

# イタリアにおける食研究からみえるもの

イタリア、ナポリの丘陵地にたつスオル・オルソラ・ベニンカーザ大学に、地中海料理社会調査センター(Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea、略称 MedEatResearch、以下MER)がある。名称のとおり、地中海料理にかんする調査研究を目的として2012年に開設された研究所だが、地中海料理だけでなく、もちろんイタリア料理をはじめとする、さまざまな地域の食文化に関する研究者が集められている。この研究所に代表されるように、近年、イタリアでは食にかんする研究が盛んになっている。ここでは、その動向と背景の一端を紹介したい。

## 「上から」の動き

まずは、いわば「上から」の動きである。食は現在、深刻な経済問題を抱えるイタリアにとって数少ない成長分野の1つであり、国家や州などはさまざまな支援を行っている。たとえば2015年、食を総合テーマとするミラノ万博が開催され、2010年には地中海料理、2017年にはナポリのピザ作りの技術がユネスコ無形文化遺産に登録された。地理的表示制度(産地の名称を知的財産として保護する制度)のように、イタリアブランドの食品を保護・推進し、付加価値を高めしていく施策も進んでいる。また市町村も、各地の食や料理を観光などに結びつけ、地域振興の重要な資源とみなしていることはいうまでもない。

こうした中、アカデミズムでも食への関心は高まり、資金面でも他の研究テーマに比べれば恵まれているとMERのニオラ教授は語る。じつはMERは、その典型例であり、

地中海料理の無形文化遺産登録という国家的プロジェクトの一環として設立された。

地中海料理の無形文化遺産への登録は2008年に1度失敗している。その際はスペインを取りまとめ国として、イタリア、モロッコ、ギリシャとの4カ国で共同提案された。その後イタリアが取りまとめ国になり、最大の敗因だった「地中海料理とは何か」という定義の曖昧さについて対策が講じられることになった。そしてその1つとして実現したのが、このセンターなのである。したがってMERの使命は、第1に地中海料理の知名度や価値の向上であり、現在、ナポリ市などの近隣諸自治体とともに周辺地域の伝統食の調査、食関係の博物館の設立支援、地中海料理の効用にかんする研究等が進められている。

## 「下から」の動き

ただしMERの調査研究は、そうした「上から」のねらいに沿うものだけではない。そもそも近年のイタリアの食をめぐる動向には、全般的に「下から」わき上がってきたものが少なくなく、その1つが世界的にも有名なスローフード運動である。

スローフードは、ファストフードに代表される食のグローバル化・画一化・産業化を批判して1980年代半ばごろから始まった社会運動である。その運動を牽引してきたスローフード協会は2004年、世界初の食に特化した総合的な研究教育機関として食科学大学(Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)を開学した。開学にあたっては州や食品会社などからの協力や支援も少なからずあった。しかし当大学の基本方針には、食および社会、文化、環境の多様性を守るというスローフードの理念が貫かれており、とくに食を食だけの問題に限定せず、社会全体につながる問題とみなし、ゆえに社会全体の課題を如実に映し出すものとする姿勢は、食研究の可能性と意義を格段に広げるものとして大きな影響を与えた。

実際MERでも、そうした理念の下、生産者や消費者などによる草の根運動などに着目した調査研究が行われ、食科学大学との共同プロジェクトも組まれている。

現在、食の現状批判から出発した「下から」の運動や実践は、「上から」の地域振興施策などとも結びつき、スローフード運動だけでなくファーマーズマーケットや消費者組合などの多種多様な形で全国各地に広がっている。食の研究も、これらの動きに着目し触発されて急増しているのである。

## グローバル・ナショナル・ローカル

ほかにも2016年にはローマ・トレ大学にエノガストロノミー(ワインと美食)科学文化学部ができるなど、イタリアの食研究の隆盛は今も続いている。その背景には、上述のように国家や地方自治体、さまざまな市民組織、食品会社などが互いに複雑に絡み合っている様子が見えてくる。近年の食研究の動きは、そのままイタリアの食の現状を反映している。

イタリアでも食のあり方はグローバル化の影響を受けて大きく変化している。そしてそこでは、食の安全をはじめとする多くのグローバルな課題が生ずるとともに、ナショナルやローカルの次元もいっそう表面化し、むしろ利用されるようになっている。食は、一方では、誰もが毎日関わっているきわめて個人的な営為である。しかし同時に、グローバル、ナショナル、ローカルの問題も重なり合い、せめぎ合っている場なのである。

ただし、そうした状況はイタリアに限ったことではない。にもかかわらず、イタリアの食にかかわる研究や運動が他よりも顕著であるとするならば、それは、そもそも彼らが食に敏感であることを示唆しているかもしれない。食科学大学のピエローニ教授もこの点について「イタリア性」という言葉を用いつつ、「私たちイタリア人は食ることが本当に好きだから」と語っていた。イタリアにおける食そのものの意味や位置づけ——これも今後、興味深いテーマになっていくだろう。

## 文・写真 宇田川妙子

国立民族学博物館超域フィールド科学研究部教授。専門は文化人類学。主な著作に『城壁内からみるイタリア』(臨川書店2015年)、『グローバル支援の人類学』(共編著、昭和堂2017年)、『仕事の人類学』(共編著、世界思想社2016年)。



ナポリ近くの海沿いにたつ地中海料理博物館。MERと協力しながら運営されている(2017年、イタリア、ピオッピ町)。