

食べ物の中の履歴

— マタンサとその肉製品の事例から —

土谷 輪*

スペイン南西部、エストレマドゥーラという地域がある。本論ではこの地域で行われている冬の屠殺行事マタンサ (*matanza*) とそこでつくられる肉製品を対象に、食べ物に付与される物的なシステムに着目することでその文化履歴を論じる。モノの文化履歴論の中でコピトフは、時間経過によるモノの位相の変化を論じ、そこには多様な履歴が存在し、その中でも物理的な履歴と技術的な履歴の差異があることを指摘している。本論では履歴の多様性があることに加えて、その履歴の追跡可能性と性質が転換しうることを議論する。技術的な履歴はトラサビリダーと呼ばれるブタなどの農産物に付与される番号とそれによる追跡システムにあたり、市場に流通する全てのブタに適応される。市販の肉製品にはトラサビリダーの登録が必須であることに対し、マタンサの肉製品においてはそれが工程の中で不要となるということを事例として、コピトフのいう履歴の転換点、そして社会的行為としての食、つまりマタンサにとって重要な要素として民俗学の先行研究において言及される屠殺、加工、そして饗宴を含んだ履歴をもつモノとしての食べ物を考えたい。

キーワード

スペイン、マタンサ、食、モノの文化履歴、ブタ

目次

- | | |
|------------------|------------------|
| I 序論：食文化と物研究の交差点 | 3 豚の飼育過程とトラサビリダー |
| 1 本論の目的 | III マタンサの過程 |
| 2 マタンサと食文化研究 | 1 マタンサまで |
| 3 モノの文化履歴 | 2 マタンサ当日 |
| 4 問題の所在 | 3 肉製品の消費 |
| 5 本論の構成 | IV 考察と結論 |
| II エストレマドゥーラとブタ | 1 ブタの物的側面と履歴 |
| 1 調査地概要 | 2 結論 |
| 2 ブタの飼育とその環境 | |

I 序論：食文化と物研究の交差点

1 本論の目的

本論の目的は、スペインのエストレマドゥーラ (Extremadura) という地域において行われるマタンサ

(*matanza*) というブタの屠殺と肉製品への加工行事を対象として、そこでつくられる肉製品の履歴について論じていることである。

エストレマドゥーラはスペイン南西部に位置し、西はポルトガル、南はアンダルシア自治州と隣接する内

* 京都大学大学院

陸の自治州である。マタンサはエストレマドゥーラの民俗学的研究においてしばしば取り上げられるテーマであり、ブタの屠殺と肉製品への加工、饗宴の様子が報告されてきた。マタンサによりつくられた肉製品は冬の寒さにさらされて、保存食として一年を通して食べることができ、人々に親しまれている。マタンサでつくられる自家製の肉製品があると同時に、肉屋などでも肉製品づくりに長けた人がつくったものが、一年を通して購入することができる。本論では調査地域においてこのように肉製品へのアクセスの方法がさまざまにある中で、マタンサでつくられる肉製品の性質を市販品との比較において、特にその履歴と制度の観点から論じる。まず、次節にて文化人類学における食の研究、その中でも本論と同じくブタを対象にした比嘉の研究とモノの文化履歴論を概観する。

2 マタンサと食文化研究

文化人類学において食文化研究は豊富な蓄積があり、供犠論やマルチスピーシーズ研究などでも幅広く論じられており¹、各年代を通して食の研究は文化人類学の大きな関心事のひとつであるといえるだろう。ミンツ&デュボワが指摘するように「食のシステムに関する包括的な人類学的モノグラフは残念ながら希少である」(Mintz&Du Bois 2002: 101)ほど、食文化研究の包含する領域は多岐に渡るといえる。その中でも特に櫻田らにより近年刊行された論集『食をめぐる人類学——飲食関係が紡ぐ社会関係』(櫻田他(編著)2017)に代表されるような共食に着目した研究は、人類学の食の研究において共食や饗宴という古典的な主題から続く重要性をもっているといえるだろう。論集の序論の中で櫻田らは、「食べる」ということを社会行為として捉える。それは「食べることは、基本的に、食べ物を「共有する」という社会関係であるとともに、他者を通して得た食べ物を、口を通して体内に取り込む行為である。(中略)食物が人間関係との関わりにおいて食べられることは、相互の感情や味覚、あるいは社会関係の確認にもな」り、「現地の人々の食をめ

ぐる身体的経験性と社会行為(食べる、作る、ふるまう、分ける等)」(櫻田他(編著)2017)に焦点を当てたものである。

食、特にブタを食べることにおいて比嘉(2015)の研究は本論に重要な示唆をもたらすものである²。

比嘉は沖縄という豚肉の一大消費地を対象に、産業の中でブタが生産、販売、消費へと至る過程を論じた。人間と動物の関係、沖縄における人とブタの関係を産業化の歴史からも明らかにした研究であるが、ここでは特にブタの役割についての指摘(比嘉 2015: 233)をみていく。養豚場での調査により比嘉は、人とブタの関係をみることにより、産業家畜としてのブタがエージェンシーなき受動的な存在、すなわちモノではなく、養豚場においても人間との関係においてエージェントして振る舞うこと、養豚場において擬人化の様相を呈するなど、養豚場においてモノ化と擬人化が併存する様子を描いた。また比嘉は、屠殺場という制度が「生体ブタから肉への移行を不可視化する」(比嘉 2015: 243)ことにより可能となっている、すなわちにおいなどの「動物の残滓」(比嘉 2015: 234)の除去などの生体のブタから肉へと脱動物化の役割が果たされるが、これが屠殺場のみならず市場においても行われ肉になることを論じた。

3 モノの文化履歴

本論でいう履歴は、コピトフの論じるところの「モノの文化履歴(cultural biography of things)」(Kopytoff 1986)を意味する。コピトフはモノの文化履歴を商品化(commoditization)と特異化(singularization)、すなわち商品のように交換可能な状態と個人のものとなるなど交換不可能になった状態の往還によるものとして論じた。ただし、コピトフ本人が認識しているように、究極の商品化、特異化というものは想定されない(Kopytoff 1986: 87)、それらを両極とした概念であるといえ、モノへの価値付けも社会の文脈に依存することを指摘している。このように履歴について柔軟な性質を論じるコピトフの理論であるが、それはたとえば

1 本論において全てをレビューすることはできないが、近年では総合的な食文化研究(河合(編)2021)や『世界の食文化百科事典』の出版(野林(編著)2021)、食べるという事象をマルチスピーシーズの観点から論じた研究(e.g. 奥野他 2019)、食べるために動物を殺すこと自体に重点を置いた論考も数多く存在する(e.g. シンジルト・奥野(編)2016)。

2 食を論じるにあたり、特定のテーマ、特定の食べ物に焦点を当てることは、その食べ物に固有の性質を論じるためにも重要な点であり、特に食という人類が普遍的に行うことであるからこそ個別具体的な例から始めることが地歩を確かなものにするためである。特にブタに関しては、後述するように人獣共通感染症のもととなる寄生虫の宿主であることから、衛生管理が重要な役割を果たす。

コピトフ自身が例証するように、自動車は時間の経過とともに中古車になり、さらに時間が経つとアンティーク車になる (Kopytoff 1986: 80)、といった具合である。

コピトフは特定のモノの履歴についてさまざまな種類があると認識しつつ、「車の全き物理的履歴はその修理記録として知られるような、技術的履歴とは明らかに異なる」(Kopytoff 1986: 68) と述べる。つまり物理的実体をもつ存在としての履歴と、修理の履歴のように技術により参照される履歴とは同一のものではないことを指摘し、履歴の多様性³を強調する (Kopytoff 1986: 89)。技術的履歴は修理記録という制度によって追跡できる履歴、物理的履歴とはサク社会における小屋の例が示すように (Kopytoff 1986: 67) 来客用の家から若者の溜まり場そしてニワトリやヤギの小屋になるというような、そのモノ自体が有する経年劣化などの物体としての特徴から読み解くことのできる履歴、という区別であるといえるだろう。

