

## 趣旨説明

---



藤川 美代子  
(南山大学・准教授/人類学研究所・第二種研究所員)

南山大学の藤川美代子と申します。私より、まずは今回のシンポジウムの趣旨をご説明申し上げたいと思います。ただいま岡田先生からお話がありましたとおり、人間文化研究機構グローバル地域研究推進事業の神戸大学拠点というところの中に、「なりわいとグローバル経済」グループという小さなグループがありまして、南山大学人類学研究所の宮脇千絵先生を中心として共同研究をしてきました。このグループの目的は、世界各地のローカルな場に密着したさまざまな種類のなりわいというものに注目し、例えば原材料、そして生産のための道具を調達したり、人を集めて商品やサービスを生み出したり、そして消費者にものを届けたりするという、そのような一連のサイクルの重なりが、いかにグローバルな状況の中で展開しているのか、さらにそれぞれのプロセスにおいて、他者とのネットワークがいかなる形で作り上げられているのかを検討したいというものです。そのようなグループの中に、私も加えていただいております。今回のシンポジウムは、このような少し大きな研究枠組みの中で私が勉強してみたい、ぜひお話を伺ってみたいと考えたお2人の発表者をお迎えるという企画になっています。

さて、私たちが日々口にしている食べ物というのは、どこから、誰の手を経て食卓へと運ばれているのでしょうか。このシンポジウムでは、さまざまな地点を経て、私たちの口に入ることになる食品の具体例として、ツバメの巣、マガキ、寒天という3つの食品を取り上げて、原料が養殖されたり、採集されたりした後、何次もの加工や流通を経て消費されていくという、そのような各現場に現れる諸問題について考えてみたいと思っています。そして、世界各地を巻き込んで築かれてきた、それらの食品のサプライチェーンの一端を、文化人類学的な視点から捉えることを目指しています。

ツバメの巣もマガキも寒天も、現在、たとえば日本で騒動になっているお米のように、毎日必ず食べるというほど身近なものではありませんけれども、しかし、私たちの周りには、それらを供給するためのシステムが出来上がっていて、さまざまな課題を抱えているように思われます。そのようなことに目を向けてみたいというのが、このシンポジウムの狙いです。

サプライチェーンとは、辞書的な意味では、「ある製品が、原料の段階から消費者に至るまでの全過程のつながり。供給網供給の鎖」と言っているものかなと思います。今回のシンポジウムでは、特に食品に関わるサプライチェーンについて取り上げますがけれども、ただし、これを経済学的、経営学的な視点で全体を俯瞰しながら、マネジメントがいかになされているのかとか、リスクの管理がいかになされているのか、といったようなことを分析するようなものではありません。ツバメの巣、マガキ、寒天はいずれも食品の中では、それほど複雑な加工の過程を踏むものではありませんけれども、例えば、養殖のための親鳥や種をどこから

手に入れるのかということから始まって、私たちの口に届くまでには、実に巨大なサプライチェーンが存在していて、それらを網羅的に捉えて分析することは、非常に困難でありますし、私たちは網羅的な研究を目指してはいません。サプライチェーンの巨大さというのを意識しつつも、その一端を、より具体的な現場の事例に基づき、その各現場にいる人々の声や姿をより微視的に捉えるということを目指しています。また、その際、現場で見聞きする事柄を、人々のなりわいの重なりとして描くことを目指したいと思っています。なりわいというのはとても曖昧な言葉ですが、文化人類学で言われるようななりわい活動、すなわち、その土地の人々がそこで生きていくための物質的な基礎を、作り上げ、時に経済的な価値を持つ商品を算出するような、生産することという、そのような意味で用いてもらえと思っています。

さて、本日お迎えしておりますご発表者は3名です。東北学院大学の佐久間香子さんには、「なぜツバメの巣を“養殖”するのか?—生産から消費の間のコンテキストを読み解く」というタイトルで、東南アジアの洞窟などでとられる他にも、養殖が急拡大している高級中華食材のツバメの巣について、ご発表いただきます。広島大学の吉田真理子さんには、“Values in the Shlle: Translation, Practices, and Materiality in the Plumping of Oysters in Japan.”というタイトルで、世界の流通市場の大半を占める一方、昨今の外来種養殖による野生化が問題となり、駆除の対象にもなっている日本産のマガキについてお話しいたします。そして私は、「この海藻、海女さんが潜って採ってるの?—日本と台湾の寒天製造を支えるサプライチェーンと知識の接続/断絶」というタイトルで、日本近海海藻の枯渇といった現象のあおりを受けて、国産海外産海藻をブレンドして作られるようになった日本の寒天と、そしてトコブシの養殖との原料入手の競争だとか、工場排水の問題で、海外での製造を余儀なくされた台湾の寒天についてお話します。

このような3名の発表に対して、コメンテーターをお2人お迎えしております。お1人目は、神戸大学の富田敬大さんです。富田さんはモンゴルの牧畜社会の変化と、乳製品の生産流通消費についてご研究なさっており、その立場からコメントいただきたいと思います。もうお1人は静岡文化芸術大学の内尾太一さんです。内尾さんは東日本大震災という自然災害と津波後の牡蠣養殖業について、あるいは最近では三陸ワカメの種子が世界で外来種として厄介者扱いされているという、そのような現象についてもご研究されていて、それらの知見をもとにコメントいただきます。

ツバメの巣、マガキ、寒天のいずれの場合も、養殖や採集、そして加工流通の一部には、生命の危険や過酷さを伴うような作業があります。そして、すべての過程には、さまざまな役割を持つ仲介者が関与します。さらに、それぞれの段階で、原料や加工品が持つ品質や

