

あるとき、ヒトは思いつく。

この一枚の葉を真似てみたい、

自分でも「葉のようなもの」を創り出してみたい、と。

ありのままの葉を、組み合わせ、選り、重ねて工夫するだけでなく、
自分の思うままに、「葉のようなもの」を創り出してみたい、と。

そこで葉をまねて、

ときに動物の毛皮をはぎ取って、一枚の葉の形に糺し、

ときに土や泥をこねて、一枚の葉の形に薄く伸ばし、

ときに植物のツルや枝を、一枚の葉の形に編み合わせ、

ときに食物をこねて、一枚の葉の形に薄く伸ばした。

とくに食物をこねて葉の形にするには、

それぞれ身近な食材を、最大限に工夫して、葉に近づけようとした。

狩人や漁師は、獣肉や魚肉を叩いて薄く伸ばし、葉に近づけようとした。
これは後に、ハンバーグやコロッケなど、中に具を包む料理となった。

海藻を集める者は、乾かして薄く伸ばし、葉に近づけようとした。
これは後に、海苔巻きや昆布巻きなど、中に具を包む料理となった。

麦を作る者は、挽いて麦を粉にした上で、薄く伸ばし、葉に近づけようとした。
これは後に、包子や餃子、ラビオリやダンプリングなど、中に具を包む料理の原型となった。

稲を作る者は、蒸した米を薄く広げ、葉に近づけようとした。
これは後に、おにぎりや寿司など、中に具を包む料理の原型となった。

さらに蒸した穀物を搗いた上で、薄く伸ばし、葉に近づけようとした。
これは後に、餅や団子など、食材を包む料理の原型となった。

互いに素材の違う、一枚の葉と葉と葉、

食材と食材、器と器、ときに器を兼ねた食材は幾重にもかさなりあい、
重層的な自然／人工の葉が織りなす、さまざまな食文化を生み出した。

そのすべてのはじめに、一枚の葉があった！

0 folia folia (葉っぱ狂舞曲)

手が器用な動物は、食物を手でつかみ、手で包んだ。
サルやアライグマ、カワウソなどが、そういう動物で、
ヒトも、そのうちに含まれるだろう。

ただ、ヒトのヒトたるゆえんは、食物を手で包むだけでなく、
身体の延長となる媒体(メディア)を利用して、
食物を包むことができた点にあった。

第一の媒体は、一枚の葉だった。
世界中ほぼどこにでも自生し、もともと身近にあって、
原始時代からヒトが利用した「包むメディア」である。

一枚の葉は薄く、軽く、たよりないが、
自らの手と違って、いくらでも、ほぼ無限に使い捨てて使える。

もともと手の代わりでありながら、
手以上の働きをこなす。
ときに食物を包んだまま、
食物とともに飲み込むこともできる。

一枚の葉は、ときに水や熱をはじき(絶縁)、
ときに水や熱を通す(電流/浸潤)、
食物を包んだまま、火にくべることができ、
食物を包んだまま、速くに運べ、
ときに食物を分配し、仲間と分かち合える。

一枚の葉に食物を載せれば、不安定な不浄の大地に、
たちまち安定した清潔な皿と食卓を召喚できる点で、
自らの手以上に便利な、最初の媒体(メディア)となった。

一枚の葉は薄く、軽く、心もとないが、
幾重にも重ねることによって、
分厚く、丈夫にもなる。

多葉体論 —食の重層的媒体と「包む」美学

PROFILE

武庫川女子大学
生活環境学部教授

藤本 憲一

(ふしもとけんいち)

●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』(単著)、『戦後日本の大衆文化』(共編著)他



イラスト (p.44 ~ 48) : mats (マツモト ナオコ)

1 パンは包む? 包まない?