4 問題の所在

以上のような履歴についての理解のもと、本論の問いを整理する。本論が注目するのは人類学における食の研究、特にブタを食することにおける議論と、モノの文化履歴に関する研究である。

前節で指摘したように比嘉は、産業家畜は「エージェンシーなき受動的な存在」として規定し効率化と利益増大のための対象とされてきたものの、養豚場では人とブタの相互作用が重要な役割を果たし、人間の名前が与えられるなどの擬人化の様相を呈するなど、ひとえにモノ化とは断ずることのできない状況を論じた。比嘉は「モノ」という言葉に対して明確な定義を与えてはいないが、工業製品や量産品などの生産物に当てはまるような「マニュアル化」(比嘉 2015: 108) や「商品化」(比嘉 2015: 235)、「効率化と利益増大のためにブタをモノ化」(比嘉 2015: 235) することを念頭に置いているようである。また屠殺場ではブタの動物性、特ににおいなどが除去されることによって肉へと変貌する過程があるが、これが屠殺場のみで完結せず市場においても行われることを議論している。比嘉の言葉によると「一連の商品化の過程を横断するブタ/肉は、生きてブタの痕跡を消されることで商品としての肉に

なる」(比嘉 2015: 235)。

ここで、モノという用語について整理する。モノ (thing) とは単なる受動的な存在ではなく、人間との間にエージェンシーを発揮するエージェントとして存在することがジェル以降のモノ研究の中で論じられてきた (Gell 1998)。しかし、本論においての、また比嘉の用法においてのモノは、人間との相互作用、エージェントという存在というよりもむしろ、人間により生産、操作される対象 (object) つまり商品としての側面がより強調された用語としての意味合いが強いといえるだろう。ゆえに本論では、モノと物という用語を区別し、ブタに対して管理や生産のために付与される性質については「^{もの}物」を用いる⁴。

比嘉の研究は生体ブタが生産者が働く養豚場へ向かい、豚肉は消費者が集まる市場へ向かう、といった単純な構図には還元できないことを論じた点において (比嘉 2015: 235)、また屠殺場と市場で脱動物化が行われることにより動物としてのブタを食べ物としての肉に変換する過程を描いたことも、市場と消費の連続性を論じる上でも重要である。

それでもなお、「効率化や利益増大のためにブタをモノ化」(比嘉 2015: 235) し、またブタは最終的に人間に食べられるまで物的な性質を付与されていることも否定できない。比嘉も沖縄の例で指摘するように、人間の手によって衛生管理のために番号による照会がなされる (比嘉 2015: 157) のである。

本論との関係でいえば、トラサビリダーという食品衛生のための追跡制度により照会が可能な、いつ、どこで、誰が飼育したのか、どの屠殺場に移動したのか、といった履歴は、ブタに割り振られた番号により追跡できる、というものである。次章で詳述するようにこの履歴は肉屋などでの販売には必須であり、肉屋もまた販売のための認証を得る必要がある。このため、遡及的にその肉の来歴を辿ることが可能となる。他方、家庭で行われるマタンサの場合 (後述) は、どのブタを屠殺し加工するのかといった情報は求められない。いわば、それまでトラサビリダーによりブタに蓄積してきた履歴の照会ができなくなるのである。それぞれのブタが命をもった生き物であることは疑いようがない。しかし、同時にモノ研究の立場から議論が可能で

3 コピトフはこの議論において経済、社会などのそれぞれの文脈における履歴があると指摘する (Kopytoff 1986: 68)。

4 モノ研究におけるもの、物、者という用語については河合・床呂 (編著) (2011) や下田 (2017)、Tsuchiya (2019) を参照。

あるほどに、人間が物としての性質をしていることもまた、疑いようがない。

ここで、コピトフの議論を振り返る。コピトフはモノの文化履歴を論じるに際し、履歴の性質の違いを指摘していた。すなわちモノ自体に存在する物理的な履歴と、自動車の修理履歴のように技術により明らかになる履歴など、その性質、置かれた文脈により異なる履歴があるという点である。コピトフのいうように、履歴はさまざまな種類のものであるといえるだろう。自動車の修理履歴だけでは追えない履歴があり、また物理的な特徴を捉えるだけでは追うことができない履歴があることから考えると、それは想像に難くない。しかし、コピトフのこの議論において前景化されてしまっているのは、履歴の性質が多様であることに加えて、履歴を追跡することが可能であるということ、そしてその性質が不変のものとされており、それぞれの履歴は「明らかに異なる」(Kopytoff 1986: 68) ことである。

はたして、ある性質の履歴は追跡することができ、そしてその履歴の性質は変わらないのであろうか。本論でこの問題に対し、マタンサというスペインの冬の行事を事例に取り組んでいく。屠殺と加工、饗宴を伴うマタンサという、先行研究でも重要とされてきた要素であり、履歴においても重要な役割を果たすことを論じていくが、議論の軸とするのはコピトフの議論でも言及され、またブタに付与された特徴にも共通する履歴のひとつである技術的履歴である。II章以降で論じるが、ブタの管理制度トラサビリダーにあたり、これがマタンサにおいてどのように変化するのかを考えていく。

5 本論の構成

本論は4章にて構成される。このI章では、人間が管理するための物としての性質がブタに付与されていることを指摘し、またモノの文化履歴論においてコピトフが指摘した履歴の差異と多様性があることについて、履歴の追跡可能性と性質の転調の可能性を指摘してきた。続くII章において、本論の調査地であるスペイン・エストレマドゥーラと呼ばれる地域におけるブタ、ブタの衛生管理に用いられるトラサビリダーという制度、そしてトラサビリダーが必要になる市販の肉製品の状況についてみていく。III章ではマタンサの過程の概略を示し、そこでどのように肉製品がつくられ、饗宴が行われ、そして肉製品が消費されるかを描写し

つつ、肉製品に残ることとなる履歴の内容についてふれ、IV章を考察と結論とし、食べ物をモノ研究の立場から見たときのモノの文化履歴論、そして履歴の性質について論じる。

なお本論において、登場する人物、具体的な地名などには全て仮名・仮称を振った。スペイン語における *matancero/ra* といった表記が加えられている記載箇所は、男性名詞と女性名詞の区別を指す (*matancero* は男性を指し、*matancera* は女性を指す、など)。また各種腸詰め、レバーパテなどを肉製品と呼称する。黒田 (1991) はソーセージと呼んでいるが、腸詰め以外の食べ物もつくられるためである。加えてスペイン名の著者についてその第一名字と第二名字を併記している。

II エストレマドゥーラとブタ

本章ではエストレマドゥーラという地域の基本情報に加え、マタンサやこれに関連する制度、特にトラサビリダーについて概観し、コピトフのいう技術的履歴を履行するエル・シエロの村の肉製品の加工、販売を行う商店の例について言及する。

1 調査地概要

本論文が調査対象とする地域は、エストレマドゥーラ自治州バダホス県南部に位置する、人口3000人ほどの村とその周辺である。その名の示す通りエストレマドゥーラはドウエロ川の遙か彼方、辺境の地であり続けたとされ、多くのコンキスタドール (中南米の征服者) たちの故郷として知られる (青木 1997: 130-138)。エストレマドゥーラでは旧来から冬の行事としてブタ (*cerdo*、もしくは *guarro*) の屠殺と肉製品の加工すなわちマタンサが行われ、本論の調査地はブタと豚肉に深いつながりのある地域であるがゆえに、マタンサはそこに住む人々の生活の重要な部分を成している。スペインにおけるブタ及びその肉製品の研究については輸出品としても重要性を有する生ハムの研究、報告が数多く行われてきたが (e.g. 渡邊 2011; Bottos 2020)、本論では生ハムよりも調査地の生活に密着し重要性をもつものとして、自家消費のための肉製品づくりとしてのマタンサに着目する。この村を本文中では仮にエル・シエロ (El Cielo) と呼称する。エル・シエロがどのような村であるかを説明するにあたり、エストレマドゥーラの村を端的に描写する一節

