

世界の食文化研究と博物館

文
朝倉敏夫
あさくらとしお

はじめに

国立民族学博物館（以下、民博）は2014年4月10日に立命館大学と学術交流協定を結んだ。立命館大学では国際食文化研究センターを立ち上げ、文化、ビジネス、エコロジーの3つの側面から「食」について研究するため、民博との協力体制を構築していこうというものであった。これに応じて民博では、筆者（主な調査地：韓国）が、池谷和信（アフリカ）、宇田川妙子（イタリア）、河合洋尚（中国南部）、韓敏（中国北部）、小長谷有紀（モンゴル）、菅瀬晶子（中東地域）、野林厚志（台湾）に呼びかけ研究会を立ち上げた。そして、立命館大学国際食文化研究センター事務局長の井澤裕司と連携し、12月6日、7日に民博講堂において、学術交流協定を記念する国際シンポジウム「世界の食文化研究と博物館」を開催することにした。

本稿では、このシンポジウムの報告をするとともに、今後の民博における食文化研究への私見を述べさせてもらう。



食文化研究

1日目は、民博の須藤健一館長、学校法人立命館の長田豊臣理事長の挨拶に始まり、イタリアのマルコ・ロンバルディ総領事と韓国の李賢主総領事が出席し祝辞を述べた。あいにく中国総領事は急遽帰国したため欠席となった。その後、筆者が今回のシンポジウムの1日目の趣旨説明と発表者の紹介をした。1日目のテーマは「世界の食文化研究」であり、日本、イタリア、中国、韓国の食文化研究の回顧と展望を行った。

日本の食文化研究については、食文化を研究するため世界100カ国以上に足を運び、「鉄の胃袋」に料理を収めてきた石毛直道が発表した。日本における食文化研究の開拓者である石毛の研究経歴は、2011～2013年にかけて刊行された『石毛直道自選著作集』（ドメス出版）において全貌を知ることができる。

石毛は1969年に食文化研究を開始したが、このシンポジウムでは、その前史から始まり、研究の視野、学問的領域の広がりなどを提示し、その中心となった民博の食文化研究、味の素食の文化センターの活動など、自身の研究歴に根ざして回顧・展望をした。そして、日本の食文化研究は、科学研究費などの国家による支援より、企業・民間による助成によって発展してきたと述べた。

中国からは、浙江工商大学中国飲食文化研究所の趙栄光が登壇した。趙は中国における1980年代以降の食学研究の概況について、70年代末から80年代末、80年代末から90年代末、21世紀初頭、そして現在の4期に分けて発表した。

趙は1994年に、味の素食の文化センター発行の『季刊ヴェスタ』18号に「中国食文化研究事情」という論文を執筆しているが、今回はことに、その後の20年間に焦点をあて、雑誌、教科書、叢書の出版や大学での「飲食文化」課程の増加などの事例を紹介して、中国における食学研究が深化、拡大していることを指摘した。ことに趙が主管する「亜州食学論壇」と称する国際シンポジウムは、2011年に杭州、2012年にバンコク、2013年に紹興、2014年に西安で開催され、多くの研究成果が発表されている。

韓国とイタリアからは、立命館大学がすでに交流を行っている韓国の梨花女子大学とイタリアの食科学大

学から、趙美淑とガブリエラ・モリーニが発表を行った。

韓国食生活文化学会の次期会長にも内定している趙は、「韓国飲食文化研究」と題して、韓国の最初の近代的調理科学者である方信栄（1890-1977）、近代的な料理書に関する概説、および李盛雨（1928-1992）、姜仁姫（1919-2001）、黄慧性（1920-2006）、尹瑞石（1923-）、張智鉉（1928-）、金尚寶（1950-）ら、韓国における主な飲食文化研究者6人の業績を紹介するとともに、1980年代からの研究動向を時代別に報告した。

韓国では、1984年に韓国食文化学会（後に韓国食生活文化学会と改称）、1991年に東アジア食生活学会が設立された。その後2008年に農心飲食文化院、2010年に韓食財団、世界キムチ研究所が設立されるなど、最近になって食文化への関心が高まっている。しかし、21世紀以降、食品栄養学など自然科学系では研究者の雇用状況がよくなり、研究予算が増額されるなど研究環境がよくなったため、学会誌への論文掲載数が増加傾向にある一方で、食文化・食品史などの人文社会系の比率は、英語での投稿が求められるなどの要因もあり、減少する傾向にあるという。