われわれが、街のパン屋まで買い物に行くとき、クリームなどの具(フィリング)が表面に露出しているため、薄紙でパンの表面が包まれている。トンダでつかんでレジに持っていくと、一個ずつビニール袋に入れた上で、あらためて全部レジ袋に入れ、二重・三重に包装されて、持ち帰る。

パンの本場、フランスでバゲットを買うときは、レジで申し訳程度の細い薄紙一枚を回しかけられるだけ。むんずと、むき出しを素手でつかんで、持ち帰る。大きな文化差がある。

コンビニ的もてなしの中にも、地域差がある。われわれにとつて当たり前前のレジ袋だが、海外では日本発のコンビニチェーンでも、商品をむき出しのまま手渡され、当惑する。「環境のためにレジ袋廃止!」という論議以前に、梱包する習慣がないようだ。

海外の屋台・露店では、フライなど、むき出しか、文字が写り込みそうな古新聞に包んで渡されたり、麺や汁物でも、ポリ袋にジャットと注ぎ入れて、「お

持ち帰りドギーバッグの「一丁上がり」的なところがある。まあ日本でもコンビニ登場以前の三、四十年前は、肉屋のコロッケなど市場の総菜、屋台の焼き芋なんて、古新聞一枚の包装だったけど。

日本は伝統的に、手土産「おもたせ」の贈答用「包み」を発達させてきた。寿司店なら竹の皮包み、経木の折箱に、ピシッと十字の紐をかければ、持ち帰り用の一丁上がり。

酔っぱらって帰宅した昭和ひとケタのわが父は、珍しく寿司折をぶら下げで帰るや、きまつて居丈高となり、「さあ手土産があるから、子どもら起きろ」と、恩着せがましく寿司折を押しつけてきた。

2 柏餅の葉は、食べる? 食べない?

「包む食材」もある。日本で伝統的に葉で包む料理といえば、今日び流行りの「個包装」の先駆けといえるべき、笹・柿・朴・蓮・月桃の葉や海苔・昆布を使った寿司・おにぎり・ちまき・餅・団子などがある。生ものを包むことも

あるだけに、①調味②香りづけ③殺菌保存④彩りにくわえて、⑤携帯性(手持つとこができる!)という要素が、これら「包む葉(や海藻)」には期待されている。

これらの料理は、葉で包まれるおかげで清浄な状態で、直に手づかみできる。この「直に手で持てる」という葉(や海藻)の特性は、今日のコンビニで隆盛しているワンハンド中食スナックに通じる、いつでもどこでもスマホ片手に手軽につまめる、モバイル文化の触媒役だ。

「包む葉」は、ときに食べる対象とはされないが、個人的感想としては、独特の風味や香りがあり、うまいと感じる。その意味で、「包む葉(や海藻)」は、米・餅・団子や魚肉と隣接・連続した存在で、可食・非可食の境界線を溶かす存在だ。

実は、子どもの頃から当方は柏餅や桜餅の葉っぱ、ちまきの蓮葉などを、むしゃむしゃ食べていた。食べずには捨ててなんて、想像すらしなかった(もったいない!)。ちゃんと葉っぱも味がするのにな!。自分的には、おに

ぎりの海苔と同じで、手がべとつかない「持つとこ」兼食材と認識し、フツーに完食していた。長じて、「食べるもんじゃな」と、否定されることもあった(ネット上では、食べるか、食べないか、今も論争を巻き起こしている)。

「持つとこ」の兄貴分、海苔のほうでも、コンビニでは直巻き「しつとり」派と、フィルムで分離した「パリパリ」派に分かれて、こちらも論争中。実は、かつて深刻な国際問題を引き起こした。古くは第二次大戦時の外国人捕虜が、糧秣の副食として海苔を与えられ、「黒い紙を食べさせられる虐待を受けた」と訴えたのだ。

海苔でさえ可食か、非可食か迷うわけだから、柏や桜の葉は、より食材として境界的だろう。なんと戦時捕虜とは逆に、一〇年ほど前の日本では、給食で出た柏餅の葉が合成樹脂製の人工(飾り)葉であることに気づかず、子どもたちが食べてしまう事件が起きたとか。廃プラ誤嚥動物と、同じ問題が給食で起きていたとは衝撃的だが、かように葉が可食か非可食かは、マジナールな問題である。

3 ハンバーガーは、包んで食べる? 手で食べる?

