

《特別寄稿》

「食」から見た「グローバル化対応人材」

斗 鬼 正 一*

はじめに

グローバル化と大学生の近未来

グローバル化は過剰な欲望と闘争心をあおり、競争を世界中に広げて、格差を拡大させ、民族間の対立、戦争を激化させる、といった強い負の側面がある。しかし現実には避けて通れるかどうかは疑問だし、私たちが大学で日々接する大学生にとっては、否応なくグローバル化の進む社会に出ていくことになるだろう。

すでに企業は安い労働力、有望な市場、有利な税制などを求めて国境を越え、世界に展開しているし、日本企業といっても、物価、人件費が高い日本を避け、生産現場は、中国へ、ベトナムへ、近い将来はミャンマー、さらにはアフリカへと移転していく。日本企業が外国の企業を買収する例も多いし、逆に、日本企業といっても丸ごと外国資本に買収されることもある。人材面でも、社員の国籍へのこだわりが減り、有用な人材を求めて留学生など外国人社員の採用が進んでいる。こうなると日本企業に就職しても、職場は海外、顧客、上司、同僚、部下、そして社長も外国人、などという可能性はますます高まってくるだろう。

人口減少と外国人労働者受け入れ

2040年までには全自治体の半数が「消滅可能性都市」になる、豊島区ですら消滅、などという予測が日本人を驚かせたが、2016年1月1日現在、日本の人口は1億2,682万人。1年間で19万

人、0.15%もの減少だ。2013年の出生率は1.43だから当然人口は減るが、それ以前に、経済格差拡大による非正規雇用労働者、貧困層の増加で、晩婚化、非婚化も進み、結婚しない、できない人も多い。生涯未婚率は1955年に男1.18%、女1.47%、1970年に男1.70%、女3.34%だったものが、2010年には男20.14%、女10.61%へと急増しており、男の5人に1人、女の10人に1人が50歳までに一度も結婚しないのだから、2100年には人口が2008年の4割になってしまうという予測も現実味がある。加えて、すでに4人に1人が65歳以上という超高齢化社会だから、生産年齢人口も急減していく。さらに、人口減少は、国内市場の縮小も意味する。

こうなると、もし日本が今後も経済大国であり続けようと望むならば、外から人を入れる他ない、という議論が出てくる。女性や高齢者を「活躍」させるだけでなく、外国人労働者を受け入れなければならない、というのだ。

外国人労働者といえば、バブル期の80年代にイラン人などが出稼ぎにやってきたし、現在も技能実習生という名の労働者、そして合法、非合法含めた外国人労働者はいるものの、日本の人口を考えればさして大きな数ではない。実際バブル期のイラン人も、ほとんどの日本人とは接点も無く、無縁の存在だった。しかし今後は多くの外国人労働者が身近な存在になる可能性が高いというわけだ。

移民、難民受け入れは潮流

日本人にとって移民はほとんど無縁で、明治初期から1924年の排日移民法成立までに約20万人

* 江戸川大学 現代社会学科教授

といわれるハワイ移民、20世紀初頭から1970年代までに20数万人といわれるブラジル移民といった、教科書に載っている歴史上の出来事だ。人種差別、政治的、宗教的迫害、思想弾圧、経済的困窮、戦禍、天災、飢餓、伝染病などから逃れてくる難民も、ほとんど受け入れてこなかった。

しかし世界では移民、難民が身近な存在という国は多く、2015年にはシリアやイラクで戦乱に追われた人々がヨーロッパに殺到したことは記憶に新しい。外国人労働者、難民の受け入れにあまり積極的でなく、受け入れた場合も同化させることに力を注いできたドイツも、低出生率、少子化という圧力に押され、移民国家としての道を歩むことを選択しており、今回も人道的見地から多くの難民を受け入れている。

