

「うま味」と「豚」のあいだで

— インドネシア・「味の素」事件に関する一考察 —

安田 明 宏

はじめに一事件の経緯と本稿の構成—

「味の素」事件は2001年初頭、インドネシアで日本の味の素株式会社（以下、味の素社）の現地法人、インドネシア味の素⁽¹⁾が引き起こした事件である。1998年11月、インドネシア味の素が味の素の製造過程において、「より安全な製品をつくる」理由で、それまで使用していた原料の一部を変更した。その後、2000年9月に「ハラール」⁽²⁾の更新の手続きをする際に、インドネシア味の素が豚から抽出された酵素を触媒として使用していたことがイスラーム指導者団体「ウラマ評議会」⁽³⁾から指摘された。ウラマ評議会は12月26日に、インドネシア味の素が製造した調



インドネシアで売られている味の素
(東ジャワ州・モジョクルト工場製造)

味料はイスラームの教えに反すると判断した。2001年1月4日にインドネシア当局から同社の調味料を3週間以内に回収するように命令が下された。翌5日には日本人役員を含む4人が消費者保護法違反で逮捕され、さらに8日にはインドネシア味の素の社長と副社長までもが逮捕される事態に発展した。東ジャワ州のモジョクルトにある同社工場は、回収命令が下されたときから閉鎖され、国軍も警戒態勢をとった。しかし、9日にワヒド大統領（当時）が、「ムスリムが口にし

てもよいと考えている」と発表し⁽⁴⁾、ウラマ評議会とインドネシア政府との意見の食い違いが表面化した。結局、11日にインドネシア味の素の関係者全員が釈放され、2月19日にウラマ評議会は、事件後に新しく製造された調味料に関して豚は一切含まれていないと判断し、ハラルの更新を許可したため、事件は収束に向かうことになった⁽⁵⁾。

本稿では、「うま味の文化」と「豚を食べる文化」「豚を食べない文化」という二側面をとりあげて「味の素」事件を考察する。今まで味の素が受け入れられてきた理由に、まず日本とインドネシアに共通する「うま味」の文化があげられるからである。そして、それが受け入れられなくなってしまった理由に、「豚を食べる」文化をもつ日本と、「豚を食べない」文化をもつインドネシアのイスラームとの相違があげられる。日本とインドネシアの「うま味」と「豚」に関する文化を記述し、この二側面に関する考察を通して、異文化間で起こったこの事件の仕組みを説明する。考察にあたっては、E. リーチの「コミュニケーション現象^{イベント}」を用いた。

1. 「うま味の文化」としての日本とインドネシア

(1) 「うま味の文化」

日本とインドネシアは共通した「うま味の文化」をもっているといえる。

石毛直道はユーラシア大陸の伝統の食事を、西の牧畜をとまなう麦類の食事文化と、東の非牧畜で米を主食とする食事文化の二種類にわけ、東側では「うま味」が欠かせない理由を説明している [味の素株式会社 1990:21-34、以下は石毛の記述をまとめたもの]。

石毛によれば、西側の食事文化では、肉をさまざまなスパイスでマスキング（くさみをおおってしまうこと）する料理法と、脂肪が含まれている肉に、さらに牧畜からつくられるバターやオリーブ油といった油脂を多用する料理法を発達させ、そういった文化圏では微妙な「うま味」はあまり問題とならない。

しかし、東側では、肉はそもそも口にする機会の少ないごちそうであり、動物性食品の主要なものは魚であったが、それでも十分な量ではないため、タンパク

質を動物性食品から摂取するのではなく、穀物に含まれる植物性タンパク質から摂取する。麦類に比べて、米の含む必須アミノ酸のバランスは優れており、米と主食とする文化圏では、副産物は栄養摂取源としてよりは、大量の米を胃袋に送り込むための食欲増進剤としての機能が重視される。そのため塩気と「うま味」のある少量のおかずさえあればよいということになり、肉や魚が少ないぶん、おいしさの少ない野菜に塩味や「うま味」を補う必要がある。すなわち、ユーラシア大陸の東側では、その自然的な条件のため、「うま味の文化」を形成せざるをえなかったのである。こういったことから日本とインドネシアは「うま味の文化」をもっている、ということが出来る。また、日本とインドネシアの食事文化は、ともに「うま味の文化」から切り離して考えることはできないといえる。

