

KANSAI GAIDAI UNIVERSITY

構想案における「ガストロノミーの定義」に関わる 解釈の試行：概念のイメージ化

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 関西外国語大学・関西外国語大学短期大学部 公開日: 2017-09-22 キーワード (Ja): 日本版ガストロノミーイニシアティブ構想案, ガストロノミーの定義, ヌーヴェルキュイジーヌ, アグリツーリズム, ガストロノモ キーワード (En): 作成者: 玉置, 桃子 メールアドレス: 所属: 関西外国語大学
URL	https://doi.org/10.18956/00007768

構想案における「ガストロノミーの定義」に関わる解釈の試行 — 概念のイメージ化

玉 置 桃 子

要 旨

2016年3月、発表された日本版ガストロノミーイニシアティブ構想案において「ガストロノミーの定義」が訳出されている。だが実際には、日本でのガストロノミーの研究は希少であり、語彙としても馴染みが薄く社会に浸透していない。一方構想案におけるこの概念は、今後の日本の観光開発における主要な概念であることに疑いの余地はない。そこで、観光者も含めたこの概念に対する相互的理解とそれに向けての盤石な理論的構築が必要であると考え。本稿においては、プリア＝サヴァランの「ガストロノミーの定義」における本義を探り、加えて、ガストロノミーに包摂されるいくつかの外苑を探求し精査する。そのことを以て、ガストロノミーをより考察されたものにしようと試みる。

キーワード：日本版ガストロノミーイニシアティブ構想案、ガストロノミーの定義、
ヌーヴェルキュイジーヌ、アグリツーリズム、ガストロノモ

はじめに

日本でのガストロノミー研究は希少である。佐原 (2012: 386) は、ガストロノミーという言葉は日本語の中で未だ市民権を確立していない。訳語である美食学と言い換えたところでそれが果たして何なのか、理解を得るのは難しく、またガストロノミーの語源をもとに語義的に胃袋 (ガストロ) と、知識体系 (ノミー) とし、「食を楽しむ知識と方法の体系」と説明しても、食をめぐる言説のどの領域をさすのが明瞭に伝わらないと述べる。だが2016年3月、内閣総理府によって日本版ガストロノミーイニシアティブ構想案¹⁾ が発表されたことで、ようやくこの概念の智見を問い直す機会が得られたのではないだろうか。訳出された定義は、「健康的な生活と食を通じた喜びを分かち合うための知識、体験、芸術、クラフトを統合した概念²⁾」である。インバウンド増加を図るためのキー概念として、ツーリズム戦略を展開する意向だ。しかし管見する限り、簡潔ではあるがガストロノミーを示す要素の齋一性を理解し、概念の要諦を捉えるのは困難であるように思われる。つまり健康的な生活と食を通じた喜びとは何を意味するのか、その喜びを享受するための知識、体験、芸術やクラフトの相互関係性とはいかなるも

のか、こういった文脈を知る手がかりが見出せないからである。積善としなければ、概念を基底にした地方創生やインバウンド増加を講じる提言への説得力に影響が及ぶことも考えられる。政策の提言者、その実践者は言うまでもないが、観光者も含めた共通の理解が求められるのではないだろうか。

ガストロノミーを呈した代表的な著書として、ブリア・サヴァラン（1825）の『味覚の生理学』³⁾が挙げられる。21世紀において、カルロ・ペトリーニがサヴァランのガストロノミーの定義を高く評価し、この概念に関わる考察を行っている⁴⁾。佐原（2012: 386）は、ガストロノミーを定義するのは困難であるため、その領域を明瞭にするために隣接ないし類似の領域との異動、そして相関をみる、言わば間接話法の有効性を提唱している。それゆえまず、サヴァランの定義をイメージ化し、その本義を探ることを試みる。本稿でのイメージ化は、関わる要素を別の要素に関連付けて具象化することを意味するものとする。次にペトリーニの考察の対象として、ガストロノミーに包摂されるいくつかの外苑を探求し精査することで、語義的な表層議論に陥ることなく、広義ではない意味付けを示そうと試みる。最後に、これらの検討をもとに、構想案における「ガストロノミーの定義」のイメージ化を試みたい。概念規定をより考察することを以て、本稿の目的とする。

1. ガストロノミーについて

ブリア＝サヴァラン著『味覚の生理学』およびロラン・バルト（1826）のエッセーである『ブリア＝サヴァランを読む』から成る、『バルト、〈味覚の生理学〉を読む』⁵⁾1985年、を基にサヴァランによるガストロノミーの定義のイメージ化を試みる。

1-1 サヴァランによるガストロノミーの定義

サヴァランのガストロノミーの定義は、次のように示される（Barthes 1985: 81）。

ガストロノミーとは、食生活を行う存在としての人間に関わりのあるすべてのものについての理論的知識である(1)。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(2)、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(3)。

まず、(1)で示した「ガストロノミーとは・・・すべてのものについての理論的知識である。」という文脈におけるこの時代の社会的背景に関心を向けてみる。つまりガストロノミーと科学との関係性である。すでに構築されていたのであれば、実際いつ頃から成立していたのであ

