

# 私の一冊

一般教育等 内藤初枝 先生

フェリペ・フェルナンデス＝アルメスト著  
『食べる人類誌：火の発見からファーストフードの蔓延まで』

小鹿図書館 : 383.8/F 21 (早川書房)

“食なくして生はない”という視点から、歴史学の専門家が膨大な資料を駆使して、従来からの通念的な「食べ物」を再考した興味深い一冊です。

『現代の食』の実態は、人類が長い時間をかけて育んできた「食の原点」から加速的に遠ざかりつつあり、実に憂うべき状況にあるといえます。そんな中で 特に著者自身の食に対する、「新鮮なふりをした古い食べ物(＝著者に代わって概説するならば:包装や見た目には美味しそうで栄養満点のご馳走・珍味な食べ物であっても、その中身は食品添加物によって飾られ、時には意図的に偽装され、あるいはフードマイレージが莫大に掛かった非合理的な食べ物であり、さらにはマニュアル化され大量生産された食べ物や自然に生育した虫食い・不格好な姿を拒否され丁寧にラッピングされた食べ物など)を嫌う」姿勢は、『現代の食』に対して様々な角度から鬱々としていた私にとって、まさに“溜飲が下がる”一種の清涼剤のような清々しい気分にさせてくれました。

400ページにもなる本書の構成は

- 第一章 調理の発見 第1の革命
- 第二章 食べることの意味 儀式と魔術としての食べ物
- 第三章 食べるための飼育 牧畜革命
- 第四章 食べられる大地 食べるための植物の管理
- 第五章 食べ物と身分 不平等と高級料理の出現
- 第六章 食べられる地平線 食べ物と遠隔地間の文化交流
- 第七章 挑戦的な革命 食べ物と生態系の交換
- 第八章 巨人の食料 19世紀と20世紀の食べ物と産業化

からなっており、全編を通じて著者の学識の奥深さと社会を観る洞察力の鋭さに、ただただ驚嘆するばかりですが、一つ一つのテーマでは食物全般を初めとして歴史的、文化的そして倫理的にも興味を引く内容が満載されており、「食」の教養書としても必読の価値があります。

私が特に興味を引かれ、また本書の副題にもなっている内容についていくつか取り上げて

みましょう。

- ① 「豚の丸焼き考」: 焼き豚調理法のルーツは、一家畜されている豚が、豚飼い少年の不注意で焼死したことに端を発したもので、当時「焼き豚」は「家に火をつけるという調理法」でしか食べることができなかった—という滑稽なのにも悲しい神話、また「火」の力は、単に食べ物を食べやすくするためのエネルギー源としての価値を有していただけでなく、人々を組織化するための求心力として、社会形成に不可欠なエネルギー源でもあったこと、さらに18世紀以降「調理を放棄する」ことが女性解放・ジェンダー思想につながるという考え方が広まり、科学的思考の後押しも加わったことで家庭内調理は次第に軽視され、反面、画一的工業的生産物と化した食べ物が台頭し始め、行き着いた先は現代のファーストフードや電子レンジに象徴される、荒んだ『現代の食』の有り様に……。つまりジェンダー思想が「食の原点」の否定という予期せぬ悲劇の幕開けを演出してしまい、さらには荒んだ『現代の食』への舵取りをしてしまったのではないかという分析および問題提起など……。

—【 孤独な食事—それは非文明化 さらに家庭崩壊へと続く……: 本文】—

著者は『現代の食』に対して、もうこれ以上 食の原点を軽んずることは耐え難いと言わんばかりに、痛烈な批判を投げかけると共に強く警鐘 をならしています。

女性解放・男女平等運動にとって追い風として一翼を担っていたはずのジェンダー思想が、上記のような荒んだ『現代の食』形成に根深く関与していたのでは…という著者の見識は、ジェンダー思想を肯定していた私にとって若干戸惑いを感じずるものでありましたが、反面著者の多角的視野に立った的確な分析は、優等生的価値観に囚われることなく実に新鮮な論評として映りました。果たして「調理を放棄する」ことが真の女性解放に結びつくことなのか否か、女性自身そして社会を形成する者すべてが「食の原点」そして「家族の原点」に立ち返って真剣に考えなければならない問題 であることを著者は示唆していました。

- ② 栄養学を教育する立場から興味を引いた内容として、「病気に効く食の魔法」ビタミンCに纏わる話—【ほとんどの社会の伝統的な栄養学は、恣意的な分類にもとづいている。そのため非科学的であり……: 本文】—

大航海時代16~18世紀の頃は、不可解な病気により多くの船乗りが奇病・伝染病患者と烙印を押されたまま亡くなっていったのですが、`彼らの死=新鮮な野菜・果物不足=VC欠乏症`という科学的視点からの因果関係が明らかになるまでには何と300年近い年月を要したこと、そしてこれが後のビタミンの概念を確立し、エスカレートした結末が現代の狂信的かつ強迫観念的健康ブームに象徴される毎日・毎食の「マーブルチョコレート」まがいのサプリメントの山々……。しかもこの現象に消極的ではあるが加担をしているのが食の専門家であることも希ではないのです。

「病気に効く食の魔法」では、豊富なリアリティーのある史実に添った栄養学の話に引き込まれましたが、本章の最後で著者は

—【食べ物に纏わる強迫観念は文化の歴史のうねりであり、現代病であってどんな健康食でも治すことはできない:本文】—

と非常に冷めた目で栄養学者を批判しています。

全編を通じて、時代や地域を超えた「人々の生活」という揺るがぬ事実が題材となっているため実に説得力があり、しかも著者の歴史学者としての背景がそうさせるのであろうが、「人々の営み」に対する愛しみの気持ちが、文中に脈々と流れ、読者はあたかも先人達の生活を体感しているような感覚にとらわれます。

最後に耳の痛い内容ではありますが、著者が『現代の食』に対して一貫して訴えているメッセージを紹介します。

—【「粗野な食べ物」が現代社会に横行しているのは、人々が“食べ物”を“栄養”としてしか見なくなったことにある!:本文】—

まさに食に関わる人々、さらには様々な食の情報に踊らされている現代人全てに対して「`木を見て森を見ず`」の日常の食生活に対し警告を発し、「食の原点」に立ち返る勇気を促しているように感じました。確かに近年、食に関わる様々な立場から著者の警鐘する「食の原点」を見直しあるいは復活させるための活動が世界的レベルで高まり始め、「ファーストフード」に対する「スローフード」の推奨が進められたりしています。我が国でも「身土不二」「地産池消」などといった食に関する新たな啓蒙運動も活発化しています。このように激しく変貌する時代の流れの中にあっても、どんなに科学が進歩し食生活が目まぐるしく変化しようとも、食文化が長い時間を掛けて歴史的に形成されたものである以上、伝統の知恵が消滅しない限り

—【 食事が原因で病気になることはまず考えられない:本文 】—

という著者の主張は、本書を読む限りあながち否定できないものであると感じました。現代栄養学的な合理性や幻想に対して著者の視点は実に手厳しく、栄養学に関わる者の一人として「中庸」の立場で観察・思考することの難しさを改めて実感するとともに新鮮な気持ちで「脚下照顧」することができました。