

ガストロノミーの現代的意義

尾 家 建 生

1. はじめに

古代ギリシアに誕生したガストロノミーという言葉は、古代ローマには引き継がれたものの、その後中世には半ば忘れられ、18～19世紀のフランス人のジョゼフ・ベルシュウやブリア・サヴァランによって近代によみがえって19、20世紀に発展した。21世紀の現代において料理やレストラン、地域の食など食文化を広く語る上で欠かせない言葉となっている。われわれはガストロノミーを美味学や美食学、あるいは美味術と呼んでいるが、一般には次のような解釈がこの言葉の持つ意味の本質を表しているように思われる。gastronomy *n.* the science or art of choosing and preparing food¹⁾、つまりガストロノミーとは「食べ物を選択し調理する学問や技術」という意味である。今日、個人や社会と食の関係がかってないほど複雑化し、さまざまな食の問題が社会化している。食の安全と安心から始まり、食糧危機、食糧自給率、地産地消、農家レストラン、食育、B級ご当地グルメ、ミシュラン・ガイドブック、まちなかバル、食文化遺産、食と健康、食品添加物、野菜ソムリエ等、食は現代人のライフスタイルと社会に深くかかわっていることが分かる。

本論は、ガストロノミーの歴史をたどることにより、ガストロノミーが現代社会においてもつ意義を考察するものである。「古代から近代の曙まで、ガストロノミーはとくに貴族か、あるいは少なくとも自分の厨房とロースト係や皿洗い係のチームに支えられた料理人とをかかえる金持や富裕な人々の、住居で行われていた²⁾。」ヴ

イトーがこう述べているように、ガストロノミーというものが古代ギリシアの奴隷制貴族社会に誕生し、中世ヨーロッパの封建社会を経て、フランス革命後の新興ブルジョアジー社会において復活した。そして、今日、ガストロノミーは200年前にブリア・サヴァランが『味覚の生理学（邦題：美味礼讃）』を著して予言したように、新たな現代的意義を有し始めていると思われる。

2. 古代世界のガストロノミー

古代ギリシア文明をさらにさかのぼる紀元前3000年～1500年頃のエーゲ海に栄えたミノア＝クレタ文明の食文化を知る唯一の方法は、いまだその文明の文字（線型A）が解読されていないため、クレタ島のクノッスやその近郊から出土した飲食の調理や食事に関わる陶器や青銅器から想像するしかない。それらは水差し、杯、ソース入れ、大鍋、鉢類、大甕などであり、その多くは墳墓や宮殿からの出土であるため祭祀に使われたものと思われるが、肉の焼き串台、パン焼きオーブンまでが発掘されているのには驚く。写真1～3³⁾はそれらの一部である。ソース入れからは高度な調理が、大鍋からは華やかな宴会が、又、大甕からは穀物や油などの豊かな食文化が想像される。このように見ていくと、高度な調理文化が芸術ともいえるこのような飲食にかかわる調度品を生んだのであろうか。ガストロノミー（美味学）のルーツが、おそらくギリシア文明以前のエーゲ海にあったであろうことは想像に難くない。

