

討論1ーコメント



有菌 それではこれから討論に入ります。討論の前にお2人の方から、コメントをお願いいたします。まずは生活学からの視点で、野外活動研究会代表の岡本信也先生お願いします。

岡本信也 岡本です。縄文の話から現代まで、お3人の方にいろいろ聞いて、何を話したらいいかというので整理がつかないのですが、お話された逆の順序で一言ずつ印象をまず述べておきます。神崎さんがお話しになったこと大変よく分かるというか、私自身が同じような世代で、私も見て歩きということを民俗だけではなくんですけどやっているの、具体的にここにある物から語っていくという点では非常に共感を得たわけです。

先ほど聞いていた時に、メシ（飯）とゴハン（御飯）の違いを言われたんですが、僕自身もある時期まではメシって言ってたんです。結婚して所帯を持って落ち着いてから、今はゴハンっていう言い方のほうが多いですね。僕は戦前に生まれてますけれども、戦後のメシと言ってた頃からゴハンに自分自身言い方が変わっていったわけですね。思い出してみると戦後の代用食というのは、神崎さんが言われたようにかなりいろんなものを混ぜて食べてた記憶があります。カテメシ（糎飯）のこともそうですけれども、イモを入れたり、ダイコン飯を食べてる時期が、昭和27～28年ぐらいまではありますね。ガイマイ（外米）という輸入米を混ぜて食べてた時もあります。

そういうイメージを持ってるので、これはメシだ、というふうに思ってた様子を今ふと思い出したんです。最近は確かにゴハンって自分自身も言っているし、自然に家族も「ゴハンだよ」と言うようになりましたね。だからメシという言葉を自分で失ってるなと思って、ちょっと驚いたわけですけれども。

神崎さんのお話の中の、これは今日の結論ではないかと思ったのは、「日本の食文化の未来を考えるシンポジウムではなかったか」と思います。その場合の「未来」というのは何かというのは後でいろんな議論が出てくるでしょうけれども。まあ文化遺産もそうでしょうがそれ以外に、日本の食文化というのは何なのかと。皆さんの今日の研究なんかでいろいろ参考になりますけれど

も、この先どうするんだということを我々は考えていく必要があるし、自分自身もそういうふうにしてみたいと思っています。

原田さんのお話は、私は文書のほうの専門じゃないのであまり勝手なことを発言できませんけれども、ただざっと古代から中世、近世までの日本の食についてをおさらいするような感じでした。僕自身も多少そういうことを書かれたものを読んで知って、なるほどこういうふうを考えるのかということで、一番分かり易いというか、納得がいくものでした。ただ文字で書かれるというのは、私も見て歩きをやっていますので、気になるのですね。というのは自分自身文字で書くことを否応なしにやってるわけですが、たとえば文字と併せてそこに図絵が入ってたら、もう少し具体的に見えてくるのではないかと。まあ当時は写真は無いですから図絵ですね。図絵というのがどのぐらいあるのかということも含めて考えてみることはできないかなあ、というのが私の印象です。

それから一番初めの考古学の松井さんのお話は、ある点では僕も物に対して非常にこだわりたい性格を持っていますので、生活ごみから見る食生活は面白かったです。僕は考古学というのはやったことがないんですけど、昔の縄文時代の人達が食べたものというのは、果たして我々はどういうふうに感じているんだろうかと。つまり個々の縄文人はそれをどういう味と受け取ったかということが知りたいなと思って、今日聞こうかなと思ったのです。そうしたら一番初めのお話に、縄文人が食べたサケなんかの燻製とか、そういう話が出てきましたね。あの話は僕自身もそういうものを食べて今でもサケの燻製好きなんです。非常によく分かるわけですね。それは自分自身も今、食べてるからですね。だから縄文時代のそういう燻製のようなものを、当時の人達もうまいと思って食べていたのではないかなということに気が付いて、ああ昔と今はあまり変わりが無いなと。クリもそうですね。今日お話の中にいくつか出てきた食べ物は、今でも我々は体験しているわけですね。するとそういう体験の仕方というのは、今と味付けとかいろいろなことは違うでしょうけれども、比較的実感できるということを思って、ああ考古学というのはこれからやってみると面白いなということをもふと思いついた次第です。

有蘭 続いて豊橋調理製菓専門学校校長で料亭主人の鈴木良昌先生お願いします。

鈴木良昌 紹介にあずかりました鈴木でございます。私は先生方とは違まして、料理屋に生まれました。これから寒くなりますけど大きなシラウオを、板前である私の祖父がしょうが醤油で「湯気が出てるうちに食べてご覧」と言って食べさせてくれたんで、「ああ、おいしいものを食べるには板前さんになることだ」と思いました板前になりました。

