

和食研究を拓く

赤嶺 淳（二橋大学）

本特集は和食文化学会第4回研究大会（2022年2月13日）でおこなった公開シンポジウム「和食の『脱民族化』——香港、マニラ、レイキャビク、サンパウロの事例から」をもとに再構成したものです。副題にあるようにアジア、北欧、南米の各地域で日本料理が普及するにいたった社会経済的背景とともに、現地化をはたした日本料理のいまを報告してもらいました。

寄稿者は、いずれも日本もしくはブラジルに留学した（生活）経験をもち、日本やブラジルについて研究している人文学者です。いわば日本通の外国人の視点から自国の日本料理を見つめ、また日本人の眼でブラジルの日系人社会の食を見つめてもらったわけです。コメントは、嗜好品文化研究の第一人者で、『vesta』119号（2020年夏号）の特集「世界を旅する和食の今」を編んだ高田公理・武庫川女子大学名誉教授にお願いしました。

日本における食研究を牽引してきた石毛直道は、1980年にロスアンジェルス^{ロサンゼルス}の日本料理店の調査をおこなった。海外における日本料理の受容と変容についての古典的研究『ロスアンジェルスの日本料理店』（ドメス出版、1985年）を上梓しました。

米国で受容されて40年が過ぎた今日、いまや日本料理は国際的に認知され、世界のすみずみに浸透するにいたっています。当然ながら、石毛が予期したように、世界展開が進めば進むほど、日本料理は「日本」という地理的枠組や「和」という文化的枠組を超え、本シンポジウムが「脱民族化」と呼んだ現地化——「脱領域化」と「脱文化化」——を経験することになりました。今日でこそ日本国内の回転寿司屋でもお馴染みの「カリフォルニア巻」ですが、その発明が日本に伝えられた1960年代当初、寿司職人はいうまでもなく、ほとんどの日本人が、その奇抜な発想をいぶかっただけです。

しかし、こうした新たな寿司の胎動は、日本人の料理人が日本人の顧客にむけて料理していた時代から、日本人以外の料理人が日本人以外の顧客に給仕する様に日本料理をめぐる環境が変化したことのも必然でもあります。そのことは、本特集に収められたマニラやサンパウロの事例からもあきらかです。いな、海外ばかりではなく、日本国内における寿司の可能性を開拓しつつづけていることも見逃せません。

石毛以降の日本料理の変容については、グローバル化を論じる上智大学のJames Farrer教授や日本研究をライデン大学で講じるKatarzyna Cwiertka教授などが、米国やヨーロッパなどの事例にもとづく民族誌的報告をおこなっています。興味深いことにアジア以外の地域では、日本料理が「日本食」ではなく「アジア食」の一部として認知され、日本人がはじめた日本料理店を韓国人が買いとり、その後、ベトナム人や中国人が経営を引きついでいくという民族間継承^{エトニックサクセッション}という共通した現象が生起していることです。また、アイスランドには日本料理とインド料理を提供する「アジア料理」レストランもあるようですが、エキゾチックな香りが漂うなかで寿司を食べることこそが、クルなのかもしれません。その詳細はアイスランド報告を参照ください。

寿司や刺身にかぎらずとも、海藻をふくめた魚介類を多用することも、日本料理の特徴のひとつでしょうし、そのことが日本料理が健康指向だと目される主因でもあります。Nobuで有名となったペルーの日系料理 (Nikkei Cuisine) も、ペルーに産する豊富なシーフードを前提として誕生したことは周知のとおりですし、おなじ意味で豊かな漁場に囲まれた島嶼国家アイスランドで海鮮日本料理が進化をとげてきたことも納得がいくところです。

日本料理が、異なる食文化に浸透していく場合、素材や料理だけが独り歩きしていくわけではありません。媒介者が存在するわけです。当然、「日本」がいかかに認識されているのか、そうした日本をどのような媒体がいかかに伝えているのか、も大切なポイントになってきます。同時に、食をふくめた日本なり、日本文化なりの宣伝が、現地社会にもたらした社会経済的影響にも目配りしていくべきでしょう。また、おなじ意味で日本料理が受容される当該社会で、外食が普及したり、特殊な食材が入手しやすくなったりといった政治経済的な画期についても吟味する必要ががあります。

日本料理にかぎらず、食のいまを語る場合、いわゆる美食に耳目があつまりがちですが、本特集では社会のなかに日本料理をおいてみるように工夫いたしました。本特集を契機として日本料理の可能性と日本料理研究についての議論が活性化することを期待しています。

