

[報告]

ヨーロッパ食生活史研究のための国際委員会 (ICREFH)  
第8回シンポジウム

プラハ 2003年9月30日~10月5日

テーマ：食文化の拡散  
—— ヨーロッパにおける食と料理の教育 ——

南 直人\*

**The Eighth Symposium of the International Commission  
for Research into European Food History**

Naoto Minami\*

キーワード

食文化、食生活史、食教育、学際研究

1

本報告は、2003年9月30日から10月5日にかけて、チェコ共和国プラハにおいて開催された、「ヨーロッパ食生活史研究のための国際委員会 (International Commission for Research into European Food History 略称 I C R E F H)」の第8回シンポジウムの内容を紹介し、その意義を考察することを目的とする。

まずこの主催団体について説明したい。

そもそも日本の人文系諸科学において、従来から食に関する諸問題は不当に軽視され、あるいは無視されてきたように思われる。食というものが人間の生存にとって、もっとも基本的な事象であることからして、こうした軽視はじつに奇妙なことというほかないが、これはひょっとすると、「武士は食わねど・・・」とか「男子厨房に・・・」などといった、古くさいカピの生えたような道德規範に基づいているのかもしれない。いずれにせよ、日本では歴史学、哲学、教育学、社会学などといった学問分野では、食をめぐる研究はきわめて希薄であり遅れているといえる。

---

\*みなみ なおと：大阪国際大学人間科学部教授〈2003.12.25受理〉

これに対しヨーロッパの状況を見ると、とくに近年において、食生活や食文化に関する人文系の諸科学での研究の進展がいちじるしい。たとえば、2000年には、『ケンブリッジ版食物の世界歴史』という2巻本の百科事典風の研究書が刊行されているし、2003年にはまさしく『食物と文化百科事典』というタイトルの百科事典が刊行されている。日本でも有名なイタリア中世の食生活史研究の大家モンタナーリなどが編集した『食物—古代から現代までの料理の歴史』という大部の論文集も1999年に刊行された。<sup>註(1)</sup>

こうしたヨーロッパにおける研究の進展において特徴的なことは、ひとつは従来の専門的学問分野の枠を越えた、食にかかわる学際的な共同研究が盛んになってきているということであり、もうひとつは、ヨーロッパ各国の研究者たちの国際的な共同研究のスタイルが一般化しているということである。本報告で取りあげる「ヨーロッパ食生活史研究のための国際委員会（以下ICREFHと略す）」は、こうした最近の傾向を体現した、というよりそうした傾向を早くから推進してきた研究者グループと位置づけることができる。「食生活史研究」という名称ではあるが、歴史学の分野だけではなく、社会学、民俗学、人類学、地理学など幅広い学問分野の研究者が結集し、1989年の創立以来、いくつもの国際シンポジウムの開催や共同論文集の刊行など、精力的に活動を展開している。

本報告で検討するのは8回目の国際シンポジウムであるが、その前に、同グループのこれまでの活動について、少々紙幅を割いて紹介しておきたい。

2

ICREFHが創設されたのは1989年である。ドイツの食生活史研究の大家トイテベルク（Hans Jürgen Teuteberg）やイギリスを代表する食生活史の研究者オディ（Derek J. Oddy）、バーネット（John Burnett）など、各国の食生活史の研究者たちを中心に、同年5月16日から19日までドイツのミュンスター大学で国際シンポジウムがおこなわれた。このシンポジウムがICREFHの創立大会となったのである。この会合では、ヨーロッパ各国の研究者による共同研究の基礎作業として、それぞれの国におけるそれまでの食の歴史研究を総括し、整理した結果が報告された。報告対象となった国は、イギリス、アイルランド、オランダ、ベルギー、フランス、東西ドイツ、オーストリア、スイス、ハンガリー、ポーランド、ロシア、チェコ、スウェーデンである。これらの報告は論文集の形にまとめられ1991年に出版された。<sup>註(2)</sup> そこでは、従来の経済史の分野での食料生産や供給中心の食の歴史ではなく、消費や食生活、文化など広範な食の分野を包括する学際的な研究の重要性が指摘され、食の歴史研究において新しい方向が打ち出されている。

