

# 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

## Afterword

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2018-03-15 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	<a href="http://hdl.handle.net/10502/00008918">http://hdl.handle.net/10502/00008918</a>

## あとがき・解説

### 1 分科会の企画と本書の編集に至る経緯

本書は、第6回アジア食文化会議で私と劉征宇が主催した分科会「社会主義制度における中国の食文化と日常実践」の発表を基に編集したものである。まずは分科会の企画と開催に至る経緯について、私個人の問題関心から述べることをお許しいただきたい。

博士学位論文に基づき出版した『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』や編著『景観人類学—身体・政治・マテリアリティ』に代表されるように、私の本来の研究テーマは景観人類学と呼ばれる領域である。だが、私は「食は広州にあり」のフレーズで有名な中国の広州市でまず長期のフィールドワークをおこなってきたため、食文化は常に関心を寄せるテーマとなった。ましてや、私の論文でも紹介したように、主要な調査地とした広州市の下町・西関地区では、「食は広州にあり、味は西関にあり」という謳い文句のもと、歴史的景観を再生する動きが顕著になっていた。食を利用してつくられる景観、いわゆるフードスケープ (foodscape) は私の景観人類学的研究において無視できない対象となり、その関係で西関地区の調査では人々の食をめぐる表象や実践についての第一次データを収集することに奔走した。その後、調査地を客家地域に移すにつれ、客家料理やそれを売りとするフードスケープの調査をおこなうようにもなった。

そのような折、国立民族学博物館は、朝倉敏夫教授を中心に立命館大学と協定を結び、食文化研究を「再び」推進するようになった。2014年12月6～7日には第1回国立民族学博物館・立命館大学学術交流協定締結記念国際シンポジウム「世界の食文化研究と博物館」が国立民族学博物館で開催され、世界各国から食を研究対象とするさまざまな分野の研究者が一堂に会した。また、2016年度からは人間文化研究機構・広領域連携型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」が始動し、国立民族学博物館は野林厚志教授を代表として「文明社会における食の布置」と題する研究ユニットを結成した。私は、その双方の研究プロジェクトに参加させていただいたことを契機とし、今まで温めてきた食やフードスケープに関する第一次データをいかなる切り口から考察すべきか考えるようになった。また、これらの研究プロジェクトで議論する機会を得ただけでなく、劉征宇と中国の食をめぐる人類学的研究の問題点や課題について討論するようにもなった。

2016年春、第6回アジア食文化会議を日本で開催することになり、国立民族学博物館と立命館大学は第2回学術交流協定締結記念国際シンポジウムを兼ねて幹事校として引

き受けることになった。私は、国立民族学博物館側の事務局長の大役を任され、第6回アジア食文化会議の開催に向けて企画段階から参与した。そして、国立民族学博物館からは、池谷和信教授が「歴史」を、野林厚志教授が「身体」を、私が「制度」を担当することとなり、具体的に私の担当する分科会は劉征宇の協力を得て「中国の社会主義制度と食実践の関係」について議論を展開することにした。そして、分科会の方向性に合わせて中国から王斯、陸穎の両氏を招き、個人発表として応募してきた蘇世天をメンバーに加え、さらに国立民族学博物館の特別共同利用研究員であった阿部朋恒と川瀬由高の両氏に声をかけた。また、当分科会の開催にあたり、国立民族学博物館の館長リーダーシップ経費および「アジアにおける『エコヘルス』研究の新展開」から支援をしていた。

第6回アジア食文化会議は、2016年12月3日から4日まで立命館大学で基調講演や分科会が、5日に国立民族学博物館で食をめぐる展示案内と総合討論がおこなわれた。我々の分科会は、4日の午後にD会場で開催され、少なからずの参加者が集まった。我々の発表は、パワーポイントに英語を混ぜることを心掛けたが、基本的には中国語でおこない、特に中国研究者と有益な議論をおこなうことができた。分科会の終了後、我々は相談のうへ、『国立民族学博物館調査報告』にて分科会の成果を発表する方針を固めた。その後、メールやwe-chatを使って相互に意見交換をし、数度の修正を経て本書に結実させた。

編集においては、私と劉が二人三脚でおこなった。そのうち、私は、全体の総括、議論の提唱とその整合性の確認、および実際の編集業務を担当した。他方で、劉には、全体の議論への参与、中国語側との連絡だけでなく、序論の執筆をお願いした。序論の執筆は、本来ならば私が引き受けるべきであったかもしれない。だが、劉は、国立民族学博物館研究戦略センターのRA事業で中国の食をめぐる人類学的研究をレビューする報告書を執筆していたので、その内容を改稿することで序論の前半部とし、後半部を共同執筆するという形をとった。また、本書の中国語チェックは各自で依頼したものの、劉が最終的な確認をおこなった。

