食に関する欲望と感覚の再生産についての試論

－日系ペルー人の事例－

山脇　千賀子

1．はじめに：問題題設定とその視点

「食べること」をめぐる社会学的研究は、マリノフスキー(Malinowski,B.K.)やレヴィ＝ストロース(Levi-strauss,C.)といった文化人類学者らの研究業績にはじまったといっても過言ではないだろう。それらは主に「未開社会」でのフィールドワークを中心とはしていたが、食の社会的機能や文化的意味を分析の対象とした先駆的業績である。その後、欧米では文化人類学、社会史研究を中心として食に関する社会学的研究が積み重ねられ、最近では「栄養人類学」、「食の社会学」と銘打った講座が散見されるようになっている[Jerome; Kandel & Pelto(ed.),1980][Mennel;Murcott & Otterloo,1992]。

また、近年注目を集めているブルデュー(Bourdieu,P.)の構造,ハビトゥス,プラチーク概念による文化的再生産論においても、食習慣が分析の対象となっている[Bourdieu,1979=1989]。彼はフランス社会を例に、食に関する嗜好が社会的諸属性の間にあるみえない権力関係と結びついていることを明らかにした。ただ、彼の実証的研究においては階級、性別などといったカテゴリーを固定化して扱う傾向があり、モービリティーと文化的再生産の関係についての分析が欠如している。また、カテゴリーのなかでも民族に則した議論の不在が指摘できる。

では、カテゴリーのダイナミズムと文化の関係が研究対象となるはずのエスニシティ論では食はどのように扱われているのだろうか。従来のエスニシティ論で食が問題になるのは、エスニシティの存在基準を観察可能な客観的基準（民族的・地理的出自、形質的特徴、言語、風俗・習慣など）に求める文脈においてであった。こうした「客観的基準」は多くの場合本人の意思のあずかり

知らぬところで決定されていて変更がきかないものとされてきた。いわゆるエスニシティの原初的紐帯説である。これに対して、エスニシティのダイナミズムを視野にいれた議論はいわゆる動員論で、そこではもっぱらエスニシティは政治的・経済的道具として把握される。つまり、いずれの場合も文化的再生産とエスニシティのダイナミズムの関係には注目していない。

この点に関しては、F・バルト(Barth,F.)によるエスニック・バウンダリー論は多分に自覚的であり、エスニック・グループというカテゴリーのダイナミズムと「客観的基準」の相互作用が問題にされている[Barth(ed.),1969]。しかし、その後のエスニシティ研究においては、多くの場合エスニック・アイデンティティーが中心的主題となり、「客観的基準」としての文化の方は、主要な分析対象としては関心を集めなくなったと言っていいだろう[名和, 1992]。

本稿が問題にしているのは、以上のように固定的に把握されがちな食がもつダイナミズムであり、エスニック状況を含めた社会的・文化的環境と食との関係である。

食のダイナミズムを日本において社会学的に分析した先駆者は柳田国男であろう。『明治大正史・世相篇』に典型的に見られるように、彼は日常的な食に関する日本人の感覚の変容を見事に描き出した[柳田,1931=1978,1939=1979]。彼の業績をより正確に要約するならば、食（ならびに衣・住・労働・家族などを含めた生活全般）の変容をもたらす人々のこころ＝感性に焦点をあてた日本最初の研究であった。しかし、その後の日本においては遺憾ながら彼の視点を受け継いだ食生活研究は発展せずじまいとなった。

奇妙なことに、上述の柳田の問題意識は同時期に活躍したアナール学派創始者のひとりであるリュシアン・フェーヴル(Febure,L.)が提唱した「感性の社会史」と軌を一にするものであったことはあまり指摘されていない。しかし、半世紀たった後のアラン・コルバン(Corbin, A.)の登場により「感性の社会史」が注目を集めている昨今であればこそ、柳田の業績を今一度評価し直す必要があるのではなかろうか。本稿は多くの点で柳田の研究視点に触発されたものであることを明示しておきたい。

本稿ではペルー、日本、および日系社会という複数の社会・文化環境に生きる日系ペルー人を事例として、彼／彼女らの食に関する欲望と感覚の過程を分

析・考察することを目的としている[1]。具体的には次の二側面にしぼって記述することになる。まず、エスニック・フーズといわれるものがペルーと日本の間でどのように変容／維持されるのかについて、日系ペルー人のエスニシティおよびそれぞれの社会のエスニック状況を考慮にいれながら分析し、食とエスニック・バウンダリーの関係性について考察する。次に、エスニック・バウンダリー論からは議論し尽くせない側面を生活リズムの変化と食の関係を扱うことにより照らし出したい。つまり、異文化下での生活から浮かび上がってくる生活全体と食のむすびつきについて論ずることになろう。以上の過程から、食をめぐる欲望と感覚のダイナミズムを多少なりとも描き出すことができれば、本稿の目的は達せられる。

2．エスニック・フーズをめぐるカテゴリー問題

(1) 人生儀礼にみるエスニック・フーズ

ペルーにおいて日系人らが催す人生儀礼のうち、最も大規模なものは結婚式と葬儀および法事であろう。次にそれぞれについて詳しく分析する。

今世紀半ば以降リマ在住日系人の間では披露宴を中華料理店で行うことが好まれる傾向がある。この場合、必然的に料理もすべて中華風であるが、ごくまれにまきずし、もち等を家族らが作って持ち込むこともある。こうした献立は、リマの日系人が考える「ごちそう」のイメージを体現していて興味深い。つまり、ペルーにおいて人生の晴れの舞台を飾る料理としてまったくの「ペルー料理」を選択するのではなく、ペルー化されたエスニック料理である「中華料理」の方をそれにふさわしいものとする感性がまさに「日系的」なのではないか、という点である。それが意識的に選択されたものかどうかは別にしても、実質的に日系一世から一般ペルー人まで披露宴に参加する人全員にとっての「ごちそう」になりうるような料理としては中華料理を選択せざるをえなかったことは確かであろう。中華料理がいかなる意味でペルー化されたエスニック・フー

ズとなっているのかについては、次項で詳しく検討する。

では、日本で披露宴を行う場合はどうなっているのか。来日している日系ペルー人の多くが二十～三十代のいわゆる結婚適齢期にある青年層であり、日本で結婚披露宴を行うケースも増えてきている。ただし、その場合は必ずしもペルー人同士の結婚ではなく、日系ブラジル人や日本人が相手のケースも少なくないようである。会場としては、ペルー人同士またはブラジル人が相手の場合はカトリック教会のサロン、公民館のような公共の施設、ペルー料理店（特にペルー人同士の場合）が選択され、相手が日本人の場合はいわゆる結婚式場というパターンが一般的である。

料理もカップルのエスニック・バックグラウンドによって多様になる。日本人が相手の場合は一般的に結婚式場で用意される日本式の料理、ブラジル人が相手の場合は誰にでも受け入れられるようないわゆる西洋風料理であることが多い。日系ペルー人同士の場合は中心がいわゆる「ペルー料理」で、これは専門店に注文して作ってもらう。日本式の結婚式場で行う場合以外は、立食形式が一般的なので、その他にも軽くつまむことができるような「日系食」を親類縁者が持ち寄ることもある。例えば、卵焼き、まきずし、紅白もち（沖縄風の甘くて柔らかい餅）等である。