日本同様に、文化的、民族的多様性が極めて低い韓国も、先進国中最低という極端な低出生率に押され、すでに移民受け入れの道を選択している。

こうした中、日本が、労働者、移民、難民ともに受け入れないという姿勢を続けることは不可能で、とりわけ難民受け入れへの消極性はすでに国際的に批判が強いから、いずれ大きく門戸を開く必要がある。開かなくとも、国際情勢などによっては、難民が押し寄せるといった事態も考えられないわけではないのだ。

グローバル化、国際化は華やか、オシャレイメージ

このようにグローバル化は身近に迫っているのだが、日本では、グローバル化、国際化というと、何やら華やかなイメージでとらえている人も多い。

グローバル展開をめざす企業などというと、何やら最先端で、海外出張、海外勤務、世界を股にかけて活躍するビジネスマン、といったイメージで受け止めている場合が少なくない。何やらカッコ良く、華やか、おしゃれなイメージである。

さらに、グローバル化対応力とは何かとなると、なんとなく、語学力を付け、異なる風俗、習慣を知って、上手にコミュニケーションできるようになること、といった程度で、十分に身近な問題として考えているとはいえない状況にある。

実は「食」こそ重大

グローバル化が進むということは、実は、日常生活、身の回りが多文化するということだ。つまり自身が元々多文化化している国で生活する可能性が高くなるだけでなく、日本にいながらにして、周りが多文化社会化してしまうということだ。

そうした中、語学力はコミュニケーション手段として当然ながら基礎の基礎。多文化社会に生活する上でも、グローバル化対応人材になる上でも、最重要であることは言うまでもない。

それは当然として、今一つ忘れてならないのが、実は食べることと排泄することだ。なぜなら、動物としてのヒトが生きていく上で、絶対不可欠、まさに基礎。とにかく食べなければ、排泄しなければ、ビジネスどころか、その土地で生きていくこと自体できないからだ。

そして実は、この食べること、排泄することにかかわる文化の違いが大きく、異文化との出会いにおいて適応がきわめて困難であるだけでなく、異文化、異民族間で、汚い、気持ち悪いといった「生理的」嫌悪感、さらには反感、差別、対立とも結びつきやすい実に厄介な問題でもある。

そこで本稿では、文化人類学の視点から、基礎の中の基礎である「食」の事例を通して、グローバル化、多文化化社会に適応していかなければならない私たち、そして大学生が、どのように考えなければならぬかを検討していくこととする。

第一章 人は異なる食文化を嫌悪する

I. 異文化の食材への嫌悪

食べることは人類共通だが、人は雑食性で実に多種多様なものを食べるから、民族による差は極めて大きい。それゆえ、他の民族の食べるものには驚かされる場合が多い。

たとえば、ゆで卵は日本人もフィリピン人も食べるが、フィリピンの露店などで売られているバルートはアヒルの卵だ。しかも中のアヒルは孵化しかけ、つまり半分アヒルの形になっていて、嘴や羽根もあるのを食べる。

日本で昆虫を食べるのは一部の地方のイナゴの

佃煮くらいだが、タイでは、バッタはタカタエンと呼ばれるフライにして、コフキコガネムシは羽や足をむしりフライパンで炒めて食べる。コオロギ、タガメ、芋虫も唐揚げにするし、アメリカでも北部で17年、南部で13年に1回大発生するジュウシチネンゼミを油で揚げて食べている。

韓国では犬肉のスープ補身湯は有名だし、茹で肉、蒸し肉、すき焼きまである。他にもベトナム、ポリネシア、ミクロネシアなどでもさまざまな犬肉料理が食べられている。

中国人となると、食べないのは四足ではテールだけ、空を飛ぶのは飛行機だけなどといわれるほどで、蛇、亀、サソリから犬、猫まで、実に多種多様なものを食べる。

これらはまさにゲテモノで、驚くだけでなく、「生理的に」気持ち悪く感じ、吐き気がするし、犬を食べるなんて野蛮だ、などときわめて感情的な嫌悪、差別にも結び付く。

何しろうちのポチは食べないが、市場で売っている犬は食べるなどというのは理解不能だし、そもそも、ゲテモノはゲテモノで、気持ち悪いに決まっている、と思うからだ。

II. 異文化の料理法への嫌悪

料理法とは、食材を切る、砕く、潰すなどで大きさなどの形状を変え、晒す、煮る、焼く、過熱するなどで、硬さ、毒性といった性状を変え、混ぜる、調味料をかけるなどで味を変え、盛り付け、取り合わせるなど、食べやすくするための一連の作業だ。