(2) 日本の食事文化が生んだ味の素

味の素は、「うま味」の成分のひとつであるグルタミン酸を商品化したもので、昆布のだし汁のうまさグルタミン酸であることを発見したのは池田菊苗である⁽⁶⁾。その発見は、1908年7月25日に「グルタミン酸塩を主要成分とせる調味料製造法」というかたちで特許を取得している⁽⁷⁾。池田の研究の成果は、当時一般に認められていた基本的な味としての甘、酸、鹹、苦に加えて、「うま味」と呼ばれる第五の基本的な味があることを明らかにした⁽⁸⁾。まさに、だしのおいしさを重視する日本料理という文化的な背景なしには得られない研究成果であり、味の素は日本の食事文化が生み出した調味料である [味の素株式会社 1990:39-41]。また、このことは文化が科学研究や産業に深い関連をもつことを示すいい例でもある [味の素株式会社 1990:27]。

(3) インドネシアでの味の素

味の素社は、大正時代からインドネシアに向けて味の素を輸出していた。日本とインドネシアの「うま味」の文化という共通性、インドネシアにも「うま味」をつけ加える味の素を理解できる文化が存在していることを、味の素社がその時代から見抜いていたからである⁽⁹⁾。そのため、日本とインドネシアというまったく別の場所であったとしても、日本で生まれた味の素が問題なく受け入れられてき

た。実際に、インドネシアの人々は、味の素を多くの料理に幅広く使っている⁽¹⁰⁾。

しかし、日本とインドネシアには共通の「豚」に関する文化をもっていない。次に、今まで受け入れられてきた味の素が、急に受け入れられないものになってしまう理由であるそれについて考察する。

2. 「豚を食べる文化」としての日本と「豚を食べない文化」としてのインドネシアのイスラーム

(1) 「豚を食べる文化」をもつ日本と味の素

日本人＝菜食民というイメージがずっと語りつづけられている。しかし、日本人は古代からずっと肉を食べつづけてきており [山内 1994:199-249]、それと同時に、肉食のタブーもいわれ続けてきた [山内 1994:253-264]。現在では一部の肉に嫌悪感が示されるが（例えば犬や猫など）、たいていの肉を日本人は食べる。スーパーマーケットにでも行けば、簡単に牛肉や豚肉、鶏肉を手に入れることができる。

味の素の原料となっている成分については、人間の健康が脅かされない範囲で味の素社が自由に選択している。日本は「豚を食べる文化」をもっているので、豚の成分が味の素の原料に使われたとしても何ら問題はない。（豚が何らかの人体に影響を及ぼす危険な成分をもっており、それが味の素に含まれているなら別である。）すなわち、味の素の原料として豚から抽出された酵素が触媒として使われていても使われていなくても、日本人は味の素を使用することができるのである。

(2) 「豚を食べない文化」をもつインドネシアのイスラームと味の素

インドネシアは人口の約90%がムスリムとされる世界最大のイスラーム教国である。

インドネシアでは、イスラームの戒律がアラブ地域などのそれと比べて緩いといわれている。例えば、酒の席に同席しても不快感を表さない者もいれば、実際に酒を飲む者もいる。また、来客があればムスリムにとって欠かすことのできな

い一日五度の礼拝を取りやめる人さえいる⁽¹¹⁾。その理由として、インドネシアにはイスラームだけでなく、農村社会に基づいた土着の宗教やヒンドゥー教、仏教やキリスト教などが複雑に絡み合ったシンクレティズムの存在があげられる⁽¹²⁾。しかし、インドネシアのムスリムが豚を食べるということはまずない。その理由は、『コーラン』に「豚を食べてはならない」と明記されていることに収斂される⁽¹³⁾。

イスラームの戒律が緩いとされるインドネシアでは豚の嫌悪が強いので、その嫌悪を示すことが彼らがムスリムであることを示しているとも考えられる。それゆえ、豚を口にしてしまうことはムスリムとしてのアイデンティティの崩壊につながりかねないのである。また、豚を食べる人々は「異教徒」として捉えられるため⁽¹⁴⁾、ムスリムはそういった人々の存在を認識することで、自分たちがムスリムであることを確認する。さらに、豚を食べることはイスラームが到来する前の状態に回帰してしまうことを指し、ムスリムにとって、最終的にイスラームに帰依するという考え方からすれば、それはあってはならないことである。

