

食文化の隆盛と危機の同時進行…英国と日本の経験

東京大学特任教授／名誉教授 小野塚知二

食文化を印象批評としてではなく、検証可能な形で論ずるために、経済史の方法を採用してみよう。経済史は人間と自然の間の物質代謝・エネルギー代謝を、時間的な変化の中で捉える学問であり、食文化や料理を捉える際にも有用であろうと予想するからである。

以下、食文化を、需要と供給、料理の労働対象(食材)と労働手段(調理器具・方法)、そして食を行う能力という観点からとらえる枠組みを仮説的に提示し、近世から現代(二〇世紀)までの英国を事例にして食文化の隆盛と危機がいかに関現したのかを論じる。また、英国の事例が、現在の日本に生きている者にとっていかなる教訓でありうるのかも論及する。食文化の隆盛と危機は同時進行するということを踏まえて、いかなる場合に危機は深化し、また逆にどのような状況においては危機から

脱却する可能性があるのかも探ってみよう。

一 食の需給と生産手段

食は他の経済財と同様に人間の欲望を満たすものだから、需給や生産手段(労働手段と労働対象)といった経済学の基礎概念を応用することができる。食への需要があってもそれを満たす供給がなされない場合があるのも他の経済財の場合と同様である。不作や戦争などに起因する飢饉はそのわかりやすい例だが、食には栄養摂取(飢えを癒やす)という物質代謝の側面とは相対的に独立に、旨いものを食べる(食べ、供する・獲することを通じて、楽しむ、悼む、祝うなどの意味を伝達し共有する)という文化現象としての側面もある。餓えずに食べることはできるが、旨いものが得られないという状態もある

し、逆に旨いものはあるが、多くの者は餓えるという事態もありうる。また、栄養物であれ旨いものであれ、需給が常に均衡するという保証はない。需要はあっても、それをちょうどよく満たす供給がなければ、需要者は少なくとも当面は、供給されて入手可能なもので我慢しなければならぬ。

栄養物と旨いものはいずれも人によって生産されるから、食にも特有の労働手段と労働対象がある。調理器具・食器、加熱設備、台所や食堂が食の労働手段で、食材が労働対象である。栄養摂取という点ではほぼ食材のみが労働対象であるが、食文化では、食材に付与される表象や意味・物語も重要な労働対象である。

では、需要と供給があって、それに見合う労働手段と労働対象があれば、食は生み出されるだろうか。たとえば、織機(労働手段)と綿糸(労働対象)があり、綿布への需要が存在すれば、綿布は供給されるのだろうか。織機と綿糸を操る織り手(職工)に適切な能力がなければ、需要があり、労働手段と労働対象が用意されても、綿布は一ミリも織ることができない。労働力の具体的な有用性は、それぞれの生産過程に特有の適性と資質によって担保されているのである。同様に食にも適切な能力が必要である。栄養摂取という観点では必要な能力は圧倒的に、食材の生産能力であり、またそれを流通させる

能力であって、食材を加工して人間の摂取に適した形にする調理能力は最低限でも構わない。では、食文化には、いかなる能力が必要であろうか。

二 食の文化的能力(人間的基盤)

文化とは意味・表象を媒介にした人間関係であり、食文化とは、食を通じて意味・表象が遣り取りされ、共有される人間関係である。ここで「食」という簡便な語を用いているが、それは単に食べることだけを意味しているのではない。食べられるもの(食材や料理)を生み出し、流通させ、それを食す者に供し、食べる・話す・歌う・踊るといふ食べる場でもなされる一連の行為、食べ物や食べる場を評し、後片付けをし、次の食の機会に備える(味や匂いを記憶し、記録し、改善点を確認する等々)という多面的な行為の集積が「食」である。

こうした食という行いは、生殖や仕事(職業)とともに人間の生(生活・人生・生存、*三〇*)を構成する最も基本的な行いである。生きていくための義務ないし必要悪としての仕事・勤労・職業でなされてきたことは今後、ロボットやAIにほとんどが代替され、人はロボット・AIに任せるには惜しいほど楽しく、魅力的なことだけを行うという将来を構想・想像可能なところに到達しているが、食と生殖は今後も人の生の基本的な要素と