古代ギリシア時代になると、多くの詩編が当時の食事風景を今に伝えている。例えば、ホメーロスの『イーリ

1) “IDIOMATIC AND SYNTACTIC ENGLISH DICTIONARY” 開拓社、1942初/1970版

2) ジャン・ヴィト著、佐原秋生訳「ガストロノミー美食のための知識と知恵」白水社（文庫クセジュ）、2008/原書2007

3) 写真はシンクレア・フッド著・村田数乃亮訳「ギリシア以前のエーゲ世界」創元社、1970



写真1 黄金製のソース入れ

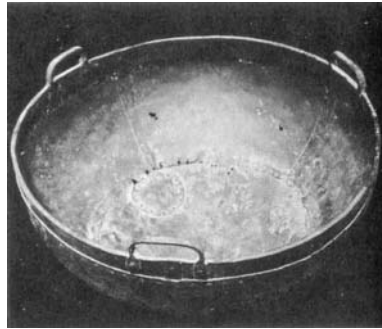


写真2 青銅器製大鍋



写真3 クノッソス宮殿の貯蔵庫と大甕

アス』の場面の一節は神々の饗宴を次のように描写している。

さて人々は祈禱をすませ、定式の割麦を振り撒いてから
 まずまっ先に贅牛の頭をひき上げ、喉を切り裂き皮を剥いで、
 両腿の骨を切って取ると、その上に脂身を二重にかさね、
 覆いかぶせてから、またそれに生肉の片を、並べて置いた。
 ついでそれらを 葉の落ちた焚木のはしで 焼きあげた後、
 臍物を串につき刺し、ヘーパイストス（が火）の上にかざした。
 さてそれから、腿肉が焼けあがって 臍物も頒け賞味してから、
 余のところを細かに刻み、串のまわりにつらぬきとおし、
 念入りによく炙りあげてから、残らず火から取り降ろした。
 さてこうした仕事が終わわり、馳走の用意がすっかりできると、
 一同は食事にかかった、して十分な饗宴に望みのかけるところはなかった⁴⁾。

このような描写からは、当時の美味というものが十分に伝わってくる。加茂儀一の「食物の社会史」によると、「ホメロス時代のギリシャ人がさかんに食べていたものは、右に述べたような野菜類（注、ソラマメ、エンドウ、ヒラマメ、キャベツ、タマネギ、オリーブ、果

物、その他にキノコ類、チサ、アスパラガス、西洋大根、ニラネギ、カブラ）、パン、ブドウ酒、チーズ、オリーブ、魚肉そして豚肉である。」とあり、当時の食の豊かさが感じとれる。魚肉やとくに狩猟の肉に味つけするため各種のソースが工夫されていたようで酢、ブドウ酒、塩、カラシ、ニンニク、タマネギ、ハッカ、マヨラナが調味に用いられた。

古代ギリシアの最盛期である紀元前4世紀中頃、植民地であったシチリアのジェーラに生まれた詩人にして料理人のアルケストラトスが地中海の美食を求めて漫遊し、長詩『ガストロノミア』を著した。ガストロノミーという言葉はこの詩編に起源するといわれている。古代ギリシア語で *gastro* は胃袋を意味し、*nomy* は法則を意味する。ガストロノミーがアルケストラトスの造語であるのか、あるいは一般名詞として既に存在した言葉であったのかは定かではない。ただ、この時代の他の書物にガストロノミアという言葉が使われた形跡はないようだ。しかもアルケストラトスのその長詩そのものは現存していない。古代ローマ時代に入って紀元3世紀にギリシア人の学者アテナイオスが800編の戯曲と1500の著作からのアンソロジーのような作品『デイプノソフィスタルム』を出版した。そこにアルケストラトスの詩編『ガストロノミア』のことが紹介されているのである。その後、長く続いた中世ヨーロッパにおいてこの言葉は使われなかったようだ。それが再びよみがえったのは、1801年に出版されたフランスの詩人ベルシュエの詩編によってであった。

3. 近代フランスの詩人ベルシュエ

わが国において多くの料理研究書と料理紀行記を著し

4) ホメロス著、呉茂一訳『イーリアス』岩波書店、1956/1979

た辻静雄がブリア・サヴァラン (1755~1826) についての本を残している。それは岩波市民セミナーにおける彼の B. サヴァランについての講演をまとめたもので、「ブリア・サヴァラン『美味礼讃』を読む」と題されている (岩波書店, 1989)。辻はその中でベルシュエについてこう述べている。「ベルシュエは古代ギリシャやローマについての造詣が深く、この詩集に先立ち『ギリシャ人とローマ人』という詩集もものしているそうですから、古典を繙いているうちに、この言葉に接したのでしょう⁵⁾。」ベルシュエの「ガストロノミー」を試訳した平山弓月によれば、この詩篇は「第一の歌古代人たちの料理の歴史」に始まっている。なお、辻によれば第二の歌は「第一のセルヴィス」、第三の歌は「第二のセルヴィス」、第四の歌は「デザート」となっている⁶⁾。次の一節は第一の歌からである。

アテネは、かくも長きに亘って愛あふれる栄光によって、
その幸福なる城壁内であらゆる手業を花開かせた。
忘れることなどなかった 心捉える才能を
もっと美味しくするために料理を複雑にするという。
真の天才を備えた、高貴な人々は、
料理の科学を応用することができた：
そして、彼らは果敢な革新者であり、方策を見出した
同郷人たちの食欲を刺激するための。

