

みんなのデジタルリポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

豊かな暮らしを求めて：
イタリアのスローフードに学ぶ

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-11-18 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宇田川, 妙子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/00008558

3 豊かな暮らしを求めて——イタリアのスローフードに学ぶ

宇田川 妙子

1 変化する現代の食事情

近年、食といえば、安心・安全、健康、さらには本物などという言葉とともに語られることが多くなってきた。その背景には、遺伝子組み換え作物などのバイオテクノロジー食品、BSEや鳥インフルエンザなどの食品にかかわる病気や農薬などによる汚染、そして食習慣に関しても肥満症や拒食症、過剰な健康・ダイエットブームなどの問題が深刻化しつつあるという現状がある。食の問題とは、歴史的にみれば、長い間、不足・飢えをめぐるものであった。豊かな国々においてさえ、その充足や過剰が言われるようになったのはそれほど昔のことではないが、充足が達成されるや否や、その内容や質が問われるようになった。むしろ充足を急いだ^①がゆえに、新たな問題が生じたともいえる。

そのため最近では、食のあり方を見直そうとする動きが目立つようになっていく。オーガニック、地産地消、フードマイレージ、食育などの言葉の普及もその一つだが、なかでもスローフードは日本でもよく知られている。「スローフード」とは、マクドナルドなどのファストフードに対置されてつくられた語であり、「ファスト」すなわち、いわゆる工業生産的で、効率的かつ画一的で環境破壊的な食のあり方を反省して、「スロー」すなわち、

より自然と調和し、多様な文化を尊重して豊かな生活につながるような食をめざしている運動である。したがって彼らの問題関心は、食事の場だけでなく、いわゆる伝統的な食や生産者の保護に積極的な援助を行なうなど、さまざまな活動を繰り広げている。

ところで、スローフードは今では世界各地にネットワークが広がり、日本にも支部がつくられメディアでも頻繁に取り上げらるようになっていたが、この運動の発祥地がイタリアのブラという小さな町であったことはあまり知られていないかもしれない。しかし、なぜイタリアなのか。

2 スローフード運動

(1) イタリアに始まるスローフード

イタリアは、しばしば豊かな食を楽しむ「食の国」といわれる。もちろん、食に関する運動が起きているのはイタリアだけではないし、「食の国」イタリアでも他の国々と同じような食問題が生じている。ただし、小さな町の運動が今や世界規模に発展していることを考えると、やはりその背後にはイタリアの食のあり方の特徴が、何らかの形で関連していることと見ることもできるのではないか。

スローフードは、協会の公式ホームページによると、二〇一一年の時点で会員数はイタリアで約三万五〇〇〇人、国外一三〇か国で約六万五〇〇〇人、支部はイタリア国内に四一〇か所、国外に六〇〇か所を抱えるまでになっているが、その出発点は、先に述べたようにイタリアの小さな町であった。

ブラはイタリア北部のピエモンテ州に位置し、もともとワイン生産を中心とする農業や皮産業を主な生業としていた。しかし一九七〇年代、後者はほぼ消滅し、前者は大量生産型の商品に取って代わられ、町は大きな転換



写真1 ローマのスペイン広場脇に作られたイタリアのマクドナルド1号店。周囲の景観を壊さないよう、赤と黄色のロゴマークなどは取りやめた(1996年撮影)

点に立たされていた。そんななか、地域再興の手段として地元産ワインの復興や流通促進の活動を始めたのが、後にスローフード協会の会長となるカルロ・ペトリニと仲間たちだった。食と地域の密接なかわりを尊重し再生していくという彼らの活動は、すぐにイタリアをはじめ世界的にも大きな注目を集めた。そして一九八六年、ローマでマクドナルドのイタリア第一号店開店に対する抗議運動が起きた際、彼らはあらためてスローフードという言葉を自分たちの理念を代表する言葉として採用し、スローフード協会を立ち上げた。一九八九年には、その理念をまとめた「スローフード宣言」がパリで採択され、国際的な活動も本格化した。

以降、彼らの活動は名実ともに大きく成長し、現在では、①味覚の教育、②食の伝統的生産と生物学的多様性の保護、③新たな食モデルの推進と国際的な意見交換の場づくり、という三つの柱を指針としながら、各地でさまざまな規模と種類の活動を行なっている。具体的には、雑誌『スロー』などの出版事業、「味覚の週間」と呼ばれる味覚教育プロジェクト、「味の箱舟」「プレシディオ(イタリア語で防衛隊の意)」等と名づけられた伝統的な食の保護プロジェクト、各地の郷土色豊かな食を一堂に集めた品評会「食のサロン」、生産者たちの意見交換の場として企画されたフォーラム「テラ・マードレ(母なる大地)」の開催などである。二〇〇五年には、食に関する総合的な視野と新たな食モデルをつくりあげていくための研究教育機関として「食科学大学」(大学院修士課程のみ)もブラ近郊のポレツォなどに開校した。

ここではそれらの詳細は省く（スローフードの紹介はすでに日本語でも出版されているので、そこらも参考にしてほしい³⁾）が、こうしてみると、スローフードの活動は多岐にわたるものの、基本的には、当初から地域振興という課題と結びついており、きわめて社会的・政治的な運動であることがわかる。日本では、スローといえばスローライフという言葉のほうに定着しているせい、ライフスタイルの一つという個々人の私的な選択の問題としてイメージされる傾向がある。しかし、発祥の地イタリアでは、その関心はもともと食品の生産や流通の場にまで広がっており、食を通して社会全体、さらには世界全体を考え直していこうとする姿勢が色濃い。

