

山田七絵著
『世界珍食紀行』

— 越境する研究者たちの
多彩な食体験

(文藝春秋・二〇二二年・一〇七八頁)

大庭 三枝

本書は、世界の三五か国の国・地域において遭遇した食をめぐる「カルチャー・ショック」が主題である。著者は三八人。全員が独立行政法人JETROアジア経済研究所の職員、あるいは元職員。アジア経済研究所の英語名称はInstitute of Developing Economics (IDE)であり、アジアのみならずアフリカや中南米を含む新興国・途上国を対象とする地域研究のメッカである。我が国における地域研究者の層の厚さ、多彩さは、この研究所なくしては語れない。本書は、この研究所に所属し、フィールド・ワークで現地社会の内部に入り込んでどっぷりとその国のコミュニティについて研究を進めてきたプロの地域研究者たちが、通常では味わえない食に遭遇した驚きを語り、そこから見えてくる現地社会

の断面を切り取って見せてくれる。三五の国の中にはアメリカ、イギリス、デンマーク、ニュージーランドといった先進国も混じっているのだが、視点やアプローチは同様である。

本書で触れられている「珍食」は、大まかに分けると①昆虫食②内臓、脳みそなどの生肉以外の部位③多彩な肉食(ウミヘビや森林ネズミ、モルモットなど)④強烈な臭いを伴う(ホンオフエ、臭豆腐など)⑤極端に酸っぱい、辛いなど味が強烈、に分けられそうだが(これらが複数重なることもある)。さらに美味しい食やその国全体としての食事情の紹介に注力した章もある。つまりは内容はかなり多様である。ただし、その料理が美味しいか、まずいかに関わらず、それぞれが自らの食体験を語るその語り口の熱量は高い。

特に編者である中国の農村研究に従事してきた山田七絵氏が語る中国の昆虫食や肉食の多彩さ、またそれらを堪能する様は圧巻だ。大皿に盛り付けられたセミの成虫の塩炒めは、彼女によれば「見た目はインパクト大だが口に入れてしまえばクセもなく、

じっくり揚げたエビの頭部に似た食感」。また成都の名物料理のウサギの頭の唐辛子煮込み(麻辣兔頭)も写真付きで紹介されている。セミの成虫は怖いがちからはちょっと試してみたい気もする。

他の著者も負けてはいない。いくつか例を挙げると、タイ研究の重富真一氏はタイの農村のグルメ、虫料理について、赤アリの躍り食いはじめとして「美味しい」と言い切っておられる。他方、ラオス研究の山田紀彦氏は、他の昆虫食には慣れたものの、カプトムシの成虫の揚げ物は食べたけれども「もう食べなくて良い」と断言する。清水達也氏が紹介するペルーの食用モルモット「クイ」を丸焼き、美味しいのかもしれないが写真で見るとその絵姿はなかなかのインパクトである。また阿部誠氏曰く、韓国の発酵食ホンオフエの強烈な臭気はキムチもマッコリも無力とのこと。これらはほんの一部で、本書はこうした刺激的な食体験が縷々綴られている。

本書で紹介されている「珍食」の中で、黒い豆と豚の様々な部位を煮込んだフェイジョアダは右記の分類でいけば②に当た

る。ブラジルの伝統料理ともされており、比較的ポピュラーかもしれない。この章の著者である近田良平氏によれば、従来フェイジョアダはブラジルの農園主に雇われていた奴隷たちが食していた料理が一般に広まったものであると言われていたのが、最近では南欧の郷土料理が起源ではないか、という別の説が有力になっているという。近田氏は、ブラジルにおいて黒人の存在や異人種間の混交が植民地期に進んだことをブラジルの国民性が寛容であることを示す証左として称揚する過程で、黒人奴隷の料理がフェイジョアダの起源とされ、「伝統料理」と位置づけられていったのではないかと論じる。近代以降、国民統合が進められる過程で「伝統××」というものが「創出」されるというのは一般的な話であるが、あのフェイジョアダもそうなのか、ととても興味深く拝読した。

なお、美味しそうだな、とそえられる中でも私をもっとも食したいと切望するのはタイの「プラートゥ」という首が曲がった魚の干物である。なぜ首が曲がっているのか? についての興味深い考察は是非本書

に当たってほしい。この魚を紹介した青木(岡部)まき氏は、これを肴に晩酌するのが好きとのことだが、確かにこれは酒が止まらなくなりそう。また、今井宏平氏が紹介したトルコの臓物のスープにも惹かれる。二日酔いの朝にちょうど良さそうな白濁したスープの写真が印象に残る。

本書では、食というものが、その国の社会のあり方やその変化を示す鏡であるということが示されているのも重要だろう。そのことを特に論じているのが編者の山田氏が最後に寄せている章である。中国の農村部で定番であった、村の幹部を中心に大勢の人々が大きな円卓を囲み、大量の酒と大皿料理を賑やかに楽しむという中国式宴会は、習近平政権が汚職撲滅と贅沢禁止を掲げて進めたキャンペーンの中で廃れていった。新世代の村の幹部たちは、酒はほとんど飲まず、プライベートを大事にするスマートな人々で占められる。かれらはそうした中国式宴会とはなじまない。さらに新型コロナウイルス危機によって、感染防止と衛生向上の観点から、中国政府は大皿ではなく個別の食器を使った配膳を推奨する。伝統的な

大宴会はますます廃れているという。

山田氏曰く「食文化はそれが成り立つための合理的な理由があるはずで、その前提が崩ればやがて廃れ、忘れられていくのだ」。これは前述の伝統的な中国的宴会が廃れていく様を表している考察なのだが、本書で示すように、様々な「珍食」の多くはまだ現地で深く根を下ろしていることを考慮すると、ある食文化を支える前提は案外強固なのかもしれないと思う。各地におけるバラエティ豊かな「珍食」の存在は、それらの食を支えているそれぞれのコミュニティ固有の文化が、グローバル化によって簡単に平準化されはしないということを示す証左ではないだろうか。

(神奈川大学教授)
◇山田七絵・JETRO
アジア経済研究所研究員