

# 現代のイタリアにおける農村観光のパラダイムについて : その形成に至るルーツの発見

|     |   |
|-----|---|
| 著者  | 玉置 桃子   |
| 雑誌名 | 研究論集  |
| 巻   | 103   |
| ページ | 41-55   |
| 発行年 | 2016-03   |
| URL | <a href="http://id.nii.ac.jp/1443/00006010/">http://id.nii.ac.jp/1443/00006010/</a> |

# 現代のイタリアにおける農村観光のパラダイムについて

— その形成に至るルーツの発見 —

玉 置 桃 子

## 要 旨

現代のイタリアにおける農村観光には、ガストロノミーの概念が深く関わっている。観光者の明確な旅の目的が、食の味覚に関わるガストロノミック体験にあるからだ。食の味覚とは紛れもない生産地の美味であり、味覚の基準は法規で明瞭化されている。すなわち、農村観光とは、味覚の固有性と真正性を基盤に構築された新しいツーリズムのパラダイムであると考えられる。こうしたパラダイムとガストロノミーの概念との関係性は、実は二千数百年以上も前に明示されていたと考えられる。古代ギリシャ時代に提起されたガストロノミーの要素を探るために、紀元前4世紀半ば頃に記されたアルゲストラートの詩編を分析し検討した。そのことにより、提要されたガストロノミーの要素が、現代のイタリアにおける農村観光の発展に関わる要須な概念の起源であることを探求した。

キーワード：農村観光、ガストロノミー、バンケット、アルゲストラート

## はじめに

21世紀を代表するイタリアのツーリズムとして、アグリツーリズム<sup>1)</sup>、エノガストロノミックツーリズム<sup>2)</sup>、ワインツーリズム<sup>3)</sup>などの農村観光が挙げられる。イタリア全土の特色あるワインや郷土料理に関心を寄せる国内外からの観光者の増加によって人気を博している。地域の文化や歴史の学習、自然の中での散策やスポーツ、祭事の参加、ワイナリーの訪問や試飲、ワインを含めた地産品の購入など、これら複数のエレメントは農村観光の重要なアトラクションである。そして、多くの観光者を魅了するのは、地産の食材を利用した伝統的地域料理であり、その味覚に調和したワインを賞味することすなわち、美味の発見と体験であろう。イタリアの農村は今や重要な観光地になり、この四半世紀の間に農村で休暇を過ごす習慣がイタリア国民のみならず外国人観光客にまで広がり、農家民宿、農家レストランが広がった<sup>4)</sup>。こうした農村観光について特筆すべきことは、観光者の明確な旅の目的が食の味覚《美味》に関わるガストロノミック体験にあることだ。これは、観光者が産地の味覚に関わる固有性や真正性を学び体験することである。味覚には地域ごとに特色があり、それは紛れもない生産地の美味で

あり、加えて味覚の基準は法規<sup>5)</sup>で明瞭化されている。すなわち、農村観光とは、味覚の固有性と真正性を基盤に構築された新しい観光のパラダイムであると考えられる。

こうしたパラダイムには、ガストロノミーの概念が深く関わっていることがわかる。故に、この概念の把握が肝要であるのだ。玉置(2014)は、ガストロノミーとは、辞書的な定義によれば、美食術あるいは特定の地域の料理であるが、16世紀以降の食文化の変遷を経て、現代のイタリアにおけるガストロノミーを示す要素が、①食の美味、②食の安全性《体に良い》、③食の明瞭化《生産履歴》であることを検討した<sup>6)</sup>。だが、この概念のルーツには触れていない。古代にガストロノミーの用語が存在したかどうかは定かではない。しかし、紀元前4世紀頃、アルゲストラートという詩人が、旅をしながら会得した料理法や食材についての知識や体験を記したとされる詩編を残している。19世紀にこの詩編は、Domenico Scina (1842)によって伊訳され、“Gastronomia di Arghestrato, アルゲストラートのガストロノミー”というタイトルで出版される。Scinaによれば、アルゲストラートは、詩編の表題を“Gastronomia, 美食術”あるいは、“Gastrologia, 美食学<sup>7)</sup>”としたということだ<sup>8)</sup>。このことが示すように、ガストロノミーの用語は古代ギリシャ時代にはすでに認知されていたと考えていいのであろう。加えて、この時代には、彼の作品のような料理や料理法を題材にした詩が賞賛に値する評価を受けたという。シチリアの文化、とりわけシラクザーの文化はアテネのあらゆる社会階層に知れ渡り、一般的にそれがエスプリを交えて表現されれば、より洗練された作品であると評価された<sup>9)</sup>。しかし、Scinaは、アルゲラートの詩のそれは、他の詩人の作品と同様の評価を受けなかったばかりか、エスプリではないただの言葉の遊びにすぎないなどと、当時は冷笑的な批判を浴び、彼の詩はある意味不遇であったと述べる<sup>10)</sup>。アルゲストラートがアテネに向けて放った意図的で痛烈な揶揄は、人々にとっては自身に向けられた侮蔑としか理解されなかったのであろうか。Scinaは、彼の詩が快樂、晚餐、過食な食卓という名で呼ばれ、いち早く悪ふざけというレッテルを張られたと説明する<sup>11)</sup>。アルゲストラート自身は、自然の中、胃や喉で感じるものをより深く知るために、物語る主体が体感した出来事を旅行者に重ね合わせ語らせるが、アテネでは一端の有名料理人気取りだと酷評を招く<sup>12)</sup>。しかし後に詩編は、二人の友人たちであるMoscaとCleandroに献呈され<sup>13)</sup>、彼のこれまでの食に関する知識や経験の継承という意味を果たしている。独りよがりの視点からではなく、俯瞰的で網羅的な視点を利用して、ガストロノミーの構想が示されているように思われる。断片的にも詩を読み解くことは、そのルーツがアルゲストラートの詩編を自身が彫琢するための行為にあることを確認することであり、同時に、ガストロノミーの語義を明らかにする必要な方法であると考えられる。

