

フランスにおけるテロワールの再発見

2

—— 徒歩から馬車、鉄道、車、そして徒歩への回帰

立教大学名誉教授

北山 晴一

フランス・ガストロノミーの外延の広がり

欧州におけるフランス料理の名声は一七世紀から顕著であった。フランスの料理人が欧州各地の宮廷に招聘されて腕を振るった歴史があった。しかし、一九世紀になるとフランス・ガストロノミーのさらなる発展を促す契機が二つあったと思われる。

鉄道網の整備

その一つが、鉄道の発達である。一八四〇年代には、フランスでは、

上流階級だけでなく職人や商人階層の上層部分にもヴァカンスの習慣が広まりつつあった。とりわけパリから馬車で往復してもそれほど大変ではなかったノルマンディーの沿岸都市は保養地としてのにぎわいを見せていた。ノルマンディーの海浜での避暑は、すでに一八二〇年代に始まっていたが、鉄道の発達は、こうしたノルマンディー・ブームをさらに加速させた。

具体的には、一八四三年には、パリ・ルーアン間の鉄道が開通する。パリのヨーロッパ駅（今のサンラザール駅）を起点とするこの路線は、

一八四七年にはル・アーヴルまで、一八四八年にはディエップ、一八五五年にはついにカーンまで延伸し、第二帝政期にはノルマンディーのほぼ全域に鉄道網が整備されるに至った。実際一八七〇年代の女性雑誌やファッション雑誌などを見ると、ディエップやトルーヴィルなどの保養地で夏を過ごすパリのファッショナブルたちの様子を多色刷りで描いたファッションプレートが付けられていたことがわかる。

豪華ホテルの登場

二つ目の契機は、高級レストラン

を併設する豪華ホテルの登場である。とりわけ第二帝政期以降になると、ヨーロッパ内での経済交流が盛んになるにつれて、欧州各地に豪華ホテルが出現した（宮殿や貴族の邸宅の様式を模したスタイルでパラス・パレスと呼ばれた）。パリの豪華ホテルのはしりは、ル・ムーリス¹⁾ Meurice（一八三三年）、ル・ルーヴル Le Louvre（一八五五年）であろうが、その後、オペラ座近くにル・グランホテル Le Grand Hotel（一八六二年）が建てられた。ジャン・ロベール・ピット『フランス・ガストロノミー』（一九九一年）²⁾によれば、商用あるいは観光で欧州各地を往来する内外の富裕階級を顧客として狙う豪華ホテルが、その流行を迎えたのは一八八〇年代だという。ロンドン、バーデン・バーデン、パリ、リヴィエラ、ル・トゥーケ、トルーヴィル、ドーヴィル、カブール等の地に続々とパラスが出現したのである。こうしたホテルは当然のことのようにフランス人によってデザインされ経営されていた。

そうしたフランス人の代表格がセ

ザール・リッツとオーギュスト・エスコフィエのコンビではないかと思う。一九世紀から二〇世紀にかけてのフランスの食文化の栄光はその多くをこの二人に負っているとさえいえる。

オーギュスト・エスコフィエ（一八四六―一九三五）は、ニースのクラブ・マセナやパリのプティ・ムラン・ルージュなどで修業した後、当代随一の仕出し店シユヴェ、そしてレストラン・メールに入店。その後、南仏に戻り、モンテカルロのグランドテルへ。そこでスイス出身のセザール・リッツと出会ったのである。一八九〇年には、二人でロンドンのサヴォイ・ホテルの再建を請け負い、成功に導いた。ローマのグラントテルにも手を貸し、一八九八年にはパリにホテル・リッツを、ロンドンにカールトン・ホテルをつくった。いずれの場合も、セザール・リッツがホテル経営のノウハウを、エスコフィエがレストランと料理の責任者として知恵を絞るといふ絶妙の役割分担が功を奏したのである。

