

共同炊事の黎明

—起共同炊事組合の成立と運営を中心に— (1)

中野典子*・馬場景子**

The Dawn of the Cooperative Cooking

—On the Establishment and Administration of Okoshi Kyodo Sujji Kumiai
(起共同炊事組合)— (1)

Noriko NAKANO and Keiko BABA

はじめに

日本では、近代化以前から、人々は米飯と漬物と汁を日常食としていた。明治時代に入り、政府が富国強兵と殖産興業をスローガンとして謳い、西欧文化を積極的に導入し、科学知識を取り入れ始めてもなお以前の食習慣は、人々の間に残っていた。食は人間の生活にとって最も大きな影響を与えるものであるのだが、その重要性が閉却されてしまっていた結果、健康上、精神上、更に経済的な側面も伴って、近代化促進を担う工場労働者の作業に、大きく影響を及ぼしていた。明治時代初期・中期には、労働者の食の問題は、摂取カロリーを中心に論じられていたが、工場法が施行された大正5年以降は、工場労働者の食の調査が本格的に行なわれるようになっていった¹⁾。更に、大正13年に愛媛県で、佐伯矩博士の指導の下、日本で最初の栄養士という職業が誕生し、これを契機にして科学的な見地から、工場食の見直しが行なわれるようになっていく。大正末から昭和初期にかけては、工場食が、賄い食から共同炊事への推移・変換を行なう時期であったといえる。

しかし、栄養という科学的な見地を主体にするのではなく²⁾、各工場で労働者に出される食事の公平性を期すために作られた共同炊事場も存在している。労働者の要求により成立した共同炊事組合は全国では数か所であり、そのほとんどが愛知県と岐阜県にあった。

明治の末期に、愛知県尾張地方には小規模な炊事場は、その活動を開始していたようである。しかし、この時代の共同炊事場に関しての詳細が不明であるため、大正7年に愛知県尾張地方、同年の愛知県三河地方の織物共同炊事場設立が、最初であると考えられている³⁾。そのうちの 하나가、愛知県尾張地方に存在した共同炊事場であり、本稿で取り上げる愛知県尾西市(現愛知県一宮市)の起共同炊事組合である。

* 生活科学部 食品栄養学科

** 日本福祉大学非常勤講師

本稿では、共同炊事に啓蒙的な役割を果たしたと考えられる森川規矩著『共同炊事』と、厚生省労働局労務課『工場食の改善と工場栄養食共同炊事』⁴⁾を参考にして起協同組合の設立、活動状況、そして当時の社会状況を鑑み、日本の近代化を支えた工場労働者の食事と、それを調理する場である炊事場の設備等を俯瞰して、工場食の推移と、栄養という科学的な概念が日本社会に浸透していった過程の一端を考察するものとする。

I 栄養食共同炊事という考え方

共同炊事が組織的な形態を取り入れた最初は、明治初年の東京神田の常平社であった。常平社の特徴は、食料賄代を上中下と3ランクに分割し、預り金の規制を定め、調理した食材を宅配するという経営運営システムを考案し実行していた。しかし常平社は、工場労働者を対象に炊事を行なう炊事場ではなく、むしろ食堂の様相を呈していたといわれている⁵⁾。

栄養を考慮した共同炊事が日本で最初に行なわれたのは、昭和8年（あるいは9年説もある）、埼玉県川口市の鋳物工場に共同炊事場が組織されたのが、日本における栄養食共同炊事の先駆であると考えられている⁶⁾。

栄養食共同炊事と銘打った栄養の考えを取り入れた共同炊事場が、本格的に設立・展開されるようになるのは、昭和10年以後であった。このことを証明する書物は、前述した『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』の出版年が、昭和13年であることから明らかである。内容は主に、工場食の改善と共同炊事場設置を奨励するものとなっており、目次は2編から構成されている。第1編は「工場食の改善」に関する項目である。この項目は、日本で最初の労働法である明治44年に公布された工場法設立以前から、問題視されていた工場労働者の食と健康に関する提案が大いに含まれている。その項目を書き示すと、次の様な構成になっている。

