

共同炊事への夢

― 幸田露伴「供食會社」(一九一二)とチャイルズレストラン、堺利彦、簡易生活 ―

吉田 大輔

はじめに

高度経済成長期を境に「飽食の時代」が到来したと言われ、その延長にある現在の日本では忘れられがちだが、人類史は、飢えとの闘いの歴史である。どのように効率よく食料を生産し分配するかという問題は、東西のあらゆる社会をいまも悩ませている。また、食事とその準備は人間にとって重要な快楽である一方で、面倒でわずらわしいものでもある。食事の準備を簡素にしておくことは決して些末な問題ではなく、近代都市に流入する単身者や核家族の生活改善と切実に結びついた重要な課題だった。

二十世紀の食品産業の革新者たちは、大つかみに言って、そのまま食べられ、簡単な調理だけで食べられる食品を工場で大量生産することで、こうした問題へ答えを出そうとした。企業家たちの発明した食品が庶民の願望に形を与え、庶民はそれらを歓迎して、二十世紀の食事は大きく簡素化されていった。たとえば、アメリカにおいて発明され普及したコーンフレークである。これを発明したことで知られる医師、ジョン・ハーヴェイ・ケロック (John Harvey Kellogg, 1862-1937) は禁欲的な奇人で、十九世紀の終わりごろ、性欲を抑えるための食事としてコーンフレークを考えた(このほかにビナツバターも彼の発明である)。性欲を抑える健康食という彼の当初の思惑とはずれることになるが、一九〇六年ごろ、弟・ウィル・キース・ケロック (Will Keith Kellogg, 1860-1951) が砂糖を添加したコーンフレークを売り出すと、忙しい朝にうってつけの朝食として瞬く間にこの食品は大人気となり、アメリカ人の朝の風景を大きく変えることになった。また、日本でも、たとえば、安藤百福(一九一〇-二〇〇七)率いる日清食品が一九五八年に売り出したチキンラーメン、同じく日清食品が一九七一年に売り出したカップヌードル、大塚食品などの社長を務めた大塚明彦(一九三七-二〇一四)が考案し一九六八年に発売されたボンカレー、同じく大塚の考案による一九八三

年発売のカロリーメイトなど、食事の風景を一変させた二十世紀の新しい食品は数多く存在する。すぐに口にできる食品を大規模に生産し、庶民の生活を楽にしようとしたのは、インスタント食品業界だけではない。マクドナルドをはじめとするファストフードやデリバリーサービスで提供される食品、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで売られる弁当や総菜などの背後には、セントラルキッチンと呼ばれる集約化された調理施設がある。つまり、二十世紀の食品産業の要諦は、大規模に集約的に食品を加工することにあった。こうして提供される食事は、その味気なさや画一性を批判されることも多い。しかし、こうした食品産業の恩恵をまったく受けずに暮らす現代人もほとんどないだろう。二十世紀に大規模化していった食品産業に数多の問題があることも承知ながら、貧しい人や調理する余力のない人を廉価で簡単な食事が無数に救ったことも想像できるので、筆者はどちらかというとその肯定的な側面に目が行く。

本稿では、未来の食品産業が大規模化することを肯定的に予見した小説として、幸田露伴(一八六七-一九四七)のほとんど論じられたことのない少年文学「供食會社」(一九二二年一月、『実業少年』)を取り上げたい。露伴には幻想作家としての側面がある一方で、新しく合理的なものを率直に喜ぶ一面があった。「供食會社」には、そのような露伴の見過ごされやすい一面がよく表れている。「供食會社」のテーマは炊飯というわずらわしい家事からの解放である。自炊しながら共同生活を送る二人の苦学生が、清潔で質のよい食べ物を廉価に提供してくれる「大供食會社」ができたならどんなにいいだろうと議論し、話はやがて炊き立てのご飯を配達する「御飯配達供給會社」のアイデアに及び、こうした会社を将来やってみせる、と宣言して終わる。ごく気楽に書かれたことが伺える短い小説であり、その文学的価値を云々するようなものではないが、いま述べてきたような二十世紀の食品産業がたどる道を予見した小説であり、さまざまな興味深い問題がこの小品から見えてくる。以下、本論では、まず、掲載媒体『実業少年』の性質や、「供食會社」がこの作品の前年(一九二一年)に書かれた「御手製未来記」との連続性を持つ作品であることを説明する。次に、「供食會社」の内容をやや詳しく確認してみたい。そのうえで、「供食會社」の作中で述べられる外食産業の新アイデアが、同時代アメリカのチャイルズレストランというレストランチェーンのアイデアを発展的に受容し、炊き立て御飯のデリバリー会社のアイデアへと日本化されたものだったことを論じる。さらに、こ

うしたご飯配達会社のアイディアは、露伴に先んじて、社会主義者・堺利彦（一八七二―一九三三）の「家庭の新風味」（一九〇一―一九〇二）などにもすでに見られる発想であったことを指摘する。最後に、共同炊事が、資本主義的な文脈からも社会主義的な文脈からも同時代的に夢みられた背景として、「簡易生活」という当時の流行概念が両者をゆるやかに結ぶものだったと考えうることを述べる。以上の検討を通じて、この作品の文化的意義を考察したい。

一、『実業少年』というメディアと幸田露伴、石井研堂

露伴は、一八八九年から一九一二年までの間に、啓蒙的な少年文学を多く書くが、露伴のこうした作品群には、石井研堂（一八六五―一九四三）が編集者として並走することで成立したものが一定数見られ、露伴の少年文学を考えるうえでキーパーソンと言える。念のため確認しておけば、明治時代のさまざまな事物の起源を集めた博物誌『明治事物起原』の仕事で有名な研堂は、『小国民』（一八八九―一八九五）や『実業少年』（一九〇八―一九二二）の編集を行うほか、『少年工芸文庫』（一九〇二―一九〇四）『理科十二ヵ月』（一九〇八）などを刊行し、明治期の啓蒙的な少年文学へ果たした役割も大きい人物で、露伴とは親しい友人であった。筆者は、露伴が最後に少年文学を複数発表した『実業少年』という雑誌の特異性に注目し、媒体との関係からこの時期の露伴の少年文学の意義を解き明かそうとする研究を近年行っている。博文館から一九〇八年から一九一二年に刊行された『実業少年』（博文館）は、研堂が編集長をつとめた少年向けビジネス雑誌である。少年向けビジネス雑誌は、今日では成立しえないような性格の雑誌だが、これは明治期の終わりが、次のような時代背景が生んだメディアだった。

明治改元（一八六八）とほぼ時を同じくして、「これからは身分ではなく個人の才覚によって立身出世できる時代になる」というヴィジョンは、サミュエル・スマイルズ著、中村正直訳『西国立志編』（一八七二）や福澤諭吉『学問のすゝめ』（一八七二）といった啓蒙思想家たちの著作を通じて、社会に共有されていた。こうした明治初期のベストセラーに宿っていた思想は、個人の学問の力を重視するという意味では、そののちの学歴社会を整備・強化していく方向へとつながる。それと同時に、その思想は、自助的な人物像（セルフメイド・マン）を称揚するという意味では、学歴社会の外部で独学したり、学校教育に回収されない

未知の領域を開拓しようとする人間を励ます側面も持っていた。この二面性のうち、後者の側面を強く継承したと考えられるのが、明治後期に学歴社会がより整備されていくさまを横目に見つつ成立した、働く少年向けのビジネス雑誌だっただろう。明治から大正へと時代が転換する一九一〇年前後は、明治初期と比較して、立身出世するために学歴がより重視されるようになり、高等小学校への進学率が急速に拡大した時期である。しかし、高等小学校を十四歳前後で卒業した者のうち、そのまま上級学校に進むことができたのは、二割から三割程度であり、進学できなかった少年たちの多くは、商工業の労働に従事した。つまり、一九一〇年前後の日本社会には、高等小学校まで進学できたことでさらなる栄達への欲望を強く喚起されつつも、さまざまな状況から中学以上に進学できず、なお立身出世の夢をあきらめられない少年たちが多く存在した。こうした状況を竹内洋は「高等小学校現象」と呼ぶ⁽¹⁾。こうした時代状況から生まれた独特な媒体が、働く少年向けビジネス雑誌であり、『実業少年』のほか、『成功』（成功雑誌社、一九〇二―一九一五年）などが似た性質を持つ。『実業少年』の数少ない先行研究で佐藤洋一が言うように、『実業少年』は、「高等小学校現象」に対する研堂からの応答だっただろう⁽²⁾。これらの雑誌は、政治家や官僚などの栄達コースを進むために学歴が必須のようになっていく社会の中で、学歴によらない成功の場としてビジネス（商業・工業）がまだ残っている、という希望を描き、彼らを鼓舞し、知識を教授しようとした。三宅雪嶺（一八六〇―一九四五）は、『想痕』で、明治末から大正初期にかけての若者文化を、欧州大陸からの影響を受けた「懷疑頹廢の傾向」の強い文学青年的なものと、英米からの影響を受けた「決意奮闘」を「奨励」する実業志向のものとの「二箇の潮流」によって説明しており、「實業雑誌と文學雑誌」とはこの時期の若者の二種の気分を表すもの⁽³⁾と言っている。露伴は、中学以上に進学できた若者たちの文化、一九〇三年の藤村操の自殺が象徴する「煩悶青年」のような現象にはほとんど共感しない一方で（露伴「青年時代の娯楽」一九〇六年）、石井研堂の『実業少年』、村上瀧浪の『成功』には頻繁に寄稿した。つまり、雪嶺の時代認識に従って言えば、明治末から大正初期にかけて「決意奮闘」を「奨励」する「實業雑誌」に積極的に関与したのが露伴だった。少年向けビジネス雑誌のうち、『成功』は復刻版も刊行され、研究も進んでいるが、『実業少年』に関してはかなり手薄な状況であり、特に文学研究の視点からこの雑誌を捉えようとする試みはこれまででなかっ

