

『生活科学研究所報告』第38号 特集「食と文化」について

今回の『生活科学研究所報告』第38号の特集は「食と文化」である。食は東洋においては「薬食同源」（医食同源）という言葉が示すように、古くから健康長寿のために特別の意味付けをされてきた。貝原益軒は『養生訓』（1713）において「内なる欲望」の一つとして「飲食の欲」を挙げ、養生のためには過度の飲食を慎むことを説き、同時に「大根の効用」、「豆腐の食べ方」、「焼酎の飲み方」など、いちいちもつともな説を開陳している。ほとんどが現代でも理にかなった話であろう。益軒の食の本質は節制することで丈夫で長生きするための英知である。いわば粗食の効用だが、意外にも海を越えたアメリカにおいても粗食の伝統がある。19世紀中ごろ、ヘンリー・デイヴィッド・ソローは、『ウォールデン森の生活』（1854）でほとんど自給自足の生活をしながら野生の美味を説いた。20世紀になるとアーネスト・ヘミングウェイが登場し、第一次大戦後のパリで享樂的生活をするアメリカ人を描いた。しかし、その食生活は意外にストイックで、巨大カジキとの格闘の中、魚の切れ端を生で食べ、「ああ、せめて塩でもあれば・・・」と嘆く老人を描き1954年にノーベル賞を取ったのだった。粗食はアングロサクソン系の人々の伝統なのか。アメリカは飽食ではあるが、美食を楽しむ文学は少ない。例えば谷崎潤一郎や魯山人のような美食の哲学とは別の世界だ。食の奥は深く、生活科学の中心といっても良いだろう。

今回の「食と文化」特集に投稿していただいた論考は、世界各国の多様な食文化が扱われ極めて興味深くかつ示唆に富むものである。日本の「パン祖」とされる伊豆菰山の江川担庵（浅川）、アメリカ南部のクレオール料理とハーンの関係（梅本）、18世紀前半の中国の風刺小説と江南飲食文化（小田切）、ウィーンのカフェと文学（眞道）、スペインの生ハム料理と宗教の関係（角田）、南米日系人の食文化（福井）、モーパッサンの小説における食と宗教（橋本）、食のブランド価値（雨宮）、観光における食（宮川）の9編である。また、生科研報告論文として、食物栄養学の領域から、「塩味とうま味」（三橋、他）、「伊豆月ヶ瀬梅林産梅」（室伏、他）、「食育による健康教育」（吉田、他）、「アボカドと大豆油との比較」（小橋、他）の4編の論文を投稿していただいた。それぞれが食の奥行と多様性を示してくれ、食というテーマがいかに人間とその文化にとって重要な位置を占めているかがご理解いただけると思う。

平成27年度の統一テーマに呼応して、講演者には作家の中島京子氏をお招きし（井上健先生のご紹介）、「食べ物でみる『小さいうち』の時代」という演題で講演していただいた（2015年11月27日）。中島氏は、1986年東京女子大学文理学部史学科を卒業後、しばらく女性誌の編集に携わり、渡米、帰国後の2003年『FUTON』で小説家としてデビューした。近年では、2010年、『小さいうち』で第143回直木三十五賞受賞（2014年山田洋次監督で映画化）。2014年、『妻が椎茸だったころ』で第42回泉鏡花文学賞受賞。2015年、『かたづの!』で第3回河合隼雄物語賞・第4回歴史時代作家クラブ作品賞・第28回柴田錬三郎賞をそれぞれ受賞、『長いお別れ』で第10回中央公論文芸賞受賞という華々しい経歴を歩みつつある。まさに作家として最も油が乗っている時期に本研究所主催の講演会に来ていただいたことは幸運なことである。

中島氏の作品には、『妻が椎茸だったころ』を始め、食べ物や料理が重要な役割を果たす作品が多い。講演後に伺えば、これはご本人が料理好きであることも理由の一つだそうだが、それだけではないだろう。デビュー作の『FUTON』においては、ウメキチじいさんの食事の世話をするハナエの話から、最新作、認知症の父との『長いお別れ』での母と三人の娘たちの料理の場面まで、食が生の営みと人間関係を如実に示してくれ、同時にそのような人物への作者の愛情が感じられるのだ。人間（の生活）を描くことが小説だとすれば、どのような状況であろうと、食事や食物を描かない小説は、作品としては何か欠けた印象を持つことも多い。今回の講演で取り上げた『小さいおうち』は、元女中のタキが、昔奉公していた平井家での出来事の回想譚である。東京郊外に住む中流家庭の妻の秘めた恋が、昭和初期から次第に戦況が悪化し終戦を迎えるまでの時代を背景に描かれている。タキの料理の才能は遺憾なく発揮され、正月の鴨のつけ焼きや鯖のから揚げ南蛮漬けなどはもちろん、端午の節句には、ハムライス、オムレツ、伊勢えびサラダ、ムースババロアなど、昭和12年、盧溝橋事件のあった非常時のメニューとはとても思えない豊かな料理が並んでいた。講演では、昭和初期からの年表で、年ごとの大きな出来事と、『小さいおうち』の食べ物を解説していただいたが、我々の持つ戦前のイメージと、実際に東京に住む中流階級の人々の食事にズレがある。実はこの時が、「明治以降に取り入れた西洋文化が成熟した時代」であったのだ。ゆえに平井家の食卓にはハイカラなものが並ぶのである。しかしこの物語は、単に実生活と思い込みの相違を指摘するものではない。「みんな私たちと同じように暮らしていたのに、いつのまにか戦争に向かっていった」と中島氏は語っている（『小さいおうち』対談：中島京子×船曳由美）。昭和初期の家庭の食卓を通して、背後から潮が満ちるように押し寄せる危険な時代の到来の有り様を、おばあさんのユーモアを交えたタキの語りで教えてくれるのが『小さいおうち』であると理解できる。食と文化の文学編は興味深いものであった。

『生活科学研究報告』第38号では、最終的に、論文、研究ノート併せて13編の掲載が決まった。投稿者並びに関係者の皆様には心より感謝申し上げたい。

平成28年3月

国際関係学部生活科学研究所長

宗 形 賢 二