詩人にして料理人であったアルケストラートは、古代ギリシャの最盛期である紀元前4世紀中頃、植民地であったシチリアのジェーラに生まれ、地中海の美食を求めて漫遊し、長詩『ガストロノミア』を著した、ということだ<sup>14)</sup>。だが、Scinaは、彼がシチリア人であったことに

ほぼ間違いないが、出身地がシラクーザかジェーラであったかは定かではないとする<sup>15)</sup>。いずれにせよ、詩編は、散文ながら機知に富んでおり、美味な料理や食材の優美さを賞賛し、その歓びを友と分かち合いながらシチリアを旅するという内容である。これは一見、現代の農村観光にも通じる古代のガストロノミック体験を思わせる。だが最も注目すべき点は、アルゲストラートがシチリア人であるかぎり、彼の喝破するガストロノミーがイタリアから古代アテネに向けて発信されたと考えられる点に置かれる。

本論では、まず、古代ギリシャ時代の食の概念や食にまつわる儀式的な背景を明らかにすることで、この散詩の社会的背景を知る手掛かりにする。その上で、アルゲストラートが詩編に構想するガストロノミーとは如何なるものであるかという点に着目する。最後に、詩編に提起されるガストロノミーが2千数百年以上かけて現代の農村観光というパラダイムに蘇り、実はそれこそがパラダイムのルーツであるとする可能性が明かされれば、現代の農村観光の意義を確認する有力な証となり得る。本論はその問題を探ることについて、若干の考察を加えようとするものである。

## 1. 食の概念—古代ギリシャ時代

古代ギリシャ社会に浸透していた食の概念とは如何なるものか、また食の重要な儀式とされるバンケットの社会的意義への問いについても考えていきたい。

古代ギリシャの詩人 Esidio によれば、先史時代の食べ物は、神を崇め祭るための重要な供養物としての役割を果たし、食することは不死の神と死を免れぬ人間との共通の営みであるとされていたという<sup>16)</sup>。すなわち、食物を神に献上することは、人間の揺るぎない信仰心の表象であり、儀式を重んじる社会構造を示す行為であったのであろう。食することにおいては、神と人間との関係性が同質的な位置付けと計っていいのか判断し難いが、少なくとも神という聖なるものが質的には異なる存在としても、人間世界の俗的な時空間にあったということにおいて同質的であったと考えられるかもしれない。ともすれば、神という存在は人間とは時空間を共有せず、異次元の世界で唯一絶対的な対象であると認識するが、食するという共通の営みが、神と人間との境界線を曖昧にし、神を人間の領域に引き入れようとするシステムとして機能していたのかもしれない。しかし、この点を神への信仰心と食べ物との関係性から見れば、その境界線には常に神が介在すべきものとしてあったとされる<sup>17)</sup>。すなわち、両者には食を伴にする食卓の一員としての同質性があつたかもしれないが、人間による神への食物の献上という儀式的な観点から考えれば、神は質的に異なる存在であり、両者にはあくまで律すべき上下関係が敷かれていたと考えられる。しかしながら、こうした神と人間とのいわゆる複雑ながら均衡のとれた関係性が保たれていた状況に変化が現れたことを示唆する一説がある。ギリシャの詩

