

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2019 年度研究助成>

1920 年代フランスを例としたガストロノミー、リー
ジョナリズム、ツーリズムの影響関係の研究

お茶の水女子大学 基幹研究院研究員 梶谷彩子

2022 年 6 月 30 日

<2019 年度研究助成>

1920 年代フランスを例とした

ガストロノミー、リージョナリズム、ツーリズムの影響関係の研究

梶谷彩子

(お茶の水女子大学 基幹研究院研究員)

研究目的

本研究は、地域の食文化を巡る「フード・ツーリズム」のルーツを探ることを目的とする。食を観光資源にしている国々の中でも、フランスは長らく「美食の国」として人気を集めているが、それはフランスが自国の食文化を自ら様々な方法で文化的特徴として PR した成果である。例えば『ミシュランガイド』(Guide Michelin)など評価型のレストランガイドは、フランスの美食のありかを網羅的に示すという意味において代表的なものとして位置づけることができる。しかしこの傾向は、フランスの長い食文化史の中でも 20 世紀に入ってから本格化した新しい動きであり、それまで地方の食に対しては、パリの美食を支える存在としての認識の方が強かった。20 世紀を迎えたフランスにおいてどのような社会的背景が「地方の食」へ目を向けさせ、そして今日まで続く「美食の国」のイメージを形成したのだろうか。

研究方法

対象とする時代の一次資料の分析を中心として検証を行なった。社会的背景を明らかにするため、ガストロノミーの書に限らず、当時の新聞記事、雑誌記事、ガイドブックなど幅広く参照したが、今回の分析の中心となったのは、キュルノンスキー(Curnonsky, 1872-1956)とマルセル・ルフ(Marcel Rouff, 1877-1936)による美食ガイドブックのシリーズ『美食のフランス』(La France gastronomique, 1921-1928)である¹。

食文化史から見た 20 世紀初頭のフランス

「フランス＝美食の国」というイメージが定着して久しいが、この印象の原点は 2 つあるだろう。ひとつは、宮廷で発展してきた豪華絢爛な料理が、19 世紀以後高級レストランによって引き継がれ、

ヨーロッパの食をリードする存在として君臨してきたこと。もう一つは、19 世紀末以降再注目された個性豊かな「地方の食文化」が維持されていることである。しかし元来各地に存在してきたにも関わらず、地方の食文化は長らくその存在感を示すことはなかった。それは、国家全体が中央集権体制であり、19 世紀以降もパリにおける発展に力点が置かれてきたことに起因し、食文化史においても、レストランの発展が著しいパリに注目が集まりがちであったことの影響が考えられる。

このような状況が長く続いてきた中で、文筆家のキュルノンスキーとルフは 1920 年代フランスの各地方を自動車で巡る旅を実現し、その土地のおいしい料理を紹介する『美食のフランス』を出版した。この作品の登場をきっかけに、フランスにおける地方食文化の重要性と、国としてプロモーションすべき美点であることが再認識され、国内外へ大々的にアピールされるようになったのである。

先行研究

フランスの食文化研究は、文献調査を主軸として幅広く展開されている。20 世紀初頭までを研究対象とした基礎文献としては、社会学者のステーブン・メネルによる『食卓の歴史』²が挙げられる。この研究では、中世から 20 世紀までの食について、イギリスとフランスの比較を交えながら、多様なテーマで検討がなされた。その中の「ガストロノームとガイド」という項目においては、ガストロノミーが誕生し、美食ガイドブックが出版されるまでの間にある「食」に対する認識の変化が述べられており、キュルノンスキーについてはガストロノミーと観光旅行が結びつく好機と捉え、地方料理へ注目することを示した人物として言及されている。しかし他のテーマに紛れなく基本的

な捉え方を示唆するにとどまった。その後の研究では、19世紀末以降のフランスの食文化について「観光と美食が結びつき、ガストロノミーが地方を再発見する」との見方が定着してきた。近年は社会学的調査と分析を基に日常生活にまつわる歴史を研究しているジュリア・セルゴらにより、地方の郷土料理は世代を超えて受け継ぐべき財産であるとして、フランスにおける地方食文化の重要性が説かれている³。しかし、華やかな19世紀末から一転して、激動の20世紀を迎えたフランスの食について中心的に扱う研究や、『美食のフランス』を主軸とした研究はまだ確立されていない。

