

## △書評論文▽

# 食文化論としての『甘さと権力』

ーシドニー・ミンツの古典を読む

西澤 治彦

I

シドニー・ミンツ (Sidney Mintz) の *Sweetness and Power* は一九八五年に刊行された本で、当時から高い評価を受けていた。私も Penguin Books のペーパーバック版を持つてはいたが、精読することはなかった。必読書を若い時に読みそびれてしまうことはよくあることだ。本書は刊行から三五年を経ているが、すでに近現代史の分野では一定の評価を得ており、しばしば引用もされる。いつか読まねばと思っていたが、古書で邦訳本（川北稔・和田光弘訳 一九八八『甘さと権力―砂糖が語る近代史』平凡社）を手に入れ、遅ればせながら読んでみた。確かに面

白く、早くに読まなかったことが悔やまれるが、実際に読んでみると、その内容は私がタイトルからイメージしていたものとも、また近現代史の研究者がよく引用する文脈とも、大いに違うものであった。

原題の *Sweetness and Power-The Place of Sugar in Modern History* であるが、Power にはもちろん、政治的な権力を主に指しているが、ミンツ自身が述べているように、文化的・社会的なさまざまな「力」(forces) の意味も込められている。思い切ってタイトルを意識し、『甘味の力―近現代史において砂糖が果たした役割』の方がより内容を反映したものになるのではないかと、読み終えて思ったものだ。

食文化の人類学的な研究を目指してきた者から読めば、本書は歴史学の研究書というよりは、人類学の研究書である。実際、ミンツ自身の学問的アイデンティティは人類学にある。あるいは、より正確に言えば、歴史人類学の研究書である。また、主題となっているのは、植民地における砂糖のプランテーションと砂糖普及の世界史というよりも、現代の世界を広く被っている食文化の起源の問題である。本稿では、食文化に関する歴史人類学という視点から、本書でミンツが述べたことを、改めて考えてみたいと思う。

## II

本書を書いたミンツの意図は、「はじめに」で明確に述べられている。おそらく歴史学者はこの部分をさっと読み流してしまうであろうが、人類学から見ると、非常に重要な問題を提起している。

一五世紀末以降の砂糖の消費と生産の關係、即ち砂糖の消費地としてのヨーロッパと、生産地としての植民地（カリブ海）を一括して眺めようとすると、中心かその周辺のいずれかに焦点がずれてしまう傾向が生じる。つまり、

ヨーロッパをより詳細にみると生産地のことが判然としなくなり、その逆もまた同じとなる。ミンツがこの問題の解決に意を注ぐこととなったのは、彼が一九四八年から一年ほどかけて行なった、プエルト・リコのサトウキビ農園で行なった人類学的なフィールドワークの経験が根底にあった。この意味では、本書は歴史研究の書となっているが、出発点は人類学的な民族誌にあるともいえる。

しかし、ミンツが正直に吐露している如く、当初はなぜ「甘味」がこれほどまでに人々に好まれるのか、甘味の「需要」はどこまでが自然なのか、まだ真剣に考えることもなかった。だが、本書を執筆しながら、ミンツはこの問題に正面から取り組んでいくことになる。彼は本書の目的を、砂糖の歴史に付随して起った、人間・社会・物質それぞれの相互作用の長期にわたる変化を扱いたい、と明言している。長期にわたる変化は、ブローデルの「長期波動」を想起させるが、彼の主眼は、砂糖そのものではなく、砂糖の歴史に付随して起ったことにあることは明白である。一五世紀末以降のヨーロッパで始まった砂糖への突然のシフトというのは、ある意味、人類学者が得意としてきた文化変容の問題であり、彼は人類学の視点から答えようとする。しかも人類学は非西洋社会を研究の対象としてきたという利点もある。彼は人類学が一つの学問として持っている強みを、我々とは違った人々によって構成されているながら、我々の社会とよく似た原理によって成り立っている他の社会を熟知している、という信念にあるとしている。その結果、人類学は、人類の本質的な同一性を証明しながらも、驚くべき多様性をも明らかにしてきた、と。これと類似する発言は、すでにエバンズ・プリチャードが一九六一年に、マンチェスター大学にて「人類学と歴史学」と題する講演の中でも述べている。即ち、時代や空間を超えた人類としての普遍性について言及する中で、現在の自分自身の文化と他の全ての文化との間に広範囲にわたる重複があるからこそ、そして全ての人類に共通する基本的な心理というものがあるからこそ、歴史家は過去のさまざまな地域の人々を、人類学者は未開民族の人々

