

『沖縄の人とブタ —— 産業社会における人と動物の民族誌』

〔比嘉理麻著，京都大学学術出版会，2015年3月31日，262頁，3,400円＋税〕

大 石 高 典・加賀谷 真 梨

（東京外国語大学）

（新潟大学）

本書は、沖縄における人とブタの関係をあつかっており、人と動物の人類学の書としても、沖縄研究の書としても読むことができる。評者の一人である大石は生態人類学/文化人類学的なアプローチから人と動物の人類学を研究しており、もう一人の評者の加賀谷は民俗学的なアプローチから沖縄を研究している。そこで、共著で本書評の執筆を行なうこととなった。

本書は、沖縄本島の都市部における10年以上にわたるフィールドワークの蓄積に基づき、沖縄県産豚の生産・流通・消費のすべての過程について詳細な参与観察を行なって得られた資料をもとにしているという点で、重厚かつ迫力のある民族誌となっている。全体を通じて追及されるのは、著者が冒頭で「ブタは本当にくさいのか」と問いかけるように、ブタの「におい」についてである。沖縄における人々のブタへの眼差しには肯定/否定の二面性が見られる。本書では、それらのうち、消費者に受けの良い食品としての豚肉への嗜好性に隠れがちで、生き物としてのブタへの嫌悪に焦点が当てられる。博士論文をもとに書かれた本書は、序論と結論・考察を含む七章からなる。第三章から第六章が、本書の核とも言える著者による養豚場、屠殺場、小売市場のそれぞれの現場のモノグラフとなっ

ている。まず、各章の内容について概観してみよう。

第一章「激変する人—ブタの関係と沖縄社会」では、人と動物の人類学について近年の研究動向を踏まえたレビューがなされる。特定の生業形態や生態環境と必ずしも結びつかない産業社会において人と動物の関係を研究するにあたって、生態学的、経済的な功利主義と、動物人格論や境界論などに代表される象徴論の双方から接近することが必要である。著者は「産業化された社会では家畜は単にモノである」といった考え方（Ingold, 2000: 75）に対して、産業家畜はア priori にモノなのではなく、あくまで「人間の管理のもとでモノ化される」のだとする。生活の断片化が進んだ産業社会において、ブタがモノ化される過程に関わりの総体としてとらえるために、養豚場、屠殺場、小売市という三つの場所を対象にマルチサイティッド・エスノグラフィの手法がもちいられる。また、沖縄研究がややもすると産業化の進んだ都市部を避けつねに周辺への関心に傾きがちであったことを踏まえて、ブタへの嫌悪と豚肉への嗜好性というねじれをあつかうことによって、沖縄を「伝統化」する支配的な見方を批判する、という問題意識が示される。

第二章「ブタと沖縄」では、沖縄近現代史

におけるブタの位置づけの見取り図が示される。沖縄をいかに売り出すかというイメージ・ポリティクスの中で、ブタが「生き物」としてではなく、「肉」としてのみ取り上げられてきたことへの批判がなされる。

第三章「ブタをめぐる両義性の生成——養豚場立ち退きとブタへの好意」では、沖縄における養豚産業化の過程で人とブタの生きる空間が遠くなっていった「遠隔化」の過程が丁寧に描きだされる。かつて、1970年代まで家庭で飼育されていたブタは産業化に伴って人々の生活の周りから消えて行った。人とブタが生きる場が隔離されてゆく過程で、「ブタは臭い」という感覚/表象が社会的に構築されてきたことが示される。消費される肉のみが沖縄らしい食べ物として注目され賞揚される一方で、それが生産される現場が捨象され顧みられない点が指摘され、「消費を重視し、生産を軽視する見方」への批判がなされる。

第四章「揺らぐ嫌悪と好意——養豚の現場で」では、産業養豚の二つの形態である企業養豚と世帯養豚のそれぞれの実態について、フィールドワークに基づく分厚い記述がなされる。著者は、養豚場内における人とブタの間の境界維持のあり方に、分業化された作業の担い手ごとにブタとの接触の「有無」や「しかた」に大きな差があることを見出す（p. 102：表4-2）。経営、事務、宣伝に関わる従業員はブタとの接触を極力避ける一方で、繁殖担当の従業員は積極的にブタと触れ合う。とくに繁殖メス担当の男性Hが、発情確認の際に「ブタ化」して、メスの背にまたがるという事例（pp. 129-131）は「擬獣化」の事例として読むこともできて大変興味深い。工場では、ほとんどのブタは情報化されて管理され、個体識別されることなく食肉となってゆく。その中でまれに規格外になってしまった個体が名付けられ、固有性を持ってあつかわれることがある。著者は、産業社会の家畜は最初から「肉を作りだす機械」としてあるのではな

