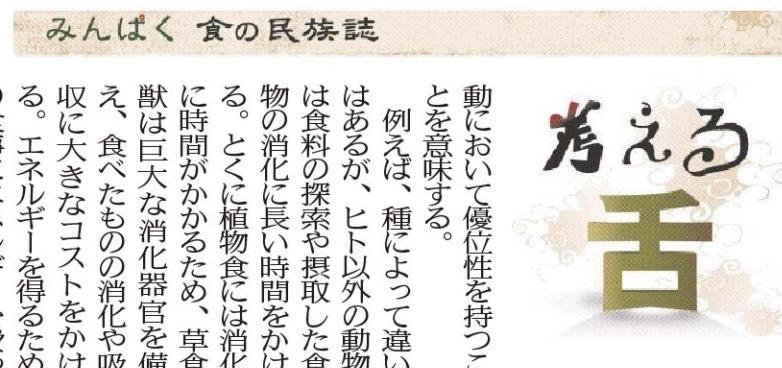


「煮ても焼いても食えない」という成句がある。これは、人物が強情で人に従わないと、手に負えないことを意味している。これを実際の食に引きつけて考えてみると、人類進化において、人間が強情で人に従う白い視点を与えてくれる。煮たり焼いたりするためには必要なものは火である。人類史における火の利用のインパクトはかなり大きいものがあった。煮たり焼いたりすることによって飛躍的に向上したのが食品の消化吸収率であった。火を通すことで食品に含まれる栄養素が効率的に人間の体内にとりこまれるようになつたのである。これは、人間が他の動物よりも採食行



火による調理

野林 厚志



貝の酒蒸しを売る台湾の屋台。火を使うことにより、人間は食べるものの範囲が広くなつた(筆者提供)

消化吸收促し人類進化

しているのである。一方で、人間は草食動物や他の霊長にくらべて消化器官がかなり小さい。肉の摂取量を増やし、加熱によって消化しやすくなった食事がそれようになったおかげで、巨大な消化器官を稼働させていたエネルギーを脳の発達にまわせるようになったのである。「食べるためだけにエネルギーを脳の発達にまわせるようになった」という意味が加わり、「食べる」と「食べる」とを考へるへの転換点とも言えるだろう。

料理によって食事に割く時間やエネルギーを格段に節約できるようになつたは

じる。とにかくコストをかけない。これが、人間が他の動物よりも採食行

献立やレシピも発明

ずなのに、人類は料理に翻弄されるようになる。料理の出現によって、食事が動において優位性を持つことを意味する。

例えば、種によって違いはあるが、ヒト以外の動物は食料の探索や摂取した食料の消化に長い時間をかける。とくに植物食には消化時間がかかるため、草食獣は巨大な消化器官を備え、食べたものの消化や吸収に大きなコストをかける。エネルギーを得るために、食事をにぎりこまるようになつたのである。これは、人間が他の動物よりも採食行

現化する文化的な地位を獲得した。

翻れば、人類は食事を料理に支配されるようになつたとも言える。例えば、「酢豚」は豚肉を使う料理であり、鶏肉を使うとそれは「酢豚」という料理ではなく

人間の社会の中で果たす役割が栄養学的、生態学的な部分だけでなく、文化的な部分に及ぶようになったからである。食料の分配、共食、饗宴にともなう特別な食といったものが、社会関係を確認、維持、発達させるうえで欠かせないものになる。食べること以上に、食べるものを用意することに重要な意味が加わり、献立やレシピが発明された。何を、どんな相手に、いつ、どこで、どのように振る舞うのかが社会関係をはかる重要なパロメーターとなり、料理はまさにそれを具

り、料理によって食事に割く時間やエネルギーを格段に節約できるようになつたは

ある。エネルギーを得るために、食事をにぎりこまるようになつたのである。これは、人間が他の動物よりも採食行

る。(国立民族学博物館教授) 予定です。