大都会や有名保養地 以外の場所での旅は？

モーパッサン作『女の一生』（一八八三年、杉捷夫訳、岩波文庫、一九七九年版、一部表記を変更）は、気の滅入る作品ではあるが、それでも生きる喜びの充溢する場面を描いた箇所が数多い。コルシカへの新婚旅行を描いた箇所がそうだ。小説のなかで時代設定は一八一九年夏となっているが、実際の描写は、作者が一八八〇年九月から十月にかけて経験した旅行の見聞をもとに描かれている。

コルシカ南部の港町アジャチオ。ジャヌとジュリアンの新婚カップルは、「青々とした湾の奥にかくれたこの小さな町、……山々のとばりのうしろにかくされた、かまどのように暑い町に、三日間滞在した」あと、コルシカ特有の荒々しい自然のなかを、いまの地図でいえば県道D81号線に沿ってピアナまで行く旅行の準備をする。

それから二人の旅のために
旅程が立てられた。どんな困難

な通路でもしりごみしないために、二人は馬を借りることにきめた。そこでかんの強そうな眼をした、やせた、疲れることを知らぬコルシカの小さな種馬を二頭手にいれて、ある朝、日の出に出発した。驟馬に乗った案内人が二人に同行して食料品を運んだ。この未開の地方には旅籠などというものはないのである。

宿屋もホテルもない土地を旅する人は、食べ物も自分で持参したとしても、いったいどこで夜を過ごせばよいのか。フィリップ・ジレ『旅人たちの食卓』（邦訳一九八九年）（注）は、かつての宿泊手段について「土地の住民に招待されない場合はだいたい、旅人たちの宿泊先は宿屋であった」と書いているが、当時のコルシカでは町を外ればその宿屋がなかったのである。二人は、絶壁の多い山岳地帯を抜け、馬にまたがり、サゴヌの湾を回りながら下り始め、夕方になってカルジエーズを通ったと書かれている。その先が、

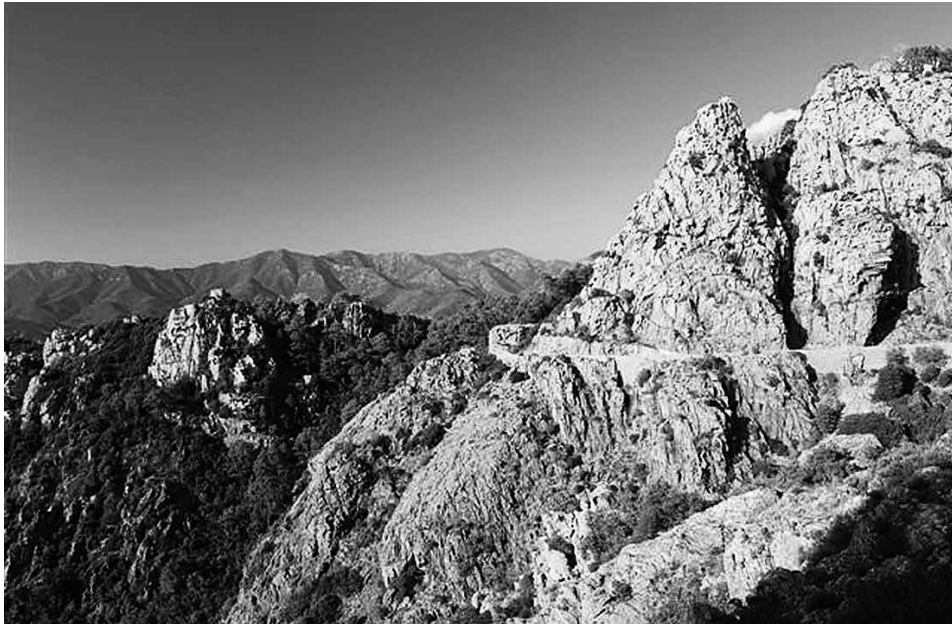
ピアナである。

ピアナに着いて、遠い昔の時代にやったような、またへんぴな地方でやるようなやり方で、一夜の宿を乞わなければならなかった。ジュリアンの叩いた戸口が開くのを待ちながら、ジャヌは嬉しさのあまりからだが震えた。ほんとに！これこそたしかに旅であった！人の足跡のまれな往来の予期しないことがことごとくお膳立てされているではないか。