- ① 工場食改善の必要
- ② 大工場の食事改善策
- ③ 中小工場に対する共同炊事
- ④ 栄養食共同炊事の健康に及ぼす影響
- ⑤ 単独工場の食事改善施設
- ⑥ 産業衛生協会の答申

産業衛生協会の答申の項目は、昭和12年に社会局長官から、産業衛生協会に出された「産業労働者の栄養改善に関する適切なる施設如何に」の詰問に対する答申である。答申内容は、寄宿工の栄養改善と通勤工の栄養改善に分けられている。寄宿工の栄養改善の項目は、(a)労働の質量と栄養との関係、(b)主食物の改善とビタミンの補給、(c)従業員の教育、(d)調理方法、(e)間食、(f)食事時間、(g)強制的性質の緩和、(h)栄養給与に対する医師の関与、(i)予防医学的考慮の必要、から構成されている。通勤工の栄養改善に関しては、(a)食品の関与、(b)栄養知識の教養、(c)共同炊事及び栄養配給、となっている。

第2編の「栄養食共同炊事場設置の要」の項目は、実際の栄養共同炊事場の経営に関して次のような内容となっている。

- ① 設立要件

- ② 設置奨励方法
- ③ 組織
- ④ 設備
- ⑤ 食費
- ⑥ 配食
- ⑦ 実施上注意すべき事項
- ⑧ 組合規則例
- ⑨ 設立計画

また、同附の「昭和12年1月現在工場栄養食共同炊事一覧」には、全国54カ所の共同炊事場のあらましが書かれている。項目は「府県別」、「共同炊事組合名」、「所在地」、「設立年月日」、「組合加入者」、「組織方法」そして「資金」である。この記載項目の中で、特に「所在地」「設立年月日」「組合加入者」を見ていく。府県別は、東京(8)、京都(4)、兵庫(2)、新潟(1)、埼玉(21)、群馬(3)、栃木(1)、三重(1)、愛知(2)、静岡(5)、岐阜(3)、福井(1)、石川(1)である(カッコ内は共同炊事場の個数)。人口が集中する関東に共同炊事組合が多い。埼玉県で共同炊事組合が多いのは、古来より繊維産業の盛んな土地であったためであると考えられる。

上記共同炊事場の設立年月日に関しては、ほとんどが、昭和9、10、11年のいずれかであるが、3カ所のみが、大正末期に設立されている。その内の2カ所は愛知県内にあり、大正8年設立の三河織物共同炊事場(所在地：宝飯郡三谷町築地)、大正11年、蒲郡町共同炊事場(所在地：宝飯郡蒲郡町)である。この2カ所の共同炊事場が、前述した愛知県三河地方の織物共同炊事場と同一であるか否かは詳細は不明であるが、三河織物共同炊事場の設立年と前述した炊事場の設立がほぼ同時であることから、同一の炊事場である可能性が高いと考えられる。またこの一覧表にあげられているほとんどの共同炊事組合の設立年が昭和の9年、10年、11年に固まっている大きな理由は、満州事変から始まる15年戦争下での統制と国民の健康が、共同炊事事業に大きく関係していると考えられる⁷⁾。

また「組合加入者」の項目には、組合加入業種別と給食人員数が記述されている。業種は、ほとんどが機業、染色、撚糸、整理といった繊維産業で占められている。因みに、配給数は、最低が、埼玉県の小川大河栄養食配給組合の100人分、最高は同県の川口第一、二、三栄養食共同炊事組合の3,889人分であり、工場毎の配給数にはかなりの差が見られる。

このことから、一覧表には共同炊事場の規模の大小、組合方法に関わらず、産業衛生協会加盟している組合名が載っていると考えられる。起共同炊事組合は、この時点(昭和13年)では、加盟していない(それ以後に関して現時点では不明である)。しかし、本文中に愛知県尾張地方の共同炊事のことが言及されていることを考慮すると、起共同炊事組合は、注目される存在であったことが窺える。そして、おそらく、全国的に見た場合、産業衛生協会に加盟していない共同炊事組合が数多く存在していたと推測することが出来る。

