ISSN 1348-4192 ・ 第 24 号 ・ 2025 年 3 月

東北人類学論壇

東北大学大学院文学研究科 文化人類学研究室

論文

Yukihiro Kawaguchi ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
Establishing the Japanized Chinese Cuisine as seen by the Cooking Magazine *Ryōri no tomo*

萌芽論文

大島 史晶 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25
QPR/ズッキーニ関係とは何か
—当事者たちによる理想像と実践の語りから
森谷 実子 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・51
現代におけるサイボーグ実践とまなざしを向けられる美しさ
—美容整形を繰り返す女性たちの語りから

東北人類学論壇

Tohoku Anthropological Exchange

第２４号

2025 年 3 月

目　次

論　文

Establishing the Japanized Chinese Cuisine as seen by the Cooking Magazine *Ryōri no tomo*・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Yukihiro Kawaguchi 1

萌芽論文

QPR/ズッキーニ関係とは何か
―当事者たちによる理想像と実践の語りから・・・・・・・大島　史晶　25

現代におけるサイボーグ実践とまなざしを向けられる美しさ
―美容整形を繰り返す女性たちの語りから・・・・・・・森谷　実子　51

Establishing the Japanized Chinese Cuisine as seen by the Cooking Magazine *Ryōri no tomo*

Yukihiro Kawaguchi

1. Introduction

From the origins of humanity up to the present, we have continually encountered novel foods and beverages, alternately accepting and rejecting many. As humans are omnivores, a paradox lies in the tension and oscillation between neophobia and neophilia (Fischler 1988: 278). While many people prefer familiar foods, there are also widespread cravings for novelty dishes. Still, as Watson (1997) revealed in his study on McDonald's in East Asia, foods from abroad do not easily become pervasive without alteration; instead, they are deliberately localized by consumers in the host countries.

Geographically, Japan is surrounded by the sea, which facilitated the maintenance of an isolationist policy from 1639 to 1854. In this regard, Japanese foodways were only slightly affected by foreign foodstuffs and cuisines during the pre-modern era. Further, meat consumption had officially been prohibited since the 7th century, with the state instead placing heavy emphasis on rice cultivation. This resulted in a very unique food system that was characterized by the absence of livestock (which meant no meat or dairy products) and a scarcity of oils and fats. However, these conditions drastically changed through the end of the Edo period and into the Meiji Restoration of 1867. Due to an intense desire to advance toward Western status, the new Japanese government eagerly encouraged the Westernization of food throughout the nation. Interestingly, the Emperor's birthday in 1872 was celebrated with a Western-style banquet, and public news reports indicated he had begun to consume beef and mutton on a regular basis (Cwiertka 2016: 15-24). However, many of these Western foods were largely changed to gain acceptance from Japanese consumers, with the resulting cuisine referred to as *yōshoku*. Representative examples of this from the 20th century include *tonkatsu*

(pork cutlet), *korokke* (croquette), *raisukarē* (curry with rice), and *omuraisu* (rice omelet) (Kosuge 2017), all of which are still popular in Japan.

In contrast to Western foods, Chinese cuisine was not initially desired or accepted in Japan. This was primarily the result of a condescending national attitude toward other Asian countries, particularly due to widespread feelings of pride over winning the First Sino-Japanese War in 1895 and the subsequent advance toward modernization (Ishige 2001: 143). It was not until the expansion of Japanese imperialism during the 1920s–30s that Chinese cuisine was widely consumed in Japan (Cwiertka 2016: 140). By the end of World War II, many of these dishes had been uniquely altered for Japanese consumption, as with *yōshoku*. While Japanized Chinese cuisine was initially known as *Sinaryōri*, this was later changed to *Chūkaryōri* to avoid the negative connotations of the *sina-* prefix. *Chūka* is the Japanese pronunciation of *Zhonghua*, meaning China or Chinese, while *ryōri* is simply the word for cuisine. Even today, *Chūkaryōri* carries the connotation of "Chinese cuisine in Japan" or "Japanized Chinese cuisine." According to a survey conducted by the prominent Japanese advertising agency Hakuhodo, three dishes with Chinese origins are among the top 10 most popular in Japan, including *ramen* (soup noodle), *karaage* (fried chicken), and *gyoza* (*jiaozi* or dumpling) (Seikatsu Souken 2021). Several other studies have also shown that these *Chūkaryōri* items are considered highly efficient and sating, especially *ramen* (Kushner 2012; Solt 2014) and *gyoza*, which was once a Chinese staple food that is now used as either a Japanese aperitif accompaniment or main dish when served with rice (Kusano 2013).

In general, Chinese and Western cuisines were implemented to address the absence of meats and fats in traditional Japanese cuisine (Ishige 1982: 148). However, there is currently no comprehensive understanding of what was actually accepted and rejected throughout this process, nor have scholars investigated the general way in which these items were altered to meet Japanese demands during the first half of the 20th century. Further, nearly all previous studies have examined the integration of foreign foods in the context of restaurant offerings or dining out, with relatively little attention being paid to Chinese foods or dishes made at home. Questions also remain over which individuals made these items popular in Japan.

Based on the above gaps in the literature, this study examined recipes and ingredients listed in issues of the cooking periodical known as *Ryōri no tomo* (the Cook's Companion) to analyze how *Chukaryōri* developed over a 50-year period beginning in the early 20th century. These recipes were then compared with those found in the classical Chinese cookbook known as *Zhongguo ming cai pu* (Cookbook of China's Famous Dishes), which has been authorized by the central Chinese government. In sum, this study aimed to clarify the attributes of *Chukaryōri* more explicitly.

2. Cookbooks as Material: *Ryōri no tomo*

Appadurai (1988) argued that cookbooks play crucial roles in integrating discursive and miscellaneous food groupings into specifically identifiable cuisines. While cookbooks are greatly influential due to the generational transmissions of contained information (many becoming classics), they do not necessarily describe chronological transitions. This study therefore focused on the Japanese cooking periodical known as *Ryōri no tomo* (hereafter, RNT), which was considered authoritative during the first half of the 20th century. The RNT was first published in 1913, with a target audience of "clearly house women" (Ehara 2012: 60). Despite one period of interruption from 1943 to 1952 (during and after World War II), the RNT were issued until 1962. In this context, RNT largely influenced Japanese home-cooking throughout this time, often establishing *Chukaryōri* dishes along the way. In this study, I browsed issues of RNT at the Ajinomoto Dietary Culture Library in Tokyo, which owns the largest collection. After inspecting every volume (327 total), I selected 2,248 recipes for Chinese dishes[1].

Zhongguo ming cai pu (hereafter, ZMCP) is a renowned cookbook consisting of eleven volumes that were edited by the Chinese government between 1957 and 1965. It contains representative recipes from various regions, including Beijing, Shanghai,

[1] To conduct a scholarly analysis, I used a spreadsheet to record the name of each dish, the Japanese syllabaries, ingredients, and name of the cooking expert who introduced the recipe.

Guangdong, and Sichuan. In fact, ZMCP was edited through a national project and described as a "great work in the Chinese history" (Nakayama 1976: 13). In this study, ZMCP was considered a canon of Chinese cuisine and thus used as a basis of comparison when inspecting *Chukaryōri* recipes. After browsing every volume of the Japanese version of ZMCP, which was translated between 1972 and 1973 (Chuka jinmin kyowakoku shogyobu inshoku fukumugyo kanrikyoku 1972), I compiled a total of 1,252 relevant recipes, which I then entered into a spreadsheet for comparison with the RNT results mentioned above.

3. Analysis

3.1. Japanese Familiarization with Chinese Dishes

Most people in Japan were unfamiliar with Chinese dishes during the early 20th century. Therefore, RNT devised various ways to introduce these dishes. This section discusses when and how Chinese dishes became familiar in the context of Japanese home-cooking.

3.1.1. Number of dishes introduced

During the 1910s, RNT covered an average of 0.8 Chinese dishes in each volume; this gradually increased to 3.1 in the 1920s. As mentioned above, Chinese dishes spread much slower through Japan when compared to Western dishes, as the nation tended to adore the West while holding contempt for China. When introducing Chinese dishes, RNT would often include brief introductions, as follows:

> "Even though Chinese dishes are not so nice to look at, the taste is pretty good. Anyone who tried it once mostly loved it" (Dec. 1918).

> "Chinese dishes are said to be of good taste rather than of good appearance. Here, I would like to introduce the recipes of nutritious, delicious and refined dishes" (Nov. 1921).

> "Though it is said that Chinese cuisine is the most hygienic, nourishing, delicious, and reasonable among cuisines from all over the world, [those] who are not used to eating it, so-called 'dislike it without even having it', tend to see them as oily and unpalatable" (Feb. 1924).

Interestingly, Japanese cuisine is highly valued for its appearance and is often referred to as something you "eat with your eyes." During the early 20th century, however, several Japanese cooking experts and gourmands criticized Japanese cuisine for being too concerned about aesthetic aspects, saying this was often uneconomical and less nourishing (Higashiyotsuyanagi 2019: 162-164). In contrast, Chinese dishes were promoted as being economical and nutritious, although not aesthetically appealing. Indeed, some RNT sections were headed as follows:

> "Nutritious and hot Chinese dishes in winter season" (Nov. 1924).

> "Chinese banquet, 10 yen per table" (May. 1928).

> "Chinese dishes for instant meals" (Feb. 1929).

This shows that economic efficiency and nutrition were becoming high-value concerns, with the aim of enriching the nation and strengthening the military through improved eating habits (Yuzawa 2018: 146–156).

During the 1930s, RNT covered an average of 13.7 Chinese dishes per volume, which was the peak throughout its publication history. Meanwhile, the number of Chinese restaurants in Tokyo had increased to 2,224 by 1930, which was the maximum in the pre-war era (Kusano 2019: 65). The interest in Chinese dishes also grew with the Japanese invasion of China (Fischler 1988) and as RNT introduced Chinese dishes that were considered relevant to Japan-China relations. In the December 1936 issue, cooking expert Yamada Masahira (discussed in more detail below) discussed "Manchurian cuisine." Notably, Japan established the puppet nation known as Manchuria in northeastern China in 1932. In the introduction,

Yamada states the following: "…it was said to be greatly fortunate for the peace of East Asia that the former Emperor Xuantong, now as the Emperor of Manchuria, came to reign over 30 million people. We now desire to establish the Manchurian cuisine as the Qing Dynasty once completed Beijing cuisine." This shows that RNT openly distributed Japanese imperialist propaganda. In fact, the same volume discussed Taiwanese cuisine, which is relevant as Taiwan had been a colony of Japan since 1895. After the outbreak of the Second Sino-Japanese War in 1937, RNT enthusiastically offered recipes for Chinese dishes alongside phrases of admiration and support for Japanese imperialism:

> "Beer with friendship cuisine, Japan, Manchuria, China, and Mongolia" (Apr. 1938).
>
> "Coexistence and co-prosperity, the Cuisine of Japan, Manchuria, and China" (Mar. 1939).
>
> "Beer with the authentic taste of East Asia" (May 1939).

In December 1937, Yamada used a section titled "Chinese dishes with use of accumulation of freight" to introduce recipes with extra stock of un-exported goods intended for China due to the war, including dried shiitake, cuttlefish, shrimp, and abalone. The war and desire to invade China thus prompted the dissemination of Chinese cuisine. In terms of other issues of RNT from the 1930s, there were regular mentions of Chinese recipes for seasonal dishes, economical meals, and home-cooking, along with Japanese and Western cuisine items.

By the 1930s, Chinese cuisine came to be familiar in the form of Japanese home-cooking, at least for readers of such cooking magazines. As a result, a Japanese-Western-Chinese triad had become a fundamental structure within modern Japanese cuisine (Cwiertka 2006: 138-139). Notably, in contrast to Western cuisine, which Japanese consumers yearned for as a symbol of modernity, Chinese cuisine was clearly discussed in the context of Japanese imperialism.

3.1.2. Notation of dishes

Chinese dishes were absolutely foreign to ordinary Japanese people, who could nevertheless decipher Chinese characters. In this regard, the names of each dish were noted in a quite complicated fashion. Almost all included Chinese names with Japanese syllabaries and translations, with some showing Chinese pronunciations (*pinying*). Because RNT was a Japanese periodical, it may naturally be assumed that Japanese translations or names for dishes were written first. However, Chinese notations were recorded first for 89.6%, with the Chinese names noted for 91.4%. In fact, 49.1% lacked Japanese notations. This is a remarkable contrast with today's standards, in which all Chinese dishes are translated into Japanese. In terms of their names, Chinese dishes were first introduced to Japan "as is."

3.1.3. Types of Japanese syllabaries

Table 1 shows the types of Japanese syllabaries attached to the Chinese characters for each dish's name. At the beginning of the 20th century, in addition to Mandarin, some dialects were also accounted for. During the 1910s, the sum of Shanghainese and Cantonese exceeded Mandarin; during the 1920s, Cantonese was the most frequently used. After the Meiji era, most Chinese immigrants were from Guangdong and engaged in food businesses (Tanaka 1987: 197). This is why a large number of dishes were referred to as Cantonese. In addition, many undecided syllabaries were included. In contrast, Mandarin accounted for 74.8% in the 1930s, while the use of other dialects and indistinctness began to decrease. From this, we know that Chinese dishes were first introduced to Japan as local dishes from each region of China, not as a united national cuisine. The cooking experts who introduced each recipe may have adopted the pronunciations of dishes as they were called. Gradually, local dishes from China were ordered as Chinese cuisines with Japanese syllabaries of Mandarin, which was the common language of China. In other words, in the 1930s, local cuisines from different regions of China were integrated to form Japanese Chinese cuisine as it appeared in Japan.

Table 1. Types of Japanese syllabaries found in *Ryōri no tomo* (RNT) from the 1910s to the 1930s (%)

	Mandarin	Cantonese	Shanhainese	Southern Min	Japanese	Others	Uncertain
1910s	20.0	9.1	12.7	1.8	1.8	3.6	16.4
1920s	21.2	21.6	4.5	5.4	1.4	0.5	33.3
1930s	74.8	4.2	1.9	0.0	0.1	0.0	10.5

3.2. Cooking experts

In RNT, all recipes were either introduced by cooking experts, professional cooking teachers, cooking specialists, chefs at Chinese restaurants, or members of the cooking association who served as the magazine's editorial board. Over time, this resulted in a total of 86 experts. As mentioned above, there were 2,248 relevant recipes, in which some individuals were repeatedly featured. Yamada Masahira appeared the most frequently, 581 times, which was far more than the second-most featured expert, Yoshida Seiichi, who appeared 301 times. Yamada was born in Shizuoka prefecture, Japan, and graduated from communication school. He learned the Chinese language while working at post offices in Changchun and Fengtian (now called Shenyang) in Manchuria and eventually began to cook Chinese dishes as a hobby. Due to health issues, Yamada ultimately returned to Japan, where he studied and taught Chinese cuisine professionally (p. Tanaka 1987: 209). Notably, his RNT recipes were accompanied by correct syllabaries and Chinese Mandarin pronunciations, demonstrating a profound knowledge of Chinese cuisine and culture. Yamada also published cookbooks featuring Chinese dishes, one of which was evaluated as "the first authentic Chinese cooking book in Japan" (Tanaka 1987: 209). However, he also publicly supported the Japanese invasion of China, as did more than a few others in Japan who were interested in matters related to China. For these individuals, issues pertaining to China were invariably tied to Japanese imperialism.

Judging from their names, it is noteworthy that most RNT experts were Japanese, despite the fact that most Chinese cuisine was introduced to Japan by

Chinese immigrants and chefs. While there was supposedly a close relationship between China and Japan, it appears that Chinese experts were given few opportunities to play active roles as instructors in magazines aimed at Japanese readers.

