

日本の食文化研究

石毛 直道*

まえがき

食物史の分野をのぞいては、食に関する文化の研究は世界的にもあたらしい研究領域である。筆者は、比較的はやくから食文化に興味をもっていたので、日本における食文化研究を語るには、自分の研究歴についても語らねばならないことになり、てれくさいことである。

また、本稿には日本の文化人類学における食文化研究の動向について述べた拙文に重複する部分があることをお断りするしだいである¹。

前 史

江戸時代になると、食物関係の刊行物が多数あらわれるようになったが、そのおおくは料理法の解説書、本草学理論にもとづいて食事と健康の関係を述べる薬学書などの実用書であった。随筆などに、食物や料理法食事作法の歴史など、食文化に関する論説もあらわれるが、体系的なまとまりをもった研究とはいいがたい。

明治時代になると、食に関する科学的な研究がおこなわれるようになったが、その主流は食料生産に関する農学、水産学、食品加工に関する食品加工学、人体と食物の関係を論じる栄養学、生理学など、自然科学的手法による研究であった。

20世紀前半のわが国で、食の社会的、文化的側面についての調査をしたのは、柳田国男を中心とする民俗学の研究者たちであった。かれらは村落調査のさいに伝統的な食事慣行を記録しているし、1941-42年には食生活に関する100項目の質問表にもとづく、全国の農山漁村での聞き取り調査をおこなっている。それに記録された当時の村落における民衆の食文化は江戸時代からの伝統をひきつぐものであり、第二次大戦のあと大幅な変化をとげた日本人の食生活の過去や地域性を知るためには貴重な資料である。ただし、調査当時の日本民俗学の風潮を反映し都市民の食生活にはあまりふれられていない²。

日本史からの研究としては、1934年には日本の食物の通史に関する最初の本が出版された³。

その後、日本人の食物の歴史的研究は中断していたが、1960年代以後になると、さまざまな日本食物史の本が出版されるようになる。戦後、多数の女子大が創設され、家政学部の食物関

* 執筆 者：石毛直道

所属/職位：国立民族学博物館/名誉教授

係の講座のテキストとしての需要がふえたためである。それらのおおくは日本史の研究者の余業として著作であり、食文化の研究者による本格的な日本食文化史の著作があらわれるのは、1980年代になってからのことである。

東アジアの食文化研究

第二次大戦終了以前における日本文化の研究は、日本国内での現象の考察で完結するものがおおく、世界を視野にいれて日本人の文化を相対的に考察することがすくなかった。食文化の分野でもおなじであった。

東アジア文明の一員としての日本の食文化の歴史を考察するための基礎作業として、中国、朝鮮半島の食文化の歴史を研究し、その日本への影響をあきらかにすることが必要である。しかし、中国、韓国で本格的な食文化史の研究業績が発表されるようになるのは1970年以後のことである。

そのような状況のなかで、まず着手されたのが、中国の食文化史の研究である。その中心的人物であった篠田統は世界で最初の本格的な中国食物史の書物を刊行し、鮮と米の食文化に関する研究をおこない、盟友の田中静一と中国の食文化史研究のための基礎資料を集成、復刻した『中国食経叢書』を刊行している⁴。

田中静一は中国の食文化に関する最初の事典を刊行したが⁵、中国文学者で食文化に関心のたかい中山時子は大部の事典である『中国食文化事典』を監修している⁶。

民族学の分野では、1980年代になると、周達生が少数民族をふくめた中国でのフィールドワークにもとづく業績を刊行している⁷。その後、中国の食文化研究者との交流もおこなわれ、中国での現地調査をおこなう研究者も続出し、中国以外の国では日本が中国食文化研究のもっともよくなされている場所となった。

中国にくらべると、日本における朝鮮半島の食文化研究は手薄であったが、現在では朝倉敏夫など韓国の食文化を研究する文化人類学の研究者たちがさまざまな業績を発表するようになり、韓国の研究者たちの著書も日本語訳されて出版されている⁸。

農耕文化論からのアプローチ

1960年代の後半になると、東アジアという地域的枠組みを超えて、農耕文化論の立場から人類の食文化を巨視的に考察する中尾佐助の業績が発表されるようになる。民族植物学のフィールドワークを積極的におこなった中尾は、農耕文化複合という概念をもちいて、作物の栽培から調理にいたるまでを、ひとまとまりの事象としてとらえることを試み、世界における主要な作物と家畜、乳製品の加工に関する通文化的な研究をおこなった。中尾はアッサムから東南ア

