

民博の食文化展示の今後を考える

菅瀬 晶子*

今回は、私自身がすでにかかわっている日本展示と、将来関わるであろう西アジア展示で、どのような食文化展示が展開できるかについての提案を中心に、コメントを述べさせていただきます。

池谷先生が指摘されたとおり、民博の現在の食文化展示には統一性がみられない。ヨーロッパ展示ではパンの精巧な模型が展示され、オセアニア展示では蒸し焼きの方法が再現されているが、西アジア展示ではベドウィンのテントに、わずかにコーヒーセットが示されているのみである。いうまでもないが、コーヒーは西アジアの食文化で重要な役割を占めてはいるものの、人間が命を繋ぐために必要不可欠なものではない。つまり、現在の西アジア展示をみても、西アジアの食文化の全貌はみえてこないのである。本来、西アジアの食文化の基本にあるのは、主食となるコムギと、果樹として栽培されているオリーブと柑橘類である。また、農民の食文化とベドウィンの食文化には大きな相違がある。都市における食文化は農民の食文化の延長線上にあるが、都市生活ならではの特徴もみられる。

本セッションで紹介された食文化展示は、大きく分けて三つに分類できる。研究発表の場としての食文化展示（民博）、企業の活動内容を示す食文化展示（味の素、日清、キッコーマン）、そして地域の活性化と連携のための食文化展示（小浜）であり、民博にはこれらの事例からあらたな食文化展示を展開してゆくことが求められている。

池谷先生のご発表によれば、食文化研究は **food** と **eating** の研究に大別されるが、消え物である **food** の展示は困難である。しかしながら、**eating** 研究では食の背景についての研究が重要な要素となっており、その分野こそ民博のお家芸である。なかでも人類学の重要かつ普遍的なテーマである、アイデンティティと食の研究は、展示にもおおいに生かすことができるであろう。事実、特定の食はアイデンティティの象徴とみなされており、ナショナリズムをめぐる火種ともなりうるという事例が、世界各地でみられている。食文化は人の移動とともに変化し、共有されるものであり、特定のエスニック・グループに占有されるべきものではない。

和食の世界遺産認定を受けて、世界的にも和食への注目は高まっている。日本でも和食の再評価の動きはしきりとみられるが、和食を「日本独自の食文化」と強調するあまり、過剰な日本賛美につながってはいないか。和食を含めて日本文化は周辺地域のさまざまな影響を受けてうまれたものであり、日本と世界のつながりを意識しながら、これらを再評価することが重要

* 執筆者：菅瀬晶子

所属/職位：国立民族学博物館研究戦略センター/助教

である。民博における今後の食文化展示の使命とは、食を通じて日本と世界のつながり、世界の各地域のつながりを示すことではなかろうか。そういう意味では、外国人の流入によって変わりゆく日本の食の一端を示した、日本展示多みんぞくニホンのエスニック・ショップ展示は、未来の食文化展示の方向性を示すものになったのではと自負している。また、小浜の食文化館との連携をおこなう場合、若狭地方と朝鮮半島のつながりを共同で展示に示すことも、可能ではないだろうか。