

〔書評と紹介〕

常木 晃編

『食文化―歴史と民俗の饗宴』（シェンボシヤク）

白石 睦弥

人文科学諸分野、すなわち考古学を含む歴史学や民俗学、文化人類学、民族学、もしくは文学研究などにおいても、食についての探求心は尽きない。特に研究を目的としていなくても、食に関する書籍は枚挙にいとまがないほど刊行されている。食事は人間の最も根源的な欲求のひとつであり、人間の原点でもある。それが文化として成立したのは新しいことではあるまい。人間の食事は、材料の入手から加工・調理器具、調理方法や食器、作法などに至るまで、関連事項は挙げていけばきりがない。そのような中で、『食文化―歴史と民俗の饗宴』（シェンボシヤク）は、歴史学・文化人類学から食文化の再考を試みた珠玉の一冊であろう。というのも、同書は二〇〇八年度に筑波大学で開講された総合科目「民族の世界―世界の食文化」というオムニバス形式の講義をもとに書き下ろされ、食文化「学」の入門編としてテーマを見つけるために最適な入門書である。ひとつずつのテーマの末尾には、その内容について知るための基礎的な文献が提示されており、そのテーマを掘り下げるための用意がなされている。これから勉強するための人にとっては参考になるものであろうし、単純に「食」に興味を持つ人が通読しても、新しい知見が得られ大変に興味深い。また、それと同時に、それぞれの講師陣が専門的な見地を突

体験なども交えながら明らかにされた研究書でもある。

ところで、同書における「食文化」とは、我々が所謂「食」という言葉から想定するものとは、少し異なるようである。まずは、同書の定義する「食文化」について触れてみたい。

食文化とは、食に関する様々な人間活動（食料の獲得から、運搬、分配、売買、貯蔵、加工、調理、配膳、消費など）と、そこから派生する文化（食の作法、食べ方、タブー、信仰、社会組織など）の総体のことで、人間集団や社会組織のあり方、変遷などと密接に関連するとともに、その集団の特徴などが表出するきっかけにもなるという。つまり、狩猟採集民と農耕民では食料の獲得方法である生業形態の違いが生まれるなど、食文化の相違は社会生活の多くの部分に異なる要素を孕ませる。それは、ひいては異なる様式の社会や宗教の構成などにつながり、人間集団の形成とそのあり方に大きな影響をもたらしたのである。

そのような視点から食文化を捉えているため、編者の常木氏曰く、同書では、西日本のブリ料理と東日本のサケ料理の味付けの違いや、犬肉食の調理法、オリーブの不飽和脂肪酸がどれだけ体によいか、ヨーグルトの家庭での作り方などには残念ながら触れられていない。同書が希求したのは、歴史学や文化人類学の視点から食文化を捉えるとその社会はどう理解できるのか、ということである。逆に食文化から見ると、ある歴史的事象はどのように理解できるのか、ステレオタイプに捉えられているある時代の食文化に関する通説は文献史料に照合するとどのように見えるのかといったことであり、それは歴史学や文化人類学の研究方法と差異がない。前に同書が研究書であると謳った所以である。

さて、同書の内容は以下の通りである。括弧内には各テーマの執筆担当者と専門分野を示した。参考にされたい。

「古代の人々と酒」（根本誠二：日本古代史）では、食生活を語る上で欠かすことのできない酒にまつわる話題を提供する。主に奈良・平安期、人々の食生活の中で、酒の持つ役割を明らかにし、酒の種類や価格に限らず、宗教的な営みにおいて酒がどのような位置にあるのか検討されている。酒をめぐる古代人の意識や倫理観には、所謂「ホネネ」と「タテマエ」のようなものが介在したといい、仏教受容への影響も示唆された。

「列島の食文化―サケをめぐる文化」（浪川健治：日本近世史）では、サケと日本人との関わりの歴史を述べられ、アイヌ文化圏における、サケを主とした漁労の文化が、近世国家の中でどのように捉えられたか言及されている。また、アイヌが行った漁法や、利根川のサケ漁についても明らかにされた。捕獲されたサケは塩引や鮭（イイズシ）などに加工され、各地の年越し儀礼で重視された食材だという。そして古代から現代に至るまで、食文化というものが歴史の中で変容することを詳細に検討し指摘された。

「日光とうがらし―「日光の社寺」の儀礼における食」（山澤学：近世日本宗教社会史）は、日光トウガラシについて、日光の名物ともなっているトウガラシ漬の生産や土産物などとしての流通の側面や、祭礼の供物としての役割に注目されている。具体的には日光山輪王寺の強飯式（つうはんしき）における供物、つまりハレの食材として使用され、トウガラシが修験者を清め祓い法力を獲得する助力となっていたことを明らかにされた。

「韓国の食文化を読む」（中野泰：民俗学）では、現地のフィールドワークにより、現在の食事の内容や歴史的背景、食膳の型や、食事作法などについて、日常食を明らかにされた上で、年中行事や人生儀礼における非日常的な食事についても触れられている。当該地域において犬肉はごちそうのひとつとして捉えられ、それが人間関係をより密接にしたり、修復・緩和させる宴となる事例を提示された。

「中国の食文化―古代中国における食を考えるために」（丸山宏：中国宗教）では、まず現在の中国の食事について、主に台湾を事例として示されている。その上で張光直氏の研究に基づき、古代中国の食文化について概説されており、社会がどれほど食事を重視しているかという指標に照らせば、中国文化は世界でも屈指の食事志向の文化であるという。そして、儒教や仏教など中国の主要な思想や宗教において、食文化がどのように捉えられているのかまとめられている。