## 2 本書の概要および論点 — 「外的刺激」と「内的影響」の視点から

さて、本書は、特に中国の社会主義制度と日常の食実践に焦点を当て、歴史人類学の視点から考察することを目的としている。具体的な切り口としたのは「外的刺激」と「内的影響」という2つの概念である。我々がこれらの概念に着目した背景には、中国の食をめぐる人類学的研究、なかでもグローバル化をめぐる先行研究への違和感に端を発している。

本書の序論で概観したように、人類学において中国の食をめぐる研究が本格的に展開

されるようになったのは、1970年代以降である。特に欧米および日本の人類学者は、食材の伝播、象徴的分類と意味、エスニック・シンボル、もしくは食を通じた社会関係などに着目するようになった。さらに、21世紀に入る頃になると、香港の人類学界でも食をテーマとした本が次々と出されるようになり、その後は中国大陸でも食の調査研究に取り組む人類学者が増加した。21世紀以降、中国の食文化をめぐる人類学的研究は、グローバル市場経済、流通と消費、ローカル・アイデンティティなど新たなテーマが世界的に注目されるようになった。他方で、最近の日本でも、食をめぐる多岐にわたる本、論文、エッセイが刊行されるようになっていく。

そのうち、近年の英語圏における研究で最も注目を集めているトピックの一つは、グローバル化が中国各地の食と食実践にもたらした諸影響に関する研究であろう。この一連の研究は、グローバル市場経済の導入による人口や食材の移動が、現地の食と食実践に変化をもたらし、時としてローカルな／民族特色のある食文化を創造してきた過程について議論してきた。特に人類学者は、中国の食をめぐる歴史的な文字表象、もしくは特色、安全性、マナーなどに関する言説に着目し、それが民間に影響していく過程について分析するようになったのである。

こうした最近の研究動向は、本書の出発点ともなっている。確かに現在の中国でフィールドワークをおこなうと、1992年に社会主義市場経済路線を採択し、グローバルな言説やローカルな特色を強調する時勢のなか、中国の食や食実践に大きな変化が生じている現象を目のあたりにする。中国の食や食文化を考察するにあたり、社会主義制度およびそれを支えるイデオロギーや言説が与える影響力を無視することができない。本書は、こうした時代ごとの制度や統治によって食とその実践が形成されていく作用を「外的刺激」と定義している。「外的刺激」は具体的に、＜空間＞の統治／生産およびそれに伴う文化表象や言説戦略が密接に関係する。例えば、王朝時代には、そこが中華（漢文化）の空間領域であることを示すために、決められた儀礼を遂行し、食を摂取／交換することを義務づけた。現在では、そこが特定の民族やエスニック集団の空間領域であることを強調するために、特色ある食や食実践を選びレストランなどで提供することもある。

本書の7つの論文は、異なる時代、地域、民族を扱っているが、いずれも外的刺激について言及している。特に陸穎と王斯の両氏は、外的刺激に重点を置いた議論を展開している。そのうち陸穎の論文が研究対象としているのは、1950年代から60年代にかけての食をめぐるポスター画像である。陸は、画像学の視点から、絵画に込められた社会主義のイデオロギーを読み解くと同時に、それが現実の食実践とは乖離していることを指摘する。だが、陸によると、こうした画像に込められたイデオロギー性は人々に受け入れられるだけでなく、21世紀になるとポスター画像に描かれた「人民公社食堂」などの当時の食の景観が新たにつくられるようにもなった。このようにして社会主義制度とそれに伴うイデオロギーは、時間の経過とともに現実社会にも反映されるようになる。他

方で、王斯は、2000年以降に中国を席卷したテーブル・マナー改善の動きについて議論している。王によると、世界的な言説の影響を受けて、政府、レストラン経営者、学者などは、「文明的」なテーブル・マナーを推奨するようになった。そして、これらの言説が民間の人々にどのように影響したのかを論じている。王斯の論文は、社会主義市場経済体制において、グローバルな言説が中国の日常生活へと作用していく、「外的刺激」の過程を読み解くものとなっている。

