

コメント 1

生産の現場から考える食料システムと フードセキュリティ



富田 敬大
(神戸大学・特命助教/人間文化研究機構・研究員)

神戸大の富田と申します。現在、藤川さんらと一緒に東ユーラシア研究プロジェクトのメンバーとして活動しております。今回はそうしたご縁で、コメンテーターとしてお声がけいただいたと理解しています。全体の議論へつなげていけるように、精いっぱい頑張ります。よろしく申し上げます。

私自身はモンゴルという国で20世紀の半ばぐらいから、いわゆる遊牧が主要産業として大規模におこなわれるようになるなかで、自然と家畜、人間の関係が、どう変化したのか、そのような関心を持って研究しています。藤川さんのご説明にもありましたように、地球規模の環境変化、あるいは政治経済の状況というものが、地域社会の食や農に何をもたらすのかということを考えるうえで、食料・食品の生産・消費・流通の全過程を通して理解することが重要だと。ただそれはものすごく大変だということを、今日のお三方のお話を聞きながら思いました。

食文化研究に長らくかかわっている河合利光氏によると、人類学における食文化研究は、生産地と消費地の二元論というものを乗り越えるべく、生産地と消費地を複眼的に考察し、これらをつなぐ流通やサプライチェーンのなかに形成される生産・消費や市場、人や組織のつながり、そしてそこにみられる生態環境である技術や社会文化の接合のありようを明らかにしようとしてきたということです¹。例えば、代表的なものにバナナやナマコ、そして今日ご紹介のあったマツタケなど身近な食品に注目した研究があります。

本日のシンポジウムでは、国境や地域を越えて、グローバルに展開する食品としてツバメの巣、そしてマガキ、寒天、天草を含む寒天原藻のサプライチェーン、コモディティチェーンに着目したご報告がなされ、いずれのご研究も大変興味深くお話を伺いました。

それぞれのご発表内容については、後ほど内尾さんから詳細にコメントしていただけるということなので、私はいま自身が取り組んでいることから少しでも違う視点を提供できたらと思います。

私はモンゴルにおける乳製品のローカルサプライチェーンを研究しておりまして、これは国境や地域を超えない食品であり、皆さんの研究からみると、取るに足らないものに映るかもしれないですが、そうしたことに注目することで何か言えないのかということが今日のねらいです。

モンゴルではご存知の通り、1990年代の初頭に社会主義が崩壊し、市場経済化したわけですが、それによってバター生産を核とした酪農業が急速に衰退していきました。モンゴルっていうとやはり牧畜のイメージが強いですが、現在、乳製品の年間消費量の大部分を

1 河合利光 2021『食の世界を生きる：食の人類学への招待』時潮社。

一般の牧民、あるいは小規模な家族経営をおこなっている酪農業者が生産する牛乳および乳製品が占めています。ただ、これらは牧民と仲買人あるいは個人とのあいだで直接取引されるため、統計による把握が難しい。正確な数はわからないのですが、私自身が調査をおこなっているモンゴル第2の都市エルデネトでは、大体2000年代の半ばごろから食品市場において、伝統的な乳製品であるクリームや乾燥チーズなどの乳製品が販売されるようになったようです。その背景として、2000年代以降に寒雪害が起こって、都市部へ急激に人口が流入していったこと、さらには中国の汚染粉ミルク問題などで住民の食の安全性に対する意識が高まったことが、こうしたローカルな乳製品の需要増加をもたらしたと考えられます。

草原から都市への乳製品の販売経路にはさまざまなパターンがあります。このうち牧民がSNSや知人の紹介などを通じて、都市住民に直接販売するという方法と、食品市場の乳製品を扱う小さな商店の経営者、仲買人と言ってもいいかもしれませんが、そうした人に販売する方法が一般的です。

