

小特集・食と日本人

これまでこの小特集では、つとめて気になる、あるいは言及を避けて通れないような時事問題を取り上げることが多かった。しかし今回は少し視点を変え、「食」という生きている限り、必ずだれもが行う行為を取り上げることとした。そして、「食」は全世界中の人に関わるが、日本人にとってそれはどのようなものといえるのか。それを考えるために「食と日本人」というテーマとした。考えてみれば日本は海に囲まれた島国であり、同じアジア圏の韓国や中国と比べても、日本の「食」は独特の変遷を遂げている。また和食は二〇一三年にはユネスコ無形文化遺産にも登録された。「食」はその国の文化であり、それは間接的に日本人のもつ根幹の思想とも関係してくるかもしれない。テキストは、小泉武夫『食と日本人の知恵』（岩波文庫）と、岩村暢子『普通の家族がいちばん怖い——破滅する日本の食卓』（新潮社）とした。もちろんテキストの内容に関係なく各執筆者がこのテーマからさまざまな考えや考察を行っている。そのことで日本人を「食」という視点でふりかえることができれば幸いである。

食への執着はグローバルに通ず？

池上貴子

食の世界を極めると「狂」の一字に辿りつくのは文化のセオリーだが、今回はその「狂」がもたらす可能性につい

て考えてみたい。

食の「狂」と聞いて私がまず頭に浮かぶのは、実は古代ローマ人の宴会風景だ。世界史の概観を網羅できる『最新世界史図説タペストリー 十四訂版』（帝国書院、二〇一六年二月）では、古代ローマの宴会メニユーについて知ることができるとが。既に腸詰やマヨネーズなどの調理法が確立されていること、またフラミンゴとなつめやしの煮込みや生

牡蠣の冷製などのメニューから、世界中から珍味が集められていた物流の状態が想像されるのだ。当時の宴会スタイルは、参加者が寝そべって中央に設置された料理に手を伸ばしてムシャムシャ食べていたらしい。「満腹になると鳥の羽でのどを刺激して食べたものをすべて吐き出してから次の料理を口にする者もいた」そうだ。まさに「狂」。

翻ってわれらが日本も、食材の豊富さというよりは、食材の扱いに異常なこだわりを見せる国民として知られる。今回の課題本の一つ小泉武夫著『食と日本人の知恵』が教えてくれるのは、一つの食材を徹底的に分析し調理し尽くす国民性だ。たとえば江戸時代に起こったグルメブームの火付け役は、「百珍もの」と呼ばれる食材への徹底的なこだわりをみせたレシピ本だ。その元祖である『豆腐百珍』を小林は紹介する。豆腐だけで二百品だ。ブームはこの後『卵百珍』『大根百珍』など広がりを見せており、小林自身も本書第六章において日本の食文化を「食材利用は世界一」と誇る。

実は戦時中でさえも、日本人の食材への探究心は発揮されている。小林の『食と日本人の知恵』が食文化の表面^{おもてめん}を紹介した本だとすれば、同年に発行された斎藤美奈子『戦下のレシピ 太平洋戦争下の食を知る』（岩波書店、二〇〇二年八月）は、戦争という極限状態における食生活という、

いわば裏面^{うらめん}に言及したものだ。斎藤の手法の面白さは、太平洋戦争当時出版された雑誌からレシピを抜き出して分析したことにある。国の政策で「国策炊き」と呼ばれる「節米料理」が推奨され、遅配や欠配も起こったという「配給制度」が国民の食生活を管理し始める。「食糧がなくなることが戦争なのだ」（斎藤）の言葉通り、日に日に食材が減っていく、それはもう「戦下」だ。斎藤は、限られた配給食材をやりくりして家族に飽きさせない料理づくりに奮闘する主婦たちが支えた食文化と、美味しく食べることを諦めきれないその国民性とを浮き彫りにした。極限下において国民も「狂」の域に足を踏み込んでいたのかもしれない。

さて、文学の世界ではどうだろう。現代では「飯テロ本」などと称し、「食」が読みどころの一つとなっている小説や漫画が人気だが、こと近代文学では、谷崎潤一郎による怪作『美食倶楽部』が、アンチ「飯テロ小説」ともいべき食の深淵を描きだしている。

美食を求める日本の有閑貴族たちの会員制「美食倶楽部」。その一会員である「G伯爵」は、あらゆる美食に飽いた末に、中国人たちが同胞だけで食べる「浙江会館」に潜入し、摩訶不思議な料理たちを目にするというあらすじだ。

いずれ評論でも取り上げる予定なのでここでは簡単に触