

## 現代日本の食事情に関する文化動態の素描：周 辺的な食物の視点と予備調査から

その他のタイトル	A Rough Sketch on Cultural Dynamics of Modern Japanese Foodways: Presurvey from a Point of View upon Marginal Foods
著者	熊野 建
雑誌名	関西大学社会学部紀要
巻	51
号	1
ページ	55-72
発行年	2019-10-31
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10112/00018800">http://hdl.handle.net/10112/00018800</a>

## 研究ノート

### 現代日本の食事情に関する文化動態の素描； 周辺の食物の視点と予備調査から<sup>1)</sup>

熊 野 建

#### A Rough Sketch on Cultural Dynamics of Modern Japanese Foodways: Presurvey from a Point of View upon Marginal Foods

Takeshi KUMANO

#### Abstract

Based on approaches and analyses through marginal foods and social groups by Wilk (2012) and Finnis (2012), I shall attempt to summarize main points of their arguments, especially the former who concerned with Bourdieu's studies of tastes [1984], in order to develop some ideas to apply them into Japanese society in this paper.

Wilk focused upon tastes and distastes, likes or dislikes of 28 selected foods, and made them into 4 cells of matrix (orthodox, heterodox, doxa and indifference) to explain Belize societies, Central America; Mestizo, Creole, indigenous peoples, urban or rural inhabitants but they are all newly independent nationals as well.

The situations and divisions of ethnic groups in Belize are totally different from so called homogeneous Japanese society. Since the latter seems to have more cultural diversities influenced by globalization, sometimes renders chaotic situations of foodways in it, there are some difficulties to select specific foods for an enquiry so that I orally asked students attended to one of classes in Kansai University as a presurvey to write down names which foods they think of as high cuisine (*Gochisou*), ordinary foods or marginal ones for them without no limits or conditions.

Cultural diversities of foods and its practices surrounding around modern Japanese are shown at first from the result of students' tastes or distastes mentioned above. There are still too many problems to make a new adequate research plan now; the series of 3 categories must be included into 4 cells as Wilk did, some foods may be categorized into orthodox that might begin to become heterodox or decrease cultural value, otherwise, doxa or indifference at last. If possible, I would like to nominate some typical foods for sets of choices so as to prepare in conducting a new research work in near future.

Key Words: Cultural Dynamics, foodways, marginal foods, tastes and distastes of foods.

#### 抄 録

まず本稿では、Wilk (2012年) と Finnis (2012年) が行った周辺の食べ物と社会集団への探求と分析に基づき、その議論の内容をまず要約し、特に前者が嗜好について Bourdieu [1984] の研究に寄せる関心に合わせ、いくつかの理念を発展的に日本社会に適用することを目的とする。

---

1) 本研究の一部は、2019年度関西大学研修員研修費によって行った。

ウィルクは28品目の食品について嗜好と反感、好みと嫌悪に焦点をあて、それらを4つのマトリクス（正統、異端、ドクサと無関心）におさめ中央アメリカのベリーズ社会を説明する。メスティーンとクレオール、先住民、都市住民と農民だが、結局、彼らは同時に新興に独立した国民でもある。

ベリーズにおける民族集団の状況と分断は、日本のようないわゆる同質的とされる社会とは大いに異なる。後者の社会はグローバル化の影響で文化的多様性に富み、時に食の文化状況は無秩序的な状況にあるため、調査を実施するに際し特定の食物を選ぶのに困難がある。そこで前調査として2018年度春学期、関西大学における授業を利用し学生たちに、彼らのご馳走（高度な料理）と普通の食事、周辺のとする食べ物を自由に記述させた。

現代日本人を取りまく食べ物とともに食習慣の文化的多様性を、まず学生たちの嗜好と嫌悪の結果から取りあげた。今もお正確な調査計画をたてるにはいくつもの問題が残る。例えば上に述べた3範疇をウィルクの説く4つのマトリクスにおさめねばならず、当初は正統と見なされた食べ物が異端となり文化的価値を落とし、やがてはドクサや無関心に落ち着く過程を見越さなければならない。もし可能であれば、近い将来新たな調査の実施にそなえ選択肢をもうけるために典型的な食べ物を選んでおきたい。

キーワード：文化的動態、食文化、周辺的食物、食べ物にたいする嗜好と嫌悪

## はじめに

2000年に関西大学社会学部に就任して以来、担当する専門ゼミのテーマとして、一貫して食の国際化を取り上げてきた。また文化人類学講義でも2006年から食の文化を復活させてきた。復活と言う語を使ったのは、就任以前でも1990年以来、国際文化論や社会学の授業のためにP. ブルデューの『ディスタンクシオン』から、特にその3章を利用して食とスポーツを例に教えてきた経緯があるからである。その間、関西大学の非常勤講師として教養科目の社会学でも5年間、ブルデューの議論を基本として授業を組み立てた。

但し2000年以降、授業として食を扱うのは7年ほどのブランクをもうける結果となった。とは言っても食への関心が薄れたわけではなく、フィリピンでの強烈な文化的な体験をもとに幾つか文章にしてきたし（熊野、2009年と13年）、今も問題関心を引きずっている。

例えばフィリピンが第2次世界大戦後に独立するまで統一的な国家を持たず、地理的な環境や条件から多様な文化を繰り広げながら、食について言えば国民食と呼べるような食べ物がなく、また女性が料理しなければならないというような固定概念から自由であること、もしくは希薄であるなどと学生たちに教え、文化にたいする寛容な態度を食の例から涵養したいと考えてきた。

しかしながら、フィリピン同様に海に囲まれ山国でもある日本を顧みると、郷土食などを見れば多様性が分かると思われるが、グローバル化や国際化の影響から食の多様化が異常にまで進んだという実情がある（それはそれで良い面もある）。また世代にもよるのだろうが、国民食などという概念が後退してきていると考えるようになった。実際に学生たちに日本人にとって国民食が何かと問いかけたとしても、即答をえるのが難しくなってきた