詩人にして料理人の、アルケストラートは特に示そう
か、
彼の人は自国では二重桂冠を戴いていたのだ⁷⁾。

ベルシュエはこの詩篇の自注で、アルケストラート (アルケストラトス) についての言及が『アテネ』第 5 巻によるものであることを示し、そこで次のように引用し注釈している。

彼 (アルケストラート) は、『ガストロノミー』と題する詩篇の作者である。この著者はペリクレスの息子の一人の友であった。彼はすべての地方、すべての海を巡り、それらが産する最高のものを自ら識別し

た。旅をしながら彼は調べた。それは各地の人々の風習ではない。それらはかえることができないだけに、身につけても意味の無いものであるからである。しかし彼は食卓の無上の喜びとなるものが作られるあらゆる工房に入り込んだ。さらに彼は自らの快樂に有益な人とのみ交渉を持った。彼の詩篇は知識の宝庫であり、教えとならない詩行なぞたったの一行も含んでいない。数々の料理人が、自らを不滅のものにしてくれた技術の原理を汲み取ったのはこの学習の場からである⁸⁾。

引用元の『アテネ』第 5 巻とはアテナイオスの著した『ダイブノソフィスタルム』のなかの巻のことであろう。ベルシュエの注釈するアルケストラトスの解説からは、地中海を漫遊したといわれる料理人であり詩人の姿が浮かび上がってくる。そしてそこから、ガストロノミーとは「数々の料理人が、自らを不滅のものにしてくれた技術の原理」であることが推察される。ガストロノミーとは飲食の快樂を高める知識の宝庫であり、学習の場である、と。ここにはブリア・サヴァランが「味覚の生理学」において定義したガストロノミーと極めて近い概念が表わされている。

4. ブリア・サヴァランとその時代

中世ヨーロッパにおいて中世ラテン語がありながらガストロノミーはなぜ文字にされることがなかったのだろうか。中世から近代へのガストロノミーの変化を本城靖久は次のように描いている。

「ルイ 14 世の統治下でフランスはヨーロッパ最高の文明国となり、ヨーロッパ中の王侯貴族は宮廷生活をはじめ生活全般をフランス風にするため狂奔することになる。(略) 料理は中世の『単純・大量・強烈な味つけ』から『手のこんだ・比較的少量・繊細な味つけ』に移行した⁹⁾。」

そのようなフランスにおける食生活の変化の背景の概略は次のようなものである。大航海時代を経たフランスにおける料理書に登場する野菜の種類は、16 世紀後半から 17 世紀にかけて倍増する。名の挙がる野菜の種類

5) 辻静雄著「ブリア・サヴァラン『美味礼讃』を読む」岩波書店、1989：228

6) ————：230

7) 平山弓月訳「フランス『美食文化』ベルシュウ『ガストロノミー』読解の試み (1)」：368-369

8) ————：376

9) 神崎宣武編「食の文化フォーラム 20 旅と食」第 II 部宿や茶店がたどれる店第 1 章グランド・ツアーの食と旅 p 112；本城靖久

は14–15世紀の24種から17世紀の51種と増加している。一方、肉類については16世紀前半の七面鳥の到来だけが指摘されている。逆に、クジラ、ネズミイルカ、アザラシの海洋性の哺乳類がすべて姿を消した。さらに肉料理では、豚肉に加え牛肉とヒツジ肉の割合が飛躍的に増加、又、それらのさまざまな部位の特徴に以前より注意が払われてき、料理書の中で肉の部位が次第に多様化する。調味については、ヨーロッパのほとんどの国がスパイスのきいた料理を長い間維持したあと、放棄した¹⁰⁾。

ただ、食や料理が中世文化に全く反映されていないわけではない。フランドル学派の絵画などでは食に関する多くの絵画が見られる。辻静雄は15世紀に古代ギリシア語のガストロ（胃袋）から生じた言葉を使ったフランソワ・ラブレーの大食漢を描いた『ガルガンチュア物語』について触れている。又、ジャン・ヴィトールは1683年に出版されたディロドとダランベールの『百科全書』にはガストロノミーの項はないものの、その語を使わないまま「料理」の項目で「味覚を喜ばせるこの技法、この贅沢、各も多くの場合に味わう旨いものこの快樂ともいうべきものは、世に料理の精華と名づけられるものである。」と定義していると述べている¹¹⁾。そのジャン・ヴィトールの叙述をさらに引用するならば、パリでのレストランは次のように発展していく。