3.3. Frequently featured dishes

The 2,248 RNT recipes covered 1,670 types of dishes, meaning the same recipes did not appear more than twice on average. In contrast to today, when only a few very popular Chinese dishes come to mind, many different Chinese dishes were initially introduced to Japan. The most frequently featured was *hongshao yu* (boiled fish with soy sauce), which appeared in RNT a total of 20 times. Table 2 shows the top 10 most popular, with notable examples including fried bean and shrimp (sixth), *fuyong xie* (crab and egg white; ninth), and *cha shao* (roasted pork fillet; 10th), as all others were grain-based, including fried rice, fried noodles, and *congee*. There were similar ratios of fish and meat dishes (32.9% and 32.1%, respectively).

Table 2. The most frequently featured Chinese dishes in RNT (top 10)

Rank	Name of Dish	Times Featuerd
1	Hongshao yu(boiled fish with soy sauce)	20
2	Fried rice	18
4	Congee	14
5	Fried noodle	13
T-6	Dumpling	10
T-6	Fried bean and shrimp	10
8	Shaomai (boiled meat dumpling)	9
9	Fuyong xie (crab and egg white)	8
T-10	Cha shao (roasted pork fillet)	7
T-10	Wonton	7

These proportions contrast with ZMCP, in which meat dishes account for 45.8% and shellfish and grains account for only 27% and 7.9%, respectively. In this regard, we know that Chinese culinary practices were altered to reflect the Japanese preference for fish.

In RNT, fried rice and congee (two rice dishes) were ranked second and third. There were also many fried rice variations, including those with crab (Sep. 1929, Sep. 1957.), shrimp (Dec. 1934), *tricholoma matsutake* (Oct. 1935.), and curry (Jan. 1936, May 1939, Aug. 1957). As mentioned above, rice was a staple food in Japan, and Chinese fried rice was highly versatile when combined with common Japanese ingredients, including fish, shellfish, and curry. Interestingly, Chinese practices entailed fried rice sometimes being cooked with leftover rice, which was not considered suitable for dinner; in this case, it was not featured in ZMCP, meaning it was not officially regarded as an authentic dish. In contrast, fried rice was widely regarded as a Chinese dish in Japan. As new ingredients were often introduced, this makes it a good example of a food that was largely modified to reflect the preferences of the host society.

3.4. Ingredients

This section focuses on broad food ingredients, such as proteins, vegetables, and grains. By analyzing the differences between RNT and ZMCP, I also clarify what distinguishes Chinese dishes from Japanized Chinese dishes.

3.4.1. Protein

In modernized Japan, meat consumption was considered a superior form of eating under the Western presumption of social Darwinism (Cwiertka 2006: 33). During the 1920s, annual pork consumption in Japan reached only around 500g per capita (Okada 2012: 170), but this had increased to around 12.8kg by 2019 (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries 2021). In this context, the introduction of Chinese and Western dishes was expected to popularize meat consumption in Japanese society, where it had been highly uncommon for a long time. To what extent was this achieved?

Table 3 shows that, as an individual item, egg was the most frequently used protein in RNT, followed by pork. In contrast to the finding that eggs and vegetable-based proteins (bean curd) were used at very similar rates in RNT and ZMCP, pork appeared the most frequently in ZMCP (rate: 32.2%). Notably, various meats, especially pork, which was rarely seen in Japan until the Meiji period, came to be used in Chinese dishes. However, it was still used moderately compared to its usage in authentic Chinese cuisine.

Table 3. Rankings of specific proteins used in RNT and ZMCP

Rank	RNT	(%)	ZMCP	(%)
1	Egg	26.8	Pork	32.2
2	Pork	24.9	Chicken	19.4
3	Chicken	10.9	Ham	17.7
4	Shrimp	8.8	Egg	27.4
5	Ham	7.3	Shrimp	8.8
6	Crab	5.1	Pork offals	5.8
7	Bean curd	4.1	Bean curd	4.2
8	Chiken offal	3.1	Duck	4.1
9	Pork offal	2.4	Beef	3.2
10	Flounder	1.9	Dried shrimp	2.9

As shown in Table 4, among all proteins, meats (50.9%) were the most frequently featured in RNT. However, the difference from fish and shellfish (42.3%) was not very large when compared to ZMCP (68.8% meats; 49.3% fish and shellfish). Japanized Chinese dishes relied on fish and shellfish more than authentic Chinese dishes which relied on meat more heavily than on fish. In Japan, where meat was rarely consumed until the end of the Edo period, traditionally meat-oriented Chinese dishes were altered to use more fish.

Table 4. Categories of protein used in RNT and ZMCP (%)

Classified category of protein	RNT	ZMCP
1 Meats	50.9	68.8
2 Animal's internal organs	6.9	19.1
3 Processed meat stuffs	9.3	20.1
4 Fish and shellfish	42.3	49.3
5 Processed fish and shellfis	1.2	0.6
6 Egg	27.0	27.4
7 Vegetable protein	6.0	7.0
8 Others	0.9	—

3.4.2. Vegetables

RNT frequently used Welsh onions (35.8%), ginger (27.6%), shiitake mushrooms (24.9%), bamboo shoots (22%), onions (10.3%), and green soybeans (9.3%). Except for onions, all of these vegetables had been consumed in Japan for a long time; onions were brought to Japan at the beginning of the Meiji period (Adachi 1975: 318). Since then, onions have become very popular, especially due to the Westernization of food and increased meat consumption (JA Kitamirai 2021).

Welsh onion and ginger are very common in ZMCP, while regular onion is not used as frequently. Items that were rare in RNT but highly common in ZMCP included coriander, garlic, arrowhead, and chilies. Interestingly, garlic is now a common ingredient in Japanized Chinese dishes, but this was not the case for some time following the introduction of Chinese cuisine. It also appears that only mild pungent tastes and fragrances were preferred in Japan at that time (Okumura 2016: 411). Meanwhile, hot chilies and coriander were largely unconsumed in Japan until recently. As these foods were mostly unfamiliar to Japanese people during the early 20th century, many Chinese dishes were altered for milder flavors.

Table 5. Rankings of specific vegetables used in RNT and ZMCP

Rank	RNT	(%)	ZMCP	(%)
1	Welsh onion	35.8	Welsh onion	48.6
2	Ginger	27.6	Ginger	48.0
3	Shiitake mushroom	24.9	Bamboo shoot	19.0
4	Bamboo shoot	22.0	Shiitake mushroom	13.7
5	Onion	10.3	Garlic	12.1
6	Bean	9.3	Coriander	5.3
7	Carrot	5.8	Arrowhead	4.6
8	Chinese cabbage	5.6	Sesami	4.5
9	Cucumber	5.4	Chili	3.9
10	Matsutake mushroom	3.6	Greenstuff	3.1

3.4.3. Grain

Chinese cuisine frequently contains wheat, which is a staple food (e.g., *baozi*, dumplings, and noodles), while rice is mainly consumed in a rather limited area below the Yangzi River and is not often processed when compared to wheat products (an exception to this is rice noodles). In ZMCP, wheat is used in 15% of all dishes while rice is used in only 3.5%. Intrinsically, Chinese cuisine is thus more wheat-oriented compared with traditional Japanese cuisine. In particular, 10.1% of the dishes in RNT featured wheat, while 3.4% featured rice, which shows that wheat was not featured as frequently as it was in ZMCP. Rather, as discussed earlier, fried rice and *congee* recipes were frequently featured in RNT, with other common recipes, such as *donburi* (bowls of rice with cooked ingredients on top). A notable case is *chukadon* (Chinese chop suey on rice in a bowl), which became very popular in Japan but was never seen in China (RNT Dec. 1929. and Mar. 1930). Although Chinese dumplings are also very welcomed in Japan, they are not considered a staple food as in China but used as more of a side dish with rice. Thus, Chinese dishes were frequently altered to contain rice, which was the most important grain for Japanese consumers.

Indeed, rice is considered absolutely essential in Japan, not only as food but also for its symbolic significance. As early as the 8th century, a mix of myth and history known as *Kojiki* and *Nihongi* emphatically established a symbolic relationship between rice and deities, with the Japanese Emperors considered the descendants of Amaterasu (the Sun Goddess), thus ruling the nation as officers of rice harvest rituals (Ohnuki-Tierney 1995: 228). In fact, Japan was integrated through the popularization of rice cultivation. During the Edo period (1600–1868), the rates of gold and silver were calculated by using rice, with the scales of each domain being presented as yield amounts. Rice was also equated with fortune and thus considered a spiritual pillar. These ancient beliefs are still present in how rice is viewed in Japan today, as rice planting and harvesting are some of the most crucial rituals that the Japanese Emperor must conduct. Further, rice is also considered to have animistic properties and is often referred to as *shari*, meaning Buddha's bone; children are sometimes warned that they will lose their eyesight if they waste rice. In essence, rice is thought of as being precious in the spiritual sense, while maintaining its status as a staple food and economic necessity.

It should be noted that the people of Japan did not consume rice in vast quantities until the mid-20th century. According to agronomist Watabe Tadayo (Watabe 1990), ordinary people were often unable to eat as much rice as they longed to eat. Eventually, many younger people from poor rural families entered the army, which was said to supply white rice (Sato 2020: 229). Importantly, the military had also systematically adopted Chinese- and Western-style foods due to their high nutritive values (Cwiertka 2006: 82). In this regard, war and imperialism made clear and substantial contributions to the popularization of rice and new foreign foods among young people in modernized Japan.

3.5. Features of cooking and taste

This section discusses the features of cooking and taste in Japanized Chinese dishes. As seasoning is one of the strongest factors in determining how dishes taste, unfamiliar spices and sauces are not always adopted quickly. Additionally, Chinese

dishes are often described as oily and heavy. In this regard, I searched for related differences between Chinese dishes in Japan and China.

3.5.1. Seasoning

As shown in Table 6, salt was the most frequently used seasoning in both ZMCP and RNT, accounting for 60.9% and 62.9%, respectively; chemical condiments were also common in both, at 52.1% and 58.7%. There was also umami-flavored seasoning from monosodium glutamate, which chemist Ikeda Kikunae discovered in 1908 and commercialized as Ajinomoto in 1909; this reached peak domestic consumption during the 1970s (Osawa 2019: 391-392). *Dashi*, or Japanese soup stock mainly derived from *konbu* (seaweed) and dried *bonito*, was also a central feature of Japanese cuisine (Okumura 2016: 215-228). Chemical condiments made *dashi* quite easy to implement, and it was increasingly used to augment many Chinese dishes over time (Table 7). Of particular note, the "chemical" moniker carried positive connotations during this era (Food Watch Japan 2021). Additionally, Ajinomoto, which was both a product and company name, was frequently advertised in RNT. In this regard, Yamada, who was a star cooking expert for RNT, was highly patronized by Ajinomoto (Tanaka 2019: 236), and therefore used the product in 65.5% of all featured recipes, which far exceeded the average usage amounts during the 1930s (56.3%). With high aspirations, Ajinomoto also entered several other markets in Japan, as well as those in China and the United States; shortly thereafter, however, the business was forced to scale down its operations because of legal challenges from a similar Chinese product known as Weijing, which preceded boycotts against Ajinomoto during the 1930s (Li 2019). Political conflicts aside, the chemical condiment was still closely associated with Chinese dishes offered at casual restaurants after World War II (Kitao 2019: 102-123). Further, it was frequently used in recipes in China, as discussed above. Based on these facts, the seasoning made important contributions to the general taste of Chinese dishes in both China and Japan during the 20th century.

Table 6. Rankings of seasonings used in RNT and ZMCP

Rank	RNT	(%)	Rank	ZMCP	(%)
1	Salt	62.9	1	Salt	60.9
2	Soy sauce	57.0	2	Liquor	58.7
3	Chemical condiment	52.1	2	Chemical condiment	58.7
4	Liquor	43.8	4	Soy sauce	50.2
5	Sugar	39.3	5	Sugar	43.2
6	Vinegar	17.6	6	Pepper	18.1
7	Pepper	17.4	7	Vinegar	13.7
8	Japanese prickly ash	3.6	8	Prickly ash	9.6
9	Japanese mustard	3.0	9	Star anise	5.1
10	Mirin	1.9	T-10	Caramel	3.3
			T-10	Tianmianjiang	3.3

Table 7. Proportions of chemical condiments used in RNT (%)

1910s	**1920s**	**1930s**	**1940s**	**1950s**	**1960s**	**total**
0.0	2.3	56.3	42.6	68.7	75.4	52.1

Soy sauce is the most popular seasoning in Japan and was used more often in RNT (61.4%) than in ZMCP (50.2%). Anthropologist and food-culture specialist Naomichi Ishige stated the following:

When trying a new type of food, the Japanese are apt to begin by seasoning it with soy sauce. It is the predominant and universal today. Japanese cooking is not possible without soy sauce, just as salt and pepper are indispensable to the Western kitchen and dining table. (Ishige 2001: 115–116)

Though soy sauce is also often used in China, it was a more crucial component in Chinese dishes that were imported to Japan. As Ishige mentioned, many Japanese consumers would try a new Chinese dish "by seasoning it with soy sauce."

Some popular seasonings in China were substituted with those that were more familiar to readers in Japan. While Chinese prickly ash is frequently used in ZMCP (9.6%, ranked 8th), it is rarely seen in RNT, where *sansho* (Japanese prickly ash) was often used as an alternative (ranked 8th). Other popular spices in China that are rarely found in RNT include star anise, cinnamon, and five-spice powder. For the most part, few herbs and spices are used in Japan, not only in the context of Japanized Chinese dishes. While they are often used in Japan today, popular Chinese seasoning sauces such as *doubanjiang* (chili bean) and *tianmianjiang* (sweet bean) were never included in RNT. Alternatively, Japanese mustard (ranked 9th), *mirin* (liquid seasoning from sweet rice wine, ranked 10th), and *miso* (Japanese fermented soybean paste, ranked 12th) were frequently used. Thus, unfamiliar seasonings were often replaced with familiar substitutes. In this case, it seems that Chinese dishes were often made much milder and sweeter to meet Japanese preferences.

3.5.2. Fats and oils

As mentioned above, oils were rarely used in Japanese cuisine until the 19th century, and generally speaking, Japanese consumers still view many oils and fats unfavorably today. This largely contributed to the negative images once held about Chinese dishes, which frequently contained oils and fats.

In RNT, especially during its early days, the section dedicated to Chinese dishes made clear efforts to feature light and non-oily recipes. For example, short introductions were provided before the recipes, as follows:

"Not every Chinese dish is oily. Some are good for summer, others are for spring and autumn. Next, I will offer a menu for dinner by introducing light Chinese dishes with spring vegetables for daily dishes suitable for the Japanese people" (1919. Apr. p. 78).

In the recipes, "refined", "light", "refreshing" are repeatedly emphasized. See the following targeted phrasings:

"refined Chinese dishes for the Japanese" (1915. Mar.)

"light Chinese dishes" (1919. Apr.)

"refreshing Chinese dishes for summer" (1928. Aug.)

In ZMCP, even if deep-fried dishes are excluded, they were still used 1,474 times across 1,252 recipes, meaning that some dishes contained more than one type of oil or fat. In this regard, it is clear that oils and fats were common components in Chinese dishes. In contrast, oils or fats were used only 1,230 times in 2,248 RNT recipes, which was only about half of all cases. Using less oils and fats were clearly indispensable accommodation for Chinese dishes accepted in Japan.

3.6.2. Thickening

Japanized Chinese dishes are often characterized by the use of potato starch as a thickening agent. In fact, as shown in table 8, almost half of these recipes instruct the use of either potato starch (44.7%), arrowroot starch (2.4%), or corn starch (0.1%). In ZMCP, 46.7% of all recipes used potato starch and other thickening agents. Interestingly, ZMCP and RNT include similar frequencies. However, early RNT publications from the 1910s include arrowroot starch (a traditional Japanese thickening agent) more frequently than potato starch. While arrowroot starch was still featured during the 1930s, it had almost disappeared by the end of the 1940s. Before World War II, 42.5% of all RNT recipes used thickening agents, but this increased to 53.5% during the 1960s, which far exceeded the amounts found in ZMCP and pre-war RNT. This shows that Japanized Chinese dishes were increasingly prepared with potato starch over time. Along with chemical condiments, which also saw a remarkable post-war increase, thickening agents ultimately became prominent features of *Chūkaryōri*.

