

道を拓く

赤嶺 淳 一橋大学大学院 社会学研究科教授

あらたな科研がはじまった2024年度は、意欲的に動けた1年だった。

活字になったものこそ少なかったが、十分な仕込みができた年でもあった。そんな手応えを感じつつあったときのことだ。満を持して投稿した雑誌から戻ってきた査読コメントに、目をうたがった。的外れな批判のなかに“The author needs to engage much more with the primary sources ……”(著者はもっと多くの一次史料を扱う必要がある)とあったからである。

歴史学の雑誌であれば異論はない。しかし、わたしが投稿したのはA Journal of Transdisciplinary History (学際的歴史研究)なる副題をもつ媒体である。しかも雑誌のウェブページでは、Beyond a Westerncentric Historiography (西洋中心史観を越えて)とも謳っている。

こうした編集方針に惹かれて投稿したわけだ。修正稿とともに提出した査読者への応答にわたしは、以下の文章を附した。

一次史料を重視する姿勢から察するに、あなたの専門分野は歴史学であると理解しました。もし拙稿が歴史学の雑誌に投稿されたものであれば、あなたの批判は妥当なものです。しかし、本研究は歴史学的に新しい発見を論じるものではなく、鯨油の栄枯盛衰を植物油との競合という視点で分析しなおしたものです。歴史学のアプローチとは異なるとはいえ、わたしのような手法でも、学術的厳密さを備えた「歴史」を提示できるはずです。歴史叙述を歴史学的手法だけに限定すれば、多様な視点を抑圧することになります。それは歴史学にとっても不幸な結果をもたらすことになるでしょう。

この反論が功を奏したわけではないだろうが、修正稿は承認された。結果オンラインではあるものの、いまだに居心地の悪さをひきずっている。それは、査読(ピアレビュー)というシステムに内在する権力の問題でもあるからである。

サバルタンを持ちだすまでもなく、歴史叙述の主体についての議論が歴史学界における重大な関心事であることぐらいは、門外漢のわたしでも知っている。おそらく査読者も、そうした自己批判の作業に参画したことがあるにちがいな

い。そのような場で反省を口にしながらも、その一方で歴史語りの方法として「歴史学」的なもの以外を認めないのであれば、その自己批判も所詮は形式的なパフォーマンスにすぎないではないか。

地域研究にしろ、グローバルスタディーズにしろ、フードスタディーズにしろ、学際性を謳った学問にわたしは馴染んできた。否、専門分野(ディシプリン)にしばられない、自由な発想こそが、わたしの学問の源泉だとの自負もある。

その姿勢が否定されたわけだ。もちろん、凹んでしまったし、自分が培ってきたスタイルとの妥協点を見いだせず、投稿撤回という選択肢が頭をよぎったことも事実である。

それでも書きおえることができたのは、自身がやってきたことへの自信と、「ふんふん、それで？」と訊いてくれる妻、志をおなじくする研究仲間からの支援があったからである。さきの応答に「ピアレビューは、専門分野と方法論の多様性を互いに尊重する精神にもとづいておこなわれるべきです」と附したのは、わたしの本心からである。

しかし、よくよく考えてみれば、今回の査読で経験した怒りに満ちた違和感は、いまだアウェー感いっぱいの土俵で勝負をしいられたことに起因しているのであろう。ふりかえてみれば、想定外の応答がありうること、それ自体が学問の多様性を担保する仕組み、と解釈することもできる。

海外の雑誌に投稿する冥利でもあろうが、視点が異なることで、視界がひらけることもある。たとえば、日本語の読者にとって自明であり、説明する必要がないことを端折ってしまったことなどは、反省点として今後の教訓となった。

こうした経験を積んでいけば、いずれはホーム感を獲得できるはずだ。「道場破り」とまで気負わずとも、他流試合のつもりで臨みたい。

研究者としての第一歩

松浦 海翔 一橋大学大学院 社会学研究科 博士後期課程2年

博士後期課程の1年目は、あっという間に過ぎていった。だが、ただ過ぎていったというわけではない。国立だけでなく、秋田、長野、新潟、千葉、そしてノルウェーとスコットランドで過ごした日々は、たくさんの、あたらしい出会いや機会に溢れていた。そしてそれは、さまざまな経験をもたらしてくれるものでもあった。

研究としておこなっていたことの中心は、これまでと同様に、秋田県北秋田市に位置する集落での調査である。集落行事に参加すること、狩猟や山菜・キノコの採取活動に同行すること、それから集落のひとたちの話を聞くこと。こうした調査の方法は、これまでも、そしてこれからもつづけていくものだと思う。そのなかで、あらたな出会いもあった。偶然知り合うことができたひとに、話を聞きに行く。そしてそのことが、べつの研究テーマにつながるということ、身をもって経験した。

長野県栄村と新潟県津南町でおこなわれた「マタギ・サミット」への参加を通じて、狩猟の研究をしている大学院生と知り合えたこともあった。それがきっかけで、わたしの調査地に一度来てもらうことになり、マタギの研究をしている先生も含めて一緒に調査をすることができた。近くにおなじような研究をしている同期がいるというのはとても心強く、これからもその縁を大切にしていきたい。

