

## 日本の食の変化の戦後史

森 田 明

### 目 次

はじめに

- 1 戦後の事態(第1期)～都市民に食を!
- 2 高度成長の陰に(第2期)～伝統の否定
- 3 変化する日本人の食生活(第2期)～雇用者に食を!
- 4 おわりに(第3期)～現代社会と食とは

### はじめに：昨日の世界の食

食は、多かれ少なかれ人間が集団生活を営む上で互いの規律の上で営まれてきた。植物や動物など食の素材となるものは、当該地域の自然と地理との条件によって産するものであり、従って自然と地理とに依存するものであった時代では、それらの供給の安定が、何よりも集団や個人の生き残りを保障するものであったことから、その配分のルールは、明示されているか否かを問わず、必ず存在していた。たとえば、村では山に入って山菜等の採取が可能な時期が決められ、また、漁場での入漁可能日時が決められていた。無際限で一方的な生産活動は禁止されていた。そうすることが、継続して食料の確保が生存の必須条件と知っていたからである。

また、人々の移動の難しさから入手できるものも限定されていた。ほとんどの人は遠くに移動することはなく、遠くのもの入手には商人などに頼っていた。しかし、それとて運べる形になったものだけを持っていく以外なかった。特に、食べ物は生き物が素材なので、そのまま輸送することは難しく、遠くに運ぶ場合には長期保存が可能なように何らかの加工が施され、そして、大量の

物流は不可能であった。

その土地で生きる者にとって、絶対的な制約の下で、その地域で採れるものだけで食生活を営むということが不可避的な原則であり、外から持ち込まれる食材は、塩など一部の食品を除けばそれほど多くはなかったと考えられる。それは「豊か」でなかったかもしれないが、それが最もコストとのバランスの上で安全で安心出来た生活だったのだろう。

その地域で採れるものだけを食べてなんとしても生き延びる、だからこそ、その食べ方にも工夫があり、それが地域の累代の知恵として伝承され「伝統」となっていった。いわば、その土地土地で人々によって自成しコントロールされた食の知恵が各地に展開されていった。河北新報に掲載された東日本大震災後に被災した漁村を逃れ移住した人の話は、象徴的な変化である。

雄勝では夫婦でホタテの養殖に従事していた。自宅ではトマトやキュウリ、ナスなどを育てていた。近所からウニやホヤをもらえば、お返しにホタテを渡した。

日常的に現金購入する食材は肉ぐらいだったが、「今は海産物を含めてスーパーが頼り」。支え合いと自給で成り立っていたコミュニティを離れ、暮らしの再構築を余儀なくされている。

(2014. 9. 17『河北新報』)

宮城県の漁村における食の自給自足的世界が東日本大震災によって変わってしまったのだが、かつての社会では、地域的な意味での自給自足経済が大勢を占めていたと考えられる。そうした原則を破っていたのは、宗教的象徴と経済的価値のあった米の生産であっただろう。このような例外はあっても、原則として食べるということは、自然的条件・地理的条件による強い制約に従って工夫を凝らし生み出されたものであり、それによって生きてきた。しかし、今日、日本の食は大きく変化してしまった。

本稿では、安定的なものであるはずの食生活が大きく変化していく過程をみていくことが狙いである。それは1945年8月15日、日本は無条件降伏を受諾し、米国を中心とする連合軍に占領されたことに始まった。以下では、現在

に至るまで大きく3期に分けて見ることにする。

第1期は、終戦直後から高度成長前までの占領期、第2期は高度成長からバブル崩壊後まで、第3期は、その後から現在である。初期条件が与えられ、その後の歴史の中でそれが社会に定着していくことで今日の食生活と環境が形成されていく様子を見る。

## 1 戦後の事態（第1期）～都市民に食を！

1945年8月15日終戦をむかえた日本は、戦時中にもまして慢性的な食料不足状態にあり、特に都市部では食料の入手は困難をきわめ、深刻な状況だった。1945年は1944年に引き続き大凶作であり米の不足は明らかだった。映画「日本のいちばん長い日」（1967）では、御前会議で香川良介扮する時の農商務大臣石黒忠篤が凶作のため戦争の続行は難しいとの発言する場面があるが、それほど食料不足は目前に迫った深刻な事態だった。