さて、この国際シンポジウムで、ICREFHの創立が宣言され、初代の議長としてドイツ・ミュンスター大学のトイテベルクが選出された。そして、今後2年ごとに特定のテーマを選んでシンポジウムを開催していくことが決められた。2回目は1991年に、今度はイギリスのロンドン西部にあるブルネル大学で開催された。テーマは「ヨーロッパにおける食料政策の起源と発展」である。このテーマからわかるように、このシンポジウムでは、国家の栄養政策や福祉政策、戦時下の食糧配給政策などが論じられ、政治や戦争という、

一見食生活と縁遠いオーソドックスな歴史学のテーマが、食の問題と密接に関連することが示された。この成果を収めた論文集は1994年に出版された。<sup>註(3)</sup>

3回目のシンポジウムは、1993年にオランダのワヘニンヘン農業大学で開催された。テーマは「食品にかかわる技術・科学・マーケティング—20世紀ヨーロッパの食生活」である。ここでは、科学技術や経営という側面から食の問題を論じており、歴史に重点をおいたそれまでのシンポジウムとは異なり、経営学や食品科学などとも関連した、より学際的な内容の議論へと道を開くものであった。報告内容は1995年に出版された。<sup>註(4)</sup>

4回目のシンポジウムは、1995年、スイスのレマン湖畔に位置するヴヴェーという小都市でおこなわれた。このヴヴェーは「アリマンタリウム (Alimentarium)」という食文化の博物館が所在することで有名だが、この博物館が会場となり「食物と物質文化」というテーマで10カ国からの19の報告がなされた。物質文化というテーマに沿って、台所・食器の変遷、食事作法、食品加工技術の発展など、家庭から食品工業にまでいたる幅広い論議が取り扱われている。その成果は1998年に出版された。<sup>註(5)</sup>

第5回シンポジウムは、1997年、こんどはスコットランドのアバディーンで開催された。テーマは「秩序と無秩序—19・20世紀の飲食と健康とのかかわり」というもので、健康という新しい切り口で種々の報告がなされた。その成果は2000年に出版されている。<sup>註(6)</sup>

第6回シンポジウムは、1999年、フィンランドのタンペレ大学でおこなわれ、「食の風景—近代における都市と田舎と食の関係」がテーマとして設定された。地理的な側面からのアプローチが試みられている。この報告集は出版されているはずであるが、残念ながら筆者はまだ未見である。

第7回シンポジウムは、2001年、ベルギー—東部リンブルフ州のアルデン・ピーセンという、かつてのドイツ騎士団の城塞跡で開催された。ここは今では修復され、会議場として利用されているが、宿泊施設はないため、バスで15分ほど離れた田舎のプチホテルが宿泊場所となった。テーマは「ヨーロッパにおける外食—18世紀末以降の家庭外での飲食」というもので、報告数は26となり、以前よりずいぶん増加している。外食といっても、レストランのみならずピクニックなどの娯楽のさいの食や学校給食、社員食堂など、きわめて幅広いテーマが論じられ、大家から若手まで各国の研究者が熱心な討論をおこなっている。この報告集は、最近刊行されたばかりである。<sup>註(7)</sup>

こうしてICREFHは、隔年でシンポジウムを開催し、その成果を論文集の形で着実に出版してきており、ヨーロッパの研究状況の中で、学際的な食文化研究の組織としての確固たる地歩を築いたといえることができる。現在、議長は創立時のトイテベルクから、ベルギーの社会史家でブリュッセル自由大学教授のスコリールス (Peter Scholliers) に交代し、オランダの社会栄養学者で、ワヘニンヘン大学教授のデン・ハルトフ (Adel P. den Hartog) が副議長である。さらに、前議長のトイテベルク (ドイツ)、ハンガリーの民俗学者でベスト大学教授のキスバン (Eszter Kisbán)、イギリスの食生活史研究の大家でウェストミンスター大学名誉教授のオディ (Derek Oddy)、地理学者でイギリスのダーレム大学のアトキンス博士 (Peter Atkins) を加え、これらの人々で執行委員会を構成している。

