

規範的な食の倫理の再検討¹⁾

板井 広明

はじめに

食は日常茶飯事である。人生80年だとすれば、おおよそ9万回に及ぶ食事の機会がある。あまりに身近な事柄ゆえに、取るに足らぬこととも見なされてきた食のあり方は²⁾、しかし、19世紀の産業化以降、市場経済や科学技術との関係を抜きにしては語れなくなった。原材料の採取に始まり、商品生産、流通や加工を経て、消費から廃棄へと至る複雑で膨大な過程がある。大量に採取・生産され、コンテナを使って遠距離運搬され、加工され、消費され、(場合によっては消費もされず) 廃棄されている状況がグローバルな規模で起きている。それはひとえにフードシステムの「砂時計」のボトルネックに位置する一握りの企業が莫大な資本を背景に支配力を行使して、生産者と消費者を規定している問題でもある(パテル 2010)。また化学肥料・農薬に基づく慣行(化学)農法や緑の革命を経て、遺伝子組み換え作物やゲノム編集された作物や生物、培養肉、3Dフードプリンターなど(石川 2019)、食とテクノロジーがいかに共存するか、問われている現状がある。

全世界では、2020年、新型コロナウイルス感染症拡大の影響もあって、8億人ほどの人々が慢性的な飢餓状態にあり(FAO 2021: 8)、日本国内に目を転じると、満足に食事をとれない子供が7人に1人いるという「貧困」の実態がある³⁾。多種多様な食材が目前にありつつも、それを購入・調理・摂取・消化することができない人々がいる⁴⁾。本稿では、まず現代の日本で何

が食の問題となっているか、その消費の倫理性について取り上げ、これまで日本ではあまり論じられてこなかった食の倫理⁵⁾に関する議論を概観し、ありうべき食の倫理の方向性を示唆する。

1. 現代日本の食習慣の問題

平々凡々たる事実として、われわれは食べなければ生きていけない。しかしどんな食べものでも構わないわけではない⁶⁾。米を常食していた人間は米を食べないと腹が落ち着かないことがあるし、肉食者に肉なしの食事など考えられないだろう。海の魚を食べたことがない山間の人間に刺身を供しても気味悪がられることがあるし、イナゴの佃煮といった郷土食に見られる昆虫食の習慣も、現代日本の多くの人にとっては同様に気味悪がられるだろう⁷⁾。

食の倫理を考えるために、現在の食の状況の一端を瞥見してみるが、慣れ親しんだ食事であれば問題がないのかと言えば、そうとも言い切れない。現代日本の食の問題としては、食料の海外依存の問題がある。たとえば多くの蕎麦屋で供される天ぷら蕎麦の蕎麦粉は中国から、海老は東南アジアから、小麦粉はアメリカとカナダから主に輸入されている。国民食となったラーメンやうどんの原料である小麦粉の自給率は15%(2020年度)⁸⁾であり、和食の献立でも原材料がほぼ全て海外の生産地に依存していることは珍しくない⁹⁾。

地球の裏側で採れたものが日本の食卓に並ぶ

ように、日本の2016年の「フード・マイルージ」は8千413億トン/kmで（中田 2018: 第3章）、韓国やイギリスと比較して3倍ほどの長さである（食料自給率も、ここ30年ほどは、カロリベースで4割前後、生産額ベースで7割前後にとどまっている）。大量採取、大量生産、大量流通、大量消費、大量廃棄の時代となり、フードチェーンもグローバルに展開している状況で、とりわけ海外からの輸入に依存して、自国内で食料が賄えていないことには一定のリスクがあり、流通過程で生じるポスト・ハーヴェスト農薬といった問題もさることながら、他国の資源を奪いながら食料調達が行なわれている点でも問題と言える。

日本に届けられる食料は単一換金作物として大規模生産によるものが多く、それは現地の多様な小規模農業を破壊しているし、海老の養殖は粗放型もあるとは言え、密集型ではマングローブ林を減少させ、周辺環境を悪化させるという工場畜産と共通の問題を抱えている。日本に輸入されるバナナの生産地フィリピンでは農薬の空中散布によって、身体疾患に悩まされ、健康を損ねる人々がいる。しかも、これらの食料生産においては、現地の伝統的で持続可能な農業や漁業を破壊し、貧困へと追いやり、養殖のために海洋環境を変化させることで自然災害に対して脆弱な環境を生み出しているという点でも問題である。

日本鰻が絶滅危惧種に指定されるほど減少した結果、ほかの鰻が濫獲され、海洋資源のバランスを崩している問題もある。慣れ親しんだ鰻を味わいたいという欲求は世界の漁業資源への悪影響という点で、問題含みのものになっている。このように慣れ親しんでいるからと言って、それだけで現在の食のあり方が正当化できるわけではない。たとえば和歌山県太地町の鯨漁や鯨食は伝統文化ではあるかもしれないが、その

正当化はただ伝統文化というだけでは行なえない。

そもそも漁業や農業のあり方が伝統的なものとは大きく異なってしまっている。石油を燃料として、トラクターや船を動かし、窒素固定技術による化学肥料や農薬の使用、魚群の探知や漁法の機械化によって、以前とは比較にならないほど多くの収穫が可能になった近代的な農業や漁業である。その負の波及効果は大きく、しかも『蟹工船』で描かれたように、末端の労働者の貧困という問題もある。

これらの問題から浮かび上がってくるのは、日々食しているものの背後にある国内やグローバルな規模での政治経済社会の状況および人々への影響を考慮して食を考えることが不可欠だということである。その配慮なくして、われわれだけが従前の食事に汲々としているわけにはいかない。

もちろん何を食べるかは自由である。しかしその自由は無制約なものではなく、上記のような状況に考慮した倫理的制約のもとにある。土屋は、さまざまな食にまつわる倫理的問題を検討した上で、最終的には「苦しめるなかれ」と「殺すなかれ」が食生活の規範であり（土屋 1996: 174）、「私たちの現在の食生活が他の人々や生きものに不必要に害を加えるようなものであることが明らかになってしまった」が故に、「もはや私たちの食生活は個人の勝手というわけにはいかない」と結論している（土屋 1996: 176-177）¹⁰⁾。またA. ハーグルンドは食の倫理に関する人々の義務として、E. テルファーの「他人への義務、自分自身への義務、動物への義務」に加えて「自然への義務」を挙げている（Höglund 2020: 293）。慣れ親しんだ食習慣という規準は、これからの食を考える上で重要ではあるものの、それがもつ問題性を認識し、倫理性との兼ね合いから考慮されるべきものなので

ある。

2. 食の倫理の7類型

日本の食料自給率の低迷などのほかにも、食の安全と安心をどう確保するか¹¹⁾、こども食堂の運営をどうするか、度重なる食品偽装¹²⁾をいかに防ぐかをはじめとして、少子高齢化とともに深刻な農業従事者や新規就農者の減少、スマート農業や工場での野菜の生産の将来、種子法改革による伝来の種子の行方、遺伝子組み換え技術やゲノム編集、培養などの新しい技術への対応といった、さまざまな問題がある。また環境に配慮して持続可能で倫理的な食を追求する「フーディー」は「国家的・世界的規模での食料資源のはなはだしい不平等から世間の注意を逸ら」し、彼らに「道徳的優越性の外観を与える一種のイデオロギー装置としてみます機能するようになるかもしれない」状況がある(ジョンストン&バウマン 2020: 376)。

このような状況で、食の倫理として語られるものを類型化しておこう¹³⁾。

第1は、法令遵守(Compliance)の倫理である。食品や食材に関わる生産者や流通業者、販売業者の法令遵守の倫理であり、食材の使いまわしや産地偽装などの食産業における不祥事の類発を受けて「安全な食材を扱うべきだ」とか、「食品偽装を行なうな」と主張するものである。しかしこの種の「倫理」はCSRにも関連する企業倫理という領域で扱われる問題であり、食の倫理固有の問題では本来ない(松本2004)。

食品会社がキャッチコピーとして用いる「安全・安心」を倫理としてよいかは微妙だが、これも法令遵守レベルのものと捉えることができる。安全とは客観的な指標であり、法令で定められたものを遵守すれば、基本的に達成される。安心は主観的な概念なので、本来食品会社が提

供できるものではない。

第2にMottainai(もったいない)の倫理と括られるものがある。食品廃棄・食べ残しを「食倫理の上から許されない」(山口2007: 10)とし、「地球全体の共生を可能とするために、…個人の自由を縮小する」(安本2000)という主張となって現われる。食品ロスの問題などはこれに含まれる。

第3に栄養バランスや健康に着目する倫理は、低カロリーで栄養バランスのよい「日本型」食生活や、肉食中心の洋食に対して魚介や野菜中心であった和食を推奨する。これは日本の食ではなく、日本人の食へと閉塞する傾向が指摘されているし(神門2006: 14)、昨今の食育が伝統食を称揚する際に家庭を重視し、旧来の家族主義や保守的観念を忍ばせていることに端的に現われているようにナショナルスティックで、時にノスタルジックな言説となって現われるものが多い(池上2008: 213-216)。

