

文化研究と「たべる」——食べるモノとコトの民俗学——

植松明石

我々が食物をたべるということが重要であるのは、先ず動物として生きていくために欠かせぬ条件であるからである。だから「たべる」に関する研究がもつばら何をたべるかということが中心で、栄養素やカロリー計算、料理法などにむかうことが多かったのは当然といえよう。しかし食べられるものは実におびただしく我々のまわりに存在するが、それを人々が必ずたべているわけではない。牛肉をこちそうとする人々がいると同時に、ヒンズー教徒のようにそれをたべない人々がいる。家屋内に一緒に住むペットは食べるものにはならないし、食卓にのぼったものでも全部は食べず食器の底に少し残すようなたべ方があったり、一方必要以上に飽食しなければならぬこともある。つまり食物は、単に健康を維持するためにたべるということではなく、何等かの意味づけがされ、たべられたりたべられなかったりしているのであり、極めて文化的な行為であることがわかる。しかし従来の食物研究は、動物的意味での

のが中心であり、文化研究として対象にされることは少なかった。一般に、日本における文化研究の前提にはその対象として芸術や文学などを重視する考えがあり、人々のしかも「普通の人々」の日常あるいは非日常の生活が文化研究の対象にすえられるようになったのは全く新しいことである。特に「食物」に関する事項は、極めて卑近な、文化とは余り関係ないものと考えられていて、文化研究の対象とはされにくかったといえよう。

くり返される集合表象としての民俗を文化研究の対象としてきた民俗学では、「食」の問題は同様の性格をもつ「衣・住」と共に欠かせぬ分野として早くから調査研究されてきた。昭和九年から十一年(1934—36)にかけての山村調査、昭和十二年から十四年(1937—39)にかけての海村調査など多くの初期の共同調査に「食」の項目があり、また関係雑誌に食制の特集号がくまれたりしたのも(例えば『旅と伝説』九ノ一、一九三六年)そのあらわれである。

しかし、それでも社会組織や宗教的分野の研究が盛行しているのに比し、研究者に男性が多かったことも関係してか、衣・食などの分野はそれほど重視されたとは思われない。特に理論的研究は極めて少ない。

そうした中で柳田国男の研究は輝かしいものであり、現在の研究も殆んどその主張の継承であるといえる。昭和七年から昭和十三年（1932—1938）の間にかゝれた十三篇の文章からなる『食物と心臓』（創元社、一九四〇年）は古典的な名著として知られるものだが、餅は心臓の形を模したとする「食物と心臓」、米を力の源泉とする日本人の古い信仰を指摘した「米の力」、その他「生と死の食物」、「モノモライの話」、「のしの起源」など、日本の文化対象としての米の重要性の抽出や、ナマグサの意味、共食の原理など、食物と日本人の精神生活の関連をのべた論考は今も極めて重要なものである。柳田の食物研究は主として社会的レベルあるいは象徴的レベルに属するもので、食物をめぐる人々の行為、「たべるコト」が中心になっている。人はたべるモノやたべるコトによっても何かを語っていることに注目しているのである。このように、食物が食物本来の機能以外に価値をもつことが、文化研究として非常に重要なことなのだ。

茶の間の視聴者を釘づけにしたテレビドラマ「おしん」

を象徴した「大根めし」が、たちまち観光や教訓の場でもりあげられ、珍らしそうにたべる姿がテレビで流されたが、それを見ていて食物に関して種々考えさせられたものである。めしの一つである「大根めし」に對しいろいろな意味づけをしたわけだが、そのひとつは五十年以上前の東北地方の貧しい小作農民の食生活をあらわす粗末なめしだという意味づけである。この考えの前提には、飽食している我々の食生活の現実があり、また稲を作ってきた日本人は昔から米を主食としてたべていたのだとする考え方があ

る。日本人はたして主食物として米をたべていたのか。主食物に関する調査は明治以後いくつかあるが、「おしん」の時代に近い大正六年（1917）の内務省関係の全国主食調査によると、都市の消費者は米を主としているが、意外にも農村の食糧生産者は米を稀にしかたべていないのである。たとえば当時の東京の農村部すなわち今の杉並区あたりでは、米二、麦八のような割合で米・麦をまぜてたべていたことが報告されている。そして全国各地についてみても、粟・稗・ソバなどの雑穀、イモ（甘藷、里芋）・大根などの畑作物、そして山野の木の実（栃、栗、榎など）、草の根（ワラビ）などを多量にたべていたことが知られる。米は富の象徴であり、米の飯に對する願望は、「しょうがつあよいもんだ、雪のようなめしくって、こっばのようなもちくって——」と歌った子供らの正月歌や、振り米の習俗

(臨終の人に、竹の筒に米を入れ振ってみせる)に示されている。米を食べられなかった農民の至って単調な日常の食事について柳田は、年に十数回のごちそうを食べるハレの日の歓喜を濃厚ならしめるための準備であったかの如く感じられるとさえしている。当時の日本人の七々八割が農村に住んでいたことを考えると、日本人の主食物が米であったとはいいがたくなる。つまり「おしんの大根めし」に類するめしは当時の農村ではそれほど珍らしいことではなかった。