うか。これについてバルトは、こう述べる (Barthes 1985: 15)。

科学的にいうと、十八世紀末には、消化のメカニズムはほぼ解明されていた。思いつくかぎりの多様で異質な食品の数かず (生命の誕生以来、人類が発見し摂取することのできたすべてのもの) が、いかようにして同一の生命物質、人間が生命を維持するために必要な物質を作り出すか、知られていたのである。

科学とガストロノミーの盤石な関係性は明らかである。よってこの点に論拠を置いてイメージ化する必要がある。(2)の「・・あとうかぎりの上等の栄養・・」、の文脈は、一見高価で多量の食材による料理からの栄養をイメージさせる。だがバルトは、肥満症の原因の一つに暴飲暴食を挙げ、機会あるごとにたらふく食べ、前後不覚になるまで酔いつぶれていれば、最終的に人間に死をもたらすと警鐘を鳴らす (Barthes 1985: 190)。その点に留意すれば、夥しい量の無制限なカロリー摂取を上等の栄養とすり替える正当性は見当たらない。同時に、偏った栄養の過剰摂取や間違った肥満対策に因る生命の危険性 (摂食障害) にも触れている (Barthes 1985: 196-200)。バルトは、栄養とカロリーバランスを適切に保つ食餌療法が、生命を永らえるためにいかに重要であるかを示唆している (Barthes 1985: 80-81)。サヴァランの料理思想の反映とも見て取れるが、食による健康管理という点で、現代生活にも縦横に適合する概念と言えるであろう。さらに、(3)の「・・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」、という文脈には、ガストロノミーを装備する食材や食品の調達場所が連鎖して浮かび上がってくる。まずその広義の場所として、テロワール《terroir, 土壌》⁶⁾を挙げる。有形無形の豊かな自然条件を備える風土は、肥沃な土壌を育む。やがて固有の地味となり、美味で栄養を含んだ産物を生み出す。つまり健康な食餌は、こうした大地から生まれると言えるからである。一方狭義としては、食物を調理する個々のキッチンや食卓が思い浮かぶ。というのも、日々体に必要な栄養はこの場所で生成されるからである。日常の料理には複雑なレシピを必要としない。シンプルであっても栄養価が備われれば、健康状態を良好に保つ役目を果たせるからである。当然ながら食材の調理には、料理人の技、食材の価値を引き出す知識や知恵、具体的に言えば食材の選択として、その食べ頃や旬を図って調理する点や素材の組み合わせなどの判断の必要性が求められるであろう。すなわち良質な食物を入手し、その食材の栄養価を引き出し調理する理論的プロセスを、ガストロノミーと同質の概念として捉えることに異はないであろう。こういったイメージの働きかけにより、少なからずガストロノミーの様相が標榜され、兎にも角にも、人は何をどう食するか、という点が顕現されるのではないだろうか。次項ではバルトの視点から、科学とガストロノミーを議論する。

1-2 ロラン・バルトのガストロノミーの解釈

バルトはこうも述べる (Barthes 1985: 81-82)。

ガストロノミーこそ、農夫、ブドウ作り、漁夫、御し、あまたの料理人、その他名目や称号は何であろうと食品の供給準備にあたっている多数の人たちを動かしている原動力なのである。

つまりガストロノミーは、食に関わる人間との関連性を以て成立している、ということである。サヴァランが言う、この概念が人間の食生活に関わりの在るすべての学問の理論的知識であることに相対させれば、それが諸物質の分類や成分、性質の検査、分析分解、食品を美味しく調理する技術などに関わる人の能力や経験などに深く関与するものと理解できる。さらに言えば、ガストロノミー＝人々の原動力であるとするバルトの解釈は、サヴァランの定義を明確にイメージ化した概念として成立するのであろう。

こう続ける (Barthes 1985: 83)。

ガストロノミーは、味覚の快楽のみならずその苦痛をも考察の対象とする。味覚が漸進的に興奮するものであること、また味覚の働きを規制し、たしなみある人が踏みこえてはならない限界を定めたのである。

食生活を行うあらゆる階層との関係性において、食べる快楽と節食との均衡性は問われるべき重要な課題であろう。バルトによれば、食べる快楽は、節度をもって楽しめば疲労を伴わない唯一の快楽であるということだ (Barthes 1985: 75)。社会的には特に、富裕層に対する教示とも受け止められる。金持ちの経済的余裕が、料理の過剰摂取をもたらす機会を増やす要因に成りかねないからである。古代ギリシャ時代、富裕層がその経済力や権力を顕示するために饗宴を開き、その都度大量の食物を消費したことがその始まりと言えよう⁷⁾。当然のごとく過食は、カロリー過多の要因となり健康被害のリスクを高める。だが一方で、味覚の快楽がとりとめもないもので粘膜のすみずみまで広がるゆえに、食欲が際限なく掻き立てられるのである (Barthes 1985: 6-7)。だがその成れの果てが病であれば、快楽と苦痛は確かに表裏一体と言えるのかもしれない。だからこそ食することを、節度ある域に留める必要があるのだろう。つまりガストロノミーと科学との関係性において、その要所となるのは健康を管理する科学的数値の重要性ではないだろうか。体の機能を円滑に管理するための栄養素や栄養価の適切な範疇、そして量を司る規準値を認識すべきであるという側面である。