実際、イタリアでスローフードについてたずねると、しばしば「あれは政治的なもの」という答えが返ってきた。たとえば、①の指針に基づくワインの試飲などの味覚教育は、一見、美食の勧めか味覚基準の押しつけのようには思われがちだが、その目的は、現代生活のなかで画一的な食に馴らされ衰えがちな味覚を磨き、さまざまな食に興味をもってもらうことにある。各地で育まれる豊かな食も、その旨さを味わえる者がいなければ、衰退・消滅してしまうからである。そして、そうした旨いものを食べ続けていくためには、生産や流通にも十分な関心を払う必要があると、スローフード運動は主張するのである。

（２）「共生産者」のコミュニティをめざす

この姿勢は、協会の初代会長にして理念的にも最大の牽引役であるペトリーニの「共生産者」という言葉に、端的に示されている。スローフードの運動はもともと、食を楽しむ者、すなわち、生産・加工・調理された食を食べる消費者の側から生まれた。しかしペトリーニは、消費者、さらには料理人や販売者など食にかかわるすべての者が、間接的であっても食の生産につながる「共生産者」としての意識をもつべきだと言う。『消費』は生産プロセスの最終地点と考えられるべきで、決して生産プロセスの外にあるものではない³⁾。

実際、スローフードの活動は、先述のプロジェクト「プレシディオ」のように、生産現場の支援に関するものが年々増えている。そして二〇〇四年には、それまでの活動ネットワークを利用して、世界各地の農民、漁師、遊牧民、職人など、食にかかわりのある人びとを二三〇か国から約五〇〇〇人、イタリアのトリノ（ピエモンテ州都）に集めた。「テラ・マードレ」すなわち「母なる大地」と名づけられたこのフォーラムは、生産者たちがお互い同士のみならず消費者や料理人たちとコミュニケーションを図ることによって、「共生産者」たちの「食のコミュニティ」を形成・醸成しようとする試みであった。これこそ③でいう「新たな食モデル」に向けたプロセスの一つである。以降、「テラ・マードレ」は協会の最重要イベントの一つとして位置づけられ、隔年の開催が続いている。

（３）地域性と多様性の重視

また、こうした「食のコミュニティ」という考え方は、食の多様性や地域性を尊重していこうとする姿勢にもつながっている。現在の食をめぐる状況は、ますます世界的な規模で効率化や迅速化が求められ、生産や加工などにかかわる知識が専門化・技術化するとともに、規格化・画一化が進んでいる。たとえばマクドナルドのハンバーガーは、形も味も基本的に世界共通であり、だからこそ効率的で、成功につながったわけだが、その一方で、消費者には食材の産地や製造方法などについてはほとんど知らされていないし、関心ももたれていない。また、第二次世界大戦後、世界的な飢餓問題を解決すべく行なわれた「緑の革命」は、高収量品種の改良や肥料などの大量使用によって確かに食料の増産をもたらしたが、生態系の破壊が深刻化し、都市民と農民などの格差は拡大し、さらには各地で蓄積されていた固有の知識や文化も消滅していった。

そもそも食とは、それぞれの地域の環境や人の生活に合わせて長い間培われてきた知識とともに生産・加工さ

れ食されてきたはずである。ゆえにそうした食の地域性・多様性の消滅は、環境や人びとの健康をはじめ社会文化的な側面においても、さまざまなゆがみや損失を引き起こさざるをえなかった。

近年ではそれらの反省から、周知のとおり、「持続可能性」や「生物多様性」という理念が重視されるようになっていく。スローフードでも、特に②の指針がこの問題に対応している。なかでも、伝統的食品や生産者の保護・支援を行なう「プレシディオ」プロジェクトでは、これまで、イタリア国内ではチーズやソーセージなど一九三件、国外四二か国でも九四件の食品を保護・支援の対象にしてきた。その支援認定の際には、食材が地域に根差した技術や歴史を有しているだけでなく、その地元に保護活動を担う生産者（特に小規模生産者）が存在することも重要な要件になっている。そこには、「食は地域に根づくべきもの」という彼らの基本姿勢が強くうかがえる。

また、今や協会は世界的な展開を見せ、世界スローフード協会という国際レベルの組織ができていくが、各プロジェクトの実質的な活動は、それぞれの地域に根ざした支部のイニシアチブに基づいていることも付け加えておこう。スローフードでは、組織の運営に関しても、地域の固有性に合わせた多様性が尊重されているのである。

3 食へのこだわり

（1）食の喜びという理念

ところで、このように食の現状に対する批判を通して社会のあり方を変えていこうとする動きはほかにもある。過度にグローバル化した食品流通のあり方を見直そうとする運動としては、各食品の流通距離を可視化しようとするフードマイレージの取り組みが知られている。地産地消やファーマーズマーケットなどは、消費者と生産者



