

スローフードという食文化 Slow Food as a Food Culture

磯部 泰子¹、横川 潤²
Yasuko ISOBE Jun YOKOKAWA

スローフードという言葉の世界に発信したのは、イタリアの小さな町にある「国際スローフード協会」であった。以下、その活動を通してスローフードという食文化を考えていきたい。そしてわが国でスローフードの考えが根づいていく方向性を探るため、フードサービスの経営者に対して行ったインタビューを紹介する。

スローフード運動とは

スローフード協会は1986年にイタリア・ピエモンテ州ブラ市で創立され、世界中に約8万人の会員がいるNPO団体である。

スローフードの運動は、食における「喜び」と「知識」を結び付けることを目的にしている、グローバルな哲学であり、1989年スローフード宣言調印（フランス・パリ）や2003年スローフード「マニフェスト」宣言（ナポリ国際大会）で、世界にその理念を情報発信している。イタリア発祥ではあるが、名称“SLOWFOOD”をイタリア語でなく、英語にしたこと、あえてグルメの地フランス、パリで宣言調印をしたことは、世界に幅広く発信するために重要であった。

スローに対する対立軸がスピードといわれ、スローフードというと、ファストフードに反対した運動だと捉える人も多いが、スローフードとはあくまで新しい価値の提案として提唱されてきたのである。

1900年代はじめ、イタリアでは、速度の進歩が人間に幸福を与えるという意識が高まり、機械文明のもつダイナミズムとスピード感を賛美して、それが様々な芸術運動に展開され、ただ最終的にファシズムへ行き着いた。1909年パリにて、イタリアの詩人が未来派宣言を行ったが、その80年後の1989年のスローフード宣言では、未来派宣言を風刺している文章が挿入されている。

スローフード宣言

スローフード宣言は1989年12月9日、パリでの国際スローフード協会設立大会で承認された。（スローフード ジャパンHPより）以下、その宣言を紹介する。

「工業文明という旗印のもとに生まれ育った私たちの世紀は、最初に自動車を発明し、それによって生活モデルを形づくってきた。

私たちはスピードに束縛され、誰もが同じウィルスに感染している。私たちの慣習を狂わせ、家庭内にまで入り込み、「ファストフード」を食することを強いる「ファストライフ」というウィルスに。

今こそ、ホモ・サピエンスは知恵を取り戻し、人類を絶滅に向かわせるスピードから自らを解放しなければならない。ここでファストライフという全世界的狂気に立ち向かい、落ち着いた物質的よろ

1 学習院女子大学講師、学習院マネジメント・スクール事務長

2 文教大学国際学部准教授

こびを守る必要がある。

この狂乱を効率とはき違える多くのやからに対し、五感の確かなよろこびを適度に配合した、ゆっくりと楽しみを持続させながら打つワクチンを、私たちは推奨する。

食卓で、「スローフード」を実践することから始めよう。ファストフードの没個性化に対抗し、郷土料理の豊かさと風味を再発見しよう。

生産性という名のもとに、ファストライフが私たちの生活を変貌させ、環境と景観を脅かしているとすれば、スローフードこそ、今日の前衛的解答である。

真の文化は味覚の貧困化ではなく、味覚の発達にこそあり、そこで歴史や知識やプロジェクトが国際交流することによって文化の発展が始まる。

スローフードは、より良い未来を約束する。

カタツムリをシンボルとするスローフード運動は、その遅々たる歩みを国際的運動にするために、多くの有能な支持者を必要とする」。

イタリアの食文化の歴史から

イタリアの食文化は、歴史をひもとくと様々な国の影響をうけていることが読み取れる。ポードレスな状態でいろいろな文化が交じり合って、それが重層的になり、現在のイタリアの食文化が築き上げられてきた。

