

食現象の新しい解釈体系について —要素概念の構造言語学的定義—

食品栄養第一研究室

五 明 紀 春

A Novel Interpretative System for Eating —Application of Structural Linguistics to Eating Procedure—

Toshiharu GOMYO.
(*Food and Nutrition*)

General concepts of structural linguistics were applied in the systematic interpretation of eating. The eating procedures consisting of food processing, food preparation and food coordination were defined by linguistic terminology. Several novel terms were proposed; food text, food sentence, food word, food origin, food syntax, food code and food context. Eating was analyzed in respects to its diversity, integrity, arbitrariness, message function and plasticity.

はじめに

「食」の領域の分け方は研究者によって少しずつ異なっているが^{1,2)}、共通的に以下の3つの領域に大別することができる。

- ①生産・流通・消費に関わる領域
- ②食物と生命の相互作用に関わる領域
- ③食物の調製、喫食に関わる領域

ここで「食」とは「人間が食べる事」に関わる全ての事象を包括する。これらの3つの領域は「食べる人間」を交点とする相互に関連した領域であることは言うまでもない。

第1領域は主に社会科学的方法論に、第2領域は主に栄養学・生理学等の自然科学的方法論に研究の基礎を置く。第3領域においては食物の原料・

製造・加工・調理・献立・食事を中心に置き、技術学的・文化学的接近を特徴とする。一般に狭義の「食」領域はこの第3領域を指すことが多い。

本稿は第3領域において生起する諸現象を主軸として、食現象の構造的把握³⁾を目的とした新しい「解釈体系」⁴⁾の構築を試みる。

1. 新しい解釈体系の導入

食現象は日常の生活過程と深く関係し、その解釈は多義的な自然言語に依存するのが普通である。したがって食現象を一義的な形式言語によって理論化する作業は一般に困難である⁵⁾。

このような事情は食現象の本質を反映するものであり、形式言語導入による厳密科学化ないしは無批判な自然科学化は食現象の解釈には適合しな

いことを示唆している。しかしこのことは食現象が体系的解釈を拒否しているということではなく、厳密科学とは異なる別の方法論が自ずから期待されているということである。食現象が人間生活の基盤として実体的にも経験的にも破綻なく存在している以上、それは何らかの構造秩序の発現であり、同時に個別現象間に整合性が成立しているはずだからである。

民俗誌をデータベースとした「食文化学」は食現象の構造秩序を読み取る学問的努力であり、研究者によって多様な解釈体系が示されてきた。例えば石毛⁶⁾は言語学研究の方法論的アナロジーを使って二組の二項対立を設定、食事文化の体系的解釈のための研究方法を4つに区分している。

すなわち個別文化の枠を越えて食現象の普遍的、共通の要素を抽出するエティック (etics) な方法と当該文化の内部における要素間の差異体系を構造化するエミック (emics) な方法に分ける。前者は比較論を中心とする文明論的な接近であり、後者は形相の規範・秩序に焦点を当てる文化論的接近といえる。

さらにそれぞれの方法について通時的方法と共時的方法に分け、前者は食現象の起源と変遷を主題とした動態的な方法とし、後者は時間軸に関してある特定の断面を解明する静態的方法としている。

この分類に従えば世界の穀物料理の一般法則としてかつて中尾が提唱した「材料発散過程と収斂過程の法則」⁷⁾は典型的なエティック・通時的な研究成果である。一方、食現象の階層性に着眼した足立らの食事パターンに関する一連の研究⁸⁾は典型的なエミック・共時的研究といえる。この研究は食事要素の実体論的研究ないしは要素還元主義に偏していたそれまでの方法論の限界⁹⁾を乗り越えるものである。また、限定された分野ではあるが杉田¹⁰⁾、川端¹¹⁾らの調理操作の体系的解釈の試みもエミック・共時的研究といえる。

従来の「食文化論」はエミック・通時的研究が圧倒的に多く民俗学研究の一翼を成してきた。食習慣の変化の予測あるいは食の流行現象などの分析で広義の食品産業の展開に対して新たな意義が見出されつつある^{12,13)}。また、エティック・共時的研究は地球規模の生態学的研究へと収斂するも

