

「猫舌」と「食通」のはざまで

武庫川女子大学教授 藤本 憲一

● 「猫舌」と「食通」のはざまで

この3月に卒業する卒論生の研究テーマで驚いたのは、コーヒーの研究である。地元企業とコラボして、女子大生をターゲットにした新しいコーヒー関連商品を開発しようということで、行政からの助成金も得た。現代の文科省も推奨する、産官学共同のPBL(問題発見学習あるいはプロジェクト型学習)の模範例として、受験生向け広報の題材に取り上げさせてもらった。

一サラリーマンである教員としては、まことに結構なテーマを形にしてくれたというわけで、口に出して言わないが、ありがたいと思ったのも事実だ。

ただ、このプロジェクトの出発点は、従来の「伝統的嗜好品」の常識を逆転させる驚天動地の思いつきからスタートした。すなわち、「女子大生である私たちが、コーヒーを飲めないのは、おかしい!」というのである。

「たしかに、22歳にもなって、コーヒーを飲めないなんて、おかしいね。まだ舌がお子様なんだな」「家でも学校でも甘いものしか飲み食いしたことがないから、しょうがないよね」「きょうび、ゼミ生と酒食について語れるのは、卒業して5年ほど経って、多少は酸いや辛いがわかってこないと無理でしょ。現役学生の間は、飲み食いの嗜好の話をして合わない」「彼女らは、肉・油・砂糖以外の味覚・嗜好については、万事、食わず嫌いの猫舌さ」というのが、われわれ教師側の妥当な意見である。

しかし、一年前、コーヒー研究を言い出した彼女らは違う。「女子大生である私たちが、コーヒーを飲めないのは、現状のコーヒー商品のラインナップがおかしいから、商品開発したい!」とい

う意欲から、出発しているのである。

「若い女性が苦手なジャンルだからこそ、そこに新しく若い女性に好まれるような新商品と市場を開発するポテンシャル=能力がある」という、「猫舌=天才論」とでもいうべき、すさまじい逆転の発想が、彼女らの中で常態化しているところに、衝撃を受けたのだ。なんであれ、知らない方が強い! 音痴のほうが、既成の歌を聞かない方が新しい音楽ジャンルの創り手、名歌手になれる! というのは、ジャズやロック、ヒップホップが生まれてきた、反体制音楽の文化背景でもあるが、そこには反骨や反逆、革命の精神があった。今は、女子大生のやんごとなき常識になっているのだ! この感性の変革を「スゴイ!」と讃えるか、「なんとゴーマンな!」と眉を顰めるかは、意見・態度の分かれるところだが……。

「まなぶ」とは、「まねぶ」に発する。ゆえに、知らないことを学ぶときには、年長者・経験者・知恵者の言に耳を傾けよ。嗜好品でいえば、「嗜」の字は「老いの口に旨い」と解するように、経験を積み重ねること(エイジング)によって、本当の味わいや楽しみがわかってくる、という既存の常識の全否定、無防備なノンセクト・ラディカルな表明こそが、「猫舌=天才論」の肝である。

そして実は、この逆転は、情報化時代には必然的だった。情報のハード・ソフト・コンテンツは常に新しいほうが良い。今頃、初期のコンピュータ言語(たとえばCOBOLやFORTRAN)を知っていることに実用的な意味はなく、今頃、ポケベルを使えることにも意味はない。古い情報機器や言語に古典的意味はない。

実は、この「新しく覚えた知識は古い経験を凌駕する」という「猫舌=天才論」のパラダイム変化は、当方が20年前に提示した説でもある(藤

本憲『ポケベル少女革命——メディア・フォークロア序説』エトレ（1997）。

この情報化に関する説をより広いコンテキストで受けとめて、「文化伝達の逆流現象とエイジングの変容に関する人類学的研究」（2006-2008）」という共同研究プロジェクトに結びつけたのが、昨年、亡くなった野村雅一さんであった⁽¹⁾。

