

ランチタイムミーティング参加記

登壇者：市田 雅崇 先生

今回のランチタイムミーティングは、立教大学文学部史学科でフォークロアゼミを担当されている市田先生にお話しいただいた。講演は新年にふさわしく、正月料理を民俗学の視点から紐解いていき、そこから大学で民俗学を学ぶ意義について敷衍して考える、という内容であった。

正月料理の最大の特徴として挙げられるのは、その地域性である。地域によって何を食べるか、もしくは食材の形状に違いが見られることが多く、東西によって餅の形状が異なるなどの地域差が散見される。この地域性に着目し、ゼミ生に対して毎年正月料理に関するレポート課題を課し、そこから正月料理について調査を重ね、正月料理の今を探る。

レポート調査の結果、学生の中に多く見られたのは家族との時間を優先する過ごし方である。どこかへ出かけるよりもむしろ年末年始は家族や親戚と集まって正月料理を食べて過ごす傾向が高いことが指摘された。また、この時の正月料理として、おせちを購入・調理して食べる家庭が多いが、中には個々人が好きな食材のみを選び好みして購入しているケースも多々見られたという。この好きなものだけ多く食べるというスタイルについては、スーパーの影響を大きく受けていることが考えられた。また、一人暮らしをしている学生の中には、おせち料理は食べずに普段と変わらない食事を摂る事例も散見された。

最後に、年越しそばについては、他の正月料理に比べて軽視されがちであることが判明した。インスタントのそば商品を年越しそばとして食べる学生も見られたことから、年越しそばは選択の柔軟性に富む存在であることが考えられる。

今日の正月料理は、「ミエ(見栄)とバエ(映え)」という他者からの視線に対する意識が働いている可能性が高く、同時に食べたいものだけを食べてといった、個人が主体的に選択される民俗文化へと変貌しはじめている。そして正月料理に限らず、民俗学の現状として、各々が誰と何をするかを主体的に選択するというスタイルが主流になりつつある。学生と正月料理の関わり方を知ることは、人々と伝統的習慣の関わり方の変容についても考えをめぐらすこととなる。学生たちには正月料理といった身近なものを通じて、大学で民俗学を学ぶ意義を考えるきっかけになれば、と締めくくられた。

私は年越しそばを食べたことがない。なぜか私の家庭では年越しそばを食べる風習はなく、そしてそのことは私にとって当たり前であった。しかし、物心がつき、世間を知ることで、自分が「当たり前」を共有する家族という共同体の内部にいたこと、共同体の外部とはその「当たり前」が異なることを知った。思えば、この気づきは私が初めて民俗学に触れた瞬間であった。民俗学の糸口は常に身近な生活の中に潜んでいる。

後藤 明希子(文学部史学科)