



TITLE:

<書評論文>近代日本の国民食：日本食の形成における「軍隊」の役割

AUTHOR(S):

安井, 大輔

CITATION:

安井, 大輔. <書評論文>近代日本の国民食：日本食の形成における「軍隊」の役割. 京都社会学年報 : KJS 2008, 16: 145-155

ISSUE DATE:

2008-12-25

URL:

<http://hdl.handle.net/2433/192699>

RIGHT:

本誌に掲載された原稿の著作権は、社会学研究室に帰属するものとする。

<書評論文>

近代日本の国民食

—— 日本食の形成における「軍隊」の役割 ——

Katarzyna Joanna Cwiertka ⁽¹⁾
*Modern Japanese Cuisine:
 Food, Power and National Identity.*
 (Reaktion Books, 2006)

安井大輔

はじめに

食の歴史の研究は文化やテクノロジー、経済や政治を研究する上での新しい視座を提供する方法となりつつある。食物はそれを食べる集団の文化や思想を示す「記号」であり、かつ実証的な「物質」であるという両義的な象徴物である。食は表象と具象の交錯する地点として生の身体 (corporeality) を形成するのである。同時に食事の風景はマクロな社会、経済の変化の影響を大きく反映するものであり、かつ「ミクロ」な個人的、日常的な行為でもある。これら両極に分かれた分類軸の交錯点が重なる領域に食の研究は位置づけられる。このように二重に設定された地点を食というプリズムから照射することで、社会変化、価値変化、身体変化、文化変容の異なる地平を見晴らすことが可能となる。食文化研究の最近の潮流はグローバリゼーションとローカリゼーション、文化生態学、文化変容、近代化、アイデンティティとの関わりからフードを探求しようとしている。

現在、日本食の研究はこのような食研究において急速に発展しつつある一分野をなして

⁽¹⁾ 1968年～。オランダ国立ライデン大学文学部日韓研究所講師。1990年ワルシャワ大学東洋学院日本学科、修士号取得。1994年筑波大学地域研究研究科、修士号取得。1999年ライデン大学文学部日韓研究所、博士号取得。

いる。ただし十年程前まで、日本語以外の言語による学術書があまりなかったため⁽²⁾、日本食に関する研究は日本研究者による日本という地域研究の一環とされる場合が多く、必ずしも世界的な食文化研究の中に位置づけられてはこなかった⁽³⁾。本書の著者チフィエルトカ・カタジーナ（以下、Cwiertka）はこの状況に一石を投じ、日本の近現代史を軸に日本の食文化の形成過程を追う。Cwiertkaが取った方針は、政治、文化、イデオロギー、経済、そして社会変化の面から食の変容をみることであった。さらに彼女は一貫してナショナリズムと近代化の観点から問題をとらえようとする。この視角の取り方はとりわけ新鮮なものではない。ただ彼女は時代を拘束するディスコースという考えに影響を受けている。この言説空間を形成する上で当時の理念や時代精神といった抽象概念だけではなく、より直接的とも言える軍隊の作用を指摘する。近代を論じる際、一般的に先立つと思われる理想や国家的目標が必ずしも事前に先行していたのではなく、軍事的必要という現実がまず存在し、それに主導されるかたちで身体とともにさまざまな言説も造られていったとされる。このような指摘にこそ、逆説的なものとしてだが本書の独創性を見出せるのではないと思われる。

彼女の調査では、現在の日本料理の混成は百年以上の時をかけて少しずつ出来上がってきたものである。各家庭の家事と調理方法からかもし出される食の「文化の匂い (cultural odor)」(Iwabuchi 2002=2001: 27) の表象が、歴史的、経済的な状況と戦争によってもたらされた変化の枠組みから生み出されたものであるとする。そうしたマクロな日本社会の変化から「ミクロ」な個々の食習慣の形成を読み解くというダイナミズムに本書の意義がある。また本書は数値や実証的な資料を駆使して細部を網羅し、栄養と文化をめぐる生産と消費の相互において、日本の食生活の近代化が一般消費者の実践とならび、製造業、販売業、政策担当者の及ぼす力によってなされてきたと強調する。

