

みんなくりポジトリ

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

Some Thoughts on Italian Food and Eating: Towards an Anthropology of Food and Eating in Italy

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 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	https://doi.org/10.15021/00003940

イタリアの食をめぐるいくつかの考察

—イタリアの食の人類学序説として—

宇田川 妙 子*

Some Thoughts on Italian Food and Eating:
Towards an Anthropology of Food and Eating in Italy

Taeko Udagawa

イタリアの社会文化はしばしば、食と強い結びつきがあるといわれ、最近では世界的な動きとなっているスローフード運動もイタリアで生まれた。つまりイタリアについて語ろうとすると、食という題材がすぐに浮かび上がってくるわけだが、その根幹にあるのは、彼らの食に内在する根源的な社会性であり、それが、イタリアで特に近年食をめぐる起きつつある様々な動きや現象の源泉の一つになっているというのが、筆者の基本的な問題関心である。ただしこの課題に本格的に取り組むためには、イタリアと食との結びつきそのものが、内外の政治的な視線によって作られたイメージにすぎないのではないのか等々、事前に検討すべき問題が少なからず存在している。ゆえに本稿は、以上の問題関心そのものを錬成することを第一の目的として、まずはイタリアの食の成形をめぐる政治的な機制について、歴史的な視点も含めて考察していく。そしてその上で、スローフード運動のイタリアにおける展開と、彼らの日常生活における食の実態の一端を描写しながら、そこに浮かび上がる共食の快樂という言説に注目し、それこそが、食に対する彼らの根源的に社会的な姿勢につながっていることを指摘したい。

この議論は、たとえばイタリア内の多様性を考慮すると、いまだ検証すべき点も少なくない。しかしながら、グローバル化によってますます市場化・政治化し複雑化するイタリアの食にかんして、今後研究をさらに展開していくためには、食そのものが、そもそも彼らの社会の中で有している意味に立ち戻ってみる必要があると考える。本稿の議論は、そうした試みの一つであり、今後の人類学的な食研究一般に対しても、新たな視点の提示につながることを期待したい。

*国立民族学博物館先端人類科学研究部

Key Words : food and eating, Italy, Slow Food, national cuisine

キーワード : 食, イタリア, スローフード, ナショナル・キュイジーヌ

The close relationship between food and Italy seems unremarkable at first sight. Outside Italy, many articles and books about the country cannot seem to discuss its culture without referring to food, and the *Slow Food* movement, now world-wide, was born in Italy. I think that behind all these discourses and phenomena we can see the Italians' essentially social attitude towards food, an attitude perhaps behind not only *Slowfood* but various other social movements connected with food in Italy. But before discussing this primary concern, we must consider whether this strong relationship between food and Italy might not be just a myth, an artificial construct put together inside and outside the country, and that is the purpose of this article. So at first I unveil the processes and mechanisms behind Italian food. Then, investigating the activities of the *Slow Food* movement and food in everyday Italian life, I point out that in Italy people take great pleasure in eating together and even in just talking together about food. I'll suggest that this pleasure in eating together constitutes the core of the Italian attitude towards food.

There are still some points left to verify, for example considering diversity inside Italy. However I would at least like to insist that studying more deeply the significance and position of food in Italy is not only important but also useful, especially now when globalization is politicizing and commodifying food. I hope I can offer some new perspectives on the anthropology of food and eating in general to help in understanding the complex nexus of food and globalization today.

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1 はじめに——「ナポリ人はバルにさえ一人では入らない」 | 6 イメージとしての食を超えて？ |
| 2 本稿の目的 | 7 イタリアのスローフード |
| 3 イメージとしてのイタリアの食 | 8 食の地域性から共食の快樂へ |
| 4 「イタリア料理」と移民 | 9 R町の食をめぐる風景 |
| 5 ナショナル・キュイジーヌとしての「イタリア料理」 | 10 おわりに——社会に根付く食, 食に根付く社会 |

1 はじめに——「ナポリ人はバールにさえ一人では入らない」

1990年、筆者がローマ近郊の一町（以下、R町）に滞在していたときのこと、町の人々との会話の席で次のような話を聞いた。「ナポリ人ってのは、誰かと一緒じゃなきゃバールにさえ入らないんだ。一緒に入るやつが誰もいなけりゃ、近くに犬がいれば、犬と一緒に入るんだぜ。」

ヨーロッパでは、日本に比べると一人で外食がしづらいといわれる。筆者はイタリアでもそうした印象を強く受け、この日、会話の中でその感想をもらったのだが、逆に彼らは、日本では一人で食事に行くのかと筆者に質問を浴びせかけてきた。もちろん、当時イタリアでも、ライフスタイルの変化とともに都市部を中心に一人暮らしが増え、一人の外食という行動様式が出始めており、彼らもそうした変化を認識していた¹⁾。しかし、やはり食事は一人であるものではないという意見が主流となり、その過程で出てきたのが、この話である。バール（bar）とは、イタリアに広く普及しているカウンターでの立ち飲み形式のカフェのことである²⁾。バールには、知り合いなどと一緒に入ることも少なくないが、レストラン等と違って一人で立ち寄っても奇異には思われない³⁾。つまり上記の話は、そのバールに入る時でさえ、ナポリでは連れが必要だということをからかい気味に述べたものである。

ただし、その文脈を考えると、ナポリ人にかこつけて、基本的に自分たちイタリア人は飲食を一人ではしないという言明であったとみることもできる。そもそもイタリアでは、自らの特徴、特にネガティブなそれを、ナポリに仮託し代表させる論法がよくみられる。これが、イタリア内部の南北関係に立脚した、いわば内的なオリエンタリズム言説であることはいうまでもない。この場合も彼らは、常に誰かと一緒に食事するという自分たちの慣習を、それが時代遅れかもしれない等々、若干自嘲的に認識しているがゆえに、ナポリ人を引き合いに出して、上記のような話を作り上げたと考えられるのである。実際、後日、別のイタリア人何人かに確認したところ、そうした話は聞いたことはないと言ったが、その多くは同時に、十分ありえることだとも付け加えた。

とするならば、この言説の裏には、食に対するイタリア人自身⁴⁾の考え方・姿勢が隠されているとみることも可能だろう。そしてその姿勢とは、とりあえずこの時点では、彼らの食に対する根源的に社会的な姿勢という言葉で指摘しておきたい。

イタリアは、しばしば食との強い結びつきが認められる社会である。パスタやピザ

などをはじめとする特定の食が世界的に有名なだけでなく、イタリア人は食そのものの楽しみ方を知っているともいわれる。彼ら自身も、「イタリアの食物は、旨くて健康的で本物だ (il cibo italiano è buono, sano e genuino)」と自慢したり (Conti 2006: 6)、自分たちは暴飲暴食で知られた古代ローマの末裔だと冗談めかして述べるなど、自分たちの食へのこだわりを認めることが多い。また、筆者はすでに別稿で、R町の日常的な食にかんする詳細な記述を行なったことがあるが、そこでも彼らの社会生活と食との密接な関係が明らかになった (宇田川 1992)。最近では、世界的な動きとなっているスローフード運動がイタリアで生まれたことも有名である。つまりイタリアについて語ろうとすると、食という題材がすぐに浮かび上がってくるわけだが、その根幹にあるのは、彼らの食に内在する根源的な社会性であり、それこそが、イタリアで特に近年起きつつある食をめぐる様々な動きの源泉にあるのではないかというのが、筆者の基本的な問題意識である。

2 本稿の目的

しかしながら本稿の主旨は、この問題意識にそってイタリア社会における食の重要性や意義を再考し、新たな見解を具体的に提示するものではない。むしろこの問題意識そのものを精緻化し、今後の議論展開のための、いわば土壌作りを主たる目的としたい。というのも、この課題に本格的に取り組むためには、その前に考慮しておくべき重要な論点がいくつかあるからである。その一つは、まず、食の社会性という言葉・概念である。

そもそも、食⁵⁾が社会的な性格をもっていること自体は、イタリアのみならずあらゆる社会文化に当てはまる。どの社会でも、誰と、どこで、いつ、何を、どのように食べるかにかんしては様々な習慣があり、様々な意味づけがなされている。さらに、何を食材とし、その食材をどのように収集、栽培、加工、交換、獲得、処理していくかという、食の生産や流通などにまで視野を広げるならば、食が我々の社会文化のあらゆる位相に広く深く関わっていることは明らかだろう。宗教的・政治的な位相においても、たとえば儀礼や食物分配の場にみられるように食の果たす役割は決して小さくない。

ゆえに人類学でも、これまで食を人々の生活を描き出すための資料や背景として記述してきただけでなく、当該の社会文化を理解するための重要な鍵の一つとして積極的に主題化してきた⁶⁾。その対象も方法も実に多彩で、主なものとしては、たとえ

ばジャガイモやトマトなどの個々の食物を題材とするものから、かの「料理の三角形」で有名な Lévi-Strauss (1965) や Douglass (1982) の議論に代表される構造主義的・象徴主義的なアプローチ, Harris (1986) らによる生態学的あるいは唯物論的なアプローチ, Goody (1982) を嚆矢とする比較文化的な議論などを上げることができる。さらには、砂糖の生産・流通システムの研究で脚光を浴びた Mintz (1985) をはじめとする、食の商品としての側面や政治性に焦点をあてた研究も増えている (Mintz and Du Bois 2002; Wood 1995)。

そして近年では、グローバル化を背景に、食の市場性や政治性がいっそう強まってきたことに呼応して、ナショナリズムなどのアイデンティティとの関連性や、飢餓などの問題、食をめぐる多国籍企業や貿易システム、政策やガバナンス、消費のあり方、社会運動など、研究関心はさらなる拡大をみせるようになってきた⁷⁾。なかでもマクドナルドを題材にした Ritzer (1993) や Watson (ed.) (1997) は、グローバル化という現象を食という切り口から考察して話題になった。また、BSE や鳥インフルエンザ、遺伝子組み換えなどバイオテクノロジー食品をめぐる食の安全問題や、健康・ダイエットブーム、肥満・拒食、自然・有機食品ブームなど、技術発展や医療化に伴って出現している諸問題についても人類学的な視点からの考察が始まっており、すでにレビューもなされている (Phillips 2006; Holtzman 2006)。

こうしてみると、以上のような人類学的な食研究の豊富かつ多様な軌跡自体が、食が有する社会性を具体的に例証しているともいえるだろう。食とは、いかなる文化社会においても人々の生活に必須であると同時に、直接・間接に生活のほぼあらゆる部分に関与・浸透しているがゆえに、まさに人々の生活を映し出す有効な鏡・媒体であり、だからこそ人類学は、きわめて多様な食研究を展開してきたわけである。

しかし、こうした食の社会性とは、研究者をはじめとする第三者からみた、いわば客観的な次元でのそれであることに注意したい。いかなる社会文化の食にも当てはまるという意味では、普遍的な次元ともいえる。これに対して筆者がここで注目しようとしているイタリアの食の社会性とは、たとえば上記のナポリ人の話のように、彼ら自身が食を常に社会関係とのかかわりの中に位置づけ、社会関係そのものとして語り、実践しているのではないかという、いわばエミックな認識の次元での社会性である。

そしてその背後には、食という営為そのものが、当該社会文化において有している位置づけをあらためて問い直したい、という問題意識も存在する。従来の食研究は、ある具体的な食や食物をとおして当該の社会文化を描き出すという具合に、食や食物

を所与の出発点とする傾向があった。ところが、少なくともイタリア人の生活と食との結びつきをみていくと、その関心の高さを理解していくためには、ただ彼らが何をどのように食べているかだけでなく、そもそも食べるという営為自体が、彼らの生活全体の中でどのように位置づけられているのか、という視点が重要になってくると考えられるのである。また、こうした食という営為そのものの問い直しは、食研究全般においても、グローバル化にともなって食をめぐる状況がいつそう複雑化し政治化している今日だからこそ、なおさら必要であるともいえるだろう。実際、近年の食研究では、味・匂いなどの感覚を積極的に取り入れようとする試み (Stoller 1989) や、人々の記憶と関連させて記述・考察していこうとする論考 (Sutton 2001) など、新たな展開が出始めているが、これらも、食研究はまだまだ人々の生活における食の意義を十分には掘り取るにはいたっていないという問題意識を共有している (Holtzman 2006: 365)。食研究はすでに豊富な蓄積を誇ってはいるものの、未開拓な部分も多く残されているのである。

したがって筆者も、同様の問題意識のもと、イタリア社会における食の位置づけをあらためて問うていきたいと考えている。そしてその際、先に指摘した、食に対する彼らの根源的に社会的な姿勢が鍵になると推察しているわけだが、実はここで、もう一つ別の問題が浮かび上がってくる。それは、イタリアでは本当に食の社会的な重要性が高いといってしまうてよいのか、という問いである。確かにイタリアと食を結び付ける言説は世界的に流布しているし、彼ら自身も日常的に自らの食への関心の高さを表明している。しかし、そうした彼らの言葉にも「イタリアの食」「イタリア料理」などと「イタリア」という言説が紛れ込んでいることに気付くならば、そもそもイタリアと食とをことさら関連させること自体が、コロニアルかつナショナルな産物かもしれないという疑問が出てくるからである。

この問題が、イタリアの食に根源的な社会性を見出そうとする本稿の姿勢を根本から揺るがしかねないことはいうまでもない。実際、近年の研究では、イタリアの食をめぐる様々な「伝説」(Conti 2006: 1) の再検討が盛んになっている (Conti 2006; Helstosky 2004; La Cecla 1998)⁸⁾。しかも食をめぐるイメージは、後にも触れるように、特に近代化・産業化・市場化以降、たんなる架空の「伝説」を越えて実態にも大きな影響を与えている。そもそも食は、その柔軟な可変性や流通性ゆえ、比較的容易にイメージと実態とを分かちがたく交錯させながら複雑な政治性を発揮しうる媒体であり、このことは、近年アイデンティティと食との関連にかんする研究が増えていることから理解されよう (Holtzman 2006: 366–369; Mintz and Du Bois 2002: 109–111)。