身振りの人類学や南欧研究で知られる野村さんだが、この共同研究には、当方も加えていただき、web上に報告書があり、ここでは共同研究者たちによって、世界の諸民族における「文化伝達の逆流現象」が、報告されている⁽²⁾。

野村さんは、このプロジェクト以前から世代間関係に興味を持ち、「世代関係を考える会」という市民レベルでの研究・親睦会を、大阪・茶屋町で主宰していた。当方が遊びに伺った何度かは、大阪聖パウロ教会を借りて研究会が、すぐ近所の居酒屋で親睦会が実施され、いつもワイワイと数名の学者、十数名の市民が盛り上がっていた。

さて21世紀の「ポスト平成」エイジは、「文化の逆伝達」あるいは「猫舌=天才論」が、すでに当たり前の常識としてインプリンティング（刷り込み）された若者世代が中心になっていく。「情報機器嫌いのメカ音痴のためのメディア転換」がポケベル以降、現在のスマホの発明に至るならば、「猫舌=天才論」に基づく「コーヒー嫌いの味覚音痴（失礼！）のための嗜好品転換」は、どのような新しい味覚を生み出すか。楽しみなような、コワイような……。

● コーヒーの起源、オランダの光と影

さて、コワイもの知らず、読書嫌いの猫舌さんにも、できれば足を運んで一見を期待したいのが、「UCC コーヒー博物館」。神戸っ子の当方は、1981年のポートピア神戸博覧会にお目見えした仮設パビリオン「UCC コーヒー館」の時代から、おなじみだ。

この日本唯一のコーヒー専門博物館の全貌をコンパクトにまとめたビジュアル本が、UCC コーヒー博物館『図説コーヒー』河出書房新社（2016）である。栽培・鑑定・焙煎・抽出という生産・加工プロセスに沿って、実用的・博物的な知識が提供されるだけでなく、起源・文化の2つの展示室（章）では、まさしく嗜好品としてのコーヒーがいかに誕生し、いかに宗教・民族・国家を超えた世界的発明となったかが、深く掘り下げられる（嗜好品文化研究会の事務局担当、株式会社シー・ディー・アイが執筆編集協力と聞けば、むべなるかな）。

異教徒（イスラム）・異民族（アラブ）の周縁から、近代に西欧キリスト教圏の中心に持ち込まれるまでのダイナミクス、そこには嗜好品普及の世界法則＝「エキゾチックな憧れゆえに人は惹きつけられ、時を経てファミリアな親密性へと逆転する」があるように思われる（この広い意味での西欧側の東方憧憬／趣味／差別については、サイード『オリエンタリズム』今沢紀子訳、平凡社〔1978：1986〕）。

経済・マーケティング用語でいえば、「コモディティ（日用品）化プロセス」と言えるかもしれないが、流行りの用法では、「コモディティ化」を悪い意味で使うことが多い。たとえば「自社製品のコモディティ化によって、商品競争力を失い、低コスト競争を強いられる」といった具合。

まさしくコーヒーだけでなく伝統的嗜好品（酒・茶など）はみな、珍奇な到来物から、ふだん使いの日用品化し、若い世代には魅力のない、陳腐な低価格商品になりつつある。そのため、『図説コーヒー』でも指摘されているように、「スペシャルティコーヒー」として、再高級品化・高付加価値化という「アンチ・コモディティ化」戦略を余儀なくされる。

ここで、逆説的な「アンチ・コモディティ化」事例を二つ。一つは陳腐化・低価格化する直前に、禁煙政策によって重課税され、「スペシャルティ・シガー」化しつつある、たばこである。案外、国の規制によって、再び「高嶺の花」化することで、かえって、嗜好品としての価値がリバイバルするかもしれない（その古代マヤから日本近代にいた

