世界の台所

キッチン・バス工業会会報 No.30（平成 5 年 1 月）～ No.37（平成 6 年 10 月）より加筆修正

南国から極北の台所を巡る旅

宮崎玲子（建築家）
工学院大学建築学科卒業。元千葉大学非常勤講師。
40 余年にわたって日本および海外諸国の台所を比較研究。
著書『台所博物館』他

イタリア

現在も使われているトスカーナの農家の台所
炉の中に自在鉤が吊るされています

［模型について］
世界の台所の模型はすべて 1/10 で、調査した資料にもとづいて、家具・什器見本などを忠実に再現しています。登場人物の肌の色も考慮して、模型の時代にふさわしい服装にしました。

火と住まい

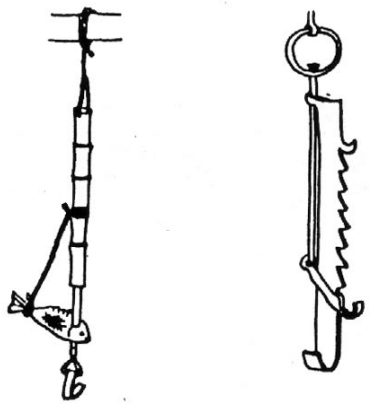
地球の北極と赤道の中間辺り北緯 40 度～ 45 度ラインで南北に分けると、火に対する概念をはじめ生活の信条に至るまで、大きな違いが見いだせます。ここで簡便に北側の地域を北の国、ラインから南を南の国と呼ぶことにします。

赤道近くはいつも気温が高く、また昼の長さは一年中同じですが、赤道を離れるにしたがって四季がはっきりし、さらに北極近くでは昼だけの夏と夜だけの冬となります。

南の国の人々が太陽の巡りに合せて暮らすとき、極北の人々は空腹を感じたら食べ、眠い時に寝る、体に合わせた暮らし方となります。北に寄るほど寒さが厳しく、暗くて長い冬には暖房と明かりなしでは暮らせません。

ヨーロッパのほとんどは北の国に属しますが、こんな不便な北の国でも、食物とする動物が豊富だったため、太古から多くの人々が住んでいました。人々は明かりと暖房のために火を焚き、火をすっ

ぽり覆うように住まいを作りました。始めは部屋の中心の床上で焚いていた火も、時代とともに壁際に寄せて効率良く使う工夫がなされ、それぞれの地域に適合する炉が発達しました。



日本の自在鉤　　ヨーロッパの自在鉤

ヨーロッパの台所

このような地域では、燃えている火に鍋を吊せば、そこがキッチンでした。北の国では火が主役なので、調理の都合による火加減は困難でした。鍋は火にかざすように吊って、鍋と火の距離で調節するために、鍋を自由に移動できる吊り具（自在鉤）は、キッチンの象徴として大事にされました。昔から炉は住まいの中の最も重要な部分で、火で暖を取り、明かりとしながら調理し、火の前で食事、仕事、語らい、あるいはベッドもおかれて、すべての生活がなされたのです。当時の習慣から、現在もキッチンは単に食事を作る所ではなくて、家族の食事及びだんらんの場で、ダイニングルームは来客を迎えてディナーを取る、大人だけの部屋なのです。

イタリアの台所

イタリアの緯度は北海道とほぼ同じで、冬の寒さは厳しいのですが、太陽のさんさんと降りそそぐ夏は暑さも相当に厳しく、部屋全体を暖める壁の炉（暖炉）を焚くことは耐え難くなります。そこで、夏のための木炭の炉が使われました。南フランス、スペインなど同等の気候条件の国々でも、この炉が見られます。

北部ヨーロッパにまだパンが伝わらないころから、イタリアではパンの専門職が独立し、2000 年前の噴火で埋もれたポンペイの遺跡にも、パン屋が見られます。自家ではパンを焼かないため、また寒さがさほど厳しくないため、ヨーロッパとしては炉が小振りで、鍋吊り具には簡単な丸い鎖がよく使われます。

美術音楽だけでなく工業や商業に発展した現代の都市を歩く限り、模型のように自在鉤を使った台所などもうありませんが、ヨーロッパ人共通の伝統を守る習慣から、周辺の農村には昔ながらの炉が残っています。模型の台所は、ピサの斜塔で有名なトスカーナ地方の、300 年位前に建てた石造りの農家の一室で、若い家族のために超モダンに改造した台所があっても、老夫婦はここを離れがたくて、使い続けています。現在も冬季には暖房として炉に火を入れ、炉の上の布は煙が室内に流れ込むのを防ぐためで、飾りではありません。訪れた日は夏でしたが、炭の炉はあっても既に使われなくなり、便利な電気ヒーターでの調理でした。浅くて大きめの流しは、南ヨーロッパ全域で使われていたものです。

周辺の農家では、冬は暖炉を使い、電気とプロパンガス併用の６口もある新しいストーブ（レンジ）を夏の調理に、オーブンだけは夏冬通して電気をと、使い分けていました。暖房が各部屋にしっかり設備されていても、冬季の調理器具は暖房兼用を求める気持ちが根強く残っています。