それから、はじめての経験としては、千葉県の南房総市で開催された「第12回和田浦くじらゼミ」で講演をおこなう機会をいただいたことがあげられる。名前からも分かるとおり、「くじら」に関心を寄せるひとたちが集まるであろう場所で、どのような話ができるか、当初は迷うところもあった。しかし、写真などを見せながら、いかに一般のかたたちに伝わるように話をするか、という訓練にもなったように思う。

ノルウェーとスコットランドで、世界各国の研究者らと会う機会もいただけた。英語で発表をおこない、さらには議論することの難しさを痛感させられたが、さまざまなバックグラウンドをもつ研究者たちと出会い、意見交換をすること

ができたのは幸運だった。声をかけてくれた先生方に、この場を借りてお礼を述べたい。

そして、わたしの研究人生において、ひとつの転換点となるだろうことがあった。2024年12月13日、はじめて投稿していた論文の掲載決定通知を受けとったのである。大学の東キャンパスでそのメールを受けとったとき、周りにひとがいないのを確認してから、小さくガッツポーズをしたのを憶えている。だがその論文は、決してひとりで書いたものではない。それは、調査地のかたたちと言葉を交わし、生活をともにしながら考えてきたことなのである。

調査地のかたたちに、ようやく、ひとつめのお返しをすることができた。論文の抜刷りをお渡しし、「よくがんばったな」と労いのことばをかけていただいたとき、恥ずかしいような、うれしさで胸がいっぱいになるような、そしてすこしだけ安心したような気持ちになった。

論文を出せたということ。それは小さいかもしれないが、たしかな感触をともなった一歩である。最近、博士論文をどのように書いていくか、あるいは今後の研究をどのように進めていくかについて、悩むこともある。だが、頭のなかだけで考えていてもしょうがないようにも思う。結局のところ、わたしにとっては研究とおなじように、自分の足で歩き、経験したことから考えるほうが向いているのである。

2025年度には、現在いただいているものとはべつの研究助成にも挑戦してみようと思っているし、あたらしい調査地にも行きたいと考えている。

ようやく踏み出せたその一歩目を足がかりに、これからも二歩目、三歩目と、歩んでいきたい。

歴史をつないでいくということ

倉金 順子 一橋大学大学院 社会学研究科 博士後期課程 4年

最初に2024年度を振り返っての自身の反省点を述べておきたい。それは、この1年間、研究者としての「成果」と呼べるものをひとつも残せなかったことである。2024年2月に『リサーチ・コロキウム』で報告発表した研究計画をもとに、「ハンガリーのナショナルな食」を軸として、博士論文執筆に向けて分析に着手した研究テーマはいくつかある。そうした意味では、ようやく研究が軌道に乗り始めた年だったともいえる。が、口頭発表なり、論文や書評投稿なり、何かしらの形として残せなかったということは、やはり自身の至らなさの証左として深く受け止めている。

ともあれ、反省だけをしていても、何も生み出せないまま刻々と時間が過ぎていくだけである。充電期間はとっくに終わり、既に機は熟した。折しも、本稿執筆中の2025年5月23日と24日の2日間、2025年日本国際博覧会(略称「大阪・関西万博」)を訪れ、対外発信される「ハンガリーのナショナルな食」を同国パビリオン内レストランにて体験してきたことが、よい動機付けとなった。さっそく筆を進めている。次号の『きわ』では堂々と報告したい。

さて、ここからは研究の「成果」ではないが、現在進行形で携わっている活動を2つ紹介したい。1つ目は、ハンガリー史・国際関係史を専門とされる千葉大学・法政大学名誉教授の南塚信吾先生が発起人となり、2024年10月に開設した軽井沢千ヶ滝の「ハンガリー文庫」(Magyar nyelvű könyvtár – Sengataki)に関して。南塚先生と初めて出会ったのは、結婚を機にそれまで勤めた会社を退職してブダペスト住み始めたばかりの2016年、まだ帰国後大学院に進学するなど考えもしていなかった頃のことなのだが、数年前より別のご縁があって諸活動のお手伝いをさせていただいている。「ハンガリー文庫」には、南塚先生の他5名の研究者(末席ながらわたしも名を連ねている)がそれぞれハンガリー語や外国語で書かれた歴史書・文学書などを段階的に持ち寄り、将来的には約10,000冊が所蔵される予定である(現時点で既に約2,000冊所蔵。なお、日本語で書かれたものは、日本の図書館でも見つけやすいため含まれていない)。日本ではなかなかアクセスしにくい書籍が一堂に会しており、期間限定ではあるが一般公開されている。

わたしが主に担当したのは、蔵書の文献目録の作成、図書ラベルの作成と書籍

の背表紙への貼り付け作業だった。1冊ずつ書籍情報を調べ、ハンガリーの国立図書館による分類法を参考に、主題・内容に応じて分類番号を付与していく。なかなか骨の折れる作業ではあったが、南塚先生の蔵書のなかから、自身の研究に関連する社会主義期に出版された料理本や、19世紀半ばに出版された歴史書などを見つけた時は、時間と空間を越えた嬉しいめぐり逢いに心を躍らせたりもした。そして何よりも、配架作業が完了し、書籍がずらりと書架に並んだ光景を目にした時は、感激もひとしおだった。