とするならば、イタリアの食を本格的に問い直していこうとする本稿においても、その複雑な表象性と政治性的実態をあらためて確認しておくことが、第一に取り組むべき課題であるにちがいない。まずは、こうした近年の研究業績に目を配りながら、イタリアの食をめぐる政治的な機制とはどんなものなのか、その概要を明らかにしていくことにする。

3 イメージとしてのイタリアの食

イタリアの食に対する高い評価は、実はそれほど歴史のあるものではない⁹⁾。しかし、少なくとも現在、特にイタリアの外部では、その味だけでなく、ヘルシーさや家族団らんなど、非常に豊かなイメージとともに語られ食されるようになってきている。ゆえに本項では、「伝説」を作り上げている機制を浮かび上がらせる糸口の一つとして、外部の視線によるイタリアの食のイメージとその変遷を、日本での事例をとおして簡単に振り返ることから出発してみよう。日本を取り上げるのは、筆者自身が抱えるイメージの相対化のためでもある。

そもそも日本でイタリアの食の知名度が高くなったのは、1990年前後のバブル期に起きた「イタ飯」ブーム以降である。それ以前も、イタリアはスパゲッティやピザの国として知られていたが、あくまでも断片的な知識であり、そこに他のイメージが付与されることも、イタリアの食全体への関心につながることもほとんどなかった。

ところが、「イタ飯」ブームが起きると、イタリアン・レストランが急増し、イタリア料理や食材にかんする知識や情報も次々に紹介され、イタリアの食に対する好評価があつという間に浸透するようになった。ただしその際、高級感を伴う美食的なイメージの強いフランスの食に比べると、イタリアの食はカジュアルで、食材の自然な味を生かした調理法を中心に、「マンマの味」といわれるような家庭料理の雰囲気も残した料理というイメージを伴っていたことに注意したい。実際、イタリアの食は、スーパーマーケットなどでも食材等が販売されるようになり、外食産業のみならず一般家庭の食卓にも容易に入り込んでいった。もちろんその現象には、イタリアの食自体が、パスタのように保存が利く食材が多く家庭用に商品化しやすいこと、また、日本ではすでにナポリタンやミートスパゲッティという形の Pasta 料理が大衆的な洋食メニューの一つとして家庭でも食されてきたことなども影響していると考えられる¹⁰⁾。イタリアの料理には、食材の味をそのまま生かす比較的簡便な調理法が多いことも事実だろう。とはいえ、イタリアの食の大衆性、家庭性、日常性、自然などのイ

メージは、それらの要因を超えても再生産され続けている。たとえば本・雑誌やテレビ等でイタリア料理が紹介される際には、家族や親族がそろった食卓の風景や、トマトやオリーブの収穫やチーズの生産の様子などが、地元の人々の映像入りで言及されることも少なくない。

では何故、1990年前後を境にイタリアの食に対する評価や関心が上がってきたのか、しかも、なかでも家庭や自然などのイメージが突出するようになったのは、何故なのか。

このことを考えるためには、日本におけるイタリアそのもののイメージが、同時期に変化したことに注目する必要がある。それまでイタリアは、先進国とはいえ、いい加減で規則を守らない怠惰な「遅れた国」とみなされることが多く、せいぜい古代ローマやルネサンス美術等の「過去」が評価されるに過ぎなかった。明治初期の岩倉使節団以降の日本におけるイタリアに対するネガティブ・イメージについては、たとえば家田（1998）やランベッリ（1997: Ch. 1）に詳しい。1980年代までに日本で出版されたイタリア紹介の書籍をみても、その内容は、不安定な政情、コネと汚職、マフィア・犯罪等の話題が多く、働くのが嫌いで自分勝手に恋愛にうつつを抜かすイタリア人という記述が多くを占めていた¹¹⁾。

ところが1980年代後半、それまで右肩上がりに成長してきた日本社会にも生活の質を求める余裕が生まれ、成長の裏で出現した弊害が社会問題化してくると、評価は逆転した。否定的にみられてきたイタリア社会の怠惰さなどが、逆にゆとりや豊かさとして評価されるようになってきたのである。確かに80年代は、イタリア社会自身が「イタリアの奇跡」¹²⁾とも呼ばれる経済発展によって変容した時期でもあった。「メイド・イン・イタリア」の製品が世界中に広まり、イタリアにかんして発信される情報も質量ともに格段に増加した。しかし、それを考慮したとしても、イタリアをみる我々の側の関心が経済発展から生活の質へと移ったことが、イタリアのイメージ変化に決定的な影響を与えたことは間違いない。

実際、こうした傾向が日本のみならず世界的なものであったことは、（イタリアではないが同じく地中海に面する）南仏に移り住んだイギリス人の体験記である『南仏プロヴァンスの12ヶ月』（メール1996）が、1990年に出版されるや否や世界的なベストセラーになったことにも端的に示されている。同書は日本でも1993年に翻訳され一大ブームを引き起こした。イタリアにかんしては1996年にアメリカで出版された『イタリア・トスカナの休日』（メイズ1998）が世界的な成功を収め、アメリカではイタリア旅行ブームのきっかけにもなったという（Helstosky 2004: 155）。これら

の現象の背後にあるのは、日本などの先進国社会が、ゆとりなく仕事に追われ自然や日常の豊かさとはかけ離れてしまった自らの生活のアンチあるいはオルタナティブとして、イタリアを成型しなおそうとする機制である。日本でも『生活大国イタリア』（長手 1993）、『イタリア式極楽生活のすすめ』（カデロ 1998）、『人生を楽しみ懸命に働くイタリアーニ』（小林 1998）など、タイトルをみただけでもイタリアを「生活の国」とみなすスタンスが明らかな紹介本の出版が相次いだ¹³⁾。そこには、家庭、田舎、人との出会い、日常の生活、自然、喜怒哀楽、ゆったりした時間、健康などのキーワードがちりばめられている。

そして、こうしたイタリアの日常生活に対する積極的な関心には、たいてい食への関心も含まれているばかりか、しばしばその中心に食が位置づけられてきたのである。このことは、食が日常生活の中心的な営為の一つであることを考えれば当然かもしれないが、いずれにせよイタリアの食の受容や評価は、以上のような機制の中で行なわれてきたといえるだろう。近年ではさらに、健康・ダイエットブームと関連して「地中海ダイエット」¹⁴⁾が注目されたり、エコロジーや地産地消運動の高まりのなかでスローフードが紹介されたり、その自然さ、ヘルシーさ、地域性、「本物」性¹⁵⁾などにも注目が集まっているが、それも同様の論法に拠っていることは明らかである。現在イタリアの食と（特にイタリア外部で）いわれているものは、それを取り巻く外部の視線・欲求によって形作られてきた部分が決して小さくないのである。

4 「イタリア料理」と移民

さて以上、特に 1990 年以降の日本社会における事例を中心にみてきたが、このようにイタリアの食が外部者によっていわば「他者」化されていく機制は¹⁶⁾、少なくともアメリカなどの欧米先進国では共通してみとることができる（Cinotto 2005）。ただし、こうした機制のもとで成型されたイタリアの食とは、あくまでも外部者による「他者」イメージの所産であり、ゆえにイタリア人自身の食の実態とはずれがあるという指摘もあるかもしれない。

しかしその一方で、果たして外部の視線を完全に排除して「本物」のイタリア食を抽出することは可能なのか、という問いも浮かび上がってくる。たとえば、いまや食はグローバル市場の重要な商品の一つであり、このため、そうした「他者」イメージをイタリア社会自らが積極的に模倣・誇張し宣伝しようとしている側面も小さくない。そして、こうしたイタリアの食をめぐる自他の視線の交錯は、実は、今に始まっ

たわけではないのである。その一つが、19世紀末から20世紀初頭を中心に大量のイタリア人がアメリカやオーストラリア等へ移住したという移民の歴史である。

世界各地に広がったイタリア移民たちの経験は、国内のイタリア人にとってもイタリア人アイデンティティの形成等に大きな影響を与えてきたことは近年注目されつつあるが、なかでも食は重要な役割を果たしたといわれている (Cinelli 1991; Gabaccia 2000)。移民たちは、往々にして移住先の社会での困難な状況下、相互扶助的なコミュニティを作りつつ対外的なアイデンティティを主張していく過程で、食を実質的にも象徴的にも重要な契機として用いてきたからである¹⁷⁾。当時のイタリア本国では祝祭以外に共食を行なうことはほとんどなかったことを考えると、むしろこうした移民たちの習慣が、イタリアの食に社会的な要素をいっそう強く付加することにつながったのではないかと、という論考もある (Cinotto 2001)。

また、その一方で、移民たちの生活水準は往々にして本国よりも高くなったため、彼らの食事情は移住以前よりも豊かになってきた (Diner 2001)。このことは、本国へのノスタルジアも手伝って、イタリアからの積極的な食材輸入へとつながり、本国の食糧市場の拡大という効果ももたらした。現在でもイタリアを代表する食品ブランドのなかには、De Cecco, Buitoni, Torre Annunziata (以上パスタ), Cirio (トマト缶), Perugia (チョコレート), Cinzano, Martini (以上リキュール) など、この時期、特にアメリカの移民向けに規模を拡大し成長した企業も少なくないという (Helstosky 2004: 27-38)。そして、こうしてイタリアから食材を取り寄せながらイタリア食にこだわっていた移民たちの食事内容が、次第に互いに同質化するようになっていったことにも注目したい。後にも述べるが、当時イタリアでは地域によって食のあり方は非常に多様で、パスタですら南部を中心とする地域性を免れず、「イタリア料理」という言葉で一括しうる実態も概念もなかった。ところが、移民たちのパスタの消費量はその出身地や階層を問わず増加するようになり、食にかんしては互いの差異が少なくなってきたといわれるのである (Poe 2001)。これらの動きが、「イタリア料理」の実体化に際して果たした役割は決して小さくないだろう。

そして、こうして表出し始めた「イタリア料理」は、移民たちによってレストラン経営などの形でビジネス化され、移民先の社会にも浸透していった (La Cecla 1998)。特に移民国家であるアメリカ社会では、ピザやパスタがいわばアメリカの国民食の一部に組み込まれるほどになったが (Gabaccia 1998)、そのアメリカで成型された「イタリア料理」はさらに世界へと発信され、その影響力は多大なものであったといえる。たとえば、ピザやナポリタンなど、日本における1980年代半ばくらいまでのイ

タリアの食にかんする情報の多くはアメリカ経由のものであるし¹⁸⁾、マルコ・ポーロがパスタを中国からイタリアへもたらしたという話も、1929年にアメリカの月刊誌『マカロニ・ジャーナル』に掲載された記事がもとになって世界的に普及した (Agnesi 1998: 13)。また、少し時代を下るが、イタリア移民を題材としたアメリカ映画なども、『ゴッドファーザー』(1972年)の会食シーンに代表されるようにイタリア移民と食との関係を印象的に描き出し、現在に至るまでの「イタリア料理」イメージに一役買っていることは間違いない¹⁹⁾。

5 ナショナル・キュイジーヌとしての「イタリア料理」

ところで、このように移民たちの生活の中で「イタリア料理」が形成された始めた19世紀末から20世紀初頭とは、実は、イタリアの国内でも「イタリア料理」の萌芽がみられるようになった時期でもある。

イタリアは現在でも南北差のみならず地域差が大きい社会だが、そうした多様性は食にかんしても当てはまる。いまや「イタリア料理」の代名詞になっているパスタやピザも、イタリア中で食されるようになったのは、それほど昔のことではない。たとえば、パスタがナポリを中心に劇的に普及したのは18世紀頃だが、北部では20世紀に入ってもパスタよりもポレンタ²⁰⁾になじみがあったという。しかも庶民の日常的な食卓にパスタがのぼるようになったのは、第2次世界大戦後であり (モンタナリー 1999: 229-234; Sorcinelli 1995: 157-183)、筆者が調査していたR町でも、高齢者たちは、大戦後しばらくはパスタではなくミネストラ²¹⁾が日常的な食事だったと記憶している。では、こうした中、いつ、どのようにして国内にも「イタリア料理」なる範疇が生まれてきたのかを考えていくと、やはり近代国家の成立というナショナルな契機が浮かび上がってくるのである。

そもそも、「イタリア料理」のように料理・食の範疇を国民国家と結びつける「ナショナル・キュイジーヌ」という言説が、ナショナリズムと密接な関係にあることは、すでにAppadurai (1988)をはじめ多くの研究者によって指摘されている (Goody 1982; Holzman 2006: 368-369; Mintz 1996; Mintz and Du Bois 2002: 101)。イタリアの場合も、1861年のイタリア統一およびイタリア王国成立以降、食が国家の最大の関心事の一つになってきたことは、たとえば、統一からファシズム期を経て戦後1960年にいたるまでの食をめぐる政策を分析した Helstosky (2004) に詳しい²²⁾。

それによると、イタリアは、今でこそ食が量的にも豊富であるというイメージがあ

るが、実際には、第2次世界大戦直後までは慢性的な食糧不足に悩んできた²³⁾。このため、食は権力者の道具として政治性を帯びることも少なくなく、その政治性は他のヨーロッパ諸国と比較しても強かったという。特にファシズム期は、ナショナリズムと食との結びつきはいっそう強化され、食糧自給方針の策定などのナショナリストティックな政策だけでなく、そうしたムッソリーニの政策に合致した理想的な食卓や家庭像などの啓蒙や普及が、『イタリア料理 (*La Cucina Italiana*)』などの雑誌や書籍の刊行をとおして推進された。また、当時の思想潮流の一つとしてファシズムとも密接な関係にあった未来派が「未来派料理宣言」(1930年)を発表し²⁴⁾、イタリア料理の変革を呼びかけたことも有名である。その主張の中心は、パスタはイタリア人のエネルギー、創造性、知性を損なう食物であるとして、その全面的な棄却を目指すという突飛な内容であった。このため、ファシズム側からも賛同は得られなかったが、その背後にはやはり、食は国や国民の力の源泉であるという、食に対するナショナリズム的な考え方があったことは間違いない (Helstosky 2003: 125-133)。