これは口、歯、胃腸など人の生物学的条件に合わせて、食べ、消化しやすくするように作り変える、という点では同じなのだが、やり方は多種多様で、他の民族が嫌悪するようなものも多い。

たとえば、太平洋の島々の民族が、地面に穴を掘って葉を敷き、食材とともに焼き石を入れて蒸す石蒸し料理は、驚きだけでなく衛生的でないと感じるし、ヤギの腹を裂いて肉を取り出し、味付けして焼き石とともに戻し、外側からバーナーで焼くというモンゴル遊牧民の料理ボードッグとなると、豪快さに驚く以上に、気持ち悪さを感じる。

III. 異文化の食の作法への嫌悪

人が食物を歯で噛み砕き、咀嚼して、飲み込むことによって食べる、というのは生物学的、本能的な行動だ。ところが実際には、世界には実にいろいろな食べ方の作法があり、他の民族の食の作法は、しばしば奇異、下品、汚いなどと感じる。

例えば日本人は、インド、スリランカ人などが料理を手食いするのを見ると汚い食べ方と感じ、中国人が魚の骨を食卓の上や床に捨てるのは汚らしく、食後にげっぷをするのは下品で、気持ち悪いと感じる。ましてイヌイットがカリブーの生肉を口元でナイフで切りながら食べるのを見たら、なんと下品な、遅れているなど感じるだろう。

誰と食べるかでも、ヤップ島の伝統文化では男女別で、たとえ夫婦、兄弟姉妹でも一緒に食べないと聞けば、一緒に食事することは家族の連帯を保つのに大事なことなのに、この人たちは変だ、奇異な作法だと感じるのだ。

IV. 嫌悪と差別、対立

たしかに汚いものは汚い、気持ち悪いものは気持ち悪い、変なことは変と感じてしまうのだが、しかしこれでは、異文化の地では食べられないものだらけ、食べられない場所だらけ、できない食べ方ばかりで、仕事云々以前に、生きていくこと自体困難だ。

無論その地の人と食事を共にすることもできないから、良好な関係を結ぶのも難しいが、何よりも、不潔、汚い、気持ち悪い、遅れていると嫌悪感、差別感を募らせていたのでは、良好な関係どころか対立、敵対関係に陥りかねない。グローバル化どころではない、ということになってしまうのだ。

第二章 異なる食文化も実は相対的

I. 何を食べるべきか

絶対的ゲテモノなど存在しない

犬肉、蛇肉なんて生理的にダメ、絶対気持ち悪い、聞いただけで吐き気がするなどという日本人

も、知らずに食べたなら吐き気などしない。あれは犬肉だったと聞かされた後に初めて吐き気がする。だから、実は生理的に気持ちが悪いななどということではない。

人は食べた物を歯で噛み、胃腸で消化するから、食べられるものと食べられないものは、まずは生物学的条件で決まっている。だから金属やガラスはどの民族も食べないが、牛、豚の肉も、犬、猫の肉も、鯨の肉も、昆虫も、人の胃腸は消化することが出来る。つまり生物学的には可食だ。

しかし人は、生物学的に可食なら何でも食べるわけではなく、どれは食べる、食べない、食べても良い、食べてはいけないなどと決めてしまう。つまり、生物学的な可食、不可食とは別に、文化的可食、不可食がある。

