

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2018 年度研究助成>

イタリアにおけるワインの生産・流通・消費に関する  
人類学的研究

ナショナリズムによって形成される食文化

京都大学大学院 人間・環境学研究科 深谷拓未

2020 年 6 月 11 日

<2018 年度研究助成>

イタリアにおけるワインの生産・流通・消費に関する人類学的研究

—ナショナリズムによって形成される食文化—

深谷拓未（京都大学大学院 人間・環境学研究科）

## 序論

### (1)問題の所在

グローバル化が進む現在、政治経済的に、ナショナリズムが食に強い影響力を持つようになった。こうした中、本研究は、食のローカルな実践から食の中心的感覚である味覚までを射程に入れ、現代の食とナショナリズムの関係について考察を加えるものである。具体的には、ワインに関する法制度（以下、認証制度）と、イタリア・トスカーナにおけるワイン生産の現場を事例に取り上げる。

### (2)本研究の視座

近代を中心に、世界の至る地域で勃興した近代国家は、ナショナリズムを政治的基盤に据え、当該国家の文化・社会に多岐・多様に渡る影響力をもたらすようになったことは既知のことである。今や、ある地域の食文化を研究する際、ナショナリズムを避けて議論することは難しい。

近代以降の食の諸相を論じる人類学的研究では、ナショナリズムの高揚に伴い、「国民食」が創造される過程を指摘した Appadurai (1988) の研究が代表的である。彼の研究以降、主に近代国家成立期以降のアフリカやアジア諸国を中心にした多数の報告が後続した。そして、こうした一連の研究は、政府が食品市場に介入し、国内の食品消費傾向をコントロールする実態を検証することを通して、自国の食のオリジナル性や起源を追求する、食の「真正化 (authenticate)」の動きを指摘してきた (Caldwell 2002)。

しかし、こうした先行研究はあくまでも、食を政治経済的側面や、歴史的なマクロな視点から捉えた、一面的な議論であることに注意したい。それに対して本研究は、従来の研究が捨象してしまっている、ローカルな食の生産から食習慣という営み、食物の味といった視点を積極的に取り入れて議論を展開する。

食の「真正化」の潮流はイタリアも例外とはいえない。19世紀以降に「美食」を独自に確立した

フランスとの対比の中で、イタリアでも19世紀後半以降に食をめぐるナショナリズムが高揚した歴史がある (玉置 2014)。中でもワインは、イタリア・ナショナリズムが重んじる「地域的多様性」を具体的に示す格好の食物の一つであり、ワイン法 (DOC法) と、それに基づく認証制度によって国家的に保護されてきた (表1参照)。

表 1：イタリアの食とワインの歴史的経緯 (玉置 (2014) をもとにして、筆者作成)

イタリアの国家と食の変遷		イタリア・ワインをめぐる動向	
1861	イタリア統一運動	1878	パリ万博でイタリア・ワインが評価
1891	<i>La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene</i> 出版	1935	フランスが AOC 法制定
1931	<i>Guida Gastronomica D'italiano</i> 出版	1963	DOC 法制定
		1984	DOC 法内に DOCG が導入
1986	スローフード発足	1992	EC 原産地保護制度により IGT 導入
2004	スローフードが政府公認		
2015	「食」をテーマにしたミラノ万博開催		

そこで本研究では、銘醸地として知られ、同時に認証制度によって保護されているトスカーナのワインを事例に取り上げる。そして、生産の現場における人々の日常的なワイン消費、流通における諸言説、またローカルかつグローバル規模でどのように消費されるのかまでの一連を包括的に分析する。以上を通して、政治経済的な文脈にのみ回収されない、イタリア・ワインをめぐるナショナリズムの在り方を提示することが目的である。

### (3)調査概要

本論文で取り上げるワイン生産の事例は主として、イタリア・トスカーナの某小規模ワイン農園 C (以下、農園 C) における、2019 年中の計 68 日間の現地調査をもとにしている。

