

2019年11月30日開催
シンポジウム「嗜好品としての「Washoku」－ Washoku as Luxury Items －」

プログラム

- 開会挨拶：谷垣 和則（立命館大学 教授）

- 講 演：Washoku as a Luxury Item from Historical Viewpoint（歴史からみた嗜好品としての「Washoku」）
Ken Albala（University of the Pacific 教授）

- 講 演：Japan's Local and Regional Food Cultures : Many Washokus?（さまざまな「Washoku」の姿－日本各地の郷土食・地域食－）
Greg de Saint Maurice（慶応義塾大学 准教授）

- 講 演：Washoku as Contemporary Phenomena in Japan from Sociological Viewpoint（現代日本における「Washoku」をめぐる諸現象－社会学的観点より－）
安井 大輔（明治学院大学 准教授）

- 講 評：鎌谷 かおる（立命館大学 准教授）

- ディスカッション

- 閉会挨拶：南 直人（立命館大学 教授）

※本シンポジウムの開催に対しては、JSPS「課題設定による先導的人文学・社会科学研究推進事業」（JSPS00117942853）からの資金補助を受けております。

○南 それではただいまから、立命館大学食総合研究センターシンポジウム「嗜好品としての『Washoku』」を始めたいと思います。それでは、最初に立命館大学食マネジメント学部副学部長の谷垣教授より、ご挨拶をいただきたいと思います。

○谷垣 本日はお忙しい中、お越しいただきましてありがとうございます。これは食総合研究センターの主催であります。その母体となっておりますのが食マネジメント学部であります。食マネジメント学部は、開設して今、2年目ということでございまして、現在順調に進捗しております。

さて、この和食なんですけれども、ユネスコの世界登録遺産のときに、ご活躍された熊倉先生がいらっしゃいます。その熊倉先生のお話をお聞きしたときに、現代、日本もそうですけれども、世界的に見ても、食というのは、和食も含めて、5年10年で相当な勢いで変化しております。そのとき印象的だったのが、和食の定義というのが結構相当難しいというお話は以前からお聞きしておりました。その上で、50年後あるいは100年後の和食はどのようなのかは、誰もわからないのですが、熊倉先生が、最後に答えられた最も重要な要素は、気候ではないか、つまり、その土地自身の持つ気候条件が一番左右するんじゃないかというようなことでした。

本日のシンポジウムのテーマとなる『Washoku』が、このシンポジウムを通じてより探求できるようになることを祈念しまして、私の挨拶とさせていただきます。

○南 ただいまのご挨拶にありましたように、本日のテーマは『Washoku』ということでございます。『Washoku』、非常にわかりやすいテーマでありながら何をもって『Washoku』とするのかということの定義につきましては、さまざまな議論がございます。一方では農水省をはじめとして、日本政府のほうは和食を何とか推進して、これを将来の経済発展とかそういったものにつなげようというそういう意図もございます。これらも踏まえた上で、『Washoku』とはいったい何かというようなことにつきましての、さまざまな議論を深めていきたいというように考えております。

本日は特にさまざまな和食といいますか、和食というものを嗜好品として、ラグジュアリーアイテムとして捉えて、そして特に海外の目からどう見えるかということも考えていきたいというシンポジウムです。特に歴史的な視点、世界的に和食というのがいったいどういうふうなかたちで紹介されてきたのかということも、考えてみたいと思っております。



○南 このようなことを踏まえまして、本日の基調講演といたしまして、アメリカカリフォルニア州のサンフランシスコに近いところにありますトックトンにあります University of the Pacific というところの教授をしておられます Ken Albala 先生に、最初の基調講演をお願いしたいというふうに考えております。

少し Ken Albala 先生について紹介をさせていただきます。今、申し上げましたように、University of the Pacific の教授であると同時にサンフランシスコにあるフードスタディーズの MA プログラムのチーフも務めておられます。Ken Albala 先生のご専門は、フードヒストリー、特にいわゆるルネッサンス期の食の歴史学でございます。近世がご専門でいらっしゃいますけれども、しかしそれだけにとどまらず、食の歴史学とか食文化研究について非常に幅広い研究を行っておられますし、料理をすることが非常に好きで、お料理の専門家でもあるということも聞いております。そういう非常に学識深い、そしてまた食、料理について非常に深い知識を持っておられる Ken Albala 先生にお話をいただきたいと思っております。

加えてご紹介いたしますと、Ken Albala 先生は食文化や食の歴史に関する 20 冊を超える本を既に表しておられますし、Cultural History of Food というシリーズで 6 巻本の中の近世ルネッサンスのところを書いておられます。最近、昨年出た本で、今、私、手元にありますけれども、Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity という、やはり日本食とか和食をさまざまな観点から研究してる論文集がございますが、この本の巻頭論文も書いておられます。また、あとでお話しされる Greg de Saint Maurice 先生もこの本に書かれておられます。

このように非常に幅広く活躍されている Ken Albala 先生に、今日は特に安土桃山から江戸時代にかけて、日本の食材がどのように海外に紹介されていったかということについてのご講演をいただきたいというふうに思っております。

それでは、Ken Albala 先生、どうぞよろしくお願いたします。

●講 演：Washoku as a Luxury Item from Historical Viewpoint
(歴史からみた嗜好品としての「Washoku」)
Ken Albala (University of the Pacific 教授)

○Albala 本日はお越しいただきありがとうございます。今回の講演では、和食において重要な日本の伝統食材は、外国人からどの程度嗜好品として理解され、評価され、消費されていたのか、を考察します。

この問いに関しては、日本の食が西洋社会に全く知られていなかった中世から、開国によって情報があふれ出るようになった明治時代まで、はっきりとした歴史的な筋道があります。日本食に関する知識や美的評価の伝達は三つの段階に区分することができます。それぞれの段階は日本国外における重要書籍の出版によって規定されるのですが、これらの出版物は日本食に関する鋭い視点を持っていました。第一の段階はポルトガル商人とイエズス会宣教師が初めて日本を訪れるようになった 1543 年から 1639 年の時期です。この時代の特徴として地理的距離にもかかわらず西洋人が日本の食文化へ関心を寄せていたこと。そして、食材、製法、調理法への深い洞察は伴わなかったものの、彼らが日本食の作法、礼儀、清潔さに敬意を払っていたということが挙げられます。

しかし、逆に日本人のほうが食欲に西洋の料理を吸収していきました。このことはさまざまなポルトガルの菓子が南蛮菓子として記録され、生き残っていたことから伺えます。カステラ、金平糖、ポーロ、カルメラなどがこの例であり、こんにちまで人気があります。ポルトガルから日本への料理の伝播は天ぶらの例が有名ですが、このように砂糖も大きな影響力を持っていたのです。他方、日本料理のポルトガルへの影響はほとんどありませんでした。これは恐らく日本から人やものがポルトガルにほとんど移動しなかったためでしょう。

第二の段階は 17 世紀以降、オランダ商人が長崎の出島で貿易を独占した時代です。オランダ東インド会社は定期的に日本に食材を注文し、それらを西洋の食材と混合させていたのです。彼らがどのようにこれらの食材を用いていたのか、記録に残っていないものの、恐らく自己流に香辛料として利用したか、彼らの理解の中での日本料理を作るために利用したのだろうと思います。オランダ商人が日本料理人を雇ったという記録はなく、また日本への入国が禁止されていたため、彼らが日本料理に関する知識を得る機会もほとんどありませんでした。この唯一の例外は数年か

けて行われた朝廷への公式訪問です。17世紀後半までにはこれらの旅はかなり頻繁に行われ、その過程で伝統的な日本の食材に関する詳細な記録を残すようになりました。

中でも最も注目すべきは、ドイツ生まれの植物学者、エンゲルベルト・ケンペル (Engelbert Kämpfer) のものです。彼の記録は、じきに輸出されるようになる日本の嗜好品について、その製法や調理法に関して驚くほど正確な理解を示しており、料理に関する内容で、彼の内容や記録を越えるものは、日本への関心が急激に高まった近代に至るまで現れませんでした。

ケンペルやその他西洋人の日本の食材に関する記述は、貿易活動にいそしむオランダ商人たちへの一種の宣伝になりました。特に18世紀を通じて銀、銅、樟脳などの貿易利益が減少していたところに、オランダ商人の手によって、日本の醤油が世界の美食に華々しく登場し、以後、こんにちに至るまでその地位を保つことになったのです。

この18世紀の現象というのが第三の段階に当たるんだろうと思います。西洋人はオランダ人の記録を通じて、醤油のほかにも緑茶や日本酒、その他の食材を知ることとなり、そのうちのいくつかは世界貿易に組み込まれましたが、ほかの食材は19世紀後半、あるいはそのさらに1世紀後に至るまでエキゾチックな神秘のベールに包まれることになりました。

ポルトガル人とイタリア人

16世紀ポルトガル人による初期の日本料理の記述においては食材や調理法についてほとんどふれられていません。食事作法や皿の上に盛られた料理を観察するということはあっても厨房の中にまで興味が向かうことはありませんでした。

例えば九州豊後の大名、大友宗麟との会食に関するフェルナン・メンデス・ピント (Fernao Mendes Pinto) の記述には、食事における礼儀や清潔さ、箸の使用への賞賛というものはあっても、食べ物、食物自体への言及はありません。イエズス会宣教師ホアオ・ロドリゲス (Joao Rodrigues) は茶を愛し、茶の湯を詳細に記録していますが、その栽培や製法にはふれていません。

フィレンツェの商人、フランチェスコ・カレッティ (Francesco Carletti) は例外です。彼は16世紀末に世界を周遊し1597年に長崎に上陸します。彼の世界周遊記の記述をここに紹介します。

彼らはさまざまな魚料理を作り、ミソというソースで味をつける。これはさまざまな地域に生育するマメから作られるもので、調理し、マッシュ状にし、少量のコメと混ぜ合わせ、そして容器に入れて寝かせる。こうすることで、酸味が出てほとんど腐る寸前までいくと、鋭く刺激的な味を醸し出す。このソースを少量ずつ用い、彼らは料理に味つけし、また、われわれがポタージュやグレービーと呼ぶ、汁と呼ばれる料理を作る。これには野菜や果物、魚、時には獣肉を混ぜ、コメとともに食す。コメは日本人にとってパンのようなもので、水で調理して、赤漆塗りの木製の椀によそって食す。この際、非常にきれいに食べ、手を使うということはない。

日本料理に関して詳細な記述があるもう一つの資料はイタリア人、ベルナルディオ・ジナーロ (Bernardino Ginnaro) が書いたザビエル伝です。その中で彼はコメがすべての食事で出されること、2種類の食べ方があることを指摘しています。すなわち、ただゆでるのみの場合と、ついて餅にする場合です。さらに彼はみそ汁について、以下のように詳細に記しています。

日本人は食事を始める際、汁と呼ばれる温かいスープを飲む。これはミソと呼ばれる調味料と混ぜられるが、このみそは、コメ、マメ、ヒヨコマメを固形ペーストにしたものに火をとおしたコムギ、及び十分な量の塩を加えたものである。ミソはスープに入れられるか、もしくはほかのソースと混ぜ合わされコメへの食欲をそそるものとなる。



またジナーロは、日本人はコムギをあまり使わないが、ヴェルミチェッリ（細い麺）やパスタ料理を作るために使用することはあると述べています。

これら以外に西洋人による詳細な日本料理の記録やその調理への関心を示す資料というのは見当たりません。ポルトガル人は17世紀初頭、キリスト教禁止によって日本から追放されオランダ人がそれに取って変わります。彼らはより詳細な記録を残し、また食事においては現地の料理を積極的に取り入れていたようです。

17世紀のオランダ人による出島と貿易の記録

オランダの文書館に残されている貿易記録から、出島のオランダ商人たちが日本の嗜好品をどの程度利用していたのか、どの程度輸出していたのかを知ることができます。このような記録のうち最古のものは、1647年の醤油とミソ・ペーストに関するものです。その数年後にはオランダ人は自分たちが注文した食品の数量を記録した手紙を頻繁に送るようになっていました。それらの食品は主に自分たちの食事に用いていたようです。

例えば1652年、ヘンリック・カレージャンス（Henrick Creijers）は局長であるエイドリアン・バン・ダー・バーク（Adriaen van der Burch）に宛てた手紙の中で、コムギとソバムギ、酒10樽、醤油8樽、砂糖の固まり、野菜のピクルスである香の物6樽の注文について記しているほか、梅干にも言及しています。これらをどのように使用したのかに関する記録はありませんが、オランダ人が定期的に醤油、みそ、酒、その他の薬味を注文していたのかは明らかです。また毎年のように注分量は増加していきました。さらにかつおぶし16個という記述もあり、彼らがその利用を学習していたことが推測されます。

