

イチゴと日本人

——移民・農家・ショートケーキの歴史から——

浅岡みどり
(非常勤講師)

History of Strawberry Culture and the Japanese

ASAOKA Midori

Abstract

This is a research paper on the history of the strawberry in relation to the Japanese. According to research conducted in 2007 by NHK research center, the fruit the Japanese like best is a strawberry. During the rapid economic growth in the 1970's, farmers in Japan cultivated a variety of strawberries. Now strawberries are sold from December to April in packages in supermarkets and in the grocery section of department stores. There is even a variety of strawberry that costs 50,000yen a piece, packed in a gorgeous wooden box. Strawberry short cake, which the Japanese are fond of eating particularly on festive occasions originated in the West Coast of USA. The Japanese who immigrated to the Coast late in 19th C, succeeded in cultivating strawberries that were used in making this cake.

1. はじめに

フランス国王、ルイ14世は侍医からイチゴを禁じられていたにもかかわらず、夫人を困らせるほどのイチゴ好きで、隠れて器いっぱいイチゴをたிரらげたといわれている。17～18世紀、イチゴに砂糖をかけたりクリームをつけたりする食べ方は、女性だけに限定されていたので、国王はイチゴをワインと一緒に食したという(Hennig 1994=1999)。当時のイチゴは、現在一般に出回っているイチゴ(*Fragaria* × *ananassa*)の前身の種⁽¹⁾であろう。現在、多くの人に食されるイチゴは、大航海時代の植物採取によって、ヨーロッパに持ちこまれた種をもとに交配された。それは、北アメリカ原産のバージニア種(*F.virginiana*)と、南アメリカやチリ南部で先住民が野生種から栽培していたチロエンシス(*F.chiloensis* spp. *Chiloensis* f. *chiloensis* Staudt)の

2種の交配⁽²⁾によって生まれ、ベルサイユの園芸研究家が*Fragaria* × *ananassa* として1766年に発表したものである(織田 2004)。

王様や貴族をはじめ世界中の人々に好まれてきたイチゴは、日本人が最も好きな果物の第1位であり、2007年には日本人の75%が好きな果物をイチゴ⁽³⁾だと答えている(NHK放送文化研究所 2008)。日本でイチゴは1970年代以降、高度経済成長とともに多様な品種が生まれ、味や大きさを競うようになった。近年首都圏のホテルでは、「苺スイーツ食べ放題」と銘打って、冬の間中イチゴスイーツのブッフェを開催し多くの人気を集めている。また、イチゴ農家ではビニールハウスの中でイチゴ狩りができ、スーパーやデパートの食料品売り場ではパックに入ったイチゴが野菜棚に並び、ケーキ屋のショーケースには1年中イチゴがのったショートケーキが陳列されている。最近では、桐箱に入った1粒5万円のイチゴまで出現している(白石 2016)。イチゴの魅力は、子どもから大人まで、生でそのまま食べられることと、それをイチゴミルクやケーキの材料にするなど、多様に加工できるところにある。日本のイチゴ農家は今日にいたるまで品種改良とさまざまな栽培方法、そして販路を探ってきた。一方、19～20世紀にアメリカ西海岸に渡った日本人移民はイチゴ栽培を通してアメリカ社会に溶け込んでいった。日本でお祝い事に登場するイチゴショートケーキは、意外にも日系移民が栽培したイチゴを使ったアメリカのショートケーキから着想され、日本独自の発展をとげたものだった。本稿では、イチゴ好きの日本人が誕生するまでのイチゴの来歴と、イチゴとかかわる知られざる日本人の文化史を紐解いていく。

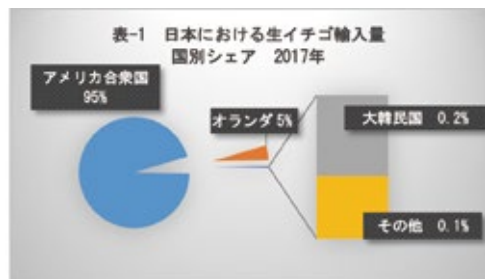
2. イチゴの来歴と発展——日本のイチゴ農家

イチゴ(*Fragaria* × *ananassa*)は地中海性気候を好むバラ科の植物で、日本の高温多湿下での露地栽培では、収穫期が限定される上に、病気や害虫の被害を受けやすい。そのため現在商品として出荷している農家のほとんどがハウス栽培を行っている。このような理由からもイチゴの日本への導入は過去2回失敗している。一度目は、江戸時代後期にオランダから、オランダイチゴと呼ばれる*Fragaria* × *ananassa*が伝わった。当時は、大きいイチゴを日本人が見たことがなかったせいか、毒イチゴだと疑われ、人気が出なかった(今井 2006)。その後、1875年にカリフォルニアから日本へ栽培品種が入るが、当時導入された果樹は海外の栽培書に倣ったため、日本の高温多湿の気候に合わず、その栽培に失敗した(梶浦 2008)。しかし明治中期、東京の新宿植物御苑で欧米からの導入苗の試作を担当した福羽逸人(ふくば・はやと)が、フラ

ンスから導入したジェネラル・シャンジー種を実生で育て、1899年(明治32年)に新品種「福羽」を発表した。当時、御苑で栽培されたイチゴは皇室用で門外不出扱いだったため、1919年(大正8年)に、一般に栽培が許可されるまで、20年の月日が続いている(今井2006)。1917年(大正6年)1月の読売新聞の記事に「当季の珍菓珍菜珍禽」が紹介され、飛び抜けて高い物や珍しい物として、温室のイチゴ(1粒10銭)を取り上げている(梶浦2008:164)。しかし第二次世界大戦がはじまると1944年には、不急作物の作付けが制限され、主食のコメやイモの増産のためイチゴなどの果樹栽培や花栽培は規制された(梶浦2008, 木村1999)。

