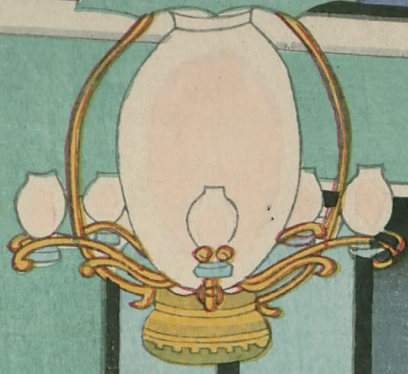


巻頭エッセイ
Essay

雑食な
日本の
私



新編
江戸
名物

東京名物江戸名物



江戸名物

元
孫
一

島原万丈

LIFULL HOME'S 総研
所長

東京ほど食事に迷う都市はない

オンラインのミーティングが少々長引いたので、ランチタイムに出遅れてしまった。次のアポイントへの移動時間を考えるとあまりゆっくりもしてられないのだが、腹は減っている。さて、パスタにするかラーメンにするか。それともカレーもいいな。いやいや、ここところ会食続きで昨夜はギルティな肉系バルでワインをしたたか飲んだし、今夜の店は日本酒が自慢らしいから、軽めに蕎麦とか寿司にしておくべきだな。あれこれ頭の中の地図を検索しながら駅方面に向かっていくと、馴染みの町中華の中国人店員とばったり出くわしてしまい、10秒前の自分への言い聞かせはすっかり頭の中から消え失せてしまった。

「もし人生の残りの期間、たった一つの都市でしか食事をしてはいけなと言われたら、それは東京になるだろう」。食の旅人として有名なあるアメリカ人^{※1}の言葉だが、私は強く賛同する。私の限られた海外経験でこう断言してしまうのも少々憚られるが、東京の食の選択肢の豊かさは世界一だと密かに確信している。東京ほど食事に迷う都市はない。

東京にはいったいどれくらいの飲食店があるのか。「令和3年（2021年）経済センサス活動調査」によると東京都の飲食店事業所数は6万7185事業所となっているが、問題は世界的にみてどうか、ということだ。同じ基準で比較できる公的統計がないのでAI（Gemini）にGoogle マップの登録データを分析させたと、東京23区（人口970万人）が5万6000店、ニューヨーク市（830万人）が2万1500店、グレーターロンドン（890万人）が1万8500店、パリ大都市圏（710万人）が1万7500店という結果であった。絶対数でみても密度でみても、東京の外食環境が世界を圧倒する規模である。

では食の多様性・料理のバリエーションはどうか。2026年6月時点で食べログに掲載されている東京都の店舗数をベースに、料理ジャンル別のシェアを集計してみた^{※2}。すると、「和食」と「鍋」を合わせた伝統的な日本の食が42%を占め最多、残りの6割は「洋食」や「ステーキ・鉄板焼き」「焼肉・ホルモン」「ラーメン」「カレー」など、明治以降に外国料理を取り込んで発展したものはや日本の食として定着したジャンルが29%、そして、「フレンチ」「イタリアン」「中華料理」「アメリカ料理」「エスニック料理」など主に戦後に広がった外国の料理が29%と、和食以外のシェアを分け合った。雑な推計ながら、東京の外食環境は、万国博覧会並みに多様であると言ってもいいだろう。

飲食店の質の判定は難しい。よく知られているようにミシュランガイドの星付きレストランの数は、2026年版で東京が160軒で19年連続で世界一の座をキープしている。2位は本家パリの129軒だが、3位と4位は京都と大阪である。日本は間違いなく自他ともに認める美食の国である。ただしこれはハイエンドのレストランの話で、日本の食文化の一面を語っているに過ぎない。普通の庶民の感覚ではハイエンドよりも日常使いレベルの店、なんなら最安レベルの店のクオリティが気になるところだが、残念ながらそれを証明できる指標はない。なので、ちょっと面白いエピソードを紹介しておくことにしよう。

ある料理系ユーチューバーの番組で、来日したイタリア人シェフをサイゼリヤに連れて行くという企画があった。はたしてイタリア人シェフの反応はいかに……。結果はご想像の通り、イタリア人シェフもサイゼリヤの美味しさに舌を巻く、というものだ。厳密に言えば、サイゼリヤのメニューには本国イタリア料理にはない“邪道”なものもある。たとえば人気のミラノ風ドリアがそうだ。それでもイタリア人シェフは、こんなものはイタリアには存在しないかと断ったうえで「美味しかった！」と喜んでいたので印象的だった。