た。『実業少年』は、所蔵している図書館もかなり少なく、この完全な揃いを持つている図書館はない。そのため、基礎的な書誌なども含め、これまで筆者は調査を重ねてきた。筆者が『実業少年』の調査・蒐集を行っていくと、『実業少年』へ露伴が寄せた原稿は、新たに筆者が見つけたものも含めて二十回に及ぶことが明らかになった⁽⁴⁾。

二、「御手製未来記」（一九一） 続編としての「供食會社」（一九一二）

本論で取り上げる一九一二年の「供食會社」を理解するうえで重要になるのは、この作品が前年の一九一一年に『実業少年』へ連載された「御手製未来記」の構想半ばでの終了ののち、「御手製未来記」のために露伴が構想したアイデアを流用して生まれた複数の短編の一つだと捉えることである。

『実業少年』に露伴が発表した文章のうち、特に重きをなすのが、一九一一年一月～十二月の一年間、もともと長く連載された「御手製未来記」だった（一九一五年『立志立功』での再録に際して「番茶會談」と改題）。「御手製未来記」は、実業界で成功しようと夢見る少年たちが、本を共同購入し、知識を交換し、議論する讀書会をやっており、その発展として「番茶會」という議論のための集まりも行っているという描写から始まる。この会で、いま自分がなにも持たずに世の中に飛び出したとき、どのように身を立てることができだろう、と少年のひとりが言う。すると、そうしたアイデアを多く提供してくれる「妙な人」と知り合ったのでその人から話を聞こう、と別の少年が提案する。露伴本人を連想させる「妙な人」が、いまだ世の中でなされていない多くの商業・工業アイデアについて少年たちと具体的に語りあう、というのが作品の大枠である。「御手製未来記」は、作中で語られる未来のアイデアの豊富さが一番の読みどころとなる小説であり、①カード式整理法、②飛行機が戦争に用いられるようになった際の防空方法、③無線電力輸送、④常灯銀行（二四時間営業の銀行）、⑤盗難保険会社、⑥警察の民営化、⑦捕盗装置（監視カメラ）、⑧薬物を利用した犯罪歴のある人間の検知（犬を使う）、⑨移動昇降場（動く駅）、⑩随意昇降場（客が鉄道から飛びおりられるようにする）、⑪単軌鉄道（モノレール）、⑫大空道路（飛行機の道路）、⑬無機関車（風力を使う）、⑭空気力車（圧搾空気）を使う、⑮圧搾空気製造会社、⑯「液体空気」の動力利用、⑰冷室器（クーラー）、⑱鶏卵孵化器（温泉を使う）などが語られている。筆者はすでに、二〇二〇年に発表した別稿で、こうした作中のア

イディアの一部は現実の実業界の動きと呼応したものであり、掲載誌『実業少年』の他記事などと結びつくように書かれていることの意義を論じた⁽⁵⁾。

本稿と同時に発表する別稿⁽⁶⁾で詳しく述べる予定だが、『実業少年』の調査・蒐集を続けていると、「御手製未来記」に関して引き続き重要な発見をすることができた。「御手製未来記」には、全集その他の再録に収録されておらず、これまでまったく知られていなかった最終回があることがわかり、その最終回を踏まえると「御手製未来記」と「供食會社」の連続性がよく理解できるようになるのである。ここでは、その別稿の要点のみ言う。まず、露伴直筆の「御手製未来記」原稿が永青文庫（東京都文京区）に現存していることが新たに判明し、そこには全集その他の収録がない「御手製未来記」の最終回の原稿が含まれていることがわかった。また、原稿だけではなく、初出誌『実業少年』にも、全集その他に収録がない最終回が掲載されていたことがわかり、両者は、ほぼ符合していた。つまり、原稿・初出誌双方で「御手製未来記」の知られざる最終回が確認できた。新発見の「御手製未来記」の文章では、実業アイデアを思いつくための根本的な原理を教えてくれるよう、少年たちは「妙な人」に頼む。「妙な人」は、「実業学」といったような学問はまだ存在しないが、「力」を「よく使う」ことが重要なのだと言い、「未来の大世界」は、「天然力の使用」「人力の整理」という二つの原則から創り出すことができる、と述べる。「天然力の使用」とは自然エネルギーのよりよい利用を考へること、「人力の整理」とは労働力その他の効率のよい運用を考へること、というような意味である。「御手製未来記」を終えるにあたり、露伴は、作中で膨大に示した未来の実業アイデアの原理的な部分を示して終えていたことが確認できた。「御手製未来記」で展開されたアイデアのうち、圧搾空気を利用した車や温泉を利用した鶏卵孵化器などは「天然力の使用」のアイデアにあたると言え、警察が盗難保険会社を兼業すればよいというようなアイデアは「人力の整理」にあたるものだろう。筆者は、この「最終回」が一九一五年版『立志立功』に収録されなかったのはなんらかの手違いと推測しており、この欠落は、おそらく露伴の創作的意図ではないと捉える（あまりに中途半端なところでこれまで知られていた本文は「終わって」いたためである）。さて、新発見の「御手製未来記」最終回には、おそらく石井研堂と思われる「編者」が次のような言葉を付している。

本年一月來、紙上を賑はし、江湖の大喝采を博したるお手製未來記は、未だ著者の腹案を全く公にするに至らぬが、一ト先づ本號にて大團圓となし、年の改ると共に、題を改めて又本誌上に發表せんと、著者の厚意により、同記事は本號にて一ト先づ完結と爲す。讀者と共に、後編の出づる日の一日も速からんことを希ふ。編者識⁽⁷⁾

これは短い言葉だが、実際に書かれた「御手製未來記」よりも長大な「腹案」を露伴は持っていたが達成半ばでなんらかの事情によって一九一一年にこの作品が終わったこと、翌一九一二年、こうした「腹案」を露伴は別の作品にして發表すると予告されたこと、以上の二点が明らかになるという意味で重要なものである。これを踏まえると、翌一九一二年に『実業少年』に發表されたもののうち、実業アイディアを語ったタイプの五作品⁽¹⁵⁾「小説 供食會社」(二月)、⁽¹⁶⁾「小説 芥子大黒」(二月)、⁽¹⁷⁾「人世の萬事を豫知すべき道具」(三月)、⁽¹⁸⁾「小農園」(五月)、⁽¹⁹⁾「実業小説 米價問答」(九月) * 以上の番号は注(4)に書いた番号を踏襲⁽⁸⁾は、本来、「御手製未來記」の一部として構想していたものだろうことが推測できるようになった。『実業少年』の当時の読者には確実に「御手製未來記」の続編として読まれただろう。

それだけではなく、新発見の最終回の内容からも、本稿で取り上げる「供食會社」との明白なつながりは見える。最終回の終わり近くに「妙な人」が語る次のような言葉がある。

「人力の整理」といふことは、我が國目下の状態に取つては、天然力使用の問題以上に適切な問題です。これは、『無益無効に人力が消費されるのを防いで、成るべく有益有効に消費するやう』にするといふ事を意味します。東京中で戸々に火を焚き、戸々に飯を炊いてゐ、戸々に副食物を造つて居る、其の勞働手数は實に馬鹿々々しいのです。「一處に其丈の事をしたら何程の利だか知れませんが、かういふ事を何の方面にも行つて居るのです」。⁽⁸⁾

最終回のこれ以前の箇所で、「天然力の使用」の具体例として、火山の熱をうまく使えたら東京中の竈は「淺間山」の地熱エネルギーを転用して賄うことができるかもしれないと言っている部分なども「供食會社」の内容とつながるが、

より明白に「供食會社」の内容へつながるのがこの箇所である。「人力の整理」について語られたこの部分で、東京中の家庭が家ごとに炊事をする「勞働手数」を「實に馬鹿々々しい」と述べ、複数の家庭が「一處に」調理してしまえばどれだけ利益があるかわからない、と言う。連載を終えた「御手製未來記」の最後にこうして触れた問題をより詳しく語っていたのが、すぐ一月後に發表された「供食會社」という短編であったのである。

三、「供食會社」の内容

次に「供食會社」の内容を見ていきたいが、その前に先行研究に触れておく。「供食會社」に関する直接の先行研究はほとんどないと言っているが、簡単に言及しているものは少しある。露伴の弟子で第二次『露伴全集』の本文校訂などにも中心的な役割を果たした塩谷賛は、「供食會社」の登場人物の名前「五郎」「十郎」が曽我物語からとったものであることを指摘しつつ、この由来は人物の性格造形のほかに作品の内容とはあまり関係しないことを述べ、傑作などと呼ばれるようなタイプの作品ではないとしつつも、炊飯からの解放というテーマを外国の例を引いたりして興味深く語った作品である、と言う。また、露伴の日記に依拠してこれが一日で書かれた作品であったことも指摘している⁽⁹⁾。作家の嵐山光三郎は、多くの文学者を食の観点から論じた『文人惡食』の中で、「供食會社」はファストフードの予見から露伴の合理的な一面が伺える作品だとし、江戸の胃袋と近代とが混じりあう露伴の個性へ着目する⁽¹⁰⁾。関谷博は、食べるものにうるさい露伴のイメージを裏切るところのある作品であるだけに重要であるとし、家事労働の負担が現在よりもはるかに重かった時代背景や露伴の個人史(最初の妻幾美子を亡くしたこの時期の露伴が三人の子供を育てるシングルファザーであったことを踏まえれば、作品に現れているアイディアを「コンビニ文化」的であると単純に否定できず、現代社会の問題を先取りした要素がある作品だと言う⁽¹¹⁾。これらの先行研究はいずれも短い言及に留まるので、すこし作品の内容を詳しく抑えておこう。なお、本稿では一九一二年の『実業少年』雑誌初出の「供食會社」本文から引用する。一九一五年の『立志立功』に際して加筆修正をしている箇所はあるが、大きく作品の主要部が変化しているわけではない⁽¹²⁾。

「供食會社」は、次のように語り出される。

五郎と十郎とは苦學生である。親類には相應な生活を爲て居るものもあるが、それに頼って学資を出して貰ふことも厭なので、一貧洗ふが如き中、でも一向屈せず、牛乳配達や新聞配達や寫字生やで些少の収入を得つ、家ただ四壁立つばかりの小屋を場末の或る町に借りて、輪番自炊で日を送つて居る。今日は五郎の番であるが、五郎は十郎に比べては亂暴なところの有る男だから、炊事に當るのが面倒で堪らない。⁽¹³⁾

