The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	料理家、東佐与子 ： パラノイアと呼ばれた料理家
Author(s)	西川, 和樹
Citation	文化/批評. 2018, 9, p. 3-20
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/75736
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

料理家、東佐与子

—パラノイアと呼ばれた料理家—

西川和樹

1. はじめに——料理家の明るいナラティブ

その後半生に「天才と狂者というものは紙一重」と称された料理家[第二十二回国会衆議院法務委員会議録第四十号 1955: 7]、東佐与子についてどれだけのことが知られているだろうか[1]。本稿は、東の料理家としての足跡を振り返り、料理することに向けられた彼女の思想を読み解き、料理を媒介してその周囲に生まれた関係性をたどり、そして後年彼女が巻き込まれた「事件」について考察を深めることによって、アジア・太平洋戦争に前後して活動を行なった一人の料理家の生の軌跡を描き出すとともに、日本の戦後空間において料理家がどのような位置にあったのかという問いについて新たな理解を提供するものである。

日本の戦後空間のなかで、料理家の存在はこれまで無視されないまでも軽視されてきた[2]。たしかに戦後の料理家の系譜を描き出そうとするとき、テレビの料理番組に出演した料理家や「料理研究家」として社会に知られるようになった人々の存在は重要である。1957 年に放映の開始された NHK の料理番組「きょうの料理」は先頃放映 60 周年を迎えた。放映当初よりこの番組に出演を重ねた飯田深雪は、豊富な海外経験によって身につけた西洋料理の知識や技術、作法を披露して人々の憧れの存在となった。「料理番組は人々の生活を映す鏡ではないのだ。それは人々の欲望と幻想をまきこむマス・メディアの一つなのだ」と江原由美子が述べるように[江原 1988: 148]、料理番組は料理と料理家にまつわる明るい物語を提供した。

阿古真理も同様に、戦後の料理番組を起点に明るい語りを基底とした料理家の系譜をたどる。阿古によって取り上げられる料理家は「セレブリティの料理研究家」飯田深雪はもちろんのこと、「ロシア貴族の妻」入江麻木、「平成のセレブ料理研究家」有本葉子、「家庭料理の世界に革命を起こした」小林カツ代、「主婦のカリスマ」栗原はるみなど[阿古 2015: 19-174]、みな専門的な知識と創意工夫の才能によって社会に広く受け入れられる成功した女性たちである。料理家のこのような語りは枚挙にいとまがなく、時に料理家は「レシピの神々」、あるいは主婦の「教祖」として崇められる[高橋: 1997: 32]。料理家は魅力的なレシピを生み出し、家事の合理化を進め、専門職に携わる女性の可能性を切り開き、人々の憧れの対象となった。このような視座から紡がれる料理家の系譜に東佐与子の名が刻まれることはない。

とはいえ、東が料理家の系譜から完全に排除された存在だと言い切ることもできない。当時の学生の回想からは洋行帰りの東が「憧れ」の存在であったことが語られるし、彼女の料理書を紐解けばそこには「魅力的な」レシピがいくつも書かれている。東の記したレシピが雑誌の誌面上で再現されたこともあるし、『近代料理書の世界』では料理作法に関する東の著書が紹介されている[江原・東四柳

2008: 222－223]。しかしながら、これらの回想や紹介は断片的なものであり、東の活動を総合的に捉え、評価しているとは言い難い。何よりもまず、これらの記述には東が後年巻き込まれた「事件」――精神病院に収容され「パラノイア」と診断された――が考察の対象としてみなされていない。こうした「事件」の存在は、憧れの対象として料理家の存在を捉える語りとはたしかに相容れないものであった。本稿では料理家の明るい語りを批判的に捉え、それには収まりきらない東佐与子という料理家の軌跡をたどる。テレビの料理番組が始まり、料理家が憧れの存在として人びとに認知されるようになったまさにその瞬間に、不遇なかたちで料理家としての経歴に終止符を打たれた人物が存在した。その料理家、東佐与子は戦後空間のいかなる部分に触れてしまったのだろうか。本稿はこうした問いを足掛かりに、戦後の料理家の系譜を捉え直す契機とするとともに、料理家という存在が同時代の様々な権力主体と折衝を行いながら活動を展開する存在であるということを明らかにする一助としたい。

2．料理家、東佐与子について

ここでは彼女の経歴をたどる。以下に述べるように、東は生前に数冊の料理書を刊行したが、自身の伝記的事実について述べた著書を記すことはなかった。そのため彼女の経歴を振り返る際に、教え子やその他関係者の残した回想が重要な資料となる。これらの中には、東の死後に教え子によって刊行された1985年の『東佐誉子先生』[「東佐誉子先生」刊行会編 1985]、1992年の『いま蘇る味の世界―東佐誉子の人とことば―』[川端・林 1992]があり、特に前者には東の「自筆の覚え書きによる」略歴が付せられている[「東佐誉子先生」刊行会編 1985: 151-153]。後述の「事件」に関して、東は衆議院法務委員会に参考人として招致されることになったが、この時の議事録も彼女が自身の経歴について述べた数少ない資料の一つとして重要なものである。以下東の著書や証言、関係者の残した回想を参照しながら東のたどった軌跡を再構成する。

東は1892年11月15日に和歌山県有田郡生石村に生まれる。後に弟と妹を一人ずつ持つことになるが、後年郷里とは疎遠な関係になった。1910年に県立和歌山高等女学校を卒業すると翌年に同校補習科を修了し、1913年に日本女子大学校教育学部第二部に入学する。1916年に教育学部家事科を卒業して家事科中等教員の免許状を得る一方で、同校に留まり英文科の講義を聴講する。1917年の10月より下関市立下関高等女学校の教諭となり、1920年には大阪府立堺高等女学校の教諭に任ぜられる。その後1922年に堺高等女学校委託生として大阪外国語大学仏語選科女子部に入学している。1923年には同じく堺にある私立愛泉女学校割烹科で教鞭を取る一方で、「南支那視察および支那料理実地研究」のために[「東佐誉子先生」刊行会編 1985: 152]、上海、蘇州、杭州、南京を一か月のあいだ訪れた。1924年になると日本女子大学校第四代校長の井上秀の推薦のもと農商務省海外実業練習生に任命され、それと同時に堺高等女学校を辞職する。

東はフランスへ渡り、同地でフランス料理の専門的な訓練を受けるとともに、欧米の諸都市で視察を重ね、食品会社やホテル、大学の家政科など様々な場所で実地研修を行った。1924年の3月に神戸を出帆すると5月にマルセーユ到着。パリでフランス語を学んだあと、同年9月より料理学校コルドン・ブルーに入学して専門的なフランス料理を学ぶ。翌年にコルドン・ブルーを卒業した東は、同校研究科に進学する一方で、南フランスの他、欧州各地へ視察に訪れた。1925年の3月から4月にかけ

てひと月滞在したロンドンでは、食料品製造会社やレストランの視察を行い、同年8月にはスイスに滞在してチョコレート製造業の視察を行った。その間、パリ日本大使館の斡旋によりフランスのホテルリッツで実習を行う。他にもフランス国内で台所設備やレストラン経営法の研究を重ね、多数の菓子店やレストランを訪れた。東は1925年末にコルドン・ブルーの研究科を修了すると、翌年1月にパリを発つ。帰路はニューヨークに立ち寄り、同地の大学の家政科や食品工場などを訪れ、他にもワシントン、シカゴ、サンフランシスコなどで同様の視察を行った。横浜に帰り着いたのは1926年2月のことであった。

