鈴木が唯一実食を伴って食味評論した食物、つまり鈴木が唯一食べられた美食として描かれていることである。すなわち、市井の食事の一風景として粥が語られることは世相と符合するものであるが、本作における粥は単なる実用的／経済的な料理としてではなく、日常的でつつましいものではあるが美食を匂わせる食物として意味付けられているのであり、日常の中の僅かに非日常的な食として小市民的生活と食通というモチーフとを接続する回路として機能しているのである。換言すれば、胃弱の鈴木が実際に楽しむことのできる唯一の食物として、食わざる食通という空洞的な在りように身体性を付与する役割を担っていると言える。

さらに、時代との符合という点であれば、鈴木が中華料理は受け付けず、粥という米食や塩鮭の弁当が好物という設定と日中が戦争関係にあることとの換喩性や、また「ただ一つの清子の希ひ」であるミシンも「儉約や消費の制限を中心とする戦時における要請——たとえば既製服を買ったり、ドレスメーカーや仕立屋を雇ったりせ

ずに、家庭で服を縫うことを求めるような——にも合致⁽³⁸⁾している物であり、息子・鈴木に先立たれる母という設定も非常に世相的である。これら時代状況に緩やかに合致してしまう種々の要素は本作を検討する上で今後掘り下げられるべきであろう。

おわりに

本作は長らくその時代背景を看過される傾向にあったが、改めて作品発表前後の食に纏わるメディア状況や粥の位相を探ってみると、本作の食モチーフに関して新たな側面が浮かび上がる。鈴木のお通としての在りようは関東大震災以後から一九三〇年代にかけて食味評論メディアが活発化した状況と呼応するものであり、食わざる食通という特異性の背後には食情報の娯楽化があると考えられ、また粥が時勢から節約食として奨励されていた食状況を参照することで、庶民の食としての粥という時代的符合が一見ありながらも、またそれとは異なる意味合いが本作の粥表象に付与されていることが了解できる。関東大震災以後から敗戦にかけての食味評論のより具体的な調査及び分析、また節米食とはまた異なる粥の文化的位相の析出などを踏まえた上での食表象解釈が今後の課題であろう。

食は人類に普遍の営みである。しかし、人々がその中でより美味しいものを求めたり、材料や料理を工夫したり、美味しい店を探すといった食行動は文化圏や時代によって大きく異なる、文化的／歴

史的事柄である。そして、食の表象それ自体や表象する行為は同時代の文化的／歴史的事柄と密接な関係を持つと同時に、そうした現実とはまた独立にある意味作用を持ちうる。そうであるとすれば、文学作品における食モチーフに対する有効なアプローチとは単なるグルメ的興味に留まらず、文化的／時代的背景を視座とすること、その上である作品における食モチーフの個別具体性を探っていくことではないであろうか。今回、本稿は「茶粥の記」のみを分析対象としたが、作品発表当時ないし作中時間の食状況を調査・検討し、それらを視座として同作における食モチーフの位相を析出しようとするこの一連のアプローチ方法は、他の文学作品における食描写の検討にも有効なものであろう。

注

- (1) 以上の矢田の来歴は近藤富枝『花蔭の人——矢田津世子の生涯』(講談社、一九七八年五月)に拠る。
- (2) 高木卓「創作月評 二月」、『帝国大学新聞』、一九四一年二月三日。
- (3) 岡澤秀虎「文芸時評——二月の小説——」、『早稲田文学』、一九四一年三月一日。
- (4) 除村吉太郎「ロマンチズムを排す 佳作は新進女流作家の四篇」、『帝国大学新聞』、一九四三年九月二十九日。
- (5) 上司小剣「文芸時評 (四) 風格と深刻 餅屋でないものが餅をつく傾向」、『中外商業新報』、一九四一年一月三十一日。

(6) 篠田一士「茶粥——矢田津世子『茶粥の記』」、「『世界文学』「食」紀行」、講談社、二〇〇九年三月、一四四頁。同書は篠田一士『グルメのための文芸読本』（朝日新聞社、一九八六年一月）を底本とし、一九八三年九月に朝日新聞社から刊行された初版のタイトルを表題として改めて刊行されたものである。

(7) 千葉俊二「坂口安吾と矢田津世子（矢田津世子全集附録）」、『矢田津世子全集』、小澤書店、一九八九年五月、一二二頁。

(8) 石毛直道「昭和の食——食の革命期」、石毛直道・小松左京・豊川裕之編『食の文化シンポジウム'89 昭和の食』、ドメス出版、一九八九年一月、三四頁。石毛はその具体例として、以下のように述べている（三四～三五頁）。

（…）いわゆるグルメ情報が、マスメディアにのるようになったのである。昭和四六年に放映をはじめたテレビ番組「ごちそうさま」がそのさきがけとなり、昭和五〇年には「料理天国」がはじまる。また、書店には海外の食物情報の本、グルメ本、食べ歩きガイドなどが並べられるようになる。

(9) 大河内昭爾「文学にみる粗食派と美食派」、石毛直道監修『講座食の文化 第六卷 食の思想と行動』、味の素食の文化センター、一九九九年九月、四一〇頁。

(10) 種村季弘「序章 嘘ばかり」、『食物漫遊記』、筑摩書房、一九八一年三月（種村季弘のネオ・ラビリントス六 食物読本）所収、一九九九年一月、河出書房新社、二二〇頁。

