

特集

家事



武蔵野美術大学造形文化・
美学美術史 教授

読売新聞東京本社編集局生活部
次長

柏木 博 小坂 佳子

対談

家事の これまでとこれから

子どもと家事

柏木 まず、我々自身と家事のかかわりについて、日頃考えていることを話しましょうか。

小坂 生活をしていると、絶対にやらなくてはならないことと、やらなくても構わないことがあります。家事も同様に、不可欠なものとうでないものがあると感じます。

そう感じるようになったのは、子どもが大学に進学し、家を出たことがきっかけです。子どもがいなくなった途端、何もする気がなくなったのです。

私と夫の二人だけの生活では家事をやらなくてもさほど困らないのに、子どもがいたときは「やらなきゃいけない」と思い込み、朝から「今日中にこれをこなさなきゃ」と負担に感じていました。それを子どもが家を出て初めて認識しました。

柏木 子どもは家庭・家族において、とても大きな存在ですね。

小坂 私は「子どもがいるからちゃんとしなきゃ」と意識するタイプなので、特に大きかったです。

柏木 子どもに何らかの影響があることを意識していたのでしょうか。

小坂 そうだと思います。高度経済成長期の典型的な専業主婦だった母の影響が、ものすごく大きいです。その母に子育てを手伝ってもらい、専業主婦パワーを実感しました。母は「家はきちんとしていなければいけない」「母親として子どもにだらしない姿は見せられない」と考えている人。私の子どもは、おばあちゃんを見て、家事とはどんなものかを学んだのではないかと思います。

今後、「専業主婦世代が祖母」である世代は減っていきますし、働くおばあちゃんも少しずつ増えています。家事に対する考え方や感覚も、より合理的に変化していく気がします。これからの子どもたちはどうなるのでしょうかね。

柏木 家事に対しては、子どもへの教育効果を考えたことがあまりありませんでした。私の子どもはすでに働いていますが、家事はきちんとできていない気がします。

小坂 子どもが家にいたときは、栄養などを考慮し、いろいろな食材を使って料理するよう心がけ

ていました。しかし子どもが家を出たことでたがが外れました。体調を加味して野菜は多めにするものの、気の使い方は明らかに違います。常に子どもを考慮して生活していたのだと、改めて気づきました。

柏木 家事と言えば、食事、洗濯、掃除のほかに、庭の手入れなどもあります。我が家では冬場はストーブを焚くので、その薪の用意もします。チェーンソーで切って、斧で割って。その後は、煙突掃除です。

小坂 幼いころ我が家では、家の前の通りを掃除するのが子どもたちの仕事でした。家事を子どもに手伝わせたり、役割を決めたりすることは、とても大切なことです。いま、お玉で味噌汁をよそえない小学生が多いそうです。お玉を使ったことがないので、あの動作がうまくできず、味噌汁がお椀からこぼれるのです。家事を手伝わせることは、生活を営んでいく上で必要な力を自然に発達させることにつながるのだと思いました。

柏木 料理で子どもに教えるべきなのは、根菜と葉物の煮方、魚の焼き方、味噌汁のつくり方くらいだと、家事評論家の西川勢津子さんがおっしゃっていました。それらさえ教えておけば、何とか一人でやっていけるそうです。

家事の面白さ

柏木 私は家事が得意ではありませんが、料理や洗濯など、何でもやります。毎週、掃除機をかけて拭き掃除もしています。

小坂 自発的にそうしているのですか。

柏木 はい、自発的ですね。

小坂 若いころからそうでしたか。

柏木 ある時期までは、忙しくて家事があまりできなかったのですが、うまく時間をつくれるようになると、家事が面白くなったのです。

小坂 どうして面白く感じるのでしょうか。

柏木 「きちんと生活したい」気持ちが強いからだと思います。友人のインテリアデザイナーは、大学を卒業したばかりの若いデザイナーを自分のアトリエに入れてトレーニングをしています。友人



が若いデザイナーに決まって言うのは「まず掃除しろ」。掃除をすると、室内のレイアウトなど、いろいろなものが見えてくるのだそうです。仕事が立て込んで掃除ができなくなると、デスク上にたくさんモノがあふれ、混乱していきます。

