

イタリアにおける現代のガストロノミーに係る考察

著者	玉置 桃子
雑誌名	研究論集
巻	100
ページ	221-235
発行年	2014-09
URL	http://doi.org/10.18956/00006050

イタリアにおける現代のガストロノミーに係る考察*

玉 置 桃 子

要 旨

イタリアのエノガストロノミックツーリズムやワインツーリズムは、食の資源を活用した地域活性化につながる人気のツーリズムである。両ツーリズムに係る重要な概念がガストロノミーである。この概念を示す第一の要素が、地域固有の農産物や地域料理の美味であることは知られているが、それ以外の要素についても十分な議論が行われる必要がある。戦後のイタリアの食文化史において、外国からの異質な食文化の影響で、長きにわたってガストロノミーの性質が変化した。しかし、1992年、EUで施行された地理的表示の保護制度やスローフード運動によって、ガストロノミーは新たな要素を巻き込んで、イタリアにおける現代のガストロノミーとして再生され、ツーリズム振興に寄与することになる。

キーワード：ガストロノミーの要素、エノガストロノミックツーリズム、観光ガイド本、スローフード、地理的表示の保護制度

はじめに

近年、エノガストロノミックツーリズムやワインツーリズム¹⁾は、イタリアの新しいツーリズムの形態として注目を集め人気を博している。2012年は、ワインツーリストを含め、エノガストロノミックツーリズムに400～600万人の観光者が訪れ、その売上高は前年比12パーセント増の50億ユーロに上っている²⁾。両ツーリズムは、食の資源を活用する地域活性化のための新しい観光のアプローチであると言える。アウトプットされる最大の魅力は、エノガストロノミック体験である。これは、エノが意味するワインとガストロノミックが意味する食通³⁾、すなわち地域固有のワインと伝統的地域料理を食する体験である。両ツーリズムに不可欠である概念はガストロノミーであり、この概念が示す要素の一つが食の美味である。

本稿では、イタリアにおける現代のガストロノミーが、美味だけではなく他の要素とも深く結びついていることを検討する。その方法として、ツーリズム発祥の起源と言われる観光ガイド本が示唆するガストロノミーとツーリズムとの歴史的な関係性、食文化史におけるガストロノミーに係わる議論を考察する。

また、Giuseppe Anelli(2007)は、1992年から欧州連合で導入された農産品における地理的

表示の保護制度⁴⁾を背景にしたスローフード⁵⁾の保護活動⁶⁾の活発化が地産品へのこだわりや関心を高め、ツーリズムにもそれが反映されるに至った⁷⁾と説明している。人々の価値観が両ツーリズムの活用の背景にあれば、イタリアのガストロノミック現象には、スローフードという概念が深く関わりと考えられ、スローフード運動がイタリアの食文化やツーリズム振興に寄与したと言える。すなわち、現代のガストロノミーに係わる要素を理解する上で、スローフードが示すガストロノミーの要素を理解することは重要である。現地調査で承合し、文献研究から得られた要素と照合する。

1. イタリアにおけるガストロノミーとツーリズムの関連性

1) 観光ガイド本に投影されたガストロノミーの性質

1931年、イタリアツーリングクラブ(Touring Club Italiano)⁸⁾から発行された『イタリアのガストロノミックガイド』(Guida Gastronomica D'Italia)は、初版のイタリアの観光ガイド本であり、エノガストロノミックツーリズム発祥の起源である⁹⁾。Alberto Capatti(2003)は、この観光ガイド本によって、ワインやガストロノミックに係る生産物の系譜が州ごとに示され、観光客に具体的な情報の入手が可能になったと述べた¹⁰⁾。Erica Croce(2008)によれば、イタリア人が地域のより良いワインや生産物を探して移動することがツーリズムの目的になり、地産品を購入するための有効な手引きとして同書が紹介された。同書が地方の特産物を発掘するために果たした貢献度は高いということだ¹¹⁾。Capatti(2003)は、初版本(復刻)『イタリアのガストロノミックガイド』のテキストで観光ガイド本に投影された政治的関与に触れた。

初版の観光ガイド本は、観光や文化あるいはイデオロギーを超えた一つのメッセージとして、イタリアの文化的統一までの長い経緯の集大成を示すものである。国勢調査を基に、農林省の次官が推奨した農産物は、国家資源に対する政府の絶対的権威を予告するものである。我々の、幾千にもものぼる食物のアイデンティティであり、入念な凝集の証として認知されるものである。すなわち、イタリアのさまざまな地域料理を食する方法を発見し評価することは、長きにわたる万国の食の形やフランスやその地方料理との隷属関係から解放される愛国主義の表明であった¹²⁾。

