

《論文》

異文化圏メキシコにみる米の使用と嗜好

熊谷明子

1. 目的

日本経済の発展にともない、世界の諸国へ出かける日本人の数もふえ、またラテンアメリカを訪ねる人も、年々増加の傾向を辿っている。そうした日本人の多くが、海外の旅行先で言葉の違いからくる支障だけではなく、現地の食事に戸惑いを覚え、それがひいてはその国や民族に対していい知れぬ異和感を抱く因にもなることは否めない。食事が人間の文化生活の上では基本的な要素をしめる事実を考えあわせると、その当惑を単なる食べ物の好き嫌いとして見過すことはできない。

世界が一つの言語で通じるのではなく、それぞれの国に独自の言語があるように、食生活にもそれぞれの地に特有のものがある。同じ食物でも、その地の風土で、固有の伝統と独特の文化の中で育ち、形成された食性があることに思いたらねばならない。

人間の食事は、さまざまな価値観にもとづく、選択原理をもつものである。それを個人のレベルでいえば嗜好ということになり、それを特定の社会のレベルでならしたら、その社会の食事文化ということになる。⁽¹⁾ 言語がその社会で異なるように、食事文化も地域により民族によって異なり、その常食とする食料も米、パン、とうもろこしなど、決して一様ではない。しかしそこにも変化の波は押し寄せ、米を主食とし、白い飯を常食とする日本人の周辺にも、パン食、めん類などによる簡便性、即席性が浸透して日本人の食生活にも変化が現われはじめている。

自国の米の食べ方を、自国の資料に頼り、自国の文化の中から観察するのは、限定された、枠にはまった把握になりやすい。これまで米に関する研究は幾多なされているが、米を文化の面からとりあげた例は少なく、とりわけ異文化における米の利用を实地調査した研究は、数少ない。米飯を主食とし、稲作技術の先端を行く日本人の米に対する一面的な、伝統的な見解の幅が広がることをねがって、地球上の他の地域や諸国では、米をどのように利用し、受け入

れているか、その多様性を海の外からみようとする調査である。

注(1) 石毛直道編 世界の食事文化 ドメス出版 265頁。

2. 調査対象

1) メキシコの概要

面積	196万Km ²	日本の約5.2倍
人口	6,220万人	
構成内訳	白人	15%
	メスティーソ	60%
	インディオ	25%
社会階層比率	上流階級	12~13%
	中流階級	50%
	貧困階級	37~38%
義務教育	小学6年まで	
文盲率	35%	今世紀初頭 80%
生産	米	51万屯
	とうもろこし	894万屯

(1976年)

2) 調査地

都市	メキシコ市、連邦区
地方	モレリア市、ミチョアカン州

メキシコ市は、メキシコの首都であり、南北アメリカ大陸の中央に位置し、外国人居住者も多い国際都市で、人口1,100万人、海拔2,240mにある大都市である。モレリア市は、メキシコ市の西北約200kmにあり、ミチョアカン州の州都で、人口22万人(1976年)、海拔1,940mに位置する地方都市である。住民は農・商業を主とする人々で、12才以上の稼働人口は62.2%におよぶが、経済活動に従事する者はこのうちの37.8%で、あとは学生、家事従事者など、経済活動のない人々である。

当初はメキシコの都市と農村を調査にとりあげたいと思ったが、メキシコの

現状からうける種々の制約，ならびに不完全雇用率が44.5%にのぼり，これを農業だけに限ると68.3%⁽²⁾という高い数字に達し，農民の80%が消費経済の枠外におかれている⁽³⁾国では，都市と農村の格差が多大であるところから，都市と地方をとりあげ調査したものである。

3) 対象者

都市	メキシコ人	20名
	日系人	5名
地方	メキシコ人	19名
	日系人	5名
	計	49名

米を雑穀の一つとして受け入れるメキシコ人と，メキシコに滞在し，米を主食とする日本人駐在員，研究者，移住者ならびにその子弟（以下日系人とする）で，都市と地方に居住する女性を対象にし，これを新たに階層別に分けてとらえた。

注(2) 中屋敷正人 『メキシコ経済の旅』 東洋経済新報社 104頁。

(3) 上掲書 143頁。

3. 調査方法

1) 方法と分析

アンケート形式によるもので，無作為副次抽出法⁽⁴⁾をとり，個々とも接触して，これをクロス集計分析した。

アンケートを大学・会社・組合など，一つの集合体を通して一括調査する方式がとられやすいが，できうる限り階層別の把握をしたいところから一括調査の方式はとらず，個々を対象としてとりあげた。メキシコでは小学校6年までの義務教育を修了していない人々もあり，時折アンケート項目を文字から言葉におきかえて調査する必要があった。同様のことは日系人の場合にもあり，移住者の子弟はアンケートの記入に困難をみせなかったが，駐在員等家庭の主婦や移住者一世などでスペイン語でメキシコ人使用人に指示を与えていた主婦が文字の上ではスペイン語解説に困難を示した場合などは，日本語による面接調

