

# 文献紹介

ライター  
前川健一（まえかわけんいち）

主な関心分野は食文化、都市交通、旅行史など雑多。  
『著書』『東南アジアの日常茶飯』『タイの日常茶飯』『ハンクの好奇心』他

「フィールドワークは、文句なくおもしろくて、楽しいぞ!」と若者を世界に誘い出す

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1月刊行  
横山智 編著  
定価1,900円(税別)



## 世界の発酵食を フィールドワークする

横山智 編著

世界の人がとは発酵食を  
どのように生み出し、  
どう利用しているのか？

東南アジアの食文化観察記録『東南アジアの日常茶飯(弘文堂)』を私が出したのは1988年だった。食文化の素人が書いた本だが、幸いにも何人かの研究者が編集部が付でコメントを送ってくれた。そのひとりが一面識もない石毛直道さんだった。発酵の研究者からは、「よくできた本だと思いが、発酵食品にまったく触れていないのはいかがなものか」という苦言があった。それはそうだが、私には到底手が届かない分野だった。

『世界の発酵食をフィールドワークする』を読んで、三十数年前の当時のことを思い出した。学者が食文化研究のためにフィールドワークをしている。

いい時代になっている。この本は、様々な分野の研究者が発酵という一点にポイントを絞り、フィールドワークの研究結果を持ち寄ったものだ。何人も研究者が寄せた論文集が成功する秘訣は、編者の力量と人格にある。「おもしろい本を作りたい」という熱意があり、大成功している。すこぶる楽しい本に出来上がった。

近頃「インターネット読書」というものをしている。本を読んでいてわからないモノが出てくると、画像検索をしたり、内容の確認をしたり、参考文献を探しネット書店に注文したりする。この本の目次もネットで調べることができるので、この書評では詳しい内容の紹介

は省略している。

世界の発酵食品に関して、初耳だったのが酒を主食にしているというネパールとエチオピアの報告(砂野唯だ)。私は酒を飲まないで、朝鮮のマッコリやヨーロッパのビールのことくらいは知っていたが、今も酒を主食にしている民族がいると知って検索すると、砂野氏の『酒を

食べる』(昭和堂、2019)が出てきた。この本は知っていたが、高額図書で酒の本だから無視していたのだが、ネットでもある程度は情報を得られた。ラオスにあるという納豆のスイーツ(横山智)は白黒写真だからわかりにくい。ネットに情報があるかどうか試みに調べると、カラー写真つきで詳しい説

明がある(のう地[know-ichi])。ほかの事項も、日本語で検索しても情報が出てくる時代だから、部外者でも好奇心があればかなり情報を集めることができる。この本は、フィールドワークは楽しいぞ、研究生活は楽しいぞという研究者たちの喜びであり、そのおもしろさを一般読

者に知らせる努力を教えてください。この姿勢は、ほかの分野の研究者も見習う方がよい。寄稿者たちは、それぞれが好きな発酵食品をあげている。私ならミャンマーのタケノコのスープだ。今は袋入りのインスタント食品になって、日本でも手に入る。かくして、時代は変わった。

## NEW 食の文化ライブラリー 新着図書のご案内



トナカイの大地、クワの海の民族誌  
—ツンドラに生きるロシアの先住民チュクチ

=池谷和信  
2022年3月刊行  
明石書店 210頁  
定価3,800円(税別)



ペイルート961時間  
(とそれに伴う321皿の料理)

=関口涼子  
2022年4月刊行  
講談社 280頁  
定価1,760円(税込)



移民の衣食住I  
—海を渡って何を食べるのか

=河原典史/大原関一浩(編著)  
2022年3月刊行  
文理閣 277頁  
定価3,000円(税別)



外来種と淡水漁撈の民俗学  
—琵琶湖の漁師にみる「生業の論理」

=卯田宗平  
2022年3月刊行  
昭和堂 224頁  
定価4,950円(税込)



絵でわかるにおいと香りの不思議

=長谷川香料株式会社  
2022年4月刊行  
講談社 192頁  
定価2,420円(税込)



世界のカレー図鑑  
—101の国と地域のカレー&スパイス料理を食の雑学とともに解説

=地球の歩き方編集室(編)  
2022年3月刊行  
地球の歩き方 224頁  
定価1,980円(税込)

※このコーナーで紹介する図書は食の文化ライブラリーに排架されています。  
※食の文化センターウェブサイトでも新着図書をご紹介します。  
<https://www.syokubunka.or.jp/library/arrival.html>