

イタリアのスローフード運動の源流と戦略 ーウマネジモ (umanesimo: 人間主義) 発露の場としてー

西村 暢夫・田林 葉

Sources and Strategies of Slow Food Movement in Italy: From Perspectives of Humanism and Commune

Nobuo NISHIMURA, Yo TABAYASHI

Abstract

Interests in food and food culture are increasing all over the world. Especially Japanese meals are very popular not only in Japan but other countries too. This is one of the reasons why *Washoku*, traditional Japanese cuisine, is registered as an intangible cultural heritage by UNESCO. However, there are challenges, regarding food, such as safety, authenticity, TPP and so on. Italy, one of the top ranking countries for popularity of its food, on the other hand, has been developing Slow Food movement since the end of 20th century. In this paper, three principles of Slow Food movement, “food as the source of health,” “respect for diversity in food,” and “creation of eating places filled with humanity,” can be traced back to Leonardo da Vinci, Italian Renaissance genius, and two books read by him: *De honesta voluptate et valetudine* written in the 15th century and *Regimen sanitatis salernitanum* in the 11th century. *Osteria* restaurants have demonstrated these principles and been spreading as sites of Slow Food movement. *Osteria* restaurants serve as places for humanism, with legacy of local culture of commune. Handwritten notes by Leonardo, and the two books above mentioned are utilized to illustrate our argument. History of commune and Bologna, the oldest commune city of university, and situations related to Slow Food movement in Japan are also referred to in this article.

I. はじめにースローフードとは何か

和食は2013年のユネスコ無形文化遺産に認定された。また、145カ国が参加した2015年のミラノ国際博覧会ではおよそ2,150万人の来場者のうち日本館には1割以上の228万人もが殺

到した（「ミラノ万博レポーター通信」¹）。このような海外における和食や日本食の認知や人気は日本にとって好ましいことではあるが、海外のレストランにおける sushi をはじめとする「似非」日本食の不当な価格での提供など、手放しで喜べない状況もある²。海外に対しては、何が「ホンモノ」（authentic）の和食・日本食なのか、を問い直す機運も高まっている³。さらに、日本国内においても、生産地や内容物の偽装、添加物にかかわる食の安全問題を筆頭に、食育、TPP、農業従事者の減少、軽減税率対象食品枠など多くの課題があり、食は多くの国民の注目を集めている。

一方イタリアに目を移すと、30年ほど前にスローフードについての団体が組織化された。ローマのスペイン広場へのマクドナルドの出店計画があり、それに対する反対運動がきっかけとなり、1986年に、北イタリアのブラという町において、アルチゴラ（美食の会）というスローフード協会の前身となる団体が結成された。その後、1989年にはパリで国際会議が開かれ、「スローフード宣言」が採択された。以下がその骨子部分である。

真の文化は味覚の貧困化ではなく、味覚の開発こそにある。成長を刺激し、国際的な交流プログラムを奨励し、価値あるプロジェクトを公式に承認し、歴史的食文化を推奨し、昔ながらの食の伝統を保護することにこそ、真の文化は見出されるのだ。スローフードは、我々により質の高いライフスタイルを約束してくれる。この目的のために選ばれたカタツムリのシンボルマークが示すように、スローフードは生活にまつわる考え方やスタイルそのものなのである。スローフードはカタツムリのように遅々たる歩みであっても、確実な支援を必要としている。（“Slow Food Manifesto” 英語版より田林翻訳）

これ以降、スローフードの概念は着実にイタリア内外に広がっていく⁴。スローフード運動はなぜイタリア国内のみならず世界的に賛同を得る大きな動きになっていったのか。スローフード協会の創立者のカルロ・ペトリニ（Carlo Petrini, 1949-）によると、スローフードは単なる反ファストフードにとどまらない。

スローフードはファストフード反対という狭い範疇にはとどまらないんだ。僕らが戦っているのは、強いていえばファストフードな考え方だ。世界的規模の食の均質化だ。ミラノ、ニューヨーク、東京と世界中どこへ行っても同じ味じゃつまらんだろう。どの町でも同じものばかり売られているような状況は絶対に狂っているんだよ。それは自分たちの立脚する文化そのものの喪失だし、豊かなコミュニケーション手段としての食の喪失なんだ。（『スローフードな人生！』 p.38）

ここでペトリニが問題としているのは、ファストフード的な食のあり方、すなわち、素材・調理法・味・プレゼンテーション・サービス等まつわる食の均質化と、その土地にしかない料理を味わいながら親しい人たちとコミュニケーションを行うゆったりとした時間の喪失

であろう。またペトリーニは『スローフード・バイブル』という著作の中で「分別のない食生活と際限のない不純物添加が健康を害するならば、スローフードは健全な食べ物を食することの幸せに今一度気づかせる」と述べている（p.61）。これらのことから、本稿では、スローフード運動の基本思想を、「食が健康の源」、「食における多様性の尊重」、および「人情あふれるコミュニケーションの場としての食事処の創造」、として措定し、運動の特徴に迫りたい。この運動の原動力に迫るため、その中心的アイデアを起源まで辿ることとともに、現代イタリアにおける運動の有り様を紹介することを目的とする。またこの一連の運動に通奏低音のように一貫して流れるウマネジモ（umanesimo: 人間主義）と地方割拠の拠点となるコムーネ（comune）についても触れ、現代日本の食にまつわる文化と政策への参照点としたい⁵。