本稿では、まず1節で本書の構成を俯瞰し、2節～4節で軍国化と食の関係、家庭の食の変化、実業家等個人の貢献について見る。5節では本書の結論にある国民食とナショナリズムの関係について考察する。

1 本書の構成

本書の構成を以下に呈示する。まず Cwiertka 自身によるイントロダクションでは理論的な枠組みを概説する。続く各章では、19世紀の日本の開国から始まる日本料理の変容を

⁽²⁾ ただし日本人研究者によるものならば存在する (Ishige 2001)。

⁽³⁾ 国立民族学博物館前館長、石毛直道氏の退官記念講演 (2003年3月19日) より。

描いていく。開国期の西洋文化の移入、都市の料理、戦争と帝国主義および軍国主義、戦後の高度経済成長等の項目から近代日本の国民食 (national cuisine)⁽⁴⁾ がいかに形成されていったのかをみていく。

1章「西洋料理—政治と流行」と2章「多文化料理への道」では、明治初期の西洋料理の輸入について述べられる。宮中晩餐会等公の場に純粋な西洋料理が提供されはじめ、横浜等の外国人居留地の近くにできた西洋料理店が高級官吏や実業家の会食の場として用いられるようになった。だが当時、西洋料理は一部の階層の夕食、ハレの場での食事であって、一般社会とは隔絶していた。ただし国策として欧米化は上から下へと意図的に促進され、明治天皇はその象徴であった(熊倉 1990: 483)。天皇が前例を破って、タブーであった肉を明治5年に食したことが、国民の食生活に絶大な影響を及ぼした。食肉は公然と認められるようになり、文明開化の象徴として受けとめられ徐々に肉食の習慣も浸透していった(大塚 1999: 209)。ここで注目すべきは、当時の肉の食べ方である。在来の猪鍋の料理法が用いられ味噌仕立てで食されていた。すなわち、ここでは西洋料理の受容が起こったのではなく、むしろ洋風素材が日本料理に取り入れられたということである。

3章「軍隊の強化」では、軍隊と日本の食文化の関係に着目している。徴兵経験を経た兵士たちは軍隊で習い覚えた、当時の日本人の大多数にはなじみのなかった洋風野菜の栽培と調理の方法を地元を持ち帰った。また明治の初期には都市風俗に過ぎなかった牛肉と洋風野菜の料理は兵士たちの帰郷とともに国内に普及していった。このことはあらゆる手段をもちいて西洋化を推進した明治政府のイデオロギーと密接に関連したのもであった。

4章「家庭料理の改良」では、1～3章で出現した近代化された日本の食がどのように家庭料理に浸透していったかを見ていく。明治後期から大正初期にかけて、資本主義の担い手とされる近代的な中流階級が成立しはじめる。と同時に、家庭、近代家族⁽⁵⁾や主婦という概念も導入された(上野 1999: 505-515)。社会の近代化を担うべく教育を受けた女性たちによって食生活の改良運動も行われた。その結果、チャブ台に象徴されるような一家そろっての食事の風景も一般的なものとなっていった⁽⁶⁾。

⁽⁴⁾ なおイントロダクションで著者はベネディクト・アンダーソンを参照し「国民食」について以下のように述べている。

「古典的な食の概念が地域の、かつ特殊な階級の価値観をしばしば含意するのに対し、「国民食」は想像のナショナル・アイデンティティや文化的均一性に立脚する。こうして、国民食の形成は多様で共同体と結びついた地域的な実践からすべての成員の同一食への交代を伴う。(p.12)」(注：日本語訳は評者自身によった。)

⁽⁵⁾ 「近代家族」については、落合恵美子「近代家族とフェミニズム」が参考になる(落合1989)。

⁽⁶⁾ ただしチャブ台の普及によって「だんらん」の場としての食事風景が出現したわけではなかった。チャブ台での食事は銘々膳を使用した時代の雰囲気延長にあり、「家庭の民主化」というイデオロギーが