人 Callimaco がギリシャ神話のデメテルに捧げた賛歌から推察すると、

(前略)・・・神はペラスゴイ人が献呈した森をこよなく愛していたが、この神聖な森の最高に美しい木々をエリジットーネという名の王子と彼が率いる20人の仲間が打ち倒し始めた。(中略)神は怒り、エリジットーネに厳罰を与えた。その罰とは、どれだけ食べても食欲が絶え間なく襲う病であった<sup>18)</sup> (中略)・・・

この神話は、神への背徳的行為によって神の逆鱗に触れた者は、懲らしめの対象になるとする、言わば神が下す人間への判決を示すくだりである。ここには、もはや神が人間と同じ時空間で共存する一員として存在するのではなく、絶対的な権力で人間を見下す異質な存在として表出されている。注目すべきことは、神が人間に与える罰の表象が食べ物の過剰摂取が引き起こす病とする点である。これは、人間の神への信仰心と節食との崇めるべき関係性を逆説的に問うものであろう。先史時代、ギリシャの農夫が毎日食していたとされる食べ物は、脂肪のない調味料で味付けされたマーサと呼ばれるピッツァ型の大麥フォカッチャである。ギリシャ人の節食を示す最もシンプルな食べ物である<sup>19)</sup>。それ以外にガレットと呼ばれる細長い粒の食用のブドウや酵母のパンと甘いものが一般的な食事であった<sup>20)</sup>。こうした控えめな食事は、血のしたたる狩猟の肉を食べる以前のことである。ギリシャの医学者である Ippocrate, [前460頃—377頃] は、その後牛肉だけではなく海魚、豚肉、羊肉、あげくは犬肉までが生贄の機会に消費され、必要であれば、猪や兎、狐などのありとあらゆる狩猟の肉も添えられたという<sup>21)</sup>。文明の大進化には及ばずとも狩猟技術が進化した結果、人間が大量の食にありつき、食への欲が加速され食生活に変化が生じたとする経緯は容易に推察できる。だが、先史時代の食べ物とは、神に捧げる供養物であり人間の食欲を満たすものであった。つまり、日常の食生活は、献上する供養物で成り立っていたと言えるであろうし、供養物は人々の食生活の表象であった。こうした食の原点とも言える状況を踏まえた上で論考を戻せば、神が下したこの人間への罰が意味するところは、大食漢は大罪であり神聖なる食べ物への冒瀆となり、人間が自らを滅ぼす起因となるとする教示であろう。このことは同時に、多大な量の供養物は、より以上の神への崇拝を意味するものではなく、むしろ戒めの対象であるとする含蓄であろう。なぜなら、食を介して共生する神との関係性を考えれば、それは神をも滅ぼす結果に至るからである。

先史時代の社会とは、神と人間との儀式を基盤に構築されていたことは確かであろう。その社会を概観すれば、共生のための暗黙のルール、すなわち神が定める規範を人間が違えれば神がそれを戒める構図が浮上する。しかしながら文明の進化で、供養物の内容や量において変化が生じた根源には、紛れもなく人間の食への貪欲さが見え隠れする。つまり、人間の食生活はもはや神の規範を逸脱したところに置き去りにされたと捉えていいのかもしれない。大量の供

養物を献上すれば、《人間が消費すれば》、それが神への崇拝の価値尺度に結びつくという、こうした考えの背景には、食するという神との共通の営みを盾にとり、現実には生活の享楽を求めようとする人間の言い訳ともとれる在り様が映し出されているように思われる。当時のバンケットというフィルターを通してこの点を再考したい。

## 2. バンケットについて

古代ギリシャ人の食生活を考える際に、その概念と“banchetto, バンケット”とは密接な関係がある。バンケットとは、先史時代では神と人間とが近く寄り添う食卓を表す概念であった<sup>22)</sup>。メソポタミアの古代住民の間では、原則は神のための、あるいは、個人の食事や夕食を意味するが、厳正な儀式を伴うおびただしい原典で構成され社会構造の中心的な食事の形態であったとされる<sup>23)</sup>。それ故2世紀、ギリシャの地理学者パウサニアスは、先史時代の人間はその公正さや信仰深い言行により神の客人であり、神との宴のための会食者とされていたと言う<sup>24)</sup>。ところがそれ以後、人間はもっと多くの供養物を神に捧げるようになり、秤しれない脂肪分が詰まった肉やその内臓を食べ、子孫を増やすために妻をめとり、死すべく者として働くことを余儀なくされるようになった<sup>25)</sup>。すなわち、文明が進み人間が節食を忘れて貪欲になることで、神と寄り添う神のための食卓の会食者ではなくなったと考えられる。バンケットは、人間が飽食と化した時点で神との共生のための食事としての意義を失い、そこには神と人間のそれぞれの領域で行うべき明確な境界線が成立したと考えられよう。