しかし、Helstosky (2004: 7) も指摘しているように、こうした国家や権力側によるナショナルな動きが、人々の実際の食生活の内容にどれだけ実質的な影響を与えたのかという点にかんしては若干心もとない。確かに国家の政策は、人々が何をどれだけどのように食べるのかという食事情に大きな力を及ぼしてはいるが、その政策が失敗に終わることも多い。また、そもそもナショナリズム的な動きとは、狭義の国家権力だけに限られるわけではなく、経済や社会文化的な事象にも目を向ける必要があるだろう。そして実際、「イタリア料理」の誕生といえ、近年必ず言及されるようになってきたのが²⁵⁾、1891年に出版された『料理の学とおいしく食べる技法 (*La Scienza di Cucina e l'Arte di Mangiare Bene*, 以下『料理の学』と略す)』(Artusi 1995) という料理書である。

これは、当時の人文主義者の一人、ペッレグリーノ・アルトゥージ (Pellegrino Artusi) が、出身地たるトスカーナ地方とロマーニャ地方を中心に全国の料理を収集・分類したレシピ集である。その後も増補、改訂、再版が繰り返され、現在でも小型化した廉価版や研究者らの解説付の豪華版が出版され続け、イタリアでは聖書と並んでどの家庭にも1冊置いてあるといわれるほどである²⁶⁾。こうした普及度の高さゆえ、本書は、著者自身にナショナリストティックな意識があっただけでなく、実際的にもイタリアにおける食の平均化に大きく寄与したとみなされてきた。中でもトマト (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という (Camporesi 1995: 36)。

もちろんそれ以前にも、イタリアにおける料理を収集し紹介した書は少なからず存在していた (Capatti and Montanari 2003: Ch. 1)。しかし『料理の学』では、なるべく全国に広がる多様なレシピの収集が試みられた²⁷⁾ だけでなく、当時料理用語に浸透していたフランス語を廃する一方で、イタリア各地で使われてきた多様な料理名や料理用語などの統一が目指されていた。このことから、アルトゥージが、当時のイタリア統一という状況下、明らかにナショナルな意味での「イタリア料理」という範疇を確立しようとしていたことは明らかだろう。実際、ブルジョワ商人の息子としてローマ地方で生まれフィレンツェで育ったアルトゥージは、若い頃から当時の人文主義的な学問に興味を示し、イタリア統一にかんしても強い熱意をもっていた。しかも、彼が想定していた読者層が、新興ブルジョワの家庭、すなわち、これからイタリア国家の中枢をなすであろうとされていた階層であったことも興味深い。同書の記述には、レシピだけでなく、健康、中庸、節約など、当時の啓蒙的な人文主義者たちが理想とした生活態度にかんする見解も書き込まれており、その意味では、新興ブルジョワ層の教養本としても機能したという。その結果この書は、食の次元を超えて、マンゾーニの『いなずけ』以上に統一的なイタリア語の普及にも寄与し、イタリア人という集団意識の形成に大きな役割を果たしたと指摘する研究者は少なくない (Camporesi 1995; La Cecla 1998: 30-34; Helstosky 2003: 118-124)。

さてこうしてみると、「イタリア料理」「イタリアの食」という範疇は、19世紀末以降、イタリアという近代国家の成立や移民の経験などをとおして内外の要因が絡み合い、自他の視線が複雑に交錯する中で生成してきたことが浮かび上がってきただろう。そして、その構図は現在も基本的に変っていない²⁸⁾。たとえば、今日では彼ら自身が「イタリアは、絵画だけでなくサラミや、音楽だけでなくワインからも成っていると理解されるようになった」と自負するように²⁹⁾、イタリアの食は、彼ら自身の文化的アイデンティティの根幹の一つとして認識されるまでになっているが、そこでも家庭性、ヘルシーさ、新鮮などがしばしば強調され、外部からの視線が強く作用していることは否定できない。先に記した「イタリアの食物は、旨くて健康的で本物だ」という台詞は、まさにその一つだが、筆者もR町で、町の人々からそうした自慢話を幾度となく聞かされた。また彼らの食は、世界的な市場や観光産業における商品としても重要性をますます高めているが、その際、有効な戦略になっているのも、やはりイタリア食の「他者」化されたイメージである。これらの動きは、近年のグローバル化のなかでさらに複雑になりながらも、彼らの食を再創造し続けているのである。

また、現在でもイタリアの食は、地域的な多様性が大きいといわれる点についても付け加えておく。たとえばイタリアの本屋の棚を覗けば、そこには「ラツィオの料理」「シチリアの料理」³⁰⁾ などという語を冠した、地方ごとの料理本がずらっと並んでおり、多様で豊かな地方料理の存在を目の当たりにすることができる。しかし、これら各地の料理は、イタリアの「地方料理」、すなわち「イタリア料理」の下位範疇として再編されたものであり、「イタリア料理」という範疇をむしろ補強していると考えられるだろう。その関係は、言語における国語と方言の関係にも似ているが、実際、こうした「地方料理」という概念は、やはりアルトゥージの『料理の学』が出发点であった (Capatti 1998)。そこでは、各地の料理を「イタリア料理」の一部として取り上げて整理することによって、あらためて「イタリア料理」の下位に位置する「地方料理」として言説化するという構成がとられていたからである。

そして現在、一般の人々も、こうした書物やテレビ等のメディアのおかげで各地の料理にかんする知識を広く有するようになり、さらには、食の工業製品化や流通の発達によって各地の食材も入手可能となったため、外食のみならず家庭でも「地方料理」を食するようになってきている。とするならば、イタリアの食の多様性とは、少なくとも今日では単なる多様性ではなく、「イタリア国家」の多様性を表象するものとみなされ、また彼らは、そうした多様な食の消費をとおして、「イタリア国家」の特徴としての多様性を再生産しながら「イタリア性」を強化しているとみなすこともできるだろう³¹⁾。イタリアの食は、この点においても、ナショナルかつコロニアルな機制を免れていないのである。

6 イメージとしての食を超えて？

イタリアの食がこうした自他の交渉の産物として再編を繰り返してきたことは、すでに述べたように近年急速に研究が進んでおり、今後もいっそうの進展が予想される。しかしながら、ここでもう一度立ち止まって考えてみたいのは、彼らの食のあり方に対する理解は、こうした政治的な言説の所産という観点からの説明で十分なのか、という点である。

もちろん、以上のようなイタリアの食のイメージはあくまでも「伝説」にすぎず、少なくとも現在の食事情は、他の先進諸国と同様、工業製品化・ファーストフード化されているという指摘もすでにある (Conti 2006)。ただし、筆者が問題にしようとしているのは、単なる実態の暴露ではなく³²⁾、以上のようなイタリアの食をめ

ぐる機軸の強さを十分に認めつつも、その機軸とは異なる食の位相に迫ることはできないか、というものである。

この設問は、2節でも述べたように、あまりにナイーブで危険かもしれない。そもそも、食をめぐる以上のような政治的機軸は、イタリアのみならず一般的にも人々の生活に根深く浸透しており、その位相を分離することは非常に困難である。食は、数多くの加工や調理の段階の中で容易に変形していくため、この複雑で政治的な機軸の媒体としてはきわめて有効かつ利便性があるからである。また、3節の現代日本社会を事例とした議論を思い出すなら、食とイタリアをことさら結びつけること自体が、この機軸の産物ともいえるだろう。しかしこのことは、だからといって、彼らの食すべてがそうした構築の所産であり、ゆえに彼らの食と社会の結びつきの強さに着目することは無益であるという結論を意味するものではない。したがってここで、あらためてこうした問いを設定する根拠と可能性を見出していくために、最近のイタリアの食をめぐる動きの一つ、「スローフード」に目を向けてみたい。

スローフードとは、イタリアで始まった食をめぐる運動の一つであり、近年では世界的な注目を集めるようになってきているが、まず注意しておきたいのは、この運動も、これまで述べてきたイタリアの食のイメージと決して無縁ではないという点である。

実際、この言葉は、特にイタリアの外部では、マクドナルドなどのファーストフードに対するものとして用いられ、加速化・効率化する現代社会に自然と調和した食を取り戻そうとする運動とみなされることが多い。ここに、イタリアの食のイメージとの連動がみられることは明らかであり、そのイメージこそが、スローフード運動の世界的な成功の大きな要因になっているという指摘もある (Cinotto 2005; Pratt 2007: 292)。日本でも同様の傾向が強く、その典型的な事例が、1999年にテレビ放映されて話題になり、日本におけるスローフード普及の先駆けになったというCM「スローフードに帰ろう」である³³⁾。これは、カゴメ食品が立ち上げたイタリア食材のブランド「アンナマンマ」の宣伝だが、イタリアの家族の食卓や田園の映像とともに、「ここはスローフードの国、南イタリア。アンナマンマ、カゴメから。スローフードに帰ろう」というコピーが流された。ちなみに「アンナマンマ」とは「アンナお母さん」という意味である。このCMにおけるイタリア (しかも南イタリア)³⁴⁾、家族、母、食卓、自然、田舎等という一連の記号が含意しているところは繰り返すまでもないが、こうしたイメージの効果的な連動がCMの説得性および好感度を上げ、さらにはスローフードという言葉の普及を後押ししたことは明白だろう。

また日本の場合、今ではスローフードよりも「スローライフ」という言葉のほうが

普及していることも興味深い。スローライフとは、「スロー」という精神を食のみならず生活・社会全体へと広げていこうとして作られた和製英語であり（辻 2003: 2）、最近ではロハス（LOHAS, Lifestyle of Health and Sustainability）などとも互換的に使われているが、このことは、日本ではスローフードがライフスタイルという個人の次元、特に私的な領域の問題として咀嚼されてきたことを示唆している³⁵⁾。もちろん日本でも、スローフードやスローライフという言葉で冠したNPO組織が作られ、地球環境や地域社会の活性化などの目的を掲げて活動しているものも少なくない³⁶⁾。個人のライフスタイルも、地球環境などの問題と密接に関連していないわけではない。しかし一般的には、そうした関心もしばしば商業主義にとりこまれ、健康志向、田舎暮らし、有機栽培食品や手作り製品の購入などのように、私的な領域へと還元されて消費される傾向が強いのである。

ところが、イタリアにおけるスローフードは、そうしたイメージとはかなり異なった展開をしている。ではそこに、彼らの食に対する姿勢の特徴を見出すことは可能なのか—あらためて発祥地たるイタリアでのスローフードへと論を進めてみることにしよう。

7 イタリアのスローフード

イタリアで一般の人にスローフードについて質問すると、最初に気付くのは、意外と知らない人が多いということである。知っている人も、しばしば「あれは政治的なものだ」という答えを返す³⁷⁾。もちろん、スローフードを狭義のイデオロギー的な政治運動とみなすことには語弊があるが、後述のようにその基盤が左派的な組織に支えられてきただけでなく、彼ら自身が自らを「運動（movimento）」と称して社会変革を目指しているという意味では、政治性があることは間違いない。少なくとも日本での受容のされ方にみられるようにスローフードを個人的なライフスタイルの問題にひきつける言説は、運動の当事者のみならず第三者的な観点の言説においても、筆者の知る限りほとんどなかった。イタリアのスローフードにかんしては、すでに日本語でもいくつか紹介がなされているが、まずは、彼らのウェブサイトや既出文献³⁸⁾（ペトリニ 2002; 島津 2000; Petrini and Watson (eds.) 2001; Petrini and Padovani 2005 等）、およびローマ近郊のF市にあるイタリア・スローフード協会支部で筆者が行なったインタビュー調査³⁹⁾を元に、概略を述べておく。

スローフード協会は、2007年時点で、イタリアで約35,000人、国外122ヶ国で約

48,000人の会員を抱え、イタリア国内に350箇所の支部（コンドッタ *condotta*）と国外には450箇所の支部（国外の支部はコンヴィヴィウム *convivium* と呼ばれる）を有する組織に発展している。しかし、その出発点は、イタリア北部ピエモンテ州の小さな町ブラにおいて、アルチ（ARCI：イタリア余暇文化協会）と呼ばれる左派系の団体と関わりながら、地元産の食の保護・流通促進などの活動を展開していた人々であった。

ブラは、ワイン生産を中心とする農業のほか、19世紀に生まれた皮なめし・皮産業を主な生業としてきた町である。ところが1970年代、後者はほぼ消滅し、前者も次第に大量生産型の商品に取って代わられて衰退し、地域全体が大きな転換期に立たされていた。つまりこの運動は、確かに当初は食通の者たちが核をなしていたとはいえ、単なる美食の追及ではなく、ブラの地域社会を再興する手段として食を積極的に利用していこうとするものだったのである⁴⁰⁾。彼らは具体的にはまず、地元産ワインのバローロに着目し、その再生と改良の試行錯誤を始めた。そして1981年、バローロ愛好協会を設立し、ワインのみならずチーズ等の特産品の試飲・試食会や販売へと活動を拡大していった。