農園 C では、オーナー (56 歳男性) <sup>1)</sup> の経営管理のもと、2 名の労働者が常勤しており、赤ワイン「キャンティ (chianti)」とオリーブオイルを生産している。さらに、繁忙期には多数の季節労働者が訪れる他、ボランティアも常時受け入れている。また、農園の家屋の一部を改築した宿泊施設も経営しており、国内外を問わず宿泊客が訪れる。

ワインの流通・消費に関しては、イタリアの一般家庭での現地調査や、日本におけるソムリエへのインタビューや文献調査も含む。

### 生産—生産者たちの営みとトスカーナ—

#### (1) 農作業と土地に根差す生産者

トスカーナは、州都フィレンツェを中心とした観光産業も一役買って、ブドウとオリーブから構成される丘陵の風景はトスカーナのイメージと深く結びついている。そして、トスカーナのワイン生産者の生活においても丘陵は重要である。

そもそも、ワインは原料となるブドウの栽培から醸造という一連が、同じ農園で行われるという特徴がある（麻井 1981）。それ故、生産者は農園でのブドウ栽培にも多くの時間と労力を充てることになる。ブドウ栽培で最も重要視されているのが、その樹形である。図 1 から分かるように、ブドウは列状に植えられているが、ブドウ畑の理想型を実現するために、生産者は「剪定 (potatura)」と呼ばれる作業を重要視している。冬季から春季の剪定によって、ブドウは「耳 (orecchi)」型と形容されるような、蔓が勢いよく上方に張り出している樹形を目指す。逆に、剪定が行き届かず、蔓が大きく伸びて垂れ下がっている姿は望まれない。オリーブについても同様である。こうした剪定によって、列状をなしたブドウ畑と、各樹が独立して等間隔に植えられたオリーブ畑とで構成されるトスカーナの特徴的な風景が実現されている。



図 1: 「耳」型とされるブドウの列 (筆者撮影)

こうした樹形は生産効率や重機の導入とかかわっていることは間違いない。例えば、収穫作業においては、剪定の行き届いたブドウの方が格段に作業効率が良いことに加え、そもそもブドウの列の間隔は重機の幅とほぼ合致する。一方、労働者

らは、農園を見て廻っては、その様態から農園の管理者を評価することが少なくなく、自分の管理する農園を自慢ながらに見せることもある。2019年の農園 C における収穫時には、オーナーが病気のため、剪定も地面の整備も充分ではなかった。それ故、収穫時に集まった季節労働者たちは、口々にオーナーの陰口をたたいていた。

このように、農園の見た目やブドウの樹形は、単に作業効率を求めた結果としてのみならず、そこには農園を所有・管理する者の名誉<sup>2)</sup>にさえも直結している。

#### (2) 醸造とその感覚

醸造過程は生産者独特の感覚で溢れている。

まず、ブドウの収穫のタイミングは、ブドウ果汁に含まれる糖度によって決まる。図 2 は、農園 C における 2019 年の収穫前のブドウの糖度測定値 (Brix 値) である。ブドウ畑の差は、その樹齢による分類である。畑ごとに差はあるものの、糖度測定値が横ばいになり、ブドウ果汁の糖度上昇が終了したのを見定めて収穫を行う。農園 C の 2019 年における収穫は 9 月 21 日、9 月 22 日に行われた。収穫されたブドウはその日のうちに压榨されて貯蔵用タンクに入れられ、野生発酵<sup>3)</sup>が進む。



図 2: ブドウ畑別のブドウ果汁糖度(%)の変化

収穫後、生産者らは、目、鼻、舌による独特の感覚で、貯蔵タンク中のブドウ果汁の状態を把握している。例えば、アルコール発酵中は、それが放つ「花のような」臭いを嗅ぎ取る。それが終了した時点でアルコール醗酵が終了したことを察知する。さらに、彼らは飲まずしてワインの熟成状態を知ることができる。酸化したワインの色は、ボトルから注いだ瞬間に「ピンク (rosa)」に見えるという。この「ピンク」色は、彼らが好まざるワインを酷評する時の表現としても使われる。逆に、彼ら

