

「メキシコ伝統料理」の無形文化遺産登録とその後

— 画一性と多様性をめぐる交差 —

The Inscription of “Mexican Traditional Cooking” as Intangible Cultural Heritage and
Afterward: An Intersection around the Two ‘Uniformity’ and ‘Diversity’.

荒川 正也*

Masaya Arakawa

ミチョアカン州における「メキシコ伝統料理」の担い手とみなされるブレペチャの料理人たちやその他のインディヘナ調理人たちが交流を通じて伝承力と変化対応力を形作るための中心的催し Encuentro Cocineras Tradicionares: 「伝統料理人の出会い」の参与観察及び特徴を把握するための分析を示した。最後に今後の展開について、移民現象や「内なる異質性」といった側面から考察を加えた。

キーワード：無形文化遺産、ブレペチャ、メスチソ、移民ネットワーク、多声

I. 序

ユネスコ（国連教育科学文化機関）は従来より、顕著な普遍的価値を有することが確認された有形の文化財を登録保護していこうとする世界文化遺産という認証制度を設けていた。2003年には、無形文化遺産という新たな認証制度をスタートさせた。この具体的な対象は、口承による伝統、芸能、社会習慣・儀式などである。つまり、人間のコミュニケーション能力を基盤に様々な人間集団の文化を特徴づけ、世代を超えて伝承されうる無形性（intangibility）を共通特徴とし、具体物¹⁾に還元できない世界の文化の多様性とその基盤をなす人間の創造性を強力に保存発展させることを目的にした認証制度である。その無形文化遺産に2010年3つの食に関わる登録が初めてなされた。それらはすなわち、「伝統的メキシコ料理」、「フランス人の美食術」、それに「地中海の食事法」である。

2010年フランスの前大統領ニコラ・サルコジが記者会見で、政府内での打ち合わせなしで突然フランス料理を無形遺産にすると発言し、結局は美食の起源はブルボン王朝の宮廷料理にあるとしても現在は料理を囲んで家族で談笑する社会的習慣だとして申請し登録が認められてしまったのであった。²⁾ 同年に他に二つも申請がなされ登録が認められたのであるが、これが突然降って

*流通科学大学人間社会学部、〒651-2188 神戸市西区学園西町 3-1

わいた状況であるのか入念に準備がなされてきたのであり、フランスの美食のみが突発的対応になるのかなど、背景にある政治的状況は、現在のところ筆者にはまったく不明である。

本論の検討対象は、この3つのうちの一つ「メキシコ伝統料理」である。筆者は、メキシコからのアメリカとりわけかつてメキシコ領であった南カリフォルニアにおける「メキシコ」料理の歴史的展開やそれをめぐる様々な言説、そして市場の変化を研究対象としてきた。その関係でこの「メキシコ伝統料理」の無形文化遺産登録は、合衆国在住のメキシコ系移民との関わりをも含めて「メキシコ伝統料理」をどのようなものとして性格付け、アイデンティティの拠り所として表象していくのかを考える好機であるように思われた。

本稿においては、多様かつ多数のインディヘナ集団の居住するメキシコ全土での伝統料理の伝承及び発展を可能にする仕組みを固めていく上でのテストケースとして、登録申請レポートで明記されたミチョアカン州でのパイロットプログラムの中心となる催しである Encuentro Cocineras Tradicionales（伝統的な料理人の出会いを意味する。尚以下では、ECT と表記する）の概要を記述・分析し、そこから見えてくる幾つかの課題をまとめる作業を行うこととする。

ところでここで確認しておくべき重要なポイントがある。ユネスコを始め国連とその専門機関の参加単位は相互に国境確定した個々の国民国家であるのに対して、登録対象の伝統的文化事象の担い手の人間集団は、国境を越えて複数の国々に多様な分布形態の元で居住しているという状況が一般的に見いだせるという点である。申請等を含めた文化政策策定の主体は個々の国家が担うことを考えれば、国家と担い手集団のズレに起因する矛盾が露呈するような局面は十分考えられるというわけである。そしてこういった矛盾は、実のところ一国内の異なる行政単位間にも起こりうることも確認しておくことが必要なのである。

II. ECT

1. 申請書式中にまとめられた「伝統的メキシコ料理」の遺産価値（の語り）

申請国は、ユネスコから求められた記載項目をユネスコ指定のフォーマットに従い、英語ないしはフランス語で記述した申請書式を提出することが求められる。そのフォーマットの D 項目 Brief Summary of the Element³⁾ の翻訳を以下に示す。

伝統的メキシコ料理—そして、ここではミチョアカン州のパラダイムは、とうもろこし、豆類、およびチレに基づいた古代よりの文化システムの統合なのである。多くのその他の関連した独特な作物を伴うこのトリロジ [3つの要素の絡まり] は、共同体の食事であったのであり儀礼および儀式的な生活の核に位置した。これは、milpa（とうもろこしやその他の作物 [豆類、かぼちゃの輪作] による自立可能な農地）や chinampa（湖水地域における人工の耕作目的の小島）といった独自の農法や、Nixtamalization（[石灰を用いた] とうもろこしの栄養価を増大させる調理過程）のような未だに用いられている実践と技術、さらに同じく粉砕用の石具の metate や石製の臼の morcajete のような比類ない調理道具とも結び付けられている。その独自性のみなら

ず、その古代からの集会的で共同体的特徴も極めて高度に保存されたミチョアカン地域の伝統的な調理の考案中に明らかに見て取ることができる。この事がその保存の不可避性を形作る。こういった賢明なる体系が偉大なる中央アメリカ文明の発展を促進したのであり、そしてその持続は原住民コミュニティそしてエスニックに混ざり合ったコミュニティ双方において、現在進行中の歴史的継続を確かなものにする。これらを保存するという事の中には、持続可能な開発の進行過程への知識の移転とうめ込みを通じて、復活途上にある様々な生産物、手順そして技術を含むのである。ミチョアカンという場におけるこのモデルを、似通った環境と脅威を経験しているコミュニティの伝統的な調理知識の中核にと移転することには差し迫った必要性がある。

ここで述べられている要点とは、メキシコの伝統的食文化の担い手とされる原住民、即ち様々な自然環境に適応した多くのインディヘナ集団の食文化は、多様ではあるが、メキシコ全国における共通した農耕及び調理の技術・知恵が、そして共通した基本食材即ちとうもろこし、豆類、及び唐辛子という根幹をなす共通性が見出せるのだとする前提の提示である。このような根幹をなす共通性の存在ゆえに、「メキシコ」という単位を、文化の多様性にもかかわらず普遍性、一貫性を有する単位としてアイデンティの対象と喧伝できることになるのである。これが、メキシコ政府が表明しようとする「伝統メキシコ料理」をめぐる言説の中核である。そしてこれは、従来からのメキシコ政府の「メキシコ人」の起源をめぐりメスチソ（混血）にと収斂する文化政策の鍵：多様性の元での統一を正当化することになったのである。

レポートの報告主文の1. は、専門家委員会での無形文化遺産の定義の構成要素個々に申請国がそれら各々に対応し条件を充足しているとして示した説明を記述したいわば判断を行う上で最も重要な部分だといえる。概ね二つの記述事項が求められている。即ち一つは、遺産の内容に例えば「関連付けられた知識や技術の移転の今日的な様式」の有り様などの特徴の記述（4項目）であり、もう一つは、既存の国際的人権保護手段や、持続可能な開発の要請と一致していないことは決してないなどのクリアしているべき前提が実効可能となっていることの記述（5項目）である。後者の一つとして求められている持続可能な開発は、メキシコの場合には、伝統文化の担い手とされるのが貧しいインディヘナとその村落であることから、この前提を充足することは伝承が着実になされていく上で極めて重要である。その実現のためメキシコ政府は、Ruta de Don Vasco（以下では略号 RDV を用いる）という観光客を導き入れるプランを1. の解答欄で明示していた。⁴⁾