ので食料の供給・消費システムの確保あるいは環境問題など実際の必要に迫られている分野といえる。石毛のエティック、エミックの区分は言語学における音声学、音韻学 (音韻論) からの概念の借用であり、この場合の言語学の役割は有効な発見モデルとしてであり食現象と言語現象の相同性を主張するものではない。

本稿は言語学とのアナロジーを音声学、音韻学の領域からさらに進めて形態論、統辞論、意味論領域に拡張する試みであり、食現象と言語現象の形相的等価性を指定するものである。以下、食現象の多様な形態と相を包括し、その秩序化構造の解釈方法として構造言語学の一般的概念¹⁴⁾を準用し、新しい解釈体系を素描する。この試みは食現象を文化記号論^{15,16)}の立場から論ずることもある。

2. 食テキスト

食現象と言語現象は実体論的には異なった現象であることは自明である。しかし、ここでは食も言語もそれぞれの現象内部の要素間関係においては等価の事象として扱うことにする。このことは食と言語を関係論的に対応させることであり、システムの形相 (Form) においては同一の対象として扱うことを意味する。本稿の立場は種々の文化現象に対する構造モデルとしての言語の有効性に根拠を置いているといえる^{17,18,19)}。また、食と言語の構造的な等置は数学的には射影変換の手法を適用することであり、食現象のいわばゲシュタルト的転換の試みである²⁰⁾。

さて、言語における「一まとまりの表現体」を言語テキストという。ここに言語テキストに対して「食テキスト」を定義する。食テキストは一回分として食べる「献立された一まとまりの食事」とする。典型的な和風朝食である〔ご飯・味噌汁・納豆・味付ノリ・即席漬〕のセットは食テキストの一例である。いわゆる「献立品」または「料理」はこの意味での食テキストに相当する。以下、本稿においてはこの食テキストを解釈体系の中心的カテゴリーとして置き、食現象の構成要素を言語の諸記号と対応させて階層的に定義していくことにする。

食テキストは通常数種の調理品の組み合わせか

らなる。調理品は言語テキストにおけるセンテンスに相当するものとし、これらを食テキストを構成する食センテンスと定義する。いわゆる「食物」をこの意味での食センテンスとする。

調理品の材料となる調理素材を言語センテンスにおける単語に相当するものとし、これを食センテンスを構成する食ワードと定義する。直接的に調理操作に投入される材料の全てを包含し、いわゆる「食品」をこの意味での食ワードとする。

さらに食品の素材（原料）を言語における文字ないし音素に相当するものとし、これを食ワードを構成する食オリジンと定義する。食オリジンは一般に動植物体レベルの食品原料に起源する。

以上言語と食の対応をまとめると次の4つの構造クラスに定式化できる。

食テキスト＝献立品＝料理
 食センテンス＝調理品＝食物
 食ワード＝調理素材＝食品
 食オリジン＝食品素材＝原料

3. 食シタックス

食テキストをつくるためには各構造クラスの要素は変形、配列、組み合わせなどの変換操作を施され、その結果要素はより高次の構造クラスへと転移する。この転移操作は低次要素を秩序化ないし構造化して高次要素へと変換する操作とみなすことができる。その意味で前述の4つの構造クラスは低次から高次へと新たな秩序が編成され、展開されていく階層をなしている。このような転移操作の規則を「食シタックス」と定義する。言語における統辞（語）規則に相当し、いわば「食の文法」である。食シタックスは構造クラスに応じて以下のようにまとめられる。

食品シタックス＝加工（法）技術
 食物シタックス＝調理（法）技術
 料理シタックス＝献立料理（法）技術

しかし、現実の食テキストの作成のために上の全てのシタックスを必ず経なければならないわけではない。生の素材をそのまま食べるなど段階を省略することも少なくない。

食品シタックスは原料から食品への転移操作であり、食品加工技術を中心とする。言語の文字から語がつけられる過程に相当する。

食物シタックスは食品から食物（調理品）への転移操作であり、調理技術が中心である。語からセンテンスがつけられる規則に相当し、通常の構文法である。また、別々の独立した調理品が順次組み合わせられてより手の込んだ調理品として完結することも多い。言語センテンスのクローズを含む複文に相当する。

料理シタックスは調理品を配置してまとまった料理（献立品）へと仕立てる転移操作である。言語においてはセンテンスの配列規則に相当し、構文法に対するテキスト統辞のクラスになる。この点については次に述べる。

