

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

Foodscape : A New Trend of “Food Landscape” in Anthropology and its Related Academic Fields

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2020-09-28 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 河合, 洋尚 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00009579

研究ノート Research Note

フードスケープ

—「食の景観」をめぐる動向研究—

河合 洋 尚*

Foodscape: A New Trend of “Food Landscape”
in Anthropology and its Related Academic Fields

Hironao Kawai

ここ 10 数年間、英語圏の食研究ではフードスケープという概念が注目を集めるようになってきている。フードスケープ研究は当初、食文化研究の新たな関心として、複数の学問領域に跨って展開してきた。だが、フードスケープの研究が多岐に展開しすぎた結果、今この概念を使うことの意義が曖昧となる結果を招いている。こうした状況に鑑みて、本稿は特に物質的側面に着目し、文化人類学とその隣接領域におけるフードスケープ研究の動向を紹介する。それにより、これまで体系的に論じられることが少なかった「食の景観」（または「食景観」）という新たな研究分野を模索することを目的としている。

For decades, studies of food in English-language regions have specifically examined the foodscape concept. Originally, foodscape was developed as an important concept in the realm of “food globalization” across several academic fields. Yet, the importance of using foodscape theory has become increasingly weaker because scholars treat this concept differently according to their respective academic purposes. To resolve this inconsistency of treatment, this study reviews foodscape research conducted in the domain of socio-cultural anthropology and its related academic fields, shedding light on materiality and elucidating a new study field of “food landscape”.

* 国立民族学博物館

Key Words : foodscape, globalization, ecohealth, materiality, food landscape

キーワード : フードスケープ, グローバリゼーション, エコヘルス, 物質性, 食の景観 (食景観)

1 はじめに	3 「食の〈場所〉論とエコヘルス」をめぐる研究動向
2 「食のグローバリゼーションと〈空間〉力学」をめぐる研究動向	3.1 グローバル・フードシステム批判
2.1 「食の景観」と〈空間〉をめぐる概念の検討	3.2 「良い」食と〈場所〉のつながり
2.2 〈空間〉の生産と食の（再）創造	3.3 フードシステムの再構築に向けて
2.3 〈空間〉の物質的表現	4 課題と展望

1 はじめに

本稿は、社会－文化人類学（以下、人類学）とその隣接領域におけるフードスケープ論を「食の景観」という視点から整理し、その射程と展望を論じるものである。

フードスケープ (foodscape) は、21 世紀以降の食文化研究で注目を集めるようになった概念である。英語圏では、フードスケープを主題とする数多くの論文や著作がすでに刊行されており、その範囲は人文社会科学から自然科学にまで跨っている。フードスケープの概念は、まず絵画や写真の分野で注目を集め、それから地理学、社会学、人類学、建築学、公衆栄養学などの分野に広まっていった (Mikkelesen 2011: 210; Roe, Herlin, and Speak 2016: 758)。人文・社会科学では、早くも 1996 年に地理学者ジゼル・ヤズミンがフードスケープの概念を提唱しており (Yasmeen 1996)、人類学では 2002 年にセルビア・フェレーロがフードスケープ論の視点と方法について系統的に論じた (Ferrero 2002)。今や英語圏においてフードスケープは食研究の辞典項目にもなっており、食文化研究のキーワードの一つとなった感がある¹⁾。

それでは、フードスケープとはどのような概念なのであろうか。実際のところ、この問いに答えるのは容易ではない。何がフードスケープであるのかは、研究分野、もしくは研究者個人の使用法により異なっているからである。字義通りに捉

えると、フードスケープは、フード (food) とスケープ (scape) を組み合わせた造語である。オックスフォード英英辞典によれば、scape とはある対象をめぐるまなざし (view) を指しており、しばしば絵画・写真という形で表される。したがって語義のうえから判断すると、フードスケープとは、本来、食をめぐる人間の視覚的まなざしを指す。フードスケープ論が絵画や写真をめぐる美学から発展したことは、このことと無関係ではないだろう。いくつかの研究は、この原義に従い、人々が食をまなざし、意味づける諸状況を、フードスケープの概念でもって説明している。ただし、本文中で具体的に示すように、フードスケープ論の全てが、「スケープ」を視覚的・心象的な文脈からとらえているわけではない。フードスケープ論のなかには、食やそれを取りまく配置・デザインのような物質的側面を重視する議論もある。

このようなフードスケープをめぐる多種多様な使用は、この研究領域が一体どのようなものであるか、そしてフードスケープという概念を使うことでどのような新しい議論を展開することができるのか、を曖昧にしている²⁾。したがって、今日フードスケープ論を語る時、どのような視点や枠組みからフードスケープを扱うのかを、明示することが不可欠となっている。そこで本稿は、さまざまな方向性に分岐しているフードスケープ論のうち、「食の景観」と筆者が考える研究の動向をとりあげることにはしたい。詳しくは次節で述べるが、「食の景観」研究は、フードスケープ論のなかでも、特に物質的要素と心的表象の総合的視野を重視する。

「食の景観」(または食景観) という用語は、筆者が2011年の論考で用いたことがあるが(河合2011)、まだ食文化研究において定着しているとは言い難い。ただし、フードスケープ論を概観すると、そのなかには筆者らが「食の景観」と考える研究が一定数蓄積されていることに気づかされる³⁾。そこで、本稿は、人類学とその隣接分野(地理学、社会学、民俗学など)のフードスケープ論のなかから「食の景観」に関する議論を拾い出し、その一連の研究の系譜に新たな光を当てる。具体的には、「食の景観」をめぐる二つの潮流——「食のイメージ化と〈空間〉力学をめぐる潮流」と「食の〈場所〉論理とエコヘルス」(以下、前者を潮流A、後者を潮流Bと呼ぶ)——に分けて、フードスケープ研究の一派である「食の景観」研究を整理・検討する。なお、「食の景観」をめぐる研究の系譜を辿っていくなかで注意しなければならないのは、フードスケープという用語を使わない関連

の議論が、特に日本の人類学では少なくないということである。本稿の主目的はあくまでフードスケープ論における「食の景観」研究を発掘することにあるが、かといってこれらの議論を無視することもできない。それゆえ、これら関連の諸研究も広義のフードスケープ論として含めたうえで、部分的に言及していくことにする⁴⁾。

2 「食のグローバリゼーションと〈空間〉力学」をめぐる研究動向

「食の景観」をめぐる諸研究は、多かれ少なれ、グローバル社会における食とその物的環境のありかたを考察する。そのうち潮流 A は、食がいかにかに景観を生み出す動力となっているか (Wylie 2007: 103; Roe 2016: 709) に注意を払う。この研究群は、特にグローバリゼーションとその反動に着目し、食を資源として世界各地で地域的・民族的な特色を備えた〈空間〉が創出されていく過程を解読する。具体的には、①エキゾチック、ノスタルジックな食のイメージが生成され②それが料理の創造／再創造を促し③ローカルな特色をもつ景観が作りあげられていく過程を考察する。この一連のプロセスが、〈空間〉をめぐるイメージという地理的想像力といかに関連しているのかについて論じるのが、潮流 A の着眼点である。

2.1 「食の景観」と〈空間〉をめぐる概念の検討

まずは、「食の景観」という概念を整理することから始めるとしよう。本稿は、景観という概念を、「文化的な意味、イメージ、社会関係が埋め込まれた物的環境」と定義する (河合編 2016: 14)。だから、「食の景観」とは、特定の食とそれを取り囲む物的な場、具体的には店舗、市場、祭祀場、農園、海岸、エスニック・タウン、都市などを指す。これらは、食を生産・流通・消費する物質的な場である。ただし、そこにはエキゾチック、ノスタルジックなイメージが込められることがある。例えば、レストランは食を提供する物質的な場であるが、それが中国料理店として意味づけられ、中国らしい飾り付けがなされれば、「食の景観」となる。また、デパートは食を販売する物質的な場であるが、経営者の意向によって棚が配置され、特定の商品・商標が強調されることもある。こうした利益中心主義的な意図、または政治イデオロギーが込められた物理的な場も、「食の景観」と

本稿が定義するものである。要するに、「食の景観」は、心象的な要素が込められた物理的な場である⁵⁾。

ただし、「食の景観」研究は、ありとあらゆる文化的な意味・イメージを研究対象としてきたわけではない。フードスケープおよび「食の景観」を議論するにあたり注意しなければならないのは、食をめぐる文化的意味づけやイメージ化・ブランド化をめぐる研究が、特に人類学では決して新しくないという点である。とりわけ戦後に構造主義や象徴人類学が台頭するにつれ、クロード・レヴィ＝ストロースやメアリー・ダグラスらは、各民族集団における食の象徴的意味に着目するようになった。これらの研究は、食に信仰、宗教、価値観、世界観といった文化的要素が込められていることを繰り返し論じてきた⁶⁾。したがって、食の文化的意味やイメージについて論じること自体は、フードスケープ論の専売特許ではない。

フードスケープ論、特に「食の景観」をめぐる諸研究は、人と食と地理的領域の関係を重視する (Yasmeen 1996: 528)。多くの研究においてその地理的領域は、空間とも場所とも呼ばれている。ただし、何が空間であり何が場所であるかは論者によって一定していないので、本稿で定義をしておく必要がある。

本稿は、空間 (space) を政治的に境界づけられ、特定の意味やイデオロギーが付与される資源領域として定義する⁷⁾。具体的には、国、都市、自治区、保護区、商業区、エスニック・タウンなどの区画が相当する。それに対し、場所 (place) を人間の記憶、感情、社会関係が埋め込まれた生活領域として定義しておく (河合 2013: 29-34)。本稿は、この定義に即した空間/場所を、それぞれ〈〉付きで示すことにする。そのうち本節が扱う潮流 A が対象とするのは、人と食と〈空間〉の関係性についてである (〈場所〉は潮流 B の対象となるため次節で改めて議論する)。

「食の景観」は心象的な要素が埋め込まれた物質的な場であるため、この種の研究は、文化的な意味・イメージといった心象的要素がいかに物質的な場へと反映されていくのかについて検討しなければならない。換言すると、「食の景観」の研究を進めるためには、まず文化的な意味・イメージといった心象的要素からとりあげていく必要がある。潮流 A がまず議論の対象とするのは、食をめぐる地理的想像力、すなわち食のイメージと〈空間〉との結びつきである。具体例を挙げる

と、刺身や寿司という食は日本という〈空間〉と、ナポリタンという食はイタリアのナポリという〈空間〉と結びつけてイメージされる。実際のところ、刺身は古くから中国や東南アジアにあるし、日本と同じナポリタンはナポリにはなかった。だが、それにもかかわらず、人々が刺身と日本を、そしてナポリとナポリタンを結びつける地理的な想像力を、潮流 A は重視する。

社会学者トルブヨン・ビルドゴルドは、この種の地理的想像力をメンタル・フードスケープ (mental foodscape) と呼んでいる。ビルドゴルドは、スウェーデンで 480 名の学生にインタビューをおこない、彼らがどの国の料理をよく食べに行き、どの国の料理を避ける傾向があるのか、その理由とともに質問した。その結果、彼らは、地中海料理、東南アジア料理、日本料理を選択する頻度が高く、逆にアメリカ料理とイギリス料理を避けがちであることが判明した (Bildtgård 2009: 503)。被調査者の心象 (メンタル) において、地中海料理、東南アジア料理、日本料理は味が良く、新鮮で、健康的であるが、アメリカ料理やイギリス料理はファーストフードのイメージが強く、不健康で太りやすいと思われがちだからである (Bildtgård 2009: 504–510)。