小坂 私の職場も常に混乱しています。

柏木 私は今年、仕上げ砥を買って、包丁を最後まで研ぐようにしました。きちんと研げば、錆びにくくなり長持ちするからです。また植木屋さんには、チェーンソーの目立てを教わりました。

小坂 すごく家事力が高いですね。包丁については、セラミックス製やステンレス製のものが増え、昔ながらの方法で研ぐ鉄製のものを持っていない人が多いのではないのでしょうか。

柏木 そうかもしれません。とにかく、家の中の仕事はものすごく膨大です。例えば、住宅とオフィスでは、設計は前者のほうが面倒ではないかと思えます。キッチンや風呂など細かい要素が無数にあるからです。生活の動線も考えなくてはなりません。

小坂 なるほど。私にとって負担は、家をきれいに維持することです。そのため、カビが生えにく

い浴室の壁など、掃除の頻度を抑えられる設備がいいなと思います。

柏木 そう思われるのは、仕事が忙しいからでしょうね。職場では、「他者に管理され、仕事をきちんとやらなければならない」面があります。しかし家では、自分がマネジメントをするので手を抜きがちですが、家事をすることで自分自身の生活が見えてくると思います。

男性と家事

柏木 友人の男性で、まったく家事をやらない人がいますが、不思議で仕方ありません。家事をすることは「自分の生活を好き勝手に整えること」なのに、なぜやらないのだろうと思います。彼が我が家を訪ねてきたときに、味噌汁など朝食をつくって出したら、驚かれました。

小坂 家事をやらない男性は結構多いと思います。諸外国に比べ、日本の男性の家事時間は短く、それが常に批判されています。

また、2013年に竹信三恵子さんが書いた『家事労働ハラスメント——生きづらさの根にあるもの』では、女性が家事に縛られている状態を「家事ハラスメント」と表現しました。これについては、昨年、夫の家事に妻がダメ出しをすることに対して、夫が「家事ハラだ」と嘆くテレビCMが放送され、女性たちは「家事ハラの意味がわかっていない」と声を上げました。かつて放送されたテレビCM「私、作る人。僕、食べる人」以来の、家事とジェンダーに関わる騒動だったと思います。

柏木 「家事は主婦のもの」との考え方が、いまだに抜けていないのですね。

小坂 とはいえCMなどで描かれる男性像は、消費者である女性側の願望も投影されて、変わってはきています。この5～6年で、CMにおいて父親が子どものために家事をするシーンが、けっこう描かれるようになりました。

ただ、その商品を買うのは、大半が女性です。「家事をする男性を描いたCMのほうが、女性の支持を得られるからではないか」との指摘もあります。

柏木 CMには、現在の家事に対する意識や感覚

が反映されやすいかもしれません。

小坂 もちろん、母親が家族のために料理するCMもありますが、父親が家族のために料理するCMや、男性が自分で料理して自分で食べるCMなど、多様に描かれるようになってきたと思います。実際、若い男性の家事時間が増えてきたデータもあり、周りの人に聞いてもそんな印象を受けています。統計上では男性の家事時間はまだ短いですが、肌感覚で言えば、かなり変わってきている気がします。

柏木 そうでしょうね。

小坂 私の職場では、共働きの男性は保育園のお迎えや夕食をつくるなど、いろいろ家事分担をしています。

家庭科が男女共修になったのは、今から22年前の1993年です。当時、中学生だった人が30代になり、いまちょうど子育ての真っ最中でしょうか。男女共修化の結果についての資料を読んだことはありませんが、この世代以降の若い人は、40代以上に比べ、「家事は女性のもの」との意識が低く、フラットにとらえている気がします。家庭科で学んだ技術がそのまま生きるかどうかは別として、男女を分けていると、男子は家事を「自分がやることではない」と認識するでしょう。結果的に男女共修化は功を奏したと思います。

「家政学」の登場

柏木 家事を扱う家政学が最初に出現するのは、多分アメリカだと思うのですね。家事そのものは世界中にあるけれど、その家事をどういうふうにか考えるかというテーマは多分、アメリカの19世紀くらいだと思います。

