

立命館大学国際食文化研究センター主催国際シンポジウム

- テーマ：「世界の食研究と高等教育～ガストロノミーを拓く」
- 日 時：2017 年 12 月 2 日（土）10：00～17：00
- 会 場：立命館大学びわこ・くさつキャンパス ローム記念館 5 階
- 主 催：立命館大学国際食文化研究センター
- 後 援：近畿経済産業局、一般社団法人 日本フードサービス協会、
公益財団法人 江頭ホスピタリティ事業振興財団
- 協 力：公益財団法人 味の素食文化センター、和食文化の大学コンソーシアム
- 参加者：全国の大学・行政・ビジネス・各種団体関係者など 200 名
- 概 要

2017 年 12 月 2 日（土）、国際シンポジウム「世界の食研究と高等教育～ガストロノミーを拓く」が開催されました。このシンポジウムは、経済産業省産学連携サービス経営人材育成事業の一環として開催したものです。

第一部では、イタリア食科学大学学長代理のニコラ・バルッロ氏およびコーネル大学農学生命科学部教授のウェンディ・ウォルフォード氏より、基調講演が行われました（基調講演Ⅰ講演録および基調講演Ⅱ要旨参照）。

第二部では、日本国内の食関連分野における高等教育の事例紹介として、宮城大学食産業学群長の西川正純教授、立命館大学食マネジメント学部着任予定（当時）の井澤裕司教授、京都府立大学和食文化研究センター長の宗田好史教授より、各大学における取り組みについて報告がありました。

第三部では、これらの事例報告に対するコメントを中心に総合討論が行われ、MIHO MUSEUM 館長で立命館大学客員教授の熊倉功夫氏の司会により、日本フードサービス協会常務理事の福田久雄氏、同志社大学大学院総合政策科学研究科教授の新川達郎氏、国分ビジネスサポート株式会社 SP ソリューション事業部長の田村吉秀氏をパネラーとして、活発な議論が行われました。

全国の大学関係者をはじめとして、行政関係、ビジネス関係、各種団体など約 200 名の来場があり、盛況のうちに終わることができました。



基調講演 I

イタリア食科学大学学長代理 ニコラ・ペルッロ

解題（立命館大学食マネジメント学部教授 石田雅芳）

本基調講演は、スローフード協会の声明文「ポッレンツォ・マニフェスト」の草案に基づいている。

国際協会の発足となった1989年のパリで行われたミーティングでは、詩人フォルコ・ボルティナーリによる「スローフード・マニフェスト」の調印式が行われた。これが歴史上初めてのマニフェスト（声明文）となり、現在でも協会活動の指標となっている。以後スローフード協会は、バイオテクノロジー、遺伝子組み換えブドウ、味の箱舟、生乳チーズなどをテーマにして「マニフェスト」を発表しているが、今回の「ポッレンツォ・マニフェスト」は、スローフード協会による食科学大学の思想的ベースとなっている「新しいガストロノミー」と、その実行者である「ガストノモ」をテーマにしたものである。

以下は、シンポジウム開催時点（2017年12月）での「ポッレンツォ・マニフェスト」の草案の和訳（イタリア語原文から石田雅芳訳）である。その後2018年に公開された最終バージョン（イタリア語および英語）は、次のリンクから閲覧できる。

https://www.unisg.it/assets/pollenzo_manifesto_ITA_webversion.pdf

https://www.unisg.it/assets/POLLENZO_MANIFESTO_ENG_16.3.2018.pdf

講演録

「ガストロノミー」は不明瞭な言葉である。魅力的ではあるがつかみどころのないものである。長い歴史と潜伏期間を経て、ガストロノミーはここ数十年で文化と社会を構成する重要なテーマとなって浮上した。あとで説明するように、ガストロノミーはどこにでも存在するものである。それはある特定の食べ物や特有の料理法、消費する方法のみを指すのではない。地上と海と森のすべての生産物はガストロノミーである。最もシンプルなものからアヴァンギャルドで洗練されたものまで、すべての料理はガストロノミーである。そして食べ物のどのような消費でもガストロノミーである。その可能性を活発で有効な現実にしてくれるのは、あらゆる場所で調達される材料、すなわち尊重の精神、注意力、記憶力、ファンタジー、才能である。簡潔に言うならガストロノミーとは人間そのものと関わりのある概念である。つまりそれは人生に対する情熱と愛情のことである。