日本の食卓のカオス

東京の飲食店の半数以上は明治の開国以降に入ってきた海外由来の料理であり、もはや和食は選択肢のひとつでしかない。このことは、こと食文化においては、日本がいかに多文化共生を実現できているかということを、改めて私たちに教えてくれる。しかも、一般家庭で日常的に食されている食事は飲食店よりもさらに多文化化していて、縦横無尽に外国由来の料理を取り入れる様はカオスと言ってもいいくらいだ。現代家族論の研究者である岩村暢子が広告代理店のマーケティング時代の1998年から19年間続けた「食DRIVE 調査」は、ある種の衝撃とともにそのことを証明してくれる。

同調査は1960年以降に生まれた日本の主婦を対象にした定点観測調査で、指定された1週間の毎日の3食を、本人による確認や加工・修正ができないようにレンズ付きフィルムで撮影させ、それを食べた理由などを記録するという大規模な定性調査である。2025年に増補改訂版として出版された『残念な食卓 変わる家族 崩れる和食』（中央公論新社）にはその写真がカラーで掲載されているのだが、いわゆる一汁三菜の典型的な和食の献立は極めて稀で（書籍に掲載されている事例にはほとんどない）、日本家

※1：アメリカの料理人作家のアンソニー・ボーディン。ディスカバリーチャンネルの「アンソニー世界を喰らう（No Reservations）」やCNNの「アンソニー世界を駆ける（Parts Unknown）」などで日本でも有名。この言葉は「アンソニー世界を駆ける」の東京回のエピソードノートとして自身のTumblrに投稿された。

※2：2026年6月時点で食べログに掲載されている東京都の店舗数は約14万店あるが、料理ジャンルと業態が重複してカウントされているので、料理ジャンルの14カテゴリーに絞ると約9.4万店となる。これをベースに料理ジャンルごとの掲載店舗数を数えた。

庭の日常の食卓にいか外国由来の多様な料理が提供されているかが分かる。カレー、ハンバーグ、炒飯、餃子、焼きそば、スパゲッティあたりは定番としても、和洋折衷と言えるのか、なかなか独創的な組み合わせもある。

一例をあげれば、ある主婦の昼食はトーストとご飯とハンバーグ。別の家族の昼食は素麺とおにぎりにカレーと炒飯。はたまた夕食に焼き鯖に市販の焼き鳥にメンチカツ。また別の家庭の夕食はおにぎりとフランクフルトに市販の磯部餅。まだまだ続く。カツサンドとサラダと稲荷寿司の昼食。キムチ鍋と中華おこわにインスタントスープ。ステーキにズッキーニ炒めに竹輪キュウリと味噌汁。ミートローフに枝豆、かぼちゃ煮、野菜スープ。などなど、文字で書けば目眩がしそうなほど自由すぎる組み合わせに苦笑したくなるけれども、昨夜の夕飯に白ワインでアキアパツァを食べ、ご飯と納豆ともずく酢でしめた私に他人の食卓のカオスを嗤う資格はない。

和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界のインバウンド客が注目していることとは裏腹に、日本の家庭では和食はかくも減少しそして崩れている。日本と同じように自国の伝統料理が無形文化遺産に登録されたイタリア人と比べると、日本人の食に対する節操のなさを理解してもらえるかもしれない。イタリア人の自国の伝統料理に対するこだわりは、イタリア人が大好きな日本人にも想像もつかないレベルだ。こんなニュースを覚えているだろうか。

ベルギーで開催された欧州会議に出席したイタリアの農業大臣ロッロブリージダ氏が、売店で売られていたベルギー製のカルボナーラソースを見て、「料理犯罪」だと激怒し調査を命じた、という話だ。激怒というのはもちろんジョーク交じりの政治的パフォーマンスだったと思うが、要するにこういうことだ。日本でも人気のカルボナーラはローマの伝統的な郷土料理で、使う食材はグアンチャーレ（塩漬けで熟成された豚の頬肉）とペコリーノ・ロマーノ（羊の乳のチーズ）と卵と黒胡椒だけ。使うパスタもスパゲッティカリガトーニという太いショートパスタと決まっている。日本のイタリアンレストランでよくあるように、パンチェッタ（塩漬けで熟成された豚ばら肉）や、ましてベーコンで代替することなど許されず、生クリームは絶対に使ってはいけない。ところが、ベルギーの売店で大臣が見つけたのは、グアンチャーレではなくパンチェッタを使い、おまけに大量の生クリームも入った瓶入りのカルボナーラソースで、ラベルにはご丁寧にイタリア国旗まで描かれていたのだそう。日本のカルボナーラうどんを見たら、ロッロブリージダ大臣は卒倒してしまうだろう。

