

本棚

後沢 昭範



「食の歴史」ジャック・アタリ著、林昌宏訳

プレジデント社、2020年3月発行、358ページ、2,700円

●食を軸に綴る人類の歴史

食の歴史をテーマにした本は数多ありますが、タイトルは全く平凡なのに、中身は何ともユニーク。興味深い史実や初耳エピソード、豊富な情報に釣られて読み進む内に、いつの間にか、食を軸に人類の歴史を綴る壮大なうねりに引き込まれ、更に未来を覗く、そんな1冊をご紹介します。

表紙には見覚えのある横顔のアップ、〔欧州最高峰の知性が徹底的に分析!〕の文字。著者Jacques Attali（ジャック・アタリ）と言えば、あらゆる切り口から人間社会の未来について論じる、ヨーロッパを代表する碩学です。フランスのミッテラン大統領の顧問を務めたことでも知られます。昨年、NHKの特別番組にも登場しています。

●本書の流れ

10章編成ですが、まずはホモ・サピエンスの出現以降、狩猟・採集時代の〔1.さまよい歩きながら暮らす〕から始まって、農耕時代の〔2.自然を食らうために自然を手なづける〕へと進みます。そして〔3.ヨーロッパの食文化の誕生と栄光（1世紀～17世紀中頃）〕⇒〔4.フランスの食の栄光と飢饉（17世紀中頃～18世紀）〕⇒〔5.超高級ホテルの美食術と加工食品（19世紀）〕⇒〔6.食産業を支える栄養学（20世紀）〕と時代を追い、今日の問題を突く〔7.富裕層・貧困層・世界の飢饉（現在）〕に至ります。

更に〔8.昆虫・ロボット・人間（30年後の世界）〕で未来を見通しながら、〔9.監視された沈黙の中での個食〕、〔10.食べることは重要なのか〕と“食の

本質”へ迫ります。どうやら、食の世界から見た人類の未来は切羽詰まっている様です。

●歴史の背景には常に食が…

よく見る“食品や食様式等の変遷物語”とは趣を異にし、食を“人間社会の成立や発展、更には崩壊の源”と捉え、“食とは何か”、“食の変化が及ぼすところ”を深く考察します。

本書の冒頭、著者は切り出します。「食は生命の維持に不可欠な要素だが、それだけに留まらない根源的なものであり、歴史的にも、食は、政治や経済、社会や文化、産業や技術、快楽や性、哲学や芸術、地政学や紛争、環境…と、あらゆる分野に関わり、それらに影響するどころか、決定付けて来た」とし、「歴史と地政学は何と言っても食の歴史なのだ！」とまで言い切ります。

●さまよい狩猟・採集⇒定住して農業⇒そして帝国へ

その上で、まず、人類が移動しながら狩猟や採集で生きる“その日暮らしの時代”を経て、自然を手懐け農業を営む“定住の時代”へと進み、人口を増やし、富を蓄え、格差を生みつつ、都市へ・帝国へと膨張・発展して来た長く壮大な流れを“食”を軸に語ります。

有史以前も含め、“人類は何を食べて来たのか”。かつて広く存在したであろうカニバリズム（人肉食）にまで言及します。著者の考察にタブーはありません。

それはさて置き、重要なのは“食は会話を伴う”という事です。そこに人類発展の源がありました。古代エジプトでも、「食べる」を意味する象形文字は「話す」や「考える」も意味します。食事と会話は昔から一体なのです。

古代ギリシャでは、食事は何よりも会話の場でした。都市国家の問題解決のために市民参加の会食が開かれ、まず神々への生贄の儀式、その後、食事・会話・飲酒の運びとなります。

古代ローマ帝国の頃になると、饗宴の宗教的色彩は次第に消え、富裕層を中心に、権力者の力を示す盛大なものとなり、男達の間では、政治や戦争等々が議論されました。一方、大衆に対しては、社会秩序を保つために、時に、皇帝からパンと豚肉が配られました。

●多様な食文化が混じり合っ

ヨーロッパの食文化は、ギリシャ・ローマ・アラブ・イタリア・フランスと、十数世紀の歳月を経て、多様な食文化が混じり合っ形成されたものです。様々な慣習や食材を組み入れ、次第に世界の食文化の原型となって行きます。