板前をしていたら学校のほうで校長をやれということで、38才の時に校長になりました。調理の専門学校が全国で153ございますけれども、板前が校長になったのは私ぐらいでございます。

食文化のお話ですけど、今は東三河を1つの地産地消のエリアと考えておりまして、車で伊良湖まで魚を買い出しに行っても、山奥までクリを取りに行っても、蒲郡まで行ってもだいたい1時間ぐらい。車のスピードが40kmですね。昔は車がなくて歩いて行ったりします。歩くスピードは4kmですから、1里、4km四方のものを集めて、その水で育ったものを、その季節中に食べるのが、一番おいしい食べ方だと私は思っております。

東三河は日本一といっても過言ではないほど農作物の取れる地域になりました。これは昭和7年に近藤市長さんが豊川用水を計画し、まず宇連ダムを作って、その水を流すという計画をもとに豊川用水が昭和43年に完成し、これだけの産地になったと思っております。なおかつ黒潮の

関係で気候が非常に暖かいところですから、リンゴこそないですけど東三河って何でもあるんじゃないですか。そういう中で料理ができるというのを大変嬉しく思っております。

今日、いろいろお話を聞きながら僕が考えていたのは、戦後生まれですけど、戦後はマッカーサーが小麦と牛乳、コンビーフを始めとして、ハム、ベーコン、ソーセージを持ってきてアメリカスタイルの食生活になりました。1970年代からはケンタッキーフライドチキンやマクドナルドが入ってきて、マヨネーズ、ケチャップと化学調味料が発達する今の食生活のなかで、どういふふうに料理を作っていけばいいのか、大きな分岐点に来ていると思います。

もう1つは料理の食べ方ですね。先ほどハレの日とケの日の食事という話がありました。みなさんが料理屋に入ると、会席料理を食べても、お酒を飲んでも、何品か料理がでるわけでありまして。こういう料理の出し方が戦前は歴史的にはちゃんとした料理の作法に基づいた何品かの料理が出てくるわけですけども、昔（戦前）の人達はどうもそういう食べ方は儀礼食以外してなかったようでございます。

私の店も100年になりますので、その過去を見ますと、板新道にありまして、豊橋の方には分かると思いますが、戦中・戦前は芸者さんの置き屋さんがたくさんありまして、小料理や待合といった店が並んでおりました。そこへ仕出し料理を届けておったんですが、お客さんは「料理を見つろって2、3品ね」と言って酒を飲み、最後帰る時に「お腹が減ったからお茶漬けにしてくれ」とか、「雑炊にしてくれ」とか「おにぎりにしてくれ」とかいろいろ言って、そういう食べ方でありましたから、何でもかんでもフルコースで食べさせるような形ではなかったような気がします。

フレンチ料理の場合、正餐と言いますか、正式にはアペリチフ、オードブル、スープ、魚料理、肉料理、あとはデザートと続きます。35年ぐらい前、お客さんが堅苦しいのを大変嫌ったんですね。東京である時期全部イタリア料理に変わってしまったことがございます。好きなものを単品で取って、自由に1杯飲みながら食べる、その1品が終わるとまた別の品を取ってみんなで食べ合うという形の、アラカルト方式の料理店のほうが繁盛した時代がありました。今でも「お刺身が食べられないのに、何で食べにゃいかんの」というお客さんもいないわけじゃないんですが、こういった時代の食べ方も、私が見ている限りこの40～50年でかなり変わったんじゃないかなというふうに思います。

まして明治時代、江戸時代と遡っていきますと、人類の食生活については、先生方のお話でいろいろ勉強させていただきました。ただ思うことは、戦前はとにかく食べ物が無いという社会であったんだろうと思います。日露戦争・日清戦争に兵隊さんがこぞって行かれる話でもそうですが、農家の子だくさんの家庭では長男しか食っていけないんですね。お嫁に出るか養子に行くか、はたまた丁稚に行くか。食べ物の無い話を、今神崎先生からも聞いたんですけども、兵隊さんに行けば飯は食えるんです。だから喜んで兵隊に行った人達も大勢いたんじゃないかなと思います。裏の話をしちゃいますとこういう話になるんですけど、第二次世界大戦は兵隊さんがたくさんいないから、猫も杓子も赤紙で引っ張ってたんでしょけど、たぶん明治の戦争の時代は、こぞって命と引き換えに、御飯の食べられる兵隊さんになったんじゃないかなというように気がしております。まあ私も戦後の人間ですから分かりませんが。

そういう食生活の話を聞いて、いつの世でも食べ物というのはほんとに大切だなということを今つくづく感じております。以上です。

討論 2

有菌 どうもありがとうございました。それではこれから討論をおこない、残り10分間で所長がまとめるというスケジュールで進めて参ります。おそらくまとまらずに終わると思いますが、今日はそれでいいと思っています。