第4に環境や持続可能性に着目する倫理は、ロハス(lifestyle of health and sustainability)であったり、時にスピリチュアルな要素も含みつつ、化学的な慣行農業(畜産を含めた)を批判し、有機農業を推奨するものである。

第5に自然と人間との繋がりを重視する倫理は、地産地消、スローフード、身土不二、Macrobioticなどに代表され(島菌2003: 56-60)、ローカルなものを称揚し、グローバルな食の画一化への批判となって現われている。これには「風土に根ざした食べ物」を旬に合わせて食し、食べ物に宿る命と自分の命とが「呼応しあう」ことが「人間らしさの根本」にあり、「食べることは生きることにはほかならず、人間の魂の根幹につながる行為である」(後藤2008: 100-101)という「食事倫理学」がある¹⁴⁾。また資本主義的経済体制に食が奪われている状態から、食べものに由来する自然主義と食べるこ

とに由来する人間主義からなる、共食と感性力をもった人間の食の哲学を捉えなおそうという議論（河上 2021）もある。

第6に世界の食料事情（北の飽食と南の飢餓など）を考慮した倫理は、Fair Trade、生産者と消費者との連帯を謳うものである。自己の嗜好だけではなく、自己の消費の結果を考慮するものと言えるかもしれない。

第7に、正しさ¹⁵⁾や真正性（ほんもの）を追求するものがある。まっとうな食や食物を客観的に追求するものと、主観的な、揺れ動くものとして捉えるものがあり、後者では、食の真正性は「社会的に構築されるものであり、関係的なもので、食にかかわる人びとの知覚と経験、対話によってつくられる」（福永 2022: 181）と捉えられる。

第8に、感謝の倫理とでもいうべきものがあり、これは日本社会で食の倫理として最も受け入れられているものと思われる。動植物はいのちであり、いのちに対して感謝を捧げることで人間の生が営まれるとし、感謝は動植物を食する倫理的正当性を与えるというものである¹⁶⁾。

3. 感謝の倫理

食の倫理として8番目に挙げた感謝の倫理がいつどこで生み出されたのかは措くとして、「ありがたい」という感謝の倫理はそれなりの歴史をもっているように思われる。総力戦下、林勇記は『学校給食の新研究』で、「米の一粒々を感謝しつ、よく噛むべきです。味噌汁の實の大根の一切れにも、「ありがたい」といふ心をもつて味はふべきです」（林 1945: 41）と主張している。もっとも、これは「学校給食に於いて、政府がめぐらす温い心やり」に対するもので、食物や料理人への感謝ではないが、給食の効果として「精神上に及ぼした影響」に

「食物に対する感謝の念が増した」（林 1945: 27）ことが挙げられているように、当時においても、一般に食べものへの感謝という「倫理」は見られるようである。

1954年の学校給食法第2条四では、「食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと」とあり、感謝という話は出てこないが、文科省『食に関する指導の手引－第1次改訂版』（2000年3月）では、「食という行為は動植物の命を受け継ぐことであり、生産者と給食提供者への感謝と、感謝の気持ちの表れとして残さず食べること、無駄なく調理することが推奨されている。

また食育基本法（2005）の第3条（食に関する感謝の念と理解）では、「食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない」とある。

化学肥料や化学農薬による農産物、輸入飼料と抗生剤などで工業的に産み出される鶏牛豚といった工場畜産品に依存するようあり方を「自然の恩恵」と表現することや、動植物を食べることがそれらの命を受け継ぐことになるという主張にも——動植物の命を絶つことがその命を受け継ぐことになるという主張は理解が難しい——大いなる欺瞞を覚えざるを得ないが、感謝を重視する態度については、第1に、日本における供養の文化との関連が指摘されてきた。いわば犠牲になった動植物への感謝である（伊勢田 2018）¹⁷⁾。第2に山に依存する生活を送るマタギなどの狩猟採集民による自然の恩恵への感謝との関係が指摘される場合もある（佐藤 2004）。第3に、命の犠牲や恩恵への感謝は、

語源からして呼吸と関係があるいのちを人間の根幹そのものと捉えて、「いのちに与る営み」= 食べることを考えるべきだという議論もある(柏尾 2018: 245)。「いのちの授業」で著名な鳥山も、古代より人間はいのちを維持するために、動物を自分の手で殺してきたが、「食べるということには、空腹を満たすということだけでなく、ある神聖さ、感謝があった」としている(鳥山 1985: 16)。

但し現代日本に住む多くの人々はマタギではないし、殊更、生かされていることへの感謝などを重視する理由は見当たらない。その点で、学校(給食)における教育が感謝の倫理を育んだかもしれないが¹⁸⁾、こうした感謝の倫理は、何を食べるべきか、何を選択するかという点では、無力である。「いのちのやりとり」をする相手に対する「畏敬」を表明しつつも、「よく食べる」ことは、食べるに「よいもの」を思慮し選択するという、その都度の個別実践に懸かっている(柏尾 2018: 246-247)として、状況倫理に陥ってしまうからである。

この状況倫理的な考えは日本で支配的な影響力をもっているように思われるが、それは欧米的な倫理への違和感があるのではないかという伊勢田の指摘がある。功利主義など利害から道徳を説明する理論などへの違和感、日常から離れて基本原理へと遡求する思考法や、整合性や普遍化可能性を重視する議論への違和感である(伊勢田 2018: 454)。

あるいは、感謝の倫理の一般化という状況は、「モダニティが世界から無思慮にも取り除いてしまった[脱魔術化した]ものを修復すること、つまり……再魔術化と見なされ得る」(Bauman 1992: x) ポストモダニティの時代状況ゆえということなのかもしれない。

4. 徳倫理としての食の倫理

前節で挙げた状況倫理的な食の倫理については、食と農を総合的に捉えようとする、秋津・佐藤・竹之内編『農と食の新しい倫理』(昭和堂、2018年)でも、その中心的主張となっている。

それは、アグリリアン哲学という、「産業社会における「食の不安」は食べ物についての無知ないし忘却に根ざしている。それゆえこの不安を解消するためには、食べ物の由来について知る必要がある」という観点から、農業の工業化=「暗黙の取引」によって分断された食と農を結びつけることを志向する議論である(竹之内 2018b: 277)。

その際、参照されるのはアリストテレスの哲学であり、その現代的なヴァージョンの「徳倫理」である。竹之内は現代における倫理学に関する3つの説である功利主義、義務論、徳倫理¹⁹⁾という「既存の倫理学説の原則や規範をいわばトップダウン式に適用する原則主義的アプローチ」は「応用倫理学の諸分野で馴染みの方法である」が、「そもそも行為の倫理的正しさ/誤りは、原則や規範によって一義的に確定されるものだろうか。(中略)。それは道徳原則の限定的役割を見誤り、倫理的主体としての人間の生のダイナミズムを取り逃がしてしまうのである」と批判する(竹之内 2018a: 9)。

それらに代えて提案されるのが徳倫理の可能性である。「アリストテレス倫理学は倫理的判断を担う人間の生に深い関心を寄せ、これを基点に「倫理」の可能性を探求する」、「人間的卓越性」を育むものであり、「日常的な生の実践から「農と食の倫理」にアプローチする、もうひとつの理路がここにある」(竹之内 2018a: 10)という。

「農と食をつなぐ倫理」の可能性を探る秋津

も、主体と身体との関係を直感的な関係に、つまり身体を場の中に置くということを通じて、美味しさという快樂における主体と身体との融合、自然や社会環境とのつながりを実感することが重要だという（秋津 2018: 121-128）。「生」を軸にした農と食のつながりから、他者の生を奪うことでしか（食べることでしか）自らの生は成り立たないという関係を見据え、「他者の「生」とともに生きる環境が自らの「生」のなかにおりこまれなければなら」ず、生を基軸とした幸せ（well-being）のあり方を模索すべきであると主張している（秋津 2018: 129）。

竹之内と同様、秋津も徳倫理的な立場をとるがゆえに判然としないのが、そこで問われている well-being の内実である。自他の生を織り込んだ well-being とは何かを問うものの、残念ながら、竹之内が言及するように（竹之内 2018b: 279）、その内実は今後の課題として指摘されるにとどまっている。いかなることが well-being の十全なあり方なのか、食の倫理としてどのようなことが適切なのか、一義的には定められないのである。

ところで、秋津は①環境の持続性、②社会的正義（食の生産・流通・消費などに関わる人々（そして動物）の再生産が円滑に行なわれること）、③地域経済（での持続可能な再生産）に配慮をする食行動規範という3点から食の倫理を捉えている（秋津 2014: 278-279）。興味深いのは、食の倫理を直接に扱っている秋津が、重要な位置づけを与えているのが徳倫理ではなく、功利主義であるという点である²⁰⁾。

第1の環境の持続性に配慮するのは、「総体としての人間の幸福を増大させることを目的とし、それを評価指標として、環境を配慮するから」「きわめて功利主義的である」。第2の社会的正義については、「義務論的な倫理原理に大きく依拠している」ものの、義務を動物などに

