

池谷和信編／（公財）味の素食の文化センター企画 『フォーラム 人間の食 第1巻 食の文明論 ーホモ・サピエンス史から探るー』

東京，農山漁村文化協会，2021 年，452 頁，5,400 円＋税

辻 貴志

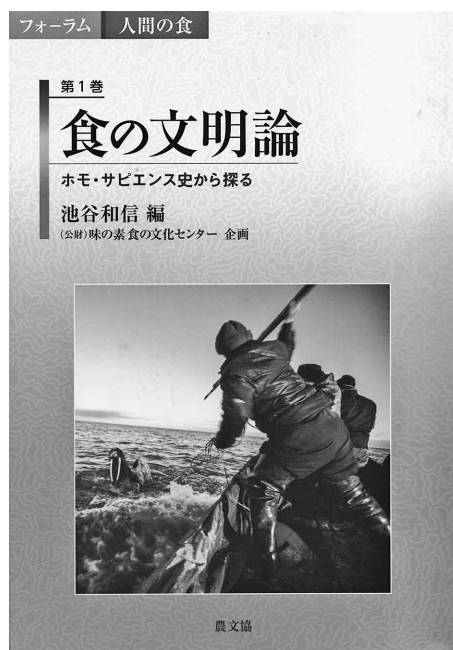
TSUJI Takashi

佐賀大学大学院農学研究科・特定研究員

本書は，食について「ホモ・サピエンス史」を切り口に，文化や文明との関わりについて，歴史のかつ地理的な視座から検証し，食の普遍性と多様性に迫ることを目的とする。本書は，第1部「食資源の開発史」，第2部「食の技術と食事空間」，第3部「食と現代社会」の三部構成である。そして，第一線で活躍する総勢22名の執筆陣による12本の論文と8本のコラムを所収した食に対する多分野融合型の論集である。

第1部「食資源の開発史」では，まず，人類の歴史の99%を狩猟採集生活が占めることを振り返り，全地球的に狩猟採集民の食文化の地理と歴史を明らかにする（池谷和信）。そして，家畜化した動物の肉や乳を利用して生きる世界の牧畜民の食の知恵と環境適応の関係を吟味する（石井智美）。次いで，食料生産に適した農耕について，世界の農耕文化を類型化し，なかでも農耕民としての日本人とコメとの歴史的関係に着目する（原田信男）。最後に，日本の都市民の食の特徴について，和食，日本的洋食，インスタント食品を対象とした生活文化史を議論する（高田公理）。コラムでは，北極海のチュクチのセイウチ狩りと肉の利用の具体をまとめ（関野吉晴），大航海時代の枠組みからトウガラシの起源と栽培化（松島憲一），そしてシリアの都市アレppoの食文化の歴史を紹介する（黒木英光）。

第2部「食の技術と食事空間」では，まず，食べものとなる生き物として，野生生物，栽培植物・家畜，香辛料・調味料，微生物について先行研究からそれらの利用の多様性を概説する（落合雪野）。そして，日本の江戸および明治時代の資料をもとに調理と料理の関係を考証する（江原絢子）。次に，貯蔵，調理，加工，片づけの観点から，人類史と文明史を交差させ，キッチン



係についてアフリカおよび日本の農耕民を事例とし、共食という行為を文明論的に考察する（杉村和彦）。コラムでは、中国人の食文化がタイの料理店や屋台に影響を与えたことを立証し（前川健一）、日本の調理空間と食事空間が外食、中食、内食に変容した背景に触れ（印南敏秀）、日本神話に現れた食物を象徴論的に解釈する（上野誠）。

第3部「食と現代社会」では、まず、台湾のブタ食慣行から、人新世における肉食の意義を考察し、肉食がドメスティケーションの作用に伴う人類の文化的・社会的適応であるとする（野林厚志）。そして、人類の食と栄養と健康について人類生態学の成果を頼りに、腸内細菌が深く関与しているとする（梅崎昌裕）。次いで、インスタント食品を始め保存食の文明史を取り上げ、調理することとインスタント食品の違いを議論する（森枝卓士）。最後に、類人猿から見た食について、育児と食物分配の生存戦略的進化を題材に、人類の食の社会性を導き出す（山極寿一）。コラムでは、食物中の毒素の人体と健康への影響に触れ（松村康弘）、強壯志向のあるナマコの薬効を紹介する（赤嶺淳）。

以上、本書は、「食の文明論」と銘打ち、内容も自然社会から現代社会に至るまで世界の幅広い食を取り扱い、多様な視座から検証する。取り扱う対象も、人間、生物、自然、文化、文明といった食を考えるにあたり不可欠な要素であり、これらの関係の複合性を議論する。

