

< Summary >

General Remarks on the Perpetual Transition of Culinary Culture

This paper examines the issue of change in culinary cultures. It attempts to determine the major incentives behind the dynamic character of foodways. The point of departure for the discussion is Ulf Hannerz's definition of culture, which he describes as a collective, socially organised meaning. According to Hannerz, a human being possesses culture, meanings and meaningful forms that can be manipulated with some degree of deliberateness, and is also, at the same time, possessed by culture, shaped by it and made somewhat robotic by it. In the particular instance of culinary culture, this definition implies that specific foodways established in a society determine the way in which members of this society feed themselves, as well as influencing the manners related to the production, distribution and preparation of food within that society. Meanwhile, these foodways are continuously transformed by the perpetually changing circumstances of food consumption and production. In other words, food habits develop in a close relationship with economic and social conditions of a specific region in a specific time-span, simultaneously influencing these conditions.

This theoretical argument is supported in this paper by examples drawn from recent studies in the anthropology and sociology of food. Goody's groundbreaking "Cooking, Cuisine, and Class", along with Mennell's "All Manners of Food", illustrate the role of social competition and prestige in the progress of cookery and the dynamism of culinary culture. Case studies introduced in the work of Mintz, Jiménez and Den Hartog exemplify the role of economic profit as another major driving force behind culinary transitions.

The focus on cultural patterns as independent and unchanging entities, has so far been characteristic of social scientific approaches to food in Japan. The role of culture, understood as a timelessly present overwhelming force that determines human life rather than as a product of human activity, has also, until recently, been overestimated in Western scholarship related to food. It has only really been during the past two decades that serious attempts have been made to understand the mechanisms of the making of foodways. This paper provides some general remarks concerning dynamism in food culture, as has been illustrated in recent academic studies on the subject.

日本の食文化と 西洋の食文化、 その出会いと変遷

カタジーナ チフィエルトカ

Encounters and Transitions in Foodways : Japan and the West

General Remarks on the Perpetual Transition of Culinary Culture

Katarzyna J. Cwiertka

Ph. D. Researcher, Leiden University, the Netherlands



カタジーナ チフィエルトカ

Katarzyna J. Cwiertka

Ph. D. Researcher, Leiden University, the Netherlands

ライデン大学文学部日韓研究所研究員。

1990年ワルシャワ大学東洋学院日学科、修士号取得。

1994年つくば大学地域研究科、修士号取得。

1999年ライデン大学文学部日韓研究所、博士号取得。

著作『調理文化学』

共著(21世紀の調理学の第1巻)建帛社1996年、

『異文化との接触と受容』

共著(全集 日本の食文化の第8巻)雄山閣1997年、

"How cooking became a hobby: Changes in attitude

towards cooking in early twentieth century Japan"

in S. Fröhstück and S. Linhart, eds., *The Culture of*

Japan as Seen Through Its Leisure, New York:

SUNY Press, 41-58, 1998

総論 食文化の変遷とその背景

食文化は、常に変化を遂げることはいうまでもない。その変化を推進し、刺激を与える経済的社会的なあらゆる力は、この変化が起こっている時間及び場所と深く関わっている。従って、食の変化をもたらす要因は、具体的な時間と場所によって作られた、独特な状況に基づくものである。ただし、時代のずれや地域差があっても、人間の諸社会が、類似している動きをとっていることは否定できない。そのため、世界中で見られるプロセスには、ある程度の普遍性があると言える。食の変遷に巻き込まれている権力についても、類似性を表すことが多い。本論文では、これまで西洋において発表された、主な研究を紹介しながら、食文化の変遷の背景、またそこに見られる普遍性について論じる。

文化の創造

文化は常に変化し、時代の流れに沿うものである。と同時に、文化には時代の流れを左右する力もある。ハネルツ(Hannerz)氏が言うように、文化は人間によって創造される「生活の意味」であって、その意味

がまた人間をも創造する。言い換えれば、人間の行動は、文化的影響によって大いに感化されるが、その文化は自発的に生まれる存在ではなく、人間によって造られるものである。文化は常に創造されながら、自分の創造者を左右し続ける。