小坂 家政学は、アメリカから伝わった考え方のですね。

柏木 このところ、西村伊作や森本厚吉をはじめとする大正から昭和の生活文化研究家が、当時どのように生活していたかを調べていました。

西村伊作は、19世紀にアメリカで出現した家政学の影響を多大に受け、奥さんに対し、家事についてかなり教育しています。食堂を営み洋食を提



供していたのですが、客に対して「その食べ方はだめだ」などとうるさく言いすぎて、店をつぶしたりもしていますが。彼は欧米風の生活がしたくて、洋食をつくったり、洋風の家を設計して建てたりもしています。

森本厚吉はアメリカのジョンズ・ホプキンス大学で、市場の経済ではなく、家庭の経済（home economics）を学びました。家庭の経済とは家政学のことで、森本の文献に料理や栄養の話題が多く出てくるのは、このためです。森本は、女性のためにアメリカ式の大学教育普及事業「月刊通信教育」を立ち上げています。キリスト教社会運動家の賀川豊彦と一緒に仕事したり、家事の共同化を最初に唱えたシャルロット・パーキンス・ギルマンの本を読んだりもしています。ギルマンというのは一種のマテリアル・フェミニズムというか、家事を共同化するという人で。

小坂 家庭内ではなくて。

柏木 みんなで共有しましょうという考え方を最初に言い始めた人です。森本は、日本最初の集合住宅「文化アパートメント」を建設、経営した人物でもあります。そこには、共同で朝食をとれる

食堂や庭園を設けました。このように、アメリカで発展した「家事の考え方」は、日本の大正期に一部のインテリ層に影響を与えていきました。

19世紀アメリカにおける家政学の大きな流れの一つは、キャサリン・ビーチャー、ハリエット・ビーチャー・ストウらによる「家事労働は家族によってすべき」との主張です。当時は奴隷制度があり、家族でない黒人奴隷は家事労働をするべきではないというのです。ストウ夫人というのは『アンクルトムの小屋』を書いた人だと最近の学生に言っても、アンクルトムも知りませんね。奴隷制廃止論者ハリエット・ビーチャー・ストウにとっての奴隷解放は、家事労働からスタートしていたわけです。

小坂 ビーチャー姉妹は、社会へのまなざしを持ちながら、家事について考えていたのですね。

柏木 またビーチャー姉妹は、効率のよいキッチンやストーブ、家などを設計しています。1インチ単位でグリッドを切り、人間の動きを踏まえて、様々な要素を配置していきました。考案したキッチンは、まるでシステムキッチンですよ。

小坂 19世紀後半にシステムキッチンですか。

柏木 20世紀初頭には、さらに合理化したシステムキッチンが、クリスティーン・フレデリックによって考案されています。それが様々な家庭向け雑誌に掲載され、単行本になり、ヨーロッパのパウハウスなどにも影響を与えました。

このようなビーチャー姉妹の実践に対して、もう一つの大きな家政学の流れとして家事の共同化があります。家事の共同化を最初に提唱したのは、先ほど述べたシャルロット・パーキンス・ギルマンで、コミュニティによる家事やアパートメントについて提案しています。また、家事を共同で行うには、キッチンなどを共有する必要があるため、メルシナ・フェイ・パースが10～50人程度の組合をつくり、コーポラティブハウスで共同家事を試みました。彼女たちの考え方に近い都市生活のイメージは、エドワード・ベラミーが19世紀の終わりに書いたSF小説『顧みれば』で描かれ、100年後のボストンで共同家事が行われています。それは「やわらかい社会主義」のようでした。

しかしながら、家事労働の共同化は住まいのデザインを根本から変えることになるほか、自分の妻が他所の家庭の食事をつくるのが気に入らない男性たちによる妨害もあり、うまくいきませんでした。

日本では、森本厚吉に協力していた賀川豊彦が関西で生活協同組合(生協)をつくります。生産者組合に対して消費者組合をつくり、ゆくゆくは共同家事組合をつくろうとの考えだったと思います。

日本における家事の合理化の歴史

小坂 家事労働の合理化の流れは、日本にはどのタイミングで入ってきたのですか。

柏木 大正期から少しずつ入ってきます。当時、アメリカで住宅を学んだ人々による住宅改良運動が起こり、それに参加した教育者の三角錫子は、テイラー・システム(フレデリック・テイラーが提唱した労働者管理の方法論)により家事労働を合理化しようとしていました。

