

国立民族学博物館における食文化の展示

池谷 和信*

1 はじめに

人類にとって食とは、何であろうか？それは、人類の文化のなかでもっとも基本的な要素ではないかと思われる。最近の新聞や週刊誌などをみても、和食、健康食、食中毒、食の安全性、B級グルメ、グルメブーム、マグロの解体ショー、遺伝子組み換え食品など、食に関する記事がみられない日はないであろう。現代の私たちにとって食なしでは生きていけないこと、食に対する関心が日増しに高まっていることをよく示している。

さて、1990年前後に、NHK（日本放送協会）は、「人間は何を食べてきたか」というテーマのもとに、世界各地の食文化を紹介する特集を16回にわたり放映した。米や小麦やジャガイモのような穀物に加えて、スイカ、魚など多様な食材が対象になっている。これらの映像を通してみると、世界の食文化とはいかに多様なものであるのかを知ることができる。幸い、これらの映像は、スタジオジブリ社の監修のもと8巻セットのDVDが販売されているので、現在でも視聴することができる。

その一方で、国立民族学博物館（以下、民博と略する）は、文化人類学（民族学）およびその隣接科学に関する世界的な研究センターであると同時に、世界の文化の多様性と共通性を紹介するために1977年につくられた。それ以来、民博では最先端の研究を進めると同時に、館員による最新の研究成果を展示という形で示してきた。なかでも食に関しては、「世界各地の民族の基本となる食に関する展示は欠かせないし、所属する研究者も民族誌的調査を通じて興味をいんでいる物も多い」と指摘されている（石毛2014, シンポジウム報告）。

本研究は、国立民族学博物館における現在の食文化の展示の状況およびその研究の背景について紹介することを目的とする。具体的には、筆者が、民博の常設展示場をフィールドとみなして、2014年11月末にすべての展示場をまわり展示品の直接観察をすることから、とくに食文化に関する展示品に注目した。また、これまでの民博での食文化研究を展望するために、内外の文献を渉猟することで、民博の研究の特性は何であるのかを分析すると同時に、現在の展示コーナーから新たな研究枠組みや食文化史に関する仮説の構築の可能性を検討した。

* 執筆 者：池谷和信

所属/職位：国立民族学博物館民族文化研究部/教授

食卓、第5巻 食の情報化…都市化と食生活の変容、第6巻 食の思想と行動…「食べること」の意味、食のタブー、第7巻 食のゆくえである。

このほかにも、これらとは別に、過去から現在まで民博スタッフによる食に関わる研究成果が数多くみられる。吉田集而、印東道子、ピーター・マシウスがタロイモやヤマイモなどの根菜類（吉田・堀田・印東編2003, Matthews2014）、山本紀夫がジャガイモやトウガラシ（山本2008）、朝倉敏雄が韓国の食（朝倉2005）、野林厚志や岸上伸啓や池谷が野生動物や家畜の肉類（岸上編2005, 野林2014, 池谷2010）、小長谷由紀がモンゴルの乳製品（小長谷2005）、八杉佳穂がチョコレート（八杉2003）、そして筆者がスイカや山菜（池谷2003, 2014）などを対象にしてきた。また、人類の食を正面から扱ったわけではないが、食と密接にかかわるなりわい、食の分配からみた社会構造、食のタブーからみた食物観などの研究の蓄積も館内には認められる。当然、それらの成果の一部が館の常設展示のなかで、あるいは館内の映像コーナー（ビデオテーク）のなかで反映されることになる。その主な内容には、オセアニアにおけるカンガルーの石蒸し料理やウミガメ料理、アフリカにおける砂漠の水瓶スイカやラクダ肉をおいしく食べる方法、タイの塩辛と魚醤油、カンボジアのウドン作り、韓国の伝統料理、北京ダック、高槻の寒天づくりなどが挙げられる（表1参照）。

実のところ、民博においては、これまで「食文化を専門とする研究者」は多くはなかったもので、食に関する共同研究会はあまり多くはない¹。しかしながら、生業や物質文化などの研究のなかで食文化はふれられてきた。この意味で、食文化研究は食そのものというよりは民族誌のなかでの一部として、あるいは栽培植物の起源の追求のなかで注目されており、1つの研究の伝統を構築してきたといえるであろう。また、民博の食文化研究では、英語圏の研究テーマの設定とは異なり、当初より学際的な研究が進められていた点、石毛直道氏に代表されるように、文化人類学者が国内の食文化研究をリードしてきた点を特性として指摘することができる。