このような消費者のメンタル・フードスケープは、店舗経営者など食を提供する側の人々が、「食の景観」を創造する重要な出発点ともなっている。後述するように、経営者は、消費者のこうした心象的要素を利用することで、「日本らしい」「メキシコらしい」「ユカタンらしい」「下町風情を表す」食とその景観をつくりだしていくからである。フードスケープの概念を用いたいくつかの研究は、こうしたエキゾチック、ノスタルジックな食のイメージが〈空間〉と結びついていることを、繰り返し指摘してきた。

ただし、ここで注意しておかねばならないのは、フードスケープの概念を使ってこなかった人類学の諸研究のなかにも、食と〈空間〉の結合について探究する議論がおこなわれていたことである。その代表的な研究の一つは、マリア・ヨトヴァのヨーグルト研究であろう。ヨトヴァは、ヨーグルトがブルガリアという〈空間〉と結びついていった過程を丹念に追っている (ヨトヴァ 2012)。また、櫻田涼子は、マレーシアでなぜコーヒーがしばしば中国・海南島のイメージと結びつけられるのかを探求している。櫻田によれば、海南島ではコーヒーではなく茶を飲む文化が根付いている。コーヒーは、植民地主義や移民の生存・生活戦略によっ

て海南島という〈空間〉と結びつけられていったのだという（櫻田 2016）。

ヨトヴァと櫻田の論考にはフードスケープという概念は一切出てこないが、実質的にはメンタル・フードスケープと関連したものになっている。しかも、両者は国民国家、植民地主義や国境を越えた移住や交流を考察することにより、人々の食をめぐるイメージが〈空間〉と結びついていくプロセスを論じるのである（Beriss 2019: 63–64; 69–70 も参照）。ビルドゴールド、ヨトヴァ、櫻田のメンタル・フードスケープ論は、食と〈空間〉の間の心的結合がグローバル化の動きと関連することを示している。また、スウェーデンで日本食が一つのエスニックな資源となっているように、〈空間〉をめぐるイメージはエスニック・イメージへと容易に転換されることも見逃すことができない。

2.2 〈空間〉の生産と食の（再）創造

食と〈空間〉の結合をみるメンタル・フードスケープの議論は、人々の心象を主な研究対象とする。これを「食の景観」をめぐる第一の過程と呼ぶと、第二の過程はそうした心象が料理（広い意味で調理された飲食物を指し、火を通していないサラダや焙煎したコーヒーも含める）として形が表われていく様相を検討する。もちろん食そのものは景観ではない。だが、料理はしばしば食そのものだけでなく、その形状、容器、配置といった物質のみせかたが重要な要素となる。「目で食べる」といわれる和食において、料理の盛り方が料理の一要素となっていることを思い浮かべていただきたい。また、北京ダックという料理は、食だけでなく、鴨を店頭で吊り下げ、それをホールで切り、客に提示するまでの一連の行動がセットとなることがある。

「食の景観」をめぐる第二の研究は、そうした視覚的な要素を伴った料理が創造／再創造されていく過程を、その社会経済的背景から明らかにしていくことを目的としている。ここでまず注目しておきたいのは、フードスケープ論が登場する前から、この種の研究が人類学で着手されていたことである。

その代表的な研究が、『ロスアンジェルスのレストラン』である。この本の導入部分で石毛直道は、スシ、テンプラなどの食と料理法、接客、雰囲気、店構えなどを一つのセットとして、日本料理と捉える視点を提供している（石毛 1985: 19）。この本はロスアンジェルス（以下、LA と表記）の日本料理にさまざまな角度か

らアプローチしているが、その1つに小山修三が実施した日本料理のイメージ調査がある。実際のところ小山の調査は、ビルドゴルドのメンタル・フードスケープ研究と、多くの点で共通している。小山は、LAの大学生など534名にアンケート調査をおこない、フランス料理、イタリア料理、メキシコ料理、中国料理、韓国料理、日本料理をめぐるアメリカ人のイメージについて調べた。それにより明らかになったのは、LAで日本食というと、スシ、サシミ、テンプラ、テリヤキなどの料理名が思い浮かべられるだけでなく、魚食、生食、健康といったイメージを伴っていたことである（小山1985:143-150;182）。そのうえで、本書は、日本料理店の経営者がそのようなイメージに配慮しつつメニューをつくり、健康や日本的美を強調してきたことを述べている。具体的には、スシ、サシミ、テンプラのような典型的な食、健康を表す野菜、日本をイメージさせる鶴の折り紙を一つの大きな皿に載せることで、LAの消費者を呼び寄せてきたことを紹介している（石毛1985:240-253）。

この研究は、インタビュー調査の記録など事例の提示を重視しており、日本料理をめぐるメンタル・フードスケープがいかに「食の景観」として表れてくるのかを理論的に示していない。ただし、「食の景観」をめぐる先駆的な事例研究として、再評価することができる。その基盤のうえで、この種の研究は、フードスケープという理論的な装いをまとって21世紀に再登場することになるのである。その先鞭を切った論者の一人が、冒頭で挙げたシルビア・フェレーロ（Ferrero 2002）である。フェレーロは、LAのメキシコ人移民を対象とし、彼らがメキシコ料理を資源として「メキシコらしい食の景観」を創出していくプロセスを論じている。そのための理論的枠組としてフェレーロが提示したのが、フードスケープである。フェレーロは、フードスケープ論を提唱するにあたり、アパデュライのスケープ論を援用する。

アパデュライは、グローバリゼーションがアメリカ文化帝国主義の拡散であり、それにより世界が均質的になっていくとする議論に異議を唱えた。彼は、グローバリゼーションは世界に均質化ではなく、複雑性や不確定性をもたらすと考えた。具体的には、グローバリゼーションにより、民族、技術、資本、情報、理念が予測できない形でフローし交差することで、各地において多種多様なスケープ＝景が織りなされていくと論じたのである。冒頭で述べたように、スケープとは、人

間の立ち位置によって現れる異なる見えかたを指す。アパデュライは、民族、技術、資本、情報、理念の5つの次元をそれぞれエスノスケープ、テクノスケープ、ファイナンススケープ、メディアスケープ、イデオスケープと呼び、それらが異なる地点でランダムに重層していく過程を読み解く。それにより、各地で多様に現れていく地域性⁸⁾を捉えようとしたのである（アパデュライ 2004）。

フェレーロは、アパデュライのこの議論に基づき、LAのメキシコ移民による食とその景観の創出を論じる（Ferrero 2002: 196）。フェレーロによれば、メキシコ移民にとってメキシコ料理は単に文化的象徴ではなく、彼らが移住先で生存し、社会的地位を高めるための資源である。具体的に彼女は、LAの下町と東部でメキシコからの移民が集中し（エスノスケープ）、メキシコ料理をつくる技術を故郷から持ち込み（テクノスケープ）、料理店を開くための資本を仲間内で貸借しそれを蓄積する（ファイナンススケープ）過程をまず論じる。そのうえで、移住先の社会的強者であるアングロサクソン系白人の需要やイメージをとりいれ、時には料理本などを通して自己のオーセンティシティを強調することで（メディアスケープ、イデオスケープ）、食とその景観を創造していく現象を追う。そのなかで、フェレーロが着目するのは、アングロサクソン系白人が、メキシコという〈空間〉にどのようなイメージを抱いているかである。フェレーロによれば、アングロサクソン系白人の味の好みに合わせて加工するだけでなく、典型的なメキシコ料理として知られるトルティーヤを強調し、それをつくる大型のマシンを店舗の中央に置くなどの工夫をしている。そして、メキシコの農民の服を着たウェイターがマシンからトルティーヤをとりだし、それを客に提供するまでの一セットを、この料理の特徴としている。さらに、アメリカ社会における健康意識の高まりを受け、メキシコ料理が健康に良い食であるとする新たなブランド・イメージをつくりだしてきた店舗があることも、フェレーロは指摘している（Ferrero 2002: 199–202）。

フェレーロによれば、移民が生存・適応の戦略として食を利用した結果、LAのメキシコ料理店で提供される「メキシコ料理」は、母国のそれとは異なるものになっている。こうした現象は、LAのメキシコ人移民だけに特有なわけではない。後述するように、日本のチャイナタウンの各店舗で売られる「中国料理」には、本場中国で存在していなかった食が少なくない。「食の景観」をめぐる研究のなか

には、ある特定の食が、〈空間〉イメージを結びつくことでどのように視覚的に変遷していったか、を考察した論考もある。ここではメキシコの人類学者ステファン・イゴール・アヨラ＝ディアスが著した『ユカタン半島におけるフードスケープ、フードフィールド、アイデンティティ』をとりあげてみることにしよう。

アヨラ＝ディアスは、コチニータ・ピビルというユカタン半島の伝統料理にまず着目する。本来コチニータ・ピビルは、豚、赤玉ねぎ、酢、チリペッパーで煮込み、バナナの葉に包んで石蒸しにするが、1990年代から豆とチーズが新たに入れられるようになった。アヨラ＝ディアスは、その変化の要因として、ユカタン半島における地域アイデンティティの高まりに着目する。彼によると、メキシコの東南部にありカリブ海に臨むユカタン半島は、かつてマヤ文明の中心地であり、カリブ海とヨーロッパを交差する地でもあった。ユカタン半島の料理は、その地理的な影響により、もともとヨーロッパ、カリブ海、南米の料理をとり入れた脱地域的な性格をもっており、メキシコ中央部のそれとは異なる料理の伝統を築き上げてきた。だが、1821年にユカタン半島はメキシコの領土に組み込まれ、それに伴いユカタンはメキシコの一つの州となった。それに対して、ユカタン半島のエリートは、ユカタン半島をメキシコという〈空間〉の一部として位置づけつつ、その独自性を主張してきた。換言すると、ユカタン州は、ユカタン独自の文化とメキシコ中央部の文化が混在する〈空間〉として位置づけられたのである。だから、コチニータ・ピビルには、古くから使われてきた食材だけでなく、メキシコ中央部の風味である豆やチーズが新たな視覚的要素として加えられるようになったのだという (Ayora-Diaz 2012)⁹⁾。

フェレーロやアヨラ＝ディアスの議論は、いかにメキシコ料理やユカタン料理といったカテゴリーが、グローカリゼーションの進展により(再)編成されていったのかを示す、好例になっている。この視点と方法は、各国／各地域の料理の変遷やカテゴリー表象をめぐる諸研究 (Ge 2019; Kawai 2019; 曾・陳 2020) を導くものともなっている。

2.3 〈空間〉の物質的表現

これらの研究は、人々の〈空間〉をめぐるイメージと意味付けが、いかに料理という物質的な形として現れるようになったのかを示している。特にフェレーロ

やアヨラ＝ディアスらが述べるように、料理をめぐる視覚表象の変化は、人々（移民、飲食店経営者、地域エリートなど）をとりまく政治経済的な状況の変化と不可分である。潮流 A の第二の過程は、料理（調理した食とその飾りつけ）が視覚的に現れ変化していく状況を、グローカリゼーションの力学から解読してきた。次に第三の過程として着目したいのは、食をめぐる〈空間〉イメージが、料理だけでなく、それをとりまく物的な場、例えば店舗、エスニック・タウン、祭祀場の配置、形状、デザインに反映していくプロセスである（Roe 2016: 709）。

