

佐原秋生・大岩昌子著

## 『食と文化の世界地図』

名古屋外国語大学出版会、二〇一八年

佐藤都喜子



本書は、世界地図を頭に描きながら、世界の食と文化のかかわりを俯瞰的に眺め、それをコンパクトにまとめたものである。本書をひも解くと、世界の様々な地域を旅しながら、世界の食文化について楽しく学ぶことができる。その意味では、食文化の旅本と考えてもよからう。読み始めると、紹介される料理について大いに想像力が掻き立てられ、その料理を無性に食べてみたくなる。あまりお腹がすいているときは読まない方が良いかもしれない。

本書は十四章から構成され、各章前半の地域編は佐原秋生氏が執筆し、自然環境や歴史に彩られた地域という観点から食の特徴を述べている。佐原氏は現在料理評論家・大学教授の肩書を持つが、元々は航空業界で活躍した人物であり、仕事柄世界の津々浦々に出かけ、鉄のような胃袋を武器に様々な地域の料理を食した人物である。したがって、地域編は世界をまたにかけて食べ歩いた著者の世界十四地域の食文化体験記と言って良い。ちなみに、その十四地域とは、章の順番に沿って挙げると、一、日本、二、中国、三、東北アジア、四、東南アジア、五、南アジア、六、西アジア、七、北ヨーロッパ、八、東ヨーロッパ、九、西ヨーロッパ、十、南ヨーロッパ、十一、アフリカ、十二、南アメリカ、十三、北アメリカ、十四、オセアニア、である。各章後半の地域の代表料理とコラム編は大岩昌子氏が担当している。大岩氏は長年にわたり音声学、フランス文化や食文化を研究している大学教授であ

り、コラムにおいて文化・社会的側面から見た食について考察している。著者二人はともに英語・仏語に堪能であり、しかも食文化に関心がある。このように気の合う二人のコラボから生まれた本書は、単に食べるという行為としての食のみならず、大岩氏の言葉を借りれば「見る、聞く、読む、考える」人々の生活の営みの総体としての食の文化について洞察し、新たな食文化論をさぐる意欲作といえよう。

食文化と言えば、「料理は文化の所産」と語った石毛直道の名を挙げないわけにはいかない。石毛は「火の使用」が人類進化の上で一つの重要な歴史的出来事であると述べている。しかし、佐原氏は本書に挙げた十四地域の中で、日本は唯一、「加熱こそ調理」という地域の常識に反して、加熱なしの調理法を育てた地域であると指摘する。その理由として、日本には豊かで質の良い水があり、この「水」が「火」を必要としない料理を生み出したと述べている。今では日本以外の地域においても加熱しない料理が存在するが、これは水道の発達と関係がある。たとえば、アフリカに住んでいる人々の多くは火が通っていない食べ物には基本的に手を出さない。清潔な水の入手が難しい地域に住む上での生活の知恵と言える。このように、食は与えられた環境の影響を受けるものの、水道のような文明の利器の登場と共に調理法や料理の変化が起こる。したがって、食文化とは固定化されたものではなく、時代の流れとともに変化していくものであろう。

本書には、食文化に関心ある人のみならず、どこか旅にでかけようと思う人がその前に読んでおくと旅行がより楽しくなること請け合いの内容が一杯詰まっている。肩ひじ張らずにごろつと横になって、気ままに自分の関心ある地域の章を開いてみよう。すると食のグローバル化が進み、地域の食文化が徐々に衰退しているといわれる今日でさえ、地域を特徴づける食文化がさながらと輝いていると実感する。本のカバーを裏返すと、世界地図に地域の代表的な料理が色刷りで描かれている。これも旅への夢を膨らませてくれる。胆力がある佐原氏でさえ意を決して食した料理があるという。それを知るのもまた旅の楽しみである。本書に触発されて、ぜひ世界の食文化のリアルな旅体験をしてほしいと願っている。