### 2.1 詩人オメロス（前8世紀頃）のバンケットについて

ギリシャの詩人ホメロスはこう記す。

オリュポスの山では、バンケットというものは、神の好ましい気晴らしであるのに、人間のバンケットは毎日昼食から日没まで開かれ、そこですべての人に割り当てられる昼食に酔いしれているという。そこでは、神々の食べ物とされていて人が食べると不老長寿になると言われる物を食したり、神々が飲む生命の酒を飲んだり、音楽を聴きながら会話をしたりして日常の不安や心配を払拭し、彼ら自身で自らを再生させているのだ。バンケットはまさに人間の無責任な幸福感のシンボルであり、ギリシャ人は神の生活を悪戯に永続的なバンケットに置き換えていた<sup>26)</sup>。

さらに、先述したデメテルに捧げたギリシャ神話の続きであるが、神は愚劣な行為を止めぬ

頑な君主に対してこう答えている。

(中略)・・・ならば、おまえは木を切り倒してここに家を作り犬を飼うがいい、そこでいつも宴会をすればいいのだ。神がそう言い放ったとたん、エリジトーネに災難が降りかかったのだ。彼は恐ろしいまでの執拗な食欲に見舞われ、どれだけ食べてもまた新しい欲が湧き上がりついには重篤な病に倒れてしまった<sup>27)</sup>。

つまり、この時代に行われていたバンケットは、もはや神と人間との間に寄り添う意義が失せた人間のためだけの卑しい営みに成り下がっているということである。それ故、愚か者には神が直接手を下さずとも、自らが飽食のための宴会を繰り返すことで身を減ほせばいいという、人間が犯した罪《飽食のためのバンケット》そのものを罰《飽食による病》とする複雑な因果関係を示唆している。

## 2.2 詩 Crono が示す先史時代のバンケットについて

紀元前5世紀の喜劇作家である Crono は、先史時代のバンケットについて、つまり、人間が神の客人として営まれるバンケットの様子をこう記している。

今、ここに記そう。元々神が人間に与えた生命の源は、まずもって※手を洗うための水と同様、万人のための平和であった。大地には畏怖も病気もなく、食物は自然に生まれていた。※せせらぎにワインが流れ、大麦や小麦のパンは、人間が白い方のパンを好むのかどうか、口の中に入れてもらえるように口元で競り合っていた。魚は家の中に入り、油であげられ食卓に出されていた。日常の食べ物は、長い川底を這ってスムーズに動き、温かい肉片を引きずっていた。(中略)皿の底からはデザートが顔を見せていた。牛乳で作られたクルトンが添えられ、ローストされたひばりは、喉を通り過ぎ、ホカッチャは顎の周りで豪快に噛み砕かれていた<sup>28)</sup>・・・(略)

※ 紀元前3千年期から2千年期の後半頃、シリアやメソポタミアの領域では、食前食後に手を洗う習慣があった<sup>29)</sup>。

※ エジプトのワインに関しての歴史資料記述において、フェニキア人の領域にはワインが蜜蝋の水のように流れていたと記されている<sup>30)</sup>。

こうした Crono の節食を形象化した描写で、先史時代の健康的な食生活がイメージできる。

有史時代に至り、飽食を生むバンケットへの在り方に一石を投じる描写とも言える。ここで、神と人間との神聖なる行事であるバンケットと儀式的な意味が欠落した飽食のバンケットに関わるガストロノミーの要素について考えてみたい。先史時代のギリシャでは、Crono が示す通り、シンプルながら豊かな食事の内容やまた節食という健康的な食の在り方が見受けられた。すなわち、食の美味としての要素や健康に良いとする要素を備えるガストロノミーは存在していたと言える。だがそれ以降、変容したバンケットには同様の要素を捉えることは困難であろう。そこには、華美な料理を貪り食う人間の本性があらわになった形象しか想定できない。貴族あるいは裕福な層が盛大に催すバンケットは、その規模の大小こそが彼らの権力に相応する基準であった<sup>31)</sup>。確かにこうした観点から見れば、客人に美味な料理を振る舞うことより、料理の数や食卓の華美を競うことの方が重要であったことが推察できる。実際、広場で盛大に行われるバンケットには、一般市民も恩恵を受けようと群がり飽食を繰り返していたという<sup>32)</sup>。だが、ホメロスの詩が示すように飽食の末路が病である。これは、現代人にも通じる重大な健康被害を齎す元凶と言えよう。ガストロノミーの概念において、健康的で体に良いという要素は確認できるが、それと対峙する病という負の要素は存在しない。すなわち、人間の領域だけで行われるバンケットには、おそらくガストロノミーを決定付ける要素は存在しなかったと考えていいのであろう。この点について、アルゲストラートの詩を手がかりに一考を加えたい。