この種の「食の景観」をめぐる議論は、フードスケープ論が提唱された早い時期から展開されてきた。前述したジゼル・ヤズミーンのタイ研究は、その初期の論考の一つである。ヤズミーンは、観光化が進むタイにおいて、「伝統的な王朝風」建築を模倣したレストランが急増していることを指摘している（Yasmeen 1996: 539; 2006）。こうした懐古主義的な景観が選ばれたのは、それが観光客の思い浮かべるタイの〈空間〉的特徴を顕著に表しているからである。

また、上記でとりあげた論考のいくつかは、人々の〈空間〉イメージが、料理だけでなく、店舗内外のデザインにまで反映されていることを示している。例えば、フェレーロは、LA のアングロサクソン系白人が思い描くメキシコのイメージを領有することで、メキシコ系移民が、自ら経営する店舗の内装をデザインした事例をとりあげている。具体的に彼らは、現地のメキシコ・イメージに即し、メキシコの革命英雄や家族、文化遺産にまつわる写真を貼り、メキシコの旗とメキシコ風の帽子を天井から掲げ、メキシコ料理本を置く。また、伝統的なマリアッチ（メキシコの音楽団）の服を着た音楽家が演奏したり、メキシコのビーチが想起されるような音楽を流したりすることで、視覚と聴覚を通してメキシコという〈空間〉を演出してきた様相を、フェレーロは描き出している（Ferrero 2002: 200）。

こうした〈空間〉の演出は、言うまでもなく店舗の内部だけに限定されるわけではない。辺清音は、フェレーロのフードスケープ論を援用し、神戸のチャイナタウン（南京町）における「食の景観」を論じている。辺は、フィールドワークに基づき、南京町でどのような料理が販売されており、それがどのように看板として掲げられているのかを、詳細に記録した。そこで販売・宣伝される「中国の」料理は、日本社会の中国イメージに即して創造されているため、必ずしも本場中国に存在するわけではない¹⁰⁾。辺は、それにもかかわらず、南京町の店舗経営者（中

国系移民と非中国系の双方を含む)が、日本人観光客のイメージする料理をつくり、看板を掲げている実態を報告する。そして、こうした店舗が軒を連ねることにより、中国らしさを表す「食の景観」が創出された過程を論じている(辺 2020: 107-115)。

このような「食の景観」をめぐる議論は、フードスケープの概念を用いない諸研究のなかにも見出される。一例を挙げると、人類学者と社会学者を主要な著者とする『ホッピー文化論』(ホッピー文化研究会編 2016)は、「食の景観」を扱った研究書でもある。この研究は、アパデュライのスケープ論を参照しつつ(高橋 2016: 91-92)、ホッピーという「酒」(ただしこの飲料はアルコール度数の低さから炭酸飲料と公的に定義されている)が、特定の〈空間〉イメージと結びつけられてきた歴史的経緯に着目している。この飲料は東京の下町で男性労働者が飲む「酒」として戦後登場し、やがて新橋、神田、蒲田、赤羽のような、仕事を終えたサラリーマンが集う土地で店が構えられるようになった。さらに、経営戦略とメディア表象を通して、昭和ノスタルジーを喚起する「酒」というイメージが付与されるようになり、そのイメージが店舗内外のデザインとして採用されるようになったのだという(高橋 2016: 92-96; 藤野 2016)。なかでも人類学者である藤野陽平は、ホッピーを提供する店の経営者が、昭和のイメージを喚起する視覚的・物的要素——ポスター、うちわ、ブリキの看板、手書きのメニュー、赤提灯など——で店内をデザインし、昭和の雰囲気醸し出す音楽を流すことで、「食の景観」をつくりだしてきた状況について論じている(藤野 2016: 41-60)¹¹⁾。藤野らの議論は、ホッピーをめぐる「食の景観」が、下町という〈空間〉だけでなく、昭和という〈時間〉のイメージと結びけられることを如実に示している。

さらに、フードスケープという概念すらまだ提示されていなかった時代にも、飲食料理店のデザインに着目する人類学の研究があったことを見落とすべきではない。この種の研究は、食の人類学的研究において常に周辺に置かれてきたが、「食の景観」を対象とする本稿で、再び注目してみる価値は十分にある。なかでも、〈空間〉イメージと関連する初期の研究として注目に値するのが、先述した『ロスアンジェルス日本料理店』である。特にその著者の一人である山口昌伴は、LAの日本料理店の内装と外観を詳細に記録しており、その研究対象はのれんや招き猫などの小物から建築様式にまで、多岐にわたっている。

また山口らの議論において興味深いのは、日本のシンボルとされる要素をデザインに使うだけでなく、日本とはおよそ関係ないポリネシア風の要素なども組み込まれていることである（山口 1985; 石毛 1985: 240）。このことは、フェレーロが主張するような、①メキシコの特徴とされるイメージの創出→②そのイメージに即したメキシコ料理の創出+③メキシコらしい物的環境の創出という、単純な図式で説明しきれないことを示している。むしろメキシコらしさのような〈空間〉イメージを基盤としながらも、各経営者の個人的経験やホスト社会の要求に応じて、さまざまに物的環境として現れていく権力作用を、綿密に考察する研究が必要になっていくであろう¹²⁾。

他方で、食と〈都市空間〉との関係に着目した議論として、ポーリン・アダマのフードスケープ研究が挙げられる。アダマは、アメリカ・カリフォルニア州にあるギルロイという小都市でフィールドワークを実施し、ニンニクがこの都市の〈空間〉的特色として強調されていることを論じている。アダマもアパデュライのスケープ論を援用し、特に移民（ヒスパニック系労働者など）、産業化（ニンニクの生産）、観光化（ニンニク祭の実施など）の歴史が重なり合うことで、ギルロイがニンニクの都（garlic capital）として形成されていったことを指摘している。そうして生成された「食の景観」は、それを見る人の立ち位置によって同じではない。アダマは、特に7月下旬に開催されるニンニク祭に着目し、その祭りや祭祀場の景観が立ち現れてくるのかを論じている。一般の観光客にとって、ニンニク祭は、ギルロイという〈空間〉の特色を表すイベントである。だが、ニンニク祭には労働者しか参与することができないイベントもあり、そこではニンニクにかかわる人間関係や生産者-消費者関係のミクロコスモスが現出する。それゆえ、競技者と見物客とではニンニク祭の意味付けが異なってくるのだと、アダマは指摘する（Adema 2006: 184; 2009）¹³⁾。

地理学者デビッド・ハーヴェイは、グローバリゼーションの進展により世界が均質化するにつれ、逆に各地域（都市や村落など）が独自の特徴を創造していくようになる力学を論じている（ハーヴェイ 1999）。アダマの研究は、視点を変えると、ギルロイの人々が、食を資源として都市の特徴的な〈空間〉を創造するプロセスを考察したものともいえる。ただし、ギルロイという都市の景観は——一時的に表れる祭祀場を含めて——全ての人々により同じように捉えられているわけで

はない。

「食の景観」という用語を使う意義の一つは、このような人々の立場・視点の違いによって、物的環境が多種多様に立ち現れてくる側面を強調することにある（唐 2017; 河合 2018a, 2018b）。景観という概念そのものが、1つの物的環境をめぐる多種多様な関与および認知を、指し示すことがあるからである（河合 2013: 24）。上述した諸研究は、「食の景観」をつくりあげる、さまざまな行為主体をとりあげているが、とりわけ飲食店経営者や地域エリートに焦点を当てている。だが、次節で述べるように、経営者や地域エリートにより埋め込まれた物的環境のイメージには、そこで生活する人々などによって、偽物というレッテルが張られることがある（この問題は、次節で述べる人間と食と〈場所〉をめぐる関係につながるため、詳しくは次節で改めて述べる）。

以上、本節では、人間と食と〈空間〉をめぐる関係に焦点を当て、「食の景観」の形成にかかわる三つの研究群をとりあげてきた。これらの研究は相互に関係しており明確に切り離すことができない。第二の研究群と第三の研究群は、いずれも、ある特定の〈空間〉イメージがいかに物質的に表現されるかを論じている。それらは主に視覚として表現されるが、フェレーロらの研究が示してきたように、聴覚を通して伝えられることもある¹⁴⁾。それに対して、第一の研究群は、物質そのものを扱っているわけではないので、厳密には「食の景観」とはいえないと考える読者もおられるかもしれない。ただし、「食の景観」は物質と心象を両輪とする概念であり、その片方を論じる第一の研究群は、このトピックを論じる前段階として必要不可欠である。潮流 A は、三つの要素のダイナミクスを踏まえて「食の景観」が形成されていくプロセスに着目するものである。

3 「食の〈場所〉論とエコヘルス」をめぐる研究動向

潮流 A は、グローバリゼーションの進展に伴い、「食の景観」がいかに形成されてきたのかを研究の対象としてきた。それに対し、本節の対象である潮流 B は、グローバリゼーション、特に食をめぐる近代システムであるグローバル・フードシステムを反省・批判することからはじめる。潮流 B の諸研究は、特にその生産→流通→販売の現場となる「食の景観」を問題視し、それが人間の消費行為や身

体的状況（肥満などの不健康）に影響を及ぼすエージェンシーとなってきたことを論じる。それにより、いくつかの研究は人間と〈場所〉のつながりについて議論を深め、他の研究はローカルなフードシステムを構築する道を模索する。この議論の背後には、人間の健康と景観の「健康」とを連続的に捉える、エコヘルスの思想が介在している。そのため、農地、沿岸、流通センター、市場、飲食店などの景観が健全なものであるかを検証することで、人間の健康を促進しようとする側面も包括される¹⁵⁾ この潮流は、食と景観とを明確に分けず、食を景観の一部として捉えようとするのである。

3.1 グローバル・フードシステム批判

グローバル・フードシステムをめぐる人類学の研究は数多い。早くはシドニー・ミンツが1985年に『甘さと権力』を刊行し、食の生産・流通・販売・消費が、植民地支配の過程を経て、グローバルな規模で展開されていたことを論じている（ミンツ1988）¹⁶⁾。その後、人類学者は、多国籍企業、IMF、GATT、WTOのような国際機関による、グローバルな食の統制についても着目するようになった（Phillips 2006: 39-43）。こうしたグローバル規模における生産→流通→販売→消費の一連の流れは、グローバル・フードシステム（global food system）と呼ばれる。人類学とその隣接領域のフードスケープ研究は、グローバル・フードシステムがどのような「食の景観」を生み出してきたのかについて、しばしば議論を展開してきた。その代表的な研究の一つとして、カナダの社会学者・人類学者であるアンソニー・ウィンソンのスーパーマーケット研究をまずとりあげてみよう¹⁷⁾。

