

イタリア料理の全体主義

山手昌樹

1. はじめに

オーウェル『1984年』が描き出すディストピアは全体主義の究極形態であるとしても、ナチズムとスターリニズムの比較研究から生まれた全体主義理論もまた理念型であり、実在しないこの理念型を基準とすると、本来どの体制も道半ばであるにもかかわらず、とりわけイタリア・ファシズムは「不完全な」とか「中途半端な」全体主義と位置づけられる。むしろ、実証研究の進展とともに、全体主義理論の問題点も指摘されてきたが、最大の問題は、「全体主義」(totalitarismo)という言葉自体がイタリア・ファシズムを批判するなかで登場し、さらにのちにはムッソリーニをはじめファシスト幹部自身がこの言葉を好んで用い、したがってこの言葉を避けてはファシズム研究が成り立たないにもかかわらず、全体主義理論においてはファシズムがしばしば蚊帳の外に置かれてきたことにある。

だが、1980年代以降のイタリアでは全体主義研究に新たな傾向が生じ、社会科学の分析概念としての全体主義理論とは異なる次元でイタリア・ファシズムの全体主義性が問われるようになってきている。そこで以下では、まずイタリアにおける全体主義研究の動向を確認し、そのうえで人々の生存に直結する食と政治との関係性を考えるため、「小麦戦争」(Battaglia del grano)を取り上げ、さらに農民の食生活の実態を明らかにしていきたい。小麦戦争は、1922年に政権を獲得したムッソリーニ内閣が1925年に自由主義経済から脱却する際、目玉にした穀物増産キャンペーンであり、1935年のエチオピア戦争期に本格化した自給自足経済の構築に先鞭をつける政策であった。小麦戦争については、ナチ・ドイツの「生産戦」(Erzeugungsschlacht)にも影響を与えたことから、とりわけ生産とプロパガンダの観点で研究蓄積があるが、消費の観点からも見ていく必要があるだろう¹⁾。農民の食生活に焦点を当てるのはそのためである。

2. 全体主義

全体主義という概念は、1930年代から40年代前半にかけて、ナチズムとスターリニズムの恐怖支配を非難するために一部の知識人のあいだで使われたが、それが一般的になるのは第二次世界大戦後の西側諸国においてであった。1950年代初頭に相次いで出版された、ハンナ・アーレント『全体主義の起原』(*The Origins of Totalitarianism*)、ヤコブ・タルモン『フランス革命と左翼全体主義の源流』(*The Origins of Totalitarian Democracy*)が火付け役となり、全体主義研究が盛んになった。なかでも、ドイツ生まれでアメリカに移住後ハーヴァード大学教授となったカール・ヨアヒム・フリードリヒと彼の弟子でポーランド人外交官の家庭に育ったズビグネフ・ブレジンスキが共著『全体主義独裁と専制政治』(*Totalitarian Dictatorship and Autocracy*)で示

した「6点症候群」（イデオロギー、一党独裁、秘密警察のテロル、メディアの独占、暴力の独占、計画経済）は、社会科学の分析概念として定着することになった。

しかし、冷戦が激化するなか、ソ連を絶対悪たるナチズムと同一視する全体主義論には、それ自体、反共イデオロギーの政治色がふんだんに含まれていた。そのため全体主義研究は、スターリン亡き後のソ連に対する認識の変化やナチズム研究の進展、それから西側諸国自体が管理社会化したことに対する批判の高まりを受け、1960年代後半には下火になる。1975年にスペインの政治学者ファン・リンスが『全体主義体制と権威主義体制』（*Totalitarian and Authoritarian Regimes*）において、フランコ体制が全体主義体制とも民主主義体制とも異なる特徴を有している点を指摘したが、この議論を受けても全体主義研究がかつてのように活況を呈することはなかった。また冷戦の終結で1990年代以降、再び全体主義が注目を集めるようになったけれども、ナチズムとスターリニズムに対する資本主義・自由主義・民主主義の最終的勝利をもって「歴史の終焉」を語ることは、1950年代の反共イデオロギーとしての全体主義論の焼き直しでしかなかった²⁾。

こうしたなかイタリアでは、ファシズム研究の大家レンツォ・デ・フェリーチェがムッソリーニ伝（1965～97年）の一部として1981年に出版した『全体主義国家1936-1940年』や、とりわけ彼の弟子エミリオ・ジェンティーレが1995年に出版した『全体主義へのイタリアの道』を受けて、全体主義の捉え方に変化が生じている³⁾。彼らはともにファシスト自身が全体主義という言葉を好んで用いたことに着目し、1930年代後半にかけて社会の全体主義化が進展したと主張した。近年、少なからずのイタリア・ファシズム研究者が彼らの主張を引き継ぎ、全体主義という言葉がファシズム期イタリアの政治的・社会的文脈のなかで使用されたことを強調し、社会科学で用いられる全体主義理論とは別に、その意味を理解する必要があるという立場を取るようになっていく。

それではファシズム期のイタリアで使用された全体主義という言葉にはどのような意味が含まれていたのか。1922年に政権の座に就いたファシズム運動は、早くも翌年にその政治姿勢が「全体主義的」であると非難される。自由主義期最後の植民地相ジョヴァンニ・アメンドラ（Giovanni Amendola, 1882-1926）が、日刊紙『イル・モンド』（*Il Mondo*）に寄稿した記事のなかで「全体主義精神」（*lo spirito totalitario*）という言葉を用いて、ファシズムのもつ疑似宗教性を非難したのである。彼は1925年にファシストに襲撃され、翌年、亡命先のカンヌで亡くなった。

しかし、全体主義という言葉を一般的にしたのは、むしろ非難されたムッソリーニやファシスト自身であった。イタリア・ファシズム体制は、ムッソリーニが1925年1月の議会演説で独裁を宣言して以降、「すべては国家の内であり、国家の外になにもなく、国家に反してなにもない」という方針を掲げて国家主義へと傾倒し、「全体主義国家」（*lo Stato totalitario*）の建設を目指した。かくして出産・育児から教育・労働・余暇・福祉にいたるまでの広範な国民生活が管理・組織化され、私的領域に対する公権力の介入が進んだ。

ジェンティーレが『全体主義へのイタリアの道』のなかで主題にしたのはまさにその点であった。彼はその過程でファシスト党が果たした役割を重視し、同党が国家行政機構に従属、非政治化され体制内で重要性を失ったというそれまで支配的であった学説に異を唱えた。むしろ、近年の研究では党や付属組織への積極的参加は限定的であったことも指摘されている⁴⁾。だが、