さらに、1920年ごろ、『婦人之友』に「立ち式流し台」の広告が載りました。それまで料理は、板の間で座してするものでしたが、立って行うことで合理化しようとPRしたのです。

小坂 『婦人之友』などの婦人向け雑誌は、啓蒙効果がすごいですね。

柏木 まさに啓蒙雑誌ですよ。

小坂 『婦人之友』の「友の会」のメンバーは、本当に研究熱心です。仕事でお世話になったこともあります。ここ4、5年はスーパー主婦のような紹介をされ、彼女たちが蓄積してきた様々な技能が一般に公開されています。家事が苦手な人々にとっては救世主です。

私もいろいろと教えてもらいました。例えば、洗った衣類を洗濯機の上に広げて重ねれば、その重さでしわが伸び、干すだけでアイロン要らずです。主婦の知恵は素晴らしいと思います。

柏木 『婦人之友』は毎号読んでいますが、内容がすごい。家の修繕まで扱っています。

小坂 窓ふきも、私は二度ぶきが当然だと思っていましたが、「ぞうきんの片側を濡らして閉じて叩

くと反対側がじんわり湿るので、それで一回ふけばいい」と教えていただきました。

生活スタイルは時代とともに変わるので、家事を家庭で継承することが難しくなっています。現役の人が、効率的で快適な家事を自ら編み出し、そのアイデアを他人に紹介するケースが増えています。「友の会」の方々も、もともとは会員向けに情報を発信していたと思いますが、メディアを通じて広く一般に紹介するようになりました。

柏木 「友の会」の女子部は、昼食を共同で作り、栄養価やコストについて発表してから食べる試みをしています。私も何度か参加しました。また男子部は、大工仕事もしていて、家具も自分でつくります。

進む家事の外部化

小坂 先ほどの「家事労働は家族によってすべき」に反し、最近では家事の外部化が進んでいます。特にバリバリ働く女性に、家事代行サービスを利用する人が増えてきています。お金よりも時間が惜しまれる時代になってきているのです。

私の知人は、洗濯を業者に依頼しています。クリーニングではなく、普通の洗濯ですが、衣類は畳まれて返ってくるそうです。

柏木 マルクスもエンゲルスも、家庭内の労働を労働とみなしていません。労働とは社会的生産に関わり、賃金が発生するものだと考えています。「限られた時間を他に使えるのなら洗濯業者にお金を払ってもいい」との風潮は、外部の社会的生産に関わる考え方が浸透し、家事の商品化が進んでマーケットを形成しているからだと思います。

小坂 限界まで商品化している気がします。究極は、全部外部サービスでやってもらうことでしょう。共働き夫婦の中には、時間が惜しく、家事を誰かに依頼し、自分たちは子どもと遊びたいと考える人が少なくありません。

日本の家庭の総家事労働時間は、欧米に比べて長い。日本は4時間半位で、アメリカは2時間半位です。この要因は、日本の食文化にもあると思います。外食したり、お惣菜やお弁当を買ってきて

食べたりすれば、家事は発生しませんが、朝晩の食事をつくる家庭も多く存在します。ご飯をつくって、そのつど食器を洗っては、時間がかかるのは必然です。欧米で主流の食器洗い機も、お茶碗などの食器の形状に合っていません。こうして考えると、和洋折衷の生活スタイルが主流になり、和・洋のモノや設備などが混在していることも、家事の手間に関係しているかもしれません。豊かである反面、面倒でもあるのかなと思います。

新聞で最初に本格的な「家庭面」をつくり、家事について取り上げたのは読売新聞です。読売新聞の家庭面は昨年100周年を迎えました。振り返ると、オリンピックや万博のイベント期に、洋風の料理をたくさん紹介していました。また、料理研究家の飯田深雪さんや江上トミさんら、海外のライフスタイルを知る女性たちを取り上げ洋風の生活を紹介しています。その紙面を見た主婦たちが様々な料理をつくるようになり、日本の食事のバラエティ、国際色、栄養バランスなどが豊かになったとされています。