ウィンソンは、カナダ・オンタリオ州の複数の大手スーパーマーケットで、どのような食品が棚に並べられているかを比較調査した。彼がこのフィールドワークを実施したのは、スーパーマーケットの経営者がどこに、どのような食品を置いて消費者に見せ、買わせようとしているかである。その結果明らかになったのは、スーパーマーケットでは経済利益をあげることが優先されており、健康への配慮は二の次であったことである。ウィンソンは、ポテトチップ、キャンディ、チョコレート、ケーキ、アイスクリーム、ソフトドリンクなど、高カロリー／高脂肪の食品を「偽物の食（pseudo food）」と呼び、そのリストを挙げる。そのうえで、スーパーマーケット側は、「偽物の食」を中央の売り場など目立つところに配

置することで、消費者の購買意欲を促進していることを指摘する (Winson 2004: 306–307; 2013)。ウィンソンが主張するのは、スーパーマーケットが市場経済の論理に即して経営者によりつくられた、「近代的な食の景観」だということである。消費者は、その景観において「偽物の食」をより多く購入するよう仕組まれている。つまり、「食の景観」が肥満を増進させる一因となっていると、ウィンソンは主張するのである。彼はこうした市場原理に支配された「食の景観」を「偽のフードスケープ」(Winson 2004: 308) と呼び、批判している。

ウィンソンのいう「偽のフードスケープ」が、いかにつくられるのかを、グローバル・フードスケープという視点から探求したのが、イギリスの地理学者であるアリステル・フレイザーである。フレイザーは、食が家庭の食卓やスーパーマーケットに並べられるまでのプロセスを丹念に追っている。フレイザーは具体的に、食が農地などで生産され、それが企業により加工・流通され、健康的ではない生産物となり、そして商店やスーパーマーケットに並べられ、最終的に食卓にあがるプロセスを丹念に論じる。フレイザーによれば、各々の「食の景観」は資本の論理に従って運用されているため、不健康な食が消費者の胃袋に入っていくようにできている (Fraser 2017)。彼は、グローバル・フードシステムによって市場原理を優先する「食の景観」(=グローバル・フードスケープ) が形成されており、それが消費者の食生活を「抑圧」しているのだと警鐘を鳴らす。そのうえで、消費者がそれに「抵抗」していく必要性を唱える (Fraser 2017: 11)。

ラジ・パテルが指摘するように、我々の日常の食生活は、グローバル・フードシステムに由来する「目に見えない力」に左右されており、それが肥満などの不健康な状態を導き出している (パテル 2010: 301–349)。一部のフードスケープ論、特に本稿でとりあげる「食の景観」研究は、こうした見解を支持している。だから、食を生産する現場、食を流通する企業、食を販売する商店がいかにかに資本の理論に則って形成されているのか、特にそれが景観という物的な場でいかように現れているのかを探求するのである。そして、店内の棚の配置などにみられる物的環境が、消費者の購買を促し不健康な状態を増進させるエージェンシーとなっていることを指摘する。

さて、ここでさらに注目していきたいのは、このような市場原理主義に基づく「食の景観」が形成されるにあたり、どのような意味やイメージがそこに埋め込ま

れているかである。繰り返すと、「食の景観」は、単なる物的な場ではなく、意味やイメージが埋め込まれた物的環境である。前節でみた潮流 A の諸研究は、〈空間〉をめぐるエキゾチック、ノスタルジックなイメージが、「食の景観」に埋め込まれる過程を論じてきた。それに対して、ウィンソンとフレイザーは経済優先という論理・意味が「食の景観」をつくりだす様相を批判している。ウィンソンやフレイザーにとって、この種の景観は、人間の不健康を生み出す「悪い」フードスケープである。だが、グッドマンらが述べるように、それが「良い」か「悪い」かは文脈に大きく依存する (Goodman, Maye, and Holloway 2010: 1785)。ウィンソンやフレイザーの見解とは裏腹に、市場原理優先の「食の景観」は、しばしばその食品が「良い」ことを強調する。具体的には、オーガニックである、フェアトレードに則っている、ハラール認証があることなどを示すロゴを食品に貼り、それを店舗に並べて消費者に見せる。こうした食品の「良し／悪し」は、科学という「客観的」な基準で示されることもあるし、俳優・女優をイメージ戦略として強調することもある。

グッドマンらは、こうした倫理的な価値を伴った食品やそれをとりまく物的環境 (包装を含む) を、エシック・フードスケープ (ethic foodscape) と名づける (Goodman, Maye, and Holloway 2010)。この種の研究の一環として、オーガニックフード (有機食品) をめぐるメディア戦略に焦点を当てたジョゼ・ジョンストンらの議論は興味深い。ジョンストンらカナダの研究チームは、ウィンソンの議論を参照としつつ、オーガニックフードが「良い」食として店舗の棚に並べられる力学を論じている。

オーガニックフードは、農薬や化学肥料に頼らず、生態系に配慮し、消費者の健康を保証する、「食のデモクラシー」運動により半世紀ほどから注目されはじめた。その思想は本来、食を小規模な範囲で生産・消費することに重点を置いていた。だが、それが大手企業の手になつると、生産者と消費者の距離が隔たるようになり、配達で燃料を使うことにより生態系を破壊するという矛盾すらおきるようになった。ジョンストンらによれば、その矛盾を巧妙に隠しているのがメディア戦略なのだという。企業は、ウェブサイトなどで小規模な農家をめぐる言説を大きくとりあげるが、これらの農家が大企業の傘下に入っているという情報が最小限に抑えられている (Johnston, Biro, and MacKendrick 2009: 510, 515–526; Johnston

and Baumann 2015)。

ジョンストンらの議論は主にメディア戦略に偏っているが、その戦略によりスーパーマーケットの棚で「良い」と宣伝される食が並べられる過程、つまり「食の景観」をつくりだすための意味付与の過程を示すものとなっている。

3.2 「良い」食と〈場所〉のつながり

しかしながら、ある食とその環境が「良い」か「悪い」かという判断は、繰り返すと文脈依存的であり、人々の立ち位置によって異なってくる。飲食店やスーパーマーケットの経営者が「良い」食であると宣伝しても、そこに住む人々がそれを否定する可能性もあるのだ。ウィンソン、フレーザー、ジョンストンらの研究は、飲食店やスーパーマーケットの経営者など「食の景観」の作り手が、いかに市場原理優先の環境をつくりあげてきたかを論じてきた。

これらの議論に共通するのは、第一に市場原理主義の論理における文化の概念をほとんど考慮していないことであり、第二に消費者側の立場や視点、特に生活文化（食をめぐる社会関係や価値観・健康観など）の文脈を軽視していることである。それに対して、河合（2011; 2013; 2018b）は、中国広州市におけるフィールドワークから、経営者や地域エリートによりつくられた「食の景観」が、そこで生活する人々などによって別のまなざしから見られていることを論じてきた。

中国東南部の大都市・広州は、「食は広州にあり」のフレーズで知られる。特に21世紀に入ると、広州の地元政府や地域エリートたちはその下町である西関地区の観光化を促進するため、西関をグルメの町として宣伝しはじめた。つまり、食を資源として、西関という〈空間〉の特色を醸成しはじめたのである。その後、西関の政府、開発業者、飲食店経営者らは、西関独自の料理を発掘・創造し、西関特有の建築様式とされる諸要素——青レンガの、横木の門、ステンドガラスの窓——を用いて飲食店やグルメ街を建設した（河合 2011: 136–138; 2013: 240–242）。ところが、西関に古くから住む地域住民（以下、老西関人）たちは、その「食の景観」を偽物であると判断した。例えば、ある飲食店経営者は、「五秀」と呼ばれる五種の水生植物（レンコン、シナクログワイ、ヒシの実、クワイ、マコモダケ）が西関の特産物であるため、それらを一緒に炒めた料理を創造した。飲食店経営者らは、市場原理優先の原理に則り、観光客にとって分かりやすい西関料理を考

案したつもりであった。ところが、老西関人によると、「五秀」はそれぞれ収穫できる時期が違うから、一緒に炒めることはしない。また、それぞれの水生植物は身体に健康に異なる影響を及ぼす——レンコンは「補」の作用、シナグロクワイは「清熱」の作用、ヒシの実には「熱気」の作用がある——ため、体の状況に応じて別個に摂取しなければならないと考えられている（河合 2011: 139; 2018b: 160）¹⁸⁾。

また、西関特有の建築様式であると開発業者や飲食店経営者らが考える諸要素も、老西関人にとっては昔の一部の富裕層のものにすぎない（河合 2013）。だから、飲食店経営者らがつくり出す「食の景観」は、多くの老西関人にとっては自身の文化を反映していない偽物、換言すれば「不適切な」フードスケープである。

ここで注目しなくてはならないのは、西関の人々にとって本物の食は、慣習的な調理法や健康観に基づいてつくられたものだけでなく、厳密には彼らの生活の範囲において生産されたそれを指すということである。西関では、1990年代から急速な市場経済化がおこなったため、村落が都市化し、農地が減少したが、それでも彼らが自身の領土とみなしている地理的範囲で生産された「五秀」などを、本物の食として重視している。特に儀礼時に神へ捧げ、人に贈る「五秀」は、必ず本物の食でなければならない（河合 2018b: 160–161）。すでに述べたように、この地理的領域は、人間の日常生活の舞台であり、記憶、愛着、社会関係が埋め込まれた〈場所〉である。老西関人は、明らかに広州の地元政府、地域エリート、飲食店経営者とは異なる立場・視点から西関における「食の景観」をみているが、その立場・視点を形成する基盤となっているのが人々と食と〈場所〉とのかかわりとなっている。

人々と食と〈場所〉の相互関係については、フードスケープの概念を使わない人類学的研究、特に景観人類学という学問領域のなかで散見される。その初期の研究の一つが、イギリスの人類学者ピーター・ガウの論考である。ガウによると、ペルーのアマゾン川流域に住む先住民は、自ら森林を切り拓いてつくった庭園を重視し、そこから栽培されたマニオクやオオバコなどの生産物を「本物の食」と呼ぶ。本物の食は金銭では買うことができない。その先住民の間では、親族を系譜関係から捉える観念が希薄で、同じ庭園（すなわち〈場所〉）を耕し本物の食を共有する人々が親族であるとみなされている（Gow 1995: 47–49）。同様の論点は、食と親族をめぐる研究で知られる（Janowski and Kerlogue eds. 2007）、モニカ・ヤ

ノフスキーによっても提示されている。ヤノフスキーによると、マレーシア・サラワク州のケラビット高地に住む先住民の間では、ウルンという生命エネルギーを共有する人々が「親族」であるとみなされている。ケラビットの人々は、水田地で稲を育て、その土地でつくられた米から料理をつくり、分配し、ウルンを共有することで、「親族」になっていくというのである。ここでいう「親族」には血縁関係のない扶養者も含まれる (Janowski 2016: 154–156)。

ガウとヤノフスキーの議論は、人々と〈場所〉のつながりにおける食の重要性を述べているが、それが社会関係（「親族」）の構築に果たす役割に言及することに、焦点を当てている。しかし、ある特定の〈場所〉から採れる食が、いかに人間の健康を支えてきたのかに着目する議論もある。人類学者カオリ・オコナーによるウェールズの海岸研究はその代表である。オコナーによると、ウェールズの海岸は誰の所有であるのか法的に曖昧な領域であったが、そこで働く漁師にとっては、貝や海藻などを採集する特別な〈場所〉であった。貝や海藻は脂肪分が少なくミネラルが多い。ウェールズの沿岸部で採れる貝類の収益は魚産業のそれを超えてきたため、海岸は人々の健康を支える〈場所〉となってきた。2009年、イギリス全土で海洋及び沿岸アクセス法案が制定されたが、貝類や海藻の採集が法的に過小評価されたため、その活動の範囲が大幅に縮小されることになった。しかし、そうした状況にあっても、地元の人々はそれまで採集してきた沿岸の〈場所〉を引き続き重視し、国内外の消費者の健康を支えていると、オコナーは主張する (O'Connor 2016)¹⁹⁾。