その後17世紀後半にかけてオランダ人はこれらの食品を輸出し始めます。ジャワを経て、オランダに到着する物もあれば、インドのイギリス港を経てロンドンに到着する物もありました。

哲学者ジョン・ロック（John Locke）は1679年の日記において、ある日の食体験を次のように記しています。「さまざまな種類のプディングとクリームのもちらもすばらしい。しかし普通のレストランでこれらの、特にクオリティが高いものを見つけるのは至難の業である。マンゴーと醤油は東インド地域から輸入された2種類のソースである。」

これはつまりマンゴーのピクルスや醤油は良質のプディング同様、格式高いレストランで提供されるものであり、料理に使われるほか、テーブル調味料として味にうるさい客が使用することができたということです。珍味のソースは個人の味覚の鋭さ、高貴さを表していただけではなく、帝国が東方へ拡大しつつあった時期におけるイギリス人の味覚のグローバル化を反映していたといえます。イギリス人はこれらの新しいソースの種類や製法に関して、必ずしも正確な知識を持ってはいませんでした。しかし彼らはオランダ人同様、旅から帰った者から情報を得、共有していました。

例えばウィリアム・ダンパー（William Dampier）は自身が1705年に出版した世界航海記において、いくつかのアジアのソースを紹介しています。ベトナムのヌクナム（ニョクナム）がどう醤油と異なるかという点において、彼はこのように記しています。「聞くところによると、ソイは魚から作られるらしい。しかし、私のよく知る紳士で、トンキンから醤油の産地である日本によく航行するもの者と非常に親しくしている人がいるが、彼によると醤油はコムギ、及び水、塩と混ぜられたマメの一種のみからできているようだ。」この伝聞情報はおおむね正確です。

ここで興味深い点が二つあります。一つ目は醤油を中国よりもむしろ日本と関連させているという点。これは恐らく彼らが手に入れた醤油が日本産だったからでしょう。二つ目はソイというマメの名称が、醤油というソースの名前に由来し、その逆ではないということです。これはダンパーが初めて出会ったのが醤油だったからでしょう。チャールズ・ロキア（Charles Lockyer）のインド貿易に関する1711年の記述でも、このようにあります。「ソイは日本から容器に入れて運ばれ、一方最高のケチャップはトンキンから運ばれてくる。しかし、この両種類とも中国で非常に安価で生産、販売されている。」

日本からオランダに直接運ばれた醤油に関して最も古い公式の記録は1737年のもので、33樽でした。ただし、これらが最初ということではないでしょう。その数年後には出荷が定期化されるので、それまでの段階で熱心な顧客、確実な需要というものが存在していたものと思われる。興味深いことに醤油がどのように利用されたかの記録はほ

とんどありません。恐らくオランダで料理に使われることはあまりなかったのでしょう。

オランダ人は自国での消費よりも、イギリスやほかのヨーロッパ諸国へ転売することで、東インド会社が成果を獲得し、課税によって国家財政が潤うことを重視したのです。このような目的があったからこそ、オランダ政府は東インド会社に独占貿易権を与え、他国との競争に打ち勝つことができるようにしたのです。ただ、醤油がオランダ国内の多くの諸都市に輸送されたという記録はあります。したがって、もし地方から国外へと再輸出されたのでなければ国内のローカルな消費はあったと考えられます。もしそうだとすると、醤油はオランダの料理書や広告には登場しません。一方、18世紀中期のロンドンの倉庫の記録や広告には登場します。18世紀中頃までイギリスは醤油フィーバーが起こっていたということもできるかもしれません。

醤油はフランスにも到達しました。デイドロ (Denis Diderot) の『百科全書』では醤油は日本人によって作られオランダ人によって輸出されると説明されています。中国でも醤油は生産されていましたが、日本の醤油のほうが優れていると考えられていました。ここにその記述を紹介します。

ソイは日本人がこしらえるソースである。アジア人及びオランダ人の間では人気があり、オランダ人によってこの国にも運ばれてきた。それはエキス、もしくは出汁の一種で、すべての種類の肉、特にうずら肉やハムに用いられる。キノコの出汁や塩、コショウ、ショウガまたはほかの香辛料と混ぜることで強烈な風味を醸し出し、ソースが腐るのを防いでくれる。密閉した容器で何年も保存することができ、ほかのソースに少量加えるだけで味を刺激し、絶妙な風味を見いだすことができる。

その数年後、スウェーデンの王立研究所からフランス語で刊行されたプロシーディングにおいて、インゲン豆ソイヤー (haricot soia) について「東洋で作られるソイヤー (soia)、もしくはソイ (soy) と呼ばれるスパイスの効いたソースは本国でも頻繁に使用されている。」と述べています。この記述から、オランダ人はヨーロッパ諸国に醤油を伝播させるのに成功したことが伺えます。

しかし、そもそもどうして醤油はヨーロッパでこれほど人気を博したのでしょうか。この点を理解するため、日本の醤油製造に関する初期の詳細な記録に焦点を当てたいと思います。

オランダ人と共に訪問した偉大な植物学者

ドイツ人植物学者、エンゲルベルト・ケンペルは1690年から外科医としてオランダ東インド会社に勤務し、朝廷への使節とともに来日すると、2年以上の時間をかけて江戸を含む日本各地を巡りました。彼は植物学、自然史に関する本を何本も出版しましたが、1727年に刊行された『日本の歴史』、及び1712年に刊行された『廻国奇観』という本は、西洋において利用可能な日本と日本食に関する第1級の情報源になりました。

ケンペルは日本の料理を食べ、明らかにそれを楽しんだだけでなく、わざわざその食材がどのように作られるのかを調査しました。みそと醤油の製法に関する彼の記述は、こんにちに至るまで最も詳細なものの一つです。みそと醤油だけでなく、茶に関するケンペルの議論も非常に興味深いです。茶は彼の旅の数十年前にはヨーロッパに到達していましたが、それは大抵中国の緑茶で、こんにち、ガンパウダーグリーンと呼ばれるような小さな球状のものでした。ポルトガル人はそれをマカオから輸入し、17世紀後半にチャールズ2世がポルトガル王女であったキャサリン・オブ・ブラガンザ (Catherine of Braganza) と結婚した際、飲茶という風変わりな習慣として王政復古時代のイギリスに持ち込まれました。人気作家のサミュエル・ピープス (Samuel Pepys) も今まで飲んだことのない中国のティーを飲んだというふうに記しています。

しかし、ケンペルは、自身が中国茶とは違う種類の茶について書いていることを明確に自覚していました。『廻国奇観』の日本茶の歴史に関する部分において、ケンペルはなぜヨーロッパで茶が栽培されていないのか。なぜその種が腐りやすいのか。そしてヨーロッパ南部での栽培の試みがなぜ失敗に終わったのかなどを説明しています。また彼は収穫時期に応じて茶を分類し、最も早く収穫される小さなつぼみが最も繊細かつ高価で、そこから時期を追うごと



に、価値は下がり、一般大衆によって消費されるようになるとしています。彼がフィッキ・チャー (Ficki tsiaa) と呼ぶ茶は最も繊細な茶葉からできており、非常に細かい粉にひいてから、熱湯に入れると記しています。これはもちろん抹茶のことです。

ケンペルは、ヨーロッパに輸出される茶の大部分が中国産であることは認識しつつも、主に製法の違いにより日本の茶がより優れていると示唆していました。新鮮な茶葉は薄い金属板の上でゆっくりあぶられ、そしてわらの敷物の上に敷かれます。こうすることで茶葉を完全に乾燥させることなく悪い点を取り除くことができるのです。茶の保管も重要です。缶に詰められてヨーロッパへ運ばれた茶は傷んでしまいます。これを防ぐべく、日本の権力者は陶器の入れ物、すなわち茶筒を用いることで、茶の風味、さらには色合いまで保存することができたのです。ちなみに茶筒のほかにも、ケンペルは自身が豪華な祭典と呼んだ茶会で、日本人が使っていたさまざまな陶器についても記述しています。

ケンペルの記述では暗示的にはあるものの、粉にした緑茶、そして茶道具をオランダ東インド会社の潜在的輸出品目とみなしています。また緑茶は「貴族、権力者、王族の間で利用されている (is used among the nobles, magnates and princes.)」と記されていますが、これはある意味優れたキャッチフレーズであるといえます。

英語の記述ではこの点はさらに強調されています。「若くしなやかな茶葉は、乾燥させ粉状にして熱湯に溶かすことでスープのようにする。これは上流階級の家で食後に飲むものである。また日本では客が訪れた際、または帰る際、茶を出す風習がある。」

ケンペルは植物学者として日本の珍しい植物について多くの記述を残しましたが、その際図らずも、食に関する魅力を最も強調しました。私はみそ、醤油、茶以外にも、彼はほかの潜在的輸出品目を考えていたのではないかと思います。

例えば柿に関する記述では、砂糖漬けにしたり、小麦粉をまぶして干し柿にしたりして保存したりするとあり、こうすることで間違いなく輸出も可能になったでしょう。銀杏、英語の ginkgo はケンペルの造語ですが、この銀杏に関してはピスタチオに似ているものの、実は2倍の大きさであるとしています。

驚くべきことに、ケンペルはまだ西洋であまり知られていない、あるいはすでに知られていても広く誤解されているような日本の伝統的な食物についても記述しています。例えばコンニャク、ダイコン、ゴボウなどです。海藻に関する箇所ではゼリー状のものについて「海藻から日本人と中国人は、ふるいにかけて細長いひも状にして、ゼラチンを作り、売りに出す」と述べています。これはもちろん寒天のことです。彼はサンショウについても記述しており、香りつきの香辛料、調味料で、コショウやショウガの香りを果たすとあります。彼はバタヴィアにおけるコショウやショウガの貿易をよく知っていたはずであり、ここでも彼は新たな香辛料を西洋に導入しようとしているように見えます。

しかし、この『廻国奇観』の最も注目すべき項目は魚に関するものです。フグに関しては毎年どれほどの人が調理不備により命を落とすかなど詳細な記述があります。日本人は当時も今もフグ毒をあまり気にはいなかったようです。私が最も興味をひかれたのはカツオについてです。ケンペルはカツオが四つの部分に切り分けられ、乾燥させられるその様子を描いており、どうやら自分の目で見たことがあるようです。さらに驚くべきことに、彼はオランダ人がカツオをコンプロマス (Comblomaas) と称して輸出していたと書いているのですが、これはもちろん本当の名称ではありません。そして私はこのコンプロマスという名称をほかの資料で目にしたことがありません。オランダの人はいったいどうやってかつおぶしを使用していたのでしょうか。

ケンペルの本の中で食に関する最も有名な部分はみそと醤油の製造に関する詳細な描写です。彼の観察がいかに詳細であるかを感じてもらうために、少々長くなりますが重要な点を中心に引用すると、

日本料理におけるマメの実の使用法は非常に多岐にわたるが、みそと呼ばれる粥状の物はまさにマメの実から作られる。日本ではバターが存在しないため、味つけのため、バターの代わりにみそを使用する。また醤油という有名なソースは全ての皿に使われることはないが、揚げものやあぶりものなどによく使用される。

これらの製造法は以下のとおりである。みその製法については、まず柔らかくなるまでダイズに火をとおした1升のマメ、ダイズを長時間水につけ、その後、ペースト状につぶし、食塩を加え、そしてこのペーストをつぶしながら、さらに風味を与えるためマメと同じ量の玄米を加える。そして、それを水で蒸したあと暖かい保存場所で2日ほど冷まし、寝かせる。そしてこの粥状の混合物はもともと酒が入っていた木の器に移され、そのまま1、2カ月の間、寝かせられる。みその扱いは親方の優れた技量が欠かせないため、ドイツの発酵に関する職人と同様に、みそ職人というのは日本社会で特別な地位を築いている。

醤油の製法に関してはみそと同様に、ダイズを同じように柔らかく熟し、粗挽きしたムギを加え、食塩を加え、その混合物を熱い場所で1日間寝かせ、発酵させる。そしてそれを陶器の中に入れ、塩を加え、水を注ぎ、かき混ぜ、それが終わると、その混合物を数日間寝かせ、かき混ぜる、この作業を2、3カ月の間続ける。その後この混合物は圧縮して液体が抽出され、その液体は別の器に移される。そしてこの時間が経てば経つほど、この液体というのは透きとおって、良いものになる。そして、水分を失った混合物に、さらに水を足した圧縮する。