5章「軍事総動員と食糧配給」では、主に1937年の日中戦争の開始から1952年のGHQによる占領終了の間の国家総動員と食糧不足による影響を追う。軍隊による食と健康のプロパガンダは市民の食生活を通して表現され、特に陸軍の活動が盛んだった。「食」が社会の軍事化の重要なアспектだったのである。国民健康の保護者という軍隊のイメージは、昭和初期のマスメディアによく見られ、特に女性雑誌⁽⁷⁾を通して伝達されていった。軍隊食の改良に携わる人が、誌上で栄養と経済の面で完璧な食事の専門家として一家の健康と予算を司る主婦の悩みに答えた。そして彼らは戦後、社員食堂や学校給食の場において軍隊で提供されたメニューを合理的な栄養食として提供し日本食の均一化に寄与した。

6章「日本帝国主義の料理的帰結」では、単一民族神話（小熊 1995: 4）に対抗して、料理の側面でもマルチ・エスニシティが大きな役割を果たしてきたという証言を行う。前章まで見たように、西洋由来の料理は日本の文脈でまとめられ最終的に日本アイデンティティを獲得したが、同時にエスニック・マイノリティからの影響も大きかったと指摘する。本章では、日露戦争の勝利で西洋熱が収まったあとと流行し、のち和食、洋食と並んで日本料理の三本柱をなすに至った中華料理について語る。洋食の流行が「文明開化」政策と結びついていた経緯を逆照射するように、中華料理の大衆化は中国への帝国主義的侵略と歩みを一致させていた。また中国と同様に重要な戦後の韓国料理の受容についても論じる。

7章「繁栄の多様な回路」では、加工食品の流通による食の工業化とその反動としてあらわれる有機農業と地産品の流行を取り上げる。1960、70年代には家電製品の普及を背景にメディアと食品産業による宣伝から、加工済み食品が激増しマクドナルド等アメリカ的なファストフードが拡大した。しかし1970年代以降、食の安全と環境破壊への意識が強まり生活協同組合をはじめとする有機農業運動が盛んになった。これらの潮流は一見逆のように思えるが、彼女はともに日本の経済的繁栄の異なる経路による現れであると結ぶ⁽⁸⁾。

結論「国民食の形成」では日本食の現象的变化を説明してきたこれまでの流れを再確認する。最初に、「文明開化」の政策が全面的な変化の場を用意した。次に、「富国強兵」と「良妻賢母」の言説が軍隊の配給食と家庭食の近代化を生んだ。第三に、軍事化と戦時中の経済統制によって、軍隊栄養士と家計専門家の影響のもと発展した標準食が国中に広まった。第四に、帝国主義的野心が中国と韓国の料理を近代日本統合の部品としてまとめた。

浸透したわけではなかった。その実現にはダイニング・テーブルの時代まで待たなければならない（石毛 2005: 164）。

⁽⁷⁾ 陸軍糧秣本廠に勤めていた北山義雄と満田百二の栄養に関するアドバイスは、都市型の近代女性を読者層とする『主婦之友』にも、農家を対象にした『家の光』にも掲載された。

⁽⁸⁾ Cwiertkaは消費者の有機農業志向を食品産業が商機と受けとめた結果、モスバーガーが生まれたとする。

最後に、戦後の経済的繁栄が味覚の洗練と食の民主化をもたらした。この一連の経緯を検討し、彼女は国民食とは社会的に構築されたものであるという結論を出す。

そして最終のポストスクリプト「日本食は世界へ」は、グローバルに展開される日本食をとりあげる。欧米で日本食はマンガ、アニメと並び、日本のソフトパワーの象徴と見られているが、本章では鉄板焼き⁽⁹⁾等と並び、特に寿司が日本の味覚、健康、センスの象徴として描かれ、前章までの近代日本が欧米の食生活を日本風の解釈で摂取してきた過程と鏡像をなす。しかし1990年代のヨーロッパにおける日本企業の撤退に伴う現地化により変化した寿司バーはシックでレトロな欧風の内装の回転寿司屋であり、従来のイメージを作ってきたアメリカのヤッピーフードやバック寿司とも異なる⁽¹⁰⁾。日本食の変容において同一視されがちなヨーロッパとアメリカでもこのような差異があり、今や世界の日本食は字義通りローカルな用語として文化の論理で翻訳され消費されていると締めくくられる。

