

博士論文 (学術, 2008年3月) 要旨

伝統的な生活空間に於ける火の使い方に関する地理学的考察

—北の国は鍋を吊り 南の国は鍋を置く—

Geographical study on traditional use of fire in domestic life

宮崎 玲子 MIYAZAKI Reiko

目次

第1章 序	3.5 夏の台所熱対策
1.1 着目点および動機	3.6 加熱機器の近代化・鉄の導入
1.2 既往研究のレビューと本研究の方法論	3.7 北の国の鍋吊りに対する態度
1.3 研究の対象年代	3.8 結語
1.4 本論文における食に関する用語の扱い方	第4章 「南の国」の食空間の火
1.5 本論文の構成	4.1 緒言
第2章 日照と気温から見た北緯40°	4.2 火を使う器具
2.1 緒言	4.2.1 三個の石
2.2 世界の鍋吊り鍋置き分布	4.2.2 カナワ
2.3 気温と大気の運動から見た北緯40°	4.2.3 カマド
2.4 北緯40°を境にする食空間への気温の影響	i . 日本のカマド
2.5 可照時間から見た北緯40°	ii . 日本以外のカマド
2.6 食空間の火による採暖と暖房・採光と照明	4.2.4. コンロ
2.7 鍋吊りと鍋置き	i . 日本のコンドロ
2.8 結語	ii . 日本以外のコンドロ
第3章 「北の国」の食空間の火	iii . 直火焼き
3.1 緒言	iv . 燃料
3.2 鍋吊り具	4.3 食空間の高温対策
3.2.1 鍋吊り具の必要性	4.3.1 食空間と建物の関係
3.2.2 鍋吊り具の発達とメカニズム	4.3.2 短時間の調理
3.3 建物と炉の関係	4.3.3 南の国の鍋の特徴
3.4 排気と余熱利用	4.3.4 蒸気による加熱
3.4.1 煙突と排気	4.4 南の国の火に対する態度
3.4.2 排気熱の利用	4.5 特殊な食空間
3.4.3 蒸し焼きの発達	i . オセアニア
3.4.4 暖房	ii . アメリカ先住民の焼き石調理法
	iii . 日常の炉と儀礼用の炉を使い分ける 蘭嶼のヤミ族

- iv . カッセーナ族の一夫多妻の暮らし
- v . 成人男女が別の火を使う

4.6 結語

第5章 日本の炊飯と鍋吊り鍋置き境界

- 5.1 緒言
- 5.2 日本の鍋吊り鍋置き分布
- 5.3 日本の鍋吊り鍋置き境界に関して
- 5.4 南の国に点在する鍋吊り
- 5.5 炊飯の変遷
- 5.6 結語

第6章 結論

付録1 世界の鍋吊り鍋置きデータ

付録2 日本の鍋吊り鍋置きデータ

引用文献

参考にした野外博物館

謝辞

要旨

本研究の発端は、1983年に行ったヨーロッパ及びアジア各地でそれまでに収集した伝統的台所に関する展示である。北部のヨーロッパでは鍋を火から離して高所から吊って使い、アジアでは火に接して鍋を置いて使う、この火と鍋の関係が世界を大きく分けていることを見いだした。日本においても類似の境界があって、それまで日本ではイロリには自在鉤を使って鍋を吊るし、カマドには羽釜（罌付き釜）を使う状態が伝統と思い込んでいたが、この地域による分布の差が地球規模で説明できることを改めて実感した。鍋を吊る、鍋を置く、の境界は北極点と赤道間を二分した位置よりやや南の、北緯 $40^{\circ}\pm 3\sim 4^{\circ}$ 付近にあることが分かった。この境界はアジアの北緯 36° 辺りからヨーロッパの北緯 43° 辺りまで、多少の差が見られるが、地球規模では微小として、本論文では平均的な値の北緯 40° を用い、以後北緯 40° 以北を「北の国」、このラインより南全域を「南の国」と表現する（南緯 40° 以南は人が住む陸地が極小

