

獣肉食は日常化するか ——都市での獣肉消費と肉食の倫理

文・写真・図
大石高典

共同研究 ● 消費からみた狩猟研究の新展開——野生獣肉の流通と食文化をめぐる応用人類学的研究

本共同研究は、現代日本を含む世界各地における狩猟を、消費の視点からとらえ直すことを目的にしている。初年度は、獣肉概念についての確認や課題の共有を行なった上で、獣肉の持続的な消費を論じるための基礎となる野生動物管理について学んだ(大石 2017)。2年目の2017年度は、より具体的に獣肉利用の現代的展開を把握するため、民族誌をもとに獣肉利用の多様性/重層性の中身を検討することを念頭に3回の共同研究会を開催した。ここでは、消費の変化との関連で狩猟を捉える課題に正面から取り組んだ、2017年7月29日と2018年1月28日に行なわれた研究会での発表と議論の一部について紹介し、最終年度に向けた課題を示す。

日本における獣肉消費と狩猟の比較民族誌

最近、獣肉は「ジビエ」として付加価値を付けて市場流通をするようになってきている。ジビエとは、元々は狩猟によって捕獲された食材用の野生動物肉を指す外来語である。まず、獣肉の市場化・商品化が作り出した新たな獣肉消費文化とそれが狩猟現場にもたらしている影響について、国内の3つのフィールド(九州山地、屋久島、南西諸島)での民族誌事例から比較検討を行なった。

近藤社秋(北海道大学)と合原織部(京都大学大学院)は、柳田国男以来、狩猟文化研究が蓄積されている九州山地において、野生獣肉の商品化がどのように展開されているかを扱った。宮崎においては、イノシシ肉は以前から商品価値を有していたが、シカ肉はあくまで自家消費されるのみであった。近年の「ジビエ」ブームは、シカ肉に商品価値を与え、宮崎産のシカ肉が県外の都市圏で消費されるようになってきている。自治体は、出荷のために、獣肉にも家畜肉に準じた衛生基準の適用を求めている。近藤らは、シカ肉が新たに必要になった衛生面の配慮を含むさまざまな加工を経て都市住民の口に入るジビエとなっていく過程について「ジビエ化」というキーワードを提示した。

山口未花子(岐阜大学)は、沖縄県西表島のリュウキュウイノシシ狩を取り上げて猟法の多様化を論じた。島全体では、銃を用いた猟法より罠猟が中心になっている。同じ罠猟でも、島の東部と西部では、捕獲・止め刺し(生きていた獲物にとどめを刺

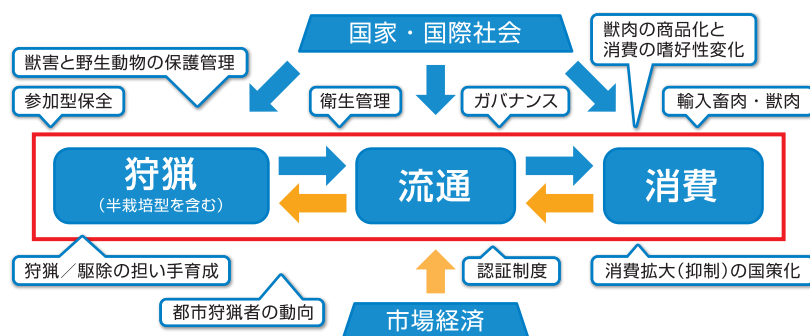
すこと)・解体の方法が異なることが写真や映像資料を用いて示された。たとえば、西部ではイノシシは止めが刺された後に集落に持ち帰られるが、東部では生きてそのまま持ち帰られる。東部ではよりおいの少ない肉が好まれ、それが捕獲・解体のやり方にも現われている。山口は、この理由を説明するにあたって東部と西部で、肉の嗜好や狩猟の担い手、消費形態が違ってくることに着目する。比較的早くから人が住み、島内出身者による個人猟が多い西部に比べて、東部では本土からの移民も猟師として積極的に取り組み、大量捕獲と島内外への肉の販売がみられる。比較的伝統的な消費を行う西部に対し、東部では商品としての肉の販売が、狩猟法に影響を与えている可能性が示唆される。