現在の社会で解決されていない問題を見出し、それを年少読者が今後取り組む実業アイディアとして提示するという基本的なテーマは「御手製未来記」から継承しつつ、「御手製未来記」の登場人物は「供食會社」に継承されていない。新しく登場する「五郎」「十郎」という二人の少年の生活がこうして語られはじめる。貧しいがさまざまな方法で金を稼ぎ、なんとか自活した生活を送っている二人は、代わりばんこに炊事当番をして生活している(二人は「苦學生」と書いてあるが、なにを勉強しているのか、どんな学校に行っているのか、などの描写は最後までない)。二人は近頃、裁判書類の筆耕仕事忙しいようで、十郎のほうは起きてすぐこの在宅アルバイトの続きにかかる一方で、炊事当番に当たっている五郎は朝食の支度をさつそくはじめるが、内心でその炊事を面倒で堪らないものだと感じている。しかしやらなければ食事できないので、しぶしぶ準備をする。

粗末な三徳竈に今戸窓のやうな陶竈を掛けて一升ばかりの飯を炊くのである(中略)爲熟れた事だから、無造作に火を熾し米を仕掛けておいて、扱副食物の味噌汁を下ごしらへし初めた。簡易生活だもの、左様して搦鉢などは有りはしない。⁽¹⁴⁾

二人で一升なので、一人分にして五合の米を五郎は炊く。これより後半で、五郎の大飯食らいを十郎が冷やかす描写もあるが、おそらくこれは一日分をまとめて炊いているのだろう。二人が食べる朝ごはんは、ここ十日あまり、かぶの味噌汁とご飯、という同じメニューで節約している。五郎は米を竈にかけると、今度は味噌汁を作りはじめる。ガス竈はすでに明治後期には普及しはじめるが、そのような設備は二人が暮らす家にはなく、炭屑を燃やして調理している。引用部分の後半に、味噌を擦るのに使う搦鉢がないことを「簡易生活だも

の」という言葉で受けているが、ここに登場する「簡易生活」という言葉は、「供食會社」という作品を考えるうえで見過ごすべきではない言葉である。この言葉は「簡易な生活」という一般的な意味だけではなく、この時代のさまざまなものの改良をめぐる流行概念であり、この言葉が持つ時代的意味については後述したい。

やがて、竈の前にいた五郎の口から、「下らないナア」という独り言が漏れる。十郎は、炊事当番は代わりばんこにやっているのだから我慢しろという意味のことを言つて五郎に叱るが、五郎はいま自分が「下らない」と言つたのは炊事当番が面倒なことについて言つたのではないと応じる。そして十郎に向つて、東京にいったい家が何軒あるだろう、と問い、十郎はそれに、人口二百万人、四十万軒程度の家があるだろう、と応じる。五郎はなにかに気づいたように「アツ大層な事だぞ。」と言ふ。重ねて五郎は、十郎に、食事に費やす時間はいつたい何分だろう、と問い、十郎は、飯を炊く、おかずを作る、食べる、片付ける、すべてを入れれば一時間というところだろう、と答える。五郎はすぐに計算し、それはつまり、東京にある四十万軒の家で四十万時間が毎日食事のために費やされているということだと言ふ(三度食べるのなら百二十万時間ではないのかと筆者は思うが、本文では四十万時間)。そして五郎は、四十万時間とは別の言い方をすれば、八時間労働の人間が五万人働くのに匹敵する時間であり、金銭に換算すれば八時間労働の日給を最低の三十銭と仮定しても月に四十五万円、年に五百四十万円(参考までに一円を現在の二万円として換算すると、一〇八〇億円)の金額に相当する労働だと言ふ。そして、自分がいましている炊事が四十万の東京の各家庭で同じように個別に繰り返される労働である、という事実気づき、膨大な労働力がそれに費やされることへの改善が試みられないことに対して「下らないナア」と言つたのだ、そう五郎は説明する。

五郎は、いま「妙なこと」を思いついた、と話を続けていく。蒸気を活用する際に、一度熱を与えた機械を冷ましてしまい、また熱を一から与えると無駄が多いので、紡績工場などでは夜間労働の人情費を払つても工場を稼働させ続けたほうが効率がよいことを彼は説明する。続けて、五郎はこう言う。

『東京中で、毎日々々戸々で飯釜を温めたり冷ましたりして居るために、何丈の燃料が無益に費されて居るか知れないぜ。』⁽¹⁵⁾

熱して冷ましふたび熱することが無駄の多い反復だということを工場の機械の運用などを例にして説明したあとに続く五郎のこの言葉は、先に引用した「御手製未来記」新発見の最終回にあった、東京の各家庭が個別に炊事する労働の人数を嘆き、集合的に炊事すればどれほど利益があるだろうという一節にかなり近いものであり、『実業少年』に前月まで連載した「御手製未来記」と明白に接続されていることが見てとれる。そして、前月までの「御手製未来記」に述べられた見解を発展させた商業アイデアの中心が、ここから描写されていく。

『(前略)だから此處に、一つの大きな供食會社が有つて廉價に精良なる食糧を供給するの路を開いたならば、何程社會に益を與ふか知れ無いナ。』(中略)『なぜつ返しちやいけない。黙つて聞き給へ。新網あたりの貧民窟の話聞くに、一升の飯をこしらへるのに、凡そ一錢の燃料を要するといふが、少量のものを小買の材料で處理するといふ事は、そんな不經濟なものだ。』(中略)

『然様だよ。此を洗つて數時間水に浸した後に、一定の火熱を水に與へて處理するに過ぎない飯のやうな簡單のものに對して、戸々で朝々多數の人民が少からぬ時間を費すといふのは、何といふ非文明の事だらう。』(中略)

『で、一升の飯を炊くのに一錢の燃料と三十分乃至一時間とを費すのを、若し二升の飯を炊く場合には、一錢五厘の燃料と、時間は同じ時間とを以て足る譯になる。此の理を推すと、多量の米を炊く時は著しい節約が出来る譯になる。況や米も燃料も、小買で無く、且又燃料は石炭の如き廉價の材料を用ゐるに於ては、飯は恐ろしく低廉に供給される譯だ。』(中略)

『一體考へて見ると、各戸に飯を炊く器具を備へて、各戸で飯を炊くといふが如きは、若しそれが自己等の心持の好い爲だとならば、おそろしい奢侈と云つても差支無い事だ。外國で自家でパンを焼かせて其を食べるといふ事は、富豪が貴紳の所爲だといふでは無いか。』⁽¹⁶⁾

こうして五郎の思いついたアイデアである「供食會社」の考えが披瀝されていく。これは「廉價」であると同時に「精良」な食事の提供を実現する会社のアイデアで、もしそのような会社ができたならば世の中にどれほど利益に

なるだろう、と未来を夢みる。炊飯は、ほかの熱を用いる作業と同様に、多量の米を集合的に炊けば炊くほど「著しい節約」ができるものであるという認識から「廉價」「低廉」を実現するために重要になるのは、大規模に炊事を行うことであり、各家庭で米を炊いている現状を「非文明」であり「奢侈」だとさへ言う認識も語られる。ここに対比されるのは、西洋諸国におけるパンをめぐるありようで、各家庭でパンを焼くのではなく購入して済ます西洋諸国の庶民の姿が想起されている。そこには次のような言及も見られる。

『米國大統領だつてグラント將軍が日本へ來た時、東京では貧民も猶且自家で飯を炊いて食ふといふことを聞いて大に驚嘆して、日本は羨むべき國だと語つたといふが、これは日本の貧民が貧でないのでは無くて、實に社會組織が発達して居無いといふに過ぎぬ事なのだ。其の真相は各戸で飯を炊くといふ事の、不經濟不利益に想ひ到らぬからの事であるといひたい。』⁽¹⁷⁾

「グラント將軍」は、元アメリカ大統領、ユリシーズ・グラント(Ulysses S. Grant, 1822-1885)のことで、久米邦武『米欧回覽実記』にも、岩倉使節団(一八七二-一八七三)に外遊を懇切にもてなしたことなどで登場する大統領である。グラントは、大統領退任後、一八七七(明治十)年七月三日から同年九月三日まで日本に国賓として滞在しているので、その際に庶民を見て述べた言葉(お世辞だろう)が伝わったものと思われるが、筆者が調べた限りでは、日本人が各家庭で米を炊いていることにグラントが感心した、という同時代の記事は見つけられなかった。グラントの日本の炊飯への賞賛は、五郎の口からは、裏返しに捉えられ、日本の社會組織が発達していないためだと真逆の評価をされる。

飯を支度している間に、十郎がアルバイト仕事の筆耕を着々と進めているのを五郎は見えて、食事の支度で仕事を中断することはやはり損失だと言ひ、「一大供食會社」が「不潔不良でない食物」を提供してくれることを再度夢み、そのアイデアを語る。

『それ見給へ。それだから、こゝに一大供食會社が出来て、不潔不良でない食物を廉價に供給して呉れたら、非常に便利では有るまいか。第一飯だけの事にしても、各戸で飯櫃や米櫃も要らなくなる。不究理千萬な電や米研

桶や薪や炭や小贅澤な瓦斯設備なども要らなくなる（中略）臺所の場處も節約できる。何程無益な手數と配慮と器物と時間と空間とが省き出されるか知れ無い。そして其の時間だけが直接間接に生産的に使用されたら、何程國家の益になり且又各人の生活を簡易にして煩雜を除去せるか知れ無い」(18)