無条件降伏後も、連合国は、戦争状態を継続し経済封鎖が行われ、海外からの食料輸入が途絶した状態が続けられた。当時の蔵相渋沢敬一は、餓死・病死が一千万人に規模に至る可能性を語るほど危機は目前まで迫っていた。それは、①戦時体制の崩壊によって食料の強権による調達と迅速な流通が著しく難しくなったこと、②気候による不作、あるいは③国の生産力が崩壊し、原料調達の難しさから農薬・肥料の調達が難しく、また徴兵等による労働力不足から食料全般の生産性が低下していたことなどが要因となって、絶対的な水準での食料不足が発生していた。こうした事態に対応するため、政府は、食に対して積極的な対応を図っていくことになる。

まず、当面の食料危機を回避するため食料輸入の許可を、占領政策を統括していたGHQに求めたが、「戦争を起こした日本の責任であって自業自得である」ということから当初すげなく拒否された。しかし、辛抱強く輸入を求める日本政府に対しGHQは、コトの深刻さと日本の統治に有利に働くとの判断から12月によりやく輸入が許可され、日本はぎりぎりのタイミングで事なきを得ることができた。

しかし、そこで輸入された食べ物は決して日本人の食習慣に適合したもので

はなく、欧米人の食に適したものが海外から輸入された。それは、食料輸出の余力のあった連合国地域からもたらされたことの他に、戦火に見舞われたアジア諸国もまた自国の食料生産を立て直さなくてはならず、アジア諸国からの輸入が難しかったからと言われる。

とはいえ、この輸入措置で直ちに著しい国民の食料不足が解消できたわけではなく、1946年5月戦後初のメーデーは、「米よこせメーデー」とも呼ばれ、25万人が皇居前広場に集まり、中には皇居内に突入し直接天皇に直訴しようするほど人々は限界的な状況に置かれていた。その後GHQの配慮によって食料の輸入が再開されたものの、都市部を中心に食料不足は慢性的に持続していた。

食料不足による世情不安を解消し、また日本国内で食料をまかなうために、統治者であるGHQは、1946年、全農家に対して強制的な米の供出（ジープ供出）を実施するとともに、その配分については、戦争中から継続して実施されてきた食糧管理法や物価統制令等による国家による配給システムが利用された。しかし、実際には配給は遅配が相次ぐなど不定期であったり、またその配給品には偏りがあってそれを食べるのにも一筋縄でいく状況ではなかった。そこで都市の人々にとっては生きるために闇市などがそのバッファとして盛んに利用されることになった。

一方、政府は、配給の公平性を維持しつつ、かつ、できるだけ配給の総量を減らすために、健康のための食のあり方を研究する栄養学が利用された。と同時に、コーヒー豆の代わりに、大豆を煎ったものを利用するなどの代用食が戦争中より引き続き推奨された。こうして「代用」のものを工業的に「合理的な」生産方法で生産することを肯定する考え方に、政府は戦後も間接的にお墨付きを与えることになった。

また、児童に対しては、LARA（アジア救援公認団体）による救援物資などの食料の無償支援により、都市部を中心に欠食する児童のための措置として学校給食が実施された。このときも、それまでの米等の日本人が嗜好するものとは異なったパンとミルクを中心とした食料の提供が行われた。

このように、政府は、都市部の人々の食料不足を解消するために、欧米から欧米食向けの食料輸入が行われたが、加えて、こうした食料を利用できない、あるいは伝統的な日本食を嗜好する都市民の食生活になんとかこれを利用させ

ようと努めることになった(注)。とくに食糧庁を含む農林省、厚生省、文部省などが中心となって食料不足への対策が行われた。たとえば、農林水産省は、国内産の米を節約するために、都市では輸入小麦を原料とするパン食の普及・拡大を図ったし、また、厚生省は、栄養指導によって欧米型の食事を顕彰することで間接的には輸入農産物利用の拡大を図った。また、文部省は、学校給食を通じてそれらをサポートした。当時「米を食べると馬鹿になる」と主張する論者が登場したことは、この時代の潮流に竿を指すものだった。

