

令和 6 年度
文化庁と大学・研究機関等との共同研究事業
食文化における芸術上の価値等に関する調査・研究
報 告 書

令和 7 年 3 月
立命館大学・食総合研究センター

目 次

序 本調査事業について	南 直人	1
食文化における「芸術上の価値」についての序説 ——「美味しさ」を手がかりとして——	大石 和男	5
和菓子にみる芸術性と美意識	橋爪 伸子	15
人々は茶に何を求めたのか ——効能・外観・香気・水色・味・形状その他——	橋本 素子	27
食文化の芸術的価値に関する一考察 ——フランス料理を事例として——	南 直人	37
食の地理学からみた「芸術性」 ——研究動向と今後の展望——	湯澤 規子	51
「調理学」からみた、食文化の芸術性について	中澤 弥子	61
文化財としての芸能 ——その芸術性について——	宮田 繁幸	77
食文化の芸術性について ——イタリア食科学大学・元学長カパッティ教授、 現学長ペルッコ教授インタビュー——	石田 雅芳	87
あとがき ——まとめに代えて——	南 直人	97

序　本調査事業について

1. 名称

令和6年度文化庁と大学・研究機関等との共同研究事業
食文化における芸術上の価値等に関する調査・研究

2. 実施主体

立命館大学と文化庁との共同研究会

研究会メンバー（五十音順）

石田雅芳（副代表）：立命館大学食マネジメント学部教授・学部長
大石和男：文化庁文化財調査官
中澤弥子：長野県立大学健康発達学部教授
橋爪伸子：同志社大学非常勤講師ほか
橋本素子：京都芸術大学非常勤講師ほか
東四柳祥子：梅花女子大学食文化学部教授
南 直人（代表）：立命館大学食マネジメント学部教授
宮田繁幸：東京福祉大学留学生教育センター教授
湯澤規子：法政大学人間環境学部教授

3. 本研究事業の目的

食文化の文化財としての保護を図る施策が開始され、今まで4件を無形文化財として登録するなど成果を上げてきたが、無形文化財として登録されるにあたって重視されるのは、対象となる案件の芸術上の価値と歴史上の価値である。伝統的酒造りの例にみられるように、歴史的価値に関する研究はかなり行われているが、芸術上の価値についてはあまり学術的な研究が蓄積されておらず、食文化研究という学術領域における未開拓分野となっている。

そこで本研究事業においては、食文化の芸術性を読み取ることのできる事例、および食文化の芸術性に焦点を当てた学術的研究や評論等について海外も含め情報収集を行い、食文化の芸術上の価値に関する考察を深めていくことをめざした。

本研究事業に参加したメンバーは、これまで文化庁の第六専門調査会食文化委員会の委員として、食文化分野における無形文化財への登録の作業にかかわってきた。本研究事業

において、各メンバーは、それぞれの学問的専門領域において食文化に関する研究活動を行うなかで蓄積してきた専門的知識を活かしつつ、さまざまなテーマに即して食文化の芸術的価値について研究を深め、その成果を研究会において発表し相互に議論を深めてきた。

これらの研究蓄積をもとに、本事業においてさらに研究を深め、今後の食文化の保護事業に役立てていくことが期待される。

4. 本研究事業の概要と経過

文化庁と学校法人立命館との正式契約後に研究会活動を開始し、研究会メンバーがそれぞれ研究成果を発表する共同研究会を3回開催するとともに、加えて食文化の芸術的価値についての専門的知識を有する特別講師を招いて特別研究会を2回開催した。それらの内容は以下の通りである。

第1回共同研究会：2024年7月30日

○大石和男「食文化における歴史性・芸術性の考え方—昨年度までの到達点—」

食文化分野におけるこれまでの無形文化財としての登録の事例（伝統的酒造り／菓銘を持つ和菓子／京料理）を振り返りつつ、無形文化財としての登録条件である歴史性と芸術性についてこれまでの議論を整理した。

○宮田繁幸「文化財としての芸能—無形文化遺産の指定・選定—」

芸能分野を例として、文化庁において無形文化財としての指定・選定がいかに行われてきたかについて、文化財保護法等の法令の枠組みの変遷を踏まえつつ、事例として重要無形文化財保持者（人間国宝）がいかに選定されるのかが詳しく報告された。

第2回共同研究会：2024年9月25日

○橋爪伸子「日本の菓子の芸術性の検討—菓子に対する日本人の美意識を探る—」

和菓子の芸術性に関して、日本人の美意識の特質という視点から、和菓子の風味、形状、色彩、製法などの側面における美の評価がどのようになってきたかを、近世から近代にかけての歴史的変遷を軸に、歴史資料や明治期の小説などを検討しつつ考察を加えた。

○橋本素子「人々は茶に何を求めたのか—水色・香・味・外観・効能その他—」

中世（鎌倉時代、南北朝、戦国時代など）の人々が茶に求めたもの、近世の人々が茶に求めたもの、さらに手揉み製茶などを事例として、茶の芸術的価値について、色あい・風味・香り・形状・効能などの視点から考察を加えた。

第3回共同研究会：2024年12月16日

○中澤弥子「調理学からみた芸術性」

まず調理学という学問分野の成り立ちやその発展について概略的に説明し、その中の

自らの研究の履歴を振り返りつつ、調理学において従来あまり取り上げられてこなかった芸術性という問題設定の可能性と重要性について検討した。

○湯澤規子「アーカイブから復元し検討するぶどうとワインの産業史とその価値」

山梨県の勝沼地方における江戸時代から明治期にかけてのぶどう栽培とその後のワイン製造に関する地元資料を発掘する研究の進展について細かく紹介され、その中で芸術性をいかに見出していくかについて考察がなされた。

○南直人「フランス料理における芸術性についての一考察」

いまでは一般的に認められるフランス料理における芸術性が、実は元々あったわけではなく、ルネサンス期から近世、近代、現代への歴史の変遷の中で形成され、発展してきたことを、時代を追って説明し、歴史的観点から芸術的価値を追究する重要性を指摘した。

第1回特別研究会：2024年11月5日

京都を代表する料亭「木乃婦」の主人であり「日本料理アカデミー」や「京都料理芽生会」の重鎮でもある高橋拓児氏をお迎えして、京料理の芸術的価値についてのレクチャーを受けた。料亭「木乃婦」や日本料理の発展に向けての中心的役割を担う料理人の組織である「柴田料理研鑽会」などの事例が紹介され、日本料理を新たに「編集」し直すという作業に関する専門的知識の披露と食文化の芸術性に関する貴重な助言を受けた。

第2回特別研究会：2025年1月8日

京都・北野の老舗和菓子店「老松」の主人であり、茶の湯を軸とした伝統文化の保護振興に尽力している太田達・立命館大学特別招聘教授をお迎えして、同教授が主催する「有斐斎弘道館」での茶会や和菓子展覧会などのさまざまな活動、および老舗「老松」での菓子作りなどを事例として、和菓子が科学と美学を合わせ持った総合芸術であることが雄弁に語られ、とくに食文化の芸術性に関する貴重な示唆を得ることができた。

これらの国内における研究活動のほかに、海外の情報を収集する活動も行った。とくにイタリアをはじめヨーロッパ諸国の食文化や料理文化については、その文化的・芸術的価値が一般的に認められている事例が存在する。これに関しては、食科学大学などイタリアにおける食文化研究の専門家とのつながりを有する石田教授がイタリアを訪問し、哲学、美学、歴史学などの観点から食の芸術性について深い知見を持つアルベルト・カバッティ教授とニコラ・ペルッコ教授から、食文化の芸術的価値についての新しい知見を獲得した。また南教授は、事情により海外に出ることはできなかつたが、フランス料理の事例をもとに食文化の芸術性について研究を展開した。

以上のような研究会活動を展開することを通じて、食文化の芸術上の価値についての認識を深めることができた。以下、各研究会メンバー（体調不良による1名を除く）による具体的な研究成果についての説明を行っていくこととする。

(南 直人 記)

食文化における「芸術上の価値」についての序説

——「美味しさ」を手がかりとして——

大石 和男

1. はじめに

国や地域、あるいは特定集団が有するさまざまな文化的性格のうち、そのひとつが食の分野に表れていることについては、論を俟たない。このことは、今日において食文化という用語が世間一般に定着していることからも、自明のことと言えよう。

では、文化の主要な構成要素のひとつである、芸術と呼ばれる領域に、食文化が含まれるか否かについてはどうだろう。この問い合わせに対して、明快に回答を準備できる人は、さほど多くないと思われる。食の製造・調理・提供に携わる人びとが、芸術家と呼ばれることが少ないように、これまで食を芸術と結びつける発想は、学術研究においても、食の現場においても、かなり稀であった。

とはいっても、文化財保護法の条文に基づきながら、食を文化財、とりわけ無形文化財として評価し、位置づけていくためには、この芸術性に関する議論を避けて通るわけにはいかない。

そこで本稿では、食文化に芸術性が存在することに関して肯定的な見解をいくつか挙げ、その論拠や主張を簡単に整理することによって、食文化で芸術性を捉えるための道筋を、「美味しさ」という概念を手がかりにしながら探ることとした。

2. 検討の前提

近代以降の西洋美学、すなわちその学問名である “Aesthetics” は、長年にわたる研究を通じて、その対象とする範囲を拡張する方向に展開してきた。その結果、旧来の「美」を中心とした芸術の捉え方を脱し、現在では、一見すると「美」とは程遠いように見える事物さえも美学の範疇に取り込むことによって、芸術の定義や対象の拡張を図ってきた。

このような展開を生み出したのは、そもそも “Aesthetics” が人びとの感性に関する哲学であったからにほかならない（佐々木、2004：v）。明治時代以降の日本も、西洋美学を導入することで、基本的にこの潮流に追随してきたことは言うまでもない。

そのため今日の美学は、個々の事象における芸術性（の有無や高低）を判別する役割を、積極的に引き受ける方向には展開されていない。このような研究動向に基づくならば、個別の事象に関して、芸術性の存在／不在を正面切って論証することは、容易ではないよう

に思える¹⁾。

これとは別に、現代アートがしばしば試みる、芸術概念の意図的な組み換えという目的を、食文化が現時点で共有しているとは言いがたい点にも、留意する必要があるだろう。

以上を踏まえた上で、本稿における前提を、2点ほど設定しておきたい。

まず1点目は、本研究が、文化財保護法に基づく食文化の文化財認定に資することを、目的としている点である。それゆえ、食に芸術性があるか否かという問い合わせに対して、〈芸術性の存在を否定できない〉との仮説を必然的に設けることになる。

2点目は、美学の研究動向の踏まえ方についてである。

無形文化財の世界では、芸能と工芸技術によって評価基準が形成され、文化財指定等の実績が積み重ねられてきた。言うまでもなく、これらは我が国において古くから芸術と認められてきた分野である。したがって食文化も、これら両分野との接点について意識しておく必要があることから、旧来の芸術の捉え方を参考しつつ、領域横断的な視点の可能性についても模索することにする。

3. 文化財としての食の特質

食文化の芸術性について論じる機会が少ないと軌を一にするように、食を生み出す側でも、芸術品を作っているという意識は、これまで希薄であった。彼ら／彼女らの関心は、もっぱら〈美味しく食べてもらう〉ことに向けられてきたからである。

食にとって「美味しさ」がもたらす影響力は大きく、それゆえに、味が良好でないものは淘汰されやすい宿命をもつ。飢餓に供えた備荒食（救荒食）のような一部の例を除いて、この呪縛から逃れられる食は、ほとんどないと言ってよい。

ただし、この「美味しさ」を、食文化の芸術性を測る際の評価軸とすることには、少し慎重にならねばならないだろう。その理由は、食をとりまく環境条件が、これまで文化財の対象とされてきたさまざまな文化的所産と、少し様相を異にするからである。端的に言うと、「美味しさ」を含む食のいくつかの特徴が、これを文化財として捉えようとする際に、大きな制約を加えてしまうのである。

美術工芸品に代表される有形の文化的所産の場合、ある作品が制作時点で良好な評価が得られなかったとしても、適切な保存措置さえ講ずることができるならば、後世において再評価を受けることは可能である。そればかりか、極めて価値の高い文化財では、製作時点から一定の時間が経過し、後世において高い評価を受けていることが重要とされる。

これに対して食もまた物質性を示すとはいえる、その形態は仮初めのものでしかない。なぜなら、食は簡単に腐敗し、朽ち果ててしまう運命をもつからである。冷凍保存でもし続けない限り、食は長期にわたって形態を保持することはできず、価値評価を後世の人びとに委ねることも困難である。つまり食文化は、半恒久的な形態の保存を前提とした有形文化財的な評価方法には、基本的に馴染まないのである²⁾。ここに、食を文化財として位置づ

ける際、無形文化財に活路を見いださねばならない理由が存在する。

さて、食を保存していくということは、すなわち、途切れることなく食を作り続けることを意味する。もちろん、日々の評価というハードルを乗り越えて、人びとに食べ続けてもらうことも、現実問題として重要である。したがってこの両輪の回転を適切に維持し続けることで、やっと食文化は継承されていくのである。

その際、食が再生産されていく過程において、味や香りなどの変化が加えられることもしばしば発生する。むしろ、多少の変化が与えられ続けることによって、人びとの評価を保ち続けることができ、食文化における地位も維持することができると言える。

その意味において食文化では、後世における再評価という考え方もあり馴染まない。というのも、同じ名称を冠した食であっても、現時点と後世とではその内容に変化の生じている可能性があり、モノとしての厳密な同一性が担保できないのである³⁾。ある時点において良好な評価を得た食が、漸次的に内容を改良・変化させていき、それらが積み重なることによって、次の時代の食となるのである。そこに、ある種の型のようなものが認められる場合もあるとはいえ、型のもつ拘束性は、多くの場合、さほど強くない。むしろ「美味しさ」を巡る評価の授受こそが、食の変化を強く促す原動力となって、食の姿を変えていく。このように、常に外部からの評価を受け、常に変化し続ける宿命をもっているのが食なのである。

次に、文化の味わい方について述べておきたい。

絵画や演劇といった、観る・聴くを中心とする芸術の場合には、対象を損なわないように行儀よく鑑賞することが、当然の義務として課される。やや例外的に、観客の反応が演者・奏者にインラクティブな影響を与える場面もあるかもしれないが、それとて鑑賞対象を本質的に改変するわけではない。

ところが食は、この原則にまったく当てはまろうとしない。食は物質として消費され、評価者の胃袋に収まる過程においてのみ、「美味しさ」に基づいた善し悪しが確認され、評価も下される。すなわち物質的性格の消滅を前提とするのが食であり、食文化なのである。

この形態をとらない食文化も存在しないわけではないが、それはごく一部に留まっており⁴⁾、基本的に消費という独特的の鑑賞形態をもつ点が、他の一般的な芸術（品）との大きな違いということになる。ただし、食は原則として再生産が可能なため（=唯一性をもたない）、消費されるととはいえ、消費によって文化財としての鑑賞機会が金輪際消滅してしまうわけではない。

4. 美学の展開と食文化

ようやく、食と美学の関係について触れる順番となった。

食文化が美や芸術性と交わる論点を、整理するにあたって、美学史の動向を整理した佐々木健一の『美学への招待 増補編』（2019）は、さまざまな示唆を与えてくれる書である。

佐々木は18世紀の状況としてドイツの学者であるA.G.バウムガルテンに着目し、彼が「藝術…の本領が美にあり、その美は感性的に認識されるという考え方を示し、藝術と美と感性の同心円的構造を打ち立てた」とした上で、「この三者に關わる哲学的考察が、今日われわれが日本語で美学と呼んでいる學問の、基本的な守備範囲」(p. 11)であるとする。そのため、芸術論にとって周縁的な存在でしかない食について、その芸術性を考えようとする際も、まずはこの前提から考察を出発させ、その妥当性について検討することが適切であると思われる。なぜなら、直接的な把握が容易ではない芸術的価値に対して、同心円構造が成立しているとみなすことによって、美や感性といった方面からの接近を併用することが可能となるからである。

さて近代美学は、20世紀にかけて「美的体験」および「美的範疇」という主題をめぐつて展開されるようになるという(p. 15)。美は体験のなかでしか存在しないとするこの考え方は、「美」を「美味しさ」に置き換えた上で、味覚や嗅覚を用いた体験が、食を味わう際の最良の判断方法となっている点においても、追認できる。

もっとも、食の芸術性に関する把握が、これらの古典的視角に基づくだけで十分というわけではない。「二〇世紀後半に、強力な代替案」が現れ、「美的体験」が「解釈」に、また「美的範疇」が「美的概念」に、それぞれ取って代わるとする説明(p. 18)を受けて思い当たるのは、我が国における「解釈」にちなんだ文化的営為である「見立て」の存在である。

和歌や茶道などの世界において、名所旧跡や、季節の風物などを、他のものになぞらえて表現する文化、いわゆる「見立て」の表現技法は、古くから知識人や有産階級の人びとの間で知的な遊びとして営まれてきた。そしてこの「見立て」は、もっぱら知性を通じて味わうものとなっており、日本の芸術でも、体験からの脱却が早い時代からみられるものとなっていた。

食に関しては、17世紀末の元禄期には、当時高級品であった輸入砂糖を用いた生菓子を製造する際に、「見立て」に基づいたモチーフを考案し、それを菓子の外觀と菓銘で表現した、いわゆる上菓子が成立している。この上菓子の誕生の時点で、味覚や嗅覚といった「美的体験」のみならず、「見立て」を通じた「解釈」によっても食を味わう文化が、この時代に形成されたのである。西洋美学の動向を踏まえるならば、日本における「解釈」への注目と定着は、時代的にみても早いものであったと言えよう。

もうひとつ、佐々木の著作から援用しておきたいのが、メタファーに関する記述である。「美学では、とくに味覚にメタファーが重要」であるとした上で、「『味わい』は、藝術表現のニュアンス、つまり微妙な違いを指して言われますし、英語をはじめとして西洋語では、味覚を表す語がそのまま『味わい』を意味しています。たとえば英語のtasteがそうです」との記述からは、まさに食の表現と芸術の表現が、西洋と日本で共通していることを示している。食は、芸術全般を表現しようとする際の、絶好のメタファーを供給しているということは、「美」に根ざしたある種の感覚の共鳴が、両者間に生じていることを示唆している⁵⁾。

さてここで取り上げたいもう1冊の著書は、井奥陽子の『近代美学入門』(2023)である。井奥は「私たちが美や芸術について何気なく抱いている“常識”的多くは、17～19世紀のヨーロッパで成立した価値観』(p. 15)であることを、丁寧な筆致で描く。それと共に、建築、商品デザインや漫画、アニメ、ゲーム、といった対象について、それらが芸術に該当するか否かを問われる機会が増えてきたことを告げる(p. 23)。もちろん、食文化も、その芸術性（の有無）を問われている存在に他ならないと言えるだろう。

さて同書によれば、そもそも「美とは何か」という考察は、「古代から中世にかけては、おもに倫理や神学のなかで扱われ」てきたと言う。その理由は、美しいものとして想定されているのが芸術などではなく、「道徳的な立派さや、神が持っている特徴」との関連で考えられてきたからであった(p. 46)。

芸術家が「徐々に自由な創作ができるようになる」のは、近代に入ってからである(p. 91)。そこで起きた、芸術をとりまくいくつもの環境の変化のうち、ここでは2点に着目しておこう。まずは「芸術とは作者の内面（特に感情）を表現したものだ」という新しい思想が18世紀の終わり頃から広まることである(p. 95)。もうひとつは、「偉大な芸術家は天才である」とされた上で、「天才」の性質が「独創性」という概念で定義されるようになったことである(p. 98)。

井奥による、現代美学にまつわるこれらの“常識”的あぶり出しは、食文化を考える際に、相対的な視点を与えてくれる。すなわち、「作者の内面」(=精神性)を表現したものや「独創性」を示す能力は、近代以降の美学の潮流によって新たに着目されるようになったもの、すなわち創られた“常識”的ひとつに過ぎなかったのである。したがって、この“常識”をどのように踏まえるかが、食文化における検討課題として浮上することになる。

ここで具体的に提起しておきたいのは、文化財保護法によるわざの保護継承という目的との関係である。つまり、「天才」が「独創性」を發揮することによって成立するわざ、すなわち模倣困難な技術を、他者に安定的に継承させることができるのであるのか、という疑問である。

本稿ではこれに答える準備はないが、食文化のわざの継承という目的にとって、「天才」や「独創性」に着目することの是非についても、今後検討する必要があるといえよう。

5. 五感の活用

芸術性に関する議論では、表現者の意図や、表現者が繰り広げるわざの内容に焦点が当てられることも多い。とはいっても、芸術は、担い手による自己表現という面だけでなく、受け手側による鑑賞行為と、それに基づく評価の発生という面も抜きにして語ることはできない。そして食の特徴のひとつは、鑑賞のなされ方が、他の諸芸術と大きく異なっている点にある。

通常、人間には五感とよばれる感覚が備わっており、芸術鑑賞に際しては、この五感を

通じて対象の「美」などを捉え、その良さを味わうものとされる。ただし五感を構成する5つの感覚（器）は、それぞれが等価なものとして扱われているわけではなく、実際には優劣が設けられているとの説がある⁶⁾。

井奥は、18世紀の学者であるシャルル・バトゥーが「五感を基準にして、受け手の視覚か聴覚に関わるものが美しい諸技術（後の時代におけるアートのこと－引用者）である」と述べていることを例に挙げつつ、「ヨーロッパでは伝統的に視覚と聴覚が高級で、それ以外は低級な感覚とされてきた」と述べる（井奥、2023：68）。

この指摘は、芸術鑑賞の具体的な場面を想定することによって、日本においても容易に当てはまることが理解できよう。というのも、美術工芸品を陳列する博物館・美術館では、圧倒的に視覚優位の鑑賞形態となっており、これに対して音曲の鑑賞では、聴覚優位であることが露わだからである。さらに、演劇を鑑賞する際には、視覚と聴覚の双方が重要なとなる。工芸品の場合、作品に触ることのできる機会は現実にはそれほど多くないことから、結果論ではあるものの、やはり視覚優位の面が強い。したがって日本においても、視覚と聴覚を駆使した芸術鑑賞が一般的となっているのである。

他方で、嗅覚は実生活においてふんだんに用いる感覚であるにもかかわらず、芸術に限定するならば、これを用いる場面は極めて限定されているのが現状である⁷⁾。なお味覚については、いうまでもなく食の独壇場ということになる。

したがって良さを味わうという点において、五感すべてを用いるのは、食文化に限定されると言って良いだろう。和菓子の研究者である青木直己は次のように述べている。

「五感で味わう要件を満たしてはじめて上菓子は大成したといえます。まず菓子は食べて美味しいことが第一で、「味覚」がもっとも大事でしょう。そして小豆などの素材のほのかな香りを楽しむ「嗅覚」。和菓子を楊枝で切る時や、歯触り、舌触りなどの「触覚」。そして和菓子を眼で楽しむ「視覚」と、耳で聞いて楽しむ「聴覚」⁸⁾が加わることによって上菓子が大成するのです」（青木、2017：100）。

ちなみに聴覚を活かすことは、食の調理・加工の担い手がその能力を遺憾なく発揮する上でも不可欠である。たとえば、ある天ぷら店の一流職人は、天ぷらの食材の揚がり具合を油の音で判断すると言い、金平糖の一流職人も、巨大な釜の中を転がり落ちる金平糖の音に耳を傾けながら細かく作業を調整することで、金平糖を大きく育てるのだという。いずれも、繊細さを伴った核心的な作業のタイミングを、聴覚に委ねているのである。

その意味で研ぎ澄まされた五感は、単に食を味わう時だけでなく、製造・加工の過程においても、必要不可欠な能力とされているのである。

6. 食の「美」

食を、「美」や芸術と結びつけて論評している人物についても触れてみたい。

料理人であると同時に、陶芸家としても著名な北大路魯山人は、食と「美」の本質が同

等であることを、早くから主張していた人物である。彼は昭和10年に、「およそ、ものを食べて味が分かると言うことも、絵を鑑賞してその美を礼賛することも、根本は同じことである」(北大路、1974=1980：223) や「料理において尊ぶ美観というものは、絵とか、建築とか、天然の美というものと全く同じであります。美術の美というも、料理上の美というも、その元はひとつで、同じ内容であります」(前掲：223) と述べることで、食にみられる「美」が芸術一般の「美」と並びたつ存在であると認識していた。

今日の芸術家で食に目を向けている人物としては、日本画家の千住博を挙げておきたい。千住は「『美味しい』ということも美の一種類」(千住、2011：12) とした上で、ラーメンを食する場面を事例にしつつ、「視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚の五つの感覚から、『美味しい』を感じていることになります。つまり『美』というものは、五感を総動員して幸せを感じるもの。ひと言で言うと、『生きていて良かった!』という感性のことなのです」と説く。これはむしろ、食を題材にしながら「美」を考える思考であるとさえ言えよう。

3番目に取り上げるのは、芸能分野における著名な評論家であり、食の文化的性格についても理解を示す渡辺保である。彼は文楽の人形操作において、(ロボットに代表される)物理的な動きを超えた精神的な表現を行うことは、日本料理でいえば、出汁を用いて精神的な味を実現することと同じ意味合いをもつと述べる(渡辺、2020)。また、ある解説文の中で、渡辺は江戸前料理の高名な料理店である八百善とは、祖父を通じて多少の関係を有していたことを吐露している。それもあってか渡辺は、料理やそこにはまつわる人びとに、淨瑠璃にも通じる「文化のトポス」が存在することを読みとるのである(渡辺、1991=1994：662-669)。

次は、「美」に関する構成学を論じる三井秀樹である。彼は日本の美術が「非定型の墨流しやぼかし、滲み、かすれの表現が大きな割合を占めていた」ことを踏まえつつ、茶の湯について「井戸茶碗にみられる釉薬の流れ、滲みに代表される茶道具から掛け軸、書、生け花、料理、庭園、茶室にいたるまで、フラクタルの美が集約し濃縮された総合芸術」となっていると評する(三井、1996：161)。定型的な「美」の構成原理を捉えることが彼の研究手法ではあるものの、非定型な「美」の事例として料理にも目が向けられているのである。

最後に取り上げるのは、2022年に出版された『なぜ美を気にかけるのか 感性的な生活からの哲学入門』である。この書は、現代の美学において、新分野の開拓に積極的に踏み込もうとするものであり、料理をはじめとして、ファッション、ビデオゲーム、ヒップホップなど、伝統的な美術ではないものを扱うことによって、分野統合的な思考を展開しようとする。

とはいって、ここで論じられているのは、食に「美」の内在を認めうるとする、単純な理屈ではない。たとえばリグルは、「食べ物は美的評価実践の中で重要な位置を占めるということである。なぜなら食べ物をつうじてわたしたちは、共同体をつくり出すような美的に自由な仕方で個性を育むことができるようになるからだ」と述べている(リグル、2023：86-87)。これは、重要な社会実践(「美的評価実践」)の遂行に向けて、食(の実践)が資

するように行動することによって、食が「美的価値」を有するようになるのだとする捉え方である。

食の「美的価値」が実践を通じて動的に発生するとの捉え方は、旧来の「美」の捉え方からすると斬新な考え方であり、伝統的な美学から飛躍した内容をもっていることは確かである。しかしながら、動的に「美」を見出していこうとするこの考え方は、文化財を念頭においた価値評価のアプローチとしては、いささか近寄りがたいものである。

7. 「美味しさ」とは何かの問い

昨今における美学の対象範囲とアプローチの変化により、「美」は必ずしも芸術の構成要素として必須ではなくなったが、しかしながら「美」とは何かという根源的な問いは、解消されたわけではない。この概念が放つ魅惑は今なお色褪せておらず、終わりのない問いとして、絶えず人びとの関心を惹きつけているのである。

そこで食に目を向けたとき、美学における「美」に相当する概念が、食においても別の表現として登場しているのではないかとの思いに駆られる。その言葉とは、千住も述べている「美味しさ」に他ならない。一見すると平凡にもみえるこの「美味しさ」は、単なる味覚だけの問題に留まらない点において、やはり終わりのない問いを食文化にもたらしているように思われる。

美学研究者の立場から食を研究する源河亨は、「『おいしい／まずい』という評価は、舌や味覚神経や脳といった人間がもつ生物学的特徴では説明できない」とした上で、それを説明してくれるものが「文化」であると述べている（源河、2019）。物理現象だけでは、「美味しさ」を十分には説明しきれないとする見解は、いまや食に関係する多くの人びとの共通認識と言ってよいだろう。だからこそいろんな論者が、食をとりまく周辺状況にも、幅広く眼を向けようとするのである。

たとえば京都の料理人である村田吉弘は『ほんまに「おいしい」って何やろ?』（村田、2024）の中で、料理屋が提供する「美味しさ」は、「料理三割、サービス三割、あとの四割は空気」によって構成されるのだと述べる。ちなみにこの「空気」とは、しつらいや食器などによって醸し出される、店の雰囲気のことである。村田は、味覚という感覚が五感のなかでは最も鈍感であるとした上で、「美味しい」を感じてもらうためには、サービスやしつらいといった要素が重要であると考えるのである（村田、2024：26–28）。

同じく料理人の中東久雄は、『おいしいとはどういうことか』（中東、2019）の中で、農作物の生産者とのやり取りに端を発する形で、「おいしいというのは結局のところ、『それを食べなさい』とか『飲みなさい』という体の声のようなもんやないか」とか、「『体が喜ぶ』ということが、『おいしい』という感覚が生まれる源泉なのだろう」といった、いくぶん哲学的な考えを披露する。

他方で、食材の善し悪しが料理の味を大きく左右していることは、まぎれもない事実で

あり、料理研究家の土井善晴と樋口直哉は、各地の食材の生産者を訪ね歩いて、見聞記を出版している。

その中で樋口は、「取材を続けるうちにわかってきたのは文化、歴史、環境、技術といった様々な要素が混じり合って日本の味をつくっているということだ」と感想を述べ、土井も「お天道様の秩序に導かれ、地球の大自然に育まれ、自然と私たち人間の健全な関係に、おいしいものは生まれます。／そのおいしさの背景には、人びとの温かさと思いやりが必ず一緒にあります」と説く。