広げようとした場合には、「動物の幸福をも計算に入れるという功利主義的思考がある」という。第3の地域経済への配慮については、「地域における幸福を最大化するという意味では功利主義的でもある」が、「地域という顔の見える範囲内で持続可能な暮らしを目指して「よい」行為を実現するという設定においては、共同体を基盤においた徳倫理も有効になる」とされる（秋津 2018: 124-125）。

このように3項目すべてで評価されているのは功利主義であるのだが、秋津はなぜか功利主義をベースにした食の倫理は構想しない²¹⁾。秋津によれば、食の倫理を単に個人の身体レベル（内なる自然）にのみ限定してはならず、「「身体」を超えた社会や環境の領域に向かう意識」（秋津 2018: 126）という「外なる自然」に向け、そして、その中心にあるのが人間の「生」であり、食と農をつなぐのは、「農本主義」的に理解されたアグリコリアン哲学だと言う（秋津 2018: 128-129）。この意味での食と農の倫理の構想の基礎に功利主義は適しておらず、徳倫理こそが重要なのであるとされる。

しかし、食の倫理の基礎づけとして、適切なものは、功利主義なのではないか。秋津が挙げている①環境の持続性、②社会的正義、③地域経済への配慮は、いずれも、動物を含む感覚的存在にとっての幸福の最大化という功利主義的観点から捉え返され得る。グローバルな経済世界において、奴隷労働や搾取労働を批判し、フェアなトレードなどを望ましいものとして評価し得る視点をもつ功利主義的な食の倫理の可能性を認めることはできないのだろうか。

確かに功利主義は道徳判断の根拠を選好に置くにせよ快苦に置くにせよ、ディープエコロジーなどのように環境それ自体に価値をおく考え方ではない。その点で農と食を結ぶ倫理たり得ないという判断がくだされているのかもしれない

ない。しかし功利主義的観点からの食の倫理が
いかなるものになり得るのか、節を変えて検討
しよう。

5. 相対的・記述的な倫理と普遍的・ 規範的な倫理

功利主義的な食の倫理の可能性を考えるには、
その倫理的性格について触れておく必要がある。
というのも、功利主義的な食の倫理は、秋津の
食の倫理とは、倫理の意味内容が大きく異なっ
ているからである。

倫理には、何が倫理的に正しいことなのかと
いう点で、文化相対的な倫理と普遍的な倫理の
2種がある。文化相対的な倫理は、人類学が研
究対象とするような、各文化や地域によって倫
理的に正しいことが異なることは当然であると
考えるものである。秋津のように、3条件こそ
提示されるものの、その都度の状況において何
が正しいことかを判断すべきであるというの
は文化相対的な記述的倫理である。

これは food ethics を牽引してきたトンプソン
も同様の見解を示している。新たな食の倫理と
して彼が提唱するのは、①グローバルな食の生
産や消費における公正／不公正、②環境への影
響という環境倫理、③健康や社会的紐帯への影
響というリスクの3つの観点から、よりよい食
を考えるべきだというものである (Thompson
2015: 52/64-65)。確かに、それぞれの社会が直
面する食の問題は異なっていようから、これは
実践的には重要な提言である。ただ「何を食べ
たらよいかを提示する意図はない」と言うよう
に (Thompson 2015: 6/7)、何を食べるべきか
という行為規範そのものを論じるのではなく、食
を取り巻く経済的・環境的・社会的問題として、
我々が実践的に取り組むべきことを捉え返そう
というところに特徴がある。

ここでもベースとなっているのは徳倫理であ
り、トンプソン『食農倫理学の長い旅』の訳者
である太田は、「今日の食農倫理学の特徴は、
…食習慣や食選択を通じて否応なくつながって
しまう社会問題に対して、私たち一人ひとり
がある程度の個人的責任を負うべきであると示す
点にある」(太田 2020: 216) と指摘している—
—但し、この責任がどのようなものなのかを太
田は明確にはしていないが。

またハーグルンドは、第1に人々がいかに自
己、他者、動物、自然に対する義務を果たすか、
第2に生産者や消費者の行動などによる上記義
務がいかなる帰結をもたらすか、第3に美徳の
点で、いかに他者をもてなし、自己を節制する
行為者となるか、第4にこれらの働きかけを動
機づけるケアの倫理を持ちうるかという4つの
点から、価値の衝突を解きほぐす食の倫理を構
想すべきであると指摘しているが (Höglund
2020)、あくまで個別の状況に応じた倫理的な
枠組みを提供するにとどまっている。

一方、普遍的で規範的な倫理は、いかなる時
代、いかなる社会においても倫理的に正しいこ
とは一定の根拠や理由に基づいて同一であるべ
きだと考えるものである。功利主義的な食の倫
理は普遍的な倫理であるという点で、相対的・
記述的な倫理とは性格を異にする。いつ、いか
なる場所でも倫理的に正しい行為は正しいとす
る普遍的な倫理には常にその正当化理由が伴っ
ている。功利主義の場合、その正当化理由は幸
福の最大化にある。では、それは誰の幸福かと
いうと、物事が影響する範囲に応じて、人類、
そして、動物を含めた感覚的存在に配慮すべき
であるという倫理となる。それは苦痛を感じる
存在に苦痛を与えるべきではないという倫理で
ある。そこから動物を食べるべきでなく、
ヴィーガンになるべきだという主張が出てくる。

これは、レイチェルズが道徳の最小概念とし

て定義した、「ある人の行為によって影響を受けるであろう各個人の利益に等しい顧慮を払いつつ、その人の行為を、理由によって導こうとする努力」(レイチェルズ 2003: 18) のように、いかなる倫理学説においても、恣意的な適用や不公平な取り扱いをすることなく、ある種の普遍化可能性をもつものでなければならないという条件に合致した倫理である²²⁾。

6. 功利主義としての食の倫理

功利主義と食の倫理について主題的に取り上げてきたのは、現代の功利主義哲学者ピーター・シンガー (Singer and Mason 2006) である。その議論の構造は、シンガー『動物の解放』(1975年) とほぼ同じで、人間と動物を種の違いという点から区別し²³⁾、動物への虐待的な行為を許容する恣意性を種差別主義として批判する。苦痛を感受する存在として動物を見るならば、人間と同様の道徳的な配慮をすべきであり²⁴⁾、したがって動物を殺して食べるべきではなく、ヴィーガンの食生活を選択せざるを得ないという主張である。

長らく続けられている肉食の習慣ゆえに、隣人には道徳的な配慮をする人々が、工場畜産での動物の悲惨な状況に無関心であり続け、平均的米国人の10人に3人は肥満であり、3分の2は健康問題を抱えている。1950年代のレベルにまで肉の摂取を控えれば、健康を維持するコストも削減され、多くの動物の「受難」も減り、工場畜産が減れば、周囲の河川や土壌の汚染、森林伐採や地球環境への悪影響も減少し、食肉生産のための飼料用穀物を食用に切り替えることもできる (Singer and Mason 2006: 280)。

動物への道徳的配慮を前提にした上で、シンガーは食の倫理が満たすべき5つの規準を設定する。①透明性、②公正、③人間性、④社会的

責任、⑤ニーズである。①透明性は、いかにして食物が作られ、どのような流通経路をたどって、われわれのもとにやってきたのかを知るために、また不正に対する安全策として必要な規準である。②公正は、食料生産の際に、余計なコストが課せられるべきではないという規準であり、持続可能でない方法での食料生産、たとえば、根こそぎ捕獲するトロール船による漁など、他者や環境への高い負荷は、将来世代にも悪しき影響を与える点で認められない。また無駄が多いわりには、商品価格がおさえられて、不公正な価格形成を可能にする点でも問題がある。③人間性は些細な理由のために、動物に甚大な苦痛を与えることは誤っているという規準で、とくに工場畜産を拒否する意味がある。④社会的責任は基礎的なニーズを保障する正当な賃金と安全で差別のない労働条件を提供する責任という規準で、フェアトレードなどの推奨と関連している。⑤ニーズは①～④の規準にかなった食を選択できなくても、生命や健康維持という目的によって正当化されるという規準²⁵⁾である (Singer and Mason 2006: 270-272)。

これらの規準を満たすものがヴィーガンの食生活であり、単に動物性のものを忌避するのではなく、人間や自然に対して収奪的でないやり方で生産され採取されたものを選択せよという要求である。但し、ヴィーガン足れというシンガーの倫理的な食生活の薦めは、必ずしも熱狂的な姿勢を要求していない。ヴェジタリアン用の機内食を事前に指定していたところ、手違いでデフォルトの機内食しかない場合は、仕方がないとも言うのである (Singer and Mason 2006: 283)

7. 肉食の倫理

シンガーの功利主義的な食の倫理に対しては、

その問題構制それ自体を批判する議論がある。レヴィニストロスやデリダの思想に依拠するものが多く、『性食考』（赤坂 2017）というタイトルに典型的に現われているように、food ethics では見落とされてきた性と食の文化人類学的側面といのちの有様²⁶⁾を強調する議論である。

