に伝達できない。いわゆる「知識共有」とは、身体知の「共有」というより身体知の断片としての情報の「伝達」であり、またそのような伝達が刺激となって個人が誰かの身体知を「写し取り」、自らの身体知を「書きかえ」ていく過程にほかならない。飯田はそう指摘する。個人の身体的基盤から自由であるがゆえに伝達可能な情報の蓄積と、対面的コミュニケーションの範囲を超えての流通は、やがて社会的な知識在庫をなす。「知識共有」とはこのようなコミュニケーション過程なのだ。マダガスカル漁撈民ヴェズによる漁法開発の事例等を手掛かりに本論文が明らかにするのは、個人がこの意味での「情報」に複数の文脈で接するなかでの「身体知」の書きかえである。熟練した漁師たちがゴムタイヤやコンドームを「漁具」として選び取ったのは、素材の有用性に関する断片的な情報が本来とは異なる文脈で伝達されたことを意味するが、それは、モノが伝達可能な情報としての物理的属性をもつからであり、漁師たちがそれぞれの身体知の形成に時間をかけてきたことで情報伝達を受けとめることができたからだ。飯田が「情報の受け手の資質」に着目するのはそのためである。

コミュニケーションを目的に資する手段とみなさずに、コミュニケーションを通じた存在の立ち現れを描く本書各章の手法は、存在の不確実性に確実性の可能性の源泉を見るアパドゥライ［2020］の「遡行的遂行性」の視点を思わせる。加えて、コミュニケーションの文脈間の切り替えと、存在の都度の立ち現れを具体的に記述した点に特色がある。そう見たのは各章の要点を以上のように理解するからだ。しかし、半可通の批評は無用だろう。本書の意図は、「転回」論の後追いでも短兵急な批判でもない。編者の呼びかけに応えた人類学者たちが何をどう書くか。評者が知りたかった、まさにそれが各々に示されている。

参照文献

アパドゥライ，アルジュン 2020『不確実性の人類学――デリバティブ金融時代の言語の失敗』中川理・中空萌訳 以文社.

綾部真雄 2018「認識論と存在論」桑山敬己・綾部真雄編『詳論　文化人類学――基本と最新のトピックを深く学ぶ』ミネルヴァ書房 pp.330–47.

佐々木重洋 2017「仮面を介して感知する世界、仮面を介さず感知する世界」古谷嘉章・関雄二・佐々木重洋編『「物質性」の人類学――世界は物質の流れの中にある』同成社 pp.153–80.

浜田明範 2018「アクターネットワーク理論以降の人類学」前川啓治ほか『21世紀の文化人類学――世界の新しい捉え方』新曜社 pp.99–131.

久保明教著
『「家庭料理」という戦場――暮らしはデザインできるか？』

東京，コトニ社，2020年
213頁，2,000円（＋税）

藤田　周*

本書は、戦後日本の家庭料理史、特に家庭料理を構成する概念の変遷を、著者が前著『ブルーノ・ラトゥールの取説』［久保 2019］で検討したラトゥールの「ノンモダニズム」の方法論に基づき、またその可能性をさらに拡張しつつ、描く著作である。その方法論の基本的な発想は、以下のようにまとめられる。すなわち、変動しつつある様々な要素が一時的に織りなす関係の網の目、ネットワークから、ネットワークに対する外在的な認識が生じる。そしてそのネットワークは、外在的認識をも新たな要素として取り込みながら変動し続けることで、以前の認識と齟齬をきたしうるような別の認識を新たに生み出していく。研究者もまた、このネットワークを外在的に把握することはできず、ネットワークへの内在から知を産出する。こうした構想に基づき、著者はレシピ本を読み、それをもとに料理を作るという形で、様々な年代の家庭料理にまつわる要素と関係を結ぶことを通して、本書の記述を構成したと述べる。

ところで本書の特徴のひとつは、「実食！　小林カツ代×栗原はるみレシピ対決五番勝負」と題されたセクションが各章の間に置かれていることである。そこには、この２人の料理研究家のレシピと、それをもとに実作した料理についての著者やその友人による生活感溢れるコメントが示されている。これもまた、上記の発想に対応している。読者が本書の示す認識を自身の経験に引きつけ――その議論に違和感を覚えるという形であれ――新たなひとつの要素として取り込み、それにより感覚や思考を再編することを著者は期待しているのである。なお、学術書というより新書に近い軽い文体、宗利淳一のポップなブックデザインも、こうした意図のもとにあると推測される。

さらに、人々に開かれたこうした再帰的な知のあり方は現代に対応するものであるとされる。著者によれ

*東京大学　email: amanefjt@gmail.com

ば、現代では「生活」や「現実」が出身地や階級、社会構造などの所与の条件によって規定されるものとはみなされず、学問的な知をも用いながら分析することによってそれらを自由に改変することができる、つまり「暮らしは自由にデザインできる」という発想が人々に一般化した時代である。