を引用したい。

「人的資源の枯渇から大部分の土地が、長期にわたり入植されずに、放置されていた。都市は少なく、カスティーリヤの中で最も見捨てられた地方であり続けた。当然のこととして、村落も集住式にならざるをえない。村は丘の麓にあり、近くに存在する城によって守られていた。村の中には富者の豪華な家から、以下に述べるデエサで働く日雇い農の、貧弱なバラックまで軒を接してびっしりと存在していた。当時は不明であるが、今日では家はしっくいでき白く塗られていたので、村全体が白っぽく、遠景は他のメセタの村村より美しい。しばしばブーゲンビレヤが白い壁を這い、南国の趣を呈する。」(芝 2003: 14)

まさにこの文章が示すように、丘の上にそびえる古城が村のシンボルであり、豪邸からアパート、朽ちた煉瓦造りの空き家がひしめくように隣接し、茶褐色の屋根瓦と白い壁が統一感を与えている。テンプル騎士団がその拠点のひとつとした城はイスラーム時代からその基礎が存在したものであり、村の各所に歴史の痕跡をみることができる。

エル・シエロの人口は2023年現在、約3000人であり、近郊の鉄鉱山が操業していた1948年から1978年までの間、最盛期には9000人以上を記録した人口(Fernández Salguero 2019: 7)と比べると、近年は3分の1ほどまで減少傾向にある。筆者を迎え入れたエル・シエロの人々の多くは温厚かつ寛容であると筆者に印象付け、「私たちはもてなし上手(Somos acogedores)」と自称する人も多い。そのような人々の食卓を彩るのがマトンサでつくられる豚肉と肉製品である。

2 ブタの飼育とその環境

スペイン南部、エストレマドゥーラに位置するエル・シエロとブタの関わりは深く、また人々とブタのつながりを示すためには、エストレマドゥーラという地域についても言及しなければならないだろう。

村域以外の土地はカンポ(campo)と広義に示すこ

とができる。カンポはプエブロ(pueblo)の対となる存在として捉えられ、村以外の土地、石垣で区切られた特定の土地⁵、または別荘や住居のある土地を指すときもカンポと呼ばれる。

また、カンポの利用形態のひとつとしてデエサ(dehesa)がある。デエサには通常、カシや灌木が生えていたり、樹木間の土地で牧草などが育てられ家畜が放牧されていたりする。エストレマドゥーラにおける農業はデエサにおける林業、牧畜業、耕作業により構成されるといわれる(芝 2003: 205)。秋から冬にかけてブタの飼育が行われるのがこのデエサであり、「古代里山」と称する意見もあるように(ローガン 2008)、古くから人間が管理する土地であり、ブタの飼育において特に重要なカシが生えている。夏の終わり頃からカシはドングリを太らせ始め、秋の終わりから冬の初めに大きなドングリが落ちる⁶。

ドングリが実る季節には多くのブタがカンポに放たれるが、一方でそれ以外の季節は畜舎やカンポの中でも囲いのされた土地で過ごすことも多い。半世紀ほど前まではエル・シエロの村の中でも家の裏庭でブタを飼うことが一般的であり、そのためのスペースも確保されていたが、今や村の中でブタを飼っている者はほとんどいない。マトンサもまた裏庭や道端で行うことが一般的だったが、今ではカンポか、村の中であれば扉のある大きな車庫などで行われる。

加えて、エストレマドゥーラで広くブタが飼育されているのには、いくつかの理由が示されてきた。ブタは肥育の効率が良く飼料を肉に変える早さに優れていること、他の家畜と比べて安価であること、土壌の悪さからこの地域が農業に不向きであることなどが理由であるといえる(芝 2003: 2-3, 205-207; 藤沢 1988)⁷。エル・シエロの位置するエストレマドゥーラ南部には大きな河川など農業を行うための水源がなく、また初夏から秋にかけてほとんど雨が降らないので、農業に不向きであるといえることができるだろう。

3 豚の飼育過程とトラサビリダー

商業的にブタを取り扱う場合、仔ブタを育成する者、

5 プエブロ(pueblo)はピット=リバーズがアンダルシアの例で述べるように、エル・シエロでも集落とその住民の両方を指す(ピット=リバーズ 1980: 16)といえるだろう。

6 本論ではQuercus属の樹木を総じてカシと呼称している(樹種については渡邊(2011: 164)を参照)。

7 15世紀後半には領主によりブタの育成から販売までさまざまな規則がかけられた。特定地域における頭数や畜舎の数の制限なども含まれ、当時は小規模な飼育が行われていたようである(Fernández-Daza Alvear 1981: 73)。

肥育する者の手を渡って十分な体重と年齢になったブタは屠殺施設 (*matadero*) に渡される⁸。エル・シエロの郊外には屠殺施設と生ハムの加工場、村の中には精肉店や加工場兼商店があり、肉は精肉店もしくは屠殺施設からエル・シエロのバルやレストランで提供され、また生ハム加工場に卸されて生ハムがつくられる。ブタの移動や屠殺の際にはそれぞれのブタに振られた個体識別番号に応じて届け出を行う必要があり、番号を追跡することで豚肉や肉製品となったブタがどこで育てられ、どこで加工されたという履歴を照会できる。この仕組みをトラサビリダー (西: *trazabilidad*、英: *traceability*) という。トラサビリダーはエストレマドゥーラ自治州議会によると「食べ物、飼料、食品生産用の動物、もしくは食品や飼料になりうる物質やそれになりうるものの、生産、加工、配送の全期間を通してその跡を追いつけることができる可能性」として定義されている (*Junta de Extremadura, el Reglamento 178/2002*)。スペインを示す「ES」に続く12桁の数字(最初の2桁が県、次の3桁が自治体、その後の7桁が飼育施設の番号)で管理され (<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia>)、その英数字が書かれたタグがブタの耳につけられる。これにより、どこで誰が、どの期間に飼育したものか、いつどこに移動されたかなどの情報の紐付けを可能とする制度である。エル・シエロを含むスペインの場合、ウシやヤギなどとは異なり、ブタは飼育されている集団ごとに同じ数字があてがわれる。たとえば「ES112223333333」という番号は、特定の一頭のブタを指すのではなく、同じ番号をもつブタが同じ畜舎で育成される。

エル・シエロで広く飼育されるブタは、*Trichinosis* と呼ばれる人獣共通感染症のリスクを帯びている動物でもある。エストレマドゥーラでは野生のキツネやイノシシを宿主とする寄生虫 (*Trichinella spp.*) が家畜のブタと接触し感染することが知られている (*Pozio 1998: 36*) ことから、豚肉やその肉製品を安全に食べるための検査をマタンサ実施の72時間前までに申請する必要性 (*Vivas Martín 2019: 21*) をみてとることができる。

ただし、指摘しておかなければならないことは、トラサビリダーが必要となる場面は肉屋や商店のみであり、家庭で行うマタンサにとってトラサビリダーの番

号は行政機関への申告が不要であるということである。

順にみていこう。まずトラサビリダーに関するエストレマドゥーラ自治州としての法的根拠は2002年に遡ることができる (*Junta de Extremadura, el Reglamento 178/2002*)。この制度がいつ始まったのかについては肉製品を扱う商店、獣医に至るまで明確に把握されていないものの、安全管理のために、また販売するために申告が必要な制度である。肉や肉製品の販売が許可された店舗には認証が与えられる。肉を屠殺施設から購入し豚肉の肉製品への加工、販売を行うマヌエルという人物の店舗の例を見ると、屠殺施設で豚肉を購入した際に、購入した部位の名前に並んでトラサビリダーの管理番号などが記された用紙が発行され、マヌエルはそれをファイリングして保管している。定期的にエストレマドゥーラ自治州の獣医による加工場の衛生検査の他、トラサビリダーによる管理が行われているかがチェックされる。

