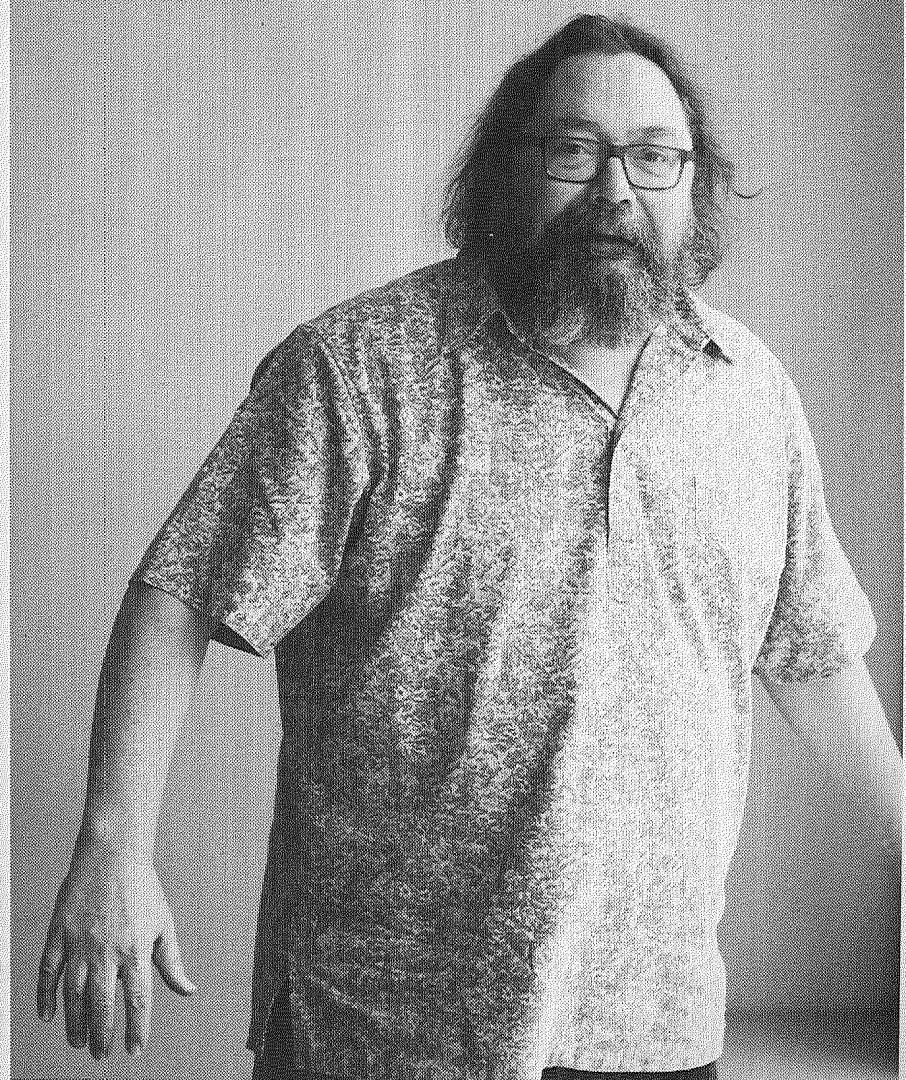


# ひと テオドル・ベスター

聞き手・構成  
立田敦子



二〇一六年十一月二日に閉場し、豊洲への移転が予定されている築地市場。江戸時代の日本橋魚河岸が築地に移り、一九三五年の開場から八十二年、その歴史に幕をおろすことになる。この節目の年に、日本国内だけではなく、世界から訪れる観光客や料理人を惹き付けてきた築地市場をテーマにした映画『TSUKIJI WONDERLAND』(遠藤尚太郎監督)が公開される。寿司や刺身など日本の魚食文化を支える食の発信地である築地市場の知られざる姿を、一年以上にわたる取材によって浮き彫りにしたこのドキュメンタリーに、築地市場を誰よりも知る識者として登場するのが著書『築地』(二〇〇七年、原書『Tsukiji』は二〇〇四年に出版)で知られるハーバード大学教授で文化人類学者のテオドル・ベスター氏である。

「二年前にプロデューサーの方から、メールをいただいたのがきっかけでした。築地についての映画をつくりたいので築地にわざわざ来ないかという内容の短い文書でしたが、私にはビンとくるものがありました。このプロジェクトは、私の長年にわたる研究と通じるものがある、つ