葉や海苔によって手で食べやすくなるのと裏腹に、素手で食べる行為は、現代において論争を巻き起こしがちだ。一五年ほど前、カレーを手で食べるインド他の食文化を、子ども向け絵本で紹介した森枝さんは、親御さんたちからの「教育上よろしくない」という声にさらされたとか。

また、半年ほど前には、比較文化をテーマにしたテレビ番組において、論争が起きた。なんと、「素手で食べる派」が欧米と中国、「包んで食べる派」が日本とインド、という意外な対立の構図を見せたのだ。問題の食材は、おなじみハンバーガーである。

日本では、たかが百円ハンバーガーの「お持ち帰り(To go)」でも型崩れせぬよう、プラケースに包んだ上、さらに紙袋・レジ袋に包み、手渡してくれる。「店内(for here)」時には、一個ずつハンバーガーを薄紙で包んでくれるため、当然こちらは紙に包んだまま、手を汚さずに食べるのがフツーだ。



しかし、この「紙に包んだまま食べる」行為が、大炎上！ 欧米をはじめとする人々からすると、とても不思議な光景らしく、楯玉に拳がった(SHK) BSI『COOL JAPAN』二〇一九年四月七日放送「日本人あるある③」。

各国・文化圏の「ハンバーガーの食べ方」は、以下のとおり。

◎日本・ハンバーガーは紙で包んで食べる(食べ物は箸で食べるため、素手

をつかんで、食べるのは抵抗があるから)。

◎インド・伝統的にカレーは手で食べるが、外来のハンバーガーは紙で包んで食べるか、ナイフとフォークで食べる。

●欧米・手で食べるほうが自然で、おいしく感じられる(指をなめるほど、うまい)という形容があるほど)。

●中国・北京ダック同様、手で食べるほうが自然で、おいしく感じられる。

この◎が「紙包み派」、●が「手づかみ派」であるが、バックグラウンドの複雑さを考えさせられる。包むか包まないかは、非常に微妙な食文化現象といえそう。

4 食器なし！ 手づかみ「ダンシングクラブ」

では、もし仮に食文化周辺から、いったい「包む」要素を取り去ってしまおうと、どうなるだろう？

先に指摘したように、モビリティ(移動・可搬性)の著しい低下は疑いないところだ。たとえば、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会

(二〇一四)のHPでも、食を「包む」意味を、①内容物の保持②使う人への配慮③輸送効率の向上④情報伝達の四つと、捉えている。

食べ物を自分一人で食べるだけでなく、誰かとシェアしたり、共食しようとするれば、何らかの「包む」要素が不可欠なのである。

皿やトレイといった食器まで、一種の「包み」と考えるなら、「包み」なき食は、共有やモビリティを放棄した、「その場で食べ切る」食となるだろう。具体的には野外BBQなど、その場で食べ切って、他所へ持ち歩かない食事機会に限定されるだろうか。

実は、プリミティブなスタイルは、文明圏にも存在する。たとえば、今はやりのシンガポール発レストラン、「ダンシングクラブ(踊るカニ)」。ここには、トレイも皿もない。テーブルに直にぶちまけられたシーフード料理を、箸もフォークも使わず、手づかみで豪快に平らげる。このワイルドさが、「逆に映える」と評判らしい。

手づかみシーフードが流行るなんて、日本人の美意識も、変わってきた。

かと思えば、さいきん日本の若者は、なんと「手で包んだ」おにぎりが食べられないらしい。一般家庭のおにぎりは、「誰が素手で握ったかわからないから不潔で(っ)食べられないとか。極端なワイルド派と潔癖派に、二極分解しつつあるようだ。

昭和世代からすると、手水・手塩をつけ、熱いごはんをにぎるからこそ、「おにぎり」なんじゃないの？ 運動会で、友人の弁当と替えてこして、よそんちのおにぎりをほおばってこそ、家ごとの嗜好の違いを楽しめるんじゃないの？ そういえば、おにぎり専門店や回転すし店は周到に素手を避け、これ見よがしにラップや手袋を用い、寿司ロボさえ動員して、懸命に「素手じゃない清潔感」をアピールしている。