これらは、産地における歴史や風土、担い手のこだわりや熱意といったフィルターを経ることによって、「美味しさ」がより深く知覚されるのだとする考え方である。高次の「美味しさ」が知性を通じて発現するとみなす考え方では、鑑賞する側に能動的な関与を促し、さらなる鑑賞機会の獲得へと人々を向かわせる点において、芸術一般の鑑賞態度に通じる内容が含まれているように思われる。

さらに言うと、食における基本的な鑑賞態度とは、食が消滅する過程において瞬時にもたらされる「快」を、五感で読み取り、知性で味わうことであり、すなわちこれが「美味しさ」の発現であると考えることもできよう。ここに、「美味しさ」と「美」の通底する可能性が見いだせることになる。

最後に触れておきたいのは、食の美学を唱えた熊倉功夫である。熊倉は1990年に開かれた研究会において、食の美学が今後必要となるであろうことを主張した上で、「食べもののうまみそのもの、でき上がった料理そのものが食の文化の目標ではなく、どうもそれをとりまくさまざまな文化を含めた美学が目標となるのではないか」と、今日における食の文化財への取り組みを予見したかのような発言を行っている（熊倉、1990：20）。その後のさまざまな料理人たちの実践や主張を踏まえるならば、彼の提言は、現在の状況を的確に見抜いたものであったと言えよう。

註

- 1) 美学研究者の1人である源河亭は、「『料理は芸術ではない』と主張するのは簡単ではない」との立論を採用することによって、料理を芸術に含めることに控えめな肯定を与えていた（源河、2022：205）。
- 2) レシピとして残された古書籍類を、有形文化財として評価することはあり得るかもしれないが、〈活きた食文化〉を評価することとは異なる。
- 3) 種苗会社の開発した商業品種への転換が進むことで、野菜の生産現場において在来野菜が栽培されなくなり、郷土料理の食材が変化してしまうことは、その一例である。
- 4) 観る／観られることに主眼を置いた工芸菓子や式庖丁（庖丁式）など。
- 5) 同様に井奥陽子も同じ「味については、味覚と趣味がどちらも同じテイストという語であることから、味について言えることは美についても言える、と考えられます。つまり、味の感じ方は人それぞれであるように美の感じ方も人それぞれだ、ということです」（井奥、2023：170）と述べている。

- 6) 感覚的性質に関する形容詞の貸し借り関係から、五感の序列を探る研究があり、そこでも、視覚＝聴覚>嗅覚>味覚>触覚という関係性が成立しているという（佐々木、2010：66）。
- 7) 数少ない例として、香水を挙げることはできるかもしれない。ただし、これを芸術に含めうるか否かについては、十分に見解が定まっているとは言いがたい。
- 8) 生菓子は「菓銘と呼ばれる名前を付け、その名を聞くことによって耳でも味わうことでき」るものとなっている（青木、2017:100）。

引用文献（五十音順）

- 青木直己、2017『図説 和菓子の歴史』筑摩書房。
- 井奥陽子、2023『近代美学入門』筑摩書房。
- 北大路魯山人、1974=1980『魯山人味道』中央公論新社。
- 熊倉功夫、1991「食の美学」熊倉功夫・石毛直道（編）『食の美学』（食の文化フォーラム）、ドメス出版、17-39頁。
- 源河亭、2022『「美味しい」とは何か 食からひととく美学入門』中央公論新社。
- 佐々木健一、2004『美学への招待』中央公論新社。
- 佐々木健一、2010『日本の感性 感覚とずらしの構造』中央公論新社。
- 千住博、2011『わたしが芸術について語るなら』ポプラ社。
- 土井善晴、2023『おいしいものには理由がある』ウェッジ。
- 中東久雄、2019『おいしいとはどういうことか』幻冬社。
- 樋口直哉、2017『おいしいものには理由がある』角川書店。
- 三井秀樹、1996『美の構成学 バウハウスからフラクタルまで』中央公論新社。
- 村田吉弘、2024『ほんまに「おいしい」って何やろ?』集英社。
- リグル、ニック、2023「美的生活 一 個性、自由、共同体」ドミニク・マカイヴァー・ロペス他（著）、森功次（訳）『なぜ美を気にかけるのか 感性的生活からの哲学入門』勁草書房、51-95頁。
- 渡辺保、1991=1994「解説」宮尾登美子『菊亭八百善の人びと』新潮社。
- 渡辺保、2020『文楽ナビ』マガジンハウス。

和菓子にみる芸術性と美意識

橋爪 伸子

はじめに

登録無形文化財「菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）」では、芸術上の価値が登録基準のひとつとされ、「造形作業」によって表現される「多種多様の意匠」と説明されている¹⁾。造形による視覚的特徴に美を見出しそれを芸術とする考え方は、現代において広く共有されている。しかしこの見解は近代の欧州で成立した西洋近代美学に基づくもので、日本には明治時代に輸入された概念によるものである²⁾。本稿では、日本の歴史のなかでかたちづくられてきた美意識の特質をふまえ、和菓子文化が成立した近世以前における菓子の美のとらえ方を歴史的に考察し、菓子の文化財としての歴史的および芸術的価値に対する理解を深めることを目的とする。

1 日本人の美意識の特質

美術史学者・高階秀爾は、「日本美の個性（日本人の美意識の特質）」について、「情緒的、心情的」であることと、「小さなものの、縮小されたもの」、「清らかなもの、清浄なもの」に美を見出す感受性が強い点を指摘する。そして「縮小されたもの」に対する美意識については、「精巧微妙なものを愛好」し細部まで丹念に洗練された表現や技巧の冴えに「うつくしい」ものを感じる感受性、「清らかなもの」については「余計なものがない」という状態に奥深い美を見出す感受性であると述べている³⁾。こうした特質は食文化にも影響をおぼし、特に丹念に洗練された技への美意識は、菓子という小さく微細な世界にも通じると考えられる。

一方、食文化における美のとらえ方については、味の素食の文化センターの食の文化フォーラム「食の美学」において検討されている。熊倉功夫は芸能の要件を手がかりに論じるなかで、特に「飾り」を重視し、ハレにおける「飾る食の文化」について、食べる場を飾る、食べものを高く積む・盛るなどによって飾る、あるいは食べもので作る「風流作りもの」などをとりあげ、工芸菓子を例示している。また、石毛直道は「芸術性の高い食事」は芸能に近い性質をもち、その初原的形態は行事の供物にみられると指摘し、神饌の造形的な盛り方、人工的な着色、多様な種類を並べるなど「人工性と量と種類の多さを強調」する盛付は「料理における芸能性を主張する演出手段のひとつの原型」と論じている⁴⁾。

日本の菓子は、神への供えもの、捧げものとして起源を有し、果物類と餅・団子類とい

う原形に、各時代において異国から流入した最新の食文化をとり入れながら、ハレの場の食として発達してきた。したがってそれ自体が「芸術性が高い食事」に該当するといえる。また、供え、捧げるという行為には思いと飾りが伴う。菓子は、供える相手に思いを伝えるために造形・着色・盛付などの工夫をこらして飾られ、多種類をとりそろえて供えられ、また供えることで場や座を飾る役割をはたしており、菓子は本来「飾る食」としての歩みを重ねてきたといえる。

2 分析視点と方法

そこで、以上のような美意識の特質と「飾る食」という視点をふまえ、日本人の菓子に対する美意識を、外観の形状、主に色や形に関する記述をとおして考察する。その際、菓子の芸術性の根拠としてすでに共有されている意図的な「造形による形状」に加え、品質を徹底的に追求する姿勢から生じる「精製による形状」にも注目し、日本人の美意識の特質として先述した、丹念に洗練された技に対する感受性との関係を探る。

具体例として、夏目漱石の明治39年（1906）『草枕』における羊羹への言及をみると「あの肌合が滑らかに、緻密に、しかも半透明に光線を受ける具合は、どう見ても一個の美術品だ。ことに青味を帯びた煉上方は玉と蝶の雑種のようで、はなはだ見て心持ちがいい」とあり、火加減や交ぜ方などに細心の注意を払った「煉上方」によって生じた「精製による形状」（下線）に、主人公が美的な感銘を受けていることがうかがえる。このような感受性や美意識は広く共有され、作り手の技の追求やその指向性にも影響をおよぼし、菓子の品質をある種の美的特質を含む方向に高めてきたと考えられる。食べものの品質においては食味が第一とされるが、日本では外観の見栄えや形状を徹底的に整える技の追求も、上等なものほど重視される傾向があり、これは菓子に限らず広くみられる特徴である。

以上のような菓子の形状に気を配る意識や関連する技術が、いつ、どのような経緯で生じ、共有されてきたのかを、史料上の記述をもとに検討する。なお菓子名や引用箇所については読みやすさを優先し、適宜、かな遣いや漢字などを調整し、濁点・読点・並列点を補い、ルビは難読語に限り付した。

3 製法書に探る作り手の美意識

◇料理書における菓子製法

菓子製法の専門書が刊行されるのは、京都で上菓子が成立した17世紀後半以降であるが、それ以前の刊本に付された菓子之部についても確認しておく。まず日本初の実用的な料理書とされる寛永20年（1643）刊『料理物語』には、第十八菓子之部として14項目が収載される。その多くは餅類で製法の記述は簡略であるが、3項目に着色の記述がみられる。雪

餅と粽は梔子で黄に、ささ餅は同じく梔子で黄、さらに蓬で青に着色すると記される。

次に元禄2年（1689）刊の五巻五冊本『合類日用料理抄』は、口伝や聞書を集めた実用百科とされ、巻二に餅之類23、菓子之類17項目が記載されている。餅之類では外郎餅、犬満餅などの4項目に、前出の梔子・蓬に加え、紅による赤の着色がみられる。菓子之類には、落雁、有平糖、法録煎餅の3項目に、造形に関する記述がみられる。有平糖には、煎じた砂糖をさまし、手で引きのばし「形はいかようにも心次第、手づまにて何事も出来申候」とあり、手技によって自由に造形できると記される。落雁には「菊、扇、草花、生類いろいろを彫りこみたる木の型」を使う工程が記され、現在と同様に木型で花鳥風月の意匠が表現されていたことがわかる。本書の刊行された元禄時代は上菓子の成立期とされる。本書にはその特徴である菓銘はほとんどみられないものの、材料には白砂糖が、製造には手技や木型による多様な造形の意匠表現が確認できる。

◇『御前菓子秘伝抄』

続いて上菓子製法書の主要な刊本を検討する。これらは前出の料理書に比して菓子の収載数が多く、材料や製法の記述が詳細になっている。まず享保3年（1718）に京都で刊行された『御前菓子秘伝抄』は日本初の菓子専門の製法書で、105項目が収載されている。序に「沙糖よ何よと精味からせ給いて、心々に色取、思い思いに姿をつくり出し」客人をもてなす参考に集めたとあり、材料の吟味、着色と造形が重視されていたことがわかる。

「造形による形状」のうち色に関する記述では、色数や着色材料が増え、色の使い方が多様化している。例えば砂糖菓子の金平糖では、青は青花、黄は梔子、赤は形紅、黒は灰墨を使い、白とあわせて五色に仕上げる。有平糖では氷砂糖を煎じ、手で細工できる生地にするまでの工程が詳述されており、その一種の「おろす」では、生地の半分を赤く染め、染めない生地とあわせて引きのばし「赤白に筋」が入った生地で「色々」な形を作る。

形については序文のとおり製造者の意図にまかせる「色々」が多いが、具体的な形の記載も、黄白二色の宝珠（白玉）、洲浜（豆飴）、鶴、蜜柑、棗、「小さき拳の貝」（あこや）などがみられる。寸法を指定する事例も散見され、例えば「竹流し」と「藤のみどり」はいずれも小麦粉生地をのして切り上下から加熱する焼菓子であるが、前者は長さ3寸・幅1寸、後者は長さ3寸・幅3分とし、長径と短径のバランスの違いによって異なる意匠を表している。また形を作る器具も多様化しており、木型が落雁やおこし米に、金型は煎餅（円形）や焼饅頭（四角）に使われている。

一方「精製による形状」については、糯米などの材料を一粒ずつ選別する、材料や生地を絹篩にかける、漉すといった記述がほぼすべての項目でみられる。

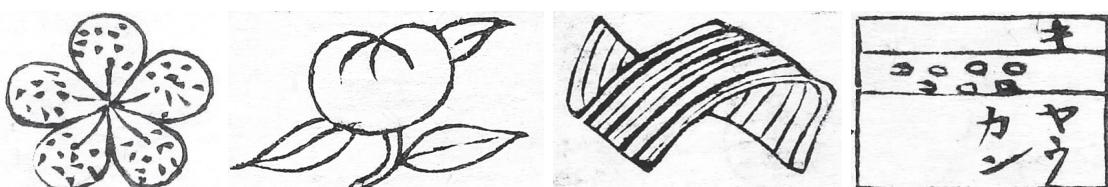
◇『御前菓子図式』

同じく京都で宝暦11年（1761）に刊行された『御前菓子図式』は二巻二冊の絵図入で、上巻には29項目、下巻には蒸菓子部・干菓子部・飴餡粽部の計66項目が収載される。序には「玉楮の巧、目を悦しめ、雪花の美、口に佳なり」とあり、凡例には「加減分量より

煎煉の法に至まで、皆^{ためし}^{かげん}^{すこし}^{たがい}歴鍊の個剤なれば毫の差謬もない」一々について重大な秘伝を記すと記され、目を悦ばせる「造形による形状」と、分量や製法の緻密な調整を通じた「精製による形状」の双方がともに重視されたことがわかる。

色や形に関する記述では、前出の製法書と同様に具体的な形状や寸法の指定が散見されるが、本書では色彩がより多様化し、意匠も複雑化している。特に多様な素材や生地によって花鳥風月を表す造形が主流となっており、詳細な記述や形状の図示も理解に必要な情報と思われる。例えば「霜紅梅」(図①)は、餅生地を紅で「隨分濃染」、内へ餡を包み、上を籠で五筋つけ、氷おろしをふりかけ霜のようにする。「蜜柑餅」(図②)は、上々米粉の生地を梔子と紅で紅鬱金色に染め、餡を包んで蜜柑のような筋をつけて氷おろしをかけ、薄くのばした黄色の生地で全体を包み、上部を籠で切って皮をむきかけた状態を表し、中の「実」が見えるようとする。「二見浦」は有平糖生地を五分して挽茶・梔子・紅・薄紅で青黄・赤・桃・白の五色にし「色々」の貝の形に細工する。なお有平糖細工はこのほかにも「巻絹」「玉手箱」「花蕨」「桜玉」「伊勢鬚」などがあり、いずれも高度な造形技術を要する。例えば「伊達鬚」(図③)は12～3本の紅筋入の有平糖生地を折りあわせ、両面に筋が見えるようとする。また「巻絹」は、1寸4～5分の棒状の有平糖を芯にした巻煎餅であり、現在は有平巻とも呼ばれるものである。

一方「精製による形状」については、材料の吟味やていねいな下拵が前書以上に詳述されている。例えば「玉川」では、「上々膳所粳米」は白く搗いてよく洗い臼で挽いて羽二重で篩う、「上々大白砂糖」は水を加えて煎じ黒い泡が出たら取り捨てて水を打ち白い泡が出たらさらに取り捨てて羽二重で濾す。「小倉野」「小紫」「小倉粽」などの小豆は一粒づつ選別して欠けたものを除き、煮る時には腹が切れぬように留意し、潰れたものは取り除く。なお、「小紫」(図④)は三層からなる棹物の蒸菓子で、上が上新粉餅生地の黄、中が同生地の白色で上々美濃小豆入、下が羊羹生地である。



図①「霜紅梅」

②「蜜柑餅」

③「伊達鬚」

④「小紫」

『古今名物御前菓子圖式』(富山市立図書館所蔵)を改変

出典：国書データベース、<https://doi.org/10.20730/100267541>

◇『菓子話船橋』

最後に、江戸深川の上菓子屋・船橋屋の主が自店の菓子製法を記した天保12年(1841)刊『菓子話船橋』を検討する。一巻一冊で、砂糖や豆類の扱い、餡の製法に始まり、羹類などの蒸菓子を中心に押物、干菓子の計80項目が合理的に記載されている。形状については、造形に関しても色や形の単なる指定にとどまらず、「精製による形状」に通ずる操作、例えば素材の扱いや加熱時の配慮、大きさの統一、表面をならすなどの一々に綿密な指示

が記されている。

色に関する具体例として、紅・白・青・黄4色の「薄皮羽二重餅」では、「色物」の蒸す工程における「色化け」に配慮した着色の加減は熟練を要することが強調されている。「薯蕷羹」「白羊羹」などの「白きもの」については「真白く上るは上出来」とされ、加熱の加減に細心の注意を払い、万一色づく場合には着色する対策も示される。これは前出の「日本美の個性」とされた清淨への美意識にも通じる事例といえる。

「薄墨羹」では、大納言小豆の丸粒を細心の注意を払って粒がくずれないように炊き、選別して白羊羹生地に練り交ぜ、流し固める際には「切口に丸粒の小豆出て鹿の子の如く至つて雅品」となるような仕上がりを求める。「蒸羊羹」では、生地を練った後の蒸す工程で表面に泡立が生じた場合には、あらかじめ拵えておいた「薄き板のようなる物」でかきおとし、その跡をならして再度蒸すと記される。こうした丹念な調整を重ねて作り出される形狀は、前出の夏目漱石『草枕』において「見て心持ちのよい」と表現された羊羹の肌合とも通じると思われ、「精製」による美的価値を示す事例といえる。

4 「飾る食」としての美意識

◇ 「饅糖」としての砂糖菓子

ここでは、以上のような技術が上菓子に求められた背景を、「飾る食」としての側面から考察する。まず金沢藩前田家の御膳方・舟木伝内包早が享保14年(1729)に著した「料理無言抄」(東京都立中央図書館蔵加賀文庫)の、次の記述に注目する。「饅糖 白沙糖ヲ煎化シテ形ニ入、人物、獅、象、花等之形ヲナス 其色ウルミタル物也、金花糖、吉野川、青豆糖、コンベイトウ是也／饅纏コウリサトウ 石蜜ヲ煎化シテアツキ内ニヒキタガネテ有平糖ト云 其外種々或ハ諸果之仁、橙橘皮、肉桂之類ヲ和シテ餅ト作、是レ饅糖ナリ」。下線を付した「饅糖」「饅纏」の説明は、慶長12年(1607)に伝來した李時珍撰・万暦24年(1596)刊『本草綱目』の第三十三卷「石蜜」の項にみられる文章と一致することから、舟木伝内は同書を参照し、自身の解釈で日本の「饅糖」の例として金花糖、有平糖、金平糖などをあげ、有平糖については解説を加えたと考えられる。

金花糖は有平糖と同じく、煎じた砂糖液を熱いうちに加工して随意な成形と着色を可能とする砂糖細工であるが、砂糖液の扱い方と成形の仕方に違いがある。有平糖は煎じた砂糖液を「引キ、タガネ」た生地を手技による細工で成形するのに対し、金花糖は砂糖液を棒状の道具で摺り、水に浸した型に液状のまま流しこんで「人物、獅、象、花」などの形を作る。「色ウルミタル」とは、砂糖液を摺る工程で含む空気によって白濁した質感をさすと思われる。両者の対比については幕末の風俗誌『守貞謾稿』にもみられ、有平糖は着色後に種々の形を「手造り」するのに対し、金花糖は「鎔製」した後に筆や刷毛で彩色し、「真物の如し」の鯉、鮎、うど、筍、蓮根などを作ると記される。金花糖は材質(木、陶磁器、瓦など)や意匠のさまざまな型を使うことで、有平糖以上に多様な造形を可能とし、中

空立体で大型の人形や建造物なども作られた。なお、金花糖の日本の史料における初見は、管見の限りでは「料理無言抄」であるが、起源は他の砂糖菓子と同じく中東とされ、中国のみならず10世紀のエジプトや16世紀の欧州にも記録や型が確認されていることから⁵⁾、南蛮菓子として伝來したと考えられる。

上菓子のうち干菓子は品質保持性が高く、とりわけ砂糖細工はすぐれた造形性を有することに加え、主原料の白砂糖が当時希少な輸入品であったことから富や権力の象徴としても重視され、為政者の饗応や贈答の場を飾った。したがって、上菓子のなかでも砂糖菓子は「飾る食」としての機能性が特に高かったといえる。

◇御用菓子屋の主商品

砂糖菓子は、現代では飴玉や金平糖などに比較的安価なものも含まれるが、近世には諸権門の御用商の主商品であった。京都の禁裏御用菓子屋・虎屋の元禄時代の御用記録には、有平糖、金平糖、かるめいらなどが散見される⁶⁾。例えば金平糖は、青木直己によれば江戸時代中期頃まで盛んに製造販売された。特に京都の銀座から大量に注文を受け、元禄期には江戸へも送られていたとされる⁷⁾。また虎屋文庫のご教示によれば、天保2年(1831)の「御百味御菓子之銘書」(虎屋黒川家文書)には「鴨川 金花糖仕立 大形鮎三疋付」とあり、陰陽道による幸運な年回りの有卦入を祝う宮中行事において、「金花糖仕立」の大形鮎「鴨川」が、百味菓子として納められたことが確認できる。

一方、江戸幕府御用菓子屋・大久保主水と虎屋織江の製法書で延享4年(1747)写「干蒸菓子扣」には、「筋有平糖」(紅筋入)、「小桜糖」(筋入丸形)、「玉井糖」(黄・白・水色三色の丸形)など多様な有平糖細工に加え、金花糖の記録もある⁸⁾。また、同じく江戸の上菓子屋で幕府御用も勤めた金沢丹後の慶応4年(1868)「雛形帳并小石川仙台嘉祥図」にも、さまざまな有平糖細工とともに、鮎の大中小や鮒の金花糖が記されている⁹⁾。

上菓子屋の見本帳では、彩色絵図と文字記録によって、菓子の形状をより具体的に確認することができる。特に干菓子の見本帳には有平糖が多く、季節の風物の映しや球状、棒状・結び・曲げなど多様な形や文様、配色が記され、なかでも縞柄は典型的な文様のひとつであったとされる¹⁰⁾。例えば「蒸餅干菓子雛形」下巻(国立国会図書館蔵)には、干菓子179点の意匠と菓銘、原材料の記録があり、そのうち76点が砂糖菓子で、その9割以上が有平糖である(口絵図①)。金平糖は1点のみだが、そのほかに極小金平糖と思われる「花砂子」や、紅・よせからし・梶子・青花で赤緑黄白青に着色した「五色けし梅」なども同類といえる。また金花糖も、名称として確認できるのは1点のみだが、菓銘や絵図、材料名からは有平糖と区別しにくいものも多く、実際にはほかにもあると思われる。例えば「御干菓子絵形」(国立国会図書館蔵)の「五色金花糖 岸の雲」(口絵図②)などのように型の使用が推察される意匠を参考に見なおせば、より多くの事例を見出せる可能性がある。

また、紀州徳川家の御用菓子屋であった駿河屋には、主として第10～11代藩主・徳川治宝(1771～1852)および斉順(1801～1846)の治世に作られた多くの木型と、その絵図や菓銘・色・材料・製造年などが記された見本帳がともに伝わり、菓子実物の大きさや

意匠を立体的に知ることができる。同資料群を所蔵する和歌山市立博物館や猪原千恵の調査・研究によれば、これらの木型は主に落雁用とされるが、一部に金花糖用も含まれる。例えば「天鶴」「南福政」「若竹糖」「山の井」「かざし糖」などは、天保5～弘化2年（1834～1845）の注文日と完成日も確認できる¹¹⁾。こうした菓子は幕末にいたるまで大名家の御用を受けて上菓子屋で調べられ、贈答や饗応の場を飾っていたと推察される。

5 需要者の評価にみる美意識

◇餅や饅頭の「精白」

菓子に対する美意識の需要者側の記録は少ないが、土産や名物の記録にいくつかの事例がみられる。貞享元年（1684）序の山城国の大地誌『雍州府志』巻六土産には、饅頭の項に「外皮精白を貴び」とある。また安永9年（1780）刊『都名所図会』巻之三の「洛東名物大仏殿餅」には、方広寺大仏殿前店の賑わいを描く絵図に、寛永11年（1634）11月23日、京都誓願寺55世・安樂庵策伝が瀧本坊猩々翁（松花堂昭乗）へ大仏餅を贈った際の往返二首の狂歌が添えられ、両歌に「白妙の雪のはだえ」という評価がみられる¹²⁾。

一方、江戸の名物を漢詩で紹介した天保7年（1836）刊『江戸名物詩初編』にみられる菓子の形状に関する事例4件のうち3件は、浅草寺境内・金竜山餅、吉原仲ノ町・竹村の最中月、外神田旅籠町・亀屋の柏葉餅の、色の白さを賞するものである。

このように京都、江戸とともに、饅頭や餅に対する白色への美的評価が共有されていたことが確認できる。そこには白いものを上品とする価値観とともに、前述した清浄に対する美意識がうかがわれる。なおこの白色は着色技術ではなく、製法書に記されたような材料の精選や下拵、あく抜きや加熱時の入念な配慮など「精製」に由来する形状といえる。

◇干菓子詰めあわせの「花より艶」

もう1事例は、江戸本石町にあった御用菓子屋・越後屋播磨の菓子を「詰め来る菓子 花より艶なり」と評する記録である。これは贈答用にさまざまな色や形の干菓子を彩りよく詰めあわせた杉折の見栄えに対する贅辞と思われる。上菓子は贈答では提重や杉折、饗応では鳴台、三宝、折敷などに、数種が盛りこまれて用いられることが多かった。例えば前に出した紀州徳川家の記録にも、天保13年（1842）に將軍からギヤマン製提重で、菓子七種が贈られた事例がある¹³⁾。

こうした容器を含めたとりあわせの全体に対する美意識の共有は、当時の絵画作品にもうかがいみることができる。例えば弘化元年（1844）の歌川豊国（三世）「説織時世好」（味の素食の文化センター蔵、口絵図③）で、幼児が手に持つ籠盛の果物や花は砂糖菓子で、金花糖ともいわれる。弘化3年の歌川国芳「源氏雲浮世画合 早蕨」（東京都立中央図書館蔵、口絵図④）では、蓋を開けた杉折の中には有平糖、落雁、掛物など干菓子類の詰めあわせで、幼児が手にするのは有平糖細工か落雁の早蕨と思われる。万延元年（1860）の歌川国周「今

様源氏三曲遊興之図」（国立国会図書館蔵）には、豪華な調度の室内で琴を弾く女性の前に、有平糖や落雁と思われる干菓子を盛りあわせた大小二つの足付折敷が描かれる。杉折や折敷は贈答や饗応の場面を飾るひとつの主要な要素であり、また主として上流階層において上等な菓子を贈る容器として用いられたことから、描かれた菓子が上等であることを示していると考えられる。

なお、菓子の格付けと容器の関係については、享保19年（1734）刊の菊岡沾涼『本朝世事談綺』に、伊賀餅、さつさ餅などは「提重・杉折に盛りて美を尽せり」、ぼた餅は昔は「賞翫せし物」であったが今は「贱しき餅」であるため「杉折・提重には詰めがたく、晴なる客へは出しがたし」とある。ところが『守貞謾稿』ではこれを引用したうえで、「今はかえって」ぼた餅の「精製」を折詰にすることもあり「名贱しく製美なるを興とする、これも奢侈の一つ」と記す。この記述からは、菓子の種類による格付けだけでなく、入念に拘えられたものを「美」とする価値観、さらにその価値を示すためにあえて上品用の器を取りあわせることを「興」、「奢侈」ととらえる意識がうかがえる。これは、単に造形美だけでなく、「精製」に対する美意識が共有されていたことを示す事例といえる。

おわりに

本稿では日本における美意識の特質をふまえ、近世以前の史料をもとに菓子の「造形による形状」と「精製による形状」に注目し、菓子に対する美意識を検討した。製法書では上菓子の成立に伴い造形および精製に関する指示が明確化され、前者は多彩な色調や複雑な形状、後者は材料の吟味や下拵から仕上げにいたる各工程に入念な操作に関する記述が詳細になった。精製は食味や食感をよくすることに加え、外観の洗練された形状や見栄えに通ずる技としても重視されていたと考えられる。上菓子はハレの場を飾る食として品質が追求されるなかで、外観の形状に関わる造形と精製の技がともに発達し、洗練されていった。

明治維新を迎えると、菓子をとりまく状況は大きく変化した。特に上菓子の主な需要層の崩壊、砂糖の輸入自由化による供給量の増大、西洋由来の新しい材料や技術の流入、交通網の発達によるひと・ものの移動拡大と情報交流の活発化などが、菓子の需給者の拡大、種類の多様化、価値観の変動などをもたらし、日本の菓子文化に大きな影響を与えた。

造形の技は、純白の洋糖や西洋由来の着色料の普及によってさらに発達し、上生菓子や干菓子などを中心に継承されている。また、有平糖や金花糖、雲平糖（粉糖に寒梅粉を混ぜて作る）などの生地を主な素材として、風物や静物をかたどる飾菓子の技法を通じてより研鑽され、ハレの場を飾る供物や饗膳菓子として諸地域の祭事や行事でも用いられるようになった。一方で、博覧会などでは人目を引く大きさや意匠、超絶技巧も追求され、菓子の造形技術のひとつの到達点ともいえる作品が出品された¹⁴⁾。なお飾菓子は現在、工芸菓子と呼ばれて継承され、その名のとおり作り手の技芸力を示す作品としての性格が強くなっ

ている。これは、近世における「飾る食」としての菓子が特定の相手のために供されていたのとは異なり、美意識のあり方にも違いがあるようと思われる。

一方、精製の技およびそれに対する美意識も、夏目漱石の記述にみられるように近代以降も継承されている。また「日本美の個性」とされた清淨に対する美意識は、京都の元上菓子屋を中心に受け継がれる茶席の菓子の「作りすぎない」意匠などにみることができる¹⁵⁾。