「最初のレストランが1765年に開店する。ブーランジェ別名シャン・ドワゾーという人の定食屋で、パリのプーリ通りである。」

「ボーヴィリエが1782年に、最初の高級レストランを開く。」

「大革命はガストロノミーの革命を伴うことになるであろう。料理人や食膳係たちは、ギロチンにかけられないとすれば亡命するか投獄された貴族の館が閉鎖されたために失業し、路頭に迷い、革命軍への食糧供給のために摂食しようとさえ考えた恐怖政治期ののち、レストランを開いた。恐怖政治期後、テルミドールの革命によって、日常生活への凄まじい回帰が起こった。人々は食べ、楽しみ、生きる。レストランは飛躍し、それは現在に至るまで流行外れにならないであろう。』¹²⁾

このような時代の始まらんとする1755年に、ブリア

・サヴァランはフランスのリヨン郊外ベレに生まれた。ディジョンの大学を卒業後、故郷の裁判所付きの弁護士として仕事を始め、1790年に35歳で憲法制定会議の議員に選出された。その後、地元の民事裁判所の裁判長に選ばれ、さらに満票で町長に選出された。しかし、フランス革命が勃発、1792年フランス王室が革命に倒れた翌年、サヴァランは革命裁判であやうく処刑されかけるがケルンを経てスイスに逃れ、さらにニューヨークへ亡命した。1796年にロベスピエールの失墜後、サヴァランは亡命貴族のリストから抹消され、パリに戻り、破毀院判事に任命されている。1804年、皇帝ナポレオン一世の戴冠によりフランス第一共和制は終焉となり第一帝政が成立した。ナポレオンの独裁によりフランス社会のブルジョワは安定し、フランス資本主義は発展の基礎を与えられた。かくして、「はじめて国民的統一を実現したフランスは、また大陸で最初に国民主義に目覚めた国家だったのである¹³⁾。」

サヴァランの同時代人で、グルマン（美食家）としてパリで名を馳せたのがグリモ・ド・ラ・レニエールである。通称グリモはパリで主催する奇抜な晩餐会を市民に公開したり、レストランの評論ガイドブック『食通年鑑』を毎年出版、そのための『味の鑑定委員会』を主催するなど華々しい活躍をして時代の寵児となる。1803年にはガストロノーム（美味学者）という言葉が使われているが、1808年にシャルル＝ルイ・カデ・ド・ガシクールが「ガストロノミー講義」を出版、1814年にはボーヴィリエ著「料理人の技術」が出版されている。1815年にはパリのレストランが3000軒となる盛況ぶりである。19世紀中期から20世紀初頭にかけての時代は、産業革命のヨーロッパ大陸への拡大による生産の向上とナショナリズム、自由主義の台頭により市民社会がさらに発展し、市民の食生活は豊かさを増す。北山晴一によれば、19世紀のフランスの食生活は都市と農村、それに都市内部での所属階層の違いにより二重の格差が生じていたという。それは市民のパンと肉の摂取量の比較によく表れている。

・生活空間別のパン消費量：ル・プレイ／ドーファン&ペズラ（1856～1913）による

10) J. L・フランドル／M・モンタナリー編・宮原信・北代美和子監訳「食の歴史Ⅲ」藤原書店、2006；第36章食品の選択と料理技術（J. L・フランドル）：876, 878, 880, 904

11) ジャン・ヴィトール著、佐原秋生訳「ガストロノミー―美食のための知識と知恵」白水社（文庫クセジュ）、2008／原書2007：9

12) ————：111, 112, 113

13) 秀村欣二編「西洋史概説第三版」東京大学出版会、1982：231

都市部 543グラム(小麦が主体)
 農村地帯 734グラム(ライ麦が混入、時にはトウモロコシやそば粉が混じった)
 ・肉の消費量
 パリ 年平均62キログラム(1日約170グラム)、
 1826年
 全国平均 20キログラム、1840年¹⁴⁾

このように、当時のパリ市民はパンと肉を中心とした食生活であるが、農村地帯では肉が少ない分、パンの消費量が多い。また、鉄道網の発達(1840～)と冷凍技術の進歩(1874～)、及び集散地としてのパリの地位向上により魚介類、チーズ、野菜、果物、ワイン、コーヒーなどパリでの食生活は農村部に比べて多様であった。さらに、パリでは所属階層により大きな格差が生じていた。第二帝政の崩壊によって、料理人という職業は広まり変化し、ガストロノミの場所は限りなく多様化していたのだ。

