

学・会・近・況 テーマ別セッションⅠ

# 近現代インドにおける 食文化とアイデンティティ

井坂理穂

本セッションは、現在も進行中の科学研究費補助金・基盤研究（B）「近現代インドにおける食文化とアイデンティティに関する複合的研究」の途中段階での研究成果をもとに企画された。このプロジェクトの目的は、近現代インドにおける食文化の様々な変化に焦点をあてながら、これらの変化が地域、宗教、カースト、ジェンダー、階級などに基づくアイデンティティや、インドというネーション概念の構築・再構築過程とどのように関わっていたのかを明らかにすることにある。近現代のインドにおける食文化の諸側面については、これまで歴史学、社会学、経済学、文化人類学、文学その他の分野の研究者たちによって、異なる関心から頻繁に取り上げられてきた。本プロジェクトが着目したのは、それらの記述のなかではしばしば地域や宗教コミュニティなどの区分が前提とされ、あたかもこれらの区分によって食習慣や料理法が明確に分かれるかのような捉え方がみられることであった。近年の歴史学や社会学の成果が明らかにしているように、地域、宗教、カーストなどの社会集団の区分は、実際にはきわめて流動的なものであり、歴史的に構築・再構築されてきた側面をもつ。本プロジェクトではこの点を踏まえ、食文化と社会集団との対応関係を固定的なものとして捉えるのではなく、多様な社会集団の構築・再構築の過程と食文化のあり方が、歴史的にどのように関わりあってきたのかを、メンバーのそれぞれが異なる方法論や事例をもとに検討することを目的としている。

以下、大会セッションでの各報告の内容を要約する。第一報告は、篠田隆「インドにおける食料消費の動向と地域性」であった。本報告は、地域と食材消費がどのように関連しているのか、またその関連が歴史的にどのように変化してきたのかを、インドの全国標本調査（National

Sample Survey)の「食料消費支出」に関する報告書をもとに検討したものであった。ここでは、州単位の地域比較は煩瑣になるという理由から、インド政府による地域(zone)区分に食文化の共通性を加味するかたちで、北部、東部、北東部、西部、南部という五つの便宜的な区分が用いられている。報告者は食料細目の個人消費月量および千世帯当たり消費支出世帯数のデータに依拠しながら、それぞれの地域と食材消費の関連について、以下の三つの側面から明らかにした。

まず、主穀とその他食材の組み合わせについての分析では、1.米の個人消費量は北東部、東部、南部で多く、小麦(ここでは全粒粉であるアーター)は北部、西部で多いこと、2.州別食料細目別個人消費月量間の相関係数の分布をみると、小麦は乳製品のミルクやギーと強い正相関を、ヒヨコマメやケツルアズキなどの豆類、カリフラワーやホウレンソウなどの野菜、粗糖、精製糖と中程度の正相関を示していること、3.他方、米には強い正相関を示す食材はなく、逆に、米と強い負相関を示す食材には、小麦のほかに、ミルク、タマネギ、精製糖、粗糖があること、4.ミレット類(トウジンビエやモロコシなど)は小麦や米に置き換えられ、個人消費量では重要度の低い穀物になっていること、の四点が明らかにされた。第二に、地域の特徴をあらわす食材(個人消費量が他地域よりも相対的に多い食材)の分析を通じて、1.豆類:北部ではヒヨコマメ、ケツルアズキ、西部と南部ではキマメ、東部と北東部ではレンズマメ、2.野菜類:北部ではカリフラワーとホウレンソウ、西部ではタマネギとナス、南部ではオクラとトマト、東部ではジャガイモとナス、北東部ではキャベツ、3.ミルク・油脂:北部ではミルク、ギー、西部では落花生油、南部ではココナツ油、東部と北東部では芥子油、という対応関係が示された。このうち、油脂は料理の味や風味に大きな影響を与えるだけではなく、油脂の種類により、強く相関する食材の組み合わせが異なっており、この意味で食文化の地域性をよく表す重要な食材となっていることが強調された。第三に、肉食の動向について、1.肉類の個人消費月量は、全体的に増加傾向にあること、2.ただし、肉類とりわけ牛肉や豚肉の個人消費データについては、諸種の規制や心理的抵抗から過少報告されている可能性が大きいこと、3.個人消費月量および千世帯当たり消費世帯数の双方で重要なのは、魚とヤギであること、4.とくに、魚は農村部では千世帯当たり300世帯前後、都市部でも250世帯以上が