表1 民博・食文化映像一覧（ビデオテーク）

地 域	本数	内 容
オセアニア	7	カンガルーの石蒸し料理、ウミガメ料理ほか
アメリカ	0	なし
ヨーロッパ	10	ドイツのソーセージづくり、バスクのチーズづくり、パンの発達史、トリュフほか
アフリカ	2	砂漠の水瓶スイカ、ラクダ肉をおいしく食べる方法
東南アジア	5	タイの塩辛と魚醤油、カンボジアのウドン作りほか
朝鮮半島	3	キムジャンをする日、韓国の伝統料理ほか
中国地域	4	北京ダックほか
中央・北アジア	2	ウイグル族の料理、ニブヒ族のモス料理
アイヌ	2	日高アイヌのウバユリづくりほか
日本	11	お盆の豆腐づくり、高槻の寒天づくり、コンニャクづくり、こんぶ漁ほか
合 計	46本	

出所：池谷作成



図2 民博常設展示場の空間構成

3 民博・展示場から食文化を読み取る

1) 展示場のフィールドワーク

来館者は、はたして民博の常設展示場をすべてまわることを通して、世界の食文化の地域性と共通性を読み取ることができるのであろうか。これは、かねてから私がいっていた問題意識である。確かに、民博の展示場は、入口から出口に向けて、オセアニア、南北アメリカ、ヨーロッパ、アフリカ、西アジア、南アジア、東南アジア、韓国・中国の東アジア、北・中央アジア、アイス、日本から構成されている(図2参照)。そして、来館者はすべての展示を細かくみるならば、およそ4.8キロの道のりを歩かなければならない。

筆者は、展示場のみからは読み取ることができないであろうと思っている。それは、おのおのの地域展示場を比較してみると、食文化の展示コーナーが存在しない地域があるためである。表2は、常設展示場のなかの食文化に関する展示を、食材、調理法、食事・食卓の3点からまとめたものである。展示場をフィールドに見立てての筆者による結果である。しかしながら、展示場に映像資料、そして図書・文献資料を使うことで、世界の食文化を知ることが可能である。ここでは、各々の地域展示場ごとに概観を述べておこう。

まず、オセアニア展示場では、豚や芋類を入れた蒸し焼きという調理法の紹介がある。飲み

表2 民博・常設展示のなかの食文化

展示場の地域	①食材	②調理法	③食事・食卓
オセアニア	カフェ飲料	蒸し焼き	
アメリカ	ジャガイモ、キャッサバ	毒抜き	食事（写真）
ヨーロッパ	パン	なし	パン
(アジア系移民)	インスタントヌードル		
アフリカ	スイカ、オクラ	スイカ鍋（写真）	なし
西アジア	コーヒー	なし	コーヒー（テント内）
南アジア	なし	なし	なし
東南アジア	なし	なし	なし
朝鮮半島	ご飯、キムチ類	キムチかめ	食器
中国	麺の素材（北の小麦と南の米）	なし	台所（家の中）
北・中央アジア	乳製品	かまど、パンを焼く	台所
アイス	なし	おわん、まな板	囲炉裏
日本	山菜、キノコ、ハチミツ	あくぬき	囲炉裏
沖縄			

出所：展示場での池谷の調査による



写真1 世界の食生活を変えた農作物【アメリカ展示場】（左上：サツマイモ，左下：トマト，右下：カボチャ）

物ではカフェのコーナーがある。ここから、オセアニアの食文化を読み取ることができるであろう。アメリカ展示場では、中央・南アメリカの入口に、ジャガイモ、トウモロコシ、インゲン豆などの多様な形や色を示すコーナーがみられる。このほかにも、トマト、キャッサバ（マニオク）、パイナップル、サツマイモなどは、レプリカではあるが、この地域の植物が栽培化

されて、世界に広がったということを伝えている(写真1)。

ヨーロッパ展示場では、入口に多様な形のパンが紹介されている。これまでフランスパンはよく知られているが、各地域に独自の形のパンが発展していることがうかがわれる。その他、アジア系のヨーロッパでの移民ではインスタントヌードルの需要が多いことが示されている。アフリカ展示場では、スイカやオクラやコーヒーなど、アフリカ起源のものが展示されている。スイカ鍋という調理法は、写真パネルでの紹介がみられる。