Table 8. Use of thickening agents in RNT over time (%)

	1910s	1920s	1930s	1940s	1950s	1960s	total
Potato starch	9.1	40.1	46.9	47.2	41.5	52.6	44.7
Arrowroot starch	23.6	9.0	1.2	0.0	1.0	0.9	2.4
Corn starch	5.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1

4. Conclusion

Chinese and Western cuisines were introduced to modernized Japan after its opening-up and imperialism period. As meats and oils were highly uncommon until that time, this resulted in completely new culinary practices. However, it took longer for Chinese dishes to gain widespread acceptance when compared to their Western counterparts, as many in Japan held negative images of China as a "backward" part of Asia. Chinese foods were eagerly introduced to Japan during the early 20th century, at which time they were advertised as rich, nourishing, economically efficient, and tasty. In this regard, they were often featured as being superior from a nutritive and subsistence standpoint as opposed to more appearance-oriented Japanese cuisine. Social background was an important factor in the acceptance of new foods in Japan. In particular, the introduction of Chinse foods was strongly prompted by modernization and imperialist ambitions, which were acute areas of national focus.

At the same time, inconsistent notations and syllabaries found during the introductory period show that most were treated as local dishes in China. During the late Qing Dynasty and the beginning of the Republic of China, Chinese dishes had not yet been integrated to create a national cuisine. David Wu referenced Jack Goody (1982) as follows: "Since ancient to today, Chinese cuisine has persistently been changing and never converged into one national culture" (Wu 2005: 126). While this does not seem entirely incorrect, many "Chinese" dishes had become popular in Japan during the 1930s, particularly due to the efforts of Japanese cooking experts. However, Chinese immigrants were given few opportunities to advise on matters related to home-cooking in Japan, despite running some successful restaurant businesses or working as cooks in Chinese restaurants. The introduction of Chinese

dishes to Japanese home-cooking was mainly led by Japanese cooking experts and arranged by them. It was also likely rare that foreign cuisines were cooked at home as frequently as Chinese and Western dishes in Japan.

As for the food itself, the lack of meats and fats in traditional Japanese cuisine resulted in the widespread acceptance of Chinese and Western dishes containing these ingredients. Though Japan has often received influences from China since its inception, a unique culinary system had been formed by the 19th century. This strongly contrasted with Chinese cuisine, which was meat-oriented and frequently contained oils, fats, and strong flavors. Due to these differences, Chinese cuisine paradoxically supplemented the missing elements of Japanese cuisine, eventually becoming a pillar of modern Japanese foodways. However, many modifications were made to fit Japanese preferences, including replacing meat with fish, using less oils and fats, excluding many strong spices and fragrances, and later, adopting chemical condiments and thickening agents accompanied by rice and soy sauce. In this regard, Chinese dishes were substantially altered and rearranged to meet the demands of Japanese consumers and home cooks. Through this process, Chinese dishes were ultimately accepted in Japan, thus forming the Japanized Chinese cuisine known as *Chūkaryōri*.

Acknowledgement

This research was funded by the "Research grant for dietary culture" from the Ajinomoto foundation for dietary culture, titled "Nihon no chuka ryori no keisei to tenkai ni tuite no jisshouteki kenkyu" (Research for establishment and development of Chinese cuisine in Japan) and grant number 201703. In writing, author got support from Arcs Ⅱ.

This article focuses particularly on the early days of the Chinese dishes in Japan. Kawaguchi (2021) follows the transition process for a longer period of time, extending from the early years to the end of the Heisei era (2019).

Appendix

In this study, I browsed the following list of RNT volumes held in The Ajinomoto Dietary Culture Library in Tokyo:

1914. Feb.-1915. Aug., Oct.-1917. Aug., Nov.-1919. Jul., Mar.-1920. Jul., Nov., 1921. Jun., Aug., Nov.-1923. Mar., Aug., 1924. Feb.-Mar., May-Jul., Sep.-Nov, 1925. Jan.-Mar., May, Jul., Sep., 1926. Jan.-Jun., Sep., 1927. Apr., Jul.-Dec., 1928. Feb., May-Jun., Aug., Dec. -1929. Jul., Mar.-Oct., Dec.-1931. Jun, Aug, Oct.-Nov., 1932. Jan.-Jul., Sep.-Oct., 1933. Feb., Mar., May, Jul.-Dec., 1934. Feb.-1935. Aug., Oct.-1937. Apr., Jun., Aug., Oct.-Dec., 1938. Feb.-Nov., 1939. Mar.-May, Sep.-Nov., 1940. Mar.-Nov., 1941. Jan.-Feb., Apr.-1942. May, 1943. Jul.-Aug., Oct., Dec. 1952. Apr., Aug.-Sep., Nov.-Dec.,1953. Feb.,1954. Jul, 1957. Jul.-Sep., Nov. 1958. Feb., May, Jul., Sep.-Nov., 1959.Jul., Mar.-Sep., Dec., 1960.Feb.-Sep., Nov.-Dec., 1961. Feb.-Mar., May-Dec., 1962. Jul.-Feb.

References

Adachi, Isao

1975 *Tabemono denraishi: Jomon kara gendai made*. Tokyo: Shibata Shoten.

Appadurai, Arjun

1988 How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.

Chūka Jinmin Kyōwakoku Shōgyōbu Inshoku Fukumu Gyō Kanrikyoku (ed.)

1972 *Chūgoku meisaipu (Zhongguo ming cai pu)*. Tokyo: Shibata Shoten.

Cwiertka, Katarzyna J.

2006 *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.

Egawa, Ayako

2012 *Katei ryori no kindai*. Tokyo: Yoshikawa Kobunkan.

Fischler, Claude

1988 Food, self and identity. *Social Science Information* 27(2): 275-292.

Food Watch Japan

2021 “Ajinomoto tokubetsu komon Uda Katsuhiro-san (2).” https://www.foodwatch.jp/secondary_inds/37131 (accessed April 13, 2021).

Goody, Jack

1982 *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Higashiyotsuyanagi, Shoko

2019 'Nihon ryori' no tanjo: Meiji - Showa shoki no bunken kara. In. Nishizawa,Haruhiko (ed.) *Kokumin ryori no keisei*, Tokyo: Domesu Shuppan, pp. 154-175.

Ishige, Naomichi

1982 *Shokuji no bunmeiron*. Tokyo: Chuokoronsha.

Ishige, Naomichi

2001 *History and Culture of Japanese Food*. London: Kegan Paul.

JA Kitamirai

2021 "Tamanegi saibai no rekishi." https://www.jakitamirai.or.jp/nousantop/onion/onion2/ (accessed April 13, 2021).

Kawaguchi, Yukihiro

2021 "Ryori text ni miru chuka ryori no juyo to tenkai: *Kyo no ryori* wo chusin ni" *Kaishi Shokubunka kenkyu* 17: 1-25.

Kitao, Tooru

2019 *Yuuhi ni akai machi chuka*. Tokyo: Shueisha.

Kosuge, Keiko

2017 *Nippon yoshoku monogatari taizen*. Tokyo: Chikuma Shobo.

Kusano, Michiko

2013 Kokumin shoku ni natta gyōza. In Kumakura, Isao (ed.) *Nihon no shoku no kinmirai*, Kyoto: Shibunkaku Shuppan, pp. 164-205.

Kusano, Michiko

2019 Nihon ni okeru Chugoku ryori no juyo: Rekishi hen: Meiji–Showa 30 nendai no Tokyo wo chushin ni. In Iwama, Kazuhiro (ed.) *Chugoku ryori to kingendai Nihon: Shoku to shiko no bunka koryu*, Tokyo: Keiogijuku

Daigaku Shuppankai, pp. 55-76.

Kushner, Barak

2012 *Slurp! A Social and Culinary History of Ramen—Japan's Favorite Noodle Soup*. Dorset: Global Oriental.

Li, Peiyao

2019 1920–30nendai ni okeru Shanhai no chomiryo seizogyo to shijo kyoso: Chugoku no Meijing to Nihon no Ajinomoto ni chakumoku shite. In Iwama, Kazuhiro (ed.) *Chugoku ryori to kingendai Nihon*, Tokyo: Keiogijuku Daigaku Shuppankai, pp. 305-322.

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

2021 "Shokuryo jukyu hyo (Food Balance Sheet)." https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500300&tstat=000001017950 (accessed April 9, 2021).

Nakayama, Tokiko

1976 Yakusha jo. In Chūka Jinmin Kyōwakoku Shōgyōbu Inshoku Fukumu Gyō Kanrikyoku (ed.) *Chūgoku meisaipu: Hokuhen*, Tokyo: Shibata Shoten, pp. 13-15.

Okada, Toshio Masayuki

2012 *Meiji yoshoku kotohajime: Tonkatsu no tanjo*. Tokyo: Kodansha.

Okumura, Akiko

2016 *Nihon ryori to wa nanika: Washoku bunka no genryu to tenkai*. Tokyo: Nosangyoson Bunka Kyokai.

Osawa, Yushi

2019 Gendai Nihon ni okeru umami no ninshiki to sono kochiku. *Bulletin of the National Museum of Ethnology* 44: 379-405.

Sato, Yoichi

2020 *Japanese History of Rice: Introduction of Rice Cropping, Military Supplies, and Washoku Culture*. Tokyo: Chuokoron Shinsha.

Seikatsu Soken

2021 "Sukina ryori best 3 wa nandesuka?" https://seikatsusoken.jp/teiten/ranking/376.html (accessed July 8, 2021).

Solt, George

2014 *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze*. Berkeley: University of California Press.

Tanaka, Satoshi

1987 *Ichii taisui: Chuka ryori denraishi*. Tokyo: Shibata Shoten.

1999 Nihonka shita Chugoku no shoku to ryori. In Kumakura, Isao (ed.) *Nihon no shokuji bunka*, Tokyo: Ajinomoto Bunka Senta, pp. 220-237.

Watabe, Tsunemasa

1990 *Nihon no kome wa dokokara kitanoka: Ine no chiheisen wo aruku*. Tokyo: PHP Kenkyujo.

Watson, James L. (ed.)

1997 *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*. Stanford: Stanford University Press.

Wu, David

2005 Hawai Chuka ryori no hensen to genjitsu: Chuka baikingu wo chushin ni. *Ajia Yugaku* 77: 119-127.

Yuzawa, Naoko

2018 *Ibukuro no kindai: Shoku to hito no nichijoshi*. Nagoya: Nagoya Daigaku Shuppankai.

萌芽論文

QPR/ズッキーニ関係とは何か
―当事者たちによる理想像と実践の語りから

大島　史晶

1. はじめに

他者に対して恋愛感情を抱き、告白を通じて恋人関係になることや、恋愛を経て結婚をする恋愛結婚を理想とする人は多いのではないだろうか。それは、恋愛をテーマにした恋愛映画や小説といったメディア作品が多くみられることからも分かるであろう。告白によって「付き合う」関係を締結させるという行為には、2 者間での関係性の確認や宣言、特に性的独占権の明確化などが含意されているとされる（大森 2022: 70）。また、このような関係は、恋愛的/性的に愛し合う関係や結婚に特別な価値があり、それに基づくロマンティック・ラブが人にとって普遍的な目標であるとされている（Brake 2012=2019）。

以上にみられるような、いわば、恋愛/性愛至上主義的な社会において、不可視化をされ、その存在が排除/抹消/無化/誤認される人々の報告がされ始めている（デッカー 2019; 松浦 2020a, 2020b, 2023）。それが、アセクシュアル（asexual）/アロマンティック（aromantic）である。アセクシュアルの定義としては、インターネット上の世界最大規模のアセクシュアル・コミュニティサイトである AVEN による、「他者に性的惹かれ（sexual attraction）を経験しない人」という定義が頻繁に参照される（The Asexual Visibility and Education Network 2024）。また、アロマンティックは、他者に恋愛的に惹かれないという恋愛的指向（romantic attraction）のことを指す（松浦 2025: 19）。

日本におけるアセクシュアル/アロマンティックの先行研究としては、社会学における蓄積が多い。例えば、松浦優による理論的研究（松浦 2020a, 2020b, 2023, 2025）や、三宅大二郎らによる人口学的研究（三宅・平森 2021）、佐川魅恵によるインタビュー

調査（佐川 2024）などが挙げられる。しかし一方で、日本ではそもそもアセクシュアルに関する実証研究がほとんど蓄積されていないことが指摘されている(松浦 2020a)。

そこで、本論文の目的は、筆者がフィールドワークを行った 2 つの「アセクシュアルが集う場所」における、アセクシュアル当事者たちの親密な関係に関する「語り」の様子を民族誌的に記述し、その理想像と実際のあり方を明らかにすることである。

2. 背景

(1) アセクシュアルの先行研究

①アセクシュアルの歴史

アセクシュアルは、他者に性的魅力を感じないセクシュアリティとして認識されている。アセクシュアルがセクシュアリティとして認められるようになったのは、世界最大級のアセクシュアル・オンライン・コミュニティ、AVEN（Asexual Visibility and Education Network）の活動によるところが大きい。他者に対して性的に惹かれないという意味のアセクシュアリティは、アメリカ精神医学会（American Psychiatric Association: APA）が出版する精神疾患の診断・統計マニュアルの DSM（Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders）の第 3 版（1980 年）では、性障害とみなされていた。そこには、性行為の存在を所与とするだけでなく、恋愛とセックスを直線的に結びつける性規範が背景に存在しているからである（長島 2022: 65)。以下は、社会学者の長島詩織の論文を参考にしている（長島 2022)。

まず、DSM の第 1 版と第 2 版においては、性障害に関する規定は存在しなかったとされる。しかし、1980 年に出版された DSM の第 3 版（DSM-Ⅲ）では、「性心理的障害（psychosexual disorders）」の項目が導入され、1987 年に出版された DSM-Ⅲの改訂版（DSM-Ⅲ-R）では、「性機能不全」という項目が「性的欲求障害」「性的興奮障害」「オーガズム障害」「性交痛」に分類された。その「性的欲求障害」の下位分類として「性的欲求低下障害（Hypoactive Sexual Desire Disorder: HSDD）が初めて記載されるようになった。HSDD は「持続的または再発的に性的な空想や性行為への欲求が欠落している、または欠如している」ことをいう。HSDD は、「性的関心の欠如」と

いう点でアセクシュアルと同様の特徴をもつため、両者はしばしば混同されやすかった。しかし、以前は性的関心をもっていた（が何らかの原因によって失われた）という前提や、精神的な苦痛を伴い、それが一定期間生じるという点でアセクシュアルと異なるものとされている。その後、1994 年に発行された DSM-Ⅳでは、「苦痛」という概念が導入され、当人が苦痛を感じていなければ HSDD には診断されないと明示されるようになった（長島 2022: 67-69）。

以上にみられるように、アセクシュアルであることが精神疾患だとみなされ、治療すべきものとして扱われる可能性があったことが分かる。そこで、2008 年にアメリカ精神医学会から改訂作業のため、DSM-Ⅴタスクフォースの開催が正式に発表されたことを機に、AVEN の代表者であるジェイは、AVEN から APA に DSM の定義変更を働きかけることを目的とした、AVEN タスクフォースを立ちあげた。セクシュアリティ研究の専門家による協力のもと、AVEN ではアセクシュアルを性的指向に含め、暫定的に例外規定を作成するという案を支持した。活動の末、DSM-Ⅴ発行に際して、「アセクシュアルを自認する人は診断されない」という例外規定によってアセクシュアル当事者が HSDD の診断から除外されるという結果に至った（長島 2022: 70-72）。

現在、アセクシュアル当事者たちの間では、セクシュアリティをグラデーションとして捉えることが一般的になっており、多様なアイデンティティをまとめる役割として Aro/Ace(アロマンティック/アセクシュアル・スペクトラム)、または「A スペクトラム」という言葉が使われている（三宅他 2024: 15）。