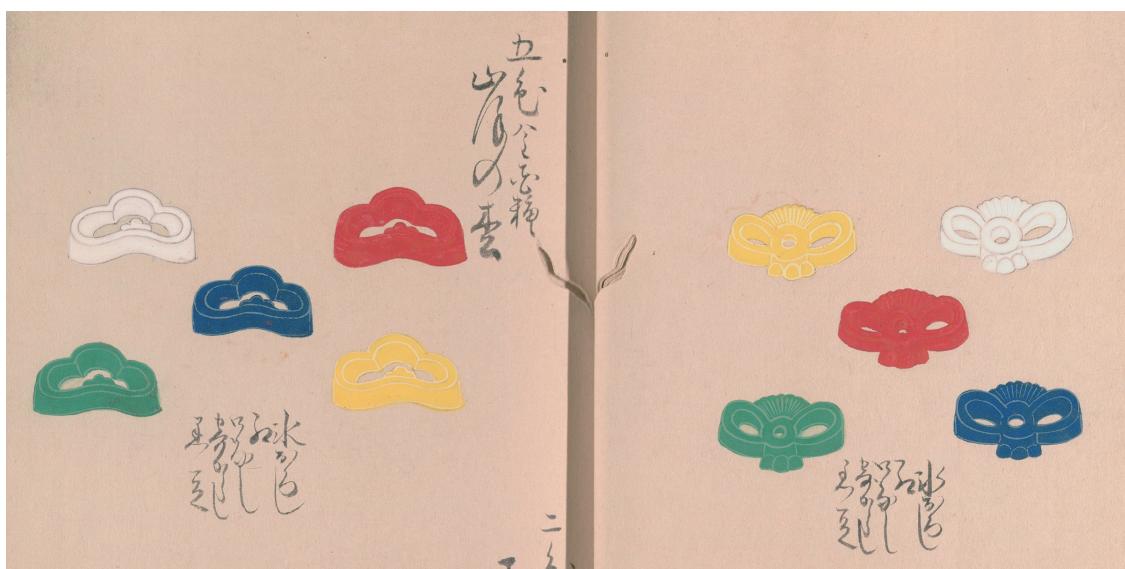
このように、日本の菓子は近世以前の日本固有の美意識を背景に、造形と精製の両技によって支えられ、現代に継承されているといえる。

註

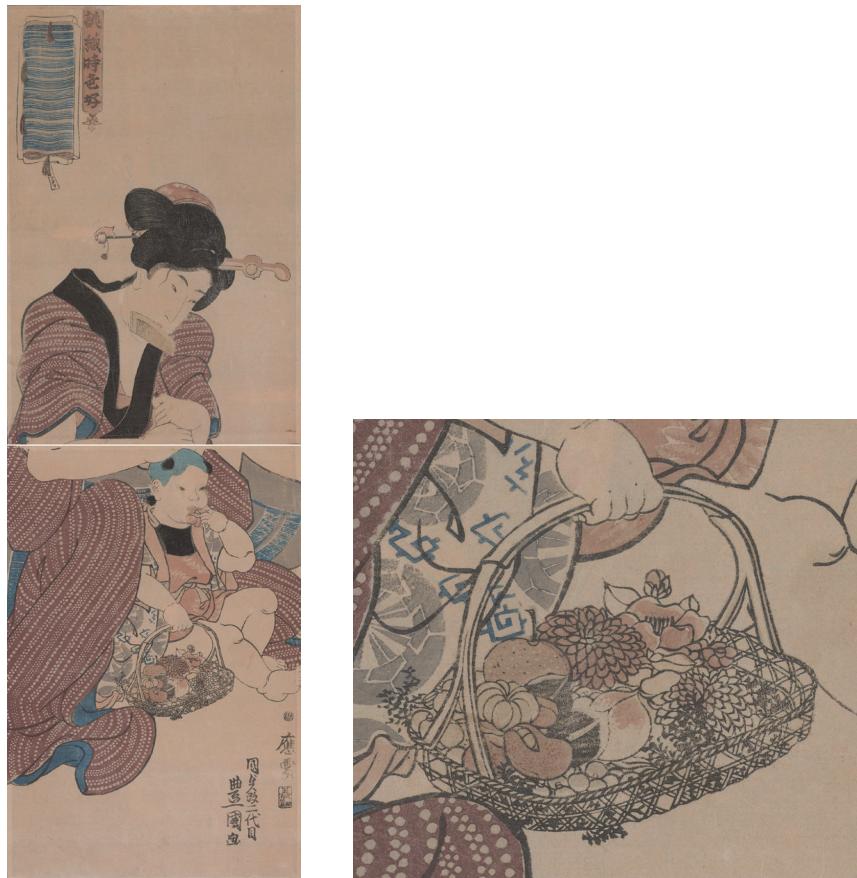
- 1) 文化庁「国指定文化財等データベース」<https://kunishitei.bunka.go.jp/bsys/maindetails/323/00000340>（参照 20250130）
- 2) 井奥陽子『近代美学入門』筑摩書房、2023、15～16 頁
- 3) 高階秀爾『増補日本美術を見る眼：東と西の出会い』岩波書店、2009、3～9、14 頁
- 4) 熊倉功夫「食の美学」、石毛直道「食における芸術性」熊倉功夫・石毛直道編『食の美学』ドメス出版、1991、21～36、221～226 頁
- 5) 佐藤次高著『砂糖のイスラーム生活史』岩波書店、2008、79 頁、前田正明・櫻庭美咲『ヨーロッパ宮廷陶磁の世界』角川書店、2006、90 頁、溝口政子・中山圭子『福を招くお守り菓子：北海道から沖縄まで』講談社、2011、41 頁、ローラ・メイソン著、瀧和子訳『キャンディと砂糖菓子の歴史物語』原書房、2018、37 頁
- 6) 虎屋文庫「元禄七年諸方御用留①」虎屋文庫編『和菓子』18、黒川光博、2011、112 頁、同前「元禄十三年諸方御用留帳①」同前『和菓子』24、虎屋、2017、104～110 頁
- 7) 青木直己「京菓子の誕生：一七世紀京都の地域・社会・文化から」『立正史学』124、2018、25 頁
- 8) 虎屋文庫「干蒸菓子扣」虎屋文庫編『和菓子』19、黒川光博、2012、27、33～39 頁
- 9) 金沢復一編『金沢丹後江戸菓子文様』青蛙房、1966、93～104、109 頁
- 10) 虎屋文庫「菓子雛形極彩色数品 解題」虎屋文庫編『和菓子』27、虎屋、2020、5、49 頁
- 11) 『美尽くし善極める：駿河屋の菓子木型』和歌山市立博物館、2017、35～36、83～85 頁、『うましうるはし日本の食事』Miho Museum、2024、127 頁、猪原千恵「江戸時代後期の菓子木型から見た大名家の交流：尾張藩御用と紀州藩御用の菓子木型を中心に」前掲虎屋文庫編『和菓子』24、65～80 頁
- 12) 『未刊文芸資料』第 3 期第 6、古典文庫、1954、93、181～182 頁
- 13) 前掲猪原千恵「江戸時代後期の菓子木型から見た大名家の交流」72 頁
- 14) 橋爪伸子『地域名菓の誕生』思文閣出版、2017、87～90 頁
- 15) 山田和市『亀屋伊織の仕事 相わりませずの菓子』淡交社、2011、37 頁



図絵図① 多様な有平糖細工の例『蒸餅干菓子雑形 2巻』より
出典：国立国会図書館デジタルコレクション



図絵図②「五色金花糖 岸の雲」『御菓子雑形』[2] より
出典：国立国会図書館デジタルコレクション



図絵図③ 歌川豊国（三世）画「謫織時世好（右図：部分）」
弘化元年（1844）（味の素食の文化センター所蔵）



図絵図④ 歌川国芳「源氏雲浮世画合 早蕨（右図：部分）」
弘化3年（1846）（東京都立中央図書館所蔵）

人々は茶に何を求めたのか

——効能・外観・香気・水色・味・形状その他——

橋本 素子

はじめに

これまで「茶と芸術性」といえば、「茶の湯」の構成要素である茶室や茶道具が注目されるものの、飲む茶そのものに焦点が当たる事はなかった。煎茶道でも同様である。管見でも茶そのものとその芸術性をテーマとし論じた先行研究を見つけることができなかつた。では、もう少し範囲を緩めて、茶に対して何か美的なものを問うことは可能だろうか。現在、茶の製品については、全国・地方・都道府県・市町村の各茶品評会¹⁾、日本茶 AWARD 等²⁾、その原料を生み出す茶園については、茶園品評会等が行われている。そのうちの手揉み茶では、「形状」「色沢」「香気」「水色」「滋味」を審査項目とし、至高の技を駆使した茶を作り出そうとする努力が行われている。これを手掛かりとして本稿では、日本に中国から喫茶文化が将来されて以来、茶の生産者及び消費者は、茶に何を求めてきたのかを、具体的な様相が得られる中世から近世までの史料（原則読み下しとする）を引用しつつ考察することを試みたい。

一、中世人が茶に求めたもの

1. 鎌倉時代前期…身体的効能と美味しい茶の飲み方。

わが国には、平安時代前期、茶を煮出して飲む煎茶法を特徴とする唐風喫茶文化が将来された。これに加えて院政期から鎌倉時代初期に、抹茶に湯を注いで飲む点茶法を特徴とする宋風喫茶文化が将来された。以後、唐風喫茶文化と宋風喫茶文化が併存する。

まず茶について論じた史料として、栄西の『喫茶養生記』を見よう。小曾戸洋氏は栄西の業績について、入宋経験による学識をもとに『喫茶養生記』（1211年）を著し、前代までの丹薬思想に代わる新しい仙薬としての茶と柔の効用を説いたと評価されている³⁾。上巻の茶に係る論旨を簡潔に述べると、茶は養生の仙薬で寿命を延ばすことが出来る→養生のためには五臓を健全に維持する→五臓の中心は心臓である→心臓には苦いものが効く→苦いといえば茶である→茶を飲んで養生し寿命を延ばそう、となる。ついで覚醒作用・利尿作用等、身体的効能が列挙されている。これらは北宋時代の百科事典『太平御覽』の引用であることが指摘されている⁴⁾。さらに下巻「一喫茶法」には、美味しい茶の飲み方が記されている。

極めて熱き湯を以て之を服す。方寸匙で二・三匙、多小は意に隨う。但し湯の少きを好しとす。其れ又意に隨うと云云。殊に濃きを以て美し。飯酒の次となし、必ず茶を喫せば、食を消すなり（後略）⁵⁾

すなわち、熱い湯を用い、抹茶は方寸匙で2・3匙使用するが、茶の分量の多少はお好み次第であるとする。湯も少ない方が良いとするが、これもお好み次第であるとしている。さらに濃い目の茶が美味しい、と述べている。このように、茶は苦いものという前提があるが、養生・延齢のためにも、美味しく飲む方法が模索されていたのである。

2. 南北朝期…「茶の十徳」にみる神仏の加護と身体的効能

南北朝期、神仏への祈祷による効能ともいえる功徳と身体的効能が整理された「茶の十徳」が唱えられるようになる。玄惠『遊学往来 上』「四月復状」には、次のように見える。

芳札の旨、具に以て承り候。久しく面拝致さず候の間、不審の処、御音信為悦極りなく候。（中略）爰に以て蘇摩子童子經に云く、諸仏加護徳、五歳調和、煩惱自在、寿命長遠、睡眠自在、孝養父母、息災延命、天魔隨心、諸天加護、臨終不乱等、各十種の徳を説く。趙州の公案、武夷の古傳なり。先哲猶此の如し。後生何ぞ賞翫せずや。又所承の愚茶は、深瀬、小畠、天狗谷、一瀬、外畑、岩伝門不見の茶等、御大事たるにより、隨分上品の青香冬□遠山玉壺、茶を悉く納むるところこれを奉ず。御批判の後、本名を披くべきものなり。心事面拝の時を期し候。恐々謹言。

卯月十一日

法眼

謹上 東大寺中納言僧都御坊⁶⁾（下線は筆者が付す）

すなわちここでは、密教の經典である『蘇婆呼童子請問經』からの引用として、茶の十徳「諸仏加護徳、五歳調和、煩惱自在、寿命長遠、睡眠自在、孝養父母、息災延命、天魔隨心、諸天加護、臨終不乱」が記されている。諸仏加護徳、天魔隨心、諸天加護は、神仏に茶を供え祈願して得られる功徳である。五歳調和、煩惱自在、睡眠自在、孝養父母、臨終不乱は、茶を飲むことにより期待される効能である。寿命長遠、息災延命は北斗供等で茶を供え祈願しても茶を飲むことでも得られる効能である。その内容は、『喫茶養生記』と重なるところも多い。『遊学往来』のような南北朝期以降著述された「往来物」は、当時の知つておくべき常識やるべき姿を記したものであり、後に初等教科書としても使用されたものであった。これらによって、寺院社会以外にも広く茶の効能が知られるところとなった。

3. 室町期…製茶を得意とする僧侶の登場

室町期には、製茶を得意とする僧侶の存在が認められる。『経覚私要鈔』宝徳4年（1452）4月13日条には、「一、今日茶これをなす。井坊懷尊律師これを召す。茶を沙汰せしめ了んぬ」と見える⁷⁾。同宝徳4年4月18日条には、「一、八峯山茶これをなす。懷尊律師茶の

ため招引し了んぬ」と見える⁸⁾。同享徳2年（1453）3月10日条には、「一、八峯山茶今日初めてこれをなす。懷尊律師仕手なり」と見える⁹⁾。同康正3年（1457）4月16日条には、「八峯山これを茶摘す。第二度なり。懷尊僧都召し寄せこれを沙汰し畢んぬ」と見える¹⁰⁾。

すなわち、宝徳4年から康正3年にかけて、大和国興福寺大乘院の門跡経覚は、寺領の八峯山（現鉢伏山）の茶を製茶する際に、同じ興福寺の井坊（南井坊か、のち中坊）の懷尊律師（のち僧都）を招き、製茶を行わせていた。懷尊は、興福寺において、製茶を得意とする技能を持った僧侶として知られていたのであろう。但し中世後期の興福寺のような顕密寺院では、下層位の僧侶が製茶技術を保有していたことが抽出されている¹¹⁾。しかし懷尊は、律師あるいは僧都という僧綱（僧官の職）を持つ僧侶であり、上層位の僧侶に属する。よって本件は、個人の技能が身分的職掌より優先された事例といえよう。

4. 戦国期…宇治茶「無上」と「別儀」

戦国期になると、後の茶道に繋がる芸能の「茶の湯」が成立する。「茶の湯」では、それまでの薄茶に加えて、薄茶の2倍の量の抹茶を練る濃茶の飲法が加わる。それに伴い、宇治では、延徳3年（1491）には「無上」、天文17年（1548）には「別儀」といった新しい茶銘の茶が創出されるに至る。では、無上と別儀の差はどこにあるのであろうか。それを解明する手がかりとなる史料がある。

まず、『鳥鼠集』1巻153条である。

一、凡そ無上は五杓、別儀は七杓。然ると雖も、猶も少なくは入るなり。茶掬いに出すに、固まらぬよう口伝有り。緩急用捨、万にあり¹²⁾。

すなわち、茶を点てる時に、無上ならば茶杓で5杓、別儀は7杓入れるのが良いと述べている。少し言葉を補えば、無上の場合には5杓入れば美味しく飲むことができる濃さであったものが、別儀が無上より味が薄くなつたため、無上より2杓多い7杓入れなくては、美味しく飲むことができる濃さにならなくなつたということになる。これにより、無上の方が別儀よりも濃厚であることがわかる。

次に永禄7年（1567）真松斎春渓『分類草人木』89条である。

一、当時茶の色を奔走するに依って、蒸を控ゆる故に風味悪し。昔は味を本としてよく蒸す故に葉の形鷹の爪の如し。唐には茶の異名を鷹の爪と云う。桜井元祐〔基佐〕の狂歌に、「取り入るる 真壺の中の 鷹の爪 恋の病の 薬ともせん」。茶を鷹の爪と云う証拠なり¹³⁾。

すなわち、茶湯者たちの要望を受けたのであろう、宇治の茶業者（後の宇治茶師）たちは、茶の色を良くするために、蒸しを控えたところ、風味が悪くなってしまった。昔は味を重視して蒸していたので、葉の形が鷹の爪の様に丸まっていたものだ、と述べている。つま

り永禄段階で存在した銘柄は別儀と無上であるため、新しい製茶法で作られた茶は別儀で、昔の製茶法で作られた茶は無上となろう。そして、別儀の方が色を重視したために風味が悪くなつた=味が薄くなつたと読み取ることができる。これは『鳥鼠集』の内容とも一致しよう。深読みをすれば、昔の製茶法は、蒸しが深く茶の纖維が壊れたものであるため、より濃厚に味わえる茶であったことが想定される。これ以後江戸時代前期までの宇治茶では、葉茶の色を重視する記載が目につくようになる。

二、近世人が茶に求めたもの

1. 抹茶の葉茶の色（外観・水色）・味（苦味渋味を取り去る）・香気

次に芸能の「茶の湯」が隆盛する織豊期を見ていく。

ジョアン・ロドリゲス『日本教会史』

この茶 cha の葉を飲料として適するように調製する方法は、中国でも日本でも同じである。まず、新しい葉を摘み採ってから、水と酒とその他の混合物とで作った一定の濾し水の湯気の中で、それを蒸す。すでに十分なほど柔らかくなっている時に、いくつかの木製の焜炉か竈の類〔焜炉〕を用意しておくが、それは深い縁高盆とも大きな蓋のない箱ともいえる形のもので、長さが八パルモあまり、幅がその半分である。それらの中には、篩にかけたたいへんきれいで細かい灰を入れ、その灰の中におきた炭火を入れるが、同じ灰を上にかぶせ、火勢を弱めて、とろびにし、ゆっくりと焙って焦がさないようにする。これらの竈の上に細竹の格子〔炙子〕を作り、それもまた強い熱気を受けないようにになっていて、それらの格子の上に、この場合に使うために作った一定の種類の厚い紙〔焜炉紙〕を蔽いとして置き、前に述べたようにして蒸した茶 cha をその上に投げ込む。各々の竈に三人ずつ両側にいて、ゆっくりと焙っていく。手でその紙と一緒に茶 cha を絶えず動かして、焦げないで全体が平均に焙じられるようになると、新芽もあるので、鷹の爪のように葉全体が巻いてしまう。そこで、その形が似ているところから、その葉に同じ名〔鷹の爪〕をつけた。(中略)

これが中国および日本で茶を焙じる普通の方法である。しかし、日本人はこの茶 cha を碾いて粉にしたその物を飲み、中国人は葉を熱湯で煮沸して、茶 cha の効力を煮出した汁を飲むのである。日本ではただ味や風味ばかりでなく、茶 cha そのものの色も重んじ、焙って粉にした後に、熱湯に入れた際、木にあった時と同じ色をし、あるいはさらになまったくもとのままの他を残しているように、努力する。ここ数〔年〕来、経験によって他の方法を求め、今日ではそれを用いている。それは、この茶 cha の葉を、例の蒸すための濾し水を通して柔らかくし、その色を失わないで自然の苦味と渋味を取り去り、その後で前述のように焙ると、この種の葉の開いた滑らかなものとなる。従って焙った後に、その葉に光を当てて透してみると、たとえようもないと思われる

ほどの緑色をしていて美しい¹⁴⁾。

ここでは『鳥鼠集』や『分類草人木』と共に通るように、味や風味だけではなく、葉茶（乾物）の時の茶の色（外観の色沢）と、飲料にした時の茶の色=水色を重視したことを述べている。そのためには、もちろん今では行われてはいないが、水と酒とその他の混合物（おそらく灰汁など）で作った漉し水の蒸氣で蒸すなどの工夫を行っていた。理由としては、生葉の色を失わず緑色を保つことが求められたためとしている。また生葉を酒や灰汁を混ぜた水で蒸す、もしくは湯通しすることにより、苦味や渋みを和らげる効果もあったとする。

2. 江戸時代の手揉み茶

江戸時代中期以降、新しく将来された明風喫茶文化の淹茶法=飲法「煎茶」で飲む茶が広がり始める。淹茶法とは茶葉を湯に浸しその抽出液を飲む飲法で、上投法（湯を先茶を後に入れる）と下投法（茶を先湯を後に入れる）があった¹⁵⁾。また淹茶法用の茶には、主に手揉み茶と上製の余材=抹茶用の葉茶の出物（茎・芯等）が見られた¹⁶⁾。

(1) 淹茶法の茶は山吹の花香

まず、「淹茶」について述べた史料を見ていきたい。

安永9年（1780）初版『都名所図会』「四条河原夕涼」

四条河原夕涼は六月七日より始り、同十八日に終る。東西の青楼よりは川辺に床を設け、灯は星の如く、河原には床几をつらねて流光に宴を催し、濃紫の帽子は河風に翻^{へんぱん}として、色よき美少年の月の明きに面はゆく、かざす扇のなまめきてみやびやかなれば、心もいとど競いて目離れせず。そぞろなるに、妓婦の今を盛りと色映えて、芙蓉も及ばざる粧ひ、蘭麝^{らんじや}のこまやかに薰り、南へ行き北へ行く。淹茶の店に休らうては山吹の花香に醉を醒まし、香煎には鴨川の流れを汲んで京の水の軽みを賞し、かる口咄は晋の郭象にも勝れて懸河の水を注ぐが如し¹⁷⁾。

すなわち、京都祇園祭の神輿渡御の期間、四条河原では夕涼みと称して床が設けられた。いまでも夏季になると、鴨川の先斗町側から床が設けられ飲食を楽しむ。但し江戸時代には、今のような高床ではなく、鴨川の中州に床机等を置くものであった。その中には、「淹茶」や焼塩・チンピ・ウイキョウ・山椒などを入れた「香煎」を商う茶屋が見られた。ここで「淹茶」は、山吹の花香にたとえられている。いまでも宇治煎茶は、香気ではないが、水色が山吹色のものがよいとされている。なおこの「淹茶」は淹茶法のことではあるが、宇治やその周辺で生産された手揉み茶を上投法で淹れたものか、釜炒り茶を下投法で淹れたものかの判断は難しい。

(2) 手揉み茶の製法の違いによるランク分け

次に、手揉み茶でも、製法によってランク分けをしていたことを見ていこう。

寛政6年（1794）上田秋成『清風瑣言』

製造

茶に蒸焙の製あり。鎧炒日曬の製有り。焙茶は上品、炒茶これに次ぐ。日晒は下品なり。宇治・信楽は蒸焙を専らとす。佗邦の茶種々なるべし。但し九州・四国の製は炒り茶のみと聞ゆ。焙茶は烹るに宜しく、炒茶は淹煎に宜し。〈淹また庵に作る。いわゆる出し茶なり。〉焙炒共に葉は青、色を貴む。紫黒の茶、久しく貯うれば黒闇に変ず。焦過の茶、味有りとも清香なし。また熟製ならぬは、青色なりとも、草木の氣存りて甘香なし。日晒の茶も、清の劉源長の茶史に、茶は以て日に曬すものは宜し。青翠香潔。以て火炒に勝れり。また云く、火に乾かすものは、気を以て熱に止まる。日に乾かすものは以て柔に止まる。また云く、日に晒すは必ず日氣にあり。青い布を用いてこれを蓋て免るべしと見えたれど、御國の曬乾なるは、必ず日氣ありて下品のみ。

品解

上製の品題少なからず。初後の昔祝いは三絶なり。祖母昔、祝の昔、白昔、若森、櫻葉、いのむかし、一の白、花の白、雁がね、鱗型、初鷹爪、丸の白、安屋の森、一等の名家々に競い出す。又埋蔵の茶、別儀上ぞゝりよりして品第少なからず。

煎品は、折れ鷹、白折、雁がね等。上製の余材なりと見ゆ。葉茶あり。茎茶あり。葉くき相半ばするあり。其の葉は尖のみなれば、気味共に薄し。喜撰は〈山岳の名。その山下なる池の尾村に出すなり〉朝日山の上に座せり。〈朝日は七園の一名なり〉。なし蒸しは下品なり。〈里人の言に、上製の種をアヲと称し、煎種をなしと呼ぶとぞ。ナシムシの略言か。蒸し製精じからざるの名義なるべし。〉その余品題猶を多かり¹⁸⁾。

すなわち手揉み茶は、殺青（酸化酵素の活性を熱を加えて止めること）し、乾燥と揉捻を繰り返した後、最後の乾燥を焙炉を使う、釜で炒る、日干する、のいずれかを行うかによつて、色・香気・味に違いが出るとして、順に上・中・下と品位を分けていた。そして蒸して最後に焙炉で仕上げる製法は、上投法で飲むのが適しており、釜炒りは、下投法が適しているとする。また淹茶法で飲む茶には、上製の余材=抹茶用の葉茶の出物（茎と芯等）と、手揉み茶があるとしている。

(3) 飲法「煎茶」（淹茶法の上投法で飲む茶）の水色は山吹色。

さらに19世紀前半、宇治茶を淹茶法の下投法で淹れた場合の水色について言及したものがある。

文政12年（1829）正月13日付「頼山陽書状」

茶の入れ様は、この素焼きのきびしょにて、湯を活火にて沸かさしめ、湯気の口より一条出し候時、今一つのきびしょをうつむけて、上に蓋にして、中をあたため、扱引き上げて、その中に茶を入れ、手早く右の湯を中へ注し、蓋をして、しばらく置きて、茶碗にあければ、眞の山麓色をなし候なり¹⁹⁾。

すなわち頼山陽は、門下の尾道の豪商橋本竹下に対して、宇治茶の淹れ方を伝えている。その飲法は淹茶法の下投法である。しかもこの飲法で淹れた宇治茶が山吹色になると述べている。前述の通り、現在でも宇治煎茶の水色は山吹色が良いとされている。この当時の淹茶法で飲む茶には、上製の余材（抹茶用の葉茶の出物）と手揉み茶が存在した。水色から推測するに、頼山陽が用いた茶は、宇治産の手揉み茶であろう。

(4) 「煎茶」（淹茶法で飲む茶）の色を良くし苦味と渋みを取る。

手揉み茶でも、味、香気、茶葉と飲料の茶の色を良くする工夫が行われていた。

文政12年（1829）佐藤信淵『草木六部耕種法』第9巻「茶」

煮製の法は、新芽の漸く肥えたる少葉を悉く摘み採りて、此れを□（てのある）籠二箇に半分許ずつ入れ、先ず釜に湯を熟沸せ置きて、右葉を入れたる籠を熱湯中に入れ、箸にて攪き回し、葉のひたひた端に着くを度とし、上げて清水の中に入れて冷まし、能く絞り上げて、些乾かし乃ち此れを烘箱に掛けて焙じすること、蒸製の法の如くすべし。但し其の武火の火候をば、蒸製よりも少し強き程にすべし。且又煮製は癖の有る茶を製して、その癖を除くに妙なり。凡そ茶と云う者は、其の葉の延び過るに従いて、種々の癖を発する者なり。若し其の味に苦味・渋味の甚だしき者は、熱湯に石灰汁を少し加えて煮るべし。早稻藁の灰汁も宜し。香気に癖ある者も早稻藁の灰汁はよく、之を除く者なり。又色の悪しき葉をば、湯に牡蠣壳（殻）の灰汁を加えて煮れば、湯は極強く熟沸しむるを、良きとす。其の湯極熱に非ざれば、色も醜く味も亦宜しからず。

（下略）²⁰⁾

すなわちここでは、湯通しをするという殺青方法は、癖のある茶からその癖を取り除くことに効果的であるとしている。殊に苦味・渋みの多い生葉は、石灰汁・早稻藁の灰汁を使用して取り除くことができる。香気に癖があるものも、早稻藁の灰汁が効果的である。色がよくない生葉は湯に牡蠣殻の灰汁を加えて煮ると効果的であるとしている。ここからは、生産者あるいは消費者が考える理想の味、香気、色に近づける工夫が行われていたことが読み取れよう。

(5) 下投法の採用

江戸時代を通じて手揉み茶は、徐々に揉む回数が増えるようになったものと見られる。それにより、江戸時代後期の1800年代前半には、以前よりも纖維が壊れて抽出しやすくなり、飲法も淹茶法の下投法での抽出が可能となった。これによって、季節などに合わせて、上投法、下投法を使い分けるようになった。さらには、上投法よりも下投法が好まれるようになったように、徐々に今日見られるような急須を使った茶の淹れ方に集約されていく。

天保6年（1835）山本徳潤『煎茶小述』

淹茶
淹茶は小瓶を洗い、温め乾し置。別の土瓶または古き鉄罐に湯を淪し、湯候熟したる

時、温め置たる小瓶に茶葉を入、湯を沃ぎ入、蓋をしてしばらく熟せしめて、これを供む。唐茶並に西国産唐製の茶は煎するによろしからず。必ず淹茶にすべし。且煎茶は湯三沸の時、茶に入るゆえ、茶味早く熟して、苦味過ることあり。又茶に入るゝ時、湯沸騰がるる。瓶口より吹こぼる事あり。淹茶には此患なし。淹茶を喜む人多し。煎するも、淹するも、要其の宜しきを得るにあり。此を取り彼を捨てからず²¹⁾。

すなわち、「煎茶」 = 上投法は、沸いた湯の中に茶をいれるため、苦く出過ぎることがあること、瓶口から吹きこぼれがあることが難点であった。しかし「淹茶」 = 下投法は、自分で調節ができるため、この心配がない。そのため、「淹茶」 = 下投法が好まれるようになったと述べている。ここからは美味しく淹れるということとともに、吹きこぼさず見た目も美しく淹れることが求められるようになっていたことが読み取れよう。