ところで、その過程で培われた、食と地域社会の密接な関係という問題関心は、ブラに限定されるものではなかった。彼らの活動は後にスローフード協会の会長となるカルロ・ペトリーニ（Carlo Petrini、ブラ出身）を中心にイタリア各地で展開され、多くの注目と関心を集め、バローロ愛好協会は1986年、アルチゴーラ（ARCIGola）という組織へと発展した。ゴーラとはイタリア語で喉という意味だが、直接的にはペトリーニらが編集していた『ゴーラ（Gola）』というワイン・グルメにかんする月刊誌（1982–1989年）にちなんでいる。そこではワインや料理の紹介にとどまらず、その文化的背景や地元の生業とのかかわりなどについても活発な議論が交わされ、その後のスローフード運動の理念が醸成されると共に、その発信とネットワーク作りに大きな役割を果たしたという。また1986年は、ローマでマクドナルドのイタリア第一号店の出店に際して抗議行動が起きた年でもあった⁴¹⁾。この問題は当然、彼らの間でも熱心に議論され、その過程でスローフードという言葉がファーストフードに対するものとして使われるようになった。かたつむりが「スロー」のシンボルとなったのもこの時である。そして、彼らの動きは国外にも広がり、1989年パリで最初の国際的な会合が開かれ、「スローフード宣言」の採択とともに世界スローフード協会が立ち上がったのである⁴²⁾。

以降、スローフードは名実ともに大きく成長し、現在では、（1）味覚の教育、（2）

食の伝統的生産や生物学的多様性の保護, (3) 環境・伝統・文化を尊重しつつ生産と消費の間を近づけるための新たな食モデルの推進と国際的な意見交換の場の醸成, の3点を主な活動指針としている。具体的には, 雑誌『スロー』『スローフード』などの出版事業, 「味の週間」と呼ばれる味覚教育にかんするプロジェクト, 「味の箱船」⁴³⁾「プレシーディオ」(後述)などの伝統的食の保護や促進のプロジェクト, 「食のサロン」⁴⁴⁾「テラ・マードレ」⁴⁵⁾などと称される集会やイベント等々が, 国際的にも地域的にも様々な次元や規模で数多く展開され, 2005年には「食科学大学」(学士課程および修士課程)⁴⁶⁾も開校した。

さてこうしてみると, スローフードの現状は多岐にわたるものの, 基本的に食を地域社会とのかかわりの中に位置づけ, それゆえに食の多様性を尊重し重視していくという確固たる理念をもっていることは明らかだろう。そもそも「スロー」とは, 文字通りの速度の問題というよりは, ファーストフードに代表される食の画一化や効率化に対して多様性や地域性を重視しようとする言葉である⁴⁷⁾。その意味では, 近年イタリアでも盛んになりつつある反グローバル運動とも問題関心を同じくしており, イタリアで彼らの活動を「政治的」とみなす者のなかには, そういう見方をする者も少なくない。

そして実際, その活動をもう一度振り返ると, たとえば, 当初から彼らの活動の軸となっているワインの試飲などの味覚教育プロジェクトは, しばしば誤解されているようにただ美食を勧めたり自分たちの味覚の基準を押し付けようとするものではないことも浮かび上がってくる。それは, 現代生活の中で均質化し衰えがちな味覚を磨くことによって様々な食に興味を持ってもらうことを目的としている。地域で育まれた多様な食も, その旨さを味わうことのできる者がいなければ衰退してしまうという考え方である。また, 世界的な展開をみせるようになった今でも各支部の独立性は維持され, 協会の実質的な活動は, これら支部のイニシアティブによって支えられている。そしてそうした地域性・多様性の重視という彼らの理念を最もよく表しているのが, プレシーディオ (presidio)⁴⁸⁾というプロジェクトである。

これは, 先にも触れたように, 世界各地で消滅に危機に瀕している食材や料理を, 協会が積極的に支援して保護・復活させていこうとする試みである (ペトリーニ 2002: 167-176; Corigliano and Viganò 2002; Leitch 2003; Petrini and Padovani 2005: Ch. 9)。1999年の開始から2007年まで, イタリアでは各地のチーズやソーセージなど196件, 国外42ヶ国でも94件が対象となってきたが, その認定の際には, 地域に根ざした技術や歴史を持っているだけでなく, そうした地域性に基づいた活動をしていこうとす

る人材（しかも小規模な事業体）が地元が存在すること等が重要な要件とされている。また、「保護・復活」とは、決してそのままの保護や復活ではない。現在の衛生基準等にしたがって改善すべき点は改善し、他の産地との比較・交流等とおしてさらなる技術発展・改良を進め、必要があれば部分的な工業化や広域市場化も行なっている。現在、食をめぐる事情は、その生産、流通、消費のみならず、衛生や品質基準などの法制度的な側面もグローバル化することによって非常に複雑化してきている。イタリアの場合、ヨーロッパ統合によって食の分野でも EU 基準ができたため状況はあっという間に錯綜し、ことに小規模な生産者ではこれらの基準をクリアできないばかりか周知も難しくなっているという (Shiva 2004)⁴⁹⁾。つまりこうした複雑な現代社会の中で、いかに小規模な食やそれを支える人々の活動を助け食の多様性を守っていくかが、プレシーディオをはじめとするスローフード運動の基本的な課題なのである⁵⁰⁾。

ただし現在、こうした理念は実態とは齟齬があるという批判も多いことも忘れてはならない。スローフード運動が、グローバルな市場や制度に対抗するだけでなく、それとの折衝・適応をはかり、その戦略的な利用も行なっていることは先に述べた。なかでも独自の基準によって選定したワインやレストランのリスト集の出版、数々のイベントの開催など、メディアの利用は盛んである。しかしその過程で官僚主義的になり、さらには知名度が高まって社会的影響力が強くなるにつれ、彼らの認定や基準が権威化・ブランド化し、商業主義的でエリート主義的な側面を強めてしまったと非難する声は小さくない (島津 2000: 264-272; Grasseni 2005; Veronelli and Echaurren 2003)。

またその背後には、食が「本物」という概念と結びつきやすくなっているという現象もみえてくる。昨今、食をめぐるのは、効率化・グローバル化だけでなくバイオテクノロジーの発達によって安全性への脅威などが問題になっているが、同時に、その流れに対抗する形で、有機農法などの「自然」で「伝統的」な技術で生産され環境にも健康にも良く、「顔の見える」ネットワークで流通され安心できる食品が商品価値を高めるようになってきた。そして、こうした地域性、自然、パーソナル性などをもつ食こそ「本物」の食であるという言説が生まれてきたわけだが (Pratt 2007)、スローフード運動は、この「本物」言説を利用してきたばかりか、積極的に産出し、今ではその権威になっているともいわれているのである (Pietrykowski 2004)⁵¹⁾。

そしてこの「本物」性が、商品価値の一つであることに注目するならば、スローフードのいう地域性や多様性とは、グローバル市場へのアンチやオルタナティブではなく、むしろ協会のブランドを高めるための戦略だったのではないかと、という疑念も出てくる。実際、各地の現場ではすでにそうした批判が生まれている。たとえば、ト

スカーナ州コロナーナで作られるラードは、プレシーディオの最初期の事例の一つだが、その支援が実は、当時まだ食通たちの好笑的な運動とみなされがちだった協会のイメージ刷新のシンボルとしても位置づけられたため、地元の考え方とは齟齬が生まれ、安易な観光化による弊害など、その後の展開に数々の問題が出てきているという（Leitch 2003）。また、筆者がインタビューしたF支部の支部長も、特に現在、協会が認定する食や料理の多くは、すでに地元で活動実績があり特産品としてほぼ出来上がっているものであって、実質的な地域支援にはつながっていないと述べていた。これは、Fのような都市部は、地元根付いた特産品等が見出しにくいいため、協会の支援を受けづらいという悩みとして語られたものだが、そこにも、近年のスローフード運動の商業主義的な傾向をみてとることはできるだろう。

8 食の地域性から共食の快樂へ

このようにスローフード運動は、現在ますます問題や矛盾を抱えるようになっていくが、本稿はスローフードの分析を目的とするものではないので、これ以上の議論については稿を改めたい⁵²⁾。したがって、ここで本稿の問題意識に立ち戻って、あらためて注目したいのは、この運動が、地域に根ざした多様な社会の（再）創造という目的を、食を用いて実現しようとしたという点である。すでに触れたように、現在イタリアでは、均質化しつつあるグローバル化社会を批判し「もう一つの世界」を目指す反グローバル運動が盛んになっている。スローフードもその一つとして位置づけられるわけだが、なかでもスローフードが一躍成功した要因の一つは、彼らが地域性（それゆえの多様性）という問題を食に関連付けた点にあると考えられるのである。ここからは、そもそもイタリア社会には、食が地域に根づくものであるという発想が色濃く存在しているのではないか、という問いが惹起される。

もちろんこの推察にも、そもそも地域・地域性とは何かを考えると、いくつか問題が出てくる。地域性がナショナルな機制の中でその一部として概念化され再編されてきたことは、先の「イタリア料理」と「地方料理」にかんする議論でも触れた。近年、国家の枠組みは確かに弱まりつつあるが、それは地域概念のさらなる政治的利用や再編を促していることも、最近のグローバル／ローカル論で指摘されている。地域とは、少なくとも近代化以降は往々にしてアイデンティティ概念と結びつき、政治的な表象として頻繁に利用されてきているのである。このことは、スローフードの地域性へのこだわりも、その延長線上の所産かもしれないことを示唆しており、実際にス

ローフード運動が、食を通じた地域のアイデンティティの再創造につながっているという報告は多い (Cavanaugh 2007; Leitch 2003)。

また、こうした表象としての地域というあり方は、今日のグローバルな市場化の流れの中で、ある意味ではいっそう強化されてきた現象であることも忘れてはならない。スローフードが強調する食の地域性が、現在「本物」性という価値も加わって商品化されていることは先に述べた。さらにイタリアの食にかんする法制度を振り返ってみると、すでに 1954 年に DOC (Denominazione di Origine Controllata: 統制原産地呼称) という原産地表示が法制化 (国法 125/1954 号) されており、食品の品質保証の目安としての産地という考え方は、近年始まったものではないことも浮かび上がってくる⁵³⁾。しかもこの法律は、すでにフランスで制定されていた AOC 法 (Appellation d'Origine Contrôlée) を参考に作られたものであった。そして最近では EU においても同様の法制度 (1992 年, EU 法 2081/1992 号) が整備されたが⁵⁴⁾、その背景には、地域性という要素が、特にヨーロッパの食市場では、環境保護運動などとも関連しながら急速に商品化されているという現象がある (DuPuis and Goodman 2005)⁵⁵⁾。つまり食の地域性とは、食の広域市場化やそれに伴う法制度化が進む中、いまやそれ自体が商品としての性格を色濃く有するようになっており、スローフードの動きも、この流れの一環としてみていく必要があるのである。とするならば、以上のようなスローフード運動の展開に、イタリア社会における食と地域性の根深い関連を見出そうとする本稿の立場は過大評価でしかない、という見方も出てくるだろう。

筆者も、これらの点を否定するつもりはない。しかし、この運動がイタリアで生まれただけでなく世界的な影響力をもつまでに成長したことを考えるならば、やはり上記の問いは払拭できないし、さらに、活動の現場に目を向けると、そこで活動している人たちのインセンティブは、すべて地域振興などの政治的・経済的な要因に還元されうるのかという疑問も出てくる。

実際、筆者は、F 支部でのインタビューで、彼らがスローフード運動に共感し参加してきた理由として、何よりも食べるのが好きだから、旨いものが食べたいからだとか何度も繰り返していたことに強い印象を受けた。もちろん彼らも、自分たちの運動が F 市の地域活性化や知名度の向上につながる可能性を持つことを意識していたし、積極的に望んでもいた。しかし、それだけが目的ならば別の方法もあるだろうし、自分たちにとって最も重要なのは、旨いものをみんなで食べたり飲んだりすることだということである。そのうちの一人は、「食べるということは政治でも経済でもなく、第一に快樂 (piacere) である。ブラ (=協会本部: 筆者注) は多様性 (diversità) や持

続可能性 (sostenibilità) 等の難しい言葉を使っているが、簡単にいえば、みんなでおいしく飲み食いできる (mangiare bene e insieme)⁵⁶⁾ 社会こそが自分たちの理想だ」と強調した。

とするならば、こうした彼らの食に対する思いこそが、スローフード運動の成長を根本で支えてきたということもできるのではないだろうか。そして、この思いとは、ただ食べるだけでなくおいしく食べる楽しみであり、さらには「共に食べる」楽しみであることも浮かび上がってくるだろう。

そもそもイタリアでは、これまでも何度か触れたように、食の快樂という言説は日常的に見聞きされるものである。しかもその快樂には、味のみならず誰かと一緒にの食事であるという点も含まれており、このことは冒頭のエピソードからもうかがえる。イタリアの高名な食研究者の一人 Montanari は、そうしたイタリアの食の快樂に言及しながら、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。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)」という構成に、「食とは共生である」という発想が凝縮されているというのである (Montanari 1991: v)。ちなみにこの語は、ラテン語形のコンヴィヴィウムが、スローフード協会の国外支部の名称として用いられている。いずれにせよ、スローフード運動が、イタリアではたんなる商業主義的なライフスタイル運動にすっかり変貌してしまうことなく、食と地域の結びつきという問題意識を維持しながら成長していったのは、彼らの通常の生活には共食としての食を楽しむという習慣がすでに深く浸透していたからではないか、と考えられるのである。

9 R 町の食をめぐる風景

さて、この共食としての食の楽しみとは、1 節で指摘した彼らの食に内在する根源的な社会性という問題につながることは明らかだろう。もちろん食という行為は、イタリアのそれに限らず、いかなる社会文化の食であっても何らかの社会性をもっていることは2 節でも述べた。しかし筆者が注目しようとしているのは、一般的に食が何らかの社会関係に還元しようという次元のものではなく、イタリアでは以上のように、それとは別に (あるいは同時に) 食がそれ自体で社会性を有しているとみなされているという意味での社会性である。

