

メディアの力と食育

吉岡 忍 *Written by Shinobu Yoshioka*

◆ 食べたいものと 食べたくないもの ◆

食卓にサラダがある。魚や肉もある。ときどき私は、レタスやトマトやキュウリが、サンマや牛肉がどこからきたかを思い浮かべてみる。

仕事柄、私は全国各地の農家や漁港を訪ねることがある。レタスといえば、信州川上村を訪ねたときのことを思い出す。敗戦直後、日本に進駐した米軍の食料調達係がこの村にやってきて、肥料に人糞を使わないレタス作りを命じた。これが日本のレタスのはじまりとなる。以来、村のあちこちに広がるゆるやかな起伏は一面の畑に開墾され、レタス作りでは日本一になった。

サンマなら宮城県の女川港だろう。秋口の寒い朝、私はまだ暗いうちから起きだして、岸壁で震えながら漁場からもどってくる漁船を待っていた。ようやく会えた船長は無愛想で、口数も少なかつたが、黙って船内の食堂に招いてくれ、水温の水槽から数尾のサンマを驚掴みにすると、手ずから焼いて食べさせてくれた。冷えきったお腹に染み込んでいったあの味は忘れられない。

その反対に、この牛肉は食べたくない、と思つたこともある。

あるファミリーレストランのセントラルキッ

チンを訪ねた。チェーン店で出す料理を一括して調理加工している工場である。台の上にひと山、どこの部位ともわからない、やわらかな肉塊があった。聞けば、牛の腸を切り刻んだものだという。そこへ従業員がステンレス製の太い竹筒のようなものを持ってきて、ドロロンとした液体といっしょにその肉塊を詰め込んだ。液体は、糊のようなものらしい。

何だかわかりますか、と工場責任者は謎かけのようなことを言つて笑つた。

しばらく見ていると、従業員は筒の一方に棒を突つ込み、反対側から棒状になった肉塊を押し出した。よく見ると、肉の断面が楕円形を少しゆがめたような格好をしている。従業員はその肉の棒を切断機にかけ、二センチくらいの厚さに切つていく。

とっさに私も理解した。ステーキ用の肉だった。そう見える。だが、リブでもサーロインでもなく、腸の肉である。これは普通、ステーキとは呼ばない。ぶつ切りにしたそれを食用糊でくつつけ、ステーキ肉風に整形したものだ。しかし、どうしてステンレス製の筒に入れて固めるのだろうか。

「同じような、肉の形も量も同じになります。兄弟の子どもさんを連れてこられるお客さんから、『肉の大きさがちがうと兄弟ゲンカになるから、同じにしてほしい』と言われるんですよ。」

本物のステーキは高価ですが、腸の肉なら安い
ですから、ファミリー層にはけっこう喜ばれて
いるんです」

工場責任者は得意そうだったが、以後、その
ファミレス・チェーンの店に入っても、私は絶
対、ステーキは注文しない。

◆ 生産の現実から 切り離された浮ついた消費 ◆

冒頭に、仕事柄、と書いた。私は新聞や雑誌
に記事やエッセイを書き、あるいは小説やノン
フィクションの単行本を書いている。テレビ番
組のために取材をし、レポートをすることもあ
る。いま書いたことも、こうしたマスメディア
の仕事として現地を訪ね、見聞きしたことであ
る。

しかし、一般の消費者が、一つ一つ食材の産
地を訪ねたり、調理加工の工場に足を踏み入れ
たりするのは簡単ではない。生産者はのぞかれ
るのを嫌がるし、消費者は出かけていくのを面
倒くさがる。結局、消費者は生産や加工の様子
を知らないままに、日々の消費を繰り返してい
る。新鮮なもの、手の込んだもの、ゴージャス
なものを食べるのは嬉しいことだが、そこには

どこか地に足をつけていない、浮ついた気配が
ある。

生産の現実から切り離された浮ついた消費。
これこそが、高度に分業化された産業社会に暮
らす消費者の宿命なのだろう。食べ物にかぎら
ないが、ものを作るには、知恵も工夫も、力も
お金もいる。生産者はそこに努力を傾ける。一
生を賭ける。ときには、インチキもやる。けれ
ども、消費の側からはそうした人間的努力も、
人間くさい狡猾さもうかがい知れない。現代の
消費は、糸の切れた凧のように舞う行為なの
かもしれない。