初版の序文には、当時の農林省の次官であった Arturo Marescalchi¹³⁾が、プロモーション用と思われる書評を掲載した。

イタリアは、各地の絶景の美しさに加え多くの歴史的芸術的遺産を抱えていて、その魅力

は筆舌に尽くしがたくまるで巨大な美術館のようである。(中略) 仮に地域ごとの詳細な情報があれば、イタリアはさらなる興味を観光客に与えることになるだろう。そこでツーリングクラブの発案によってこの観光ガイド本が誕生した。地域の新しく特色ある農産物を紹介することで、旅行を介して地産品や料理が人々に認知され田舎への関心を高める役割に貢献することになる。“何を食し何を飲むか” この点に着目した情報であり、単なるプロの料理人のためのワインやガストロノミーのリストや料理法のマニュアルではなく、地域固有のワインや生産物に係る詳細な知識や情報が記された観光ガイド本である¹⁴⁾

観光ガイド本のリスト作成に役人の関与があったとすれば、ガストロノミーの性質は、農業政策が反映された生産物のコードとして、国によって選別された味覚で決定付けられていたと言える。1950年代以降の観光ガイド本から役人のサインが消滅している事実¹⁵⁾ を考えれば、戦後の50年代以降は、地産品を推奨する農業政策上の行き詰まりが生じていたと思われる。なぜなら50年代は、人々の関心が多岐にわたる消費に向き、ビール、コカ・コーラなどの新しい商品が拡大する方向に向かっていたからだ¹⁶⁾。アメリカでは1954年に、Ray Kroc¹⁷⁾ がマクドナルド兄弟からレストランの営業権を買い取り、ファーストフードのフランチャイズ事業で成功を収めた。ケンタッキーフライドチキンも同様に国内外で事業を拡大していた時期であった¹⁸⁾。ヨーロッパでも、ファーストフード主流の食文化の傾向が、アメリカを旅する旅行者を介して認知されることになった。つまり、アメリカ人が大食漢であることや特にビジネスマンができる限り早く食事をすませたい傾向をもつことを知られる機会になった¹⁹⁾。こうした食文化やその後のヌーベルキュイジーヌ²⁰⁾ (nouvelle cuisine) は、イタリアの地産品に影響を及ぼすことになる。地域固有の農産物に対する需要やリスト作成のための農産物の品目が減少し、この時代から30年後には、地産品の減少に歯止めをかける保護活動へと向かうことになる。こうした経緯をCapatti(2006)の概説を基に、1960年代から現在までのイタリアのガストロノミーとツーリズムの関係性を整理しながら理解したい。

2) イタリアの食文化とツーリズムの変遷1960年～80年代

Capatti(2006)によれば、1960年代のイタリアでは、戦後の繁栄を背景に地中海ツーリズムやマスツーリズムにも注目が集まったということだ。旅行者のための食への需要は高まったが、前代未聞の経済的豊かさの中でエノガストロミックツーリズムへの関心は次第に希薄になっていった²¹⁾。具体的には1969年の観光ガイド本には、初版で紹介されたサラミヤソーセージなどの30%以上70種類にも及ぶ生産物が掲載されておらず²²⁾、さらには生産地偽装も問題化した²³⁾。戦後の経済的繁栄や食文化の混在によって、人々の地産品への関心はもとより食とツーリズムの関係性が変化したと言える。ガストロノミーが、国家によって作為的に操作されてい

たとえられる時代には、それは、大地の生産物や地域料理の美味であると明瞭であった。しかし、60年代には、経済の発展とは逆説的で混沌とした状態の中におかれ、その変化を余儀なくされたと思われる。

80年代になると、ヌーベルキュイジーヌがもてはやされ、生産物の珍重というよりは料理人の作品を褒め称える風潮が顕著になっていった²⁴⁾。イタリアへの観光客は、ガストロノミック体験に関心は寄せるが、その対象が伝統的地域料理ではなく著名なレストランでの食の探求になった²⁵⁾。その結果、大量の観光客を受け入れるレストランやトラットリーア²⁶⁾は、食材へのこだわりを捨てていったとされる²⁷⁾。

すなわち50年代から徐々に始まっていた地産品の減少は、食材の大量消費や輸入物に代替されるといった状況でより顕在化したと思われる。食材へのこだわりが消失し、大地から生まれる料理というよりはむしろ有名シェフが作る料理に関心が向けられた時代であった。この時代も、異質な要素が混在する食文化であったと言える。

しかし、80年後半になると、ピエモンテ州のアルバで地域の特産物を展示するイベントや活発な商業活動が行われるようになった。この活動は、地産品減少への抵抗とガストロノミーの保護継承が目的だった。1986年、アルバ村近郊のブラ村にスローフードが設立され、スローフード運動が起こった²⁸⁾。この運動によって、ガストロノミーの要素が、新たな要素を巻き込んだ枠組みの中で変化するという側面が見えてくる。つまり、ガストロノミーの見直しや食や食材に対する社会的意識や価値付けの変化が、日常の食生活にもたらされたのではないだろうかと思われる。

