

20世紀初頭のフランスにおける地方主義的 ガストロノミーについて

La Gastronomie régionaliste en France au début du XX^e
siècle

梶谷 彩子
Ayako KAJITANI

序論

現代のツーリズムにおいて、各国の食文化は重要な観光資源の一つである。近年は各国の代表的な味だけではなく、各地方に伝わる郷土料理も、ローカルな魅力の一つとして発信される機会も増えた。長らく「美食の国」としてのイメージを守り続けているフランスもその例にもれず、全国の様々な美食の情報が世界中に知られている。しかし、フランスで本格的に郷土料理の魅力が観光資源になり得るものとして見出されたのは20世紀に入ってからのものであり、その背景にはフランス独自の、ガストロノミー (gastronomie) と呼ばれる言説の存在と当時の社会情勢が関わっている。本稿は、郷土料理再発見の黎明期である20世紀初頭に掲載されたガストロノミーの書の分析を通して、郷土料理に対する当時の人々の眼差しを明らかにしようとするものである。

(1) 「ガストロノミー」とは何か

ガストロノミーとは、17世紀フランスで初めて用いられたギリシア語由来の単語で¹、主に食にまつわる多様な言説の総称として用いられている。後世において「ガストロノミー」あるいは「美食の言説」(discours gastronomique) に分類される書物の出版

が最も盛んであったのは近代であり、革命後、新たに権力を握った新興富裕層に向けた指導的内容の作品を皮切りに、19世紀から20世紀までの100年間で様々な職業の人々がそれぞれの視点からフランス食文化のあり方を書き著した。19世紀は特に、旧体制が崩壊したことによって誕生した外食施設（レストラン）の人気の高まりが著しく、それまでほんの一部の人のものでしかなかった「美食」が、お金を払えば享受できるようになったことで、世紀半ばのパリは名実ともに美食のメッカとなった。ガストロノミーの書は加速するレストラン人気を背景に、考察の対象を広げていった²。同時に、世紀末から20世紀初頭に向かって、パリは最も華やかな時代へと突入してゆく。万博の頻繁な開催などを介した国の威信を国内外に示す動きが活発となり、経済の回復によって「ベル・エポック」(Belle Époque) と呼ばれる時代を迎えるのである。この頃、ガストロノミーにも新たな傾向が誕生した。それが「地方美食の再発見」であり、この当時出版されたガストロノミーの書が、「旅の楽しみとしての食」を見出した。

それまでの「旅」といえば目的のために出かけ、道中には困難を伴うものであったが、19世紀後半の鉄道開発と世紀末の自動車開発によって交通の利便性が高まると、急速にレジャーとしての存在感を増していった。これにより、各地方の美しい風景が賛美され、社交場として温泉施設や海水浴場の再開発が行われるようになった。現地案内や旅程の提案と共に旅行先での見所を案内するガイドブックは19世紀初頭から存在していたが³、多くのガイドブックにおいて食の情報はわずかだった。1900年に創刊された『ミシュランガイド』(Guide Michelin) も、現在でこそ世界中の美食を独自に調査・評価している「美食ガイドブック」として名を馳せているが、当初は自動車の運転者向けに修理工場やタイヤ交換の仕方などを案内する無料の冊子であった⁴。一方で19世紀末以降のガストロノミーの書は、移動手段の充実とともにその

視点をパリからフランス全土へと移してゆく。著者の出身地の美食を主題としたエッセイや逸話を収録する作品が出版され、フランス全土に眠る美食の存在が徐々に明らかになった⁵。そして、総合的にフランス全土の美食について語る作品として今日まで語り継がれているのが、キュルノンスキー (Curnonsky, 1872-1956) とマルセル・ルフ (Marcel Rouff, 1877-1936) による『美食のフランス』 (*La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*) である⁶。後述するが、彼らは1921年から1928年までの間、自らフランス全土を自動車で巡り、その土地のおいしい料理や店を発見して地方ごとにまとめ、全28巻のシリーズとしてこの作品を出版した。従来のガストロノミーの書と大きく異なるのは、自由記述による散文集ではなく、テーマや構成を決め、自身が収集してきた事実に基づく情報を発信した点であった⁷。

(2) 「地方主義」とは何か

フランスでは普仏戦争 (1870-1871) 以後ナショナリズムの台頭が著しく、特に、この戦争でのドイツへの敗北は反独感情をフランス国民に植え付けた。第一次世界大戦での総動員令の発令においては人々を戦争へ向かわせるために反独を軸とした言説が展開され、さらにナショナリズムの高まりが煽られた。その一方で同時期に「フランス国民としてまとまる」という意識を形として示すために様々な国威発揚政策が行われ、教育改革、万国博覧会の開催などを通してフランス国民を統一することが目指された。そして19世紀末から徐々に新しいナショナリズムの形式が顕在化し始める。それが「地方主義」(régionalisme, 「地域主義」とも訳される) である。先述したように、19世紀後半は鉄道、19世紀末には自動車が開発されたが、さらに当時のフランスでは特に労働に関わる諸分野において工業化が推し進められていた。工業化

は効率化を引き寄せ、生活行動に係る時間も短縮されていった。食生活においては瓶詰・缶詰に代表される保存食品の大量生産とその利用の拡大、レストランでの食事時間の著しい短縮などが挙げられる⁸。生活の利便性の高まりとそれに伴う経済の発展が多くの人々に歓迎される中で、一部の人々の間ではパリと地方の経済的格差の広がりや、多様なフランス各地の「個性」が失われてゆくことへの懸念も生まれた。これが「地方主義」の出発点であり、主に地方ごとの経済を独立させて豊かにしようとする動きと、各地方に存在する特色ある文化や産業を守りながら、地元民にその良さを再認識させるとともに対外的にも地方の魅力としてアピールしていこうとする動きの2種類が存在していた。

前者は19世紀後半、「ル・プレー学派」(L'École de Le Play)と呼ばれる社会学者集団の一連の調査が、社会生活を営む上で地域や職場といった社会活動を共にする集団の重要性を示したことに端を発し、第一次世界大戦後は当時の商務大臣がフランス経済立て直しのために「経済活動」という枠組みに着目して地域再編に乗り出したことで全国的な運動となった⁹。後者は1900年頃から徐々に活発になった動きであり、主に民間主導で、その地方に伝わる文学や音楽などの文化的な側面を精力的に紹介する冊子を発行して地元民を啓蒙することが主な活動であった¹⁰。こうした冊子では主に、物質的な豊かさを享受することに満足するのではなく、物質的に豊かになったからこそ、自分たちの精神的な豊かさを育んできたもの、すなわち各地方の伝統を大切にすべきであることが唱えられていた¹¹。