そしてそれはそれぞれの民族の価値観を背景にした文化によって決められているから、民族によってズレがある。そこに生じるのがゲテモノだ。つまり、自文化で不可食としているものを、他の民族が可食として食べている場合に、ゲテモノに見え、気持ち悪い、吐き気がするなどと感じるようになってしまうのだ。

実は生理的に気持ち悪い、食べられないのではなく、子どものときから犬は人類の最良の友などと教えられ、食べることなど夢想だにしないからこそ、食べると聞いただけで気持ちが悪くなるに過ぎない。要するにそれだけのことであり、絶対的なゲテモノというのが存在するわけではないのだ。

ゲテモノは相対的

だから犬は人類の最良のご馳走、犬は人類の最良の友兼最良のご馳走という民族がいても何の不思議もないし、日本人が鯨を食べるのは野蛮だなどというのは、まさに余計なお世話なのだが、ここでも認識しておかなければならないのは、ゲテモノはあくまで相対的なものという点だ。

つまり、血の滴るカリブーの生肉を食べるイヌイットにとって、べとべとと糸を引く納豆などというものは、吐き気を催すともないゲテモノだし、日本人から見たら大変なゲテモノを平気で

食べる中国人の目には、日本人のご馳走ナマ魚こそゲテモノだ。

そして、鯨を食べる日本人は野蛮だというニュージーランド人はすごい数の牛を食べているが、牛は神聖という民族から見ればとんでもなく野蛮だということになる。犬は穢れた動物とするアラブ人は、犬を愛する多くの民族には変な人達に見えるが、逆にアラブ人から見れば、そんなものを食べる中国人はもちろん、ペットにするニュージーランド人、日本人は変だということになる。つまりあくまで相対的、お互いさまなのだ。

人は食材をえり好みする動物である

諸民族はあまりに多様、異質だらけだ。ただし共通点も多い。

つまり、生物学的に何を食べるかが規定されてしまっている他の動物と異なり、人は生物学的可食、不可食とは別に文化的可食、不可食を決め、さらに、何を食べるとちゃんとした食事になるのか、などということまで決めてしまうという点だ。

たとえば、採集狩猟民であるブッシュマンは、カロリーに関しては、動物の肉は植物性食物の5~6分の1にすぎないのに、肉こそが最も称賛され、価値ある「本当の食物」としているし、イヌイットの場合は、生肉こそが「食べるべきもの」だ。

東アフリカの誇り高い遊牧民マサイ人は、高血圧の人がいないので知られているが、主食は牛乳で、一日2~3リットルも飲み、ヨーグルトを作って食べる。そしてこれは、神がマサイを創り、次にマサイが生きていくために牛を創り、この世のすべての牛は神権によりマサイのものとされているという神話を背景にしている。

日本人は米を主食とし、国の美称を瑞穂国としてきたが、これもまた、記紀神話に基づく豊葦原瑞穂国（とよあしはらみずほのくに）思想を背景としている。

このように、一見あまりに違う人類だが、他面で意外にも人類は兄弟姉妹、みな同じでもあるのだ。

II. どう料理するべきか

ヨーグルト、チーズは腐った牛乳か？

納豆は多くの民族にとって腐った豆だ、ねばねば糸を引くのが気持ち悪い、くさいと嫌悪される。当人は実際気持ち悪く、くさいと感じるのだから、疑いようも無く生理的に気持ち悪いものと思ってしまう。

しかし化学的には、発酵と腐敗はどちらも微生物の作用によって有機物が分解することで、同じ現象だ。つまり、有用な場合を発酵、無用、有害という場合に腐敗としているというだけのことで、分解が進んだ大豆を食べる日本人には発酵食品だが、食べない民族には腐敗した豆でしかない。つまり発酵と腐敗は文化による分類なのだ。

なおについても同様で、同じにおいも、発酵食品として食べる民族には良いにおい、そうでない民族はくさいと感じてしまう。実際シュールストレミングのように、ガスを噴き出す程どろどろになったくさい魚を食べる民族もいることを考えれば、良いにおい、くさいにおいといっても、あくまで文化的、相対的なものに過ぎないとわかるだろう。

