

# 体系性と多重性

## —滝川国際交流協会の活動を例にして

An application of systematicity and multiplicity to an activity  
in Takikawa International Exchange Association

二ノ宮 寛 子, 二ノ宮 靖 史  
Hiroko NINOMIYA, Yasushi NINOMIYA

### 目次

1. はじめに
2. 滝川国際交流協会の概要
3. 体系性と多重性—基本的な考え方とその応用
  - 3.1 はじめに
  - 3.2 体系性とその応用
  - 3.3 多重性とその応用
  - 3.4 体系性と多重性—一般性のある概念として
4. おわりに

## 1. はじめに

国際交流は大学や地域における重点課題の一つであり、特に国際理解は国際交流の基盤となる重要な課題である。

本稿では滝川国際交流協会における国際交流事業のうち国際理解事業の一つである「世界の料理教室」を対象にして、その意義を検討するとともに国際理解を推進するための認識の方法を検討し、体系性と多重性というキーワードを提示することによって、国際理解に資する理論的枠組みの構築を試みる。

## 2. 滝川国際交流協会の概要

社団法人滝川国際交流協会は1990年に「滝川市国際交流協会」として設立され、その後滝川市民並びに周辺住民を主体とした国際交流・国際協力を推進し、諸外国の人々と相互理解と友好親善を図り、国際的な文化の創造とまちづくりに寄与することを目的に1997年5月30日に社団化された団体で、活動内容は以下の6項目である<sup>(1)</sup>。

1. 国際交流・協力のための各種行事，研修，人的交流等の実施
2. 国際交流理解を深めるための各種行事の実施
3. 国際交流・協力に関する調査・研究及び資料の収集・提供
4. 地域の国際交流関係団体との協力，連携及び活動の振興
5. 姉妹・友好都市との交流の推進
6. その他，法人としての目的を達成するために必要な事業

また，滝川国際交流協会の事業のいくつかは北海道滝川市との協働事業として行なわれており，滝川市総務部においては重点事業として位置付けられ，それぞれ国際交流事業・国際協力事業・国際理解事業の3種に分類されている<sup>(2)</sup>。

### 3. 体系性と多重性—基本的な考え方とその応用

#### 3.1 はじめに

本稿で取り扱う滝川国際交流協会の事業は「世界の料理教室」である。この事業は，地域住民と滝川市周辺地域に居住あるいは滞在している外国人との交流を目的としたイベントの一つである。今年度（2012年度）は中国，モザンビーク，メキシコからの3グループが講師として参加した。実施の方法としては，各国の料理班に地域住民が4・5名ずつ加わって，典型的な料理の作り方を教わった。材料はスーパーなどで容易に入手できるものを使用し，現地では使われるが日本では手に入りにくいものは代用品を使って調理された。指導を受けて一緒に作った料理は，そのイベントに参加した全員で試食された。このイベントの特徴としては，ひとつの国の料理を現地の人から学んで作ることができるだけでなく，同時に他の国の食べ物もその現地の人からの説明を受けながら試食できることであろう。各国の食事を比較し，それについて各国の人々と話すという意義深い双方向の交流ができるイベントである。

本稿では2011年度の「世界の料理教室」を例として考察をしていきたい。開催要領は以下の通りである<sup>(3)</sup>。

開催日：2011年11月12日（土）

会 場：砂川地域交流センターゆう

催しの趣旨：各国料理を外国人講師と一緒に作りながら，異なる文化・風土への認識を深めてもらうとともに，地域住民と外国人との交流を図ることを目的に実施した。

紹介した料理：

アメリカ料理：「ココアブラウニー」

講師：クリスタル・クーリー氏（滝川市CIR）

講師：ケリー・ディオリオ氏（雨竜町ALT）

モンゴル料理：「トゥムスニーフチマル」

講師：ナンザド・ガンチメグ氏（滝川市CIR）

講師：ツェンドアユーチ・アリオナー氏（LGOTP研修員）

講師：ゾンドイ・バヤルサイハン氏（同上）

ニュージーランド料理：「ミートパイ」

講師：デミアン・オーケイン氏（芦別市CIR）

メキシコ料理：「スパニッシュライス」

講師：ローランド・オータ氏（英語講師）

講師：ロザリンド・コーナー氏（砂川市ALT）

フランス料理：「ラタトゥイユ」

講師：アマンダ・ホワイト氏（岩見沢市ALT）

講師：ダイアン・ユエン氏（同上）

参加者：32名（大人11名，子供4名，講師10名，ボランティア等7名）

### 3.2 体系性とその応用

本稿で述べる体系性とは、複数の概念や事物が一つの体系として認識できることである。すなわち複数の概念や事物がそれぞれ構成要素であり、構成要素間に相互依存関係が存することである。

「世界の料理教室」を体系性という点で捉えれば、料理という一つの文化の構成要素をもとに他の構成要素を補完し、構成要素間の関係性を見出すことが可能である<sup>(4)</sup>。前節で紹介したメニューについてそれを行なってみると、以下のようなことが言える。

