

歴史教育の課題としての食

京都大学人文科学研究所 准教授

ふじはら たつし
藤原 辰史

1 食の歴史を学ぶことの有効性

食べものや飲みものの歴史を研究することがわたしの仕事だが、仕事中はやはり、空腹を感じる人が多い。たとえば、フランス革命期のレストランの歴史について本を読むとナイフとフォークを使って何かを切り分けたくなるし、蕎麦屋の歴史を学んでいると定食屋に駆け込んで天ざるを注文し、蕎麦湯を飲みたくなる。シルヴァーノ・セルヴェンティとフランソワーズ・サバンの『パスタの歴史』（原書房、2012年）という本もあるが、これを読んでいるときは、ずっと小麦を捏ねたものの香りが鼻腔について困ったものだ。逆にいえば、昼飯の選択に迷ったときに、飲食関連の歴史書はとても便利である、とも言える。

もちろん、便利なのはそればかりではない。世界史や日本史や地理を学び、研究するうえで、食というテーマは、とてもエキサイティングだ。倫理政経もそれは変わらない。食をどう分配するか、という問いは、ずっと政治の課題だったはずだからである。教育技術という狭い面だけにかぎってみても、暗記しなければならぬ事実を網の目のようにつなぐことができる、という長所を持つ。

たとえば、すでに古典である角山栄の『茶の世界史』（中公新書、1980年）、鶴見良行『バナナと日本人』（岩波新書、1982年）、シドニー・ミンツ『甘さと権力』（平凡社、1988年）、村井吉敬『エビと日本人』（岩波新書、1988年）、川北稔の『砂糖の世界史』（岩波ジュニア新書、1996年）、最近では、赤嶺淳の『ナマコを歩く』（新泉社、2010年）、武田尚子『ミルクと日本人』（中公新書、2017年）などを念頭に考えるとよいだろう。では、どこが魅力なのだろうか。

第一に、身近な現象と地球規模の現象を結びつけるダイナミズム、あるいは別の言い方をすれば、歴史地理の勉強を身近なものにしてくれる「とっつきやすさ」。食べものや飲みもののように毎日接するものから歴史をとらえかえすと、無意味に思え、眠気誘導剤でしかなかった文字の羅列がぐっと自分の関心、いや芯のようなものに反応する。たとえば、イギリスの産業革命を支えた労働者は、どんなものを飲んでいたのか、と考えると、途端にイギリス帝国のイメージが食卓の上に浮かび上がる。イギリスの労働者たちは、インドや中国から輸入していたお茶に、カリブ海から輸入していた砂糖をたっぷり混ぜて、カフェイン入りの栄養ドリンクのようにゴクリとやっていたのである。この延長上に、戦後日本の「栄養ドリンク」も位置付けられるかもしれない。歴史のダイナミズムは、歴史の身近さと表裏の関係にある。

第二に、時代横断的な歴史の眺望が開けること。たとえば、ジャガイモ、サツマイモ、トウガラシ、ナスビ、そしてトマト。これらのラテンアメリカの食べものが、ポルトガルとスペインが侵略して以降、西洋にどのような影響を与えたのか、と考えると興奮を禁じ得ない。よく言われるように、イタリア半島のパスタでトマトが使われ始めるのは、ラテンアメリカからトマトが導入されてからだ。アイルランドのジャガイモ飢饉も、ラテンアメリカ諸地域の陰惨な征服の歴史がなければ、おそらく歴史的事件にはならなかっただろう。サツマイモは、やはり南米大陸の西側からスペイン船に乗って植民地のフィリピンに運ばれ、それが中国、台湾を経由して琉球に伝わった。さらに琉球から薩摩に伝播し、日本各地に広まっている。ゆえに、『椿の海の記』（朝日新聞社=1977年、河出文庫=2013年）や『あやとりの記』（福音館文庫、1983年）などの石牟礼道子の作品にしばしば登場するように九州ではサツマイモをカライモ（唐芋）と呼ぶことが多く、京都では琉球芋（リュウキュウイモ）と呼んだし、江戸時代のみならず明治時代の東京の下層民はこれをサツマイモと読んで腹を膨らました。このへんは宮本常一