19世紀のパリの食文化を北山晴一は6つの期に分割し、そのうちの第1期1800～1830年を第一次黄金時代、第4期1855～1870年を第二次黄金時代、さらに第6期1885～1914年を「ベルエポック期」・第三次黄金時代としている。第一次黄金時代はフランス革命の荒波を乗り切ってきた一流レストランがパリの金持とブルジョワジーの美食家を集めて競い合った時代であり、グリモ・ド・ラ・レニエールがガストロノームとしてパリの美食界の注目を集め、『食通年鑑』を発刊した時代でもある。1815年のナポレオンの百日天下の終焉とルイ18世を挟んで王政復古末期までの間、パリのレストランは最初の全盛を極めた。北山はこの時代を次のように描いている。

1800～30年にかけて、パリのレストラン産業にとっては文字通り黄金時代と呼ぶにふさわしい時代が到来した。そして、こうした現象が当時すでにパリ市民の食生活を逆規定するまでになっていた。すなわち、レストランでの食事習慣が、パリ市民全体の食習慣を整序し、一つの均質な「都市型食生活」を創りあげていたのである。しかも、食の贅沢(十戒のひとつ)を満

足させることは、少しも恥ずべきことではなく、むしろ生活全体の不可分の要素であることを、パリ市民の胃と心とに自覚させることに成功したいたのである。いいかえれば、この時期に、食という行為が、一つの文化体系、フランス人好みの語を使えば数ある「芸術」の一部門にまで聖化されたのである¹⁵⁾。

詩人ジェゼフ・ベルシュエが詩篇『ガストロノミー』を出版したのは1801年であったので、サヴァランがベルシュエの詩篇『ガストロノミー』を読んだのは当然であるし、「彼はヨーロッパ諸国のたいていの言葉は話したし、ギリシア、ラテン語にさえ通じていた¹⁶⁾。」ように、古代ギリシア・ローマ世界に親しみ、ガストロノミーの言葉をすでに熟知していたことであろう。サヴァランは1825年、ガストロノミーという古典世界を近代の曙とも言うべき19世紀初頭のフランス社会によみがえらせることとなる一冊の書物、『味覚の生理学—またの名 超越的ガストロノミー随想』を出版した。

サヴァランは彼自身がガストロノミーの研究者でもあり、特に、『味覚の生理学』の「瞑想二十七料理術の哲学的歴史」にはギリシアに始まるガストロノミーの歴史が描かれている。「人はギリシア語の中からガストロノミー(美味学または美食法)という語を復活した。それはフランス人の耳にやさしく響いた。その意味はよく理解されなかったとは言え、ただその語を発音するだけで、あらゆる人の顔の上にはいかにも楽しそうな微笑が浮かんでくるのである¹⁷⁾。」この一節は当時のガストロノミーという言葉のもたらした意味をよく描写している。

彼は『味覚の生理学』執筆の目的をこう記している。「わたしはこの本を書くに当たって二つの目的を持ち、決してそれを見失うまいと心したのであった。第一の目的は、美味学の理論的基礎を確立し、それがもろもろの学問の間であって当然持つべき地位を確保できるようにすることであり、第二はいわゆるグルマンデーイズなるものの意味を明確に定義し、とかくそれが混同されがちな大食とか無節制とかいうことからこの社交上の美点を区別することであった¹⁸⁾。」

