みんぱくリポジトリ
国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnolo

Introduction＜Special Theme : Local Food in Postindustrial Japan＞

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-10-31 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	https://doi.org/10.15021/00009448

国立民族学博物館研究報告 44(2): 279–289 (2019)

特集「地域の食の形成──日本を中心とした産業化の脈絡のなかで」

Special Theme: Local Food in Postindustrial Japan

序

野　林　厚　志*

Introduction

Atsushi Nobayashi

1　特集のねらい

本特集は，2016 年 12 月に開催された「第 6 回アジア食文化会議（亜洲食学論壇）」[1] のなかで企画したセッション「もつれあう料理──現代アジアにおける味覚と健康観から考える」（英文タイトル　‘Culinary Entanglement of Taste and Health in Postindustrial Asia’）で発表された各報告をもとに，当日に交わされた議論をふまえて，あらためて各執筆者が稿を起こした論考で構成されている。

セッションでは，食事や料理を，人類を他の動物と境界づける実践と位置づけ，それらが形成されていく条件を，人類学，歴史学，社会学の視点から検討し議論した。そこであらためて確認されたことが，人間の食とはそれが育まれてきた土地や地域と，それを育んできた人間との相互作用によってかたちづくられてきたこと，そして，その相互作用は生態学的な条件だけでなく，社会的，文化的条件の下に存在してきたということであった。換言すれば，文化，歴史，政治性，経済的条件が連なる社会的産物が，人類の時代としての人新世に生み出され

*国立民族学博物館

た食と言える[2)]。

セッションでの議論をもとに，本特集では，人間の食が，それがかたちづくられてきた場所がもつ様々な条件，例えば土地の気候や自然環境，交易や人間の移動といった政治的，経済的事象と深く関わり合いをもつことを問題意識としてもち，土地や地域の食を産業化という脈絡のなかで論じていく。この場合の産業とは，経済的付加価値を生み出す行為全般を指し，産業化は，食べ物の生産，流通，消費の様式が複雑化，高度化していく過程と広く定義しておきたい。

食が土地の生態環境と深く関わること，また，歴史的脈絡につながりのある対象として，本特集では，特に日本ならびに，日本に関わりが深く，地理的にも近接している台湾を対象とした。場所とある特定の食が深く関わる現象は，生態学的な要因を起点としながら，産業化の過程において顕著となっていくことが，本特集の各論文を通して浮き彫りにされるであろう。

2　何をどのように食べるのか――人間の食を考える人文科学的枠組

地域における食の産業化の過程をとらえるに際し，人間の食を文化の問題としてとらえてきた研究の枠組をいくつか紹介し整理しておきたい。生態学的な適応の手段として世代を超えて継承されていく野生動物等の採食行動と異なり，人間の食べるという行為は，文化として維持され継承されるとともに，地域を越境したりグローバルな規模で広がるという属性を有するからである。

人間の食を文化的に検証していく切り口はいくつか考えられるが，垂直方向にも水平方向にも継承，伝播していくという属性からは，それを担う（1）個人と集団の関係，人間と食との直接の関係となる（2）生産と消費，食が存在する（3）時間と空間，という 3 つの側面からの検討が，食や食文化の研究の視座として久しくとられてきた。

（1）個人と集団

人間が行う意図的な食の選択を考える枠組として，底辺の頂点を，「主体性（Identity）」，「便利さ（Convenience）」，全体の頂点を「責任（Responsibility）」と