写真2 ローマ近郊の町の八百屋。とくに野菜などの生鮮食品は、小規模な小売店での購入が一般的（1996年撮影）



写真3 ローマ近郊の町の市場。町によっては曜日が決まっているところもあるが、その場合もたいていは午前中のみ（1997年撮影）

の関係を密にしながら食を通して地域社会を活性化させようとする動きであり、スローフードの問題関心と非常に近い。化学肥料や殺虫剤を使わない有機農業も、持続可能な環境や社会をつくる方法の一つである。また、食品に限るわけではないが、主として発展途上国の産品をめぐる貿易の不均衡を是正し、生産地の支援を進めようとしているフェアトレード運動も、その活動の実態や理念はスローフードと重なる。

しかしながらスローフードには、これらと比べても、あるユニークな特徴がある。それは、長年この運動を見てきたアンドリュースが指摘しているように、^⑤「食の喜び」という理念である。スローフードは、たしかに食の多様性・地域性、持続可能性、エコロジー、倫理、人権など、他の反グローバル的な運動とも問題関心を共有し

ているが、そうした政治的理念が運動の中心をなしているのではなく、食の喜び・旨さこそを、基本的な動力源および目的としているのである。

食の喜びとは、一見、贅沢で娯乐的、またはエリート主義的な望みであって、政治的な運動（特に左派的なそれ）とは相容れないように思われる。実際、ペトリニにも、スローフード運動を本格的に開始する前、当時の共産党系組織のパーティで出された食事がまずかったので改善を求めた際、逆に、政治意識が低いと非難された経験があると言う。しかし、ペトリニにとって食の喜びとは、食べる側だけの問題ではなく、先に述べたように生産・加工・流通の場まで含めた「食のコミュニティ」全体にかかわるものである。

また、主観的な食の喜びや旨さは、互いにわかり合えない独善的な感覚のようだが、むしろ主観的だからこそ、互いに異なり、そこに多様な旨さが生まれ、私たちはその主観を互いに尊重しさえすれば、より多様な旨さに出会えるという喜びを得られるというペトリニの主張は興味深い。スローフード運動が考える「食のコミュニティ」とは、そうした多様な食が互いを尊重しながら出会う場でもあるのである。

スローフードは、旨いものを食べる喜びという、個々人の主観に訴えてきた運動だったからこそ、これほどまでに多様な立場や意見の人びとの関心を集め、巻き込んできたとも言えるのではないだろうか。

（2）イタリアと食

一方、こうした食の喜び・旨さへのこだわりとは、実はイタリア社会の特徴の一つであると指摘する者は少ない。イタリアといえば「食の国」という評判は、今や世界的に広がっている。イタリア人自身も、自分たちの食は「旨くて健康に良く自然 (*buono, sano, genuino*)」だと誇らしげに語る。

ただし、イタリアも現代的な食問題と無縁ではない。⁽⁶⁾ スローフードの象徴的な敵役マクドナルドも、少ないと



写真4 ローマの近郊の町、家族総出でブドウの収穫とワイン作りを行う（1996年撮影）

はいえ都市部を中心に店舗を増やしているし、インスタントやレトルト食品も食卓に進出し、食品添加物や遺伝子組み換え食品の問題もかまびすしい。さらにイタリアは、意外にも食品自給率が低く、「旨くて健康に良く自然」な食品が実は輸入品であることも多い。二〇〇七年の試算によれば、カロリーベースの総合自給率は六八％で、他のヨーロッパ諸国では、フランス一一％、ドイツ八〇％、スペイン八二％であった（ちなみに日本は四〇％）。小規模な農家は廃業し、販売に関しても小規模な小売店から大規模で安価なスーパーマーケットへと移行し、いわゆる伝統的な食品の生産、加工、調理の技術や知識は、イタリアでも衰退しつつある。

しかし、それでもイタリアでは、スローフードだけでなく有機農業も盛んでヨーロッパ最大の有機栽培面積を誇っているなど、より良い食への関心は高く、さまざまな活動が出現している^①。最近ではアグリツーリズムという観光と結びついた農業経営が盛んになり、民宿を兼ねた小規模農家が宿泊客に農業体験や地元の食材で作った伝統的料理を提供したりするなどの観光プランが人気を呼んでいるが、それらも伝統的な食の保護に一役買っている。また二〇〇一年には、イタリア南部のプリア州に位置するアルタムーラという町に出店したマクドナルドが、近くに開店したフォッカッチャ（地元産のパン）屋に客を取られて一年後に閉店し、話題になった。二〇〇八年にはそれを題材に『フォッカッチャ・ブルース』という映画も制作された^②。これも、イタリアでは現在でも地元の食へのこだわりが強いことを示す一例だろう。

では、さまざまな食問題を抱えつつも旨い食にこだわりの続け、こうした運動が随所で起こっているイタリアの

食とは、そもそもいったいどんなものなのだろうか。

4 食事と日常生活

イタリアが「食の国」といわれる所以は、食の旨さだけでなく、彼らが食を楽しむ様子にもある。しかもその楽しみには、味だけでなく、みなで一緒に食べることも含まれている。たとえば、家族が母親（マンマ）を中心に会食している様子は、イタリアに関して最も流布しているイメージの一つだが、彼らは友人や地域の人たちとも頻繁に食事を共にしている。もちろん、共に食べる機会は、どの社会文化でもとくに祝祭や儀礼の際などさまざまな形で設けられているが、イタリアでは日頃から、誰かと一緒に食べることをより重視していると考えられるのである。