消費するもっとも一般的な肉食の食材で、北部を除くインド全域で消費されていること、などが明らかにされた。ここで報告者は、魚消費の重要性について改めて注意を促し、インドの食文化研究のなかにこれを位置づけ直す必要があることを指摘した。報告後の質疑応答では、食材消費の地域差のなかに、宗教や社会集団の要因がすでに織り込まれているのではないかとの質問があり、この点について報告者からは、地域、宗教、社会集団、階級などの地理的・経済的・社会的属性と食文化との相互関係を厳密に検証するために、今後はユニット（個票）データに依拠した分析に取り組む予定であることが述べられた。

第二報告、山根聡「ウルドゥー語と都市文化—食文化を通じた語彙の洗練とトポフィリアー」は、19世紀半ばから20世紀半ばにウルドゥー語で書かれたデリー、ラクナウの都市文化に関する記述の中から、特に食文化に関わる部分を取り上げ、都市への愛着、郷愁、誇りといった「トポフィリア topophilia」がいかに醸成されたかを考察したものであった。デリー、ラクナウはいずれもムガル朝と英領期に栄枯を経験した大都市で、衣食住や言語など文化的諸側面で西アジアや中央アジアの文化やイスラームの影響を受けている。建築では王族やイスラーム聖者の墓廟の建設や市壁に囲まれた都市建設が進み、言語ではアラビア語やペルシア語の語彙を多く含んだ美的語彙や独特の表現が発達した。こうした背景を踏まえて、本報告は、インド大反乱をきっかけとして、ウルドゥー語で都の荒廃を嘆く哀悼詩が多く書かれ、散文でも往時の栄華を懐古する風潮が起こったことに着目した。たとえば、当時書かれた回顧録には、贅を尽くした肉料理を主体とする食文化が記述されているが、この食文化はまさにインド・イスラーム文化の栄華の象徴であった。これらの記述にみられる語彙群は、都市への郷愁や愛着を見事に映し出しており、記述全体からは都市の文化（文脈）で生活する人々の気概がうかがえる。こうしてウルドゥーの文人たちは、食文化を通じてムガル期の細やかで優美な貴族文化を記すとともに、滅びゆく文化と到来する文化の交錯をも描出したのである。山根報告は最後に、ここで取り上げた文献からは、ウルドゥー語が都市文化の洗練された表現を発展させ、「インド・イスラーム文化」の象徴となっていく経緯が読み取れることにも言及した。この過程で重要であったのは、アラビア語やペルシア語などの外来語彙が多用されたというだけではなく、そうした語彙を効果的に

用いながら洗練された表現が発達した点にあった。報告後の質疑応答では、本報告で用いられたウルドゥー語文献に記述されている食文化を、どこまで実際の食文化を記録したものとして捉えうるのかという点や、これらの文献に表される食文化と宗教との関連について議論が交わされた。

続く第三報告、小磯千尋「インド都市中間層の食文化と変容—外食、飲酒、健康志向—」では、近年の経済成長やグローバル化などの諸変化のなかで、宗教的な浄不浄観が食に与える影響がどのように変化しているのかが検討された。まず報告者は、インドにおいて、カーストの序列が生来の質を表すといわれ、食物の質の序列とも関連づけられてきたことに触れ、サットヴァ（純質）、ラジャス（激質）、タマス（翳質）の概念を説明した。このうちタマスは、低いカーストと関連づけられ、不活発性、重さ、暗さを表すとされており、アルコールや肉、きのこ類が「タマスの食物」であると考えられている。しかし興味深いことに、これらの食物は、近年では食のグローバル化とともに、都市中間層の間で受け入れられ始めている。次に報告者は、マハーラーシュトラ州のワイン生産、消費についての具体的な事例を紹介し、都市中間層において、家族でワインを食事とともに楽しむという健全でファッショナブルなイメージが急激に受容されていることを指摘した。さらに、ヒンドゥー教徒の間での外食に対する認識も近年になって変化している。インドの都市に巨大なショッピング・モールが多数建設され、都市中間層が週末を過ごす場となっているなかで、手軽にさまざまな味に出会えるモールの清潔なフードコートや、インド料理、諸外国料理のレストランが、浄・不浄観に縛られていたヒンドゥー教徒の外食に対する抵抗を弱めている様子がうかがえる。最後に報告者は、ケーブルテレビにおける各種の料理番組や、健康志向を前面に打ち出す番組の台頭に注意を促した。菜食中心とはいえ、油の摂取量が多いインドの食事は、心臓病や糖尿病の元凶とされ、油や砂糖、塩の摂取過多を戒める医療番組や健康番組が目立つ。また、かつてインドでは痩せた体型は好まれなかったが、テレビを通じて西洋の価値観や美的センスが影響を及ぼすようになった結果、スリムな体型に憧れ、「ハイプロテイン・ダイエット」などで減量に励む女性や、スポーツジムやヨーガの教室に通って減量に励む人が急増している。これらの現象を紹介したうえで、本報告は、都市中間層の食においては、

