

比嘉理麻著

『沖縄の人とブタ ——産業社会における人と動物の民族誌』

京都大学学術出版会、2015年、3,400円＋税、262 頁

小松かおり

沖縄では、ブタのイメージは愛され、生身のブタは嫌われる。このような「分断とゆらぎ」を、沖縄の畜産の産業化の歴史とブタに関わる分業体制のエスノグラフィーの両面から理解することが、本書の目的である。

まずは、章に沿って、本書の内容を紹介しよう。

- 第1章 激変する人——ブタの関係と沖縄社会
- 第2章 ブタと沖縄
- 第3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
- 第4章 揺らぐ嫌悪と好意——養豚の現場で
- 第5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
- 第6章 消費する現場の嗜好性——伝統と技と眼差しと
- 第7章 考察と結論

第1章では、本書の研究が先行研究の中に位置づけられる。人間と動物の関係に関する人類学の学説史が示され、産業社会の人と家畜の関係を探求するためには、功利主義的視点と動物人格論や境界論を含む象徴論的な視点の双方が必要であると述べた上で、動物のエージェンシー論について検討する。動物のエージェンシーを人との持続的かつ個別的な関係の中で生成するという視点と、地域における種としての位置づけの両方から人とブタの関係を考えることを宣言する。また、ここ数十年でおきた沖縄における畜産の産業化によって、生産者と消費者が二分され、大多数である消費者にとってブタが「肉」としてのみ存在することになり、その結果、「生きたブタ」は嫌悪の対象となったと主張する。食の産業化によって分断された生産と消費の双方を研究する必要性が説かれ、従来のブタの研究は、消費の持続性にのみ焦点を当ててきたと批判する。

第2章は、沖縄の養豚の歴史と豚肉食の特徴、沖縄イメージと豚肉料理の関係を概観している。15世紀頃までに中国からもたらされた養豚が外交の必要上から奨励され、18世

紀半ばまでには豚肉食が庶民の食文化に根付き、昭和初期までにはほとんどの家庭がブタを少数頭飼育する態勢となったこと、沖縄戦で激減した養豚が、アメリカからのブタの移入を元にあつというまに復興し、アメリカ統治下におけるブタの自家飼養・自家消費が1972年の日本復帰前まで続いたこと、1970年代に急激に多頭飼育化と分業化が進んだことが説明される。そのような歴史の中で、豚肉の部位の緻密な民俗分類と儀礼食における豚肉・内臓利用が発達した。一方、1970年代以降の沖縄観光の増加、1990年代の長寿食のイメージの普及などによって、豚肉食が観光と結びついていったという。

第3章は、1970年代以降、豚舎がニンビー（not in my back yard）運動の対象となっていくようすを法令と新聞記事から描写する。沖縄では長く、各世帯が1頭か2頭のブタを飼育し、イモ屑を与えて、糞尿はイモの肥やしにする、というサイクルがあった。しかし、1960年代以降、生産の安定のために多頭飼育が推奨され、同時期に、配合飼料と化学肥料が普及した。そのため、イモに変わって配合飼料が与えられるようになり、ブタの糞尿がイモ作の肥やしとして使われることもなくなり、多頭飼育による大量の糞尿が不要物になってしまい、公害化したという。多頭飼育と並行して専門化も進み、養豚団地としてブタが山間地に隔離されるようになり、生きたブタに全く触れない消費者が増え、彼らから見て大量の糞尿を生み出すブタは汚くて臭いとみなされるようになった。著者は、1972年の本土復帰以降の悪臭に関する法令の変化を読み解くことで、ブタが悪臭源とみなされるようになる歴史を振り返る。一方で、市場で正月前に大量の豚肉が消費される光景は正月の風物詩となり、養豚の復興を沖縄の戦後の復興と重ねて語る言説が普及し、戦前の在来豚の復興運動が起こるなど、豚肉の消費は豚肉食の継続性と沖縄文化の象徴となっていく。

4章から6章までは、それぞれ、ブタの生産現場、屠殺場、市場でブタまたは豚肉や内臓がどのように扱われるかについてフィールドワークを通して描写した、本書の中心部分である。