②恋愛指向（romantic orientation）/性的指向（sexual orientation）

アセクシュアルを理解するにあたって、恋愛指向と性的指向を区別して考えることが重要になってくる。それは、アセクシュアル当事者のなかには、他者に対して性的惹かれは経験しないが、恋愛的惹かれを経験する人もいるからである。また、他者に対して性的惹かれは経験せず、恋愛的惹かれとも異なる惹かれを経験する当事者もおり、様々な恋愛/性的指向の組み合わせによってアセクシュアル当事者は説明される。こうした恋愛指向と性的指向を分けて考えることを、スプリット・アトラクション・モデル（Split Attraction Model）、通称 SAM モデルと呼ぶ。

アセクシュアル当事者たちは、自身を形容するときに「〇〇ロマンティック・〇〇

セクシュアル」というように説明する。例えば、恋愛的惹かれを経験する（あるいは、恋愛関係を求める）アセクシュアルは、ロマンティック・アセクシュアル（romantic asexual）と形容され、反対に恋愛的惹かれを経験しない（または、恋愛関係を求めない）アセクシュアルは、否定語の接頭辞 a-を付けて、アロマンティック・アセクシュアル（aromantic asexual）と形容される。アセクシュアル当事者たちの間では、基本的に他者に性的惹かれを経験しないことが前提となっているが、稀に性的惹かれを感じるが恋愛的惹かれを感じないという当事者もおり、そうした当事者はアロマンティック・セクシュアルと呼ばれる。

恋愛/性的指向はさらに細分化されており、個々人の感情をより詳しく伝えるために使われる。佐川は、細分化された恋愛/性的指向について、それぞれの経験や視点から派生した様々なセクシュアリティやそれらを示すアイデンティティ・カテゴリーが数多く存在することを示しており、多様なセクシュアリティを適切に理解する上での基本となっていると論じている（佐川 2024: 79）。

③アセクシュアル/アロマンティックの親密な関係

アセクシュアル/アロマンティック当事者たちは、性的/恋愛的にも他者に惹かれない存在として描かれる一方で、他者とパートナー関係を結んだり、親密な関係を築いたりすることはあまり表面化しない。しかし、恋愛、性的関係のあるパートナーを望む割合と比べて、どちらの関係もないパートナーを望む割合が高いことが分かっている（三宅他 2024）。このような関係は、「恋愛/友情」の枠組みでは捉えることができない、異なる関係であることを当時者たちは指摘するが、「恋愛/友情」といった既存のモデルは大きな障壁となっており、アセクシュアルの性的接触やその期待を伴わない親密さは軽んじられ、人格的にも「冷酷で薄情な人」といったレッテルを貼られてきた（佐川 2024: 78）。だが、むしろかれらの親密な関係は、規範的な人間関係のモデルでは説明できないからこそ「恋愛/友情」の枠組みとは異なる仕方で表現され、その構築が目指されてきた一面もある（佐川 2024: 79）。

「恋愛/友情」からこぼれ落ちてしまう親密な関係を名指そうとする試みは、以下のものがあげられる。例えば、性的でも恋愛的でもない形で経験される「ときめき」や「惚れ込み」といった、激しさを伴う親密な感情を「スクィッシュ(squish)」と表現す

る（佐川 2024: 80）。また、恋愛関係とも友人関係とも異なる他者との親密な関係を示すための概念として「クィア・プラトニック・リレーションシップ（QPR）」がある。この概念は、2010 年にオンラインスレッド「カズの散文（Kaz’s Scribblings）」で、カズと s.e.すみす（s.e.smith）という 2 人のアセクシュアルのアロマンティックな指向に関するやりとりから生まれた。クィア・プラトニックなパートナーのいるアロマンティックの人は、相手のことを「ズッキーニ」と呼ぶことがある（デッカー 2019: 133）。この言葉は、こうした関係にある相手を指す表現が存在しないことへの皮肉を込めたジョークとして生まれており（佐川 2024: 80）、多くのアロマンティックの人がこの言葉を知っていて、実際に使っている人もいる（デッカー 2019: 133）。

本稿では、QPR またはズッキーニ関係と呼ばれるアセクシュアル/アロマンティックの親密な関係に注目することで、その実体を明らかにする。

(2) 理論的背景

①親密性

アセクシュアル当事者たちは、非性愛的な形で他者との親密な関係を築き上げる。また、パートナー関係を望むアセクシュアルもおり、そうした関係はアセクシュアル当事者同士で構築しようとする。アセクシュアルの築き上げる親密な関係を理解する上で、イギリスの社会学者であるアンソニー・ギデンズが提唱した「純粋な関係性」を参照したい。

ギデンズ（1992=1995）は、愛－性－結婚の三位一体といったロマンティック・ラブ・イデオロギーが時代の変遷に伴い解体され、変容していることについて着目した。このことにより、かつての他者との親密性そのものが変化してきており、新しい関係性が構築されることを論じた。その際に主張されたのが、この純粋な関係性である。ギデンズによると、純粋な関係性とは、性的純潔さとは無関係であり、また、たんなる記述概念でなく、むしろ限定概念である。純粋な関係性とは、社会関係を結ぶというそれだけの目的のために、つまり、たがいに相手との結びつきを保つことから得られるもののために社会関係を結び、さらに互いに相手との結びつきを続けたいと思う十分な満足感を互いの関係が生みだしていると見なす限りにおいて関係を続けていく

状況のことを意味する（ギデンズ 1992=1995: 90）。そして、この純粋な関係性の特徴は、いつの時点においてもいずれか一方のほぼ思うままに関係を終わらすことができる点にある（ギデンズ 1992=1995: 204-205）。

そして、この純粋な関係性の達成に必要不可欠なのが、ギデンズの提唱した「ひとつに融け合う愛情（コンフルエント・ラブ）」である。この「コンフルエント・ラブ」は、その人のセクシュアリティが、関係性の重要な要素として達成していかなければならないもののひとつになっていくような愛情関係なのである（ギデンズ 1992=1995: 98）。菊池は、「コンフルエント・ラブ」を次のように説明する。「コンフルエント・ラブ（合流する愛）」は、対等な関係のもとで、丁寧なコミュニケーションにより相手を理解することに重きをおくものである。これは、男性性が変容し、女性への支配性を抑制することが前提のものである（菊池 2021: 121-123）。

しかし、ギデンズは「純粋な関係性」の難しさを理解しており、次のようにも語る。

> 純粋な関係性は、相手にたいする自己投入を中心に展開するため、ハイトの研究で回答を寄せた多くの女性たちが認めているように、構造的矛盾を内包している。自己投入を生み出し、共有の歴史をつくり出すためには、一人ひとりが相手のために尽くしていく必要がある。つまり、その女性は、2 人の関係性が無期限に維持できる、いわば保証のようなものを、言葉や行いで相手に与えなければならないのである。しかしながら、今日の関係性は、かつて婚姻関係がそうであったように、ある極端な状況を除けば、関係の持続が当然視できる「おのずと生じていく状態」ではない。（中略）関係性を十分長続きさせるためには、自己投入が必要である。（ギデンズ 1992=1995: 204）

以上のことを中村は、「個人間の自由な契約であるからこそ、互いの『自己投入』、つまり互いが相手に尽くすこと、そしてそのことを言動によって相手に示すことによってのみ、関係が保たれる」と解釈する（中村 2021: 64）。この自己投入は、ギデンズによる純粋な関係性の達成において、非常に重要なものであると中村は強調する。

中村によると、「『純粋な関係性』における『自己投入』とは、決意」であり、「私はこの人に賭ける、そう決めること」であり、「相手および相手と自分の関係性を信じる

と決め、その信念に基づいて行動し続けること」である（中村 2021: 65）。「それは『愛』や『恋愛感情』のみによっては保証され」ず、「自分で『決断』するしかない」ものである（中村 2021: 65）。この「『自己投入』に基づく『信頼』のみが、『純粋な関係性』を成立させる唯一の拠り所となって」（中村 2021: 65）おり、こうした「純粋な関係性」の実践を突き詰めていくと、そこには 2 人の間のみで共有された積み重ねられた文脈（中村 2021: 64）、すなわち「共有された歴史」（ギデンズ 1991=2005: 109）が形成されていき、その結びつきは特別で強固なものになる。

この純粋な関係性は、しばしば恋愛関係において語られる。片瀬は、近代初期に成立した「ロマンティック・ラブ」は、恋愛や結婚を家規範―家の継承や労働力の調達、親族関係の形成などから解放したという点で、男女間の愛情のみにもとづく「純粋な関係性」を準備したと分析する（片瀬 2020: 2）。しかし桶川は、1995 年から 2007 年までの女性誌を分析した結果、純粋な関係性をめぐる自己知を手助けするハウトゥに関する言説などは増えたが、ハウトゥを経験知として学ぶ必要性があることに加えて、男性に受け入れられる適切なコミュニケーションの仕方を女性が学ぶというジェンダーの問題と不可分に結びついているという点から、現実の純粋な関係性の達成には至っていないと述べている（桶川 2016）。加えて、若者の性愛行動の詳細について分析した大森によると、付き合うという行為のなかではキス・ハグと挿入行為は一線画され、後者には責任や義務が伴い、純粋な関係性とは距離があるとも指摘しており、現実における純粋な関係性の達成は難しいことが懸念される（大森 2017: 142）。この点について、社会学者のチェンバースも、アンソニー・ギデンズは、現代的な「純粋な関係性」という理念型を提唱したが、この概念については、彼の主張するような対等な関係性への移行が必ずしも実証されていないと批判されているという（チェンバース 2015: 14）。

またギデンズに対する批判として、純粋な関係性を 2 者間においてのみ可能なものとして考えている点が挙げられる。例えば、純粋な関係性をひとつにまとめ上げているのは、関係の継続を価値あるものとするに十分な利益が 2 人の関係から互いに得られる点を、双方の側が「追って沙汰のあるまで」認め合うことである。この場合、性的排他性は、2 人が互いにそうした性的排他性を、どの程度望ましい、あるいは不可欠なものと見なすかによって、関係性のなかで重要な役割をはたしていくのである（ギ

デンズ 1992=1995: 97）という箇所などから確認できる。ギデンズは繰り返し「2 人」という言い方をしており、複数人における関係性については論じていない。

その理由として、信頼感と排他性について論じている。排他性は信頼を保証するものではないが、それにもかかわらず、排他性は、信頼感を触発する重要な要素となるのであり（ギデンズ 1992=1995: 207）、信頼感の本質をおそらく形づくるものによっても強められていく傾向がある。なぜなら、信頼は、人にたいする信頼という言い方をした場合、無限に拡大が可能な性質のものではないからである（ギデンズ 1992=1995: 207）。

以上のように様々な批判がなされるなか、自分が他者に抱く好意が恋愛感情か友情か判断できない、またはしないクワロマンティックという恋愛指向を持つ自身の経験から、クワロマンティック的実践が、この純粋な関係性の達成に最も近づいていると中村は主張する（中村 2021）。クワロマンティック的実践は、「純粋な関係性」の考え方を突き詰めた先にあるものではないだろうかと中村は指摘するが（中村 2021: 66）、純粋な関係性の達成を断定しておらず、その可能性を示しているにすぎない。

そこで、本稿ではギデンズの理論を援用し、アセクシュアルが築き上げる親密な関係が純粋な関係性に該当するか否かについて検討する。

3.　2 つのアセクシュアルが集う場所の概要

本論文では、筆者がフィールドワークを行った 2 つの場所を、それぞれ「アセクシュアルの集う場所 A（以下場所 A）」「アセクシュアルの集う場所 B（以下場所 B）」と記述する。また、フィールドワーク先や、そこに集まる参加者たちのプライバシーの配慮を約束しているため、フィールド先の概要は必要最低限のことのみを記述することを明記しておく。

また、本稿の中では、調査に協力していただいた方と団体のプライバシーを考慮し、全て仮名を使用する。この仮名は、日本国においてよくみられるような名字を使用した。

（1）場所 A と場所 B の概要

筆者がフィールドワークを行った場所 A と場所 B はそれぞれ異なるが、いくつかの共通点があるため簡単に記しておく。

まず、参加者の規定があげられる。筆者の行ったフィールドワーク先の場所 A、B は、アセクシュアルや A スペクトラムに属する人、自認する前のそうかもしれないと感じている人に参加者を限定している。つまり、アローセクシュアル[1]は参加できない空間となっている。これは、性的欲求を向けられることなく会話をするための、それぞれの主催者たちによる参加者への配慮である。

2 つ目は、チケット制である。場所 A、B に参加するためには、場所 A、B が開かれる 1 から 2 週間ほど前に SNS を通じて販売されるオンラインチケットを購入する必要がある。チケットの枚数には限りがあるため、規定のチケット数が購入された時点で販売は締め切られる。購入者が何らかの事情で参加できなくなった場合は、キャンセルにより空きがでたことが SNS を通じて知らされ、チケットの再販が行われる。

3 つ目は、当事者たちの交流の場を提供している点である。双方共に、当事者たちが安心して自身のセクシュアリティや悩みを共有し、会話を楽しむ機会を提供している。参加者たちは、恋愛/性愛至上主義な社会では語りづらいと感じる各々のエピソードを共有し合うことができる。

(2) 場所 A、B の参加時の流れ

場所 A、B に参加する際の流れも共通点があるため、簡単に紹介する。それぞれの場所が開かれる当日、参加者たちは SNS を通じて事前に知らされている交流会の開催場所に向かう。参加者が開催場所に入ると、主催者は交流会の参加予定者であることを確認するために、SNS で販売したチケットを提示するように参加者にお願いする。参加者は購入したチケットを携帯の画面に映し、それを主催者に提示する。主催者はチケットに表示されているバーコードを専用の機械を使用し、読み取る。チケットの読み取りが完了すると、参加者は空いている席に座るようにいわれる。

席に着くと、主催者側からご利用案内と書かれた場所 A、B における約束事項を説

[1] アセクシュアルに対して、性的惹かれを経験する人のことをアローセクシュアルという（チェン 2023: 24）。

明される。説明が終わると、ご利用案内に記されたサービスドリンクを注文するようにいわれる。参加者が注文をすると、主催者はドリンクの作成に取りかかり、その間参加者同士で会話を楽しむ。主催者がドリンク作成を終えると、小さな器に入れられたお菓子と共にドリンクが提供される。その後、交流会の終了時間まで、参加者たちは参加者や主催者との会話を楽しむ。

4.　QPR/ズッキーニ関係の語り

本節では、まず場所 A における QPR/ズッキーニ関係といった、アセクシュアルのパートナー関係に関する言説を中心に記述する。その後、場所 B にて開催された QPR/ズッキーニ関係に関する座談会に登壇した、実際にパートナー関係を結んでいる当事者たちによるその営みに関する語りを紹介し、その内実を明らかにしたい。

(1)　パートナーの理想

①パートナーを求める理由

ある日の場所 A では、リスロマンティック[2]を自認する参加者の田中さんは、幼少期の頃の経験を踏まえて、結婚へと至らないようなパートナー関係を求めていた。

> 両親の離婚で、結婚イコール楽しいではないことを知ってしまったから。そういうのもあって、パートナー関係が落ち着く?1 人だと寂しく思う時がくるし、いてくれた方がいい。

田中さんは、幼少期の頃に経験した両親の離婚によって、結婚することが必ずしも楽しいものではないと考えている。しかし、今後結婚しないことは、将来的に 1 人で暮らしていくことになることを意味し、それは「寂しい」とも感じている。そこで、結婚へと至らずに「寂しさ」を埋めてくれる人物を求めて、パートナーを欲しているそ

[2]他者に恋愛的惹かれを経験するが、その感情に対する見返りを求めない恋愛指向のことを指す（デッカー 2019: 42）。

うだ。参加者たちは「あー」「分かります」などと、共感の声を漏らしていた。

一方で、場所 A の主催者である望月さんが求めるパートナー関係について次のように語っていた。

> 風邪引いたときとか、自分が病気に罹って入院したときとか、何か問題が生じたときにお互いに助け合えるような関係がいいかもしれないですね。

望月さんは、自身に何かあった時に 1 人だと生活をする上で困るのではないかと語っていた。そこで、自身や相手に何かしらの問題が生じた時に「助け合える」ような関係を求めている。望月さんの語りには、その場にいた多くの参加者たちが首を縦に振ったり、「たしかに」と相槌をするなどして、共感を示していた。

このことについて、参加者の 1 人である秋本さんが、望月さんの意見に賛成しつつ、過去の経験を振り返り次のような考えを述べた。

> 「1 対 1」という関係は厳しいかな？相手に対して一番に何かしてあげないといけないっていうプレッシャーが耐えられない。複数グループとして付き合っていくのが個人的にはいいのかな?