ここで注目すべきなのは、まず結婚相手のエスニック要因が明らかに披露宴での料理の献立に影響している点である。つまり特定の料理とエスニシティが意識的／無意識的に結びつけて考えられているため、結婚相手によって披露宴の料理が異なるのである。

さらに、ペルーにおいては日系人の披露宴料理とは考えられなかった「一般的なペルー料理」が、日本においては「ごちそう」とみなされている点を見逃すことはできない。ペルー社会において日系ペルー人のエスニシティは「日本料理」によって表現されていたのが、日本社会においては「ペルー料理」によって表現されるのである。エスニシティとはまさに、他者に対置されたところの「われわれ感情」の表現であることを物語っている例といえる。つまり、エスニシティがどのような形で発現するのかは状況次第でかなり可変的であるということだ。エスニシティを動態的に捉えなければならないゆえんが立証された例である。

もう一つの代表的な人生儀礼である葬儀および法事については、現在までのところ日本においてはほとんど行われていない。ペルーにおいては、通常カトリック教徒であると自認している日系人らの間でも、日本・沖縄起源の形式に則った一連の儀式が行われ、沖縄系の場合は特に位牌をつくり、ユタと呼ばれるシャーマンに故人の霊の状態について御伺いをたてたりするケースが多くみられる。この際用意される料理に関する特徴・禁忌については、明らかに本土系と沖縄系では違いがみられたが詳しくは拙稿で説明しているのでここでは省略する[山脇，1992:66-68]。ここで興味深い点は、日系人の習慣全般が沖縄系の習慣を中心に再編されていく過程を垣間見ることができることである。肉類や油の多用に代表されるような沖縄系調理法が、油の使用が極端なまでに少ない本土系調理方法に比べて、日系ペルー人全体に好まれる傾向があるのは事実だ。しかし、葬儀・法事に関しては、料理の質そのものが問題になっているというよりは、葬儀・法事にまつわる様々な儀礼・慣習について、沖縄系の人々の方が本土系よりも強固なこだわりをもつ傾向が作用したものと考えられる。それぞれの事情には異なる要因が働いているにしろ、日系ペルー人がいうところの「日系的習慣」というものが「沖縄系習慣」を中心として収斂すること自体、日系ペルー人のエスニシティの一特徴を示すものといえよう。

以上の分析から明確になった点を整理すると次の二点にまとめることができるであろう。まず、日系ペルー人の歴史を通して、また彼／彼女らをとりまく状況の変化によって、エスニック・フーズは変容し続けるものであることがわかる。「ペルー料理」、「日本料理」、「中華料理」、「沖縄料理」と呼ばれるものが変幻自在に日系ペルー人のエスニック料理としての「日系料理」に宥和してしまう様は、既にみた通りだ。

また、多くの場合エスニック・カテゴリー＝エスニック・フーズ図式は、日本における結婚披露宴の料理がそうであったように、一定の有効性をもっている。しかし、ペルーと日本間で日系ペルー人にとってのエスニック・フーズが変化するように、同図式には必ずしも固定的なむすびつけが存在せず、むしろ料理に付加される意味づけによってエスニック・フーズが作りあげられる過程を観察できる。本来、日本にもペルーにも属さないはずの「中華料理」が日系ペルー人にとってのエスニック・フーズになる例を思い浮かべてもらえればよ

い。

それにしても、これだけでは十分に説明されていない点がいくつか残ることは確かだ。そもそもエスニック・フーズという意味づけはいかに行われるのだろうか。それは日系人をめぐるエスニック状況の変化とどのように関わるのだろうか。そして、エスニック・グループ＝エスニック・フーズ図式の混乱のように一見みえるものを、どのように把握したらよいのだろうか。混乱はどのようにして混乱でないかのように扱われるようになるのだろうか。これらの疑問には、次項においてエスニック・フーズの再生産が行われる過程を詳しく分析・考察することによって、答えることができるであろう。

(2) エスニック・フーズ形成をめぐるコンテキスト

ここで、ある社会においてエスニック料理が持つ意味についていま一度考えてみることにしよう。アメリカ合衆国におけるエスニック料理の受容過程についての分析によれば、現在のような異なる民族間でのエスニック料理人気は1980年代に入ってからのことである[Fuchs,1990:309-311]。

こうした人気の背景には、同時期になって受容されてきた合衆国社会の規範の変化があるという。それ以前には自らのエスニック文化を表現するような行為は合衆国社会に「同化」していないことの証と受け取られる危険があったが、現在にいたってはエスニック文化を保持することとアメリカ人であることは両立しうるという認識が一般的になった。このおかげで、合衆国においては自らのエスニシティへの誇りと他のエスニシティに対する敬意と寛容さ、民族的境界を越境することの相対的な容易さが生まれたという。

こうした背景を持つ合衆国におけるエスニック料理の流行と現在の日本におけるそれとはおのずとその社会的意味が異なる。ペルーにしても移民社会という点ではある程度重なり合う面がないわけではないが、エスニシティ状況においては植民地支配者であるヨーロッパ人と被抑圧者であった先住民という歴史的に形成された関係図式が根強く残っているため、合衆国ほどの気安さでエスニシティを礼讃することはできないのが現状である。

いずれにしても、ペルー社会におけるエスニック料理は合衆国ほど多民族社

会意識を助長するような役割を果たしているとはいえないだろう。それは日系人がいかにエスニック料理を扱っているのかを考えてみるだけでも理解できよう。例えば、ペルー社会で一般に行われる年中行事には、一般ペルー人より熱心にその習慣（食習慣を含む）を忠実に守ろうとする一面がある。そうすることによりペルー社会の一員であることを表現し、自らも再認識するのである。エスニック・マイノリティとして現地社会から排除・排斥されることがいかに恐ろしいことであるのかを知っているからだ（例えば、1940年の排日暴動の恐怖は現在に至るまで語り草になっている）。日系ペルー人がエスニック料理を堂々と食べる場は、日系社会を構成するメンバーにより催される各種行事、日系人家庭など日系社会内または日本食レストランなどに限られているといえる。

つまり、エスニック・フーズは多かれ少なかれ、あるエスニック・グループを表現するものと認識される。われわれは、食によって親しみや近しさを表すことができると同時に、お互いの社会的距離を明示して区別・差異化を行うこともできるのである。エスニック・フーズの共有は特定の集団構成員同士の団結を表現する反面、該当集団外の成員と分断・差異化を行うことになる。この点に関しては、前項でも分析した通りである。

こうした一般論をふまえて、以下では日系ペルー人にとってのエスニック・フーズの入手をめぐるペルーと日本の状況を個別に分析してみる。これによって、当該社会におけるエスニック状況と日系ペルー人というカテゴリーとエスニック・フーズの関係がある程度表現されるはずだ。