II. スローフード運動の源流—レオナルド・ダ・ヴィンチを手掛かりに

II.1. レオナルド・ダ・ヴィンチの食事観

まず、この「食が健康の源」という思想は、カルロ・ペトリーニの発明ではない。実はイタリアの古代から中世、ルネサンス、近代と歴史を貫いて受け継がれた思想と考えられている⁶。本稿では、そのイタリアの歴史の中からレオナルド・ダ・ヴィンチ（Leonardo da Vinci, 1452-1519）に光を当ててみよう。これもよく知られた事実ではあるが、レオナルドは大変几帳面であり、彼が考えていることや思いついたこと、それに日常生活のさまざまなことを記録した膨大な手稿（manoscritto）が残っている。図1は『アランデル手稿』に残されたレオナルドの買い物メモである⁷。一番上は“carne”（肉）、次は“pane”（パン）、そしてその下は“vino”（ワイン）と読み取れる。他の手稿にも買い物メモはいくつも残されているが、殆どの場合パンとワインと肉が記載されている。つまりレオナルドの食生活の基本はパンとワインと肉であったといえる⁸。

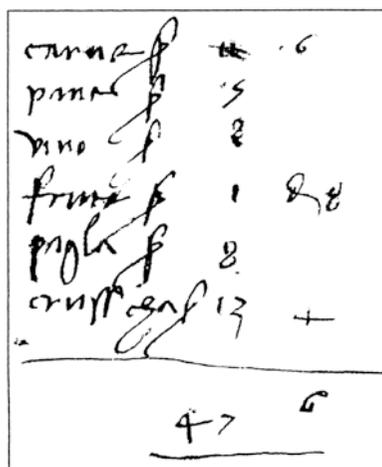


図1：Leonardo da Vinci, arte e scienza dell'universo, p.144

また、別の手稿ではレオナルドの食事観を示す次のような記述が『アトランティコ手稿』⁹に残されている。

Se voi star sano, osserva questa norma. Non mangiar senza voglia e cena leve; mastica bene, e quel che in te riceve, sia ben cotto e di semplice forma. Chi medicina piglia, mal s'informa: guardati dall'ira e fuggi l'aria greve . . .

もし君が健康でありたいと思うなら、次の規則を守るべきだ。食欲がないときはたべてはいけない。夕食は軽めにする。よく煮たものであれ、素朴な料理であれ、食べ物によくかんで食べる。薬を飲む者は体をこわすことになる。怒ることなく、暗い気分から遠ざかるように。(西村翻訳)

ここから、薬に頼るのではなく、食事が健康の源であるというレオナルドの信念が見て取れる。またイライラしたり、暗い顔をすることが健康によくないとも、彼は考えていた。これらの二つの手稿から、レオナルドが食に大変関心を持ち、「医食同源」を実践していたことが推測できる。

II.2. レオナルド・ダ・ヴィンチの蔵書から探る「医食同源」と「コミュニケーションの手段としての食」

人間が健康に生きるためには食事が基本であり、心を明るくもって暮らすことが大切であるというこの考えは、レオナルドの発明ではなく、イタリアに古くからあった思想である。その思想の原点をたどるべく、レオナルドの二冊の愛読書をもとにさらに時代を遡ってみよう。1503年、レオナルドはフィレンツェ共和国の依頼で、アルノ川の土木工事のため、ピサへ出張することになる(渡辺、p.74)。フィレンツェを留守にする間、自分の貴重な蔵書をサンタ・マリア・ノヴェツァ教会に預けるため、レオナルドは蔵書目録を作成する。この時代は、ゲーテンベルグの活版印刷発明後間もない出版の揺籃期 (incunabolo) にあたり、本は大変高価であり、限られた階層しか利用できない貴重なものだった。マドリッドで発見された『マドリッド手稿』¹⁰に記載されたレオナルドの蔵書目録は、116冊の書名リストを記録している。これは、彼の愛読書だけでなく、どのような書物が出版されていたか、当時の出版状況を理解するためにも非常に価値の高いものである。この論考では、レオナルドの116冊の蔵書のなかから、特に『サレルノ養生訓』とプラティナの書いた『真の喜びと健康について』の2冊(渡辺、p.82)¹¹をとりあげ、「食が健康の源」というレオナルドの食に対する基本姿勢を追跡してみたい。

II.2.1. 『サレルノ養生訓』

まず一気に時代を11世紀末まで遡り、『サレルノ養生訓』を紐解いてみよう。この本の原書名はラテン語で Regimen sanitatis salernitanum である。直訳すると「サレルノ式養生法」という意味であるが、日本語ではサレルノ養生訓として知られている。このサレルノ養生訓は南イタリアのサレルノ¹²という港町にあったヨーロッパ最古の医学校において、編纂されたもの

である。たとえば、第1話「イギリス王への手紙」には以下のような記述がある。

Se ti mancano i medici, siano per te medici queste tre cose: l' animo lieto, la quiete, e la moderata dieta.