イタリアで発行された昔の文献から、その発端を垣間見ることができる。西村暢夫氏の著書『イタリア食文化の起源と流れ』は示唆に富む書であるが、氏によればイタリア料理というと映画などの印象から古代ローマ時代と思われがちであるが、古代ギリシャ時代から、その痕跡を見ることができる。

古代ギリシャ時代、ギリシャ人は南イタリアとシチリアの気候風土がギリシャと似ていたために「大いなるギリシャ」と呼んで、入植しポリス（国家）を作った。哲学者のプラトンがシチリアのお菓子について記録を残しているし、ギリシャの美食家が世界で最初の料理学校をシチリア島のシラクーサに開校したという記録もある。「ピタゴラスの定理」で有名な数学者ピタゴラスも菜食主義者で南イタリアに住んでいたと言われている。

古代ギリシャ人の文人達の食談義を、ギリシャの文人アテナイオスが編集した『食卓の賢人たち』の中で、シチリア島出身の詩人アルケトラスのレシピがある。

「ウナギ 私はあらゆる種類のウナギを推賞する。しかしレッジョ（現在のレッジョ・カラブリア）の海峡でとれるウナギが大好物である。食欲を刺激するおいしい料理である。ピエトラ（フダンソウ）の葉でくるんで蒸し焼きにする。この海峡のウナギは、シーラ高原の深い森から注ぎ込む水に栄養分があって、よく育つと考えられている」（*『イタリア食文化の起源と流れ』から抜粋）。

森が海の漁にとって、とても大切だということを指摘しており、現在の環境問題にも通じる話でもある。また、魚の焼き方については、「焼けたら、神に守られた泉から水がしたたり落ちるように塩をばらばらかけなさい」等、詩人や哲学者が料理について書いていて、非常に表現が豊かである。

使用する食材の産地を必ず示し、料理法よりも産地の記述が多かったが、これは、現在のスローフード運動につながるものとして興味深い。

西暦8世紀には、南イタリアのサレルノにヨーロッパ最古の医学校ができ、アラビア医学がヨーロッパにはいる拠点となった。その学校で編纂されたのが『サレルノ養生訓』（11世紀）で、ワインの正しい飲み方、どのような食事を、いつ、どこでいかに食べるかが述べられている。又、食事と健康をテーマにした『健康全書』（11世紀）は、バクダットの医学者が書いたもので、人間が健康を維持

するための6つの原則が書かれている。①良い空気②良い食べ物と飲み物③適切な運動と休息④適切な睡眠⑤体液の調整⑥快楽、苦悩、不安の心療。快楽が入っているのが、なかなかイタリヤ的と言えようか。

ルネッサンスの時代プラチナ（本名バルトロメオ・サッキ1421-1482）作の『正しい食卓がもたらす喜びと健康』では、「正しい食生活、正しい食事をするだけでもたらされる肉体的、精神的喜びこそ、人間が大切にすべきこと」が主として書かれている。

まさに現代のスローフードの哲学ともつながる部分があり、カリスマ的存在であるスローフード協会のペトリーニ会長も、偉大な先達の精神を受け継ぐべき、このプラチナの本などの言葉を、スピーチや本に引用している。

革新的な試み～新しい食文化の創造・食科学大学

スローフード協会の働きかけにより、2004年の「食科学大学」～世界で初のガストロノミーの学術研究のための大学 Università di Scienze Gastronomiche ～が、ピエモンテ州とエミリヤ・ロマーニャ州の協力を得て創設された。

食科学大学は、ガストロノミーと農業、食品生産を体系的につないで、新しい食の文化を創ることを目標としている。この大学が創設されたことで、スローフードを食文化の学問として、学際的に研究していく土台ができた。そして、世界の食文化の情報のポータルサイト的な場を目指している。

