

スローという刻印

中田 晴子

Written by Haruko Nakata

食のカンパニリズム

一五年程前、ローマのマクドナルド一号店誕生をきっかけに世界初のNPO法人スローフード協会が設立された話は有名であるが、現在マクドナルドの店舗数は、日本ではアメリカに次いで世界第二位の四〇〇〇店以上に対し、ほぼ等しい国土面積のイタリアでは一五〇店ほどしかない。自分の故郷の田舎料理が世界で一番おいしいと言うイタリア人は多く、国際経験の多い人でさえ、食については意外に誇り高きナシヨナリスト、いやレジオナリスト(州主義)であつたりする。トスカーナ人はトスカーナ料理が一番だと自慢し、シチリア人はシチリア料理が最高だと言い切る。自分の故郷の郷土料理に絶対的な信仰を持っている。

このようなイタリアの「食のカンパニリズム」(地方主義)は、時代と共にさらにグローバル化されても、継承し続けるだろう。そして根の深い地方料理は、地方アイデンティティーの形成をさらに助長していくだろう。「イタリア料理は存在しない」という言葉は、イタリア料理は、地方料理がモザイクのように合わさっている集合体であることを意味しており、地方料理あつてのイタリア料理である。

サグラの集い

以前、地場生産食品に関する情報提供の現状を調べるために日本とイタリアの地方新聞記事を分析し、比較検討したことがある。その結果、イタリアでは、サグラ(Sagra)という地方催事の掲載量が非常に目立った。このサグラというものは、春、秋の収穫期にかけて地方の農村や町が主催する村(町)興しイベント

のようなもので、サグラの日は、旬の地場食材や特産物を家族や友達などと一緒に、みんなでわいわい楽しく食事する。日本では、「狩り」「収穫体験」「料理コース」などの参加型催事が多く、「食べる」ということよりも、「行う」という行為に重きがおかれがちであるが、イタリアでは仲間たちと「コミュニケーションをとる」こと。そして「食べる」ことに焦点があてられる。みんなと一緒に楽しく地場食材を食べるといふ行為そのものに催事の意味がある。

このサグラの現象は、地場生産食品や伝統料理といった固有の食を守り継承していくというレジスタンス性(変化に抵抗しようとする食のローカライゼーション)の現れである。実際、サグラで地方食や田舎料理を提供することで、市民に本来の「食」を啓蒙し、地域農業や地域経済を活性化し、質のよい素材を提供する小生産者の育成を促進する。今やサグラ祭は、イタリア人が愛するソーシャルライフのワンシーンであり、元氣よく展開されている地産地消活動の好例である。

イタリア家庭の食育事情

家族そろって食卓を囲むことは、イタリア人にとって日常の基本である。それは家庭内で食べる方が健康的でおいしいのだという観念があると同時に、家庭での食事は、家族の絆や団らんのために意味があるという意識が強いからだろう。イタリア人の家族を大切にしている気持ちが強いことがわかる。

また、食事を一緒にすると、そこには必ずコミュニケーションが生まれる。本来、人間は共食をする動物であるから、家族と交流しながら食事をとると、食の楽しさを実感でき、精神的な豊かさを体得する。そし



天井に吊り下げた自家製ハーブ



自分の畑でとれたズッキーニ



多くの人にふるまうため大鍋でフリッテルを揚げている様子

適切な栄養管理のもと、健全な食習慣が身に付く。同時に、イタリアの子供たちは家庭団らんの中で自己確認ができ、安定した心を持つようになる。このように自分を伝えることを小さい頃から食卓で学ぶので、イタリア人の自己表現力は豊かになる。

さらに、イタリアの食卓では、食の話題が豊富にされるので、子供たちの食に対する理解が知らずに深まり、彼らは食へる行為にますます関心を持つようになる。また、家庭料理はおふくろの味なので、マンマの味が彼らの味覚形成のベースとなり、「マンマの味の神話」ができる。このように、イタリア人の食のジェネレーション教育はしっかりとされており、家庭単位で食育が自然展開されており、家庭が食文化の啓蒙活動の土台となっている。

イタリアの子供たちは、このような食環境の中で伸び伸びと育ち、幼いときから豊かで多彩な食経験を持つので、意識しなくてもスローな食事文化が子供たちの生理機能にしっかりと、刻印(インプリント)される(実際、彼らが毎日食べているものはスローフードであるという認識を持っているイタリア人は、実に少ない)。スローな食を通して人生を楽しむ原動力を養う空間と時間、それがイタリアの家庭なのだ。

インプリントに向けて

現在、固有の食文化がダイナミックに変化しつつある中、先進国にありがちな食の均一化、グローバル化、



着いた社会が形成されている。

しかし、イタリア人自身、自分たちがスローの体現者であるとは実感していないようだ。彼らにとってスローの実践は、一過性のブームでも流行でもなく、大好きな自分たちのトラディションを、ゆつくりと持続可能な形で継承してきた結果であるからだ。

それには、子供の頃からの「刻印(インプリント)」が効いている。真に豊かな環境で育った子供は、その価値観を自然に身に付け、それをいずれ体現するものである。近頃パパになったばかりの農業実践者の友達から「インプリント」という言葉を聞いたとき、その英知豊かな響きは私の中で静かに深く刻印された。

引用文献

栗津原理恵、中田晴子「地場生産食品に関する情報提供の現状」新聞記事に見る日本とイタリアの相違」日本家政学会第五六回大会発表、二〇〇四年

中田 晴子(なかつ はるこ)

イタリア在住、イタリアンビデオコレクション所属。専門は、企業経営、ビジネス一般等の産業・技術通訳及び翻訳、人類学・民族(民俗)学・社会学、イタリア郷土料理・ワイン・食文化研究。津田塾大学国際関係学科卒業。ロンドン大学院にて社会学修士号取得。