国際舞台での醤油の急速な躍進は1750年、ニューヨークのウォールストリートにある食料雑貨店、ロチェル・アンド・シャープ (Rochell and Sharp) が出した広告からもはっきりと見て取ることができます。この広告ではロンドンからキノコのピクルスやタマネギ、サラダオイル、そしてインド醤油 (Indian Soy) などさまざまな品目が紹介されています。インディアンという言葉は単に東インド地域、もしくは東洋を指すのですが、これは恐らく、醤油がインドの交易拠点からロンドンへ運ばれ、さらにニューヨークへ運ばれたということなのだろうと思います。

こうしたアメリカでの広告は18世紀末まで継続的に表れるので、大西洋の両岸において、醤油の定期的な供給があったこと、そして醤油がある程度の人気を博していたことを示唆するものと言えるでしょう。

これらの初期の記録に残された日本の嗜好品のもう一つの例は、18世紀後半のオランダ東インド会社の高官であるイサーク・ティッチング (Isaac Titsingh) に由来します。彼は日本の嗜好品の製造プロセスを解明することに強い関心を持っていました。少し長くなりますが、オランダ語からの翻訳を引用します。

長い調査のあと私はついに1人の酒醸造者と会う幸運を得た。彼が私の住居に到着した際、クーリーのよな服装をしていた。彼は少量の麴米と、一箱の炊きたてのコメを持参していた。私は餅米を口にし、ほかのものと混ぜられていないか確認したが、どうやらそういうことはないらしい。彼は麴米と炊きたてのコメを混ぜ、水を4回ふりかけたあと、容器を閉じ、麻で包み込むと、木製の箱に入れ蓋を閉めた。そして、その箱を三本足の釜に入れ、温かい温度で4日間寝かせ、発酵させた。その後彼は容器を開け、布を通して液体を絞り出した。

この過程で必要となるものは1.5キロの麴米、1キロの炊きたてのコメ、そして1.25ボトルの新鮮な冷水、これを混ぜ合わせたものである。

麴米を作るため、コメを炊いたあと、それを容器に入れて完全に密封し、保温器に入れ温かい温度で貯蔵する。4、5日経過すると、容器を取り出し、中身の状態に問題がなければ、温かい温度の炊いたコメを混ぜ合わせる。この際、コメの温度が高すぎると酒に苦みが出てしまう。清潔な木のスプーンを使い、2種類のコメを必要な量の水と混ぜ合わせ、それを火にかけることで、彼らが愛してやまない飲み物が作り出されるのである。

またシュウ (Sieuw) と呼ばれる別の種類の酒があり、またメイシュウ (Meisfieuw) というまた別の上質な酒もあり、これらは色も味も異なる。これらの酒は日本全国に流通し、中国人やわれわれのオランダ人の製造する普通の酒とは色合いも味も異なる。これらの酒の製造方法をここに記す。

ここからは、少し短縮しますが、通常の酒蔵は、今も同じような過程で作っています。ティッチングによれば、コメであるとか餅米を何十キロも混ぜ合わせて、寝かせてというのを何度も何度も繰り返す。そして最終的に大きな樽



に入れて発酵への準備を整える。8日間、先ほど述べた混合物を寝かせた上で、かき混ぜ、味見をして問題がなければさらにそこから15日間寝かせる。その後混合物は麻袋に入れられ巨大な樽に詰め込まれる。その際ほこりやごみが残らないように最新の注意を払い、樽が完全に埋まるまで麻袋を詰めていく。そして樽の底から親指4本ぶんの場所に蛇口を設置し、液体を取り出せるようにする。樽が1100キロの新鮮で透きとおった酒でいっぱいになれば売り出し準備が整ったことになる。ただし醸造人は、酒に異物が混入していないか慎重に確認しなければいけない。もし気づかず売りに出してしまったら、その醸造所は終わりである。酒は日本人の間ではありふれた飲み物で、ほとんどの場合、温かい状態で、水で割って飲まれる。食事中の場合も多いが、ブランデーと同じような温度で食前に飲むこともある。褐色の酒はまずくないし、不健康でもないが、より温度が高い透明な酒は、腹痛を治す作用があり、日本人はこの用途のために酒を飲むこともある。

この今述べたティッチングの記録は、西洋人へのすばらしい宣伝文句であるだけでなく、ヨーロッパで酒を製造するための実践的な説明でもあります。

スウェーデンの博物学者カール・ペーター・ツンベルク (Carl Peter Thunberg) は1784年、ケンペルと同じような興味関心から、日本の植物誌という本を刊行しました。同書はいささか宣伝臭が鼻につきます。例えば彼は次のように書いています。「日本のコメはほかのどの地域より良質でその白さ柔らかさ、滑らかさゆえに好まれている。しかし、高価でありヨーロッパにはほとんど輸出されていない。」ヨーロッパ人の食欲を刺激したければ、いかに入手が困難かということを強調するより、効果的な方法があるでしょうか。彼はまた日本の醤油は中国のケチャップに勝っており、非常に多くの料理やソースの味つけに利用されていると述べています。

ある食材に関して、ツンベルクはそれがオランダ人の食卓に届く経路を正確に描いています。これは香の物と呼ばれる日本のピクルスです。彼は次のように記しています。「これはキュウリをコメから作る日本酒のかすの中に漬けて作るので、当時ではしばしば高級品とされ、バタビアのオランダ人、さらにそこからオランダ本国へ運ばれることも珍しくない。」

ツンベルクはまた醤油の使い方についてさらに詳しい情報も述べています。「醤油は国内の至るところで毎日使われている。どの料理にも使われているといってもよいだろう。ヨーロッパにおいてさえ利用始めている。この醤油というものはダイズと塩、それにオオムギかコムギを混ぜてこしらえる。」数年後、この箇所はイギリス論評 (The British Critic) という雑誌においてリプリントされましたが、そこで編集者は、醤油はこの国では非常によく使われているがその成分はほとんど知られていないと述べています。そのため、彼はツンベルクの醤油製法の記述を詳しく引用していたのです。

カリナリーとしての考察

日本の食材、特に醤油の使用にあたり、ヨーロッパ側の資料においてはその呼称に大きな混乱があります。というのも醤油がケチャップと呼ばれているのです。1693年に刊行されたサミュエル・デール (Samuel Dale) の薬理学では、「ケチャップの材料であるソイヤは西インド産インゲンマメの種である」と述べられています。このケチャップを再現しようとして、当時の人々がキノコとクルミのケチャップを混ぜていたのは、明らかに日本の醤油であり、こんにち、われわれがイメージするようなトマトベースの調味料としてのケチャップではありません。もしくはアンチョビから作られる魚ベースのソースである中国製やアモイ・ケチャップ (Amoy kachiap) ではありませんでした。

これこそが、19世紀初頭までの英語の資料において醤油に関する言及がほとんど見られない主な原因なのでしょう。恐らく欧米人は醤油をケチャップと呼称していたのです。1727年刊行のスマイス (E. Smith) 著、『コンプリート・ハウスワイフ (Complete Housewife)』という本におけるケチャップ (katchop) のレシピは、アンチョビをベースにエシャロットと酢に複数のスパイスを加えたソース、すなわち中国製ケチャップでした。しかし、1737年刊行のリチャード・ブラッドリー (Richard Bradley) による『地主及び農場主のための月刊誌 (Country Gentleman and Farmer's Monthly Director)』では、ソラマメを恐らくダイズの代わりに使用するケチャップ (ketchup) のレシピが紹介されており、これは日本の醤油を指すのだらうと思われます。したがって、このレシピは先ほどの私の見解を

支持するものといえるでしょう。この著者はこのレシピを当時のスマトラ島におけるイギリスの拠点であったベンクーリン (Bencoulin) という場所のものであると述べていますが、そこにはバタビア経由で日本からダイズ製の醤油が運ばれてきたのでしょう。実際こんにちのインドネシアでもケチャップといえば、発酵した黒豆とキャッサバの粉末から作られるソースを指します。

同様に1747年にパリで出版された『医学総合辞典 (Dictionnaire universel de medicin)』における日本のインゲンマメの項目では、この植物種は日本から到来した小さな白いマメであり、日本ではこれからケチャップ (ketchup) と呼ばれる食物を作る。これには液状のものと固形のもの2種類があると説明されています。

シャーロット・メイソン (Charlotte Mason) の『淑女のための料理読本 (The Lady's Assistant)』という本の中に、魚のカマを焼くために、という項目がありますが、ここでようやくケチャップと醤油が明確に区別されています。このレシピによると、ウナギの皮をむいて、マッシュ状にし、別の魚の切り身の中に包み込んだあと、これを魚のだし汁、及びスプーン2杯ぶんのケチャップ、もしくはスプーン半杯ぶんのソイでできたソースの中で煮るとあります。ただしこの著者は醤油が実際に何であるのかはわかっていなかったようです。

彼女が言うには「ソイは東インドの国々のもので、森に生育するキノコから作られる」とあります。彼女はキノコを摘み、塩をまぶし、水分を取り、ガラングル (galangal) と一緒に煮る一連の方法を説明しています。これはまさにイギリスのイミテーション醤油、醤油もどき、すなわち、キノコケチャップに当たるものです。

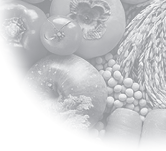
こうした誤った情報はさらに拡散し、ジョン・ファーリー (John Farley) の『ロンドン料理術 (London Art of Cookery)』でも一言一句たがわぬかたちで繰り返されています。18世紀末の料理書には、特に魚料理との関係で醤油が頻繁に登場します。1796年のスザンナ・カーター (Susannah Carter) の『儉約家の主婦 (The Frugal Housewife)』という本では、副菜としてのカレイやヒラメ、カワマス料理への醤油の使用に言及しています。しかしそれが本当に日本から運ばれてきた醤油であるかどうかという記述はなく、恐らくそうではなかったのだろうと思われる。

同様に1808年、ロンドンで出版されたマリア・エリーザ・ケティルビー・ランドル (Maria Eliza Kettilby Rundell) の『新家庭料理大系 (A New System of Domestic Cookery)』では、チョウザメやウミガメ、ノウサギ料理に伴うグレービーソースの中にソイを入れる場合が多々あります。しかし、ここでのソイは本物の醤油では全くないようです。なぜなら、この同じ著者は、同じ本の中で別のレシピにおいて本物の醤油、リアルソイに言及しているからです。このソイはイギリスのキャンプビネガー (Camp vinegar) で、材料はニンニクと粉トウガラシ、本物のソイをスプーン2杯、クルミのケチャップを2杯、アンチョビを4杯、酢を1パイント、そしてラベンダー色をつけるためのコチニールです。結果としてできるものはウスターソースの仲間のようなものであり、日本の醤油とは全く異なるものです。

19世紀初頭になるとウィリアム・キッチナー (William Kitchiner) の『料理人の神託 (Apicius Redivius or The Cook's Oracle)』という本が、醤油を真似した調味料のレシピを提供するようになります。これは糖蜜と砂糖、それに水を単に煮詰めたもので、ビーフエキスを風味をつけ、好みでほんの少し酢を加えたものです。この著者はこの調味料について、本物のインド産のソイと呼ばれるものと、ほとんど区別がつかないうえ、そのあらゆる利用目的にこたえることができるであろう、と述べています。

彼はまた、自身の根気強い研究によって、店で売られているソイは、常に焦がした糖蜜とトウガラシ入りの酢、ニンニクと酢漬けの魚から作られていることを明らかにしました。この組み合わせは、醤油をまねて作られた瓶入りソースとしては、唯一の生き残りであるウスターソースに似ていないこともないと思います。また著者は茶色の糖蜜、すなわちわれわれが言うところのカaramelですが、これはインド産、日本産の醤油の代わりになるとも述べています。このことから、明らかに彼は醤油の何たるかを全くわかっていなかったのです。

同様のことはアメリカのソースについても言えます。『ヴェージニアの主婦 (Virginia Housewife)』という料理書には、トマト醤油のレシピがありますが、これはクローブや粉トウガラシ、オールスパイス、コショウを加えたトマトソース以外の何物でもありません。これは明らかにこんにちのアメリカ人がケチャップと認識している食べ物であり、日本料理と関係するものではありません。