く、大量生産システムのなかで、ブタはモノ化されると主張するが、産業化したからといって、人とブタの関係性の多様性が失われるわけではないのである。

第五章「脱動物化されるブタ——近代的食肉産業と屠殺の不可視化」では、産業化以前のアメリカ統治期までさかのぼって、ブタを殺す技術とその時代変遷が詳細に記述される。現代の屠殺場では、ブタ殺しは、電気ショック、刃物をもちいた喉刺しと放血など、数段階にわたって行われ、そこでは殺しの主体や場面の曖昧化、婉曲化が見られる。ブタは肉になる過程で「脱動物化」（Vialles, 1994）されてゆくが、沖縄では日本の他地域では食されない血や皮が利用されるなど、動物性は同じ個体のなかでも部位ごとに異なっている。それが大量屠殺制のなかで動物性が文化依存する事例として位置づけられる。

第六章「消費する現場の嗜好性——伝統と技と眼差しと」では、ブタまるまる1頭の売買と解体から、部位単位での取引の受容へという流通形態の変化のなかで、ブタの食用部位の民俗分類がダイナミックに変容するさまが描きだされる。そこでは、民俗分類の分析単位とされがちな人々がもちいる語彙よりも、人々が肉と接する際の身体的・感覚的な非言語的関わりの全体性——著者の言うところの「身体的感覚の総体」が重要である。ブタ肉の臭みが最も気にされるのは、アブラと呼ばれる物質に起因すると考えられている大腸のにおいである。アブラのにおいへの忌避は、ブタを自家消費した経験を有する世代の買い手に特に顕著である。一方、若い買い手は色だけで内臓を選ぶ。高齢の買い手に見られる感覚は、生活の中でブタと暮らし、消費した感覚経験に根差しているとされる。

第七章「考察と結論」では、第六章までを踏まえ、産業社会における生き物としてのブタの「脱動物化」が論じられる。ブタの自家飼育・消費時代を知る消費者にみられたアブラの除去への執拗ともいえるこだわりに顕著

なように、生きているブタに接すれば接するほど、肉への転換の過程において脱動物化は徹底されなければならない。脱動物化の実践は、生産・流通の過程では完結せず、消費にまで続くひとつながりのプロセスなのである。

以下では、ここまで概観した内容を踏まえ、人と動物の人類学と沖縄研究の二つの視点から批評を加える。

著者も第一章で述べているように、近年人と動物の人類学は、動物人格論などの象徴論的なアプローチの新たな展開に刺激を受けながら世界的な盛り上がりを見せており、わが国も例外ではない。それに関わらず、人類学的な視点にもとづきながら、産業社会のただなかにおける人と動物の関係をつぶさに記述した研究はほとんど見られない。伝統主義と言うわけではないが、たとえば生態人類学においては、フィールドを選ぶ際には自文化よりもより遠いところに「自然に強く依存する人々」の暮らしを求めるとというのが最近までの傾向であった。そのため、生態人類学的なアプローチにせよ、文化人類学的なアプローチにせよ、地域固有の生態環境と、それへの適応としての狩猟採集、農耕、牧畜といった生産形態の枠組みの中で人と動物の関係が論じられがちであった。しかし、本研究はそれら伝統的な人—動物関係研究の成果を、十分にくみ取り継承したうえで、産業社会のただなかにおける人とブタの多面的な関わりの通時的なダイナミクスを描きだすことに成功している。

生産・流通・消費のすべての過程を著者自らのフィールドワークによる一次資料を通して見たうえでの分析は見事で、とくに生産と消費の場の乖離が不可避である産業社会において、マジョリティである消費者側のブタとの関わりの断絶経験が生産や流通プロセスに多大の影響を及ぼしていることを具体的に指摘している点は大きな成果だと考えられる。ともすると語彙分析に終始しがちな民俗分類（フォーク・タクソノミー）研究にとって、より

大きな経済のなかでの肉の流通のコンパクト化が、日常的に市場で繰り上げられる肉の部位の伝統的な民俗分類にいかん反映され、読み替えられているかのダイナミックな分析は示唆的であろう。また、最も「くさい」とされる大腸に消費が集中していることにみられるような沖縄の人々のブタへの両義的なこだわりや、においの感覚に消費者の身体的な生活世界全般が関わっているという指摘は人類学的手法による食システム研究ならではのあり、他分野にも大きなインパクトを与えることが期待できる。

このように日本の産業社会を対象とした人と動物の人類学の嚆矢となる本書ではあるが、いくつか結論を急いでいるように見える点もあった。例えば著者は、「生き物としての動物」と「肉としての動物」への両義的な感情は、消費者にとって実体としての動物が不在であることが多い産業化社会のなかでのみ見られるとするが、これは本当であろうか。評者の一人である大石は、中部アフリカ・カメルーンの熱帯雨林で狩猟採集民や焼畑農耕民のキャンプに滞在して数十種類の野生獣肉を食してきたが、ある動物の実体を具体的に知っていることに伴う好悪の情と当該動物の肉への嗜好は一致することもあれば、ずれることもあるのを目の当たりにしてきた。産業社会における人と動物の関わりの特異性については、伝統/産業社会の二項対立を越えたさらなる対話と検討が必要であろう。

