

文化環境学における資料

——食を対象としたフィールドワークとその分析視点

野中健一

1 はじめに

文化環境学は、人の暮らしと環境との関わり合いから人間とは何かを考える学問である。暮らしや環境は日常世界にこそ生起している。資料すなわちデータはその日常世界に身をおきながら、データを集めていかねばならない。そのためにはフィールドワークが不可欠である。

この小文では、フィールドワークからデータを集め文化環境学として考察していく方法について、食をめぐる筆者の旅のエピソードをとっかかりとしてみていきたい。

2 フランスの本場で食と出会う

市場で感じる食の豊かさ

初めてフランスへ出かけた時のことである。複雑なソースで味付けされてかしまっていたのがフランス料理のイメージだった。もっとも私はそんな高級なものとは縁はなく、もっぱら路上の市場へ出向いていた。鮮魚屋の店先に並ぶ魚の姿形に惹きつけられた。素材の姿形を感じさせないのがフランス料理だと思いこんでいた私は、尾頭付きの新鮮な魚介類にびっくりしたのだ。そこで私は思い切って魚料理店へ入ってみた。頼んだ海鮮盛り合わせはカニ、生牡蠣、エビ、殻付きウニが盛りだくさんの大皿でうれしくなった（写真1）。なかでもびっくりしたのは、小エビの塩茹でだった。ただ茹でてあるだけなのだが、肉のぷっくりした食感、その甘みを引き立たせる塩味、それを最大限に味わうためのゆで加減。フランスのイメージが変わった瞬間だった。食材そのものの質にこだわる人たちなのだ。そう思うと、街の食材店を見る目が変わってくる。

パリの街を歩くと、おしゃれな店が並ぶ通りは市がたつところでもある。毎週決まっ



写真1 海鮮盛り合わせ



写真2 歩道に並ぶ露店市場

た曜日に開かれる定期市だ。道にたつ市などスーパーマーケットの時代にあつては廃れていくものかと思いきや、三〇年ほど前の定期市の分布を示した資料と比べてもまだ健在だ。市場へ出かけてみれば早朝からお客さんで賑わっている。野菜、果物、肉、鮮魚、ハチミツ、焼きたてのパン、何十種類ものチーズ、趣向を凝らしたお菓子にお総菜とさまざまな食品が並ぶ（写真②）。自然食品・有機農業による農作物に特化した新たな市もたつようになった。常設市場でも日常の食材を扱っており、パリの人々の日常をみることができるといえる。食材へのこだわりが随所にあらわれている。路上の定期市は、生産者が直接持つてくる店も多い。今日は何が並ぶのだろうかというわくわく感、産地から直送される新鮮さや、生産者ならではの豊富な情報が人々を惹きつける。

野生を味わう

夏の市場へいけば、野で摘まれた野草や野生のキノコもいろいろ並ぶ。冬にはカモやキジなどの野鳥やイノシシやシカなどの獣がぶら下がっている。獣肉（ジビエ）料理の食材だ。自然のものが並ぶのも市の特徴だ。

野草摘みは、いなかの人々のみならずパリに暮らす人々にとっても楽しみなのだといふ。春のたんぽぽ摘み、菩提樹の花、季節を感じる生の感覚が食に投影される。農



写真3 新鮮さを引き立たせるディスプレイ



写真4 有機栽培トマト

村地域には、里山のような自然と人工の入り混じった場所が存在し、このような季節の食べ物を得る場所にもなっている (Nonaka 2008)。

食材や食品の並べ方も買う人の気をそる。魚の向きや身のくねらせ方、食材の一つが「生きのいい私をみて」と訴えかけているようだ。食べ物にアートを感ずる瞬間だ (写真3)。

産地・生産者へのこだわり

野菜の品揃えにも目が向く。なかには不格好な形をした野菜ばかりが並ぶ店もある。Bioの看板が立つところだ。有機農法で作られた野菜を売る店だ。形のいびつさが「自然」であることの証になっている (写真4)。農園主のプロフィールも紹介される。どこでどのように作られた農作物なのか消費者にわかるようになっていく。その安心と安全がウリだ。農家が直接売りに来ている店もある。どのように育てたか、確実に聞くことができ、その味を確かめて買うことができる。町に住む人々が産地へ直接出向いてみずから収穫し購入することも盛んになっている (写真5)。