19世紀フランスでは、ガストロノミーは人間が生命を維持するための不可欠な概念として認知され熟成したものと思われる。一方21世紀のイタリアにおいて、ペトリーニは、現代のガストロノミーを形成するための重要な礎になったとサヴァランによるガストロノミーの定義を評価している。そしてわが国では、ガストロノミーに関心が向けられ、観光開発構想案における必要な概念として注目されるようになる。それゆえガストロノミーとは何か、の始点とも言えるサヴァランの定義は、今後この概念をより綿密にする上で重要な手がかりになるものと考えられる。

2. ツーリズムとガストロノミーの関係性

前章では、サヴァランの定義をバルトの解釈を交えてイメージ化し、その意義を捉えようと試みた。ここでは、ガストロノミーに関わるより具体的な要素を収集し、ガストロノミーに包摂される外苑群としてそれらを検討する。その一つとして、まずイタリアのアグリツーリズムを挙げる。これは、ガストロノミーを基本概念とした観光開発であるがゆえに、ツーリズムとの関係性という視点でガストロノミーの意義を捉えたい。

2-1 ガストロノミック体験

アグリツーリズムは、国家法で規定されたイタリアの農村観光である。2014年のアグリツーリストは340万人、2015年では480万人を超えた。さらに2016年では、夏の3か月間でフランス人をはじめ、スペイン人、ドイツ人と多くの外国人観光客が押し寄せ前年の3%増を記録するブームになっている⁸⁾。インバウンド増加のさらなる効果を見込める21世紀を代表するツーリズムと言えよう。2006年に改正された食の提供に関する法規⁹⁾では、アグリ¹⁰⁾の運営農家に対して、地域における地理的表示¹⁰⁾の農産品を含む自給の産品の提供を義務付けている。つまり地産品や地域料理を食する体験は、ガストロノミック体験と呼ばれ広く認知されている。地域の社会的歴史的資源を背景に、新鮮で美味しい食を享受するという意義を有する農村観光のパラダイムである¹¹⁾。よりゆるやかに規定すれば、ツーリストの観光対象を見る、聞く、匂いを嗅ぐ、触れる、味わうといった五感を刺激し充足させる要素が蟠踞する体験と言えよう。いわゆる商業的目的でパンフレットに盛り込まれた美辞麗句や、机上で議論され浮上する模倣的な様相とは性質を異にするものである。現地に在るものは来訪者用の作り物ではなく、その地域の実像として反映される領域・景観・風土・テロワール・農産品などである。とりわけ地産品や料理の固有の味覚は、ガストロノミック体験を介して得られる本物の味覚と言えるだろう。味覚の快楽がガストロノミーに包含される¹²⁾のであれば、この体験こそが本物の味覚を探索し食する喜びを獲得する行為であろう。(図. 1)