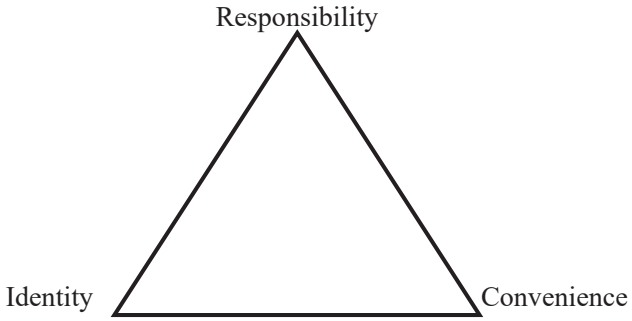

図 1　食の選択の三角形（Belasco 2008: 7 より）

した（図 1），食選択の三角形モデルが知られている（Belasco 2008: 7–9）。

「主体性」には，個人の好みや習慣，記憶，伝統や習慣といった要素が関わってくる。個々の価値観や「らしさ」が食の選択に影響することも少なくない。「便利さ」には経済性といったことが関わってくる。例えば，現代社会の食生活でよく見られる，時間のない場合には手のかかるものを料理するのではなく，簡単な料理や外食，中食などが選択されるといったことである。三角形の頂点の「責任」は，食が結節点となる様々な連鎖の中に自分を位置づけることであるとされ，それは短期的な選択や長期的な選択の両方にも関わっていくものである。

このように食を決定する条件は，それに関わる人間の意識やおかれた経済的状況，もともとそなわっている価値観までと様々である。ただし，食が社会的産物であると考えるのであれば，それらが集団としてどのように選択されていくのかを考える必要がある。生産，流通，消費といった食べ物の流れを俯瞰するアプローチは，土地や場所といった単位での食のありかたを分析的に考えるうえで有効であるが，人間の摂食行為はあくまで個人の行動がその根本に存在することから，特に，人類学的な研究を通してその行動原理を読み解くことが必要となる。

個人の摂食行動から集団の食への意識のありかたや食選択を研究する方法として，最近，注目されているのがドイツの公衆衛生学の研究者らが中心となって開発した食の嗜好に関する質問票調査である（Renner et al. 2012）。通称，TEMS（The Eating Motivation Survey）とよばれるこの研究方法は，これまでに同じような目的で行われてきた食選択の動機に関する調査で使用された項目を精査し，そ

の理由を定量的に相互比較できるような様式の質問群を開発したところにその特徴がある。例えば,「好きである（Liking）」という項目には,「何故ならば，それが豪華だと考えるから（because I think it is delicious）」という理由があり，それに対して,「常に（Always）」から「決して（Never）」までの主観的な順序尺度で回答者が選択する方式である。「好きである」の理由には，豪華であるからの他に,「（いい味である）」,「食べたいと感じる」,「それが好き」といった理由の項目がならぶ。

TEMS の目的は食行動を集団単位でとらえ，その属性と食行動の属性の相関関係を検証しようというものである。動機の項目に実に多様な背景が想定されている点は[3]，現代社会における食のありかたをよく表していると言ってもよい。「ストレスや寂しさから食べてしまう」,「体重が気になる」といった質問項目がならぶのは，現代社会という特有の環境の中で，食が扱われていることを如実に表す。このような個人と集団を接合する視点の必要性があらためて理解できるだろう。

（2）生産と消費

石毛直道は，食卓，すなわち，食の消費の場には，環境と文化の織りなす食の風土が端的に表明されるとし，従来，食料を生産する側から論じられることが多かった食の風土を，食卓の側から考察することの重要性を指摘している（石毛 2011: 32）。この時の風土という言葉を石毛は大きく環境と定義している。

食料生産の場である自然環境は，土地条件，気候，植物相，動物相の 4 つのサブシステムから構成され，生態学的に適応した体系をもつ生物が生存を可能としてきた。ただし，人間はこうした環境決定的な食体系だけでなく，多少不利な生態学的条件を克服するような食体系を文化的に構築してきた。その背景には，人間は自らが欲する食べ物を獲得しようとする意図的な行為が存在する。

人間は意図的な食の選択をもって，生き延び，人口を増加させ，今日のように地球上のあらゆる場所への進出を果たしていったことになる。人類史の観点から考えた場合，この意図的な食選択に大きく関わったのが，ドメスティケーション（家畜化，栽培化）および料理という思想と技法の発明である。