次に、その点に注目しながら、彼らの日常的な一日の食事を紹介してみよう。なお、私は一九八六年以降現在に至るまでローマ近郊の町（以下、R町）での調査を中心に断続的にイタリアを訪れており、以下の記述はその経験をもとにしている。⁹⁾

（1）個食が基本の朝食

現在、イタリアでも一日の食事の基本形は、朝食・昼食・夕食の三食だが、そのうち朝食は非常に簡素であり、実は食事とは言い難い実態もある。

彼らは通常、起き抜けにはエスプレッソコーヒーを飲むだけで、ほかに食事らしいものはせずに一日の活動を始めてしまう。したがって彼らのいう朝食とは、その後、一〇時くらいにカップブッチーノやカフェラテなどの飲

み物と一緒に菓子パンやクッキーなどを食べることを指す。しかしその量は少ないし、たいていは出来合いのものを短時間で食すにすぎない。

そのため朝食は一人でとる場合が多く、たとえば主婦であれば家事の合間に家で簡単に済ませてしまう。一方、仕事をしている者は、同僚などと一緒に仕事場近くのバールに出かけて朝食をとることもあるが、その場合も食事を楽しむという風情はなく、主眼は同僚などのおしゃべりである。バール (bar) とは、イタリアのどこにもある、いわばカウンター形式の喫茶店 (コーヒー類が中心だがアルコール類も) である。午前中はブリオッシュ (菓子パンの一種) やサンドイッチなども売られ、朝食の場としても利用されるが、通常は、コーヒーやアルコールを飲みながらおしゃべりをする (主に男性たちの) 社交の場である。また、子どもたちはたいてい登校前に牛乳とクッキーやシリアルなどで軽い朝食をとる。しかしながら同時に、学校に「おやつ (merenda)」と称して菓子パンや果物などを持っていき、休み時間にやはり一人で食している。

つまり彼らの朝食は、その場所や内容はさまざまだが、基本的には一人で食べるものである。しかも、そこで食されるものは、ほとんどが出来合いのもので、朝食用にあらためて調理されることはないし、その味などについて熱心に語られることもない。彼ら自身、朝食は「空腹をいやすため」「健康のため」と、しばしば言う。その意味では、朝食は、食事というより単なる食物摂取とみなされていると言ったほうがよいかもしれない。

(2) 昼食は家族で

こうした朝食に対して、質量ともに豊かで、皆で一緒に時間をかけながら食べる食事といえは昼食である。午後一時過ぎ、イタリアではどの家庭でも家族が集まって昼食が始まる。たいていの職場では就業時間中に三〜四時間ほどの昼休みが組み込まれており、昼食は帰宅して家族と一緒に食べるという習慣が浸透しているためだ。

昼食は、多くの場合、パスタやスープなどの「第一皿 (*primo piatto*)」で始まり、次に肉または魚料理に野菜などの付け合せを添えた「第二皿 (*secondo piatto*)」をパンとワインといっしょに食べるという形式になっている。この二品は、イタリアにおける正餐の基本形である。どちらかが省略されることもあるが、逆に、前菜としてチーズやハムなどが出たり、食後に果物やケーキなどを食したりすることも少なくない。昼食の準備は、主に各家庭の女性たちの仕事である。パスタ料理のソース作りなど、時間のかかるものも多いため、昼食作りは女性たちの午前中の仕事のかんりの部分を占めるが、インスタントやレトルトなどに頼ることは好まれない。外で仕事をしている女性たちも、合間に買い物に行ったり、親戚や近所の人の下ごしらえを頼んだりして、手作りの食事を用意しようと工夫する。

もっとも、最近では職場の昼休み時間が少しずつ短くなり、小中学校においては給食が浸透するようになったため、家族全員が集まるスタイルは揺らぎつつある。特に都市部では、昼に帰宅せずに仕事場近くのバーなどでパニーニ（イタリア版サンドウィッチ）などを購入して、簡単に昼食を済ませてしまう者も出てきた。しかし、そうした家庭では、たいいてい夕食が家族の集まる場になり、そこではやはり上記のような正餐形式の食事がなされている。そもそも、昼食を意味するイタリア語のプランゾ (*pranzo*) は、一義的には「正式な食事」を意味しており、食事時間によって規定される言葉ではない。

また、日曜祝日になると、結婚して家を出た子どもたちも家族連れで親の家を訪れて昼食を共にするという習慣がある。R町でも、日曜日にはほかの町からやってきた子どもたちとともに、十数人の大家族が食卓を囲んでいる光景をあちこちで目にした。その食卓は週日の昼食以上に豪華で、しばしば「第一皿」および「第二皿」も複数の品が用意される。天気がよければ、近親の誰かの所有する農園に集まり、屋外にテーブルを出して会食を楽しむ、その後もおしゃべりをしながら一日を過ごしたりする。こうした日曜ごとの共食習慣が、家族全員がマ

ンマを中心に食卓に集まるというイタリアのイメージの由来になっていることは、間違いない。

(3) 社交の場としての夕食

しかしながら、彼らはいつも家族と食事を共にしているわけではなく、実は友人たちとの会食も大切にしている。その機会の一つが、夕食である。

イタリアでは、日本と違って、仕事帰りに仕事仲間と飲食することはなく、そのまま帰宅する人がほとんどである。このため、夕食は家族で食する場合もあるが、特に男性たちは、帰宅後夕食の前に再び外出し、家の近く