「はじめに——毎日違う料理を作るんだ！」で以上のような議論を示した後、第一章「わがままなワンタンとハッシュドブラウンポテト」の冒頭では「暮らし」と「学問的な知」の関係の再考が主張される。暮らしは学問的分析の対象だと考えられてきたが、実のところ、暮らしは学問的分析の境界条件である、すなわち分析にとって有意なものを規定しているのではないか、と著者は指摘する。例えばロイ・ワグナーによるパプアニューギニア・ダリビの研究は、ダリビの暮らしにおいて、夢はその解釈によって狩りをするものであることから、夢を無意識に結び付けるような精神分析は有意にならないことを示しているとする。これを踏まえ、家庭料理が重要な位置を占める暮らしの分析である本書は、同時に学問的な知を構成するものとして暮らしを照射するものであると述べられる。

第一章の以降の部分では、1980–1990年代の家庭料理が、料理研究家、小林カツ代と栗原はるみによる、従来の定型的な家庭料理に対するポストモダニズム的な懐疑と改変として検討される。当時増加した働く女性の忙しい生活に応じて、カツ代は独創的な「時短」レシピを提案し、手間を掛けて家庭料理を「手作り」するという重圧の軽減に貢献した。対してはるみは、急速に進展した消費社会下で家族が外食を通してそれぞれに食の好みを育てつつある状況に即して、外食で食べる味を家庭で再現するようなレシピを提案し、定番の家庭料理と、家族の共同性の基盤とされる「我が家の味」への志向を「お店の味」に向けて半ば解体した。さらにアイドルのような彼女の「素敵な生活」と、それが彼女を社長とする会社が販売するような調理器具などの商品を通して実現されることを示した。カツ代とはるみは、異なる方向性において、料理を中心に暮らしを分析し、それを変化させた存在であるとされる。

第二章「カレーライスでもいい。ただしそれはインスタントではない」は定型的な家庭料理が成立した1960–1970年代の家庭料理のモダン期が検討される。一般にこの時期の家庭料理はまず、インスタントラーメンの発売、食材を自分で生産せずともスーパーで購入できるようになるなど、戦前の家庭料理のあり方から商品による「食の簡易化」が急速に進展した時期だとされる。しかし同時に、家族のために女性が商品から料理を作り上げる家庭内の作業が「手作り」として重要視されるようになった。また家庭料理は、食の好みを摺り合わせて家族の共同性を構築するものとしての「我が家の味」、「おふくろの味」となることが期待された。こうして料理研究家は、現在につながる定番の家庭料理を生み出した。

第三章「なぜガーリックはにんにくではないのか？」は、2000–2010年代の、定型的な家庭料理のあり方が無効化されていく「ノンモダン」な家庭料理を検討する。まず著者は、主婦向け月刊誌『マート』で描かれる生活をはるみの方向性の拡張として位置づける。そこで描かれるのは、アイドルのようなママ友のグループが輸入商品や市販の調味料などを使う様子であり、「我が家の味」から「遊びのような暮らし」への離脱だ。同時にそれは、自身が生活にまみれた主婦であることを否定するための努力でもあるとされる。対して、レシピの投稿・検索サービス「クックパッド」は小林カツ代の方向性の拡張として位置づけられる。そこは「簡単節約」、「お店に負けない」などを売りにするような、アイディアに溢れた家庭料理のレシピが提示される場である。ここで「手作り」は従来の規範性を失ったかのようである。

著者はノンモダン期の家庭料理に、第１に、分析が依拠するカテゴリーが暮らしの実践によって改変されていく過程を見出す。クックパッドの人気レシピ「揚げない唐揚げ」のように、定型的な家庭料理の名称を用いながらそのプロトタイプを改変するようなレシピが広まれば、カテゴリーは変化・分裂しうると言うのだ。第２に、ノンモダン期の家庭料理は、蓄積し固着していく家庭料理から離れ、商品などによって暮らしを、ひいては生を、自由にデザインしようとする運動により特徴づけられる。だがそれは、『マート』読者が消費によってそこから逃れようとするほど生活感が強調されるように、デザインできるものの傍らにデザインできないものを生む過程であるとされる。暮らしは実践的にはデザインできるが、十全に制御できるわけではなく、新たな受動性をもたらす過程だと著者は述べる。

「終わりに——暮らしはデザインできるか？」で述べられるのは、まず、本書は家庭料理を時代区分に沿って取り上げたものの、それは時代の変化とともに完全に置換されるのではなく、現代の私たちが異なる時代に結び付けられ、ときに齟齬を伴う家庭料理に馴染んでいるということだ。また著者は、私たちが営むノンモダンな暮らしに「対応する」学問的な知のあり方として、ノンモダニズムの方法があると述べる。それゆえ、異なる時代に結び付けられた家庭料理につい