では次に、今回の第8回シンポジウムの内容を紹介していきたい。

会議は、チェコ共和国のプラハ市内、「ヴィラ・ラナ (Vila Lanna)」という19世紀末に建てられた由緒ある建物でおこなわれた。旧東欧圏では初めての開催ということになる。シンポジウムの運営は、チェコ共和国科学アカデミーの民族学研究所があたり、とりわけ同研究所のペトラノヴァ (Lydia Petránová) 教授、およびそのアシスタントのヴィストルシロヴァ (Darina Vystrčilová) さんが中心となってスムーズに会議のスケジュールが進行していった。

今回のシンポジウムのテーマは、「食文化の拡散—ヨーロッパにおける食と料理の教育」というもので、食と料理に関する情報や知識がどのようにして伝達されていったのかということについて、さまざまな報告がなされた。教育に関する問題が中心ではあるが、それだけではなく、料理書の普及や国の栄養政策、食品企業の広告・宣伝活動など、じつに幅広いテーマが論じられ、参加した人間としては、頭の中が飽和状態になるくらい膨大な量の情報を得ることができた。

シンポジウムは5部会に分かれていたが、すべて時間を追って配置されており、参加者全員が同じ発表を聞くというスタイルである。参加者はのべ約40名程度で、食事や行動をともにするため、たいへん親密な雰囲気の中で会議が進行していくことになる。発表は全部で28あったが、そのうちひとつは報告者が欠席しレジュメだけが提示され、残りの27が口頭発表である。以下、報告者とテーマについて紹介していきたい。

## 第1部会 家庭の枠内における食文化の伝達

### 1.1 ハンス・ユルゲン・トイテベルク Hans-Jürgen Teuteberg (ドイツ)

家の母から近代的主婦へ — 18・19世紀ドイツにおける家庭内の調理作業についての実践的知識の伝達 (同時代の家政書からみた)

### 1.2 リディア・ペトラノヴァ Lydia Petránová (チェコ)

工業化時代の中央ヨーロッパにおける食文化情報の伝達の諸形態

### 1.3 アレクサンダー・フェントン Alexander Fenton (スコットランド)

スコットランド農村女性協会 (1918年創立) — 20世紀の食習慣に対する同協会の影響についての事例研究

### 1.4 イザベル・テシュイエール Isabelle Techoueyres (フランス)

地域的食システムの再生産の力学 — 第二次世界大戦前から現代にいたるフランス・ジェール地方の食文化

1.5 ヴィルジニー・アミリアン Virginie Amilien (ノルウェー)

台所に由来する感覚 — ノルウェー都市部の日常生活における伝統料理という理想像

第2部会 食文化の伝達における社会・経済的な諸作用

2.1 ピーテル・スコリールス Peter Scholliers (ベルギー)

大都市の料理人 — 19世紀後半の西ヨーロッパにおけるプロの料理人の職場移動および食文化の拡散

2.2 ウルリケ・トムス Ulrike Thoms (ドイツ)

料理から助言へ — 1890~1980年ドイツにおける栄養助手の専門職化

2.3 アラン・ドゥルアール Alain Drouard (フランス)

19・20世紀フランスにおける食と料理の教育

2.4 アネッケ・ファン・オッタールー Anneke van Otterloo (オランダ)

オランダの食文化と料理教師たち — その伝統の勃興、拡散、および変容

2.5 ユナ・ロバートソン Una Robertson (スコットランド)

エディンバラ料理専門学校 — ある国民的施設の歴史

2.6 アレナ・ヤクブコヴァ Alena Jakubcová (チェコ)

食物と演劇 — 18世紀末の劇場における生活場面の増加およびそれによる食文化の拡散

2.7 ザビーネ・メルタ Sabine Merta (ドイツ)

ヨーロッパ的飲食文化の普及を仲介するものとしての温泉と温泉治療の特質  
— カールスバートとマリエンバートを例として

第3部会 食文化の伝達における専門的文献の役割

3.1 エスター・キスバン Eszter Kisbán (ハンガリー)

