

な歴史」と「大きな歴史」の「もつれあい」に注目することを促している (p. 491-492) が、時間的スケールのみならず、空間的スケールにおいてもミクロとマクロのもつれあいがある。

日本でも、世界のさまざまな地域にルーツをもつ人々が隣人として暮らしている今日、静的な空間的枠組みに縛られない研究がますます求められている。ベトナム研究者にこそ、新たなフィールドワーク論と地域研究の方法を切り開く機会が訪れているともいえるだろう。本書で卓越した調査能力と筆力を示した筆者に期待するのは評者だけではない。

引用文献

- Gupta, Akhil and James Ferguson, eds. 1997a. *Anthropological Locations: Boundaries and Grounds of a Field Science*. Berkeley, Los Angeles & London: University of California Press.
- _____. 1997b. *Culture, Power, Place: Explorations in Critical Anthropology*. Durham & London: Duke University Press.
- Lebel, Louis, Antonio Contreras, Suparb Pasong and Po Garden. 2004. Nobody Knows Best: Alternative Perspectives on Forest Management and Governance in Southeast Asia, *International Environmental Agreements* 4(2): 111-127.
- Lebel, Louis, Po Garden and Masao Imamura. 2005. The Politics of Scale, Position, and Place in the Governance of Water Resources in the Mekong Region, *Ecology and Society* 10(2). <<https://ecologyandsociety.org/vol10/iss2/>>
- Marcus, George E. 1995. Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography. *Annual Review of Anthropology* 24: 95-117.
- Tsing, Anna Lowenhaupt. 2011. *Friction: An Ethnography of Global Connection*. Princeton:

Princeton University Press.

UNHCR (United Nations High Commissioner for Refugees). 2000. Flight from Indochina. In UNHCR ed., *The State of The World's Refugees 2000: Fifty Years of Humanitarian Action*. <<https://www.unhcr.org/3ebf9bad0.html>>

小長谷英代. 2017. 『〈フォーク〉からの転回—文化批判と領域史』春風社.

横山 智編. 『世界の発酵食をフィールドワークする』農山漁村文化協会, 2022年, 235 p.

柳澤雅之*

本書は、世界の発酵食に関するフィールドワークの成果を伝えつつ、その成果と実験室の分析を融合させた新たな研究領域「フィールド発酵食品学」の創設を提案する書である。本書の目次は以下のようである。

序章 人類と発酵食

第I部 主食としての発酵食

1章 酸っぱさに憑かれた人びと エチオピアのパン類をめぐって

2章 酒を主食にするネパールとエチオピアの人びとの暮らし

コラム1 酵母 人類のために進化し続けてきた微生物

第II部 副食としての発酵食

3章 牧畜民の発酵乳加工とその利用

4章 魚の発酵食をめぐる民族の接触と受容 カンボジア周縁地域を事例に

コラム2 生業と「農村食」発展途上国

* 京都大学東南アジア地域研究研究所

における農村生活と食の変化

第Ⅲ部 調味料としての発酵食

5章 近代化・グローバル化による味の変容
タイの調味料文化

6章 ラオスの味、パデークの科学

7章 納豆はおかずか、調味料か？日本と東南アジアの地域間比較

コラム3 納豆菌 その細菌分類学上の位置づけ

第Ⅳ部 嗜好品としての発酵食

8章 茶を漬けて食べる タイ北部の「嘸み茶」文化とその変容

9章 モンゴル国の馬乳酒「アイラグ」

10章 東南アジアの餅麴になぜ新大陸起源の唐辛子が用いられるのか

コラム4 乳酸菌 食を支える微生物

終章 フィールド発酵食品学の創出に向けて

目次を俯瞰すると、本書の全体構成がよくわかる。第1～10章では、アジアからアフリカにかけての各地の発酵食が取り上げられる。またコラムを通じて、おもに発酵の自然科学的な理解を深めるため、酵母、納豆菌、乳酸菌の基礎的な知識が提供される。第Ⅰ～Ⅳ部の構成からは、発酵食が主食、副食、調味料、嗜好品として、幅広く利用されていることがわかる。そして、序章と終章で、本書は、人類にとっての発酵食を振り返り、新しいフィールド発酵食品学の創出に向けた試みであることが述べられる。このように、全体の構成はサンドイッチ状になっていて、序章と終章がパン、フィールドワークの成果が具

に相当する。

本書の具体的な内容は次のようである。

序章では、近年明らかになりつつある、発酵食の人類史的な意味が簡潔にまとめられている。発酵食は、一般の人がイメージしている以上に、私たちの生活に浸透している。人類は火を扱う以前から発酵を利用しており、発酵食は人類進化と密接に関係しているという。そして、私たちの祖先は有用な性質をもつ微生物を長い時間かけて作りだしてきた。すなわち、動植物だけでなく微生物についてもドメスティケーションが生じていたという。こうした視点は、地域ごとの多様な文化のひとつとして発酵食を取り上げる文化人類学的なアプローチだけでなく、人類史についての意義と関連させるという点で、従来にない新しいアプローチだといえよう。