イタリアの食科学大学は、「食科学（ガストロノミク・サイエンス）」を専門とする世界で初めての大学である。スローフード協会の創設者であるカルロ・ペトリニの考案により2004年に創設された。この大学で食品の化学的な分析研究に従事しているモリーニは、「食科学の誕生」というタイトルで食科学大学の由来とカリキュラム内容などについての発表を行った。

1日目最後の挨拶は井澤が、今後の抱負として、食文化の社会科学研究、グローバルな視点からの比較研



シンポジウムの会場風景（国立民族学博物館講堂）。

究、産官学による共同研究の3点をあげ、以降も両機関が共同して食文化研究を進展させていくという宣言をした。

食文化研究と博物館

シンポジウム2日目の総合テーマは「表現される食（食と博物館）：東アジアを中心として」であり、日本、韓国、中国の食に関する博物館の事例報告と、それらについて別の切り口から考察する総合討論を行った。

まずは、筆者が趣旨説明と発表者の紹介を行った。食の博物館を本シンポジウムのテーマとしたきっかけは、韓福眞が韓国の全州市に「食文化体験館」を建設する基本構想の作成を兼ねて、世界における食の博物館を調査・研究するため、民博に客員教授として着任したことにある。2007年3月から1年間に日本にある食関連博物館135館、総合博物館・美術館96館の計231館を訪問した。このことは2008年2月9日付けの産経新聞に掲載されている。

今回のシンポジウムでは、この韓の調査データを基礎として、日本における食の博物館の住所録を作成し、203カ所の食の博物館・研究所にシンポジウムの案内を送付した。その結果、30カ所以上から回答があり、東京農業大学「食と農」博物館、もの知りしょうゆ館、福寿園CHA研究センター、菓子資料室虎屋文庫・虎屋、つまようじ資料館などから出席があった。

<日本の事例>

日本の食博物館に関しては、「隗より始めよ」で民博の事例を池谷が発表した。採集狩猟文化・家畜飼育文化、地球環境史の調査のため世界各地を歩き回る池谷は、今回の発表のため民博の展示場を5回も歩き回り、食文化に関する民博の各地域展示の現状を報告するとともに、自らが関わった日本展示場の食文化展示の紹介をした。そのうえで食の人類史を、食の開始、新しい食の発明、各地域の食文化、食文明の発達、食の産業化の4つに時代区分し、それを世界地図の上に投影させる斬新な仮説を提示した。

つづいて、「味の素」「インスタントラーメン」「しょうゆ」という、日本から世界に発信される三大食品ともいえる企業の博物館・研究所の事例の発表があった。

味の素食文化センターは1989年に設立された。同

センターの津布久孝子専務理事から財団の概要、5つの事業（食のライブラリー・食の文化フォーラム・公開シンポジウム・食文化展示・出版事業）、食文化交流グローバル展開の事例の紹介があり、食文化をキーワードに外部組織との連携を強化していきたいと今後の展望が述べられた。

2011年に設立された安藤百福発明記念館（愛称カップヌードルミュージアム）については、企業創始者である安藤百福の側近として国内外の旅行もともにしてきた館長の筒井之隆が、ミュージアムの特徴、施設概要、入館者数を報告した。この記念館は、安藤の人生と想いを伝え、創造的思考をコンセプトとした、食を「遊びながら学ぶ」体験型ミュージアムであるという。

1999年にキッコーマン創立80周年記念事業の一環として設立されたキッコーマン国際食文化研究センターについては、斉藤文秀センター長から、同社の経営理念である「食文化の国際交流」を推進するために、研究機関誌『Food Culture』、映像（ビデオライブラリー）、特別企画展示、食文化セミナー・講座という活動を行っていることが報告があった。

次に、地域社会における食の博物館である、御食国若狭おばま食文化館について、中田典子小浜市政策専門員が発表した。小浜市は2000年より「食のまちづくり」を開始、全世代を対象とした「生涯食育」事業を数多く実施している。その中核にある同館は、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に向けた活動への協力、2015年のミラノ万博への参加など、国際的な寄与も果たしている。

そして最後に、これら企業博物館と地域博物館の事例をふまえて、菅瀬が民博の日本展示場における「多みんぞくニホン」のエスニック・ショップの展示を例として、食とアイデンティティというテーマと展示との関わりについて問題提起した。

<韓国の事例>

韓国の事例については2つの発表があった。1つは株式会社農心の食文化研究チームの李貞姫チーム長の発表である。農心は1965年にロッテ工業株式会社として設立、1975年から社名を変更し、日本でも有名な「辛ラーメン」やスナックの会社である。李は「飲食文化ラキビウム（Larchivium）」と題して、専門図書館

