

「食べること」についての哲学的試論

—人間と自然との関わりという観点から—

*川 崎 惣 一

Philosophical Essay on “Eating”
— from a perspective of relation between Human and Nature

KAWASAKI Soichi

Abstract

本論の目的は、人間が生きるうえで必要不可欠である「食べること」という営みが、人間と自然との関わりをどのように規定しているのかという問題について、人類の歴史を振り返りつつ、哲学的に考察を加えることにある。人間と動物は「食べること」において共通しており、「食べること」を通して栄養素を摂取することで、活動のエネルギーを得るだけでなく、自らを新たに作り出してもいる。しかし、人間において特徴的なのは、「食べること」それ自体が楽しみとして追求されるという点である。この点において人間の「食べること」は、生命的な次元を超えていると言える。火を使って料理することは、「食べること」によるカロリー摂取の効率を上げることを可能にし、これによって人類は独自の進化をとげることに成功した。火の使用による料理は、人間が自然を自らの意志に従わせる基本的な手段となった。料理はまた集団の成員がともに食べるという習慣を生み出したことで、文化の成立・発展に寄与した。さらに食料の生産を目的とした農耕が始まり、人間は自然を積極的かつ組織的に改変・利用するようになった。時代を経て、いまや人間は、量と質の両面において自然を過度に改変し、そのことが人間自身に悪影響を与え、人類の存続そのものを危うくするに至っている。こうしたさまざまな問題を検討するためにも、「食べること」をめぐる、たとえば人間が何をどのように食べているかを文化的および歴史的に振り返ることで、人間と自然との関わりをあらためて問い直すことが重要である。

Key words : 食べること、自然、料理、環境破壊

はじめに

人間と自然との関わりという問題は、古来より哲学における根本問題の一つであったが、とりわけ前世紀後半以降、いわゆる環境問題が人類の存続に関わる切迫した問題であることが広く知られるようになったこともあり、人間と自然との関わりを改めて問い直すことが、哲学においてもきわめて重要な課題となっている¹。

この問題に対するアプローチは多種多様なものがあ

りうるが、見落とされてはならないのは、自然と対置されるとき「人間」というのが、伝統的な哲学において重視されてきた精神、思考、理性に尽きるものではなく、感情や感性を備えた存在であり、とりわけ、身体によって条件づけられた「生きた存在」だ、ということである。そしてまた、実際のところ、20世紀以降の哲学において、人間が身体的存在であるということはさまざまな仕方で論じられ、この点をめぐって多くの精緻な議論が積み重ねられてきたのであったが、

* 宮城教育大学社会科教育講座

ほとんどの場合、そのとき論じられている「身体」というのが、血と肉からなる生身の身体ではなかった、というのも本当であるように思われる²。しかし、人間と自然との関わりについて考える場合には、人間を「生きた存在」として、その生身の身体性という生命的な次元にまで立ち戻って考え直すことが絶対に必要ではなくである。

以上のような問題意識から、本論は、人間が生きるうえで必要不可欠である「食べる」という営みが、人間と自然との関わりをどのように規定しているのかという問題について、人類の歴史を振り返りつつ、哲学的に考察を加えるものである。

「食べる」という営みが人間にとっていかに重要な営みであるかは、食べなければ人間は飢えて死んでしまうというそのことだけからも明らかであるが、そうであるからこそ、「食べる」という営みは、人間のあらゆる営みの土台をなしており、それらに消しがたい刻印を残しているはずである³。したがって、人間の「食べる」という営みを問い直すことは必然的に、人間と自然との関わりを掘り下げて考えることにもなるに違いない。本論は、そうした見通しに基づいた、一つの試論である。

1 生命的次元における「食べる」という営み

まずは基本的な確認から始めよう。「食べる」という営みは、生命の維持に欠かすことができない。人間もまた生きているかぎり、食べないで済ませるといことはできないのであって、いかなる人間も例外ではなく、別の人に代わりに食べてもらうことはできな

い。そこで、まずは生命的次元における「食べる」という営みから出発してみたい。この次元において、人間は他の動物と同様に、自然的な存在であると見なすことができる。では、この次元において「食べる」といかなる営みなのか。

「食べる」とは、他の生物を自らの糧として自分の内部に取り入れ、栄養素を摂取することによって、生命を維持し、自らの活動のエネルギーを得ることである。この点に関しては、いかなる動物にも例外はない。

「動物は体の構成物質を更新してゆかねばならず、この更新のために外部から食物を取り入れること、食べることが必要なのである。食べることの理由をなす自己形成（体の形成）、その形成活動のために不可欠な体構成物質の分解によるエネルギーの産出と消費、これらが一体になった活動そのことが、生きているということなのである」(松永(2003, p. 25))。

ここで重要なのは、「食べる」という営みが、自己の生命を維持することであると同時に、自己の同一性を保持しつつ、新たな自己を作り出すことでもある、という点である。この点において、「食べる」という営みと「食われる」という営みの関係は、たとえば自動車とガソリンの関係のような、前者の活動を生み出すために後者が消費されるといった関係とは異なる。なぜなら、ガソリンは自動車のエネルギー源であると言うことはできても、それが吸収されて自動車の一部となることはないのに対して、「食べる」という営みの身体は、