2 軍国主義と日本の国民食

本書では、モダニティの浸透が食を通じて測定される。すなわち国民国家の形成が「日本食」という名を呈した食の形成と重ね合わせられる。そして国家の繁栄が食や軍隊、家庭、学校の諸相から決定されていくとされる。本書で最も成功している試みは「軍事と食」を扱った部分である。Cwiertka は日本の食事の近代化における日本の軍国主義とその元での戦争および帝国主義の影響を詳細に検証する。ここでは、国家の力と食の関係が、権力者たちの思い描いた食事と特別な料理に典型的にあらわされる。たとえば、1章にある明治政府が進めた食の西洋化は「文明開化」の言葉に表される西洋の食生活と組み合わせられ、日本人の身体を強化するため必須とされた。受動的な借りものの風俗であっても日本を文明世界の一員として表出しようとしたのである。しかし3章と5章では、日本型帝国主義の料理的帰結として、積極的な主体としての日本人による食の変容が語られることとなる。

徴兵制度が導入された時点から第二次世界大戦までの、軍隊内部のレシピとメニューを含む豊富で詳細なデータに基づく彼女の分析は実証的でありながら理論的なものともなっている。

⁽⁹⁾ アメリカにおける鉄板焼きチェーンBenihanaやお好み焼きチェーンMisonoといったレストランは、エンターテイメントショー的な演出が売りとなされ日本の同種の店とは大きく異なっている。

⁽¹⁰⁾ 2008年現在の時点ではヨーロッパにもバック寿司が根付いているという報告のように反例も見られるため、ポストスクリプトの部分については議論の余地を残していると思われる。

健康な身体を育てる食事に示される国民や健康、家族の諸相は本書においては、身体の規律化と密接な関係をもつ兵士の食事にあらわれるとされる。西洋人に比べて見劣りする日本人の貧弱な肉体を「改善」することは国民皆兵制を強いた明治政府の急務であった。よって軍隊の配給食においては「科学的な」食事の摂取が求められ肉食を主とした洋食化が進められ、のち兵士の帰郷によって一般に広まった。

ただし西洋料理がそのまま軍隊食に取り入れられたのではないことに注意が必要である。陸・海軍ともに主食は米であり、最もよく用いられた調味料は醤油であり、軍隊のメニューにある洋風料理の大半は和風化された「洋食」であった。洋風素材に日本の調理法を付加する形で、軍隊における西洋の受容はなされたのである。

3 家庭の食への影響

贅沢品や珍味、または地位の象徴となった西洋由来の新しい食品は明治、大正時代における近代化のレンズを通して描かれる。欧米を見聞したエリートたちは洋行中に覚えたピラフやポテトコロケ、ウスターソース等の食品の製法を持ち帰り、喫茶店やデパートの食堂等の公共空間に広めた。この新しい食生活の導入には鉄道会社が大きな役割を果たした。Cwiertkaの記すところでは、サンドウィッチやサラダ、パスタ等を詰めた駅弁が洋風料理の浸透に貢献した。また鉄道は新しい食を伝えるだけでなく、現在の駅弁にみられる、地産品をかけ合わせて新しい「国民の」食文化形成を促進した。均一化と局地化は同時並行しておこっていたのである。

家庭の食もまた明治後期から大きく変化していった。主婦の職能の「専門化」に伴って、家庭食を扱うメディアと書籍は人気を博すようになっていった。家庭の栄養管理と近代的な食支度は主婦の重要な仕事の一部とされた。雑誌等の出版物⁽¹¹⁾や赤堀割烹教場⁽¹²⁾といった料理学校、食品製造業の戦略によって、中産階級の女性たちは、「良妻賢母」の標語に表される新しい時代の料理の基準を学んでいった。同時に、新料理の調理と共食を可能とする家庭内空間そのものを改善していった(石毛 1991: 30)。こうした一連の流れは近代日本の帝国主義を支える国民を衣食住の側面からも構成した。形成された食空間はイデオ

⁽¹¹⁾ Cwiertkaの取り上げた分析対象は『主婦之友』や『料理之友』、また日本女子大学の卒業生による『家庭週報』等。

⁽¹²⁾ 日本初の女性料理専門学校。現在の赤堀栄養専門学校。

⁽¹³⁾ このような例として挙げられるのが戦時中の日の丸弁当である。梅干しと白米からなる国旗を模したこのメニューは1937年、広島県の女学校にて週一回中国戦線で戦う兵士たちを慰むための教育的配慮から作られた。このアイデアは戦時総動員と国民的統合の象徴として大いに喧伝され1939年までには全国