ハンガリー社会における料理書の役割 — 食事の革新の伝達および食習慣の均質化

3.2 フレデリック・デュアール Frédéric Duhart (フランス)

書物、料理人、家政婦、女中 — 19世紀南西フランスにおける地域的料理書と食文化の伝達

3.3 マヤ・ゴディナ=ゴリヤ Maja Godina-Golija (スロヴェニア)

Flicita Kalinsekおよびスロヴェニアの食文化に与えた彼女の影響

3.4 イヴ・セジェール Yves Segers (ベルギー)

食物と教育と農村女性 — 1920～1990年フランドル農村部の食文化

3.5 アン・ヘレーネ・ボルシュタット・スケルブレッド Ann Helene Bolstadt Skjelbred  
(ノルウェー)

国民形成と民族学、およびノルウェー的食物

3.6 ジャネット・ミッチェル Janet Mitchell (ニュージーランド)

19・20世紀イングランドの料理書に記述された病人食

第4部会 工業的・政治的文脈からみた食文化の伝達

4.1 デレク・J・オディ Derek J. Oddy (イングランド)

近代的な食パターンを学習する — 1880～1939年のイギリスにおける商業的食文化の勃興

4.2 ピーター・アトキンス Peter Atkins (イングランド)

1926～1933年イギリスにおける「帝国マーケティング委員会」の食品キャンペーン

4.3 シルヴィア・ディルンベルゲロヴァ Silvia Dillnbergerová (スロヴァキア)

スロヴァキアにおける食料供給の変化の決定因子としての工業、商取引、マスメディア

4.4 アレッサンドロ・スタンジアーニ Alessandro Stanziani (フランス)

1870～1914年フランスにおける衛生主義者の運動および肉の品質の基準設定

4.5 マルティン・フランチュ Martin Franc (チェコ)

国民的伝統か幸福な未来か — 1950・1960年代チェコの食生活における栄養科学の役割および伝統的食事に対する栄養学の態度

4.6 ペーター・ルメル Peter Lummel (ドイツ)

チョコレートとコーヒー — 20世紀のマスメディアにおけるそれらのイメージ

第5部会 ヨーロッパの食文化の全般的な決定因子

5.1 アーデル・デン・ハルトフ Adel den Hartog (オランダ)

栄養学的知識の普及 — 19世紀における公衆衛生と食品産業、および科学的根拠

5.2 ユディット・クネーズィ Judit Knézy (ハンガリー)

1930～1970年ハンガリーの農村コミュニティにおける食文化の革新の仲介者

5.3 ニヴェス・リッティヒ＝ベルジャク Nives Rittig-Beljak (クロアチア)

社会的関係形成の今日的形態としてのパブリックミール (クロアチアのイストラ半島における)

5.4 フォースティース・レニエール Faustine Régnier (フランス)

フランスとドイツにおけるエキゾチックな食物の普及

(この報告は報告者欠席のためキャンセル、レジュメだけが代読された)

以上紹介してきたように、テーマはきわめて多様であり、対象地域もイギリス・フランス・ドイツはもとより、北欧や東欧のさまざまな国・地域がカバーされ、学際的であると同時に国際的な I C R E F H の性格がよくあらわれているといえる。これらすべての発表の中身まで紹介すると、本報告に許された紙幅をはるかにオーバーしてしまうため、ここではいくつかの発表のみに限定し (各部会ごとに 1～2 報告程度)、そのアブストラクトを紹介することとしたい。

4

最初に、第 1 部会の諸報告であるが、ここでは家庭内の食文化の伝達が全体テーマである。なかでも、ドイツ近代において、家庭内での調理に関する実践的知識の伝達がどう変化したかを考察したトイテベルクの報告は、食生活史の研究手法としてスタンダードな例を提供するものである。まずこれから取りあげよう。