このような動きが拡大する中で、1920年代には『美食のフランス』の著者であるキュルノンスキーとルフを始めとする当時の美食家たちの中にも「地方主義」に賛同する者が現れた。元来存在してきたフランス料理の芸術性と多様性を賛美し、古き良き料理の復興を目指す活動が始まったのである。その旗頭となったのが、

キュルノンスキー、ルフと親交の深かった文筆家オスタン・ド・クローズ (Austin de Croze, 1866-1937) であった。彼はフランスの田舎に眠る美食の至宝を発見すること、そして地方の美食を堪能する「地方主義の美食」(gastronomie régionaliste) を組織することを指針として文筆業の傍ら様々な活動を実践した¹²。その代表的なものの一つが、「秋のサロン」(Salon d'Automne、サロン・ドートンヌとも表記される) への出展であった。「秋のサロン」とは大変に保守的であった当時のフランスのサロンへの反抗を背景に1903年に始まった新しい美術展覧会で、マティス (Henri Matisse, 1869-1954) やピカソ (Pablo Picasso, 1881-1973) らによる美術における新しい波を形成する発端となった。扱われる芸術は絵画、彫刻、建築、版画、文学、音楽、舞踊、映画の8つであったが、ド・クローズが組織した「地方主義の美食」は、「地方の美食部門」(section gastronomique régionaliste) としてこれらの芸術に続く「第9の芸術」として1923年よりサロンへの出展を果たし、各地方の郷土料理を紹介した¹³。

しかし、こうした「食の地方主義」の活動の多くはパリで行われた。「秋のサロン」出展に際しては、郷土料理の再現のために各地方から料理人を招致したという記述が残されているものの¹⁴、地方へ出かけるのではなくパリへ呼び寄せようとしている時点で各地方がそれぞれに展開する文化面における地方主義とは趣旨が異なっており、結局のところパリの美食家たちによる一方的な地方擁護活動なのではないかという疑問が残る。そこで以下では『美食のフランス』の記述と実際に地方において出版されていたガストロノミーの書の記述とを比較しながら、後者が前者に対してどの程度影響を与えているのかを検証し、地方主義的ガストロノミーの意義を明らかにしたい。

1：『美食のフランス』に書かれた地方主義

(1) 『美食のフランス』出版までの経緯とその意義

19世紀末から第一次世界大戦を経るまでの間、フランスでは新しい国のあり方が模索され、前述のように各地方における経済的・文化的な豊かさを追求する「地方主義」が生まれた。また、ほぼ同時期に新しい余暇の過ごし方として流行したツーリズムは、当時の人々に対し家の外で休暇を過ごすことを提案した。このような中で、ガストロノミーの言説にも新しい傾向が誕生した。すなわちパリの美食だけではなく、各地方の郷土料理にも注目し、フランス全土に美食が眠っていることを明らかにしようとする作品が増加したのである。初めは、従来のガストロノミーの言説と同様に逸話などの紹介にとどまっていたが、1921年の『美食のフランス』出版を契機として、ツーリズムとガストロノミーが混ざり合い、さらに地方主義の思想を取り入れた新しい美食の言説の追求が始まった。

『美食のフランス』は、19世紀末からすでに人気の文筆家であったキュルノンスキーとルフがツーリング・クラブからの依頼を受け、フランスの戦後復興のアピールも兼ねて著者自らが自動車でフランスを巡りながら美食を発見する旅の記録から誕生した¹⁵。それまでのガストロノミーの書はほとんどが著者一人の意思によって出版されたものであったが、『美食のフランス』は「戦後、各地の道路が復活していることを示す」という明確な目標が与えられ、商業的な側面がある点に一つの新しさがある。また、当時は「食の地方主義」の活動のほか、個人として旅行に出かけた美食家たちの間で郷土料理の情報交換をしていたことも明らかになっており、『美食のフランス』の内容の構想に対し少なからず影響を受けていると考えられる¹⁶。

『美食のフランス』は、1921年の『ペリゴール編』を筆頭に、1928年までの間に全28冊が地方ごとに刊行された。各巻は一冊お

よそ120ページ前後の小型本で、構成としては前半で主に各地方の食文化紹介、後半は実際に彼らが食事をした現地の店について、辿ったルートに沿って案内するガイドブックとなっている。2人の著者は自らの力だけで網羅的に調査することは困難であると鑑み、情報提供を呼び掛けるはしがきを各巻につけている。このことから、食に関心を持つ読者にはただ情報を受け取るだけではなく、主体的に美食探訪に関心を持ってもらおうとする狙いも読み取れる¹⁷。

『美食のフランス』出版の意義は、ガストロノミーの言説に「地方美食の発見」という新傾向を与えたということに加え、読者とともにその内容を作る「読者参加型」形式の導入、ツーリズムや地方主義といった複数の社会的ムーブメントの取り込み、そして「美食に特化したガイドブック」の先鞭をつけたところにあると言える。

(2) 美食探訪のためのガストロノミー

本節では、『美食のフランス』の実際の記述を引用しながら、ある一つの地方をキュルノンスキーとルフがどのように捉えているのかを探る。今回、中心的に取り上げるのは1926年刊の『フランシュ＝コンテ編』である。この分冊では、全体のおよそ半分にあたる前半が地方の特徴を記述したパートで、残り半分がガイドブックのパートというバランスで構成されている。

前半の食文化紹介は、様々なテーマでフランシュ＝コンテ地方について解説がなされ、およそ50ページにわたっている。後半では当時のフランシュ＝コンテ地方内にあったドーブ (Doubs)、ジュラ (Jura)、オート＝ソーヌ (Haute-Saône) の3県について、各都市や街をまわって出会った店や実際に口にした料理について細かく紹介されており、全体でおよそ44ページ使用されている。巻末には掲載した店の一覧と、訪ねた店の主人などから教えても

らった郷土料理のレシピもついている。さらに、『美食のフランス』には全巻共通で巻末に広告を含んだ数ページのメモ欄がついており、読者が自由に使用できるようになっている。レシピとメモ欄については、先述した「はしがき」の部分と同様に、読者が主体的に美食探訪を楽しむことができる要素の一つであると言えよう。

『美食のフランス』の分冊は、テーマとなっている地方に特化して著されているという大きな特徴があり、その分だけ各地方について詳細な情報を得ることができる。道案内としての旅行ガイドブックが主流で「美食ガイドブック」自体が斬新であった1920年代において、この取り組みは画期的であった。例えば第1巻の『ペリゴール編』では、『美食のフランス』シリーズの目的として「フランスの榮譽の一つである料理とワイン醸造のすばらしさについて語っていく¹⁸」ことを掲げているが、自動車で各地を巡って店を訪ねること以外の調査方法については明言していなかった。『フランシュ＝コンテ編』では、現地の実地調査に入る前にまず地元の図書館に立ち寄り、その地方出身者による「ガストロノミーの言説」が所蔵されているかどうかを確認すると記述されている¹⁹。この点を詳しく述べた「フランシュ＝コンテの美食文学」(LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCHE-COMTÉ)の項目では調査の成果を示しながら、読者に対して、少なくともこの地方には知っておくべきガストロノミーの書が残されていることが示されている²⁰。

