

石毛直道 (①-14)

食べることは文化である。

「鉄の胃袋」の異名をもち、「考える胃袋」を自称する石毛直道が、食文化研究を旗揚げした際の第一声である。2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたように、食が文化であることは自明である。しかし、1980年2月に開催された「食の文化シンポジウム'80 人間・たべもの・文化」で石毛が宣言するまで、食を文化としてとらえる視点は、学界はおろか、社会でも希薄であった。そもそも、食文化ということばも、1970年代より石毛が用いていた食事文化に由来する。

●比較研究 『食生活を探検する』(1969)において、石毛は「料理人類学」なる構想に言及している。オセアニアやアフリカでおこなった調査のうち、食にまつわるエピソードを紹介するエッセー集であるものの、「人類にとって食うこととはなにか」を第3部にあてているように、その後の発展をうかがわせる著作である。

そんな予感、人類学の下位分野としての料理人類学ではなく、食の総合的研究としての食事文化研究として結実する。『世界の食事文化』(1973)は、地球上の食事文化を巨視的にとらえることを目的として編まれている。その特徴は2点ある。第一に、共時的比較研究によって食の多様性を提示したことである。それを可能としたのは、世界各地で調査経験をもつフィールドワーカー44名が回答した「世界の常食」アンケートにもとづく85地域/民族の事例である。高度経済成長を経験したわたしたちは、すでにフランス料理や中国料理を知っていた。しかし、それはレストランで給仕される、いわば外食としての料理であった。他方、フランス人や中国人たちの日常的な食のシステム——どのような食材と道具をもちいて料理がつくれ、いかに食べられているのか——についての情報は皆無にちかかった。南米、南太平洋、アジア、アフリカからの報告が中心とはいえ、簡潔ながらも、質の高い情報が網羅されている貴重なデータである。

本書のもうひとつの特徴は、15世紀の食事文化を再構成し、それを気候区分図のようなグローバルな見取り図として提示したことにある。「コロンブス交換」と知られるように大航海時代を契機として、さまざまな動植物が新旧大陸間を往来し、わたしたちの食は一変した。そこで、それ以前の各地の食事文化を「伝統的食事文化」と呼び、主要な穀物や牧畜動物、油脂原料、調味料などの分布を世界地図におとし、食事文化の地域類型を試みたわけである。

このように石毛の食文化研究の方法は、「比較する」と「歴史を知る」とにある。それぞれの文化は歴史的に形成されたものであり、その過程には、当然ながら異文化から伝播してきた要素も介在している。このことは日本列島がユーラシア大陸のはずれに浮かぶ島嶼であることを思いおこせば理解できるはずだ。日本の食文化を理解するためには、近隣地域の食文化を学ぶ必要がある。

たしかに中国と朝鮮では肉料理が発達したとはいえ、かならずしも庶民が多彩な肉料理を食べてきたわけではない。モンゴルなどの牧畜民は、肉だけではなく、バター、チーズ、ヨーグルトなどの乳製品も日常的に食している。牧畜文化が定着しなかった東アジアの庶民にとっては、あくまでも肉は催事食なのであって、日常食ではありえなかった。そのかわりに、東アジアには「畑の肉」といわれるダイズ料理が多数あるし、豊富な魚類も多用されてきた。ダイズを発酵させた万能調味料の味噌と醤油は東アジアの味というべき発明である。

このように通時的比較研究によって、一見、ことなる発達をしたかのように思える中国と朝鮮、日本の食文化の共通点があきらかとなる。さらに食システムの比較研究は、米食かパン食という嗜好を超えた環境利用の複合性に気づかせてくれる。タンパク質の豊富な米であれば、計算上、1日に5合(700グラム強)に味噌汁と豆腐があれば生存が可能となる(し、実際にそんな時代が長かった)。他方、タンパク含有量の少ないパンの場合は、パンだけで生存しようとすれば1日に2キログラムは食べねばならず、胃の大きさからも現実的ではない。パン食文化が、チーズをはじめとした各種の乳製品とのセットとして発達した所以である。

●共同研究 東南アジアの市場を覗いてみれば、唐辛子や香辛料、ハーブの多様性に魅せられるはずだ。米を中心とした食文化とはいえ、東アジアとの共通点を見いだすのは困難である。しかし、魚や小エビを発酵させた塩辛系の調味料に着目する石毛は、動物性と植物性の原料の差異はあるものの、ともにアミノ酸のうま味を追求した共通点を見いだしてもいる。

こうした石毛の学問は、もちろん、ひとりで成し遂げられたものではない。石毛が館長を務めた国立民族学博物館や味の素食の文化センターをはじめとした各種の共同研究や対談において交わした、異分野の人びととの議論に触発されたものである。朝鮮食文化研究の第一人者・李盛雨との交流などは、今日、その必要性が指摘されている国際共同研究の先駆けでもある。幅広い人的交流と、それを可能とする豪快かつ繊細な石毛自身の人柄によるところが大きいはずだ。人類史という壮大なスケールで構想するかたわら、地球各地80カ所以上を食べ歩き、自身も台所に立つことを繰り返し、緻密な学際的考証をつみあげていく。食の過去を照らし、人類の未来を構想する。これが石毛直道の食文化研究なのである。

参考文献

石毛直道、2009、『石毛直道 食の文化を語る』、ドメス出版。

近藤弘、1976、『日本人の味覚』、中公新書454、中央公論社。