査におきかわることがあった。

2) 階層・教育年数別の分類

調査対象者の階層設定を、教育年数により分類した。

メキシコをいわゆる上流・中流・下流という階層に分けて調査したいと考えたが、所得格差の甚だしいメキシコでは、年収別による階層分類が難しく、また不適切であり、これまで多くの研究がなされているが、いまだに適切な分類法に達したものがない。国民の殆どが中流意識をもつ日本とは比較にならぬほどその貧富の差は大きく、数万ヘクタールの土地を所有する少数が存在する反面、数百万の土地なき農民が存在するのも現実なのである。

そこで一般にとられる所得別の階層分類にはよらず、独自の考察による方法をとることとした。教育年数別による分類である。メキシコでは初等教育6年が義務教育であり、初等教育生徒一人当りの支出額は日本の1,000ドルに対して80ドル(1973年-1974年)⁽⁵⁾である。教育年数0年から6年の初等教育に入る者 - これは初等教育を修了した者だけではなく、初等教育期間内のうち何年かの教育を受けた者も含む - をAのクラスとし、以下同様に7年から12年の中等教育に該当する者をBクラス、13年以上の高等教育に該当する者をCクラスとして分類した。その結果が表1であり、以後ABCを階層表示にかえて使用する。

表1 クラス
教育年数別階層分類

対象	クラス	クラス			計
		A 0-6年	B 7-12年	C 13年以上	
メキシコ人	都市	4名	6名	10名	20名
	地方	3	13	3	19
日系人	都市	0	0	5	5
	地方	0	3	2	5
小計		7	19	13	39
		0	3	7	10
計		7	22	20	49

都市のメキシコ人はCクラスが多く、地方ではBクラスが多くなる。日系人の教育年数はメキシコ人と比較して高く、都市では全員が教育年数13年以上のCクラスに入る人々である。地方のBクラスに入る3名の女性移住者は、50才以上の人々でも、その教育年数は8年と10年、40才代の人で12年の教育を受けており、日系人の教育は概して高いところにあることを表している。

注(4) 福武直，松原治郎編 社会調査法 有斐閣双書 63頁。

5) ユネスコ統計資料。

4. 食生活調査

1) 米の使用頻度

世界の主食文化を十五世紀の時点でムギ文化、雑穀文化、コメ文化、根菜文化の四大類型に分類したとき、メキシコはとうもろこしに代表される雑穀文化に入る。(6)

メキシコ人の主食となるのは、とうもろこしをひいた粉で作るトルティーヤ(とうもろこし製薄パン)であるが、そのメキシコ人の食生活の中で、米がどの程度に浸透しているを調べたのが表2である。

表2 米の使用頻度

対象	クラス	A			B			C		
		毎日	週に一度	月に一度	毎日	週に一度	月に一度	毎日	週に一度	月に一度
メキシコ人	都市	100		%	67	33	%	30	60	%
	地方		67			77			100	
日系人	都市							100		
	地方				100			50	50	

都市のメキシコ人についてみると、Aのクラスでは、毎日何らかの形で米を使用する人が100%にのぼっている。Bのクラスでは毎日と週に一度位は米を使用する人とを合わせると100%になり、Cのクラスでは90%になる。

地方になると、A、B、Cのクラスともに、米を毎日使わないが、週に一度位は使うという人々になり、Aのクラスで67%、Bで77%、Cで100%におよぶ。

日系人の場合、都市では毎日米を使用する人がCクラスで100%になるのに対して、地方ではこれが50%に下がり、毎日と週に一度位の使用とを合わせると100%になる。地方のBクラスは米を毎日使う人々であり、都市のCクラスと同じく100%に達している。

2) 食事帯別にみる米の摂取

昨日食べたものの中に米の摂取がみられるかを食事帯別に分けて調査した。メキシコ人の食事時間は、日本人のそれとは多少差異があるので、一日24時間を現地食事時間帯に合わせて朝食を午前10時までとし、昼食を午後6時まで、夕食を6時以降に分けたものである。

都市のメキシコ人は表3にみられるように、A、B、Cの各クラスを通して、昼に米を使用した料理を食べているが、朝食に米の摂取はない。夕食ではAのクラスで25%の人が摂取しているだけである。

表3 食事別にみる米の摂取(%)

