

## 生活における不断の加工作業

星野晴彦

(生活科学研究所 研究部主任)

生活科学研究所の研究報告会で、中村博一先生が「ニジェールとナイジェリアの豆腐の味付けの現地報告」というテーマでご報告くださった（同じフィールドワークの結果についても、本紀要にも投稿して頂いている）。とても興味深い内容であった。アフリカで日本の豆腐がいかなる経緯かは不明であるが、彼らなりの文化に溶け込み加工され、食文化の一つとなっているというのである。

以上のような不断の加工作業は、実は私たちの身の周りではしばしば行なわれているのではないか。中華料理と看板を出している店も、本当に中国や台湾でそのようなものが食べられているのか怪しいところである。しかし、いまや中華料理屋は日本文化に欠かせないものだろう。日本で喜ばれるような味付けの工夫の蓄積の成果である。

これは、食事だけの問題ではない、私たちの生活は自分たちの必要性にあわせて様々な加工を繰り返しているのである。それは一見文化として当然のもののように語られるかもしれない。しかし、これは後からこれまでの経過を説明しようとしても、なかなか難しいものであり、正確性を欠く一種の物語のような形でとどまってしまう。そのような知恵の深さ、したたかさ、たくましさをさりげなく含んでいる。今回投稿いただいた論文も、生活科学として考えると、単なる個人の行動ではなく、人々の生活の歴史性、生命力、文化としての伝播、生活の知恵ということに裏打ちされていることが垣間見られる。突如人々がそのような行動をするというのではなく、生活として積み上げられた蓄積として見直すと、またそれぞれの論文も趣が異なるかもしれない。