また村に2つある肉屋でもチョリーソなどの肉製品を扱うが、これらを商品として扱うためにトラサビリダーによる管理が行われ、3つある大手スーパーマーケットの支店でもパッケージ化されたチョリーソなどが売られており、それぞれの商品に製造ロットが印字され食品衛生管理が行われている。

本章でみてきた肉屋や肉製品の加工・販売をする店舗では、店舗で扱うブタの来歴が明記された書類がファイリングされ、衛生上の問題があった際にも行政による追跡が可能となるようにトラサビリダーによって管理されている。これはコピトフのいう、技術的な履歴と呼ぶことができるものであろう。マタンサでつくられる履歴がどのように照会されるのか、またそこで得る履歴はどのようなものなのかを次章にてみていく。

III マタンサの過程

マタンサは冬の大きな行事のひとつで、エストレマドゥーラとブタとの関わりからの深さから民俗学などの先行研究においてしばしば取り上げられるテーマである。本章ではマタンサの工程とその後の饗宴と肉製品の消費について描写していくことにより、肉製品が獲得することとなるマタンサの履歴の内容についてみて

⁸ エル・シエロ周辺で飼育されているブタの品種について、黒い体色が特徴のイベリコ種の純血のみではなく、オスのデュロック種とメスのイベリコ種を交配させることが広く行われている (2020年1月28日、フィールドノートより)。

いく。

調査地と非常に近い場所でのマタンサの報告として、黒田(1991)は20世紀末頃のマタンサに関わる人の動きや饗宴の様子を、ムーニョス・ガルシア(Muñoz García 2007)は近年のマタンサの様子を多くの写真資料とともに伝えており、Rodríguez Plasencia(2015, 2016a, 2016b)の記述ではマタンサの工程が過去の状況との比較や饗宴に関わる習俗の描写とともに示されている。これらの先行研究は年代ごとのマタンサの様子を窺うために、また屠殺と肉製品の加工、饗宴までを把握するために重要であるが、本論の事例との重複箇所もあることを断っておく。なお、事例としてアントニオ一家が2020年1月に行ったマタンサを取り上げるが、この一家は村でも毎年マタンサをする家庭として知られ、エル・シエロで行われる典型的なマタンサの例であるといえる。その他の家庭や機会に行われるマタンサとの相違点は、適宜言及する。

文化人類学におけるスペイン南部地域の人類学的研究はいくつかあるが⁹、特に黒田(1983, 1985, 1991)は一連の研究を通じて本論の調査地エル・シエロの隣町であるラ・モレーナ(仮称)における1980年代前後の生活を描き、その中ではラ・モレーナ近郊でのマタンサの様子を描いている(黒田 1991: 183-191)。黒田の著作の中でのマタンサは、家庭内での行事であり、寒い冬に人々が集い、大いに飲み、食べる様子が描かれている。

その他にマタンサの様子を知る手立てとしては、観光ガイドブックに地域の屠殺行事としてマタンサが紹介され(Crossbill Guides 2006: 75, 2019: 65)、民俗学的調査による資料も報告されている。たとえばムーニョス・ガルシア(Muñoz García 2007)はエル・シエロにほど近い地域で調査しマタンサの工程(屠殺から肉製品の加工)について豊富な写真資料で伝え、ロドリゲス・プラセンシア(Rodríguez Plasencia 2015, 2016a, 2016b)はエストレマドゥーラでのマタンサに際して行われていた歌などの習俗、また本論で扱う内容に近いマタンサの工程について詳しく描いている。さらに

コネヘロ・ルアノとカンソブレ・ゴンサレス(Conejero Ruano & Canzobre Gonzalez 1989)の伝えるところによると、「マタンサは、犠牲になるブタを社会的な命に、共感に、そして食料に変換することである」(Conejero Ruano & Canzobre Gonzalez 1989: 909)。

このように、民俗学的研究において報告されるマタンサであるが、その中では次のことが概ね共通してみられる傾向にあるといえる。すなわち、マタンサを構成する要素としての、屠殺と加工、饗宴である。ここで紹介したコネヘロ・ルアノとカンソブレ・ゴンサレス(Conejero Ruano & Canzobre Gonzalez 1989: 909)の「社会的な命に変換する」というひとつは、ブタを屠った後の饗宴やそこでつくられる肉製品を指していることができるだろう¹⁰。肉製品づくりだけでも、饗宴だけでもないのがマタンサの特徴であるといえる。

1 マタンサまで

マタンサが行われるのは冬、特に12月から2月頃の最も寒いときである¹¹。普段の週末は人々がバルに寄り合ってエル・シエロの中心は賑やかだが、この期間のバルは心なしか静かだ。この時期、クリスマスや年末年始、三賢者の日などでお金を使いすぎたこと、寒いことから皆が家に籠っているともいわれるが、特に週末はマタンサが多く催されるため、自分が主催となるものでなくとも友人のマタンサに呼ばれるなどしてカンポに赴いている人も多いようである。この時期に村の商店にはマタンサ用のパプリカパウダー、コショウや塩などの調合済みの調味料、腸詰用の乾燥させたウシの腸(中国製)、大袋の粗塩が店頭に並ぶ。この時期、エル・シエロの人々が手の親指を立てて自分の首の前を真横に動かすというジェスチャーがみられた。これはマタンサでブタの喉元をかき切ることを意味し、このジェスチャーをしながら「そろそろ(マタンサをやるの)かい」というようなやりとりがみられる。

筆者が招かれたマタンサが行われたのはアントニオ

⁹ たとえばアンダルシアの農村において社会人類学的調査を行ったピット＝リバーズ(1980)の民族誌や、その関心を一部受け継ぎ同じくアンダルシアの農村におけるギルモアの民族誌などがある(ギルモア 1998)。

¹⁰ Rodríguez Plasenciaによる一連の研究(2015, 2016a, 2016b)におけるマタンサに際して歌われる歌、その際に行われる習俗である肉製品とジャガイモの交換なども報告されている。

¹¹ かつてはサン・マルティンの日(11月11日)の頃に行われたため「サン・マルティン」がマタンサを示し(立石 2007: 14, 37-38)、サン・マルティンとマタンサの関係を示す言葉にも多くの種類がある(Rodríguez Plasencia 2015: 36)。また諺に「霧の朝、散歩の午後」とあるように、この時期の午前中は霧に覆われ、午後からは快晴となることの多い季節であり(黒田 1983: 558)、大西洋に由来する低気圧の影響から地中海地域に雨が降る(ブローデル 2013: 387)。

一家のもつカンポにある別荘である。アントニオは40代前半（2020年当時）の男性で、2020年頃怪我によりブタの飼育業をやめたがそれまで8年ほど2〜300頭のブタを飼育しており、2022年現在も別荘で数頭のブタの世話をしている。

2月までにはおおよそ全てのマタンサが終了するが、少数ながら3月になってからマタンサを行う者もある。マタンサの日取りは2ヶ月から3ヶ月前までの段階で決められる。冬の時期はあちこちでマタンサが行われるため、予めマタンセロたちと約束を取り付ける必要がある。マタンセロ、マタンセラ (*matancero/a*) とはマタンサが行われる時期にブタの解体、加工を行う者であり、エル・シエロには数人がいる。先行研究においてはマタリフェ (*matarife* (黒田 1991))、マタチン (*matachin* (Rodríguez Plasencia 2015: 39, 2016a: 16))、マタンチン (*matanchin* (Marcos Arévalo 1990: 450)) などさまざまな呼称がみられるが、ここではエル・シエロでの呼び方にならないマタンセロとマタンセラとする¹²。マタンサの主催者は、彼ら、彼女らと事前にマタンサの約束を取り付ける必要があり、本論の場合、筆者はアントニオから2019年11月半ばには2020年1月17日のマタンサに招待され、その時すでに日取りが確定していた。ブタの肥育具合によって、マタンセロやマタンセラと相談しつつ日取りを決めることもある。