デ・フェリーチェやジェンティーレの主張を受けて大衆動員や合意の内実が議論されるようになったこと自体、全体主義という言葉がイタリア固有の現象として捉え直したことによる研究の進展と考えていいだろう。また、その場合、ほかの体制との比較は困難になるかもしれないが、その反面、体制内の異なる社会領域や分野で大衆動員や私的領域への浸透にどの程度、温度差があったのか、そのグラデーションを浮き彫りにすることが可能になる⁵⁾。

3. ニンニクとオリーブ油

イタリア・ファシズム体制は1930年代になると「人民のなかへ」をスローガンに国民の組織化と動員を本格化させ、さらには世界恐慌期の救済事業が私的領域に対する国や党の浸透を加速化させた。それでは、全体主義国家の建設を目指したファシズム体制は、私的領域のなかでも、とりわけ人々の生存に直結する日々の食生活にどのように介入しようとしたのか。本節では、近代イタリアの食糧政策と消費を論じた、キャロル・ヘルストスキー『ニンニクとオリーブ油』を参考にして、ファシズム体制下の食と政治との関係性を考えていきたい⁶⁾。

1870年代以降、さまざまな社会調査を通じてとりわけ農民の食生活の実態が浮き彫りになったが、同時にそこから明らかになったのは「イタリア料理」として一般化することが不可能なほどに顕著な地域差と社会階層差であった。たしかに、1891年に出版されたペレグリーノ・アルトゥージ（Pellegrino Artusi, 1820-1911）の『料理の科学と美食の技法』（*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*）は、各地の郷土料理をその地の方言から標準的なイタリア語へと変換して紹介し、食の平準化だけでなくイタリア人意識の形成にも一定の効果をもった⁷⁾。しかし、読者の大半は中産階級であった。当時、人口の大部分を占めた農民は入手可能な食材がきわめて限られ、料理に選択の余地はほとんどなく、政府もそうした状況に積極的に介入することはなかった。

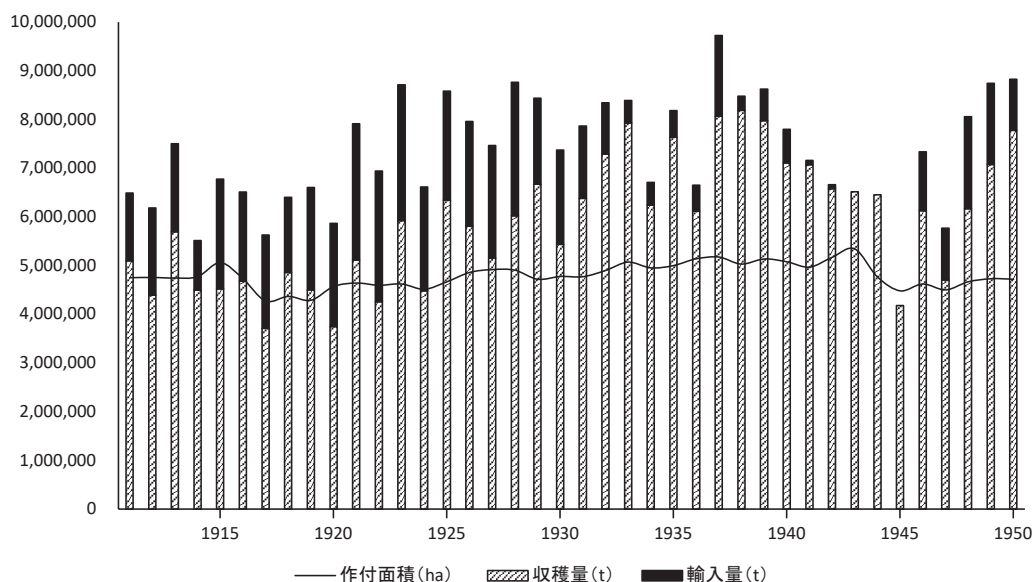
パスタ、トマト、オリーブ油といった、現在、世界中で流布している「イタリア料理」のイメージ形成には、むしろイタリア国内では食べていけなくなり1880年代以降に急増した移民の存在が大きかった。食の平準化は奇しくもイタリア国外から進んだのだ。トマト缶で有名なチリオ社や乾燥パスタのバリッラ社、デ・チェッコ社など、19世紀後半に成長した食品加工業者は、国内需要よりも国外に暮らすイタリア人向けの輸出で利潤をあげた。国内では北部でトウモロコシに偏った食事が摂られる一方、南部では肉の消費がほとんど望めなかった。トウモロコシの過剰摂取によるペッラグラ（症状として皮膚炎・消化器障害・精神障害）の蔓延は大きな社会問題になっていたが、政府が積極的な対策を講じることはなく、貧農が白い小麦パンを口にすることは稀であった。

かかる自由主義的な食糧政策に大きな転機が訪れるのは第一次世界大戦という非常事態においてであった。1914年下半期にロシアやルーマニアからの穀物輸入が激減し、その余波で翌年早々に食糧価格が高騰すると、各地で抗議デモが発生、地方自治体は価格統制を余儀なくされた。中央政府もこの動きに呼応して、1917年1月に内務省に食糧供給消費本部（*Commissariato generale per gli approvvigionamenti e consumi alimentari*）を設置し、食糧配給制を開始した。同本部は1918年5月に省へと格上げされ、翌年6月まで存続した。この間、トリノやミラノなど

大都市で暴動が発生したものの、公定価格の導入と穀物輸入の増加で過度な物価上昇を抑えることができ、さらに雇用条件の改善で購買力が増したため、全国的な飢餓状態へと陥ることは免れた。

1922年10月に発足したムッソリーニ内閣は当初、自由主義的な経済政策を踏襲したが、1925年夏に保護貿易主義へと方針を転じた。その際、大々的に喧伝したのが小麦戦争である⁸⁾。これは、農業の近代化（農業機械、化学肥料、合理的輪作、改良品種の導入）を通じて穀物の国内自給を達成し、貿易赤字を減らすことを最大の目的とするものであった。グラフ1は、政府統計に基づき1911～50年の小麦（軟質小麦+硬質小麦）の作付面積、収穫量、輸入量の推移を示したものである。ここからは、作付面積が500万ヘクタール前後でほとんど変化していないにもかかわらず、収穫量が1930年代に急増し、1937～38年には800万トンを超えていること、その一方でこの時期に輸入量が激減していることが読み取れる。