戦後、花栽培や果樹栽培が復活するとイチゴは、高度成長期とともに発展していく(木村1999)。1960年代まで露地イチゴの品種は輸入種がほとんどで、促成栽培はほとんどが福羽であった(木村2004a)。モンスーン気候の日本ではイチゴ栽培に雨除けが欠かせないため、安定してイチゴを生産するためにビニールハウスが大役を買った。1890年代には石垣の間に植えたイチゴが促成栽培として静岡県で見出され⁽⁴⁾、温床栽培とビニールハウス栽培を生み出すことになる(今井2006)。さらに高冷地育苗で花芽分化させたものを石垣イチゴとして栽培することで、早く果実を収穫できる技術も開発される(今井2006)。その後ビニールハウス栽培と電照処理によって、イチゴは多くの地域で品種の地域適応性が拡大した。しかし、他方でイチゴは鮮度が重要で輸送が難しいため地産地消に力を入れることになった(木村2004b)。

現在日本では、真夏以外は周年でイチゴ栽培が可能になっている。1957年(昭和32年)には、4月末～5月中旬までしか出回らなかったイチゴは、品種改良と栽培技術の進歩、交通の発達によって現在12月～4月まで出回るようになった(阿部1995)。2004年には日本のイチゴの90%以上が促成栽培で生産されている(望月2004)。このようなイチゴ栽培は、日本では家族農業が支えてきた。今井(2006)は、ずいぶん前の5月連休に訪れた大阪の農村地帯で、おばあちゃんがイチゴ農家で出荷用の箱作りをしているところに出くわし、孫が手伝ってくると自慢していたと書いている。しかし、阿部(1995)は、90年代には農家の高齢化により後継者不足が進行し、国産イチゴが減少してアメリカ産イチゴの輸入が急増していると指摘する。日本のイチゴは、夏から秋ま



農水省(2019)より情報取得。筆者作成

では輸入に頼っており（農林水産省 2019, 表-1 参照）、生食用に輸入されるイチゴの約95%がアメリカ産である（農林水産省 2019, 表-2 参照）。内訳では、カリフォルニアにおけるイチゴの収量が全米の約70%⁽⁵⁾にあたる(USDA 2019)ことから、カリフォルニアからイチゴを大量に輸入していることがわかる。



農水省(2019)より情報取得。筆者作成

イチゴの消費のピークはバブル時代で、それから消費量は減っている(白石 2016)。一般的に、総務省の家計調査によると、二人以上の世帯が年間に消費する果物の額を1999年と比較すると2014年にはその2/3にまで減っている(白石 2016)。しかし、美味しいイチゴを作れば売れると、1粒5万円の美人姫を作出した奥田美貴夫(おくだ・みきお)⁽⁶⁾さんは予想した。実際に、カゴメが実施した調査で、3~6才の子どものうちほぼ9割が「イチゴが好き」と言い、1番好きな果物をイチゴだと答えている(白石 2016: 45)。実際、2015年までの10年間に、作付面積、収穫量ともに2割減少している(長谷川 2017)が、イチゴ好きの日本人は今もイチゴを消費している。

3. イチゴの品種の変遷——日本の多様な品種群

イチゴの主要品種は昭和30年代(1955~1964年)に、福羽から、カリフォルニアで作出されたダナーへ移行する。1972年に経済的に成り立つイチゴの品種は4種(ダナー、宝交早生、芳玉、はるのか)しかなく、現在のような品種群は高度経済成長とともに流通、消費、食文化の発展によって成長してきた(木村 2004b)。また、1970年以降カリフォルニア州がダナーをはじめ、品種にパテントをとり国外移出を禁じた(木村 2004b)ことが、外国産の品種が導入されず、独自に国産品種を開発するようになった所以であろう。その後、10年サイクルで主力品種が更新されている(霜村 2014)。以下に、日本のイチゴの品種の変遷を示す(表-3 参照)。

表-3日本のイチゴの品種—作出年と品種の概要

(木村 1999, 田中 2013, 白石 2016 より情報取得、筆者作成)

作出年	品種名	品種の概要
1899	福羽(ふくば)	日本生まれのイチゴの品種第一号。
1957	宝交早生 (ほうこうわせ)	兵庫県でつくられた福羽以来の傑作。 電照栽培で12月から収穫を可能にした。
1973	とよのか	農水省で作出された促成栽培用品種。 九州を中心に西日本で栽培される。
1984	女峰(にょほう)	栃木県でつくられた東日本の促成栽培用の品種。
1985	アイベリー	卵よりも大きい実になる。
1990	章姫(あきひめ)	福羽の系統の長い実をもつ。静岡県の農家が作出。
1996	とちおとめ	女峰と同じく栃木県でつくられる。
1996	さちのか	とよのかとアイベリーを親にした農水省で作出した品種。
2001	あまおう	福岡県で作出。「あかい、まるい、おおきい、うまい」の頭文字をとって名前にした。
2009	初恋の香り	白実品種。
2010	美人姫	1粒 80 g~110g程度の大粒品種。
2012	スカイベリー	栃木県はとちおとめの後継種としてスカイベリーを開発。 東京スカイツリーにちなむ。
2012	あその白雪	熊本県で開発された白実品種。

