京都橘大学　女性歴史文化研究所　開設二五周年記念シンポジウム
「食の歴史とジェンダー　―日本とアジア―」Ⅱ

『共食という文化』へのコメント

阿良田麻里子

阿良田です。原田先生が、日本の食の歴史について詳細にお話しくださいましたので、私は「ジェンダーとアジア」という部分について補足的なお話をさせていただいて、原田先生への疑問や提案を投げかけていきたいと思います。私の立ち位置ですが、インドネシアの食文化について研究しています。また私自身が女性であるということで、ジェンダー、つまり生物学的な男女の性差ではなく社会的な性(女性の役割分担など)の問題を少し考えていきたいと思います。

きょうのコメントの流れは次の通りです。まず、共食を成立させるものは本当は何なのだろうということを考えます。それから、共食の持つ機能と、今後の共食研究の視座を考え、視点を広げていくことを提言していきたいと考えています。

まず、共食って何なのでしょうか。同じ時間に同じ場所で同じものを食べることは、共食の典型的なあり方です。その場合、時間も場所も対象物も共有します。それに対して、現代社会の家族崩壊の象徴として、孤食(ひとりで食事すること)あるいは個食(家族が個別に好きなものを食べること)などが、批判的に紹介されることがあります。

この二つを考えると、時間や場所が違うことが原因となって、ひとりで食べている子どもが家族から疎外化される。あるいは、別々のものを食べていることによって、一体感が失われて、疎外化される。そういうことが問題になると解釈できるのではないかと思います。

では、必ず同じ時間、同じ場所、同じ食べものでなければならないのでしょうか。たとえば幼児と大人と高齢者が同じテーブルについて、幼児は離乳食を、大人は普通の食べものを、お年寄りはソフト食を食べる。個食にあたるケースですが、楽しく共同の場で食事をしていれば、問題ないのではないでしょうか。あるいは、お弁当を家族が一人ひとり持っていって、学校や会社で食べたり作った人が家で食べたり

しても、問題にされないと思います。

原田先生の事例でいえば、直会で、神様に差し上げた食事を後から人がいただくこともあります。また、合火の例では、肉を食べたAさんがいて、後でBさんがAさんと一緒に食べると、穢れがBさんにうつり、さらにBさんと一緒に食べたCさんにまでうつる。Cさんはまったくさんとは関係ないにもかかわらず、穢れがうつる。つまり、時間差があり場所が違うにもかかわらず、あたかも同時に食べたかのような効果が及ぼされるわけです。

インドネシアの家庭では、わりあい日持ちのする料理を作ります。日本だとできたての料理を出してすぐ食べるのが理想的という感じがしますが、インドネシアではそうでもないのです。料理ができたときに一緒にいれば、それなりに一緒に食べるのですが、べつに家族全員が必ず一緒に食べなくてもよくて、テーブルなどに置いておいて、都合がつかない人は後でひとりで取って食べる、ということがよく行われます。断食月は、日没時や夜半の食事をみんなで食べます。でも、残ったごはんを置いておいて、工場に勤めているお兄さんが断食が始まる前のギリギリの時間にひとりで食べても、問題はありません。

文化人類学のなかで、とくに一九九〇年代のオセアニア研究で始まったものにサブスタンス論があります。サブスタンスは聴き慣れない言葉だと思いますが、ここでは「身体を構成する要素」というような意味です。オセアニアのいろいろな社会で、たとえばある部族の人たちが住んでいる土地に何かサブスタンス(要素)が含まれている。その土地で育ったイモは、内部にこの土地のサブスタンスが含まれた状態で実る。そのイモを食べるとこれが取り込まれ、体がこの土地から生まれた構成物質で満たされる。それによってさらに部族や親族が結束していく。そういうことが起こるのです(櫻田涼子ほか編、二〇一七年、『食をめぐる人類学』昭和堂所収の深川宏樹論文などを参照のこと)。

ですから、子どもの出自についても、男女間のセックスによって遺伝子が…ということだけではなくて、生まれた後に赤ちゃんに与える母乳のなかにサブスタンスが含まれている。あるいは、離乳後の食べもののなかに、家族の食べものと同じサブスタンスが含まれている。生まれながらに家族であるのではなくて、サブスタンスの摂取によって、どんどん家族に、あるいは一族・親族・部族になっていく。そうすると、たとえばもらい乳をした赤ちゃんと、乳をあげたお母さんの子は、血縁関係がなくても、同じ乳を飲むことできょうだいになる。だから結婚してはいけない、ということが起きたりします。

