

『ナチスのキッチン』に残された課題

—書評との対話から—

藤原辰史

1 はじめに—本書の構成とタイトル

2012年5月に上梓した『ナチスのキッチン—食べることの環境史』(水声社)⁽²⁾は、20世紀前半のドイツにおいて台所が辿った歴史を叙述したものである。刊行されてから1年4ヶ月、ドイツ史のみならず、農業史、林業史、社会運動史、情報教育学、スポーツ社会学、史料学、社会学、経済史、家政学、ジェンダー論、思想史、文学史、科学史など、さまざまな分野の研究者から批評や感想を受け取った⁽³⁾。また、狭義の研究者ばかりでなく、料理人、建築家、作家、詩人、編集者、書評サイト運営者、主婦、小学校の教員、公共食堂を支援しているNPO法人の代表者、古本屋の店主、失業保険受給者、図書館の司書、大学院生、運動家など、実に多岐にわたる分野の方々からも反応を得た。

これらのうち10人近くの方々は、私を招いて読書会、研究会、シンポジウム、インタビューを企画した。ある男性は、『ナチスのキッチン』など拙著を何冊か読んだあと、熊本から「青春18切符」で京都まで乗り継ぎ、私の人となりを確認し、承諾を得たうえで、熊本市の図書館に直接掛け合い、その司書の機転で講演会の実現までこぎ着けた。2013年11月23日から24日にかけて開催予定のこの講演会は、2つの図書館で開催されるが、そのうちのひとつは高校の食物科の生徒が、実際に『ナチスのキッチン』のレシピを調理して参加者と試食をする、という企画であり、いまから楽しみでならない。

本書の章立ては下記の通りである。「序章 台所の環境思想史」「第1章 台

(1) 本稿は、2013年6月22日にお茶の水女子大学で開催された日本ドイツ学会フォーラム「台所は誰のものか?—『ナチスのキッチン』が切り拓く地平」で発表した内容(刊行後に訪れた数々の遭遇の記録)をまとめたものである。

(2) 藤原辰史『ナチスのキッチン—「食べること」の環境史』(水声社、2011年)。

(3) 本稿で紹介するもの以外に、雑賀恵子(時事通信社配信)、早瀬晋三『KINOKUNIYA 書評空間』(http://booklog.kinokuniya.co.jp/hayase/archives/2012/07/post_259.html)

(2013年10月1日閲覧)、初出=7月3日)。原克『日本経済新聞』2012年7月8日付。侍(=新聞記者のペンネーム)『読売新聞』2012年7月8日付。出久根達郎『朝日新聞』2012年7月29日付。南直人『ゲンシヒテ』第5号、2013年)。水戸部由枝『西洋史学』(第248号、2013年)などがある。執筆者各氏にこの場を借りて御礼申し上げたい。

所空間の「工場」化 建築課題としての台所」「第2章 調理空間のテクノロジー化 市場としての台所」「第3章 家政学の挑戦」「第4章 レシピの思想史」「第5章 台所のナチ化 テイラー主義の果てに」「終章 来たるべき台所のために」「『食べること』の救出に向けて あとがきにかえて」。

台所を、建築家、家事アドバイザー、企業、国家、家政学者、レシピ作家など複数の視点から立体的にとらえることを目指した構成になっている。とくに、システムキッチンというすべての台所家具がビルトインされている大量生産型のキッチンの源がドイツにあり、そこにはテイラー主義が影を落としていたことを強調した。その結節点となる第5章では、ナチ時代の台所をめぐる政策について論じた。これについて、ナチ時代に収斂することへの違和感を聞くことがあった。とくにタイトルの『ナチスのキッチン』から、全体の議論がナチスに引きずられすぎではないか、という批判も少数ながらあった。だが、本書でも述べているように、「ナチスのキッチン」というものが存在しなかった、にもかかわらず大衆はナチスの食政策を支持した、ということがむしろ問題なのである。仮に「ナチスのキッチン」と呼ばれるものがあつたとしても、豚のえさを台所の残飯から集める事業（食糧生産援助事業）以外は、ほとんどがナチス以前に用意され、ナチス以後も私たちの生活にいたるまで浸透しているのである。私は、このタイトルには何重ものニュアンスをこめた。そのなかでも、ナチズムにある意味の常態性をみるニュアンスについてはとくに強調しておきたい。