(1) <http://www.minpaku.ac.jp/aboutus/pe/nomura/index>

(2) <https://kaken.nii.ac.jp/ja/grant/KAKENHI-PROJECT-18320143/>
<https://kaken.nii.ac.jp/file/KAKENHI-PROJECT-18320143/18320143seeika.pdf>

る、歴史的プロセスについては、菊間敏夫『たばこの日本史・七話——伝来から専売制度の終焉まで』文藝春秋〔2016〕に詳しい。

もう一つは、主食でありながら、どんどん消費が低迷し、消費回数が希少化することで、嗜好品化しつつあるコメ。高級なブランド米という「スペシャルティ・ライス」を、南部鉄器製羽釜つき「スペシャルティ炊飯器」で大事に炊くことによって、自国の消費は低迷しつつも、インバウンド観光資源・アウトバウンド物産資源として、かえって周辺国を引き付けているのは、逆説以外の何物でもない。このあたり、稲作の起源と現状については、コメ文化の第一人者・佐藤洋一郎『稲の日本史』角川ソフィア文庫（2018）を参照されたい。

また、いかにコメが明治・大正・昭和の間に、かつての「聖餐」の地位から転落し、著者の用語である「ファッションフード」に近いところまで零落していくか、という歴史については、畑中三応子『カリスマフード——肉・乳・米と日本人』春秋社（2017）に詳述される。いわく食によって西欧に追いつき、追い越せという「健康・健脳イデオロギー」の呪縛が、「カリスマフード」を生んだのだと力説されるところである。

さて、コーヒーの起源、とくにイスラム圏から西欧への橋渡し役として、『図説コーヒー』ではオランダ人の役割が特記された。いわく、それまで「15-16 世紀にはアラビアのイエメンで集約的に栽培されるようになったが、他国への持ち出しは固く禁止されていた」のを、オランダ人が「1616 年、イエメンのモカからオランダ本国に持ち帰った」「それを、1658 年、セイロン島に移植した」と、のちの大英帝国が十八番とする三角貿易システムの先駆形態でもあったようだ。

当時のオランダ人は「プラントハンター」（白幡洋三郎『プラントハンター——ヨーロッパの植物熱と日本』講談社〔1994〕）として種子という生物情報を盗み、投機家・投資家として、この新ビジネスに賭けたのだ。このコーヒー熱の伏線として、一足先にトルコから移植された換金植物による、有名なチューリップ・バブル（花や球根に対する異常な投機熱）が先行し、収束する先行例が

あったかもしれない。まさに前世紀末から膨れに膨れていったチューリップ・バブルが 1637 年に弾けたため、「破れた夢よ、もう一度」とコーヒーに期待する気分が、当時のオランダにあったのではないか。

このあたりの熱気を、堅苦しい歴史書でなく、情感豊かな歴史小説として描いてくれるのが、デボラ・モガー（立石光子訳）『チューリップ熱』白水社（1999：2001）や、デイヴィッド・リス（松下祥子訳）『珈琲相場師』ハヤカワ・ミステリ文庫（2003：2004）。いずれもベストセラー作家の手になるが、前者はハリウッド映画化されたメロドラマ。後者は陰鬱な宗教的雰囲気とコーヒーへの熱情が同居する、不思議なテイストの本。とくに日本人にとって理解し難いのは、コーヒーがイスラムとキリスト教圏の橋渡しだけでなく、カソリック・プロテスタント・改宗ユダヤ人（コンベルソ）の間にせめぎあう当時のオランダ社交界のツールであり、投機用の商品先物として描かれる点だろう。オランダの謎多き多面性については、当研究会「嗜好品と政治学」テーマのゲスト講師としてもお越しいただいた、水島治郎『反転する福祉国家——オランダモデルの光と影』岩波書店（2012）が、その政治的側面を、分析している。