イチゴの品種名には、姫、娘、乙女などを入れ、女性の名前をつけている例が多い。それは「小さくて可愛いイチゴには女の子のイメージがある上、食べるのが男性より女性のほうが多いことも理由」(白石 2016: 80)だとされる。また、北海道が育成した品種には逆に女性の消費者向けに「けんたろう」や「なつじろう」などの男性の名前をつけている(白石 2016)。このことからイチゴ農家は女性や子どもを消費者とみていることがうかがえる。

ひと粒5万円のイチゴをつくった岐阜県の農家、奥田さんは県の農試とは別に独自に交配を試みてきた。100 gを超え、きれいな円錐形の「美人姫」が誕生したのは2010年のことだった。名前には、このイチゴを食べたら美人になるという意味を込め、個人的には待望の女の子を授かったことで子どもへの願いも込められているという。現在、美人姫は贈答用に桐箱に入れられ、高級果物店やデパートで販売されている。しかし「高級贈答品は美人姫の顔」とはいうものの、プレミアムのイチゴは1シーズンで収穫できる数に限りがあるので、販売額は多くはない。むしろ、地元の家庭向けの数百円のバックが「農園経営の土台」(白石 2016: 100)なのである。父親世代の野菜農家からイチゴ農家に転身したことから始まり、リースのコインロッカーに1000円札が入るように業者に開発依頼し、イチゴの自動販売を試みたり、地元のスーパーで

はなく岐阜市内のデパートで販売するなど、独自に市場を開拓してきた(白石 2016)。要するに、5万円のイチゴは話題を集めるためのコマーシャルに過ぎず、実際奥田さんは一般家庭向けイチゴの生産者である。

次節では、日本の農家が出荷できない夏場に、イチゴを日本に輸出しているアメリカ西海岸沿岸地域のイチゴ農家について、その歴史を遡ってみる。意外にもそこには、日系移民とイチゴとの深い関係があった。1930年代、「イチゴがあるところには日系家族がいた」と日系移民への聞き取り調査を行ったDavid Neiwert (2005: 70) がいうように、当時アメリカのイチゴを生産していたのは日本人だったのである。

4. アメリカ西海岸・カリフォルニアのイチゴと日本人

まず、カリフォルニアの農業の歴史を概観してから、イチゴ農家の歴史へ移っていきこう。カリフォルニアの先住民は、農業をしなかった(矢ヶ崎 1993)ので、1850年代半ばに入植者たちが自給用に小麦栽培を行ったのがカリフォルニアの農業の始まりである(Olmstead & Rhode 2017)。その後、機械化した大規模な小麦の単一栽培が行われた。1869年の大陸横断鉄道の開通に加えて1880年代のサンタフェ鉄道の接続によって、小麦はヨーロッパへの輸出に向けられた。しかし、大規模小麦栽培による土壌の劣化が1890年代の収量と品質、価格をすべて押し下げた。1880年代後半になると、カリフォルニアの農業は小規模なイチゴ栽培を含む果樹栽培に転換していく。これを下支えたのは、換気ができる冷蔵完備の特急列車で輸送が可能になったことであった(Olmstead & Rhode 2017)。

こうした背景の下、1890年代からワシントン州(カリフォルニア州の北)のベルビューに日本から移民が入る。当時ベルビューは原生林で、危険な伐採の仕事を担う林業労働者の不足を補うために日本人移民を受け入れた。ゴールドラッシュ時に金鉱キャンプで働き、西部の鉄道建設に従事した中国人移民は、1992年の中国人排斥法によって徐々に姿を消していたからである(Neiwert 2005=2013)。

イチゴのような輸送を前提とした園芸栽培(以下、輸送園芸)には、当時の日本からの移住性の高い移民一世の小作が適していた。「一世農家は定住性がなく、市場の需要に柔軟な新しい作物を栽培することに迫られていたために、成功した」(Neiwert 2005=2013: 64)。このころの日系人は、稼いだら日本に帰るだろうという固定観念を白人に与えていた。1900~1910年の間、イチゴは栄養価が高いことから人気があり売れ続け、農家は利益を上げた。1910~1914年は不況に過剰生産が加わり、価格が暴落したが、日系移民はイチゴ栽培を続けた。当時、西部や内陸部で出回ったイチゴの大半は日系一世がつくったものだった。そのことから「イチゴのイメージそのも

のが日系人に重ねてみられるようになった」(Neiwert 2005=2013 ラッセル訳：68)。1910~1942年では、アメリカの日系一世の5割以上が農業に従事していた (Neiwert 2005=2013)。

1930年代は定住した農家もいた。当時、輸送園芸農家がつくっていたのは、イチゴだった。イチゴは他の作物にくらべて耕作面積に対しての利益がよかった。また、イチゴは人気が高く、冷蔵や輸送システムのおかげで、遠隔地で売れた。さらに、イチゴは主要な作物だと考えられていなかったため、日系人のイチゴ栽培に西海岸の白人は敵意をいだかず、地域社会との競合はなかった。そして、イチゴ栽培にはカリフォルニアの気候が適していたため、投資資本が少なく、「馬一頭、鋤一丁、それからたくさん子ども」(Neiwert 2005=2013 ラッセル訳：67) がいればよかったと一世は語っている。「イチゴ作りの耕作と収穫には家族が大きな役割を果たした。小さな畑では、子どもが理想的な働き手だったからだ。イチゴ栽培の労働は手間がかかったが、難しくはなかった。そして、小さな手の持ち主の方が、地に低く実るイチゴを摘むのに適していた」(Neiwert 2005=2013 ラッセル訳：68)。加えて、イチゴの寿命が5年だったため、他の土地に移るか大量の肥料を施さなければならなかった。実際は土壌中のイチゴの病原菌によって次の耕作ができなくなるためであったが、当時は土地が痩せてしまうためだと考えられていた (Neiwert 2005=2013)。