対象	クラス	A			B			C		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
メキシコ人	都市		75	25	83				40	
	地方	67	33		8				67	
日系人	都市							20	60	20
	地方				67	33	50	100	100	

メキシコ人の昼食は、一日の中で一番重きをなす食事であり、通常、家族が揃って食卓につき、時間をかけ、愉しむ食事である。したがって昼食は料理にも材料費と時間がかげられ、内容も豊かで、品数も多い。こうした重きもなすメキシコの昼食に、とりわけ都市において、A、B、C各クラスともに米を摂取しているところがみられる。

地方ではA、B、Cのクラスを通して昼食に米の摂取がみられるが、Cクラスでは67%が米を食べているのに対して、Bクラスではこれが8%と低くなる。またAクラスでは、他のクラスにはみられない朝食で米を摂取した人が

67%に及んでいる。

メキシコの朝食は軽く、夕食はさらに軽いところがみられるが、米が都市、地方ともに、一日の主要な昼食で使われているところをあらわしている。

日系人の場合、都市では60%が米を昼食でとり、地方でも60%を越えるところをみせ、朝食、夕食に比較して、昼食に米の比重がかかっている。地方のCクラスでは朝食で50%、昼食と夕食はともに100%の人が米を摂取し、二人に一人は朝食、昼食、夕食の三食を通して米を摂取しているところがみられる。また都市、地方ともに、朝食や夕食にも米を食べる人があり、雑穀文化のメキシコ人とは異なる、米飯を常食とする日系人の食性がうかがえる。

3) 米の嗜好

日本人の間では米が主食の位置をしめ、白い飯に何の味付けもせず、また何も混入しないで食べるのが一般である。しかしトルティーヤを食べ、タコスになじむメキシコ人は、米の使用にも日本人にみる感覚とは異なるところがあり、米を調理材料の一つとして多角的にとらえ、日本人にはみられぬ多様な使い方をみせている。そこでそうした米料理を、主食、副食、サラダ、デザートに分け、その中から米食の日本人に好まれるカレーライス、米をメキシコに搬入したスペイン人の代表的な米料理の一つで最近日本人にもなじみのでてきた炊き込み飯のパエヤ、これにメキシコ人の好む鶏肉を米に入れて料理したもの、魚介類を入れたもの、ライス入り野菜サタダ、ライス製デザートについて調べてみた。

カレーライスについてみると、香辛料やスパイスのきいた辛い料理を好むメキシコ人がこの料理を知らず、これまでに食べたことがない人ばかりで、都市・地方のメキシコ人にカレーの使用はみられなかった。日系人の間では都市、地方の各クラスを通じてカレーライスが好まれ、始終使用されている。

パエヤは都市のメキシコ人が時々食べる人がB、Cのクラスに多いのに対して、地方ではパエヤが食べられず、この料理名を知らぬ人もいて都市との相違を大きくみせている。日系人の場合は家庭でパエヤを料理せず、地方のメキシコ人の場合と大同小異である。

鶏肉か魚介類入りライスを都市、地方のメキシコ人は時々食べるが、日系人は鶏肉入りライスは時々食べるが、魚介類を入れたものは好まず、これを調理

したり、摂取することはない。

サラダに米を使用するのは、地方の人々にみられ、メキシコ人は野菜サラダに始終使用しており、日系人も時々使用する。しかし都市のメキシコ人と日系人には米の使用がみられない。米をサラダに使用するのは、われわれ日本人にはなじみがないが、これはキュウリやセロリのように、飯粒をサラダ材料の一品としてサラダの中に入れるもので、一人当り一匙前後の飯粒が他の材料とともに混入したサラダを考えるとよい。米を果物と使用したサラダはあまり好まれていない。

ライスを利用したデザートは都市のメキシコ人に好まれ、時々摂取されているが、地方の人の嗜好度は低く、日系人では都市、地方にわたって好まれず、食べられていない。これはミルク、砂糖、シナモンなどが使用され米に甘味の付加したものであり、米には塩分を摂取する日系人には、米と甘味との取り合わせが味覚の上でも異質で、なじめず、好まれていない。

4) 米の加熱

米を主食とする日本人には、米を薪で炊くか電気炊飯器などで炊くかの違いはあっても、米を加熱し、炊いた飯を主食として考えるのが一般である。そこでメキシコでは米の調理加熱にはどのような方法がとられているかを調べてみた。

メキシコ人は、Aのグループでは都市、地方の双方で米を炊く、炒める、の方法がとられている。これは炊くか炒めるかの一方法だけではなく、炒めたあとで炊いたり、また炊いたあとで炒めたりする方法も含まれている。また米を炊いて白い飯として食べることも、白い飯にバターとか、あるいはまた手軽に入る身近な野菜のトマトなどを共に使用することをあげている。