生牡蠣屋をみれば、産地や種類に応じて籠に分けられている。値段も違うが、客はそれぞれの種類の味の差を分かった上で購入し食べるのだ (写真6)。



写真5 客みずから収穫する農園



写真6 さまざまな牡蠣

食形成の由来

自然食材に気をつけてみていくと、海藻が売られている。欧米では Seaweed (海の雑草) とみなして食べないのだという固定観念が破られる。その近くにはソバがそば粉でも麺(パスタ)でも売られている。ブルターニュ地方から女性が売りに来ている。私は市場で売っていた野生キノコもあわせて買い、宿で山菜そばもどきのパスタを作って食べた。パリ北駅のそばにはソバ・クレープで有名な店があるという。なぜここにあるのか? ここはブルターニュ地方とパリを結ぶ路線のターミナルなのだ。近くにはケルト文化のグッズを扱う店もあった。故郷の味、産物を生かす店の立地には理由があるのだ。

フランス名物、エスカルゴ・レストランへ行ってみれば、殻から身を出す行為が気になる。殻を持つ専用の道具、うまく回転させながら身を取り出す所作は緊張をほぐし円滑な会話を生み出している(写真7)。夜のカフェの雑踏、小さなテーブルで飲むコーヒーは議論の場を創り出している。五〇〇種類を超えるといわれるチーズも、ワインナリーごとに、年ごとに、ブドウ畑ごとに味が違うといわれるワインの豊富さも納得がいく。食材の産地、特質、調理、食事の場がつながって、フランス料理の世界が構築されている。

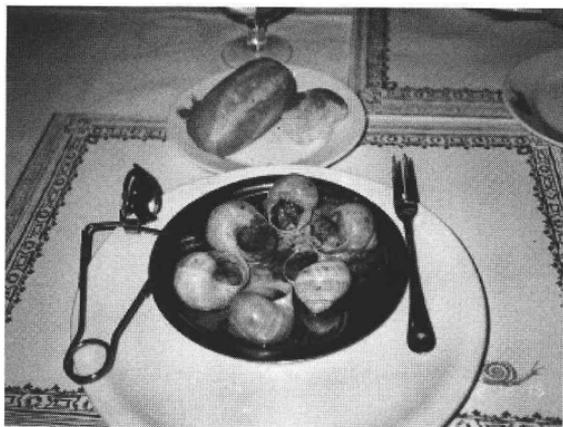


写真7 エスカルゴ料理

以上、駆け足でフランスの食の風景を描写してきた。食材の質へのこだわり、その消費、生産とつながり、料理の味わい、その背景にある都市と農村の関係を理解いただけたであろうか。農産物、水産物、さらには野生の草やキノコ、獣まで、人と自然とが結びついた暮らしが市場からみえてくる。

私にとってフランスの市場体験は、それが私たちの暮らしのごく身近なところにも発見できることを再確認させるものだった。ここに見ることのできた食材を通じた自然と人々の暮らしや人々の食への思いは、世界各地のさまざまな食の風景にもみいだすことができるであろう。その風景から、人々が環境とどのようにに関わり、それをどのよ

うに生かしているのか、分析し説明していく方法を次に考えていきたい (Nonaka 2008)。

3 文化環境学の視点

文化環境学は、環境および集団の広がりを持つ「空間性」を手がかりとして、文化と環境との相互作用およびその多様性を解明することをめざす学問分野であると筆者は考えている。文化と環境との相互作用は、人間と環境を構成する諸要素の存在・行為・結びつき・変化が組み合わさって起こっている。この結びつきと組み合わせり方(関係性)を明らかにし、その要因や因果関係を解明することが文化環境学の理論的枠組みである(図1)。それにもとづいて、具体的な人々の認識、活動、生態(環境・社会)、に注目する。

