

(安田賞) 受賞論文

「余暇」から立ち上がる「味」の深み

——インド・ネパール料理店での経験から——

森 本 光 幸

序論¹⁾

1、問題設定

本論文を書くことになった私の動機としては、相互に関連する二つの疑問が上げられる。第一にテレビなどのメディア側で一方的に作り上げられたインド・ネパール料理店で働くネパール人像に対する疑問であり、第二に *methodological nationalism* として語られるエスニック料理の「味」に対する還元的な姿勢に対する疑問である。

まず、インド・ネパール料理店は最近になってテレビ番組や雑誌でも紹介される様になっている。とあるインド・ネパール料理店を紹介するテレビ番組では、そこで働くネパール人の若い男性の料理人を「スキルアップを目指す」もしくは「夢はナン作りの腕を磨いて店を開く」という表現を使って紹介していた。それは料理人として働く一個人の主観的な内容とみれば、私とその夢に踏み込むことは愚かである。しかし、インド・ネパール料理店の労働環境やそこで働く人々の関係性を示さずに、ただその様に夢追い人として報道することは物事の実態から目をそらせてしまうと言えるのではないだろうか。というのも、インド・ネパール料理店の従業員がナンをいくら上手く焼くことが出来ても（そもそも客観的に測れる数値すら無いのだが）それに合わせて賃金がより上昇するわけではないというような現実の多様な側面に光を当てられないからである。

以上をまとめると、本論文執筆の第一の動機は、インド・ネパール料理店で働くネパール人が

有する関係性を示すことなしに表象を産み出すメディアへの疑問であり、その結果夢追い物語等の偏った理解に落とし込まれることへの反発である。

次に、方法論的ナショナリズム *methodological nationalism* が無自覚に働いてナショナリティやエスニシティに還元してエスニック料理の「味」を語ってしまうことへの疑問である。例えば樋口直人編（2012）『日本のエスニック・ビジネス』（世界思想社）では「故郷の味の再現」/「演出」という明確な区分が前提になっており、「故郷の味」と *national* なものとをあまりにも簡単に結び付けている問題がある。つまり、在日ネパール人がダルバート定食等を提供したからといってそれは「故郷の味」というものに収斂されるのかいうことは必ずしも自明ではないのである。この疑問を解くことが第二の動機である。

以上のことから、日本人向けに単純化されて「演出」される在日外国人像と、彼らが作るのは「故郷の味」に相違ないという思い込みとの共犯的な表象の仕方を解体することをこの論文での課題に据えた。

2、研究目的

インド・ネパール料理店の味と聞くと往々にしてナン・カレーはネパールの *authentic* な料理なのか否かという疑問が呈され、それに対する答えとしてダルバートこそが *authentic* なものであると語られる。しかし *authentic* か否かという議論には必ず伝統的な地域の食べ物とそうではない外国の食べ物という思考が働いている。またその様

1) 本論文は73,000字超の卒業論文を20,000字に縮尺したものであり概要でしかない。故に様々な民族誌的記述は削除せざるを得なかった。

な思考は、閉じた伝統的な共同体と開かれた近代の社会という二元論の下で成り立っている。その様な視点は、料理すること（味を産み出すこと）が関係性の中で行われる食材への順応、もしくはは組み替えという複雑さをもつことを強制的に共同体／社会という二元論に単純化して理解してしまうのである〔Sutton 2001〕。これが、方法論的ナショナリズムの罫なのである。

このような見方からは不変的で固定的で伝統的な味が外部によって脅かされている、もしくはそれをいかに再生できるのかという思考が生まれる。しかし、重要なことは、そうではなく、移民的文脈の中で彼ら・彼女らがいかに生きられる関係を料理の味を通じて創り出しているか、その点に着目しなければならない。

故に方法論的ナショナリズムに見られる問題点の一つとしてオリエンタリズムが挙げられるのであり、Monika Salzbrunn や関根康正が示すように所与のカテゴリーではなく生成する活動である出来事 event という視点で事態を見ることが求められるのである〔Salzbrunn & Sekine 2011〕。それは関根が『宗教紛争と差別の人類学』で示すように超越的視点の異文化理解から現象学的な超越論的視点の他者了解への移行であり、またその生成運動のうちに見られるもののなのである〔関根 2006〕。

また、関根が B 級グルメ等を例に挙げて、パッケージ化されたノスタルジー商品に惹かれ、ただ居場所提供商品を消費し、そこに傾倒することは「浅い対応」であると述べるように、その視点だけでは生きられる居場所を創造するという「深い対応」への道は考えられない。つまり「浅い対応」では、「深い対応」が行われる場で見られる、商品のパッケージ化が解かれ再文脈化されるということは考えられないのである〔関根 2011〕。つまり関根が示した再文脈化による居場所の創造には「深い対応」の他者了解という生成的な視点が必要なのである。

ハイデガーによる職人的技術と現代技術の区別は、関根が言う「浅い対応」と「深い対応」における「味」の違いを説明するのに重要な視点を与えてくれる〔ハイデッガー 2013〕。ハイデガーは職人的技術を農夫の行為と穀物との関わりをも

って説明している。それは「用立て」が求める代替可能な資源として消費される円環に属さないことを示している。この代替可能なものとして消費される「用立て」の円環は、現代技術であり本論文で展開するガラス越しの味というところに位置する。これは商品として消費されなければならない、そのために代替可能な資源とならなければならない。それに対して、本論文で検討される代替可能な次元から跳躍した日常の味－日常の延長線にある味、さらには日常に至るまでの味というものは代替不可能なところに位置する。その跳躍で重要になるのは「味」を共に創ることであり、まさしくその「味」において私と〈顔〉の見える関係である他者の実存が立ち上がるのである。それは代替可能な次元から代替不可能な次元への移行である。