グラフ1 小麦の作付面積・収穫量・輸入量（1911-1950年）



出典：Anuario statistico italiano, serie II, vol. VI, 1918, p. 138; *ibid.*, vol. VIII, 1925, p. 207; ISTAT, *Sommario statistiche storiche italiane 1861-1955*, Roma, 1958, pp. 106, 159; *Sommario statistiche storiche italiane 1861-1965*, Roma, 1968, p. 60 より作成。

実際、1933年には小麦の自給達成も報告されるが、この増産に大きく寄与したのが改良品種の普及であった。改良品種の導入は、開墾や機械化に比べて圧倒的にコストが低いうえ、短期間で成果が実る利点があった。小麦戦争に深く関与した農学者ナザレーノ・ストランペリ (Nazareno Strampelli, 1866-1942) は、自身が1913～20年に育成した軟質小麦アルディート (Ardito) を全国各地の実演畑で栽培させた。世界で初めて交配技術を用いて開発されたアルディートは当時一般的であった品種の実に10倍もの単収を記録したが、保守的な農民は新種の導入に消極的であった。それが、小麦戦争の大々的なプロパガンダと予算配分で瞬く間に全国に普及したのである。アルディートとは、第一次世界大戦中に最前線で活躍した突撃隊員で、

戦後は初期ファシズム運動の重要な担い手になった者たちのことでもあったので、ファシズム体制にとって都合のよい宣伝材料になった⁹⁾。

1925年にイタリア全体の栽培小麦のわずか3パーセントを占めたに過ぎなかったアルディートの普及率は、1932年には30パーセント、1940年には50パーセントにまで達した。しかし、ストランベリが実験で示した高い単収を得るには化学肥料の使用が欠かせなかった。そのため、たとえ栽培奨励のために全国各地でアルディートと数年分の肥料が無料配布されたとしても、その後、栽培農家は自己負担で肥料を購入し続けなければならず、自給自足的な生活を送る農民層にとっては将来的にかえって生産コストがかさむ危険性が高かった¹⁰⁾。改良品種の導入は、資本主義的大農場経営者層や化学工業界を利し、国の産業発展に寄与した面もあったが、零細農民の食卓を小麦パンで満たすほどの食文化の革命には直結しなかった。なにより、小麦戦争を通じて国内生産量が大幅に増えたからといって、その分の輸入量も減少しているため、全体の供給量はほとんど変わらず、したがって国民の消費傾向に大きな変化が生じるわけではなかった。むしろ、この時期の人口増を加味すると、1人当たりの入手可能量は減少していた。そこで消費者に求められたのが全粒粉や代用穀物を用いた消費の抑制であった。しかし、高値が見込める白パン製造業者からは苦情が相次いだ。また、ファシズム体制は1928年2月19日を「米の日」と称して、とくに南部の住民に米の消費を奨励、キャランバン隊が貧困家庭に無料で配布したり、レストランやホテルに米を使った料理を出すよう求めたりしたが、その後、定着することはなかった¹¹⁾。

かくして食の平準化を断念したファシズム体制がそれでも巧妙であったのは、理想的な食事や栄養価を掲げてそれに向け民衆を動員するのではなく、実状に合わせてプロパガンダを制作した点である。野菜や果物中心の庶民の食生活、とくにミネストラが経済的で調理しやすく健康に良いと称賛され、その一方で贅沢品とされた肉の消費量は1930年代を通じて減少する傾向にあった。ファシズム体制は、地域ごとに具材が異なるミネストラを画一化することなく、むしろその多様性を強調した。1929年12月にミラノで創刊された、中・上流階級向けに美食を勧める月刊誌『イタリア料理』(*La cucina italiana*)は、食のアメリカ化を憂い、イタリア料理の地域的多様性を美化する、ナショナリスティックな論調で覆われた。

1935年のエチオピア戦争以降、イタリア社会の軍国主義化が進むと、食事に関するプロパガンダはますます愛国主義的な色彩を強めることになる。11月に国際連盟がエチオピア戦争を非難して経済制裁を実行に移すと、イタリア全土で制裁に反対するキャンペーンが巻き起こった。制裁発動からちょうど1か月後の12月18日が「忠誠の日」(*La giornata della fede*)と定められ、貴金属の供出が求められた。全国各地の広場は、金の結婚指輪を差し出す民衆の姿であふれかえった。忠誠の日は反制裁キャンペーンの象徴として、経済的効果のみならず、国民の精神的動員効果も期待されたが、普段の日常生活においても国産品の消費と制裁国産品の不買が奨励された。そして、ここで再び強調されたのが野菜と果物中心の健康的な「イタリア料理」であり、軍隊優先の食糧供給体制が敷かれるなか、国民はますます質素な食生活を強いられることになった¹²⁾。

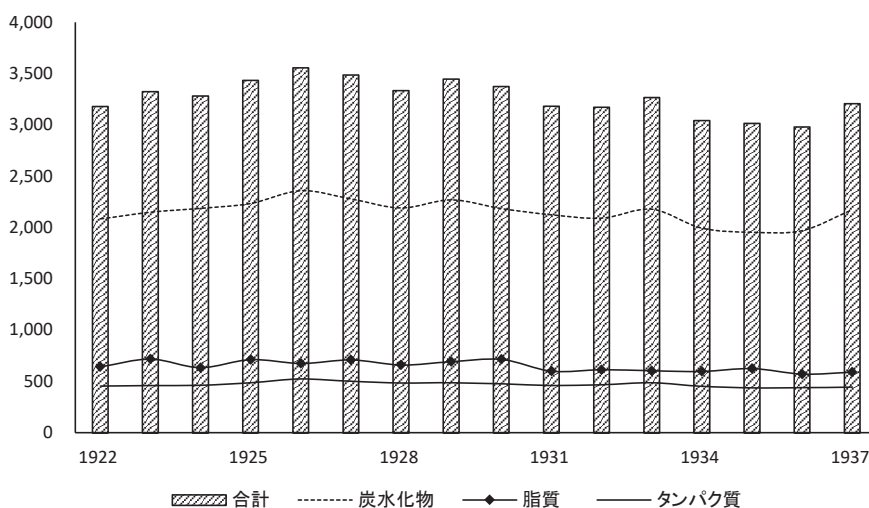
今日、流布する「地域的多様性に富み健康的なイタリア料理」という評価は、もちろんほかの国の料理、とくにファースト・フードと比べたとき、イタリア料理の特徴を示しているだろう。