一方、都市の人々は、慢性的な食料不足の意識から、食習慣と合わないからといって背に腹は代えることはできず、最後には、やむなく、それを食べられるよう技術を錬磨することになった。今日の多様なメニューの開発の基礎にはこうした経験が素(もと)になっている。そして、まさにそのことによって、不慣れな輸入農産物が新たな食べ方の開発によって次第に受容され生活に取り込まれていくことにもなったのである。

こうして、戦後の日本、飢えに苦しむ状況に置かれていた都市部の人々は、GHQ やさまざまな支援団体含めて政府の食への積極的な介入により、飢餓から救われたのであるが、同時に、これまでの食文化が変わる潮目がここに生まれた。

## 2 高度成長の陰に（第2期）～伝統の否定

### 2. 1 食べる側が変わっていく

食料が不足する都市ではその食生活を大きく変える必要があったのに対し、農村には必ずしも食べ物が不足していたわけではなく、食生活を変える必要は必ずしもなかった。しかし、農村は貧しい状態に置かれていた。農村部での食生活の変化は、特に独立後の日本の政策によって、その貧しさからの解放とともに決定づけられていくことになる。

食生活の変化で重要なのは、都市の人々だけではなく、農村部を含めて日本人の食生活がその後に大きく変化していったことである。新しい食生活は、一時的なもの、地域的なものに限定されずに広く受け入れられ定着した。このことの要因を2つある。

1つは、精神的な側面からそれまでの「伝統」に対し不信感が生じたこと。たとえば、敗戦による心理的なショックとそれによって欧米文化との同化への強烈な志向が生まれたことである。すなわち、米国を中心とした連合国に敗北したことから、日本が勝者の国々に匹敵することへの強い希求によるもので、このことは同時に日本の伝統の否定へと結果した。特に、若者は情報のみによって日本の勝利を確信していただけに実情を知ったときのショックも大きかっただろうし、一方で新しい文化の吸収も旺盛であった。とくに、ベビーブームに表されるように新しい家族・家庭を形成することによって、伝統にとらわれずに行動することもできた。あるいは、一面焼け野原となって日々の生活に苦勞し、各地に疎開し不自由な田舎暮らしを経験してきた都市部の人々にはそうした意識が強く生まれただろう。欧米の映画などは欧米文化へのあこがれを助長したし、またGHQはそうあることを積極的に利用した。こうして、以前に比べれば、「伝統」を否定し、鞍替えするという壁はずっと低くなっただろう。

2つ目は、終戦から10年後に始まる高度成長であり、それに伴う働き方の変化、生活の変化である。すなわち、働き方の大部分が賃金労働となり、誰かに雇われて働くこととなったことが一般的な「雇用社会」が出現し、時代とともに深化していったことである。

政府が戦後に行ったことが人々に定着していく過程を以降で詳しくみていく。

## 2. 2 「伝統」への不信感

まず、「伝統」に対し不信感については、食に注目した場合、次のことが注目される。

1つ目は、戦争に敗北したこと、そして戦前から戦後に社会が切り替わったことでの伝統に対する強い不信感が生じたことである。食について言えば、大和魂を宿す米食を至高とするそれまでの食思想に対し、厚生省などにより栄養学に基づく、欧米の、あるいは戦勝国の食事概念、すなわち、パン、乳製品、肉、油脂といった食事がさかんに顕彰されることになった。農林省ですら、米食を抑制するために、これを支持した。エンゲル係数は50%を超え、その大部分を米が占めた当時の状況からすればやむを得ないことであったが、こうした政策的誘導とともに、そこに敗戦要因としての科学主義が加わって、栄養学

に適合した欧米食は科学的であり、伝統的な食、特に米と塩による食は否定されるべきものとされたのである。1950年代さかんに開催されたキッチンカーによる新しい食生活の宣伝や子どもへの学校給食はこうした流れを助長するものとして大いに役立った。当時の軍国主義・精神主義から民主主義的な社会へとという強烈な時代の流れのなかで、欧米の映画に現れる西洋風な食事も価値のあるものとして人々の心をとらえた。

