

菅 豊 著

野鳥食の歴史と文化を再考

日本列島では家畜はあまり発達しなかったので、動物性たんぱく質の給源になつてきたのは主に魚と鳥であつた。今なら鳥といえは鶏をさすが、かつては野鳥が貴重なたんぱく源であつた。つまり日本社会のたんぱく源の主要部分は人の手が加わらない天然資源であつた。この、隠された歴史の存在を本書は見事に浮き彫りにしている。野鳥のあるものは高級食材でもあつたという。そう言われてみれば、野鳥は武家社会の社交の場である饗応のメニューにしばしば登場する。そして、魚もそうであるように、野鳥にも貴賤の序列があつたことがわかる。いっぽうで「鴨がねぎを背負ってくる」などの慣用句があるように、野鳥食は庶民の間にも受け入れられていた。こうした、知られざる野鳥食の歴史が克明に語られる。



つた。そこが、「人間が作った動物」たる家畜で命をささえてきた欧州社会との大きな違いである。しかしいま、魚は養殖や少数の魚種に置き換わりつつあり、また肉の給源は牛、豚、鳥の3種に限られてしまつた。鳥と言えはほぼ鶏に限られ、野鳥を食べるなどといえは饗盛をかうに違

いがない。いや、法令違反を問われる可能性さえある。そしてこのことで現代社会は、野鳥を食べてきた歴史を完全に忘れ去ってしまった。

本書の最大の特徴は終章「野鳥の味を忘れた日本人」に現れている。野鳥の味を忘れたのは獲りすぎによる

京都府立大学特別専任教授
(食人類学)

佐藤 洋一郎 評

資源枯渇ばかりが原因ではない。野鳥の生息地である沼地や湿地が開発により失われたことが大きいのだと本書は教えてくれる。関東では手賀沼はじめ野鳥たちのサンクチュアリが、どんな宅地に変えられた。日本社会は、野鳥の味と、野鳥の住みかを自らの手で葬つた。その代わりに得たのが、「肉」は牛、豚、鳥のほぼ3種のみ、そして鳥と言えはほぼ鶏のみという一様な食生活と、どの町にも立ち並ぶ没個性的なマンションや分譲住宅での一様な暮らしだったのである。そうだとすれば、野鳥食の文化再考は和食の文化の再興にほかならない。

◆
すが・ゆたか 1963年長崎県生まれ。東京大学東洋文化研究所教授。専門は民俗学。著書に『修験がつくる民俗史―鮭をめぐる儀礼と信仰』『川は誰のものか―人と環境の民俗学』ほか。