序章ではさらに、本書の特徴としてフィールドワークをあげる。フィールドワークにより、発酵食が生産される現場で、生産者の「在来知」を理解し、また、その発酵食がどのように利用され、人びとの食生活を支えているのかが明らかになる。アジア・アフリカにおける具体的な発酵食のフィールドワークの成果が第1～10章に展開される。そして、コラムおよび終章で、近年、技術革新が進んだ、自然科学における微生物分析の手法が紹介され、自然環境と微生物の関係、ヒトと微生物の関係を融合させる環境、すなわち、フィールドワークと実験室の成果を融合させる新たな研究領域として「フィールド発酵食品学」の創設が提案される。

フィールド発酵食品学の研究視点は、次の

3つに集約される。すなわち、1) 自然環境に応じた生業より得られる産物を原料として、さまざまな発酵食品を作ってきた人びとの営みを環境との関係から解明すること、2) 調味料、保存食品、嗜好品、そして儀礼・祭祀における供物など、幅広い利用と役割を担う発酵食品に関わる各アクター（生産者や消費者など）の伝統やアイデンティティといった文化とそれを成立させた技術に注目した「生活文化」を明らかにする視点、3) 発酵食品の味や身体への効果を解明し、それらを生産・利用するために培われてきた「在来知」と、より有用な発酵微生物が選抜されてきた「ドメスティケーション」との関係性を明らかにする視点である。発酵食に関する多くの課題にチャレンジするために、研究者、実務家、消費者などのさまざまなアクターがフィールド発酵食品学に関わることができるようプラットフォームを築く必要性を述べる。

サンドイッチの具に相当する第1～10章までの本書の大部分では、フィールドワークを基にした、世界各地の発酵食の生産と利用についての研究成果が紹介されている。

第1章では、発酵食大国であるエチオピアのパンが紹介される。主食として利用されるパン3種の材料や作り方、利用方法が詳しく述べられる。エチオピアではパン以外にも粥やアルコールなどの飲料類もよく発酵させて利用されており、まさにとりつかれているのではないかと思えるほどの発酵利用について説明される。

第2章は、酒を主食にした事例である。

なじみのない人にはいささかショッキングかもしれないが、発酵食としての酒のもつ高い栄養価とそのおいしさを考えると納得できる。酒を食事として利用するネパールとエチオピアの人びとの酒と共にある暮らしが述べられる。

第3章は、発酵乳加工についてである。野生動物の家畜化からそれほど時間を経ずに搾乳も開始された。その最初期から、ヒトにとって有益な乳酸菌が選び取られ、生乳を発酵させた酸乳が利用されてきた。酸乳はバターオイル加工、チーズ加工することで、乳のより長期の保存が可能となった。乳加工と乳製品は、一万年の時をかけて多様に発達してきた。本章では、世界的な変化と共に、地域社会での発酵乳加工品の利用について述べられる。

第4章は、メコン川下流域の魚の発酵食の事例である。カンボジアのプロホックやラオ人のパデークの詳しい作り方や利用方法が紹介される。地域独特の発酵食は、ついつい地域のアイデンティティと関連させがちだが、メコン川下流域における発酵食は、人びとの移動や民族間の交流により、その生産者や利用方法はどんどんと変化している。

第5章は、タイにおける発酵調味料を中心に、近代化、グローバル化における味と調味料文化の変容が紹介される。タイ料理の定番の調味料、ナンプラーの歴史は意外と新しく、20世紀前半にタイ全土に広がった。また、「味の素」に代表されるうま味調味料の消費は1960年代以降、急拡大した。その中で、地域の在来の調味料の生産や利用に、ど

のような変化が起きているのかが本章の課題である。

第6章は、ラオスを代表する発酵食品、パデークを取り上げ、伝統的な製法や微生物と品質に関する暗黙知を科学的に分析した研究成果の一端が紹介される。分析結果は、パデークを生産・消費するラオスの村の人びとも共有され、パデークの品質安定・向上や利用促進に役立てられている。

第7章は、納豆である。アジアの納豆は、おかずにも調味料にも利用され、その形状や食べ方も多様である。そして、穀醬と魚醬が卓越する地域の境界にアジアの納豆地帯が形成されたとする。

第8章は、飲むためではなく、食べるお茶（ミアン）についてである。タイ北部の後発酵茶ミアンの生産と消費の現状、そしてそれらの変化について紹介される。1980年代以降のタイの社会経済的な変化の中で、ミアンの生産と消費は大きく変わり、ミアンは「食べるための嗜好品」から「備えるためのモノ」に変わった。ただし、そもそもミアン生産者は、ミアンの茶園を覆う森林から多様な資源を利用して収入源としながら、茶生産を基盤とした生業を100年近くも安定的に維持してきたのであり、ミアン生産は今後も形を変えながら受け継がれていくと指摘する。