なお葉茶の形状について次のような史料がある。

文政12年（1829）佐藤信淵『草木六部耕種法』第9巻「茶」

凡そ唐茶を製するには新芽の尚未だ開かざる巻葉を摘採して製したるは其細き事、針の如し。此れを唐茶の極品とす²²⁾。

すなわち、唐茶（釜炒り茶）を幼芽の巻葉を用いて製茶すると、細い形状がまるで針のようになる。これが唐茶の極上品である、と述べている。これは釜炒り茶であり、幼芽を用いた手揉み茶ではあるが、針のように細い形状が美しいと評価したことを示す初見である。なお幼芽の状態を針に例えるものとしては、中国湖南省の君山銀針が想起される。

おわりに

以上「人々は茶に対して何を求めてきたのか」という問い合わせに対し、中世から近世までの史料を使いその様子を見てきた。その結果、①効能としては、神仏に茶を供えることで得られる神仏の功德、上薬としての身体的効能が抽出された。②茶の色としては葉茶（茶葉）の外観の色と、茶を飲物とした時は水色が抽出された。葉茶の場合と飲料にした場合と、両方において美しい色沢を求めたことは、茶という加工品ならではの特徴といえよう。③茶の味としては、基本的に苦いために、その苦みや渋みを減らす工夫も抽出された。なお、手揉み茶において旨味と香気は両立しにくいものとされる。前近代は旨味に係る史料がほとんど見えないところから、香気のほうが優先されたものと見られる。④香気としては、手揉み茶の中に山吹の花香に例えられるものが抽出された。⑤形状としては、揉捻なしの上製の茶（抹茶用の葉茶）で鷹の爪に例えられるもの、釜炒り茶で幼芽が針のように細いことが良いとすることが抽出された。なお近代以降は摘採時期が遅くなり、成長した生葉を針のように揉むことが求められる。

このように茶の生産者たちは、消費者のニーズを取り入れつつ、時代や地域・帰属する社会等における相対的な評価の中で、葉茶の形状・色沢、飲料の味・香気・水色等、美味しく美しい茶を作ることを追い求め、技術的な創意工夫を凝らしてきたのである。特に葉茶の際の色沢と飲料とした際の水色について追及したことは茶の特性といえよう。今回は事例を集めただけで紙幅を費やしたが、今後はさらに詳細な分析を行い、茶の特性を見極めていきたい。

註

- 1) 『茶大百科 I』 農文協 2008 年、867 頁。
- 2) 日本茶 AWARD (<https://nihoncha-award.jp/> 2025 年 1 月 11 日最終閲覧)。
- 3) 小曾戸洋 『新版漢方の歴史—中国・日本の伝統医学—』 大修館書店 1999 年、142 頁。
- 4) 森鹿三「喫茶養生記 解題」(『茶道古典全集 第 2 卷』 淡交社 1956 年、143 頁)。
- 5) 栄西『喫茶養生記』(再治本) 下巻「一、喫茶法」(前掲書、38 頁)。
- 6) 玄惠『遊学往来 上』(『続群書類從 第 13 輯下 消息部』「四月復状」八木書店 2013 年、1149 頁)。
- 7) 『経覚私要鈔』(第三) 宝徳 4 年 4 月 13 日条 続群書類從完成会 1975 年、8 頁。
- 8) 前掲書『経覚私要鈔』(第三) 宝徳 4 年 4 月 18 日条、9 頁。
- 9) 前掲書『経覚私要鈔』(第三) 享徳 2 年 3 月 10 日条、54 頁。
- 10) 前掲書『経覚私要鈔』(第三) 康正 3 年 4 月 16 日条、180 頁。
- 11) 小著『中世の喫茶文化 儀礼の茶から「茶の湯」へ』 吉川弘文館 2018 年、70 頁。
- 12) 『鳥鼠集』一巻 153 条(『茶書古典集成 第一巻』 淡交社 2019 年、372 頁)。
- 13) 『分類草人木』第 89 条(前掲書『茶書古典集成 第一巻』、506 頁)。
- 14) ジョアン・ロドリゲス『日本教会史』上 第 32 章 岩波書店 1967 年、570 頁。
- 15) 上田秋成『清風瑣言』(『上田秋成全集第九巻 隨筆篇』 中央公論社 1992 年、290 頁)。
- 16) 前掲書『清風瑣言』、284・285 頁。
- 17) 安永 9 年初版『都名所図会』「四条河原夕涼」(日文研データベース「平安京名所図会」 <https://www.nichibun.ac.jp/ja/db/category/meisyozue/> 2025 年 1 月 19 日最終閲覧)。
- 18) 前掲書『清風瑣言』、284・285 頁。
- 19) 文政 12 年正月 13 日付「頬山陽書状」(『頬山陽書翰集 上巻』 民友社 1927 年、296 頁)。
- 20) 佐藤信淵『草木六部耕種法』第 9巻「茶」、16 頁 国立公文書館デジタルアーカイブ <https://www.digital.archives.go.jp/file/1238277.html> 2025 年 1 月 19 日最終閲覧。
- 21) 山本徳潤『煎茶小述』(嵩山堂、187 - 年 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/1911115> 2025 年 1 月 19 日最終閲覧)。
- 22) 前掲書『草木六部耕種法』第 9巻。

食文化の芸術的価値に関する一考察

——フランス料理を事例として——

南 直人

はじめに

食文化の芸術的価値を考える際の問題点として、まず「食」というテーマにまつわる特殊な位置づけについて考えてみたい。

そもそも「衣・食・住」という日常生活に密着した3つの要素の中で、「衣」と「住」は美学や芸術と親和性があり、両者が何らかの芸術的価値を有することを否定する者はいないであろう。前者についていえば、最先端のファッションや伝統的な婚礼衣装などは美的鑑賞の対象となりうるし、後者では、ヴェルサイユ宮殿やモダニズム建築の例を挙げるまでもなく、芸術性と結びつけられる建築物は無数にある。これに対して、「食」は一般的に美学や芸術と結びつけて語られることが少ないようと思われる。なぜ「食」だけが芸術性というものから遠ざけられているのであろうか。

2021年度から食文化を無形文化財として登録するという試みが開始されているが、登録無形文化財としてその妥当性を評価する際に、歴史的価値と芸術的価値の2つの基準が設定されている。第六専門調査会の食文化委員会におけるこれまでの議論を通じて感じられたことであるが、この2つの基準のうち、歴史的価値が比較的容易に認められるのに対し、芸術上の価値づけに関してはややハードルが高くなっていた。もちろんこれまでの事例に即していえば、「菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）」と「京料理」は歴史的価値に加えて芸術上の価値が認められた。それゆえ、いちがいに食文化と芸術性とが結びつかないというわけではない。ただ普通に考えて、高級料理や意匠を凝らした菓子の美しさとその芸術的価値は認められても、日常的な食べ物や料理と芸術との間にはなおかなりの距離があるようと思われる。

この違いの理由としては、たとえば、衣服や建築物が可視的でモノとして残るのに対し料理は消費され残らないからということが言われたりする。しかしそれは音楽や芸能なども同じであり、食や料理が芸術的価値から遠いということにはならない。おそらく、食という行為があまりにも日常生活に密着しているという感覚がそこにあるのだろうが、なぜ食や食文化が芸術的価値を認められにくいのかということへの明確な回答にはなりえない。そこで本論では、食文化を学問的に位置づけるところから食文化の芸術的価値について考えてみたいと思う。

1 古典的芸術論における議論

その前に、古典的芸術論の中で「食」がどのように扱われているのかについて触れておく。20世紀アメリカの学者スザン・K・ランガー（1895-1985）による『芸術とは何か』（岩波新書、1967年）を例として、「食」や「料理」がどのように扱われていたかを瞥見してみる。結論的にいえば、さまざまな比喩を用いて「芸術」とは何か、どのように定義されるのかが論じられているが、その中で「食」はむしろ「芸術とはこのようなものではない」という反例として扱われている。

たとえば、芸術作品の創作に関してこう述べられている。

「芸術家が作品を創作する」という場合、決して油絵具やカンバスなどを作り出すのではなく、料理人が卵やメリケン粉などを使ってケーキを作ったり、織物業者が羊毛から撚糸を作り、撚糸を用いて靴下を作るのと同様に、芸術家はそうした素材を見つけて利用するだけのことである。うちの母親がケーキを『創作した』などというのは、ユーモラスに、または大仰にそう言っているにすぎない。だが、芸術作品のこととなると、私たちはまじめな意味でそれは創作品であるという。（前掲書、p. 4）

ここから読み取れるように、芸術作品と料理（＝ケーキ）とが対照的に表現されており、料理は芸術作品ではなく、料理の芸術性など問題外と主張されている

ランガーが主張するもう一つの例を取り上げる。一方で、プラトンが調理、製靴、医術を「芸術」とし、商業すら「支払いの芸術」と呼ぶとしつつ、このプラトンの芸術という用語は二通りの意味に理解されており、アリストテレスは諸芸術を「完全なもの」と「不完全なもの」に分類したと指摘する。すなわち、プラトンは調理も芸術の範疇に入れているが、それは「不完全なもの」（アリストテレス）、つまり劣位のものとみなすのである。（前掲書、p. 133）それに引き続いているような主張を展開している。

「田舎の品評会などで入賞するようなパイやジェリー」、「ナイロンの靴下や皿ふきん、たばこまでを美術館に展示しなければならないとしたら、その美術館の館長は気が狂うであろう……芸術の後援財団も、有名なコック長とか、ドレスメーカー……薬物学者、または外科医に補助金を出すことなしであろう。」（pp. 134f.）

つまり、料理を芸術の範疇に入れる論者もいるけれど、ランガーははっきりこれを否定するのである。

要するに、古典的な芸術論においては、芸術は「芸術家が表現したい感情や情感を表現すること」「視覚、聴覚、想像力による表現形式を創造すること」をめざすものとされる。そして「食」や「料理」はそこから排除され、単なる技術や技芸であるとされるのである。

2 日本の食文化研究における芸術性の議論

次に、日本において食文化研究の中で芸術性がどのように議論されてきたかをかんたんに紹介する。

日本の食文化研究をリードしてきた石毛直道による食文化研究の見取り図がある（図1参照）¹⁾。これは、食文化研究が文理の学問的な壁を越えた学際的な研究である（べき）という主張を反映したものであるが、これを眺めると、自然科学と人文・社会科学にまたがる多くの学問分野が挙げられているが、「美学」や「芸術」という分野がないことがわかる。食文化研究の草創期においては芸術的価値に対する関心がまだあまり大きくなかったことがうかがわれる。

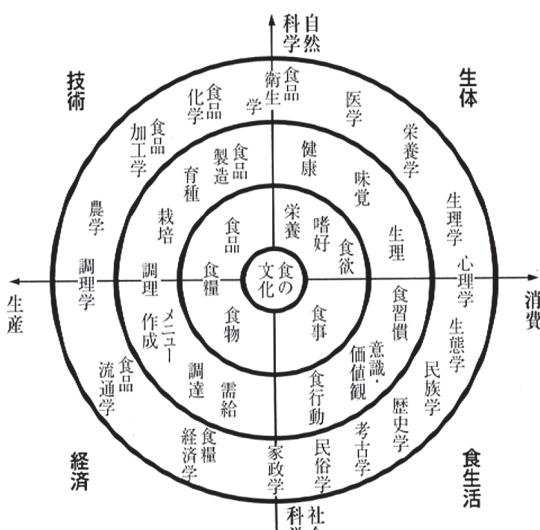


図1 石毛直道による「食の文化マップ」

しかしひつ例外がある。石毛を中心に1983年度から始められた「食の文化フォーラム」シリーズの中の第9冊目にあたる『食の美学』（熊倉功夫・石毛直道編、ドメス出版、1991年）がそれである。これは1990年度の「食の文化フォーラム」の成果をまとめたもので、最後の「総括講演」の中で石毛が、「食における芸術性」について、「料理は芸術たりうるか」、「他の芸術と料理の異なる点はなにか」という問題意識から論じている。その内容については、詳しく紹介することは控えるが、後に言及するテーマ（「3. フランス料理の芸術的価値」）と関連するひとつの問題だけには触れておきたい。

それは「芸術家としての料理人の誕生」という問題である。芸術家としての料理人のパイオニアとして後述するアントナン・カレームとオーギュスト・エスコフィエの名前が挙げられ、次のようなことが述べられている。

「この頃から実力のある料理長は個人の館で主人に仕えるのではなく、主人の方が好み

のレストランやホテルに出向くようになった。エスコフィエは有名な芸術家と同じように、フランス国家から勲章を受けている。自由人としての料理の芸術家が社会的に認知されるようになったのである²⁾。」

日本についても、木下謙次郎『美味求真』（1925初版）の冒頭に「至味は芸術なり」という言葉が記されており、「この頃から一部の人びとには料理の芸術性に対する関心があつた」と述べられる。さらに続けて次のような叙述もなされる。

「料理人の中で料理の芸術性を最も主張したのは、おそらく北大路魯山人であろう……（ただし魯山人は料理以外にも芸術家として活躍していたので例外的存在：筆者註）……料理の芸術性を強調する料理人が出現したのは現代においてである。それまで、普通の料理人はみずからを職人と位置づけてきた。この場合の「職人」とは、芸能者である「芸人」に近い存在とみてよいだろう³⁾。」

このような石毛の主張にしたがえば、料理人を軸として考えることによって食・料理の芸術性を考えることができるように思われる。この問題は以下の考察とつながっていく。

3 フランス料理の芸術的価値について

では本報告の中心的テーマとなる、フランス料理の歴史的展開から食文化の芸術的価値を考えるという課題の検討に移ろう。なぜフランス料理の歴史を考えることが食文化の芸術的価値を見出すことにつながるのであろうか。

今では、高級フランス料理が何かしら芸術的なものであるということに疑いはないであろう。しかし時代をさかのぼって中世におけるフランス料理はおよそ芸術とは言えないようなものであった⁴⁾。そうした粗野な料理が17世紀以降のフランスを中心とした宮廷社会の発展（社会学者のノルベルト・エリアスによると「文明化」のプロセス）の中で、洗練された高級料理へと成長してゆき、さらにフランス革命を経て、近代社会の成立とともにさらに変身を遂げ、最終的にフランス料理＝芸術的という価値判断が生まれたといえるのである⁵⁾。

したがって、フランス料理の歴史を考察することは、食文化の芸術的価値を認識することの一助になるのではないかと考えられる。以下、フランス料理とは何か、それがいかに歴史的に形成され発展してきたかについて解説していこう。

3-1 フランス料理とは何か

まず議論の大前提として、フランス料理とは何かについて考える。フランス人が毎日食べているのがフランス料理なのかというと、少なくともイメージの上では違うといえる。む

しろ、高級食材を熟練の技で調理し美しく盛り付けた料理というのがフランス料理の一般的なイメージではないだろうか。それゆえフランス料理は芸術性を体現したものとみなされるわけである。

こうしたフランス料理は、しばしば中国料理、トルコ料理と並んで「世界の三大料理」のひとつ（しかも通常はその筆頭）と称されることがある。「三大云々」という表現自体は学問的根拠の乏しい怪しげな言説ではあるが、トルコの食文化を解説する中で鈴木董氏が述べた以下のような表現が最も説得力があるように思われる。

西洋世界の料理の代表がフランス料理、漢字文化圏の料理の代表が中国料理、イスラム圏の料理文化の代表がトルコ料理⁶⁾

ではフランス料理はなぜ西洋世界（この場合はヨーロッパと言い換えてよいであろう）の料理の代表であると主張できるのであろうか。これに関しては湯浅赳男氏の以下のようないい説明がわかりやすい。

「地中海的な羊の料理がプロヴァンスからノルマンディーまで広がっているのに対し、ドイツ的な豚の料理がアルザスからほぼフランス全体に浸透している。使用する油はプロヴァンスやラングドックではオリーブ油だが、それより北ではバターやクリームである。魚は北海のニシンやタラに対し、地中海の多様な魚、内陸のマスや河カマスがあり、エスカルゴやカエルもある。だからこそ、カキやムール貝などの海の貝類を生食する地中海の流儀はフランスにも普及した⁷⁾。」

要するに、フランスは北西ヨーロッパから地中海にかけて広い領域にまたがり、海洋的・内陸的な要素を併せもつという地理的多様性を内包している。そのフランスの食文化はヨーロッパの地理世界を代表する存在であり、その多様性を政治的中心としてのパリにおいて統一するのがフランス料理なのだということになる。

しかしこうした地理的な視点からだけではフランス料理の本質を説明することはできない。なぜなら、17世紀以来のフランスの文化的霸權、フランス革命、工業化と都市化など、ヨーロッパの近世から現代までの歴史的変遷がフランス料理の形成に大きな影響を与えてきたからである。それゆえフランス料理の歴史的展開を考察することが重要となるのである。次にそれをざっと概観してみる。

3-2 フランス料理の変遷の概略

ある国の料理文化が高度に発展するための条件は、一般的にいえば、豊かな富や食材に恵まれていることであり、さらに富と権力が集中する君主の宮廷が料理文化の成長の舞台となる。（日本の江戸時代における高度な料理文化の発展はやや例外的な現象といえる。）中世以降のヨーロッパでそうした条件が最初に整ったのはイタリアであった。しかしイタ

リアは、ルネサンス期に高度な料理文化が発展したにもかかわらず、都市国家が分立しているという歴史的事情のために大規模な宮廷社会が成立することはなかった。典型的な宮廷社会が成立するのは、やはりルイ14世治世期に強大な勢力を誇ったフランスである。

そして先進的なイタリアの料理文化がフランスに伝わり、フランス宮廷においてさらに発展していくこととなる。フランス料理はこうした時代背景の下、17・18世紀絶頂期のフランス宮廷の宴会料理として発展していった。その後、フランス革命を経て高級フランス料理が市民社会の中にしだいに浸透していくが、それを可能としたのがレストランの成長と美食評論であり、さらに前述のカレームやエスコフィエなどの傑出した料理人がフランス料理をより発展させた。他方、20世紀に入ると貴族社会が衰退し大衆社会化が進行する中で、モータリゼーションの拡大を背景に食と観光が結びつき、地方料理を吸収することでフランス料理に新たな活力が注入される。その後、20世紀後半の飽食化の進行を背景として「ヌーヴェル・キュイジーヌ」が登場しフランス料理の歴史に新たなページが加わる。おおざっぱにいえばフランス料理の歴史は以上のような⁸⁾になる。

3-3 その芸術性の展開

このようなフランス料理の歴史的展開の中で「芸術性」はどのように形成ないし発展していったのであろうか。ここでは、あくまで仮説ではあるが、以下の3つの時期を設定してみたい。

- (1) 17・18世紀：古典的フランス料理の確立
 - (2) 19世紀：料理の芸術性の向上（カレーム、エスコフィエ等）
 - (3) 20世紀後半：ヌーヴェル・キュイジーヌの時代
- (1) 17・18世紀

先に述べたように、中世ヨーロッパの料理文化は「芸術性」とは無縁であった。古代のローマ世界に取って代わったゲルマン人たちの世界では「肉こそが食生活の中で何よりも価値あるものと」なり、ゲルマン人の「支配者にとって肉は力の象徴で」あったのである。(マッシモ・モンタナーリ『ヨーロッパの食文化』平凡社、1999年、p. 33 & p. 36) 彼らの食事はしたがって狩猟で獲得した肉を貪り食うイメージであり、たとえ王侯貴族などの食卓でさえも今日では考えられないほど粗野な振る舞いが横行していた⁹⁾。

もうひとつ、中世ヨーロッパの料理の特徴は大量の香辛料（スパイス）の使用である。「クローブやシナモン……コショウやナツメグのような……様々な形態の香辛料が一体となって、ヨーロッパの歴史に比類ないスパイスの味のパレットを作り上げていた。……料理書のレシピの半数以上、しばしば四分の三を上回るレシピにスパイスが使われている。消費量も尋常ではなかった」というように、著名な食の歴史家ロリューは述べている¹⁰⁾。

これらの大量の香辛料は無秩序に使用されていたと思われる。なぜなら高価な香辛料はステータスシンボルであり、多くのスパイスをふんだんに使うことによって自分の社会的地位を誇示できたからである。その結果として、一つの料理に塩味、酸味、甘味（この時代は砂糖もスパイスの一種として大量に使用されていた）が混在するといった、無秩序な

味覚がもたらされた¹¹⁾。

このように中世においては芸術性とは程遠い料理が支配的であったのだが、15世紀後半から16世紀ごろになると、まずイタリアで料理文化が洗練されていく。それを反映したプラティナ（本名はバルトロメオ・サッキ）やバルトロメオ・スカッピなどの手によるいくつかの料理書が挙げられる。そしてこうした先進的な料理文化がフランスへと伝播していくのである¹²⁾。

そのフランスについてみると、この国は17世紀後半になると、前世紀からの宗教的対立や貴族の反乱などを抑え込み、ルイ14世治世下でヨーロッパ第一の強国地位を確立する。軍事や政治だけではなく文化的にもフランスがヨーロッパにおける覇権を握り、ヴェルサイユ宮殿に象徴されるような宮廷文化が成熟していった。その中でフランスの料理文化も成長を遂げ、18世紀にかけて洗練された古典的フランス料理が成立していく。

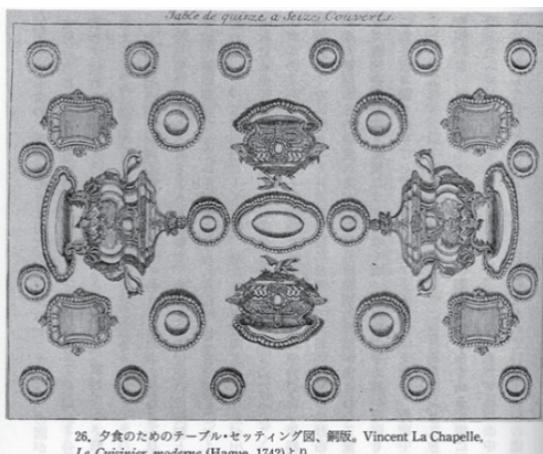
この古典的フランス料理の誕生こそ、フランス料理が芸術的なものとみなされる第一歩といえる。先述したような中世の料理にみられた「野蛮さ」や味覚の混乱は影を潜め、料理の提供の仕方も含めて美的要素が押し出されるようになるからである。具体的にみると、まず料理の味がより洗練されたものとなった。先述したような混沌とした味覚の中世の料理から、酸味が後退する一方で甘味と塩味が分離し甘味がデザートとして食事の最後の方に置かれていくなど、味覚の嗜好が大きく変化した。この変化を食の歴史研究の開拓者フランドランは次のように説明している。

中世の料理に特徴的なスパイシーで酸味のきいた「強い味」の調味……はエリート層からしだいに見放され、より「繊細」で、目立たず、食材そのものの味をさらに前面に出すような油脂による味付けに道を譲った。17-18世紀の料理人はスパイスや酸味調味料……の量を大幅に減らし、バターやクリーム、肉のエキスを濃縮することによって得るジュやクーリをより多く使用した¹³⁾。

同様にフランドランは無秩序に大量に使用されていた香辛料の種類および使用量がずっと減少したことも指摘している。このような説明から、古典的フランス料理が、香辛料に頼らず、食材の旨味を濃縮したソースとバターを軸に味を洗練させていったことがわかる。まさに味覚を重視しそれを芸術的に表現するという方向性がここに示されているのである。

また料理の提供方法においても、豪華さと美的要素を重視するフランス式給仕法が採用された。これは、いくつかのコース（通常は3コース）から構成される極めて大がかりな宴会料理であり、図2に示すようにいくつもの大皿料理が美しく飾られて、整然としたシンメトリーを描くように並べられるといった食卓の演出法である。ヴェルサイユ宮殿にみられるような秩序正しい古典的美の感覚がここに示されているのである¹⁴⁾。

こうしてフランス革命前の18世紀後半には、料理芸術の最高峰としての古典的フランス料理が確立されたといえる（後のカラー写真1・2を参照）。ただしこれはあくまで特權階級のみが享受できる例外的な高級料理であり、その芸術的価値は一般大衆とは無縁なもの



26. 夕食のためのテーブル・セッティング図、銅版。Vincent La Chapelle,
Le Cuisinier moderne (The Hague, 1742)より。

図2 フランス式給仕法

であった。これが変化するのはフランス革命を経たのちのことである。

(2) 19世紀

政治や社会に大きな変革をもたらしたフランス革命は、食文化においても大きな変化をもたらした。その一つがレストランの発展である。レストラン自体は革命前から存在していたが、それが質量ともに拡大していくのは革命の政治的激動がやや収まった時期からであり、さらに（紆余曲折を経ながらも）革命後の市民社会の成熟の中でレストランは外食の場として急成長を遂げることとなる¹⁵⁾。

とくにレストランの歴史的役割として重要なのは、革命前は特権階級だけに限定されていた高級フランス料理を広く市民社会に開放したことである。なぜならレストランは身分的制約なく万人に開かれた公共空間であり、そこでは（金さえ払うことができれば）高級料理を味わうことができたからである。こうして料理芸術の粋を極めたフランス料理がより広く社会に門戸を広げることになった。

同時に、この時期に食や料理に関する新しい言説が登場したことも特筆すべき出来事といえる。そうした傾向を推し進めた中心的人物がグリモ・ド・ラ・レニエールとブリア＝サヴァランである。前者はレストランで提供される料理を評価しそれを一般に公表するという活動をはじめておこなった人物であり、後者は食に関するさまざまな知見を集めて美食文学ないし美食哲学というべきものを作り上げた人物であった。彼らのこうした営みによって、食や料理がはじめて芸術的価値を有し学問的探求に値するものであることが示されたのであった。橋本周子氏は、これによって「料理を、知性と芸術的センスをもって相対すべき高尚な何ものかにしていった」と評価している¹⁶⁾。

さらに、この時期以後、料理人の地位がだいに向上し、卓越した料理人が単なる職人的存在ではなく、美食を創造する一種の芸術家として認知されるようになっていった。橋本周子氏は次のように述べる。「今日でこそフランス料理のシェフといえばほとんど芸術家にも等しい、洗練された才覚ある人物というイメージを持たれるが、かつてはそうではなかつた……（芸術家として認められる）兆しが決定的になったのは19世紀を通じてであり、その点でカレームの成した功績は大きい¹⁷⁾。」

その嚆矢というべき人物がアントナン・カレーム（1784–1833）である。彼はフランスの辣腕政治家タレーランをはじめ、ロシア皇帝やイギリス皇太子、ヨーロッパ有数の銀行家ロスチャイルド家などのお抱え料理人として一世を風靡しただけでなく、フランス料理の革新にも力を注いだ。さらにパティシエとしても活躍し、建築のデザインを菓子の意匠に応用した「ピエス・モンテ」という菓子芸術を創造するなど、まさに芸術家としての料理人にふさわしい人物であった¹⁸⁾。

カレームの後継者として幾人もの料理人がフランス料理の発展につとめたが、なかでもユルバン・デュボワ（1818–1901）は新しい料理の提供方法（一般的に「ロシア式」給仕法と称されるもの）を推進したことで知られる¹⁹⁾。これは、先述した従来の「フランス式」のように一度に多くの大皿の料理を食卓に並べるのではなく、すでに厨房で切り分けられた料理を順番に一人ひとりの客に提供するというスタイルで、料理を温かいまま提供できること、合理的でスピーディなサービス、会食者間の平等が保証されることなど、近代的なレストランでの食事に適した方法であった。このスタイルが現在まで一般的となることで、かつてのような食卓全体の豪華な演出より料理一皿ごとの美的表現が重要になってくる。新たな料理の芸術性が求められるようになるのである。

こうした歴史の新たな展開の中で、現代につながる「フランス料理の祖」と称されるのがオーギュスト・エスコフィエ（1846–1935）である。彼は一言でいえば、近代市民社会の実態に合った調理作業とサービスの合理化、スピード化を実現し、近代的フランス料理を確立した料理人といえる。またホテルレストランという経営形態を導入したのも彼の功績である。メネルは、「エスコフィエによる厨房の経済性の再編成の結果、伝統的な職人間の作業の繩張りが崩れ、作業のより合理的な専門化が進み、厨房のスタッフ間に、より緊密な相互依存性を作り上げた」と述べ、エスコフィエが行った調理作業の組織化を詳しく解説している²⁰⁾。また註18)で触れた『フランス 食の事典』では、「料理の簡素化と合理化を行い、価格設定のあるコース料理を導入」、「料理人の質と地位向上をめざして数々の改革を行った」(p. 76) というように紹介されている。

以上のように、19世紀を通じて古い宮廷風高級料理からブルジョワ的高級料理への移行がすすみ、それによってフランス料理の芸術性の性格も、贅を尽くし豪華さを誇るというものからより合理的で美的な洗練をめざすものへと変化した。しかし20世紀にはいると、ヨーロッパの「没落」とともにフランス料理の「衰退」が語られるようになる。その背景には、高級料理を支えてきた旧来の上流階級の没落と大衆社会の出現といった社会的変化があったのだが、他方でモータリゼーションの発達によりフランスの地方料理が「再発見」され、それを通じてフランス料理の裾野が拡大し、食と観光が結びついていくという新たな現象も生じた²¹⁾。

(3) 20世紀後半

二度の世界大戦を経てフランスをはじめ西欧諸国は繁栄を取り戻し、食の分野においても質量ともに豊かな食生活を送ることができるようになった。そして、より多くの栄養摂取を目標とする従来の栄養指導から、カロリーを制限しより健康的な食生活をめざすこと

が是とされるようになった。料理の世界でも、従来のボリュームのある重い料理からより軽い料理へと流れが変わった。こうした大きな時代の転換を背景に登場したのがヌーヴェル・キュイジーヌである。

1970年前後から始まったこの新しい潮流をリードしたのは、ポール・ボキューズ、ジャンおよびピエール・トロワグロ、アラン・シャペル、ミシェル・ゲラールといった料理人たちであり、料理評論家のアンリ・ゴーとクリスティアン・ミヨによって、彼らの料理が「ヌーヴェル・キュイジーヌ」と名づけられた²²⁾。