かたくなにマンマの味や伝統の味を守るイタリア人の食に対する保守性は、それはそれでかなり特異なものかもしれないが、それに対照させると日本人の和食像の輪郭の曖昧さがより際立つ。岩村の研究はそれを嘆いたり批判するのではなく、そこから現代家族の変容を見出していくのが興味深いところなのだが、ここではこれ以上は踏み込まず、私たち日本人の食文化が、いかに寛容



飯名垣魯文著・晩斎挿絵『安愚楽鍋』（1871年）より。牛鍋屋に集う人々の会話を通して文明開化による急激な西洋化を風刺・描写した戯作（国立国会図書館）

というか無節操というか、要するに日本人が雑食的であるという認識を共有できればそれで十分だ。

明治の食の西洋化・肉食化

ところで、ここまでの話に多少の反論がある人もいるかもしれない。人もモノも情報も国境を越えて移動するグローバル時代だ。どの国でも大なり小なり外国の食文化が入り込んでいる。日本のラーメンや寿司だって、もはや先進国の首都ならどこにでもあるではないかと。確かにニューヨークやロンドンのような世界的大都市、あるいはシンガポールのような国には、東京と同じかそれ以上にマルチエスニックな食文化が日常にある。以前4週間ほど暮らしたバンクーバーでもそうだった。しかし、それら海外の国や都市と日本では、異国の料理の根つき方が違うようにみえる。指摘したい違いは二つある。

一つ目は、食の多様化を推し進めた主体の違いである。先住民のネイティブ・アメリカンを除き、各国からの移民によって国がつくられ発展してきた新大陸アメリカには、もともと伝統的アメリカ料理というものはない。欧州から、中南米から、アフリカから、中東から、そしてアジアから。世界中からやって来た移民集団が、それぞれの母国の味を持ち寄ることでアメリカの食の多文化性は形成された。シンガポールやカナダも同様に多民族国家なので、アメリカと同じような経緯を辿ったはずだ。18世紀に植民地インドから持ち帰ったスパイスからカレー粉を開発し、イギリス流カレーをつくったイギリスは少し事情が違ってみえるかもしれない。しかし現代のイギリスのカレー文化は、第二次世界大戦後に激増した南アジアからの移民が、小さな店を開き手頃な価格で提供するようになって形成されたものだ。海外で食べられる日本食も、ほとんど日本人料理人または日本資本が進出して提供しているものだ。

これに対して日本における西洋料理は、起源こそ幕末の開港の際に設置された外国人居留地のホテルの外国人料理人によるものであったが、明治になっての広がり、日本人料理人がつくる日本人客向けの料理店によるものだった。何と言っても、明治時代の在留外国人の人口は、明治後期の1906年（明治39年）になっても約1.9万人（『日本帝国第三十一統計年鑑』大正元年）、総人口に占める割合は0.04%に過ぎず、その多くは旧居留地周辺に留まっていたのだ。日本人がつくり日本人が食べなければ、明治の洋食文化が生まれるはずはなかった。

明治の西洋料理の導入は、国家の近代化を急ぐ政府の主導で始まった。政府の目的の一つは、西洋の国々との外交に西洋料理でもてなしが必要だったこと。もう一つは、西洋人に比べて見劣りする日本人の体格を改良することにあった。食の西洋化はすなわち肉食化を意味するが、よく知られているように江戸時代までの日本では肉食は禁じられていた。

旧石器時代から飛鳥時代初期までの数万年の間、日本人は普通に獣の肉を食べていたのだが、飛鳥時代の西暦675年、天武天皇によって肉食禁止令が颁布された。これは百済から亡命してきた僧侶や知識人の仏教的タブーをマイルドに取り入れつつ、農耕に有用な家畜を守って稲作を振興することを念頭に置いたものだった。しかし中世にもなると、肉は穢れたもので、食べると身体だけでなく衣服や住まいまでも穢れ祟りがある、などと徹底的に忌み嫌われるようになる。江戸時代後期には規律も多少緩み、上方落語の「池田の猪買い」で知られるように、葉喰いといって滋養強壯の薬だという口実で肉食を楽しむ者もいたが、ほとんどの日本人は、食べたらかが曲がるという肉を口にすることはなかった。幕末の1860年（安政7年）に日米修好通商条約の批准書交換のためアメリカに渡った使節団は、生まれて初めて口にする洋食に馴染むことができず、ひどい空腹に苦しんだことを日記に残している。肉をメインにバターを多用する西洋料理は、当時の日本人には生理的に受け付けられない食べ物だったのだ。