しかしこうして述べた時、ではインド・ネパール料理店でアルバイトとして働く私の位置は給料を媒介にしている以上代替可能な円環に属しているのではないのか、という疑問が成り立つ。それは代替不可能なものと代替可能なものが現実の社会でどのような関係になっているかという問いをうむ。その問題は、小田亮が示す「二重社会論」の視点から考えることができるように思える。小田は真正性の水準というレヴィ＝ストロースの議論を用いて、一般性－特殊性という軸の中でいかに普遍性－単独性という軸を創りだすかが重要であると述べる。ここで注意しておきたいのは、代替可能な役割からなる社会が非真正な社会であり、その中で役割から解放された真正な社会を創りださなければならないというわけでは無い。それは小田が「災害ユートピアが終わるとき：ストリートを〈コモン〉にすること」（『ストリート人類学』（印刷中）所収）の中でも述べているように「部分的な自己」による関係と「全人格的關係」という対立ではないのである。すなわち、小田が示したこのような特殊性と単独性の視点の相違と共在は、方法論的ナショナリズムという視点からでは見えてこない。というのも、方法論的ナショナリズムでは自己変容と言うものが勘案されておらず、商品として消費される「特殊・一般」軸の空間を自明視しているため、その視点による問題は日本という国で彼らが

築く関係性があるナショナルなものを前提にして理解するという一方的で固定的な視点でしかない。それは関根が言う「他者了解」とは区別される「異文化理解」という固定的な方法であり、中心から周辺を見下ろすトップダウンな視点である。

以上のことから本論文は、インド・ネパール料理店に関わるネパール人に私が関わる中で見えてきた「味」の代替可能な次元と代替不可能な次元との関係を再構成し、方法論的ナショナリズムの有する限界に対して問題提起をすることを目的としている。

さて、本論に取り掛かる前に改めて「味」とは何であるのかを少し整理しなければならない。私が先ほどから述べるように客観的な料理の「味」というもの（そもそも客観的に測れる料理の「味」というものはない）に結び付けられるのは「浅い対応」の次元である。しかし、重要なのは実際の料理の「味」というものは主観的な悟性的把握に寄り添っていることである。その「味」に関する議論と同様に重要なことが本論文で私が述べる「余暇」という時間感覚である。それは一般的に認識されているような「労働の後にやってくる自由な時間」というものでは決してない。その理解は労働／余暇という二元論的理解から抜け出てはいない。その様な「余暇」はいわば計算されたものであり、故に有用性が求められる。しかし私が述べる「余暇」とはその場に在り、無限にも思えるような時間感覚であるが、かといってその先を見通すことが出来ない未来を含意しているのである。故に私が暇を余らせるという時、いわば何時終わるのか、どの様に終わるのかといったことが見通せない。それはもはや時間が余っているからどうこうというわけではなく、その「余る」という時間感覚への認識は後追いであることを示す。それは関根が言う様に他者了解の時間として立ち現われていることを示し、もはや自己の有用性では説明できない己を空しくしての他者に開かれた時間なのである。そうした「余暇」があるからこそ単独的な「味」というものは立ち上がるのであり、同時に「味」によって「余暇」が整えられるのである。このような「深い対応」の次元で「味」と「余暇」をインド・ネパール料理店でア

ルバイトとして経験したことから組み立てようというのが本論の狙いである。

3、調査方法と調査対象

本論文では私が2013年1月からアルバイトとして働くインド・ネパール料理店のKP店を主な対象としている。また、KP店の日本人オーナーであるATや妻でネパール人のAP、APの弟であるネパール人のSPのインタビュー等を含め、その他料理人との雑談からインド・ネパール料理店の関係性や「味」の複雑性を考える。また、2015年9月14日に行われたYSが主催するティージという祭りや、2015年10月26日に行われたKP店の高槻本店で行われたダサインという祭りへの参加、さらにインド・ネパール料理店の食べ歩きやKP店で働いた私自身の経験も用いる。

インタビューを含めた調査や日ごろの雑談では日本語が主であり、その他英語で会話した。そのインタビューを起こす際、私が理解していても文章にしたとき前後の意味のつながりが難しく思えるときは私が少し改変している。また、ネパール人、インド人、日本人と述べる時はnationalな集団実体を無前提に指しているのではなく、彼ら彼女らの所属の国籍と言う外形を示しているに過ぎないことに注意されたい。

本論

第1章 前提的知識

1、急増するネパール国籍の人々

法務省が在留外国人統計表で示しているように2006年からネパール人が急激に増加している。例えば2006年には7,844人、2007年では9,384人、2008年では12,286人といったように増えている。また、2012年には24,467人と、2008年からの4年間でその数は倍増し、2015年には55,236人と、2012年からの3年間で倍以上になっている。

都市別で見たとき2015年の時点で東京が最も多く18,869人、次いで福岡が4,876人、そして愛知が4,062人である。例えば、朝日新聞デジタル2016年2月8日の「ネパール人学校、生徒急増

日本で唯一、開校3年で8倍」という記事の様に特に新大久保駅近辺でネパール人のコミュニティ化が語られている。

ではどの様な資格を持っている人が増えているのだろうか。顕著に見られるのは、在留資格分類上の「技能」と「留学」である。2006年の時点では「技能」が1,388人、「留学」が1,138人であり、他の国籍に比べると少数で特に目立つところはなかった。しかし、2015年では、「技能」の数が10,134人、「留学」の数が20,278人にまで膨れ上がっている。特に技能取得者数は中国人に次いで2番目に多く、ネパール人の総数自体は他国籍に比べて少ないながらも、その中で占める「技能」の割合の多さが分かるだろう。

2、インド・ネパール料理店の形

さて、ネパール人が日本で料理人として働くために必要な資格は「技能」である。これは先ほども述べたように2015年時点で10,134人であり、全体の55,236人から比べてみると約5人に1人が料理人として働いている状況である。また、店を経営するために必要な「経営・管理」という資格では865人となっている。