しかし、これが有職主婦にとっては「毎日違うものをつくらなければいけない」とのプレッシャーになったりもしました。昔の日本人は、身近な食材を煮たり茹でたりして食べていたわけで、何も毎日違うものをつくらなくてもいいのではないかと思います。

豊かさ引き換えに、面倒になってしまった日本人の生活。家事を外部化したくなる気持ちも理解できますし、最近の断捨離ブームなどは、「もっと楽に生活していきたい」との思いの表れなのかもしれません。世の中にモノがあふれているから、みんな何とかして片づけたいのです。片づけの先生たちも「まずは生活のサイズに合った適正な量を知りましょう」と言いますし、「自分のコントロールできる範囲で暮らそう」と考える人が増えたのは、よいことだと思います。

現代の家事にもとめられるスタイルと価値観

小坂 一方で、これからの家事は自ら情報を収集、



処理し、選択することが、より一層求められていく気がします。例えば、共働きの人が子どもをもったとき、保育所に入園できないと死活問題ですから、みんな必死になって情報収集します。また、いま家計に占める携帯電話料金のウエイトは大きく、どの会社とどんな契約をするかが重要です。

柏木 家事は、その人のライフスタイルを反映したところがあります。戦前は、貧しいながらもある種のスタイルが残っていました。小さな家でも、きちんと管理して、生活していた気がします。

和洋折衷でもいいですが、スタイルをどうつくるかが重要です。もう一度シンプルなところに立ち返って、ライフスタイルを自分で考えて作り直すべきなのではないかと、時々感じます。

小坂 衣服についても「似合うものだけを少なく持とう」との考えが、いま非常に増えています。衣食住の「衣」、つまり服を自分でつくる人が少なくなり、「選ぶ」「買う」ことで自分のものになります。その意味では、外部化が進んでいると言えますね。

最近、流行に左右されて服を選ぶ人は「スタイルのない人」、そうではなく自分の好みで服を選ぶ人は「スタイルのある人」と表現されることがあ

ります。後者は年齢に関係なくその人らしい格好になり、それがかっこいいとみなされるようになりました。

ものづくりとしての家事

柏木 確かに、一番早く外に任せたのは衣服かもしれなくていいですね。

小坂 昔はミシンが売れて、女性の約半数は洋裁学校に通っていましたがものね。洋服は自分でつくるものでした。

柏木 アンドルー・ゴードン著『ミシンと日本の近代——消費者の創出』（みすず書房）は、非常に興味深かったです。シンガーミシンが日本に入ってきた当時は月賦払いするほど高価なものでしたが、それを手に入れば家で洋裁ができ、主婦はお金を稼ぐようになります。

小坂 読売新聞は当時、「夏のワンピースのつくり方」などと題して、型紙を多数掲載しました。昔は、型紙を見れば、どんな服ができるか想像できたそうです。いま型紙を載せても、読者は洋服をつくれなんでしょうね。

柏木 既製服がおしゃれになる前は、型紙付きの『装苑』『ドレスメーカー』や中原淳一の本などがよく売れました。女性雑誌の形態は『アンアン』や『クロワッサン』が出てくると変わりますが、それらが出てくる時代といわゆる既製服がものすごくおしゃれになっていく時代は重なっているのですね。

小坂 服は買うのが当たり前になりましたが、最近買った服に何かをワンポイントで付けたり、刺繍したりするのが流行しています。必要に迫られてではなく、暮らしを楽しむために裁縫をする人が増えています。豊かな暮らしには、楽しむ要素が求められています。

柏木 以前、私の教え子にミシンの好きな男子学生がいました。彼はコートなども自分でつくることができました。どうやってつくるのか聞いたところ、仕組みさえわかえば簡単にできると言っていました。

小坂 昔、人形の服をつくる娘に手縫いの方法を

教えたら、ハマってしまって「自分の服をつくりたい」と言いだしました。娘は学校で被服の授業を受け、素敵な服をつくれるまで上達しました。他人が持っていないオンリーワンの服を、生地から選んでつくるのが好きだったようです。これが「家事」なのかどうかはわかりませんが、衣服、料理、DIYなどには、つくる楽しさが詰まっているのだなと思いました。