《ペルーの場合》

日系エスニック・フーズを扱う商店のなかでも重要なものの一つには、公設市場内に売場を設けているか、市場の近くに屋台を設けている日系人またはペルー人（中華系ペルー人も含む）経営のものがある。露天商はほとんどがペルー人経営だが、一般に中華街（BARRIO CHINO）とよばれるカポン通り近辺に集中しているのが特徴である。したがって、一般ペルー人にはそこで売られている食材料が中華料理用なのか日本料理用なのかを見分けることはできない。もっとも、どちらにも使われるものが多いのも事実だ。特に野菜類、魚介類についてはかなりの割合で両用されるので、客は中華系も日系も同じ露天商から

同じ食料を購入することになる。

ペルー社会において両者は「東洋系」(ORIENTALES) として一括されることが多いが、外見上の類似性だけでなく文化的共通性もそのような認識を強化したであろうことが推測できる。もっとも、だからといって日系と中華系の関係がペルーでの歴史が始まって以来友好的だったわけではない。日本と中国の国家間の歴史的関係が日系と中華系の間の交流を妨げるように作用し続けたし、戦前期から日本人が中国人に対して持っていた差別的意識が日本移民にも根強く受け継がれていたことは事実である。しかし、食文化の面では移民初期以降一貫して中華料理が日系人に高い評価を受けていたのもまた事実である。それが「チャンコロめし」というような差別的名称で呼ばれていたにもかかわらず、日本人移民にとっては何よりのごちそうだったという[日本人ペルー移住75周年記念誌, 1977:72]。こうした意識は現在にまで及んでおり、中華料理は日系人家庭になくてはならないメニューの一部となっている。

日系人の食生活に渾然一体化してしまった中華系起源の食品は少なくないが、例えば八角(スターアニス)などの香辛料で味付けされた焼豚、ジャスミン茶などを挙げることができる。つまり、日系ペルー人自身にとってはもはやその食品の起源が日本であるか否かは問題ではなくなっているのだ。代々受け継がれてきた日系人好みの食べ物が、彼/彼女らにとってのエスニック・フーズとみなされている点に注意したい。

さらに指摘しなければならないのは、日系人の大部分が集中するリマにおける中華料理店のプレゼンスの大きさである。中華系移民は日本人移民に半世紀先立つ一九世紀半ばに始まったとされるが、当時首都リマは十万人程度の人口を擁するにすぎない都市であったのに対し、わずか三十年の間に十万人以上の中華系移民が渡秘したといわれている。その大部分がリマを中心とする海岸部の農園で契約労働者となり、さらには都市住民として社会上昇を遂げたため、リマの人々にとって中華系移民は急速に日常的な存在になったのである。都市における重要な職業の一つは、世界中の中華系移民にとってそうであるように、中華料理店の経営だ。今世紀を通して、中華料理はリマ一般市民の人気を獲得し、家庭にまで定着しつつある。つまり、日本料理に比較して中華料理ははるかに「ペルー化」したエスニック料理なのである。

もっとも、日系人に中華料理が受け入れられる基盤として、沖縄系が日系人人口の約七割を占めることを忘れてはならない。沖縄料理が本土系料理とは異なる特徴をもつことは既述の通りだが、沖縄は日本領土となる以前は数百年にわたって中国の影響下にあり、料理もその例外ではないからだ[2]。

《日本の場合》

日本における日系ペルー人にとってのエスニック・フーズで特別な流通経路を必要とするのはペルー食材料である。実のところ、日系ペルー人らによってペルー料理が積極的に日常の食卓に受容されるようになったのは、第二次世界大戦後「在留邦人」としてではなく「日系ペルー人」としてペルーに永住することを決心した後であったが、現在にいたっては彼／彼女らにとってごく普通の家庭料理にとけこんでいる。したがって、ペルー料理は日系ペルー人にとってのエスニック・フーズになりうるのである。

1993年現在、日本におけるその入手経路の種類を分類すると以下の通りである。

a) ペルー料理レストラン

b) 特殊小売店

c) 通信販売

d) 行商による訪問販売

e) ペルーの親類／友人から買う／もらう

これらは、ペルーにおける日本食材料入手経路同様、日本における日系ペルー人をとりまくエスニック状況を理解する上で、重要な資料を提供してくれる。

a) については、すべてのペルー料理レストランで食材料を扱っているわけではないのだが、日本における日系ペルー人にとって様々な意味で重要な役割を果たしている場所であるため、ここで詳しく紹介する。日系ペルー人は神奈川県に最も集中しているのだが、なかでも川崎市と横浜市に多い。代表的なペルー料理レストランもこの両市にあわせて三件ある。いずれもペルー食材料を商品として売っている他、ペルーの雑誌類、日本国内で日系人向けに発行されている雑誌類、日本国内でペルー日系協会が催すイベントのチラシ、ペルーへの送金事業を行う会社のチラシなどが置いてある一種の情報集中地なのだ。情

報となるのは印刷物だけではない。レストランで出会う人同士での話も重要なクチコミ情報である。

さらに、レストランは異国で暮らしていることを一時ながらも忘れさせるような機能を持つ。レストランの従業員はすべてペルー人であり、そこではスペイン語が「公用語」である。日本語を話さなければならない緊張感から解放された「世界」＝「小さなペルー」なのだ。三件のうち二件では絶えずペルーのテレビ番組のビデオやラテンアメリカ諸国の歌手のプロモーションビデオが流れているし、ビデオがなくともラテン系の音楽が絶えずＢＧＭとなっている。もちろん、料理もペルーから輸入された香辛料を使ったペルーで食べ慣れた味である。このような場所が、日本に住むペルー人にとって貴重な憩いの場であることは理解に難くないだろう。

いまひとつ興味深いのは、レストランのメニュー構成である。レストラン名の多くはスペイン語が使われているのだが、そのなかに「やんばる」という名の沖縄系日系人によるペルー料理店がある。このレストランの前身は琉球料理店であったが、親類のつてによって沖縄系ペルー人の手に渡ったという。メニューにもこうした経緯がよく表れており、典型的なペルー料理にまじって、「そーきそば」、「ごーやちゃんぷるー」などの沖縄料理が取り込まれている。とはいっても、「ちゃんぷるー」などはまったくの沖縄料理というよりはペルーで理解されている「炒めもの」風の調理がほどこされていた。あえていうなら、ペルー系沖縄料理とペルー料理のレストランだということになろう。つまり、日本という異文化環境において「やすらぎの味」となるものがまったくのペルー料理ばかりではなく、ペルー化された日系料理でもあることは注目に値する。

b）、c）、d）については、日本においてペルー人に比べて圧倒的に多数派となっているブラジル人向けの商売と一体化しているものが多い。特にブラジル人集中地域である愛知県や静岡県においてはその傾向が強い。d）は日本人かブラジル人により行われているが、ペルーにおける行商同様、驚くほど日系人が集住している地域についての情報を持っていて、二週間おきくらいの頻度で訪問販売する。本来ブラジル人向けの食材料を扱っているため、必ずしもペルー人のニーズに適合した商品ばかりではないが、オリーブや香辛料など日本のスーパーでは入手しにくいものを買うことができる。