ガストロノミー

「ガストロノミー」(美食学・美食術)とは19世紀初頭に誕生し、その言説は、食生活の変遷に合わせて多様に展開されてきた⁴。ガストロノミーの書を著した人々は、基本的な生活行動であった食に対して早くから文化としての価値を見出し、食卓でのルールやマナーを守ること、旬の食材を用いた料理を囲むことなどを中心に「腹を満たす」ことの先にある様々な事柄を書き残した。20世紀初頭には『ミシュランガイド』等、現在まで続く美食ガイドブックの基礎となるような「地方の再発見」をテーマとしたガストロノミーの書が複数出版された。この背景には地域振興を経済的・文化的に促す「リージョナリズム」(地方主義)というムーブメントと、19世紀後半から新しいレジャーとして受容されたツーリズムが影響している可能性を指摘できる。

リージョナリズム

リージョナリズムは、フランスにおいて地方のあり方を明らかにしようとする活動に端を発する。第一次大戦(1914-1918)後、当時の商務大臣クレマンテル(Étienne Clémentel, 1864-1936)が、フランス経済の立て直しのために地域再編に乗り出し、「経済地域」を制定して地方の経済的格差問題への対応を試みた。

一方で1900年前後から、地方ごとに地元産業や地元文化を擁護しようとする動きが活発となる等、全国的に地方への意識も高まっていた。もう一つのリージョナリズムとも言うべきこの運動は、地元の住民に自らが住まう地域の良さを再認識させる狙いから始まり、のちに観光資源として広くフ

ランス全土へ伝播される土台を築くこととなった。ガストロノミーの歴史においては、1900年の『ミシュランガイド』創刊を機に地方の食文化にも目を向けることが徐々に定着する頃と位置づけられていることから、これらの社会の動きとの連動や影響関係が存在したのではないかと考えられる。

ツーリズム

ツーリズムは、自宅以外の場所に滞在する新しいレジャーとして位置づけられるが、その受容には、産業の発展が非常に大きな役割を果たした。近代ヨーロッパの産業発展の象徴である鉄道や自動車等、主要な交通網の発展は旅を身近なものにした。交通網の発展と並行して元々治療の場であった温泉や海水浴場の再開も進み、ツーリズムは地方における一大産業として成り立とうとしていた。

この頃のツーリズムにとって何よりも重要であったのが、「自然の風景」を愛でることであった。フランス語で「ピトレスク」(pittoresque)と表現される「趣がある」風景を求め、多くの人が自然豊かな地へと出かけた。フランスでは18世紀末から19世紀にかけて「ロマン主義」が台頭した際、風景を美しいものとして捉える考え方が受容され、それがツーリズムの最初の目的としても反映された⁵。それまでは宗教的な巡礼地で畏怖の対象でしかなかった廃墟やそびえる山々が、一躍、各地方の呼び物となったのである。

リージョナリズムが内部の人々に文化振興を促すものであったのに対し、ツーリズムは、外部の人々に向かってその地方の見どころを発信し体験させる役割を担った。方向性が全く異なるものの、世紀転換期以降、フランスではパリ以外の場所に目を向けることが多角的に示されてきたと言える。

考察1：ガストロノミーとリージョナリズム

1900年以降に活発となった地方独自の文化や芸術などを振興するリージョナリズムは、フランス地方主義連盟(Fédération Régionaliste Française, 略してF.R.F.)が発行した定期刊行物『アクション・レジオナリスト』(Action Régionaliste)を筆頭に、1920年代前後まで各地方独自の出版物が精力的にこのテーマを扱ったことによって顕在化した。例えば『ラ・ブルゴーニュ』(La Bourgogne)は、ブルゴーニュ地方出身の作家による詩、文学、芸術な

ど文化的な項目に絞って記事が生まれ、第1号の前書きには「我々はおもっぱら物質的な生活を営む傾向がある。我々は同じように精神的な部分も育てるべきだ。[...]我々はフランスの偉大さを形成したあらゆる伝統に敬意を払う」(*La Bourgogne*, 1922)と書かれている⁶。

