

相互行為(コミュニケーション)と料理・飲食

—メタ理論的概観—

丸 井 一 郎

1. 認識関心と課題

筆者の研究上の関心は言語相互行為を中心にして、人の集まり (societas) で実現される生活形式 (Lebensformen, forma vivendi) およびその母体である生活世界の構成を解明することにある。その関連でいわゆる飲食文化研究を副次的に進めてきた。これまでの調査・研究を通じて、これら2領域、つまり相互行為(コミュニケーション)と調理・飲食事象の関連性への考察を深めてきた。ソキエタスのなかで実現され、同時にソキエタスを実現する出来事として、両者は同一の総合レベルにあるのではないかという見通しを得るに至った。

その見通しの前提となるのは、拙著で提示した言語相互行為の基本的な成立契機である共有性(共有領域)と協調の概念である(丸井2006, 35-, 225-)。「コミュニケーション事象にとって共有性が出発点で人類に共通の要因であり、これは日常を生きる意識には様々な類の通常性として認知される。つまりは相互依存関係網の総体であるソキエタス(人々の集まり)における広範な共有性を背景にして、個的領域ひいては多様な個人像・自己像はその下地の上に形成されてくる。よって個人像は、ソキエタスの差異を前提にして、社会文化的に変異する。」というのがそこで論述の核心にあたる。下で紹介するように、最近これに類似する認識が狭義の言語相互行為研究以外の分野においても示されている。たとえば個体発生関連の領域では人間の認知・行為・言語能力の発生に関して、また系統発生関連の領域では人類(ヒト)化過程に関する新たな知見が紹介されている。領域横断的で総合的な人間学を構想する可能性が増していると考える。

「火で料理し共に食べる存在としての人間」という像は、文化人類学の分野では定説に属すると見られる(石毛1996, 32-33)。本稿のねらいは、やや異なる視点から「料理し共に食べかつコミュニケーション(共在と相互行為)する人間」という像を提示することである。これを突き詰めると、上述のように、人間存在にとって、共有基盤の上に成り立つ生活形式としての飲食と(言語)相互行為とが同一の総合レベルにあることを示すことにあたる。理論の全体的な枠組としては、哲学分野ではない、エリアスの謂う意味での総合的な人間学に依拠するが、(言語)相互行為に基礎をおく様々な生活形式という対象レベルが興味の焦点である。

拙稿「相互行為・生活形式・生活世界」の末尾で、今後展開すべき論点として概略以

下の項目を示した(丸井2006a, 54)。

- ① 研究者が単一の言語・文化・社会を対象とする考察において所与の前提とする「理解された全体」を、潜在的にであれ、もう一つの異質な全体の理解と付き合わせることで、それぞれ単一的考察では見えない人の集まりの条件を解明する基礎を獲得することができる(対照社会文化誌の方法的基礎)。
- ② エリアス(Elias 2001)に従って、言うこと、考えること、知ることがシンボル操作について同一の総合レベルにあるとするなら、一方で共に食べることは、どのようにして固有の社会行動であり、相互行為に基礎を置く独自の生活形式でありうるのか、という問いが可能である。
- ③ 発生・発達的にはむしろ逆の過程が想定される。様々な活動領域、特に身体的共存における「共にする」ことの根本的可能性と体験の累積の上ではじめて、被形式規定性で特性づけられる言語相互行為の可能性が現実化する。それ以前からそしてその能力獲得の全過程において、人々の集まりにおける共主体性が成立している必要がある。その関連においては、むしろ共にあり食べることの本質性、優位性を想定できる。もちろん、一方でより大きな記号操作の能力を獲得すれば、体験が遡及的に再把握され再組織される可能性は見過ごせない。
- ④ 人々の集まりという一般的な概念を、共主体的に保持される生活世界という概念を援用して、より具体化し経験的に検証可能な作業へともたすには、観察可能な現実の比較的大きな断片を方法的に構成する必要がある。この目的のために、たとえば働きかけ可能な地域社会という単位を指定することができる。その存立と持続のプロセスの中に相互行為的生活形式、あるいは偶発的社会行動としての飲食行動を位置づけることができる。
- ⑤ 共に食べるということを、労働カテゴリーに属する労働力再生産や栄養摂取ではなく、生活世界の協働による保持・実現という相互行為カテゴリーから特性化する。「常に複数で立ち現れる人間達」(Elias 1976, LXVII)が作り上げる相互行為の網の目が生活世界ひいては地域社会の構成存立の考察にとって不可欠の要因である。
- ⑥ この関連でたとえば現代のドイツ語圏などで普及している非営利的自発的な市民団体の組織と活動は、それが日本社会で一般的でないという理由だけでも、注目に値する。人々が共同で保持し、公的にも助成される社会行動の具体的な可能性の像は、直接的に当の人々の自己像と他者像に影響する。行為を通じて具体的に保持できる関係性(関係網)の共有された像から離れて、「自己」「個人」「主体」「他者」などの像を論じることは出来ない。

上記のうち本論考ではとくに第5項目が展開の出発点となる。そのための方法的な課題として、料理飲食が相互行為・共存と不可分に存立する事象、そのような原型像、プロトタイプモデルの追究を試みる。その方策として、すでに複雑な発達を遂げた、つまり歴史的に形成され社会的に機能する関連諸形式の分析・再構成ではなく、系統発生および個体の発達に関してより単純な布置を理念的に構成することになる。その上で相

互行為的生活形式としての料理・飲食の基盤と現象形式を考察する。

以下の論述では社会行動を中心領域として、副次的に認知・心理、身体・自然条件に関わる最近の研究成果を参照する。それらの知見が、エリアスの言う意味で構想されるべき人間学のなかでどのように相互に関連し合い、照射し合うのか、その可能性を探究することが課題である。ただし当然のことながら、筆者には以下で参照・紹介する関連諸研究分野の論述について、当該分野内で確立し通用している規約に従って検討する能力も余裕もない。本論考は学際的な概観に留まる。複数の研究領域に亘る成果の紹介という性格から、読者の便宜も考慮して、以下では煩雑を厭わず、諸説の梗概を多数かつ多量に提示する。その際、第3者の研究事例の紹介を再掲することもあること、その事例が当該の論考内で有する論証的価値(論弁構成内の位置価)を部分的にしか再現提示できないことも、本稿のメタ理論的な性格から正当化されると考える。

2. いくつかの端緒：飲食の文化・社会(史)論

上で述べた観点から見ると、1990年代以来増え続けている人文・社会科学諸分野における飲食関連の研究は、一方で俯瞰的、網羅的であり、他方では精密で細部に固執するが、料理・飲食事象の核となる原型的イメージの提示に欠けている。

たとえばドイツ語圏で著名なノイマンは、飲食事象の多面性と複合性に対応して分化した人文(社会)科学と自然科学・技術学諸分野との対話を通じて、総合的で学際的な食の文化学を構想するよう提唱し(Neumann 1993)、また食と生活の質との関連を取り上げるものの(Neumann 2001)、「(共に)食べること」がそれ自体として何であり、何に由来するかを論じることはない。彼が指摘する始原や原型関連は、「人類の歴史が第一に、初めから、本質的に、飢餓の克服をめぐる戦いといして、食物の確保という問題と結びついている」という点のみである(Neumann 1993, 401)。しかしその事情はおよそ全ての生物に該当するし、アフリカを出た現生人類が地球上の各地で絶滅せずに生存するということは、比較的限られ地域内で必要な資材を獲得する能力があったことを意味する(関2008, 23)。その中でどのように人類社会独自の歴史性や飲食ハビトゥスが形成されたのかが問われるべきであろう。

「食べることの社会学」を同名の著書で提唱するバルレジウス(Barlösius 1999)は、食における自然的、心理的、社会的な側面について慎重かつ説得的に区分と相互関連を摘出する。しかし複雑に発達してきた諸関連の形成プロセスおよびその初発的原型についての示唆はなく、人類の「自然な人工性(natürliche Künstlichkeit)」というプレスナーの哲学的人類学に基づく公準が理論の基礎として示される(同 32-36)。理論構成の基本には現象学的な(つまり非歴史的な)視点が採用され、何の意味であれ「自然から文化への移行」における起源と原型の論議は避けられている(同34)。本論考の関心に対してその立場からの最接近地点は、「食べることに関して人間は全てを自ら決定しなければ

ならない」(同37-38)という指摘とその含意である。著者は、人間の食行動の特質を「自然」あるいは「文化」の一方のみに見いだすのではなく、その両者が分かちがたく、しかも様々な社会領域で多様に変異しながら相互に関連しつつ規定要因となっていることを強調する(同41-47)。我々の視点とは異なるが、原型と展開の過程を捨象して意識の体験に焦点を絞れば、そのような光景が見えることは追認可能である。その上でなお、なぜ、どのような経緯でそうなったのかを問うことは無意味ではないことを言いたい。(なお主としてヨーロッパを中心とする飲食事象の社会的性格を個別事例を紹介しながら眺望する著者の論は、歴史資料をも用いた堅実なものであることを付記する。)

