

まな板の発達に見る機能、形態、材質の変化

石村, 真一
九州芸術工科大学工業設計学科

<https://doi.org/10.15017/4061011>

出版情報：芸術工学研究. 5, pp.43-70, 2002-08-30. 九州芸術工科大学
バージョン：
権利関係：

まな板の発達に見る機能、形態、材質の変化

Changes in Functions, Forms, and Materials during the Development of *Manaita*, or Chopping Boards

石村真一

ISHIMURA Shinnichi

This study aims at discussing the developmental of Japanese *manaita*, or chopping boards, through changes in their functions, forms, and materials.

After examining the literature, pictorial materials and field survey results, following findings are disclosed:

- 1) *Manaita* of our country had their roots in Chinese *zu*(俎), four-leg chopping and religious boards, but in the medieval age wooden chopping boards with legs were developed to form the Japanese *manaita* culture in an attempt to protect sharp-edged cutlery.
- 2) Due to gradual changes in the cooking posture to standing one instead of sitting on the floor from the late Meiji era (the 1900s), household cooking practice with the standing posture became more common in the early Showa era, obsoleting *manaita* with legs. After the 40s of the Showa era, or the 1970s, stainless kitchen sinks drove out *manaita* with legs from the kitchen.
- 3) Plastic *manaita* appeared in the late 30s of Showa era (the 1960s) have penetrated widely in the Japanese households because of their easy-care. National and local authorities also recommended them as sanitary.
- 4) After the 40s of the Showa (the 1970s) era the use of wooden *manaita* has become lesser and lesser because users find difficulties in maintaining their surfaces clean and scratchless. The Japanese culture using the sharp-edged cutlery and softwood *manaita* seems to fade away year after year.

1. はじめに

台所が設置された日本の住宅で、まな板を持たない人はまずいない。台所になくってはならない用具とされているまな板ではあるが、昭和30年代までは棧状の脚が2本付けられた有脚タイプも多数見られた。何故かその後急速に有脚タイプは衰退していく。また、昭和40年代からはプラスチック製のタイプも次第に普及し、我が国のまな板文化は戦後に大きな変化を示すことになる。

まな板の形態について簡単に触れた記述はこれまで数多くあるが、形態を丹念に分類して編年作業を試みた論究は意外に少ない。管見の限り、三浦純夫の「まな板と包丁」[註1]に認められるだけであろう。ただし、三浦の編年作業は中世から近世の変化に焦点を当てているため、近世までは詳細なデータを収集しているものの、明治以降におけるまな板の形態や使用法の変化に関してはやや希薄な内容となっている。戦後に関しては、高度経済成長期の急速な台所の改良が、脚の消失に深く関わったとする見解を述べている程度である。

近代以降における台所用具を、生活者側からその変遷を著した刊行物はすこぶる多く、まな板に関しても様々な視点で使用法の変化を取り上げている[註2]。しかしながら、どの論述においても、まな板の形態や材質が変化した主たる要因が台所の洋風化と作業姿勢の変化にあったことを強く示唆しているように感じる。確かに、欧米の台所文化の影響が我が国にあったことは周知の事実であるが、本当に欧米を模範とした台所や家事の近代化だけが、まな板を変化させた要因なのであろうか。こうした疑問が本研究の動機である。

近代の機能を重視した精神がまな板の形態、材質の変化にどのように関与したかを検証するには、近代以前のまな板の歴史も概観していく必要がある。文献史料、画像資料、フィールド調査による資料を通して我が国のまな板の歴史を系譜的に整理し、変化に関する具体的な要因を明らかにすることが本論の目的である。

2. 中国における俎の出現と発達

2.1. 俎の形態と構造

日本のまな板は、中国で成立した俎を原型にしていると考えられてきた。その根拠は、図1 [註3] に示したような脚が付けられた形態と、祭祀的な目的にある。

図1のような形態が祭祀用の用具として確立した前提には、先行する似たような木製の調理用具が存在したはずであり、実用的な用具が図1の形式化された用具に転化したと推定する。すなわち、脚をより高くすることによって、供え物を置く用具に転換していったと解釈したい。本論においては、図1のような俎を祭祀用俎と規定し、実用主体の俎と区別する。図1の立板式とされる形状の他に、周代には図2 [註4] のような形態の俎が成立している。これらの俎はすべて4脚の形状を基本に類型化されている。

図1に示した紀元前18~11世紀に確立している祭祀用俎が、後世の上手の調理用俎における一つの規範になったことは確かであろう。さらに祭祀用俎は、机、案、卓等の木製家具の原型になったというのが中国家具史における見解である [註5]。祭祀用俎は、調理用具から家具類という非常に広範な道具の原型となったのである。

2.2. 祭祀用俎から調理用俎への移行

祭祀用俎から調理用俎に機能と形態が移行する過程については、具体的な資料が見当たらない。出土資料に見られる調理用俎の早い事例は、図3 [註6] に示した前漢代の刀俎俑である。調理する人物は坐姿勢であり、俎には脚が付けられている。刀俎俑が示す調理作業が庶民のものであったか、または権力者に限ったものであったかについては判断できないが、権力者の墓に埋められた明器であることから、少なくとも富裕層の生活に使用されていた刀俎を表現したことは事実であろう。すなわち、前漢代では富裕層において坐姿勢で俎を使用する慣習が確立していたと読み取れるのである。しかしながら、図3の俎がすべて図1のような祭祀用俎の影響を受けて成立したという確証はない。元々調理に使用していた日常

の木製用具が発達したという可能性も一部残しておかなければならない。

画像資料に見られる早い事例として、魏晋時代の墓に描かれた図4 [註7]、5 [註8] を挙げるができる。図4、5は共に豚の調理を表現したもので、図5は屠殺して解体している場面、図4はさらに肉を細かく調理している場面を示している。図5の調理者は立姿勢であるが、図4の調理者は坐姿勢にて作業を行っている。図4、5を通して見る限り、中国の4~5世紀においては、立姿勢と坐姿勢の両方で俎を使用していたことが理

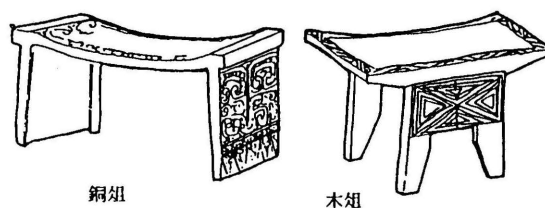


図1 商代の立板式俎（『中国歴代家具』）

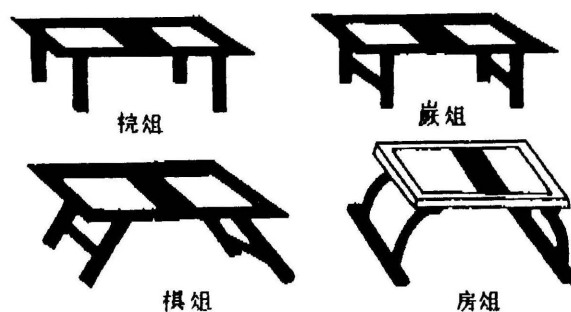


図2 『三礼図』における夏・商・周時代の俎（『中国古典家具』）



図3 刀俎俑（『漢代物質文化資料図説』）



図4 4脚の俎（『甘肅嘉峪関魏晋一号墓彩繪磚』）

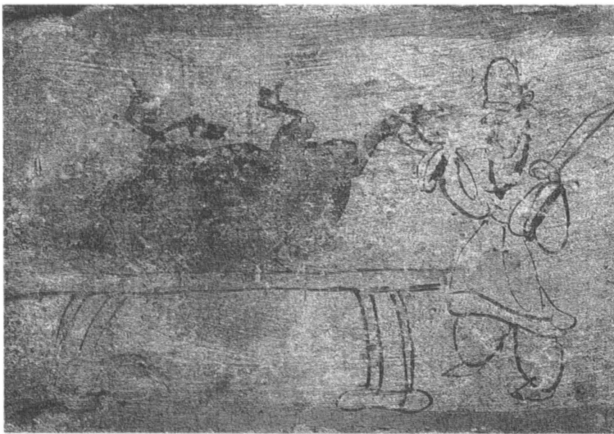


図5 4脚の大型俎
（『甘肅嘉峪関魏晋一号墓彩繪磚』）

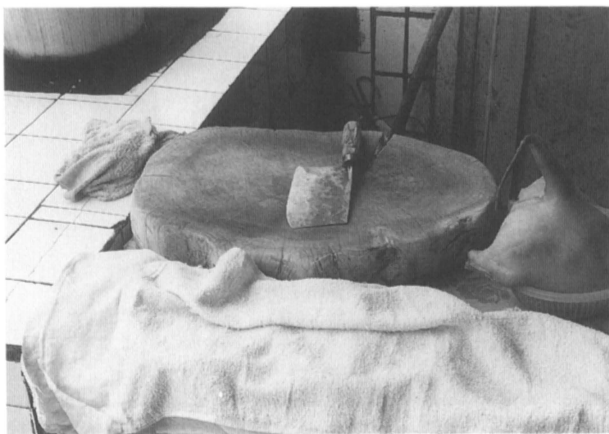


図6 木口面を利用した丸状のまな板（貴州省貴定県）



図7 木口面を利用した丸状のまな板
（『中國市井風情』）

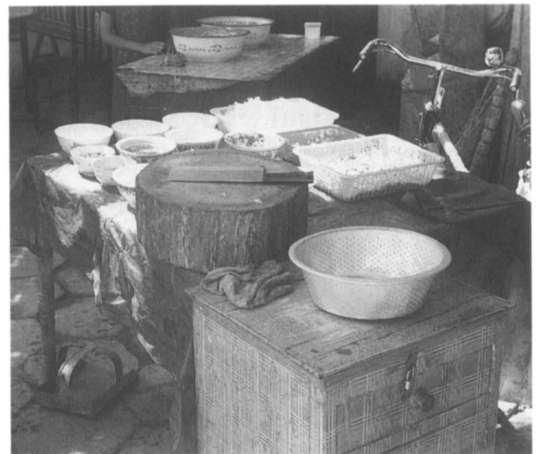


図8 木口面を利用した丸状のまな板
（新疆ウイグル自治区ウルムチ市）



図9 無脚の長方形まな板（上海市）

解できる。また、俎の形態は上部が平面で、4本の脚は最下部において柵加工で一体化しており、丸みのある形に成形されている。こうした形態は先の図2の房俎とよく似ている。周代以前に形成された祭祀用俎の形態が5世紀あたりまで踏襲されていたのである。さらに注意しなければならないのは、坐姿勢で使用したと考えられる図4の俎である。図4の俎は人物の大きさから推定すると、脚の高さは25~30cm程度であろう。脚の高さに甲板の厚みを加えると、俎全体の高さは30~35cm位となり、調理者は低いテーブルで調理をしているような姿勢になる。

2.3.現代のまな板

現在中国で広く普及している調理用の俎は、図6〔註9〕に示した木口面を利用した円形のタイプである。こうした形態に、俎という文字を使用することが必ずしも妥当であるとは限らない。中国の俎については、図1~3に示したように、長方形の板に高い脚を付けた器具と規定している。例えば『中国風俗辞典』においては「古代一種切肉用的小案子。……形状為兩端有足的長方形平板……」とあり〔註10〕、古代の形式と位置づけている。中国では図6のタイプを菜板と表記しているが、本論では図1、2、3のような高い脚を付加されたタイプ以外はすべてまな板という表記で統一する。

図6のタイプの出現時期に関してはまったく手がかりがない。脚のない図6のような木口面を利用したまな板は、立姿勢での調理と深く関係していると推察される。おそらく立姿勢の調理が普及すると考えられる隋代以降に発達したとすべきであろう。

図7〔註11〕は、19世紀前半あたりに描かれたまな板である。魚を売る行商が坐姿勢で丸いまな板を使用している。まな板の径は30cm前後であり、厚みはせいぜい2~3cm程度である。こうした小型で軽いまな板を使用している理由は、行商という運搬をとまなう移動性の職業に起因すると考えられる。行商が使用するまな板は日本の行商に関する部分で触れることから、詳細については割愛する。

図6、7のまな板は、共に木材の木口面を利用している。木口面の使用目的は、骨のついた肉の切断に代表されるように、大型の包丁で叩き切ることへの対応である。木口面を利用したまな板は、図8〔註12〕に示したように、高さが10cm以上あるタイプも散見される。厚いまな板は調理作業の姿勢にも関与するが、主な目的は肉類を

叩き切ることに耐える強靱さにあるため、硬質の広葉樹〔註13〕を使用している。

中国では図6~8タイプ以外に、木端面を利用した長方形のタイプも各地で使用されており、中国のまな板を画一的に論ずることは危険である。図9、10〔註14〕は無脚の長方形まな板である。これらのまな板は長期間表



図10 無脚の長方形まな板 (江西省景德鎮市)



図11 2脚のまな板 (新疆ウイグル自治区ウルムチ市)



図12 2脚のまな板
(新疆ウイグル自治区カシュガル市)



図13 漢民族の坐姿勢（甘肅省秦安県）

面のメンテナンスをしないで使用しているため、中央部分に凹みができている。図9は上海市内の古い住宅街の生活風景である。コンクリート製の流しの上に1枚の板を先に置き、その上にまな板を置いて使用している。図10は江西省の景德鎮市郊外の農家で見かけたまな板である。この台所はまな板を置く調理スペースを考慮して設計されている。景德鎮市の日用品店では、丸形のまな板と共に長方形のまな板も販売されており、地域の生活者は長方形のタイプを特殊なものとして認識していない。

図11、12〔註15〕は新疆ウイグル自治区で使用されているまな板である。図11は立姿勢で使用するまな板で、棧状の脚が付けられている。本論ではこのタイプの脚を2本脚タイプと規定する。こうした脚の形態は、昭和30年代あたりまで展開していた我が国のまな板に付けられた脚とよく似ている。

図12は密集した住宅地の道端で調理を行っている場面である。3名の女性は、いずれも胡座または片膝を立てた姿勢で作業している。まな板には低い棧状の脚が付けられている。図12は、確かに坐姿勢で使用するまな板であるが、先の図2、3に見られるような脚に比較すると半分の高さにも満たない。また、まな板は1枚板ではなく、数枚の板を集成して成形している。集成方法は釘接合であり、蟻柵による接合は行っていない。ただし、釘接合の前提となる釘が廉価となった時期は近代以降であり、それ以前は板を集成して一体化したとしても蟻接合を施していた可能性が高い。