以上のように、バンケットに関わる食の概念を辿ってみると、一方にはガストロノミーの要素から逸脱した食の内容や量に関わる重大な問題があったと言える。また他方には、Cronoの言葉において、バンケットにおけるワインと食事との関係性である。先史時代では、ワインは神への献酒であることから、ストレートで飲むことは許されず、冷たい水か白湯で薄め、加えて食事中に飲む慣習もなかったという<sup>33)</sup>。現代のイタリアでは、ワインは食事とともに楽しむ飲み物であるが、これは少なくとも先史時代以降に始まった習慣ということになる。詩編においては、アルゲストラートのワインに対する考え方や独自の関心が如何なるものであるかという点に触れる。彼による美味の提起が、現代のツーリズムに関わるガストロノミーのルーツであると可能性を確認するために、以下ではその散詩に言及しつつ論を進めていきたい。

### 3. アルゲストラートの散詩における背景

ここまで、古代ギリシャの食の概念、それにまつわる慣例としてのバンケットの意義、バンケットを介して問われるガストロノミーの要素を概観してきたが、詩編では、アルゲストラートが当時の食やワインについて、あるいはバンケットに対して、何を是としあるいは批判の対象にしたのであろうか。また、彼によるガストロノミーとは一体何を意味するものであるのか、これらについては、散詩の断片を概訳することで理解したい。



### 3.1 地域固有の食材に対する評価

詩の冒頭に以下の言葉がある。

Quanto conobbi in viaggiar mostrando  
A Grecia tutta, ove miglior si trova  
Ogni cibo dirò ogni liquore<sup>34)</sup>.

ギリシャの人たちに知ってもらいたい、私自身旅をしながらあらゆる所にどれほど素晴らしい食材がありそれに合った飲み物があるかを知ったことか。

当時のアテネの人々がシチリアの食文化に関心を寄せていることを意識しているのであろう。自らをギリシャからシチリアを旅する旅人に見立て自身の過去の経験を語るといった技法により、第三者に旅先で証明された美味の素晴らしさをリアルに伝える効果を生み出している。以下は、各地域での名産物をあげその美味を讃えている。

Lodo ogni Anguilla, ma la più squisita  
É quella, che si pesca dello stretto  
Nel mar, che Beggio di riscontro guarda  
O di Messina abitor felice<sup>35)</sup>.

恵まれた近隣の住人たちよ。どこの鰻でもそれぞれの味覚があつてうまいものだが、一番美味な鰻は何といってもメッシーナやその対岸にあるベッジョの海峡で釣れたものだ。

Se unqua de'Carrii in Taso giungi, avrai Grosse le squille,  
ma di rado in piazza  
Si possono comprar; d'Ambracia il mare,  
E quel di Macedonia assai ne appresta<sup>36)</sup>.

ターズのカーリあたりに行けば、大きくて立派なしゃこが入るだろうが、広場の市場では減多に買うことはできない。アンブラッチャやマケドニアの海で獲れるしゃこはかなり評判が高い。

Pesce è malvagio il mormile di spiaggia,  
In alcun tempo non si trova buono.  
Se nella primavera, soggiunge Lincero, puoi  
Comperare l'amia,  
L'amia in autunno quando son calata  
Ver l'ocaso le Plajauli  
Il muggine è gustoso a meraviglia  
Sull'entrar dell' inverno<sup>37)</sup>.