もしあなたに医者がないなら、次の三つが医者代わりにになります。心を愉快にもつこと、くよくよしないこと、そして節度ある食養生です。(Regimen sanitatis salernitanum, p.22、西村翻訳)

これを見ると、先に紹介したレオナルドの食事観との類似点を見いだすことができる。『サレルノ養生訓』を英語版から日本語へと翻訳した佐々木巖は、この本がイタリア南部のサレルノ医学校で11世紀末に出版された理由について、まず第一に古代ギリシア・ローマから受け継がれた食生活がゲルマン民族の大移動が発端となって大きく変化したことを挙げている。古代ギリシア・ローマの食生活はパンとワインとオリーブ油という三つの基本的食べ物を柱として、野菜を多く食べるものであった。ところがゲルマン民族の大移動で肉食中心のゲルマン的食文化が入ってきたために、糖尿病や痛風などが増加し、人々の健康に大きな影響が出はじめたことが、この本を編纂する背景にあると、佐々木は推測している (佐々木、p.2)。

II. 2. 2. プラティナ著『真の喜びと健康について』

レオナルドの座右の書であったもう一つの文献は、ルネサンス時代の知識人・文筆家バルトロメオ・サッキ (Bartolomeo Sacchi, 1421-1481) による *De honesta voluptate et valetudine* (日本語では『真の喜びと健康について』) である¹³。通称プラティナ (Platina) と呼ばれる彼は美食家でもあって、1465年ごろ執筆されたとされるこの本は世界初出版の料理本とも言われている (“The First Printed Cook Book”)。この本は、初版がラテン語で1474年に出版され、その後、イタリア語、英語、フランス語、ドイツ語とヨーロッパの各国語に翻訳されており、まさに当時の大ベストセラーであった (*L'Arte della cucina in Italia*, p.221)。図2はその目次の冒頭ページである。

PLATYNAE DE HONESTA VOLVPTATE ET VALITVDINE LIBRI PRIMI CAPITA.	de Pute	de Vuat
Deligendus locus ad habitandum.	de Mais punicis	
De excitatione corporis.	de Coroneis	
de Coena.	de citro	de Palmis:
de loco & ludo.	de mespilo :	de sorbis:
de Somno:	de cornis	de Perfico:
Qua ratione cubandū sit.	de Olee:	
De concubis:	de melle:	
Quid sit agendum ubi cūbitu surrexeris.	de saccharo:	
de exercitatione post fornum:	de lacte	
Quid obferendum sit intra ad voluptatem.	de Caffeo:	
De coquo.	de Recolis:	
de paranda mensa:	de Quo :	
de sale.	de Pane:	
de placentis :		
Quid sit edendum primo		
de Cerasis		
de Prunis.		
de Moris.		
de Peponibus		
de Cucumeribus:		
de Fici:		
LIBRI SECVNDI CAP:		
De Malis.		
	de Amygdalis :	
	de Auellana:	
	de Nucibus pineis:	
	de caffaneis :	
	de alijs:	
	de Pistachijs:	
	de Piper. . de chariophilo	
	de cinnamomo:	
	de Gingiberi:	
	de Nucis moscata:	

図2 : *De honesta voluptate et valetudine*, p.7

この本の最大の魅力は、人間が健康に生きるにはどのような食生活が望ましいかという問題意識に貫かれていることだろう。たとえば、第416項目には「ワインについて」という題がついている。その書き出しは以下のようにになっている。

La cena e il pranzo senza bevande non soltanto son ritenuti poco gradevoli ma anche poco salutari.

ワインのない夕食にしても昼食にしても、そういう食事は楽しくないばかりか健康によくない。(Arte della cucina, a cura di Emilio Faccioli. Edizioni Il Polifilo, Milano, 1966, p.230、西村翻訳)。

これに続けて、適度に飲めばワインほど疲れた身体にエネルギーを与えてくれる良い飲み物はないが、逆に飲みすぎるとこれほど危険なものはない、と飲みすぎの害を詳しく具体的に説明している。このように、サレルノ養生訓とプラティナの思想は、レオナルドよりもはるかに長く生き永らえて、現代のスローフード運動にも連綿と引き継がれていくことになる。

Ⅲ. スローフード運動の戦略—オステリア (osteria) を陣地としての展開

Ⅲ.1. オステリアという業態と『イタリアのオステリア』

ここまで、レオナルドのメモと愛読書から、スローフード運動の水脈を探ってきた。このセクションでは、レオナルドの時代から500年以上を経て、現代のイタリアにまなごしを向けてみよう。本稿の冒頭で紹介したように、カルロ・ベトリーニは、スローフード運動はファストフード的考え方とそれを支える政策全体への抵抗であり、「戦い」であると述べている。「戦い」であるからには、勝利しなくては意味がない。また勝利するためには戦略が必要となるのは当然である。興味深いことにイタリアの食事処には、古くからオステリア (osteria) という業態が存在したので、スローフード協会はオステリアを拠点にして、ファストフードに対抗しようとする戦略を立てた¹⁴。オステリアはかつては宿屋兼居酒屋であったが、現在は地元の人が気軽に利用する大衆食堂と考えてもらえばいいだろう。マンマ (おかみさん) が厨房で地元の食材を使って伝統的な郷土料理を作り、亭主がサービスを担当する家族経営の店が多く見られるのが特徴である。