服部志帆(天理大学)と小泉都(京都大学)は、屋久島を事例に歴史的な視点を導入し、島の狩猟活動の変遷を論じるなかで現在進行形の現象として狩猟の産業化を位置づけた。服部らのアプローチは、1950年代に屋久島でヤクシマザルの予備調査をおこなった霊長類学者・川村俊蔵が猟師からの聞き取りをもとに野帳に書き留めた狩猟に関する詳細な記載を解釈し、現在の狩猟活動と比較するというユニークなものであった。報告では、1950年代以前の生存狩猟とサル・シカの売買、1960年代の仲間との交流を楽しむための狩猟、1970年代の禁猟政策に影響を受ける狩猟、2010年代からの増加したシカと獣害をおこすサルの駆除事業開始に伴う現金収入源としての狩猟、そして2010年代後半からの「ジビエ」ブームに伴うシカ肉販売のための狩猟、という時代変遷が仮説的に示された。

以上の3報告から、自家消費からジビエの商品化と都市への流通へという獣肉消費形態の変化が、獣害対策の普及と呼応してほぼ同時期に起こったことがわかる。一方で、この変化に対する狩猟者の応答は一樣ではなく、狩猟対象となる野生動物の種類や狩猟の担い手、食文化によって地域ごとに多様な状況がみられることが明らかとなった。

都市では、誰が、どのように獣肉を消費しているのか

都市における獣肉消費の実態については、アフリカと日本の事例について検討を行なった。大石は、人口増加が顕著な熱帯アフリカ都市住民の獣肉消費について、実態調査の結果をコンゴ共和国の首都ブラザビルを事例に報告した。獣肉消費は、農



獣肉消費に関わるフードシステム



ブラザビルの市場では、燻製獣肉はごく僅かな量ずつ売られる。レイヨウ(アンテロープ)の肉が数かけらで1山500FCFA(約100円)(2011年10月19日撮影)。

村部での過剰狩猟問題との関わりから問題となっている。自然保護を目的に規制が強化され、非合法化された後も、都市部での金銭を介した獣肉取引は継続している。都市住民は、タンパク源消費の半分近くを海水魚や輸入家畜肉などの冷凍食品に依存している一方で、獣肉は値段が決まって安くはないにも関わらず、世帯収入や階級を越えて根強い人気を維持していることが明らかになった。「冷凍家畜肉を毎日食べると病気になる」とするような言説がある一方で、獣肉は健康食品としても人気を博している。大石は、都市住民の世代交代が進んでも獣肉への嗜好性が維持される要因として、キャッサバ葉を用いた調理法や都市食文化との結びつきを指摘した。ポンドゥやサカサカなどと呼ばれるキャッサバ葉を用いた料理は、少量でもよくダシが出る獣肉や燻製淡水魚が欠かせない。また、獣肉の包み焼きはインスタントに食べられる食事として都市部で人気である。

田村典江と小林舞(ともに総合地球環境学研究所)は、日本の主要都市(東京都、大阪府、名古屋、札幌市、福岡市、京都市)に暮らす936名を対象にインターネット上で行なった獣肉食の実態についての消費者アンケートの結果を報告した。獣肉を食べた経験のある人たちは、購入するのではなくもらって自宅で食べるか、外食であることが多い。獣肉を「よく食べる」群は獣肉に対して肯定的だが、「頻度は低いが食べたことがある」群ではそれほどでもない。獣肉を「よく食べる」群においてのみ、獣肉を健康食品とみなす傾向もみられた。「食べたことがない」群は、入手方法を知らず、衛生・安全面で不安を感じる傾向があるという。いずれの群においても、自ら狩猟をおこなったり家族や友人などが狩猟実践者であるなど、狩猟と直接の関係を持つという回答は少なかった。発表時点では予備的なデータ分析の結果の提示に留まったが、日本の都市で誰が獣肉を消費しているのかについての、初めてのまとまった実態調査であり興味深い。