テキストの読解に入る前に、フランシュ＝コンテ地方の食文化が当時どのように認識されていたのかを確認する。フランシュ＝コンテ地方は、フランスの東側、スイスと国境を接する地方で、現在は「ブルゴーニュ・フランシュ＝コンテ地方」としてブルゴーニュ地方とともに一つの地域圏を形成している。北のヴォージュ山脈と南のジュラ山脈を中心に森林と牧草地が広がり、海はないが川や湖沼が多いことでも知られ、自然の景観を楽しめる観光地

としても人気がある。スイスから製造技術が伝わったことにより、この地方で生産されるチーズは名産品として長らく親しまれているほか、ハムやソーセージなどの食肉加工品やワインの種類も豊富であることも知られている²¹。『美食のフランス』が出版された1920年代前後に刊行されたフランスの食にまつわる大著でもこの地方に対する記述が見られ、例えば料理人のジョセフ・ファーヴル（Joseph Favre, 1849-1903）によって著された『料理と食品衛生の大事典』（1905）や、同じく料理人のプロスペル・モンタニエ（Prosper Montagné, 1865-1948）がスイス出身の医師アルフレッド・ゴットシャルク（Alfred Gottschalk, 1873-1954）の協力を得て著した『ラルース大料理事典』（1938）では、おいしい食べ物が多く存在することに加え、良質な普段使いのワインの産地としても称賛されている²²。つまり、この地方の食文化的特徴は20世紀以前からすでに料理人や美食家たちの間で認識されていたのである。

それでは、『美食のフランス』においてはどのような記述がなされているだろうか。『フランシュ＝コンテ編』の冒頭ではまずフランシュ＝コンテ地方はフランス全土の中で最も美食的な地方であると明言した上で、その理由を以下のように説明している。

なぜならフランシュ＝コンテの料理は、毅然としてその伝統を維持してきたためである。[...] 最も現代的、あるいは最も近代的なホテルにおいてさえ、我々は地方料理へのリスペクトを見出すこと、そして複数の立派な料理人たち、つまり真のフランス料理の名人たちを発見することへの喜びを享受した²³。

当時のフランスでは各分野における技術の進歩が著しく、生活の様々な側面が変化の時を迎えていた。鉄道や自動車などの発展によって移動の自由度が増したことは、美食探訪にとっても良い

影響があったと言える。しかし一方で、観光旅行の普及と流行に便乗して各地に乱立したホテルで供される料理の質の悪さや、それをごまかすために音楽やダンスなど他の娯楽を取り入れた食堂、複雑な料理名をつけて法外な値段を取る悪質なレストランなどが横行し、フランス本来の美食の姿が見失われつつあった²⁴。伝統を守ることが各地方でそれぞれに模索されていた時代にあつて、フランシュ＝コンテ地方全体の印象には「毅然として」(fièrement) という表現を用いて昔ながらの郷土料理を堅実に守っている店が多く存在することが強調されている。このことから2人の著者が地元の図書館を訪ねてその地方発のガストロノミーの言説が残されていないかを調査している点についても、単にどのような郷土料理があるかを確認するためというよりは、対象とした地方にとって郷土料理がどのような存在で、現在も伝統が維持できているのはなぜかということに迫るためだった可能性を指摘できる。

「フランシュ＝コンテの美食文学」の項目では、2種類の作品が紹介されている。一つは、マリー・ド・サンジュアン夫人 (Mlle Marie de Saint Juan, 生没年不明) 作『アマチュア料理の秘密』(*Les Secrets de la cuisine d'amateur*, 1890)、もう一つは、シャルル・バイユ (Charles Baille, 生没年不明) 作『フランシュ＝コンテ料理についての小話集』(*Menus propos sur la cuisine comtoise*, 1907、以下『小話集』とする) である²⁵。前者については簡単な解説にとどまっているが、後者についてはかなり詳しく言及している。まず、『小話集』全体の印象として、キュルノンスキーとルフは魅力的で、繊細さと善良さ、学識があふれている作品と評し、この書こそがフランシュ＝コンテ地方の地方主義と伝統主義 (traditionalisme) の愛読書であると書いている²⁶。この記述から、『小話集』には的確なレシピが書かれているだけでなく、かつてのフランシュ＝コンテ地方の社会、風景、風習にも触れら

れている書物であることが予測される。本稿第2章ではこの『小話集』の記述の読解を試みる。

「フランシュ=コンテの美食文学」に続く項目「あるフランシュ=コンテの女性…」(UNE FRANC-COMTOISE…)の冒頭では、『小話集』に掲載されたあるエピソードの紹介を通して、2人の著者は次のように書いている。

あなたがた(読者)は、昔、この地方の若い娘がどのようにして育ったのかを知り、そして、なぜこの地方がいつの時代もフランス国内の中で最も美食的な地方の一つであり続けているのかを理解するだろう。すなわち、この地方においてガストロノミーは、教育の一部分であった²⁷。(カッコ内・下線は筆者)

この項目では、『小話集』の第2章に書かれた、ある若い女性の子供時代のエピソードの一部が引用され、先の記述の裏付けが行われている。その女性の家にはベテランの女性料理人が雇われており、女性は幼少時代、その女性料理人が自分の母親にレシピを渡している姿を目にしていた。彼女のレシピが親切心の溢れるものであったこと、また、この若い女性の大叔父が手に職をつけるために選んだ職業が料理人であったことなどが影響して、彼女自身も料理人を志したのであった。キュルノンスキーとルフの見解が見られるのは、この章の冒頭と結びのみであるが、引用文の下線部「この地方においてガストロノミーは、教育の一部分であった」ことは、日常生活の場面にすでにガストロノミーが溶け込んでいることを示唆するものである。『フランシュ=コンテ編』におけるこの引用文の重要な点は、日常生活の中で自分の家の料理人との距離が近いこと、そして例え「雇われている」立場であっても、年長者が若い人を指導していることであろう。このエピソードの掲載によって、伝統として郷土料理を残すためにはレシピを

受け継ぐことにこそ意義があり、そしてこれがガストロノミー的教育につながっていくことが示されている。「ガストロノミー」という表現自体はフランスの食文化史全体から見ても非常に新しいものであるが、『フランシュ＝コンテ編』におけるこの記述では、現地の人々の生活のすぐそばにそれが存在してきたことが明らかにされている。