食文化の場合にも、その性格は明確に姿を見せている。世界中の民族が起こした食文化は民族それぞれが住んでいる地域の自然環境と彼等の活動によって発達した経済、社会構造や思想によって形作られる。逆に、このように形作られた食生活を営むことによってそれぞれの民族は自然環境や経済、社会、思想などにインパクトを与える。従って、食文化が変化を遂げれば、その影響が食生活以外の側面にも深く関わる可能性が高い。また、その変遷の原因も食に限らず、経済や社会、思想に基づいているのである。

例えば、多くの研究において捉えられている現代日本の食文化は、産業化と都市化によって大いに影響を受けたことが一般的に知られている。しかし、そのプロセスにはもう一つの側面もあることを念頭に置かなくてはならない。つまり、食生活の変遷が産業化と都市化にもインパクトを与えたということである。

日本の近代化が進んだ結果として、食の生産、加工、流通などが変わったことはいうまでもない。また、産業化や西洋化が進むにつれ、社会構造と価値観の変化が起こり始めた。農民の都市への移動によって食糧の生産者である国民の大部分が徐々に食の消費者のみへと変わった。と同時に、都市における給与生活者の増大が近代家族の成立を推進した。近代家族の基盤となった西洋由来の「一家団らん」イデオロギーが家族の共食を家庭生活の核心とし、家庭料理の発展に強大な影響を与えた。これらの社会的変遷が現在日本の食文化の成立に果たした役割は食文化研究では当り前のように捉えられている。しかし、このように変化を遂げた食文化は、逆に日本の社会の推移においてはどんな役割を果たしているのかという点はそれほど注目されている課題ではないようである。しかしながら、近代化された新しい食習慣が日本の社会に重大なインパクトを与えたことは事実である。新しい食の加工と流通がもたらした、環境問題や脂肪摂取の増加による幼児肥満がその陰の部分の一例である。食品産業と外食産業の発展が、日本の経済に強い刺激を与え、雇用状況の改善に寄与し、女性の社会進出を促進させた。これらの例を、食生活の変遷がもたらしたプラス面として見ることはできる。その様々な影響のなかで生まれた日本社会の新しい性格が、また将来、食生活の次なる変遷を導くに違いない。

利益と食文化

食文化は他の文化部門よりも経済や利益と密接に結び付いている。その原因は、食が日常生活に欠くことのできないものである。生理的な視点から見れば生きるのに不可欠なものだからである。その上、序列社会において食習慣が社会的地位の象徴として利用されるため、下の階級より違った洗練された食生活を営むための努力をする傾向が見られる。このメカニズムが贅沢な食品や食器などを提供する者にとって利益のもとになるのである。プレステージと食という点について見る前に、先ずここでは経済作戦の場としての食文化に焦点を当てる。食文化の変遷によって、利益を得る集団と失う集団が必ず存在する。彼らは当然それぞれの利益を増やすように、努力すると推定できる。変化が起こる前の食習慣を中心に利益を得ていた関係者は、変化を妨げようとするだろうし、新しい食習慣の普及によって利益が上がる見込みのある関係者は変化の波に刺激を与えようとするに違いない。食の変遷を考える際、こういった経済的な争いが背景に組み込まれているという可能性を念頭に置かなければならない。その他にも、需要供給の法則のような基本的な市場メカニズムや技術の進歩による生産コストの減少などの要因が、食の変遷に

関連していることを考察に含む必要がある。逆に、経済の推移を調べる際、食関係の国際貿易を初め、食品産業などが経済成長に果たす役割も論ずべきことである。

ミンツ(J. Minz)氏は、食習慣と経済の関係をはつきりと説明した民族学者の一人である。一九八五年に出版され「Sweetness and Power」(甘さと権力)という著作において、氏は欧州の実業家が十六世紀に中米で設立した砂糖きびのプランテーションの歴史を追究し、イギリス、オランダとアメリカ合衆国における砂糖の浸透と結び付けた。最初は薬剤としか見なされなかった砂糖が、中世の半ばごろから最高級の嗜好品とされ、十五世紀末までにヨーロッパ中の貴族社会の食卓に現われた。十六〜十七世紀以降、上流階級の間で流行したコーヒーや紅茶に伴って、砂糖は欧州の食文化に定着した。ただし、それはまだ社会の最上層に限られていた。砂糖の民衆化は十八世紀〜十九世紀に起こったのである。例えば、イギリスにおける年間一人当たりの砂糖の摂取は、一七〇〇年から一八〇九年にかけて二十五倍にまで増え、十九世紀末にはさらにその五倍となった。奴隷制度のもとで植民地における砂糖の生産がますます増加し、プランテーションのオーナーなど関係者の利益が上がり続けた。それにつれて、ヨーロッパにおける砂糖の摂取が増加し、砂糖