しかしながら、ここでは私たちの文化、つまり西洋文明に限って議論を進めようと思う。それによってガストロノミーを理解しやすい形に説明できるよう、幾ばくかの歴史的、批評的ガイドラインを提示できるようにしたい。ガストロノミーが古代ギリシャに端を発することは確実である。さらに近代啓蒙主義によってそれは成文化され「知識」になった。そして20世紀になってより豊かな要素が付け加えられた。とくにその後半において産業と技術は生産方法



や消費モデルにおいて見事な加速をしたが、その多くは悲劇的なものだった。とにかく古代、近代、ポストモダン…と、社会とその問題とともにガストロノミーは進化してきた。

「ガストロノミー」という言葉は、「ガストロス」お腹または胃と「ノモス」規範、法という言葉が合わさったものである。つまりお腹の規範または法という意味である。基本的に人間がコントロールするものだが、一部は人間を超えてゆく。紀元2-3世紀の博識なナウクラティスのアテナイオスによる『食卓の賢人たち』において初めて表現された概念である。この15巻に及ぶ大作は、プラトンの『饗宴』にインスピレーションを得たもので、非常に内容豊かな作品である。中でも食材についての言及が豊富で、ギリシャ、ローマ時代の食習慣をよく描いている。

アテナイオスはガストロノミアという言葉で、紀元前4世紀の詩人であるシラクサまたはジェラのアルケストラトスから引用している。アルケストラトスは失われた著作『ガストロノミア』の著者とされる。ここでは「お腹の規範」という言葉は、すでに「良き料理」から「良き食と飲み物を評価する技術」までを指していたようである。つまり「ガストロノミア」は、語源的にも食養生と規則を表していたのである（それは現在忘れられてしまったが、ポストモダンで復活した）。ある特定の方法で食材や料理を扱う能力、そしてそれをきちんと評価する能力を指していたのである。

この言葉は西洋では忘れられて、19世紀が始まる頃に復活する。それは正確には1801年のことだった。ジョゼフ・ベルシュが「ガストロノミーまたはテーブルにつく人間、4編の教育的詩作 (*La gastronomie ou l'homme des champs à table, poème didactique en quatre chants*)」という詩を書いた時である。これはおそらく17世紀末にパリでアテナイオスの作品がフランス語に訳されたことの延長線上にあると思われる。

味覚と劇場の世紀であり、政治的革命とブルジョア革命、理性の光の中で近代科学と美学が理論付けされた18世紀。この時代に博物館、レストランが、人生を豊かにする美的・ガストロノミー的経験をもたらし公衆の場として並行して発達する。まさに1700年代は近代ガストロノミーの基盤ができた時代である。その頃ガストロノミーの名声はフランスと関係していた。とくに2人の創立者であるグリモ・ドゥ・ラ・レニエールとアンセルム・ブリア＝サヴァランの功績によるものである。彼らのおかげでこの語彙はさらに意味あるものとして広がっていった。それはブルジョア的環境で起こったことで、まずはフランスで、そしてヨーロッパのほかの地域へと広がっていった。それでもガストロノミーは、高次元の文化と比べて、まだ周辺的なものとされていた。「ガストロノモ」は食べ物による贅沢な暇つぶしを好む享乐的ブルジョアと同義語とされていた。