なためネグレクトする）。地球全体が南北に二分されるという事実を、各地域の気候が生活に及ぼして火の使い方に差が生じた地理学的理由と実例から裏付けることを本論文の目的とする。

建築的動機から始まった食空間の研究であったが、台所の歴史及び設計に関する住居論等、建築の分野からは裏付けが得られなかった。民俗学あるいは食文化に関する海外の参考資料等からはイギリスの台所道具やストーブの歴史、鍋吊り具のメカニズムはよく理解できても、“鍋を吊る・鍋を置く”の意味を追求する資料としては不十分であった。

本研究では、なぜ「北の国」では鍋を吊って使わなければならないのか、「南の国」では鍋を置いて使うのが適していたかを探るため、国内外各地から広範囲に庶民の食空間に関する情報をできる限り現地で収集し、海外については57カ国、約260地域、国内については約600地域を対象とした。収集した資料は住まいの中での具体的な火の使用形態である。文化財として保存されている住居およびその周辺にある同年代の住居を、写真撮影、屋内の採図として記録するとともに、現用住宅の場合には住人から経験、習慣、使い勝手などの聞き取りを行った。また、伝統的室内状況を展示した世界各地の野外博物館の展示民家は旧所在地に於ける状態を示すとして観察し、学芸員あるいは地元の案内人の語る伝統的暮らし方も重要な情報とした。

現代の生活では、世界的に調理の鍋は熱源の上に据えて使うのが最も普通となっている。しかし北に位置する広い範囲「北の国」では、古くから鍋を吊って使ってきたことが博物館の展示から見いだされ、現在も人々の心に残っている。一方「南の国」では調査した限り吊る方式を見いだすことはなかった。