たとえば檜垣はデリダを参照しつつ、殺してよいもの／殺してはいけないものというシンガラの功利主義の区別の胡散臭さを指摘し、人間と動物、痛みをもつ動物／痛みをもたない動物をも、「すべて連続しているのではないか」という混交を目指しているとも思える。それによって、人間とそれ以外だとか、食べてよいもの／よくないものという区別自身を「懐疑」に晒そうとしている」と解釈している（檜垣 2018: 153）。

また浜野は、動物への道徳的考慮はいかにして成立するかとか、肉食は許されるべきか否かといった動物倫理学の問い方に見られる根本的な無歴史性を批判し²⁷⁾、「人間・動物関係の倫理性」ではなく、思想的・歴史的・神話論的観点から「人間・動物関係の倫理化」を問う。すなわち「〈人間が動物に対してどのような態度をとるべきか〉、といった形で問題を〈倫理学〉化してしまうのはなぜか」という問いを立てる（浜野 2011: 228-229）。

檜垣と浜野に典型的に見られる、「人間・動物関係の倫理性」を問うこと自体を懐疑に晒し、回避することは、むしろ重要な問題提起である。しかしこの種のポストモダン的な人間中心主義批判から出てくるものは、なんだろうか。冒頭で見たような、現在の世界の食料生産における種々の問題に対して、どのような倫理を提供してくれるのだろうか。

檜垣は「食料とする動物に対して穏当な殺し方は構わず、残酷な殺し方はまずいというのは、

これもまた、いかなる基準で判断すればよいのかわからないことである。穏当であるというのは、端的にいえば相手に「痛みを与えない」ということであろう。……しかし、どのように考えようとも、これは人間という種の感覚器官に依拠した感情移入でしかありえない。もちろんこの感情移入にはある程度の根拠がないとはいわない。しかし「相応」の根拠しかないといえれば、どうなのだろうか」（檜垣 2018: 138）と述べ、現状追認型の倫理しか提供していない。ただここには、ヴェジタリアンなどに対する典型的な批判が現われているので、その点を指摘しておこう。

第1に議論の矮小化である。檜垣が念頭に置いているのは動物の福祉論であろうが、そもそも痛みを与えないことを根拠にヴィーガン足れと主張するシンガラの功利主義的食の倫理は、そもそも殺すことが倫理的に問題であることを指摘していたのであるから、問題を矮小化している。

第2に感情論でしかないという批判である。動物を殺すのは可愛そうだからなどという感情に基づいて動物の福祉や動物の権利論を理解しがちな日本社会の土壌では、この種の批判が一般的に流通している。ここでの檜垣の議論はそれをなぞっているようにも思われるが、この種の批判は感情ではなく苦痛の回避に基づく倫理的ヴェジタリアンには該当しない。

シンガラの功利主義的な食の倫理は、種差別という形で人間中心主義を批判して、動物への道徳的配慮を求めたものであったが、今挙げた議論に見られる人間中心主義批判は、ロゴス中心主義批判と重ねられたものであり、そこからは積極的な食の倫理の可能性は見えてこない²⁸⁾のである。

肉食の哲学を積極的に擁護する議論もある。ベネディクト XVI 世やスクルトンのような

工場畜産を批判する伝統的肉食主義者²⁹⁾に加えて、害獣駆除という生態系のインテグリティの維持と動物福祉への配慮という点から(サンドラー 2019: 128-129)、「思いやりがあり、生態学的に敏感で、責任のある肉食も可能であるように思われる」(サンドラー 2019: 145)という議論である。

穏当な肉食の擁護にも思われるが、現代日本の食肉生産の現状を考えると、一般に売られている工場畜産の卵や肉類はほぼすべて思いやりがない生産となってしまっている。母豚をストールに押し込めることや鶏を檻で飼育することをやめれば、それらの食肉は現在の何倍かの価格になってしまうであろうし、卵などは病気の時の栄養補給でしか得られないような貴重なものとなり、多くの人々にとって手の届かないものになってしまうだろう。一定の倫理性を確保して実現可能性を探っても、ごくわずかの富裕層しか肉食ができないような、新たな(あるいは、かつての)階級社会が生じかねないとも言える。

さらに工場畜産のあり方とともに、倫理的なヴェジタリアンを両面批判する、レステルの積極的な肉食擁護論もある。レステルは、まず倫理的ヴェジタリアン批判を徹底的に行なう。食われないという動物の快樂をその動物を食う我々自身の快樂より優位に置こうとするのはなぜかと問い(レステル 2020: 55)、「真に一貫したヴェジタリアンは……、どんな生物も捕食せず、光合成のみで栄養摂取できる新奇な有機体」への変化を望む筈であり、さらにバイオテクノロジーによる肉食動物のヴェジタリアンへの改変と根絶(レステル 2020: 81)を主張しなければ、論理的に一貫しないと指摘する³⁰⁾。

その上で、「正しく食う」こととして、食うための動物殺害は苦痛を最小化しつつ許されるという(レステル 2020: 94)。肉食の倫理とは

相互性の倫理であり、自らの生存を他の生存に依存させ、逆もまた然りという倫理に基づくもので、「動物はまずヒトに物質として呑み込まれ、続いて思考として呑み込まれてから、最終的にヒトの精神構造と一体化する」(レステル 2020: 97-98)。同情や平等の倫理でなく、「生の共有の倫理(私が他者を気遣うのは彼が私の生の条件であり、私が彼の生の条件であるからだ)…。この文脈において、苦しみという問いはまったく二次的なものだ」(レステル 2020: 103)というのである。

この議論は興味深いものの、人間と動物の間に明らかに存在している非対称的な関係に目を瞑り、相互性が成り立つと想定していることが大いに疑わしいし、動物と人間との一体化という論理は、感謝の倫理で見たような、いのちを受け継ぐといった議論の欺瞞性を指摘できよう。

8. 肉食への批判³¹⁾

レステルの議論については、工場畜産の動物ではなく、よい生であった動物を食べることは倫理的であるという見解へのシンガーの批判が重要かもしれない。シンガーは人間が動物福祉に配慮しようとも、動物が実際にどのように処遇されるのかは不確かであり、飼育者・経営者は動物を商品と見る限り、動物の利益でなく、自己の利益を最大化することを動機づけられる点で、この見解を批判している。動物の福祉を保障する制度的なラベルとして、HFAC (Certified Humane, USA)、RSPCA (Freedom Food, UK, Australia, New Zealand, British Columbia)、Label Rouge、Animal Indexなどがあるが、ラベルがどこまで実効的かも不確かであり、生まれたばかりの子牛を母牛から分離したり、乳牛として役に立たない雄の子牛を殺処分したりすることについて、ラベルでは明らかにならない点を問

題にしている。

また肉食主義の3つのNに対するメラニーの古典的な批判にも触れておこう。メラニーは、肉食の問題として、①肉を食べることは普通である (Normal)、②肉を食べることは自然である (Natural)、③肉を食べることは必要である (Necessary) を挙げている (Melanie 2020: 96-103)。

メラニーは、①肉食を普通のこととして擁護するのは、典型的な「衆人に訴える論証 (argumentum ad populum)」であり、正当化できないと言う。誰もが肉食をしているならば、それは普通のことであり、なんの問題もないと考えがちになるが、いわば「習慣は人々をどんな残酷なことにも馴れさせる」(バーナード・ショウ)。アメリカでは牛を食べることは普通だが、インドでは牛を殺すことは犯罪であるように、ある場所で普通なことは別の場所では普通ではなく、したがって普通であることは倫理的であることの理由を示し得ない。

②は自然界の動物が肉食をしているのに、なぜ人間が肉食をしてはいけないのかという、自然さへの訴えに基づくものである。しかし、ある物事が自然界で頻繁に起こるからと言って、その物事が倫理的であることにはならない。殺し合いが自然界で頻繁に起こっていても、人間も殺し合うべきだなどとはならないだろう。

③の肉食が必要であるというのは、栄養学的な観点からは必ずしも言えない。適切なヴェジタリアン食は推奨されている量のプロテインや鉄分、オメガ3脂肪酸やビタミンB12などを摂取でき、アメリカ栄養士会の指針でも推奨されている (蒲原 2005: 第2章、第4章)。ヴィーガンに欠乏しやすい栄養素はサプリメントで補うことが推奨されているが、植物性よりも動物性の方が吸収がはやいといった利点はあるものの、動物性のみからしか得られない栄養素はほぼな

い。

このように肉食の擁護を試みる3つのNは、道徳的相対主義と文化相対主義に同意することが要求されるものであり、普遍的な倫理たり得ないのである³²⁾。

9. シンガーの食の倫理の問題点

それでは、ヴェジタリアンの食の倫理が妥当なのだろうか。先述したシンガーの功利主義的なヴィーガンの食の倫理について改めて検討しておこう。シンガーの食の倫理は、ベンサム流の快楽を善、苦痛を悪と見る立場から、苦痛を蒙る存在への道徳的配慮という点では優れているものの、やや単純な見方になっている点に問題があるように思われる。