西アジア展示場では、遊牧民ベドウィンのテントがそのまま展示されているが、そのテントのなかに来客をもてなすときに使われる道具が展示されている。このことから、この地域では、コーヒーがよく飲まれていることがわかる。その隣の場所に、ミルクや肉が食材にもなる等身大のラクダが示されている点も、アラブの基層文化を知るうえでは欠かせないであろう。

2014年11月時点において南アジアと東南アジア展示場では、残念ながら食文化を展示しているコーナーはなかった。朝鮮半島では、食器が展示されて食材としてのご飯やキムチ類が示されるのみならず、キムチかめが展示されている点がユニークである。中国地域では、多様なりわいのコーナーはあるが、食のコーナーはない。北の小麦、南の米のように地域によって麵の素材が異なることは説明されている。ただ、展示場ではチワン族の家屋が復元されているので、そのなかで現代の台所の状況を知ることができる。

北・中央アジア展示場では、ウズベクがパンを焼くカマドの模型が展示されている。また、モンゴルの乳製品の加工の道具がみられる。そしてアイヌでは、家屋のなかで囲炉裏がみられるほか、おわんやまな板も紹介されている。最後に日本展示場では、現在でも利用されている山菜、キノコ、ハチミツなどの多様な山から得られる食材、およびあくぬきという調理法が示される。なお、長野県秋山郷の伝統的民家が移築されているコーナーでは、囲炉裏を見つけることが容易にできるであろう。

以上のことから、館内のすべての地域展示場に食文化に関連するものがあるとは限らない点、それがある場合にも調理法であるのか、食事・食卓であるのかなどバラバラであるために、それを紹介する意図が来館者にわかりにくくなっている。

2) 展示場で食文化を読み取る枠組み

それでは、いったいどのような枠組みを持ったら展示品から食文化を読みとることができるのであろうか。それは、筆者によると、①食の人類史：野生植物の栽培化や伝播、②多様な技術のともなう調理法、③共食のような食事様式、④食と家屋、食と儀式、⑤食の変容という5点からまとめることができる。

①は、世界の食生活を変えた農作物のコーナーのあるアメリカ展示場に代表される(写真1)。②は、オセアニアの石蒸し焼き炉の図解、貝鍋、料理用土器に加えて、中央アジアや中国の料理の場所に代表される(写真2、写真3)。③は、アンデスの食事風景の写真や朝鮮半島の食

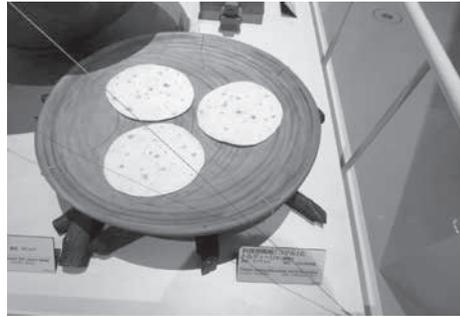


写真2 調理法（左：蒸し焼きの方法【オセアニア】、右：トルティーラを焼く【アメリカ】）



写真3 料理の場所（左：【中央アジア】、右：【中国地域】）

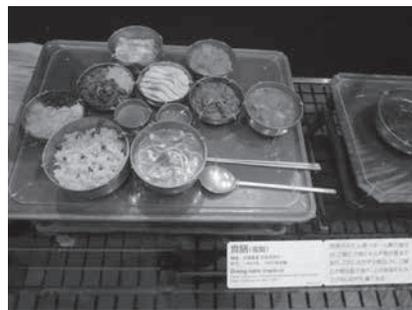


写真4 食事様式（左：アンデスの食事風景【アメリカ】、右：食膳【朝鮮半島】）



写真5 食と家屋（高床式住居での資源の循環【中国地域】）



写真6 食の変容(グローバル化)(左:キオスク【アフリカ】,右:インスタントラーメン【ヨーロッパ】)

膳に代表される(写真4)。(4)は、中国の高床式住居での資源の循環の紹介に示される(写真5)。(5)は、アフリカのキオスクやヨーロッパのインスタントラーメンが置かれているコーナーにみられる(写真6)。

