

## 新刊紹介

## 米と魚（食の文化フォーラム 26）

佐藤洋一郎 編

ドメス出版，2008年9月発行，  
A5判/258ページ，2,940円

本書は「米と魚」という年間研究テーマのもとに行われた，2007年度味の素「食の文化フォーラム」の成果をまとめたものである。この年，食の文化フォーラムは3回開催され，「生産・流通・儀礼」，「調理・加工・保存」，「歴史・風土の中の米と魚」のそれぞれのテーマについて，活発な討論が行われた。

第Ⅰ部「風土のなかの米と魚」では，生産の場における米と魚の同所性を，インドシナ各地の水田や淡水魚の生態，さらに琵琶湖での考古学的事例で検証した。第Ⅱ部「生活のなかの米と魚」では，食卓を中心に日々（ケ）の暮らしに現れる米と魚の組合せを，中世以降の日本における歴史，東南アジアでのフィールドワーク，さらに現代日本の食生活や世界での米の食べ方など，具体的に論じられている。そして，最終章の第Ⅲ部「行事における米と魚」では，米と魚の組合せが今に生き続けた背景を探っている。伝統社会の儀礼食

（ハレ）としての米と魚，究極の形である「すし」と祭りの関係，米と魚の精神性などにも触れている。総括では，米と魚を風土性，同所性の視点から捉えなおし，グローバル化の中で，その未来に言及している。

現在の日本人の食生活には，中高年男性のメタボリックシンドローム予備軍の増加，あるいは逆に若い女性の低体重など，さまざまな問題を抱えているが，旧来の日本型の食生活の質の高さは世界的に認められている。その中でも「米と魚」は，私たちの食生活で最も基本をなすものである。

先日，秋鮭の定置網に水くらげがたくさん入りこみ，漁が捗らないというニュースを見た。冷たいはずのオホーツク海の水温が下がらず，くらげが発生するからだという。これも地球温暖化の影響なのだろうか。また，燃料費の高騰で，やむなく漁を休むという報道にも接した。さらには，事故米の食品への流用の事件もメディアを賑わしている。

「米と魚」を食文化の面だけでなく，地球環境や経済の動きなどとの関わりの中でも考えなくてはいけないことが分かる。幅広く思考を進めるためにも，本書が助けとなりそうである。

(小林三智子)