

第2回「東海地方の海里山の食文化研究」シンポジウム

海里山の儀礼食をめぐって

進行・松田香代子 皆さん、ようこそ愛知大学総合郷土研究所主催のシンポジウムにお越しくださいました。ただいまより「第2回東海地方の海里山の食文化研究シンポジウム」を開催いたします。進行を務めます愛知大学総合郷土研究所研究員、および東海地方の海里山の食文化研究会の会員をしている松田香代子と申します。よろしくお願いいたします。それではシンポジウムに先立って、本学の学長佐藤元彦先生よりご挨拶を承りたいと思います。よろしくお願いいたします。

学長あいさつ

佐藤元彦学長 おはようございます。今紹介をいただきました愛知大学の学長をしております佐藤と言います。どうかよろしくお願いいたします。本日は本学の総合郷土研究所主催の儀礼食に関してのシンポジウムに、このように多くの方にお集まりいただきまして誠にありがとうございます。聞くところによりますと、もともと里海、さらには海里海について研究がなされ、その延長線上で食に焦点を当て、昨年は食文化そのもの、今年は儀礼食ということ为例に取り上げられて研究を深められたというふうに聞いているところでございます。里海ということで9年前でしょうか10年前でしかスタートされて、実は海だけではなく里地も里山もということで、海里山という使い方をされるようになったとお聞きしております。



私は専門が経済なものですから、経済の関係の方が書かれたものを適宜読むようにしているんですが、最近この中にもお読みになった方がいらっしゃるかも知れませんが、藻谷浩介さんという方が新書で「里山資本主義」というのを、これはNHK 広島と協力して1冊の本にまとめて出されたんですが、7月に確か発刊されてもう10万部以上が売れているとのことで、私は出てすぐを買ったんですが、今は表紙もカラー刷りでだいぶ変わってしまって、売れるというふうに本は変わるもんだなということを少し気になりました。

そういうような「里山資本主義」という使われ方も最近では特に経済学者のほうが使いよいということで、いずれにしても里海、里山、あるいは海里山ということに関して関心が集まってきている。そういうふうに理解できるのではないかと思います。私は里山よりは海里山のほうが圧倒的に有効な概念ではないかと思っておりますし、ついでに言いつばなしをしますけれども、里

山と資本主義はどうして結び付くんだろうということが、一通り読んで未だに分からない状況でありまして、まあ本の中身はマネー資本主義に対して里山資本主義である、という内容だと聞いておりますけれども、それでもなおかつどうも里山資本主義という言い方が適当なのかということがまだ合点がいったいない、そんな状況でございます。

いずれにしてもそんな状況の中で、海里山に非常に注目が集まって、それに合わせてそのテーマを食を通して考えるということで、大変意義深い、そして時宜に適ったテーマで本日のシンポジウムが開催されるのではないかなと認識しております。その意味では今日1日通して最終的には学術的に大きな貢献をし得る成果が上がることを期待しているところであります。

因みにこの里山とか里海、海里山という話を聞いて、たとえば私が専門としている分野で同じようなことがこの間どういうふうに表示されてきたかと言うと、1つは自然ということと直接には関わりがなく、むしろ人間と人間の関係といったところに注目した概念にはなるんですが、しかし従来の経済学では取り入れられなかったものとしてソーシャルキャピタルという概念があるんですね。これは広く解釈すれば、人間と人間だけではなく、人間と自然との関係を含めた概念ではないだろうかというふうに理解ができるかと思います。

それからノーベル経済学賞をもらったアマルティア・センという方がいらっしゃるんですが、彼は人間の安全保障ということで非常に名を揚げた方でもありますけれども、彼が人間に着目して、単に従来経済学で考えられてきた効用であるとか、利潤ということだけではなく、基本的な人間の生活に必要な部分をどういうふうに確保できるのか、実現できるのかという観点から、ちょっと詳細は割愛いたしますけれども、エンタイトルメントであるとか、ケイパビリティであるとか、あるいはファンクショニングというような概念を用いて、従来の経済学を批判してきたというところがやはり想起されるところです。

いずれにしてもさまざまな分野において近代あるいはマネー資本主義というものに対して見直しが行なわれている中で、それぞれの分野で出されてきた概念を、分野を超えて少し結びつけるような作業がこれからは必要になる。別の言い方をすると海里山についてたとえば経済学者とか政治学者がどういうふうにこれを理解するのか。逆にソーシャルキャピタルであるとかファンクショニング、エンタイトルメントといった概念、たとえば生活文化論の立場からどういう言い方をするのか、そういうような交流も今後必要になってくるのかなと思っております。

昨年のシンポジウムの記録も今日ここに登壇する前に一通りざっと目を通させていただきましたし、今日の成果も活字になった段階でざっと目を通します。それと今私が申し上げたこととを頭の中で結びつけてみたいと思っております。ぜひ皆さんにもそのような取り組みなりをしていただけたらと思います。