柏木 木工でも実際につくってみると道具との関係とか様々な知識が得られます。衣服づくりでも、身頃がどうなっているとか衣服のルールがいろいろわかり、どんどん簡単につくれるようになっていくのでしょうか。

小坂 家事を通して、ものを生み出す楽しさが見出せる人は、男女問わずいっぱいいらっしゃるでしょうね。素晴らしいことだと思います。残念ながら、私はあまり見いだせなかったのですが（笑）。



食育基本法の役割とは

小坂 2005年に食育基本法が成立し、国は「食文化が危ういので、特に子どもに対して教育していくことが大切」としました。しかし、私は「そんなことを国に言われたくない。何を食べようが、私の自由だ」と。ただ、食の外部化が急激に進み、家庭で調理する機会が減っているのも事実です。「このままでは日本の食文化が失われかねない」との危機感や、「生活習慣病や医療費の問題を解消するためにも、国民に健康的な食生活を送らせよう」との狙いがあったのだと思います。

柏木 衣服について、国がとやかく言い始めたら、とても嫌ですね。例えばフランスは、フランス革命以前は衣服を職業によって決めていました。しかし、革命後は、国民会議によって「他人に衣服を強制してはいけない」と宣言しました。

食べ物や衣服について、国が口を出せば人々の怒りを買います。

小坂 食育基本法の理念は、至極真っ当です。日本の食文化を継承し、子どもたちに食について学んでもらうために言っているのですから。「国に言われたくない」と反発しつつも、各地で行われて

いる食に関する啓蒙活動を見ると、それなりの役割を果たしていると思います。

家庭で調理技術などを継承するのは、現実問題として困難なだけに、自分でつくらなくても日本の料理を食べて「これが和食だ」と感じるのが大切だと思います。自分たちが食べるものを大切にする意味でも、その料理がどのようにつくられているかを知ることは有意義です。

柏木 食材の切り方や、焼いたり煮たりする方法を知っていると、出された料理でもある程度は「これはこうやってつくっているな」とわかります。

失われゆく「知恵」や「技術」

柏木 停電すると「ご飯が炊けない」と嘆く人がいます。しかし、ガスが通っていれば、鍋で炊くことができます。災害が起こっても工夫しだいで、たいてい家事はできます。

小坂 そうした緊急時にこそ、生活の知恵や技術がものを言います。それを持っていない人は、電気が止まると何もできなくなります。

柏木 大学4年のときに教育実習で母校の中学を

訪れ、男子中学生に簡単な木工製作を教えたことがあります。そのとき、ほとんどの生徒がノコギリや鉋(かんな)を使えませんでした。家庭に道具がなかったのかもしれませんが。

また、近所に住む50代の男性も、ノコギリの使い方を知りませんでした。

小坂 特にマンション住まいでは、よほどDIYが好きな人でない限り、ノコギリを使う機会はないのかもしれませんが。

柏木 もし何かが壊れて、それを直さなければいけなくなったら、どうするのでしょうか。

小坂 業者をお願いするのだと思いますよ。道具は普段から使っていないと、とっさのときに使えません。

いま日本の和包丁が、ヨーロッパのシェフたちに人気だそうです。先ほど、柏木先生は包丁をご自分で研がれるとおっしゃいましたが、シェフたちの多くは研ぎ方を知りません。そのため、現地の日本人シェフに研ぎの依頼が集中して、大変だそうです。

柏木 片刃の出刃包丁などは、研ぐのが難しいですね。

小坂 よい道具も、使い方がわからないと持ち腐れになってしまいます。世の中にそういうものはたくさんあると思います。

家事における「段取り」の重要性

柏木 道具の使い方もそうですが、家事は家庭科や技術科の授業だけではとても網羅できません。

小坂 しかも、家事は人それぞれのやり方がありますからね。私の知人は、家事へのこだわりが強い旦那さんに、いつも「なぜそんなやり方をするんだ」と怒られ、相手の規範に従うことにしたそうです。

柏木 「それはそれ、これはこれ」と割り切れないのでしょうか。

小坂 私も夫の洗濯物の干し方に「ええっ」と驚き、指摘したことがあります。しかし、「なんで?」と言われたので、夫のやり方に文句をつけるのではなく「家事をやってくれるだけでいいや」と思