ジア、雲南を經由して、朝鮮半島南部と日本につながる一連の森林植生の地帯に、食物をふくむ共通の文化要素が存在することに注目し、それを「照葉樹林文化」と名づけて、佐々木高明らの文化人類学者たちと共同研究をおこなった。それによると、ジャポニカ型の稲、モチ種の穀物、餅を儀礼食とする慣行、茶、ダイズ発酵食品、コンニャク、シソ、コウジを使用する酒造法などは、照葉樹林文化に起源して日本に伝えられたものとされる⁹。

食文化研究の出発点

石毛が食文化の研究を開始したのは、1969年のことである。当時の欧米でも、食の文化的側面に関する研究は、食物史の分野に関する事柄が主流で、文化人類学視点から人類の食を総合的に考察することはおこなわれていなかった。

食文化研究の開拓にあたっては、まず人間の食が文化的行為であることをしめすことからはじめなくてはならない。

人間以外の動物と、文化をもった動物である人間の行動のちがいは、言語や道具の使用にあるといわれることがある。おなじことを食に関わる側面から考えたとき、動物には認められない人間独自の食行動が「食文化」であるといえる。とはいえ、人類の食行動の変異の幅はきわめてひろい。そのなかで、すべての人類に共通し、人類史の初期にまでさかのぼれる事柄はなんであるかを考えたとき、

「人間は料理をする動物である」

「人間は共^{きょうじよく}食をする動物である」

という二つのテーゼにたどりつく。

「料理」によって代表される人間の営みは、自然の産物である食料に文化を付加することで、いいかえると食品の加工であり、食に関する文化の物質的側面をしめす。

日本の霊長類学者によって、野生チンパンジーが堅果を石で叩き割って食用にすることが報告されている。それは道具を使用しての食品加工である。しかし、料理の中核的な技術である火熱を使用した食品加工技術は動物にはみられない。

「共食」も人間以外の動物にはみられない行動である。親鳥が雛鳥に餌をもちかえて与えるし、野生のチンパンジーやボノボの群れにおいて、食物を他の個体にねだられたら、わけてやることもある。しかし、動物においては、成長したら自分で餌を探し、自分だけで食べるのが原則である。動物の食事行動は個体単位で完結し、共食はしないのである。

しかし、人間の食事は、単身生活者の場合をのぞくと、食物をわかちあって一緒に食べるのが普通である。どの民族でも、共食の基本的集団は家族である。

家族とは、持続的性関係とその間に生まれた子どもの養育、およびその関係にふくまれる集団内での食物の獲得と分配関係という二大原則にもとづいて形成されたものである。

人間が食物を食べる、ということの手順を整理したのが図1である。食物は環境のなかから、狩猟、採集、漁労、牧畜、農業などの手段によって獲得する。この食物の獲得と生産に関する分野は、主として農学関係の自然科学の対象とされてきた。いっぽう、食物を口にいったあとの消化や栄養については、生理学を中心とする自然科学の研究対象とされてきた。

この環境と生理のあいだには、料理に代表される食品加工と共食を中心に発達してきた食事行動という、きわめて文化的な現象が存在している。料理をせず、個体単位に食べる動物の食は、環境と生理が直結しているといえよう。図1の環境と生理の間にはさまれた領域を拡大させてきたのが、人間の食文化の歴史である。この領域を中心に人間の食を考えようというのが食文化研究である。

食文化のちがいにより、環境の側から入手する食料のちがいが生じるし、料理法のちがいによって消化も異なるといったふうに、文化のレベルと科学のレベルが相互にフィードバックしていることをしめすのが図1である。

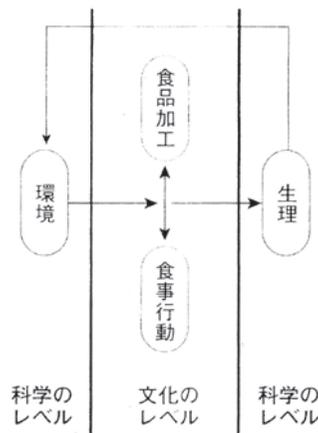


図1 食品加工と食事行動

雑学から学際的研究へ

台所と食卓での文化を考えようとする食文化研究は、既成の学問分野からはみだした異端児である。独立した研究分野としての市民権を得た学問は、論理的に構築された体系をもち、その体系に包括されない現象は無視する傾向がつよい。

