

シンポジウム 東海地方の海里山の食文化総合研究会

食文化研究の現状と課題

愛知大学副学長 川井伸一の挨拶

有菌 私は愛知大学総合郷土研究所（以下郷土研）所員の有菌正一郎です。今日は進行役を務めさせていただきます。まずは開会の挨拶を、愛知大学副学長の川井伸一先生からお願いします。
川井 今紹介いただきました、愛知大学副学長をしている川井でございます。今日は学長所用のため、代理をしてくれというご指示がございましたので、少しご挨拶をさせていただきたいと思っております。

愛知大学の歴史につきましては既にご案内とは思いますが、愛知大学は戦前上海にありました東亜同文書院を中心として、それ以外に京城とか台北とか長春等々の、海外にあった日本の学校の教職員が、戦後日本に戻ってまいりまして、学生と共に立ち上げたのが1946年の愛知大学の創立ということでございます。

建学の精神の中に「地域社会への貢献」という理念を掲げていました。郷土研は、それを最も踏まえて早い段階の1951年から、61年という長い歴史を歩んできています。愛知大学の中でも郷土研は、国際問題研究所に次いで2番目に早く設立されました。以来61年間、東海地域の地域社会の総合的な研究を重ねてまいりました。郷土、つまり我々のこの地域の総合的ないしは学際的に、いろいろな学問分野を含めて研究を行なって、これまでたくさんの成果をあげてきた。これは大学としても誇りに思っているところでございます。

今年度から、これまでの研究成果を踏まえて新たに「東海地方の海里山の食文化」を、郷土研の総合研究として始めます。その最初の記念シンポジウムとして、今回のシンポを開催すると聞いています。

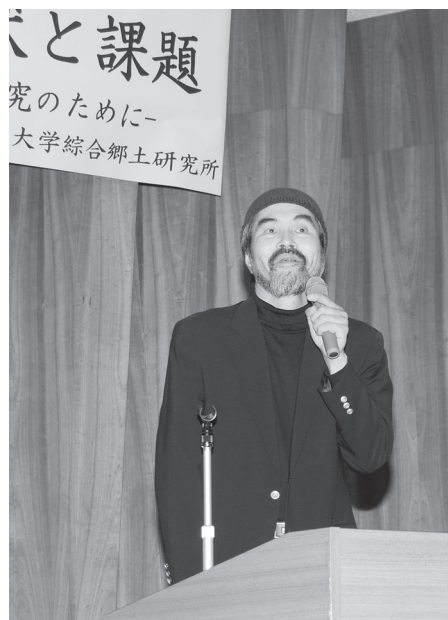
食文化というのは我々の日常生活に密接なもので、大変興味深い、基礎的な文化ではないかと思っております。私の感想では同時にローカル色が比較的あるかなというところでございます。私もこれまで研究者として東アジアを中心にまわりましたが、それぞれの地域の食文化は独特なものがあると強く感じました。

私は経営学を専門にしておりますので、以前日清食品の方から、グローバルな食品のカップヌードルを、中国でどのように作って販売するかというお話を伺ったことがございます。グローバルな共通性がある中に、やはりローカルな特色を出している。具体的にいうと中国は広くて多様性がありますので、方々の舌に合うような味付けを工夫して作ったんだという話を聞きました。実際に現地を食べると日本の味とは全然違うという印象を受けたことがあります。これは私の体験談ですが、そういう意味でかなりローカル色があるということと、とはいいいながらグローバル化されて他地域との交流が密接になる中で、やはり広域化と言いますか普遍化、共通性という部分も当然あるのではないかと。その特殊性と普遍性をどういうふう結び付けて考えるのかというのが、私個人的には1つの興味深い関心事でございます。

本日も、そういうことを含めてスピーカーに考古学、歴史学、民俗学の第一人者の3人の方々をお招きしているのは、学際的な観点から考察しようということの表れだと理解しております。今日はこれまでの食文化研究についての研究サーベイの課題というのがテーマだと思いますが、このシンポジウムが大いなる成果、特にこれまでの研究への理解と、さらなる発展への手がかりを掴めればと私は期待しております。おそらくオーガナイザーの方々の趣旨としても、そういう専門分野や、東海地域というテーマではありますけれども、地域の枠を超えた研究といえますか理解というものを、長期的には目指していると感じております。

文化というのはそれぞれの固有性を持ちながらも、やはり地域的な相関関係の中で発展していくということではないかと思えます。そういう意味で大変将来に期待しておりますのは、オーガナイザーの方々も単に東海地域に限定することなく、さらに広域の地域から日本、さらにはアジアを視野に入れて研究していこうということですので、将来の発展の可能性を大変期待しております。そういうことも含めまして今日のシンポジウムが実りあるものになることを期待して、簡単でございますが挨拶にさせていただきますと思います。どうもありがとうございます。

郷土研所長印南敏秀の挨拶



有菌 川井先生どうもありがとうございます。続きまして総合郷土研究所所長の印南敏秀氏から、今日のシンポジウムの趣旨説明と講師の紹介をいたします。

印南 こんにちは、印南です。今日、豊橋は秋祭りのまっ最中でして、今朝も何人かの方から「祭りにでるから、出席できない」という電話がございました。そうした忙しいなかを、たくさんご参加いただき大変ありがたく思っています。