(11) 真銅正宏「グルメの論理と小説の論理——岡本かの子「食魔」・矢田津世子「茶粥の記」」、「食通小説の記号学」、双文社出版、二〇〇七年一月、二二三頁。

(12) 真銅正宏「『食通放談』とグルメの言説——矢田津世子「茶粥の記」の出典について」、「食通小説の記号学」、双文社出版、二〇〇七年一月、二八頁。

(13) 伊藤俊治「日本の一九二〇年代」、平井正・保坂一夫・川本三郎・山田孝延・伊藤俊治『都市大衆文化の成立』、有斐閣、一九八三年五月、一八二～一八三頁。

(14) 福田育弘「外食の大衆化と飲食空間のジェンダー化——関東大震災後の飲食場の再編成——」、「学術研究 人文科学・社会科学編」第六二号、早稲田大学教育・総合科学学術院教育会、二〇一四年三月。

(15) 南博「総説」、南博編集代表『近代庶民生活誌 第六卷』、三書房、一九八七年二月、五八五頁。「通双書」の表記は原文ママ。

(16) 「通叢書発刊の言葉」、楽満斎太郎『日本料理通』、四六書院、一九三〇年三月、二頁。

(17) 通叢書のうち、タイトルから食に主眼を置いていると見られるものは以下の通りである。後藤朝太郎「支那料理通（第二卷）」、斎藤義政「果物通（第五卷）」、入江幹蔵「鰻通（第七卷）」、酒井真人「カフェ通（第八卷）」、秋山徳蔵「西洋料理通（第一三卷）」、楽満斎太郎『日本料理通（第一七卷）」、野村雄次郎「天麩羅通（第一八卷）」、鈴木氏亨「酒通（第二五卷）」、三好右京「菓子通（第二八卷）」、村瀬忠太郎「蕎麦通（第三三卷）」、永瀬牙之輔「すし通（第四〇卷）」、門倉国輝「喫茶とケーキ通（第四三卷）」。

(18) 小野賢一郎「序」、東京日日新聞社会部編『味覚極楽』、光文社、一九二七年二月、二頁。

- (19) 『読売新聞』、一九三七年七月二七日朝刊、三頁。
- (20) 注11真銅前掲論文、四三頁。
- (21) 白木正光「はしがき」、時事新報社家庭部編『東京名物食べある記』、正和堂書房、一九二九年二月、一頁。
- (22) 「向島雲水」、「日暮里、羽二重団子」、「駒形どぜう」、「向島さくら餅」、「おつなすし」、「神田の藪」、「ももんじい豊田屋」、「柴又くさ餅」など。これらの『大東京うまいもの食べある記』昭和八年版への再録にあたっては、いくらかの加筆修正を行いつつも『東京名物食べある記』に収録されていた記事をほぼそのまま収録している。
- (23) 本山荻舟「はしがき」、本山荻舟編『美味廻国——荻舟料理雑話』、四條書房、一九三一年四月、一〜二頁。
- (24) 近藤裕子「解題」、近藤裕子編『コレクション・モダン都市文化第一三巻 グルメ案内記』、二〇〇五年一月、六五九頁。
- (25) 真銅は岡本かの子「食魔」（一九四一）における珍しい食物の表象について以下のように述べている（注11真銅前掲論文、二五〜二六頁）。
- しかしながら、その感覚の読者による共有の可能性を開くために、味覚は譬喩により再構成され、伝達されようとする。味もさることながら、見た目、香り、そして料理法までが提示され、表現される。読者はその文字をとおして、味を再現することになる。（…）しかもそれは、知らなかったわけであるから、現実の再現ではなく、むしろ想像力による創造なのである。
- (26) 湯朝竹山人「杯洗の水」（一九二八年発行の『食道楽』に掲載）、『食通耳学問』、紅玉堂書店、一九三〇年六月、五頁。
- (27) 魚谷常吉「食通」、『味覚法楽』、秋豊園出版部、一九三六年七月、一八九頁。
- (28) 注27魚谷前掲書、一九〇〜一九一頁。
- (29) 『食卓漫談』、大日本雄弁会講談社、一九三四年一〇月、三頁。
- (30) 注29前掲書、「はしがき」、一頁。
- (31) 太田泰弘『日本食文化図書目録 江戸〜近代』、日外アソシエーツ、二〇〇八年四月。
- (32) 四方山径『たべもの歳時記』、立誠社、一九四三年一〇月、三四五頁。
- (33) 注11真銅前掲論文、二三頁。
- (34) 注11真銅前掲論文、一七頁。
- (35) 石川尚子「第二次世界大戦と厳しい食生活」、石川寛子／江原絢子編著『近現代の食文化』、アイ・ケイコーポレーション、二〇〇二年四月、一三八〜一四三頁。
- (36) 斎藤美奈子「総力戦は節米から」、『戦下のレシピ——太平洋戦争下の食を知る』、岩波書店、二〇一五年七月、三二頁。婦人雑誌では様々な節米レシピが掲載されたが、斎藤は一九四一年頃までの節米料理には「まだあまり切実感がない」もので、「節米しなければ」という理念が先行している（三九頁）と述べている。
- (37) 八木橋伸浩「粥の聖と俗——価値観の変容と現代的展開——」、田中宣一・松崎憲三編著『食の昭和文化史』、おうふう、一九九五年十月、一〇〇〜一〇一頁。八木橋は水気を多くした米料理（粥、雑炊、湯漬、茶漬）の中で、粥だけが儀礼食として聖性を付与されていると指摘している。

(38) アンドルー・ゴードン「消費、生活、娯楽の「貫戦史」」、『岩波講座 アジア・太平洋戦争6 日常の中の総力戦』、岩波書店、二〇〇六年四月、一三七頁。

付記 「茶粥の記」の本文引用は『矢田津世子全集』（小澤書店、一九八九年五月）に拠る。

（かとう あすな 大学院博士課程後期課程在学学生）