しかし、だからといってペルー人がブラジル料理を作るわけではないし、その逆もまずないことは注目に値しよう。日本の食文化環境においてはペルー料理とブラジル料理は近い料理と分類されうるだろうが、ペルー人にとってもブラジル人にとっても決してそのように認識されてはいない。ペルー社会側から規定される「東洋系」というエスニシティが、日系人の側からもある程度受け入れられるかたちで「中華料理」が「日系食」になったことは既に説明した。しかし、現在の日本において「南米系」と一括されることが多いエスニシティの文化的実態は、少なくとも食をめぐる状況においては存在しないことが実証されているように思われる[3]。その背景には、主に職場に限られるブラジル人との接触が表面的なものにとどまるか、場合によってはコミュニケーション・ギャップによる対立にまで至るものもあり、両者間の積極的な交流がみられないという事情がある。もっとも、ペルーにおける中華料理をめぐるエスニック・グループ間の対立も同様だったことを考えれば、こればかりがブラジル料理受入れを阻む要因とは言い難いのも確かだ。

さて、以上の分析からエスニック・カテゴリー、エスニック・フーズ、およびその関係をどのように考えることができるだろうか。

エスニック・カテゴリーとエスニック・フーズのむすびつけが固定的なものでないことは既に述べた。このことは、実のところエスニック・カテゴリーやエスニック・フーズというもの自体も固定的ではないことを示している。エスニック・フーズの中身がいかに可変的なものであるかについては再三事例をひいているので改めて説明するまでもないだろう。問題はエスニック・カテゴリーの方である。カテゴリーの可変性を考えるには境界のダイナミズムについての分析が有効であろう。

ペルー社会において東洋系としての日系人は、現地社会のヨーロッパ系、先住民系、アフリカ系との間に境界を設定しているが、日本社会において日系人は一般日本人やブラジル人との間に境界を設定し、自らをペルー人カテゴリーに包含されるものと考える傾向がある。また、ペルー社会において中華系と区別するためには日本とのつながりを重視した境界を設定して日系人であることを主張する。このように境界はいかようにも設定されうる性質のものなのだ。ここで確認しておきたいのは、境界を日系人というカテゴリーにとっての周縁

的なものと捉え、なにか日系人の核となるもの（例：生物学的に日本人の血をひいていること等）があるはずだと考えるような立場を筆者はとっていないということだ。どのような状況においても日系人カテゴリーに必ず含まれるべき人のようなものを想定したのでは、カテゴリーを固定的に捉える見方から脱していないことを示す[豊田，1990][4]。カテゴリーの核は実際に存在するものではなく、存在するはずであると個々人によってあるいはなんらかの集団によって「想像されるもの」であると、筆者は解釈している。

エスニック・カテゴリーの核が「想像されるもの」であるなら、エスニック・フーズと呼ばれるものも「想像されたもの」と考えられる。エスニック・フーズとエスニック・カテゴリー間の受容／拒絶といった実際の相互作用によって、エスニック・フーズが変容するようにエスニック・カテゴリーも絶えずそのバウンダリーを変更しているのである。

それにしても、変幻自在でありながらもエスニック・フーズとよばれるものが存在するということは何を意味するのだろうか。

そもそもあるエスニック・フーズを好んで食べることがエスニック・カテゴリーのメルクマールになると考えることは幻想である。日本料理を毎日好んで食べる人はすべて「日本人」なのだろうか。「日本人ならば日本料理が嫌いなわけがない」、「ペルー人だから日本料理が好きなわけがない」という主張はかならずしも真でないことは日常的に経験されることである。にもかかわらず、日系人であればまきずしが「ごちそう」であるはずだし、ペルー人であればセビーチェは「ごちそう」であるはずだという、ぼんやりとした期待が存在することを見逃してはなるまい。

まきずしが日系ペルー人とよばれる人々の間で一世紀近くにわたって受け継がれた間に、まきずしの材料や調理法さらにはその味自体にも変化が起こっているのかもしれないが、依然としてエスニック・フーズとしての地位を保っているのは、味覚そのものが再生産され続けているというよりは、「ごちそう」であることまたは「日系人が好むはずの食べ物」に欲望することが再生産されているとみるべきではないだろうか。再生産された欲望は実際に味覚にも働きかけ、これを本当に「おいしいから好きだ」と思うようになることもあるし、必ずしもおいしいとは思わないが特別な食事だからということで食べる場合も

あろう。もちろん、おいしくないから食べないという選択もありうる。個々人の感覚は多様でありうるのだから、そうした欲望に気づかなかったり、拒否したりするケースも稀とはいえないだろう。

いずれにしても、エスニック・フーズに対する欲望と感覚は上述のような再生産過程を経ることには変わりはない。多くの場合、こうした過程は意識されずに経験されるものである。経験されたものが積み重なることにより、自らがあるエスニック・カテゴリーに属することを感得し、他のエスニック・カテゴリーと接した場合に違和感をもったりする。それは、他者が外側からの観察によって測りしることのできないものとして存在する。しかし、だからといって純粋に心理学的な分析によってのみ捉えることもできない社会的行為によって成り立つ存在なのだ。

3．生活リズムと食

前節ではエスニック・フーズとエスニック・バウンダリーの関係性を分析することにより、双方のもつダイナミズムと底流する食に関する欲望と感覚の再生産過程を記述した。内容的には一般社会におけるエスニック状況に注意を払いながらも、エスニック・フーズを共有する人々の内在的な分析に主要な力点がおかれている。本節では生活のリズムに注目することにより、食をとりまく社会・文化的環境をもう少し広い視点から描き出し、食に関する欲望と感覚の再生産過程を社会的行為の分析により抽出できることを示したい。

(1) 生活リズム変化の諸相

本項で明らかにしたいのは日本とペルーの間での生活リズムの変化の具体像である。基本的にはペルーでの生活リズムを身に付けた日系ペルー人が、日本という異文化のなかで「デカセギ」生活を送ることの意味を、多少なりとも描き出したい。

現在多様に個人化した生活を営む日本人にとって、生活のリズムが文化により決定されるといったところで多くの人々の同意を得ることができないのが当たり前という状況かと思う。思わぬところで思わぬものが人間の生活のリズムを規定していることを、我々は日常生活の中で見失いがちである。

「デカセギ」というライフスタイルは、好むと好まざるとにかかわらず多くの日系ペルー人に生活のリズムの変化をもたらす。日本とペルーという地球上反対側に位置する国の間を移動した事実に付随して、大きく分けて二種類の生活リズムを左右する条件が変化することになる。ひとつは地理的条件であり、もうひとつは社会・文化的条件である。