2010年の登録がなされた時点においては、多くの伝統料理人が集い、得意の料理を来場客に販売するとともに多様なレシピを自らのものとして互いに学びあい、結果として未来への新たな発展を可能にする場としての性格を有する催しとしての ECT と観光客誘致プランである RDV は、ミチョアカン州の最大のインディヘナ集団であるプレペチャ族の居住村落に焦点をあてようとす

るものであった。

2. 12e ECT

2014年、従来毎年春5月に1回開催されていたこの催しが、初めて春秋2回開催となった秋開催（10月3～5日・第12回）⁵⁾に筆者は出かける機会を得た。会場は、ミチョアカン州の州都モレリア市の南東郊外のCentro de Convencionesの屋外催事フィールドであった。設けられたブースは50であり、そのうちの48が48名の料理人に割り振られた。前回の来客は延べ3万人と聞いている。

a. フィールドノート

まず、最小限の補筆・訂正・省略を行うものの、筆者による当時のフィールドノートを観察記録として示す。（尚末尾の写真資料参照のこと）

とにかく入場者数がすごい数である、集計を待たねば正確な数は分らないが、本日〔10月3日〕（土曜日）の午後1時～2時で2000人ばかり入ったのではないかと？

二カ所ある金券ブースにおいて5/10/20/30ペソの4種類の券を購入して、食べてみようと思うブースで支払い料理等を受け取って会場に2カ所もうけられているテーブルとそれを取り囲むように多くの折り畳みいすがおかれ、テーブル上には、6つの広域名称別に、(1) 割りあてブース番号 (2) 料理人の名前、(3) 出身村落名称、(4) 提供料理の価格・名称の順番で記載された一覧情報の紙がおかれ、それがマット代わりとなり、その上にフォークとナイフがおかれている。この3つは、一つの折りたたみいすに対になっておかれている。その他にテーブル上にはナプキン立てに入れられた紙ナプキン及び3～5日のそれぞれのステージで行われるカンファレンス、パネル及び踊りのスケジュールが記された少し厚めのカード（7×10cm）が重ねておかれている。この食堂の頭上には、メキシコの祭りなどにおいてはよく見かけるカラフルな切り絵が風になびいている。とにかくメキシコでの通常の昼食時間は3時ぐらいなので、その時間前後には座れない人々もでてきているように思われる。

上記のように村落〔あるいは都市街区〕が原則単位なのであるが、中には同一村落で異なる料理人を主体とした複数のブース（最多で4ブース/1村）を出しているところもあった。

〔省略：5行〕

長く連なったテント（6m×おそらくは30mぐらい）が、一番長い箇所では4張り連続してはられている。その中に横3.5m×奥行き1.5mの店舗部分とその前に奥行きが2.5mで横幅はほぼ同じ空間が、参加料理人の所属村落におそらくは抽選で割り振られていた〔のであろうと思われる〕。すべての店舗は同じ作りであり、装飾等は各々の村で工夫を施す。店舗の前の空間は、ほとんどのブースでfogónいわゆる〔それぞれ独自の工夫がなされた〕竈をもうけその上に土鍋や鉄板をおいて調理するのである。竈の形状や材料は千差万別であるが、提供する料理の調理上の特徴に規定されていることは間違いなからう。各ブースの向かって左側の隣の

ブースとの境の部分には、その村独自の絵付けや外観を有する皿や調理道具などを並べるようになっており、中にはキローガ神父の導きの下で〔個別の村落において〕生産特化した工芸品例えばギターをかたどった布を展示している村もあった。またカウンター部分の背後のバックヤード部分との境の壁には、それぞれの刺繍などが飾られている。つまりは、共通部分とそれぞれの村ごとの裁量で工夫する部分からなるということである。共通要素であるが、それぞれのブースが独自に表示するものとして共通した大きさの小さな黒板がある。これも事前に配布されているようである。メニューの名前と価格を表示するものである。これをどこに置くかも工夫すべき重要な点なのであろう。

Centro de Convenciones では、この催しに先だって、2日～4日の日程でチレ（唐辛子）の精製や加工の業者が集まったの展示と会議も行われていた。また、4日～6日にかけてミチョアカン州の食品、衣料、及び日常雑貨製品の中小の製造販売業者が集い、展示販売をする催しも行われた。これもこの催しの集客力に依存するところ大なのではないだろうか。

3日間通しで出かけたにもかかわらず、紙マットに掲載された内容をじっくり検討して、それなりに計画だつて、ブースへ赴き観察し、話し、食べてみるということが全くできず、〔実際にはすべてのブースの写真は撮影することができている。〕行き当たりばったりであったことは、全くもって情けない話である。

〔以下省略：2行〕

b. 一覧表データに基づくプロフィールの検討

言うまでもなく今回のフィールドワークは、この催しが10年以上にわたって継続していることに鑑みると、一時点での観察そして分析にすぎないことを認めておかねばならない。世界遺産の申請がなされていた期間、登録されて以降など変化を考慮せねばならない。そしてもう一つ政治環境の変化⁶⁾がもたらしていくであろうこの催しやこの無形文化遺産の価値そのものの変化は重要な問題である。

●参集した料理人と出身村落、自然環境

この催し自体は、プレペチャの人々の伝統食を中心にしつつも多様な文化的地理的な背景を持つ村落から料理人（今回は全員女性）が集っている。

だがプレペチャが中心であるということは、州内の広域名称別に割り振られたブース数から明らかになる。

14ブース：ウルアパン／パツクワロ

8ブース：サモーラ

5ブース：パイス・デ・ラ・モナルカ

3ブース：アパティンガン

2ブース：コスタ／モレリア

ウルアパン及びパツクワロという二つの広域が約60%弱を占める。それにサモーラを加えると75%となる。そしてこれらの3つの広域こそが、プレペチャの人々の村落が集中している州北西部の高原地帯に他ならないのである。この分布の偏りにも拘わらず、この催しの趣旨はミチョアカン州の伝統料理人の集い交換とされている。

しかしながら、この3つのプレペチャの人々の村落が集中している地理空間の中にも自然条件の異質性を窺い知れる結果が存在する。グーグルアースを用いて、料理人の出身村各々の中心域の高度を記録し、広域別の高度分布を導出したのが次のグラフである。