和食文化研究

第五号 二〇二二年二月 目次

特集

目次

和食研究を拓く……………赤嶺淳 4

香港における日本料理——テッパンヤキからドンドン・ドンキへ……………シドニー・チャン 8

フィリピンにおける日本食の変容——食のコンタクト・ゾーンに着目して……カール・イアン・ウイ・チェン・チュア 18

日本人が旗振りしないアイスランドの「日本食ブーム」……………クリスティン・イングバルスドットイル 42

創造性と暴走——ブラジル・サンパウロにおける和食の追究と日系料理の展開……………根川 幸男 70

「和食の脱民族化」を考える視点……………高田 公理 88

論

文 近世文献に見える薬酒を通じた清酒の健康効果の検討——「豆淋酒」を例として——

……………畑 有紀、佐藤 茉美、柿原 奈保子 96

鰻の蒲焼調理法再考——「背開き」の歴史的展開と定説の矛盾について……………樗木 宏成 120

大学生および料理人がもつ加賀料理のイメージ……………寺沢 なお子、今川 奈津起 146

ボードリヤールの消費社会の観点からみた、ワインと日本酒の比較考察……………関川 武利 168

報告

小型鯨類捕獲枠への新種追加が和歌山県太地町における鯨食文化にもたらした影響

——関係者への聞き取り調査を中心に……………アラバスター・ジェイ

学会記録

大会報告……………

二〇二二年度の和食文化学会の歩み……………

英文目次・要約

編集後記

201 200 186

WASHOKU BUNKA KENKYU

Japanese Food Studies

No.5

December 2022

Contents

De-ethnicizing washoku: Case studies from Hong Kong, Manila, Reykjavik, and São Paulo.

Akamine Jun, Professor of Global Studies, Hitotsubashi University (4)

Japanese food in Hong Kong: From teppanyaki to Don Don Donki

Sidney Cheung, Professor of Anthropology, Chinese University in Hong Kong (8)

Culinary contact zones as agents of change of Japanese food culture in the Philippines

Karl Ian Uy Cheng Chua, Visiting Professor, Hitotsubashi University (18)

A non-Japanese "Japan boom" on the Icelandic restaurant scene

Kristín Ingvarsdóttir, Assistant Professor in Contemporary Japanese Studies, University of Iceland (42)

Beyond creativity: In search of washoku and development of Japanese food in São Paulo

Negawa Sachio, Researcher, International Research Center for Japanese Studies (70)

Comments

Takada Kori, Professor Emeritus, Mukogawa Women's University (88)

Articles:

Study of Health Benefits of Alcoholic Beverages: Medicinal Liquor "Zurin-shu" Found in Japanese Early Modern Literature

HATA, Yuki (96)

SATO, Mami

KAKIHARA, Nahoko

Rethinking the eel kabayaki cooking method

-About the contradiction between the historical development of "opening the back" and the established theory-

Oteki Hironari (120)

University Students' and Chefs' Impressions of Kaga cuisine

TERASAWA, Naoko (146)

IMAGAWA, Natsuki

A Comparative Study for Wine and Japanese Sake with "Consumer Society" by Jean Baudrillard

Taketoshi SEKIGAWA (168)

Reports:

Cultural Effects of Adding New Whale and Dolphin Species to Hunting Quota: An Introductory Study Based on Interviews with Residents of Taiji, Japan

Jay ALABASTER (186)

Records:

Academic Event in 2022

(200)

Society of Japanese Food Studies

編集後記

▽「コロナの流行により……」と書き出すのも、今号が最後になることを期待し、会員のみならず、日々の日常が着実に回復されますことを願っております。

今号には、通常の投稿による論文六本と報告一本の投稿があり、そのうち論文四本と報告一本を掲載することができました。また第四回研究大会での公開シンポジウム「和食の「脱民族化」——香港、マニラ、レイキャベック、サンパウロの事例から」における報告に基づく投稿を特集として掲載しました。高田公理氏による「和食の脱民族化」を考える視点」というコメントも本号の読みどころの一つです。

本学会は、大学等の教育研究機関に所属する会員と食の現場で活躍される会員との協力の下運営されており、機関誌もまたこのような学会の性格を反映したものであることが理想ですが、なかなか十分にはそれを実現することができません。何か良い企画がありましたら是非編集委員会にもお寄せください。

次号第六号の投稿締め切りは令和五年六月末日です。

(母利)

編集委員 母利司朗 (委員長)

奥田 司 鎌谷かおる

河村能夫

金田章裕 佐藤洋一郎

和食文化研究 第五号

二〇二二年（令和四）年二月十五日発行

編集・発行 和食文化学会

原田信男

〒六〇六・八五二二

京都市左京区下鴨半木町一・五

京都府立大学 京都和食文化研究センター内

TEL 〇七五・七〇三・五二五一

FAX 〇七五・七〇三・五一四九

E-mail kpuwashoku@kpu.ac.jp