

「寿司」に秘められた日本の文化力：梅原猛先生 米寿記念特別講演を聴いて

著者	陸 留弟
雑誌名	世界の日本研究
巻	2014
ページ	153-156
発行年	2015-03-06
その他の言語のタイトル	Sushi ni himerareta Nihon no bunkaryoku : Umehara Takeshi sensei beiju kinen tokubetsu koen o kiite
特集号タイトル	日本研究の隆盛 Japanese Studies in Florescence
URL	http://doi.org/10.15055/00003644

「寿司」に秘められた日本の文化力 ——梅原猛先生米寿記念特別講演を聴いて——

陸 留弟

2013年5月22日に、外国人研究員として籍をおく国際日本文化研究センターで「梅原猛先生米寿記念特別講演会」が開かれた。梅原先生は、「私の学問と芸術」という題で講演されて、次のように語られた。

「縄文文化はなぜ日本の根底文化なのか。日本で一番好まれるものは刺身でしょう。生魚をあんなに好きになるのは日本人しかいないですよ。先進国では日本しかない。生魚は寿司でしょう。あれは上は魚で縄文文化、下はお米ですから弥生文化です。あれこそ日本文化なんですよ。風俗においても、言葉においても、縄文文化が根底です」。

哲学から日本歴史と文化の話に移った際、いきなり声高らかに日本文化を「寿司」に喩えられた。会場からは一瞬にして賛同の笑い声が立ち、私の耳元にも響いた。日本文化の研究者として大学で教鞭をとってきた自分にとって、先生の「寿司」の一言は大きな衝撃であった。さすがに大先生だけの言葉力を感じさせてくれた。

日本語の発音には重箱読みと湯桶読み、つまり、音訓読みと訓音読みがある。たとえば、漢字の「力」という文字も、音読みの場合は「リョク」と「リキ」、訓読みの場合は「チカラ」である。「言葉力」は造語であるが、本当は「言葉の力」という表現がよいのではないか。

能力、政治力、経済力、軍事力はみな熟語で、「選ぶ力」、「聞く力」のように動詞連体形に「～力」を付ける用法もある。そのほか、「教育力」や「鈍感力」、そして「家族力」といった類の用法もある。こうしたことから、日本語の漢字の造語力がいかに強いかがわかるであろう。いつか私の研究分野のお茶にも「力」をつけて、「茶力」という本を書いてみたくなるほどである。

日本の文化力の代表である寿司は、江戸時代の都市化の中で誕生した日本独

特の食べ物である。いまは世界食としても知られている。2013年12月、寿司を含む「和食—日本人の伝統的な食文化」の、ユネスコ世界無形文化遺産への新規登録が決まった。

今日、海外では日本料理ブームが続き、殊に寿司の愛好者は世界中に広がり、大都市には必ずと言っていいほど日本料理店がある。たとえばニューヨークでは、800軒近い日本料理店がマンハッタンに集中しているそうである。

国際会議に出席するため、オーストラリアのシドニーとメルボルンへ行ったときにも、中心街における日本料理店の数の多さに目を見張った。週末になると、列をつくって待っている客が多く、入店するとほぼ皆が、視覚的美を感じさせてくれる寿司をまず注文する。私が住んでいる上海の中心街にも日本料理店が密集している。全部ではなくとも、一応は日本料理の顔である寿司を看板にしているようである。

寿司の上は魚、つまり縄文時代の狩猟採集文化、寿司の下はお米、つまり農耕文化のことであろう。狩猟採集文化は牧畜民的、農耕文化は農耕民的で、両方が融合すると日本文化になる。なるほど、世の中に「寿司」ほど、日本の文化力を体現するものはないのではないか。

縄文文化はおよそ一万年前に始まったのに対し、弥生文化は紀元前二、三百年ぐらいまでしか溯れない。そう考えると、大昔の日本の大半は縄文文化、すなわち狩猟採集文化で、日本の東北地域を中心に発生したと言える。弥生の農耕文化は、日本の九州地域を中心に発展してきた。狩猟採集文化、つまり遊牧民の特色は、自然と直接触れ合い、模倣心、好奇心、エネルギーに富むことである。農耕民はいつも土地による農業生産を繰り返し、穏やかな暮らしを望む。長い年月の間に持続するこの二つの生活形態を考察してみると、実にバランスよく一進一退の形で出てくる。つまり、相手との関係が芳しくない時は、牧畜民的な生き方がくる。逆に平穏な場合は、農耕民的な生き方が現れる。