「不潔不良でない食物」とわざわざ断つて言うこの言葉には、おそらく、安い食事ができる場所はすでにあるが、その食物は「不潔不良」だという含意があり、そこが克服すべき課題だという同時代外食産業への認識があるのだろう。そのうえで、食事全般ではなく炊飯だけに限定して家庭から外部化するだけでも、台所のさまざまな設備がいらなくなり、それだけで「何程無益な手數と配慮と器物と時間と空間」とを省くことができるかわからないと大きな期待を五郎は語る。そうして生みだされた時間を生産的に利用することは國家の利益にもなり、また個人生活が煩雜から脱し、生活を「簡易」にすることへ近づくだろうと言う。ただ、こうして五郎の話を聞く十郎は疑問も持つ。十郎は、米屋や薪屋などの失業について五郎に問うが、五郎は転業すればよいこともなげに言う。そして、五郎は、炊いたご飯を売る会社のアイディアを十郎に続けて話す。

『米屋が米を賣るのを一層進歩させて、供食會社で飯を賣る事としたら何様だ。』

『しかし米は買つても飯は買ひたがらぬ人も有るだらう。』

『飯を買ふといふと、何だか甚だ貧乏臭く感じるだらうが、それが即ち因襲に囚はれて居るといふものだね。牛乳屋から牛乳を買ひ、蕎麦屋からそばの盛や澆やを買つたり、パン屋からパンの配達を受けたりするやうに、供食會社から飯の配達を受けるといふことになつたつて、少しもをかしくは無い。飯に限つて自家で炊かねばならぬといふ理は無い。』（中略）

『中等生活の人から以下は、都て飯を配達させて、其を食べるといふやうになつたら、方々の細君は大助かりだらう』(19)

米屋が米を売り、各家庭で買った米を炊飯している現状の変革アイディアとして、集合的に炊飯した飯を「供食會社」が売るといふ提案がなされている。話

相手の十郎は、しかし炊いたご飯を買うという行為には抵抗感がある人もいるだろうと懸念を言い、五郎もその行為を貧乏くさいと感じる人もいることを認めつつ、しかし、本質的にはそばの出前をとったり、パンを店から買うことと変わらないのだから、人々の認識が変化すれば問題はない、と楽天的に言う。そしてまた、「細君は大助かり」として、この時代、家事労働を担うことが当然視されていた女性の負担軽減にも言及している。五郎はさらに、牛乳配達などと同じように炊いたご飯を一日三回家庭へ配達するアイディアに話を発展させていく。

『都會では、三度々々ポツ／＼と熱い飯を、一日十銭か十五銭で配達して貰つて食ふやうになるのが當然だ。』（中略）

『蒸汽機関を備へて、蒸汽炊きにして飯を賣つたら、米を大買にする利と、薪材の節約の利とで、需用者に對しては殆ど小買の米と同じ程の價で、熱い飯を供給することが出來やうとおもふ。』（中略）

『出來れば、需用者は、自家の煩勞と器具の設備や、薪炭の消耗とを免れて、非常の便利になる譯だ、己は一つ社會の爲に、富豪が斯様いふ公益の事を爲さんことを望むナ。其の経営の勞は、十二分に研究してから、己が當つて見る。』(20)

五郎は、大規模で集合的なそうした炊飯を可能にする動力源として蒸氣を利用する、米を大量に買い付けることで安く仕入れる、この二つのアイディアを併せて、米屋で米を買うのと大して変わらない値段でご飯の配達会社を成立させる、という考えも言う。「御手製未来記」の最終回で「妙な人」が語った「実業学」の根本原理「天然力の使用」「人力の整理」で言えば、「供食會社」は「人力の整理」を主とした実業アイディアだが、それを可能にする動力を蒸氣と明言しているので「天然力の使用」の要素もここに見られる。そして五郎は、資本を持つ「富豪」がこのような「公益」にかなう事業を行つてくれたらいいという一方で、将来、自分がやるとも言いだしている。繰り返すが、「供食會社」が掲載された『実業少年』は商工業に従事する年少読者を励ますための雑誌であり、露伴はこうした媒体と響き合う「御手製未来記」を「供食會社」の直前まで連載していた。「御手製未来記」では、商工業でいまだ手をつけられていな

新しいアイディアは山のようにあることを年少読者へ教え、将来そうした新しいアイディアを実現させる人になってほしいと露伴は読者に期したことが伺えるが、「御手製未来記」のそうした性格もまた、はっきりと翌年の短編に受け継がれていることが伺える。五郎は、さらに、ご飯の配達会社を望む方向に社会が変容していることも語る。

『社會の狀態は、今や變ぜんとしつゝ、有る。間借生活をして居る人は、非常に多くなった。下宿生活をして居る人も非常に多くなった。夫婦限りの生活なんぞは、炊事の勞を執るのが面倒だから、夫婦で下宿して居る人なども、大分殖えて來た。生存競争は烈しくなる。人々は働くか楽しむかの那處にか時間を費さねば、承知せぬやうになつて來た。下婢は下婢たるを望むもの、減少によつて給銀は上り、そして善良なものは少なくなつて來た。中等社會は壓迫を感じて來た。中等社會の女子は、其の虚榮心や求逸心や放肆や自墮落や高慢やから、著しく家庭内に於ける低級勞働に服することを悦ばなくなつた。此時に當つて、市内の米屋の位置を奪つて、御飯配達供給會社を起したら、屹度大に行はれると思うね。』(21)

「御飯配達供給會社」のアイディアは、都市に「間借生活」を送る人間の増大がもたらす社会状況の変化に応じてのものだと説明される。事実、拡大し続ける工業生産を担うため、農村から都市へ流入する人口が急速に増大していったのが明治末期から大正初期だった(明治維新以後、一貫してその傾向は続くが、その増大の速度がさらに加速していった)。加えて、「働くか楽しむか」のどちらかに時間を費やしたい、とする当時の人々の労働と余暇をめぐる感覚の変化にも五郎は言及している。さらに、家庭内での労働力の構造の変化にも、話は及ぶ。それは、一つは「下婢」(「下女」)を雇う給料が上がり、また、そうした労働に従事する女性の減少によって「善良なもの」が少なくなり、他方で中等社会の女性が家事労働を喜ばないような変化が起こっている、という女性の変容への認識である。

本章では、「供食會社」の内容をやや詳しく確認してみたが、こうして確認していくと、短編ではあるがファストフードを予見するような大供食会社ほか、デリバリーサービスを予見したような御飯配達供給会社にまで話が及ぶ「供食會社」には二十世紀の食品産業の要諦がかなり集約されて語られている。それは、

集合的に大規模に食品加工を行いそれによって廉価で簡単な食事を出現させること、そしてそれにより他の活動に使う時間を増やすこと、「食事を買う」ことをめぐる人々の意識の変容が必要であること、廉価であるだけでなく「清潔」も重要であること、女性の家事労働の解放の文脈からもこれが重要な問題なと、などである。

四、「供食會社」の発想源「チャイルド、レストラン」とそこからの飛躍

次に、こうした「供食會社」の直接の発想源を考えてみよう。三章では触れなかったが、「供食會社」のもっとも最後の箇所、同時代アメリカの現実の外食産業の試みが紹介されている。次のようなものだ。

『アメリカ合衆國では、最近數年間にチャイルド、レストランといふものが、非常に盛んになつて來たと聞いてゐる。これはチャイルドといふ人の考案になつたのだが、出先で人が食事を取らうといふ場合に、従来のレストラン(料理屋)は餘り設備が人に快樂を得せしめるやうに出來て居る結果、何様しても人の財囊から多くの金員を請求するやうになつて居る。それから又珈琲店其他は單に食事を爲やうといふ目的には不完全である。そこで實際に空腹を充たしめ、且つ時間と金錢とを無益に消費せしめぬ爲に、清潔と迅速と上品と純粹とを保つレストランを設けて、些も虚飾や不純粹の目的の交らない、單に食事を供するものをこしらへた、それが即ちチャイルド氏式レストランで、パンとは聊か異なつたバターケーキを主食として、數種の副食物を好みによつて供する、至つて手輕い、併し清潔で、決して下劣で無い、純粹な供食所を現出させた。其の目的及び實際が甚だ社會に取つて有益であり必要であつたので、大に行はれると同時に、富豪のロックスフェラーの如きは、此を賞讃して大金を投じ、同組織のものを各都市に設けしめたので、愈々チャイルド、レストランは勢を得て、今は各都市に皆繁昌を極めて居る。其のチャイルド、レストランまでは至らずともせめて各國都市で麦粉を賣らずにパンを賣つて居り、都市住民は戸々にパンを作らずとも、買つて濟んで居るやうに、米屋の代りに、供食會社を設立させたら、個人に取つても、一都市に取つても、甚だ有益な事だらうと思ふ。』(22)

「供食會社」の最後では、同時代に現実にあるアメリカの外食産業のチェーン「チャイルド、レストラン」の試みがこのように紹介されている。「清潔と迅速と上品と純粋とを保つレストラン」「至って手輕い、併し清潔で、決して下劣で無い、純粹な供食所」とここで語られるチャイルズレストラン（Childs Restaurant）は、一八八九（明治二十二年、サミュエル・S・チャイルズ（Samuel S. Childs、生没年不詳）とウィリアム・チャイルズ（William Childs、生没年不詳）の兄弟によつて、ニューヨークではじまった革新的なレストランチェーンである（現在はこのレストランチェーンはもうない、一九六〇年代には勢いを失い、一九七〇年代に買収され店名は消える）。チャイルズレストランは、一九二〇年代と三〇年代に最盛期を迎え、全米に一〇〇を超える店舗を構えた。路面に絵ガラスのウィンドウを設けた明るく入りやすい雰囲気、コックやウェイトレスに白い制服を着せたり、お風呂場のようにタイルを多用した室内装飾などがもたらす清潔感、低廉な料金などによつて人気を博し、今日のファストフード産業の源流の一つと言われる簡易レストランである（白く清潔感のある制服は、ファストフードチェーン・ホワイットキャッスルなどものに取られていった。チャイルズレストランの革新性は、低価格と清潔の両立、大きな窓ガラスがもたらす明るさ、過剰な給仕をしない簡易性、チェーン方式での運営などだったが、「供食會社」での言及その他を見る限り、露伴は、チャイルズレストランの外食史における革新性をかなり正確に理解している⁽²³⁾）。