一世移民が各地に移り住む大きな原因は、イチゴ栽培にあった。白人が日系人農家を社会経済的にのしあがらせないようにしたことや、白人地主のひどい搾取がこれを補完する形になった。同時に、常に引っ越さなければならなかったため、一世は行動的になり、新しい市場や戦略を考え出すことに常に積極的にならざるを得なかった。また、コミュニティのなかで金銭的に助け合うという日本文化の特質もさらに強まった。農家の団体がいくつか作られ、作物を市場に出すのに大きな役割を果たした。結果的に、こういったことがすべて、一世農家の成功につながった。(Neiwert 2005=2013 ラッセル訳：68-69)

さらに、日本人を祖先に持つ者がアメリカ市民になるためには、アメリカで生まれることが条件だったので、「写真花嫁」と呼ばれる女性達が日本から移民として入り、日系男性と結婚して子どもを産んだ。それが、白人たちによって、日本人は多くの子どもを産み、土地を所有していると非難される原因となる。日系人は、「勤勉さと正直な商売を通して根強い偏見を克服して、アメリカで受け入れられることを心から願っていた」(Neiwert 2005=2013 ラッセル訳：70)。しかし、それは逆に白人の敵意を強

める結果となった。

イチゴは一世がコミュニティをつくるのに大きな役割を果たし、地域の主要なイメージになった町もあった。町では年に一度、ストロベリーフェスティバルを開催し、白人客を呼び寄せ、ストロベリー・ビスケット（アメリカでストロベリーショートケーキと呼ばれる、写真1参照）をふるまった（Neiwert 2005=2013）。

1926年にベルビューでは2回目のストロベリーフェスティバルが開催され、5000個以上のストロベリー・ビスケットや大量のイチゴの生クリーム添えと、数百杯のコーヒーにミルクが売れた。1930年のストロベリーフェスティバル時は、ベルビューの人口2000人に対して、15000人もの集客があった。1930年代祭りの規模は大きくなり、ストロベリーフェスティバルがベルビューのイメージになるまでに盛り上がった（Neiwert 2005=2013）。しかし、日本によるアメリカへの真珠湾攻撃の日を境に、日本人はイチゴ畑を後にし、1942年には強制収容所に送られることになった。残された畑は、農業安定局から融資を受けた白人企業に引き継がれるが収穫期を迎えたイチゴは、労働者不足で収穫されなかった（Neiwert 2005=2013）。これは日本人のようにコミュニティをつくり、子どもを含めた家族農業がどれだけイチゴ栽培に適していたかを示している。



写真1:ストロベリー・ビスケットのイメージ写真。おそらく、生地は写真よりもビスケット状のものだったであろう。(2019.2.5筆者制作・撮影)

5. カリフォルニアイチゴの現在

日本人強制収容の辛い歴史を経て、戦後解放された日系人のうちカリフォルニアで元の土地に1947年までに戻ったのは1/4にとどまった。中でも1950年代にイチゴ栽培を再生した日系人は、カリフォルニア州、ガーデナ、アグニュー、ワトソンヴィルの人々だった（Neiwert 2005=2013）。現在、カリフォルニアで生産量が高いイチゴの収穫は主に移民労働者に依存している（Guthman 2017）。ほとんどの場合、イチゴの収穫時期の契約労働者の賃金は、時給ではなく収穫物の重量に応じて支払われる。これは、短期間に多く稼ぐことを可能にする一方、農業被害や過酷な労働を労働者に強いる。また近年はメキシコとの国境の規制が強化され、季節労働者の両国の行き来が容易でなくなり、カリフォルニアのイチゴは労働者不足で収穫されずに腐ってしまう事態まで起きている（Guthman 2017）。さらに追い打ちをかけるようにイチゴの主要な農業の規制により代替農業への転換や離農の選択を迫られる農家も出現

している。しかし一方で、農薬規制が有機栽培への転換の契機にもつながっている（Guthman 2016）。

カリフォルニアでは、有機イチゴの生産も盛んである。カリフォルニアで初めて有機イチゴ農家を商業的に成り立たせたJim Cochranは1983年のSwanton Berry Farm設立当初から移民労働者の社会的公正に向き合いながら、有機農業に取り組み、オーガニックムーブメントを先導してきた（浅岡 2019）。この農家は、恵泉女学園大学のカリフォルニアのフィールドスタディーで毎年訪れる農家である（写真2参照）。Cochranは、カリフォルニア大学サンタクルーズ校（UCSC）のSteve Gliessmanとの共同研究により、輪作を含めた生態系に準じた栽培法で有機イチゴ栽培を体系化した（Gliessman 2017）。これらの研究の成果とオーガニックムーブメントの影響により、現在カリフォルニア州のイチゴ生産面積の10%以上が有機栽培に転換している（Townsend 2017）。



写真2: 入り口の看板



写真3: Swanton Berry Farmイチゴ摘みの様子
(2015.9筆者撮影)

