

食科学の誕生

ガブリエッラ・モリーニ*

スロウフード協会の創設者であり会長でもあるカルロ・ペトリーニは2000年代初頭に、これまでの大学にない視点で食を研究する大学を開設すべき時期が来たと考えた。多数の大学が食餌療法、栄養学、食品技術、畜産、農業について教えていたが、ガストロノミーは、美食家が趣味のレベルで行う作法だと考えられていた。

何故、また如何にして食科学（ガストロノミー学）とそれを教える大学がポッレンツァに生まれたかを理解するには、ガストロノミーの概念がどのように発展したかを理解する必要がある。また、ピエモンテ州、エミリア・ロマーニャ州と共同で2004年に設立されたスロウフード協会とはどのような機関かも理解しなければならない。

ガストロノミーという概念の発達

ガストロノミーという用語はギリシャ語の *gaster* 「腹」と *nomia* 「法」を合わせたものだ。古代ギリシャの文献に数回登場しただけの「ガストロノミー」という用語は、1801年フランスの詩人ベルシュエが自作詩で引用される。題名は「ガストロノミー、またはテーブルに就いた田園の人」。この用語はそれ以降、急速な勢いで他のヨーロッパ言語に普及していった。ガストロノミーは1835年にアカデミー・フランセーズの辞書に収録されているし、イタリア語ではトラマーテルのイタリア語百科事典（1829年～1840年）の中に「料理の技術、もしくは、豪華に暮らし愛想をよくする技術」と記載されている。ガストロノミーという言葉の裏には、学術的野心はなかった。詩や新聞、随筆で流布する食物や栄養に関する科学的思考は、よりよい食事を行うためだけのものだった。

より幅広い定義でガストロノミーを捉えたのが、フランス人判事ジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン（1755年～1826年）だ。彼は1826年の著書「味覚の心理学」（瞑想録Ⅲ）で「ガストロノミーとは、食べる限りにおいて食物について言及したすべての論理的知識である」と述べている。この定義によると、耕作者、ブドウ栽培者、漁師、猟師、料理人といった一連の職業、そして自然史、物理、化学、料理、商業、政治経済、社会研究といった一連の分野が、ガストロノミーに関ることとなる。このリストの末尾で「ガストロノミーが扱う主題は、食べることができる全てである」と述べている。「ガストロノミーの直接的な目的は、個々の蓄積、

* Author : Gabriella MORINI

Affiliation/Job Title : Assistant Professor, University of Gastronomic Sciences, Italy

それを実行する手段として用いられるのは、農業による生産、商業による交換、産業による準備、経験による全てをよりよく利用する手段である。こういった定義にも関わらず、1800年代、1900年代のヨーロッパでは、フランス語とフランス料理の広がりにより、ガストロノミー研究者は、美食のシンボル以上のものとしてはみなされなかった。

カルロ・ペトリニとスロウフード

スロウフード協会の発端は1986年。カルロ・ペトリニが **ARCI GOLA** という前身組織をピエモンテに創設したことに始まる。1989年、スロウフードは「快樂を享受する権利と、その保護を目的とした運動」という名目で国際団体となる。そして数年の時間をかけて、スロウフード協会の中で、ガストロノミーの概念がより広義の意味を獲得するにいたる。地域の食、歴史、文化がもたらす快樂という狭義から、新しいガストロノミーの概念へと昇華する。それは環境、社会の持続可能性を根本とした新しい農業のあり方を提唱するものである。同時に、生産者に敬意を払い、環境と生態系を調和させながら、食の伝統と生物多様性を守り、またそれを有効利用するものでもある。2005年、カルロ・ペトリニは著書「美味しく、綺麗に、正しく——新しいガストロノミーの原理——」を刊行する。これが、スロウフード協会発展の契機をつくりだした。こうして現在、スロウフード協会は、150カ国、10万人以上の会員を抱えることとなる。

食科学大学

食に向けられる注意は明らかに減少し、食事の準備や材料の選択がないがしろにされ始めてから、食は生活の周辺へと追いやられ、生産者と消費者の世紀を超えた関係性は断ち切られてしまった。特に先進国では、生活リズムの変容にも一因がある。それでも1990年代の終わりまで、イタリアでは、質の高い食物や、それを提供するレストランが多くの人にとって興味の対象だった。人々は料理やテイस्टィング、文化を学ぶコースに登録し、スロウフード協会や、ガンベロ・ロッソ（雑誌に始まり、ワイン・料理のテレビ番組を制作する人気団体）の登録者数は、うなぎのぼりだった。

ボローニャ大学歴史学部の食物史マスターコースを除いて、学术界では、食とそれに関する事象が敏感に察知され、興味を持たれているという事実を、知らぬままだった。それ以外の場所では、食物は、医学、技術、農学的観点で教えられ、人文科学として捉えられることは決してなかった。多様な分野にまたがるアプローチをみせることは、いかなる事例でも見出せなかった。