うようにしています。やはり、各家庭・各個人それぞれのやり方がありますね。

柏木 家事は自由度がとて高いので、各家庭・各個人の癖が出やすいのだと思います。ただ、何ごとにも共通した一定の段取りというものはあるとは思いますが。

例えば、設計図面には、その後の作業を楽にする役割があります。図面さえ描ければ、それに従ってつくっていけばよいのです。これと同じように掃除をする際、やるべきことをあらかじめ書き出しておく、効率的です。

フランスの文化人類学者のレヴィ＝ストロースは「近代社会の人はまず概念からつくる」と言っています。概念に合わせて道具を調達し、ものをつくっていく。この「概念」こそが、設計図のようなものです。

一方、未開社会の人は、仮に概念をつくったとしても道具がそろいません。そのため、ブリコラージュ(ありあわせのものを寄せ集める)してつくるしかないのです。

もちろん、近代社会の人もブリコラージュはします。例えば、スミソニアン博物館にあるアップル社の最初期のマイクロコンピュータ「Apple I」には、手製の木製筐体が使われています。ありあわせの部品を寄せ集めてつくったマイコンなのです。

概念からつくるか、ブリコラージュか。私の場合は前者です。料理をつくるときにも、先に皿を出しておくなどの段取りをします。

小坂 仕事であれば、みんな段取りを考えますよね。家事も同じようにできれば、苦痛でなくなるのでしょうか。

柏木 ある程度ルーチン化はできるでしょうね。歴史を振り返ると、アメリカで1910～1920年代に生まれた「ボストン方式」は、料理を何回作っても同じ味を再現することを目指しました。また、女性職業化学者のエレン・スワロウ・リチャーズは、アメリカ料理のレシピを数種類考案しました。アメリカは移民の国なのでドイツ風やフランス風など様々な料理がありますが、それをアメリカ料理として均質化していったのです。

家計のマネジメントが家事の根幹

柏木 イギリスの産業革命で、蒸気機関車を使った公共鉄道が実用化されました。それを成功させたエンジニアのジョージ・スチープンソンですが、エンジニアリングにおいて最も重要だったのは予算立てです。鉄道の工期や必要な材料はどのくらいか、などなど。詳細な計画がなければ、予算を立てることはできません。

家計とは、家の中のエンジニアリングです。計画が非常に重要なのですが、それを学校では教えていないと思います。

『森の生活』の著者ヘンリー・デイヴィッド・ソローは、自分が小屋を建てるために古い釘を集めます。そして、本の中に釘何本でいくらかかったかを全部書いています。一人で生きていくために、何がどのくらい必要かを見積もることは、すごく重要だと思います。

アメリカの家政学、家庭経済学、ドメスティック・サイエンスの多くは、家計の予算立てをどうするかプログラミングから始まります。

小坂 どんなプログラムを考えるかによって、その人のウエイトの置き方がわかります。

柏木 近代デザインの理念の根底にあるのは、「誰もが等しく健康で幸福な生活を送れるようにプログラミングをすること」です。

ロンドンには、水が腐り極めて貧窮したスラム街がありました。エンゲルは、『住宅論』で、「住まいをきちんとしないと、貧困が広がる地域で疫病が流行る」「疫病は貧富の差に無関係で、豊かな人にも感染する」と警鐘を鳴らしています。

イギリスの社会改良家、エベネザー・ハワードは、アメリカでエドワード・ベラミーの『顧みれば』に出会い、それをモデルにしてイギリスで田園都市論を展開しました。都市の利点と農村の優れた生活環境を結合させ、緑豊かな街を都市周辺につくる構想ですが、それらのほとんどは経済学なのです。

弱肉強食の自由経済では必ず貧困者が生じ、スラム街ができます。そうならないよう一定の経済計画が必要であるとハワードは唱えています。つ

まり、「貧困をなくすためにはどうすればいいか」の計画が、エンジニアリングになっているのです。デザインも、都市も、家も、計画が重要なのは明らかです。

2013年にフランスで発売になり、その後たくさんの方の言語で翻訳されたトマ・ピケティの『21世紀の資本』は、貧困が1917年ごろの状況に戻っていると指摘し、貧困の研究を主題としているところが、すごいと思います。