2つ目は、高度成長を踏まえて食生活の変化の方向を先取りした農政の実施である。1961年農業基本法が制定され、その後の農政の基本を作ったが、肉や酪農、果樹などを農業における成長産業と位置付け、その生産が奨励された。成長産業とは、これから消費が伸びると予想された分野であり、農業をこの分野にシフトすることで富農を目指すと同時に、伝統的な食事とは別の、いわば欧米と同じ食材を用いた新たな食文化の確立を目指したものであった。これは、これまでの方針に沿った、それゆえ栄養学等と同じ方向を向いた食生活を目指すものだが、ただ、国産品を推進するか輸入も認めるのかという点で大きく違っていた。

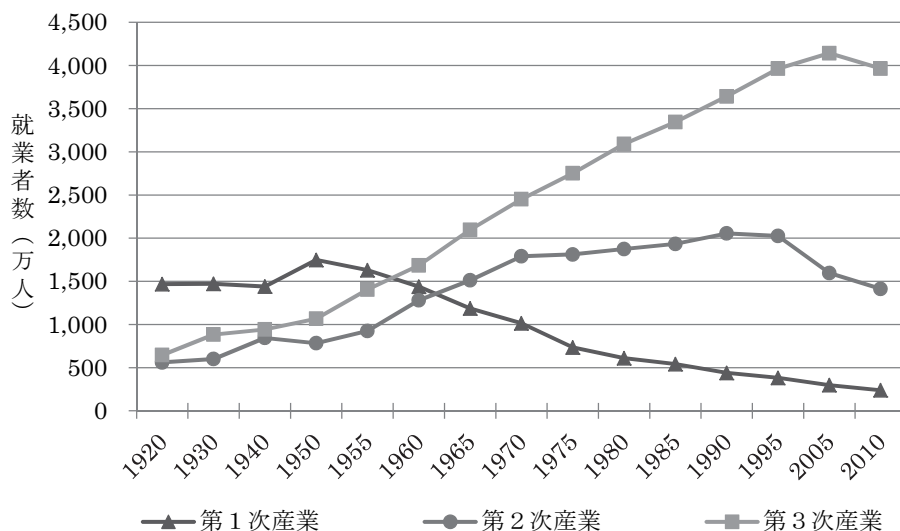


図1 産業構造の変化

適地適作を推進し全国流通を推進したこの農業政策は、保存技術や輸送手段などの発展に支えられ、中央の食も地方の食も同じものを購入することができる素地を作っていこうとする。こうした中央の考えた「よい食事」が全国どこでも同じように食べられる状況は、鮮度などの限界から地産地消を余儀なくされた、かつての食生活から飛躍的に「豊か」になるものと考えられ、また大量生産・大量消費の社会の一翼を担うものであった。TVの普及等メディアによるものばかりでなく、政策も全国一律の食生活を推進したのである。

しかしながら、国民の食の確保という観点では、「伝統」の食が否定されたため、長期的には日本の食の慣習／食文化の中にぽっかり空白のエリアを作り出し、競合する輸入食品の入り込む余地を生み出すことになった。日本への欧米からの輸入農産物によるアプローチは終戦直後からからすでに始まっていた。

高度成長期以降、ようやく戦後日本が本格的に国際社会の一員となって貿易を積極的に行うこととなり、また、そのためにはGATTスキームによって関税の引下げを行うことになり、農産物もまたその対象となっていた。先の農業基本法もそうしたことが進行する中で制定されたものであり、日本も国際貿易によって利益を得る先進国として農産物の関税は大幅に引き下げられた。