中国で多数を占める木口面を利用した丸いまな板と、少数使用される木端面を利用した長方形のまな板は、発達過程が異なるとすべきである。長方形のタイプは、俎を原型としていることは間違いないが、丸いタイプは俎

の形態とは系譜が別である。木材の利用方法を基盤とすれば、木口面の利用は鋸の発達が前提となる。それも硬質の木材を10cm程度の厚さに正確に切断するには、鉄製鋸の使用が不可欠となる。割材で対応できる木端面の利用とは加工方法が根本的に異なるのである。図1の俎は紀元前11世紀以前に製作されているため、鉄器は使用されていない。中国で鉄器が製造されるのは周代あたりからで、普及するのは漢代である。すなわち、図6～8に示したタイプは、早くとも漢代にならないと成立しないということになる。

2.4. まな板と作業姿勢

図3、4に見られるような坐姿勢と図12の坐姿勢を同一系譜に位置づける明確な根拠はない。図3、4は漢民族文化であるのに対し、図12は現在のウイグル族における習慣であるため、地域の生活習慣を簡単に同一視することはできない。しかしながら、我が国も含めた東アジアの生活における姿勢に共通性があることも確かである。図12の女性が示す胡座は、漢民族にも地域によっては一部認められる。図13は甘肅省の農村で見かけたもので、室内に設置された暖房用の高床に女性も胡座で生活する。胡座という漢字による表記は、文字通り解釈すると、胡（人または地域）の座、すなわち中国北方の民族（漢民族から見た）が行う坐姿勢である。こうした解釈が可能であるかは今後の課題とするが、胡座を漢民族が生み出した姿勢と規定する必然性はなさそうである。

漢民族の社会では、俎を坐姿勢で使用する習慣が最初に確立し、魏、晋時代以降に立姿勢へ徐々に移行したと考えられる。この移行期に祭祀用俎の形態から変化すると推察される。いずれにしても、中国におけるまな板の展開は、坐姿勢を基本に発達したのである。

中国における坐の歴史に関しては、管見の限り明確な編年化は成されていない。風俗画としては最も古いとされる北宋代の『清明上河図』においては、都市生活に椅子、机が広く普及していることから、台所における立作業の成立も10世紀以前に遡ると考えるべきである。また図4、5に示した4～5世紀には、坐姿勢と立姿勢を併用して俎を使用しており、現状では6～8世紀あたりに都市部を中心に立姿勢でまな板を使用する習慣が確立したとすべきである。

3. 日本式まな板の成立と展開

3.1. 中世から近世におけるまな板の形状

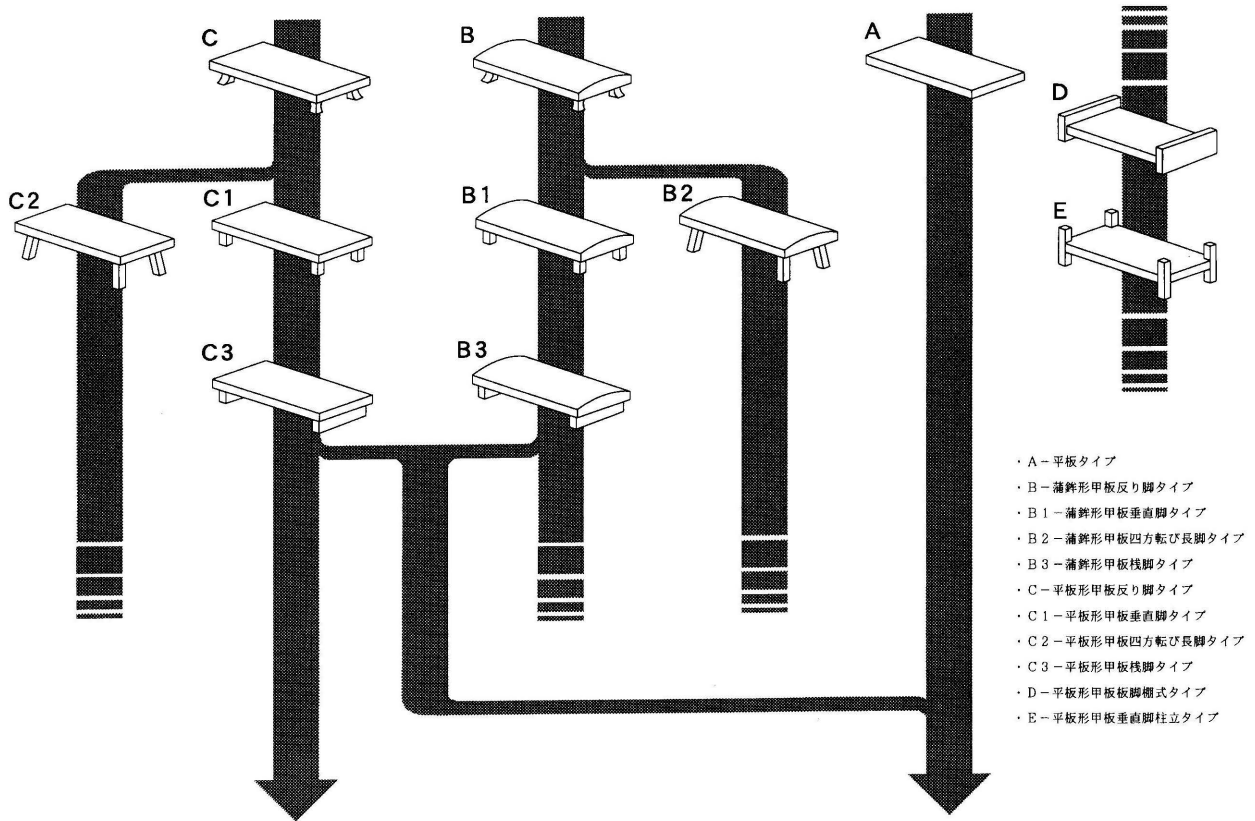


図14 絵画資料におけるまな板の変遷

『隋書』倭国伝には「俗、盤俎無く、藉くに櫛の葉を以てし、食するに手を用て之を餽う」とあり〔註16〕、我が国では7世紀初頭においても民衆は俎を使用していないと論じている。こうした中国から見た我が国の文化観はやや恣意的な面もあり、必ずしも射を射ていない。

鳥越憲三郎が主張するように、俎は我が国各地に見られる神事と深くかかわっているが〔註17〕、中国と同様に祭祀用俎だけが先行していたわけではないはずである。

三浦純夫は、4世紀後半には下駄の脚に似た脚を持つ長方形のまな板が使用されていたことを、発掘資料から明らかにしている〔註18〕。このまな板は中国の俎を原型としていることは形態から明らかである。4世紀後半には既に鉄器が大陸から伝えられており、我が国のまな板は、鉄製の刃物と共に発達したという可能性もある。まな板は形態に差こそあれ、7世紀初頭には、鉄製刃物と共に既に支配階級に広く普及していたと解釈すべきであろう。

三浦が紹介した4世紀後半のまな板は、刃物傷が多数存在することが検証の論拠となっている。では祭祀用の俎は存在しなかったのかということになるが、図1のよ

うな祭祀用俎が当初から存在したという根拠はない。

文献史料としては、『日本書紀』の562(欽明23)年の記述に「任那の族姓・百姓より以還、刀を窮め俎を極め」とある〔註19〕。細かな解釈は別としても、新羅が任那を攻め、身分の上下を問わず殺したことを示した場面で、俎の文字を使用している。「刀を窮め俎を極め」の意味は、殺して切り刻んだということであろう。すなわち、俎の文字は調理をする意味を基礎に使用されているのである。

平安中期に成立した『宇津保物語』には「男ども集りて、俎たてて、魚、鳥つくる。かねの皿に北方の御料とて盛る」という記述がある〔註20〕。俎を用意して魚、鳥を料理したというのであるから、この場合の俎も調理を前提とした用具ということになる。つまり、発掘資料と文献史料を通してみても、俎は必ずしも祭祀的な目的を前提としていないようである。このことから、我が国の俎は完全な祭祀用タイプではなく、祭祀的な要素を持っていたとしても、調理の目的を主体としたタイプが大陸から伝えられた可能性が高い。

13世紀以降の絵画資料には4本脚を持つ俎が散見され

る。この形態は図2の椀俎を原型として発達したものであろうが、図2の脚に比較して高さが半分程度で、後に棧状の2本脚に変化することから、脚のないタイプも含めてすべてまな板と便宜上表記を統一する。

我が国で使用された調理を主体とするまな板は、13世



図15 上部が平面で4脚のまな板（『粉河寺縁起』）



図16 高脚タイプのまな板（大分県玖珠町）



図17 上面に丸みを付けた4脚のまな板
（『邸内遊楽図』）

紀から19世紀の絵画資料を中心に系統化すると、図14のようにまとめることができる。図14におけるまな板の分類は次のような規定に基づいて行った。

- ・A—平板タイプ
- ・B—蒲鉾形甲板反り脚タイプ
- ・B1—蒲鉾形甲板垂直脚タイプ
- ・B2—蒲鉾形甲板四方転び長脚タイプ
- ・B3—蒲鉾形甲板棧脚タイプ
- ・C—平板形甲板反り脚タイプ
- ・C1—平板形甲板垂直脚タイプ
- ・C2—平板形甲板四方転び長脚タイプ
- ・C3—平板形甲板棧脚タイプ
- ・D—平板形甲板脚棚式タイプ
- ・E—平板形甲板垂直脚柱立タイプ

Aは建築材の二次利用も含め、板を利用した単純なまな板である。当然両面の利用が可能で、薄くなるまで使用された。

B、Cの反り脚は、平安後期の唐櫃に認められることから〔註21〕、中世以前より成立していたと推定した。反り脚以前における脚の形態に関しては、中国の様式と類似するタイプも存在した可能性もあることから、一定の様式に統一されていないと判断した。12世紀後半に制作された『地獄草紙』では既に反り脚のまな板が描かれており、上手のまな板については我が国独自の反り脚が中世以前に定着していたと考えられる。図15〔註22〕に示した『粉河寺縁起絵巻』（13世紀前半）では、C1タイプのまな板が表現されているが、C1タイプから反り脚を持つCタイプに13世紀以降展開したとは考えられない。図14は中世以降の発達を系統化することを目的としているため、便宜上反り脚を基礎に展開したと位置づけた。中世以前におけるまな板の展開は、的確な資料が見つからないため、系統化することは極めて難しい。C1タイプの脚を長くした図2の椀俎を原型にしたという推測はできても、実証できる明確な資料は見当たらない。

反り脚は中世前期の特徴であり、中世後期にはB1、C1タイプに移行していく。こうした反り脚の衰退は、唐櫃や荷唐櫃という収納具の文化にも認められることから、脚を付加した用具における意匠性の変化と捉えることも可能であろう。また、反り脚の衰退は、手間暇のかかる曲面加工技術を省略したということにもなり、結果的に中国の中南域に代表される曲面を使用した意匠の優位性が我が国でなくなったと読み取れる。

BとCの区別は、甲板の上部が平板であるか、または

蒲鉾状かという違いだけである。BタイプがCタイプより成立が早いという具体的な根拠は絵画資料から見出せない。描かれた数量を基準にすれば、中世から近世初期



図18 上面に丸みを付けた2脚のまな板
(『東海道五十三次』)



図19 上面に丸みを付けた無脚のまな板
(『江戸職人づくし』)



図20 脚のないまな板 (清長画)

の絵画資料ではBタイプがやや多く、近世後期はCタイプがやや多くなる。ただし、この絵画資料における数量を軸とした歴史的な流れと形態のルーツとは必ずしも整合性を持つとは限らない。

Dタイプは管見の限り『春日権現験記絵』(14世紀前半)、Eタイプは『酒飯論絵巻』(16世紀初頭)にそれぞれ一例しか認められないことから、継承性が少ないと判断した。D、Eタイプは共に両面の使用が可能である。ところが、描かれている場面は、ことさら生活の経済性をまな板の使用法を通して示しているわけではない。また、この二つのタイプを両面で使用した場合、表面を削ることは極めて難しい。脚の取り付けられた位置から見る限り、D、Eタイプは特に両面使用のために開発された形態と考える必要はなさそうである。

これまでのまな板研究では指摘されなかったタイプとして、B2、C2のタイプを挙げた。このタイプを四方転び長脚タイプと規定しておく。絵画資料においては江戸時代前期に制作されたC2タイプは『洛中洛外図屏風旧池田本』に一例認められる〔註23〕。この描写場面では、大型魚を井戸端で立姿勢にて調理しており、脚の高さは立姿勢への対応と推定される。

B2タイプは、絵画資料からは見いだすことができない。しかしながら、現存する民俗資料には図16のような上部に少し丸みのある長脚タイプがある。このまな板は大分県の玖珠町で昭和20年代まで使用されていたもので、長さ60cm、幅28cm、高さ28cm、甲板の厚さ4cmである。甲板の中央部は端部より5mm程度高くなっている。自宅で飼育する鶏を野外で調理する際に使用したもので、ハレの行事には欠かせない調理用具だった。少数ではあるが、B2タイプも近世より実在したと判断した。

B1、C1タイプは、18世紀中葉あたりまで継承されていく。図17〔註24〕の『邸内遊楽図』は、17世紀前半に制作されたもので、専門の調理師が使用するまな板を描いたものである。まな板の上部に丸みがあり、厚い板を使用している。この厚い板と上部の丸みが、我が国における専門の調理師用まな板の特徴となっていた。

B3、C3のタイプは18世紀以降の絵画資料に見られるものである。図18〔註25〕はB3タイプに属し、脚の形態が棧状になったことから、このような脚は先の図11に規定した2本脚タイプと同質のものである。図18は19世紀前半の生活風景を描いたもので、女性が片膝を立てて調理している。女性がまな板で調理するという描写は、18世紀以前には殆ど描かれていない。まな板は桶の上部

に置かれているため、高さが25cm前後あるように見える。こうした高さが一般的であったかどうかについては今後の課題とするが、桶の上にわざわざ置いて高さを増したことに、何等かの意味があったことは事実であろう。

B3またはC3タイプの脚が省略されたと考えられる図19〔註26〕のような形態のまな板が、19世紀前半に描写されている。このまな板は、図17に示した専門の調理用まな板と同様な厚みを持っている。図18のような家庭用のタイプと図19の専門家用のタイプは、根本的に使用方法が異なる。1日にせいぜい平均1～2時間程度使用する家庭用のまな板と、日中の大半を鰻の調理に使用する図19のまな板とは、大きさも厚みも異なるのは当然である。すなわち、図19は一応Aタイプに位置づけられるものの、B、Cタイプの脚が省略されたもので、結果的にAタイプに移行したことになる。図19の作業者は坐姿勢であるが、坐面とまな板の間にも板が敷かれている。従って、まな板の脚に相当する高さが先に設定され、作業の高さは従来の脚を付加させたまな板と似たようなものとなっている。図19のような脚のない専門の調理師用まな板は、江戸後期の絵画資料でも極めて希である。脚を省いた理由については明確な論拠を見出せない。