地理的条件によりもたらされる生活リズムの変化としては季節というリズムの変化を挙げることができよう。日本における一年の大きな節目の一つは四季の移り変わりである。日本人が大事にするといわれる季節感は、来日間もないペルー人にはまず理解できない。日本国内でも地域によって四季の区切りには多少のずれはあるが、春夏秋冬の特徴がかなりはっきりしている温帯モンスーン地帯にあるのが日本だ（ただし、沖縄地方は除く）。一方、日系ペルー人の大部分の出身地である首都圏リマは一年中温暖な気候で、最も気温が下がる八月でも摂氏十四度で、最も高いのは二月の二十二度と寒暖の差が小さい。一年の季節はほぼ冬と夏に二分されるのみで、日本の四季のリズムとはかけ離れている。

食文化の視点からいえば、日本では季節と関連した食材料が尊重され日常の食卓を彩るメニューが選択されるのに対して、ペルーでは季節と特定の料理を結びつける思考パターンはそれほど一般的とはいえない。

また、季節というリズムには社会の側により定められた年中行事も密接にむすびついており、年中行事には独特の料理がつきものである。したがって、厳密にはどこまでが地理的条件による変化で、どこからが社会・文化的条件による変化なのかを分離して考えることはできない。

次に、社会・文化的条件の変化による生活リズムにはどのようなものがあるのだろうか。まず、日系ペルー人らがある社会内部において占める地位、果たす役割の変化がある。具体的には職業の変化に伴う社会的地位の変化である。社会生活における役割が変わるということは、生活全体のアレンジメントが変

わることを意味する。生活リズムは多くの場合、社会生活の中でも最も重要な位置を占める職業生活に多大な影響を受ける。ある調査によると、日系ペルー人の来日前の仕事としては会社員、商店経営、学生で約九割がたを占めている一方、日本では約八割が工場で未熟練・熟練工として働いている[国際協力事業団，1992:29,96]。つまり、ペルーにおいていわゆるホワイトカラー層にあった人々が、来日して日本のブルーカラー層に参入していることになる。

また、「デカセギ」生活の一番長期的リズムとして、来日する個々人のライフコース全体における「デカセギ」の位置を考えねばなるまい。個々人が人生のどのくらいの期間をデカセギに費やそうとしているのか、によって生活のリズムが多様に設定されうるということだ。通常「デカセギ」はある一定期間だけ生活の本拠地（＝ペルー）から離れて暮らすことを意味している。想定される滞日期間は日系人が取得できる査証が定める期間と密接な関係にある。法的な書類上の二世は三年間、三世は一年間で、以降延長の手続き次第で一～三年間ずつの滞日許可がおりることになっている。滞日予定期間はそれぞれの人が持つ来日動機・背景・目的によって異なるが、一般的には二～三年間を目途としているらしい[山脇，1994:127]。ただし、確定的に期間を定めている人は珍しい方で大部分の日系ペルー人は、ぼんやりと数年のうちには帰国を考えているという程度である。

とすると、自らが日本においては数年間単位の一過的な滞在者であることが大かれ少なかれ自覚されているということだ。一生続くとわかったら耐えられないことでも、数年間という期限付きでだったらなんとか我慢できるということはよく言われることだ。日本という異なる食環境における様々な不満も、こうした数年間の期限付き滞在を想定することによって表面化しない傾向が強い。

さらに社会的・文化的条件の変化で重要なもののひとつは、一年を構成する暦がどんな基準で区切られているのかということだ。この基準のたて方をはじめ、それにより設定される一年の節目が日本とペルーの間では異なる。ひとくちに暦といっても様々な種類のものが考えられるが、生活リズムを左右するのに比較的大きな力を持っているのは、年中行事暦と年間労働・休暇暦であろう。

日本の場合一年を通しての大きな休暇（といっても一週間前後の休暇だが）は年末年始、ゴールデンウィーク、お盆休みの３回に分けられる。これらは学

校の長期休暇と重なることもあって、実に多くの日本人がこの時期里帰りして家族間の親交を深め、旧友との親睦をはかる。故郷に帰らぬ場合でも、家族や友人同士での小旅行ができる数少ない機会となっている。

日系ペルー人の多くは、日本で工場労働者として働いている。したがって、日系ペルー人らが大家族単位の行事をする機会は一般の日本人と同じ時期にならざるをえない。ペルーでの習慣上、家族が集まったり、仲間で小旅行を楽しむ機会は日本とは全く異なるが、家族各人の就労日の都合上、この時期にあわせて行われることが多い。ペルーの場合、日本の年間暦にあたる大きな休暇といえばクリスマス、セマナ・サンタ（三月下旬ころ）、独立記念日前後（七月二十八日）である。なかでもクリスマスは日本の正月にあたる家族単位で集まり祝う機会でも最も重要なものだ。ペルーではクリスマス前になると親しい人々のためにクリスマスプレゼントを探す買い物客で街はごったがえす。日本でいうなら正月前の街の騒がしさである。ところが、日本では多くの場合クリスマスは休日ではないため小規模のお祝いをするだけとなる。多少離れたところに住んでいる親類縁者が一同に会することができる年末年始が主な家族の集まりとなる。

ペルー人の場合、職業上の年間暦とは別に、生活者または家族の一員としての年間暦があるとすれば、それは家族成員の誕生日になるだろう。これについても、年間行事同様なるべく多くの家族が集まることのできる誕生日に近い週末が誕生祝いの機会となる。もっとも、この場合は年間行事ほどペルーでのリズムから離れるわけではない。

次に小さな単位としては月ごとの休日があり、週休一日から二日の場合がほとんどである[山脇,1994:113,121]。家族が集まって食事をしたりくつろいだりするのは、至近距離に家族が住んでいる場合はほぼ毎週末、一～二時間の距離がある場合は二～三週間に一回程度、それ以上になると月に一回から年に数回程度となる。以上の頻度で家庭料理を食べ、家庭の雰囲気を味わうことが慣れない外国暮しの人々にとって重要な意味を持っていることは自明であろう。以上の大雑把な生活リズムの変化の諸相からわかることの一つとしては、できる限りペルーでの生活で身体化されているリズムをくり返そうとする欲望の存在を挙げることができる。多くの日系ペルー人は、デカセギ生活が人生のなか

でも限られた特殊期間であり生活が激変することも覚悟の上で来日しているにもかかわらず、明確に意識されないかたちで、生活リズムの存続をこころみている。一方、生活する場がもつリズムの方も、個々人の生活リズムへ否応なしに介入してくる。特に異文化下ではその介入が暴力的にさえみえるものだ。とはいっても、全面的に介入される一方という場合は極限的状況であり、一般的には場のリズムと個人の身体化されたリズムがせめぎあいながら、独特の個性的なリズムを作り出す。

次項では、生活リズムの単位をさらに区切って、一日の生活パターンを考察することによって、上記の過程をより詳細に分析してみよう。特に就労日と休日の一日単位の生活時間のアレンジメントと食事時間に注目した分析を試みる。

(2) 食事時間の変化と食欲

日本でのデカセギ生活を始めるということは、日系人にとって様々な緊張感との共存のはじまりを意味する。多くの者は生まれて初めての外国ぐらしである。しかも、言葉もろくに通じない国で家族や友人と離れて慣れない仕事をして稼がねばならないのだ。

