

平成 31 年度

小論文

10 : 00 ~ 11 : 30

比較文化学科 (推薦)

注意事項

1. 合図があるまで、この冊子を開いてはいけません。
2. 合図があったら最初に、受験番号を小論文解答用紙右上の指定欄に記入しなさい。
3. この冊子・解答用紙について印刷不鮮明、汚れの箇所を見いだした場合は、すみやかに申し出なさい。
4. 解答用紙は 2 枚配付しますが、1 枚だけ提出しなさい。残りの 1 枚は下書き用です。
5. 解答は縦書きで書きなさい。
6. 冊子と下書きに用いた解答用紙は、持ち帰ってください。

次の課題文1と2を読んで、以下の設問に答えなさい。

課題文1

おそらく世界中の誰の目から見ても、日本人は食べ物とうらやましい関係を築いている。日本食——新鮮な野菜、かぎりなく新鮮な魚、繊細な汁物、優美に盛りつけられたご飯物——は、世界中から賞賛される健康食の鑑である。「本書で著者が述べる「日本食」とは精進料理や懐石などのいわゆる和食をイメージするものというよりは、「日本型食生活」という要素を多分に含むものと理解していただきたい」。いったいどのようなにしてか、日本は理想的な食べ方を獲得した。食の楽しみへの飽くなき追求は、実際に健康面にも影響をおよぼしている。日本人の食べ方には、なにか正しいところがあるに違いない。日本の平均寿命は、世界のいかなる国よりも長いからだから。

〔中略〕

こうなると、国全体がよい食習慣を維持するような秘訣が日本文化にもともとあるのだろうと考えたくなる。味がよくて、見た目にも美しい料理を食べることは、折り紙細工、仏教建築、絹の着物、桜の花などに通じるものがある。中国では、多くの女性が、健康と美への切符として「日本食」——米と野菜と味噌汁——に関心を持っている。日本人自体も自国のすぐれた料理を、みずからのアイデンティティーとして不可欠のものと考えているのは間違いない。日本の農林水産省は、つねに世界の憧れの的だった日本料理というアイデアを売り出し中だ。

〔中略〕

食生活のスタイルについてとなると、わたしたちはなぜか運命論者の側に立ち、変化の可能性を否定する。そしてこの運命論は、個人レベルと社会的文化的レベルの両方に認められる。個人の食生活に関しては、わたしたちは往々にして、自分には持って生まれたものがあり、そのために異なる食べ方ができないのだと自分自身を納得させている。そのうえ、国民全体の食生活に関しても運命論を発揮し、不健康で、精製された炭水化物の多い「西洋式」に適合してしまったわたしたちは、いまさら方向転換できない

いと思いきんでいる。食の環境のように巨大で包括的なものは変更の対象にはならない、と決めてしまっているのだ。実際、食のシステム改善のためのきわめて穏当な努力さえ——当時ニューヨーク市長のマイケル・ブルームバーグが市内で販売する清涼飲料水のサイズを規制しようとして失敗したように——猛攻撃にさらされる。食生活を変更するという考えには、文化でも個人のレベルでも、抜き差しならない抵抗感が存在する。しかし、食は学習行動であるという前提を受け入れるならば、おのずと食習慣の変更は——容易でないのはあきらかにせよ——少なくとも可能に違いない、という結論が導きだされる。

実際のところ、日本は、食の環境はよい方向に転換しうるものだという好例なのである。二〇世紀まで、日本料理の評価は中国料理に遠くおよばなかった。それは、日本が中国の食からさまざまな要素——麺類や箸を含めて——を取り入れたのに対し、中国は二〇世紀の後半になるまで、いつさい日本のまねをしなかったことにも現れている。日本の食事は種類も少なく、それほど魅力もなかった。また、量もじゅうぶんではなかった。七世紀(飛鳥時代)から一二世紀(平安時代)までの日本は、飢えにさらされる庶民階級と、美食のできる貴族階級に二分されていたといっている。夕食は楽しみや芸術性の追求よりも、エネルギーの補給が第一だった。隣の朝鮮半島とは異なり、日本は香辛料を好まなかった。中国が食べ物を詩にうたい、料理書を著し、社交の食文化を磨き上げていったのに対し、日本の食事は基本的に大変静かなものだった。徳川時代(一六〇三〜一八六八年)には鎖国政策によって対外関係がぎびしく統制され、諸外国との自由な交流がなくなったため、この時代に中国を訪問した日本人は、食事中の喧嘩に激しく驚いたという。一九三〇年代になるまで、日本の家庭でも静かに食事をする習慣が守られ、米と漬け物が欠かせない食材だった。

ケンブリッジ大学で近現代の日本史を教えるバラク・クシュナー准教授は、日本食は近年まで「それほどたいしたものではなかった」という。時間をかけて煮こむとか炒めるといった基本的な料理技術が取り入れられたのは、一九二〇年代になってからである。一般的な食事はタンパク質が少なく、しばしば危険なほど欠乏していた。クシュナーによれば、二〇世紀になるまで、日本人は外国人が思うほど鮮魚を食べていなかったという(平均的な収入の家庭では週に一回程度)。何世紀にもわたって、日本の人口