ブリア・サヴァランがパリ近郊に亡くなった翌年の1827年、作曲家のベートーヴェンがウィーンにて57

14) 北山晴一著「美食の社会史」朝日新聞社(朝日選書)、1991: 120

15) ———: 233

16) キュルノンスキー／ガストン・ドリース著、大木吉甫訳「美食の喜び」中央文庫、2003

17) ブリアン・サヴァラン著、関根秀雄・戸部松実訳「美味礼讃」岩波書店、1967/2006: 117

18) ———: 157

歳で亡くなっている。ベートーヴェンがドイツのボンで誕生したのは1770年であり、サヴァランより15年遅れて生まれたわけであるが、彼は22歳でウィーンに住み、侯爵家お抱えの音楽家として作曲家を志した。フランスとドイツと国は違うが、二人の晩年は18世紀末から19世紀初期のヨーロッパに重なり、ほぼ同時代のヨーロッパを生きたといえる。1806年にライン同盟の形成とともに神聖ローマ帝国は瓦解した。その頃、ウィーンに住むベートーヴェンは作曲家としての円熟期にあり、中期の傑作といわれる交響曲第3番「英雄」(1805)、ピアノソナタ第23番「熱情」(1805)、ピアノ協奏曲第4番・第5番「皇帝」(1809)、弦楽四重奏曲第7～9番「ラズモフスキー」(1806)などの綺羅星のごとき傑作を生み出す。これらベートーヴェン中期の作品はいずれも自由主義者としての躍動感にあふれ、民族を超越した人類の遺産というにふさわしい音楽芸術である。同時代のブリアン・サヴァランもまたナショナリズムの渦巻く激動の政治世界とは一歩距離を置いた自由主義者であったということができよう。ベートーヴェンが音楽芸術において古典派からロマン派への橋渡しをしたように、サヴァランも又、料理の古典的世界から近代の料理芸術への橋渡しをガストロノミーという概念の体系化により行おうとしたといえよう。

5. 地方料理とガストロノミー

ジュリア・セルゴは「食の歴史Ⅲ」第45章地方料理の抬頭—フランスで、フランス革命後からの新たな国家国民の命題である、「これからのフランスとは何か？」を国土とその表象の再組織化に求めたと論じている。

19世紀から20世紀にかけてのフランスを代表する美食ジャーナリストであったキュルノンスキーはフランス料理には四種類あるとして下記の料理をあげ、そのうちの郷土料理について「これこそ我が国の神聖なる栄光ともいべきもので、まぎれもないフランス料理の代表である。諸地方それぞれの味覚の要約であり、総合である¹⁹⁾。」と述べている。

「大がかりな料理（宴会用料理）」

「一般市民の料理」

「田舎料理（即席料理）」

「郷土料理」

キュルノンスキーの郷土料理への情熱は、1891年に友人のマルセル・ルフと共同で発行したガイドブック『美食のフランス』へと結びつき、さらに1893年にはオスタン・ド・クローズと共著で『フランスの美食の宝庫』を発行する。地方料理への傾向は自動車の普及とともに地方レストランへの注目を促進し、1900年にミシュラン・ガイドブックが発行され始める。ヴィトールはこう述べている。「1914年～1919年の大戦、ついで1929年の〔経済〕危機によって、ガストロノミーの方法と場所は変化した。自動車の飛躍の普及によって遠出が容易になり、そこからミシュランのガイドブックが生まれ、ガストロノミーと車が結びついたことと豊かな地元産品が発掘されたことから、レストランの新しいあり方が生まれる。」²⁰⁾時代は異なるが、1970年代にフランスの地方に食べ歩きをした料理研究家の柴田靖子は地方に対する日仏の違いをこう述べている。

日本では、中央に対して地方がある。料理においても、中央で修業してきた人が地方へ送られて、地方的なものはあまり加味されないのがふつうである。例えば、海から遠く、魚の乏しいところでも、サシミを必ず供するという風である。こういう地方ないし地方料理の観念からは、フランスのそれははかることができない。フランスでは、地方は中央に属するのではなく、地方はそのまま一つの独立国にしようと思えばできるのではないか、という感じさえ受ける。地方のレストランに行けば、地方的特色がすぐに目につく、そして各地方は実に変化に富んでいる。ローカルものの潤沢さ、多様さ、そしてその重み——²¹⁾。

1970年代といえ日本での国内旅行の主流はまだ団体旅行の時代であり、宿泊施設やドライブイン、主要観光地の食事施設は大型化の傾向にあり、名物料理や郷土料理は一部の地域に限られていた。温泉旅館や観光ホテルでの夕食は食事サービスの効率が重視され、品数の多い会席料理（宴会料理）が好まれた。1980年代に入り、少人数での個人旅行の増加により個々人の好みと本物志向が優先し、又、飲食事業者は差別化を図るために郷土料理への傾向が高まった。わが国においては、郷土料理

