

書評 02

湯澤規子 著

『7袋のポテトチップス —食べるを語る、胃袋の戦後史』

晶文社 / 2019 年 3 月刊 / 344 ページ / 2000 円 + 税
ISBN 978-4-7949-7079-4

評者：御手洗 悠紀

京都大学大学院農学研究科博士後期課程



「歴史の沃野は足もとに広がっている。私たちは歴史を踏みしめて立っている。そして、私たち自身がまさに歴史の舞台に立つ主役である」(本書、76 頁)。

歴史とは歴史小説や NHK 大河ドラマに出てくるような「歴史上の人物」の物語である。そういう考えに慣れた人たちに、筆者の言葉は奇妙に聞こえるだろう。たしかに私たちが習う教科書の歴史はいわゆる「偉人」でいっぱいである。しかし筑波大学で教鞭をとる筆者は日々のやりくりを歴史化することを提唱し、普通の人びとの日常を「食」の観点から歴史化することを試みる。

まず本書の内容を概観してみよう。第一章「あなたの胃袋誰のもの？」は二百年史として江戸時代から現代までの食の変遷を辿る。第二章「空腹の記憶」では戦時中の、第三章「生まれて初めて食べる味」では戦後直後の食の状況が取り扱われる。戦争がもたらした飢えの記憶が、相反するようなその後の高度消費社会とたしかに一本の糸で繋がっていることが分かるだろう。第四章「土と米と暮らしの戦後史」では高度経済成長期における農業生産の変化を、第五章「一億総中流社会の憧れと胃袋」では同時期に生じた食消費の変化を描き、第六章「消費者の誕生と食をめぐる意志」ではこれらの変化に伴い登場した問題に対して抵抗する人びとが取り上げられる。多種多様な観点から、「豊かさ」を追い求めた人びとの「食をめぐる価値観

や生きる姿勢」に触れることで、今一度「豊かさ」というものを考え直してみたい。第七章「高度消費社会と胃袋のゆくえ」では高度経済成長期以降の物的豊かさを当たり前とする現代を取り扱う。産業構造の変化に伴い消費者と生産者が分断された結果、生産地や流通経路への関心は薄れていく。その一方で、食にまつわる情報は膨れ上がっていく状況が同時に存在している。終章「胃袋から見た現代」は本書の総括であり、歴史的な観点から現代の食の問題を考察する。本書のタイトルにもなった筆者の 2000 年生まれの息子と彼の六人の友だちのエピソードに読者も引き込まれるだろう。

本書で心惹かれるのは、各章に編み込まれた筆者自身の三代にわたる家族の歴史である。1928 年に生まれた祖母、1945 年に生まれた父と 1948 年に生まれた母、そして 1974 年に生まれた「私」(筆者)は第一章で触れられた二百年史のうちの半分を生きた「歴史上の人物」である。紙幅の都合上、本書全体を仔細に紹介することは困難であるため、今回は評者の胃袋を刺激した三品の食べ物を取り上げ、書籍紹介としたい。

一品目は、出産した筆者のために彼女の祖母が料理したという淡路島の郷土料理の「ちょぼ汁」である。上新粉のお団子をいりこだしの味噌汁に具と共に入れたもので、「産後の娘たちの肥立ちが良くなるように」という願いを込めて作るという。そうした祈りが込められた郷土

料理は、時代と共に観光客に振舞われる特産品、つまり観光資源という位置づけへと変遷を辿る。また第一章によれば、こうした郷土料理は戦時中の米不足の際には「米穀に依拠しない食事」として関心を集めていたというから大変興味深い。郷土料理という各地に存在する食事を例にとっても、時代と共にその意味合いが異なることがわかる。

二品目は筆者の父の好物として紹介されている「ホットケーキとキャラメルとチョコレート」である。好物というものは限られた個人の嗜好に過ぎないように思われるが、筆者は個人の食にまつわる経験(本書ではそれを「食の履歴書」と呼ぶ)を当時の社会状況と照らし合わせ、社会的文脈の中に位置付けていく。例えば、ホットケーキは戦後の援助物資に含まれていた小麦粉とその普及に関わる出来事であり、筆者の父はその食べ物の名前を知らないままに思い出の味としてそれを記憶したのであった。

三品目は熊本県水俣市で低農薬・有機栽培で育てられる「甘夏」である。水俣市はメチル水銀による汚染が原因で引き起こされた水俣病によって有名であるが、甘夏は水俣病の被害にたいする「抵抗」であり「希望」でもあった。「化学物質被害を受けた者として、農薬をできるだけ使わないで甘夏栽培をする」、「地域の分断された心をつなぎ直す」という活動に賛同した若者が全国から集まり、生活クラブ生協が生産者と消費者を繋いだ。しかし、時代とともに甘夏の生産者と消費者の関係性は変わり、組合員の産地への興味は薄れゆくことになった。筆者によれば、この変化は筆者の母親世代から、筆者世代(団塊ジュニア世代)へと組合員の世代交代が行われたことによって生じたとする。それは「社会」や「地域」に思いをはせることがなくなり、「私の家族」や「私」が第一の関心対象になったためだという。そして、この変化は単に甘夏の生産者と消費者の問題に限定されない、社会全体の問題なのではないかと論を進め

ていく。

本書のなかで、筆者は「食べる」という行為の中に「共在感覚」を身近に感じられるものとしての意味を見出す。「共在」とは、「生きとし生けるものと、それを生かすためのさまざまな自然の基盤との関係、生きているものとそれを取り巻く精神、世界観、価値観との関係」をも視野に入れ、「思いをはせる」行為だという(本書、247頁)。例えば、先述の祈りを込めた「ちょぼ汁」も、目に見えない「何か」に思いをはせる料理である。

筆者の言葉を借りれば、胃袋は近代から高度成長期までは社会へとつながる「経路」であった。戦時中の配給制のように管理され、社会へと強制的につながれた時期もある。しかし、現代の高度消費社会においては、胃袋は「家族」や「私」の世界で完結しうる、閉じた「容器」へと変容したという。つまり、現代は「食べる」という行為を通して「共在感覚」を得ることが困難な状況になっている。そして、個々の胃袋は「孤立」していく。

「コロナ禍」とも呼ばれる今日状況の中で私たちの生活は大なり小なり、変化を迫られている。外出制限や「新しい生活様式」の呼びかけは胃袋の「容器化」や「孤立化」をますます進めるかのようにも思われる。しかし、こうした日々のなかでも食事をするために、食材を選び、献立に悩み、調理場に立たなければならない。他の人に作ってもらう日もあるかもしれない。出来合いのものを買う日もあるだろう。時間は平等に、無慈悲に流れていく。毎日の「やりくり」が降り積もり、歴史になっていく。本書を読了した読者は自身の「食の履歴書」を他の誰かと共有したくなるだろう。あるいは、食にまつわる多くの物語に思わず「思いをはせて」しまうかもしれない。それは「孤食」を余儀なくされる人びとの、ささやかな「抵抗」となる。