

# 「和食」食文化遺産とグローバル化する食文化

テオドル・ベスター\*

## 1. はじめに

この度は、このような貴重な発表の場にご招待いただき、誠にありがとうございます。皆様とプレゼンテーションやディスカッションを通して多くのことを学ぶことをとても楽しみにしていましたが、直前になってやむをえぬ事情により出席できなくなりましたことを、心から残念に思っています。今回の会議がすばらしいものとなることをお祈りしております。また近い将来、皆様とお会いする機会があることを望んでおります。

## 2. 和食研究の概要

今回は時間の関係上、元のプレゼンテーションを要約してお話するため、議論の範囲が狭くなってしまってしまうことを皆様にあらかじめお詫びいたします。皆様もご存じのように、2013年、「和食：日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産の一つとして、正式に登録されました。食に関するユネスコの無形文化遺産の承認は2010年11月に始まり、「フランスの美食術」などが登録されました。その後、他の多くの国でも同様の申請があり、2013年、日本の「和食：日本人の伝統的な食文化—正月を例として」が正式登録されたのです。

食文化と日本の文化的アイデンティティーの形成に関心を持つ人類学者として、私はこの出来事にすぐに関心を持ちました。すぐに浮かんだ質問には次のようなものがあります。

- ・本質的にローカルのもので、世界遺産となりうるか
- ・日本政府がユネスコに提示した「和食」の定義はどのようなものか
- ・同様に、日本政府（とメディア）は日本の一般の方々にどのように「和食」の定義を提示したのか
- ・日々の生活における和食は一般の日本人の消費者にとって、どのようなものか

---

\* 執筆者：テオドル・ベスター

所属/職位：ハーバード大学/ライシャワー記念社会文化人類学/教授

ハーバード大学ライシャワー日本研究所/所長

機関住所：1730 Cambridge Street, Cambridge, MA 02138

E-mail: bestor@fas.harvard.edu

私の研究はこれらすべてのトピックを網羅していますが、残念ながらここではすべてを等しく議論することはできません。

### 3-1. ユネスコと日本政府の定義による和食

ユネスコのモデルでは、「和食」は食の生産から加工、調理及び消費に関する技能、知識、伝統に基づいた社会的慣習を指します。よって、日本政府によってユネスコに提供された「和食」の公式定義は、包括的な社会慣習であり、料理そのものの呼称ではありません。私は、和食の「公式な」特徴は、以下のように説明できると思います。

1. 自然の尊重
2. 自然な香りを引き立てる味付け（だし/うま味など）
3. 発酵食品（味噌、醤油、酒）の使用
4. 米、味噌、魚、野菜のバランスの取れた食事
5. 少ない動物性脂肪
6. 四季を尊び、季節感を楽しむ
7. 年中行事との密接な関係
8. 食の時間を共有すること（*commensality*）による家族、コミュニティの絆の強化

### 3-2. 社会言語学的に見る和食

次に、和食を特徴づける社会言語学的要素について述べたいと思います。

一つの歴史的な例を挙げれば、和食という用語自体が洋食（ユーロアメリカンフード）と区別するために作られた言葉であるという事実です。洋食という言葉は、日本国語大辞典によると1872年に横浜の新聞で初めて使われたとされています。ご存知の通り、洋食は当時の日本人の食卓に新たに加わったものなので、それは新たな名前を付けるに値するものでした。これまでの「伝統的な」料理はカテゴリーとして名前を付ける必要はありませんでした。これは言語人類学者が「デフォルト・バリュー」と呼んでいるものです。洋食という言葉が1872年に初めて登場し、そのカウンターパートである和食という言葉がでてくるのは、1929年になってからです。それ以前は、日本料理の種類は、郷土料理、懷石料理や天ぷら、江戸前、おせちなどと料理のスタイルで名付けられており、それらをまとめる総称は与えられていませんでした。その必要がなかったのです。