ヨーグルト、チーズなども同様で、かつてほとんど食べなかった時代の日本人は、これらを腐った、くさい牛乳と嫌っていたのだ。

刺身はゲテモノか？

近年寿司が世界各地に広がり、状況は若干変わってはきたが、日本人のご馳走である刺身は多くの民族に気持ち悪いゲテモノとされる。理由はナマ、つまり加熱していないし、他の食材と混ぜることもないからだ。

他方中国人は、自然界のあらゆる動植物を徹底的に集め、切り刻み、混ぜ、つぶし、強力な火力で加熱し、濃い味付けをして、食材を徹底的に改変しようとする。元々サラダのように野菜を生で食べることもなかったし、茶も酒も冷たいままでは飲まなかったというくらいで、熱を加えることを重視する。だから香港では、日本のホカ弁上陸以前は弁当というものは存在しなかった。

刺身は、そんな民族から見れば到底料理してあるとは思えない。だから気持ちが悪いと感じる。実際日本人も、同じナマの魚でも、まだ動いている活作りは気持ちが悪いという人が多いし、生きたままの白魚をだし汁に入れて飲み込む踊り食いは、かなりの勇気が必要だ。

しかし、刺身はナマ魚といっても、実は料理されている。つまり殺し、切って、皿にのせ、ツマや調味料のわさびや醤油を添える。切り方にも技術が必要だが、さらにナマで食卓まで衛生的に、鮮度を落とさずに届けるためにも、大変な技術が必要だ。

活作りも、生きた魚をそのまま出すわけではなく、殺し、切り、盛り付け、調味料を付けて出すし、踊り食いも、漁獲した魚を器に入れ、だし汁とともに供する。

イヌイットも、生きたカリブーにかぶりつくわけではなく、殺し、解体し、冷凍保存し、ナイフで切り分けて食べる。

つまり、加工はされているのだが、加工度が低いことが気持ち悪さの原因で、どの程度加工すれば料理したことになるのかが民族によって異なるため、より加工度の高いものを料理とする民族からすれば、加工度の低いものは料理に見えないというだけのこと。あくまで相対的な問題なのだ。

人は料理する動物である

いくら日本人は新鮮な魚を好むといっても、海に口を突っ込んで、生きた魚にかじりつくとか、生きた魚を皿の上に載せ、何も付けずに食べるなどということは決してしない。イヌイットも、生肉を保存する知識、ナイフを上手に使う技術を駆使して食べるのであり、雪原に行くカリブーにかじりついたりもしない。

つまり、たとえそのまま食べられるものでも、必ず何らかの加工を施してから食べる、まったくそのまま加工せずに食べることはしない、という点では実は人類は兄弟姉妹。人はみな料理する動物なのだ。

Ⅲ. どう食べるべきか

食の作法は相対的

手や口、歯、舌、消化器の形、機能などは生物学的に決まっています、どの民族も同じなのだが、手や口をどう使い、どう食べるかという作法は、民族によって様々で、他の民族の作法に嫌悪を感じる場合が多い。

しかし、食べ方の作法も、これが絶対的に正しい、などということはいえない。たとえば、インド人やスリランカ人がカレーを手で食べるのは、指先の皮膚で味を感じるためという意味もあると知れば、否定するどころか、日本人には到底できない凄い芸当だと驚かされる。

さらに、日本人は手食いは汚い、などと感じてしまうが、逆に彼らから見れば、自分で洗った自分の手で食べるのだから安心で、きちんと洗ってあるかどうか分からない飲食店のスプーンで食べるほうがよほど汚い、ということになる。

それ以前に、日本人もおにぎりとか寿司は手で食べるのだから、本来インド人のことを言えた柄ではないのだが、食事は右手で食べ、トイレで使う左手では決して食べないというインド人からすれば、左手で平気でおにぎりを食べる日本人の方がよほど汚い、ということになってしまう。