スローフード運動の使命

スローフードは、3つの活動の柱を持っている。

- ① 食の源となる生物多様性を守る
- ② 生産者と消費者を結ぶ
- ③ 味覚の教育

最近のキャッチフレーズは、「おいしく、きれいで（環境によく）、正しい」。そして「スローフードは、ガストロノミーの歴史書にある儀礼的作法や仮装した祝祭とは一線を画した組織である。“歴史的”な食の崇拜をすすめるのではなく、その地域の価値や伝統に深く結びついている特産物を保護し、遺伝子操作から生物種を守り、記憶に結びついた味覚教育を進めることに、私たちは情熱を注ぐ」アルベルト・カパッティ編集長『Slow』17号

味覚教育～食と文化を結びつけること

スローフード協会の食教育は、「食物の味覚は、文化遺産である」という考えのもと、幼児から大人までを対象に、さまざまなカリキュラムがある。味覚を文化遺産としたところに、食をただ消費するだけでなく、文化という深遠なるものと一緒になっている、注目すべきコンセプトがある。味覚のワークショップの特徴として、五感を駆使して食べ物を評価しつつ、背景にある文化と食を結びつけて評価、つまり食と文化をドッキングさせて評価するという点で特徴的である。大人のための味覚教育「マスター・オブ・フード」で味の違いがわかる消費者を育てる活動も行っている。

食文化の継承～高品質な食品を守っていくこと

1996年トリノでスローフード協会が企画した「第1回サローネ・デル・グスト（味覚のサロン）」

が開催された時、大切な食文化を残すため、「味覚の星を守るための方舟」（味の方舟プロジェクト）は出航した。学術委員会が設けられ、方舟に乗せる製品の基準を決め、選定などを行った。産物自体を守らなければならないということから、「プレジディオ」という、具体的に現場に介入していく活動が始まり、質の高い農作物、製品を保護しプロモーションしていくことになった。

山羊のバイオリンという生ハムの物語性の発信

スイス国境近くの渓谷で「山羊のバイオリン」という生ハムが作られている。大切に育てられた特殊な山羊で、伝統的な製法で製造されてきた。ハムの乾燥には自然の洞窟が使われ、一定の温度が保たれるこの洞窟で熟成されると白いカビが表面につき、それが自然のペニシリンとなり、ハムの保存に効果がある。この洞窟は、17世紀ごろには、ドアがつけられ、中には調理できる場所もあり、村人の憩いの場であった。

このハムは小ぶりで、バイオリンを演奏するように、弓で弾くようにナイフで薄切りにする。仲間が集まって1回で食べてしまえるのが、まるで演奏会のようにたとえられて、「山羊のバイオリン」と名付けられた。名付け親は、この渓谷出身の詩人ジョバンニ・ベルタッキ（1869-1942）で、彼はこの生ハムに関する作品をいくつか残している。

スローフード協会は、この生ハム「山羊のバイオリン」をプレジディオに認定すると、生産、販売のサポートをして、広くプロモーションした。「山羊のバイオリン」の生ハムを守るということは、山岳地帯にすむ人々の共生の歴史、文化を守るということで、このハムにまつわる物語性もきちんと伝えたのである。「プレジディオ」がまとめられた本の表紙にこの意表をついた山羊のバイオリンの写真が使われ、さらに世界中の人々の目に留まる機会を得た。

他にチーズの例では、レオナルド・ダ・ビンチが生きていた時代の頃のチーズの製法を聞き取り調査して、再現して商品化したことも注目し値する。レオナルド・ダ・ビンチという名前が、イタリアの国民の心に響き、商業的成功をも収めている。

価値を見つけて、育てて、きちんと伝えるということをした結果、さまざまな「プレジディオ」保護認定製品が脚光をあびるようになり、販売経路も確保されたのである。

食文化の伝承ということ

「伝承」の“伝”には、人（にんべん）があり、人が伝える意であることは、現在の書体でも明らかであるが、“承”にも人がいることが、もとの文字の構造を見るとわかる。中央に座っている人を両手に捧げる形、尊者の命を受けていることを“承”といい、字形の示す通り、伝承は人から人に受け継がれていくのである。伝える者、承ける者なくしては、伝承はあり得ないが、特に受け手のないものは、単なる記録やモノとして残るほかない。文化の真の伝達手段は、伝承にあり、そこには確かなあり様で人が存在しなければいけないのではないか。食文化も人が伝えることが肝要と示唆しているように思える。