冒頭で紹介したスローフード協会の戦略の一つは、具体的には Osterie d'Italia (『イタリアのオステリア』) というイタリア全国のオステリアのガイドブックの出版事業である。スローフード協会はミラノやローマなどの大都市よりも、むしろ中小都市のオステリアに目をつけ、各店ごとに綿密な覆面調査を行い、毎年約900ページのガイドブックを刊行している。なぜなら、それらのオステリアは基本的に「地産地消」を原則とする食事処であり、「地方毎の特徴のある、伝統的な料理」が食べられる施設であるからだ。このガイドブックの初版は1991年に出版されているが、その巻頭言は次のように記されている。

しかし、このガイドブックそれ自体が次のことを証明するものになっている。すなわち、人々が楽しく集う宴の場が存在すること、伝統的オステリアは温かく、親切なホスピタリティ、家族的サービス、地元の料理、ワインの提供、低く抑えた価格などの重要な特徴を持っていること。そしてそれは、地方の伝統的料理にほとんど浸かった世界であり、「著名なガイドブック」に現れることは稀な、むしろ皆無といった方がよい、食事処の未踏の世界なのである。（Osterie d'Italia, 2015 に掲載された初版の巻頭言。p.7、西村翻訳）

この創刊 25 周年記念号で、あらたに初版の巻頭言を再掲したのは、スローフード運動の基本理念、すなわち「食が健康の源」、「食における多様性の尊重」、および「人情あふれるコミュニケーションの場としての食事処の創造」を再度確認するためだったのではないだろうか。

Ⅲ.2.『イタリアのオステリア』とプレシディオ計画

このガイドブックの特徴は、第一に基本的に一つの店に 1/2 ページのスペースが平等に与えられていることである。第二に、店内や料理の写真は皆無で、ほとんどの部分が文章で示されている¹⁵。しかしおすすめ料理は赤字で示し、素材を含め説明も丁寧である。最後の特徴はオステリアのオーナーの名前が必ず記載されていることである。オステリアは「人情あふれる食事処」でなければならず、責任を持って「おもてなし」をする主役（オーナー）はだれか、ということは重要な情報である。地元によく根を下ろし、家庭的な雰囲気や常連客とのコミュニケーションを大切にすることがオステリアの魅力であるので、不定期に入れ替わる、雇われシェフでは務まらないのは当然であろう。



図 3 : Osterie d'Italia guida 2015 の表紙



図 4 : Osterie d'Italia guida 2015, p.478

具体的な特徴をみるために、初版から 25 周年を迎えた 2015 年版を見てみよう。図 3 にあるように、この版には 1,733 店が掲載されているが、そこから一つの店舗に着目してみる。トスカーナ州のルッカからは二店舗が選ばれているが（図 4）、そのうちの Mecenate（メチェナテ）という店を覗いてみよう（p.478）¹⁶。このメチェナテ店の創業者はジャンルカ・パルディーニという筆者（西村）の古い友人で、現在はルッカ・イタリア料理学院の経営者兼校長を務めている。この店の紹介をしている箇所をかいつまんで説明すると、五行目にオーナーのステファノ・デ・ラニエーリ氏の名前が出てくる。次に厨房は奥さんのソレグッドさんが担当していること、食材は地元の小生産者から直接仕入れていること、特筆すべきメニューには“Marocca di Casola”（マロッカ・ディ・カゾラ）という、スローフード協会のプレシディオ¹⁷認定済みのクリを材料にしたパンが挙げられている。このマロッカ・ディ・カゾラは、スローフード協会刊の『プレシディオのイタリア』という本にも掲載されている（図 5、p.242）。このプレシディオ計画からは、スローフード運動の三大基本理念の一つ「多様性の尊重」の実践を見て取ることができる。



図 5 : L' Italia dei presidi p.242

以上、『イタリアのオステリア』をもとに、スローフード運動の戦略について述べてきた。もともと食文化雑誌の編集長であったペトリーニがオステリアに目をつけたのは、自然な成り行きとも思える。毎年 900 ページものガイドブックを 18 ユーロ以上で販売し続けるのは、このガイドブックが売れていることの証左である¹⁸。またこのような大きなガイドブックを持ち歩かなくても、ヨーロッパではスマートフォンで利用できる有料アプリケーションも開発されている¹⁹。それでは、なぜスローフード運動はこのように成功を収めているのか。次節では、この運動の三大基本理念のさらに奥深く流れるウマネジモとコムーネについて述べて、本論を終えたい。