4章は、企業養豚と世帯養豚のふたつの養豚農家のフィールドワークから、ブタがどのような豚舎でどのように扱われるかが描写される。その中で、人とブタの境界がどのように固守され、人がブタから、ブタが人から分離されることで互いがどのように守られているか、という行動と言説が分析される。そして、生産者個々人がどのようにブタとの境界を設けているかによって分類され、外部の人と接する機会の多い人ほどブタとの境界を強くする傾向が指摘される。また、ブタが数字で管理され、「モノ化」されることと、一方で、数頭のブタのみが名付けられ、「擬人化」されること、さらに、種付け時に種豚を模して「ブタ化」した行動をとることでブタに接する作業員の行動を紹介し、完全には「モノ化」されない人とブタの関係を記述した。

第5章は屠殺場におけるフィールドワークを元に、家畜の死の隠蔽と、生体としてのブタと食肉の分断システム、ブタの個性性の剥奪を記述し、「脱動物化」という概念から分析する。一般的に、脱動物化の過程では、家畜は、動物として扱われる場所と食肉として扱われる場所が明確に分離され、食肉は動物性と個性性が消し去られるのであるが、沖縄では、血や皮、足や顔が食用に用いられるため、これらの部位も「食肉」として扱われ

る。大量屠殺のシステム的特性である「脱動物化」に際しても、「動物」と「食物」のカテゴリーが文化的な認識によって規定されることを示した。

第6章は、消費の現場の肉に対する価値付けを、本島都市部にあるA市場でのフィールドワークから描写した章である。A市場では、27種類に及ぶ民俗呼称が使い分けられること、商品ラベルや値札がなく、買い手は自分で触って肉を選ぶこと、皮付きバラ肉であるサンマイニクが格付け規格の基準とは異なる視覚的な美しさによって選ばれることを説明する。そして、売り手が、さまざまな仕入れ単位の肉を、視覚だけでなく触覚、または空間的な身体知覚を駆使して分割していくさまが描写される。さらに、産業化による仕入れロットのコンパクト化によって、民俗分類とずれたさまざまな商用分類の単位で肉が仕入れられること、それを民俗分類に「翻訳」する技術について説明される。最後に、ナカミジルという儀礼食に用いられるブタの大腸の消費が、ブタの部位流通を背景として加速していくさまを描写している。そして、店での大腸の加工においては、ブタの解体の記憶を持たない若年客に向けては胃や小腸との見分けが付きやすいようベーキングパウダーで白色化をほどこし、ブタの解体の記憶を持つ年配客に向けては、大便を想起させる匂いを徹底的に消去する加工を施すことを説明する。自家消費の経験の有無によって大腸から読み取るサインが異なることから、感覚の使い方に世代間差が見られ、店もそれを助長する加工をほどこすのである。

第7章は考察である。これまでの章における考察をまとめた上で、日本の山村の人と野生動物の境界を論じたナイト [Knight 2006] の論考を引いて、産業社会における人と動物の境界論が論じられる。その中で、沖縄におけるブタと人の境界は、多頭飼育化と専業化の中で創出され、維持され続けていることを論じる。その境界は、ブタが、完全に食肉になったときにのみ越えることを許される。一方で、沖縄文化の象徴として語られるブタは、生身のブタと隔離された表象のブタに過ぎないことを指摘し、それが消費者優位な産業社会の特徴だという。

以上が本書の概観である。以下では、沖縄の市場で豚肉売買の技術を研究し、在来豚の復活ストーリーを追った、非常に隣接した調査経験をした者として読んだ、この本に対する評を述べたい。

まず、本書は評者にとって非常に魅力的であった。ひとつには、評者とは異なる視点を見せてくれたことによって、もうひとつは、長期のフィールドワークに基づいた記述の濃さをもとにした民族誌としてのおもしろさによってである。

まず、この本に通底するのは、沖縄の豚肉食は伝統文化である、沖縄の人にとって豚肉食はアイデンティティのひとつである、というような言説に対する異議申し立てである。そうであるならば、なぜ養豚場は嫌われるのか、養豚場排斥運動が繰り返し起きているのはなぜか、と著者は問う。臭いものは見ないことにして、要らない部位もなかったことにして、好みの部位だけ過剰に消費しているのが、今の沖縄の消費者なのではないか、研究者たちは、それを隠蔽して美しい人とブタの像を描くことで、生体としてのブタや、ブタに関わる生産者たちを陰に隠す言説を再生産してきた共犯なのではないか、と。そして評者は、沖縄の豚肉食文化を称揚した伝統主義者のひとりとして名指しされている。自分が