ように思う。敢えて出てきた回答は味噌汁くらいで、飯という表現さえ失われつつあり米だと表記する者もいて、現代日本における実際の食と料理をする実践法との乖離さえ伺われる。その実態を捉えるにはどうするのか、その幾つかを例証したい誘惑に駆られてきた。

このように考える契機となったのは、Wilk (2012年) で食の境界性をめぐる問題（それは民族や階層など社会的な集団を分断する）についてで、特に Bourdieu (1977) を援用した議論で好みの食べ物と嫌いな食べ物のマトリクスをもうけ、好まれながら同時に嫌う者が多い食べ物という異端、好み嫌わないという回答者の多い食物を正統とし、好まれず取るにたりない周辺のとされる食べ物、好まれずかつ嫌われもしないドクサと表現される食べ物に分類した<sup>2)</sup>。この説に対する検討は後に述べる。

食の側面から文化的な動態をとらえるには、周辺の食物を主要な分析概念とする Finnis (2012) の意見も肯定できる。しかしながら現代日本においては食品を選定するのに、その指標をもうけるのにも困難を覚えた。というのも既に明治期以降、欧米やアジアの大陸部などから食材、調理法などの影響を受け、戦後社会における食の状況は国際化・グローバル化を遂げ多様性がいちじるしいからである。個人的にはウィルク同様の方法が有効なのか、実際に文化人類学の講義で担当する受講生たちに投げかけてみた。しかしながらまとめるのに困難を覚え、まずは品目の選定を試みたくて、昨年の春学期、社会学総論の授業で新入生中心の214名にたいして、ご馳走-普通の食べ物-周辺の食べ物という3つの範疇に分けて回答を求めた。アンケート調査と呼ぶには質問が粗く、また厳密性に欠くやり方とは考えながら自由に記述してもらい、中には趣旨が分からないのか回答しない学生も、また何種類もあげる者もいたが、それぞれの有効な品目を網羅的に全部取りあげている。

本稿ではまずフィニスとウィルクの論文から周辺の食物とは何かを問い、それに焦点をあてて研究する意義や問題点などを紹介し、次に上述したような日本の現状で、食を中心とした文化的な動態を探る研究上の戦略を検討したい。

---

2) Wilk, 2012, pp. 23-24. 実際には彼の調査地ベリーズにおける28品目を選択肢としている。また、本文でも分かると思うが、インタビューも併用している。

ウィルクの構築したモデルに影響されてはいるが、ここまで継続して学問的な関心を維持でき、本稿の主要な要素は多くのゼミ生から影響を受け、特に卒業兼レポート作成指導を通じて様々な資料を検討する結果からであることは述べるまでもない。全体的な検討が可能になったのは、彼女たち/彼らとの共同作業のおかげであり、感謝にたえない。

## 第1章 周辺の食物と好悪の問題

明治以降、食の欧米化が進んだとはいえ、おそらく欧米的な食や中国料理の大衆化が本格的に展開するようになったのは、大戦後の日本でも高度成長期以降だと考えて間違いないだろう。特に和食から洋食が一般的になるのは1960年代後半を経て、特にファストフード、ファミリーレストランの台頭が大きいと考えられる。そしてそれらが洋食や食具の変化を促し、日本人の食がハイブリッドになった現代につながる原点でもある。

フィニスの研究からは、その問題関心が周辺の食物にあり、食の実践が非エリートの周辺の社会集団に結びつく傾向の高い食べ物と定義し、その非エリートとは先住民や移民などの地域的な集団で、公的には国家などの支配的な全体に組み込まれた、としている。その問題点としては、いかに食物が象徴的に主流をなす市場に流入する過程で商品化されるのか、食べ物の新たな表象と地域の文化的意味とのあいだにもたらされる緊張がどのようなものか、最後に作物や料理を再想像する過程が真正性やアイデンティティ、集団への包摂と排除、国家や文化保存などの観念といかに交差するのかを問題点として取りあげている<sup>3)</sup>。

また、ある集団が不可食とし不適切で低い位置にある食べ物が重大な役割を果たすのは、食の多様性つまり別の集団の社会的紐帯やアイデンティティ、生活の創造と維持にかかわるからである、とする。ある文脈ではエキゾチックで珍奇な食べ物が別の集団にとっては希少で貧困にむすびつく、というのも肯定できる<sup>4)</sup>。

ここで思い浮かぶのは、日本でも現代では正統化されたと思われる内臓肉、つまりモツ料理だろう。おそらく戦後から数十年間、タブー視され続けた内臓肉の扱いで、韓国風焼肉が当たり前になり、冷凍庫などが普及して大量消費が可能になったのは比較的最近のことである。肉食タブーは明治以降、徐々に払拭されてきたのだろうが、タブーが最後まで残ったのが内臓肉だった。つまり在日韓国・朝鮮系の人々と「差別」的な感情が当時まだ根強く残っていたと思われる<sup>5)</sup>。

---

3) Finnis, 2012, p. 1.

4) Ibid.

5) 日本人の食肉が連綿と続いたことについては、山内（1994年）を参照のこと。薬食いとしての、例えば鶏の生まひなどはその例だろう。野本（2008）年によれば、近代医療システムが発達する以前、鹿の生き血などの利用も産後の肥立ちが悪い女性に需要があったようである（140頁）。社会集団の問題としては当然、いわゆる部落差別も考えなければならないのだろうが、記録や文字が「体制」的な側にあって残念ながら記録を知らずアプローチできないでいる。わずかに包丁1本で牛を解体する精肉店の閉店とドキュメント映画の紹介を新聞記事で知くらしいである（毎日新聞、2013年11月16日）。

またこの時、人類学的な調査研究が誇示してきたのは、人間集団が個人の食料消費や食物の実践法つまり食の広範なシステムを創造し、修正を加えた点であるとするフィニスは、食をめぐる現代的な課題を決して指摘し忘れない。南北問題に代表される栄養失調と栄養過剰という両面的な食糧危機、食慣行の地球規模ですすむ同質化と、それに直面しながらも保たれる食物の多様性、調理の伝統と嗜好を保存する関心の高さなどが食物システムの議論を強化するし、それらが社会運動や政治的な運動に翻案されていくなどとしている<sup>6)</sup>。