インドネシアにおいて、味の素が問題とされる事件を考察するうえで重要な点は、味の素に豚から抽出された酵素が「触媒」として使われたことである。「触媒」ということは、豚の成分を含む酵素が製造過程で味の素に「触れた」だけにすぎない。つまり、製品自体には豚の成分はまったく含まれていないのである。しかしながら、味の素に豚の成分が入っていると判断された。

これは、J. フレーザーがいう「感染呪術」とよく似ている⁽¹⁵⁾。呪術師は、一度接触していたものは、離れたあとも一方から他方に作用しつづけると考える。これと同じようにムスリムは豚の成分を含む酵素が味の素に触れたせいで、豚が味の素から離れたあとも、豚が味の素に付着していると考えた。いったん豚の成分を含む酵素に感染してしまった味の素から豚は消えることはない。そして、その付着していると想定される豚が、今度は『コーラン』に明記されている「豚を食べてはならない」という教えに対する脅威となる。すなわち、インドネシアのムスリムにとって、味の素を口にすることは豚を口にすることと同じであり、これは先にみたようにムスリムとしてのアイデンティティの崩壊の危険性を孕む行為なのである。

実際に問題となった味の素には、豚の成分は一切含まれていなかったが、インドネシアのムスリムはその中に豚の成分が含まれていると考えた。そして、『コーラン』の教えでは豚を食べることを禁止されているので、必然的にインドネシアのイスラームでは味の素は受け入れられないものになってしまったのである。

3. 考察—E. リーチの「コミュニケーション^{イベント}現象」を用いて—

(1) 「うま味の文化」の考察

これまでとりあげてきた二側面を具体的に説明するために、リーチの「コミュニケーション現象」⁽¹⁶⁾を用いた考察を行う。

日本の食事文化と、「うま味」は切っても切れない関係にあり、「うま味の文化」は日本の食事文化の自然的指標になっているといえる。味の素が生まれる前は、「うま味」は自然物（昆布や鰹節など）から抽出されていたが、味の素社が化学的に抽出することに成功した⁽¹⁷⁾。それまで「うま味」と「化学」はまったく別の^{コンテキスト}脈絡に存在するものと考えられていたことが、味の素社によって、化学的製品としての味の素と「うま味」が隠喩的に結び付けられたのである。現在では、味の素でうまみがつけ加えることができるという認識が浸透しているので、その関係は換喩的になっている。さらに、味の素ならではの「うま味」と考えるならば、その関係は自然的である。

ところかわって、インドネシアという別の脈絡に移れば、その味の素と「うま味の文化」との隠喩的關係は単なる標識にしかすぎない。しかし、インドネシアにも「うま味の文化」があるため、その隠喩的關係をそのままもち込むことができたのである。事件が起きるまでは、この隠喩的關係がうまく維持されてきたといえる。

(2) 「豚を食べる文化」「豚を食べない文化」の考察

原料を替えた時点で、上で述べた隠喩的關係に変化が生じたことになる。

そもそも、豚から抽出された酵素と事件が起きる前の味の素は、両者ともまったく別の脈絡上に存在し、関係をもたない。しかし、それが触媒として使われた

ならば、味の素と日本の「豚を食べる文化」は、豚という同一の脈絡内で換喩的關係として理解される。

インドネシアという別の脈絡になれば、豚から抽出された酵素が触媒として使われた味の素と、日本の「豚を食べる文化」との換喩的關係は、今度はインドネシアのイスラームがもつ「豚を食べない」文化によってその意味が変わる。インドネシアのイスラームにおいて、味の素に豚から抽出された酵素が触媒として使われたことがわかると、『コーラン』の教えという強い命令により、その味の素と豚の關係は非常に強い自然的關係になる。すなわち、豚と味の素が同一視され、切り離すことができなくなる。結果、インドネシアのイスラームの「豚を食べない文化」とその味の素は、本来なら關係をもってはならないはずだが、強固な自然的關係をもつものとして理解されたのである。