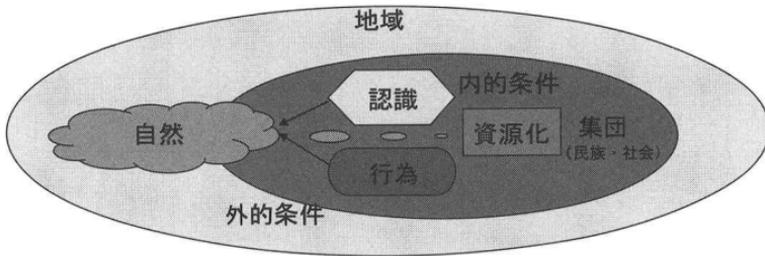


図1 文化環境学の理論的枠組み

その関係は、時代によっても、関係するさまざまな人やものによっても作られている。時間も環境も人もものも常に動いている。お互いが生きて動いている中で結びついて作られる「生き生き」とした関係に注目し、人が自然の産物を資源とみなし、食べ物としてきた過程は、環境への適応という人類の資産であるとともに、その多様性を知ること、各地で作られてきたユニークな食文化は人類の可能性を広げてきたものととらえることができる。そして、その過程における人の画策をひもとくことが文化環境学の視点になる。食べ物の由来、流通、食べ物に感じるおいしさ、鮮度、旬、食べることのうれしさ、産地へのこだわり、これらから作られるつながりを考えることが関係性の追求である。

その際に、人々の環境への働きかけという主体的行為に注目すること、すなわち、「なぜそうするのか?」という内面的な人間のありようとその場所ですらどうして起こるのかという空間性を実証的に説明することが求められる。そのためには、みずから現実世界で起こっている現象に目を向け、データを集めることから始めなければならない。

筆者がこれまで注目してきた「食べ物」は人間にとってもっとも身近でかつ重要な環境からの産物である。すなわち、外部から取り込んで生命体を作り、維持する上で欠かせないものであるからである。それをエネルギー摂取としてみるだけでなく、人

が選んだもの、表現されたものとしてとらえたらどうか。店に並ぶ多くの食材、街の料理店、家の料理、各地の郷土料理は旅心をくすぐる。こんな食べ物があるのか？　こんな食べ方をするのか？　市場に並ぶ品物にはじまって、これらのみずから発した驚きや疑問を文化環境学の視点にのせていくことは、フィールドにおいて、その地の人々と食材との関係性に迫るために重要な意味をもつ（野中 二〇〇三）。

4 食のつながりを探る

食事研究はさまざまな分野から研究されてきた。食事は、大きく分けて、文化（料理法、伝統）、物質循環（食物連鎖、エネルギー）、栄養価、生産、流通における技術や経済からとらえられてきた。古来より名著の数々が食を記述し、また、さまざまな食事作法や料理の記述がされてきた。食事を文化としてとらえ独立した研究が始められたのは、それほど古くはないが、現在では食文化研究という一つのジャンルを築くまでに至っている。

世界の人々が食べているもの、各地に伝わり、また、新たにつくられている食材、

調理法、食生活については、さまざまな分野の豊富な研究成果が蓄積されている。その観点は、生存、栄養、家計、家族、ライフスタイル、地域文化、など多岐に渡る。しかし、日常的食生活そのもの、たとえば、日常的に何をどうやって食べているか、いつ食べるのか、どうしてそれを食べるのか、まわりの人々は何を食べているのか、などというような日常の食生活に思う疑問はまだまだ十分に明らかにされているとはいえない。食事のプロセス（生産・消費・廃棄）がとらえられるような形と、人の感性や感覚とをあわせて明らかにしながら、人間—環境関係としての食事をとらえることが文化環境学の食べ物研究の課題である。

エネルギーとしてとらえるだけではない「食」とは、人間が、環境に存在するさまざまな自然物を取り込んでいく過程である。環境の中から、何を取り込むか選択し、獲得しないしは生産を行い、調理加工し、食物とする一連の行為とそれを生み出す意志決定を含んだ概念とする。これは、人間の環境への適応や歴史の中で社会的に構築されてきた所産である。また、その過程において、人間の五感によって得られる感覚と感情（おいしい、まずい、体に良い、悪い、楽しい、うれしいなど）、社会的慣習や食事の機会が重要な働きをするところに注目してみよう。この面で、単に栄養やエネルギー摂取のみでない、自然を取り込むことの意義、そして多様な自然物をさまざまな加工や調理

