

オオイシ タカノリ
大石 高典

共同研究者

岡添 桃子
(東京外国語大学 国際社会学部)

略 歴

2001年 3月 京都大学農学部 卒業
2008年 5月 京都大学大学院
理学研究科博士後期課程
研究指導認定退学
2016年 2月 東京外国語大学
世界言語社会教育センター
特任講師
2020年 4月 東京外国語大学大学院
総合国際学研究院 准教授
現在に至る

現代日本における獣肉食文化の文化人類学的研究

世界には獣肉を食べる文化と食べない文化が存在し、地域によってかなりの違いがある。どの動物のどの部位が食べ物としてみなされるかは文化に深く関わる。明治期まで多様な野生動物が食されていた日本では、家畜肉の普及とともに獣肉食はいったん廃れた。一部の農山村地域を除き、都市を含む広い範囲で獣肉がジビエとして利用されるようになったのはごく最近のことである。獣肉の「ジビエ」化は、都市と農村の双方で食文化にどのような変化をもたらしているのか。政府が進める野生鳥獣肉の食肉資源利用については、獣害を削減しながら地域の産業創出や地域社会の活性化をもたらす可能性など、経済的・機能的な点から注目されるが、それ以外の視点、例えば狩猟や食文化の観点から議論される機会は乏しい。

本研究では、現代日本における日本獣肉食の多様性とその社会文化的な要因について、(1) 農山村の狩猟現場、(2) 獣肉の解体施設、(3) 都市におけるジビエ料理店へのフィールドワークを通じて明らかにすることを企図した。

その結果、狩猟者や猟友会の狩猟活動に対する考え方や態度によって、獣肉の商品化や流通に多様な形態がみられることが確認できた。獣肉は、市場流通に一元化することなく、インフォーマルな方法と混じり合い、複合しつつ流通・消費されている。獣肉を中心にあつかうジビエ料理店での参与観察調査からは、家畜肉の消費と比較して、自然環境から狩猟活動によって捕獲される獣肉食材の大きな特徴として、個体ごとの不均質性や食材に残る「動物性」が大きいことが浮かび上がった。料理人が目の前の獣肉に向き合い、五感で確かめながら語る時、その個体がどのような環境で、どのようにして狩られ、肉になったのかという文脈とは切り離し難いのである。「個体ごとに異なる」という獣肉の食材としての特徴は、食の安全性や食味に関する制度化・均質化された価値観の中で生きざるを得ない現代社会の住人が、上から規格化される方法とは異なるやり方で食の価値の多様性や分かち合いを模索する契機を作り出す可能性を持っている。

獣肉食と文化人類学

世界には獣肉を積極的に食べる文化と食べない文化が存在し、地域によってかなりの違いがある。食べ物としての獣肉は、階級、エスニシティ、ナショナリズム、先住民性などと深く関わっている。獣肉が食文化の中に根付くかどうかは、獣肉がそれぞれの地域社会のなかでどのような位置づけの商品／食物として表象され、象徴的な意味を持っているのかに大きく関わってくる。どの動物のどの部位が食べ物としてみなされるかは文化に関わる問題なのである。日本では、明治期まで多様な野生動物が食されていたが家畜肉の普及とともに廃れた。地域社会では狩猟肉が利用されて続けたが、都市の消費者社会でジビエとして利用されるようになったのはごく最近のことである。日本では、獣肉の「ジビエ」化は、都市と農村の双方で食文化にどのような変化をもたらしているのだろうか。

近年日本では獣害対策の観点から狩猟が見直され、野生獣肉（ジビエ）の活用をめぐる現場の取り組みが盛んになっている。2000年代以降一向に減らない野生動物による農作物や林業への獣害被害に対して、2017年春には日本政府が「ジビエ振興策」を打ち出した。この流れを、獣害を劇的に軽減し、野生獣肉を活用したビジネスチャンスへの追い風ととらえる期待がある一方で、被害軽減のためにただ野生動物を獲って無理矢理に資源化すればいいのだろうかという疑問が浮かぶ。