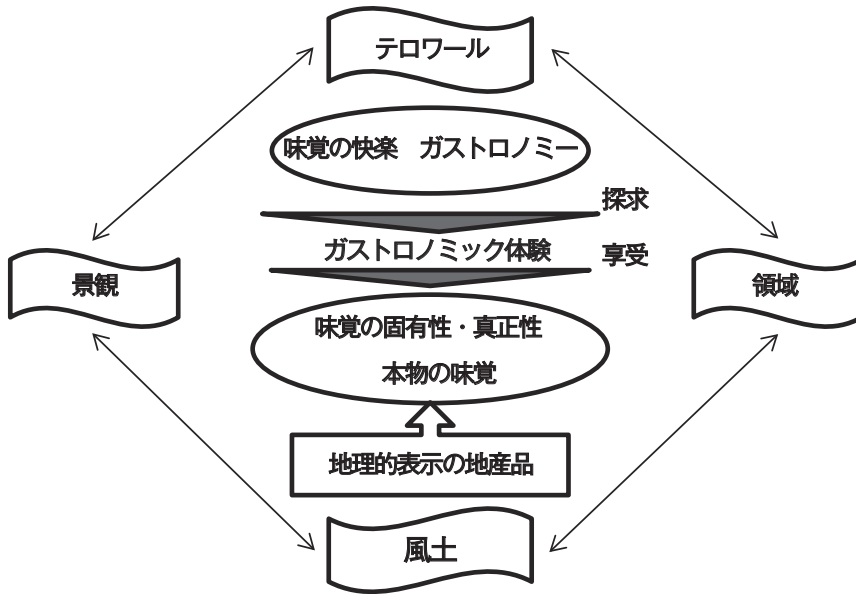


図-1：ガストロノミック体験の構図

さらにシモニッカは、英語の《sightseeing, 観光》の《sight》とは、商業的イメージに惑わされず構築された真正なものであり、観光とは真正性を求める西欧人の道義心を具体化した行為である、と述べる (Simonicca 2011: 7)。つまり観光とツーリズムは同義語¹³⁾ という前提で、ツーリズムとは、模擬でもなく虚像でもない対象を自身の五感を用いて体験し確認する行為であると考えられる。それゆえガストロノミック体験は、ツーリズムの核たる要素として成立している。イタリアのガストロノミーについては、その語源や語義がたどってきた歴史的背景や文化的側面を踏まえて、①美味であるもの、②健康的であるもの、③生産履歴が明瞭で安全なもの、とする要素を包含した概念であることを明らかにした¹⁴⁾。こうした議論を踏まえガストロノミック体験に言及すれば、地理的表示の農産品や料理に表される、地域の固有性と真正性が投影された本物の味覚を享受する体験であると言えよう。その味覚については、科学的な検証を以て法規で規定されるものである。

2-2 ガストロノミック資源

アグリツーリズムは、農家の農業収入の増加や若者や女性の雇用の拡大を視野に入れた、農業振興策として構築されたツーリズムである¹⁵⁾。しかし発足当初は、経営の方針が整わず宴会や結婚式を目的にしたレストランで、インターナショナルな食¹⁶⁾のメニューを提供する経営者もいたと言われる¹⁷⁾。しかし、2007年発令の憲法¹⁸⁾をもとに遵守すべき規約も整い肯定的に受

容され発展していくことになる。アグリツーリストは Foodtrotter¹⁹⁾ と呼ばれている (Costa 2005: 43, Croce 2008: 58)。つまり滞在期間の長短に関係なく、その地域の味覚、創造的文化的な体験《芸術や祭事に関わる》を主な目的とする旅行者である。味覚を求める行為とは、伝統的料理をはじめ地理的表示《DOP》²⁰⁾ の地産品を試食するガストロノミック体験である。イタリアの DOP の産品は約1151あるといわれる²¹⁾。その一つの事例であるが、ムラツァーノ《Murazzano, ピエモンテ州》の村で産出されるツマ《tuma》と呼ばれる羊のミルクで作られたチーズを挙げる。この地域に関わる最古の歴史書によれば、ローマ人がムラツァーノを征服したときに発見された、柔らかく美味なチーズであったということだ。その純良性については、他のチーズの半分にも満たない脂肪分しか含有されていない²²⁾。チーズは元来栄養価の高い食品として古代ローマ人の活動源になっていた。例えば外人部隊の兵士の権利として、一人当たり約27グラムが食事の一部として与えられたと記されている²³⁾。この時代に科学というものが、どれほど解明されていたかは定かでない。だがおそらく27グラムの量とは、成人男性が一日の労働に必要な栄養指数の一部として算出された数値であったのだろう。ツマの品質の面では、1477年、主要なヨーロッパの国々の中でも最高レベルとして紹介されたということだ²⁴⁾。こういった品質の高さの証明は、羊の飼育は言うまでもないが、ツマの生産に関わる環境の整備、製造のための道具作りなどを含めた、技法製法に関わる地域の努力が結実された結果であると捉えることができよう。すなわち良質な地産品は、連綿と続く歴史の中でその土地に根付き継承される重要なクラフトである。他の地域では模倣できない、紛れもない大地のアイデンティティである。栄養価が高く健康に良いという意義を含んだ、希少な味覚の喜びをツーリストに与えるガストロノミック資源と呼べるものである。

3. 食文化とガストロノミーの関係性

次に、ガストロノミーの語彙的な隣接あるいはその派生語としてガストロノームあるいは、ガストロノモ《gastronome, gastronomo, 美食家》²⁵⁾ を検討する。しかしながら、単に語義上のアナロジーを意味するものではなく、むしろガストロノモに関わるガストロノミーと我々の健康との重要な局面を見出すことを試みようとする。

3-1 ガストロノモの役割

オリー (1992) は、ガストロノモとは料理人ではないが料理を的確に表現する能力を備える専門家であるという²⁶⁾。ペトリニによれば、ガストロノモの料理を評価するための重要なツールがその個人の集約した味覚であり、他者とのコミュニケーション能力であるということだ。ペトリニ自身が、味覚の概念に関わるガストロノミーの研究を知識体系としてのアプローチ