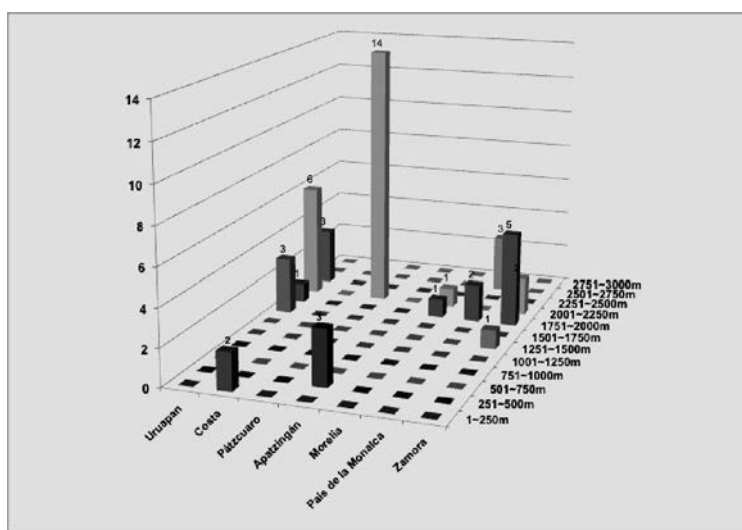


図1. 広域別参集調理人の居住村落の標高域（250m単位）別構成比率

広域 Pátzcuaro に割り振られた全てのブースが2001～2250メートルの高度域にある。これは、料理人の出身村落全て(10村落・14ブース)がパツクワロ湖沿いに点在していることに起因する。これに対して、広域 Uruapan⁷⁾ (9村落・14ブース)の分布を見てみると、1501～1750メートル域に3つ、1751～2000メートル域に1つ、2001～2250メートル域に6つ、そして2251～2500メートル域に4つである。そしてこの広域内の最も低い村落と最も高い村落の高度差は、約800メートルにも及ぶのである。これは、異なる高度域各々において手に入る基本食材に大きな違いがあり、したがってブース間での提供される料理そして背景にある食文化の相違が十分に想定することができる。広域 Zamora (6村落・8ブース)は、1251～1500メートル域に1つ、1751～2000メートル域に5つ、そして2001～2250メートル域が2つとなっている。こちらは、平均高度が前2つの広域と比較して、低いことは明白である。広域 Zamora の西北には、隣接してメキシコ第2の人口を有する大都市圏グアダハラがあり、おおよそ高度1600メートルであるこの市の方向そしてその東にあるチャパラ湖に向かって徐々に高度が低くなっていくという環境条件の下にある。

以上3つの広域にプレペチャの村落が集中しているのに対してその他4つの広域は、異なる文化及び自然条件を帯びているのか否かについての確かに判断しうる文献や情報を筆者は持たない。だが、なんらかのインディヘナ集団に帰属することは確かだと思われる。以下では結果だけを見ることにする。広域 Pais de la Monarca (4 村落・5 ブース)¹⁾ では、1751～2000 メートル域に2つ、2501～2750 メートル域に3つとなっており、Uruapan と同様の傾向を想定できよう。広域 Morelia (Morelia 市内の異なる2街区・2ブース) で実際はわずかな高度差であるにすぎないが二つの域に1つずつである。広域 Costa (2 村落・2 ブース) と Apatzingán (1つの都市・3ブース) は、太平洋岸にある低地の熱帯地域で、前者はまさに太平洋岸の漁村であり、後者は盆地である。他の5つの広域とは全く異なる自然環境の下で食文化を形作ってきていることは間違いない。以上の結果をまとめた次の表である。

表1. 広域別の割り振られたブース数と出場料理人居住村落数の対比

	Zamora	Pátzcuaro	Apatzingán	Uruapan	Morelia	Costa	Pais de la Monarca	
出店ブース数	8	14	3	14	2	2	5	48
出場料理人居住村落数	6	10	1	9	2	2	4	34

また同一村落から複数のブースを出している状況をまとめたのが表2である。

表2. 広域別の複数ブースを出した村落名及び1村1ブースの村落数(なお4Bは、4つのブースということになる。他の二つの広域は複数出店がなかったので表から除外した。)

	4B.	3B.	2B.	1B.
Zamora			Zopoco/Patamban	4
Pátzcuaro		Santa Fe de la Laguna	Tarerio/Tzyrynutaro	7
Apatzingán		Apatzingán		0
Uruapan	San Lorenzo		Angahuan/Uruapan	6
Pais de Monarca			Boca de la Cañada	3

この表から Pátzcuaro と Uruapan の4つのブース及び3つのブースを出している村落、S.L.及びS.F.L.に対してのみ、何故にこのような(優遇?)処置が取られているのかは十分検討を要することは確かである。おそらくそのヒントになるのが、一覧表の Uruapan と Pátzcuaro 内の村落の料理人にのみ見出される Maestra Cocinera (料理の先生) という称号保持者の存在であろう。この称号が付与されている料理人(7人)には好立地のブースすなわち写真中に25番から31番が付与されている。しかし、もちろん舞台へ上がる必要から導かれている可能性なども否定できない。そしてS.L.及びS.F.L.にも、この称号を受けている料理人がいる。前者では、Sra.B.A.V.及びSra.C.B.C.の2名であり、後者ではSra.I.D.C.である。

ここで検討してきたような自然条件などが、参加した料理人のブース各々が提供する料理⁸⁾やその背景をなす食文化の違いにどう関わっているのかといったことの解明に繋がるであろうと思われる。

●提供料理についての検討 (1) 総提供数上位 6 つについての検討

全てのブースで提供された料理中で、提供数の多い上位 6 つ各々について、それぞれの広域に属するブース全体でどの程度提供しているのか、つまり、提供数の多い料理各々の広域別提供割合を会場配布の一覧表データから加工したものである。

まず提供数の多い上位 10 までの料理名を列挙する。⁹⁾

第 1 位：Atole 32 第 2 位：Mole 28 第 3 位：Atápakua 24 第 4 位：Churipo y (con) Corundas 13 第 5 位：Tacos 11 第 6 位：Uchepoz 10 第 7 位：Tamales 8 第 8 位：Pozole 7 第 9 位：Gordita 7 第 10 位：Corunda 5 (単独で供されている場合である。)

ここから明らかなのは、上位 3 つとそれ以外の開きが大きいことである。上位 3 つは、全ブースの半分ないしはそれ以上で提供されているのに対して、第 4 位以下は、25%に満たないのであるから。

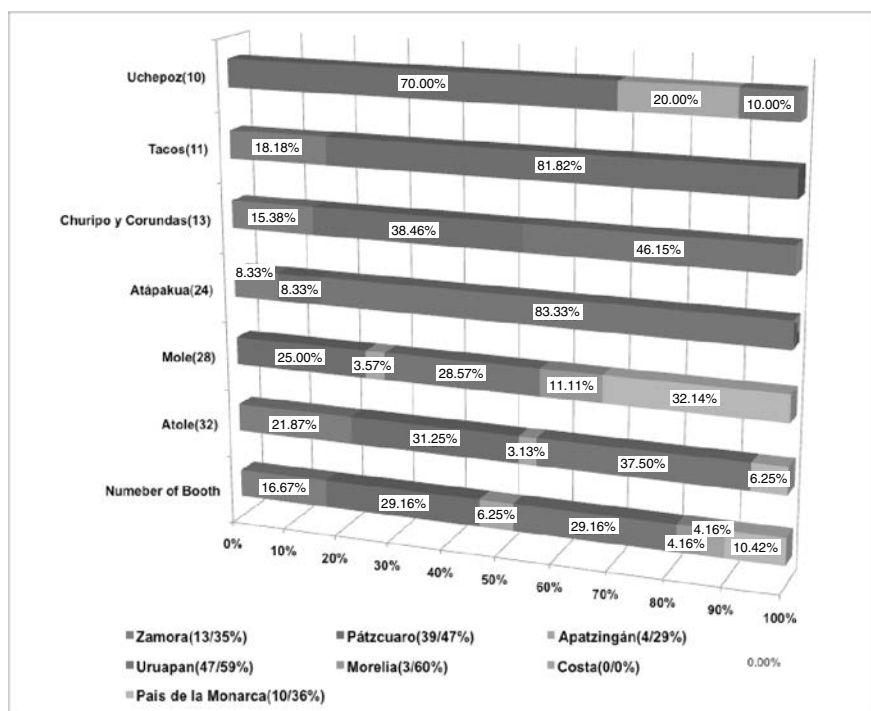


図 2. 総提供数上位 6 種類の料理についての広域別提供数の構成比率

(表側：最下段を除いて、上位 6 つの料理名、カッコ内は提供総数。凡例は、ミチョアカン州の広域地理名称であり、カッコ内は各広域全ブースからの総提供数及び広域ごとの総提供数に占める上位 6 つの料理の構成比率)