食の面においては、文筆家のオスタン・ド・クローズ(Austin de Croze, 1866-1937)を発起人として「食におけるリージョナリズム」と言うべき動きが始まった。クローズは『美食のフランス』の著者であるキュルノンスキーとルフとも親交があり、美食家でもあった。彼が組織した「地方主義の美食」は、パリで行われる大型の美術展「サロン・ドートンヌ」(*Salon d'automne*)への出展を果たし、郷土料理を具体的に紹介する企画を実現した。

文化的リージョナリズムの背景には、当時のフランスの産業化が著しかったことにある。近代フランスでは、科学技術が非常に発展した。それは人々の生活に多くの恩恵をもたらすと同時に生活のスピードアップをも促し、結果として食生活にも直接的な影響を及ぼした。すなわち、丁寧に調理された料理をゆっくり味わうよりも、当時の新たな工業製品であった缶詰等を用いながら、簡単に手早く調理して時間をかけずに食べることが優先されるようになったのである。キュルノンスキーとルフを始めとする世紀転換期を生き抜いた美食家たちは、この傾向によってフランス料理の伝統が喪失することを憂慮し、リージョナリズムに共鳴するような形で、昔ながらの手法で作られた料理を味わうべくそれぞれが地方へ出かけ、おいしい郷土料理の情報交換を行っていた⁷。キュルノンスキーはのちの別著書において、「フランス料理」と呼ばれるものの中でも、郷土料理こそは、フランス料理の栄光であると明言している⁸。ガストロノミーにおける「地方の再発見」というテーマは、キュルノンスキーとルフを含む当時の美食家たちによって顕在化されたものであり、『美食のフランス』の功績は、それまで美食家同士のネットワーク内でのみやりとりされてきた各地の美食にまつわる情報を、一般読者に届く形で示した点にあると言える。

考察2：ガストロノミーとツーリズム

ツーリズムの受容が進んだフランスでは、19世紀半ばにアドルフ・ジョアンヌ(Adolphe Joanne,

1813-1881)による旅行ガイドブックの出版が始まった。しかしその内容は、現代の旅行ガイドブックのように、観光スポット、ホテルやレストランの詳しい案内、お土産品の紹介等をたっぷり含んだ内容というよりは、「ピトレスクな風景」を余すところなく見て回り、無駄のないすばらしい旅行を実現することを目指すものであった。そのため、現地の食についての情報は、必要最低限の言及しか行なわれていない。例えば海水浴場のそばにあるカジノ施設にレストランが含まれている等、施設の種類として記述することが中心で、地元の店を精力的に紹介する傾向は見られなかった。ジョアンヌのシリーズにとって、現地での食事は基本的に「旅行に付帯する行動」であり、食べる場所が「ある」ということさえ示しておけば問題なかったであろう。さらに1900年創刊の『ミシュランガイド』でも、レストランやホテルの情報が強化されるようになったのは1923年以降のことであった。その地方固有の風景の素晴らしさを享受し、設備の十分な施設で過ごす旅の楽しみ方の提案は、ジョアンヌのシリーズによって十分になされたと言えるが、旅の楽しみと食の楽しみが結びつくまでには、20世紀を待たねばならなかった。

ガストロノミーの分野では、1900年頃から徐々に地方の美食が紹介されるようになる。それまではパリにおける美食体験が話題の中心であったが、著者の出身地にまつわる食の逸話を語るものが増え、徐々にパリからフランス全土へとその視点を広げていった。例えば1906年に出版された『食の道楽のフランス』(*La France gourmande*)は、著者のフルベール＝デュモンテイユ(Fulbert-Dumonteil, 1831-1912)の故郷であるペリゴール地方の食の話題とともに、食材、料理、飲み物から調理道具に至るまで、食にまつわる様々な事象についての逸話や時評が収録されている⁹。ただし当初は現地に行くことを勧めるような内容ではなく、あくまでも個人の見解を述べたものにとどまっているため、この時点ではまだガストロノミーとツーリズムとは明確に交わってはいない。ガストロノミーの書がガイドブックとしての様相を帯びるようになるのは1920年代を迎えてからのことであり、その旗頭こそ『美食のフランス』であった。

『美食のフランス』の執筆は、キュルノンスキーとルフが道楽で始めたことではなく、主に第一次大戦からの復興を示すための企画であった。この

点は、19世紀のガストロノミーの書と大きく異なる部分である。それまでのガストロノミーの書は、基本的に著者本人の意思による作品が多くを占め、宣伝広告やキャンペーンを含むものは見られなかった。この意味においても『美食のフランス』の独自性を指摘することができ、かつ、ガストロノミーの話題が多くの人々の心をつかむものとして定着していることを示している。