フランス・イタリア語圏を中心とする研究業績として著名な『食の歴史Ⅰ』(フランドラン/モンタナーリ1996、邦訳2006:3巻本の第1巻)において、編著者の一人フランドランが記す概説にはやや異なる事情が示唆されている。すぐ下で取り上げる料理と火に関する諸問題について、著者フランドランは、料理のための火の使用における味覚や食用可能性の問題を扱ってはいるが、火に関わる様々な社会性の側面を個々に強調して取り上げることはない。(フランドラン2006, 30-33)。社会性の典型的表現である「食卓の共有」については、シュメールやエジプトが歴史記述の発端であり、想定された初発状況らしきものは、肉食獣ではなく人類に限って言えば、二行あまりの記述で終わる(同33-36)。「紀元前50万年頃、人間が加熱して食べるために火を日常的に使うようになった時期、(中略)共有の火で食品を準備することは、それをともに食べること、つまり食事の社会的機能と食卓の共有を促す」とのことである(同36)。ちなみに「紀元前」という表現が翻訳の事故でなければ、著者の人類(史)観と時間観念には偏りがあると言わざるをえない。

上掲書の第1章(ペルレス1996/2006)は「先史時代の食料獲得戦略」と題され、火と料理の原型に関してやや立ち入った記述が見られる。著者は狩猟が人類(ヒト)化の重要契機であるという従来の説を相対化し、植物食の重要性を強調する(同44)。その文脈で「火の日常的使用によって植物性資源の幅が一気に広がる」ことを指摘する(同46)。「火を日常的に身近な場所で使うようになり、摂取食物、そしておそらくは食にまつわる社会的行動が根底から変化したのは、今から50万年ほど昔のことである。火を通した肉への嗜好(中略)は多くの肉食動物にも見られるが、恒常的な慣習に取り入れて生食から加熱食へ、ついで料理へと踏み出したのはヒトだけだった。(中略)」との記述に続いて、「加熱行為はすでに50年以上前に散発的に行われていたが、一般化するのには火を『飼いならした』とき、つまり日常に組み込んでからである。(段落)栄養面の効果のほかにも、食物の加熱の重要性は社会的な面ですぐに認められただろう。調理は共同で食事をとることを促し、集団内部の作業をさらに細分化し、全員を共通のリズムで活動させ、全体としてより複雑な組織体にしていく。」(同47)と述べる。概略的であるが、原型的布置において火による調理が有する社会的側面への指摘がなされていることが評価できる。ただしこの両著者が前提にしている人類史関連の知識と観念自体が、著述の時期(1996)を考慮してもやや古いのではないかと考える。本稿の第4章でその推測が失当でないこ

とを見ることになるだろう。

文化人類学のフィールドハウス(1986, 邦訳1991)、社会学のラプトン(1996, 邦訳1999)では、ここで問題とする事象は言及されていない。

これらの論は、人間の行動のうち遺伝的機制によらず後天的学習によるものを「文化」とする文化人類学では一般的な理解に基づいている。つまり「自然対文化」、「自然から文化への移行」というおなじみの図式である。先取りすると、ここに欠けているのは諸関連の形成プロセスの初発的原型、およびその単純で原型的な布置における「人の集まり(societas)」の様態およびその原理的優位性である。具体的には、たとえば火および火による料理に関する「学習」の前提条件の解明が不十分である。個別事例の解明ではなく理論の基本構成として、学習の場(人の集まり)、参加者(その属性と関係構造)、手順(多くは相互行為)などが問われていない。上記ペルレス(2006)ではこれに関連する外形的な構図が示されているものの、ソキエタスの原理的優位性、あるいは少なくともヒト化の要因としての同等性は主張されていない。次章以下ではこれに代わる像を見ることになる。

上記の対立・移行図式による従来の飲食理解における問題点は、程度の差はあれ隠された個体主義的な視点設定にある。上で言及した「人間の行動」が個体の行動と観念される。つまり後で見る「自然」「心理」はあっても、人類に特徴的な、個体に先立つ「人の集まり」の契機が応分の取り扱いを受けていない。たとえばバルレジウスがジンメルを引用して次のように述べるとき、飲食における原理的に“social/sozial”なものが捉えられていないこと、むしろ認識の逆立ち現象があることを看取できる(Barlösius 1999, 168)。

<バルレジウス1999, 7章1節導入部の邦訳>

人間が共食することは自明ではない。逆に説明する必要がある。なぜならジンメルが言うように『自分が考えることは他人に知らせることができる、自分が見る物は人に見させることができる、自分が口に出して言うことは犬も聞くことができる。しかし一個人が食べる物を他の者が食べることはどんなことがあってもできない』からである。食物摂取は人間を結びつけるよりはむしろ引き離す。彼らに共通するのは単に栄養を取らねばならないという止むにやまれぬ生理的の必要だけである。これだけではしかし食卓を共にすることの理由や根拠として十分でない。というのは睡眠や身体の洗浄や排泄など他の生理的欲求が共同で満たされることは決してないからである。(中略) 食事のために集合するよりは、人類の歴史においては、食糧不足の理由で、自分一人だけになって食事をする事で食料を分かち義務から逃れる方が有意義だったかもしれない。

<引用終わり>

まずジンメルの言明が既に問題なしと言えない。思考内容は言語化して事後に知らせることができるが、思考行為とその中に取り込まれた思考対象自体はさしあたり当の個

人(の脳)しか関与できない。視認対象と視認行為との関連も同様である。ここで言われているような様態で他者に追認させることは、(言語)相互行為を通じてのみ可能となる。摂食行動においても質的な差異はない。食べられた物が(特定の味覚的体験を伴いつつ)飲み下されて消失したとして、体験として言語相互行為を通じて他者に追体験させることは思考や視認行為と同じである。著者は、この節の結論として、共に食物を生産する必要が共に食べることの動機であるという仮定が説得的であることを述べるが(同174)、共食の共主体性、および人間行動における共主体性自体の質と意味および飲食事象の真の歴史性を評価しそこねている。原理的に非歴史的な視点の中に歴史からの比喩が挿入されると奇妙な像を造り出してしまふ。著者が、いわゆる「話の枕」としてこの導入を置いたとしても、ここで仮設的であれ示されている「共食」の像とその来歴の推測がいかにか非現実的であるかは、下で紹介する経験的諸研究分野からの情報を見れば明らかになるであろう。

上の諸家への指摘はもちろん複雑化し制度化された現実の歴史社会において観察可能な家族の食事や宴会などの関連事象ではなく(この点は全ての論者が考慮している)、とりわけ理念的な原型モデルおよびそれへの指向に該当して、ということである。

3. 火と文明化：プロセス社会学から

オランダ(アムステルダム大学)の社会学者ヨハン・ハウツブロムは、著書『火と文明化(原題: Fire And Civilization)』(1992、邦訳1999)で、初発的原型を顧慮し、系統発生的な起源について、推測としながらも、明確なイメージの提示を試みる。以下では、人類史の初期に関する記述の内、それ自体は興味深い、火による他の動物種に対する優位の獲得と格差の増大(邦訳1999, 25-29, 同30-35)、および農業以前にすでにあったとされる火による自然環境の改変(同35-42)の項を除き、本論考にとって重要な論旨のみ選んで要約する。

<ハウツブロム(1999)、序論～第2章の概略>

料理の一前提となる火の使用について、エリアスの意味で「文明化の過程」としての火の慣用化が指摘される。これは火の偶発的受動的な利用から、支配・管理し能動的に利用し続ける状態への移行を表す。こういった社会文化的な「突然変異」は自動継続されるのではなく、火を扱う技術は習得されねばならない。一般化すれば、全ての人間は自分自身の文明化の過程を通過することで、自分自身の感覚印象や衝動の調節、行動様式、考え方を他者から学ぶ。これは個人レベルでの文明化過程である。一定の時代の任意の社会で支配的な行動様式は普遍ではなく、社会規範それ自体が歴史過程の結果である。これは社会文化的な過程であり、それによって行動基準が世代間を伝わり、また基準自体が変化する。このような歴史過程は文明化過程の第二レベルを表す。人間の歴史一般のレベルが第三のレベルである。(同8-9)