彼／彼女らの緊張感は就労日の時間感覚に如実に現れる。比較的時間にルーズなお国柄をもったペルーで生活してきた人々にとって、日本の就労時間は異常なまでに正確に守ることが要求されているようにみえる。特に来日間もない者にとって苦痛なのは、「朝の就業時間に間に合うように起きなければならない」ということと「昼休みが短い」ということである。

一日のうち、平均的には八時間労働に加えて一時間の残業がある。仕事で疲れた身には食事の用意をして夕食を済ませると他のことをする気にもなれない。ちょっとゆっくりした気分になったら就寝の時間である。平日の平均睡眠時間は七時間四十分で日本人の平均とほぼ同じであるが、休日は九時間八分となり日本人の八時間三十三分よりも多少長くなっている［山脇，1994:121］。緊張感から解放される休日にはゆっくり睡眠をむさぼりたい気持ちは想像に難くない。もっとも、この点については日本人の場合も同様であろう。

次に「昼休みが短い」という不満に関連して、一日の食事時間の構成につい

て考えてみよう。日本における日系ペルー人の平日と休日の食事時間について、筆者が92年に行った調査の結果と日本人の場合を比較しながら分析すると次のことがわかる［山脇，1994:99-100,ＮＨＫ世論調査部,1991］[5]。

まず、朝食の場合、平日は就業時間の関係で六～七時台に集中するのは日系ペルー人、日本人ともに変わらない。これが休日になるとピークは八～九時台に移行するのも同様だが、日系ペルー人については十一時台までが朝食時間の範囲にカテゴライズされているのが特徴だ。

次に昼食だが、これは特に就業現場の時間割によって設定される昼休みがほぼ食事時間となるため平日は日系人、日本人とも十二時台に過半数が集中する。対照的なのが休日で、日本人の場合多少遅い時間に拡散する傾向が見られるがピークが十二時台なのに変化はない。ところが日系人の場合だと午後一～三時台がピークとなっており、完全に時間帯がシフトしていることが確認された。

夕食については、日本人の平日の食事時間は午後六～七時台に集中するのに対して、日系人は七～八時台が多くなっている。休日は日本人の場合、多少早めの時間にピークが来る傾向にあるが、日系人は八～九時台と遅い時間にシフトしている。

以上のことからわかるのは、「産業時間」とでもいうべき日本の職場における一日の時間割がいかに、日系人がペルーで培ってきた生活リズムと異なるかということである。休日の食事時間に限ってペルーでのそれにかなり近くなっている。ではなぜ、こうした食事時間のずれが起こるのだろうか。その理由について考察する前に、もうひとつ興味深いデータを提示しよう。

筆者の調査において、食事時間の自由回答で記入された時間の区切り方に注目してみると、平日と休日では明らかに異なる基準が立てられていることがわかった。つまり、平日の場合は五～十五分刻みで時間をとらえているのに対して、休日にはほぼ三十分から一時間単位で食事時間が考えられているのだ[山脇，1994:114,122]。こうしたデータから日本での就労生活に適応するためには五～十分の単位で行動することを学び、身体化するということなのだ、ということが具体的にみえてくるように思う。ペルーの日常的な生活の中では五～十分単位で行動する習慣は身に付かない。例えば、リマ市内で市民の足となる路線バスには時刻表など存在しない。「日本人的感覚」からすれば確実な時間に目

的地に着くことができないかもしれない、という精神的負担が大きい。日本における日系ペルー人らにとっての時間に関する精神的負担は立場が逆になったものと考えられるだろう。日本での生活も「慣れてしまえばどうということはない」とは彼／彼女ら自身もよくいうが、日本での時間感覚がこうした日常的な行動を通して確実に身体化された上で、難なく適応しているという自覚がもたらされるのではないだろうか。

さて、以上の議論をふまえてなぜ日系ペルー人は異なる食事時間構成を持つかを考えてみた場合、第一には一日の食事の重点配分が異なることを挙げることができよう。一般の日本人にとっては夕食が一日の食事のメインであり、昼食や朝食は夕食ほどの重みを持たないのが普通である。お昼は軽いもので済ませても、夕食には多少の時間をかけお腹にたまるような食事をする。ところがペルー人にとっては昼食が質・量ともに一日の食事のメインになる。これはペルーにおける「産業時間」にも如実に現れており、公共機関をはじめ多くの民間企業も昼休みを二時間とるのが一般的だ。

さらに、第二の要因としてはペルーにおける画一的な食事時間の不在が考えられる。これは日本の場合と比較するとはっきりと理解されるが、ペルーにおいては学校給食制度がなく職場によって昼休み時間にかなりの違いがある。日本の場合は職場レベルでも学校レベルでもほぼ同一の食事時間の設定がされているのに対し、ペルーでは家庭の事情や社会生活の種類によって食事時間は一定でなく、かなりの幅を持っている。例えば、公的な初等教育と中等教育は二部制または三部制になっており学校で生徒らが食事をとることはまずない。「学校時間」は各学校によっても異なる上、制度自体が非常に可変的なので標準モデルとしてしか提示できないが、午前の部は九～十三時、午後の部は十四～十八時、夜の部は十九～二十二時となっている。こうした時間割の前後が子供たちの食事時間だ。

これに関連するが、ペルーでは弁当を食べることが好まれない傾向がある。規範といえるほどの強い意識ではないようだが、彼らは「冷たい食事」を極端に嫌う。家庭で温かい食べものをとるのが当たり前の食事で、どうしても外で食べなければならない時にはレストランでやはり温かい食事をする。そんな金銭的余裕がなければ家に帰るまで空腹を我慢する。弁当を持って歩くのは貧し

くて外食ができないが労働時間の都合上どうしても食事を家以外の場所でとらなくてはならない下層労働者のすることであるというイメージが強い。つまり食事の内容についてほどのこだわりを、特定の食事時間を設定することに対しては持っていないということになる。

以上、食事をするという社会的行為における時間感覚に関して、ペルーで身につけたリズムや習慣が再生産される状況、および日本社会のリズムが日系ペルー人の生活に介入する状況を分析してみた。その結果、日本で働く日系ペルー人は、食事に関する時間感覚という意味において、一般的な日本人とは異なった食欲形態を持っていると同時に、一般的なペルー人のそれとも違う食欲形態をもたざるをえないことがわかった。それは、食事をする時間帯ならびに食事にかける時間の差、さらに食事時間を厳守することへのこだわりの程度としてあらわれている。以上の分析によって、こうした社会的行為が意識されていたものであるか否かにかかわらず、そこから彼／彼女らの欲望／感覚のかたちを抽出可能であることが示されたと考える。

ここで付記すべきことは、日系ペルー人にとっての食事に関する時間感覚は、食事以外の面での時間感覚とも密接なつながりをもつという事実である。なぜなら、彼／彼女らの一日の生活設計は、多くの場合食事を一日の時間帯にどのように配置するのかによって大きく左右される傾向があるからだ。ペルーでも日本でも、特に休日に顕著な傾向であるが、昼食を家族そろって食べることは個々の日系ペルー人にとって重要な意味をもつ。はっきりとは意識されていないにしろ、共食は家族のつながりを実感し、自らのアイデンティティを確認する行為である。家族と共に食べることによって、家族の共同性やアイデンティティをもつことに対する欲望を満たしているのだ。この重要な欲望を満足させるために、食べることを中心において生活リズムがかたちづくられるといえるだろう。

