

高崎経済大学論集 第61巻 第1・2合併号 2018 97~99頁

平成30年度第1回学術講演会（講演抄録）

和食文化の位置づけ

Positioning of Japanese-Food Culture in the Human Diet

講師 佐藤 洋 一 郎

（京都府立大学 和食文化研究センター 特任教授）



2013年にユネスコの「無形文化遺産」に登録された和食文化。この和食文化とはどういう文化だろうか。その前に、そもそも「和食文化」の語は和の「食文化」ととらえるのか、それとも「和食」の文化ととらえるべきなのか。もし前者の意味でこの語が使われるなら、世界各地の食や食文化のなかで和食やその文化を捉えること—つまり「和食文化の相対化」が必要である。つまり人類の食文化の中で和食文化がどのような位置づけにあるかを知ることがかせない。

雑食動物としての人類は、生きてゆくのに糖質、〈脂質とたんぱく質〉を必要とする。多くの社会では、前者を植物性の食材から、後者を動物性の食材から得ることが多い。日本を含むユーラシア東岸地域では、糖質は米などの穀類から、脂質とたんぱく質は魚などの天然資源から得ている。日本に限らず東南アジアの人びとが自然に添う思想を持つのは天然資源に多くを頼っているからだろう。いっぽう、ユーラシアの中西部の人びとは、糖質、〈脂質、たんぱく質〉をそれぞれ穀類、家畜から得ている。どちらも、人が作った動植物である。人びとは、穀類や家畜を「神が恵みたもうた生き物」と考え、反対に野生の動植物を低位にみなす傾向を示す。糖質を穀類に頼り〈脂質・たんぱく質〉を天然資源に頼る文化はサヘル以南のアフリカや南米東部にも広がる。しかしこれらの中で、糖質を米に頼る文化はユーラシア東岸のみである。和食の文化は、ユーラシア東岸に広がる、米と魚の食文化の一部である。わたしは米と魚の組み合わせを「米と魚のパッケージ

ジ」と呼んでいる。

米と魚のパッケージをよく見ると、時代と場所によってその内容がずいぶんと異なる。日本列島では、古い時代には淡水魚が中心であったが、交通が発達し船の性能が格段に向上した明治以後、海の魚のウエイトが急に増えた。中国の長江以南の地域や東南アジアでは、魚の中心は今も淡水魚である。淡水魚と米は、水田という場所で同時に手に入れることができる。「米と魚の同所性」である。明治以降魚の中心が海の魚にとって代わられたと書いたが、海の魚をささえるのは陸の資源である。ヒトの排泄物を含む陸の資源は沿岸の生態系を豊かにし、沿海魚の資源を支えてきた。ユーラシア西半分の穀類（一部じゃがいも）と家畜の文化でも、類似の同所性をみることができる。ミレーの『落穂ひろい』の背景には収穫のすんだ畑の後ろにヒツジの群れが描かれるし、また欧州では今でも畑の穀類の半分は家畜のために栽培されている。同所性の存在は、「循環」のシステムの存在を示す。動物のフンが作物を育て、作物が動物の生育を助けている。こうしたシステムの中で、和食文化は、水田の体系に育った循環システムが支える食の文化であると捉えられる。

循環を考えるとときに忘れてはならないのが廃棄物、排せつ物の取り扱いである。食の営みは、根源的には食う食われるの関係、つまり食物連鎖の関係にあるとって過言ではない。ヒトもまた、他者の排せつ物を食い、自らの排せつ物を他者に提供している。いかに技術が発達しようといわれわれはこの呪縛から解放されることはない。現代文明はこの食物連鎖の環を地球規模にまで拡大したが、この環はおおきくなればなるほど、使うエネルギーは大きくなり地球環境に負荷を与える。今の文明は「臭いものには蓋」をする方向で発展してきたが、持続可能な社会の構築にはこの環の可視化が必要である。

現代文明の発達が食にもたらしたことはほかにも二つあると私は考える。一つは食材や食文化のグローバルな展開である。食材の移動は食材の大量生産、保存や輸送技術の進展さらには食材の「生殖の管理」（人工交配や遺伝子組換え、環境制御による開花時期の調節など）に支えられている。これは「同所性」の殻を破り、今までにはなかったメニューを登場させた。もうひとつは食の外部化である。食の外部化には、外食や中食の浸透ということもあるが、他方では料理という営みの外部化の意味もある。日本はじめ今の先進国では大なり小なり認められることではあるが、都市住民の多くが食をほぼ100%外部化している。直近の1週間、自分で一度も料理しなかった市民はどれくらいの割合にのぼるだろうか。そのことの何が悪いかという見解もあろうが、料理は個人の全面的な発達にはまたとない営みのひとつである。日常的に料理することは、個人の知術、芸術、身体技術の鍛錬に必須である。加えて家族はじめ様々な人間集団の人間の紐帯の確認、強化には必須である。社会的にみても料理が社会共通の知の体系であることで食文化の継承を図ることができる。現代の調理器具のなかには、創造的な分野は器械が担い、それを使う人はいくつか補助的な選択をするなど単純作業を担わせているものがある。オーブンレンジなど、人間のやることは機械が指示する手順にそっていくつかの選択ボタンを押すだけであ

る。調理器具が発達すればするほど手抜きが増えるという皮肉な現象は、人が機械に使われるという極めて現代文明的な問題となりつつある。

和食文化を考えると、わたしたちはとかく「日本に固有の何か」を探そうとする。しかしそれにはあまり意味がない。たとえば和食文化特質の一つに食材などの強い季節性があるが、季節を重んじるのは和食文化に限らず世界のどの食文化にも言えることである。《行事や祭りと深くかかわる》というけれども、キリスト教の文化にもクリスマスケーキがあり、復活祭の料理がある。ところ変われば品は変わっても、食べるという人の営みにそれほど大きな違いがあるわけではない。和食と他の地域食の、深いところでの比較検討が求められている。食や食文化の理解には、「ところ」と「品」のかかわりの理解が必要なのだと思う。

参考文献： 佐藤洋一郎（編著）、『米と魚』、ドメス出版、2008