「本報告は、女性の労働の中心の場としての台所が、工業化の進展の中でどのように徐々に変化し、いかなる種類の同時代の調理マナーが家庭の中で母から娘へと伝達されていったのか、を示す。食事や料理ではなく、広い意味における調理作業のバリエーションについて扱う。主に次の 3 点について考察する。①薪を節約する「徳用レンジ (economic stove)」および新しい調理方法 (蒸気による煮込み等) の導入、②貯蔵・保存 (乾燥、加熱、ピクルス、酢漬け、塩漬け、燻製) およびさらに別の香辛料の使用、③台所の清掃、製パンやバター・チーズの製法の教示。また、この点について、奉公人がどのように扱われたのか、料理教育によって家庭内での妻の役割はどう変化したのか、も考察する。」

これに対し、フェントンの報告は、スコットランド農村部における食習慣の変化を、「農村婦人協会」という組織へのアンケート調査を通じて分析したもので、民俗学的研究の代表といえる。以下のような内容である。

「1965年に、私はスコットランド農村婦人協会を通じて農村部の食習慣に関するアンケート調査をおこなった。この団体は、1918年に設立されたのち急速に拡大し、農家の夫人たちや地方に住む人々のニーズを明確に満たす活動を展開してきた。メンバーは主として農村の中産階級を代表しており、農業奉公人の妻たちはあまりメンバーにはいない。したがって、彼女らの食習慣は農村社会における先導者の位置にあるといえそうだ。

アンケート調査は、スコットランド農村婦人協会設立前の1900年頃のデータを質問し、さらに1940年代と1970年代に関しても質問している。スコットランド全土から161の回答が寄せられた。この数は、確実な統計的根拠と提供するにはやや不十分だが、それにもかかわら

さまざまな傾向を読みとることは可能である。たとえば、1900年については自家製食品に重点をおいた食習慣で、オートミールとチーズをたっぷり取っている。1940年代には多様性が拡大し、その後の時期にはその傾向はますます大きくなる。また、煮込んだ肉よりローストされた肉の方がより好まれはじめ、コーヒーの飲用が茶の飲用に取って代わりはじめている。缶詰の肉や果物、他の加工食品や缶入り・パック入りの食品などは、新しい型の厨房設備とあいまって、主婦にとってより楽な生活を実現した。肉と野菜から成る火を使わない食事が一般化した。また、教会の日曜礼拝への出席が日曜日の一家揃っての食事に与える影響についても調べてみた。

調査から次のようなことがわかった。スコットランド農村婦人協会のメンバーになったり、協会がおこなう講演会や懇談会、調理の模範実習会やパン焼き・料理のコンテストなどへ参加することによって、一方では、同協会の活動は都市的な食習慣が農村部へ浸透することを助けた。他方それはまた、何もしなければ消滅してしまうであろう自家製パンの伝統の保持にも寄与したのである。」

第2部会では、スコリールスとドゥルアールの報告が重要な視点を提供している。スコリールスの研究は、ブリュッセルを例に、職業的料理人の職場移動や労働市場の問題を、歴史学的手法で一次史料に基づいて手堅く分析しており、ドゥルアールのは、フランスを例に、職業的料理人と同時に家庭の主婦も対象に含めた、広範な料理教育の発展過程を明らかにしている。どちらも食教育の中心テーマを扱ったものと位置づけられる。まずスコリールスの報告を紹介する。

「今日プロの料理人は料理学校で訓練を開始する。彼らの多くは遍歴し異なった場で働くことによって技量を高める。1900年ころまでは料理学校は例外的存在でほとんどわずかしかなかった。訓練はレストラン、ホテル、金持ちの自宅の厨房など、仕事場で行われた。私の中心的問題は、19世紀後半のプロの料理人は自分の技術を高め料理の知識を拡大させるためにどの程度遍歴していたのか、ということである。

出発点は1850年頃のブリュッセル。勃興しつつある外食の中心地 (Grand' Place) に焦点をあわせる。人口センサスに記載された料理人 (cooks) に関して、その出身地、ブリュッセルでの滞在期間、さらにその後の遍歴先を研究する。ここでいう料理人とは、レストランや私邸で働く料理人のほか、給仕やソムリエなども含む。対象とする19世紀後半というのは、国際化が進行し、凝集的な労働市場が存在する時期である。」