では、露伴にこうした知識は、どのように届いたのだろうか。これは、おそらく、「伊東吉太郎」という人物から「供食會社」執筆の約半年前に聞いた談話がもとになっている。一九一一年八月十一日の露伴の日記を見てみよう。

伊東吉太郎来る。（中略）山中養鶏の事、殖林の事、市中にチャイルドレストランを設け、市中人人々飲食に冗費をなすの弊を拯ひたき事などを語る故、大にこれを賛す。此四五年以來合衆國に流行するよしの右レストランは、清潔簡捷實實を旨とし、一人の消費額大抵十五錢二十錢、多きも七十錢を限度とするやう組織しあるものにて、後にはロックフェラーの資金も出て居るほど、全國に渡りて治く設備せらるゝ、に及び居れりといふ。蓋し邦人の飲食に費す金額は個人の生産力に比して甚だ多し。奢侈の習然らしむとは云へ愚劣なることにて、月収三四十圓の輩も、一寸外出先にて晝餐などを取る時は、六七十錢乃至一圓餘をも消費す。疲弊せざらむと欲するも得ん

や。蕎麦切稲荷鮎などを食ふものは最も儉素の輩なり、しかも不潔不安心を忍ばざるべからず。予輩また常に市中の飲食店の陋にして且冗費多きを厭ひ、此の六七年は三時間四時間の事ならば、むしろ空腹を忍ぶも飲食店などに入らぬ事となし來れるなるが、伊東の言の如く、總玻璃造の家屋となし、一點不潔曖昧の事の無きを公衆面前に示すやうになしたる店にて廉價に敏捷に食事をなさしむることの叶はゞ、自他共に利益おほかるべきか。⁽²⁴⁾

この「伊東吉太郎」という人物についての詳細はわからない。これが「伊藤吉太郎」の誤記だとすれば、塩谷賛『幸田露伴』に僅かに言及のある、春陽堂関係者として露伴のもとに出入りしていた人物だが、その場合でも詳しいことはよくわからない。露伴との会話内容からは、訪米経験があり、チャイルズレストランを実際に訪れたことのある人物ではないかと推測されるが、その点もよくわからない。

この日、露伴のもとを訪れた伊東は、アメリカのチャイルズレストランについて教え、「市中人人々飲食に冗費をなすの弊を拯ひたき事など」を話し、露伴は、これに大いに賛成したことが日記から伺える。「清潔簡捷實實を旨」とするレストランとして「チャイルドレストラン」のことをこの日の日記に露伴は記し、同時代の日本の外食産業への不満も述べている。露伴が見るところ、この当時の日本の飲食店は、まず、金がかかりすぎる店が多く、一方で蕎麦や稲荷寿司を食べれば安くあがるが、その場合は「不潔不安心」に堪えなければならず、どちらもいいと思えない。そのため、出先で空腹を感じても数時間なら我慢するようになってしまった、と記している。事実、露伴が「供食會社」を書いた一九一二年よりすこし前だが、日本の安い食堂がいかに汚かったかは、松原岩五郎『最暗黒の東京』（一八九三）などに詳しく描写されている。安い店はすでにあった。しかし、汚かったのである。だから露伴は、伊東からチャイルズレストランの話の聞くと、「不潔」でなく「廉価」で「敏捷」に食事をとれるこんな店が日本にもあったらいいのに、と感じたのだろう。

こうして半年前に伊東から聞いた談話を直接の発想源に書かれたのが「供食會社」だったと思われる。以上を踏まえると、こうしたアメリカの試みに触発されて生まれ、その日本化として露伴が考えるアイディアの飛躍にも気がつく。

かつて「御手製未来記」を論じた筆者の論文にも書いたことだが、露伴は、「供食會社」の前年に書いた「御手製未来記」で、西洋の商業アイデア(例・カード式帳簿法)などを、そのまま受け入れるのではなく、他の対象に対しても応用すること(例・読んだ本の整理にカード式を使うとよい)の価値を強調しており、『実業少年』掲載の露伴の文章の多くには、この問題意識が確認できると筆者は考えている⁽²⁵⁾。「供食會社」においても、西洋の商業アイデアを応用して受容しようとする態度が見える。発想源であるチャイルズレストランの試みは、パンケーキなどの迅速に提供できる料理を清潔で明るい店内で過剰な給仕はぬきにして低価格で客に出す、というものだったが、露伴によるその応用は、大規模に御飯を炊き、一日三回配達する御飯配達供給會社をつくり、炊事の煩瑣から解放された簡素で充実した生活を実現させる、というものだった。根本にあるものは似ているが、見方を変えればぜんぜんちがうアイデアになっているようにも思える。だからだめだと言うのではなく、だからおもしろいのである。露伴

の大胆な応用性は、ほかの日本人がチャイルズレストランを見た記録を読むとよく理解できる。東洋史学者で、台北帝国大学の創設に努力し、のちに初代総長も務めた幣原坦が一九一〇年、欧米諸国の教育制度の視察に出かけた記録『世界小観』(宝文館、一九二二)に、わずかだがチャイルズレストランへの言及がある。しかし、幣原は、アメリカ的生活様式として、高い食事をとる人もいれば安く済ます人もいるという都市性の表れとして、チャイルズレストランへ言及しているだけである⁽²⁶⁾。もう少し、チャイルズレストランに詳しく言及したのは、日本の経営コンサルタントの草分けとも言われ、日本にチェーン方式の商店経営を根付かせたとも言われる清水正巳である⁽²⁷⁾。清水の觀察は、商業界の人だけあって幣原よりずっと細かい。『米国の商店と日本の商店』(一九二二年)では、チャイルズレストランではないが、アメリカの簡易食堂全般を語って、労働者だけではなく立派な服装をした人々も気軽に入っていることや、調理済みで気に入ったものを取るようになっていいる食事がガラスケースに入っている清潔さなどに感心し、特に「清潔」はアメリカの簡易食堂の美点として何度も強調される⁽²⁸⁾。こんな清潔で安い飲食店が日本にもあったらいいのに、と思う点は露伴と一緒だが、しかし、米を主食とする日本でどのようにこの試みを応用したらいいのかという飛躍はない。一九二四年に書かれた『商売世界見物』では直接チャイルズレストランへ清水は言及するが、むしろ清水が着目するのは、チャイルズ

レストランのチェーン運営が「店の勝手をよく知つてゐる」という安心感を客に与え、複数の店舗を利用してくれるようになるという経営上の利点であった⁽²⁹⁾。こうして見ていくと、チャイルズレストランのアイデアから、「御飯供給配達會社」を発想した露伴の獨創性が浮かび上がってくる。

五、資本主義からも社会主義からも語られたデリバリーの夢、幸田露伴と堺利彦

湯澤規子が詳論している通り、明治末期から大正、昭和にかけ、大規模化・共同化することで新しい食事の形をさまざまな人が夢見て実行していた⁽³⁰⁾。そのような意味では、露伴が作中で「大供食會社」と呼ぶ大規模な食品産業への夢は、やがてすぐに現実化されていく。しかし、露伴が作中後半で登場人物に語らせる「御飯配達供給會社」、つまり炊き立てご飯のデリバリーサービスに直接に近いアイデアはあまりない。とはいえ、「御飯配達供給會社」と、かなり近いことを言う人もいた。同時代の日本で露伴に先んじて「御飯配達供給會社」に近いアイデアを言っていたのは、筆者の気づいた範囲では、社会主義者の堺利彦(一八七一―一九三三)である。露伴「供食會社」に語られる「御飯配達供給會社」は、資本主義化での商業アイデアとして語られているが、社会主義者・堺利彦もまた、似た主張をしていた。二人の共通性と差異をここでは確認したい。堺利彦は、一九〇一(明治三十四)年から一九〇二(明治三十五)年までに刊行した『家庭の新風味』で、露伴の言う「御飯配達供給會社」とよく似た「飯たき配達會社」のアイデアを述べている。

吾輩は飯たき配達會社というようなものを早くできることを希望している。新聞配達、牛乳配達のように、早朝に飯を配達するところがあると想像したまえ。いかに便利なことであろう。何事にも改良を喜ばず、ただ従来の習慣によりたがる細君たちは、あるいはこれに反対するかも知れぬ。また、多年の経験により、飯たきの火加減、水加減にご自慢の細君たちは、あるいはこれがために失望するかも知れぬ。しかし、世の中の大勢はそれくらいな失望反対のために食いとめられぬものでもない。食パンの配達はずでに行われている、弁当の配達もすでに行われている、これらが一転すればただちに飯たき配達になる、かならずいつかは飯たき配達が行われるとき

が来るに相違ない。(中略) いよいよそうなったときのことを想像したまえ。台所第一のやつかい物たるかまど(ヘッツイ)がまず不用になる。まきもタキツケも不用になる。炭だけあればたいがいなことは間に合う、米びつも米とぎおけも不用になる。細君の朝の事務は半分減ずる。年末もすす払いも不必要になるかも知れぬ。(中略) しかし、飯たき配達のできぬ間は、こんなことをいっても仕方がないから、ただなるべく台所を手軽にするために、小人数の家などでは、このごろできた西洋ベツツイでも用いることを吾輩は勧告する⁽³¹⁾

これは、細部まで露伴が描く「御飯配達供給會社」とよく似た主張である。具体的には、①御飯を大規模に炊いて家へ配達するというアイデア、②その組織が「会社」という営利目的の組織として想像されていること、③世の中の反発を予想していること、④パンの配達に疑問を抱かないのに御飯の配達はなぜだめなのかという反論を論旨に含むこと、⑤女性の家事労働の軽減という利点を言うこと、⑥この試みの成功の先に台所スペースの簡易化の未来が言及されていること、などである。ちなみに、こうした堺の「飯たき配達會社」の主張に賛同した人に正岡子規がいる⁽³²⁾。先述のように、露伴「供食會社」(一九一二)を、アメリカのチャイルズレストランの刺激へ日本から応答した小説と捉え、そこに露伴の創造的飛躍が認められると筆者はひとまず考えてみたが、主張があまりによく似ているため、堺利彦のこうした先行アイデアを露伴は知っていた、チャイルズレストランの話と接続させて小説化したことも考えうる。その場合、露伴の創造性は、「材源からの飛躍」というより、「二つのアイデアの接続」という意義に減じなくてはならないが、これに関しては確定的なことが言えないため、以降はこうした堺の主張の背景とこの主張が微妙にトーンを変えていく様子をおさえない。