魚は季節によってうまいものがないときはあるが、まるで海岸近くで獲れるようなモルミレ《小ぶりの鯛のような魚<sup>38)</sup>》を高く売るなど許しがたい。

春、リンチェッロではアイマ《古代魚であろう》を買えるが、秋にはブラジャウリの西方に行くほど値段が下がっていく。冬の初めのボラは驚くほど美味しい。

Ottimi polipi in Caria e in Taso; molti Ne nutre e grossi per lo più Corcira. ...i calamari nella Pieria e ad Ambracia...le sepioline tra Abdera e Maronea ad Abido, le ostriche...a Pario i granchi...a Mitilene i pettini...a Messina nello stretto enormi sono le conchiglie...ad Efeso telline...a Calcedone le ostriche...<sup>39)</sup>

最も美味なたこはターズやコルチーラで見つかるが、コルチッラのものの多くがもっと太って体が大きい。・・・ピエリアやアンブラッチャのヤリイカ・・・アブデラとマロネアにある紋甲イカアビドの牡蠣・・・パリオの蟹・・・ミティレーネの帆立貝・・・メッシーナ海峡の広範囲で獲れる貝類・・・エフェーズの二枚貝、カルチェドーネの牡蠣・・・

以上、旅の実体験による情報であろう。あらゆる地域の海で獲れる魚介類に対してその季節ごとの美味や固有性を讃える描写が多く見受けられる。シチリアの海産物をアテネに向けてアピールするかのごとくである。時には、たわいもない魚を高価な値段で売りつけようとする悪徳業者の姿も想定できる。シチリアの名産地を熟知した人間にしか知り得ない情報であろう。

また、ホメロスの時代ギリシャ人が盛んに食した物に魚肉があるとはいうものの、この時代のアテネの住人は血の滴る狩猟の肉を食う習慣があった。それ故、地域ごとの新鮮かつ淡泊で栄養化の高い美味な魚介類やシンプルな料理法への賛辞は、言い換えれば、アテネでの肉食過食の習慣に対する彼なりの皮肉を込めたメッセージと捉えられぬことはない。その点を示唆するフレーズを次項で見つけたい。

### 3.2 バンケットに対する考え方

Di vivande squisite unica mensa  
Accolga tutti, ma di tre o di quattro  
O di cinque non più sia la brigata:  
Perchè se fosser più cena sarebbe  
Di merocenari predator soldati<sup>40)</sup>.

美味な料理が並ぶ素晴らしい食卓は多くの人を引き寄せるが、その人数は3人か4人、5人までだろう。それ以上になればただのバカ騒ぎの連中にすぎない。というのも、もっと大がかりな夕食になれば、食肉目当ての傭兵の集団であろうから。

L'arcade encrifa ancor degno è di lode  
Nato dal fior della farina: in piazza  
L'illustre Atene poi venal prepara  
Pane eccellete: ma diletto a cena  
Ti darà quel, che dal teglion si cava  
Bianco, vistoso, di color splendente  
Nell'Eritrea città ferace d'uva<sup>41)</sup>.

アルカディア人が賛辞する象徴的なものは、小麦の花から生まれるものだ。アテネの市場には、金で取引される特別なパンが売られている。しかしエリトリアの町では、鮮やかな純白の色をしたブドウを使って自分たちでパンを作り釜で焼く。その作業から解放されることこそ真の夕食の喜びであろう。

仰々しいバンケットが公の場で行われる際、一般の人たちもこぞって招待されて食卓につくのが当時のアテネの慣例であった。食事目当ての大勢が集まり賑々しく大量の食を消費する光景である。これはあるべき食卓の姿ではない。食卓の人数はせいぜい5人までで、無駄な人数での食卓は無意味な食卓と化すとするアルゲストラートの明解な考えであろう。

また、先史時代のアルカディア人は小麦の花やブドウの実を慈しみ、それらを使ってパンやガレットを作った。紀元前4千年頃、パンは小麦と水と少々の塩を手でこねて作り、釜で焼き上げていた<sup>42)</sup> こうした手作業で得られるパンの美味は、お金で買うそれとは比較にならない尊

いものであるとする、彼の利便的な食生活に対する否定的な考えの表れと解釈できる。

### 3.3 料理法についての考え方

以下、アルゲストラートが最も良好な料理法であるとする描写である。新鮮な食材も重要であるが、その食材を活かす料理法はシンプルであるべきとする考えが示されている。

Ma quell che ha carne dilicata e pingue  
Basta soltanto che di fino sale  
L'aspergi, e l'ungi d'olio, perchè tutta  
Tiene in sè la virtù di bel sapore.  
Gli stessi interi, con tutte le squame,  
Arrosti acconciamente a lento fuoco,  
E poi con acqua e sale a mensa reca<sup>43)</sup>.

だが、繊細で淡泊な魚の身はただ塩と灌水、少量のオイルをかけるだけで充分だ。身や鱗すべてに栄養分と芳香な味覚が備わっているから、そのまま弱火で焼いて、塩と水をかけて食卓に。

Se di poi tu giungi  
Nella santa città della famosa  
Bizanzio, allora del salume orèò,  
Un pezzetto per me mangia di nuovo  
Che veramente è saporito e molle<sup>44)</sup>.