日本では、長期的な視点に立った野生鳥獣肉の生産・流通・消費についての制度や行政ガバナンスが十分かつ有効には整備されていないという問題がある（Takahashi, 1995）。「ただジビエの消費を拡大すればよい」という方針は、近視眼的で対症療法的に見える。今必要なのは、農業・農村と野生生物の関係だけではなく、都市や市場、すなわち消費を組み込んだ視点で獣肉消費を把握し、今後についての議論を深めることだろう（図1）。実際、有害鳥獣の増加、狩猟者の激減、獣害、獣肉食の普及に関する施策では、地方ごとにバラバラな取り組みがなされている（野生鳥獣由来食肉の安全性確保研究班、2014）。また、公共事業としての鳥獣駆除の推進は、さまざまなレベルで対立や齟齬を生み出している。鳥獣肉の生産・流通・消費をめぐる広範な国内事例の把握が急務と言えよう。

同時に、獣肉の持続的消費は、より大きな視点に立って考える必要がある。一つは、文化としての側面であり、もう一つは地球環境問題としての側面である。野生動物との共存やより広くヒトにとつての

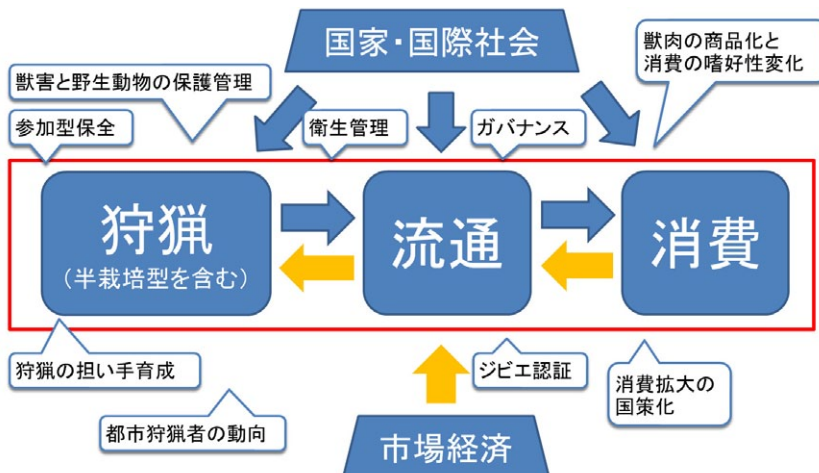


図1 獣肉消費に関わるフードシステム

肉食のありかたは、人類社会全体にとって普遍的な課題であり(野林、2018)、これを理解するには比較の視点が欠かせない。また、グローバルなフードシステムに依存した輸入家畜肉の大量消費は、食肉産業を通じて多大の負荷を地球環境にかけている。地球上のそれぞれの地域で、ローカルなレベルでの持続的な獣肉消費システムが作れるか否かは、まさしく地球規模での課題である。

そこで、民族誌の手法をもちいて世界各地における獣害対策、野生獣肉の流通・消費の事例と比較することで、日本における野生獣肉消費をめぐる動向をグローバルな状況のなかに位置づけて理解することが重要になってくる。とくに、消費者による野生獣肉の消費のありかたの変化が、解体や分配の方法、狩猟法(狩猟道具や動物の殺し方)、精肉方法とその背景にある衛生概念、流通にかかわる組織の編成、食物や環境に関する人々の意識を変容させている可能性に着目して比較を進めることで、国内における取り組みの独自性と潜在的な問題点について考察を深めてゆくことが可能になると考えた。本研究では、獣肉食文化について国際比較をおこなうとともに、地方と東京における獣肉食文化について民族誌的な素描を試みる。ここでの記載については、獣肉食文化の世界での位置づけについては大石(2018)を発展させた内容であり、東京における獣肉食文化については本研究の枠組みの中で、並行しておこなわれた岡添(2021)の内容を参考にしていく。

グローバルにみられる鳥獣害と獣肉消費をめぐる文化の問題

消費変化による狩猟と野生鳥獣肉利用の現代的変容が起こっているのは日本だけではない。例えば、日本と同様にフランスでは村落社会の人口減少と過小捕獲による鳥獣害問題の激化が見られる。被害は農作物に限らない。例えば南仏のトリュフ園では、増殖したイノシシが大挙して侵入し、トリュフを食害してしまう問題に直面している。先進国が狩猟不足による獣害の増大に苦しみ一方で、東南アジアやアフリカ、ラテンアメリカなど発展途上地域では森林開発と過剰捕獲による野生動物の減少が、課題になっている。

