

令和 4 年 5 月 25 日現在

機関番号：24201

研究種目：若手研究(B)

研究期間：2019～2021

課題番号：17K13344

研究課題名（和文）「食通」の比較思想史：18・19世紀日本およびフランスにおける感性の形成

研究課題名（英文）Comparative history on ideas of "gourmand"

研究代表者

橋本 周子 (Hashimoto, Chikako)

滋賀県立大学・人間文化学部・准教授

研究者番号：30725073

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 3,100,000円

研究成果の概要（和文）：18世紀後半から19世紀半ばにかけてのフランス・日本の食文化について、それぞれ個別に歴史的考察を重ねつつ、両者が見せる共通性あるいは決定的な差異について確たる見通しがついた段階で、個々の歴史的考察を比較しつつ総括する発表を行った。これにより、両食文化がみせる共通性として、食を知の対象として扱う傾向が明らかになった一方、そうした食の文化が持つ政治性の有無については、決定的な相違があるとの見通しを得た。

研究成果の学術的意義や社会的意義  
ときに歴史の細部に足を取られ、互いに理解が困難となっている日本・フランス食文化間の対話を促す。また、ややもすれば独善的となる特定の食文化に対する偏向的評価の相対化について、論文読者ないし口頭発表の聴衆が自覚的になる必要性を示唆できた。

研究成果の概要（英文）：The French and Japanese food cultures from the late 18th to the mid-19th centuries were examined separately. Once a clear picture of the commonalities or decisive differences between the two was established, a summary presentation was made, comparing the individual historical reflections. This revealed a tendency to treat food as an object of knowledge as a commonality between the two food cultures, but also a decisive difference as to whether or not such food culture has a political nature.

研究分野：思想史

キーワード：美食 食通 食文化

## 1. 研究開始当初の背景

昨今、日本を含め食文化に関する学術的研究は近年ますます盛んとなってきている。また他方、学術に限らず食文化への一般の人々の関心の高まりはやむことを知らず、それがいわゆる「美食」(ハイエンドな食としての)であれ、あるいはより「自然」で健康によいものとしての食であれ、あるいは環境や人道的配慮等、他の意味を付加された食であれ、人々は「よりよい食」を求め、自らが属する文化圏内にて育まれたものに限らず、他の文化にまでそれを探求することをやめない。日本とフランスのあいだにある食文化をめぐる交流は、その最たる例のひとつともいえ、両食文化は並々ならぬ関心を相互に抱いている。この関心についてはしかし、学術的見地からの説明が付されることはほとんどない。すでに長く持続しているこの相互への強い関心のもとには、おそらくは偶然あるいはいつかの流行というのにおさまらない、なんらかの必然性があるのではないかと推察されるが、両者を比較する視点は、本格的研究のレベルではほぼ皆無なのが実情である。

## 2. 研究の目的

報告者はこれまでフランスにおける「美食」の成立条件を歴史的に解明することで国内外より評価を得てきた。それによって培った方法論を、かねてより考察を重ねてきた日本の事例にも応用し、両国の食について対比研究を行うことを目的とした。具体的には、現代に至る「食」に対する愛着の原点を、18・19世紀にかけての日本・フランスに見定め、各文化固有の感性(「食通」および«*gastronome/gourmand*»)がいかに醸成されるか、またその内実を明らかにする。さらにそうした感性が、事物や言説にいかん表現されるかを検討するとともに、政治的・社会的文脈における意義について考える。これにより、相互に強い関心を抱きつつ、ときに歴史の細部に足を取られ、互いに理解が困難となっている両食文化間の対話を促す。また、ややもすれば独善的となる特定の食文化に対する偏向的評価の相対化を目指す。

## 3. 研究の方法

本研究遂行にあたっては、日本・フランスが直接的な国交を開始する以前の18世紀後半から19世紀半ばにかけてに焦点を絞ることとした。拙速な比較を避けるためにも、まずはそれぞれの文化について個別に歴史的考察を重ねつつ、ただし常にその対照としてもう一方の食文化を念頭に置き、共通性が見えた段階で発表するという手法をとった。

## 4. 研究成果

本研究に従事した期間の成果をおおまかに分けると、主に(1)フランス食文化に関する研究、(2)日本の食文化に関する研究、(3)両者の比較、の三つになる。以下、この区分にそって順に概要を示す。