来館者は、このような食文化を読み取る方法を提示されなければ、民博の展示場からは世界の食文化を理解することができないであろう。しかし、それらは、「世界の食文化展」のような特別展示や企画展示の枠のなかで実現できるものかもしれない。

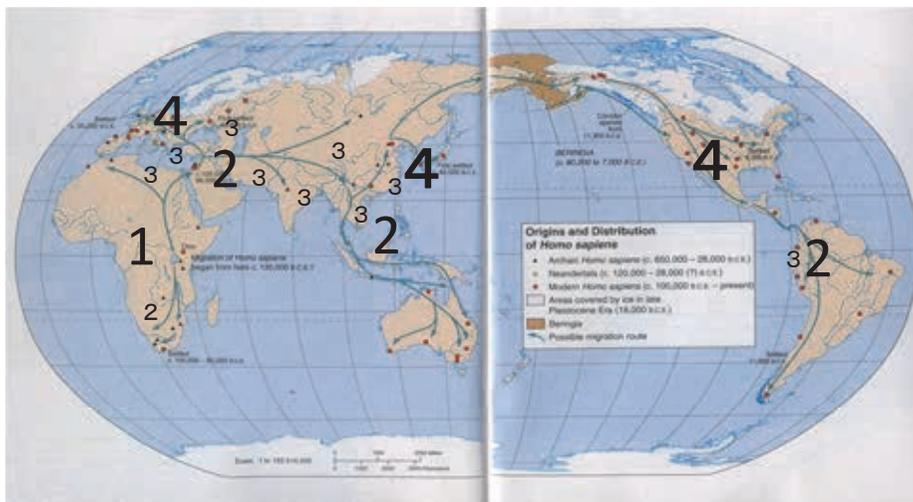


図3 常設展示からみた「食文化の地球環境史」

図中の番号は、以下の内容に対応する。

*【池谷仮説】4つの時代のセンター：1. 食の開始(数万年前) 2. 新しい食の発明(約1万年前) 3. 各地域の「食文化」の発達(約500から2,000年前) 4. 食の産業化(約200年～現在)：「食の豊かさ」(ファストフード、味の素ほか、企業や地域の博物館ほか) 出所：池谷作成

3) 常設展示から世界の食文化を読み取る

現在、筆者は、常設展示場のフィールドワークをとおして、以下のような4つの時代に食文化史を分けた仮説を持っている。この仮説は、多様な民族の文化、グローバル化による食文化の共通化、各地域の食文化の持続と変容、そして人類の食の未来を推察するために有効であると考えている。ただ、第1から第4に進行するとともに第1の時代の文化が消えるわけではないことに注意してほしい。第4の時代には、第1から4までの事象が並存するということが重要である（図3参照）。

- 1 食の開始（数万年前）：人類の食文化の基本の形成、調理と共食。
- 2 新しい食の発明（約1万年前）：南アメリカの役割は、世界の食生活（主食、調味料）を変えた作物を生み出したところにある。
- 3 各地域の「食文化、食文明」の発達（約500から2,000年前）：朝鮮半島、中国ほか、各地域展示。
- 4 食の産業化（約200年～現在）：味の素、カップヌードル、キッコーマン、若狭・小浜の郷土食ほか多数。

興味深いのは日本では4の事象・食の産業化が、他の地域に比べてとくに発展している点である。なぜ日本でとくに発展したのかということは問題として提起できる。これは、韓国や中国ではあまりみられないとも聞くので、食の産業化の形成過程は重要な研究課題になるであろう。同時に、欧米におけるマクドナルド社やケンタッキー社などの比較研究も興味深い課題になるであろう。

4. 展示経験から「日本の食文化」を考える

1) なりわいと食材の複合：ハチミツ（養蜂）の事例

筆者は、どのように食文化を展示してきたのか、その経緯と過程を紹介する。事例は、常設展示日本のなかでの人々の暮らしに関する展示である（写真7）。

まず、ハチミツの事例を示す。このコーナーでは、ニホンミツバチを対象とした養蜂を紹介するなかでハチミツをとり上げている。まず、長崎県対馬は、韓国のプサンから数十kmに位置する島であり、ほかの日本の地域とは異なりセイヨウミツバチがいないことが特徴である。このため、ニホンミツバチという在来種の養蜂が発展をしてきた。そこでは、カシヤシイなどの照葉樹林の花を密源として、養蜂が維持されてきた。現在、島内には数千個の筒があるといわれるが、その分布やそれぞれの目的などの詳細は明らかではない。