4. 食テキストの整合性

言語同様に食テキストにも固有のジャンルが認められる。日常の朝食とパーティー料理は明らかにジャンルが異なる。それらのジャンルに応じて食テキストが設定される。この操作がいわゆる「食コーディネート」である。

食テキストはジャンルのフレームの中で、「ふさわしさ」ないし目的適合性を実現するのが理想である。そのためには食センテンスの選択及び配置（組み合わせ）において整合性（統一性）が問われる。この整合性はマクロレベル（構造上のレベル）とミクロレベル（構成上のレベル）の二つに分けるのが適当である²¹⁾。

言語テキストにおける【起承転結】「トピックス・展開・結論」「序論・方法・結果・考察・文献」などはマクロレベルの整合性を保証するための定式例である。食テキストの主食・副食のセットはマクロレベルの整合性の典型例である。儀式料理や懐石料理など伝統的料理の多くは構造上のレベルでの整合性が細かく定式化されている。また、四群点数法による食テキスト形成は栄養学的観点からのマクロレベルの整合性保証の一例である。

言語テキストはセンテンスの一連を読み進むことで意味が了解されていく。先行センテンスの既得情報の上に後続センテンスの新情報が接続していく。線形的に連続するセンテンス間では意味理解に必要な整合性（意味の連鎖）が保たれていることが重要である。このような接続すなわち情報の相互連関によるテキストの一体化をミクロレベ

ルの整合性という。

文章を読むことは食テキストの構成調理品を順次「食べる」ことに相当する。先行食物と後続食物の接続には味覚・嗅覚を中心にした連続・混合・増強・減衰・断絶など極めて多様な関係がありうる。食テキストにおけるマイクロレベルの整合性はこの接続関係が相互に適合的かどうかによって依存する。しかし個人の嗜好性、習慣などによって適合性の基準は必ずしも一義的に決定することはできない。極端な例としてアメリカ人には豆腐にジャムをつけて食べる人があるが、通常日本人にはうけいられない食べ方である。通常「料理技術」といわれるものはマイクロレベルにおける接続関係の適合理化技術の意味する場合が多い。

5. 食現象の多様性

食現象の著しい多様性は言語表現の無限の多様性を想起させる。この多様性は記号表現は異なっても両者の形相すなわち要素間の構造的関係は等価である、という本稿の仮説を受容させる根拠の一つである。

言語表現の多様性は二重分節の仕組みによって支えられている。言語テキストは言語センテンスによって、言語センテンスは単語によって、さらに単語は文字（音素）によって分節されている。この過程を逆に辿れば、より下位の比較的少数の分節単位の組み合わせが高位の分節単位を産出する。食現象を生み出す構造も、言語と同じに二重分節の仕組みで構築されているとみなされる。

【四訂日本食品標準成分表】搭載食品のうち食オリジン（動植物原料）に相当する項目は約400種類、このうち約200種類は野菜と魚である。加工品・調理品として原料形態が変化した場合には、五感による相互識別で認知できる食オリジンの数はこれより相当少なくなると推定される。

世界のどの言語も音素レベルの単位は数十種を超えず、言語表現の多様性に比べてその数は著しく少ない²²⁾。文字レベルでも同程度でありローマ字は26種、仮名文字でもせいぜい50種である。この数は人間の聴覚・発声機能の識別限界を反映している。同様に五感による食物の微細な差異の検出能力（分解能）にも限界があり、食オリジンの過度の多様化は現実の食事においては無意味な

ものとなる可能性がある。このことは食オリジンの豊かさにも自ずから「限界効用逓減の法則」が働くことを意味している。

少数の文字（音素）の順列によって理論的には無限の種類（文字列（音素列）つまり単語をつくる）が可能である。同様に比較的少数の食オリジン（原料）から多様な食ワード（食品）が産出される。しかし、一つの単語の文字列（音素列）はその長さに自ずから制約がある。能率性の限界が文字列の長さに一定の制約を課すからである。食品製造においてもこの事情は同じである。一般に食品の種類（多様性）にもかかわらず使用原料の種類は極度に少ない。ある一つの品種の小麦粉と少数の副原料から50種類を超えるパスタ食品が製造されるなどはその例である。