まず、私の話を3分聞いてください。それから3人の先生方に補足していただいて、そのあとフロアにいる研究会のメンバー3人に、質問なりコメントをいただきたいと思っております。

私は地理学が専門で、江戸時代の農業、農耕のやり方を40年ぐらい研究をしてきました。また、農業でできたものの大半は食材なので、食材をどんなふうに調理して食べてきたかにも関心をもって、ここ30年ほど研究してきました。

その間にわかったことが2つあります。1つは歴史の本は建前は書いても、本当のことはほとんど書いてないこと、もう1つは地域ごとに固有の食の体系があることで、旧国を単位にしてこれまで10数本報告を書きました。

一例を申しあげると、「人民常食種類比例」というデータがあります。これは明治13年頃、日本国中全部で70ほどの国ごとに庶民が常日頃どういうものを食材にしていたか、1年間の食材の量を100%として、米がどれぐらいか、麦がどれぐらいか、その他の食材はどれぐらいかということを書いたデータです。明治13年ですから時の断片なのですが、全国平均では米が5、麦が2、その他の食材（いろいろ合わせて）が3なんです。ところが全国平均に近い国は3つか4つしかないんです。全国平均は算術平均で意味がない。それだけ場所ごとの違いが大きいということが分かりました。

したがって、これは私の印象なんですけれども、アメリカの正式な国名はユナイテッド・ステイツ・オブ・アメリカですが、私はユナイテッド・ステイツ・オブ・ジャパンだというふうに感じております。頭文字だけ取るとUSJ。大阪にある遊園地と同じ名前になるのですが、それぐらい地域性が大きかったと感じています。

そういうデータがあって、とにかくいろいろだと。先ほどの神崎先生のお話にありました「和食」という概念、これも場所ごとの食材の違いがある中でどういうふうにまとめていったらいいんだろうか、というようなことも考えます。今日はいろんな情報を得ましたけれども、さらに分からなくなってきたというのが正直なところであります。

勝手なことを申しましたが、そういう視点で私もこれから45分ほど討論をお聴きしたいと思います。まず3人の先生方、何か補足がございましたらお願いいたします。

原田 先ほどちょっとコメンテーターの岡本先生のほうから出ましたので補足しておきますが、もちろん文字史料ではなくて最近注目されている絵画史料というものがございます。ですから絵で、という部分はもちろん可能です。ただ古代はほとんどありませんが、中世には絵巻物がございまして、これには食事の場面が出てきます。それに対応するような方法、つまり文字と絵画とをどう組み合わせて理解していくかということは、今後の問題だろうと思っています。

近世になりますと庶民レベルでの食生活を描いたのがありますけれども、神崎さんも使われました『守貞漫稿』には、いろんな挿絵が入っております。かなり荒いスケッチですけれども、あれもその時代の雰囲気具备了た絵画史料ですし、他の料理本の中にも絵はいくつかございますの

で、確かに絵と文字と両方で探っていくということは必要だと思います。今日はちょっと絵画の話は出てきませんでしたが、充分そういう研究段階にきているということでもあります。

有菌 お2人の方は補足よろしいでしょうか。

松井 私自身はいくつか作物ですとか、クリとかサケ・マスのご紹介させていただいたんですけども、やはりかなり地域的に特色のあるもの、そういう伝統は今でも残っているということで、先ほど神崎先生がおっしゃったように給食ですとか、地域ごとに何らかのシンボルとかアイデンティティーというかそういう形で、日本食という共通認識の上に地域の特色というものを発展させていければ、ということを最後に付け加えさせていただきます。サケ・マスなんかは特に信濃（長野県）ですとか越後（新潟県）で、今、かなり骨を検出しておりますので、縄文時代以来の特色のある食文化というものを、今の人達と共有というか、提示できたと思っております。

有菌 神崎先生よろしいですか。

神崎 はい。

有菌 それではこれから討論のネタになるかも知れませんが、3人の「海里山の食文化の総合研究会」のメンバーに、コメントかご質問をフロアからお願いいたします。まずは静岡の松田さんお願いします。

松田香代子 静岡の松田と申します。よろしく申し上げます。私は神崎先生と同じで民俗学をや



っております。10年くらい大井川の上流の井川（静岡市）というところで、雑穀を中心とした食文化を勉強というか、調査というか、そういう機会があり長く調査に入ってるんです。今、食文化の現状として、先生達がおっしゃってますように、伝統的なその土地特有の食文化が消えつつあるというのはその通りなんです。現地の人達も、私達のほうでも考えているのは、雑穀を食べるだけではなくて、やっぱり栽培しないと残らないと思うんです。

