

# 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

## 食が生まれる瞬間と脈絡を考える〈特別研究：食料生産システムの文明論〉

メタデータ	言語: ja 出版者: National Museum of Ethnology 公開日: 2020-10-01 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 野林, 厚志 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.15021/00009587">https://doi.org/10.15021/00009587</a>

# 食が生まれる瞬間と脈絡を考える

文・写真 野林 厚志

## 風土と乖離する食生活への疑問

本プロジェクトは、国立民族学博物館（以下、民博）の特別研究の課題②食糧問題とエコシステムとして実施したものである。プロジェクトの期間は3年間であり、初年度に一般講演会、2年目には国際シンポジウムを開催し、最終年度に論文集の編集を進めるという全体スケジュールをとる。各年度に実施した内容や成果の詳細は、民博ホームページの該当箇所[🔗](#)を見ていただくこととして、本プロジェクトの全体のねらいを簡潔にまとめるならば、生物の生存にかかわるという点において、生態学的な脈絡のなかにある食と、文明社会のなかで、集団間の政治経済的な脈絡のなかに組み込まれている食とを対比させることであった。

このため、初年度（2017年度）では、次年度に開催する国際シンポジウムのための準備作業や基礎資料の収集を実施したうえで、みんなく公開講演会「料理と人間―食から成熟社会を問いなおす」[🔗](#)（日経ホール、2017年11月17日）を開催し、本研究の課題に関する論点の深化をはかった。プロジェクトメンバーである本館の宇田川妙子に加え、農業経済学を専門とする東京大学大学院の中嶋康博教授をお招きし、とくにグローバルスケールでの食糧の移動と、地域社会における食品の流通の対照性を歴史的にとらえることをねらいとした。中嶋の講演では、主食が減り、肉や乳製品といった動物性食品が増える「食遷移」や、食べ物の生産地と消費地の距離が広がる傾向が世界各地に共通するという興味深い現象が統計データから実証的に示された。一方、宇田川は地域の食を重視するスローフード運動が生まれたイタリアの食文化の歴史を人類学的な視点から解説した。「イタリア料理」は同国が統一された19世紀後半に、各都市の多様な料理を取り込んで成立した経緯があるとともに、それぞれの街の料理は交通が発達し外部と交流したなかでこそ育まれたという結論は、地域社会と国家との不可分な関係が食生活を通して作られていくことを改めて認識することとなった。

従前の問題意識、すなわち、家庭、地域社会、国家、広域経済圏における、食料の生産、供給、消費との関係の行方を考えていこうとする方向性は、次年度に開催した国際シンポジウム 'Making Food in Human and Natural History' [🔗](#)（国立民族学博物館、2019年3月17～20日）に引き継がれ、その企画にあたっては、観光、フードスケープやトランスロ

ーカルといった新たなキーワードもとりあげることにした。それらのワードは、現在の人類学における食研究の動向の一端を顕著に示すものであり、本シンポジウムでも、とくに海外からの研究者の発表に見てとることができる。

シンポジウムの総合討論では、吉田憲司館長に加え、日本の食研究を牽引してきた石毛直道元館長にも議論に加わっていただいた。とくに石毛元館長の参加を通じて、日本の食研究の蓄積を内外の研究者に改めて理解していただく機会を得られたことは民博の特別研究ならではのであったように思われる。また、発表者とは別に、館内の若手研究者や在日の外国人若手研究者の参加を得ることにより、シンポジウムではとりあげることのできなかった、寒冷地域や熱帯地域の食生産と消費との関係、科学技術と食料生産の課題についても積極的な議論を展開することができた。

シンポジウムの翌日に実施した巡見型ワークショップでは滋賀県に赴き、日本のローカルフードの生産の現状、環境への配慮を重視した取り組みを実際の現場で議論する機会が得られた。これは海外からの招聘研究者のみならず、日本側の参加者にとっても問題意識をより具体的に深める機会となり、成果刊行へ向け大きな意義があったと考えている。

## 成果刊行に向けて

研究計画の3年目は発表者にシンポジウムでの議論を踏まえたうえでの改稿をお願いした。著者の能力の問題で研究期間内における論文集の刊行ができず、目下編集にあたっているとところである。それぞれの内容は以下に示すようなものとなっている。

ヨーロッパにおける事例としては、アンナ・バルガ（ハンガリー科学アカデミー生態研究センター、ハンガリー）らが、



シンポジウム参加者。吉田館長、石毛元館長にも参加いただいた（2019年3月18日、みんなくレストラン）。

## 野林 厚志 (のばやし あつし)

国立民族学博物館学術資源研究開発センター教授。人類学、民族考古学を専攻。主な調査地は台湾。著書に『タイワンイノシシを追う—民族学と考古学の出会—』（臨川書店 2014年）など。