秋本さんは過去の恋愛経験から、1 対 1 という恋愛的規範への拒否感があり、1 対 1 という排他的関係ではないグループのようなパートナー関係を欲すると述べている。秋本さんのいうグループ関係については、参加者の中島さん、前田さん、主催者の望月さんが、「それいいですね」と賛同していた。

ここでいうグループとは、いわば家族のような形態で、複数人が複数人のことをパートナーとして認め合っている状態のことを指すそうだ。複数人でのパートナー関係のメリットは、パートナーに何かあった時、もし自分が「助けに行けない」場合、他のパートナーたちが「助けに行ける」ことへの安心感であるという。望月さんも秋本さんも、「互いを支え合う」ことができるパートナー関係を求めている点で共通している。

②パートナーの性別

また場所 A では、終了の時刻が迫るなか、会話の盛り上がりをみせた後に多少の静けさが訪れた。そこで、筆者が仙台から来ているということもあり、秋本さんが何か聞きたいことがないかと筆者にたずねてくれた。筆者は、参加者たちがパートナーを求めていることを挙って話していたこともあり、パートナーの性別にこだわるかという質問を投げかけた。参加者たちは、互いに助け合えるという望月さんのパートナーに関する理想像を前提に置いた上で、筆者の質問に以下のように答えている。

参加者の横田さんは、経済面と家庭面でパートナーの良さを捉え、社会的な側面を鑑みて男性が良いとの見解を示している。

> 経済的にみたら男性。けど、家庭的にみたら女性かな。料理できたり家事できた方が助かるし、男性でできる人あんまりいないし（笑）ただ、社会的には男性の方が説明しやすい。

横田さんは、出生時に割り当てられた性別と性自認が同じであるシス女性である。横田さんはアロマンティック・アセクシュアルを自認していることから恋愛や性的惹かれを経験しないことを強く主張しており、アセクシュアルのパートナーを求めている。恋愛や性的要素が介入しないことを前提とすると、男性女性という性別にこだわりはみられない。しかし、社会において稼ぎが多いのは男性であると考えているため、経済面で不安にならないという理由から男性パートナーの良さを語っている。一方で、男性は料理や家事があまりできないという考えも持っており、その点では女性パートナーの方が良いのかもしれないとも語る。しかし、外からみたときに男女である方が、恋愛や結婚という側面では理解がされやすく、説明も比較的しやすいことを認識しているため、横田さんは男性パートナーを求めるかもしれないといっていた。

また、主催者の望月さんは、異性のパートナーの場合、恋愛や性愛的な目で世間からみられてしまうことを危惧し、同性である女性をパートナーに選びたいとの旨を述べた。

> どっちでも良い。楽しく過ごせたら。それこそ、2 時間くらい話してバイバイするとか。けど、どっちかと言うと女性の方が良いかも? 女同士だと、周囲からは友

達として認識されるけど、男だと付き合う、結婚するに至る。それがいやだから、女性同士のパートナーが良いのかと。

望月さんにとって、男女でいることは自然と恋愛や結婚を踏まえた関係として認識されてしまうために、同性である女性がパートナーである方が、都合が良いと説明している。つまり、望月さんは、自身が構築する関係が、恋愛や結婚という枠組みに収束することを嫌っており、「友達」という恋愛や結婚という要素が介入しにくい枠組みが心地よいと思っている。その点で、周囲から「友達」として認識されやすいであろう同性である女性パートナーを求める。

主催者と似たようなことを参加者の前田さんも述べており、同性であり性行為へと行き着かないと考える女性の方が、パートナーとして良いのではないかと語る。

どちらでも良い。お互いのことを理解し合えるような、全部取りの人がいいかな。ただ、行き着く先にはそういうのがあるという意味で捉えれば、女性の方が良い? 何を求めているかで、対象が変わるのかも。

前田さんは、アセクシュアル当事者だけでなく、アローセクシュアルとのパートナー関係も視野に入れていた。しかし、その場合、異性である男性をパートナーに選んでしまうと、過去の経験から性的な行為を強いられる可能性があることを懸念している。一方で同性である女性をパートナーに選んだ場合は、性的行為へと発展しにくいと考えており、その点で同性である女性パートナーを求めていた。

前田さんが言うように、当事者がパートナーに「何を求めるか」によって、性別への考えが変わることが分かる。男女どちらでもパートナーに選ぶことができると考えている反面、「経済面」「家庭面」「恋愛や結婚と離れた関係」「性的行為を強いられない関係」など、当事者が何を重視するかで最終的に求める性別は変化する。特に、社会的な側面でみた場合、男性と女性がパートナー関係を結ぶと、相手がアセクシュアルでない場合は性的行為を求められる可能性が高まる一方で、一般的には違和感がないように他者からはみえる。何を好むかという視点が、アセクシュアルの求めるパートナーの性別に影響を与えるのだ。

(2) パートナー関係の実体

場所Bにおいて開催された座談会イベントでは、アセクシュアルと「複数人でのパートナーシップ」というテーマについて、盛本さんグループと今井さんグループで話し合うというものであった。以下は、その座談会の内容を主にまとめたものである。

①盛本さんたちのズッキーニ関係

(a) 成り立ち

盛本さんと會田さんたちのグループ関係は、6 から 7 年ほどの長い間継続された関係である。複数人でのズッキーニ関係[3]を結ぶことになった経緯としては、盛本さんが會田さんに、盛本さんの友人を紹介したことが始まりとなっている。元々、盛本さんと會田さんは仲の良い友達関係を築き上げていた。盛本さんは、會田さんとは別の親しい友人の性格と會田さんの性格を熟知していたこともあり、その友人と會田さんの相性が非常に良いのかもしれないと考え、會田さんにその友人を紹介することにしたそうだ。すると、盛本さんの紹介もあり、自然と會田さんとその友人が 2 人で遊ぶほどに仲良くなっていたという。それから、盛本さんが會田さんの性格に合いそうな友人を他にも数名紹介したところ、またしても自然に仲良くなっていたそうだ。そうしたことを繰り返していると、気づいたら仲の良い5人組のグループが形成されていた。

しかし、仲の良い 5 人グループが形成されてから直ぐにズッキーニ関係を結んだ訳ではないと、會田さんは語った。つまり、最初からズッキーニ関係を目指してなったグループではなく、気づいたらズッキーニ関係のような精神的な繋がりが強固な関係になっていたため、お互いがその絆のようなものを認識したことでズッキーニ関係を結ぶという選択を取ったのである。

加えて、盛本さんたちはズッキーニ関係を「結ぶ」という言い方を何度かしていた。このことに関して盛本さんは、普通の友人関係から、より強固な結びつきや特別性を帯びたような関係を結ぶということを意味していると述べる。つまり、「意識的に関係を繋いでいく」という意味で、「結ぶ」という言い方をしていることは強調しておきた

[3] 盛本さんたちは自身の親密な関係を「ズッキーニ」と表現することが多いため、本節ではズッキーニを使用している。

い。

(b) 盛本さんグループの特徴

QPR/ズッキーニ関係はアセクシュアル/アロマンティックのコミュニティで形成されたことを先程確認したが、盛本さんたちのズッキーニ関係はメンバー全員がアセクシュアル/アロマンティック当事者でないことが大きな特徴である。

また、ズッキーニ関係を結んでいる盛本さんグループは、基本的に特別な決まり事やルールのようなものをグループ内で共有していないと語っていた。例えば、グループ内のメンバーたちと会う頻度に関しては、盛本さんは以下のように語っていた。

> 週に 3、4 回会うときもあるし、1 年に 1 回しか会わないときもありますね。なんか、信頼しきってるから大丈夫。自分たちのなかではそういう解釈ですね。けど、連絡は取り合ってはいますし、もちろん不定期であったりもしています。

「週に 3 から 4 回」など頻繁に会うときもあれば、「1 年に 1 回」しか会わないときもあるという盛本さんだが、メンバーたちが各々のことを「信頼しきっている」から大丈夫という部分が一番大きいのだろう。つまり、定期的に会わなくても盛本さんたちのズッキーニ関係が解消されるような心配がないことを意味している。また、連絡を取り合うことは継続しているとも語っているが、盛本さんたちは「連絡したいから連絡をする」のであり、ズッキーニ関係の維持を目的として連絡をしていない。すなわち、ズッキーニ関係を結んだことによってなにか特別なことをしなければいけないという規範性は薄く、仲の良い関係性の延長線上にズッキーニ関係が位置していることが考えられる。

しかし、ズッキーニ関係を結ぶ上で、ある程度の約束事が共有されていることも盛本さんたちは語った。

> 合鍵を共有する、保険について話し合う、緊急連絡先を伝えておく、最悪ここに連絡する、何週間連絡とれなかったらどうこうするとか、それぞれのメンバーの判断でしていたりもする。

こうしたいくつかの約束事は、かなり生活に踏み込まれたものであることが分かる。「合鍵を共有する」や「緊急連絡先を伝える」といったことは、恋愛における恋人同士で行う内容や、家族同士で行う内容に非常に似ているものだろう。こうした、普通の友人関係では共有しないようなものをあえて共有することは、盛本さんたちのズッキーニ関係と、一般でイメージされる友人関係の異なる点かもしれない。また、「何週間連絡とれなかったら」という語りは、互いの生活を支え合いたいという意思表示として、緊急時の対応を決めていることを表している。すなわち、こうした複数の決まり事の根底には「互いを支え合えるような関係を作っていく」というような、盛本さんたちのズッキーニ関係における重要な要素が組み込まれている。

また、盛本さんグループの機能として、「電話」を挙げていた。盛本さんたちはメンバー同士で会うこともあるが、どちらかというと「LINE」のグループ通話や個人間での通話を頻繁にするという。「電話」をメンバーたちとする理由としては、最近あったことを共有することができる点などが楽しいというものであった。しかし、一番重要な点は、日常生活で生じる不満や不愉快な出来事に関する悩みや相談をメンバーたちに話すことで、自身のメンタルを保つことができるからというものであった。

グループ通話などを頻繁にする盛本さんたちだが、毎回「LINE」の全体グループで通話をしている訳ではない。また、メンバーたちとの全体グループ以外にも、複数人のグループがあることを特徴として挙げていた。盛本さんは次のように語っていた。

> 5 人全体のグループもあるし、そのなかで良く出掛ける、遊ぶ人専用の 3 人グループとかもあります。用途によってグループのなかにさらにグループを作り分けている感じですかね。

理由としては、ある話題や遊びに関心がありそうな人たちだけで連絡を取ることもあるからである。加えて、特定の誰かの体調を心配して、その人を安全にグループで支えるために、その人以外のグループを作るといったことが挙げられる。つまり、全体としては 5 人のズッキーニ関係を結んでいるが、そのなかでも様々な用途別のグループが形成されており、緩やかな繋がりが形成されているのである。

(c) 盛本さんたちが思うズッキーニ関係

盛本さんと會田さんは、座談会の最後に参加者たちに向けてメッセージを求められた。盛本さんが初めにこの座談会で参加者たちに伝えたいことを言うと、それに加えて會田さんも次のように語り始めた。

> 盛本：関係性って一口に言っても多様かなって思っていまして、色々ある。参加者の皆さんには、それだけ幅があるっていうことを分かってほしいと思って、今日の座談会を開きました。
> 會田：そもそもこれがアセクシュアルっていうセクシュアリティが関連してるのかな？って思ったりもしますもんね。

ズッキーニ関係のあり方は一様ではない。そのため、盛本さんや今井さんたちのグループのように、同じグループ関係といっても全く異なるものであることを説明したかったそうだ。つまり、ズッキーニ関係のあり方が複数人グループである必要性や、盛本さんグループのようなあり方である必要性はない。そして、「様々なあり方がQPR/ズッキーニ関係になり得るのであり、またならなくてもよい」ということを、盛本さんたちは参加者たちに伝えようとしていたのである。

また、會田さんが言うように、アセクシュアルだからこその特別な関係があり得るのかということも重要な指摘である。つまり、アセクシュアルだからズッキーニ関係のような親密な関係を築き上げることができる、ということにはならないのではないかということである。「親友」や、それ以外の言葉では言い表せない親密な関係を構築する人もいるため、アセクシュアル当事者だけが「恋愛/友情」の枠組みでは捉えることができない関係を構築することができるとは言い切れないのではないか、と會田さんは考えているのである。

②今井さんたちのQPR関係

今井さんたちのQPR関係[4]は、盛本さんたちのズッキーニ関係とは正反対な点が多いものであった。

[4] 今井さんたちは自身の親密な関係を「QPR」と表現することが多いため、本節ではQPRを使用している。

(a) 成り立ち

今井さんたちの QPR 関係は、盛本さんたちのズッキーニ関係とは異なり、今井さんにより意図的に構築されたものであった。今井さんは誰かと一緒にいる時間を増やすことで幸せな時間が増えるのではないかと考えており、元々は結婚することも視野に入れていた。しかし、1 対 1 の規範性や婚活に関することで精神的に疲れたため、性的行為の伴わない形で誰かと一緒にいる時間を増やせないかと QPR 関係に辿り着いたそうだ。

また、複数人での QPR 関係を組むに至った理由としては、場所 B に来た参加者との会話から、1 対 1 の関係性に抵抗を感じることに気づいたからだという。今井さんは過去に 1 対 1 の関係性において互いに依存したことがあり、精神的に疲れたという経験がある。そこで、アセクシュアル同士でなお且つ複数人でパートナー関係を組むことができたらと思い、以前からの知り合いや場所 B で知り合った人たちの中から、今井さんが QPR 関係を組むことができそうな人たちを選び、声をかけたそうだ。声をかけた人たちとは、バーベキューに行ったり、一緒に旅行に行ったりするなどして、親交を深めていったそうだ。そして、今井さんが関わり合いを築いていくなかで、QPR 関係を組みたいと思った人たちに対して、QPR 関係を組むことを提案したという。結果として、今井さんが QPR 関係を組みたいと声を掛けていた人たちが賛同したことで、QPR 関係を組むことができた。

しかし、今井さん以外の中野さんなどのパートナーたちは、お互いの顔を知らなかった人もいたため、親睦を深めるためにも定期的に会うようにしていたそうだ。中野さんは、このことについて次のように語っていた。

> 最初は物的距離感が近くなかったですね。だから、月 1 は遊ぼうねとかいう程度でした。週 1（で会う）とかはしんどいかなって。ただ、定期的に会うっていう約束をしなくても、半年とか一年遊ばなくても友達としては仲良くできますけど、ある程度時間を共有しないと親密にはなれないなってなって、それを地道にやっていましたね。

つまり、最初はそこまで親密な状態になかった人たちが、会うことを定期的に重ねて

いく上で仲良くなったのである。ここから、盛本さんたちの QPR 関係とは異なり、最初から QPR 関係を目指していたグループということができるだろう。

また、今井さんも頻繁に QPR 関係を「組む」というような言い方をしており、ここでは一緒にいる楽しい時間を共有することを目的とした、今井さんたち独自の契約関係を結ぼうとする今井さんの意図が垣間みえる。