を、理解することができるのである」と述べている (Evans-Pritchard, Edward E. 1961 *Anthropology and History*, Manchester University Press)。歴史人類学を目指したミンツはこの小冊子に目を通してはならずであり、これを踏まえての発言と思われる。

しかしながら、こうした信念ゆえに、ミンツはこれまでの人類学者は「未開」とは言いにくい社会を意識的に研究対象から外してきたと、反省を込めて述べている。フィールドにおけるヨーロッパ人の存在の意識的な無視は、現代人類学の開祖であるマリノフスキーにもみられた。ミンツが「未開」とは言いがたいプエルト・リコで人類学的な調査を始めるには、当時としてはそれなりの勇気がいったことであろう。その時のミンツの心情は、中国社会を人類学的な研究対象としてきた私にもよく分かる。

現在では、近・現代社会を研究している人類学者も増えているが、ミンツ自身、「近代化」などの研究よりは未開社会の研究から得られた知見の方が、学問としての人類学の武器なのだという固定観念に囚われてきたこと、さらに近代社会の研究をするにしても、少数派の民族集団や最下層民の生活など周縁的なものを対照としてきた、と反省の弁を述べている。ミンツの苦言は今に通じると思う。というのも、人類学者は多民族国家内のエスニック集団や、国境を超えたグローバリゼーションについては盛んに研究するものの、不思議と「ネイション」レベルの研究を避けているように思われる。ネイションの成立をやりだすと、時代的には近代となるわけで、換言すると、「近代化」の研究を人類学者はあまりしてこなかったということになる。

砂糖という食品の歴史ほど、「非」人類学的なテーマはないであろうが、人類学は過去から未来に至る世界の変化を明らかにし、逆に何が変化しなかったかをも明らかにすることができよう、とミンツは述べている。近代社会を対象とする「新しい人類学」はまだ確立していないが、主として歴史的な分析に終始している本書は、その確立

のための一步である、と本書を位置づけている。記述のほとんどは歴史的な分析で占められているものの、本書は、人類学からみれば、「新しい人類学」あるいは「歴史人類学」を目指した意欲的な試みなのである。

ミンツは「はじめに」の最後に、食品や食事を対象とする人類学は、フィールドワークを無視し得ないこと、本書が将来のフィールドワーカーに対し、有益な理論的・政策的な問題提起の書となれば本望であること、本書が人類学よりは歴史学の方に傾いていること、人類学は歴史学にならない限り意味がないという主張に与するつもりはないが、かといって歴史抜きの人類学ではいささか説得力に欠けること、全ての社会現象は本質的に歴史的なものである、と締めくくっている。

### III

第一章の「食物・社会性・砂糖」は、本章のイントロダクションともなっているだけに、人類学的な考察が行なわれている。ミンツは、食物システムは、人種や言語どころかもっと小さい集団間においても決定的な差があり、集団によって食べる物も違えば食べ方も違う、と述べた上で、食の人類学の先駆者であるオードリー・リチャーズ (Audrey Richards) に言及する。即ち、彼女の民族誌から、栄養摂取は性以上に基本的な過程であり、自ら所属する社会集団の性格や行動様式を決定する上で大きな役割を果たしている、との説を引用している。そして幼児期の養育とは食物を与えられることであり、味覚の形成には深い愛情の重みがかかっていること、それがひいては他者との関係で自己をどう認識するか、という問題にまで繋がる、としている。

ここで補足するなら、リチャーズは早くも一九三〇年代、アフリカのローデシアにて母系親族組織で知られるべ

ンバ族のフィールドワークを行い、食物の生産・調理・消費といった過程と、家族制度との関係の重要性を指摘し、*Hunger and Work in a Savage Tribe* (1932) 及び *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939) の二冊の民族誌を書き上げた。リチャーズは前著の中で、種族維持制度 (reproductive system) に対し、個体維持制度 (nutritional system) の研究を提起している。本能のレベルでいえば前者は性欲に、後者は食欲に対応し、生物学のレベルでいえば前者は種族の維持に、後者は個体の維持に対応する。人類学が得意とする親族組織の研究は前者に包括されるが、彼女はこれに対し、食物の獲得・分配・消費など、人間の諸活動がいかに食物を軸として組織、運営されているかを説き、その体系的な研究を提起した。