2つ目は、父方の祖父(1898-1981)の遺稿のデジタル文書化作業である。年始に実家にある箆笥の引き出しの奥から、1冊のノートが見つかった。それは祖父が生前の1960年代に書き記した半生記だった。祖父はわたしが2歳の頃に亡くなっており、思い出といえば、祖父の家で大声を上げて泣いたときに、ものすごい剣幕で怒られたというものしかない(そして、それがわたしの人生最初の記憶でもある)。生前は大層寡黙な人物だったようで、父からも祖父について話を聞くことはほとんどなかった。けれどもノートからは、今の広島県三次市で生まれ育った祖父が、横浜でハワイやアメリカ本土などへの海外渡航者向けの旅館業を営むようになるまでのストーリーだけではなく、彼が生きた明治・大正・昭和初期という時代の日本の社会状況も読み取ることができた。専門分野からはかなり遠ざかってしまうものの、今後(祖父の個人的経験から切り離れた形で)研究を進めてみたいテーマもいくつか見つかった。

いずれにしても、研究者としても個人としても、わたしは先人より歴史をつなぐという活動に取り組んでいる。だからこそ、本年度は「形に残す」ことを目標に結果を出していく所存である。

了

関心と関心を繋げて

秋野 仁美 一橋大学大学院 社会学研究科 博士前期課程 1年

一橋大学大学院社会学研究科に今年度入学するまでの大学生生活4年間、多くのことに関心を持ちながら過ごした。これらの関心というのは、元々は関連のないもの同士であった。しかし、関心と関心を繋げた結果、「日韓の中華街と中国料理を研究したい」という思いに至った。

この思いが生まれたきっかけには、主に三つのことへの出会いが関わっている。一つ目は、大学の専攻として学習を始めた「中国語」である。幼少期に、母の職場に来た中国の方と交流する機会がしばしばあり、また母自身も度々中国へ出張していたので、大学入学前から中国の方や母から中国についての話をよく聞く環境にあった。これらの経験から、中国語および中国の文化をもっと知りたい、学びたいと思うようになった。中国語の授業はその難しさからついていくのが大変であった時期もあったが、先生方の指導のおかげで少しずつ習得を感じられるようになった。また、中国語と共に必修であった中国史や中国経済の講義を通して、中国という国に対する理解も深めることができた。

一方で、わたしは中国に関する学習とは別に、選択授業を通してジェンダー論にも関心を持ち始めた。そして、学部3年次から始まるゼミを選択する際、趣味であるダンスにおけるジェンダー表象を学び、卒業論文を書きたいと考え、中国研究とは全く関係のないゼミを選択する。結果的にこれが二つ目の「社会学」との出会いとなり、そのゼミで社会学の研究手法について一から知ることができた。特に、卒業論文では行わなかったものの、フィールドワークを通じて人々の考え方や現地の文化を理解する研究に興味を湧いた。

そして新型コロナウイルスも収束し、わたしも短期留学や旅行で海外に足を運ぶようになり、行った先々で現地の「食文化」の魅力にどっぷり浸かった。これが三つ目の出会いである。リスクを顧みずに食べすぎて食中毒になることもあったほど、関心のある食べ物はもれなく食べ歩いた。中でも楽しかったのはアメリカで日本料理、韓国でベトナム料理というように、異国の地で「異国」の料理を体験することであった。名目上は同じ「〇〇料理」と称されるとしても、自分が日本で食べたことのあるものとはかなり異なる見た目と味に、料理の無限の広がりを感じた。

このようにひたすら関心のあることに足を突っ込んでいった過程を経て、「どれももっと深めたい」というある種欲張りな思考をし始めた時が、大学院を志すことになった最初の瞬間であった。そして一つ一つの関心について改めて考え、結んだ先に決めたのが、母国日本と、大学時代何度も訪れた韓国の中華街と中国料理を、文献やフィールドワークを通して比較するということであった。

今まで関心を広く漁ってきたことの裏返しとして、わたしは語学、社会学、中華街と中国料理、いずれについてもまだまだ中途半端な知識とスキルしか持ち合わせていない。従ってこれからより徹底的に理解や学習を深める必要があると考える。

今年度は上半期で先行研究や中華街や中国料理についての基本文献を読み進めていく。またフィールドとして、横浜中華街と仁川中華街を考えているが、前者に関しては定期的に、後者に関しては今冬に足を運び調査する予定だ。そして研究に関係のある中国語、韓国語の勉強は常に継続し、社会学についての知識も、講義や自主的な学習を通じて自分の中に確実に構築していきたい。

そして、興味関心が多い性格の自分だからこそ、今後調査していく中で見つけた新たな関心というのも大事にし、研究に繋げていきたい。

出会い、その先へと歩く

窪園 真那 一橋大学大学院 社会学研究科 博士前期課程1年

2024年度を振り返って、まず想起されるのは、研究対象が変わったことである。学部時代の研究対象は北欧の国際電力市場「Nord Pool」で、エネルギー政策を中心に学んでいた。そこから、「日本のナチュラルチーズ」に対象を転じるきっかけとなったのは、アナ・チンの著書『マツタケ——不確定な時代を生きる術』を読んだこと、そして日本のナチュラルチーズを扱う店主との出会いであった。