まり“魂（ソウル）”が似ていると思つたのです。その数ヶ月後、来日して二ヶ月ほど日本に滞在したとき、遠藤監督や

プロデューサーの手島麻依子さん、奥田一葉さんにお会いしました。話せば話す

ほど、築地に対する考えが似ていることを実感し、さらに彼らの人間性にも惹かれていたのです。こういう出会いはとても幸福なのです」

ベスター氏が築地市場と初めて出会ったのは、一九七五年のことだ。当時、新婚だったベスター氏は、妻とともに語学の習得のために日本に滞在していた。東京の下町、深川のアパートに暮らしていく彼は、ある日、勇気を振り絞って近くにある寿司店に入る。その気風のいい主人は、若い外国人留学生に毎回千円ばかりつきりと寿司を食べさせてくれた。そこで、魚の名前、寿司店の流儀や下町らしいシャレなど生きた日本文化を学ぶことになるのだが、その店主がある日、仕入れに同行させてくれることになった。

「最初に研究を始めたときは、築地市場

界だった」とベスター氏は著書の中で、当時の感想を記している。

「私は、アメリカ大陸の真ん中、イリノイ州で生まれ育ちました。海からは千キロメートルも離れている土地では、生の

魚といえは、缶詰のツナくらいしか食べ

せんでした。少なくとも子供時代は、海

の魚を見るなんてまつたくありませんでした。

でも、彼が築地に惹かれた理由はよ

くわかります。欧米の大陸から来た多く

の人々は、私と似たような驚きの体験を

するのではないか」と、たくさんの種類の魚

がところ狭しと並んでいる市場はまさに

信じられない光景だったのです。築地市

場には現在、多くの外国人観光客が訪れ

ますが、彼らが築地に惹かれる理由はよ

くわかります。欧米の大陸から来た多く

の人々は、私と似たような驚きの体験を

するのではないか」

初めての築地体験から時を経て、研究

の対象として築地を訪れるようになつた

のは一九八九年からだという。それから

十四年、築地市場に通い書き上げたのが

前述の『築地』である。奥の深い築地市

場に踏み込んだ取材をした貴重な文献と

しても注目され、「アメリカ人類学協会

経済人類学部門二〇〇六年最優秀賞」な

どを受賞している。

「最初に研究を始めたときは、築地市場

凍てつく二月の午前四時半に連れて行かれた隅田川河岸こそ、築地市場だったのだ。「築地は、思わず釘付けになるような、それでいて気圧されるほどの別世



『TSUKIJI WONDERLAND』©松竹2016  
10月1日(土)築地(東劇)先行公開／10月15日(土)全国ロードショー

が、隅田川を越えることで消えてしまふのではないかと危惧しています。もちろん、設備だけを考えれば、築地は建設から八十年が経っていますから、安全面でも衛生面でも新しいインフラが必要なことは理解できます。新しい市場は、そういった問題は解決できるでしょう。でも、市場の構成が変わることにより、これまでの人間関係が変わることも確かで、それによって失われてしまう文化や

がこんなに複雑で奥深いものだとは思ひなかつた」というが、我々日本人でもこの実態を知つてゐる人はほとんどいないのでないだろうか。

「築地は、和食、とくに寿司の都として、とても興味深い存在でした。研究を始めて最初の四、五年間で歴史や仕組み、しきたり、ルールなどを理解しました。しかし、その奥にある人と人との關係や独特的流儀などを掘り下げて行くのに時間がかかりました。バブル期、そしてバブルの崩壊、昭和から平成への変わり目など、時代の移り変わりとともに変化する築地を見てこられたのは幸運でした。もちろん、変わらない築地ならではの面白さもあります。例えば、「セリ」です。魚をセリにかけるのは、海外のフィッシュ・マーケットも十五ヶ所ほど視察したといふが、中でも築地を特別なものにしていふのは、いつたいなんなのだろうか。リは、築地の特徴でありみどころのひとつですね」