(3) 二側面からの「味の素」事件の考察

味の素は日本で生まれたわけだが、それがインドネシアというまったく別の場所で受け入れられるかどうかは実はわからない。しかし、日本とインドネシアには共通する「うま味」の文化があるため、日本で使用されたようにインドネシアでもうま味をつけ加えるのに便利な味の素が受け入れられてきた。すなわち、日本とインドネシアには、ともに味の素と「うま味」との隱喩的關係を理解する「うま味の文化」が存在していたといえる。

事件の前まではこれでよかったのだが、原料を替えた時点で、味の素は今まで製造されてきたそれとは意味のちがう製品になったのである。「より安全な製品をつくる」という理由で、その替えられた原料には豚から抽出された酵素が使用されることになった。日本では、味の素に豚から抽出された酵素が触媒として使われたとしても問題にならない。「豚を食べる」文化が日本には存在し、その中では、豚から抽出された酵素が使われた味の素は換喩的記号として捉えられるからである。しかし、原料を替えられた味の素がインドネシアという別の場所で受け入れられるかどうかは、今までの味の素の受け入れられ方とは違うはずである。原料を替えたときに、場所をかえたときの受け入れられ方が「再度」検討されなければならないのだが、まさにインドネシアのイスラームの中では、今までの味

の素とはまったく違うものとして認識されたのである。インドネシアのイスラームには「豚を食べない文化」が存在し、その中では、豚から抽出された酵素が触媒として使われた味の素は、上ですでに述べたようにたとえ豚から抽出された酵素が触媒として使われただけでも、豚に対する表裏一体の自然的指標となるのである。そのため、インドネシアのムスリムにとって、口にしてはならないものになってしまい、『コーラン』の教えに反するおそれから反発が起きたのである⁽¹⁸⁾。

おわりに

「味の素」事件は、インドネシアのムスリムは豚を食べないために、豚から抽出された酵素が触媒として使われた味の素を受け入れることができなかったことが原因で起こった事件であると、表面的にみれば簡単に結論づけることはできる。しかし、実際は複雑なプロセスを踏んで起こったのである。

リーチは、事象間の「どこで『誤認』が生じているのかを正確にたどろうとするなら、われわれは連想の繋がりを非常に注意深く吟味する必要がある」[Leach (青木) 1976(1981):31(67)]、「複雑に絡みあった仮定(ある事象)の大部分は、もしそれらの根拠をいちいち説明しようとするなら大変な難儀の末にやっと証明できるような性質のものである」(括弧内筆者)[Leach (青木) 1976(1981):32(69)]としている。

今回とりあげた二側面を注意深くみることによって、自文化で通用することが、異文化では通用するかどうかはわからないという、一見単純だが実は複雑な仕組みが明確になったように思う。

【註】

- (1) インドネシア味の素は1970年6月からジャワ東部のモジョクルトで操業を開始している。インドネシア味の素が製造した製品は、日本で製造されたものではないが、本稿では味の素は日本の製品であることを前提とする。すなわち、インドネシア味の素が製造した物は味の素社が製造したものと同列に考える。

(2) 「ハラル」は、ムスリムが口にしてはいけない食べ物を指す。また、「ハラム」はムスリムが口にできる食べ物を指す [田畑 2001]。なお、「ハラル」マークは厳密には食べ物だけについているのではなく、筆者がインドネシアで見聞きした中では、歯磨き粉、香水などにもついていた。



ハラルマークの一例

(3) 食品などが「ハラル」であるかどうかを認定する機関で、1992年にその地位を得た。スハルト政権下では、ウラマ評議会は政府の傀儡にすぎなかったが、ワヒド（註4を参照）政権下で政治的な力をつけてきた [田畑 2001]。

(4) ワヒドはインドネシア第4代大統領。ワヒドの発言により、事件の政治色がさらに強くなった。

(5) 結局、事件の真相は明らかになっていない。

(6) グルタミンソーダの製造法の発明は池田にとって専門外であり、その端緒は、彼の妻がだし用昆布を買ってきたときに、それをみて、「色素や香料は化学工業で数多く製造されているが、味覚に訴える製品はサッカリンのようなあやしげな甘味料を除いてはほとんどない。昆布のうま味成分の研究はこの欠点を補うだろう」と考えたことにある [味の素株式会社 1990:40]。