しかしながらこの時代ガストロノミーは自分の規範を持って、現在の私たちが興味を持つような内容・議論の対象となったのである。それと同時にその限界を知り、批判も受けるようになってきた。一方ブリア＝サヴァランは本来ガストロノミーが持つ百科全書のような性格を完全に理解する。「食生活を行う存在としての人間に関わりのあるすべてのものについての理論的知識である」と書いたブリア＝サヴァランは、農耕者、ブドウ栽培者、漁師をガストロノミーに属するものとした。さらには、ガストロノミーは自然科学であり（食材を分類するという意味で）、物理学や化学（様々な分析によって）、料理や商業、政治経済学（資源管理と国間の交換物を論じる点で）とされた。このような観点から、彼はガストロノミーは「生活の全てを統括する」ものであるとした。ロラン・バルトが言ったように、ブリア＝サヴァランにとってのガストロノミーは、自然科学、地学、人間科学などの全ての科学を総覧するような体系である。言語学から社会学、歴史学から文化人類学、哲学から経済学、法律から芸術までを網羅するのである。

近代ガストロノミーは、人間の生活を映し出す鏡であり、これを通して全世界を観察したり描写したり経験したりすることのできるプリズムのようなものであると意識されていた。またそれを出発点として野心的な哲学的試みも存在した。ドイツの哲学者ルートヴィヒ・フォイエルバッハは、ブリア＝サヴァランの有名なモットー「人間は自分が食べるものでできている」とともに、今日受容されている科学的仮定、つまり認識プロセスにおいて精神と肉体は切り離せないという考えに理論的基盤を提供した。全ての思考は常に物質的なものと関連しており、我々を取り巻くエネルギー、食、代謝のプロセスに影響を受けるものである。

これらの理論的仮説は、二次的なものとされ、近代において優勢だった認識モデルに打ち負かされ、精神と身体、理論と実践、精神と物質のような2元論に陥ってしまった。

一方近代ガストロノミーは、人間中心またはヨーロッパ中心モデルによって特徴付けられている。そのことは現代

において歴史的に不十分であるばかりか理論的にも適切ではない。よく観察すればガストロノミーの運命は、近代から我々の時代（まだポストモダンと呼ぶ者もいるが、正確にはポスト・ポストモダンだろう）への移行期において、他のアカデミックで体制的な分野の運命と同調してきた。

このことは2つの意味で考察されるべきである。すでに上述したが、1つは知識のヨーロッパ中心主義を超える方向性という意味。現在全ての文化人類学、歴史学、哲学、生物学、経済学、およそ全ての学問は、グローバルなまたはグローバル化された環境で行われている。それに合わせればガストロノミーも、自分の鼻とお腹を超えた視野という理論的・実践的モデルを構築すべきだということを表している。全ての良き研究の特徴が、特殊な地域の例を扱っているとしても、世界を見据えたものであるというならば、それはガストロノミー研究にも応用することができる。もう一方でガストロノミーと他の文化領域間の類似性は、進歩的で科学性を求める方向へ、さらには複雑系へ向かってゆくという特徴を持っている。しかし「科学」という言葉は、それ自体シンプルで矮小化された概念を示すのではないということは、ここで言うておかねばならない。それはむしろ複雑で、曲がりくねったもので、非常に幅広い領域なのである。

2つの知の領域を例として挙げよう。1つ目は土の科学に由来するものであり、とくに植物学である。生物多様性の近代的概念が遺伝多様性、品種の多様性、生態系の多様性という3つのレベルで定義されるならば、現代の新しいパラダイムは生命文化多様性というものである。生命文化多様性は複雑に入り組んだ組織のようなものである。生物世界のみならず人間を取り巻く文化的、社会的環境をも考慮しながら（もちろん人間が属する生物相も）、生命の多様性とその相互作用を描写するものである。

2つ目は人類学に関するものである。人類学も19世紀に生まれ発達したものである。もちろんその前にも人類学的見地から食について言及され書かれたものは存在した。しかしそのような前例は認識論的構造を持っていなかった。ナポレオン時代以降、ここ2世紀ほどはガストロノミーも人類学も、その学術的道のりを追うのは難しく、常に真っ直ぐな進展ではなかった。全盛期の半ばまで、人類学の知識は理論、技術、方法論を持ち合わせていない脆弱なものと考えられていた。興味深いことに、人類学のグローバルな大学研究システムができたのは最近のことで、他の学問分野、それも時には明らかに遠い分野と、実りの多い対話をすることで認識論的ベースを確立し、その重要性を増してきた。それはガストロノミーにおいても同じである。人間を映し出す鏡のように発展し、知識そして「食科学」として自己規定をした時に重要性を増すのである。