IV. スローフード運動の通奏低音—ウマネジモ（umanesimo: 人間主義）と コムーネ（comune）

IV. 1. ウマネジモとオステリア

上述したように、スローフード協会がファストフードに対抗する陣地としてオステリアを選んだのは、まさに正解であった。その勝因の一つは、オステリアが古くからイタリアのウマネジモを発露する場であったからである。ルネサンス期にイタリアで最初に花開いたウマネジモは英語の humanism の語源であり、人文主義や人文学の意味もあるが、ここではフランスのユマニスム（humanism）同様、最も幅広い意味で「人間主義、人間性、人情」と理解してもらえればと思う²⁰。本稿の冒頭で示したように、スローフード運動の基本理念の一つが「人情あふれるコミュニケーションの場としての食事処の創造」であったことを今一度思い出してほしい。ファストフードの席卷により失われつつあったものの一つは、このコミュニケーションの場としての食事であったのではあるまいか。

オステリアの語源はラテン語で hospite である。hospite とは「客をもてなす人」という意味であり、そこから「人をもてなす場所」という意味でも使われていた古い言葉である。人を歓迎する、他人に親切にする—これがウマネジモの実践である。hospite はさらに意味が拡大して、「修道院での病人のための部屋」となり、hospite から ospedale（病院）という言葉が派生した。ospedale と osteria は同じ母から生まれた双子の姉妹のように、前者は医療や看護によって病人を、後者は美味しい郷土料理やワインによって地域の人々や旅人を、手厚くもてなす場として認知されている。イタリアでスローフード運動が成功しているのは、このような語源を持つオステリアが、ファストフードに力強く抵抗する拠点となり、顧客の市民もその理念に共鳴し、支援しているからに他ならない。そしてこのことは、立場は違えど、スローフード協会、オステリア経営者、および顧客の市民（消費者）のそれぞれが、イタリア発祥の根源的な思想ウマネジモを体現しているように思われるのである。

IV. 2. コムーネとオステリア

もう一つ、観点を変えてなぜスローフード協会がイタリア全国の中小都市のオステリアを拠点にして活動を展開しているのかを考えてみたい。イタリアの歴史を少し振り返ってみると、古代ローマという大きな木が倒れ、それまで影になって育たなかった小さな植物が、イタリア各地で芽生え、すくすく伸びて、イタリア中世都市国家コムーネが誕生した。コムーネは 11 世紀ごろからはじまり、13 世紀末には歴史の表舞台に踊り出て、その力をはっきり刻印することになる。イタリアの大多数の都市の市壁が拡張されるのも、最初の市史が書かれるのも、市庁舎が建造されるのも、すべてこの時期のことである。驚いたことに、12 世紀から 14 世紀にかけて、イタリアでは 18 の大学が誕生している。大学ができた古い順から列挙すると、11 世紀以前にサレルノ、12 世紀にはボローニャ、レッジョ、13 世紀にはヴィチエンツァ、アレツォ、パドヴァ、ヴェルチェッリ、シエナ、ナポリ、ローマ（教皇庁）、ピアチェンツァ、14 世紀には、

ローマ（市）、ペルージャ、トレヴィーゾ、ピサ、フィレンツェ、パヴィア、フェッラーラである。イタリア史の泰斗であるジュリアーノ・プロカッチ（Giuliano Procacci）が言うように、「コムーネ中心主義と地方割拠の歴史がなければ、イタリアは現在のように万人に愛される国とはならなかった」だろう（『イタリア人民の歴史I』、p.71）。

なかでも世界最古の大学である12世紀にできたボローニャ大学は、法学を学びたい学生が街に集まり、組合を作り、その自治的組合が教師を雇って成立している（ラシュドール、上巻 p.147）²¹。先に紹介した『イタリアのオステリア』というガイドブックには、複数の版で、「ボローニャ、大学とオステリア」という特別の項を立て、ボローニャ大学とオステリアの関係を特記している。2002年版によると「人々が出会い、知合いになる場所は二つある。一つは教会で、もう一つはオステリアである。ボローニャにはオステリアが数多くある。そのテーブルには若者が飲み、恋人同志愛を語りあい、ギターを奏でる者もいれば、勉強する者もいる。中世以来ずっとつづいている伝統である」（p.364、西村翻訳）。自治精神と民主的な都市作りの鍵は12世紀に誕生したボローニャ大学を中心とするコムーネにある。地方色豊かな料理と知的なコミュニケーションの双方を求める学生・教師らがオステリアに集い、活発な議論を行うという伝統が、今も息づいているのがボローニャという街なのである。

V. むすびにかえて

以上「スローフードとはなにか」から始まり、レオナルド・ダ・ヴィンチのメモや愛読書を経て、「スローフード運動の戦略」までイタリアのスローフードについて駆け足で概観してきた。そもそもイタリア語の“ricetta”という言葉が、料理のレシピという意味と、医術における処方箋という意味をもつ語であることを知れば、イタリアは元来「医食同源」であり、「食事が健康の源」、「食にまさる薬はない」という思想がスローフードの根源にあることはなんの不思議でもない。また、プレシディオ計画による「食における多様性の尊重」やオステリアを拠点とする「人情あふれるコミュニケーションの場としての食事処の創造」の実践も確認することができた。