だが、この評価は、地域差や社会階層差を覆い隠すため1930年代に盛んに強調され、第二次世界大戦後に定着することになった、ファシズムによるある種の「伝統の創出」であった。「健康的」と称賛されたミネストラを農民は毎日食べ、満足していたわけではなかった。だから、高度経済成長を経て豊かになった1960年代以降、産業構造や働き方の変化などさまざまな要因も重なり、イタリア人の食生活は大きく変化していくことになる¹³⁾。

4. INEA 農家調査

グラフ2は、1922～37年に国民1人当たりが1日に摂取することの可能であった、アルコールを除く栄養価をカロリー換算したものである。この数値はいずれも食糧供給量に基づき算出されたものであるため、実際に国民が口にしていた量よりも過剰評価されている点に留意する必要があるが、ここではファシズム時代の大半を通じて食糧供給量がほぼ一定であったこと、とはいえ1930年代には20年代に比べていずれの栄養価も微減していることを確認しておきたい。国民の大半が満足のいく食生活を送れていなかったにもかかわらず、食糧供給量が増加しないことをファシズムがプロパガンダで誤魔化していたことは先に触れたところである。一方、表1は、1937～39年に各地域で1人当たりが1日に摂取した平均カロリーと栄養価を示したものである。このデータは、食糧供給量以外の各種統計資料も併用し算出しているため、グラフ2のカロリー計算よりは実態に近いものと考えられる。この表からは、動物性タンパク質と脂質の摂取量において顕著な南北差があったことを確認できる。ほかの先進諸国と比べた場合、両栄養素は全国的にも不足していたが、南部や島嶼部でそれが際立っていたことが指摘できる。

グラフ2 国民1人1日当たりの平均摂取カロリー（1922-37年）



出典：Benedetto Barberi, "Indagine statistica sulle disponibilità alimentari della popolazione italiana dal 1922 al 1937," in ISTAT, *Annali di statistica*, serie VII, vol. III, 1939, p. 69 より作成。

イタリア料理の全体主義（山手）

表1 地域別1人1日当たり平均摂取カロリーと栄養価（1937-39年）

	北部	中部	南部	島嶼部	全国
カロリー (kcal)	2,702	2,539	2,285	2,631	2,539
炭水化物 (g)	418.3	394.9	366.4	434.2	399.9
植物性タンパク質 (g)	62.4	65.9	66.5	90.7	65.7
動物性タンパク質 (g)	29.0	22.7	14.3	13.8	22.1
脂質 (g)	67.3	61.2	49.6	46.5	59.3

出典：Stefano Somogyi, "L'alimentazione nell'Italia unita," in *Storia d'Italia*, vol. 5, *I documenti*, tomo 1, Torino: Einaudi, 1973, p. 864.

それではこうした栄養価の違いはなぜ生じたのだろうか。ファシズム時代にイタリア人がどのようなものを食べていたのか明らかにしながら、その原因を探っていこう。もちろん、それは統計資料からも類推することは可能であるが、個々人の食生活の実態を知るうえでは、国立農業経済研究所（Istituto Nazionale di Economia Agraria, INEA）の農家調査が参考になる。1930年代前半に実施されたこの調査は、農業経済学者や農学者が農家を訪ね、直接農民から生活実態を聞き取ったところに特徴がある。家族モノグラフ法と呼ばれるこの調査手法は、19世紀半ばにフランスの社会学者フレデリック・ル・プレ（Frédéric Le Play, 1806-1882）が鉱山労働者を調査するなかで考案したもので、彼は当時の公的調査が対象を表面的にしか観察せず信憑性に欠けること、また統計学者が量的データの分析に終始していることを批判し、特定の事例を私的領域にまで立ち入り、あたかも鉱物を観察するかのごとく、自然科学の眼差しをもって詳しく調査する必要性を訴えたのである¹⁴⁾。

こうした質的調査の特徴は報告書にも表れ、調査対象家族を取り巻く地理的・社会的・経済的状况、家族構成、生活手段、生活様式、家族の来歴、道徳観、教養などが詳しく記載された。さらに家族モノグラフ法の特徴は、一家の現金収支のみならず、家財道具などいっさいを時価換算して家計表を作成するところにもあった。そのため、この調査報告書からは、調査対象農家がいつ、どこで、どのような物を食べていたのかだけでなく、各食材の年間消費量までも把握することができるのである。INEAは1930年代前半に家族モノグラフ法を用いて112家族を調査した。以下ではそのうち表1の地域区分をそれぞれ代表する4つの農家を取り上げ、各農家の食生活を明らかにしたい。

調査対象となった112農家に、ファシズムが農民の理想的形態と考えた中部イタリアの折半小作農や小農が過剰に含まれているという史料的問題もあるが、調査された農家自体はその地域に典型的な労働形態や生活様式をもっていた。この調査の報告書は1931～40年に全17巻が刊行され、最終巻においては全農家の比較、そのなかには1人当たりの摂取栄養価やカロリーの数値比較も含まれているが、これら農家の食事は家族単位で作られ消費されるものなので、年齢や性別や個々の食欲などを平準化する1人当たりの比較ではなく、以下では家族の規模や構成が比較的似た4つの農家を取り上げ、家族単位で比較していく。

表2は、INEA農家調査報告書に掲載された家計表と補足説明から4つの農家の年間食品支出（現金+現物時価換算）と消費量をまとめたものである。ロンバルディア地方は表1においては北部、トスカーナ地方は中部、カンパニア地方は南部、シチリアは島嶼部にあたる。調査年は

トスカーナ地方の農家のみ1930-31年度を対象とし、ほかの農家は1933-34年度である¹⁵⁾。実際の家計表では購入分と自家消費分とが区別されているが、以下での主な目的は金額ではなく消費量を知ることなので割愛した。ただし、パンとパスタが小麦からどれくらいの割合で作られたのか不明な場合もあるため、購入品のパンやパスタとは区別した。また、とくに畑で採れる自家消費用の各種野菜や果物は季節に応じて異なり、農家でも必ずしも正確に把握しているわけではないので、金額は推計であり、消費量の記載は元々なかった。そのほか、シチリアの農家では「各種野菜」と「果物」、「サラミ」と「チーズ」がそれぞれ合計金額のみ記載されていた。なお、調査時期は世界恐慌期にあたり、物価が急落していたため、トスカーナ地方の農家の支出も1933-34年度であれば、ほかの3農家に比べ突出することはなかったと考えられる。