が飲み頃で美味しいワインは「黒い (nero)」とされている (図 3 参照)。こうした生産者の視覚判断は、ソムリエのそれと比べた場合、その方法も基準も異にしている。

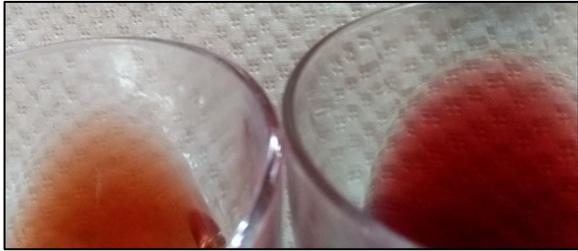


図 3: 「ピンク」のワイン (左) と「黒い」ワイン (右) (筆者撮影)

### 消費の現場—味覚判断に注目して—

#### (1) トスカーナの日常的なワイン消費

もちろんワインは、様々な価値、評価言説、制度の影響を経て、世界的に流通し、味覚判断される。しかし、ローカルなワイン消費の現場に即する限り、その味覚判断において、食卓、料理、またそこに反映される彼らの生活スタイル、または農園の感覚的な体験を切り離して考えることはできない。

そもそもワインは食中酒として日常の食卓で消費される。そこでは、ワインは水で割って飲まれることが珍しくなく、「水をワインで色付けする」と表現されることもある。この飲用方法には、酔いを防止する効果がある。

そして、ワインと共に饗される食事、ワインを必要とするという、ワインと料理の適合的な性格があることも重要である。というのは、第一に料理の塩分の濃さである。文化史的に見てもワイン消費量の多さと関係があるとされている (カパッティ&モンタナーリ 2011)。そして第二に、例えば肉の煮込み料理の方法に見えるように、料理全般に水分が少ないことが特徴といえる。肉の煮込み料理は、加熱によって水分が十分に蒸発した状態が理想的である。以上の二点から、日常的な食卓におけるワイン消費において、水割りのワインは飲用水の代替物としての性格を帯びている。

さらに、ワインが日常的に消費される食卓はトスカーナの丘陵と深い関係がある。まず、トスカーナの肉食嗜好という特徴は今や周知のことであるが、トスカーナの人々は、肉食をトスカーナの丘陵の風景と関連づける。というのも、秋になれば、丘陵の至るところで野生動物が目撃され、

それを捕獲するハンターが農園に出入りする。また、猟のための銃声が丘陵に響き渡ることは日常茶飯事である。こうした感覚的な体験によって、肉食を中心とする食卓は丘陵の延長として捉えられている。特にワイン生産者は、自らの農園で作ったワインを、丘陵の感覚的な体験と結びつけた肉と共に味わうのである。従って、彼らにとってのワインの味とは、ワインが食事の場において肉料理と共に消費されるという点において、自らの身体を取り巻く丘陵を切り離して考えることはできない。時に彼らが「このワインは農園の味がする」と表現するのもそのためであろう。

#### (2) 「テロワール」言説—生産地を離れて—

一方、主にワイン業界において、ワインの品質・味は、その原料となるブドウの気候、土壌、環境 (これを総称して「テロワール」と呼ばれる) によって決まるという信奉があるとされており、麻井 (1981) はこれを「宿命的風土論」と呼んでいる。

例えば、ある日本の流通業者が開講したワイン講座において、講演者は「地図を見るのは楽しい。地図を見れば大体ワインの味までわかってしまう」という。確かに、彼らが直接生産地を訪れることはある。しかし、ここでのワインの味覚判断は、直接的な農園の感覚を伴っているというよりもむしろ、知識から予想される全体的な味の傾向を読み取っている。その場合、参照されるのが、一般的な地理学的な知識や、ワイン業界が独自に定めた地理的区分や土壌区分である。こうした、「テロワール」とワインの品質・味の関係は、例えば図 4 のように、理解されている。



図 4: 「テロワール」の一般的な解釈の図解 (『dancyu』2016年12月号 p.52 より転載)