#### (1) アメリカ料理について

アメリカは17世紀頃からイギリスからの植民をはじめとして各国からの人々が入植した国なので、食文化もイギリス料理をベースとし、各国の料理が食べられている。ルイジアナ州にはフランス系移民の食生活の影響を受けたケジャン料理、テキサス州には隣接するメキシコ料理の影響を受けたテクス・メクス料理など、地域による特色もある。また、ハンバーガーやフライドチキンなど世界的に輸出しているファーストフードチェーンやコーラもこの国で生まれたものである。

#### (2) ニュージーランド料理について

ニュージーランドは今もイギリス連邦加盟国であり、イギリス料理の影響が強い。

ジャガイモを調理した付け合せとローストした肉や魚類のメインディッシュ、そしてデザートという組み合わせがイギリス料理と同様の基本的構成である。また、ミートパイやフィッシュアンドチップスなどもイギリス同様好んで食べられる。他にその国からの移民が多いイタリア料理や中華料理もよく食べられる。特筆すべきはイギリス人が入植する前からこの国に住んでいるマオリ族の伝統料理であるハンギであろう。これは地中に焼いた石と食材を入れ、長時間蒸し焼きにするという調理法を用いる。ハワイにも同じ方法で調理するイムという料理があり、これはこの2カ所の先住民達が同じポリネシアをルーツとするため同様の食文化があるようだ。

### (3) フランス料理について

フランスは洗練された調理法を駆使した料理を供するイメージが強い。これは16世紀頃にイタリアから伝えられたものが原型であるとされ、様々な種類のソースを使う。フルコースとなると、サラダなどの前菜、スープ、魚のディッシュ、肉のディッシュ、チーズ、デザート、コーヒーといった順番で食事をする。一皿ずつ供する方法はロシアでフランス料理の料理人が寒い現地で料理が冷めないように工夫したことが起源であると言われている。炭水化物はパンが多く、別皿（あるいはテーブルに直接置いて）に盛って食事の間適宜つまむ形をとる。

### (4) メキシコ料理

メキシコはマヤ族やアステカ族などの先住民の料理をベースとして、スペインからの移民が多く入り、スペイン領だった歴史もあるためスペイン料理の影響を受けた料理である。この国で採れるトウモロコシやインゲンマメやトウガラシなどを多用する。例えばトウモロコシの粉を水で練って作ったトルティージャやタコスといった炭水化物にチリペーストやアボカドやトマトを多用したソースと肉や野菜をはさんだものなどが典型的なメキシコ料理とされている。スペインの食文化に影響を受けているため、昼食がもっとも大きい食事で、夕食は軽く済ませる。昼食は前菜、炭水化物の料理（米やパスタ）、メインディッシュ、スープの順で食べる。

### (5) モンゴル料理について

モンゴルは羊をはじめとした肉類を多く食べる傾向にあり、また乳製品もよく食べられている。夏には乳製品などの白い食べ物を、冬には肉類などの赤い食べ物を多く食べるといわれている。地理的に隣国と隣り合わせの地域などでロシアや中国の料理の影響を受けているが、味付けは主に塩だけという特徴がある。また、乳製品は牛、馬、羊、山羊、ラクダなどからの乳を使うが、生で飲むことはあまり好まれない。

以上のように、料理・供し方・食べ方・生活様式・文化・思想などの要素を体系化することによって、一つの事物からそれが属する文化体系の全体像を捉えることが可能になる。また、この方法によって展開された理論は仮説として捉えることができ、改訂が可能である。

体系性・体系化は極めて一般的であると同時に、構成要素と構成要素間の相互依存関係を捉える認識的な方法として、国際理解という個別・具体の事項に応用が可能である。そしてこの方法は自分が属する文化について、歴史的な観点や今日的な観点から考える際にも用いることができるだろう。

### 3.3 多重性とその応用

本稿では、多重性というキーワードを「体系が複数存在し、それらの間に関係性を見出せること」と定義する。言い換えれば、認識の方法として体系を複数設定し、それらを比較・対照することによってそれらの間に関係性を構築することである。多重の体系を認識の方法として用いることによって、一つの事項を複数の体系の視点から考察することが可能になる。体系と体系の関係は、一種メタ的な認識の方法でもあるだろう。

これを「世界の料理教室」で紹介された料理「トゥムスニーフチマル（ミートローフとマッシュポテト）」の材料の一つであるジャガイモを例にして考察したい。

ジャガイモは南米原産の食べ物で、ヨーロッパに紹介されたのは15世紀のことであるが、現在では世界中で多様な食べ方をされている食材である。例えば、イギリスでは、ジャケッポテト（皮付きのままオーブンで焼き、真ん中を割ってチーズやトマトソースなどの具材をのせる）、チップス（皮付きのまま短冊状に切り、油で揚げる）、マッシュポテト（皮付きのまま茹で、皮を剥いてバターなどを混ぜて潰す）として、フランスではビシソワーズ（ジャガイモのスープを濾して冷やす）、イタリアではニョッキ（茹でて潰したものを小麦粉と練って成形して茹でる）、ドイツではいわゆるジャーマンポテト（切ったジャガイモとタマネギやベーコンなどと炒める）、デンマークではカトーフル（ジャガイモの現地名。特に新しい小さなジャガイモを皮付きのまま茹で、その皮を熱いうちに剥いて付け合せにすることは季節の楽しみとされている）などが代表的な調理法である。一方日本では肉じゃがやカレーをはじめ煮物の具材として、あるいはポテトサラダやこぶきいもなど茹でたものを加工して使用されることが多い。また、ニョッキのようなものであるが、北海道などで食べられるいももち（ゆでてつぶしたジャガイモと片栗粉を成型して焼く）のような料理もある。