今までの経緯を振り返ることは、近代思想を超える道のりを理解するために重要だろう。最初はいわゆるポストモダンと言われる時代（70年代末から90年代末まで、象徴的な2001年の9月まで）。そこでは大きなテーマや、大きな物語が終焉を告げた。歴史の終焉とも言われた時代であるが、現在では誰もがその見込みが間違っていたことを知っている。そのあとに私たちの時代がやってくるが、その評価はまだ下されていない。21世紀の食科学をポストモダンの現象として理解することが正しくないのはなぜか？ それは食科学が複雑で混みいった分野で動きながら、知を喜びの認識、つまり食の喜びと共に取り戻すという、グローバルで総合的なシナリオを書こうとしているからである。一方で意味と歴史と未来の探求は、私たちの時代にとって切迫したものである。私たちはそのために最も有効なツールとして食を扱っている。また「食科学」は先述の通り、ある科学を表しているのではなく、様々な知が積極的にダイナミックに対話をする領域のことで、共振する場のようなものである。

食科学はグローバルなシナリオに人間そのものが投影されたものである。エドガール・モランが言うように、人間研究は社会科学によってのみ、または哲学によってのみ、文学によってのみ行われるものではない。良き知性を育むには、人間を物理世界に、地上世界にきちんと位置付けられるよう、科学の力が必要である。社会科学、人類学、心理学、歴史学などの学問に加えて、文学、芸術、美についての考察が必要である。これらのプロセスによってのみ、「運命共同体の意識」、地球規模の意識に到達することができる。21世紀の食科学はこのような精神で行われる。その精神はスローフードに端を発する原則によって再発見された。それは学術的で文化的な人間ラボラトリーであったテラ・マードレの経験も基盤になっている。それはイタリアにおいて50年代、60年代、食の問題がどこへ向かっているかを理解していたマリオ・ソルダーティやルイジ・ヴェロネリなどの著名人たちによって準備されていたものである。



また世界的には近年、生命科学や共進化のフィールドに属するような体系的な思考としてのガストロノミー批評に重要な功績があった。例をあげるならば地理学者イー・フー・トゥアン、社会学者リチャード・セネット、人類学者ティム・インゴルド、ヴァンダナ・シヴァ、マイケル・ポラン、「食べることは生産活動である」で有名なウエンデル・ベリー、フリッツォフ・カブラ、そしてもちろんカルロ・ペトリニも。新しいガストロノミーの理解は、古典的なガストロノミーの世界とは異なった知の領域から行われたように見える。よくいるグルメ系のジャーナリストは、まるで「人生の日曜日」のような市民芸術や文化を代表しすぎているように見える。それは小遣いかせぎにもなる趣味の園芸のような、大した労苦を伴わない心地よい活動で、ちょっとした意義と満足感のみを与えてくれるようなものである。

このような近代性は我々の議論に応用することはできない。そこでは例えば機械、手工業、職人仕事、ひいては味覚について、最後の文化的認識が行われている。そこには生命科学であると同時に日常であるというガストロノミーを見出すことができる。その日常は新鮮で懸命な眼差しによって生き生きとしたものになっている。ミシェル・ド・セルトーが教えてくれたように、ガストロノミーは我々の存在すべてに関するもので、余暇のお小遣い稼ぎの趣味ではない。この古くてグローバルな、ここに説明された食科学は、具体的にはどのようなもので構成されているのか。以下メモとして「ガストロノミー的によくできた」頭脳のために、どのような知識が必要なのかをこれから皆で考えてゆきたい。