ドゥルアールの報告は次の通り。

「数世紀間、料理のコツの伝達や料理学習は家庭の中で行われ、他方プロの料理人の訓練は現場で行われていた。こうした状況は、フランスでプロの料理人およびアマチュアに対する料理教育が発展するようになった19世紀後半に変化しはじめた。1890年に、「L'École professionnelle de cuisine」が、料理人たちの相互イニシアティブに基づいて創設され、その数年後、ブルジョワの顧客のための学校「Le Cordon bleu」が1896年に創設された。

また、ガス・電力企業や学術団体などの後援によって組織された料理教育も考察しなければならないし、「Culina」のような出版物やラジオ番組での料理レッスンも忘れてはならない。国家は、こうした私的イニシアティブに関与はしなかったが、より多くの公衆を対象とした家政教育 (これは料理教育だけを目的としたものではない) の創設には一定の役割を演じた。国家はまた、それに引き続く料理教育の改革やプロの料理人のキャリア向上のための試験 (CAP, BEP, BAC pro) の範囲設定にもある役割を演じた。第二次世界大戦後、1952年には栄養士のための最初の学校が創立され、この学校の創設は栄養士という新しい職業を生みだし



た。本報告では、フランスにおける料理教育を、料理実践の進化と関連させつつ分析することになる。」

第3部会は、料理書が食文化伝達に果たした役割の分析がおこなわれているが、なかでも、ノルウェーを例に、食文化を通じて国民的アイデンティティの形成の問題を扱ったスケルブレッドの報告は、食の問題と政治の問題との接点を考える上で興味深い。その概要を紹介する。

「1953年「農村女性協会」がノルウェー的食物に関する全国規模の情報とレシピの収集を開始した。この事業の成果は『ノルウェー的食物』という書物に結実された。この本に対しては、民族学者であるノルウェー民俗博物館のHilmar Stigum教授が助言を行い、序文を書いている。彼はこの本およびその内容を権威づける人物としての役割を演じた。この本では、その概略と対象の選択を通じて「ノルウェー的」食物とは何かを定義づけ、この問題に関する主要な参考資料となった。現代のマーケット調査機関に対しての情報源ですらある。この本のための材料は、「ノルウェー民族学調査」において得られた。この材料を分析することから、対象選択の原則や本作成に係わった関係者たちによる情報・レシピについての種々異なるコメントや評価を示すことができる。

『ノルウェー的食物』は、第二次世界大戦後も新たな力を伴って継続したノルウェーの国民形成の遅れを反映している。アカデミックな学問分野としての民族学はこのプロセスの中で主要な役割を演じてきた。本報告では、先行するいくつかの料理書を通じて、『ノルウェー的食物』のコンセプトの前史を示したい。これらの料理書は20世紀前半において同じテーマに基づいて刊行されたものであり、『ノルウェー的食物』刊行にいたる発展を内包している。」

第4部会は、食文化の伝達を経済史や政治史と関連づけて分析した力作が並んでいる。いずれ劣らず、たいへん興味深い内容であるが、イギリスにおける近代的な食品企業の宣伝活動を扱ったオディの報告をまず紹介しよう。

「19世紀のイギリスにおいては、長距離の食品流通や食品工業が成長するとともに、食品業界の出版活動も発達してきた。これらの業界紙の目的は、冷凍肉やマーガリンなどといった新たな商品への消費者の需要を喚起することであった。マーガリンより冷凍肉の方がイギリスの消費者には受け入れられ易かった。マーガリンに対しては1920年代になっても強い抵抗感があった。

工業生産された食品の宣伝は、ブランド食品、特に包装済み食品や缶詰、瓶入り食品などといったように、市場の分化への刺激となった。宣伝によって、加工済み食品の利用が促進され、イギリスの消費者はアメリカの企業の食品を受け入れるようになった。

伝統的な食品の利用は低下していき、伝統的な調理方法は19世紀の都市的環境の拡大の中で生き残ることが難しかった。新しい燃料の利用や新しい厨房施設といった住宅環境の発展とともに、調理に関する知識の提供が促進されるようになった。それは、中産層の若い女性に対しては私的レベルで、中産層家庭の家事奉公人となる労働者層の少女に対しては国家レベルでおこなわれた。特に独立した家庭を築こうとしている若い女性たちに向けた安価な「商業的」料理書が、その中のレシピのための食材を製造している企業によって、インフォーマルな形で刊行された。」

