

書評

横山 智 編著『世界の発酵食をフィールドワークする』

農山漁村文化協会, 2022年, 235頁, 2,090円(税込), ISBN 978-4-540-21222-2

野中健一(立教大学)

人類史の過程で取り入れられた発酵食品は、世界各地のさまざまな環境下で発展し、受け継がれてきた。同じ材料でもその味わいは製法や土地、その天候などで異なり、それが多様な食品となる。独特の臭いがあるいっぽうで、吟醸酒のフルーツの芳香のような香りも米の発酵によって醸し出される。酸味や甘味などの味わいや長期保存という食の目的を持つと同時に、健康づくりや機能食品、医療にも用いられる。毒を分解して食べられるようにする発酵の使い方もある。発酵学や醸造学など専門分野の発達もめざましい。照葉樹林文化論など文化の広がりを検証する文化要素としても注目されてきた。食文化や産業として地理学分野でも研究の題材に取り上げられてきた。そんな食品・飲料の紹介や、発酵に関する書籍は数多く図書館に何棚にもわたって並んでいる。

とはいえ、こうした発酵食品を書物の情報だけで作ることはそう簡単なことではない。実際に調理するとなると、発酵と腐敗、臭いと匂いなど、どう区別していいのやら、はなはだ心許なくなる。さらに繊細なおいしさを求めようとするとどうにも手に負えなくなる。製造過程や保存を誤ると、おそろしいボツリヌス菌などの毒素にやられてしまうこともある。

そんな不安を払拭してくれるのが、地域で伝統的に作られてきたという、ゆるぎない人々の力、すなわち在来知の知識と技能、その地域で受け継がれ食べられ続けてきた歴史である。

ではその歴史は目に見えない相手(顕微鏡で見えたところでわからない)とどのように作られてきたのだろうか? 目には見えず、しかもとてつもなく多い数の生き物をいかにしていなしていくか、本書はかような発酵食の世界での広がりを、14名の著者の各専門分野と各地でのフィールドワークによって解明していく。

発酵食品を作る人の営みに注目して、主食、副食、調味料、嗜好品の分類のもと、カビ、酵母、細菌などさまざまな微生物とその働き、それを御す人々の知識・技術・行為に注目する。そして「それぞれの土地でこだわりをもって作られている」(p.21)ことを示し解明する。

そのフィールドは、エチオピア高原・西部・南部、ケニア高原、シリア内陸部、中国・内モンゴル、モンゴル、カンボジア、タイ北部・東北部、ラオス、ミャンマー(シャン州・チン州・カチン州)、ネパール、そして日本(福井県・四国)に広がる(地名表記はp.19より)。そこで取り上げられた食品は、インジェラの発酵パンケーキ、エンセーテのパン、醸造酒、蒸留酒、馬乳酒、後発酵茶、自然発酵乳、酸乳、チーズ、ドライヨーグルト、バター、バターオイル、魚の発酵食品(ナレズシ、塩辛、魚醬)、各種発酵調味料、納豆、餅麴など多岐

にわたる。これらを文化人類学、文化地理学、民族植物学、食文化、牧畜・乳文化論、森林科学、気候学、環境科学、熱帯農学、牧野生態学、アフリカ・アジア・東南アジア地域研究を専門とする著者などがフィールドワークをもとに事例を解き明かし、食品微生物学、応用微生物学、ストレス生物学を専門とする3名が加わって実験室からの知見を提供し、両者が総合されて1冊の成果となっている。

それぞれの食品の味、香り、食感は本文にたっぷり活写されている。ぜひ本書を一読いただいて目と想像で味わっていただきたい。ここで一点注文を付けさせていただくなら、本書には初めてみるような食品や製法・製造過程が数多く登場するが、食卓の様子も含めて、写真からは実状のわかりにくいものが散見される。より明確な被写体、鮮明な印刷、さらには大きなサイズであればいっそう本書の味わいが深まろう。

各章では、おのおのの専門分野から事例が掘り下げられているが、全体の構成のなか呼応して、個々から世界の発酵やその文化へ、そして人類の発酵史へと見方を構造的に広げることができる。

そのフィールドは、「世界の」とタイトルが冠せられた割にはそれほど広くはないかと思われるかも知れない。だが、そういう面的な広がりのみを本書は重視しているわけではない。もちろん筆者などにはその意図もあろうが、むしろ「食の世界」の広がりが見えてくる。マクロからミクロへつながる「世界」の広がりも地理学的に重要な見方であろう。