井川というところはヒエを主食にしている、雑穀が主なんですけれども、雑穀の種類が大変豊富であります。10何種類かあるんですけれども、それを栽培するところから、どうやって食べるかという、残していくための手がかりというか、先ほど学校給食のお話がありましたけれども、少子高齢化でかなりご年配の方達が頑張ってる残そうとはされていますけれども、伝統的な食文化を残そうということに関して、現実的には非常に厳しい状況にあるんですね。それをどんなふうにしていったらいいのか、なにか今回方向性がみえたら大変うれしく思いますので、その辺をコメントしていただければ助かります。

有菌 今のコメントに対して先生方からご意見がございましたらお願いします。

神崎 妙案というのは無いですね。だから高度成長期のあと急速に文化現象が変わったり無くなるので、1つは記録をしっかりと残すことだと思います。それからもう1つは、学校の中へどれだけ持ち込めるかですが、今まで学校は地域社会との接点がある意味では拒絶していました。たとえば民俗芸能は、僻地の学校ほど後継者が不足していることもあって、正規のカリキュラムではないけれども、クラブ活動に取り入れる傾向がそろそろ出てきております。私は学校や子供達を相手に考えるのが、どれぐらい現実的かわかりませんが1つの方法だと思います。

それから地産地消はもちろんです、どうしてもそれができない時は、年中行事の中へどれだ

け再現できるかということだろうと思います。探せばお宮さんやお寺さんの中で、そういうことを考えてくれる同志のような神主とかお坊さんとか、あるいは氏子総代の人がいるはずですが、私は学校とお宮さんやお寺さんが、できるかできなかに保証はできませんが、考えてみる余地はあると思います。

鈴木 私は、最近高等学校に頼まれて生徒さん達に、和食、洋食、中華のテーブルマナーを教えるんです。テーブルマナーの作法は、周りの人達を嫌な気持ちにさせないというところに大きなポイントがあり、だからそういう道徳的なところも多いと思うんです。ところが現状で、箸を持てる子、持てない子が、だいたい半分ぐらいです。箸が上手に持てないし、料理の食べ方も知らない。

私は宴席なんかの後片付けをやりますと、マナーがよいとビールなどをこぼして汚してないんですよ。ところが逆に悪いと、ビールでピシャピシャとお膳の上が汚くなっている。その辺のマナーを僕はきちっとしないとと思うんですが、誰が教えるかという問題ですね。私はお祖父さんや親父達に、食べ方が悪いと「お前食べるな」というぐらい怒られて、御飯粒が茶碗に付いていると「目がつぶれるぞ」って。「何でつぶれる」といったら、「お百姓さんはお米一粒でも大変な思いをして作るんだよ」と教えてもらった1人ですけど、今はそういう教育がされてないんですね。その辺をやっぱりきちっと教育していかないと。食べることから人間としての品格っていうものを学んでいくことを、家庭の中で教える。そういう形を考えていただく方向も1つのポイントかなというふうに思っております。

岡本 ときどき街で食堂に入ったりコーヒー店に入ったりすると、そこで食べたり飲んだりしてる人達が、今はみんな携帯をやってるんですよ。食べながら携帯をやってる人がずいぶん増えたわけですよ。いつ頃から、こういう「ながら食」というのがはじまったのかというと、テレビだそうですね。テレビをかけながら、食事をみんな食べたわけですよ。ちょうど1960年代後半から70年代に、みんなテレビを囲んで食事をした。子供達はテレビに見とれながら御飯を食べてたわけですね。当時はしきりにそういうのは問題だといわれたんですけど、それからずっとその問題が忘れられて、今は携帯電話にかわってるわけです。「テレビっ子」っていわれた人達は、今はもう50代、40代のお父さんお母さんになってますね。子供の親がその世代です。そうすると、その子供達というのはもうなにもいわれないわけです。親も子もテレビを見ながら食べている。今、鈴木先生がおっしゃったみたいに、子供にマナーを教えるというようなことが、どこかできれいさっぱり拭い去られてるような気がしてならないですね。

先ほど神崎さんがいわれたみたいに、1970年代から90年代の日本の食のあり方を徹底的にいっぺん洗いざらいやらないと、その前がどうだったかということも見えてこないと思うんです。1960年代から90年代の頃の作法というか食文化は、もうびっただし入り込んでますからね。それはこの20~30年のあいだにできた風俗というかマナーだということをどこかで自覚していかないと、その前と繋がらないような気がふとしたんですけれども。