報告書の記述からは、全国的に主食としてパンが食べられていたことが分かるが、表2からはその材料が必ずしも小麦粉ではなかったことが予想できる。実際、北部の一般的な農家ではパンの材料としてトウモロコシ粉を用いることが多く、同じくトウモロコシ粉を用いたポレンタは19世紀後半にはベッラグラ蔓延の原因にもなっていた。ロンバルディア地方の農家ではファシズム時代になってもなおトウモロコシが小麦よりも圧倒的に多く消費され、パンやポレンタの材料になっていた。また、この地方は稲作地帯でもあるため、米も1日1キログラム弱消費されているが、半島を南下するにつれ、トウモロコシとともに減り、逆に小麦が増えている。そのほかトスカーナ地方では、ジャガイモの消費も多く、ほかの地方に比べて、食卓に多彩な料理がならんでいたであろうことが想起される。

野菜に関しては、カンパニア地方の農家がほかを圧倒しているが、これはこの農家が野菜作りで生計を立てていたからである。とはいえ、新鮮な野菜は出荷され、傷んだものが自家消費にまわされたため、購入品に比べて栄養価は劣った。「各種野菜」にはどの地方でもたいていキャベツ、トマト、タマネギが含まれ、インゲン豆を「豆類」としてではなく、こちらに含める場合もあった。トマトの消費は一般的に南部ほど多かったが、表からは北部でトマト缶など加工品が購入されていたことも読み取れる。「肉」は牛肉または豚肉であり、そのほかの家禽や加工肉と区別されている。表1と比較したとき、シチリアの農家で肉の消費が多くなっているが、それでも当時、肉の消費は全国的に日曜祭日に限られ、農民にとって贅沢な食材であった。一方、「魚」としては小齋の金曜に塩漬けたタラの干物がよく消費され、そのほかアンチョビやニンなども食べられた。

調味料については、調査者によっては一括表記する場合もあり、必ずしも正確に把握できるわけではないが、ロンバルディアの農家でラードが多く使用されていることが注目される。飲料については、全国的にワインの消費が盛んである。「その他」は、ロンバルディア農民の場合、表にない調味料や祭日のデザート、シチリア農民の場合、家長が農業労働者として副業した際に支給された食事の時価換算額である。

イタリア料理の全体主義（山手）

表2 農民の年間食費時価換算と消費量

地方 年度 家長名, 構成人数	ロンバルディア 1933/11-1934/10 ピエトロ, 6人	トスカーナ 1930/2-1931/1 オルランド, 6人	カンパニア 1933-34 アルフォンソ, 6人	シチリア 1933-34 ベッペ, 7人
小麦	85 100kg	1,260 1,200kg		1,920 1,920kg
パン			1,125 750kg	
パスタ	75 25kg	140 70kg	600 300kg	60 30kg
トウモロコシ	635 1,350kg	150 200kg		
米	321 300kg	42 30kg		
豆類		54 54kg	75 110kg	25 60kg
ジャガイモ		90 1,500kg		10 20kg
キャベツ			50 500個	
トマト	19 24 缶		25 250kg	
アーティチョーク				10 200個
ウイキョウ			10 200個	
各種野菜	222	100	525	70
果物	30			
肉	145 49kg	200 25kg	50 5kg	340 35kg
魚	63 120匹	45 15kg		5 5kg
サラミ	108 18kg	12 2kg	45 3kg	100
チーズ	197 46kg	20 3kg	45 6kg	
卵	280 960個	32 65個	270 900個	30 100個
ニワトリ	130 13羽	35 5羽	105 15羽	72 12羽
七面鳥		14 1羽		
ガチョウ		24 4kg		
カモ	120 8羽			
ウサギ		90 15羽		
カエル	175 35kg			
油	45 10ℓ	650 100kg	200 50ℓ	105 30kg
酢	36 24ℓ			1 3ℓ
塩	36 24kg	200 100kg	90 60kg	5 25kg
胡椒			5	
砂糖	98 16kg	268 40kg	15	
ラード	165 30kg			
バター	52 5kg			
コーヒー	36 1kg	210 7kg		
ワイン	104 52本	510 1,200kg	150 150ℓ	350 700ℓ
ミルク	153 365ℓ			10 5ℓ
その他	50			225
合計	3,380	4,146	3,385	3,338

注：各項目左の数値は金額（単位：リラ）、右は消費量。

シチリア農民の各種野菜・果物およびサラミ・チーズはそれぞれ合計値。

出典：INEA, *Monografie di famiglie agricole* より作成。

5. 農民は何を食べていたのか

ピエトロ¹⁶⁾

1934年、40才になったピエトロは、同い年の控えめな妻と4人の子ども（女20才、男14、男12、女6）とともにビナスコ村に暮らしている。人口2,700のこの村はロンバルディア地方の中心都市ミラノから南西へ15キロメートルの距離にあり、ミラノへ通勤する者も少なくない。しかし、この一帯では稲作が盛んで、彼もこの村にある100ヘクタール超の大農場で農業労働者として単年契約で雇用されている。日雇いや農繁期だけの季節雇いが多いこの地域の農業労働者のなかでは恵まれた契約であり、提供された住居に一家全員で暮らしている。常雇農業労働者の雇用契約は、毎年11月11日の聖マルティヌスの日に取り交わされ、何らかの理由で更新されない場合、労働者は一家全員でほかの地へ移り住むことになる。実際、ピエトロがこの農場で雇われたのは1932年のことであり、それ以前には雇用主すなわち住居を頻繁に変える人生を歩んできた。

一般的に農民の食事は、農繁期の夏と農閑期の冬とで回数や内容が異なっていた。朝食は、ピエトロが仕事に行く前に家族そろって取り、前夜のミネストラの残りを食べ、幼い子はミルクも飲んだ。ピエトロは夏にはさらに午前9時にも小休憩のあいだに農場でパンを食べた。冬の朝食は身体を暖めるため、パンとラード入りの温かいスープが用意された。正午の昼食は、夏にはトウモロコシ粉を用いたパンにチーズ、卵、野草が、冬にはポレンタが食べられた。5～9月には午後の間食に白パン少々とサラミも食べられた。夕食には豆や野菜入りのミネストラ、もしくはサフランを加えた黄色のミラノ風リゾットが食べられた。