でも、ちよつと待つてほしい。おまかせウン万円寿司・割烹の板長が、ラップや手袋なんてするはずない。和洋中を問わず、一流の料理人は、素手で直に食材に触れる、繊細な感覚を大切にしているはず。

料理人が素手で食材に触れる限り、「ちよつと無理」だとすれば、ミシユ

ランの屋つき名店も、ケツベキ・ヤングにはお呼びでないということか。

5 梅棹「絶縁体」モデルから、「多業体」モデルへ

伝統的に「手食」と呼ばれる、手づかみの食行為スタイルそのものは、インドはじめ、世界中で広く行われており、けつして少数派ではない。それどころか、ハンバーガーの手づかみで明らかのように、ナイフ・フォーク以前には、欧米圏でも深く広く、手食の伝統があったようだ。中国でも、北京ダックなどは、手で食べる。わけても直に料理を卓上に広げる「ダンシングクラブ」は、ラジカルだが。

これまで食文化をめぐる「包む」問題圏を、とりあげてきた。では、これらを統一的に説明できる理論はないだろうか。

ヒントは、梅棹忠夫『食事の文化学』(一九八〇)が示唆した「絶縁体」概念にある。この概念を梅棹は、日本と中国の箸文化を対比す



る文脈で語った。すなわち中国では、テーブル上の大皿料理を囲んで、めいめい箸で自分の小皿へ取り分ける。これに対して個人主義の強い日本では、菜箸(取箸)を用いて、直箸を嫌う。そもそも大正くらいまで卓袱台を使わず、一人ひとり箱膳(銘々膳)を用いていた。

この違いを梅棹は、神に奉納する生間流の包丁式など、日本では食材に手

「多葉体」モデル (①→②→③→④)

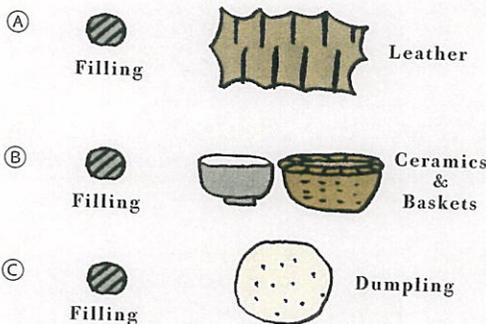
① 食べ物を手で包む



② 食べ物を手の代わりに葉で包む



③ 食べ物を葉の代わりに「葉のようなもの」で包む



④ ①②③の順列組み合わせ

で触れることを避ける点に見出す。神人共食であるがゆえに、日本は人と人、人と料理の間を切断する、(A)「絶縁型」の筈遣いをもつ。対して中国(韓国・ベトナム)は、人と人、人と料理の間を電流が流れるような(B)「電流型」の筈遣いをもつ。梅棹によれば、同じ箸文化圏であっても、日本は特異な「絶縁型」の潔癖感(美意識)をもつ。梅棹は日中間の「水平」的な文化差

を、(A)「絶縁型」対(B)「電流型」として、説明する。これを当方は「垂直」転換して、全世界の「包む食」文化現象に敷衍してみたい。すなわち、何かを「包む」梱包材(および食材)が、(A)「絶縁(非食材)型」か、それとも(B)「電流型」概念を拡張した(B)「電流」浸潤(食材)型かという、概念対である。

この概念対を立てる大前提として、

じて、疑似的に「包む」という葉の役割を果たしたのではないか。ごはん粒による葉の擬態・模倣が、おにぎり、ちまき、もちの可能性を開いたのではないか。なんらかの具材(魚や肉、野菜などフィリング、ただし真空も可)を、ごはん粒で包む。さらに、ごはん粒の包みを、外側から別の葉様のもの(葉・海苔・きなこ・あんなど)で包み、さらにまた、別の葉様のもの(食材あるいは包装材)で包んでいく営みが、重層的に累積され、折り重ねられ、畳み込まれていったのだ。