オセアニアの社会の言語には、そのサブスタンスに当たる言葉があって、わりあい普通の人が意識していますが、日本ではこういう概念はないので、ここまでは言わないと思います。しかし、私たちの社会にも、物としての食べものを介して、社会的な結びつきを強化していくということは日常的にあります。お中元やお歳暮を贈ったり、電車で隣に座ったおばちゃんがアメちゃんをくれたりする。それで、何かつながりが生まれる。あるいは、世帯のメンバーが獲得してきた食べものを家族で分かち合う。私たちの社会にも「誰が食わしてやってるんや」という言い方があります。それから、同じ台所で調理したもの、

同じ釜の飯を食べる。「おふくろの味」のように、ある人が調理したものを家族で食べる。「おふくろの味」をお嫁さんが受け継ぐ。私たちは、似たような調理法、似たような味付けというかたちでも紐帯を強めていくことがあると思います。

現代日本の事例で考えると、「タマネギさえあれば、すぐできる」というような半調理品は、肉団子とあんかけの部分が商品としてあって、タマネギを切って炒めて混ぜればできあがります。いま、こういう商品が売れているのはなぜなのか。もちろん、デリカより安い、一から作るより手軽、新鮮なものが少し入っている、味付けも少し変えられて口に合う、などという要素もありますが、それだけではなくて、家庭で一手間かけることによって、「これは私たちの家庭の食べものなんだ」という意味をつける。より家族の共食にふさわしい食べものに変化させる。そういう意味合いが、半調理品にあるのではないかと思います。

『星の王子さま』のなかに、私の好きな言葉があります。王子さまが花畑に行くと、自分の星のバラにそっくりなバラがたくさん咲いている。そのバラたちに、王子は「きみたちは美しいけれど、ぼくにとっては価値がないんだ。（中略）ぼくにとってはきみたちよりも、あのバラの花がはるかに大切なんだ。ぼくが水をかけた花だから。覆いガラスをした花だから。風に当たらないようにと、ついたてを立てた花なんだから（サン＝テグジュペリ著、内藤あいさ訳『星の王子さま』（kindle版）」と言うのです。大切な相手だから手間をかけてあげるということもありますが、逆に、手間をかけてやった相手だから大切になっていく、ということがあるわけです。

共食の機能のなかに、一緒に食べることによって親密になるというだけでなく、一緒に食べることによって、「こういう食べものはおいしい」とか「この食べ方がいい食べ方だ」「こういう食べる場面は、こういう関係にふさわしい場面だ」という共通の知識が受け渡されていくということがあります。知識、社会的な意味づけ、文化的な価値観、ルール、味覚や嗅覚に対する嗜好性が共有されていく。子どもが大きくなるにつれて、だんだん獲得され、それが世代間で継承されていく。そういうことが共食によって起こるのではないか。

孤食／個食はなぜ問題なのか。それによって、その社会で重要とされている共食の機能が疎外される場合に、問題になるのではないか。そうすると、時間や場所や食物などの条件をすべて満たしていなくても、共食の機能を果たす食事もある。そんなふうに考えられます。機能が果たされてさえいれば、あるいは、その機能を食事ではない別の部分できちんと補うことができれば、孤食／個食も問題にならないということもあると考えられます。

ヤノフスキーという文化人類学者が『東南アジアの親族と食べもの』という本を編んでいますが、そのなかで親族の紐帯を打ち立てるために食べものは二つの方法で関与しているということを述べていま

す。ひとつは分かち合うということ、もうひとつは食べものを与えるということです。食べものを一緒に食べるということが共食の注目される部分ですが、そのためには食べものを用意する人が要ります。そして、その食べものを誰かに食べさせるという立場の人が必ずいます。そこでヤノフスキーは、世代間の関係は正しい種類の食べものを供給することにかかっているのではないかという指摘をしています（Janowski & Kerlogue (eds.) 2007, "Kinship and Food in South East Asia", Nias Press）。

つぎにジェンダーの話をします。男女の違いという場合、男女差別もありますが、差別されていないけれども、区別されている部分もあると思います。役割分担という部分です。時間がありませんので、差別の話は飛ばして、区別を感じたときの話を一つしたいと思います。

私はインドネシアの西ジャワ州の農村で調査をしていたのですが、ここにはスラマタン儀礼というものがあります。人生の節目になるようなときに、近所の人を二〇人ぐらい呼んできてイスラム式のお祈りをみんなでしてもらい、その後にお食事を出すという儀礼です。

このときお客として呼ばれるのは近隣の世帯主の男性ですが、食事を作るのは主に女性たちです。男性たちが食事をするときは、女性たちも食べます。男性に交じって同じ場に出ることはしませんが、台所から少しだけ客間に出る感じで、みんなでごはんを食べます。