有蘭 他の先生方がいいかでしょうか。

原田 「食育」というのが流行り言葉になっていて、僕はいくつか異論もあるのですが、やはりきちんと考えなきゃいけないことだと思います。食の教育みたいなものをどうやっていくかということを実際に考えないと、結局文化の伝承というものはどこかで途切れてしまうだろうと。教育には家庭教育と学校教育と両方あって、僕は家庭教育がある意味で非常に重要だと思っているんですが、残念ながらこの国の現状では家庭教育というのは非常に弱いものになってきていま

す。

また今の子供を育てる親にしても、都市生活が長くてさまざまな体験を持つ人が増えてきているわけですし、私の学生なんかに聞いても、家に神棚とか仏壇が無いというのがほとんどのような状況です。そういう状況の中で食の地域性みたいなものの伝承をどうやっていくかということになると、やはり先ほどおっしゃったように、公教育の中に何らかの形でかませっていくしかないのかとも思います。少なくともいくつかのきっかけを作る必要があるでしょう。先ほど神崎さんは、神社の神主さんみたいな人にも手伝ってもらってとおっしゃいましたが、正にそういうことだと思うんですね。地域を巻き込みながら、どうやってそういう場を若い人達に伝えていくか。たとえば吉胡貝塚資料館のほうで、体験学習で非常に人が集まるということですので、そういう体験学習的なことをどう取り入れるかを、公教育にからめた形でやっていかないと、家庭教育に訴えたところでなかなか難しい問題があると感じております。

有蘭 松井先生よろしいですか。

松井 私、この夏の体験なんですけど7月から8月にかけて、さっきのサケ・マスとも関係ありまして、アメリカのワシントン州でアメリカ・インディアン（先住民）の居留地に10日近くお世話になって、彼らの食を間近に見聞きして、それを自分で食べてきたんです。ほんとにジャンク・フードが一般化して、ハンバーガーとフライド・ポテトが定番になっている。私が30年ぐらい前にアメリカに留学してた頃は、肥満が30代40代ぐらいから顕著になってたんですが、今はもう10歳未満からみんな肥満と、私がいうのもなんですけれども。そのジャンクフードの改善を、やはり自分達のアイデンティティーというので、サケやヒラメなど彼らが取ってくる魚で食育をということで。そして彼らの文化の復活とか、アイデンティティーの拠り所としてリザベーション（居留地）の公民館で運動をしている。物質的といいますか、均質で一定の食糧がふんだんにあると、やはり自分達のよりどころは何だろうとかそういうことを逆に反省し始めて、その地域の食の特徴とかに結び付けようとする。いずれ日本も、そんなことを考えないといけなくなるのかなと思ったわけです。

印南 先ほど学校給食とか、あるいは食育のお話が出たので、会場におこしいだいでいる江原先生に、少しお話いただけるとありがたいですが。

江原絢子 江原と申します。今のお話の中で各地域のいろいろなものを伝承していくために今後何ができるのか、というところがポイントになっていたと思います。そのことにこれって答えられれば問題がないわけですけども、1つの例をお話いたします。私が前に勤めておりました東京家政学院大学の近くに農業高校がございまして、その農業高校では生産から食品学科、食品化学科という、生産した農産物をどう加工していくのかということや学ぶ学科も、さらにそれを商品化したりする商業科というのもございました。

その人達が連携を組んで、すぐに食育というふうになったわけではないようですけれども、まずは相模原地区の伝統的な食を高校生が探したわけですね。1つは伝統的なダイズがあることがわかって、その種を植えてダイズをまず作る。そのダイズから今度は豆腐屋に先輩がいるということで、豆腐の作り方を学ぶ。豆腐からおからが出来ますので、おからをどう利用するかを食品化学科の人達が考えて、2種類のふりかけを考案したんですね。それは周辺の小学校の学校給食に使われることになりました。

次に学校給食の残飯だけではないのですが、それを使って畜産科もありますのでウシとかブタを飼う。それらをどういうふうに地域の人に利用していただくかを考え、地域の肉屋さんがそれ

をあつかうというように連鎖しました。さらにその地域は酒饅頭なども作っていたので、お年寄りに聞いて酒饅頭の作り方を学んだ。それを今度は小学生に教えるということをしております。その小学生がダイズを育てて収穫をして、豆腐を作って、おからはふりかけではなくクッキーも作るとか、そういう形をとりながら、高校生が小学生を教えるというような取り組みをずっとしております。

このことによって、高校生自身が自分の地域の伝統的な食とはどういうものであったかを学ぶ良いチャンスになっているし、小学生はやはり大人から教えられるのではなく、お兄さん、お姉さんから学ぶことでより興味を持つ。そういうネットワークがうまくできるように、相当がんばっている教員がいるんですね。核になる教員が、ある見通しをもって繋げていく。他にもいくつかの例を知っていますが、こういうことを1つずつ積み重ねるのも大事だと思います。

