

# 食の消費における「移動の価値」に関する比較文化研究

## Comparative cultural researches on "value of movements" in the food consumption

研究代表者：村瀬敬子（佛教大学、准教授）

共同研究者：竹井恵美子（大阪学院大学、教授）

南 直人（京都橘大学、教授）

守屋亜記子（女子栄養大学、准教授）

MURASE Keiko, TAKEI Emiko, MINAMI Naoto, MORIYA Akiko

近年、グローバル化の進展のなかで、国家、民族、地域、さらには個人といった様々なレベルでのアイデンティティが問い直されている。同時に環境保護や高度情報化といった潮流が、「移動」の価値や意味を変容させているといえよう。本研究ではアイデンティティの形成に密接な関わりのある「食」の分野のうち、地産地消や郷土食、伝統食、観光といった食の消費に関する言説や活動に注目し、それらがアイデンティティや環境保護、高度情報化などの文脈とどのようにかかわりながら構築、表象、実践されているのか、そこに「移動しないことの価値」と「移動への欲望」がどのように織り込まれているのか等を分析する。日本、ドイツ、台湾、韓国を主な研究対象として、諸地域の比較文化研究によって上記の課題にアプローチする。

Abstract: In recent years, identities on various levels such as states, nations, regions, and individuals have been questioned in the process of globalization. At the same time, it can be said that some trends such as ecology and highly oriented information have transformed values and meanings of the “movements”. In this research we focus on the discourses and activities about food consumption such as ‘Chisan-Chisho’(local consumption of local products), local dishes, traditional food and tourism in the field of food culture which is closely related with building identities. And we analyze how these discourses and activities are build, presented and practiced, concerning with the context of identity, ecology and highly oriented information, and also how “value of not moving” and “desire of moving” are incorporated into this process. We will approach these problems through comparative cultural researches of Japan, Taiwan, Korea and Germany as main research objects.

### 1. 研究目的

民族や地域のアイデンティティはもともと存在しているというより、他の民族や地域との文化的な接触によって形成されてき

たとされる。民族、地域、さらには個人といった様々なレベルでのアイデンティティは、これまで文化人類学や歴史学、社会学などの分野で研究されてきており、特に食

文化とのかかわりについては、90年代以降、多くの研究がなされてきた。

一方、近年のグローバル化の進展のなかで、人、モノ、情報の広域的な移動が一層促され、民族や地域の境界があいまいになってきたともされる。食の領域においても、冷凍・冷蔵技術や輸送技術、さらに情報通信技術の発達によって、場所や時間にかかわらず、あらゆる食材を手にすることができるようシステムが整いつつあるといえるだろう。こうした状況において、食文化は、地域や民族のアイデンティティとかかわる文化資源として観光等の領域でクローズアップされるだけでなく、住民の「郷土」や「民族」等への帰属意識を確認するための素材としても注目を集めるようになってきた。さらに環境保護の観点に加わることによって、地域の食文化と結びついた「地産地消」や「スローフード」、食品輸送のエネルギーに注目した「フードマイレージ」などの言説が、各地で流通するようになってきている。しかしこれらの言説や活動が、それぞれの地域や民族等において、どのような文化・社会的な背景のもとに構築されてきたのか、また、その具体的な表象や実践が食文化や観光を含めた交流のあり方とどのような関係をもっているのかはほとんど明らかにされていないといえよう。

そこで本研究では、日本、ドイツ、台湾、韓国にかかわる地産地消、郷土食、伝統食、観光といった食の言説や実践を分析することによって、国家、民族、地域、家族等のアイデンティティと食文化がどのようにかかわってきたのかを明らかにする。またその際、「移動しないことの価値」と「移動へ

の欲望」がどのようにかかわっているのかを考察する。

## 2. 研究経過

### 2-1 研究会の開催

以下の日程で研究会を開催し、それぞれの調査・研究の進捗状況の発表を行った。

#### 第1回研究会

2011年5月21日 14:00～18:00

#### 第2回研究会

2012年1月22日 14:00～18:00

#### 第3回研究会

2012年3月25日 14:00～18:00

### 2-2 地域調査

それぞれの地域の調査を日本・村瀬敬子、ドイツ・南直人、台湾・竹井恵美子、韓国・守屋亜記子が担当することとし、各自調査を進めた。

## 3. 研究成果

### 3-1 日本

日本において「郷土食」「伝統食」がどのように表象されてきたのかを明らかにするために、新聞DBを用いて戦後の「郷土食」「伝統食」に関する言説を分析するとともに、農林水産、観光、教育にかかわる政策との関連を整理した。

さらに熊本県で2011年3月12日から2012年3月31日まで開催された「阿蘇ゆるっと博」を事例として調査した。「阿蘇ゆるっと博」は「パビリオンのない」「阿蘇くじゅうをまるごと会場にした」「滞在交流型の旅の博覧会」であり、農家民宿や農家レストランでの「郷土料理」体験、農業体験などの食にかかわるプログラムが用意され

るとともに、「地産地消」をテーマとした「阿蘇スローフードフェスタ」というイベントも開催されている。本研究では、「阿蘇ゆるっと博」の企画を行った（財）阿蘇地域振興デザインセンター、「阿蘇ゆるっと博」に参加する農家レストラン、農家民宿（2軒）、「手作り郷土料理体験」等を行っている女性グループにインタビューを行い、取り組み内容や経緯、「郷土食」や「伝統食」についての意識、観光とのかかわり等について調査した。