上のグラフの一番下に、全 48 ブースの広域別の構成比率が示されている。これに最も近いプロフィールを示していると言えるのが 第 1 位であった Atole (32) であった。Atole は、厳密に言えば料理ではない。トウモロコシを Nixtamalization をへて練り粉にした Masa にお湯を注いだ飲み物である。これは、コロンブス以前の時代からメスチゾが完全なマジョリティとなっている今日に至るまで国民的な飲料であり、典型的に「メキシコ」のインディヘナ起源性を共通に表象するものと理解されている。そしてそれと同時にブースを回遊すれば自ずと多様な種類の Atole の存在を実感できるのである。

第 2 位の Mole は、コロンブス以前のインディヘナに連なるものとして語られている Atole とは異なり、今日のメキシコのほとんどの領地が含まれていたヌエバエスパーニャ(スペイン副王領)時代にコロンブス以前からのインディヘナの食材とイベリア半島からもたらされた食材を用いて作り出された濃厚なソースで、七面鳥の蒸し焼きにかけて供される料理であり、ミチョアカン同様に中央高地に位置するプエブラ州の修道院でスペインからやってきた修道女とインディヘナの下働きの女性の合作として作り出されたとする逸話がメスチゾを基盤とする「メキシコ性」を表象する典型として語られてきているものなのである。

次に分布を見てみると、Pais de la Monarca が 32.14%、続いて Uruapan が 28.57%、Pátzcuaro が 25.00%となっている。つまり、5 つしかブースが割り当てられてはいない Pays de la Monarca であるが、5 人中 4 人が Mole を提供し、しかもそのうちの 3 人が各々複数の異なる種類のモーレを提供している。この集中をどのように理解するか、あるいはどんな意図が背後にあるのかは難しい要点である。

第 3 位の Atápaku は、プレペチャ語の名称で、Velásquez G., Pablo (1978) の編纂になるプレペチャ語辞典(プレペチャ語⇔スペイン語)に依拠すると次のようなスペイン語に該当するとされている。Mole (*platillo favorito de los tarascos*) となっている。¹⁰⁾ つまりタラスコの人々の好む一品なのであり、モーレであることに違いないということである。そして、タラスコとは、プレペチャとほぼ重なる種族名称である。Mole と Atápaku の違い、何故に一方の名称に統一しないのかなど、極めて多様な観点から興味を引く事項である。しかし、とりあえず分布の状態を確認しておくことにする。

Uruapan が、83.33%を占めている。プレペチャの居住域に該当する広域 Zamora 及び Pátzcuaro が各々 8.33%である。Uruapan の 14 のブースに過度に集中しているのであり、幾つかのブースにおいては mole と Atápaku の双方を供しているのである。このような状況は、この料理が Uruapan 内のプレペチャに特有なものである場合のみ妥当性を有するが、現在のところその妥当性を判断するデータを有してはいない。¹¹⁾

辞典の訳語によれば同じものであるということになってしまうのではあるが、提供料理一覧表に掲載されている料理の名称は主に用いる食材の名称や付随したサイドディッシュ名称などが加

えられた一般に用いられるフル名称であるから、(1) 二つの中核となる料理名称に付随した食材名称、処理方法などを比較検討し、一方にのみ頻出する食材等を探り出す。(2) グーグルの画像検索をかけるなどで違いを浮き彫りにすることは可能である。現時点において両者の関係などについて明白にすることは困難であるが、Atápakua の方にのみ見出される食材として、かぼちゃの種やサボテンの一種であるリュウゼツランなど植物の名称が多く、それに対して Mole の方には、牛肉豚肉などに米が付けられている名称が多い。もちろん Atápakua の方にも牛肉などは出てきているが米はわずかである。この結果のみから推定するならば、Mole は既述のようにかなり濃厚な茶色、赤色、ないし黒色の（甘味のないチョコレートなども必ず入っている）ソースすなわち Mole を丸焼きされた肉に絡ませて味わうものでサイドに炒めた米などが載せられているものであるのに対して、Atápakua は、よりシチューに近く、より濃厚さが抑えられており、肉もより小さくカットしたものが入っているものというのが、各々の一般像と仮定することが可能なのかもしれない。

しかしそれでは、Atápakua は、プレペチャの伝統を受け継いだもので、のちに肉類を用いるバリエーションも出てきたのであり、他方この催しで供された Mole は、すべてインディヘナの食文化伝統とスペインのその混合的性格を有するものであり、両者の間には来客側にも料理人側にも明白な線引きが可能である（なされている）と断言することも、また困難なのである。

第4位の Churipo con (y) Corundas は、プレペチャの人々の祝祭日に属する料理の組み合わせである。前者はたっぷり唐辛子を用いた牛肉の薄めの澄んだスープであり通常濃い赤色である。それに対して、Corundas とは、Masa に人参やかぼちゃや瓜に似た形状の小型のかぼちゃ Chayote のみじん切りしたものを若干加え練ったものを葦の葉に包み蒸したものであり、Tamales とほとんど同じである。相違点は、Tamales は通常トウモロコシの葉に巻くのに対して葦の葉を用いる、及び形状が三角錐である点に求められる。

分布を見てみると、Uruapan が 46.15%、Patzcuaro が 38.46%、Zoamora が 15.38%とプレペチャの集住地域の広域3つのみによって占められている。そしてこの料理のみ、大部分が掲載された料理名の大部分が Churipo con Corundas とされ、食材名などが付け加えられているものはわずか2つのブースのみであった。

第5位は Tacos である。Tacos は、言うまでもなくアメリカ合衆国のカジュアルフードとして、とりわけナショナル、ローカルを問わず多くのアメリカ流のメキシカンファーストフードチェーンの中核的メニューとしてよく知られている。Taco Bell などナショナルチェーンのタコス、小麦粉で作られた蝶々型のハードタコスであり、中にチェダーチーズ、チリソース、レタス、トマトなどが挟まれているものであり、メキシコ国内の中央高原部のタコスとはかなり異なっている。メキシコのは、言うまでもなく柔らかいコーントルティージャの中に、各種のたれで焼かれた薄手の肉、細切りにされた玉ねぎとシラントロ（中国名香菜）あるいは／及びサルサを掛け、

最後にライムの果汁を絞り、巻いたトルティーヤの末端部を織り込んで汁がこぼれないようにして口に運ぶというものである。このようなメキシコのタコスの基本形は、とりわけ首都メキシコシティなどで練り上げられてきたと言える。そしてむしろそれが地方にまで普及して、それぞれの地方の特色ある食材を中に挟むタコスが出来てきたという流れが考えられる。ミチョアカン州においては、その独自食材とはバツクワロ湖の小魚 Charal である。そのほか独自の植物性の食材 chayotillo などを挟むものも提供されている。このような事情も手伝って Pátzcuaro が、81.82% を占めているのである。

第6位の Uchepoz は、Corundas 及び Tamales と同じく Masa を練り、包に入れて蒸すことによって作られる。しかし、Uchepoz は、菓子なのである。Masa に砂糖、バター、バニラ等を加えて攪拌して、二つに切られたトウモロコシの皮の中に包んで蒸すことで出来上がる。Tamales とは異なり、皮の幅広の部分から中身を取り出したりそのまま食べるようである。ここで注目すべきは、主材料の砂糖及びバニラ（蘭の一種）は熱帯が生育地域であるという点である。もちろん熱帯でも環境適応力の優れたトウモロコシは高原地帯と同様に栽培される。そのことが Apatzingán の構成比率 20.00% に関係しているということになるのだろうか。勿論 Pátzcuaro が 70.00% を占めていることは十分に考慮しなければならない。しかし要点は、むしろでは何故 Uruapan がわずかに 10.00% であるのかである。この構成比率が Uruapan と Pátzcuaro の食文化の違いを直接反映しているものなのであろうか。