フードサービス業における食文化の伝承はいかにあるべきか①

～「美濃吉」佐竹力総氏

ではわが国において食文化と具体的にたずさわっている経営者は、食文化の伝承について、あるいは経営の継承について、どのように考えているのであろうか。

まず、本稿筆者（横川潤）が行った「美濃吉」佐竹力総氏のインタビューを紹介する。生粋の京都

人にして、創業290年を数える老舗・美濃吉を10代目として率いる佐竹力総氏。昨年は、ミシュラン京都版に対する否定的な発言でも注目を集めた。なかでも複数のメディアで引かれた佐竹氏の発言は、この一言。

「数百年の老舗の仕事が駅伝だとすれば、1年ごとの評価を気にするのは100メートル走。とても一緒には走れない」――。

「“駅伝”ですから、なかには1番になる店もあるし、負ける店もありますが、お互いにコケないことが重要です。

たとえば、ある創始者が第1走者として1番になって、バトンを受け取った息子がビリになったとします。京都では、そのビリになった息子を、次に1番になった人が助けるのです。「子どもはわしが助けたらわ」と言っています。

信じられない世界かもしれませんが、京都ではよくあることです。互いの商売を尊重する、棲み分けの考え方です。

料理についても同じです。京都の料理屋の代表的な特徴は、商品へのこだわりと分かち合いの精神です。

われわれ美濃吉のこだわりは本来、川魚です。う、まる、どぜう（鰻・すっぽん・どじょう）を得意としています。京都には、お寿司だったら井筒さんの鯖寿司、すっぽんだったら大市、芋棒だったら平野家本家というように、それぞれ得意としているものがあります。お互い、その料理では敵わないと納得しています。

京都の料理業界ではこういうことは暗黙の了解で、尊重し合って、棲み分けをしています。歴史的に助け合ってきた京都の絆のなせる業です。京都の料理業界はこれが非常に大きい。

老舗同士、駅伝同士でも、競争していることは事実ですから、1番、2番、3番は当然あります。もちろん、新しいお店との競争も当然あります。

(株)虎屋の黒川社長は「伝統は革新の連続」とおっしゃっていますが、本当にそうです。

伝承と伝統という言葉がありますよね。われわれの伝統は革新の連続です。伝承は昔からの受け継ぎという意味ですが、われわれ料理屋の場合、昔からの受け継ぎはあり得ません。そんなことをしていたら、いっぺんに潰れます。

消費者の嗜好のサイクルはだいたい5～6年で変わると考えています。料理屋はお客様が選ぶわけですから、その変化に合わせていかなければ、いくら暖簾があってもだめです。どんな老舗でも同じことで、やはり革新の連続です。特に食べ物に関しては古いまま受け継いだのでは通用しませんから、われわれも5年ごとに変えています。