東の海外における幅広い活動は農商務省の海外実業練習生の制度に枠づけられたものであった。同制度は近代的な商工業の発展を目的として、選抜を経て任用された志願者に海外渡航の補助金を与えるもので、1897年に開始され1928年まで続けられた。1924年の『海外実業練習生一覧』をみると、この年は東を含む38名がヨーロッパに派遣され、他にアジアへ13名、アメリカへ41名が派遣された[農商務省商務局 1924]。東に宛てた「命令書」のなかで、農商務省は「仏国巴里ニ於テ製菓業ヲ練習スベシ」と通達を出し、さらに「練習生ハ成ルベク修業地ニ於ケル適当ノ店舗若ハ工場ニ於テ実地ニ練習スルヲ要ス」として、海外実業練習生に現地の商店や工場で実務訓練に就き、これを通して専門的な技術を習得するように求めている［「東佐誉子先生」刊行会編 1985][3]。前述のとおり東はホテルリッツで実習を行ったが、そこに大使館の斡旋があったのも海外実業練習生の監督者として大使館が規定されていたためであった。農商務省は東に対して個別に報告事項を通達しており、それによれば「製菓業ノ状況及趨勢」、「代表的ナル製菓会社ノ規模、組織、経理ノ状況」、「技術者職工ノ養成、賃金、慰安」、「衛生設備」など[「東佐誉子先生」刊行会編 1985]、設備や調理、販売から会社の経営状況まで、フランスの製菓に関して全般的な状況を視察するように東に求めている。前述の『いま蘇る味の世界』には、パリ到着から三か月目、すなわち1924年の8月頃に記された農商務省に宛てた第一回目の報告書の下書きが収録されているが[川端・林 1992: 105-118]、その中で東が大使館参事官の「ご配慮」によって実地研究を行っていることやパリの有名菓子店の視察を進めていることが述べられている。同地の製菓製造法についての考察を記した箇所では、フランス菓子の優れた点として、小麦粉やバター等材料が優れていることや技術が「機械的でなく繊細である」ことが挙げられており[川端・林 1992: 105-118]、こうした点は、東が後に女子大学でフランス料理教室を開講した際に、食材や設備に本物を求め、調理方法にも妥協を許さなかったことに通じている。

東は欧米から帰国すると翌 1927 年に日本女子大学校の教授に着任し、そこでフランス料理教室を開講した。東の講座は、それまで大学で主とされてきた花嫁育成のための講座ではなく「食物研究を生涯の使命とする人々のために、特に二十五人を限度として教室を作り、徹底した教育を施す」ものであった[東 1955: 70]。講義は東自身も設計に加わった特別の教室で行われ、そこで用いられる器具――例えば、熱伝導の良いフランス式の調理器具や細かな温度調節ができるように特別に注文された大型のオーブン――はパリより自費で購入して揃えられた特別なものだった[第二十二回国会衆議院法務委員会議録第四十一号 1956: 24]。「大学教授の使命はよい講義をする事にある。万年講義や、その場限りの切売り講義で、次代の多くの人々の、尊い時間を空費してはならぬのである」と東自身が述べるように［「東佐誉子先生」刊行会編 1985: 65][4]、綿密な準備をもとにした講義はフランス語を

交えて行われ、料理名、食材の名前にはすべてフランス語が使われた。当時の学生の声については後で詳しく触れるが、東のフランス料理講座ではしばしば叱責が飛び交い、学生は常に緊張していた。食材についても当時手に入り難かった食材は輸入品が用いられ、精粉会社には東によって新しい種類の小麦粉の開発が促された[川端・林 1992: 40]。戦中や戦後の食糧の欠乏期には卒業生の助力によって材料の不足が補われ、講義ノートの内容は戦前のものとほとんど変わることがなかったという[江原・東四柳 2008: 223]。

日本女子大学での講義に並行して、東は食に関する研究を進め、精力的に執筆活動を行った。1928年に洋風の食卓作法が記された『西洋料理作法』（文化生活研究会）が刊行されると、翌年には『最新洋風食卓作法』（文光社）、『嫁入り叢書　料理篇』（実業之日本社）が刊行された。1930年には東京中央放送局（現在のNHK）の料理番組に出演し、毎週月曜日の午前中の三十分間「食事を中心としての新しき洋風作法」という題で合計七回の講義を行い、同名のテキストを東京中央放送局より刊行した。戦中の活動については伝えられることが少ないが、大学に残り戦火から研究室を守ろうとしたことが伝えられる一方で、1943年には体調不良のため郷里の和歌山に引き上げ、三年のあいだ静養生活を送った。そして戦後になると大学の講義や執筆活動を再開し、『世界の馬鈴薯料理集』（中央公論社、1949年）、『愛の料理集』（国土社、1949年）、『フランス式魚貝料理法』（中央公論社、1951年）、『世界人は如何に食べつつあるか』（東京創元社、1954年）の四冊を刊行した。後に詳しく述べるように、1954年の11月に東は精神病院に収容されることになり、日本女子大学の退職を余儀なくされた。その後、彼女は知人のもとに身を寄せながら、雑誌への寄稿や国内各地での講演活動を行い、1973年に亡くなった。1985年になって郷里の和歌山の東邸跡に石碑が建立された。

3．料理という思想

「二時間の講義の大部分は精神的なお話をなさるのが常でして、最後の十五分～二〇分位にさっと料講（料理の講義）をなさいました」と当時の学生の一人が回想するように[川端・林 1992: 202]、東にとって精神性や思想性は料理を構成する重要な要素であった。通常、客観的な料理の再現を意図して書かれる料理書に著者の思想が書き込まれることは稀である。しかし東の場合、著書の冒頭で記される序文や総論などに、あるいは調理方法の具体的な記述のなかに、料理とはいかなる行為であるのかということに関する思想が記される。その特色をより大きな視点で捉えるとすれば、食物に内在する価値を引き出すこと、そして食をめぐる大局的な状況に介入すること、の二点が挙げられる。本節では東の記した料理書を読み解き、料理することに向けられた彼女の思想を考察する。

『世界の馬鈴薯料理集』の「馬鈴薯ブイヨン」のレシピを見てみよう[東 1981: 31-33][5]。ここには「皮付きのまま一センチ角のさいの目型に切り」、「約三倍量の水（約三リットル）を加えて、一夜放置します」、「翌朝、蓋を密閉して強火にかけ、煮汁が半分になるまで一時間以上煮続けます」など通常のレシピのように分量と調理時間を伝える記述がある。その一方で、「一時間以上煮出した液は美しい鼈甲色で、味の深み、厚み、迫力が理想的であり、その雅醇な妙味は、ブイヨン中の王と称えても過言ではありません」など、一般的なレシピとは異なる言葉遣いで料理について語ろうとする記述がみられる。通常、動物性たんぱく質を用いて作るブイヨンを、馬鈴薯のみで作るこの方法は、動物質の材

料が手に入りにくい戦後の状況にあって、限られた食材でより良質な栄養と味を得るために模索されたものである。このレシピは前日からの準備を要するなど調理者に手間と時間をかけることを要求し、さらに「弱火で、真剣でない煮方をすると、一向にうまみが出ません。ブイヨンは、不思議なほどに、料理をする人の熱意と誠意に応じた味が出るものなのです」など、調理者の心掛けに迫る記述もみられる。

