現代の食を読み解き、未来を見通す多彩な視点

学際的な研究成果を身近なテーマで届ける食文化誌『vesta』

「グルメの町」と全米に知られるバークレーからの最新レポート（49号より）

◆毎号、責任編集者が変わるユニークな編集方針

日本における食文化研究のセンターである（財）味の素食の文化センターが企画編集する雑誌『vesta（ヴェスタ）』。年4回発刊されるこの雑誌は、毎回全体の企画と編集を行う人が変わる責任編集制というユニークな編集方針を採り、食の世界を様々なテーマと視点から論じ合い、読み解いていく食文化の専門誌である。

こうした編集方針に加えてユニークなのが『vesta』というネーミング。その由来はローマ神話に登場する十二神の中のひとり「ヴェスタ」。ギリシャ神話の中では「ヘスティア」の名で登場する。「竈（かまど）の女神」と言われ、神話の中では控えめな存在だが、古代ギリシャ時代、市民たちが互いを招きあって開く宴会の場では、重要な神であった。宴会では参加者たちが寝椅子に横たわって飲み食いしながら、政治のことやらスポーツのことなどを論じ合ったが、最初の杯が捧げられたのがヴェスタであった。こうした宴会が現代の「シンポジウム」の語源になっているそうだ。そう考えると、このネーミングは、毎回食をめぐって様々なジャンルの専門家が論じ合うこの雑誌の性格にピッタリといえよう。

◆特集テーマをめぐる百家争鳴の座談会

実際、『vesta』では毎回特集テーマをめぐって、その号の責任編集者が司会をつとめ、ジャンルの違う3、4人の専門家が座談会を行い、食をめぐる事柄や現象の本質を論じ合い、読み解いていく。最新号の49号「特集　食の名言・名句」では、「食の名言・名句あれこれ」と題して、日本や世界（フランス、アメリカ、アラブなど）の「食の名言・名句」に込められたメッセージをめぐって、責任編集者である民俗学者の神崎宣武氏が、堀内勝、本間千枝子、横沢彪氏とともに、座談会を行っている。結びで神崎氏は提起する。「食のことわざは、今日の私たちにとっても通じる意義深いものがたくさんあります。それが軽く扱われている昨今、いま一度、先人達のメッセージが込められていたことわざを見直してみては如何でしょうか」と。

また、本間千枝子氏は、今日の食の乱れと言う現象について、アメリカの女流作家M・F・Kフィッシャー（未婚の母で、家庭では3世代の家族の食を引き受けてきた）の「名言」―女の愛の形が変わると社会の食べ方が変わる―を引用し、次のように述べている。「文明の進歩は進歩として享受して、買ってきたものを食べてもいい。でも何らかの形で、家族の食卓を変えていかないといけないんじゃないかと思っています」。確かに本間さんも言うように、この「名言」が提起する「家族」のあり方は、女性の地位や生き方の問題ともあいまって、現代の食を読み解き、これからの食を展望する上で、重要なタームであるのは間違いない。

◆「家族」というキーワード ライフスタイル革命と食

この「家族」というキーワードで見た場合、『vesta』は様々なジャンルや視点から、考える素材を提供してくれる。最新号で見ると、冒頭のカラー口絵では「北カリフォルニアのある家族の食卓」を、33枚の写真で紹介し、食文化の変化が激しいと言われるアメリカでの、一つの家族のカタチを浮き彫りにしている。

また、連載「食から見た日本史　近代の食」では、「料理と食卓」と題して、銘々膳からちゃぶ台、そして戦後のダイニングテーブルへと変わって行った食卓の風景について論じている。その変容が家族のあり方や食材、料理の変化につながっていること、更に現在、テーブルの時代に成立した「家族のだんらん」が、「多様な個食」の増加へと変化しつつある点にも注目する。なお、この「多様な個食」については、生活行動研究所所長の山口貴久男氏が責任編集した47号「おとなのための　ひとりだけの食卓のすすめ」がある。「ひとりの食卓―ライフスタイル革命」（ウィリアム・スティール）、「自由を楽しむひとりだけの食卓」（藤本正子）など、ユニークな論考が光る。こうした現象を読み解く一助になるに違いない。

この他、「家族」（または「家庭」）をキーワードに過去の記事を探してみると、参考になる記事は数多い。

たとえば、「家族とコミュニティの絆を結ぶアーミッシュの食」（菅原千代志、42号）「食をとおした家族史　わが家の食事記録」「愛情のあかしの写真記録　家族の弁当一年分」（食と人生」作文コンクール入賞作より、44号）「家庭の食文化をささえた母親たち」（由比ヨシ子、10号）「この100年、家庭料理はどう変わったか」（石毛直道、29号）「10万食のメニューからみたこれからの食卓の風景」（斎藤隆、23号）などなど。これから家族のカタチを作っていく女子学生の食行動をめぐっては、「食情報の深層―女子大生アンケートを言語哲学から読む―」（藤本憲一、48号）というような興味深い論考もある。