この「さ下火になったが、ポストモダン哲学では
いつとき」「記号」「シニフィアン(signifiant)」「
表象」などという用語がさかんに使われた。実
体そのものではなく、それを抽象化した記号的
表現に意味を見出したり、それぞれの表象の差
異を重視したりする考え方である。一九八〇年
代のバブル期に隆盛した哲学だが、これらが流
行りだしたとき、私はちょっと嫌な感じがした。
浮ついている、と感じたのだ。

先のステーキの話でいえば、ポストモダン派
は、ファミレスのテーブルを囲んで、「今日はス
テーキだ!」と喜んで食べているようなもので
はないか。「お兄ちゃんのほうが大きい!」「同
じだよ!」という兄弟ゲンカも、差異への過度
の関心に対応している。ここには、目の前のス

テーキがどうやってできてきたか、その生産と
調理工程についての関心が無い。それが腸の肉
を固めて輪切りにしただけの疑似ステーキであ
ることに気がつかない無邪気さがある。

私はポストモダン哲学には冷たかったが、そ
ういうものが流行する社会的事情はそれなりに
わかった。畜産現場に行ったこともない、セント
ラルキッチンも見なかったとすれば、普通
の消費者は、お皿の上の肉についてあれこれ言
うしかない。せっかくお金を払って食べるのだ
から、いろいろ言ってみたいではないか。それこ
そ消費者が消費を楽しむ、メニューやブランド
という記号と戯れる主体性というものである。

◆ メディアの捏造で 納豆の棚がからっぽ ◆

いま私が使った主体性という言葉、あるいは
主体という言葉ほど、ポストモダン哲学から嫌
われた言葉はない。そんなのは一九五〇年代か
ら六〇年代、まだ素朴に人間が世間や世界を変
えられると思っていた実存主義の時代の言葉に
すぎない、というのだった。

では、人間とは何なのか。いまやわれわれは
よくわからない世の中の仕組みの一部として、

あるいはその反映として、かろうじて役割を演じながら生きていくだけの存在である、と彼らは言った。身も蓋もない言い方だが、確かに疑似ステーキを、そつとは知らずに喜んで食べている消費者のことを考えれば、これもなかなか魅力的な見方ではある。

ところで私は、食べ物や食べることに、マスメディアがどう影響しているかについて考えようとして、この文章を書き始めた。それがレタスやサンマや疑似ステーキの話からポストモダン哲学に入り込んで、わけのわからないことになっている。と思われるかもしれない。

だが、そうではない。マスメディアには、全部とは言えないが、案外に素朴なところが残っている。それは、現場に行き、取材をし、そこで見聞きし、考えたことを伝える、という機能である。報道とかジャーナリズムと呼ばれる役割だが、いくら機材や伝達回路が電子化しても、こればかりは生身の人間がやるしかない。ジャーナリストはファミレスで疑似ステーキを食べるもするが、同時に産地やセントラルキッチンにも行く。

ところが、最近はどうやらそつでもないらしい。そのことに気づかされたのは、昨年初めに起きた放送界の不祥事、「発掘！あるある大事件」捏造事件のときだった。最初に捏造が発覚したのは、「一定の食べ方をすれば、納豆にダイエツ

ト効果がある」という番組である。外部調査委員会の委員を頼まれた私は、当のディレクターなどから事情を聞き、アメリカくんだりまで出かけて関係者に会い、種々の資料を調査した。

当初、制作者たちが着目したのは、大豆に含まれる「コングリシニン」という成分だった。これにダイエツト効果があることは、いくつかの研究で確認されている。彼らはある企業の研究機関を訪ね、取材協力を依頼した。しかし、そこで、「近々、その成分を使ってサプリメントを製造販売する予定がある。納豆で摂取できるなどと放送されたらビジネスにならない。番組にしないでほしい」と言われ、壁にぶつかってしまう。