有蘭 ありがとうございます。最近新聞を読んでいたら、農業高校の希望者が増えてきつつあるという記事があり、そういった学生が増えてきて、おっしゃったような形で子供達へという連鎖が続けば、後継者ができて大変よいなと思います。それではまたフロアから、豊田市教育委員会の森さんお願いします。

森泰通 豊田市教育委員会の森といいます。今の話の流れと全く違う、個人的な興味の質問をさせてもらってよろしいでしょうか。私自身は考古学の立場で、土器の変化から調理がどういふふうに変ったのかとか、そういったことを少しアプローチしたいなと思っているんですけども、今日は文献の関係で原田先生にぜひ教えていただければと思うんです。

私が1つ研究テーマでやってることで、古代の塩の生産・流通みたいなことがありまして、だいたい7世紀後半から奈良時代にかけて、粗塩をさらに精製する土器、製塩土器の中でもさらに精製する土器が出てきて、それが盛んに内陸に運ばれていくようになるんですね。なぜだろうと思って考えていた時に、今日のお話で、大饗の古代末期の状況を見ておられますと、お話にありましたように調味料が4つあるんだと。その中に醤だとか酒だとか、併せて塩が置かれていると。

それがいつまでさかのぼれるんだろうと思ってみていくと、関根真隆先生の『奈良朝食生活の研究』にありますように奈良時代にも「塩坏」なんていう、塩を専用で置く皿があったりして、関根先生の言葉では確か、奈良時代当時の日本では西洋風の、そこで味付けをしながら食べる、ということをしていただろうかというようなことが書かれていたかと思うんですね。実際に都のほうにも、粗塩を精製した製塩土器が奈良時代にはたくさん入っておりまして、おそらく塩で別途味付けをして食べるということが、その時代にはあったのかなと。

地方の我々のほうでも、都の食生活の真似をしているのかなということを考えてもするんですが、そういったことが日本国内で順次起きてきたことなのか、奈良時代ということで中国なんかとの関係で、先生のほうから比較研究というお話もありましたけれども、中国の影響を受けてそういう食文化というか食の仕方が入ってきたのか、どうなんだろうと思ったところで頭が止まっていることが実は私の中であるんですが、先生のご見解というか、あるいはアプローチの仕方をこうすればいいんだよというようなお話があれば、ぜひお伺いしたいなと思います。よろしくお願いたします。

原田 今のお話で関根さんの「西洋風に自分で味付けをする」という言い方はやっぱりおかしいと思います。料理の原型としては、やはり自分で味付けをするというのが、世界的に元の形だろうというふうに私は想像しております。

それと四種器でちょっと説明をしようと思ったんですが、調味料が4つ並ぶのは正客と言って一番身分の高い、これは天皇の親族になるんですけども、その次ぐらいまでに醬が置かれる。要するにかなり上のほうしか醬は使えないんですね。ですから非常に貴重なものであって、一番料理数の少ない主人の場合ですと調味料は、塩と酒、酢ぐらいになるわけです。

ちょっと難しいのは、我々人間が食べているのは、基本的には全て有機物・生命体ですね。人間が食べなきゃいけないものの中で、生命体でないのは水と塩だけなんです。塩というのは非常に基本的な調味料であり、また塩分として人間の体に必要なものですから、塩を取るというやり方は普遍的にあったと思います。

製塩土器のお話をされましたけれども、私ちょっと気になっているのは、「和名類聚抄」の中に塩の種類が2種類か3種類記されていて、その中に「黒塩」に近いような表現のものがあって、これは岩塩そのものではなくても、非常に塩分の高い土から取ってる可能性があるのかとも感じます。むしろ考古学のほうで、そういう土器みたいなものが出てきてるかどうか知りたい、と思っている状況です。塩というのはかなり普遍性が高いということが重要でしょう。

それと今日申し上げたのは、断ったかと思うんですが、大饗というのはやっぱり貴族とか何かの非常に身分の高い人達の料理の様式で、これは中国の影響をものすごく受けております。ですから一般の人々が海水なんかどう使ったか、塩分をどう摂取したかという問題は残るのでありまして、残念ながらこれは文献のほうでは手に負えない問題です。やはり中国・朝鮮半島における塩の利用の起原だとかそういうものと比べながら、むしろ考古学の流通の面から、どう迫れるかという形でご教授願いたいと思っております。