写真5 ブドウの収穫とワイン作りを終えて、家族や友人たちと夕食を囲む (1996年撮影)

の広場のバルなどで界隈の友人たちとおしゃべりをして楽しむことが少なくない。どこの町の広場や通りでも、夕方暗くなってくると、仕事から帰ってきた男たちが三々五々集まってくる。そして彼らは、その足で連れ立って広場の周辺にある居酒屋 (osteria) などに入り、そこで夕食を済ませてしまうのである。女性たちも、特に子どもが大きくなって手がかからなくなってくると、時折、誰かの家に集まってピザを焼いたりして会食することもある。

そもそも夕食の献立は、たとえ家族で食する場合も、昼食の残りや、ハム、チーズ、卵などを利用した簡単なものである。正餐形式もとられず、なかでもパスタ料理は、レストランなどならいざ知らず、家庭の夕食にすることはほとんどない。パスタは、ソース作りのための煮込みなど、その調理に手間と時間がかかるが、夕食で食されるのは、

肉などの焼き料理やハムなどの保存食品などのように短時間で調理できる料理が中心なのである。

その意味では、イタリアの食としても一つ有名なピザが、主として夕食に食されることは興味深いだろう。ピザはパスタと同様に小麦粉の生地を用いるが、茹でる料理ではなく焼く料理である。イタリアでは、ピッツェリア（ピザ屋）は夕方の方のみの営業という店が多いように、夕方、友人たちと連れ立ってピザを食するというスタイルが浸透している。パスタは家族で、ピザは友人と、と言えるかもしれない。

また、たしかに夕食は簡単だが、朝食と違ってその内容に関する関心は小さくないことにも注意したい。居酒屋で夕食をとる場合も、そこで出される地元産のワインやハムなどの出来や味についてはどの人もうるさいし、何かの折においしい肉や珍しい食べ物を手に入れたりすると、夕方、友人たちと誰かの農場に集まって会食をしながら、食談義に花を咲かせたりする。なお、後者のような農場での会食の場合、男たちだけの集まりになることが多いが、その際には彼らも調理をするし、その腕前もなかなかのものだ。一見、簡単な食事のように見える夕食も、彼らにとっては家族以外の友人たちと共食する重要な機会であり、その内容へのこだわりも決して小さくないのである。

5 共に食べ、共に食を語る

（1）食と社会関係

さてこうしてみると、イタリアでは日常的に、特に昼食と夕食の場でさまざまな人と食を楽しんでいる様子が浮かび上がってくるだろう。しかも、昼食では家族とパスタなどを含めた正餐形式で食べ、夕食では友人と簡単な焼き料理などを食するという具合に、それぞれの場で展開される社会関係も食事の内容も異なっている。



写真6 ローマの近郊の町のバル。マスターは、町の男性たちの社交の中心でもある（1996年撮影）

イタリアでは家族との付き合いが重要なことはよく知られているが、実は、友人との付き合いにも非常に大きな意味がある。しばしばコネ社会ともいわれるように、幅広い友人関係をもつことは、職探しを始めとして何をするにしろ必要不可欠である。このことを考えれば、以上のような彼らの一日の食事には、そうした彼らの生活が反映されているとも言い換えられる。

食がさまざまな社会関係のシンボルとして機能していることは、これまで文化人類学でも多様な社会文化について研究が重ねられてきた。なかでもレヴィ・ストロースは、煮る料理は一般的に屋内で家族と食べることが多く、焼く料理は、たとえばバーベキューのように、家の外で友人たちとの会食の際に食される傾向があると考察したことはよく知られている。料理する人に関しても、前者の煮る料理は女性が主だが、後者の焼く料理は男性も調理することが少なくないと述べており、彼のこの議論が、イタリアの昼食と夕食の対比にも当てはまることは面白い。いずれにせよ、イタリアでも食は彼らの生活に深く浸透し、さまざまな場面で多様な社会関係を表現する道具として積極的に使われているのである。

（2）食は共生

また、確かに彼らの食すべてが何らかの社会関係を表わしているわけではなく、たとえば朝食は、すでに述べたように、基本的に一人の食事である。ただし、この朝食のあり方は、彼らにとって意味のある食事とは、誰かと一緒に食事であることを示しているとも考えられる。すなわち食事は、誰かと一緒に食べるからこそ、意味の

あるものとみなされているのである。実際、逆に誰かと一緒に食事とみなされないせいか、イタリアでは一人で気軽に食事ができるレストランなどが少なく、一人旅の観光客や、最近増えてきた一人暮らしの者にとっても不便であると訴える人は少なくない。

イタリアの有名な食研究者モンタナリは、こうしたイタリアの食の社会性の高さに言及しながら、イタリア語にはコンヴィヴィオ (*convivio*) という語があるという興味深い指摘をしている。^①これは「宴席・饗宴」を意味する言葉だが、その「con (共に) + vivio (生きる・生活する)」という語の成り立ちには「食は共生である」という考え方が凝縮されていると言う。ちなみにこの語のラテン語形のコンヴィヴィウム (*convivium*) は、スローフード協会の国外支部の名称としても用いられている。

