

民族学の基礎となるのが、民族誌を作成することである。現地調査にもとづいて、未知の民族の生活や文化、社会などを具体的に記述したものが民族誌である。民族誌を比較することによって、文化の個性や普遍性について考えることができる。

若い頃、わたしはタンザニアの奥地で「居候方式」による民族誌の調査をおこなった。現地人の家庭に転がりこんで、寝食をともにしながら、生活の観察をしたのである。部屋代も食費も支払わない居候として住まわせてもらうので、食事や家族とおなじだし、畑仕事や家畜の放牧の手伝いも

みんなく 食の民族誌



しなければならぬ。そのかわりに日常生活の実態を体験することが出来る。そんな生活で、いちばん往生したのが食事である。電気も水道もない奥地の村のことである。商店は1軒しかなく、基本的に自給自足の食生活であった。そこでこの牧畜民の日常の食事は、スワヒリ語でウガリという、トウモロコシの粉を塩湯で練って、日本の

食べるお仕事

石毛 直道



居候で学ぶ庶民の生活文化

ソバがき状にしたものと、自家製の酸っぱいクリーム状の乳製品と牛乳だけであった。3食とも、おなじ献立である。

家畜を殺して肉を食べるのは、祭りなどの行事のときにかぎられ、毎食おなじ内容の食事を、何十回も食

研究者や料理人、味の素などメーカーとも協力し食文化研究を広げてきた石毛さん。2004年の中国でのテレビロケでは刀削麺作りを体験(味の素食の文化ゼンター提供)

「同じ釜の飯」で絆、世界共通

べ続けることになる。

だが、ふだんの食事を共にした仲間との人間関係はふかまる。日本では苦楽を共にした間柄を「おなじ釜の飯を食った仲」と表現するが、それは他の民族でもおなじである。共食が、人間の絆をつくりあげてくれるのである。

わたしが世界の食文化の調査をするようになると、「いいお仕事ですな。世界のおいしいものが食べられる、趣味と実益をかねた研究ですな」と、うらやましがっている人がいる。

グルメの研究をするのだったら、世界中のご馳走を食へ歩くことができよう。だが、民族学的な食の調査

の基礎となるのは、庶民が

日常的に食べているものを知ることである。民衆のふだんの食事におけるおいしいものはすくない。しかし、異文化の食についての本を読んだり、料理写真を見たりしても、「絵に描いた餅」で、食へてみないことには、食は理解できない。

そんなことで、世界の食へ歩きをしようとしたら、糖尿病になってしまった。しかし、職業病だといって、労災保険を受けとることはできないであろう。それでも、わたしの食をさぐる旅はつづいている。(国立民族学博物館名誉教授)

|| おわり