●提供料理についての検討（2）総提供数上位6つ以外についての検討

図1のグラフ下段の凡例の広域名の後のカッコ内に示された数字を加算すると上位6つの料理（もちろん個々のブースが提供するものは、これら料理の基本名称に主たる食材やサイドディッシュ調理方法などの付加的要素が付け加わった料理名称なのであり、個別のブースで複数の同じ基本名称の料理が提供されている場合には、その全てをカウントしている。）の総提供数が導かれ118である。一覧表から全提供料理数をカウントすると254であり、254から118（＝約47%）を減すると、上位6つ以外の総提供料理数は136（約53%）となる。その他の提供料理の方が多いのである。しかしこの数字は、基本料理名称ベースの総数ではないことはもちろんである。

続いて、上位6つ以外のすべての料理名称の中の基本名称を拾い上げてみると56にと集約された。すでに、第7位から10位までは示しているので、それ以下の比較的提供数の多い基本名称及び提供数を示す。

Churipo (4)、Hongo=きのこ (3)、Quelite=野草の新芽 (3)、
Trucha=マス (3)

この結果から、かなり多様な料理が提供されていることをうかがわせていることは確かである。他方パーセンテージは、広域ごとの総提供数に占める上位6つの料理の構成比率である。Uruapan

と Morelia は、上位 6 つの料理の構成比率が高いが、それ以外の広域はそれ他の料理の方が高い構成比率を示している。一般に参集した料理人数が少ないほうが、独自の料理の提供を行っている傾向があるといえよう。この催しは、確かに前提としては料理人の交流相互学習と、来客への関心醸成・知識提供にあると思われるが、のちに見るように、売り上げの料理人や村落への（おそらく行われているだろう）還元の問題を有するので、料理人間での互いの提供料理の決定に至るまでには複雑な交渉や葛藤なども含むと考えるのが妥当であろう。

最後にここでの検討において検討対象とならなかった 3 つの広域、Costa、Apatzingán、及び Morelia について若干の説明を加えておくことにする。

参加規模が小さいもののこれらの地域が加わっていることで初めてミチョアカン州全体の参加を得てミチョアカン州という単位の催しであるという体を成すことができたのであるから、極めて重要なのである。州都 Morelia という大規模都市にしてメスチソが主体のコミュニティ、そして、熱帯気候で自然条件が高原地帯とは全く異なる南部低地の二つの地域 Costa：海岸（太平洋）と内陸盆地の都市 Apatzingán（高温多湿）が参加したことによって、Costa からは、魚介類を主たる食材とした料理が提供された。Apatzingán は、既述のようにバニラや砂糖その他の熱帯農作物やそれ由来の料理が供されたことでバラエティーが来客に実感され、州という行政単位が文化交流の枠組みとなることの正当性をアピールできるのである。

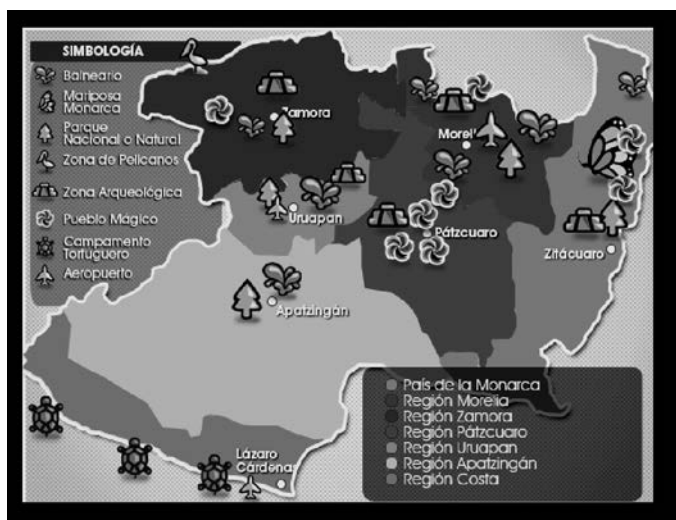


図 3. ミチョアカン州観光局—Visit Michoacán の広域区画図¹²⁾

3. 全体的考察

ここまで提供料理の上位 6 つについて詳細に検討してきたのであるが、その結果から筆者が抱くことになった疑問点を明らかにし、考察を加えてみたい。この催しの中核的な関係主体を挙げ

るならば、参集しブースで料理を作り、相互交流する（ことになっている）料理人と彼女らをサポートする村落ないし親族の人々、来客、そして運営全般を管理統制している（と思われる）州政府、連邦政府の役人たちである¹³⁾。提供される料理をめぐる分析から、（無形文化遺産の理念に則る限りでは当然）本来中心となる料理人は、相互学習、創造性の発揮、世代間伝承における師など多角的に携わり、この催しの継続によって州内に伝承による力強い食文化形成力の根を広げるように働いていることで仕事としての *Cocinera Tradicional* の魅力を拡散する、そのような存在として振舞えるはずであるが、（スナップショットにすぎないフィールドワークに基づいての判断であるが）そうなっているとはおもえない。

提供料理上位6つの広域構成比率について Atápakua (24) の Uruapan への偏重は、この料理が プレペチャのコロンブス以前の時代からのものであることは間違いないのだが、Uruapan に属する地域に限定されていたとする根拠は全くない。もっと均等でもいいはずなのである。Tacos (11) の Pátzcuaro への集中は、湖の魚を挟み込むということであるから根拠があることは確かであると思われるのだが、仮に参集した料理人間での各々の提供料理の構成についての相互調整がなされたとしても、役人たちの積極的な統制無くしては、最終的な決着には至らなかったように思われる。いずれにせよこの催しそしてこの無形文化遺産は、メキシコ国内の政府の対インディヘナ政策の一環として国民の「メキシコ」国家イメージ：輝かしきインディヘナの伝統文化にして文明を受け継いだメスチゾの形成した統合された文化・社会を、共有させる方向に導く上でのかかなり重要な操作対象であると解することが必要であると思われる。

多民族国家のメキシコにおいては、インディヘナ政策が国家全体の秩序・国民意識と直結する（特に NAFTA 協定締結時の巧妙なるサパティスタの武装蜂起とアピール以降）のであり、料理人たちは、かなり綿密に練り上げられた少数民族対策としてのマーケティング発想が多いに組み込まれた文化政策に則った運営戦略・戦術（多様な伝統の統合としての「メキシコ料理」という言説から派生する様々な印象管理）の駒となってしまっているのではないかというのが偽らざる印象である。勿論ある程度の料理人側ないし参加村落側により自己決定されたであろう部分も想定できる。例えば、価格設定、主体的に作られた竈（燃料としての薪の大量利用による汚染への環境対策として改善が促されている。）、全体としてはかなり多数に登るが個々では提供数の少ない料理の決定などではないかと現時点では想定している。そして、（確認は取れていないものの）この催しの売り上げはなんらかの原則に則って、インセンティブとしての役割も伴いつつ参加した料理人やその協力者そして村落にと還流しているはずである。このことは、伝統的食文化の保持者たる村民の生活を持続可能にする仕組みとして機能はするはずである。だが、村人あまねくとは金銭的恩恵が届いてはいないように思われる。¹⁴⁾ また、既述のように特定の村落への優遇がごとき印象を与える取り扱いなどもあり、役人官僚との人間関係などに基礎を置いた特定の料理人・Maestra de Cocina のパワー行使の局面までも想定できそうに思われる。やはり、提供数上位

の料理の提供に関しては、そもそもプレペチャの集住地 Uruapan や Pátzcuaro の特定の地域に限定される食文化に発する料理というわけではないとすれば、役人たちの相互調整努力、更に前提とされているであろう特定村落への優遇処置などで最終的提供料理が決着しているように思われる。とりわけ、Uruapan の S.L.村の Maestra である Sra.B.A.V.は、登録に際して多大な貢献をしている。¹⁵⁾ そのことの結果が、同一村から 4 ブースの料理人が参集する状況を許しているのではなかろうか。

