

ヨーロッパにおける食文化研究の発展

南 直人*

はじめに

日本における食文化研究は、石毛直道氏ら先達の下で、ここ数十年の間に着実に発展を遂げてきた。他方ヨーロッパに目を向けると、同じように、近年食文化をテーマとした学際的・国際的研究がさかんに展開されていることがわかる。そのなかで、私の知見の範囲内でもっとも早い時期に国際的な食文化研究に取り組んだと思われるのが、「民族学・民俗学国際学会 (SIEF)」の協力組織である「国際食民族学研究グループ」である。私は2002年からこの国際研究会議に参加しており、このグループをよく知る立場にあるので、同グループのこれまでの研究成果を中心に紹介する。それと同時に、歴史学の分野で国際的な食の歴史研究を展開している「ヨーロッパ食の歴史研究のための国際コミッション」の研究活動についてもふれておきたい。

I. 「食民族学研究グループ」の研究

ヨーロッパにおいて、食文化研究は以前からある程度の取り組みがなされてきた。たとえば、1920年代には、ドイツのフォークロアの研究分野で「民俗学地図」作成の活動が展開され、その中で食習慣が重要な要素として取り上げられているし、また歴史学の分野では、1950年代以降フランスのアナール学派が物質文化の歴史研究を精力的に取り組む中で、食の分野も考察対象の一つとして重視されている。しかし、食文化を学問的に研究しようという動きが本格的に国際的な広がりをもって出現したのは、1970年前後からといえる。

この国際的な食文化研究活動のひとつの中心をなすのが、「国際食民族学研究グループ」である。これは、スウェーデン・ルンド大学の民族学者プリングェウス Nils-Arvid Bringéus とドイツ・ミュンスター大学の民俗学者ヴィーゲルマン Günter Wiegmann という2人の著名な研究者を中心に1970年に発足した学際的な研究集団で、ほぼ2年ごとに国際研究集会を開催しており、2014年に20回めの研究集会を催している。第1回の創立大会は、スウェーデンのルント大学で1970年に開催され、同グループの今後の食文化に関する研究課題と国ごとの研究状況が議論された。研究課題については、「*Ethnologia Europaea*」(vol. 5, 1971) に掲載されたブ

* 執筆者：南直人

所属/職位：京都橘大学文学部/教授

リングウスとヴィーゲルマンの連名論文で触れられている。紙幅の関係で詳しく説明することはできないが、各国の食文化研究における学術的水準の向上、食文化研究のための全般的方法論の確立、地域的な食文化の違いを構造的に示すための全欧的な食文化地図の作製などが提案されている¹。

さて、これ以降同グループは精力的に研究活動を進展させいくことになる。第2回目以降の国際大会は、2～3年に1度の割合でヨーロッパの各都市で開催され、その都度多様なテーマで多くの研究発表がなされている。そして、ほとんどの大会の内容は論文集として刊行されており、その内容を知ることができる。以下、過去20回の大会の歴史を、表1-1と表1-2によって示してみよう。

表1-1 食民族学国際大会の歴史

	開催年	開催地（都市・国）		テーマ
1	1970	Lund	Sweden	研究の発展と方法、課題
2	1973	Helsinki	Finland	地域的食システムの決定因子
3	1977	Cardiff	Wales, U.K.	国民的食物
4	1980	Stainz	Austria	コミュニケーションとしての食
5	1983	Mátrafüred,	Hungary	民衆の食事の連続性と変化
6	1985	Karniowice	Poland	食習慣の革新
7	1987	Søgdal	Norway	食物の貯蔵と保存
8	1989	Philadelphia, PA	United States	シンボルとしての食
9	1992	Dublin & Kilfinane	Ireland	ミルクと乳製品
10	1994	Freising	Germany	ジャガイモ
11	1996	Nicosia, et. al.	Cyprus	旅人と食（移民、観光）
12	1998	Umeå & Frostviken	Sweden	自然と食
13	2000	Ljubljana, Preddvor & Piran	Slovenia	食と祝祭（断食・祝宴）
14	2002	Basel & Vevey	Switzerland	工業化による食文化の変化
15	2004	Dubrovnik	Croatia	地中海食とその国際的影響
16	2006	Innsbruck & Merano	Austria & Italy	食文化における健康と美の追求
17	2008	Oslo	Norway	食と食事における異文化交流
18	2010	Åbo-Turku	Finland	日常食と食習慣の変化
19	2012	Lund	Sweden	伝統食の復権
20	2014	Łódź	Poland	食とインターネット

表1-2 食民族学国際大会の刊行物

	開催年	開催記録刊行物タイトル
1	1970	<i>Ethnological Food Research in Europe and USA</i> , Göttingen 1971.
2	1973	<i>Ethnological Food Research</i> , Helsinki 1975.
3	1977	<i>Food in Perspective</i> , Edinburgh 1981.
4	1980	(unpublished)
5	1983	<i>Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day</i> , Edinburgh 1986.
6	1985	(unpublished)