シンガーは苦痛を判断基準にするため、苦痛を生じさせない培養肉技術³³⁾には「偉大な倫理的道程」として全面的に賛成しているし (Singer 2018)、無脳動物ならば苦痛を感じないであろうから、それらの動物を食することもまったく問題とはならない点で、食の危機を遺伝子組み換えやAI、培養技術などのテクノロジーで乗り越えようとする「サステナブルフード」(リトル 2021)の潮流を正当化するような考えでもある。このようなテクノロジーへの安易な信頼は、人間の生命維持のために必要な栄養素はヴィーガン食でも問題がないし、苦痛を感受する存在かどうかは科学的に判定可能だといった言説にまとわりつく科学主義としても現われている。

動物が蒙る苦痛への道徳的配慮を主張するシンガーの議論には、健常者中心主義が色濃くあるというS.テイラーの指摘もある。健常者中心主義と種差別主義から³⁴⁾、同列に表象され扱われてきた障害者と(家畜)動物の解放をともに実現すべきであると考えるテイラーは、シン

ガーが行なったような「苦痛や依存という限定的な語りから、この社会で人間と動物が共に栄えることのできる、アクセス可能かつ非差別的な空間を創出する企図」(テイラー 2020: 342)へと議論を展開すべきであると言う。

シンガーが依拠する苦痛の問題、いわば受苦性に着目するならば、身体的苦痛にのみ強く依拠せず、精神的苦痛の問題をも考慮せねばならないであろうし、苦痛が常に倫理的に悪とは言えない側面があることも認識しておくべきことだろう。佐藤(佐藤 2010: 222)によれば、「痛みは特定の場所に、特定の強度や質を持って、非常に不快なものとして立ち現れている」と思われているが、①痛みが発生している特定の場所や強度と、②痛みについての嫌悪とは、脳における独立した2つの経路の作用であることが明らかになってきたという。一般的ではないにしても、「痛みはあるが、気にならない」場合(佐藤 2010: 223)、それは倫理的な悪とは捉えられないことになろう³⁵⁾。苦痛は常にそれ自体悪であるという前提が現代の脳神経科学では崩れてきている点で、シンガーが前提するベンサムの快楽主義的な快苦の捉え方は更新されるべきものであるとも言える。

またシンガーの食の倫理に関しては、個人的なコミットメントに還元しがちであるという問題もある。彼は動物が置かれている工場畜産などの悲惨な状況に反対して、「われわれ自身が自分たちの食習慣を変えないとすれば、南アフリカの奴隷所有者が彼ら自身の生活習慣を変えようとしないうを、どうして非難できるだろうか」と、われわれの種差別的態度を問うてきた(シンガー 1999: 77)。この問いはむしろ重要であるものの、個々人の自発的な所得移転などによってグローバルな貧困を解決しようとする『あなたが救える命』での提案(Singer 2009)のように、セン『貧困と飢饉』、パテル『肥満

と飢餓』、コリアー『最底辺の10億人』などとは異なって、貧困や不正義の再生産の構造、その歴史的経緯について問おうとする態度がシンガーには稀薄である³⁶⁾。

諸個人がヴィーガンへコミットメントすることは道徳的に意味があることだが、1990年代後半からの食の倫理に関する書籍の公刊や議論、ヴィーガンを含めたヴェジタリアン人口の増大を受け、工業畜産を批判する文脈で倫理的とされ、「モノ化と搾取に対する抵抗の、身体化された表現」(テイラー 2020: 332)としてのヴィーガニズムが、逞しき資本の論理=商業主義に絡め取られるようになったことは付け加えておくべきことであろう。新たな需要に対応し、新たな消費を惹起するために、大豆ミートなど植物性由来の代替肉産業や培養肉のベンチャーが活況を呈し、ヴェジタリアン食の商品開発が消費主義へと回収されてしまっている。これは、持続可能性を旗印に、経済至上主義に棹さしたままで開発を目論むSDGsが国家や企業の免罪符として機能してしまっている現象と通底する問題でもある(ラトゥーシュ 2021)。

以上、シンガーの食の倫理に見られる科学主義的な側面、苦痛の感受に乖離する倫理性、構造的・歴史的要因の軽視、資本の論理への回収といった問題点を挙げた。このようなシンガーの食の倫理とは異なる功利主義的な食の倫理はないのだろうか、次節で検討することにする。

10. 功利主義的な食の倫理の別ヴァージョン

シンガーとは異なる功利主義的な食の倫理のあり方を検討するとしても、ここでは苦痛の感受に関わる論点に限定しておく。まず共通の出発点として、ベンサムの功利主義に典型的なように、功利主義は統治の哲学であり、人間中心

主義をとる³⁷⁾。しかしこの人間中心主義は理性に依拠した自律の人間モデルや万物の支配者たる人間といった「濃い人間中心主義」ではなく、統治者が権利主体としての被治者の幸福最大化を統治目的と設定せざるを得ないという「薄い人間中心主義」であり、幸福や生存の点で、人間と動物のどちらを優先すべきかが問われるような極限的な二者択一の状況では、人間の利益を採らざるを得ないという意味での人間中心主義である。シンガーの食の倫理で挙げられた⑤ニーズ、つまり人間の生存を優先するという前提である。

その上で、シンガーの食の倫理の中心的問題は、何を食べるべきかに関する適切な道徳的線引きであった。シンガーは食べてよいものの規準を「種」ではなく、苦痛を感じ得る存在かそうでないかに関する科学的根拠に求め、痛みを感じる存在は食べてはならない、すなわちヴィーガン食を採用せざるを得ないと結論した。

しかし、そもそも他者が痛みを感じていることをわれわれが了解するのは、当の他者が脊髄をもち痛覚があるという科学的根拠からなのだろうか。われわれは、脊髄があり痛覚があるから、目の前の存在は痛みを感じているはずだとは考えずに、人間にせよ動物にせよ、悲鳴をあげたり顔を歪ませたり、痛がる素振りや様子から、その存在は痛みを感じていると了解するのではないか——ロボットでさえ、痛みを感じ得る、心ある存在と見なすように（大森 1981: 第17章）。この了解の仕方を、痛みの素振りの了解と名付けておく。シンガーのような科学的根拠からの考察が反省的で、痛みの素振りの了解が直観的と言えそうだが、自分ではない他者が痛みを感じていることを反省的に捉える場合にも、痛みの素振りという条件は重要である。

痛みの素振りの了解は実践的にはシンガーの科学主義的な痛みの了解と同様であり、その点

で、植物と動物の線引きは明確である。野菜や果物を収穫する際、それらは動物のように痛がるわけではなく、われわれは収穫という行為に罪悪感を抱くことはない。いや、植物が痛みを感じていることを人間が認識できないだけで、植物特有の仕方で痛みを感じているかもしれないという批判に対しては、痛みの了解という観点からの外れと言わざるを得ない。目の前で牛や豚を刀で屠ることに目を背ける人でも（尤も屠畜は機械化されていて、そのような光景はまず見られないだろうけれども）、刀で白菜を切り取って収穫する行為が目を背けるほどの残酷さをもっているとは認識しないし、考えないだろう。ここには明らかに程度が異なる、あるいは次元の異なるものがあり、それが植物と動物の線引きとなっている。

むろん、素振りを根拠とする他者の痛みの了解が唯一の痛みの了解であるわけではないが、なんの素振りも反応も示さないのに、当の存在が痛がっているのだと了解するのは極めて困難だと言わざるを得ない。

さて、この痛みの素振りの了解は、シンガーが同列に論じている牛や豚と魚をどう扱うだろうか。科学的な観点からは、痛みを感じ得る存在という点で、牛や魚は同様に扱われる。但し、魚でも種類によっては「持続的な記憶力、複雑な社会生活、そして個性をもつ」（テイラー 2020: 139）が、牛のようにうめき声をあげたりはしないので、素振りの様態として、牛と魚では大きく異なる。上述した議論（佐藤 2010）のように、苦痛は常に倫理的に悪であるわけではないし、痛みの素振りの了解として牛と魚は区別できるのかもしれない。

ベンサム の害悪に関する1次的（primary）／2次的（secondary）の区別が、牛と魚に関する問題を考える際に有用かもしれない（Bentham 1970: chapter 2）。すなわち当事者のみに関係す

る害悪を1次的と見なし、関係者へと波及する害悪を2次的と見なすので、2次的害悪を感じ得る牛と感じ得ない魚とでは、その害悪の程度が大きく異なるということである。

さらにケア関係に入る存在とそうでない存在との区別という議論を導入すべきかどうか難しいところだが、牛の親子にはケア関係が生まれるが、魚にはそのようなケア関係は稀薄である——むしろ牛の親子的関係と言っても、それは主に母牛と子牛との間に生まれるものではある。ベンサム的な害悪の理解および今述べたケア関係の有無からは、単に苦痛を感受できるから牛も魚も食べるべきではないという結論ではなく、牛は食べてはならないが、魚は食べてもよいとするベスコ・ヴェジタリアンの倫理が導かれる可能性がある。