さてウィルクの食や料理をめぐる問題関心は那邊にあるのだろうか。食べ物の好き嫌いが人間集団に対する態度にいかに関与するのかとしながら、時に見下す他者の食べ物を食べたがる、その理由を問いただす。ある食べ物が「周辺」的で他の食物が中心だとみなす理由、つまりある食物が愛され別の者には嫌われるという、嗜好と社会的境界性の一般理論への希求にあるとする。彼によれば、ある食べ物、香料とか調味料が周辺的と見なされる理由は、例えば、ありきたりで安物で価値が低いとか、或いは季節的に分量が少なく希少で高価であるとか、腐りやすいなどとしている。また心理学者や栄養学者なら毒性があったり栄養がなかったり、黴菌や化学物質におかされていたり、採集しても報われないほどの栄養価だったりするが、民族誌学者なら穢れてタブーと見なされる食べ物や調味料にたいして文化的に定義をするだろう、とも述べている<sup>7)</sup>。

重要なのは、食物が意味を帯びる部分的な理由は、その食べ物が社会的集団や境界にかかわるからであるとしながらも、周辺的な食べ物と人間集団とに直接的な関係はないとする点である。実際に逆もまた真であり、社会的に周辺的な集団が主流の水準に合わせるのに絶えず奮闘するというのも、それはさらなる周辺化を恐れるからである。周辺的な人々と食べ物との関係を知るのに、嗜好のシステムにおける食べ物と集団との関係がいかに関わりつづけるかを論じるというのである。また忘れてならないのは、周辺性というのも相対的な概念であると付け加えている<sup>8)</sup>。

そこから M. ダグラスや E. リーチなどをあげて構造人類学や認識人類学について、嗜好が社会的で範疇をもうけ対立的な項を形成し、時間とアイデンティティを規定し境界をもうけるという説にはもっともだとは考える。いささか問題があると考えるのは、いわゆる「未開」社会の扱いで個人の好みがないと、かなり強く否定し、単に食べるのに適切かどうか、衛生的か汚れているのかという範疇が問題だという点でいかにも杓子定規な理解のよ

6) Ibid., p. 3.

7) Wilk, 2012. p. 15.

8) Ibid., p. 16.



うに思える。また前近代社会で嗜好を解消してしまう「単調説」に挑む民族誌的な事例をウィルクは別の研究者とともに自らも検討し、たとえ単一的で単調に見えたとしても、また食糧不足で飢えかかっている、人は好みの食べ物を識別し選び、その質を判断するというのは頷ける<sup>9)</sup>。

なぜ好物よりも嫌いな食べ物に注目するかについて、2点の理由に言及している。まず選り好みだけに関心を払えば足をすくわれる。例えば、こうした象徴的な食べ物で国や民族集団を位置づけるのも事実だが、この象徴的な食物が実際の食慣行や選好を反映していず、食のスタイルは他の物質文化と同様、民族や国、社会的な境界が見かけの地図に必ずしも合致している訳ではない、という。また好物で象徴的な食べ物に注目して社会的境界を定めるのは選択バイアスに陥りやすいとする。これでは余りに安易なため、ある料理や方法や調味料、レシピを取り上げ、それで求める社会的境界だと定義することはできない、というのももっともだと思える<sup>10)</sup>。

次に嫌悪についての説明は、いささか歯切れが悪くなっている。例えばタブーについての初期の文学や反感にたいする心理学的な文学をこえて、嫌悪についての社会的役割を体系立てた研究がほとんどないというのは事実であろう。好みのものが絶えず増殖してくるような世界で、嫌悪についての研究は重要性を増していくと論じることも可能だろう。その例は北アメリカ人や中国人の子供たちに爆発的に広がる「選り好みした食べ方」が示唆する内容だとし、それには嫌悪を知るのが重要な方法で、それで人々が消費社会における個性や差異を主張できるというわけである。小さなコミュニティであるなら嫌悪する品目の方が嗜好品でとらえるよりも微妙で、人間同士の協力関係や起源、信仰を表現する有効な手段となりえるだろうが、嫌悪は嗜好とは異なり社会的規律が問題になってこよう。何が嫌われる品目で、状況や背景によっては何が不適切なのか、反感の微妙な程度を表す

9) Ibid., p. 16-17. ダグラスについてはPurity and Danger (1966)を指すと思われる。リーチについても食物も含めた動物のカテゴリーを社会・文化的な距離の構造化から説明している (Leach, 1964)。サーリンズについて不明ながら見当がつかず、いずれも参考文献にもあがっていない。未開社会の食については、もの申したい点もあるが別の機会に譲りたい。また単調説については例えば、現代日本人が失った感覚と思われる旬の物が該当する。今では旬の物と称して有り難がっても、毎日のように食卓にならぶ昔日の食生活には、さぞうんざりする気持ちになるだろう。

10) Ibid., p. 17. エンブレムとなるような食べ物の例にあがるのは、民族や社会集団の境界として、この論集で別の著者によるペルー人の都市居住者にとってアルパカの肉が「穢れた、やっかいなインディアンの食べ物」(Markowitz, 2012)とされ、別の例は歴史的に見れば問題があるように思う。その例とはイギリス人を「牛肉食いの人々」とする既成概念だが、19世紀末末から、おそらく20世紀半ばまでの労働者階層などにどこまで当てはまるのかは大いに疑問である (ミンツ、1988年、角山・川北、1982年)。

手段とは何かに関わるからだとする<sup>11)</sup>。

そのように重要な研究だとされる<sup>ディステイスト</sup>嫌悪は、ウィルクの述べるように広告代理店や市場が操作し、その嫌悪や反感を研ぎ澄ますことで、例えば化学薬品や清掃道具とその器具、洗剤を大量に売りつけ、電気掃除機の製造会社は汚れを新たに作り出した訳で、消臭剤メーカーが悪臭の分類を精緻化した、というのも肯定的に理解できよう。