Bのグループになると炊く、炒める、に蒸す方法が加わる。また米を白い飯として食べることも、これにミルク、魚、貝などを入れ、米に他の材料を入れた加熱の方法がとられている。

Cグループでは地方では炊く、炒める、蒸す、の方法がとられているが、都市ではこれに焼く、揚げるなども加わり、米粉の使用もみられ、米を炊くだけではなく、加熱の方法も多様化してきている。そして米だけの使用ではなく、野菜、魚、肉類などを入れた上での加熱が強く表面にあらわれてきている。

日系人についてみると、都市、地方を通じて、米は炊く、というだけで、メキシコ人グループのように他の加熱方法はみられず、また他の材料を混入することも念頭にはなく、白い飯として、主食として食べる人々であることをみせている。

5) 米にみる消費態度

メキシコ人は、米を常食とする日本人とは異なり、米だけを調理することはまれで、米に対するとらえ方も日本人の感覚とは隔たるものがあり、味覚にも違いがみられる。そこでメキシコにおける米の消費をみる上で、米を使用した食品ではどのようなものが食べたく、購入したいか、また米はどこから購入し、価格をどのようにとらえているかを調べてみた。

メキシコ人では、Aのグループには特にこれという希望がなく、Bグループではバナナやミルクを使用した菓子類や飲物が食べたいものとしてあげられている。Cグループになるとこの数がふえ、砂糖や果実入りの菓子類や飲物が望まれ、それに酒が加わり、Cグループでは米を使用した食品に対する知識も、またなじみ方も幅広くなっているところをみせている。

日系人にはとりたてての記述もなく、わずかに地方のBクラスではたもちを食べたいという希望があり、メキシコ人のようにミルク、砂糖、香料や果実などを入れた米菓や飲物を求める声は皆無である。

また米を雑穀の一種としてとらえるメキシコ人は、米を市場、スーパーマーケットから購入しているが、地方ではこれらの他に生協が加わり、身近で手頃なところから買入れている。

日系人は、都市の場合、米を特定店や日系の商店を利用して購入しており、和食提供のレストランからそこで営業用に使用する米の転売をうけている主婦もいる。地方では、市場と特定店が購入先にあげられ、なかにはこの両者を利用して主婦もみられる。

こうして購入する米の値段をメキシコ人は、都市、地方ともに、高くはないとして一様にとらえているのに対して、日系人は都市、地方ともに、米の値段は高い、というとらえ方が圧倒的であった。これはメキシコ人が市場や生協などで米を購入するのに対して、日系人のほとんどが特定店などから、なれ親しんだ伝統的な嗜好に合う輸入米、選定米を購入しているところからくる相違で

あり、他の食品や一般諸物価と比較すると割高である実感が、米は高いという結果になって日系人の間にあらわれてきている。

注⑥ 石毛直道編 世界の食事文化 ドメス出版 152～153頁。

5. 要約

日本は稲の栽培、研究では世界の先端を行く米作文化の国であり、われわれ日本人は米を常食とする民族である。その日本人が嗜好する米は、粒が大型で丸っぽく、炊くと粘り気の多い日本稲 (*Oryza Sativa Japonica*) からとれる米であり、小粒で細長く、粘り気の少ないインド稲 (*Oryza Sativa Indica*)⁽⁷⁾ のそれではない。われわれの味覚にあうジャポニカ種が、美味で上質な米であり、米を代表するのはジャポニカ種で、外国人の食べるインディカ種の長粒の米は、不味な劣等米であるという、非常に限定した見方が、日本人の間にはある。しかし日本人のもつ米の嗜好は、日本の風土、食文化の中から培われたもので、それが風土も食性もことなる異文化圏の人々に、そのままあてはまるものではない。

風土に違いをみせる東洋と西料では、食性にも、またそれを構成する農業にも、異なった形を作り出した。「パンとバター」「ごはんにみそしる」ということばがものがたるように、ひとつは、作物をつくることと家畜をかうことが、まったくひとつのものになりきって、どちらが欠けてもなりたたない農業であり、もうひとつは、作物をつくることだけが本体となった農業⁽⁸⁾からくる違いである。それぞれの民族は、食漁りにみる試行錯誤を経て、永い経験の中から食物の選択基準を創り出したが、それがやがてそれぞれの食習慣＝嗜好性といわれるものを形成したのである。「ごはんにみそしる」の日本人は米食を中心とした食生活からくる嗜好であり、「パンとバター」の肉や乳製品を中心とした食生活からくる嗜好とは、そこにはおのずと相違がある。