図19のように脚が省略されてAタイプになった厚いまな板に対し、図20〔註27〕に示したような無脚の薄いまな板も19世紀前半に描写されている。作業者は船上で鰻を調理しているのであろうか。こうした魚を調理するやや薄い板厚のまな板は、江戸後期の絵画資料に散見される。その多くはぼてふりの魚売りを描いた場面である。職業的な分類としては、図19は居職であり、図20は出職ということになる。出職における道具の軽量化は、少ない道具で多くの仕事に対応するという職人の技術観に深く関与していった。薄いまな板は、図7に示した中国の出職にも共通しており、運搬用具をなるべく軽くするための工夫なのである。すなわち、厚さの薄いまな板は、出職という職制が用具の形態に与えた影響と読み取ることも可能である。

3.2. 明治期におけるまな板の形状

明治初期以降の絵画資料においても、まな板は生活描写の一環として数多く描かれている。明治前期に日本を三度訪れたモースは、東京周辺の台所を観察し、何枚かのスケッチを遺している。モースのスケッチは『日本その日その日』、『日本人の住まい』に収録されており、まな板は『日本人の住まい』に二例認められる〔註28〕。



図21 江戸時代末期の流し（国周画）

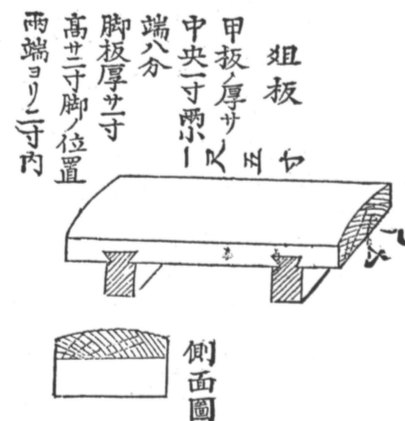


図22 明治中後期におけるまな板の形状（『普通木工教科書』）



図23 明治後期の生活用具に描かれたまな板（『おもちゃ絵 勝手道具』）

描かれているまな板にはいずれも2本の脚が付けられ、似たような形状をしている。この二つのまな板の事例は特に富裕層の台所を対象とはしておらず、中流の生活をスケッチしたものと推察される。台所の様式は異なるが、まな板は似たようなものを使用しているのである。モースはスケッチと共に生活品の蒐集を行い、現在アメリカのモースコレクションとして保管されている。そのコレクション中にスケッチと同様の2本脚のまな板が認められる〔註29〕。つまり、明治前期では2本脚のまな板が、東京周辺の生活者が使用する一般的な形態だったのである。まな板の甲板の大きさ自体は、現在使用される木製タイプと大差なく、厚みもおおむね等しい。

明治期のまな板に関する絵画資料としては、これまで次のような事例が挙げられている。

- ・『厨房心得』1880（明治13）年
- ・『東京風俗志』（明治30年代）
- ・『おもちゃ絵』（明治中後期）
- ・『食道楽』1903（明治36）年
- ・『四季料理』1910（明治43）年

上記の資料で際だって大型にまな板を描いているのは『厨房心得』、『四季料理』である。前者は坐姿勢、後者は立姿勢でいずれも主婦が使用しており、後者のまな板に付けられた脚はかなり低くなっている。この脚の変化は立姿勢への対応と読み取るべきであろう。『食道楽』、『四季料理』の内容は富裕層の生活を示しているもので、まな板の大きさは一種の階層性を示していると思われる。ただし、やや大きくとも、あくまでも家庭用まな板を主婦が調理している場面を描いており、専門の調理師用まな板とは区別する必要がある。

流しを基盤とした立姿勢による台所作業自体は、17世紀後半に京都の町屋で既に確立している。大河直躬は、立姿勢用の箱形流しは、江戸をはじめとする他の地方に普及するのは意外に遅く、明治時代、あるいはそれより遅い都市もあったと論じている〔註30〕。大河の指摘するように、立姿勢用箱形流しは京都が先行しているが、江戸後期にはある程度全国に普及していた可能性もある。図21〔註31〕は江戸末期の1864（元治1）年に描かれた流しである。作者の国周は江戸の歌川派の絵師であり、浮世絵の主題になっている「大日お竹」は嘉永期に実在した人物である。こうした事実から、大河の主張する明治初期以降ではなく、幕末には江戸でも流しは普及していたということになる。図21には流しの脇に調理用の作業台はなく、流しの中にもまな板は置かれていない。

しかしながら、流しの正面に包丁が掛けられていることから、少なくとも水を必要とする魚の調理は、流しにまな板を置いて行った可能性が高い。その際使用したまな板は、先の図18のような脚の高いタイプだけでなく、やや脚の低いB3、C3タイプでも可能である。すなわち、立姿勢での調理は、欧米文化の影響や台所の近代化を促す啓蒙活動以前に、我が国の内発的な生活文化として徐々に近世初頭より京都を中心としながら徐々に発達していたのである。そうした姿勢に対応する脚の低いまな板が出現しても不思議ではないのである。

明治中期から後期にかけて使用されたまな板の形態については、1897（明治30）年に刊行された『普通木工教科書』に示された図22〔註32〕を通して更に検討を深めてみたい。

図22のまな板は、長さ45.5cm、幅24.2cm、甲板厚3cm、脚高6.1cmとなっている。上部に丸みがあり、両端を中央より6mm低く削っている。脚の高さについては、江戸時代後期の図18より低く感じる。図22は『普通木工教科書』という教科書に掲載されている図であることから、少なくとも特殊な形態ではないはずであり、一般の家庭用まな板を想定したものと見るべきであろう。図22では中世から近世にかけて広く見られた甲板上部の曲面が継承されていることに注目する必要がある。管見の限り、明治初期以降の一般的なまな板に対して、上部に丸みを付けていたことを論究した研究は一例も見ない。台所文化研究者の多くは、明治期以降においてはまな板の上部が平面上のC3タイプに移行したと認識していたはずである。『普通木工教科書』は和家具の教科書であったため、伝統的なまな板の形状を重視して標準例としたと考えられる。いずれにしても、1897（明治30）年当時には、甲板に丸みのあるまな板が全国的に広く一般の家庭で継承されていたことは事実であろう。

図22については脚の高さにも注意しなければならない。図22とほぼ同時代に制作された図23〔註33〕のまな板は、江戸後期の図18に似たプロポーションをしており、図22の脚に比較して高く感じる。図23の制作者は、明らかに坐姿勢での使用を前提としたまな板を表現したのである。

図22のまな板は、甲板の丸みに伝統性を求めているのに対し、脚の高さは図18のような立姿勢タイプを何故か採用していない。先の図21の流しでも述べたように、B3、C3タイプの脚は江戸後期より都市部では二つの高さに移行していたため、図22の著者は脚に関しては低いタイプを標準としたという推理も成り立つ。

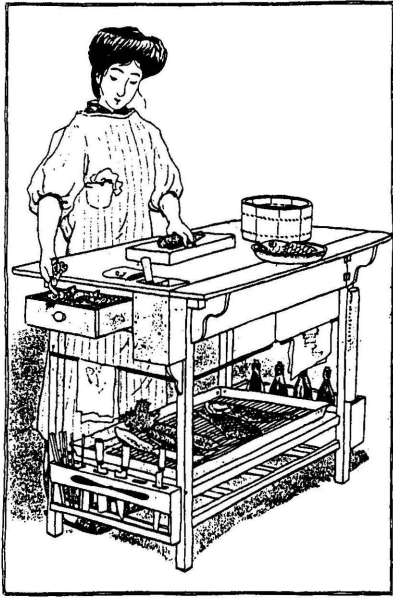


図24 家庭用調理台1号（『主婦の友』）

3.3.大正期以降におけるまな板の形態

大正期以降のまな板に関しては、全体の大きさと脚のないタイプの増加が研究の焦点となる。

大正期の台所に関する資料として、1913（大正2）年の『主婦の友』に掲載された図24の家庭用調理台第1号設計案がよく事例として挙げられる。この調理台には脚のない小型のまな板を配置している。調理台は流しの横に設置することを前提としたのであろうが、まな板の大きさは図21に比較して決して大きくはなく、どちらかと言えば小さく想定しているように感じる。こうした立姿勢を基盤とした生活改善を契機に、まな板の脚が急速になくなったと解釈するのは必ずしも的を射ていない。確かに、明治期末あたりから台所の改善が都市部を中心に主張されたのは事実である。その改善の主たる目的は坐姿勢の作業を立姿勢にすることにあった。立作業の具体的モデルは当然欧米文化にあり、図24のような設計案も欧米を規範にしていたことは言うまでもない。そうした設計者の欧米志向によって無脚のまな板が図24の調理台に描かれたと解釈する。

大正期から昭和初期にかけて今和次郎が行った生活調査の中にも、まな板の形態をうかがうことができる。大正中期あたりに調査を行った「戦後改革以前の武蔵野の民家」では、坐姿勢で使用される流しの絵が描かれており、流しの中に脚の付いたまな板が置かれている〔註34〕。「本所深川貧民窟付近風俗採集」〔1925（大正14）年〕では、2本脚のまな板を描いている〔註35〕。また、「新

家庭の品物調査」〔1926（大正15）年〕でも、若い夫婦の住む住宅調査で2本脚のまな板をやや小型に描いている〔註36〕。これらの調査資料から、東京都においても、大正期から昭和初期にかけては坐姿勢にて脚の付いたC3タイプのまな板が農家で使用され、都市部の立姿勢の台所においても、C3タイプのまな板が使用されていたことが理解できる。まな板の大きさは、図22の大きさに似たもので、明治期の寸法をおおむね踏襲しているように感じられる。甲板の寸法に関しては、明治以降大都市を中心として図22の甲板の示された長さ、幅、厚さに近い規格化が進行していたように思えてならない。

B3タイプの家庭用は明治期以降減少したようである。その理由の一つに、木材加工の機械化を挙げることができる。明治30年代より製材の機械化が徐々に進行していく。明治30年代半ばには三井物産が北海道の砂川に近代的な製材所を建設し、海外への輸出を積極的に展開していった。1907（明治40）年に農商務省山林局は林業試験場を設置し、1909（明治42）年には宮城県の大谷に国営の製材所を設置して製材の機械化を啓蒙していく。大正中期には全国的に製材の機械化が進み、短時間で均一に板厚を加工することが可能になった。そのため作業効率が増し、結果的にまな板の生産者は手間のかかる曲面切削を嫌うようになったと推察する。つまり、まな板の量産化が促進されることによって、能率の悪い曲面加工を省いていったと読み取れる。量産を行う必要のない農山村では、図16に示したように、第二次大戦後までB2タイプのまな板を継承した地域も存在したのである。

意外にも、C1タイプのまな板は、沖縄県では昭和40年代前半あたりまで継承され、沖縄本島北部から八重山にて少数使用された。その割合は地域でも多数を占めたとは言いが、日常の生活で実際に稼働していた〔註37〕。沖縄県に近い鹿児島県の奄美地方では、脚付きのまな板が発達しなかったことから〔註38〕、台所用具の発達を考える上でも、沖縄で継承された4本脚のまな板は貴重な資料になる。

C3タイプは昭和40年代に全国で廃れていく。まな板に付けられた棧状の脚がなくなっていった理由は、単一の要素では説明することが難しい。元々脚のないまな板が江戸期より使用されていたこともあり、すべてのまな板に脚が付けられていたわけではない。極端な表現をすれば、使用目的に多少の差があったとしても、脚の有無がまな板の機能に関する絶対条件ではないのである。

まな板の脚の変化については絵画資料を通して整理し



図25 立姿勢によるまな板の使用（北斎画）

てきたが、脚の有無も実用性と民俗性の二つの要素から検討する必要がある。まな板に関しては、少なくとも次のような実用性があったと思われる。

- ア．作業姿勢の高さを調節する。
- イ．水切りをよくし、衛生を保持する。
- ウ．甲板の反りを防止する。

アについては立姿勢、中腰、正座、胡座という違いはあるにせよ、作業姿勢と何等かの関係があったことは間違いない。ただし、この機能から脚の長さがすべて決定されたというのではなく、一部応用されたという程度に解釈すべきであろう。図25 [註39] は、18世紀前半におけるまな板の使用法である。坐姿勢として使用する形状のまな板を立姿勢にて使用している。仮に力を入れる作業であったならば、中腰で体重を包丁に乗せるはずである。作業姿勢としては甚だ無理があるが、こうした方法も実在したのである。

イについては、我が国の調理が他国に比較して水の使用量が多く、特に流しの中では水を大量に使うため、脚が水切りの役目を果たしていた。

ウは2本脚タイプのものを対象とする。1枚板の欠点の一つに材の反りがある。板目は基本的に反りが大きく、木表、木裏を考慮したとしても、常に水分を与えるまな板は特に反りへの対応が必要となる。板の端を利用して反り防止を行う方法に端嵌め (clamp joint) があるが、板厚に限度があり、大型のまな板には不向きである。厚い板の対応としては、蟻接合による棧が有効であることから、2本脚を採用したと推定される。4本脚には反り防止の機能がないため、4本脚から2本脚への移行には、板の反り防止という目的があったという指摘もできよう。

次に民俗性については次のような機能が認められる。

エ．神事の供え物の格付けをする。

オ．使用者の身分を格付けする。

エ、オは共に社会的身分の格付けと深くかかわっている。供え物を置く台としてまな板を使用した経緯があることから、特に神事には脚の付いた容器に供え物を置いて崇高さを演出する。同様の精神が使用者の身分を示す演出にも利用されることになる。こうした用具、容器類における脚は、近世以前には強いこだわりを持っていた。例えば、行器や唐櫃に見られるような脚はその代表的な事例である。これらの容器に付けられた脚は、近世になるとすべて省かれていく。唐櫃は脚が省かれて長持へと変化していった。脚ではないが、似たような要素を持つものに、木製腕類の高台、箆筒類の台輪がある。

中世の容器に見られた各種の脚は、その後次第に消失していくが、日本人の精神には、脚の持つ格式が完全に払拭されたとは言い切れない。鮭店では、小型のまな板に似た脚付の木製台に鮭を置き、格式の高さを現在も演出しているのである。