ちょうど相手も若い夫婦であった。神から送られた客人を家長たちが迎えたに相違ないやり方で二人を招き入れた。二人はとうもろこしの藁の上で眠った。虫の食い荒した古い家であった。

幸せいつぱいのジャヌの様子が
伝わってくる一節である。

ところで、モーパッサンは、この『女の一生』の二年後に発表した作品『ペラミ』では、パリの食事風景



二人は山岳地帯を抜けて
ようやくピアナにたどり着いた
Alamy/JTB Photo



現在のピアナ（コルシカ）
世界自然遺産
ピアナのカランケ、ジローラータ湾、
スカンドーラ自然保護区を含む
ホルト湾
AGE Fotostock/JTB Photo

を詳細に描いて興味深いのが、『女の一生』では、幸せな食事風景どころか、食事の場面そのものがほとんど見当たらない。あたかも、食べる喜びはパリのような大都会やノルマンディーのような保養地に特有のものだとも言いたげな扱いなのである。

二〇世紀初頭から 第二次世界大戦後の ヴァカンスの変化

一家全員が車に乗り込んでヴァカンスに出発、道々、地方料理を賞味していく、というのは、現代フランスの最も一般的な余暇利用形態である。この習慣が始まったのは、第二次世界大戦の終わったころからである。

車の登場が生む

地方料理との出会い

国道沿いの、あるいは国道から村の道に入ったところにあった、かつての宿駅を引き継いだようなオーベルジュは「村の結婚式や宴会、あるいは商用で移動する人たちを相手に辛うじて命脈をつないでいたが」、

車でどこにでも入ってくる旅行者の到来は、「天からの贈り物」であった（前出『フランス・ガストロノミー』）。都市の人間が、こうしてようやく自分の舌で、地方料理に接するようになったのである。

しかし、こうした車での食べ歩き
の習慣は、最初は実業界や政界、または弁護士、医者といった自由職業の人々など、金と時間に余裕のある上流階級の人々の間からであった。車はまだ超贅沢品だったし、ヴァカンスなど一般庶民には手の届くものではなかったからである。車と旅と食事の三位一体が一般の家庭生活に入り込むのは、おそらく戦後の一九五〇年代のことであろう。

ところで、このような地方料理の発見に最も貢献したのはキュルノンスキー（一八七二―一九五六、本名モリス・サイアン）である。彼は、一九〇七年、タイヤ会社ミシユラン社（注3）の依頼で後に同社のマスコット人形（タイヤをかたどった太った大男）となるビベンドウムなる人物を創造した。そして、同年、大部数を誇る当時の大衆紙「ル・ジュール

ナル」に「ミシユランの月曜日」なる車札賛のコラムを連載し始めた。これが大受けして、車と食事の結びつきに先鞭をつけることになったのである。

「食」がフランスの国民文化に

以後、二十五年以上にわたって、彼は自ら車を運転してフランス各地の郷土料理を探索、その間『フランス食べ歩き』（二十八巻）を書き続けた。一九三三年には、これらを一巻にまとめて『フランス料理の宝庫』として出版した。凝り性の彼は、南仏カステルノーダリで町の名物料理カスレー（白いんげん豆と豚肉、羊肉、フォアグラの脂などが主体）を注文、一〇〇%昔ながらの調理法を要求したために十四時間も待たされることになったという話を書いている。この話は大変に有名になり、彼の名声をさらに高めた。