『フランス 食の事典』によると、その特徴は、「(流通の改善で新鮮な食材を手に入れることができるようになったことにより) 素材を活かし、ソースも小麦粉でつながず仕上げ、一品あたりの量を減じるとともに、盛り付けにも工夫をこらし……熱いものを熱く、冷たいものを冷たく食べることを最優先し……20世紀後半にフランス料理の栄光を再び取り戻した」(p. 718) と説明されている。

ゴーとミヨーは、1973年に、このヌーヴェル・キュイジーヌのめざすべき「十戒」として、調理時間の短縮、新鮮な食材、献立の品目削減、新しい調理法、重いソースの排除、栄養への配慮などをあげており、これらがこの新しいフランス料理の特徴を性格づけている。興味深いのは、その中の9番目と10番目の項目に、美学へのこだわり（「例えば皿のデザインや料理の見栄えなど」）および創造性への志向が挙げられていることで、ここで初めて「美学」「創造性」という言葉が明示され、料理の芸術性が意識的に強調されているのである²³⁾（後のカラー写真3・4を参照）。

こうしたことからわかるように、20世紀後半のヌーヴェル・キュイジーヌの段階において、フランス料理の芸術的価値がとくに強調されることとなった。それにしたがって、料理の分野で卓越したトップシェフが、美術や音楽などと同じような芸術家として公的に承認されるようになる。また、フランス料理を通じて国家戦略としてフランスの食文化のブランド価値を高めることも重視されている。その代表であるポール・ボキューズがフランスの最高の勲章であるレジオンドヌール勲章を受章したことにそのことがあらわされているように思われる。

おわりに

以上、フランス料理を題材として食文化の芸術的価値を考察してきた。それぞれの国を代表する料理には基本的に優劣はないものと考えるが、少なくとも一般的な評価として、フランス料理と日本料理とは、両者の料理の「文法」ともいべきものが全く異なるため、単純な比較はできないものの、その芸術的価値づけの点で肩を並べるものであるといえるであろう。そのように考えると、少なくとも料理文化というレベルでは、食文化に芸術的価値があることに疑いの余地はない。ただ食文化の領域は広く、どこに芸術的価値を見出すのかは、それぞれの事例ごとに異なった判断が必要となるであろう。

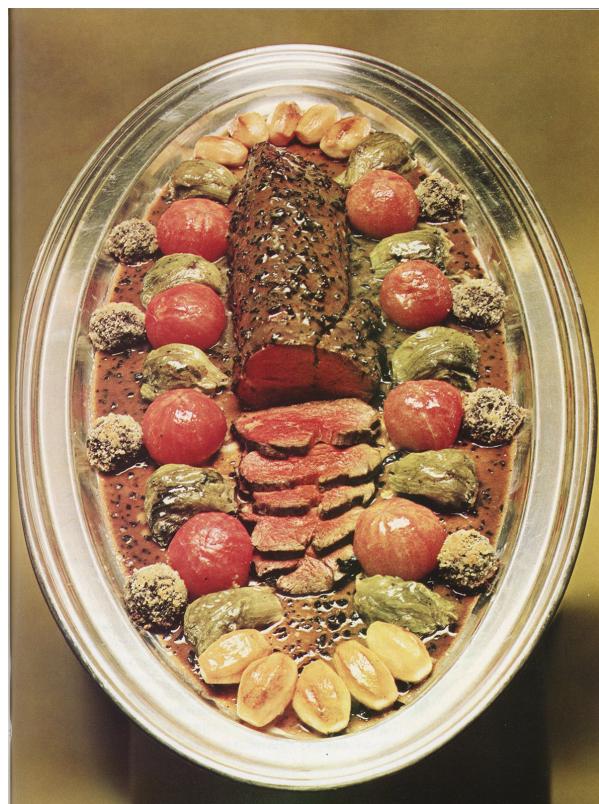
註

- 1) 石毛直道監修・吉田集而編『人類の食文化』(講座食の文化1) 農文協、1998年、p. 32.
- 2) 熊倉功夫・石毛直道編『食の美学』 ドメス出版、1991年、pp. 228.
- 3) 同上、p. 229.
- 4) ただし中世に「フランス料理」という概念があったかどうかは議論の余地がある。なぜなら中世ヨーロッパにおいては、食文化は国による違いより社会層による違いのほうが大きく、むしろ貴族など上流階層の料理は、地域差はあるが国境を越えて類似していたと考えられるからである。したがってここでいう中世のフランス料理はむしろ当時のヨーロッパの支配層に共通する料理と解釈したほうが良いかもしれない。スティーブン・メネル『食卓の歴史』中央公論社、1989年、p. 71；レイチェル・ローダン『料理の帝国』みすず書房、2016年、p. 195；アレン・J・グリーコ「中世末期とルネサンスにおける食と社会階級」ジャン=ルイ・フランドラン & マッシモ・モンタナーリ編『食の歴史Ⅱ』藤原書店、2006年、pp. 624-639、など。
- 5) ただしこうした歴史的経過の背後には、古代から中世、近代、現代へと至る芸術概念の歴史的変遷があることも間違いない。詳しくは、井奥陽子『近代美学入門』ちくま新書、2023年、を参照。
- 6) 鈴木董『世界の食文化⑨トルコ』農文協、2003年、第1章。
- 7) 湯浅赳男『フランス料理を料理する』洋泉社新書、2002年、p. 29.
- 8) 南直人『食の世界史—ヨーロッパとアジアの視点から—』昭和堂、2022年、第6章参照。
- 9) この時代の食事作法は、手づかみで食べたり（当時まだフォークはなかった）、共同のスープ鉢から直接食べたりといった、かなり粗野で洗練からほど遠いものであった。南直人『ヨーロッパの舌はどう変わったか—19世紀食卓革命—』講談社選書メチエ、1998年、第4章参照。
- 10) ブリュノ・ロリウー『中世ヨーロッパ食の生活史』原書房、2003年、pp. 18-19.
- 11) 「社会の上層では、一つの皿に、現在よりも、量的、種類的に、より強い調味料を使っていたと考えられる。その結果は、しばしば、主材料の「自然な」風味を完全におおい隠してしまった……」メネル、前掲書、p. 91.
- 12) ちなみに1533年にフィレンツェのメディチ家からフランス国王アンリ2世に嫁いだカトリーヌ・ド・メディシスが料理人たちを連れて行きこのイタリアの料理人たちがフランス料理に革命をもたらしたという説があるが、これは根拠に乏しいとされる。ジャン=フランソワ・ルヴェル『美食の文化史』筑摩書房、1989年、pp. 134-144；メネル、前掲書、pp. 118-120.
- 13) ジャン=ルイ・フランドラン「食品の選択と料理技法—16-18世紀—」、フランドラン & モンタナーリ編『食の歴史Ⅲ』p. 887.
- 14) バーバラ・ウィートン『味覚の歴史』大修館書店、1991年、pp. 217-220；ジャン=ピエール・プーラン&エドモン・ネランク『プロのためのフランス料理の歴史』学習研

- 究社、2005年、pp. 54–61.
- 15) レベッカ・スパング『レストランの誕生』青土社、2001年、参照。
 - 16) 橋本周子「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、p. 207.
 - 17) 同上、pp. 207–208.
 - 18) メネル、前掲書、pp. 239–244。また彼の業績については、例えば、日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000年)では、「盛りつけの美しさ、料理のヴァリエーションと軽さを追求し……パティスリの仕事にも貢献した」(p. 146)と紹介されている。
 - 19) プーラン&ネランク、前掲書、pp. 77–83；メネル、前掲書、pp. 246–247.
 - 20) メネル、前掲書、pp. 260–262.
 - 21) その象徴がミシュランガイドの誕生であり、その流れを推し進めた中心人物がキュルノンスキー(本名モーリス＝エドモン・サイヤン)である。こうした流れは今日の「美食観光 Gastro-Tourism」の先駆けといえる。メネル、前掲書、pp. 435–437；プーラン&ネランク、前掲書、pp. 120–123、など。
 - 22) メネル、前掲書、pp. 268–270；プーラン&ネランク、前掲書、pp. 124–137.
 - 23) アラン・ドルアール「シェフ、グルメ、そしてグルマン」、ポール・フリードマン編(南直人・山辺規子監訳)『世界 食事の歴史－先史から現代まで－』東洋書林、2009年、第8章、pp. 295–297.



カラー写真1 古典的フランス料理1 落とし卵のゼリー固め
『世界の料理 フランスの古典料理』タイムライフブックス、1973年、p. 62.



カラー写真2 古典的フランス料理2 牛ヒレ肉のリシュリュー風ロースト
『同上』p. 9



カラー写真3 ヌーヴェルキュイジヌ1 ミシェル・ゲラール ロブスターのベビーベジタブル添え
ポール・フリードマン編『世界 食事の歴史』東洋書林、2009年、p. 296.



カラー写真4 ヌーヴェルキュイジヌ2 ベルナール・ロワゾー「水の料理」

食の地理学からみた「芸術性」

——研究動向と今後の展望——

湯澤 規子

I. はじめに

おそらく地理学者の中で、最も早く「食」の文化的側面に注目し、それを論じるべきだと主張したのは、フェルナン・ブローデルである。歴史学者であると共に、『地中海¹⁾』を著した地理学者でもあるブローデルは「伝統的な歴史書の中では人間は食べも飲みもしない」ことを批判的に論じ、「人間とはその食べるところのものである」《Der Mensch ist was er isst》と明示している。そして、「砂糖から、コーヒー、紅茶、アルコールに至るまでの数多の食料品の出現を些細なものとして片付けて構わないとは、私は断じて思わない。それらのものは、実際、それぞれに絶えず歴史に大きな影響を与えてきた²⁾」と強調する。

ブローデルが問題提起したように、地理学を含め人文社会科学の中で「食」を中心に据えた研究はそれほど多くない状況が長く続いた。それは「ほとんど無関心に生きられる歴史³⁾」であり、「食」が展開する舞台である日常生活があまりにも凡庸であるために、誰もそれに注意を払おうとしてこなかったからである。

しかし注目すべきことに、昨今の地理学において、食に関わる研究がいくつも登場するようになった。それは何故なのだろうか。また、地理学における「食」をめぐる研究は、食の「芸術性」を論じるうえで、どのような論点を提示しうるのだろうか。このような問題意識をもとに、本報告では地理学における食や食文化に関わる研究動向を概観し、その中で食文化の「芸術性」に言及した研究や「文化財」に関連した議論を展開した研究に着目して、その視点と方法を明らかにする。そのうえで、地理学から食の「芸術性」を論じうる可能性と課題について考察することを目的とする。

II. 地理学における食研究の動向

(1) 地理学における食や食文化への関心

地理学はフィールドの学問である。フィールドとは世界各地、日本各地の自然環境と社会環境の相互作用によって生まれる様々な活動、暮らし、景観、文化、社会組織などを指し、そこには必ず「食」というテーマが埋め込まれている。そのため、フィールドワークをする地理学者や地域研究者ならば、調査先での食経験を豊富にもっている。とはいえ、食そのものをテーマとした地理学研究はそれほど多くない。ところが最近では、調査先での

食経験をサブテーマとして追究した成果が、食に対する昨今の社会的関心の高まりに応えて、研究のもうひとつの軸として注目されるようになった事例もみられるようになった⁴⁾。

こうした研究動向を大まかに把握するため、国立国会図書館に所蔵されている地理関連書籍のうち、タイトルに「食」や「食文化」が含まれている書籍を抽出し、その数を年代ごとに示した（図1）。初出は1975年であるがその後は分散的であり、2000年以降にある程度継続的に出版され、2020年以降に増加傾向が見られる。とはいえ、全体としての書籍数はそれほど多くない点が注目される。

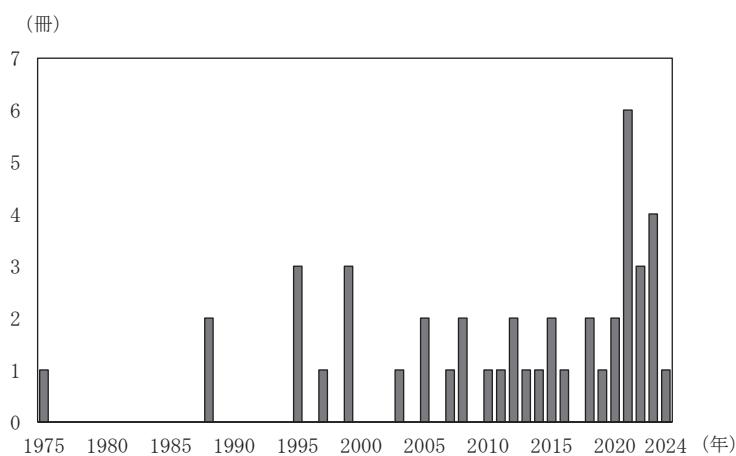


図1 タイトルに「食」や「食文化」が含まれている地理学関連書籍数の推移

資料：国立国会図書館所蔵書籍の検索結果によって作成（2025年1月31日時点）。

地理学において「食」に関するまとめた研究が紹介された機会は、2008年に雑誌『地理』4月号で「特集 食卓の地理の話」が組まれたことや、2022年の歴史地理学会シンポジウムで「食文化」がテーマに掲げられたことなどが挙げられる。そのセッションの一つ「食と社会・食の空間」にて筆者も報告したが⁵⁾、食を社会や空間と結び付けて論じる視点は比較的新しいものだった。

荒木ほか（2019）は地理学で初めて食と農を中心に据えてフィールドワーク論を展開し⁶⁾、荒木ほか（2022）によって具体的な資料や調査研究の方法が示された⁷⁾。つまり、地理教育現場での「食」への注目はまさに今、緒に就いたばかりということになる。次にその内容について、詳しく検討していきたい。

（2）地理学における「食」研究のテーマ

図1の内容を詳述した表1によると、食に関する地理学研究は大別して3つのテーマに分けられる。すわち①地域と食文化、②フードシステム論、③食と社会の関係に関する研究である。

①は観光地理学との関わりで食文化を論じた徳久（1995）⁸⁾を端緒として、その後、ラオスの地域研究の実績から展開した横山（2012）⁹⁾、食文化研究者による世界の食べものを論じた文化地理学¹⁰⁾、漁村や行商研究から展開した中村（2014）¹¹⁾がある。また、ヨーロッパ地域

研究者があらためて「食」からヨーロッパを論じた加賀美（2019）¹²⁾は一般書籍としての魅力を備える。大学教育における「食」研究の成果としては尾形ほか（2018）¹³⁾が注目される。

②は地理学における食研究をけん引する荒木による研究が蓄積された¹⁴⁾。ベーシックな経済地理学の視点と方法を採用しつつ、新たなテーマとして「食」に注目した点にオリジナリティがあり、農業経済学などとも接続する論点を提示している。

表1 タイトルに「食」や「食文化」が含まれている地理学関連書籍一覧

No.	タイトル	出版年	件名標目	著者	出版社
1	たべものの地理	1975	食物、食生活	浅井得一 著	玉川大学出版部
2	食と健康を地理からみると：地域・食性・食文化	1988	食生活	島田彰夫 著	農山漁村文化協会
3	中国食文化事典	1988	食生活－中国、中華料理	木村春子〔ほか〕編著	角川書店
4	食文化の地理学	1995	食生活、観光地理学	徳久球雄 編	学文社
5	食文化に関する文献目録、学術論文／史学	1995	食生活－書目、料理－書目、食物－書目		味の素食の文化センター
6	食の文化地理：舌のフィールドワーク	1995	食生活、料理	石毛直道 著	朝日新聞社
7	食文化に関する文献目録、学術論文 地理学	1997	食生活－書目、食物－書目、地理学－書目		味の素食の文化センター
8	オーストラリアの観光と食文化	1999	観光事業－オーストラリア、観光地理学	朝水宗彦 著	学文社
9	全集日本の食文化、第12巻(郷土と行事の食)	1999	食生活－歴史－論文集、年中行事－日本	芳賀登、石川寛子監修	雄山閣出版
10	たべる	1999	食生活	山本茂、松村智明、宮田省一 著	大月書店
11	オーストラリアの観光と食文化	2003	観光事業－オーストラリア、観光地理学	朝水宗彦 著	学文社
12	韓国食生活文化の歴史	2005	食生活－朝鮮－歴史	尹瑞石 著、佐々木道雄 訳	明石書店
13	ケンブリッジ世界の食物史大百科事典、4	2005	食物－歴史	Kenneth F.Kiple, Kriemhild Conee Ornelas〔編〕、石毛直道、小林彰夫、鈴木建夫、三輪睿太郎監訳	朝倉書店
14	トチノキの自然史とトチノミの食文化	2007	トチノキ、食生活－日本	谷口真吾、和田稟三 著	日本林業調査会
15	中华食文化大辞典	2008		杜青梅、蒋剑华主编、《中华食文化大辞典·點菜卷》编辑委员会〔編〕	中国大百科书出版社
16	昆虫食先進国ニッポン	2008	昆虫食－日本	野中健一 著	亜紀書房
17	日本（にっぽん）列島の風土と文化：市川健夫著作選集、第4巻（日本（にっぽん）農業と食文化）	2010	日本－地誌	市川健夫 著、市川健夫先生著作集刊行会編	第一企画
18	魚（さかな）と人をめぐる文化史	2011	食生活－北九州地方、漁撈、有明海、筑後川	平川敬治 著	弦書房
19	食文化とおもてなし	2012	食生活－日本、接待	山上徹 著	学文社
20	タコと日本人：獲る・食べる・祀る	2012	蛸	平川敬治 著	弦書房

No.	タイトル	出版年	件名標目	著者	出版社
21	世界の食べもの：食の文化地理	2013	食生活	石毛直道〔著〕	講談社
22	酒と肴の文化地理：大分の地域食をめぐる旅	2014	食生活－大分県、飲酒	中村周作 著	原書房
23	食文化のスタイルデザイン：“地域”と“生活”からのコンテクスト転換	2015	食生活	原田保、庄司真人、青山忠靖 編著	大学教育出版
24	食べる世界地図	2015	食生活、料理	ミーナ・ホランド 著、清水由貴子 訳	エクスナレッジ
25	フードツーリズムのすすめ：スローライフを楽しむために	2016	観光事業、食物	菊地俊夫 著	フレグランスジャーナル社
26	佐賀・酒と魚の文化地理 = Cultural Geography of alcoholic drink and Fish in Saga Prefecture, Japan : 文化を核とする地域おこしへの提言	2018	食生活－佐賀県、飲酒、料理（魚）	中村周作 著	海青社
27	ワインスケープ = WINESCAPE : 味覚を超える価値の創造	2018	景観計画－フランス、ワイン－フランス	鳥海基樹 著	水曜社
28	食で読み解くヨーロッパ：地理研究の現場から	2019	食生活－ヨーロッパ、ヨーロッパー地誌	加賀美雅弘 著	朝倉書店
29	和食の地理学：あの美味を生むのはどんな土地なのか	2020	文化的景観－日本、食生活－日本	金田章裕 著	平凡社
30	旧フランス領インドシナ料理アンドシノワーズ	2020	東南アジア料理、フランス領インドシナ	園健、田中あづさ 著	柴田書店
31	納豆の食文化誌	2021	納豆、食生活－アジア	横山智 著	農山漁村文化協会
32	世界の食文化百科事典	2021	食生活－便覧	野林厚志 編集委員長	丸善出版
33	西インド料理はおもしろい：食文化とともに味わう、本格カレーとスパイス料理	2021	インド料理	マバニ マサコ 著	柴田書店
34	フォーラム人間の食 第1巻	2021	食生活、食物		農山漁村文化協会
35	千ペロの聖地「立石」物語：もつ焼きと下町ハイボール	2021	東京都葛飾区－歴史、酒場－東京都葛飾区	谷口榮 著	新泉社
36	漁業法制史：漁業の持続可能性を求めて、下巻	2021	漁業法－日本－歴史－1945－	辻信一 著	信山社
37	食の人文学ノート：日韓比較の視点から	2022	食生活－日本、日本料理、朝鮮料理	朝倉敏夫 著	花乱社
38	世界の発酵食をフィールドワークする	2022	食生活、発酵食品	横山智 編著	農山漁村文化協会
39	食べものがたりのすすめ：「食」から広がるワークショップ入門	2022	食生活	湯澤規子 著	農山漁村文化協会
40	モロッコ美食 =La gastronomie marocaine	2023	食生活－モロッコ	弥生 著	東銀座出版社
41	世界の食卓から社会が見える	2023	食生活	岡根谷実里 著	大和書房
42	京都食堂探究：「麵類・丼物」文化の美味なる世界	2023	食生活－京都市、麵類、米飯	加藤政洋、〈味覚地図〉研究会 著	筑摩書房
43	食卓の世界史	2023	食生活－歴史、料理－歴史	遠藤雅司 著	筑摩書房
44	南イタリアの食とテリトーリオ = CIBO E TERRITORIO NEL SUD ITALIA : 農業が社会を変える	2024	地域開発－イタリア（南部）、農村計画－イタリア（南部）	木村純子、陣内秀信 編著	白桃書房

資料：国立国会図書館の検索結果をもとに作成（2025年1月31日時点）。

③は直接的に「食文化」と明示していないため表1には含まれていないが、湯澤（2018, 2019, 2023）¹⁵⁾などがある。「食」を中心に据えたフィールドワークを実施し、社会との関係を論じている岡根谷（2023）や、地域に根差した食のありかたを「テリトーリオ」という概念で論じた木村ほか（2024）は広く「食文化」の意味を問う良書である¹⁶⁾。

III. 食文化研究と文化的景観の関わり

(1) 土地が生み出す味をめぐる議論と実践

これまでの地理学において、「食」の研究がその「文化的意義」や「芸術性」を視野に展開するようになった具体的な事例として、管見の限りであるが2つの研究動向を紹介する。一つは市川健夫によって1980年代に提唱された信州の「味の文化財」という実践である¹⁷⁾。市川は『日本の食風土記¹⁸⁾』の冒頭で次のように述べている。

生活様式 (genre de vie) とは、地域における機能的にまとまりをもった人間生活の様相をいう。これは地域文化といってよい。その構成要素は、「衣食住」という用語で端的に表現されている。この衣食住という生活文化のうち、衣は織物、住は建造物として「文化財保護法」の対象になっている。ところが、食は日本政府（具体的には文化庁）から、文化財として法的に認定されていない。つまり国レベルにおいては無形民俗文化財として指定を受けている食物は一つも存在しない。しかし、洋の東西を問わず、地域に根差した「風土食」は文化財遺産として数多く伝承されており、人々との生活をより豊かなものにしている。（下線は筆者付記、以下同）

1981年、長野県に対し「味の文化財」を提唱した時の県や市民の反応を、市川はさらに次のように詳述している¹⁹⁾。

昭和56年（1981）正月、吉村午良県知事が文化人との懇談会を開いた。その席上私は信州における「食の文化財」について、その維持と保護を提案した。翌57年全国的にみても特色のある手打ち蕎麦、焼餅、御幣餅、野沢菜漬、スンキ漬の五品目を選び、民俗文化財に指定することを長野県文化財保護審議会に提案した。ところが、食文化は国の文化財保護法の対象になっていないという理由などで反対が強く、審議未了になってしまった。しかし昭和57年7月になり、ようやく県選択無形文化財として、前期の五品目が決定されるに至った。選択無形民俗文化財は、文化財指定としては最も低いランクに属する措置であるが、県民の反応は大きく、これら五つの風土食は「県重要文化財」に指定されたと認識している人が多い。

「県民の反応」の具体的な現れとして、1984年2月には第一回「信州・味の文化展」が

開催され、その後も継続された。1990年代以降には、上伊那郡の生活改善グループや農業改良普及所、JA上伊那などが、長野県では県の生活改善グループ連絡協議会と農業改良協会が関連冊子を相次いで刊行している²⁰⁾。長野県において「食」や「味」が文化財の一つとして認識された実践は、全国的にみると非常に先駆的であったといえるだろう。

(2) 文化的景観の視点から「食」を考える

2つ目は、2004年に文化財保護法の改正により文化財に位置付けられた「文化的景観」と関わる議論と実践である。中心となったのは、『和食の地理学：あの美味を生むのはどんな土地なのか²¹⁾』などの著作がある歴史地理学者の金田章裕である。同書の中で金田は新幹線の中で食べるお弁当とミカン、そしてお茶を事例にしながら、車窓から見える多様な景観がそれらの食といかなるつながりを有しているのかを次のように説明する。

食の背後には、車窓から見えるような水田やミカン畠、あるいは茶畠といった景観があり、それが、食材を供給することはもちろん、伝統的な行事や神事にかかわっていることが多い。つまり、これらの生産にたずさわる農村だけでなく、広く人々の家庭や社会生活などと密接にかかわっているのである。各地の人々の生活や生業と深く結びつき、それらの歴史や伝統の理解に欠くことができないという意味で、これらの水田やミカン畠・茶畠といった景観は、まぎれもなく「文化的景観」の例、あるいはその一部である。これを、「食材の文化的景観」と表現してもよいであろう²²⁾。

このような視点から、同書では①稻作と農村、②寿司飯と調味料、③茶とダシの文化的景観、④漬物と多様な発酵食品、⑤干し柿と干物、⑥果物と堅果、⑦いろいろな畠と養殖、⑧ブドウ園とワイナリーの文化的景観を事例として論じている。金田のほかにも棚田の自然景観と文化景観の関係を論じた春山（2004）、味覚だけではない価値をワインと景観から提起した鳥海（2018）などの研究がある²³⁾。重要なことは、「食」の味や成分、調理や加工方法といったことだけでなく、「食」が生み出される自然条件、社会条件に关心を寄せ、それを総合的にとらえるための「景観」という概念が加わったことである。

金田によれば、文化的景観とは人間が手を加えて、人の営力によって変化させたり、新たにつくったりしたものである。食に関わる都市・農漁村の建物群や施設・道路、水田・茶畠などの耕地・農地などもまさに文化的景観といえる。こうして創出された景観を「国民共通の資産」と認識するきっかけとして文化的景観が文化財に位置付けられた意義は大きい。

IV. むすびにかえて：食と農の総合知という「芸術性」

(1) 「食」選択がつくる「芸術性」

「国民共通の資産」となりうる食に関わる文化的景観とは、具体的にどのようなものだろうか。近年、この問い合わせに対する議論が高まっている。その背景にはユネスコの無形文化遺産として「食」が注目され、世界農業遺産として世界各地で地域に根づいた「農」の営みの再評価が始まっている世界的な議論の展開がある。1980年代にみられた日本各地の郷土食を評価するというような動きにとどまらず、ローカルな食の文化的意義が世界的な視野をもつ議論に位置付け直され、新たな価値評価が生まれている。

例えば、四国山地における食と農の営みは多彩な学問分野から集まった研究者によって、分野横断的な議論の中で再評価され始めている。一見すると、現代社会の利得の価値観からはポジティブに評価されない在来農法や暮らし、食文化なども、その歴史的経緯を丁寧に紐解いていくと、資本主義社会の功罪を乗り越えていくための豊かな示唆を内包していることや、地域に根差した技能や叡智が人間と自然との調和というある種の芸術性を備えていることが見いだされている²⁴⁾。

同じく四国の徳島県で食や農を評価する新たな発想を得て書かれた真田（2023）は、在来工法である「石積み」が徳島の山間地域で継承されてきた意味、さらにはイタリアとの比較研究によって世界各地でこうした在来工法が食の生産だけでなく、景観美や生物多様性を維持する土壤となってきたことを論じている²⁵⁾。こうした議論は前出の「文化的景観」をさらに拡張した奥行きを有している。何を食べるか、何を選ぶかという「食」選択こそが、人間だけでなく様々な生物にとっての健やかな景観形成につながるということが自覚されているからである。

(2) Geo Gastronomy から考える包括的な食の「芸術性」

こうした「芸術性」を評価することは現時点では非常に困難かもしれない。景観、組織、文化、人間の意思や選択、様々な生物、地域との関わりなど、「食」そのものだけでなく、「食」をとりまくあらゆるもの「関係性」は極めて複雑だからである。

しかし、地域に存在する様々な要素を明らかにしたうえでその関係性を一つの系（システム）として理解しようとする地理学研究の視点と方法を援用すれば、今後は「食」を支える包括的なシステムがもつ調和の中に「芸術性」を見出し、それを論じうるかもしれない（図2）。

日本では長らく「美食」と訳されてきたGastronomyという概念の意味が、近年ではその語義に照らして見直されている。本来は食をめぐる複雑性や重層性を意味し、食自体が様々な分野が乗り入れて議論することが可能なプラットホームとしての射程の広さを持つ。このような広範なGastronomyの世界に地理的な視点を加えて論じるGeo Gastronomyという枠組みを構築することを、筆者自身の今後の課題としたい²⁶⁾。



図2 山梨県甲州市勝沼のブドウとワインを生み出す景観
(2016年9月筆者撮影)

註

- 1) フェルナン・ブローデル著、浜名優美訳（2004）『〈普及版〉地中海』全5冊』藤原書店。
- 2) 引用は、フェルナン・ブローデル著、金塚貞文訳（2009）『歴史入門』中公文庫、22頁に依拠している。
- 3) 前掲2、16頁。
- 4) 横山智はラオスの地域研究者であるが、近年ではアジアの納豆、発酵文化の著作を多く出版し、注目を集めている。横山智（2014）『納豆の起源』NHKブックス。同（2021）『納豆の食文化誌』農山漁村文化協会。同編著（2022）『世界の発酵食をフィールドワークする』農山漁村文化協会。
- 5) その成果を湯澤規子（2023）「労働者の食空間と日常生活世界：1920年代の東京市深川区を事例として」『歴史地理学』65（1）、93-104頁にまとめた。
- 6) 荒木一視・林紀代美（2019）『食と農のフィールドワーク入門』昭和堂。
- 7) 荒木一視・鎌谷かおる・木村裕樹（2022）『食の資料探しガイドブック』昭和堂。
- 8) 徳久球雄（1995）『食文化の地理学（観光文化地理学研究双書）』学文社。
- 9) 横山智・荒木一視・松本淳編（2012）『モンスーンアジアのフードと風土』明石書店。
- 10) 石毛直道（2013）『世界の食べもの：食の文化地理』講談社学術文庫。
- 11) 中村周作（2014）『酒と肴の文化地理学：大分の地域食をめぐる旅』原書房。
- 12) 加賀美雅弘（2019）『食で読み解くヨーロッパ：地理研究の現場から』朝倉書店。