-
- 1 著者はこれまでに、同様の問題意識から、この問題について論じた哲学思想について検討を加え(川崎(2012))、また人間と環境との関わりを「住む」という観点から考察した(川崎(2013))。
 - 2 ここでレヴィナスの、「ハイデガーのいう現存在(Dasein)は、飢えというものをまったく知らない」(レヴィナス(2005, p. 267))という言葉を用いておくのも、まったくの筋違いということにはならないだろう。レヴィナスがこの言葉を記しているのは、ハイデガーの「道具的存在者」に関する分析を高く評価しつつも、道具の「使用」よりも、身体を風雨から守ってくれる「家屋」や身体を元気づけてくれる「食糧」の「享受」が一般に先立っているはずなのに、ハイデガーにおいては「使用」が「享受」を覆い隠してしまっているとして批判する文脈においてである。そこで、レヴィナスはこの「享受」の概念をもって何を明らかにしようとしたのか、が問われるべきところであるが、本論ではこの問題について立ち入って論じることはできない。一つの参考文献として、齋藤(2005)の第一章「糧と享受」をあげておくにとどめる。そのなかで齋藤は、レヴィナスにおいて「何が何かとして現象すること」と「糧」を「享受」することが一つの点であるという点について、丁寧に論じている。
 - 3 食べることは、たとえば、人間の認知の活動にも影響を与える。以下の記述を参照。「身体性の感覚は、単に空間的なものではない。私は(例えば消化に悪い夕食を食べた後で)活気がなく、動きが鈍くなることを感じたり、(例えばヨガをやった後で)元気になり、環境に完全に順応しているように感じることができる。もし私が悪いニュースで落ち込んでいるなら、私は私の身体においてそれを感じることができる。(…)もし私が空腹であれば、ウィリアム・ジェームズが指摘するように、一個のりんごは私が満腹のときよりも大きくみえる。この身体は、私がそれをもって知覚し、行為する生きられた身体であるがために、それは常に世界とつながっているのである。」(ギャラガー／ザハヴィ(2011, p. 204))

そのほとんどが、その動物がこれまでに食べてきたもの——もともとは自分にとって他なるもの——からできているからである。

そして、「食べること」のプロセスを通じて、〈食べるもの〉たる動物の同一性は、つねに維持されている。すなわち、動物には代謝と呼ばれる働き、すなわち、外界から取り入れた無機物や有機化合物を素材とした合成や化学反応の働きがあり、これによって動物はその生命を維持し、成長することができる。そして動物の身体は、すべてが同一の遺伝子をもつ細胞から構成されており、他の個体とは区別される一なる個体として存在しているのである。(さらに記しておけば、動物はその生命維持機構として免疫機能を備えており、体内に取り込まれた異物は排除される仕組みになっているのだが、人間の消化器官は、「食べること」を通して摂取された食物成分に対しては、免疫寛容つまり免疫反応の欠如ないし抑制状態へと誘導される。ただし当然ながら、「食べること」によって体内に取り込まれた病原細菌に対しては、免疫が働く仕組みになっている。)

そして、「食べること」が、食べたものを自らのうちに取り込んで自分の一部とすることである、ということは、「食べること」というのが、自らの食べる〈他なるもの〉を破壊し変容させることでもある、ということである。

「何かを食べることは、食べたものを物理的・化学的に変容させることを意味する。食べることは複雑な他者を専有し、合体し、変形させ、均質化して単体化し、吸収することにほかならない」(カス(2002, p. 29))。

このように、「食べること」が根本的に、他なるものを破壊して、自らの同一性を維持しつつ、新たな自己を作り上げるという営みであることを、まずはおさえておきたい。

では、「食べること」が人間において他の動物とは異なる意味を持っているとすれば、それは何か。

〈消化して栄養素を取り入れる〉というかぎりでは、人間の「食べること」という営みは、動物のそれと共通している。すなわち、食物を歯によって噛むこと、すりつぶすこと、咀嚼すること、さらに唾液を加え、舌で混ぜ合わせること、これらのプロセスを通して食

べものという対象を解体・破壊し、一定の変化を与えたうえで、飲み込むことで内臓へと送り出し、消化のプロセスによって栄養素を身体の内部に取り込むのである。

しかし「食べること」の意味は、人間において〈生命の維持を目的とした栄養素の摂取〉に尽くされるものではない。まず、動物は基本的に本能的欲求にしたがっているが、人間は自らの必要性を超えたものを欲する存在であり、所与のもので満足するということがない。たとえば、動物は満腹になれば食べるのをやめ、狩猟採集を行うことはない。食べ残しを保存する動物もほとんどない。さらに、パンダが笹しか食べず、コアラがユーカリしか食べないと異なり、人間は雑食性であって食べものを選ぶことができるし、その食べたいものを食べたいときに食べるという自由を備えている。また、食べ方についても、食べものがよりおいしくなるように調理したり、食べ方の作法を洗練させたりする。「禽獣はくらい、人間は食べる。教養ある人にして初めて食べ方を知る」(ブリアー・サヴァラン(1983, p. 23))という言葉があるが、「喰らう」という欲求の充足という次元を越えたところで、「食べること」を「快樂」とし、より美味なものを、さらにはより洗練された食べ方を追求するという性質が人間には備わっている。すなわち、栄養の摂取という第一次的な目的から離れて、単に空腹を満たすという欲求のみならず、「食べること」それ自体が目的として追求されるということが生じている。このことが、「食べること」に関して人間を他の動物から区別する最大の特徴である。

ところで、「食べること」が食べたものを変質させ、体内化することである以上、味覚は長続きしない。たとえば目を喜ばせた視覚上の対象物がかなりの時間存在しつづけることがありうるのに対して、味の良さによって人間を魅惑した食べものはすぐに失われるので、食べることの快樂は本性上、一時的なものでしかない。このことが、「食べること」のもたらす快樂へと人間をいっそう駆り立てる、ということもあるだろう。

豊かさを誇示したり「食べること」そのものを存分に楽しんだりするために、有り余るほどの贅沢なごちそうを食べるといった振る舞いは、すでに古代ギリシア・ローマ時代にも行われていたことであるが、こうした人間の振る舞いは、人間にあって「食べること」が、単なる栄養素の摂取を越えてそれ自体が楽しみと

して追求されるという、独自の側面を有していることを端的に示しているのである。

つまり人間において「食べること」は、他の動物とは異なり、生命的次元を超えた仕方で生まれ、空腹という生理的欲求が充足されることで満足することなしにそれ自体が目的として追求されてきたのである。

2 料理および火の使用の始まり

人間は、何を食べるかだけでなく、「食べること」そのものを楽しむ。そのために、たとえば、何をどのような仕方調理するだけでなく、他のどのような食材と組み合わせ、盛り付けるか、どのような順番で食べるか等々といったことにも工夫がこらされる。つまり人間は「食べること」において、栄養素を摂取するというだけでなく、よりおいしく食べることを好んだのである。