の『甘藷の歴史』（未来社、1962年）や横山源之助の『日本の下層社会』（岩波文庫、1985年）に詳しい。サツマイモが帯広でも栽培できるようになったという話もつい最近聞いた。原因は温暖化と言われており、これまた歴史学の対象となりつつある。自分の好きな食べものを一つ選んでもらって、それについての世界史を書いてもらうだけでも、少なくとも大学では有意義な課題となる。

そして第三に、歴史のなかで飢えという現象がどれほど重要かを知ることができる。とくに近現代史では、さきほどのアイルランド飢饉はもちろん、第一次世界大戦期のロマノフ朝のロシア、ホーエンツォレルン家のドイツ、ハプスブルク家のオーストリア=ハンガリー二重君主国では飢えはその帝政を打ち砕くほどのインパクトを持ち得たし、さらにはイギリスの飢えに対するアメリカの援助は、この戦争が「食糧戦争 food war」と呼ばれたほど、連合国の勝利を決するものだった。さらには、1932年から33年にかけてのウクライナの大飢饉（ポロドモール）、第二次世界大戦期のベンガル飢饉、帝国日本の兵士の飢え、戦争孤児の飢え、戦後のアフリカの飢饉などを知ること、歴史を地底から突き動かすような「衝動」を感じることができるだろう。とくに、藤原彰『餓死にした英霊たち』（青木書店=2001年→ちくま学芸文庫=2018年）や、NHKのドキュメンタリーの『戦慄の記録 インパール』やそれを書籍化したもの（岩波書店、2018年）では、日本陸軍幹部の無能と無策が日本軍兵士に飢えを強いた事実が克明に記されている。

2 食の歴史を学ぶことの困難性

とはいえ、食の歴史を学ぶことは実はとても難しい。とくに、自分で研究を進めていくとなるとかなり大変だ。

第一に、史料の収集方法である。拙著『ナチスのキッチン―「食べること」の環境史』（初版=水声社→決定版=共和国）で、近現代ドイツの食の歴史をまとめようとしたとき、当事者、つまり食べている人の歴史はどうしても史料から浮かび上がってくることが少なく、悩んだ。毎日の食事

はあたりまえすぎて、日記につける人もなかなかおらず、ましてや食べものに対する思いなどはなかなか口にしないからである。そこで、わたしは、レシピのいっばいつまった料理書を、史料のひとつとして用いた。レシピなら、少なくともレシピ作家の食事観のようなものはとらえられると思ったからである。ただし、それには落とし穴があった。レシピは、その時代の食事の内容が反映されているというよりはむしろ、その時代にどんな食事が食べられるべきかという未来像や理想像が語られていることが多いのである。ほかに、台所の建築雑誌、家政学の雑誌などを史料として少しでも現実に迫ろうと試みた。「食」というとらえどころのない、とりわけ再現が困難な世界を明らかにするためには、まず外堀から攻めていく、という構えと根気が、食の歴史を学ぶためには、とりわけ必要とされるのである。

第二に、学びのなかで、無意識に価値観がからんでくることである。どんな食べものがおいしくて、どんな食べものがまずいかについては、個人の価値観に大きく依存する。日本の事例をひとつとっても、どれだけ栄養教諭が毎月給食の献立作成に悩んでいるかを想像するだけで、そのことは容易にわかるだろう。とりわけ、食の多様化が著しい現在、食べものの優劣を論ずることは難しい。ただ、その悩みは、栄養学的に、熱量や、タンパク質、炭水化物、脂質の量によって食べものの内容を数値化することで一部は解決されようとしている。食材を構成する栄養素は基本的に変わらないのだから、歴史的に遡っても、当時の人びとの食事の熱量や、三大栄養素の中身について知ることにはできる。しかしながら、20世紀に入って、味の素やマギーやクノールなどの化学調味料がそれらの本社所在国の政治的経済的膨張と軌を一にして国境を超えて席卷し、世界中の料理が簡素化可能になり、世界の味覚が画一化されていくようになってきたが、これによって食文化が劣化していると指摘するのか、それとも改善されていると指摘するのか、数値化だけではわからない。歴史研究のプロセスは「価値」からできるかぎり自由