火が人間に突きつけた挑戦は技術的なものであるが、人間が続いて行った精神的、社会的調整はこのような技術的挑戦に応じるよう展開した。制御の3レベル、自然事象、個人の情動(衝動)、社会関係は相互に関係し補強し合う。火の管理においては自己抑制が技術的制御の重要部分であり、それは熟練した他者の観察から得られる自信によって増大する。相互に関連する技術的精神的能力は社会文化的な枠組みの中でのみ維持され発展させられた。火の世話に関わる社会的調整、責任感・義務感の文化的伝達が必要とされ、逆に社会的調整や文化的伝達は火の慣用化を通じて強化される。火を人間の要求に合わせる集団は、人間を火の要求に合わせなければならない。その意味で火の慣用化は「自己馴化」あるいは「文明化」ともなった。(同24-25)

火による料理の栄養学的効果(「消化以前」の作業)や食物の保存・解毒効果などが確認されるが、火の支配について当てはまることは、料理にもさらによく適合する。それは社会組織や精神性に影響を与える。料理が生み出すより高い生産性は、火の支配と同じ形態の共同作業と分業によって達成される: 火を守る者、共同の狩猟に出る者(主として男性)、木の実や根茎を集める者(主として女性)、そして料理する者(主として女性)などである。火の支配と同じく料理は文化的な要素で、それは習得されねばならないし、習得は集団においてなされる。料理は分業と相互の共同作業を要求し、個人レベルでは注意と忍耐を要求する(加熱の過程と完成後の冷却)。料理の結果として獲得された社会的調整や個人的規律が他の活動に対して有益な効果を発揮しただろう。長期的に見ると、料理は人類の間に食事と食習慣の分化を増大させ、社会的差異のあらゆる根拠を拡大した。内的分化と複雑な階層構造をもつ社会では、料理と食習慣は、異なる社会層の成員が相互の同一性への好意や不当な差別として行う一般的な行動様式の一つになってきた。(同43-46)

火は熱と光の源として寒さや暗さから人間を保護し、捕食動物や他の動物を寄せつけなかった。火は集団生活の中心となり、意思の疎通や結束を強めることができた。火の規則的な使用は、長期的には新しい「生態上の制度」、人間社会全体の一部となった火の制度を形成する。土地の開墾や動物の排除など、人間はこの社会文化的な制度を自身の自然環境に適用した。また燃料を集め蓄えるなどの労力をつうじて人間は火の制度に自身を従わせた。社会文化的な制度として、火の制度は集団の結びつきを強化する。人間が火の所有という恩恵を受けることになったのは人間が集団の一員になったからである。火が潜在的に危険であるという意識が無くなることはない。火を扱うには訓練が必要とされ、社会的に標準化された手続き、あるいは「本能」に代わる習得された選択肢としての儀式がすべての社会で火の使用に結びついている。火の支配がまた儀式に従事する人間の一般的な能力の発展に貢献してきた。火の慣用化は、必然的に訓練を要求するゆえに、個人の行動が準拠せねばならない社会規範を含む文明化の過程でもある。より多くの火を支配するには、自身の社会関係や個人的な衝動をより強く規制する必要にせまられる。(同47-52)

<要約終わり>

ここで使用されている「文明化」という概念は、ハウツブロムが依拠するエリアスの

論 (Elias 1976: *Über den Prozeß der Zivilisation*) に由来しており、注釈を必要とする。ハウツプロム自身の約言によると、それは「あらゆる社会に住む人間の社会文化的、社会心理的な発展過程に適用される一般的な表現」(同6)であり、都市(国家)の形成、巨大建造物の有無など特定の達成を前提としない。また「未開」「野蛮」などとの対比でイデオロギー的な価値評価を表すものではない。19世紀後半以来日本に移入され流布している「文明開化」「文明国」など「ヨーロッパ文明」中心主義的な概念とは異なることに注意が必要である。その意味でこの概念は「文化」と類似しているのではないかという疑問も正当である。これに対してハウツプロムは、「文化」概念が往々にして静態的で変化の契機を含まないことを理由に「文明化」概念を擁護している(同6-7)。

上の要約からは、火が生物個体の一回的な認知と体験のレベルから「人の集まり(ソキエタス)」において共有され、世代間で学習・伝承されるレベルへと、さらには「制度」へと、つまり人々の間に成立するより恒常的で複雑な関係網の中へと組み込まれる過程が理解される。まさしく著書の言うように、人間が火の所有という恩恵を受けることになったのは人間が集団を形成したからである。あるいはまた次章で見るように、火が人類に特異的な集団の形成を促進したという側面もあるだろう。いずれにせよソキエタスの形成とソキエタスによる形成の両側面が措定可能である。

調理行動を含む料理事象一般について同じことがより多く妥当すると言える。本論考にとって興味深いのは、火と料理が社会組織と精神性(心性)に影響を与えること、つまり現場では注意と忍耐(計画性)および共同作業と分業を要求し、長期的には社会的差異の拡大を結果するという指摘である。ハウツプロムが指摘するところに従えば、料理とは、火について言える以上に、制度化された行為である。この点はいくら強調しても十分ではない。偶発事ではなく、また純然たる「生物個体」の行動ではなく、人々の集まりの中でそのようなものと認定され伝承され学習される生活形式の成立が示唆されている。その意味で、ハウツプロムの言う「制度」は、本論考の用語「生活形式」とほぼ等価である。

ここで見た論述を通じて、著者がいわばあと一歩というところで明確に指摘していない重要事は、下で見るランガムの説が強調するように、料理への適用を含む火の恒常的利用、その制度化、火の／火による文明化が人類進化上のヒト化(hominization)にとって他に類を見ないほど決定的な要因であった可能性である。そのことも含めて、ハウツプロムの提示する像は、火を使って共同で料理し共食しコミュニケーションする人間という原型的で理念的な枠組みとしては妥当であるが、経験的実質への関連づけにやや欠けることも指摘せざるをえない。彼の言う「火(と料理: 筆者補足)は集団生活の中心となり、意思の疎通や結束を強めることができた」という像は肉付けされ差異化され精密化されることができはざである。

これはさしあたり2つの側面に該当する。一つは認知・心理面を含む共存と相互行為、つまりは特定の生活形式実現に関わる諸要因とその微細な過程であり、もう一つは身体(環境)という自然的側面である。以下の論述では、まず後者について人類学の成

果を参照し(4章)、前者について神経生物学などの知見をも援用して(5章)、原型的像の精密化を図る。

4. 系統発生から:「料理仮説」

ハーバード大学の人類学者リチャード・ランガムは、その著書“Catching Fire - How Cooking Made Us Human”(Wrangham 2009)の中で、火による料理と料理された食物が人類の進化にとって重要な役割を果たしたと指摘する。火が通った食べ物は、生の物に比べて栄養価が高く、頑丈な顎と歯を不要にし、長大な消化器官を縮小させ、代わりに脳を大きくした。190万年ないし180万年以前に現れた焚き火を囲む直立原人(homo erectus)の群れから、協調的でコミュニケーションの能力に長けた現生人類の祖先が進化してきた、との説である。これを著者は序章の表題にあるように「料理仮説」と名付けている。

以下ではまず仮説の中心部分を提示する導入部(序章)をやや詳しく要約する。著書全体を構成に従って簡潔に紹介するが、本文中には論考の主題に深く関わる6章、7章と8章のみを詳細に提示する。他の章は本文末の補足欄に示す。読者の理解のために原文にはない補足、用語の言い換えや繰り返しを挿入するが、逐一注記しない。要約文中のゴチック体による強調は筆者による。本稿の構成と区別するため「W2章」といった表記をする。

<ランガム(2009)の梗概>

W序章「料理仮説」

猿人(アウストラロピテクス類)から原人(ホモ・エレクトゥス)への進化は2つの段階を成す。第一段階、つまり両者の中間形で、解剖学的形質は猿人であるが既に石器を作りある種の狩りをしたとされるホモ・ハビリスへの移行(2.3~2.5百万年前)は狩猟と肉食とに関連している。従来はこれのみが猿人から原人への進化について主張されてきた。しかしこの説で説明できない事象は、1.9~1.8百万年前に推定される形質的に古いハビリスから現生人類とはほぼ同型のエレクトゥス(原人)への解剖学的変化である。原人の歯も顎も猿人のそれらより貧弱である。狩りに上達したとはいえ、固い生肉を食べるのによく適応しているとは言えない。この移行には狩りと肉食以外の別の要因があったに違いない。それは火による料理である。

ダーウィン以来研究史上では長い間火による料理の生物学的重要性が評価されずにきた。自然に対して文化を強調するレヴィ・ストロース説もその軽視という傾向に寄与した。これに対して19世紀のブリヤ・サヴァランのような先駆的な料理研究者や最近の少数の考古学者、社会学者、調理・飲食史研究者達は人間の特質に対する料理の重要性を訴えてはいるが、その構想は調理物の栄養的質や調理物への進化的適応、ヒト化への想定される影響といった生物学的現実はまだ届いていない。料理が人類を作ったことは暗示されているが、なぜ、いつ、どのように、について言明がない。料理が生物学的に有意義であるかどうかは、料理が何をもたらすか