(7) 池田の発見のあと、小玉新太郎がカツオ節のうま味はイノシン酸に原因をもつことを、国中明がシイタケのうま味成分はグアニル酸であることを発見した [味の素株式会社 1990:26]。

(8) ドイツの心理学者H.ヘニングが、「甘・酸・鹹・苦を味の4原味とし、これらを頂点とする正四面体上の一点としてすべての食物の味を表すことができる」という味の正四面体説を唱えたのは、池田のうま味の発見から8年後の1916年であり、うま味はしばらく原味として一般に認知されるに至らなかった。ようやく最近十数年の味覚生理学、味覚心理学の研究によってうま味を原味のひとつに加え、「味の5原味説」が認知されてきている [味の素株式会社 1990:39]。

(9) 味の素社は、所得が比較的少ない消費者の購買力を考慮して、小袋（0.7 g、1.7 g、4 gといった一回に使う分量）での販売を行ってきた [味の素株式会社 1990:444-446]。インドネシアに味の素が広まったのは、味の素社の企業としての努力に負うところも大きい。

(10) インドネシア料理の例として、青木 2001:222、前川 1993:97-102、斎藤 2001:167 など。筆者もインドネシアでのフィールドワーク中に、多くの屋台や食堂で味の素あるいはその類似品が使われているのをよく見かけた。

(11) インドネシアのムスリムがイスラームの戒律に甘い例として、青木 2001:200-201、草野 2001、深田 2001、長岡 2001、朝日新聞 2001. 1. 9. 朝刊など。また、豚を食べたこ

とがあるイスラーム教徒の例として、大塚 1975:17、インドネシア人が豚を食べても驚くに値しないという記述として、ベイ 1975:78 など。ただ、これらは非常に特殊な例である。

- (12) インドネシアのイスラームに関しては、ベイ 1975、レッジ 1984、綾部・石井 1995、宮崎・山下・伊藤 1993、石井 1991、などを参照。インドネシアのイスラームの位置づけは、ギアーツ 1973 を参照。
- (13) 『コーラン』の中には数ヶ所にわたって、豚を食べてはいけないことが明記されている。例えば、「汝らが食べてはならぬものは、死獣の肉、血、豚肉、それからアッラーならぬ（邪神）に捧げられたもの、絞め殺された動物、打ち殺された動物、墜落死した動物、角で突き殺された動物、また他の猛獣の啖ったもの——（この種のもので）汝らが自ら手を下して最後の止めをさしたものはよろしい——それに偶像神の石壇で屠られたもの。それからまた賭矢を使って（肉を）分配することも許されぬ。これはまことに罪深い行いであるぞ。」（食卓 メディナ啓示 4 [井筒 1957（上）:144]、下線筆者）豚が嫌悪の対象になる理由を M. ダグラスや M. ハリスなどが考察しているが、どれも決定的な説明ではない。
- (14) 例えば、バリ島には豚を食べるヒンドゥー教徒が大勢いる。
- (15) 石井・梅棹他 1994、山下・船曳 1997 などを参照。
- (16) Leach（青木）1976(1981)に出てくる用語を使用するが、本稿では用語の説明はすべて省略。また、リーチの「コミュニケーション現象」を端的に説明したものとして、青木 1995 2001 を参照。
- (17) 味の素が開発、製造された当時は、日本は日清・日露戦争を経て重工業化の真っ只中であり、近代化を達成するために、西欧の技術から思想まで貪欲に吸収していた時期でもある。自然から化学というプロセスは、まさに日本の近代化の途上と一致する。このとき、味の素は近代化という目標を達成したひとつの象徴になっていたと考えることができる。
- (18) 豚が日本では味の素に対する換喩的記号であったが、インドネシアでは自然的指標になった。このプロセスは、リーチが「邪術と呪術の理論」[Leach（青木）1976(1981):29-32(61-70)] でとりあげた呪術師の例とよく似ている。この中で、呪術師は犠牲者の髪の毛を隠喩的象徴から換喩的記号、自然的指標として扱って誤認している。「味の素」事件の中で起こった誤認は、実は邪術師がする誤認と同じような仕組みになっている。