有蘭 どうもありがとうございます。他の先生方よろしいですか。田原市教育委員会の増山禎之さんお願いします。

増山禎之 田原市教育委員会の増山です。昨日から先生方に同行させていただいて、いろんな見識を伺って大変参考になったんですが、そういうお話をうかがえば、うかがうほど、食文化とはいったい何だろうかというのがわからなくなってきました。食文化というのは、栄養を補給したいという動機から、生産する、流通させる、調理する、食べる、そして食べることに関するマナーまでの総体だと思うんですが、どこら辺までを日本というのかという枠組を考えた時に、我々はどこまでを伝統として認めて、次世代に繋げていくかというのが、ちょっとこんがらがってわからなくなったということがあります。大きな問題かと思いますが、アドバイスがありましたら、お聞かせいただきたいと思います。

有蘭 先生方、どなたでも。

神崎 なにもかも伝統的な過去へ遡るということは追究するのも難しいし、伝えるとなったらなお難しいことだと思います。ですからおっしゃるように原型をどこに求めるか、これとこれだけは若い世代の人に分かるように伝えたいという、そのために今度のユネスコの提案なんか大いに利用しなきゃいけないと思うんです。私のあくまでも私的な考え方からいいますと、米というものは弥生時代どころか、縄文時代の末期あたりにも痕跡があります。しかし、日本人全体が米を努力して作って共有できたのは、江戸時代の東北日本の新田開発を待たなきゃいけないだろうと思います。

それは南方系の原種そのままではなく、歴史の中で改善されて耐寒性の稲を作ることと、もう1つ私達が忘れがちなのは台風にどれだけ強いかということです。稲作の中で、藁製品がこれだけよその国より多いのですから、そういうことを含めて、私達の先祖は代々稲作に対して大変な

熱意をもって北上させたわけです。

稲作の北限は日本の東日本と朝鮮半島ですから、そこへ稲作を持ってきた先祖の苦労というのは大変なものだった。共有できたのは江戸時代で、明治時代にはさらに神社神道が行事で米を強引に押しつけました。神饌の最上位が米で、さらに手間をかけた1つが餅、もう一つが酒であるわけです。上位概念からすると酒、餅の順であります。もちろんそれに御強とか御飯は入りますが、どの祭りを見ても最上位がそれで収まっている。

明治以降の明治祭式での統一が大きいのですけれども、私はこれを日本人の営々たる努力の賜物であって、米粒に「力」という名前を与えたり、「イナダマ（稲魂）」という名前を与えたりしてきた歴史をあらわしていると思います。ですから行事の時に、間違っても清酒を省くということとはしないようにしたいと、少なくとも私の周りにはいつているのです。幸い、今のところ神事にビールを供へることはありません。お神酒を供えて、それをみんなで相伴する形が続いている。ただし、餅が少し全体的にみると危なくなってきている。それでも搗き餅屋さんがあれば買って供へますし、私はそのあたりをもうちょっとみんなで共有できたらと思っています。

岡本 ちょっといいですか。オムライスってありますね、オムレツの中にお米を入れる。オムライスというのはたぶん他の国には無くて、明治以降が大正ぐらいに考えたものだと思います。カレーライスもそうですね。ああいうふうに御飯を使って何か他のものと混ぜて食べるという、それも伝統だろうと思っています。これは僕の考え方ですけれども。お餅もそうです。お母さんがお鏡餅を正月にいつもあつらえるんですが、最近は大ぶりの鏡餅を売ってなくて、賃餅屋へ行けばつくってくれるんですけれども、細切れになったやつをプラスチックの大きい鏡餅のパックに入れて、食べる時はそれをばらして中から小さなお餅を出すというわけです。お供えは鏡餅の形をしてるんだけど、中身は小さなお餅が入ってるわけですね。

神崎さんが「お餅は課題だ」というのは、今のマンション住みでは、生の餅はなかなか保存がしにくいわけです。だからお鏡をどういうふうに使つかというのは、ちょっと考えなきゃいけませんね。オムライスみたいなものもお米の流れの中にあるというふうに考えると、知恵を出し合えば何かいけそうな気がします。伝統に過去の原型を求めるのももちろんいいんですが、現在の我々がそれをうまく使って生き延びていくようなやり方をしないと、伝統もなんか息苦しくなってしまう。

有菌 他の方がいかがでしょうか。

会場 ちょっといいですか。今、ハウレンソウがまずくなっているということを皆さんご存じでしょうか。これはFIでやるために品質も全部揃って、同じ大きさの野菜がスーパーマーケットなんかで並んでいます。種苗会社なんか、「ハウレンソウをまずくしたのは我々だ」といつているそうです。そういう商品化の現状を、知っていただきたい。伝統的な地域の野菜はとてもおいしいのです。このことを私は指摘しておきたいと思っています。