例えば大石がフィールドとするカメルーンやコンゴ共和国など中部アフリカの森林社会では、獣肉は日常的に食される動物性タンパク源であり続けている(図2)。複合的な生業システムのなかに組み込まれた狩猟は、野生動物による農業への鳥獣被害軽減に役立つだけでなく、共同労働への食材貢献という重要な経済的な役割を担ってきた(坂梨、2014)。地域住民にとって、獣肉を食べることは、栄養摂取に重要な貢献をしているのみならず、精神的な幸福感をもたらすソウル・フードでもある。カメルーンの熱帯林では60種類以上の野生動物の肉が食用利用されるが、それぞれの動物の肉には個性ある味や香りがある(林、2018)。どの動物を食べていいのかについては、文化によって規範(食物規制)があり、ジェンダーやライフステージによっても変わる。ひとりひとりが食を通じて野生動物と向き合い、肉食に関わるタブーや嗜好を持っている。ところが近年地域で狩猟され、消費されていた獣肉が都市との交易のために大量に生産されるようになり、資源枯渇を招きつつある状況は「ブッシュミート問題」、森林は残っていても、動物がいない状況は「森林の空洞化」とそれぞれ呼ばれている(Redford, 1992)。

このように、日本だけではなく世界中で人間と動物の間で対立が起こっているが、現代日本のように野生動物を捕らな過ぎたことで問題が発生している状況と、カメルーンのように野生動物を捕り過ぎるために問題が発生している状況とがある。ローカルに見れば、これらはまるで関係のない逆の現象が

起こっているように見えるが、いずれも地域固有の文脈だけではなく、フードシステムの拡大や自然資源管理への新自由主義的な市場原理の導入といったグローバルな過程を背景に顕現しており、どのような条件の下であれば市場経済のもとで野生鳥獣肉の持続的な消費は可能なのかという問いが現代社会に対して突きつけられているという点では同じ地平にある。



図2 コンゴ共和国の市場では、野生獣肉はほかの食材とともに販売されている。

獣肉をめぐるふたつの消費

日本においては、最近の獣害対策とセットになった獣肉消費の促進は、野生鳥獣肉の呼称をジビエに変えた。獣肉の「ジビエ」化は、何をもたらしているのか。野生鳥獣肉を得るための狩猟活動は、現代日本では専門的に行われることは例外的で、地域の自然や人間関係に根ざした土着の価値観に結びついたマイナー・サブシステム（「遊び仕事」としての側面を強くもっている（松井、1998）。そのため、野生鳥獣肉の流通と消費は、市場流通を必ずしも前提としない、インフォーマルな経済（「分配」や「贈与交換」、「信用取引」など）のもとで行なわれることが多かった。獣肉は、もらったりあげたりするもので買うものではないという感覚を持っている地域は今も多い。

近年の都市部を中心としたジビエ需要が生み出した消費変化のなかで、野生鳥獣肉の流通・消費は、より直接にフォーマルな経済システム（市場経済）への接合／包摂を求められるようになってきている。こうした中で、ふたつの獣肉消費——地域社会における消費と市場を介した消費——が、時に対立や緊張感を持って併存する状況が見られる。

例えば、衛生基準を満たした精肉としての条件をクリアできないと地域から獣肉を出荷・流通できないなど、従来地域で「良い肉」とされてきたものと都市を中心とする市場にとって「安心・安全な肉」の間に齟齬が生まれている。都会のレストランや消費者と狩猟者を結びつける「解体施設」が獣肉を受け入れる方針は、狩猟者の狩猟形態に大きな影響を及ぼす。社会文化的側面を含めて獣肉消費の持続性を考えるとき、このふたつの消費の関係をどのように設計できるかが一つの鍵になる。

そこで本研究では、現代日本における日本獣肉食の多様性とその社会文化的な要因について、(1) 農山村の狩猟現場、(2) 獣肉の解体施設、(3) 都市におけるジビエ・レストランへのフィールドワークを通じて明らかにすることを企図した。

研究の方法

フィールドワークと、聞き取り調査を主にもちいて研究を進めた。主要な調査地は、北海道、岐阜県、京都府では大石が自治体や猟友会が中心となって取り組んでいる獣肉の資源化について調査を行ない、東京首都圏と静岡県では共同研究者の岡添がジビエ料理店の仕入れから料理の提供にいたる過程について参与観察調査を行なった。