たとえば人体生理と食品の科学的組成を直結した理論に根拠をもつ栄養学では、生理的な食品の特性を考察するが、民族によって異なる食品にたいする嗜好や価値観を論じることは栄養学の枠をこえた問題とされがちである。食物史あるいは食事史の研究は、まがりなりにも食文化の研究の一分野としての認められた領域ではあるが、それでさえも歴史学的方法を食に応用した歴史学の一分野としての枠にとどまり、食物史独自の方法論の開拓には成功していない。

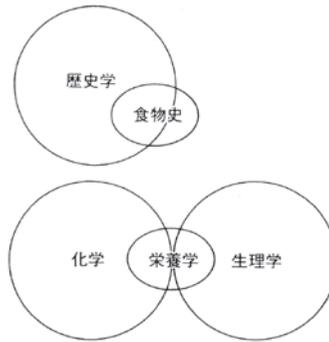


図2 食の文化の研究と既存学問との関係

栄養学では化学と生理学の方法におんぶして、両方の学問の応用編としての地位にある。

あたらしい研究分野である食文化には、既成の学問体系や研究方法では整理がつかない領域がある。図2におけるはみ出した部分である。既成の学問の側からすると、従来の方法では整理できない、はみ出し部分を「雑学」とよぶ。食文化が社会的認知をうける以前は、食文化研究は雑学とされていた。

食は生活の基本であるだけに、さまざまな領域にまたがる事柄である。いままで述べた農学、栄養学、生理学、歴史学、民俗学のほかに、世界の食文化の比較には民族学や文明論、食事空間について述べるとすると建築学、調理道具や食器については道具論、盛りつけに関する事柄には美学、食の情景描写に関しては文学、食品の価値や外食については経済学や社会学…といったふうに、おおくの分野を網羅するのが食文化である。

この広い領域をもつ食文化を研究するにあたって図2にみる、はみ出し部分が未解決のまま残されて、食に関するそれぞれの分野が孤立していたのが、1970年代の日本であった。それを図3のように組みかえることが望まれた。せいぜい隣接分野にしか関心をもたなかった既成の学問分野の枠組みからうって出て、それぞれの問題を共通の場にもちだして、学際的な討論を

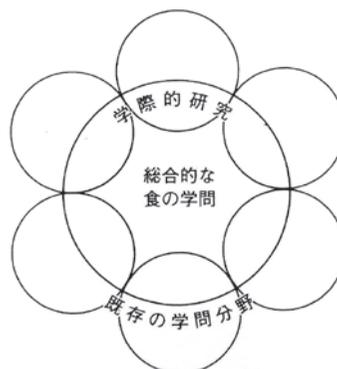


図3 望まれる学際的研究

おこなうことによって、食文化の総合的な研究が可能になると、わたしは考えたのである。

世界を視野に

1973年に刊行された『世界の食事文化』は、総合的に食文化を考察することを試みた日本で最初の書籍であろう。この本に収録した「食事文化研究の視野」という文章には、上記のような食文化研究にあたっての石毛の提案が記されている。

この本には、「伝統的食事文化の世界的分布」という論文と、分布図である「世界の主作物とその食べ方」、「世界の食用・乳用家畜」、「乳しほりの分布と狩猟採集民」、「世界の主な調味料・薬味」、「世界の主要料理圏」が掲載されている。それは吉田集而・赤坂賢・佐々木高明・中尾佐助・石毛の共同作業で、新旧両大陸の交流がはじまる以前の15世紀の世界における伝統的食文化の分布を復元したものである。それは巨視的に世界の伝統的な食文化を考えるために欠かすことのできない見取り図である。

またこの本には、食生活の実態が従来あまり知られていなかったアフリカ、東南アジア、太平洋、中南米でフィールドワークをおこなった文化人類学者85名にアンケートをして、調査地における食生活を短文で記してもらった「世界の常食」が掲載されている¹⁰。

この本が石毛の食文化研究の出発点となる著作である。

民博の食文化研究

その後、石毛は食文化に関する66編の学術論文と研究書や、一般の読者を対象とする食文化関係の著書を多数発表しているが、以下の文章ではわたしの個人的な研究については省略することとする¹¹。