こうして、車での旅行の流行が、一九世紀以来の食文化の伝統を新時代のエリートたちの嗜好へと結びつけ、ひいては「食べること」への関心をフランス人全体の国民文化として

定着させることに貢献したのである。

エリート階級の観光行動とは別に、一九三六年の有給休暇法の成立によって年間数週間の長期ヴァカンス（当初は二週間、現在では約四週間）を取得する習慣が国民的規模で定着した。以来、労働者階層を含む一般の人々のヴァカンス消費も確実に成長し定着した。豪華レストランで食事はしなくても、地方の小都市の隠れた美食を発見する喜びを、少

しの努力で誰もが享受できるようになったのである。例えば、ピエール・ブノアのベストセラー小説『シーセイラックでの昼食』（一九三一年）（注4）。サスペンス仕立てのこの小説はすでに発表直後からベストセラーに入るほどの人気作（後に一九九〇年にテレビ映画化）であったが、作中、パリから車でやってきた二人の男が、フランス中央山塊南側の険しい山中を通る街道で車が故障し、仕方なく街道筋にあるホテル・レストランで昼食をとったところ、田舎料理と馬鹿にするなかれ、これがすごい料理だった、という場面がある。

小説が発表されたのは一九三二年

のことだから、フランスの多くの民衆がヴァカンスを享受し、地方の食文化を礼賛する以前のことではあるが、こうした作品の出現が現在のフランス人のテロワール（注5）志向を深層で醸成し続けていることは確かである。

人知れず存在する地方の宿とそこで出される昔ながらの素材で実質的な料理、そうした隠れた宝物を発見するという筋書きは、それを私なりに「オーベルジュ幻想」と呼びたいが、そうしたオーベルジュ幻想はフランス人の魂のなかに確実に根付いているといえよう。とはいえ、不思議なことに、オーベルジュを語るまともな文献はほとんどないか、あっても断片的なものしかない。この事実をどう解釈したらいいのか。おそらく、だからこそ幻想を生み出す酵母になっているとでも考えておこう。試みに、ネットでオーベルジュAubergeを検索してみると、Auberge de la Diligenceとある。これは、ロワレLoireという町にあるレストランで、かつては長距離馬車Diligenceの馬を替えるための宿

駅だったのかもしれない(とわれわれの幻想を募らせる)。ミシュランガイドで星一つ、別のガイドブック「Petit Futé」でも評価の高い店であった。

「ガストロノミー」から 遠く離れて テロワールと グリーンツーリズム、 巡礼の旅の時代に

最近、ますます人気を伸ばしているヴァカンス形態を二つ紹介しておきたい。いずれも、ある意味でコラム「オーベルジュ考」の「アナログ性」を求める欲望傾向に沿った形態だといえよう。

農村民宿

一つは、農村民宿 *gîte rural* とこの宿泊形態の発展についてである。フランス版B&B(ベッド&ブレックファースト)ともいわれるこの農村民宿が誕生したのは、一九五五年のこと。その後、順調に利用客を伸ばして、現在では、契約貸主数(農村民宿数)四万四千件、延べ利用日数

オーベルジュ考

オーベルジュの語がその鄙びた語感とともに流行になったのは、おそらく戦後の1950年代のことである。

料理人の歴史を社会的な観点から研究した数少ない研究者ドゥアル Alain Drouard の論文(注6)を読むと、「1952年、アンドレ・ギヨー(イタリア大使館付き料理人、文学者レイモン・ルーセル家のシェフ)がオーベルジュ・デュ・ヴィユ・マルリを取得」とあった。同じ1952年には、「ジャン・ドゥラヴェヌがブーヅヴァルのカメラを取得。その後、自分の名前を店につける動きが強まった」ともあった。ブーヅヴァルはパリとヴェルサイユの中間に位置するおしゃれな町で19世紀半ばからパリの遊び人たちのピクニックの場所だったが、今は高価なレストランやクラブがたくさんある。一方フランス料理界の帝王と呼ばれるポール・ボキューズも、同じころ中仏モンドールにあったオーベルジュ・デュ・ボン・ドゥ・コロンジュを取得、店名には自分の名前をつけて開店した。こうして見てくると、オーベルジュの名前を残すか、残さないかの差はあっても、かつての宿駅やオーベルジュのあった場所と建物、そこに漂う何ともいえない雰囲気、そうしたものが表現する何ものかにフランス人は心惹かれているようなのである。「食べる」という、私たちの誰ひとりとして欠かすことのできない行為の持つ究極的な「アナログ性」といったもの、それが「何ものか」の実体なのかもしれない。

