

南方熊楠賞を受賞して

江原 絢子

この度、第32回南方熊楠賞受賞者として思いがけず私が選出され、2022年5月14日、熊楠翁の旧居のある和歌山県田辺市において授賞式および記念講演が行われた。その概要および私の研究経緯について簡単に記すことでご報告に代えたい。

南方熊楠賞は、1990年熊楠翁没後50周年記念式典を開催した際、市民の誇りとして熊楠翁の偉業を称え制定された賞で、国内外を問わず、熊楠翁の研究対象であった民俗学的分野、博物学的分野の研究に顕著な業績のあった研究者に与えられることとなった。表彰は、年一研究者とし人文部門、自然科学部門から交互に選考される。

これまでの受賞者をみると、人文部門は、民俗学、民族学、人類学、歴史学、社会学、宗教学、考古学などで、自然科学部門は、細胞生物学、植物学、土壌生物学、森林生態学、動物分類学、人類学・霊長類学、藻類学などである。また、両部門での女性の受賞者は、私を含め4名である。第1回に日本の中世のお伽草子の研究者である米国のBarbara Rush氏が受賞され、第5回に社会学者で南方熊楠研究でも知られる鶴見和子氏、第30回に災害社会史の研究により北原糸子氏が受賞された。

南方熊楠翁は、1867（慶応3）年和歌山市で生まれた。私も比較的よく使う『本草綱目』『大和本草』などを8、9歳頃から読み、記憶して反古紙に筆写したことは有名な話である。1886年に渡米し、多種類の資料を読み、フロリダ、キューバで植物採集を行った。1892年にイギリスに渡り、大英博物館で世界の民俗大辞典ともいえる「ロンドン抜書」を作成し、「Nature」に論文を投稿した。その後、英国誌「Notes and Queries」を中心に発表した。孫文との交流を始めるのもこの頃である。1900年、帰国後那智に住み、熊野で植物採集を行い、その後は田辺に居住し、国内外に論文等を発信し続けた。

熊楠翁の研究は、民俗学と粘菌研究が中心だが、その研究の独自の点は、自然科学、社会科学、人文科学分野を統合した博物学にあるようだ。物質にこだわる自然科学でもなく、心にこだわる精神主義でもない新しい学問の創造で、熊楠翁は「事の学」と呼んだ（松居竜五「博物学」『南方熊楠を知る事典』）。私は、その研究を理解するには、まだ入り口にさえ達していないが、いくつかの論文や日記を読むだけでも、その研究方法と人間性に魅せられる。

熊楠翁のこのような研究の足元にも及ばない私がなぜ受賞者に選出されたのか、私自身にも俄かには信じ難く、他の方々も同様だったという気がする。そこで簡単に選考結果を紹介させていただく。

選考理由は、きわめて詳しく具体的であるが、要約すれば①作り手の立場に基づき、調理という観点から日本の食文化を深く探求し、学術領域としての確立に貢献したという点、②その手法として、時間的に遡る文献学的手法と空間的に広げる文化人類学的手法の両輪が日本料理研究の基盤となっており、人びとのくらしのまわりに広がる文化に対して文献渉猟と現地観察をするスタイルが南方熊楠の精神に通じていると評価された。学会活動等を通し、次世代の研究者養成に寄与している点が指摘されたことも有難い。今も研究者が少ないこの分野の魅力を次世代がさらに広げることに期待し、応援を続けたい。

研究経緯を具体的に記すゆとりはないが、優れた指導者に出会えたこと、研究の場に恵まれたこと、

何より知ることの面白さが時間を忘れた研究を継続させている。その一部を紹介したい。

私は大学の卒論で、食塩が食品への浸透に及ぼす要因について実験的に明らかにする研究を行い、卒業後も継続していた。しかし、勤務校の東京家政学院大学の図書館で蒐集していた江戸時代の料理書や本草書に出会ったことで、実験的研究をストップし、食を歴史的に研究する道を歩むことになった。1970年代で、学内でもそんなことが研究になるのかと言われ、家政系学会でもマイナーな存在だった。しかし、それまでの研究の指導者松元文子氏には、人間と食の課題を歴史的に明らかにすることは貴重な研究になるはずと、背中を押してもらった。松元氏は、戦後の新しい調理科学を自然科学的研究により学問として確立することに尽力した優れた研究者で、尊敬する恩師である。

江戸時代の史料の仮名交じり文の読み方や書誌的なことは、本学図書館司書で本学卒業生吉井始子氏から教わった。吉井氏は、後に江戸時代の料理書研究の基本資料となった『江戸時代料理本集成』や『食物本草本大成』を編集し、私はその吉井氏の解説文の校正のために各図書館の数多くの原本を調査し、一次史料に当たることの大切さを学んだ。その後、現在の（一社）日本家政学会食文化研究部会の前身食文化研究会を立ち上げた石川松太郎・寛子夫妻に出会った。食文化の言葉が認知され始めた1980年代初めの頃である。その後私も部会長・事務局を務めた。創刊した学術雑誌『会誌食文化研究』は、3年続かないのではと懸念されたが、次世代に引き継がれ、現在17号まで毎年刊行されている。

幸か不幸か食文化研究は、その研究方法が確立していなかったため、決まった路線とは異なる道を探す必要があり、それは難しい反面ワクワクすることでもあった。そのため、民俗学、民族学、考古学、社会学、経済学、教育学、歴史学など出来るだけ多くの分野の論文を読むだけでなく、各学会や研究会に参加したが、文献的研究だけでは不十分と考え、各地域に出かけその暮らしを体験することにした。

その一つ、山梨県上野原市旧西原村の農家には、町田キャンパスの授業終了後夕暮れの山道を季節ごとに通り、夕食の手伝いをしながら、夜は囲炉裏で話を聞いた。地域の小学校で食事調査も実施し、家々を訪ねて話も聞いた。そこで栽培されていたシコクピエを主食とする東ネパールの村に民俗学の研究仲間たちと出かけた。電気もなく、村はずれで水を汲み、石を置いただけのかまど一つで食事作りをする始原的暮らしだった。ヒマラヤの山々をはるかに望む村の暮しは貧しかったが、逞しく生きる力と人間としてのやさしさを共感できた体験は忘れられない。

近代の高等女学校の食物教育の実態は、教科書や教育制度だけではわからない。生徒の日記やノートを探した。10年程かかったが、ノートを借りた方々にインタビューもでき、その後学位論文として認められた。指導者の佐々木享氏（当時名古屋大学教授、職業教育学）の厳しさには感謝している。

味の素食の文化センターのフォーラムで石毛直道氏をはじめ、さまざまな分野の研究者と議論する機会が10年以上あり、時には厳しい質問に自信を失いながらも多くの異分野の研究仲間を得たことは生涯の宝物である。

毎年夏休みに山間部の愛知県稲武町の古橋家で実施した文書調査や目録作りは、学生を指導して参加者の食事作りも担当するハードな毎日だったが、多くの史料に触れた貴重な体験だった。後に本学人文学部教授となった芳賀登氏と木槻哲夫氏が1960年代に始めたこの文書調査は50年続き、私は後半の20年以上通った。お世話になった古橋家の奥様古橋千嘉子氏は、本学出身（1944年専門卒）の心から尊敬できる方で、同家の併設博物館「古橋懐古館」の館長でもあった。

いろいろな事を雑然としてきた気もするが、それらをつなぎ合わせると見えてくるものがあり、社会に依存し便利になった現在の食の課題を歴史から学ぶことも多いと感じる。私を導いてもらった多くの方々はずでに鬼籍に入られたが、その方々にも感謝をこめて拙文を捧げたい。