II 尾張地方の織物産業を取り巻く環境

この項では、起共同炊事組合に焦点を当てるために、この組合を取り巻く環境を顧慮していく。起共同炊事組合が存在した愛知県尾張地方は、従来から肥沃な濃尾平野とその中央を貫通する木曾川の恩恵に浴する土地である。このような地勢的な特長から、生綿の栽培が盛んであり、収穫した生綿は売るか、あるいは農閑期の副業として枷糸としていた。また隣接する名古屋、一宮には多くの綿問屋があり、集積された綿は町場の名古屋で消費される以外は、船荷で三河、伊勢、関東、関西、北陸などに送られていた。このような歴史を踏まえ、明治17年頃には尾張の綿織物生産高は大阪府に次ぎ全国第2位を占めるようになっていった。明治24年の濃尾大震災以降は、復興のために三河方面から多数の工匠がこの地方に入り、バツタン機が作られる。バツタン機と改良を加えた織機により、生産力は更に向上することになる。明治28年には一宮紡績会社が成立し紡績糸と輸入糸により原糸が賄われるようになっていく。動力配給に関しては、大正元年に一宮電気株式会社が発立され安価で便利な原動力が得られるようになり、織機の電力化の端緒が開始されることになる。このような繊維産業の中心地であった尾張地方には、近郊から遠方に至るまで全国各地から、労働者が集まってくるようになる。繊維産業の特長として、一定地域内で、材料加工から製品化を行なう繊維団地の傾向が強いと考えられる。そのために、この地域でも繊維産業に関連する大小様々な各種の工場が成立していく。その結果として、労働者数は、数名から数百名というように工場での格差が生じることになる。共同炊事という考え方が一般的でなかった頃は、工場内の炊事場での調理が普通であった。工場によっては、田畑を所有し、その作物を調理して、不足分に関しては購入する⁸⁾方法を採用する工場も多くあり、また小規模な工場では、家人が従業員の食事を調理することもよく行なわれていた。前述したように明治末あるいは、大正7年に共同炊事場が、この地に設立された理由は、まさにこの工場間での食事の格差が大きく影響している。食料事情の悪い農村から出てきた工場労働者の楽しみの一つは食事であった。食事の情報が、祭りや三八市といった交流の場や、地元に戻ったときに交わされたりした。その結果、このような情報は、工場の労働力確保の大きな妨げの原因となっていく。この地方に、早い時期に共同炊事場が成立する理由の一つは、食事格差にあったことを前述したが、共同炊事の利点は、食事の格差は正だけではなく、食品を大量に購入することにより、価格を安く抑えることが出来る点である。しかし大量の食事を提供することが出来るスペースの確保と資金調達を考えなければならない。このことを踏まえ共同炊事場の施設及び運営に関しては次の項で見ることとする。

III 起共同炊事組合の施設

大正7年に設立した起共同炊事組合は、昭和34年9月に株式会社となり、同56年10月まで存続していた。所在地は、愛知県中島郡起町大字起字東茜野2番地(当時)であった。起共同炊事組合の定款⁹⁾は全46条からなっていて、大まかな内容は次のようである。

第1章 名称(第1条)

第2章 目的及事業(第2条から第9条)

- 第3章 出資金及積立金（第10条から第17条）
- 第4章 本組合の機関（第18条から第31条）
- 第5章 事業の執行（第32条から第36条）
- 第6章 余剰金処分並びに損出填補（第37条から第39条）
- 第7章 加入及脱退（第40条から第43条）
- 第8章 定款変更及解散（第44条から第46条）

共同炊事場が組織だって作られる場合は、組合方法は各種あるが、ある程度の配給を行なう場合、組合員を募り、共同出資が必要になってくる。上記定款の第3章を概観してみると、第10条に「出資口数150口トシー一口ノ金額ハ金50円トス」とある。この程度の金額が、起共同炊事組合を設立するのに必要であった。

