

はじめに

ふだん私たちは「食べる」ことを巡ってなにを考えているだろうか。夕飯はなににしよう。どの店の、何が名物料理か。この食材は、どの季節が旬なのか。手軽で美味しいレシピはないか。カロリーや糖質はどうだろう。このところ肉料理に偏っていないか。高いか、安い。そんなことを考えていることが多いだろう。この本の編者もそうだ。

テレビでもインターネットでも雑誌でも、グルメ情報や健康にまつわる知識は溢れているし、もちろん人びとはそれらを知りたいと望んでいる。しかし、こうした情報にとりかこまれているがゆえに、かえって私たちはそれ以外の問いを「食べる」について考えていないところがある。

「食べる」とはもちろん食物を口に入れ、噛み、飲み込むという栄養摂取の行為である。しかし、この行為は生命を維持するのに不可欠なので、必然的に、生命の営みに幅広くかかわっている。あらためて「食べる」にまつわる問いを考えてみよう。

食べるもの（たとえば魚、豚肉、お米、野菜）はどうやって確保され、保存され、加工されて、輸送され、調理されるか。たとえば、さまざまな魚の資源量が危ぶまれる今、どういう対策が世界では、そして日本ではおこなわれているのか。微生物の力をかりた発酵食品によって、私たちはどれほど支えられているか。

過去と比べてどのような変化がおこっているのか。ワインはなぜ素焼きの壺ではなくて木の樽で保存されるようになったのか。

ある社会では何がとくに美味しいとされているのか。沖縄では豚がどのように飼われ食されてきたのか。イタリアでパスタはどのように発展し、どこでどのように食べられてきたのか。食べたものが体にどのような影響をあたえたと考えられていたのか。いまは医学的にはどう考えられているか。

これらの問いを具体的に考えはじめるだけで「食べる」ことがかかわる領域の広大さに圧倒されはじめはしないだろうか。

本書は、2015年度極東証券寄附講座「生命の教養学」の講義録である。この講座は「生命とは何か、〈生きる〉とはどういうことなのか」という問いから始まる知的探究への誘いとして構想されている。この講座では、この大きな問いの探求にあたって、年度ごとにひとつのテーマを設定する。そして2015年度のテーマが「食べる」である¹。

この講座でいう「教養」とは、思考の材料を特定の学問領域に偏ることなく広く求め、さらに各領域の研究成果に十分な敬意を払い、そこから獲得された雑多な材料をもとに新たな知を組織化しようとする態度である。2015年度は「食べる」というテーマを巡って、いわゆる文系・理系といった偽の対立に惑わされず、幅広い学問領域から「教養」を涵養するための場を提供しようとしたのである。

実際、2015年の4月から7月にかけての11回の講義と、各講義後の講師との濃密な質疑を通じて、90名以上の受講生は、別々のトピックを扱った複数の講義が網の目状に接続し、前述の意味における「教養」を各自が構築していく場に編者は居合わせるようになった。その刺激的な場の一端をこの講義録は読者に伝えられるだろう。

すべての講義は、「食べる」というテーマを巡りつつも独立したものである。したがって、興味を惹くどの講義からでも読みはじめていただきたい。しかし、複数の講義に共通するテーマも見い出されるだろう。以下のように5つのまとまりにグルーピングをすることで、全体を通したひとつの読みかたとして提示したい（以下敬称略；肩書きは講義時のもの）。

島村 菜津（ノンフィクション作家）『『スローフード』運動とは何か』

1 2006年以来、本講座では「生命を見る・観る・診る」、「誕生と死」、「生き延び」、「ゆとり」、「異形」、「共生」、「成長」、「新生」、「性」という多様なテーマを扱ってきた。

山下 範久（立命館大学国際関係学部教授）「ワインにみるグローバリゼーション」

この二講義は「食べる」におけるローカルなものとグローバリゼーションとの関係をめぐる一対の講義として読むことができる。たとえば、食のグローバリゼーションにたんに反対する運動だと見なされることもあるイタリア発のスローフード運動が、なぜ「スローフード」という、グローバリゼーションの権化として見なされる英語の名称を最初から冠して発想されたのか。そこからして、スローフード運動が、たんなる反グローバリゼーションを掲げているのではないことがわかる。スローフードというアイデアが世界に広まるのと、土地とその風土を深く反映するヨーロッパのワインが、世界中に広まっていく過程が重なって見えてくる。

勝川 俊雄（東京海洋大学産学地域連携推進機構准教授）「魚はいつまで食べられる？」

生源寺眞一（名古屋大学大学院生命農学研究科教授）「日本の食料と農業」
この二講義は、異なる観点から、日本における食の持続性の可能性とその危機を問う講義として読むことができる。日本における水産資源管理について、あまりにも無関心かつ楽観的でありすぎてきたことに気づかされる。それとともに、農業において厳しいと同時に希望もある現状について認識を新たにさせられるだろう。

池上 俊一（東京大学大学院総合文化研究科教授）「食から見るイタリア史」

比嘉 理麻（沖縄国際大学総合文化学部講師）「食べられるブタ、嫌われるブタ、愛でられるブタ—沖縄のブタ食文化」

山本 道子（村上開新堂代表取締役、料理研究家）「日本人の食べ方・味わい方から見る日本の文化」

三つの講義によって、イタリア、沖縄、日本のそれぞれにおいて、パスタ、豚、お箸など食文化がどのようにかたちづくられてきたか、まったく異なるかたちで知ることになるだろう。

大道寺慶子（本学文学部非常勤講師）「東アジアの食餌—消化と健康」

勝川 史憲（本学スポーツ医学研究センター教授）「生体のエネルギー出
納バランスと体重コントロール」

この二つの講義はいずれも、医学あるいは健康と「食べる」ことの間を論じている。前者は中国と日本の医学史を扱い、後者は最新の医学的知見を提供しているのが正反対に映るかもしれないが、人びとが健康を求めてどのように考えてきたのか、その努力の延長線上に現在における医学的認識もあることが見えてくる。それと同時に、過去の食と医のイメージがいまでも私たちのあいだに生きていることも知らされることになる。

野口 和行（本学体育研究所准教授）「『食べる』を『体験する』」

小泉 武夫（東京農業大学名誉教授）「発酵食品の神秘」

最後の二講義は、体当たりで「食べる」を体験するときに見えてくる世界をあつかっている。自分で動物を解体して食べるということはどういうことか。世界中の発酵食品を食べ尽くしてきた方の語る「食べる」世界の未来とはどのようなものか。

以上は、これらの講義の読みかたのひとつに過ぎない。「食べる」世界をこの講義録を通じて探検していただければ、編者としてはたいへん幸いである。

お忙しいなか、講義録の作成にご協力いただいた講師の方々に感謝を申し上げます。また、この授業と本書の刊行のために寄附をされた極東証券株式会社に厚く御礼を申し上げます。また、2015年度の本授業の企画にかかわってくださった委員の方々と慶應義塾大学教養研究センターのスタッフに記して謝意を表したい。最後に、本書の編集にあたって慶應義塾大学出版会の佐藤聖氏にはたいへんお世話になった。深謝。

2017年6月

赤江 雄一

極東証券寄附講座「生命の教養学」2015年度企画委員

赤江 雄一（文学部准教授：委員長）

山下 一夫（理工学部准教授）

高桑 和巳（理工学部准教授）

鈴木 晃仁（経済学部教授）

小野 裕剛（法学部専任講師）

小瀬村誠治（法学部教授）

板垣 悦子（体育研究所准教授）

吉川 智江（教養研究センター事務長）

佐藤 聖（慶應義塾大学出版会）