各地の発酵食品は、工業的な管理下に置かれた安定的で均質を目指す製造環境下で作られた製品ではなく、人々がそれぞれの変化する環境下で、目に見えない相手に、その状態をとらえながら、適切な状態を作り出し、温度湿度など環境を整えて共生して作り出しているものである。本書では、細菌や微生物をいなし、その性質を引き出し、適した酵母を選抜し、飼い慣らす＝ドメスティケーションの世界各地での展開—これが「在来知」であるのだが—を実証的に検証する。すると微生物との共生は信頼にあることがわかる。

世界各所における発酵食品の存在の意味を現地の土地、暮らしと合わせて解明し、文化の再考や解明への新たな視点も提示される。各事例はローカルでユニークなものにとどまるのではなく、壮大な人類史の時空間スケールで、各地に適応していった人びとが、各地の環境に暮らししていくことと微生物との共生で作り上げてきた知識と技術の総体であり、私たちの未来への可能性もみえてくる。

そして「フィールドワークするのタイトルには、世界に出かけ入り込む能動的な研究の姿勢が込められている。どんなものか、どうやって作られるのか、どう食べるのか、どんな場所か、発酵学、微生物学、地理学、人類学的方法と地域研究の視点で人と微生物の営みの双方を位置づけ、文化の比較、広がりや理論的なバックボーンと研究史をふまえつつ、新たなユニークさと世界への展開を考える。人びとの営為の理由や微生物の営為のような見えないものを見る形にすること、に“する”の意味が込められている。それは、初めての匂いや味にワクワクしてさらに突っ込んでいく、フィールド・スタディならでは対象への注目、五感でとらえ理解し解明していく能動的な行為として記される。それぞれの調査は最前線

の問題設定に基づいてデザインされ、現地ではなみなみならぬ努力と気力を要しているであろうが、現地への誠実さ、専門分野に根ざした観察や聞き取り、さらに実験室分析による確からしさがある。そしてわかったからこそいまだ新たな疑問、解明すべき課題、さらに新たな発見へとつながる様子が活写され、読むと清々しく元気が出てくる。謎を解き明かしていく「学問の冒険」も味わうこともできる。

2019年に始まった共同研究の企画に始まり、各地へ入り込み、発酵食品を探していく、その過程も記されている。著者らがそれぞれ、お互いの呼応のなかで増幅させて設定した新たな課題の解明に向かう。未知の発酵食品、微生物、その営みを知りたい研究のロマンがあふれる。意見も食も活発食欲に思われる共同研究により、人類史のドメスティケーションなどさらなる課題に向かって展開する。「生化学的になんかっている発酵プロセスならば納得が行くのだが、実際にはそうでない場合も多い。しかし、理になんかいていないと思われるつくり方にこそ、きっと意味がある。」(p.16)という意識、「人がアイラグ(馬乳酒)を作り続けてきたのか、あるいは人は菌にアイラグをつくらされ続けてきたのか」(p.191)と抱く疑問、そして、食べるとは何か? 生きるとはどういうことか? を実証する、現地に軸足を置いた壮大な人類史へ、壮大な人類史へ、まさに本書は「学問は現場にある」ことを示している。

編者横山氏は文化地理学者として地域生態学的な観点を取り入れながら、文化の広がりにも注目し、自らは納豆を事例に研究を重ねている。それを発展させて人文社会系と自然科学系が手を取り合って作業するアプローチを提示する。それは文化=人文社会科学、発酵プロセス=自然科学という分離やそれに基づく分担ではなく、プロセスは両者があいまって分析できるものだという、新たな総合学問へと展開させている。

フィールドに立って世界を見渡し、そして地道に実証を重ねていく文化地理学が新たな学問の枠組みを作るこの礎となることを示している。そのために構築される「新たなフィールド発酵食品学」(p.224)は実験室だけではできない自然科学、観察や聞き書きだけではできない人文社会科学を、それぞれが持ち寄ることで総合化する新たな学問の枠組みとなる。これは発酵食品に焦点が向けられているが、他の題材にもあてはまろう。フィールド科学の新たな幕開けが期待できる。

人々の生きる姿に寄り添い、そこから生み出された叡智を解明する、このようにして世界の人びとに寄り添う地に足着いた実証研究は、実は最先端(p.20)の研究であることを、地理学のコミュニティにとどまることなく、これまでにないネットワークやチャンネルをもつ若い地理学徒の方々が感じ取り、これに続けと多数出てくること、社会の目が地理学の持つ可能性を実感し関心が広がることを期待して止まない。そこでは、地理学ならではの寄与することのできる見方や方法も問われることになる。