	開催年	開催記録刊行物タイトル
7	1987	<i>Food Conservation: Ethnological Studies</i> , London 1988.
8	1989	(unpublished)
9	1992	<i>Milk and Milk Products from Medieval to Modern Times</i> , Edinburgh 1994.
10	1994	<i>Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel</i> , München 1997
11	1996	<i>Food and the Traveller: The Impact of Migration, Immigration and Tourism on Ethnic Food</i> , Nicosia 1998.
12	1998	<i>Food from Nature: Attitudes, Strategies and Culinary Practices</i> , Uppsala 2000.
13	2000	<i>Food and Celebration: From Fasting to Feasting</i> , Ljubljana 2002.
14	2002	<i>Changing Tastes: Food Culture and the Process of Industrialization</i> , Basel 2004.
15	2004	<i>Mediterranean Food: Concepts and Trends</i> , Zagreb 2006.
16	2006	<i>Sanitas per Aquas: Foodways and Lifestyles in the Search for Health and Beauty</i> , Innsbruck 2008.
17	2008	<i>Cultural Crossroads: Food and Meals at Cultural Crossroads</i> , Oslo 2010.
18	2010	<i>Time of Food: Everyday Food and Changing Food Habits</i> , Åbo-Turku 2012.
19	2012	<i>The Return of Traditional Food</i> , Lund 2013.
20	2014	<i>Food and the Internet</i> , Frankfurt am Main 2015.

まず開催地と開催国についてみると、第2回大会以降、フィンランド、イギリス、オーストリア、ハンガリー、ポーランド、ノルウェー、ドイツ、スロヴェニアなどの国々で順番に開催され、多くは北欧・中東欧の国々が名前を連ねている。南欧で開催されることは少なく、フランスやスペインではまだ開催されていない。開催国の内訳は表2のようになる。

表2 開催国の内訳

Sweden (3)
Finland (2)
Norway (2)
Poland (2)
Hungary (1)
Slovenia (1)
Croatia (1)
U.K. (Wales) (1)
Ireland (1)
Germany (1)
Switzerland (1)
Austria (1・5)
Italy (0・5)
Cyprus (1)
USA (1)

次にテーマを概観すると、ジャガイモやミルクといった個別の食物を扱うこともあるが、コミュニケーション、シンボリズム、祝祭、伝統食といった社会学・民族学的な問題意識に沿ったテーマもたびたび取り上げられている。とくに最新の2014年は、食とインターネットという、非常に現代的なテーマが設定され、いくつもの興味深い発表が若手の研究者によってなされた

ことが印象に残っている。

この「食民族学研究グループ」の活動の特徴を簡単にまとめると、次のようになる。まず、テーマは民族学・民俗学を中心に学際的に広がっており、歴史学や社会学、家政学・調理学、観光やインターネットまで広範囲のものが許容されている。参加者についていえば、地理的にはヨーロッパが中心で、とくに北欧・中東欧の研究者が多いが、アメリカ人研究者や日本人の発表も歓迎される。開催地や主催団体は多様で、大学が主体であるが博物館などが主催する場合もある。大会の運営は主催者に委任されており、報告者は毎回大幅に入れ替わり、現地の研究者・学生が数多く参加する。基本的にゆるやかな学術研究組織といえる。

II 歴史学分野の研究状況

次に、歴史学分野の食文化研究に少しふれておこう。私が参加したことがあるのは、「ヨーロッパ食の歴史研究のための国際コミッション (The International Commission for the Research into European Food History)」というグループである。これは1989年ドイツのミュンスターで、以下のようなヨーロッパの食の歴史研究を代表する研究者たちを中心メンバーとして設立された。

Hans Jürgen Teuteberg (ドイツ／ミュンスター大学)

Adel den Hartog (オランダ／ワヘニンヘン大学)

Peter Scholliers (ベルギー／ブリュッセル自由大学)

Derek Oddy (イギリス／ウェストミンスター大学)

Allain Drouard (フランス／国立科学研究センター CNRS)

このグループは現在まで13回のシンポジウムを開催してきており、その成果はすべて論文集の形で刊行されている。開催年・開催地とテーマを表3に示しておく。開催地をみると、ドイツからはじまり、イギリス、オランダ、ベルギー、フランス、イタリアなどヨーロッパ各国でまんべんなく開催されていることがわかる。テーマは、食の歴史に関係する政治から経済、社会、文化の分野ときわめて多種多様であるが、ただし近現代史（19～20世紀のヨーロッパ）に限定されている。

表3 食の歴史研究のための国際コミッション

	開催年	開催地・開催国		テーマ
1	1989	Münster	Germany	ヨーロッパ食の歴史研究の研究状況
2	1991	London (Brunel Univ.)	U. K.	食料政策の起源と発展
3	1993	Wageningen	Netherlands	食の科学技術とマーケティング
4	1995	Vevey (Alimentarium)	Switzerland	食と物質文化
5	1997	Aberdeen	Scotland, U.K.	飲食をめぐる健康と逸脱
6	1999	Tampere	Finland	食景観と都市・農村関係