を知ることで判定できる。

食物を安全にするとか風味を増すとか調理作業を楽にするとかいった事柄よりもはるかに重要なことは、料理によって食物から人体が摂取する熱量が増大するというこれまであまり評価されていなかった側面である。調理によって得られる余剰のエネルギーは生物学的な優位性を与える。生存と再生産を容易にし、遺伝子が拡散する。身体は生物学的適応によって調理された食物に適応し、自然選択によって新たな食物から最大の利得を得られるような姿を形作る。解剖学的、生理的、生態的、生活史的、心理的、社会的な変化が起こった。化石からの証拠によれば、この依存関係は数万年前でも数十万年前でもなく、ハビリスがエレクトゥスになったときに起こった。

この料理仮説を約言すれば、人類は牛が草を食べると同じ本質的なやりかたで調理した食物を食べることに適応した。我々は料理した食べ物に適応しこれに拘束されている。その結果は身体から精神まで我々の生命に浸透している。我々人類は料理するサルであり、炎が創造したものである。(同書1-14)

(1章から5章と終章の要約は本文末の補足を見よ)

W6章「料理がヒトを自由にする」

人類の特性である労働の性的分業は火による調理が可能にした^{*1}。現代の狩猟採集社会を見ると、基礎的食料の半分以上は女性が集めている。男性の狩りの獲物は喜ばれるが不定期で予期が困難である。男女が別種の生産形態に従い、かつ各自の成果を分かち合うことは人類だけの特性である。家族はそれ自体小さな経済体である。その前提は、火を通して柔らかい食物の摂取にかかる時間がきわめて短いことにある。類人猿と同種の生の食物を取る場合、ヒトは、消化に必要な休息時間を除いて、一日5時間も噛み続けることになる。高カロリーの調理物では1時間で十分である。この余剰時間を活用することで成功率が上がり、狩りは異性間の経済的交換に頼る家計の十全な発展に寄与できるようになった。獲物が無い日でも調理された食物が提供される。(同129-146)

W7章「結婚する料理人」

現存する狩猟採集社会では女が男のために料理することが一般的である。料理から結婚生活と社会の性質を見ると、男性優位のゆえに女が男のために料理するという文化的な規範の観念に至る。男性が祭りには料理するなどの例外はあるが、家庭では料理が女の仕事であるという規則は驚くほど徹底している。人類以外の動物は自分のためにだけ食物を探し一時に食べる。狩猟採取者は調理するために食物をキャンプに持ち帰り交換する。個体の餌探しを共同の経済に変換したのは料理であることが示唆される。これを両性が互いに成果を分け合うという相互の便宜で説明するのは古典的だが表面的である。およそ人類はなぜ家族を持つのか、というより根本的な問い、あるいは夫が妻の働きを搾取するという暗い力関係を説明しないからである。

料理と共同体の形成ということを飲食史家や社会学者が強調するが、調理作業それ自体は協調を必要としない。にもかかわらずなぜそれは共同の出来事であることが多いのか。料理への依存は協調の機会を創出するが、同時に調理者を奪取の危険にさらすことになる。男女の絆が

この問題を解決する。エレクトゥスの時代を想像しよう。調理の過程は(立ち昇る煙などで)人目につきまた長時間に及ぶ。明らかに体力に勝る男性原人が女性から食物を奪わないよう防護しかつ肉を提供する男性の連れ合いが必要である。この絆は、両性にとって食事を無事に済ます上できわめて重要である。ゆえに我々の祖先は両性の関係を形成するよう独特の進化する心性を発達させたであろう。それは今日も我々に影響している。料理が与える社会関係への影響は現代の狩猟採取民にも看取される。他家の食事に参与する者は自発的な慎む態度を示すのが一般的である。これは他の動物には全く見られない。強い男性の一団が料理を奪取することが一般化して「食料海賊」業が成り立つとすれば、料理自体が存立しない。調理行動が可能となる静穏な環境が無い限り料理は食料供給の手段たりえなかった。夫が猟から空腹で帰ってきても、食物が用意されていることが確実である故に、彼は他の女性からは奪わない。

(以下現代の狩猟採取社会における妻の料理への一方的な義務づけ、食物(食材)に関する妻の所有権の確証、それと対照的な夫の獲物分配に関わる共同体の掟の優位、近縁者外の男性への食料提供禁止と性的関係の黙認との非対称、食物を提供する妻を持つ必要性、妻自身および夫の社会的地位の関連など現存の伝統社会に関する人類学的・民族誌記述的な記述を省略。)

調理が協働作業である必要はないが、女性は食物を守る男性を必要とし、さらにその男を保護する共同体を必要とする。男は自分に食べさせる女に依存しさらに彼女との関係を尊重する他の男達に依存する。社会的規範を定め強要する社会的ネットワークの存在なしには料理は混乱に陥るだろう。料理の原初において、それが社会組織に与えた影響を確実に量ることはできない。しかし男性による食物の防御、女性の食物供給、他者の所有物の尊重という現代の狩猟採取民に見られる3つの行動要因は人間以外の動物にも見られる。原人のもとで、現代の食物防御制度の初期の形態が速やかに進化したことが示唆される。

上記の3要因は、動物ではオスのメスへの性的接近をめぐる競争と関連しているが、人間だけが家族の形成へと至った。人間だけが他と異なっている。自分の提供する食物を防御するという女性の要求は霊長類の中でも類を見ない。これが労働の性的分業への有効な説明を与える。家族の起源が食料に関する競合にあるという提案は、経済関係を性的関係の上に置くことで人類学の通説に挑戦するものであるが、動物の世界では交配システムは食餌システムにむしろ従っており、その逆ではない。現代の狩猟採取社会でも性的パートナーとしてではなく、食物の供給者として妻を必要とすることが一般的である。性的関係より食物関係のほうがより強固に統制されている。

現代アメリカ、19世紀イギリス、またより小規模の社会の中で、階層的義務の仕組みにおいて女性が男性に奉仕するという規則、男性が自分の利益のために強要する規則が働いている。料理は栄養の上で大きな利益をもたらしたが、女性にとっては男性の権威に対する脆弱性の増大という皮肉な帰結に至った。料理が男性の文化的優勢という奇矯なシステムを作り永続させているのは麗しい光景ではない。(同147-178)

W8章「料理人の旅」

料理は子育てにも影響を与える。柔らかい調理物は、幼児の離乳とその後の成長を促し、母体の回復を早めることで、出産間の期間を短縮する。その結果家族が大きくなる。祖母やその

他の同族から受ける援助も増える。料理は子育てにおける協力を促進した。(飢餓への対抗、肥満の原因、生理学的適応など省略。)

体毛の消失による冷却効果の増大がヒトの非常に優秀な走行と移動の持続力を可能にするが、一方非活動時には火で暖を取ることができる。火の周りで食べ寝ることは身を寄せ合う能力の発達を促す。激情に駆られて何もかも(とくに火を)破壊するような騒ぎを防ぐには、身体接近に関する寛容さが必要である。火による調理が始まると、他人を挑発しない穏やかな人物の方が乱暴者より受け入れられやすく、結果としてより多くの子孫を残したであろう。この仕組みはハビリスが動物の死骸の周りに群れた頃には既にあったかもしれない。

家畜化に類似したプロセスが人間の祖先の社会的能力の進化を通じた進展に寄与したであろう。料理の火の魅力が互いにより寛容な個体の選択に有利に働くなら、その副次的帰結として、互いに視認しながら穏やかに共在する能力が発達し、そのことで互いによりよく意を通じ合い、理解し合い、信頼し合うことになる。くつろいで対面するコミュニケーションの進展に向けた心性の変化過程(旅)は、ホモ・エレクトゥスの出現と共に重要な一歩を進めたであろう。寛容さとコミュニケーション能力が増すと、個人は相互の理解、連帯の形成、不寛容者の排除をよりよく達成したであろう。社会的心性におけるそういった変化が言語の進化を含むコミュニケーション能力の進展に貢献したはずである。

料理による変化の中には家族の力学とそれを支える心理的な機制も含まれていただろう。異性間の絆が発展すると恋愛的な愛着の重要性も増したであろう。一方、料理のゆえに労働が性的に分けられ交換されることが家庭内暴力を増大させたであろう。料理への不満が妻への殴打の原因であるのは狩猟採集民の社会だけではない。アメリカの多くの家庭でも、男性は女性から奉仕されるものであるという期待が大きく、それが真に平等な関係の構築を脅かし、暴力に至ることもある。