ところで、実際“何を食べていたのか…”ですが、例えば、東ローマ帝国…食事はギリシャと似て、穀物（小麦・大麦・ライ麦）・野菜・魚・チーズ・蜂蜜・バター等で、全ての料理にオリーブ油が使われました。但し、肉（鶏・羊・豚等）は富裕層に限られていた様です。

食事には宗教的戒律が付きものです。ローマ帝国に広まったキリスト教も、初期はユダヤ教の厳格な戒律を踏襲していましたが、次第に緩まっ行きます。

●アラブの影響が色濃く

一方、アラブ世界ではイスラム教が登場し、“食は神の恩恵であり、感謝の念を抱いて控えめに頂くこと”を美德とします。東西の結節点を支配したアラブ人は香辛料や砂糖等の貿易を担い、ヨーロッパ人の知らない味を組み立てて行きます。

余談ですが、イタリアンの乾燥パスタ。実は、長旅に出るアラブ商人の携帯食品がルーツです。また、8世紀にはナイフとフォーク、9世紀頃からスプーンを使ったそうです。片やヨーロッパは手掴み。この時代、アラブの方が先進国で、洗練されていた様です。

11世紀、十字軍に参加したヨーロッパ人は、アラブの食品や料理に魅了され、帰国後、大きな影響を与えます。とは言っても、人口の大半を占める農民の主食は相変わらずで、ソラマメ・キャベツ・大根・タマネギ・カブ・ガレット・パン等々、質素なものでした。動物は希少で、血や臓物に至るまで、全ての部位を利用し尽くし、その伝統は今日まで続きます。

●広まる食のアイデンティティ

14～16世紀はイタリア料理躍進の時代です。アラブの影響を色濃く残しつつ、ヨーロッパ各地へと広がります。同時に、この時期、印刷術と宗教改革により、それまで教会の戒律によって維持されて来た中世の食文化の均一

性が崩れ、言わば食のアイデンティティが各地で形成される様になります。

また、農法の進歩によって生産力は上がりましたが、イギリスでは食料生産より儲かる繊維産業のため、牧羊目的で農地の囲い込みが始まり、追われた農民は都市へと流れます。そして主食は輸入に頼る様になってしまいました。

対して、フランスは終始食料第一。農地を拡大して農業国であり続け、やがてフランス王室の食卓は食文化の震源地となります。盛大な会食は他国との交渉の場でもありました。

この時代、大航海によって新大陸からもたらされたジャガイモ・トウモロコシ・インゲン豆・トマト・チョコレート等々は、徐々に定着し、食の幅を広げて行きます。

●フランスの食の栄光と飢饉⇒そして革命

17世紀は、隆盛のフランスがヨーロッパの美食の頂点に立ち、食の規範となります。中でも太陽王ルイ14世の食卓は絢爛豪華な料理を発展させ、連日の饗宴は、王の力を国民や貴族・諸国に誇示する場となり、貴族の間にも流行します。

しかし18世紀になると、常軌を逸した美食に異議を唱える社会層が現れます。簡素な味付けと質素な食材の利用…“中産階級の料理”という考え方で。自分達の料理・味覚・価値観・話題を確立して行きます。とは言え、一般大衆の食生活は相変わらずで極めて質素…、パン（ライ麦やソバ等）・野菜スープ・穀物粥・僅かな塩漬け肉と言った具合です。

この時代、大寒波・洪水・早魃・降雹等の災害が続き、多くの餓死者・穀物価格の高騰・肉の欠乏等々で度々暴動が起こり、中産階級の間でも革命を語る不穏な世情となります。そして怒れる農民（国民の2/3）と中産階級が結び付き、フランス革命へと沸騰して行きました。

その後、ナポレオン戦争でフランスは敗れますが、殊に食文化での優位は揺るぎません。戦後処理のウィーン会議もフランス料理でした。19世紀はイギリス隆盛の時代ですが、「料理に関しては何の痕跡も残していない！」と著者は言い切ります。