から研鑽してきた背景には、1990年代以降のイタリアの詩人や文学者、マスコミのコミュニケーター、醸造家などからの影響力が大きかったと述べる (Petrini 2005: 27-31)。こうした観点から見れば、ガストロノモはその時代の美味なる味覚を選出し評価するパイオニアであり、戦術的なプロモーターと言えよう。つまり文化が反映される味覚の規準は、著名な知識人の経験や教育が培った能力によって、評価され終結させることで明瞭化され、有用化されると解釈できる。だが一方で懐疑的な視点を向ければ、ガストロノモが発信する味覚の正当性を妄信できるのかどうかである。いわゆるガストロノモの専門家としての感覚は、いかなる場合も鋭利に研ぎ澄まされていて、そこになら問題とするところはないと断言できるのかどうかである。彼らが高いコミュニケーション能力を持つがゆえ、ひとたび誤った情報が発信されれば、食生活に混乱が起こることは否めない。この点に言及すれば、過去においてイタリアには重大な過失があったと言えよう。それは、1986年のメタノール事件と呼ばれる、イタリアワインに対する世界的信頼を失墜させた大事件²⁷⁾である。ペトリーニは、当時の事件をあらためて看破しようと試みるわけではない。だが時代における食自体の化学的な添加物による汚染の拡大や、自然の味覚を感知する能力の著しい後退を悲嘆していることは明らかである (Petrini 2005: 78)。また鋭利な味覚は、化学反応を起こす添加物の混同を黙認することもない上、感覚を麻痺させるはずもない (Petrini 2005: 85)、と吐露する心情は、ガストロノモに対する落胆と訓戒の表れと見て取れよう。ペトリーニは、ガストロノモの最も重要な使命は、正しい味覚 (加工されていない自然の味覚) の選択と生産履歴の徹底した調査であると言う (Petrini 2005: 79)。また、ガストロノモは何人でもなく、ただ食に関わる教義を知る責任者であれという見解は、味覚の評価の段階で健康上の不文律な因子を直ちに排除する管理人としての責務を露わに示すものであろう (Petrini 2005: 85)。それゆえ味覚の欠陥を見落としたのであれば、道義的社会的責任は問われるべきかもしれない。

この事件を介してガストロノミーを検討する際、味覚の判断が全面的にガストロノモに委ねられ、それを以てガストロミーとする風潮には少なからず異が生じる。美味で正当な味覚がガストロノモによって告知され、それを受容することは容易であろう。だがあくまでガストロノミーの片鱗でしかない。というのも、その形成のプロセスが極限的に他力本願であるからだ。おそらくこの概念の基底には、他者以外の自己による判断、つまり自己の精神的・経験的能力の必要性が索隠されているように思われる。バルトによれば、ガストロノミーは食品が人間の精神の上に及ぼす作用を考察するということだ (Barthes 1985: 83)。つまり日常の食生活における、食の在り方を問う問題意識として捉えれば、体に安全な食品や食材の選択、栄養価を高める料理法についての、個々の知識や認識の重要性として受け止めるべきであろう。健全なる食生活を通して学習、経験する味覚が、人間の想像力や才知、判断力などと密接に関わるものであると推察できるからである。こういった理解を基に、あらためてメタノール事件を検討す

ると、その背景には別の局面が浮上する。当時のガストロノミーにすべての責任を転嫁できない問題が潜伏していたであろう、時代に関わる人々の食生活の問題である。

3-2 ニューヴェルキュイジーヌと80年代のイタリアの食文化

1980年代のイタリアでは、夥しい食の消費が社交における優先項目であったとされる(Parasecoli 2014: 220)。このような社会的背景には、1973年にフランスの料理人の間で誕生したニューヴェルキュイジーヌ²⁸⁾《nouvelle cuisine》が外国のガストロノミーとして作用した可能性が考えられる。

バラリーニはこの料理の形態について、以下の4つの要件を示している。

- (1) ステイタスとして、食卓が洗練された美しい状態に整えられていること。
- (2) 軽さとして、皿に盛る料理の量は控えめで見栄えよく飾られていること。
- (3) 実践として、レストランのメニューは定期的に刷新されること。
- (4) 注意として、食材の質や生産履歴に関わる偽装である。

その上で、概観的には近代の変遷におけるガストロノミーの始点として、万国の著名なレストランやホテルの料理に影響を与えた功績や、近未来の偉大な料理人の発掘や育成についてもその意義が注目されたと述べる(Ballarini 2012: 202-204)。おそらくフランスでは、こういった整然とした要件を備えた料理の技法とガストロノミーが適合し、一貫した食の理論として成立したのではないかと考えられる。だが、イタリアでのニューヴェルキュイジーヌの影響とはどのようなものであったのだろうか。パラセーコリは、いわゆる流行のレストランの中には、料理のメニューや内容以上に斬新な内装や様相で注目を集めようとする新たな風潮が生まれ、革新的な料理法としてプロの料理人だけでなく、家庭の主婦も巻き込む一大ブームであったと述べる(Parasecoli 2014: 222)。だが一方で、これまでの伝統的な料理には使われなかった生クリーム²⁹⁾の著しい消費を根拠としながら、コレステロールの増加に伴う健康被害を示唆している。すなわち食文化における問題点としては、まず、食における非日常的な空間や雰囲気²⁹⁾を珍重する嗜好形態の台頭であろう。次に、素材そのものの味覚を表出させるというよりも、ソースでアレンジする技法が主流になったことで、素材の味覚が隠匿されたことであろう。加えて、ソースに因る健康問題の発生という点も挙げられる。とりわけパラセッコリが指摘する、夥しい量の食の消費に因って、味覚そのものに対する意識や関心が希薄になった変化は見逃せない。前述のメタノール事件に論を戻すが、当時の社会自体が、健康の重要性や優位性を副次的な位置に於いていたことは否定できない。それゆえに、事件発生の責任をガストロノミー個人だけに問うのは早計であり、社会全体の食の問題が顕現化した事件として捉えるべきではないだろうか。ニューヴェルキュイジーヌの普及により、人々の日常の味覚に対する概念が変化したことは否めない。だがその変化を一概に味覚の鈍化として否定的に捉えることはできない。なぜなら、