3) 1990年代以降

1990年代以降の食文化の変化について考えてみたい。その背景にあるのは、1992年に欧州連合(EU)によって導入された地理的表示の保護制度とスローフードの保護活動の活発化である。法制化で、これまでの市場で希薄になっていた消費者の地産品への関心が再び喚起され、食材への商業的活性化を見ることができるようになった²⁹⁾。ワインについては、その総生産量が、2004年には世界の総生産量である2億9千7百50万ヘクトリットルの18%を占め、EUでは30%を占める生産量に達した³⁰⁾。また、2006年にはDOPが付いた生産品は、季節の野菜、酪農品、肉食品やワインなど159品目になった³¹⁾。現在、EU域内では1000以上の農産物や食品がDOPとして登録されている³²⁾。イタリアでは、ワインについて、1992年にDOPから分離したDOC³³⁾とDOCG³⁴⁾が法規第164条によって制定された³⁵⁾。DOP品目の増加は、安全で味豊かな食に対する市場の需要に答えた結果であると考えられる。Anelli(2007)は、地域のDOP品目への人々の高い関心によって地域への好感的なイメージが生まれ、その結果、両ツーリズムへの需要が促進されたと説明した³⁶⁾。

21世紀の観光ガイド本では、イタリアのエノガストロノミック文化の継承と普及のために、地産品や伝統的文化に係る情報が増量され、観光客により多くのガストロノミック体験を促す工夫がされている。DOP, DOC, DOCGなどの表示付きの地産品の紹介は、その工夫の一つであり、観光客がガストロノミック体験のための観光地を探す手がかりになっている。

最初の観光ガイド本が発行された1930年代において、ガストロノミーを示す要素は、純粋な地域料理の美味であった。その後、外国からの異質な食文化の影響や戦後の経済発展とは相反する負の現象として地産品の減少が起り、ガストロノミーの性質が曖昧なものになった。一方で、スローフード運動やその保護運動、さらにEUで法制化された地理的表示の保護制度によって、人々の地産品への回帰という変化が生まれた。ガストロノミーとツーリズムを結ぶパイプが、観光ガイド本によって新たに作られ、ガストロノミーもまた変化することになる。

以上のことから、現代における食に対する関心やその重要性が、生産地や食の質への法的な保証という点に置かれるようになったと言えるだろう。すなわち、現代のイタリアのガストロノミーの要素は、生産履歴の明瞭性や安全性と結びついていると考えられる。

観光ガイド本が発行される以前のガストロノミーに係る要素は、1800年代後半から1900年の初めにかけて、Artusi Pellegrinoの著書を介してすでに提示されていた。長い世紀における、他国の食文化が混在したイタリアの食文化の中で、Pellegrinoが示したガストロノミーは、既存の食文化に大きな影響を与えたと言えるだろう。Capatti(2003)は、Pellegrinoが成した業績は高く評価されるものであり、イタリアにガストロノミーを議論する新たな土壌が作られたと述べた³⁷⁾。

2. イタリアの食文化史で示された料理とガストロノミー

1) Artusi Pellegrinoの著書に係る議論

Capatti(2003)は、イタリアで一般の人々のガストロノミーへの関心が活発になっていった時期を知る手がかりとして、イタリア半島のレシピを集めリスト化したArtusi Pellegrino(1891)の代表的な作品である「より良く食するためのキッチン科学と芸術」(私訳)(*La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*)をあげて、こう議論した。

この著書が、人々のガストロノミーへの注目度を高め、彼の死後1911年以降もPellegrinoが残した詳細かつ膨大なレシピは、イタリア食文化史における一つの財産となり、戦後においても地域料理の統一者としての役割を果たすものであった。こうしたレシピは、健康的なイタリア料理の本質的基盤になるもので、レストランやホテルのシェフに対して教え

や助言を与えるものでなく、もはやこれまでの饗宴の主流として提供されてきたフランス料理の要素が混在してアレンジされたイタリアの地域料理でない³⁸⁾。

Piero Meldini(2007)はこう述べた。

‘La scienza in cucina…’ に関しては、それまでのイタリア料理のあり方が、地域料理に至るまでその独自性が欠落したフランス風が入り混じった料理であり、それがガストロノミーとして流布していた状況を打破するという意味で、その功績が認められる。すなわち大衆伝統文化や料理の研究者に対して、イタリアの地域料理の明瞭な枠組みを顕在化させ、相当な量の地域料理のレシピを掲載したことは、他の1800年代の地域料理のレシピ本とは一線を画するものである。何よりもPellegrinoが創造する料理が歴史主義や文献学に無頓着ではあるものの、料理として簡素であり実践的であり健康的であるといった合理性が追求された実証主義的な要素が見られる³⁹⁾。