君がかの有名な聖地である東ローマ帝国に行けば、塩漬け肉に出会うであろうが、少しずつ食べてみると思いのほか美味で柔らかい。

こうした塩漬け肉のような作り置き料理法もシンプルな料理法の一つである。彼にとって加工食は、一方で客人に即座に振る舞えるシンプルで美味しい食として評価できるものであり、他方で、少量で美味を感じられる栄養価の高い食としての対象であったのであろう。

### 3. 4 ワインについての考え方

Quando l'ultimo nappo a Giove sacro  
Liberator colmo ti rechi in mano,

Candido fior l'umida chioma, vino  
Che la cinta di mar Lesbo produsse.  
Anche il vin lodo, che vi nasce in Biblo  
Città vetusta di Fenicia santa,

Ma a quel di Lesbo pareggiar nol posso.  
È ver, che, a bere del biblin se pria  
Uso non sei, nel punto che lo gusti  
Più del lesbio parratti odor spirante,  
Soave odor, che da vecchiezza prende:  
Ma bevendolo poi vedrai che molto  
Quello di Lesbo il vin di Biblo vince,  
Parentoti dettar son già di vino  
Ma d'ambrosia il sapor, l'odore e il gusto:  
Che se qualche ciarlón tronfio cavilla<sup>45)</sup>.

聖なるユピテル<sup>46)</sup>に最後の酒杯を捧げれば 君は至福の時を迎えるのだ。

海に浮かぶ帯状のレスボス島では、湿った木の葉に純白の花が付きその実でワインが作られる。古代の聖なるフェニキア人の町ビプロで生まれたワインもまた同様に賞賛に値するものだ。

レスボス島のワインと比較する蘊蓄はないが、最初にビプロのワインを飲むと、これまで味わったことがないより以上の香しい香りや熟成した甘美な香りを味わうだろう。飲むほどにビプロのワインには、レスボスのワイン以上の価値があることがわかる。というのも、すでにビプロのワインには、ワイン本来の素質が備わっているからだ。神々の飲み物としての芳香な味覚は、思い上がったおしゃべりな連中が蘊蓄を垂れるようなものではない。

断片的ではあるが、アルゲストラートがワインについて何を思い、何を発信しようとしていたかという点が垣間見える。つまり、バンケットが神聖化されていた時代の献酒としての気高いワインが、文明の進化と共に人間の饗宴の飲み物に貶められた現実の悲哀がこもった感懐である。ワイン本来の意義を遡源するメッセージであろう。

#### 4. まとめ

本稿を以って、アルゲストラートの詩編を検討することで、表面的に読み取れる内容の奥に彼の食することへの提要が隠されていることを理解した。これこそが、彼がこの時代に構想したガストロノミーの要素である。アルゲストラートが声高に訴えたかったのは、いたずらにアテネの人を揶揄することではなく、かの地に向けてガストロノミーを発信することであった。彼のエスプリによって、ガストロノミーの意味を取り違え、体たらくに陥った人々への鑑戒が明確になった。

アルゲストラートは本来、人間にとっての正しい食のあり方、つまり素材の生産地や素材の選択、その料理法がいかに重要であるかを十分理解していた。その点を踏まえた上で、彼がガストロノミーに提要する要素は以下であることを導き出す。

- ① ガストロノミーとは、地域固有の美味であり、産地が明瞭である必要性がある。
- ② ガストロノミーとは、限度を超えた脂っこい素材ではなく、体に良いものを使用して作られ、適度な量で楽しむ味覚である。
- ③ ガストロノミーとは、素材そのものの味覚を活かしたシンプルな料理法である。

つまり、ガストロノミーとは？という問いに対して、その概念は古代に解き明かされていたと考えられる。そして、21世紀のイタリアにおける農村観光の発展を支えるパラダイムとして必要とされる概念に結実したということである。言い換えれば、ガストロノミーは、古代ギリシャ時代から現在に至るまでその変遷はあったとしても、水面下で引き継がれてきた。そして、人間のための食にとって、あるいはそれを資源とする観光にとって重要な概念として蘇ったと位置付けることができる。つまり、イタリア各地の固有の食材やワインを購入しあるいは地域料理を食するために、国内外から多くの観光客を集めるツーリズムの核となるのが現代におけるガストロノミーである。観光客は、産地偽装のない本物の味覚を求め農村観光でのガストロノミック体験を行う。食だけではなく農村という自然環境でのさまざまな体験もツーリズムの重要なアトラクションであるが、自然環境の享受を包括した地域食の固有性と真正性の魅力こそが農村観光の最大公約数である。