劉征宇の論文は、計画経済体制における食料配給制度が日常の食生活にどのような影響を及ぼしたかを議論している点で、同様に外的刺激に着目するものとなっている。ただし、劉は天津におけるフィールドワークに基づき、食の流通や消費をめぐる人々の行為など、より日常的な実践についても考察を深めている。劉によると、食料配給制度が当時敷かれるなか、人々は民国期に形成された経験と社会関係を生かし、食の購入と消費をおこなった。さらに、1978年に改革開放制度が始まり市場の自由化が促進された後も、食の安全などの問題がおこったことにより、以前からの関係を通して食料を買い求める傾向が強まったのだという。劉は、社会主義体制による影響関係に配慮しながらも、民国期さらには計画経済時代における経験や社会関係が、その後の食品の流通と消費に一定の影響を与えうることを指摘している。

このように社会主義体制とそれに伴うイデオロギーの影響を受ける一方で、現地で歴史的に形成されてきた社会関係や観念が、その後の食や食をめぐる実践に影響する作用を、本書は「内的影響」と定義している。続く4本の論文は、21世紀以降の社会主義市場経済体制における外的刺激の要素を考慮しながらも、民国期さらには計画経済時代に形成された食への観念や実践がいかに現在の〈場所〉に影響しているのかを考察している。例えば、蘇世天の論文は、広東省北部のヤオ族を研究対象とし、米を中心とし、モノ—人—祖先の関係がいかに紡がれているのかを考察する。蘇によれば、人口の流動性が高まった現在のヤオ族村落においても、現地において「納弄」（ご飯を食べる）と「納丟」（酒を飲むこと）は今でも村落の核心となる食実践となっている。というのも、儀礼において、「納弄」は村民のメンバーシップを確認するために使われ、「納丟」は村民と祖先との交信の手段として使われるからである。近年、ヤオ族の村落でも、政府や出稼ぎから戻った若者により、ヤオ族の特色とされる食が新たに強調されるようになり、日常の食生活に影響を与えるようになった。ただし、そうした状況になかにもあっても、米よりつくられた飲食物の意味は、現在でも損なわれることはないのだという。

誤解を招かないよう断っておかねばならないのは、本書は決して本質主義的な意味合いで「内的影響」の概念を使っているわけではないということである。我々は、各地域や各民族に特有の食や食実践があり、それが過去から未来まで永久に続いていくと考えているわけではないし、だから外的刺激が表面的なものであると主張しているわけではない。また、我々は、官=外、民=内というように、両者を互いに相容れぬものとして

二項対立的に捉えているわけでもない。本書の立場はむしろ逆であり、外的刺激と内的影響は互換的なものであるとみなしている。前述のように、王朝時代、民国期、計画経済時代における各々の体制やイデオロギーが時間の経過により民間に浸透していき、それが内的な要素として現在の食や食実践に影響しうる可能性を強調しているのである。

川瀬論文がとりあげている端午節の粽の事例は、まさに外的刺激から内的影響に転換した典型的な事例としてみることができるだろう。川瀬は、南京市高淳県における粽の製作や贈与について述べているが、そもそも端午節に粽を生産／消費する行為は中国の漢族地域で（時には少数民族地域でも）普遍的にみられる。川瀬が引用しているように、中国では儀礼時に「漢族として」望ましい行為することを、人類学の専門用語で「オースブラクシー」と呼ぶ。旧暦5月5日の端午節を催し、粽を包むするという行為は、王朝時代に望ましい行為として反復されるオースブラクシーであり、それにより中国（漢）の版図にあることを示す文化的統治の手法でもあった。しかし、時代が経るにつれ、端午節に粽を包むことはローカルな実践となり、粽は（蘇論文にみるように）人と人、人と祖先をつなぐ物質的な媒介物となっている。それは、計画経済のもとにおいても、そしてグローバル市場経済が席卷する現在においても、弱まることなく続けられる行為なのである。むしろ、端午節が祝祭日として法定化され、粽を包む行為が伝統として表象されることで、粽を媒介にした関係性は強化されているといえるかもしれない。

続く2つの論文は、社会主義市場経済による内的影響について、より着目している。阿部論文は、雲南省蒙自県の大学街における「烧烤」(BBQ)の事例を扱っている。中国が市場経済路線を採択するにつれ、食の消費をめぐる個人化と多元化がますます加速し、個人経営の店舗が急増した。こうした変化は、阿部の留学先であった紅河大学の正門でもみられ、「烧烤」を販売する個人経営の店舗が集まるようになった。このように社会主義市場経済体制による外的刺激が現地の食の消費スタイルを変えている一方で、計画経済時代の制度的な「遺産」が同時に現れていることは注目に値する。具体的には、第一に、中国の大学は「単位」制度の影響により全ての学生を宿舎に住まわせることを義務付けている。第二に、大学内の食堂は計画経済時代の方式に倣い、朝食、昼食、夕食の一定の時間しか開かないため、学生の需要を満たせなくなっている。そうした内的影響も、大学の校門前で「烧烤」の店舗が集中した要因として考えられるのである。