しかしClaudio Benporat(1990)は、この著書が純粋な地域料理だけで構成されたものではないと推察できる点をこう指摘した。

フランス料理を超えたイタリア料理としての秀逸性が認められる。読者にはトスカーナ、ロマーニャ、ポローニャ地方から選別された地域料理をイタリア料理としてのグローバルなビジョンとして提示し、固有のイタリア料理だけではなくすでに長きにわたって我々の食文化に影響を与えたフランスやドイツの起源が認められる料理もイタリア料理の母型として示している⁴⁰⁾。

彼が同書を評価した点は以下の点であった。

卓越された完璧な言語を使って人々に好ましい食卓を示す手本を示し、それが特にイタリア半島の中流家庭の主婦が娘にダイエットや栄養を伝える本としては好感度の高いレベルであった⁴¹⁾。

Carlo Petrini(2005)はこう議論した。

著書に集積された料理のレシピは、長年の信仰心の助けを借りて料理することに固執していた状況から解き放つ実践的なものであった。しかし、仮にこの著書の内容が本題である

「より良く食するためのキッチン科学と芸術」という本質的な意味に固執して書かれていけば、Brillat-SavarinやGrimod de La Renièreの時代⁴²⁾から批判的な特徴があったガストロノモ(gastronomo)⁴³⁾が実際において、その批判通りなのかそうでないのかという判断はもっと明確になったのではないか⁴⁴⁾。

饗宴でのフランス料理と区別がつかない料理を享受する者が、慣例的に当時のガストロノモとして認知されていただけであり、イタリアに必要な真のガストロノミーを理解する者ではなかったことは言うまでもない。仮にPellegrinoが、科学的なアプローチで既存のガストロノミーから他国の食文化の因子を除き、庶民の手が届く、実践的な料理や料理法にしていれば、その後のガストロノモへの解釈が正しく伝えられたのではないかと表したかったのではないだろうか。

また、長年の信仰心という意味を理解するにあたって、食卓における宗教という点からGiovanni Ballarini(2012)が述べた内容を引用すると、次のようになっている。

料理やガストロノミーは、宗派、教義、信仰、異説や専門家（聖職者）が存在するという点で宗教と類似している。（中略）古代では食卓における宗教に関わるガストロノミーの概念は、表面的で洗練された感覚のないものとして見なされていた。表面的というのは、単一で特殊な世界において食物に料理やガストロノミーによって変化するというプロセスをもたせず、つまり問題に触れさせないまま変化させることを放棄したという解釈である⁴⁵⁾。

18世紀から19世紀半ばまでのイタリア料理は、純粋な地域料理ではなく、他国籍の要素を含んでいた。それ以前の地域料理と呼ばれるものについても同様の状況にあったことが、Meldiniの以下の記述から理解できる。

14世紀の地域料理と呼ばれるものは、将来の地域料理の遺伝子コードであった。貴族や有産階級のための饗宴や料理本の高級料理であり、根本的には地域固有の素材の自然の味を隠し、ソースで人工的に作り上げた料理であり、固有の生産物の特色や季節の旬の素材や香りなどが封印された料理でしかなかった。18世紀の初めには、地域料理がガストロノミーとしてまずフランスに、次にイタリアで注目されるようになるが、イタリアのそれは純粋な地域料理というレベルではなく、相変わらずフランス風のソースでアレンジされた、あるいは他の地域の料理の要素が入り混じったものであった⁴⁶⁾。

以上の議論から、Pellegrinoの著書によって、ガストロノミーに新たな要素がもたらされたことは明らかである。彼が示したガストロノミーとは、庶民の食卓で得られるイタリアの地域料理として簡素であり、実践的であり、健康的である、ということであった。長い歴史において、ガストロノミーは、ホテルでの饗宴やレストランなどで食する特別な料理に対する概念であり、庶民の食卓から生まれる身近な概念ではなかった。ガストロノモが、ギリシャの会議に参加し豪勢な食卓を囲む代議士を指す言葉であったとするように、ガストロノミーとは、日常の食から離れた特別な場所で食する、豪華な料理を指すものとされていた⁴⁷⁾。単一で特殊な世界の中でフランス料理やその料理法にしばられ、それがいわゆる古い信仰心のように変化されないまま継承されてきた歴史と考え合わすと、Pellegrinoがガストロノミーを新しい解釈で再生し、変化させたことは、扇情的で意義深いことであったと言える。しかし本題が示す科学とは、Petriniが指摘する実践的な科学的アプローチではない、経験による方法論であったのであろう。ガストロノミーに対するPellegrinoとpetriniのアプローチの重大な相違点であると考えられる。

2) 21世紀のガストロノミーに係る議論

Pellegrinoの著書をめぐってのガストロノミーに係る議論は、現代のイタリアのガストロノミーを示す要素を見つける上で重要な手がかりになった。初版のガイド本に示されたガストロノミーが、純粋な地域料理の美味であったことはすでに述べた通りである。21世紀におけるガストロノミーの概念は、その本質的な要素に新たな要素が包括されるべきものである。その理由をPetriniが述べたガストロノミーの危機を表す以下の文から考えたい。彼は、1950年以降食材の選択に係る問題点をこう指摘した。