冬は炉を使い、夏はガス・電気の６口コンロを使う農家の台所（トスカーナ）

伝統的なイタリアの炉と鉄のストーブ（クッキング専用）（トスカーナ）

中古アパートに自分の家具として設備した若夫婦の台所（ミラノ）。　白地に赤や緑のアクセントをつけるのが若い人好みです

現在の台所

ヨーロッパの新築住居のキッチンには、湯水の給排水口、電気ガスのコンセントなどが設置されているだけで、入居者が厨房専門家に依頼して、自分の好みの機器を取り付けます。

つまり厨房機器は家具扱いで、転売の際は家具付きとなります。火の道具がまず優先され、システム化された機器を配するのが最近の主流で、カラフルな、あるいは木目調の仕上げが好まれる傾向です。

ロシア

ロシア北部の労働者の住まい

北の国と水

ヨーロッパ北部の昔の台所に、流しがなくても不思議ではありません。水を使うことが切実ではなかったからです。なぜなのか理由を探ってみました。狩猟採集の北の国は動物性食品が基本で、現在も肉を主食としている人々が実に手際よく処理し、洗わずに調理するのが普通です。たいていの物を洗って使う私達も、西洋から入った肉は洗いません。

野菜についても、石灰岩質の土は粘りつかないため、調理に先立って洗う必要を感じないだけでなく、気温が低い地域では細菌汚染の心配がないのです。皮ごとかじる果物も毛をこするだけで、お菓子同様そのまま口に運びます。しかし最近は化学汚染に気づいて、洗う必要を感じているようです。

穀物についても、低温乾燥地域では粘りけが少ない麦が主で、現在も北の国の人々は粘る食品を好まず、モチは特に苦手です。麦がパンになる過程で洗う機会はないし、製品には食器の必要もありま

せん。陶器が貴重だった地域では、料理の鍋を家族で囲んで、パンを片手に各自のスプーンで掬って食べたといいます。スプーンを元に戻せば食事の後片付けは終わり。博物館には家族のスプーン掛けが見られます。西洋料理でも皿数が多いのはレストランだけです。家庭の日常では一枚で、パンはテーブルにおきます。料理のおいしいソースはパンに吸わせるように拭って、最後まで食べるのがエチケットですが、食器をきれいにする役も果たしています。

肉をベースにした料理の後片付けは、動物性脂肪が溶け出す熱湯に皿をくぐらせて布巾で拭き取り、脂を吸った布巾は煮洗いしました。洗剤のなかった時代の知恵です。食器洗浄機もこの原理で開発され、肉食文化に向いています。また現在も、洗剤で泡一杯の中から食器を取り出して、布巾で拭くなり戸棚にしまう場面に戸惑った、ホームステイ経験者をよく耳にします。

昔の北部ヨーロッパでは流しがなくても支障はなく、あっても洗うためより、水を捨てる場所であって、現在でもその習慣から、大きいシンクを必要としないのが一般です。

ロシアの台所

伝統的なペーチカ（ロシア北部キジ島）

台所側から見たペーチカ　背面は寝室を暖めます

ロシアの台所

寒いのでまずは火が重要で、部屋の一角を占める大きな炉が生活の中心です。石で築かれた炉は、接している部屋全体を非常に効率良く暖め、メインルームでは調理が行われました。これがお話や歌によく聞かれるペーチカ（ロシア語でストーブを指す言葉）です。近年のペーチカは燃料に石炭を使い、ダンパーで調節して、屈折した煙道で熱を保って効率を高めていますが、昔の素朴なものは薪を燃し、煙突もなくて家中けむだらけだったと言います。放熱のために表面に凹凸を付け、鍋は炉の中に吊しました。

ペーチカの脇には水の容器が吊されているのが普通で、この容器はやかんのような指し口が両サイドに出て、弦（つる）が指し口に直行して付けられた独特の形です。吊したまま水を注ぐのに便利でした。下には水受けの桶を置いて、溜まったら捨てに行きますが、寒さの厳しい地域では給排水管も凍るため、水の設備が遅れたのかもしれません。

現在のロシアの流しのパターンは一つで、幅が 50cm 程の鉄板琺瑯（ほうろう）引きと決まっています。新しいアパート（希望してもなかなか入居の順が回って来ない）の厨房にも、同じ流しが取り付けてあり、その他の器具は自分で買って置きます。

模型の台所

ロシアは森林を控えているためログハウスが主流でした。模型の家は昔フィンランドだったカレリア地方の小都市のものですが、最近再開発によって、このような小さい戸建て住宅を共同住宅に建て替える作業が盛んに行われ、近々この家も取り壊されるでしょう。

室内にはペーチカも健在でした。新しい住宅以外では都市でも各戸の給水は充分ではなく、離れた共同水道から運びます。

やかん型給水器に代わって、日本でも使っていたトイレの手洗い器そのものが、流しに掛けてありました。下に突き出した棒を押し上げると水がちょろっと出てくる昔懐かしい感じの器具です。琺瑯の流しの下にはバケツがおかれ、排水設備がないことを語っています。外気温が– 20 ～ 30 度の冬では水を室内に汲みおくため、いくつもの水入れが置かれていますが、私がごみバケツかと誤解した大きな缶は、物資が潤沢でないロシアで、申請によってようやく手に入れた品とか。おかげで今年は水運びが楽と、主人はご機嫌でした。