その上で、ここで断っておくべきことは、痛みを感じることに焦点を合わせた場合、その対象を個別の存在ではなく、類的存在と見る必要があることである。痛がっているかどうかを規準にすると、例えば或る人物や動物が痛がらない場合、あるいはなんらかの事情で痛みを感じることができない状態である場合、その個体が道徳的な配慮の対象外とされてしまうからである。したがって、個々の個体が個別に痛みを感じられるかどうかにかかわらず、類的存在、すなわち痛みを感じ得る存在と見なして道徳的な配慮をすべきであると捉えることが重要である——これは健常者を正常と捉えるような健常者中心主義に陥らないように留意すべき論点である。

最後に、シンガーが依拠したベンサムの快樂主義では、苦痛の減少だけでなく、(ベンサムによれば同じことなのだが) 快樂の増大という側面も重要である。食べるという行為には栄養の摂取にとどまらず、鍋を囲み他者と語り合い交わり合うことで、人生を豊かにする饗宴とし

ての要素があるし、食べ慣れた料理に接すると懐かしい記憶や出来事が想起されるような側面が食にはある。これはシンガーが重視していない食の社会的な側面であるが、食を豊穰化し、人々の幸福を増大させるという功利主義的目標に資する側面でもある。シンガーのように、倫理的に正しい食物で栄養素が足りていれば問題がないというのは、人々の幸福増大という功利主義的観点からも考えなければならない論点である。「食物や食文化の多様性が、効率性や収益性によって失われているなかで、安全や安心の追求だけで、われわれの食生活が豊かになるとは思えない」(板井 2009a: 211-212) からである。

したがって食がもつ生理的栄養的な側面だけでなく、社会的心理的な側面を捉えることは重要である³⁸⁾。饗応という、他者との交歓から生じる快樂について、ベンサムは親睦の快樂などを含む14の快樂を挙げているし³⁹⁾、食は古来より、誰かと食卓を囲むことの快樂抜きには語れないものがある⁴⁰⁾。このような快樂という観点から、食の倫理を考える必要があり、それは藤原が指摘する「「食べもの」を見直すことより以前に「食べること」の制度の再設計」(藤原 2014: 21) に繋がる営為でもある。いわばコトとして食をどのように捉え返すか、そして実現するかということが課題になっている。

おわりに

以上述べてきたところを、快苦への態度を規準にして、4人の仮想的な人物像に類型化することで、まとめとしておこう。

第1のタイプは快樂を追求する美食家であり、この人物は自己の快樂の飽くなき追求を志向するのみで、受苦という視点をもたないがゆえに、フォアグラをはじめとした動物への「虐待」的

な工場畜産を肯定するものである。自らの快樂享受と引き換えに生じている苦痛への配慮がなく、肉食などの習慣的な食生活をそのまま認める生活保守主義的な立場である。

第2は苦痛を追求するダイエットに励む人物であり、近代社会における規律権力の作動によって、理想的な身体をつくるべく、日々ジムに通い、さまざまなダイエットを試す。美食家と異なり、自らに苦痛を与えることで理想的な身体を得ようとするものである。

第3は苦痛の減少を追求して、動物由来のものを一切拒否する、最も厳格なヴェジタリアンのヴィーガンである。人間にとどまらず動物の苦痛をも回避すべく、倫理的な選択をすべきであると考える人物であり、シンガーが最も望ましい食の選択者と見なしているが、ファナティックに他者の肉食の嗜好を否定してしまうこともある。

第4は、以上の3者と距離をとり、自他の快樂追求と他者に開かれている寛容の態度から、健常者中心主義に陥らずに感覚的存在を含めた受苦者の減少を考慮した食の饗宴的側面を重視する人物である。

本稿で取り上げてきたシンガーの功利主義的な食の倫理を、よりよい倫理として再構築するためには、第4の方向性から、動物や障害者を含めた多様な存在の苦痛に配慮する方向へ洗練させていくことが、食の倫理のありうべき形の一つと思われる。その場合、さらに検討すべき課題としては、快樂主義的な功利主義に立脚しつつ、感覚的存在へのケアとして、*sympathy* や *empathy* に関する立ち入った検討が必要となるであろう。

引用文献

Adams, C. [1990] *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, Continuum

Intl Pub Group. 『肉食という性の政治学——フェミニズム—ベジタリアニズム批評』 鶴田静訳、新宿書房、1994年。

Bauman, Z. [1992] *Intimations of Postmodernity*, Routledge.

Bentham, J. [1970] *An Introduction to the Principles of Morals and Legislation*, eds. J. H. Burns and H. L. A. Hart, Oxford, Clarendon Press. 『世界の名著 ベンサム ミル』 山下重一訳、中央公論社、1979年に抄訳。

FAO [2002] *The State of Food Insecurity in the World 2001*, Rome.

FAO [2021] *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021*, Rome.

Höglund, A. [2020] “What Shall We Eat? An Ethical Framework for Well-Founded Food Choices”, *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 33: 283–297.

Korthals, M. [2002] *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food*, F. Kooymans, Trans., Springer, 2004.

Melanie J. [2020] *Why We Love Dogs, Eat Pigs, and Wear Cows, An Introduction to Carnism, 10th Anniversary Edition*, Red Wheel Weiser.

Ryder, R. D. [2001] *Painism: A Modern Morality*, Open Gate Press.

Shriver, A. [2009] “Knocking Out Pain in Livestock: Can Technology Succeed Where Morality has Stalled?” *Neuroethics*, DOI 10.1007/s12152-009-9048-6.

Singer, P. and Mason, J. [2006] *The Ethics of What We Eat: Why Our Food Choices Matter*, Rodale Press.

Singer, P. 2009, *The Life You Can Save: Acting Now to End World Poverty*, Random House. 児玉聡・石川涼子訳『あなたが救える命』 勁草書房、2014年。

Singer P. [2018] “Can Cultured Meat Save the Planet?” <https://leapsmag.com/can-cultured-meat-save-the-planet/> (2022年1月6日閲覧)

Thompson, P.B. [2015], *From Field to Fork: Food Ethics for Everyone*, Oxford University Press. 『食農倫理学の長い旅』 太田和彦訳、勁草書房、2021年。

Tuomisto H.L. & Teixeira de Mattos [2011] “Environmental Impacts of Cultured Meat

- Production” *Environmental Science & Technology*, 45, 14, 6117-6123. <https://doi.org/10.1021/es200130u>
- Zwart, H. [2000] “A Short History of Food Ethics”, *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 12: 113-126
- 赤坂憲雄 [2017] 『性食考』 岩波書店。
- 秋津元輝 [2014] 「農と食をつなぐ倫理を問い直す」『農と食の社会学』 ミネルヴァ書房。
- 秋津元輝 [2018] 「農と食をつなぐ倫理と実践」『農と食の新しい倫理』 昭和堂。
- 池上甲一 [2008] 「安全安心社会における食育の布置」『食の共同体』 ナカニシヤ出版。
- 石川伸一 [2019] 『「食べること」の進化史～培養肉・昆虫食・3Dフードプリンタ～』 光文社新書。
- 伊勢田哲治 [2018] 「動物福祉の論理と動物飼養の倫理」『肉食行為の研究』 平凡社。
- 板井広明 [1998] 「初期ベンサム統治構想－開明的立法者と公衆－」『イギリス哲学研究』 第21号。
- 板井広明 [2009a] 「食と安全－何がどう問われるのか？」 佐藤方宣編『ビジネスエシックスの論じ方』 ナカニシヤ出版。
- 板井広明 [2009b] 「食の倫理と功利主義」『横浜市立大学論叢社会科学系列』 第60巻第2号。
- ウィルソン、B [2009] 『食品偽装の歴史』 白水社。
- 内山昭一 [2012] 『昆虫食入門』 平凡社新書。
- 太田和彦 [2000] 「食農倫理学」吉永・寺本編『環境倫理学』 昭和堂。
- 大森莊蔵 [1981] 『流れとよどみ——哲学断章』 産業図書。
- 小野塚知二 [2010] 「イギリス料理はなぜまずいか？」 井野瀬久美恵編『イギリス文化史』 昭和堂。
- 柏尾珠紀 [2018] 「動物を殺して、食べる：食べること、いのちと与ること」『農と食の新しい倫理』 昭和堂。
- 河上睦子 [2015] 『いま、なぜ食の思想か——豊食・飽食・崩食の時代』 社会評論社。
- 河上睦子 [2021] 「コロナが変える「食」の世界——「いのちと経済」で揺れる「食の思想」を考える」『季報 唯物論研究』 第155号。
- コーエン、T [2011] 『創造的破壊——グローバル文化経済学とコンテンツ産業』 作品社。
- 厚生労働省 [2019] 『国民生活基礎調査の概況』。
- 神門善久 [2006] 『日本の食と農 危機の本質』 NTT出版。
- 後藤博和 [2008] 「『食事倫理学』序説」『関西大学哲学』 (26), 99-118。
- 近藤祉秋・吉田真理子 [2021] 『食う、食われる、食いあう——マルチスピーシーズ民族誌の思考』 青土社。
- 桜井厚 [2019] 「近現代日本における食肉文化——食肉・屠場・部落をめぐるオーラルヒストリー」『日本オーラル・ヒストリー研究』 第15号。
- 佐藤佳寿子 [2020] 「培養肉生産技術の課題と今後の展開」 https://www.mitsui.com/mgssi/ja/report/detail/_icsFiles/afildfile/2020/11/10/2011t_sato.pdf (2022年1月6日閲覧)
- 佐藤宏之 [2004] 『小国マタギ 共生の民俗知』 農山漁村文化協会。
- 佐藤亮司 [2010] 「動物倫理の実践としての脳神経倫理」『脳科学時代の倫理と社会 (UTCP Booklet 15)』 https://utcp.c.u-tokyo.ac.jp/publications/pdf/UTCPBooklet15_09_Sato.pdf (2022年1月31日閲覧)
- ザラスカ M. [2020] 『人類はなぜ肉食をやめられないのか』 小野木明恵訳、インターシフト。
- サンドラー R.L. [2019] 『食物倫理 (フード・エシックス) 入門——食べることの倫理学』 馬淵浩二訳、ナカニシヤ出版。
- 島蘭進 [2003] 『〈癒す知〉の系譜——科学と宗教のはざま』 吉川弘文館。
- ジョンストン J. & バウマン S. [2020] 『フーディー——グルメフードスケープにおける民主主義と卓越化』 青弓社。
- シンガー P. [1999] 『実践の倫理 新版』 山内友三郎・塚崎智監訳、昭和堂。
- 田上孝一 [2021] 『はじめての動物倫理学』 集英社新書。
- 竹之内裕文 [2018a] 「農と食の新しい倫理をもとめて」『農と食の新しい倫理』 昭和堂。
- 竹之内裕文 [2018b] 「農と食を結びなおす——産業社会における農と食の倫理」『農と食の新しい倫理』 昭和堂。
- 土屋貴志 [1996] 「食べることはどのように倫理