それでも時代はすぐに明治維新を迎え、文明開化に富国強兵だ。明治政府が食の西洋化・肉食化を進めるためにとった秘策は、1872年（明治5年）の明治天皇自らの肉食宣言である。宮中で晩餐会はもとより、天皇の普段の食事にも肉を用いる料理が出されるようになった。そうすると、民衆の間に積極的に西洋料理を取り入れようとする機運が盛り上がってくる。福沢諭吉は洋食化・肉食化を啓蒙した知識人の代表格だ。自らが創刊した『時事新報』に「肉食せざるべからず」という社説を書き、日本人の体格や精神力を欧米人に近づけるためとして肉食を強く奨励した。

料理界のレスポンスも早かった。幕末の1868年（慶応4年）に完成した外国人向けの築地ホテル館のレストランではフランス人シェフを雇っていたのが、1870年（明治3年）に開業した築地精養軒ホテルでは、フランスのホテル・リッツで修業した西尾末吉が料理長を任されている。東京よりも先に西洋料理店が開かれて

いた長崎や函館や横浜には外国人シェフの下で修業を積んだ日本人料理人がいて、開国から数年で急速に育っていった人材によって、東京に次々と個人経営の西洋料理店が開業されることになる。1874年（明治7年）の『新聞雑誌』は、東京の築地・数寄屋町・神田・浅草などには競うように洋食店が開業していると伝えており、明治10年までには主要な大都市に、明治10年代になるとおおむねこの地方都市にも西洋料理店が開業していたという。文明開化の象徴である鹿鳴館の完成が1883年（明治16年）であることを考えると、民間の力による西洋料理の広がりがいかに早かったのかがうかがえる。

中華料理の普及もまた日本人によるものだった。日本における中華料理は、居留地に形成されたチャイナタウンにできた中国人経営の料理店が始まりだが、それは明治後期になっても居留地の外へは広がっておらず、日本人には中華料理は馴染みのないものだった。中華料理が日本人にも広く親しまれるようになるのは、横浜の税関で働いていた尾崎一が、1910年（明治43年）に浅草で創業した來々軒がきっかけである。ここのラーメンが一大ブームを巻き起こし、その影響で東京や横浜にラーメンを出す店が激増した。それが関東大震災後に全国に散らばり、徐々にご当地ラーメンとして独自に進化することになる。來々軒はラーメンのほかにもワンタンやシュウマイも看板メニューで、今につながる町中華の原点でもあった。中華丼や天津飯もここで発祥したと言われている。

食の西洋化にみる日本の流儀

諸外国と日本の食の多国籍化における二つ目の違いは、異国の食文化の取り入れ方にある。もともと政府主導で導入された西洋料理だが、鹿鳴館がわずか4年で閉鎖になったあと、本格的西洋料理店は潮が引くように衰退していった。しかしそれと入れ替わるように街場の個人店の西洋料理店は増え続けた。その過程でコース仕立ての本格的なフランス料理は解体され、現在の「洋食」の原型が形作られていった。その過程に、日本人独自の流儀のようなものを見出すことができる。それがよく分かるのが、明治7年にはじめて発売された木村屋總本店のあんぱんの開発エピソードである。

当時の西洋のパンはビール酵母で発酵させていたが、日本ではビール酵母が手に入らなかった。また日本人には西洋のパンはパサパサで硬すぎた。そこで創業者の木村安兵衛は酒饅頭にヒントを得て、6年もの試行錯誤の末に酒種で発酵させた生地を発明する。それは西洋のパンでもないし、日本の饅頭でもない。小麦を発酵させるという共通項だけを手がかりに新たに生まれた日本独自のパンだ。そして、それを饅頭の文脈に引き戻して、今も銀座で売っている木村屋のあんぱんが完成した。さらに、そこからクリームパンやジャムパンが派生し、日本の菓子パン文化がつくられていくことになる。