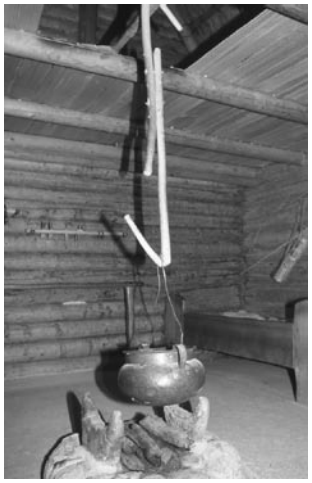
ドイツ

ドイツ中部フランケン地方の農家

中世の北部ヨーロッパの台所

最も古くは土間の一部で火を焚き、小屋の梁から鍋吊りを下げて鍋を使いました。パンはトルコあたりから北上し、北部ヨーロッパまで伝わってからまだ 300 年位しか経っていないので、この時代は獣肉と穀物の粒粥が主食です。童話で、森の 3 匹の熊の親子がお粥が冷めるまでと散歩に出た間に、迷い込んだ少女がお粥を食べてしまう話がありますが、麦を煮込んだお粥は北部ヨーロッパ人の典型的な食事でした。

鍋だけで調理した時代は床の炉だけで充分でしたが、パンが普及し始めてから炉は部屋の隅に寄り、パン焼き用の窯が付属します。全体をオーフン（ofen）と呼び、暖房調理兼用の炉を指す言葉です。窯（英語でオーヴン）は炉とフードが火を中心に一体になったと説明する国もありますが、全般的に炉と煙突は切り放せなくて、草葺き屋根から煙突が出る古民家はヨーロッパの特徴です。オーフンの後部を隣の部屋に突き出して暖房とし、熱い空気の溜まる部分の表面には放熱効果を高めた凹凸の多いタイルを張って、効率を高めると同時に美しい模様は室内装飾も兼ねました。



石器時代を想定して作った鍋吊り : 上下の調節はホゾを通す位置で行った（ドイツ・バイエルン地方・ボーデン湖の野外博物館）

自在鉤のあるところが台所、鍋の上下にはテコを使い、鋸状の歯形に止める（ドイツ中央部・コンメルン野外博物館）

ドイツ、スイス、オーストリア及び東ヨーロッパに分布していたタイル張りのストーブ

床面にあった火床は台の上に置かれ、時代と共にだんだん高くなって、立ち作業がしやすく変化したものの、火床に自在鉤、パン焼きと窯の組み合わせは変わりません。特殊な例として、北部のザクセン風と呼ばれる酪農住居では、秋に小屋裏に積んだ飼料を煙で乾かすため、家に煙突を付けませんが、炉を囲い上部の人の高さより高いフードの隙間から煙を出しています。一方スイス、オーストリアなどアルプス周辺では室内で焚く煙が台所を充たし、キッチンをけむたい部屋と呼んだ程ですが、この場合の煙突は木製の筒で、すっかり冷めた煙の排気として使われました。室内に充満した煙は、天井に吊した肉などの燻製に役立っていたのです。

突き当たりが炉で、背部にはオーフンが突出している。炉で炊いた煙りは上部の隙間から出て天井板の間を抜けて小屋裏へ（ドイツ北部ホルシュタイン州野外博物館）

ドイツの台所と鉄のストーブ

模型の台所はドイツのフランケン地方の小作人の小さな住まいで、40 ～ 50 年前まで使われていた台所には、鉄のストーブが元の炉に置かれ、古い煙突を使用しています。

北部ヨーロッパは早くから火の器具に鉄を取り入れました。先史時代から使われた銅は融点が低いので、鍋のように水を入れて使う道具としては現代も愛用されていますが、直接火を焚く道具には不適です。鉄の精錬には高温が必要なので、一般化は時代が大分下がります。しかし紀元前 3000 年頃の使用記録も残されていて、鉄のあまりの強さに使用をタブーとする宗教的民族習慣が各地に生じたといわれます。また鉄鍛冶は当時少ない重要な専門職でした。それだけに鉄の熱に溶け難い性質から、炉の周りの器具に便利さを発揮しています。しかし近世以前は主に武器の材料となり、庶民の生活に浸透したのはそれほど古いことではありません。

鉄は高価だったため最初は火掻棒や鍋釣りの鉤部分に、また石積みあるはレンガの炉のトップカバーや扉に使われました。このあたりは、わが国の飯炊き用の文化カマドと同じです。鉄の精錬に木炭が使われた頃は、木材の豊富なスウェーデンで生産が伸び、その後英国で石炭によって大量生産が可能となって産業革命につながりますが、生産地に近い北海沿岸諸国から鉄製ストーブが普及し始めました。博物館には 15 世紀の作も見られますが、本格的に庶民の間に普及したのは 18 世紀後半になってからです。鉄のストーブは現在燃料が電気やガスあるいは電子に替わり、表面の仕上げに琺瑯やステンレスで被って美しく装って、依然として台所の主役です。

