

斎藤 FS 相談会報告

日時：2022年7月19日（火）10時から12時

形態：オンライン

参加者：大村敬一・放送大学教授（文化人類学）

　　藤原辰史・京都大学人文科学研究所（農業史・環境史）

　　斎藤和之・プロジェクトリーダー

　　立澤史郎・プロジェクトメンバー

　　平澤悠・プロジェクトメンバー

　　松田素二・プログラムディレクター

冒頭に資料に基づいて30分程度、プロジェクトの目的や位置付けなどの概説的説明があり、その後、大村さんからまず極北人類学、特にカナダ北極海中央部における30年の調査研究の経験をもとに以下の4点のコメントがあった。

1 カナダ北極海中央部のイヌイット社会では、ice cellarのような冷凍保存文化はない。より短期的に、狩猟採集したものを消費するか、干したり発酵させたりすることはあっても、氷土を利用した冷凍保存は見られない。保存、貯蔵を極北食文化における前提にはできない。保存、貯蔵を求める条件を明らかにし、それにかなった社会における食文化の要素という位置付けが必要ではないか

2 ア拉斯カ地域とシベリア地域では、地域の住人の歴史的背景が異なる。数百年単位でその地に定着している人々と、国家による強制移住政策を背景に住人となった人々を含む社会は、意識、技術、国家との距離などが異なるので比較する際には十分な検討が必要ではないか

3 伝統的生態学的知識（TEK）と科学的生態学的知識（SEK）の関係は、対話と協働ということが目指されるが、1990年台の知識人類学的研究では、それらの協働ではなく、両者の政治的闘争であるという認識が出現している。この立場に立つと、折衷は先住民社会にとっては望ましい選択ではなく、政治的立場の曖昧化となる。したがって、両者の対話ではなく、この政治性に十分配慮した両者の関係性、とりわけ、先住民社会のビジョンに学ぶべきではないか

4 先住民社会の選択は既に示されているのではないか？産業か生業か、電化か伝統か、という葛藤ではなく、複数の生きるためのモードを包含している、モノモードではなくマルチモードな対処法こそが、アイスセラー問題の核心ではないだろうか

続いて、農と食について幅広く深い洞察を発信している藤原さんからも、以下の4点のコメントがなされた。

1 フードライフヒストリーという概念・視点は大変重要だが、近年多くの研究が蓄積されているフードヒストリー研究の方法とどこが違い、どのように有効なのかという説明が必

要だろう。一つの可能性として、フードはこれまで「人間の食するもの」、ライフは「当然人間の生活・生命」、ヒストリーは「人間の歴史」という前提で、フードヒストリアンは研究してきたが、そうではなく、地球生態系の視点で、微生物も含む多様な生物が関与し、その視点から見たフードであり、ライフであり、ヒストリーであることを強調することで、十分な差異化ができるのではないか。

2 20世紀の冷蔵文化とこのプロジェクトが対象とする冷蔵文化の異質性についても目配りが必要ではないか。20世紀の冷蔵文化は、人々の食を冷蔵しようとする意識や欲望を市場化し物質化することで実現した、極めて現代的（市場的）現象だが、それとは必ずしも一致しないチャネルでこの地域の冷凍保存の思想と技術があるのではないか？またその過程で、誰が冷凍を必要とし誰がそのために労働するのか、という食と冷蔵に関わるジェンダーの問題への目配りも必要に思われる。

3 日本における冷蔵文化（例えば冷蔵庫があるのに川の水で冷やしたり井戸の水で冷やしたりする）のは、単に電気冷蔵文化に収斂しない自律的な冷蔵文化の存在を実感させていのではないか、その点で極北の社会とつながる可能性もある。

4 食の貯蔵文化についても、20世紀のそれと極北社会のそれを同列で論じることができるかどうかの検討が必要ではないか。貯蔵は何かに備えることであり、それは災害であったり、時には戦争であったりする。それはより大きな政治権力とも密接に関係して出てくる。人々が自発的に万一の扶助に備えて蓄えようとする動きを、20世紀の国家（典型的にはナチス国家）が最も簡単にそれを流用することがある。従って、蓄えるということの持つてい社会的政治的意味についても、十分な目配りが必要となるように思われる。