最後に、日本における状況について、簡単に記しておく。1993年に日本にスローフード協会の支部が「スローフード東京」として創設され、その11年後の2004年に「スローフードジャパン」という全国組織（NPO）が正式に発足している²²。日本でのスローフード運動の成否についての評価はまだできないが、世界規模のスローフード運動と比べると、活動について見聞きする機会は少ない²³。類似の活動についても少し触れておく。スローフード運動の影響を受けてか、十数年前から「地産地消」という言葉が盛んに使われるようになってきた。地元産の食材を生かし、郷土の食文化を守るということは、日本版のスローフード運動と言えるだろう。また2011年から在日イタリア商工会議所は「質の高い本格的イタリア料理店」にMOIという認証マークを授与する取組みを開始した（図6）。MOIとは“Marchio Ospitalità Italiana”の略であり、「イタリア・ホスピタリティ認証マーク」を意味している²⁴。先述したosteriaと

同じ語源を持つこの“ospitalità”（ホスピタリティ）という言葉には、「人情あふれる食事処」の意味がこめられているのはもちろんのこと、スローフード運動の「健康によい食事」（すなわち食材の質を問題にする取組み）や「食の多様性の尊重」（したがってイタリアの地方毎の伝統料理の追求）など根本的理念も含んでいる。日本では現在 49 店のイタリア料理店が MOI にノミネートされている。このように、ファストフードが席卷する前の日常であった「地産地消」の復権を通じて、また冒頭に記した和食の保存維持活動を通じて、日本でも、地道ながら「日本版」スローフード運動を展開しつつあるといえるのかもしれない。



図6：MOI（Marchio Ospitalità Italiana）認証

最後に、イタリアのスローフード運動から学ぶべき多くのことがあるが、イタリアとは異なる歴史文化・自然環境を持つ日本では、独自の展開が必要となる。今回の論考では紙幅の制限上言及できなかったが、スローフード運動から多くの課題が喚起される。たとえばオーストリアが体現するホスピタリティは、一体誰に向けられているのか。常連客と主人だけの閉じたコミュニティではないのか。日本にも同様のものがあるとすれば、そこではスローフードの理念にかなうものが提供されているのか。日本には、「和食・日本食」のイメージはあるが、郷土食を日常的に食べる文化がまだ存在するのか。本当のスローフードは家庭でしか実現しないのではないのか。など枚挙にいとまがない。そもそも日本においてスローフード運動が本当に必要なのか、必要だとすれば、誰が必要とするのか。またその負担は誰が負うのか。本稿の冒頭で記したように、和食・日本食ブームに浮かれている場合ではなく、まず日本で暮らす我々の日々の食生活を観察するところから始めるべきなのかもしれない。

註

本稿は2015年12月24日(木)立命館大学政策科学研究科「競争学の構築」オープン・リサーチにて行った「イタリアのスローフード運動の源流と戦略-ウマネジモ(人間主義)発露の場として-」講義原稿を元に加筆修正したものである。全体のアイデアとドラフト執筆は主として西村が行い、追加調査、論文構成、および加筆修正は主として田林が行った。なお、大学院の講義では、中国・インドネシアからの留学生を含め大学院生や教員を交え、各国の事情を踏まえ活発な議論を行った。本稿の執筆に際し、多大な刺激になったことを参加者への感謝とともに記しておく。

¹ 経済産業省「ミラノ万博日本館レポーター通信」やEuronewsなど国内外の多くのメディアで取り上げられている。

² 日本貿易振興機構(JETRO)によると、海外で人気がある日本食は、寿司や、ラーメン、天ぷら、カレーライス、焼き鳥などであることが分かっている。また、日本料理店へ行く理由として、「味が好き」、「調理法が好き(生食など)」、「お店の雰囲気が好き」などという意見が多い。寿司や天ぷらと並んで、ラーメンやカレーライスが入っていることが注目される(2013年報告)。またモスクワ・ホーチミン・ジャカルタ・バンコク・サンパウロ・ドバイを対象に行った翌年の調査では、好きな料理の1~3位合算では、「日本料理」が66.3%と最も高く、以下「イタリア料理」46.4%、「中国料理」42.5%が続く(2014年報告)。

³ ユネスコ無形文化遺産登録のために組織された「和食」文化の保護・継承国民会議は、登録を機に発展的解消となり、2015年2月4日一般社団法人和食文化国民会議が設立された。略称である「和食会議」は継続し、和食文化の保護・継承活動(Washoku Japan)を行っている。

⁴ スローフード協会は世界中(150ヶ国)に10万人の会員(ボランティアと応援者を含む)と1,500以上のコンヴィヴィウム(Convivium:ラテン語で饗宴を意味するが、スローフード協会ではこれを「支部」の意味で用いている)と2,000のコミュニティーを有する国際組織。「伝統的な食材や料理、質のよい食品やワインを守る」「消費者に食育教育を進める」「質のよい素材を提供する小生産者を支える」等の視点で活動が進められている(Slow Food)。

⁵ スローフード研究としては、磯部泰子らによる研究がある。

⁶ 日本においても西村暢夫(2006)や横山淳一(2002)など多くの関連書物が出ている。なお、横山は代謝学の臨床医として、多くの野菜、炭水化物、そして少量の肉を摂取する地中海ダイエットの提唱者でもあるが、昨今は糖質制限の立場からこれに反対する医者グループもある。

