

Peter Atkins, Ian Bowler,
Food in Society :
economy, culture, geography,
Arnold, London, 2001
(食と社会:経済 文化 地理)

BOOK REVIEW

市田(岩田)知子

Food(食)が学問的な関心事になったのはごく最近のことであり、それは食があまりにも日常的であること、食事の支度がもっぱら女性の仕事であり、男性中心の学者社会では軽視されてきたことによるという。食の問題には様々な接近が可能だが、本書ではフードチェーンの政治経済学、グローバル化したフード・ネットワーク、食の政治生態学(political ecology)、消費という四つの側面から論じている。なお、著者はいずれもイギリスの地理学者である。

300ページ余におよぶ本書の内容を限られた紙幅に納めるのは無謀に近いが、ここでは考え方や接近方法を中心にごく簡単に紹介したい。まず、「第1部 オードブル」は、60年代のフランス・アナル学派から90年代のエスノグラフィーに至るまでの欧米の食研究の潮流を概観している。食研究の方法としては、料理や食事の歴史を巡る歴史学的接近、食料の機能、食習慣の社会的意味を巡る文化的・社会学的接近、誰がどこで何を食べているかという細かいデータの蓄積と分析を行う地理学的接近、生産者から消費者への商品の流れの中の力関係を分析するフードシステム論的接近、さらに一般の人々の食に対する関心を学際的に分析する学際的接近の5つが示される。

「第2部 食の政治経済学」では、フード・レジーム(食料・農業に関わる政治経済体制)の段階論に基づき、フードチェーンや多国籍企業のダイナミックな展開と、消費者、農業者、小売店の抵抗が描かれる。フード・レジーム論では、一國経済に基づく第一段階(19世紀中盤から第二次大戦前まで)、多国籍企業や外食産業が台頭し、大量生産・大量消費が進む第二段階(第二次大戦後から70年代まで)、顧客の好みに応じた商品差別化が行われる第三段階(80年代以降)という3つの時期区分がなされるが、それを一般化することの危険性や、内発的発展や農民団体の影響をどう取り込むかをめぐって反論もある。実際、「第4章 グローバル化とフー

ド・ネットワーク」にあるように、イタリアなどでは地方の食文化を復活させようというリローカライゼーション(再地方化?)の動きが見られ、工業製品化した食品に対する消費者の抵抗であると同時に、狂牛病、サルモネラ汚染など一連の食品スキャンダルを契機としている。

「第3部 地球規模の、政治地理学的な食料問題」の共通テーマは食料をめぐる南北問題である。「第9章 食料生産と人口」では、レスター・ブラウン等の悲観論者とジュリアン・サイモン等の楽観論者の見解の違い、「第10章 栄養失調、飢餓、飢饉」では、栄養失調人口の地域別分布、栄養失調の文化的要因、ジェンダーの影響、飢饉を生み出す権原(entitlement)の問題などが、この分野の代表的な文献に基づき、論じられる。「第11章 食料過剰」はEUの共通農業政策の顛末であり、結論部で「アジェンダ2000」による改革の面を強調している点が興味深い。「第12章 食料安全保障」では、食料援助が先進諸国の権力誇示の道具になっている事実、国際交渉が依然として先進国の主導権のもとに行われている事実が述べられ、「第13章 世界貿易および地理政治学」ではEUとアメリカのバナナ紛争が事例として取り上げられている。

「第4部 食の政治生態学」では、食品の品質、健康への影響など、食の栄養学的、生理学的な側面と、それにかかわる政治経済的事象を「政治生態学」という傘のもとに考察している。特に「第15章 食品の品質」において、品質表示などによる規制のあり方だけでなく、それらを食品企業の国境を越えた垂直的・水平的結びつきの中でとらえる視点(「アクター・ネットワーク理論」や「コンヴァンション理論」)について述べられている箇所は参考になる。

「第5部 食料消費の空間」では、食料消費や味覚が、地域、人種、宗教、性、年齢、所得、時代によっていかにさまざまであるかがデータに基づき示され、全体的に楽しく読める。最後の「第6部 結論」では、食研究の今後の課題として、個々のシステムについての詳細な調査研究、食料消費行動について深く掘り下げた研究、リスク社会における食料生産と消費のあり方、インターネットによる情報開示の4つが挙げられる。

本書は学生向けに書かれた入門書であるだけに、平易な文章と図表によりわかりやすく書かれている。関連文献リストも充実している。食に関心をもつ人にとってのよき道案内となるだろう。