## 第2章 正統な食べ物と異端ほか、その動態

我-汝を分断する境界の問題にはたず食べ物の役割について、ウィルクは人類学者らしくナイーブな語りを披露している。それは子供の頃に育ったコネチカットで魚釣りに凝って、時折かかるウナギが食用になるのか疑問で大人に訊いても、白人は川底をあさる穢れたウナギは食べられない、黒人だけが食べるとした。確かに近隣のアフリカ系アメリカ人はウナギを好ましいものと見なし探し求めたという。他方で伊勢エビではこれが逆転し、アフリカ系の人たちは伊勢エビが穢れて食べられないとした。またそれらを図1のように包摂と排除の関係を図解している<sup>12)</sup>。

ここで重要なのはこの4つのコラムから外れた、もう1つの項、つまり無関心を取り上げていて、これも実際に私たちの生活世界のなかで起きていることだと思われる。無関心<sup>ディステイスト</sup>が嫌悪よりも強力なのは、嫌悪にはなんらかの認識が必要でカテゴリーとしては他の項に等しいのに、無関心があまりにも強いのは「他」など認知する必要もないし、社会的な地図上のどこにもないからだと言うのである<sup>13)</sup>。

さらに忘れずに、嗜好と嫌悪との非対称性についても次のように考察している。大規模で匿名的な社会集団で好物は嫌いな物よりも格段に目立ち、わかりやすいし目を引くが、嫌いな物が何かと語るのは困難である。嗜好が公的な社会状況でめざましいのに、嫌悪と忌避は小さく親密なコミュニティで有効である。また社会的知識や専門知識が常に必要と

	包 摂	排 除
好 み	「私たちは伊勢エビを好む」	「あなた方はウナギを好む」
嫌 悪	「私たちはウナギを嫌う」	「あなた方は伊勢エビを嫌う」

図1 食物の好悪の組合せ

11) Ibid., p. 17-18.

12) Ibid., p. 19. 図1についてはp. 20.

13) Ibid., p. 20.



するのは、他者の嗜好と嫌悪から生じる意味づけであるが、嫌悪の解釈は複雑な作業で、忌避やタブーが信仰の肯定、つまり正当性が目に見えた形をとる象徴を必要とする。また反感や嫌悪は常に存在し、穢れをさけるために用心し、絶えず努力しなければならない、というのである<sup>14)</sup>。

そこでブルデューの高説、つまり消費とは物をグループに分ける行為で、それはただちに「分類する者が自らを分類する」と言う説を援用し、食物を分類すれば分類した人たちを分類するとして、それで食物については別の分類法を見いだす必要があるというのである。その例としてカタツムリやウナギをとりあげ、貧しい農民にとっては食べ物だとし、富裕な都市民なら美食だとし、中産階層には不可食で考えただけでも反吐がでるなどとする。この動態が示すのは単一の社会や社会集団にもどのような時にも、人気のある食物と人気のない食物があるが、社会的な競合や社会的な境界の流動性のために、食物分類はすぐに変容するし、食べ物も料理もその分類のなかで位置をかえてしまう、という。それで伝統、近代、国家、民族的なのか、正当か不確かなとか、健康的だとか衛生的だとかに分類していく<sup>15)</sup>。

再び合衆国におけるウナギを取り上げ、主流の食べ物から周辺と凋落したかを述べている。19世紀を通じてウナギは東部アメリカで、ヨーロッパ風の洗練と結びつけられて珍味とされ、都市でも田園地帯でも大量に消費されていたのに、20世紀から第1次世界大戦のわずかな期間に理由は定かではないが、ウナギが健康に悪く、食べられず、献立表から消えてしまった。ありえそうな理由としてウナギがヨーロッパ移民に結びつけられ、当時の大衆が反感や敵意を抱いたからだ、という。再び人気を取り戻すのは20世紀も終わり頃になってからで、姿も日本の寿司に変えて現れた。皮肉にもアメリカ産のウナギが日本に船積みされ、そこで太らせ処理した後に輸入される。このような食べ物の移り変わる規則性と予見性が示唆するのは、複雑な資本主義社会にも食物分類が変容する隠れた秩序があるというのであるが<sup>16)</sup>、これは高度資本主義社会ではむしろ当然のことだと思われる。またわずか100年少々でウナギの好悪が逆転し、さらに100年もならないうちに再逆転したという、文化の動態を見事に捉えていると思われる。

その後、次頁の図2に現れた回答者の人数、集団は国際的な都市部、クレオールで農村部などとし、使用言語が両親で異なる場合など、細部へのこだわりや質問の主題が複合的

14) Ibid., p. 20-21.

15) Ibid., p. 21.

16) Ibid., p. 21-22.

なのはブルデュー譲りであるが、次の問題点に移ろう。それは好物の理由を述べさせてもはっきりしないのに、嫌いな物を説明させると個人的な事件、家族とのつながり、政治、文化的差異、成長や人生訓など、とどまるところを知らなかった。これはアメリカ人が口に障るとか匂いがきつuitとして、食べ物を嫌う理由と大いに異なるのだと言う<sup>17)</sup>。

しかしながらベリーズの調査結果はさえないもので、ブルデューの描くフランスとは似つかず嗜好のヒエラルヒーなど認められなかったともいう。好物の平均値は6.1品目があがるのに対し、嫌いな食べ物は4.1で、教育や財産、メディアの露出度、外国旅行体験、年齢、ジェンダー、エスニシティとはほぼ無関係だった。唯一、偏差が出たのは教育で、高等教育を受けた人は好物が少なく、教育を評価するには残念な評言だが、文化資本の「たまもの」と見なしている。さて嫌悪する食物の方といえば都市住民の方が嫌う傾向が高く、特に両親ともにクレオールの場合が著しい。また富裕で世帯所得が高くなるほど教育水準も同様で地位の高い職場で働き、嫌う食べ物が少なくなる傾向がある。これが植民地の歴史的産物だとするのは、この調査を始める9年前に独立を果たしたばかりだったからだ、という。新興国市民だからこそ、教育を受け外国旅行にも行くようなベリーズ人なら、コスモポリタンになることがならいで嗜好の多様性にむかい、土地固有の品目も外国産が混合した状況にしても強い嗜好も敵意もほとんど見せない<sup>18)</sup>。