「ガストロノミー」という語には現代においても未だ明確な定義はないものの、一貫した捉え方として、「食べる」という生理的欲求に対して美的価値、つまり食べ方に意味を与えたり食卓での作法を取り決めたりして「おいしく食べる」あるいは「美しく食べる」ことを追求する態度であるとされている²⁸。食べるということにおいしさや美しさが求められるのは、食事に空腹を満たす以上の喜びを求めているからに他ならない。この傾向に関して、パリでは象徴的な出来事が数多く起こっていた。例えば19世紀、新しく整備された大通りに次々と立ち並んだ高級レストランはブルジョワジーの社交場となり、美食に対する消費欲求を高めた。またアントナン・カレーム (Antonin Carême, 1783-1833) やオーギュスト・エスコフィエ (Auguste Escoffier, 1846-1935) らの後に巨匠と呼ばれる人物が考案した新しい料理は、「美食の都」の地位を揺るぎないものとした²⁹。一方で『フランシュ＝コンテ編』では、地方においても日々の食事に密接なガストロノミーの姿が描き出された。同時に、各家に雇われている料理人や地元の店のシェフの手によって紡がれてきた潜在的なガストロノミーに直接触れるには現地に行くべきであることが、『小話集』の引用によって強調されている。また、著者2人の主観ではなく地元発のガストロノミーに依拠した内容であることは、1920年代当時どのような店で何が食べられるのかという道案内にとどまらず、図書館の資料や住民の声を頼りに多様な情報を織り込んだ『美食のフランス』の前半部分の重要性と言える。

(3) 郷土料理について

『美食のフランス』の前半部分におけるもう一つの特徴は、(2)で言及したテーマとする地方全般のガストロノミーについての省察だけではなく、郷土料理の中でも特に住民の間でポピュラーな料理についての言及があるということである。『フランシュ=コンテ編』では、「ゴード」(les gaudes) と呼ばれるとうもろこしを使った粥が取り上げられている。

ゴードの章の前には、「フランシュ=コンテ地方の名物料理」(LES SPECIALITÉS COMTOISES)として様々な郷土料理を挙げる章がある。この章の冒頭では、フランシュ=コンテ地方の料理の印象について、その歴史、自然、住民の味覚が独特の料理を生み出し、フランスの中でもとりわけ美食的な名物料理の多い地方であると述べられている³⁰。マスやザリガニなど川で採れる素材、アミガサタケなど松の木の森で採れる素材、そして野菜の質の良さと種類の豊富さも評価され、読者に対しては、このような素材を生かした料理をオーベルジュで食べたいときは、必ず事前に注文しておくことが推奨されている³¹。章の結びではそれぞれ特徴の異なる郷土料理が16種類挙げられており、この地方が素材に恵まれているだけではなく、料理作りにおいても独自の美食が追求されてきた場所であることが示されている。そして多彩なフランシュ=コンテ地方の郷土料理の中でも、重要な位置を占めるものがゴードであると2人の著者は明言した³²。

ゴードとは、とうもろこしの粉を水に溶いて煮込んだものに牛乳を加えてさらに煮込んだもので、仕上げに少し塩を振ったり、クリームを加えたりするだけのシンプルな料理である。『フランシュ=コンテ編』では、ペロン医師なる人物による著作『フランシュ=コンテ人』(*Les Franc-Comtois*)内のレシピを引用して紹介している。引用の最後の部分では、フランシュ=コンテの人々の中で馴染みの食べ方が書かれている。

「多くの人々が—私もそのうちの一人だ—ゴードの中にパンを細かくちぎって入れる。このことの利点はいわば、パンのかけらが歯に当たるたびに、ポタージュを咀嚼しなければならないということだ。」³³

『フランシュ=コンテ編』において引用されているのは、ゴードの作り方そのものであるが、引用の結びとなるこの文章だけは趣が異なり、フランシュ=コンテ人の多くがゴードの中にパンをちぎって入れるという情報が含まれている。ただレシピを載せるのではなく、「地元の人はこのようにして食べる」という内容が書かれていることによって読者がフランシュ=コンテ地方の食生活のイメージを描く手助けとなりうる引用であると言えるだろう。さらにこの章の最後では、朝の牧場に農夫が出てくる頃、農夫の家では子供たちがゴードをおいしそうに食べているというフランシュ=コンテ地方の詩人による一節を引用し、日常的にゴードが存在する風景も示した。とうもろこしの粉や牛乳といった単純な食材を用いて作られるゴードは、数多くあるフランシュ=コンテ地方の郷土料理の中でも、小さな子供から口にすることができる基本の料理であるとともに、生活に密着しているものであることが描かれている。

『フランシュ=コンテ編』だけではなく『美食のフランス』のシリーズを通し、キュルノンスキーとルフは各地方において同様の体験を重ねている。例えば、『ペリゴール編』では、名産品のトリュフやフォアグラなどの紹介に加え、新婚の夫婦をお祝いするためのトゥーラン (le tourain) と呼ばれるトマトと玉ねぎのスープについて省察し、人生の重要な場面に密着した「味」に触れ、『パリ編』では、美食の都であることを強調しながらも、「パリ料理」として挙げるならば、「ジャガイモのフリット」 (la pomme de terre frite) であろうと書いている³⁴。各地方におい

て生活に密着した味は、そこに暮らす人々にとって重要であるとともに、住民にとって共通の記憶となるものである。華々しい美食だけが「フランス料理」なのではなく、各地方で独自に発展してきた味覚も大切な「フランス料理」であり、現地を訪れた時にぜひ口にすべきなのは、地元根付いた味であることを、『美食のフランス』の執筆を通してキュルノンスキーとルフは改めて実感したのではないだろうか。『美食のフランス』の出版を終えたキュルノンスキーは、1933年に食通仲間のガストン・ドリース（Gaston Derys, 1875-1945）との共著『美食の歓び』において、長きにわたりフランスで作られてきたシンプルできちんと調理された料理にこそ本来の良さが宿っていると、郷土料理を賛美している³⁵。

地方の食文化についての記録は、『ミシュランガイド』や『美食のフランス』が初めてではなく、19世紀以前から、主に旅行記において書き残されてきた³⁶。しかし多くの場合、旅の目的は全く別にあつたために旅人本人の「記録」にとどまっておろ、読者は、情報としてある土地の食文化に触れることはできても、それ以上の探求は困難であつた。だが19世紀末以降、鉄道と自動車の開発と観光旅行の発達によって、「本で読んだこと」あるいは「人から聞いたこと」について、各地の風景や暮らしを自らの目で確かめに行くことができるようになったのである。1920年代のガストロノミーにとって、この変化は大きなものであり、郷土料理を詳しく紹介することにも大きな意義が見出されるようになった。