市民にとって食材は、もはやより良く栄養を補給するために必要なものではなくなった。その理由は、スーパーマーケットで大量生産された商品を購入するといった方法に転換されたからだ。これまでのガストロノミーは、それぞれの地域の伝統的な農業形態によって形成され、大地と深く関わり合っていたと言えるが、戦後に至ってはレストランの星付けへの議論は行われても、ガストロノミーを基にした文化的深化や本質的な知識を議論する土壤もない時代が続いた。ガストロノミーのいきすぎた大衆化が招いた結果であった⁴⁸⁾。

ガストロノミーを基にした(1) 文化的深化(2) 本質的な知識の議論が示す意味を考えると、(1)に関してBallariniは、ガストロノミーと文化の関係性をこう説明した。

ガストロノミーとは、料理に用いられる芸術的な言語の表現である。芸術とは、それぞれの文化の中で表現される言語の中の特別な使用の一つであり、それは、精神的な経験の中で個人やそれぞれの社会の内部の奥底に抱えるものである。(中略) ガストロノミックの言語の表現として人間の感覚の中で根源的なものは味覚であり、文化的な世界を構成しているそれぞれの社会を介する扉になっている。個人は、自身の中にそれをアイデンティティとして抱え断続的に作り直していく。一旦抱えたアイデンティティを、外の世界に対して新たに再構築し、新たなコミュニケーションを行いながら崩壊させたり、再構築させたりする。こうした方法でガストロノミーを表現する感覚のチャンネルが、認知的な機能によって世界との繋がりを深く理解し刺激される道筋になっていく⁴⁹⁾。

すなわち文化的な世界というのは、人間社会を指しその社会はさまざまな文化でできていると理解できる。また、文化はガストロノミーを基盤として成立し移り変わり深化する必要があると言える。

(2) については、ガストロノミーへの科学的根拠に係る知識でありその重要性であると考えられる。Petriniは、1825年Brillat-Savarinの『味覚の生理学』(Fisiologia del gusto)でその重要性をこの文脈からこう指摘した。

ガストロノミーとは、食生活を行う存在としての人間にかかわりのあるすべてのものについての理論的知識であるとし、ガストロノミーの目的はあたうかぎり上等の栄養によって人間の生命を保存するように努めることであり、食物を手に入れること、調理することをガストロノミーに含める。ガストロノミーは、博物学、物理学、科学、商学、経済に、また医学、社会学に関連する⁵⁰⁾。

Petriniが『味覚の生理学』を高く評価し賞賛する理由は、その時代にはなかった今日の新しいガストロノミックに係る科学を創造するための原点とも言える、あらゆる学門に匹敵する価値がまった一つの定義をここに見つけることができるからということだ⁵¹⁾。つまり彼は、この『味覚の生理学』で示されたガストロノミーの定義を基に、民間伝承というアプローチを否定して誰が何を食するのかという点を科学的な視点で着目し⁵²⁾、ガストロノミーの重要な要素として考察することで、現代のガストロノミーの概念に反映させることを試みたのではないかと考えられる。Pellegrinoの経験的アプローチでは成しえなかった業であろう。

3. スローフードへの聞き取り調査

これまでのPetriniの議論から、彼が主導したスローフードの活動は、現代のガストロノミーに係る新しい要素と深く関わり合いをもつことが推察できる。実際スローフードが、1) ガストロノミーを示す要素をどのような言葉で示し、それぞれにどのような意味をもたせているのか、2) 活動への取り組みとして、どのようなことを実践しているのか、3) ガストロノミーを普及するための具体的な例として何を挙げ、それがどのような成果を得ているのか、4) スローフードが示すガストロノミーとは何であるのか、これらを検討するためにスローフードへの聞き取り調査を行った。

面接調査地：イタリア、ピエモンテ州、トリノ市郊外にあるイータリー
：ピエモンテ州、クネオ県ブラのスローフードの本部

調査期間：2013年2月4日～7日

面談者：Leo Liser氏（スローフードトリノ支部責任者）
：Alberto Arossa氏（ブラ本部プロジェクトマネージャー）
両氏に面談させて頂いた。

1) スローフードの概要

スローフードとは、国際的民間非営利団体である。その本拠地はイタリアピエモンテ州クネオ県ブラである。1986年Carlo Petriniによって設立され、2004年9月6日クネオ県知事発令の登記簿第291番として登録された。スローフードの理念を表する形容詞として、「美味しい(buono)」「安全な(pulito)」、「公正な(giusto)」を掲げて食への科学的アプローチのための共通言語として広め、これらの理念に基づくさまざまなプロジェクトを立ち上げている。