1910～1940年の間、アメリカ西海岸のベルビューで、貧しいながらもイチゴに適した風土を露地栽培に活かし、土地所有させないために移動を強いられた日系人は、図らずもイチゴの輪作をしていた。これは、現在のCochranの畑をはじめ、カリフォルニアの有機イチゴ栽培にみられる手法である。1930年代、「イチゴがあるところには日系家族がいた」というように、現在のカリフォルニアのイチゴ栽培は日系人の功績なしには語れないだろう。かつて取れたイチゴのストロベリー・ビスケットが飛ぶように売れ、大勢の人々で湧いたストロベリーフェスティバルは、その後ベルビューで同じ様に開催されることはなかった（Neiwert 2005=2013）。このストロベリー・ビスケットのアイデアは、後に日本に渡り、独自に発展を遂げたイチゴショートケーキの原型である。次節では、日本のケーキの定番、イチゴショートケーキを見てみよう。

6. 日本で生まれたイチゴショートケーキ

日本でケーキの代表といったら、イチゴをのせたショートケーキ(写真4参照)であろう。ショートケーキは、世界のどこかにありそうで、実はない日本独自のケーキである(吉田1998)。ショートケーキはスポンジケーキとクリーム、生イチゴの3つの組み合わせで構成される。スポンジケーキ(カステーリャ・ボーロ)は1543年に南蛮船によって鉄砲と同様に日本に導入された(猫井2008)。その後戦国時代を経て、鎖国政策下でクリームの伝来が遅れるため、生地のみが進化を遂げる。クリームの伝来を待つ間、「几帳面な日本人は、気泡を整え、肌理きめの細かい生地にし、上面も平らな美しい焼き上がりのカス



写真4:日本のイチゴショートケーキ
(2019.2.2筆者 撮影)

テラという究極のスポンジを生み出」(猫井2008: 11)していたのである。イチゴは前述したとおり、オランダから江戸時代後期には入っていたが、1919年に一般に栽培が許可されるまで待つことになる。一方クリームは、幕末から明治初期にかけて牧場が開かれるが、遠心分離機が1924年頃にアメリカから導入されるまで消費は広がらなかった(吉田1998)。さらに、生クリームを使用する点で、一般に普及するのは冷蔵設備が整う1955年以降まで待たなければならなかった(猫井2008)。

さて、日本のショートケーキの発祥について話を進めていこう。ショートケーキの発祥には不二家説とコロバン説の2つがある。不二家は1922年にショートケーキの販売を開始する。1910年に創業者の藤井林右衛門が横浜に開店し、藤井は1912年に洋菓子の技能習得と視察のためアメリカに渡った(不二家2019)。そのとき藤井は、前述した日本移民が栽培したであろうイチゴを使ったアメリカのストロベリーショートケーキ(ビスケット)を見て帰ったにちがいない。食感がサクサクしたこのショートケーキは同様のものがイギリスにもある。「スコーン状の生地」に単に生クリームと苺を合せた英米式のshortcakeは、日本人の持つ「洋菓子=高級」という感覚に合致しなかった」(猫井2008: 13)上に、日本人は、やわらかいものが好きなのでスコーン状の生地をふわふわのスポンジケーキにかえて、生クリームを塗りたくりイチゴを合せたのではないかといわれている(猫井2008)。アメリカもイギリスも、ケーキは伝統的に家庭で手作りされることが重視され、とりわけアメリカでケーキは母親の「愛の結晶」として語られ、「時間を費やし、腕をみがき母親が家族のために用意する甘さと楽しみ」(Humble 2010=2012 善本訳: 98)とされた。後に、アメリカのケーキはケーキミックスとカップケーキなどによって、簡単に家庭でつくれるものとなってい

く(Humble 2010=2012)。

一方、コロンバンの創業者、門倉國輝は1915年から皇族方へお菓子を届けていた。門倉はフランス、パリの一流菓子店コロンバンで修業し、現地のコロンバンの社長に技術を認められ日本でコロンバンの名前で店を1924年に創業する(コロンバン2019)。フランスにはイチゴを使った「フレジエ」というケーキがあるが、カスタードクリームとバターをあわせたクリームを使っていて、ショートケーキとは異なる(猫井2008)。またフランス式のケーキはアメリカ式やイギリス式とは違い、その伝統から「専門家が生みなす洗練と完璧のきわみ」(Humble 2010=2012 善本訳: 84)として位置づいていた。そのため、後にフランス庶民にとってケーキとは家庭でつくるものではなく、購入するものになる(Humble 2010=2012)。フランスで修業した門倉は、日本人の口に合わせて、試行錯誤を繰り返しているうちにスポンジケーキと生クリームを組み合わせ、しっとりしたケーキを発売し、飾りにフルーツをのせた。最終的にはイチゴが彩りよく、形がかわいく、ほどよい酸味で、クリームに一番合ったという(吉田1998)⁽⁷⁾。

アメリカの生菓子を参考にした藤井と、フランスの生菓子を参考にした門倉。門倉は洋菓子職人を貫き、一方藤井は大衆向けのショートケーキを考案する。不二家のショートケーキは1950年に誕生したキャラクターのペコちゃん効果も手伝って、その後、昭和時代に家族で祝う誕生日ケーキやクリスマスケーキとして人気を集めていった。興味深いのは、日本のショートケーキは、アメリカ式とフランス式の両方の要素をあわせもっていることである。まず日本のショートケーキは、アメリカ式の母親の手作りの伝統を引き継ぐのではなく、熟練の技が結集したケーキを購入するフランス式として一般に普及した。しかし一方で、ショートケーキは丸いケーキ1個か、または切り分けた形で小売されており、そこには家族と分かち合うという意味が組み込まれアメリカ式のケーキに託した家族愛が象徴的に現れているともいえる。とすれば、現在の日本のショートケーキは、フランス式熟練の技を、アメリカ式の家族愛の象徴としていただく、コロンバンと不二家の融合といえるのである。

