

序

筑波技術大学保健科学部

形井秀一

鍼灸がグローバル化しつつあると言っても、現場の鍼灸師には余り実感はないかも知れない。寿司が「世界の食」の一つに食い込みつつあることに実感がないのと同じように。

島国日本で、他の国や地域にはおそらく余り広がらなかった寿司を食する習慣、つまり、生の魚を使い、米を発酵させて（今は酢を混ぜるだけだが）食する習慣を発展させたことは、日本の食文化の特徴を示すものであるが、それが、海外にクールなニッポ文化として受け入れられるとは思ってもよらなかった。

洋服が主流である現代に、ハッピーを着て寿司を握る姿に違和感があった。その上、素手で握る寿司を欧米人が口に運ぶはずはなかろうと思いついていた。中国料理やイタリア料理、フランス料理など、火と油を使い、独特の味付けをして世界中に広がったのは、味付けとして加味される調味料やソースの強い個性があったればこそで、わずかな酢とミリンで味付けした米の上に、生の魚を小さく切って載せ、なじみのない醤油を付けて食する寿司は、強く特徴のある味付けで広がった欧米の食と対極にあるので、欧米の料理と同様には広がることはないだろうと思っていたのだ。

しかしである、寿司は今や日本食の代表として世界中に広まり、現地化した。クールジャパンの筆頭だ。カリフォルニアでカリフォルニアロールなるものにお目にかかった時には、若き頃、寿司職人になるための修行に出かけた私には、いささかグロテスクに思えて、心穏やかではなかったが、紛れもなく寿司のグローバル化の証左であると認めざるを得なかった。

さて、寿司が、世界の食として広がりつつあることに実感がないのではと言ったが、寿司の食材の輸出入に関わる業者にとっては、寿司の世界的な広がりにより生じる様々な問題、例えば、寿司の種である魚の水揚げ量や値動き、食材としての安全性の確保の問題、寿司のもう一つの食材である米についての同様の問題などには、いち早く敏感に反応して、様々な手を打ってきたに違いない。寿司を握る職人は客の反応を気にしていればよいかも知れないが、輸出入業者にとっては世界の漁獲量や世界の食文化や人種や民族の食の好みの傾向等についての世界的な視野が欠かせないであろう。

と考えを広げていくと、これは、現在、鍼灸が直面しているグローバル化と、日本の文化の一部となっていると主張したい日本スタイル鍼灸との間にある問題と同じ構図であると気づく。

ある国からもたらされた食や芸術や生活様式が日本的に変化し、それがいつの間にか日本独特のものとなり、発祥の地やその時代のものとは変化してしまっているが、むしろ現代にマッチし、受け入れやすい状況になっているものがある。

鍼灸は2000年前に中国に発祥したものである。しかし、日本という国に1300年以上存在する間に、時代の変化と共に日本の風土や文化の影響を受け、日本的に変化した。日本人の身体にあった道具や治療法に変化させようと昔の鍼灸関係者は努力してきたことであろう。

今や、日本スタイル鍼灸は、世界の主流である中国スタイルの鍼灸とは異なる特徴を持つものに変化した。それは、道具も技術もそれを受ける患者の意識までも世界の流れと異なっていることを意味する。しかし、日本スタイルが生き残ることの意義が我々日本人に共通に認識されるのであれば、このスタイルをどの様にして守り発展させ得るかを我々は考えなければならない。その役割を現代の鍼灸師は担っていることを認識しなければならないであろう。そして、寿司が世界に広がったことをイメージできなかった私自身の反省を踏まえ、日本鍼灸の特徴を備えた日本スタイルの鍼灸が世界に広まっていく方法を考え、主張しなければならないと思う。

「主張」なきところに「存在」はないのであるから。