本稿では、これまでの書評やコメントに対し、リプライがほとんどできていなかったことを反省し、事始めに、印象に残ったものをほんの一部だけ取り上げ、紹介する。そのうえで、『ナチスのキッチン』の今後の課題を見定めたい。

2 実践者からの反応

まず、2人の実践者の言葉に耳を傾けてみよう。

ひとは、料理人・料理研究家である。土屋敦は、書評サイト「honz.jp」⁽⁴⁾のなかで、『ナチスのキッチン』で訳出したレシピを実際に再現し、その写真を掲載しながら本書の内容を紹介した。2012年6月13日に発表されたものである。

さらに普段なら放置してしまうような畑のチビた野菜たちももぎ、また冷

(4) <http://honz.jp/11662> (2013年10月1日閲覧)。

蔵庫の残りものなどをまとめて放り込む。ナチスの「無駄をなくせ闘争」第2条には「勤勉な主婦であれば食べものをけっして無駄にしない」とあるのだ。そこにザワークラウトやキュウリのピクルス（実はこのレビューのためだけに数日前に畑の野菜で作ったので、ほとんど漬かっていないのだが）を入れ、サワークリームで調味して、完成。／ […] 家族の評判も上々。とてもおいしかった。

このように実際に自家菜園で育てる野菜を利用して、しかも、ドイツ製の調理器具を使用しながら料理をしている。斎藤美奈子『戦下のレシピ』⁽⁵⁾ は、アジア・太平洋戦争中の雑誌に掲載された料理の写真を実際に掲載しているが、この土屋の書評は著者の依頼なしにそれを実践したというありがたいものであった。

ただ、それだけならわざわざ取り上げる必要はない。問題は、土屋による次のような批判である。

続いて同じく [ヘートヴィック・] ハイルが1915年に出した『少脂肪の料理』。戦時下、という情報がなければダイエット系の料理本かと思ってしまう。そんなこの本から「アイントプフ」を作ってみた。／こちらはキャベツとじゃがいもがメインで、油脂も小麦も使わず、とろみはすりおろしたじゃがいもでつける。／レシピがちよっとわかりにくくて想像で補った部分もあるが、こんな感じ。 […] /食べてみると、淡白だが、体が浄化されるような、きれいな味わい。美味である。ただし、飽食の現代ではなく、戦時下に毎日食べることとなったら、確かにわびしいだろう。

「レシピがちよっとわかりにくくて」とある。つまり、レシピだけでは再現できず、想像力で補いながら調理したというのである。その後、土屋と会って、具体的な調理方法について尋ねることができた。とくに276頁の「濃厚野菜スープ」の箇所、本書の一刷りでは「脂に浸し、みじん切りにしたタマネギを、サイコロ状に切ったベーコンとともに明るい茶色になるまで弱火で煮込む」と訳した箇所について、「大量の油脂のなかで弱火で炒めることを『煮る』と表現することもある」との指摘を受けた（2刷のさいに訂正した）。恥ずかしいかぎりだが、溶かした脂にタマネギを浸すのは、準備段階ではなく、炒める過程

(5) 斎藤美奈子『戦下のレシピ—太平洋戦争下の食を知る』岩波アクティブ新書、(岩波書店、2002年)。

でなされるべき動作なのである。

このようなやり取りのなかで学んだのは、レシピの翻訳は実際に手を動かすことで、あるいは、手を動かすことを具体的に想像して初めてその正否が分かるということばかりではない。レシピの再現能力、つまり食文化の記録物としての機能と科学性である。科学は再現可能な法則を見出すことを重要な任務だと自任している。しかし、生命現象や社会現象は、「真空状態」を設定できない以上、厳密な再現はできない。レシピも同様である。それでも、こうやってある程度再現されていく歴史に、私は胸を衝かれた。高校生の作る第一次世界大戦時のアイントプフが楽しみなのは、すでに試作した調理科の先生が、「これはいまの肥えた舌からすればそれほどおいしいものではありません」と電話で告白してくれたからである。こういった歴史の再現過程に立ち会えることは、土屋による批判がそうであったように自分の歴史再現能力が直接試されるので喜んでばかりもいられないが、それでもやはり一種の昂りを感じずにはいられない。