(Library)、ウェブサイト (Web-Archives)、R&D 記録物 (Museum) の3つを統合したシステムを作り、それを通して知識情報・資料の提供とLINE (ライン) 共有サービスを行っているという同センターの事例を紹介した。もう1つは、韓福眞による韓国における食の博物館の現状と特徴についての発表である。「食テーマ博物館」として、食物・菓子が12、食材が8 (サイバー博物館3)、茶・コーヒーが10、酒が10の計40館、「食生活に関連する博物館」としては、農業が11、水産海洋が10、食器が27、健康・医学が14、の計62館、合計102館があるという。日本と比べて食のテーマが限定されるが、キムチ、高麗人参、韓方医学など韓国独特の博物館があり、韓国人の健康への関心の高さを指摘した。

この2つの発表をうけて、韓国学中央研究院の周永河は、韓国の食の博物館は2000年代になって増加しているが、専門研究員が少ない場合が多いという問題を指摘した。また、かつてキムチ博物館に勤務した経験から、食品模型の展示についても、そのレシピとレシピを伝承してきた個人や共同体のオーラル・ヒストリーも集積する必要があると述べた。

<中国の事例>

中国の事例についても2つの発表があった。1つは北京大学の賈蕙萱による発表である。賈は1997年に民博に客員教授として着任し、石毛と共著の『食をもって天をなす：現代中国の食』(平凡社、2000年)という著書がある。今回は北京の宮廷料理と博物館との関係についての事例を紹介した。中国では「博物館熱 (博物館建設ブーム)」とともに、一般のレストランが店内に展示品を飾るという形式が増加していく傾向がみられるという。もう1つは、総合研究大学院大学の院生である劉征宇の発表である。劉は修士課程では趙栄光の学生であった。2012年に江洋畷生態公園に建設された杭州料理博物館について概要を紹介し、その展示内容が中国の食文化研究の現状を反映して近現代が手薄であること、案内情報が不足しているといった問題点を、この展示プロジェクトに参加した経験をふまえて指摘した。

これらの発表に対しては、現在、立命館大学の客員教授でもある浙江農林大学茶文化学院の関剣平がコメントし、同時に前二者の発表にあった博物館よりはるかに

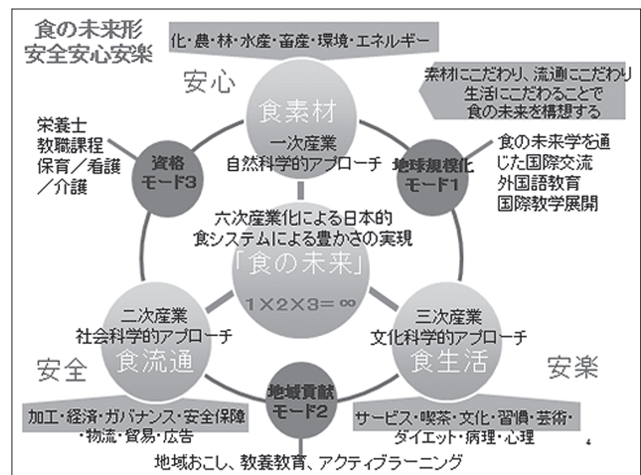


図1 食の未来形 (サトウタツヤ発表スライドより)。

大規模な中国茶葉博物館についての事例を紹介した。

<総合討論>

最後の総合討論では、これまでの3つのセッションでの事例研究を相対化するため、食と博物館について別の切り口を提示してもらった。

文化心理学の立場から立命館大学のサトウタツヤが「食文化研究のもう1つの方向性」として、食の日常性、食の変容、食の問題性の3点をあげ、「食の未来形」を考えるための枠組を提案した (図1)。

次に、ドイツ近現代史が専門の京都橘大学の南直人は、1970年からの欧州の食文化研究のなかで1つの中心をなした、「民族学・民俗学国際学会 (SIEF)」の協力組織としての「食文化研究グループ」と、1989年に設立した「ヨーロッパ食の歴史研究のための国際コミッション」の事例をあげて、ヨーロッパにおける食文化研究の発展を示した。そして、ヨーロッパ内においても北と南の学术交流にはアルプスの壁があることを指摘し、アジアとヨーロッパの学术交流にもヒマラヤの壁があるが、アジアにおける学术交流を促進して日本の食文化研究の成果を積極的に欧米に伝えるべく、英語での成果公開に努めるべきであろうという提言をした。

さらに、吹田市立博物館長の中牧弘允は、経営人類学の立場から日本の企業博物館を取り上げ、飲食関係の企業博物館149館について、都道府県別、業種別などに分類して現状を報告した。そのうえで企業博物館には、事業展示、歴史展示、体験展示、文化展示の4つの類型があり、それぞれ、カミ・魂振り (推進)、ホ