【参考文献】

- 青木保「異文化理解とコミュニケーション」 井上俊・上野千鶴子他 1995『現代社会学 3 他者・関係・コミュニケーション』岩波書店
 —— 2001『異文化理解』岩波新書

- 味の素株式会社 1990『味をたがやすー味の素八十年史ー』
- 綾部恒雄・石井米雄 1995『もっと知りたい インドネシア 第2版』弘文堂
- 石川栄吉・梅棹忠夫 他編 1994『縮刷版 文化人類学事典』弘文堂
- 井尻千男「世間漫録 『コーラン』と食のタブー」『週刊新潮』2001年1月25日号
- 井筒俊彦 訳 1957-1958『コーラン』上、中、下 岩波文庫
- 大塚和夫「明日はどっちだ！ イスラム」『AERA』2001年1月29日号
- 大塚滋 1975『食の文化史』中公新書
- C. ギャーツ (林 武 訳) 1973『二つのイスラーム社会 モロッコとインドネシア』岩波新書
- 草野靖夫「異文化に溶け込んだはず『味の素』経営陣の大誤算」『サンデー毎日』2001年1月28日号
- 京都大学東南アジア研究センター 1997『事典東南アジアー風土・生態・環境ー』弘文堂
- 倉沢愛子 2001『ジャカルタ路地裏フィールドノート』中央公論新社
- 小池誠 1998『インドネシア 島々に織りこまれた歴史と文化』三修社
- 斎藤勉「『味の素』なくてはならぬ 本場インドネシア料理」『週刊朝日』2001年1月26日号
- M. ダグラス (塚本利明訳) 1985『汚穢と禁忌』思潮社
- 田畑昭「イスラムに揺れるインドネシア」『Foresight』2001年2月号
- とんじ・けんじ (片倉邦雄・津田謙二) 2001『トン考 ヒトとブタをめぐる愛憎の文化史』アートダイジェスト
- 長岡昇「インドネシア『味の素』騒動『反イスラム』の隠れた理由」『AERA』2001年1月22日号
- 濱嶋朗・竹内郁朗・石川晃弘編 1997『社会学小辞典 (新版)』有斐閣
- M. ハリス (板橋作美訳) 1988『食と文化の謎』岩波書店
- 深田祐介「デジタル東洋事情『味の素』事件に想う」『週刊新潮』2001年1月25日号
- A. ベイ (奥源造訳) 1975『インドネシアのこころ』めこん
- 見市 建「ホットアングル 『味の素事件』の背景」『世界』2001年3月号
- 宮崎恒二・山下晋司・伊藤 眞 1993『アジア読本 インドネシア』河出書房新社
- 山内昶 1994『「食」の歴史人類学』人文書院
- 1996『タブーの謎を解く 食と性の文化学』ちくま新書
- 山下晋司・船曳建夫 1997『文化人類学キーワード』有斐閣
- D. ラプトン (無籐隆・佐藤恵理子訳) 1999『食べることの社会学 食・身体・自己』新曜社
- J.D. レッグ (中村光男訳) 1984『インドネシア 歴史と現在』サイマル出版会
- E. Leach, 1976, *Culture and Communication: The logic by which symbols are connected*, Cambridge University Press (青木保・宮坂敬造訳 1981『文化とコミュニケーション 構造人類学入門』紀伊國屋書店)

(新聞関係)

『朝日新聞』 2001年1月5日朝刊、6日朝刊・夕刊、7日朝刊、8日朝刊、9日朝刊、10日朝刊・夕刊、11日朝刊、12日朝刊、13日朝刊、14日朝刊、16日朝刊、18日朝刊、2月20日朝刊

『毎日新聞』 1月6日朝刊、7日朝刊、8日朝刊、9日朝刊、10日朝刊、11日朝刊、12日朝刊

(ホームページ関係)

味の素株式会社 <http://www.ajinomoto.co.jp/ajinomoto/index.html>

Jakarta Post <http://www.thejakartapost.com./headlines.asp>

(やすだ あきひろ 比較人文学)