しばしば指摘されるように、「食べること」は、単に味覚だけでなく、視覚、触覚、嗅覚、さらには聴覚（咀嚼する音）を使う、五感の総合的な営みである。島田(1999)によれば、「おいしさ」に関与する食物の嗜好性要因として、外観（視覚）、匂い、音、温度、味（5つの基本味＝甘み、酸味、塩味、苦味、うま味のほか、渋味、えぐみ、辛味など）、テクスチャー（歯ごたえ、口あたり、口ざわり、のどごしなどと表現される外観で、触覚・圧覚などの表面感覚を通して伝達される）がある。

これらの感覚を喜ばせるうえで重要なのが、料理・調理である。人間が料理することは、動物との重大な違いとなっている。先にも述べたように、人間の生活において、食べることは単に生命の維持や栄養素の摂取を越えた意味を持っている。我々が食べるのは栄養素ではなく、料理された食べ物（食品、あるいは「料理」）である。したがって料理は、人間の「食べること」がもつ独自の性格を実現させているのであり、この点は、動物が「食べる」のと比較した場合に、大きな差異をなしている。

人類の歴史を振り返って考えてみると、料理は、食べものをいっそう食べやすくするだけでなく、味を良くすることにも役立った。あるいはまた、そのままでは人間にとって毒を含んでいるので食べられないものを食べられるようにしたり、食べものを保存がきくよ

うにしたりするなど、さまざまな面できわめて重要な役割を果たしたのである。

「自然界に存在しない、異様に柔らかい食物を食事に取り入れることによって、ヒトという種は消化の重労働を軽減し、エネルギーを大いに節約することができた。体がやらなければならない仕事を、火が代わりにしてくれた。(…)料理はカロリーの源なのだ」(ランガム (2010, pp. 81-2))。

フェルナンデス＝アルメストは「生の食べ物が調理されることから、文化がはじまる」(フェルナンデス＝アルメスト (2010, p. 25))と書いているが、狩猟採集によって手に入れた食べものを切り取ったりちぎったりするだけでなく、一定の作業を介して、食べるのにいっそう適したものとするという振る舞いは、きわめて人間的であり、高度な営みであるとすることができる。

人間は進化の過程で、火を使用することができるようになったことで、他の動物から決定的に分岐した、ということがしばしば指摘されるが、この火の使用の始まりと料理の始まりの間には、密接な結びつきがあるようである。すなわちフランドラン(2006)によれば、「人類は五〇万年前に火を自由にできるようになり、いまだ動物界に埋没していた祖先の原人から決定的に決別した。先史学者は人類が火をまず食品加熱のために使ったことを認めているようだ。火熱を他の技術に使用するのはずっとあとになってからである。このことから料理が人類を作り、料理と人類はどちらも五〇万年の歴史をもつと考えるまでにはあと一歩しかない」(フランドラン (2006, p. 31))。

この点に関して、ランガム(2010)もまた、同じような結論を提示している。

「料理の始まりはホモ・エレクトスが現れた時期と一致する——この説をふたつの証拠がそれぞれ裏づけている。まず、[引用者による補足：ホモ・エレクトスに見られるような]歯や胸郭の縮小を含む食事に関連した解剖学的な変化は、人類の進史上ほかのどの時期よりも大きく、料理が食べるものの栄養価を上げ柔らかくするという理論と符合する。第二に、木登りに適した特徴が失われた

のは恒常的に地上で眠りはじめたことの現れだが、[外的から身を守る手段として] 火を使用せずにこれが可能だったとは考えにくい](ランガム (2010, p. 103))。

ランガムによれば、生肉や生の植物を「常温でつぶしたり混ぜたりする処理では (…) 十分なエネルギーは得られない](ランガム (2010, p. 103))。したがってホモ・エレクトスの解剖学的な変化にはカロリー密度が高く、柔らかくて噛みやすい食物への適応であると考えられるので、そこには料理の発明——すなわち、料理のための火の使用——がかかわっていたに違いない、ということなのである。

こうした論拠は非常に説得力のあるものであり、人類 (原人) の誕生と火の使用の始まりとが少なくとも時期的に一致するということは、認めてよいことにように思われる。

ところで、火の使用というのは、人間が火の使用という技術を、自らの生存のために意図的に活用することにはほかならない。火そのものは人間が無から生み出したものではなく、もともと自然のなかにあったものにちがいない。しかし他の動物とは異なり、人間だけが、もとは自然的な火を手なづけようし、自然には起こりえない仕方、つまりは人為的に、利用し始めたのである。だとすれば、自然のなかにある「食べられるもの」を火に通して柔らかくし、さらには他の食材と組み合わせ、一定の様式にのっとって味を調べ、場合によっては洗練された仕方ですれらを食するという事は、人間が自然を延長しつつ、同時にまた自然を自らの意志に従わせることの始まりでもあった、と解釈することができるように思われる。

「火を通す技術、調味、食材の組み合わせ、料理を出す順序、そうしたものはまず、自然を『矯正する』ための基本的手段だった](モンタナリー (2006, p. 140))。

このように、人間は「食べること」に関して、火を活用する術を身につけ、食べものを料理することを通じて、自然を人間の意志に従わせるということをはじめたのである。

3 自然に対する意味づけ

ところで、火の使用は人間に行動のエネルギーを与えてくれたばかりではない。火の使用は、さらに人間の社会生活のありように重大な影響を与えた。すなわち、フェルナンデス=アルメストによれば、火を使った料理の始まりが、人間の社会的な関係性を根本的に変化させたのである。

「調理が歴史上の偉大な革命的発明のひとつと呼ばれるのにふさわしいのは、食べ物を変質させるからではなく——食べ物を変質させる方法はほかにもたくさんある——社会を変容させるからである。生の食べ物が調理されることから、文化がはじまる。焚き火は、そのまわりで人びとが食事をともにするとき、親交の場となる。調理とは、たんに食べ物を煮炊きする方法ではなく、決まった時間に集団で食事することを中心にして社会を組織する方法なのである](フェルナンデス=アルメスト (2010, p. 25))。