● コーヒーのイデオロギーと政治性

コーヒーの産地搾取的システムを是正しようと、20 世紀には「フェアトレード」「サステナブル・コーヒー」という運動がおこる中で、未だに不透明でブラックな生産・流通経路が存続しているのも、「起源における混沌と熱気」を引きずっているせいかもしれない。

コーヒーの政治性については、研究会やフォーラムに何度もお越しいただいた臼井隆一郎さんの怪著、臼井隆一郎『アウシュビッツのコーヒー——コーヒーが映す総力戦の世界』石風社（2016）が、いくつもの問題提起をおこなっている。

さきの『図説コーヒー』でも、臼井隆一郎の訳詩、フォス「70 歳の誕生日」（1781）が、いかにコーヒーがドイツ人の家庭における幸福の象徴であったかの証拠として、引用されていた。

『アウシュビッツのコーヒー』では、ドイツの国民飲料としてのコーヒーが、バッハの名曲「コーヒー・カンタータ」(1734/35)を通して、謳われる。この歌詞では、英仏と違って、コーヒーが女性の飲み物としても愛好され、国を挙げての「コーヒー中毒」になったことが示される。

しかし、資源に恵まれぬ持たざる国ドイツでは、まもなく軍事国家プロイセンが主導する時代になると、コーヒー消費が奢侈贅沢として制限され、同時に代用コーヒー(大豆原料)開発と、コーヒー栽培に適した植民地獲得に注力する政策に移行。消費・生活分野にある嗜好品が、世界戦略に埋め込まれたとき、ドイツの「総力戦思想」がより明確となる。

そしてヒトラー・ナチスのユダヤ人収容所において、コーヒーとドイツ人のもっとも不幸な結びつきが生まれる。収容所は、毒ガス室をシャワー室と偽り、しかもユダヤ人たちに、「シャワー後にコーヒーを飲ませる」とまで嘘をついたのだ。

オランダ人のコーヒー移植でもふれたように、もともとコーヒーの西欧化には、ユダヤ人の働きがあったのに……。『総力戦』の極北の仕上げに、嗜好品による「つかのまの幸福と死のすり替え」という大罪がなされたのである。

● 味音痴と食通、素人と玄人

さて、コーヒーを解さぬ「猫舌」女子大生のような、味音痴の対極に位置するのが、「味自慢」(?)たる「食通」「美食家」という存在であろう。

この感覚・官能の知識人の系譜を、古今東西に渉猟したのが、味の素食の文化フォーラムに新加入した、橋本周子さん(橋本周子「啓蒙の飲料」『嗜好品文化研究』1号、嗜好品文化研究会(2016)。澁澤クローデル賞を受賞した大部の書が、橋本周子『美食家の誕生——グリモと〈食〉のフランス革命』名古屋大学出版会(2014)である。

「フランスの美食家」といえば、ブリヤ＝サヴァラン(1755-1826)というのが常識化しているが、橋本さんによれば、それに言説レベルで20年ほど先駆するのが、グリモ・ド・ラ・レニエール(1758-1837)だという。

まずフランスで、「美食」や「食通」の概念が、ポジティブに捉えられた起源は、たとえば「グルメ」という語が、「若い男子」⇒「召使い」⇒「ワイン運びの召使い」⇒「ワインを賞味する人」と訛化してきた結果だという。この時点でまだ13・14世紀と早い、「グルメ」が食事でなく嗜好品、生産・消費でなく「流通の担い手」の文脈から生まれ、とくに「ワインのブレンドの比率や構成を利き当てる識別能力」を意味していたのが、大変興味深い。その後、15世紀から18世紀まで、「グルメ」はワインをはじめとする飲料を中心とした概念であったが、『百科全書』そのものに項目はないものの、ヴォルテールには飲料から料理に「グルメ」の意味を広げた言があるらしい。