2：地方発信の「ガストロノミー」を読む

本章では『美食のフランス フランシュ＝コンテ編』において紹介されていた『フランシュ＝コンテ料理について的小話集』（1907）の内容を分析する。『美食のフランス』の出版が1921年であつたのに対し、この文献の出版は1907年で少々時代が前に戻

るが、この頃は文化振興の意味合いを強く持つ「地方主義」が顕在化し始めた時期であり、地方ごとに、主に雑誌媒体を通してそれぞれの地方が持つ特徴を見直す動きが活発になっていた³⁷。作品のタイトルとして明確に『フランシュ=コンテ料理』というキーワードが入っていることから、『美食のフランス』で紹介されていたことに加え、地方主義的記述が発見できるのではないかという予測のもと、以下で取り上げてみたい。

『小話集』は、序論に続いて全19章の本論、そして「付録」としてフランシュ=コンテ地方の料理や食材にまつわる6つのエピソードで構成されており、19章の本論のうち、13章はフランシュ=コンテ地方の郷土料理を素材ごとに紹介し、残りの6章はこの本の語り手自身に関すること、食卓での作法、ガストロノミーの言説の古典などについてテーマ別に書かれている。単純にレシピだけを掲載するのではなく、この地方の食、あるいはフランスのガストロノミーにまつわる事柄を内容に盛り込んでいることから、ガストロノミーの書として取り扱うことができる。

(1) 郷土料理を軸とすることの意義

『小話集』の表紙には、「ある店の年老いた女将による」(par une vieille maîtresse de maison) という記載がある。しかし、著者についてはキュルノンスキーとルフが「シャルル・バイユ」(Charles Bailles) という人物であると断言している³⁸。どのようにしてこの人物に辿り着いたのかは明らかにされていないが、かつてはフランシュ=コンテ地方のジュラ県にある銀行に勤めていた人物であること、19世紀にガストロノミーの書を著してきた美食家たちと同様に「グルメな作家」(écrivains gourmets) の一人であったと記されている。つまり、バイユという人物がある一人の女性料理人に話を聞いて書いたもの、あるいはバイユが(事実に基づいて) 創作したものであるという2つの可能性がある。

この点についてまだ議論の余地はあるが本稿ではこの点も踏まえながら、『小話集』の実際の記述を読み解いていく。

まず「序章」(introduction)は3節で構成されており、次のような書き出しで始まる。

文明化は、物質的な生活に関する事柄において、巨大な進歩を実現した。そして、我々がその恩恵を受けていることを認めないのは誤りである。しかし、これらの進歩は我々に多大な犠牲を払うことを課した。この進歩はとりわけ、多少なりフランシュ=コンテ地方の村落の特徴を損なった。ブザンソンについて言えば、進歩はこの地方をすっかり変えてしまった。[…]³⁹

本文ではこれに続く形で、出版当時、すなわち20世紀初めにフランシュ=コンテ地方にもたらされた「文明化」、すなわち街の中に工場が建てられたり、鉄道が走ったり、夜になると観光客を呼び寄せるためのネオンサインがきらめいたり、近代産業が発明した様々な事柄を取り入れた景観が描かれる⁴⁰。この書き出しからは急速な近代化に対し著者が危機感を覚えていることを読み取ることができ、「地方主義」の基本的姿勢と合致する部分があると言える。一方で、近代化の恩恵を受けていることを認めないのは誤りであるとも書いていることから、しかるべき変化であるという認識を持っていると読むこともできるが、1節目の後半では工場の建設と稼働によって川の水が汚れ、川魚の数が減っていることなどを憂慮する文章があり⁴¹、過度な近代化には消極的な立場の著者であることがわかる。そして1節目最後の段落で、この作品の目標が語られるとともに、郷土料理に照準が絞られる。

しかし私がここで論じたいのは考古学でも社会学でもない。

[…] したがって私は、この進歩が、我々がフランシュ=コン

テ地方の料理の伝統と呼んでいる事柄へ与えている影響を考察し、いかにひどくその伝統が損なわれているかを確認し、そして伝統を再び守る方法を探るにとどまるだろう⁴²。

『小話集』は作品全体を通して「地方主義」あるいは「伝統主義」という単語は見られないが、明らかにフランシュ=コンテ地方の文化を維持しようとする目的があり、地方発信のガストロノミーの言説かつ地方主義的思想に準拠した書物であると言える。

この作品ではさらに、鉄道が「通る前」と「通った後」とで、フランシュ=コンテ地方の食のあり方を比較している。それによれば、鉄道が通る前は、農産物は全て地元のものであったのに対し、鉄道が通ってからは、それを放出して資金にしなければならなくなり、さらにパリから伝わってきた料理術によって、味よりも見た目を重視した料理が作られるようになったという⁴³。しかしながら全国各地の食材が鉄道の発展によって行き渡るようになったことは、フランスの食文化史上は歓迎されてきた。とりわけパリの中央市場「レ・アル」(Les Halles)の充実ぶりが地方の農産物の豊かさの賜物であることは、すでに明らかにされている⁴⁴。だが、それはあくまでもパリを基準とした見方であって、地方では、必ずしも喜ばしく思っている人ばかりではなかったことが示唆されている。さらに言えば、パリで流行している料理のスタイルが入り込んできたことで、『小話集』の著者はフランシュ=コンテ料理本来の良さが失われていく危機感も覚えていた。こうした背景から、フランシュ=コンテ地方の郷土料理の作り方や、料理にまつわるエピソードをまとめた作品を書くことで地元に関わる食文化を残そうとしたのである。

また、『美食のフランス フランシュ=コンテ編』において『小話集』と並び称されていたマリー・ド・サンジュアン夫人による『アマチュア料理の秘密』への言及も見られる。著者は、フラン

シュ=コンテ地方の伝統を守る作品としてかなりの期待を寄せていたようだが、実際に目を通すと構成も内容も雑で、レシピには多くの間違いが見られたために大変な失望をしたと書かれている⁴⁵。しかし一方でこの作品との出会いが『小話集』を生み出す契機となり、フランシュ=コンテ地方のガストロノミーを自らの手で書かなければならない使命感が生まれたとも明かされており、その意味において『アマチュア料理の秘密』は、『小話集』の原点の一つとなった。ガストロノミーの言説において、先に出版されたものを参照した上で新しい言説を展開したり、形式を踏襲しながら新しい形を模索していったりすることはしばしば起こることであり⁴⁶、『アマチュア料理の秘密』は『小話集』に対し少なからず影響を与えたと言える。郷土料理を軸として言説を展開することは、多くの人にとって親しみやすい内容であることに加え、実践も可能であるために生活の中に容易に組み込めることにおいて地方主義的活動の中でも最も身近であると言える。この点に、地方発信のガストロノミーの言説の重要性を指摘できるだろう。