注

- \*Domenico Scina の訳書において、Arghestrato (Archestrato) 両者の表記 が認められる。本論においては、アルゲストラートと表記する。
- \*Scinaの訳書に収められたアルゲストラートの詩編の数字は、頁数ではなく彼が残した詩編の番号であろうと考えられる。
- 1) 観光客を受け入れる農家、あるいは農業法人で、宿泊施設、レストラン、農業体験・文化活動を営業する。85年に法律第730号法、アグリツーリズム法が成立。宗田好史『なゼイタリアの村は美しく元気なのか』学芸出版社、2012年、18頁、29頁。
  - 2) 田舎の自然環境の中で地域固有のワイン (eno) や地域料理の美味を享受する複合的な要素を備えた観光。玉置桃子「イタリアのエノガストロノミック・ツーリズム 文化的構造についての一考察」『大阪観光大学観光学研究所報』第16号、2011年、33-40頁。
  - 3) 地域のワイナリーが年間を通して開催するワインに関わるイベントを享受する観光。玉置桃子「イタリアにおける観光のガストロノミーの概念について」『日本観光研究会全国大会論文集』、2013年、101-103頁。
  - 4) 室田好史『なゼイタリアの村は美しく元気なのか』学芸出版社、2012年、3頁。
  - 5) 地理的表示の保護制度（消費者を守り貿易の透明性を具体的に示す支援策として、ヨーロッパ連合法で定めた法規）。Giuseppe Anelli, *il turismo enogastronomico*, ARANCE, 2007, p.9.
  - 6) 玉置桃子「イタリアにおける現代のガストロノミーについての考察」『関西外国語大学研究論集』第100号、2014年9月、221-235頁。
  - 7) -logiaはギリシャ語の語源の「論議」「表現」「学説」「教理」の意を表す造語要素。池田廉編『小学館伊和中辞典』、小学館、1983年、819頁。
  - 8) TRADOTTI DA DOMENICO, SCINA(1842), *GASTRONOMIA DI ARGHESTRATO FRAMMENTI, NOTIZIE DI ARCHESTRATO*, GIUSEPPE ANTONELLI EDITORE, VENEZIA, 8.
  - 9) Scina, 5.
  - 10) Scina, 8.
  - 11) Scina, NOTE(1).
  - 12) Scina, 9.
  - 13) Scina,11.
  - 14) 尾家建生「ガストロノミーの現代的意義」『大阪観光大学紀要』第13号、2013年3月、29-36頁。
  - 15) Scina, 8.
  - 16) di Pauline, Schmitt Pantel(1996), *STORIA DELL'ALIMENTAZIONE* a cura di Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Editori Laterza, p.114.
  - 17) di Cristiano, Grottanelli, p.83.

- 18) di Pauline, Schmitt Pantel, p.112.
- 19) di Massimo Montanari, p.76.
- 20) di Marie-Claire, Amouretti, p.102.
- 21) di Marie-Claire, Amouretti, p.103.
- 22) di Pauline, Schmitt Pantel, p.114.
- 23) di Jean-Louis, Flandrin, p.10.
- 24) di Pauline, Schmitt Pantel, p.114.
- 25) di Pauline, Schmitt Pantel, p.113.
- 26) di Pauline, Schmitt Pantel, p.114.
- 27) di Pauline, Schmitt Pantel, p.112.
- 28) di Pauline, Schmitt Pantel, p.115.
- 29) di Francis Joannès, p.31.
- 30) di Antonella, Spanò Giammellaro, p.59.
- 31) di Jean -Louis Flandrin, p.116.
- 32) di Pauline, Schmitt Pantel, p.117.
- 33) M.Teresa Iannelli, L' alimentazione nell' Italia Antica. Alimentazione in Grecia.  
<http://www.beniculturali.it/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/...2015/03/24>.
- 34) Scina, *NOTIZIE sulla vita DI ARCHESTRATO*.
- 35) Scina, 20.
- 36) Scina, 19.
- 37) Scina, 24.
- 38) Scina, *NOTE* (43).
- 39) Scina, 12. 19.
- 40) Scina, *GASTRONOMIA DI ARGHESTRATO FRAMMENTI..*
- 41) Scina, 17.
- 42) di Edda Bresciani, p.39.
- 43) Scina, 21.
- 44) Scina, 52.
- 45) Scina, 26-27.
- 46) ギリシャ神話のゼウスにあたる天の神。池田廉編『小学館伊和中辞典』小学館、1983年、643頁。

(たまき・じゅんこ 外国語学部准教授)