学部のゼミナールで、ティム・インゴルドの著書を扱うことがあった。そこで偶然、かれの議論を参照している、アナ・チンの著書に出会った。攪乱された土地に発生する、人間にとって偶然の産物であるマツタケは、資本主義の縁でコントロールされ、高価格で日本に輸入される。マツタケをめぐる妙な商業取引やサプライチェーンは、「資本主義とは何か」を考えるうえで、非常に刺激的な入り口となった。同時に、菌に対する興味が湧き始めた。とくに、「幕間たどる」で語られた、「菌が世界を構築する偉業」を見つめ直すことは、わたしたちがこれまで理解してきた世界観を揺さぶるようで、深く印象に残った。微生物世界の力に出会ったのだと思う。

同じ頃、祖父母と訪れた山口県立美術館で、大竹亮峯の『祈り』を観た。冬虫夏草をモデルにしたこの木彫作品は、その超絶技巧はさることながら、キノコとセミの共生関係の姿から蠢く菌類の営みが透けて見えるようで、その場から暫く動けなかった。山に分け入り、冬虫夏草を見つけ、いつか食べてみたい——そんな思いがふと芽生えた。

こうした多様な出会いが背中を押し、フィールド調査へ向かった。2024年度は、京都市で日本のナチュラルチーズを扱う小売店を訪れ、店主にインタビューをおこなった。チーズに関わる多様な人々と日常的にやりとりをしている店主ならではの視点で、日本のチーズ産業の内実を丁寧に語っていただいた。

印象的だったのは、「くさい」チーズという言葉に関する話である。日本人がしばしば使うこの表現は、美味しいチーズと同義ではないという指摘を受けた。店主は、腐敗と熟成は異なるもので、「くさい」チーズの多くは劣化したものだと語る。また、たとえばカチョカヴァッロというチーズ一つをとっても、生産

される工房によって、その取り扱い方法を変える必要があると教わった。日本の流通では通常、腐敗を防ぐため真空パックが施される。北海道産の有名なカチョカヴァッコもこれに該当する。一方で、熟成期間を要するイタリア産のカチョカヴァッコ・シラーノには、菌が呼吸できない真空パックは不適切であり、菌が死滅してしまうという。こうした二律背反の状況に向き合うなかで、チーズや菌と関わることは、常に例外を包摂する思考の連続であると実感した。

ずぶの素人の私にとってはすべてが新鮮で、何よりも、いただいた日本のナチュラルチーズが本当に美味しかった。他店でもチーズを食べてはいるが、店主自身が国産チーズを見て、食べて、生産者と対話し、選び、客とのやりとりを通じて量り売るのは一味も二味も違う。お店に伺うたびに、「このチーズはね……」と教えてもらうなかで、これほどまでに日本のチーズを愛し、文化を創る人に会えることができ、チーズを学ぶ者として心から光栄に思う。

一橋に入学してから2ヶ月。はじめて、生産者に対する調査をおこなった。調査を終えて振り返ると、自分の調査の甘さ、勉強不足、視野の狭さなどを思い知り、反省点は枚挙にいとまがない。自分の視点から離れられておらず、調査対象に対する記述も徹底しきれていない。また、日本の近代乳業文化、さらには世界の乳文化・チーズ文化を大局的に捉える視点も欠けており、明らかな勉強不足を感じた。

とはいえ、子どもの感想のようで、かつ楽観的ではあるが、調査は非常に面白く、楽しかった。地域を歩くこと、生産者の声を聞くこと、生活すること、食べること。どれも、文献を読み、頭の中で想像していたものとは全く違う感触があった。この感覚を、研究の初心として忘れずにいたい。そして何より、調査から「すぐれた問い」を立てることにこだわりたい。学部時代から良い問いとは何かを考える訓練は受けてきたが、それを生み出せたという実感はいまだにない。今年度の目標は、より質の高い、徹底した調査・記述を行い、そこから問いを練り上げることである。研究の土台を、自分の手足でしっかりと築く一年にしたい。

参考文献

Tsing, Anna, 2015, *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*, NJ: Princeton University Press. (赤嶺淳訳, 2019, 『マツタケ——不確定な時代を生きる術』みすず書房.)

2024年度の研究の軌跡

調査

赤嶺淳

海外調査

- 釜山・済州島(5月、韓国) 釜慶大学(釜山広域市)で開催された第7回東北アジア海域と人文ネットワーク国際学術大会「東北アジア海域人文学の過去、現在および未来」に招聘された機会を利用して、済州島における「イルカ問題」の現場を訪問した。2011年から活動している Hot Pink Dolphins の共同代表である Jo Yakgol さんとは意見を異にするものの、軍港建設反対運動からイルカ問題に関与するようになったというかれの哲学と行動力には共感するものもあり、いずれの機会に再訪したいと考えている。また、下関-釜山は(悲願であった)関釜フェリーを利用する機会にめぐまれ、あらためて日本列島と韓半島が指呼の距離にあることを体感できた。