まず、堺がこうした集合的な炊事に関してインスパイアされたのは、おそらくアメリカの作家、エドワード・ベラミー (Edward Bellamy, 1850-1888) の「かえりみれば 二〇〇〇年より一八八七年」(Looking Backward: 2000-1887) だろう。クレジットカードの予見などでも知られるこのユートピア小説を、堺は、最初「ユトピアの話」として一九〇三年四月に抄訳を掲載し(『家庭雑誌』第一号、六月に「百年後の新社会」(『家庭雑誌』六号)として補訂したものを発表、一九〇四年には

平民社から単行本として刊行した(なお、堺利彦以前にも数種の翻訳がある。これらは『家庭の新風味』が書かれたのちの翻訳だが、翻訳を刊行する以前から堺はベラミーのこの本に親しんでいた可能性が高い。「かえりみれば」が描く二〇〇〇年の未来社会には「公共厨房」が登場する⁽³³⁾。岡崎一も言うように、「公共厨房」を描いた部分は、「かえりみれば」のけして中心的な部分ではないが、堺が「ユトピアの話」として出した最初の抄訳から含まれており⁽³⁴⁾、堺がこのアイデアを含む部分を特に選んで翻訳していたことが伺える。刊行の時期は前後しているが、こうした読書に触発されながら、家庭を単位とした社会改良を訴える「家庭の新風味」の中に「飯たき配達會社」として「公共厨房」を日本化したアイデアが登場していたのだろう。尾原宏之が指摘しているように、堺利彦が「家庭の新風味」で言う「飯たき配達會社」は、ベラミーの作品に登場する公共厨房と一定の親和性が認められる⁽³⁵⁾。

こうした堺の「飯たき配達會社」のアイデアは、その後、微妙にトーンを変えていく。一九〇六年と一九〇七年に堺が似たことを言っている文章を見てみよう。

百軒の家が百個の竈を使つて別々に飯を炊くよりは皆が申合せて一個の大きな飯炊所を拵えた方が簡易である⁽³⁶⁾

また飯に飯をたくことが婦人の天職としたところで、おいおい飯炊法が改良せられて、各戸別々にかまどを据えつくるは不経済のはなはだしきものということになり、一〇〇軒も二〇〇軒もが一緒にになり、もしくは一町内、一村落が申し合せて、大仕掛けの共同飯炊所を作るの日ありとすれば、数百人の細君が数人ずつかわるがわる飯炊当番になるとしても、わずかに一〇〇日に一度だけしかその天職を尽くしえざることとなるにあらずや。⁽³⁷⁾

『家庭の新風味』から約五年後に発表した二つの文章をよく読むと、些細なように見えて大きな差異ではないかと思うのは、炊事を共同化しなくてはいいけないという大枠を繰り返しながら、それを実行する組織の名前が『家庭の新風味』では「飯たき配達會社」と「会社」だったのに対し、約五年後の二つの文章では「飯炊所」「共同飯炊所」とより社会主義的なニュアンスのある組織によって

実行されるべきアイデアへと変貌している点である。この意味を重くとれば、堺の初期の文章では、資本主義下での改良的アイデアとして描かれていたものが、五年後には、より社会主義的文脈ヘトーンを変えているようにも思える。もしも露伴が堺利彦を参照していたとしたら、初期の『家庭の新風味』にあった「会社」的改良主義を受け継いでおり、こうした飯たき配達会社↓飯炊所・共同飯炊所への微妙な変貌の問題意識は共有されていない。露伴は、『実業少年』という実業系の雑誌に書いていることも関係するが、はっきりと資本主義下での新しい商業アイデアとして「御飯配達供給会社」を考えていた。露伴と堺のアイデアは非常によく似ているが、これをアメリカのチャイルズレストランを成立させた想像力と同種のものとして並べて書き、社会主義的に共有される食事の夢ではなく、現在のデリバリーサービスへつながるような食事の夢として露伴は描いたので、露伴「御飯配達供給会社」と堺「飯たき配達会社」とはかなり近い軌道を描いて接近しながらやがて分かれていく二つの想像力だったようにも思える⁽³⁸⁾⁽³⁹⁾。

六、「簡易生活」概念が結ぶもの

最後に、「簡易生活だもの」という露伴「供食會社」冒頭に登場した何気ない言葉が持つ時代的意味を考えたい。この言葉は、露伴や堺がともに御飯の配達会社というよく似た夢を語った背景を教えてくれるような言葉に思える。

「簡易生活」が単に「簡易な生活」という意味ではなく、明治の後期から流行しはじめる興味深い生活改善概念であることは、近年、久井英輔や山下泰平が指摘している⁽⁴⁰⁾。彼らの研究にしたがって簡単に「簡易生活」をまとめれば、明治中期、フランス人牧師、シャルル・ワグネルの *La Vie Simple* (二八九五年) の翻訳『簡易生活』が刊行され、広く読まれたことに端を発する概念であり、近代人の複雑化した生活の原因を物質的欲求の増大に見て、むしろ「簡易」こそが社会秩序をもたらすという考え方が流行し、やがてこれが日本で独自の変容を遂げていく。山下泰平がわかりやすい言葉でまとめているが、「本来の簡易生活は「物欲に溺れず簡素な生活を送り、思いやりを持って生きていく」程度の意味」だったものが、やがて「とにかく簡易でいい。簡易のためには、言葉も生活も変えてしまえ」というような不思議な勢いを持つに到る。そして、その要点の一つは「衣食住を簡易にする」点にあった⁽⁴¹⁾。ワグネルに端を発する

簡易生活を独自に変容させていったキーパーソンは、堺利彦や堺の友人の小説家、上司小剣(一八四七―一九四七)であり、彼らは、『家庭雑誌』(由文社、一九〇三年―一九〇九年)や『簡易生活』(簡易生活社、一九〇六―一九〇七年)などの雑誌で、生活のさまざまな方面を「簡易」に変化させていくことを訴えた⁽⁴²⁾。彼らは、手のつけやすい自分自身の生活を「簡易」な方向に向かわせ生活を改善していくことを目指しており、その主張は、茶代の廃止とか盆暮の贈答品の廃止のような比較的受け入れられやすいものから玄関の廃止などいささか突飛に思えるものまであったが、虚飾を排し、生活の実質を向上させようという主張は、生活が複雑になり、煩わしさが増すばかりのように感じていた当時の人々に対して、一定の影響力を持った。「簡易生活」の反対はしいて言えば「煩瑣生活」であり、簡易生活概念の流行は、大正期に流行するさまざまな生活改善運動の前史とも呼ぶるものであった。

「供食會社」の冒頭、五郎が味噌汁作りをする場面で、味噌を擦る搗鉢がなく、鍋に直接味噌を入れる場面に露伴は「簡易生活」という言葉を使っていた。簡易生活の要諦の一つは、よく考えればそう必要ではないものを生活から排すことで生活をシンプルにしようというものだった。二人の生活に搗鉢がないことは、貧しさだけを描写しているのではない。なければならぬものを排して手早く食事するという生活を肯定するために、露伴は流行語「簡易生活」をここに使っているのであり、作品全体で描かれる供食會社や御飯配達供給会社もまた、簡易生活とはつきりつながるアイデアだった。幸田露伴が簡易生活へ言及している文章はたくさんあるわけではないが、幾つかの言及からは、「簡易生活」概念に露伴が好感を持っていたらしいことが伺える。もともとわかりやすくそうした露伴の態度が確認できるのは、一九一四年に東亜堂から刊行される『修省論』だろう。その中の「簡易の二文字」で、さまざまな進歩によつてますます社会が複雑で煩瑣なものになっていく時代認識を述べ、そうしたものに人々が疲れていることを問題にする。そして、露伴はそうした時代への反発として起こる「簡易生活を尚ぼんとする一部の人々の叫聲」に共感を表明し、「簡易」とは、それ自体が「大道徳」であり、「大妙諦」だとも言う⁽⁴³⁾。時代状況への対抗的文化運動として露伴は「簡易生活」に言及するとともに、一定の共感を示していた。

「簡易生活」概念の主唱者たちには初期の社会主義者が多かったが、政治的概

念というよりは生活様式をめぐる改善概念であり、だからこそゆるやかにさまざまな背景を持つ人をつなぐことができた。「簡易生活」という言葉は、「供食會社」が同時代的に共有していた夢の意外な広がり結びつきを教えてくれる言葉である。

終わりに、露伴の簡易なものへの憧れ

以上、本論では先行研究がほとんどない「供食會社」をめぐる、まず掲載媒体の性質や「御手製未来記」との連続性を明らかにしたうえで、作品の内容をやや詳しく確認していった。そのうえで、「供食會社」の作中で述べられる外食産業の新アイデアが、同時代アメリカのチャイルズレストランというレストランチェーンのアイデアを発展的に受容し、炊き立て御飯のデリバリー会社のアイデアへと飛躍したものだったことを論じた。さらに、こうしたご飯配達会社のアイデアは、露伴に先んじて、社会主義者・堺利彦（一八七―一九三三）の「家庭の新風味」（一九〇―一九〇二）などにもすでに見られる発想であったことを指摘し、その意外な連関を読み解いてみた。また、最後に共同炊事が、資本主義的な文脈からも社会主義的な文脈からも同時代的に夢みられた背景として、「簡易生活」という当時の流行概念が両者をゆるやかに結ぶものだったと考えうることを述べた。

「供食會社」を考えるうえでもっとも重要になるのは、露伴がこの作品で志向するものは、いずれの文脈から「簡易」という概念に結びついていくことだろう。この作品のみならず、「簡易」は露伴の好む言葉の一つだった。幸田文は、晩年の露伴がよく、「鹿の皮のちゃんちゃんこ」を着る暮らしがしたい、と口にしたことを書き残している⁽⁴⁴⁾。その意味は、「人に煩はされず煩はさず、好きな道に専念し簡易な生活をする。木の実草の芽でも食は事足り、縫針のいらぬ鹿の皮のちゃんこでいたい。」というものだったらしい。