このように明治の食の西洋化においては、ただ単に西洋のもの

をそのまま、あるいは劣化コピーとして取り入れるのではなく、アレンジして日本化するという現象が起こる。その時に日本人が駆使するテクニックは、ひとことで言うなら換骨奪胎だ。海外の料理をそもそもの正統な文脈から切り離して解体・翻案し、もともと自分たちが持っているものに融合させる。日本人は白飯と肉が合わないから肉のときはパンにする、というような決着のつけ方をせず、肉も白飯もどちらも活かす方法を考えた。明治初期にハッシュドビーフをもとに考案されたハヤシライスは、まさに白米を食べるための洋食だった。明治20年になると、フランス料理のクロケットのベシャメルソースをマッシュポテトで代用したコロケが考案され、明治32年にはコートレットを手本に豚肉を使用したポークカツレツが生まれ、後にそれがトンカツに進化する。すべて白米に合う折衷料理である。やがて時代が大正から昭和へ移り都市の勤め人が中流階級として台頭していく中で、メディアの料理記事や女子専門学校(女子大)での女子教育の後押しも受けて、家庭の食卓にも洋食が定着していった。

このように西洋料理の日本化が成功するとき、西洋料理はもとの正統性を失ってオリジナルの料理とはまったく別のものになる。見落としてはならないのは、その時同時に日本独自の料理や食材もまた、伝統的な和食の文脈からは切り離され別のものとして変容しているということだ。もともと日本の饅頭の餡は、室町時代に伝わった中国の饅頭(マントウ)の中の肉を小豆で代用したものだった。トンカツにキャベツの千切りを添えるのは、刺身のつまと同じ発想だ。明治時代にご飯のお供として考案された福神漬けが、いつのまにかカレーライスの相棒になるとはインド人もびっくりだ。

つまり日本人は、異国の料理を日本化して取り入れながら、自ら日本の食文化を変容させていったのである。同じ時代に欧米列強の進出を受けたアジアの国々にも、西洋の食材や料理法を取り入れた折衷料理は多い。だが、日本のように急速かつ大胆に食文化の構成を変えた国は、他に思い当たらない。

和洋折衷化が徹底した現代の生活様式

日本人の雑食性は当然ながら食卓の上だけの話ではない。

たとえば住宅はどうだ。「洋食」が新興のサラリーマン層からなる中流階級の食卓にも広く浸透していく大正時代、東京の世田谷や関西の阪神間など大都市近郊には、玄関脇に洋風の応接間を持つ和洋折衷住宅が多く建てられた。住んでいたのはサラリーマン層で、和洋折衷の家は文化住宅と呼ばれた。明治時代に知識人が啓蒙した食の西洋化の論理もそうだが、当時の進歩的な日本人は、西洋的であることはすなわち文化的である、と考えて自ら進んで取り込んでいったことを物語っている。

現代の日本人にはさすがに西洋的だから文化的という単純な観念はないが、住宅建築の和洋折衷は大正期とは比べ物にならないほど徹底されている。現代においても日本の戸建て住宅のお

よそ8割は在来工法と呼ばれる木造軸組みで建てられているものの、外皮はモダニズム建築的な軒のないシンプルなハコだ。そこに切妻屋根を乗せ、南面には縁側を偲ばせる大開口の引違い窓、2階には団地由来のバルコニーが付き、外構にオリーブのシンボルツリーで地中海風のトッピング。もはや和洋折衷と呼べるかも怪しいほど様式の混乱した独特のスタイルが確立されている。室内に入れば、間取りは壁で仕切られ、フローリングの床にダイニングセットとソファを置きスリッパで暮らす。私たち日本人の住生活で、伝統的な和風建築時代から変わらずに引き継がれているものは、木造軸組み構法と尺モジュール、わずかに残る畳スペース、そして靴を脱いで暮らす上げ足文化ぐらいか。あとは、施主の趣味の問題として和モダンという表層デザインが選ばれることがある程度である。

伝統を重んじると思われがちな宗教的な行事に対しても、日本人の雑食性はいかんとなく発揮される。若者はハロウィンに仮装パーティを楽しみ、クリスマスには恋人と特別価格のディナーをして、年が明ければ寺や神社に初詣をして、帰省した祖父母の家では仏壇に手を合わせる。カップルはやがて結婚式場のハリボテのチャペルで厳かに結婚の誓いを立て、子どもが生まれたらお宮参りをする。そして年老いて死んだらセレモニーホールで坊主にお経をあげてもらい戒名をもらって墓に入る。一神教の信者からすれば正気を疑う行動様式かもしれないが、日本人はこれを矛盾とすら思っていない。