和食と洋食の語源はさておき、今日の日本の食べ物の呼称を社会言語学的に見てみると、外国からの輸入も含む非伝統的なものと伝統的なものを区分する社会言語学的境界がたくさんあ

ります。

例えば、「料亭」「処」という名前を使えば、伝統的な日本料理を提供するところだということは一目瞭然です。また、歴史的な言葉を使用することで伝統的な日本料理であることを表現するという用例も多く見られます。例えば、香川うどんではなく、讃岐うどん。東京前ではなく、江戸前というのが良い例といえるでしょう。

これらの分析により、食べ物、レストランなどで歴史的な意味合いを持つ言葉を使用することは、過去に対する文化的親密度を表す重要なマーカーとなっていると言えます。工業化以前の時代には、工場・汚染問題はなく、食べ物は職人が作り、人々は山の恵み、海の恵みを直に受けて暮らしていました。現代より、はるかに豊かだった私たちの祖先の食生活を、これらの歴史的な名前が思い起こさせ、価値を与えるのです。

#### 4. 和食のレベル

このプレゼンテーションでは、このアイデアを深く探求することはできませんが、和食を日常生活の文化的要素として理解するためには、和食の多くのレベルを区別する必要があると思います。まず、エリートレベルでは、有名な京都の懐石料理があります。他に、非常に高尚でありながらもより親しみのあるものに、おせち料理があります。

実は、これ以外にも、日本の日常の食習慣を観察すると、とりたてて伝統的な日本食と意識することのないものがあります。私はこれらを“アンビエント和食”と名付けていますが、それには以下のようなものが挙げられるでしょう。

- ・弁当・デパチカ、デリの食品
- ・テイクアウト焼き鳥
- ・コンビニのおにぎり
- ・伝統的な地元の名物のお土産
- ・無数のフレーバー、様々な形・風味、食感のせんべい

“アンビエント和食”を見てみると、和食は単にエリートで高尚なものだけではなく、一般の日本人すべての食生活に影響を与えているものであることが明らかになると思います。

#### 5. 結論

和食は動く標的 (Moving Target) です。それも世界的にも日本国内でも、その様相を素早く変化させる標的と言えます。和食はいうまでもなく文化的な遺産ですが、それはまた、世界

に向けて日本ブランドを打ち出すための官民あげての努力の産物と言えます。またそれは、過去10年、20年、50年さらに100年にわたって折衷化してきた(焼き鳥、天ぷら、刺身、おでん、寿司、懐石などの料理と同じく、ミートソース・スパゲティやジャワカレー、ビッグマックがその一部となった)日本の食習慣に対し、伝統的な食事への回帰を促すための、国をあげての努力の結果でもあるのです。

和食は、日本の料理・食文化(それらを全て和食と呼ぶかどうかは別として)が日本以外の料理・食文化と照らし合わせることで形作られたものであり、日本文化(または日本の文化遺産や伝統)に関するあらゆる考えを他文化と対比される過程で作られた概念だと言えます。私の意見では、「他」の食文化との交流において、いくつかの文化的な関心事も含まれているように思います。

その一つ目は日本の食生活が非日本的なものに取って代わられてしまう恐れがあると考える人がいることです。農林水産省などは、「食育」という活動を行っていますが、これは日本の消費者に伝統的な食生活に留まることを促すキャンペーンと言えます。

二つ目は、海外での日本食人気を保ち続けたいという思いです。これが日本の味、技術、食材、料理を広める動きにつながっていると思います。

三つ目は純粋な和食とそうでないものとの境界を定めようとする動きです。これは和食があまりにもグローバル化しすぎてその土台となる特徴を失ってしまわないようにという目的があります。

現在の和食の促進活動は、3つのすべての目的を達成することができるでしょうか。これは今後明らかになるでしょうが、私には全てがうまくいくようには思えません。特に三つ目の純粋な和食を守るというのは大変難しいのではないかと予想します。海外において、和食の純粋性を保つことは、おそらく成功しないのではないかと思います。

(井澤裕司 津布久孝子 スワンソン由香里 訳)