次に示す写真1は、当時の起共同組合の外観¹⁰⁾である。また写真2は宅地化された現在の様子である。次頁に、建物内部の配置と平面図を上げる¹¹⁾。(図1)

起共同炊事組合の具体的な敷地面積に関しては不明であるが、給食数が、約300であったといわれていることから類推すると、必要な敷地面積は10坪から17坪が適当であると考えられていた¹²⁾。『共同炊事』に載っている、約300食から500食の配給数を炊事する調理場の平面図¹³⁾は次のようである。(図2)

平面図下右端の八畳の居間を基準にすると、全体の大きさが想像出来る。おそらく敷地面積は、現在、宅地となっている様子から推測すると、17坪以上の坪数はあると考えられる。

平面図によると北側の玄関左には井戸、タンク、煙突などが設置されている。玄関を入ると右側に事務室があり、その奥が二続きの八畳の居間になっている。その南側に六畳の



写真1 当時の起共同炊事場の写真



写真2 現在の起共同炊事場跡地の様子

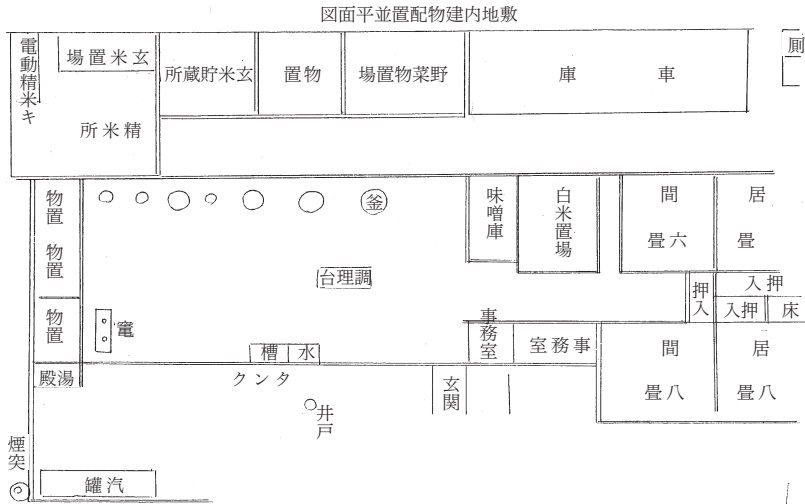


図1 起共同炊事場建物配置と平面図

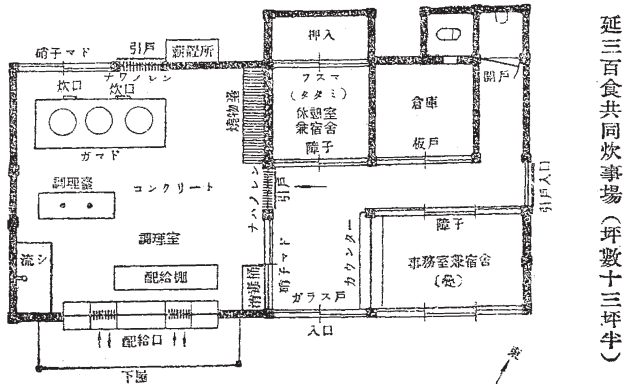
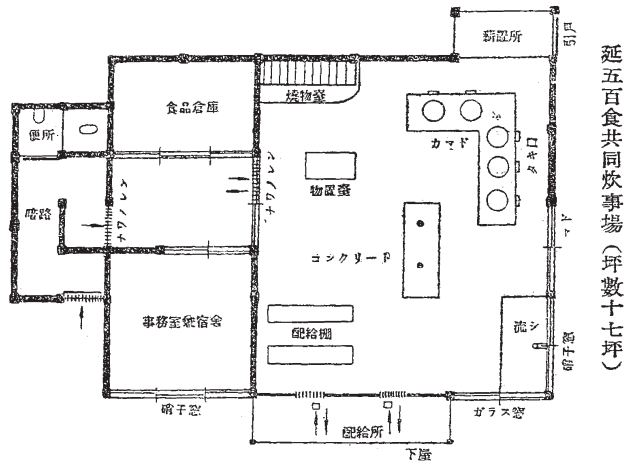