聞き取りをした牧民世帯の大半が生乳と乳製品の販売をおこなっていました。調査をすると、遠方にある郡の方が当然、市場に輸送するコストが高く、限られた販売機会しかないため、そうした不利な条件を回避する手段として、牛乳をそのまま販売するのではなく、保存性がよく、価格の高い乳製品に加工して販売していることが分かりました。ただ面白いことに、こうした人たちが酪農経営に特化しているかという点、そうではなく、肉とか毛の生産と並行して、乳製品の生産・販売をおこなっているのです。田舎では労働力が慢性的に不足しており、あらゆる仕事を1世帯だけで担わなければならない牧民がたくさんいます。そうしたなかでも、彼らは限られた人手や労働力を割いて乳製品づくりを続けています。その背景には、単純に収入を得るというだけでなく、それはもちろんありますが、例えば客人のもてなしとか、親族や知人に贈り物として乳製品をあげないといけなとか、そういった社会関係の維持や再生産にとって、この乳製品づくりがとても重要だということです。牧民たちは、自家消費、接客・贈答に用いる以外、つまり余った分の乳製品を販売しているといっても、過言ではありません。しかし、だからといって、乳製品の販売というものがそれぞれの世帯にとって取るに足らないものだというふうに見なされるべきではありません。乳製品の販売は、家畜の販売によって群れの規模が縮小する、資産を減らすことを抑制しつつ、収入を得ることを可能にする。さらに、生産者それぞれが創意工夫をして収入を多くするという余地も大きいからです。

モンゴルではコロナパンデミック以降、食料や肥料価格が急騰し、食料不安が深刻化し

ています。こうした問題に対処するため、政府は国内の消費者への高品質で安全な食品の供給を優先しながら生産性を向上し、輸出市場向けの品質重視の牧畜部門への段階的な移行を目指しています。フードセキュリティを改善するうえで、特に重要だと考えられているのが、フードサプライチェーンの強化です。こうしたなかで何を狙っているのかというと、家畜取引をめぐる従来のインフォーマルな市場システムがあることによって、モンゴルでは食品の流通がうまくいっていない。食料をより安全に消費者に供給するためには、フォーマルな市場システムが必要だということで、インフォーマルなものを規制する方向へ、動いていっているということです。

現代モンゴルにおけるフードセキュリティと小規模酪農生産の事例について非常に手短かにご紹介しました。本日の3つのご報告との共通、関連するトピックとして考えたときに、以下のような論点を挙げるができるのではないかと思います。

1点目は、食品の物質性、これは特に吉田さんのご発表のなかで指摘されていたことで、食品そのもの持つ特徴として、採集とか養殖の季節性がすごく重要だと感じています。日本の乳生産は、メスウシの妊娠時期をずらすなどして、この季節性を可能な限り排除しています。そうした食品が本来持つ季節性とサプライチェーンの関係に着目するということです。もう1つは、食品の変質というものをどう考えるのか。例えば、乳製品の場合は非常に傷みやすい、腐りやすい性質があるので長期保存には向きません。しかも、乳が得られる時期には偏りがある。そのため、モンゴルでは、乳製品に含まれる栄養素を順次取り出して、別の食品に加工することによって対処するというようなことがあります。この食品の変質は、例えば、発酵、腐敗、熟成のように、いろんなどらえ方をします。つまり、食品それぞれの特性をどのように考えていけばいいのかということです。

2点目は、先ほどお話ししたように、商品と非商品の区分、あるいはその一部が重なっているような状況があります。この点は、佐久間さんと藤川さんのお話のなかにもあったのかなと思います。

3点目に、サプライチェーンの持続可能性の問題です。これはすべてのご報告に関連しますが、労働の担い手が少なくなったり、あるいはその経営戦略が変わっていったり、災害であるとか、感染症などの問題があります。モンゴルの場合だと、労働の担い手を年長の子供に依存しているので、例えば彼らが進学や就職をすると乳製品が作れなくなるという状況がありえるわけです。

4点目は、食料システムの近代的変容です。当たり前のことではありますが、食料システムは歴史的な背景を持つものであります。モンゴルでは、社会主義時代に乳製品づくりが産

業化されたことによって、インフォーマルな部分が制限された。こういうフォーマルとインフォーマルなセクターのあいだのある種の緊張関係、そしてその歴史をどのようにとらえていけばいいのか、ということです。