伝統主義者だとは思わないが（自称する研究者もいないと思われるが）、沖縄の人—ブタ関係を全体像として捉えようとする場合、評者のこれまでの論文に、ブタの生体を忌避することへの視点が不足していたこと、その背景として、多頭飼育化と穀物飼料・化学肥料の普及によって、ブタの糞尿が公害化したという事実にも無頓着であったことを反省し、沖縄の人—ブタ関係のより広い文脈を見せてもらったことに感謝したい。

そして、これが最も強く感じたことであるが、この本は、沖縄の人とブタ／豚肉との関係についてのすばらしいエスノグラフィーである。第3章の、養豚場で働く人たちのブタとの接触に関する記述は、長期間場をともにした者にしか描写できない説得力がある（ただ、類型化するより、スペクトラムとして描写した方が、より洗練された描写になったかもしれない）。第6章の市場の年配客の臭覚の使い方の描写も臨場感がある。さらに見事なのは、第6章で市場における豚肉のカットの技術についての記述で、デンマークの商用分類である「カラー」が「グーヤー」と「B ロース」に分割される必然性についての説明も説得的なら、枝肉が分割されるときに三次元的な包丁の入れ方の描写は、この描写を元に枝肉に包丁を入れてみたいという誘惑に駆られるほどであった。また、このような産業製品の民俗呼称の単位への分割を、産業社会のことば・存在から民俗用語の世界への身体的な「翻訳」と捉える見方が新鮮であった。

評者は、この本を優れた論考であると考え、優れた民族誌でもあると評価しているので、個人的に評を伝えるだけなら、ここまででもよいのだが、しかし、それだけでは書評として成り立たないのであろうから、あえて、この本に注文をつけるとしたら、という部分を書き足しておく。

本書の理論的な価値は、産業社会における人と食用家畜の関係を、分断の現実と言説の分離として論じたところにある。そして、それを証明するために、市場の豚肉店から遡って、屠殺場、畜産農家のフィールドワークをおこなったマルチサイト・エスノグラフィーとしての説得力にもあるだろう。野生動物の研究から応用した境界の設定と逸脱、境界設定に関する文化的要素に関する議論は非常に切れ味がよい。一方で、第1章で検討された先行研究の中での位置づけから、著者が重要と考えていると読み取れる動物の人格論とエージェンシー論の分析については、少々物足りなく感じる。養豚場において、少数のブタのみが擬人化されることを取り上げて例外な事象として位置づけ、ブタの客体化をベースとするシステムのなかば外で起きている事象だと整理するにとどまっているが、せっかくのマルチサイト・エスノグラフィー的視点を生かせば、種・集団・個の個々の論点を越えて、また、客体化そのものを巡って、産業社会の家畜のエージェンシー論を深める余地があるのではないだろうか。

次に、著者の強い異議申し立ての矛先が、これまで沖縄の豚肉食文化について人類学・民俗学的視点から語ってきた研究者のみだとすると、相手として物足りないように感じる。それとも、自らの矛盾に気づかず、養豚場排斥運動をする沖縄の消費者も含んでいるのだろうか。または、システムそのものに対する異議申し立てだろうか。わかりにくい理由のひとつは、著者の立ち位置が明確には示されないことだと感じる。あとがきで述べるように、著者は、中学生のときに県外から那覇に転校し、沖縄で最多とも言われる姓をも

ちながら、ナイチャー（沖縄県外の日本人）として扱われ、違和感を感じながら暮らしてきたという。読後感として、そのような疎外感が本書における「美しい物語」に対する異議申し立てに繋がり、それが本書を本書たらしめているように感じるのだが、長期のフィールドワークにおける著者自身の立ち位置について、本書では明確には説明されていない。フィールドワークの現場で、どのように自分の立場を説明してそこに参加し、どのようにまなざされ、どのようなまなざしで現場を見たのか、ということを明確にした方が、視線を対象化する本書において、著者が伝えたいメッセージがより強く伝わったのではないだろうか。また、著者の沖縄研究の射程は人と動物の関係だけではないように思える。本書では「沖縄」の多層性については具体的な事例として述べるにとどまっているが、境界にいる本人の立ち位置を明確にすることで、食肉の生産者と消費者というだけではない「沖縄」という存在の多層性をより独創的に論じることができるのではないだろうか。

<参考文献>

Knight, John 2006 *Waiting for Wolves in Japan: An Anthropological Study of People-Wildlife Relations*. Honolulu: University of Hawaii Press.