南真木人によるとネパール料理店の開業に向けた情報は nepaljapan.com の様なサイトから見られるという〔南 2012〕。この話だけ見れば来日し、料理人として働く希望をもつ者が多く見えるが、ここには世代別による働き方の違いが表記されていないことに注意されたい。私がアルバイトとして働いている KP 店や、食べ歩きで見てきたインド・ネパール料理店で働いている料理人は私が見聞きした範囲内で多くは30代以上の男性である。料理人として女性が働いている姿は見えず、いたとしてもそれは料理人ではなく私と同じくアルバイトとして接客業に従事していたのである。また、料理人として働く夫の男性が先に日本に来て、後から妻である女性を日本に呼び寄せ、外国人も募集している職種にパート・アルバイトとして就労していくケースが多い。

ではおおよそ30代以下の若い人々はどういうにして店に関わっているのだろうか。私が知る限りでは主に接客業のパート・アルバイトである。彼ら／彼女らの多くは日本の学校に入り、例えば

看護学校や日本語学校を含めて学校に携わる傍らその様にアルバイトとして働くことが多いように思える。というのも若い世代は英語教育がネパールで浸透し始めたこともあってか、卒業後はインド・ネパール料理店で働くよりも日本でホテル業等外国人を相手にした職業に就くことが出来るからである。

その様な英語教育であるが、また別の側面があることも記さなければならない。まず BG の息子は日本で日本語学校へ通ったあと、今何をしているのかはよくわからない。というのも日本で大学に行くために必要な日本語の習得は容易でなく、かといってネパールに一人で帰って大学に通うということも本人曰く難しいからである。勿論、私としては別に大学へ通わなくとも様々なことに挑戦してみることが出来るとは思っているが、大学へ通う方が仕事には在りつきやすく、また、英語も出来れば日本ではホテル業などにつくことが出来るだろう。日本では外国人は大学といった学歴ではなく外国人として扱われてしまうため地位達成が難しいといったような背景があるが、それでも高学歴の方が有利に違いない。

つまりそれはすでに多くの社会学者が二極化として示してきたことであるが、学歴や語学能力による格差は否定できない現実である。その点で料理人という「技能」は個の二極の中でファジーな領域を作っている面がある。

それでは、インド・ネパール料理店ではどの様な料理が出されているのか。それは往々にしてナン・カレーである。私の経験ではナンとポタージュ状のカレー、サラダとタンドリーチキン、ライス、ドリンクがついて1000円前後のところが多い。場所によってはチョウメン（焼きそばの様なもの）、ビリヤニ（焼き飯の様なもの）を置いているところもある。この様なルーの中から具材を掘り出さないとどの具材が入っているかも分からないようなポタージュ状のカレーを私は「茶わん蒸しカレー」と呼んでいるのだがその様な形で出すところが多い。それは南も述べるように安上がりで調理も簡単なのであり、かつては大都市や高級インド料理店でしか食べることが出来なかったナンやタンドール料理が価格とアクセスの両面で大衆化していったと言えるだろう〔南 2012〕。



写真 1-1 茶わん蒸しカレー其の一



写真 1-3 茶わん蒸しカレー其の三



写真 1-2 茶わん蒸しカレー其の二



写真 1-4 茶わん蒸しカレー其の四

しかし、ここで注意されたいのは、だからチョウメンやビリヤニがネパールの味でナン・カレーが演出されたものであり、カレーはまだしも「ナン」作りは学ばなければならないが、チョウメンやビリヤニの味は彼らが本来の力を発揮できる料理だなどということでは決してない。再三述べているがその様な方法論的ナショナリズムの還元的表象の視点は改めねばならない。平澤文美の「ベトナム人－外部市場志向のビジネス」『日本のエスニック・ビジネス』では「多くの日本人にとってベトナム料理は「学ぶ」ものであり、料理法や味への理解を巡ってベトナム人と対立するような絶対的な軸を持たないのが普通である。」とあるが、根本的にその店で働くからには人種に関係なく料理とは「学ぶ」ものであり、その店が求める方法を習得しなければならないのである。この平澤の議論は現代技術が求める新たな店の形態や文脈というものを見ず、安易にエスニックなものに結び付けているのではないか。あくまでもネパールの人がナン・カレーを作ることは置かれた文脈



写真 1-5 茶わん蒸しカレー其の五

中での一つの「戦略」なのであり、また、与えられた状況の中で一つの料理を提供する実践なのである。

3、技能資格の曖昧さ

技能資格の「調理」という面に限って言えば、その定義は曖昧である。それは「料理の調理または食品の製造に係る技能で外国において考案され、我が国において特殊なものについて10年以

上の実務経験（外国の教育機関において当該料理の調理または食品の製造にかかる科目を専攻した期間を含む）を有する者で、当該技能を要する業務に従事するもの」（就労ビザ申請 JAPAN-つた法務事務所-）とされている。勿論ここでも、我が国において特殊なものとは何であるのか、どの様なところで得たどの様な実務経験か等曖昧なところが多い。この様な中でナン作りを学ぶ男性料理人について私がアルバイトとして働く KP 店の日本人オーナー AT が「この店の近くにあった店の話やけど、俺ナン作れるで、まかせとけと言いながらナンの生地を釜の外に貼ったやつがおってん。」と説明してくれた。この様にナン・カレーが作れなくても技能資格を取得できるのはその曖昧さがあってこそだと言えよう。また、料理人の DP は元タイラクの米軍基地で米兵に出す弁当を作っていたが、ナン・カレーを作ることが出来ると AT に言い技能資格を取得して KP 店で働くようになった。しかし DP は実はナン・カレーを作ることが出来ない（AT の言い方）ことが発覚したのであり、そのことを悔しそうに語る AT の姿は印象に残っている。

4. 「ジャート」とインド・ネパール料理店

最後にインド・ネパール料理店で働く料理人について述べるとき、その「ジャート」が何であるかが問われるだろう。名和克郎によれば「ジャート」とはネパール語で「民族」、あるいは「カースト」と翻訳される語であり、逆に言えば「民族」と「カースト」は区別されないのである〔名和 1997〕。