実はこのことは、イタリアでは食がただ共食として語られているだけでなく、先述のようにしばしば快樂としても積極的に言説化されている点に最も端的に示されてい

ると考えられる。そもそも快樂とは、主観的な問題ゆえ客観化しにくい概念だが、逆に、だからこそ客観的な考察を拒み最終的には主観へと回帰してしまうという意味では、ある種の絶対性・無条件性を意味し主張する言説であるとみることもできる。とするならば、彼らの食(=共食)の快樂言説とは、食しかも共に食べるという行為を、快樂という否定しがたい主観的な感覚で裏打ちすることによって無条件に是認するものであるといえるだろう。つまり彼らの社会には、食それ自体の社会性が、快樂という絶対的な指標によって認められている地平があるのであり、その地平は、彼らが日々楽しみながら食の実践を行うことによって確実に再生産されていると推察されるのである。

では、こうしたイタリアの食の根源的な社会性の地平とは(本稿ではこれまでスローフードの軌跡などから垣間見てきたわけだが)、より具体的には一体どのようなものであり、彼らの生活に、いかなるダイナミズムをもたらしめているのだろうか。残念ながら筆者は、まだこうした議論に本格的に踏み込む準備はできていないが、この観点から彼らの日常生活を簡単に振り返ってみるだけでも、彼らの食と社会の関係性がこれまで以上に豊かな形で浮かび上がってくると思われる。

実は、イタリアの食にかんしては近年、その歴史的な変遷や表象性にかんしては研究が盛んになっているが、日常的な食のあり方を詳細かつ総合的に考察する研究は意外と少ない。筆者も先述のようにR町の1日の食事にかんする詳細な分析を行なったことがあるが(宇田川1992)、それは食を、構造主義的なアプローチによって彼らの社会構造を表象するものとみなすにとどまり、食それ自体の意義へと至るものではなかった⁵⁷⁾。したがって本稿では最後に、この先の拙稿での議論を以上の観点にそっともう一度整理し発展させることによって⁵⁸⁾、今後のイタリアの食研究につながる指摘をいくつか試みてみることにしよう。

まず、イタリアにおける共食という問題は、これまでも注目されてこなかったわけではなく、家族と食の関係については、すでに多くの指摘がなされている⁵⁹⁾。

実際、イタリアでは現在でもほとんどの職場で3~4時間の昼休みを設けているため、多くの人々が一旦帰宅して家族で昼食をとっている⁶⁰⁾。ただし、彼らの家族と食事の結びつきが最も露わになるのは日曜日である。彼らは、平日は核家族単位で食事をしていても、日曜日などの祝日になると、結婚して家を出た子どもたちも、それぞれ子どもを連れて親元に集まって昼食を一緒にすることが多い。R町でも、日曜日にはあちこちの家でたいてい10数人もの家族が集合して、時間をかけながらにぎやかに食卓を囲んでいた。しかも、午前中から女性たちが協力して昼食の準備をし、昼食の

後も皆ですごして夕食を共にしてから帰宅するため、日曜日は結局、家族と一日食事を共にすることもしばしばであった。

こうした光景ゆえ、イタリアの家族は大家族であるとみなされがちだが、居住の単位からみると、実は歴史的に核家族型の世帯が多い⁶¹⁾。このことは、彼らにとっての家族という範囲が、居住ではなく食事という指標と密接な関係があることを示唆している。たとえばR町では、既婚者の場合、夫婦どちらの親の家で食事をするかが問題となるため、たいていは隔週毎に振り分け、行けない週は、前日の土曜日の夕食時などに訪れていた。実家が遠いため簡単に行き来ができない場合には、夏期休暇などを利用して長期に滞在し食事をともにしていた。つまり近親であれば、その居住場所にかかわらず何らかの方法で食事をともにしようとする行動がみられ、その範囲が家族として認識されているのである⁶²⁾。

ところで、ここであらためて注目したいのは、イタリアにおける食の重要性は、こうした家族の領域に限定されるものではないという点である。実際、R町でも、拙稿(宇田川1992)で詳しく述べたように昼食はたいてい家族との食事として位置づけられている一方で⁶³⁾、夕食になるとしばしば友人や知り合いとの共食という行動様式がみられる。夕食は、家族との食事の場としてはそれほど期待されず、そこでは別の社会関係が展開されているのである。

たとえば男性の場合、夕方、一日の仕事が終わると一旦は家に戻るが、すぐに広場に出かけていく。イタリアではたいていの町には、その中心的な場所に広場があり、主として男性たちのたまり場になっている。彼らはそこで、パールに顔を出したり友人や知り合いたちとおしゃべりをしたりしているが、その後も家に帰らず、皆で連れ立って近くの居酒屋で簡単な夕食をすませることが少なくない。誰かの畑にある小屋に行くと、皆でワインを飲みながらハムやパンなどを食することもある。女性たちも、昼食後、午後になると互いの家を訪問したり路地で井戸端会議をしたりしているが、その間、誰かの家でコーヒーや手作りのケーキなどを食べたりしているし、その延長線上で何人かの友人とピザを食べて夕食をすませることも多い⁶⁴⁾。近年では、特に土曜日や金曜日の夕方に、友人同士が配偶者同伴でレストランやピッツェリアに出かけて会食をする姿もみられるようになった。

そもそもイタリアは、家族以外にも、日常的に人と人との付き合いが非常に緊密な社会である。そうしたいわば社交は、主として家の外で展開されており、彼らは暇さえあれば老若男女を問わず広場や路地等の戸外に出て、上記のように友人や知り合いたちと過ごしている。このため、たとえば人口1万人ほどのR町では、かなりの者

たちが世代を超えても互いに顔見知りなほどである。そして、この行動様式は単なる暇つぶしではなく、そこでの情報交換やネットワーク作りが、職探しや物の貸借、相互扶助、政治活動につながるなど、地域社会を実質的に動かしていることにも注意したい(宇田川 2004)。こうした人間関係は、コネ社会ともいわれる弊害をもたらす一方で、様々なアソシエーションや運動の母体ともなり、近年では、イタリアで再熟しつつある様々な市民運動や活動を生み出す土壌になっている。

こうしてみると、イタリアでは家族の領域でも社交の領域でも人間関係が活発に展開されているとともに、その場には、しばしば食がついて回っているといえるだろう⁶⁵⁾。人の付き合いがあるところ、必ず食があるといっても過言ではない。ただしそれだけでは、食は人付き合いの道具であって、イタリアの食も結局は何らかの社会関係に還元できるという説明で終わってしまう。すでに何度か触れた拙稿(宇田川 1992)の議論も、家族と友人たちの食の場で食されている料理が異なることに注目し、それぞれの食がそれぞれの関係を表象しているというものであった。しかし、ここでさらに、彼らの食が食されている場だけでなく語られている場に注目すると、彼らの食のもつ豊かさがいっそう明らかになってくる。食は、彼らの日常生活においては、食卓・調理や生産・加工など食に直接かかわる場以外でも、常に人々の関心を集めており、熱心に語られているのである。おしゃべり好きな彼らが最も好む話題の一つは、食であるといっても過言ではない。

たとえば彼らは、食卓ではたいてい(それがどんな機会であっても)、食している料理の味や料理法についてはもちろんのこと、誰が調理したか、材料はどこから買ったか、どこで誰が生産したものなのか等々について、細かな点までおしゃべりをし、盛んに情報や意見を交換している。そして食事の場以外の広場や路地でも、近頃の作物の出来、生産・加工技術にかんする情報交換、会食の計画、レシピやレストランの情報交換など、食にかんする様々な会話は、老若男女を問わず頻繁に交わされている。R町でも筆者は、町のあちこちで、女性だけでなく男性たちも露店などで購入した食材の品評や新しいレシピの情報交換をしたり、農地を持たない者たちですら、ワイン作りの技術にかんする会話に興じたり、茸狩りや山菜採りなどの約束を取り交わしたりして盛り上がっている様子に何度も出くわした。そしてこのとき興味深かったのは、こうした彼らの語りには、誰が生産したか、どこで購入したか、誰が加工・調理したか、誰と食事するのか等々の話題がたいてい組み込まれており、食をめぐる具体的な社会関係への関心が高くみられるという点である。食は常に、社会関係とともに語られているのである。

このことは、イタリアでは、今日でも食の生産、加工、流通、調理、食事等々が、すべて大規模で匿名的な市場に依存しているわけではなく、少なくとも日常的には、身近で具体的な社会関係のなかで展開されている部分が小さくないことも関連している。確かに現在、農業を主生業とする者はきわめて少なく、食料自給率もフランスやドイツに比較しても低い⁶⁶⁾。しかしその一方で、自家用の野菜やワインなどを、多少とも作り持っている者は多いし、自分で畑を持たなくとも親族や友人から農作物などを分けてもらっている者もある。R町では、鶏や豚などを生業としてではなく飼っている者も少なからずいたが、彼らはその肉を自分たちで加工して親族や友人たちにも振舞っていた。その中には、農業も家畜飼育の経験もなく、ちょっとしたきっかけで親族や友人から譲られて始めたという者も珍しくなかった。そして季節に合わせて、周囲の林や草原等に自生する栗や茸、山菜、果実などを取りに出かけたり、トマトの瓶詰めやオリーブ油を自家用に作ったりする姿も頻繁にみられる。

また、食の購入にかんしても、スーパーマーケットなどの大規模で安価な食品の流通・販売網に依存する割合は確実に高まっている一方で、メルカート (mercato) と呼ばれる青空市場が現在でも盛況であり、日常的な消費においては欠かすことのできない存在であり続けている⁶⁷⁾。R町でも毎週木曜日の午前中、広場に食品のみならず衣料品や日用品の店舗が数多く集まってくるが、文字どおり買い物客であふればかりになる。確かにメルカートの商品は、スーパーに比べても安価である。ただし彼らはメルカートを好む理由を、長年知っている売り手や、少なくとも売っている者の顔がみえる店から買ったほうが安心して楽しいと語る⁶⁸⁾。そこでは、その商品を作った者や、生産された場所などの情報も聞けるからだともいう。同じ理由で、スーパーよりも街中の商店での買い物を、値段が高くとも選ぶ者も少なくない。彼らの食に対する高い関心とは、その実践においても、こうした食をめぐる社会関係を積極的に含むものなのである。

10 おわりに—社会に根付く食，食に根付く社会

以上から、彼らの食は、それがただ様々な社会関係に関わっているというだけでなく、食自体に様々な社会関係が、しかも、いわば「顔のみえる」具体的な社会関係が根付いており、彼らは日常的にそのことを強く意識しながら食に対峙していることが明らかになってきたに違いない。彼らの食には（それが食されている際にも語られている際にも）、常に何らかの社会関係が具体的に言及、確認、解釈、再編されている

のであり、ここにこそ、彼らの食の楽しみやこだわりがあるとみなすこともできる。また、彼らにとって食に値するものとは、生産から食卓まで様々な段階において具体的な社会関係が積み重ねられてきたものであると指摘することもできるだろう。そして、こうした食のあり方が、筆者が今後も注目していこうとしているイタリアの食に内在する根源的な社会性の、少なくとも一面なのである。

確かに、彼らの日常的な食が、すべてこうした根源的な社会性に貫かれているわけではない。実際、スーパーなどで購入した食品や、レトルトなどのインスタント系の食品、一人での食事なども、現在、確実に増えている。しかしそれらは、十分に時間をかけて楽しまれることはなく、いわば単なる栄養摂取として簡単に済まされていることが多い。客観的にはそこに種々の社会関係の関与が見て取れても、彼らには具体的な「顔のみえる」社会関係として想起できないためだろう。食から社会関係の具体性が剥奪されれば、彼らにとっては意味のある食として成立しなくなり⁶⁹⁾、楽しみを見出すこともなくなってしまうと考えられるのである。ただしその一方で、このようにいわば匿名化しつつある食の場にも、たとえば通勤途中で露天売りや直接やり取りしながら購入した食材を加えたり、そうした経験を互いに語り合ったりして、少しでも具体的な社会関係を付け加えている彼らの姿はすでに描写したとおりである。そして、その延長線上に、スローフードをはじめとして、食を社会変革につなげていこうとする動きも出ていと推察することもできる。繰り返しになるが、彼らの食は、日常的に、それ自体で具体的な社会関係が息づく場として快楽言説とともに認識されている。だからこそ彼らは、近年の食をめぐる世界的な変化にもいっそう敏感に反応し、食を主題とする運動を生活の様々な次元で引き起こしながら、社会全体をダイナミックに巻き込むような形にまで発展させてきたのではないだろうか。

さて本稿の目的は、イタリアの食には、内外の視線による複雑な政治的機軸の所産としての側面が小さくないものの、以上のような食に対する根源的に社会的な姿勢が見出されることを指摘し、今後のイタリアの食研究の新たな展開に向けた準備をすることであった。もちろん、その議論にはまだ検証すべき点は少なくない。たとえば彼らの日常的な食にかんする描写は、簡単なスケッチにとどまっているばかりでなく、筆者の調査地であるR町での資料を基にしているという意味では、イタリアの地域的多様性を考えるとイタリア社会全般の状況を伝えているとはいえない⁷⁰⁾。特に近年の急激な社会変化を考えれば、世代による違いも大きいと考えられる。また、こうした食のあり方は、イタリアの食だけの特徴ではないだろうという疑問も出てくる。しかもこの疑問は、イタリアでは食が生活に密接に関わっているようにみえること自

体がコロニアルな所産ではないのか、という当初の問いを再び呼び起こす。本稿では、この点にかんしても議論が十分ではなかったことを認めざるを得ず⁷¹⁾、今後の課題は多い。

ただし筆者は、本稿で指摘した食の根源的な社会性というあり方を、決してイタリアの特徴としてのみ理解しようとしているわけではないことも最後に記しておきたい。むしろイタリアでは、既述のような政治的な機制のもとで、食への関心が彼らのアイデンティティに結びつくまでに高められてきたがゆえに、この側面も増幅され、たとえばスローフード運動を生み出すほどに強化されただけだとも考えられるだろう。