周知のように、豆腐を作るにはニガリが欠かせない。寿司を美味しく食べるには、ワサビと醤油が絶対に不可欠である。しかも、日本産のワサビと醤油は最高だと聞いている。日本の歴史文化の発展を考えれば、狩猟採集文化と農耕文化とをスムーズに融合させる最も大切な要因は、言わずもがな、日本人の宗教意識である。寿司を日本文化力に喩えるなら、ワサビと醤油を、日本人の宗教意識に見立ててもよからう。

日本の上代社会においては、おそらく、呪術（超自然観）が日本人の暮らしを広く支配していたであろうが、文献がないため具体的な内容は未知の部分が多い。縄文時代の信仰である呪術（自然と一体化した意識）と、弥生時代以後の信仰である呪術（魂の救済を願う意識）を、日本人の宗教意識として見れば、確かに、弥生時代に成立した農耕儀礼としての呪術的宗教は、その長い時間の流れの中で変化しながら、綿々と今日まで命脈を保っているように思える。

仏教が正式に朝鮮から導入されたのは6世紀の初めと考えられる。以後、約300年もの間に、大化改新と律令国家の建設によって都が奈良から京都に遷った。仏教が国家の保護の下で発展し、民衆の間にも広がり始め、段々と日本人の宗教心の奥底に浸透することになった。

日本人の民族宗教は、中世になると「神道」という呼び名で、仏教や儒教と対立しながら存在していた。この民族宗教にはもともと教義はなく、経典に相当するものもなかった。鎌倉時代以降、仏教などをまねて新しく理論めいたものを作り出してから、初めて「道」の形をとるようになった。日本神道の成立は、日本人の民俗信仰が、呪術から宗教に移り変わったことを物語る。縄文時代の呪術が自然一体感を目的としたのと同じように、弥生時代以降の民族宗教、つまり神道も、日本人の自然一体観となることに成功した。呪術はあくまでも現世の利益を祈るのに対し、宗教は魂の救済を願うものである。このように神道が成立した後、日本人は水稻農耕生活を始めた。五穀の豊穰を祈るには、神道への信仰が不可欠であった。日本人の宗教観の特徴は国家仏教として受け入れられたが、その場合、神道が捨てられたのではなく、むしろ神道を前提として受け入れ、日本人の宗教心の中に神道は巖として存在していた。仏教などは、むしろ神道そのものを強化し、これを相補うものとしての役割を果たしていた。

寿司の上は魚（縄文）、下はお米（弥生）で、さらにワサビと醤油（宗教意識）、このように組み合わせて考えると、日本人の食生活から生まれた日本文化とは何なのか、少しわかってくるような気がする。

日本食を形態的に分析すると、次の三つのパターンがある。①日本食では、一口ほどずつの料理が、お盆の上の小さなお皿に別々に出される（小分類と分散型）、②桃色と緑、なめらかなものと粗いものを丸い皿にうず高く盛ったり、半透明のお菓子をどっしりとした大きな鉢に載せて出したりする（対比と対照）、③実際の自然よりも、むしろ目で見て感じる自然。以上からわかるように、

日本食の顕著な特徴は有機的な組み合わせであろう。

では、この「組み合わせ」には、一体どのようなメッセージが秘められているのか。上は魚、下はお米、真ん中にワサビを程よく塗り付けて初めて一個一個の寿司が出来上がり、しかも豊富なネタの寿司群が綺麗に並んでいるのを見ると、美しい組み合わせの芸術に感銘を覚える。

こうした組み合わせの美学が、千年前の日本の和歌にも庭園にも現れたし、近世になると、立花、茶の湯と歌舞伎などの世界にも浸透し、豊かな日本の文化力を生み出したのである。