(2) ゴードの取り扱い

本節では、『フランシュ=コンテ編』でも独立して扱われていた郷土料理のゴードについて、『小話集』においてはどのように書かれているのかを検討する。ゴードは『小話集』第4章「ポタージュ」の項目に登場する。

ゴード。－私たちがやたらと作ってきたもう一つのポタージュであり、郷土料理、それがゴードである。確かに18世紀末まで、ゴードはフランシュ=コンテ地方の貧民層にとって、食生活の主要な要素の一つであった。[…]

しかし、ジャガイモが大規模耕作に入ってきた時期から、ト

ウモロコシはジャガイモよりも丈夫さも、生産力も、栄養も劣っているとして、一般にほとんど使用されなくなった。[…]

しかしながら私は、ゴードに洗練をもたらすことによってもゴードをととても心地よいポタージュに作るができない、とまでは言わない⁴⁷。

『美食のフランス』で描かれた「ゴード」と比較すると、『小話集』におけるゴードの評価はあまり高くない。長い間フランシュ＝コンテ地方の郷土料理として存在していることは冒頭で認めているものの、貧しい人々の食事の中心をなすものであったとも断言しており、この点は、キュルノンスキーとルフとはかなり異なる視点である。また、トウモロコシという素材そのものがジャガイモの登場によって人気がなくなった点が明らかにされていることも興味深い。トウモロコシとジャガイモは共にコロンブスの新大陸発見をきっかけにヨーロッパにもたらされた食物であったが、トウモロコシは主に小麦生産ができない地域においてパンの代わりに代用されていたのに対し、ジャガイモはパルマンティエ (Antoine-Augustin Parmentier, 1737-1813) という農学者がその栽培方法を発展させ、1767年から1769年にかけて起きた飢饉の際、フランシュ＝コンテ地方の中心都市ブザンソン (Besançon) で開催された食糧生産のためのコンクールでこのアイデアが採用されたことを契機に、栄養価の高い新しい野菜として注目を集めることとなった⁴⁸。コンクールの開催地であったことが影響した可能性もあるが、これ以来フランシュ＝コンテ地方におけるトウモロコシの利用が縮小していったことが窺える。しかし著者は、このままゴードがなくなるべきだとは考えていない。引用の最後の段落では、「洗練をもたらすことによって」という条件付きで、おいしいポタージュにするアイデア、すなわち新鮮なトウモロコシを選ぶこと、煮立ちすぎないように30分間とろ火で煮込むこ

と、お皿に盛る前に新鮮なバターをひとかけら入れること、盛り付けの仕上げにクリームを加えることを提案している⁴⁹。『美食のフランス』で引用されていたレシピと作り方自体にあまり変わりはないが、『美食のフランス』に掲載されたゴードのレシピは仕上げの際にバターではなく塩をふること、パンをちぎって入れることが加わっている⁵⁰。

現代の料理書においては、トウモロコシ粉を煮込んだら塩とバターを加え、盛り付けた後で砂糖大さじ一杯と牛乳または生クリームをかける形式が基本的なゴードの調理法として紹介されている⁵¹。1907年の『小話集』の時点から少しずつ新たな工夫が加えられ、味を調べていったことで、ゴードは今日まで食されるフランシュ＝コンテ地方の郷土料理として残っているのである。『小話集』の著者が語ったように、ゴードは当初、空腹を満たすためだけの貧しさの象徴のような料理であった。ガストロノミーが美食を語る存在であるとするならば、初期のゴードは「美食」の範疇には入らないだろう。しかし、作品の中では著者が「洗練」という一つの示唆を与えた。それは、ゴードを全く違う料理に作り替えるような工夫を凝らそうというのではなく、元の調理工程の中で行えることを加えて、「貧しい料理」から「郷土料理」へとゴードの印象を昇華させるものであった。初期のゴードに対する著者の視点は厳しく、日常の食事としても不十分なものという認識であったが、このような示唆から、ジャガイモの登場をはじめ様々な食材や新しい料理が流入する中でも、昔からあるフランシュ＝コンテ地方の料理としてゴードは語り継いでいくべき、あるいは作り続けるべきものであると著者が考えていたことがわかる。

キュルノンスキーとルフが出会った「ゴード」はおそらくすでにこのような工夫が凝らされたものであったと思われるが、地元で伝わるガストロノミーの書を読み解くことは、料理のバックグラウンドを知るという意味において不可欠であった。

結論

『美食のフランス』が著された1920年代、各地方にはすでにたくさん郷土料理が存在していた。しかし、これらの誕生が活性化したのは、トウモロコシやジャガイモを始めとする大陸から流入した新しい食材と、元々各地方に存在した食材とが混ざり合ってからであった。中世の時点では、社会階層ごとに食べるものに差異はあったものの、多国間や地域間における特色で食事を差別化することは困難であり、地域にかかわらず多くの民衆が口にするのは固いパンと野菜のスープだった⁵²。本稿で取り上げたフランシュ=コンテ地方におけるゴードも主成分がトウモロコシであることから、中世以降に誕生したものであると考えられる。そして外部の者がフランス料理において各地方独自の特徴を反映した料理を認識するのは19世紀以降であり、それから徐々にその多様性が明らかとなった⁵³。そうして誕生した郷土料理は、地元住民の手によって様々な工夫を加えられながら少しずつ変化していることが『小話集』の記述から明らかとなった。つまり、食文化において「伝統を守る」とは必ずしも旧態依然としたまま残すことではなく、元の姿を活かしながら味覚として発展させることが必要なのである。

『美食のフランス』では、フランシュ=コンテ地方において最初に行なった調査として、地元の図書館に寄り、ガストロノミーの書の存在を確認することが挙げられていた。調査を進める中でキュルノンスキーとルフが見出した『小話集』には、フランシュ=コンテ地方の特徴として、ガストロノミーの精神が幼少時代から根付く場所であることや、郷土料理の伝統などが語られていた。2人の著者が『小話集』を地方主義と伝統主義に則った作品であると評価する一方で、『フランシュ=コンテ編』の前半部分において引用されるガストロノミーの書は必ずしも『小話集』だけではなかったことから、図書館の調査においてガストロノミーの書

が複数発見されたことがわかる。また、このような調査に裏打ちされた内容を書くことは、食文化にまつわる様々な情報について地元には伝わっているものを読者に伝えるという点においても有用であった。したがって、『美食のフランス』の分冊の中で少なくとも『フランシュ=コンテ編』は、地元に残されている文献の影響を大きく受けた内容で構成されている。ただし、調理の仕方そのものに齟齬はなかったが、ゴードの記述において『小話集』のゴードのあり方に対する捉え方が明らかに異なっているにも関わらず『フランシュ=コンテ編』ではその記述が引用されていなかったことから、キュルノンスキーとルフの主観に基づき採用する記述を取捨選択した、すなわちフランシュ=コンテ地方の伝統として彼らが「伝えるべき」であると考えた事柄のみに内容が絞られたことも予測される。