自然環境中にある野生動物の大半はそれ自体が環境の一部にくみこまれた平衡状態のなかで存在している。野生動物の消費活動は環境系のなかで完結し，偏向

した生態資源の利用による環境の改変はそれほど多くない。これに対して，人類の生態資源利用の特徴の一つはその選択性と消費量の不均衡にあると言ってよい。自己の利益が増大するような生態資源の選択的利用と大量消費とを人類集団は積極的に行い，特定の動植物を絶滅させてきた歴史はよく知られている。一方で，家畜化，栽培化という発明によって選択的利用と大量消費とに対応してきたのも，人類の適応戦略の一つであり，結果的に人類自身の人口も含め，家畜種，栽培種の個体数の爆発的な増大が引き起こされてきた。

こうした生態資源利用の偏向性は，生理学的な条件のみでは説明できない。偏向性を生じさせる社会的，文化的要因をあわせて考える必要がある。その一つの可能性が料理の誕生であり，その根底には環境の情報化という行為が存在する。石毛の言葉を借りれば，情報というかたちで環境をとりこみ，環境からはなれていても，認識した記憶をよみがえらせ，イメージとして頭のなかで環境を再現することで（石毛 2011: 14–15），必ずしも自分がおかれた自然環境にのみ依存することのない人工的な食の環境を作りだしてきたのが人間と言えるだろう。

料理はこうした人工的な環境の体系であると言える。社会的，文化的な消費の目的のために，特定の食料を調達し，加工し，消費にあわせた食べものを用意する資源循環を構築してきたのである（図 2）。

(3) 時間と空間

従前に述べた，個人と集団，生産と消費という関係の中に位置づけられる食は，言うまでもなく，空間のなかで多様性をもち，さらに時間による変化を重ねていく。欲せられ，意図的な生産と流通が課せられた食べ物には経済的な付加価

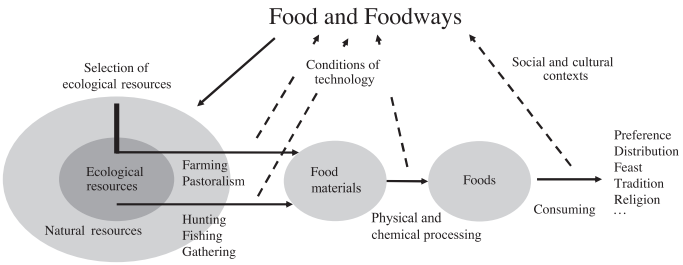

図 2　料理の環境文化史（Nobayashi 2018）

値が伴っていくことになる。

人間の食の研究に時間と空間という分析枠をいち早くとりいれ，産業化のなかの食の姿を浮き彫りにしたのが，人類学者のシドニー・ミンツである。

1980 年代の半ばに書かれたミンツの著作 *Sweetness and Power* は，サトウキビのプランテーションから生産される砂糖の流通，消費の動態にもとづき，環大西洋という空間に存在した数百年という時間にわたる権力構造を描くことに成功した。同時に，19 世紀に工業化と都市化が進んだイギリス社会の消費生活上の「生活革命」で生まれた茶と砂糖をワンセットにした「ティー・コンプレックス」を支えとする，一地域の低賃金長時間労働者の存在を浮き彫りにさせた（Mintz 1985）。

食物は，本来は自然のシステムの中で生み出され費されるものであるが，人間がそれに関わると，人間と食物との接点が存在する社会のシステムの状況によって食の様相は大きく変わっていく。この状況に関わる主要な変数が時間と空間である。巨視的な生産と消費のシステムのなかで人間の食を考えることが重要である一方でも，食のありかたは微視的な変化を見せることにも留意しておく必要がある。

生産と消費が経済的側面に強く影響を与える一方で，それに内包された微視的な食の変化の要因を考えた研究者の一人がジャック・グッディである。

グッディは，「質素」な食生活と「贅沢」な食生活が存在する原理を，アフリカ，ヨーロッパ，インド，中国といった広い空間にわたる料理の質的比較をもとに探究した。そこで得られた一つの結論は，食生活の階層化は社会階級のありかたに大きく関わり，階級制度が強い社会はエリート層の食生活の多様性や特殊性が強まるということであった（Goody 1982）。