本論文では近代化以前のデータを取り上げ、地理学的な解明を試みた。太陽から受ける熱と光によって変化する食空間に於ける火と鍋の関係を位

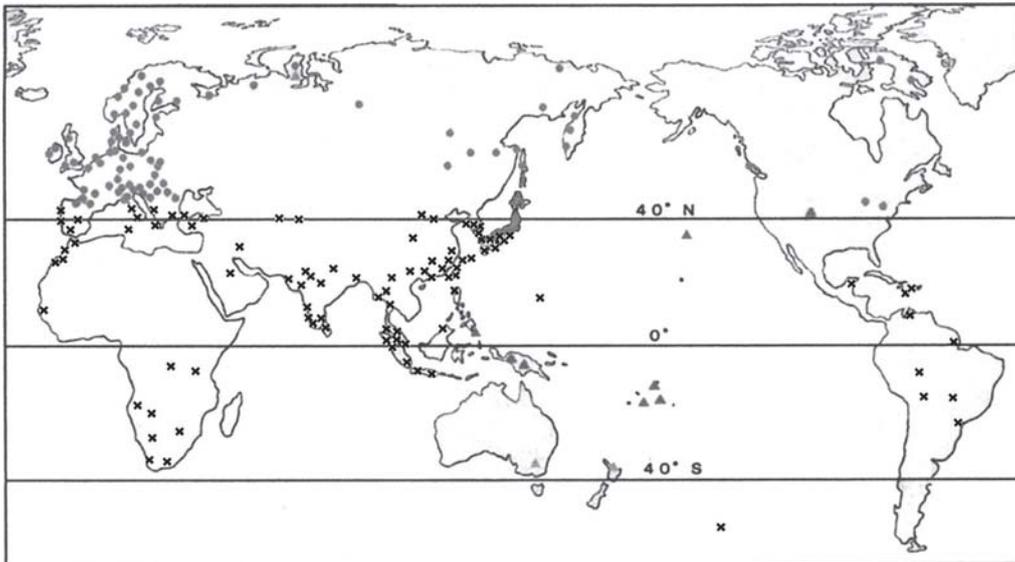


図1 世界の鍋吊り鍋置き分布

- ：鍋を吊って使う（かつて吊って使った習慣があった場合を含む）
- ×：鍋を置いて使う
- ▲：鍋を使わない

置く。

現地調査などで取得した情報をもとに、世界の鍋吊り、鍋置きの分布を把握し、その分布が北緯40°で北と南に二分されることが図1に示すとおり明らかになった。

この境界で食空間の火の使い方がなぜ変わるかを、地球が受ける熱と光から考察する。

地球の生物は太陽の恵みである熱と光によって生命が保たれている。人びとが自然のままに生きていた時代には、受熱による気温、日照時間による昼夜の長さが生活に大きく反映し、緯度の差によって生活方法に違いが自ずと生じた。即ち地球上のどこに住まうかが、食空間の形態を左右する大きな要因となったと考えられる。

「北の国」と「南の国」の火と鍋の関係は、気温と日照時間が大きく影響している。火は食品加工に欠かせないが、冬の気温の低い「北の国」では生命維持のための暖房、照明の火が切実に必要となる。極に近付けば概して低温であり、赤道に向かって高温となるのは通常であるが、低緯度地

帯の温度が年々高くなることも、高緯度地帯の温度が低くなって行くこともない。これは低緯度地帯の余分な熱量が高緯度地帯に運ばれているからとされる。この状態には若干の変動は見られるが、1000年以上の時間スケールでは概ね同じに保たれてきた。図2の年平均放射エネルギー収支（小倉 1978）の緯度分布は、地球が吸収する太陽放射の熱量と、地球大気の上端から射出される地球放射が等しく、熱の収支が合っていることを示している。しかし、地球全体がバランスしていても、緯度別に見ると放射収支は異なる。地球放射の緯度による差は吸収される太陽エネルギーのそれに比べると小さい。出ていく量が大きければ低温であり、受ける熱が多量の場合には高温となる。加熱部と冷却部の境界は、図2によって、両半球とも約緯度35°～40°付近になっており、鍋吊りと鍋置きの境界にほぼ一致する。

また大陸の東側は冬の気温が低くなる傾向にあって、ユーラシア大陸もアメリカ大陸も同じように示される。特にユーラシア大陸では顕著で、

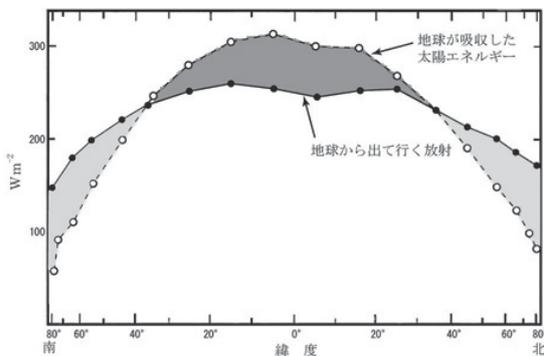


図2 年平均放射エネルギー収支の緯度分布

日本を含む極東では冬の気温低下は強い。

季節による日照時間の差は、赤道では四季を通じて日の出日没が一定であるが、北極圏では昼のみの夏、夜のみの冬となって、北緯40°あたりから北では冬期に明かりなしでの生活が困難となる。「南の国」は太陽の巡りに合わせて暮らすことが可能で照明は不要であり、高地以外は採暖の必要も少ない。

「北の国」では低温に対する採暖と、冬の短い日照時間を補う照明に食空間の火を兼用した。「南の国」の過度の日照による熱の排除から、火は食物加熱にのみ使用される。

食に関する生活空間は家族の食物調理および食事の場を指すが、一般的表現では日本語で台所、英語では kitchen である。「北の国」の大部分を占めるヨーロッパでの食空間はヨーロッパそれぞれの国の言語による kitchen と同系統の言葉で呼ばれ、火を囲んで家族が暮らす場所である。「南の国」では調理部分が独立した作業空間として、その作業あるいは道具で呼ぶこともあるが、本論文では台所とした。食糧貯蔵部分も食空間の一部として重要ではあるが、今回は火と直接かかわる場合を除き食空間に含めない。また営業用に使われている厨房は一部参考にする場合もあったが、原則として対象としなかった。