調査結果

(1) 狩猟現場に関する調査

大石が参与観察をおこなった京都府内の猟友会 A では、メンバーに狩猟を生計手段とはしている者はおらず、狩猟自体の楽しみや肉の自家消費を目的に狩猟実践がおこなわれていた。時期によっては「有害鳥獣駆除」の名目で狩猟活動をおこなうことになるが、狩猟実践者らは、害獣駆除と狩猟活動について、目的が異なるものであるという認識が強い。京都府北部では、狩猟は獣害の深刻化する以前から受け継がれてきた活動であり、地域社会に根付いた、それ自体が自立的で意味がある実践である(大道、2019)。狩猟に獣害対策や生態系保全といった効果があるとしても、社会的要請に狩猟実践を従属させる機能主義的な見方に対して抵抗がみられるのは当然のことに思われた。メンバーには高齢者がほとんどだが、20代～50代の数名の女性を含む若手・中堅メンバーも加入している。

猟友会 A では人と犬が勢子となり、銃を持った射手が猟場を囲んでおこなう巻き狩りがおこなわれている。最も好まれる獲物はイノシシだがイノシシはなかなか獲れず、獲物の多くがニホンジカであるということだった。参与観察した日には2つの猟場で1回ずつ、合計2回巻き狩りをおこない、1頭のニホンジカ成獣が捕獲された。獲物は狩猟小屋に持ち帰られた後に手分けして解体され、ロース、ヒレ、肩、レバーなど部位ごとに分けられた後、分割されてビニール袋に入れられ、観察のみであった調査者も含めて参加者全員に分配された(図3)。猟友会 A では、余剰の肉を獲って売ったり有害駆除による報奨金を得ることよりも、山野に関わって狩猟をおこない、



図3 解体した獲物の肉を部位ごとにわけける。

獲物を分かち合うことそのものに価値が置かれていた。

岡添が参与観察をおこなった静岡県の猟友会 B もまた巻き狩りをおこなっている。こちらでは、メンバーにより自家消費のみの場合もあれば、許可を取って自ら料理店を開いていた、肉の販売をおこなう場合もある。しかし、岡添の弟子入りしたハンターは、肉のストックがあっても販売をおこなう場合でも誰にでも肉を分けるわけではない。獣肉の安全な食べ方や取り扱いだけでなく、「おいしく食べる」やり方を知ってもらってからでなくては安易に売ることはできないのだと言う。

以上、たったふたつの猟友会を見ても獣肉商品化の受容には狩猟者のグループや個人によって相当の幅があること、狩猟者は狩猟活動そのものや食べ物としての獣肉に対して、強い思い入れを持ちうるということが理解できる。

(2) 獣肉の解体施設に関する調査

解体施設は、獣肉の衛生管理の質を担保し、狩猟者と消費者との関係をつなぎ、獣肉の流通のハブとして獣肉の都市への流通のために重要な役割を担わされている。また当初の研究計画では、解体・精肉技術によって獣肉の肉の質や味が相当程度に影響を受けるとも言われていることからその身体知について調査することを企図していたが、コロナ禍が始まったことで十分なフィールドワークをおこなうことができなくなった。

コロナ禍の前に、大石は岐阜県の解体施設 C を訪問して予備的な聞き取り調査をおこなった。解体施設 C には、解体・精肉のためのスペースと冷蔵・冷凍施設を備えた建物に直営レストランが併設されている。解体施設 C のオーナーや従業員は狩猟をおこなわず、周辺のハンターが持ち込んだ獲物を買取り、解体して市場流通できる形にする。これを東京や名古屋などの都市に出荷するほか、レストランで客に提供している。レストランでは積極的に開発したニホンジカの洋食レシピを食べることができるので地元の住民からも人気を博している。ハンターからの獣肉の買取りには基準があり、捕獲後の経過時間が少なく、獲物の身体に打ち身などのケガが少ないことが求められる。山奥ではなく、林道から見えるような近場で捕獲された個体がこの条件を満たすということだった。この条件を満たすには、銃猟よりも罠猟のほうが有利であり、実際解体施設 C で扱う動物のほとんどが罠猟による捕獲によるものということであった。

獣肉の解体施設・解体所がハンターによって運営されている場合もあるが、解体施設 C は獣肉精肉の生産と販売により専門化していると言える。狩猟をおこなわずに解体・精肉と加工・販売に集中することで周辺の比較的広範囲から「質の高い」獣肉を集めて、顧客への安定供給することを実現している。解体施設 C の事例を過度に一般化することは無理だが、獣肉を市場流通させる上で、解体施設が「目利き」の役割を果たしており、その買取り方針やハンターへの指導は、周辺地域の狩猟活動そのものにも影響を与えていることが容易に推論できる。地元の猟友会をはじめとする狩猟者と解体施設の主体が異なる場合に両者がどのような関係を構築できるのかは興味深い点だが、予備調査ではそこまで踏み込むことはできなかった。