さてウィルク論文の真骨頂はここからで、ベリーズでの食物の好悪について正統、異端、ドクサ、取るに足りない食物の相対的な位置を図2のように表した。多数の人が好むと同時に嫌う者が多数存在する、それが異端であって、牛すね肉のスープが好例である（図2のセル1）。次に少数者が好み多数が嫌うという、取るにたりない食べ物、例としてはツナ・サンドウィッチで図2のセル2に位置する。セル3は多数の者が好み、嫌う人がそれほどいず、正統な食物とされる豆料理と飯である。最後に自明で意識されないハビトゥス

		Love	
		+	-
Hate	+	1 牛すね肉のスープ (ブルデューの異端)	2 ツナ サンドウィッチ
	-	3 豆料理と飯 (ブルデューの正統)	4 ハンバーガー (ブルデューのドクサ)

図2 1990年ベリーズにおける好悪のマトリクス

17) Ibid., p. 22-23.

18) Ibid., p. 23.

の一種で、ドクサとされるハンバーガーである（セル4）。

もう少しウィルクの議論に付き合くと、ドクサとされる食べ物は日常生活ではほぼ意味がなく、私的な領域での食べ物だということである。ベリーズでハンバーガーは50年間もTV広告で見慣れ、取り立てて特徴もなくありふれた食べ物で変わりようもなく、好きなようにどのようにもできる食べ物で、人々に合わせて食べても良いし、個独だと感じさせる食べ物でもある<sup>19)</sup>。

異端の食べ物は人々の間で強い対立があり、互いに相いれない競合的な価値があり、どちらかを選ばなければならない。ブルデューによればドクサとは相対的に安定した位置にあり、文化的な価値が異端の不安定さと対照的に、本質的で疑問の余地なく経験される。この牛すね肉スープは、他に胃袋、オクラ、ヤムイモも根茎などを煮込んだスープでアフリカ奥地に起源のある新世界のシチューである。1990年代になるとアフロ・カリビアン伝統、クレオール民族的アイデンティティ、自足という農村の伝統、土地の誇りなどを根拠に、「ルーツのある」食べ物として情熱的に取り上げる者もいれば、他方ではこれが貧困、粗野な味、穢れて安っぽい調味料、偏狭な価値だと見なす者もいる。調査を開始して20年が経過し、伝統と近代の両極が再配列され、クレオールの伝統が新たな正統性の形態をとったので、牛すね肉スープはもはや移ろいやすい料理法ではなく、セル1を脱してセル3に移行したとされる。この反転が示すのは、食物はこのマトリクス上を規則的に周回していると思われる<sup>20)</sup>。

セル3の豆料理と飯は、意識された国民食で、小麦と塩付け肉という奴隷国家に対抗する日曜の夕飯を起源としている。ブルデューが正統と呼ぶ位置で代替を許さない。ドクサが同調する催促も脅威も圧力も必要としないのは、正統という指令が徹底的に身体的な体験として本質化されるからである。正統性とは絶えず確認が必要なため、この料理がベリーズの公的な象徴として現れたのは最近のことで、どんな献立表にも現れ、旅行ガイドブックにも公的行事や祝宴にも豆料理と飯が文化的な存在であるかのように、皿の上の一掬いがつきものな国旗のような料理である<sup>21)</sup>。

そのような正統的な食べ物は、土地や強いアイデンティティ、集団的な連帯感を表す記章とみられるのであるが、時間を経て絶えず用いられているうちに、正統性の象徴的な力は使い古されモノとしての意味が凋落し、やがてハンバーガーのように自明なものになり、

19) Ibid., p. 24-25.

20) Ibid., p. 25.

21) Ibid., p. 26.

慣習的な空間に陥ってしまう。ベリーズの場合、これが極めて緩慢な過程で豆と米の料理が正統な国民食になったのは20世紀の半ばで、現在でもその力は揺るぎがなく、かつてないほどに国民的なアイデンティティとたく結びついている、という<sup>22)</sup>。

このセル2が奇妙で面白いのはブルデューのプラクティス理論にも当てはまらないということである。ツナ・サンドウィッチを誰も選ばず、多くが中立的でわずかな者が強い嫌悪を表す。1990年代にツナサンドはベリーズ人にとって気づまりな食べ物で、合衆国や無国籍性、コスモポリタンのな中上流の都市階層とつながる。人々が食べないとは言わないが、ツナとマヨネーズはどんな店でも手に入る。しかし上品な白人の食べ物と見なされ、富裕な両親が学校帰りの子供に出す軽食とか、教会の軽い昼食として供される<sup>23)</sup>。

ツナサンドに匹敵する食べ物に中国系移民の鶏の唐揚げを検討しているが割愛し、代わりにスシをあげておこう。ベリーズから離れて、スシも合衆国で同様の軌跡を描いているというのだ。つまり可食性の範疇において、どんな文化とも矛盾する奇妙で異質な食べ物として迎えられ、その後、魅了されていく。研究者にはうまく説明ができないが、大衆紙は1980年代日本の経済的・政治的な成長に関しているという。一旦オシャレな食べ物となったが、20年もたたないうちに贅沢品でなくなり、食堂やスーパーマーケットでもありきたりになり、アメリカ人の好物となった。時に日本人との関連性は薄れ、本物の日常的な食べ物になってしまった。つまり図2のセル2から始まって、1（異端）と3（正統）を経て今ではセル4（ドクサ）に移行したというわけである。

スシについても見事なまでに動態論的な説明を加えている。ただ奇妙さはスシもサンドウィッチと同じで冷たい食べ物であり、本来なら暖かい食べ物こそが普通の食事にふさわしいという、人間にかなり普遍的な態度が垣間見える。この点でも日本人の場合、弁当の発達など、特にコンビニ弁当を見ると、温かい食事の否定形として捉えられ、行楽や非日常の食事、災害などの非常食から離れて日常化してきたものと思われる。

### 第3章 現代日本の場合：関西大学社会学部生からみた現代の食事情

この章では、ウィルクの議論までも到底、届かないだろうし、緻密な調査を実施する余力も能力も欠けてはいるが、大まかでも素描を表しておきたい。

22) Ibid., p. 26-27.