先ほど述べましたエレン・スワロウ・リチャーズがアメリカ料理のレシピを考えたのも、貧しい人々に安くて栄養豊富なものを提供することが目的でした。リチャーズは、マサチューセッツ工科大学に進学した初めての女性です。そこで化学を学び、生活の領域に踏み込んで無駄のない方法を突き詰めた結果、エコロジーの概念が生まれました。実は、この貧しい人々に安く食事を供給する試みは、現在では刑務所の食事、そしてファーストフードに形を変えています。

繰り返しになりますが、貧困と計画について考えるとき、家計管理のあり方にまず目を向けることが非常に重要です。婦人之友社の「羽仁もと子 家計簿」は、まずは1年分のお金を貯めることに始まります。次に、翌年はそれを使いつつ、その年のお金は貯めることを目的としています。これぞ、家庭経済学です。経済学には様々な種類がありますが、家庭内の経済学が一般化しないのは不思議です。

小坂 生活保護受給者の母子家庭取材したことがあります。その母親は、生活を維持できるお金をもらっていましたが、マネジメントができず、生活はめっちゃくちゃでした。メンタル面での問題もあったのですが、お金をうまく使えないと、生活のベースが成り立たないことを実感しました。

柏木 確かに、ニュースなどを見ると、子どもが大変な境遇にある家庭は、生活が破たんしています。プログラミングやマネジメントの概念がないので、親が仕事をしていて一定の収入があっても、家のことが成り立っていないのです。

では、家の中のプログラミングやマネジメントは、どこで教わればよいのでしょうか。家庭科の

授業で料理はできるようになっても、マネジメントの概念は学べません。

小坂 大学や高校では、ライフプランやキャリアプランを考えるカリキュラムが増えています。社会でどう生きていくか、そのために家計をどう切り盛りするかも学ぶことが大切です。

児童養護施設の子どもの多くは、家計管理の知識を得る機会がないので、社会に出たとき大変な苦勞をするそうです。アルバイトで稼いでも、すぐに使ってしまうので、施設を出た後に一人で生活できるように家計を教えるNPOも登場しています。

プログラミングやマネジメントが身につけば、自分のスタイル、思い描く生活ができるようになると柏木先生は思われますか。

柏木 裕福でなくとも、節約していく中で、自らのスタイルはできるはず。家計をプログラミングやマネジメントをすることで、料理、裁縫、掃除など、様々な家事を淡々とやっていけるでしょう。古い写真を見ると、小さな部屋ながらきちんとした生活をしているな、スタイルがあるなど感じることがあります。

以前、NHKの番組で幸田露伴の家を紹介しました。露伴は「自分が死んで数年経てば、娘は父親の愛を忘れてしまうだろう。だけど自分が教えた掃除の仕方などは絶対に忘れないだろう」と考え、それを徹底して覚えさせたそうです。娘の幸

田文さんが同窓会に行くときは、「今日はみんながきれいな服を着てくるから、それを見て楽しんでおいで。おまえは、私がぼろでよいと言うのだから、ぼろでよい」と送り出しました。しかし、娘が結婚するときには「これで好きなだけ着物をつくりなさい」と言って、大金を渡しました。そして露伴が娘を連れて疎開していたとき、近所の人が娘の買い物を見て、「あの女の人は玄人だ」と言ったそうです。食材の選び方などが普通の人と違うからでした。

露伴は、生活をどうプログラミング、マネジメントするかが最も重要と考え、それを親として娘に教え込んだのです。この番組をつくって、家の中の経済学は、とても重要だと改めて思いました。

※この対談は、2015年10月21日に行われたものです。

かしわぎ・ひろし デザイン評論家。武蔵野美術大学教授。著書に『家事の政治学』岩波書店、『わたしの家』亜紀書房など。

こさか・よしこ 読売新聞生活部次長。2015年、100年に及ぶ家庭面の料理記事から次代に残したいレシピを100品集めた『読売新聞家庭面の100年レシピ』（文芸春秋、読売新聞生活部編）を出版した。