先述した広州・西関の事例にみるように、人々は祖先伝来の健康観に基づき食を摂取するが、同時に、自らの生活圏（＝〈場所〉）で採れた食を安全・健康なものとすることがある。人々は、生活や農業・漁撈を通して土壌など環境の状態を直に見ているため、それが健康に「良い／悪い」かを（少なくとも観念上は）把握しているからである。西関の政府やエリートは、地域の文化的特徴をアピールするための資源として、「五秀」やライチなどを使う。だが、老西関人は、それらが「どこに植えられるか」を重視する (河合 2013: 196; 238–240)。自ら目が届く〈場所〉で育ち、よそ者による加工・流通を通さず入手・消費できる本物の食こそが、安心できる食であると考えるのである²⁰⁾。

このような食と〈場所〉と健康との関係性は、狩猟社会にも該当するかもしれ

ない。歴史学者・福士由紀は、中国の感染症の流行における食と〈場所〉の関係について言及している。今から約 100 年前、中国の東北部で肺ペストが発生したが、その一因は漢族によるマーモットの乱獲であったといわれる。中国東北部の遊牧民の間では、「動きの鈍いマーモットには近づかない、病気にかかっているマーモットの集団が居住地付近で確認されたら居住地を移動する」といった慣習が古くからあった（福士 2014: 19）。つまり、〈場所〉における／をめぐる生活の知識が、感染症を未然に防いできたといえる。漢族は、そうした〈場所〉の論理を知らずマーモットを乱獲し、人々が病気になったマーモットを食することで、感染症が拡がっていったのである。

3.3 フードシステムの再構築に向けて

これらの研究は、グローバル・フードシステムにより形成された「食の景観」とは別の次元で、「食の景観」が存在することを示している。換言すると、〈場所〉およびその在来知への重視により健康状態を維持する側面に、潮流 B のいくつかの研究は注視している。ここでは人間と〈場所〉は完全に切り離されていない。このような思考様式は、医学をはじめとする各学問領域で注目を集めはじめているエコヘルス（eco-health）の概念とも通底している。

エコヘルスとは、人間の健康と環境（生態系）の健康を切り離さず、両者を連続的に捉える思想体系である。その背景には、人間中心的な健康観への反省がある。21 世紀に入り各学問領域では、人類が地球環境に深刻な影響を与え始めた時代——すなわち人新世（anthropocene）——に入った現状を鑑みて、人間と環境を切り離さず、両者の相互関係を捉えていこうとする論調が高まっている。こうした背景のもと、エコヘルスの研究は、人間の健康を考えるにあたっては、環境の健康にも配慮していかなばならないと主張する²¹⁾。ここでいう環境には、動物、植物、建造物から文化的価値や社会制度まで広く含まれている（門司・安本・渡辺編 2014）。そのなかで、食は、人間の環境を保ちつつ環境の健康を持続させる、双方の媒介物として位置づけられている（Willett et al. 2019: 447）。

上述した研究のいくつかは、〈場所〉をめぐる慣習的なかかわりや在来知を考察することで、人間がいかに健康状態を維持してきたかを論じている。〈場所〉、つまり生活を営む土地とのかかわり方を重視するこの立場は、人間の身体と人間が

暮らす土地の一体性を主張する、身土不二（身と土は二つにあらず）の思想とも関連する。実際に両者を乖離させず、人間が〈場所〉（土地）から食を得てきた伝統的な知識を再考していく意義は十分にあるだろう（原田 2003: 250–255）。中国の広州・西関や東北部の遊牧民のように、〈場所〉における食の摂取のしかたは、人間の健康を保つためのフード・セキュリティにもなっているからである。ただし、祖先伝来の在来知を不変かつ固有のものとし、手放しで称賛するものも危うい。

文学者・結城正美の『他火のほうへ』（英語版のタイトルは『*Foodscares of Contemporary Japanese Women Writers*』）は、この問題に警鐘を鳴らす議論としても示唆的である。結城は、この著書のなかで、水俣における人と食と〈場所〉のつながりを論じている。結城によれば、水俣病患者の大半は不知火沿岸に暮らす漁師であり、彼らは「わが庭」と呼ぶ家の前の海に出て、魚や海藻を採ってきた。漁民にとって海は生産と消費が結びつく〈場所〉であり、そこで採れる海産物は「天のくれらすもん」（天から賜ったもの）とみなされてきた。だから、わかめが水銀により汚染されていると分かっているながらも、それを春の風物として食してきたのだという（結城 2012: 36–52）。結城の議論は、汚染されているから食べないという科学的・商業的な論理と、海岸で生活を営む漁師の食をめぐる在来知とが一致していないことを指摘している点で興味深い。漁師にとっては不知火の海岸は、自然や神々が恵みを与えてくれた「良い食の景観」である。だが、水銀が流れ込んだことにより、それは人間の健康に悪影響を与える「悪しき食の景観」ともなっている。

したがって、いくつかの研究は、〈場所〉をめぐる在来知を過信することなく、現代社会において研究が「良い」と考える「食の景観」を、新たに構築する術を探求している。そのための手段として重視されているのが、グローバル・フードシステムに対抗するローカルなフードシステムを、再構築していくことである。前述のフレーザーは、消費者はグローバル・フードシステムに「抵抗」する具体的な手段として、規範化への反駁、占拠、ストライキ、ボイコット、及びオルタナティブな想像力を働かせること、の5つを挙げている（Fraser 2017: 11）。

ここでいうオルタナティブな想像力とは、グローバル・フードシステムにより形成された「食の景観」とは別のもの、すなわちコミュニティ・ベースの「食の景観」であると読み取れる。より具体的に言うと、「信頼できる」人々の間で

ローカル・フードシステム（小規模の地理的範囲における食の生産－流通－消費関係）を構築することにかかわっている。

アンソニー・ウィンソンは、前述した大手スーパーマーケットの他、学校の「食の景観」についても考察を深めている。ウィンソンは、カナダとアメリカ合衆国におけるフィールドワークを通し、若者の肥満が増加している一因として、学校の「食の景観」があると考えた。ウィンソンは、市場優先の「悪しき食の景観」が学校でもつくりだされており、それが高カロリー／低栄養価の食（ウィンソンが「偽物の食」と呼ぶもの）を若者に摂らせている事態を招いていると指摘する（Winson 2008）。

同じく学校や職場など、制度化された場における「食の景観」に着目したのが、デンマーク・オールボー大学のベント・ミケルセンである。ウィンソンと同様に、ミケルセンも市場原理を優先するグローバル・フードシステムが、不健康を増長する「食の景観」をつくりだす要因であると考えた。そのため、「食の景観」を改善するための施策を提言する。その一つが、学校内で食に関する知識および食を選択する力を養育すること、すなわち食育の推進である。また、ミケルセンは、学校と地域社会をつなげることでオーガニックな食を調達するプロジェクトも提起する。それにより、学校の教員や栄養士、生徒だけでなく、食の供給者である農家やサービス業者など、食を生産・流通・消費する全てのファクターが食の意識を高め、健康かつ持続可能な「食の景観」をつくろうとするのである（Mikkelsen 2011: 214–215）。このようにミケルセンらは、特に学校などの制度的場に着目し、グローバル・フードスケープに支配されない健康に優しい「食の景観」を、コミュニティ・ベースでつくりあげていく実践的な取り組みに関心を寄せている（Mikkelsen 2011: 213–214; Beck et al. 2001; 太田 2017）。

これらの研究は、人間の健康を増進させる要因として、食だけでなく、食をとりまく環境の改善（健全化）を重視している。具体的には、食をめぐる諸環境（学校、職場、病院などの物質的場およびそれとつながるローカル・ネットワーク）を整え、健康な食とその諸環境に対する意識を高めることで、人間の健康状態を向上させようとしているのである²²⁾。

4 課題と展望

繰り返し論じると、フードスケープをめぐる議論は多種多様に展開しており、何がフードスケープであるのかすら、曖昧な状態となっている。実質的には似たような研究であるのに、一方はフードスケープ論の文脈で研究を展開し、他方でフードスケープの概念すら使っていないという状況は、決して珍しくない。こうした状況は、本稿で対象とした潮流 A と潮流 B に限られることではない。

本稿の趣旨に外れるので詳しく延べなかったが、フードスケープ論の別の潮流（これを潮流 C と呼ぶ）には、食の形状や図像の解釈をおこなう研究群がある（Sobal and Wansink 2007）。しかし、この種の研究の全てが、フードスケープという概念を使って議論を進めているわけではない（陸 2018）。換言すれば、フードスケープという概念を使わなくても、潮流 C の研究は十分に成り立っている。もちろん、ある地点からみた食の状態を強調する概念として、スケープという語が有効であるという主張もあるかもしれない。だが、たえそうであっても、それをまなぐす主体が誰なのかを示すことは必要であろう。ところが、それすらも明示せず、単に研究者が見た／撮影した食卓風景をフードスケープと述べるだけの研究があるのも事実である（曼茲・施勒・許 2009）。それどころか、フードスケープという言葉を書名に掲げてあるのに、本文中にその単語すらほとんど登場しない本すらある（Domingos, Sobral, and West eds. 2014）。フードスケープとは何なのか、この概念を使う意義が一体どこにあるのかという根本的な問題が、今再び我々の目の前に投げかけられている。

誤解を招かないよう断っておくと、筆者は、これまでのフードスケープ論の全てが意味のない研究であると主張したいわけではない。そうではなく、フードスケープをめぐる概念と用法が、あまりにも入り乱れているため、その研究の意義が顧みられることなく、一過性のバズワードとして片づけられてしまうことを筆者は危惧している。現状を鑑みると、今、フードスケープ論に求められているのは、その多種多様な議論のなかから特定の研究の流れを拾い出し、それを再評価する作業であると考えられる。そのため、本稿では、「食の景観」に焦点を当て、その動向を 2 つの潮流（A・B）に分けて、整理・検討してきた。

「食の景観」をめぐる 2 つの潮流の概要は、それぞれ第 2 節と第 3 節の冒頭で示

しているので、ここでは繰り返さない。最後に筆者が改めて強調しておきたいのは、「食の景観」というトピックは——これまで正面から注目されることが少なかったが——実際には人類学とその隣接領域に限定しても、すでに研究蓄積が少なくないということである。今後、「食の景観」をめぐる研究を進めていくためには本稿で述べた諸研究を参考しなければならないし、また、本稿でとりあげた議論は「食の景観」を今後進めるために多くの示唆を与えてくれるであろう。ただし、このトピックは、これまで体系的な研究として示されてこなかったこともあり、まだ発展途上にあると筆者は考えている。それゆえ、以下、「食の景観」に関する2つの考えられる展望について記すことで本稿を終えることにしたい。

