

武庫川女子大学生活環境学部  
情報メディア学科教授

藤本憲一 (ふじもとけんいち)

1960年生まれ 兵庫県出身  
専門分野●情報美学、メディア環境論  
著書●『ケケル少女革命』『ケケル・ケケル・ケケル』(共編著)、『戦後日本の大衆文化』(共編著)他

# 「まずい給食」VS「茶の美学」 「アンチ・ストレッサー」としての視点から

「インスタ映え」と称して、ところかまわず食事写真を撮る行為が、常連客を嘆かせている。性的な見せびらかしになぞらえて、「フードボルノ」と呼ぶ人もいるほどだ。このように、見た目や流行志向の食文化を、畑中三郎氏は「ファッションフード」と呼ぶ。また速水健朗氏は、食を取り巻く意識について、「フード左翼」(オーガニック・自然・健康志向) vs 「フード右翼」(ジャンク・ファミレス・ファストフード志向) という対立軸を立てた。いずれかの党派に属すると、友人・家族

でさえ分断され、食卓をともにできないという。

飢餓の時代には、わずかな食べ物にありつくだけで、誰しもが一つになれた。現代日本のように豊かで多彩な食環境下では、かえって老若男女・貧富・階層・趣味嗜好の細かい差異・対立が浮き彫りとなり、食が一体感を喪失させ、不幸を生み出す元凶となってしまうのか。

畑中氏や速水氏の問題提起を包摂する形で、もう一度、食文化や食体験を、人類の幸福に資する存在として、位置



時空」を一期一会の体験として捉え、当事者にストレスをもたらすか、逆に癒しや快楽、幸福感をもたらすか、こだわりの場である。

食器への盛り方や提供のされ方、誰といつ、どこで、どのような雰囲気食べるか。これら、すべてが合わさった全体的な食体験として、初めてその場で味覚が立ち上がり、うまい/まずいが評価される。いわば「茶の美学」の原点に立ち戻ろうとするものだ。

われわれはモノを飲食する際、かならず同時に耳目で外界をとらえ、ときに何かの動作を示し、語りつつ、ときに移動し、家や学校、会社や旅先の環境に転地しつつ、トータルな食体験に出会う。すべての食事機会が、ある環境に居(移動し)ながら、複数の行動をしながら、誰か・何か(人や動物、モノ、メディア)とともに味わう、「ながら(モバイル)食」としての「茶」

なのである。

その立場は、まさに岡倉天心の説く「茶の美学」であり、より具体的に映像人類学的に言えば、ジムジャームツシュ監督が映画『コーヒー&シガレット』(二〇〇三)で試みた方法論である。すなわち、カフェなどの食卓でコーヒーやタバコを手にしつつ、語り合う複数の当事者が参加する飲食場面を、定点観測的にビデオカメラに収める、全体主義的方法論である。

この立場に立つ限り、具体的な「ながら(モバイル)状況」から独立した「純粋な栄養摂取」「純粋な味覚」などは、ありえないことになる。最近、ある学校「給食」が、多くの生徒から「まずい」と評価された例では、たとえ栄養・衛生面で問題がなくても、何かが全体的に「まずい」ことに注目すべきだ。改善策としては、その「何か」が見つかるまで、複合要因の一つ一つをチェックするほかない。食べるの大好き(いつも腹ペコ)な中学生たちが、声をそろえて「まずい」と言うからには、何かよほど大きな「まずさ」が、そこにあるに違いない。

個人の嗜好・選好次第で「無限に選択可能な時代(S・アイエンガー)は、米も野菜も水も塩も、「嗜好品」となる。もとより伝統的な嗜好品、酒・タバコ・コーヒー・茶などは、次第に流行らなくなる趨勢だが、すべての飲食物が嗜好品化していく時代でもある。

現代は食が、多層的な「ながら(モバイル)状況」の入れ子構造の中、何重にも深く埋め込まれている。同時に、コンビニやファミレスで際限なく選択可能な状況に馴染んできた子どもたちにとつて、「選べない」苦しみは、より大きな不幸をもたらす。

だからこそ、学校給食も、「栄養を摂る義務や権利」という旧来の言説空間から解放し、気分よく楽しく選択可能な場にしてやらなければ、「まずさ」は消えないのではないか。「まずい」なら、メニューを変え、業者を変え、場所・時間帯を変え、ルールを変え、場所・時間帯を変え、席順を変え、教師を変え、校長を変え、学校を変えるところまで、総点検する必要があるかもしれない。そういう時代に、われわれは生きている。