『美食のフランス』は、最初に刊行された1921年の『ペリゴール編』を筆頭に、1928年までの間に全28巻が地方ごとに刊行された。各巻は一冊およそ120ページ前後の小型本(10cm四方程度)で、構成としては、ページ前半では主に各地方の食文化紹介を中心とした内容、後半では実際に彼らが食事をした現地の店を、辿ったルートに沿って案内する内容となっている。巻末にはロコミの募集と読者が書き込めるメモ欄、地元の料理人等から聞き取ったレシピ集、本文中で紹介しきれなかった店の住所一覧、都市名別索引をつけ、実用性も備えている。読者に対してロコミを募集する文言は各分冊の冒頭に必ず記載されているが、これは、個人の名で出版されてきたガストロノミーの書としてはかなり新しい方向性である。

成果・結論

『美食のフランス』の正式なタイトルは、『美食のフランス：料理のすばらしさとフランスの良きオーベルジュのガイドブック』(*La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*)であり、「ガイドブック」と銘打っているのだが、その実は考察1と2で得られたように、リージョナリズムとツーリズムの影響を受けたと思われる記述と、ガストロノミーの書としての記述とが混在している。

だが分冊ごとにそのバランスは異なる。例えばシリーズの第1巻にあたる『ペリゴール編』(1921)はシリーズの最初の巻であるため、フランスにおける地方料理がいかに価値のあるものかということや、シリーズ出版の目的、さらに地方の店で食事をする際の注意点等に全体の3分の1、約40ページが割かれている。ペリゴール地方の美食に関しては、「コンフィ」(confit, 脂漬け)等、名物料理の紹介から始まり、ペリグー、ブラントームほか各街の様子を描き出しながら店を訪ねた記録が書かれている。その他の多くの分冊では、2巻本にな

っているものを除き、概ねページ全体の3分の1が対象地方の解説、残りの3分の2がガイドとレシピ集、メモ欄等に配分されているが、『ラ・メヌとペルシュ編』(1925)では、約70ページにわたりガストロノミーに関する様々な解説がなされている。冒頭の「概説」では料理に関する職業に従事していない「美食家」が料理について語る必要があるのはなぜかをシリーズにおいて初めて述べるなど、ガストロノミーについての多面的な考察が見られる。解説部分の後半になって対象地域の紹介が始まるが、素晴らしい食材として紹介されたのは「ポール・サリュ」というチーズのみで、ワインについては具体的な名前が挙げられていないものの、郷土料理をいくつか紹介している。ガイド部分は全体で約25ページと他の分冊に比べてかなり少なめだが、風景や訪れた店のメニューを書き出すスタイルは維持されている。このような分冊ごとの差が生まれた背景についてはさらなる調査が必要だが、限られたページの中でも、各地方の持つ特徴を書物の中心に据えた結果ではないかと考えられる。

キュルノンスキーとルフがリージョナリズムに影響を受けていたことは確かであるが、実は『美食のフランス』の本文中には、「リージョナリズム」を示す語はほとんど見られない。しかし、『フランシュ=コンテ編』(1926)において各地方の美食探訪を始める前には、必ず地元の図書館に寄ってその地方出身者が著した「ガストロノミー」の存在を調査していることが、シリーズを通して初めて明かされる¹⁰。これは、地元の人々がその食文化をどのように考えているかということに触れようとするものであり、文化的リージョナリズムの活動主軸でもあった「地元出身者による芸術作品を大切にす」(F.R.F, 1902)という思想とも合致するもので¹¹、やはりリージョナリズムを意識して取材していた可能性を指摘できる。

一方でツーリズム促進への協力や当時のツーリズムにとって重要な「ピトレスク」の視点を入れ込んでいる文章は頻繁に見られる。例えば、『ベアルン編』では「ポー」という街について「その気候の穏やかさ、光り輝いて澄んだ空の鮮やかさ、世界中で最も美しい地平線のひとつを見下ろす場所の趣のある美によって、ポーはヨーロッパのツーリズムの中心地のひとつであり、[...]」¹²(Curnonsky&Rouff, 1922)と記述した。『アルザス編』