- フェロー諸島(7月、デンマーク) フェロー諸島のヒレナガゴンドウ漁については、長期間にわたるフィールドワークにもとづいて Russell Fielding (Coastal Carolina University) や Benedict Singleton (University of Gothenburg) が多数の研究成果を発表している。そのような環境のなか、なにか新しい知見を提示することは新参者のわたしにはむずかしい。しかし、太地のコビレゴンドウ漁との比較はいうまでもなく、ノルウェーとアイスランドの商業捕鯨にグリーンランドの生存捕鯨、フェロー諸島の地域捕鯨を俯瞰することで、「ノルディック海域」における捕鯨のなんたるかが理解でき、ひいては日本における捕鯨業を相対化できるようにも思う。こうした視点であれば、ふたりの著作に学びつつ、わたしも貢献できるはずだ。また、フェロー大学の Jóan Pauli Joensen さんをはじめ、Ragnheiður Bogadóttir さん、Elisabeth Skarðhamar Olsen というフェロー諸島出身の研究者にお会いできたことは、今後の関係性の強化につながるものと考えている。フェロー研究では、統計をはじめ、フェロー諸島語で発信されている情報も少なくないなか、ChatGPT による翻訳に助けられている。以前、ノルウェーにおけるミンククジラ漁についての論文を執筆した際には、残念ながらノルウェー語による先行研究やメディア情報を参照することがかなわなかった。今後は AI という手段を駆使して、ノルウェーの捕鯨についても再検討をくわえていきたい(同時に「AI時代の社会科学」という方法論についても考究していきたい)。

- バトゥパハ(9月、マレーシア) 香港中文大学を定年退職後、中山大学(広州市)でも教え、故郷にもどってココヤシとアブラヤシの栽培をはじめた Tan Cheebeng 先生を訪問した。バトゥパハは、金子光晴がパリに向かう途中の

1928年に滞在し、愛した街でもある。それから100年ちかくがたつが、マレーシアの典型的な華人の街というのが第一印象であった。それでも郊外でココヤシやアブラヤシを栽培する華人農家の存在は新鮮でもあった。そうした華人の多くが慣習的なコプラ目的ではなく、シンガポールに出荷するためにジュース用に品種改良されたココヤシ栽培に転換できたのは、それなりに資本を有しているからであろう。Cheebeng 先生も、そうした華人農家の出身であり、100年以前におじいさんが福建省から移民してきて開墾したらしい。そのおじいさんが植えたという樹齢100年超のドリアンの大木に歴史を感じさせられると同時に、親族で農地をまもってきた Tan 家の生活にふれる機会を得たことは、あらたなマレーシア体験となった。中秋の名月の時期だったこともあり、香港と広州市での生活経験の長い Cheebeng 先生が自宅で福建のお茶を楽しむ姿を拝見し、広東と福建の文化的差異の根深さも痛感させられた。

- **ダバオ** (10月、フィリピン) 100キロメートル強のダバオージェネラルサントス間の道中に少なくとも4つのコプラ搾油工場が作動中であることを確認できた。ジェネラルサントスの市場には、やし油とパーム油が売られていた。やし油は地元産ということだったが、パーム油の産地は不明であった。やし油が完全に排除されていることなどないと確信していたものの、ココヤシ大国ともいえるフィリピンで想像以上にパーム油が販路を急拡大している様子は、スーパーに並ぶ商品からも一目瞭然であった。やし油とパーム油の棲み分けについて調査する必要がある。
- **サバ州** (11月、マレーシア) サバ州政府が所有する Sawit Kinabalu 社は、サバ州に36農園、7搾油所、1製油工場をもつ。そのうち、今回は Kota Mardu 地区にある Kangkon 農場を訪問した。もともとはキャッサバ畑であったものを1970年代からアブラヤシに転換してきたらしい。現在は、サバ州政府の方針のもと、ドリアン、パイナップル、稲の生産も手がけ、経営の多角化を目指している。また小農によるアブラヤシ栽培の事例として Keningau 地区の Sook 町 Mansiat 村(46世帯)を訪問した。1996年からアブラヤシの小規模農家による耕作がはじまったということであった。あとで調べたところによると、この時期に道路が整備されたようである。それ以前は、村人もゴムと自給用の稲を栽培するだけで、生活はかなり厳しかったという。ゴムは最低限の加工を村でおこない、川岸まで歩き、そこから河川をくだって出荷していたとのことである。道路の開通にともない、Timbangan Sawit と呼ばれる FFB の仲買が進出した結果、アブラヤシの生産が活性化したものと察せられる。この点はナマコ類をはじめとする特殊海産物の生産にも通じる点で興味深い。
- **ベルゲン・アバディーン** (1月、ノルウェー、スコットランド) ベルゲン大学では

同大学准教授の音頭でノルウェー研究評議会に申請するための研究プロジェクト案について相談した。ノルウェー各地の研究者はもとより、英国、氷国、独国からも捕鯨(史)研究者が参加し、刺激的な2日間を過ごすことができた。大学博物館では、19世紀後半にヨーロッパ各地で建設された自然史博物館にベルゲンからナガスクジラやイワシクジラなどの大型鯨類の骨格標本が寄贈されていたことを知り、自然科学の発達におけるノルウェーによる近代捕鯨業の重要性に気づかされた。なお、シロナガスクジラとナガスクジラの両種の骨格標本を展示している自然史博物館は、管見のかぎりでは当館だけだと思う。どちらかの骨格標本を展示するだけでも目玉となりうることなのに、両種を一挙展示するというのはノルウェーならでのことである。アバディーン大学では Issues in Arctic Food Sovereignty: Japan, Nunavut, Siberia and Scotland というワークショップで“Whales and traditions: Commercial whaling and culinary heritage in contemporary Japan”という口頭発表をおこなった。捕鯨のみならず、カナダやグリーンランドでイッカクなどの小型鯨類の利用を研究する人びとと交流することで、研究視野を広げることができた。

