

氏名	阿良田 麻里子		
学位（専攻分野）	博士（文学）		
学位記番号	総研大甲第 824 号		
学位授与の日付	平成 17 年 3 月 24 日		
学位授与の要件	文化科学研究科 地域文化学専攻 学位規則第 6 条第 1 項該当		
学位論文題目	インドネシア・スンダの食文化ー言語人類学的観点からー		
論文審査員	主査	教授	朝倉 敏夫
		教授	長野 泰彦
		教授	庄司 博史
		教授	五十嵐 忠孝（京都大学）
		名誉教授	石毛 直道（総合研究大学院大学）

博士論文の要旨

本論文の目的は、スンダの食文化に関連するさまざまなカテゴリー化のあり方を、スンダ語の言語表現の認知言語学的な分析を通して明らかにすることである。長期の人類学的なフィールドワークによって得たデータに基づき、認知言語学的な意味のとらえかたや非古典的なカテゴリー理論をふまえて、言語表現の意味や語彙の構造を分析し、スンダの食文化の諸相に関わる人びとの認識の一端を描きだすことを試みた。

第1章では、文化人類学および言語人類学における食文化に関する先行研究を概観し、問題の所在、および調査の概要を述べた。第2章では、料理・調理のカテゴリーの中で、その成り立ちでなく、食制や社交的な領域における規定が重要になる例をあげた。スンダ語には炊飯を表す動詞が二つある。辞書の定義では、nyangu は米を蒸して調理することを、ngaliwet は鍋で炊き干しにすることを表す。しかし実際には二種類の炊飯のカテゴリーにおいては、調理法ではなく、社交の領域の規定が、炊飯器の使用という新しい状況に対する語の使い分けの決め手となる。nyangu は日常の食事の炊飯であり、ngaliwet は非公式で親密な雰囲気をもつ社交の機会を伴う炊飯だからである。

第3章と第4章では、食材を扱った。食材のカテゴリー化に関わるのは、その成り立ち・外形・味・色のような内在的な特徴だけでなく、主に利用される「料理」の種類、食制における位置づけ、調理における利用のしかたという認知領域である。例えば一見「野菜」に相当する概念かと思われる sayuran というカテゴリーは、調査地の主婦たちの認識では sayur と呼ばれる汁気の多い料理群と深く結びついており、「sayur という料理に使われるような種類の食材」という理解のされ方をしている。

料理のカテゴリーと同様に、食材にも複数の主要な特徴に基づいた複雑なカテゴリーが存在する。bungbu (調味香辛料) や kakacangan (豆) などといったカテゴリーはいずれも、さまざまな特徴によって規定される下位集団が互いに複雑に重なり合って形成する、家族的類似性をもつカテゴリーである。例えば bungbu は、味や風味や香りをつけるための食材の総称であるが、味や風味や香りをつける食材でも、アオトウガラシや葉セロリなどは、調味香辛料でないとされたり、非常に周辺的であるとされたりする。bungbu というカテゴリーは、味・風味・香りに関する機能だけではなく、その素材に対する調理法や、食べ方に関わる特徴によっても規定されている。「ペースト状にすりつぶした調味香辛料を炒めて、主材料と水分を加え、レモングラスなどを加えて煮込む」というスンダ料理の調理法に頻繁に用いられる食材が、bungbu のもっとも典型的な成員となり、そこから外れるものは、非成員あるいは非典型的な成員とされる。

第5章・第6章では、食べ物の味わいに関与するさまざまな要素のうち、味とテクスチャーをとりあげた。従来の言語人類学的研究では、味覚表現という言語表現が包含する評価と、味覚そのものへの評価が同一視され混同されがちであった。これに対し、本論文では味覚表現と味覚への評価をより分析的に観察するため、「顕著な味」「隠然たる味」という分析概念を提示した。多くの料理においては、さまざまな味が複雑に混ざり合って現れる。その時、一つ一つの味は突出することはないが、じっくり味わえば確かに存在が感じられ、もし不足すると物足りなく感じる。これを隠然たる状態と呼ぶ。スンダの場合、隠然たる状態の味は、その存在が認識されていても、味覚表現を使って言語的に表現される

ことはほとんどない。苦味や渋味やえぐみを表す表現は、ほとんどがマイナスの評価を含んでいるが、その理由はこれらの味が顕著な状態ではマイナスの評価を受けるためであって、実は味そのものがマイナス評価を受けるということではない。隠然たる状況では、むしろ苦味・渋味・えぐみの存在が期待され、プラスの評価を受ける場合がある。こういった味への評価は、言語表現の分析からだけでは明らかにすることができず、人々の食生活に対する十分な参与観察があってはじめて理解しうる。

テクスチャーは、スダの味わいの表現・評価において、重要な位置を占めている。すこし粘りがあってまとまりやすいテクスチャーを表す *pulen* は、米飯のおいしさを表す語として使われる。これは、手で米飯を食べる際の食べやすさと直結し、日常的に手食が優越するスダの食事のマナーと切り離せない。また、同じ *pulen* という語が、米飯に用いられる際とイモに用いられる際とでは、その表すテクスチャーは異なっている。そして、*pulen* と関連づけられる他のテクスチャー表現も、イモをめぐる場合と米飯をめぐる場合とでは全く異なる。これらの語彙は互いに結びつきあってネットワークのような構造をもっている。そして、米飯というコンテキストが与えられた場合には、そのうちの米飯に関連する部分が喚起され、その部分のネットワークの構造が、米飯のおいしさをはかるためのものさしとなる。