4．むすび：文化と欲望と感覚

以上、日系ペルー人の事例によりながら、食に関する欲望と感覚がいかに再生産されるのかを、エスニック・フーズと生活リズムを主題にして分析・記述した。

本稿の問題設定においては文化的再生産とエスニシティ双方のダイナミズムに注目する視点を提示し、文化的再生産としての食習慣を人々の感性の変容との関わりから論じることが中心的課題であることを述べた。

具体的な事例分析においては、まず日系ペルー人のエスニック・フーズと呼ばれるものがエスニック・カテゴリーと同様に、異なる時代や状況のなかで変容する様を検討した。こうした変容を引き起こす主な要因としては、 1）自己－他者分節の意識、 2）特定の食べ物とアイデンティティのむすびつけ、 3）日常的な食経験の積み重ね、を挙げることができよう。これらの諸要因はそれ自体、固定的にとらえることのできる図式では決してなく、絶えず変動するものとして把握すべきことを事例に基づきながら提示した。

さらに、こうした諸要因に関与してくる欲望と感覚が果たす役割についても試論を展開している。エスニック・フーズについてみてみるなら、特定の食べ物を特定のエスニック・グループにより尊重されている「ごちそう」または「好みの食べ物」と捉えること自体が欲望の対象となっていることに注目している。つまり、実際にペルーに住む日系人が何世代にもわたって、まきずしを大変おいしく感じるかどうかという問題とは別に、日系人の祝いの席に欠かせないものとしてまきずしを欲することが代々継承されているのではないか、と考えることができるということだ。こうした欲望は生まれ落ちてからの日常的食経験のなかで徐々に固定的性格を獲得するし、変容もする。再生産される欲望と個人差の著しい味覚の相互作用によって、特定の食に対する拒否／受容／愛着が形成される。味覚を含めた食に対する感覚が欲望よりも強く作用する場合や、欲望の方が食に対する感覚を手懐けてしまう場合などを、本論では分析してみた。

以上の議論から抜け落ちているのは、もう少し広い社会・文化的環境とこれ

まで述べてきた食に対する欲望と感覚は、いかに影響を及ぼしあっているのかという分析である。そこで、生活リズムと食の関係を食事という具体的な行為に注目して考察した。

日本で働く日系ペルー人が好むと好まざるとに関わりなく、日常の生活リズムは確実に彼／彼女らがもつ食事時間感覚の変容をもたらしている。はっきりと意識されずとも、生活の場が要求してくる時間感覚がある程度身体化されることにより食欲のあり方も変化している。ただし、現在までのところまったく日本型の生活リズムを受容したわけではなく、来日以前に培われた食に対する欲望と感覚は特に休日に顕在化する傾向がみられた。つまり、圧倒的に社会・文化環境が食に対する欲望と感覚を完全に支配してしまうような生活は、現代社会においてはごく稀になっており、これらがお互いにどのようなせめぎあいをみせるのかを注意深く観察する必要がある。

また、日系ペルー人の生活リズムと食の関係を分析することによりみえてくるのは、共食の機会が生活のリズムを決定するのに重要な役割を果たしていることだ。これに関連して、本稿では十分に議論できなかったが家族関係・家族生活と食に関する欲望・感覚とのむすびつきについては、今後研究を進めなければならない課題である。ラテンアメリカ諸国は一般に家族とのむすびつきを大切にする文化をもつといわれるが、家族の共同性やアイデンティティへの欲望が繰り返される共食という行為のなかに読み取れる。

以上が本稿の骨子であったが、もちろん、これらだけでもって食を語るに十分とは筆者自身も考えてはいない。食をめぐる文化・社会的現象の多様性を目の当りにする日常のなかで、食がもつ性質や特徴を語り尽くすことなど不可能にさえ思われる。本稿は、少なくとも既存の食生活研究からはかならずしも相応の注目がされていない、社会学的分析の視点を示すためのちいさなこころみとして書かれた。

既述のように本稿は多くの点で柳田國男の業績と感性の社会史に刺激された。食の欲望と感覚を研究分析対象にしようとした場合、どうしても見逃すことのできない先行業績である。感性という評価様式は歴史性を帯びたものと認めるところから出発する社会史による感性の把握は、本稿で問題にした食のダイナミズムを捉えようとする視点と重なりあう。

コルバンによれば、「感性の歴史とは、ある文化のなかで経験されているものと経験されていないものとの布置状態を探りだすことにほかならない」[Corbin,1988=1992:573]。コルバンらは歴史的に異なる時代という異文化における感性のあり方をあとづける試みを行っているのに対し、本稿では現在生活の場をある程度は共有しているものの異文化を背負った人々の感性の現在と歴史性を記述しようとした。文化あるいは社会と人間がもつ欲望と感覚は、お互いを規定しあいながら存在する。その全過程を記述することは不可能だが、食を俎上にのせることで見えてくることを、わずかながら表現したのが本稿ということになろう。

<注>

(1)本稿でいう食に関する欲望と感覚を、厳密に区別するのは難しい。分析の都合上、欲望の方は主に食欲、感覚の方は主に味覚を中心とした「おいしさ」を判断する嗜好傾向を指すものとして暫定的に扱うが、実際に両者の働きは分かちがたくむすびついたものと考えられる。

(2)沖縄系ペルー人は、本土系に比べてかなり出身地の家族とのつながりが強い。本文2(1)でも既述の通り、習慣・文化などについても沖縄的なものが受け継がれる割合が高いように思われる。こうした結果、沖縄で働くことを希望するペルー人はブラジル人に比べてかなり多い。給料などの労働条件としては本土の方が沖縄よりも良いにもかかわらずである。法務省「外国人登録国籍別人員調査表」によれば沖縄県在住のペルー人はブラジル人の五倍以上で805人となっている（92年12月現在）。 在日人口からはブラジル人がペルー人の約四倍以上に上ることを考えると、こうした事態が日系ペルー人に独特の選択であることがわかる。

(3)現在日本で在日日系人についての調査を行う場合、ブラジル人もペルー人も特別に区別せずに分析対象としているものが少なくない。しかし、食文化に限らず両者間の文化的・社会的背景の差異は、通常日本人が想像する以上に大きいことを、この場で確認しておきたい。