有菌 どなたか、ご意見ございますか。

原田 今、伝統野菜というか地域の野菜のお話が出ましたけれども、これへの取り組みが最近だといふ盛んになってきておまして、特に山形県では伝統野菜の保存というか利用というか、これは県を挙げて、というわけじゃないですけど、地域としてかなり真剣に取り組んでおります。最近その映画を撮った若い監督がいて、『よみがえりのレシピ』という映画になっておりますけれども、その中で山形県に非常にたくさんの在来野菜があつて、それを地域としてどうやって残し生かしていくかというようなことで、レストランのシェフなんかを巻き込んでいろんな運動がな

されております。そういう取り組みが必要なんじゃないかなと思います。

有蘭 ありがとうございます。他の先生方よろしいですか。それでは所長によるまとめのお話をお願いいたします。

印南 今日、みなさんのお話をうかがいながら、日本の食文化が「曲がり角」にきていることが実感できました。生活は便利になって、豊かになったといえます。たしかに、いつでも簡単に食材を手に入れたり、食べることができるようになりました。ところが、母親の手料理を食べながら大きくなった私にはなにか変なのです。だから、豊かさとは何か、地域の文化とはなにかを、まずは身近な食文化からしっかりと見て、考えていきたいとあらためて思ったのです。

松井先生は著書のなかで、これまで「衣・食・住」といつてきたが、「食・衣・住」か「食・住・衣で」で、「食」が一番上位で、最優先で考えないといけない問題だと書かれています。たしかに、生きていくうえで一番大切なのは食文化です。ところが原田先生がおっしゃるように、歴史学で史料が多くて調査がすすんでいるのは儀礼食です。民俗学でも、戦後はハレの儀礼食を中心に調査研究してきました。神崎先生が強調されたように、日常茶飯のケの食生活が軽視されてわからなくなってきたのです。食文化を考えるにはハレとケをあわせ総合的に、さらに学際的に調査研究する必要があるのです。

昨日、原田先生とお話ししていて、そうだったのかと改めて気づかされたのは、日本の大学には、ちゃんと食文化を教えているところが無いということです。調理や栄養などに関する科目があっても、食文化を総合的、体系的に教える大学はないのです。これほど食文化が人々の関心をあつめ、生きていくうえでも大事な文化なのにです。そのことが食文化研究の遅れに影響を与えていることは間違いないと思うのです。

先ほど江原先生から、農業高校生が小学生などと協働しながら、循環的な地産地消を実現させたというお話がありました。それには「熱心な教師の指導」があるといわれました。その先生は熱心なだけでなく、農業から食品科学や商業などのほか地域の食文化も学んで、学生達に自ら気づかせるような指導をおこなったのだと思います。

愛知大学でも不十分ですが、大学教育のなかで食文化が学べるように工夫しています。今回の研究会のたちあげも、本日参加した学生や地域民と一緒に食文化研究を、この地域で発展させたいという目的があったのです。

東海地方は、鈴木先生の話にもありましたが、かつてのような多様性は失われつつありますが、海里山の食材は豊富です。さらに、伝統的な赤味噌やたまり、みりんなどの調味料も残っています。岡本先生が詳しいのですが、古くから瀬戸や常滑など陶磁器の大生産地でもあります。私は愛知に住みはじめて、東海地方こそが日本の食文化を考える拠点として最もふさわしい場所だと確信しました。そして、地域の食文化のなかで何を残し、そのためには何をすればいいのかを真剣に調査研究しなければと思ったのです。

神崎先生から、世界無形文化遺産に「和食」が登録されても、それで終わりじゃなくて、これから和食とは何かを真剣に考えなければいけない、登録はそれを考えるためのチャンスなんだというお話をいただきました。まさに、私たちのこれからが問われているのだと思います。

先生方のご教示や、熱心な議論のなかで学んだことを参考にしながら、来年以降も食文化研究会のシンポジウムを続けたいと思います。本日参加いただいた学生や市民のみなさまには、ぜひ来年もご参加いただいて、ともに考えていきたいと思ひます。

3人の先生方も今日で終わりではなく、今後も引き続いてご指導をいただきたいと思ひま

す。コメンテーターおよび会場から発言いただいた研究会のメンバーの方々には、これからもよろしくお願ひしたいと思ひます。今日は、どうもありがとうございます。

有菌 これで、今日の日程を終わります。今日のテーマは「食文化研究の現状と課題」であります。私が高校生の時、先生から「文明と文化はどう違うか」を習ったことがあります。「文明」というのは、まとめられるものの総体であると。みんなが共有する、まとめられるものの総体を文明というんだよと。「文化」というのは、まとめられない多様なものの総体だと。その時は「なるほど」と思ったのですが、今日討論を聞いていて、初めに申しましたように、だんだん広がって行って、さあこれをどうまとめていくか、なかなか難しいなと思ひました。あとは所長の手腕でまとめがなされていくと思ひます。来年・再来年も、シンポジウムは開催されます。またご出席ください。今日はどうもありがとうございます。