もう一つ、歴史的におもしろいのは、今日「おいしいもの、甘いもの、砂糖菓子」を意味する「フリアンディーズ」ということばの語源が、「フリット(揚げ物)」と同じ「熱い、火傷しそうな」から転じて⇒「欲望で胸を燃やす」⇒「快楽に対して食欲、情熱的」⇒「繊細な料理を評価する人」であった点。しかも、「フリアンディーズ」と「グルマンディーズ(食通)」がいつかF/G混同/再分化されて、マニアックな味覚の持ち主はG音、「グルメ」「グルマン」「グルマンディーズ」に帰せられ、その対象となるマニアックな菓子や珍味の方はF音、「フリアンディーズ」に分化していったらしい。

さて語源や転訛の楽しみ以上に、この本の主役・グリモは、食に関する文人・観察者・思想家としての側面をもっており、しかも食を悪徳から美德へと意味転換したのはブリヤ＝サヴァランより先で、なおかつミシュラン・ガイドブックの先駆ともいえるべき『美食家年鑑』を発行したという。

とくにミシュランの先駆としておもしろいのは、早くも1780年から、毎週集まる水曜会(食審、美食家たち同志の集まり)を主宰した点。また、先駆的な食べ手の作法・美学のマニュアル、『招待主の手引書』(1808)を著した点であった。

これに比べると、現代において「和食」の先進性を標榜する我が国の言説は、貧弱というほかはない。グリモやブリヤ＝サヴァランに対応する江戸時代において、「美食」「食通」文脈のテキストは、あきらかに見劣りがするのではないか。とい

うわけで、書かれた続篇が、橋本周子「江戸後期、〈食通〉の感性を求めて」『武庫川女子大学生活美学研究所紀要』27号(2017)である。

千利休らの茶の美学をのぞけば、日本における〈食通〉の起源は、18世紀における初鯉など、江戸の初物志向あたりかもしれないという。『豆腐百珍』(1782)『江戸流行 料理通』(1822-35)の中に、料理の素人による美意識たる「物識(ものし)り」「粋(すい・いき)」を見出していく。

橋本さんが日本の食言説の特徴として挙げる、素人による食の語りは、きょうびテレビの得意とするところだが、あらためて本で読むと感慨深い。たとえば、NHK 総合で延々と、フツのサラリーマンの昼飯を紹介し続ける『サラメシ』(2011～現在)は、「ランチをのぞけば、人生が見えてくる」をテーマとする好番組だが、これをビジュアル本化したのが、阿部了『おべんとうの人』木楽社(2016)。飾らないフツの素人のお弁当箱は、目がチカチカする「インスタ映え」狙いがあざとい、「キャラ弁」とは違って、素朴で地味。そのまの素の姿が、かわいい。

そして、お弁当物という新ジャンル。さすがBENTOが英語として認知されるほどで、マンガや映画でも多く取り上げられるが、それは別の機会に譲る。ここでは、一点だけコミックスを挙げておこう。柳原望『高杉さん家のおべんとう』①～⑩、KADOKAWA(2010-15)。

血のつながらない叔父と姪(?)の家族成長物語だが、家事に慣れない大学院生、いわば研究者の卵の未婚男性が、見よう見まねで姉の忘れ形見の姪っ子に手作りし続ける弁当を通じて、複雑な交感が描かれる。

ストーリーも十分におもしろいが、主人公の設定が名古屋在住、地理学専攻のポスドク研究者。民俗学フィールドワーカーであるため、内外の嗜好・習慣にも話題がおよぶ。とくに、「へぼ食い」と呼ばれる、昆虫(クロスズメバチの幼虫・蛹・成虫)食は、岐阜・長野の伝統文化として頻繁に取り上げられる。野本寛一『栃と餅 食の民俗構造を探る』岩波書店(2005)などと合わせ読めば、大学のいい演習テキストとして使えそう。ちなみにオーバードクターやポスドクとして生計を立