一つ目は、潮流 A と潮流 B の対話である。筆者が目下関心を抱いているのは、潮流 A と潮流 B は完全に分けられるのかという問題である。実際、本稿は、「食の景観」をめぐる諸研究を便宜的に2つに分けたが、両者にはゆるやかな共通点がある。その1つは、人間-食-物的環境（特定の地理的範囲）の関係を重視する傾向であり、もう1つは、グローバリゼーションを直接的にも間接的にも議論の前提としていることである。ただし、本稿で明確に表れているように、潮流 B が議論の出発点としているグローバル・フードシステムには、市場主義の論理が強調されている反面、文化や他者イメージの視点が欠けている。だが、潮流 A のいくつかの論考を見ると一目瞭然であるが、エキゾチック、ノスタルジックなイメージとその利用もまた市場の原理で動いている。だから、スーパーマーケットの棚やレストランの食卓には、観光客などがイメージする特産品（食）が並べられることもあるだろう。他方で、潮流 A は、繰り返すと、飲食店経営者や地域エリートが主要な研究と対象となっており、特に地域コミュニティで暮らす人々の食生活がほとんど考慮されていない。だが、フィールドワークを実施すると、地域住民が飲食店を経営者であったり、地域に多大な影響を及ぼすエリートであったりする状況に出くわすことがある。彼らは、潮流 B でみたような〈場所〉における健康観を理解しつつ、〈空間〉イメージに沿った料理とその周囲環境を形成する可能性もある²³⁾。そうなると、潮流 A と潮流 B を明確に分ける意義は薄らいでいく。

二つ目は、応用実践への展望である。本稿の諸議論が顕著に示しているように、潮流 A が「食の景観」の形成過程そのものに焦点を当てる一方で、潮流 B のいく

つかの論考は——主に研究者と公共セクターが——いかにより良い「食の景観」をつくりあげていくのかに関心を払っている。後者にとっては、適切な「食の景観」を構築するという実践的な試みが最終目標になっていると言っても、過言ではないだろう。

もっとも、何が「良く」何が「悪い」かは、繰り返すと、立場によって変わる相対的なものであるし結局は研究者の主観に頼らざるを得ない。研究者が「良い」と思った「食の景観」が、一部の地域住民にとっては「悪い」という事態も容易に想像できる。したがって、「より良い食の景観」の創出をめぐる試みはそれほど簡単ではないし、その実施には慎重にならざるをえない。ただし、だからといって「食の景観」の創出をめぐる実践的な試みそのものを否定すべきではないだろう。

潮流 B は、食の背後にある生産→流通→販売→消費の場における「食の景観」の状況を精査することを、研究の第一歩に据えている。具体的に言うと、生産の場である農地や海岸、加工の場である工場、販売の場である市場やスーパーマーケット、消費の場である飲食店などに焦点を当て、その「健康状態」を診断するのである。ここでいう「健康状態」とは、衛生面のような物的環境の状態だけではない。何度も強調すると、景観という概念は、物質的要素（自然）と心象的要素（文化）の合成物である。だから、「健康・安全な食の景観」をつくるためには、時として「優れた」伝統的な知恵や実践を再評価し、時として健康な食を生産し流通・消費するための適切な知識、人材、管理体制、社会ネットワークをつくらす行為が、考慮されなくてはならない²⁴⁾。

そのための準備は、潮流 B のいくつかの研究だけでなく、景観をめぐる諸研究がすでに着手している。近年、建築学や景観設計学の分野でも「食の景観」をめぐる関心がますます高まっている。例えば、イギリス・ニューカッスル大学のマギー・ロエは 2016 年に『ランドスケープ・リサーチ』誌で「食と景観」(food and landscape) と題する特集を組んでいる。ロエらの研究グループは、ニューカッスル市内で食と結びつくいくつかの景観(カフェ、スーパーマーケット、ファーマーズマーケット、エスニック・タウン)を調査し、その物理的特徴や人々の〈場所〉感覚について調査している。その研究成果は、消費者が特定の「食の景観」とどのように関わっているかを「診断」する、基礎データとして読むこともできる(Roe, Hrlin, and Speak 2016; Roe 2016)。また、高尾忠志らの研究グループは、米を

生産する現場である農地の「健康状態」を精査している。そのうえで、過疎化が進む日本の農地を活性化させる画期的な試みを展開している（高尾・永村・木藤 2015）。他方で、景観人類学は、世界で暮らす人々がどこに種を植え、どのように健全な景観をつくり、それをどのように収穫・消費するかという、知識や技術に着目してきた（Little 1999）。これらの視点を「食の景観」の創出をめぐる応用研究にいかように組み込んでいくかも、今後の着眼点となっていくかもしれない。

「食の景観」研究は、まだスタート地点に立ったにすぎない。「食の景観」をめぐる諸事象についての理解をいかに深め、そこから得られた知見に基づくどのように応用研究として発展させていくのか、今後の研究成果に期待したい。

付 記

本稿は人間文化研究機構基幹研究プロジェクト「アジアにおける『エコヘルス』研究の新展開」のユニット「文明社会における食の布置」（代表：野林厚志）および人間文化研究機構「若手研究者海外派遣プログラム」（派遣先：香港大学）による成果である。研究代表者の野林厚志先生、香港大学での受け入れ教員であった王向華先生、本稿の執筆にあたり知的刺激を賜ったヤコブ・クライン（ロンドン大学）、ステファン・イゴール・アヨラ＝ディアス（ユカタン大学）、張展鴻、蔡志祥（香港中文大学）、葛榮玲（アモイ大学）、濱田信吾（大阪樟蔭女子大学）、宇田川妙子、大澤由実（国立民族学博物館）の各先生にお礼を申し上げたい。また、本稿は、2019年12月27日に東アジア人類学研究会でおこなった発表に基づいている。貴重なコメントをいただいた同研究会のメンバーにも感謝の意を表したい。

注

- 1) 例えば、『Food Words』という食文化関係の事典では、フードスケープの研究動向が4つの方向に分けて紹介されている（Wenzer 2015: 83-84）。本稿もこの事典項目を一部参照している。他方で、日本でフードスケープを主題とする研究は、高尾・永村・木藤（2015）、アーツ前橋（2016）、太田（2017）、河合（2018a）などいくつかの先駆的研究を除くと、数えるほどしかない。ただし、国立民族学博物館の編纂で丸善出版から刊行予定の『世界食文化事典』でフードスケープの項目が新たに付け加えられているなど、日本でも近年は徐々に注目を集め始めている。
- 2) 筆者は、2018年10月にロンドン大学食研究センターの主任であり人類学者であるヤコブ・クライン（Jacob Klein）氏と、フードスケープ研究について議論したことがある。その時にクライン氏は「フードスケープは曖昧であるから、我々のネットワークでは、あまりこの概念を使わない。〈空間〉と〈場所〉の概念を使えば十分ではないか」と語っていた。こうした意見は「いま、なぜフードスケープの概念を使うのか」という問題を考える時に示唆的である。クライン氏との対話を通して、筆者は、フードスケープを扱う際に特定のトピックに注目する必要性を、具体的には「食の景観」について焦点を当てる必要性を改めて確認したの

- である。
- 3) 近年では、建築学や景観デザイン研究でも「食と景観 (food and landscape)」をめぐる新たな研究が展開されている (Roe 2016)。その視点はフードスケープ論に極めて近い。実際、高尾忠志らの研究グループは、フードスケープと「食の景観」の双方の概念を互換的に使っている (高尾・永村・木藤 2015)。なお、筆者は 2011 年の論考のタイトルで「食景観」という言葉を用いたが、内容的には「食の景観」と同義である。本稿で「食の景観」を採用したのは、BS ジャパンで「知る食うロード〜発見! 食の景観」という番組が後に放映されるようになり、この表現の知名度が高まったことによる。この番組では、日本各地のご当地グルメ (ソウルフード) をその歴史や物語 (文化的環境) や自然・人工環境とともに紹介しており、本稿でいう「食の景観」の概念とも重なるところがある。
 - 4) 本稿の執筆にあたり、本稿がレビューの対象としたのは英語、日本語、中国語の著作・論文である。フランス語、スペイン語などその他の言語については議論の枠外としている。日本語と同様、フードスケープ (中国語で「食物景観」または「飲食景観」と訳される) をめぐる中国語の研究もわずかしかなく、萌芽的な段階にある。
 - 5) 本文中で繰り返し述べているように、本稿は、「食の景観」(または「食景観」) を広義のフードスケープ論の一派として位置づけている。「食の景観」を英語で「food landscape」、中国語で「飲食景観」と暫定的に訳す。もちろん landscape は land (土地) が対象となっている。本稿でとりあげる事例は、店舗、市場、祭祀場、農園、海岸、エスニック・タウン、都市になっているから food landscape という用語を用いても差し支えないと考えているが、いずれ seascape など land 以外の対象を事例にする時、この訳語では限界を迎えるであろう。したがって、本稿では、「食の景観」の狭義の英訳を food landscape、広義の英訳を変わらず foodscape とする。また、その狭義の中国訳を「飲食景観」、広義の中国語訳を「飲食観」とする。
 - 6) 19 世紀末から 20 世紀にかけての人類学における食研究の概況については、河合利光編『比較食文化論』(2000) の序章でコンパクトにまとめられている。この序章では、欧米だけでなく日本の動向にも触れている。
 - 7) ここでいう〈空間〉は、日常用語で使うような漠然とした拡がり、もしくは部屋や市場のような日常生活の場を指すのではない。フランスの哲学者アンリ・ルフェーヴルによれば、空間は空虚な存在ではなく、政治的に境界づけられ、政治経済的イデオロギーが付与される権力の容器である (ルフェーヴル 2000)。本稿は、ルフェーヴルの空間論を参照している。
 - 8) ここで地域性 (locality) と空間との関係について述べておく必要がある。前者はアパデュライが五つのスケープを通して形成された地域社会を指しており、〈空間〉の概念とは必ずしも重複しない。しかし、メキシコ人街、中華街など、エスニック文化を売りにする「想像の世界」は往々にして、現地における行政区画・商業区画に編入されている。その意味では、地域性は〈空間〉と結びつくことも少なからずある。
 - 9) アヨラ＝ディアスは国家ナショナリズムや地域アイデンティティに特に着目しているが、グローバリゼーションの影響を軽視しているわけではない。2019 年 3 月に国立民族学博物館で開催した国際シンポジウム「Making Food in Human and Natural History」で報告した論文 Ayora-Diaz (2019) は、ユカタン半島だけでなく、スペインなど国境を跨いだネットワークと、それによるフードスケープの形成に言及していた。
 - 10) 具体的に言うと、日本人が中国料理としてイメージしがちな天津飯、エビチリ、ちゃんぽん、角煮チャイニーズ・バーガー、パンダまん、杏仁豆腐、ドラゴン・ハイボールなどは、もともと中国になかった。日本で中国をイメージしてつくられた「創作料理」であるという方が正確である。また、麻婆豆腐など名前は同じでも、味がかなり変わっている料理も少なくない。それも含め本稿では「創作」という字をあてている。辺は、一方でこうした料理が南京町の「食の景観」を構成していることを指摘している。だが同時に、経営者が本物の中国料理とみなす食イベント時に提供する戦略も描き出している (辺 2020: 116)。
 - 11) 『ホッピー文化論』は、ホッピーを提供する店が、東京の特定の〈空間〉と結びつく側面を指摘すると同時に、そこに通いつめる人々にとって愛着や記憶が埋め込まれる (場所) でもあることを示唆している (藤野 2016; 小林 2016)。すなわち、家庭 (私的領域) でも仕事場 (公的領域) でもない、外でアットホームに過ごすサードプレイス (third place) としての側面 (オルデンバーグ 2013; モラスキー 2014) を描き出しているといえるかもしれない。
 - 12) この種の研究は特に 2 つの方向に発展していく可能性があるかもしれない。第一は、自己/他者イメージのズレに着目するものである。例えばパリの日本料理店ではしばしばスシヤテ