つまり、火を使用した料理・調理が始まったことによって、人間は共同体のもとに生を営み、文化を生み出す結果となった、というのである。フェルナンデス=アルメストの主張が十分な根拠を持つかどうかについては即断しかねるが、少なくとも確かなことと思われるのは、火を使用して料理することが、人々が共に食べることの一つの大きなきっかけとなったこと、そしてこのことは人々を集団にまとめあげる一つの核となり、また集団で生活することが定着することで、そこには「文化」、つまりは慣習・習俗の共有と創造とが見られるようになった、ということである⁴。

4 さらに、フェルナンデス=アルメストの次のような言葉も参照。「調理が発明されるまでは、食事はかならずしも共同体をつくりあげる要素ではなかった。猟や集団の安全を守るための活動など、協力が必要な冒険のためには集団で行動を起こしても、獣を仕留めたりあさったりしたあとは解体して分配し、別々に食べただろう。だが、火と食べ物が結びついたとき、共同体の生活に、人を否応なく引きつける中心が生まれた。(…) 調理によって食べ物の価値が高まると、食べ物はたんなる栄養源ではなくなり、新たなすばらしい可能性が開かれた。食事は、犠牲の共有、親睦、儀式の場となり、火がもたらす不思議な変化のきっかけにもなるのだ](フェルナンデス=アルメスト (2010, pp. 37-38))

人間が何をどのように食べるかは、どのような場所、土地、環境に住んでいるかによって、さまざまなバリエーションを持ちうるが、集団内で、「食べること」に関するさまざまな慣習・習俗が共有されるようになると、今度はそうした慣習・習俗が、自分たちの属する集団を規定する内容そのものとして受け容れられる、ということも生じてくる。こうして人間は、「食べること」をめぐる自分たちの営み全般に対して、独自の意味づけを行うようになっていったにちがいない。しかも、先にも触れたように、人間は何をどのように食べるかについて選ぶ自由を有し、また、自らの意志で自らの好むものを手に入れようとする欲求・欲望を備えている。無論このことはあくまで、原理上はそうである、ということであって、実質的にはさまざまな制約のもとにあり、選択の余地は非常に乏しかったことであろうが、時代が下ってさまざまな文明が進歩し多様な文化が発展していくにつれて、何を食べるかはもちろん、食べものがどのように生産されまたは獲得されたか、その食材・調理法はどのような歴史的文化的な背景をもっているか、あるいはまた、その食べものが身体や健康にどのような影響を及ぼすか、といったことも含めて、食べものおよび食行動の全般を含めた「食べること」が、人間にとってきわめて多様な意味をもつようになった⁵。このことはいまや、「多くの人々にとって、食べることは哲学となり、日々の行動に意味と価値を見いだすための身近な手段になっている」(ラプトン (1999, p. 162)) ほどなのである。

こうした事態をして、「食べること」が、いわば人間学的な意味を担うようになってきている、と評することができるだろう。言い換えれば、「食べること」は、個々の人間のアイデンティティと密接に関わっているのだ。というのも、その人が何者であるか——その人がどのような風土、文化、宗教、伝統のもとで生きてきたかといったことばかりでなく、さらにどのような体質をそなえ、どのような価値観や習慣を身につけ、どのよ

うなライフスタイルのもとで日常生活を送っているか等々——は、まさしく、その人固有の「食べること」と密接につながっているからである。フォイエルバッハの言うように、まさしく「人間は彼が食べるところのものである (Der Mensch ist, was er isst)」(フォイエルバッハ (1974, p. 33)) のだ。

同様に、何をどのように食べるかは社会学的な意味をもち、文化や伝統、宗教だけでなく、社会階層や階級ともかかわりがある。つまり「食べること」はまさしく、ブルデュー的ハビトゥスの一部を構成するものであり、人は自分が何をどのように食べるかを自ら選び、実践するが、同時にまた、自分を含めた他者たちがどのような仕方ですべて「食べること」を実践しているかによって、自分や他者たちが何者であるかを識別することができるのだ⁶。

こうした「食べること」にかかわる意味作用の表れの、非常に分かりやすい一例としては、特定の食べものに対する嗜好、嫌悪感、タブーといったものがある。これらは歴史のおよび社会的な構築物であり、これらの何を取り入れ、何を拒絶するかといった観点からも、その人が何者であるかを判定する材料と見なすことができる⁷。

以下ではとりわけ、食のタブーの成立について少し見ておこう。こうしたタブーの成立は、何を意味しているだろうか。特定の動物を食べること、あるいはむしろ、特定の動物を食べないことが掟として定められる。さまざまな宗教におけるタブーと、その根拠について。たとえば、イスラム教徒は豚を食べないし、ヒンドゥー教徒は牛を食べない。人類学の分野ではさまざまな説明がなされているが、ここでは歴史的な来歴は問わない。

ダグラスは『汚穢と禁忌』において、タブーを象徴的な宇宙の構築と解釈している。すなわち彼女は、「レビ記」に列挙された「汚らわしいもの」——すなわち、汚らわしいがゆえに食べてはならないもの——の根拠

5 この点に関して、古代から現代に至るまでの世界のさまざまな社会において、食物がもつ社会的な意義とその文化的な利用について考察した文献として、フィールドハウス (1991) がある。

6 「ハビトゥスとはじっさい、客観的に分類可能な慣習行動の生成原理であると同時に、これらの慣習行動の分類システム (分割原理 principium divisionis) でもある。表象化された社会界、すなわち生活様式空間が形成されるのは、このハビトゥスを規定する二つの能力、つまり分類可能な慣習行動や作品を生産する能力と、これらの慣習行動や生産物を差異化=識別し評価する能力 (すなわち趣味) という二つの能力のあいだの関係においてなのである」(ブルデュー (1990, p. 261))。

7 このテーマに関しては、ラプトン (1999) が、「食べる」という身体的な経験がどの程度まで社会や文化によって構築あるいは介入されているかに関する多面的かつ詳細に論じているので、参照されたい。