西洋においては炭水化物という性質上、スープの具材以外では主食として用いられることがほとんどである。ジャガイモ料理のもっとも一般的な食べ方であるゆでたジャガイモは、メインディッシュの付け合わせとして同じ皿かあるいは別の皿に盛られる。ニョッキやビシ

ソワーズなどはメインディッシュの前に供される。また、イギリスやアイルランドにおいては、ジャガイモは国民にとって心情的に大切な食材であり、特にアイルランドではその不作から多数の国民が新大陸へ移民した歴史があり、イギリスでは国民食とも呼ばれるフィッシュアンドチップスの大きな構成要素でもあり、パブに行った帰りにもっとも食べたくなるものがチップスであると言われている。一方、日本の大部分ではおかずの具材の一つとしてメインやサイドの皿と一緒に食べられることが多い<sup>(5)</sup>。

以上のように、一つの食材からでも食文化の体系として他の構成要素を補完、仮説として提示し、複数の体系を分析することによって、一つの事項を複数の体系の中で捉え、他の事項との相互依存関係を多重に捉えることが可能になる。

#### 3.4 体系性と多重性——一般性のある概念として

一つの事項をそれぞれの体系の中に構成要素としての位置を得させて、他の構成要素との相互依存関係を構築するという方法は、食文化のみならず一般的な概念としても応用可能である。筆者にとって身近なトピックとしては英語教育や地域振興が考えられるが、体系性／体系化、多重性／多重化という視点でそれらを捉えると、当該トピックに関わる事項を総覧し、体系性・多重性における関係項を明らかにすることを明示的かつ確実に行なうことができるようになるだろう。

#### 4. おわりに

本稿では、滝川国際交流協会の活動を例に、体系性と多重性について論じてきた。また、体系的な捉え方をすることによって、「世界の料理教室」という国際交流事業を論理的に意義付けることができた。同時に、体系性と多重性は異文化を理解するための理論的基盤になり得るものであること、そして自分が属する文化を共時的・通時的に捉えることを可能にする枠組みでもあることがわかった。さらに、体系性と多重性は思考の方法としても学問的・実践的な面で応用可能であることもわかった。今後の課題としては、本稿での考察を基盤として理論としての体系性と多重性を進展させ、応用としての事例分析や提言などを行なっていくことがある。

#### [註]

- (1) <http://www.msknet.ne.jp/~tiea/info.html>
- (2) [http://www.city.takikawa.hokkaido.jp/200soumubu/03kikaku/02unei\\_mokuhyou/05H24/soumubu\\_h24.html](http://www.city.takikawa.hokkaido.jp/200soumubu/03kikaku/02unei_mokuhyou/05H24/soumubu_h24.html)
- (3) <http://www.msknet.ne.jp/~tiea/rikai.html>

- (4) 栗田・古在(1979:144)では、体系を「1)客観的には、区別される諸部分の単なる寄せ集めではなくて、全体的な連関をつくっているもの。例えば太陽系、人体など。2)認識的には、幾つかの原理によって組織された知識の統一的な全体。例えば、哲学体系、諸学説など、これは不変なものではないが、認識の発達段階における一つの完成を示すものである」と定義している。本稿ではこのうちの認識の発達という観点で体系性を捉えている。
- (5)「日本の食生活全集北海道」編集委員会(1986:221)には北海道西海岸での秋の昼食の例として「ジャガイモの塩ゆで、たくあん、ぬかにしん」の献立が紹介されているが、献立全体を一つの体系として捉えるならば、ジャガイモはコメの収穫が容易ではなかった地域での代用食と考えることができるだろう。

#### 参考文献

- 栗田賢三・古在由重(1979)『岩波哲学小辞典』岩波書店
- 北海道滝川市「平成24年度 総務部の運営方針と目標」〈[http://www.city.takikawa.hokkaido.jp/200soumubu/03kikaku/02unei\\_mokuhyou/05H24/soumubu\\_h24.html](http://www.city.takikawa.hokkaido.jp/200soumubu/03kikaku/02unei_mokuhyou/05H24/soumubu_h24.html)〉(2012年11月30日アクセス)
- 「日本の食生活全集北海道」編集委員会編(1986)『聞き書北海道の食事』農山漁村文化協会
- 社団法人滝川国際交流協会公式サイト「平成23年度事業報告」〈<http://www.msknet.ne.jp/~tiea/rikai.html>〉(2012年11月30日アクセス)
- 社団法人滝川国際交流協会公式サイト「国際交流協会について」〈<http://www.msknet.ne.jp/~tiea/info.html>〉(2012年11月30日アクセス)