北部ヨーロッパでは産業革命による鉄とガラスの生産が、他の地域より早い。これにより家庭で

鉄の使用が急速に普及した。「北の国」では冬の寒気を防ぎ、夏の長い日照時間に睡眠時の光を遮るために、住まいの窓は少なくまた板戸であったが、ガラス窓による自然採光と照明器具の発達で、炉の裸火を光源とする必要がなくなり、火を鉄で覆う方向に進んだ。この前後から徐々に鍋を吊って使う伝統的な姿は失われ始めた。さらに、煮る、湯を沸かす、余熱利用の蒸し焼き等の機能を鉄の箱にまとめた暖房調理兼用の器具が発達した。しかしこの変化は一様ではなく地域による時間差がみられ、鉄の精錬が早期から盛んになったヨーロッパ北部は最も早い。この形態は新エネルギー（都市ガス電気等自然から得られない燃料）使用にあわせて改良されながら、現在に至っている。

一方「南の国」での変化は緩やかで、欧風化によることが多く、導入時期の地域差が大きいこともあり、地域によっては現在でも伝統的習慣を目的の当たりにすることが可能である。

日本では鍋吊り鍋置き境界が世界の標準より南下している点に注目し、併せて日本の近世食生活は米食が中心で近年ではカマドは米飯のために使われたとされる地域が広域であるため、炊飯の歴史についても述べる。

日本におけるカマド・イロリの分布の研究は、既に多数の建築史、民俗学分野の先学者間で行われているが、要約すれば「炉は日本全国おこなべて分布していたが、後に渡来人の影響を受けてカマドが入ってきたことにより炉が消滅した地域もある」とされ、「カマド地域は関東以西で東海地方から近畿地方瀬戸内海を抜け九州北部が濃密である。」とも述べられている。日本人の頭骨から見る説によれば、丸い形の渡来人の分布はカマド地域に一致し、長頭は土着とされ鍋吊り地域と同様な分布であるとされる（梅原・埴原 1982）。

日本での近世以前の調理に関する記録は、15世紀の西国を中心に社寺、貴族等上層の生活を描いた慕婦絵詞がもっとも古いとされるが、床炉に鍋置き型である。鍋吊り方式は20世紀半ばまで

広く使われていたにもかかわらず、それに関して記録が極小であるのは、庶民の日常事であり特記に値しなかったと考えるのが妥当であろう。

日本では第2次世界大戦後(1950～1970)、電気・ガス・灯油などのエネルギーの普及によって伝統的姿が急速に失われた。

現代は室内環境のみでなく、コミュニティ全域を包み込む程の空気調節さえ行われる。人工照明による昼夜区別ない生活、さらに日光の恵みを受けずに人工的な熱と光で農業の生産を可能にして季節に関係ない各種食材の生産、莫大な輸送エネルギーを使用した遠隔地からの食材供給等、新エネルギーに負う変化が大きい。食物加熱時のみに使用される「南の国」の食空間でも、冬は暖房用の熱と照明をもたらすエネルギーが常時必要な「北の国」でも、使用燃料に伴う変化が見られる。

近代化によって伝統的器具の現物がなくなるとともに、旧状を記憶する世代が少なくなる今日、伝統を緊急に把握し後世に記録を残すことは調査者としての義務と考える。

主な引用文献

- 小倉光義 1978. 『一般気象学』東京大学出版会.
梅原猛・埴原和郎 1982. 『アイヌは原日本人か』小学館.

初出誌一覧

- 宮崎玲子 1988. 『世界の台所博物館』柏書房.
宮崎玲子 1989. 北の国では鍋を吊る南の国では鍋を置く. 空気調和衛生工学 63:1-8.
宮崎玲子 1997. 食空間の未来を開くために歴史をひもとく. 日本生活学会『現代住居パラダイム—現代化と伝統のはざままで』122-132. ドメス出版.
宮崎玲子 2002. 住まいと台所の自分史 昭和初期から現在まで. 日本生活学会編『住まいの100年』211-232. ドメス出版.

みやざき・れいこ

宮崎建築設計事務所