

世界の食文化

全20巻、既刊18巻(監修)石毛直道(編集委員)大塚滋、樺山紘一、川北稔、熊倉勲夫、本間千枝子、南直人(写真)大村次郷、廣津秋義(ブックデザイン)杉浦康平、A5判・上製、平均280頁、カラー8頁(撮り下ろし)
●定価各3,200円、揃価64,000円



日本人にはわかりにくいアラブの人々の「ところ」がわかる「この春出版された全集『世界の食文化』の第10巻『アラブ』が好評だ。オリブ油とニンニク、コメ料理とコーヒ、太古からのパン文化、クスクスとハッカ茶など、アラブの食の豊かさと同時に、そこに生きる人々が描かれる。

たとえば「父親世代の前では敬意を表

して決してタバコを吸わないエジプトの大学生」や「フセイン政権当時、遠く海外でナツメヤシの蜜「ゲーマル」を食べ、て祖国イラクに思いを馳せた亡命知識人」など、素顔のアラブを感じるユニークな本をまとめた大塚和夫教授(東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所所長)に食を通じた文化理解についてご執筆いただいた。

戦争よりも、 美味しいものを

全集『世界の食文化』第10巻『アラブ』を刊行して

大塚 和夫



シヨックな風景?

アラブ世界を訪れた日本人旅行者が街中ををそろ歩きすると、日本では目にできないいくつもの興味深い光景に出会うだろう。そのなかに、一部の方がシヨックすら感じるかもしれないものとして、肉屋の店頭風



景がある。皮をはがされ、内臓を取り除かれた牛の肉塊が、フックに吊るされてだらんとぶら下がっている。客の求めに応じて店員は、その塊からキロ(グラムではない)単位で肉を切り取って売るのである。

最近の日本では肉類は小片にカットされ、ラップをかけられたりして売られている。それが牛や豚の肉だということを知っていると、その肉片から生きている牛や豚の姿を想像するまではかなりの距離がある。ところがアラブの店頭で食肉は、原形に近い、四肢もついた状態で売られているのである。

牧畜文化とイスラームと

アラブ世界は、生活様式としての牧畜の伝統が強い。したがって、食肉関係業者はもとよりそれ以外でも、家畜の喉の動脈を切断し、血を大地に流すというイスラーム的層(ほうり)の方も熟知し、食肉に解体する秘術をもっている者も多いうが、イスラームの犠牲祭な

犠牲祭と活き造りと

このようなアラブ人の特性が、時として文化摩擦を起すこともある。近年、欧米に移住したムスリム(イスラームの信者であり、アラブ人とは限らない)が犠牲祭を祝うため羊を解体することがある。それに対し、家畜に過度の苦痛を与える殺害方法は「動物虐待」であり、法的に禁止すべきであるという意見がホスト側の一部から出てきている。ムスリム側からすれば、それは自分たちの信仰に基



犠牲祭にヒツジを屠る

違いを知ることから譲り合いが始まる

「文明の衝突」なるもの考慮して、楽しく食事をとる。このような生活レベルでのちよっとした嫌悪感に端を発し、反目・敵対・抗争に至る場合もある。われわれは食卓を開く際には、食べ物の好き嫌い、アレールギーなどの身体条件、菜食主義のような信条に基づき、選択など、同居者の都合を



食文化は地域の宝物①

世界に類のない食文化全集

食を通じて世界を読み解く

完結間近！全集「世界の食文化」

文化の違いを認め合う共生の学問

日本の食文化研究をリードしてきた国立民族学博物館名誉教授 石毛直道氏は、近代自然科学が目指した「普遍的人間像」に対して、

「具体的な人間像」を描くのが食文化の研究だと述べている(「講座 食の文化」第1巻「人類の食文化」)。

この食文化研究が市民権を得たのは1980年代、

食材には地域の環境と生産様式が反映されている。台所用具や料理方法には、民族の伝統的技術が集約されている。食卓での作法には、伝統的な人間関係のルールや宗教が顔をのぞかせ

る。作物や家畜の多くは歴

史的な異文化交流によってもたらされた(石毛氏「世界の食文化」刊行にあたって「より」)。このように、常に交流し変化しながら、

時代が求める「舌の教養」

しかし、この全集は決して堅苦しいものではない。現地体験が豊富な著者が学問的水準を落とすことなく、一般の読者の目線に立つて執筆しているから、著者と一緒のアラブの街角のコーヒーショップやスペインの市場を見て歩く感覚で読める。楽しみながら歴史と風土、伝統の食、現代の変化までわかり、その土地の食べものが味わい深くなること請け合いだ。

石毛氏によれば食文化の視点を取り入れて世界の食を紹介する本としては日本のみならず世界でも類例がないという。国際理解の二つない水先案内人と言えらるだろう。

【世界の食文化・既刊】
①韓国 朝倉敏夫著②中国 周達生著③モンゴル 小長谷有紀著④ベトナム他 森枝卓士著⑤タイ 山田均著⑥オーストラリア・ニュージーランド 小山修三貴任編集⑦インド 小磯千尋・小磯学著⑧トルコ 鈴木董著⑨アラブ 大塚和夫貴任編集⑩アフリカ 小川了著⑪アメリカ 本間千枝子・有賀夏紀著⑫中南米 山本紀夫責任編集⑬スペイン 立石博高著⑭イタリア 池上俊一著⑮イギリス 北稔著⑯ドイツ 南直人著⑰ロシア 沼野充義・沼野恭子著⑱極北 岸上伸啓貴任編集【続刊】⑲フランス

なおそれぞれに個性的であり続けてきた人々の食物に関する観念や価値の体系(食文化)を知ることが、国際化時代だからこそ重要になってきている。



果物であふれたスペイン・バルセローナのサン・ジュゼップ市場



世界の食を変えたアンデスのトウガラシ

講座 食の文化

食をめぐる豊かな知の饗宴



「日常茶飯事」とも見える「食」のなかに文化を発見し研究の対象とする「人間の食の豊かさ、多様性を学際的研究で明らかにする」食の文化フォーラム「16年の成果を集大成。監修・石毛直道、菊判・上製 ●各6800円、揃価47600円

- ① 人類の食文化 吉田集而編
- ② 日本の食文化 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 田村真八郎 井上如編

毒のある食べもの

責任編集・飯野久和 キノコ、貝、フグ、ソテツ、食品添加物…毒と向き合う生存への知恵と技術から、食の安全安心とは何かに迫る。

No.65 食のことば
No.64 世界に広まったパン文化

★古今東西の食をめぐる文化誌

かまどの女神ヴェスタ

vesta

季刊 定価750円
年間3000円

食生活の背後に広がる自然と人間、人間と人間の関係に迫る食文化誌。発行・味の素食の文化センター、B5判 No.66 2007春



農文協

東京都港区赤坂7-16-1
TEL03(6)6000-1141
FAX03(6)6000-1037