今日は、総合研究「東海地方の海里山の食文化」の立ち上げのシンポジウムです。そのため、各分野の最高の先生方をお招きして、お話しをうかがうことにいたしました。今日はみなさま方に、アンケート用紙をお配りしました。3人の先生方のお話をできるだけたくさんうかがいたいの、みなさん方の質問時間がとれないかもしれません。そのため質問や感想はアンケート用紙に書いていただければと思います。

今回の総合研究「東海地方の海里山の食文化」は、昨年まで9年間続けた「三河湾の海里山の総合研究」を継承発展させたものです。前回の総合研究は、沿海域の自然と生活の関わりを6年かけて調査して、さらに補充調査を3年間続けて、報告書の『里海論Ⅰ～Ⅲ』を3冊出版しました。入口に並べていますので、ぜひ読んでいただきたいと思えます。

日本各地の里海を調査してわかったのは、特に高度成長期以降は地域の自然が損なわれ、地域

の文化がどんどん薄れていることでした。副学長のお話しにあったように食文化は地域色が一番よくでると思うのですが、その食文化すらが薄れつつあるのが現状です。

私が豊橋に住みはじめて23年ですが、はじめの頃は豊川や梅田川の河口でハゼが嫌というほど釣れたのです。今年、ひさしぶりに釣りにいったのですが、人がいないのです。なぜ人がいないかは皆さんもおわかりだろうと思いますが、ハゼがいないからです。昔を知っている人なら、ハゼはだれにでも釣れる魚だということを知っているはずです。海に、貝がいなくなり、ハゼすらがいなくなった。ハゼがいないことは一番身近な自然が、いかに損なわれたかということです。

里海が損なわれていることは、環境問題の報道などでみなさんもよくご存じだと思います。ただし生活におわれていると自然が損なわれ、地域文化が薄れていることをなかなか実感できない。どうすればみなさんに気づいていただき、真剣に考えていただけるか、ということであたりついたテーマが食文化でした。

「食文化」という概念について、文化人類学者の石毛直道先生は、33年前に味の素が主催で開催した「食の文化シンポジウム」のときにはじまったといいます。このシンポジウムの反響があまりにも大きく、「食の文化」から「食文化」という新しい概念がうまれた。さらに、石毛先生は味の素の後援をうけて「食の文化フォーラム」をはじめ、今も30年間続いています。今日お迎えした3人の先生方は「食の文化フォーラム」を牽引してこられた中心メンバーです。そうした先生方に、東海地方ではじめた食文化研究会を、今後どのように進めていけばいいのか、御教示いただけることを私は大変嬉しく思っているわけです。

これから3人の先生方のご紹介をさせていただきますが、「食の文化フォーラム」のメンバーという以外に、先生方には3つの共通点がございます。

1つは、空間軸でみたとき、日本だけではなくて世界各地を広く歩いて、食文化の調査をしていらっしゃることです。

2つは、時間軸でみたとき、それぞれの学問分野に特徴があり、最近はどうしても時間軸が狭くなりがちです。3人の先生方は幅広い時間軸のなかでご研究なさっているということです。

3つは、文化軸でみたとき、文化にも幅があって高級文化から基層文化まであるわけです。3人の先生方は学問分野の制約があるなかで、基層文化に比重を置きながら食文化全体を考えていらっしゃるということです。

それでは、最初にご講演いただく松井章先生のご紹介をさせていただきます。本日は会場入口に、3人の先生方の著書の一部を並べています。全部並べるとテーブルからはみ出してしまうので、シンポジウムのポスターで紹介した本を中心に私が選ばせていただきました。さらに、さきほど紹介した味の素の「食の文化フォーラム」では、毎年共通テーマで3回フォーラムを開催し、議論した成果を毎年本にしています。本日の先生方が中心になって議論した本も並べておきましたので、休憩時間やお帰りになるときお読みいただけたらと思います。

並べた本のなかに松井先生の『動物考古学』（京都大学学術出版会、2008）という大版の本があります。私達は考古学というと古墳とか目立つものに注目するわけです。松井先生は、「そういった支配者が残した物ではなくて、骨や骨片、殻片、種子などが混ざった土壌にこそ、それぞれの時代の生活の情報が詰まっている」と書かれています。そして文献史学とか動物学、植物学、史学、地理学など、自然科学と人文科学の学際的な総合研究が必要だとも書かれています。本日は最新の学問領域と複合的視点をあわせた先生のご講演を、楽しみに拝聴したいと思いま

(4)

シンポジウム 東海地方の海里山の食文化総合研究会

す。

なお、「東海地方の海里山の食文化」研究会は、私がコーディネーターをしている総合科目「地域（食）の文化と歴史」のメンバーが中心になっています。本日も、コメンテーターとして登壇していただくほか、会場からコメントをいただくことになっています。

有菌それでは松井章先生にご講演いただきます。先生の発表史料はステープラーで留めている4枚目です。