ほかの3家族と比較したとき、この家族に際立つのがトウモロコシの消費量である。トウモロコシの一部はそのまま食べられたが、大部分はポレンタやパンに用いられた¹⁷⁾。一家全員が小麦パンやパスタや肉にありつけるのは日曜だけであった。それでも、地元の製パン屋と契約できたおかげで、トウモロコシ粉パンとはいえ、ふっくらして、しっかり焼けたものを毎日食べられるようになっただけ、以前よりましになったという。ワインが食卓にならぶのは日曜だけで、普段ピエトロは居酒屋で飲んだ。だが、農場で差配に次ぐ役割を任されるようになり、居酒屋に行くのも日曜だけになった。

オルランド¹⁸⁾

トスカーナ地方の中心都市フィレンツェを流れるアルノ川は、西進して斜塔の街ピサを経たのち、ティレニア海へいたる。オルランドの暮らすフチェッキオは、両都市のちょうど中間に位置する沼地の多い村だ。1930年、村の人口1万4千のうち1万が、中部イタリアで優勢を占める折半小作農家である。オルランド一家もそのひとつで、アルノ川が形成した狭隘な平野部に4ヘクタールの農場を借り受けている。折半小作農家は一般的に丘陵部の20ヘクタール程度の土地で農作業することを特徴とするため、この一家が地域を代表する典型的な農家であったとは言いがたいが、それでも世帯規模に応じて農場規模が小さいだけで、穀物とブドウ、オリーブの混合耕作や小作契約の内容では一般的な折半小作農家と多くの共通点もっている。

オルランド（62才）は、妻（59）、息子（34）、その嫁（33）、2人の孫（女13、女10）とと

もに農場の一面にある一軒家で暮らしている。彼はレオナルド・ダ・ヴィンチの生まれ故郷である、その名もヴィンチ村の出身で、1897年に結婚したのち13キロメートル離れたこの農場に移り住んできた。それ以来、夏は午前5時に起きて午後10時に就寝、冬は午前6時半に起きて午後9時半に寝る生活を送ってきた。彼は農場のうち1.3ヘクタールを、1918年にストランペリが育成した軟質小麦メンターナの栽培にあてている。1ヘクタール当たりの単収は1.2～1.3トンに過ぎないが、調査者は将来的にその倍は見込めると期待している。

食事は1年を通して1日3回であるが、農繁期の夏にはたくさん食べる。オランダと息子は午前9時に畑でそれぞれパン250グラムとクルミ、チーズ25グラム、またはフルーツ、卵、豆、ジャガイモを食べた。そのころ自宅では妻や嫁や孫娘たちがコーヒーを飲み、パンを食べていた。正午の昼食と午後6時半の夕食には、たいていパスタや豆入りのミネストラ、またはトウモロコシ粉を使ったファリナータに豚肉、豆、ジャガイモ、魚が食卓にならんだ。男2人は農繁期にはワインを1日0.5～0.75リットル飲んだ¹⁹⁾。日曜には鶏または兎、ときに牛肉も食べた。冬になると、パンの代わりにポレンタが作られることもあった。

アルフォンソ²⁰⁾

カンパニア地方サレルノ県ノチェーラ・インフェリオーレ村は、古代都市ポンペイの遺跡から東へ13キロメートル離れたところに位置している。この村で0.55ヘクタールの土地を借り受け、野菜作りで生計を立てるアルフォンソ（38才）は、妻（35）と4人の子ども（男18、女12、女8、女2）とともに暮らしている。南イタリアで一般的な村の中心地に集住するのではなく、彼らは住居つきの農地を借りている。畑で採れるキャベツの総量は年間1万1千個、トマトは12トンにのぼり、現金収入7,460リラの8割を占めた。

彼らの主食は小麦粉を用いたパンやパスタであったが、畑ではもっぱら野菜や果物を栽培したので、いずれも購入せねばならず、合わせて1,725リラの出費になった。収入が減った場合、主食を切り詰めなければならないことが想像できる。実際、農産物価格の下落を受け1929年以降、農家経営は赤字が続いており、息子は家を離れて職人になることを志している。食品加工工場で働く若い世代の女性がみな、疲弊した農民との結婚に後ろ向きで、そんな事情も息子に影響していた。アルフォンソは息子が出ていくことに反対している。

ほかの地方の家族と比べ、彼らの食事とくに目を引くのは、肉の消費の少なさである。ほかの家族もせいぜい週に一度に限られたが、アルフォンソの家庭では年に数度の祭日だけであつたろう。アルフォンソの平日の食事は3回、午前9時の朝食にパンとサラダまたはサラミ、チーズを食べた。正午の昼食は1日の食事のなかでもっとも量が多く、パンのほか、パスタや豆入りの温かいミネストラまたは卵を食べた。畑仕事を終え、午後7時の夕食には昼の残りのパンやミネストラまたはサラダ、チーズ、卵を食べた。3食ともワインを1杯程度飲んだ。家族でコーヒーを飲む者は誰もいなかった。

ペッペ²¹⁾

内気で自分の感情を表に出さないペッペが第一次世界大戦から復員して間もなく結婚した。26才のときである。相手はしばらく前から目をつけていたセバスティアーナだ。それから15年、

ペッペはシチリア島西南部に位置するアグリジェント県メンフィから離れることなく、いまや年老いた実の母（76才）と妻（37）、4人の子ども（男14、女10、男8、男8）と暮らし、次男が1922年に幼くして病気で亡くなった不幸を除けば、一家は健康である。大戦前に罹患したマラリアが再発し、微熱を出すこともたまにあるが、それでもペッペは畑仕事を休まない。

ペッペは、亡き父から0.8ヘクタールの畑を相続したほか、折半小作契約や借地契約も引き継ぎ、合わせて6.75ヘクタールの農場でブドウやオリーブ、小麦、豆などを栽培している。この地域で栽培される小麦の品種は、1930年代前半の時点でビアンクッチャ（Biancuccia）と呼ばれるデュラム小麦が7割を占め、1ヘクタール当たりの収穫量は平均0.8～0.9トンに過ぎなかった²²⁾。4つある農場は、自宅のあるメンフィの中心地から3～7キロメートル離れており、移動に1～2時間を要した。働き手であるペッペと長男は、家計補填のためにさらに農業労働者としてほかの農園で働くこともあった。収穫期には妻や親類も手伝うが、労働者を雇うことはなかった。家事や家禽の世話はおっぱら女性が担い、老いた母親と長女がペッペの妻を手伝った。彼女たちはまた、ヤシの葉を用いた編み細工の籠を作り、家計の足しにした。