(以下岩石の打撃による火花、野火など火の利用の起源に関する推測、猿人から原人への変化における肉食の開始、火による肉食獣への対抗、エレクトゥスへの進化は火を扱うだけでなく恒常的に獲得したことによること、火打ち石の利用、現代の狩猟採集民にも見られる火の管理に関する様々な技術、等々省略。)(同179-194)

<要約終わり>

以上いささか詳しすぎる要約であるが、本年(2009)に公刊されたばかりの著書の性格を分かりやすく紹介するには必要な手順であると考え。著者は専門家として、化石骨の性質や調理した食物の栄養的特性など人類の進化に関する生物学的な議論を中心に据えている。さらにそこから導出可能な帰結を推論として提示する。上で詳しく紹介した7章と8章がその部分に当たる。筆者には生物学の人類学的な言明に関する判断能力はない。それに関しては、既に本書の刊行以前に欧米の科学ジャーナリズムで大きな注目を得ている著者の説が専門的通用性を備えているものと想定するのみである。その理由からここで要約した論述の骨子を裏打ちする多数の人類学・霊長類学、生物学、生理学・栄養学分野等の事例、数値資料などの細部は省略した。

相互行為と飲食との関連から見た重要点を指摘しよう。ハウツブロムの項で見たソキエタスにおける調理と相互行為の像と比べて、ランガムが提示する原型の像は、上に見るようにさらに細部に関する表象が豊富である。ゴチック体で強調した重要点に注意されたい。その全体から抽出可能となるランガム説の人間学的意義は、人類のコミュニケーション(共存・相互行為)と飲食ハビトゥス、およびそれらの母体としての、つまりソキエタスの原型である家族とが火の周りという同一の場所にその起源を持つという像を明確に提示したことにある。ランガムの「料理仮説」から導出可能なこの含意を強調して、著者とは独立に、人間における協調的相互行為と料理・飲食の同所起源仮説が提起可能である。

社会学者ハウツブロムの提示する像は、「火の周りの集団」が誕生した後、それがより大きな(国家などの)社会単位になる(なった後の)過程をも含んでいる点で、ランガムの像より社会的な拡がりを持つ。一方でランガムは、恒常的になった家族という人の集まりの中に発生する協調・協働の関係のみならず、非対称的な権力関係をも含む根本的な相互依存関係の始原を示唆している。いずれにせよ、火で調理し共に食べコミュニケーションする者としての人間(集団)の発生は、遺伝子に規定され本能に導かれる事象ではなく、むしろ生活的経済的な便宜によるものであり、人間(原人)集団成立とその後の持続発展には、社会文化的な規範で維持される類の人工事象や制度の発生を伴う、という象は両者に共通する。ランガムはさらに進めて、原人発生後の人類がその社会文化的な仕組み自体に進化的な(つまり遺伝子レベルでの)適合をしてきたことを示唆している。本稿第2章で紹介したバルレジウス(1999)が非歴史的観点から強調する「自然な人工性」の起源である。また本稿の3章で紹介したハウツブロムの「人間が火の所有という恩恵を受けることになったのは人間が集団の一員になったからである。」という言明も同じ位相にある。

はるか後には記号的言語を生み出すことになる協調的な相互行為形式の起源という点でもランガムの描く原型像は興味深い。再掲するなら「互いに視認しながら穏やかに共存する能力が発達し、そのことで互いによりよく意を通じ合い、理解し合い、信頼し合うことになる。くつろいで対面するコミュニケーションの(進展に向けた)心性」とは我々現生人類(へと至る過程)の特性を言うものである。上の長い要約でも細部を示せなかったが、ランガムの手法は、古人類に関する化石骨などの直接的な資料から推論できない事象について、現生人類の形質的生理学的特性、現代の狩猟採取民に関する知見、および現生の霊長類の観察によって捕捉するというものである。彼は著書第8章で共在と相互行為に関して示された推論についてはそのような「状況証拠」を挙げていない。次章では個体発生の観点から、現代の神経生物学、認知・発達研究が描く共在と相互行為の原型像を探る。上の再引用箇所が示す事態において、系統発生の視点から描く象と個体発生からのそれとが有意に交叉することになる。

5. 個体発生から：心理・認知・発達研究の成果

5.1. 神経生物学の人間像

フライブルク大学の精神療法学者ヨアヒム・バウアーの著書 (Bauer 2007) は『人間の原理 なぜ我々は本性的に協調するのか (PRINZIP MENSCHLICHKEIT Warum wir von Natur aus kooperieren)』と題されている。著者は、ダーウィン以来の、その進化論を人間と人間社会に投影したイデオロギーから生まれた「闘争と生存競争」という人間像を否定し、人間は生物学的本性においてむしろ協調と共感・共鳴を志向することを神経生物学的 (neurobiologisch) な、また精神医学的な知見に基づいて説く。以下では、ダーウィニズムと社会生物学に対する批判 (後者は「サイエンスフィクションがサイエンスになった」同書133以下)、およびそのイデオロギーと無関係ではない現代の社会経済システムへの批判部分を省略し、章の構成によらず要点のみを紹介する。論証のための事例や生物学的医学的な説明の細部も省略する。本文中のゴチック体による強調は原著者による。

<バウアー (2007) の部分的要約>

人間 (の脳) には生物学的な動機付け (生きるための行動への意欲) のシステムが備わっている。生への意欲の高揚と低下は脳内の特定のホルモン分泌 (「放出」と呼ばれる短期的反応) と連動する。その動機付けシステムが「目指す」ところ、つまりその状態が達成されると特定ホルモンの放出が観察されるという状態とは、共生 (soziale Gemeinschaft)、他者との円満な関係であり、それは優しさや愛情といった個人的な関係だけでなく、社会的協働の全ての形式に関わる。人間にとってこのことは、全ての動機の核心が、人格的認知、価値の認定、愛着、真摯な向かい合いを保証されまた与えることにある、ということの意味する。神経生物学的に見て、我々は相互の共鳴・共感 (soziale Resonanz) と協調 (Kooperation) の素質を付与された生物である (同書34) ゆえに、関係の喪失、長期の孤立は生への意欲を減退させる、つまり生物学的な動機付けシステムの崩壊に至る (同35-36)。既知の人物間の長期的な信頼関係に相関する分泌物質、つまり親しみある人物と出会うと放出され、またその信頼感を安定化するホルモンも知られている。その結果として、良好な関係を形成できる他者に対しては特別に意欲が強化される (同46-47)。

他者との関係への志向と協調の能力の生物学的基礎は生得的であるが、それが円満に発達するには、誕生後早い時期に他者との良好な体験をするか否かが決定的である。この素質は使わなければ失われる。これが動機付けシステムに対して意味するところは、幼少期や青年期に良好な人間関係の体験がなければ、当該人物の関係形成能力に致命的な影響を与えるということである (同52-53)。つまり、幼少期に十分な保護がなければ、後に遺伝子が環境に対して反応するパターンを変更するようなある種の生物学的指紋を残すことになる (同66)。

人間が関係の生物であることを証明する論点は3つある。一つは脳の動機付けシステムが(他

者との) 協調と愛着に志向し、長期の関係途絶は機能停止に至ること。第二に他者との重要な関係が強く脅かされたり失われたりすると、生物学的なストレスシステムが昂進し、動機の低下と併せて、健康の阻害へと至ることがありうる。これらから、人間は孤立や恒常的な紛争で特徴づけられる環境に合わせて作られていないことが分かる。第三にミラーニューロンの存在が挙げられる。他の動物にも見られるが、ある個体が同類の個体の行うことについて知覚(視認)することを、自身の器官において、いわば内的な模擬行為として追体験することをこの特別な細胞が可能にする。他者の負傷を見て苦痛を感じたり、情動の雰囲気は他者に移る理由である。人間の場合、共感・共鳴の特別な結びつきを可能にする。この仕組みは、上の動機付けシステムと同じく、幼少期に良好な人間関係の体験を得たときにのみ機能する。人間は、遺伝的素質に必要な環境条件が付加されれば、様々な身体上のシステムに基づいて、協調と「人間性」へと向けられた存在である。(同69-71)

人格的な認知、好意的な向かい合い、そして信頼は、動機システムの神経生物学的燃料であるが、それらは人間関係の中に唯一の源泉を有する。関係の成立と協調的な企図の成功の前提条件は以下の5項目である:①見る(知覚する)ことおよび見られる(知覚される)こと、②(自己以外の:筆者捕捉)第3の項に対する共有された注目、意識の集中、③情動的な共鳴、④共同の行動、⑤動機と意図の相互理解。どれか一つでも長期的に欠けると関係の挫折に至る可能性がある。(同190-191)