中国人についても、食べかすを食卓の上や床に捨てるのを見ると汚いと感じてしまうが、反対に中国人は、日本人が食べかすを食べ物と同じ皿の上に乗せるなんて汚いと感じている。

家族でも男女別々に食べるヤップの作法は未開民族の変な習慣などと思ってしまうがちだが、ヤップ人にすれば、異性の前で平気で食べる他の民族は恥ずかしい人達と見えてしまう。

つまり、食べ方の作法は人類共通ではなく、それぞれの民族が決めているために異なり、自文化を基準にして見ると、他の民族の食べ方が汚い、気持ち悪いなどと感じてしまうだけのことだ。実際、韓国人が音を立てて食べるのを嫌悪する日本人も、麺類をつるつる音を立てて食べることを楽しみ、茶をすすって飲むことを道とまで呼んでいるのだから、あくまで相対的。お互いさまなのだ。

食の作法が無い民族はいない

手で食べるといっても、実は指だけで食べるのは、やってみればわかるように、箸の使い方にも劣らぬ高度な技術が必要だ。インドネシア人なら、まず右手を洗い清め、おかずとご飯を少しずつ混ぜ、三本の指の第2関節までのにせたら指を筒状に丸め、口に向かって親指で押し出すようにして食べる。汁物もご飯と混ぜて指だけで食べるのだから、この技術を身につけないと食事のままならない。

日本人の場合は、指ではなく箸という違いはあるものの、やはりどんな使い方で食べてもよいのではなく、難しい技術、作法を練習して食べている。

こうした食の作法は世界のあらゆる民族にある。つまり、とにかく食欲の赴くままに食べればよいというのではなく、どう食べなければいけないかを決めてしまうという点では、人類はみな同じなのだ。

おわりに

同じ日本といっても

今や絶滅寸前だが、人前では口を覆って食べるという上品な女性が、かつてこの日本にもいた。今でこそ外から丸見えのファーストフード店で平気でハンバーガーを頬張ったりしているが、かつては私たち日本人も、ヤップ人同様に、人前での食事には若干の羞恥心が伴った。

平安貴族となると、料理の見栄えには大変に気を使ったものの、味については、おいしい、まずいなどと、とやかくいうことはなかった。仏教的価値観を背景に、食欲は下品とされていたからだ。なるほど、食欲は排泄欲、性欲とともにもっとも基本的な、動物的欲求だから下品、恥ずかしいというわけだ。

このように、同じ日本人と言っても、時代によって食べ方などいくらでも変わるのだが、それどころか、同時代の日本でも、地方による違いは大きい。たとえば信州人はしばしばゲテモノ食いと言われる。イナゴ、ざぎ虫、蚕、馬のおたぐりなど

を食べるからだ。他にも静岡や和歌山のイルカ、沖縄の豚の耳など、他地方の人から見たらゲテモノだ。つまり可食、不可食はそれぞれの文化が決めるが、同じ日本の中でも地方によって決め方が異なる。

食べる量にしても、せっかく出してくれたものを全部食べないで残すのは失礼という地方が多いが、逆に、一口残しなどといって、全部食べるのは催促することになるから失礼と、中国人と同じ考え方をする地方もある。

つまり、日本の中でさえも、食に関する文化はこれが絶対、これが正しい、などということは言えない。まして異文化間ではそんなことは決めようがない。違って当たり前なのだ。

それなのに、人はどうしても、自分たちの文化が絶対、正しいという前提で、自文化を基準に見てしまう。そうすると、他の民族の食材も、料理法も、食べ方も、ことごとく下品、汚い、気持ち悪いという風に見えてしまう。そしてそれが異質、異文化、異民族への嫌悪、差別、対立へと結びついていく。これでは異文化との出会いがますます増えるグローバル化の時代には、世界はますます住みにくくなってしまいうだろう。

みんなちがって、みんないい

文化人類学は相対主義という考え方をする。何か絶対的に正しい真理が存在するとは考えない。文化が違えば、正しいも当たり前も違う。さらにはその正しいも当たり前も永久不変ではなく、時代とともに変わる。