イタリアの食文化に齎した肯定的な側面が認められるからである。バラリーニは、近代的なフランス料理に魅了された食文化の体験は、結果的にはイタリア人の底辺にある食の文化が地域料理にあるという気づきに結びつく要因になったのではないかと言う (Ballarini 2012: 204)。すなわちこのことは、地域料理の創生という、21世紀のイタリアの食文化とそれに関わるツーリズムの意義を示すものと考えられるからである。

4. ガストロノミーと芸術、クラフトの関係性

4-1 一般大衆とガストロノミーの乖離

マッシモ・ローザ・ギーニはこう言う。

La gastronomia è un' arte che parla ai sensi e comunica sensazioni che le parole non possono dire.

Se le forme della natura piacciono all' occhio, è perchè spesso non servono a nulla³⁰⁾.

ガストロノミーは、言葉では表現できない人間の感覚と結びついた、またその感性と共鳴する芸術である。

だからこそ、外観や見栄えを整えても何の意味もなさない。

19世紀から20世紀初中にかけてフランスには、余すことなく文化的事象が出現し、その影響は全ヨーロッパに広がった。中でも裕福な中産階級の間で発展した、レストラン文化を介するガストロノミーが「食卓のガストロノミー」《gastronomia della tavola》と呼ばれ、新しい視点でガストロノミーを捉えようとする傾向を示した。つまり仰々しい特別な饗宴ではなく、特別な予定がない週末などに頻繁に食卓を囲むための集りであったと言われている³¹⁾。まさにシェフの作品との出会いを意味するものであったようだ。というのも、料理のプレゼンテーションやメニューは、ビュッフェ形式あるいは、自主的に計画したアイデアをシェフに注文する構成で成立していたということだ。例えば料理がオペラ作品のプログラム《開幕、第一幕、・・・休憩・・・閉幕など》に準じた壮大な見世物として提供される機会も含めて、会食者への料理のもてなしが、ヴァレット《valletto、貴人の従者》³²⁾に準えたパフォーマンスで行われることもあったという³³⁾。「食卓のガストロノミー」は、ヴァレットからもイメージできるように、中世から18世紀頃までのフランス独自のサロン文化的嗜好が表されていて、料理の関心が味覚一点に凝縮された単体の様相ではなく、他の要素を交えた複合体として認知されていたものと考

えられる。少なくとも裕福層以外の一般大衆には、経済的な面であり縁のある食卓ではなかったと推察される。さらに言えば、感覚面での乖離も見逃せない。つまりギーニの言葉から、社会的立場によっては感覚的な共鳴を生まないガストロノミーであったことが伺えるからだ。「食卓のガストロノミー」は総括的に、のちに台頭するヌーヴェルキュイジーヌの原型であったのではないかという見方もできよう。なぜなら両者には、いわゆるガストロノミーを可視化させるという共通点が見出せるからである。料理の味覚という、不可視的な要素に重点が置かれるよりも、それを取り巻く食卓の演出や料理の見栄え、周囲の環境などといった付随的あるいは副次的な側面が強調されているからである。いずれにしても、ギーニは、「食卓のガストロノミー」に違和感を示し、否定的な見方で捉えているのであろう。

4-2 料理におけるクラフトの解釈

クラフトの語義であるが、手工芸品・民芸品に加えて、技法・巧みさ³⁴⁾も訳出されている。前述したとおり、クラフトはガストロノミック資源として、地域に根付いた製法や技法で生まれる地産品であると解釈した。ところが、料理の技法・巧みさという意味も含みおけば、他の要素との関係性がより明瞭になると考えられる。料理における大衆芸術としてのガストロノミーとその技法との関係性を検討する。

ラブッソンはこう言う。

Il gusto popolare due termini che insieme stridono.
Tutto può essere popolare,
salvo il gusto,
che è il prodotto dell' educazione³⁵⁾

大衆の味覚とは、味覚以外の何物でもなく
味覚こそがすべてである。
それは学習の産物である。

この文脈からは、味覚そのものに価値付けをすべし、という主張が見出せる。つまり料理を粉飾しようとする様相を重んじる比重が高いほど、大衆が受用し難い料理の味覚に変容するという危惧が見て取れる。バラリーニもまた、大衆のための料理とは、特別に時間やお金をかけずに創作される美味な料理であると述べる (Ballarini 2012: 163)。おそらく家庭の主婦が、残り物の食材を利用して、ちょっとした工夫で美味しい料理を作ろうとする試みが意図されるの

であろう。こういった前提に基づけば、日常のキッチンには豪勢な料理を作るプロの技法は必要ない。むしろ、効率よく美味しい料理を作るためのシンプルなクラフト《料理の技法》が求められるのである。それは、日々の経験や学習によって熟達され、大衆のガストロノミーの要素として同化するであろう。