そしてさらに注目すべきは、イタリアでは共に食べるだけでなく、共に食について語ることも非常に好まれている点である。たとえば最近、『イタリア人は何故、食べ物について話すのが好きなのか』というタイトルの書物^②が出版された。著者はすでに二〇年以上イタリアに住んでいるロシア人女性で、現在はミラノ大学で教授を務めているイタリア文学の研究者である。彼女はその冒頭で、ミラノで暮らし始めた頃、友人たちとの夕食の席で最近の映画や事件について話していると、彼らが何の前触れもなしにキノコの見事な調理法や知り合いのつくったすばらしいオリーブ油などについて話し始め、突然の話題転換についていけないことがよくあったと述べている。^③

私も、R町を訪れるたびに、いわゆる美食家だけでなく一般の人びとが、男女老若を問わず、日頃から食の話に興ずる様子にいまだに驚かされることが多い。彼らは、食卓だけでなく職場や路上、あるいは仕事などのシリアスな事柄が話されている席でも、食べ物に関する話を、私から見れば唐突だが彼らにとってはごく自然に、さはさむ。その話題は、昨日食べた料理の内容や、知り合いから聞いたちょっと変わったレシピの吟味、今年のブ

ドウの出来具合、市場や店で購入した野菜の評判等々まで、とても幅広い。農業に携わっていない者ですら、ワインづくりの技術に関する会話を楽しんでいたりする。そしていつの間にか、みなが食べ物で盛り上がってしまうことも少なくない。

こうした食べ物談義が、彼らの食に対する関心の高さを示していることは明らかであろう。彼らは日常的に食べ物に関して盛んに情報交換をし、豊富な知識や考え方を培っているのである。そしてその際、料理や食品の出来上がりや味だけでなく、購入先や生産者や生産場所など、生産や加工、流通、調理などについても熱心に語っており、その様子は、ペトリーニのいう「共生生産者」の姿勢にとっても近いと言える。しかも、その会話のなかでは、誰がつくったのか、誰から購入したりもらったりしたのか、誰が調理したのか、誰から聞いたのか、誰と食事するのか等々、たいいてい具体的な人の名前が言及されていることも興味深い。彼らは、生産・加工・流通に携わっている人びとを匿名的・抽象的に想定しているのではなく、身近な「顔の見える」相手として認識しているのである。

(3) イタリア型「地産地消」

実際、イタリアでは現在でも、近在の農家などが出店する市場 (*mercato*) が、どの町や都市でも定期的に開かれており、スーパーよりも市場での買い物物を好むなど、生産者が消費者と直接に接する機会は少なくない。R町でも毎週木曜日の午前中に開かれる市場には、あふれんばかりの買物客が集まってくる。彼らの多くは、市場や小売店では店の者に食品について尋ねることができるから安心だし、知りあいから購入するほうが信頼できると話していた。

さらには都会暮らしの者も、たいいていは親戚や知り合いのなかに農地を持っている者がいるので、そこでつく

られたワインや野菜などを分けてもらうだけでなく、日曜日などはそこで食事をするついでにブドウの収穫やソーセージづくりなどを手伝ったり、近くに山菜やキノコなどを取りに出かけたりしている。また、R町のように都市近郊の町になると、会社勤めの者であっても若干の畑を所有していることが多いため、自分や親戚のためにトマトやオリーブなどをつくっており、自家製の瓶詰トマトやオリーブ油などが食卓に並ぶことは珍しくない。

つまりイタリアにおいては、食の消費者は生産や流通とまったく切り離されてはおらず、一見農業と無縁な者も若干は生産にかかわっていたり、生産者を個人的に見知っていたりするなど、消費者と生産者たちとの距離は近いのである。もちろん、すべての食品が身近で作られているわけではない。その距離は流通がグローバル化する現在さらに広がりつつある。しかし彼らは、多少値段が高くとも、なるべくなら匿名的な食ではなく「顔の見える」固有名詞の付いた食のほうを好む。こうした彼らの食に対する態度が、スローフードの「食のコミュニティ」という発想に重なっていることは、もはや繰り返すまでもないだろう。

6 地域に根ざす食

(1) つくられた「イタリア料理」

ところで、これまで私は「イタリアの食」という言葉で彼らの食のあり方を紹介してきた。しかし、イタリアは地域的な差異の大きな社会であり、食に関しても一括りにはしがたい側面があることについてもふれておく必要がある。

そもそもイタリアのみならず「〇〇国の食・料理」という概念自体が、それほど長い歴史をもつわけではなく、近代以降の国民国家の成立、国民意識の高まりのなかで形づくられたものであることは近年の研究で明らかにな

っている。⁽¹³⁾

イタリアの場合も、一八六一年にイタリア王国が成立したが、古代ローマ帝国の崩壊以降、都市国家の乱立が長く続いたためか、人びとの国家への帰属意識は低く、王国成立時にはイタリア人というナショナル・アイデンティティの醸成が急務とされていた。その過程で、イタリア国旗の三色をモチーフにして当時の王妃の名前をつけた「ピッツァ・マルゲリータ」が評判を呼ぶなど、食がナショナルリズムと結びつく現象が始めてきた。