- の問題になるのか』『現代生命論研究』第9巻。
 テイラー S. [2020]『荷を引く獣たち』今津有梨訳、洛北出版。
- 鳥山敏子 [1985]『いのちに触れる——生と性と死の授業』太郎次郎社。
- 中嶋康博 [2004]『食の安全と安心の経済学』コープ出版。
- 中田哲也 [2018]『フード・マイレージ 新版 あなたの食が地球を変える』日本評論社。
- 中村忠司 [2022]「これからのフードツーリズム——地域アイデンティティ、産業の課題、「正しい」食を求める動き」『人はなぜ食を求めて旅に出るのか——フードツーリズム入門』晃洋書房。
- パテル、R. [2010]『肥満と飢餓——世界フード・ビジネスの不幸のシステム』佐久間智子訳、作品社。
- 浜野喬士 [2011]「肉食忌避・ベジタリアニズム・動物：倫理的動物論と人間・動物関係論」『叢書アレティア』第14巻、御茶の水書房。
- 林勇記 [1945]『学校給食の新研究』有朋堂。
<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1271091> (2022年1月31日参照)
- 原谷直樹 [2009]「消費者主権」佐藤方宣編『ビジネス倫理の論じ方』ナカニシヤ出版。
- 楢垣立哉 [2018]『食べることの哲学』世界思想社。
- 福永真弓 [2022]「弁当と野いちご——あるいは「ほんもの」という食の倫理」『現代思想』第50巻第2号。
- 藤原辰史 [2014]『食べることを考えること』共和国。
- 藤原辰史 [2016]『[決定版] ナチスのキッチン：「食べること」の環境史』共和国。
- 藤原辰史 [2018]『給食の歴史』岩波新書。
- 藤原辰史 [2020]『緑食論——孤食と共食のあいだ』ミシマ社。
- 松本恒雄 [2004]「企業のコンプライアンス・マネジメント」新山陽子編『食品安全システムの実践理論』昭和堂。
- 馬淵浩二 [2019]「書評 フード・エシックスとはなにか——R・L・サンドラー『フード・エシックス』を読む」『中央学院大学人間・自然論叢』47。
- ミラー D. [2011]『国際正義とは何か—グローバル化とネーションとしての責任』富沢・伊藤・長谷川・施・竹島訳、風行社。
- 安井大輔 [2019]『フードスタディーズ・ガイドブック』ナカニシヤ出版。
- 安本教傳 [2000]「『食』の倫理のために」『食の倫理を問う—からだと環境の調和』昭和堂。
- 山口英昌 [2007]「食の安全を倫理の視点から」『日本の科学者』第42巻第9号。
- 吉沢文武 [2019]「大学のなかのベジタリアン」『日本科学哲学会ニューズレター』第55号。
- ラトウーシュ S. [2021]『脱成長』中野佳裕訳、白水社。
- リトル A. [2021]『サステナブルフード——食の未来を変えるイノベーション』加藤万里子訳、インターシフト。
- レイチェルズ J. [2003]『現実を見つめる道徳哲学』古牧徳生・次田憲和訳、晃洋書房。
- レストル D. [2020]『肉食の哲学』大辻都訳、左右社。

- 1) 本稿は専修大学社会科学研究所2021年度グループ研究助成B「経済思想史研究の現在 経済学とその周辺をめぐって」の成果の一部である。
- 2) 昨今では食を論じるテキストが盛んに公刊されるようになった。本稿で検討するテキストのほかに、『食べることを考えること』(藤原2014)、『ナチスのキッチン』(藤原2016)、『緑食論』(藤原2020)といった藤原辰史の一連の作品がそうであるし、(河上2015)や(安井2019)などである。
- 3) 2018年の相対的貧困率は15.4%、子どもの貧困率(17歳以下)は13.5%である(厚労省2019: 14)。藤原は子供の貧困対策という観点からも給食の歴史を捉えかえそうとしている(藤原2018: 10)。
- 4) A.センが『貧困と飢饉』で論じたように、食料を入手する能力およびエンタイトルメントの剥奪という問題が現代日本で深刻な形で常態化している。
- 5) 馬淵が指摘するように、food ethicsは食べ物の倫理学、食物倫理、食品倫理学、食の倫理学、

- 食農倫理学、食の倫理、フード・エシックスなどと訳され、いまだ定訳がない。『現代倫理学事典』『応用倫理学事典』にも項目として挙げられていない(馬淵 2019: 106-107)。ズワルトによれば、現代において応用倫理学から独立した食の倫理の研究は、1996年に出版されたBen Mephamの『食の倫理*Food Ethics*』に始まるという。しかし食の倫理は古代から連綿としてあり、古代は性の倫理や医学の倫理と併存し、食品の消費に焦点が合わせられていたが、中世を経て近代に至ると食品の消費から食品の生産へと関心が移ったという(Zwart 2000: 113-114)。
- 6) 国際連合食糧農業機関 (FAO) の食料安全保障の概念 (2001年)「すべての人が、いかなる時にも、活動的で健康的な生活のために、日々のニーズや食の好みに合致する、十分に安全で栄養のある食料を、物理的、社会的、経済的に手に入れることができる時に存在している状態」(FAO 2002)も、同様の趣旨である。多国籍企業による種子支配などに対しては、食料主権概念が唱えられている。
 - 7) もっとも、FAOも将来的に有望な食材としている昆虫食については、「コオロギ・チップス」や2種のコオロギから出汁をとったラーメン店「Anticada」(東京)など、徐々に浸透してきている。昆虫食についての概要は(内山 2012)が簡便である。
 - 8) https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/012-17.pdf (2022年1月6日閲覧)
 - 9) これはコーエンが『創造的破壊』で論じた、グローバル化によってローカルなもの・多様性が維持・保存されるという典型例であろう(コーエン 2011)。
 - 10) ヴェジタリアンである吉沢は学会開催校の責任者となった場合に懇親会のメニューを選ぶことの苦悩を、「率直な気持ちとしては、私自身が肉や魚を含む食事を注文することの抵抗感は、強いものです」と語り、その葛藤を非ヴェジタリアンに訴えている(吉沢 2019: 9)。
 - 11) 食の安全に不安を覚える原因として、①情報不足(食品に関する情報の相対的な減少)、②新興危害(O-157やBSEなどの未知の危害の増大)、③参照点シフト(安全規準の高度化)、④規格化(量販店を中心にした食品販売)がある(中嶋 2004: 20-21)。
 - 12) 付加価値の問題でも食品偽装は、大都市化や市場化、そしてフードチェーンの問題としても指摘できる。『今昔物語集』巻31「太刀帯の陣に魚を売る媪の語」(板井 2009a)、19世紀のイギリス産業化の中でのサラダの消失(小野塚 2010)など、さまざまな地域や時代において問題でもあったが、1820年に行なわれたアークムによる、ロンドンで横行していた食品偽装の化学的手法による暴露は、偽装と暴露における関係を実感的な判別法に頼っていた時代から、化学的手法を用いる時代への画期となったと言う(ウィルソン 2009)。
 - 13) 但し、本稿では、仏教やイスラム教などの宗教的禁忌については、基本的に相対的な食の倫理であるという理解から、取り上げない。
 - 14) 後藤の「食事倫理学」は第4と第5の類型を混合させたものとも言える。「日本古来の土着的な、…無意識的な信仰心に支えられた基本的な「食の倫理」という「失われた伝統的な食の倫理…を、世俗化した現代社会に普遍的なかたちで再生させる途を探る」のが「食品倫理学(food ethics)」と区別された「食事倫理学(meal ethics)」であるという(後藤 2008: 115)。
 - 15) 美味であることに加えて、正しい食の条件として、健康的であること、安全であること、環境に配慮していることが挙げられる(中村 2022: 167)
 - 16) 肉食に関連する倫理的問題として、(伊勢田 2018: 462-464, 471)を参照。
 - 17) 植物については草木供養塔が各地にあるし、裁縫では針供養、茶道では茶釜供養など、モノさえ供養する興味深い文化がある。
 - 18) むろん、家庭で、一般に食べ物を残すことを罪悪視する「勿体ない」の教育の影響もあろう。
 - 19) ①費用便益分析アプローチ、②功利主義のアプローチ、③義務論のアプローチに分けるものもある(Korthals 2002: 47-49)。
 - 20) 功利主義は18世紀後半にイングランドの哲学者ベンサムが定式化した倫理学理論である。「最大多数の最大幸福」という標語で知られるベンサムの功利主義では、快樂主義に基づいて、行為や政策から帰結する快樂と苦痛を比較して、快樂が超過している状態を幸福と定義し、社会