(3) ジビエ・レストランでの参与観察

岡添は、「自然保護に資する狩猟」に関心を持ったことから、東京都内のジビエ料理店 D をインターネット上で発見し、アルバイトとして働きながら材料となる獣肉の捕獲・仕入れから店での調理や客への提供までの参与観察をおこなった(図 4)。ジビエ料理店 D は、オーナーの実家がある静岡県内で

オーナーが自ら狩猟したイノシシやニホンジカをはじめとする獣肉を直接料理として提供するというコンセプトの店である。店は都内の住宅地の中にあり、客は予約をして食べに来る。当初、狩猟を題材にしたマンガ作品や動画などを媒介にして、「情報としての狩猟」に関心を持った客が来店し、実際に獣肉料理と出会い、その味にハマって常連客になっていくことが多いと想像していたが、実際には狩猟や野生動物、健康や美食、ゲテモノ食など多様な関心の客が来るほか、さして獣肉料理に関心の無い客も半数近くいることが分かった。ジビエ料理店Dのオーナーは、自身がいれば必ず客にその日出した獣肉について説明をする。そこでの彼の口癖は「一期一会」である。ここで念頭に置かれているのは、獣肉となった野生動物の個体ごとの違いである。動物の種類、齢・性別、季節、餌、捕獲にいたる経緯などから、肉の状態や味わいが大きく、あるいは繊細に変わる。同じ獣肉には、何度食べても2度と出会えないという意味で語られるこの言葉には、家畜肉のような均質化した商品にはなりにくい獣肉の特徴が良く表現されている。岡添も、アルバイトの経験が累積すると、獣肉の色、形態、脂身の状態、茹でた際の匂い、肉の甘みなどから、その個体について具体的にイメージすることができるようになっていった。常連客は、商品化にあたってはネガティブに認識されがちな食べ物の個性をむしろ獣肉料理ならではの特徴として楽しむことになる。

岡添は、このことに関連して、獣肉の消費では食べる対象となる肉から動物性を消し去ることが難しいという実感を抱いた。家畜肉の消費においては消費者に知られることもなく産業的におこなわれている「脱動物化」(と畜から精肉加工の過程で、さまざまな処理をされることで人間にとって、肉のもっている「動物的な部分」が不可視化される過程)が施される(比嘉, 2015)。獣肉を食べることは、現代の消費者にとっても脱動物化が当たり前になっている食の状況を相対化し、暴き出す力を持っていると言えるのかも知れない。



図4 ジビエ料理店Dの看板料理のイノシシ鍋

まとめと考察

獣肉の流通・消費形態の多様性

獣肉の流通形態について、狩猟者による自家消費・贈与・分配（おすそ分け）、狩猟者が解体施設に持ち込みや処理・加工された枝肉が市場を介して消費者やレストラン経営者に商品流通する場合のほかに、狩猟者やその近親者が他業者を媒介せず直接獣肉を看板料理とするレストラン経営する形態などさまざまな場合が見られることが分かった。フォーマルな流通とインフォーマルな流通が分離せず、複合したり混じり合った形で獣肉が流通・消費されている状況の一端を見ることが出来た。獣肉の商品化と流通の市場化は、おしなべて同じ方向に起こっているわけではないことが浮き彫りとなった。

狩猟活動に環境保全や農業被害対策といった公共的な機能を見出す動きがある一方で、京都や静岡での調査からも明らかのように、各地の猟友会やハンター個人の狩猟や獣肉についての考え方や行動は多様であり、狩猟や獣肉食を通じた文化が大きく影響している。経済的なインセンティブのみに頼った制度設計は現実的ではないと考えられる。

獣肉消費のもつ社会的な可能性：「野生」性と「食べやすさ」の間で

岡添の調査によって明らかになったように、家畜肉のように牧場での飼養ではなく、自然環境から狩猟活動によって捕獲される獣肉の大きな特徴は、不均質性が大きいこととその動物性である。そのため、目の前の獣肉を語る時、どのような環境で、どのようにして狩られ、肉になったのかという文脈と切り離し難いのである。個体ごとに異なるという獣肉の食品としての特徴は、食の安全性や食味に関する均質化された価値観の中で生きざるを得ない現代社会において、異なるやり方で食の価値や分かち合いを模索する契機を作り出す可能性があると考えられる。