いったいなぜ日本の醤油は姿を消したのでしょうか。私が重要だと思うのはヨーロッパ経済における自由放任主義への移行です。食品の品質基準や安全基準が導入されるずっと以前のことなので、ヨーロッパ市場において醤油を真似た調味料が氾濫することになり、オランダ人が輸入した日本産醤油が市場から締め出されてしまったのです。18世紀にはオランダの世界貿易も次第に縮小し、17世紀末から18世紀中頃までオランダ人がヨーロッパに持ち込んでいたほかの日本の食材も同じように市場から姿を消しました。自由貿易によって本当の意味での日本産の食材は廃れ、日本産という名前だけが独り歩きするようになったのです。

1世紀後になって、日本人自身の手によって西洋世界に再導入され、日本の嗜好品が海外で再度利用されるようになりました。日本の移民の多くはアメリカ西海岸へ、また少数はヨーロッパへ向かいます。1914年には、たサラ・ボッシとオトノ・ワタンナ (Sarah Bosse and Otono Watanna)、これはカナダ人作家のウィニフレッド・イートン (Winnifred Eaton) のペンネームでしたが、彼らによって刊行された最初の日本の料理書からも明らかなおと、この時期においてさえも日本の食材や料理は西洋人に全くなじみのないものでした。この著者たちは醤油が何なのかを一から説明しなければいけませんでした。そのつづりさえも不確かでした。その一節を引用させていただきます。

醤油 (Syou)、時にはソイヤ (Soye) と呼ばれるものであるが、これはウスターソース、もしくは同じようなヨーロッパのソースに類似している。実はウスターソースや類似のヨーロッパのソースはすべてもと中国の醤油を源流としたものと言われており、その製造において醤油を使用している。醤油はあらゆる種類の肉料理に風味を与えることができ、東洋の諸民族 (Oriental peoples) に大いに重宝されている。

最後に、この料理書ではみそペーストの原料はダイズと、コメチーズであると記述しています。つまり20世紀に入り、西洋人たちはまた一から日本の食材や料理を学び直さなければいけなかったのです。これは西洋世界においてそれらが徐々に知られ始めてから、2世紀以上たったのことでした。

○南 Albala 先生、ご講演のほど、ありがとうございました。

○南 お二人目の発表者は、現在、慶應義塾大学の専任講師でいらっしゃる Greg de Saint Maurice 先生です。グレッグ先生は、特に日本の郷土食、郷土料理について非常に深く研究されておられまして、今日の講演のテーマも、「Japan's Local and Regional Food Cultures : Many Washokus? (さまざまな『Washoku』の姿－日本各地の郷土食・地域食－)」となります。つまり、和食というものを、いわゆる国連とか政府が定義しているものとしての観点からではなく、地域食、郷土食という観点からお話をさせていただきます。本日の報告は、和食というものを、特に文化人類学とか郷土食という、そういう観点からお話をされるということです。

●講 演 : Japan's Local and Regional Food Cultures : Many Washokus? (さまざまな「Washoku」の姿－日本各地の郷土食・地域食－)
Greg de Saint Maurice (慶應義塾大学 准教授)

○Maurice 私は20年前に、岩手県の小中学校で英語を教えるために来日しました。日本の食文化に関する感心はまだまだでしたが、冷麺やジャージャー麺はおいしくいただきました。ただ、わんこそばは食べておりません。その当時、和食という言葉は、日常的にいつも使われていたということはなかったよう記憶しております。

Googleトレンドによりますと、日本では2004年以降、和食という言葉への関心が倍増したそうです。海外はというと、和食に関する関心は、2013年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録された頃から急激に高まってきて、そしてまた、相当な伸びを見せています。

しかし、和食という言葉を巡っては多くの混乱が存在しています。京都の懐石料理、木乃婦のシェフである高橋拓児さんが、かつてイベントで京料理について聴衆に語ったときのことを覚えています。質問の時間になって1人の学部学生が、「われわれ若者は和食を外で食べる経済的余裕がありません。その場合、和食とは何かについて、どう理解したらよいのでしょうか。」と聞いたのです。明らかに彼は、和食とは家や学食や定食屋で食べるものというよりも、高級懐石料理のことであったと考えたわけです。この懐石料理を和食と考えれば、和食離れという言葉が彼には当てはまるのでしょうか。

和食という言葉の初出は、1929年の『牛山ホテル』の戯曲においてです。日本料理という用語の初出は、それに先立つ1881年で、日本食は1907年です。この歴史から、文化人たちの数が増えて、彼らが欧米の文化に、より深く接触するまでは、国民的な料理という観念を持ち出す必要がなかったことが暗に示されています。そうした時期になっても、人々が食べていたものは、多くは地元で調達されたものであり、郷土食 (local cuisine) というようなロマンティックな響きはありませんでした。

だしは日本料理の基礎と考えられています。家庭料理でも高級料亭の料理でも、極めて多様な料理に、風味を加えるために使います。だし汁を作るには、主として乾燥された昆布と、乾燥させ煙でいぶした魚、つまりかつお節ですが、を、短時間熱湯に浸します。他のアジア諸国の食文化でも、これに類したものはありません。

京都流のだしの製法が、しばしば代表的、代表例とされます。極めて柔らかい京都の水が、その理由の一つで、それによって昆布とかつおぶしから、より容易にうまみ成分が抽出することができるのです。京都では利尻の昆布と鹿児島のかつお節を使うのが理想とされます。京都のだしは上品な味がします。しかし、日本の他の地域では異なった方法でだしが作られ、そうした種々のだしは、それぞれ魅力的な独特の味がします。

関東地方のそば屋のだしは、通常、カツオよりサバ節でだしを取ります。名古屋周辺ではアジ節を使い、九州と、もうちょっと北にある山陽地域では煮干しあごが使われ、そして大阪では真昆布が使われます。

Albala 教授は醤油についてお話しになりましたが、日本の各地域の醤油の地域的な分布は味の素のサイトに掲載されています。これを見るとわかりやすく特徴を見ることができます。関西地域では、ご存じのように、多くの料理は薄口醤油が求められますが、関東地域にいきましたと、ほぼ完全に濃い口醤油が使われます。九州の醤油は、歴史的に、より甘くなり、そして東北地方の醤油は塩味が強くなります。

みその文化は、さらにもっとバラエティに富んでいます。白みそ、麦みそ、豆みそ、さらに地域的なバリエーションがあり、それによって味の好み異なります。関西の白みそが一例ですが、これは他の地域の人々にはあまり好ま



れない傾向にあります。みそや醤油という日本食の柱になる食品でさえ、こうした多様性に富んでいるのです。

厚生労働省は、日本人が戦後期から現在まで何を食べてきたかを調査しています。この調査で示されたのは、地理的条件や都市化の程度に応じて消費パターンが変化していることです。1975年、昭和50年の国民栄養調査によると、魚介類の1日の平均消費量は、南九州の79.6グラムから東北地方の109グラムまで異なっております。肉の場合は、北陸の38.3グラムから近畿Ⅱ（奈良県・和歌山県・滋賀県）の78.2グラムまで。野菜は、四国の205.7グラムから東北地方の264.5グラムまで。米は、関東Ⅰ（埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県）の226.1グラムから近畿Ⅱの287.3グラムまでとなっています。各地域内においてもかなりの差異があり、孤立した山村と海岸部の街、大都市では、食生活に大きな違いが見られます。日本の十大都市では、1日の脂肪の摂取量は農村地域に比べ約10グラム多くて、炭水化物の摂取量は、農村地域の322グラムに対して大都市は356グラムというふうになっております。

ユネスコの無形文化遺産への申請書「和食；日本人の伝統的な食文化－正月を例として－」には、日本における食の多様性について、次のように説明されております。

和食を構成する要素は基本的な共通項を持つ一方で、北は北海道から南は沖縄まで、地理的条件や歴史的背景に呼応した大きな多様性を有している。多様な魚介類、農産物、山菜を利用することにより、日本各地に、地域で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化が生み出されてきたのである。

もう一つの構成要素を示す部分です。

和食を構成する要素は地域ごとの多様性を色濃く残す多様な食文化である。これは自然に関する知識や実践に基づく健康増進や絆の再強化、持続的社会の構築に貢献する。記載は食の様式の標準化への対抗に貢献し、文化的多様性の保護を促進する必要性の意識を醸成するものとなる。

構成要素について、日本の各地域において、文化と環境、社会と健康とつながっている料理の伝統に、地域という要素が鍵を握っているということを忘れてはなりません。

熊倉功夫先生は自分自身の定義において、「和食の心とかたち」として、次のように述べています。

和食は、地域の新鮮で多彩な食材を大切にし、四季のおりおりの自然の恵みに対する感謝の心とこれを大切にす精神に支えられ、地域や家族をつなぐ日本人の生活文化です。

和食は、米飯を主食とし、ご飯に合った多様な汁・菜漬物によって構成される献立を基本に、正しく箸や椀などを使う日本の食習慣です。味わいは、だしのうま味をベースとし、醤油、味噌、酢などの伝統的な調味料を用いて作られます。伝統的なすしや郷土の食、うどんや蕎麦などの粉食、また日本で生まれ培われて日本人の生活に定着しているものも和食といえましょう。

和食は、多種、多様な食材の利用を通じて、日本人の健康に奇与することが期待されます。

こうした文化的伝統のいくつかの例を、自分自身がいろいろと日本各地で調査した例で示しています。最初は京都の哲学の道にほど近い安楽寺のかぼちゃ供養です。7月の末に数百人の人々が、中風よけのまじないとしての鹿ヶ谷かぼちゃを食べるためにお参りにきます。

この鹿ヶ谷カボチャについて、農家や八百屋さん、料理人、さらには京野菜ブランドを売り込むような人々にも聞いてみたのですが、彼らは、これは京都のあまりおいしくないカボチャだと異口同音に私に言いました。このカボチャが京都で栽培されるようになったときに、特徴的な、この縁起のいい形になったのだといわれています。そして、それが栽培されていた地名によって鹿ヶ谷かぼちゃと名づけられ、19世紀初めに安楽寺の住職が、このカボチャを食べると、東洋医学で診断されるときの中風の症状、現在では脳卒中と関連すると考えられていますが、これが治ると考えたのです。

こんにちでは中風とは何かということを知ってる人はほとんどいませんが、安楽寺はいまだに、なお参拝客を集めています。安楽寺に参拝する人々は、鹿ヶ谷かぼちゃとローカルな食文化、そして歴史を結びつけて考え、フードツーリズムの一つの形態として安楽寺を訪れるわけです。祇園祭の頃に錦市場に行くと、鹿ヶ谷かぼちゃ一つが何千円もします。しかし、祇園祭が終わってしばらくすると、鹿ヶ谷かぼちゃの生産農家は売るのに苦労するようになります。明らかにこの野菜の消費には、環境、文化、健康、社会が同時にかかわっており、それらはまた変化しつつあるのです。

2016年に、私は山形県の鶴岡市と庄内地方へ旅行しました。庄内地方には、温海かぶなどのいくつもの在来品種をはじめ、豊かな食文化があります。私が山形大学農学部で江頭教授を訪問したときに、この地域に多くのカブの品種があることは決して偶然ではないというふうに、説明していただきました。

農業が産業化される以前、庄内地方の人々は、自分たちが生産できるものを食べて生活していました。台風のような厳しい気候によって、収穫前にイネの収穫が台無しになることがあります。そうしたことが起こると、栽培に時間や労力があまりかからない耐寒性の代替作物が必要になります。カブもそのうちの一つです。こんにち鶴岡市に旅行されるのであれば、温海かぶの漬物を含む地元の作物を、ぜひとも食べてみてください。大変おいしいと思います。

庄内地方の食文化が現在高く評価されている理由の一つは、江頭先生や、イタリア料理店アル・ケッチャーノの奥田シェフのような関係者たちが、在来品種に注目し、一般市民や外部の人々に対して、自分たちにとって研究に値するものであり、高級食材と見なしているのだということを示してきたことにあります。

在来品種である京野菜は今や全国どこでも販売され、しばしば高値がついています。そして人々は、アル・ケッチャーノで食事をするために、鶴岡に旅行します。しかし、地元の伝統料理が、すべて同じように肯定的に受け止められているわけではありません。私が長野県に調査旅行に行った際、初めて、はちのこを試してみました。現地のタクシーの運転手は私に、自分が幼少期には、はちのこを捕りに行って、それを売って小遣い稼ぎをしたものだと話してくれました。これは圧倒的多数の人々がイメージする和食とは全く重ならないと私は思います。

