

# 鉄の胃袋 世界をゆく

国立民俗博物館 名誉教授 石毛 直道



石毛 直道(いしげ なおみち、1937年11月30日 - 74歳)は、日本の文化人類学者・民族学者。国立民族学博物館名誉教授・元館長、総合研究大学院大学名誉教授。農学博士(東京農業大学、1986年)。千葉県出身。トンガ、西ニューギニア、タンザニアなどフィールドワークを行い、食文化研究に励み、世界各国の食文化に関する著作が多い。小松左京とは長年の友人でプライベートでも親交深かった

生まれは千葉県。中学の頃から縄文遺跡を歩いていた。考古学をする為に京都大学に入学。探検部に所属し、海外に出かけた。いままで合計80カ国以上の国を訪れている。

2年ほどポリネシア、トンガ王国にいたことがある。島中歩いたら貝塚だらけ。現在の貝塚に興味を持った。

大学院の時、未探検地域ニューギニアに行ったが、このあたりはチョット前まで石器時代の生活をしていた。

学生時代はツケで飲んでいたので結婚前には借金を返しておきたいと思い「食生活を探検する」の本を書いた。これが好評で借金が返せた。その後、食文化の研究を始めた。

自分の海外での滞在は「居候方式」で一週間ほど家庭に居候をし、現地の人々と同じものを食し、昼間は農作業などを手伝う。一週間いれば大体、生活の全てがわかる。タンザニアには弓矢で狩りをする人、牛を飼って牧畜する人、専業農業、農業と牧畜をやっている人・・の4グループがある。

狩猟民族は肉を焼くのは普通。内臓を取り出し、それらを肉につけて食べる。なれないとなかなか食が進まない。現地の人が食べるものは、皆たべる。コブラ、蛇の肉はニワトリにしている。ワニはくせもなく美味しい。

サモアのパロロは珍味。10月、11月の満月から8日目の限られた時間にしか出てこない。毒々しいミドリ色、長さ10センチ位のミズミミみたいな形。生のまま、ライムをつけて食べる。生うにとこのわたの味がしておいしい。採りたてしか食べられない。

中国雲南省(東南アジア系民俗)では、来客に豚の「生血」を飲め！と言うのが土地の習慣。血液は栄養大。栄養があるのはわかっているが、生には抵抗感がある。しかし、飲まないわけにはいかず、上手そうに飲んだ。

NYの日本食の調査の時の話。一日4色食べて写真にとる。皿が見えない位の山盛りで、日本の3から4倍の量がある。

イタリアに麺の調査に行った。パスタはコースの一部なためコース全部を注文しないとパスタが食べられない。日本に帰ったら糖尿病になっていた。

スウェーデンには子持ちにニシンの塩辛がある。発酵してから缶詰にする。猛烈な腐敗臭。世界で一番臭い食べ物だと思う。それぞれの文化がある。

ポルトガル人のフロイスが日本に来て、塩辛を食べて、これは食べ物のカテゴリーに入らないと言っている。線引きが違うのだ……

玉子かけご飯は、日本では当たり前。ヨーロッパの人は「生の玉子をたべるのは、日本人と蛇だけという」

東アジアの食文化は箸を使う。だから初めから食材を小さくしておく。具沢山のスープも箸で食べられる。

暑い麺は箸がないと食べられない。暑い麺がアジアからヨーロッパに伝わり、パスタに代わっていったと思われる。

油を使わないのが日本食。脂っこいのは下品と言われていた。

ダシの文化は日本独特。味覚には甘味、塩味、酸味、辛味があるが日本人はプラスしてウマ味を発見した。

世界中で日本食はヘルシーと言われ、新しい日本料理が世界に広がりつつある。

1970年代後半から、人間食文化の原点とは

- 人間は言葉を使う
- 道具を使う
- 料理をする(火を使って料理をする)
- 共食する(家族で一緒に食べる)

といわれてきた。

しかし、ここ40年位、日本では劇的に変化している。朝食、夕食は一人一人が多い。社会の食が家庭に入り、家庭食が衰退している。

料理は物を作る楽しみのひとつ。