日本人にとってはハロウィンやクリスマスは単なる商業的イベントだから、という反論もありそうなのでトリビア的に追記しておくと、もともと日本における結婚式は、各家庭で開かれる祝言というお披露目の宴であり、そこに宗教色は一切なかった。初めて結婚式に宗教を持ち込んだのは日蓮宗の田中智学で、廃仏毀釈で衰退し葬式専門業者のようになってしまった仏教界を盛り上げるために、キリスト教の結婚式の儀式構造をコピーして仏化婚礼を考案した。1887年(明治20年)のことである。1900年(明治33年)には、皇太子(後の大正天皇)の結婚式を欧米のロイヤルウェディングに対抗できる格式高いものにすべく、明治政府はキリスト式を換骨奪胎した神前式結婚式を創作した。つまり、一応は宗教儀式の体を繕う日本の結婚式も、もともとを辿ればある意味で「洋食」と同じ和洋折衷の代物なのである。

そして、日本人の雑食性は宗教を消費することにすら何のためらいもない。大正皇太子の結婚式の翌年、東京大神宮(当時は日比谷大神宮)が一般向けに神前結婚式ビジネスをスタートし、一般庶民の間にも徐々に神前結婚が広がっていった。すると結納用品商の永島藤三郎が祭壇と神職をセットでデリバリーする永島式結婚式を考案し、これがホテル業界へ広がり戦後の結婚式場ビジネスへつながっていく。大晦日の風物詩である除夜の鐘も、1927年(昭和2年)にNHKが近所の寺から借りてきた鐘をスタジオに持ち込んで108回叩くラジオ番組を始めて全国の寺に広まったもの、初詣も明治時代に民間の鉄道会社が仕掛けたプロ

モーションで始まった習慣だ。

神仏習合というアクロバット

日本人の雑食性や和洋折衷の作法には、千年以上の歴史を重ねた蓄積がある。

6世紀に仏教が日本に伝来したとき、日本はすでに神道という固有の宗教を持っていた。普通に考えれば、正統な座を巡って両者は激しく衝突するはずだが、日本では多少の混乱(丁未の乱)はあったものの、なんと、疫病や災害から国を護るありがたい存在として、異国の仏を神々の世界に共存させたのだ。そして後になって、実は日本の神々は仏が現れた姿だという「本地垂迹」という突拍子もない解釈まで編み出し、場当たりの抱え込んだ矛盾に後付けで正統性を与えてしまう。このアクロバットには、さすがのゴータマ・シッダールタもアマテラスも度肝を抜かれたに違いない。

古代インドに生まれた仏教は、アジア世界へ広がる過程で、各地の土着宗教の神々や精霊を仏教的な世界観の中に包摂する強かな戦略を持っていた。だが日本の神仏習合は、単に仏教が日本の神々を取り込んだという単純な話ではない。国家の政治的な思惑と寺社の利害が折り合う中で、日本もまた、仏教を自らの宗教的秩序の中に取り込んでいったという側面が強い。その過程では、悟りを求める仏教は現世利益の宗教に変容し、日本の古来の神々も神話の時代とは異なる体系へと変化する。明治の洋食化でみた和洋折衷とまったく同じ論理がここにも働いているのだ。

八百万の神のおかげか、日本人は異質なものと矛盾するものを共存させることに無頓着な民族である。大陸から次々に渡来してくる集団と混血しながら多重構造的な文化を集積してきた日本民族だからこそ、異質なものの受容に柔軟なのかもしれない。異なる宗教を横断して結婚、出産、死亡のライフイベントを違和感なく経験できる現代日本人は、その末裔に過ぎないのである。

雑種文化という希望

さて、食であれ住であれ宗教であれ、生活文化の根幹に関わる領域にさえ外来のものを取り込んで折衷化していく日本人の雑食性は、ややもすれば、核がない、主体性がない、あるいは節操がない、一貫性がないなどと批判や反省の対象となりうる。これに対して戦後日本を代表する評論家の一人である加藤周一は、そういう折衷主義的な日本文化を、「雑種文化」という言葉で肯定的に再定義した。