「御手製未来記」（一九一）「供食會社」（一九二）などの未来の商業アイデアを明るく年少読者に語る作品を書いたころの露伴の実生活は、生涯でもっとも苦しい時期の一つだったと言える。一九一〇年四月、妻・幾美子を亡くした露伴は、老いた露伴の実母・幸田猷や、亡くした妻の姉・久子などの協力を得ながら、現代風に呼べば三人の子供を抱えたシングルファザーとして生活に奮闘していた。「供食會社」の文章の表面には、こうした苦悩の痕跡はほとんど認

められない。一方で、合理的に生活を楽にすることを炊飯という問題から語った「供食會社」は、関谷博も言うように、こうしたシングルファザーの家庭生活をめぐる問題とも無縁ではなかったはずである⁽⁴⁵⁾。そしてそれは、「簡易」を志向する時代流行への共感とも結びつき、海を越えたアメリカの簡易レストランのアイデアに直接は触発され、社会主義者たちの描いたビジョンとも意外な近接を見せる未来の共同炊事への夢の言葉だったのである。

注

- (1) 竹内洋『立身出世主義 近代日本のロマンと欲望』日本放送出版協会、一九九七年、一五二頁
- (2) 佐藤洋一「石井研堂編集雑誌『実業少年』の刊行過程について」『福島県立博物館紀要』一五号、二〇〇〇年、福島県立博物館、一六三―一七〇頁
- (3) 三宅雪嶺『想痕』至誠堂書店、一九一六年、五五七―五五八頁
- (4) 現在までの筆者の調査・蒐集で分かった『実業少年』（一九〇八―一九二二）博文館 掲載の幸田露伴の文章を番号を振って示す。①「甘味の三世」『実業少年』第一巻三号（一九〇八年三月）、②「人類世界の主権者たる鐵の面白き研究」『実業少年』第三巻十四号（一九〇九年十二月）、③「人類世界の主権者たる鐵の研究」『実業少年』第四巻二号（一九一〇年二月）、④「滑稽御手製未来記」『実業少年』第五巻一号（一九一一年一月）、⑤「御手製未来記 獨立獨行の巻」第五巻二号（一九一二年二月）、⑥「御手製未来記 天地ひっくりかへる大變事」『実業少年』第五巻四号（一九一二年四月）、⑦「御手製未来記 無線電力輸送と常燈銀行」『実業少年』第五巻五号（一九一二年五月）、⑧「御手製未来記 盜難保險会社」『実業少年』第五巻七号（一九一二年六月）、⑨「御手製未来記（六） 交通機関の大遺利」『実業少年』第五巻八号（一九一二年七月）、⑩「御手製未来記（七） 破天荒の圧搾空氣の大利用」『実業少年』第五巻九号（一九一二年八月）、⑪「御手製未来記（八） 百八十二億個の鶏卵」『実業少年』第五巻第十号（一九一二年九月）、⑫「御手製未来記（九） 旨いものを安く食はれる法」『実業少年』第五巻第十一号（一九一二年十月）、⑬「御手製未来記（十） 旨いものを安く食はれる法」『実業少年』第五巻第十三号（一九一二年十一月）、⑭「御手製未来記（十一） 天然力使用と人力整理」と

- 『実業少年』第五卷第十四号(一九二二年十二月)、⑮「小説 供食會社」『実業少年』第六卷第一号(一九二二年一月)、⑯「小説 芥子大黒」『実業少年』第六卷第二号(一九二二年二月)、⑰「人世の萬事を豫知すべき道具」『実業少年』第六卷三号(一九二二年三月)、⑱「小農園」『実業少年』第六卷五号(一九二二年五月)、⑲「科学的文學 磐根水之助自傳」『実業少年』第六卷七号(一九二二年七月)、⑳「實業小説 米價問答」『実業少年』第六卷九号(一九二二年九月) *『露伴全集』は「八月」と書いてあるが間違っている。このうち、①、⑭、⑲以外の文章は、一九一五年、東亜堂書房より刊行された『縮刷名著叢書 第五卷 立志立功』に収録された。また、以上のうち、②③の文章は、『露伴全集』では初出不明とされてきたもので、「露伴」ではなく「鐵隱」という署名で発表されていたが、筆者が以下の報告で露伴が書いたものであることを明らかにした。吉田大輔「幸田露伴の少年文學「鐵の物語」初出の発見について ― 雑誌『実業少年』掲載「人類世界の主催者たる鐵の面白き研究」(署名・鐵隱) ―」『京都芸術大学紀要 Genesis』二十四号(京都芸術大学、二〇二〇年九月) 一三六―一四二頁。
- (5) 吉田大輔「幸田露伴「御手製未来記」(一九二二)における商業アイディアその文化史的・産業史的意義の一端について」『比較文學』六十二卷、日本比較文学会、二〇二〇年
- (6) 本文にも述べたが、(4)の⑭に記した「御手製未来記(十二)天然力使用と人力整理と」『実業少年』第五卷第十四号(一九二二年十二月)は、これまでまったくその存在が知られてこなかったものである。この発見の意義は、本稿と同時に発表する予定の以下の拙稿で詳しく述べたい。吉田大輔「幸田露伴「御手製未来記」(番茶會談)最終回の発見と「実業学」の連鎖 ― 一九二二年、『実業少年』掲載の露伴少年文學への視点 ―」『京都芸術大学紀要 Genesis』二十八号(京都芸術大学、二〇二四年秋刊行予定) 頁数未定。
- (7) 幸田露伴「御手製未来記(十二)天然力使用と人力整理と」『実業少年』五卷十四号、博文館、一九二一年十二月、十五頁、傍線引用者
- (8) 前掲『実業少年』第五卷第十四号、二十頁
- (9) 塩谷賛「幸田露伴」中、中公文庫、一九七七年、二九二―二九三頁。ここで塩谷が言っている露伴の日記はおそらく、一九二一年十二月四日・五日の露伴の日記に「四日 石井研堂来る。原稿を求めに也。(中略)五日 石

- 井研堂来る。原稿をわたす。」とあるのを指している(幸田露伴「六十日記 第六」『露伴全集』第三十八卷、岩波書店、一九七九年、二二四頁)。塩谷も言うように、一九二一年十二月四日の夜、一晩で書いた作品が「供食會社」なのだろう。
- (10) 嵐山光三郎『文人悪食』新潮文庫、二〇〇〇年、五十一―五十二頁
- (11) 関谷博「幸田露伴の非戦論 人権・国家・文明」『少年文學』を中心にして平凡社、二〇一一年、一七八頁
- (12) 一九二二年の雑誌初出「小説 供食會社」(『実業少年』第六卷第一号)の本文と、一九一五年の初再録『立志立功』本文との語句の違いを簡単に記しておく。小見出しの変化や句読点の位置、圈点、助詞の変化、ルビの振り方の違いなどは省き、本文の言葉がはっきり変化している箇所を絞って以下に記すが、引用箇所にそうした小さな差異も含む場合は、それも示している。一九二二年の初出と一九一五年の再録で作中の試算の数値を増やす方向に変えているのは、一九一四年に勃発する第一次世界大戦が日本にもたらした大正バブルの物価上昇を受けての修正なのかもしれない。
- ・「(前略) 此頃は家にばかり居て労働を取つて居たのだが(後略)」(初出、十六頁) ↓ 「(前略) 始終家にばかり居て労働を取つて居たのだが(後略)」(初再録、二〇二頁)
- ・「手早く其準備を終つても(後略)」(初出、十八頁) ↓ 「今しも手早く其準備を終つても(後略)」(初再録、二〇四頁)
- ・「炊事の勞などに服するといふことは、最低級労働だから、八時間一人の労働賃三十銭と假定して、月に四十五萬圓、一年に五百四十萬圓だけが、東京のみで炊事の爲に費されてゐる譯だぜ。」(初出、十九頁) ↓ 「炊事の勞などに服するといふことは、最低級労働だから、八時間一人の労働賃三十銭と假定しても一日に五萬人で、一萬五千圓、一月には五百五十萬人で月に四十五萬圓、一年に五百四十萬圓だけが、東京のみで炊事の爲に費されてゐる譯だぜ。」(初再録、二〇八頁)
- ・「一日の炊事賃金三錢七厘五毛と勘定して然様いふことになる。(後略)」(初出、十九頁) ↓ 「炊事を延時間にして、最低級労働と勘定して見ても然様いふことになる。(後略)」(初再録、二〇八頁)
- ・「(前略) そして其の労働資金を三錢七厘五毛で受合ふものは有るまい。が、假に其だけで済むと假定したところで、東京だけで五百萬圓からが