ての外在的認識が、それぞれのネットワークから産出されるあり方を内在的に示すという構成を本書がとったのだと確認される。そして、家庭料理をめぐる別のネットワークを追うことで異なる議論を展開する余地があると述べながら、本書は締められる。

先述のように本書は一般読者にも近づきやすい本だが、ここでは特に本書の理論的意義について考えてみたい。評者の理解によれば、それは端的に言って、ラトゥールの「ノンモダニズム」の方法論、特に「非還元」の原理に基づいて、一般的なアクターネットワーク理論（以下ANTと記す）の射程を超えた記述を展開した点にある。

第１に本書は、存在者の挙動を「自然」あるいは「社会」という二項対立に還元せずに論じるANTの手つきを、他の二項対立の扱いへと延長する。それは、例えば本書で度々参照される生活史研究家の阿古真理の著作［阿古 2015, 2017］と比較すると明らかになる。阿古は家庭料理の変遷を切り口に女性のあり方の変化を論じるという志向が強く、またその変容は食をめぐる産業や家族の形態といった、主に社会・経済的な状況に対する多くの言及から説明される。対して著者は、高度経済成長期の家庭料理を構成する重要な概念「手作り」と「我が家の味」の成立と置換に焦点を絞る。またその変遷は、阿古に比べれば少ない社会・経済的状況への言及と、それと釣り合うような分量で配置された、料理研究家が料理本において示す料理についての認識により説明される。すなわち著者はANTのように議論の対象をいくつかの存在者に絞りつつも、ここで還元を宙吊りにされる二項対立を「自然」／「社会」に還元せず、社会・経済的状況と料理研究家の外在的認識という対立に移る。つまり本書は、「自然」／「社会」の二項対立への還元の拒否というANTの手続きを、別次元での非還元に拡張していく企てであるとも考えられる。

第２に本書は、それぞれの部分を見ればANT的に議論を展開するにもかかわらず、通読すると家庭料理がふわふわとよくわからないものと感じられる書物であり、それはANT的な記述がもたらす、存在者についてのより明晰な理解の感覚とは異なる。これはもちろん評者の感覚に過ぎないものではなく、本書の記述の効果だ。一般にANTは、求心力を持つひとつの存在者の生成についての単線的な記述を行う［cf. Callon 1987］。対して、本書はまず、家庭料理を１つの対象とせず、高度経済成長期のそれを構成する２つの重要な概念「手作り」と「我が家の味」について、それぞれが時代によって変遷する様を追った。そして現代において、本書で扱った３つの時代の家庭料理が齟齬を持ちつつ共立している以上、現在の家庭料理は「手作り」と「我が家の味」とその変種が混ざりあった複雑な構成において捉えられることになる。しかも、これらは家庭料理を構成する主要な概念でしかない以上、さらなる多様性の存在が強く喚起される。それゆえ家庭料理は極めて曖昧なものとして立ち現れる。ここで、アネマリー・モルによる動脈硬化についての議論を想起してみたい［モル 2016］。この事例でも複数の記述がときには齟齬をきたすものの、多くの場合には記述を中心化したり、整序したりする仕組みがある。対して現在の家庭料理は、歴史的変遷以外にそのように記述を中心化・整序する機構を持たない。それにより完全な無秩序にはなりえないにせよ、記述が散乱せざるをえない。家庭料理の曖昧さを還元せず、しかし部分においてはANT的な方法論に乗り明晰な記述を行う、という姿勢は、著者によって理論的見地から積極的に選択されたものであると考えられる。

第３に本書は、著者の区別に従えば［久保 2015］、「主語」的なものから「述語」的なものを扱うようにANT的な議論を延長しつつ記述されている。本書が中心的に扱う「手作り」や「我が家の味」、その派生形は、それ自体として存在する主語的なものではない。人の目の前にあるのは何らかの食べ物でしかないのだ。「手作り」や「我が家の味」は、食べ物に述語的に付与されることによって立ち現れる（「こんなの手作りとは言えない」、「これぞ我が家の味！」……）。主語的なものに焦点を当てるANTと述語的なものを論じる本書の違いは、議論の展開にも表れる。ANTが追うのは、主語的なものがどのような作用を持つか確認する試行を通して述語を得ていく過程だ。対して本書における、例えば「手作り」や「お店の味」は、多くの述語を関連付けるというより、それぞれ「手抜き」、「我が家の味」との「否定形の関係性」［久保 2016］によって、いわば対比によってその輪郭が描かれる。著者は以前、述語的なものと概念の連続性について［久保 2015］、そして概念が否定形の関係性に伴って内実が不明瞭なまま発生することについて論じたが［久保 2016］、つまり述語的なものや概念を扱うには述語の積み重ねではなく対比がその重要な着眼点となるのだ。