「美味しい」とは、食は美味でなければならないということであり、また子供から大人まで食育を通じて、旬の物や大地から生まれる地産の生産物の美味な味覚を育むことの重要性である。「安全な」とは、健康を害する化学的肥料に頼らない有機栽培などの新しい農業技術で作られる生産物を推奨し、貧困な国々への技術支援の必要性である。「公正な」とは、生産物がどこで誰によってどのようにして作られたものであるか、その生産履歴を明らかにする重要性とともに、正当な物作りを行う生産者への正当な報酬を確保することにある。

2) スローフードの取り組み

- (1) 良質な生産物に必要な生物多様性（微生物など）の目録作成やその保護のための調査を行う。

- (2) 環境と共存できる農業様式の発展を促す事業の立ち上げを行う。
- (3) 特定の地域の歴史文化的アイデンティティを保持し、その価値付けを行う。
- (4) 地域の食を媒体にして地域間の関係や交流、活動や事業を促進させる。
- (5) 流通網を削減し、消費者と生産者や共同生産者をできるだけ直接的に結びつける。
- (6) 調査、調整、育成企画の元で、小、中、高校や食科学大学(Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)*での教育現場において、健康の重要性について考え、味覚、正しい食文化の伝承といった食育の学習を行う権利を遂行するための活動を促進し組織化し運営する。
* 2005年、スローフード、ピエモンテ州、エミリアロマーニャ州によって設立された。ガストロノミーを科学的アプローチで研究し、修得した技術や知識を実社会で活用できる人材を育成することが目的である。
- (7) 会員やすべての市民に向けて、料理講習など味覚や食文化のプログラムを提案し組織化する。
- (8) 会員に向けてのガイド本や雑誌を発行する。

3) スローフードの活動が今日のイタリアの食文化、ツーリズムに及ぼす影響

ピエモンテ州の州都であるトリノ市内、郊外には、イータリーという巨大フードマーケットがある。一般のスーパーマーケットでは入手できないイタリア半島全域の地産のワインや農業生産加工品が適正な価格で販売されている。商品だけではなく、魚料理、肉料理、野菜料理、パスタやピッツァのコーナーに分かれたフードコードも備え、日替わりでそれぞれの地域の特色を生かした料理が提供される。スローフードが、地元住人や観光客への地産品や料理の味覚、その情報や知識の供給といったプロデュースをする。こうした活動は、トリノだけではなくイタリアの他の地域への経済活性にも貢献しようとする取り組みである。つまり、消費者は、フードマーケットでワインに係る情報を得て、美味しいワインを見つけ購買する。この消費行動が、ワインツーリズムやエノガストロミックツーリズムの目的地の決定につながるということだ。また、スローフードは、地産品の流通経路を最短にする取り組みとして、良質な小生産者と消費者を直接結ぶエノガストロミックツーリズムの企画運営に係るプロジェクトを行うことも決定している。

4) スローフードが提唱するガストロノミーの概念

スローフードは、現代のガストロノミーを一つでなく複数のアプローチから導きだすことを基底にプロジェクトを遂行している。つまり、より優れた生産物を選出するための物理学や化学研究の方法論やより良い生産物や一次食材を作るための農業や畜産学、農学、植物学、自然科学、環境学など複数の学問から導きだすということだ。人類がより良く生きていくための

いわば幸せを研究する科学であると言える。こうした科学が、人類に不可欠な食を通して確立されるもの、それこそがガストロノミーであると考えられる。ガストロノミーには食の質が何よりも重要である。質とは、味覚があり特色的であるという解釈もあるが、生産履歴が明瞭で身体健康が保障されたものである。「狂牛病」や「鳥インフルエンザ」などに感染した食の問題がおこった背景には、生産履歴の不明瞭さという重大な要因があった。誰がどこの土地を耕し、どのような方法で生産するのか、あるいはどこで生まれた家畜に何を食べさせどのような技術を用いて飼育するのか、こうした要件が明瞭で食の質が保証された食こそがガストロノミーである。すなわちそれは、人々が日常生活の中で美味しいと感じ、身体に安全で健康的な食材あるいはそれを使って作られる料理を示すものであると言える。

4. おわりに

本稿が、ガストロノミーの要素を分析対象にしたのは、この概念を辞書で訳される単純な概念として放置するべきではないと考えたからだ。ガストロノミーは、ツーリズムを介して地域活性化につながる重要な概念である。過去から現代にかけてどのように変化し、再生された概念であるかを理解することで、ツーリズムに対するより深い興味をもつことができる。

ガストロノミーに係るこれまでの議論ならびにスローフードへの聞き取り調査から、イタリアにおける現代のガストロノミーは、純粋な地域固有の生産物や地域料理の美味に加え、化学物質に汚染されていない健康に良い食、生産履歴が明瞭で科学的基準が順守された、質が保証された食である、これらの要素が基盤になって構築された概念であると理解した。スローフードの活動の基底に、Petriniが言う、Savarinの定義した『ガストロノミーとは、人間にあたうかぎりの栄養を与えるものであり、食生活をする人間に関わり合うすべての理論的知識であるとする』とした原点を確認することができた。スローフードの活動は、イタリアのガストロノミーの再生に大きな功績をもたらしたと言えるのではないだろうか。