歐米だけでなく日本国内のフィッシュ・マーケットも十五ヶ所ほど視察したといふが、中でも築地を特別なものにしていふのは、いつたいなんなのだろうか。

習慣もある。それが残念です。築地で働く人たちも、不安だと思いますね」築地に始まつた日本の食文化への興味は尽きることがなく、現在の研究テーマは、「和食とユネスコ」だとう。「二〇一二年にユネスコが和食を世界無形文化遺産に認定しました。どうして和食に白羽の矢が立つのか、その認定の過程などにも興味がありました。ユネスコが認定したことによって、人々の食生活にどんな影響や変化があらわれたのかも知りたいですね。そもそも普通の日本人は、和食を食べて育つてきている。母親がつくってくれた食事が、和食なのかどうか果たしてみんな意識しているでしょうか。また、北海道での日常食と沖縄での日常食はまったく違うものです。でも、どちらも和食といえるものです。もつといえば、現代人は、どれくらい和食を食べるのか。ラーメンやカレーライスは、日本の食文化を語る上で欠かせないメニューですが、これらは果たして和食なのか? 少なくとも伝統的な和食とはまったく違うのですね」

一スケールとスピードが違います。中央卸売市場という、文字どおり魚の食文化の中心なのです。中でも私が最も魅力を感じているのは、人と人とのつながり、コミュニケーションの部分です。取引関係だけでなく、家族や親戚の関係、仲間同士など築地での人間関係はとても面白いい。市場では、商品、お金なども流れますが、それは本来の市場の意味とはちょっと違う。昔ながらの考え方には沿えば、人が集まるところなのです。人がいてコミュニケーションが生まれるからこそ、物やお金が動いていく。人間ありきなんですね。私の築地市場についての研究は人間に焦点を当てていますが、この映画でも市場における人間をよく描いています。築地市場を訪れれば、一般の人でも魚を買うことができます。売り買いしている姿を見ることもできる。けれど、一見するだけではその奥の関係性までは見えてこない。そうした築地で行われているさまざまなコミュニケーションをカメラでとらえているところが、この映画の魅力ですね」

ベスター氏も映画も特にフォーカスしつづけるのが、「中印」という土俵を担う

人々だ。水揚げされた魚が市場へ送られ、仲卸業者を経て、小売店や料理人を不<sup>レ</sup>ちの手に渡る。これが市場の流れだ。一時、「産地直送」がもてはやされた時期があつたように、仲介役となる仲卸を不要な存在だとと思う人もいるだろう。だが、ベスター氏は、この「仲卸」という職業こそが築地を世界で唯一無二の特別な存在にしているのだと語る。

「築地には約六百の仲卸業者がいます。それぞれに顧客を抱えていて、そこに信頼関係が生まれている。エビの専門家、タコの専門家などそれぞれに知識も技術もあるプロフェッショナルの目利き。彼らの目を通すからこそ、料理人は美味しい魚を手に入れることができるのです」三十年以上にわたって築地に通い、今では、彼は築地でちよつとした有名人だ。友人もできた。そんな彼にとって、市場の豊洲への移転は、悩ましい出来事だ。

少なめで、魚や鶏肉が多め、さらに醤油、味噌、豆腐などといった大豆由来の食品を多く摂取する。

「和食は大好きで、滯在中はいつも食べています。特に好物は豆腐で、冷奴などは大好きです。焼き魚もよく食べますね。伝統的な和食が好きなんです。もちろん、お寿司も好きです。日本でお寿司屋さんのカウンターに座って、このエビはどこから来たの？とか今、シマアジは旬でしたっけ？とか聞くと、板前さんは驚かれます。外国人ツーリストがなんでそんなこと知っているのかってね。今はアメリカでもスーパーで寿司は売っていますが、あれは食べられたものではありません。そう、私が外国人であることとは変わりませんから」

「つまり、現代人は、どれくらい和食を食べるのか。ラーメンやカレーライスは、日本の食文化を語る上で欠かせないメニューですが、これらは果たして和食なのか？ 少なくとも伝統的な和食とはまったく違うものですね」

外側から見ることで、かえって鮮明に見えてくる眞実もある。我々が普段何気なく食している和食。その魅力を外国人の視点で解説するベスター教授の研究結果も早く読みたいものだ。

がこんなに複雑で奥深いものたとは思わなかつた」というが、我々日本人でもその実態を知つてゐる人はほんどのないのではないか。

スケールとスピードが違います。中央卸売市場という、文字どおり魚の食文化の中心なのです。中でも私が最も魅力を感じているのは、人ととのつながり、コミュニケーションの部分で。文化

人々だ。水揚げされた魚が市場へ送られ、仲卸業者を経て、小売店や料理人をちの手に渡る。これが市場の流れだ。一時、「産地直送」がもてはやされた時期