

ラーセンのお腹

一橋大学 赤嶺 淳

問 以下に示す2つの命題の意味する差異について説明しなさい。

命題 A 日本には鯨食文化がある。
命題 B 鯨食は日本の文化である。

命題

Aから検討しよう。その含意するところは、「日本には多様な食文化が共存しており、鯨食もそのひとつ」という点にある。したがって鯨食に対置すべき食文化は魚食であろうと、米食であろうと、なんでもよい。命題Aが提起するのは、日本料理の幅のひろさ、つまりは多様性だからである。他方、命題Bは、少なくとも2つの点で鯨食あるいは日本（人）の優位性を誇示している。ひとつは（ルウェーやアイスランドなどと比較しても）「日本の鯨食が一番だ」という点、もうひとつは「鯨食のよさがわかるのは日本人だけだ」といった点である。

より一般的な魚食文化で考えてみると、2つの命題の差異がわかるはずだ。魚好きが自慢の魚料理を議論したとする。刺身や寿司はもちろんのこと、お頭つきの白身魚を一尾ごと蒸す中国風の清蒸に一票を投じるかもしれない。人によつては、ヨーロッパナギの燻製やイワシのオリブオイル漬けの可能性もある。料理は多様であつて、そもそも甲乙つけがたいものである。だから、「人類」ならまだしも、「魚食は〇〇の文化だ」の命題に国家はそぐわない。

こ 10数年ほど捕鯨問題に関心をよせてきたが、わたし自身は生物学的に鯨類を研究する鯨類学者ではないし、鯨類資源の豊凶を査定する資源学者でもない。いわゆる捕鯨問題の分析を通して、よりよい食環境の構想を議論する人文学者である。もちろん、よつてたつのは命題Aである。

農林 水産省の『食料需給表』によれば、年間ひとり当たりが消費する鯨肉は、わずか16・7グラムである。鶏肉の13・9グラム、豚肉の12・9グラムはもちろんのこと、牛肉の6・5グラムと較べても桁が2つも異なっている。これが統計上の数値である以上、まだ一度も口にしたことのない人もいるはずだ。他方、お正月や節句、結婚式など、祝いの食事に決まって鯨料理をもとめる人もいる。こうした鯨食習慣が西日本に根づいているように、鯨食慣行は地域差が大きいことを特徴とする。この事実は、南北に細長い日本列島の各地で、先人たちが鯨類と多様な関係性を築いてきたことを意味している。だからこそ、命題Bを声高に主張し、あたかも日本人のみなが鯨食に馴染んできたことを強弁すると、かえって和歌山県の太地町などのように400年にわたつて鯨とともに歩んできた地域の歴史をないがしろにしかねない。

と

はいえ、外部の人間にとつて、地域社会における捕鯨の歴史を当該地域の文脈で理解するのは容易ではない。太地町をふくむ熊野灘は江戸と大坂を結ぶ海運の難所でもあり、避難港でもあつた。しかし、明治以降に鉄道が普及すると、陸の孤島と化してしまう。南紀地方を観光名所とする雄々しいリアス式海岸の景観そのものが、大麦はおろか芋類の栽培もむずかしい現実を物語っている。だからこそ、古来、人びとは海に生活の糧をもとめたわけだし、明治になるとアメリカやオーストラリアなどへの出稼ぎに活路を見いだそうとした。帰国した人びとが建てた家屋は、和風建築に洋風が加味されたものである。とりわけカリフォルニアの空と海を想起させるパッションカラーのペンキで塗られた木壁が、家屋が隣りあう路地で独特の存在感を放っている。

そ

んな太地を理解すべく、現在、文化庁の「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の一環として熊野地域における鯨食文化についての調査を学生とともに実施している。太地町教育委員会が選定してくれた語り手を訪問し、その人が歩んできた人生を訊く作業の途上にある。

80

歳代の女性が語ってくれた逸話を紹介しよう。子どものころ、お腹がいっぱいになったときに、「ああ、腹（はら）ラーセンやー」と自慢しあつたものだという。ラーセンとは、ノルウェー発祥の近代捕鯨法が日本に輸入された20世紀初頭に日本国内の捕鯨会社に雇われていたノルウェー人砲手で、いわば「お雇い砲手」のひとりである。スカンジナビア人らしい長身の体軀だけではなく、立派なお腹が目をつけた。年代からしても路地を闊歩するラーセンと彼女がすれちがったはずはない。しかし、鯨捕りのなかでも砲手は厚遇されており、なかでもノルウェー人砲手の羽振りが段違いによかつたことは、子どもでも知っていた。そんな尊敬すべき伝説的砲手の代名詞がラーセンだったのだ。

鯨飲

馬食ということばがある。だが、子どもにとつて鯨飲はどうでもよいことだ。国民的ヒーローたる横綱ではなく、お雇い砲手たるラーセンを羨望したのは、捕鯨地ならではのことだろう。腹ラーセンは、利他的だったとはいえ、太地の人びととノルウェー人との交流を記憶するものである。こうした人びとと鯨との関係史を具体的に掘りおこしていくことが、恣意的な命題Bへの一矢となる。



ゴブラン会報 2022 年度版 (30 周年記念号)

通巻第 29 号 / 2022 年 (令和 4 年) 12 月 15 日発行
発行 / ゴブラン会 発行人 / 中村勝宏 編集人 / 長澤美明 編集 / 株式会社 ESF international 〒 107-0061 東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル 3F
Published by the Association Gastronomique au Japon / President : Katsuhiko Nakamura / Editor : Yoshiaki Nagasawa, the Societe ESF international(Edition Sans Frontiere) / December 15, 2022
Association Gastronomique au Japon / 2-7-13 Kita Aoyama, Minato-ku, Tokyo 107-0061 Placeo Aoyama Bldg.3F tel 03-6273-1418 fax 03-6273-1419
E-mail : gobelin@esf.jp / Web site >>> http://www.gobelin.jp

ゴブラン会 |

検索



★ 30 周年記念号 (特別付録付き) ★

Gobelin 30TH

Association Gastronomique au Japon
「食を創造する人・食を提供する人・食を愛する人」のための食文化ネットワーク

2022

ゴブラン会報 2022 年度版

通巻第 29 号 / 2022 年 (令和 4 年) 12 月 15 日発行 / 発行人: ゴブラン会 東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル 3F 株式会社 ESF international 内 www.gobelin.jp