このように、異なる文脈で獣肉消費が注目されているコンゴ共和国と日本の都市だが、いずれも獣肉を積極的に消費する人々はともに健康食品として獣肉を捉えている。これに対して、濱田信吾(大阪樟蔭女子大学)からは、都市での獣肉消費について考える際には、調理の過程に注目した研究も必要だとするコメントがあった。獣肉が単に「ジビエ」食というファッションとして消費されるに留まるのであれば、消費者は手を汚すことも、野生動物との関係を考えることもない。そのような状況で産業化が進めば、都市住民による獣肉消費は、「健康でエコな食」を装ったグリーンウォッシュ(生産や消費において、あたかも環境配慮をしているように装いごまかす行為)にさえなりかねない。

獣肉消費の倫理

昨年度の研究会では、獣肉消費の倫理的側面についても検討が行なわれた。ジョン・ナイト(クイーンズ大学ベルファスト校)は、食肉における「不在の指示物」をめぐるフェミニスト作家キャロル・アダムスの議論(Adams 2003)を頼りとしながら、「肉と動物のつながり」を論じた。近代的な食肉産業においては、肉と動物の間のつながりは隠蔽されている。「肉と動物のつながり」の様態が、新肉食運動や狩猟の匿名性をめぐる事例などから考察された。肉と動物の関係は、「肉と動物のつながりが全く意識されない」状態から、「人が肉となった動物の個体と継続的な個人的な関係を有し、肉と動物のつながりが最大限意識されている」状態まで、連続性を有している。



ジョン・ナイトの発表風景。公開共同研究会として開催したので、一般からも多くの参加があった(2017年7月29日撮影)。

安井大輔(明治学院大学)は、ナイトも言及した「動物と肉の間にある距離」をいかに縮めることができるかという問いを立て、

食の倫理学の視点から肉食や狩猟の倫理について考察を行なった。食の倫理とは、健康で充実した最低限の食を持続可能にするための行動規範であり、環境や社会正義、地域経済についての人間社会に関わる道德規準であるが、関わる範囲を動物に拡張して考えると肉食の倫理学になる。安井は、消費社会で動物と肉の間にある距離を縮めるには、狩猟者の視点が参考になると考える。狩猟者は、狩猟の過程で「食う自分と食われる自分の反転可能性」の中に身を置く。動物を仕留めて食べる経験は、「死とともに生きる」ことについても学ぶことでもあるのだ。

最終年度に向けて

1年目と2年目の研究会では、とくに日本における事例を中心に市場経済の中での野生獣肉活用の可能性と課題について議論が集中した。最終年度となる2018年度は、あらためて世界で起きている獣肉をめぐる状況のなかに日本の事例を位置付け、各地域との共通点とともに独自性を明確にしたい。獣肉消費の多様な側面を包括する研究枠組みを明確にすることも課題である。

2017年度には、中間的な成果発信の取り組みとして、2年目の研究会で討議してきた内容を中心に共同研究メンバーから執筆者を募り、雑誌『農業と経済』で特集「ジビエ利用の可能性・共生と資源管理」を組んだ(大石 2018)。この特集では、①まず、文化の問題として人と野生動物/獣肉を捉える比較の視点、つぎに、②地球環境問題として獣肉消費を捉える視点から獣肉問題を論じた。現在、さまざまな反応が各分野から得られつつある。獣肉を利用している地球上のそれぞれの地域で、どのように持続的な獣肉消費システムが作れるかが課題となっている。最終成果の学術出版に向けて、これからの研究会では、いかに国内事例と海外事例を配置して獣肉問題におけるグローバルな状況を浮き彫りにできるかを考えていきたい。

【参考文献】

- 大石高典 2017「消費の視点から狩猟を捉えなおす」『民博通信』157: 20-21。
— 2018「野生鳥獣肉の持続的な消費—日本の課題をグローバルにとらえ直す」(特集: ジビエ利用の可能性・共生と資源管理)『農業と経済』2018年6月号、pp. 46-55。
- Adams, C. J. 2003 *The Pornography of Meat*. New York: Continuum.

おいしい たかのり

東京外国語大学現代アフリカ地域研究センター講師。専門は生態人類学、アフリカ地域研究、地球環境学。主な著書に『民族境界の歴史生態学—カメルーンに生きる農耕民と狩猟採集民』(京都大学学術出版会 2016年)、『狩猟採集民からみた地球環境史』(共著 東京大学出版会 2017年)、『はじめて学ぶ文化人類学』(共著 ミネルヴァ書房 2018年)など。