一方、支払い能力の低い労働者階級では、決して皆が生活が楽であったわけではなく、むしろ生活が厳しいながらも都市等で働かなくてはならない者が大勢いた。そういう者は、より安価な農産物・食品を求め、高価な国産農産物よりも安価な輸入食材に徐々に置き換えられていった。しかも、輸入農産物の関税引下げの状況の下での欧米食の推奨は、そうなることにまさに格好な機会となった。労働者にとって食料品価格の下落は歓迎するところであり、安価な労働力の提供を維持することになったが、このことは、彼らに、いわば「静かな食料不足」が発生しており、食のあり方をこれまでとは変え、それが生活に定着していったことを意味するだろう。もちろん、日本の生産者側がこうした新しい需要に対して直ちに対応する農産物を生産すれば、こうした「空白」の影響も少なく済んだかもしれないが、伝統的な農業生産への志向を残す農家にとってそれは容易ならざることであり、農業基本法による諸施策がせいぜいの対抗措置であった。

こうして、国民は、「伝統」の食が否定されたことで、その空いた場所に安価



な別の食（輸入食品）が納まることになった。この結果、国民全体でこれまでとは別の食への嗜好が開発され定着し、また国民の嗜好は伝統を大きく離れたため、伝統の残る農村にあった農家は、ますます窮地に立たされることになった。米の生産は彼らを支えるものであった。

### 3 変化する日本人の食生活（第2期）～雇用者に食を！

次に働き方の変化による食の変化を見ていくことにする。

#### 3.1 雇用社会の成立と食

戦前は、第1次産業に半数近くの人たちが従事していた(図表1)。ところが、戦後、1950年前後を境に急速にその割合を低下させて、2010年には4%程度にまで低下する。第2次産業の割合は増減なくほとんど一定割合を占め、2010年で23.5%。一方、激増しているのは第3次産業で、2010年で66.5%と、全就業者の3分の2を占めるほどになった。こうした産業構造の変化によって、働き方の変化、すなわち、ほとんどの人々が賃労働によって所得を得る時代になり、雇用社会が深化していった(図2)。まず、自営業者の家族従業者が大きく減り、ついで自営業者の雇主が減少する。一方、農村は過剰な人口圧から脱することができたが、むしろ過疎を呈する地域も現れるようになった。

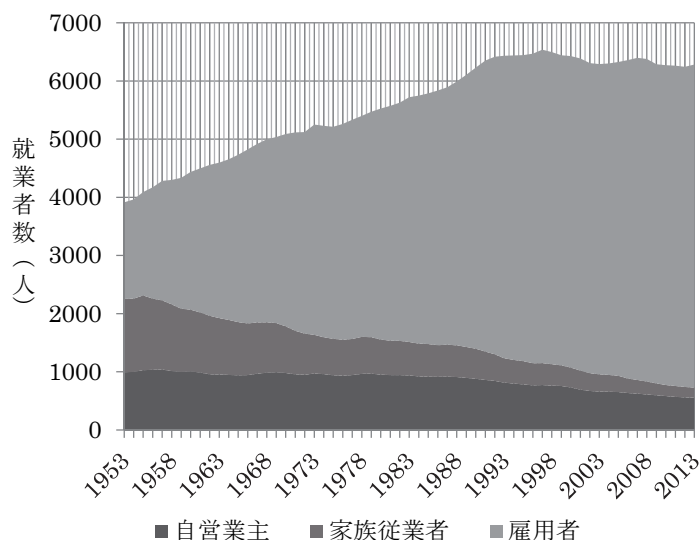


図2 就業者の働き方

こうした労働の変化が最初に発生したのは、農村から人を呼び込んだ都市部であり、輸入食料はそうしたところに、まず入っていった。なぜなら、その地域の大勢は、自ら食料を生産することができない雇用者だからである。その趨勢は今日まで継続し「食」のあり方にも大きな影響を与え続けている。

では、雇用社会の進展が「食」のあり方にどのように影響したか、つぎにみてみよう。雇用社会における食の特徴を生活の観点からみると5つある。

第1は、雇用されることで賃金を得る生活の限界、すなわち、所得の制約である。雇用者は、与えられた自分では変更出来ない所得の制約の下で様々な生活用品を購入し将来に備えなくてはならないが、しかし、多くの人々の所得は決して十分なものではない。雇用者が最初に節約するのは食である。賃金労働者は慢性的に食料不足に陥っていることは指摘した。食に対する考え方・慣習が変えられ、かつ、安価な食が適切なものと認識されれば、そこにシフトする（変化する）のは当然のなりゆきであろう。そして食は胃袋の限界によって消費量の限界となる。