石毛が所属した国立民族学博物館では、世界各地の民族の生活の基本となる食に関する展示を欠かせないし、所属する研究者も民族誌的調査を通じて飲食に興味をいだいた者もおおい。そこで、わが国における食文化研究の初期の業績には民博の研究者によるものがおおい。いままでの文章に出てきた人名のほとんどは民博に所属した者か、その関係者である。

1980年には、民博に所属する研究者たちを講師として、一般市民を受講者とする諸民族の食文化に関するゼミナールの記録が刊行されている¹²。

民博は、館内外の研究者が参加する共同研究をおこなっている。石毛が在職していた期間に、民博がおこなった共同研究のテーマで、飲食に関するものをあげてみよう。

石毛の主宰したものでは、「東アジアの食事文化の比較研究」が1980-84年におこなわれ、1992-95年には「酒と飲酒の文化」がおこなわれた¹³。また、1978-80年には守屋毅の主宰する「茶の文化に関する総合的研究」がおこなわれた¹⁴。これらの共同研究の成果は大部の報告書にま

とめられている。これらの共同研究の共同研究員のなかから、わが国の食文化研究をリードする人物が輩出している。たとえば日本史学者の余業とみなされていた日本食物史の分野に、あたらしい視点をもたらした熊倉功夫、原田信男も、これらの共同研究に参加していた。

民博は、総合研究大学院大学の一員として、博士課程の学生をうけいれている。食文化研究で博士号を取得した学生たちもいる。

民博は、わが国における食文化研究のセンターのひとつとしての役割をはたしてきたのである。

食の文化センター

1980-82年に、味の素(株)主催の「食の文化シンポジウム」が開催された。80年のシンポジウムは「人間・たべもの・文化」というテーマで、生態学から霊長類学、思想史や未来学にわたる8人の専門家が、食文化の出発点から食の未来まで論じるものであった。81年には「東アジアの食の文化」、82年は「地球時代の食の文化」をテーマとし、海外の著名な食文化研究者たちが発表をおこなった¹⁵。この公開シンポジウム・シリーズは反響をよび、食文化が社会的認知をされるようになった。

1983年以降は、食文化研究に興味をもつさまざまな分野の研究者たちが参加する研究集会である「食の文化フォーラム」が開催されることとなった。毎年ことなるテーマを設定し、さまざまな分野の数十人の研究者たちが年に3回集まって研究発表や討論をおこなうのである。その成果をまとめた報告書は、市販本として毎年一冊公刊されている。「食の文化フォーラム」に参加することによって、食文化研究に打ちこむようになった研究者もおおい。

「食の文化フォーラム」を主催する公益財団法人「味の素食の文化センター」は、市民に公開されている約四万冊の蔵書をもつ「食の文化ライブラリー」と食文化の展示場をそなえ、公開講座や食に関するシンポジウムをおこなっている。また、食文化に関する季刊誌『vesta』を刊行している。

「味の素食の文化センター」が、わが国の食文化研究の振興にはたした役割はおおきい。

その後、「キッコーマン国際食文化研究センター」が設立されるなど、食品関係の企業が食文化研究に力をいれるようになった。

世界の食文化シリーズの刊行

生活の豊かさを実感できるようになった1970年代から、食に関する漫画や本が多数出版されるようになり、TVでも食関係の番組がおおくなる。80年代にはグルメ・ブームがおこった。

このような世相の変化を背景に、わが国は世界のなかでも食文化研究の盛んな国となり、自

国だけではなく、海外の食文化を調査研究する研究者もおおくなった。

1980-83年には、中尾佐助・辻静雄・石毛直道監修の週刊朝日百科『世界の食べもの』全140分冊が刊行された。A4判、一冊32頁の大形の雑誌形式で、誌面の約半分がカラー写真や図版によって占められ、見る事典としての性格もそなえている。140分冊のうち、80分冊が世界各地の食について解説したものであり、『モンゴル・中央アジア』、『ヒマラヤ』、『北極圏・シベリア』…といった各分冊のタイトルからわかるように、従来の食に関する事典や全集では取りあげられなかった地域もあつかい、世界じゅうを網羅している。この事典の執筆者には、それぞれの地域での生活体験をもつ文化人類学者がおおく、また外国人の寄稿者もおおい。欧米にも世界の全地域をカバーし、料理づくりの技術よりも食文化の考察に焦点をあてたこのような出版物はない。