次に単語を連結した言語センテンスではさらに多様な展開をする。理論上言語センテンスの種類は無限になる。このことは調理素材（食ワード）から転移操作によって調製した調理品クラス（食センテンス）の多様性には事実上制約は存在しないことを意味している。

同様に言語センテンスから成る言語テキストにも事実上制約はない。人間の言語機能はその意味で無限の自由度を持っている。調理品を配置して成立する食テキストも原理的にはその種類に制約はない。

このように「食」は言語と同じにその構造内部に無限の多様性を産生するメカニズムを備えており、したがって食現象は開放系²³⁾で生起する現象とみなすことができる。

6. 恣意性

ソシュール²⁴⁾は現象界はその連続性を言語によって分節されてはじめて認識可能になるとした。つまり言語による解釈体系の「網」があって現象は認識されるという主張である。

この考え方に従えば上述の議論は食現象という連続的な世界を原料（食オリジン）、食品（食ワード）、食物（食センテンス）、料理（食テキスト）の構造クラスという解釈体系によって分節していることに他ならない。

ところで言語による現象界の分節レベルには音素の組み合わせによる語の体系がある。この際、

語は対象との必然的な関係なしにつくられるという、いわゆる「語の無根拠性」は言語科学において一般に受容されている重要なテーゼである。犬という動物と「イヌ」という音素の組み合わせ（語）の間には因果関係はない。「ネコ」という組み合わせでも良いわけである。半面「イヌ」という組み合わせが猫を指しても構わないのである。このような意味での語の無根拠性をソシュールは言語の恣意性と呼んだ。各々の語はただ相互の差異（イヌとネコの差異）にのみ存在の根拠を置くという主張である。恣意性は言語の本質とされる。

言語の恣意性は食現象においてはどのようなことを意味するのか。前述の議論によれば語の成立は食品（食ワード）の成立に相当する。同一の原料が必然的に同一の食品に結びつかない例は数限りない。例えば小麦製食品は実に多彩である。しかし、パスタ、パン、うどん、ナン、チャパティー、ビスケットなど多様な食品形態の存在そのものが小麦原料と現前する小麦製食品の形態との間に必然的な因果関係の無いことを示している。「イヌ」が犬を指しても、猫を指しても良いのと共通の事情である。

食品形態が原料によってあらかじめ指定されていないことこそ多様な食品産出の条件となる。そこには常に創造の余地があるといわなければならない。

7. 食コンテキスト

言語テキストは時間的・空間的に特定された「場」の中で提示される。「場」の参照はテキストの内容理解を助ける。ヤーコブソン²⁵⁾は言語外の世界（「場」）と言語表現をつなぐ参照（関說的）機能（referential function）をコンテキスト機能と定義している。

食テキストが提示される「場」を食コンテキストと呼ぶことにする。食コンテキストの参照によって食テキストの意味が完結すると考える。この場合の意味とは広義の「食テキストの評価」であり、食テキストの関与者による応答全体を指す。

さて食コンテキストにはさまざまな要因がある。マリノフスキー²⁶⁾は言語環境（言語活動の「場」）を「状況のコンテキスト」と「文化のコンテキスト」に分けた。前者は相対的に変動が大きく、後

者は伝統・宗教・習慣などを指し比較的変動しにくく予測可能な場合が多い。

生理的状態（疾病・空腹など）、食事空間因子（食具・食卓・明暗・色彩・音声・気温など）、食事時間、人間関係などは食コンテキストにおける「状況のコンテキスト」として一括可能である。これらの「状況のコンテキスト」の食テキスト評価への影響は経験上も首肯できる。また、食物の栄養生理的機能への「状況のコンテキスト」の影響も実証されつつある。例えば共食は栄養素摂取水準に一定の影響を及ぼすことがわかっている²⁷⁾。

一方、「文化のコンテキスト」も現実の食事を強く拘束する。儀式料理、タブー食物などいわゆる食文化の伝統的な研究主題であり、興味深い知見が蓄積されてきている²⁸⁾。

「字面を忠実に追う」ことで意味が了解され、解釈に余地のない言語テキストをテキスト依存性が高いという。契約書、法令などの実務性の高いテキスト、形式言語による厳密科学の論文も同類である。一方、詩、小説などでは「行間を読む」ことで意味が了解され、従って読者による解釈の幅が大きい。後者のジャンルではテキストがどのような状況で読まれるかがその了解内容を厳しく支配するのである。つまり文学作品はコンテキスト依存性の高いテキストということになる²⁹⁾。