部分的に鉄を使った炉　現在の調理加熱器への移行（ドイツ・バイエルン地方　ムルナウ野外博物館）

まだ茅葺きが残っている地域で、農家の内部改装をした電化機器の近代的台所（ハンブルグ郊外）
保存食と食事形態

最近のドイツの台所

ヨーロッパでは一般に新しく設置する場合、部材を合理的に系統化したいわゆるシステムキッチンが普通で、建物に合わせてセットされています。ドイツ人は能率的な生活を好むため、台所は休日しか使わないといわれ、日常の朝食は火を使わないコールドミール、昼は家族それぞれが給食を受け、夕食は半製品をオーヴンで暖める程度がごく普通で、どの家庭の台所も非常に清潔でシンクもストーブ（レンジ）もぴかぴかに磨かれています。労力を機械化するため

か、さまざまな調理用電化器具の使用が目立ちました。

農村の伝統的民家の内部を近代的に改装したお宅で、クッキング最中の台所を拝見しました。70 歳を過ぎた女性の独り暮らしでしたが、目的別の各種電動包丁や撹拌機、料理途中のウォーマープレートなど、コードだらけの電化機器を駆使した調理でした。

イギリス

200 年位昔の職人の家。ただしこの主人は学校の先生だった
ウェールズの博物館

保存食と食事形態

日本の北海道以北に広がるヨーロッパの冬の平均気温は、同緯度の日本周辺より約 10℃も高く、太古の昔から狩猟採集で暮らす人々が住んでいました。シベリアにマンモス象が住み、グリーンランドが本当に緑で覆われていた時代があったものの、その後次第に冷え始めて、気候不順は植物を枯らしてしまいました。このために大型動物は餌不足によって激減し、人々は獲物を求めて移動し、民族の大移動の原因ともなっています。

現在も、緯度の高い地域の冬は、日照が少なく畑の作物はすべて枯れるので、常に食糧を確保する術が身につき、食物を得た時に保存に向ける習慣ができました。肉や魚は塩漬、燻製、干物とし、ミルクは塩を加えてチーズで、野菜は水煮してカメやビンに密封し、果物も砂糖煮にして、すべて冬枯れ時の大事な食品に備えました。

このようにして蓄積した保存食は、常に良質を確保するために、余った分は順次取り出して日常の食事で消費しました。そのためヨーロッパ人の食事の大半は、保存食で賄われています。三度の食事のうち二回、一般に朝夕を、火を使わない保存食だけの食事（コールドミール）とします。肉の加工品、乳製品、ジャム等の組み合わせで、パンもこの分類に入り、朝は温かい飲物、夕食時には

イギリス　ウェールズ：カディフ博物館
大きな炉が特徴。シンデレラの家も多分この様であったでしょう

ビールなどを添え、キッチンを使わない食事です。

調理した温かい食事（ホットミール）は日に一回だけ、家族揃ってテーブルを囲み、大陸側では昼食時とされるのが一般です。しかし最近は交通事情などから夕食に振り替える場合も増えていますが、命を支えるためのコールドミールに対して、ホットミールは家族が集まって、心のつながりを求める大事な時間なのです。列車の食堂でも、ホットかコールドかを選び、前者は調理した主菜に温かいポテトやパスタが添えられ、後者はパンにローストビーフやサラミなどと区別されていました。

いつも片付いているキッチン

日に一回の調理では厨房器具の使用頻度が違います。また時間をかけて煮込む料理が好まれ、オーブンやグリルなどの覆った部分での加熱と共に、器具の周囲に油汚れが少ない傾向にあります。レンジの火口は主な大きなほうが奥に、手前はこまめに扱うソース作りやコーヒー沸かし用に小さくなっている場合も見られ、日本とは逆の配置です。

女性の社会進出の多い国では、仕事場や学校の給食でホットミールを取り、週末だけクッキングをする割り切った暮らしも多くなって、ますますキッチンの出番が少なくなる傾向にあります。しかしヨーロッパ人にとってキッチンは住まいの根源であるため、美しく装いたいという願望がより強く、新機材の導入だけでなく、家具の一部としても考えられていますが、キャビネットの仕上げ材は、木肌を表したものに人気があるようでした。

流しは元のまま、電気加熱器を新調

イギリスの場合

イギリスはヨーロッパ大陸から離れているため、ひと口に西洋といっても異なる点が目立ちます。まず朝食には火を使った卵料理に、ハム、ベーコン等の保存肉類も火を通して添え、パンやその他の穀類を合わせて充分に取ります。昼食はごく簡単に済ませ、（食べない人もいる）夕食がホットミールです。夕食が遅いため午後のお茶は重要で、単に夕食までのつなぎだけではなく、午後の交際に使われ、またお茶の良し悪しが雇用問題になるほどと言われています。

夕食をディナーに、朝食には食パンのトーストと卵、薄く切ったサンドイッチや短いバターナイフなど、明治の文明開化期に西洋風として日本に入ったマナーや習慣は、イギリスを基本としている場合が多く見られます。

中年以降の人々には自然木が人気

イギリスの伝統的台所

イギリスは北緯 50 度以北にあるため、特に火と共に生活があったと言えましょう。大昔は室内の囲炉裏に、小屋から鍋吊り具を下げていましたが、時代と共に床上の炉はそのまま壁際に移動して、まるで小部屋を思わせるほど大きなファイアースペースとなりました。炉の隅はチムニーコーナーと呼び、寒い冬には最も居心地の良

