

## 人間はなぜ食器を洗うのだろう？

㍻ 真理は隠れている。探し出すのはあなた自身だ。 小野しまと

☆ ☆ ☆

妻が股関節を傷め、家事労働ができなくなりました。そこで、私が生まれて初めてその代役を引き受けることになったのです。

足かけ七年になるパリ生活から引き揚げてくるため、私たちは二週間かけて荷造りをしました。その最終日のことです。妻が小さな荷物を脇へ寄せようとして、右足で蹴ったのです。その夜から、股関節の痛みが始まりました。

翌日は、空っぽになってしまったアパートの部屋では何もできないので、近所のホテルで一泊することにしました。夜は、知人と一緒に近くのレストランで食事をしたのですが、その時はまだ普通に歩けたのです。

ホテルに帰ってきて、妻は、ほらよくあるでしょう、毛布のふちがベッドにキッチリたくし込んであることが、それを外さないままで、ベッドに入ってしまったのです。

知人とワインを一本ずつ空けた私は、一杯機嫌で帰ってきて、毛布の上に寝てしまいました。夜中に妻の悲鳴で目が覚めたのです。私の脚が毛布を押さえていて、妻は身動きができなくなっていました。無理に体を動かそうとしたため、股関節の痛みが本格的に始まったのです。

帰りの空の旅は、妻にとっては苦行でした。空港内での移動が特に大変でした。キャリング・カーにつかまって、右足を引きずるようにして、ノロノロと歩くしかありません。

そして、日本に帰ってからは、今度は私の苦行が始まりました。帰国早々、慣れない家事労働をすべて、私が妻に代わってやることになったのです。

私の母は、特に昔風の人間というわけではないのですが、男の子には家事をいっさいさせませんでした。そして、結婚後は、妻が家のことはすべて引き受けてくれましたので、私はこの年になるまで、家具の修理や庭いじりといった特別な仕事のほかは、家事労働というものをほとんどやったことがなかったのです。

今にして思いますと、人間にとってこれほど重要で、欠くことのできない家事労働のやり方を、いつも妻の傍にしながら、ほとんど知らずに過ごしてきたということは大いなる怠慢であり、また損失でもありました。

まず何よりも、三度の食事を作らなければなりません。これなしには一日たりとも暮らしてはいけないからです。それとともに食器洗いが必要です。今まで、ろくに料理などやったことのない私は、お米を研いでご飯を炊くことさえ毎日続けるのは難しく、結局、レンジ用のご飯パックというものを取り寄せて使うことになりました。

これですと、妻と私の二人分を、電子レンジで四分間加熱しただけで、チン、出来上がりです。けっこうオイシイ宮城県産や新潟県産のお米が食べられます。

近所のスーパーでオカズ類を色々買ってくるのですが、これも、そのまますぐに食べられるものでなければ、電子レンジかオーブンで簡単に調理できるものに限られます。

鍋やフライパンを使って本格的な料理を作ったことのない私は、オイシイものを妻に食べさせるということは最初から諦めて、もっぱら私にできる簡単な方法で、いかに「食べる」かということだけに専念するほかはありませんでした。

しかし、「食べる」ということは、そんなに容易いものではないということがすぐに判ってきました。ただ食べるだけなら、家事労働などほとんど無しで済むのです。

スーパーで買ってきたオカズのパックや弁当などをそのまま食卓に広げればよいでしょう。パンの包みをそのまま置いて、バターを箱を広げて、トースターで焼けばいいのです。残った紙屑のたぐいはゴミ箱に捨てて、食事は終わりです。

デザートや果物や菓子類もそんな調子でやれば、まったく問題はありません。経済的に可能ならば、毎日宅配を注文して、食事を届けてもらうこともできます。私たちが帰国してから二、三日は、お寿司やスパゲッティを外部に注文して、急場をしのいでいました。

しかし、家庭での食事を継続するということになる、それだけでは済みません。だいたい妻は、買ってきたパックなどをそのまま食卓に置きますと、それだけで完全に食欲を失ってしまいます。キレイにしなれば食べられない、というのが妻の性分ですが、これは私も同じです。

オカズに被せてあるポリケースやラップやパンの包み紙に触った手で、中味のオカズやパンにじかに触ることはできません。食べ物を手づかみにするのなら、その前に手を洗ってこなければならぬ、というのが私たちの生活習慣です。

つまり、「食べる」ということに必ず付きまってくるのは「清潔に食べる」ということです。そうでなければ、そもそも食器など洗ったりはしないでしょう。

私は、食器を洗うという単純な作業を繰り返しながら、「人間はなぜ食器を洗うのだろう」と考えたことがありました。積み上げた皿や器や箸、スプーンなどを洗剤で擦り、水をかけて擦り、一生懸命磨き上げます。なぜ、こんなことをしなければならないのかと本気で考えました。

