

民族学の基礎となるのが、民族誌を作成することである。現地調査にもとづいて、未知の民族の生活や文化、社会などを具体的に記述したものが民族誌である。民族誌を比較することによって、文化の個別性や普遍性について考えることができる。

若い頃、わたしはタンザニアの奥地で「居候方式」による民族誌の調査をおこなった。現地人の家庭に転がりこんで、寝食をともにしながら、生活の観察をしながら、生活の観察をして住み始めた。部屋代も食費も支払わない居候として住みさせてもらうので、食事も家族とおなじだし、畠仕事や家畜の放牧の手伝いも

みんなく 食の民族誌

しなければならない。そのかわりに日常生活の実態を体験することができる。そんな生活で、いちばん往生したのが食事である。電気も水道もない奥地の村のことである。商店は1軒しかなく、基本的に自給自足の食生活であった。

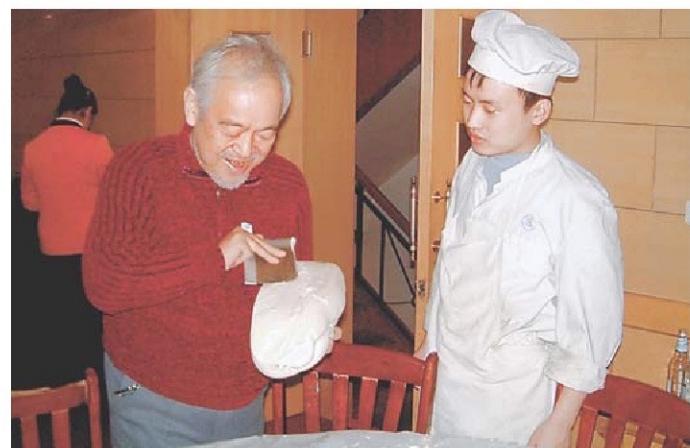
そこの牧畜民の日常の食事は、スワヒリ語でウガリという、トウモロコシの粉を塩湯で練つて、日本の



43

食べるお仕事

石毛 直道



ソバがき状にしたものと、自家製の酸っぱいクリーム状の乳製品と牛乳だけであった。3食とも、おなじ献立である。

家畜を殺して肉を吃るのは、祭りなどの行事のときに生きられ、毎食おなじ内容の食事を、何十回も食

べ続けることになる。

だが、ふだんの食事を共にした仲間との人間関係はかかる。日本では苦難を共にした間柄を「おなじ釜の飯を食つた仲」と表現するが、それは他の民族でもおなじである。共食が、人間の絆をつくりあげてくれるるのである。

「同じ釜の飯」で絆、世界共通

わたしが世界の食文化の調査をするようになると、「いいお仕事ですね。世界のおいしいものが食べられて、趣味と実益をかねた研究ですね」と、うらやましがる人がいる。

グルメの研究をするのだつたら、世界中の「駆走」を食べ歩くことができよう。だが、民族的な食の調査

居候で学ぶ庶民の生活文化

の基礎となるのは、庶民が日常的に食べているものを知ることである。民衆のふだんの食事においておいしいものはすくない。しかし、異文化の食についての本を読んだり、料理写真を見たりしても、「絵に描いた餅」では理解できない。

そんなことで、世界の食べ歩きをしているうちに、糖尿病になってしまった。しかし、職業病だといって、労災保険を受けることはできないであろう。

それでも、わたしの食を

さぐる旅はつづいている。(国立民族学博物館名誉教授)

授

IIおわり