について論じた章のなかで、「レビ記」に記されたさまざまな戒律について次のようにコメントしている。

「それらを遵守することが繁栄をもたらすのであり、それらを侵すことが災殃を招くのである。このように考えれば、我々はこの戒律を未開人の祭式における禁忌と同様に——その禁忌を侵犯することが人間に災殃をもたらすのである以上——扱うことができるであろう。戒律も儀式も、人々が自らの生の中で創出しなければならない〈神〉の聖性という観念に等しく中心をもっているのだ。従ってこれは、聖なるものに一致する人間に繁栄をもたらし、それから逸脱する人間を減ぼすような宇宙なのである」(ダグラス (2009, pp. 134-5))⁸。

そうなのだとすれば、「食べること」におけるタブーとは、特定の文化に属する人間が自らの象徴的な宇宙を構築するというときの、人間学的な意味づけの枠組みを構成するものでもある、ということになる⁹。

人間と自然との関わりという観点から言えば、人間はこうした意味づけの枠組みを、自らを取り巻く自然に賦与し、さまざまな事物を識別する際に役立てるとともに、そうした枠組みを所与のものとして受け容れさらにこれを土台とすることによって、自然との関わりを強化したり再構築したりしているのである。

4 食べものを生産すること＝農耕の始まり

ところで、食べるとは何かを食べることであるから、当然のことながら、「食べること」が可能となるためには、自らの手の届く範囲に「食べられるもの」、しかも自らの生命を維持し子孫を残すのに足るだけのエネルギー源となるものが存在しているものでなければならない。人間を含めた生物にとって活動可能な範囲は限られているのであるから、与えられた環境において「食べられるもの」を見いだすべく最大限の努力を払う必要があるし、必要とあれば生存の場を、「食べもの」のある土地へと移動させていくこともありうる。この意味において、人間は世界に対して依存の関係にあると理解することができる。

「自然を見る者としての人間はさまざまな物の形態に対して利害を超えた関係を持つことができるにもかかわらず、他のいかなる動物にも劣らず自己を存続させるための物質を必要とする。自分をどれほど自由で独立していると思っても、彼は自己の生命維持のために永久に必要な物の不足をきたし続けるし、また世界に依存し続ける」(カス (2002, p. 104))。

すなわち、人間と自然との関わりにおいて、「食べること」という観点から見れば、人間はつねに自然に依

8 これに対しては、タブーの唯物論的根拠がある、とする研究もある。すなわちハリス (2001) によれば、「レビ記」および『コーラン』において豚が不浄なものとされ、その肉を食べることが禁じられている理由は、「中東で豚を飼うのは、昔も今も、反す動物を飼うのよりずっとコストがかかる」からである。豚は汗腺をもっておらず、汗をかくことができないので、体温を下げるためには外壁からとった水分で身体をぬらす必要があり、したがって、「豚は、人工的に影を作ってやり、泥だまり用の水を別に用意してやらなければならない、その餌には、人間自身が食べられる穀物その他の植物性食物を入れてやらなければならない」(ハリス (2001, p. 93))。にもかかわらず、そのコストに比べて豚は、それほどベネフィットを与えてくれるわけではない。というのも、「豚はスキをひけず、その毛は繊維や布にむかず、そのうえ乳用に適さない」、つまり「肉以外ほとんど役に立たない唯一の大型家畜である」(ハリス (2001, p. 94)) からである。以上のようなハリスの議論は一定の説得力をもつようにも思われるが、歴史的資料による裏づけがない以上、あくまで推測に基づいた仮説にとどまる、と見なすのが妥当であろう。

シムーンズ (2001) は、肉食をめぐるタブーに関する非常に網羅的な研究であり、世界のさまざまな文化における牛肉・豚肉のほか馬肉・ラクダの肉・犬の肉、さらには魚肉に対するタブーを歴史的に調べ上げているが、これらのタブーの根拠についてはきりきりした結論を提示するのを避けている。

9 ダグラスの次の言葉は「食べること」ではなく原始的宗教について記したものであるが、「食べること」をも規定している人間学的な秩序づけに関する総括として読むことができる。「我々が原始的宗教について多く知れば知るほど、その象徴的構造は、宗教と哲学との壮大な不可思議について省察する機会を提供していることが明白になるように思われる。汚穢の考察とは、秩序の無秩序に対する関係の考察を意味し、存在の非存在に対する関係、形式の無形式に対する関係、生の死に対する関係等々の考察を意味するであろう。汚穢の観念が高度に構造化されている場合は常に、その分析によって、こういった深遠な主題に基づく演出が行なわれていることが明らかになる」(ダグラス (2009, p. 40))。

さらに、食におけるタブーを分析することを通して、食がもつ「シンボリックの意味」について研究した文献として、エーダー (1992) がある。すなわちエーダーによれば、「食は生理的欲求を満たすたんなるメカニズム以上のものなのだ。さらに食はある文化的形式をも表している、社会人類学と文化人類学の分析が証明しているように、食を媒介としてひとつの共有されたシンボリックの世界が生みだされ再生産されるのである (…)。食は自然の物質的獲得であるだけでなく、シンボリック獲得でもあるのだ」(エーダー (1992, pp. 45))。

存している。自然が与えてくれたものを利用しないし活用することによってのみ、人間は生命を維持することができるのである¹⁰。

実際の食料の調達については、自然界にそのまま存在しているところを入手してくる場合（狩猟、採集）と、自然界に存在しているものに労働を通じて人為的に手を加えて人間に役立つようにする場合（生産）とを区別することができる。とりわけ、自然のなかに食べられるものが乏しい場合は、食料を安定的に手に入れるという観点から、後者の生産ということが重要になってくる。ここにおいて、人間と自然との関わりは、新たな局面を迎えることになる。

食料の生産に関して、人類の歴史を振り返りながら考えてみよう。発掘されたヒト型の生物の骸骨の歯のすり減り方から、人類は数百万年の間、植物性の食べ物——果実や葉、穀粒など——を食べていたと考えられている。初期の人類、すなわちアウストラロピテクス（400万年前～200万年前）、ホモ・ハビリス（230万年前～140万年前）、そしてホモ・エレクトス（100万年前）は、狩猟を行うかまたは死肉をあさることで、肉食の習慣を持つようになった。