(b) 今井さんグループの特徴

今井さんたちの QPR 関係は、パートナー全員がアセクシュアルを自認しているが、一人ひとりの恋愛的指向は異なっている。

また、今井さんのグループ関係は、意図的に構築されたものであるために、いくつかのルールや決まり事を設けている。例えば、会う頻度に関しては月に 1 回は会うことを約束しているそうだ。理由としては、仲良くなるために会う機会を定期的に設ける必要があるというものである。しかし、忙しい人や体調の悪い人は休んでも大丈夫とされていることは強調しておきたい。定期的に開かれていた会合だが、中野さんは今では心の支えになっていると、次のように語っていた。

> 定期的に会う機会があることで、その日に向けて頑張れたり、自分が悩んだ時に色々な方向からのアドバイスなどを聞けるのが良いですね。

また、行事ごとや個人的に集まりたいときなどに声をかけることで集まる機会を設けている。年中行事をパートナーたちと楽しむことができる点について、中野さんは次のように語る。

> 1 人で生きると平坦な道を歩いていくような感じがしますけど、複数のパートナーがいると、季節のことをやって生活に潤いを与えられるように思いますね。ヘテロロマンティック[5]の家族が結婚してできるようなことができるのがありがたいなあって。

[5]出生時に割り当てられた性別を自認する人と、反対の性や反対のジェンダーの人に恋愛感情を抱く恋愛指向のことを指す（デッカー 2019: 40）。

定期的な集まりやその他の集まり、特に年中行事に関する集まりにおいては、中野さんは「生活に潤いを与えられる」というように感じている。その理由は、「ヘテロロマンティックの家族が結婚してできるようなことができる」からである。中野さんはアセクシュアルを自認していることから、恋愛や結婚を今後することがないと考えており、一般的な家族が経験するような年中行事やイベントを楽しむことができないと感じていた。また、かつての交際経験から、恋愛や結婚という枠組みにおいて誰かと一緒に暮らすことが難しいと考えているため、恋愛関係にある人や家族が楽しむような年中行事との距離を感じていた。しかし、QPR 関係を通して年中行事を楽しむことができているため、「生活に潤いを与えられる」と語っているのである。よって、グループの機能としては「家族」が楽しむことができる行事を、QPR 関係において楽しむことができるということが考えられる。QPR 関係のことを中野さんは、「家族で居間に集まっている感じ」とも述べていた。

加えて、基本的に盛本さんグループのように通話をすることは少なく、むしろ月に 1 度会う機会において様々なことについて話すそうだ。または、何か辛いことがあったときや悩み事が生じた際には、通話ではなく「LINE」のグループチャットに連絡をすることで誰かに話を聞いてもらう機会を設けている。グループ関係の利点としては、自分の報告に対して複数人の意見を聞けることを挙げている。悩み事や問題の渦中にいる時は頭が混乱しているため考えをまとめることが難しいが、そういう時に様々な角度からの反応をもらえるため、問題を客観的に捉えるができ、精神的な支えになっているという。

グループであることの意義としては、「精神的な支え」があることに加え「心理的安心感」を感じられることを述べていた。1 対 1 の関係では、自分に何かあった際に助けにいくことができないことや、顔を合わせることができなくなることが考えられる。しかし、他のパートナーが複数人いることで自分が休むという機会を設けることができる。相手を気に掛けることには変わりないが、絶対に自分が相手の応対をする必要がなく、会いたいときに会うというような関係性が継続できる点がグループ関係の良いところである。

一方で QPR 関係を組むことを呼びかけた今井さん自身は、旅行の際に人数が多いと金銭面において有益な点があることを話していた。レンタカーやホテルを借りる時

に複数人であると割り勘をすることができるため、仲の良いパートナーたちと楽しい時間を共有できることに加えて節約にもなることがQPRの利点であるそうだ。

(3) 今井さんたちが思うQPR関係

今井さんは「友達と何が違うって言われるけど、うちらはうちらだし」と、QPR関係と友達関係の違いについて聞かれる際にこのように思うことを語ってもいた。ここからは、今井さんたちのQPR関係は今井さんたち自身が築き上げたものであるため、「今井さんたちの関係」という点を強調していることが分かる。つまり、築き上げた関係が「友達」という枠組みで解釈されそうになることの批判的な見解を示している。

また、座談会の最後にて場所Bの主催者である今井さんが、會田さんの発した「そもそもアセクシュアルっていうセクシュアリティが関連しているのかも分からない」という言葉を拾ってこう語った。

> 確かに、このパートナー関係ってセクシュアリティと関係あるのかな？性的関係を持たないっていう面でみると、もしかしたら誰かに嫉妬や独占欲をいだきにくいのかもしれなですね。ってなると、アセクの人と複数人でパートナー関係を組むのって、相性がいいのかも。

仮にアセクシュアルというセクシュアリティとグループパートナー関係に何かしらの関連性がみられるとしたら、独占欲や嫉妬心が他者に対して湧きにくいことから、複数人でのQPR関係を組むのには、アセクシュアルは相性がいいのかもしれないと今井さんは考えている。今井さんのこの発言は、座談会の終盤にて、複数人でのパートナー関係だと互いに嫉妬することはないのかという参加者からの質問の回答に依拠したものでもある。回答としては登壇した人全員が、嫉妬心はない、またはほとんどないというものであった。「性的関係を持たない」という側面は、恋愛関係が性的関係によって排他性を伴ってしまうことを意識したものであり、そうした排他性が独占欲や嫉妬心と結びついていることを示唆するものである。そうした独占欲や嫉妬心に繋がる規範が今井さんたちのQPR関係ではみられないことから、以上のような考えを述べていることが考えられる。

しかし、あくまでも、今井さんたちはこうした関係には答えがなく、参加者たち自身が求める関係性や、そのあり方を考えることを促すように強く語りかけていた。

座談会が終了すると同時に、会場の至る所から拍手喝采が飛び交い、長い間拍手が鳴り止まなかった。ここから、参加者たちが求めるパートナー関係のあり方が多種多様であることを知ることができたことへの喜びと、実践している人が少ないズッキーニ/QPR 関係の内実について知ることができたことへの、当事者たちの喜びがみて取れる。

5.　考察

これまで、アセクシュアルの親密な関係に関する語りを中心にみてきたが、これらはギデンズの親密性の理論で説明することができるのだろうか。

様々な理由でパートナーを求めるアセクシュアルの中には、1 対 1 でのパートナー関係を求める人もいれば、1 対 1 のパートナー関係だと、何かあったら自分が助けに行かなければならないという心理的負担から、複数人のパートナーが望ましいと考える人もみられた。当事者たちがパートナー関係を求める理由としては、自身に何かあった際に助けてくれる存在を必要としていることが 1 つ挙げられる。実際にパートナー関係を結ぶ/組む当事者たちは、「互いを支え合う」ことを中心にした、緩やかで親密な関係を構築していた。例えば、今井さんたちの QPR 関係では、定期的に QPR 関係のメンバー同士で会う機会が設けられていた。しかし、忙しい人や体調の悪い人は休んでも大丈夫という配慮もあってのことか、中野さんは「行かなくても他の人がいる」と語っており、複数パートナーの緩やかであり強固な繋がりを喜んでいた。

筆者はこの点を、ギデンズの指摘する、「純粋な関係性の特徴は、いつの時点においてもいずれか一方のほぼ思うままに関係を終わらすことができる点にある」（ギデンズ 1992=1995: 204-205）ということに該当すると考える。複数人でのパートナー関係の場合、一方が「行かない」という選択肢、つまり「一方のほぼ思うままに関係を終わらす」ことに該当する行為をしても、その他のパートナーが、（この場合会合に）行くことで、パートナー関係自体の連帯が保たれる。「行かない」という選択

をとった者は、他のパートナーの働きによって実際に「関係を終わらす」ことはできず、パートナー関係事態から離脱することをしない限りは、永遠とその紐帯が守られることになる。また、(会合に)「行く」という選択肢を次回以降とることで、実質的にパートナー関係への自己投入を果たすため、パートナー関係に更なる紐帯を生むことができる。つまり、複数人での QPR/ズッキーニ関係で特別な点としては、「一方のほぼ思うままに関係を終わらす」ことに該当する行為をしたとしても、実質的に「関係が終わらない」という点であり、これはギデンズが提唱した親密性の理論において見落とされていた点であると筆者は考える。

また、ギデンズは、「信頼は、人にたいする信頼という言い方をした場合、無限に拡大が可能な性質のものではないからである」(ギデンズ 1992=1995: 207) と述べていることから、信頼は 2 者間においてのみでしか働かないものとしてギデンズが考えていることが分かる。しかし、5 人によるグループ関係を結んでいる會田さんが「パートナーたちへの信頼」によって、QPR 関係が成り立っていると語っていることから、信頼は 2 者間ではなく複数人によっても成り立つものであることが考えられる。よって、ギデンズの考える信頼の概念は、2 者間ではなく複数人へと拡大可能なものであると言えるのではないだろうか。

6. おわりに

本研究では、場所 A、B において語られた、アセクシュアル当事者たちによる親密な関係について議論した。それは、多くの場合、非恋愛/性的な関係性を意味することに加え、互いに助け合うことを目的としたものであることが明らかになった。意図的に築かれたパートナー関係であったり、気づいたらパートナー関係になっていたりと、アセクシュアルのパートナー関係のあり方は様々なものである。また、そのような親密な関係においては、恋愛時にみられるような規範性は望ましいとは考えられず、むしろ緩やかな繋がりであることが求められる。アセクシュアル当事者たちが織りなす多様な関係性は、「恋愛/友情」の枠組みとは異なる仕方で表現される (佐川 2024: 79) という点で、これまで当たり前なものとして認識されてきた「恋愛/友情」における関係性を相対化する役割を担うのではないだろうか。

しかし、本稿にて議論したアセクシュアルの親密な関係だが、會田さんが言うように、「アセクシュアル」というセクシュアリティが本当に関係しているのかという指摘は非常に重要であることが考えられる。アセクシュアルを自認してない人たちの中にも、本稿で論じられたような親密な関係を築き上げている人がいるかもしれない。そうした人たちの親密な関係を、アセクシュアルの親密な関係という表現で捉えてしまうことは、かえって多様な人間関係を矮小化してしまうものになりかねない。よって、今後はアセクシュアルに限らず、幅広い人たちの親密な関係をも研究対象としていきたい。

最後に筆者は、本稿がアセクシュアルの親密な関係に関する新たな事例に加え、複数人での QPR/ズッキーニ関係、さらに広く親密な関係は、多様なあり方があるということを多くの人に届けるようなものとなることを強く望んでいる。

引用文献

AVEN

2024　The Asexual Visibility and Education Network ＜https://www.asexuality.org/＞より、2024 年 12 月 1 日に取得。

ブレイク、エリザベス

2012　Minimizing Marriage: Marriage, Morality and the Law, Oxford University Press（=2019　久保田祐之監訳『最小の結婚—結婚をめぐる法と道徳』白澤社）。

チェン、アンジェラ

2023　『アセクシュアルから見たセックスと社会のこと』羽生有希訳、東京: 左右社。

チェンバース、デボラ

2006　Connections in a Fragmented Society, Palgrave Macmillan（＝2015『友情化する社会—断片化のなかの新たな〈つながり〉』辻大介・久保田裕之・東園子・ 藤田智博訳、東京: 岩波書店）。

デッカー、 ジュリー・ソンドラ

2019 『見えない性的指向アセクシュアルのすべて』上田勢子訳、東京: 明石書店。

ギデンズ、アンソニー

1991 *Modernity and Self-Identity: Self and Society in the Late Modern Age*, Cambridge: Polity（=2005 『モダニティと自己アイデンティティ――後期近代における自己と社会』秋吉美都・安藤太郎・筒井淳也訳、東京: ハーベスト社。）

1992 The Transformation of Intimacy: Sexuality, Love and Eroticism in. Modern Societies. Polity Press（=1995 『親密性の変容―近代社会におけるセクシュアリティ、愛情、エロティシズム』松尾精文・松川昭子訳、東京: 而立書房)。

片瀬一男

2020 「機能分化社会における性愛の消滅 ?」『東北学院大学教養学部論(185):1-18。

菊池夏野

2021 「『逃げ恥』に観るポストフェミニズムー結婚／コンフルエント・ラブ／パートナーシップという幻想」樫田裕一郎編『現代思想ー 特集〈恋愛〉の現在』49(10): 120-129、東京: 青土社。

松浦優

2020a 「アセクシュアル研究におけるセクシュアルノーマティヴィティ（Sexualnormativity）概念の理論的意義と日本社会への適用可能性」『西日本社会学会日報』18: 89-101。

2020b 「メランコリー的ジェンダーと強制的性愛―アセクシュアルの「抹消」に関する理論的考察」『gender and sexuality』15: 115-138。

2021 「日常生活の自明性によるクレイム申し立ての「予めの排除/抹消」「性的指向」概念に適合しないセクシュアリティの語られ方に注目し『現代の社会病理』36:67-83。

2023 「抹消の現象学的社会学―類型化されないことをともなう周縁化について」『社会学評論』74(1): 158-174。

2025　『アセクシュアルアロマンティック入門―性的惹かれや恋愛感情を持たない人たち』東京: 集英社。

三宅大二郎・平森大規

2021　「日本におけるアロマンティック/アセクシュアル・スペクトラムの人口学的多様性―『Aro/Ace 調査 2020』の分析結果から―」『人口問題研究』77(2): 206-232。

三宅大二郎・今徳はる香・神林麻衣・中村健

2024　『いちばんやさしいアロマンティックやアセクシュアルのこと』東京: 明石書店。

長島史織

2022　「性の医療化と性規範に抵抗して―性的無関心をめぐるアセクシュアル当事者団体の議論に関する考察」『国際ジェンダー学会誌』20(22): 65-81。

中村香住

2021　「クワロマンティック宣言『恋愛的魅力』は意味をなさない！」樫田裕一郎編『現代思想－特集〈恋愛〉の現在』49(10): 60-69、東京: 青土社。

大森美佐

2017　「日本の若年独身者における親密性―性行動内容に注目して」『人間文化創成科学論叢』19:135-143。

2022　『現代日本の若者はいかに「恋愛」しているのか―愛・性・結婚の解体と結合をめぐる意味づけ』京都: 晃洋書房。

桶川泰

2016　「恋愛ハウトゥが提供する純粋な関係性をめぐる自己知―1985 年から 2007 年までの女性誌を分析資料として」『社会学評論』67(1):2-20。

佐川魅恵

2024　「親密さの境界を問い直す―アセクシュアルとノンバイナリーからみる」樫田裕一郎編『現代思想―特集〈友情〉の現在』52(9): 78-86、東京: 青土社。

萌芽論文

現代におけるサイボーグ実践とまなざしを向けられる美しさ
―美容整形を繰り返す女性たちの語りから

森谷　実子

１．はじめに

止まっちゃいけない 進むのだ 進め！！ もう始まってしまっているのだ
（ちょっと夢見ただけよ そう いつも夢見てあきらめる）
忘れてはいけない 選択はもうすでに行われたのだ
あたしはもう選んでしまっているのだ
（出典:岡崎京子『ヘルタースケルター』、東京：講談社、2003 年、112 ページ）

現代日本において、美容整形はタブー（禁忌）化された危険な領域にあるものから、身近なものへとなってしまった(川添 2013：105)。ヘルタースケルターで描かれる主人公「りりこ」は、いまや日本のどこかに存在しているかもしれないと思わせるほどである。電車の中には未成年に二重手術を勧める広告が張り出され、SNS では「美しくなりたい」と美容整形を実践する人々の様子を簡単に探し出すことができる。あらゆる技術が発達した現代において、人々はどのような美しさを志向し、美容整形によってどのように自らの存在をつくり変えているのだろうか。

