

はしがき

岩崎輝行

食は第三世界にあり。第三世界の「食」は、その材料といい、その料理法といい、その食習慣といい、まことに多彩かつ広範である。その内容は、地域・気候風土の自然条件はもとより歴史・宗教・階層等の社会条件によっても大きな影響を受けている。主食一つをとっても、材料としての米、麦、粟等の穀類の他、玉蜀黍、豆類等があり、それらからは、飯、パン、麺、トルティーヤ、クスクス等が作られ、その名称、形態はまことに多様である。まして、副食や菓子の種類にいたっては尽きることがないといっても言い過ぎではない。

食事は人間の生存に関わるのみならず、社会的機能をも担っていることは明らかである。食は家庭の絆を維持し、かつ、冠婚葬祭に供される食事を通じて家族や共同体の成員の信頼関係の再確認と結び付きの維持に欠くべから

ざる手段である。さらに、共同体の経済活動の拡大発展により商活動が活発になると、外食が普及するのは自然の勢いである。市や祭における出店や屋台は人々の気分を高揚させるだけでなく人と人の出会いの場を提供する。村の茶屋や料理屋は村の社交場を兼ねるだけでなく、他の世界との接触の場ともなっている。このように、外食は生活のさまざまな側面で必要とされ、それだけにその種類と内容は多面に亘り、かつ伝統を形成してきたといえる。村落経済の発展の中で、外食は食生活の一端を成すとともに職業の一つとして確立し、町では口に糊する手っとり早い手だてでもある。

歴史の長い都市では、地域ごとの市や祭、宗教行事にともなう外食は付きものである。東京でも、一九六四年のオリンピックまでは、町ごとに祭があり、御輿を担いだり神楽を踊ったりした後の食べ物の振る舞いが楽しみであった。お祭での屋台での買い食いは大人にとっても子供にとっても楽しみの一つであった。また、家庭外での娯楽には飲食は不可欠である。花見、芝居、旅行等と食事・酒は切っても切り離せない。現在では、家族、町会に替わり後援会の総見しなくなってしまう、友人、恋人同士の観劇や音楽会行きになってしまったようであるが、その後に食事をしながらあるいはお茶を飲みながら語るときがなければ、受けた興奮も落胆も持っていきどころがな

なくなってしまうのではなからうか。第三世界の都市でも、大なり小なり同様のことがみられる。どの都市でも、映画が一大娯楽となっているが、人々は映画がはねた後、屋台で食事をして時を過ごしあるいは飲物で渴きをいやす。

一方、戦後の第三世界における急激な都市化が伝統的な食生活にも大きな変化を及ぼしていることは想像に難くない。都市では、いかなる階層にとっても外食は消費生活の不可欠な部分を成し、サービス産業の重要な業種を形成している。そして、現今の外食料理には伝統料理はもとより、多種多様な外国料理が進出している。その種類も多くなり、ファーストフードから高級料理に及ぶ。近年、外食産業にも外国資本の参入が盛んになり、その経営形態には、料理屋経営はもとより、フランチャイズ方式やコック派遣に至るまでさまざまな方式がみられる。そして、伝統料理と外国料理が相互に影響し合い、さらに料理の種類を豊かにしている。

本書では、第三世界の国々で外食が庶民の生活の中でどのように利用され、その内容がどのようなものであるか、それぞれの特徴を、各執筆者の体験に基づき紹介している。もとより、各執筆者個人の体験を中心としているから、当該国の外食のあり様や外食産業の全体を代表しているわけではない

が、生き生きとした描写をお楽しみいただけると確信している。

最近では、先進国の都市でも第三世界の料理は普及しつつあり、いわゆるエスニック料理として市民の間に受け入れられているようである。その状況を知るために、ロサンゼルス、ロンドン、パリのエスニック料理の報告も掲載している。また、日本人と外食をめぐる共編者大岩川の補論をも収録した。

(いわさき てるゆき／アジア経済研究所総合研究部長)