つまり、人類はもともといわゆる狩猟・採集生活を送っていたのであり、自然の恵みを享受し、また獲物の減少や気候の変化などで採集生活を続けることができなくなれば、住む場所を変えた、つまり、食料を手に入れる場所へと移り住んでいった。

しかし人類はやがて、意図的に生産をするようになった。これは、狩猟・採集という仕方では自然の恵みを享受するのは、質的に異なった営みである。

農耕栽培の始まりは、およそ1万年前であるとされている。野生の穀類を採集して食用とすることはそれ以前から広く行われていたようであるが、ムギ類の栽培化は西南アジアのいわゆる「肥沃な三日月地帯」(チ

グリス・ユーフラテス川の流域、すなわち、イスラエル中央部から西部ヨルダン、レバノン、シリア、トルコ南西部、イラク北部などにかかる三日月状の地域)において、その証拠となる遺跡が発見されている(佐藤(2010, pp. 70-71))。鶴飼(2010)のまとめによれば、「人類が狩猟採集の生活から、定住して植物を栽培し家畜を飼育する生活に入った時期は、旧石器時代の今からおよそ1万2000年前とされる」(鶴飼(2010, p. 1))。おもな農耕の発祥の地は「西南アジアの肥沃な三日月地帯、中国の黄河および長江流域、アメリカ大陸、アフリカ中部のサハラ以南の四地域」であり、これらの地域では考古学的な遺跡から作物の遺物が発見されているが、東南アジアやオセアニアなどでも農耕発祥の証拠が認められるとのことである¹¹。

これは人間の営みの明らかな進歩であると考えられるが、農耕栽培は、カロリー的には必ずしもメリットばかりではなかった、という報告もある。また、狩猟採集生活では、労働時間はそれほど長いものではなかったのに対して、農耕生活では、労働時間は格段に延長した。ではなぜ、狩猟生活を手放し、農耕生活を選んだのか。さまざまな説明がなされている。たとえば、収穫高の増大がある。これによって生じた余剰作物によって、強壮な大型動物の飼育が可能になり、牛や馬、ラクダなどを飼育してより広い土地を耕作し、より多くの食料を貯蔵し、運ぶことができるようになったので、農耕社会にはいっそうのエネルギーが蓄積されていったからだ、というわけである¹²。

こうした農耕栽培生活の始まりは、人間と自然との関わりという観点から言えば、自然への大規模な介入、すなわち、自然に意図的な変化をもたらすような仕方組織的に介入することの始まりでもある。もう少し詳しく言えば、これは、自然の中で生み出されたものを享受することにとどまらず、人間たちが積極的に、

10 杉田(1999)は人間の食事に求められる機能として、「安全性」・「栄養性」・「嗜好性」を食物の基本条件としてあげているが、これらのうち一つ目と二つ目の条件、すなわち安全かつ栄養のある食べものを採し出すことは、生命の維持にとって本質的な、きわめて重大なミッションである。新奇な動植物を見つけ出したときや、とりわけ新しい環境に移動したときなどに、食べものとして摂取可能なものかどうかを確認すべく、人間は試行錯誤を繰り返したことであろう。体にとって害にならないもの、栄養価の高いもの・身体によいもの、入手の手間がなるべくかからないもの——「安全性」および「栄養性」——を、さらにはまた、より美味なものや、ときには好奇心からか、いわゆる珍味を——「嗜好性」——求めて、人類はこうした試行錯誤を積み重ねてきた。

11 より詳細には、以下のように説明されている。「西南アジアの『肥沃な三日月地帯』とよばれる地域では前九〇〇〇～前八五〇〇年ごろに、ヒツジとヤギの家畜化と同調して、オオムギ、ヒトツブコムギ、エンマーコムギなどの穀類、やや遅れて前八〇〇〇年以降にエンドウ、レンズマメ、ヒヨコマメなどのマメ類の栽培が始まった。(…)中国北部の黄河流域ではアワやキビなどの雑穀類が、南部の長江流域ではジャポニカ種のイネが栽培化された。年代は前七〇〇〇～前六五〇〇年といわれる」(鶴飼(2010, p. 2))。

自然を改変し、自然の秩序に介入して、自分たちにとって都合のよいものへと改めていくことを意味する。

そしてこうした自然への介入ということで重要なのは、自然の単なる量的な変化というよりも、自然の質的な変化を伴っていたということである。具体的には、まずは生産すべき穀物を選ぶこと、つまり生産に適した種を選択することであり、また、その種子を、生産の仕方に関する知識・知恵とともに、子孫に引き継いでいくこと、がそうである¹³。

「農業は、牧畜とともに、進化の過程に対する人類の最初の大きな介入だった。自然選択によってではなく、人為的な操作——人間の手による分類と選択——によって新しい種を生み出したのである。歴史生態学の観点からみると、これは世界の歴史における最大の革命だった」(フェルナンデス＝アルメスト (2010, p. 174))。

とはいえ、農耕という生産様式によって、自然をいっそう能動的かつ組織的に、踏み込んだ仕方でも活用することは、同時にまた、年ごとの気候の変化や自然現象など、自然がもたらすさまざまな制約にいっそうさらされることでもある。このことは、そうした制約が、穀物の生産量の変動という形で、人間の生存に直接的な影響を及ぼすことを意味する。人間は自然を利用し、手なづけようとするので、かえって、自然の変化に左右されることにもなったのである。自然の恵みを受取る一方で、自然は人間の思いのままにならず、人間はたえず自然現象に翻弄され、苦勞を強いられる。すなわち生産することは、自然に寄り添いながら、自然の力を利用することであると同時に、自然に翻弄され、これに対抗するために知恵を絞る営みでもある。その意味において、生産することは、自然を延長することであると同時に、自然に相対する営み、こう言っ