おそらくこの単調な家事労働にいい加減ウンザリしていたのでしょう。キレイな食器を使いたいからだと言うだけでは答になりません。「なぜキレイにしたいのだろう」という問いが残るからです。

殺菌や除菌のためだと言っても、答は完全だとは言えません。もちろん、洗剤には殺菌・除菌・消毒といった効果もあり、キレイな食器というのは、この意味での「清潔」さを備えているに違いないと思います。

しかし、「清潔」という言葉には、単に殺菌や除菌をしたというだけではなく、見た目にもキレイだという意味が含まれていると言わなければなりません。視覚にとっての清潔ということもあるからです。

その点で、食器洗い機にもうひとつ信頼感が持てないのは、洗い終わった皿や器に、食べ物のカスがあいかわらずこびり付いていたり、シミが残っていたりすることがよくあるからです。洗浄や殺菌が充分だとしても、これでは見た目にキレイ、つまり清潔とは言えません。

このため妻は、食器洗い機の使用を敬遠するようになり、たまに使う時には、一度簡単に食器類を手洗いしておいてからセットするという、回りくどい方法を取るようになりました。これでは、労力としては、機械洗いも手洗いもさして変わらないということになってしまいます。

私たちが海外に行っていた間、食器洗い機は放置されていましたので、内部を一度清掃する必要がありました。ゴキブリが入ったかも知れないと妻は言います。それに、私には操作を覚えている余裕もありませんでした。しばらくは手で洗うしかないということになりました。

しかし、食器の手洗いを始めて、それが思ったより重労働であることにまず驚かされました。最初、これから使う食器類を少しまとめて洗ったのもいけなかったようです。

翌日、目が覚めてベッドから起き上がろうとすると、自分の指がひどくコワばっていて、手のひらで体を支えることができないことに気がつきました。左手も、右手も、しっかり握り締めることができず、拳を作ろうとすると、指に痛みを感じます。手と指に疲労がきていたのです。

自分の手や指がこれほど弱いとは思ってもみませんでした。妻はこの仕事に自然に慣れていて、私のような状態になることを不思議に思ったかも知れません。彼女とツネリっこをしたら、負けてしまうでしょう。

しばらく体を動かしていると正常に戻るのですが、最初は原因が分からず、何かの病気ではないかと思ったくらいです。しかし、皿を洗っていて原因がはっきりしました。皿のふちを持って何枚も洗っていると、しだいに指が疲れてきて、落としそうになります。洗剤の付いたツルツルした陶磁器を掴んでいるのが特に難しく、相当な指の力を必要とします。

これに続いて、私は、肩や腰や脚に痛みを感じるようになりました。食器類を長く洗っていると、体のいろんな箇所が相当くたびれてきます。足腰の強さにはかなり自信があったのですが、軽い腰痛の症状に見舞われたこともありました。

もともと腰痛持ちの妻には、台所に立つことがけっこう負担だったのではないかと、自分が実際にやってみて初めて気がつきました。彼女が流し台の高さを気にしたり、脚立の付いた椅子を置いたりしたことも、それがなぜかということを、今まであまり真剣に考えたことがなかったのです。

それから、これは食器洗いに限りませんが、台所の仕事をしていると小刻みによく歩かなければならないということも、新しい発見でした。

台所と食卓の間を何度も往復しなければなりません。調味料を出すのを忘れていた、匙が一本足りない、皿がもう一枚必要だ、熱いものを置くのでナプキンを敷かなければなどと、そういった小さなことに気がつくたびに、両方の間を行ったり来たりです。

作る側に立つと、食事の最中でも落ち着いて坐っていられないことが多くなります。お湯が沸いた。お茶の葉を持ってこなければ。醤油がなくなった。ちょっと辛子がほしい。こういう必要が生

じるたびに、そのつど腰を上げ、台所との間を往復し、また腰を下ろすという運動を繰り返さなければなりません。

以前に「あなた作る人、わたし食べる人」というコマーシャルがあって、男女差別だと騒がれ、物議をかもしたことがありましたが、「食べる人」の立場にいただけでは永久に分かりそうもないほどの労働が、「作る人」には課せられていると言ってもよいでしょう。

家事労働をしていれば、わざわざ健康のためにという理由で散歩に出る必要もないのではないかとさえ思います。テレビを観たりして一休みする時間を別にすれば、それこそ一日中どこかしら歩き回っており、これは長距離の散歩に匹敵すると言えます。