もうひとりの実践家は建築家である。2012年7月、『産経新聞』に三浦丈典の書評が掲載された。建築事務所の代表を務める一級建築士である。ここでは、冒頭で、建築家として設計するにあたっての具体的な悩みが打ち明けられている⁽⁶⁾。

住宅の設計をしていて一番緊張するのはキッチンである。夢や要望が群を抜いて多く、細かく、ゆえにクレームの対象にもなりやすい。実際の機器や原寸大の図面を前に、体感してもらうことも度々。それでもなかなかうまくいかない。

この書評を読みながら考えたのは、建築家は主婦の台所に対する思いや憧憬に関して膨大な聞き取りデータを収集したうえで（きわめて歴史学的営みといえよう）、設計を始めるという単純な事実であった。『ナチスのキッチン』では、実際に台所仕事に打ち込む主婦の姿はいくつかの例外をのぞいてほとんど登場しない。それは、もちろん、「環境史」という方法論上の問題もあるが、史料が残っていない、という基本的な事実が歴史研究者の前にたちはだかるからだ。食べること、排泄すること、寝ること、掃除することなど、あたりまえの日常生活は記録されにくい。しかし、建築家は台所をめぐる主婦の思いを集中的に

(6) 三浦丈典「台所の奥の壮大な歴史世界」『産経新聞』2012年7月1日付。

聞き取り調査しなくてはならない、という事実はこの書評を通じて気づいたのであった。

また、三浦は実践者として歴史を「利用」しようとしている。「台所という最も私的で個人的と思われていた舞台を、歴史・社会という大きな枠組みのなかで解体再構築しとらえ直す。その試みは、これからの社会の本当に必要な、新しい台所を考案する大きな武器と勇気」になると結んでいるが、建築家の世界でも台所空間の再構築が求められていることに私も勇気を与えられた。システムキッチンの源流、すなわち「フランクフルト・キッチン」は、共産主義者のマルガレーテ・シュッテ＝リホツキーが設計した私有キッチンである。つまり、リホツキー自身が自覚していたように、明らかな矛盾なのである。本来ならば、共有キッチンを設計すべきであったはずだが、設計したのは私有財産制度の要である家族制度を温存するキッチンだった。歴史とは可能性の墓場であるが、そこで蠢く何かの気配を感じるような書評であった。

では、「新しい台所」とは何か。偶然にも、このあと、東京渋谷でシェアハウスを実践している芸術家集団「^{しほはらす}渋谷家」と対談を行なう機会を得た。これは、書評サイト「本が好き！」を運営している永田希が『ナチスのキッチン』の書評⁽⁷⁾でつぎのようなことを問うたからである。永田は、2012年5月30日にジュンク堂で開催された『ナチスのキッチン』出版記念のトークイベントを念頭にこう述べている。

藤原氏はトークイベントで、オーディエンスからの「未来のキッチンはどういう姿になるか」という質問に答えて、公共のキッチンの可能性について語っていた。／たとえば公衆食堂のように公衆台所があって、そこで地域共同体のみんなが料理をするという可能性。もちろん、それがすぐに実現されるものだとも、具体的に可能なモデルを提示したわけでもない。／ただ、20世紀に普及したようなひとつの家庭にひとつのキッチン、つまり「主婦が一人で切り盛りする台所」というモデルが乗り越えられていく可能性というものがそこにはあったような気がする。／「渋谷家」も、しばしばシェアハウスだと言われている。しかし、いわゆるシェアハウスという仕組みの可能性に渋谷家の面白さは留まらないと僕は考えている。／シェアハウスの可能性は、「不動産」という社会システム、住居という生活の仕方、核家族という従来の集団のユニットに対する、新しい在り方の提示というところにある。

(7) <http://news.honzuki.jp/kitchen> (2013年10月1日閲覧)