トケ・魂鎮め（回顧）、現世利益・魂消る（感動≒脱魂≒忘我）、精神・魂を入れる（入魂）といった性格もっていると、宗教人類学の知見を生かして解釈した。

2日目も井澤が挨拶をして締めくくった。

「食文化」という用語

私たちは今ふつうに食文化という言葉を使っているが、1980年に味の素株式会社創業70周年記念事業の一環として開催された「食のシンポジウム」シリーズの第1回講演「なぜ食の文化なのか」で、石毛が食文化論という新しい分野の成立基盤について述べ、この時から「食文化」という用語が、学問的にも認知されるようになったと考えられる。

しかし、この時も石毛は「食の文化」、「食事文化」という用語も使っている。また、韓国や中国では、一般には「食文化」というよりも「飲食文化」という言葉が多く使われている。また、学問分野の名称としては、中国では趙榮光が「食学」という用語を使って学会を運営しており、韓国では「食生活文化学会」「東アジア食生活文化学会」と「食生活文化」という用語を使っている。

さらに、その英語訳をみると、たとえば味の素食の文化センターでは Dietary Culture、キックマン国際食文化研究センターでは Food Culture としている。イタリアの食科学大学では、Gastronomic Science である。モリーニによると、詳しいことは分からないが、この名称に定まるのにさまざまな議論があったなかで、「食」とは食料品、調理、歴史、食物がもつ価値と意味であり、つまり食物に関わるすべてを含んだ学問を「食科学 (Gastronomic Science)」と呼ぶことになったという。

今後、「食文化」という概念は学術的・国際的に吟味・検討していかなければならないだろう。

民博における食文化研究

近年の文化人類学は、先端的、

応用的、問題解決型の研究に向かっているように思える。民博は文化人類学・民族学の研究所であり、学会との連携をはかっていくことは重要なことである。ただ、博物館をもつ研究所としての民博は、その一方で衣・食・住といった基礎的な研究も担っていくことが期待されているのではないだろうか。その意味で、民博は立命館大学と学术交流協定を締結して食文化研究を共同で行っていく機会を得て、今後何ができるのか、何をすべきなのか、定年を目前にして筆者の提言を「遺言」として書き留めておきたい。

＜共同研究＞

民博における食文化に関する共同研究としては、石毛が主宰した1980-84年「東アジアの食事文化の比較研究」、1992-95年「酒と飲酒の文化」、守屋毅の主宰した1978-80年「茶の文化に関する総合的研究」が行われてきた。本シンポジウムで石毛は、「これらの共同研究員のなかから、わが国の食文化研究をリードする人物が輩出している」と述懐したが、その後の民博では「食文化」を冠する共同研究はほとんど行われていない。

食文化の研究は、その学問領域を示した「食の文化マップ」(図2)において石毛が提示しているように、まさに学際的研究であり、さらには昨今はやりの文理融合の研究対象であろう。