ンプラなどの日本料理だけでなく、中国料理も含まれている。店舗の内装や外観にも中国風の飾り付けが採用されることがある。これは我々の眼からすると誤りであるが、日本と中国を「アジア」という枠組みで混在する現地の他者イメージを具現化したものとなっている。第二は、店舗経営者の個人的な経験に着目するものである。この個人的経験のなかには個人のライフストーリーだけでなく、経営者が消費者（客）や生産者（農家）とのやりとりが含まれている。

この点において葛榮玲（Ge 2019）の議論が参考になる。葛は、イ族が「農家楽」（中国の農村に位置する家庭・郷土料理店）を経営し、観光客とやりとりするなかで、イ族の特色を備えた「食の景観」を不断に構築していく様子を描いている。1つの飲食店はグローバルの網の目の結節点となっており、経営者らの経験に応じてさまざまな文化的要素が終結することがある（Halawa and Parasecoli 2019）。経営者と消費者などがつながることで、〈空間〉イメージや他のイメージが不断に更新され、それが料理や店舗のデザインとして表れていく過程を考察する研究が、今後必要となっていくであろう。

- 13) ギルロイの「食を景観」を論じた中国語の文献として、方・孫（2011）も参照のこと。
- 14) 繰り返すと、本稿は、「食の景観」を「特定の食とそれを取り囲む物的な場」と定義している。本節（潮流A）はこの定義に従って、食をめぐる〈空間〉イメージが物質的に表れるプロセスを追っている。ただし、いくつかの研究は、〈空間〉イメージ（例えば想像されたメキシコらしさや中国らしさ）が、視覚だけでなく、聴覚を通して表されていることも示している。音、匂い、味といった五感、飲食店、グルメ街、エスニック・タウンなどの景観を形成し、その物質的なイメージを補強する重要な要素でもある（河合編 2016; 大西 2016: 294）。したがって、今後は「食の景観」における「景観」の意味をより広い意味で捉え、視覚だけでなく、聴覚、嗅覚、味覚、触覚によっても形成されていく物的な場として捉え直していく必要があるだろう。
- 15) フードスケープの概念を使った論考に限定すると、特に人類学分野では潮流Aの議論に偏る傾向が強い。人類学におけるフードスケープ論が、アパデュライのスケープ論から出発しているからである。それに対して、人類学以外の分野でフードスケープ論という用語、潮流Bが想定されることもある。高尾・永村・木藤（2015）、アーツ前橋（2016）、太田（2017）が論じているフードスケープ論は、いずれも潮流Bに近い。潮流Bは、フードスケープの概念を使用していない人類学的研究だけでなく、それと関連する他領域の諸研究を挙げている。
- 16) ミンツは、「甘さと権力」で、砂糖が国境を越えて流通し、人々の習慣をつくりだしてきた歴史的過程を考察した。ミンツは、食のグローバルな流通とその日常生活への影響を指摘することで、それまで人類学者が当たり前の前提としてきた「フィールド」の概念に亀裂を入れようとしたのであった（Phillips 2006: 38）。
- 17) 初期のウィンソンは、カナダだけでなく、ラテンアメリカの食や農業の研究をしてきた（Winson 1983; 1989）。彼のフードスケープ研究は、カナダ国内の事例を中心に扱っているが、その思想にはよりグローバルな背景があると考えられる。
- 18) 「補」「清熱」「熱気」は、民間の健康観に基づく概念である。「熱気」は広東語であり、標準中国語では「上火」と呼ばれる。中国の食は、体にどのような影響を与えるかという観点から「熱-冷」（必ずしも温度の高低を意味しない）に分かれ、辛子、揚げ物、熱帯フルーツのような「熱」の食を摂取すると体が熱くなり（「上火」）、「冷」の食を摂取すると体が冷たくなる（「降火」）。体が熱くなりすぎたり冷たくなりすぎたりすると異なる種の病気になるので、中和状態にするよう心がける。この健康観は中国医学にルーツをもつが、何が「熱」で何が「冷」かの捉えかたが地域や年齢層によって異なるなど、民間における解釈は一つではない。広州の民間における食と健康観の関係について、詳しくは、河合（2011: 130-135）を参照のこと。
- 19) 本稿は多種多様に展開する広義のフードスケープ論のなかから、「景観」を扱う人類学とその隣接領域の研究を抜き出し、整理したものである。したがって、本稿の内容は景観人類学（河合 2013; 2016）という領域とも重なるものとなっている。ただし、景観人類学では必ずしも「食」に焦点を当ててきたわけではなかった。人類学において「食の景観」研究は、景観人類学と食文化研究のはざままで埋もれてきたといえる。オコナーの研究は、両者を架橋する議論としても興味深い。現在、ウェールズの国民料理はラム肉であり、その生産地である渓谷が観光イメージにおいて可視化されている。だが、オコナーは考古学資料や歴史資料などを駆使し、ウェールズでは歴史的にラム肉よりも豚肉や海産物の方が多く食されてきたと指

摘する。オコナーにとって、ラム肉や溪谷の景観は、観光客や国家などにより遠方から眼差される「食の景観」である。それに対して、海岸は必ずしも可視化されないが、古代から現代に至るまで人々が海産物を採集する重要な景観であった。オコナーは、遠方から眺めるのではなく人々の実践におりたつた景観実践に焦点を当て、人々と食と〈場所〉の持続的なつながりを考察している（ただし、海岸のリゾート開発により海産物の収集が危機に陥っていることを示唆しているように、その持続性が永遠に続くとは論じていない）。こうした考察は、食と景観の関係を考える人類学的研究にとっても示唆に富んでいる。

- 20) こうした例は中国では枚挙に暇がない。他にも広東省東北部の山岳地帯にある梅県では、出産後の女性が娘酒という糯米でつくった地酒を飲む習慣があるが、その酒は彼女らが住む集合住宅（囲龍屋）の井戸で組み上げた水でつくらねばならないと考えられてきた。この習慣は、近年では徐々に薄れつつあるが、日頃から飲んでいる安心できる水を使いたいという意味も込められていたようである（それに加え、風水が良いとされる囲龍屋の水は生命力に溢れており、子供の成長を促すという象徴的な意味がある）。なお、中国で「食の健康」が重視される一因として、医療費の高さが挙げられる。一般庶民は病気になっても頻繁に病院へ通うことができないので、食と運動を通して健康を保っておかねばならないと自覚されるのである。
- 21) 人間と環境の健康を「一つ」に考える思想を、ワンヘルスと呼ぶ。ただし、環境が人間に与える影響を調査・研究する学問として、エコヘルスの概念がどれだけ新しいかは検討の余地がある。とりわけ人類学では、人間（文化）と環境（自然）を連続的に捉える現地の在来知に着目する研究は、人類学分野では決して新しくない。その代表例の一つが風水の研究であろう（渡邊 2001）。中国にルーツを発する風水の思想に基づくと、墓や住宅の形状、方位が悪かったり、村落の特定の地点を開発されたりすると、人々が病気になる。エコヘルスやワンヘルスの概念に至る学問的系譜についても再考する必要がある。
- 22) 『Annual Review of Anthropology』誌の最新刊では、ローカル・フードをめぐる人類学的研究がレビューされている（Beriss 2019）。このレビュー論文では、テロワール、スローフード、ファーマーズ・マーケット、学校の食育と食供給システムなどを題材とし、ローカルな食をめぐるポリティクス（食をめぐる葛藤、正義、主権ほか）についての議論がまとめられている。特にローカル・フード運動やローカル・フードシステムに関心がある読者は、併せて参照されたい。フードスケープや「食の景観」についての言及はないが、本稿の関心とも部分的に重なっている。
- 23) 本稿では、潮流 A と潮流 B を、それぞれ〈空間〉と〈場所〉の枠組みから分類したが、〈空間〉と〈場所〉はそもそも完全に対立するわけではない。両者は、互いの影響関係を議論するために設けられた概念である（河合 2013: 34）。こうした理論的前提に立つと、潮流 A と潮流 B の相互関係を考えていく方向性が今後、むしろ求められていくであろう。
- 24) 現在世界中を震撼させている新型コロナウイルスをはじめ、中国で流行した感染症は歴史的に見ても少なくない。日本のマス・メディアは、コウモリなどゲテモノ食いが感染症の要因となっていることを強調しているが、食だけでなく、「食の景観」から感染症の発生や拡大をみていく必要もある。それは、中国の市場が不衛生であるという、物理的条件だけの問題にとどまらない。筆者の調査地である中国・広東省は確かに日本人があまり食さない動物の肉を食べるが、聞き取り調査をおこなうと、どここの〈場所〉の、どのような状態の動物を捕獲してはならないといった、在来知が存在していたことが分かる。また、食材は、できるだけ顔見知りの人から購入し、問題のあるそれを入手するリスクをわずかでも減らしている。しかし、市場経済化の影響により、こうした知識や社会関係が「食の景観」から削除されていき、単に食品を捕獲・販売するだけの物的な場へと成り下がっているという現実がある（この問題が別稿で改めて議論したい）。「食の景観」研究は、景観の健康を考えることで人間の健康を考えるという、エコヘルスの思想とも通底している。

参考文献

〈日本語〉

アーツ前橋監修

2016 『フードスケープ—私たちは食べものでできている』名古屋：KTC 中央出版。

アバデュライ, A.

2004 『さまよえる近代—グローバル化の文化研究』門田健一訳, 東京：平凡社。

石毛直道

1985 「日本料理をつくる人々」石毛直道・小山修三・山口昌伴・栄久庵祥二著『ロスアンジェルスのレストラン—その文化人類学的研究』pp.209-271, 東京：ドメス出版。

太田和彦

2017 「食育実践におけるフードスケープ概念の有効性」『ランドスケープ研究』81(3): 256-259。

大西秀之

2016 「文化財ポリティクスとしての景観価値」河合洋尚編『景観人類学—身体・政治・マテリアリティ』pp.271-299, 東京：時潮社。

オルデンバーグ, R.