	開催年	開催地・開催国		テーマ
7	2001	Alden Biesen	Belgium	近代における外食
8	2003	Prague	Czech Rep.	食文化の拡散－料理と食教育
9	2005	Berlin (Domäne Dahlem)	Germany	食と都市
10	2007	Oslo	Norway	食物消費の変遷－低栄養から肥満へ
11	2009	Paris	France	食と戦争
12	2011	Bologna	Italy	食品産業の歴史
13	2013	Brussels	Belgium	食と博覧会
14	2015	Copenhagen	Denmark	食とライフプラン

なお、この研究グループの特徴は、限定された会員によるクローズドな組織であり、報告者は比較的限定的で固定されており、部外者にはいささか敷居が高い点にある。私は3回ほど参加したが、一度も発表する機会はなかった。ただ研究発表のレベルは高く、事前にペーパーを提出し互いに読み合いをしてから参加し、きわめて濃密な議論が展開される。

以上2つの研究グループを紹介したが、これはあくまでヨーロッパにおける食文化研究の国際的・学際的研究集団の一部にすぎない。他に、たとえば食の歴史研究に関する雑誌『*Food and History*』（2003～）を刊行している「ヨーロッパ食の歴史・文化研究所 *European Institute for the History and Cultures of Food (IEHCA)*」（在トゥール／フランス）をはじめ多くのグループがあり、全体を見渡すことは現在では難しいといわざるを得ない。

最後に、近年続々と出版されている欧米圏での食文化研究の研究成果を、歴史分野を中心に、最近20年間のもの、英語で書かれたもの、食文化・食文化史全般に関するものに限定して紹介しておきたい。これはもちろん膨大な研究のごく一部である。一国単位の研究や特定の食物や事柄に関する研究は無数にあるといってよい。

Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, Columbia University Press, New York, 1999 (original in French, 1996). (『食の歴史』3巻, 藤原書店, 2006年)

Kenneth F. Kiple & Kriemhild C. Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, 2 vols., Cambridge University Press, Cambridge/New York/Melbourne/Madrid, 2000. (『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典』5巻, 朝倉書店, 2005年)

Solomon H. Katz (ed. in chief), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 vols., Charles Scribner's Sons, New York, 2003.

Paul Freedman (ed.), *Food: The History of Taste*, Thames & Hudson, London, 2007. (『世界食事の歴史』東洋書林, 2009年)

Kyri W. Claflin & Peter Scholliers, *Writing Food History: A Global Perspective*, Berg, London/New York, 2012.

Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, Oxford/New York, et.al., 2012.

Fabrizio Parasoletti & Peter Scholliers (gen.ed.s.), *A Cultural History of Food*, 6 vols., Berg, London/New York, 2012.

Rachel Laudan, *Cuisine & Empire: Cooking in World History*, University of California Press, Berkeley/ Los Angeles/London, 2013.

(なお興味深いことに、図1～3に示すように、書物の表紙に日本の食文化が描かれているものが最近いくつもあり、これは日本の食文化が関心を集めていることの証左となると思われる。)

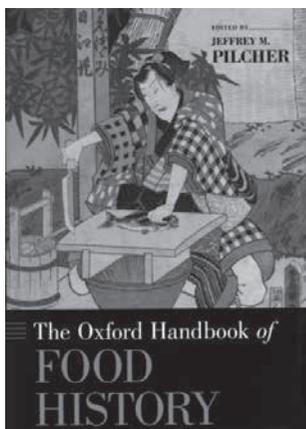


図 1

(*The Oxford Handbook of Food History*)

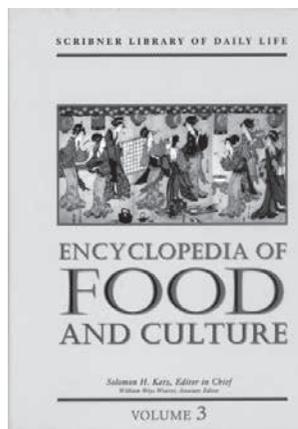


図 2

(*Encyclopedia of Food and Culture*, vol. 3)



図 3

(*Cuisine & Empire: Cooking in World History*)

展 望

今後のわれわれの課題について一言述べて結びの言葉としたい。ひとつは、日本における学際的・国際的共同研究の必要性ということである。グローバル化の現在、食文化研究においてもその方向は不可欠であり、今回の国際シンポジウムはその第一歩となるはずである。もうひとつは、日本におけるこれまでの食文化研究の膨大な蓄積をいかに海外に発信するか、という問題である。日本の研究は非常に高い水準にあり、欧米の研究に決して引けを取るものではないが、ほとんどが日本語に限定されているため、国際的にはまったくといっていいほど知られていないのが現状である。この残念な状況を何とか変えていくことは自分の今後の課題でもある。

註

- 1 Nils-Arvid Bringéus & Günter Wiegelmann, *Ethnologische Nahrungsforschung in Europa: Stand, Probleme, Aufgaben*, *EthnologiaEuropaea*, Vol. 5, 1971, pp. 6-13.