とするならば、本稿の議論は、基本的にはイタリアに限らず他のヨーロッパ地域をはじめとする各地の食にもあてはまり、さらには、今後の食研究に新たな展開をもたらす契機の一つにもなる。それは換言すれば、食を所与の出発点とするのではなく、そもそも食というものが、それぞれの社会でいかに意味づけられ、どんな重要性を付与されているのかに立ち戻ろうとする視点である。その視点は、グローバル化とともに食がますます市場化・政治化しつつある現在、いっそう必要とされているに違いない。そして、そのためには人々の食のあり方を、それが日々の生活の中で実践され語られている場に即して詳細に考察し直していくことが求められるし、その意味では、近年、食をめぐる自然科学も含めた学際的な研究や視野が要求されている中、人類学的な微細な研究手法の意義と有効性も決して小さくないだろう。筆者も今後、本稿での議論を土台とし、彼らの食が根源的に社会的な営為であるということが社会にかなるダイナミズムをもたらしているのか、その具体的な考察をさらに進めていくことによって、イタリアの食研究に新たな展開を切り開いていくことにしたい。

謝 辞

本稿にかんしては、匿名査読者の方々から数々の有意義なコメントをいただきました。筆者の力量不足ゆえ、その教示を十分に消化しきれませんでした。特に本稿の中心をなす食の「社会性」という言葉の適切さにかんする指摘など、今後のさらなる考察の中で生かしていくつもりです。ここに記して感謝します。

注

- 1) この会話の席でも、最近では一人暮らしが増えているのに一人で食事ができるレストランがないという記事を読んだと指摘した男性がいた。実際、現在イタリアでは未婚者が急増し

ており、彼らは英語の *single* にちなんでシングレ (*single*) と呼ばれ、彼らのライフスタイルを題材とした記事や書籍も多くなっている。なかでも、たとえば *Single in Cucina* (『キッチン シングレ』Buonassisi and Vergani 著, Viennepiepierre 出版, 2003 年), *La Cucina Italiana: Cucina per Single da Soli o in Compagnia* (『イタリア料理: シングレが一人の時, そして誰かと一緒にの時のために』Piemme 出版, 2006 年) など、食との関係を取り上げるものが目に付くことも付け加えておく。

- 2) 店の内部や外に椅子・テーブルを用意している店も少なくないが、たいい座席数は少なく、カウンターでの飲食が中心になっている。
- 3) ただし、パールへの出入りには男女差が問題になることは少なくない。元来パールは男性たちの社交の場として機能してきたため、生活様式が大きく変わった現在でも、都市部以外では、女性は、特に一人でパールに入ることを避ける傾向があるからである。
- 4) もちろんイタリア人という範疇は、その内的な多様さや歴史を考えていくと様々な問題を抱えている。本章では、紙幅の関係上詳しい議論は不可能なので、とりあえず現在の日常的な用法でのイタリア人を想定しながら議論を進めていくが、それは、後の「イタリア料理」の議論で明らかになるようなナショナルスティックな意味での同質的なイタリア人の存在を前提とするものではないことは断っておきたい。
- 5) 以下、食という言葉は、食物や料理のみならず食の習慣や生産・流通なども射程に入れた語として用いていく。したがって、英語では *Anthropology of Eating and Food* という具合に *food* と *eating* の 2 つの語を用いることも少なくないが (Mintz and Du Bois 2002), 本稿の食とは、この 2 語を包摂するものである。なお、食をめぐる様々な用語にかんしては Helstosky (2004: 3) を参照。
- 6) たとえば日本でも、最近、日本における食文化研究の第一人者である石毛直道の監修による『世界の食文化』シリーズ 20 巻の刊行がなされているが、その執筆陣のなかでも人類学関連の研究者の占める割合は高い。
- 7) 実際、食研究は 1990 年代以降、急激に活性化しているという (Watson and Caldwell 2005: 1)。
- 8) このほか、近年では歴史的な視点からの研究も目立つ。その総合的な業績としては、Capatti, De Bernardi and Varni (eds.) (1998), Capatti and Massimo (2003) を上げることができる。
- 9) もちろん、フランス料理の起源は、16 世紀半ば、後のフランス王アンリに嫁いだメディチ家のカトリーヌがイタリアからもたらしたものであるという有名な話もある。このことは当時のイタリア料理の洗練度の高さを示すものであり、多くのイタリア人はこの話をイタリア料理のフランス料理に対する優位性の根拠の一つとして好んで言及する。ただし、当時の料理と現在の料理の連続性はほとんどなく、その点は彼ら自身も十分に認識しているため、ここでも、この問題には触れない。
- 10) このほか、日本人はトマト味が好き、などという味の嗜好にかんする指摘もあるが、この言説を検証することは難しい。ただし同種の言説は少なくなく、たとえば池上が「パスタ感覚」という言葉を使って、イタリア食の日本人にとっての魅力の説明しようとしている (池上 2003: 20-30)。これらの言説は、後付け的で、いわばオリエンタルな産物である危険性も高い。しかし、当然のことながら、食という問題全般においては、こうした味や食感をもつ重要性は決して小さくなく、これらをいかに適切に考察の対象としていくかという問題も、今後の食研究の大きな課題となるだろう。
- 11) 特に 1970 年代から 1980 年代半ばくらいまでの一般的なイタリア紹介本の著者は、ジャーナリストや大使館職員などの経験者が多かった。たとえば、朝日新聞ローマ支局長だった大西克寛の『ああ！イタリア』(朝日ソノラマ 1978 年)、NHK ローマ特派員を勤めた柳沢修の『イタリアとイタリア人』(日本放送出版協会 1977 年) などである。それゆえ内容は、「イタリア生活奮戦記」というよりもイタリアの政情や社会問題などに焦点を当てる傾向が強かったが、当時は日本でも、ヨーロッパ随一の共産党を擁しネオリアリズムを生んだ国という具合に、社会派的な視点からイタリアに関心を持つ向きも少なくなかった。1977 年には塩野七生も『イタリア共産党賛歌』(文藝春秋) を著している。
- 12) これは元来、戦後の 1950 年代後半から 1960 年代にかけての経済復興期を指す言葉だが、1980 年代のイタリア経済の伸張期に対しても、その時期に類似しているとして、この言葉がしばしば使われている。
- 13) もちろん、自分勝手に規則を守らないなどの従来のイタリア・イメージが無くなったわけ

- ではない。たとえば、ごく最近出版された『イタリアは素晴らしい、ただし仕事さえしなければ』（加藤雅之著、平凡社新書、2007年）もそうした傾向が強くみられる書である。
- 14) 地中海ダイエットとは、この地域の食に共通してみられる傾向として、野菜、豆、果物の摂取量が多く、オリーブオイルを主な脂質源とし、肉の摂取は週に1～2回程度、ワインを食事と共に飲むなどの特徴があり、その食習慣が特に心臓病の予防につながるといわれて注目されるようになったものである。
 - 15) 「本物」性、すなわち真正性という概念は、近年、食の分野でも大きな関心呼びつつある。その背景にはグローバル化や技術発展に伴う食の安全問題などがあり、そうした状況のアンチあるいはオルタナティブとして、地域性、自然、パーソナル性などをもつ食物こそ、「本物」の食物であるという言説が生まれてきたことは、7節のスローフード運動にかんする議論のなかでより詳しく説明する。
 - 16) もちろんその背景には、日本での事例と同様に、イタリア全般に対する視線と評価の変遷が関わっていることは、たとえば Agnew (1997) を参照のこと。
 - 17) イタリア移民と食の関係はアメリカでの事例研究が多いが、ドイツなどの他の地域にかんしても同様の報告がある (Laroche, Kim and Tomiuk 1999; Reiker 2006)。
 - 18) ナポリタンとは、日本で作られたトマトケチャップ味のスパゲティであり、語としては「ナポリ風」という意味だが、そもそもイタリアには存在しないメニューである。戦後、進駐軍の好みに合わせて、アメリカの調味料であるケチャップを使ったレシピが作られたといわれている。またピザも、日本ではアメリカで大衆化された厚手の生地が現在でも主流だが、これも、Pizza-Hut, Domino's Pizza などのアメリカでビジネス化された宅配ピザが日本でも店舗展開されるようになったことに依るところが大きい。
 - 19) 映画『ゴッドファーザー』における食の問題にかんしては、筆者も特に家族との関連から考察したことがある (宇田川 2003)。La Cecla (1998: Ch. 2) も、イタリア移民と食の密接な関係がアメリカの映画や小説でいかに表象されてきたかについて分析している。
 - 20) とうもろこしの粉を熱湯に少しずつ入れながら練って作る料理。ただし、そのアレンジの仕方は地域によって非常に多様である。
 - 21) 野菜・豆などの具を中心とするスープ。現在では、中に小型の pasta を入れることが普通だが、かつては、入れてもわずかであり、pasta 抜きの場合も少なくなかったという。
 - 22) なお、第2次世界大戦以降のイタリアの政治における食の重要性にかんしては、ジャーナリズム的な視点ではあるが、Ceccarelli (2000) を参照のこと。
 - 23) この時期、農業生産の拡大や食品の工業化が進む一方で、人口も急激にふくらみ、各地で頻繁に飢饉も起り、食糧不足が深刻な社会問題となっていたことも忘れてはならない。こうした食問題は、特に近代以降、イタリアに限らずヨーロッパ全域に共通しており、ゆえに政治的にも最重要課題の一つであったことは、たとえばモンタナーリ (1999: 5章) や南 (1998) を参照のこと。イタリアにかんしては、Capatti, De Bernardi and Varni (eds.) (1998) の1部に詳しい。
 - 24) この動きの中心人物は、フィリッポ・マリネッティ (Filippo Marinetti) であり、彼は1932年、この宣言の内容をさらに発展させて *La Cucina Futurista* (『未来派料理』リプリント版は Longanesi: Milano, 1986年) を出版している。その内容等にかんしては、Helstosky (2003: 129-133) を参照。
 - 25) 本書の出版100周年 (1991年) を迎えた1990年代、Camporesi による詳細な解説つきの新版が出される (Artusi 1995) など、本書への注目度が高まり、日本でも紹介が相次いだ (池上 2003: 189-199; 中山 2003)。その動きには、この時期、他の学問分野でもイタリアのナショナルリズムにかんする研究が盛んになっていたことも大きく影響していると考えられる。
 - 26) 中山 (2003: 23) にも、著者の個人的な思い出として同様の記述がある。筆者も、これまでイタリアの多くの家庭でこの本をみかけており、多くの人が同書を「アルトゥージ」と呼んで親しんでいた。とはいえ、持っているだけで参考にしたことはほとんどないと答える人も多かった。
 - 27) ただし、本書の初版に紹介された料理は、アルトゥージの出身地であるロマーニャ地方とトスカナ地方の料理が中心を占めており、その後の改訂で他の地域のレシピも少しずつ加えられていったが、地域的な偏向は存在し続けている (Camporesi 1995)。
 - 28) 同様のことは、イタリア本国におけるイタリアの食だけでなく、イタリア移民の社会内においても当てはまることは、たとえば、現在のアメリカにおけるイタリア移民とイタリア料理店の関係を分析した Girardelli (2004) に具体的に描き出されている。

- 29) イタリアの食が、イタリア人にとっては、いまや対外的なアイデンティティ指標として芸術と同等に位置づけられるまでになっていることを強調した国立農村社会学研究所の所長 Corrado Barberis の言葉として Cavanaugh (2007: 130) に引用。
- 30) ラツィオもシチリアもイタリアの州名。こうした地方料理は、多くは州に当たる地域名が冠されることが多いが、当然のことながら、場合によってはそれよりも小さな地域範疇が表面化することもある。
- 31) このことは、特に 1970 年代以降のアメリカにおいて、より「本物」のイタリア料理として、イタリアの地方料理のレシピ本に人気が集まるようになったという現象と並べると興味深い (Cinotto 2005)。この時期、第 2 次世界大戦後にアメリカからやってきたイタリア移民たちが増えてきた。それにともなって、「本物」の「イタリア」は、移民の二世たちが伝えるイタリアとは違って多様であるというイメージが普及し、そうした「本物」の志向の中で、「イタリア」および「イタリア料理」の多様性が、むしろ「イタリア性」の一部としていっそう強調されていったという。この論法が、イタリア内部でのそれと同じ構造をもっていることは明らかである。
- 32) 実態がイメージに対抗して設定されている限り、その単純な暴露は、往々にしてイメージの陰面となり、ゆえに既述の機軸の枠内にとどまってしまうことはいまでもない。
- 33) たとえば、現在ではスローライフやロハス等に積極的な共感を示し、特にメディア上でその普及に一役買っているコピーライターの糸井重里も、スローフードへの興味はこの CM がきっかけではじまったと述懐している (http://www.1101.com/darling_column/archive/1_0619.html)。なお、こうした注目の高さは、アンナマンマの実際の売り上げにはそれほどつながらなかったが、現在も自然志向を目指すカゴメのシンボリックなブランドとして改良を重ねられ、少しずつ定着しつつあるという。
- 34) 南イタリアは、1 節で述べたように、イタリア内部では自らが抱える「他者」とみなされている。それゆえイタリア外部からは、「他者」としてのイタリア・イメージがより強調された最もイタリアらしい地域、すなわち家族、自然、田舎などの要素が強調された地域とみなされることが少なくない。
- 35) この現象は、さらには日本における食そのものの位置づけが、少なくともイタリアに比べると相対的に低いことも意味している。日本社会では、食はあくまでも生活や社会の一部分であり、それゆえ食から社会全体の変革を試みようとする考え方は実感として根付きにくかったのではないだろうか。
- 36) たとえば気仙沼市は 2006 年、「気仙沼スローフード都市宣言」を行なって様々な取り組みをしているし、掛川市の「スローライフ・シティ宣言」(2002 年) も有名である。なお、気仙沼市のウェブサイトには、「スローフード運動は、食を通して自然や暮らしを考え、食が つながる様々な関係性や地域の様子を改めて見直すことと言い換えることができます。そうした取組が、自分達が住む地域の魅力の発見、地域の資源を活用した魅力あるまちづくりにつなげ、市民の心を豊かにし、同時に地域経済の活性化をも狙うものです」とあり (<http://www.city.kesennuma.lg.jp/icity/browser?ActionCode=content&ContentID=1192694829772&SiteID=0>)、スローフードの一般的なイメージの払拭を図るとともに、その活動が地域に根ざすものであることを明記している。
- 37) 筆者がしばしば調査のために訪れている R 町でも、ここ数年の間ですら知らない人は珍しくなく、また知っていても、関心のない人がほとんどであった。島津 (2000: 215) にも、類似の活動をしているにもかかわらず、スローフードを知らないトスカナ地方の住民の事例が紹介されている。ただしこれは、一つには、イタリア国内の地域差としてみることもできる。スローフードが生まれたブラの位置する北部では、市民レベルの様々な運動が活性化していることも相まって、スローフードに対する関心も知名度も非常に高い。
- 38) ただしスローフード運動にかんする文献資料は、今のところ、協会による積極的な調査研究および出版活動も相まって、協会側から発信されたものが圧倒的に多く、十分に客観的な検証・評価はまだ不十分であるという指摘も少なくない (Pratt 2007: 292)。
- 39) 2004 年 10 月、ローマ近郊に位置する F 市の協会支部にて、支部長および会員にインタビュー調査を行なった。ただし、注 37 でも述べたように、同市が位置するローマ近郊ではスローフード運動の知名度は低く、この支部も、同市にワインの特産があるにもかかわらず、なかなか活動が活発化しないという悩みを抱えていた。この事例は、スローフード運動を多角的に検証するための事例の一つになると思われるが、その点にかんしてはさらに調査を進め、稿を改めて論じたい。