もう一つの例は、滋賀県の鮎寿司です。目下のところ、全国的に見れば、これはマイナーな食べ物と見なされているでしょう。しかし私は、この鮎寿司は、京都の先ほどのおいしくない鹿ヶ谷かぼちゃと同じように、フードツーリズムとして、もっと価値の高い評価を受けるようになることを確信しています。Albala先生も、これを味わえばきっと喜ばれることでしょう。これも和食なのです。

私はこうした地域の特産物を、和食の一部とするよう提案したいと思います。それらは確かに全国的に普及したものではないとしても、その国の食や料理にかかわる風景、フードスケイプにとって重要であるからです。何が実際の料理を構成しているのかを考えるうえで、私は人類学者のシドニー・ミンツ (Sidney Mintz) に依拠してみたいと思います。彼は以下のように、ディスコース、言説の重要性を強調しています。

料理というのは、その料理について自分が熟知していると見なせるぐらいに頻繁に食べている人々の存在を必要とする。で、その人々は皆、自分はその料理が何でできているのか、どのように作るのか、どのような味がするはずなのかということを知っていると信じている。そして信じたいと思っている。

ミンツは、国民的料理というのは「食物と様式、料理方法、地方的料理に由来する特徴的ないくつかの料理、これらの集合体」という意味においてのみ存在するのだと確信していました。そして彼は、国家の中心部に包摂されるがゆえに「人工的」であるような、「レストラン料理」としての「国民的料理」という観念を否定しました。同じような理由で歴史家のエリック・ラス (Eric Rath) は、Japanese cuisine (日本の料理)ではなく、Japan's cuisine (日本の料理)について語っています。

かなり最近になるまで国民的料理という観念は、日本の人々にとって、日本の多様性に富んだ料理の伝統を言い表す別の表現でしかなかったといえます。「今夜は何を食べよう？ フレンチ？ 中華？ 和食？」といった会話は交わされていなかったのです。むしろ人々は、そばや寿司、あるいはお好み焼きを食べようというふうには言っていたことでしょう。



こんにちは、地域的伝統は消滅しつつあります。ますます希少となる地域の特産物が評価され続け、その多くが存続していることが望ましいと考えています。このシンポジウムが終了したあとには、滋賀県産の地域の伝統食、これはその many washoku、数多く和食の一部ではありますが、それを楽しむことができるのを、うれしく思います。このように実際に食することが、ミンツによってディスコースといわれているように、食材や、ただの料理を価値ある cuisine へと転換させることにつながり、また深く考える機会へとつながっていきます。

○南 Maurice 先生ありがとうございました。

○南 それでは、続きまして安井大輔先生から、今度は、和食が無形文化遺産に登録された、政治的なものも含めたその背景について、社会学的な観点から、少しお話をいただきたいと思います。

●講 演：Washoku as Contemporary Phenomena in Japan from Sociological Viewpoint (現代日本における「Washoku」をめぐる諸現象—社会学的観点より—)
安井 大輔 (明治学院大学 准教授)

○安井 本日は「現代日本における『Washoku』をめぐる諸現象」としてお話させていただきます。私は、社会学者ですので、社会学的な観点で、いくつか和食についてお話させていただければと思います。今までの報告にありましたように、和食については色々なイメージがありますが、特に今回は無形文化遺産としての『Washoku』について考えます。括弧つきの和食ということを少し意識していただければと思います。

そして、2013年に和食がユネスコ文化遺産に登録されたということは、ご存知の方が多くと思いますが、その登録された和食そのものというよりも、今回は、文化遺産になる過程について注目します。

文化遺産は最初から文化遺産として存在するのではなく、文化遺産に登録される、文化遺産化されるわけです。そういう観点、どのようにAからBに変わるということを社会学では意識的に検討します。必ずしも最初からあるわけではない、文化遺産になったんだ、なる以前と何か変化があったのかといった、その変化に注目するようなところが社会学はありますので、そのような観点で報告をしていきます。

最初は、和食は文化遺産として登録されましたので、その背景としてどのような事情があったのか、特に国内の事情と海外の事情、それぞれいろいろな要因がありますので、それについて確認をしていきます。そのあと、私の意見や文化遺産化について、社会学的な観点から、和食が登録されることについて、いくつか、これでいいのだろうかという点に関して考えていきます。社会学は現実に対して一歩引いて考えてみるようなところがありますので、その方法で分析してみます。そして最後にまとめということで、国民食という言葉が先ほどの報告にも出ましたが、その国民食と和食とはどのようにつながっているのかについて、国の政治的な要素についてもお話しさせていただきながら、少し考察をしていきたいと思います。

まず無形文化遺産としての和食ですが、日本人の伝統的な食文化、和食というものが、2013年12月、無形文化遺産に登録されました。12月5日の記事には、おめでとうの乾杯をというエビスビールの広告も載っています。そこには、文章がいろいろと書いてあるのですが、つまるところ、無形文化遺産というのは、文字通り無形ですので、精神的な価値を重視するものです。芸術的な、何か具体的な形のあるものではなくて、それを作る精神、もしくは、「和食」を形作る腕といったようなものを継承して残していこうというかたちで、無形という意味のインタンジブル intangible という英語の形容詞が使われています。記事でも、無形文化遺産の登録において、「日本人の精神というところが評価された、その精神が和食に表れていて、後世に残すべきものだということで文化遺産になった」と書かれています。

実際に文化遺産になるにあたって、どのようなことが起こっていたのか、さらに背景にどのようなものがあったのかについてお話ししたいと思います。まず「和食」の文化遺産登録について、登録された和食は、このようなものを指すというふうに農林水産省（農水省）は指摘しています。

第一に、多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重です。生の食材をそのまま生かすことです。かなりきれいに手を加えるのですが、刺し身などのように、食材の状態をいかに生かして使うのかということ、素材そのものを生かすかたちで尊重する。そして、二番目に、健康的なイメージです。これはかなり有名ですけれども、健康をイメージした食生活と栄養バランスが取れた食事です。そして、一番目とも関わりますが、三番目は自然の美しさ、季節の移ろいです。四季を表現した折々の料理が有名ですね。そういった自然や季節を生かすということです。四番目には、これは社会と関わる部分になりますが、正月など、年中行事との密接なかわりです。正月を例に、と登録された文章やタイトルにもありますように、行事とのつながりがあります。行事として、例えば正月のときに雑煮やお餅を食べるといった慣習がありますが、そのような慣習のほうこそが和食文化だというように登録の文章内には書かれていま



す。

今、社会的な慣習を挙げましたが、和食文化における慣習は、一つではなく、様々なものを含んでいます。この登録された和食とは、例えば単に正月の餅という素材ではなくて、お餅を食べるという習慣、雑煮を作るという習慣です。この慣習を大事なものと、そして、いろいろ良いものとして維持していく、このような部分こそが価値あるものということで、文化遺産に登録されたのです。

これはもちろん、良いことであり、すばらしいことではあるのですが、ただ、それだけではありません。むしろ、残すべき価値があるけれども危ないということを示しています。このままでは、和食の慣習を守れない、維持できない、下手をするとなくなってしまう、そういう危機感がある。現状が危機的だからこそ、このようなかたちで登録するということです。良いものとしてピックアップされたというよりも、危ないぞというレッドリストになります。絶滅の危機がある動物などがリスト化されて紹介されますが、それに近いものとして位置づけられたということです。ですから、この文化遺産リストに登録されるということは、保護して継承するための義務が、その当事国に課せられることでもあります。その保護して継承する義務が行われなければいけませんよ、ということになるわけです。

そして、嗜好品とは、なくてもいいけどあるとうれしい、またはなくなると寂しいものです。時に贅沢品についても、日本語では嗜好品と呼ばれます。嗜好品を英語に訳すと luxury item となりますが、必ずしもそれは適当な訳とは言えず、日本語の嗜好品という言葉には独自のニュアンスがあって、必ずしも贅沢品というだけではない意味があります。

そこから考えると、保護、継承の対象になった、守らなければ危ないということは、必ずしも日本人の皆が食べているわけではないということです。日常食ではないわけです。日本において、和食がなくても日々の食生活において困らず、死んでしまうわけではありません。そういう意味で、困らないのだから寂しいということで、まさに嗜好品ではないのでしょうか。むしろ、そのような状態になっているからこそ大事なのではないかと、考えていかなければいけないんじゃないかとも思います。そして、このようなかたちで求められている嗜好品として、和食を見ることができんじゃないか、と考えられます。

そこで、社会的な意味で見た嗜好品というように和食を考えることができるんじゃないか、そのような前提を置いて、和食がどのような状況の中で和食が求められるのか、について見ていきたいと思えます。

まず背景からですが、国内と国外に分けます。先ほどのグレッグさんの発表でも、和食という言葉が出てきたのは、かなり新しいことです、とありましたが、和食という言葉が流通する以前の日本の食については、前史として Japanese food、Japanese cuisine といったものに対しての注目がありました。

一番有名なものが、日本型食生活が健康にいいものだという言説です。1980年代、特にアメリカを中心とした先進国で、日本食のブームがありました。カリフォルニアロールが有名になった頃だと思ってください。その頃、日本食は非常に健康的で良いものだと、都市部で流行しました。その健康的な性質の証拠として、日本人の長寿が取り沙汰されました。さらに言うならば、バブルの時代でもあり、日本が一番、ジャパンアズナンバーワンといわれていた頃で、日本の経済的な力もこういう食生活と関係あるんじゃないかといわれていたこともありました。

このように注目された理由の一つとして、アメリカで出されたマクガバンレポートというものがあります。これはアメリカの上院議員が出したもので、アメリカの食生活が危ない、肥満が多い、非常に健康的によくはないものとなっているという報告が議会でなされました。アメリカの食生活を改善するために作成されたのですが、その改善のやり方の一つとして、日本食、日本の食が、健康的で栄養でもたんぱく質、油、炭水化物のバランスがとてもよいとされました。そこで日本食が注目されてこの報告を越えて世界中に広まっていきました。

このようなイメージで、今でも国際的に日本食は健康的といわれてはいるのですが、これは必ずしも今の2010年代の日本の多くの人が食べている食生活を表したものではありません。1980年代ならば、多くの日本人が食べていた食生活に当てはまるけど、というものです。このような食生活は、その時代に一時的にしか存在していなかったものです。この一時的であったというのは、この時代以前の日本の食生活というのは、野菜と米と漬物といったものであって、今の多くの方からすると粗食に近いイメージだと思いますが、そのような食生活が徐々に洋風化していく時代、つまり肉や乳製品の量が増えていくという時代がずっと続いてきました。その変化は今でも続いているわけで

す。

明治時代から、特に戦後の学校給食が始まってから、ずっと西洋化していく、パンの消費量が増えていきます。一方で、お米の消費量は減っています。代わりに、肉、コムギ、牛乳、油が増えていくという状況がありました。1960年代から2000年代にかけて、食されるものの消費量の上位層が入れ替わっていきます。コメ中心から、肉、乳製品中心になっていき、それに伴い油の量も増えているという状態だったのです。

このような変化が続いていたので、1980年代の日本型食生活というのは、コメ中心の食生活から変化していく途中で、肉や魚も、野菜も、ちょうどよく摂ってきた時代なんです。しかし、そのあと、肉の量がさらに増えていきます。さらに油の量も増えていますので、必ずしも今の日本人の食生活は、あえて言うと、洋風化した日本の料理で、日本の多くの人が食べてる料理は、日本型食生活で持ち上げられた時代ほど、健康的ではない状態になっているわけです。そのような状況で和食というものが取り上げられるようになったわけです。

このような日本国内の状況のいっぽう、国外、海外での日本食が、どのようなものだったかということ、日本食、日本の料理、日本の食材を輸出していこうという活動がかなり続いています。その中には、日本文化というかたちで日本食を売り出すのも含まれます。ソフトパワーに変えていこう、ソフトパワーとしてクールジャパンの食をフィーチャーしていこうという戦略もあるわけです。

実際に、海外では日本食レストランが非常に増えています。特にこの10年ぐらいで、アジア圏では日本食レストランが倍くらいに増えています。そして食材の輸出が増えています。2011年に震災が起これ、そのあとの風評被害も続いて一度減少するのですが、2013年からまた伸びが始まり、ずっと上昇トレンドにあり、2016年から2018年にかけて増え続けています。この背景には、グローバルな和食が注目を浴びていることがあります。