最後に章を改めて、この催しの前提となっている条件や環境から、この催しの無形文化遺産の今後の展開、広がり、そして宿していると思われる問題点を指摘することにする。

Ⅲ. 無形文化遺産「伝統的メキシコ料理」の今後についての考察

PAN 政権下でまとめられた登録申請のレポート中では、(ミチョアカン州内へのインバウンド観光客の増加対策の一部という位置付けがなされていたのかもしれないが) 伝統文化の担い手であるプレペチャの人々そして村落の持続可能性を確かにする仕組みとして、あたかも車の両輪のごとく実施することが謳われていたのが RDV であった。¹⁶⁾ 詳しくは資料に譲るが、当初計画がずさんであったのか、政権交代の影響で予算上の差配がなされなくなったことの結果もあるのか、現状ではほとんど無に帰してしまっている。持続可能性の保証は、帰属国の責任で実施することが求められている。(筆者はほぼ確信しているが) ECT の売り上げの参加村落への還元は、貢献にはなるがあまり実効性の面で顕著であるとは言えまい。より実効性のある試みを企画実行することは現政権にとっての責任でもある。

政権交代の結果が想定されるもう一つのポイントは、申請レポートで示されたミチョアカン州での実施で蓄えられたノウハウの全国の州単位での適用へのスケジュールが変更されていることである。ユネスコ提出の申請レポートにおいては、伝統食文化を取り巻く環境などを判断して 3 段階の優先順位を設けていた。優先段階 A (ミチョアカン州も当然この中に加えられている) は、文化の保存状態の良好さと経済インフラの良好さが両立している州ということになり、オアハカ州やユカタン州など 10 州および首都メキシコシティが該当するとされている。以下順に B,C と要件規定及び該当州が示されている。ちなみに C は、記憶を呼び覚ましレシピを採録する必要があるとされている。つまりところ実施の開始には前提条件の充足が必要で、3 段階で順次実施していくことが謳われていたのである。ところが、2015 年 8 月 21~23 日に ECT と同一会場において Encuentro Nacional de Cocina Tradicional が催されたという報道がなされた。参加した州は限られミチョアカン州を含めて 8 州にとどまり、ミチョアカン州 (8 名の料理人が参加し、多くは Maestra de Cocina 称号を有するものであった) 以外は、ウェブ上の提供料理の情報から判断する限りで、各州一人の料理人のみが参集していたと思われる。¹⁷⁾ そして注目すべきは、参加した州の多くが申請レポート中では優先段階 B に分類された州であったことである。この催しは比較

的小規模なものであったにもかかわらず、大統領夫妻も会場を訪れたようである。このような儀礼は、権威付け正当性付与の催しに他ならない。今後は、文化遺産の伝承・発展の条件整備の進捗をあまり考慮することなく、より大規模により多くの州を巻き込んで全国版の E.C.T.を広げて行くことに尽力しようとする方向性のあらわれなのではなかろうか。こういった拙速感の呑めない方向性の継続は、いったい何をもたらすことになるのであろうか？そこで、今後を考える論点を二つ示すことにしたい。

1. インディヘナ集落における移民の増加と自立性の喪失について

メキシコの多文化条件のもとでの国民統合への道筋としてインディヘニスモと呼ばれる思想に基づいて、長く対インディヘナ政策がなされてきた。しかし1992年におけるサパティスタによる武装蜂起とその後の巧みなメディア戦術に裏打ちされた意見表明は、一定数の国民にその妥当性の承認に至らしめた。

しかし、それまでメキシコ政府はマイノリティのインディヘナ文化の独自性を認めつつも最終的にはメスチソと同様な水準の優れた働き手にして消費者となれるように導く方向（白人至上主義を導いたヨーロッパにおける社会進化主義とは明らかに一線を画し、メスチソ化によって実現した画一化こそ優秀性を形作るとした普遍人種主義：Raza Cosmica）で、パターンリズム的な生活条件改善を地域ごとに推進していったのである。しかし90年代に入り、新自由主義的政策の遂行によるインディヘナの生活基盤の破壊（環境・経済等）に対して、¹⁸⁾自ら（インディヘナ性）のしっかりした構築のための主体（政府やメスチソという主流から眺められ規定される客体でなく、又自助努力を求めるようになった政府の姿勢に対応して）となり、（多様なインディヘナ諸集団間にも対立葛藤が当然存在するものの）政府との間で粘り強い交渉を続けているのが現状である。そのことは、一方的な「伝統」客体としてのインディヘナ像への対抗言説や行動も現れているのである。他方、個別の村落の日常生活の当該村落域内での自己完結性がかなり低下しているのであり、むしろ村落の実態は、都市に生活基盤を求めた個々の村落からの出移民と村落定住住民との間の相互依存的な関係ネットワークこそが第一次集団であるという状況が、例えばブレペチャの村落においても程度差はあれ表面化している。村々の貧しく厳しい経済環境に基礎を置いた生活実態は「伝統」の中身を徹底的に形骸化する要因として作用している可能性が高いのである。

そこで、Uruapan に属し、Zamora との境にほど近い村落 Pamatácuaro（現在の人口：約2600人）からの出移民とりわけメキシコ第二の都市グアダハラハラの居住者と母村の住人の間に形成されたネットワークとそれが貢献する母村の共同体としての営みの基盤をなす諸儀礼儀式の実行に関して研究を行った Bayona Escat, Eugenia（2012）¹⁹⁾の要点をまとめるとともに、考察を行う。

村落は、多くの人々を養う産業を欠いており、週日は実に静かであり、産業としては、自

給自足の農業・林業と木工品の生産に限られる。多くの人々が生活していくことは不可能であり、都市への出移民は不可避である。

そのような環境であるので、村に残る女性中心の定住民のみでは基本的に教会を中心に年歴に沿ってスケジュール化されており、カソリック教会がもちろんその中心である儀礼やあるいは親族間で祝う通過儀礼の実施は自前で行うことなどはできない。人手・役割遂行のみならず、実施するための様々な出費も機会ごとに帰村する出移民頼りとなっている。同村出身のグアタラハラ周辺の人々は互いへの信頼を基礎にして同一業種（相対的に低劣なレベルの日用雑貨品の零細小売業で、蓄財がなかったものは卸売に転換し、後から都市に来るものを扶助する）で相互扶助協力関係を構築することで蓄財を進めている。蓄財がかない上昇移動することは、帰村が望まれる主要儀礼（2月のカーニバル、7月のEl Señor de Calvario、11月の死者の日など）に際して多様かつ多額を要する貢献が可能となり、そのことは村内での地位や威信を高めることにつながる。そして重要な点は、都市に住む「不在の子供達」（バヨナ・エスカトは、こう呼んでいる。）は、事前に調整を行って共に帰村し、また再び都会に戻る所以であり、生活時間管理が厳しく従来の儀礼等の全過程を踏襲してすべてを確実に行うと時間が足りなくなり、儀礼の簡素化と同一日での複数儀礼や祝祭の実施が不可欠となっている。そして、これらにつきものの食する機会には、様々な役割を果たし金銭的貢献を果たす移民たちの意思決定の力は強いものとなり、都会の生活で身につけたあるいは嗜好性が高まった彼らの料理、飲料さらには遊びなどが、否応なしに入り込むことになる。こういった状況の継続は、そもそも村への帰属意識を根底から根こそぎにするようなことはありえないが、主流をなすメスチソの視点からの「伝統」の固持を求めがちな言説への反発そしてそれらからの日常的乖離を促していく可能性を否定できない。しかし、Pamatácuaroは、とりわけ移民が多いということも念頭に置いておかねばならないのかもしれない。