以上の結果から、「郷土食」「伝統食」に関する新聞記事数は、2000年代に大きく増加しており、食にかかわる地域的アイデンティティを復興させ、観光や教育に結びつけるとりくみが行政主導で行われるようになったこととの連動が指摘できる。「阿蘇ゆるっと博」でのインタビュー調査からは、「郷土食」「伝統食」を地域と結びつけた表象が、観光を通じた農家の生き残りを目的に、戦略的に選択されていることが確認できた。

### 3-2 ドイツ

ドイツの食の歴史において、19世紀後半から20世紀初頭までは全般的食料供給が拡大し量的に豊かな食生活が実現できた時期であることが確認される。その中で種々の料理書が出版されるようになるが、地方名を冠した料理書の比率は19世紀を通じて実は減少傾向を示す。この時期のドイツは、政治的、経済的な国民国家形成が急速に進展し、料理書においても有名なヘンリエッテ・ダフィディスの料理書など、全ドイツ的な視野に立ったものが出版され

ていった。その意味で、食文化のレベルでも「国民国家的統合」が進んでいったと考えられる。しかし地域的な料理書も根強く残り、20世紀初頭からのモータリゼーション（ドイツは自動車産業の最先進国の一つであった）の出現の中で、観光とも結びついた地方的食文化の「再発見」への道もまた準備されつつあったといえる。その後第一次世界大戦、ワイマール時代、ナチス時代と食に関しては混乱の時代が続くが、第二次世界大戦後、1950年代西ドイツの急速な経済的復興と高度成長を経て、再び地方的食文化への関心が拡大し、アウトバーンによるモータリゼーションの発達も相まって、郷土食を標榜した料理書も数多く刊行されるようになるのである。

### 3-3 台湾

台湾原住民の伝統的な農作物と食生活の調査から、彼らにとって「伝統的」とされる作物や野生の有用植物と移動の価値に注目した。平成23年9月、10月に台湾北部と中部の調査を行い、これまでに調査した南部の諸民族との比較を行った。

野生植物は、副食材料や調味料などの食用としてだけでなく、食品を包む材料、容器としてもよく使われてきた。その利用形態には、民族差、および南北の植生の差を反映した地域差が見られた。野生植物は集落周辺で必要に応じて入手することが多い。遠方から取り寄せたり、遠出したりすることはなく、「移動」せずとも手に入ることが価値のひとつと考えられる。

雑穀のアワは、かつては日常の主食であり、ハレの日の食材でもあったが、生活の

変化に伴い栽培量は減りつつある。しかし1990年代以降の原住民の文化復興運動において、アワが伝統のシンボルと見なされ、栽培を再開する地域も出てきた。すでに在来のアワ品種の失われた地域では、他の地域から伝を辿ってアワの種子を手に入れ、アワモチ、アワ酒といった伝統的なハレの食を再現したり、地域興しイベントに取り入れたりしている。アワの種子は、伝統の継承を担う素材として遠方にも運ばれる。また、イベントにおけるこういった伝統イメージを喚起する食の存在は、都会で暮らす人々を故郷の地に向かわせる動機付けになっていると考えられた。

### 3-4 韓国

韓国では、'90年代末以降、食文化関連の博物館が次々とオープンしている。餅や民俗酒をテーマにした施設や郷土の食文化全般を扱ったものまで多様である。これらの博物館に共通するのは、「伝統飲食文化」の展示と作る体験を通して、韓国および郷土の伝統飲食文化の知恵と技術を学ぶ機会を提供することを目的としている点である。

全羅南道光州市北区が設立した南道郷土飲食博物館は、郷土の飲食文化を総合的に展示し、さまざまな体験講座を開設している点が特徴である。光州市北区では、地域伝統の飲食文化について総合的に学べる施設として、2007年に博物館を設立した。

2011年7月に現地調査を行った際には、子供向けの伝統餅菓子作り体験講座が行われ、地域の保育園児が講師の指導の下、餅菓子を作って食べた。大人向けには、地域伝統の婚礼料理を作る講座もあり、受講者

による発表展示会も行われる。

南道郷土飲食博物館の活動は、多くの市民の関心を集め、地域伝統の飲食文化を見直す機運を作り出しているといえる。背景には、「伝統飲食文化」が家庭や地域において消えつつあるという状況がある。飲食博物館は、消えゆく「伝統飲食文化」を展示し、もはや家庭では作り、食べる機会がなくなった郷土の食について、学び味わう機会を提供する場として存在する。人々は、かつて地域や家庭の内にあった「伝統飲食文化」に出会うために博物館へ足を運ぶ。それは、移動することによってしか体験できない「伝統飲食文化」があるからであると考えられる。

### 4. 今後の課題と発展

本研究では調査の各地域において、「伝統的」とされる食文化が注目され、観光とかが関わっていることが確認できた。それらの「伝統」が、それぞれの地域の社会・文化・歴史的なコンテキストとどのようにかかわっているのか比較を深めるとともに、また食品やヒトの移動によって、どのような変容をとげつつあるのか、今後さらに検討する必要がある。

### 5. 発表論文リスト

南直人（共著）『食の経済』（中嶋康博編）ドメス出版、2011年10月（第3部第3章「グローバル化する食の経済の光と陰」pp.131-148、執筆）

竹井恵美子 「台湾原住民のシコクビエ その歴史と現在のブヌンの栽培事例」、『台湾原住民研究』15号（印刷中）