しかしながら、『美食のフランス』が執筆される契機であった「第一次世界大戦からの道路復興を知らせる」という目的の達成のみを目指すのであれば、調査当時の街の景観や道路の様子、そして道中で見つけたレストランやオーベルジュを案内するだけでも十分であったところ、キュルノンスキーとルフが地元のガストロノミーに触れようとしたのはなぜか。そこにはやはり、「地方主義」の影響があると考えられる。ツーリズムの広まりを背景とした各地方のおいしい店の情報交換は、当時すでにパリの美食家の間で行われていたため内容に目新しさをもたらす意図も考えられるが、地方に根付く文化を大切にしていく「地方主義」に賛同していたキュルノンスキーとルフにとって、現地を訪れることの重要性は現在の姿を明らかにすること以上に、各地方の食文化の成り立ちがどのようなものであったのかを自ら実際に体験することにあつたのではないだろうか。パリにおいて「食の地方主義」を展開することにも大きな意義があつたと考えられるが、パリでは体験し得ない現地の様子に実際に触れる、さらに保存されてきたガ

ストロノミーの書を実際に目にすることによって、2人の著者は物見遊山としてのツーリズム、あるいはビジネスとしての執筆活動を超えて、現地に寄り添う形でのガストロノミーを実践したのである。

移動や情報収集が現在ほど容易ではなかった1920年代において、自ら調査を行ない『美食のフランス』を執筆したキュルノンスキーとルフの功績は大きい。さらに彼らが「地方主義」に共鳴していた人物であったことを鑑みると、『美食のフランス』は美食ガイドブックとしてだけでなく、地方主義的ガストロノミーとして読むことができる。実際に現地に根付く食文化を尊重し、現地の人々が残したガストロノミーの書の存在を示したことによって、外部の者の視点だけではなく現地に暮らす人々の食の捉え方を示し、パリ目線を払拭しようとした姿勢も見られた。

現在の美食ガイドブックや旅行ガイドブックにおいて各地の食文化は重要な要素の一つである。『美食のフランス』のような地方主義的ガストロノミーが、現地のガストロノミーを見出したことが現在の美食ツーリズムにどのようなつながっているのかについて、今後さらに検討を進めていきたい。

【注】

- 1 語源はギリシア語の「ガストロノミア」(*γαστρονομία*)で、「ガストロ」は「胃」、「ノミア」は「学問」を意味し直訳すると「胃の学問」となる。(八木尚子『フランス料理と批評の歴史 レストランの誕生から現在まで』、中央公論新社、2010、p. 18)
- 2 19世紀初頭から20世紀初頭にかけてのガストロノミーの書の代表的なものについては、以下論文において論じている。梶谷彩子、「ベル・エポック期のフランスにおける「美食の言説」について—フルベール＝デュモンティユ著『食い道楽のフランス』(1906)を中心に—」、2014、お茶の水女子大学『人間文化創成科学論叢』第16巻、pp. 39-47。
- 3 アラン・コルバン『レジャーの誕生(新版)(上)』渡辺響子訳、藤原書店、2010、pp. 119-123。

-
- 4 自動車を利用した観光旅行の普及に合わせてその内容は徐々に多彩になり、1920年代に入ると各地方におけるお勧めのホテルやレストランが掲載され、グレードや居心地の良さが記号で示されるようになった。これが現在の『ミシュランガイド』の「星」の始まりであり、今日まで独自の調査が継続されている。(Jean-Pierre Poulain, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012, p. 859)
 - 5 例えば、次の作品はベル・エポック期(1890-1914頃)のパリと地方の美食を多彩な内容で著した作品である。Fulbert-Dumoneil, *La France gourmande : chroniques, ballades, anecdotes et menus célèbres*, Paris, Librairie Universelle, 1906.
 - 6 『美食のフランス』は以下の版を用いる。Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, Paris, F. Rouff, 1921-1928, 28 vols.
地方ごとの分冊は本文では『[地方名]編』と表記し、註ではタイトルの地方名と頁数のみを示す。
 - 7 ガイドブック形式で美食を紹介した最初の作品は、グリモ・ド・ラ・レニエール(Grimod de La Reynière, 1758-1837)の『食通年鑑』(*Almanach des gourmands*, 1803-1812)であるとされている。各巻には、パリにあるレストランや食料品店など様々な店の情報を適宜補足・更新しながら網羅的に紹介した項目がある。
 - 8 食事時間の短縮については、ベル・エポック期から20世紀前半までの高級フランス料理の世界をリードしたトップシェフのエスコフィエが自身の著書において証言を残している。豪勢で予算に糸目をつけない料理よりも、食事の目的などに合わせて簡潔なメニューを提供することこそが求められており、美食として素晴らしいというだけでは評価されない時代であった。(Auguste Escoffier, Philéas Gilbert et Émile Fétu, *Le livre des menus : complément indispensable du guide culinaire*, Flammarion, 1912, pp. 8-12)
 - 9 柴田三千雄・樺山紘一・福井憲彦編『フランス史3—19世紀半ば～現在—』、山川出版社、1995、pp. 24-27; 43-46; 遠藤輝明編『地域と国家 フランス・レジオナリズムの研究』、日本経済評論社、1992、p. 51; 243。
 - 10 1900年3月に設立された「フランス地方主義連盟」(Fédération Régionaliste Française, 略してF.R.F.)は、農村の振興や地域開発に着目して経済的的地方主義を唱えていたが、徐々に文化的地方主義の情報も発信するようになり、地方主義の中心的な存在となった。