ではインド・ネパール料理店で働く人々のジャートとはどのようなものであろうか。勿論親戚つながりで日本へ来たりする中でそのジャートが偏ることはあるだろうが、かといってそれだけで語ることが出来ないのも事実である。例えば私がアルバイトとして働いているインド・ネパール料理店 KP 店で料理人をしている SP はバフンであり、その中でもクマイと自らを呼んでいた。クマイとは三瓶清朝によれば高位カーストに位置づけられる聖紐カーストのウパディヤ＝ブラーマンの内の一つである〔三瓶 1997〕。クマイの名前の由来はインドのクマウン（kumaon）と呼ばれる

地域から来ているが、SP の出身地はネパール東部のジャバである。また同店で働いていた GK はガウタム＝ブラーマンであり、SP 曰く詳しくは知らないが「私よりも上」であるそうだ。その他にマガルやカス（khas）＝ブラーマンもいる。ちなみに、料理人にブラーマンがなりやすいのは最上のカーストであるからその料理は誰にでも提供できるのである。国籍レベルではインド人・バングラデシュ人・ネパール人と様々な国籍同士で店を営む場合もあれば、ネパール人で集まっているような場合もある。しかし、国籍以上に KP 店の様にその内実は様々なジャートがいることに注意しなければならない。勿論、実際ジャートによる社会関係資本が日本でどの様に形成されているのかは今後調べる必要もあるだろう。

しかし、ここで述べたいことはジャートがあるからそのジャートに属している人々が同質であると述べたいわけではない。というのも従来クマイは酒が飲めないと SP 等も語ってくれているが、かといってだから日本では酒を飲まないというわけでは無いのである。私が KP 店で一緒に働いたりしている料理人と話をしたり酒を飲んでしていると分かったのだがその理由は非常に様々である。例えば昔は大酒飲みであったが医者から止められて飲めない人、飲むと妻に怒られるから飲まないという人、今日は体調が悪いからと断る人、そもそも酒がいらぬようなイベントである等、そこで働いているクマイを含め、酒を飲めない人々がネパールの地元では SP がいう様に「周りの目があって絶対飲まない。」という状況があったとしてもそれが日本でそのまま当てはまるのかというと、また、別である。故にそれは何を食べて、何を食べないのかという区別がその状況によって整えられていることを示し、ジャートと食事に対する固定的な視点を打ち破るものなのである。以上のことからジャートを述べる時にも慎重にならないといけないだろう。

第2章 KP 店の人々にとっての余暇という時空間

1. 「合間」と「余暇」の時空間

兵庫県三田市の KP 店ではたまにムスリムや常

連のインド人の男性が店にやってくる。勿論 KP 店の看板等にはハラールマークやそれに関する記述などはない。店にやってきた客が豚を食べることが出来ないと述べると、メニューには載っていないが豚肉を鶏肉や野菜にも変えることが出来ると提案するのである。このやり取りこそ私は重要であると思っている。前野直樹は「ハラール認証」を巡るビジネスでムスリムはハラール商品しか食べず、また、それをムスリム自身が望んでいるように思わせるが実際選択するのはムスリム自身であると述べる [前野 2016]。その様な中でたまにインド人の貸切やパーティが開かれるが、そういう場合は料理は店で出す標準的なナン・カレーである。むしろその様な料理が求められる。

さて、人は一義的にムスリムだとうとうであるという風に決められないということを示したが、その様な中で〈顔〉が見える関係がいかにつくられていくのかというところを常連のインド人の男性の話から見ていきたい。そのインド人男性はディナーの時間帯に来てオムレットとビリヤニを注文している。特にオムレットはメニューに載っておらず、材料もインド人男性のために常備しているわけでは無いため、いわばありあわせのものである。また、ビリヤニもメニュー通りのものではなく、例えば玉ねぎをスライスしたものとガーリックを上から乗せてといったように変化している。

そうした中で SP はたまにインドがいかにも悪いかということ述べ、Facebook でシェアされてきた写真を私に見せながら政府はいいものを食べているのに飢えている人が多いということを主張するのであるが（私にとってはどこの国も似たようなものだと思うのであるが）、そのことに対して私が「そういえばあの人（常連のインド人）もインド人だよな。」と聞いたところ、「いやあの人はずごいい人だよ、あの人とは別。」と言っていたことがある。ここでは松田素二の「類化のマジック」を引用して関根が「生活の場の視点」の重要性を挙げているように、「インド人」として全体と個人を無媒介に結び付ける働きに抗している動きが「生活の場の視点」から現れていることが分かるだろう [関根 2006]。

ここで重要なのはそのような松田素二が示す「類化のマジック」に抗する「生活の場の視点」

というものには「余暇」が必要なのである。そのことをよく示すことがミヒャエル・エンデ『モモ』である。『モモ』の中でニノはレジに並ぶ客を捌こうとあくせく働いているが、その様な中でレジに並ぶ客の中にモモを見かけると声をかける。しかしそれもゆっくり話す暇はなくレジを捌くことに集中しなければならない。つまり KP 店が客でいっぱいであり、私や料理人が常に動き、まさしく『モモ』で描かれているように料理を出るだけ速く出すことに専念し、レジをたたいて客を回しているような中では小田亮も指摘するように（単独性としての関わりがある者以外は）単独性としての具体的な他者として浮かび上がりにくいのである [小田 2016]。つまり「余暇」とはどこでもどんな時でも立ち現われるというものではない。その様な中で「余暇」とはレジをたたいて客を捌く時間感覚とは決定的に違うのである。システムによる行動の定式化、効率化はそもそも暇があつてはいけないのであるが、そのような暇が今在るというだけでなく未来にもつながりつつ在るということが〈顔〉を見える関係を創り出すのである。

2、合理に抗する絆：簡単にはクビにならない料理人

以前 KP 店にはほとんど中毒とってしまうくらい酒好きの料理人がおり、仕事に酒をこっそり飲んではそのことが発覚し AT や AP に怒られていた者がいた。一度クリスマスの時期にその料理人が酒を飲みながら仕事をしたためかナンの配合を間違えすべてのナンが膨らまなかったことがある。そうしたことがあって毎回クビにするという話が出ていたのであるがそれがなかなかされなかった。それはその料理人の親戚が店で働いておりいつもかばっていたからである。結局その料理人はクビになったのであるが、かといってネパールに戻るとかいうわけでは無く別店舗で働いているようである。しかしクビになるまで以上の様な経緯があり酒は飲んでダメだけど店にはいさせてあげようという話があったことを忘れてはいけない。つまり、私が働いているインド・ネパール料理店では親戚のつながりといった事も踏まえてなかなかクビになることはないが、かといってその