しかし稲は日本の文化を考える上で重要な作物であり、農村の年中行事をとってみても、その中心は田の神や稲魂をめぐって展開し、ハレの食物としては米の飯、米の餅、米の酒が欠かせぬものであった。「大根めし」も「麦めし」も「米の飯」との対比において常に考えられていた。ところが一方、米以外にもイモ特にサトイモが重要であることが次第にわかってきた。たとえば正月の神仏への供物として米の餅よりサトイモを主体とする民俗が日本各地にあり、サトイモを聖なる食物とする観念の存在がみられるとされることなどからの推論である。つまり日本文化の中では米だけではなく畑作物のイモも重要だということ、これは前にのべた日本人の主食物にみられる雑食性ともむすびつく。その中で特に古い作物でありまた南方系のタロイモ系イモであるサトイモが注目されたわけである。

このように日本の各地にみられる稲作・畑作に関連する多様な食物のありようが、日本文化における異質・多系の複合文化の存在についての理解に新たな視点を与えようとしている。この視角は食物の素材のもつ本来の機能面に注目したものである。ところで「おしんの大根めし」は機能的にはもともと普通の人々がたべていためしの一種であった。状況がかわり誰もがふだんあこがれの「米の飯」をたべるようになる、その対比において「大根めし」は別の意義を与えられるようになる。ドラマの人氣にともなってもっていた機能以外の意味をもつようになってくる。これは八月十五日の終戦記念に決まっていた人々があるらしい「スイトン」なども似ている。戦争中だれも食糧不足に苦しみ、「スイトン」をたべたにちがいない。そして平和で飽食している今、この日になるとかつての生活をふりかえるといふ目的をもった特定の場合で「スイトン」をたべるのだ。程度の差はあれ何れも原郷回帰的の目的があり、「大根めし」「スイトン」はその象徴となる。それは人々が共有した道徳的価値のよみがえりの表現でさえあるといえることから儀礼の一種ともいえるのであり、「大根めし」「スイトン」は一変してハレの食物となっている。

このような食物の意義の転換は祭における「神饌」にもみられる。祭は神の来臨を迎える神人饗宴の場であり、神

饌は客人をもてなす意をもって神に供えられるとされながら、実際にはとうてい食べられないようなものであることがしばしばみられる。談山神社の嘉吉祭の「百味の御食」は精巧優美なものとして知られるが、和稻（白米に彩色して高杯に盛ったもの）、荒稻（芒のついた稗と糯の稲穂）、餅、酒の他にムカゴ、櫛、榧などが百味が一定の様式で調製され供えられる。美しいが先づ我々の歯ではかめそうもない。しかしこれも「おしんの大根めし」と同様に、かつては人々が日常食べていたものと考えられている。人が食べるものが、同時に神々に供える食物であったわけだが、もはや人々によっては食べられなくなってしまい逆に原古の世界の食物を象徴することになっている。

食物は素材そのものが文化的意味をもつが、形（丸い、三角、四角、その他、物の形象）、色彩（赤、白、黒など）、調製の方法（焼く、煮る、蒸す、かむなど）、それを盛る器具（木の葉、藁苞、土器、椀など）が目的にそって様々に組みあわさり、さらに誰がそれに関与するかにによってその意義は一層多彩となる。

台湾の漢人社会で、神や先祖にささげる特別正式な三牲という供物はふつう豚肉、鶏（羽毛ぬき・頭付）、卵あるいは魚の組みあわせで、更に念いりの場合は五牲（豚の頭、豚の内臓、魚などを加えて五品とする）となる。鳥、獣肉、

卵あるいは魚というほぼ一定したこの三種の素材の型は、日本の海幸の魚、山幸の木の実、草の根と同様に天界・地界・水界の三界を、さらには死後・現世・誕生前という三分観と関連すると推論されてもいる。ところがこの三種は宗族の先祖祭においてもささげられるが、それをするのは父系宗族の男性及びその配偶者のみで、婚出した女性は礼拝に参加しても供物はささげない。祖に対するメンバーシップを女性は男性と同様に持ちながらその社会的距離に差があることをこの習俗は示している。

このように食物のもつ動物的、象徴的、社会的意義の多様性は驚くばかりである。柳田は食事の慣習の研究を分類して食品、食料、食制、食具の項目をあげ、この中で最も気をつけてみるべき内容の多いのが食制で、そこに「飲食の社会的意義とも名づくべきもの」が存在することを指摘している。食物をめぐる神と人、人と人、家と家、男と女、大人と子供、生者と死者、さらには杵の音や酒甕の沸き立つ音、ものの香りという状況までふくめて「たべる」モノとコトの意義をとき、またときあかさうとした柳田の論旨の深淵にはなかなか近づきたいが、文化研究としての「たべる」が重要な一分野であるとの再認識がともかくも必要であろう。

（うえまつ あかし・専任・民俗学）