- の人々の幸福を最大化する行為が倫理的に正しい行為とみなす哲学・実践である。
- 21) これには、大量生産を目的とした工業化された慣行農業は、最大多数の最大幸福をスローガンとした功利主義がイデオロギーとなっていたという理解があるように思われるが、この点は別稿を期したい。
- 22) 田上は「功利主義ではなくて義務論に立脚したレーガンの動物権利論によって、動物倫理学はその本来あるべき理論的な方向性を見出すことができた」(田上 2021: 94) と述べ、搾取や虐待、犠牲から動物を守るには、功利主義ではなく義務論こそが望ましいとしている。しかし本稿では権利に関する立ち入った議論はできないため、義務論的な立場の検討は控えておく。
- 23) 肉食に関しては、屠畜にまつわる差別や偏見が日本では未だ存在していることは重大な人権侵害問題であるが、「人の命と動物の命を同じにみってしまう思い込みやこだわり」がそれらを助長しているという言説については(桜井 2019: 39)、種差別の観点から再検討せねばならないだろう。
- 24) シンガーの功利主義的正当化のほかに、痛みを経験し得る存在は目的として扱われるような本質的な価値を持ち、したがって、苦痛を与えられない権利があるとするライダールの立場もある(Ryder 2001)。
- 25) 冒頭で挙げた貧困の問題を考える時にこの規準は重要である。そもそも食料へのアクセスが様々な形で制約されていることを等閑視して、食の問題を考えるわけにはいかない。この点で、市場への人々の意思の反映が適切なものとなるよう、再分配政策を実施すべきであるという、ハットが提唱した本来の消費者主権を実現すべきであろう。ハットの消費者主権概念のこの含意については(原谷 2009)を参照。
- 26) この点の良質なフィールドワークおよび新たな人類学の方向性を示す成果として、(近藤・吉田 2021)がある。
- 27) この点は、シンガーの議論全般に関して当てはまる批判とも言える。世界の貧困も、どのような構造や歴史から生じているのかという視点はシンガーには稀薄であり、現にある貧困をどのように解決していくかという視点からのみ語られている。
- 28) トンプソンは家畜生産について、①肉食は倫理的に許容できるか、②今日の家畜の飼育方法は倫理的に許容できるか、③今日の家畜生産システムは動物福祉の向上のためにどのように改善されるべきかという3点を挙げ、①②の問いから、③の問いは論理的に独立していると指摘している(Thompson 2015: 134-135/162-164)。これは言い換えれば、①②は普遍的には許容できない問いであるが、③は現在の食料生産状況から考慮せねばならない問いだということである。そして動物福祉の向上にとって、健康(肉体)、感情(精神)、典型的行動(本性)を保障されるべきだという「コンセンサス・アプローチ」の重要性を挙げている(Thompson 2015: 139-141/168-171)。
- 29) これらについては、(板井 2009b: 361-363)を参照。
- 30) さらに倫理的ヴェジタリアンには、科学至上主義、理論の脆弱性、政治に関して単純すぎるという欠点があり、肉を食わないことで状況を変えようというナイーブさを指摘し批判している(レステル 2020: 128-)。
- 31) 肉食批判の根拠としては、おおよそ、①健康への悪影響(肉食由来の疾病=癌や心臓病のリスク増、BSEや抗生物質耐性菌、メチル水銀汚染)、②動物への害悪(工場畜産での動物の不当な取り扱い)、③エコロジー(工場畜産や養殖による周辺環境や温暖化への悪影響)、④飢餓問題(食肉生産に使われる膨大な飼料消費)、⑤思想的・宗教的理由が挙げられる。
- 32) ヴェジタリアンであるザラスカは「なぜ肉を食べたくなるのかを知らないと肉を断つのは難しいだろう」(ザラスカ 2020: 17)と、その理由を探求しているが、「最も根本的な答えは、肉を食べることができるから」(ザラスカ 2020: 301)と結論づけている。
- 33) 培養技術は土地や淡水の利用などの点で畜産と比べ物にならないくらいエコではあるが(Tuomisto 2011)、培養液に動物性が使われている場合(佐藤 2020)、一切の動物性を拒否するヴィーガンからすると手放しでは承認できない筈である。しかし動物の受苦を根拠とするシンガーのヴィーガン論からすると、培養技術の

過程では苦痛は生まれていないため、道徳的に
なんら問題ない技術となる。

- 34) 『肉食という性の政治学』の著者C.アダムズ
ならば、これに性差別主義を加えるであろう
(Adams 1990)。
- 35) 佐藤はシュライバーの条件付け場所選好パラ
ダイダムを参照しつつ (Shriver 2009)、「動物が
単に痛みを持っているだけではなく、それを苦
しむこと、それゆえに倫理的な配慮に値する、
ということを示しているように思われる」とし
て、動物への道徳的配慮について脳神経科学的
な観点から整理している (佐藤 2010: 224-225)。
- 36) シンガーの議論は、貧困の結果責任と救済責
任について、まったく不適切であるとするミ
ラーの批判は重要である [ミラー 2011: 283-
287]。
- 37) ベンサム功利主義では、人間だけではなく
動物をも含んだ感覚的存在への道徳的な配慮が、
その理論体系に組み込まれている (板井 1998)。
- 38) 食は第1に生理的機能をもつ。これは純粋に
生存を維持するために必要な栄養を摂取する機
能である。第2は心理的な機能である。食事を
とることで得られる満足感や、茶やコーヒーを
摂取することによる覚醒作用を得る機能である。
第3は社会的機能である。家族や友人と共に食
事をとることで、親密権での情愛の再確認や共
同体的な紐帯を強化する機能である。第4に顕
示的機能である。何を食べているかで、その人

物が何者であるかを言い当てると言い放ったサ
ヴァランしながら、どのような食材を、どのよ
うにして食べているか、またどこで食べている
かで、食は顕示的な消費の対象となり、また社
会的な標識ともなる。第5に、現代では少なく
なったとは言え、社会規範の遵守という機能も
付随している。食事の作法などに付随する社会
規範を遂行するものとしての食である。

- 39) (1) 感覚の快楽、(2) 富の快楽、(3) 熟練の
快楽、(4) 親睦の快楽、(5) 名声の快楽、(6)
権力の快楽、(7) 敬虔の快楽、(8) 慈愛の快楽、
(9) 悪意の快楽、(10) 記憶の快楽、(11) 想像
の快楽、(12) 期待の快楽、(13) 連想に基づく
快楽、(14) 解放の快楽 (Bentham 1970: Ch. V.
1.)。これらはさまざまに重なり合って感受さ
れる。田園風景を見た時の快楽は次の快楽から
構成されるという。「感覚の快楽として、視覚
の単純な快楽、聴覚の単純な快楽、嗅覚の快楽、
快い内的感覚があり、連合によって生み出され
る想像の快楽としては豊富の観念とそれから生
み出される幸福の観念、動物たちの無邪気さと
幸福の観念、健康の不断の流れという観念、神
への感謝の念 (これら想像の快楽は共感の快楽
とも通底するとされる)」 (Bentham 1970: Ch. V.
33n (p).)。
- 40) むろん『孤独のグルメ』のように、1人で楽
しむ食の世界を否定しているわけではない。