して残るであろう。ただし、食や生殖を行う能力がどのように変容・衰退・進化するかによって、将来の食や生殖のあり方は大きく左右されるであろう。

では、これまで食の能力はいかにして涵養されてきたのだろうか。食の能力がきわめて多面的である以上、それは一人ですべて備え発揮することのできる能力ではなく、社会的分業の中に成立する社会的な能力としてしか涵養されえない。食の能力の本来的な社会性を確認するのは、後述の英国の事例を見る際にも、また、日本の現状を知るうえでもきわめて重要だからである。

また、それは社会的な能力であるがゆえに、たとえば調理過程を担当する能力だけ切り出してきても、安直に料理人養成所のようなところで教えることではない。そうした学校で涵養できるのはすでに確定したレシピ通りの料理を再現するという能力くらいである。ここで、確定したレシピとは調理人の職務記述 (Job description) が完璧になされているレシピを指すが、そのようなレシピは現在でもきわめて稀にしか存在しない。いかに職務をもれなく記述しようとしても、入手しえた食材に応じて調理方法を適宜修正し、また季節や食す者に合わせて微調整するといったことまで確実に記載することは絶望的に困難だからである。

したがって、これまで人類が残してきた諸種のレシピ

とは、決して調理の職務記述ではなく、調理人のための最小限の覚え書き程度のものでしかなく、用意すべき食材 (調味料は除く) の一覽と、ごく簡単な調理上の留意点のメモにすぎない。「食べやすい大きさに」、「短時間加熱」、「粗熱を取る」、「塩・胡椒少々」等のレシピにつきものの表現は、それまで調理の経験のない者にはほとんど職務指示書としての意味をもたない。

そうしたレシピでも人類が長く調理を続け、食文化を進化させることができたのは、以下のような多重的な条件の下においてであった。A 幼時よりおとなたちとともに、B その土地のその季節の食材の生産過程についての知識を身につけたうえで、食材の入手と選択を何度も繰り返して実際に経験し続け、C これから調理しようとする料理が、いかなる行事・意味・表象・物語の中で供されるのか (具体的にはいかなる祭事の料理であるのか) を身をもって体験し、D 具体的な調理の諸過程をおとなたちとともに現場で体験し、E 食べる・話す・歌う・踊るといふ食べる場でない一連の行為に自ら参加し (「作る人」と「食べる人」は完全には分離していない)、F 食べ物や食べる場を評し、後片付けをし、次の食の機会に備え (味や匂いを記憶し、記録し、改善点を確認する等々)、G そうした経験を幼時から十数年蓄積した少年少女たちの中から、十代後半には能力の片鱗が認めら

れて、専門的な料理人となるためにしかるべき師の下で修行し (選抜)、H それらの一連の過程を、周囲のおとなたちが適宜観察して、評価と助言を与えるという継続的な人間関係が維持され、さらに、I 可能な限り、外来の食材や料理、新しい調理器具に主体的に触れる機会が保証されている、こうした何重もの条件下においてのみ、己の食文化的基盤を自覚的に保持したうえで、外来の食材・料理や新規な食材・調理法にも心の開かれた創造的な料理人は養成されるのである。

三 英国食文化衰退という教訓

英国の料理はまずいと言われるが、昔からまずかったわけではない。食は人間の根源的な欲求だから、どの社会も所与の環境の中で工夫して、旨いものを持ってきた。むしろ、「うまい/まずい」は個人の好みや感覚に依存し、学問的な検討に堪えないから、客観的に検証可能な三つの指標 (食材の在地性、食材の季節性、調理方法の多様性) を調べてみると、一八世紀末から一九世紀前半にかけての約七十年間 (ほぼ三世代) のうちに、これら三指標の点で英国の食が衰退したことがわかる (拙稿「イギリス料理はなぜまずいか?」(井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂、二〇一〇年) および、拙稿「産業革命がイギリス料理をまずくした」(文藝春秋編

