

KONAN UNIVERSITY

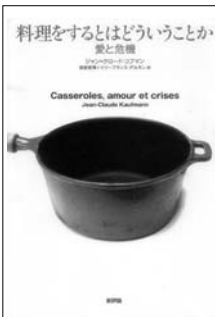
**【新刊紹介】 ジャン=クロード・コフマン著 『料理をすることはどういうことか 愛と危機』**

Jean-Claude Kaufmann, Casseroles, amour et crises (保阪幸博+マリーフランス・デルモン訳・新評論 二〇〇六年七月)

著者	石原 みどり
雑誌名	心の危機と臨床の知
巻	8
ページ	151-153
発行年	2007-02-14
URL	<a href="http://doi.org/10.14990/00002607">http://doi.org/10.14990/00002607</a>

ジャン・クロード・コフマン著  
『料理をするとはどういうことか』  
愛と危機

Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises*  
(保阪幸博 十マリーフランス・デルモン 訳・新評論 二〇〇六年七月)



石原 みどり

料理の本ならごまんとあるが、「料理をすること」についての本となると探すのはなかなか難しい。見付けたとしても「手作りのすばらしさ」を説くものがほとんどではないだろうか。食に関してますます自由になり、選択肢が広がっている現代、料理がどのように意識され、誰によってどんなふうに行われているのか、あるいはまた、料理をするとは人間にとって何なのか——そういった疑問を、善悪の価値観に基づかず、できかぎり中立的、包括的に問い、論じているものはないのかと探していたところに出会ったのが本書である。ただ、原題は *Cuisine* (料理・台所) ではなく、*Casseroles* (鍋) となっている。というのは、本書は、「料理をする」という生産行為だけでなく、「(家で) 食事する、食卓を囲む」という消費行為に

ついても、切り離せない営みとして同じだけ紙幅を費やしているからだ。もし、より原題に忠実に日本語に訳すなら『お釜・愛と危機』とでもできようか。

さて、著者はフランスの社会学者で、特に現代女性の生き方をテーマとした著作が多い。インタビュアーやアンケート調査、雑誌等に投稿される手紙の分析に基づいて論述するという方法をとる。本書も、数人の研究者と協同して、二二人に對し質問による対面式アンケート調査を行い、その結果をもとに考察されたものである。

本書は三部からなる。第一部は、西洋における食べ物と食事の歴史を文献に基づいて述べる。そして第二部、第三部でアンケート調査を分析し、回答者の生の声を随所に織り交ぜながら、現代フランスの一般的な家庭(同棲を含む)の食のあり方を考察する(ただし居住地区や階層は記載されていないので「フランスの一般的な家庭」といえるかどうかは検証がある)。一三名のうち男二名、女二〇名、年齢はさまざまで、全員が一家の料理人であるか、もしくは料理人であった。質問は多岐にわたる。「どんなふう食材を選ぶのか?」「料理法は?」「レシピは見る?」「味付けは何流?」「食事の取り方は?」「食卓での家族の振る舞いや雰囲気は?」「どんな会話をするのか?」「後かたづけは誰がする?」「こういった具体的な事柄から、料理や食事についての考え方、食における家族関係まで、実に細かい項目について質問される。そして、そのときどきの心の動きや感情についても訊かれ、また答えるときの表情や様子も分析される。

調理器具や台所機器の進歩、外食産業の発達、また男女の平等化、個人主義化の進展、こうした近代化、グローバル化が食にもたらす変化は、どこも似たような経過をたどるようだ。つまり、女性が社会に進出するとともに、家事も男女平等にすべきものだという意識が高まり、料理という「家事労働」からずいぶんと解放され——むろん現実には依然として女性に負担がかかっているが——、また、各自が自分の好きなものを、好きな場所で食べる光景が現れてきている。それは裏を返せば、かつてのように家族がきちんと揃って手作りの料理を囲むというスタイルが崩れつつあるということだ。けれども、時代や人によってスタイルが変わっても、家族あるいはカップルが共に生活をするところには、必ず「食」という営みが大きな意味をもつことは変わらない。家族における食のあり方は、ほとんど家族のあり方に等しいと。一人暮らしの場合、生活の中の食の位置が低くなるのも当然といえる。

多岐にわたる質問に対する多岐にわたる回答から窺えるのは、料理と食べ物がどれほど複雑きわまりないか、そして、いかに食が人間のあり方を左右し、人間関係を左右するかということだ。その複雑さを、筆者はいくつかの二項対立を切り口に分析してみせる。食べ物に関しては「合理性と感性」。古くは宗教的な理由から、近代以降は健康上、外見上の理由から、あるものを食べてはいけない、食べるべきではない、と規制される。人間はこのことを頭では理解し実行しようと努力する一方で、快をもたらす食べ物への誘惑に負けてしまう。

例の「分かっちゃいるけどやめられない」である。人間はこの矛盾する理性と感性とを同居させ、葛藤させ続けているのだ。なるほど、女性雑誌にダイエツト記事とグルメ記事が並んでいるのも理解できる。また、料理に関する二項は「仕事と趣味」。つまり、毎日のルーティンワークとして行う面白味のない料理がある一方で、週末や特別な日に、献立から素材選び、調理までたっぷり時間をかけて楽しむ料理とがある。そして多くの人が、どちらか一方というのでなく両方を行っている。両者は一見対立し判断しているように見えるが、実際は、どの料理のプロセスにも両方の要素が微細に入り交じっていて、家事労働としての料理にも「創造する楽しさ」はあるという（逆もしかり）。自分の経験に重ねてみても納得でき、共感するところが少なくない。

こういった当たり前の日常生活のことを、西洋思想や哲学はまともに取り上げてこなかったと思われる。訳者のあとがきにもあるように、その要因は、精神性を重んじ、感性、身体性を否定するキリスト教の「圧政」の伝統にある。この伝統は「生きている実感」を大切することを掲げたはずの二〇世紀の実存主義にも生きている。しかし取るに足らない平板な日常生活にこそ人間の理性や感性、身体性が生きているのであり、著者はそこに働いている論理性を突き止めようとしている。本書の価値は、インタビュアーやアンケート調査・分析という社会学の手法によって、圧政の伝統に挑戦しているところにも見出せるのである。

たかが食、されど食、食から見えてくるものは多い。本書

は、一地域の限られた階層に対象が限られているとはいえず、混沌とした食という営みを学問的に考察するためのひとつの道案内となってくれるだろう。

(1) 日本語に訳されているものとして、『シングル―自立する女たちと王子様幻想』（藤本佳子、神田修悦訳、昭和堂、二〇〇〇年）、『女の身体、男の視線―浜辺とトップレスの社会学』（藤田真利子訳、新評論、二〇〇六年）がある。

（いしはら みどり・美学／芸術学）