主語的なものを扱うANTに対して本書が述語的なものを記述できるようになった背景には、ラトゥールのノンモダンな方法論はもちろん、本書が料理を主題としたこともあると考えられる。多くの場合に、料理において関心が向けられるのは、それが「手作り」か、「その場にふさわしい」か、そして「おいしい」か、といった、その料理が持ちうる述語だ。料理における関

心と驚きは「この料理は一体どうなっているのか」、「どうしてそんなふうになるのか」にある。

最後に本書に対して疑問を呈すべき点があるならば、ものや出来事の記述が緩すぎないかということである。もちろん、緩い記述に必然性があるのは明らかだ。事実を積んでいくような厳しい記述は、本書を読者の生活に接続することの妨げになるし、家庭料理がふわふわと広がっている実態をとり逃がす。また、述語的なものは、厳密に内実を定めることを必要としていない。とはいえ本書の記述は、普段私たちが学術書で馴染んでいるような厳密性に沿っているわけではない。しかし同時に、本書を読んで思ったのは、本書の主張が緩い記述から自然と言えてしまっているという感覚であった。そしてそれは、文化人類学がいわゆる自然科学の方法論よりは厳密でない論述から何かを主張できてしまっている事態を喚起する。

本書は緩い現象の緩い記述の可能性を示すものであったが、どれほど記述は緩くなってよいのか、どのような基準を持ってその成否を判断するのか、という点を本書は明確にしていなかった。この問いこそが、私たちが本書の可能性を拡張していくために引き受けるべきものだろう。

参照文献

阿古真理 2015『小林カツ代と栗原はるみ――料理研究家とその時代』新潮社.

――― 2017『昭和の洋食 平成のカフェ飯――家庭料理の80年』筑摩書房.

久保明教 2015「知能機械の人類学――アクターネットワーク論の限界を超えて」『現代思想』43（18）：88–99.

――― 2016「方法論的独他論の現在――否定形の関係論へ」『現代思想』44（5）：190–201.

――― 2019『ブルーノ・ラトゥールの取説』月曜社.

モル，アネマリー 2016『多としての身体――医療実践における存在論』浜田明範・田口陽子訳 水声社.

Callon, M. 1987. Society in the Making: The Study of Technology as a Tool for Sociological Analysis. In W. E. Bijker, T. P. Hughes & T. Pinch (eds) *The Social Construction of Technological Systems: New Directions in the Sociology and History of Technology*, pp.83–103. MIT press.

川田牧人・白川千尋・飯田卓編『現代世界の呪術――文化人類学的探究』

神奈川，春風社，2020年
480頁，4,500円（＋税）

河西　瑛里子*

こんなにあっさりと世界が再呪術化されることを、著者たちは予測していたのだろうか。いま私たちは、同居する家族以外のすべての人が感染力のある「呪術師」だと想定して生活するようになっている。呪術とは何か、をストレートに問う本書には、そんな新しい日常のあり方を読み解くヒントがあふれている。

呪術は、文化人類学においては、古典的なトピックの１つだ。と同時に、世界各地、特にアフリカで盛んになっていることを受けて、研究も進んでいる現代的なトピックでもある。著者たちは、物質性や感覚という新しい切り口から、科学、技術、近代医療、メディアという、一見呪術とは無関係な実践にも目を向けつつ、呪術そのものの解明に取り組んでいる。以下、各章を紹介し、その後に私見を述べる。

序論「現代世界において呪術を問うこと」（川田牧人）では、本書において検討される３つの課題が示される。１つめは、呪術を合理性／非合理性で理解しようとする、古典的な呪術研究の姿勢に疑問を呈すことである。２つめは、呪術の際に用いられる言葉を言語情報のみではなくコミュニケーションとして捉える必要があることが指摘される。このような言葉と行為をつなぐ呪術の作用を成り立たせているのが、３つめのマテリアリティと感覚経験である。呪術が生じている現場では、マテリアリティが感覚経験を生み出し、感覚経験はマテリアリティによって表されている。ものを通した宗教実践や感覚や情動に関する研究は、近年活発化している領域である。

日常の現実から、妖術の現実がどのように立ち現れるのかに迫る、第１章「偶然と必然を結ぶ妖術」では、ナイジェリアでの調査やアフリカの民族誌から序章が提起した本書の問題意識を拡げる。妖術現象がみられる地域の人々は日常的には妖術を思いおこさなくとも現実を認識できるが、偶然に遭遇した不可解な事態や事物を必然的なものとして受け入れる際に妖術を信じる可能性があると近藤英俊は示唆する。妖術は偶然の驚異を必要とするが、このことは新たな偶然性が発見される度に必然性の根拠が移り変わっていくこと、し

*国際ファッション専門職大学　email: j28y560ot0id5lb@gmail.com