

〔研究ノート〕

食の未来

——料理・科学・技術——

寛ボルテール

はじめに

人と動物との本質的な違いは何かという問題については、しばしばそれが「文化」を持っているかどうかということに基づいて論じられる。なぜなら文化というものは、遺伝や本能によらない人間の創造活動による所産であるからだ。そして文化は人間固有の生き方を支え、人生に彩りを与えている。こうしたことから文化を有することによって人はほかの動物と区別される。これが従来からの通念である。

しかし近年の各分野の研究、特に自然科学の調査によって、これまで人間特有とされてきたこのような文化は、実は動物界にも見られる現象ではないだろうかという報告が現れ始めている。そうであるなら人間と動物との間の境界線は必ずしも明確なものではないということになる。

文化にも様々な側面があるのだが、人と動物との違いを語る際には、もっぱら言語によるコミュニケーションや道具の使用、服装の着用、そして食物の調理という事柄が、文化の代表的な例として引き合いに出される。そうしたものは人間固有のものであるというのが従来の考え方だからだ。

だが例えば、クジラが音声を発して互いに言語的なコミュニケーションをとっているという習性については以前より比較的有名である。そして最近の研究では、クジラやイルカは活動範囲によって「方言」をも使い分けていることが証明されたという。またカラスも、単純ではあるがそれなりの特殊な「言葉」を持っているということをニュース報道で見た方もいるかもしれない。

動物による道具の使用に関しても非常に多くの実例が確認されている。霊長類をはじめとして、多くの哺乳類や鳥類、爬虫類、そして魚類ですら様々なモノを使い、餌の確保や身体防衛、場合によって玩具として遊ぶ事例が知られている。

さらに動物の服装の着用についての調査結果も、多くはないが報告されている。動物園のゴリラやチンパンジーが寒さ対策のために布を使ってからだを包むというニュースをテレビやインターネットで見た方もいるだろう。動物園のような環境だけではなく、自然の中でも、例えば落葉や砂粒を使って全身を隠す筒をつくるトビケラ（昆虫の一種で「ざぎむし」ともいう）や、海藻やごみをつけて擬装するモクズシヨイというカニ（英名：decorator crab_飾り付けをするカニ）といった習性を持つ動物も存

在しており、こうした事実と服装文化との類似を見出そうとする場合もある。

その一方で、食物の調理という文化の営みは人間特有のものであり、特に火を使う行為は人間社会以外で発見されていない。そのため多くの科学者、主に人類学者の間では料理の文化が人間と動物との間の最も明確な違いとして広く認識されている。

このように料理を人間性の定義に使うことは、学問の世界ではすでに十八世紀ごろから行われていた。スコットランドの作家ジェイムズ・ボズウェルは、一七七五年に自身の著書の中で次のように述べている。「動物はある程度まで記憶や判断力や感情の証拠を示す。だが、料理をした動物は一つも存在しない。」そして彼は人類、すなわちホモ・サピエンスを「料理の動物」とし、ほかの動物との違いとしている。

それから半世紀後の一八二五年、ドーバー海峡を挟む隣国フランスでは、法律家で美食家でもあったジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァランが『Physiologie du goût（味覚の生理学）』を発表した。彼はこの中で、料理こそが人間を人間らしくするものだと論じており、特に人が料理の課程で火を使うようになったことが文明を前進させた最も大きな要因だとも述べている。

さらに二百年以上時代は進むが二十世紀後半になると、文化人類学の巨匠とされるフランスのクロード・レヴィ＝ストロースが論集『神話論理』（一九六四年発行）の中でそのことに触れている。彼は調理という行為について『Le cru et le cuit（生のものと火を通したもの）』と題する論文において先のボズウェルやブリア＝サヴァランらと同様にそれが動物と人の違いを表すものだとしている。そしてこのような考え方は世界の多くの文化圏に存在するものだとも指摘している。さらに「火を通したもの」（つまり、料理されたもの）は「生のもの」（自然のままのもの）の文化的変形であるという論を展開し、文化としての「料理」の位置付けを試みている。

近年ではアメリカの人類学・霊長類学者リチャード・ランガムが『Catching Fire（火の賜物 | ヒトは料理で進化した）』の中で、霊長類から人間へと大きく進化させた要因は何かということについて考察している。そして、それは言語や道具作りでも、また肉食などでもなく、「料理の発見」だと結論付けている。彼は、私たちの先祖はエネルギー密度が高く、消化しやすい食物を消費するようになったことで脳の成長が促進され、逆に内臓が収縮したという。そしてその結果、現在のような人間へと大きく進化したとしている。人は料理という方策を獲得したことによって、生の状態の硬い食材を噛んだり、消化したりするための時間的、体力的な浪費から解放されたというのだ。そのことは、我々と同程度の大きさの霊長類はいまだに人より大きな消化管を持ち、覚醒時間の大半を食物の咀嚼に費やすために進化が停滞していることから明らかだという。

近年の生物学における系統分化研究の進歩のおかげで、料理の歴史は約二百万年前までさかのぼることができるということが分かった。その頃人類は、もっぱら自

然の中から食物を採取・狩猟していたのだが、料理の歴史はそれらを「火にかける」という手法を発明したことによって始まったともいえるほど、火の使用は画期的であった。そしてそれは現代まで基本的には変わっていない。後に人は農業や畜産という方法によって食物を自ら生産するようになっていくのだが、それでも調理のプロセスは大きく変わることはなかった。

しかし現在、人間への進化を促した料理という文化は、科学技術や人工知能（AI）の進歩によって大きく変わろうとしている。料理はその長い歴史の中で、目下革命的な変動の真っ只中にあるといえよう。ここからは現在特に注目されているこうした料理の新たな実態について考察していきたい。