棧状の脚を付けたC3のまな板は現在も少数市販されており、特に福井県の福井市周辺では、普及率が他地域より高いとされている [註40]。戦前の坐姿勢で使用した頃の脚よりは低いのが、蟻接ぎに加工した昔ながらの脚が付けられている。

3.4. 現代のまな板

1998年に市販のまな板に関する調査を実施した。まな板の地域差を検証することを目的とし、福岡市、東京都、郡山市の百貨店、生活用品の専門店を対象とした。さらに特定の産地の実態を確認するために、大分県玖珠町のまな板専門店も対象とした。その調査結果は資料-1、2、3に示した。資料-1、2、3の中で長さ、幅、厚みの関係をまとめたものが図26、27である。

脚の付けられたまな板を販売していたのは3例であり、東京都のD百貨店と玖珠町の専門店の二カ所だけであった。その中の一つがNo.123の大分県玖珠町にある高塚地蔵前の専門店で売られているC3タイプで、脚の高さは4.1cmであった。東京の百貨店で売られていたNo.45のC3タイプは、脚の高さが3.8cmということから、現在市販されているC3タイプは、明治期に使用されていたものに比較してかなり低い。こうした脚の高さは、昭和30年代に規格化されたステンレス流し台の80cmという高さへの対応策という指摘もできる。すなわち、高さが70cm前後の箱形流し [註41] が、高さ80cmのステンレス流し

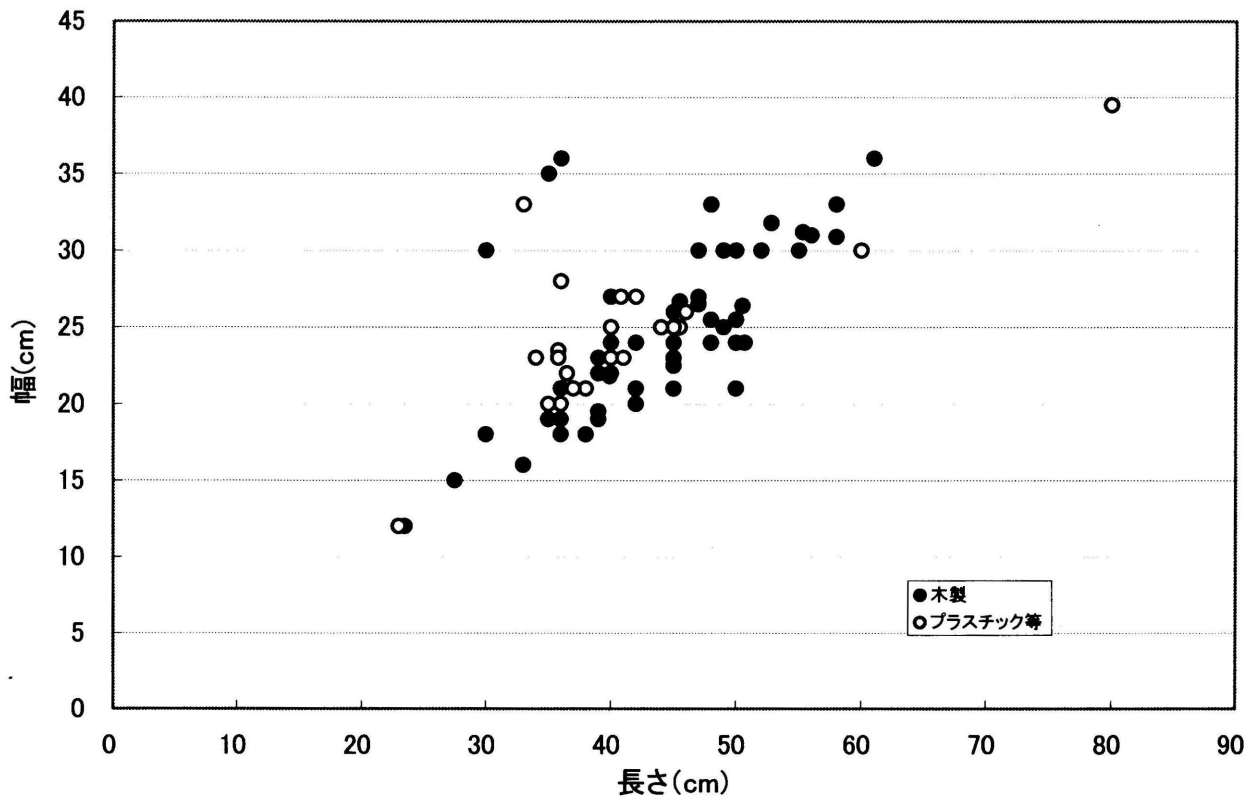


図26 市販されているまな板の幅と長さの関係

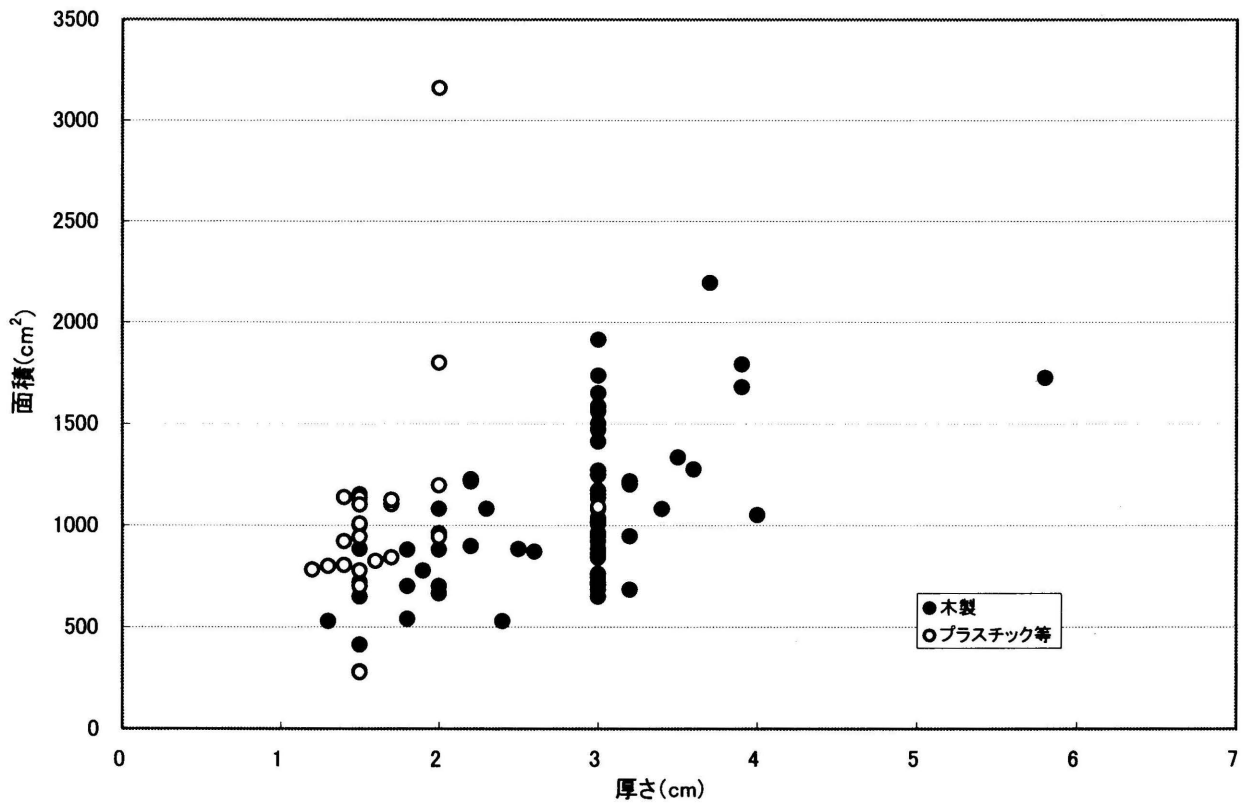


図27 市販されているまな板の表面積と厚さの関係

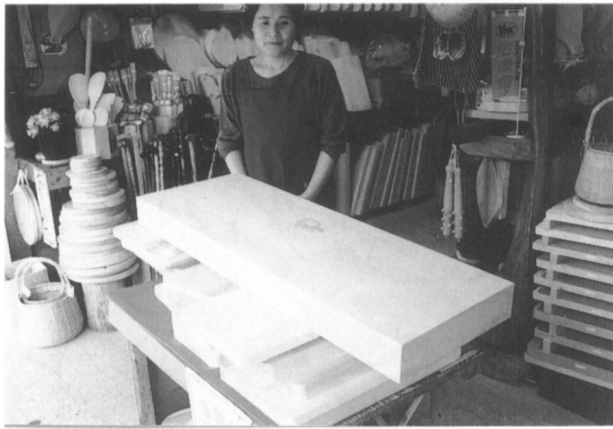


図28 専門家用の大型まな板（大分県玖珠町）

台に移したことによって、まな板の脚を低く調節したと考えられるのである。

近世の絵画資料に見られる大型のまな板は、描かれた人物の大きさを基礎とすれば、長さ90cm前後、幅45cm前後、板厚9cm前後と推定される。4本脚を持つC3タイプの大型まな板は、筆者の調査では一切見当たらなかった。おそらく、儀式的な包丁技術を職業とする人達にしか継承されていないのであろう。流儀によって異なるが、大草流のまな板では、甲板の大きさが3尺3寸5分×2尺1寸5分×2寸8分、脚の高さ2寸5分という記録がある〔註42〕。この寸法の中で、幅2尺1寸5分(65cm)はとにかく突出した大きさである。

中・近世の建築書系道具雛形には、まな板の寸法が3種類に分類され、長さ3尺2寸～3尺五寸、幅1尺8寸～2尺2寸となっている〔註43〕。こうしたまな板はいずれも上流階級の道具であることは間違いないが、儀式用として現在伝えられている大きさに近いものであったことが理解できる。すなわち、儀式用のまな板は上流階級のまな板を基盤にして成立したという解釈もできるのである。

無脚の大型まな板は、専門の調理師用として現在も継承されている。図28〔註44〕に示した長さ90cm、幅45cm、板厚7cm程度のイチヨウ材のまな板が、専門の調理師用の一般的なサイズである。図26の店では日本料理店から時々注文があるとのことで、まな板は1年間で2～3mm程度鉋で削ることから、10年間以上まな板を使用出来ると想定して作っている。このことから、近世の絵画に描かれた業務用まな板の厚みも、すべて長期使用を目的としていたと考えるべきであろう。

図26、27では、市販の家庭用木製まな板で最も大型のものは長さ61.0cm、幅36.5cm、3.7cmである。玖珠町、

福井市のまな板専門店では、一般家庭で使用されるまな板は、大型のもので甲板の長さ55～60cm、幅30～35cm、厚さ3.5～4.5cmという形状が第二次大戦以前から製造業界で定着していたと考えているようである。換言すれば、この大きさが理想的なもので、それ以上の大きさは必要ないという解釈も成り立つ。現在百貨店で売られているまな板においては、大型であっても厚さはすべて4cm以下となっている。甲板の面積は戦前と同じであっても厚みがやや薄いのは、使用期間をやや短く想定していることと、持ち運びのために重さを軽くする必要があると考えているからである。

図27より、規格化した木製まな板のみを生産している業界では、高級品とされるものは厚さが3cmとなっている。長さや幅が多少小さくとも3cmの厚みとしているのである。家庭用木製まな板の厚みは、10年程度の長期使用を前提とすれば（1年に1mm～1.5mm削る）、少なくとも3cm程度は必要と思われる。ところがNo.123～132に示した個人経営の生産者は適宜長さ、幅、厚みを決定している。長さ50～55cm、幅25～30cmのまな板では3.0～5.8cmの厚みで作られており、特定の厚みにこだわっていない。寸法比に見られる多少のばらつきは、高級品を専門に製造する生産者ほど顕著である。その主たる理由は、使用材が高価であるため、まな板が無節になるよう慎重に材料の木取りを行うためである。プラスチック等のまな板の厚みは1.2～2.0cmに集中しており、木製まな板よりかなり薄く作られている。表面を削らないことを前提としているからこそ薄く設定しているのである。

今日でも長期使用に耐える1枚板の厚い木製まな板は、一種の高級感を示すと考えられており、近世で使用された儀式用タイプの厚みが醸し出すイメージと共通した要素が見られる。庶民の台所用具としてのまな板にも、1枚板の厚みで社会的地位を示す慣習が今日まで継承されており、大きさと共に生活文化の階層性を形成しているのである。

図26、27の寸法を見る限り、家庭用木製まな板は、明治中後期の事例として図21に示した『普通木工教科書』の長さ45.5cm、幅24.2cm、甲板厚3cmという大きさに近いが、やや小型化している傾向が認められる。一人暮らしの生活者が増加したことから、総体として寸法が小さくなったのである。長さと幅に関しては相関係数が0.7ということから、木製、プラスチック製に限らずおむね似たような形状を示しているといえよう。

家庭用プラスチックまな板の寸法は、木製まな板の寸

法を参考にしており、L、M、Sという3種類で売られていることが多い。その中のLサイズが木製まな板の標準に近いものであることから、プラスチックまな板は木製まな板より総体的に小型である。

資料1、2、3によれば、市販のまな板には円形、正方形、三角形という形態も少数見られるが、ほとんどは伝統的な長方形である。結果的に見れば、我が国のまな板は、ヨーロッパで使用される無脚の長方形タイプと似たような形状に展開していったように見える。しかしながら、少数ではあるが脚を付加したまな板も各地に残存しており、市販品にも認められる。市販のまな板に見られる低くなった脚は、祭祀性に通じる精神の継承としてではなく、脚のあるまな板を使い慣れた世代への対応であると考えられ、年々減少する傾向にある。いずれ市販品から姿を消していくことになる。

4. まな板における材質の変化

4.1. 木製まな板における材料の変化

17世紀に著された『大和本草』では、まな板の材質について一切触れていない。1712(正徳2)年に刊行された『和漢三才図会』には、まな板の材はヤナギしか記載していない[註45]。しかしながら、現在はまな板の伝統材にはヤナギの他にヒノキとイチヨウを加えるのが普通である。先に示した1897(明治30)年の『普通木工教科書』ではヒノキ、モミをまな板材としている[註46]。1903(明治36)年に刊行された『大日本有用樹木 効用編』にはイチヨウ、シダレヤナギ、アカヤナギ、ホオノキの4種類がまな板材として利用されていると記述している[註47]。この中にヒノキが含まれていないのは不思議である。