公共福祉とテクノロジー

現代のガストロノミーは、食が提起する政治的、経済的大問題に関わらざるを得ない。水や種子の問題、農地収奪など多国籍企業の推し進める私有化と占有化は、我々が倫理的持続性を提案するために研究するテーマである。エコガストロノミーという考えは、市場価値を越えて、集団意識や私有化できない財産に属し、さらに大きな社会的価値を持っている。これらの問題は特にテクノロジーやバイオテクノロジー分野の発展と深く交わっている（遺伝子組み換えについての激しい議論など）。理論的に技術革新は人々に食物の調達をより可能にしたという。しかし一方では特許制度の発展や私有財産の論理で、より難しく排他的なものになっているのが現実である。特にバイオテクノロジーの導入による諸問題は顕著であり非常に複雑である。他の技術革新のように一方では近代農業が最大利益の追求を目指し、もう一方で地球上の多くの地域で生産物の正しい分配や、環境保護に考慮した生産方法や、地域の持続性発展を保証することができなくなっている。

食の権利、食への権利、公正さ

ガストロノミーはフードロスや資源の正しい分配について言及しないわけにはいかない。それは食の道のりの最初から、つまり食材の生産から議論を始めるということである。食を生産する者と新しい食を創造する者の権利を、経済の論理で進めてゆけば、食べものを自ら選択し、必要十分な量だけの具体的な食を追求する人々の権利とぶつかり合うのは明白である。この意味で食の主権は中心テーマとなる。全てのコミュニティは自分たちにとって必要な食システムを考案し、計画し、実現する権利を有している。さらには特有の法的問題も新しいガストロノミー構築には重要である。産業革命以降の集団食の誕生とともに、食の安全から消費者に対しての安全、ひいては偽装問題や環境遺産、労働や地域の農業遺産の保護までが議論されることになった。ヨーロッパのPACやリオ、京都、FAOの議論の成果についても考えてみたい。現在、消費する者に比べて生産する者の数がどんどん減ってきている。食品を「買う」という行為が、ほとんどの人にとって「作る」という行為に取って代わってしまった。また少数のグループの誤った行為は、大多数の健康と食の権利を左右するようになり、この進化は人々の権利と不可分に関係するようになった。

農業の生物多様性と持続性、文化の生物多様性と持続性　新しいガストロノミーは農環境と生命文化についての深い考察を常に必要としている。その意味で農学と環境学が合わせられたアグロエコロジーによる研究は、環境科学の研究や実行プラン、持続性農業システムの運営などに応用することで有効になる。そして農業システムのすべての

構成要素の間に相互作用を起こさせながら、実際の農業の現場にも注目する。ここでは人間ではなく宇宙を中心とした視点が大切になる。そこで人間は他の生物によって形成される環境の中で、搾取と支配の論理に沿った2元論的なものではなく、相互依存する体系的で一元論的モデルに沿って考え行動する。その意味でガストロノミーは、資源の正しい利用と、生命文化多様性を尊重する循環性と相互作用性に沿ったデザインを実現できるようなテーマに特別注目している。

健康、喜び、共生

古代・中世のガストロノミーは食事療法に結びついたものであり、健康に留意した生活スタイルを目指したものであった。『節度のある楽しみと健康』はイタリアのルネサンス時代の最も重要な人文主義者の一人であり、ガストロノミー研究者でもあった通称プラティナー、バルトロメオ・サッキの著名な論文集のタイトルだった。近代ガストロノミーは食と健康を分離して食事療法を追いやった。新しいガストロノミーは古代の精神を受け継ぎ、さらには現代医学によって内容を充実させるものである。ガストロノミーはまず栄養摂取のことである。なぜなら栄養摂取が必要不可欠、つまり食がなければ生命維持もできないということの意味するからである。しかしそれが生命文化の必要不可欠さと複雑さを、近代思想である栄養摂取主義つまり分析科学で得られた諸栄養素に貶めてしまうことにはならない。現在の賢明な栄養学者たちは全員がそれをよく知っている。人参を食べることは、ある量のタンパク質と糖質とビタミンを摂取することを意味するのではない。なぜかという食べるという行為中は食べる楽しみを享受しながら、栄養を摂取することでもあるからである。さらには味覚や噛み応え、硬さなども感じるだろう。エマニュエル・レヴィナスが70年代のはじめに言ったように、我々は食べるために生きているのではない。また生きるため「空腹なので食べる」、つまり燃料のごとく食べ物を摂取しているのでもない。