写真 2-1 DP がナンの生地を作っている様子

ことに縛られているわけでもなく、もしクビになったとしても別店舗で働くことが出来るのである。また、先に述べた DP は日本に来てから数年たった位と思われるがナンやカレーを作るのに慣れていない。AT や AP はそのことを踏まえて全然駄目だと考えていたがその様な中でもナンやカレーを作らなくても例えばナンやカレーの下地作りや、営業時間中のランチセットを作るためにサラダを準備する等やれることをやっているのがある。

その様な対応の柔軟性やゆとりが生まれるのは、先に示した「余暇」の在り方に通じる。そういう意味の「余暇」が創りだされるためにはシステムによる行動の定式化が求められないことが重要である。料理人を仕事が出来ないからといって店から追い出すことをすぐにしないのは、「余暇」によるつながりが今はまだシステムへ抵抗する余地を残していることを示している。

第 3 章 日常の味

1. まかない料理

KP 店のアルバイトが早めに仕事を終えるときはナン・カレーがまかないで出ることが多く、料理人と一緒に食事をする時はタルカリ（KP 店のメニュー曰くネパールの野菜料理）等に水分を含ませスープ状にしたものをご飯にかけて食べる。私としてはそちらの方が様々な味を感じることが出来、また、誰が作ったかによっても少し変わってくるので好きなのであるが、料理人曰く時間がかかるから遅くなってもいいならということなの

で大概ナン・カレーを食べる機会の方が多い。またそのようなタルカリ料理は人によってどの様に食べるかも様々である。以前料理人に「結局大皿の上でスープ状のタルカリとご飯を混ぜるのであれば先に全部混ぜた方が楽じゃないのか。」と聞いたことがあるが、実際に食べてみると確かに人によって異なるのであり、また SP 曰く人によって食べ方が違うのである。スープ状のタルカリとご飯の混ぜる配分、そこにサラダをどの様に混ぜるのか、さらに DP はラッシーを入れていたこともあったのだが（そのことは AP 曰く「ヨーグルトはあってもラッシーは入れない。」と言い私が言ったことを疑っていたが）、その様に何を混ぜるのか、入れるのかによってその大皿の上の混沌とした状態から口に入れる分の料理が取り出される。それはもはや大皿の上にあるものとは別のものである。

他にもまかない料理で記憶に残っていることが



写真 3-1 料理人と共に食べるまかない料理



写真 3-2 IK が私に作ったジャウロ

ある。それはスープを使って作るジャウロ（おかゆ）である。そのジャウロはバターやガーリックを入れることでただのおかゆというよりも一つの料理になる。勿論これは作る人によっても、その時の文脈によっても味は全く異なる。その時は SP に作ってもらい SP と共に食べたが、別の日に IK にジャウロを作ってもらったことがある。勿論作り方が異なるので料理の味が違うわけであるが、そのジャウロは SP が作るジャウロとは別の文脈、状況によって「味」が異なる。それは料理の味の差によってどちらがより美味しいかと比べられるものではなく、IK とイベント後に飲む酒の味やその関わりを通して作られたジャウロの「味」による違いなのである。

2、仕事の「合間」に食べる料理

KP 店にアルバイトとして入っている時ディナーの暇なときはよく DP がトックパ等を作ってくれる。DP のジャートはクマイであるが肉料理や魚料理を踏まえてスパイスの使い方が本当に上手い。さて、そのようなトックパを食べる時は賞味期限を過ぎた麺を使う。その麺はチョウメン用に取り置きしていた麺であり、売れずに残っていたものであるが、その麺を捨てるのももったいないのでトックパにするのである。その際のトックパもその日に応じて味が異なり、例えばその日の DP とのやり取りや、残り物によっても異なり、またトックパを作るときは皆の分を作りキッチン付近で椅子に座りながら食べる。勿論麺がのこっていなければトックパは出来ない。そのようなものはあらかじめ作ると決まっているものではなく、残ったものをどうしようかと考えて作り出す。

さて、その様な DP が作る料理であるが、AP は下手くそだというのが、私にしてみれば DP が作る料理は SP よりもおいしく思う。先ほど私は SP と IK の料理の「味」は異なるため比較して優劣をつけることはできないと説明した。勿論それはその通りである。しかしその様に「味」に違いがある中で、この人が作れば美味しいという信頼があることを忘れてはいけない。それは SP が一緒にご飯を食べようという時「鶏肉の料理は DP に頼もう。」と言うことから SP も DP の料理を

気に入っていると私が思うことによるのかもしれない。そこではその DP が作る料理に対し、直接的に「美味しい」という「味」が感じられるのである。

仕事の「合間」に食べる料理としての味から共有する「味」はその場その場で、ありあわせで創られたものである。また、それは「余暇」が在るからその様に「味」が立ち上がり共有することが出来る。共有しているということはその「味」が普遍的にどこでも感じられるということでもなく、あるいは逆にその行為が主観による一場面として単に現在のうちに埋没し終わるということでもない。それは「食べる」という行為がそれ以前のであり、それは主観的ではあるがもはや主観のみに還元することが出来ないのものである。

第4章 日常の延長線上にある味

1、ティージ

関西でインド・ネパール料理店を展開している YS に経営に必要な知識やノウハウを教えた AT 曰く、YS は関西でも非常に多くの店を展開し多くのネパール人を雇っている。私は 2015 年 9 月 13 日に YS が経営する大阪の梅田にある店の一つで行われたティージと呼ばれるネパールでも代表的な祭りに参加した。SP 曰く女の子の祭りである。その祭りは同胞へ向けて、とある団体がオープンにしているものではなく、その店で働いているネパール人や YS の親戚、友人等を集めたものである。