(4)豊田によれば、ペルー日系社会は「中心に日系団体の活動をして日本語を流暢に話し、日本に対する関心も深いような『核』となるべき、きわめて『日系的』な日本人が存在し、その中心から離れるにしたがって日系的特徴はなくなり、周辺のペルー全体社会との区別がなくなっていくような連続体として捉えられる」という［豊田,1990:35]。さらに、そうしたエスニック・グループ内部の差異は、世代、年代、民族的出自、言語、宗教、日系団体との関わり、日本との関わり・日本に対する関心といった諸弁別基準によって形成され変化するものであるという認識が示されている。つまり、エスニック・グループ内に存在する多様性・変動性を示すために様々な弁別基準がもちだされているわけだが、暗黙裏にペルーに住む日本人＝一世に近いほど「日系的」であるはずだという仮定がみてとれる。つまり、日本が日系人のエスニシティの中核にあるという見方である。筆者は、日系社会を日本社会との連続でとらえることには賛同しかねる。日系人のエスニシティの核となるのはやはり「日系性」であると考える。「日系性」をどのように措定するのかについては、確固としたモデルを取り出すことは不可能だという立場にたつ。

(5)92年に筆者が行った調査票による調査のサンプル数は85ケースで内女性49ケース、男性36ケースである。食事時間については朝・昼・夕食について自由回答形式で記入していただいた。その他の質問事項については[山脇, 1994:119-127]を参照されたい。

〈文献〉

Anderson, Benedict 1983 *Imagined Communitites: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, Verso Editions,London. ＝ 1987 白石　隆・白石さや訳 『想像の共同体ーナショナリズムの起源と流行』リブロポート.

綾部恒雄 1985 「エスニシティの概念と定義」綾部恒雄責任編集『文化人類学２』アカデミア出版会:8-19.

Barth, Fredrik(ed.) 1969 *Ethnic Groups and Boundaries*, Boston=Little Brown.

Barthes, Roland 1961 " Pour une psycho−sociologie de l'alimentation contemporaine " , *Annales* 5(setembre−octobre). =1993 花輪光訳「現代における食品摂取の社会心理学のために」『物語の構造分析』みすず書店.

Bellah, R.N.; Madson, R.; Sullivan, W.M.; Swidler, A.; Tipton,S.M. 1985 *Habits of the Heart: Individualism and Commitment in American Life*, University of California Press. =1991 島薗進・中村圭志訳『心の習慣ーアメリカ個人主義のゆくえ』みすず書房.

Bourdieu, Pierre 1979 *La Distinction :critique sociale du jugement*, Editions de Minuit. =1989 石井洋二郎訳『ディスタンクシオン』新評論.

Corbin, Alain 1982 *Le miasme et la jonquille: L'odorat et l'imaginaire 18e−19e siécles*, Editions Aubier−Montaigne. = 1990 山田登世子・鹿島茂訳『においの歴史ー嗅覚と社会的想像力』 藤原書店.

_____ 1988 *Le territoire du vide : L'Occident et le d sir du rivage(1750 − 1840)*, Editions Aubier−Montaigne. =1992 福井和美訳『浜辺の誕生ー海と人間の系譜学』藤原書店.

_____ 1991 *Le Temps,le Désir et l'Horreur*, Editions Aubier. =1993 小倉孝誠・野村正人・小倉和子訳『時間・欲望・恐怖ー歴史学と感覚の人類学』藤原書店.

Douglas, Mary 1971 " Standard Social Use of Food: Introduction " Douglas,Mary(ed) *Food in the Social Order*, Russell Sage Foudation, New York:1-39.

Fieldhouse, Paul 1986 *Food and Nutrition: Customs and Culture*, Chapman and Hall. = 1991 和仁皓明訳『食と栄養の人類学ーヒトは何故それを食べるのかー』中央法規出版.

Fuchs, Lawrence H. 1990 *The American Kaleidoscope*, Wesleyan University Press.

Goody, Jack 1982 *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, New York.

石川准 1992 『アイデンティティ・ゲームー存在証明の社会学ー』新評論.

石毛直道 1982 『食事の文明論』中公新書.

Jerome, N.W.;Kandel, R.F.; Pelto, G.H.(ed.) 1980 *Nutritional Anthropology:Contemporary Approach to Diet & Culture*, Connecticut University Press.

梶田孝道 1988 『エスニシティと社会変動』有信堂高文社.

_____ 1994 『外国人労働者と日本』日本放送出版協会.

加藤秀俊 1982 『生活リズムの文化史』講談社現代新書.

_____ 1982b 「食の社会学ーその価値体系ー」石毛直道編著『地球時代の食の文化』平凡社：97-126.

国際協力事業団 1992 『日系人本邦就労実態調査』.

Levi-Strauss, Claude 1968 *L'Origin des Manieres de Table*, Librairie Plon.

=1978 *The Origin of Table Manners:Introduction to a Science of Mythology*,Jonathan Cape.

前山隆 1984 「ブラジル日系人におけるエスニシティとアイデンティティー認識的・政治的現象としてー」『民族学研究』84-4：444-458.

_____ 1985 「エスニシティにおける国の論理と人の論理ーブラジル日系人の場合」綾部恒雄責任編集『文化人類学２』 アカデミア出版会：142-153.

Mennell,Stephen 1985 *All Manners of Food*, Basil Blackwell Inc.

= 1989 北代美和子訳『食卓の歴史』 中央公論社.

Mennell, S. ;Murcott, A. & van Otterloo, A.H. 1992 *The Sociology of Food:eating, diet and culture* , Sage Publications, London.

Mintz,Sidney W. 1985 *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Viking Penguin Inc, New York.

= 1988 川北稔・和田光弘訳『甘さと権力ー砂糖が語る近代史』平凡社.

名和克郎 1992 「民族論の発展のために-民族の記述と分析に関する理論的考察-」『民族学研究』57-3:297-317.

仲村祥一 1988 『生きられる文化の社会学』 世界思想社.

ＮＨＫ世論調査部編 1991 『日本人の生活時間 1990』 ＮＨＫ出版局.

日本人ペルー移住75周年祝典委員会 1977 『日本人ペルー移住七十五周年記念誌』.

日本人ペルー移住80周年祝典委員会 1982 『アンデスへの架け橋ー日本人ペルー移住八十周年記念誌ー』.

Tomlinson,John 1991 *Cultural Imperialism: A Critical Introduction*, Pinter Publishers,London.

=1993 片岡信訳 『文化帝国主義』 青土社.

豊田由貴夫 1990 「ペルーー日系人社会におけるエスニシティ」『経済学紀要』15-1 亜細亜大学出版：23-44.

山脇千賀子 1992 「ペルーにおける日系人の食生活研究」 筑波大学大学院地域研究科修士論文.

_____ 1993 「日系ペルー人の食生活にみるエスニシティ ーリマとプカルパの比較分析ー」 日本生活学会編 『生活学一九九三』ドメス出版 :165-190.

_____ 1994 「食と文化と社会 ー日系ペルー人の食文化に関する社会的意味についての一考察ー」 筑波大学大学院社会科学研究科中間評価論文.

柳田國男 1931→1978 『明治大正史世相篇』 ちくま書房.

_____ 1939→1979 『木綿以前の事』 岩波書店.

van den Berghe, Pierre L. 1984 " Ethnic Cuisine: Culture in Nature " , *Ethnic and Racial Studies* 7-3(July), R.K.P.:387-397.

在ペルー日系人社会実態調査委員会 1969 『ペルー国における日系人社会』.

(やまわき ちかこ／筑波大学大学院)