<要約終わり>

上でランガムが心的および相互行為的側面での人類進化の方向性について推測的に述べていたことがらが、ここでは(現生人類について)神経生物学の成果をもとに明確な形姿を得ている。人間は遺伝的素質として協調と共感・共有の志向を持つが、その素質は「使わなければ失われる」。「使う」とは具体的には、まずなにより幼少期における良好な人間関係を体験し、その中で様々な能力を試行しつつ発達させることである。人間は、自己を人格的に認知し評価し「まともに向かい合う」他者との関係性においてのみ、生物体としても「健康」(通常)であることができる、そういう存在である^{*2}。

その際ミラーニューロンが言語獲得を含めて、試行・模倣的な能力獲得にきわめて重要な働きをすることは、バウアーの先行する著書『なぜ私は君が感じることを感じるのか(Warum ich fühle, was du fühlst)』(Bauer 2005)で詳説されている。当該著書についてここでは十分に紹介できないが、全体として、言語による明示的相互行為形式(=生活形式)習得の前に、その前提として、「直感的コミュニケーション」が共感と意図の共有とを可能にすることが示されている。他の動物種にも増して発達したミラーニューロンの存在は、人間が本性的に他者との共在と相互行為にむけて作られていることを示唆する。上で言及したエリアスの言葉を繰り返せば、人間は常に複数で立ち現れる存在である、ということである。現生人類に見られるこの高度の共感と協調の能力は、おそらくランガムが示唆するような発展過程を経て形成されたであろう。以下では、その能力がコミュニケーション(言語相互行為)と飲食との関連において、どのように原型的に(個

体発生的に)獲得され発現するかを見る。

5.2. 発達から

フリッツ・ヘルマンズ (Hermanns 2006) は、言語 (行為) における理解の研究を共感 (Empathie) の概念で基礎づける「言語学的解釈学」(Hermanns 2003) を提起し、共感が(前)言語理解に果たす役割を解明する。その一環として、ミラーニューロンが相互行為能力と言語獲得の過程でどのような貢献を果たすかを、当該分野における経験的研究に依拠して提示する (Hermanns 2006, 146-159)。それら例証の中で、本論考の主題である (言語) 相互行為と飲食との関連を明示する以下のような研究事例 (Stein Brånten 2002による、筆者未見) が紹介されている。人間の生得的な、ただし使わなければ失われる能力 (ミラーニューロンによる認知、行為能力) の基盤の上に、「良好な人間関係を体験することでのみ可能となる特別な共感・共鳴の関係」とパウアーが一般的に述べるところが現実にはどのようなことであるかを明確に見ることができる。間接的な証言ながら提示する理由である。

<ヘルマンズ (2006, 159) の要約>

サルは「取る」ことに対するミラーニューロンを有するが (餌を手でつかむ視覚認知には反応する)、「与える」ことに対しては確実に持ち合わせていない。しかしヒトの幼児は1歳にならないうちに、母親の養育行動を模倣する。つまり子が親に自らスプーンを差し出して食物を与える。その行為の前提は、子が自己に対する親の食餌行為に対してあらかじめ「ヴァーチャルに」半ば能動的に参加していたことであり、親の食餌行為を心的に模倣しつつ自己自身に食物を与えていたということである。その結果として子は食べさせる行為の共同主体である (強調は筆者)。他者の動きに心的に同調し、まるで自分自身が試行し実行したかのように、その動きの記憶が残るよう体験する能力が人間にはある。この仕組みは食餌だけでなく発話や理解に関わる言語習得の際にも働いている。食事を与える・与え(られるように)させるという共演事象はすでに会話の原型である (強調は筆者)。さらにそのほかにも子と親は共感的で交互的な相互模倣の遊びをする。この遊技は、初めは新生児でも可能な主体間のやり取りであるが、生後9ヶ月以降になると親子間で第3の対象を指向した交互的交換が可能となる。そこでは他者の行為に対する他者視点からの参与が、子どもに対して模倣による学習を可能とする。発達におけるこの局面がその後の言語習得の準備となる。

<要約終わり>

上記のように言語学的解釈学を提唱するヘルマンズは、言語表現・発話の理解を共感能力の基盤において解明することを目指している。聞き手は単なる受信者、解読者ではなく、話し手の行為に即応し同時に追認しかつ進行の可能性を予想する共演者であり、話し手も聞き手の理解を共体験しつつ発話することを強調する (同 158)。上の箇所ではその目的のために、人間の発達過程上で、具体的には養育事象における母子の濃密な相

互行為において、言語行動と飲食行動が共感現象として同一の事象的地平内にあることを指摘するものである。このように人間が生後「一人前」になるには、他の動物種にはまれな高い密度と長い期間の養育が必要であることも知られている(Reichholf 2008, 124-136)。ここでも人間は遺伝的に与えられた素質とは比較的独立に、個々のソキエタス内で伝承され機能する社会文化の諸形式を習得し実現する存在であることが分かる。

現代の日本社会に生まれた幼児が「一人前の」食事の能力(の一部)を身につけるについて上の事情が何を意味するかを例証するのは以下のような観察である。佐々木(2008, 278)に示された幼児の食事行動に見られる発達過程である(著者が指導した卒業論文の資料が基礎になっている: 図1)。佐々木によると、最低年齢時は母親が介在し、その後は子ども自身が摂食している。2歳代3歳代では「ご飯」とおかずとが無関係に取られているのに対し、4歳時では両者が交互に食されている。「ご飯」とおかずを混合したときの味が食事を導くことが見て取れるが、これは他のおかずの間に介在して口に入れる「ご飯」の意味、文化的な独特の意味を習得したことに当たるとされる(同277-279)。

この子どもはこうして日本列島の環境条件に適合する形で伝承されてきた飲食文化の系列に参入することになる。その際、その全過程を通じて養育者からの発話を含む絶え間ない働きかけがあったことは、明記されていないが、確実である。

こうした発達過程は言語相互行為の領域でも、場合によっては、両者の織り成しの姿で観察される。佐々木が紹介する研究事例によると(小林1992に基づく、逐語的引用):

たとえば、スプーンはまず「口に食べ物を入れる行為」と「台所に行く行為」で指示され、次いで1歳7ヶ月の時に台所という場を指示する行為と共に「アト」(あそこ)という語で指示され、その後に母親との交渉で「アーンと口を開けてバクンと食べる」ことを意味する語「アップン」とスプーンの間接的な表現である「アプーン」という語で指示された。

この子どもが「スプーン」と発話したのは2歳2ヶ月になってからである。小林が示したのは、まず物を介在させたインタラクションがあり、物に特定の行為による独特な交渉(おそらく独特の場所で、独特の時間に)が徐々に成立し、その交渉の長い持続が個性語を生み、その個性語が「発達」する、というプロセスの存在である。

(引用終わり)

バウアーが言う「良好な関係」を生きる幼児はこのようにして、養育者とのきわめて高密度の共存と相互行為のやり取りを体験し、それを通じて多様な生活分野での当事者能力を身につけていく。しかし奇妙なことに、バウアーを初め言語や知能など発達に言及する研究には、研究方法上の個性主義の影響か、「一人前に」成りゆく子ども達が身につける能力が特定集団内でその実現へと関連づけられるべき事象、その能力の発現が社会化の(部分的)達成であるような形式を総称する概念に欠けているように見られる。これは「生活形式」という概念で捉えることができる。

たとえば上の事例(「ご飯とおかず」)の子どもは、「(現代日本社会の意味で)自分とちゃんとご飯を食べる」という形式を実現できる身体技術レベルの基礎的能力を獲得し

図1 (佐々木 2008, 278)

■表4 口に入った食材の系列 (半谷, 1997 をもとに作成)

月齢	1歳9カ月	2歳7カ月	3歳4カ月	4歳
食事の内容	ほうれん草とたまご, 魚, ご飯, リンゴ	ウインナー, ほうれん草のおひたし, 漬物, ご飯, イチゴ	ホワイトシチュー, サラダ, 冷や奴, しば漬け, ご飯, リンゴ	ぎょうざ, キュウリの酢のもの, トマト, 冷や奴, ご飯
食具	スプーン, フォーク	スプーン, フォーク	スプーン	はし, スプーン