私と GK は予定より少し早目の 22 時前に店に到着した。着いて受付を済ませ店に入ると早速甘めの料理か辛めの料理かを厨房前で選ぶことが出来た。周りを見渡してみると甘めの料理を食べている人が多く、ならば私も甘めの料理を食べようと選んだのだが「大丈夫？」と GK 等に心配されたことを覚えている。それはキールというミルク粥に、一見カレーの様に思えたとしても、それはその店で提供する様な茶わん蒸しカレーではなく、カルダモンと呼ばれるスパイスがそのままごろごろ入っていたりしているカレーに、さらに口

ティと呼ばれるパンがついている。噛めばカルダモンの苦みが口に広がり、しかもキールは甘すぎて苦痛であった。その料理は一つ一つ器に盛られており、メニューに載せられそうなほど「きれい」である。その後24時ごろには机や椅子が運び出され店の奥に少し広いスペースが出来た。そこにシートを引きほとんどの女性の方がそこに座り集まる。その周りを男性陣が囲み二人くらいの楽器を持った方が座って準備をするという形になる。その後女性の歌に合わせて男性が楽器で音頭を取り、少数の女性や男性が踊り始める。その光景がおおよそ朝の5時ぐらいまで続く。しかしすべての女性や男性がその歌と踊りに参加しているわけでは無く、例えばある女性は壁際に立って男性と話しをしており、また、後ろの方で椅子に座りながら携帯をずっと触っている人もいれば、カウンターで頭を突き合わせて二人で何か話合っている人もいるのである。

24時をこえたぐらいに KP 店の三田店以外で働く料理人も到着した。友人の GS や JK、BS 等も妻と共に店にやってきた。特に GS は三田店にいた時によく一緒に酒を飲んだりしており、また、GS の妻とは労働契約書の内容を一緒に確認したりしていたため面識があった。そんな GS と BS に誘われて終盤に私もその踊りの中に入って踊ったのであるが、やはり踊りをするとしないとでは大きく異なる。それは踊ることによってウチへ引き込まれるという様な気もしてくるのである。その様な集まりであるが、例えば JK に「この集りの中で結婚していない人はいますか？」と聞いたときに即答で応えたこともあり、それほどだれがだれかということが分かっているのか、それとも資格の関係上未婚の女性は珍しいのか、それは定かではないが、それほど分かるということである。

さて、その様な祭りであるが、壁には「Nepali society」（ネパール人の友人 GS と JK 曰く）を意味するネパール語が布に書き込まれ掲げられていた。また、そもそも経営時間外の夜中に行われていたこと（友人 GK 曰く明日が仕事だから）、プログラムの様に明確に決まっているものではなく時間の関係で帰る人は早く帰るというような光景を見た。ここで「これは『祭り』」だけで説明で



写真 4-1 YS 主催のティージ



写真 4-2 キール、タルカリ、ロティ、スープ状のカレー

きるのか」と疑問が生じる。つまり日常と非日常の対立ではなく、その様な日常の延長線上でもあるのだ。以上見てきたように YS 主催のティージは次に述べる KP 店で行われたダサインよりも例えば服装や料理を見ても「きれい」に見えるところがあるのであり、かといって教科書に載っているようなティージの説明だけでは捉えられないところがあるのである。

しかし、これを同胞が集うためといえればそれまでであるし、また多くのことが抜け落ちるだろう。というのもその様な場で個々人は思い思いに他者とコミュニケーションをとっているのであり、別に久しぶりに会う様な人同士の絡みでなくとも、おしゃれをして KP 店に関わりがある人と話をしたりしている姿も見ることが出来る。その様な同胞集団として片づけられない奇妙さが見て取れるのである。勿論私が行ったのはこの一回であり、継続的に参加し、かつネパール語を覚えればより細かい違いも見えてくるだろう。

2、ダサイン

石井によればダサインとは国の祭祀という形でネパール全体を覆っているものであり、9月から10月頃にかけて行われるネパールでも代表的な祭りの一つである[石井 1997]。勿論その様なダサインですらも場所によって、ジャートによって、その祭りに対する意味が異なることは注意されたい。

私は2015年10月26日月曜日の定休日にKP店の高槻本店で行われたダサインという祭りに参加した。15時15分に店に到着したが、その時にはもうテーブルで料理人が集まり酒を飲みながらトランプカードに興じていた。その時にはBGの息子も参加していた。その後GSと妻が店にやってくる等人が多くなってくる。しかし酒を飲んでいる人は料理人であり、その妻は店で酒を飲む様子はなかった。これは私が以前KP店の三田店でGSと妻とSP等と酒を飲んだ時にも見られた光景である。YSが主催するティージと比べて酒を飲みトランプゲームに興じるというのも奇妙な点ではあるが、服装が皆私服なことも気がかった。YSが主催したティージの時は女性は勿論着飾っていたが、男性も私服が多いとはいえシャツを着ていたり例えばGKは香水をつけるなどしていたのであるが、KP店で行われるダサインの時は皆普段見かける服装であり、女性も普段の恰好なのである。勿論その場にティカやジャマラがあるわけでもない。

だいたい人が集まり始めると料理の準備に入る。料理は、BSやIKが何故か大量のお菓子を用意しており、それを皿に料理と一緒におくようなスタイルであった。料理のとりわけも非常に早く、例えばBSが皿にヤギ肉、アチャール、ご飯、お菓子を適当に取り分けて入れていくのであり、それを皆がまわして行き渡らせるという方法のものであった。これはYSが主催したティージの際の料理の提供方法とは異なる。というのもティージの際は私や参加した人が厨房前に行き料理を選び自分自身の分を受け取る形であったためである。私は料理を取り分けるBSの姿を見た時、ボウルに入った料理を見て個々人が好きなだけ取るというビュッフェ形式なのかと思っていたため