- 其の爲に費されている譯だぜ。』（初出、十九頁）↓『「前略」そして其の十六度の労働賃金を辨富自辨三拾錢で受合ふものは有るまい。が、假に其だけで済むと假定したところで、東京だけで一年五百萬圓から其の爲に費されている譯だぜ。』（初再録、二〇四頁）
- ・『「前略」即ち炊事にかゝつて居る爲に、先刻の假定の勞銀に比して、三錢餘の損耗をして居る譯に當る。』（初出、二十一頁）↓『「前略」即ち炊事にかゝつて居た爲に、先刻の假定の勞銀三十分が一錢八厘餘とすると、五錢餘の損耗をして居る譯に當る。』（初再録、二二六頁）
- ・『假に三錢づ、一日に損を見るときとして、四十萬戸では日に一萬二千圓づ、の損で、月には三十六萬圓、一年には四百三十二萬圓の損だ』（初出、二十一頁）↓『假に五錢づ、一日に損を見るときとして、四十萬戸では日に二萬圓づ、の損で、月には六十萬圓、一年には七百二十萬圓の損だ』（初再録、二二六頁）
- ・『それ見給へ。それだから、ここに一大供食會社が出来て（後略）』（初出、二十一頁）↓『それ見給へ。それだから、ここに大供食會社が出来て（後略）』（初再録、二二七頁）＊初再録では、「大供食會社」という言葉の前後を改行し、文中の「大供食會社」を「三、大供食會社」としてそのまま小見出しにもする処理もある。
- ・『それは然様だ。然し米屋と薪屋と竈屋や鍋釜屋や桶屋とは困る。』（初出、二十二頁）↓『それは然様だ。然し米屋と薪屋や、竈屋や、鍋釜屋や、桶屋などとは困る。』（初再録、二二八頁）
- ・『そこいらも社會組織の不完全な罪は有るのだが、（後略）』（初出、二十二頁）↓『そこいらも社會組織の不完全なところに罪は有るのだが、（後略）』（初再録、二二九頁）
- (13) 幸田露伴『供食會社』『実業少年』第六卷一号、博文館、一九一二・一月、十六頁
- (14) 前掲『実業少年』六卷一号、十七頁、傍線引用者
- (15) 前掲『実業少年』六卷一号、二十頁
- (16) 前掲『実業少年』六卷一号、二十一頁、傍線引用者
- (17) 前掲『実業少年』六卷一号、二十一頁、傍線引用者
- (18) 前掲『実業少年』六卷一号、二十一・二十二頁、傍線引用者
- (19) 前掲『実業少年』六卷一号、二十二・二十三頁、傍線引用者
- (20) 前掲『実業少年』六卷一号、二十三頁
- (21) 前掲『実業少年』六卷一号、二十三頁、傍線引用者
- (22) 前掲『実業少年』六卷一号、二十四頁、傍線引用者
- (23) チャイルズレストランの歴史に関しては、以下のウェブ記事などを参照した。Elizabeth Yuko(2016), America's Obsession With Restaurant Food Safety Dates Back to 1889, Bloomberg (<https://www.bloomberg.com/news/articles/2016-02-03/how-the-pioneering-childrens-restaurant-chain-built-an-empire-based-on-food-safety-and-hygiene>)（最終閲覧日：二〇二四年五月六日）
- (24) 幸田露伴『六十日記 第四』『露伴全集』第三十八卷、岩波書店、一九七九年、一一一頁
- (25) 前掲吉田大輔「御手製未来記」（一九二一）における商業アイディア
- (26) 幣原坦「四十 紐育の誇り」『世界小観』宝文館、一九二二、四四八頁
- (27) 清水本人については、西村栄治「第八章 清水正巳 商店経営の革新の草分け」『マーケティング学説史 日本編 増補版』同文館出版、二〇〇四年に詳しい。
- (28) 清水正巳『米国の商店と日本の商店』白羊社、一九二二年、一六一・一六四頁
- (29) 清水正巳『商売世界見物』誠文堂書店、一九二四年、一三五・一三六頁
- (30) 湯澤規子『胃袋の近代 食と人びとの日常史』名古屋大学出版会、二〇一八年。同書が描く食事の近代化の歴史はいずれも示唆に富むが、特に「第三章 共同炊事と集団食のはじまり」「第四章 胃袋の増大と食の産業化」が、共同炊事の夢がどのように各方面に試みられたかを詳論している。なお、いずれも失敗に終わるものの、アメリカでは早くから食事を配達するアイディアが存在したようだ、ルース・シュワルツ・コーワン、高橋雄造訳『お母さんは忙しくなるばかり 家事労働とテクノロジーの社会史』法政大学出版局、二〇一〇年、一〇七・一〇八頁。
- (31) 堺利彦『家庭の新風味』『堺利彦全集』第二卷、一九七一年、法律文化社、五十二・五十三頁
- (32) 一九〇二年七月二十四日、亡くなる二か月前の正岡子規の「病牀六尺」には、こうある。「家庭の事務を減ずるために飯炊會社を興して飯を炊かすや

- (38) うにしたならば善からうといふ人がある。それは善き考である。吾々の如き下女を置かぬ家では家族の者が飯を炊くのであるが、多くの時間と手数を要する故に病氣の介抱などをしながらの片手間には、ちと荷が重過ぎるのである。」(正岡子規「病牀六尺」『子規全集』第十一卷、講談社、一九七五年、三三六頁。これに続けて子規は、炊飯に時間と手間を取るより、おいしいおかずを作ってくれたり、枕元でおもしろい話をしてくれたりする方が病人にとつてはありがたいのだと言う。母と妹の二人で子規の看病をする労力に限界があるのはむろんのことで、こうした切実な事情のある子規から見ると堺の主張は共感できるものだったようである。堺自身も、子規がこのような反応を「病牀六尺」に記していたことは知っていた(前掲『堺利彦全集』第二卷、一六六一―六七頁。)
- (33) 「公共厨房」という訳語は、以下に基づく。エドワード・ベラミー、中里明彦訳「かえりみれば 二〇〇〇年より一八八七年」『アメリカ古典文庫7 エドワード・ベラミー』研究社、一九七五年、一〇五頁、一二五頁など
- (34) 岡崎一「*Looking Backward*と堺利彦」『比較文学研究』三十八号、東京大学比較文学会、一九八〇年、七十七頁
- (35) 尾原宏之「堺利彦の「ユートピア」 明治社会主義における「理想」の一断面」『堺利彦 初期社会主義の思想圏』論創社、二〇一六年、七十頁
- (36) 堺利彦「共同と平等」『簡易生活』第一号、十七頁、一九〇六年、傍線引用者
- (37) 堺利彦「婦人の天職」『堺利彦全集』第三卷、一九七〇年、法律文化社、三四一頁、初出・『世界婦人』第一号、一九〇七年一月、傍線引用者
- (38) なお、露伴「供食會社」との関連を言うものではないが、横田順彌や長山靖生が紹介しているように(横田順彌『近代日本奇想小説史』ビラールプレス、二〇一一年、九六三頁)(長山靖生『日本SF精神史』河出書房新社、二〇一八年、一四〇頁)、大部分を江見水蔭が書き、星新一の父・星一名義で出版された星製菓のPR小説「三十年後」の未来社会の描写の中にもごくわずかだが、米を炊いて配達する会社が登場している。『米飯の炊立ても味噌の熱いのも皆毎朝會社から配達する様に成つて居ります米飯株式会社。味噌汁株式会社。いろいろあります。』『早晩そんな事に成らうとは思つてゐたが、いよく其時代に成つてゐるのだね』(星一「三十年後」新報知社、一九一八年、五十六―五十七頁)。

- (39) 幸田露伴が直接に堺利彦に言及している文章は、管見の限り見当たらなかった。逆に、若いころ小説家を目指していた堺は、自身の「崇敬」した作家として、尾崎紅葉、樋口一葉のほかにも露伴の名を挙げている。堺利彦「堺利彦伝」『日本人の自伝9 堺利彦・山川均』平凡社、一九八二年、一三五頁
- (40) 久井英輔「第二章 〈中流〉と「生活をめぐる啓蒙」の結合 明治後期・大正前期における理念的・実践的展開の概観」『近代日本の生活改善運動と〈中流〉の変容 社会教育の対象／主体への認識をめぐる歴史的考察』学文社、二〇一九年。山下泰平『簡易生活のすすめ 明治にストレスフリーな最高の生き方があった!』朝日新書、二〇二〇年
- (41) 前掲山下泰平『簡易生活のすすめ』三七七頁
- (42) 上司小剣と『簡易生活』に関しては、特に、以下の二つを参照した。紅野敏郎「上司小剣 『簡易生活』前後」『一九一〇年代 文学史の園』青英舎、一九八〇年、六十三―八十三頁。森崎光子「上司小剣の習作時代 雑誌『簡易生活』を中心に」『立命館文学』立命館大学人文学会、一九八八年三月、三四八―三六一頁。
- (43) 幸田露伴「修省論」『露伴全集 第二十八卷』岩波書店、二十五頁―二十九頁
- (44) 幸田文「すがの」『幸田文全集』第三卷(岩波書店、一九九五年) 一四三―一四四頁
- (45) 前掲関谷『幸田露伴の非戦論』、一七八頁
- * 本稿は、日本比較文学会第八十五回全国大会での発表(二〇二三年六月)に基づくもので、科学研究費・若手研究「文学と商工業の結集点としての『実業小説』―『実業少年』と幸田露伴に注目して―」(JSPS・22K13058)の成果の一部である。助成をいただいたことに深く感謝いたします。

The Dream of Communal Cooking in Koda Rohan's "Kyoshi Kaisha": Childs Restaurants, Sakai Toshihiko, and the Idea of "Kan'i Seikatsu"

YOSHIDA Daisuke

Summary

KODA Rohan (幸田露伴, 1867-1947) is recognized not only for his fantastical works but also for his admiration of rational and innovative ideas. This paper explores "Kyoshi Kaisha" (『供食會社』, 1912) published in the final phase of his intensive period of writing enlightening works for boys from 1889 to 1912. Similar to his other contributions to *Jitsugyo Shonen* (『実業少年』, Hakubunkan, 1908-1912), this story vividly discusses future ideas for commerce and the food-service industry. At the core of "Kyoshi Kaisha" is the theme of liberation from the burdens of self-cooking. The two struggling students in the story envision the benefits of a large communal cooking company ("Dai Kyoshi Kaisha") that could provide clean, high-quality food at low cost. At the end of their conversation, they declare their intention to start a company that delivers freshly cooked

rice.

The paper first discusses how certain ideas in "Kyoshi Kaisha" represent an adaptation of the operational system used by Childs Restaurants in the United States, yet tailored to a Japanese context as a delivery service of cooked rice. I then examine the historical precursors of this idea, specifically its earlier consideration by the socialist thinker Sakai Toshihiko (堺利彦, 1871-1933) in his work "Katei no Shin-Fumi" (『家庭の新風味』, 1901-1902). Overall, this study aims to interpret "Kyoshi Kaisha" as a work that reflects the aspirations for communal cooking envisioned from both capitalist and socialist perspectives. Finally, I will discuss how closely the idea of communal cooking is related to the contemporary trend of "Kan'i Seikatsu" (簡易生活).