このように個別の料理に対して語られるものとは別に、東の著書の場合、レシピの前に付せられる序論や総論において、料理に対する心掛けや思想が長大に記される。彼女の初期の著作である『嫁入叢書――料理篇』は、家庭の主婦に向けた日仏の料理の調理方法が記された著書であるが、ここに収録された「新しい調理学」には、その後の著作にも通底する彼女の思想の基礎が書き込まれている。「真に新しい調理学とはどんなものであり、真の調理術とは何でなければならないでせうか」と問いかけられるこの文章では、「調理学」という新しい体系の構築に向けた考察が進められる。「料理と云ふものは、決して単なる小手先きでの技巧ではなく」、「物質の中に秘んでゐる、聖なる見えざる本性を適確に掴み出すことでなければなりません」と述べられるように、東にとって料理とは食物に内在する「本性」を引き出す行為のことであった。そのために「第一に科学的基礎の上に立つことであり、第二は芸術的手腕による」ことが必要であるが、ここで言う「科学」とはより具体的には栄養学の知識のことである。東も認めるように「私たちは、先づその食品中に、どんな栄養素と栄養価が含まれてゐるかを考へ」なければならない。しかしそれだけでは十分ではなく、「そのしなやかな手で、人体の諸器官を誘惑」することが求められる。すなわち「天与のゆたかな栄養を秘めた材料は、人のすぐれた手腕によって、よき芸術品となることを、ひたすらまって居る」のであり、そうした「科学と芸術との握手」を取り結ぶのが「調理学」を志すものの役目である。

戦後になって記された著書のなかでも、同様の視座が力強い筆致を持って語られている。1949年の『愛の料理集』は、野菜や穀物を中心とした食物を扱った料理書であるが、ここで説かれる「愛」とは、料理を食べる人にではなく、食物に対して向けられるものである。「愛するとは「完全な理解」であり、食物の「本性をいかすやうに」「細心の注意をもって応対する」ことであると述べられるように[東 1949: 32]、東は料理を愛という主題に変奏させながらも、食物に内在する本性を引き出すことの重要性を記す。同様に1954年の『世界人は如何に食べつつあるか』でも、冒頭の「総論」に「料理人は科学者兼詩人であってほしい」という詩が収録されており[東 1954/1975: 15-36]、科学的知識と芸術的感性を両輪にして食物の「全真理把握」と「正しき訳出」を成し遂げることが料理人の使命であると述べられる。この詩は、詩でありながら末尾に多量の注釈が付けられるという独特の形式を取る。レシピの前に筆者の思想を長大に記した序論が付け加えられることは、料理本として既に破格であるが、そこで書かれる序論は単に論述の枠には収まらず、格言や詩の体裁を取って表わされ、さらにその詩はそれ自体の形式を壊して注釈において語り出し、食材の本性を引き出すという同様の主題が反復される。

このように『世界人は如何に食べつつあるか』は破格の料理書であるが、フランスやイタリアを始め、スラブ、ハンガリー、シリア、イスラエル、北アフリカなど、17の国と地域の料理について記された同書は、世界の状況を念頭に置きながら研究を行った東の集大成とも言える一冊である[6]。同書で

は世界料理の総覧的な紹介がなされるが、各地の料理を相対化することで戦後の日本の食生活への介入が試みられる一冊でもある。同書の「総論」には「日本の食体系と料理法の欠陥」という文章が付せられ[東 1954/1975: 11-14]、日本の食生活の欠陥として、砂糖の過剰使用、油脂の不足によるエネルギーの欠乏、栄養バランスの不全が挙げられている。こうした状況に介入するために、東は世界料理の様々な事例を提供する。例えばイギリス料理について「この国の食体系も、料理法も、極めて合理的であり、実質的であって」と記し、「日本の食事の如く栄養価僅少で、容積のみ大きく、満腹感をもって食事の結論とするのと、非常な差である」という日本の食生活との比較検討を行う［東 1954/1975: 369]。「日本の食生活は行きづまっている」と警鐘を鳴らす東は[東 1954/1975: 1]、大局的な視点から食を捉え、食料の確保が未だ多くの人々にとって重要な関心であった同時代の状況に対して介入を試みた。

「馬鈴薯ブイヨン」の記された1949年刊行の『世界の馬鈴薯料理集』もまた、戦後のひっ迫する食糧事情のなか「民族」がどのように食べていけるかという問いから生まれた書物であった。この本が書かれた当時の状況について「吾が国の食糧事情は、極度に逼迫していて、もし連合軍の援助がないならば、総力を食糧輸入にあててもなお、所要食糧の半分を支えるにもたりない現状にある」と東は述べる[東 1981: 182]。人々はもはや米だけを求めるのは不適当で、こうした状況を打開するために「民族の養いの素たるべき新しい食糧を他に見出し、これを聡明にとるための努力をしなければ、完全な生き方ができないのである」[東 1981: 182]。彼女はこのような厳しい筆致によって、馬鈴薯を単に代用食とするだけにとどまらず、味、栄養、経済性の点からこの食材が人々の主食となり得ることをその調理方法の紹介によって示そうとする。生育期間が短く栄養に富む馬鈴薯は、東にとって、未来の食卓の中心をなす理想的な食材であった。こうして生まれた『世界の馬鈴薯料理集』もまた、大きな問題意識に貫かれた書物であった。

ヴィクトル・ユゴー、アインシュタイン、道元、ブリア・サヴァラン、聖書の言葉など、東は様々な料理家、思想家、科学者の言葉を自身の著書に取り込んでいくが、その思想は特定の師や宗派を持つというよりは、フランスで得た知識を土台として、食の研究と向き合う中で展開したものであった。料理に対して妥協を許さない姿勢から生まれた東の思想は、彼女の講義を聴講した学生を始め当時少なからぬ人々に強い影響を与えることになった。

4．東の関係者

既に述べたように、日本女子大学における東のフランス料理教室は、専用の設備や調理器具が整えられた特別な場所であった。綿密に準備された講義では、彼女による著書と同様に、厳しい言葉遣いで料理に対する精神性が語られた。前節でみたように、東の思想は料理に対する姿勢や食物自体に向けられたものだった。しかしその一方で、東の講義や研究活動、著作物は周囲の人々に大きな影響を与え、それによって料理を媒介したある種の関係性が作られることになった。東の言葉を借りれば、彼女が作り出したのは「研究室を中心にして、そこで新しい研究が発見される。その研究をほしいというて若い学生が集まってくる」場であった[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十一号 1956: 25]。料理に対して真摯に研究に取り組む東の姿勢は、身近に熱烈な崇拝者をつくることになった。そ

の一方で、同様の姿勢が時に周囲との不和を生み出し、後年彼女が「事件」に巻き込まれる遠因ともなった。その詳細については次節で記すことにして、ここでは彼女が作り出した周囲との関係性について考察を行う。それによって「事件」のより深い考察が可能となるだけでなく、料理を媒介した関係性の構築もまた東の活動の重要な側面であることを理解し、戦後の料理家について新たな系譜をたどり直す契機とすることが可能となる。

東は料理家として味覚の領域によって結ばれる関係性を周囲に作り出した。彼女の研究室を訪れた多くの人々が様々な料理を振る舞われ、その時の味を忘れられないものとする。事務職として日本女子大学に勤務した川上のぶは、東の研究室で食べたジェノアーズに「何とも言えないおいしい味と素晴らしさ」を覚えた[川端・林 1992: 20]。日本女子大の卒業生である山崎典子は「魂をゆさぶるポタージュの味」として、戦後の食糧難の時代に東の研究室を訪ねた際に、温かい米のポタージュを振る舞われ「その時のすばらしい味を一生忘れる事はできない」と述べる[川端・林 1992: 182]。編集者の三枝佐枝子が研究室を訪ねるときはいつも時間が指定された。時間通りに訪ねていくと、ある時はじゃがいもの丸焼きが、別の時にはケーキが出来上がっていた。特にケーキの味わいは絶品で「私の舌はあの先生のケーキの上品なおいしさを忘れることはない」[川端・林 1992: 116]。三枝は 1941 年日本女子大学校国文学部卒。在学中に東と接点はなかったが、1946 年に中央公論社に入社、東も随筆を寄稿した『婦人公論』の編集者となったことから東の研究室に通うようになった。後に東が「事件」に巻き込まれた際も、同誌に掲載された記事をきっかけとして、この事件が世間に知られるようになった。