価値が逐一評価されて、具体的な値決めが行われていくという、そのような過程があります。

このようにして、私たちが日々口にするものは一体どこから誰の手を経て、いかなる加工が施されてやってくるのかが、まったく見えないという、そのような複雑な状況を呈していくこととなります。このシンポジウムで考えてみたいのは、グローバルな形で展開する複雑なフードサプライチェーンというのは、ある食材を中心として世界各地の異なる文化だとか、社会に生きる人たちの間を分断しつつ、そして不均衡な形で結びつけているのではないかという、そのようなことです。

たとえば、アナ・チンは『マツタケ』<sup>1</sup>という本の中で、次のような状況を描きます。マツタケは、自然豊かな環境に生えるというよりも、人間がかく乱して荒れ果てた山に生える樹木に共生することでよく育つ。基本的には人工栽培ができず、その豊凶を自然に委ねるしかない不確実性に満ちた存在である。例えば、アメリカ・オレゴン州の荒れた山に生えるマツタケは、住まいや職を失ったヒッピーや難民によって狩られ、やがて何人もブローカーの手を経て、やがて高級食材として日本人の口へと運ばれる、という状況です。つまり、資本主義により蝕まれた土地に生える謎の菌類マツタケが、その価値をよく理解されぬまま、ただ「売れるから」という理由で資本主義の周縁に生きる人々によって狩られ、ブローカーの手をわたるごとに高値をつけられて日本へと運ばれ、私たちの食卓に届くというマツタケのサプライチェーンの一端を垣間見ることのできる書物です。

アナ・チンの『マツタケ』は、マルチ・スピーシーズの視点から、すなわちマツ類や菌類といった人間以外の存在がいかに人間社会に関与しているのかといった視点からマツタケのサプライチェーンを描く試みなので、たとえばブローカーが実際にどのような動きをするのか、どこでどのような基準に基づき品定めがなされるのかといったことが詳細に描かれるわけではありません。しかし、採る人と食べる人の間でマツタケをめぐる知識や価値観がまったく共有されていないという様相、しかし両者の間を何層にもおよぶブローカーが仲介することでマツタケが高級で希少な食材へと作り上げられていくという様相はいずれも、このシンポジウムにとっても非常に示唆に富む知見であると思われる。

さて、食品のサプライチェーンを考える際、重要ないくつかのままならぬ問題があると思います。その1つは、ある食材をめぐる需要が広がること、その多くはさまざまな仲介者の売り込みや流行の創出といった不断的努力のたまものとして引き起こされるものですが、需要の広がりによってその資源をめぐる獲得競争が世界規模で激化し、そのことが国家間や民族間で大きなひずみを生み出すことになるという問題です。これには、サーモンの刺身など

1 アナ・チン 2019 『マツタケ—不確実な時代を生きる術』赤嶺淳(訳)、みすず書房。

需要拡大が持続するようなものも、タピオカやルビーチョコなど一時的な流行によって需要が伸び、原料の産地に急激な負荷をかけ、流行の終息とともに値崩れするというような一過性のものも含まれるでしょう。また、反対に、安定的な需要がつついていたのに、コロナ禍における急激な消費の低下によってだぶつくといった問題もあります。

2つ目は1つ目とも関連しますが、現在までにさまざまな分野で資源の枯渇化が進んでおり、自然環境とともに資源をいかに保全・保護するのかという対策がここで見られるけれど、果たしてうまくいっているのだろうかという問題です。このシンポジウムで注目するツバメの巣、マガキ、寒天の原料としての海藻に関しては、「資源の一方的な収奪から、育て増やして採るへ」という対策がとられてきました。それは、自然がもつ不確実性をいかに人知で制御するのかするののかという問題でもあるわけですが、人間はそれにいかに成功し、挫折してきたのかを考える必要があると思います。

3つ目は、食材の生産・加工・流通に伴うリスクを誰が担うことになるのかをめぐるジレンマです。リスクには、さまざまな種類のものが考えられます。たとえば、シラスに毒のあるフグの赤ちゃんが混じていたという時の責任は誰がとるのか、日本で使用が禁止されている物質を一部使わなければ原料が加工できないとなった時、日本の工場ではその作業をせずに海外の工場に委託し、無毒化してから日本に輸入するといったことが行われている場合、それは相対的な弱者にリスクが押し付けられることを意味するのではないかといったようなことです。

4つ目は、3つ目とも深く関わります。近年どこでも厳格化されている食の安全をめぐる規制と、規制されてもお食材や食品を売りたい、買いたい、食べたいと考える人々の間に出現する齟齬や葛藤です。たとえば、2023年の原発処理水の海洋放出によって、日本の海でとれた水産物を輸入禁止にするという措置をとった国も多数ありましたが、そのような時に、どのようなもので代替するのか、それを手に入れるための方法はあるのかといったことをめぐる課題を指します。

5つ目は、ここまででお話したことを別の形で繰り返すものです。食品のサプライチェーンは、世界各地の人々を分断しつつ、不均衡な形でつないでいるというのは、つまり、自然環境・経済・知識の偏差や格差を温存し、利用し、発展を試みる「資本主義的帝国主義」がもはや世界の隅々まで及んでいることを示していると思います。それが否応なく抱える矛盾といったものにも、私たちは敏感であるべきなのだろうと考えます。

このシンポジウムの各発表では、すべてではないにせよ、ここに挙げたような問題に触れることになるかと思えます。