本研究の目的は、美容整形を繰り返す女性２人の語りから、現代日本において美容整形という実践に見られる美しさへのまなざしを考察することである。「いまや『醜さ』でさえ治療の対象となった」現代において、本研究で注目する interactor たちの語りを通じて、美容整形を繰り返す人々が志向する美しさを「サイボーグ」という視点から明らかにする(ハイケン 1999：19)。

2. 問題の背景

はじめに、本研究の主要なトピックとなる美容整形と美しさの概念について概説する。その後、本研究における繰り返される美容整形を理解するための説明枠組みとして、「サイボーグ」という概念を提示する。

(1)　民俗誌的背景

①美容整形

美容整形は生物医学の実践であり、近代の身体加工の代表である(川添 2013: 231)。美容整形を受ける患者は肉体的には健康であるにも関わらず、形成外科医は市場の要求に応えることを第一とし、美容外科の技術や考え方を取り入れ、ショッピング感覚で選べる、まったく前例のない医療の慣習を作り出した（ハイケン 1996: 18)。

美容整形は医療と美容（ビジネス）両方に属する境界的な実践である（川添 2013: 105)。身体をメスで切り開き、身体を劇的かつ半永久的に変える効果を持ち、リスクを伴う非日常的な現象でありながらも、病気やケガの治療のように生命を保つための緊急性を持たない美容整形は、コンプレックス概念[1]が導入されても、虚栄心と結び付けられたり、不自然な行為とみなされてきたりした（川添 2013: 104)。

近代的中間集団が意義を失うなかで、〈個人〉は、自らを反省的に監視し、自己点検と編集を繰り返しながら、自己を創造する主体として「新たに再埋め込み」される(川添 2013: 222)。近・現代社会の人間は、自ら進んで自分たちの身体の状態を監視し、反省し、対処する習性を身につけている(川添 2013: 222)。自分はこれでいいのかといつも問い続け、自分自身を編集し続けるような患者の厳しいまなざしは、こうした近・現代社会から生まれたものといえる（川添 2013: 222)。さらに、技術的可能性はどんどん向上し、定期的な「メンテナンス」前提とする施術も増えてきていることから、「近・現代社会の身体加工は、整形リピーターを生み出す仕組みを持っているともいえる（川添 2013: 222)。

[1] アメリカでは、外科の技術に寄せられた新しい要求にどう対処すべきか迷っていた医師たちは、その答えを心理学に求め、劣等感（インフェリオリティ・コンプレックス）と呼ばれる概念に飛びついた。（中略）実際、医師たちが美容整形を正当化する決め手となったのが、この劣等感という概念だった。肉体的欠陥に劣等感を持つ患者たちは、そのせいで経済状況にまで悪影響があると思うようになった。コンプレックスをもつ人びとは、競争社会で成功するのに必要な自己宣伝や売込みが積極的にできないからである。また。容姿のせいで仕事にありつけない者は精神的に不安定になり、家族を養うことさえできないという劣等感をもつ。いずれの場合も、外科手術によってそんな状況を打破できる（ハイケン 1999: 156-157)。

人類学的ジェンダー研究では、美容整形を実践する女性に焦点を当て、主に「文化の強制」と「女性の選択」という 2 つの視点から考察を進めてきた（西倉 2006:166）。美容整形は女性が不遇な状況から脱するために、女性性という文脈において美しさを強化する営みとして捉えられていたのである(ハイケン 1999:21-30)。しかし、筆者が聞き取りを行った容整形を繰り返す女性たちの語りからは、彼女たちが目指している美しさはジェンダーを意識しない造形美であることが明らかになった。

脱近代においては、生(ライフ）に意味を与える基本的な前提が変化するという越境＝脱近代性が見られ、同じ観念や行為が異なる意味を担わされることもある(フランク 2022: 20)。本研究では、美容整形という実践を通じて人々が獲得しようとする美しさという観点から検討する。

②美しさ

私たちが普段使用する「美」や「美意識」という概念は、西洋近代に特有の概念であり、「厳密な意味で『美』にあたることばは、明治になってこれが‘*beauty*’・‘*beauté*’の訳語として使われるようになるまで日本にはなかった」（伊藤 2018: 13）。「西洋の『美 *beauty*』には「均整」や「完成」という意味が含まれて」おり、西洋美学においては「『美』が主体と対象とが明確に分離したところに現れるもの」であるとされていた(伊藤 2018: 70,193)。

『美しい』という表記が一般化し、頻繁に使われるようになったのは、明治時代以降に西洋文化が流入し、それとともに西洋的な『美』の概念が日本人の間に広まるようになって以来のことである(鳥越 2022: 9)。「うつくし」の語は本来「美」と直接かかわりがなかったわけであるが、両方の語に意味の重なりが生じることによって「美しい」という表記が生まれたと考えられるのであり、今度はこの「美」が漢語の伝統をふまえた意味で把握されるのではなく、新たに入ってきた西洋の言葉、いま英語で代表させれば beauty の訳語として「美」が宛てられ、その形容詞としての beauty に「美しい」が使われることになったのである(鳥越 2022: 9)。

近代は、西欧白人男性中心主義となり、美の基準もそれを頂点として位階付けられてきた(渡辺 2022: 55)。低い鼻、厚い瞼といった特徴が挙げられるモンゴロイドを起源とする顔立ちを持つ日本人は、コーカソイドを起源とする切れ長の目、高い鼻、薄い唇を持つ顔立ち、いわゆる白人女性の顔立ちを志向するように仕向けられている。

「市場主義のもとに、美のために消費を促され続けている現実」において、メディアは若々しく、細いボディラインを持ち、整った顔立ちの女性が「美しい」というイメージを女性に浸透させていった(2022 鳥越: iii)。画一的なイメージで表象される美しさは、その基準に沿わないものを排除するような性質があるともいえよう。

(2) 理論的背景

今日ではいかなる事物も人間も、そこ根底から解体し再統合されるものと考えるのが妥当である(ハラウェイ 2001: 7)。ある意味で、有機体はもはや知的対象としては存在せず、いまや生体部分と化し、情報伝達技術とバイオテクノロジーは、人間の肉体を再構成するのに欠かせない手段といえる(ハラウェイ 2001: 70-71)。サイボーグは、脱性差時代の世界の産物である(ハラウェイ 2001: 35)。「現代医学はサイボーグでいっぱいだ」と指摘されるように、人間が生得的に持ちえない物質を自らの身体に取り込み、それらと共に生きていく現代人も、私たちに実践される美容整形もまさにサイボーグ／サイボーグ実践であるといえないだろうか(ハラウェイ 2001: 33)。

Interactor が志向する「造形美」という美しさに性はなく、彼女たちはただ美しい存在でありたいと願う。「男女間ならぬ性差内部のゆらぎとして浮上した人間／機械間の脱構築」という状況において、サイボーグの姿が立ち現れるのならば、その時まなざされるのはこれまでの二項対立的な事物を超えようとする脱構築的な美であり、まさに相対性を超えた美しさなのではないか(ハラウェイ 2001: 16)。本研究ではこれらの問いに答える形で美しさについて検討する。

3. 美容整形を繰り返す女性たちの語り

ここでは、筆者がインタビューを行った美容整形を繰り返す女性２人の語りを記述する。筆者は、美容整形に関する投稿が個人的になされることが多く、また「整形垢」と称する「整形アカウント」を運用する女性が X[2]上に多いという印象を受けていたことから、美容整形の遍歴をプロフィール欄に記載していたり、多くのフォロワーを抱

[2] 友人や家族、仕事仲間などと、手軽でリアルタイムなメッセージ交換を通じてコミュニケーションを取ったり、つながりを保ったりできるサービス。

える「整形インフルエンサー」として活動したりしている女性たちを観察してきた。以降、本研究における interactor である女性 2 人を由佳さん、真理子さんと記述する。彼女たちの詳細な情報については後ほど述べる。筆者は 2023 年 4 月～7 月、2025 年 2 月に zoom[3]と google meet[4]を用いてインタビュー調査を行った。本研究では、登場する人物に関してはプライバシーに配慮して仮名を使用する。また、個人情報に関わる情報にもプライバシーに配慮して記述する。ただし、地名や団体はそのまま表記する。

(1) 由佳の語り：美容整形は「現代アート」

由佳さんは東京出身の 1994 年生まれの女性であり、これまで総額で 1000 万円以上の金額を美容整形に使用してきた。現在は X 上で数万人のフォロワーを抱える整形インフルエンサーとして活動している。

由佳さんは母、父、由佳さん、弟の 4 人家族の元で生まれ育った。由佳さんの母は容姿に気を遣い、過去に美容に多額の投資をしてきた人だったという。由佳さんの母は、由佳さんの身だしなみに対してもかなり厳しく、常日頃から容姿に関して様々なことを言われて育った。

由佳さんが美容整形をしたいと感じるきっかけとなったのは、母から掛けられる言葉が呪縛となったことにあった。

> 今で言うと目を二重にするマッサージってあんま良くないって言われたりするじゃないですか。それを幼稚園児くらいの時から、顔拭くついでに、「一重だから可哀そうにね。二重になるようにね」っておまじないみたいな感じで、目が真っ赤になるまでやられたり、脚とかこすりながら「高校生のあのお姉ちゃん見た？あの大根脚にならないようにね、ママがおまじないかけてあげるからね」みたいな。もうほんとに湊かなえさんの小説[5]に出てくるような親で（笑）

[3] オンライン上でテレビ会議のようにミーティングができる Web 会議ツールのこと。
[4] Google が開発したビデオ会議ツールのこと。
[5] 1973 年生まれでミステリー小説を中心に執筆する小説家。由佳さんが言及したのは、湊かなえによる『母性』(2012) である。

このような母からの身体的な躾に加えて、「あなたお父さんに似て鼻ぺちゃねえ」などと日常的に養子に対する言及もあったという。さらには由佳さんが小食であることに対し、「虐待していると思われるのではないか」と不安に思った母が無理やり由佳さんに食べものを食べさせることもあったという。

これらの母の行為に対して、由佳さんは幼少期に全く疑問を持っていなかったと話す。その理由として、由佳さんは「幼い頃は、子どもにとって家と学校という環境が全てになってしまう」と語った。現在の由佳さんにとって、美容整形や毒親がテーマとなる小説や映画は「昔の親の姿が生きてくる」ものであるため、恐怖心から今でも鑑賞することができないものである。そのような昔の母の言葉を自分をつなぐ、「縁」のような何かを断ち切りたいと由佳さんは思っているが、「刻み込まれたもの」のように、小さい頃からの「習慣（特定の何かがトリガーとなって母を思い出してしまうという意味で使用したと考えられる）」である。

由佳さんは幼少期におけるこれらの記憶がきっかけで、美容整形を「顔を直す」ために実践しているという。人生が上手くいかないのは「自分がブスだから」であり、美しければ不幸にはならなかったと語る。由佳さんにとっての美容整形とは、「したいもの」なのではなく、「しなきゃいけない」ものである。働いてお金を貯めては美容整形を幾度となく繰り返す心境を、由佳さんは以下のように語った。

> 色んな事やって、本当に。前 Twitter[6]には書いたけど、生きてることがマイナスみたいな。だから整形しなきゃいけないみたいな。もうゼロの地点に立ててない、自分が。みんな幸せっていうプラスを得られているのに、私たち、私は、そのゼロの地点にも立ててない。整形っていうパワーでゼロの地点までなんとか立ちたくて整形をした、って思ってたところがあって。だからほんとに、人を傷つけたりとか、犯罪以外は何でもしてやろうって思って。あはは（笑）

「顔を直す」際、由佳さんは「～みたいな顔になりたい」というイメージを持たない。なぜなら、元々のパーツの位置や骨格は変えられないものであり、ポテンシャルの違いを考えるとそのようなイメージは非現実的であるからだという。由佳さんにとっ

[6] 現在 X と呼ばれる SNS の旧名称。2023 年 7 月 24 日から Twitter は「X」へと名称が変更された。

ては「生きているだけでマイナス」であるが、生まれたままの美しさを美容整形なしに保つ人々は、当たり前にプラス地点から人生が始まっているという。「ゼロ地点の人から見たら（何度も整形を繰り返している自分が）おかしく見えるけど、マイナスの人は必死」であるのだと由佳さんは語った。

美容整形を繰り返す日々について、由佳さんは「（人生はただの）暇つぶしで生きてる」と形容する。由佳さんにとってその瞬間の自分は、ゲームで例えるならば重課金をしてレベルアップさせた状態である。由佳さんが生きる理由は、「課金しまくったゲームってなかなか辞められないから、もうちょっと続けるか」くらいの感覚でしかないという。暇つぶしである人生において、美容整形という楽しみを見出している点に疑問を感じた筆者がそれについて問うと、由佳さんは以下のように語った。

> 仕事をしていた時、かなり大きい病院に勤めていて、亡くなる人を何人も見てきました。(中略)「最後にどう死ぬかが一番大切なんだ」って気付いて、死ぬまでの長い余暇をどう楽しむかと考えたときに、自分にとってはそれが美容整形かなって。

さらに、由佳さんは自身が目指している美しさについて、以下のように語る。

> 美容整形は現代アートだと思う。骨を削って、プレートを止めて作り上げるような美しさは現代にしかないアート。もしくは彫刻技術みたい。そこまで私はまだ綺麗じゃないけど、顔面が彫刻でありたいと思うかな。

由佳さんは美容整形をかなり経験してきた現在、施術を受ける前にある程度の変化の予想がつくという。それでも美容整形をすることを決めるのは、「試さずにはいられない」からであるそうだ。将来の自分に比べ、現在の自分の方が体力も時間の余裕もあるからこそ、出来る時に出来ることをしておきたいという。自分が老いていく将来について、由佳さんは以下のように語った。

> 加齢を受け入れなきゃいけないと思う。美容整形は手放せないと思うけど、自分

がやりたいことをやったという自信を持ちたい。(中略)時間や重力には抗えないから。

それでも私はその年齢相応の美しさを追及していきたいし、それが自分がやっていて楽しいと思うこと。日々研究だと思う。自分のために美しく在りたい。

(2)　真理子の語り：「芸術品」になりたい

真理子さんは東京出身の 1987 年生まれの女性であり、由佳さん同様これまで総額で1000万円以上の金額を美容整形に使用してきた。現在はX上で数万人のフォロワーを抱える整形インフルエンサーとして活動する傍ら、法律に携わる仕事をしている。

真理子さんは母、父、真理子さん、妹の４人家族の元で生まれ育った。頑固でモラハラ気質である父と、それに従う物静かな母の姿が印象に残っているという。家族仲は良好であったとは言えず、幼少期からトラブルが絶えなかったという。特に真理子さんと父との間には深い溝があり、現在でも「没交渉」というほどの距離感があるという。

幼少期、真理子さんは発育が良く、周りの子どもよりも身体が大きかったという。小学生の時には劇団に所属していたが、元々人とのコミュニケーションが得意ではなかったそうだ。演劇中に撮られた写真を見たときに、自分の姿は頭が大きく、バランスが悪いと感じたことが、自らの容姿に対して違和感を覚えた瞬間であったという。この時をきっかけに、真理子さんは誰かに注目してもらえないことや、ちやほやしてもらえないのは自分の容姿のせいだと段々と思うようになった。

真理子さんが「暗黒時代」と形容する高校生の頃、父の多額の借金発覚や親戚の自殺などの大きなトラブルが起こった。人とのコミュニケーションが苦手だった真理子さんにはあまり友人もおらず、彼女は学校にも家にも居場所が無いと感じていた。お金もなかったことから、「出会いカフェ」を転々として小銭を稼ぐ生活を送っていたという。男性が苦手な真理子さんだったが、自らの若さや女性性が価値となって注目されているという事実があっても、出会いカフェでは「誰かに自分を見てもらえる」という嬉しさを感じることができたと語った。

真理子さんはその後、スナックでのアルバイトを始めたことをきっかけに美容整形

を実践するようになり、はお金が溜まれば整形をし、ダウンタイム[7]中はお店を辞めるか休み、傷が治るとまた働くという日々を繰り返すようになった。真理子さんにとって、美しくなるためにしていたはずの美容整形は、いつの間にか「趣味」でもあり、「生きる動機」でもある行為になってしまったという。