*本研究はJSPS科研費24611027の助成を受けたものである。

註

- 1) イタリアの大半のワイナリーにより、毎年5月末の日曜日に行われる「ワイナリーの開放」にまつわるイベント参加を主たる目的とするツーリズムである。最初はトスカナ地方の醸造会社だけで行われていたが、1993年にワインツーリズム協会(Movimento del Vino)が数十社のワイン醸造会社を説得して、その活動が10年間でイタリア全土に拡大した結果、ワイナリーを一般人に公開するというサー

ビスがワインツーリズムとして成立していった。

Erica Croce, Giovanni Perri, *Il turismo enogastronomico*, FrancoAngeli, 2008, p.16.

- 2) itamagazineのホームページ、“Turismo enogastronomico +12%, giro d'affari 5 mld.I dati Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia” [http://www.itamagazine.it/2013/02/18/turismo-enogastronomico-12-giro-d%](http://www.itamagazine.it/2013/02/18/turismo-enogastronomico-12-giro-d%25)、(2014年6月27日取得)。

- 3) エノ (eno) はワイン醸造学(enologia)やワイン醸造家(enologo)で示されるワインを意味する。ガストロノミックはガストロノミー(gastronomy, gastronomia)の形容詞で、通常、〈食通の、料理法の〉と訳出される。

伊和中辞典(*Dizionario Shogakukan Italiano-Giapponese*)小学館、1983年、p.521. / p.626.

- 4) 消費者を守り貿易の透明性を具体的に示す支援策として、ヨーロッパ連合法2003年第692条、2006年3月第509条・第510条でDOP/IGT/STGを定めた法規。DOP: Denominazione di Origine Protetta (保護指定原産地呼称)、IGT: Indicazione Geografica Protetta (保護指定地域呼称)、STG: Specialità Tradizionale Garantita (伝統的特産物保証呼称)

Giuseppe Anelli, *Il turismo enogastronomico*, ARANCE, 2007, p.9.

日本語訳については、農林水産省ホームページ、「地理的表示の保護制度について、食料産業局新事業創出課、平成24年3月」、<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/tizai/other/pdf/siryos3.pdf>、(2014年6月30日取得)を参照。

- 5) 1986年、Carlo Petriniによってアルチゴラ(Arci Gola)の名前で設立された団体であるが、後にスローフード(Slow Food)と改称される。自然界で反復される生産物、農夫たちへの尊厳、生物多様性、自然環境を備えたガストロノミーに対して敬意を表し、食の喜びや知識を与えるというミッションを行っている。

Croce, Perri, *Il turismo enogastronomico*, 2008, p.15.

- 6) 美味な食材や食品をはじめ、エノガストロノミック文化を国の財として保護するために、農業生産物が係る文化を広く普及させる目的でトリノのサローネ・デル・グースト (Salone del Gusto) が創始者として活動している。また、テッラ マードレ (Terra Madre) が、これまでサローネ・デル・グーストとともに過去3回にわたって開催され、世界153か国の2000以上の地域の食材や食品が集められた。2005年にスローフード、ピエモンテ州、エミリアロマーニャ州が、ガストロノミック科学大学 (Università di Scienze Gastronomiche) をガストロノミーに係る正しい科学的根拠を構築し知識を教授する目的で設立した。

Carlo Petrini, *Buono, Pulito e Giusto, Introduzione IX.*, Slow Food Editore, 2005.

- 7) Anelli, *Il turismo enogastronomico*, 2007, pp.12-13.

- 8) イタリアのエノガストロノミック文化のイニシアティブをとって貢献してきた非営利団体であり、現在のエノガストロノミックツーリズムの発展に寄与するための出版活動を行っている。

Introduzione alla Guida Gastronomica d'Italia, 1931, COPIA ANASTATICA, Testi di: Fondazione Italiana Buon Ricordo, PREFAZIONE, Touring Club Italiano, 2003.