食の選択は特権的，優位的な立場を追求する手段であるとともに，具体的な時間及び場所によって作られる食は常に変化しうるものであり，決して固定的なものではないということが一般的な理解として受け入れられるようになっている。

3　ローカルフードシステムの潮流とその課題

現代社会における食品の大量生産や均質化に対し，多様な品質を求める消費者やツーリズムへの対応，環境倫理や大量生産にはなじまない地域社会の生産者を

視野にいれた地域の食もしくはローカルフードの研究が，近年強い関心を集めている。ロバート・フィーガンによれば，ローカルフードシステムとは大量生産，流通させていくフードシステムを再ローカル化する動きを総合するものと定義される（Feagan 2007）。そこでは，社会正義や社会参加，資源への公平なアクセス，生態系の維持などの実現が期待されている。立川は，国際的な分業体制の中で工業化された農業のもたらす環境への影響や，生産された農産物にしたがった食の画一化に対抗する動きとしてローカル化をとらえている（立川 2007）。

ショーンハルトらは，ローカルフードシステムを持続可能な社会をつくりあげるうえでの重要な要素と考え，生態，経済，社会，個人のウェルビーイングの観点から分析を進めている（Schönhart et al. 2008）（表 1）。

表 1　ローカルフードに期待されること（Schönhart et al. 2008 より筆者作成）

持続性の観点	期待される点
生態的側面	大気汚染物質の排出のような輸送の環境影響を減らす
	より多様な地域の土地利用を通じて農業の単一化と集約化を減らす
	伝統的な農業景観の保全
	環境にやさしい生産方法の育成（有機生産，地域の生物多様性の保護，化学物質の投入量の削減）
経済的側面	地域の付加価値を高める
	季節商品の値下げ
	雇用機会の創出
	農家や食品生産者の収入を増やす
	外部市場の力への地域の依存を減らし，加工および流通事業の市場支配力を減らす
社会的側面	地域の農業生産と小規模生産企業の維持
	伝統的な生産技術と消費パターンを守る（文化的アイデンティティ）
	小規模で扱いやすい構造作り
	食料供給の安全性を高める
	消費の環境的および社会的影響についての意識の高まり（埋め込み効果）
	地域的にも国際的にも社会正義を高める
	コミュニティの力と個人的な関係を強める
個人のウェルビーイング	より良い健康と栄養のために食物を提供する
	新鮮で美味しい料理を提供する
	農家（および加工業者）の仕事に対する満足度の向上

このように地域の食は，近代的な大量フードシステムとの対立軸としてのオルタナティブなフードシステムとして，大きな期待をもって紹介されることも少なくない。

ただし，地域の食が大量生産方式の食産業や，グローバル化と無縁でいることは考えにくいであろう。それは，地域のなかの食の生産，流通，消費で，その地域の食生活が完結していく状況は考えにくいからである。価格や品質の競争には地域内部でもさらされるであろうし，外部からの食との差異や優位性を維持することが求められるのであれば，地域の食もまさに産業化のなかで存在しているということになる。

このことは，地域の食の限界を否定的にとらえることを意味しているのではない。地域の食の生産，流通，消費に代表されるオルタナティブな食のシステムの歴史的な経験を体系的に比較することによって，地域の食の可能性があらためて明らかになることが期待されるのである。

4　本特集の構成と今後の課題

従前にあげた食の選択に関わる 3 つの視点，地域の食をめぐる近年の研究動向とその課題とをふまえながら，本特集では，風土，交易や人間の移動といった政治経済上の条件のなかでもつれあってきた地域の食を産業化という脈絡のなかで解釈する論文を収録した。