ここで制作者らが、さらに説得するなり、別の専門家に協力を依頼していたら捏造問題は起きなかった。だが、彼らはすんなりと引き下がってしまふ。かわりに、ダイエツト効果や人体への安全性が未確認の成分「DHEA」を取り上げることにし、しかもインタビュールできたアメリカ人専門家が否定的見解の持ち主だったことから、捏造へといっきに向かってしまうことになる。

番組は反響を呼んだ。年末年始、ご馳走を食べ、くだくだ過ごして少々太り気味だった多くの視聴者がスーパーに駆け込んだ。納豆の棚はからっぽになった。

◆ 私たちは共犯にもなれば、
ともに働くこともできる ◆

マスメディアは、愚直に現場にこだわってほしい、と私は思う。産地や調理加工の現場を訪ね、歴史を調べ、研究者や生産者の話を聞く。そして、何よりも自分の目で確かめ、考えること。マスメディアの仕事は一見はなやかに見えるけれども、その実際は泥臭いものである。

しかし、その泥臭さは、流行りの哲学を変えていく力にもなる。記号やシニフィアンや表象がある現実の抽象化から生まれるとすれば、マスメディアの仕事は、その記号の生成過程を検証することだからだ。疑似ステーキはステーキではない、ということも明らかにする、そのことを通じて、記号と戯れることの無意味さや滑稽さを指摘するのは、マスメディアにしかできない仕事である。

もちろん、ポストモダン哲学の側には言い分もあって、別段われわれは真実を知りたいわけではない、そもそも真実を知りうると考えること自体が幻想なのであって、現在の消費者・視聴者は、真実などわからないものだ、という断念を前提に生きている、と主張するだろう。私もこれに、なかばは同意する。私たちの暮らしが無数の事実から成り立っていることを思えば、

その一つ一つの真実を知ることなど、誰にもできるとは思わない。

それでも、と私は思う。

朝、牛乳を飲む。パッケージには、草原で草を食べ、のんびり寝そべっている乳牛が描かれている。このどかに見える放牧の光景が、じつは今日の日本ではほとんどない、という事実をどう考えればよいのだろう。この背後には、乳牛を畜舎から一歩も出さず、米国産穀物を食べさせつつつけることで、ようやく出荷基準の脂肪分を含んだ牛乳になる、という市場の仕組みがある。完全放牧では基準を満たす牛乳ができず、運動不足の肥満した牛からしか出荷できる牛乳がとれないのだ。日米貿易摩擦が騒がれたころ、緩和策のひとつとして設けられた決まりだという。牛乳を出しつつつけた牛たちは、自然

寿命の三分の一を過ぎれば、生産性が悪いといつて殺されていく。

何かがおかしくはないかと、うすうす私たちは感じていく。明るく、にぎやかに食べ、消費し、振る舞いながら、どこかに後ろめたさや不安がある。この曖昧な気分の側から事実を辿り直し、せめて十なり百なりの食べ物の成り立ちを明らかにすること。そんなにむずかしいことではない。それが、マスメディアが具体的に食育にかかわる仕事になるはずである。

ただ問題は、消費者・視聴者が真実を知りたがるかどうか、である。こちらに関心がなければ、マスメディアも記号と戯れるだけの存在になっっていく。私たちは共犯にもなれば、ともに働くこともできる。たぶんいまは、どちらもその岐路に立っている。

CEL

() フランス語の動詞 *signifier* (意味する) の現在分詞で、「意味しているもの」、「表しているもの」を指し、日本語では「記号表現」などと訳す。

□ 吉岡 忍 (よしおか・しのぶ)

ノンフィクション作家。一九四八年長野県生まれ。早稲田大学政治経済学部在学中から執筆活動を開始。教育、テクノロジの現場を歩く一方、アメリカや東南アジアなどの外国取材を続ける。八七年に日航機墜落事故を描いた『墜落の夏』(新潮社)で講談社ノンフィクション賞を受賞。〇四年七月からBPO放送番組委員会委員。〇八年に関西テレビの外部調査委員会の委員として調査、最終報告のとりまとめにも尽力。主な著書は、『フォーク・ゲリラとは何者か』(自由国民社)、『新聞で見た町』(朝日新聞社)など。