なかでも一八九一年、『料理の学とおしく食べる技法』の出版は大きな反響を呼んだ。⁽¹⁴⁾これは、当時の人文主義者アルトゥージがイタリア各地の料理を収集・分類したレシピ集である。⁽¹⁵⁾この書はその後増補、改訂、再版を繰り返し、イタリアの家庭には聖書と並んで一冊はあると言われるほど普及し、地域差のはなはだしかったイタリアの食の平均化をもたらしたという。特に、それまではナポリ地方の料理にすぎなかったトマトとパスタの組み合わせが、「イタリア料理」として認知され全国的に普及したのは、この書の功績であった。また、一九

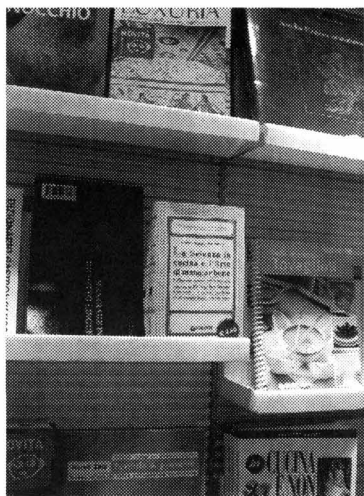


写真7 現在も本屋で売られている『料理の学とおしく食べる技法』(中央の小型の本。ローマ 1997年撮影)

世紀末からのアメリカ等への移民という経験も重要な契機の一つだった。移民先で困難な生活を強いられた彼らは、食を相互扶助やアイデンティティの拠り所とするだけでなくレストランなどを開業して成功したが、それは、あらためて「イタリア料理」のイメージが具体化する過程でもあったのである。

現在世界的に流通している「イタリア料理」のイメージは、多くがこうしてつくりだされてきたものである。今やイタリア人自身も「イタリアの食は旨くて健

康に良くて自然だ」と言うほど、食は彼らのアイデンティティに深く浸透し、さらには観光の目玉になるなどの実質的な機能を果たすようになっていた。しかしその一方で、イタリア内部の地域的な食の多様性は消滅しているどころか、実はきわめて重要な意味と可能性をもっていることも、私たちは見逃してはならない。

(2) 愛郷精神と食

実際、イタリアの地域的な相違は、彼ら自身が「イタリア人にはイタリア人はいない。いるのはローマ人、ミラノ人、ナポリ人などだ」「イタリア人は四年に一回（ワールドカップの時）だけ出現する」などと言うように、現在でも食に限らず非常に大きく、しばしばカンパニリズム（*campanilismo*）とも呼ばれている。これは、どの町でも中央の広場に建てられ、町のシンボルとなっている教会の鐘楼（カンパニール）に由来していることからわかるように、自分の生まれ育った町に対する愛郷精神を意味する言葉である。

もちろんイタリアでも都市化が進み、小規模な町などではしばしば過疎化が進行している。しかし依然として自分の町への愛着は強く、都市に出た者たちも日曜日や休暇を利用して頻繁に戻ってくる。先に紹介した日曜日毎の昼食は、その重要な機会の一つである。また、広場が男性の社交の場になっていることもすでに述べたが、そのことから分かるように町の内部のつながりも比較的保たれている。女性たちも家事の合間を縫って近所の路地に集まり、いわゆる井戸端会議を頻繁に行なっている。そして、そうした友人関係の絆を形成・維持する装置の一つが夕食であることも先に指摘した。すなわち、広場や路地などという住人が集まる場所が現在でも機能しており、住人たちの紐帯を再生産しているのである。

だとすれば、こうした地域コミュニティの存続が、先節で述べたような食をめぐる生産者・消費者たちのつながりを支えていることは明らかだろう。しかも食こそが、その地域のつながりを維持し再生産していく重要な装

置の一つであることも浮かび上がってくる。彼らは、食を身近なネットワークのなかで生産して共に食するとともに、食を通して地域の絆を育んでいるのである。食は、彼らにとっては地域そのものでもあるのだ。

(3) 食による地域振興

こうした食と地域の密接な関係は、近年の地域振興活動にも如実に見てとれる。スローフードの立ち上げのきっかけがブラの町おこしであったことは、その典型だが、最近では先に述べたアグリツーリズムをはじめとする地元の食品フェアや収穫祭などが各地で盛んに開催され、特に観光という観点から地域の食に注目する活動がブームになっている。たしかにその背後には、国や地方自治体、さらにはEUによる支援や法整備などの働きかけがある。ただし、そうした行政側の動きや、さらにはスローフードのような大規模な運動とも無関係に、自発的に町おこしの動きが生まれているところも多く、しかもその際、何よりもまず活用されるのは食である。

私が調査を続けているR町でも、ここ一〇年ほど同様の動きが活発になっている。R町はローマ近郊という土地柄、以前からベッドタウンとして新住民や移民が流入するとともに、人びとは職場だけでなく買い物や娯楽に関してもローマなどに出かけることが多くなっていた。その結果、町の活動は全般的に低調になり、小規模な商店は閉じ、町の中心部の空洞化現象も始めている。

このため現在、さまざまな団体が町に活気を取り戻そうと活動しイベントを繰り広げているが、なかでも評判が高いのは、やはり食にちなんだ「ボルチーニ祭り」と「ガレット祭り」である。ボルチーニとガレットとは、ともに味に定評のあるキノコで、R町の周囲の山林で採れる特産品である。いずれの祭りでも、それぞれの団体が町のレストランなどと協力して特別料理を安い値段で提供したり、キノコの即売会を開いたりするなどのイベントを行ない、近隣からの観光客も多数集めるようになっていく。後者の祭りでは、キノコの生態や周囲の環境