### (1) フランス食文化に関する研究

いまにつながるようなレストランが登場し、フランス・パリが美食の都市へと発展していくのは19世紀初頭のことであったが、それに至る数世紀のうちに、フランスの食は、その後世界に冠たるものと自らを規定していくための準備を整えていた。この観点から、フランス料理がいわば国民的アイデンティティー構成の最たる要素となっていく過程について、考察を行った。その成果は、「味の素食の文化センター」が主催するシンポジウムにて、「フランス料理と国民的アイデンティティー——料理書・美食批評・歴史叙述」と題する口頭発表ならびにそれをもとにした論文の執筆(フランス料理と国民的アイデンティティー——料理書・美食批評・歴史叙述、西澤治彦編『「国民料理」の形成』ドメス出版、2019年)として出版した。さらに研究者のみならず一般聴衆を対象としたシンポジウムにおいても、これをもとにした内容について講演するとともに、同じく「国民料理」の観点から日本料理について論じた他の研究者およびコーディネーターを交え議論を持った。これにより本研究の意義について広く社会に発信することができたと同時に、日本・フランスの比較を行おうとする本研究にとっても有意義な示唆を得ることができた(「フランス料理における国民的アイデンティティーの形成過程——料理書・美食批評・歴史叙述」および高橋拓児(京都・木乃婦)・西澤治彦(武蔵大学)との鼎談、「食の文化シンポジウム2019年度「国民料理」の形成とその展開：フランス料理と日本料理の比較を通して」、味の素食の文化センター主催、味の素食の文化センター高輪研修所、2019年)。

ほかにも、「フランス料理」に関する総論を国立民俗博物館が指揮をとる『世界の食文化百科事典』に掲載したが、このなかでフランス料理なるものの具体的発展の歴史のみならず、その強

く観念的な性格についても強調した。また「ガストロノミー」に関する総論を、日本18世紀学会が企画する『啓蒙の百科事典』に掲載すべくまとめた。これを通じ、フランスにおける「ガストロノミー」成立のための思想的条件についてあらためて考え、日本においてなぜ同様の概念が登場しなかったのか、あるいはそれは単に用語の不在のみの問題であるかについて、新たな角度から光を当てる機会を得た。

さらに一般読者ならびに学術の入門者向けのフランスの歴史・文化に関する書において、フランスの食文化に関して論じた（「食文化」、上垣豊編『はじめて学ぶフランスの歴史と文化』、ミネルヴァ書房、2020年）。このなかで、フランスにおける「グルマン」の意味の転換に際しなにが生じたのかを、報告者が従来行ってきたモノグラフ的な語りとは異なった総合的視点で考察を加え直すことができた。

以上の成果の一部は、滋賀県立大学が一般向けに企画する公開講座においても紹介し、研究成果を社会的に還元する機会となった（「フランス近代と美食」、2021年度滋賀県立大学春季公開講座、滋賀県立大学、2021年）。

## （2）日本食文化に関する研究

本研究では、日本・フランス両国が具体的な接触関係を持つ明治期以降よりも以前のそれぞれの食文化において、どのような共通した側面をみせているかの検討に重きを置いた。これを考えるにあたり、先行研究の示唆をもとに、18世紀後半にその重要な時期を見定めた。この時期の日本の食の文化を概観するなかで、当初想定していた「食通」の概念よりもむしろ顕著な傾向として浮かびあがってきたのが、食を娯楽的にみる態度である。これについてはフランスにおけるように「美食」といった、一語でそれらの現象・傾向を言い表す用語が日本語にはない。そこで「食通」研究を一旦脇へ置き、娯楽的な食の楽しみ方にみられた特徴として、「流行」ならびに「大食」という概念、さらにより具体的な事象として当時出版数をおおいに伸ばしつつあった料理書における新たな傾向として、独特な発想による料理書の出版というところに焦点を絞った。これらの成果は、一連の一次資料に関する歴史的史料解説として、京都府立大学が企画する史料集の一部に掲載された（「食の諸相（一）流行と大食」、『日本食文化史研究の基礎的史料について』、京都和食文化研究センター・日本食文化研究会編（京都府立大学学術報告『人文』第71号別刷）、2019年）。