当時の真理子さんは、お金を稼ぐ手段を夜の仕事にしか見出せず、「売るものが女しかない」と自覚していたという。仕事をする中で、整形をして美しくなれるポテンシャルは元々の素材にかかっており、自分の骨格ではどうしようもできないと気付いたと真理子さんは語る。生きている意味が見つけられない真理子さんの人生において、身体が突き動かされ、一番心がうきうきする、嬉しくなることが「綺麗になりたい」という思いだったという。

さらに、真理子さんは日常的にアルコールの過剰摂取と医薬品の乱用であるオーバードーズでふわふわする感覚を楽しんでいた。このような現実逃避を続ける理由として、「この人生嫌だったから、明日が来るのが嫌だった。早く死にたいと思ってた」と語った。夜の仕事を辞め、安定した収入を得るようになった現在でも、「お酒を飲んでちょっとバッド入ってる[8]時に、ベランダの高いところから下を見ると飛び降りたくなる、あの時の感覚が蘇ってくる」という。

真理子さんにとって、美容整形を繰り返すようになったきっかけは父にあると考えられる。夜の仕事を辞め、現在の仕事に就くようになった大きなきっかけも父の言葉にあったという。真理子さんの人生において最も印象深いというその瞬間を、彼女は以下のように語った。

> 「お前は朝から晩まで飲んだくれてばっかりで本当に生きてる価値がない」って言われて、あって思って。生きる意味も価値もなかったのよ。その時はただただ貯金して、とりあえずお金もらえるから出勤して、適当にぶらんぶらん飲んで中身のない話ばーってして、それ何ヶ月か繰り返してお金貯めて整形して自己満足

[7] ある施術を受けてから、腫れや痛みが治まり普通に日常生活を送れるようになるまでにかかる時間のこと。

[8]精神作用のある物質(マリファナなどの薬物)によって引き起こされるバッドトリップという体験を指す。バッドトリップとは、物質の使用時にすべてが不気味で、おぞましく、不安や恐怖を掻き立てるものに見えてしまう場合の意識の変容状態のこと。現在では物質に関わらず、ある出来事に関して気分が沈んだり、ネガティブな心境になったときに使うことがある(小田 2020: 179)。

してるだけだったから。何の意味もないんだよね。（中略）
確かにそうだったな、本当に死にたいな、こんなにくだらなかったんだ、私の人生って。いくら課金しても芸能人にはならないし。骨まで切ったのに。いくら頑張っても銀座一番にはならないし、全て水の泡になってしまう。自分の生きてる意味がないと思って。
父親がね、資格を持ってるの。私認めてもらいたかったの、父親に、ずっと。
やっぱり親じゃん。すごくモラハラ気質だったから（父親が）、何かあると「お前じゃあもういい、もういらない」って（昔から）言われてて。でも、なんか、愛されたかったんだよね。

真理子さんは、「父から愛されたかった」という言葉を、涙を流しながら紡いだ。真理子さんにとって最も重要であったという「美しくなること」は彼女の中では達成されることが無く、「結局はこの顔、限界はこの顔」と感じていたという。

現在は以前に比べ、美しさのみに執着することはなくなったという真理子さんは、自分に合う美しさを体現するために、自分をよりよくする手段として美容整形を実践する。

結局、生まれ変わらなきゃその人になれないから。結局（顔に）1300 万かけたけど理想にはなれなかったよね。もう骨格から変えなきゃいけないから、美の、自分の中の本当の美の基準みたいなのを一からしたかったら。
でもそれ（骨格など）は生れつき持つことができなかったら、それは持ってる人を見るとやっぱり、自分が生まれたこと自体が虚しくなるというか、否定したくなる気持ちはまだ全然ある。もう自分は、どちらかというとそこに執着しなくなったというか、諦めに近いかもしれないね。

紆余曲折を経た現在、将来自分が年を重ねていくことが楽しみで仕方がないと語る真理子さんは、今後も老いの予防として、美容医療含めたメンテナンスを行っていきたいという。その理由は真理子さんが生きる上で意識している、「人は見た目が８割」であること、そして「外面が一番見える内面」であることにある。だからこそ「美しいものしか目に入れたくない」真理子さんは、「ブスは相対的に嫌い」であるという。美しくないことは「遺

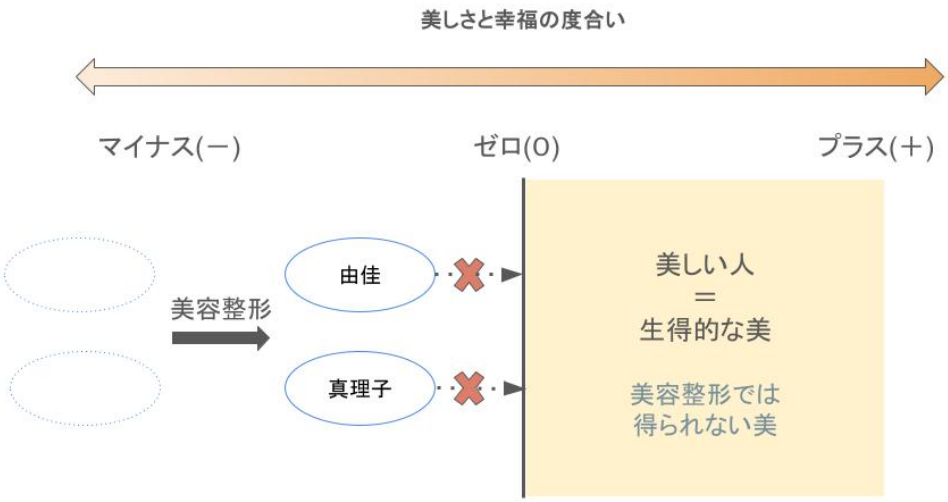
伝子の問題」であり、その遺伝子を持ち得ることも、アジア人に生まれたということも本人の「業」であると真理子さんは語る。現在の真理子さんがまなざしを向ける美しさについて、彼女は「芸術品になりたい」と語った。真理子さんは芸術品としての存在を目指し、これからも造形美を求め、見た目も内面も美しく在りたいと語った。

(3) 美容整形を必要しない人々への羨み

ここまでで記述した由佳さんと真理子さんの語りから明らかになったのは、美しさには「生得的な美（生れつき持ち合わせるもの)」と「人工的な美（美容整形でつくり上げるもの)」があるということである。生得的な美とは、個人の持つ遺伝的基盤に由来する生まれたままの姿として持ち得る価値であり、美容整形などの技術によって変更または獲得されないものである。由佳さんと真理子さんにとってこの美しさは羨むべきものであり、「自分はそのように美しくなれない」と思わせるものでもあった。

一方で、人工的な美とは、美容整形などの技術によってつくり上げることができるものである。言うならば、資金さえあれば誰でも「美しさをお金で買う」ことが出来るのである。しかし、美容整形によって獲得できる美しさには限界があり、かつ彼女たちはその美しさが必ずしも自分たちを幸福にしないことも知っている。生得的な美を獲得することができなかったとき、人々は美容整形という実践によって人工的な美を獲得しようとするのである。

Interactor の語りを基にした美しさと幸福の指標は、以下のように図式化できる。



（出所：筆者作成）

Interactor たちの語りから明らかであるように、美しさとは畢竟、生得的なものであるからこそ価値があり、美容整形によって作り出す人工的な美はそれに及ばないものである。美容整形によって容姿がどれほど変化しても、個人の美しさは生得的な要素に依存するという結論に帰着するのである。

(4)　人類はサイボーグ化へ向かうのか

生得的な美を志向する現代人の営みは、いまや生殖技術や幼児の成長過程へと見出されるようになっている。例えば由佳さんは、両親が幼いころから歯並びを気にかけていたおかげで自分の歯並びには自信があると語る。真理子さんは、彼女が生まれたときに「持つことができなかった」美しさを前にすると、自分の生に虚しさを覚えるという。他にも、筆者の SNS における観察では、幼児期から子への容姿に技術的介入を行うことで、子供が将来的に「後悔しない」ように意図する親が多数確認できた。美しさを求める営みは、美容整形という実践以外にも、「美しい」子どもを産むために遺伝子レベルで分析するパート

ナー選定や、幼児期からの頭蓋形状・歯列への技術介入（絶壁[9]を防止するヘルメット療法や歯列矯正など）といった一連の実践にも見出すことができる。

これらの事例から浮かび上がってくるのは、人々が年代や性別に関わらず「より美しく」なろうと努力を重ね、限りなく「生得的に」美を獲得しようとする営みである。現代人がInteractorと同様に生得的な美に重きを置いているならば、人々がまなざしを向ける美しさとは、男性らしさ／女性らしさというジェンダー的二項対立という拘束を超えうる、人間そのものとしての造形美であるのではないか。それはいつか「完全なるもの」の美しさとして、人々をサイボーグ化へと導くのではないか。生得的な美がまなざしを向けられてもなお、人々は後天的に美しさを獲得しようと美容整形を実践する。なぜなら美容整形によってつくり上げられる美しさは「現代アート」であり、彼女たちの美しさは「芸術品」としての主体性を持つようになるからだ。美容整形という実践によって、そしてその他の美しさを求める全ての営みにおいて生得的な美が求められているという事実は、人類がサイボーグとしての完全性を求める道へと足を踏み入れてしまったことを意味するのではないだろうか。

また、美容整形や美容医療には必ずリスクが伴い、理想とする美しさを獲得できないことも、大きなけがを負ってしまうこともある。それでも人々は自らの容姿に手を加え、生まれつき持ちえない物質を体内に取り込み、それらと共に生きていくことを選ぶ。人間が老いていく過程で表出する変化も、いまや予防し、取り除くことが出来るようになった。私たちは、老いに対抗するように日々メンテナンスを欠かさず、少しでも美しくあることを選ぶ。美容整形というサイボーグ実践は、人間の「老い」への認識さえ変えようとしているのだ。

4. おわりに

ここまで、Interactorの語りを基に、彼女たちが美容整形という実践を通してまなざしを向けている美しさを詳述してきた。先に述べたように、彼女たちにとっての美しさとは「生得的な美」と「人工的な美」という２つの概念で構成されていることが明らかになっ

9 後頭部に丸みが無く、平らになっている状態の頭のかたちを指す。

た。現代は、技術の発達から美容整形によって誰でも自らが望む美しさを体現することができるようになった時代である。美容整形を実践すればするほど生得的な美の価値が増していく事実は、この時代において作り変えることのできないものに本質的な価値を置く思考が逆接的に顕在化しているといえる。この事実から、美容整形を進んで実践しない人々が生得的な美しさに価値を感じている可能性についても言及することができる。

現代における美容整形は、サイボーグ実践と形容しうる特徴を備え、志向される美しさは相対性を超えた「造形美」と変容しつつある。人間が半永久的な美を希求し、サイボーグ的身体を構築するとき、そこにはどのような生が思い描かれ、これまでといかに異なっていくのか。ハラウェイ(2001：41)は、以下のように指摘する。

> サイボーグはどんな存在になるのか―それは根源的な問いだ。
> その答えは、人類のサバイバルを左右する。

全ての境界を脱構築しうるサイボーグとして生きる現代人は、これまでの人間観を刷新しうる存在である。サイボーグとしての美しさを手に入れた人間は、それでもなお、生得的な不完全性に固執してしまうのか。美容整形という実践がこれからの人間に与えうる影響を、私たちは身を持って実感していくことになるだろう。

引用文献

伊藤氏貴
2018　『美の日本―「もののあはれ」から「かわいい」まで』、東京 : 明治大学出版会。
岡崎京子
2003　『ヘルタースケルター』、東京：講談社。
小田晶彦
2020　「デンマークにおける大麻の医療利用について―大麻の医療利用を考える―」『精神神経学雑誌』、第 122 巻第 3 号、185-193。
川添裕子
2013　『美容整形と〈普通のわたし〉』、東京：青弓社。

鳥越成代
2022 『女性と美の比較文化』東京：勁草書房。
西倉実季
2006 「美容整形を読み解く」『ジェンダーと社会理論』江原由美子・山崎敬一編、東京：有斐閣 p. 166-168。
ハラウェイ、ダナ
2001 『サイボーグ・フェミニズム[増強版]』巽孝之編、巽孝之・小谷真理訳、東京：水声社。
ハイケン、E
1999 『プラスティック・ビューティー　美容整形の文化史』野中邦子訳、東京：平凡社。
森谷実子
2024 「美と儚さの人類学―美容整形に関する事例を通して」東北大学文学部 2024 年度卒業論文。
渡辺みえこ
2022 「美女とは誰がどのように決めるのか」『女性と美の比較文化』鳥越成代編、東京：勁草書房 p.55-83。

『東北人類学論壇 Tohoku Anthropological Exchange』規程

1　目的：『東北人類学論壇 Tohoku Anthropological Exchange』（以下、本誌）は、現代世界の諸社会・諸文化に関する広い意味での人類学的研究を掲載する専門誌として、人類学と関連諸分野における学術的交流に貢献することを目指します。本誌は、集約的なフィールドワークに基づく実証研究に高い価値を見出し、新鮮な調査報告の発信に努めます。

2　発行形態：本誌は、定期刊行の学術誌として大学図書館等に配付するとともに、オンライン版を東北大学文化人類学研究室のホームページ上に公開します。

3　使用言語：本誌の使用言語は、基本的に日本語または英語とします。

4　論文審査：投稿論文は、活字あるいはＨＰ上で未発表のものとします。論文は編集委員会において厳正に審査されます。「採用」「条件付き採用」「不採用」の結論は、編集委員を通して執筆者に連絡されます。採否および論文のカテゴリー分類についての決定は編集委員会が行ないます。編集委員会での審査内容は公開しません。

5　投稿資格：本誌に投稿できる者は、東北大学大学院文学研究科人間科学専攻（文化人類学専攻分野）に所属する教員および大学院生、修了生に限ります。ただし、編集委員会が適当と認めた場合は、これ以外の者の投稿を受け付けることもあります。

6　発行母体：本誌の発行母体は、東北大学大学院文学研究科文化人類学研究室「東北人類学論壇編集委員会」です。事務局は同研究室に置きます。

投 稿 規 定

1　投稿者は、「東北人類学論壇編集委員会」宛に、原稿（横書き）を１部送付してください。原稿は返却いたしません。

2　原稿の枚数（400 字１枚計算）は、本文と画像を含めて、50 枚以内を目安とします。

3　ワープロソフトに依存する特殊文字や外字は使用しないでください。本文中の「註」の記号は、半角数字を使用してください。

4　画像は著者が作成してください。オンライン版にはカラー画像が掲載できますが、冊子版には白黒画像のみしか掲載できません。雑誌用の画像は送っていただいたものをそのまま白黒コピーして印刷します。

執筆者紹介

Yukihiro Kawaguchi
（川口　幸大）　東北大学　大学院文学研究科　教授

大島　史晶　東北大学　大学院文学研究科　広域文化学専攻
文化人類学専攻分野　博士前期課程

森谷　実子　東北大学　大学部　人文社会学科
文化人類学専修　令和 6 年度卒業生

東北人類学論壇　第２４号

2025 年 3 月 31 日発行

編 集 兼　東北大学大学院文学研究科
発 行 者　文化人類学研究室
編 集 長　川口　幸大
発 行 所　東北大学大学院　文学研究科　文化人類学研究室
〒980-8576　宮城県仙台市青葉区川内 27-1
電子メール　tohoku-anthropo@sal.tohoku.ac.jp
ホームページ　http://www.sal.tohoku.ac.jp/anthropology

ISSN 1348-4192 · Volume. 24 · Mar, 2025

Tohoku Anthropological Exchange

Cultural Anthropology Program
Graduate School of Arts & Letters, Tohoku University

Article

Yukihiro Kawaguchi · · ·