マタンサを行う場合、行政機関は、11月末頃に家庭でのマタンサ (*matanaza domicilia, matanza casera*) が始まるのに際し、主催者に対しマタンサを行う72時間前には2枚の申請書の提出を奨励している。1枚には主催者の名前、IDナンバー (DNI)、屠殺するブタの頭数を申告し、村長が承認のサインをする。もう1枚は、寄生虫の検査項目があり、自治州に所属する獣医に検査を依頼するか、自治州に所属しないフリーの獣医 (*veterinario/veterinaria libre*) に依頼し、獣医の

登録番号や屠殺するブタの数とその場所、主催者の名前を記入し提出、検査費用を支払う¹³。

マタンサの前日になると、アントニオの弟であるホアキンがブタを輸送するための自動車用の荷車を調達してきた。当日に解体されるブタは、この事例ではアントニオが手配した。

マタンサのための準備は、以上のように行われる。次に、当日（2020年1月17日）の動きをみていきたい。

2 マタンサ当日

マタンサの日の朝は早い。朝5時に始まり、冬のこの時間帯は深夜も同然の暗闇だったが、カンポにはすでに人の気配があった。アントニオの家族、友人、そしてマタンセロとマタンセラの2人がすでに到着しており、この時点で10人が集まっていた。女性たちは古着を割いていた。これは作業中に機械に付着した水や脂を掃除したり、機械の下に敷いたりして使われる。マタンセロ、マタンセラの2人にはこの時期にマタンサの仕事の依頼が集中する¹⁴。

解体と加工をするために家屋の一部であるガレージを使っており、その扉を出てすぐのところに置かれた荷車の中には、まるまると太った立派なブタが2頭収められていた。次項以降ではマタンサの一連の作業を論じるが、詳細については既に述べたように先行研究に譲り、それらとの相違点、特筆すべき点について重点的に記述する。

(1) 屠殺から解体

解体の最初の作業はブタの血を抜くことである。近年では屠殺銃を用いて脳を損傷させた上で喉を切る¹⁵。かつてはエル・シエロの村の中でもマタンサを行っており、意識のあるブタの喉にナイフを入れ頸動脈を切っておりブタの最期の鳴き声が聞こえたというのが、現在はアンドレスとガルシア (Andrés & García

12 エル・シエロにおいてマタリフェとは、ナイフを用いてブタの頸動脈を切る技術に長けている者のことを特に指す場合の呼称であるともいわれる。

13 ただし、この手続きを行うばかりが全てではない。役所に申告せずマタンサを行う場合もある。その場合はインフォーマルに村の獣医に検査を依頼するか、行わない。またトラサビリダーの登録を行わない飼い主もおり、家庭内での消費のためにのみ飼育し、マタンサが行われる。本論で扱うのはトラサビリダーに登録をし、申告をする場合の事例である。

14 マタンセロ・マタンセラたちにマタンサの依頼をするには50〜80ユーロほどを支払う。腸詰作業を含めるか否かによって、また人によって金額は増減する。

15 Ley 5/2002, de 23 de mayo, de Protección de los Animales en la Comunidad Autónoma de Extremadura. 「エストレマドゥーラの自治体における諸動物の保護法」には屠殺の際に与える苦痛を最小限にしなければならない旨が示されているが、屠殺銃の使用は法律により強制されるものではなく、血を抜く際にブタが暴れず円滑にマタンサができるために使用するものと考えられている。

2013) が描いた20世紀中頃のような、ブタの声が村に響き渡る様子はみられない¹⁶。

血を抜いてバケツに溜め、マタンセラが棒を用いて素早くかき回す。これはのちに加工するために置き置かれる。血を抜くと男性たちがガスバーナーとナイフで手早く毛を取り除く。1人がバーナーで毛を焼き、残りの数名がナイフで焦げた表皮と毛を削ぎ落とすと黒い表皮の下から肌色の層が露出する。先行研究 (Rodríguez Placencia 2015) でいわれるように、またエル・シエロでもそうであったように、ガスバーナーが導入される以前はエニシダ (*retama*, *Retama sp.*) を用いた焚き火の炎で毛を焼いていたというが、すでに黒田 (1991) や Muñoz García (2007) の記述にみられるように、現在はガスバーナーでこの作業を行うようになっている。

(2) 肉の切り分けと腸詰

毛を取り除くと、マタンセラが包丁を用いてブタを解体する。流れるような刃の運びでみるみるうちに黒い巨体が肉となっていった。腸など必要な部位を傷つけることなく30分ほどで一体を捌き、マタンセラはさらに肉を部位ごとに切り分け、脂肪と赤身を分けていく。脂肪の半分は鉄鍋で煮て製菓などに使う油脂 (*manteca*) にする。

この作業の途中、肉が一部切り取られ、アルミホイールに包まれてホアキンの手に渡った。ホアキンはしばしこの場を離れ、これを検査に回すために書類とともに村役場へと赴いた。ホアキンが役場に持っていったこの肉片は上述のマタンサにかかる申請書類と対応し、病原体 (寄生虫) の有無などが検査されることとなる。カンボで飼育されるブタは特に野生のイノシシ、キツネなどと接触することがあるためである¹⁷ (Pozio 1998: 36; Sánchez Murillo et al. 2011: 5)。検査を担うのはエストレマドゥーラ自治州の衛生・社会サービス局 (Servicio Extremadura de Salud) に登録された獣医もしくは村在住のフリーの獣医 (*veterinario/a libre*) であり、

エル・シエロにも獣医数名が住んでいる。頬、頸、横隔膜などの肉が検査の対象となる。

さて、マタンセラが市販の乾燥腸を水で戻しブタの小腸を洗浄するという作業を行う一方で、アントニオとその兄弟、友人たちは切り分けられた四肢を天井から吊りし、ナイフで削いだ肉をタライに落としていく。その後、肉を加工する工程に入る。電動チョッパーで挽き肉をつくる前にパセリ、ニンニク、タマネギを破碎し、その後に男性たちが切り分けた赤肉、肺などの内臓を挽く。挽き肉を10kgずつ取り分けると、それぞれに市販のスパイスミックス一袋と塩を一定の割合で投入し、かき混ぜる。何をつくるかによってそこに加えるスパイスや食品、肉の部位は異なり、肺を入れることで食感が硬くなるというが、食用にしない家庭も多い。

チョリーソ (*chorizo*、パプリカパウダー入り腸詰) に加工される挽き肉の一部は台所で炒められ、パンに乗せられてその場で振る舞われた。肉の出来や味付け具合について「うまい」と口々に品評する。女性たちは別の場所でレバーパテとラードなどをつくっており、さらに別の鍋ではモルシージャ・ルストレ (*morcilla lustre*、血のソーセージ) やビニール袋に入れられた血がボイルされていた。マタンセラは腸詰の機械 (*embutidora*) を用いて、水で戻した腸に挽き肉を詰め腸詰をつくっていく。マタンセラは針を用いて挽き肉の詰まった腸に穴を開けて空気の逃げ道をつくり、大型のホチキスで吊り下げるための紐を固定する。空気が腸の中に入っていると腐敗の原因になることがあるためである。同時にローズの塩漬けがつくられる。また肝臓はニンニクやパプリカパウダーなどと一緒にハンドミキサーで粉碎し加熱され、プラスチックの容器に流し込まれパテとする。