## （3）フランス・日本の食の比較に関する研究

フランス・日本についてそれぞれ歴史的考察を深めつつ、常に両者を比較するよう努めた。すでに2018年度には日仏交流に関する歴史的記念イベントである、日本政府が主導となって企画した「ジャポニスム2018」において、石毛直道・ジャン＝ロベール・ピットという、いずれも食文化研究の今日の発展において欠くことのできない人物らとともに登壇する機会を得たが、ここでの着想を本研究ではさらに発展させた。直接的影響関係にない2つの文化がこれほどまでに類似した兆候を、しかも同時期に見せたことは、今後フランス・日本のみならず、18世紀後半という時代そのものを再考するために、重要な手がかりのひとつになると思われる。以上の成果はいまだ出版物として成果を出せていない段階にあるが、所属する大学において授業の主要テーマとし、現在さらに考察を深めている段階にある。

また、報告者はすでに2014年に上梓した自著『美食家の誕生：グリモと食のフランス革命』（名古屋大学出版会）のフランス語版を2019年にフランスの学術出版社より出版した（*La Naissance du gourmand. Grimod de la Reynière et la Révolution française*, Presses universitaires François-Rabelais, 2019.）。このなかで、日本人がフランスの美食を論じるにあたり、自然に浮かび上がってきた「グルマン」なる用語と、日本語の「美食家」あるいは「食通」といった語彙について、コンパクトな比較考察を与えた。すでに両語においてこの主題を書くということ自体に、両文化の食をめぐる感性には、不可避的に翻訳不可能性が含まれていることを再認識することとなった。ここで得た発想については、当著をめぐる口頭発表においても論じた（「著者と語る 哲学オンライン対談（4） 橋本周子『美食家の誕生』をめぐる（公開市民講座）（アントニー・ロレ記念食文化史賞 受賞記念）」（インタビュアー：上野大樹（慶應義塾大学））、2021年）。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計3件（うち査読付論文 0件/うち国際共著 0件/うちオープンアクセス 0件）

1. 著者名 橋本周子	4. 巻 32(1)
2. 論文標題 「砂糖菓子をめぐる：マリー＝アントワネット・フーリエ・カレームをてがかりに」	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 『立命館言語文化研究』	6. 最初と最後の頁 65-74
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 橋本周子	4. 巻 17
2. 論文標題 「食の諸相（一）流行と大食」	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 『日本食文化史研究の基礎的史料について』	6. 最初と最後の頁 74-78
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 橋本周子	4. 巻 13
2. 論文標題 「フランス近代と 美食 : ガストロノミーのはじまり、社交のおわり」	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 『ヨーロッパ研究』	6. 最初と最後の頁 193-195
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

〔学会発表〕 計3件（うち招待講演 1件/うち国際学会 1件）

1. 発表者名 橋本周子
2. 発表標題 「フランス料理における国民的アイデンティティの形成過程：料理書・美食批評・歴史叙述」および高橋拓児（京都・木乃婦）・西澤治彦（武蔵大学）との鼎談
3. 学会等名 「食の文化シンポジウム2019年度「国民料理」の形成とその展開：フランス料理と日本料理の比較を通して」（招待講演）
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 Chikako Hashimoto
2. 発表標題 " La table ideale de Grimod de la Reyniere :Debut de la gastronomie ou fin de la sociabilite d' autrefois? "
3. 学会等名 6th IEHCA online International Convention ( 国際学会 )
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 橋本周子
2. 発表標題 「フランス近代と美食」
3. 学会等名 2021年度滋賀県立大学春季公開講座
4. 発表年 2021年

〔図書〕 計2件

1. 著者名 西澤治彦編	4. 発行年 2019年
2. 出版社 ドメス出版	5. 総ページ数 292
3. 書名 『「国民料理」の形成』	

1. 著者名 上垣豊編	4. 発行年 2020年
2. 出版社 ミネルヴァ書房	5. 総ページ数 313
3. 書名 『はじめて学ぶフランスの歴史と文化』	

〔産業財産権〕

〔その他〕

- ・項目「フランス料理」、『世界の食文化百科事典』、丸善出版、2021年。
- ・項目「ガストロノミー」、『啓蒙の百科事典』、丸善出版、2022年刊行予定。

6. 研究組織

	氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
--	---------------------------	-----------------------	----

7. 科研費を使用して開催した国際研究集会

〔国際研究集会〕 計1件

国際研究集会	開催年 null年
--------	--------------

8. 本研究に関連して実施した国際共同研究の実施状況

共同研究相手国	相手方研究機関
---------	---------