前項においてガストロノミック資源は、地域のクラフト《地産品》によってそのアイデンティティが証明されることを理解した。その関係性をキッチンに置いて説明すれば、個々のアイデンティティは、独自のクラフト《料理の技法》によって証明されるということになる。つまり日々何をどのように食するかということが、それぞれのアイデンティティに深く関与するからである。その点において、クラフト《地産品、料理の技法という二つの語義》のガストロノミーに於いての位置の重要性に変わりはなく、ガストロノミーを創出する上で不可避な要素であるとみるべきであろう。一方で、既述のヌーヴェルキュイジーヌを再見すれば、クラフト《料理の技法》とガストロノミーとの特徴的な関係性を表す例であると考えられる。実際それ以前のサロン文化時代においては、料理の形式ばかりが先行し、味覚を敬重する気運が鈍化することでクラフトと大衆のガストロノミーとの乖離が生じたことは明らかであろう。しかしながらヌーヴェルキュイジーヌは、少なくとも大衆がその技法を受用するという点に於いて、革新的なクラフトであったという見方もできる。だがあくまで文化的、歴史的状況の異形発生として際立ったものであったに過ぎず、少なくともイタリアにおいては、ガストロノミーと同化したクラフトとして継承され定着する運命にはなかったと言えるのではないだろうか。

5. おわりに

本稿を以て、「ガストロノミーの定義」に関わる検討を試み、この概念をその領域ないし類似の領域との相関性を以てイメージ化することで、ガストロノミーの本質的な意義を探求し論じようとした。この概念が内包する要素については、日本をはじめ諸外国の地理的、文化的、歴史的背景が異なる所以にその性質にも相違が見られるかもしれない。しかしながらこれまでの議論により、ガストロノミーとは科学的根拠を基底にした、健康に良い、安全で、美味しい食の味覚でありその味覚の創出に関わるすべての要素が結実した概念であるという理解に至る。受容する食文化によってガストロノミーが進化するか否かの判断は別にして、変容する可能性は否めない。だがどのような変化を受けても、食する喜びを表し、食から得る健康の重要性を顕現すべき概念であることに何ら疑いの余地はない。

最後に、構想案における「ガストロノミーの定義」をイメージ化すれば、次のような結論を導き出す。健康的な生活というのは、体に安全で栄養を備えた食材で調理された料理を節度良く食する生活であろう。こうした食生活を通して、何よりも美味しいと感じる味覚の喜びや食す

る楽しみが得られる。同時に健全な食生活には、日々の食体験を通じて会得する知識や知恵、技法が必要である。これらが総括された生活こそが、ガストロノミックライフと呼べるものであろう。今後日本におけるガストロノミーに対する認知と理解を深めるためにも、この概念のより以上の考察が必要であろう。その上で円滑にイメージ化できる表記の必要性も求められるのではないだろうか。

註

- 1) 内閣官房クールジャパン官民連携プラットフォームガストロノミー分科会によって発表された、日本全体を食のフィールド：ミュージアムとした地方創生の実現と政策総動員型で日本のガストロノミー立国を促進、日本のガストロノミーを官民で推進するリーダーシップ体制の具現化を目的とする創案。
http://www.cao.go.jp/cool_japan/platform/activity/pdf/ (2016年12月5日参照)。
- 2) 欧州連合宣言 (2014) におけるガストロノミーの定義。“Gastronomy is the combination of knowledge, experience, art and craft, which provides a healthy and pleasurable eating experience”.
http://www.cao.go.jp/cool_japan/platform/activity/pdf/ (2016年12月5日参照)。
- 3) Brillat-Savarin (1825), *PHYSIOLOGIE DU GOÛT*. 『味覚の整理学』は出版以来、グルメ文学の古典、フランス・モラリストの系譜につながる卓れたエッセーとして高く評価されている。筆者略歴 (1985 in Japan by Misuzu Shobo)。
- 4) Cfr. Petrini (2009: 38-42).
- 5) プリア＝サヴァラン著『味覚の生理学』 Brillat Savarin (1825), *La physiologie du goût* およびロラン・バルトのエッセーである『プリア＝サヴァランを読む』 Roland Barthes, *Lecture de Brillat-Savarin* で編成された、1826年版の初版をもとに、ミッシェル・ギベールが編集し注を付したエルマン版 (1975) をテキストとする。BRILLAT-SAVARIN/*PHYSIOLOGIE DU GOÛT Première édition mise en order et annotée avec une Lecture de Roland Barthes, Hermann, éditeurs des sciences et des arts, Paris, 1975.* 松島征訳。
- 6) エノガストロノミックツーリズムの主要な構造的概念の一つである。Cfr. Croce, Perri (2008).
サヴァランの脈略と直接的な関係性を裏付けることはできないが、テロワールが地味であり地域固有の味覚を創出する上で不可欠な概念として成立するかぎり、ガストロノミーを装備する場所の概念として認めることは可能であると考ええる。玉置 (2011)。
- 7) 玉置 (2016)。
- 8) 2016年、イタリアではアグリツーリズムがブームで、パスクワ (復活祭) 後は前年比で15%増を記録する。Agriturismo, dopo +15% Pasqua sarà un' estate da ricord-In breve-ANSA.it (2016年10月1日参照)。
- 9) Cfr. Simonicca (2011:73).