⁷ 1502年のレオナルド・ダ・ヴィンチの買物メモ。1630年ごろイギリスのアランデル伯爵がイタリアで入手した手稿(Vezzosi, p.144)。

⁸ 『アトランティコ手稿』(次項参照)134bおよびパリ手稿F裏表紙など(渡辺怜子, 2009)。

⁹ 1513年~1516年ローマ滞在中のレオナルド・ダ・ヴィンチのメモ(Cod. Atlantico 213 v)。大西洋(アトランティコ)のように広大な手稿という意味で『アトランティコ』という名称がつけられた。

¹⁰ 第1巻(1490年~1499年執筆)と第2巻(1503年~1505年執筆)の2巻からなり、鏡文字で記されている。1965年になって、アメリカの言語学者Jules Piccusによってスペインのマドリッドの国立図書館で再発見された。それまで存在が知られていなかったのは、誤った名前で見つけられなかったためである。

¹¹ 渡辺はそれぞれの本の原典掲載箇所は挙げていない。今回の調査で原典をたどり、『真の喜びと健康について』はf2vの73冊のリストのうち一番左の列の8行目に見つかったが、『サレルノ養生訓』はまだ発見できていない。

¹² ナポリから50キロほど南のこの町は、医学の伝統と気候温暖ゆえ、保養地として名高く、「ヒポクラテ

スの町」と呼ばれた。イギリスやフランスの王族も治療のため、この地を訪れていたともいわれる。（佐々木巖、裏表紙）

¹³ 日本語訳は未刊行。

¹⁴ 食事を提供する業態としては、提供するメニューの種類や価格、店の格式などからパウル、オステリア、トラットリア、リストランテなどと分類されるが、客観的かつ厳密な区分ではない。

¹⁵ 文字が多く読み応えがあるのは、このガイドブックだけでなく、*Michelin* や *Lonely Planet* を始めとする欧米圏のガイドブックに共通の特徴であろう。

¹⁶ メチェナーテというのは芸術家の保護者という意味で、言葉の由来は、古代ローマ時代に詩人や芸術家を支援し、保護した貴族の名前（Maecenas）に逆上る。ここから芸術保護のメセナという言葉も生まれている。

¹⁷ イタリア語で「要塞」を意味する言葉。絶滅の危機にある食材の保護のために設けた認定制度。生物多様性の維持ため、10年間におよぶプロジェクトで現在 250 品目が保護されている（“Slow Food Presidia”）。

¹⁸ 発行部数については不明である。

¹⁹ iOS 用（「App Ranking」）とアンドロイド用（「Google Play」）のアプリケーションがある。

²⁰ *Oxford English Dictionary* によると、以下の語義が一番近いように思われる。“4. Sympathetic concern with human needs, interests, and welfare; humaneness; = humanity n. 1a.”（人間のニーズ・関心・福利についての共感を伴う配慮）。同辞典によるとこの用法での初出は 1836 年とされている。

²¹ 同様の指摘は、吉見俊哉など枚挙にいとまがない。吉見によると、11 世紀後半からペポやイリネリウスといった著名な法学者が現れ、彼らに学ぼうとする学徒がヨーロッパ全土から集まり、彼らの多くは都市の慣習法では保護されない存在だったため、互助組織（コンソルティア）を形成し、それが「大学＝ユニヴァーシティ」に結実していく（p. 29）。

²² 「全国で 47 支部、1,000 人を超える協会会員の活動を情報面などから下支えし、イタリアとの窓口業務を担当する機関」と記されている。

²³ 日本スローフード運動のリーダーの一人である秋元摩耶氏は、日本のスローフードは組織としてのまとまりに困難を抱えており、食の安全を守るために闘うという姿勢を堅持していないからではないかと示唆している（2015 年 12 月 15 日西村の個人的コミュニケーション）。

²⁴ MOI（イタリアホスピタリティー国際認証マーク）は ISNART（イタリア国立観光リサーチ研究所）と UNIONCAMERE（イタリア商工会議所連合会）が展開するイタリアンレストランを対象にした国際認定である。現在、世界 48 ヶ国で認定が行われており、日本では在日イタリア商工会議所が公式審査機関として 2011 年から展開している。

参考文献

和食・日本食関連

・経済産業省「ミラノ万博日本館レポーター通信」vol.16 2015

http://www.meti.go.jp/policy/exhibition/pdf/milanonews_vol16.pdf（2016/01/11 最終アクセス）

・日本貿易振興機構（JETRO）「日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査（中国、香港、台湾、韓国、米国、フランス、イタリア）7 カ国・地域比較 2013 年 3 月 日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品調査課」2013

<https://www.jetro.go.jp/jfile/report/07001256/kaigaishohisha.pdf>（2016/01/11 最終アクセス）

・日本貿易振興機構（JETRO）「日本食品に対する海外消費者アンケート調査－6 都市比較編－モスクワ」

ホーチミン・ジャカルタ・バンコク・サンパウロ・ドバイ 2014年3月 日本貿易振興機構 農林水産・食品部 農林水産・食品調査課 日本貿易振興機構 (JETRO) 2014
https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001590/compare_6cities_rev.pdf (2016/01/11 最終アクセス)