また、イタリアの Gambero Rosso (ガンベロ・ロッソ) の出版するワイン評価雑誌 *Vini d'italia*

2017では実際に、トスカーナは他地域に比べて特に「テロワール」に恵まれているために、そこで産出されるワインも品質が高いと認めている。

このように、流通先においては、ワイン業界が中心となって創造・発信される「テロワール」に関する知識がワインの味覚判断に影響している。従って、ワインの味や質は、知識・情報としての「テロワール」という用語で説明・評価される。

### 流通—認証制度をめぐる—

#### (1) 認証制度の効果

ワインの味覚判断において生産地と流通先との間に差異が生じる背景には、流通に際する認証制度の介入を無視できない。

イタリアのワイン法は、1935年にヨーロッパでいち早くワインの法制度を整えたフランスに倣ったものである（玉置 2014）。イタリアがワイン法整備を整えたのは1963年である（表1も参照）。その内容は、フランスのそれと類似しており、品質が高く、地域的特徴が強いと認めたワインを登録・格付けし、その生産過程や使用ブドウ品種、ラベル記載内容等を定めている（蛭原 2019）。キャンティもこの例に漏れず、19世紀より相次いで開催された万国博覧会で高評価を受けたことを背景に、法整備当初から認証の対象となり、現在でも「DOCG」という最高ランクの認証を受けている。そして、こうした格付けは、2000年代後半にかけてのイタリア・ワインの世界的な流通拡大（図5）に一役買っており、知名度・評価を高めている。

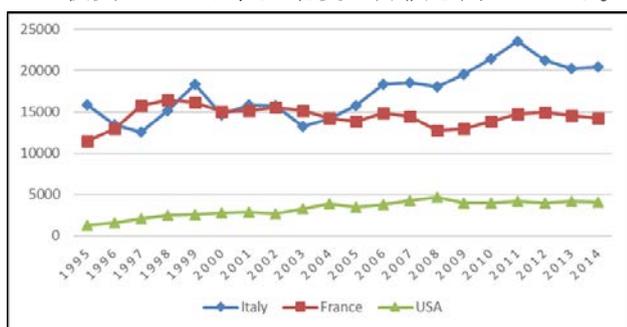


図5: イタリア・フランス・アメリカにおけるワイン輸出量 (hl) の変化 (OIV 統計 2017年より筆者作成)

#### (2) 生産者の両義的態度

イタリアの認証制度は、その施行当初から生産者には不評であったとされている<sup>4)</sup>。こうした状況は、農園Cも例外ではない。農園Cを訪れる客

の中には、その知名度から、農園Cのワインを「DOCG」であるのか尋ねたり、それが記載されたラベルを所望する者が絶えない。それに対してオーナーは、認証制度は流通拡大を目的としているに過ぎないと揶揄し、農園Cのワインを「自分のワイン」であることを強調する。また、それ故、自らのワインを、「キャンティ」という総称で呼ぶことも、ましてや認証を示すラベルを貼ることも好まない。

その一方で、現オーナーが駆け出しの2000年代前半、彼は積極的に海外輸出をし、商業的に成功したことがある。生産量は現在の5倍以上であり、主にポーランドに販売したという。この時期にボトリングされたラベルには、「Chianti」の記載（図6）と共に、認証を証明する特別なラベルも追加で貼られていた。



図6: 農園C製造のラベル (部分、筆者撮影)

また、別のトスカーナの農園Pのオーナーは、認証制度の定める生産規定はおろか、規定使用ブドウ品種名の「サンジョベーゼ (sangiovese)」すら覚えていないという事例もある。実際、農園Cや農園Pにおけるワイン生産過程において、認証制度を意識することはほとんどなく、従来通りの習慣化した過程を踏んでいる。確かに対外的には、認証制度の定める生産規定は厳格であるとの印象を与える。しかし、生産者にとってみれば、相当粗悪な醸造をしない限り、意識せずとも生産規定は容易に達成できる内容といえる。