社会の大勢を占めるようになった雇用者が、食が安価であることに志向を持つ一方で、日本の農家は海外農産物と価格競争を強いられることになったのである。農家は、自分だけは特別として価格競争によらないブランドの確立や、あるいは、価格は高いが品質の良い農産物（生産者にとって高付加価値商品）によって利益を図ろうとし、一部の成功者も出てきたのだが、所得（賃金）に制約のある雇用社会では、そうした施策も必然的に限界があるばかりではなく、農家を減少させ、国としての食料の自給率を押し下げることが結果することになる。特に格差のある社会では、そうした傾向を助長する可能性が高い。

賃金によって食を購入することには、もう1つ意味がある。それは、商品群の中からうまく選択し、購入するような仕組みを受容するようになったことである。それには、同時に食べ物もいつでもお金で買えるという感覚が付随しなくてはならない。いつでも金で食が買えるという一種の幻想による安心感を誰かが絶えず提供しつづけねばならないということでもあり、「豊かさ」を納得させる必要がでてきた。特に、需要の弾力性の低い食べ物では、この安心が提供されていないことに対し人々は敏感で、それゆえ現代社会では食のパニックが引き起こされやすい。

第2は、雇用されることによる生活時間の自己決定の困難さによる生活時間の制約の発生である。これは、生活時間は通勤時間を含めた勤務時間の残余であって、その残余時間で生活に必要なことを処理するということになる。雇用者は毎日決まった一定の時間を企業によって拘束される。とりわけ都市郊外に居住地が拡大することによる通勤時間の増加や、また自分で処理すべき事柄の増加、さらには残業時間の増加などにより、自分の自由に使用できる時間が強く制限され減らされることになる。小家族化・核家族化は家事にかかる時間の制約に拍車をかけた。これらの結果、食の購入の仕方も変化した。調理に時間のかからない食を選択することや、購入に際して生活に必要なさまざまなことを一カ所で処理できるような小売り・スーパーマーケットに人々が集中する行動がそれである。冷蔵庫が冷やすことから保存することに役割が変化し、インスタントの名の通り即席の料理や、中食・外食の拡大もそうしたことの一環である。

第3は、働き方の変化による労働者の必要カロリー数の減少である。産業構造変化に伴い、炭鉱労働者や農業（戦前であれば軍隊も）などカロリーを必要とする労働者が減少するとともに、機械化の進展や労働環境の整備等により必要カロリー数が減少した。また、サービス産業に産業構造の比重が移ることによってその必要カロリー数が減少することになった。高カロリーな食事などによる摂取カロリーとその働き方の差によって肥満傾向も見られるが、同時に日本人の摂取カロリーは全体として減少傾向をみせるようになった。

第4は、農業と関係をもたない人々の増加である。農産物が、いつ、どこで、どのように作られているのか、どのような農産物がよいものなのか、ということ子ども頃の頃に直接日常に体験しない人々が増えることになる、すなわち、よい農産物とはどのようなものかという知識が乏しくなった。

また、農家や農業とのつながりをもたない人々も増加した。国民の半数以上が第1次産業従事者だった時代にあっては、自分の親兄弟姉妹親戚までを含めれば、誰もが何かしら農家に至ることができたし、それゆえ、親近感や食料供給に関する安心かも享受できた。あるいは、農産物や食料品の「良さ」というものの判断も身近なものであった。ところが、時代を追うに従って第1次産業に従事する者が減って、わずか4%になってしまえば、農家や農業に「縁

を自覚する割合もわずかになることは必然と言えるだろう。こうした「縁」遠さは、新たな食の入り込む余地ともなり得るものであった。

第5に、家族構成が、特に就職・転職、転勤等がしばしば行われる雇用社会に適合しやすいものになっていったことである。高度成長期には、農村から都市に流入する若者らによって急激に核家族が増加し、伝統を伝えるべき親の不在によって伝統的な食事が途切れがちになる一方で、こうして新たに形成された家族では、新しい食生活、特に子どもの喜ぶものを提供する傾向がある。また、食の新らたなメニューは、学校給食による提供もあれば、また、各種メディアや外食機会の拡大による普及もある。それは、多くの場合、日本の伝統的な食事を提供することはなかった。

