



山形発

食文化のすすめ

食文化って何？

山形大学農学部教授 江頭 宏昌



私事で恐縮だが、私は子どものころから食い意地が張っていたようだ。さまざまなエピソードがあるが、なかでも母がしばしば語るのは、当時2歳だった私が、家事で忙しい母の目を盗んで家を勝手に飛び出して、見ず知らずの近所の家々でお菓子やごちそうにあずかっていたというのだ。母は毎回必死になって私を探して謝りに行くのはさぞ大変だっただろうし、近所の人もよくぞおおらかに対応してくれたものだと思う。

「三つ子の魂百まで」とはよく言ったもので、私の習癖はそこで終わらなかった。2002年（38歳）ころ在来作物の調査で山形県内の農家を訪問するようになってからも、訪問先でよく食べ物をごちそうになった。農家の方々には感謝しかないが、そこで身をもって体験したのが在来作物を含む地域の食の豊かさだ。

それがきっかけで、食文化研究の先駆的第一人者、石毛直道先生が立ち上げた味の素・食の文化フォーラムという勉強会に、2008年に招かれて、山形の在来作物と食の話をする機会をいただいた。さまざまな学問分野の第一線の研究者が全国から集い、1つの年間テーマについて丸1日かけて議論を交わすことを年3回行って本を出版するという、実に刺激的な勉強会なのである。

ちなみに今日普通に使われている「食文化」という言葉が社会に認知されるようになったのは、そのフォーラムに先駆けて1980-82年に石毛先生らが世界中の専門家と生活者の代表を招いて実施した「食の文化シンポジウム」がきっかけのようである。

フォーラムに参加して最初に思い知らされたのは、食文化研究は実に広大だということ。石毛先生いわく、文化というのは「ヒトに遺伝的に組み

込まれた行動ではなく、人間の集団のなかで後天的に習得しなければならない行動」であり、「食べる」というのはまさしく文化の一つだと。また食文化には、食べ物を生産し、加工・調理し、器に盛って食べることや食事作法を含むほか、それを取り巻く社会や価値観、国内外の地域の風土や歴史なども関係してくる。食文化をとらえるには学際的な視点が欠かせないのだ。

山形に話を戻そう。県内には酒、牛肉、サクランボなど、シンボリックな贅沢食がある一方で、ソバやラーメンのような庶民の麵食にも、おもてなしの文化があって興味深い。

加えて海、平野、山間には実に豊かな伝統食がある。海や川の魚、山菜の干し物、在来作物、凍み大根などを使った料理や漬物、くじらもち、笹巻きのような保存食的なおやつもある。こうした伝統食は、旬のあふれる食材を飽きずに食べる方法、余剰を無駄なく保存する方法、あるいは飢饉を乗り越える知恵であったり、地域の地理や歴史が結びついていることもある。

食文化は地域の特徴を写す鏡といってもよいのかもしれない。

江頭 宏昌（えがしら・ひろあき）

1964年福岡県北九州市生まれ。

1990年京都大学大学院農学研究科修了。同年に山形大学農学部助手。2001年より助教授、2015年より現職。農学博士。専門は植物遺伝資源学。

「野菜の在来品種は生きた文化財であり、その保存が急務である」という故・青葉高博士の考えに共鳴し、山形県内外の在来作物の研究や保存活動などに積極的に取り組んでいる。山形在来作物研究会会長。