- **メダン** (3月、インドネシア) インドネシア(蘭領東インド)で最初にアブラヤシが移植されたスマトラ島は、かねがねアブラヤシ・プランテーション一色の単調な景観が展開しているとされてきたし、わたしも、そのように考えてきた。しかし、今回、メダンを中心にトバ湖周辺域など北スマトラ地方の一部を歩くことができ、コーヒーとカカオをはじめとする慣習的な換金作物にくわえ、トマトやトウガラシ、キャベツなどの各種多様な野菜が小農によって生産されている実態にふれることができた。それらの野菜群の栽培はメダンという大都市での消費あつてのことであるが、ジャカルタやマレーシア(ペナン島?)などにも供給されている様子である。また、キリスト教のバタック人集落では、やや乾燥した斜面においてサトウヤシが(半)栽培されており、ヤシ酒やヤシ砂糖の生産もさかんなことがうかがわれた。帰国前日に調査したメダンのスーパーマーケットにも、やし油とヤシ砂糖、ヤシ醤油(ココ・アミノ)といったココヤシ製品が販売されており、それらのインドネシア国内のサプライチェーンについて調査する必要性を感じさせられた。ヤシ酒については宗教上、一部の人びとしか生産/消費しえないが、やし油やヤシ砂糖は全インドネシア人によって支持されているわけである。それらがアブラヤシやサトウキビから生産されるパーム油と砂糖といかに棲みわけているのかは、興味深い問題である。こうした現象はマレーシアでは見受けられないものだと思うが、それは何故なのか？

国内調査

- **四日市市** (8月) ユネスコ無形文化遺産に登録されている鯨船まつり(鳥出神

社鯨船行事)を見学した。祭事をつかさどる鳥出神社の喜多嶋敏彦宮司によれば、本神事は遅くとも1781年に奉納されたことが神社内資料に残っているという。かつての捕鯨地域で見られるように海上での祭事ではなく、すべてが陸上で完結する祭事であることから、農業の豊饒を祈願するものだとの説もあるようであるが、祭事を観察するかぎりでは、探鯨から捕獲にいたるまで詳細に古式捕鯨(突取法)を再現したものである。その意味では、捕鯨の記憶を継承したものであると考えられる。しかし、伊勢湾東部の知多半島で捕鯨の記録が多数残されているのに比して、伊勢湾西北部に位置する四日市周辺海域における捕鯨の記録が確認できないのは不可解な現象である。また、芸能史研究の第一人者で元国立歴史民俗博物館助教授、現在、国学院大学客員教授の橋本裕之氏が祭事の手伝いにきており、同氏から宮司としての神主業と民俗学研究者の二重性の経験を聞いたことは、これまで祭事に注意をはらってこなかった自分の研究姿勢をあらためさせるものとなった。富田鯨船保存会連合会の加藤正彦会長とは、後日のインタビューの約束をして別れたが、喜多嶋宮司や加藤会長のようなキーパーソンがあつての鯨船祭りであることを痛感させられた。同祭事は名古屋という三大都市の周辺部で進む地盤沈下に抗する地域おこしの問題としても興味深いものだと思う。

- **生月・呼子(9月)** 古式捕鯨の研究に着手した。長崎県から山口県西部にかけての西海捕鯨地域の古式捕鯨と明治初期の近代捕鯨移行期に関する捕鯨業研究の第一人者である中園成生氏より説明をうけるとともに、同氏が館長をつとめる島の館が所有するポンプランスと捕鯨銃の実物をはじめ各種写真、資料を見せてもらうことで、古式捕鯨時代だけではなく、近代捕鯨業の黎明期に西海捕鯨が果たした役割を理解することができた。呼子の中尾家と平戸の益富家との関係性、中尾家と2023年に訪問した長崎くんちの「脊美鯨の汐吹」との関係性にまつわる逸話を聞くことで、末田智樹氏のいう「藩際捕鯨」を積極的に評価していくことの重要性に気づかされた。
- **和歌山市・太地町(11月)** 和歌山県立図書館では在野の研究者清水昭氏が1990年代に刊行した紀南地方移民資料集全12冊を閲覧することが目的であったが、個人情報保護を理由として、目次などごく一部しか閲覧させてもらえなかった。しかし、その一部は、外務省が公開しているものでもあり、和歌山県の過剰な「事なかれ主義」は残念なことであった。「図書館／公文書館」の果たすべき役割をみずから放棄しているにひとしいわけだ。同時に、わたしたちが個人史を再録する際も、作品の開示は当然としても、音声を録音した音源データとトランスクリプションを将来的にどこまで開示するか、その承諾を語り手だけではなく、その家族までふくめて頂戴すべきかどうか、関係者で議論していくべき必要性を感じさせられた。太地町では、海水温度の上昇と黒潮の蛇行により、これまでの知識と経験が使えないという