最終的に、サルチチョン (*saichichón*、塩胡椒味の腸詰)、チョリーソ、モルシージャ¹⁸といった挽き肉を使った腸詰が131本、パテが14個、その他にも4本のローズ (*lomo*) や皮の塩漬け (*tocino*) ができあがった (図1)。沖縄では「ブタは声以外すべて食べられる」

16 近年ではマタンサをエストレマドゥーラの伝統 (*Matanza Tradicional Extremeña*) として観光資源とする動きもあり、フェリアのイベントのひとつとして街中で解体が行われる (HOY 2019年3月11日記事)。エル・シエロの村役場が発行する観光パンフレットには肉製品とそれを使った料理が紹介されている (Ayuntamiento del Burguillos del Cerro 刊行年不明)。

17 エストレマドゥーラ北部のカセレス県でも同様に肉の一部が獣医に引き渡されることが知られている (Rodríguez Placencia 2015: 40)。

18 茹でるモルシージャ・ルストレと干すモルシージャ・ネグラ (*morcilla negra*) がある。今回は、前者にはブタから取り出した腸、後者には市販の乾燥腸が使われた。



図1 乾燥前の肉製品

といわれるが（比嘉 2015: 32）、スペインでも「豚を食べるなら、歩く姿まで」という諺（渡邊 2011: 346）の示す通り、ブタの大部分が食べ物に変わる¹⁹。腸詰や干し肉は風通しの良いところで干すのがよいとされ、腸詰の半分はアントニオの母の家の屋根裏部屋で干されることになる。2、3週間ほどで食べられるようになるので好みの硬さになるまで干しておく。ロースは5月15日のサン・イシドロ（San Isidro）祭頃までには食べられるようになっているそうだ。

ここまでみてきたように、マタンサまではトラサビリダーによってそのブタの来歴が管理されていたものの、集散的に管理されていることもありマタンサに際してトラサビリダーによる照会が不要となる。それまでの履歴は不可視化され、あるいは追跡が困難になる。では、トラサビリダーによる履歴の追跡が不可能になった、マタンサで屠られるブタには履歴は残らないのであろうか。これは序論でも指摘したコピトフ（Kopytoff 1986）に対する問い、履歴が追跡可能か否かという点に関係する問題であるが、技術的履歴はこの時点から追跡できない。それではマタンサにおいて、履歴はどのように変わっていくのだろうか。次節以降、饗宴の様子と消費の場面に注目し、この点を論じていく。

(3) マタンサの饗宴

加工が終わる頃には12時をまわり、女性たちはスー

プやサラダなどの準備を進め、男性たちは屋外の焚き火で切り分けられた肉を焼く。精肉されたのは頬肉などの美味とされる部分で、頭も斧で割られ脳も取り出された。ここまで6時間超の作業を行ってきたが、アントニオの子どもたち、解体の現場には参加しなかった友人たちも昼食を一緒にとるために続々と集まってきた。首都マドリードから帰省していた人々も加わり、大人数の食事になった。途中の出入りはあったものの、常に15人から20人ほどが集っていた。テーブルの上にはパスタ入りスープやサラダ、先ほど焼かれた肉、フルーツにワイン、ビール、そして数ヶ月前の別のマタンサの際につくられたサルチジョンなどが並べられた。マタンセロたちも遅れて宴に加わった。作業の後の2時間ほど、大いに飲み、食べ、話していた。筆者やそこに参加していた友人たちは、アントニオに食後に別荘の周りを案内してもらい、景色を楽しんだ。片付けをする頃には、陽も傾きつつあった。

親戚や友人を招いてのマタンサは一般的なものであり、このマタンサの饗宴では振る舞われなかったが、ミーガ（*miga*、パンくずを水で戻しパプリカやチョリーソなどと炒めた料理）などの料理が伝統的にはつくられる。この村に限らず、別の村でのマタンサを知る人物が「マタンサの時には、ミーガとか伝統的な料理をみんなで食べていたね」と笑いながら筆者に語っていた。

¹⁹ 肉を削ぎ落とした後の四肢の骨は、この場に参加していたヤギ飼いの友人が持ち帰り、その牧場の番犬に与えた。この骨を割ってスープの出汁に使う場合、蹄の角質を焼き中身を煮込みにして食べる場合もある。

以上のように、マタンサの場面においては、トラサビリダーが関与しないまま作業が進められ、肉製品が作られる。それまでブタがどのように飼育されてきたかを示す番号も役所での検査、承認の手続きにおいても不要となり、屠る数のみを記載することになる。本論の事例におけるマタンサにおいては、マタンサ以前にはトラサビリダー、つまりコピトフのいう技術的な履歴、制度を通じて履歴を把握することができるが、マタンサ以降の履歴はこの制度によっては照会することができなくなる。次節では、その肉製品の消費について論じる。

3 肉製品の消費

マタンサで作られた肉製品や豚肉は、生活の多くの場面で消費され、時に来客などにも振る舞われる。ここではマタンサで作られた肉製品の消費の場面の例を挙げたい。

(1) カミーノでの食事

4月末に行われる聖人祭(サン・イシドロ祭)に先立って行われるカミーノ(*camino*)と呼ばれる練り歩きの行事は、朝から昼過ぎまで歌と踊りを続けながら歩き、飲食を行うものである。数時間に及んで歩き、踊り、食べ続けたのち、開けた土地に集い仕切り直してまた食事を始める。道中、アルコールやジュース、トルティージャ(スペインのオムレツ)やチーズ、パンなどの食べ物が果てしなく振る舞われる。そうして食事をする際に、筆者とともに歩いていた男性は「マタンサのものだぞ」と、ナイフで自慢げにサルチチョンを切り分けて皆に配っていた。

(2) 贈り物

2022年8月、アントニオの母を訪問した際に、彼女が筆者にチョリーソを分け与えてくれた。この年はこの家族はマタンサをしなかったが、マタンサをした友人から分けてもらったチョリーソの一部を筆者にも分けてくれた。「売っているものより美味しいから試してみなさい」と袋に入れて筆者に渡した。

(3) 先行研究から

先行研究からも、マタンサの饗宴の様子が伺える。黒田(1991)が当時参加したマタンサにおいて、ブタを解体する工程自体は上述のものとは大きくは変わらないようである。そこでも、マタンサの前には自分がも

らえる肉製品の分け前を心配しながら「市販の美味しくないソーセージを一年中食べるのは耐えられない」(黒田 1991: 187)という様子が描かれ、また饗宴の際には「どの人も上機嫌で、大声で話しながら飲食に励んでいる」(黒田 1991: 185)、「ブタの白身の脂部分、骨付き肉、ソーセージ(白身の肉の多く入ったチョリソ〈*chorizo*、チョリーソのこと。引用者註)の方)を塩とスパイスを入れてゆでたものがどかんと卓上に出された。私は遠慮したが、他の人は一品ごとに誉め精神的に食べた」(黒田 1991: 186)。

マタンサで作られた肉製品に対してはマタンサで作られたものであることに重要性があることはこれらの事例からも窺い知ることができるうえ、カミーノの機会だけではなく、乾燥させれば一年中食べることができる。その人が好きな硬さになるまで乾燥させて食べることができる。この土地のドングリを食べて育ったブタは市販品とは比べられないほど美味しい、と評価されるものであり、昔から家族が食べる一年分の肉製品をつくるのがマタンサであった、と理解されている。

その味は、筆者に対して村人のミゲル(50代男性)が説明するところによると「市販品と比べたときにその美味しさに気づく」というものであった。ミゲルの兄弟がマタンセロとして冬のマタンサに幾度となく駆り出され、村の外に住んでいた若い頃には家族で毎年マタンサをしていたためマタンサは身近なものであったが、本人は動物が苦しむところを見たくないといい、最近ではマタンサからは距離をとっている。