第9章では、モンゴルの馬乳酒アイラグの製法が紹介される。アイラグの歴史を考えると、人がアイラグを作り続けてきたのか、あるいは人が菌にアイラグを作らされ続けてきたのか、もはやどちらなのかがわからなくなるほど、両者の関係は密接である。

第10章では、東南アジアで製造される醸造酒や蒸留酒に必要な餅麴に、なぜ新大陸起源の唐辛子が用いられているのかという問いをカンボジアで探った研究成果の一端が紹介される。その結果、唐辛子が餅麴の材料に使われるという技術は東南アジアで多元的に発生したのではないかと指摘する。

本書は、「フィールド発酵食品学」の創設のためのキックオフの書である。多様なアクターが関わることのできるプラットフォーム作りが本書刊行のひとつの目的であり、それは十分に達成できていると考えられる。各章からもコラムからも、「発酵」好きの執筆者らが楽しんで研究している様子が十分にうかがえるからである。

しかし学際研究としてのフィールド発酵食品学の成果を出すにはまだこれからが正念場のようなのである。自然科学的な分析とフィールドワークの成果との融合は今後の課題である。ひとくちに「在来知」といっても、本章で述べられているように、「伝統的」な製法や利用は常に変化の中にある。変化に要する時間も、人類史的な時間から、農耕開始以来の1万年、近代化・グローバル化の数十年と、さまざまな時間軸が考えられる。微生物のドメスティケーションという視点は大変おもしろいが、歴史的な整合性もまた求められよう。微生物は、動植物に比べてなお一層、考古遺物として出土しにくいと思われるので、何らかのブレイクスルーが必要になるかもしれない。

本書はチャレンジングな試みについての書である。本書の構成は、すでに述べたように、

サンドイッチになっている。パンの部分も具の部分もそれぞれ刺激がありおいしく頂けるが、やはりサンドにして召し上がれ。おいしさのレベルがもう一段あがると思います。

生方史数編、『森のつくられかた—移りゆく人間と自然のハイブリッド』共立出版, 2021年, 234 p.

竹田晋也*

ユニークなタイトルの本書は、森を自然と人間がつくる「ハイブリッド（混成物）」としてとらえ、そのハイブリッドの生成、変容、崩壊のプロセス自体をみつめることによって、森の「レシピ」の再考を試みている。社会構成主義やアクターネットワーク論の延長線上で「森のつくられかた」を考えてみようという試みだ。

20世紀に入ってから「グレート・アクセラレーション」と呼ばれる自然と社会経済指標の急激な変化は、「ブラネタリー・バウンダリー」という地球の限界を人類が超える局面にまで達しつつあり、人新世という地質年代区分が提唱されるほどに人類の影響は地球の隅々にまで及んでいる。本書では、編者ら執筆陣が研究対象としてきた森林を「人と自然がつくりだしたハイブリッド」としてとらえなおし、新しい観点から考察を試みようというのである。まずは構成に沿って各章を紹介したい。

第1章「森のつくられかた—ハイブリッ

ドとしての森林」(生方)では、近代哲学における自然と人間の二元論をデカルトまでさかのぼり、そこから社会構成主義に至る履歴を辿って本書の理論的な前提を紹介したうえで、自然と人間のハイブリッドという森林のとらえかたと本書の構成を説明している。本シリーズの解説書的な性格上、「ある特定地域の森林を対象にして、歴史的にそのプロセスを明らかにするような綿密な事例研究としてのスタイル」(p.5)はとらず、むしろ森林がつくられるプロセスを記した「レシピ本」のように記述していくとする。

第2章「森を認識する—森林とは何か?」(生方)では、個々人が抱くイメージとしての「森」と合理的な基準で定義された「森林」を対比させながら、森林がどのように認識され、社会集団によって共有されるのかを説明している。さらに住民・行政官・科学者の間での基準の「ゆらぎ」や認識の「ずれ」の具体例をあげて、認識の実態化と矛盾を考察している。

第3章「森の彼方を見る—近代化以前の山村を見るまなざし」(葉山)では、秋山郷や椎葉村の記録に触れながら、現代では忘れ去られたかに見える山村をもう一度「認識の内」にすることを試みている。歴史を振り返ることで、豊かな山村像、山地理解を取り戻そうというのが3章の眼目で、平地の人々、すなわち都市住民が、森林と山村をどのように文化的に認識してきたのかを辿る。そして民俗学者の谷川健一の「自らの手で獲得した理由によってのみ、人はその土地と必然的なかわりをもつことができる」(p.64)とい

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科