このように味覚を通してつながりが作り出されたが、東のもとには、より深い部分で彼女の志に賛同し、指導を求める人びとが集まった。研究室の助手を務めた小松みどりは、東のもとで働き始める際に「教室の仕事をしても報酬は出せないこと、社会的地位、人間的な欲望を捨てて献身出来るか」などの条件を提示されたことを回想する [川端・林 1992: 184-185]。小松は 1944 年に日本女子大学校家政学部第二類卒業。高等学校の教諭を務めたあと、東のフランス料理教室の助手となり、教室運営に必要な食材を求めて奔走する。東が精神病院に収容された際には退院のために尽力し、事件に関して衆議院法務委員会の参考人として証言を行った。同じく東のもとで助手を務めた林定子は、教室に揃えられた高品質の調理器具、倉庫に詰められた様々な輸入品、講義の完璧な内容等を思い返し「こうして教えられたすべてが、いまは私の生活習慣となっている」と述べる[川端・林 1992: 40-41]。林は『いま蘇る味の世界—東佐誉子の人とことば—』の編者の一人である。

この本のもう一人の編者である川端晶子は 1947 年に日本女子大学校家政学部を卒業後、フランス留学を経て東京農業大学で農学博士号を取得した。同大学教授、日本家政学会副会長等を歴任し、著書や共著書も多い。東は日本女子大学を退職したあと、知人のもとに身を寄せて生活をしていたが、川端は 1956 年から 1963 年まで東と同居した経験をもつ。そこでは毎週末、東の指導によるフランス菓子の研究が行われ、マロングラッセやモンブランなど様々な菓子が試作された。こうした菓子製作は「一言の雑談もなく真剣勝負の実験の場」であった[川端・林 1992: 234-237]。このように直接的な指導を受けたもののほかに、日本女子大で家政学を学び、東の講義を受講した学生からは、やがて料理家となるものも現れた。料理家の臼田素娥もまた、事件に際して東を自宅に引き取り、彼女の私生

活を支えた教え子の一人である。東の退院を交渉する過程で、夫である臼田金太郎を交渉役として立て、それが奏功して東は退院することができた[7]。臼田は「東先生にフランス料理を習いたいと決心」して日本女子大学に入学[川端・林 1992: 111]、1940年日本女子大学校家政学部を卒業する。その後中国料理を専門とする料理研究家となり、『中国料理の献立』など料理書の刊行やNHKの「きょうの料理」など料理番組の出演も多い。

このように東の研究室、あるいは日本女子大学の家政学部を起点として料理を介した関係性が広がった。日本女子大学は、創設者成瀬仁蔵のもと1901年に日本女子大学校として開講し、当初より家政学部を擁した。家政学部の一期生として日本女子大学校で学んだ井上秀は、コロンビア大学ティーチャーズカレッジやシカゴ大学で家政学を学び、1910年に日本女子大学校の教授に着任し、1931年には同校の第四代校長となった。戦後になって井上が教職追放となると大橋広が第五代校長となり、同校は新制大学令のもと1948年に日本女子大学に昇格となった。この時も当初より家政学部が設置され、同校は女子教育の拠点としての地位を固めていったが、他方で大学の首脳部と東のあいだには軋轢が存在した。井上は東が学生時代の恩師として慕う人物の一人で、東のフランス留学を推薦した人物であったが、東が母校の教授となると、皇室への菓子の献上をめぐってすれ違いが生じるなど、両者の関係は悪化した[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十一号 1956: 25-26]。大橋と東の対立はより深刻なものであった。東によれば、彼女の講義には毎年受講希望者が殺到し、当時家政学部長を務めていた大橋が中心となって、学生に対して東の講義の受講を抑制する働きかけが行われた。学生のあいだに不満が高まると、これが社会的地位のある父兄を通して文部省の役人に伝えられたことから問題化し、責任者である大橋の立場が悪化した。大橋はこの事件によって学長に就任する時期が遅れた。やがて大橋が学長となると、東の講義が強制的に休講させられるという事態に至ることになった[東 1955: 70-73]。

東は後に大橋のことを「不適者が学長に就任したのであった」と述べる[東 1955: 72]。こうした筆致からは、東が学内で困難な状況に立たされていたことが示されるだけでなく、彼女の研究や教育に臨む厳しい姿勢のために時に周囲との対立が生まれたことも示されている。それは彼女の親類との関係にも表れている。郷里の和歌山県有田町で村役人を務めた弟の東諦は、姉との関係について「私の思想と姉の思想とが非常に変って」いるため「しかられてばかりいた」と述べる[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第三十八号 1956: 20]。両者は「事件」のために1955年に再会するまで20年以上も会っておらず、その間手紙のやり取りも最低限で、二人の母親が亡くなった際にも東は執筆を理由に帰郷することはなかった。あるいは学生の回想からも講義中に叱られたとの逸話が頻出する。ある者は煮込み料理をふきこぼしたために叱られ、別の学生は実習中に間違った切り方をしたために「出て行け!!そんな切り方をしたらこの教室が汚れる」と怒鳴られた[川端・林 1992: 201]。上履きを忘れた学生が「この教室へはそんな心掛けで入らないで下さい」と言われ、教室の外に突き飛ばされたこともあった[川端・林 1992: 100]。この回想を寄せた三淵たいは、その時のことを「ご自分の命と引きかえに教育なさるという感動に実習室は包まれた」と記すが[川端・林 1992: 100]、この時突き飛ばされた側の学生はいかなる心情にあっただろうか。学生から寄せられる回想は東の生前の活動を懐かしむものばかりである。そのためここでは教室の外に突き飛ばされた学生が顧みられることはないが、東

の活動を振り返るとき、彼女が学生や同僚、読者と結ぶにいたった関係の両義性を視野に入れることが重要である。

5．パラノイアと呼ばれた料理家

ここまで断片的に述べてきたとおり、東は「パラノイア」と診断され精神病院に収容させられることになった。彼女は大学を退職することを余儀なくされ、研究室に残した研究成果の多くがこの事件の混乱のために失われた。この事件は東が『婦人公論』へ手記を寄せたことから、その他の媒体による報道がなされ、衆議院の法務委員会でも取り上げられた。法務委員会では精神医療法制の不備がもたらした人権侵害として問題化され、制度的な改善が議論された。こうした展開はたしかに問題に対する正しい対処の仕方であった。しかしながら、事件が人権侵害という枠組みに収められる過程で、論点は精神医療の問題に切り縮められ、東が料理家であったことの意味が問われないまま収束した。東が料理家であったことは、この事件にとって単なる偶然の要素に過ぎなかった。本稿は次の点を問い直すものである。すなわち、戦後空間において「パラノイア」とされた東が料理家であったということはどのようなことを意味するのか。以下、東による寄稿、法務委員会での議事録、その他の報道記事をもとにこの事件を再構成する。