三千五百万日、売り上げ四億五千万ユーロ。年間占有率(貸出期間/開設期間)は四三・四%となっている。家具つき家屋の棟数は一万二百棟、年間増加数は五百棟(約一千五百部屋)、棟あたりの貸出期間は年平均十六週。一人平均三泊となっている。そうである。宿泊料金(二人分)は

朝食付きで五十四ユーロ。かなりの安さである。夕食メニューは十七ユーロと表示してあった。私自身、一九八〇年代初めにたまたま取材で訪れたノルマンディーの酪農農家が、屋敷の一角を農村民宿に改修してヴァカンス客に提供しているのを見て感心したことを思い出

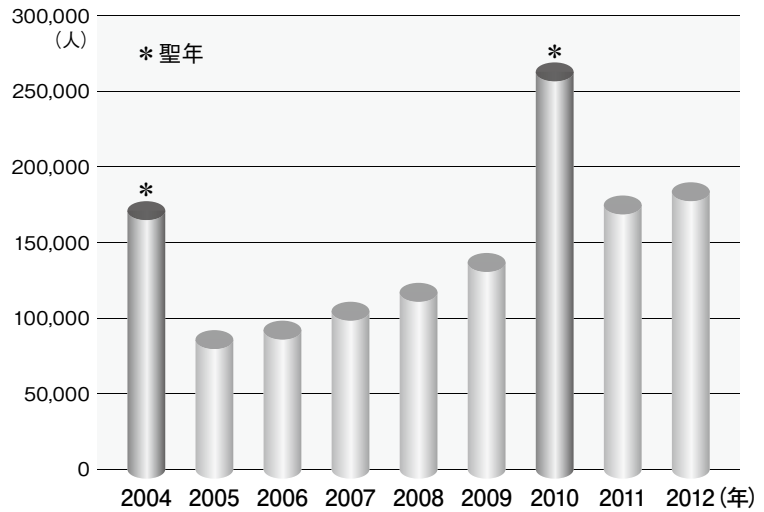
す。こうした農村民宿の売り物はどこにあるのだろうか。フランス版B&Bの全国組織GDF(注7)のホームページを見ると、以下のように書かれている。やはり売り物は、地方料理、地元の手作りの味覚であることが分かる。

朝食 豊富な朝食(宿泊料金に込み)はその土地でしか味わえない名物を知る絶好のチャンス。自家製ジャム、焼きたての田舎風パン、ヴィエノワズリー(菓子パン)、自家製ケーキ、地域名産のチーズ、乳製品あるいはハムソーセージ類など。休暇の一日は、朝食とともに楽しい会話と共生の雰囲気のなかで始まる。

現代人にとっての巡礼の旅

さて、二つ目の例は、巡礼と巡礼ビジネスの普及である。巡礼の旅は、宗教を問わず、日本でも、インドでも、イスラム圏でも、フランスを含むヨーロッパでも、中世以前からず

図1 サンティアゴ・デ・コンポステラへの巡礼者、年間到着者数推移(注8)



つと行われてきたものであり、これをヴァカンスや食文化と結びつけて考察すること自体が、不謹慎だとそのしりを招く恐れがあるが、ここ二十年ばかりの巡礼者数の増加は、魂の救いを求める行為と観光あるいはヴァカンスの習慣とがうまく調和する状況が生まれてきたことを示している。