1	ご飯	ウインナー	冷や奴	ぎょうざ
2	ご飯	ウインナー	シチュー	ご飯
3	魚	ほうれん草	シチューご飯	ご飯
4	魚	ウインナー	シチューご飯	ぎょうざ
5	魚	ウインナー	シチューご飯	ご飯
6	魚	ウインナー	シチューご飯	冷や奴
7	魚	漬物	シチューご飯	ご飯
8	魚	ご飯	シチューご飯	ご飯
9	ほうれん草	ご飯	シチューご飯	キュウリの酢のもの
10	ご飯	ご飯	シチューご飯	ご飯
11	ご飯	ご飯	シチューご飯	ご飯
12	ご飯	ご飯	シチューご飯	ご飯
13	ご飯	ご飯	トマト	ぎょうざ
14	魚	ほうれん草	トマト	ぎょうざ
15	魚	ご飯	トマト	ご飯
16	魚	ウインナー	トマト	ぎょうざ
17	魚	ウインナー	トマト	ご飯
18	魚	ウインナー	しば漬け	キュウリの酢のもの
19	ご飯	ウインナー	しば漬け	ご飯
20	ご飯	ウインナー	しば漬け	キュウリの酢のもの
21	ほうれん草	漬物	シチューご飯	ご飯
22	ほうれん草	いちご	冷や奴	ご飯
23	ご飯	ほうれん草	冷や奴	冷や奴
24	ほうれん草	ご飯	ご飯粒とサラダと冷や奴 (一度に)	キュウリの酢のもの
25	ご飯	ご飯	ご飯粒とサラダと冷や奴 (一度に)	ご飯
26	ご飯	いちご	ご飯粒とサラダと冷や奴 (一度に)	ご飯
27	ご飯			ご飯
28	ご飯			キュウリの酢のもの
29	ご飯			キュウリの酢のもの
30	ご飯			冷や奴

↓
口に入った順

たとすることができる。「みんなでご飯を食べる」こと(一生活形式)が「楽しい」のは、「ちゃんとご飯を食べている」大人や子どもの仲間がどのような(味覚を含めた)体験をしつつあるか「共感」的に相互で追認できるからである。大人や年長者、あるいは仲間に先導され例示され励まされ叱責されつつ、味覚上の嗜好や価値判断が伝承され社会的能力の一部として形成される。また上で見たような高密度の接触による相互行為を通じた学習過程自体が乳幼児にとってはある種の生活形式である。「おとな」の間に通用する特定生活形式とその手順(特定の体勢をとり続ける、他者の意向を問う、あやまる、さそう、など)を次第に習得することが成長の目印となる。

共にする食事の場は、その土地で、その人びとの間で、何がおいしいのか、何に価値があり(何はそうでもないのか、何は食べられないのか)、どのような態度が望ましいのか(「こら食べ物で遊ぶんじゃない」「ほらこうしたらうまく取れるでしょ)」ということが世代から世代へと伝えられるその現場であり、「ちゃんと食べる」という生活形式の伝承の場である。食材の吟味や料理を含めて、親が食事で何をどうしているかは、直接に模倣の対象であり子ども達にとって準拠すべき唯一の現実である^{*3}。

6. 補足と展望

以上のように、ペルレスの料理とソキエタスとの関連への大まかな指摘、ハウツプロムの人間集団における文明化過程としての火の慣用、火・料理に関する社会文化の成立と制度化の像、ランガムの「料理仮説」とそこから導出される「協調的相互行為と料理・飲食の同所起源仮説」が与える原型像、パウアーの言う人間の生物学的基礎における共感と協調への志向、ヘルマンズやその他の共感能力に裏付けられた言語や食事の能力獲得、その他これまで見てきた様々な論述から、料理し共に食べ協調的相互行為(コミュニケーション)する人の形姿は、200万年以上に及ぶ人類進化の帰結であること、人間は根本的に協調と共感に基礎をおくソキエタス内での生に方向付けられていることが理解できる。

全体を通して共食と協調的(言語)相互行為が同一の総合レベルにあるような理念的な原型像は精密化できたと考えるが、なお残された問題は多い。すぐ上でも言及したが、そのような素質を持つ人間達と彼らの作る社会との関連については、社会学者ハウツプロムの論述が最も詳細で、他は乏しい。3章で見た「全ての人間は自分自身の文明化の過程を通過することで、自分自身の感覚印象や衝動の調節、行動様式、考え方を他者から学ぶ。」「社会文化的な制度として、火の制度は集団の結びつきを強化する。人間が火の所有という恩恵を受けることになったのは人間が集団の一員になったからである。」あるいは「長期的に見ると、料理は人類の間に食事と食習慣の分化を増大させ、社会的差異のあらゆる根拠を拡大した。内的分化と複雑な階層構造をもつ社会では、料理と食習慣は、異なる社会層の成員が相互の同一性への好意や不当な差別として行う一般的な

行動様式の一つになってきた。」といった言明の中にそれらを媒介する仕組みへのヒントが示されている*4。

その具体化として5章末で言及した「生活形式」の概念については拙稿(丸井2006a, 50-52)で論じたが、約言すると、マクロレベルでは、時代や地域によって様々な条件を負わされた人間達が、共に集まりを維持し生存を可能にするために歴史的に形成し習得・実行してきた行動様式として、ミクロレベルでは、程度の差はあれ、特定の意義関連のもとに、繰り返し実行されることによって類型化され、多くの場合言語的に命名された社会行動の類型として理解できる。次第に「一人前」になる子どもが育ち行く先(社会化過程)は、まずは家族を中心とする多様な生活形式が位置づけられるの場としての生活世界であり、それが複雑に組織された、時にはよそよそしい社会(制度)への入り口となる。

この関連で、本稿の冒頭で言及した労働と相互行為(コミュニケーション)という社会的実践の2大カテゴリーという視点も劣らず生産的である。自然環境への働きかけ(生存のための資材の確保)と人間相互の働きかけ(共存在の調整による集団の形成・維持)とがそれぞれの特性である。原形的には、前者は対物的即物的行為であり、後者は記号的相互指向的行為である。生活形式はこの両側面の統一態である。調理行動自体は労働であり、その対象も労働の産物である。しかも多くの場合調理行動は相互行為として組織され、ある生活形式(の一部)を形成する。さらにこれに続く共食という生活形式は典型的に両側面の統一態である。食べることは、視点を限れば、生物個体の生存や労働力の再生産のためでもある。共食は、単なる食餌行動を協調的相互行為(コミュニケーション)を通じてソキエタスの共同性の中に位置づけるという意味で重要な生活形式であり続けてきた。日本の現代社会における子どもの「孤食」に対する危惧にはそれなりの、しかも重層的な理由がある。

最後に、諸研究分野からの情報を参考にしつつ構想すべき総合的な人間学への含意を検討する。このためには、まずエリアス(Elias 1976, 1991, 2001)の人間学的公準を再確認する必要がある。つまり、人間は常に複数で、しかも常に特定の関係態の中に立ち現れる、という認識である。この観点からは、過程的变化の契機を含まない、固定した手順と感受の傾向としての「文化」ではなく、常に相互行為を通じて維持され続けるsocietas(人の集まり)が優先されることを確認できる。人々に共有された手順・感受つまり「文化」もそこから基礎づけられる。つまり文化とは社会文化のことである。よって個人の文化がないことは当然ながら、同じく心理も「個」ではなく、ソキエタス内のみ定位可能であり、社会心理のみが観察可能な現実である(5章にあるバウアーの言説を参照)。もちろんこのことは、経験科学の研究戦略として採用される方法的個体主義を排除しない。しかし行為のコンテクスト(環境)との相互影響を考量することが不可欠である。バウアー(2007)が提示する神経生物学的人間像にもあるように(「でさえ」とはもはや言えないことを理解されたい)、個が常にソキエタスにおける他との関係においてのみ個でありうるなら、構想可能な人間学の基盤は共在と相互行為の理論を基礎

にするものとなる。そこから他者との関係の可能性の像に規定された自己像や他者像、様々な領野とレベルで当事者である、ありうるということの内実、ソキエタスの様々な形成様式と機能などなどの主題が導出可能となる。

=====
 <第5章への補足：ランガム(2009)の梗概>

W1章「非加熱食主義者の調査」

人間は、現代の発達した食品加工技術を用いても、加熱しない食物のみでは個体の維持も困難で(体重が保てない)、生殖能力が低下することを、ドイツのギーセンにおける調査事例などをもとに論じる。(同書15-36)

W2章「料理人の身体」

調理した食物に適応した人類の消化器官、顎、口腔、歯は、大量に生の植物を摂取する類人猿よりかなり小さい(ヒトの胃・小腸・大腸の重量は同サイズの類人猿に想定される重量の6割)。これにより消化器官自体が要する基礎代謝量が1割減じる。この差異は肉食では説明不可能である。肉食のみでは蛋白質中毒で死に至る。また生肉は咀嚼消化が困難である(胃が不適応)。ヒトの摂取熱量の半分以上は植物起源(とくに澱粉質)でなければならない。その消化には加熱が必須である。ヒトが加熱調理した食物に進化上適応してきた証拠は多い。(同37-53)