であるべきだが、歴史研究の生みの親である「初発の動機」は「価値」から自由であることなどありえない、とわたしは考えている。食にまつわる書籍は、アカデミックかどうかに関わりなく、著者の価値観が強いものになってしまい、そのフィーリングがあわないとどんなに貴重な情報が記してあっても読みにくいことがある。

第三に、食とは底なし沼の現象である、ということだ。砂糖や茶であれば、「食べもの」であり、それを元に歴史をとらえることは比較的容易である。だが、「食べること」となると話は異なる。マナー、食器、儀礼、食卓などは、よほどの権力者でないとその内実を知ることができる史料は残っていないし、食事の歴史を追っていった結果、結局権力者の歴史だけを見ていた、ということに陥りがちである。庶民の食。貧民の食。たとえば、ヴィンセント・ヴァン・ゴッホの「ジャガイモを食べる人びと」（1885年）という農家の食卓を描いた絵があるが、テーブルの真ん中においてあるジャガイモとコーヒー、そしてランプに照らされる農民たちの顔の疲労感と安心感、そしてそれらのないまぜの食卓の雰囲気や歴史書から読み取ることとも歴史書に書き写すことも、やはり難しい。日本史であれば、貧民研究やそのルポルタージュの史料は容易に手にとれるから、たとえば、サツマイモや残飯が底辺社会に果たしていた役割は知ることができるけれども、性別、地域、季節、階層によって全く異なる変化の激しい食という現象を歴史的にとらえるのは、やりがいのあることに間違いはないのだが、ある程度の発想力とかなりの努力が求められる。

そして第四に、教える側にも学ぶ側にも、飢えの経験が少ないことである。歴史の底流には飢えの経験と飢えへの恐怖があることはさきほども論じたのであるが、飢えの時代の恐怖は戦争の時代の恐怖より、追体験することは難しい。このことと一見矛盾するようだが、現在、日本では子どもの貧困が深刻化し、飢えや栄養失調を経験している子どもも増えている。学校給食が唯一のまともな食事である家庭も少なくない。つまり飢えをめ

ぐって、日本のなかで分断が起こっている、ともいえる。つまり、歴史教育のなかで、食事に困らない子どもたちも、飢えについて考え、話し合い、できるかぎり想像することは、過去の事象という一見遠い事実、現在の問題を投射して考えることにもなるだろう。

3 食の歴史教育の実践

以上のように、食を学ぶことの有用性と困難性を両方整理してみたが、もちろん、漏れている点もあるだろう。ただ、これらの点はすべて歴史教育一般の問題でもある。ここでは、まず以上のような点を前提として、食べものから歴史をとらえる歴史教育への可能性について、わたしが関わっている具体的な事例から考えてみたい。

第一に、京都大学文学部の「食と農の近現代史」で実践しているささやかな工夫である。

この講義では、最初の回に学生全員に自己紹介をしてもらう。まず、A5の紙を半分にして、それを配る。そこに、名前と出身地と興味のあることと、①これまで食べたなかで一番美味しかったもの（あるいはまずかったもの）、または、②出身地のソウルフードについて15分くらいかけて書いてもらう。それを一旦わたしが集めて、各々に当てて、もう少し話を展開してもらう。この自己紹介によって、まず、教員が学生それぞれみんなに「関心があるんだよ」という気持ちを伝える。そして、ほかの学生たちも別の学生たちの考えていることに関心をもってもらう（学生たちはしばしば講義の感想として「自分と同じ世代の学生がこんなことを考えていたとは驚いた」と伝えてくれる）。この雰囲気づくりのためには、食べものとはとても便利なのである。とはいえ、もちろん、この点が自己紹介の主な理由ではない。

まず、①の質問の真の意図は、歴史とは何かという根源的なテーマを考えるためである。まず、自分の食の歴史をざっと振り返る、突出したところをピックアップする、そのなかで自分らしいものを探す、という思考プロセスのなかで、「一番おいしかったもの」や「一番まずかったもの」はわずか15分のあいだでもコロコロ変わりやすい