追い込み漁師の意見を耳にする一方で、不振の追い込み漁にかわり、カツオ漁(ケンケン漁)が活発化している現状も知ることができた。

- 百島・田島・竹原市(2月) 20世紀初頭にはじまった百島と田島からのマニラ湾出漁は、日本人漁民の東南アジア進出の嚆矢ともいえるもので、東南アジア史研究者の早瀬晋三氏と歴史社会学者の武田尚子氏のすぐれた研究がある。両氏の研究であきらかにされていないことは、「なぜ、百島と田島であったのか」という点につきる。また、その問いからは「現在、百島と田島に暮らす人びとが、100年前のマニラ湾出漁の記憶をいかに継承しているか」との問いも派生される。前者については、いまだ不明である。しかし、今回の調査において、百島と田島から漁民を引率した山根与惣兵衛氏の出身地が家船で有名な竹原市忠海町二窓地区であることがわかり、そのこととの関連性を検証する必要があると考えるにいたった。たまたま二窓地区を訪問した2月9日が「新明さん」とよばれる小早川隆景にちなんだお祭りの日で、旧忠海東小学校グラウンドにつどっていた地域の人びとにマニラ湾出漁に関して話をうかがう機会があった。はっきりしたことは断言できないものの、家船生活者集団ということがマニラへの出漁に向かわせたもの、と現段階では推察している。これから勉強する過程であきらかとなるであろうが、家船居住という生活形態だけではなく、漁場利用などの制限もあったことと察している。なお、百島ではマニラ湾への出漁の記憶は忘却されているか、もしくは秘匿されていることも興味深い。他方、田島ではうつみ市民交流センターに地域史の展示がなされており、そこでマニラ湾出漁に関する展示があったことも発見であった。マニラ出漁の記憶に関してみられる百島と田島の相違が、いかなる事情に由来するのか、考えていきたい。

- 室戸市・土佐清水市(3月) 高知県における捕鯨業史については、アチック・ミュージアムの伊豆川浅吉氏による大作『土佐捕鯨史』(1943)で、主要な点はあきらかとなっている。それでも、今回の訪問において、①探鯨/山見の重要性和②津呂組・浮津組が交代で東部漁場(室戸周辺)と西部漁場(足摺岬周辺)を利用したことの地域史的解釈が、土佐湾の東西で異なっている可能性を見いだすことができた。近代捕鯨業において、探鯨は捕鯨の基本中の基本である。他方、古式捕鯨において山見の重要性が指摘されることは少ない。2011年に室戸周辺がUNESCOのジオパークに選定されたことをうけて設立された室戸世界ジオパークセンターで、室戸周辺域の地質学的理解を深めることができた。フィリピン海プレートがユーラシアプレート下に沈降することで隆起した海成段丘が存在することによって、山見の適切な場所/高度が提供されるわけである。日本列島周辺には世界の鯨類の半数ちかくが棲息していたり、黒潮が地先を走っていたりすることだけではなく、この海成段丘の存在こそが、山見を可能とし、捕鯨業の創発に関与したことは、もっと考究されてしかるべきである。このことは、もちろん、太地を擁する

紀伊半島にも通じることである。足摺岬の主要基地たる窪津や以布利では、自身が関与する権利を持たなかったことから、捕鯨を文化遺産と考える指向は少ないようにみうけられた。他方、室戸では、捕鯨が文化遺産として捉えられていることは、キラメッセなどにおける展示にもあきらかである。興味深いことは、足摺岬地区の土佐清水などでは、万次郎が漂流し、米国の捕鯨船に救助してもらったこと、万次郎が米国の捕鯨業に従事した史実が捕鯨史との接点となっていることである。その分だけ、室戸と異なり、捕鯨史を日本の開国と重ねて理解しようとする指向性となって具現化し、捕鯨史をより大きな世界史的文脈に定位しているように感じられた。両視点の相違は、土州だけにとどまらず、日本列島における捕鯨史理解にとっても、大きな意味をもつはずである。個人的には足摺岬地域における捕鯨史理解の方向性を深めていきたい。

松浦海翔

- 長野県下水内郡栄村・新潟県中魚沼郡津南町(6月) 「第35回 ブナ林と狩人の会：マタギ・サミット in 信越秋山郷」へ参加し、マタギや狩猟について研究するひとたちと交流したほか、全国から集まった狩猟者に話を聞くことができた。本会で知り合うことができたひとたちとの関係性や、聞き取ることができた狩猟方法の地域性などは、今後の研究に活かしていきたい。

- 秋田県北秋田市・秋田市(7月、8月、10月～11月) 北秋田市に位置する調査地にて、7月に実施した調査では、2023年度に生じたツキノワグマの大量出没と駆除の経験についてインタビューをおこなった。8月には、盆踊りをはじめとする年中行事や、集落の伝統芸能の公演会に参加した。10月から11月にかけて約1ヶ月間実施した調査では、クマ猟(忍び猟・巻き狩り)やカモ猟に参加し、参与観察をおこなったほか、キノコ類の採取活動にも同行することができた。また秋田市では、秋田県庁の職員に対して、クマの保護管理に関する政策などについてのインタビューをおこなうことができた。

2024年度の研究の軌跡

研究成果

赤嶺淳

論文

- (1) 赤嶺淳, 2024a, 「マーガリンを食べながら——鯨油なき時代の油脂」, 湯澤 規子・伊丹一浩・藤原辰史編, 『入門 食と農の人文学』, ミネルヴァ書房, 129-140.
- (2) 赤嶺淳, 2024b, 「日本捕鯨史研究の課題と展望——あらたな母船式捕鯨業の船出を契機として」, 『社会科学』54(3): 1-27.