によって食物とする行為のもつ意味が重要となる。また、食物となる自然物が存在するため、自然条件や人間の生活とを合わせたトータルなつながりがどのようになっているかということも大切である。

先の図1に示したように、自然の取り込みは、生産と消費が身近なところから離れた流通を介した広い空間スケールまでさまざまであるが、それらは具体的な場所においてみられる。そして、個人や集団の意志決定に関わる社会的文化的な要因（内的要因）と、それらのおかれる社会や自然環境の諸条件（外的要因）によってつくられるものである。

先の図1に示した地域に存在する自然や社会条件などさまざまな外的要因と人間の間持つ感覚とを視野に入れることによって、両者の諸関連の中で作り出されていく「関係化」のプロセスを、現実のさまざまな状況のなかで作られ成り立っているというリアリティをもって明らかにできると考える。

そのためには、生産・流通・消費の各プロセスを分断するのではなく、また、社会的文脈から切り離すのではなく、つながりとしてとらえ、かつ人の営為を見いだす方法論が必要である。そのためには、人間が環境を取り込むことを主体的行為とみて、人の営為としての「食」をとらえることが課題となる。

具体的、実際のなところから人間をみていく。それによって、リアリティとしてとらえることが可能となる。そのリアリティとは、食に対する姿勢・評価である。それをとらえることによって、食べる行為を生み出す力、その結果として得られる効果を、物質的側面だけでなく、感情的側面からもとらえることが可能となろう。人間にとつての食は、たとえば、喜びやうれしさも重要な原動力となる。捕る喜び・作る喜び、食べる喜び、食べてもらえる喜び、食べさせてもらえる喜びなど「食」を通じた幸せをみることができると。これらは、まさに人間の主体的営為から発するものであり、この「食」の原点を視野に入れるためには、従来の栄養・文化・環境の他に、人間の主体性に対するリアリティに即した人間性を問う哲学的視点の必要性を提示する。そのつながりを示したものが図2である。

食事は、地球上のさまざまな自然の中から選択・獲得されて、文化的・社会的・歴史的な要因が絡まって作られる。そしてそれを総体として味わい、体内に取り込んでいく。そのプロセスを成り立たせる人々のつながり、画策と感情に人間性をみることができるのである。



図2 文化環境学からみた食の構築（イラスト：柳原望）

5 主体的な「文化―環境関係」としての食へのアプローチ

文化環境学における食をとらえるために、筆者がすでに述べてきた「生命の文化化」と「生命のネットワーク」の概念（野中、二〇〇二）をベースとしてパリの事例をもう一度みてみよう。

①生命の文化化

生命は、生から死そして分解というプロセスを経、常に変化していく状態にある。ある生命を食用にする、そのどの段階を人が得るのかということである。その段階によって、生命体の栄養分は異なり、また、人びとが感じる味や食感も異なる。さらにそれを生かすような加工や調理方法、他の生命体との組み合わせも異なる。その生命のプロセスを認識し、取り込み、さまざまな味覚を紡ぎ出す行為を生命の文化化と筆者は位置づけた。

生物が食材となるためには、獲得と流通が必要である。集落、村落、地域といった異なる空間スケールの中で、環境の様相もさまざまな違いをもって展開している。こ

の広がりの中で、住民はおのおの異なった資源利用戦略のバリエーションをもち、それにより生産地・生産者から市場流通・消費者にいたるネットワークが生み出されている。このような生産と流通のシステムは、取り扱うものもつ価値についての売り手の知識・運用と、その価値を認める買い手によって共有される相互理解にもとづく「文化」といえるものである。

市場では、人びとはその産地や鮮度に目を向ける。それは大量生産・大量消費の流通プロセスとは異なる小規模ゆえの小回りのきく流通とともに人の手が直接介していることにより、付加される食のストーリーをも知れるからである。また、産地による味の違い、収穫した時期・時間、手をかけた過程、これらが食物として提供される生命の形成プロセスに大きく関わっているからである。