筆者は、このような状況のなかでハチミツが生み出されるニホンミツバチの養蜂に焦点を当てた展示を計画した。それは、多様なタイプのハチドウを代表として展示に使える資料があるからである。しかしながら、当時、館内には資料は少なく、急遽、現地で収集を行うことに



写真7 自然・生業・食との複合：ハチミツ
展示(様々な形のハチドウが並ぶ【日本】)



写真8 ハチミツの採取道具【日本】

なった。その結果、円柱型、四角形型、重箱型の3つのタイプを集めることができた。しかも、館内にある昭和20年代に集められた資料も加わり、ハチドウの多様性を示す展示がつくられていく(写真7)。そして、秋のハチミツの収穫時には欠かせないミツキリの棒などの道具や製品としての瓶詰めハチミツが展示される(写真8)。

このことから、ものが存在するために人々のなりわいの展示の方がしやすく、食材の展示は難しいことがわかる。

2) 近代化と食材：乾物(採集)の事例

つぎに、山のくらしのなかの採集のコーナーをみてみよう。ここには、日本における多様な自然資源である山菜、キノコ、木の実の採集が紹介されている。ゼンマイやコゴミヤタケノコのような山菜、マイタケやマツタケのようなキノコ、トチのみや栗のような木の実が挙げられる。ここでも、上述したハチミツと同様に、なりわいと食材が組み合わせられている。同様に、



写真9 近代化と自然資源：乾物展示【日本】

なりわいには採集や加工のための道具があるが、食材を展示することは難しい。しかしながら、今回は、乾物の展示を試みた（写真9）。乾物は、日本展示のメンバーの方々の力が結集してできたものである。各メンバーが、自らのふるさとで集めた乾物が、展示されている。これらを通して、日本の近代化にともない山村での多様な自然資源の利用は衰退したわけではないこと、最近では道の駅やその他の業者への販売用としての商業採集が盛んであることを示すことができる。

5. まとめと提案：世界の研究センターとしての民博

民博は、冒頭で述べたように文化人類学およびその隣接科学に関する世界の研究センターであるといわれる。これまでの民博が、それにふさわしいものであったのか否かの評価は必要である。本研究は、国立民族学博物館における現在の食文化の展示の状況およびその研究の背景について紹介することを目的とした。具体的には、筆者が、民博の常設展示場をフィールドとみなして、2014年11月末にすべての展示場をまわり展示品の直接観察をすることから、とくに食文化に関する展示品に注目した。その結果は、以下のようにまとめられる。

- 1) 食文化の文化人類学（民族学）的研究では、民博と英語圏ではテーマの設定などが異なる。民博では、学際的な研究が当初より進められたことで、民族学者が国内の食文化研究をリードしてきた。
- 2) 現在の民博の常設展示では、地域によって食文化が扱われているのか否かの違いがみられる。また、その食文化のとらえ方も異なっている。このため、来館者が世界の食文化を理解できるような展示にはなっていない。ただ、映像（ビデオテーク）や図書による情報もあわせることで、食文化の全体を理解するための基礎資料をそろえることができる。現在、民博の展示では世界の食文化というコーナーはないが、各地域の展示のなかの食文化を「ある枠組み」を持って比較することによって、世界の食文化や日本の食文化の過去と現在を知ることができる。
- 3) 筆者による食文化展示の際には、「自然・生業・食の複合」、「近代化と自然資源」などの視点から、食文化を展示する試みを行った。その場合、映像の活用も不可欠になってくるが、十分に利用することはできなかった。今後、食の過去（例：朝鮮半島展示場での植民地期の韓国）と現在（食のグローバル化）を通して食の近代化が何を变えて何を变えなかったのか、冒頭で述べたように「人類にとっての食とは何か」について考えさせるような仕掛けが必要である。

最後に、民博の食文化研究や食文化展示の方向性について言及しておこう。まず、第一は、「文化人類学は、先端的・応用的な研究に向かう傾向にあるが、本館は衣食住という基礎的な研究を担うことが期待される」（朝倉2014, シンポジウム報告）という方向性である。今後、こ