7. 日本人にとってのイチゴ

これまで、日本人がイチゴを好むようになるまでの経緯を、イチゴの来歴、イチゴ農家として生計を立ててきた日本人とカリフォルニアに渡った日系移民、そして、ショートケーキの誕生の歴史を通して追ってきた。消費者にとってイチゴは、味は元より、生ものであることとイメージが重要な要素である。一方、農家の目線で見ると、風土に合わせた栽培方法、実の大きさ、色、味へのこだわりがあり、イメージにおいて

も、イチゴは日本人にとって特別な果物として存在する。イチゴが夏の間中収穫でき、生産量が多いカリフォルニア在住の友人に、イチゴはどのような存在か聞いてみると、「イチゴは普通に日常にあるもの」⁽⁸⁾と答えている。一方、恵泉女学園大学の学生と教職員にとったアンケート⁽⁹⁾では、イチゴのイメージを「かわいい」「特別なもの」「ご褒美」「つぶつぶ」と回答している。イチゴをどんな時に食べるかという質問には「人が集まったとき」「家」で、「食後のデザート」として、と回答している。また、イチゴショートケーキは「誕生日」「祝い事」や「クリスマス」に食べるとの回答が多かった。では、なぜこのようなイチゴやショートケーキのイメージが形成されてきたのだろうか。日本人はイチゴを他の果物とは差異化しているようである。まず、生ものとしてのイチゴの意味を考えてみよう。

ショートケーキのイチゴも、パックに入ったイチゴも、生である。ここで、改めて生であるイチゴの魅力、またその意味を問うてみたい。文化人類学者のレヴィ＝ストロースは、「料理の三角形」⁽¹⁰⁾の中で「生もの」について「生まで食べられるのはある種の食物だけであり、しかもあらかじめ握りわけられたり、洗われたり、皮をはがされたり、切られたりするという条件がつく」(Levi- Strauss 1967=1968 西江訳: 45 原文のママ)といった。レヴィ＝ストロースがいうように、「生もの」を《自然》の形態として、「料理したもの」を《文化》の形態とするならば、イチゴは生ものの中でも、ミカンのように皮をむかずに、リンゴのように切らずにそのまま食べられる究極の自然物であり、文化の形態の手前に位置し、自然に放っておけば「腐ったもの」に変化してしまうものである。よって、生ものとしてのイチゴの魅力は、朽ち行く一歩前の奇跡的な新鮮な瞬間を、甘い香りと程よい水分、口の中に広がる甘みと酸味、つぶつぶの食感とともに享受する贅沢にある。そのような高級な果物であるイチゴに、王様や貴族の特権階級ではなく、現代では簡単に一般人、とりわけ女性や子どもの手が届くようになった。日本では本来春の一時期しか収穫できないイチゴに対するありがたみも加わっている。また明治時代の日本人がイチゴに観た欧米への憧れと、新鮮な生ものとしての瞬間を楽しむ高級感、それに日本独自のふわふわのスポンジケーキと生クリームが加わって、イチゴ＝「特別」「ご褒美」という感覚を日本人に根づかせたのだろう。

人々の間でイチゴへのイメージが膨らむ中、農家は近代化とともに消費者のニーズに応じて生活戦略を図ってきた。昭和30(1955)年代、日本の農村から都市に人口が流出すると、村の農業は近代化を迫られ、農家は生計を支えるために試行錯誤を強いられた(鶴 2007)。販売額が高いイチゴは、ハウス栽培のための施設が整えられる農家には都合がよかった。露地栽培に比べて、小規模でできるという点でも家族農業に向いている。それを陰で支えるのは3ちゃん農業(じいちゃん、ばあちゃん、か

あちゃん)といわれる日本の家族農業である。また、自然の状況下で収穫できる春ではなく、「わがままな消費者」⁽¹¹⁾(徳野 2007: 64) の声に応え、冬から春までの長期間栽培できる促成栽培やハウス栽培の技術がイチゴの生産を後押しした。消費者には、春以外に誕生日や結婚式がある人もいるため、夏場はカリフォルニアから輸入してでも、ショートケーキの上にのるイチゴは年中求められた。その上、クリスマスシーズンにはクリスマスと結びついた特別な赤いイチゴのイメージが、イチゴとショートケーキを大量に必要としたのである。

一方、戦前日本から移民でカリフォルニアに渡った人々にとってイチゴは、アメリカ社会で生きていくための基盤をつくる大切な園芸作物だった。アメリカ西海岸では子ども達も女性も勤勉に畑で働き、家庭を支え、イチゴによってコミュニティを形成していた。このように、農業者としての日本人から見ると、イチゴは家族農業によってはぐくまれ、女性や子どもなしには成功し得なかった農家を支えたものであった。日系人が培ってきたイチゴは、現在オーガニックという新しい形で広がりを見せている。Swanton Berry Farmのようにカリフォルニアの自然の摂理に準じて、昆虫も花もイチゴも、さらに労働者も消費者も同じく仲間にしてしまう有機栽培は、現代における新しいイチゴの価値を生んでいる(浅岡 2019)。