### 3. 2 供給者の変化の要因

こうした食を受容する側の大きな変化に対し、当然、食を提供する農家や企業側にも変化が生じた。

1つ目は、一般的ではない（伝統的技術ではない）化学的・生物的な技術によって生産が行われることになったことである。これは食料不足時に大量生産によって食の提供を図る政府の対応とともに当時の「科学信仰」が大いにあざかった。職人技というよりも大量生産に適した工業技術、あるいは、科学的知識による生産技術が適用されたものであるが、しばしばそれが「不完全な」科学的知識に基づくものであったことが発覚した。伝統もしくは十分な時間をかけての安全性の検証は必ずしもなされていないが、しかし、その技術の方が安価で大量に生産が可能であり、また利益を生むということで、「今現在」利用できる知識での生産が行われることになった。その結果、食べる側には知られていない知識が駆使された食品が人々に提供されることになった。

2つ目は、生産と消費が大きく離れてしまったことである。たとえば、海外からの輸入食料、あるいは国内であっても、先に述べたように適地適作により遠くの地から運ばれたものは、消費地の人々とは無関係な食料となる。その間に複雑な流通を経て、また、錯綜する流通関係者の思惑を経て最終商品として小売店で提供されることになる。このことは、科学技術を信じるしかないという状況を生み出し、食がいわば不安の種に容易になりうる状況にあることを意

味している。

3つ目は、そうして提供される商品が大量に同時にいろいろな地域で提供されるようになったことであり、その地理的範囲も非常に広いものとなったことである。所得が賃金払いにより作られたことで、広い地域で同一の食料を、一般交換形態にある貨幣と交換し購入することで様々な嗜好も満たすことができた。こうして供給される食料のもたらす影響の範囲は、かつてない大きさになった。食品事故は、ひとたび起こると、これまで経験したことのないような規模の被害者を発生させかねない状況となる。

また、購入する以外に食料入手の方法をもたなくなった人々が大勢を占めるようになったことは、そのことに関係する情報が素早く拡大する傾向を生み出した。それは、上述3つのことに共通すること、つまり、食べる人々に対し提供される情報が（科学的知見を含め）常に不十分であることに起因する不安を産み出した。生産から小売りまでが、この情報の不十分さをまさに利用して利益を生んでいるのだが、食べる人々はその情報の不十分さから常に不安を持ち続けることになる。また、それゆえ、少しの悪評でも瞬く間に拡大をする傾向も出てくる。

こうして、我々の現在の社会では、食べる側に従うべき規範／伝統がなく、限定された場所で提供された商品の中から自分の嗜好によって商品を選択することになる一方で、生産・製造する側と知識と距離に大きな格差が生じてしまっている。その結果、人々は常に食に自信がもてない、なにか中ぶらりで落ち着かない状況に置かれていることになってしまった。

#### 4 おわりに（第3期）～現代社会と食とは

以上、今日の食生活を結果することの、背景や原因を戦後の食の歴史を通じて簡単に見てきた。では、今日の食はどのように方向付けられているだろうか。これまでのことを踏まえた上で、更に、異なる方向づけが加えられている。そしてそれぞれの方向付けには理由がある。

