

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

戦争と食の多様な関係＜共同研究：
戦争・帝国主義と食の変容：
食と国家の関係を再考する＞

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 国立民族学博物館 公開日: 2021-04-01 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宇田川, 妙子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00009687

戦争と食の多様な関係

文・写真 宇田川 妙子

食の変容という課題

現在、私たちの食生活は大きく変容している。もちろん食の変容は以前から起きているが、ここ数十年、その速度と広がりがかつてないものになっている。食は、それぞれの土地や環境のなかで長い時間をかけて育まれてきたものである。その意味では簡単には変化しないと思われがちだし、実際そうした側面は小さくない。しかし他方で、私たちは他地域の食・料理や新たな味覚等への興味関心や憧れも強く、気がつけば私たちの日常的な食卓にもそこかしこに他地域・他文化の食が入り込んでいる。

こうした激しい変化にさらされている食の現状を、私たちはどのように把握し考察していけばよいのだろうか。この状況は同時に環境問題等の多くの課題も生み出しており、考察の必要性はますます高まっているが、簡単ではない。背後には食の商品経済化、生産・流通・消費に関わるフードシステムのグローバル化、観光・旅行や移民等の人の移動の活発化、技術や交通の発展、さらにはインターネットやSNSの普及等、きわめて多様な要因が関与し、複雑さは日々増している。

そこで本共同研究では、現状をそのまま真正面から扱うのではなく、少々歴史を遡ってみることにしたい。具体的には、19世紀から20世紀半ばに各地で起きた戦争、あるいは、そこに関わる帝国主義支配というモーメントに注目し、そこでの食の変容について考察する。この時期の食の変容は、じつは私たちの現況にも密接なつながりをもっている。そして、食の変容において最も重要な要因の一つ、国家という問題についても、多様な視角からの議論を提供してくれると考えられるからである。

戦争と食の関わり

いくつか例をあげてみよう。まず身近なものとしては、日本の戦後学校給食がある。第二次世界大戦後、深刻な食糧不足のなか、アメリカの支援のもとで実施された学校給食ではパンと牛乳(脱脂粉乳)が導入されたことはよく知られている。この支援はアメリカ側の余剰小麦等のはけ口という側面ももっていたが、その後の日本にパンや乳製品の消費が定着した一因になった。戦争や帝国主義支配を機に支配側によって新たな食の導入や生産がなされ、後の食のあり方に変化がもたらされることは他でもよく見られる。また、戦時中はど

こでも、配給等、国内部に向けてもさまざまな施策が行われた。筆者が研究しているイタリアではファシズム期にアウトルキア(自給自足)政策によって、小麦生産の自給を目指す「小麦戦争」と呼ばれる施策が実施された。その強引さがイタリアの農業に与えた弊害だけでなく、これがその後の彼らの食の意識やあり方にどんな影響を与えたのかを考えることは興味深い。食は、国民の生命に直結し、国力の基盤とみなされるだけでなく、その象徴にもなる。

以上のような公的または強制的な施策や制度というよりも、戦争や帝国主義支配を契機とする個々具体的な人やモノの流れが、食の変容につながることもある。たとえば、日本でナポリタン・スパゲッティといわれているものは、アメリカのケチャップ和えのスパゲッティが戦後の日本で進駐軍をとおして伝わって考案されたといわれている。類似の事例は世界各地にあるだろう。イタリアでは、第一次世界大戦期、捕虜になったイタリア兵が、捕囚生活を乗り切るため、同じイタリア人捕虜仲間から出身地のレシピを聞き取って、帰国後に出版して話題になったこともある。これは、いわば草の根的なナショナル・アイデンティティにつながる事例かもしれない。また、「地中海料理」をめぐる事例は別の意味で興味深い。現在「地中海料理」とみなされているものは、一つには、1950年にイギリスで出版されたエリザベス・デイヴィッドの『地中海食の本 (A Book of Mediterranean Food)』(London: Lehmann) というレシピ本によって形作られた側面がある。デイヴィッドは1930年代フランスに留学中にイタリアに駆け落ちをした後、ギリシャに渡り、戦時中はエジプトでイギリス政府の仕事をしていた女性である。1946年に帰国すると、配給下にあった当時の貧しいイギリスの食卓を憂いて、自身の経験をもとに豊かな地中海地域の料理を紹介しようと、上記の本を執筆した。この本は大ベストセラーになり、欧米における地中海料理のイメージを作り上げたといわれている。戦争は、自身の食だけでなく他者の食に対するイメージにも影響を与え、それらを意識化する重要な契機になっている。