1944(昭和19)年に刊行された『最新木材の用途』によれば、まな板材はモミ、ヒノキ、カツラ又はホオ(無節又は小節)としており、ここには伝統材とされるヤナギやイチヨウが欠落している[註48]。この時代のまな板材は、戦時中という国家統制時の材木であり、昭和16年4月10日附商工省告示第292号にて厨房荒物の公定価格が指定された時の用材が記されている可能性が高い。

1969(昭和44)年に刊行された『有用樹木図説』ではまな板材の種類が増え、次のような樹種が挙げられている[註49]。

○ソテツ科

- ・イチヨウ(比重0.55※)

○マツ科

- ・モミ(比重0.44※)

- ・アカトドマツ(比重0.40※)

○ヒノキ科

- ・ヒノキ(比重0.44※)

○ヤナギ科

- ・ケショウヤナギ(比重0.45 散孔材)

- ・ヤマナラシ(比重0.51 散孔材)

- ・オオバヤナギ(比重0.45 散孔材)

○カバノキ科

- ・ハンノキ(比重0.59 散孔材)

○ニレ科

- ・エゾエノキ(比重0.69 環孔材)

- ・エノキ(比重0.62 環孔材)

○モクレン科

- ・コブシ(比重0.46 散孔材)

- ・ホオノキ(比重0.49 散孔材)

- ・タムシバ(比重0.49 散孔材)

○カツラ科

- ・カツラ(比重0.50 散孔材)

○スズカケノキ科

- ・アメリカスズカケノキ(比重0.56 散孔材)

(※印は散孔材と環孔材の区別が不明確なもの)

これらの樹種の中で、アメリカスズカケノキは明治末に移入されたことから、戦前から用いられた樹種ではないはずである。樹種の硬度は、エノキのような一部の中質の環孔材を除けば、おおむね軟らかく、木目の細かな散孔材である。このことから、まな板の適材条件は、軟らかで粘りがあり、均質な木目ということになる。こうした特質は、包丁の保護と切削時のスムーズな接触性にあるとされている。

資料1、2、3に見られる樹種はヒノキ(49)、イチヨウ(10)、ヒバ(10)、ホオノキ(6)、スプルス(6)、シダレヤナギ(3)、ベイツガ(3)、バッコヤナギ(1)、キリ(1)である。

市販品の調査から見ると、現在はヒノキが木製まな板の主な材料とされていることが理解できる。さらに木曾産のヒノキがまな板のブランドとして定着している。イチヨウには産地名が示されていないのに対し、ヒノキとヒバには産地名が示されている場合が多い。ヒノキに関しては、木曾ヒノキの知名度にまな板業界が相乗りしているのである。

ヒバは本来アスナロが標準樹種名であるが、青森県産の木材を使用していることから、青森ヒバという木材産

地の地域名を使用しているのであろう。近年は青森ヒバのブランド化を目指す商業活動が活発である。現在まな板を生産しているメーカーも、1980年代の抗菌ブームで生産を開始しており、仮に青森県内ではまな板にヒバを使用する習慣があったとしても、大都市圏での販売は20年にも満たない。青森県の行政自体が県の特産品であるヒバの活用を推進させており、まな板の生産はその政策の一環という見方もできる。

ホオノキ、カツラといった材は古くから使用されていた。ホオノキは軟らかいが粘り気に欠けるため、まな板としては良材といえない。それでも過去に使用されていたのは、ホオノキが極めて成長が早い点に起因する。成長が早くて広域に分布するため、木材が廉価で取り引きされた。ところが植林を行わないホオノキは、徐々に資源が枯渇化し、結果的に値段が高くなった。

キリの使用は『有用樹木図説』に示されていないことから、広く普及していた材料ではなかったと思われる。おそらく、全国的な流通商品になったのは近年のことではなかろうか〔註50〕。

資料には記載しなかったが、埼玉県志木市のスーパーで中国産の雲杉がまな板に使用されていたことから、スプルース、ベイツガだけが輸入材ではなさそうである。

まな板の値段は、1枚板と数枚接いだ集成材とではまったく異なり、1枚板は集成材の2倍程度となっている。材料そのもので最も高級だとされるのは、大径木の木曽ヒノキ材である。次ぎにイチヨウが続く。ヒノキそのものは戦前から使用されていたが、木曽ヒノキの良材がまな板に使用されるようになった契機は、昭和30年代の伊勢湾台風にあったという指摘がある〔註51〕。伊勢湾台風で木曽ヒノキは大きな被害を受け、その時の倒木をまな板材に多数利用したというのである。こうした突発的な出来事が、我が国の針葉樹材では最高峰に位置する木曽ヒノキの良材を、家庭用まな板材に広く利用する契機になったのかもしれない。

ヒノキ、イチヨウ、ヤナギの1枚板を使用した高級まな板は、専門店か、都市の百貨店でしか取り扱っていない。スーパーで売られている木製のまな板は、せいぜい国内産の集成材か輸入材の1枚板を使用した安価なものに限られている。老舗の百貨店では、1万円以上もする高価なまな板も売られていることから、都市部の生活者の中には木製まな板に強いこだわりを持っている人も少数存在する。

沖縄県ではリュウキュウマツ、クスノキ、ジンギ（モ

クセイ科シマトゴ）、ブンギ（ニレ科エノキ）が主に使用されていた〔註52〕。軟質材の針葉樹がないため、地域に生育する南方系の樹種が利用されていたのである。こうした地域に産する木材を積極的に利用していたというのが、都市部を除いた地方社会の原風景だったように思えてならない。

4.2. 商業宣伝に示された木製まな板の特性

ここで資料-1、2、3に示した木製まな板に表示される宣伝文句を紹介しておきたい（文字も含め、文面は原文通りとした）。

(1) イチヨウ（1枚板）

A社

- ・包丁の刃がこぼれません。
- ・食品等に匂いなどが一切うつりません。
- ・包丁など長時間のせてもサビ色はつきません。
- ・木クズが表面に出ません。
- ・使い込むうちに素材が生きてきます。安心して長時間使えます。

B社

- ・いちよう材に含まれている樹脂分が魚や肉の油分をはじき出し、水切れも優れています。
- ・材質が均一で軟らかく、刃当たりがよく、プロ好みの俎です。
- ・弾力があるため、傷が付きにくく、刃物をいためません。

(2) ヤナギ（1枚板）

C社

- ・ヤナギ科ヤナギ属の落葉樹。柳は雪折れなしと言われるごとく、柔軟な木材で今では数少ない天然木です。
- ・柳は水辺の木なので水に強く、包丁の当たりが穏やかで、包丁の切れ味が長持ちします。

D社

- ・まな板に適した木で、比重が軽く、柔らかめの材質が包丁の刃を痛めず、まな板材に適していると言われています。
- ・まな板の三大銘木はヤナギ、イチヨウ、ヒノキといわれ、バッコヤナギは天然の貴重資源材の意味からも横綱格と申せましょう。

(3) ホオノキ（1枚板）

E社

- ・木製のまな板は刃当たりもよく、包丁の刃こぼれの

心配ありません。

- ・使用時に水で濡らしてご使用になれば、汚れが付きにくくなります。使用後は水切りをし、日陰干しをして下さい。また、漂白剤を染み込ませた布を一晩ほど巻いておくと汚れが取れます。

F社

- ・きめ細かく、弾力のある木なので、傷や汚れもつきにくく水切れがよいので、乾き易く衛生的です。

G社

- ・材は全体的に硬さが均一で刃物のあたりが良く、雑菌に強い材です。このまな板の切り口に反り止め加工をしているので、狂いが少なく長くご使用いただけます。

(4)キリ(集成材)

H社

- ・桐は軽くて取り扱いも簡単です。
- ・抗菌性に優れ、乾きも早いので、黒ずみにくいつまでも清潔にご使用いただけます。
- ・やわらかく復元力がありますので、包丁の刃をいためません。
- ・刃あたりが良いので包丁はすべりません。

(5)ヒバ(1枚板)

I社

- ・ヒバには天然の殺菌効果があり、古くから人々の生活に生かされてきました。抗菌力にあたる成分は「ヒバ油」。

(6)スプラス

J社

- ・刃にやさしい木製まな板
- ・十分な厚さの柾目を使用していますので本物志向の調理が楽しめます。

(1)~(6)の内容で、共通性が多いのは包丁との関係である。日本料理の専門家が持つこだわりを、一般家庭にも積極的にアピールしているのであろう。次に殺菌性に関する内容を強調しているものが3例ある。最近の抗菌ブームもあり、特にヒバのまな板は殺菌性を強くアピールしている。

市販品ではヒノキのまな板が圧倒的に多いが、ヒノキに関しては上記のような細かな材のアピールは少なく、抗菌性を一部のメーカーで指摘している程度である。ヒノキの優位性は既に日本人には広く浸透していることから、強調されるのは木曽産の大木から作られているという産地銘柄に関する部分である。筆者の調査では、木曽

産以外のヒノキ材を取り立てて強調した製品は見当たらなかった。

ヤナギに関しては、バッコヤナギが北海道産であることを強調しているが、特に高級材をアピールした表現ではなさそうである。

イチヨウに関しては地域銘柄が示されていない。福井県に専門のメーカーがあることから、福井産という表示が時折見かける程度で、木曽ヒノキのような銘柄とは質が異なる。近年はイチヨウ材のまな板を業界で復活させる傾向があり、東北から九州まで幅広く支持されている。専門の日本料理店では、伝統的にイチヨウ、ヒノキのまな板を継承しており、包丁とまな板には常に高い質を求めている。先の資料-1で示した東京のD百貨店では、イチヨウのまな板に関してだけオーダーを受けている。こうした販売は専門の調理師をターゲットにした商法である。

4.3.プラスチック製まな板の登場と普及

比較的安い値段のまな板を販売しているスーパーでは、商品の8割以上がプラスチック製のまな板である。プラスチックまな板の普及は、次のような発売時期を基盤にしていると考えられる[註53]。

①1965年に、山県化学(株)より塩化ビニール製のまな板が発売される。

②1968年に、住友ゴム工業(株)より合成ゴム系のまな板が発売される。

③1968年に、住友化学工業(株)よりポリエチレンのまな板が発売される。

④1972年よりヨーロッパのポリエチレン(硬質タイプ)まな板が輸入された(最近では輸入されていないようである)。

現在は合成ゴム、ポリエチレン、塩化ビニール、酢酸ビニールの4種類がプラスチックまな板に使用されていると業界では解説されるが[註54]、市販品の表示には塩化ビニールと酢酸ビニールの2種類は見当たらない。特に酢酸ビニールを使用したまな板の販売開始時期と普及については明確な資料がない。この点については今後の検討課題としたい。

業務用のまな板は、すべてプラスチックが望ましいという話を、以前調理業の調査から確認していたことから、厚生労働省食品保健課に業務用まな板に関する規格と使用方法について問い合わせた。厚生労働省のコメントは、次のような内容であった。

- ・まな板そのものには食品衛生法による規格はない。
- ・これまでまな板に関する正式な指導とか通知は一切していない。
- ・1997年3月に「なるべくプラスチック製のものを使って下さい」というマニュアルを出した。この内容は、0-157に関連する大型調理施設に限ったものであったと記憶している。

業務用のまな板に関しては、実質的には各都道府県の保健所が監督していることから、福岡市の保健所にも業務用まな板について問い合わせしてみた。保健所のコメントは次の内容である。

- ・以前からプラスチックがベターと言ってきた。
- ・まな板には法による規格は一切ない。現場に対する保健所の監督としては、木のまな板の場合、よく乾燥させ使い終わったら立てかけておく、表面の傷が多くなったら削るという点に力を入れている。

厚生労働省の見解としては、具体的指導はないとしているが、市町村レベルでの監督内容は、実質的には指導に近いという見方もできる。このあたりの公的機関の見解は論理が判然としない。また、市町村の権限も一律ではないらしく、都道府県によってやや異なるという指摘もある。少なくとも、ある時期から業務用まな板については、プラスチック製を使用することが市町村の保健所より推奨されたということだけは間違いない。

プラスチック製まな板は廉価な点に人気が集中している。この値段の安さがプラスチックまな板の普及を促進させた第一の理由と考えてよい。次に衛生面での特質が挙げられる。プラスチックの内部に水分が浸透しないことから、使い終わったら表面の水分を拭き取るだけで乾燥させることができる。つまり、木質タイプのようにメンテナンスに手間をかけなくとも、衛生面の保持が可能となったのである。この特質が業務用まな板にもプラスチック製が普及した理由ということになる。

4.4. 商業宣伝に示されたプラスチックまな板の特性

現在のプラスチックまな板は、抗菌処理の有無が売れ行きに多大な影響を及ぼしている。この抗菌処理の宣伝文句を資料-1、2、3の事例を通して紹介しておきたい（特定の商品名にかかわる文言は割愛した）。

- 1) まな板の素材に抗菌加工してあります。その安全性は公的実験機関での厳しいテスト結果が証明しています。

- ・経口慢性毒性試験

- ・経口急性毒性試験および発ガン性複合試験
- ・変異原生試験
- ・皮膚一次刺激試験
- ・米国食品医薬品局（FDA）申請受理

- 2) ○○は食中毒の3大原因（黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸炎ビブリオ菌）、大腸菌（0-157）を含む約40種類の微生物について無菌化効果が確認されております。無菌化効果の実証例（写真入り）
- 3) ○○は常に無菌化状態を保ちますが、食品本体の殺菌効果はありませんので、従来通り充分ご注意ください。塩素系の洗剤、漂白剤などは変色の原因となるので使用しないで下さい。
- 4) 抗菌まな板 最高級ラバー製 無機系抗菌剤使用
- 5) 安全です。人体に無害な抗菌剤を素材の中までマイクロ単位で練り込んであるため、包丁キズからバイ菌やカビの侵入もシャットアウト。
- 6) 効果があります。金属イオンの抗菌作用と遠赤外線の影響によりバイ菌やカビ等の繁殖を強力に抑制します。
- 7) 長持ちします。最高級のゴムと持続性のある抗菌剤により、プロも大好評、お手入れカンタン、肉や魚のニオイも水で洗うだけでいつも清潔です。

先の木製まな板の特性表示と比較し、現在市販されているプラスチックまな板は、抗菌性のアピールに徹している。さらに抗菌処理の方法は一律ではなく、抗菌剤を素材に練り込んだタイプから金属イオン抗菌作用を利用したものまで多様である。科学的な根拠を示して強くアピールしているまな板の抗菌処理ではあるが、厚生労働省が抗菌性に関する基準を具体的に提示していない以上、プラスチックまな板の抗菌性が持つ実質的な効力は不明確である。