- 9) di Alberto Capatti, *Guida Gastronomica d' Italia, L'evoluzione del gusto dal 1931 a oggi*, Touring Club Italiano, 2006, p.10.
- 10) di Capatti, *Testi di: Fondazione Italiana Buon Ricordo*, 2003, p.12.
- 11) Croce, Perri, *Il turismo enogastronomico*, 2007, pp.9-29.
- 12) di Capatti, *Testi di: Fondazione Italiana Buon Ricordo*, 2003, p.20.
- 13) 1929~1935年までの農林水産省の次官職を務める。
di Massimo Montanari, *Introduzione alla Guida Gastronomica d'Italia, Copia Anastatica*, Touring Club Italiano, 1931, p.12.
- 14) di Arturo Marescalchi, *prefazione alla Guida Gastronomica d'Italia*, 1931, pp.3-4.
- 15) di Alberto Capatti, *Guida Gastronomica d' Italia, L'evoluzione del gusto dal 1931 a oggi*, 2006, p.10.
- 16) di Alberto Capatti, *Turismo gastronomico in Italia*, 2006, p.10.
- 17) 料理に使用する道具や設備を販売する会社の経営者
di Claude Fishler, *STORIA DELL'ALIMENTAZIONE* a cura di Jean-Louis Flandrin E Massimo Montanari, LATERZA, 2007, p.688.
- 18) di Fishler, *STORIA DELL'ALIMENTAZIONE*, p.688.
- 19) di Fishler, *STORIA DELL'ALIMENTAZIONE*, p.687.
- 20) 17, 18世紀の濃厚なソースを用いた味付けで健康を考慮に入れないこれまでの料理法を刷新させて、砂糖を控えめに量も抑えた手法を取り入れた料理法。
di Jean-Louis Flandrini, *STORIA DELL'ALIMENTAZIONE*, 2007, p.564.
- 21) di Capatti, *Turismo gastronomico in Italia*, 2006, p.10.
- 22) di Capatti, *Turismo gastronomico in Italia*, p.12.
- 23) di Capatti, *Testi di: Fondazione Italiana Buon Ricordo*, 2003, p.24.
- 24) di Capatti, *Turismo gastronomico in Italia*, 2006, p.12.
- 25) di Capatti, *Turismo gastronomico in Italia*, 2006, p.11.
- 26) トラットリーア (trattoria) とリストランテ (ristorante) 、'traiteur' , 'restaurant' 、これら二つの用語は、フランス語が語源である。1840年から1880年の間にイタリアで認知され宿泊施設のない美味で品格ある基準を備えた、地域の食べ物を提供する場所として競合するようになる。
Capatti, *L'osteria nuova*, Slow Food Editore, 2000, p.21.
- 27) di Capatti, *Turismo gastronomico in Italia*, 2006, p.13.
- 28) Croce, *Il Turismo enogastronomico*, 2008, pp.14-15.
- 29) Anelli, *Il turismo enogastronomico*, 2007, p.19.
- 30) Anelli, *Il turismo enogastronomico*, 2007, p.58.
- 31) Anelli, *Il turismo enogastronomico*, 2007, p.18.
- 32) 読売新聞記事「地域ブランド日欧対立」(2014年5月12日付) を参照。
- 33) Denominazione di Origine Controllata. (原産地統制名称)。

- 34) Denominazione di Origine Controllata e Garantita. (原産地統制保証名称)。
- 35) Anelli, *Il turismo enogastronomico*, 2007, p.21.
- 36) Anelli, *Il turismo enogastronomico*, 2007, pp.30-31.
- 37) di Capatti, *Testi di: Fondazione Italiana Buon Ricordo*, 1931, pp.9-11.
- 38) di Capatti, *Testi di: Fondazione Italiana Buon Ricordo*, 1931, p.9.
- 39) di Piero Meldini, *STORIA DELL'ALIMENTAZIONE*, 2007, p.661.
- 40) Claudio Benporat, *STORIA della GASTRONOMIA ITALIANA*, Mursia, 1990, p.369.
- 41) Benporat, *STORIA della GASTRONOMIA ITALIANA*, 1990, pp.369-370.
- 42) 1800年代の初めからガストロノミーを積極的に定義しようという背景が生まれ、フランス革命後に長い世紀にわたってフランス料理を守ることに貢献したガストロノモと料理人との良好な関係が再構築された。一方、1825年から1834にかけてガストロノモは料理人たちの指導で評価されるといった幸運に恵まれたが、同時に批判された内容に係る初めての書物も発行された。この時代に Brillat-Savarin や Grimod De La Reynière のガストロノミック文学が誕生した。
Petrini, *Buono, Pulito e Giusto*, 2005, p.35.
- 43) 美食家、食通 *Dizionario Shogakukan Italiano-Giapponese*, 1983, p.626.
- 44) Petrini, *Buono, Pulito e Giusto*, 2005, p.74.
- 45) Giovanni Ballarini, *CULTURA E GASTRONOMIA*, ALMA, 2012, p.61.
- 46) di Piero Meldini, *STORIA DELL'ALIMENTAZIONE*, 2007, pp.660-661.
- 47) Petrini, *Buono, Pulito e Giusto*, 2005, p.35.
- 48) Petrini, *Buono, Pulito e Giusto*, 2005, p.37-38.
- 49) Ballarini, *CULTURA E GASTRONOMIA*, 2012, pp.49-50.
- 50) ジャン・ヴィトー「ガストロノミ」佐原秋生訳、白水社、10頁、2007年。
- 51) Petrini, *Buono, Pulito e Giusto*, 2005, p.39.
- 52) Petrini, *Buono, Pulito e Giusto*, 2005, p.41.

(たまき・じゅんこ 外国語学部准教授)