の大部分を占めていた農民の日常食は穀物が主体であり、それにきざんだ菜や大根を混ぜて炊きこみ、あとは味噌汁と漬け物くらいだった。たしかに、悲惨とまではいわないが、心躍るものでも変化に富んだものでもないのは事実だろう。

日本食は一気に転換したのではなく、段階をふんで変わっていった。日本の近現代史には、新しい味覚への適合に関する三つの決定的な時期がある。いずれも、国民の栄養改善と健康増進が国家の喫緊の課題となったことが、変化の契機となった。

食べ物に対する日本人の姿勢が最初に大きく変わったのは、幕藩体制が終了して天皇制に移行し、諸外国に門戸が開かれた明治時代（一八六八～一九一二年）のことである。この頃から、日本は本格的に自国と他国の食事内容の比較をはじめたといっている。

明治政府は、昔ながらの食事をこのまま続けていたら日本人の体格は貧弱なままで、西洋に伍していけないのではないかと危機意識を抱いた。当時の知識人たちは、富国強兵を実現するためには、肉類を食べ、乳製品を摂取する必要があると考えた。一八七二年（明治五年）、明治天皇が一二〇〇年来の肉食禁忌の伝統をみずから破って牛肉を食べたことが新聞で報道された（中略）。一般社会での牛肉や豚肉の消費量が増え、定着するまでには五〇年の歳月を必要としたが、少なくとも明治期の肉食奨励の啓蒙活動は、従来の食生活はかならずしも絶対的ではないのだという意識を人々に浸透させた。未知の西洋料理を食べることは、相当な勇気を要したに違いない。明治時代のはじまりとともに、人々は古い食習慣から脱して新しい味を受け入れ、より栄養価の高い食をめざすようになった。「わたしたち日本人は、牛肉と牛乳〔の効果〕に目を開かなければなりません」と、一八七一年の肉食を奨励する文書が述べている。

日本人の食生活を変える第二の転機は、一九二〇年代に訪れた。日本の軍隊において、兵士の栄養状態の改善は急務となっていた。農村部から徴兵された若者の多くは、穀類と味噌汁に野菜という伝統食のため、かなり貧弱な体格だった。また、軍隊内で蔓延する脚気問題に対処する必要もあり、一九二一年に兵食研究調査委員会が設置され、最新の栄養科学の観点から軍隊の食事が見なおされた。（中略）一方、政府は、新式の栄養価の高い軍隊食を一般国民にも広めていった。陸軍の衣糧課は普及のための講演、実演、ラジオ放送などをおこない、主婦たちにねらいを定めて、国家の戦力を高めるために軍隊式の食事を家庭料理に取り入れるよう要請した。

しかし、わたしたち外国人がイメージする日本食を日本人がほんとうに食べるようになったのは、第二次世界大戦が終わってからである。戦時中、日本は最悪の食料不足に苦しんだ国家のひとつだった。「中略」戦争が終結し、一九五〇年代について戦後の食料難を克服すると、日本は空前の成長を遂げ、まったく新しい姿勢で積極的に食の喜びに向きあうようになった。

食べ物に対する日本の冒険精神は、戦後のアメリカからの食料支援で培われた部分もあった。

〔中略〕

アメリカ式の新しい給食では、脱脂粉乳とロールパン(アメリカの小麦を使用)のほか、あたたかな一品が配られた。アメリカ軍が差し押さえた日本軍物資の缶詰約五〇〇〇トンも給食に転用され、シチューのような料理がよく作られた。カレー粉で味付けしたときもあつたらしい。こうした折衷主義の昼食で育った子供たちは、変わった味の組み合わせに抵抗感を持たない大人になった。一九五〇年代に国民所得が急増すると、地方から都会に移って小さなアパートに住む人々が増え、三種の神器と呼ばれる電化製品——テレビ、洗濯機、冷蔵庫——に憧れるようになった。家計の豊かさは、新しい食材の購入もうながした。国民の食事は、炭水化物からタンパク質を中心としたものに移っていくことになる。日本の民俗学者・食文化研究者の石毛直道^{いしげなおみち}は、食料消費量が戦前の水準に回復しても、日本人が過去の食生活に回帰せず、むしろ新しい食習慣の創造に向かっていたのはあきらかだったと述べている。

〔中略〕

経済の向上によって、かつての平均的な夕食はご飯のほかに一、二種類の副食が付くだけだったのが、三種類以上の副食にご飯、汁、漬け物が食卓にならぶようになった。新聞の家庭欄は料理のレシピで賑わい、静粛な食事の習慣は消え、日本人は熱心に食について語りはじめた。外国のレシピを参考にしながら、自分たちの味覚にあわせた工夫を凝らし、朝鮮風の焼き肉、洋風のエビフライ、中華風の炒め物など、日本に来た外国人が「日本食」と思うような料理を作っていた。おそらく、ほんとうに長いあいだ他国の食と交わらなかつた歴史があるせいなのだろう、日本人は西洋料理をそっくりそのまま取り入れようとはせず、量にしる、献立にしる、日本の伝統的な概念にあうように調節した。たとえば、オムレツを主菜にする場合、西洋社会だったら隣にフラ