◆多様な時間軸と空間軸、分析手法が織りなす食文化論

このように食のあり様を、過去・現在・未来という時間軸や日本・アジア・世界という空間軸で切り取り、また比較し、食品・栄養から言語・哲学・歴史学まで幅広い分析手法で読み解いていく雑誌『vesta』。次号（50号、4月10日発売）は、農事評論家の原田津氏の責任編集による「食で町おこし」。地産地消、スローフードの動きの中、食が新しい原理（参加・連携・協働・循環）による社会づくりの核になる。まさに注目の特集である。

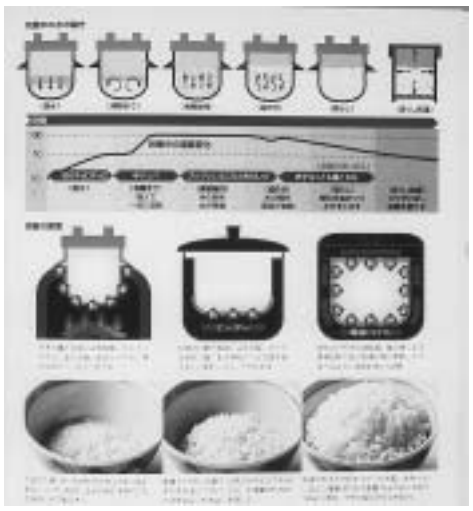
なお、発売元の農文協では、定期購読者および新規申込者に、最新号（49号）までの全索引エクセルデータを提供している。申込みは農文協vesta係（電話03―3585―1144、ファックス03―3585―6466）まで。

表紙画・奥山民枝

『vesta』ヴェスタ
季刊、B5判、定価750円、年間購読料3000円

食の論客たちによる知の饗宴

「講座　食の文化」全7巻



炊飯の原理（澆「調理とたべもの」より）

本書が、他の類似の全集と比較してきわめてユニークなのは、その内容が16年の長きにわたって開催されてきた「一つの集まり」＝食の文化フォーラム（味の素食の文化センター主催）における発表と議論がベースになっている点にある。「文系・理系を問わずさまざまな分野の研究者が、共通のテーマに向かって自由に議論しますから、発想などの点で大いに刺激されます。」（原田信男・国士舘大学教授）

本書全体の監修者である石毛直道氏は、この集まりを通じ『日常茶飯事』ともみえる『食』のなかに文化を発見し、学問研究の対象とする」ことを目指し、「食べものや食事に対する態度を決めている精神のなかにひそむもの、すなわち人びとの食物に関する観念や価値の体系」といったソフトウエアの部分をも視野に取り込んで、食の文化の学際的研究を行っていくことを試みてきた。20以上の分野の延べ120人の研究者、実践家、ジャーナリストなどが集って取り組んできた研究成果がここに集約されている。

本書が、広く食文化研究を志す方のみならず、『食』の底流にある『文化』に興味と関心を抱く人びとが、新しい時代の食のありようを考える上での必読文献となることを期待したい。

●菊判・上製、各6800円

①人類の食文化　吉田集而編
②日本の食事文化　熊倉功夫編
③調理とたべもの　杉田浩一編
④家庭の食事空間　山口昌伴編
⑤食の情報化　井上忠司編
⑥食の思想と行動　豊川裕之編
⑦食のゆくえ　田村眞八郎・井上如編

農文協

食のビデオ・ライブラリー

映像記録

日本の味 伝統食品

全4集 全20巻

老舗の秘伝、郷土食の知恵と技―日本の風土の中で先人が育んだ伝統食品の歴史と特徴、失われゆく製造・加工・調理の技をビデオに収めた貴重な映像記録。

●各14700円

第1集　日本の味のルーツを探る
①トチの実を食べる②遙かなるコンブロード③うま味のふるさと「魚醤」④京湯波を造る⑤江戸の味「佃煮」

第2集　伝統食品の知恵と工夫を探る
①豆腐見聞録②こんにゃく③昆布繁盛記④信州の寒天⑤九十九里の煮干し

第3集　風土の味と技を探る
①木曽の「すんき漬」②南蛮渡来のたくあん、山川漬③佐久の「凍豆腐」④野州の「干瓢」⑤和州吉野葛

第4集　大豆と小麦食品のルーツと技を探る
①納豆のふるさと②豆腐羹③出羽の六浄豆腐④麺のふるさと⑤京生麩

VIDEO ビデオ

安全安心な食を考えるシリーズ

VHS 全3巻 各10500円 揃価31500円
協力・JA全国女性組織協議会

急増する輸入農産物、BSE、遺伝子組み換え食品の回収騒ぎ…私たちにできることは？食の安全性に関する疑問に答える最新作。

第1巻　大丈夫？あなたの食卓―輸入食品を追跡する（27分）
第2巻　ここで見分ける食品表示―不安な食品の点検法（20分）
第3巻　安全安心な食卓づくり―地産地消の共生へ（20分）

ご注文は　農文協（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.03-3589-1387　振替00120-3-144478　URL http://www.ruralnet.or.jp/　（価格は税込）