て、定職を大学に得ようと苦闘する若き学徒(しかも、コブ付き)のシビアなりアリズムも、同世代の研究者たちにとって身につまされるだろう。

研究者は、何事につけ、つい物事にマニアックに凝ってしまう癖がある。そういう専門性の高さによって逆に、みずからポテンシャル・エネルギー(潜在能力)を下げてしまいがちだ。平たく言えば、その分野について知れば知るほど、コンテキストを変えて新しい視点から物事を見直すのが不得手になる。

その意味で、新しい嗜好の発見において、専門家は素人になれない点がある。本当は、専門家であると同時に、時に応じて「食わず嫌いの猫舌の持ち主」たる、アマチュアにもなればいいのだが、その塩梅が難しい。

冒頭的女子大生によるコーヒーの新商品開発の事例でも触れたように、「文化の逆伝達現象」こそは、そのダイナミックな転換点において起こる。ひとことでいえば、「知れば知るほど、専門バカという無知に近くなる」と言えそうだが、嗜好の世界は他の学問ジャンル以上に、素人ユーザーが主役の世界であり、まずフォークロアありき。まず無知なる「食わず嫌いの猫舌の持ち主」たる、アマチュアの新鮮な驚きありきの世界である。

その意味で、嗜好品研究者は、つねに初めて異文化=コーヒーに接したオランダ人のように、貪欲な探求心、好奇心を堅持しなくてはならない。ただ、現代に生きる我々は、かつてのオランダ人たちのように、伝来の文化や知的所有権を無視して、新種の産物を黙って根こそぎ引き抜いてくる乱暴さについては、厳に自戒する必要がある。21世紀のプラントハンターは、移植するのが目的でなく、まず現地の素人の立場に立って、つぶさに観察し、記述することに徹すべきだろう。

新商品開発のようなパワフルな荒事は、「食わず嫌いの食通自慢」たる、猛き、むくつけき、きょうびの若い女性たちにまかせておくことにしようか。

(了)

嗜好品文化研究

第3号
(2018)

特集 嗜好品と政治学

- 嗜好品の政治学序説……………新川 達郎
嗜好品の政治学：酒と飲酒の忌避の歴史から—近代のアメリカと日本を中心に……………高田 公理
タバコと「空気」……………伊藤 陽一
コーヒーと政治……………正田 正博
シンブルライフの政治性……………速水 健朗
食料をめぐる経済政策と消費の嗜好性—戦前期日本の米穀・食塩を中心に……………前田 廉孝
食嗜好と移民のアイデンティティ
—エスニシティ・グローバリティ・ローカリティの交錯……………安井 大輔
外交と嗜好……………八幡 和郎
朝コーヒーを飲む普通の生活の世界政治—20世紀ドイツ文学の視座から……………臼井 隆一郎
嗜好品が政治を帯びるところ—「つながり」と「からだ」……………斎藤 光
嗜好品と政治学〔討論〕第15回嗜好品文化フォーラム（2017.5.13）報告
井野瀬 久美恵／臼井 隆一郎／斎藤 光／速水 健朗／藤本 憲一（司会）高田公理

論文

- ワインの回し飲み「ボロン」でつながるひとと文化
—バルセロナの調査から見える暮らしの嗜好と社会について……………中村 設子
移民と嗜好品—エチオピアにおけるイエメン系移民とカート……………大坪 玲子
給食の愉しみ—「こんだてひょう」に見る果物・デザート類……………小川 聖子

書評

- 「猫舌」と「食通」のはざままで……………藤本 憲一

研究誌 嗜好品文化研究 第3号 (2018)

編集・発行 嗜好品文化研究会
[事務局]
〒604-0863 京都市中京区夷川通室町東入巴町83番地 (株)CDI 内
発行日 2018年3月31日
印刷 (有)ダイヤ印刷 無断転載禁止
頒価 1,000円 (本体926円+税)

©2018 嗜好品文化研究会

Printed and Bound in Japan ISSN 2432-0862