- 40) この地域は元来、労働運動などの政治的な運動が盛んであり、多くのアソシエーションが形成・運営されていたことも忘れてはならない。実際、彼らの活動も、先述のようにアルチという左派系の団体と強い関係を持っており、政治意識も高かった。
- 41) 正確にいえば、マクドナルドは、その前年1985年に北部の国境に近いボルツァーノという町にパイロット店を出している。しかし、本格的な店舗の第一号が、イタリアを代表する観光地の一つ、ローマのスペイン階段の脇であったことが、抗議行動を激化させたことは間違いないだろう。また、イタリアにおけるマクドナルドをめぐる論争はその後も続き、反対派の言動に対してマクドナルド側が訴訟を起こし大きな話題になったこともある。ただしマクドナルド側も世論に配慮して、店の外装は周囲の町並みを壊さないように配慮したり、食材はなるべくイタリア産を使用したり、雇用をとおしてイタリア社会に貢献していることなどの宣伝に努めている。こうしたイタリアのマクドナルドをめぐる問題は、たとえば Helstosky (2004: 158-169), Montanari (2000) 参照。
- 42) 「スローフード宣言」は、その全文の日本語訳が『スローフード・バイブル』(ペトリーニ 2002: 18-19) に掲載されている。また、スローフード協会の全体的な組織のあり方にかんしてだが、基本的には各支部が独立した機関として運営を行っており、世界スローフード協会やイタリア・スローフード協会などの各国の名を冠した協会組織は、それらの支部を統合するものではなく、スローフード運動全体が関わるプロジェクトなどの運営、各支部の活動支援のための調整や情報発信等に携わっている。ゆえに両者の間には上下関係もない。その意味では、支部という日本語訳は不適當かもしれない。
- 43) *Arca del Gusto*。世界各地で現在消滅の危機にある食(在来品種から加工食品、料理まで)を保護するために協会独自の基準で認定し支援していこうとする制度。認定基準にかんしては、ペトリーニ (2002: 164) を参照のこと。なお、この制度の実効性を高めて積極的な支援をするためのプロジェクトとして企画されたのが、後述のプレシーディオである。
- 44) *Salone del Gusto*。「食の祭典」とも訳されるように、各地の地方色豊かな食が一同に会する展示会・品評会であり、協会が支援した食も並び、協会にとってはその成果を宣伝する場にもなっている。1996年以降2年に1回、トリノで開催されており、いまや農業界や食品産業界からも高い注目を浴びている。近年では国際色も豊かになっている。
- 45) *Terra Madre*。直訳は「母なる大地」。「食のコミュニティ」の形成を目的とし、2004年から2年に1回、生産者、消費者、料理人、研究者、支援者等々、食に関わる様々な人々が一堂に会して現在の食問題を議論する場を設けているもの。ちなみに2006年の主たるテーマは、環境と農業の関連、小規模生産者の市場へのアクセスという問題だった。
- 46) テッラ・マドレでの議論やネットワークを元に、協会がイタリアのエミリア・ロマーニャ州とピエモンテ州と連携し、ブラ近くのポレンツォという町にキャンパスを作って設立された。ガストロノミーのみならず、農学、経済学、メディア学など、総合的に食を学ぶことができるカリキュラムが用意されているという。
- 47) たとえばスローフード宣言を参照のこと(ペトリーニ 2002: 18-19)。なお食の速度に焦点を当てるならば、パスタやピザも、それらが普及し始めた当初は、その調理の簡便さや持ち運びのし易さなどから、当時の「ファーストフード」であったともみなせる。特にピザは、今日のイタリアでもピザを切り売りしている店が少なくなく、そこでピザを買って昼食や夕食を済ませるなど、現代的な意味での「ファーストフード」としても機能している。またイタリア人も、マクドナルドのハンバーガーは嫌悪しても、バールで購入したパニーノ(イタリア式サンドイッチ)だけで簡単に食事を済ますことも少なくない。その意味では、イタリアの食は「ファースト」をすべて拒否してきたわけではないし、彼らの日常生活では、それを使い分けているといえる。
- 48) プレシーディオとは、駐屯部隊という意味。ゆえに軍隊が各地を征服するというイメージがあり、この表現は適切か否かという議論もあったという(ペトリーニ 2002: 167)。その懸念は、後述のようにこの運動が権威化しつつあるという批判を考えるならば、若干当たってしまったのかもしれない。
- 49) なかでも有名なのが、1999年、殺菌等、食品の製造過程において危害を及ぼす要因の基準をヨーロッパで統一し管理するために制定された HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 法である。このとき、世界的に有名なイタリアの特産品の中にも、この基準に合致しないものが出てきて国際的な問題へと発展した。ただしその一方で、EU レベルでも食の多様性を保護したり、食の地域ブランドを認証したりするための法律もあり、これらの法制度の適切な知識は近年ますます必要になってきている。このため、これらの法制度の

- 適切な情報提供や、さらには抗議活動やロビー活動も、スローフード協会の重要な役割の一つとされている。これらの問題にかんしては、Shiva (2004) が掲載されているイタリアの雑誌 *Micro Mega* の 2004 年 4 月号の特集「食物と責任 (*Il Cibo e l'Impegno*)」や Garasseni (2005: 80-81) を参照。
- 50) このため、ときには生産者に働きかけて生産方法や品質の変革を行い、その結果、それまでの「伝統」の味とは異なってくることもあるという。したがってスローフードの動きは、しばしば使われる「伝統の創造」という語ではなく「刷新 (innovation)」という語で表現した方が適当だという見方もある (Grasseni 2005)。
 - 51) たとえば、会長ベトリニーが自身でスローフード運動を紹介した *Slow Food, Le Ragioni del Gusto* (日本語訳タイトル『スローフード・バイブル』(ベトリニー 2002)) は、多くの言語に翻訳され世界的な影響力を与えたが、ここでは、マクドナルドなどのファーストフードに代表される現代の食が、いかにテクノロジー漬けの危険な食品で、環境を破壊し、豊かな味覚文化をも消滅させてしまうものであるかを具体的な数字とともに指摘した上で、それに対する形でスローフードの食を描写している。この論法は非常に印象的だが、それが食の「本物」言説に乗っ取るものであることは明らかだろう。
 - 52) なかでも、この運動が果たしてマクドナルド化する食を根本的に変革する可能性を持っているのかという問題は大い。この疑問にかんしては、たとえば Ritzer (2001) 参照。
 - 53) この法律はその後何度か改正を重ね、現在ではワインを中心とする多くの農産物に適用されているが、そこには、この DOC ラベルに値する条件として、ある地域において地元へ伝えられた技術と慣習の中で継続的に作られてきた産物であること等が規定されている。この規定が、スローフード協会のプレシーディオの認定ときわめて類似していることは注目すべきだろう。なお、食と地域性の関連にかんする研究は近年盛んだが、なかでもその歴史的な経緯に注目が集まりつつある (Tregear 2003)。
 - 54) この EU 法は、原産地名保護制度 (Protected Designation of Origin, 通称 PDO) と呼ばれ、法制度化に当たってはフランスの AOC 法およびイタリアの DCO 法が参考にされているが、昨今の食をめぐる議論を受けて、食の品質保証という側面だけでなく、食の多様性の保護という主旨もいっそう強調されている。
 - 55) この傾向は、小規模な事業体のみならず大企業にもみられる。実際に地域性を食の重要な商品戦略とみなして経営方針を転換している事例もあることは、たとえば Murdoch and Miele (1999) で紹介されている。
 - 56) なお、*mangiare bene* とは「おいしく食べる」の意であり、よく使われる言い回しだが、「一緒に食べる」を意味する *mangiare insieme* は日常的に使われる表現ではなく、ゆえにこの文章は、それが通常の会話であれば若干違和感があることも記しておく。後者の表現は、それが使われる場合は、具体的な誰かと一緒に食べることをことさら強調する文脈においてであり、そもそも一般的な共食を意味するには、*mangiare* (食べる) という語だけで足りるからである。ただし、この発言者は、筆者の質問に対して、自分たちにとっての食べることの意味と内容を、外国人である筆者に分かりやすく説明・強調するために、こうした若干異例な語法を用いたものと考えられる。
 - 57) Counihan (2004) も、フィレンツェでの 1980 年代から 2000 年初頭にかけての調査を元に、彼らの食の現状と記憶を詳細に記録し分析している。ただしこれも、食を通して最終的にはイタリア社会の変化を描き出そうとした論考であり、食それ自体の意義を正面から考察しようとするものではなかった。
 - 58) 筆者の R 町での調査は、1986 年 12 月から約 2 年間にわたる最初の滞り後も、現在に至るまで断続的に続けられている。ゆえに以降の記述は、すでに触れた拙稿 (宇田川 1992) のみならず、それ以降の調査における資料も参考にしている。
 - 59) 主だったイタリアの民族誌において、家族にかんする記述のあるものには、たいがい家族の共食についての言及があるが、なかでも、家族と食事との関係に注目したものとして、宇田川 (1989, 1992)、Counihan (2004)、Pontecorvo and Arcidiacono (2007) などがある。
 - 60) 最近ではたいいの小中学校では給食制度があるので、家での昼食の場に子供たちが不在である場合は少なくない。R 町でも 1992 年から随時給食制度が取り入れられ、現在では幼稚園から中学までは給食になっているが、これについても地域的な差は大きい。
 - 61) 正確にいえば、核家族型の世帯が多くみられるのは南部であり、中部や北部では、メッサドリアなどの独特の土地所有制度がみられる地域を中心に、拡大家族型の世帯も多い。ただし、一般に考えられている以上に核家族世帯の割合は歴史的にも高いことは確かであり、に