『世界史の新常識』文春新書、二〇一九年) 参照)。

英国は産業化を進める中で、食料輸入 (外国の自然) に依存するようになったが、産業化は国内の食料生産のあり方をも不可逆的に変更させた。農村の土地制度の変化 (囲い込み) や農業経営形態の変化 (借地農業経営の増加) など、産業革命は農業面での変化もともなう。農村には、共有地 (入会地) の私有地化や、一年間を通じて生活する場としての農村が衰退するなど、景観に大きな変化が発生した場合もある。それは単に景観にとどまらず、食のあり方を根底的に変更することもあった。「囲い込み諸立法の効果は徹底的だった。農村の生活は根底的に変わり、部分的には破壊され、一村全体が放棄されたところもある。一世代のうちに料理の技量と伝統的レシピが永久に失われたのだが、それは土地と食卓の間の創造的な相互関係 (つまりすべての優れた食文化の源泉) が危機に曝されたためである」(Kiple & Ornelas eds., *The Cambridge World History of Food*, 2 vols., 2000 (和訳あり) 第V部C第四章 (Colin Spencer執筆) 一一二二頁)。

イギリス食文化史の研究によるなら、早くとも一八世紀末までは非常に豪華で、また変化に富んだ多彩な食が行われていた (たとえば Maggie Black, *A Taste of History: 10,000 years of food in Britain*, 1993)。しかし「一八

世紀後半から一九世紀前半にかけて、産業革命と同時並行した農業革命や第二次囲い込みによって、中世以来のイギリス食文化の伝統は自覚できないほどゆっくりとではあるが確実に途絶え、食文化を育んできた人的な基盤も徐々に衰退した。イングランドの豊かな農業地帯では農業生産力を増大させるために、土地を囲い込み、大地主が借地農業経営者に土地を賃貸し、借地農業経営者は季節ごとに農業労働者を雇って、農作業を行うようになった。それまでは小農が一年を通じて農村に居住し、農閑期には農事暦・教会暦にしたがって、一年に何回も祭事があり、貧しい村人たちも含めて村中全員で、日常的には食べない豪華な料理を作り、飲み、歌い、踊って、楽しむ中で、人びとは幼い頃から土地と季節の個性に彩られた料理を作り、それを宴席で楽しむ経験をして、食の基礎的な能力が涵養された。しかし、借地農業経営の下で農業労働者は農閑期には解雇され、祭も狼狽な遊興も消滅した。

また、こうした祭の料理には、共有地で採れた茸、諸種のベリー類（漿果）、鱒や川カマスなどの大型淡水魚、鹿、猪、白鳥、鴨などの野生鳥獣も用いられたが、共有地が囲い込まれて私有地となると、村人にはそうした食材を用いる機会が消滅した。利用可能なのは大量生産された食材と輸入された食材に限られ、英国は「廉い食」

次節で見ると、日本料理・和食は世界的に高い評価を受けて、この数十年間、ある種の隆盛状況にあるが、同時に日本は半世紀前から食材の面のみならず、食を行う能力という面でも危機的な状況を迎えている。食の能力を維持してきた社会的諸条件が消滅すれば何が起こるのかという基本線は世界のどこでも共通なのである。

四 現代日本の食文化とその現状

日本では正月、盆暮れ、冠婚葬祭の料理は前近代以来ながく、在地の季節的な食材を用いて自分たちで拵え、それをみんで食べ、飲み、歌い、踊って、楽しむ／悼む／祝うということが続けられてきた。それは関東大震災、一九三〇年代の恐慌、第二次世界大戦といった危機も乗り越えて戦後まで維持された。農山漁村から都市部の商工業地帯への集団就職や出稼ぎで村の日常は空洞化し始めたが、それでも正月、盆暮れなどに何回かの「祭り」はおそらく一九六〇年代いっぱい全国各地で維持されていた。葬儀の際は近隣の者たちがさまざまな料理を持って弔問客をもてなすといった習慣は一九八〇年頃まではかろうじて維持されていたであろう。