- 10) 地理的表示とは、消費者を守り貿易の透明性を具体的に示す援策として、ヨーロッパ連合報2003年代692条、2006年3月、第509条・第510条で、DOP/IGT/STGを定めた法規。Cfr. Anelli (2007: 9).
- 11) 玉置 (2016)。
- 12) Barthes (1985: 83) を参照。
- 13) 『ニューサンライズ英和辞典』、1570頁。
- 14) 玉置 (2014)。
- 15) Cfr. Ceccacci e Susanna (2008: 220).
- 16) 地域料理ではなく、西欧諸国の料理を自己流にアレンジした料理と考えられる。
- 17) Cfr. Costa (2005:43).
- 18) 2006年第96号で方針が決定されるが、事項が詳細に及んだため新規定として2007年10月12日、憲法第339条を発令。Cfr. Ceccacci (2008: 25-25).
- 19) 語義的には、food (食べ物) と trotter (速足の調教を受けた馬) との合成語。『ニューサンライズ英和辞典』、1586頁。
- 20) Denominazione di Origine Protetta. (保護指定原産地呼称)。Cfr. Anelli (2007-9).
- 21) Cfr. Rosati (2013: 2).
- 22) Cfr. Gatti, (2000: 17).
- 23) Cfr. Gatti (2000: 7).
- 24) Cfr. Gatti, (2000: 16).
- 25) 『小学館伊和中辞典』、497頁。
- 26) Cfr. Ory (1992: 829) in Ballarini (2012: 11).
- 27) 1986年、一部の悪質なワイン会社が税率の低いメチルアルコールを混ぜた商品を販売し、中毒で23名が死亡した事件。日本経済新聞の記事 (2016年4月24日付け) を参照。
- 28) Ballarini (2012: 202-203).
- 29) Cfr. Parasecoli (2014: 221-222).
- 30) Cfr. Ghini in Ballarini (2012: 157). 「著者訳」。
- 31) Cfr. Ballarini (2012: 158).
- 32) 中世から18世紀ころまでの貴人の身の回りの世話した小姓、従者。『小学館伊和中辞典』、1590頁。
- 33) Cfr. Ballarini (2012: 159). 「著者訳」。
- 34) 『ニューサンライズ英和辞典』、329頁。
- 35) Cfr. Rabusson, Henry in Ballarini (2012: 163). 「著者訳」。

【参考文献】

Ballarini, Giovanni (2012), *Cultura e Gastronomia*, ALMA.

- Ceccacci, Gianfranco e Vinicio Susanna, Marco (2008), *Agriturismo e Turismo rurale*, FAG milano.
- Costa, Nicolò (2006), *I professionisti dello sviluppo turistico locale*, HOEPRI.
- Croce, Erica , Perri, Giovanni (2008), *Il turismo enogastronomico*, FRANCOANGELI.
- Gatti, Patrizia (2000), *Il Murazzano DOP*, Consorzio per la tutela del formaggio a denominazione di origine Murazzano.
- Ghini, Massimo Iosa (2010), *Sostenibile ma bello*, Ed. Compositori [in Ballarini,G. (2012), *Cultura e Gastronomia*, ALMA, p.157 .].
- Pascal, Ory (1992), *La gastronomie*, in : *Les de mémoire*, Galliard, Paris, p.829. [in Ballarini,G (2012), *Cultura e Gastronomia*, ALMA, p.11.]
- Parasecoli, Fabio (2014), *Al dente*, Leg edizioni.
- Petrini, Carlo (2005), *Buono, Pulito e Giusto*, Giulio Einaudi.
- Rosati, Mauro (2013), *Food & Wine*, Atrante Qualivita.
- 佐原秋生「ガストロノミの位置」『日本調理科学会誌』Vol.45.No.5, 2012年、386-386頁。
- ロマン・バルト『〈味覚の整理学〉を読む』みすず書房、松島征訳、1985年。*BRILLAT-SAVARIN/PHYSIOLOGIE DU GOUT, Première édition mise en ordre et annotée avec une Lecture de Roland Barthes, Hermann,éditeurs des sciences et des arts, Paris, 1975.* 松島征訳。
- 玉置桃子「イタリアのエノガストロミックツーリズム-文化的構造についての一考察-」『大阪観光大学観光学研究所報 観光&ツーリズム』第16号、2011年、33-40頁。
- 玉置桃子「イタリアにおける現代のガストロノミーに係る考察」『関西外国語大学研究論集』第100号、2014年、221-235頁。
- 玉置桃子「現代のイタリアにおける農村観光のパラダイムについて」『関西外国語大学研究論集』第103号、2016年、41-55頁。

【辞書】

- 池田廉編『小学館伊和中辞典』小学館、1983年。
- 桃沢力編『ニューサンライズ英和辞典』旺文社、1992年。

(たまき・じゅんこ 外国語学部准教授)