このように、マタンサで作られた肉製品は、しばしば消費の場面、食べる際にもマタンサで作られたものであるということが強調される。それは、マタンサが上記のような加工の過程や饗宴を含むということが共有されている人々の間で行われる表現であるとともに、筆者のような情報が十分に共有されていない人に対しても、マタンサという特別な機会につくられた物であるということが確認されることでもある。ミゲルのように、たとえマタンサの光景を見たくないという人であっても、それがどのような光景であるかが身をもってわかっているがために屠殺と加工の場面に居合わせたくないというのであり、マタンサの肉製品がどのように作られるかもまた周知のことであるといえる。

以上、本章ではマタンサの過程を描くことにより、その中で技術的履歴の追跡ができなくなることと、技

術的履歴ではない出来事としてのマトンサの履歴がどのようなものかを見てきた。コピトフのいうように、履歴にはさまざまなものがある。肉製品について、その履歴の転調がもたらされるのがマトンサであるといえる。

IV 考察と結論

本論では、文化履歴論についてその性質の多様性と差異についてのコピトフの指摘を通して、ブタに付与された物としての側面とマトンサにおける肉製品の履歴の性質について論じてきた。ここからはその履歴について考察し、結論を述べる。

1 ブタの物的側面と履歴

序章にて論じたように比嘉(2015)は、沖縄の養豚場と屠殺場の事例において、屠殺場におけるブタが物として扱われるだけでなく、人間との間にエージェンシーを発揮するエージェントであることを論じ、また屠殺場と市場においてはにおいの除去などの脱動物化のプロセスによってブタという動物から食べ物としての豚肉になることを論じた。

序論において指摘したように、ブタが工業製品のような物として存在するのみでなく、養豚場において擬人化されエージェントとして振る舞うことを論じたことは人間中心主義を相対化させる上でも重要な点であった。だが同時に、屠殺場で扱われるように、ブタには番号が振られることにより衛生管理が行われる、すなわち物的な性質が付与されていることもまた否定できない。これらのことから本論では、ブタに対し人間がした物的な性質を、モノ研究の観点から議論することを目指した。そこで着目したのがコピトフの研究である。モノの文化履歴を論じたコピトフ(Kopytoff 1986)は、その多様性に重点をおきつつ、物理的なモノ自体の履歴と技術による履歴の違いに着目した。技術的履歴とは、コピトフ本人の例では自動車の修理記録、本論の事例においては飼育されるブタが屠殺施設、加工場、商店を通して販売されるために必要なトラサビリダーというシステムを通して明らかになる履歴のことであった。トラサビリダーによって集合的に扱われるブタは、属する飼育施設ごとにスペインを示すES以下12桁の番号が振られる。そのうち一部がマトンサにて屠られ、その他は屠殺施設、そして精肉店や加工場、そして商店へと流れてゆく。そしてこの議論

において履歴が追跡可能であるということ、また履歴の性質が不変のものであるということが前提とされており、これに対して序論にて問いを投げかけた。

マトンサにおいてはトラサビリダーによってそれまでブタに付けられていた番号は屠殺される過程で不要となり、衛生的な問題のために行政機関に提出する書類にもその記載は行われない。しかし、技術的な履歴によってブタの来歴が追跡できなくなっても、それでもなおマトンサ以降もブタの履歴は不明にはならない。むしろマトンサを行うことにより「マトンサでつくられた肉製品」として消費される、すなわち食べられるまでマトンサでつくられたものであるという事実は残り、屠殺、加工、そして饗宴を含むマトンサでつくられたものとして扱われ、家庭内や友人の輪の中で分配される。序論にて引用した櫻田らが行うように「食べることは、基本的に、食べ物を「共有する」という社会関係であるとともに、他者を通して得た食べ物を、口を通して体内に取り込む行為である。(中略)食物が人間関係との関わりにおいて食べられることは、相互の感情や味覚、あるいは社会関係の確認にもなり、「現地の人々の食をめぐる身体的経験性と社会行為(食べる、作る、ふるまう、分ける等)」(櫻田他(編著)2017: 11)であるといえるだろう。特にマトンサの場合は、社会行為としての食、つまり共に肉製品をつくらせて饗宴を行うことは、マトンサの肉製品に履歴として組み込まれているといえるだろう。

先行研究においても、本論でみてきた事例からも、マトンサ(=*matanza*、殺すこと)には屠殺、加工、饗宴という要素は伴うものであり、同時に市販の肉製品には付与することのできない出来事、履歴がモノとしての肉製品に宿るのである。

2 結論

本論では食べ物としての豚肉とその肉製品づくりであるマトンサがモノの文化履歴の性質の転換点としての役割を果たし、トラサビリダー、つまり技術的履歴では追跡できなくなる一方で、マトンサという特別な出来事、社会行為を含む履歴として理解することができることをみてきた。この観点から考えたときに、マトンサは市販品にはない複合的な履歴をもつものとして理解することができる。それはすなわち、多様である履歴がある時点において転調し、別の性質の履歴を獲得するということである。

序論においても断ったように、筆者は食べ物である

以前にブタが生き物であるということに異存はなく、ひとつの生命であると確信している。同時にこれを物として扱うということは、生き物を物として論じることではない。そうではなく、トラサビリダーを用いた一元的な管理、物としての運用システムを人間が人間のために生き物に対して付与すること、比嘉のいう「モノ化」を論じることにより、モノ研究の観点から食べ物を論じる可能性につながるはずであり、本論はこれを履歴という視点から論じた。

マタンサを取り巻く状況は、刻々と変化しつつある。屠殺銃を用いた方法や製品化された乾燥腸を使うことも常態化し、機械の導入によってより少ない人手で行えるようになった。本論の事例は最も典型的なマタンサの例といえるが、より少ない人手で済むようになったことなどの理由から、饗宴も簡素なものとする家庭も多くなりつつある。マタンサを毎年行うことで知られていたアントニオ一家も、家族が脂質の多い肉製品をあまり好まなくなり食べきれないということで、筆者が参加した2019年を最後にマタンサをしなくなった。食嗜好の変化に加え、数世代前までは、筆者の聞き取りによると最大12人のきょうだいがいることが一般的だった大所帯の家族も核家族化し、消費する人の数が少なくなったこと、あるいは本論で登場したミゲルのようにマタンサの屠殺と加工から距離を置きたいと考える人が増えてきたことなど、さまざまな要因がある。制度もまた、法改正などにより変化するものである。加えてマタンサのみならず、それまで自宅で作っていた食べ物が、エル・シエロにおいても精肉店やスーパーマーケットなどで手軽に購入できるようになってきた。それでもなお、あるいは、そうであればこそ、自家製であるという履歴は市販品にはない価値を有し続けることとなるだろう。

謝辞

本論文の執筆のための調査は日本学術振興会特別研究員奨励費、澁澤民族学振興基金による助成期間に行われたものであり、査読にあたり匿名の査読者のお二人から、草稿段階では京都大学人文科学研究所の石井美保先生並びに人間・環境学研究所文化人類学分野の皆様、恵泉女学園大学の永井文也先生から多くの助言をいただきました。またエル・シエロの村の方々には、丁寧に筆者の質問に答えていただきました。皆様に深く感謝の意を表します。

参考文献

(日本語文献)

青木 康征

- 1997 「エストレマドゥーラ——コンキスタドールの故郷」『地中海歴史散歩① スペイン』地中海学会(編)、pp. 130-138、河出書房新社。

奥野 克己(他著)

- 2019 『たぐい』vol.1. 亜紀書房。

河合 利光

- 2021 『食の世界を生きる——食の人類学への招待』新潮社。

河合 香吏, 床呂 郁哉(編)