皆さんご存じのように、海外ではいろいろな和食が食べられているわけですね。そこで、これはちょっと日本食じゃないんじゃないか、間違っているんじゃないかと思うような経験をされた方も多いと思いますし、そういった批判がされることもあります。でも、やはり圧倒的な量で日本食レストランが増えています。それをどのように見るのかについてはいろいろな議論がされていますが、増えているという現実があります。「間違っただ」和食という食の正統性をめぐる事件として、農水省が15年ほど前に、日本食レストランの認証制度を作ろうとしたことがあります。これは食文化に対する侵害だ、すしポリスだと批判されてやめたという経緯があります。このことは知っていらっしゃる方も多いと思うのですが、さらに、その話題を元に2016年には『SUSHI POLICE』というアニメも公開されました。

このように、国内、国外で、日本食をフィーチャーしていく、また実際に増えていくという動きが続いています。そのような中で、和食が文化遺産に登録されたわけですが、登録を後押ししていたアクター、活動をされてた主体は、主に政府と産業界でした。農水省が登録の代表ですから、農水省、あとは経産省、文科省、厚生労働省、内閣府の方たち、そして飲食産業や観光、フードツーリズムの方たちもかなりかかわっておられます。

そして、もう一つ重要なのが、NGOの方たちです。このNGOの方たちが、かなり世界文化遺産への登録を求める活動をされていました。そもそも農水省に働きかけたのもこの方たちなんですが、中心となったのは、京都の料理人の方が主体の日本料理アカデミーや、その方たちも入って作られている和食文化国民会議です。登録を農水省に働きかけ、農水省の有識者会議にも入り、この和食推進活動をになっているのは和食文化国民会議の方たちです。

このようなかたちで登録が進められていきましたが、今、どのようなかたちで和食の文化遺産化が主に進められているかということ、国が音頭を取って、その背後に食品産業や飲食産業、観光産業といった大きな市場が人々に働きかけをしているという状態になっています。そのような状況について、どのように考えたらいいんだろうか、ということが私の問題意識になります。このようなかたちで、和食はフィーチャーされていて、それは必要なことかもしれないのですが、その構図自体をもう少し考えても良いのではないかと思います。

まずそもそもが、和食という言葉は新しいものだと先ほども出しました。登録の文書でも、和食とは日本人の伝統的な食文化と書かれています。一口に食の伝統といってもそこには非常に長い歴史が含まれています。日本史で見ても、どの時代を取り上げるかによって、かなり違います。例えば、平安時代の農民たちの食事は、玄米と野菜が普通で、汁が付いたり付かなかったり、というような食生活でした。それが鎌倉時代になると、鎌倉時代も農民は玄米なのですが、武士になると魚が付いたり、菜っ葉を煮たり、お米は別にしたり、というような食事になります。二つ



の時代を例にしましたが、このような違いをもつものを、簡単にひとくくりにしていいのでしょうか。

現在、和食としてまとめられているものは、いつの時代なのか、どのような身分の人なのか、さらに言うなら、どこの地域のものなのかというのがかなり曖昧です。むしろ、あえて問わずに和食というなかたちで、全部一くくりにしています。もちろん階級、性別によって何を食べて、何をよいものとしていたのかというのはかなり異なります。ただ、共通点もあり、栄養学的な意見で、昔の食生活を調べてる方に聞くと、昔の日本食といわれたものは、必ずしも栄養がよいというわけではなかったとのことです。もし現代人がこのような食生活を続けると、病気になってしまうかもしれません。脂肪は少ないので肥満にはなりにくいけれど、高塩分で高血圧になりやすく、必ずしも心臓にはよくない食生活だという指摘もされています。そうすると、昔の農民の食生活を和食といって健康に良いと言えるかと問えば、それは一概には言えないわけです。そのようなことを指摘しないと正確ではありません。

また農水省のホームページでは、和食文化国民会議が作った「和食文化」チェックシートが、公開されています。和食文化を保護して継承していくためにチェックシートにあるような活動をやっているかということ、シートになっているわけです。合計30項目について、3日間、朝昼晩と、自分でできているかどうかというのを確認して、それを埋めていこうというものです。

具体的にチェックシートにどのようなことが含まれているかということ、食材としては、お米や伝統的な野菜、キノコ、芋、豆類、魚介類、海藻類、漬物とかを取ろうということです。で、調理法は刺し身や和え物、焼き物、煮物で、だしを作る、だしを取ってやりましょうとされています。そして献立は、米、汁、おかず、菜っ葉、漬け物があることで、一汁三菜という型に沿って作ることが和食なんだといわれることもあります。一つの汁に、おかずが3品あるとよいということです。そして、日本茶を飲んで、時に日本酒や和菓子なども取る。また、季節を感じるしつらいやお皿、箸置きなどをちゃんと置くとあります。配膳は、茶碗を左に、お椀を右にとするわけですが、そういった献立やセットをやってみようということです。さらに、作法ですが、食前、食後の挨拶、いただきます、ごちそうさまを言いましょうということです。食前食後の挨拶を言うようになったというのはかなり後の時代だとも言われていて、これも歴史的には怪しいんですが、そういうことを大事にしましょうということです。さらに言うならば、作法に従って食べよう。ご飯とおかずを一緒に食べることや、箸をきちんと使うこと、そして、家族や友人と一緒に食べること、また地域の独特の食や年中行事を楽しむ、いろいろなチェック項目があるわけです。

このように項目を埋めていけば和食文化を守ることになっているのですが、私にはこれをやるのがそのままいいんだろうか、ということが一つの疑問としてあるわけです。こういった指摘は、もしかしたら私の話を聞いておられる皆さんの中には、重箱の隅をつついていないようなことではないのか、というように思われる方もおられるかもしれませんが、それ以外についてもいろいろと指摘できる場所はあります。

まず、文化遺産として登録されたことによって、保護のため継続措置が求められるとされる条約に入っていますので、和食は日本が守るべき文化という図式を自ら作っていることになります。文化というと、良いもののように見えますが、社会学では必ずしも文化は、存在するだけでよいものとは考えません。なぜある対象について文化とされるのか、そこにどのようなポリティクスがあるのだろうかということも考えます。

そのような目で和食の文化遺産化の過程を見ると、日本人にとって和食は心だ、和食は大事なものだというふうを考える。それは文化の重要な側面だというように言っているわけです。もちろん私自身そのとおりだと思う部分もあるのですが、そう言い切るだけで良いのだろうかということも考えたいのです。もちろん日本の食文化は、あちこちの文化を取り入れて発展してきた健康的な和食であると言えるかもしれません。それだけならばまだしも、そのあとには、それが失われつつあり、危ないから守らなければいけない、そうしなければ消えていく、という非常に強い危機意識に裏づけられて、文化遺産を守る活動が続いているわけです。

その中で、日本人だから日本食、和食を守り伝えるべきだ、そういう主体になるべきだと言われます。つまり、日本人なら和食を守る、伝える義務があるよねと、ある意味で国家の側から働きかけがなされてるわけです。次の時代につなげて立派な国づくりに参画するということが、一つのよい目的になるのではないのでしょうかと、農水省の報告書に書かれています。これは一つの在り方としてある分にはいいのですが、それだけでいいんだろうか。そこで、それをそのまま飲み込むだけでは、必ずしも和食について自分たちで守ることにはならないんじゃないか、というのが

私の意見です。

なぜそう言うかといいますと、最初にお伝えしましたように、伝統というものをどのように守るべきなのか、そして、どの、いつの伝統なのかということが曖昧です。もちろん自分たちの伝統を考えることは大事なのですが、それを調べることなく、何でも伝統だから大切にしなければいけないというのは、少し学問をしてる者からすると、知的怠慢ではないかと思います。

さらに言うならば、家族や地域を強調するというのは、それが、失われたコミュニティだから守らなければならないという言説に乗ってしまっているわけです。コミュニティを守るためには和食を大切にして、家族行事、地域行事に参加しましょうということですが、このことは和食を通じなくても大事なことです。和食は共食を大事にしてきたといわれていますが、一緒にご飯を食べる、それでみんなで、何らかのかたちでつながりが生まれるというのは、別にどこの国でも、どの地域でも、ほぼ全世界の食で成り立つことです。孤食が一つの文化になっているところは、ほとんどありません。これも踏まえると、和食を通じてコミュニティや行事を大切にしようというのはどうなのでしょう。このようなことを広く食文化全体で考えるのであればわかりませんが、和食に限定されないのではないのでしょうか。

さらに、これは社会学でよくいわれることなのですが、和食を守り伝える主体として女性と子どもが想定されています。例えば、子どもの和食選手権が行われていますし、日常的な家庭での食においては、日常のご飯を作り、和食を大事にしていくのは、特に母親や専業主婦の方が担うという前提が強くあります。性別役割分業が強調されているわけです。もちろん男性にも作りましょうと言うのですが、男性向けの教室として紹介されているものの多くは、プロ向けの内容です。たまにはお父さんも、ちょっと立派なものを作ってみましょう、というかたちなのです。毎日の食事に入れる和食ではなくて、かなり豪華なものをあえて作るというような、プロ向けの仕様になっています。このようなやり方ですと、共働きで忙しい家では、なかなかできないという現実があります。特に和食の伝統としてあげられるような一汁三菜、3品作って別々の皿に入れるなんていうのは無理です。チェックシートを埋めるのは難しいことです。

共働きをして家事を分担するような日常生活を送っている家庭であれば、なかなか昔のやり方で行うのは難しくなります。そのような限界があります。食を守ろうということ自体はいいのですが、その食を守るために必要ないろいろな要素が欠けているのではないのでしょうか。そして、結局、伝統を守れと言っているだけになっているのではないのでしょうか。この点が、文化遺産として和食が進んでいる現状として、見過ごされてる点ではないかと指摘したいと思います。

なぜこのようになるのかというと、そもそも市場と国家が決定権を握って、進めるべき人、継承する人、市民はみな従いなさいという構図になっているからではないかと思います。もちろんトップダウンで決められること、決めなければいけないこととしては、政府の役割は重要ですから、やらなきゃいけないことは大きいと思います。

ただこの構図ですと、市民の側は、トップダウンで決まっているので、言われたとおりにやるべきであり、何々を買いなさい、何々を作りなさいというかたちで、消費する人という立場に置かれてしまっています。本当に必要なのは、市民が自分たちで何か和食について考える、自分たちで和食をこのようなものではないか、もう一回検討し直すといったように主体的に関わっていくことだと思います。そして、そうした関わりが可能とする社会も必要となっていきます。家族と一緒に食卓を囲むようにするのであれば、やはり家族が同じ時間に揃うように、仕事や塾などから早く帰れるようになり、生活を同じにできるようにしなければなりません。そのために、例えば仕事であれば、時短勤務に変えるとか、そのようなことも考えていかなければなりません。しかし、食べる現場、作る台所のことだけ考えるようにしてしまうと、結局、家に帰る時間が違うので、家族で食事を囲むのが難しくなります。

このように、あえて市場や国家から働きかけられるだけではなく、市場や国家のほうに市民から働きかけることこそが、これから社会の側に必要なことではないかというように、和食の文化遺産のいろんな活動について考えています。

○南 どうもありがとうございました。安井先生からの、いわゆる批判的な観点から和食というのを捉えていこうという、そういうご提案だったと思います。



○南 それでは、3種類の、それぞれ違った立場からの和食というものについてのご報告をいただきましたので、鎌谷かおる先生から、コメントを少しいただければと思います。

○鎌谷 本日は、食に関するご研究をされている多くの先生方が会場に来られている中で、私がコメントをすることになっていますが、今日聞かせていただきましたことで私自身が感じたことや、あるいは、このあとのディスカッションでも少しお聞きしたいことなども含めまして、私のほうでまとめさせていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

まず初めにお話をいただきました Ken Albala 先生のお話ですが、伝統的な日本の食材が海外からどのように理解されているのか、あるいは理解されていたのかということ、大変豊富な研究事例といいますか、特にいろんな文献をご紹介していただきながらお話をさせていただきました。今回、お話を聞いていて、本当にさまざまな時期、そしてさまざまな分野の人、あるいはさまざまな国の人が書いた書物の中から、非常に今回の Washoku というテーマに沿った事例をご紹介していただいたことで、今まで知らなかったことを多く知ることができました。

この中でも特に、日本食に関する知識や評価の伝達には時期的な段階があるということで、三つの段階に分けて最初のほうにお話をさせていただきました。また、伝えられた日本の食材と技法ってというのがどのように海外に伝わっていったのかということ、Kämpfer、あるいはいろんな方々が書かれた書物を事例にご紹介していただきました。それから、特にいろいろな食材が紹介された中で、特に醤油、味噌というものがどのように世界に広がっていったのかというようなことを、事例を踏まえながらお話をさせていただきました。その中で、やはり感じたのは、醤油と味噌という日本で作られた調味料が、単に書物に描かれたからといって、記されているから広がったことになるというわけではないということです。大きな世界の流通経済社会というか、そういうものの流れの中で、日本の食材がどのように扱われていたのかという、ヨーロッパ経済の中での日本の食というものを考えるうえでも非常によいお話であったというふうに思います。