図2 『共同炊事』p. 227より複写

居間があり、白米置場の間に空間があるのは、その南側にある野菜置場、玄米置場へ通じる扉があった可能性がある。図左上には、玄米貯蔵所、精米所があり、電動精米機が設置されている。また図中央部分には、大小の釜が7基あり、物置の手前には竈がある。水槽は釜の対面にあり、中央には調理台が設置されている。白米置場の横には味噌庫がある。起共同炊事組合の設立当時の献立は残されていないが、大正10年から12年にかけて愛知県工業会が行なった献立予定実施調査では、この地方の特産である大根に味噌をかけた「風呂吹き大根」が献立としてよく出されている。そのことから汁の調味に加えて、味噌の使用が多かったのではないかと推測できる。『共同炊事』には、建物内の設備に関しては、事務室・炊事室・仕込み室・食品倉庫・精米室・汽罐（ボイラー）・配給所・休憩所・食堂・浴室・消毒室・宿舎・宿直室などが必要であると書かれている¹⁴⁾が、ほぼ全部の設備が起共同炊事場には有ることになる。『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』¹⁵⁾でも、ほぼ同様の設備の記載である。

炊事場設備に関しては、『共同炊事』の「共同炊事場の設計と設備」¹⁶⁾の項目で、炊事場の設備に関して次の大まかな7項目の注意事項を挙げている。

- ① 建築の大きさが配給食数に相応した大きさか、各部屋、作業所、その他が設備器具機械と共に配置が能率衛生的なりや。
- ② 通風・採光・防風・防蝇・消毒槽・汚物排出口・手洗所・便所等の位置装置などに遺憾はないか。
- ③ 家相方位に注意はしたか、世間並に考慮を払うに限る。
- ④ 外観にとらわれて炊事場内部の心臓部に集中設計されているかどうか。とかく建築は外装にのみ集中される傾向があり、特に共同炊事場は普通建築と方針を変え実質に重きを置きたい。
- ⑤ 床・壁は冷気・湿気・防音等に心し、窓は冷気・湿気・塵埃・虫類侵入防止等に、或は屋根は、雨水・炎熱等を防ぎ得るや否かに注意を払うこと。
- ⑥ 電動機の位置に危険は無いか、電灯の個数、大きさ、位置に支障は無いか。ボイラー室・煙突は府県勤労課に十分指導を仰いで設計すること。
- ⑦ 上下水道の位置、設備に不備はないか、鉛管の太さと一日使用水量の関係に考慮を払ったか。

『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』でも、上記を各設備の説明の中で簡単に示している¹⁷⁾。

起共同炊事場の厨房機械類は、平面図からは窺うことが出来ない。またどのような機械を使用していたかは、資料が残っていないために不明であるが、なおかつ時代に開きがあるので、『共同炊事』と『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』から推測することしか出来ないが、破損等によって、新機種と交換された可能性は有ると考えられる。『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』の記載では¹⁸⁾、汽罐は、コルニシュ式が普通使用されていた。機械は、二重釜（4斗炊きが普通で、炊飯、汁および煮物用、飯は300人分、時間は40分程度）、炊飯器（蒸気炊飯桶として発売され、1斗4升炊きである。約100人分、時間は40分程度）、調理器（野菜類の裁断、卸、糸切等に使用）、その他として、皮剥機、肉挽機、精米機、米貯蔵機、洗米機、魚焼器、揚物器、秤など。器具に関しては、食器は、鐵板製珐瑯引が用いられ形は円筒形で、一人一食一合四勺を食べるとして考えて、器

