



『食の文明論 ホモ・サピエンス史から探る』

池谷和信 編

2021年3月

農文協 発行

452頁

定価 5,940円 (本体 5,400円+税)

徳宮和音・浅川満彦 (酪農学園大学 獣医学群)

本稿作成の2021年12月、COVID-19の影響で牛乳・乳製品の急激な消費落ち込みで、原乳を大量に廃棄する事態が生じつつある。この産業に直結する大学人として何ともつらい。生産調整や抗生物質混入事故などで原乳廃棄は珍しくは無いが、今回の規模は比較にならない程大きい。食資源廃棄自体、道徳的に抵抗感があるのは当然だが、野生動物医学に関わるものは別の面で許容できないだろう。

まず、家畜餌資源の約75%は国外産で構成されている。したがって、日本の畜産業はほぼ加工業とみなせ、最近、話題になる食料自給やSDGsとは関係しない。獣医学に軸足を置きつつワンヘルズを目指す野生動物医学の教員・学生諸君は、この認識が必要である。次いで、もっとスケールが小さくなるが、輸入餌には多量の草(乾草)も含む。牧草地は草原性鳥類が誤って造巢するので、その収穫では多くの野鳥が犠牲になる。さらに、輸入餌を、あるいは乳製品を、運ぶ船舶は、時折、重油を漏らし、それが海面を漂い、魚類集簇と間違え海鳥が飛び込む。低体温症と沈溺で死ぬ。我々(浅川と徳宮)が運営する酪農学園大学野生動物医学センターに運ばれる加工農家による犠牲者(死体)を通じ(浅川2021ab)、日本の食資源の状況に、日々、悶々としている。そのようなことが背景となり、本書を手にした。詳しい紹介は、以下、徳宮に譲る。(文責 浅川)

この本は人類がたどってきた食文化を分析しながら、グローバル化にともなって急速に変わりゆく現在の食文化の行く末を論考していた。構成は食資源の開発史、食の技術と食事空間、食と社会のかかわり方という三つの観点から論じられており、12の章に区分されていた。どの章も図や表、写真が豊富で非常に読みやすく、最終章まで興味を持って楽しめた。

特に、興味深く感じたのは「拡大する人類集団の肉食」の章であった。私(徳宮)は獣医学生として、肉牛農家における大規模化や交配による肉牛種の多様化、飼養形態の変化、大規模化にと

もなう疾病の管理など様々なことを学んできたが、いずれも現在においての仕上がった形として学んでおり、なぜこのような飼養形態になったのか、どういったプロセスで肉質の改善が行われてきたのかなどといった歴史的・食文化的観点から考えることはあまりなかったため非常に刺激を受けた。読み進めると、食と獣医学は密接に関連していることを強く感じた。肉食の促進化に伴う動物倫理や、飼育方法、去勢や搾乳など食を豊かにする技術、乳のDNA解析や成分調節など獣医学生であれば聞いたことがある話が多く、獣医師が食卓に深く関わっているということについての認識が深まった。

合間に挿入されているコラムもとても面白い。たとえば、セイウチの内臓を生で食べたこと、昆虫のおいしい食べ方についてなど。脂ののったマグロのトロのような生の骨髄、腹腔内に溜まった血を集めて煮込んだスープなど興味を惹かれる世界の食の一面を垣間見ることができた。他にも、インスタント食品の項目については、その歴史的な観点や発酵などの観点から丁寧に紐解いており、一人暮らしを始め、この食品に頼ることが多くなったことから親近感を抱きつつ楽しく読んだ。

また、本書は生物多様性の視点から人類は何を食べてきたのかについても丁寧にまとめられていた。人類が口に入れてきたものは究極的に言えば、水と塩、そして生き物である。人が食べる生き物について「野生生物」と「栽培植物と家畜」という見出しに大別されてそれぞれ紹介されていた。原核生物、植物(藻類含む)、菌類、爬虫類、両生類、昆虫類、クモ類、魚類、甲殻類、軟体動物、鳥類、哺乳類などあらゆる「生き物」であったことに、あらためて気づかされた。

よく「最初に食べた人はすごい」と語られる食べ物があ、菌類が発酵させたヨーグルトや納豆、ナマコ、ウニなどは話題に上るだろう。そういった食べ物が食べられるようになった背景も、本書を元に考えることができた。つまり、人間の好奇心や観察力によるもの、飢餓などさまざまなルーツが考えられ、普段何気なく口にしている食べ物について以前より深く考えるようになった。

そして、野生生物は長いホモ・サピエンス史を通じての食の基礎であり、生物多様性と食の文化多様性は分かち難くつながっているという内容から、私(徳宮)の所属するゼミの教授(浅川)がよく話されている「救護と保護とは違う」という話も人類の食を考えることにつながると思い至った。救護は愛護精神に基づき動物に獣医療行為を行うことを指し、保護・保全は「野生動物は資源である」と考え、生態系のバランスを保つことを指す。救護

だけでは野生動物、ひいては食の多様性を守り切れないのである。世界の人口は増えていく一方であり、その人口を支えるだけの食料生産が課題となるなか、積極的に保護管理を行い生物多様性、そして地球環境を守っていかなければならない(以上、三浦2008)。

私(徳宮)は、前述したゼミの事情から、生き物と関わる機会、生き物について考える機会がほぼ毎日のようにある。生き物が食の基盤となっているという事実を見つめなおし、生き物に感謝し、共に生きるために私ができることをこれからよく考えていきたい。(文責 徳宮)

その彼女(徳宮)であるが、高度に変性した(要するに、塩辛のように腐った、あるいはスルメのように乾燥した)犠牲者の法獣医学を指向している。正直、野生動物の寄生虫あるいは寄生虫病学を専門とする指導教員(浅川)としては戸惑っている。「(研究材料の)野生動物の死体が欲しい?死因解析をしたらあげるよ」という取引で踏み込んだ「野生動物の法獣医学」(浅川2021b)を目指されてもなあ…。あくまでも方便だったし、それを目的に来られてもなあ…。でも、彼女の書く文章には、それなりの覚悟が認められるので、応援したい。

ところで、冒頭の牛乳消費キャンペーンの私(浅川)による「応援」だが、40代頃に乳糖不耐性となったので、戦力外。この不耐性の進化学的な説明としては、乳製品は非常に美味しい。一方、養分としても重要。したがって、成長しきった大人が飲まないように(子供にいきわたるように)、生じた性質という説を知ったのも本書であった(82-83頁)。(文責 浅川)

引用文献

- 浅川満彦. 2021a. 野生動物医学への挑戦-寄生虫・感染症・ワンヘルズ, 196pp, 東京大学出版会, 東京.
- 浅川満彦. 2021b. 野生動物の法獣医学-もの言わぬ死体の叫び, 256pp, 地人書館, 東京.
- 三浦慎悟. 2008. ワイルドライフ・マネジメント入門-野生動物とどう向き合うか, 134pp, 岩波書店, 東京.