そして、醤油の作り方については、どのようなかたちで世界に情報が流れていったのかという事を中心に、日本で作られている醤油の作られ方と、違ったかたちで醤油という言葉が伝わっていくというような、食についての記述のされ方の違い、あるいはかたちを変えて伝播するというようなこと、そういったことについても大変貴重なお話であったかと思えます。

Albala 先生のお話の中で、三つほど感じた点というか、特に興味を持った点があります。まず一つ目は、ポルトガル以外にも、オランダ、フランス、イギリスといった諸外国に、日本の食文化が伝播したというお話を伺いましたが、その背景に関わって、一つ気になって教えていただきたいことがあります。まず、それは何かというと、当時海外で日本の食について記した人たち、あるいは海外から日本に来た人たちにとって、興味、関心を引いたのは、食材なのか、食習慣なのか、それともその食材を使った技術そのものなのかという問題です。それはなぜかということ、例えば醤油の事例がありましたけれども、その技術や作られる過程が、非常に細かく記された背景というのは、そもそも日本の風俗や技術、日本人そのものへの興味というものの中に、どう位置づけられていたのかという点に興味を持ったわけです。

つまりどういうことかと申しますと、同時代的に書かれた書物の中に、どれぐらいの割合で食についてのことが記されていて、あるいは、食以外のことについてはどのようなことに興味を持たれていたのかということが気になりました。それは、なぜかといいますと、当時の人たち、当時外国から日本に来た人たちにとって、何が珍しいもので、何が注目すべきものだったのか、その中で食はどのような位置づけにあるのかということ、が気になったわけです。

そしてもう一つは、諸外国の方たちもった醤油への関心になります。醤油のヨーロッパを中心とした理解のされ方については、今まで知らなかったこともあって本当に勉強になりました。その中で、特に、やはり海外の人たちが初めて醤油と出会ったときに、新しい味として、また食材としての評価というものがどのようなかたちで捉えられていたのかといったあたりも、もう少し知りたいところだと思いました。

そして最後に、国際的な和食への興味の背景として、実際に、意外と海外には日本の食材について伝わっていないことが多く、20世紀になってから再び学び直さなければいけなかったということをおっしゃられていました。その

上で、今現在、和食、寿司とか蕎麦などが、海外の人たちに和食というかたちで興味を持ってもらっている背景として、過去にいろいろなかたちで海外に日本の食について情報が伝播していったことと、今現在、和食というものが流行しているところにつながりがあるのか、それとも断絶しているものなのか、このことに少し興味を持ちました。

そして、次に Maurice 先生からのご報告では、さまざまな和食の姿を、日本各地の郷土食や地域食という視点で考察された内容であったかと思えます。そしてそこでは、和食への注目というのが、近年文化遺産になったこともあり、高まってきた。しかし、和食、日本食、郷土食っていうのは近代に作られた言葉であり、それぞれの持つ言葉の意味というのは捉える人によっても異なる点がある。このことを踏まえたうえで、郷土食と食文化という問題を、京野菜の鹿ヶ谷かぼちゃと庄内地方のカブを事例にご紹介をされていたかと思えます。

ちなみに私自身は、江戸時代から明治にかけての気候変動と、その気候変動の変化に応じて農業生産力がどのように変化をしたのか、ということに近年研究しております。そこで、この中で、郷土、特に地域という要素というのが和食を考えるうえで大事だとおっしゃられていたことは、本当にそうだと思います。やはり気候によって作られるものが変わり、また気候変動や環境によっても作られるものが変化し、時期によって変化するというものを感じております。

最後に、和食という言葉そのものを考えるうえで、地域の特産物など、そういったものを含めて考えるべきだと主張をされておりました。そのお話を聞く中で、やはり大事なものは、途中で庄内地方のカブのところでもお話がありましたが、ずっと地域に根づいてきたものが、その地域を代表する伝統食なのだと考えていく事です。このことによって、価値づけされる、また、誰かが価値づけをする、価値をもつということが、すごく重要な意味を成していき、それが郷土食の再評価にもつながっていくと感じました。お話を聞いている中で、三つほど、また疑問や教えていただきたいことが出てきました。

まず一つは、日本食や和食、日本料理という用語の射程です。異なる理解というのが当然あると思いますが、その異なる理解が、違っていることにどういう意味をもたすのか、です。最初のほうに、学生が和食という言葉に、どういう意味付けをもって質問したかという話が出てきたかと思えますが、そういった質問がなされるのが、理解が違うという事となり、その異なる理解がどういう意味を成すのかということを考えました。

そして二つ目は、日本人が考えている和食というのは、果たして世界の人が考えてる和食と同一なのか、です。これは3人目の安井先生のお話ともかかわってきますが、そもそも日本人が考える和食というもの一つではないと思いますので、そういった問題を考えるきっかけにもなりました。

そして三つ目は、郷土食のこれまでとこれからというものを考えました。私は歴史学の間人ですので、昔のことで考えますと、中世では、田舎には美物、おいしいもの、よいものがあった、それが都市に送られてきたっていうような記述があります。昔は田舎の伝統料理というものが、とてもおいしいものとして捉えられてきたわけです。そういったものが、地域食、伝統食、郷土食と言われるまでに、どのように時期的な変化があったのか。現代と同じような感覚で見られていなわけではないと思います。その時期的な変化の分析というのを、歴史学の側からしっかりとやらなければならないというような課題をいただいた気がします。

そして最後に安井先生のご報告では、現代日本における和食事情についての考察をなされていたかと思えます。特に先生のご専門である社会学的な考察ということで、重箱の隅をつつくようなとおっしゃられていたのですが、歴史学も負けず劣らず、本当に重箱の隅ばかりをつついている学問ですので、重箱の隅をつつかないと出てこない問題や問題意識、課題というのはあると思っています。そこで、もっともっと、これからも重箱の隅をつついていたいただきたいと個人的には思っております。

安井先生のご報告では、和食が無形文化遺産に登録された意味、背景というものを、なる前と、なった後に注目しながらご紹介されました。そして制度化されていく和食という問題について、これでいいのかなというようなこともおっしゃられていたのですが、日本の伝統的な食文化を、全てを一緒にくたにしてしまっているのかというようなことも課題として挙げられておりました。私も歴史学の間人なので、歴史学以外の人たちと一緒に研究をするときに、伝統とか文化というかたちで昔のことをいつも一くりにされる機会が多くて、時期によって違うことがある、と思うことがありますので、その点、理解できると思えました。その上で、和食文化というものが、これからどんな担い手が



中心になる必要があるのかというようなことも含めて、非常にたくさん問題提起があったご報告であったと思います。ご報告をお聞きして、やはり私が思いましたのは、ユネスコの世界無形文化遺産に和食が登録されたことの意味っていうのを、真摯に考えていかなければいけないと感じました。

一つは、最近、地域遺産とか何々遺産というように、遺産という言葉を作って、いろいろなものを認定するということが広がっています。このように、遺産として一括りにして何かを評価するというこの意味そのものについて、すごく考えさせられました。そして日本の和食という文化を考えるうえで、国際的な比較というのが、これからどういふ可能性があるのかということについても、気になりました。

それからもう一つは、食を起点にすることの意味です。今、日本全国、各地で、食を用いたまちづくりとか地域活性化っていうことがうたわれております。で、そういったものと無形文化遺産になった和食という存在との関連性は、どのようなものがあるのかということが気になりました。

このように、私が思ったことをつらつらと述べさせていただいたわけですが、全体をとおして、今回の3人の先生方のお話を聞かせていただき、和食自体の捉え方であったり理解の仕方であったり、そういったことを非常に多様な視点で考える良い機会になったと思います。

最後に、今回のテーマの嗜好品についてですが、近年、嗜好品という言葉は結構使われておまして、嗜好品自体に注目が集まっていると思います。それならば嗜好品を見ることで何が見えてくるのかということ、さらに深く考えていかないといけないということ、考えさせられる機会にもなりました。そういう意味では、今回、和食を嗜好品として考えることの意味、和食を嗜好品として捉えて、いったい何が見えてくるのかというようなことです。つまり、どういう意図でこのようなタイトルになったのかということも、きっとすごく深い意味があると思いますので、嗜好品として和食を見てみることの面白さというものも考えてみたいと感じました。

それから日本の食文化の未来っていうのは、これから未来を担う若者たちにも担ってもらいたいと願っておりますが、これを考えるときに、和食の果たす役割も今回考えさせられました。

日本史学、歴史学の立場から言いますと、日本の歴史や文化の中の食という問題を、反対に、食っていうものを起点に日本の歴史や文化を問い直すということをしてみると、違った価値観とか再評価できることが、きっとたくさんあるのではないかと思います。そこで、今日いただいた多くの知識を、自分の中でかみ砕いて理解しながら、また勉強していきたいと考えております。

○南 どうもありがとうございました。さまざまなご質問をいただきまして、このあとのディスカッションで、それを少し考えていきたいというふうに思っております。

今日は、この和食というものをさまざまな観点から、三人の先生に語っていただき、そして最後、鎌谷先生の方からご質問、コメントをいただきました。特に鎌谷先生のコメント、ご質問が、非常にさまざま多岐にわたってもおりましたし、非常に核心を突いた質問であろうと思いますので、まずこの鎌谷先生からの質問について、Albala先生、そして Maurice 先生、そして最後安井先生の順番でお答えいただければというふうに思います。

○Albala まずは外国の人々が、なぜ日本食に興味を持ったのかという問題についてです。いろいろなことに、特に詳しい関心を持った人たちは植物学者がほとんどでして、日本のすべての植物を記録したいというように考えていました。これらの人がオランダ東インド会社に植物学者として雇われた。雇用された理由はそもそも何だったかというところ、彼らによっていろんな植物が研究され、それがヨーロッパに輸出されるというところにあったのだと思います。オランダ人は長きにわたり、日本で貿易を独占していましたから、ある意味何でも好きなことを書くことができたわけですね。そしてヨーロッパの人々に関心を持ってもらうために、コメであるとか、酒の製造プロセスを詳しく記録したわけですね。

二つ目の質問ですが、どのように外国人が和食を理解し、また味覚的に理解したのかという点についてです。オランダ人がヨーロッパ人に日本の食物を売るためには、これらのものがどのようなものなのかというのを、わかりやすく記し、理解してもらう必要があったわけですね。例えば、みそがバターのようなものであると言ったり、醤油がヨー

ロッパのグレイビーのようなものであると言ったり、香の物がピクルスのようなものであると言ったり、そして酒についてはビールのようなものであるというように言ったわけです。酒についてですが、酒をワインではなくて、醸造するという意味でビールのようなものであるというふうに、正確に表現していました。

最後の質問についてですが、日本食、和食が全体としてどのように理解され、どのように国際化されていったのかという、そのプロセスについてですが、19世紀に至るまで日本食というのはほとんど知られていませんでした。アメリカでは、今から100年前ぐらいに、日本食、和食だけではなく、中国料理であるとか、イタリア料理であるとかというものも持ち込まれました。しかし、先ほどの安井先生の話にあったスシポリスと同じようなことで、例えば日本料理に関する料理本が出版されたり、日本料理のレストランがオープンしたりすると、次々に、いや、これはオーセンティック、要するに真の日本料理ではない、真の和食ではないと言われました。その理由として、なぜなら私は実際に日本に行って、こういうものを食べたからだということで、このオーセンティシティへのある種の競争のようなものが生まれて、これがどんどん加速していくわけです。

ただし、このオーセンティシティについては、真のオーセンティシティというのは、存在し得ないものであるというふうに思います。なぜならば、和食と一言に言っても地域ごとに異差があります。その意味でこれは、地域間での競争もあったわけなのですが、本当の意味でのオーセンティシティというのは、簡単に定義できるものではなかったと思います。

○南 それでは次に Maurice 先生、お願いします。

○Maurice 私に対しての質問ですが、まず言葉についても、日本食、和食、日本料理など、いろいろな言葉があります。そこでまず、定義について聞いて見ると、一般の人は、きちんと定義して使い分けしていないと思います。しかし定義について、そのストーリーを語るべき人は誰になるのでしょうか。もちろん言葉を何かの時に使う人だと思います。社会的に見れば、普通に使われ続けることによって、その定義が生まれます。しかし、日本食、和食、日本料理という言葉は、概念としてちょっと曖昧さがあります。ただ、個人的には次のような使い分けをしています。日本料理という言葉は、ちょっと高級料理なイメージがあります。また、和食と言ったら日常的な食になると思います。