都市の百貨店で売られているプラスチックまな板は、ほとんどが抗菌処理を施したとされるタイプである。安価な商品を主体に販売しているスーパーでは、抗菌処理の対応を表示していないタイプも少量認められるが、割合としては少ない。値段は格段安いのに、こうしたまな板は人気がないのである。メディアを通して知った抗菌製品の安全性を、消費者は具体的な根拠を理解していないのにひたすら信じ、抗菌表示のあるまな板を購入する。このあたりが現代の消費者が持つ生活用具に対する嗜好の実態なのである。

プラスチックまな板には耐熱温度が必ず表示されている。ポリエチレン製では、一部に-30℃から90℃までの

耐熱温度を持つものが認められるが、おおむね-30°Cから70°Cという表示が多い。つまり、ポリエチレンは熱への対応力が弱いことから、熱湯や火気に注意しなければならないとメーカーは明記しているのである。耐熱温度が低ければ、当然熱湯消毒は家庭用プラスチックまな板に施すことができない。プラスチックまな板は、木製まな板に対して耐熱性が劣っているのである。そのため大量炊事の現場では、まな板を紫外線を利用した装置で殺菌して衛生面に対応している。

4.5. プラスチックまな板のメンテナンス

軟質の木材を使用したまな板に対し、ポリエチレン製のまな板に付く刃物傷は浅い。使用されているポリエチレン樹脂が、軟質の木材より硬いため、刃物傷が浅いのである。まな板には包丁の刃先を保護する重要な役割がある。軟質で木理の細かなヒノキやイチヨウが好まれるのは、専門の調理師が使用する高い精度に研がれた包丁の刃を保護するからである。包丁の精度で味が変わると言われる和食の世界では、目的によって使用する包丁が異なる。そして常に刃先の精度を整えるために研磨されており、単一の包丁を基調に発達した中国の調理とは刃物に対する考えが根本的に異なる。

ポリエチレン製に代表されるプラスチックまな板は、刃物の保護と刃物を使用した時の触感という点では、ヒノキやイチヨウ材より劣っているというのが専門の調理師の見解である。家庭用や大量炊事用の包丁は、専門の調理師用ほど精度を求めている。そうした使用目的には、プラスチックまな板でも包丁の刃先を保護することは可能である。

プラスチックまな板も長年使用すれば細かな傷が多数つく。木製まな板は表面を切削することでリニューアル

できるが、プラスチックでは簡単に表面を切削できない。この点を解消するために薄いポリエチレンを積層にし、一定期間使用した後は剥がしていく積層まな板が販売されているが、大量炊事での使用が主体となっている。

プラスチックまな板は、衛生的という観点では、使用頻度と使用期間に関する目安が実に曖昧である。例えば、数年間使用して生じるプラスチックまな板の傷が、定期的に表面を削った木製まな板に対して衛生的であるという根拠は乏しい。では一部とはいえ、専門の調理師が何故プラスチックまな板を使用しているかと言うことになるが、その理由は次のようにまとめられる。

- ①専門の調理師が使用する木製まな板には、定期的に削らないものがある。また、木製まな板の中には一人で運べない重さのものもあり、使用後に洗って立て掛けないため、衛生面での改善を保健所から指摘される。その対応としてプラスチックまな板に変更した。
- ②保健所が地域の調理師会に対し、衛生面から水切りしやすいプラスチックまな板を推奨するため、調理師会として一定の協力を行っている。

①、②はすべて衛生面を基調とした調理師の行政への対応であり、調理師会の行政への協力であって、プラスチックまな板につく刃物傷と衛生面の関連には一切触れていない。プラスチックまな板の刃物傷にどの程度許容度があるかについては、具体的な論拠が示されていない。木製まな板の刃物傷は行政による監督の対象になっても、何故かプラスチックまな板の刃物傷は特段の指摘がなされないのである。

5. まな板における使用方法の変化

5.1. 流しの使用とまな板の関係

先に述べたように、大正期以前の台所では、坐姿勢で

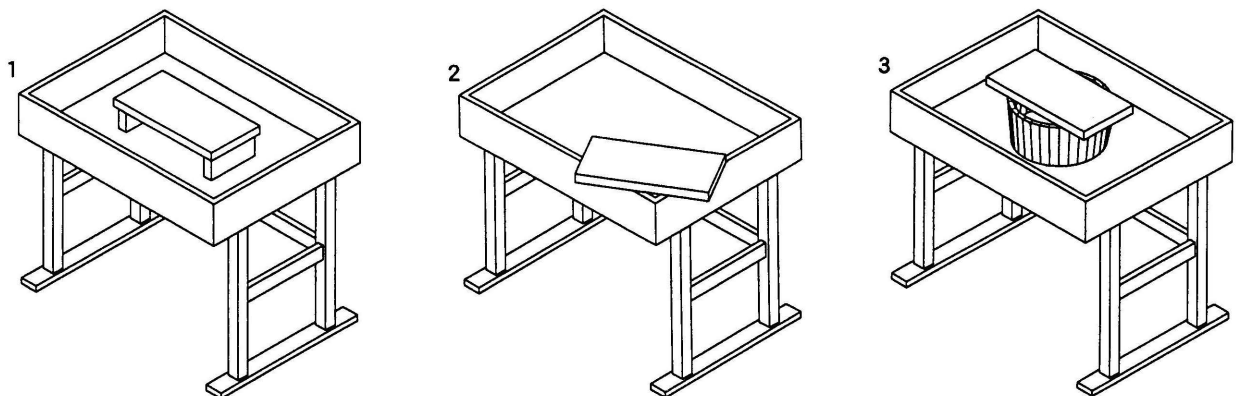


図29 旧式の流しにおけるまな板の使用模式図

まな板を使用することが多かった。当然、脚は高く、6～9cm程度の高さを持つのが普通であった。明治期から大正期にかけて使用された木製の流しでは、図29のような方法でまな板を使用したと考えられる。

図29-1は、脚のあるまな板の使用を想定した。流しの横に調理台が併設されていなければ、このような方法でしか対応できなかったはずである。図29-2は近年までよく目にした使用方法である。脚のないまな板は、他に図29-3のような洗い桶の上に置く方法もあった。この方法自体は図17、20と基本的には同じで、姿勢か立姿勢かの違いだけである。また、このような使用法は第二次大戦後も少数ではあるが姿勢で行われていた〔註55〕。とにかく、まな板の使用法は画一的ではなかった。農山村部の一部では、昭和20年代においても座姿勢でまな板を使っており、地域差、家庭差は想像以上に大きかったのである。

5.2. ステンレスの流し台の使用とまな板の関係

1958（昭和33）年、ステンレスの流し台が公団住宅用にサンウェーブ工業(株)で開発される。第1号の流し台の寸法は、長さ170cm、シンクの長さ60cmというものであった〔註56〕。シンクは流し台の中央に位置し、片方のスペースにガス台を置くということを想定していた。

つまり、まな板を使用する作業スペースは50cm程度の長さがあったということになる。当時使用されていた標準的な木製まな板を置くことは可能なスペースであった。公団住宅用に開発されたステンレスの流し台は、昭和30年代後半には全国の家庭に普及していく。図30はそうした時代のステンレス流し台で使用するまな板の模式図である。図30の基盤となるステンレス流し台は、長さ120cm、奥行き55cm、高さ80cmという標準的なタイプを想定した。図29の流しと図28の流し台の機能はやや異なる。図30にはシンクにカウンター部分が付加されており、小さいながらも調理スペースが設定されている。

図30-1は、小型のまな板を使用する典型的な方法である。カウンターの平面部分の長さが約40cm程度であるから、大きくても45cm程度のまな板しか使用出来なかったことになる。また、この方法で従来の脚付きタイプのまな板も広く使用されていた。

図30-2は、大型のまな板を使用した場合の想像図である。シンクの長さが少なくとも60cm以上はあることから、それ以上の長さを持つまな板でなければ対応できないことになる。こうした方法はヨーロッパではシンクが小型であることから一部採用されているが、我が国においてはまな板の大きさ限度があり、2槽式のシンクが登場するまでは行われなかったはずである。

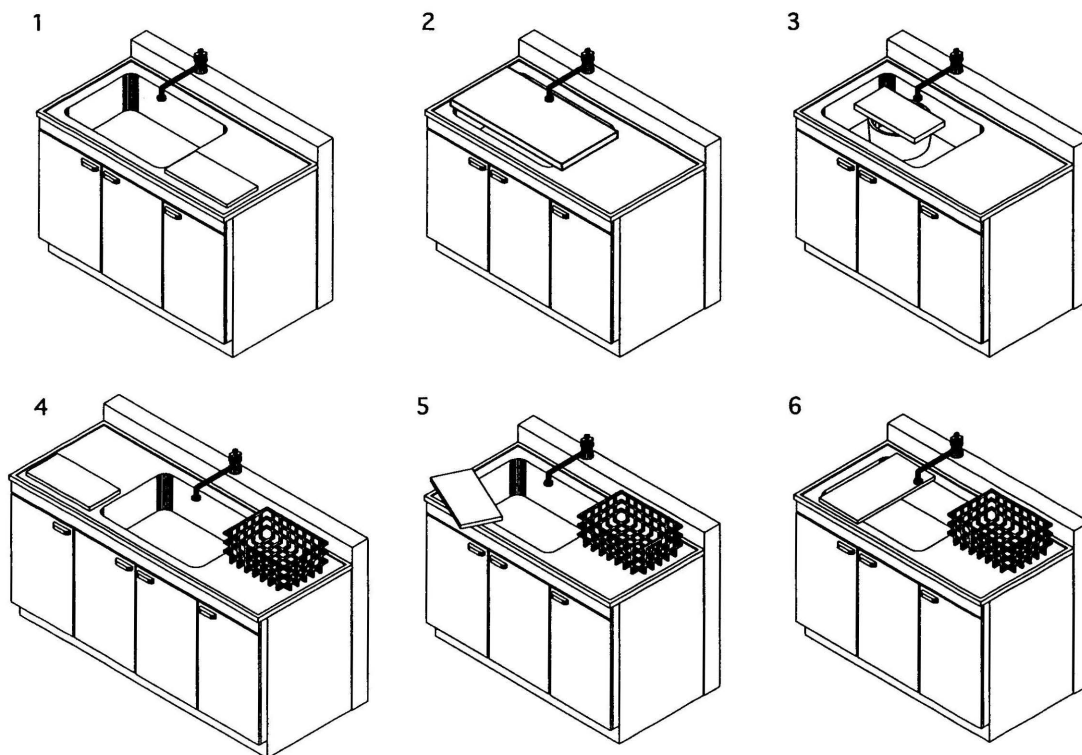


図30 ステンレスの初期流し台におけるまな板の使用模式図

図30-3は図29-3の方法を踏襲したものである。木製の桶がプラスチックになっただけで、この方法は現在も魚の調理を行う際に用いられている。

図30-4～6は食器の水切り容器を作業スペースに置くことを想定したものである。現在のステンレス流し台は、シンクに水切りのオプションを装着することが可能であるが、初期のタイプはそうした機能がなかった。図30-4のように両側にカウンタースペースがある場合は特に問題がない。ただし、こうした大きさの流し台は初期には普及していないことから、一般的な事例ではない。図30-5は現在も一部継承されており、図29-2の延長上に位置する使用方法である。図30-6の方法は、現在も少数であるが行われている。シンクの奥行きが44cm程度であるから十分可能である。イチヨウのまな板を製作するメーカーでは、図30-6に対応可能な45～47cm前後の長さで通常より幅の広いまな板の注文が現在も少数ある〔註57〕。ステンレスの流し台には、シンクの周囲に幅2cm、高さ6～7mmの段差〔註58〕が現在も付けられている。昭和50年代以降、この段差は水切りパレットのようなオプションを設置するスペースにも利用されるが、元々はシンクの水が外にはじかない目的で設計されたものである〔註59〕。資料-3 No.96の三角形のまな板は、詳しく解説すれば、直角三角形の角を丸めた形態をしており、その目的は図30-6のような使用法を前提としている。48cmの長さはその対応で想定されたのである。

我が国のステンレス流し台は、従来より使用されていた流しの特性を活かすため、欧米のシンクより大きなサイズを当初から採用している。ただし、一槽式であるため、まな板を60cm以上あるシンクの横方向に差し渡すことは難しい。また、ステンレス流し台には調理台の機能を持つカウンター部分を加えているが、先に示したステンレス流し台第1号のようなタイプを除けば、カウンタースペースにおける実質的な平面部分が40cm程度であることから、木製まな板の標準サイズを置くスペースとしてはやや狭い。シンクの大きさとカウンターのスペースを見る限り、まな板の使用を考慮した設計は、ステンレス流し台業界で継続的な取り組みはなされていなかったとすべきであろう。

5.3. ステンレス流し台の高さとまな板の関係

ステンレス流し台の高さに関する規格化がどの程度生活者に貢献しているかについても検討の余地がある。

ステンレス流し台の高さは発売当初より80cmを標準と

していた。欧米の流し台が近年86cmから90cmの高さに移行したこともあり、1998年のJIS規格改訂では家庭用流し台の高さは、80cm、85cm、90cm、95cmの4種類となり、メーカーでは従来の標準寸法に対し、5cm上乗せした85cmを採用したのである。

現在メーカーの多くは、台輪部分の寸法を調節することで、使用者の希望する流し台の高さに対応しているが、85cmを標準とする規格化が社会全体に深く浸透していることは否めない。こうした高さに対する規格化とは、そもそもメーカー側に主体があるもので、使用者の実態にどの程度反映されているかは疑問も残る。使用者の身長だけが適正な作業高を決定するわけではないが、男女が共用する流し台を前提とすれば、150～185cmの身長を対象としなければならないはずである。そのためには使用者に合わせて高さが可変する流し台でなければ対応できない。ところが、現在可変式流し台を販売している国内メーカーは一社だけである〔註60〕。可変式の取り組みは各社で成されたが、コスト面から販売を中止したり、製品化したなかったというのが実態である。

和食の調理師は、一定の高さの作業台を共用していたことから、下駄の歯の高さを調節機能として個別対応していた。伝統的な調理文化の中に、既に高さの適正に関する工夫がなされていたのである。

食物の調理には、まな板と包丁を利用する場合でも対象とする食材の大きさ、硬さで調理台の高さは変えなければならないはずである。また捏ねるといった作業では、まな板を使用する際の高さより少なくとも10cm程度は低くする必要がある〔註61〕。