●片やレストラン・高級ホテル⇄こなた大衆は簡便な外食

話は前後しますが、18世紀末には、中産階級でも、貴族や金持ちに近い食事を味わえる様になります。食文化の牽引役が、王室の食卓から“レストラン”に代わり始めたのです。

続く19世紀、豊かになった人々に向け、高級レストランや高級ホテルが誕生します。

当時のヨーロッパは、人口の増加・軍事活動の活発化・工業の発展・農業生産の拡大・大量の都市移住…が顕著な時代です。都市部での食事は外食や弁当を余儀なくされ、食料を事前に調理し、保存する手段の開発が進みました。

例えば、牛乳の粉末化・ガスレンジの原型・蒸気圧縮冷凍機等が発明され、戦場の兵士用に瓶詰や缶詰が開発され、ビート糖が出来、工業生産の固形チョコレート・ビスケット・チューインガム等々（一般化には年数を要しましたが）、今日ポピュラーな加工食品や便利な装置・器具の初期段階のものが登場しています。

一方、一般大衆の主食はというと、パン（小麦等）とジャガイモ、僅かな肉。農民は相変わらず鍋で作るスープと粥。工場労働者は妻が用意の弁当を持参して昼休みに忙しく食べることになり、食事はゆったりとした会話の場ではなくなります。

●アメリカ型食文化の勃興。カロリー優先…早く・安く・簡単に

19世紀末、世界の政治・経済の中心はヨーロッパからアメリカへ移り、今度は、アメリカ型の食文化が世界に広まって行きます。要は“食の簡便化”です。上等とは言い難い加工食品を多用し、調理と食事の時間を短縮し、食費を節減。皆似通ったものになり、食の存在価値は低下の一途を辿ります。時間短縮は労働の効率化に、食費節減は住居・衣服・車・娯楽等の購買に振り向けられ、アメリカ資本主義の発展を支えました。

著者に言わせれば、この変化にお墨付きを与えたのが、時の“栄養学”です。家族の絆や文化的・美食的な連帯感は薄れ、「食の価値」は、味や香り・素材や調理法・食卓を囲む会話の質ではなく、“カロリー”という無機的な数字に変わってしまった」と指摘します。

禁欲・勤勉を説く当時の宗教的背景とも重なり、一見、合理的風な説が唱

えられます。“工業的な管理に基づく食品の方が衛生的で健康に良い”、“食卓で無駄な時間を過ごすべきでない”等々。「国益のために粗食が提供された！」と著者は喝破します。

● 広がるアメリカ型食文化…極め付きファストフードの登場

アメリカの急速な経済成長の舞台裏には、それなりの理由があったのです。著者が決して誉めない加工食品の種類と生産量はますます増え、広まって行きます。不味い料理でもそれなりの味にするケチャップや、ガブ飲みする糖分たっぷりの清涼飲料の類いも然りです。また、食品を扱い易くする電子レンジ等の便利な製品も登場し、この流れを後押ししました。

極め付きは“ファストフード”の登場です。手軽に・早く・安く、客を待たせるなどは論外！提供される食物は脂肪分・塩分・糖分が高く、安い材料を使う。それでも、安く・手軽に食欲を満たせる顧客は虜になります。著者は「粗悪品の過食！」と辛辣です。

家でも外でも、ゆったりとした食事を介した団欒や意思の疎通、社交は終わりを告げ、アメリカ型食文化が世界を席卷します。「これと一線を画す、フランスと一部の地域を除いては…」と、著者の自負が伺えます。

格差社会が進行する中、一部の富裕層は別として、ヨーロッパの中産階級や貧困層の食事、工業的に作られた食品や料理を、食べられる時にササッと食べる、忙しないアメリカンスタイル。更に進んで？今や世界何処でもお馴染みの“スマホを覗きながら黙って個食”という、あの光景。思えば、食の内容も食べ方も随分変わってしまったものです。

● では、食の未来は？

世界の食文化を大括りすれば、片やフランスの料理術を頂点に「会話と美食に重きを置くヨーロッパ型の伝統的な食文化」、対して「効率と栄養を優先するアメリカ型の新興食文化」とが両極を為し、今は、後者が世界を席卷しつつある様子が浮かび上がって来ます。