2013 『サードプレイス—コミュニティの核になる「とびきり居心地よい場所」』忠平美幸訳, 東京：みすず書房。

門司和彦・安本晋也・渡辺知保編

2014 『エコヘルス—21世紀におけるあらたな健康概念』東京：医歯薬出版。

河合利光編

2000 『比較食文化論—文化人類学の視点から』東京：建帛社。

河合洋尚

2011 「都市化と食景観の創造—広州の広東料理」河合利光編『世界の食に学ぶ—国際化の比較食文化論』pp.123-144, 東京：時潮社。

2013 『景観人類学の課題—中国広州における都市環境の表象と再生』東京：風響社。

2018a 「フードスケープをめぐる研究動向」『民博通信』160: 29。

河合洋尚編

2016 『景観人類学—身体・政治・マテリアリティ』東京：時潮社。

小林宏至

2016 「孤高の『酒』ホッピー」ホッピー文化研究会編『ホッピー文化論』pp.143-166, 東京：ハーベスト社。

小山修三

1985 「日本食のイメージ」石毛直道・小山修三・山口昌伴・栄久庵祥二著『ロスアンジェルスのレストラン—その文化人類学的研究』pp.136-166, 東京：ドメス出版。

櫻田涼子

2016 「甘いかおりと美しい記憶」津田浩司・櫻田涼子・伏木香織編『「華人」という描線—行為実践の場からの人類学的アプローチ』pp.161-190, 東京：風響社。

曾品滄・陳玉箴, 陳奕汎訳

2020 「『菜譜』にみる東アジアの交流—植民地台湾のフードスケープを広げる」『超域的日本文化研究』11: 8-18。

高尾忠志・永村裕子・木藤亮太

2015 「フードスケープ—「食べ物」を通して関係性を紡ぐ」『ランドスケープ研究』79(1): 8-10。

高橋典史

2016 「東京下町の男たちの〈酒〉から若者や女性も楽しめる〈酒〉へ—メディアが創出するホッピー・イメージの変遷」ホッピー文化研究会編『ホッピー文化論』pp.89-116, 東京：ハーベスト社。

ハーヴェイ, D.

1999 『ポストモダン性の条件』吉原直樹訳, 東京：青木書店。

- パテル, R.
 2010 『肥満と飢餓—世界フード・ビジネスの不幸のシステム』佐久間智子訳, 東京: 作品社。
- 原田信男
 2003 「食と大地の歴史」原田信男編『食と大地』pp.229-257, 東京: ドメス出版。
- 福士由紀
 2014 「歴史研究とエコヘルス」門司和彦・安本晋也・渡辺知保編『エコヘルス—21 世紀におけるあらたな健康概念』pp.18-23, 東京: 医歯薬出版。
- 藤野陽平
 2016 「ホッピーが醸し出すノスタルジア—『昭和』から感じるなつかしさ」ホッピー文化研究会編『ホッピー文化論』pp.41-62, 東京: ハーベスト社。
- 辺清音
 2020 『神戸南京町 50 年の民族誌的研究—包摂的チャイナタウンの生成と変容』総合研究大学院大学博士論文。
- ホッピー文化研究会編
 2016 『ホッピー文化論』東京: ハーベスト社。
- ミンツ, S.
 1988 『甘さと権力—砂糖が語る近代史』川北稔・和田光弘訳, 東京: 平凡社。
- モラスキー, M.
 2014 『日本の居酒屋文化—赤提灯の魅力を探る』東京: 光文社。
- 山口昌伴
 1985 「店がまえと道具だてにみる文化変容の型」石毛直道・小山修三・山口昌伴・栄久庵祥二著『ロスアンジェルスのレストラン—その文化人類学的研究』pp.69-100, 東京: ドメス出版。
- 結城正美 (Yuki, M.)
 2012 『他火のほうへ—食と文学のインターフェイス』東京: 水声社。(英語翻訳: 『Foodscapes of Contemporary Japanese Women Writers: An Ecocritical Journey around the Health of Modernity』Palgrave Macmillan, 2015)
- ヨトヴァ, M.
 2012 『ヨーグルトとブルガリア—生成された言説とその展開』大阪: 東方出版。
- ルフェーヴル, H.
 2000 『空間の生産』斎藤日出治訳, 東京: 青木書店。
- 渡邊欣雄
 2001 『風水の社会人類学—中国とその周辺比較』東京: 風響社。

〈中国語〉

- 河合洋尚
 2018b 「広州西関的飲食景観建構与飲食実践」河合洋尚, 劉征宇(編)『社会主義制度下的中国飲食文化与日常生活』(国立民族学博物館調査報告 144) pp.151-166, 大阪: 国立民族学博物館。
- 方百寿, 孫楊
 2011 「文化視角下的食物景觀初探」『北京第二外国語学院学報』197: 6-9。
- 陸穎
 2018 「食物画像作為意識形態的視角表達」河合洋尚, 劉征宇(編)『社会主義制度下的中国飲食文化与日常生活』(国立民族学博物館調査報告 144) pp.17-44, 大阪: 国立民族学博物館。
- 曼茲 (Manz, Margrit), 施勒 (Zeller, Martin), 許培武
 2009 『食事風景—瑞士與中國飲食文化觸碰』(英語翻訳: Foodscape: A Swiss-Chinese Intercultural Encounter about the Culture of Food) Hong Kong: MCCM Creations.
- 唐雁飛
 2017 「民族性飲食与身分認同」『南寧職業技術学院学報』22(1): 卷頭カラー。

〈英語〉

- Adema, P.
2006 Festival Foodscapes: Iconising Food and the Shaping of Identity and Place. Ph.D. Dissertation, University of Texas.
2009 *Garlic Capital of the World: Gilroy, Garlic, and the Making of a Festive Foodscape*. Jackson: University Press of Mississippi.
- Ayora-Diaz, S. I.
2012 *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatan*. New York and Oxford: Berghahn Books.
2019 Translocal Foodscapes: Changing Gastronomic Practices in Mérida, Mexico, and Seville, Spain. Proceedings Paper of Inter National Symposium “Making Food in Human and Natural History,” National Museum of Ethnology, Japan.
- Beck, A. M. et al.
2001 Food and Nutritional Care in Hospitals: How to Prevent Undernutrition—report and Guidelines from the Council of Europe. *Clinical Nutrition* 20 (5): 455–460.
- Beriss, D.
2019 Food: Location, Location, Location. *Annual Review of Anthropology* 48: 61–75.
- Bildtgård, T.
2009 Mental Foodscapes: Where Swedes Would Go to Eat Wall (and Places They Would Avoid). *Food Culture and Society* 12 (4): 497–523.
- Domingos, N. M., J. M. Sobral, and H. G. West (eds.)
2014 *Food Between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Foodscape*. London, Oxford, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury.
- Ferrero, S.
2002 Comida Sin Par. Consumption of Mexican Food in Los Angeles: “Foodscapes” in a Transnational Consumer Society. In W. Belasco and P. Scranton (eds.) *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, pp. 194–219. New York: Routledge.
- Fraser, A.
2017 *Global Foodscapes: Oppression and Resistance in the Life of Food*. London and New York: Routledge.
- Ge, R.
2019 Yi Family’s Eight Old Bowls: The Practice of Hospitality Business and the Making of Indigenous Foodscape in Shilin, China. Proceedings Paper of Inter National Symposium “Making Food in Human and Natural History,” National Museum of Ethnology, Japan.
- Goodman, M., D. Maye, and L. Holloway
2010 Ethical Foodscapes?: Premises, Promises and Possibilities. *Environment and Planning* 42 (8): 1782–1796.
- Gow, P.
1995 Land, People, and Paper in Western Amazonia. In E. Hirsch and M. O’Hanlon (eds.) *The Anthropology of Landscape*, pp. 43–62. Oxford: Clarendon.
- Halawa, M. and F. Parasecoli
2019 Eating and Drinking in Global Brooklyn. *Food, Culture and Society* 22 (4): 387–406.
- Jackson, P. and the CONANX group (eds.)
2015 *Food Words: Essays in Culinary Culture*. London, Oxford, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury.
- Janowski, M.
2016 Imagining the Forces of Life and the Cosmos in the Kelabit Highlands, Sarawak. In M. Janowski and T. Ingold (eds.) *Imagining Landscapes: Past, Present and Future*, pp. 143–163. London and New York: Routledge.
- Janowski, M. and F. Kerlogue (eds.)
2007 *Kinship and Food in South East Asia*. Copenhagen: NIAS.

- Johnston, J., A. Biro, and N. MacKendrick
 2009 Lost in the Supermarket: The Corporate-Organic Foodscape and the Struggle for Food Democracy. *Antipode* 41 (3): 509–532.
- Johnston, J. and S. Baumann
 2015 *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Abingdon and New York: Routledge.
- Kawai, H.
 2019 The “Birth” of Hakka Cuisine: A Case Study for the Formation of Ethnic Foodscapes in Southeast China. Proceedings Paper of Inter National Symposium “Making Food in Human and Natural History,” National Museum of Ethnology, Japan.
- Little, P.
 1999 Environments and Environmentalisms in Anthropological Research: Facing a New Millennium. *Annual Review of Anthropology* 28: 253–284.
- Mikkelsen, B. E.
 2011 Images of Foodscapes: Introduction to Foodscape Studies and Their Application in the Study of Healthy Eating Out-of-home Environments. *Perspectives in Public Health* 131 (5): 209–216.
- Mintz, S. and C. M. Du Bois
 2002 The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology* 31: 99–119.
- O’Connor, K.
 2016 Imaging and Consuming the Coast: Anthropology, Archaeology, ‘Heritage’ and ‘Conversation’ on the Gower in South Wales. In M. Janowski and T. Ingold (eds.) *Imagining Landscapes: Past, Present and Future*, pp. 121–142. London and New York: Routledge.
- Phillips, L.
 2006 Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology* 35: 37–57.
- Roe, M.
 2016 Editorial: Food and Landscape. *Landscape Research* 41 (7): 709–713.
- Roe, M., I. S. Herlin, and S. Speak
 2016 Identity, Food and Landscape Character in the Urban Context. *Landscape Research* 41 (7): 757–772.
- Sobal, J. and B. Wansink
 2007 Kitchenscapes, Tablesapes, Platescapes, and Foodscapes Influences of Microscale Built Environments on Food Intake. *Environment and Behavior* 39 (1): 124–142.
- Wenzer, J.
 2015 Foodscapes. In P. Jackson and the CONANX group (eds.) *Food Words: Essays in Culinary Culture*, pp. 83–84. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury.
- Willet, W. et al.
 2019 Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems. *The Lancet* 393 (2): 447–492. (<https://www.thelancet.com>)
- Winson, A.
 1983 The Formation of Capitalist Agriculture in Latin America and its Relationship to Political Power and the State. *Comparative Studies in Society and History* 25 (1): 83–104.
 1989 *Coffee and Democracy in Modern Costa Rica*. London, New York: Palgrave Macmillan.
 2004 Bringing Political Economy into the Debate on the Obesity Epidemic. *Agriculture and Human Values* 21: 299–312.
 2008 School Food Environments and the Obesity Issue: Content, Structural Determinants, and Agency in Canadian High Schools. *Agriculture and Human Values* 25 (4): 499–511.
 2013 *The Industrial Diet: The Degradation of Food and the Struggle for Healthy Eating*. Vancouver: University of British Columbia Press.
- Wylie, L.
 2007 *Landscape*. London: Routledge.
- Yasmeen, G.
 1996 Plastic-bag Housewives and Postmodern Restaurants?: Public and Private in Bangkok’s Foodscape. *Urban Geography* 17 (6): 526–544.
 2006 *Bangkok’s Foodscape: Public Eating, Gender Relations, and Urban Change*. Bangkok: White Lotus.