加藤の『雑種文化 ―日本の小さな希望―』が発行されたのは1956年(昭和31年)。戦後復興も終わり高度経済成長がまさに始まる時代だ。「55年体制」の成立によって、政治は保守と革新の二極が激しく対立していた。その構造は、丸山眞男らの西洋近代主義と小林秀雄らの伝統回帰主義という、いずれも戦争を招いた軍国主義・天皇制ファシズムの反省の上に立ちつつも対立

する思想にも現れていた。そういう熱い議論があった時代の中で、加藤は第三の道ともいえるような立ち位置を模索した。

加藤は、和魂洋才の和魂は、長い歴史の中でいろいろな外来種を接ぎ木された苗のように雑種化しており、「伝統的な日本」と「西洋化した日本」は、抜き差しならないほど深いところで混ざり合ったものになっているという状況を、英仏の純粋文化に対峙させて雑種文化と呼んだのだ。そして、雑種化した日本文化から西洋的な枝葉を落として純粋化しようとすれば極端な国家主義を招き、日本的な枝葉を落そうとすれば西洋一辺倒の近代主義を招く。たとえ枝葉を落としても幹と根はすでに雑種化しているので、いずれすぐに雑種の枝葉が再生してくると、両極端に対応する議論に意味がないと断じる。

ところで、加藤が『雑種文化』に「小さな希望」と副題した意図はどこにあったのだろうか。『雑種文化』の翌年1957年に発表した「日本的なもの」という小文を参照するのが分かりやすい。

この中で加藤がまず槍玉に挙げたのは、本居宣長に代表される国学の「純粋な日本の心」という発想だ。宣長は「もののあわれ」という概念を軸に、仏教と儒教に汚染される以前の大和心こそが日本固有の精神だと論じたわけだが、しかし加藤に言わせれば、日本文化を飛鳥以来の仏教抜きで語ることなどできないし、また語ったとしても意味がない。加藤は、宣長が日本文化を語る際にあえて言及しなかった文学や美術などを並べあげて、「国学者がつくりあげた日本的なものの概念は、実におおがかりな偏見だった」と厳しく批判する。加藤の宣長批判が射程しているのは、宣長の思想を継承した平田篤胤が極端化させた「純粋な日本」が、幕末の排外攘夷思想を招き、それが明治の国家神道・神仏分離、さらには昭和の天皇制ファシズムへと地続きにつながり、日本を破滅へと導いたという歴史の帰結である。

加藤的には、西洋の理想化にせよ日本の理想化にせよ、いずれにしても動機は純粋性に対する劣等感である。加藤が雑種文化で見出したのは、日本文化の欠点ではなく、他に例をみない可能性だった。古来より中国文化は日本文化の創造的契機となっていた。明治の近代化においてもそういう側面はあった。外来のものを受け入れるとき、日本はそれを単に模倣するのではなく、かならず在来のもものと混交させて新しいものをつくってきた。だからこそ加藤は、柔軟な「雑種性」こそ日本的であり、そこから生み出される新しい価値に戦後日本の新たな希望を見出そうとしたのである。

令和の希望としての雑種文化

先日公表された最新の国勢調査の結果は、日本の人口は2020年から5年で実に309万人減少したという衝撃の事実を告げた。なんと大阪市の人口を上回る規模である。現状ですでに働き手不足は深刻で経済活動の制約条件となっているし、国民生活の維持に重大な不安を投げかけている。もちろんAIやロボットの

進化には期待するとしても、それで人手不足が解消するなど能天気な見立てで安心することなど到底できない。

そんな中、第二次安倍政権以来粛々と進めてきた外国人受け入れ政策により、2025年末時点で在留外国人の人口は過去最大の400万人を超え、激増する外国人観光客のインパクトと相乗して、移民に対する賛否の議論が巻き起こっている。そして、受け入れに慎重な層の中には、極端な排外主義的な意見も相当程度あることを、2025年の参議院選挙の結果が明らかにした。

今から約10年前の2017年、文芸評論家の加藤典洋が、「もうすぐ尊王攘夷思想がやってくる」と不吉な予言をしていたことを思い出さずにはいられない。加藤は、1930年代の戦前・戦時下の皇国思想を幕末の尊王攘夷思想の80年後の甦りと考え、これがまた80年後の日本に再来すると警鐘を鳴らしていた。外圧などで国が存続の危機に陥る時、日本人は現実には妥協的な政治に絶望し、「あるべき正統性」という純粋で内向きな理想によって現状を打開しようと尊王攘夷思想に傾くのだという。確かに幕末も戦前もそうだった。