ける宣伝産業の影響は増大し続けた。資本主義の進出にともない、食文化の変遷がますます生産者、加工者、流通者などの関係者による利潤追求に左右されていくのである。それは必ずしも食の面ばかりではない。食品業界が自分の利潤を向上させる見込みのある食の変化を推進する結果、世界中の民族の食生活が多様化し、ローカルな食材や食品がより広く、より遠い社会において取り入れられ続けている。つまり、食のグローバル化が進んでいるというわけである。

一九八六年に出版された研究において、デンハルトグ(Den Hartog)氏は、食のグローバル化の比較的早い例を捉えた。インドネシアにおける乳製品の浸透というケース・スタディをもとに、氏はインドネシア人の食習慣におけるヨーロッパの食品産業の役割を探ろうと試みた。二〇世紀に入ると、欧州の食品産業は、当時オランダの植民地であったインドネシアを、乳製品の新市場とみなし始めた。二〇世紀まで牛乳や乳製品は、ほとんどの現地の人々にとって見知らぬものであった。オランダ人は乳製品を手に入れるために、乳牛の飼育を十七世紀には、インドネシアに導入したが、熱帯地域であったため、十八〜十九世紀を通じて牛乳の供給が低く、値段が非常に高く、オランダ人社会に限定されるものであ

った。十九世紀の後半、アメリカ製とヨーロッパ製のコンデンス・ミルクも輸入されたが、それも主に現地人でない消費者を対象にしたものであった。しかし、一九二〇年代を出発点とし、インドネシア人の間にコンデンス・ミルクの摂取を広げるための、オランダのコンデンス・ミルクメーカーによる大セールス・キャンペーンが始まった。インドネシアが独立国家となった後も、政府は植民地時代に始まった牛乳と乳製品の普及を国民健康の改善として推進した。乳製品が、インドネシアにおける日常食品としての地位を短期間で得ることができた背景には、食品産業があり、これなくしては不可能だったであろう。

プレステージと食文化

経済的側面とともに、プレステージが食生活を左右する最大の力である。多くの社会学者と民族学者は、社会的プレステージが食文化の洗練、そして食文化における外来的要素の受容の、主な動機であると確信している。例えば、食の変遷に関する研究の先駆者であったビゲルマン(Wiegelmann)氏が、食の変革を「必然変革」と「贅沢変革」の二種類に分けた。前者は、食糧不足で、これまで食材としてみなされなかつたもの、あるいは、自分の社会的身分に適當でないと考えられた食物を、食べ始めることを示

している。後者は、社会序列において自分より優れた地位に置かれた人の食生活にあらがれ、それを模倣することを意味している。ここで指摘すべきことは、「必然変革」が自分の意思と無関係で、完全に外的状況による変革であり、「贅沢変革」が逆に変革者の意思と深く関連し、生物学的機能としての食べること、速く離れた動機に基づいたものだけということである。ビゲルマン氏が指摘した重要なポイントは、食文化における変化が一般的に空腹や味など、つまり食べ物自体と関わっている理由に関連して起こるのではなく、むしろ多くの場合、それと全く無関係の、社会序列という側面によるということである。「贅沢変革」という概念は、食の社会的機能、つまりプレステージとしての食の表現を、はつきりと主張しているのである。

ビゲルマン氏の他に二人の学者により、社会的地位の象徴としての食生活の機能が、食文化の変遷で果たす役割に焦点を当てた。先ず、グッディ(Goody)氏が、一九八二年に発表した「Cooking, Cuisine and Class」(調理、料理と社会層)という研究で、プレステージと食文化の関係を強く関連させた。また、一九八五年に出たメネル(Mennell)氏の「All Manners of Food」(食文化の相違)という著作では社会的競争の場としての食文化に注目を