さらに、河合論文は、社会主義市場経済体制における、フードスケープの形成について論じている。1992年に市場経済化路線を採択した後、中国の各地方政府は都市空間の特色をつくる政策をうちだすようになった。例えば、広州市の西関地域では「食は広州にあり、味は西関にあり」というスローガンを掲げ、西関料理を売りとしたレストラン街を建設した。だが、近年の広州市ではさまざまな食が入っているため、実際のところ西関だけに特徴的な料理を見出すことは難しい。河合は、そうした状況のもと、いかに特定の食が西関という土地に結びつけられていったのか、そして西関料理を特色とした

フードスケープが形成されていったのかについて、政治経済的条件を考慮して議論している。他方で、西関の人々は、民国期さらには計画経済時代に形成された食への価値観、記憶、味覚に基づき、こうしたフードスケープをニセモノであると考えている。そして、彼らは、記憶や経験に基づきホンモノの西関の食を追い求めているという、新たな食実践を始めているのである。河合は、外的刺激と内的影響のそれぞれを考察したうえで、双方の葛藤やダイナミズムについて議論を展開している。

### 3 要約と展望

このように本書は、先行研究で主に焦点が当てられてきた外的刺激だけでなく、各地における歴史的な食実践が現代に与える内的影響についてもみる視点を提示した。本書の第一の意義は、社会主義体制とそれに伴うイデオロギーが与える作用だけを単純に捉えるのではなく、現地の食／食実践において内的影響がいかに見出せるのかを踏まえたうえで、最新の事例や研究を読者に提供することにある。繰り返すと、本書でいう内的影響は、外的刺激から転換したのものも含まれており、完全に体制から切り離せるものではない。また、時が経つにつれ、外的刺激が新たに内的影響として転換し、それまでの内的影響が消失することもあるかもしれない。

このように本書は、本質主義的なアプローチをとっていないが、グローバル化や社会主義体制がそのまま現地の食や食実践を創出していくという、単純な構築主義的アプローチにも否定的である。先行研究のなかには、グローバルな食が中国のローカルな食と接合して、新たな食が生み出されることを指摘するものもある。また、食をめぐるグローバル・システムがローカルな食として受け入れられず、人々の抵抗を生み出すことを論じるものもある。だが、こうした研究は往々にして、「ローカルな食」がどのような歴史的な経緯で形成されているのかを必ずしも問うていない。これらの議論は、「ローカルな食」を固定化してしまっており、それが時として過去の外的刺激により形成されたものであることを見逃しているのである。本書の内的影響をめぐる議論は、こうした先行研究に対するアンチテーゼでもある。外的刺激と内的影響のダイナミズムを歴史的な視野から捉えることで、中国の食をめぐる人類学的研究に新たな一歩を踏み出していけることを我々は期待している。

ただし、以上の議論はまだ端緒についたばかりである。本書は、中国の全ての食や食実践に外的刺激と内的影響のダイナミズムが見え隠れしていると指摘しているわけではない。とりわけ、ある食への価値観、記憶、味覚、行為が内的影響として存立する背景には、本書で挙げた漢族／少数民族の村落のように一定の社会関係が保たれていることが前提となるだろう。例えば、河合論文は、都市の下町を扱っているが、やはり民国期からの社会関係がある程度保たれている元「村落」を対象としている。例えば住民の大

半が移住者で占められるコミュニティにおいて、本書の議論がどれだけ適用できるかについては、今後議論の余地がある。本書は、計画経済時代と社会主義市場経済時代の双方を扱っており、また漢族と少数民族、都市と村落の双方を万遍なく捉えられるよう心がけたつもりではある。だが、北方の民族についてはほとんど触れていないし、一概に都市／農村といっても同じではない。

このように本書の視点と事例は、今後も修正や補足を必要とするものである。ただし、新たな視点の提示とデータの速報性を出版原則とする、『国立民族学博物館調査報告』の要求には少なくとも見合ったものであると信じている。読者の皆様には、今後の議論のため、忌憚なきご意見・ご批判をいただくことができれば幸いである。本書の出版が、中国の食文化をめぐる議論を進展させることを願い、稿を結ぶことにしたい。

河合洋尚