写真 4-3 ダサインが始まる前、トランプゲームに興じる姿



写真 4-4 ダサインで並べられた料理。ヤギ肉、ご飯、アチャール、お菓子と酒



写真 4-5 皿に取り寄せた料理

驚きであったが、確かにこの方が極端に余らせる心配もなく、また、取り分けも早いので良い。さらにそうすることでより共有しているという感覚がわく。それはもらった料理を手渡していくという工程に、手渡しの魅力があるのである。それは普段料理人と共に食事をする際にも同様で、余ったご飯を極端に余る事のないように皿に乗せていきそれを食べるということにも似ている。という

のは、料理というものを共有するときにただ誰かに出されて食べるというよりも、その料理を回したりすることで同じものを食べるという共有が生起するのである。

第5章 日常に至るまでの味

1、兵庫県神戸市の KI 店

私が KI 店を知ったのは、神戸でネパール料理という名前で提供しており、かつダルバート定食を売っていたからである。ダルバート定食をメインに置き、ナン・カレーメニューを小さく書いているというところが神戸であまり見かけなかったため、私は興味を持ちその店に行った。その店は2006年に開店したのでかれこれ10年続いている。私が行ったときは土日であるが客がいなかった。

その店を訪ねた時、私は神戸新聞社の面接試験を受けるために神戸に来ていた。一度目は面接前ということもあって料理を食べてすぐに店を出た。その時には「今から神戸新聞社に面接に行ってきます。」等と食事後の会計で会話したぐらいであるが、二度目は面接後ということもあり1時間2時間話したことを覚えている。また、二度目は私が面接で失敗したため落ち込んでいるときであった。そのためいろいろ励ましていただいたのである。その際、オーナーである OS は「人間万事塞翁が馬」を座右の銘にしていることを語ってくれたが、朝日新聞などでその OS が店を営営するまでの話を読んでいた私にとって非常に深く心に残ったのだ。その時の説明では、OS もこのように「ネパール料理店を経営するとは昔の自分では想像していなかった。」ということ語り、その後「何十年も経ってやっと分かってきた。」ということを語る。

朝日新聞でその店が出来たまでの説明で書いていたことを見ると例えば阪神淡路大震災で OS が働いていた所の経営が傾き、牛乳配達や工場、飲食業界で働いた後に今のネパール料理店を経営しているわけである。初めからネパール料理に関心があったわけでは無く、そのきっかけも OS が客として通っていた店のネパール人から買った店なのである。その後ネパールの料理を覚え、年に三



写真 5-1 KI 店の内装（出典：KI 店のホームページ）



写真 5-2 KI 店のダルバート定食

度四度ネパールに通うようになる。そして今はその店だけでなく海外旅行のガイドブックである『地球の歩き方』にも載せるほどの観光業をネパール人と共に営んでいる。そうした経緯を知ること、その言葉は非常に深く私を揺り動かしたのだ。そうした深い由来を持つダルバート定食には、わずかに二回の出会いであっても、一気にその味の世界に、つまり OS の日常の時間の蓄積の味に誘われたのである。

結論

第5章で述べた「味」は「日常の味－日常の延長線上にある味」に位置するのかといわれればそうではない。しかし、かといって簡単に切り捨てられるものでもない。私はここで何故かこの店が強く印象に残っているのだが、それは他の店に比べて料理が興味深かっただけという話ではない。私が5章のテーマに「日常に至るまでの味」と名付けるのも、システムからのズレを含む「余暇」を日常に見出してきた論旨に即したときに、瞬時

に出会う「余暇」や日常の力というものもあると感じたからなのである。それは関根が言うところの「出会い頭の味」である。これは今までの「日常の味－日常の延長線上にある味」とはもう一つ区別されるべき味の立ち現れ方なのだろう。つまり「日常の味－日常の延長線上にある味」は私とネパール人との関わりの中で「余暇」による「味」が立ち現われてくる、もしくは創り上げられてくるのであるが、「日常に至るまでの味」において「余暇」による「味」の生起は瞬間に立ち現われるのである。これは私とネパール人が出会い、日々かわり合う中で持続的に深みに達していくことと比べて、その深みはすでに立ち現われているのである。例えば KI 店の OS が営むその店は OS の「作品」であり、その場所に私が触れることで深みに気付くことが出来るのである。もはやその場所は「作品」が立ち現われているのであり、「余暇」が創りだされているのだ。その場所はシステムによる効率化という介入を許さない。

では「日常に至るまでの味」は私が日ごろ関わるネパール人の料理人たちと比べて何時でも関係を切ることが出来るのではないかということが考えられるだろう。つまり金が無ければ行かないことだって可能である。しかしかといって、その味がマクドナルドの様にどうでもいいものなのかと言われれば決してそうではない。

ここでマクドナルドの味と今まで述べたことの違いを明確にしなければならない。マクドナルドの本質はいかに特殊性を演出して利益を上げるのかということのみに収斂する。そうした中では「スマイルの注文」といったようなホックシールドが示す「感情労働」でさえ露骨に吐き出される。それは決定的なまでに「ガラス越しの味」である。つまり「余暇」の生起は抑え込まれ、作り手が、創り手が、不在の空間である。そうした中で「持続的余暇」による「日常の味－日常の延長線上にある味」はバタイユが示すように有用性に収斂する「ガラス越しの味」とは異なるのである[バタイユ 2003]。

KP 店で見られた「味」の生起は確かにシステムの介入は受けないが、かといってそれがシステムを追い出すのかと言われればそうではない。そ

れはどちらかというシステムに包まれつつも属さない部分である。そのことを可能にしているのは「持続的余暇」があるからである。では KI 店はどうだろうか。私が神戸に行くならば、むしろ神戸になくても KI 店に行きたいと思うのは、OS が蓄積した時間によって「作品」が生起しているからである。その OS の持続的・日常的表現としての「作品」に私が出会うことで、私にとっては「瞬間的余暇」として享受される。それは先にも示したようにシステムの介入を受け入れない。そこに私は寄り添いたくなるのである。そのことを通して瞬間と持続は結ばれるのである。しかし今まで再三にわたって示しているが、「余暇」とは与えられるものであり、私の思い通りになるものではない。故に「持続的余暇」と「瞬間的余暇」は結ぶものではなく結ばれるものなのである。