23) Ibid., p. 28.

実際には2018年度春学期、7月上旬に実施した社会学総論（1年次生対象科目で上年次生の再履修者も含んでいる）214名の受講生（うち9名の欠席）から、出席代わりにコメント用紙に書かせるかたちで、140名から回答を得た。上に述べたウィルクによる4つのセルを用いたマトリクス、正統対異端、無関心とドクサと対照的にとらえるには、他の文化的要素のうちで特に食文化では多様性にとんでいるため、戦略的に品目を抽出するのが難しく、それらを将来的に調査する機会、あるいは研究者が出てくるのを期待して、その前段階の調査となるような、まず品目を固定するのを試みてみたかった。

そこでウィルクのマトリクスではなく、ご馳走-普段の食べ物-周辺的な食物（無関心を含み、ドクサになる可能性のある品目）の連続体をイメージさせる説明を加えた後、自由記述方式で名称をあげてもらおうという方法をとった。強制したわけではないので、上に述べたような出席者のうち、中には遅刻したため説明や意図を聞き逃した受講生もいたし、実際に抽象的な説明で具体的な名称をあげられない受講生も数名いたと記憶している。また回答してくれた学生でも、好きな食べ物だけを書き、普段の食事以下の項目を無視する学生もいた。そのなかで回収率が68.3%という数字が果たして多いのか少ないのかは判断できない。

またご馳走の定義としては、簡単に口頭で辞書的な説明を加えた。つまり食材を集めるために東奔西走すること、次に食材の種類が多いこと、さらに食材や調味料を複雑に混ぜ合わせることなどとし、その背後には副次的に地域をまたがるため、どのような規模であっても植民地主義的で帝国主義的な体制がなければ、珍味とされる食材を調達できないなどと説明した。他の2つの項目は単純に家庭生活などで日常的に口にする食べ物とし、周辺的な食物とは嫌うか無関心で、取るに足りない食べ物、調理法などと説明した。

ご馳走の場合には、単に食べ物を例にあげるのではなく、高級だとする料理屋などと規定してくる者もいたし、ご馳走でありながら、日常と区別つかないのか、あるいはそのような日常的なあり方が希有で「贅沢」になっているのかもしれない、そのような母親（または祖母、希に父、祖父）の手料理をあげる者がいた。ご馳走については233品目、日常の普通の食事では159品目、周辺的な食事が73品目である。それぞれの内訳は表1のとおりである。

ご覧のように、ウィルクが述べる好物が答えやすいとするのと同様に、ご馳走の回答数が圧倒的であり、もっとも判別しやすい。但し和食の中には肉料理なども含んでいるし、肉料理（32.6%）とした項には肉寿司や、しゃぶしゃぶ・すき焼きなども含む入れ子構造になっている。それは洋食系（9.9%）とした項を和食に組み込めば半数に近くなる。

表1. ご馳走—日常の食事—周辺の食物の連続体

ご馳走 (全233)	普段の食事 (全159)	周辺の食事 (全73)
和食 89 (38.2%) (魚料理33、寿司31、お節17、 手製料理14ほか)	和食 95 (59.7%) (味噌汁19、飯類15ほか)	和食ほか 45 (61.6%) ファストフードほか
肉料理 76 (32.6%) (牛肉系56、鶏料理10ほか)	洋食系 41 (25.8%)	28 (38.3%)
洋食系 23 (9.9%)	中国料理 12 (7.5%)	
スイーツ・果物 15 (6.4%)	その他 11 (6.9%)	
中国料理 8 (3.4%) (ラーメン4含む)		
その他 16 (6.9%)		

寿司とともに魚料理が和食の大多数（全体からでも27.5%）を占めているのは、魚離れが著しいと喧伝されるなかで意外な結果と思われるかもしれない。希少価値が高く高級とされるウナギ料理（6）、おそらくは瀬戸内沿岸部の出身者と思われる学生2名があげる鯛料理（5）、ほかにカニ料理（4）などである。刺身の種類は多岐にわたり分散しているので、ここでは述べないことにする。ただし魚だけでなく生ものを食べられないという受講生も過去にも少なからず存在することには注意しておきたい。

お節料理は前述したご馳走の定義にあてはまり、多様な食材が江戸期に北前船の航路が確立し北海道との交易が安定して以降のことであるだろう。昆布締めや身欠きニシン、現在では鮭の魚卵つまり筋子・腹子など、他の食材も含めて1地域で調達できるわけがなく、また栗きんとんでも蒲鉾にしても調達するには、都市住民にたいする市場の成立が前提となる。お節料理が成立した時代に、そもそも一般の日本人が食べていたとは考えられない。したがって、お節料理は作らないとか食べないとする受講生もかなりいたのも確かであるし、至極もつともなことである。

さて手製の料理をご馳走だと判断するのは、日常的な食事との差別化が難しくなるかもしれないが、それほど家庭生活の中で手料理を食べる機会が少なくなっているという、逆説的な状況を物語っているのだろう。つまりインスタント食品、冷凍食品、フリーズドライなどの科学技術的に処理された商品が大量に供給されているという、産業化された社会と考えると良いのだろう。

またその内訳は母親の手料理とした回答が10、祖母としたのは4だった。母親の料理は洋食が9、うちハンバーグ4、グラタン2、カレーライス、オムライス、コロッケが各1、例外だがチキン南蛮としているので洋食のカテゴリーにいれたかったくらいである。祖母の手製であるのは、お節、おはぎ、いなり寿司、お好み焼きとこちらは和風で、菓子に



まで広がっている。実は父と祖父の手製も各1回答があり、前者は趣味の本格カレー料理で、後者は元シェフで特製のオムライスだった。

中国料理はラーメンを含んだとしても8で、わずかに3.4%を占めるにすぎない。これが示すのは、日本人が和食への回帰を深め洋食を含めた欧米化を指向しているため取るに足りない料理になっているのか興味深いところである。世代的な要素も含めた調査が必要なのかもしれない。またラーメンがかん水をつかう点で大陸に広がる多様な麺と根本的に異なると思われるが、形態からみて日本料理とするには抵抗があった。これも恣意的だとのそしりがあれば、敢えて受けとめなければならないだろう。