私たちの主なる挑戦の一つは、味覚と健康だけではなく、喜びと健康を調和させるために、文化的・教育的方策をより発展させてゆくことである。そもそも「健康」という概念は人間のみに使われる言葉ではなく、他の生き物、特に動物について使われる言葉である。もちろん動物もこの分野で権利を主張する。その中で人間の食べる喜びというテーマも同じ場で批判的に提示される。食べる喜びというテーマは、ガストロノミーにおいて決定的な重要性を持っている。喜びの原理が人類の歴史の始まりだとすれば、生命の再生産と維持も、それが象徴的なレベルであっても、性的行動と食が志向するような幸福の追求の元に行われるということである。そして再生産は単に他の生命体と関係を持つというモデルを超えるものである。なぜなら同じ生命力を持って生物的行動と情愛行動を合わせるためである。例えば饗宴が社会的動物（ボリス的動物）である人間にとって、必要不可欠な役割を持っているということに言及するだけでいいだろう。プラトンからブリア＝サヴァラン、ダンテからソルダティ、ホメロスからイヴァン・イリイチまで、饗宴は人間活動の中心に据えられている。

アイデンティティ、伝統、信頼性

これらは新しいガストロノミーが、その意味を探求し豊かにしながら開拓すべき3つの言葉である。まずこの議論における根本的な曖昧さを取り除く必要がある。新しいガストロノミーは堅苦しい、懐古主義的な概念にしがみつくものではない。未来は過去の記憶がなければ意味をなさないということである。未来を構築するには何歩か前進することが必要であるが、後退することも必要である。新しいガストロノミーはローカリズムとグローバリズムの間でよく機能する。それはミツバチの巣のような例えが適しているだろう。場所や人のダイナミックで継続的で常に進化するアイデンティティと、より良き未来、公正な未来を準備してくれる伝統、常に試される信頼性は、我々の活動の基本方針となっているが、多くの人を巻き込んでさらに確固としたものに育てる必要がある。信頼性は複雑で厄介な言葉で、文化的にも政治的にも逆行するキーワードとして使われることが多いため、少し詳しく説明するべきだろう。

すでに確立されてしまった思考基盤ではなく、対話や議論によってその正しさを極めるための絶え間ないプロセスとしての信頼性は、必要性のもとに作られた堅牢な結晶のようなものであり、同時に動きをもち、交配し、影響を与



え合う、変化に富んだものである。新しいガストロノミーは進化に寄与したいと思っている。それは今となつては時代遅れになった近代主義の残滓と言える経済・資本主義的發展というパラダイムに関連づける必要はない。進歩は進化である。新しいガストロノミーは人間を表現し、新しい人文主義として提案されるものである。この人文主義は人間中心主義ではない。それどころか全く違ったものである。よき人文主義の伝統は、人間という垣根を超えて動物、植物、果てには宇宙論的レベルまで、すべての生物の多様性を尊重して根をはるものである。

味覚、熟練、実践と理論 ガストロノモ（ガストロノミー研究者）から見て、これらの概念は少なくともこの環境では、当然のこととして重要性を感じないのかもしれない。しかし実際はそうではない。味覚に関してはまだ2つの大きな偏見がある。それは個人的嗜好で主観的なものでしかないのだから、「科学」である食科学は扱うべきではないというもの（科学偏見とでも呼びたい）。もう一つは真逆で、正式な科学として「客観的」なものとして扱うべきという理論である。それは良きものが選択され続けることで1つの優勢な文化が形成されるという考え方がベースとなっている（歴史偏見または自分たちの文化が他よりも優れているという、ヨーロッパ至上主義的偏見と呼びたい）。