い場所です。中には長椅子やベッドまでも置ける広さを持ち、200年前メイフラワー号でアメリカに渡った人達も、郷里と同じく大きな炉のある住まいを作ったのでした。

童話のシンデレラは灰だらけの子の意味ですが、このファイアースペースで寝ていたためで、当時庶民は、火のそばで寝るのはごく普通だったと言われています。

模型は、ウェールズ地方の約200年前に建った石積みの住まいです。イギリスでは木造やレンガ造が多く、このような躯体はあまり残っていません。学校の先生の住まいと言われますが、代々は職人だったため最小限の規模で炉も小さく、チムニーコーナーは窮屈そうです。

現代の台所

熱源は電気が主で、240ボルトのヒーターは、立ち上がりこそ多少時間がかかるものの驚くほど強力です。オーブンの下部は深めの引き出しで、ほとんどの鍋類が収納され、あるいはこの部分が保温庫の機能を持つ例も見られます。

シンクは陶器もよく使われ、一昔前まで地下に置かれた洗濯機器も、キャビネットに組み込まれる例が多いのは、寒い国ならではと思われました。1991年、レンジ部分を一段低くしたデザインの例を多く見ましたが、我々のように付きっきりで調理するには低すぎと感じるものの、この使い勝手の感想は聞けませんでした。

インド

インド南部タミール族　左の台所は祭りの準備で古い台所を使う

南の国での火

地球は、太陽熱を受けて暖まり、また大気中に熱を放散して、年

間をトータルすると北は放射熱の方が多く、南側は受熱が上回り、その境目はほぼ 40 度、これは南半球でも同じことがいえます。言い替えれば北側は、常時冷える方向にあり、南側は熱がたまって気温が高くなる原因となっています。

北緯 40 度以北を北の国と名付けて、これまでヨーロッパの主な国の台所の特徴を紹介してきましたが、北偉 40 度以南のいわゆる南の国にも地域的な特徴が現れ、北の国と相反する点が顕著にみられます。

南の国のおおむねは、一年中が日の出から日没までを生活時間として、強いて明かりに頼る必要はありませんでした。またほとんどの地域で暖房をとることなしに冬を過ごせます。火を食物の加工に使うのが大きな目的でした。逆に常時火を焚くと、暑さが増して凌ぎにくくなります。

しかし、火が不要の時には、小さくしたり、あるいは消しておかなければなりません。火をおこしたり、火種を確保する火の制御も、暮らしの中で重要な部分でした。

南の国では火を使う頻度が高いためか、火を神格化したり、火が暴れ出さないように祈る火伏せの行為が各地でみられ、日本でも同様です。寒い国でも火はやっかいなものですが、焚き続けることが多くて、細やかな火の管理は少なかったようです。

ヨーロッパの国々では、暖炉の上にマリア様が置かれている光景をよく見かけますが、これは火の前に家族が集まるため、最もお祈りしやすい場所であるからとのことです。

インド南部の地主の台所

インド最南端コモリン岬の住宅の台所

ままごとも石が３個で台所

南の国では調理に使う火はなるべく周囲にはみ出さないように鍋に近づけて、あるいは火を囲って使うのが便利です。

火と鍋の距離を適宜に保つ道具として、まずは３個の石が使われました。３個の石は多少不揃いでも、底の丸い鍋を使う場合には簡単に安定します。これは、最も簡便な道具であって、南の国では現在も使用している例が多くみられます。

両サイドに置いた石に鉄筋を２本架け渡したバリエーションも多くの地域で使われ、鉄の三脚型鍋置きも使われています。石や煉瓦で火を三方から囲み、上に鍋を乗せて煮炊きする方法も広範囲に使われ、インドではこれらが混用されていました。

３個の石から始まった南の国では、一般に比べて火の設備が簡素です。電気やガス、石油の器具が普及しても、いわゆるヒーター部分のみの需要から、コンパクトな卓上型が一般的です。寒いヨーロッパで暖房とともに発達したオーブンは、周囲の空気まで暖めるために、暑い国には適しません。日本を含めて南の国には伝統的にオーブンを使う料理が発達しませんでした。

南の国では、取っ手のない鍋が使われるのをしばしば目にしますが、鍋を吊らないので取っ手を必要としないためだと思われます。熱した鍋を扱う場合は、藁製の鍋つかみ、あるいは金属のヤットコ

が用いられます。ちなみに、わが国でも上方割烹の板前さんも柄のない鍋をヤットコで掴んでいました。

ポンペイの都会の台所
取っ手のない鍋をヤットコで掴む

模型のインドの台所

インド南部のヒンズー教徒の台所で、知識階級者の住む町家です。伝統的台所のほかに灯油コンロを使う新しいキッチンも備えてありますが、行事のご馳走などは昔ながらの炉が使われます。国の大部分を占めるヒンズー教徒では、火を使う場所が最も神聖な場所とされており、必ず靴を脱いで入り、また家族以外の入室を拒みます。燃料は干した牛糞で、動物の糞を燃料に使う地域は、このほか世界中に分布しています。インドでは、牛は神様の乗り物として大事にされ、この家でも室内でペットとして飼われていました。もちろん、牛肉を食べることはもってのほか。牛革製品も、禁じられています。