ミンツは続いて、ロバートソン・スミスやローナ・マーシャルなどの親族組織と食物分配の研究などを紹介し、食品産業が食物の分配を支える現代社会ではこれらが全く異なった形態に変化しているとし、本書はこれの中でも砂糖という単品が近代のイギリスにおいてどのように消費されていったかに焦点を当てたものである、と位置づけている。これは僅か数頁の短い文章ではあるが、ミンツの砂糖の研究の問題意識が、歴史学ではなく、あくまで人類学から生まれていることを如実に示している。そしてミンツが主張したかったのは、食生活の転換は近代化の一局面であり、しかもその因果関係は逆であったかも知れないというものだ。つまり、イギリス人は如何にして砂糖消費者になったかだけでなく、その結果、社会全体がどう変わったかが重要であると。解読されるべきはコードそのものではなく、コード化の過程そのものである、という指摘も、文化をコードととらえ、その解読に当たってきた人類学者に対する、重要なメッセージとなっている。

第二章の「生産」、および第三章の「消費」は歴史的な記述となっており、随処に興味深い記述や分析があるが、

ここでは結論に向っていく第五章の「権力」について言及したい。

当初は新奇な輸入品がやがて馴染みの食品を駆逐し、日常食となっていくことはよくあることで、その過程でその食品に新たな意味が付加される。ミンツが扱った砂糖はその好例で、この過程は、国家の指導者や経済力、社会的・文化的な運命とも不可分の関係にあった、ということを述べようとしているのが本章である。

その内容を詳しく述べることはしないが、一見、食品とは関係がないような文章に、人類学者ならではの洞察がいくつかある。例えば、我々は生や死といった生物学的な事柄を社会的な事柄に転化しているが、それは人間だからできることであって、それぞれの人間集団がそれぞれ特有の方法で行なっている。故に一つの社会であろうとも、17世紀のイギリス社会のように出生・富・性別・育ち・職業などによって大きく分断されたところでは、共通の社会慣行など存在しなかった、と述べている。砂糖をめぐる消費行動は、こうした内部の権力分布を知る一つの指標となりうる、という訳である。

あるいは、人間が客観的世界に集団によって異なる意味を付与するなら、どのように、誰によってなされるかを問わなければならない、とも述べている。加えて、その意味というのは、学習によって後天的に獲得したものであり、我々はとうの昔に書き上げられた筋書き通りに劇を演じているだけである、という指摘も興味深い。ここで私は費孝通の『郷土中国』を想起し、続く、複雑な社会では大多数の人々が何が何を意味するのか、おおよそ同意しているという大前提が不可欠である、という指摘は、ベネディクト・アンダーソンの『想像の共同体』を想起させる。

ミンツは近代社会の食物について研究している文化人類学者らが、その食物がどこからもたらされるのか、誰がつくったのかという点に全く無関心なのは奇妙なことであると、批判している。トロブリアンド諸島（マリノフスキー）や、ティコピア族（ファース）、ベンバ族（リチャーズ）などの無文字社会の記述では食物に多大の注意が

払われていたののである。そしてその理由を、生産と消費環境とがあまりにかけ離れてしまっているからであろう、と推測している。ミンツの研究は、こうした溝を埋めようとするものでもあった。

そして彼が明らかにしたのは、イギリスにおける砂糖の普及は、社会的に下位の集団が上位の集団を真似たわけではなく、イギリスの勤労者がカロリー不足であった上に、新しい工場制度の展開などによって食生活を変えざるを得なかった、というものであった。大衆は、自らの意思でまったく自由に選択をしているつもりでも、実際の選択の許容範囲は、権力によって定められた枠組の中にしかなかったのである。現代の日本の読者なら、ここでジョージ・ソルトの『ラーメンの語られざる歴史』を想起することであろう。ミンツが本章のタイトルや、書名に Power を入れた理由はここにあった。

消費の仕方によって人間そのものが変わってしまうという考え方は、資本主義体制がもたらしたものであり、砂糖こそその最初の商品であった。しかもこうした考え方は、栄養とか、人間の性質、甘党であるかどうかといった味の好みとは無関係で、イギリス社会の根本的な変化、即ち、身分に基づく中世的な社会から民主的な資本主義的工業社会へ移行したと密接に関係していた、と結んでいる。