今の日本が大きな国家的危機に直面しているという見方は、それほど大げさ過ぎるものではないだろう。自国ファースト主義が強まり世界と東アジアが不安定化の様相を強める中、高市総理も国難と位置づけるほどの急激な人口減少と超高齢化で国力の陰りは隠せず、日本円の価値は目も当てられないほど下がり、逆に高騰する資産価格によって持っ者と持たざる者の格差は拡大し、持たざる者の不満が膨張している。そんな中で外国人の急増がある種の不協和音を生んでいることも否定できない。太平洋戦

争終結からちょうど80年目の2025年の政治的な論点やSNSで飛び交う言葉たちが加藤典洋の警鐘に信憑性を与えていると感じる。

排外主義的な主張にも言い分はいろいろあろう。だが加藤典洋の見立てを取り入れるならば、やはりその深層心理には、日本文化の純粹性にすぎりたくなる不安があると理解するべきだと思う。外国人受け入れの拡大によって、文化や社会の一体性の喪失を危惧する声は、右翼的な政治家だけでなく一部の知識人からも上がる。

なので私は、最後にもう一度、加藤周一の「雑種文化」という小さな希望を強調しておきたい。

私は東京ほど食事に迷う都市はないと書いた。住まいについても書いた。結婚式についても書いた。食べる、住む、祈るは、私たちの地べたの生活感覚の根幹を成す要素で、あらゆる消費の中でもかなり保守的と思われる領域である。そこにこれだけ雑食的な生活様式を取り入れても特段の違和感のない私たちの感性は、遥か縄文の昔から長い長い民族の歴史の中で培われた雑種文化ゆえと認めるほかないだろう。私という人間は、漢字を受け入れて仮名をつくり、仏を神と習合させ、西洋料理を受け入れながらトンカツをつくり、中華料理を受け入れてラーメンをつくった、雑食な日本の私なのだ。

「日本の文化問題は、日本の文化が雑種であるという事実をみとめることに始まり、その事実には積極的な意味をみつけることで終わる」—— 加藤周一

[参考文献]

- 岩村暢子 (2025)『残念な食卓 変わる家族 崩れる和食』中央公論新社
岩村暢子 (2005)『〈現代家族〉の誕生 幻想系家族論の死』勁草書房
原田信男 (2005)『和食と日本文化 日本料理の社会史』小学館
岡田哲 (2000)『とんかつの誕生 明治洋食事始め』講談社
宮崎正勝 (2009)『知っておきたい「食」の日本史』角川学芸出版
浅草来々軒ホームページ「来々軒の歴史」<https://asakusa-rairaiken.studio.site/history-1>
木村屋總本店ホームページ「木村屋のあゆみ」<https://www.kimuraya-sohonten.co.jp/ayumi>
近代食文化研究会 (2022)「カレーに「福神漬」を入れる人が知らない“真実” いつから付け合わせに? 背景を探る」東洋経済オンライン
<https://toyokeizai.net/articles/-/631761>
国立国会図書館 (2026)「ふりかえるブライダル 結婚式の歴史と文化」本の万華鏡第38回 <https://www.ndl.go.jp/kaleido/38>
島田裕巳 (2019)『神社で拍手を打つな! —日本の「しきたり」のウソ・ホント』中央公論新社
山本七平 (2006)『日本人とは何か。神話の世界から近代まで、その行動原理を探る』祥伝社
佐々木高明 (1999)『日本文化の多重構造 アジア的視点から日本文化を再考する』小学館
加藤周一 (1974)『雑種文化 日本の小さな希望』講談社
加藤周一 (1976)『日本人とは何か』講談社
加藤典洋 (2023)『もうすぐやってくる尊王攘夷思想のために 増補版』岩波書店

島原万丈●しまはら・まんじょう／1989年株式会社リクルート入社。グループ内外のクライアントのマーケティングリサーチおよびマーケティング戦略策定に携わる。リクルート住宅総研を経て2013年7月より現職。他に一般社団法人リノベーション協議会設立発起人・エグゼクティブアドバイザー、リノベーション・オブ・ザ・イヤー審査委員長。内閣府や国土交通省のほか、地方自治体、業界団体の各種委員・アドバイザー等を歴任。主な著書に『本当に住んで幸せな街 全国官能都市ランキング』(光文社新書)がある。