次に普段の食事と考えられている品目は159で、和風が95(59.7%)でその内訳は味噌汁が19、ご飯類が15で、これには炊き込みご飯、筍飯、かやく飯各1を含んでいる。魚類は焼き魚6で刺身を含む3を加えた9で、肉類9(肉じゃが3、生姜焼き2、肉炒めと焼肉が各1)と同数であった。麺類6(うち、うどん4)、野菜4、丼物3(海鮮丼、カツ丼各1を含む)、鍋料理、煮物と漬物が各2だった<sup>24)</sup>。

さて洋食系41(25.8%)ではパンとカレーライス、サラダが各6で、ハンバーグ5、オムライスとチキンライス、スープが各2と続く。1と単数あがった料理は豚カツ、ハヤシライス、スパゲッティ、ピザ、ハム、サンドウィッチ、フライドチキン、シチューであった。

それにつけても中国料理系が12(7.5%)と低く、そのうち唐揚げが5で、これも和風に組みこむ方が良かったのかもしれないが、本来、中国料理と思われたため、こちらのカテゴリーに入れた。続くのはラーメンの4で炒飯、焼きそば、麻婆豆腐が各1である。普段の食事における中国料理の位置からは、やはりかなりの程度、無関心か興味が薄れたと考えている。

その他の11例として、牛乳2は既に定着していると思われ、洋食の分類にはカウントしなかった。そして面白いのは食べる空間、つまり店などを書く受講生がいた。つまり、すべてが各1で、やよい軒、街かど屋、焼き肉、下宿のまかない、最後に泣かせるのは関大の生協食堂である凜風館の名が上がっている。また鶏卵、冷凍食品、インスタントラーメンも各1であった。

最後に周辺的な食事となると、和食ほか45(61.6%)とファストフードほか28(38.3%)

24) ここで和風としたのは、焼肉やカツ丼なども普通の食事としている限りは、日本食になったと思われるからである、また必ずしも「純然」とした日本の起源ではない食べ物を含むからである。例えばうどんは唐の時代に菓子と伝わったものだが、学生たちがそれを日本本来のものと思えずほど、土着化し日本文化に本質化したと思われる。以下、各1で続くのは、寿司、豆腐、冷や奴、納豆、炒め物、たこ焼き、お好み焼きだった。

に大別した。実際には和食の方がばらばらで項目が分散している。つまり白飯5で（おにぎり・コンビニおにぎりを含む）、ラーメン4（インスタント麺、カップ麺各1を含む）、味噌汁が3、回転寿司と野菜が2となり、残りはすべて品目が1でしかない。しかしながら焼肉とステーキ、牛丼、近江牛とすれば肉類として4、同様に粉ものグループをたてれば3（たこ焼き、お好み焼きともんじゃ焼き）となる。実は近江牛と書いた学生はフナ寿司と赤こんにゃくを同時にあげており、よほど滋賀県の物産にうらみでもあるのだろう<sup>25)</sup>。

ファーストフードほかとした28のなかには、ファーストフード19（その内訳は、マクドナルド8、ハンバーガー6、モスバーガー3）、おそらくポテト1やフライドチキン1もファーストフードに入れた方が良かったのかもしれないが、名称だけでは判断がつかないので、分けたままである。またファミリーレストランの3、スターバックス2、コンビニエンスストアが2でコンビニ惣菜とコンビニお握り各1もこのなかを含んでいる。

## むすびにかえて

ウィルクの論じる新興国バリエーズでは都市住民と農民、エスニシティなどがかなり判然とした分類が可能だが、日本ではこのように区別ができるか、まずもって農民人口が極端に少なくなってしまうているし、都市部と田園地帯に暮らす人たちの生活、特に食生活に大きな差異があるとは思えない。国内に外国籍の移住者も多くはなっているが、今のところ日本社会を揺るがすような大きな流れではないと思われる。

筆者としては珍しく日本社会について論じることになった本論で、この簡易なブレ調査では、周辺の食べ物の品目はいずれも圧倒するほどの数値に至らず、おそらくウィルクの説くセル2にも当てはまらないだろう。したがって学生たちの回答からは、ご馳走と普段の食事とした品目のなかに異端になる要素と正統、ドクサとなりうる品目を見定めなければならぬだろうし、そのなかでインタビューの並行した調査研究も不可欠だろう。

本来であれば、数年おきに調査すべき研究だと思われるが、上に検討したウィルクの研究でも、牛すね肉スープも異端から正統に移行しているだろうという推測をしていることから、彼の調査研究はある段階に限られている、つまり2度目、3度目の調査が実行されていないということなのだろう。

25) ほかの品目は以下のとおりである。和食、惣菜、魚、水菜、紫蘇、冷や汁、キュウリのたたき、梅干し、海藻、山菜、家庭料理、弁当屋、パン、パスタ、カレーライス、トマト、屋台（の何かは不明）。

筆者のイメージとしては、ご馳走の部類に当初、当てはまらなかった寿司やうどんが、徐々にありふれた物になってきたと思われる。讃岐うどんは大学時代から食べているし、大阪市内に生まれ育った人間としては、もの心がついた1960年代には町内に必ず1軒や2軒うどん屋があって、どの店に入ってもそれなりの味で旨かったのに、1970年代になると中国料理屋や1990年代以降はラーメン屋に席卷され現在では見る影もない。もちろん、うどんすきのようなご馳走を出す店は健在だし、大阪を代表するうどん店も老舗だけでなく新規店も多くなってきている。

ウィルク流に言えば、ご馳走としてのうどんは正統な食べ物であったはずだが、おそらくは駅中うどんなども含めて大衆化し低廉化しはじめ、ドクサ的な位置からラーメン屋と競合したときには異端に凋落し、現在ではありきたりな状況（セル2）にあると思われる。