京都の老舗は、いろいろな時代のそれぞれのお客様のニーズに合わせてきています。常に革新しています。競争社会の中で励んできているわけです。

京都の料理屋は棲み分けができていますが、各店は新しいことにチャレンジしています。

そこで面白いのは、“公平の原理”が働くことです。一人勝ちはありません。この点でも駅伝と似ています。バトンを受けた時は1番であっても、4番になることもある。

京都の料理業界は、スターが次々と出て来ます。そして、マスコミを通して有名になり、そのお店が繁盛して、また別のお店が繁盛してと、常に順序が入れ替わっていきます。

こういうサイクルが、ちょうどよい京都のバランスだと思います。100年以上続いている店が世界でもっとも多いのが京都と聞きますが、これが京都の土壤なのでしょう。

京都には1200年もの間、都があって、そこで知識人、文化人、宮廷が全部いて、そこで生まれ、

研ぎ澄まされたものが京料理です。言い換えれば、京料理とは“京都で培われた1200年の技と雅”でしょう」。

聞き手 横川潤 日本フードサービス学会「RECIPE」19号（2007年12月刊）から

フードサービス業における食文化の伝承はいかにあるべきか②

～「つばめグリル」石倉悠吉氏へのインタビューから

つばめグリルは銀座で産声を上げ、老舗や名店がしのぎを削る銀座で長年営業し、今日の発展を遂げた会社である。以下、石倉悠吉氏に食文化や経営の継承について伺ったインタビューを紹介する。

石倉氏 サービス業のうち、食べ物屋というのは主義・主張が入るといえるか、感性という部分をどういうふう商品化していくかという仕事なわけですね。しかもそれをつくり出すというのは、人がつくり出すものですよね。僕が思う食べ物屋さんというのはやはりそこでぶれない、お客さん側から見れば主人を感じるものがなければいけないし、従業員側からみればその主人に付いていこうと思うものがなかったら、やはり食べ物屋は成り立たないですね。

これもひとつ、卒業のときに大先輩に言われた。僕が「自分で始める」と言ったら、「働いてる人たちと一緒に働くのはいいけれども、今ある彼らに同情していくら働いても始まらないんだよ。同情するんだったら、彼らの将来に対して同情するようなつもりでないと勤まらないんだよ」と。

そうした資質があれば世襲であろうと構わない。ただし、サービス業で世襲がうまくいっているのは、本当にまれですね。

横川 銀座にはお寿司屋さんとか、世襲でやっているところが多いですけども、やはり少ないのでしょうか。

石倉氏 うまくいっていらっしゃるケースとしては、息子を本当に小さいところから板場から入れるとかね。それでその人の技量で大きくしているというのはあるけれども、そうできないと、不動産屋になっちゃいますね。

企業というのは拡大していかなかったら安定しないですよ。既得権の中に生きてると長続きしないんです。うちでは「質と量と、両方の側面があるよ」とは言っているけれども、いづれにせよ、量が質か常に拡大し続けないと。それを引っ張っていくのが後継者。

横川 世襲という問題は一般論では語れないということになるのでしょうか。

石倉氏 ただ、「紺屋の白袴」、あるいはその逆で「門前の小僧」で小さいときから家業として商売を見ていけば、半分ぐらいの確率で、素地みたいなものは本来おありになると思います。入社当初より役を付けてあまり風が当たらないようにして純粋培養していくと、難しいことになるんじゃないかな。

聞き手 横川潤 日本フードサービス学会「RECIPE」21号（2009年3月刊）から

最後に

以上、京都と銀座という共に長い食の歴史とプライドを持った街の経営者から話を伺った。佐竹社長が主として文化の側面を強調したのに対し、石倉社長は経営者としての経験を大いにお話くださり、その対照も誠に興味深い。

イタリアではチェーンレストランは発展しているとは言えず、マクドナルドの不買運動が起きたこ

とも記憶にあたらしい。アメリカと並び、フードサービスチェーン大国と言える日本で、いかにスローフードの思想が根づいていくかについては、フードサービスの経営者達の哲学が問われるところである。

しかし佐竹氏や石倉氏のように、食文化や経営の継承を真摯に考える経営者がいる以上、その将来は必ずしも暗いとは言えないのではないか。

自分の地域の風土をきちんとみつめたうえ、郷土料理の豊かさに気付き、それを食卓に生かす。日常を豊かに暮らすことを、スローフードは教えている。

私達の住むこの星が、多様な食文化や風景で満ち溢れることを祈って、最後の締めとしたい。

・参考文献

スローフード・マニフェスト (木楽舎)

西村暢夫「イタリア食文化の起源と流れ」 (文流)

スローフード大全 (スローフードコミュニケーションズ)