2. メキシコ国内における食文化の異質性について

申請時のレポートに記載のあったパイロットプラン全国展開の実施の優先段階区分において、隣り合い自然条件がほぼ同じ二つの州が、一方がAに、他方がCに分類されているという例が見られた。その中で特に気になったのがメキシコの中心である中央高原地域から遠く離れたユカタン半島を占めているYukatan州（Aに位置づける）とQuintana Roo州（Cに位置付ける）である。²⁰⁾ この半島部は、高い文明を誇り幾多の国がかつて栄枯盛衰を繰り返したマヤ文明の地である。ここで該当するインディヘナ集団としては、マヤ族ということになる。そして、メキシコ建国前後においてもこの地は、独立意識の高い地方権力主体の下にあり、メキシコへの離合を繰り返している。明らかに独自性を維持しようとする志向が強く、その離合は自らの利害と力を勘案した迅速なものであった。勿論いうまでもなく当時からメキシコは、メキシコ合衆（州）国なのである。（最終的にメキシコに加わる決断がなされ、今日に至っている。）²¹⁾ ユカタン半島は、カリブ

海・メキシコ湾に突き出しており、歴史上コロンブス以降においては、とりわけカリブ海という多島海（一種の内海域）の海路を通じてカリブ海の文化の影響を強く受けてきた。ユカタンの人種構成を見る限りは、黒人は少なく、プランテーション労働力としてカリブ海域に連れてこられた黒人たちが、現在の人口の多数派を形成しているカリブ海の諸国の現状とは異なっているものの、初期にはヨーロッパ系の移民を中核として営まれその後多様な担い手に移行した、カリブ海域の島々、さらにはキューバ、フロリダ半島、ルイジアナなどとの交易を通じて、人的交流も行われ、多くの食材や料理がユカタンに持ち込まれ、マヤの食文化との融合を通じて、明らかに独自の食文化が形成されてきたのである。勿論メキシコ中央高原からもたらされた要素（＝トウモロコシ、豆類、唐辛子、かぼちゃ等や、トルティーヤなど）は、マヤの人々の食文化には色濃く残っている。しかし、明らかな相違点も多いことも重要である。

IV. まとめ

ユカタンの人々は、自らの食文化の独自性に意識的であり、それを中央高地の高度なインディヘナの文化に起源するメスチソの「メキシコ」料理とは異質なものとして構築普及することを通じて自らの独自性を明示することが続けられてきている。だが筆者には、この動きの主体にどの程度マヤの人々が参与できているのかについては、いささかの疑問を抱いている。勿論、自らを「マヤ」だと認識する人々の生活環境も極めて多様である。熱帯雨林内の村落で自給自足に近い生活を送っている人々から、メスチソ化が進んだ都市に居住する人々までのかなりの振幅がある。したがって、マヤの食文化要素も、ユカタンの独自の食文化の構築に重要な要素として関与しているのである。²²⁾

しかしメキシコ政府にとっては、「ユカタン人」による自らの食文化の独自性の主張は、国民統合の観点からも放置はできないとする観点から、Ayora-Diaz (2012) によれば、政府が主導するユカタン半島の観光キャンペーン:Mundo-Maya において、観光従事者向けの料理に関するマニュアルを作成し、そこでマヤの食文化の基盤は、中央高原における「メキシコ」料理の基盤と共通していることのみを強調し、相違点を全く無視している。その他に政府が掌握できている媒体や手段を駆使してユカタンの人々や観光客へ、この見方の刷り込みを試みてきているという現実がある。²³⁾

メキシコ政府が企図する、従来よりも独自性や混濁を尊重しはするものの、最終的にはメスチソ化に至らしめる国民統合の枠組み・装置として新たに手に入れたユネスコ無形文化遺産「メキシコ伝統料理」も、主体性を強めようとする（「伝統」に取り込まれることへの反発とそれを自らのアイデンティティとして再評価する二つの方向があると思われる。）インディヘナや、独自性を強調する靡かない意思を表明し続けているユカタン地域などが内在しており、多文化を内包する主体たる国家と主体たる文化の関係・せめぎ合いは極めて複雑となることが明白である。²⁴⁾ 今後

も、表象としての「メキシコ」に関心を抱いて多面的な食文化研究を進めていくこととしたい。



写真 1.



写真 2.



写真 3.



写真 4.



写真 5.



写真 6.

写真解説 写真 1：会場見取り図・番号が振られているのがブースである。25～31 は、maestra de cocina のブース。写真 2：料理人一覧表。写真 3：金券及び舞台スケジュール
写真 4：客が食事をするスペース (comdedor) 写真 5・6：S.F.L.と S.L.のブース (各 1つ)

《註》

- 1) 無形文化遺産の対象領域として、以下の5つが挙げられている。(1) 交渉による伝統および表現（伝達手段としての言語を含む）、(2) 伝統的な芸能、(3) 社会的慣習、儀式および祭礼行事、(4) 自然に関する伝統的知識 (5) 伝統的な工芸技術
- 2) 「食の無形文化遺産 インタビュー（松浦晃一郎・岩田三代）」『(季刊) Vesta no.101』(味の素食の文化センター、2016) 7~8
- 3) この項目の記載について求められているのは、「(専門家)委員会において、とりわけ一目見て、どのような要素が登録提案されているのかを知り得る手助けになる」ことである。尚〔 〕の箇所は筆者による加筆である。この書式は、2010年11月ケニア、ナイロビにて開催の無形文化遺産条約締約国会議の第5委員会にかけられた。

Intangible Cultural Heritage Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage 5th session, Nairobi, Kenya November 2010, Nomination File no.00400 page3

(<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400/DL:2014.09.10>)

- 4) Ruta de Don Vasco に関しては、一一編に発表した資料において現状を明らかにしている。プレペチャとりわけパツクワロ湖畔の村落の生活基盤の確立を各々の村落ごとの特産品を育てることで作り上げた神父 Vasco de Quiroga の足跡を辿るようにプレペチャの主要居住域即ち州の北西部山岳地帯を中心に2つのコースが設けられた観光ルートであり、観光客をこの地域へと導き入れ、村落に設けられた伝統食のレストランや宿泊施設への宿泊を通じて「伝統」を楽しんでもらい、お金を落としてもらうことが目論まれていた。
- 5) 2010年の無形文化遺産登録以前から継続していたことになる。
- 6) 登録がなされてから2年後2012年の大統領選挙の結果、申請登録時の大統領、国民行動党(PAN)のフェリペ・カルデロンが退き、従来長きにわたってメキシコ政治を取り仕切ってきた制度的革命党(PRI)のエンリケ・ペーニャ・ニエトが大統領となり政権交代が起こったのである。尚、フェリペ・カルデロンは、モレリア市出身である。このことは、その後のこの無形文化遺産をめぐる政策に関して重要であると思われる。
- 7) 広域 Uruapán の中心都市 Uruapán とその周辺地域は、アボガド生産の世界的中心であり、Uruapán 市は、アボガド流通の起点をなしている。
- 8) 高い高度の地帯は、アメリカ、カナダとの間のほぼ3000kmに及ぶ渡りをすることで有名なモナルカ蝶の生息する森林に隣接する地域である。この蝶の生息地は、世界遺産(自然)に登録がなされている。
- 9) ここで示された料理については、個別に最低限の説明と写真を施すことが求められようが、紙面の制約ゆえに行わないこととする。しかしながら、必要な個別の説明は適宜行う。
- 10) Velásquez Gallardo, P. Diccionario de la lengua porhépecha. (Fondo de Cultura Económica, Mexico City, 1978)
- 11) メキシコ料理レシピのウェブサイトにおける Atápakua の解説によれば、今日においては、牛肉及び豚肉と野菜が Atápakua に浸されて供され、そしてコロンブス前の時代のプレペチャ文化に起源があるとされる。