19) キュルノンスキー／ガストン・ドリース著、大木吉甫訳「美食の喜び」中央文庫、2003：94-95

20) ジャン・ヴィトール著、佐原秋生訳：

21) 柴田靖子著「フランス料理史ノート」東京書籍、1978：223

は 2000 年に入って初めて B 級ご当地グルメブームにより、その一部が注目され始めたと言える。

6. 現代社会とガストロノミー

ガストロノミーの現代的意義は、サヴァラン自信の言葉の中に既に存在していると考えられる。彼は「味覚の生理学」の中で、ガストロノミーを定義して次のように述べている。

「ガストロノミーとは栄養のうえから言って人間に関係のあるあらゆる事柄の整理された知識を言う。」

「この目的を達成するには、食物に変わりうるもろもろの物を探索し、または調理する全ての人たちを、一定の原理にしたがって指導しなければならない。」

「であるから、このガストロノミーこそ、ほんとうに農夫、ブドウ作り、漁夫、猟師、それからその称号や名目は何といおうと食品の調理にあたっているたくさんの料理人を動かす原動力である。」²²⁾

整理された知識とは学問体系ということが出来る。一定の原理とは、物事の根本を指している。又、原動力とは地域社会の活動を引き起こす力といえる。図 1 はサヴァランがガストロノミーを定義した 3 つの要素を図式化したものである。サヴァランはこれらの社会的な力をガストロノミーに見い出したといえる。

サヴァランが彼の著書につけた原題は『味覚の生理学』であるが、この生理学(仏語: *physiologie*)とは 16 世紀中期フランス人の医師であり生理学者のジャン・フェルネル(1497~1558)が最初に使った用語だとされている。『味覚の生理学』の中で、学問体系として最も整っているといえるのはこの味覚生理学の部分である。その部分の叙述には、味覚に関するおそらくは当時の最先端の知識が盛り込まれている。サヴァランがガストロノミーを学問たらしめたことが〈味覚生理学〉の章か

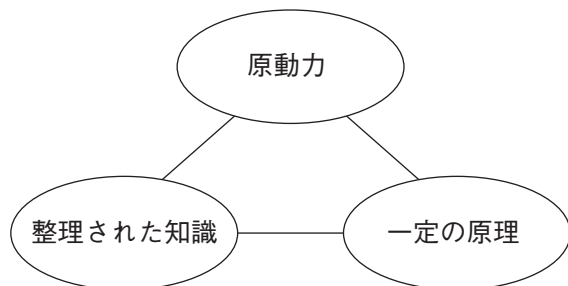


図 1 B. サヴァランの定義によるガストロノミーの概念図

らは強く感じられるが、生理学を取り巻く学際的なその他の知識は学問としては不十分であり、又、アフォリズムが示すように全体として文学的でさえある。しかしながら、この書には美味の社会学が色濃く感じられる。なぜなら、ガストロノミーを構成する要素が極めて社会的であるからである。サヴァランの描くガストロノミーの概念は、現代社会においても通用する概念であろうことが彼のガストロノミーの定義から示唆される。つまり、地域において社会を活性化させる原動力になることができるのがガストロノミーである、と。

整理された知識、一定の原理及び原動力の 3 つの要素はガストロノミーの場において相互作用し、その時、ガストロノミーは地域の総体的な食と産業のシステムの核となることができる。ガストロノミーの経済的側面、文化的側面、社会的側面の原理と効用は今後、明らかにされる必要がある。ガストロノミーは地域に導入され、農水産業や食品加工、フードサービス、宿泊業、観光業などの共同体の原動力となることが可能である。ガストロノミーによる地域開発の活動は、ガストロノミー形成のための多様なパートナーシップとネットワークであり、それはある意味でコミュニティの美味への追求ともいえる。

7. ガストロノミーの場—まとめて代えて

現代社会において、ガストロノミーが人やコミュニティの原動力となっている事例は多様である。すなわち、われわれは様々なガストロノミーの場を挙げる事が出来る。例えば、山形県の庄内地域は生産者、食品加工業者、料理人、大学、行政と市民が食文化のネットワークを構成し、「食の都庄内」として地域プロモーションを行っている。このように食材の生産と外食事業の市場を併せ持つ地方都市はガストロノミーの場としてのポテンシャルを有している。

