

外食産業の流行らぬわけ

佐藤 寛

「外食文化」の イエメンには、外食産業と呼べるようなものは、ほとんどない。その理成 立 考 由は、外食産業を成り立たせるような外食文化がないからである。

もともと、日本でも「外食産業」なる言葉を見聞きするようになったのは、近年、一九七〇年代半ば以降に「郊外型ファミリレストラン」と呼ばれる形態の店が幹線道路沿いに雨後の筍のごとく発生してからのことである。それ以前にも、日本にレストランはあったし、大衆食堂や、鮎屋、蕎麦屋はいくらもあった。しかし日本語ではこれらを「外食産業」とは呼ばなかったのである。なぜか、それはこれらの場所が「家族の食事」を持ち込む場所とは考えられていなかったからである。もちろんごく稀な機会に家族でレストランに行くことはあったかもしれない。またデパートの最上階の「お好み食堂」も家族揃って外食する場所ではあった。しかしこれらは非日常の出来事であり、日常の「家の中ですべき食事」を外でするものとは見

なされなかった。夕食時に、急に思い立ってレストランに一家揃って出掛けて行って夕食を済ます、などというのは平均的日本人家庭の行動パターンには含まれていなかったのである。そうした行動はあるべき食事の姿からの逸脱である、と感じられていた。

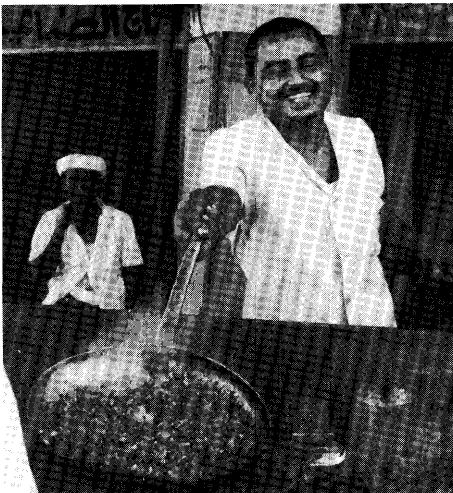
食事は外で、さて、イエメンに外食文化がないと言ったのは、「食事は外でしないもの」ではないものだからである。イエメン社会の特質の一つはその閉鎖性にあり、同一部族出身者、同郷者以外には容易に警戒心を解かない。したがって、どこかの馬の骨が作ったかわからない食事を食べることはできるかぎり避けたいし、氏素性の分からぬ者と同席して食事をすることもあまり好まない。したがって、分別があり、敬虔なイスラム教徒であり、家族を有している男であれば（すなわち平均的イエメン人であれば）食事は家ですることになる。東南アジアで見かけるような屋台も、同じ理由からまず皆無といってよい（イエメンにおける人口密度の少なさも手伝っている）。

もちろん、ある程度の規模の町に行けばレストランはある。これらの町は、ほとんどの場合、市（スーク、多くは週に一度の曜日市）の立つ場所であり、商品の売買のためにたくさんの方外来者が集まってくる。これら外来者に食事を供給するために、レストランは存在するのである。また首都サナアのような都市では、地方から出稼ぎに来ている単身者などをも顧客として店を開いているが、そこへ、都市住民が一家団欒の食事をとるためにやってくることはない。レストランに食べに来ているのは皆、「家族が近くにいればけっしてこんな所には来ないのだが、

しかたなく」食べに来てくれる人々なのである。イエメン人にとって、外食することはある種の恥と見なされているようだ。

女性に厳しい。ただし男の場合、自分の家だけに限らず、親戚の家でも親しい友人の家、イスラム教義でもかなり気軽に食事をする。信頼できる人（の妻）が作った食事であれば良いのだ。また、自分の家であっても家族と一緒に食べるとは限らない。特に客人を招いた場合には男女は厳密に分離される。女が親兄弟・夫以外の男と同席することはあり得ない。大切なのは「食事を外でしないこと」なのである。

女にとって外食が恥である理由は、より明快である。イエメン人は敬虔なイスラム教徒であって、女が町で顔を出して歩いていることはほとんどない（サナアでは大学生など一部インテリが、旧南イエメンの首都アデンでは一般の女性でも、かなりベールなしで歩いている。しかしイエメン社



レストランの朝食メニュー「キブダ」（レバと野菜の細切炒め）（撮影・小平恵一郎氏）

会全体としては、見知らぬ男の前で顔を見せるのは例外的といえる。仮に女性がレストランまで行ったとしても、どうやってペールを被ったままで食事ができようか。かくしてイエメンのレストランは人口の半分にあたる潜在的顧客をあてにできないこととなる。最近、一部のレストランではファミリーコーナーなるものを設け、仕切りをして外から見えないようにし、女性連れの客を呼び込もうとしているが、入っているのはいまのところ外国人の観光客のみである。

メニューの貧困と 外食が流行らないもう一つの理由は、レストランにおけるメニューの乏しさにある。 女性**の社会的地位** にもある。そもそもイエメンの料理自体バラエティーに欠けるのだが、家庭料理にあつてレストランにないメニューはあつても、その逆はほとんどない。たとえば農村の一般的料理であるアシード（粟・稗等の雑穀の粉をスープに浸してこね固めたもの）は筆者の好物だが、ついぞレストランでお目にかからない。

レストランにおけるこのメニューの貧困は、需要が乏しいことだけが原因ではない。イエメンでは女性の就業率は極端に低く、看護婦、教師を除いては女性の社会進出がほとんど進んでいないので、基本的に女の仕事であると見なされている料理も、レストランでは男が作らなければならぬ。もちろん、ウェイトレスもいない。イエメン社会では一般的に、商業以外のサービス産業従事者は社会的に低い身分と見なされているが、これに加えて、女の作るような家庭料理を男が作ることも、潜在的な恥を構成しているように見受けられる。したがってメニューの充実にも関心がないようである。

このように外食が、あるべき食事の姿からの逸脱 \parallel 恥と感じられるような状況にあるかぎり、イエメンで外食産業が流行らないのは当然といえよう。

また、イエメンでは女性の地位が高いとはいえず、女性の家事労働はほとんどコストに入っていない。したがって女性がますます地位を高めている日本のように「今日はお母さんに楽をさせてあげよう」といった動機でレストランに出かけることなどありえないし、そもそも行くべきレストランもない（外国人用のホテルに行くのはよほどの金持ちだけというのはいずこも同じ）。

イエメン女性がレストランの眺めのよい窓際の席（外からもよく見られてしまうということもある）で、イエメンのブランドであるモカ・コーヒーでも飲みながら、のんびり昼下がりのおしゃべりを楽しむ姿など、いまのところとても想像できない。しかし、不可能と言われた南北分断国家の統一を、ドイツに先駆けて一九九〇年五月に達成したイエメンである。何が起ころとも不思議はない。

イエメン女性のためには、外食産業の発展が望まれるところである。

（さとう ひろし／国立民族学博物館外来研究員）