を学ぶためのハイキング企画も人気である。もちろんこれらは、スローフードのような積極的な生産者支援というよりも観光イベントにすぎないだろうが、それは一つには、R町ではすでに自家消費以外の農業に携わる者が激減しているという背景がある。ただし、羊の乳を使ってリコッタというフレッシュ・チーズを作る牧夫たちの技術を継承して、それを特産品にしようとする動きも出てきた。

さらにこれらのイベントは、町の外から見れば多様な食に出会う絶好の機会でもある。実際、近年ではイタリア中でさまざまな食のフェアなどが開催されるようになってきたため、特に秋の収穫期になると週末ごとに家族や友人連れで近隣の町々を訪れて地元の料理を堪能するという習慣も出てきた。R町の人びともこの時期、自分たちの祭りだけでなく他の町の祭りにもよく出かける。

自分の町や食に強い愛着をもつ彼らは、他の町や食についてはからかい口調で語ることもしゃくなくない。しかし、もちろん旨い料理は好きだから、どの祭りやイベントでも食が絡むと集客力は上がる。それゆえ、いくつかの町が共同で祭りや食のフェアに関する観光パンフレットを作成するなど、多様さを戦略的にアピールすることも増えてきた。ここにも、食はそれぞれの土地に根づいているからこそ、さまざまな食を生み、多様性という喜びももたらしてくれるという、スローフード運動と同様の精神を見ることができよう。

7 未来の暮らしに向けた食の選択

食えるということは、誰もが行なっている行為である。しかし、一人で食べ物を生産から消費までまかなえる者は誰もいない。このことは、食を通して皆が直接であれ間接であれ否応なくつながっていることを意味している。食のあり方とは私たちの社会のあり方でもあるのだ。とするならば、私たちはこれから、食えることを通

して、どんな社会をつくらうとしているのだろうか。

イタリアでは、これまで述べてきたように、愛郷精神の強さに加えて食に対する関心や意識が高かったせいか、地域と食との結びつきを再生していこうとする動きが盛んになっている。そして今では、「スロー」の精神を食に限らず街づくり全般に生かして、小規模で地域の固有性を大切にした持続可能な街づくりをしようとする「スロシティ」という運動も生まれている⁽¹⁶⁾。

では、ひるがえって、私たちはどうなのか。食がますますグローバル化し画一化・匿名化している現在、私たちも、どんな食が自分たちにとって喜びなのかという食の原点に立ち戻って、今後の食と暮らしをもう一度考え直す時期に来ているに違いない。

【参考文献】

- (1) Philip, Lynne, 2006, Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology*, pp.35-37.
- (2) <http://www.slowfood.com/>
- (3) ベトリニ、カルロ『スローフード・バイブル』(中村浩子訳) 日本放送出版会、2002
- 島津奈津『スローフードな人生——イタリアの食卓から始まる』新曜社、2000
- 島津奈津『スローな未来へ』小学館、2009
- 宇田川妙子「イタリアの食をめぐるいくつかの考察」『国立民族学博物館研究報告』33(1)、2008, pp.1-38.
- (4) ベトリニ、カルロ『スローフードの軌跡——おいしい、きれい、ただし』(石田雅芳訳) 三修社、2009, p.210.
- (5) Andrews, Geoff, 2008, *The Slow Food Story: Politics and Pleasure*, McGill-Queen's University Press.
- (6) Conti, Paolo C. 2006, *La Leggenda del Buon Cibo Italiano*. Roma: FaziEditore.
- (7) 日本貿易振興機構(ジェトロ)『イタリアの有機農産物の現状調査』2009, <http://www.jetro.go.jp/file/report/07000022/05001662.pdf>
- (8) *Focaccia Blues*, 監督 Cirasola, Nico, 2009, イタリア
- (9) 宇田川妙子『「スバゲッティ」とイタリア』『中部大学国際関係部紀要』6、1992, pp.43-61.

- (10) レヴィ＝ストロース、クロード「森理の三角形」伊藤晃、西江雅之他訳『レヴィ＝ストロースの世系』みすめ書房、1968
- (11) Montanari, Massimo, 1991, *Nuovo Convivio: Storia e Cultura dei Piaceri della Tavola nell'Eta Moderna*. Roma-Bari: Editori Laterza.
- (12) Kostioukovitch, Elena, 2006, *Perchè agli Italiani Piace Parlare del Cibo*. Sperling & Kupfer Editori: Milano.
- (13) Appadurai, Arjun, 1988, How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Study of Society and History* 30, pp.3-24.
- (14) カズミナ・アレン・マッミヤ・ギンタナリー『食のイタリア文化史』(著者自訳) 岩波書店、2011
Helstosky, Carol, 2004, *Garlic and Oil: Politics and Food in Italy*. Oxford: Berg Publishers., La Ceda, Franco, 1998, *La Pasta e la Pizza*. Bologna: Il Mulino.
- (15) Artusi, Pellegrino, 1995, *La Sienza in Cucina e l'Arte di Mangiare Bene*. Torino: Einaudi (初版 1891).
- (16) <http://www.cittaslow.net/>