むしろ、二〇世紀（＝現代）の日本は食という点ではすでに初頭から大きく変化しつつあった。日本は二〇世紀に入って食料自給がままならなくなり、最初はタイ・

で特徴付けられるようになる。食料輸入の常態化（食料自給率低下）と在地の季節的食材の入手困難化は並行して進んでいることが注目される。

こうして、英国の農業生産力の高い豊かな農村において産業革命期に、季節的・個性的な食を楽しむ祭が消滅し、一年を通じて居住する生活空間・共同性としての農村も消滅し、共有地の食材も利用できず、食を自発的に行う能力を育む機会が途絶したために、食文化が貧困化するという逆説的な事態が発生したのである。イギリス産業革命は確かに物の豊かさをもたらす要因ではあったが、民衆のこうした文化的能力を衰弱させる着実な効果もあったことを忘れることはできない。

産業革命・農業革命の同時進展が村・共有地と祭りを消滅させ、それは食を多面的に行う経験と能力の機会を損なった。その能力は学校で養成するのはほぼ不可能で、英国はいまもそれを完全には回復できないまま、食の全般的な「イタリア化」・「地中海化」が進展し、またインド料理や中国風の食に依存する状況となっている。近世までの英国の伝統的な食が回復し、その延長上に新たな食文化が創造される可能性は乏しい。

他国の産業革命では、イギリスほど本格的に農地制度と農業経営形態が変わらず、また農村と祭が産業革命後にも維持されたため、食の能力は維持された。しかし、

朝鮮・台湾から米を輪移入するようになった。一九一八年に各地で自然発生的な食料暴動「米騒動」が発生したのは、都市人口の増加に食糧供給が追い付かず、米穀価格が急騰したことが原因だった。一九二〇年代に植民地で産米増殖政策を強行し、それでも足りずに、東南アジアから外米（インディカ種）を輸入するようになり、さらに、食料と工業資源の生産地を求めて中国東北部（満洲）、華北、さらに仏領インドシナ（おもに現在のベトナム）に無理に進出して、英仏米との対立を招くことになる。もし、日本が食料が十分に自給できて、軍部が志向した「高度国防国家」に不可欠な資源・燃料を求めなかったなら、こうした無理な進出は不必要であり、ドイツやイタリアとともに第二次世界大戦に突入することは回避されていたであろう。

第二次世界大戦に敗れたあとの日本では、復員もあって食料生産力は回復するが、高度成長期以降、食料自給率は着実に低落の道を辿る。幕末・維新时期以降の殖産興業富国強兵政策とは概括するなら、武器・鉄道・船舶とその主材料たる鉄鋼をはじめとする重工業製品を国産化し、さらにはそれらを輸出する努力を意味しており、食料増産には二義的な位置しかなく、食料による安全保障という観点を欠いていた。第二次世界大戦後の日本は、国連憲章の精神を尊重して「平和国家」として再出発し

たのだが、工業製品を輸出して食料を輸入するという隘路に再び嵌まってしまったのである。

しかも、戦後の日本はこの隘路を、軍事的・政治的・経済的な対米従属の下で進んだ。米国の余剰農産物を受け容れ、学校給食を通じて権力的に食習慣を変え、国内の農産物市場をアメリカに開放し続けた。また、工業製品輸出がアメリカの国益を損なっているとねじ込まれるたびに、譲歩を迫られることを繰り返して、食料危機と産業空洞化への道へと追い込まれてきた。

こうして空洞化した農村の「三ちゃん農業」は、高齢化の進展とともに大きな変化を余儀なくされた。過疎であり、地方中核都市への人口集中と限界集落の問題である。日本の地方の市町村のほとんどが一九五〇年前後の人口だけでなく、明治と昭和戦前期や江戸時代の人口水準をも割り込む過疎に落ち込んでいる。

「所得倍増計画」・「日本列島改造計画」・高度経済成長期にもかろうじて維持されていた正月、盆暮れ、冠婚葬祭の食の伝統は八〇年代以降は明瞭に衰退し、消滅しつつある。帰省の機会が減り、帰省すべき場所がなくなり、郷土料理が作られなくなっただけではいらない。共に自分たちの食を作り、食べ、飲み、歌い、踊り、後片付けをして「祭り」の料理をみなどで評価するという一連の食文化を経験する機会が失われたのである。