- 2011 『もの人類学』京都大学学術出版会。

ギルモア, デイヴィッド・D

- 1998 『攻撃の人類学——ことば・まなざし・セクシュアリティ』芝紘子(訳)、藤原書店。

黒田 悦子

- 1983 「庶民生活の論理と表現——スペイン、南部エストレマドゥーラの町の例から」『国立民族学博物館研究報告』8(3): 531-561。

- 1985 「コミュニケーション空間と街路のフォークロア——社会変化の指標として(スペイン、南部エストレマドゥーラの町の例から)」『民族学研究』(現『文化人類学』)50(2): 175-197。

- 1991 『スペインの民俗文化』平凡社。

櫻田 涼子, 稲澤 努, 三浦 哲也(編著)

- 2017 『食をめぐる人類学——飲食関係実践が紡ぐ社会関係』昭和堂。

芝 修身

- 2003 『近世スペイン農業——帝国の発展と衰退の分析』昭和堂。

下田 健太郎

- 2017 『水俣の記憶を紡ぐ——響きあうモノと語りの歴史人類学』慶應義塾大学出版会。

シンジルト, 奥野 克己(編)

- 2016 『動物殺しの民族誌』昭和堂。

立石 博高

- 2007 『世界の食文化-14 スペイン』石毛直道(監修)、社団法人農山漁村文化協会。

野林 厚志(編集委員長)

- 2021 『世界の食文化百科事典』丸善出版。

比嘉 理麻

- 2015 『沖縄の人とブタ——産業社会における人と動物の民族誌』京都大学学術出版会。

ピット = リバーズ, J. A.

- 1980 『シエラの人びと——スペイン・アンダルシア民俗誌』野村雅一(訳)、弘文堂。

藤沢 和

- 1988 「スペイン農業の特徴と土地利用状況」『農業土木学会誌』56(1): 47-54。

- ブローデル、フェルナン
- 2013 『地中海 I 環境の役割』第3版、浜名優美（訳）、藤原書店。
- 渡邊 直人
- 2011 『イベリコ豚の秘密とスペインの生ハム——イベリコ豚の成立に関する考察と生ハムとイベリコ豚製品の実践的取り扱い』文芸社。
- ローガン、ウィリアム・ブライアント
- 2008 『ドングリと文明——偉大な木が創った1万5000年の人類史』山下篤子（訳）、岸由二（解説）、日経BP社。
- (英語・スペイン語文献)
- Andrés, Jorge M. & García, Julián López
- 2013 The Pig Slaughter, Translated by Lee Elizabeth Douglas. *Anthropology Now* (5)3: 102–124.
- Bottos, Lorenzo Cañas
- 2020 Race and Process: Certifying Iberian Pigs and Invisibilising Humans, *Norsk Antropologisk Tidsskrift* 30(03–04): 258–273.
- Conejero Ruano, Carmen & Canzobre Gonzalez, Antonio
- 1989 “... de lo popular: «la matanza»” en Marcos Arévalo, Javier / Rodríguez Becerra, Salvador et al. *Antropología cultural en Extremadura*. Mérida: Asamblea de Extremadura.
- Crossbill Guides
- 2006 *The Nature Guide to Extremadura—Spain*. Crossbill guides Foundation. Netherlands: KNNV Publishing.
- 2019 *The Nature Guide to Extremadura—Spain*. Crossbill guides Foundation. Netherlands: KNNV Publishing.
- Fernández-Daza Alvear, Carmen
- 1981 *El Señor de Burguillos en la Baja Edad Media Extremeña*. Institución Cultural ‘Pedro de Valencia,’ de la Excm. Diputación Provincial de Badajoz.
- Fernández Salguero, Antonio
- 2019 *Burguillos del Cerro: Un Centro Minero Singular*.
- Gell, Alfred
- 1998 *Art and Agency: An Anthropological Theory*. Oxford: Clarendon Press.
- Kopytoff, Igor
- 1986 The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process. In *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Appadurai, Arjun (ed.), pp. 64–91. Cambridge: Cambridge University Press.
- Marcos Arévalo, Javier
- 1990 La cerdofilia extremeña. Una visión desde la Antropología Cultural, *Revista de estudios Extremeños* (46) 2: 445–456.
- Mintz, Sidney W. & Christine M. Du Bois
- 2002 The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology* (31): 99–119.
- Muñoz García, Azahara
- 2007 El Ritual de la Matanza del Cerdo en Valdecaballeros (Badajoz), *Culturas Populares. Revista Electrónica* 5: 1–28.
- Pozio, E.
- 1998 Trichinellosis in the European Union: Epidemiology, Ecology and Economic Impact, *Parasitology Today* (14)1: 35–38.
- Rin Tsuchiya
- 2019 Towards mono studies: Directions and Possibilities for Material, Things, and Mono’s Anthropological Studies, *Japanese Review of Cultural Anthropology* (20)2: 107–132.
- Rodríguez Plasencia, José Luis
- 2015 La Matanza en Extremadura (Estudio Etno-folklórico) (I), *Revista de Folklore* 404: 31–48.
- 2016a La Matanza en Extremadura (Estudio Etno-folklórico) (II), *Revista de Folklore* 407: 4–25.
- 2016b La Matanza en Extremadura (Estudio Etno-folklórico) (y III), *Revista de Folklore* 411: 33–47.
- Sánchez Murillo, José Marín et al.
- 2011 *Serepidemiología de la ascariosis porcina en Extremadura: La ascariosis en cerdos criados en extensividad*. Saarbrücken: Editorial académico española.
- Vivas Martín, Marta
- 2019 El valor de nuestra salud, *Badajoz Veterinaria* 15: 18–21.
- 〈公的文書・行政機関発行パンフレット〉
- Ayuntamiento del Burguillos del Cerro (刊行年不明)
- Burguillos del Cerro: Bien de Interés Cultural, con categoría de Conjunto Histórico*.
- エストレマドゥーラ自治州における動物保護法
- Ley 5/2002, de 23 de mayo, de Protección de los Animales en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (<https://saludextremadura.ses.es/web/detalle-contenido-estructurado?content=trazabilidad>) 2022年12月11日最終閲覧
- 〈参照 WEB サイト〉
- Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado: Reglamento (CE) nº 178/2002 (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2002-80201>) 2022年12月11日最終閲覧
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/identificacion-animal/otras-especies/>) 2022年12月11日最終閲覧
- HOY: 2019年3月11日記事 “La matanza tradicional de Llerena estrena este fin de semana título de Interés Turístico Regional” (<https://www.hoy.es/prov-badajoz/matanza-tradicional-llerena-20190311113855-nt.html>) 2022年12月11日最終閲覧

Cultural Culinary Biography:

A Case Study of *Matanza* and Its Cold Meat Products

Rin TSUCHIYA*

This article focuses on *matanza*, a traditional winter event in the southwestern region of Extremadura in Spain, involving the killing of pigs and their resulting cold meats. This article examines the cultural biography of these foods and how they fit into the object-like system, referring to the cultural biography of things that Kopytoff argued.

Kopytoff argues that things—not just an object, also things that are embedded in the social life—change in terms of their sphere where they belong, between commodities and singularities. He recognizes not only the diversity of biographies but also the differences, such as the differences between physical biographies and technical ones. In this article, we will explore the possibility of switching from a technical biography—*trazabilidad*—to another one.

Specifically, I focus on the technical biography, here known as *trazabilidad*, which allows for the tracing of the history of agricultural products through assigned digital codes. This system is applied to pigs sold in markets and is mandatory for the sale of meat or its products. However, in the case of *matanza*, which involves slaughter, processing, and feasting, the declaration of *trazabilidad* is not required although the sacrificed pig had its traceable history with the *trazabilidad*. I take *matanza* as a case study to discuss the switching point where Kopytoff's technical biography changes into the one as social performances. Through *matanza*, these foods acquire a different biography than what has been accumulated through the technical biography.

Keywords

Spain, *matanza*, food, cultural biography of things, pigs

* Graduate School of Kyoto University