最後になりますけれども今回のシンポジウムは、順不同でございますが國學院大学さん、成城大学さん、神奈川大学さん、南山大学さんと愛知大学との共催で、連携シンポジウムであるというふうに聞いております。今申し上げました愛知大学以外の4つの大学の関係者の皆様に、心から御礼を申し上げたいと思います。

それから本日岩井先生にこれから基調講演をいただくわけでもありますけれども、岩井先生にも心から御礼を申し上げたいと思います。さらにはここにご参集の皆様にも御礼を申し上げまして、私のこの場でのご挨拶といたします。本日はよろしくお願いをいたします。

進行 それではただいまより基調講演を賜りたいと思います。講師のご紹介と、本シンポジウムの趣旨説明を、印南所長からお願いいたします。

趣旨説明

印南敏秀 こんにちは。今、佐藤学長から解りやすく、濃い内容のご挨拶をいただきました。趣旨説明はできるだけ早く終わって、岩井先生の御講演に移りたいと思います。佐藤学長から紹介がありましたように、昨年から「海里山の食文化研究会」を始めました。昨年は考古・歴史・民俗学の日本の食文化研究の第一人者の方々に、「食文化研究の現状と課題」というテーマで御講演をいただき、そのあと議論いたしました。昨年のシンポジウムは郷土研の紀要に掲載しました。その抜き刷りを入口に置いていますから、昨年参加されなかった方は自由にお持ち帰りください。

昨年のシンポジウムで私が一番強く感じたのは、高度成長期以降の急激な食文化の変化のありようでした。3人の先生方の縄文時代から高度成長期までの食文化の大きな流れはよく理解できました。その結果が1980年頃に完成したという日本型食文化で、世界からバランスのとれた素晴らしい食文化だと評価されました。ところが、それからの30年は日本の伝統的な食文化が相当混乱してきたように思えるのです。そのことはみんなが感じているのですが、実態がわかりにくくなっているのです。

こうした日本の食文化の混乱状態を再考するにはどうすればいいか。そこで思いついたのが儀礼食でした。もともと儀礼〈祭り〉は古風を伝え、儀礼食の神饌には古い食文化が残っています。岩井先生の御講演は、文化の先進地で伝統を伝える畿内が中心で、古代からの食文化の歴史と文化を知ることができます。

岩井先生のあと、現在研究所で御活躍の先生方に、食文化研究会の課題である海里山の儀礼食を中心に御報告いただきます。自然と結びついた伝統的な食文化について、儀礼食をとおして考えたいと思います。

佐藤学長の御挨拶にもありましたが、今回は私立大学の民俗学系の研究所が連携したシンポジウムです。多忙ななか御参加いただいた先生方に御礼申しあげるしだいです。

さらに、今回はシンポジウム記念展示として『相撲と食』を、この建物の向かい側の愛知大学記念館で開催しています。『相撲と食』は、公益財団法人味の素食の文化センターが2年前に開催した展示をお借りしました。とても興味深い展示だったので、巡回展をすればいいのと思っていた。幸い、第1回の巡回展を当研究所のシンポジウムにあわせて開催できました。しかも『相撲と食』の企画・調査・展示を担当された食の文化センター事務局長の飯田祐史様に全面的御協力いただくことができました。ぜひとも熟覧してお帰りいただきたいと思います。本日はシンポジウム終了後でも『相撲と食』展を見れるように午後6時まで開いています。

今回の食文化研究は、「海里山の自然と生活の総合研究」を引き継いでいます。高度成長期に自然環境が悪化し、伝統的な生活文化も薄れました。私は自然環境の回復には生活文化の見直しが必要だと考えています。そのため、現在関心の高い食文化から生活文化、さらには自然環境の見直しにつながればと思ったのです。当初は意識していなかったのですが、日本の和食を世界無形遺産として申請しています。日本の食文化が崩壊の危機にあることが申請の理由だと聞いています。たしかにテレビの食に関する番組などを見ると、食の混乱を反映してか内容の乏しい



ものが多すぎます。世界無形遺産に登録されて終わりではなくて、日本の食文化を真剣に考えるチャンスが訪れたのです。ささやかな食文化研究会ですが、みなさまがたと議論しながら、真剣に向かいあいたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

さて今年度はもう1回シンポジウムを、2月23日に名古屋の車道校舎で「伝統的名古屋の食文化」のテーマで開催します。今から予定に入れてご参加いただきたいと思います。

それでは基調講演の岩井先生を御紹介いたします。岩井先生は、国立歴史民俗博物館で民俗部長を務めたあと、帝塚山大学学長など多くの要職をつとめられました。多忙ななかの本を御紹介すればいいのか迷うほど多くの著作があります。今日のテーマとつながる『神饌』や『環境の文化誌』、『地域社会の民俗学的研究』といった、環境や地域問題についての大著もございます。今日は神饌から先生の食文化についての御考えをお伺いして、これからの私達の研究にいかしていきたいと思います。では先生よろしくお願いいたします。