食テキストをコンテキスト依存性に従って分類することも可能である。例えば栄養補給のみを追求した食テキストではコンテキスト依存性は低く、豪華レストランでの食事や祭儀の共食は反対にコンテキスト依存性が高いと言える。近年の「食の社会化」現象の特徴の一つとして、宣伝や風潮などの「状況のコンテキスト」による支配傾向があげられる。加工食品の激しい流行現象は「コンテキスト過敏症」の一種と解釈できよう。

8. 食テキストのメッセージ機能

言語と同じに食テキストも何らかのメッセージ（意味ある事柄）機能を担っている。

言語テキストのメッセージ機能は発信者、受信者、伝達内容、メッセージ自体の4つの要因に関係する²⁵⁾。各要因に対して表出機能、訴求機能、指示機能、美的機能がある。

メッセージは発信者にとっては表出機能を、受

信者にとっては訴求機能を持つ。伝達内容は発信者、受信者に無関係なメッセージ自体の指示機能を持つ。さらに発信者、受信者、伝達内容の如何にかかわらず、つまり実用的機能と離れた機能がある。これを美的機能という。食テキストについてこの点を検討する。

まず表出機能は食テキストの作成者ないしは供給者に関わるメッセージ機能である。利益、奉仕、救済、欲待、贈与、治療、教育、誇示など内容はさまざまである。

訴求機能は食テキストの利用者（食べる人）に関わるメッセージ機能である。栄養的、官能的（嗜好的）、生理的な人体生理上の訴求と心理面での象徴的な訴求に大別できる。いわゆる食物の栄養生理機能に関する研究はこの場合の前者の訴求機能の解明を目的としている。後者については節をあらためて述べる。

指示機能は食テキストの客観的特性に関わるメッセージ機能である。材料、調製法、コスト、栄養価など関与者とは無関係に定まる特性を指す。従来の「食物研究」の多くはこの意味での指示機能に関するものである。

美的機能は食テキストの実用目的（「食べる」）から距離を置いたメッセージ機能である。料理の高級化は美的機能の追求を意味することが多い。経管流動食や救荒食などは美的機能を極端に排除した形態である。

以上の4機能のウエートの置き方によって個々の食テキストの解釈や評価は左右される。

9. 食コードの可塑性

言語記号はその記号内容と一定の対応関係を持ち「意味を担うもの」として機能する。この一組の対応関係を意味コードという。同様に食現象における各構造クラスの要素もまたコード化されている。「食べられる物」として認知されている限り、その内容がコード化されているのは当然である。コード化されていない場合には「得たいの知れない物を食べる」ことを意味する。ここで要素の「既知の特性全体」を食コードと呼ぼう。

食コード規定には言語の構造・機能との対比からフレームを設定するのが有益であろう。原料（食オリジン）、食品（食ワード）、食物（食センテ

ンス）、料理（食テキスト）の構造クラスのフレーム、各クラスのシンタックスのフレーム、機能のフレームである。このような方法的フレームの適用によって、従来雑然として無秩序の観があった食品事典、料理事典の類はある程度の整序が期待される。

さて食現象は言語現象同様に一定の可塑性を持っている。つまり言語コードが通時的変遷を辿ってきているように、食コードもまた事実不断の変容にさらされている。言語における新語の産出、語義の変化に対して、食現象においても絶えず新原料、新食品、新食物、新料理が参入し、新成分や新効用の発見によってそれらの意味内容も変化してきている。このような食現象の可塑性は食コードの改廃、修正、補足、追加などを不可避的に要請し、その安定した成熟を絶えず脅かしているのである。それは「進歩」でありまた「乱れ」でもある。

さらに食コードには未開拓の分野が残されている。先の食テキストの訴求機能のうち象徴的機能に関するコード化である。従来、宗教的タブー食などごく限られた範囲で文化人類学、民俗学、比較食文化論など違った立場からの象徴的機能のコード化の努力はされてきた。しかし、日常の食事にはほとんど及ばないのが現状であり「食物研究」の領域で人体生理機能を「表のコード」とすれば象徴的機能はいわば「裏のコード」として無視されてきたに等しい。