おわりに

野生鳥獣肉の食肉資源利用は、うまくいけば獣害を削減しながら、地域の産業創出や地域社会の活性化をもたらす可能性を持っている。また獣肉食は、都市に暮らす消費者の農山村への意識を変える力を持っているかもしれない。その一方で、獣肉流通の産業化のやり方が画一的に推し進められる方向で商品化が進んでいった場合、私たちの食に何かもたらされるのだろうか。

その一部は、狩猟よりもはるかに早く産業化が進んだ農業からも想定することができるのではないだろうか。農業の過度な産業化は、生産者から消費者への食糧流通を少数の業者が握ることを可能にすることで、より効率的な生産・流通を生み出した一方で、生産者の生産の自由と消費者の食の選択肢は大きく制限される結果になっている。政府や国際機関が「生業」としての農業よりも「産業」としての農業を優先したことが、地域の農家が作物にかける多様な思いや、それによって生まれる多面的な価値を軽視してしまっている点にある。結果、生産者と消費者の「食料主権¹」が損なわれることになっている。

1 食料主権とは、国家やコミュニティ、そして個々の人間が何を生産し、食べるかを定める権利（換言すれば、どれだけを自給して、どれだけを他から入手するかを定める権利）を意味する。

狩猟と獣肉消費においても、生業や自然を食べる行為としての狩猟活動の多様な側面を軽視して、獣害軽減の機能と市場への鳥獣肉供給サービスのみが重視されるようなことになってしまえば、類似の状況がもたらされかねない。高柳が指摘するように、日本では「野生動物の存在が受け入れられ、生活の中に組み込まれて根付」いてはいるとはとても言い難い（高柳、2009）。獣肉の持続的利用をめぐる対話と取り組みが成熟することで、野生鳥獣が単なる資源としてではない文化として社会の中に確立してゆくことを期待したい。

【引用文献】

大石高典「野生鳥獣肉の持続的な消費：日本の課題をグローバルにとらえ返す」『農業と経済』2018年6月号 昭和堂、46～55頁、2018年。

岡添桃子「消費の内側から狩猟をみる—ジビエ料理屋でのスタッフ経験をもとにして—」東京外国語大学国際社会学部2020年度卒業論文、29頁、2021年。

大道良太「御猟場と見切り猟——猟法と犬利用の歴史の変遷」大石高典・近藤社秋・池田光穂編『犬からみた人類史』勉誠出版、214～233頁、2019年。

梶光一「野生動物管理の社会基盤の構築」*Wildlife and Human Society* 1 (2), 13～16頁、2014.

梶光一・伊吾田宏正・鈴木正嗣編「野生動物管理のための狩猟学」朝倉書店、154頁、2013年。

高柳敦「野生動物被害と農業・農山村」(特集 踏み込めるか野生鳥獣対策—野生鳥獣害の拡大と被害防止の新たな方向；野生鳥獣害と対策はどう変わったか)『農業と経済』75 (2) 5～12頁、2009年。

林耕次「ネズミからゾウまで」野林厚志編『肉食行為の研究』平凡社、90～103頁、2018年。

松井健「マイナー・サブシステムの世界——民俗世界における労働・自然・身体——」篠原徹編『民俗の技術』朝倉書店、247～268頁、1998年。

坂梨健太『アフリカ熱帯農業と環境保全—カメルーンカカオ農民の生活とジレンマ』昭和堂、223頁、2009年。

田村典江「野生鳥獣肉の利用拡大とローカルフードシステム —釧路市の事例から—」『ランドスケープ研究』81 (3) . 274～277頁、2017年。

野生鳥獣由来食肉の安全性確保研究班『平成25年度厚生労働科学研究：野生鳥獣食肉の安全性確保に関する報告書～より衛生的な取扱いを行うための指針策定に向けて～』181頁、2014年。

比嘉理麻『沖縄の人とブター産業社会における人と動物の民族誌』京都大学学術出版会、262頁、2015年。

Redford, K. H. The empty forest. *BioScience*, 42(6), 412-422. 1992.

Takahashi, M.A. Overview of the structure and the challenges of Japanese wildlife law and policy. *Biological Conservation*, 42: 1958–1964. 2009.