ことに気づく。そして「おいしかったもの」や「まずかったもの」を語るときには、十中八九、そこに文脈が生まれることを確認してもらうのである。この文脈こそが、歴史叙述の根幹にあたる。「大学に入学して久しぶりに実家に帰って朝お母さんが作ってくれた味噌汁」という答えがあったが、これまでのマーク式の受験勉強では「味噌汁」と「お母さん」だけを暗記すればよかった。しかし、味噌汁にもお母さんにも背後には一冊の本には書ききれないほどの膨大な歴史が刻まれているのである。

第二に、歴史を舌で味わう企画である。

『ナチスのキッチン』（決定版）のあとがきに述べたとおり、わたしは2013年から熊本で料理を味わいながら歴史を学ぶ企画を、ハイレベルな食料科やパティシエコースを持つ熊本の慶誠高校と熊本市立図書館の全面的なバックアップのもと実施してきた。たとえば、第一次世界大戦時に油脂が不足する中、それでもおいしく感じるスープをどう作るかが切実な問題になったが、油脂なしで美味しく感じるスープのレシピの翻訳を慶誠高校にお送りし、何度も調理と試食を繰り返してもらった末に、市民のみなさんと完成品を味わったことがあった。このとき、ほぼ同じ食材でブイヨンを入れてポトフを作っていたのだが、一人を除いて第一次世界大戦期のスープに軍配をあげた。

慶誠高校の原美幸先生にお尋ねしたところ、昔のジャガイモはもっと味が濃かったのではないか、あの時代のジャガイモを使っていればもっとおいしくなったかもしれない、と語ってくださった。化学肥料や農薬を用いた農業近代化で大量の野菜を産出することができるようになったが、それによって野菜の味は薄くなったという有機農業者のお話を聞いたことがある。しかも、複数回。なるほど、レシピを再現することで、その当時の味を再現するだけでなく、当時と野菜の味の比較もできるのである。

おわりに

食べものをめぐるアンケートと、調理実習と歴

史学の融合。以上のような試みは、小中高の施設があれば、どこでも可能である。今後AIの進歩によって、人間には、情報処理能力よりも、クリエイティブな思考がいつそう求められるだろう。社会科は歴史・地理・倫理・政経だけを教えるものだ、という節約的な考えも時代遅れとなっていくにちがいない。社会ほど広い知識と豊かな感性が試され、さまざまなジャンルと融合できる科目はない。英語の先生と家庭科の先生に協力してもらい、世界中の古いレシピを翻訳してもらい、それを家庭科で作ってみんなで試食してもよい。それが難しければ、砂糖入りの紅茶を飲んで、イギリス帝国のインド支配を論じるだけでも、その記憶は味とともに脳内に刻まれるだろう。バナナを食べながらアメリカ合衆国のユナイテッド・フルーツが南米で繰り広げた残虐の数々を思い起こすと、記憶はよりしっかりと残るだろう。

いや、もっといえば、知識は脳にだけ刻まれるという考えはもう旧時代の産物である。脳はコンピューターのハードディスクではない。

歴史を舌に刻む。思えば、幼い頃の思い出は、舌に残るあの風味とつながってはいないだろうか。五感を通じて歴史を学ぶ重要性は歴史博物館でもしばしば言われるが、味覚については衛生上の問題ゆえにそう簡単に実行できない。だが、調理室を持つ学校は異なる。調理室は家事を学ぶところ、という古い考えからもそろそろ脱却しなければならぬ。調理室で、わたしたちは、歴史も地理も学ぶことができるのである。

もっといえば、学校には給食がある。近著『給食の歴史』で、敗戦後、文部省の役人たちは、学校給食はなによりも社会科の学びにとって非常に役立つから、給食教育との融合も考えていたことに言及した。教育現場があまりにも忙しいいま、こうした試みは不可能に近いかもしれない。けれどもわたしは、情報機器の操作に学校の貴重な時間を割くよりは、家庭科を通じた歴史の学びに時間を割くほうが、AIにはない「創造性」が人間の重要な存在意義とみなされるAI時代にとって、より本質的だと思う。