てよければ反自然的な営みでもあるのだ、とまとめることができる。

人間が自然によっていっそう翻弄されるようになったことで、人間がより住みやすい環境を求めて自発的に自然を選択する、ということもいっそう活発になったに違いない。食物の入手しやすい場所を住み家とするばかりではなく、食糧資源を求めて移住する、ということが起こる。生産に適した土地を選び、そこで定住生活を送る。すると農耕栽培によって余剰の財産が発生し、貧富の差も生じてくる。

他方で、所与の環境に適応することも行なわれるようになる。所与の環境において、育てるのに適した作物を選ぶほか、よりいっそう収穫が得られるように、育て方についても工夫するようになる。

いったんこのサイクルができあがると、今度は、自然を改変し、人間にとって都合のよい在り方へと変化させることを考え始める。たとえば、作物の栽培に適した場所として、田畑をつくる、土壌を整える、耕す。灌漑施設や用水路を作る。さらには、肥料となるものを撒いたりする、ということもあつただろう。つまり農耕栽培の始まりは、さらに土地の改変を引き起こす原因ともなった。

以上のように、農耕栽培による食料の生産が始まったことによって、人間の側のさまざまな都合にしたがって自然を意図的に変容させ、人間の利益のために利用することが始まり、意のままにならない自然に対してさらにそれを支配しようとする傾向が強まっていった、ということなのである。

5 おわりに ——「食べること」に関連する、さらなる自然への介入

以上、かなり急ぎ足ではあるが、「食べること」をめぐるいくつかの論点について、人間と自然との関わり

12 cf. フェルナンデス＝アルメスト (2010, pp. 178-182). 動物の飼育と農耕の始まりとの間に何らかの因果関係にあるのかどうかについては、確定的なことは言えないであろうが、フリードマン (2009) によれば「動物の飼養は植物の栽培が少しだけあとに起こった」とのことであるから、このことは農耕生活の始まりによって余剰作物が生じ、動物を飼う余裕ができたという説明に対する傍証となるかもしれない。より詳細には、以下のように記されている。「山羊、羊、牛、豚は、すべて西アジアにおいて、9000年前から8000年前の間に家畜化された。馬とフタコブラクダは、6000年前から5000年前の間に中央アジアで家畜化された。馬は最初は食用に家畜化されたらしい。鶏は、おそらく東南アジアで8000年前に家畜化され、そのおよそ3000年後にはアヒルが続いた。その他に家畜化されたものには、メキシコの七面鳥、アンデスのリヤマとモルモット、ヨーロッパのウサギと、スカンディナヴィアとロシアのトナカイがある。」(フリードマン (2009, p. 54))

13 中尾 (1966) によれば、「農業とは文化的にいえば、生きている文化財を先祖から受けつぎ、それを育て、子孫に手渡していく作業ともいえよう」(中尾 (1966, p. 3))。つまり、農業において「文化財」をなすのは、「農具や技術」よりも、何よりもまず「生きている栽培植物の品種や家畜の品種」なのだということなのである。

という観点から論じてきた。最後に、同じく人間と自然との関わりという観点から、近年、「食べること」をめぐる生じている事柄について取り上げておきたい。

これまで論じてきたように、「食べること」が、人間にとって都合のいいように自然を意図的に変容させることであるとするならば、「食べること」をめぐる人間の必要性および要求が、技術の進歩にともなって、自然を量的に改変していくことばかりではなく、自然を質的に変化させていくこともまた、人間の能力が許さざり押し進めていくであろうことは容易に想像がつく。しかしこうした趨勢が、現代において、深刻な問題を引き起こしていることは、一般に知られている通りである。

量的な改変ということ言えば、問題になっているのは、たとえば食糧生産を目的とした農業用地の拡大および水資源の利用、さらには動植物の乱獲等々のことである。これらが原因で、森林伐採、砂漠化、地球温暖化、塩害、土壌流出、生物多様性の減少など、深刻な環境問題を引き起こしてきたことは、よく知られている。

質的な変化ということでは近年とみに問題になっていることとして、動植物の品種改良の試みがある。これまでも人類は安定した収穫量の確保や生産量の増加、さらにはよりおいしい食べものを生産すること等々を目的として、さまざまな形で品種改良を行ってきた。しかし、近年の科学技術の進歩発展は、そうした質的な変化を、十分にそのリスクの見積もりがなされていないという状況においてさえ、積極的に押し進めるといった事態を生じさせている。そうした事例の一つとして、遺伝子組み換え作物をあげることができる。遺伝子組み換え作物は、害虫に対する抵抗性やウイルスへの耐性、除草剤に対する耐性（除草剤による効率的な雑草の防除に役立つ）、保存特性の向上、低温・高温・乾燥などのストレス耐性、農作物の栄養価の向上等々を目的として、研究開発および実用化が進められているが、さまざまな調査から、必ずしも計画していたような成果をあげることができず、むしろ人間にとって害をもたらす可能性が指摘されている¹⁴。

以上のように、食べ物を生産すること——農耕栽培・畜産はもちろんのこと、それによって生産された食材を加工し、流通させ、販売する一連のルートに関連して、人間のために、人間の体内に取り込み人間の一部をなすものを生産して私たちの食卓にまで届けるためのさまざまな仕組み、分業体制、テクノロジー等々も含めて——をめぐるさまざまな技術開発が、いまや量と質の両面において自然を過度に改変し、そのことが人間自身に悪影響を与え、人類の存続そのものを危うくするに至っている。

つまり「食べること」をめぐる、人間は、現代において、自然的欲求にしたがいつつそれを発展させながら、同時に自然的秩序をこえた、いわば反自然的な領域にまで足を踏み入れており、しかもそうした影響が人間によってはコントロールできないかもしれないような程度にまで及んでいるのである。

むろん、たとえば先に取り上げた遺伝子組み換え作物の危険性は——その安全性と同様に——いまだはっきりと証明されていないのだから、推定無罪の段階にあるのだと言うこともできる。我々が遺伝子組み換え作物に警戒心をもつのは、単に、新しい技術の所産を漠然と不気味に感じているからに過ぎないのかもしれない。また、いわゆる環境破壊に関連するさまざまな問題についても、いずれ新たな技術開発や人間の努力によって事態が改善される可能性もある。しかし、いずれにせよ指摘できるのは、現代において我々が、自分たちの食べているものについて持っている知識がきわめて限定されている、ということである。たとえば我々は、自分たちが日常生活において食べているさまざまな食材・食品について、それがどこで、誰があるいはどの団体組織・企業が生産したか、生産地はどこか、といった程度しか興味を持たない。たとえば加工食品について、それがどのような仕方で生産・加工されたか、そのプロセスにおいてどのような原材料が使用されたかについては、非常に限定された知識と興味関心しかもっていない。