事件の発端は 1954 年 11 月 23 日である。それから約七ヶ月後『婦人公論』に掲載された東の手記「私は暴力で日本女子大を追われた」によれば、事件の経過は以下のとおりである[東 1955: 64-73]。その日の朝、東はいつものように仕事をしていると、以前に「室外で一分ほど立ち話をしただけの人である」婦人が著書を一冊ほしいと訪ねてきた。書物を取って戻ると、その女性の代わりに「若い男」がいて「いきなり私[東]の両手をつかんで、扉の外へ引きずり出した」。廊下には他に二人の男が待機していて、そのまま車に「むりやりに押しこめられ」た。車は十分ほど走ると建物の前に到着し、奥の部屋へと通された。同室の人に尋ねるとそこは精神病院だった。「一度の診察も受けず、何の予告もなしに」、「不意に捕えられて精神病院へほおりこまれたのであった」。そのまま三日が経ち、ようやく院長が現れると「あなたは日本女子大学内の教室を私用している」と話が切り出された。院長によると、東は長らく大学の教室を「不法占有」しているのである。「こんなことを弁えぬあなたは、たしかにアブノーマルであるから、女子大学の理事会の決議で、あなたを精神病院へ入れることになったのです」。事情を説明しようとしても院長は聞く耳をもたず、研究室に戻りたいという願いも聞き入れられなかった。外部との接触は絶たれたままで、面会や書状の交換は許されず、教え子からの差し入れも没収された。彼女の入院生活は一切の治療行為のない奇妙なものだった。

外部では助手の小松みどりが東の救出のために「孤軍奮闘」していた。東が連れ去られる前日の深夜まで共に仕事をしていた小松は、翌々日の 24 日に研究室に出勤すると「卒倒せんばかりにおどろいた」。東が突然入院したことを知らされただけでなく、研究室に蓄積された研究の成果や原稿も持ち去られていた。すぐさま病院に問い合わせると、病院側からは「東は大変悪いから逢わせられない」、長期の治療を要するという説明が返ってきた。以前より大学当局との確執があったことを知る小松は、何か事件が起きていることを悟り、直ちに救出に向けて動き出した。しかし状況は進展せず、面会や外泊の許可も出ないまま年が明けた。膠着した状況を打開するために、臼田素娥の夫の金太郎を交渉

役に立てると、「何回目かの交渉の最中に、院長はガタガタとふるえ出した」。これをきっかけとして退院が承諾されることになり、面会が許されたのは1月10日のことであった。上京してきた東の弟の手続きによって、彼女は翌日の夕方に退院することができた。彼女は五十日にわたって病院に閉じ込められ、その間に研究室からも大学の敷地内の住居からも追い出された。

以上が東の寄稿をもとにした事件の経過である。これを掲載した『婦人公論』はその後もこの事件について取り上げ、事件に対して世間の注意を喚起した[8]。『婦人公論』は公平を期すために日本女子大学からの寄稿を求めたが、大学側はそれには応じず、日本女子大学の会報に「東佐誉子の手記に対する真相の記録」という記事を掲載した。その中で、同学は1947年4月に東に対して「閉講及び免職」を通告したこと、東の入院については弟の東諦の主導のもとで手続きが進められたこと、そして研究所の私物については同じく東諦と弟子の小松みどりによって処置されたことが明らかにされた[日本女子大学 1955: 1-2]。さらに東の解職に至った経緯として、東の数々の振る舞い——教室設備の私物化、助手の虐待、料理道実現のための学生の組織化、大橋学長就任に対する反対運動——によって、「東氏の非社会性は周囲の人々から病的とみられる迄につのり」、また「一部の学生は東氏の狂信的信者となり」「常軌を逸する行動をするようになった」ために、大学当局の幹部会で解職が決められたとする[日本女子大学 1955: 1]。事件は『婦人公論』の記事が衆議院議員の猪俣浩三の目に触れたことから、国会の法務委員会で取り上げられることになった。同委員会は1955年6月から翌年の12月まで九度にわたってこの事件を取り上げ、厚生省公衆衛生局や法務省人権擁護局の役人への聴取が行われ、さらに東本人、彼女の入院した武蔵野病院の院長と理事、入院手続きを行った弟の東諦、東の救出に尽力した助手や教え子らが参考人として招致された。以下、法務委員会の議事録を参照してこの事件の再構成を行う。

1956年5月30日の法務委員会で武蔵野病院院長、上田守長が質疑に応じている[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第三十八号 1956: 6-20]。当時上田は日本女子大学の近隣の武蔵野病院院長及びその母体である財団法人精神医学研究所の理事長を兼務。さらに1955年の3月まで日本女子大学のPTA会員を務めるなど、同校との関係が深かった。質疑の冒頭で上田は東に与えた診断を「パラノイア」だとした。この場合パラノイアとは「特殊な人格、パーソナリティ、すなわち非常に熱中的で、がんこで、比較的不平の多い性格、狂信的な性格、そういうふうな性格」、それに環境的な要因が加わって「妄想的な曲解」が現れた症状だと述べる。この件に関与した経緯について、上田は収容の数か月前より大学側から相談を受け、東についての資料が送付されてきたことを述べる。そこで「われわれの力の及ぶ限りの範囲で資料を集め」、さらに病院の栄養士を派遣して東と面会させた。それによれば、東は「薄暗い鬼気迫る」雰囲気で仕事を行っていた。「それらの資料をもとにして」、「まず精神分裂症、次にはさっき申しましたパラノイアじゃないかということを考え」、上京した東の弟に病状を説明して入院の同意を取り付けた。患者は自身の病気を自覚していないために、病院まで連れてくるのは困難が予想された。そこで院長は職員を派遣し、「誘導して」東を病院へと連れて来た。院長は精神衛生法第三十三条に規定される同意入院——精神病院長の診断と保護義務者の同意によって本人の同意がなくても入院させることができる——を根拠として東を収容した。入院中に外部との接触を許可しなかったのは「外界との交通を遮断して精神的な安静をまず守らせる」という方針を徹底したためであ

る。そうした治療方針が奏功し、病状の回復がみられたこと、さらに退院後に東を受け入れる環境も整ったことから、「社会的寛解」と判断して退院の許可を出したと上田は述べる。

上田の参考人質疑から三日後、当時大学の事務局長を務めていた中原賢治が参考人として招致された[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十一号 1956: 8-21]。それによると東と大学のあいだには、長らく教室使用をめぐる不和があった。東は授業教室と準備室の二室を「占拠」し、生活空間としてもそれらの部屋を使用していた。大学の理事会の記録をたどると 1948 年に東に対して「閉講並びに解職」という通告が出されており、その後も東が研究と執筆を理由に研究室を立ち退かず、問題解決の方策が定まらないまま数年が経過していたという事情が確認された。東はこの問題について話し合いに応じず、訪れた職員が塩をまかれたこともあった。事務局では民事裁判を含めた方策を検討したが、大学の卒業生でもある東の立場を考慮して、彼女の親類の助力を得ることが決まり、弟の東諦との接触が図られた。大学側は、東に精神病を示す兆候がみられると切り出したのは弟の方であったと主張する。大学が関わったのは教室の立ち退きの問題のみであり、「学校といたしましては、[東が]病気であるというような気持ちはだれも持っておりません」。一方で、東諦は法務委員会の場でこの件への積極的な関与を否定する。法務委員会の質問者も同様に、それまで二十年も会わなかった疎遠な弟が事態を主導したという大学の主張に疑義を呈し、「筋の通らない」、「つじつまが合わない」という表現を多用しながら、大学側の積極的な関与を追求する。しかし中原は大学当局の見解を固持し議論は平行線をたどる。

法務委員会は、人権侵害の著しい事例を取り上げることによって、法的な視点から制度的な不備を検討する場である。東の事件に関しては、精神衛生法と担当各所による恣意的な法の運用手続きが問題とされた。この件で問題化されたのは保護者の同意入院を規定した精神衛生法第三十三条、同意入院の患者の役所への届け出を規定した同二十六条、それに強制入院を規定した同二十九条であった。特に第二十九条においては、患者に自己または他者を害する恐れがあると二名以上の鑑定医が認めた場合に強制入院が可能となると規定されていたが、東の場合、自傷や他傷の恐れは認められず、教室の占領が他者の財産を侵害するものとして法の適用がなされた。ここに東の診断を行った上田の恣意的な法の運用が指摘され、委員会では人権擁護の視点から精神衛生法の是正が検討された。最終的に精神病者の名誉の保護、入院時の行動制限の基準の明確化、精神科医の裁量の制限などを求める八項目の決議が採決され事態は収束を得た[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十二号 1956]。