では「我がフランスのすべての田舎の中で、アルザスはおそらく、[...]その独特な魅力、絵になる美しさ、そしてその伝統を最もよく維持することができる地方である¹³」(Curnonsky&Rouff, 1921)と記述し、まさに「ピトレスク」であることも賛美した。『美食のフランス』はあくまでも美食探訪案内が主目的であるので、一般的な旅行ガイドブックと異なり道案内自体は詳細なものとは言えないが、時折自動車から見える風景についても記述し、各地の道路に問題がないこともアピールしている。

ジョアンヌを中心とする同時代の一般的な旅行ガイドブックでは、食文化やレストランに関する記述は多くなく、名所旧跡の案内が中心的であった。当時としては、この『美食のフランス』の言説は斬新であり、美食探訪、すなわちフード・ツーリズムの原型となるような旅の手法を大々的に提案した書物として位置づけることができるのではないだろうか。その背景にリージョナリズムの影響もあると見られるが、その色はあまり強調されていないことも特徴的である。『美食のフランス』は「ガイドブック」という形式を用い、「リージョナリズム」に基づく郷土料理の再発見というテーマを扱いながらも、きわめて現代的な旅行のスタイルを提案した稀有な作品である。この作品によって地方発信の「リージョナリズム」と外部の者か

ら見た地方を示す「ツーリズム」とをつなぐ有用な道具としてのガストロノミーの姿が示唆された。「美食の国」のイメージは、1920年代のフランスで起きた様々な事象が重なり合って形成されたものと言えるだろう。

今後の課題

本研究を通して、ガストロノミーの言説がリージョナリズムとツーリズムに深い関連を持ち、その内容に影響が出ていることは明らかとなった。しかし、リージョナリズムとツーリズムの間にある相互的な影響関係については明確な結論が得られなかった。今回の成果をヒントとして、それぞれの事象についてさらに考察を深めていきたい。

謝辞

博士号取得直後に今回の研究助成をいただいたことで、この先の研究を描きながら多くの資料を探索・収集することができました。社会情勢によって研究が進められない時期もありましたが、助成期間の延長にも快く応じていただき大変感謝しております。今後も新しい成果を発信し、食文化研究分野の充実に貢献できるよう精進いたします。ありがとうございました。

¹ Curnonsky et Marcel Rouff.(1921-1928), *La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, Paris, F.Rouff. 以後、『美食のフランス』各巻の引用・参照箇所については出版年と地方名の表記にて区別する。

² スティーブン・メネル、北代美和子(訳)(1989)『食卓の歴史』中央公論社。

³ Julia Csergo(2011), 「La Gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe – début XXe siècle」, No.15, *In Situ* [En ligne]: 2-12.; Jean-Yves Andrieux et Patrick Harismendy (編)(2013), *L'Assiette du touriste : le goût de l'authentique*, Paris, collection « Tables des hommes », PUR ; PUF.

⁴ 八木尚子(2010)『フランス料理と批評の歴史 レストランの誕生から現在まで』、中央公論新社。ガストロノミーの展開について詳しい。

⁵ 小倉孝誠(1995)『挿絵入新聞「イリュストラシオン」

にたどる19世紀フランス 夢と創造』、人文書院：97-103。ロマン主義とは19世紀初頭に発現した文学や思想における新たな潮流で、感受性や主観に重きをおいた一連の運動のこと。

⁶ *La Bourgogne : littéraire & scientifique* (1922), No1, Première année, Autin, Librairie Guignard: 1.

⁷ キュルノンスキー、ガストン・ドリース、大木吉甫(訳)(2003)『美食の歓び』《中公文庫》、中央公論新社：75-79。

⁸ 同上：92-93。

⁹ Furbert-Dumonteil(1906), *La France gourmande : chroniques, ballades, anecdotes et menus célèbres*, Paris, Librairie Universelle,

¹⁰ Curnonsky et Rouff(1926).*La Franche-Comté*:12-13.

¹¹ Fédération Régionaliste Française(1902), *L'Action régionaliste*, No.1, Paris, secrétariat de la F.R.F. : 1.

¹² Curnonsky et Rouff(1922). *Le Béarn*: 47.

¹³ Curnonsky et Rouff(1921). *L'Alsace*: 7,18.