インドの食生活

インドは、広大なので北部と南部では気候風土の違いから、主食にも差があります。

北部は麦作に向く乾燥地帯で、小麦粉を主食としています。南部は高温多湿で一年中いつでも米作ができるため生産高が高く、主食のほとんどを米にしています。米はゆでこぼし方式でご飯とし、豆のスープをかけ、油で妙めた野菜・揚げた肉や魚などの辛い、いわゆるカレー風味のおかずを添えます。

インドといえば即カレーを連想しますが、カレー味は我々の醤油のようにどの料理にも使われ、辛さ・色付け・香りそれぞれの生のスパイスを好みにミックスして使います。ただし、小麦粉でとろ味をつけたカレーには出会いませんでした。

熱心なヒンズー教信者には、菜食主義者が多く、蛋白質不足が気になりますが、毎食の豆のスープ、ミルクをヨーグルトとして食べるなど栄養のバランスを取っていました。

現代の台所

模型の台所は現代ですが、都会では一見ヨーロッパスタイルに近い台所がみられます。インドはアジアの中でも、早期からヨーロッパの影響を受けたにもかかわらず、気候的あるいは宗教的要因などから、人々は伝統的食生活を好みます。台所も床面から立ち働きの高さに作業面が移り、燃料が糞から灯油に、土器や木の葉の食器に変わって金属やプラスティックの器具が増えるなどの部分的な変化はみられても、根本的調理法には変化が少ないため、昔ながらの機材で十分間に合っている感じがあります。

ネパール

ネワール人　現在も使われている台所

カトマンズ

ネパールは、中国とチベットとインドに挟まれて、ヒマラヤの山並を背に東西に横たわる王国です。多民族国家なので、南部はインドアーリヤ系、北方からのチベット山地人、モンゴル系など多数の民族からなり、ネパール人と呼ぶ民族はありません。

カトマンズ盆地にはネワール人が住んでいます。国教のヒンズー教の敬けんな信者で、街のそこここに社寺仏閣が祀られ、神々の像は人の数より多いと言われるほど、日常の生活にも深くかかわっています。彼らは建築や絵画にも長け、この盆地の各所に、４～８世紀にかけて、レンガ造の城塞都市を築いてきました。現在の首都カトマンズは８世紀時代からのものと言われ、旧王宮、寺院などの多数を包含し、一段と規模が大きい。密集して建てた住まいは、日干しレンガ積み三～四層連続住宅で、住人のほとんどが農民です。伝統の中に生きる神秘的な国である一方、ヒマラヤ登山の基地として、日本人を始め各国の登山家達でにぎわう街でもあります。中心部では最近は最下階を商店に貸す場合が多く、観光客相手の土産物店や登山用品店で占められ、旅行者は賑やかさに気を取られて、彼らの生活がどこにあるか気づかないまま通りすぎてしまいます。

ネワール人の住まいの外観
炊飯時には屋根の下から煙が出ているのが見える

ネワール人の台所は家のてっぺん

彼らの台所はどの家も最上階の小屋裏にあります。ヒンズー教徒にとって台所は聖域なので、他人の入室を拒否しますが、屋根の隙間から煙の上がるのが見えて、炊事の場であることがようやく分かります。

基本的な住まい方は、まず最下階に家畜を入れます。２階は作物の倉庫、あるいは小作人等の部屋とし、その上が寝室等の住まいの

部分で、最上階の屋根裏の三角形部分が台所です。

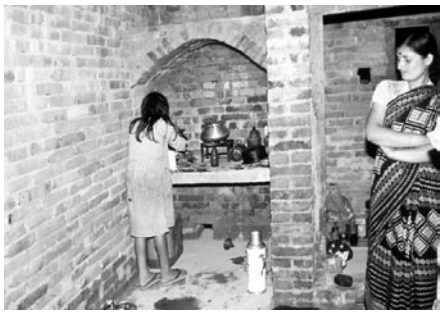
細くて急な階段で毎日の食料や燃料、水などすべてを担ぎあげるため、さぞかし不便な！と思いますが、彼らに言わせると、寝室と逆にすればけむいし火事の心配もしなければ…ましてや牛を二階にあげるなんて無茶な、との答えが返ってきました。

「どうしててっぺんに台所を作るのか」の答えは「昔からそう決まっている」でした。

台所は大きな一室で、奥は一段高く、通常土をこねて築いた不整型のカマドを据え、日常の簡単な調理は手前に小さな鉄の三脚をおいて行います。煙突がないため、昔のわが国と同じように、煙は室内を満たし、屋根と壁との隙間から出て行きます。

作業や食事の際にはごく低い台に座り、食器は床に直接置きます。食事はインドに似て、皿に盛ったご飯に、スパイスの効いた汁や妙めた野菜などを添えて、右手だけで食べるため、子供は特に屈み込んで不自然な姿となります。この部屋に入れるのは家族のみなので、来客の場合は階下の居間に運ぶとのことでした。

比較的余裕のある家の台所で、かまども良く整備されている。煙突は最近のもの



新築家屋の台所。ヒンズー教徒は生理の際に火に触れてはいけないので、来客のために母親にかわって子供が調理をした

現代の住まいの台所

カトマンズでは最近住宅地が郊外に伸び、新しい住宅が増えています。樹木が少ないためコンクリートブロックと鉄筋コンクリート併用が主でした。事務職についているネワール人の新築したお宅を訪問しました。総２階屋となる予定が、まだ未完成で２階は台所だけでした。農家でなくても、彼らの台所は家の最上階でなければならないようです。