もう一つ、食品企業による宣伝の問題を扱ったのがルメル報告である。ドイツを中心にチョコレートとコーヒーの広告の時代的変遷を分析している。

「最近100年間、チョコレートとコーヒーは食品工業の製品のうち最も宣伝されたものの一つである。それゆえ、これらは食品の宣伝と食生活の変化との間の関係を示す恰好の例といえよう。

最初に、映画の前後に流れるチョコレートの宣伝用フィルムについて、年代別に比較する。1930年代では“chocolate gives energy”、1950年代では“chocolate gives calories”、1970年代では“chocolate has not much calories”、1990年代では“chocolate is fun”となる。報告では、製品とそれに関するマスメディアの中心的メッセージ、各時期における主たるターゲットグループ、チョコレート消費における諸変化と今日に至るその成功の道筋（今やチョコレートはあらゆる世代や社会層の人々にとって広く普及した安価な食品となっている）、などが検討される。

家庭や、いたるところにあるカフェで飲まれる本物のコーヒーは、今日誰でも購入可能となっている。しかし50年前には、家庭で最も普通に飲まれていたのは代用コーヒーの形であった。それは、値段が安いからだけではない。コーヒーの有害性に関する果てしない物語のせいでもあった。20世紀後半になって、“Tchibo-Uncle”や、Jacobs-coffeeの“Frau Sommer”といった宣伝キャラクターが、消費者の信頼を醸成するための生きた保証を提供することとなった。今日においてはどうか？ 宣伝は、現代的ライフスタイルのイメージを好んで提供し、若い世代を新たなターゲットとしている。イタリア＝アメリカ的コーヒー文化が再び食生活を変えているようだ。」

第5部会は、特定の分野ではなく全般的なテーマを扱っているが、とくに食文化と栄養学との関係をめぐる2つの報告を紹介しておきたい。まずハルトフの報告は、オランダに重点をおきつつ、ヨーロッパ全体を視野に入れて分析をすすめている。

「栄養と公衆衛生への関心は、19世紀後半に生じてきた。一部の衛生主義者たちは、下層階級の単調な食生活や貧弱な全般的栄養状態に関心を向けるようになった。19世紀末になると、食の欠乏状態は工業化した国々では徐々に消滅していく。人間の肉体的運動も、激しい労働から適度な運動へと変化する。十分な食料確保へのプロセスは、単線的なものではなく、紆余曲折によって特徴づけられており、両大戦や戦後の悲惨な時期、1930年代の経済危機など、多くの国で厳しい後退の時期があった。

この変化の過程で、栄養諸科学が専門的学問分野として登場した。本報告の目的は、栄養学的知識の社会への普及プロセスを考察することである。報告では、なぜそしてどのようにして、栄養教育が住民の健康問題に焦点を当てようとしたのか、そして食品産業はそれにどうかかわっていたのか、を分析してみる。公衆衛生と食品産業との関係は複雑であり、両方とも人々の食習慣を変えようと意図していながらも、その目的は異なっていた。公衆衛生と酪農・乳業、園芸セクターとはしばしば共通の目的を持っていた。食肉セクターについてはそれは必ずしもはっきりとはしていなかった。報告では、オランダに焦点を絞り、他のヨーロッパ諸国の経験も考慮していきたい。

栄養教育における4つの主役が議論される。公衆衛生、栄養諸科学、食品産業、対象となる住民たち、以上である。」

もう一つはスタンザーニの報告である。これは第4部会で発表されたが、内容からするとこちらへ入れるべきものであろう。19世紀フランスの食品衛生の議論を軸に、経済・政治・科学と食文化との絡みの問題を扱っており、たいへんすぐれた報告である。概要のみであるが紹介しておく。