#### (3) 認証制度とイタリア・ワインの「多様性」

以上のような認証制度は、ワインが世界規模に流通する際に、知識・情報としてワインの価値基準・味覚判断に大きく影響する。そして、特にイタリア・ワインの文脈では、「地域的多様性」が強調されることになる。

塩田 (2011) によれば、第二次世界大戦後のイタ

リアは、ワインに「低価格・高品質・多様性」を求めてきた。確かに、認証で定められる使用ブドウ品種の多くは、「土着品種」と呼ばれる、その地域で伝統的に造られてきたブドウ品種である。さらに、認証ワインの地域的分布<sup>5)</sup>からも分かるように、特に近年、それまで認証ワインが存在しなかったり、数的に少なかった地域において新たに登録されるケースが多く見られる。逆に世界の各地で栽培される「国際ブドウ品種」を使用して造られたワインで、認証登録されるケースは圧倒的に少ない。

こうした認証制度が功を奏して、イタリア国内外で、使用ブドウ品種と産地が一対一対応的に認識される傾向がある。あるイタリア人男性(20代)は、ブラインドテイastingにおいて、その産地を「サルデーニャ」と認めた際、その使用ブドウ品種を迷うことなく「カンノナウ」<sup>6)</sup>であると言及した。一方、生産者にとっても、例えばキャンティの使用ブドウ品種「サンジョベーゼ」の特徴をより表現しようと、キャンティと別枠での認証を受けようとする風潮<sup>7)</sup>も見られた。

そして、イタリアのソムリエ協会が、イタリア・ワインの味覚判断において重視しているのは、土着品種を用いた認証ワインの名前とその味覚的特徴である。従って、ソムリエは、認証を知識として記憶し、その特有の味や特徴を感覚的に見極めることを要求されている。従って、ソムリエは認証制度という知識を味覚的に判断し、またそれを発信する役割を担っている。

## 考察

### (1) 認証制度の多次元性と生産者の両義的態度

ワインにおいて、ナショナリズムを反映し、またそれを具体化するイタリアの認証制度は、内容自体をフランスのそれに倣っているものの、一方で、ワインの地域的な多様性を積極的に登録・管理しようとする傾向にある。こうした認証制度は、対外輸出に際して、ワインをブランディングする効果があり、実際にイタリア・ワインの輸出推進に成功している。

生産者も、特に国外輸出の際には、ブランディングの効果を自ら積極的に活用し、販売促進を図るという態度も見られた。さらに、認証制度の定める生産規定は、対外的には厳しい管理のようにも捉えられるが、生産者にとってみれば、それ以

前から続く習慣的な生産過程であるために、特に意識しなくとも規定は容易に達成できる内容である。

しかしながら、生産者は常に認証制度を甘受し、イタリアのナショナリズムの方針を実現しているわけではない。そもそも生産者にとって、認証制度自体が制定当初より不評であったことはもとより、現在も「自らの」手掛けたワインであることを強調する文脈においては、認証制度は揶揄される。というのも、彼らにとって認証制度は、ワインを商品化し、商業的利益を追求するためのものであると認識されているからである。このように、認証制度に対し、生産者は両義的な態度を見せている。

一方、認証制度は流通に際して、生産者の手掛けたワインの唯一性の抹消という影響がある。その結果、認証制度の格付けやその名称は、消費者に対してワインの味覚判断の際の重要な知識となり得る。その結果、認証制度の与える多次元的な影響によって、イタリア・ワインは「地域的多様性」を重んじるナショナリズムを具現化することになる。

### (2) 「テロワール」と地域的多様性

ローカルなワイン消費の現場に即す限り、ワインの味は、食卓、そして丘陵と切り離して考えることはできない。そもそもワインは食卓の場で日常的に消費される。そして、ワインと共に供される料理は、トスカーナの丘陵での感覚的な体験と関連づけられている。それ故、ワインの消費やその味は、丘陵の延長線上に位置づけられている。