象徴的機能は言語における共示義であって³⁰⁾、食テキストにあって重要なメッセージ機能のはずである。ようやく最近、偏食、拒食だけでなく、購買行動など人間の選択行動の有力な動機付けとしての「食物イメージ」の研究が心理学的な立場からも注目されるようになってきた³¹⁾。アニマル・シンボリズムとしての人間にとって食現象の諸要素もまたシンボル化の対象たることを免れることはできない³²⁾。象徴的機能をコード基準とする食コードの研究が待たれる。これは食現象のフェティシズムの研究であり、人間の精神現象の近接領域である。

文 献

- 1) 五島孜郎, 鈴木 健: 食生活論 (1987) 理工学社

- 2) 太田泰弘：「食文化に関する用語集」作成の試み/
柴田 武, 石毛直道編：食のことば, p.16 (1984)
ドメス出版
- 3) 唐須教光：文化の言語学, p.91 (1988) 勁草書房
- 4) 池田清彦：構造主義科学論の冒険, p.36 (1990) 毎日新聞社
- 5) 宮島達夫：食のことば (柴田 武・石毛直道編), p.
25 (1983) ドメス出版
- 6) 石毛直道：食事文化研究の視野/世界の食事文化
(石毛直道編) p.5-16 (1973) ドメス出版
- 7) 中尾佐助：料理の起源, p.101-114 (1972) 日本放送協会
- 8) 足立巳幸, 針谷順子：食の科学, No.56 p.107-119
(1980)
- 9) 豊川裕之：「食生活指針」の比較検討, p.9-37
(1987) 人間選書, 農山漁村文化協会
- 10) 杉田浩一：調理用語の体系化 p.159-168/柴田 武・
石毛直道編「食のことば」(1983) ドメス出版
- 11) 川端晶子：西洋料理に用いられる調理用語 p.169-
182/柴田 武・石毛直道編「食のことば」(1983)
ドメス出版
- 12) 山路 健：文化的・社会経済的視座から考察した
「食」の変貌に関する研究, p.213-252 (1988) 日本
経済評論社
- 13) 石川寛子：食生活と文化—食のあゆみ, p.21-24
(1988) 弘学出版
- 14) 池上嘉彦：記号論への招待, p.65 (1984) 岩波書店
- 15) 同上, p.191
- 16) 田島節夫：記号を哲学する (講座記号論 2), p.2
(1982) 勁草書房
- 17) 門内輝行：建築における表現行為/川本茂雄ら編：
講座・記号論 3「記号としての芸術」, p.262 (1982)
勁草書房
- 18) 成田康昭：衣服の記号論/川本茂雄ら編：講座・記
号論 4「日常と行動の記号論」, p.262 (1982) 勁草
書房
- 19) 舞踊と身体技法の記号論/川本茂雄ら編：講座・記
号論 3「記号としての芸術」 p.299 (1982) 勁草書
房
- 20) 橋爪大三郎：はじめての構造主義, p.166 (1988)
講談社現代新書
- 21) M.A.K.ハリデー/R. ハッサン：機能文法のすす
め, p.83 (1991) 大修館書店
- 22) R. ヤーコブソン：一般言語学 (川本茂雄監訳), p.
79 (1973) みすず書房
- 23) 唐須教光：文化の言語学, p.14 (1988) 勁草書房
- 24) 丸山圭三郎：ソシュールの思想, p.116 (1981) 岩
波書店
- 25) R. ヤーコブソン：一般言語学 (川本茂雄監訳), p.
187 (1973) みすず書房
- 26) M.A.K.ハリデー/R. ハッサン：機能文法のすす
め, p.5 (1991) 大修館書店
- 27) 五十嵐脩, 唯是康彦：食生活論, p.148-152 (1992)
調栄社
- 28) P. フィールドハウス：食と栄養の文化人類学 (和
仁皓明訳), p.169 (1991) 中央法規
- 29) 川野 洋：記号過程としての芸術 (講座記号論 3),
p.2 (1982) 勁草書房
- 30) 池上嘉彦：意味論, p.222 (1991) 大修館
- 31) 無藤 隆：「食事」の意義と機能—発達心理学の立
場から/AJICO NEWS AND INFORMATION
No.168 (1993) 味の素 (株) 広報室
- 32) 丸山圭三郎：文化のフェティシズム p.93-113 (1984)
勁草書房