ロギーの強く反映されたものであったが、物理的な制限もあって実用から離れ過ぎたものにはならなかった⁽¹³⁾。

しかし、忘れてはならないのは明治から昭和にかけての近代家族の食生活を支えた合理化志向は、合理化を存在目標とする軍隊由来のものでもあったことである。食生活の改良運動は私生活の国家管理政策の上でなされ、そのオピニオン・リーダーとして軍隊の存在があった。これらの運動を支えたのは軍隊を国民の理念とみるプロパガンダだけではなく、国民の体質改善をはかる、より直接的な動機もあったのである。

4 企業家や専門家の努力

以上のような食事の変化とその意味への百科全書的なアプローチに加えて、Cwiertkaは食の開発と流通に関わった個人の役割もまた重要なものとして記録する。たとえば蟹江一太郎（1875～1971）⁽¹⁴⁾をとりあげよう。蟹江は明治時代、農民の子として生まれ兵役を終えた後、軍隊で覚えた西洋野菜の生産をはじめた。当時生食の習慣があまりなく売れ残ったトマトの対処に悩み、1903年にピューレにして売り出し食品問屋や西洋料理店から好評を得た。1906年に工場を建設し、本格的なトマト加工に乗り出し試行錯誤を繰り返し、1908年から初の国産となるトマトケチャップの販売を開始した。当初、反応は今ひとつだったが徐々に売れ出し昭和に入り一般家庭への食の欧米化の浸透とあいまって急速に需要を拡大し、今や食卓に欠かせない調味料となった現在へとつながっていく。

同時に栄養士たちの貢献も重要なものとされる。戦後の栄養学の知見に基づいた企業や学校の給食は、一般家庭メニューの一般化、平均化を促したが、これらの食事を構成したのは総動員体制期に軍隊で教育を受けた栄養の専門家たちであった。戦後日本の食習慣の形成に最も影響を与えたのは、LARA⁽¹⁵⁾をはじめとするアメリカの援助物資に基づき子供たちに提供された学校給食であった。学校給食は軍隊の食事と同じく、効率的な栄養摂取を目的として組み立てられたものである。その最たる成果はパンの普及とミルク飲用の一般化である。学校給食は戦後生まれの日本人にアメリカの食文化を浸透させるものだった。戦争の前後で米中心の弁当からパン中心の給食へと大きな転換があったのだが、彼女によると軍隊で形成された食に関する思想に断絶はなかったという。戦争モデルで教育を

に拡大した。しかしながら、1941年以降、白米は贅沢品として人口の大多数の口にはのほらないものとなっており、このイメージは当時の実際の食事とはかけ離れたものであった。

⁽¹³⁾ 食品・調味料総合メーカー「カゴメ」創業者。

⁽¹⁵⁾ Licensed Agencies for Relief in Asia（アジア救援公認団体）のこと。アメリカ合衆国救済統制委員会が1946年6月に設置を許可した日系アメリカ人の日本向け援助団体。

受けた栄養士たちの学校や企業での活躍によって、戦争によって進められた総動員体制と恒常的な食糧不足のなか進展した栄養学の知識の浸透は、戦後も途切れることなく進んだ。彼女自身、戦争の遺産が総中流化をもたらしたと記すゆえんである。

5 近代日本の国民食の社会的構築

結論で Cwiertka はナショナリズムと食の関係を論じる。ナショナリズムの起源については多くの議論があるが、19世紀以前にはみられなかったグローバルな国際秩序のなかで形成されたものであろう (Anderson 2006 = 2007: 22) と、初期の民族的感情によって形成された発明や再構成物であろう (Smith 1986 = 1999: 7) と、どちらもモダニティに基づく意識であるという点では共通する。ネイションは近代以前の共同体がなくなるなかでより大きな共同体意識に忠誠を誓う意識のことである。その意識は教育や官僚のネットワークを通して流布され、国家主導の「国民文化」によって統合、強化される。文化はシステムの階層化よりも均一化を進め、他のネイションとの差異化によって社会的結合を促進する。