そして戦争と食との関係といえば、もう一つ、食の加工や保存に関わる技術についても指摘しておく必要があるだろう。古典的な例としては、現在日常的に使われている缶詰の原型は、19世紀初め、ナポレオンが兵士の糧食のために食の保存技術を広く募った際、ニコラ・アペールによって考案され

宇田川 妙子（うだがわ たえこ）

国立民族学博物館超域フィールド科学研究部教授。専門は文化人類学。主な著作に『城壁内からみるイタリア—ジェンダーを問い直す』（臨川書店 2015年）、『グローバル支援の人類学—変貌する NGO・市民活動の現場から』（共編著 昭和堂 2017年）、『仕事的人类学—労働中心主義の向こうへ』（共編著 世界思想社 2016年）。



パルマのトマト博物館の展示の一部。トマト缶等のイタリアの加工食品業はファシズム政権の振興策の対象となった。この博物館にはその時代の資料が数多く集められている（2017年、イタリア・パルマ）。

たものである。その後、この技術は急速に進展し、たとえばアメリカでは、1860年代の南北戦争で需要が急増するとともに、ハインツやキャンベル等の食加工産業の設立・発展を促した。現在でも食産業が軍需と密接につながっている状況は、近年翻訳された『戦争が作った現代の食卓』（デ・サルド著、白揚社、2017年）に詳しく描かれている。戦争とは、机上（あるいはコンピューター上）の争いではなく、そこで実際に多くの人が動く限り、必ずや食の問題になっていく。

多様性に向き合う

以上はアトランダムな点描にすぎない。しかしこれだけでも、戦争および帝国主義支配が食にさまざまな影響を与え、今もその影響が残っていることが分かるだろう。しかもそこからは、国家と食との関係には想像以上に多様な相貌があり、複雑であることも浮かび上がってくる。本共同研究では、そうした様相を、おもにヨーロッパとアジアのフィールドから明らかにしていくことを目的とする。メンバーは、イタリア、ドイツ、マルタ等の地中海諸国、アメリカ、インド、日本、中国・台湾、韓国等の諸地域を、人類学や歴史学の手法を用いて考察してきた研究者たちである。

ただし本共同研究は、それらの比較によって、この問題に関する早急な体系化や理論化を目指すものではない。一つには、先に見たように、戦争・帝国主義と食との関係はそう簡単な体系化を許さないからである。一言で戦争や帝国主義と

いってもそのあり方はそれぞれ異なる。各メンバーが対象とする地域が支配側か被支配側かという違いもある。また、食変容の次元については、国家等の規制や制度の次元から兵士や一般人等の個人の次元までさまざまだし、変化の具体的な内容も、食材や料理の次元から、生産技術の変容、栄養・健康に関する理論や思想、食の作法等々まで多種多様である。そして、戦時中だけでなく戦後に起きるものもあれば、支配側から被支配側へという方向だけでなく、逆方向もあり、それぞれ内部の力関係も複雑で錯綜しているはずである。施策が失敗して根づかなかつた事例も少なくなく、それらに目を向けることも必要だろう。

とするならば、戦争と食をめぐる共同研究は時期尚早といわれるかもしれない。実際ここ数十年、食の研究は急激に増えて歴史的な考察も蓄積されているが、戦争や帝国主義に焦点をあてたものは、『ナチスのキッチン』（藤原辰史著、水声社、2012年）等があるとはいえまだ少ない。しかしだからこそ、こうした多様さそのものに積極的に向き合うことも重要ではないかと考える。つまり、個々の事例を他の多様な事例のなかに位置づけ、それがもつ論点を適切にあぶり出していくという作業である。こうした議論は食と戦争・帝国主義という議論のもつ可能性をさらに引き出し、多角化していくことにつながる。

そもそも食は、食べることだけでなく生産から廃棄までを含み、人の活動のあらゆる場面に付随し、身体や個人の次元から家族や国家をはじめとするあらゆる社会集団や関係、そしてグローバル社会や地球環境までも巻き込んでいる。したがって、それ自身が本来的に多相的で多様性の塊であり、食こそ、多様な視点そのものであるともいえる。本共同研究は、食研究の一つとして、そうした食のもつ多様な視点を活かして、いかに食研究の可能性を広げていくことができるかを問うものでもある。本共同研究に集っている研究者は、歴史学や人類学等ディシプリンの違いも有している。それぞれが各自の視点を活かしながら、戦争・帝国主義と食との関わりについて互いにより広い視野の下どう議論を展開し、いかに新たな事実や論点を見出していくことができるか、期待したい。