した。

「ある社会が質素な食生活を営みながら、なぜある社会がそれと違った、洗練され豪華な食文化を形成するのか」という問いが、グッディ氏の研究の出発点であった。氏がアフリカのあらゆる文化の食生活を考察した結果、階級を問わず、社会全体がバラエティのない質素な現地でとれた食材を使用して食生活を営み、最上階級においても他階級と同様に、家長の妻が調理を行うということが明らかになった。それに対し、古代エジプト、中国、インド、ヨーロッパなどの食文化には、社会階級による相違が著しく、最上階級が他階級より高級で、専門の男子調理人や召使などを使って調理させ、外国から輸入された、豪華な素材を使用した食生活を送っていたのである。その二種類の食文化形式を比較し、それぞれの社会の状況を調査することによって、氏は次のような結論に達した。アフリカの諸文化に見られる食生活の平等さと、インド、中国などの文化に見られる食生活の階層分化が、社会ヒエラルキーと深く結び付いている。

ヒエラルキーが強ければ強いほど、エリート層の食文化のユニークさが激しくなるのである。また、文字記録システムの有無も、食文化の洗練に関連している可能性を、グッディ氏は主張した。

メネル氏の研究テーマは、グッディ氏の

ものと類似している。イギリスとフランスを例にし、氏はその二国の食文化において、洗練の相違の要因を社会システムに探った。両国の歴史を考察した結果、社会序列の特徴によって推進させられた、食文化の推移が見えたのである。

メネル氏の研究の論理的基盤は、ノルベルト・エリアスの有名な「文明化の過程」にある。エリアスが指摘したように「西欧の発展過程では、先ず特定の上流ないし中流階級層の機能、ひとつの大きな社会結合の支配中枢における宮廷の機能、そしてある程度安定した、暴力的独占機構の保護下にある遠隔貿易の編み合わせの、中枢における商人の機能」(三六一頁)を背景に考えなければならぬ。メネル氏はエリアスのその指摘を食文化の歴史的發展と関連させ、現在のフランスとイギリスの、食文化の相違を説明した。

例えば、二十世紀のイギリスの食文化が表わす洗練性の欠乏は、十八世紀から維持していったイギリス上流階級のフランス化によるものである。つまり、フランスの食文化に憧れ、受容し続けたイギリスの上流階級は、より下の社会層が模倣できるイギリス独自の洗練された食文化を創造しなかった。そのため、結局、中流階級のシンブルな食生活が、全社会に広まるしかなかったのである。

おわりに

本論文は、食文化の変遷とこれを左右する背景を把握しようとした。ここで述べた要因の他にも、あらゆるアスペクトが複雑に組み合った影響によって食文化は変化を遂げるに違いない。しかし様々な地域や時代の食文化の変遷を考察した結果、経済的利益と社会プレステージの追求が、食の変化の最も強い動機として現われるのである。食文化を考察する研究者のなかで、食生活における「文化」という概念の役割を主張する者が多い。また、彼らは「文化」を人間によって創造されるものとしてではなく、各社会の固有で固定されたものとみなす。八十年代までは、多くの社会学者が食文化の変遷を無視し、食文化が時間と共に変化するものだと意識しなかった。食文化研究の父とも言えるレビストラウス(Lévi-Strauss)氏さえも、食文化が外的状況によって創造されるというよりも、社会の無意識的な構造の表現だと主張した。ビゲルマン氏の研究をはじめ、本論文で紹介した著作は画期的で、西洋の学界における食文化へのアプローチを一変させた。グッディ氏やメネル氏のおかげで、食文化は常に変化を遂げ、具体的な時間及び場所によって作られた独特な状況に基づくものであるという事実が一般的に認められるようになった。

参考文献

- Den Hartog, Adel P. 『Diffusion of Milk as a New Food to Tropical Regions: The Example of Indonesia 1880-1942』 Voeding Nederland 1986.
 Elias, Norbert 『文明化の過程(下)』 法政大学出版局 1978.
 Goody, Jack 『Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology』 Cambridge University Press 1982.
 Hannerz, Ulf 『Cultural Complexity: Studies in the Social Organization of Meaning』 Columbia University Press 1992.
 Jiménez, Michael F. 『From plantation to cup: Coffee and capitalism in the United States, 1830-1930』 W. Roseberry, L. Gudmundson, M.S. Kutschbach (編) 『Coffee, Society and Power in Latin America』 The John Hopkins University Press 1995.
 Mennell, Stephen J. 『All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present』 Basil Blackwell 1985.
 (『食卓の歴史』中央公論社1989年)
 Mintz, Sydney W 『Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History』 Penguin Books 1985. (『甘さと権力』平凡社1988年)
 Wiegmann, Günter 『Innovations in food and meals』 『Folk Life』 1974(12):20-30.