「清朝の皇帝儀礼と祖霊に供えた食物」（楠木賢道：東洋史・清朝史・東北アジア史）では、清朝二代目君主ホントイジ期において中国王朝的な儀礼を取り入れるにあたり、伝統的な満州族の儀礼との共存状況を意識的に創り上げていったといい、それは支配民族のアイデンティティの維持装置としての必要性に基づく。また、ホントイジは伝統的に祭祀者として認められた君主権の継承者だけでなく、一族の王侯たちとともに儀礼を行い、供物を共食しており、それは当時の清朝が皇帝独裁的体制でなかったことを物語っているという。

「カラスと食べ物を分け合う女」（内山田康：社会人類学）では、インドで筆者が直接見聞した不可触民の女性の食にまつわるエピソードが

語られている。その中でカースト間の階層関係が、何を食べるか、どう食べるのか、食べ物がどのようにやりとりされるのかなどにあらわれていること、それが現在に生きていることを示された。女性には貧しい中でも少ない食事をカラスに与え続けられており、その理由は近親の死者を悼むことにあつたのではないかと推察されている。

「オリーブの地中海」（常木晃：西アジア考古学）では、地中海世界においてオリーブと人間の関係史を繙き、考古遺跡に見られるオリーブ油生産の痕跡や、史料中の記述だけでなく、現在においてもオリーブがいかに関係が重要かを詳細に検討されている。結実まで長期間を要するその樹木は、自分たちのためというよりも子孫に実りをもたらすものであり、ノアの箱船で放たれた鳩がオリーブをくわえて戻ったこともそれを象徴し、宗教的重要性の高い植物であることも示されている。

「乳を食べる人々―西アジアの乳製品」（三宅裕：西アジア考古学）では、西アジアという肉食の強い地域において、実際には肉はハレの日の食事であり、日常の食卓では乳製品が多く見られたことを指摘されている。例年同じ規模で牧畜を営むためには自ずと食することのできる個体数は限られ、食する場合には余すところ無く全てを食べ尽くすことも特徴的だ。また、歴史的に見ていくと、伝統的に乳を用いる地域は西アジア型農耕と深い関わりがあり、西アジア農耕文化圏ひいては乳製品文化圏の広まりは現在DNAの解析などに基づき検証が行われたと述べられている。

「トルコ料理の世界―オスマン宮廷料理の復元」（小松香織：オスマ

ン帝国・トルコ共和国近代史）では、料理書などの史料を用いて復元されたオスマン帝国宮廷料理の内容を示し、その特徴は高価であつた砂糖や蜜を使用した甘みが強い肉料理にあり、それが宮廷のみならず民衆の間でも安価な甘味料を使用して浸透していた味覚であると示されている。さらに、デザートは別にしても全く甘みの無くなつた現在のトルコ料理への転機として、砂糖の価格低下や新大陸から新たな食材が流入したことなどを挙げられている。

「ローマ皇帝たちの食卓―『ヒストリア・アウグスタ』に見る」（井上文則：古代ローマ史）では、二世紀から三世紀にかけてのローマ皇帝たちの食生活について検討され、飽食と美食の印象の強いローマ皇帝たちの食生活が意外と質素であつたことや、手の込んだ料理が少なく、重視されたのは調理法よりも食材の珍しさや量であることなどが指摘されている。これには、皇帝が市民的であるべきという元首政的な理想があつたと推察され、三、四世紀に顕著となる「肉食は非文明的な食事」とするローマ人のイデオロギーを読み取ることができるといふ。

こうしてみると、食文化はひとつの時代や文化・国において、大変重要な位置を占めるものであつたに違いない。富める者も貧しい者も、高貴な者も賤しい者も、男性も女性も、いかなる人にもいかなる場合にも食は人間の重要な営みである。それが単なるエネルギー摂取の目的で無いくことは同書が示してくれた通りであり、食のために多くの文化が構築され、様々な文化のために食は変化した。それに対する研究は今後も益々隆盛を極めることと考えられ、同書は大いにそれに貢献するものと考えられる。

最後に同書で引用された『万葉集』の「讃酒歌」から一首。

價無き宝たぐひといふとも一杯の濁れる酒にあに益たまさめやも(三四五)

「價無き宝」とは仏教の「無價宝むげほう」に通じ、仏教の教えよりも一杯の酒が勝るといふ意味とのこと。いかなる宗教学問に対する欲求も、本当は「食」にはかなわないのかも知れない。

(四六判、二五三頁、悠書館、二〇一〇年三月、二一〇〇円)

(しらいし・むつみ 弘前大学特別研究員)

『新編弘前市史 資料編 岩木地区』(民俗編)

大湯 卓二

本書は、当初『岩木町史』編纂事業として計画されたが、岩木町が弘前市と合併となり、そのため既刊の『新編弘前市史』十一巻の続刊として『新編弘前市史 資料編 岩木地区』(平成二二年三月)の刊行となった。

従って、本書は旧岩木町の自治体史としての体裁をとり、考古、歴史、民俗、近現代、編年資料という各分野の資料編として構成している。

本稿では、『新編弘前市史』十一巻では、掲載されなかった民俗分野について紹介する。

本書の総頁数は、九〇七頁ほどで、その約三分の一が民俗分野に当たっている。

第V部民俗分野の編集方針を見ると、岩木地区の庶民の生活を記録するため、民俗調査を実施し、調査資料を基に編纂したとある。対象となった話者は一四四名に上る。

そこで第V部の具体的な記述内容は、民俗の一般的な民俗分類(社会構成、生業、衣食住、人生儀礼、年中行事、信仰、口承文芸)の八項目分類を用い、それに「工芸」という項目を加え、九章を八人の執筆者でまとめている。

第1章の「社会構成」は、ムラ社会と人の繋がりや機能について、第一節の家と同族(家族の形態、家族の役割、家のならわし、同族の結