その延長線上にある出版物として、石毛直道監修の『世界の食文化』シリーズ（全12巻・別冊1、2005-09年、農山漁村文化協会）がある。これは、世界各地でのフィールド体験をもつ文化人類学や文化史の研究者による著作である。

このような刊行物をつうじて、食文化研究に興味をもつ若い研究者たちがあられ、日本は世界の食文化研究における先進国となった。

食文化の博物館

しかし、食文化研究が社会的に認知されるようになる1980年代中頃まで、食文化の研究や調査に科学研究費などの公的資金を獲得することは困難であった。石毛の麵文化や魚の発酵食品、乳製品などの海外調査などの資金は、食品産業やその財団の援助によるものであった。

日本における食文化研究の振興には、国家よりも民間団体のはたした役割のほうがおおい。現在でも、食文化研究の若手研究者に研究助成金を支給したり、すぐれた業績に賞を授与する企業関係の財団がいくつもある。

また、食品産業や酒造メーカーが設立した飲食に関する企業の設立した展示館や博物館がおおいのも日本の特色で、韓福眞教授の調査によれば、全国に約300の施設があるという。自社製品の展示だけではなく、ひろく食文化に関する展示をおこなう施設もいくつもある。地域の生活文化に密着し、「食育」にも配慮をし公立の施設としては、小浜市立「御食国若狭おばま食文化館」がある。それぞれの地方の文化を展示する郷土博物館には、郷土食の展示をしているものもおおい。

いまのところ、これらの展示施設は、それぞれに関係をもつことなく運営されている。このような施設が連携した組織ができ、さらに海外のおなじような施設とも交流するようになったら、日本は世界のなかでの食文化大国となるであろう。

註

- 1 石毛直道 1996「食事文化」ヨーゼフ・クライナー（編）『日本民族学の現在——1980年代から90年代へ』（所収）新曜社
- 2 かつての民俗学関係の主要な業績をあげておく。
柳田国男 1931（1963）『明治大正史 世相編』（『定本 柳田国男集』第24巻 筑摩書房）
柳田国男 1940『食物と心臓』創元社
柳田国男 1974『分類食物習俗語彙』角川書店
成城大学民俗学研究所 1990『日本の食文化——昭和初期・全国食事習俗の記録』岩崎美術社
- 3 桜井秀・足立勇 1934『日本食物史』雄山閣
- 4 篠田統 1966『すしの本』柴田書店
篠田統・田中静一（共編著）1972『中国食経叢書——中国古今食物料理資料集成』書籍文物流通会
篠田統 1974『中国食物史』柴田書店
篠田統 1977『増補 米の文化史』社会思想社
篠田統 1978『中国食物史の研究』八坂書房
- 5 田中静一 1970『中国食物事典』書籍文物流通会
- 6 中山時子（監修）1988『中国食文化事典』角川書店
- 7 周達生 1989『中国の食文化』創元社
- 8 朝倉敏夫 2005『世界の食文化⑦ 韓国』農産漁村文化協会
- 9 中尾佐助 1966『栽培植物と農耕の起源』岩波新書
中尾佐助 1972『料理の起源』日本放送出版協会
- 10 石毛直道 1973『世界の食事文化』ドメス出版
- 11 石毛の食文化関係の論文リストは、下記の本の巻末にある「食文化論文目録」を参照されたい。
石毛直道 2009『飲食文化論文集』清水弘文堂書房
- 12 梅棹忠夫・石毛直道・中尾佐助・杉本尚次・小山修三・福井勝義・辻静雄（共著）1989『食事の文化』朝日新聞社
- 13 石毛直道（編）1985『論集 東アジアの食事文化』平凡社
石毛直道（編）1998『論集 酒と飲酒の文化』平凡社
- 14 守屋毅 1981『茶の文化——その総合的研究 上・下』淡交社
- 15 石毛直道（編）1980『食の文化シンポジウム '80 人間・たべもの・文化』平凡社
石毛直道（編）1981『食の文化シンポジウム '81 東アジアの食の文化』平凡社
石毛直道（編）1982『食の文化シンポジウム '82 地球時代の食の文化』平凡社

