

フードスケープをめぐる研究動向

著者	河合 洋尚
雑誌名	民博通信
巻	160
ページ	29-29
発行年	2018-03-30
URL	http://doi.org/10.15021/00009041

フードスケープをめぐる研究動向

フードスケープとは何か

近年、英語圏ではフードスケープ (foodscape) をめぐる学問領域が注目を集めている。この概念は、直訳すれば「食の景観」であるが、日本の食文化研究においては、まだ馴染みがない。だが、英語圏では、21世紀に入るとフードスケープを主題とする専門書が何冊も刊行されており、論文に関してはすでに数えきれないほどの蓄積がある。

フードスケープ研究は現在、地理学、人類学、建築学、都市工学、パブリックヘルス、栄養学など人文／自然科学という枠を超えて脱領域的に広がっている。それだけに、その研究の方向性は多岐にわたっており、フードスケープの概念だけとって、論者により定義や用法が異なることがある。人類学とその隣接領域だけみても、その動向を一概に紹介することは難しい。ただし、そのうちのいくつかの研究が、グローバル状況下における食の「見え方」に着目している点は注目に値する。

たとえば、今日、私たちが食を選択し消費する時、往々にして、どの原料を使っているから健康に良いとか、どの産地でつくられたから安全でない、などという目でそれを見る。もしくは、食を地域や民族の特色から判断することもある。このように、特定の意味が付与され、生産者や消費者により認識される食の「見え方」を、フードスケープという。

フードスケープ研究の視点

ある特定の食に文化的意味が付与されることは、従来的人类学的研究でも繰り返し指摘されてきた。ただし、フードスケープ研究が強調するのは、ある食の意味が地域／民族に固有のものではなく、グローバル・フードシステムにおいて企業、科学、メディアにより意味づけられることにある。つまり、どの食物が健康的であるとか、何がその地域／民族特有の料理であるかなどの「見え方」は、現代では、多国籍企業やメディアの戦略による側面も無視できない。写真をみてみよう。シソの上に厚切りの豚肉を乗せて蒸すこの料理は、香港や広東省では通常、梅菜扣肉(モイツォイカウニョツ)という客家料理と認識されている。しかし、この写真は客家料理ではなく、貴州料理店



ミャオ族の特色とされる扣肉料理(2017年11月、広東・深圳)。

でミャオ族の料理として筆者に出されたものである。もともと、この料理は、広東省の客家地域では宴席など特殊な場で出されるにすぎず、日常的に食べられるものではなかった。ところが、中国で市場経済化路線がとられると、レストランなどで客家の特色と結びつけられ、売り出されるようになった。その後、メディアにより梅菜扣肉＝典型的な客家料理として宣伝されるようになり、それがあたかも客家という集団に固有の料理であるかのように世間でイメージされるようになった。ただし、梅菜扣肉と類似する料理は、実際のところ中国南部の各地で見られる。だから、外食産業の意向次第で、それはミャオ族や他の民族の料理とも宣伝されるのである。つまり、類似する料理であるにもかかわらず、客家の特色とされたりミャオ族の特色とされたりする背景には、企業戦略や近年のメディアの影響がかかわっているといえる。

人類学のフードスケープ研究の1つの流れは、このように特定の料理が地域／民族の特色と結びつけられていく動的な過程を考察するものである。その代表例として、今まで見たこともなかった食が、グローバル・フードシステムの影響を受けて、その地域の特色として生産されていった過程を考察した論考がある(たとえば Ayora-Diaz 2012)。もしくは移民が、ある特定の食を民族特有の料理として売り出し、レストラン街を形成していった過程を考察した論考(たとえば Ferrero 2002)などもある。

他方で、市場原理により「創作」された

料理は、そこに住む人々の反感や違和感を喚起することがある。彼らは、各々の記憶や慣習に従い、異なるまなざしから食を捉えるからである。こうした特定の食をめぐる「見せ方」の違い、およびそこから派生する消費行動、抵抗、社会運動なども、フードスケープ研究の興味深い動向となっている(Frazer 2017参照)。フードスケープ研究は、グローバル化の進む社会において食とその環境が動的に変化する側面を捉える、新たな分野として近年出現しているのである。

【参考文献】

- Ayora-Diaz, S. I. 2012 *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatan*. New York and Oxford: Berghahn Books.
- Ferrero, S. 2002 *Combia Sin Par*. Consumption of Mexican Food in Los Angeles. In W. Belasco and P. Scranton (eds.) *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge.
- Frazer, A. 2017 *Global Foodscapes: Oppression and Resistance in the Life of Food*. New York: Routledge.

文・写真 河合洋尚

国立民族学博物館グローバル現象研究部准教授。専門は景観人類学、漢族研究。著書に『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』(風響社 2013年)、論文に『景観の競合と相律—『客家の故郷』における一考察』『文化人類学』81(1): 26-43(2016年)などがある。