それらは、市場にならぶ多種類のチーズ（原料レベルでいえばウシやヤギの乳でしかない）、各地からとられてくる魚介類や山菜、何軒も並ぶパン屋や八百屋の野菜にとらえることができる。どんな種類ではなく、どういうものかを知ることができるのである。

野生生物の生息環境、獲得の様子は、そのものの味を決める大きな要素である。栽培作物や家畜にしても、生産者の意識、栽培飼育プロセスで味や質は異なる。また、加工食品は用いる材料の質、製造過程によって異なる。市場ではこれらを販売者から聞

くことができるし、販売者の態度からも推測できるであろう。生物を食することは、その生物のみならず、周辺の環境も含めて味わうことであり、そこに店の数々の個性が表れるのである。もちろん、そこにはさまざま戦略をもち早く高く売りたい店側と安く良質なものを買いたい客側のかけひきも生じるであろう。だが、それは値段と見た目、あるいは記号化された鮮度や生産情報に基づくものではない。生命の利用は状況に応じた利用法があり、また、ストーリーが加わることでそのものの価値は変わる。このやりとりが市場の対面販売と趣向を凝らしたディスプレイに現れている。

このような場面を通じて、食物になっていく過程を、再度分節化することにより、生命の生産部分の研究へと向かうことができる。

② 生命のネットワーク

パリの路上にある市場の情景に戻ってみよう。市場は、都市に暮らす人々の近くで食料を届ける場である。生産物を遠くの消費者に届ける上で市場流通は欠かせない。だがそれは単にものを右から左へ流すだけではない。その過程でストーリーも付加されるのである。食品、食材に関わる環境の情報は、先に述べた生命の文化化における味わいの一部となるだけでなく、市場に食物として並べられているプロセスにもかか

わる。産地がなぜできるか、なぜそこで育つか、生命が生きていく有機的なつながりを理解できるであろう。それは、自然の生態系だけではない。獲得、あるいは生産するための生業活動があつて食物として消費者に届けられる。また、そのような生態を左右するのは人間社会でもある。

人間と環境との関係性を考える視点に立つと、自然環境（有機・無機）・人間ネットワーク（流通・生業・食生活の中）にみられる、生物の生態連鎖系、それを利用する農耕・漁労・採集、集落の空間配置、流通は、「生命のネットワーク」ととらえられる。

「生命のネットワーク」は、環境の中の循環として、人を含めた生物のつながりを明確にする。それは、そのときの状況に応じて作られる可変的なつながりであるが、「何に関係するか」、「どのように連結するか」、「どこまで広がるか」、「そのネットワークがどこまで意識されるか、無意識のうちどこまでつながっているか」という観点をもつことによって具体的に与えられることができる。それによって、互いに、直接的に結びつく生物や環境の特性を相互に生かし合うという発想をみることができる。

③ 「味わい」

私たちの日常生活において食の安全の確保は、いまだかつてないほどに重要性を増

している。本来、生き物として不確実な環境への適応能力をもっていた動植物は、品種改良や飼育方法の基準化による工業的生産により適応力を失い、環境変化への抵抗力を失っていることがこれまで指摘されている。一方、我々人間の適応行動としての食も、食品の流通経路の複雑化、そして調理加工や品質評価といった消費文化のグローバル化に大きな影響を受けている。流通する食品の原料、賞味期限、産地などの偽装は、食の生産・流通システムへの信頼を失わせている。こうしたなか、オルタナティブな「食」や「流通経路」として近年では「スローフード」や「地産地消」といった流通・消費文化の再評価がみられるようになった。しかし、真に安全な生産とつながる「食」のあり方は、本来生き物としての食品と人間が存在する風土によって多様である。食文化がメディアを通してグローバル化される現在、この食と生き物のつながりを人文・自然科学による学際的アプローチにより概念化し、それがいかに変化しつつあるのか、いかに変えうるのかを提示することが必要である。