6．反生活運動への視座

果たして、事態は本当に終結を迎えたのだろうか。この事件の解釈を規定した法務委員会にとって東が料理家であったことは単なる偶然の要素に過ぎなかった。事件は大学の内部紛争と精神医療法制の不備によって引き起こされたものであるとされ、東は事件に巻き込まれた被害者あるいは犠牲者であった。しかしながら、この事件について述べる関係者の語りにおいて、東の料理家としての身体性は決定的な役割を果たしている。この事件において東が料理家であったことはどのような意味を持つのだろうか。

第一に、「パラノイア」と診断されるに当たって、東の記した料理書が重要な根拠とされた。東に診

断を与えた上田は、その手続きについて「パラノイアのような場合には、書かれたもので思想内容が非常にわかるものですから、書きましたものを調べることを重点的に診断の手段といたします」と述べる[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第三十八号 1956: 8]。診断の根拠となった「書かれたもの」について、上田は次のように付け加える。「著者は全部ひっくり返しました。著者は四冊ほど私が見たのがあります。一番最近の赤い表紙のものの序文が私どもの非常に有益な参考資料となりました」[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第三十八号 1956: 19]。既に確認したように、上田は東が病院に収容された時、一度も診察を行うことはなかった。上田は東に「パラノイア」の診断を与えるわけであるが、ここで述べられているように、その際東の「赤い表紙」の本が「非常に有益な参考資料」となった。この「赤い表紙」の本は当然のこと『資本論』ではなく、事件の同年に刊行され、冒頭に「料理人は科学者兼詩人であってほしい」の詩が付せられた『世界人は如何に食べつつあるか』である。

この他にも法務委員会では、関係者から様々な言い回しで彼女の異質さが語られた。「妙な実験台のそばで、妙な非常にきたないすわり机の上でものを書いておられます」、「暗くして、特定の人にだけしかお会いにならない」、「御祈祷の紙が張ってあります」[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第三十八号 1956:8-12]、あるいは「神がかりのような工合の文面を書いたものを一面に張る」、「先生の教育を受ける人が異様な影響を受ける」、「何かあなたは信仰生活に入っておられるのか」[第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十一号 1956: 12-26]。委員会における論点は法の運用手続きや人権侵害の有無であって、東の病状の診断ではない。それにも拘わらず、事件を追求する側、弁解する側の双方が上のような言葉遣いで東の様子を言い表している[9]。暗い部屋に引きこもり、妙な器具を使い、異様な言葉を発しながら、何か得体のしれないものを作り、それが人々を惑わしている――この事件に向けられるまなざしの先にはこのように料理家の身体が捉えられている。

しかしながら、料理家の身体がこの事件の十分条件であったとは言い難い。東の所属した日本女子大学の家政学部には他にも多くの料理の専門家がいたはずである。その中で東の存在のみが異端視されたことにどのような意味があるのだろうか。この事件の遠因として、東は次のように述べる。「日本女子大学は、アメリカ学校である。その多くの教授は、シカゴ大学やコロンビアその他の大学で教育を受けた方々で固められた中で、私が唯一人の政府留学生としてパリに留学し、ソルボンヌ大学の精神を多分に受けているというのであるから、全くの異分子であった」[東 1955: 70]。東の恩師の井上秀はシカゴ大学やコロンビア大学で学び、事件当時の学長の大橋広もシカゴ大学で学ぶなど、たしかに日本女子大学はアメリカの家政学の影響を強く受けていた。戦後の家庭空間における「アメリカ」の存在の重要性を考慮に入れるならば、この指摘は単なる学内の派閥対立を表しているのではなく、当時生活の領域を規定したより大きな力学の存在を示唆している。

戦後、学内では新しく学長となった大橋のもと新制大学昇格のための準備が進められていたが、家政学部の設置には文部省や学界より慎重な意見が出されていた[真橋 2012: 19]。女子大学や家政学部の設置には民間情報教育局顧問のルル・ホームズが重要な役割を果たしたことが知られているが、彼女が家政学部設置に向けて動くなかで、当時農林省生活改善課課長の山本（旧姓大森）松代と接点があったことは興味深い。山本は戦前のワシントン州立大学で家政学を学び、1948年に農林省生活改善課の初代課長となり、以降十七年間にわたって戦後の生活改善運動に携わった[片倉 2011: 138-139]。

ホームズは家政学部の履修科目案について山本に意見聴取を行い、それを「家政学部設立基準案についての大森松代女史の意見」という報告書にまとめている[日本女子大学成瀬記念館編 2000: 264]。それによれば「アメリカ合衆国で家政学を勉強」した山本が、履修科目案の「内容がアメリカ合衆国の大学における家政学の水準に匹敵するものかどうかについて」意見を求められ、これに対して「食物・栄養」など三分野は「十分にアメリカ合衆国の水準に達している」という回答があった[10]。こうしたやり取りは、家政学部設置に向けて行われた同時代の数多くの準備作業のうちの一つにすぎない。しかしながら、家政学部の設置の可否が「アメリカ合衆国の大学における家政学の水準」によって測られ、日本女子大学もまた家政学部設置に向けた準備をしていたとすれば、東の周辺もこうした価値観と無関係ではいられなかったことが推察できる。

同時代には国家や企業の主導のもと「新生活運動」が各地で取り組まれていた[田中 2011: 11-27]。新生活運動のもと取り組まれた活動課題は広範囲に及ぶことになったが、この運動を貫く価値観に合理性や効率があったことは重要である。厚生省、農林省、文部省ではそれぞれ独自に生活改善に向けた取り組みが提唱され、部分的に重なりながら展開したこれらの運動のなかで生活の近代化が掲げられ、台所の改善、生活習慣の合理化、冠婚葬祭の簡素化などの課題が取り組まれた。企業においても1950年代の初頭より大企業を中心に、受胎調節の知識を普及する「家族計画」の推進や日常生活の無駄を省く啓発活動が取り組まれた。企業の「新生活運動」は従業員の妻による社会的活動の場となるだけでなく、戦後の人口膨張に悩む国家、従業員の厚生費用の削減を目論む企業、ゆとりある生活を求める個人など、それぞれの思惑が一致する結節点となった[重田 2000: 39-42]。

農林省の主導した生活改善普及事業は、1948年施行の農業改良助長法によって農林省内に生活改善課が設置されたことから開始されたものであったが、この法律は農業技術の改良や普及のために1914年にアメリカで施行されたスミス・レーバー法を下敷きとしている[市田 1995: 6-7]。前述のように生活改善課課長には、アメリカの大学で家政学の教育を受け、英語に堪能な山本松代が任命され、農村部の家庭の生活改善が推進された。農林省の生活改善普及事業には、生活改良普及員という実行部隊がおり、家政学の知識を有したこれら普及員が農林省生活改善課と農村家庭のつなぎ役となり、地域における講習や講演、主婦の組織化を行った[富田 2011: 43-44]。「生活改善課は、GHQの推薦による、アメリカと親和性の高い女性を課長とし」、「専門性と高学歴という職員、生[活]改[良普及員]の資質が、アメリカの生活改善をモデルにし、合理性を重視した事業を推進することを可能にしたと言えよう」と市田友子が述べるように[市田 1995: 40]、生活改善普及事業もまたアメリカの影響力と合理性という価値観が運動の根底にあった。

