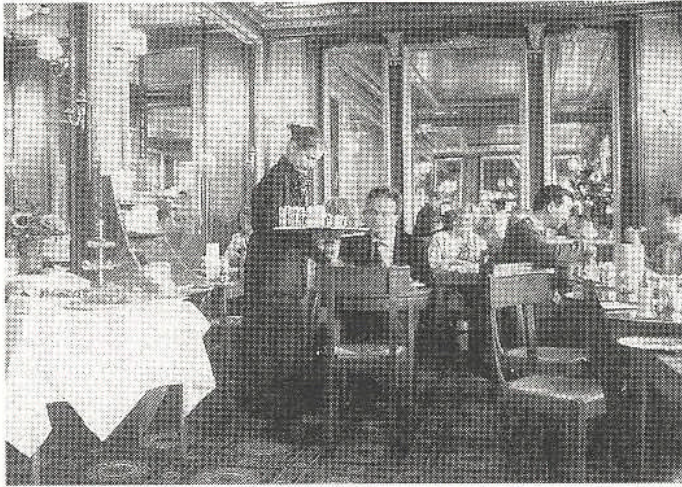


# いよいよ完結！「世界の食文化」



カフェよりも高級なサロン・ド・テ（茶廊）での朝食

## 「格差社会」と「グローバル化」 「美食の国を読み解くキーワードは 最終巻『フランス』まもなく刊行！」

「グルメ本ではありません」ではなに？

2003年に刊行を開始した「世界の食文化」が、2007年に刊行を完了した。最終巻は「フランス」(8月刊行予定)。食を語るには欠かせない美食文化の国は、この全集の挿尾を飾るのにふさわしい。

だが、比較文化論を専門とする著者の北山晴一氏(立教大学)の視点は単なるグルメ史とは正反対に、食を見ることでフランスの暮らしと社会のあり方をして未来をまで展望する。これまでになかったフランス食文化論である。

じつは、「世界の食文化」

きてくれたのだろう。いまや、一人ひとりの生きることの根本にある「食べる」ことが、世界の政治や経済、環境問題や資源問題と直接につながってしまっている(それは、食と、食を生み出す農林水産業が、かつては足元でつながっていたのが、現代では世界規模でつながってしまっていることながらでもある)。しかし、国・地域それぞれに食のあり方は個性的にならうと、いまも生きて変化している。そうした文化のあり方をふまえた上でなければ、食料・資源・環境問題を実践的に解決していく道筋は見えない。この「世界の食文化」のような視点と情報が必要な時代になったというのではないだろうか。

### フランス食文化を語るのに 必要な8つの視点

『フランス』は8章構成で執筆中。章立ては次のようになっている。

- 第1章 フランス食文化とイメージ化
  - 第2章 階級社会とフランス食文化
  - 第3章 消費社会の成立とフランス食文化
  - 第4章 食事の形式の成立と規範化
  - 第5章 日常の食とハレの食の風景—1980年代から21世紀へ
  - 第6章 豊かさの格差の中のフランス食文化
  - 第7章 グローバル化の中のフランス食文化
  - 第8章 なぜ食はパリなのか
- この8項目に著者の視点が見え隠れしているわけだが、著者の言葉で補足して「食にしてもファッションにしても」世界に冠たるフランス生活美学は、いずれも、社会をその深層において突き動かしている社会的差異化のダイナミズムなしには実現されなかつた。「読者のみなさんは『食文化』という表現から、どのような意味を汲み取るか、おそらく、おそらく、フランスの場合であれば、それぞれのルセット(レシピ)の内容や、有名無名のレストランの料理や、料理人の評判、食材の扱い方、食べ方、マナー、などをイメージされるのではないかと」
- 「おそらく本書でも、多少なりともそうした事柄に触れないわけにはいかないが、しかし、できれば、本書では、一人ひとりの食生活という行為が、いかに社会的な広がりや文脈の中に置かれてきたか、また置かれていくか、そして、食生活という行為が、個人や集団のアイデンティティをどのように規定し、また、逆に、社会にある仕組みと方向性を与えているか、を考えてみたい」
- 現在、脱稿へ向けて鋭意執筆中である。ご期待。