日本列島を歩いて回った民俗学者、宮本常一は「くだもののことを昔は菓子といった」(1977: 85) と述べており、人々は喜んで生のまま食べたという。海外から伝承された果物が栽培されるようになると、武士や貴族の間で贈答品として用いられて、正月などに食されたともいわれている(宮本 1977)。このような果物の延長として、イチゴは特別なお菓子として庶民の間に登場したのであろう。それに加えて、ショートケーキの輝く赤いイチゴと純白な生クリームは、日本の国旗を連想させ、さらに日本の祝いの時に象徴的な紅白の色合わせと丁度合致した。農家の経験や、お祝い品、贈答品としての伝統からも、イチゴは家庭において子どもや女性に特別なご褒美として、贈られるものとなった。生イチゴを夕食後に家族で囲んだり、特別なイベント、誕生日やクリスマスにイチゴショートケーキをみんなで分け合ったりするのは、高級な生ものを消費できる豊かさを享受する、現代日本の一家団欒の時をつくったのである。そこでは、人々の心の片隅にある農村の暮らしに息づいたハレ(非日常)の祭事が、形を変えて執り行われているのかもしれない。

註

- (1) ヨーロッパのイチゴ栽培 (*Fragaria. vesca*, ベスカ種) は、ローマ時代 (BC200年) にさかのぼる。ベスカ種以外には *F. viridis*、*F. moschata* が栽培されていた。その

後14～16世紀にはいくつかの品種が作出されたといわれている。16世紀頃にアメリカ東部各地から*F.virginiana*が持ち帰られイギリスを始めヨーロッパの植物園や育種家に渡った。しかし、チリ原産の*F.chiloensis*は、1714年に遅れてフランスに持ち帰られ、育種家に渡った(織田 2004)。よって、ルイ14世の在位期間(1643～1715年)には、現在出回る*F. × ananassa*は作出させていないため、国王はこの前身の種を食したと考えられる。チリから持ち帰った*F.chiloensis*が雄株ばかりだったので、*F.virginiana*の間に植えられ交配された。ここではじめて、バージニアナとチロエンシスの交配種、*F. × ananassa*が誕生する(織田 2004)。

- (2) イチゴの野生種、交配種、果実に関して詳しくは藤田(2009)を参照されたい。
- (3) イチゴは本来野菜に分類されるが、本稿では果物(くだもの)として扱う。
- (4) 石垣イチゴに関して詳しくは藤田(2009)を参照。
- (5) 2012年におけるカリフォルニアのイチゴの収穫量は全米の収穫量の68.57%を占める(USDA 2019)。
- (6) 奥田美貴夫さんは、岐阜県のイチゴ農家で独自に美人姫を作出し、ひと粒五万円のイチゴに仕上げた(白石 2016)。その半生は『ひと粒五万円!』世界一のイチゴの秘密』を参照のこと。
- (7) 吉田(1998)は、ショートケーキの発祥についてコロンバンの歴史としては扱っていないが、この時期にフランスに渡ってショートケーキを発案したのは、コロンバンの門倉であると推測できるため、他の資料と合わせて記述した。
- (8) 2018年9月1日にサンタクルーズ在住20代女性へ行ったインタビュー調査。
- (9) 2019年1月に恵泉女学園大学の学生と職員23名(女性)対象に行ったアンケート。好きな果物第1位にイチゴを選んだのは7名。イチゴのイメージを聞いたところ、12名が「かわいい」、3名が「特別」、2名が「つぶつぶ」、1名が「ご褒美」と回答。イチゴをどんな時に食べるかという質問に「家」で、「人が集まったとき」「家族がそろった時」とあわせて5名が回答、他6名が「食後のデザート」と答えている。ショートケーキをどんな時に食べるかという質問に16名が誕生日(内、3名お祝い事、5名クリスマスとも回答している)、ショートケーキはあなたにとってどういうもの?という質問に5名が「特別なもの」、2名が「ご褒美」、1名が「ご馳走してもらうもの」と回答している。
- (10) 生もの、火にかけた、腐ったものを三角形の頂点に置き、料理したもの(煮たもの)を《文化》の形態とし、生もの、腐ったものを《自然》の形態においた。

- (11) 自然の摂理にあった農業をするべきだと言った同じ消費者が「一二月でもイチゴを作れ」と要求するため、ハウス栽培で生産者はこれをつくる。それが実現すると今度は「野菜に季節感がなくなった」という。このようなわがままな消費者を日本は30～40年で生み出した(徳野 2007: 64)。

参考文献

- 浅岡みどり, 2019, 「有機イチゴ農家による社会的公正の実現——カリフォルニアの Swanton Berry farmの事例から」『立教大学大学院社会学研究科年報』26: 29-40.
- 阿部功, 1995, 『野菜・果物の流通と経済——青果業者の役割と歴史』あさを社.
- 藤田智, 2009, 「恵泉 野菜の文化誌 (6) イチゴ」『園芸文化』第6号, 恵泉女学園大学, 園芸文化研究所報告, 128-134.
- Gliessman, Steve R., 2017, “Agroecology and Food System Change: A Case Study of Strawberries in California, The United States of America”, Brescia, S. eds., *Fertile Ground: Scaling Agroecology from the Ground Up*, Oakland CA: Food First Book, 87-103.
- Guthman, Julie, 2016, “Going both ways: More chemicals, more organics, and the significance of land in post-methyl bromide fumigation decisions for California’s strawberry industry”, *Journal of Rural Studies*, Elsevier Ltd: 47: 76-84.
- Guthman, Julie, 2017, “Paradox of the Border: Labor Shortages and Farmworker Minor Agency in Reworking California’s Strawberry Fields”, *Economic Geography*, 93:1, Routledge: Taylor&Fransis Group, 24-43.
- 長谷川晃生, 2017, 「最近のいちご需給の変化」『調査と情報』農林中金総合研究所, 63:2-3.
- Henning, Jean-Luc, 1994, *Dictionnaire Litteraire et Erotique Des Fruits et Legumes*, Paris, Editions Albin Michel S.A.(善本孝訳, 1999, 「いちご [苺] のムート夫人」『事典 果物と野菜の文化誌——文学とエロティシズム』小林茂, 明石伸子, 綾部素幸, 尾河直哉, 折橋浩司, 加藤雅郁, 駿河昌樹, 田中訓子, 善本孝・共訳, 大修館書店, 45-58.)
- Humble, Nicola, 2010, *Cake: Global History*, Reaktion Books in the Edible Series: London, UK.(堤理華訳, 2012, 『お菓子の図書館 ケーキの歴史物語』原書房.)