言語、文法、文化としての味覚（嗜好）は、ただの個人的な好き嫌いの問題に貶めることはできないし、時間と空間の中で安定した変化しないものとして考えることはできない。それは1つのコミュニティ内でも、進化し変化し続ける個人の中でも難しいことである。味覚は関係性であり相互主観主義的であり、交渉であり対話であり抵抗である。その言語と文法、テキストは交渉を重ねながら社会的基盤の上に形成されるものである。正確かつダイナミックで多方面に関わるような認識論的パラダイムを設定する必要がある。それは西洋でおろそかにされてしまった感覚教育をはじめとした知覚訓練と、文化的訓練を想定している。熟練とは感覚の鍛錬のこと、知的感受性の鍛錬とでも規定されるべきものである。味覚は絶え間ない外交努力「共生のための外交術」と定義することができるだろう。

このような定義から21世紀の真のガストロノモは、食を物質的に研究するのではない。ガストロノモは食を実地で理解し、それによって自分を豊かにし、そのために自ら変化させ、食を絶え間なく進化する文化として捉え、食と「共に」歩みながら研究をする者である。すでにどこかに存在するデータを身につけるために食を研究をするわけではない。食との関係は、調理をすることや、より良い食材を作るだけに役立つのではなく、自分たち自身もより良き人間となることに役立つのである。前世紀の偉大なアメリカの哲学者である機能主義者ジョン・デューイは教育法についても際立った人物だが、次のように言っている「美食家においては、食べる喜びのクオリティさえ、食べ物をただ愛している者のそれとは異なっている」

これは熱心さだけの違いではない。美食家は食べ物の風味を超えて実は「もっと多くのことに精通している」のである。つまり味わいながら、秀逸であるかどうかを物差しとして、その食べ物の起源や、どのように作られたかなどについて、食のクオリティそのものを直接体験しているのである。食品がそのクオリティを内包し、それに影響を受けるように、見ること、聴くこと、味わうことはいわば美的体験になる。それは知覚対象が特別なファクターと関係している場合である（デューイ 2007 p.2）。味覚が様々な種類の意味と価値を捕らえるためのアンテナの役割を果たし、美的、倫理的、経済的、政治的、社会的なファクターを捉えるときである。

ガストロノモのような専門家は、バランス感覚や考え方のオープンさ、ヴィジョンや感受性などの好例になりうる。これは18世紀のデイヴィッド・ヒュームの著作『味覚の規則』に書かれたようなことである。「実践によって洗練された感情を伴い、議論によって研ぎ澄まされ、あらゆる偏見から解き放たれた強い良識のみが、批評家に重要なクオリティをもたらす」。経験の重要性を強調することは、実践よりも理論が勝るという、あの近代的規範を考え直すことにもつながっている。食科学という学問は手前味噌ではあるが、我々の食科学大学で良き実例として教えられている。そこでは国際的モデルとして理論と実践、熟考と観察、本と手仕事、頭と体、文字やジェスチャーと言葉が同じテーブルにのせられる。

偉大な古生物学者アンドレ・ルロワ＝グーランは、その著名作品である『味覚と言葉』において、60年代に人間の進化プロセスの解釈に重要な道筋と、非常にダイナミックで学術的なビジョンを提起していた。現在私たちのポスト・ポストモダンの時代においてもそれは貴重な宝となっている。食科学は研究、人材育成、教育の領域で動くが、それを運営するのは、もうアカデミックな領域の者だけでは十分ではない。アカデミックな者も新しい知の創造において、学ぶことを学ばなくてはならない。このコミュニティは、まず大学に学生がきちんと参加していることで可能



になるが、栽培者、漁師、生産者、料理人、家庭で料理する者、食の商人、食愛好家、全ての人類と生物も参加が必要である。なぜなら食はすべての人にかかわるもので、またすべての人のものだからである。カルロ・ペトリーニの言葉だが、「食べ物に食べられないようにする」には、食べ物を自分たちの支配下にあるモノのように扱うのをやめなくてはならない。生命に対する尊重と注意、情熱と愛情に依拠した付き合いをしなくてはならないということである。これがガストロノミーが責任を持って作り上げなくてはならない未来である。