この嗜好の違いは、東西の風土がつくり出した食生活から生じるもので、供給と選択に制約をつける農業型態の違いからくるものである。したがって欧米では、米の種類の良い悪いにしても、細長い形をした、いわゆる日本で外米とよんで、まずい米の代表のようにいわれているものを良しとし、値段も高く、われわれがふだん食べている丸くて小さい米は、値段も安く、鳥の餌ぐらいにしか考えられていない⁽⁹⁾のである。

今回の調査で、とうもろこしの原産地であり、粉食文化のメキシコ人が、米を雑穀の一種としてその食生活の中にとり入れ、米を肉類、魚介類、野菜類、果物類と共に使用し、また米にミルク、砂糖、バター、香料などを加えて、米を炊き、炒め、蒸し、揚げるなど、その加熱方法も多様であるところをみせ、米を主食とし、白い飯として食べる日本人とは異なり、副食、サラダ、スープ、デザート、飲物などにして使い分けている。日系人の使い方は、米は炊くのが主であり、白い飯を中心にして、それにおかずをとるもので、多分に限定したとり入れ方である。一回の米の使用量はメキシコ人より多量であるにもかかわらず、米との調理材料はメキシコ人のそれとくらべて少なく、ほとんどの場合が白い飯の味で食べる「ごはん」の形をとっている。

われわれの食欲は、食物一般というごときものを目ざしているのではなく、すでに永い間にできあがっている、一定の料理の仕方において作られた食物に向かい、料理の様式が一つの民族の永い間の風土的自己了解を表現する⁽¹¹⁾ことを考えれば、日系人の米の調理が、主食の域からあまり幅を広げたものではなく、従来の方法で炊く白い飯の味を賞味するものであり、米に他の材料や調味料を使用したものではない、伝来の様式の中に入るものであることにも理解がつく。

米を多様に使用するメキシコ人が、市場から雑穀の一種として並び置かれている米を購入し、値段も安いとみなしているのに対し、日系人は一様に、特定店から選択した米を購入しており、肉が安いという駐在員主婦も含めて、日系人はおしなべて、米は高いと感じとっている。そうした不満のでも高い値段にもかかわらず、異質の条件下で、それぞれの味覚にあう米を選定しているところに、永い年月にわたり、それぞれの風土と食性の中に形成された民族のもつ嗜好は、多分に保守的であるというか、食性が本質的には保守的であるところが窺える。

人間の食性は、文化によるばらつきが際立ち、その差がときには文化間の偏見をつくりあげたりもする。⁽¹¹⁾米食文化の中に形成された食性であり、嗜好から、日本人が米に魚介や果実、またはミルクや砂糖との併用を異質なものと見て、感覚的にも否定するところに、日本料理を中心にして形づくられた日本人の食生活があり、嗜好がある。日本料理は世界のなかでもきわめてローカルな、特殊なもの⁽¹²⁾として独自の位置をしめているのも、日本の地理的、風土

的、民族的な因子の組み合わせから成ることである。このローカルな料理体系の中に形づくられた特殊な食性から、異文化圏の人々の食生活であり嗜好を類推することは、人間に共通し、各人が共有する食文化の多様性を理解する上で思わぬひずみを起こす因になりやすい。

異文化の間には、そしてそれぞれの食文化にある米の調理であり嗜好には、優劣や良否があるのではなく、そこには文化、伝統、民族、風土の違いなどからくる異質性があるだけなのである。

多様性食文化が交錯する狭小化した地球の中で、米食民族のわれわれ日本人が、自己の食べ方にのみ固執しているときではない。異文化圏の人々の米の利用法であり米のとらえ方から、学びうるものを取り入れ、調理素材のとり入れ方、調理方法、食べ方などにも目を広げ、米食民族の日本人が、栄養価の高い米を無為に滞積させることなく、多様に生かす方法を考え出し、それぞれの嗜好性を取り入れた研究をすることで、世界の食事文化と交流し、人間の食生活をより豊かにするときがきているといえる。

注(7) 篠田統 増訂 米の文化史 社会思想社 19頁。

(8) 吉良龍夫 生態学からみた自然 河出書房新社 158頁。

(9) 多田鉄之助 こめ料理百科 家の光協会 206頁。

(10) 和辻哲郎 風土 岩波書店 16頁。

(11) 加藤秀俊 食生活世相史 柴田書店 15頁。

(12) 石毛直道編 世界の食事文化 ドメス出版 29頁。

本稿は昭和56年度東京農業大学一般プロジェクト研究の助成をうけてなされたものである。