れまでの石毛直道氏の研究業績をふまえて、国内外の動向にも目配りをしてどのような研究が望ましいのかという研究展望が必要である。筆者は、食文明の人類史という視野の中で世界の食文化の多様性の把握という研究課題こそが、世界の研究センターの道にふさわしいと考えている（池谷編2009参照）。

同時に、食文化展示の方向性についてである。すでに言及したように、常設展示でおこなうことに限定するものではないが、今後、世界の食文化がわかる、日本の食文化がわかる展示が民博でできるか否かにかかっている。それには、食文化研究と展示との結合はどうしても必要であるが、国内外の食文化を紹介している博物館とのネットワークも不可欠であろう。とくに、日本の企業博物館は、世界の最先端の内容の展示をみせていて、大いに参考になるであろう。筆者は、第3章2）で世界の食文化史のなかで「食の産業化」の時代を位置づけてみたが、そのつぎの時代はいったいどのようなものになるのだろうか、未来の食のあり方について民博の研究は語ることができるのかが問われている。

***付記** 本稿は、2014年12月7日に開催されたシンポジウム『世界の食文化研究と博物館』のなかで、筆者が報告したものに大幅に加筆・修正を加えたものである。また、本稿ではふれてはいないが、食文化に関する民博で初めての特別展示『韓日食博—わかちあい・おもてなしのかたち—』（代表者 朝倉敏夫）（2015年8-11月）が開催される予定である。

注

- 1 最近の民博・共同研究会では、『肉食行為の研究』（代表者 野林厚志）（2012-2014）などが挙げられる。

参考文献

- 朝倉敏夫 2005『世界の食文化1 韓国』農山漁村文化協会。
- 朝倉敏夫・井澤祐司 2014 趣旨説明—世界の食文化研究と博物館—。世界の食文化研究と博物館要旨集：5頁。
- 池谷和信 2003『山菜採りの社会誌—資源利用とテリトリー—』東北大学出版会。
- 2010「肉食を求める人類—動物の脂と人とのかわり方—」『ビオストーリー』15：38-43。誠文堂新光社。
- 2014『人間にとってスイカとは何か—カラハリ狩猟民から考える—』臨川書房。
- 2015 印刷中「世界の諸民族の暮らしを紹介—国立民族学博物館の舞台裏—」稲村哲也編『博物館展示論』放送大学。
- 池谷和信編 2009『地球環境史からの問い—ヒトと自然の共生とは何か—』岩波書店。
- 石毛直道 2000『世界の台所』（みんぱく発見1）千里文化財団。

- 2013『石毛直道自選著作集』（全12巻）ドメス出版。
- 2014 日本の食文化研究. 世界の食文化研究と博物館 要旨集：6頁。
- 石毛直道編 1998『人類の食文化』「講座 食の文化 第1巻」（監修 石毛直道）味の素食の文化センター。
- 岸上伸啓編 2005『世界の食文化（20）極北』農山漁村文化協会。
- 小長谷由紀 2005『世界の食文化（3）モンゴル』農山漁村文化協会。
- 野林厚志 2014『タイワンイノシシを追う—民族学と考古学の出会い—』臨川書店。
- 八杉佳穂 2004『チョコレートの文化誌』世界思想社。
- 山本紀夫 2008『ジャガイモのきた道—文明・飢饉・戦争—』岩波書店。
- 吉田集而・堀田満・印東道子編 2003『イモとヒト—人類の生存を支えた根栽農耕 その起源と展開—』。平凡社。
- Allison A. 1991 Japanese mothers and Obentos:the lunchi-box as ideological state apparatus. *Anthropological Quarterly* 64(4):195-208.
- Holtzman J. 2006 Food and Memory. *Annu.rev. Anthropology* 35:361-378.
- Noguchi P. 1994 Ekiben: the fast food of high-speed Japan. *Ethnology* 33(4):317-330.
- Matthew P. 2014 On the Trail of Taro: An Exploration of Natural and Cultural History. *Senri Ethnological Studies* NO.88.
- Mintz S. and C. Bois 2002 The Anthropology of Food and Eating. *Annu.rev. Anthropology* 31:99-119.
- シドニー・W. ミンツ 1988 川北稔, 和田光弘訳『甘さと権力—砂糖が語る近代史』平凡社。
- テオドル・ベスター 2007 和波雅子, 福岡伸一訳『築地』木楽舎。