ステンレス流し台が発達するまでは家庭の調理でも作業高は一律ではなかった。おおむね2尺5寸以下の高さで個々に対応しており、JISにも一切規定されていなかった。多くの研究者が指摘するステンレス流し台が発達したことによってまな板の脚がなくなったとする見解は、高くなった一律の作業高が原因と考えているようである。そのこと自体に異論はないが、1960年代から1990年代までメーカーが展開した一律の作業高を持つ製品に、調理作業に適した科学的根拠がどの程度あったかについては甚だ疑問である。学問的には個々の調理者に関する調査結果が発表されたが〔註62〕、メーカーはそうしたデータに注目したとしても、積極的に製品化するには至らなかったということになる。

結果的に、最も単純な図30-1の方法が昭和30年代以降定着し、まな板の大きさは流しのカウンタースペース

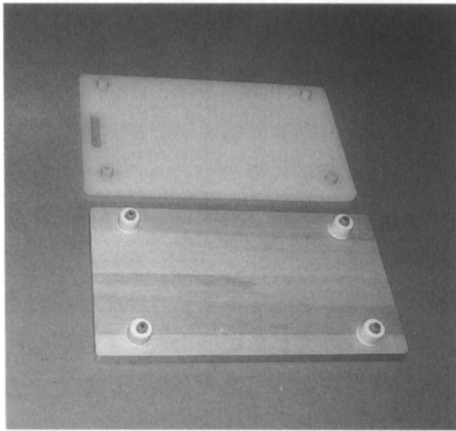


図31 4脚の付けられたまな板（ソウル市）

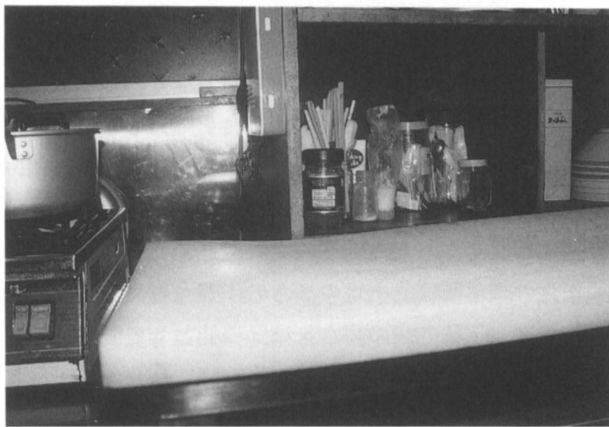


図32 長期間使用されたプラスチックまな板（福岡市）

を基盤とするようになる。そして流し台の高さが従来の流しより5~10cm高くなったこともあり〔註63〕、脚の付加されたまな板は次第に使われなくなり、新たに登場したプラスチック製まな板は、カウンタースペースに適合したやや小型のサイズを標準とするようになった。

我が国ではまな板の脚は廃れたが、韓国のソウルにおいては、図31〔註64〕のような低い4脚を付加したまな板が現在多数市販されている。これらの脚には、ゴム状のすべり止めが付けられ、ステンレスの流し台で使用されている。朝鮮半島におけるまな板の変遷については今後の課題とするが、図31のまな板には、すべり止めと水切りという二つの機能がある。このタイプのまな板には、両面を使用する機能がないという指摘もあろうが、元々我が国のまな板は魚を調理するタイプと野菜等を調理するタイプの2種類が家庭で用いられていた。低い脚を採用することで、すべり止めによる安全性と直に板を置かない衛生観を加えた図31のような形態も今後検討する必要がある。脚を付けないことだけがまな板の近代化では

ないはずである。

5.4. まな板の表面形状と包丁の使用法

我が国のまな板における特徴の一つとして、甲板表面の丸みを先に挙げた。この丸みについては、図22の解説で「上板ノ表面ハ實際ノ用ニ適センガタメ、平坦ニ削ラズシテ、側面圖ニ示ス如ク、兩小端ヨリ中央ニ至ルニ從ヒ漸々厚クナシ置クモノトス」と記している〔註65〕。この実際の用に適す形態という意味を検討してみたい。

甲板上部に丸みを持つ大型のまな板は、東京の和食を専門とする一部の調理師は、昭和30年代まで使用している〔註66〕。この大型のまな板は、甲板が長さ180cm、幅60cm、厚み9cmという寸法である。まな板を三人が向かい合い、六名で作業したというのである。魚の細かな調理は手前の低い部分を使用して行い、魚をさばく、野菜を切るといった調理は中央の高い部分で行っている。こうしたまな板の使用法を通して見る限り、調理者はまな板の手前半分のスペースしか使用していない。そしてまな板中央の高い部分は、包丁による深い傷がついて凹むことを想定している。調理師用まな板は、鰻用のもので半年に一度、和食用のもので1年に一度削るという習慣が確立している。上部に丸みのあるまな板もこうした周期で削ったとすれば、削った当初と1年後では、中央の高さは少なくとも2mm程度低くなる。つまり、包丁の使用による中央部の凹みに対する長期的な対応が、甲板に丸みを持つ我が国独自の形態を生み出した主な理由と考えられるのである。水切りの良さが丸みのある形態に関与したという見方もあろうが、流しの中ではなく、元々室内での調理で発達した坐姿勢用のまな板では、水切りの用途は持ち合わせていないはずである。

和食を中心とする専門の調理師であっても、自ら鉋でまな板の表面を削るという習慣はほとんど認められない。先に示した1年間に一度削るという習慣は、他の木工技術者の関与が前提となっており、おそらく近世における職能の細分化によってそうした習慣が成立したのであろう。「俎板を煙草のあいだに削らせる」と18世紀末の『俳風柳多留』で詠んでいる〔註67〕。大工が仕事に来ると、休憩時間でまな板の表面を削ってくれる程度の仕事だったというのである。このまな板は家庭用のタイプを想定してのことであって、専門の調理用まな板は大工であっても簡単には削れない。0.5㎡以上の面積を2mm以上均一に削ることは大変である。特に上面に丸みを持たせることは苦労が多い。川柳の事例とは逆に、大工はまな板

を削ること自体本来好まないものである。長期間使用したまな板には包丁の刃先が刃こぼれして埋まっている場合もあり、鉋の刃こぼれの原因となるから嫌うのである。

仮に調理師が鉋を上手に使いこなす技量があれば、4ヶ月に一度1mm程度表面を削ることも可能となり、1年周期というメンテナンスに依存する必要はない。包丁を研ぐ修業はしても、鉋の刃を研ぐ修業をしない調理師の職制が、結果として次第にまな板の表面を平らにしていたという見方もできる。すなわち、木工技術者による簡便な平面の機械切削に、まな板のメンテナンスが大正期以降徐々に移行していったと読み取れるのである。

プラスチックまな板の耐久力については、管見の限り具体的な指標は見当たらない。事例として図32 [註68]のまな板を挙げ、表面の凹みに関する耐用性を検討する。

図32のまな板はポリエチレン製で、長さ84cm、幅39cm、厚み3cmであり、大衆食堂のまな板として27年間使用されているものである。調理師はこのまな板の手前右半分を使用する習慣があるため、まな板を定期的に反転させ、摩耗する部分が分散するよう工夫している。まな板は片面しか使用しておらず、結果的にまな板の手前右と奥の左部分が摩耗している。摩耗が最も大きな部分は9~10mm低くなっている。27年間毎日使用していることから、1年間で約0.3~0.4mm表面が削れていることになる。家庭用のプラスチックまな板は、使用頻度から考えれば、10年間使用しても1~1.5mm程度しか摩耗しない。刃物傷による問題点を除けば、とにかくプラスチックまな板の耐久性は木製まな板に対して極めて高いということになる。

おわりに

中国も元々は床坐にてまな板を使用していた。そうした姿勢で使用する脚の付けられたまな板が我が国に伝えられたと推察される。中国では唐代以前からまな板の使用が床坐から立姿勢へと転換していくが、我が国では明治中期あたりから次第に立姿勢へと移行していく。この姿勢の変化は欧米文化の影響とされるが、確かに急速な変化は欧米の影響とそれに呼応する普及運動の成果であろう。しかしながら、京都では立姿勢用の箱形流しが17世紀末には既に使用されており、江戸においても幕末には立姿勢用の流しが絵画資料に認められることから、立姿勢でまな板を使用するという習慣がすべて欧米の影響で成立したと断言することはできない。

本論においては脚がなくなったという点と甲板上部の

丸みに少しこだわりを持ってまな板の歴史を概観したが、脚の持つ機能には中国の俎を源流とする祭祀性が我が国において深く関与していたことも重要な意味を持つ。

中国で現在使用されるまな板にどの程度祭祀性が継承されているかは今後の検討課題とするが、我が国のまな板には現在も農村を中心に祭祀性に関わる習慣が継承されている。その代表的なものに七草をまな板に乗せて唄をうたいながらきざみ、その後七草粥を食べるという年中行事を挙げることができる [註69]。こうした若菜を摘んで粥にし、その年の無病息災を祈願するという習慣は日本各地の農村に伝えられており、まな板の使用法も共通している。さらに大草流、四条流等の包丁師による式法も継承され、我が国のまな板は単に食材を調理するという目的だけで継承されているわけではない。

我が国のまな板は、包丁の保護を基調としながら、材質や形態に階層性を示して発達したことも大きな特徴となっている。包丁傷とそのメンテナンスが我が国独自の蒲鋒形の甲板を生みだし、脚と甲板の大きさ、厚さが身分や職制を示したのである。

使い手がまな板の脚をなくす運動を展開したという話は聞かない。ところが、まな板を長年取り扱う問屋からは、ステンレス流し台の普及だけが主たる要因ではなく、まな板の製造業者の方から意図的になくしていったという指摘がある [註70]。まな板製作には、脚を固定する際に必要な蟻溝や蟻柄の技術力、労働力が大きなウエイトを占めていた。面倒な仕事量の割に利益率が少なかったことから、製造業者に後継者がいなくなり、そのために脚を省いていったというのである。こうした製造者側の事情も脚が省かれた理由の一つと考えられるが、脚が省かれたまな板を抵抗なく受容した使い手の生活意識も深くかかわっている。

家庭用まな板に脚のあるタイプが使用されなくなったことと、まな板製造業による脚の省略は、精神的には似たような動機に依拠していると推察される。刃物の取り扱いも含め、そうした精神に共通するのは、利便性を生活や仕事の中心に据え、訓練の必要な生活技術に無関心になったことである。この利便性と技術への無関心さは、明治期末から大正期にかけて行われた欧米を規範とした生活改善運動にその前兆があり、第二次大戦後の積極的な欧米文化受容が深く関与している。さらに高度経済成長期に進行した核家族化により、家庭で伝統的に継承されてきた生活の工夫、技術が軽視されるようになったことも加速化させる大きな要因となった。

台所の近代化は、必ずしも内発的な科学的根拠に立脚しているとは限らない。姿勢から立姿勢への移行という生活改善に関する論拠は理解できるが、日本の調理文化の持つ精神と乖離しているところに本質的な問題があるように思えてならない。

昭和40年代以降、欧米のビルトインタイプをモデルとしたシステムキッチンが流行し、調理機能重視より収納やファッション的な家具性を重視する傾向が強くなっている。また女性の就業率が高まったことにより、調理済み食品や冷凍食品の需要が増し、国民全体としてはアメリカに似たような調理作業を軽減する生活スタイルに移行しつつある。その結果、総じてまな板や包丁の質は徐々に問われなくなった。木製まな板の需要は益々減少するであろうが、調理の基本用具であるまな板の機能と形態、材質に関する変化は、今後も日本の生活文化の推移を知る一つの手がかりになっていくことは確かである。

注

- 1)三浦純夫：まな板と包丁，食生活と民具，雄山閣出版，21-44，1993
- 2)小菅桂子：につぼん台所文化史，雄山閣出版，1991
小泉和子：台所道具いまむかし，平凡社，1994
古島敏雄：台所用具の近代史，有斐閣，1996
- 3)胡文彦：中国歴代家具，黒竜江省人民出版社，図版，1988
- 4)李德喜他：中国古典家具，華中理工大学出版社，66，1998
4種類は組は、椀組、炭組、棋組、房組である。椀組は甲板に垂直な4脚が付いた組、炭組は椀組の脚に横方向の貫が入った組、棋組は4脚が横に広がった組、房組は4脚の下に補強材を付加した組である。図2では房組の脚を曲面に描いているが、房組の定義とは直接関係ない。
- 5)前掲4)：66
- 6)孫機：漢代物質文化資料図説，文物出版社，339，1991
- 7)胡之編：甘肅嘉峪関魏晋一号墓彩繪磚，重慶出版社，5，2000
- 8)前掲5)：8
- 9)筆者撮影 1999年
- 10)叶大兵他編：中国風俗辞典，上海辞書出版社，478，1990
- 11)黄時鑿・沙進編：十九世紀 中国市井風情，上海古籍出版社，36，1999
- 12)筆者撮影 2001年
- 13)中国の中部から南部においては鉄木を最良材としている。
- 14)筆者撮影 1999年
- 15)筆者撮影 2001年

- 16)鳥越憲三郎：日本人の生活文化史2 箸と組，毎日新聞社，10，1980
- 17)前掲15)：13-131
- 18)前掲1)：22
- 19)黒板勝美・国史体系編修會編輯：国史大系1下 日本書記後篇，吉川弘文館，91，1967
- 20)河野多麻校注：日本古典文学大系10 宇津保物語一，岩波書店，340，1959
- 21)拙稿：木製容器における脚の変化 —中世絵画資料に描かれた行器の脚を中心として—，芸術工学研究No.2，3，2000
三浦純夫は前掲1)：30で、反り脚は古墳時代より木製品の脚にみられ、奈良・平安時代を通じて存在すると述べている。反り脚の原型が中国、朝鮮半島に存在したかについては今後の課題とするが、類例が中国に認められないことから、平安期あたりからの展開は我が国独自と規定すべきであろう。
- 22)小松茂美編：日本の絵巻5 粉河寺縁起，中央公論社，6，1987
- 23)川嶋将生他編：近世風俗図譜 第四巻 洛中洛外(二)，小学館，106，1983
- 24)西山松之助他編：近世風俗図譜 第六巻 遊里，小学館，39，1982
- 25)永田生慈：北斎美術館 第2巻 風景画，集英社，98，1990
- 26)朝倉治彦解説：江戸職人づくし，岩崎美術社，60，1980
- 27)後藤茂樹編：浮世絵体系4 清長，集英社，図版，1975
- 28)E.S.モース，斉藤正二・藤本周一訳：日本人の住まい，八坂書房，202-203，2000
- 29)国立民族博物館編：モース・コレクション，小学館，29，1990 1990にモース・コレクション展が国立民俗学博物館を含むいくつかの会場で開催された。その時の出品物にまな板があり、観察する機会を得た。
- 30)大河直躬：台所流しはいつから使われたか，日本の食文化 第9巻 台所・食器・食卓，雄山閣出版，52，1997
- 31)岡山秀吉：普通木工教科書，金港堂書籍，41，1897
- 32)前掲25)図版
- 33)小菅桂子：につぼん台所文化史，雄山閣出版，50，1991
- 34)今和次郎：戦後改革以前の武蔵野の民家民家採集，今和次郎集 第3巻，ドメス出版，147，1971
- 35)今和次郎：本所深川貧民窟付近風俗採集，考現学 今和次郎集 第1巻，ドメス出版，111，1971
- 36)前掲31)：新家庭の品物調査，364
- 37)沖縄県立博物館より御教示をいただく。
- 38)奄美博物館より御教示をいただく。