そのほか

- (3) 赤嶺淳, 2024c, 「ナマコと白檀」, 棚橋訓編集代表, 『オセアニア文化事典』, 丸善出版, 267-277.
- (4) 赤嶺淳, 2024d, 「好きこそもの上手なれ」, 『きわ』1(1): 1-2.
- (5) 赤嶺淳, 2024e, 「文明と未開——フェロー諸島における地域捕鯨の意義」, 『GGT ニュースレター』128: 2-4.
- (6) 赤嶺淳, 2024f, 「地域あつての地域捕鯨——キリスト教化と相互扶助」, 『Ocean Newsletter』584: 4-5.
- (7) 赤嶺淳, 2025, 「捕鯨研究の活性化を!」, 『GGT ニュースレター』129: 1-4.

インタビュー

- (1) 「クマがかわいそうだから殺すな」と抗議するのと同じ…クジラが「海の靖国問題」と呼ばれるようになった背景」, *PRESIDENT Online*, 2024年10月30日。〈<https://president.jp/articles/-/87459>〉
- (2) 「1本のバナナに想う、企業として、個人として、食をめぐる課題に向き合うことの大切さ」, *Fruits Smile Magazine*, 2025年2月28日。〈<https://www.dole.co.jp/magazine/0047>〉
- (3) 「聞き書き」というフィールドワークが浮き彫りにする、生々しい社会」, 『web 望星』, 2025年3月18日。〈<https://web-bosei.jp/?p=3969>〉

松浦海翔

論文

- (1) 松浦海翔, 2025, 「〈あわい〉の狩猟者——「伝統的なマタギ」からの解放と、現代における自己イメージ」, 『現代民俗学研究』17: 1-16. (DOI: https://doi.org/10.60192/slf.17.0_1)

発表

- (1) “Human-Animal Relations in Ani-Matagi Society: Focusing on the Distinctions in Bear Hunting, Harmful Wildlife Control, and Wild Duck Hunting” (Navigating Human-Animal Dynamics in the North) Norway (1月)
- (2) “Bears as a Gift, Bears as a Harmful Animal: Diversifying Relationship Between Matagi and Animals” (Issues in Arctic Food Sovereignty: Japan, Nunavut, Siberia and Scotland) Scotland (1月)

講演

- (1) 「狩猟と駆除のはざままで——阿仁マタギの「よろこび」と「うれい」」(第12回 和田浦くじらゼミ) 千葉県南房総市 (7月)

研究助成

赤嶺淳

研究代表

- (1)「プランテーション新世における食の安全保障と人間環境保全——油脂間競争の視点から」, 基盤研究 A (24H00119): 10名の共同研究 (~2028年度)
- (2)「ノンスケーラビリティ再考——不安定で不確定な現代社会に資する人文社会学の構築」, 挑戦的研究(萌芽)(24K21385): 3名の共同研究 (~2026年度)
- (3)「「油脂間競争」の60年——食の安全保障と人間環境保全をめぐる摩擦の超克」, 江頭ホスピタリティ事業振興財団, (2024年度)

研究分担

- (4) Arctic Artisanal Whaling in the Circumpolar North, United Kingdom–Japan Arctic Research Bursaries Scheme 2024-25 (代表 Prof. David Anderson, University of Aberdeen)

研究協力

- (5) 北極域研究加速プロジェクト——新たな北極域研究を目指して (ArCS II: 2020年度~2024年度)

松浦海翔

研究代表

- (1)「阿仁マタギの食物分配における対称性の研究——「マタギ勘定」の倫理と社会秩序の生成」, 特別研究員奨励費 (24KJ1141) (~2026年度)

研究協力

- (2) Arctic Artisanal Whaling in the Circumpolar North, United Kingdom–Japan Arctic Research Bursaries Scheme 2024-25 (代表 Prof. David Anderson, University of Aberdeen)

編集後記

もう、1年がたったのか……

あつというまに過ぎた1年であったが、こうして『きわ』の第2巻1号を出せることは、ありがたいことである。わたしたちは、「発信してナンボ」の世界に生きている。ささやかな同人誌だとはいえ、年度はじめに自身の現在地を確認することは無意味ではないはずだ。

個人的には、複数の研究助成を頂戴したおかげで、やし(ココナツ)油や古式捕鯨の調査など、あたらしい研究テーマに着手することができた。なんといっても、念願だったフェロー諸島を訪問できたおかげで、捕鯨という行為を「相互扶助」という観点から考える機会となった。いまずぐ活字化できる段階にはないものの、将来につながる仕込みができたことを嬉しく感じている。なにはともあれ、歩いてみることだ。

ゼミは、1名が巣立ち、あたらしく2名の仲間がはいってきた。それぞれがバラバラの研究をしているとはいえ、「食」(食べ物の生産と消費)という共通テーマのもと、ゼミらしいまとまりができてつつあることを頼もしく思っている。流行の概念などに依存せず、調査で得たデータにもとづいた議論を地味に積みあげていきたいと思う。そのためにも、歩いてみることだ。

今年度から2年間の予定で大学院の講義・先端課題研究23「〈面白い〉研究の研究——規格不能性に向きあう」がはじまった。同僚教員9名、博士課程の学生6名の共同研究である。背景を異にするそれぞれが模索する〈面白さ〉に学びながら、わたし自身も〈面白い〉研究を実践していきたい。

赤嶺 淳