そのような機能を担う国民文化の構成物の一つが国民食であり、国民の歴史と結びついて永続性と正統性を獲得してきた。国民食は本国および外国の計画とその実行、私と公、上流と下流の相互交渉から出現した。国や地域によってその表出は異なるが、どの場合も単一の力によるものではなく複数のエージェントの力で形成され変化してきた。そしてこれらの諸相を通じ国民の形成は国民食の構築と複雑に結びついていた。

本書では主として国民食の「作られてきた」歴史をたどってきたが、これまでの通時的な視座を共時的な視点に反映し、現代の日本食の「独自性」や「正統性」を考察し注意を喚起する。独自や正統の語句から想起される日本食として懐石料理がある。今でこそ料亭等における高級料理として定着したが、もとは禅や茶の湯における質素な修行に供されるものであった (熊倉 2002: 32)。高価な食としての権威は20世紀になり北大路魯山人 (1883~1959) や湯木貞一 (1901~1997) ⁽¹⁶⁾ らの努力によって開発されたものであるとされる。ここで示されるのは高級料理としての懐石料理は必ずしも伝統にのみ基づくものではなく個人の努力やメディアの宣伝等によって構築されたものであったという事実である。

高度資本主義において文化の正統性は、しばしば美化された理想的な前近代と結びつけられる。そのような郷愁的な過去解釈が行われるのは、大衆への宣伝により差異化とそれに基づく利益が得られるからである。日本料理の過去をリメイクする戦略と作用を実際の

⁽¹⁶⁾ 高級料亭「吉兆」創業者。

料理が生まれた当時の状況から検証することで、社会的背景にまで踏み込める。そして本書の一番の目的は、かつての消費実践を現在の料理的特質に帰結させる誤謬を犯すことなく日本の国民食が形成されてきた真の軌跡を明らかにすることだった、と結んでいる。

おわりに

以上、軍隊と軍国イデオロギーの影響を中心に日本食の形成過程を解き明かしてきた。最後に私から若干の批判点を指摘しておきたい。

本書では基本的に日本の国民食が政策や軍事的合理性の必然から導き出されてきたものとしている。だが、文化の成立をこのように制度の力の直接的な反映としてもよいのだろうか。もちろんそのように描くことも可能である。当然イデオロギーや政治権力の作用は捨象できるものではないが、果たしてそれらは一義的に定義できうるだろうか。全ての文化研究と同じく、Cwiertka 自身、日本食も単線的な履歴をたどったわけではなく、その形成を複合的なベクトルの結果としているが、制度の力を重視するあまりその複合性を示そうとする試みは必ずしも成功したとはいえないように思われる。

ただしこのような既存の枠組に本書を留まらせない可能性がポストスクリプトにはある。本章で特筆されるのはヨーロッパの食流行の発信地ロンドンで創業された Yo! Sushi である。この進化した回転寿司チェーンは、テクノポップ音楽がかかりスチールとガラスの内装を持ち、客はベルトコンベヤーで運ばれてくるカリフォルニア巻き、アスパラガス握りに加え、天ぷら、焼き鳥、サンドイッチ等も楽しむ。客のイギリス人は日本を若くモダンで小さな変わったものとして感じている。この事例から、食の正統性はヨーロッパにおける「日本の」レストランにとっては特に重要でないことがわかる。日本の徴はこれらの食事では消費者の好みに合わせて調整され、彼らの流儀で他の文脈へと読み解き変えられているのである。

とはいえここに描かれたグローバルな寿司の展開も多様な形態の描写にとどまり前章までのフーコー的視座とは整合していない。しかし、そのように一律な制度や商業主義の力に還元されえない曖昧な現在を追いかけることで見えてくるものもある。結論で十分完結していた本書の最終に付け加えられたポストスクリプトは必ずしも必要なものだったとは思われない。しかし著書全体の統一が失われようとも、これまでの歴史を通底してきた射角では必ずしもとらえきれない混沌とした状況をあえて掲載した彼女の姿勢は評価できるように思える。単なる社会構築主義的視点では描写しえないクレオール化した現在の食の姿を讀解することこそが、ナショナルな視点ではとらえきれない変容した文化像を描き出