- 13) 尾形希莉子・長谷川直子 (2018) 『地理女子が教えるご当地グルメの地理学』 ベレ出版。
- 14) 荒木一視 (2002) 『フードシステムの地理学』 大明堂。荒木一視 (2018) 『近代日本のフードチェーン：海外展開と地理学』 海青社。
- 15) 湯澤規子 (2018) 『胃袋の近代：食と人びとの日常史』 名古屋大学出版会、同 (2019) 『7袋のポテトチップス：食べるを語る、胃袋の戦後史』 晶文社、同 (2023) 『焼き芋とドーナツ：日米シスターフッド交流秘史』 KADOKAWA。
- 16) 岡根谷実里 (2023) 『世界の食卓から世界が見える』 大和書房。木村純子・陣内秀信編著 (2024) 『南イタリアの食とテリトーリオ』 白桃書房。
- 17) 週刊長野 2010年 (H22) 10月 23日号掲載。
- 18) 市川健夫 (1998) 『日本の食風土記』 白水社。
- 19) 前掲 18、8-9頁。
- 20) 農山漁村文化協会から『日本の食文化全集』が刊行され始めたのは 1984 年であることをふまえると、長野県の実践は先駆的なものであったといえる。
- 21) 金田章裕 (2020) 『和食の地理学：あの美味を生むのはどんな土地なのか』 平凡社新書。文化的景観について論じた同 (2012) 『文化的景観：生活となりわいの物語』 日経 BP マーケティングも参照。
- 22) 前掲 21、9頁。
- 23) 春山成子編著 (2004) 『棚田の自然環境と文化景観』 農林統計協会。鳥海基樹 (2018) 『ワインスケープ＝ WINESCAPE：味覚を越える価値の創造』 水曜社。
- 24) 内藤直樹・石川登編 (2024) 『四国山地から世界を見る：ゾミアの地球環境学』 昭和堂。
- 25) 真田純子 (2023) 『風景をつくるごはん』 農山漁村文化協会。
- 26) その試みの一つとして、地理学と隣接諸分野の研究者による食と農の研究書を上梓した。湯澤規子・伊丹一浩・藤原辰史 (2024) 『入門 食と農の人文学』 ミネルヴァ書房。

「調理学」からみた、食文化の芸術性について

中澤 弥子

1. はじめに

食文化における芸術上の価値等に関する調査・研究において、「食文化の中には芸術性を備えたものが存在する」ことは、共同研究者の中で、事例を通して確認してきたことである。本共同研究では、食文化の芸術性に焦点を当てた学術的研究や評論等について情報収集を行い、食文化の芸術上の価値に関する理論的整理を行うことを目的としている。中澤は、自らの専門分野である「調理学」からみた、食文化の芸術性をテーマに情報収集を行った結果を報告する。なお、芸術・芸術性および美などに関連する部分について下線を引いて示すことにする。

2. 芸術性とは

まず、調理学から食文化の芸術性について検討する前に、第六専門調査会の勉強会や本共同研究で中澤が芸術・芸術性についてなにかを理解するために収集した主な情報を整理しておく。

① 千住 博氏の『芸術とは何か』より

千住博氏は、その著『芸術とは何か¹⁾』において、芸術についての考え方をわかりやすい説明で様々な角度から記している。その中で「はじめに」において、「人間とは、イマジネーションをコミュニケーションすることによって生きている、すなわち関係性のなかで生きる人たちのこと」と述べ、「芸術とは、イマジネーションのコミュニケーションに他なりません。私たちには、時として伝達不可能と思える、心や頭の奥底からのイマジネーションが生じます。これを、人や自然と理解しあって生きていくために、あらゆる表現手段を駆使して伝えていこうとするときに生まれる熱量の産物、それを「芸術」と言う」と述べている。そして美については、この芸術的行為をする時の「生きている」という感動を「美」と言うと説明している。芸術は、人間の生きる知恵であり、切実な生きる本能であり、単なる趣味や文化的な教養ではないと述べている。

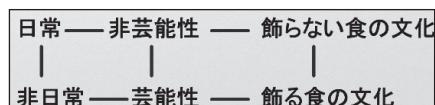
② 熊倉功夫氏・石毛直道氏編著の『食の美学』より

井上如氏は、『食の美学』の巻頭「店頭見本から神饌まで²⁾」において、料理の盛り付けの

目的として、第一段階は食欲の増進、第二段階として食べることから離れ、遊びの要素が入り、形象化が目的となり、コード化が加わる、第三段階としてはプロトコル化（儀式・典礼）し、テーマの表現が重要な課題であり、料理はそのための材料となり、儀式では、食物や料理をメディアとして消費する情報行動となると述べている。

また、熊倉功夫氏は、『食の美学』の「まえがき³⁾」と「基調講演 食の美学⁴⁾」において、料理には芸能的要素がすこぶる濃厚であり、日本の食の文化を芸能のひとつであると考え、その概念を当てはめてみると、“しつらい” “ふるまい” “よそおい” “おもい”を4つの要件として考える必要があると指摘する。そして、芸能には舞台が必要であり、食の場合“しつらい”が第一の要件とし、次に、カウンター料理等、見られることで“ふるまい”的美が生まれ、これを第二の要件と記している。また、飾りによる化粧や装うこと、化けてしまうことで日常性を脱却できるので、“よそおい”を第三の要件と述べている。そして、料理を通してメッセージを伝える、何か思いを伝えることが非常に重要であり、“おもい”を第四の要件と記している。前項で、千住氏が「芸術は、イマジネーションのコミュニケーションに他なりません」と述べているが、熊倉氏の“おもい”を伝える第4要件は、千住氏の芸術の説明に共通すると考える。

また、芸能は飾ることを前提としており、飾ることで日常性を離れ“劇場的イメージ”的世界に遊ぶことができるので、食文化を芸能として考えてみると、飾りが非常に重要な意味を持ってくるだろうと述べている。ただし、食べものにも飾る食べものと、飾らない食べものがあり、次のように対置している。



食を芸能にあてこんでみたとき、飾る食の文化のケースは宴会の料理であり、プロの料理、非日常のハレの食事の話にかたより、日常食べているものにはいちいち芸術性を云々することはできないと記している。

そして、家庭の日常食における美については、山口昌伴氏が『食の美学』の論文「食の演出—食べ事の料理⁵⁾」で取り上げている。山口氏は、熊倉氏の饗宴の食についての枠組みを〈Kumakura frame〉と仮称し、その饗宴の食に対して、家庭の食べ事は日常と非日常のはざまで、さまざまなレベルで飾られる、飾り性をもっているが、それは芸術性というほどには深まらない、食べごとの料理、あるいは食べ事のデザインとでもよぶべきものであろうと述べる。そして、家庭の食を〈食べ事の演出フレーム〉としてとらえ、その内容をつぎのように対比している。

〈Kumakura frame〉 〈食べ事の演出フレーム〉

饗宴の食 ————— 家庭の食

飾られた食べもの ————— 食事の場も飾られる

食の芸術性	食のデザイン性
芸能の四条件	食べ事演出の四条件
舞台	DK、LDK、座敷、茶の間
演技	家父長型、家婦長型、二次集団、三次集団
道具	食器、食具、食卓、照明、火所、鍋物
思想	共食、洋風化、団欒の思想、健康食、自然食、美食の思想
時と場（一回性）	朝、昼、晩、繰り返しと変化、ハレとケ、内食と外食

なお、家庭の飾られた食べもののすべてが、芸術性までに深まらない、食べ事のデザインでしかないかについては、中澤は異なるイメージを持っており、私見を後に述べる。

また、石毛直道氏は、『食の美学』の「総括講演 食における芸術性⁶⁾」において、多岐にわたる要素が結合して成立した食事システムの表現する感覚的雰囲気が、美的価値観の高いものと認められたとき、食の芸術性が評価されることになると述べ、図1のように、「芸術性の高い食事」と「生存のための食事」を模式的に対比している。

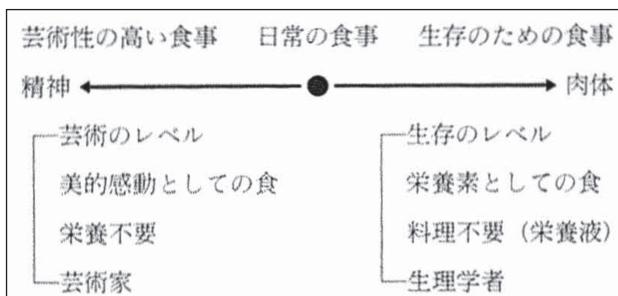


図1 「芸術性の高い食事」と「生存のための食事」の対比 (1)

「芸術性の高い食事」は、精神に作用する価値観を重視し、美的感動としての食であり、極端な場合は、栄養を犠牲にしても、美味やうつくしさを追求する。このレベルの食事をつくる料理人は芸術家の立場にある。一方、「生存のための食事」は、肉体を生存のレベルに維持するために、おいしさをもふくめた食事の美的価値観を無視し、食べものを新陳代謝に必要な栄養素のレベルにおいて価値判断をする立場である。極端な場合においては、料理という行為も不要であり、点滴による栄養液の補給で肉体を生きた状態にたもつこともある。このレベルに関与するのは、生理学者や栄養学者であると説明している。

また、料理の記号性に着目して、「芸術性の高い食事」と「生存のための食事」を説明する試みを、図2のような模式図で示している。

「芸術性のたかい食事」は、「鑑賞する者の感性にうったえるように素材を加工し、記号化したもの」で、「素材へ付加される記号性が高いほど、いいかえれば、人工性が高いほど、物語性が感知しやすくなり、芸術性が高い料理になる。」一方、「生存のための食事」は、生存性、自然性、物質性の軸に対応し、例えば木からもいだ果物を、そのままかじる行為は、食べもののもつ物質性の側面、物質としての食べものに本来そなわっている栄養という記

号だけを重視する食事ということになる。

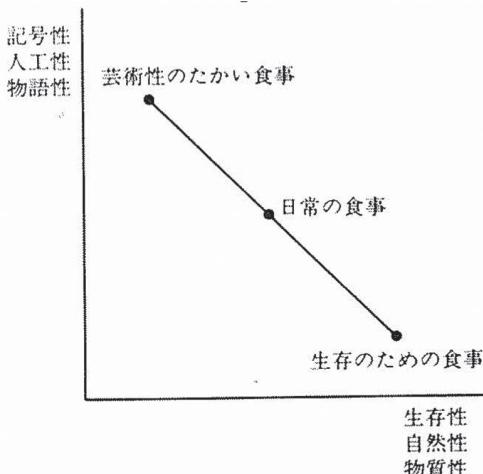


図2「芸術性の高い食事」と「生存のための食事」の対比（2）

③ 山口昌伴責任編集『講座食の文化 第四巻 家庭の食事空間』より

山口昌伴氏は、『講座食の文化 第四巻 家庭の食事空間』中のコラム「食器を食べる⁷⁾」において、料理は器で食べるということ、器により味わいが変化することを示し、次のように述べる。「官能に文化的要素—価値をはかる係数が掛けられたのを感性ということにする。食のテーマが、栄養から美味へ、生理から文化へと移りつつあるとき、焦点になってくるのは、官能より感性のはかり方である。栄養の科学から美学の科学へ、である。」美学の科学においては感性および感性のはかり方が重要であることがここで指摘されている。

3. 調理学とは

① 授業科目としての調理学と学術研究団体

調理学は家政学部の食物学科の授業科目であり、食物学科の三本柱、栄養学・食品学・調理学の一つとして、学問としての内容や体系的研究の確立が促進されてきた⁸⁾。また、家政学部は、1948年3月に日本女子大学が新制大学へ昇格したときに、家政学部の設置が認められたのが最初であり、以後、全国の女子大学に家政学部が設置された。家政学部設置基準では、食物学科の専攻課目として「調理科学」が記載されている（表1）⁹⁾。

調理学の内容や研究を発展させるために、1968年4月に「調理科学研究会」が発足し、同年5月から機関誌「調理科学」が発行された。1985年には、「日本調理科学会」に名称変更して1988年以降は、日本学術会議登録学術研究団体として活動し、2011年10月に一般社団法人に登録している。

本学会のホームページで「調理」について、「食事計画に始まり調理操作を経て完成された食べ物を食卓に提供するまでの、あらゆる内容を含んでいる。人が健康を保ち快適に生

表1 家政学部設置基準（1947年8月5日）による学科と専攻課目⁹⁾

児童学科	食物学科	被服学科	住居学科	社会福祉学科	施設経営学科
児童心理学	栄養学	造形美学	住居史	社会事業学概論	施設経済学
青年心理学	食品化学	服飾美学	造形美学	児童福祉問題	施設経営学
精神衛生学	食品生物学	被服文化史	美学	婦人及労働問題	大量炊事
精神検査	微生物学	紡織学	図学	社会立法	施設設備
小兒科学	食品加工学	染色学	材料及構造概論	ケースワーク法	施設経営実習見習
小兒栄養学	食糧政策	被服衛生学	住居設備工学	社会施設実習	会計学及簿記学
育児実習	農芸	被服商品学	住居衛生学	社会調査	婦人及労働問題
ナースリースクール	調理科学	被服工作	住居経済学	生活指導	産業心理学
幼稚園	保健食及病人食	被服整理	住居設備	社会衛生学	研究問題
児童生活補導	食物衛生学	研究問題	室内装飾	精神衛生学	住居設備工事(選)
家庭教育	研究問題	意匠学(選)	研究問題	研究問題	社会衛生学(選)
児童福祉問題	大量炊事(選)	色彩学(選)	什器鑑賞法(選)	児童心理学(選)	社会心理学(選)
研究問題	食生活文化史(選)	服飾工芸史(選)	家庭工作(選)	青年心理学(選)	人事管理(選)
児童文化(選)				社会心理学(選)	
				家族論(選)	
				都市農村社会学(選)	
				社会思想史(選)	

きていくためには、安全で、栄養のバランスのとれた、美味しい食べ物が必要で、その決め手となるのが調理である。人は生理的欲求だけではなく、生活文化に基づく価値判断で食べ物を選択している。その最終価値を決める調理の仕事は、人間生活のあり方に直結し食生活の未来にも大きく関わっている。調理は家庭や外食の場で、伝統的な技術や技能として受け継がれてきた」と説明しているが、芸術性や美学については記載がない。

また、「調理科学」については、「このように人間生活に深く関わる調理を対象としている。その研究には自然科学のほか、人文・社会科学的なアプローチも必要で、それらを統合して法則性を見いだし、体系化を図る努力が続けられている。変貌する人間生活における食の意識を、多面的にとらえる調理科学への期待は、ますます高まっている」と説明している。

授業科目としては、「調理学」または「調理科学」という名称で、主に教員養成課程「家庭科教育」、管理栄養士養成課程、栄養士養成課程および調理師養成課程において、教育が行われている。

②『調理学』の教科書からの調理の意義・目的

長尾慶子編著の調理学の教科書『第3版 調理を学ぶ¹⁰⁾』から、調理の意義と目的を抜粋すると、調理の目的は、食品材料を衛生的で安全な状態にし、食品成分の消化吸収を助長させ、食品の組み合わせで栄養・機能性を高め、食べる人がおいしいと感じる食べ物に調えることにある。その結果として、最終的には調理された食べ物（食事）を通して各人の健康の維持促進に貢献することに調理の意義があると説明されている。

そして、調理学は「食べ物を調製する過程で起きる事象を科学的に分析して調理技術の向上に役立つ科学的知識と、心身の健康的な食生活と実践に役立つ経験的知識とを総合し組織立てて提供する実学的な学問である」と述べられている。「調理学」は、食品と人間を結び付ける学際的な総合科学であり、食品そのものの特性を知り、非加熱・加熱操作の過

程で生じる食品の成分変化や物理学的性質の現象を観察し、おいしく調理するプロセスを追究するためには、関連する領域の食品化学、生物学、物理学の知識を、さらに食べ物が摂取されたときの生体内での状況を知るために栄養・消化・機能性の栄養学、生化学、生理学、微生物学等の知識、人々の健康の維持増進と社会および環境との関わりを理解するのに必要な保健、医療、福祉の基礎知識を、そして人間側の「食べる」という行為を研究するには人文社会学や民族学、心理学、統計学というように、多くの関連分野の基礎知識と協力が調理学の発展には必要であろうと記されている。調理学の機構図に示された多くの関連分野の記載には、美学・芸術学の記載はない。なお、「調理学」と「調理科学」の違いは明確ではなく、大学の授業科目名としては、同等の意味で用いられてきた¹¹⁾。

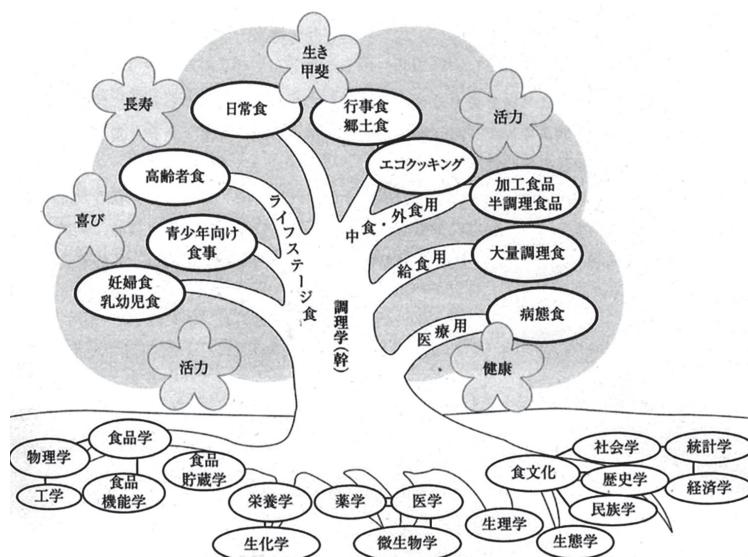


図3 調理の構造図

出典) 長尾慶子編著『第3版調理を学ぶ』八千代出版 2021年

③ 調理科学研究の特徴・課題

調理科学研究の特徴・課題について、梶本五郎氏の「調理科学について¹²⁾」を参考に説明する。調理科学はおいしくて、栄養価の高い食事を作ることが究極の目的であるといわれている。そのための手段として食品材料の選択、洗浄、浸漬、攪拌、加熱、味付等があり、研究方法として、それぞれの調理操作時に起こる食品成分、物性等の変化を調べ、科学的、理論的に究明し、より望ましい処理方法を考案し、さらにそれを基にして新しい調理器具、加工技術の開発にまで進むべきだと考えられている。反面、食品は多成分系であるため実験系が複雑で、結果に再現性が少ない。そのため、ややもすれば科学性に乏しいといわれる原因になっている。また、飛躍した発想が得られにくいくこと、おいしさの判断がヒトという個別的な官能に依存していること等の問題が残されている。

4. 『調理科学』および『日本調理科学会誌』から芸術に関する言及を抽出

調理学および調理科学において、芸術や美学は、どのように記載されているかを調べるために、『調理科学』および『日本調理科学会誌』の調理科学に関する卷頭言等から芸術に関する言及を検索して抽出した。その結果を以下に記載する。

① 「調理科学雑感」右田 正男（『調理科学』1974年7巻1号1頁）

ところで調理技術の科学化がゆき渡るとどういうことになるか。誰もが現在の採点基準からみると及第点以上の料理ができるようになるにちがいない。はやい話が、昔吸物の味は素人と玄人でははっきりしたちがいがあり、また家庭ごとにちがっていた。ところが化学調味料の開発普及によってその差が縮まった。一つの進歩といえよう。しかしどこに行つても同じようでなんとなく味気ない氣もする。“おふくろの味”とか“家庭の味”ということをあちこちで聞かされるわけであろう。同じことが自動炊飯器についてもいえる。ここに味に対する人間の感覚の微妙というかむつかしいところがあり、この平均化された味から抜きん出るのは玄人の腕のみせどころで、それは調理の芸術的な領域であるともいわれる。

② 「調理科学とは」中浜 信子（『調理科学』1974年7巻2号57頁）

祖先の長年にわたる豊かな叡知は各種の食品の性質を経験的に、よく理解し、おどろくほどたくみにこれを利用し、嗜好的にも栄養的にも衛生的にも好ましい調理を生みだしてきた。調理は自然科学的な要素だけで満たされるものではない。すぐれた技術的習練、経験的な味覚の豊かさ、芸術的なセンス等がよりよい調理をするために必要だと思う。

③ 「調理科学とは」伊東 清枝（『調理科学』1975年8巻1号1頁）

全国味噌技術会理事長の中野政弘氏の話では、味噌のような醸酵食品は科学と芸術を要素とする加工技術によって作られるもので、機械だけでは作ることが出来ない。味噌技術の芸術性は味噌の微生物の生態系を人工的に変える事が極めて難しい所にある。もし、日本以外の場所で味噌を作ろうとすると、味噌らしいものは出来るが、それは味噌ではない。その原因は味噌の微生物生態系が日本の風土に根ざすものであるからとの事。

次いで「農芸化学」の名称に関する御話におよび、この芸という語の入っている名称は若い世代の人々には好まれない。しかし、その若者達が年輩になると、芸の語を理解するようになり、適切な名称であると思うようになるとの事でございました。二十年前、私はある料理専門家の「料理は芸術である」といった言葉について議論したことがございました。美味な食物を作る調理技術を科学にもとづいて、組み立てることが調理科学の目的であると考えますと、調理科学で、栄養の他に、味、色、香およびテクスチャー等を研究の対象として、盛んに取りあげるようになった今日、調理科学は調理の芸術性をふまえた

科学ではないかと思われます。

④ 「調理科学とは」 五十嵐 僕 (『調理科学』 1977年10巻3号118頁)

1つには、調理には食物の素材を食卓に乗せるまでの全てのプロセスが含まれると同時に、嗜好、美的感覚といった元来自然科学の対象とはなり得ない人間の精神的活動に由来する分野が非常に大きなウェイトを占めているからである。この後者の部分には、民族、文化、生活環境の違いが大きく働いていて、自然科学の諸法則の如く普遍性をもたないことは当然である。従って、各国々、各家庭において種々な調理技術が発達して来たのである。これらは経験的に長い間に育くまれ、蓄えられた人間の作り出した生活文化の1つといえる。

⑤ 「調理科学雑感」 安藤 昭代 (『調理科学』 1980年13巻4号243頁)

攪拌の要領を理論的に説明するのは実に難しい。学生に実習させると、その出来栄えは文字通り十人十色で中には見るも無惨なオムレツもあり、操作そのものの個人差がありすぎる。反復練習を重ねて熟練する以外に道は無さそうである。ホテルで朝食を摂る時隣席に同じ様に出来上ったオムレツを見て、内心コックさんに脱帽する故である。こうした実態を見える時、科学的解明だけでは解決されない調理の難しさを思う。単なる技能ではなく、美的感覚をも併せ持たなければならない。本欄に先生方が既に述べられたように、調理は自然科学の分野以外に人文科学・芸術等幾多の学問分野を応用・総合したものと言われる故である。

⑥ 「調理科学について」 川端 晶子 (『調理科学』 1982年15巻1号1頁)

“調理は科学と芸術の接点である”という、深くそして偉大な調理学のターゲットを目指して、アプローチの方法をまとめてみると、次の5項目になろう。

1 調理法からのアプローチ、2 食品成分の化学的アプローチ、3 食品の組織学的アプローチ、4 食品物性からのアプローチ、5 計量心理学からのアプローチ

⑦ 「調理科学について」 斎藤 好枝 (『調理科学』 1983年16巻4号194頁)

既に先輩諸氏の説かれているように、調理科学は調理に関する複雑な現象を科学的に解明する学問である。化学、物理、数学、生物等の自然科学が基礎に卮かれている事は云うまでもないが、更に、心理、文学、教育、歴史、地理、芸術、社会、経済等の人文科学と接触し、これらの学問を統合し学際的に取り扱ってこそ、人間の食物を調理し供膳するに当って、単に何を食べ、且つ食べさせるかではなく、何時、何処で、如何にして食するかにまで解明する事ができる。

⑧ 「調理科学について」 松木 弘子 (『調理科学』 1986年19巻4号23頁)

私のフランス料理の先生は、料理は芸術であると言っておられました。自然科学系のこ

とばかりでなく、食習慣、食物史等、人文から社会系迄の文化についての知識が必要になります。

⑨ 「調理科学入門希望」 奈良 潔 (『調理科学会誌』 1993年 26巻 3号 201頁)

調理は人間の健康に直接関係する面と創造の喜びが味わえる芸術的な面を合わせ持っていることから病気の治療・予防を考慮に入れた創造的な調理科学は今後とも時代を超えて人間生活に必要不可欠なものとして重要視され続けると思う。

⑩ 「会員の意見 「私の考える調理学」 食卓の演出を取り入れた調理教育」 池田 博子 (『調理科学会誌』 増刊号 1997年 30巻 106頁)

便利な調理器具をうまく活用して調理の簡便化をはかり、味覚、視覚、栄養的に満足のいく状態に仕上げるための教育はますます必要になるであろうが、それらがどんなによく整った食物が供せられても演出が悪ければ画竜点睛を欠くことになる。しかし、食卓の演出については、芸術的要素が強くしかも時間的制約もあるためか、教育の場での指導は十分とはいえないようだ。盛りつけや食環境に十分な配慮がなされたとき、食事への満足度は高まり会話も弾み、体だけでなく心の健康も満たされることになる。食事が健康の保持のためだけでなく、食べることを通して人間の交流を広げ深める、という観点を重視した教育の必要性を痛感する。食卓の目的に応じた食空間を構築する楽しさを通して、調理離れが危惧されている若い人達に、調理すること、食卓を囲むことのすばらしさを伝え、食生活を大切にする心を養いたいと思う昨今である。

以上、10人の研究者からの言及を抽出した結果、卓越した技術を持つ料理人などの調理や料理は、芸術的領域に至ること、また、より良い調理を行うためには、芸術的センスが必要で、日本の風土に根差した加工技術や調理技術は、科学と芸術を要素とすること、調理学あるいは調理科学は調理の芸術性をふまえた科学であり、調理は創造の喜びが味わえる芸術的な面を合わせ持つこと、また、食卓の演出には芸術的要素が強いこと等の意見が述べられており、これらの意見を総合すると、卓越した技術と創造性を有する調理や料理には芸術性が存在し、その調理や料理を研究対象とする調理学あるいは調理科学は芸術性をふまえた科学であることが示された。ただし、調理学および調理科学には多くの関連分野の知識や協力が必要であることが述べられ、食文化という言葉の記載はある（なお、食文化だけが○○学という表現ではないが）が、調理学の機構図など教科書に芸術や芸術性、美学の言葉は、明記されていないことなどから、芸術や芸術性、美学は、重要であるにもかかわらず調理教育においてはあまり意識されていないことが推察された。

5. 感性について

川端晶子氏は、「食の感性哲学—美味礼讃と無味礼讃¹³⁾」において、冒頭、「21世紀は感性の時代であるという。」と述べ、食に対する感性、「美味礼讃」、「無味礼讃」、日本のおいしさ文化について記している。本論文中には、芸術性の言葉も使用され「感性」という言葉はキーワードになると考えられるため、関係部分について紹介する。

感性については、①感性とは、物事を直感的に感じる力である。②感性は、豊かな感情や好奇心、想像力、創造力を生み出す源である。③感性は、心に安らぎや潤い、活力を与える、意欲を活性化する働きをもつ心のエネルギーである。④感性の要素には、美的価値観と科学的好奇心が大切である。⑤感性は、物事を深く観察したり、感じようと心がけることで深められる等ということになると述べている。また、食に対する感性とは、食の場を構成する総合的な成果と、それを評価する人間の内容的基準のレベルとの対応であると記している。

また、「美味礼讃」の説明の中で、ブリア＝サヴァランの『味覚の生理学』（日本語訳では『美味礼讃』という書名で出版）の内容について、フランス的思想に裏付けされた、芸術性と科学性の融和を大切にする「食の営み」の雰囲気が脈々と伝わってくると述べている。

そして、おわりにで、人間の「食」の営みのなかで、美味の問題は個人にとっても、社会生活、また食品産業界にとっても、具体的充実のためのきわめて重要な切り口の一つであると述べ、感覚的な快適さの意味をもつ「美」と、心の安らぎや心温まるという意味をもつ「美」とは位相を異にする「美」であるが、美学はそれらを融合し、総括した「美」の創造と体験であり、美学は脳科学、生命科学とも関係深く、一人一人の今日の幸せと最も密着した複雑系の総合科学でもあると記している。

ある一定の時代の集団の人間の「食」の営みの総体が「食文化」とすれば、美味の問題は食文化研究、ならびに調理学あるいは調理科学においてきわめて重要で、感性を意識し、感性を豊かに育む教育が必要ではないかと思われた。また、感性は、工学領域において「感性工学」というキーワードで注目されており、その感性の概念や知見も、感性の育成や研究に必要な基礎知識となろう。なお、前述したとおり山口氏も、『講座 食の文化 第四巻 家庭の食事空間⁷⁾』において、官能に文化的要素一価値をはかる係数が掛けられたのを感性ということになると、焦点になってくるのは官能より感性のはかり方であると述べている。美味を測定する官能評価に対比し、美学の科学においては感性および感性のはかり方が重要であることを指摘している。

6. 調理学等における食文化の芸術性に焦点をあてた学術的研究

食文化における芸術性に焦点をあてた学術的研究やその内容の傾向について調べるために、タイトルに関係する用語がある論文を検索した結果、内容の傾向について調べるほどの論文数は検索できなかった。以下に、検索した論文の一部について著者等の情報を記載する。