二番目の質問にいくと、海外に和食があり得るかということなのですが、今のところはあり得ないと思います。日本人の日常的な食生活であれば、ほとんどが海外にはないといえると思います。海外にあるのは日本料理か、日本食になると思います。

三番目に、これまでとこれからの郷土食について、文化はそうなんですけど、もちろん変わってきます。変わっていくことは当然であるし、否定されるようなことじゃないと思います。ただ、そう考えた際に大事な問いがあるのですが、そのものに生じる変化は誰が変化を起こすのか、そして誰の利益になるのか、ということをやっぱり考えるべきだと思います。

○南 先ほどの Albala 先生のオーセンティシティ、真の日本食とか、あとそれをどう定義するのかという問題は、非常に重要な問題ではないかと思います。これは日常的に、例えばわれわれが日常的に日本食あるいは和食を食べているときに、いちいち定義して、自分が食べているものがこれは日本食だろうか、なんてことを考えて、毎日食事をしているわけでは全くないからです。もちろんそんなことしたら消化不良になりますから、そんなことは絶対ないと思うんですけども、ただ和食、日本食、この食文化というものを学問的に考えていくときにはは、非常に重要な問題ではないかと感じています。

では3番目、安井先生、お願いします。

○安井 ご質問は、無形文化遺産に和食が登録された意味についてということで、日本人全般に対しての影響と日本の食文化に対する影響を、それぞれどうなるのかというご質問でした。そして遺産になることの意味は何なのかというご質問です。そして最後に、国際的な比較というのは可能なのか、遺産になることの意味について、ということか



と思います。

なかなかこういう質問、将来どうするのか、どうなるのかということを行うのは難しいですし、実は社会学では、予言の自己成就という用語があって、学者が何かこうするのが良いみたいなこと言うと、本来そういうふうにならないはずなのに、そうになってしまうみたいなことがあつたりするので、あまり適当ではないかとも思いますが、あくまで私見として述べさせていただきます。

まず日本人全般に対しての影響ということで、和食がこのように文化遺産化されることはどのように影響するのかということをお考えすると、文化遺産として、具体的にいろんな措置として行われてることに食育と、学校給食に対する働きかけがあります。具体的に何がわかるかということ、2006年に食育基本法ができて、それ以降、食について考えましようということが行われています。例えば食のことを学校で栄養教諭の先生が授業をする、食に関わることを実施するというかたちで、食についていろいろな働きかけが行われてきました。

この流れの中に、この和食という要素が新たに加わりました。具体的に和食をどうするかといいますと、和食を作れるようにしましょう、もしくは和食の文化がどのようなものであるのかを小さな頃から知りましようとしていきます。具体的には、だしを取ってその味の違いがわかるようになろう、魚を3枚におろせるようになろう、として調理実習のようなかたちで行われたりしています。もしくは、日本料理アカデミーの方たち、つまり日本料理の料理人さんたちが学校に出向いて、だしを実際に取り、このようにやるんですよって教えています。その上で、子どもたちがそのだしの違いを自分たちでわかるようになって、出汁を家庭でも作れるようにするということをしています。

それが今の食育だとして、このような活動と連動して、学校給食に和食の要素をもっと入れようとしています。一番わかりやすいのは学校給食で米を食べる量、米食の割合が比較的増えてきています。さらに地域食として、地産地消の食を地元で取りましようとして、地元の野菜や水産物が給食のメニューに出るようになりました。

このようにして、具体的に子ども向けにいろいろな働きかけが行われてます。そこで、先ほど和食チェックシートとお話したようなことは広まるでしょう。確実に、これからの子どもたちは、多分われわれよりは、和食という言葉が強く覚えると思います。もしかしたら後々の世代では、日本食、日本料理よりも、和食という言葉のほうが知られているかもかもしれません。そのようにして、和食という言葉やイメージは確実に浸透すると思います。さらには、だしの取り方は学校で習うことも多いので、子どもの多くは知ることになるでしょう。大人になってもだしを取るようなことは、昔授業でやったなと記憶には残るでしょうし、知らないってことはないと思います。

ただ、ここからが、私の予想になるのですが、和食に関する知識やイメージはあったとしても、実際にそれを作ったり、食べたりするかということ、また別の条件があると思います。例えばだしを取るというノウハウを知っていたとしても、インスタントの乾粒だしを使ったほうが楽じゃないか、というように、忙しい人は考えるかもしれません。また、やはり本格的なのは難しいということで、自分で作るというよりは、買うと選択のほうが増えるかもしれません。こうした予想から、消費者としてのみで想定されているんじゃないかと、述べましたが、具体的に何か日常的に和食を作る人になる、また自ら働きかける人になるというよりは、そういう和食を購買する人の割合が増えるのではないかと私は思います。ただそれが本当に文化が継承されているということなのかどうかは、保留かなというのが、現時点での私の予想です。

そして、ここまでの話が具体的に人に対して、日本人という集団に対しての影響だとしたら、次は食文化というものに対する影響になりますが、これも難しいところです。日本全体として考えていくのは難しいのです。グレッグさんの発表にありましたように、日本の食、和食というのは地域ごとのいろいろな文化の集合体でした。これをまとめた力として、社会的にナショナリズムと言うと、本来は違うもの、違う別々の藩だったものを、一つの国という枠組みにまとめたというようなことが言われたりします。そういう多様な食文化がそのまま維持できるかということ、必ずしもそうではなく、どちらかということ、先ほどお答えしたような食育や給食で指定されてるような、だし自体の取り方が統一されていきます。もちろん違うだしを取るやり方も教えるのですが、そういう統一された一つのやり方、それほど細くない大まかなやり方だけが集合体の中で残っていきます。だから多様性よりは、ある意味で均一的な文化が定着することがあるかもしれません。

ただやはりこれも大事なことです、今の時点でも、地域差というのは非常に大きいです。それぞれ地域ごとの取

り組みが非常に大きくなっています。給食や食育に対しても、各都道府県、市町村ごとにいろいろな取り組みがされています。その効果の違いが、地域ごとに出てくるとは思います。ですから、地域料理がとても定着して、みんなが普段から食べるようになるという地域と、そういうのが昔はあったけれど、今は全然ないねという地域に分かれていくと思います。文化は、大きく見ると均一的になってくんだらうけど、その中での濃淡は絶対あるなというのが、私なりの予想です。

これも私見になりますが、遺産になることの意味は、遺産になることが目標で終わりではないんです。遺産になって、もう一回見直してみようということなのです。つまり、登録されたことで義務になる、保護継承することをそのまま受け止めるんじゃないで、何を保護し、何を継承するのがいいんだらうかということ、みなそれぞれ、一人一人自分なりに考えるというきっかけになるということです。このようなきっかけになる事ができたら、遺産登録された意義はあったと思います。意味として、意義はそういうところにあるのかなと思います。

○南 皆様、ありがとうございます。私に対する質問もございましたので、簡単に述べさせていただきます。なぜ「嗜好品としての『Washoku』」というテーマにしたのかということです。実はこれは、Ken Albala先生とちょっとメールのやり取りをしたときに、嗜好品という視点で和食を考えることもできるんじゃないか、というヒントをいただき、視点として面白いと感じましたので、そういうテーマにしました。

もう少し言いますと、先ほど鎌谷先生がおっしゃいましたが、嗜好品という言葉は英語に非常に訳しづらい言葉です。あえてラグジュアリーアイテムと訳しましたが、それだけの意味ではなくて、これは安井先生からあったように、なくてもいいけれども、ないと寂しいという、ところです。このニュアンスは恐らくラグジュアリーアイテムという言葉にはない意味だらうと思います。さらにもうちょっと突っ込んで言えば、ある種病みつきになり、ある種の快樂とか幸福感をもたらすようなこと、嗜好品というのはそういうところがあります。それ自体はあまり体にはよくない、健康的にはよくないかもしれないけれども、それをするによって何か快樂を生じるという、そういった若干、本当に軽い意味で反社会的な要因もあるというようなものが嗜好品です。

そこで、和食というものをそういう脈絡で考えるときにどうなるでしょうか。ぜいたく品というのはもちろんあるんですけど、なくてもよいが、ないと寂しい、あるいは幸福感といったもの、恐らくこれは非常にプリミティブな表現ですけど、普通に日本で生活して、和食という食生活をしてきた者が、全く違う食生活の中に何か月かいて、そしてそのあとでまた食べるとほっとするという、そういった意味もこの嗜好品という意味にはあるんじゃないだらうかと考えています。そういうところから郷土食とかへとつなげていけるかなというように考えております。それ以上ちょっと深いところは、まだこれから考えていきたいというふうに思います。

最後に、それぞれ3人の先生方にお聞きしたいと思います。あなたにとって和食とは何だらうか、というテーマで、和食のこの点を強調したいなどといった事を、個人的な感想でかまいませんので、一言ずつ語っていただきたく思います。

○Albala 私はもともと和食という言葉を知らなかったのですが、ある本をきっかけにその言葉を知り、その和食というものがほかの国の食文化とどう違うのかということでも考えました。そのときに、500年以上の、少なくとももっと長い歴史があるわけなのですが、その中であまり変わっていないようには感じられました。このように続いていく伝統、つまりリビング・トラディション (Living Tradition) という点が面白く感じるところです。そして、ほかの国の食文化というのは刻々と変化しているのに、和食も変わっているとはいえ、500年前の資料を読んでも、かなり類似点が見られたので、そこがまた面白く感じるところです。

○Maurice 難しい質問ですが、やっぱり和食を考えるときに、郷土料理とか郷土食の点でも、注目してほしいと思います。それで多種多様な和食があるなかで、生活につながる年中行事とか、お土産とか、各地域の名物とかも大事だと思います。



○安井 もちろん和食というのは、研究している対象ではあるのですが、私が日々食べてるものでもあります。それを踏まえると、身近にあるけど、よく知らなかった家族、もしくは恋人みたいな感じで思っています。それはどういうニュアンスかというと、当たり前のようにあったけど、意外と相手のことをよく知らなかったというようなことがあると思います。そのような知っているようで知らなかったのが、今、関係が変わってきていて、表に出てきている対象のように思います。この後、この関係をどうしようかという、親兄弟とかだと距離を取るのか、それとももうちょっと仲よくしようとするのかとかを考えて、ただ理屈では割り切れないところがあるという感じでしょうか。身近すぎる、身近だけど離れるところもあるし、もう一度見直さないといけないところがあるという、自らの内なる部分であり、そうでもない部分もあるというような、愛憎があるようなところがあります。

○南 3人それぞれの立場から、個人的に和食というものについてどう考えるかという、そういった感想をいただきました。最後に一言だけ、恐らくそれぞれの国で、それぞれの国の国民的な食事というか、ナショナルフードというものがあると思います。これをどのように考えるかというのは、私、ヨーロッパの特にドイツを専門としておりますけれども、それぞれの国でもあるようです。

歴史的に見ても、フランス料理というものについての議論がフランスでは、もう既に19世紀のあたりからナショナルアイデンティティのようなものと結びついてありましたし、現在であれば恐らくさまざまな国でもあると思います。今少し聞いていますのは、中国でもそういった動きがあるようです。ですからこの動き、和食を問い直すというような問題は、日本だけに限定される問題ではなくて、ある意味でグローバルな流れかと思えます。

もう一つの例を挙げると、インドという国があります。インド料理というのはあるのかどうか、というような議論があって、これ非常に面白い議論です。最近、インド料理についての本が出ましたので、そういったものも考えるうえで面白いなと思います。

今回のテーマについては、和食を例として取り上げてはいますが、日本にだけに限定して考えるのではなく、それぞれの国で自分とこの国の料理をどのように考えるのかというようなことについての議論が、多かれ少なかれ行われています。このことについては、単に和食の問題だけではなくて、そういった意味でグローバルな食文化の研究もまたあるというように考えていただきたいと思っています。

最後に、日本においては和食をどのように考えたらいいのか、というようなことについて、若い方々も少し考えていただければというように思います。それでは、これにてディスカッションを終わらせていただきたいと思います。

本日は、長時間にわたりましてご参加いただきまして、どうもありがとうございました。また、三人の先生方とコメンテーターの鎌谷先生、どうもありがとうございました。