- ・和食文化国民会議 <http://washokujapan.jp/> (2016/01/11 最終アクセス)
- ・“20 million people visited Milan Expo, a ‘huge success’” 2015 <http://www.euronews.com/2015/10/29/20-million-people-visited-milan-expo-a-huge-success/> (2016/01/11 最終アクセス)

スローフード関連

- ・磯部泰子、横川 潤「スローフードという食文化」『湘南フォーラム』14, (2010. 3), p.75-81
- ・島村菜津『スローフードな人生!』(新潮社、2000年)
- ・スローフードジャパン <http://www.slowfoodjapan.net/> (2016/01/11 最終アクセス)
- ・「MOI (イタリアホスピタリティー国際認証マーク)」<http://adesivoqualita.com/moi-%EF%BC%88%E3%82%A4%E3%82%BF%E3%83%AA%E3%82%A2%E3%83%9B%E3%82%B9%E3%83%94%E3%82%BF%E3%83%AA%E3%83%86%E3%82%A3%E3%83%BC%E5%9B%BD%E9%9A%9B%E8%AA%8D%E8%A8%BC%E3%83%9E%E3%83%BC%E3%82%AF%EF%BC%89/> (2016/01/11 最終アクセス)
- ・App Ranking <http://www.app-ranking.net/id/1044654026> (2016/01/11 最終アクセス)
- ・Carlo Petrini, Slow Food. Le ragioni del gusto, Laterza, 2001
中村浩子訳『スローフード・バイブル』(NHK 出版、2002年)
- ・Google Play <https://play.google.com/store/apps/details?id=it.slowfood.osterie.edition2015> (2016/01/11 最終アクセス)
- ・L'Italia dei Presidi, Slow Food Editore, 2002
『プレジディオのイタリア』2002年版(スローフード出版社、日本語版未刊行)
- ・Osterie d'Italia, Slow Food Editore, 2002
『イタリアのオステリア』2002年版(スローフード出版社、日本語版未刊行)
- ・Osterie d'Italia, Slow Food Editore, 2015
『イタリアのオステリア』2015年版(スローフード出版社、日本語版未刊行)
- ・Slow Food <http://www.slowfood.com/> (2016/01/11 最終アクセス)
- ・“Slow Food Manifesto” http://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_ENG.pdf (2016/01/11 最終アクセス)
- ・“Slow Food Presidia” <http://www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/> (2016/01/11 最終アクセス)

イタリア食文化関連

- ・西村暢夫『イタリア食文化の起源と流れ』(株式会社文流、2006年)
- ・横山淳一『イタリアに学ぶ医食同源』(中央公論新社1998年、中公文庫2002年)
- ・渡辺怜子『レオナルド・ダ・ヴィンチの食卓』(岩波書店、2009年)
- ・Arte della cucina, a cura di Emilio Faccioli. Edizioni Il Polifilo, Milano, 1966
- ・L'Arte della cucina in Italia a cura di Emilio Faccioli. Giulio Einaudi Editore, Torino, 1987
- ・Bartolomeo Sacchi, (Platina), De honesta voluptate et valetudine, Roma, 1475
<http://daten.digital-e-sammlungen.de/~db/0005/bsb00059967/images/index.html?id=00059967&groess>

- er=&fip=193.174.98.30&no=&seite=6 (2016/01/11 最終アクセス)
ブラーティナ 『真の喜びと健康について』 (日本語版、未刊行)
- ・ "The First Printed Cookbook: Platina's 'De honesta voluptate' (Circa 1475-1479)
<http://www.historyofinformation.com/expanded.php?id=3215> (2016/01/11 最終アクセス)
 - ・ Leonardo da Vinci, Codice Atlantico <http://www.leonardodigitale.com/index.php?lang=ENG>
(2016/01/11 最終アクセス)
レオナルド・ダ・ヴィンチ 『アトランティコ手稿』
 - ・ Leonardo da Vinci, Codice Madrid <http://leonardo.bne.es/index.html> (2016/01/11 最終アクセス)
レオナルド・ダ・ヴィンチ 『マドリッド手稿』
 - ・ Regimen Sanitatis Salernitanum, Versione italiana di F. Gherli, Edizioni Ripostes, 2000
佐々木巖 『サレルノ養生訓 地中海式ダイエットの法則』 (柴田書店、2001年)
 - ・ Vezzosi, Alessandro, Leonardo da Vinci, Arte e scienza dell'universo, Electa Gallimard, 1996

歴史関連・その他

- ・ 吉見俊哉 『大学とは何か』 (岩波新書、2011年)
- ・ Procacci, Giuliano Histoire des italiens. Librairie Arthème Fayard, 1970
斉藤泰弘・豊下榊彦訳 『イタリア人民の歴史 I』 (未来社、1984年)
- ・ Rashdall, Hastings The Universities of Europe in the Middle Ages. (Oxford University Press, 1895)
横尾壮英訳 『大学の起源』 (東洋館出版社、1966年)
- ・ "humanism" *Oxford English Dictionary Online: the definitive record of the English language*
<http://www.oed.com/view/Entry/89272?redirectedFrom=humanism#eid> (2016/02/02 最終アクセス)