この食と生き物のつながりは「味」にあらわれるものとしてとらえられる。この「味」についても文化と環境の面から注目してみよう。人間個人の肉体感覚としての「味」から、一家団欒など食事行為を含めた「味」、流通主体によって評価される「味」、というように「味」を様々なスケールでとらえる必要がある。そこに野性の生き物、

あるいは工業製品化された生き物の特性がいかに反映されているかを、抽出するため
の方法論が検討されるであろう。

「味」は食品科学的分析に対して、人間の年齢や性別など生物学的属性、個人の発達
や生活、食材・食品の選択、調理、食事スタイルにおけるジェンダーや、マス・メデ
イアや教育など社会的側面に大きく左右される。これらの側面から従来「味」がいか
に定義づけられてきたのかについて整理する。これをふまえ、身体から社会までのス
ケールにおいて「味」がいかに変化するかを考察することが必要であろう。

6 まとめ

人間—環境研究において、まさに環境と人間をつなぐ事象として「食」を位置づけ
る。そのためには、食は、人の関係で成り立っていること、環境の取り込み、形、状
態を変えていく、他と混ぜていく、という環境の取り込みであることを念頭において
みよう。まず、人間を「環境に応じて主体的に画策する」部分に着目し、それができ
る「関係」と環境とを、人間主体にとらえていくことが必要である。すなわち、「関係」

の具体的姿を、エネルギーのフローでなく、より具体的なものへの主体的働きかけとその結果としてとらえることである。この働きかけは、内的な力（取り込み）と外的な力（関係化）からとらえられる。とくに、人間が人間以外のものからとりこむ行為については、アクタント・ネットワーク・セオリー（ANT）が提唱され（Law and Hassard eds, 1999）、さまざまな状況に規定される中で、いかに結びつきをつくるか、その画策が、人間性（ヒューマニティ）を示すものであることがいわれている。「思い」「味わい」「取り込み」というような主体的な感覚に発して、生命的特質をいかに取り込み、また、取り込むためにどうするかという画策が行われる点で、「食」の研究は、この実証研究とリアリティをベースにした理論構築にも寄与するであろう。

これを解明していくために、「食」をいったん分節化してとらえ（表）、その上でそれぞれのつながりと相互関係を明確にする。

表 食の分節化

生産	作る（農作物、家畜） 獲る（野生資源）	品種改良、環境適応 種類、認知、技術
流通	みきわめる 売る	味、鮮度
調理	作る 創る みきわめる	下ごしらえ、加工 組み合わせ 味、鮮度、
摂食	食べる	機会、コミュニケーション

以上に見てきたように、文化環境学では、「食」を題材として人間を主体的な存在とみる。それを考えるにあたっては、冒頭で述べた市場での体験や食事の現場における選ぶ、食する、味わうといった行為に注目することが大切である。それには日常的なあるいは旅の場面での経験がきっかけとなる。だが、冒頭に紹介したフランスの例はフランスに限ったことではない。日本での日常の食生活でも食を通じた味わいや旬の食べ物へのこだわりが同じように感じられるであろう。自然への鋭敏な感覚は、自然に身を委ねて暮らす狩猟採集民にも通じるものがある。フランスとアジアの国々の

市場の品揃えや買物物の仕方の違いと共通性もみえてくる。こうした日常への気づきと比較の往還によって、フランスの独自性や各地の独自性も考えてゆける。目にするものの存在に気づき、味わうことによって得られる感覚が、そのものをとらえる観点となり、資料・データを作ることになる。そして、その存在を作り出す諸要素、感覚を生み出す要因を見つけ出し、分析へと進むのである。

参考文献

- 野中健一「東南アジア・アフリカ・日本の食材から考える『生命の文化化』と『生命のネットワーク』」石田正昭編『総合科目・食と農』（三重大学出版会、二〇〇二年、八九―九八頁）
- 朴恵淑・野中健一『環境地理学の視座——〈自然と人間〉関係学をめざして』（二〇〇三年、昭和堂）
- J. Law and J. Hassard eds. *After ANTI: complexity, naming and topology*, 1999.
- K. Nonaka 'Nora' Land-space where a Harmonious Relationship Exists between Humans and Nature. *Shien*, 2008, 68.