従って、生産地におけるローカルなワイン消費においても、ワインの味は地域や土地と関係することは間違いない。しかし、流通を担うワイン業界においては、ワインの品質・味の傾向を、そのブドウが生産された環境、気候、土壌といった「風土」に求めるといった信奉があり(麻井 1981)、ワインと地域との関係は「テロワール」という業界用語で表現されている。イタリア・ワインの味・品質が評価される際には、こうした信奉のもと、イタリアの「テロワール」が地域的に「多様」であるために、そのワインも「多様」であるという説明方法が採用される嫌いがある。さらにソムリエは、イタリア・ワインの地域的特徴を味覚的に判断し、それを知識として発信する役割を担っている。

しかし、例えばトスカーナの生産者がワインの

イタリアにおけるワインの生産・流通・消費に関する人類学的研究  
—ナショナリズムによって形成される食文化—

味覚判断の際に参照される丘陵と、「テロワール」において想定される「風土」とは、根本的に性質が異なる。この際、「テロワール」という用語は「風土」を疑似的に措定し、イタリア・ワインの「地域的多様性」を説明するための用語となっている。

### 今後の課題

本研究では、近年 EU 全体で施行されている農業政策の潮流を捉え切れていない。特に、経済的な次元（補助金など）は無視することはできない。今後は、以上の点についてデータに厚みを持たせ、議論の精度を高めていきたい。

### 注釈

- 1) 2019年9月現在、本文以下同様。
- 2) 地中海地域のジェンダー研究において、男性の名誉と女性の恥という所謂「名誉／恥」論（Campbell 1964）が提唱されてきた。しかし本研究では、ジェンダー論の議論に踏み込むことはしない。
- 3) 二段階発酵という複雑な過程を踏む日本酒の起源を探ることが難しいとされている（栗山 1998）一方で、製造上の簡便さからワインの起源は、ブドウの起源とほぼ一致するとされている（野村 2019）。
- 4) 例えば『dancyu 別冊』1998年 p.82-83。
- 5) 塩田（2011）参照。
- 6) サルデーニャの品種の一つで、Cannonau di Sardegna という認証ワインの原料（塩田 2011）。
- 7) こうした潮流のもと、1984年に「キャンティ・クラッシコ」が「キャンティ」と別枠で DOCG に登録された。

### 引用文献

- 麻井宇介(1981) 『比較ワイン文化考』中央公論社  
蛭原健介(2019) 『ワイン法』講談社  
カパッティ, アルベルト&モンタナーリ, マッシモ(2011) 『食のイタリア文化史』柴野均訳.岩波書店  
栗山一秀(1998) 「日本の酒づくりの特質とその背景」石毛直道編『論集 酒と飲酒の文化』: 205-232  
塩田正志監修(2011) 『プロフェッショナルのためのイタリアワインマニュアル イタリアワイン・2011年版』株式会社ワイン王国

玉置桃子(2014) 「イタリアにおける現代のガストロノミーに係る考察」『関西外国語大学 研究論集』100: 221-235

野村啓介(2019) 『ヨーロッパワイン文化史：銘醸地フランスの歴史を中心に』東北大学出版会  
プレジデント社(1998) 『dancyu 別冊』  
—(2016) 『dancyu』2016年12月号

Appadurai, A.(1988) 'How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India', *Comparative Studies in Society and History*, Cambridge, Cambridge Univ. Press, 30(1):3-24

Campbell, K.(1964) *Honor, Family and Patronage*, Oxford, Clarendon Press

Caldwell, L.(2002) 'The Taste of Nationalism: Food Politics in Postsocialist Moscow', *Ethnos*, Stockholm, Ethnographical Museum of Sweden, 67:295-319

Gambero Rosso(2016) *Vini d'italia 2016, Roma*  
International Organisation of Vine and Wine(OIV)(2017) database 2017

### 謝辞

本研究を遂行するにあたって、味の素食の文化研究センターから助成を頂いた。この助成なしでは、イタリアや日本国内でのフィールドワークは実現できず、本研究の成果も得られなかったことはいままでもない。ここに厚く感謝申し上げます。そして、本研究助成を機に、今後もさらに食文化研究に貢献していきたい。