- 39)前掲22): 137
- 40)福井市のまな板メーカーである双葉商店より御教示をいただく。
- 41)明治末から昭和初期の流しに関しては、2尺2寸~2尺5寸、すなわち67cm~76cmという高さであった。
- 42)日本風俗学会編：図説食生活事典，雄山閣出版，360，1996
- 43)永田恵子・麓和善：建築書系道具雛形における〈まな板〉の設計論，日本産業技術史学会第18回年会講演概要集，9-10，2002
- 44)筆者撮影 1997年
- 45)寺島良安編：和漢三才図会 下，東京美術，1185，1985
- 46)前掲26): 41
- 47)諸戸北郎編著：大日本有用樹木効用編，林業科学技術振興所，1903
- 48)田中勝吉：最新木材の用途，湯川弘文社，1944
- 49)林弥栄：有用樹木図説，誠文堂新光社，1969
- 50)岐阜県のまな板メーカーである(株)曾南では、キリ材のまな板を1997年より製造しており、この製品が全国に出回っている。
- 51)大阪市のタジマヤ商事より御教示をいただく。
- 52)前掲34)
- 53)岡山県倉敷市の(株)山県化学より御教示をいただく。
- 54)前掲51)
- 55)西山卯三：日本のすまいII，勁草書房，255，1976
この中に明治期の事例が紹介されている。まな板の脚に適した直径の桶を選択すればいいのである。
- 56)藤森照信：昭和住宅物語，新建築社，308-309，1990
- 57)前掲37)
- 58)この段差のスペースを、フランジ(サンウェーブ工業)またはリブ(タカラスタンダード)と業界では呼んでいるが、フランジとリブという用語が実態に適した用語であるかどうかは疑問である。
- 59)サンウェーブ工業(株)、タカラスタンダード(株)よりご教示をいただく。
- 60)日立化成工業(株)では過去に生産しているが現在は販売していない。現在販売している企業は三洋電機(株)一社だけで、1991年より販売を開始している。流しの高さは、73~90cmまで可変が可能となっている。
- 61)陶磁器の粘土を練る作業台は高さ70cm以下である。蕎麦等の捏ねるという作業も基本的には似た作業である。
- 62)例えば東京工業大学の清家研究室、日本女子大学の住居学系研究室等
- 63)昭和初期の台所設計ではカウンターの高さが2.3~2.5尺(70~76cm)とされている。
- 64)筆者撮影 2000年
- 65)前掲27)
- 66)郡山市の佐川鰻店の当主よりご教示をいただく。当主は昭和30年代に東京で修業されている。
- 67)前掲39)『俳風柳多留』の三編に収録されていることから、18世紀末の作と推定した。
- 68)筆者撮影 2001年
- 69)飯島吉晴：「唐土の鳥」考，日中文化研究13 特集年中行事と祭祀，勉誠出版，81-93，1998
- 70)タジマヤ商事の近藤氏より御教示をいただく。

資料-1 市販されているまな板の形状、材質、値段

No.	調査地	店舗の種類	形状	寸法(センチメートル) (幅×長さ×厚み)	材質	値段(円)
1	福岡市	A百貨店	長方形(脚なし)	19.0×36.0×3.0	ヒノキ(1枚板)	—
2	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	〃	—
3	〃	〃	〃	24.0×48.0×3.0	〃	—
4	〃	〃	〃	16.0×33.0×2.4	ヒノキ(集成材)	1,800
5	〃	B百貨店	〃	21.0×42.0×2.5	ホオノキ(1枚板)	3,900
6	〃	〃	〃	21.0×36.0×3.0	イチヨウ(1枚板)	6,000
7	〃	〃	〃	23.0×40.0×3.0	〃	8,300
8	〃	〃	〃	27.0×47.0×3.0	〃	11,500
9	〃	〃	〃	20.0×35.0×2.0	ヒノキ(集成材)	2,900
10	〃	〃	〃	24.0×40.0×2.0	〃	3,300
11	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	〃	5,800
12	〃	〃	〃	24.0×48.0×3.0	〃	6,300
13	〃	〃	〃	18.0×36.0×3.0	ヒノキ(1枚板)	5,300
14	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	〃	8,600
15	〃	〃	〃	24.0×48.0×3.0	〃	10,500
16	〃	〃	〃	30.0×50.0×3.0	〃	—
17	〃	C百貨店	〃	21.0×45.0×3.0	イチヨウ(1枚板)	5,500
18	〃	〃	〃	24.0×45.0×3.0	〃	6,500
19	〃	〃	〃	19.5×39.0×3.0	スプルスまたは米ツガ	2,500
20	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	〃(1枚板)	3,000
21	〃	〃	〃	22.5×45.0×3.0	〃	3,500
22	〃	〃	〃	19.0×39.0×3.0	ヒノキ(1枚板)	10,000
23	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	〃	12,000
24	〃	〃	〃	24.0×45.0×3.0	〃	13,000
25	東京都	D百貨店	〃	23.0×40.0×3.0	イチヨウ(1枚板)	7,000
26	〃	〃	〃	24.0×42.0×3.0	〃	8,000
27	〃	〃	〃	26.0×45.0×3.0	〃	9,000
28	〃	〃	〃	27.0×47.0×3.0	〃	10,000
29	〃	〃	〃	30.0×47.0×3.0	〃	11,000
30	〃	〃	〃	30.0×49.0×3.0	〃	12,000
31	〃	〃	〃	30.0×52.0×3.0	〃	13,000
32	〃	〃	〃	30.0×55.0×3.0	〃	15,000
33	〃	〃	〃	31.0×56.0×3.0	〃	17,000
34	〃	〃	〃	33.0×58.0×3.0	〃	20,000
35	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	ヒノキ(1枚板)	—
36	〃	〃	〃	24.0×48.0×3.0	〃	—
37	〃	〃	〃	19.0×35.0×2.0	ヒバ(1枚板)	3,200
38	〃	〃	〃	22.0×40.0×2.0	〃	4,000
39	〃	〃	〃	24.0×45.0×2.0	〃	5,500
40	〃	〃	〃	20.0×35.0×1.5	〃	—
41	〃	〃	〃	18.0×38.0×3.2	〃	—
42	東京都	D百貨店	長方形(脚なし)	21.0×45.0×3.2	ヒバ(1枚板)	5,800
43	〃	〃	〃	24.0×50.0×3.2	〃	7,000
44	〃	〃	〃	27.0×40.0×2.3	ホオノキ(1枚板)	—

資料-2 市販されているまな板の形状、材質、値段

No.	調査地	店舗の種類	形状	寸法 (センチメートル) (幅×長さ×厚み)	材質	値段(円)
45	//	//	長方形 (脚有り)	23.0×45.0×3.0	ヒノキ (1枚板)	—
46	//	//	長方形 (脚なし)	20.0×36.0×3.0	//	8,000
47	//	//	//	//	ヒノキ (集成材)	5,000
48	//	//	//	22.0×39.0×3.0	ヒノキ (1枚板)	10,000
49	//	//	//	//	ヒノキ (集成材)	6,000
50	//	//	//	24.0×45.0×3.0	ヒノキ (1枚板)	15,000
51	//	//	//	//	ヒノキ (集成材)	9,000
52	//	//	//	12.0×23.5×1.5	ヒノキ (1枚板)	1,200
53	//	//	//	15.0×27.5×1.5	//	2,000
54	//	//	//	18.0×30.0×1.8	//	3,800
55	//	//	//	20.0×35.0×1.8	//	5,500
56	//	//	//	22.0×40.0×1.8	//	6,500
57	//	//	円形 (脚なし)	35.0径×3.0	ヒノキ (集成材)	—
58	//	//	長方形 (脚なし)	20.0×36.0×1.5	ポリエチレン	2,800
59	//	//	//	25.0×40.0×1.5	//	3,800
60	//	//	//	25.0×44.0×1.5	//	4,800
61	//	//	長方形 (脚有り)	12.0×23.0×1.5	//	—
62	//	//	長方形 (脚なし)	22.0×36.5×1.4	合成ゴム	7,800
63	//	//	//	25.0×45.5×1.4	//	—
64	//	//	//	30.0×60.0×2.0	//	—
65	//	//	//	39.5×80.0×2.0	//	—
66	東京都	E百貨店	//	18.0×36.0×3.0	ヒノキ (1枚板)	4,500
67	//	//	//	21.0×42.0×3.0	//	9,500
68	//	//	//	24.0×48.0×3.0	//	12,000
69	//	//	//	23.0×40.0×3.0	イチヨウ・シダレヤナギ	9,500
70	//	//	//	24.0×45.0×3.4	// (1枚板)	15,000
71	//	//	//	18.0×38.0×3.2	ヒバ (1枚板)	4,600
72	//	//	//	21.0×45.0×3.2	//	5,800
73	//	//	//	24.0×50.0×3.2	//	7,000
74	//	//	//	16.0×33.0×1.3	ヒノキ (集成材)	1,800
75	//	F百貨店	//	18.0×36.0×3.0	ヒノキ (1枚板)	4,200
76	//	//	//	21.0×42.0×3.0	//	7,200
77	//	//	//	24.0×48.0×3.0	//	8,900
78	//	//	//	18.0×36.0×3.0	ヒノキ (集成材)	2,800
79	//	//	//	21.0×42.0×3.0	//	3,850
80	//	//	//	24.0×48.0×3.0	//	4,350
81	//	//	//	18.0×36.0×1.5	//	1,700
82	//	//	//	21.0×42.0×1.5	//	2,100
83	東京都	F百貨店	長方形 (脚なし)	24.0×48.0×1.5	ヒノキ (集成材)	2,400
84	//	//	//	25.0×44.0×1.5	ポリエチレン	3,200
85	//	//	//	23.0×41.0×1.5	//	2,000
86	//	//	//	23.0×41.0×2.0	合成ゴム	—
87	//	//	//	26.0×46.0×2.0	//	8,500
88	//	G百貨店	//	21.0×37.0×1.9	キリ (1枚板)	3,000

資料-3 市販されているまな板の形状、材質、値段

No.	調査地	店舗の種類	形状	寸法(センチメートル) (幅×長さ×厚み)	材質	値段(円)
89	〃	〃	正方形(脚なし)	33.0×33.0×3.0	ポリエチレン	3,000
90	〃	〃	長方形(脚なし)	21.0×38.0×1.3	合成ゴム	3,500
91	〃	〃	〃	23.5×35.8×1.7	ポリエチレン	2,400
92	〃	〃	〃	27.0×40.8×1.7	〃	2,600
93	〃	〃	〃	23.0×34.0×1.2	〃	1,880
94	〃	H専門店	円形(脚なし)	30.0径×3.0	ヒノキ(集成材)	3,700
95	〃	〃	〃	36.0径×3.0	〃	4,600
96	〃	〃	三角形(脚なし)	33.0×48.0×3.0	〃	—
97	〃	〃	長方形(脚なし)	20.0×42.0×3.0	スプルス(1枚板)	1,600
98	〃	〃	〃	24.0×48.0×3.0	〃	2,200
99	〃	〃	〃	27.0×42.0×3.0	〃	3,200
100	〃	〃	〃	18.0×36.0×3.0	ホオノキ(1枚板)	—
101	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	〃	2,950
102	〃	〃	〃	24.0×48.0×3.0	〃	3,300
103	〃	〃	〃	23.0×39.0×2.2	〃	3,200
104	〃	〃	〃	25.0×49.0×2.2	〃	3,400
105	〃	〃	〃	21.0×50.0×4.0	バッコヤナギ(1枚板)	6,400
106	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	イチヨウ(1枚板)	5,700
107	〃	〃	〃	24.0×48.0×3.0	〃	7,900
108	〃	〃	〃	21.0×37.0×1.5	プラスチック系	680
109	〃	〃	〃	23.0×41.0×1.5	〃	750
110	〃	〃	〃	27.0×42.0×1.5	ホリエチレン・ホリアピレン	6,500
111	〃	I専門店	〃	36.5×61.0×3.7	シダレヤナギ(1枚板)	—
112	郡山市	J百貨店	〃	20.0×36.0×3.0	ヒノキ(1枚板)	8,000
113	〃	〃	〃	22.0×39.0×3.0	〃	10,000
114	〃	〃	〃	24.0×45.0×3.0	〃	15,000
115	〃	〃	〃	21.0×42.0×3.0	ヒノキ(集成材)	5,000
116	〃	〃	〃	23.0×40.0×1.4	ポリエチレン	2,300
117	〃	〃	〃	25.0×45.0×1.7	〃	3,400
118	〃	K百貨店	〃	20.5×35.0×1.5	〃	1,100
119	〃	〃	〃	23.0×41.0×1.5	〃	1,580
120	〃	〃	〃	25.0×44.0×1.5	〃	1,980
121	〃	〃	小判形(脚なし)	28.0×36.0×1.5	〃	1,800
122	〃	〃	長方形(脚なし)	23.5×35.8×1.6	〃	2,200
123	玖珠町	L専門店	長方形(脚有り)	24.0×50.7×3.2	イチヨウ(1枚板)	5,500
124	〃	〃	長方形(脚なし)	21.8×39.9×2.6	〃	2,400
125	〃	〃	〃	26.7×45.5×2.2	〃	3,100
126	〃	〃	〃	25.5×48.0×2.2	〃	3,300
127	〃	〃	〃	26.5×47.0×3.0	〃	4,800
128	〃	〃	〃	26.4×50.5×3.5	〃	5,800
129	〃	〃	〃	25.5×50.0×3.6	〃	6,200
130	〃	〃	〃	31.8×52.8×3.9	〃	7,800
131	〃	〃	〃	30.9×58.0×3.9	〃	8,600
132	〃	〃	〃	31.2×55.3×5.8	〃	12,500