- 今井敬潤, 2006, 『くだもの・やさいの文化誌』文理閣.
- 梶浦一郎, 2008, 『日本果物史年表』養賢堂.
- 木村雅行, 1999, 『そだててあそぼう[14]イチゴの絵本』農山漁村文化協会.
- 木村雅行, 2004a, 「I, 5-2栽培の歴史」農文協編『イチゴ』野菜園芸大百科第2版3, 農村漁村文化協会, 11-12.
- 木村雅行, 2004b, 「品種の変遷と地域適応」農文協編『イチゴ』野菜園芸大百科第2版3, 農村漁村文化協会, 115-120.
- Levi-Strauss, Claude, 1967, *Claude Levi-Strauss L'ac* (西江雅之訳, 1968「料理の三角形」『レヴィ＝ストロースの世界』伊藤晃・青木保・中林伸浩・西江雅之・田島節夫・佐々木明・遠山一行・北沢方邦・共訳, みすず書房, 42-63.)
- 宮本常一, 1977, 『食生活雑考 宮本常一著作集24』, 未来社.
- 望月龍也, 2004, 「育種の課題と新品種の特性」農文協編『イチゴ』野菜園芸大百科第2版3, 農村漁村文化協会, 149-159.
- 猫井登, 2008, 『お菓子の由来物語』幻冬舎ルネッサンス.
- NHK放送文化研究所世論調査部編, 2008, 『日本人の好きなもの——データで読む嗜好と価値観』日本放送出版協会.
- 織田弥三郎, 2004, 「栽培イチゴの起源と来歴」農文協編『イチゴ』野菜園芸大百科第2版3, 農村漁村文化協会, 3-11.
- 白石拓, 2016, 『「ひと粒五万円!」世界一のイチゴの秘密』祥伝社.
- 霜村春奈, 2014, 『野菜と果物の品目ガイド——野菜ソムリエEDITION』農経新聞社.
- 田中修, 2013, 『フルーツひとつばなし——おいしい果実たちの「秘密」』講談社.
- 徳野貞夫, 2007, 『農村の幸せ、都会の幸せ——家族・食・暮らし』日本放送出版協会.
- 鶴理恵子, 2007, 「アグロフードシステム 1. 食で結ぶ農村と都市」日本村落研究学会編『むらの資源を研究する——フィールドからの発想』8章, 農村漁村文化協会, 197-204.
- Neiwer, A., D., 2005, *STRAWBERRY DAYS: How Internment Destroyed a Japanese American Community*, Palgrave MacMillan. (ラッセル秀子訳, 2013『ストロベリー・デイズ——日系アメリカ人強制収容の記憶』みすず書房.)
- 矢ヶ崎典隆, 1993, 『移民農業——カリフォルニアの日本人移民社会』古今書院.
- 吉田菊次郎, 1998, 『万国お菓子物語』晶文社.

参考電子情報

コロンバン, 2019,「コロンバンの歴史」コロンバンホームページ (2019.1.20取得,
<https://www.colombin.co.jp/corporate/history1.php>).

不二家, 2019,「不二家の歴史 (明治から終戦)」不二家ホームページ (2019.1.20取得,
<https://www.fujiya-peko.co.jp/company/company/history.html>).

農林水産省 2019, 農林水産物輸出入概況, 農林水産省ホームページ (取得 2019年1月
20日, http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/houkoku_gaikyou.html.)

Olmstead, Alan and Rhode, Paul W., 2017, “A History of Agriculture”, GIANNINI
FOUNDATION of agricultural Economics, University of California Agriculture and
Natural Resources. (Retrieved September 10, [https://s.giannini.ucop.edu/uploads/
giannini_public/19/41/194166a6-cfde-4013-ae55-3e8df86d44d0/a_history_of_
california_agriculture.pdf](https://s.giannini.ucop.edu/uploads/giannini_public/19/41/194166a6-cfde-4013-ae55-3e8df86d44d0/a_history_of_california_agriculture.pdf)).

Townsend, Peggy, 2017, “Strawberry fields for better”, UC Santa Cruz Magazine,
(Retrieved August 20, 2018, [https://magazine.ucsc.edu/2017/03/strawberry-fields-for-
better/](https://magazine.ucsc.edu/2017/03/strawberry-fields-for-better/)).

USDA, 2019, “US Strawberry Industry” (Retrieved January 6, 2019, [https://usda.library.
cornell.edu/concern/publications/8s45q876k?locale=en](https://usda.library.cornell.edu/concern/publications/8s45q876k?locale=en).)