我々が人間と自然との関わりという観点から、「食べること」についての洞察を深めていくためにも、こう

14 遺伝子組み換え植物に関する概説書としては、山田・佐野（1999）、より新しいものとしては元木（2011）をあげておく。遺伝子組み換え作物を使用した食品が人間にもたらすさまざまな害について、「バイオテクノロジー産業の汚れた策略」という観点から詳細に暴き出した最新の書物としては、リーズ（2013）がある。

した現状を少しずつ改める必要があるだろう。そして
 そうだとすれば、美食家として名高いブリア・サヴァ
 ラン（1755-1826）が『美味礼賛』に記したよく知られ
 た言葉——「どんなものを食べているか言ってみたま
 え。君がどんな人であるかを言いあててみせよう」（ブ
 リア・サヴァラン（1983, p. 23））——は、むしろ人間学
 的あるいは倫理的な意味において捉え直されなければ
 ならないだろう。すなわち、もし我々が、自分たちが
 何者であるかについて、あるいはさらに、人間とは何
 であるかについて知りたい、あるいは考えたいのであ
 れば、自分たちが何をどのように食べているかを——
 その歴史のおよび文化的な起源や来歴も含めて——知
 らなければならぬのである。

文献

- 鶴飼保雄（2010）「はじめに」、鶴飼保雄・大澤良編著『品種改良の世界史・作物編』（2010）所収、悠書館。
- エーダー、クラウス（1992）『自然の社会化 エコロジーの理性批判』、寿福真美訳、法政大学出版局。
- カス、レオン・R（2002）『飢えたる魂』、工藤政司・小澤喬訳、法政大学出版局。
- 川崎惣一（2012）「人間と自然との関わりに対する三つの自然哲学的アプローチ——シェリング、レーヴィット、メルロ＝ポンティ——」、『宮城教育大学紀要』第46巻、31-44頁。
- 川崎惣一（2013）「人間と環境との関わりについて ——「住む」ことをめぐって——」、『宮城教育大学紀要』第47号、34-47頁。
- ギャラガー、ショーン／ザハヴィ、ダン（2011）『現象学的な心 心の哲学と認知科学入門』、石原孝二・宮原克典・池田喬・朴嵩哲訳、勁草書房。
- 齋藤慶典（2005）『レヴィナス 無起源からの思考』、講談社選書メチエ。
- 佐藤和弘（2010）「オオムギ」、鶴飼保雄・大澤良編著『品種改良の世界史・作物編』（2010）所収、悠書館。
- 島田淳子（1999）「調理の文化的考察」、石毛直道監修・杉田浩一特別編集『講座 食の文化 第三巻 調理とたべもの』所収、財団法人味の素文化センター。
- シムーンズ、フレデリック・R（2001）『肉食タブーの世界史』、山内昶監訳、香ノ木隆臣・山内彰・西川隆訳、法政大学出版局。
- 杉田浩一（1999）「調理文化の創造と変容」、石毛直道監修・杉田浩一責任編集『講座 食の文化第三巻 調理とたべもの』所収、財団法人味の素文化センター。
- ダグラス、メアリ（2009）『汚辱と禁忌』、塚本利明訳、ちくま学芸文庫。
- 中尾佐助（1966）『栽培植物と農耕の起源』、岩波新書。
- ハリス、マーヴィン（2001）『食と文化の謎』、板橋作美訳、岩波現代文庫。
- フィールドハウス、ポール（1991）『食と栄養の文化人類学 ヒトは何故それを食べるか』、和仁皓明訳、中央法規出版。
- フェルナンデス＝アルメスト、フェリペ（2010）『食べる人類史 火の発見からファーストフードの蔓延まで』、小田切勝子訳、早川書房。
- フォイエルバッハ、ルートヴィヒ（1974）「犠牲の秘密、または人間は彼がたべるところのものである——一八六二年」、船山真一訳、『フォイエルバッハ全集3』所収、福村出版。
- フランドラン、ジャン＝ルイ（2006）「食行動の人間化」、フランドラン／マッシモ編（2006）所収。
- フランドラン、ジャン＝ルイ／モンタナリー、マッシモ編（2006）『食の歴史Ⅰ』、宮原信・北代美和子監訳、菊池祥子・末吉雄二・鶴田知佳子訳、藤原書店。
- ブリアー・サヴァラン、ジャン・アンテルム（1983）『美味礼賛』上巻、関根秀雄・戸部松実訳、岩波書店。
- フリードマン、ポール（2009）『世界 食事の歴史——先史から現代まで』、南直人・山辺規子訳、東洋書林。
- ブルデュー、ピエール（1990）『ディスタンスイオンⅠ』、石井洋二郎訳、藤原書店。
- 松永澄夫（2003）『食を料理する 哲学的考察』、東信堂。
- 元木一郎（2011）『遺伝子組み換え食品との付き合いかた GMOの普及と今後のありかたは？』、オーム社。
- モンタナリー、マッシモ（2006）「食のシステムと文明のモデル」、フランドラン／マッシモ編（2006）所収。
- 山田康之・佐野浩（1999）『遺伝子組み換え植物の光と影』、学会出版センター。
- ラプトン、デボラ（1999）『食べることの社会学』、無籐隆・佐藤恵理子訳、新曜社。
- ランガム、リチャード（2010）『火の賜物 ヒトは料理で進化した』、依田卓巳訳、NTT出版。
- リーズ、アンディ（2013）『遺伝子組み換え食品の真実』、白水社。
- レヴィナス、エマニュエル（2005）『全体性と無限（上）』、熊野純彦訳、岩波文庫。

（平成25年9月30日受理）