主食のパンとパスタを作るのは妻の役目であり、材料となる小麦の消費量は一家全体で1日平均5.2キログラムになった。肉、魚、ジャガイモ、ミルク以外はすべてペッペが耕す畑で採れたものである。午前9時の朝食にはパン、トマト、タマネギ、チーズ、オリーブが、正午の昼食にはパン、トマト、タマネギ、ジャガイモ、セロリ、または豆やアーティチョークが、午後7時の夕食にはトマトソースのパスタまたは具材としてパスタや豆の入ったミネストラが食卓に昇った。農繁期で自宅に戻ることができない場合、ペッペと長男は畑で朝食と昼食を済ませ、さらに午後4時か5時にもパンを食べた。いずれにせよ、ペッペが食事の際にワインを欠かすことは決してなく、毎日1.5リットルを飲んだ。彼らにとってワインは重労働を乗り切るための秘訣なのだ。

6. おわりに

近年、イタリア・ファシズム研究においては社会科学の分析概念としての全体主義とは別に、イタリア固有の政治的・社会的文脈のなかでファシズム体制の全体主義性を問う研究がスタンダードになりつつある。そこには、ファシズムの20年間に不完全な全体主義と捉えるのではなく、全体主義化の過程と捉えることで、1920年代から30年代にかけての変容を考察することが可能になる利点があった。とくに社会領域ごとに全体主義化の過程がどの程度、温度差をもって進展したのか、各領域に関する実証研究の成果と合わせて検討することで、全体主義化の進展を領域間のグラデーションで示すことが可能になる。これは、ファシズムとは何だったのかという容易には定義しえない、その複雑なメカニズム解明に資するところが大きい。

本稿は全体主義化の過程でイタリア料理がどのように位置づけられ、ファシズム体制がどのように食を統制したのか、小麦戦争と農民の食生活に焦点を当てて分析した。1925年に発動された小麦戦争は、1933年に国内自給の達成が宣言され、たしかに小麦を輸入する必要はなくなった。しかし、この場合の自給自足とは小麦戦争開始以前の小麦の総供給量（国内生産量＋輸入量）をまかなえたに過ぎず、全国民に小麦パンを約束するものではなかった。そこでファシズムは、

小麦の不足分を全粒粉や米など代用穀物の使用を奨励することで誤魔化そうとしたのである。だが、大々的なプロパガンダや無料配布にもかかわらず、庶民の食生活に変化が訪れることはなかった。そして食生活への介入を断念したファシズムが、その代わりに打ち出したのが、実状に合わせたプロパガンダであった。食の改善を約束するのではなく、貧しい食生活を経済的で健康的であると称賛し、元々ほとんど食べられていなかった肉の節約を呼びかけることで、農民の食生活を肯定した。自家消費を原則とする農民の食生活は地域的差異が大きく、かつ輸送網や輸送技術が未発達ななか、栄養価の地域格差が是正されることはなかった。

食糧政策においてファシズムはかなりの程度、穀物増産の意志を実際の農業生産に反映させることができた。けれども、消費に関して農民の食生活におよぼす影響はほとんどなかった。この点に関してプロパガンダを意図しない INEA 農家調査報告書に小麦戦争の言及がまったく登場しないことが示唆的である。すなわち、大々的な小麦戦争のプロパガンダにもかかわらず、実際に農民の生活を目の当たりにした調査者は家族経営の農家に白パンが行き渡ることはなく、それが夢物語であることをはっきりと認識したのである。世界恐慌の影響は深刻で元々白パンを食べられていたカンパニアの農民でさえトモロコシ粉パンへの転換を強いられたほどである²³⁾。イタリア料理の全体主義は未完の永続革命どころか、その意志さえ欠如し、ファシズムは食の平準化に積極的に介入することはなかった。イタリア料理の地域的多様性とは、全国を自由に行き来し、好きなものを選択できる中・上流階級の視点であり、畑で採れたもの、あるいは地元で手に入るものでしか料理が不可能な庶民には無縁な世界であった。不十分な庶民の食事を美辞麗句で称賛し満足感を与えようとしたところにファシズムの狡猾さをみることができる。

注

- 1) 藤原辰史『[決定版] ナチスのキッチン：「食べること」の環境史』（共和国、2016年、第5章）では、生産戦に付随した「腐敗闘争（無駄なくせ闘争）」（Kampf dem Verderb）がプロパガンダと消費の両面から取り上げられている。
- 2) 全体主義概念の歴史については、エンツォ・トラヴェルソ『全体主義』（柱本元彦訳、平凡社新書、2010年）を参照。
- 3) Renzo De Felice, *Mussolini il duce II. Lo Stato totalitario, 1936-1940*, Torino: Einaudi, 1981; Emilio Gentile, *La via italiana al totalitarismo. Il partito e lo Stato nel regime fascista*, Roma: Carocci, 1995. イタリアにおける全体主義研究の動向については、小山吉亮「『不完全な全体主義』へのイタリアの道（1）」『神奈川法学』（第48巻1号、2015年、23-54頁）、Alberto Mario Banti, *Le questioni dell'età contemporanea* (Roma-Bari: Laterza, 2010, pp. 261-285) を参照。
- 4) エチオピア戦争以降に本格化する全体主義化の局面において、ファシズム体制は古代ローマ式敬礼の強制や二人称の変更といった身体的・言語的管理から、1938年の人種法導入による反ユダヤ主義への傾倒にいたるまで、国民生活への介入をいっそう強めたが、その反面、各地の治安当局者からは命令に従わない国民の実態も数多く報告されている。それでも、もっぱら反体制運動への取り締まりに活動を集中させていた1920年代に比べて、30年代後半には一般民衆の日常生活も当局の監視下に置かれるようになっており、このこと自体、国家が社会の全体主義化に本腰を入れていたことを示唆している。Paul Corner, *The Fascist Party and Popular Opinion in Mussolini's Italy*, Oxford University Press, 2012.
- 5) イタリアとドイツのファシズム研究者13名が参加した共同研究の成果である『ファシズムの新しい