梅棹忠夫初代館長は、民博の研究者に向けた「研究に対する基本的な気がまえについて」のなかで、「専門のちがうひとがあつまるのが共同研究です。専門を

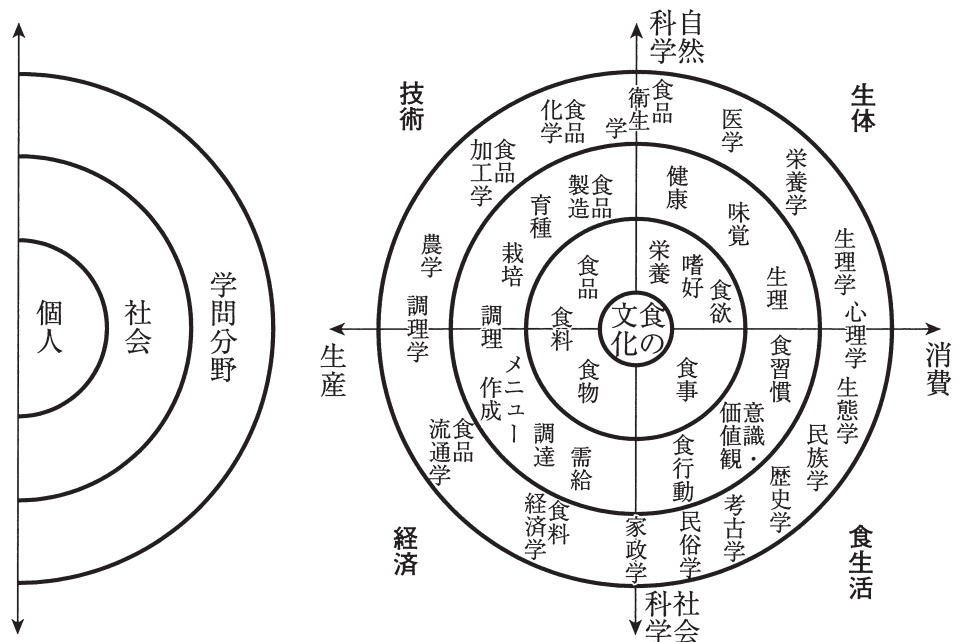


図2 食の文化マップ (出典：石毛直道 2011『食文化研究の視野』p.10)。

こえて共通の関心をもっているひとたちが共同で研究する、これが共同研究です」(『研究経営論』岩波書店1989: 253)と述べている。こうした民博における共同研究のなかに、近年は食文化を冠とした学際的研究がみられなくなっているのは寂しいことである。今回の立命館大学との学術交流協定が、機関間の共同研究としても展開させていくよい機会になればと考えている。

＜データベースの構築＞
民博には衣文化に関するデータベースが整備されている。服装・身装文化資料として「衣服・アクセサリ」の標本資料、文献をあつかった「身装文献」、「近代日本の身装電子年表」などである。これらは民博が誇るデータベースの1つである。しかし、食文化に関しては石毛による『国立民族学博物館蔵篠田統文庫図書目録』があるだけである。今後、民博においてどのような食文化に関するデータベースを構築していくべきか、これを機会に検討していきたい。また、データベースの構築においても、立命館大学との機関間の連携や、現在民博で開始された「フォーラム型情報ミュージアムプロジェクト」に取り込んでいくことも考えられよう。

＜展示＞

本シンポジウムでの池谷の言を借りれば、食文化研究はfoodとeatingの研究に大別される。先に民博における共同研究には食文化を冠するものが少なくなったと述べたが、実は「生態」「資源」を冠するものは数多くある。これらはfoodと密接に関わっている。さらに私たち民博の研究者のほとんどは、フィールドワークにおいて、実際に現地のfoodをeatしてきた強みをもっている。菅瀬が「eating研究では食の背景についての研究が重要な要素となっており、その分野こそが民博のお家芸である」と述べているように、フィールドワーカーを多く擁す民博は食文化研究において潜在的な力を有しており、それを展示に反映させることができる。

今回のシンポジウムで、池谷が民博の地域展示を「食」というキーワードで通覧する作業を行った。地域展示をこうした視点から横断的に見直したことは、今後の民博の展示構想へ一石を投じるものであった。通文化的視点で展示全体の検証を重ねていくとともに、民博の潜在力をいかに発揮させていくかが、今、民博

の展示に問われているのではないだろうか。

おわりに

国際シンポジウムでは英語を共通語として同時通訳を入れる場合も多いが、今回は、講演形式であり、聴衆の大部分が日本人であるため、海外からの研究者に母国語で発表してもらい、それに逐次通訳をつけることで、日本語を基本とした。食の世界もグローバル化が進む一方で、それはローカル化をとまなっており、ローカルフーズが見直されてもいる。聴衆の方にはローカルな母国語の味も楽しんでもらいたいと考えた。そのおかげもあってか、1日目が205名、2日目が175名と多くの方が参加してくださった。

また、1日目、2日目ともに発表者にはきわめて限られた時間のなかの発表となった。ことに2日目は、日本人は15分、外国人は逐次通訳付きで30分という短時間での発表にも関わらず、すべて時間通りにプログラムを進行することができた。発表者とともに、司会の宇田川妙子、河合洋尚、林史樹(神田外国大学)、韓敏、小長谷有紀、そして通訳の林茉莉(中国語)、高正子(韓国語)、二宮大輔(イタリア語)、國司航佑(イタリア語)の各氏のおかげである。

井澤の奮闘もあって、一般社団法人日本フードサービス協会、NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)、公益財団法人江頭ホスピタリティ事業振興財団から協賛、ル・コルドンブルー日本校から協力をいただいた。記して感謝する。

なお、シンポジウムの報告は、2015年度に刊行される立命館大学社会システム研究所の『社会システム研究』に掲載する予定である。また、日本と韓国の食文化研究と博物館についての本シンポジウムでの研究成果は、2015年度開催の日韓国交50周年記念特別展「韓日食博」に反映する計画である。

あさくらとしお

国立民族学博物館民族社会研究部教授。専門は韓国社会論。家族や食を通して韓国社会と海外コリアンの調査研究に従事。著書に「食は韓国にあり」(森枝卓士と共著 弘文堂1986年)、『世界の食①韓国』(農文協2006年)などがある。