しかし、こうした危機の反面で、日本料理は寿司・すき焼き・天ぷらや懐石料理だけでなく、ラーメン・お好み焼きなど二〇世紀に生み出されたいわゆるB級グルメも含めて世界で流行っている。それは広島サミットで外交の道具に活用されるほど好まれていたが、そこに投入される国産食材はごくわずかであり、他国の自然（食料輸入）に深く依存した隆盛にすぎない。

一九七〇年代までだったら、都市近郊の新興住宅地を除く日本中ほとんどすべての地域で、地方の村でも都市の下町でも、年に何回かは一連のハレの食を経験する機会があった。料理人とは日本に限らず世界のどこでも、貧しい下層階級か下層中産階級の出身だが、彼らは幼時から年に何回か祭・ハレの食を総合的に体験してきた。その中で、素養に恵まれた者は、それを若い内に開花させ、職業的な料理人となる可能性もあった。しかしその後、この可能性はほぼ完璧に喪失してしまったので、素養のある者は潜在的にはいるだろうが、開花しない。グルメや料理好きの人はいるが、在地の季節食材を活かし、伝統を受け継いだ料理ではなく、季節性も郷土の特色も失い、日本の食の伝統とは切り離されたところでの根無し草的・思い付き的な食の実践が、あちこちでなされているにすぎない。しかも、そこにも大量生産食材と輸入食材が投入されている。

村と祭りとのハレの料理を自分たちで拵え、それを皆で楽しみ、評価するということは、伝統的な村社会と家制度を墨守し、女たちが「おばあちゃんの料理」や「おふくろの味」を守る役割を一方的に押し付けられるということを意味しない。古い村・家・性別役割観を払拭したあとでも、村と祭りハレの料理は維持しうる。そのことを実証したのがイタリアやスロヴェニアのスローフード運動であり、チッタスローの試みである。

五 むすびにかえて…縮んで生きる可能性

今後永く、食料貿易が世界全体で増加し、また、日本の食料輸入も増加するという未来はありえない。第一に、アメリカ、ブラジルなどの食料の大量輸出国はその略奪的な農法ゆえに現在の輸出力を維持できない。第二に、食料貿易はその輸送過程で大量の温暖化ガスを発生し、また食料損失の原因となる。第三に、すでにその兆候が現れているように、食料貿易は国際政治・経済上の不安定要因であり、平和と繁栄ではなく摩擦と紛争の原因をもたらすからである。

可能で望ましい将来は、食料貿易とエネルギー貿易を極小化し、世界各地が適度な大きさの自給自足圏を構築し、化学肥料（温暖化ガスの発生源）に依存しない農業をすることである。具体的な像を描くなら、半径一五km

（一日で徒歩で往復できる距離）ほど、面積では七百kmほどの範囲内で、人びとの生存に必要な食料とエネルギーのほとんどは自給するという人類史の常態に回帰することになるだろう。その面積で、小麦なら少なくとも数万人ほど、水田稲作なら十〜二十万人ほどが持続可能な仕方で生きることができると見られる。食料供給能力から見ると、過疎自治体の多くは現在の数倍の人口を養うことができる。食料の大量生産と遠隔輸送に依存せず、人口数万〜数十万ほどの地域で、ほとんどの食料を自給して域内で消費する食のあり方に転換するという点では、地方市町村の方が大都市よりも大きな可能性を秘めている。江戸時代の村落と村落間の諸種の組合事業を現在の技術と、現在の必要に応じて、再建する試みの可能性はここにある。

これは鎖国を意味しない。人の行き来、特産物や珍品の貿易、文化の交流は当然維持されるが、貿易が極小化するなら紛争原因も消失し、世界はより平和に共存できる。いまなすべきなのは人口減少の最善のシナリオを描き、食の能力を個人にも社会的にも、回復することなのである（拙稿「ゼロ成長経済と資本主義…縮小という理想」『世界』岩波書店、二〇二二年八月及び「産業革命論」岩波講座世界歴史第一五巻、二〇二三年参照）。