#### IV

ミンツが一番、本書で言いたかったのは、第六章の「食べることで生きること」に凝縮されている。人類学からみれば、第一章から第五章までは、ミンツにとっては長い長い「序論」のようなものである。従って、ここでは第六章におけるミンツの主張を改めて整理してみたい。

ミンツはイギリスやアメリカなどの砂糖消費先進国の変化の状況を概観しながら、砂糖がフランス料理の性質やフランス人の食生活の形態に深い影響を与えることがなかった、という興味深い指摘を行なっている。それはフランスがハイチ革命によって砂糖の生産地を失ったということよりも、料理そのものや、甘味に目立った役割を求めないフランス人の味覚に由来し、この点では中国料理と似通っている、としている。ミンツは両料理に高い評価を与えているが、煮物などでは意外と砂糖を多用する現代の日本料理をみたら、どのように評価することであろうか。

農業が始まって以来、人類の食事は主として複合炭水化物を中心としてきたが、これに対して富裕層から肉や魚などの蛋白質がこれに加わるという歴史を辿ってきたが、砂糖（単純炭水化物）の登場により、蛋白質は増えなくとも労働者のカロリー摂取量を増大することが可能となった。砂糖は近代化や工業化の象徴となり、世界各国に拡大していった。これは、かつてヨーロッパの権力と資本主義が他の地域へと拡大していったのと、同じプロセスを辿ることになった。

消費者に「伝統的な」消費を行なわせたり、「近代的な」消費を行なわせたりする「力」とは、複雑で多面的であるとし、ミンツは衣服との対比をあげている。即ち、単に何を着るのではなく、いつ、どこで誰と一緒に着るのかが重要であって、食も同様に、単に何を食べるのではなく、場所・時・人的状況が問題なのである、としている。その上で、伝統的なものから近代的なものへの転換のプロセスの詳細は、まだ完全に説明されていないとする。

続いてミンツは、家庭と食品産業の関係の議論に移る。先進国ほど、家庭外の外食産業での砂糖消費量の割合が高まっており、家庭内でも調理済みの食品の消費で、これも増加の一途を辿っていること、消費の内訳は階層で見れば非特権階級に、年齢でいえば若年層ほど多く消費している、としている。この変化は、かつての中心としてデンブンと、周辺としての香料の間にあった古くからの関係の変化を示している、との指摘も重要である。

しかも、この変化は、砂糖と並行して脂肪の摂取量も大幅に増大するという複合的なものであった。これには外食や家庭内での調理済みの食品の消費の増加も拍車をかけている。しかしこうした変化は、単に特定の栄養素の割合が変化したこと以上の意味を持っている。

ミンツは、これまでの人類学者による伝統的な家庭の食事様式の研究においては、言語学との類推が有効であると考えられていたとし、メアリー・ダグラスの論文「Deciphering a meal」(1972)を引き合いに出しつつ、近代的な生活の原動力はこうした「辞書」や「文法」とは遠く隔たったところにあると、批判している。我々は文法なしには話すこともできないが、型どおりの食事をしなくても、食べるといふ行為自体はできると。そして、近代的な食料技術者の視点からすれば、こうした「文法」を全て捨て去ることが、大量生産された食料品の消費を促す最良の道であり、それは「個人の選択の自由」とされているものを最大化するものである、という指摘も重要である。現代の日本でも、外食や「中食」の普及にともなって、「一汁三菜」といった和食の「型」が崩れているとか、個食や孤食が問題視されるようになって久しい。こうした変化の要因は複数あるが、大量生産された食料品の普及が一つの契機となったことは間違いないだろう。ミンツの研究は、こうした変化を引き起こした食品のうち、砂糖こそがその先頭を切った、ということをおうとしているのである。

思うに、ミンツが砂糖の普及の歴史の研究を通して見えてきたもの、そして最も主張したかったのは、この点ではないかと思われる。それはミンツが繰り返し敷衍していることから伺える。即ち、食事は、かつては明確な内部構造を有しており、家庭内での手作り料理というパターン、そのパターンの中での社会化や伝統によって、ある程度までは統制されていた。しかし、現代社会では、食物をどこでも手に入れることができるので、型通りに決まった食事の構成とか日替わりの献立とかは、徐々に消え去りつつあり、それにともなって一緒に食事をするこの社