W3章「料理の熱量理論」

植物性であれ動物性であれ加熱調理された食物は、生の食物より多くの熱量を提供する。澱粉質はゼラチン化により、タンパク質は変性作用により消化を助ける。加熱が食物を軟化させ、咀嚼・消化のコストを下げることも摂取熱量を増大させる。料理された食物の進化上のインパクトもそこにある。調理物で追加された熱量は、生ものを食べる者達に比べて、より多くの健康な子孫、より高い競争と生存の能力、より長い寿命を可能にした。その結果は新たな進化の可能性である。(同55-81)

W4章「料理の起源」

ホモ・エレクトゥスの出現が火による調理の開始に当たることを示唆する2つの独立の証拠がある。一つは食物に関連した解剖学的な変化で、歯の大きさと胸郭(腹腔)の拡がりの縮小を含む。その変化は人類の進化上どの時期にもないほどの大きさである。食物の栄養価が改善し摂取される食物が柔らかくなったことに適合する。第二に、木登りに適した性質が消失したことが地上で就寝したことの印であるが、これは火の制御なしには説明できない。(同83-103)

W5章「脳の食物」

脳の増大は消化器官の縮小と連動している。人類進化の過程で脳容量の明らかな増加が4回起こった。猿人(アウストラロピテクス)が類人猿と分岐する時点の増加(400cc以下→450cc)は、葉より繊維の少ない根茎類の食物化によって、ホモ・ハビリ

ス出現に伴う増加(→612cc)は肉食の開始で説明される。ホモ・エレクトゥス出現時にもっとも大きな増加(→870/950cc)があり、これが火による調理と関連づけられる。最後は様々な食糧獲得技術の改善によってホモ・ハイデルベルゲンシスにおける増加(→1200cc)を説明できる。ホモサピエンスでは1400ccである。調理技術の革新による消化効率の改善が脳の一貫した増大に必要な熱量を与えた。(同105-127)

(6, 7, 8章の要約は本文中にある)

W終章「情報通の料理人」

19世紀以来の化学的栄養学(Atwaterシステム)が喧伝する食物(栄養)観の不備(消化自体が代謝量を増やすこと、および食物の物理的形狀が摂取する栄養価を左右することを無視するなど)を指摘する。(同195-207)

=====

注

- *1 河合(1992, I, 241-243)に霊長類学からの興味深い観察が紹介されている。約言すると通例肉はオスから、植物食はメスから提供されるとのことである。ただし火による調理の機能については全く触れられていない。
- *2 バウアーは攻撃性について、関係への脅威や喪失、疎隔を要因としてあげる(同書73-93)。より高次レベルの社会的事象としての戦争などについては確定的な言及がない。計画的組織的に集団間で殺し合うことはどこから来るのか。ここでは詳論できないが、偶発的個人的殺人ではなく、組織的な戦争は言語性病理であることが予測できる。
- *3 エリアスに倣って、しかしやや偽悪的に表現するなら、絶対精神とか認識主体とか人類の普遍とかを論じる人物とは、実は多くの場合中年過ぎの男性(あるいは女性)で高等教育を受けた研究者に他ならない。しかもその人物は、自分がかつて(排便が不快で)泣き叫ぶ無力な乳児であったことを忘れていて、事実上のまた共感的に模擬体験された共食は、たとえば乳幼児にとって生存に不可欠の体験である。睡眠も身体洗浄も排泄も発達の初期には共同体験であり、成長(成人)後も程度の差はあれ、一定の共同性が確保される場合が大いにありうる。日本での温泉入浴など現実的な生活形式を見つけることはたやすい。また逆に、これら領域で個人化や「個室化」への傾向が顕著な社会もありうる。上で見たバルレジウスらの食事観は、ヨーロッパという特定社会内で出来上がった特定類型の成人の見方を表すものであり、自文化中心主義の批判を免れることはないだろう。
- *4 この点で河合(1992, II, 10-28)が指摘する、家族という制度、そして制度一般が人類に固有であるという事実は重要な視点を提供する。

引用および参考文献

<邦文>

- 池上俊一(2003):『世界の食文化 15 イタリア』、農山漁村文化協会(=農文協)
- 石毛直道(1998):「なぜ食の文化なのか」、石毛直道(監)『人類の食文化』(「講座 食の文化」第一巻)、31-52、農文協
- 岩村暢子(2002):『変わる家族 変わる食卓』、勁草書房

- 河合雅雄(1992):『人間の由来 上/下』、小学館
- 神崎宣武(1987):『日本人は何を食べてきたか』、大月書店
- 五明記紀(1996):『<食>の記号学 ヒトは「言葉」で食べる』、大修館書店
- 佐々木正人(2008):『『ことばの獲得』を包囲していること』、小林/佐々木(編)『新・子どもたちの言語獲得』、第10章、259-282、大修館書店
- 佐藤洋一郎(監著2008):『ユーラシア農耕史』、臨川書店
- 島田彰夫(1988):『食と健康を地理からみると 地域・食性・食文化』、農文協
- 同上(2000):『伝統食の復権 栄養素神話の呪縛を解く』、東洋経済新報社
- シュローサー、エリック(楡井浩一訳2001):『ファストフードが世界を食いつくす』、草思社
- 関曠野(1995):『教育、死と抗う生命』、太郎次郎社
- 同上(1997):『歴史の学び方について』、窓社
- 同上(2008):『貿易の論理 自給の論理』、山崎農業研究所(編)『自給再考 グローバリゼーションの次は何か』、23-36、農文協
- トマセロ、マイケル(2003、辻/野村/出原他邦訳2008):『ことばをつくる』、慶應義塾大学出版会
- フィールドハウス、ポール(和仁皓明訳1991):『食と栄養の文化人類学』、中央法規出版
- フランドラン、ジャン＝ルイ(1996、北代美和子訳2006):『食行動の人間化』、フランドラン/モンタナーリ(編著、宮原・北代監訳):『食の歴史Ⅰ』、25-36、藤原書店
- ベルレス、カトリーヌ(1996、菊池・宮原訳2006):『先史時代の食料獲得戦略』、フランドラン/モンタナーリ(編著、宮原・北代監訳):『食の歴史Ⅰ』、37-55、藤原書店
- 丸井一郎(2006):『言語相互行為の理論のために 「当たり前」の分析』、三元社
- 同上(2006a):『相互行為・生活形式・生活世界 - (独日)対照社会文化誌の基礎』、『国際社会文化研究』第7号、41-58、高知大学人文学部国際社会コミュニケーション学科
- モンタナーリ、マッシモ(山辺規子・城戸照子訳1999):『ヨーロッパの食文化』、平凡社
- ラプトン、デボラ(1996/無藤・佐藤訳1999):『食べることの社会学 食・身体・自己』、新曜社

<欧文>

- Barlösius, Eva (1999): *Soziologie des Essens - Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Juventa.
- Bauer, Joachim (2005): *Warum ich fühle, was du fühlst - Intuitive Kommunikation und das Geheimnis der Spiegelneurone*, Hoffmann und Campe.
- Bauer, Joachim (2007): *Prinzip Menschlichkeit - Warum wir von Natur aus kooperieren*, Hoffmann und Campe.
- Borst, Arno (1974): *Lebensformen im Mittelalter*, Ullstein.
- Elias, Norbert (1976): *Über den Prozeß der Zivilisation - Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Bd.I/II, Suhrkamp.
- Elias, Norbert (1991): *Die Gesellschaft der Individuen*, Suhrkamp.
- Elias, Norbert (2001): *Symboltheorie*, Suhrkamp.
- Hermanns, Fritz (2003): *Linguistische Hermeneutik - Überlegungen zur überfälligen Einrichtung eines in der Linguistik bislang fehlenden Teilfaches -*, Linke, A./Ortner, H./Portmann-Tselikas P. R. (Hgg.) *Sprache und mehr: Ansichten einer Linguistik der sprachlichen Praxis*, 125-163, Tübingen.
- Hermanns, Fritz (2007): *Empathie. Zu einem Grundbegriff der Hermeneutik*. In: Hermanns, F./Holly, W. (Hgg.): *Linguistische Hermeneutik*, 125-172, Niemeyer.

- Reichholff, Josef H. (2008): Warum die Menschen sesshaft wurden, Fischer
- Reinhard, Wolfgang (2006): Lebensformen Europas - Eine historische Kulturanthropologie -, C. H. Beck
- Tomasello, Michael (2008): Origins of Human Communication, MIT Press.
- Neumann, Gerhard (1999): "Jede Nahrung ist ein Symbol" Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens,
Wierlacher, A. / Neumann, G./ Teuteberg, H. J.(Hgg.): Kulturthema Essen, Ansichten und Probleme, 385-444, Berlin.
- Neumann, G. (2001): Essen und Lebensqualität, Neumann, G./ Wierlacher, A. / Wild, R. (Hgg.) Essen und Lebensqualität - Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, 15-35, Campus.
- Wrangham, Richard (2009): Catching Fire - How Cooking Made Us Human, Basic Books.