図1は、最近では日本でも話題になる

この多いスペインの巡礼地サンティアゴ・デ・コンポステラへの巡礼者の増加を示すものである(二〇〇四年と二〇一〇年の突出は聖年のため)。このグラフは到着者数を表すものであるが、いうまでもなく巡礼の道は、フランスからの道ばかりではなく、最近の経路別内訳(二〇一二年)を見ても、フランスから出発する人の数が最も多く(七〇・二%、前年七二・三%)、次いでポルトガルから(一三・三%、前年二%)、北道(バスクの海岸沿いの道。六・七%、前年六・四%)、ラプラタ道(セヴィリアからの道。四・二%、前年同率)などとなっている。

フランスからの巡礼者の割合が少し減っているが、これはポルトガルからの人数が増えたから相対的

に下がっただけで絶対数は減っていない、とホームページには注意書きしてあった(注8)。

徒歩旅行から生まれる究極のガストロノミー

ジャン＝ロベール・ピットは、フランスのガストロノミーの特色を説明にするにあたって、「(フランスの)ガストロノミーは、風景や環境との相補関係を維持してきた」と言っていて、食材や料理法と並んで文脈や言説の重要性を指摘しているが、その文脈でいえば、ここで挙げた二つ

の事例は、まさしくフランス風ツーリズムの原型をよく表すものだといえよう。そして、とりわけ巡礼者の増加は、旅する者の移動の手段が、かつてからの徒歩、馬、馬車、鉄道、自動車を経て、再び徒歩へと回帰してきたことを示すシンボルのように思えてならない。自分の足で歩いて確かめ、共に艱難(かんなん)辛苦の道を行ってきたことを語り合い、共にその土地で供される食べ物を心おきなく味わう。これぞ、旅の醍醐(だいご)味だと彼らは言いたいかもしれない。

(きたやま せいいち)

北山晴一(きたやま せいいち)

1944年東京都生まれ。東京大学大学院博士課程満期退学。パリ第三大学専任講師、立教大学教授等を経て大阪樟蔭女子大学教授、立教大学名誉教授。社会デザイン学会会長。著書に『おしゃれの社会史』『美食の社会史』『世界の食文化16 フランス』ほか多数。

(注1) Jean-Robert Pitte, 1991, *Gastronomie française*, Fayard, Paris

(注2) Philippe Gillet, 1985, *Par Mets et Par Vins*, Editions Payot, Paris (邦訳:フィリップ・ジレ『旅人たちの食卓』1989年)

(注3) ミシュランガイドのはじまりと発展
1900年、万国博覧会を記念してミシュラン社がタイヤ購入者2,400名に旅行案内書(広告)を進呈したのがミシュラン緑本の原型。以後1920年にレストラン案内が挿入された。

1907年、『Le Journal』にキュルノンスキーが食べ歩きを連載、これがミシュラン赤本の原型となった。

1926年、緑本を地域別に編纂して刊行。

1926年、優良店に星印を付す。

1931年、星1、2、3による格付けが導入された。

(注4) Pierre Benoît, 1931, *Le Déjeuner de Sousceyrac*, Albin Michel, Paris

(注5) 「テロワール」の意味は、地方あるいは地方色といったところ。「テロワールの味」といえば産地特有の味、といった意味になる。

(注6) Alain Drouard, 2003, *Escoffier, Bocuse et (surtout) les autres... Towards a History of Cooks in France in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, in *Eating out in Europe* Edited by Marc Jacobs and Peter Scholliers, under the Auspices of the International Commission for Research into the European Food History, BERG, Oxford / New York, 2003

(注7) GDF (Gites de France) <http://www.gites-de-france.com/>

(注8) 巡礼案内サイト Les Chemins vers Compostelle <http://www.chemin-compostelle.info/informations-pratiques-pelerinage-compostelle/statistiques-sur-compostelle.html>