- 人間—全体主義計画の構築—(Patrick Bernhard, Lutz Klinkhammer, a cura di, *L'uomo nuovo del fascismo. La costruzione di un progetto totalitario*, Roma: Viella, 2017) は、全体主義化の傾向が前面に出た 1930 年代のイタリアに関してそれまで各分野で別個に進められてきた研究成果を総合する画期的な試みである。
- 6) Carol Helstosky, *Garlic and Oil. Food and Politics in Italy*, Oxford and New York: Berg, 2004.
 - 7) 小田川真弓「イタリア人意識の形成とイタリア料理—ペッレグリーノ・アルトゥージの料理書を通して—」『史艸』第 57 号, 2016 年, 37-63 頁。イタリア半島における食文化の歴史については、アルベルト・カバッティ、マッシモ・モンタナーリ『食のイタリア文化史』(柴野均訳, 岩波書店, 2011 年)を参照。
 - 8) 小麦戦争については、新谷崇「ファシズム・イタリアのプロパガンダ研究—『小麦戦争』を例に」『日伊文化研究』(第 52 号, 2014 年, 77-91 頁)を参照。
 - 9) 戦間期イタリア、ポルトガル、ドイツの食糧増産計画と科学技術との関係性については、Tiago Saraiva, *Fascist Pigs. Technoscientific Organisms and the History of Fascism* (Massachusetts: The MIT Press, 2016)を参照。
 - 10) 日本統治下の台湾では元来インディカ米が栽培されていたが、1920 年代に品種改良によりジャポニカ米の栽培が可能になった。蓬莱米と呼ばれたこの改良品種群は当初、現地ではほとんど消費されず、日本市場への供給を目的に栽培され、高い商品価値をもったが、それを可能にするには化学肥料の使用が不可欠であり、生産コストは割高であった。改良品種の栽培と化学工業界との結びつきがイタリアと日本において同時代的に見られるのは興味深い。蓬莱米、とくに台中 65 号の育成と植民地支配との関係性については、藤原辰史『稲の大東亜共栄圏—帝国日本の<緑の革命>—』(吉川弘文館, 2012 年)を参照。
 - 11) “La giornata del riso,” *Rassegna femminile italiana*, Anno III, N. IV, 1928, p. 16. 「米の日」が翌年以降も開催されたか否かは不明であるが、少なくとも初回時に告知が掲載されたファシスト党女性部の機関誌に翌年、告知が掲載されることはなかった。たしかに 1930 年代を通じて消費促進のため、さまざまな雑誌で米の利点やレシピが掲載されることもあったが、たとえば 1936 年になってもなお、「アラブ人によってシチリアに持ち込まれた米をまさに南イタリアの住民が消費しないことは不思議である。一方、北部の家庭では週に 4-6 回の食事の割合で消費されているが、それでもイタリアでは 1 人平均 6 キログラムしか消費しないので少ない。東洋諸国では 150 キログラムにまで達している」という評価が掲載されている。M.C. “Il valore alimentare ed economico del riso,” *La donna fascista*, Anno XVIII, N. XII, 1936, p. 8.
 - 12) ただし、ファシズム期ヴェネツィアに関する日常生活史が明らかにしたところによると、中央政府の方針は、地方のファシスト当局を経てプロパガンダされる際、必ずしも正確に伝えられたわけではなく矛盾を多く抱え、さらに受け手も自身に都合のいいよう解釈した。Kate Ferris, *Everyday Life in Fascist Venice, 1929-1940*, London: Palgrave Macmillan, 2012, chap. 4.
 - 13) 秦泉寺友紀「食文化の変容にみる戦後イタリア社会」『日伊文化研究』第 56 号, 2018 年, 2-11 頁。
 - 14) ル・ブレの家族モノグラフ法については、村上文司『社会調査の源流—ル・ブレイ、エンゲル、ヴェーバー—』(法律文化社, 2014 年)を参照。
 - 15) トスカーナ地方の農家が 1930 年 2 月～1931 年 1 月の農業年度の収支であるのに対し、ほかの農家の報告書では正確な農業年度の開始月が記載されていないため、補足説明で登場する 1933 年を参考に、33-34 年度とした。ロンバルディア地方の常雇農業労働者は一般的に 11 月 11 日から単年契約であるため、1933 年 11 月～1934 年 10 月の家計と考えられる。この調査の家計表の年度は、各地で異なる農業暦や小作契約、雇用契約の締結日と関係するため、全国一律なわけではない。
 - 16) INEA, *Monografie di famiglie agricole*, vol. XIII, Roma, 1937, pp. 71-87.
 - 17) 表 2 の小麦やトウモロコシの消費量だけでは、必ずしも実際に食べられたパンやポレンタの分量は明確ではないので、補足としてピエトロと同じ農場で働く 26 才の農業労働者の 1 日当たりの食事の分量

イタリア料理の全体主義（山手）

を示すと、5-8月の農繁期の労働時間は午前6-11時、午後2-6時で、仕事前の朝食にパン250グラムまたはポレンタ500グラム、午前9時にパン100グラムと卵1個、昼食にパン500グラム、チーズ60グラムまたはサラミ70グラム、夕食にはパン350グラム、チーズまたはサラミ40-50グラムと、一家3人でラード80-100グラムを加えた、米、カボチャ、キャベツ、インゲン豆、ジャガイモ入りのミネストラが食べられた。*Ibid.*, p. 61.

- 18) INEA, *Monografie di famiglie agricole*, vol. III, Milano-Roma, 1933, pp. 91-103.
- 19) 表2ではワインの消費量を1,200kgとしているが、おそらくブドウの収穫量であろう。1kg当たり0.6ℓのワインを製造できると仮定した場合、720ℓになり、一家で1日2ℓの消費量になる。
- 20) INEA, *Monografie di famiglie agricole*, vol. VIII, Roma, 1935, pp. 33-41.
- 21) INEA, *Monografie di famiglie agricole*, vol. IX, Roma, 1935, pp. 148-171.
- 22) 戦間期シチリア島の小麦栽培については、牧みぎわ「古代小麦の再評価におけるシチリア小麦栽培試験研究所」『地中海学研究』（第42号、2019年、57-79頁）を参照。なお、同論文の小麦の収穫量は誤っている。
- 23) INEA, *Monografie di famiglie agricole*, vol. VIII, p. 63.