また、本書はあまりにブタのみに注目しているため、示されている知見を現代沖縄における人と動物の関係全般に一般化することは難しい。なぜブタがかくも愛され、嫌われるのかについては異なる見方も可能なのではないか。たとえば本書では言及されていないが、ブタ以外の家畜動物、たとえばヤギや家禽や海洋生物も含めた野生動物との関わりの通時的变化についても比較研究に取り入れることで、人と動物の関わり全体のなかでの人とブタの関係の特殊性ないし一般性が浮かび上

がってくるのではないだろうか。

次に、沖縄研究の視点からみた本書への提案を述べたい。本書はブタが沖縄文化として有徴化される一方で、当該地の人々から相反する感情を抱かれる実情に光を当てた従来の沖縄研究に類を見ない着想に基づいている。細やかな観察眼に基づく精微な記述を通じて「沖縄文化＝ブタ」という一般に流布され、沖縄の人々自身も有しているようなイメージに揺さぶりをかける本書は、優れた人類学的研究であることは間違いない。その一方で、従来の沖縄研究の視座や学術的成果があまり盛り込まれていない点が気になる。先行研究と接合することで本書の沖縄研究としての価値をさらに高めるとするならば、以下の二点への言及が重要だと思われる。

一つ目は、沖縄の政治的布置への言及である。筆者はブタの象徴的な意味付けの変化を、産業化が引き起こした空間の分離という外在的要因に求めた。だが、そのことは、離島の村落生活に深く根づいていたブタの自家生産・自家消費の慣行までもが復帰前後に消滅した理由と直接的には結びつかないように思われる。廃藩置県以降、沖縄固有の風俗・慣習が明治政府によって、「遅れた野蛮な慣習」とみなされ禁じられていったように、沖縄の人々の営みと「外部者」からの（否定的な）眼差しは、不可分な関係にある。果たして、沖縄の人々は、本土政府や米軍政府、あるいはヤマトンチューのどのようなまなざしと向きあう中で、ブタに対する意味づけを変化させていったのか。それを捉える事例としてブタを位置づけると、より沖縄研究としての色が濃くなるだろう。そのためには酒造りの時に出る酒粕の処理に必要なブタが首里から消えたプロセス（p.26）、ブタが保有する菌が原因で人が病気になるといった言説の発生プロセス（p.52）等を、時々の「外部者」ととの関係に留意しながらたどることが重要となる。それにより、ブタが忌避されていった別のメカニズムが見えてくると思われる。

二つ目に、沖縄の人とブタとの親密な関係に関する民俗資料への言及を挙げたい。本書では、現在の沖縄の人々がブタを「愛でる」行為は、産業化に伴う大量生産体制の確立と流通網の再編に伴って創出された新しい慣行であることが詳述されているが、なぜ沖縄ではブタが儀礼時に食されてきたのか、かつての自家生産・自家消費時代の慣行の背景が問われていない。儀礼の時に豚が食されてきたことと、日本で沖縄にのみ豚便所が存在したことは無関係ではないだろう。平川宗隆による著作『沖縄トイレ世替わり』では、昭和初期、家畜防疫員が豚舎改善のために農家を巡回すると、便所の穴は塞がれているものの、しばらくするとまた開けてあり、理由を聞くと「人糞やらんと買い手がいないから」と返答されたとある（同書、p.55-56）。こうした記述から、ブタに人の排泄物を食させ、それを食べたブタをまた人が食するという循環そのものに儀礼的・象徴的な意味があったことが推察される。沖縄の生活世界は象徴で満ちあふれている。従来の沖縄における人とブタとの親密さのありようを研究に取りこむことで、人とブタとの間に生じた距離が示す意味が前景化してくるようになると思われる。

沖縄研究の観点から今後の検討事項として二点述べたが、こうした要望は本書が明確な論旨に貫かれた完成度の高い書であることの裏返しである。今後も沖縄社会で等閑視されてきた部分に光を当てる著者の活躍に期待を寄せたい。

参考文献

- 平川宗隆, 2000. 『沖縄トイレ世替わり——フル（豚便所）から水洗まで』 ボーダーインク。
 Ingold, T., 2000. *The Perception of the Environment: Essays in Livelihood, dwelling and skill*. London and New York: Routledge.
 Vialles, N., 1994. *Animal to Edible*. translated by J. A. Underwood. Cambridge University Press.