日本女子大学は、戦後に広がった生活改善の取り組みと無関係でいることはなかった。日本女子大学の会報『桜楓新報』には、大学の卒業生や教員からの報告や随筆が寄せられるが、同誌には生活改善に関する記事も散見される。例えば家政学部の卒業生の藤枝文子は1955年4月発行の『桜楓新報』第四十五号に「農村における生活改善の仕事」という文章を寄せ、「改良普及事業発足と同時に」千葉県で生活改良普及員の仕事を始めて七年目となる自身の取り組みを紹介している[藤枝 1955: 5]。あるいは1954年2月発行の『桜楓新報』第三十一号には当時大学の理事長であった井上秀が「新生活運動の第一歩—殊にコメの問題について」という文章を寄せている[井上 1954: 1]。それによれば、日本を

取り巻く厳しい経済状況を考えると、家庭にかかる負担増大も懸念される。そのため「家庭の主婦は、家庭生活の合理化を計り、消費を節約してこの事態を切りぬけることに努めなければならない」。その中で井上は主食である米の問題を取り上げ、輸入米に頼ることの問題点に触れながら「主食を米のみに頼り、満腹感も、栄養も米から採らうとする考え方を改め」る必要を述べる。井上はうどんやパンなどの粉食を日常の食生活に取り入れることを提案するが、それは同様の問題意識から馬鈴薯料理を提唱した東と興味深い相違をなす。このように日本女子大学の関係者からは戦後の新生活運動への積極的な姿勢がみられ、こうした状況を鑑みると、学内で孤立していた東は同時代の新生活運動からも距離を取っていた可能性がある。

東佐与子の生の軌跡は同時代に広がった新生活運動の価値観に対して批判的視座を提出する。新生活運動では台所や栄養の改善が重点課題として挙げられたが、この時代の新生活運動と料理家のつながりは十分に明らかにされているとは言えない。その意味で東は新生活運動に直接関わったわけではなく、この運動と料理家の関係は、実際にこの運動に携わった料理家を視野に入れてより詳細に検討されるべき今後の課題であるだろう。『世界人は如何に食べつつあるか』のなかでイギリスの食生活の「合理性」を称賛した彼女もまた、合理性という価値観は無条件に拒絶できるものではなかった。しかしながら、東の見解のいくつかは、新生活運動で提唱された合理化のプログラムとは興味深い対照をなす。具体性を掲げた新生活運動の取り組みとは対照的に、東は抽象的な目標を掲げ、理念的な言葉で料理を語り続けた。食材の潜在性を引き出すために機械による労働よりも手仕事を優先し、科学研究の成果である化学調味料の使用を拒絶し、馬鈴薯ブイヨンを作る際には作り手の「熱意と誠意」を求めた。彼女のこうした姿勢は新生活運動の価値観とは相容れないものであった。この時代の人々を広く巻き込み、一見するとどの関係者にとっても有益に思えるこの運動にあって、その価値観に異議を唱えるという困難な視座を東の生の軌跡は開くのである。

7. おわりに

まだ女性が外国に滞在することが極めて珍しかった時代に、東はフランスで料理の技術を習得し、それでだけでなく、欧米の諸都市を巡回して、料理に関する多面的な知識を得た。帰国後、母校の日本女子大学に開講したフランス料理教室は東の研究と教育活動の拠点となった。食物に内在する本性を引き出すという料理家の役目を果たすために、そこでは食材や調理器具、調理方法はもちろんのこと、料理に向かう心掛けに至るまで妥協のない姿勢が貫かれた。東にとって、料理家とは科学者であると同時に、詩人であらねばならなかった。フランス料理の詳細なレシピ、世界料理の総覧的な紹介、馬鈴薯の活かし方など、そうして生まれた研究の成果には、大局的な状況から食の現状を捉えようとする意志があった。東のフランス料理教室は、彼女の思想に共鳴するいくらかの追随者を生み出すことになり、ここから戦後社会で活躍する料理家や家政学者が生み出された。一方で、東の厳しい姿勢は周囲とのあいだに確執を生むことにもなり、所属する大学内にあっても彼女の仕事が正しく評価されることはなかった。後年、東は精神病院に収容され「パラノイア」と診断されるが、この事件では料理家としての東の身体性が大きな意味を持っていた。鬼気迫る姿で料理を行う東の姿、そして厳しい筆致でその成果が綴られた書物は、人々のあいだに不穏なものとして感知された。東が異端視され

たのは、単に学内の派閥対立や精神医療法制の濫用のためではない。東が料理に対する姿勢は、生活の合理化を掲げた同時代の新生活運動に反する価値を提供するものであった。このような展開を遂げた東の生の軌跡は、料理家を憧れの存在として規定するナラティブによっては捉えきることのできないものであり、それ自体戦後の料理家の系譜に新しい事実を加えるものである。

東は全十六巻からなる料理全集の刊行を計画していた[川端・林 1992: 255-256]。そこでは「世界の馬鈴薯料理集」、「フランス式魚貝料理法」、「フランス菓子製法」の他に、「食卓芸術」、「食世界探究者の実感随筆集」、「世界の米料理」、「最も美味しい紅茶とコーヒーの立て方」などの内容が計画されていたというが、「事件」のために実現することはなく、その原稿の多くが失われた。同様に「事件」によって失われたものに、東が開講したフランス料理教室という「場」があった。そこは東による自治の空間であった。自身が設計に携わり、フランスから取り寄せた道具が揃えられ、戦後の食糧難の時代にも本物の食材が届けられた。教室にはフランス語がとびかい、妥協のない技術や知識が伝えられた。そこでは彼女の感覚が研ぎ澄まされ、学生が作った料理の成否を音や匂いによって感知することができた。ある者はそこで食べたケーキの味が忘れられず、別の者は米のポタージュの味が忘れられない。驚くべきことに、1948 年の時点で彼女には講義の閉講と免職が言い渡され、その後も大学当局から度々立ち退きを求められている。それにもかかわらず、東は教室にとどまり、そこで暮らし、料理を作り、研究を重ね、講義を行い、本を書いた。そのような空間は消失させられる運命にあったのかもしれない。東は戦後という時空間のなかに、料理によって結ばれた一つの自治的な集団性、今や思い描くことしか許されていない一つの「場」を作り出したのである。

【注】

[1] 東佐与子（ひがし・さよこ）には名前の表記が複数ある。「東佐与子」はペンネームとして用いられ、著書や雑誌への寄稿へはこの名前が使われる。その際「与」の旧字体を用いて「東佐與子」と表記されることもある。その他本名の「東佐誉子」の名が使われることもある。本稿では「東佐与子」の名を用いる。

[2] 日本の戦後空間における料理家の不在を例証することは困難であるが、端的な例を挙げれば 2010 年代の半ばになって岩波書店より刊行された『ひとびとの精神史』シリーズが挙げられる。同シリーズには 1940 年代より十年刻みで各巻その時代の精神性を体現する人物が取り上げられるが、各時代、社会の様々な領域から目配りの行き届いた人選を行う同シリーズにおいても料理家の存在は取り上げられていない。最も料理家に近い存在として、『暮しの手帖』の編集者である花森安治が 1940 年代の刊に取り上げられているが、その記述を構成する問いは「その時、何を着ていたか？」であった[佐藤 2015: 175]。

[3]「東佐誉子先生」刊行会編 『東佐誉子先生』（中央公論社事業出版、1985 年）には冒頭に海外実業練習生に宛てた「命令書」の写真資料が添付されているが、頁数や題目が付けられていない。ここでの引用は同書冒頭部に添付された農商務省の「命令書」より。