宗教的な浄不浄観よりも、ファッション性や健康志向が優先されるようになってきていることを指摘した。

第四報告は井坂理穂「植民地期インドにおけるイギリス人家庭と料理人」であった。この報告は、植民地期にインドに滞在するイギリス人女性向けに書かれた料理本や家事全般に関する指南書、イギリス人女性たちの残した回顧録などを通じて、イギリス人家庭で雇用されていた料理人たちの実態と役割を検討したものであった。報告者のねらいは、「食」という場において、植民地支配者と在地社会とを結ぶ役割を担っていたともいえる料理人たちに着目することで、イギリス人たちが在地社会との接触・相互作用を通じて、食をめぐる慣習をどのように再構築していったのか、それらが彼らの社会的な地位、アイデンティティのあり方といかに関わっていたのかを考察することにあつた。インドにおいて、イギリス人女性（メムサーヒブ）たちの家庭における役割は、ときには帝国支配そのものとも重ね合わせられながら、いかにインド人の家内労働者たちを指導し、家や家計を管理するかにあるとされていた。イギリス人家庭で雇用された料理人は、メムサーヒブからの指示のもとに市場で食材を購入し、バンガローの外に別棟として建てられた台所で調理を行った。料理本や家の管理についての指南書では、こうした調理場の環境の悪さや不衛生さがさかんに強調されており、メムサーヒブは在地の家内労働者たちに衛生面について厳しく指導を行う必要があるとされている。メムサーヒブはまた、料理人の申告する食材の価格を点検し、家計を管理し、何を調理するのかを決め、つくり方について彼らに指示を出した。しかしその一方で、指南書のなかには、調理道具の選択や調理の現場は料理人に任せ、台所に頻繁に立ち入らないことを勧める記述や、料理人が買い物の際に若干の金銭や食材を横領することについては大目にみるように助言する記述もみられ、料理人のやり方にある程度任せざるをえなかった状況をうかがわせる。また、料理人から調理法を学んだり、メニューについて彼らと相談することを勧める記述などもみられ、両者間の接触・交流がももたらしたと思われる調理法が多数紹介されている。メムサーヒブにとって、料理人は家を「適切に」運営するうえで欠かせない存在であり、よい料理人を確保することは重要な課題であった。回顧録のなかには、料理人がより条件のよい職場をみつけて家を去っていったり、転勤先で料理人を探すのに苦労したエピソードなども

あり、彼らは他の家内労働者の場合に比べて、雇用主に対してある程度強い立場をもちえたと思われる。報告者は以上のように、メムサーヒブと料理人との関係や、そのなかで生まれた料理や食をめぐる諸慣習を明らかにしたうえで、今後の課題として、こうした諸慣習が19世紀半ば以降台頭しつつあったインド人ミドル・クラスの家庭にどのような影響を与えていたのかを検討することをあげた。報告後の質疑応答においては、メムサーヒブと料理人との間のコミュニケーションの言語についての質問があり、これに対して報告者は、指南書のなかに含まれている在地諸語の用語集、会話集などに触れながら、言語の側面からどのような両者間の関係がうかがえるのかを考察した。

冒頭で述べたように、このセッションのもととなった共同研究プロジェクトはその後にも継続しており、本セッションを通じて明らかになった諸課題や、このときには十分に取り上げることのできなかった外食産業の変遷、料理本の分析、地域概念・ネーション概念と食の関わりなどの研究も進行中である。いずれ機会を改めて、これらの研究成果を発表する場をもちたいと考えている。

## 註

各報告の要約は、報告者自身による要約をもとに井坂が取りまとめた。全体としての統一性や、分量を調整する関係から、報告者の文章を一部変更した箇所がある。

いさか りほ ●東京大学大学院総合文化研究科准教授