イド・ポテトを盛るだろうが、日本では野菜、ご飯、味噌汁とあわせる。ついに日本は、変化に富んで、楽しく、健康によい、わたしたちがまさに「日本食」と期待する食事をスタートさせたのだった。

(ピー・ウィルソン著、堤理華訳『人はこうして「食べる」を学ぶ』原書房、二〇一七年より)

課題文 2

伝統とは、守るべきものなのだろうか。だとしたらどうして？

土俵の女人禁制が物議を醸したとき、まず伝統と現代の価値観の対立に焦点が当たった。そのうち、女人禁制が伝統かどうかあやしくなった。だいたい日本書紀には女性が相撲をとったという記述がある。ほんとうに伝統か。

いや、そもそも伝統って何だ？ 何が伝統になるのか？

「江戸時代、女性は相撲の観戦もできなかった。ではなぜ、観戦禁止は明治になって解除されたのに、土俵の女人禁制は守ることになったのか。興行上の理由でしょう」と話すのは、早稲田大学スポーツ科学学術院のリー・トンプソン教授。たしかに、女性ファンを受け入れた方がもうかるに決まっている。

習慣のうち、あるものを捨て去り、あるものを温存して伝統に格上げする。その線引きは恣意(しい)的で、時代と社会の都合次第。

教授は「横綱の発明と優勝制度、あるいは双羽黒の逆襲」という論文で、大相撲の代名詞のような横綱も創られた伝統だと指摘している。

横綱は一八世紀に考案されたが、人気力士が単独で土俵入りを演じる際、腰につける白い綱のことだった。それをつけた力士が、横綱として番付で大関の上に乗るようになったのは二〇世紀初頭。ちようどその時期に、場所ごとに成績で個人優勝者を決める制度も発達した。以前にはなかった優勝制度だ。その導入は相撲の近代化だったと言える。

ただ近代化しても伝統の国技というイメージは必要と考えられた。その役割を担ったのが横綱を掲げる番付だ。伝統性を表象す

る横綱制度は、優勝制度導入による近代化とのバランスをとるかのように発明された。行司がえぼしなどで伝統を装うようになったのもそのころだ。

「日本には、伝統を守りながら近代化してきたという物語があります。西洋の国々に追いつき追い越せとやってきたけれど日本の精神は守ったんだと。大相撲もそれを体現しています」

*

伝統とされるものは、古いと言われるし、そう見える。しかし、その起源がかなり最近であることはしばしばで、ときには発明されることもある――。

英国の歴史家、エリック・ホブズボームらが一九八三年に出した研究書「創られた伝統」で打ち出した考え方だ。英国スコットランドの古い伝統の象徴、タータンチェックのキルトの衣装ができたのは実は近代になってから。そんな例が本の中で紹介されている。

「発明された伝統」の場合、過去とのつながりがあるようでも「大半が見せかけ」とホブズボーム。でも、それはそのときどきの社会が抱える問題の「症状」や「指標」でもあるという。

彼の分析によると、多くの国が伝統の発明に励んだのは一九世紀末から二〇世紀初めにかけて。近代化の大波にもまれ、人々は自分の居場所について動揺していた。その心を国や地域に結びつけ、人々を束ねたい政治権力に役立つような伝統が創られていった。

*

今再び、伝統を言いつのる時代が来ているようだ。

日本では、憲法に日本の伝統的価値観を盛り込もうという主張が目立つ。二〇〇六年に改正された教育基本法は伝統を「継承」したり「尊重」したりする教育の推進をうたっている。ほかの国でも、自国の誇りを取り戻せとばかりに伝統を強調する言説が広がる。

おりしもグローバル化や少子高齢化で社会は急激な変化にさらされている。不安が消えない人々に向けて政治家や言論人がせつせと伝統を発明しているように見える。「夫婦別姓は伝統を壊す」「家族で助け合うのが伝統」……。

「伝統って何でも入れられる箱みたいなもの」と、トンプソン教授は注意を促す。

(大野博人「日曜に想う」『伝統』が発明される時代『朝日新聞』二〇一八年五月六日より)

問一 課題文1は、今日の日本食は日本人の伝統的な食習慣であるとする見方について論じたものです。課題文1において著者は、傍線部に示されるような食事が近現代においてどのように創られてきたと述べているか、二〇〇字程度でまとめなさい。

問二 課題文1と2を踏まえて、「伝統とされるものごと」を挙げつつ、それらに対してどのような姿勢で臨むべきかについて、あなたの考察を六〇〇字以内で述べなさい。