これをきっかけとして、永田に連れられて私は渋谷を訪問した。その結果、彼らの芸術表現のひとつだという「インターネット放送」で、渋谷の創業者と渋谷に住む写真家のふたりと1時間半にわたって鼎談するに至った⁽⁸⁾。彼らは、「無限カレー」というイベントを開催している。これは大量のカレーを作って、インターネットなどを通じて告知し、来た人みんなで食べるというイベントである。重要なのは、どんな人が来ても受入れるという姿勢だ。東日本大震災のときは、いわゆる「帰宅困難者」が無限カレーにありついたという。私も渋谷の食堂兼図書室兼テレビルームで実際に食べさせてもらったが、鶏の皮からダシをとったカレーはなかなか美味であった。もちろん、みんなで食べることの柔らかな強制力も無視できないにせよ、その試みは、永田のいうように、これまででない「ユニット」のあり方を、そして一部の人間の所有にゆだねられすぎている食世界の解放の可能性の一端を提示していることも否定できない。

3 フーコー的歴史観からの脱却

2012年12月1日、法政大学で開催された「現代史研究会」で、辻英史コーディネーターのもと、石井香江・小野寺拓也・小野塚知二の書評を受ける機会を得た。これは、いままでのなかで最も衝撃的な書評会のひとつであった。何より、すべての書評者が根源的な問題を提示したからである。ジェンダー史の石井は「台所に働いている主婦の姿や考えがわからない」とついてきたし、ナチズム研究の小野寺は、フーコー論、疎外論＝出口のない議論の枠組みに収まりすぎていること、さらには、ドイツ的価値観、たとえば *Gemüt* (心の有り様) で説明できる箇所もあるのではないかと、という指摘をした。イギリス経済史の小野塚は「ナチスの *Eintopfgericht* (手元にあるさまざまな食材を鍋で煮込んだ雑炊料理) は、日常の粗末な食を、民族のかつ国家的な食の祝祭、街頭的なパフォーマンスに仕立て上げる巧みな戦略であったとも解釈できるが、それは共同体的な祝祭の食が衰退しているからこそできる滑稽な現象」というコメントをした。石井の議論についてはすでに論じたし、祝祭の問題については今後の大きな課題のひとつでありまだ整理がついていないので、ここでは疎外論について考えておきたい。

『ナチスのキッチン』では、テイラー主義的な管理、企業による消費者としての管理、科学による誘導、国家の健康政策などさまざまな権力の網の目が、

(8) <http://www.ustream.tv/recorded/24073505> (2013年10月1日閲覧)。

台所に及んでおり、そこで疎外感を抱かざるをえない環境が醸成されていたことを指摘したが、小野寺は、それだけでは台所に立つ人間の突破口を見つけることができない、と批判したのである。

これに関しては口頭で時間を割いてリプライしたが、言い尽くした感はなかった。意識的にせよ無意識的にせよ歴史学が参照する歴史・哲学の多くがつい数十年前まではマルクスの階級論であったのが、たとえ新しい視点を無数に提示してくれるにせよ、フーコーの権力論になっただけであり、歴史学自体の中から生まれでてくるような思想がまだ出現していないことを、そしてそこに安住していることを小野寺は批判している、とも読めるからだ。だから、小野寺は、近代という時代に規定されないドイツ人としての誇りや通俗道德などの心性を探ることを提案したのである。

もちろん、私は首肯せざるをえなかった。最近の歴史学は近代の出口のなさばかりを強調しすぎていたのかもしれない。ただ、たとえば、先述のトークセッションで山室信一が強調した第一次世界大戦後のアメリカニズムの世界的広がり（消費社会の誕生、労務管理システムの普及）というインパクトを考えると、さらには、現在の食をめぐる問題が「肥満と飢餓」というかたちで、とりわけ売側の論理と食の極度の商品化によって深刻化していることを考えると、私は台所に立つ人間の主体をみつめる前にまだやるべきことが山積していると思っている。20世紀の台所には、簡単には可視化できないような膜のごとき経済的・政治的管理システムが張り巡らされていた。その沈潜している部分をまず洗い出すことが重要ではないか。いずれにしても、歴史学のなかから歴史哲学が生まれるべきであるという見解は一致している。今後、何らかのかたちで議論をつづけていく必要がある。

以上、拙著刊行後の「針のむしろ」の一部だけを報告してきたが、批判者たちの実践と眼力は「むしろ」の針を増やすばかりでなく、そのうちの何本かの針を羅針盤の針に変えてくれる。その意味でも、もうしばらくはこの地獄から逃れることはできそうにない。