そうすると、これは差別なのか区別なのか、私にはちょっと判断できません。でも、ここで確かなのは、共食の食べものを作っているのは女性たちだということです。ところが、先行研究でスラマタン儀礼の記述を読んでいると、作っているところはほとんど出てきません。儀礼のお祈りをしている場面や男性が食べている場面は出てきますが、作っている人たちがどういう人たちなのか、女性たちはいつ、どこで、どういうタイミングで、どうやって食べているのか、そういうことは記述のなかにほとんど出てこないのです。じつは、こういう準備の場は女性が中心になることが多いので、研究者の目から逃れてしまい、軽視されがちという側面があるのではないかと思っています。

この西ジャワ州に住むスンダ人の人たちは、父方や母方に広がる膨大な親族と関係をつないでいて、私からは他人に見えるような人とも「親族だ」と言って、付き合っています。どうやって付き合っているのか不思議に思うのですが、ひとつの要素として、結婚や男児の割礼に伴って数百人規模の祝宴をするということがあります。祝宴には、客としての参加の仕方もいろいろあるし、準備をするための参加の仕方もいろいろあります。約一か月にわたってお菓子作りをする習慣があります。「明日、〇〇さんの家でおせんべい作るよ」と言うと、二〇人ぐらいの女性が集まってきて、おせんべいを作り、ちょっとごはんをごちそうになって帰っていきます。しかし、これを彼らはこれを共食の場として語ったり儀礼の一部として語ったりすることはなく、ただ「おせんべいを作る」と言っています。すると、先行研究の祝宴の記述からは漏れてしまう、ということがあるのです。

私は、これを研究してみて、参加者が主体的に参加の仕方を選べることが、じつは膨大な親族のネットワークを維持する際に、親しい人とは近づき、あまり親しくない人とは遠ざけるけれども縁は切らないというかたちで、うまく調整に役立っていると感じました。これはお嫁さんのように新しく入った人が親族のネットワークに入り込んでいくシステムにもなっています。このように、ともに調理をする、あるいは食べものを提供することも、共食の場において非常に大きな役割を果たしているのではないかと思います。

そこで原田先生への質問ですが、ご講演の最初と最後で少しだけ女性の姿が出てきました。狩猟採集民よりも後の時代になってくると、調理をする側や提供する側の歴史的資料は少ないのかなという印象を受けましたが、実際にないのでしょうか。

もしかしたら、それは女性の社会的地位の低さの反映でしょうか。これこそジェンダーの問題だと思いますが、女性が社会的に低い地位にあったがために、そこの重要性が無視あるいは看過されてきたという側面があるのではないでしょうか。

また、一次資料としての史料だけでなく、調理する側や提供する側に着目した研究も少ないかと思います。それは文化人類学のなかでかなり批判された部分があって、いま女性研究者がすごく増えつつありますが、それでもまだまだ男性研究者中心の視座があって、ちょっと見えにくいところもあるのかなというイメージを持っています。

今後の共食研究、あるいはそれを社会に立証していくときの観点として、食べさせる側を視野に入れた共食研究も必要になるのではないか。だれがどのように食べものを共食の場に供するのか。先ほどの私の例では共同調理でしたが、家庭でお母さんなりお父さんなりが家族に食べさせていることに対しても、もう少し注目して、細かいところを見ていく必要があるでしょう(澤野美智子、二〇一五年、「趣旨説明・フィード研究の意義および可能性について」、東京外国語大学ＡＡ研フィールドネット・ラウンジ企画シンポジウム「feed×field：食べさせる／られる行為から社会関係を読み解く」参照)。

料理するだけでなく、食材やデリカテッセンを調達してくることも、やっぱり意味があると思います。タイや台湾のような社会では、屋台文化がすごく発達していて、中食、つまり出来上がったものを買ってきて家で食べることが発展しています。そういう社会では、だからといって家族が崩壊しているかといえば、そういうことはない。そうすると、日常の共食にこの食事がふさわしいかどうか、決め手になる要素はなにか。もしかしたら買う人かもしれないし、買ってこいと命令する人かもしれない。お金の出どころかもしれないし、テーブルに出す出し方かもしれないし、食べ方かもしれない。そういうことがいろいろな社会でもっと研究されていけば、その知恵を少しずつ取り入れていくことによって、私たちの社会をもっとよくしていくことができるのではないかと考えました。

先生のご講演へのコメントになっていませんが、私からは以上で終わらせていただきます。どうもありがとうございました。(拍手)