定年退職後、することがないと言ってボヤいている人は、炊事、食器洗い、掃除、洗濯、家の整理といった家事労働をやってみるのも一つの案だと思います。と言いますのも、単に運動になるからというだけではなく、これほど頭を使い、創意工夫を必要とする労働はないというのが、私の新しい発見だからです。

その中でも食器洗いこそは、最も楽しく、最も知的な家事労働なのではないかと私は思うようになりました。最初はイヤイヤやっていたのですが、皿を洗っているうちに、頭まで洗脳されてしまったのでしょうか。

こんなことを言い出しますと、実のところ、逆説めいて聞こえるかも知れません。食器洗いは最も単純で、悪く言えば低級な仕事と見られがちです。レストランなどでは、調理人見習いかアルバイトに任せておけばよい仕事とされています。

食器洗いだけを手伝って、女房の家事労働に少しは貢献しているつもりになっている亭主族もいますが、食器を洗うということは、ただ手当たりしだいに洗って、どこかに積み上げておけば良いというものではありません。亭主が洗ったものを、もう一度洗い直しているという奥さんさえるのです。

私自身、今回初めて学んだことなので、あまり大きなことは言えないのですが、食器洗いにはまず何よりも目的意識が必要であり、それに即した順序と方法が必要です。

昔の料理人にとって、食器を洗うことは決してハンパな仕事ではなく、修行の第一歩として重要な意味を持っていました。その目的は「清潔」を学ぶことにあったと言えます。誰のための清潔なのか。もちろんお客さんのための清潔です。

私は、皿を擦ったり水を流したりしながら、人間はなぜ食器を洗うのかなどと考えていたのですが、それがもっぱら「清潔」のためであることを、まず何よりも、自ら洗うという行為の中で実感したと言えます。

そして、その清潔が「食べる」ということに直結していることは、洗った食器類をどのように用いるかということで明らかになります。人間はただ「食べる」だけではなく、「清潔に食べる」ということに自然的な欲求を持っており、それが様々な食器の使い方となって現れます。

例えば、スーパーで買ってきたオカズのパックをそのまま食卓に並べると、洗ったばかりのわが家の皿に移し替えて置くのと、どちらが人間の欲求に即しているかということを考えてみてくだ

さい。

買ったオカズが、たとえ綺麗な化粧皿に入っていて、すぐにでも食べられるようになっていても、やはりわが家の皿に移したほうが良いという人のほうが多いのではないのでしょうか。

プラスチックの皿よりもセトモノの皿のほうが美味しく感じるという人もいます。しかし、やはり何と言いましても、自分の家で徹底的に洗った皿には安心感があり、味覚が損なわれないということなのではないのでしょうか。

そうです。「清潔に食べる」ということは味覚に結びついています。食卓に並んだ食器類がピカピカ輝いていて、汚れなど見あたらないというのが、味覚にとっても最高の状態でしょう。その上に乗っている食べ物も一段と美味しそうに見えます。食物のカスが残っていたり、染みが付いているお皿では、味覚も半減です。

さらに、皿の模様や色彩も味覚を左右します。刺身を盛るのにどの皿を使うか、野菜を入れる皿、煮物や漬け物を盛る器、それぞれに適材適所があって、皿選びひとつで清潔感が変わり、味が変わります。

私が気がついた例の一つあげますと、サラダにトマトを付ける時は、切った状態のまま皮の部分を見せて置くよりも、広めの皿に中味を見せて並べたほうが見映えも良く、はるかに美味しくなるということです。ドレッシングや塩などもバランス良く行き渡ります。

さらに、その皿を食卓のどこに置くか、どれと隣り合わせるか、タテに置くかヨコに置くかということでも、見た目の良さが変わり、味覚にも影響してきます。

私は、食卓に皿や器を並べて食事の用意をしながら、清潔の概念に「整理整頓」を含ませている欧米式の考え方がいくぶん判るような気がしました。

こういうことから、スーパーで買ったオカズ類のパックをそのまま食卓に並べたり、パンの包みを直接置いたりすることは、人間の欲求に即しているとは言えないことが判ります。それは単に不潔だというばかりではなく、味覚も損ないます。清潔も味覚のうちであることは確かです。

こうしてみますと、食器を洗うということは、すでに料理のプロセスに入っているということが言えるでしょう。昔の料理人が、食器洗いから修行を始めたということは、それが料理の第一歩だということ踏まえてのことだったと思います。

食器を洗うのは、美味しい料理を作りたい、美味しい料理を食べたいという、作る側と食べる側の共通の欲求によるものと思われます。人間には、オイシイものが食べたいという本能があるから、せつせと食器を洗うのだと結論しても良いのではないのでしょうか。

[2007/06/02 magmag]