第7章では、「料理」や「調理」に関わる語彙の数々が、スダ社会における食べ物の贈答や共食に関わる慣習的な行動のパターンを凝縮した理想認知モデル (ICM) のメトニミーとして用いられるさまから、スダの人々の食べ物の贈与やもてなしに関わる行動がどのように概念化されているのかを明らかにした。例えば、*ngopak* (*opak* せんべいを作る) のような、第一次領域において「調理」や「調理操作」の種類を表す語が、儀礼への参加の形態の種類を指し示すことがある。調理という作業が、その作業に伴うインフォーマルな共食の機会を含めた儀礼参加の ICM のメトニミーとなっているのである。

以上のような事例の数々から、食文化に関わる諸領域のカテゴリー化においては、従来百科事典的知識であり言語外のものと考えられてきたような認知領域が大きく関与していることが明らかになった。つまり、「調理」や「料理」のカテゴリー化においては、食制における位置づけや社交の領域における特徴が関与し、食材のカテゴリー化においては、その食材に対する調理法の詳細や、その食材が使われる料理の種類や食べ方などが関与する。味わいのカテゴリー化については、個々の味やテクスチャーの現れる状況というコンテキストが重要な要素となる。また、調理を表す動詞や食物の容器を指す名詞などが、食物の贈与や共食の機会といった社交的な場面のメトニミーとなるさまからは、それらの語を適切に使用し理解するためには、社会背景に対する知識が必要となることがわかる。また、逆に、食文化の諸相とそれに関わる言語表現の分析をリンクさせることによって、当該の食文化そのものの特徴もより鮮やかに浮き彫りにすることができる。

このように、本研究では、文化人類学的なフィールド調査と認知言語学的な分析法とを融合させることによって、新しい視点から食文化における多様なカテゴリーのありかたの諸側面を提示することができた。これは、他の言語文化にも適用可能な方法論であると考えられる。

論文の審査結果の要旨

本論文は、インドネシア共和国スンダ地方農村部における食文化の体系を文化人類学的なフィールドワークの手法と認知言語学的な分析の手法を融合させることにより記述分析しようとする論文である。スンダの食生活の民族誌的な記述とスンダ語の言語表現の意味・用法の分析に基づいて、食文化に関連する諸領域におけるさまざまなカテゴリー化のありかたやスンダの人々の食に対する認識を明かにしたもので、従来の言語人類学的な食文化関連語彙の研究にはなかった新しい視点と食文化研究の新しい方法を提示している。

第1章では、文化人類学および言語人類学における食文化に関する先行研究を概観し、問題の所在および調査の概要を述べる。第2章から第4章にかけては、料理・調理・食材のカテゴリー化を扱っている。従来これらのカテゴリー化に関する研究では、その物や行為が物理的・化学的・生物学的にもつ内在的な特徴が注目されがちであった。これに対し、本論文では、内在的な特徴だけでなく、料理体系における機能や位置づけ、社会的な機能などによって規定されるカテゴリーがあることを明らかにした。また、これらのカテゴリーの多くがもつ複雑な構造を図式化し、古典的なカテゴリー理論では説明できないカテゴリーのあり方を、豊富な事例をあげて示している。

第5章と第6章では、食べ物の味わいの要素のうち、特に味とテクスチャーをとりあげている。従来の言語人類学的研究では、味を表す言語表現が包含する評価と、味覚そのものへの評価が混同されがちであったが、本論文はこれを区別する必要性を主張している。また、分析概念として「顕著な味」と「隠然たる味」という区別を設定することによって、味覚表現と味覚への評価の関係をより分析的に観察することを可能にした。テクスチャー表現の分析では、味わいを評価する上でテクスチャーが非常に重要な要素となる例について記述するとともに、テクスチャー表現が織りなす語彙の構造を、ラネカーが提唱した意味のネットワーク構造を用いて説明している。

第7章では、食べ物の贈与および共食の機会に関わる行動のパターンとそれを表す言語表現を、レイコフの理想認知モデルとメトニミーという枠組みを用いて分析している。ある社会における慣習的な行動のパターンを凝縮したものである理想認知モデルは、その一部分を言語化することによって全体が表現されることがある。例えば、スンダでは、親しい人々の間で行われるさまざまなインフォーマルな共食の機会のメトニミーとして、調理作業の内容を表す動詞が使われるといったパターンが存在する。本論文は、食べ物の贈与や共食に関わるさまざまな行動について、スンダ社会の理想認知モデルを明らかにし、関連するメトニミーのパターンの分析を行っている。

このように、食文化に関わる諸領域のカテゴリー化においては、従来言語外のものと考えられてきたような認知領域が深く関与しており、食に関連する言語表現を適切に使用し理解するためには、料理体系全体に対する理解や、社会的な背景に対する知識が必要となる。従って、食文化の諸側面について文化人類学的な調査をすることによって、関連する言語表現の意味・用法の分析を深めることができ、また、逆に、関連する言語表現の分析を利用して、食文化の特徴の分析を深めることができる。

認知言語学的なアプローチをとっているにもかかわらず、その分析対象となっている言語表現は、語のレベルに留まっており、文法構造まで至っていない点、分析の対象として

取り上げた食材が植物性のものに偏っているなどの点が指摘されたが、文化人類学と認知言語学的方法論の融合を試みた本論文は、新しい視点から食文化を多角的に捉え、記述分析することに成功しており、食文化研究における新しい次元を伐り拓くものとして、その学術的な意義は大きい。よって、本論文は学位を授与するに値するものと判断する。