- 伊藤有紀「一汁三菜における料理の盛り付け」『日本調理科学会誌』49巻 2016
341-347
- 福元颯、高橋知奈、松下光範、山西良典「盛り付け支援を目指した料理—器関係の分析」『DEIM Forum』C13-4 2021
- 福田育弘「日本人の飲食の感性を考える—美食と共に食—」『早稲田大学 教育・総合科学学術院』第67号 2019 189-218
- 大槻絵理子「料理がもつ芸術療法としての可能性の検討」『文京学院大学人間学部研究紀要』13 2012
- 林在圭「文化的行為としての食生活—食研究の視座」『静岡文化芸術大学研究紀要』第10巻 2010 1-9

紙幅の関係で、上記の研究論文の内容についての記載は省くが、食文化における芸術性に焦点をあてた学術的研究については、熊倉氏³⁻⁴⁾が食文化に芸能の概念を当てはめるときの4要件として考えた“しつらい”“ふるまい”“よそおい”“おもい”を、研究内容のキーワードとして、検討するとよいと思われた。

7. 中澤の教育・研究における食文化の芸術性について

山口氏は、家庭の食べ事は芸術性というほどには深まらない、食べごとの料理、あるいは食べ事のデザインとでもよぶべきものであろう⁵⁾、と述べているが、中澤は、食べる相手のことを深く思い、創造性を駆使して作られる日常の加工や調理において、まとまりのよさや、凛とした無駄のない整然とした所作を見る時、また、その創造性の豊かな食べ物を作り手の知恵と工夫を想像しながら味わうとき、美や芸術性を感じ、心豊かになる。家庭や地域のハレ食には、芸術性が認められるものがあると感じている。千住氏の説明にあるように¹⁾芸術が、時として伝達不可能と思える心や頭の奥底からのイマジネーションを、人や自然と理解しあって生きていくために、あらゆる表現手段を駆使して伝えていくこうとするときに生まれる熱量の産物であるならば、家庭や地域のハレ食には、芸術性が認められるケースもあると考える。そのケースになるかどうかは心もとないが、3つの事例を紹介する。

① 長野県立大学「調理学実習Ⅱ」でのクリスマスケーキ作り

中澤は、現在、管理栄養士養成課程で、「調理学実習」の授業を担当しており、その中で行事食と、卵や砂糖の調理性等を学ばせるため、グループでのクリスマスケーキ作りを行っている。飾りつけは各グループの自由として実習を行い、2024年12月10日に行った長野県立大学健康発達学部食健康学科1年の授業科目「調理学実習Ⅱ」において学生が作成したクリスマスケーキを写真で示す（写真1）。4～5人で協力して、各班の飾り付けを完成している。作っている姿は、一生懸命であり、楽しそうであり、上級の調理技術にも挑戦しており、そのエネルギーにいつも感心している。学生は、芸術家とまではいえなくとも、その卵ではあるように思う。

② 長野県立大学「国際食文化論実習」での箱膳体験

長野県長野市に隣接する上水内郡飯綱町にある「いいづな歴史ふれあい館」において2023年秋期に、特別展「飯綱町と食べごと文化」が開催された。特別展は、昭和30年代前半の飯綱町の四季の日常食を再現したもので、住民の協力を得て準備された内容であった。そこで、中澤の担当科目の3・4年生の選択授業「国際食文化論実習」において、その特別展を見学し、地域の食文化研究会のメンバーの協力を得て、箱膳体験の学習を2023年10月10日に行った。その様子を写真2に示した。当日のメニューは、栗ご飯、秋の旬の野菜をたっぷり入れた具沢山味噌汁、煮物（揚げ麩、さつまあげ、里芋、人参）、玉子ふうふう（鶏肉、しめじの煮物に泡立てた卵を上からかけて器ごと蒸す）、メンバーが栽培した黒ごまのほうれん草の和え物が配膳され、これに取り回しとして、かぼちゃの煮物、たくあん漬、だしがらのかつお節の佃煮をいただいた。ほとんどの食材がメンバーの生産のもので、学生も一緒に調理を行った。箱膳は、昔は日常の食で使用してきた道具であろうが、現代では、膳を使った食事は日常性を離れたしつらいと感じられ、箱膳体験の食事の内容は、自然の恵みを感じることができ、無駄がないよう食材を選択し、調理の工夫が行われている。料理のみならず飾り物にも創造性が發揮され、野山や庭の花木や、野菜、果物等の里の幸、野山から採集した山菜やきのこ類等の山の幸、案山子等、テーマにそって素敵な造形を楽しむことができる。季節の食材や食事のマナー等、食べ事のいろいろな話を聞き、想いを感じながら、身も心も満足し、感謝の気持ちをもっておいしく食事をいたくだくことができる。箱膳体験の食では、「しつらい」「ふるまい」「よそおい」「おもしい」の4要件を満たしていることが多いように思う。

③ 長野県の涅槃会の「やしょうま」

「やしょうま」は、2月15日（月遅れで供える地域は3月15日）の釈迦の亡くなられた日である涅槃会のお供えのため、寺や家庭で作って供える米粉を蒸した団子である（写真3）。「やしょうま」の名前は、蒸すときの米粉団子の形がやせた馬の胴体に似ている（写真3①）ところから、その名がついたという話もある。細長い棒状の団子の上に箸を押しつけて凸状のもの（写真3②）、三角形に似たもの、真ん中のくびれた分銅形、花弁のかたち

をしたもの等様々で、近年では色とりどりの模様を描くやじょうまがつくられ（写真3③）、子どもたちにも人気があった。中澤の調査では、その模様を描くやじょうまは、松本市内の曹洞宗寺院で1935年頃から模様入りを作るようになって長野県内に広まった。寺の婦人会等で講習会を開き、花模様の図案等（写真3④）も作成して普及したという。「やじょうま」は現在、手作りする家庭は少なくなり、涅槃会の前後には、長野市や松本市周辺では多くの和菓子店やスーパーマーケットで販売されている。また、「やじょうま」の講習会が開かれて、いろいろな柄の「やじょうま」が工夫され、作り方の本も複数出版されている。この長野県の郷土料理の「やじょうま」も芸術性の高い郷土料理であるように思われる。また、郷土料理を、食べる相手のより好まれるものや美しいものを作りたいと考え、変化させていく熱量や創造力に芸術性が感じられるように思っている。

8. 食文化継承と発展にむけてのこれからの調理学

「調理学」からみた、食文化の芸術性について述べてきたが、「調理学」および「調理科」の研究対象である調理の中で卓越した調理技術や料理、食卓の演出には芸術性を備えたものが存在することが確認できたと思う。そして、その芸術性を育むには、食に関する感性を育てることが重要で、食の知識や食べ物の生産・調理・加工と食卓の演出等の経験を積み、食を楽しむ力を育むことが重要で、研究では“しつらい”“ふるまい”“よそおい”“おもい”的4要件についての研究や感性をはかる研究の推進が必要であると思われた。また、家庭や地域のハレ食に、芸術性が認められる事例があるように考えており、今後の課題としたい。以上、本報告が、食文化の芸術上の価値等に関する調査・研究にお役に立てば幸いである。

註

- 1) 千住博「はじめに」『芸術とは何か』祥伝社新書、2014、3-9
- 2) 井上如「店頭見本から神饌まで」熊倉功夫・石毛直道編著『食の美学』ドメス出版、1991、14-15
- 3) 熊倉功夫「まえがき 食における美とは何か」熊倉功夫・石毛直道編著『食の美学』ドメス出版、1991、1-4
- 4) 熊倉功夫「基調講演 食の美学」熊倉功夫・石毛直道編著『食の美学』ドメス出版、1991、18-28
- 5) 山口昌伴「食の演出—食べ事の料理」^{しつらい}熊倉功夫・石毛直道編著『食の美学』ドメス出版、1991、95-102
- 6) 石毛直道「食における芸術性」熊倉功夫・石毛直道編著『食の美学』ドメス出版、1991、217-222
- 7) 山口昌伴「食器を食べる」山口昌伴責任編集、石毛直道監修『家庭の食事空間』農山

- 漁村文化協会、1999、318
- 8) 稲垣長典「栄養・食品学」『家政学雑誌』30巻1号、1979、20
 - 9) 木本尚美「わが国における家政学の制度化過程—学問的発展の特徴—」『高等教育研究』第8集、2005、205-224
 - 10) 長尾慶子編著『第3版調理を学ぶ』八千代出版、2021、2
 - 11) 江原絢子「大学における「調理科学」の史的起点に関する一考察」『日本調理科学会誌』31巻3号、1998、182-191
 - 12) 梶本五郎「調理科学について」『調理科学』15巻3号、1982、129
 - 13) 川端晶子「食の感性哲学—美味礼讃と無味礼讃」『日本調理科学会誌』35巻3号、2002、317-324



写真1 長野県立大学「調理学実習Ⅱ」クリスマスケーキ作り（2024.12.10撮影）



①配膳の様子



②箱膳体験の飾り(季節やテーマにより変更)



③説明を受けながら、共食



④配膳例

栗ご飯・煮物・玉子ふうふう・ごま和
え・具だくさん味噌汁

写真2 長野県立大学「国際食文化実習」箱膳体験（2023.10.10撮影）



①米粉生地を蒸す。



②伝統的な形状



③模様入りの「やしょうま」



④模様図

写真3 長野県の郷土料理「やしょうま」

文化財としての芸能

——その藝術性について——

宮田 繁幸

はじめに

日本の文化財保護制度において、芸能は次の3つのカテゴリーに分けて扱われる。

1 無形文化財としての芸能

文化財保護法（以下保護法という）第2条第2項において定義される無形文化財のうち、「演劇」「音楽」及び「その他の無形の文化的所産」に含まれるもの。具体的には、雅楽、能楽、人形浄瑠璃文楽、歌舞伎、組踊、箏曲、尺八、義太夫節・長唄などの三味線音楽、琉球古典音楽、舞踊（歌舞伎舞踊、京舞、上方舞、琉球舞踊）、演芸（古典落語、講談、浪曲）などがある。

2 無形民俗文化財としての芸能

保護法第2条第3項において定義される民俗文化財のうちの「民俗芸能」。具体的には、神楽、田楽、風流、語り物・祝福芸、延年・おこない、渡来芸・舞台芸、などがある。

3 芸能に関する保存技術

保護法第83条の7に規定されている文化財の保存技術のうち、無形文化財・無形民俗文化財の保存のために欠くことのできないもの。具体的には、琵琶や三味線などの楽器製作・修理技術、装束・衣装等の製作技術、大道具・小道具の製作修理技術、及びこれらに欠かせない原材料製造技術などがある。

これら3つのカテゴリーの中で、3は芸能そのものではなくそれを支える技術であるため、芸能の藝術性についてのべる本稿の対象からは除外する。また2の無形民俗文化財としての民俗芸能は、前述の条文で、民俗文化財とは「我が国民の生活の推移の理解のために欠くことのできないもの」と規定されていることから、文化財としての価値判断に藝術性の観点はないと言ってよい。もちろん民俗芸能の中には、舞台芸能に劣らぬ藝術的感動を与えるものも少なくはないが、文化財としての価値判断には影響しないと考えてよいだろう。

そこで本稿では、藝術性が評価の観点に色濃く見られる「無形文化財としての芸能」に焦点を当ててみていくこととしたい。

1. 無形文化財としての芸能

保護法制定時

1950年の保護法制定¹⁾により、無形文化財は、有形文化財、記念物と並んで文化財の1カテゴリーに初めて位置付けられた。あらためて第2条第2項の定義をみると、

演劇、音楽、工芸技術その他の無形の文化的所産で我が国にとって歴史上又は芸術上
価値の高いもの

とあり、無形文化財として扱われるか否かの判断基準として、「歴史上の価値」と「芸術上の価値」が明記されている。さらに第67条で、

無形文化財のうち特に価値の高いもので国が保護しなければ衰亡する虞のあるものについては、委員会は、その保存に当ることを適當と認める者に対し、補助金を交付し、又は資材のあつ旋その他適當な助成の措置を講じなければならない。

とし、その対象選定の基準を以下のように定めた。

「助成の措置を講ずべき無形文化財の選定基準」（昭和26年5月10日 文化財保護委員会告示第2号）

左に掲げるもののうちわが国文化の精髓を象徴し、古典的文化財として芸術的価値が高いもの、又はわが国民生活の伝統に根ざし、わが国文化の特質を保有し、歴史的意義を有するもの

一 芸能関係 音楽、舞踊、演劇その他のうち、たとえば雅楽、舞楽、声明、能楽、狂言、人形芝居、歌舞伎、琵琶、尺八、淨瑠璃、地唄、三曲、長唄、端唄、民謡、神楽、郷土芸能、民間伝承、行事等

(以下工芸技術関係 略)

この基準においても、「古典的文化財として芸術的価値が高いもの」という表現が見られる。この表現からは、芸術的価値が文化財としての芸能を考える場合に大きな比重を占めていることがみてとれよう。さらにここに例示された民謡以下の例示は、基準後段の「又はわが国民生活の伝統に根ざし、わが国文化の特質を保有し、歴史的意義を有するもの」に該当すると考えられるので、雅楽から端唄までは、前段の「古典的文化財として芸術的価値が高いもの」の適用を想定していたと思われる。冒頭の「わが国文化の精髓を象徴し」は、双方にかかると解釈すべきであろうから、当時後に重要無形文化財として指定対象となっていくいわゆる古典芸能は芸術的価値により、後に無形民俗文化財として扱われる民俗芸

能は歴史的価値による選定を想定しているように解釈できる。ただし現実の選定にあたっては、67条の「国が保護しなければ衰亡する虞のあるもの」という条件が最優先で考えられたようであり、実際にその後選定された芸能の大半は地方の民俗芸能とされるもので、古典芸能からの選定は「文楽」の1件にとどまった。現在の指定と異なり、選定理由がつまびらかに残されていないため、具体的にどのような点が芸術的価値とされたのか検証することは、残念ながら不可能といえる。しかし無形文化財保護の最初期において、芸術的価値と歴史的価値が使い分けられていたであろうことは興味深い²⁾。

1954年保護法改正

制定から4年後の1954年に保護法の改正が行われ、無形文化財に有形文化財と並ぶ形で指定制度が導入された。さらに重要無形文化財の指定にあわせて、その「わざ」の保持者を特定する保持者認定の制度も創設された。これにともない、前述の「助成の措置を講ずべき無形文化財の選定」は、すべて白紙に戻されることになった。そこであらたに、「重要無形文化財の指定及び保持者の認定の基準」（昭和29年12月25日 文化財保護委員会告示第55号）が制定され、現在につづく重要無形文化財の指定・保持者の認定は始まった。

新たに制定された指定基準のうち、芸能に関わるものは以下のとおりである。

重要無形文化財の指定基準

〔芸能関係〕

- 一 音楽、舞踊、演劇その他の芸能のうち次の各号の一に該当するもの。
 - (一) 芸術上特に価値の高いもの
 - (二) 芸能史上特に重要な地位を占めるもの
 - (三) 芸術上価値が高く又は芸能史上重要な地位を占め、かつ、地方的又は流派的特徴が顕著なもの
- 二 前項の芸能の成立、構成上重要な要素をなす技法で特に優秀なもの。
- 三 前二項の芸能又は技法を成立させる上に欠くことのできない重要な技能又は技術で次の各号の一に該当するものは、当該芸能又は技法の一部として、又はそれらとともに指定することができる。

この基準のうち第三項は、1975年の改正で文化財保存技術の保護制度が創設されるにともない、現在は削除³⁾されているが、その他は現在も基準としてそのまま使われている。

これを見ると、基準の最上位に「芸術上特に価値の高いもの」という表現があり、その重要性がうかがえる。ただし、冒頭に「次の各号の一に該当するもの」とあり、指定の必須条件とされていたわけではない。理論上は、第二号「芸能史上特に重要な地位を占めるもの」、第三号「芸術上価値が高く又は芸能史上重要な地位を占め、かつ、地方的又は流派的特徴が顕著なもの」、のどちらかが満たされれば、芸術上の価値が特に高くなとも指定できると考えられる。しかし現実の指定において、どの基準が適用されたかは原則公開さ

れないが、筆者の経験上、芸術的価値の一項と歴史的価値の二項は多くの場合併せて適用されてきた。

では次に具体的な指定にあたって、その芸能の芸術的価値はどのように説明されているだろうか。文化庁が公開している「国指定文化財等データベース」には個々の文化財に関する解説文が公開されている。重要無形文化財の最初の指定は、1955年2月に行われたが、現在その指定が継続して続いているのは、「能シテ方」のみである。これは、個人を保持者として認定する各個認定による重要無形文化財の場合、保持者が死亡し他に保持者がいなければ文化財の指定も自動的に解除されるためであり、「能シテ方」だけが一度も解除されなかったことを意味している。その解説は以下のとおりである⁴⁾。

能シテ方は、ワキ方、囃子【はやし】方、狂言【きょうげん】方とともに能を成立させる技法の一つで、曲中の人物に扮し、曲中に扱われていることを歌い舞いして演じるものである。能シテ方には観世【かんぜ】流、金春【こんぱる】流、宝生【ほうしょう】流、金剛【こんごう】流、喜多【きた】流の五流がある。

能シテ方は芸術上特に価値が高く、芸能史上も特に重要な地位を占めるものである。

これを見ると、特に具体的に芸術上の価値の高さを説明する記述はなく、非常に簡潔なものとなっている。これは、指定の時点で能という芸能の芸術的価値は当然のものと認識されていたため、あえて詳述する必要性がなかったからであろう。

保護法制定に先立つ文化行政として、戦後間もない1946年3月国は文部省社会教育局に芸術課を設置し、同年9月10月に「第1回芸術祭」を実施している。そこでは、歌舞伎・能楽・義太夫節・日本舞踊が公演されたことが確認できる⁵⁾。つまり戦後のこの時点で、これらの古典芸能の芸術性は国が公式に認めていたといえよう。さらに前掲の「助成の措置を講すべき無形文化財の選定基準」で、「わが国文化の精髓を象徴し、古典的文化財として芸術的価値が高いもの」の例示として挙げられている古典芸能（雅楽、舞楽、声明、能楽、狂言、人形芝居、歌舞伎、琵琶、尺八、淨瑠璃、地唄、三曲、長唄、端唄）は、当然のことながら高い芸術性を持つものとしてとらえられていたのだろう。

長く宮中で伝承してきた雅楽と近世武家の式楽とされた能楽は、近代以降も高い格式を持つ芸能として受け取られていたであろう。しかし、歌舞伎や人形淨瑠璃文楽、及びそれらと関連する三味線音楽や舞踊は、近世においては大衆芸能であり、庶民の享受する娯楽として時として厳しい規制にさらされてきた。それらが明治維新後すぐに芸術として認識されたわけではなかろう。第2次世界大戦後に至る80年近い歴史の中で、娯楽としての大衆芸能から、芸術的鑑賞の対象たる古典芸能へと徐々に変貌していったのである。

2. 新規種別芸能の指定における芸術性

前述のような、すでに古典芸能としての芸術的価値が広く認知されている芸能の場合、指定にあたっての説明において、その芸術的価値が詳述されることはほとんどなかった。しかし、従来の無形文化財の種別と考えられていなかった芸能が文化財の列に加わるときはやや事情が異なる。

現在重要無形文化財の種別としては、雅楽、能楽、人形浄瑠璃文楽、歌舞伎、組踊、音楽、舞踊、演芸、の8種が文化庁により公表されている。しかしこのうち、「演芸」という種別は、1995年に「古典落語」が重要無形文化財に指定され、その保持者として柳家小さんが認定されたときに追加されたものである。

筆者は1993年1月に文化庁に入庁し芸能の文化財指定等の業務に携わったが、その時点の無形文化財一覧には「演芸」という種別は存在していなかった。もっとも、「記録作成等の措置を講すべき無形文化財」一覧には、1962年に選択された「上方寄席下座音楽^⑥」が記載されていたが、その種別は「音楽」とされていた。大学・大学院といわゆる大衆芸能を研究対象としてきた筆者自身は、この現状に疑問を感じていた^⑦。当時、落語・講談・浪曲・漫才といった演芸は、それらの諸団体を管轄する文化庁文化部芸術課の所管であり、芸術祭や芸術選奨の対象にもなっていることから、一定の芸術的価値はすでに広く認められているにもかかわらず、なぜ文化財の対象とされてこなかったのか。おそらく、保護法制定から当時に至る保護の制度運用の中で、理論上対象とはなり得たが、現実の制約から事实上放置されていたのであろうと思われた。

重要無形文化財の指定にあたっては、芸能を文化財として指定するのと同時に保持者を認定しなければならない。そして保持者に認定されると、自身の技芸鍛磨や伝承者養成等の事業支援のため、国から特別助成金が交付される。したがって、新たに指定・認定を行うためには、その特別助成金の予算が担保されていなければならない。この特別助成金交付制度は1964年度から始まり、その額は順次増額され1988年に年間200万円となり現在に至っている^⑧。この特別助成金の予算により、重要無形文化財保持者には予算上の定員枠が設けられている。1993年当時は、芸能分野・工芸技術分野あわせて70名分の予算措置がされており、芸能分野の事実上の定員枠は35名分であった。この定員枠は1972年から約20年間据え置かれていた。ために、指定・認定できるのは前年度以降保持者の死亡により生じた欠員分のみであり、指定対象となる種別が固定化する傾向が強かったといえるだろう。つまり、限られた認定枠に対して、指定・認定すべき候補が常に多く、その優先度を厳密に考慮する必要があったのである。こうした状況では、すでに一度国としてその芸術的価値・歴史的価値を特に高いと認めた既指定芸能が保持者の死亡により解除されれば、その復活を第一に考えるのは当然ともいえる。もちろん解除された分野に、常に認定できるレベルの候補者がいるとは限らないが、その場合でも全くの新規種別の芸能が指定・認定されるには、現実的には非常に高いハードルが存在したといえるだろう。

ところが、1994年度の当時の大蔵省に対する予算要求によって、この予算枠は徐々に拡大されることとなっていました。そして1995年度に、「古典落語」の指定・認定が実現する。その「古典落語」に対する解説文は以下のとおりである⁹⁾。

古典落語は、中世の御伽衆【おとぎしゆう】や仏教の説教【せつきよう】などの系譜に位置づけられる話芸【わけい】であるが、その実質的歴史は、京の露【つゆ】の五郎兵衛【ごろべえ】、大阪の初代米沢彦八【よねざわひこはち】、江戸の鹿野武左衛門【しかのぶざえもん】ら十七世紀末に三都で活躍した職業的噺家【はなしか】達に始まり十八世紀末の上方・江戸双方での寄席【よせ】創設を経て、東西で影響しつつも独自の発展を遂げ、幕末から明治にかけてほぼ現在のような形に大成したといわれる。

鹿野武左衛門に始まる江戸の落語は、十八世紀後半の鳥亭焉馬【うていえんぱ】の会咄を経て、初代三笑亭可楽【さんしょうていからく】により寄席の芸能として確立した。その後天保の改革により大きな打撃を受けるが、幕末には再び復興し明治期の三遊亭圓朝【さんゆうていえんちよう】・三代目柳家小【やなぎやこ】さんらにより大成された。江戸っ子の気質を反映して、派手な演出を排し、手拭い・扇子のみでさまざまな表現を行う「素噺【すばなし】」の淡泊な味わいを特徴とする。

一方上方の落語は、十七世紀末の京北野天満宮等での露【つゆ】の五郎兵衛【ごろべえ】、大阪生玉【いくたま】社の初代米沢彦八【よねざわひこはち】の辻咄【つじばなし】に始まり、十八世紀末初代桂文治【ぶんじ】により寄席の芸能として確立し、幕末から明治にかけて初代笑福亭吾竹【しようふくていごちく】・二代目桂文枝【ぶんし】・月亭文都【つきていぶんと】ら多くの名人により大成をみた。江戸の落語に比べ全体として派手で賑やかな演目が多く、下座【げざ】の囃子【はやし】を噺【はなし】の中に取り込む「ハメモノ」の演出や、見台【けんだい】を賑やかに叩いて演じる「入【い】れ込【こ】み噺【ばなし】」など、大阪弁の味わいとともに独自の特徴を有する。

このように東西それぞれに特徴を有する古典落語は、磨かれた話術で一人の噺家がさまざまな人物を描きわけ独自の笑いの世界を構築するもので、高度な芸術的表現力を要するものであり、またわが国の代表的芸能の一つとして、芸能史上大きな価値を有するものである。

これを見ると、解説の大半はその歴史的展開に費やされており、芸術的価値に直接的に触れているのは、まとめの「磨かれた話術で一人の噺家がさまざまな人物を描きわけ独自の笑いの世界を構築するもので、高度な芸術的表現力を要するものであり」だけといってよい。前述の、1955年の「能シテ方」の解説に比べれば多少の解説は加わっているが、解説の重点は明らかに歴史的価値の方に置かれている。これは、落語というともすれば低く見られがちな芸能が、能や歌舞伎に並び立つ「古典」芸能であるということを強調するためのものであり、指定名称にあえて古典という語を入れたのもそういった意味があった。当時、寄席が大衆娯楽の中心的地位を占めていた時代は既に過ぎ去ってはいたが、古典芸能

であるという認識も現在ほどは一般化していなかった時代状況も関係している。

ともあれこの「古典落語」の指定・認定により、国の無形文化財一覧に「演芸」という分野が追加された。その後この演芸分野には、1997年に「記録作成等の措置を講ずべき無形文化財」として「講談」「和妻」が、重要無形文化財として2002年に「講談」が追加された。

そして今年度、20年ぶりに演芸として「浪曲語り」が指定・認定された。この「浪曲語り」の指定・認定にあたっては、演芸に20年ぶりに新たな指定が加わることと、古典落語や講談に比べてもより大衆性が強い芸能であることから、その解説が注目された。現時点では文化庁のデータベースには公開されていないため、令和6年11月の『月刊 文化財¹⁰⁾』の解説を見ると以下の如くである。

浪曲語り

浪曲は浪花節とも呼ばれ、三味線とともに、物語を「節」と「啖呵」で語る、語り物である。中世以降芸能化した祭文や説経の伝統の中から「ちょんがれ節」などを経て、近世の語り物や民謡、はやり歌なども吸収し、江戸末期に成立したといわれる。はじめは大道芸であったが、明治時代に入り、次第に寄席の芸能として定着し、台本の改訂や上演形式が整えられ、ほぼ現在のような形になった。東京、名古屋、大阪を拠点に盛況を呈し、豪放雄健な節を確立した桃中軒雲右衛門、優美な節と美文調の詞章で人気を博した吉田奈良丸、義太夫調の重厚な節を聴かせた京山小円等の台頭と、明治末頃より盛んになったレコードの存在によって、浪曲は全国に普及し、昭和期には広沢虎造など多くの浪曲師が現れ、ラジオの普及とともに流行をみた。

浪曲の題材の多くは講談から取られ、金襴物（お家騒動や軍談）、端物（世話物や白浪物）、三尺物（侠客物）、ケレン物（滑稽・道化の物）などがある。

浪曲語りは、曲節にのせて、感情を歌い上げ、また物語を説明する「節」と、歌わずに物語を運ぶ「啖呵」によって語る技法である。一曲の構成が単調にならないよう、基本的な節に装飾的で細やかな節を組合わせるなど、工夫が凝らされる。関東と関西では、三味線の調子に違いが見られ、また一曲における「節」の割合も異なっている。さらに一門に特有の節回しも創られ、独自の特徴を有している。（後略）¹¹⁾

このように浪曲語りは、浪曲三味線の演奏にのせて、多様な登場人物の喜怒哀楽や情を、磨かれた「節」と「啖呵」で、情感豊かに語り上げるもので、高度な芸術的表現力を要するものである。以上のように、浪曲語りは、芸術上特に価値が高く、我が国の芸能史上特に重要な地位を占める技法である。

これをみると、前掲の「古典落語」と同様にその歴史的記述に重きが置かれ、芸術的価値に関する記述はあまり多くはなく、「一曲の構成が単調にならないよう、基本的な節に装飾的で細やかな節を組合わせるなど、工夫が凝らされる。関東と関西では、三味線の調子に違いが見られ、また一曲における『節』の割合も異なっている。さらに一門に特有の節

回しも創られ、独自の特徴を有している。」、という部分を踏まえ、最後に「浪曲三味線の演奏にのせて、多様な登場人物の喜怒哀楽や情を、磨かれた『節』と『啖呵』で、情感豊かに語り上げるもので、高度な芸術的表現力を要するものである。」とまとめる形である。同時に認定された保持者がすでに芸術選奨文部科学大臣賞を受賞するなど、芸術的に高く評価されていたため、あえて詳述する必要はなかったとも考えられる。

まとめ

以上のように、保護法成立以降の無形文化財としての芸能に関しては、その芸術的価値はあらためて考えるまでもなく当然のものとされ、そもそも当該芸能に文化財として認めうる芸術的な高い価値があるかどうかということは詳細に検討されてこなかったといってよい。その意味では、今回の研究テーマである「食文化と芸術的価値」に関して、有用な先行事例とは必ずしもいえない。これが明治・大正期に、美術工芸品・建造物・記念物とならんで、我が国の伝統芸能を国の文化財として保護対象とするかどうか、といった議論が行われていれば、先人たちは「芸能とは果たして他の芸術諸分野と肩を並べうるのか」、「芸能における芸術性とは何か」、ということを詳細に検討していたであろう。幸いにして、保護法がその成立時点から芸能を保護対象の範囲に明示していたため、今までその芸術性については半ば所与のものとして無自覚に過ごしてきた。この研究会が、こうした姿勢に再考の機会を与えてくれたことに感謝したい。