[4] この一文が記された「尾花観音（九月）」という文章は、『東佐誉子先生』に収録されている。同文書は、1 月から 12 月までの各月の事柄について書かれた全 12 回の「霊花霊木物語」の文章の一つである。「尾花観音（九月）」が書かれた時期については正確な日付が記されていないが、他のいくつかの文章には 1952 年 10 月から 12 月に書かれた旨が記されているため、この文章も同じ時期に書かれたと推定される。

[5] 本稿で参照するのは『仏蘭西式馬鈴薯料理集』という題の復刻版である（東佐與子『仏蘭西式馬鈴薯料理集』、河出書房新社、1981 年）。

[6] このように描かれる東の世界地図は同時に、彼女の認識の枠組みを作り出した帝国主義の存在を垣間見せる。東は北アフリカの料理を高く評価するが、それは「アラーブ文化とフランス文化が互いに影響しあい」、「渾然として融合した美を実現している」からである[東 1954/1975: 159]。また「ネグロ」料理の頁では「ダホメ、セネガル、コンゴー、マダガスカル等、フランス領黒人族料理」が紹介される[東 1954/1975: 177-183]。この時代の料理と帝国主義の関係性について本稿で十全に展開することはできないが、海外における経験を土台にして料理家と

しての経歴を築いた東の軌跡はより大きな政治の力学によって枠づけられたものであった。

[7] 交渉役となった夫は1928年のアムステルダムオリンピック日本代表、日本ライト級初代王座となったボクサー臼田金太郎である。なお素娥の実弟は、1955年に小説『香港』で直木賞を受賞した作家の邱永漢である。後年は実業家として活動し「お金儲けの神様」とも呼ばれた邱は美食家としても知られ、自宅に多数の文人や財界人を招いて中華料理の宴を催した。料理から広がる戦後の人脈を考察する上で興味深い事実である。

[8] なお『婦人公論』でこの事件を取り上げたものは、他に「東氏事件の問題点」(1955年7月号)、「東氏事件と日本女子大の責任（座談会）」(1955年8月号)、「東教授監禁事件を追求して」(1956年7月号）がある。

[9] これに対して法務委員会の質疑で信仰の有無を問われた東は「自然を相手にして研究をしておりますときに、宇宙のスピリットというようなものに触れるんでございます」と答え、特定の宗教団体との関わりを否定している[第二十四回衆議院国会法務委員会議録四十一号: 1956: 26]。

[10] GHQ／SCAP文書<CIE(A)-02981-B10>。なお本稿の引用は[日本女子大学成瀬記念館編 2000: 264]より。

【参照文献】

阿古真理『料理研究家とその時代』、新潮社、2015年。

市田友子「生活改善普及事業の理念と展開」、『農業総合研究』、第49巻第2号、1995年。

井上秀「新生活運動の第一歩―殊に米の問題について―」、桜楓会『桜楓新報』、第31号、1954年2月。

江原絢子・東四柳祥子『近代料理書の世界』、ドメス出版、2008年。

江原由美子「料理番組からみる「主婦」の戦後史」、飯田深雪・江原由美子・土井勝・長山節子『NHK「きょうの料理」きのう・あす』、有斐閣、1988年。

重田園江「少子化社会の系譜―昭和30年代の「新生活運動」をめぐって―」、『季刊家計経済研究』2000年夏号。

片倉和人「生活改善普及事業の思想――山本松代とプラグマティズム」、田中宣一編、『暮しの革命　戦後農村の生活改善事業と新生活運動』、農村漁村文化協会、2011年。

川端晶子・林定子編『いま蘇る味の世界――東佐誉子の人とことば――』、講談社出版サービスセンター、1992年。

佐藤八寿子「花森安治――その時、何を着ていたか？」、栗原彬・吉見俊哉編『ひとびとの精神史第1巻　敗戦と占領――1940年代』、岩波書店、2015年。

高橋淳子「すてきな暮らしレシピの神々――専業主婦の「夢」演じる教祖たち」、『アエラ』、朝日新聞、1997年、5月26日号。

田中宣一「生活改善種活動について」田中宣一編、『暮しの革命　戦後農村の生活改善事業と新生活運動』、農村漁村文化協会、2011年。

富田祥之亮「農村漁村における「生活改善」とは何だったのか」、田中宣一編、『暮しの革命　戦後農村の生活改善事業と新生活運動』、農村漁村文化協会、2011年。

日本女子大学「東佐誉子の手記に対する真相の記録」、桜楓会出版部編、『桜楓新報』、第50号付録、1955年。

日本女子大学成瀬記念館編『日本女子大学史資料集第六　新制日本女子大学成立関係資料――GHQ／SCAP文書を中心に――』、日本女子大学成瀬記念館、2000年。

農商務省商務局編『海外実業練習生一覧 大正１３年』、農商務省商務局、1924年。

東佐与子『愛の料理集』、国土社、1949年。

東佐与子「私は暴力で日本女子大を追われた」、『婦人公論』、中央公論社、1955年7月号。

東佐与子『仏蘭西式馬鈴薯料理集』、河出書房新社、1981年。

東佐与子『世界人は如何に食べつつあるか――各国比較調理術』、創元社、1975年。

「東佐誉子先生」刊行会編　『東佐誉子先生』、中央公論社事業出版、1985年。

藤枝文子「農村における生活改善の仕事(一)」、桜楓会『桜楓新報』、第45号、1955年4月。
本間千枝子「孤高の教祖――料理研究家・東佐誉子」、『Sophia』、講談社、1991年5月号。
松田忍「新生活運動協会――1940年代後半～1960年代半ば」、大門正克編、『新生活運動と日本の戦後』、日本経済評論社、2012年。
真橋美智子「新制女子大学の誕生までの経緯と初期の女子大学―日本女子大学の例を中心に―」『日本女子大学紀要』、日本女子大学人間社会学部、第23号、2012年。
「第二十二回国会衆議院法務委員会議録第四十号」、昭和三十年七月二十五日。
「第二十四回国会衆議院法務委員会議録第三十八号」、昭和三十一年五月三〇日。
「第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十一号」、昭和三十一年六月二日。
「第二十四回国会衆議院法務委員会議録第四十二号」、昭和三十一年六月三日。

On Higashi Sayoko, or a cooking specialist diagnosed as "paranoia"

Kazuki Nishikawa

There has been little attention paid to the subject of a cooking specialist within the context of postwar Japan. Intervening in such situation, this article puts light on how cooking specialists got involved in the negotiation with the existing power. Unlike cooks who work for a restaurant or women who cook for their family, cooking specialists are those who engages in various activities with their specialized knowledge and techniques on food. Some of them became a highly publicized figure, establishing framework of brilliant narrative, with which only a few talented, successful cooking specialists are taken into consideration. The brilliant narrative has concealed the existence of other cooking specialists who were forced to face with the dark side of postwar Japan. This article focuses on the trajectory of Higashi Sayoko. Born in Wakayama prefecture in 1892 and educated in Japan Women's University, Higashi was sent to France as an international trainee, where she acquired specialized techniques on French cuisine. After she came back to Japan, she became a professor at Japan Women's University, opening up a special class on French cuisine. There she engaged in guiding younger generation and writing her own cook books in which she materialized her thought. Although her career is superb, she has never been counted as a successful cooking specialist; the bright narrative fails to grasp her due to an "accident" which put an end to her career. In her later career, she was unwillingly brought to a mental hospital and diagnosed as "paranoia". By focusing on the accident as well as her establishing intense knowledge and relationship throughout her life, this article not only intervenes in the bright narrative about cooking specialists but argues that Higashi challenged the existing social value on domestic life which praised sufficiency and rationality of post-war era.