本書の第1部をまとめると、狩猟民、牧畜民、農耕民といった従来の典型的な生業文化の図式に、都市民を加え、人類の発展段階と食との関係から人類史を構築している。第2部は、生物利用、調理、キッチン、共食の歴史を人類社会における食事文化の構成要素とする。第3部は、人新世、腸内細菌、霊長類、そしてインスタント食品の融合であり、人類進化、環境、健康の歴史、人類の知恵と発想から、食をめぐる人類の発達と可能性を探る。以上に加え、「写真で見る地球の食」（森枝卓士・池谷和信）と「地図で見る地球の食」（池谷和信）が収録され、双方とも食の視覚的理解を促し、特に後者は食の歴史と分布、家畜・栽培作物の起源を知る上で有益な資料である。以上、本書は、総じて、地理と歴史を背景とした人類史と文明論からの食文化史研究である。

しかしながら、本書は、いわゆる人類史的なホモ・サピエンス史とは言えない。その理由として、ホモ・サピエンス史を緩やかな枠組みで捉えており、手当たり次第にホモ・サピエンス史を構築するには注意を要する。ホモ・サピエンス及びホモ・サピエンス史とは何であるのか丁寧な説明も必要である。本邦ではホモ・サピエンスに関する考古学的研究が大規模に行われており（西秋 2013, 2014, 2015）、そのような成果に触れておくと、ホモ・サピエンスに対する理解がより促進されるであろう。ホモ・サピエンスの歴史は約 30 万年と幅があり、その長い歴史と現代を繋ぐにも留保の余地がある。ただし、編者は「序章」と「総括」で、本書におけるホモ・サピエンス史の定義を、「料理革命」、「農耕・牧畜革命」、「階層社会と食文明」、「世界システムと食の産業化」、「グローバル化社会と食文明」と強調していることを見逃してはならない。本書の各論考はこれらの枠組みに部分的に重なる点で、編者が想定するホモ・サピエンス史をなすのであろう。ホモ・サピエンス史の解明に向けて、食はひとつの有効な切り口かつ糸口であり、本書はその可能性を浮かび上がらせた。

ホモ・サピエンス史とは時流に乗ったテーマであり、本書はその節々でジャレド・ダイヤモンド（2012 a, 2012 b, 2012 c, 2012 d）、ユヴァル・ノア・ハラリ（2016 a, 2016 b, 2018 a, 2018 b）、リチャード・ランガム（2010）らの作品をなぞらえた印象を拭えないものの、このテーマで食を捉えるための叩き台と評することができる。「食」の問題に、サピエンス史というテーマで挑ん

だ点は注視すべきである。今後のさらなるホモ・サピエンスと食をめぐる体系的な研究展開において期待したい。

参考文献

- ジャレド・ダイヤモンド (2012 a) 『文明崩壊 (上)ー滅亡と存続の命運を分けるもの』東京, 草思社。
 ジャレド・ダイヤモンド (2012 b) 『文明崩壊 (下)ー滅亡と存続の命運を分けるもの』東京, 草思社。
 ジャレド・ダイヤモンド (2012 c) 『銃・病原菌・鉄 (上)ー13000 年にわたる人類の謎』東京, 草思社。
 ジャレド・ダイヤモンド (2012 d) 『銃・病原菌・鉄 (下)ー13000 年にわたる人類の謎』東京, 草思社。
 西秋良宏編 (2013) 『ホモ・サピエンスと旧人ー旧石器考古学からみた交代劇』東京, 六一書房。
 西秋良宏編 (2014) 『ホモ・サピエンスと旧人 2ー考古学からみた学習』東京, 六一書房。
 西秋良宏編 (2015) 『ホモ・サピエンスと旧人 3ーヒトと文化の交代劇』東京, 六一書房。
 リチャード・ランガム (2010) 『火の賜物ーヒトは料理で進化した』(依田卓巳訳), 東京, NTT 出版。
 ユヴァル・ノア・ハラリ (2016 a) 『サピエンス全史 (上)ー文明の構造と人類の幸福』(柴田裕之訳), 東京, 河出書房新社。
 ユヴァル・ノア・ハラリ (2016 b) 『サピエンス全史 (下)ー文明の構造と人類の幸福』(柴田裕之訳), 東京, 河出書房新社。
 ユヴァル・ノア・ハラリ (2018 a) 『ホモ・デウス (上)ーテクノロジーとサピエンスの未来』(柴田裕之訳), 東京, 河出書房新社。
 ユヴァル・ノア・ハラリ (2018 b) 『ホモ・デウス (下)ーテクノロジーとサピエンスの未来』(柴田裕之訳), 東京, 河出書房新社。