私たちはシステムによって効率化を、有用性を求められるのであるが、その立ち位置においていかに客観的に美味しいところを見つけ出すのかといった議論から居場所が創造されることはない。私たちはその様なシステムの中で生きているため料理をおいしく作らなければならない、客が居心地のいい様に尽くさねばならないといったことも求められるのであるが、かといって私たちはその中でのみ生きているわけでは無い。他方で、私たちはあたりまえにして気づきにくいのだが、普段当たり前の様に行っている食事の在り方があり、その場に含まれる生活者としての視点からそれを「味」わっている。それがシステムと生活世界の二重社会を生き抜くことであり、そのあわいに揺らぐ「味」を通じて、自他の交わるところで生の価値を創出してきたし、していくのである。

謝辞

本論文を執筆するに当たり KI 店の OS 氏、KP 店の方々、また、カルチュラル・タイフーン 2016 のパネル発表『「たまり場」の都市民族誌：阪神地域のバー、ライブハウス、エスニック・レストランからの問い』で共に報告させていただいた方々、そして特に、本論文がまだまとまっていなかった時期から自身の考え方を整理して頂いた関根康正先生に心からお礼申し上げたい。誠にありがとうございました。

参考文献

- 石井博編 (1997) 『アジア読本ネパール』 (河出書房新社)
- 小田亮 (1989) 『構造主義のパラドクスー野生の形而上学のために』 (勁草書房)
- 小田亮 (1994) 『構造人類学のフィールド』 (世界思想社)
- 小田亮 (2000) 『レヴィ=ストロース入門』 (筑摩書房)
- 小田亮編 (2010) 『グローカリゼーションと共同性』 (成城大学民俗学研究所グローバル研究センター)
- 小田亮 (2010) 「構造でシステムを飼い慣らすということ」、『現代思想』38(1)、pp.146-153. 青土社
- 小田亮 (2011) 「第四世界的状況と『真正性の水準』」、『民博通信』133、pp.10-11.
- 小田亮 (刊行中) 「災害ユートピアが終わるとき：ストリートを〈コモン〉にすること」と関根康正編 (刊行中) 『ストリート人類学』 (風響社)
- 木田元 (1993) 『ハイデガーの思想』 (岩波書店)
- 佐伯和彦 (2003) 『ネパール全史』 (明石書店)
- ジョルジュ・バタイユ (2003) 『呪われた部分 有用性の限界』 (筑摩書房)
- 関根康正 (1995) 『ケガレの人類学—南インド・ハリジャンの生活世界』 (東京大学出版会)
- 関根康正 (2006) 『宗教紛争と差別の人類学—現代インドで〈周辺〉を〈境界〉に読み替える』 (世界思想社)
- 関根康正編 (2009) 『ストリートの人類学』 (国立民族学博物館)
- 関根康正 (2011) 「家と『居場所』」、『理』29、p.16. 関西学院大学出版会
- 名和克郎 (1997) 「カーストと民族の間—民族・ジャート・国家」石井博編『アジア読本ネパール』 (河出書房新社) pp.46-54.
- 樋口直人編 (2012) 『日本のエスニック・ビジネス』 (世界思想社)
- 前野直樹 (2016) 「イスラームにおける食事と『ハラール認証』という障害」、『福音と世界』2016年6月号、pp.28-33.
- マルティン・ハイデッガー (2008) 『芸術作品の根源』 (平凡社)
- マルティン・ハイデッガー (2013) 『技術への問い』 (平凡社)
- 三瓶清朝 (1997) 『ネパール紀行—文化人類学の旅』 (明石書店)
- 南真本人 (2005) 「ネパール料理の隠れた味 (変わるネパールと変わらぬネパール：グローバル化した世界に暮らす、第19回)」、『Examiner』214、p.96.
- 南真本人 (2011) 「ナヤ・ネパールを求めて—包摂・運動・移民」、『日本ネパール協会会報』224、p.16.
- 南真本人 (2012) 「増えるネパール料理店：エスニック・ニッチの開拓」、『M ネット：移住労働者と連帯する全国ネットワーク情報誌』147、pp.20-21.
- David E Sutton, (2001) Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory (Berg)
- Keiko Yamanaka, (2000) Nepalese labour migration to Japan: From global warriors to global workers. *Ethnic and Racial Studies*, 23(1), 62-93.
- Makito Minami, (2008) Overstaying Undocumented Workers on the Decrease in Japan: The case of Nepali Immigrant Workers. *Transnational Migration in East Asia Senri Ethnological Reports*, 77, 89-99.
- Monika Salzbrunn, and Yasumasa Sekine, (2011) From Community to Commonality (Center for Glocal Studies Seijo University)
- 小田亮 (2016) 「第9回：『灰色の男たち』への抵抗」弘文堂 [http://www.hyj-susume.com/entry/2016/11/30/120000] (2016年12月15日閲覧)
- 斉藤純江 (2016) 「ネパール人学校、生徒急増 日本で唯一、開校3年で8倍」朝日新聞 DIGITAL [http://www.asahi.com/articles/ASJ2300C1J22UTIL05H.html] (2016年12月1日閲覧)
- 田中宏樹 (2015) 「ネパール大地震半年 現地訪れ草の根支援継続」神戸新聞 NEXT [http://www.kobe-np.co.jp/news/shakai/201510/0008495074.shtml] (2016年12月15日閲覧)
- 就労ビザ申請 JAPAN つた法務事務所「技能ビザ (Skilled Labor) 就労ビザ申請 JAPAN」 [http://working-visa.net/visa/skill.html] (2016年12月1日閲覧)
- 法務省在留外国人統計 (旧登録外国人統計) 統計表 [http://www.moj.go.jp/housei/toukei/toukei_ichiran_touroku.html] (2016年12月1日閲覧)
- EP-Nuffic (2014) 「Education system Nepal」 [https://www.epnuffic.nl/en/publications/find-a-publication/education-system-nepal.pdf] (2016年12月15日閲覧)