勿論、これも一様ではなく、歴史的には“支配階級⇔一般大衆”、今日的には“富裕層⇔中間層⇔貧困層”の間でかなり様相が異なり、また、地域的には、各お国柄の食文化が、グローバル化の下で“根強さ⇔変化”、“せめぎ合い⇔混合・融合”の様子も見えて来ます。

では、食の未来をどう見るか。著者の描く最悪のコースは“監視下の沈黙の個食”です。少々SFめきますが、個人の健康状態から食習慣までデータ管理され、それに従って黙々と必要なモノを食べる…既に予兆があります。一面、合理的ですが、孤独に耐えかね、糖分の過剰摂取や過食に陥って行く…、そんなディストピアも描けます。

著者は“かくてはならじ!”と、“食の生産と分配の在り方”を見直し、今一度“食の原点”に立ち返る必要を説きます。食を「健康・楽しみ・喜び・分かち合い・社会の安定・他者との出会いの場とする必要がある」、そして「会話の弾む食卓を取り戻さねば」と訴えます。

それには“社会や産業の在り方、働き方や家庭の姿、食の価値観、果ては生きる意味”まで、およそ“人の営みと考え方の全て”が関わって来ます。すんなり行くかどうかは別として、今は“それを考えるべき時”であるのは確かでしょう。

●増える人口…供給の限界…対応策は？

それはそれとして、人口は、20世紀初頭の16億人が、今や78億人…、途上国を中心に増え続け、21世紀末には100億人超が見込まれています。一体どうやって養うのか。

バイテクを駆使した更なる品種改良、一層効果的な化学資材の使用、水利利用の一層の合理化、農地の拡張・復元。これにも限界があり、とても賄えそうにありません。今ですら、食の格差は拡大傾向にあり、先進国でも貧困層のメニューから“果物・野菜・新鮮な肉や魚”が減り、また、途上国では“デンプン偏重”で慢性的な栄養失調や飢餓人口を抱えています。

窮余の策として登場するのが“菜食主義”と“昆虫食”です。要は、ベジタリアンになって畜産を減らし、餌の生産を食用作物へ振り向ければ人口扶養力が大幅にアップするというものです。世界がオールベジタリアンなら106億人、現フランス人並なら41億人という試算もあります。ここで豆類は貴重なタンパク源です。肉に関しては、植物由来の代用肉やバイテクによる人工肉の開発も登場し、既にベンチャー企業の取組が始まっています。

また、昆虫食については、嫌われるかも知れませんが、要は慣れの問題でしょう（同じ節足動物の蟹や海老、軟体動物の蛸や烏賊…、初めてなら気味悪そう…）。良質なタンパク源として、アフリカや東南アジアでは日常の食品

です。飼育スペースを取らず、水や餌も少なくで効率的。こちらも世界市場の拡大を見込んで、企業ベースで大量増殖や加工技術の開発が始まっており、一部は加工食品や栄養補強材（粉末）、飼料として世に出ています。

これらがどの程度の広がりを見せるのかは分かりませんが、将来の食料不足を先取りして様々な取組が始まっており、既に一部が製品化されているのには驚かされます。

著者は「人類の幸福の源は食にある」とし、それに向かって“発想の転換と利他的な努力”を呼び掛けます。しかし、増え続ける人口丸抱えで、お望みの食を提供し続けるのは至難の業に見えます。

本書〔前段〕の“食を軸に見る世界の歴史”は、変化の背景や必然性など、表座敷から見た公式見解的なものとは一味違う説得力があります。〔後段〕では、“食の在り方”について、今一度“原点への立ち返り”が…、また、未来に向けた“食の確保策”については、“タブー抜きの発想の転換”が必要なことに気付かされます。この辺りの“知識や考え方”や“欧米の最新事例”が随所で紹介されており、先々のヒントにもなりそうです。

それにしても、新型コロナウイルス対策で、街の食堂でも“間隔とって黙食！”のお達し。本来、食事と会話は不可分なのに…。早く収まって欲しいものです。