同様に、麦作圏では、麦を挽いた粉食が転じて、疑似的に、葉の役割を果たすと考えられる。練った小麦粉による葉の擬態・模倣が、新しい餃子、饅頭・まんじゅうからラビオリ、ダンプリング(ソバ粉なら蕎麦掻きやクレープ)まで、包む皮の可能性を切り開き、そのつど食材が中に折り重ねられ、畳み込まれていったのだ、と。

この名付けて「多葉体」モデルを、当方なりに図にしてみた。これによって、食をめぐる「包む」文化や美意識、美学的解明の端緒となればと考える。

図内の①②③④を、「絶縁型」と「電流(浸潤)型」に分類すれば、①、③A、③Bが「絶縁」、③Cが「電流(浸潤)」、②④が両型の混在ということになる。②④が両型の混在ということになる。人類の食に関する欲望・嗜好・美意識の、かなり中心の根強い本質的部分に、「包む」「包まない」葛藤がある点は、うかがえるかと思う。

すなわち、食物を目前にしたヒトは夢中で獣のように、今すぐ手づかみで直接むしゃぶりつきたい衝動をもつ。同時に、食物を目前にしながらも、状況次第でヒトは、膨大な時間、自らに「待て!」を命じる。食物を、葉や「葉のようなもの」に幾重にも包み込むことによって、「痩せ我慢」を、自らに課すことにより、時間差で後に味わう、より大きな喜びを期待する。包み込んで調理する喜び、包んで分かち合う喜び、その場にはない誰かへ包んで運び、贈り届ける喜びなど、重層的媒体を介することによって、食の幸福感を何倍、何十倍にも増幅する美学を発動させてきたのである。

コンピニのおにぎりは、「電流(浸潤)型」直巻きに加えて、「絶縁型」フィル

食にまつわる「包む」部材の一つ一つを、可食・非可食を問わず、すべて理念上は「一枚の葉」と捉えたい。古くからオセアニアなどに伝わる「葉で包む」調理を、人類共通の「包む」食文化の、理念型・祖型と考えるからである。

すなわち、燃えさかる焚き火の中、熱した石とともに食材を投げ入れる、ワイルドな直火・石蒸料理の食文化がそれだ。芋・魚・肉などをサトイモの葉に包んで加熱調理し、蒸し上げれば食器・食卓がわりにバナナの葉に広げて食べる。これぞ、食材・調理具・運搬具・食器・食卓として、「一枚の葉」を多面・多様に活用している、究極の原形形である。逆に言えば、人類の食事・食文化は、食材・調理具・運搬具・食器・食卓すべて「一枚の葉」で包む・巻く・くるむ行為に始まり、「一枚の葉」の多面・累積利用によって極まるのではないか。そのようなモデルを立ててみた。このうち、「包む葉」的な部材が可食なら「電流型」、包む葉が非可食なら「絶縁型」で、その境界例も存在する。

たとえば麦作圏では、米の粒食が転

ム包装がそうすることで、外国人に理解されにくい「黒い紙」海苔をグロバルな食材に押し上げた。同じくチルド弁当は、①飯・麺、②具・トッピング、③スープの三者を完璧に「絶縁」することで長期保存可となり、それと同時に食べたいときにレンジアップし、三者を自ら「電流(浸潤)」化することで、いつでも調理し立ての風味が味わえる。

今後とも、伝統的な「絶縁」×「電流(浸潤)」食文化と、「絶縁」×「電流(浸潤)」テクノロジーが多彩に出会う中で、われわれの「包む」食生活はますます豊かになることだろう。

【参考文献・書目】

- ・梅棹忠夫・石毛直道他「食事の文化 一九八〇朝日新聞社
- ・森枝卓士「手で食べる? たんごんのふしぎ傑作集」二〇〇五 福音館書店
- ・ヤマサキマリ「パスタぎらい」二〇一九 新潮新書
- ・「COOL JAPAN」発掘! かっこいい「フッポン」日本人あるある! 二〇一九年四月七日放送 NHK BS1