会的な意義も消し去ってしまった、と。その結果、食事行為はより個人化、孤立化され、食の脱社会化が起ったのである。食に関する取捨選択（いつ、どこで、何を）は今や他人との相談なくして決められ、食品技術や俗に「時間の節約」と言われているものによって、予め定められた範囲内に収まるようになったのである、と。

この問題は我々が認識している「時間」とも関わってくる。ミンツは、現代社会において、時間はしばしば決定的に不足していて、希少価値を持っており、このことを認識しなければ、消費の無限の拡大という大原則に基づいた経済システムもスムーズに運営することはできない、としている。生産技術が発達すればするほど、個々人の持っている時間は逆に減少しているというパラドックスが存在する。故に、最小限の時間内で最大限の快楽を得ようと、複数の消費を同時進行していくようになってしまった、という訳である。

時間のパターンが食のパターンと連動している例として、ミンツはアメリカにおいて、とりわけ家族間における儀礼的な食事が減少している事実をあげている。それは、まるで我々の祖先が狩猟採集生活を行っていた時代に逆行してしまったかのようで、食物は情況におかまひなく、手には入った時に食されるようになってしまった、と。不規則な食事習慣の広がり、砂糖消費の歴史が先取りしていたというわけで、数十年前のアメリカでみられた不規則な食事と個食化の傾向を、その後、日本も追いかけることとなった。また砂糖は、デザートでなくとも、調理済みの食品に大量に使用されるようになったことで、消費の近代化にさらなる影響を与えた。

ミンツはロラン・バルトの論文「*Toward a psychosociology of contemporary food consumption*」(1975)を引用し、記号としての食物は、栄養源であると同時に、社交上の儀礼という二重の価値をもっており、前者が満たされると後者の方が重要性を増すこと、こうした傾向が現代フランス社会においてさらに強まっているという主張を紹介し、その主張がおおむね現代社会一般に合致しているとしている。

近現代における砂糖の普及は、多くの大衆や資源を巻き込みながら、全世界の生産的結合を積極的に再構成していった。その社会的・経済的・政治的な「力」が解放した技術的・人的エネルギーは世界史上、類をみないものであり、その結果、多くの恩恵がもたらされたものの、ミンツはその一方で、我々は我々が食べる物に対する自決権を放棄してしまったことを見抜いた。即ち、我々が食事をコントロールするのではなく、大量生産された食品の単なる消費者になってしまったこと、便利さという衣の下で、個々人の選択肢が狭められ、こうした傾向に対する抵抗の機会も狭められているという、矛盾した情況を生み出すこととなってしまった。

無論、ミンツのこうした主張に似通ったものは、彼も引用しているように、他の人類学者らによってもなされている。ミンツの功績は、近現代における砂糖の普及という歴史を、生産と消費とを密接に結びつけながら、詳細に跡付けたことにある。ミンツの議論が説得力を持つのはこれに由来する。

ミンツの結びの言葉は、同業の人類学者に向けられたメッセージとなっている。即ち、我々人類学者は、奇妙なことに、あまりにも長い間、世界が変わってきたこと、今も変わり続けていることを否定してきた。こうした変化の問題に人類学者は貢献できるし、その責任があるということすら否定してきた。我々は自らのロマンチズムに裏切られた一面もあろう。だが人類学が得意とするフィールドワーク（遺憾ながら本書ではほとんど取り入れられなかったが）と、一つの「種」としての人類の歴史的特質を明らかにしてきたということは、他の学問からも認められるはずである。人、物、行為が如何にして意味のある形で統合されるのかという問題は、人類学的に大いに興味を惹かれるが、こうした問題は、原始的な社会同様、現代社会においても追求することができるものである、と。本書は、少なくとも日本においては、人類学者よりも、近現代史の研究者によって引用や言及されることが多い

ように思う。当然、歴史学者は歴史学の文脈で本書を読み、評価する。人類学者も食文化に関心があれば読むであろうが、専門とする地域が異なると、なかなか目を通せない。読んだとしても、人類学者がミンツの本来の主張を正面から受止めることはあまりなかったように思う。一人でも多くの人類学者に本書の面白さと重要性を再認識して欲しい、そして歴史学者に対しては本書には別な読み方がある、ということを知ってもらいたく、この一文を書いた次第である。