の直径と深さを想定している。その他は、食器棚、調理台、包丁、まな板、杓子、小物、自転車、リヤカーを上げている。『共同炊事』では¹⁹⁾、更に細かく、炊事場の配給能力によって、器具の大きさと数量を上げており、各設備費の概算も項目に加えられている。おそらく、同様な設備や調理器具類は、起共同炊事場にもあったのではないだろうか。

まとめ

本稿では、共同炊事の変遷を、昭和初期の満州事変勃発以降の戦時下の労働者の衛生と、統制を目的としたものではなく、むしろ工場労働者の食格差への不満による労働力確保を起因とし設立された愛知県尾張地方に存在した全国でもユニークな存在であり、共同炊事の黎明でもある起共同炊事組合を例に採り、施設面を中心に俯瞰した。この組合は昭和34年には株式会社となり、昭和56年まで存続することになる。厚生省労働局労務課の『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』の「工場栄養食共同炊事場一覧表」には起共同炊事組合の名前は、記載されていないが、本文の内容からすると、当時の時代背景を元にした産業衛生協会への加盟の是非が、組合内で論じられたことは、想像に難くない。また産業衛生協会の設立時期と厚生省労務課の資料から、昭和10年以後は、国民の体力向上が、国力強化に繋がっている。それ以後の戦火が激しい時代の、食料統制の時期には、同組合は、どのような形で存続し、経営を続けたかに関しても、今後調査を続けていかなければならない。

労働者の栄養関係は、本文中に言及した通り、愛知県工業会が独自に行なった調査資料が存在し、調査内容を裏付ける調査票も存在していることから、何らかの形で栄養指導を受けていた可能性は大いに存すると言える。また栄養食の定義の一つが、調理場内での栄養士の存在であるとするなら、その存在と活動内容を明らかにしていかなければならない。しかし戦前の資料は、戦後に廃棄されてしまったケースが多く、栄養士の人事に関しての裏付け資料が発見されるかどうかは現時点では不明である。今回、本稿で使用した資料は、日本の栄養炊事の変遷を顧慮する場合も含めて、極めて貴重なものである。また同組合の成立に関わる定款、並びに労働者に出された献立に関しては、次の好機に譲ることとする。

謝辞

起共同炊事組合長の故林曜三氏の関係者林喜代氏、資料所有者の鈴木貴詞氏、一宮市尾西歴史資料館の神田年浩氏からは、快く貴重な資料を貸していただきました。また資料のデータベース化のご教示と調査協力していただきました名古屋工業大学名誉教授、津田和一氏の各氏には、心より御礼申し上げます。

注

- 1) 中野典子、馬場景子「工場法改正における食と健康関係書類の研究——大正12年と昭和4年の改正に伴う「献立予定表」の分析を中心として——」(財)日本食生活文化財団、平成14年
- 2) 愛知県では、工場法施行から改正の間に、主だった工場で、工場食の調査が行なわれた。調査をまとめたものが、大正12年に、岡崎亀彦によって著された『工場飲食物献立表』である。

共同炊事の黎明

発行所は愛知県警察部工場課内の愛知県工場会であった。旧憲法下では工場の食に関係することは、警察の監視下に置かれていたことが、この書物から判かる。

この書物の初版は大正7年であり、12年に出版された『工場飲食物献立表』は二版であり、内容は大幅に変更している可能性がある。初版の具体的な内容は不明であるが、『工場飲食物献立表』（二版）冒頭の緒言には次のように書かれている。

「大正七年五月本表初版ヲ公ニシテヨリスニ四年ヲ経過セリ此間栄養科学ハ非常ノ速度ヲ以テ進歩シ諸種ノ工場、団体ハ勿論一般家庭ニ於テモ意ヲ食品栄養ノコトニ注ギ食量ニ熱量ニ将タ調理ニ就テ常ニ研究ヲ怠ラザルノ状況ヲ呈スルニ至リシハ邦家ノ為誠ニ慶スベキコト、謂フ可シ