(http://www.mexican-authentic-recipes.com/salsa_y_dips-atapakua.htmlmexican-authentic-recipes.com) ,DL;2016

- 12) www.visitmichoacan.com.mx, 2012年10月26日作成, DL:2016.4.3
- 13) 来客に配布された一覧表の上の部分には関与する州及び連邦政府機関名がロゴマークとともに明記されている。日本語に変換して列挙してみる。ミチョアカン州観光局、メキシコ政府観光局、ミチョアカン州、ミチョアカン州労働開発局となる。しかしながらおそらくこれらの機関のみではないと思われる。すなわちメキシコ政府の文化政策の総元締めである CONACULTA と直接つながり食文化の政策を遂行する Conservatorio de la Cultura Gastronomica や原住民政策の基盤を形作る Instituto Nacional de Antropología e Historia は、強く関与していることは確かである。
- 14) 2015年夏に実施した S.F.L. (3 ブースを出す) での聞き取りでは、村民の約半分ぐらいには金額のいかんを問わず恩恵があったのかもという話を伺っている。ただし、村民の生活水準の改善に資するということとはなさそうである。
- 15) 2010年のケニアナイロビでの、無形文化遺産締約国会議でスピーチを行うなど、Sra.B.A.V.はミチョアカンの伝統料理人として国際的に知られ、その代表的な存在となっている。
- 16) この二つに加えて公式の催しに近い存在として毎月1回のペースで開催されるプレペチャ伝統料理を学ぶ料理教室 Zirita がある。これは、食材の購入から調理、食事まで含めた過程を経験する形で Morelia で開催されている。実演者は、Sra.B.A.V.が務める。これもまた有料である。
- 17) Mi Morelia (<http://www.mimorelia.com>) の Platos que encontrarás en Primer Encuentro Nacional de Cocina Tradicional の記事 (2015.8.19) 中に参加した州別提供料理の一覧が掲載されていた。その他にこの催しについては、全国紙 La Jornada のウェブ版 La Jornada en línea (<http://www.jornada.unam.mx>) に掲載された Reina Quiroz, Julio: Realizan primer encuentro de cocina tradicional en Morelia. DL:2015.8.21 や、連邦政府観光省の HP 中の記事 Impulsa El Primer Encuentro Nacional de Cocina Tradicional en Morelia (SECTUR: <http://www.sectur.gov.sala-de-prensa>, DL:2015.8.13) がある。
- 18) 土地流動性促進推進政策が導入されたことで、申請書において称賛されていた伝統的農法 Milpa が現在危機に瀕している。
- 19) Bayona Escat, Eugenia: "La Migración en Pamatácuaro. La participación e inversión de los 'hijos ausentes'." *Gazeta de Antropología* 27 (2) (2012)
- 20) UNESCO Nomination file no.00400 (2010) pp.8-9
- 21) ユカタン半島の食文化の形成や独立性、そしてメキシコ政府の対応等の記述内容は、Ayora-Díaz, S.I.: *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. (Berghahn Books, New York, 2012), pp.1~32, pp.33~75 の内容を要約した。ユカタンの文化圏は、ユカタン半島の2州に加えて、メキシコ国内のカンペチェ州、タバスコ、チアパス両州の一部、およびグアテマラとベリーズ及びホンデュラスにまで及ぶと見なされる。
- 22) Ayora-Díaz は、食文化の形成を、「味覚の自然化、つまりはある種の食材、食材の結びつき (レシピ)、調理技術、及び食物消費の様式の活用に関する強固な好みの制度化」が成ることと規定する。こうすることで人々は、あまねく自分たちの食の独自性を共有することができるとする。そして彼は、次の3つの日常的な営みを通してユカタンの独自の食文化は形成されたとする。すなわち「(1) レシピそして台所での公開されない口頭伝承、(2) 地域的な食景観の歴史的な拡張、(3) 村落部出身の調理人 (そのうちの幾らかはマヤ語の話し手であり、他方それ以外の人々は、多様なエスニック上の起源を有する貧困化した農民) を雇う都市部家族における実践によって――ユカタンの食物の味覚についての広範な識別力とそれへの選好を創り出すことになるのである。」そしてユカタン料理の明白な「メキシコ料理」との相違という観点から特徴となる点を示した。「(1) 辛さを欠いている。装飾のためだけの唐辛子の使用。

- (2) 豚肉、家禽肉への明らかな嗜好性。(牛肉と比較して)(3) バナナの葉に包んで穴の中での蒸し焼きの多さ。(4) ライムやバレンシアオレンジのマリナーへの使用の多さ。(5) カリブ海を経由した中東に起源を有する多様な香辛料の使用。(6) チェダーチーズへの嗜好と多用。」(Ayora-Diaz,2012,16) これらから判断する限り、「メキシコ料理」とはかなり明白な相違が存在すると言える。
- 23) ユカタン地域の料理と「伝統メキシコ料理」の違いや関係性を検討するとすぐ思い至るのが、2013年に無形文化遺産に登録された日本の「和食」その中でとりわけ強調された家族が集い交わる中で食される、和食の粋と評価される雑煮を中心とする正月料理である。申請時にもこの要素を評価してもらおうとしたのである。しかし、沖縄の食文化を「和食」と同定することはあり得ない。確かに、言語は日本との類縁性が高く、北海道からの昆布(グルタミン酸をベースにした出汁への嗜好)は、重要な要素であるが、全体としてみた場合やはり、統一琉球王国の一時代東南アジアから明や日本、韓国を結ぶ言うなれば東アジアの内海交易の中心としての役割を果たした時代の東南アジアからの強い影響(特に野菜類)や、明や清初期における朝貢冊封関係の中で培われた広範な豚食文化(岡本弘道「第2章 琉球王国における貢納制の展開と交易」、加藤雄三他編『東アジア内海世界の交流史』(人文書院、2008,42-62))は、ヤマトの「和食」とは明らかに異なるものである。昭和初期にあつては、沖縄本島では正月は旧暦の方を重視しており、正月料理はかつては各戸で飼われていた豚を屠り、豚中心の献立が行われていた。(尚弘子他『聞き書 沖縄の食事(日本の食生活全集47)』(農山漁村文化協会、1988,18-200) 沖縄の正月は、ごく最近まで明らかに日本のそれとは全く異なっていた。また植物文化史(誌)の中尾佐助は、同巻の別冊中で「沖縄は普通(=世界との共通性を有する)、日本(ヤマト)は特殊」と表している。「中尾佐助先生に聞く 沖縄の食から世界の食をみる 沖縄は普通、本土ヤマトは特殊」、『日本の食生活全集 第四十七巻 沖縄の食事 月報20』(同上,1-7)。日本では、メキシコのような同化への方向づけは起こり得ないだろうが、無形文化遺産の価値を巡って、メキシコ中央高地とユカタンの関係は、ヤマトとウチナーの関係に類似している。
- 24) 「メキシコ伝統料理」の展開(ユカタンへのも含めて)は、政府とインディヘナ集団の双方で将来において、より多声的な文化を構想する方向への展開を想定するという共通する要素を抱きつつも対抗対立が続くのではないかと考える。その意味で Ayora-Diaz, S.I. の前掲書 58-62 ページが提示した Lie, J の Peoplehood 概念とブレベチャでのフィールドワークに基づき de la Peña, G が提示した Ciudadanía étnica 概念(Soríz Cruz, J.: *Ser Ciudadano y Ser Indio Luchas Políticas y Formación del Estado en Nurio y Tirindaro, Michoacán*. (El Colegio de Michoacán Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Morelia, 2012) 13-31 を突き合わせて分析を試みるのが有効な理解につながると考える。