濵田論文では，日本における伝承食の真正性に関する言説を追いながら，伝承食の文化的・社会的価値が味の真正性の維持とともにいかに再生産されるかを，その多くが分配・消費される地域特有の食景観（フードスケープ）から検討する。ポスト工業化社会において出現したスローフードの思考と実践は，消費者の社会環境や食生活のありかたに大きく影響を受ける。濵田は，地域の伝承発酵食の生産者が，保存と味質のために使用してきた塩を，消費者が「塩分」と体内摂取する栄養価とし認識することにより，伝承発酵食の保存食としての存在意義と健康性に関する社会的正義との間に生じる矛盾を指摘する。そして，甘味の受容の是非を含む，消費者層と世代の拡大など，現代の食志向や嗜好への対応が，伝承食の生産過程と真正性に影響を与えていることを明らかにする。

若松論文は，特定の食べものが特定の国民やエスニシティと結びつけられる経緯を，鯨肉と日本人との関係の歴史的変遷をもとに，「食の文化産業」（Bestor 2004）という観点から問い直す。食の文化産業という脈絡で，食品や食の実践をとらえるうえで重要なことは，商品イメージや広告の内容にだけでなく，これらの象徴的，もしくは可視化される要素を，食の供給を巡る物質的環境――収穫，輸送，加工，工業化，捕獲規制など――の具体的な次元でとらえるということである。日常化と大衆化，稀少化と高級化との間で，日本社会が鯨肉を食してきた歴史的経緯は，それが社会的産物としての食の地位を得てきたことを理解させる。

スクールマンらの論文は，ローカルフード運動の存在意義とも言える，小規模生産，対面接触，環境責任を負う生産方法が，その成長に伴い維持し続けることが可能なのかという根幹に関わる問題を，アメリカ合衆国と日本におけるローカルフードの展開を比較しながら論じている。ローカルフードは，単に新鮮な野菜や健康的な食事を意味するのではなく，生産者と消費者の健全な関係の構築であった。「グローバルな」現象になりつつある「ローカルな」フードは，否応無く経済的循環の中に呑み込まれている。ただし，市民団体が主導するアメリカ合衆国におけるものと，政府や JA が推進してきた日本の地産地消のスローガンとが必ずしも同じ過程をたどるとは限らない。倫理的，感情的に深い理解をもとにして育まれるローカルフードの意義に対する問いかけは重要である。冒頭に述べた，食の選択の三角形の責任の要素がローカルフードの選択に深く関わっていることが理解できる。

大澤の論考では，日本の食に特徴的なうま味の認識の過程が検証されている。うま味を特徴とする和食が世界遺産とされ，Umami という言葉は国際的にも定着しつつある。翻訳のできない味覚は，日本からグローバル化していく食の領域を形成している。うま味の発見は，20 世紀初頭の日本人によるグルタミン酸の抽出に端を発する。その過程はまさに食の産業化の一部をなすものであった。それ以降，うま味がどのように日本の食文化における重要な味となったのか，その変化と歴史的過程を考察することで，風土の中で存在してきたうま味が，言語化されていない感覚領域から，産業化の過程で言語化され，それが味の領域に明確に位置づけられていく歴史的な経緯が理解できる。

野林の論考では，現代台湾における健康問題と飲食物との関係の背景として，砂糖の歴史生態に着目している。台湾において糖質の過剰摂取とそれにともなう成人病の一要因とされている，日本ではタピオカミルクティーとして知られている泡沫紅茶の社会への浸透には，台湾社会が長い年月をかけて甘味を受容してきた食生活の土台があった。その歴史的背景には，日本の植民地における砂糖生産の産業化，それを可能とした台湾の風土があった。中華民国の施政下の経済構造の変化は，台湾社会の人たちの生活形態を変えていったが，食習慣とりわけ味の嗜好は大きくは変わらなかったことは，地域の食をひとくくりにして考えるのではなく，生態学的，文化的な要素の複合的な存在としてとらえるべきであることを示唆する。それらはモザイク状に外部からの影響を受けていくことすらあるだろう。