註

- 1) 文化財保護法制定の経緯については、『文化財保護法五十年史』（文化庁 2001.03.31 ギュウセイ）（以下『五十年史』）p. 19～p. 29
- 2) 『五十年史』 p. 293～294
- 3) 「選定保存技術の選定並びに保持者及び保存団体の認定の基準」（昭和50年12月22日文部省告示第166号）『五十年史』 p. 581
- 4) 国指定文化財等データベース <https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/303/1>
- 5) 『五十年史』 p. 292
- 6) 対象は、上方の寄席での出囃子やハメモノのお囃子。関係技芸者として「林家トミ（本名 岡本トミ）」が指名された。
- 7) 拙稿「大衆芸能と文化財保護行政」『人と芸能 創刊号』（1994.12.15 人と芸能研究会）
- 8) 『五十年史』 p. 297
- 9) 国指定文化財等データベース <https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/303/39> 「古典落語」は2021年に保持者であった柳家小三治の死亡により指定が解除され、現在の指定は2023年に五街道雲助の保持者認定にともない復活したものであるが、その

解説は初回指定時を踏襲している。なお、【ルビ】、となっているのは原文表記ママ。

- 10) 「新指定の文化財—無形文化財— 文化庁文化財第一課」『月刊 文化財』734号
(2024.11.01 第一法規出版)
- 11) これに続いては、保持者となる京山幸枝若（本名 福本一光）に対する説明が続く。

食文化の芸術性について

——イタリア食科学大学・元学長カパッティ教授、現学長ペルッコ教授インタビュー——

石田 雅芳

アルベルト・カパッティ教授 インタビュー (2025年2月4日 コモ湖の自宅にて)

アルベルト・カパッティ教授はガストロノミー史家であり、イタリア料理研究の第一人者。文学の学位を取得後、食の歴史とガストロノミー文化を研究。スローフードが設立したポレンツォ食科学大学の初代学長を務めた。主要雑誌とのコラボレーションや、マッシモ・モンタナーリとの共著『食のイタリア文化史』岩波書店 2011、ペッレグリーノ・アルトゥージとイタリア国民料理の誕生を深く研究。また、料理、言語、文化的アイデンティティの関係についての著作も多い。研究は国際的な文脈におけるイタリアの食遺産の向上に貢献している。スローフード協会の公式雑誌『スロー』の学術顧問を務めた。学際的なアプローチにより、彼の研究はイタリア料理の進化を理解するための基礎となっている。



Q：最初の質問は「食文化（ガストロノミー）の芸術性をどのように定義するのか」です。
よろしくお願いします。

まず、家庭料理、日常的な料理は芸術ではありません。私たちは料理を、能動的な思考や思考によって構築された一種の喜びや歓びとして経験するのではなく、日々の一連の流れとして見ているからです。これに関連して、食の芸術という概念はさまざまな視点から生まれてきました。

最初は、最も明白なものが、偉大な料理人の視点です。彼らが色彩豊かな料理をコントロールし構築することは、まさに芸術なのです。イタリアにおける最初の芸術家は1970年代のグアルティエロ・マルケージでした。グアルティエロ・マルケージは、米、金、サフランを使ってリゾットの皿を作り、食用の金箔とサフランの黄色だけでなく、絵を描く芸術家のように皿の黒い縁取りによってこれらの色が引き立つようにしました。ここで家庭の台所と、マルケージの台所との間に、不思議な関係が築かれたのです。その不思議な関係とは、まさに芸術の概念が、構成原理であったもの、すなわち物質や色彩が物質性

を超えて拡張されたということにあります。

シェフは、ランプ、カトラリー、必要なすべての道具を使って、自分のレストランでそれを食べに来るすべての人々のために、チームとともに料理を作る孤独な個人である。ここで、ごくありふれた例を挙げます。イタリアの料理雑誌『サーレ・エ・ペペ』を買うと、レシピの前に美しいカラー写真が掲載されていますね。色とりどりの写真は芸術であり、写真家による芸術であり、シェフの芸術に由来するものです。彼は米でもサフランでもない、リゾット料理に対峙して、一種の神技のような写真を作り出している。私がこの写真と同じリゾットを作ることはないだろうが、今からそれにアプローチしてみようと思うような技なのです。

問題は、この写真が想像上の産物であるということです。私が写真で見るリゾットは、イタリア料理として雑誌『サーレ・エ・ペペ』に帰属するリゾットであり、私のものではありません。私が作ったリゾットを見て、写真を見ると、その差に驚いてしまいます。トマトソースのスパゲッティは、赤いトマトやスパゲッティが、ある特別な方法で撮影された瞬間からそれは芸術になります。芸術は付与された属性です。芸術性とは人間の技によって人工的に作り出されるものなのです。

Q：ここまで私が理解したところでは、芸術性とは人間の技によって人為的に作り出されるもので、例えば、家庭で日常的に行われる料理は単純なものであり、芸術的な表現とは理解されないということになります。しかしながら私たちは単純なものにも芸術性を見出すことはできるのではないでしょうか。

単純なものに芸術性を見出すことはできるのですが、芸術性の長い歴史も考慮すべきだと思います。20世紀の初め、1920年代から30年代の白黒写真を見ると、その芸術性は消えてしまっているように思えます。黒がより黒く、中に灰色か灰色がかった白がある輪郭のドローイングのようなものを見るだけです。我々はそれを理解するためのツールを持ち合わせていないためです。

過去にさかのぼってみると、ペッレグリーノ・アルトゥージのレシピ集のように、画像が1つもないものがあります。アルトゥージの本は15回も改訂され現在でも読み継がれています。彼の仕事は芸術なのでしょうか？答えるのが非常に難しい質問だと思います。そもそも芸術性を形作るのは何かということになります。それは私たちのコミュニケーション・システム全体のことなのです。アルトゥージの厨房には3人の人物がいました。料理人のフランチェスコ・ルッフィッリがいて、料理の心得のあるサービス係のマリエッタがいて、アルトゥージ本人がいました。彼らは細かい気配りのできる有能な人々で、日常的な料理だけでなくメニュー構成までしていました。にもかかわらず、料理の絵はありませんでした。このイメージの不在は、芸術性を消失させてしまうかもしれません。ある一定の操作に従った一連の食材の表現が芸術であるとしたら驚くべきことです。

Q：例えば、アルトウージの著作や、スローフード協会の「オステリア・ディタリア」には、レストランの写真を載せないというポリシーがある。どうして？いつも不思議に思っていたのですが、その方がレシピに集中できて、料理の素材に集中できないのかかもしれません。どうして写真を載せないのでしょうか？

これも問題で、お店に足を踏み入れると、その会場が入念に研究されていることがすぐにわかります。例えば、芸術の基本的な要素である光の問題ですが、私がシェフに料理を食べさせてもらう場では、この光が入念に研究されています。私の目の前にある料理に命を吹き込まなければならないし、舞台のように空間や環境と私の関係に命を吹き込まなければならない。あなたを我が家に連れてきたら、あなたは何と言うだろう？いいえ。照明があり、食器を見るための照明もありますが、あのキッチンはショーではありません。このようなものを排除する意図があると思います。

Q：ガストロノミーにとっての料理の芸術性とは、それを芸術的なものにしようという特別な意図を持って作られたものなのでしょうか？

その通りですが、そもそも芸術性とは何でしょうか。まず我々の思考にあると思います。私の目の前にある物質的な料理は、他のどんな芸術と違って、破壊されてしまうということです。最も平凡に、そして最も断固とした方法で破壊され、消滅する運命にあります。ルーマニア出身のダニエル・スポエリという芸術家がいます。彼はイタリアに渡り、その後フランスに定住しました。私たち4人が食事をするテーブルの上で、パスタや肉、デザートなどのコースが終わると、各自が部分的に食べたり、皿の中に痕跡を残して全部食べたりした皿が、彼によって回収され、テーブルに接着され、後に絵画作品となるのです。私が雑誌『ラ・ゴーラ』を編集していた時、雑誌の芸術監督ジャンニ・サッシのアトリエにもスポエリの絵があった。スポエリは何を成し遂げたのでしょうか？彼は芸術の破壊を芸術にしていたのであり、芸術システムそのものの根本的な転覆でした。その皿を見て、部分的に消費された皿を見て、誰を思い浮かべるでしょうか？そして、目の前にいた人々を思い浮かべ、完全になくなってしまった、あるいはいずれにせよ破壊されてしまった皿の中身を思い浮かべることでしょう。そうして私の思考は、食卓の芸術を想像しながら再構築するのです。

Q：つまり、料理を食べるという行為が、芸術的であったり、田舎的であったり、家庭的であったりしても、料理という創造物を破壊してしまうということになります。つまり、記念碑や建築のような別の分野の芸術作品としてではなく、最終的に私たちは破壊し消化するという特殊な芸術形態です。

このテーマについて考えるときに、日本の箸のことを考えます。箸を使うとはどういう

ことを意味しているのかということを考えます。それはまさに料理のシステムを破壊しない行為だと思うのです。フォークがないから破壊が起こらないのです。フォークは分解したり、破壊したり、奪ったり、つかんだりする。一方、日本のシステムでは料理が箸によって破壊されることはない。料理の個々のピースは食べやすいようにすでに切り分けられているからです。1570年頃、すでに料理が注目されていたイタリアで、フォークが使われ始めました。それ以前は指を使うか、スプーンを使っていました。スプーンは、あらゆる液体のための別の道具です。面白いのは料理の破壊という概念においても、進歩的なプロセスが介入し、料理写真のように破壊不可能な完璧なイメージによって、初めて料理が存在するという逆説的なことも起こるのです。雑誌には半分食べかけの料理など掲載されることはありませんから。

Q：料理そのものが自動的に芸術的になるわけではなく、写真家の手のような芸術的な介入が必要なのでしょうか？

一方では芸術性を意図したコミュニケーションがあり、他方では、料理上手な妻が私のために作ってくれた料理の中に、芸術的な側面を見出す私がいるのも確かです。

1882年レッジョ・エミーリア州で『家庭料理』という本が出版されました。その中に見たことのないような料理を見つけました。共産主義（コムニスタ）料理というものです。当時、共産主義者という言葉は政治の世界には存在しませんでした。コムーネは「一般的な」という意味で使っていたようです。私はこのレシピを家で再現してみました。買った牛の心臓を2つの部分を切り離すことなく半分に切ったものを用意し、鍋に半分の水と4分の1のワインを入れ、4時間ほど煮込みます。これをテーブルに運んだ時に、それはまるで芸術的なオブジェのように見えました。イタリアの食肉は動物の体を組織ごとに分解して、元の姿を留めないのですが、この心臓は丸ごと提示されるのですから。私はそれを自分の想像力で芸術的であると判断したわけです。

Q：つまり、このガイド本には料理を芸術的なものにしようという意図はなかったのにもかかわらず、あなたは芸術的だと判断したことになりますね。

レシピを書いた人にその意図は全くなかったでしょう（笑）。私は家で作ってみましたが、レッジョ・エミリアにはそもそも存在しなかった料理です。食の芸術性は個人の思考によつてもたらされるものということです。写真や物としての料理を介して想像力によって味わわれるようなものなのです。そして食の記憶は芸術性にとって非常に重要な要素だと思います。食べる者に記憶されることなしにシェフの芸術的な料理が存在することはないでしょう。

ニコラ・ペルッロ教授 インタビュー (2025年2月5日UNISG学長室にて)

ニコラ・ペルッロ教授（1970年リヴォルノ生まれ）は2004年に創立された食科学大学（イタリア語名：Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo）の学長（2024年より）。食の学者であり、エッセイストでもある。食科学大学では美学の専任教授。1994年にアルド・G・ガルガーニとジャック・デリダの指導の下、デリダとウイトゲンシュタインに関する論文で優秀な成績を収めて卒業し、2001年にはピサ大学でレオナルド・アモローゾの指導の下、ジャンバティスタ・ヴィーコに関する論文で哲学博士号を取得。最初の著書『食の美学』（Aesthetica、2006年）は、イタリアにおける一連の研究の幕開けとなり、その後『もう一つの味覚』（ETS、2008年）と『世俗的美食哲学』（Meltemi、2010年）が続く。『味覚の経験』（スローフード出版局、2012年）では、味覚の評価に対する新たなアプローチが体系化され、この分野におけるベンチマークとなつた。この時期に平行して進められた研究分野は、食と芸術の関係に関するもので、このテーマを扱った本に『料理は芸術か？』Filosofia della passione culinaria（Carocci、2013）がある。

Q：ガストロノミーの芸術性についてお話しください。

西洋文明において、料理が芸術かどうかという問いは非常に古いものです。古くは紀元前4世紀の哲学者プラトンが、料理は芸術であるかと問い合わせ、その答えは「いいえ、芸術とは言えない」でした。なぜか？ プラトンによれば、料理は卑俗な快楽、肉体の快楽、本能の快楽に関わるものであり、芸術や政治というよりも修辞学に近いとされたからです。プラトンは否定的な答えを出し、この哲学者の思想は、実は長い間、多くの作家、哲学者、科学者の中に見出され、彼らは料理を芸術とは考えず、むしろ二流の行為とみなしていました。そのため、芸術の歴史、例えば絵画の芸術においても、料理や宴会、食卓、あるいは台所で食事をするシーンが芸術として描かれるようになったのは、16世紀、17世紀のフランドル美術のかなり後期のことです。

封建的な社会、古い社会、貿易を基盤とする社会、そして何よりも西洋文化において、料理が本当に芸術であるという考え方始めたのは、何よりもレストランが発明されてからで



す。西洋におけるレストランの発明は、特にフランスにおける18世紀後半からのもので、料理人が自律的な起業家であり芸術家のような存在となり、自分の料理を客に提供する空間を開くようになるときです。料理人が自立し、自分の好きなことを自由にできるようになると、18世紀末には、ガストロノミー、つまり芸術の一形態ともいえる料理という考え方が始まります。しかし絵画や彫刻、音楽のような高尚な芸術ではなく、肉体的な感覚、快楽の感覚、身体的な快楽、味覚の快楽、嗅覚の快楽に関連した芸術という定義です。

料理が他の芸術と同じように芸術であるという考えは、西洋では20世紀まで待たなければなりません。ここで、料理の芸術性という考え方にとって非常に重要な出来事を2つ例に挙げましょう。1つは20世紀初頭、フィリッポ・トンマーゾ・マリネットをはじめとする、イタリアの重要な芸術家たちによる未来派の芸術運動です。未来派によれば、料理は単なる芸術ではなく、唯一の総合芸術であり、視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚など、すべての感覚に関係する唯一の芸術である。1920年代の未来派は、未来派料理のマニフェストを書き、トリノにサント・パラートというレストランを開いた。もう一つは、20世紀の初め1934年に、アメリカの哲学者ジョン・デューイの『経験としての芸術』という本の中で、料理は単に空腹を満たすため、食べるためだけのものではなく、美や豊かさの本当の体験であり、それゆえに美的体験としました。この2つの瞬間、未来派運動と、よりオープンで他の芸術形態にも寛容なある種の哲学が、今日、すべての人ではないが、多くの人が料理も芸術形態になりうるということを受け入れるきっかけになったと言えます。

このテーマには非常に長い歴史があり、西洋の歴史の中で多くの重要な瞬間を経験しました。その一つとしてカタルーニャ出身の非常に有名なシェフ、フェラン・アドリアが登場しました。フェラン・アドリアは2017年、カッセルのドクメンタ展にアーティストとして招待された。つまり、これは1つの物語の完成であり、料理には芸術性があるという考えを受け入れたということです。もちろん、他の芸術との違いなど、多くの問題は残っている。なぜか？絵画や音楽、映画のような芸術作品は著作権の対象であり、その作品の所有者である著作者を特定することができるが、料理の著作権はより難しい。したがって、料理の芸術性とは、今日、文化的、社会的、コミュニケーション的な現象であり、料理芸術が提供するある種の可能性を受容することですが、料理には著作権のような規制はありません。他の芸術のそれに比べて規制することがはるかに難しいからです。

ひとつ疑問がある。それは、この変化、つまり職人技から芸術性への変化は、芸術の歴史ではすでに起こっていることだが、料理の世界でも起こったのだろうかということです。そう、18世紀には、料理人がクライアントに応えることなく自由に創作できるようになり、他の芸術においても、先人が行ったこと、伝統に従うのではなく、それを変えようとする、新しい方式、新しいアイデアを見つけようとする、独創的な創造という考え方徐々に向かい始める時期でもあります。

例えば、20世紀初頭のキュビズムを考えてみてほしい。絵画のパラダイムは完全に変化し、それまで誰もやったことのないようなことが行われ、抽象芸術が始まりました。厨房でも、少し遅れて同じようなことが並行して起こります。他の人がやっていることを真似

るのではなく、全く違うことをやってこそ、私は芸術家なのだ、という考え方です。フラン・アドリアは、その有名な定義のひとつで、「料理人の創造性は模倣しないことにある」と述べています。というのも、西洋でも東洋でも、長い間、何千年前から、コピーすることは否定的なことではなく、創造的でないことだとと思われていなかったからです。というのも、キッチンは、創造性がいかに革新的なもの、つまり独創的なことをすることであり、また伝統的なことでもありうるかを示す、非常に明確で典型的な場所だからです。パスタ、トルテッリーニ、タリアテッレをリメイクすること、ピザを完璧に作ることは、伝統的な基準に従ってピザを作ることを意味する。そしてこれはまた、人類の歴史において非常に重要であった芸術の概念もあります。19世紀から20世紀にかけて生じた溝を少し修復するために、私たちは今日、職人技としての芸術、芸術としての職人技という概念を取り上げることができるでしょう。それは機械的で受動的な繰り返しではなく、常に創造的なジェスチャーであり、それは常に自己完成であり、さらなる洗練であるからです。だからこそ料理というテーマについて考えるのはとても興味深いことなのです。芸術と工芸という、非常に近代的で非常に西洋的な峻別の克服について考えさせられるからです。

このような言説は、おそらく音楽の世界でも有効でしょう。音楽は常に繰り返される芸術であるが、誰もがベストを尽くそうとするものだからです。そしてもちろん、それは楽譜と演奏の関係を言っているようなものです。同じ楽譜を演奏しても、演奏者もまたアーティストです。楽譜は、さまざまな演奏家によって異なる形で演奏されうるし、同じ演奏家であっても、演奏するたびに異なる形で演奏され、微妙に異なる形で演奏されうるもので。食であればレシピのアイデアだけでなく、そのレシピがどのように実現されるかに芸術性があるということになります。つまり、身振り手振りの芸術性、仕事の進め方、原材料や製品の選び方さえも、そこには素晴らしい技術があります。レシピはあっても、レシピだけでは本質が欠けているからです。19世紀末から20世紀初頭にかけての偉大な作曲家であるグスタフ・マーラーはすでに、楽譜には本質的なもの以外のすべてがあると言っています。肝心なのは演奏されることなのです。そしてこの言葉は、60年代、70年代、80年代のイタリアの偉大なシェフであるグアルティエロ・マルケージによって引き継がれた。つまり、芸術はレシピの中にあるのではなく、レシピとレシピの実行方法にあるということです。

Q：私たちがここまで話してきたテーマは、ガストロノミーに芸術性を持たせることを目的とする、意図的に作られた芸術的なものについてでした。しかし、その代わりに、これまで芸術ではなかったものに芸術性を再発見することもできるのではないかでしょうか。例えば、イギリスにはアーツ・アンド・クラフトという、日常に美を再発見する運動がありました。これはガストロノミーの世界でも同じではないでしょうか。

これは非常に重要な問題です。料理やガストロノミーの世界では、このことはさらに真実でもあります。なぜなら、誰もが日常的に食べるからであり、世界で食べられ

ているものの99%は家庭料理であり、無名であり、レストランとは関係なく、シェフとも関係ない料理だからです。そしてこの料理には、技巧や華麗さ、芸術的な感性が、意図的でなくとも隠されています。このことは本にも書きました。イギリスのアート・アンド・クラフトとおっしゃいましたが、日本にも有名な動きがありますね。発音が正しいかどうか分かりませんが、民藝、つまり無名の芸術家、アノニマスアーティストと呼ばれる人たちの陶器などです。つまり、キッチンでは、どんな経験でも、美的・芸術的な豊かさの経験になり得るということです。美的、芸術的な豊かさだけでなく、私たちは常に、意図に左右されることなく、芸術作品を作ろうと意識することなく、丁寧に、心を込めて料理を作る女性やおばあちゃんのような存在にもなり得ることを知っています。つまり、有名シェフや大物シェフ、大物アーティストとは関係なく、同じ意味で完全に芸術的でありうる、水面下のガストロノミーという料理の世界なのです。

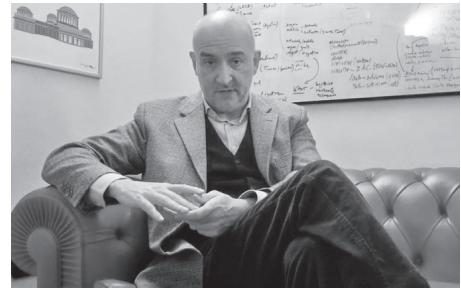
Q：では、芸術的であることを意識せずに、芸術的なオブジェ、芸術的な料理を作ることもできるということですか？

そうですね。料理の芸術性を高めるのは対象物だけでなく、より総合的な経験であり、何が起こる背景や環境、状況でもあると思います。料理はすぐに消費されるから、残存する静的なものではないと考えるべきです。つまり、消費される対象が芸術的事実なのではないのです。芸術的事実とは、その食べ物を調理した人、その人が調理した原材料、そしてそれを食べる人々との間の出会いや関係性です。そして、このような全体的な環境の中で、芸術的な出会いが生まれるのであります。ヨーゼフ・ボイスという20世紀のドイツの有名な芸術家は、美学が人間と出会うその瞬間、すべての人間は芸術家であると言った。では、美学が人間と出会うとは何を意味するのでしょうか？誰かが作った料理を食べるとき、その体験は私たちに豊かさ、感受性、美しさ、注意深さの感覚を与えてくれる。その時、私たちは芸術家でもある。だから、私にとって料理は参加型アートでもあり、料理する側だけでなく、食べる側も参加する。彫刻は残るし、美術館に行けばいつでも見ることができるし、また戻ることもできる。だから残るのは関係性であり、それが記憶となり、回想となり、語りとなる。そこから芸術と関係するものになる。それは、より堅固でなく、より永続的でなく、記憶となる経験と結びついた芸術と言えます。

Q：料理の芸術性というのは、例えば、手の芸術や伝統的な技術の卓越性である可能性もあるのではないかでしょうか。例えば、着物一式が素晴らしい伝統的な技法で仕上げられている場合、それはよくできている。それは美しい手さばき、伝統的な職人技の定義になり得るのでは？

そうですね。料理の芸術性は、私が「長持ちするもの」と定義したい品質の認識と関係があると思います。では長持ちするものとは何だろうか？素晴らしい品質の着物は時間が

経っても長持ちする。それは誰が作ったかを超えて、その着物が使用された原材料と技術によって素晴らしい品質であったことを認識するものです。食べ物において、長持ちするものとは何でしょうか？食べ物は消費されるから長持ちするのではない。伝統的な料理となり、その集合的な記憶となるものが長持ちするのである。耐久性としての品質、私たちはそれに慣れていると思います。靴を考えてみましょう。私たちが素晴らしい靴を履くときは、その靴が10年、20年と長持ちすることを意味します。素晴らしいコートは素晴らしい品質である。食べ物で言えば、食べ物はとどまるものではなく、終わるから長持ちするのでもなく、長持ちするのは、それを食べた人たち、そしてその食べ物を更新し続ける人たちを通して作られる味のコードなのです。つまり、伝統に適用される技術であり素材であり、それは基本的に、創られ始め、時の中で続していくものなのだ。これが私にとっての「品質」の意味です。しかし今日、付け加えるならば、残念ながら若い世代では、この品質という考え方はほとんど完全に消えてしまった。これは非常に危険なことで、特に料理に関しては、伝統を失う危険性があります。伝統は、過去のもの、ノスタルジックなものとして見るべきものではなく、時間をかけて継続的に品質を更新していくものだ。私にとっての伝統とは、時間の経過とともに常に更新される品質である。



マッシモ・ボットゥーラがよく言っていたように、批判的な目で伝統を見なければならない。伝統があるからこそ、私たちの歴史と品質に対する考え方を継承することができるのですから。伝統とは進化であり、常に進化するものなのです。一方、革新はそれ自体が目的になってしまふと、革新のための革新は代替とみなされる危険性がある。何かを他の何かに置き換えることで、伝統的なものが失われ、滅びてしまうリスクがある。だから伝統とは、決して同じではなく、前へと続く連続性のあるものでなければならない。

Q：では、最後に3分間だけ、ご自由にお話しください。おそらく、食に芸術性を認める基準を見つけようと努力している人たちへのメッセージではいかがでしょうか。

私の考えでは、食の芸術性を認める基準は、食が残すべきものは想像力をかきたてる記憶であり、自分が経験したと思う体験の内側に成長させるものでなければならないという考え方にある。もし、あなたが何かを食べたときに、記憶や思い出となるような想像力が内面に芽生えなければ、それはあまり質の良いものではなかったということになる。私にとっての基準は、料理の質、質の高さ、つまり芸術的な質とは、思い出となり、共有となり、時間が経っても続くような和気あいあいとした内なるイメージを育むことである。最もシンプルで日常的な料理、最もベーシックな商品にも芸術性はあり得るし、最高級の料理にも芸術性はあり得るが、私にとっての基本的な基準は記憶である。料理の芸術性というのは社会的な概念であって、私的なものではない。もちろん、他の芸術のように意見が分かれ

たり、あるものは芸術であり、別のものは芸術ではないと考える人もいるので、全員が同意するということではないが、少なくともこのような価値観を共有する人々のグループは存在しなければならない。つまり、私にとっての料理という芸術は、想像力と記憶を育み、それを語り、共有することに關係する質の認識という価値観の共有なのだ。カントが言ったように、美の認識には何よりもまず他者の同意が必要なのだ。

ペルッコ教授、ありがとうございました。おかげさまで素晴らしいインタビューになりました。いつか日本語の字幕をつけたいと思います。

では UNISG のホームページに掲載しましょう（笑）。

あとがき ——まとめに代えて——

本報告書は、食文化の芸術的価値に関して、共同研究会に参加したメンバーが各自の研究テーマに即して多角的な視点から行ってきた研究成果を取りまとめたものである。個別的な事例研究が中心となるため、何か統一的な芸術性の基準を求めようとするものではない。しかしそれぞれの内容を通読していくと、食文化のさまざまな要素の中に芸術的価値を認めることのできる点があることは間違いないと確認できたといえる。

個別報告の中身について少し振り返ってみよう。

まず、冒頭に置かれた大石和男氏の報告から紹介する。これは、文化庁の調査官としての立場から、食文化の芸術性について、「美味しさ」という概念を軸に真正面から取り組んだ労作といえる。芸術の概念や美に対する考え方の変遷、五感の活用などといったさまざまな論点から、食文化における芸術性の問題が深く論じられている。

これに呼応するのが、報告書の末尾に掲載された、石田雅芳氏によるイタリア食科学大学の初代学長のカパッティ教授と現学長のペルッコ教授へのインタビューの内容である。食文化研究の世界的大家であるお二人が、いくつかの論拠を挙げて食文化の芸術性について論じている。特にペルッコ教授は、20世紀初頭イタリアの未来派の芸術運動やアメリカの哲学者ジョン・デューイの主張などを挙げながら、料理に芸術性があることを明確に断言しており、これは芸術的価値という概念を食の分野に広げるにあたって大きな援護射撃となるであろう。

これに対して、他の研究会メンバーの報告は、それぞれ自分の専門的研究領域に即して、食文化における芸術性の存在を論証しているといえる。

橋爪伸子氏は、和菓子における芸術性を、菓子を作る側の美意識、菓子を飾る行為に伴う美意識、菓子を消費する側の美意識という視点から、各種の史料に基づいて実証的に論じている。

橋本素子氏は、茶研究の領域から、日本の中世から近世にかけて人々が茶に何を求めるのかという問題設定に基づき、色、味、香気、形状について、史料に基づいた実証的な報告を行っている。

次に編者である南直人は、フランス料理を例として、料理における芸術性といえるものが、中世から近世、近代、現代への社会や文化の歴史的変遷の中で徐々に形成されていった経緯を跡づけている。

湯澤規子氏は、地理学における食研究の動向に触れつつ、「文化的景観」という視点から食文化と芸術性の関係を探ることを提言している。

中澤弥子氏は、調理学という学問分野と芸術性との関係について探索し、従来の調理学研究の分野において芸術的観点が欠けていたこと、それにもかかわらずその観点が実は重要なことを論じている。

宮田繁幸氏は、無形文化財として定まった位置づけを得ている芸能の分野において、その芸術性がいかに説明されてきたのかについて、過去の事例をもとに探究し、最近の具体的な例として古典落語と浪曲語りを取り上げて解説している。

最後の石田雅芳氏によるイタリアの食文化研究者のインタビューについては、すでに上で紹介済みであるが、立命館大学食マネジメント学部の学部長として多忙を極める中で、イタリアまで出向いて貴重なインタビュー記事を作成されたご苦労に対し、この場をお借りして深く御礼を申し上げたい。

以上を通観してまとめると、それぞれの報告内容は、食文化に芸術的価値を認めうるかどうかという問題設定に対して、直接的ないし間接的に肯定的な回答を導き出しているといえるだろう。もちろん食文化という対象はきわめて幅が広く、すべてに芸術性が見いだされるわけではないことは自明であるが、ペルッロ教授が示唆し、また中澤氏も問題提起しているように、家庭料理のような日常的に展開される食行為にさえ芸術的価値が見いだされるとすれば（「民芸運動」にみられるがごとく）、食文化における芸術性を否定するような考え方は決して成り立たないことは明白である。

報告書を刊行するにあたり、この食文化の芸術的価値に関する共同研究会の研究成果が、今後、食文化の個別事例を無形文化財として（さらに重要無形文化財も射程に入れつつ）、登録・指定していく際に、その芸術的価値について考察するためのひとつの足掛かりになることを期待して筆をおきたい。

（2025年2月27日 南直人記）

令和 6 年度 文化庁と大学・研究所等との共同研究事業
「食文化における芸術上の価値等に関する調査・研究」

令和 7 年（2025）3 月 10 日

立命館大学食総合研究センター
〒 525-8577 滋賀県草津市野路東 1-1-1
立命館大学びわこくさつキャンパス内
