

明日のかたち

著書「ナチスのキッチン

『食べること』の環境史」（水声社）で、第1回河合隼雄学芸賞を受賞した京都大人文学部学研究所准教授の藤原辰史さん。第1、2次世界大戦期を中心にドイツの食事情を分析、台所や家事の「合理化」の歴史を読み解いた。「家の中の空間でありながら、国や企業、学問と結びつく台所を環境や思想の面から捉え、人と人をつなぐ食の力を問い直すことができた」と語る。

ドイツでは20世紀初めから、工場などの生産現場に科

京都大人文学部准教授

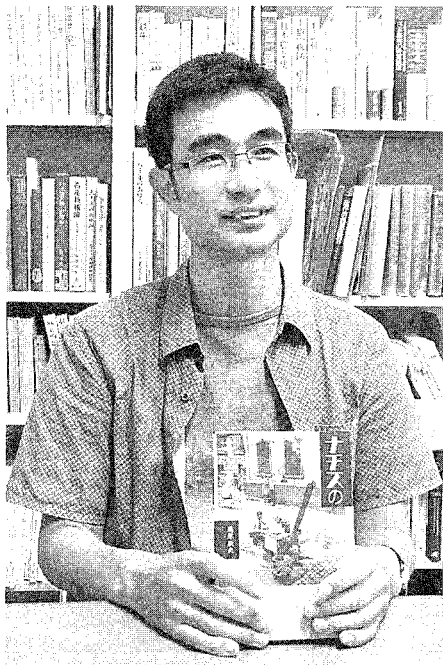
藤原 辰史さん

学的管理法が導入され、労働の効率化が進んだ。台所も変革の対象となり、1920年代には流しや調理台などが統一的に設計された、現在のシステムキッチンの源流ともいえる合理的な設備が登場。それは主婦を家事の疲労から解放する一方、働き方や空間の画一化をもたらし、上下水道やガス、電気などの整備とあいまって台所を「工場化」していった。

こうした台所の重層的な歴史を、藤原さんは建築、調理技術、家政学、レシビの視点から体系的に分析した。著書では、ナチスのユダヤ人・共産主義者迫害と闘いつつ、機能的な小型キッチンの開発や消費者相談所の設立に関わったカリスマ主婦たちを紹介し、

料理本など多彩な資料を調べ、台所空間の秩序を重視してきたドイツの食文化を検証した。

また、ナチスが、主婦に食糧自給や健康食を義務付け、戦争支援に動員しようとした点も考察。庶民的な煮込み料



ふじはら・たつし
1976年北海道生まれ。京都大大学院博士後期課程中途退学。2013年4月から現職。専攻は農業思想史・農業技術史。著書に「ナチス・ドイツの有機農業」など。

理アイントプフを第1日曜日
に街頭などで食べるキャンペ
ーンや、残飯を集めさせて豚
を飼育した事業を例に挙げ、
「良いキッチンで良い料理を
早く作りたいという主婦の普
通の願望が、想像もしないナ
チスの蜜行につながった悲劇
性」を浮き彫りにした。

「台所に権力が介入する恐
ろしさ。ナチスは食が持つ『祝
祭性』を利用しようとした」

学術書の中に悲劇的な物語
を組み込んだ。「河合隼雄学
芸賞でその物語性が評価さ
れてうれしい」と話す藤原
さん（京都市左京区・京都
大）

台所に権力が介入する恐ろしさ

と藤原さん。時を経て、イン
スタント食品や外食産業が
普及し、大量消費や飽食が問
題化する現代では、食材がど
こから来て誰にどう加工さ
れているのか、台所の姿はま
すます見えにくくなってい
る。

共に作り、食べる行為には
本来、人と人をつなぐ力があ
る。食の根本的な機能をプロ
パガンダに利用しようとした
ナチスは批判されて当然だ
が、「ナチスのやり方を換骨
奪胎することで多様な人が連
帯する台所の新たなかたち
や、循環型社会を考える糸口
が見えてくる。今後『共食』
の場、学校給食や社員食堂を
含めた公衆食堂の歴史を研究
したい」

(佐久間卓也)