地域の，もしくは伝統的という名で表現されてきた食は，それらが育まれてきた風土のなかである程度，完結していた時代から，ものや情報のグローバル化，大量生産と消費を伴う生活形態の変化に適応しながら，今日まで存在してきた。ローカルフードシステムの潮流は，新たな地域の食の可能性を強調する一方で，それらがすでに経験してきた地域内部での矛盾や外部経済の影響の歴史性，個人が食を選択する食卓の場面の想像には関心が薄いかもしれない。人々がどのような食をどのように選択し，生産して食べてきたのかを問い直すことをあらためて考えるための布石としての意義が本特集にこめられている。

本特集で扱ったのは日本の地域の食や日本が歴史的に少なからぬ関わりをもつ台湾といった，我々にとって土地勘や食感のある対象であった。異なる風土，とりわけ異なる集団が隣接しその交流の度合いや速度が日本よりも大きな地域では，地域の食の産業化は異なる様相を見せるであろう。先にも述べたように，地域の食の可能性を検討するためには，異なる条件下での食のシステムの歴史的な経験を体系的に比較することが今後の課題として必要と思われる。その際に，本特集で示したような，ローカルフードシステムの再構築の過程，観光や食品製造といった産業化のなかの地域の食の歴史景観，風土が育んだ味の嗜好と地域の食との関係の歴史的な変化，といった観点は体系的な比較を進めるうえで少なからず有効であると考えている。

注

1）　会議は立命館大学，国立民族学博物館，中国浙江工商大学の共催で，立命館大学びわこ・くさつキャンパスで，2016 年 12 月 4 日に開催された。本特集のもとになったセッションは，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」の民博ユニット「文明社会における食の附置」の研究成果である。

2）　食行動は消化や味覚に関わる身体的，生理学的制約をともなう。卑近な例では，人間はセルロースを分解する生理的能力を有さないために，木皮や草本といった植物食だけでは生命を維持できない。似たような例は他の動物にも見られる。例えば，猫はタウリンを体内で合成することができない。そこで，自律的な採食行動が制限されるペットとして飼育される場合には，タウリンを含めた給餌を人間側で行う必要が生じる。ここで気がつくのは，猫にタウリン入りのキャットフードを与えることは，猫の食行動が人間社会の脈絡の中で決定されてしまっているということである。つまり，人間が関わる食は，たとえそれが他の種が摂取するものであっても社会的，文化的要因が少なからず伴うのである。

3）　動機に関しては，「習慣（Habits）」，「必要性と飢え（Need & Hunger）」，「健康（Health）」，「便利さ（Convenience）」，「楽しみ（Pleasure）」，「伝統的な食（Traditional Eating）」，「自然への配慮（Natural Concerns）」，「社会性（Sociability）」，「価格（Price）」，「視覚的なひきつけ（Visual Appeal）」，「体重の調整（Weight Control）」，「規制の影響（Affect Regulation）」，「社会的規範（Social Norms）」，「社会的印象（Social Image）」，といった要素がならぶ。

参照文献

Belasco, W.
2008　*Food: The Key Concepts*. New York: Berg Publishers.

Bestor, C.
2004　*Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

Feagan, R.
2007　The Place of Food: Mapping Out the ‘Local’ in Local Food Systems. *Progress in Human Geography* 31(1): 23–42.

Goody, J.
1982　*Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

石毛直道
2011　『食文化研究の視野（石毛直道自選著作集第 2 巻）』東京：ドメス出版。

Mintz, S.
1985　*Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking.

Nobayashi, A.
2018　The Human and Natural History in Food Production. *Minpaku Anthropology Newsletter* 47: 1–3.

Renner, B., G. Sproesser, S. Strohbach, and H. Schupp
2012　Why We Eat What We Eat. The Eating Motivation Survey (TEMS). *Appetite* 59(1): 117–128.

Schönhart, M., M. Penker, and E. Schmid
2008　Sustainable local food production and consumption: Challenges for implementation and research. *Proceedings of 8th European International Farming Systems Association Symposium*, pp. 243–253.

立川雅司
2007　「アグロフードシステムの進展とむら」日本村落研究学会編『むらの社会を研究する――フィールドからの発想』pp. 218–223，東京：農山漁村文化協会。