- もかかわらずイタリアの家族を大家族とみなす言説とは、イタリアに対するコロニアルな視線の産物であることは間違いない。これらのイタリアの家族にかんする議論は、宇田川(1999)を参照のこと。
- 62) たとえ近くに住んでいても疎遠になっている近親者は、やはり食事をともにすることはなく、もちろん家族とは認められていない。逆にそれほど近い親族でなくとも、何らかの理由で共食の輪に加わり家族同様の扱いを受けている者もある。筆者は、こうしたイタリアの家族を共食単位という言葉で考察したことがあるが、その議論も含めて、そうしたR町での食事をめぐる家族関係の詳細については宇田川(1989)を参照のこと。
 - 63) 近年、ヨーロッパ統合の影響もあって、昼休みの時間を1時間程度とする職場が、北部や都市部を中心に少しずつ増えている。このため、昼食ではなく夕食が、家族の食事の場となる傾向にあるという。
 - 64) また子供たちも、ある程度の年齢になれば、友達同士で夕食することも少なくない。小中学生くらいであればたいてい家で夕食をとるが、そもそも夕食は、昼食がいわばフルコース形式で量も多いのに対して、量も少なく簡単にすまされている。すなわち、たとえ家族が集まった夕食であっても、時間はほとんどかけられておらず、また、各自がばらばらに食卓について食事をすることもあり、夕食とは、家族全体の食事とは位置づけられていないのである(宇田川1992)。
 - 65) もちろん、このほかにも祭りや旅行などのイベント時でも食は重要な要素である。そこでは会食の場が大々的に設けられるし、人々も、当のイベントの内容よりも、そこで振舞われたり販売・陳列されたりする食に対する関心のほうが高いことが少なくない。特に近年、たいていの祭りでは、宗教的なものであれ政治的な集会目的のものであれ、安い値段で当地の料理等を提供するスタンドや野外レストランが設置されるため、週末になると家族や友人たちと連れ立って、こうした食目当てに周辺の町々にまで足を運ぶ人々も増えている。それゆえ近年、食はますます観光との関わりで注目されているが(Garasseni 2005; Miele and Murdoch 2002)、その背景には、こうした共食を楽しむという彼らの習慣があることを見逃すことはできない。
 - 66) 食糧自給率に関しては様々な算出方法があるが、農林水産省によるカロリーベース総合自給率の試算では、2002年、イタリアの自給率71%に対して、フランス130%、ドイツ91%、スペイン90%、ちなみに日本は40%であった。
 - 67) メルカートは、規模の大きな町では恒常的に設置されているが、たいていは週に1回、決まった曜日に開催される。そこでは、一定の地域を巡回しているメルカート専門の商人たちの他に、固定店舗を持ちながらも数カ所のメルカートで店を出す者、自分の菜園での収穫物を売る者なども店を出している。彼らと客との関係にかんしてはBlack(2005)の論考が興味深い。
 - 68) 近年、食の安全問題への関心の高まりを背景にして、メルカートでのパーソナルなやりとりにかんしても彼ら自身が「安全(sicurezza)」言説で語るが多くなっている。
 - 69) 実は朝食も、その一例として考えられる。イタリアでは朝食にあまり関心を示すことはなく、食材も出来合いの商品を用いて調理時間もほとんどかけられていない。彼らは朝はたいていエスプレッソコーヒーを飲んだだけで仕事に出かけるし、主婦たちも家事の合間にビスケットやカフェラテで済ませ、子供たちも学校での休憩時間にジュースやパンなどを頬張っている。しかも興味深いのは、こうした朝食はいずれも単独の飲食行為であり、また、彼らが朝食をとる動機を、空腹を満たすためや健康のためなどという、社会性とは対極の個の言説で語っている点である。すなわち朝食とは、彼らにとってあらゆる意味で社会性の希薄な場として位置づけられており、ゆえに食としてもほとんど重視されていないと考えられるのである。
 - 70) たとえば、本稿で取り上げたスローフード運動も、その主な活動は北部を中心としており、7節で述べたようにR町やF市が位置する中部地域では知名度も低い。しかしながら、このことは食に関わる社会運動が中部・南部で少ないことを意味しているわけではない。たとえばアグリツーリズモのように、食に特化せずとも食に絡んだ地域振興活動はどの地域にもみられる。また、北部でスローフード運動がことさら活発化したのは、この地域の食のあり方の問題というよりも、この地域にはもともと様々な政治組織が発達していたという社会的な事情の方が強く作用していたともいえる。スローフード運動の母体も、政治的な組織の一つであったことは本文中でも述べたが、こうした活発な土壌があったからこそ、そこに食が関わることによって一挙に活動が進展したとも考えられるのである。

- 71) 特にグローバル化によって国内外の流動性が激しくなっている近年、食はイタリア・アイデンティティのための有効な表象としていっそう積極的に用いられるようになっており、その過程で、食と社会との関係がより密接になったという指摘もすでにある (Cinotto 2001; Helstosky 2004)。筆者もその側面を否定するわけではないし、彼らの食にみられる社会性を安易にイタリアの食の特徴として掲げることは危険であることは再度明記しておきたい。

文 献

- 家田義隆
1998 「日本人の見たイタリア—『イタリア論』のためのノート (4)」『日伊文化研究』36: 141-153。
- 池上俊一
2003 『世界の食文化 15 イタリア』東京：農文協。
- 宇田川妙子
1989 「イタリアの町社会における家族の社会・文化的意義」『民族学研究』53: 349-373。
1992 「『スパゲッティ』とイタリア」『中部大学国際関係学部紀要』9: 43-61。
1999 「イタリアの家族論と家族概念」『日伊文化研究』37: 11-22。
2003 「『男の世界』の家族の絆」『月刊みんぱく』27(3): 14-16。
2004 「広場は政治に代われるか—イタリアの戸外生活再考」『国立民族学博物館研究報告』28(3): 329-276。
- カデロ, マンリオ
1998 『イタリア式極楽生活のすすめ』東京：廣済堂出版。
- 小林 元
1998 『人生を楽しみ懸命に働くイタリアーニ』東京：日経 BP 社。
- 島津奈津
2000 『スローフードな人生!—イタリアの食卓から始まる』東京：新潮社。
- 辻 信一
2003 『スローライフ 100 のキーワード』東京：弘文堂。
- 長手喜典
1993 『生活大国イタリア』東京：日本貿易振興会。
- 中山エツ子
2003 「イタリアの食文化—カンポレージとアルトゥージ」『言語文化』20: 22-31。
- ベトリーニ, カルロ
2002 『スローフード・バイブル』中村浩子訳, 東京：日本放送出版協会。
- 南 直人
1998 『ヨーロッパの舌はどう変わったか—十九世紀食卓革命』東京：講談社。
- モンタナーリ, マッシモ
1999 『ヨーロッパの食文化』東京：平凡社。
- メイズ, フランシス
1998 『イタリア・トスカーナの休日』東京：早川書房 (2000年『トスカーナの休日』に改題・改訂)。
- メール, ピーター
1996 『南仏プロヴァンスの12ヶ月』東京：河出書房新社。
- ランベッリ, ファビオ
1997 『イタリア的思考—日本人のためのイタリア入門』東京：筑摩書房 (ちくま新書)。
- Agnesi, Eva
1998 *È Tempo di Pasta*. Roma: Museo Nazionale delle Paste Alimentari.
- Agnew, John
1997 *The Myth of Backward Italy in Modern Europe*. In Beverly Allen and Mary Russo (eds.) *Revisioning Italy: National Identity and Global Culture*. Minnesota: University of Minnesota Press.
- Appadurai, Arjun
1988 *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*. *Comparative Study of*

- Society and History* 30: 3–24.
- Artusi, Pellegrino
 1995 *La Sienza in Cucina e l'Arte di Mangiare Bene*. Torino: Einaudi. (初版 1891 年)
- Black, Rachel Eden
 2005 The Porta Palazzo Farmers' Market: Local Food, Regulations and Changing Traditions. *Anthropology of Food* 4. <http://aof.revues.org/document157.html> (25.12.2007)
- Camporesi, Piero
 1995 Introduzione. In Artusi *La Sienza in Cucina e l'Arte di Mangiare Bene*. Torino: Einaudi.
- Capatti, Alberto
 1998 Lingua, Regioni e Gastronomia dall'Unità alla Seconda Guerra Mondiale. In Capatti, De Bernardi and Varni (eds.) *Storia d'Italia, Annali13: L'Alimentazione*. Torino: Giulio Einaudi.
- Capatti, Alberto, Alberto De Bernardi and Angelo Varni (eds.)
 1998 *Storia d'Italia, Annali13: L'Alimentazione*. Torino: Giulio Einaudi.
- Capatti, Alberto and Massimo Montanari
 2003 *Italian Cuisine: A Cultural History*. New York: Columbia University Press.
- Cavanaugh, Jillian R.
 2007 Making Salami, Producing Bergamo: The Transformation of Value. *Ethnos* 72: 149–172.
- Ceccarelli, Filippo
 2000 *Lo Stomaco della Repubblica: Cibo e Potere in Italia dal 1945 al 2000*. Milano: Longanesi & C.
- Cinel, Dino
 1991 *The National Integration of Italian Return Migration*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Cinotto, Simone
 2001 *Una Famiglia che Mangia Insieme: Cibo ed Etonicità nella Comunità Italoamericana di New York, 1920–1940*. Torino: Otto.
 2005 Italians in America. *Slow* 49: 48–53.
- Conti, Paolo C.
 2006 *La Leggenda del Buon Cibo Italiano*. Roma: Fazi Editore.
- Corigliano, Magda Antonioli and Giovanni Viganò
 2002 *I Presidi Slow Food: Da Iniziativa Culturale ad Attività Imprenditoriale*. Il Sole24Ore, http://www.slowfoodfoundation.org/inc_sito/ita/resultati.pdf. (15.12.2007)
- Counihan, Carole M.
 2004 *Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth-Century Florence*. New York: Routledge.
- Diner, Hasia
 2001 *Hungering for America: Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge: Harvard University Press.
- Douglass, Mary
 1982 Food as a System of Communication. In Mary Douglass (ed.) *In the Active Voice*. London: Routledge & Kegan Paul.
- DuPuis, E. Melanie and David Goodman
 2005 Should We Go 'Home' to Eat?: Toward a Reflective Politics of Localism. *Journal of Rural Studies* 21: 359–371.
- Gabaccia, Donna R.
 1998 *We are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge: Harvard University Press.
 2000 *Italy's Many Diasporas*. London: UCL Press.
- Girardelli, Davide
 2004 Commodified Identities: The Myth of Italian Food in the United States. *Journal of Communication Inquiry* 28: 307–324.
- Goody, Jack
 1982 *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge

- University Press.
- Grasseni, Cristina
2005 Slow Food, Fast Genes: Timescapes of Authenticity and Innovation in the Anthropology of Food. *Cambridge Anthropology* 25: 79–94.
- Harris, Marvin
1986 *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. London: George Allen & Unwin (邦訳、板橋作美訳『食と文化の謎』岩波書店 1988 年)
- Helstosky, Carol
2003 Recipe for the Nation: Reading Italian History through La Scienza in Cucina and La Cucina Futurista. *Food & Foodways* 11: 113–140.
2004 *Garlic and Oil: Politics and Food in Italy*. Oxford: Berg Publishers.
- Holtzman, Jon D.
2006 Food and Memory. *Annual Review of Anthropology* 35: 361–378.
- La Cecla, Franco
1998 *La Pasta e la Pizza*. Bologna: Il Mulino.
- Laroche, Michel, Chankon Kim and Marc A. Tomiuk
1999 Italian Ethnic Identity and Its Relative Impact on the Consumption of Convenience and Traditional Foods. *British Food Journal* 101: 201–228.
- Leitch, Alison
2003 Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity. *Ethos* 68: 437–462.
- Lévi-Strauss, Claude
1965 The Culinary Triangle, *Partisan Review* 33: 586–595 (邦訳「料理の三角形」伊藤晃他訳『レヴィ＝ストロースの世界』みすず書房 1968 年)
- Miele, Mara and Jonathan Murdoch
2002 The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany. *Sociologia Ruralis* 42: 312–328.
- Mintz, Sidney W.
1985 *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. London: Viking: (邦訳『甘さと権力：砂糖が語る近代史』平凡社 1988 年).
1996 *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating Culture and the Past*. Boston: Beacon Press.
- Mintz, Sidney W. and Christine M. Du Bois
2002 The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology* 31: 99–119.
- Montanari, Massimo
1991 *Nuovo Convivio: Storia e Cultura dei Piaceri della Tavola nell'Età Moderna*. Roma-Bari: Editori Laterza.
2000 Faithless Hamburgers. *Slow* 21, <http://editore.slowfood.it/editore/riviste/slow/IT/21/hamburger.html> (19, 07, 2006)
- Murdoch, Jonathan and Mara Miele
1999 'Back to Nature': Changing 'Worlds of Production' in the Food Sector. *Sociologia Ruralis* 39: 465–483.
- Petrini, Carlo and Gigi Padovani
2005 *Slow Food Revolution*. Milano: Rizzoli.
- Petrini, Carlo and Ben Watson (eds.)
2001 *Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition, and the Honest Pleasures of Food*. Vermont: Chelsea Green Publishing Company.
- Phillips, Lynne
2006 Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology* 35: 37–57.
- Pietrykowski, Bruce
2004 You are What You Eat: the Social Economy of the Slow Food Movement. *Review of Social Economy* 62: 307–321.
- Poe, Tracy N.
2001 The Labor and Leisure of Food Production as a Mode of Ethnic Identity Building among

- Italians in Chicago. *Rethinking History* 5: 131–148.
- Pontecorvo, Clotilde and Francesco Arcidiacono
 2007 *Famiglie all'Italiana: Parlare a Tavola*. Milano: Raffaello Cortina.
- Pratt, Jeff
 2007 Food Values: The Local and the Authentic. *Critique of Anthropology* 27: 285–300.
- Reiker, Yvonne
 2006 From Subsistence Farming to Consumer Society: Southern Italian Migrants and Italian Cuisine in Germany. A paper for Annual Conference of Association of the Study of Modern Italy: Consuming Italy, 17–18 November 2006, London. <http://consume.bbk.ac.uk/news/eventsdocuments/CIprogramme.pdf> (15.12.2007)
- Ritzer, George
 1993 *The McDonaldization of Society*. Thousand Oaks: Pine Forge Press.
 2001 Slow Food versus McDonald's. In Petrini, Carlo and Ben Watson (eds.) *Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition, and the Honest Pleasures of Food*. Vermont: Chelsea Green Publishing Company.
- Shiva, Vandana
 2004 La Legge del Cibo. *Micro Mega*, 4/2004, 21–58.
- Sorcinielli, Paolo
 1995 *Gli Italiani e il Cibo: Appetiti, Diguini e Rinunce dalla Realtà Contadina alla Società Benessere*. Bologna: Cooperativa Libreria Universitaria Editrice.
- Stoller, Paul
 1989 *The Taste of Ethnographic Things*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Sutton, David E.
 2001 *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York: Berg.
- Tregear, Angela
 2003 From Stilton to Vimto: Using Food History to Re-think Typical Products in Rural Development. *Sociologia Ruralis* 43: 91–107.
- Veronelli, Luigi and Pablo Echaurren
 2003 *Le Parole della Terra*. Viterbo: Nuovi Equilibri.
- Watson, James L. (ed.)
 1997 *Golden Arches: McDonald's in East Asia*. Oxford: Blackwell.
- Watson, James L. and Melissa L. Caldwell (eds.)
 2005 Introduction. In Watson and Caldwell (eds.) *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*. Oxford: Blackwell.
- Wood, Roy C.
 1995 *The Sociology of the Meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press.

スローフード協会 HP <http://www.slowfood.it/>