2006 年に設立された B 級ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会(通称:愛 B リーグ)は食によるまちづくりに取り組む全国の町の団体により構成されており、毎年開催される B 級ご当地グルメの祭典「B1 グランプリ」は、地方の味覚を求める数十万人の参加者でにぎわっている。ここでは B 級ご当地グルメがガストロノミーの場となっている。

2004 年に函館市西部地区に始まった「まちなかバル」

22) プリアン・サヴァラン著、関根秀雄・戸部松実訳「美味礼讃」岩波書店、1967/2006: 83

は中心市街地や商店街で一晩のうちに数軒のバラエティに富んだ店を食べ歩きし、飲食を楽しむ新しいライフスタイルを生み出したイベントである。地域の若者が主催者として、又、参加者として飲食店と交流し、そこに新しいガストロノミーの場が生れている。

1990年代から、全国各地に農家レストランが誕生し、それらの多くは地産地消を実践している。農村レストラン、農園レストランなどとも呼ばれ、いずれも個人経営、集落の主婦による共同経営、農業法人経営などの小規模経営であるが、手づくりの味覚や地方料理を楽しむことができる。これもまた、従来なかった新しいガストロノミーの場といえる。

ワインはガストロノミーの主役のひとつであるが、日本では山梨、長野県を中心として全国各地にあるワイナリーがガストロノミーの場となりつつある。ブドウの産地と、その年の気候と醸造によって微妙に味の異なるワインの味覚はテロワールという地味ともっとも結びついている。ワイン・ツーリズムによってガストロノミーの場を直接体験できる機会が増えてきている。又、ワインはコーヒーと同じように、グローバルな飲食文化でもある。同じように、日本の地酒も又、ガストロノミーの場となりうる可能性を持っているといえる。

季節の味を楽しむ日本海のカニ料理、各地の港湾でのカキ養殖、山間地でのマツタケなど伝統的な食の観光はガストロノミーの場といえる。その他、収穫祭、フードフェスティバル、芋煮会などもガストロノミーの場であり、ガストロノミーの競演の場でもある。そこには大勢の人たちが食を楽しむ特別な場が舞台となる。しばしば、そこは宗教的な儀式であることもある。

一方で、料亭のように失われつつあるガストロノミーの場がある。懐石料理と芸妓の歌・踊り・三味線・鼓から成る料亭文化は視覚・聴覚・味覚の粋を集めたものであるが、そのような場は現在、地方都市からほとんど廃れてしまった。しかし、新潟などのように観光資源として保存し活用する例も見られる。

ガストロノミーの場として、レストランはその代表ともいえ、料理人はガストロノミーのセンター的役割を果

たしている。大阪で最初にミシュラン・ガイドブックの3つ星を獲得したフレンチ・レストラン「ハジメ」のオーナーシェフ米田肇はガストロノミーについて次のように語っている。

私がガストロノミーについて考える時、思い浮かべる2つの言葉があります。それは「新しさ」と「オーセンティシティ」です。新しさは、「革新」と言い換えられるかもしれませんが。ガストロノミーの料理に求められるのは、「今、この食材に対して最高であろうという技術を駆使して料理を作る」ことだと思います。だから、そこで用いる技術は常に新しいものでなければなりません。

毎日毎日が、新しい。それがガストロノミーの根本だと感じます。

大切なのは、伝統に寄りかからない、作り手の創意や個性です。ガストロノミーをめざすなら、常に創造し続けるべきです。「和」でも「洋」でもないところで、「私」という個を発信していくべきなのです。

今、そうしたガストロノミーをめざす動きが北欧、南米、アジア、米国－世界のあちこちで、同時多発的に生まれています。競争は激しいですが、逆に言えば世界のどこにいても、日本の地方都市にいたとしても、実力があればチャンスをつかめる時代なのです²³⁾。

米田にとってガストロノミーとは、「革新」「真正性」と「創造」である。それはフランス料理レストランの最前線というガストロノミーの現場から発せられた言葉でもある。

現代のガストロノミーの場は多様である。その多様性は同時に、ツーリズムとの融合の機会を増やし、ツーリズムのもたらす交流と消費は地域やコミュニティに新しい社会や文化を創造することを可能にする。ガストロノミーの知識、原理と原動力によって推進されるプロセスでの革新性と創造性に現代のガストロノミーの意義を求めることができる。

23) 「月刊専門料理 11月号」米田肇〈日本にもっとガストロノミー〉を、柴田書店、2012: 15, 16