



イラスト：matsu (マツモト ナオコ)

わえた「デジタル・ネイティブ」には、「忘れたもん勝ち」癖が身についている。知識は覚え、そのつどスマホに聞けばいい。なんだつたら直接、脳に入力してくれて大丈夫！

彼らは別名「さとり世代」と呼ばれ、社会参加にも冷めている。「持続」にも懐疑的、諦観的だ。「持続」させようとしたって、変わるものは変わる、無くなるものは無くなる。

自然環境が悪化するなら仕方ないし、伝統文化が減っても仕方ない。もちろん、あわよくばITマジック的に一発逆転、環境・文化の危機が解決され、「持続」したならば、それはそれでOK。べつに悪気はない。

だって自分たちは、年長世代に資源も資産も先食いされ、年金制度さえ溶けそうなのに、環境・文化の「持続」だけ押し付けられてもね。年金の「持続」より、「仮想通貨」で一発逆転、「億り人」になりたいな！

年長者は「これまでの経験則」から、基本的に現在の傾向が「持続」すると考えがち。若者は、そう思わない。し

かも年ごとに、この若者の意識は年長者にまで「逆伝達」しつつある。文化は上から下に伝わるが、IT意識や「持続」への懐疑・諦観は下から上に浸透し、もう中年世代までが同調的ではないか。それはちょうど、若者発ファスト・ファッションやスマホの流行が、全世代を席卷したのと似ている。

この意識変化を、ぼくは「ポケベル少女革命」(一九九七)と呼び、野村雅一さんは、「文化の逆伝達現象」(二〇〇六―二〇〇八)と呼んだ。

この三月の卒論テーマでぼくが驚いたのは、コーヒーの研究。「女子大生である自分たちが、コーヒーを飲めないのはおかしい！」から出発して、新しい嗜好のコーヒーを開発したい(「コーヒーの伝統を一から学ぶのではなく!」)という。「さとり」を超えた、この若者たちによるオルタナティブな、新しい主体性は、持続的か、断絶的か。はたして、明日はどっち?

鯨の味、恐竜の味

—進化とITは、嗜好の「持続」を断ち切るか?



PROFILE

武庫川女子大学教授

藤本 憲一

(ふじもと けんいち)

兵庫県出身

専門分野●情報美学、メディア環境論

著書●『ポケベル・ケータイ主義』(共

編著)『ポケベル少女革命』

『戦後日本の大衆文化』(共編著)他

食の「持続可能性」は、意義のあることだ。たとえば鯨食。鯨油以外の食肉利用は、北極圏の民族とならんで、日本人が継承すべき食文化。ただ国際摩擦がある。海洋生物保護を訴える勢力に対し、むしろ鯨を適度に捕獲することが資源保護になる(鯨が増えすぎると水産資源を食い尽くすから)と、日本の水産庁は主張する(「想像以上に大量の魚を消費している鯨類」平成一一年度版漁業白書より)。いわば、鯨は増えすぎたら困る、「海の狼」という認識だ。

かつて世界中でイルカ(小型ハクジラ類)を含む鯨食がなされてきたのは、「魚類」と認識されてきたから。今日の犬のような「伴侶動物」的位置づけとは、生物分類が違っていたからだろう。

ただ、「まだ日本人は鯨を魚扱いしているの?」と、責められる筋合いはない。そんなことを言えば、今や鳥の肉こそ、恐竜の肉なのだ。最新進化論で、「恐竜(獣脚類)は絶滅せず、そのまま鳥類に進化して生き残った」と言

われても、まさかチキンにテイラノサウルスの風味はないだろう。進化論が更新されようとも、味覚や嗜好のカチゴリーは、自文化中心的に「持続」し続けるものだから。

国際摩擦を招く、味覚・嗜好の「水平的」文化差と違い、隠れて見えにくいのが、「垂直的」世代差だ。解体・調理・作法など、鯨食に先人の知恵ありと年長者から説かれても、若者からすれば「牛豚鳥が食べられる時代に、わざわざ鯨?」という意識。魚も貝も海藻も山菜も、日本酒も全部ひっくり返して、「和食って面倒くさいし、コストが悪い(上昇調)」という次第。さらにIT論的には、「持続可能性」概念そのものが、アヤしくなる。秒進分歩で、幾何級数的にハード・ソフトが向上するIT界では、昔のPCやケータイを使う人はいないし、「持続」も尊重されない。

IT的には、先人の知恵は知らなくていい。むしろ余分な歴史など、忘れたほうが有利。産声を上げたときから「銀の匙」ならぬ、「銀のスマホ」をく

食文化を楽しむ一冊

vesta

2018年11月1日発行
(2、5、8、11月の各月1日発行) 第112号
ISSN 0918-0214

2018 AUTUMN
NO.112

特集

食文化のサステナビリティ



vesta 食文化を楽しむ一冊 2018 AUTUMN NO.112 特集 食文化のサステナビリティ 公益財団法人味の素食の文化センター



vesta (食文化誌 ヴェスタ) 第112号(2018秋) 2018年11月1日発行
定価 771円 (本体714円) 送料110円

編集・発行
公益財団法人 味の素食の文化センター
〒108-0074
東京都港区高輪 3-13-65
味の素グループ高輪研修センター内
TEL 03-5488-7318
FAX 03-3445-7965
ホームページ <http://www.syokubunka.or.jp>
発行人：伊藤雅俊
編集企画委員：高田公理・中澤弥子・太田心平
編集人：笠倉和子

販売
一般社団法人 農山漁村文化協会
〒107-8668
東京都港区赤坂 7-6-1
TEL 03-3585-1141
FAX 03-3585-3668
振替 00120-3-144478
ホームページ
<http://www.rurainet.or.jp/>

雑誌 07905-11



4910079051185
00714