ゆったりした応接間にはソファがおかれ、調度品も飾って美しく整えられています。スパイスティーを御馳走になったのち、特別の好意で家族同様に台所での食事となりました。しかし２階への階段は家の大きさに比して非常に狭いのです。さすがに新しい住まいなので、火を使う場所は近代的に立ち働き高さとし、上部は飾りのついたアーチになっていました。台にはこの家の伝統のゴトクを置き、焚き物（一般には牛糞が使われるが、ここでは薪）を焚く際は火吹き竹を使います。調理はケロシン（灯油）コンロも併用し、気圧の低い土地柄、圧力鍋も余力のある人々の間で人気があります。

カトマンズの水事情は悪く、新開地では家屋まで水道が引ける望みは絶無で、毎日数回細い農道を 200m も運びます。水は非常に大事なので、他人は水がめに触ってはいけない決まりでした。

模型の台所

模型の家は周辺の民家で、農業の傍ら穀物商を営む中流の家庭です。水道もバルコニーまで引かれ、居間には近代的家具も入っています。牛はヒンズー教の主神シバの乗物として神聖視され、大事に飼われています。牛肉は絶対口にしませんが、ミルクは重要な蛋白源として使われます。軒下の露店では日用品や食糧が売られていますが、ここでは肉屋となっていました。

韓国

韓国民俗村の保存民家

南の国でも寒い国

韓国の国土は、わが国の本州とほぼ同じ緯度の範囲にあります。日照に対しては南の国に含まれますが、冬の気温が低くて暖房なしでは過ごせません。厳しい寒さを凌ぐために生活に独特の工夫が見られます。

地球の自転により、どの大陸でも東側は気温が低くなる傾向にあります。地球上で人が住む場所の最も寒いところはシベリアで、ここから吹き込む寒気団によって、韓国だけでなくわが国や中国北部は冷やされます。このため冬の平均気温はヨーロッパの同緯度部分に比べて 10 度も低く、しかし夏は同じゾーンにあるアフリカ北部並の高気温となるのです。

居室床より 1m 下がったオンドル焚口を使用している台所（慶尚北道）

台所はオンドルと共に

韓国の伝統的な台所は、余熱を居室の床下に通して暖房としています。カマドの焚き口は床より低くなければならないので、台所は地面より 1m ほど下がった部分に作ります。台所へは通常３～４段の階段を設け、調理をした食物は立った高さにあけた居室に通じる窓から出しますが、ここがちょうど部屋の床面なのです。

薪が主要燃料であった頃の厳寒時は、夜の明けやらぬ頃に湯をかけて火をくべ、長い夜半には飴や豆を炊いて暖房が冷えるのを防いだと言います。これらはお嫁さんの仕事でした。

居室の床は、石の束に平らな石を並べて土を塗り、油紙を敷き詰めます。樹木の少ない韓国では、薪に代わって練炭の使用が盛んになり、火の番も楽になりましたが、一酸化炭素中毒に悩まされたため、毎年秋口に室内の壁や天井を紙で目張りする習わしでした。

夏季にはオンドルにつながらない外に設けたカマドを使い、暮ら

しも板の間に移ります。このような暖房と炊事を共有する方式として、中国北部にベッドの下だけに熱を通すカンがあります。

模型からオンドルの断面がはっきり見てとることができるでしょう。

日本と密接な食文化

カマドには通常ツバのついた鉄の鍋を使いました。蓋も鉄製で、韓国料理の一つ、小麦粉に具を混ぜたお焼きを焼くときは、蓋を裏返して使いました。私達のひと昔前までの台所には、厚みのある木製蓋を使ったハガマと呼ぶご飯専用の釜がありましたが、韓国の影響によるものと思われます。カマドの中に釜の下部をすっぽりはめて使うのは韓国と中国の漢民族、そして日本だけで、極東アジアの特徴と言えましょう。ご飯の炊き方も日本とほぼ同じ炊き干し型を用います（出来上がったとき水がちょうどよくご飯に含まれて過不足ない炊き方）。ご飯を主食に汁と漬物を添え、味噌や醤油もたくさん使われて、たまには刺身さえ食卓にのぼる食事は、わが国と共通する部分を感じます。

韓国はお隣りの国でわが国に最も近いため、古来から大きく影響し合ってきました。稲作は一説によれば朝鮮半島を経由して入ったと言われます。上層階級の住まいの形はわが国のお寺や仏壇に残り、中世の衣服にも色濃くみられますが、逆に唐辛子を効かせた辛い味付けは、韓国本来のものではなくて、南蛮から日本を経て伝わり、まだ300年くらいしか経っていません。

わが国にも遺跡の中にオンドルの痕跡を見ることができますが、わが国の気候に合わなかったのでしょうか、定着しませんでした。

現代の台所

近年生活改善が進み、大きなカマドで焚くオンドルをもつ暮らしはほとんど見かけません。しかしオンドルの心地よさから離れがたいらしく、近代的建物では灯油ボイラーと床配管でしっかり床暖房が設備されています。庶民は通常炊飯も兼ねる練炭コンロで沸かした湯を、小さい循環ポンプで床下に縛り付けたビニール管に送る、非常に簡単な装置が使われています。