寿司も学生たちが捉えているのはもっぱら握り寿司で、押し寿司やばら寿司（五目寿司）の名前があがらなかった。寿司に関しては今も根強くご馳走の意識が強いままだが、回転寿司の位置が気にかかる。一気に大衆化したけれども、もっとありきたりな食べ物になっているのではないかと考えていたが、この簡易な調査では見事に予測が外れてしまった。

江戸前握りが登場した時には市場などでのファストフード、つまり立ち食い寿司だというから、これは周縁的で異端の食べ物だと思われるが、すぐに専門の料理屋に組み込まれたから短時間に正統性を帯びたまれな例だろう。江戸前寿司が全国的に展開したのは関東大震災後で、それ以降正統なままであり続ける訳だが、周縁化は持ち帰り店から始まり随分以前から十分に大衆化してきたはずだ。それに輪をかけたのが回転寿司チェーンというわけである。現在では学生たちも答えているように、スーパーやコンビニの寿司もそのような流れで捉えられよう。ウィルクのとらえるような4つのセルをまたがるような状況にあると思われる。

ラーメン屋についても1970年代半ばまでは屋台のラーメン屋が多かったし、少なくとも大阪市内の周縁部の「基地」から何十台ではきかない屋台がならび、夕暮れともなると夜の繁華街にむけて一斉に流し歩く姿はなかなか壮観だった。ラーメンの需要はそれ以前から高く、これは周縁からの、あるいは底辺からの異端の食べ物だと考えられる。インスタントラーメンばかりが取り沙汰される昨今だが、最初に日本国内で正当化されたラーメンと言えば、1970年代半ばからのサッポロラーメンだったはずだ。つまりバターやコーンのトッピングに太くやや縮れたラーメンが人気を博し、また市民権を得たと思われる。大阪の地下街が拡張整備され飲食店が混じる中に、サッポロ系のチェーン店がいくつか登場したのを記憶している。

それから中国料理の全国的な展開を経て、九州系の豚骨ラーメンの専門店が席卷し現在にいたっている。もちろんその他のご当地ラーメンも無視できない。つけ麺という蕎麦・うどん風の食べ方が現れ、ラーメンブームはまだ凋落を見せないかのように思われる。これも寿司などと変わらず、寿司の高級店-回転寿司、持ち帰り寿司-コンビニ寿司などの対立を私たちは使い分け、4つのセルのあいだを行き交っている状況と理解すれば良いのだろう。

中国料理の店舗はまだ多いように思われるが、昨今の中国台頭にとまなうかの国のナショナルリズムの勃興にたいする嫌悪が現れているのか、意外なほど品目が限られていて、特に炒飯や焼きそばの類いをあげる学生たちは僅少で、おそらくは無関心になってきていると思われる。

最後に付け加えておきたいのは、食べ物に本来、正統、異端、ご馳走か否かなどというカテゴリーは相対的であるというウィルクらの見解については全面的に支持したい。そして、その相対性にこそ研究上の面白みがあり、文化の動態を見定める有力な手法になるように思われる。

大きな反省点としては品目にカテゴリーの名称をあげた例が少なからずいたので、具体的な品目名をあげさせるべきだったと考える。

ウィルク流に15~25種類の品目にわけて、食べ方、店の選択などを含めて回答させるのが戦略的には重要だろうが、上に述べたような複合的な調査が必要と考えている。統計的な能力に欠けるため筆者だけではできないし、まだ実行するのもにも時間も努力も必要なることを述べて、ひとまず筆を置きたい。

#### 参考文献

- Bourdieu, Pierre. 1977. *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge: Cambridge University Press.  
ブルデュー、ピエール 1990年『ディスタクシオン1』、藤原書店。〔1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*: Cambridge Mass.: Harvard University Press.〕  
ダグラス、メアリー 1972年『汚穢と禁忌』（塚本利明訳）思潮社。  
Finnis, Elizabeth 2012 'Introduction' in "Reimagining Marginalized Foods: Global Processes, Local Places" (edited by Elizabeth Finnis), pp. 1-14., Tucson: The University of Arizona Press.  
Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine, and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.  
角山栄・川北稔（編）1982年『路地裏の大英帝国：イギリス都市生活史』平凡社。  
熊野建 2007年「食をとしてみたフィリピン：低地と山地社会の比較から」、関西大学東西学術研究所シンポジウム報告書シリーズ1『アジア・世界をつなぐ海の回廊：文化の出会い』、307-328頁、関西大学東西学術研究所。

2009年「北部ルソンの事例に見るハイ・キュービーズとロー・キュービーズ」、関西大学東西学術研究所国際共同研究シリーズ7『海の回廊と文化の出会い—アジア・世界をつなぐ—』、333-353頁、関西大学出版局

2013年「1980年代後半期フィリピン、イフガオ調査についての内省的研究：バナウェ町とハバオ村、その政治家たちを中心に」、関西大学社会学部紀要、第45巻第1号1-32頁、関西大学社会学部。

Leach, Edmund R. 1964. 'Anthropological Aspects of Languages: Animal Categories and Verbal Abuse.' in "New Directions in the Study of Language." edited by E. H. Lenneberg, Cambridge, Massachusetts: M.I.T. Press.

Markowitz, Lisa. 2012. 'Highland Haute Cuisine: The Transformation of Alpaca Meat.' in "Reimagining Marginalized Foods: Global Processes, Local Places" (edited by Elizabeth Finnis), pp. 34-48., Tucson; The University of Arizona Press.

毎日新聞 2011年11月16日「牛を育て、命をもらい、食卓へ：映画になった『肉のすべて』」大阪版（朝刊）14面。

ミンツ、シドニー W. 1988年『甘さと権力：砂糖が語る近代史』、平凡社。

野本寛一 2008年『生態と民俗：人と動植物の相渉譜』、講談社学術文庫。

Wilk, Richard. 2012 'Loving People, Hating What They Eat: Marginal Foods and Social Boundary.' in "Reimagining Marginalized Foods: Global Processes, Local Places." (edited by Elizabeth Finnis), pp. 34-48., Tucson; The University of Arizona Press.

山内昶 1994年『「食」の歴史人類学：比較文化論の地平』、人文書院。

—2019.6.28受稿—