だからこれが絶対正しいなどと決めつけないで、あまりに多様な人、社会、文化を読み解くことだ。相手の内側に入り込んで、向うの目線で見れば、一見変な異文化もたいていは理解できる。

可食、不可食も、それぞれの文化が決め、その背景には独自の価値観がある。その選択が異なっているだけなのだが、自文化の視線で見れば、気持ち悪いなど感じてしまう。それだけのことだ。

こうした文化の隠れた仕組みを理解していれば、気持ち悪いも野蛮も遅れているも、絶対的なものではなく、相対的なものに過ぎないと思えてくる。

その程度のことなのだと思えてくれば、異文化にも異民族にも寛容になれる。「みんなちがって、みんないい」のだ。

みんなちがって、みんなおなじ

文化人類学は世界の諸民族の文化を研究してきた。そうするとたしかに、諸民族は、人は、あまりに異質、多様だ。ところが他方で、人類はみな同じと実感させることも多い。その一つが、人類は「他の動物とは違うと思いたがる動物」だという点だ。

食に関しても、人も動物だから、食べなければ生きていけないし、本来は腹が減ったら、本能のままに、いつでも、どこでも、何でも、どんな食べ方でも、満腹になるまで食べるはずだ。

ところが人は、これまで見てきたように、何を、どうやって、どのように食べるべきかなどということをいちいち決めてしまう。豚肉、ナマ物は不可食とか、男女別に食べるとか、一日三食とか、朝食に鍋、夕食にトーストは食べないなどというのもそうだ。

とりわけ食の作法に関しては、食べてすぐ寝ると牛になるとか、犬食いは汚らしいとかいうように、実は動物の食べ方と違えることを主眼としている場合が多い。犬食いがいけないというのは、犬は箸もスプーンも使わずに皿に口を突っ込んで食べるからだし、ぐちゃぐちゃに混ぜた食べ物は猫が好きな猫まんまのようだからだ。同じように、牛は食べてすぐ横になるから、人は横になってはいけないのだ。英語圏でも、あまりに食べる量が少ないと eat like a bird、逆にあまりに大食いだと eat like a horse というように、鳥や馬とは食べる量を違えるべきとされ、狼のように食欲をむき出しにしてはいけないから、as hungry as a wolf とからかうのだ。

生きるために本能で規定された通りに食べる他の動物とは、食べるものも、食べ方も、あくまで違えなければならぬ、つまり、人は動物とは違わなければならない、という価値観を共有しているという点で、実は、人類はみな同じ、というわけなのだ。

「やわらかあたま」こそグローバル化対応人材の資質

こうした文化の仕組みやら、人という動物の正体やらを理解していけば、食材、料理、作法の違いなどは、その程度のことと思うようになれるだろう。自己中視線、自文化中心主義のちっぽけさを実感できるだろう。

人の多様さ、違いを認め、異文化とその背景にある多様な価値観を探求し、異質との出会いを楽しんでしまう、みんながそうなれば、世界はまったく違ってくる。

みんなちがって、みんないい、違うからこそ面白い。そんな「やわらかあたま」こそが、変化、異質に柔軟に対応し、激動の時代を乗り切ってい

ける資質だし、大学生がめざすべき、本物のグローバル化対応人材とは、そんな「やわらかあたま」の人を言うのだろう。

文献、資料

総務省統計局, 2016, 「人口推計」, <http://www.stat.go.jp/data/jinsui/new.htm> 2016年2月10日閲覧

斗鬼正一, 2003, 『目からウロコの文化人類学入門 — 人間探検ガイドブック』, ミネルヴァ書房

斗鬼正一, 2007, 『こっそり教える世界の非常識 184』, 講談社

斗鬼正一, 2014, 『頭が良くなる文化人類学 人・社会・自分 — 人類最大の謎を探検する』, 光文社