余ハ初版ヲ公ニシテヨリ以来主トシテ工場飲食物ニ就イテ調査研究シ且ツ調理法ノ如キ斯道実地家ノ教示ヲ受ケソ得ル処アリシヲ以テ此ニ改定増補シテ本表ヲ公ニスルニ至レリ而シテ本表ニ於イテハ現在ニ於ケル職工ノ生活状態ニ鑑ミ食品ノ選択、配合及ビ調理法ニ顧慮シテ保険上必要ナル養素ノ供給ヲ適当ナラシムルコトニ留意セリ」

この文から、初版から二版出版の間に、大きく栄養学の様相が変化したことを意味している。留意点として上げられている9項目の内、8項目に変更が加えられている。

- 3) 森川規矩『共同炊事』科学主義工業社、昭和16年
- 4) 厚生省労働局労務課『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』（労務者福利施設第2号）昭和13年
- 5) 『共同炊事』 pp. 58-59
- 6) 本稿では昭和8年（9年）の両年を設立の最初の年であるという可能性を示す。理由は、厚生省労働局労務課『工場食の改善と工場栄養食共同炊事』（昭和13年）によると、「昭和8年6月に埼玉県川口市の青木と言う所に織物工場が沢山あってその食事の改善策として、10日間程試験的に共同炊事を栄養士の指導の下にやって見たのが成功して栄養共同炊事場が出来、埼玉県下に25カ所も出来、全国に広がったのである。」とある。一方、設立年に関して、森川規矩著『共同炊事』の中で「昭和4年佐伯矩博士の唱導により、愛媛県下の各工場労働者の栄養改善を契機として、全国に工場栄養改善の火の手が挙がり、昭和9年埼玉県川口市の織物工場に栄養食共同炊事場が組織され、科学的に経営され始めたのが日本に於ける栄養共同炊事の先駆をなしたものである。」また栄養食という概念は、栄養士の指導の下で、食事が作られることを意味している。
- 7) 軍需工場では、昭和12年ごろから直営給食が開始された。理由は労働者が購入する仕出し弁当の価格の高さと、不衛生のためであった。この当時は、戦争による食料不足による統制の意味合いよりむしろ、不衛生により生じる疾病予防の意味合いが強かったと考えられる。最初には川崎の富士電気工場であり、栄養士、炊事長が置かれた。この後、京浜地区の軍事工場では次々に給食場が設置され、昭和14年には300人以上に給食を出す工場が1,050カ所に達した。
- 8) 鈴木貴詞氏談と同氏所有の「雑品買入帳」、「米穀青物買入帳」による。
- 9) 林曜三氏資料。
- 10) 『起町勢要覧』昭和28年版より複写。（尾西市歴史民俗資料館「尾西の今昔」平成14年より）
- 11) 鈴木貴詞氏所有。
- 12) 『共同炊事』 p. 227
- 13) 『共同炊事』 p. 227
- 14) 『共同炊事』 pp. 143-149
- 15) 『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』 pp. 25-28
- 16) 『共同炊事』 pp. 133-134
- 17) 『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』 pp. 25-28

- 18) 『工場食の改善と工場栄養食共同炊事場』 pp. 28-30
19) 『共同炊事』 pp. 149-154

参考文献

- 厚生省労働局労務課 『工場食の改善と工場栄養食共同炊事』 昭和13年
森川規矩 『共同炊事』 科学主義工業社, 昭和16年
政治経済研究所編 『日本羊毛工業史』 昭和35年
馬場景子, 中野典子 「栄養学から見た女工の食事」 『ジェンダー研究』 第2号, (助東海ジェンダー研究所, 平成11年 (平成10年度研究助成対象論文・法政大学大原労働問題研究所収蔵))
中野典子, 馬場景子 「工場法改正における食と健康関係書類の研究——大正12年と昭和4年の改正に伴う「献立予定表」の分析を中心として——」 (助日本食生活文化財団, 平成14年 (平成13年度研究助成対象論文))