

時	論
新	論
理	想 論

生きたものへの執着

川口 幸大

(かわぐち ゆきひろ)

本館機関研究員



調理してもらうカニを自ら選んでいる客

あずかり知らぬところ

一年の世相をあらわす漢字が「偽」であったことでも明らかとなり、昨年は食品にかんする偽装の問題が相次いで発生、いや発覚した。そして、年が明けた二〇〇八年は、冷凍食品への薬物混入事件が世間を騒然とさせている。

食品を巡るこれらの問題の特徴は、その発生源の多くが生産や流通の過程つまり従来であれば消費者があずかり知らぬとしていたところにあるということだ。例えば、自宅の冷蔵庫にあったタマネギを切ってみたらなが茶色になっていた。もったいないが、これは口に入れずに済ますことができる。けれど、パッケージに記された食品の産地や賞味期限が記載どおりであるか、あるいは人体に有害な物質がまぎれ込んでいないかどうかということは、よほど違和感のある味や異臭でもしない限り、普通判別することは難しい。われわれは、製造者や企業の信頼を担保に取引をおこなっているのである。

もちろん、加工食品や冷凍食品の大半は厳格な安全基準をクリアしたうえで店頭に並んでいるのであり、問題となつたものは例外中の例外なのだろう。しかし一方で、先のタマネギの例からも明らかとなり、われわれの口に入るまでに経る工程が多ければ多いほど、「あずかり知らぬところ」が増えてゆくということもまた事実であ

る。こういった事件を機にハンド・メイドや地場産品が見直されているのも、不可視の工程のできる限り少ないものを口にしたという意識のあらわれなのであろう。

生に満ちた市場

この食品加工の重層的で不可視的な工程について考えていたおり、その対極にあるものとして思い浮かんだのが、市場、とりわけかつて中国滞在中に毎日のように足を運んでいた広東のそれだ。もちろん最近では中国でもスーパーが増え、冷凍・加工食品も売られてはいるが(そして日本と同様に、偽装や異物混入の問題も起こっているが)、生の野菜や果物はもちろん、生きたトリやサカナやエビを売る市場は人びとの生活になくはならないものだ。

統計的な数字ではなくあくまで実感だが、都市部ならば徒歩圏内に必ず二つか三つの市場があるし、農村部でも定期的な市場のほか、露天のものや、定期市に至るまで、規模も形態もさまざまな市場がある。この市場との濃密なかかわりは、われわれにはときに過剰とも思えるほどの、人びとの新鮮さ、生きたものへの執着によるものだ。人びとは、生きたトリやサカナやエビを自らの目で見て、卵などであればそれを一個一個手にとって、吟味したうえで買ってゆく。広東料理の代表格

にして客人をもてなす際にも欠かすことのできない「白灼蝦」は、こうして市場から買ってきた生きたエビを煮た湯のなかに数秒くぐらせたあと、薬味を刻んだしょうゆにつけて食べるといって、いたってシンプルな一品である。まさに「省工程的」な食品の極みとも言えるこの料理からは、生きたものへの人びとの執着が鮮明に見て取れるだろう。

生きたものを求められる市場は、だから、生のエネルギーで満ちている。市場に一步足を踏み入れると、魚介類の生臭さと、家禽類の動物臭さが鼻につくし、足もとはたつた今さばかれたばかりのサカナやニワトリの血や羽や鱗やらでおおわれている。ごく正直な感覚として、衛生面についての不安が頭をもたげてしまうのは否めないし、また生きたものである以上、動物たちがウイルスなどの宿主となり、密集した檻のなかでそれを媒介してゆくことも考えられる。実際に、数年前に鳥インフルエンザが拡大した際には、市場のニワトリが一斉に処分され、しばらくのあいだは生きたニワトリの取引が禁じられた。

こうしてみると、生きたものであつても、安全な生産と流通のためには、加工食品と同等の厳格な管理とチェックが必要ということになるのだろう。確かに言えるのは、食の安全は一筋縄ではいかない主題だということか。