5 点目は、フードセキュリティという視点がやはり重要なのではないかと考えています。日本においてフードセキュリティというと、食料安全保障のように国家の安全保障上の課題としてとらえられがちです。しかし例えば、イギリスの人類学者のヨハン・ポチエがというような人間の安全保障における個人の生存とか、生活、尊厳との関わりにおいて、食の問題を検討するという視点が重要なのではないのでしょうか²。

それぞれのご発表について、簡潔にコメントをさせていただきます。まず、佐久間さんのご報告では、マレーシアとインドネシアの事例をもとに、ツバメの巣の生産と消費の問題が議論されていました。佐久間さんの本を読ませていただいた内容を踏まえると、ツバメの巣というのは、中華食文化圏に限定されているもので、高価で安定した需要があるということです。一方、伝統的な現金獲得手段であるツバメの巣の採集というのは、歴史的に見たときに、サラワクの人たちにとって救荒資源のような特徴を持っていた。資源量は安定しているというお話だったのですが、天然物に限っていうと、もし間違っていたらあとで訂正していただきたいのですが、乱獲によって収穫数が減少しており、さらに非常に危険な仕事であるので、採取人口が減少している。また、国立公園として指定されたことで、膨大なライセンス料が課せられた。あるいは、キリスト教的な倫理観が浸透していくなかで、そのような危険なこと、博打みたいなことはやめようじゃないかという、倫理観の変化みたいなものも、天然物の採取が衰退していく背景にあったというご指摘だったと思います。ただ、2000 年代以降、中国の経済成長であるとか、消費者層の増大を背景に、今日のお話では、サラワク州の内陸部でインフラが整備されたことや、森林開発によって、“養殖” 事業が専門業者／個人事業主に加えて、村落でも拡大していることが述べられていました。これらと並行して、かつては一部の金持ち男性のための贅沢な嗜好品であったツバメの巣が、贈答品とか美容・健康食品のように、女性を中心とした高級だけど、日常的に食べられるようなものへと変化していった、というお話でした。

質問の 1 つ目は、サラワクの村落では、ツバメの巣が、ある種の換金採集物から商品作物へと転換しつつあるのでしょうか？ なんて言ったらいいかわからないというお話だったので、比較的よく似た養蜂をもじって養“燕”と書いているのですが、そういったものへと転換しつつあるプロセスとみなせるのかどうかということですね。そのことの社会的あるいは倫理

2 Johan Pottier 1999 *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. Polity Press.

的な影響、さっき言ったようなツバメの巣の商売をめぐるネガティブなイメージがポジティブなものへ切り替わっていくような変化はあり得るのかということが質問したい点です。2つ目は、2012年のマレーシア産のツバメの巣の漂白剤混入事件で輸入禁止措置が取られたというお話がありましたが、ツバメの巣の価値をめぐる、これは必ずしも経済的な価値だけじゃないんですけど、採る人と販売する人、消費する人のあいだにギャップみたいなものが、もしかしたらあるのかなってということ。経済的な価値以外の部分も知りたいなと思いました。3つ目は、中国国内における食意識や健康志向の変化です。これはご専門を超えてしまうのかもしれないのですが、去年刊行された内モンゴルのラクダ牧畜について書かれたトーマス・ホワイトというイギリスの人類学者の本のなかで、ラクダのミルクが生活習慣病に良いというふうに認識されてから、すごく商品化が進んだという話があったことを思い出しました³。ここでは、中国国内において、いわゆる公的な医療に対する信頼度が低いために、そういう民間医療とか、土着的な健康食品みたいなものに対する需要が非常に高まっているということが指摘されていました。ツバメの巣の需要の高まりも、もしかするとそういう中国国内の食や健康に対する意識の変化が背景にあるのかもしれないと思いました。