中流の日本と変わらない台所（ソウル市内）

都市の共同住宅の台所は、２口ガスレンジに調理台と流しは常識で、大型冷凍冷蔵庫や電子レンジ、電気釜、食器乾燥機が揃う家庭も珍しくありません。食卓も椅子式家具が取り入れられていますが、オンドルの部屋で食べるときや、改まった場合には、朱塗りの小型の足つき膳を用います。

居室の前後につくバルコニーの裏側部分はサービス空間で、設備機器を置き、寒さよけのガラス戸が入って、キムチの作業もここで行われます。秋には、バルコニーが落ちないかと気になるほど、たくさんの漬物甕が並びますが、甕は土に埋めて保存するのが本来でした。最近は食べ頃になったら甕から出して、冷蔵庫に移すのが一般的です。

イヌイット

北米大陸東側バッフィン島の 30 年位前の雪の住居
建物の向こう側でアザラシの解体を行っている。いわばここが台所

極北の暮らし

どの大陸でも、東側は西側に比べて同緯度でも気温が低くなる傾向にあります。北米大陸も同様で、カナダの北極圏は、太平洋側のアラスカなどに比べて気温が低くて、1 年のほとんどが雪に覆われたツンドラ（永久凍土）です。農耕が不可能なため、苔を食べたカリブー（カモシカの一種）や、海草を餌とするアザラシなどの肉あるいは臓物を生で食べることによって、生命を維持するビタミンを確保してきました。

イヌイット、耳慣れない方も多いと思います。初めてこの地に望んだヨーロッパ人が、肉の生食を習慣とする人々を“生肉を食べる人”の意味でエスキモーと呼びました。エスキモーはシベリア、北アメリカ大陸、グリーンランドの北極圏を中心に分布していますが、それぞれ所属国の言葉を使う中で、カナダ領に住む人々だけに文字を持つ独特の言葉が残り、動物に囲まれた世界で“我こそ人間”の意思表示が、イヌイットという言葉なのです。

植物に恵まれないため、衣食住すべての材料を自然に住む動物から得ました。もちろん食事は肉が基本です。伝統的な住まいとして、夏は狩猟期には動物の皮のテント、冬は雪をカットして半球形に積み上げた、半地下の家です（模型写真）。

火は暖房と照明兼用にアザラシの油を小さく灯すだけで、明るく、裸で過ごせるほど暖かかったと言います。彼らには熱で食物を加工する必要がなかったので、火は湯を沸かす程度だけ、特に調理の場はありませんでした。

台所はあっても、任意の場所で食べるのが好き。
漁れたての魚（北極いわな…春を告げる魚）をそのまま切って食べる

解体場所のすぐ脇にテーブルを出して、新鮮なレバーに舌鼓を打つ奥さんたち

生活のテンポはエニタイム

居室から一歩に出れば自然の冷凍庫です。食事は、獲物を大まかにカットして保存した肉を、各自が好むだけナイフで削って食べま

す。

昼だけの夏と夜だけの冬しかない極北の地では、空腹を感じたら食べて、眠くなったら寝る、すべてがエニタイム（いつでも）の暮らしなので、ひとつ屋根の家族間でも揃ってテーブルを囲むことはめったにありません。

9ヵ月間の冬の耐乏生活が過ぎて、6～8月の3ヵ月が春夏秋の3シーズンです。このときは大地にはささやかに野草が花を咲かせ、もちろん乏しい中の新鮮な野菜代わりとして、つまんで食べます。

獲物は解体したらまず最初に内蔵を食べますが、冬の猟では急いで処理しないと、凍って刃がたたなくなるので、現場で解体して運びます。

夏はそのまま持ち帰って、みんなで囲んで新鮮な内蔵に舌鼓を打ちます。家族や近所の人々が集まって、各自がナイフを手に血の滴るレバーに、むしゃぶりつくさまは、きっとだんらんのひと時なのでしょう。

食事は、各自がナイフで肉を切り取って口に入れ、余った分を唇の際で切り落とします。男性のナイフは通常の形ですが、女性は調理、食事、裁縫兼用に扇形の独特なナイフを使い、幼時も乳離れしたらもう一人前、危ないなどという大人はいないのです。

近代的住居に備えつけられた台所は、白人向きのサイズで小柄な彼女たちには高すぎる

調理エニプレイス

強いて調理と言えば、気温が零度以上になる夏は凍らせた肉が溶けるので、茄でることもありますが、味も付けずに単に煮るだけで、室内で行うとは限りません。

また、おいしく食べるための加工に、発酵させた肉があります。大型獣のセイウチを浜で解体し、肉を小分けして皮に包んで砂浜に埋めること数ヵ月、夏の日差しの下にゆっくり成熟させて、冬の初めに取り出しますが、塩気なしの発酵は納豆と同じです。

他の地域に住むエスキモーには、小鳥を革袋で発酵させた、世界一臭いが強い珍味と言われる食品がありますが、ここでは見かけませんでした。

短い夏には蝿も蚊も一斉に発生し、大量の黒い蝿に悩まされます。しかし細菌の発生もない北国では、蝿はどんな汚いところに止まっても汚れを持って来ないと信じられています。