第1の方向づけは、健康になるために「正しい食のあり方」を喧伝するものである。健康であるためには（少なくとも生活習慣病を防ぐには）、正しい食生

活を行わなければならない。こうして誕生したのが「食生活指針」（2000年）であり、21世紀における国民健康づくり運動とも言われる「健康日本21」（2000年開始）という政策であり、そして2002年の健康増進法、さらには食育基本法（2005年）に結実した。栄養改善法（1952年）が健康増進法に全文改正されたように、改善すべき対象は、単なる食べ方から生活全般に拡張された。これら一連の改革は2000年前後から開始されているが、その背景には、高齢者が健康に暮らせるようにするというほかに、超高齢社会を迎え、増大する一方の社会保障費を減らすことが喫緊の課題として政府に求められていることが大きい。個人的な単なる食べ方も、社会保障費の増大を通じてついには他の人々に迷惑を及ぼすものとなったのである。事実、健康増進法や食育基本法などには「国民の責務」と題する条文が設けられ、健康の増進に努める、健全な食生活の実現に自ら努めるという規定がなされた。生活習慣病の抑止ということから、個人の嗜好のみに基づく食の選択では健康を害し、ゆくゆくは社会を害することにもなると考えられるようになったのである。ここに至って、健康と食生活に対し国が一体的に推進することになり、ごく一般的で個人の嗜好による生活にも国が政策の範疇となったといえる。

また、この結果、世界で最も長寿な国の国民は、食によって健康を損なっているという認識を戦後から今日に至るまで一貫して持たされることにもなった。

第2の方向づけは、政策的に食や農産物の国民的消費の拡大を狙ったものとして、TVをはじめとするメディアなどが、これでもかと言うほど食の情報を世の中に流し続けていることにある。新しい料理、これまで地域でしか食べられなかった料理や食材等、あるいは、さまざまな外食店、レストラン、その生産工場等、枚挙にいとまのないほど、食に関わる情報が氾濫し、そして現状を合理化している。伝統食も、「伝統」への回帰を模しながら食の需要拡大の一翼を担うものとなった。いずれも、あれも食べたい、これも食べたいという強い食欲＝購買欲をそそる内容である。しかも現代のグルメと称されるものの多くが、いわゆるB級グルメであることに特徴を持つように、多くの国民が普段の生活の中で手に届くものとして喧伝されている。

この第2の方向づけには、国産農産物への志向なども示されて農家の意欲や自信などを創り出すこともあるが、社会の階層性ゆえに多くの輸入農産物消費

の促進も惹き起す。加えて、高度成長期の労働者への食料供給と同じく、現実の生活の困難や格差社会の痛みへの鎮痛作用があることが指摘できるだろう。とりあえず腹が満たされれば、短期的には問題を感じなくなるという一種の麻痺感であり、しかし、それゆえに格差と貧困は深く進行することにもなる。従って、下の階層の人々の深刻さは過小評価に陥っている可能性を指摘できるだろう。しかも、それらは経済社会に深く組み込まれた共依存関係にある。一方、企業経営としても、食料品の価格を低く抑えることができれば、賃金コストも抑えることができるので歓迎すべきことである。それゆえ、仮に今日の社会でエンゲル係数が増加することがあれば、それは、その値以上に社会的に深刻な状態にあることを意味する。

しかしながら、こうした作用を担った食品は、かならずしも「正しい食のあり方」に適っているわけではない。また、このような作用は、安価でかつ十分な輸入農産物・食料によってようやく成り立っていることから、それが途絶した場合には（多少不足した場合でも）、おそらく戦後直後の日本の状況をはるかに絶する社会不安や危機を引き起こすものとなるだろう。食と社会の関係は不安定な均衡上にあるものといえるが、戦後の日本は、これまで述べてきたように、国民に食料を提供できるようその価格を抑える方向、安価な農産物の輸入の拡大に政策的な舵を切っており、とりわけ最近では格差等の社会構造により、より深く社会に組み込まれてしまったのだから、後戻りは容易にはできなくなった。別の道があったかもしれないが、我々はその道を選ばなかったのである。

では、これから我々の食と未来はどうなるのか。あるべき道はあるのか。第3の道はあるのか。それを考えるのは、これからの課題である。

## 注

1993年の米不足のときにタイ米が輸入されたが日本人の米の嗜好に合わなかった。当時の政府はタイ米を使用させるために、国産米との抱合せ販売やタイ米利用の調理法の普及に努めた。このような制約は1年限りであったが、戦後の場合はいつまでも経済封鎖が解かれず、輸入に関する自主権がない状況だったため、これらの方法によって国民の嗜好を変える政策がより徹底された。

## 参考文献

岸康彦『食と農の戦後史』日本経済新聞社、1996.

岸康彦『農の同時代史』創森社、2020.