「フランス第三共和政において、科学者たちは特別な役割を演じていた。彼らの多くは、

全国および地方レベルの官吏であり、新しい医療諸機関・諸施設の創設をサポートしたり、すでにいる人員の補強に尽力した。保健諮問委員会や自治体の保健関係部署、専門雑誌、等々。衛生主義者は、結核菌に汚染された肉についての論争においてとくに重要な役割を演じた。ミアズマ説とパストゥール学派との間の対立は、公的な議論を大きく燃え上がらせ、食行動に対して重大な影響を与えた。特に、科学者たちは健康という観点から、新しい形の調理方法（グリル）の有効性についてアドバイスをおこなった。

同時に、こうした成果は出版活動の発展なしには到達することはできなかったであろう。新聞は、衛生主義者の成功に大きく貢献したが、同時に食品の安全性に係わるパニックを最初に組織化運動を刺激した。豚の旋毛虫病の発生（1880年）はこのことを示している。旋毛虫病は、いくつかの対立・問題を惹起し、そこにおいて新聞が決定的役割を演じた。科学者たちの間では意見が分かれていた。ある者は、この病気の伝染形態の科学的不確実性に直面して、予防のためあらゆる塩漬け豚肉の消費を禁止する必要があると考えた。またある者は、逆に、解決策は検査方法（病気の追跡）の改善と人々への食物教育の中に見いだすべきであるという反論した。こうした対立は政治や行政のレベルでも再生産され、ビジネス環境においても大きく作用した。（フランスの家畜飼育業者がアメリカからの塩漬け豚肉の輸入禁止を支持したのに対し、貿易業者や工業界は反対した。）」

5

このほかにも紹介したい報告は多いが、このあたりで終わりにしたい。いずれにせよ、この I C R E F H のシンポジウムは、ヨーロッパにおける食生活史研究、および食にかかわる学際的研究の多様性とレベルの高さを示している。

この I C R E F H のほか、ヨーロッパにはいくつかの食文化研究のための学際的・国際的研究者グループがあり、それぞれ活発に研究活動を展開している。筆者が個人的に知っている組織としては、「食民族学研究のための国際委員会（International Commission for Ethnological Food Research）」がある。このグループも、隔年ごとにヨーロッパ各都市で国際シンポジウムを開催し、その成果を数多くの論文集の形で刊行している。<sup>註(8)</sup>

今後は、こうしたグループの活動についても紹介していきたい。

註

- (1) Kenneth F. Kiple & Kriemhild Conee Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, 2 vols., Cambridge/New York, Cambridge U.Pr., 2000; Solomon H. Katz, et al. (eds.), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 vols. New York, Charles Scribner's Sons, 2003; Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (eds.), *Food: A Culinary History*, New York, Columbia U.Pr., 1999. その他数多くの研究書あり。
- (2) Hans J. Teuteberg (ed.), *European Food History: A Research Review*, Leicester, Leicester University Press, 1992.
- (3) John Burnett & Derek J. Oddy (eds.), *The Origins and Development of Food Politics in Europe*, London, Leicester University Press, 1994.
- (4) Adel P. den Hartog (ed.), *Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the Twentieth Century*, East Linton, Tuckwell Press, 1995.
- (5) Martin Schrärer & Alexander Fenton (eds.), *Food and Material Culture*, East Linton, Tuckwell

国際研究論叢

Press, 1998.

- (6) Alexander Fenton (ed.), *Order and Disorder: The Health Implications of Eating and Drinking in the Nineteenth and Twentieth Century*, East Linton, Tuckwell Press, 2000.
- (7) Marc Jacobs & Peter Scholliers (eds.), *Eating Out in Europe: Picnics, Gourmet Dining and Snacks Since the Late Eighteenth Century*, Oxford, Berg, 2003. この第7回シンポジウムについては、拙稿「ヨーロッパにおける食文化研究のひろがりー第7回 I C R E F Hシンポジウムに参加してー」『季刊ヴェスタ』46号、2002年、31～36ページ、参照。
- (8) このグループの国際シンポジウムを紹介した拙稿「ヨーロッパにおける食民族学研究のひろがりー第14回国際シンポジウム（スイス）傍聴記ー」『季刊ヴェスタ』50号、2003年、68～73ページ、参照。



会議場（Vila Lanna）の外観



会議場（Vila Lanna）の内部