-
- 11 「伝統」の見直しや再発見は、19世紀後半、鉄道の発展によって観光客を呼び込むためにそれまで忘れられていた民話や伝承が掘り起こされ、ゆかりの場所が「観光地」として再建されるなど近代化の波こそが発端となったとの指摘もある（原聖『〈民族起源〉の精神史 プルターニュとフランス近代』岩波書店、2003、pp. 173-176）。しかしこの指摘についてはガストロノミーのあり方への影響も含め今後精査する必要がある。また、近代における「伝統」については以下の文献を参照のこと。エリック・ホブズボウム、テレンス・レンジャー編『創られた伝統』前川啓治・梶原景昭ほか訳、紀伊國屋書店、《文化人類学叢書》、1992。
 - 12 Poulain, *op.cit.*, p. 624.
 - 13 Austin de Croze, *Livret d'or de la gastronomie française : salon d'automne 1924*, Paris, Editions des HORIZONS de France, 1924, p. 34 ; 61. このパンフレットでは、左記のページにおいて「地方の美食部門」の会場見取り図や、期間中に開催する各地の食文化を体験するイベントのスケジュールなどが詳しく記載されている。
 - 14 *Le Livret d'or de la section gastronomique régionaliste du salon d'automne*, Paris, grand palais des champs-élysées, 1923, pp. 24-26.
 - 15 キュルノンスキー『文学と美食の思い出』大木吉甫訳、柴田書店、1977、pp. 46-47。「ツーリング・クラブ」とは1890年から1983年まで活動していた団体で、あらゆる形式での観光旅行の発展を目標に掲げ、地図やガイドブックのシリーズを独自に刊行した。各国に支部があり、フランス支部はTCFと呼ばれた。
 - 16 Curnonsky et Gaston Derys, *Gaietés et curiosités gastronomiques*, Paris, Librairie Delagrave, 1933, pp. 52-53 [キュルノンスキー、ガストン・ドリース『美食の遊び』大木吉甫訳、中央公論新社、《中公文庫》、2003、pp. 75-79]. 「食の地方主義」とガストロノミーとの関わりについては、次回検証したい。
 - 17 Curnonsky et Rouff, *op.cit.*, « avertissement ». (全巻共通項目)
 - 18 *Le Périgord*, pp. 9-10.
 - 19 *La Franche-Comté*, pp. 12-13.
 - 20 多くの分冊において前半は具体的な食文化の紹介で占められているが、例えば『ベアルン編』では食材にまつわる逸話、『プレス、ブジー、ペド・ジェクス編』ではこの地方についての市などが紹介されており、文献調査を実施したことをうかがわせる。
 - 21 山内秀文ほか編著『フランス料理ハンドブック』、柴田書店、2012、p. 24 ; 地球の歩き方編集室『地球の歩き方2018～2019年版 フランス』、ダイ

-
- ヤモンド・ビッグ社、2017、p. 208。
- 22 Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire*, Paris, Chez l'auteur, 1905, p. 895 ; Prosper Montagné, *Larousse gastronomique*, Paris, Librairie Larousse, 1938, pp. 489-490.
- 23 *La Franche-Comté*, p. 9.
- 24 この点については、以下資料の証言を参照した。Austin de Croze, *op.cit.*, 1924, p. 1 ; *Le Périgord.*, pp. 22-23.
- 25 Charles Bailles, *Menus propos sur la cuisine comtoise par une vieille maîtresse de maison*, Paris, JUST POISSON, 1907. 出版社はパリにあるが、印刷はフランシュ＝コンテ地方の都市ブザンソンで行われたと記述がある (p. 198)。
- 26 *La Franche-Comté*, p. 14.
- 27 *Ibid.*, p. 17.
- 28 北山晴一『世界の食文化⑩ フランス』、農村漁村文化協会、2008、pp. 285-294。
- 29 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 時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜』、山内秀文訳、学習研究社、2005、pp. 76-105. また、ベル・エポック期のパリでは中流以下の民衆をターゲットとした安食堂でもおいしい料理が提供されるようになったとの指摘もある。(Christian Millau, *La Belle Époque à table*, Paris, Agence Presse-Loisirs, 1981, p. 57)
- 30 *La Franche-Comté*, p. 24.
- 31 *Ibid.*, p. 25.
- 32 *Ibid.*, p. 30.
- 33 *Ibid.*, p. 32.
- 34 *Le Périgord*, pp. 31-34 ; *Paris I*, pp. 10-11.
- 35 Curnonsky et Derys, *op.cit.*, pp. 64-66 [キュルノンスキー、ドリース、前掲書、pp. 94-97].
- 36 *Ibid.*, pp. 146-150 ; フィリップ・ジレ『近世ヨーロッパ美食紀行 旅人たちの食卓』宇田川悟訳、平凡社、1989、p. 12 ; 53-64.
- 37 F.R.F (註10参照) の定期刊行物『アクション・レジオナリスト』(*L'Action régionaliste*) では、行政や地域経済における地方の活動をまとめるだけでなく、地方主義を体現するものとして様々な作品を紹介していた。例えば1902年刊の第1号では、マルセイユにおける活動報告として地元の詩人、散文作家、作曲家が作っていた小冊子『プーシュ・

-
- デュ・ローヌ県の文学界と音楽界』 (*Société Littéraire et Musicale de Bouche-du-Rhône*, 1900頃) が紹介されている。(Fédération Régionaliste Française, *L'Action régionaliste*, numéro 1, Paris, secrétariat de la F.R.F., 1902, pp. 5-15)
- 38 *La Franche-Comté*, p. 14.
- 39 Baille, *op.cit.*, p. 3.
- 40 *Ibid.*
- 41 *Ibid.*, p. 4.
- 42 *Ibid.*, pp. 4-5.
- 43 *Ibid.*, pp. 5-6.
- 44 Patrice de Moncan et Maxime Du Camp, *Baltard les halles de paris 1853-1973*, Paris, Les Editions Mécène, 2010, p. 30 ; 57.
- 45 *Ibid.*, pp. 7-8.
- 46 ジャーナリストのシャルル・モンスレ (Charles Monselet, 1825-1888) は1862年から1870年にかけてグリモ・ド・ラ・レニエールの『食通年鑑』の新バージョンの刊行に挑み、当初は『食通年鑑』に倣って優良な食料品店などを紹介していたが、1866年からは著者と寄稿者による美食にまつわる逸話を中心となった。(八木、前掲書、p. 137)
- 47 Bailles, *op.cit.*, p. 35.
- 48 フランシス&ジョセフ・ギース『大聖堂・製鉄・水車 中世ヨーロッパのテクノロジー』栗原泉訳、講談社、《講談社学術文庫》、2012、pp. 361-362；宇田川政善ほか編『フランス食の事典 [普及版]』、白水社、2007、pp. 276-277；412-413；493.
- 49 Bailles, *op.cit.*, p. 36.
- 50 *La Franche-Comté*, pp. 31-32.
- 51 宇田川ほか編、前掲書、p. 204；Frédéric Zégierman, *Le Grand Livre de la gastronomie française : encyclopédie par régions*, Clermont-Ferrand, Christine Bonneton, 2013, p. 193.
- 52 スティーブ・メネル『食卓の歴史』北代美和子訳、中央公論社、1989、p. 71；ジャン＝ロベール・ピット『美食のフランス 歴史と風土』千石玲子訳、白水社、1996、pp. 37-38；Theodore Zeldin, *France 1848-1945 volume II*, London, Oxford University Press, 1973, pp. 725-728.
- 53 J-L. フランドラン、M. モンタナーリ編『食の歴史Ⅲ』宮原信・北代美和子監訳、藤原書店、2006、pp. 1080-1089。