トランシルヴァニアを中心にルーマニア各地でのハンガリー人の共同体における野生果実の伝統的な利用に関する民族誌調査をもとに、慣習的な食生活や食文化の維持と、その食材を供給する森林牧草地の環境の保持とを相互的に成立させる食文化-生態環境モデルを提示した。クリスティナ・グラセニ（ライデン大学、オランダ）はローカルフードをめぐるいくつかの民族誌例とともに、自らが実践している「フード・シチズンズ」プロジェクトを紹介し、どのように食べ物を調達し、共有するかが社会への参加の指標となりうることを論じた。「食の民主主義」を改めて考えさせる論考である。ロセラ・ガレットティ（ナポリ大学、イタリア）らの論文は、2010年にユネスコの人類の無形文化遺産に認定された地中海式食生活が、それを食べて消費するという行為だけにとどまるものではなく、慣習、儀式、祭礼の膨大な社会的要素が含まれた、長きにわたるライフスタイルであり、それは人間関係が疎遠になりがちな現代の個人主義への反駁であるという力強い内容をもったものである。ステファン・ディアス（ユカタン自治大学、メキシコ）は、スペインのセビリアとメキシコのメリダのそれぞれの土地で生まれ観光化の影響もあわせながら成長していった地元の料理や外食業が、ユネスコの人類の無形文化遺産の認定というグローバルな価値観のなかで変化していく様子をトランスローカルという視点で論じた。

アジアを扱った論考は中国が中心ではあるが、これもやはり中国にはとどまらない内容のひろがりを見せている。

葛栄玲（厦門大学、中国）は、中国雲南省石林の少数民族であるイ族やサニ族の伝統料理として提供されているものが形成されてきた背景を示しながら、観光化の過程のなかで生じる伝統の可視化と真正性とを丁寧に論じていた。河合洋尚（民博）は客家の食文化研究の流れを追いながら従来の本質主義的な議論を批判的に検討し、各地に広がる客家料理を線形的に拾い上げていく必要性を論じている点において、今までにはない視座を提供してくれている。西澤治彦（武蔵大学）の論考では、我々がふだん何気なく使ってしまう「中国料理」や「中華料理」という概念やその内容が形成されてきた歴史的背景を示しながら、「国」の食を考える枠組は、とらえようとする対象の規模や範囲、それらがかかわる方言や地域文化の多様性によって変えていく必要があることが主張されている。たとえば、おおむね日本語が話されている日本列島の国家である日本と、漢語だけでも非常に多くの地域の言葉が



滋賀県の巡見では、地元農家の協力を得て、日本の地域社会における食生産についての理解を深めた（2019年3月19日）。

存在する中国大陸の国家である中国とでは、「国」という単位での食をとらえるときに、同じ枠組でとらえることは容易ではないということである。関剣平（浙江農林大学、中国）は産業化が進んできた現代中国の茶業に焦点をあてながら、茶には、消費にとどまらない価値観という属性があり、それがいわゆる茶の文化であることを明快に論じながら、文化としての茶の日本との関係にも言及している。

関の論考にも表れているように、このシンポジウムは日本の開催ということからも日本にかかわる内容を扱う発表が複数あり、そのことによって、参加者がより現実味を帯びて問題意識の共有を進めていくことができた。

大澤由実（民博）はタイにおけるMSG（グルタミン酸ナトリウム）の定着の過程を、土地における在来の食生活と経済発展にともなう食生活の変化という脈絡で分析している。それまでにない味覚に加えて、日本の食品メーカーブランドという奢侈感がMSGをタイ社会に普及させていったことが、消費者の食経験から浮かび上がってくる。瀧田信吾（大阪松蔭女子大学）は、土地の味という概念であるテロワールに対して、海の味としてのメロワールを提案し、それが生じる社会構造を日本の牡蠣養殖を事例に考察した。産地崇拜による食材の品質の優劣が生じていることが示された興味深い論考である。宇田川の論考はより本質的な人類学の議論にせまるものであった。日本とイタリアの事例を比較しながら、共食という行為が社会関係のなにを物語るのかという問題提起は、従来の家族の定義や家族の食の機能に疑問を投げかける。ミクロな権力構造や階層を作り出すのもまた食事の機能であることを考えさせられる。

内容は多岐にわたるが、各論考はどのように食が生まれていくかということに一貫した関心をよせるものである。

'Making Food' という当初のタイトルが羊頭狗肉にならないような編集にしたいと気持ちを引き締めているところである。