す可能性を示唆してはいないだろうか。そして、また同時に、逆照射して本書で描かれた国民形成のための日本食という文化の、非・国民食あるいは現代における食の深構造をも描き出すことも可能になると私には思われるからである。

さらに部分的にみると本書では主に日本国内の現象についてのみ議論が行われ、日本の事例を世界の他の類似事例と比較する試みはなされていない。たとえば、6章でみたように、満州探索以降日本料理の「中国化」が進展し和洋中という日本料理の三本柱の一角を占めるまでに至るのだが、18世紀、イギリスやフランスで流行した中国趣味 (chinoiserie) との相同性および相違性をみることは中国に対するまなごしの問題を物質文化の俎上において論じる上でも有意義な試みと思われる。

また彼女は政治的経済的権力関係に基づいて食文化の変容がリードされてきたという立場を取り、日本国内の分析においてその作用を描き出すのには成功しているが、視点を転じ国際関係における相互作用を考えるとそのような要素だけでは必ずしもうまく説明ができないのではないだろうか。明治時代に西洋文明の圧倒的な力によって西洋の料理が入ってきたのだとしたら、日本の侵略期に中国にも日本料理が浸透することもあったのではないかと思われるが、管見のかぎり中国料理研究において日本からの影響が指摘されることはほとんどない。

とはいえ、本書は日本の米 (ライス) ナショナリズムの読解 (Ohnuki-Tierney 1994) や築地魚河岸から社会制度を見る考察 (Bestor 2003=2007) 等他の研究同様、文化史的、制度史的、そして政治経済的諸相から日本を読み解く先駆的な試みに位置づけられよう。上述したような不足を指摘することは可能である。確かに日本食の歴史的記述は、本書では必ずしも明確に示されなかった社会的、環境的要因と関連して論じられるべきだったかもしれない。またポストスクリプトでは十分に展開されたとは言い難いグローバリゼーションに関する諸問題はより広範囲に、かつより詳細に調べられるべきなのかもしれない。しかし、彼女の仕事は日本研究と食研究の両翼においてエスノグラフィー的記述が、文化の変わりゆく姿を生き生きと描き出すことを可能にするポテンシャルを秘めていることを示している。

参考文献

- Anderson, Benedict, 2006, *Imagined Communities: Reflections on the Origin And Spread of Nationalism*, Verso Books. (=2007, 白石さや・白石隆訳『定本想像の共同体』書籍工房早山.)
- Bestor, Theodor, 2003, *Tsukiji Fish Market at the Center of the World*, University of California Press.

(=2007, 福岡伸一・和波雅子訳『築地』木楽舎.)

Ishige, Naomichi, 2001, *History and Culture of Japanese Food*, Taylor and Francis.

石毛直道, 1991, 「現代日本における家庭と食卓——銘々膳からチャブ台へ」『国立民族学博物館研究報告』別冊16号, 3-54.

——, 2005, 「食卓文明論——チャブ台はどこに消えた」中央公論新社.

Iwabuchi, Koichi, 2002, *Recentering Globalization: Popular culture and Japanese transnationalism*, Duke University Press. (=岩淵功一, 2001, 「トランスナショナル・ジャパン——アジアをつなぐポピュラー文化」岩波書店.)

熊倉功夫, 1990, 「解説 (二)」『日本近代思想体系23風俗 性』岩波書店.

——, 2002, 「日本料理文化史——懐石を中心に」人文書院.

小熊英二, 1995 「単一民族神話の起源——日本人の自画像の系譜」新曜社.

大塚滋, 1999, 「文明開化と西洋料理」『講座 食の文化 第二巻 日本の食事文化』味の素食の文化センター.

落合恵美子, 1989, 「近代家族とフェミニズム」勁草書房.

Ohnuki-Tierney, Emiko, 1993, *Rice As Self: Japanese Identities Through Time*, Princeton University Press.

Smith, Anthony D, 1986, *The Ethnic Origins of Nations*, Blackwell Publication. (=1999, 岡田新・岡野内正・河野弥生・巢山靖司・高城和義・南野泰義訳「ネイションとエスニシティ——歴史社会学的考察」名古屋大学出版会.)

上野千鶴子, 1990, 「解説 (三)」『日本近代思想体系23風俗 性』岩波書店.

(やすい だいすけ・修士課程)