吉田さんのご発表では、日本のマガキのコモディティチェーンにおける、種間の関係、人間と非人間の関係とそこにおける不確実性、不安定性という問題が非常に興味深い形で取り上げられていました。マガキは世界で最も多く流通している食用牡蠣というのは、吉田さんのご発表を聞くまで知らなかったのですが、牡蠣に注目することの非常に重要なポイントとなるのはやはり汽水域という、海水と淡水が混ざるところにいて、しかも、固着性のろ過摂食動物であるため、自ら動くことができず人間の生活環境に近く、人間活動および環境変化による影響を受けやすいという点です。今日ご紹介いただいた内容は、以前に広島県地御前漁協の「海底耕耘」に関する論文を読んだ際に抱いた印象と重なり、大変興味深く伺いました。

今日のお話は、生産・流通・消費の各段階において牡蠣の商品価値がいかに作られてくるのかということと、気候変動とか災害、過疎化、高齢化、あるいは市場のニーズの変化、いろんな病気の変化とか多様なリスクがあって、これらの予測困難なリスクに対処するなかでいかに、マルチスピーズかつマルチスケールの翻訳というものがおこなわれているのかということを非常に詳細にご報告いただきました。ご発表の前半では、東松島市の牡蠣養殖について、稚貝の採取育成、種牡蠣の出荷、牡蠣ばらしの事例、論文では、出荷する前に

3 Thomas White 2024 *China's Camel Country: Livestock and Nation-building at a Pastoral Frontier*. University of Washington Press.

生殖箇所を移して牡蠣を太らせるというような取り組みが紹介されていました。後半では、豊洲市場を舞台に、殻付き牡蠣の取引量の増加、高水温による牡蠣の斃死から流通サイクルを見直す動きについて述べられていました。特に後半の部分は、テオドル・ベスターによる築地市場の研究との関連について気になりました⁴。

質問は、牡蠣の生物としての不動性に注目するというのは非常に重要なのですが、一方で商品としては非常に移動性、モビリティがあるという点が面白いなと思っています。商品としてのモビリティが生み出されている背景やその条件、あるいは生物として不動性をもつ牡蠣が商品としてのモビリティが高まることによって、どういう問題が生じているのかという点もお話を伺ってみたい。もう1つは、今日の発表を超えてしまうのかもしれませんが、藤川さんもふれられていた、震災後の原発処理水の海洋放出というような、いわゆる自然災害だけではなく人為的災害というものによって、種間の共生関係にどう影響があったのか、なかったのかという点をお伺いしたいと思います。

藤川さんのご発表では、東アジアにおける寒天（寒天原藻）のサプライチェーンの歴史的展開と今日的な課題が議論されていました。寒天というものが19世紀末以降、様々な用途で使用されるようになり、国際的な需要が高まっていった。それによって寒天原藻の海外調達であるとか、製造拠点が拡大していき、加工技術が向上している。ただし、気候変動、地球温暖化や海流の変化による資源の不足、原料獲得競争の激化、生産コストの上昇といった問題が生じている。こうした状況のなかで、日本では複数の原料をブレンドする方法をとったり、台湾の場合は代替原料とっていいのかわからないけれども、少し違ったものを使ったり、それを養殖する技術を増やしたり、海外への転換をすることで打開しようとしている。こうした生産・加工、流通、消費の各段階において、知識とか価値のあり方をめぐってある種の断絶がみられるのだが、仲買人がそれらをつなぐ役割を果たしているというご指摘でした。

質問は、台湾については詳細にお話しいただいたのですが、日本の海人における寒天原藻採集をめぐる歴史的・文化的・社会的背景についてお伺いしたいという点と、本日のご発表は食品としての寒天の話が中心だったと思うのですが、非食品としての寒天サプライチェーンで何か違いがあるのかという点です。3つ目の点は、寒天原藻をめぐる知識や価値が各アクター間で断絶していたというお話でしたが、そうしたものを共有しようとするような意図とか動きみたいなものはこれまでなかったのでしょうか。また逆に、それらが共有され

4 Theodore Bestor 2004 *Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World*. University of California Press.

ないことによって、例えば、資源の過剰利用のような弊害が生じている側面もあるのでしょうか。

以上です。ありがとうございました。