食科学大学（UniSGと略する。 **Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**）を創

設する計画は、食への興味の広がり、単発的なコースではなく法的に認められた育成プログラムをコースに組み込むことでその興味に答えたいという意図から生まれる。そのためにカルロ・ペトローニは3人の協力者を集めた。ボローニャ大学の食物史教員マッシモ・モンタナーリ、ミラノ大学の食物テクノロジー教授マルコ・リーヴァ、パヴィア大学の料理言語学者で歴史家のアルベルト・カパッティ。カパッティは当時スロウフード協会の会誌編集も担っていた。これらのメンバーで、人文科学的視点、科学・経済的視点から、土地の食品、食文化に従事する若者たちを育てる大学レベルの育成コースを考え、作り出すことになった。

科目の決定が何よりも根本にあった。人文科学と科学の補完性、感覚的トレーニング、実地体験が、生徒に多様な能力とガストロノミーの複合性に多面的に迫る力を身につけさせると確信した。もう一つの重大な決定は、3年制学部の1年目すべての授業を英語で行うことで、国外の生徒にも開かれた環境にしたこと。食科学大学の本部は、ピエモンテ・サルデニア国王カルロ・アルベルトが1835年に建設した巨大農園にある。大学名を考え出さなければならなかったが、最後は「食科学」に落ち着いた。

こうして食科学大学は2004年9月に開設され、ガストロノミーは以下のように定義されるようになった。「食に関する全ての知識を包括、内在させる多分野的な学問。それと同時に——この学問のあらゆる段階において——物質的要素、伝統やそれ以外の何かによると、変化する、平等・不平等な形で交換される、科学的な様式で語られ、分析され、選択される文化的要素を持っている」（カルロ・ペトローニによるガストロノミーの定義、イタリア百科事典 増補VII〈2007年〉）

現在の受講可能なコース

新しい食科学は、常に目的を見直し、育成のために新たな課題をさがす必要がある。その結果、大学での教育は、新しい教員、科目、授業に合わせて変化する。現在、受講可能なコースとしては、「食科学」の3年制学部、「食と観光の遺産の促進と運営」の修士課程、「食文化と情報伝達（英語）」の三つのマスターコース、質の高いイタリア料理のマスターコース、「イタリア料理のスロウアート（英語）」のマスターコース、「イタリアのワイン文化」のマスターコース、「ビール醸造の実地研修」コース、「パン職人、ピザ職人の実地研修」コースが用意されている。

「食科学」の3年制学部

コースの内容は、多岐にわたる領域において「食科学」の全てを表現する。「厳しい」科学、土地の科学、人文科学が、食とガストロノミーのテーマを横断し、卒業生に食の促進と有効利

用、事業の運営と計画の中で行動する力を身につけさせる。この育成の源は、授業方法でも表現されている。通常授業以外にも、経験と感覚を伴う厳しいトレーニング、テイスティングと研修旅行、食の世界で活躍する人々を招いての講演会、国内外での継続的な関わり合いを伴い、単なる付属物ではなく、その育成過程を通して自身の骨格を作り出す。

以下に3年制学部の授業を紹介する。

食の生物多様性の科学
統計学・経済学基礎
分子学
ヨーロッパの法律の基礎
食物細菌学
農業と食物の歴史
情報学基礎
外国人のためのイタリア語
英語
農作加工物の生産（畜産と農産）
ワイン作りと醸造学
感覚分析
食物テクノロジー
味覚・栄養補助食品の分子基礎と物理学
ワインと料理の歴史
地理学と観光
農産物の経済と法律
ガストロノミーの環境デザイン
飲食店のシステムと技術
一般的社会学と地域社会学
栄養学と食餌療法
文化人類学
食品の哲学と記号論

さらに生徒は年に二つの選択科目を取り、五回の研修旅行を行う。研修旅行はスロウフード協会ネットワークの協力のもと企画される。旅行はテーマに沿って分類されている。専門の生産物や農産物の分野、コーヒー、パスタ、オイル、漁業などをテーマにした旅行だ。もしくは地域別の旅行という形で分類されている。その場合は一つの地域の、ガストロノミーや文化の特殊性につながりを持った旅行となり、イタリア、ヨーロッパ、非ヨーロッパ圏を訪れる。学

生は少人数で行動するため、毎年、3年制学部のためだけに、100以上の研修旅行が企画されている。

コースの最後には、最終試験の準備をして、食科学大学教員で構成された委員会の前で議論を行う。

「食と観光の遺産の促進と運営」の修士課程

このコースは、自ら、もしくは既存の会社で事業を起こす能力を形成するために考案された。それゆえ、食品に関する企業の設立と、食・観光の遺産の運営・維持のための、経済学に特化した授業に力を入れている。

修士課程コース

食品企業の経済学と運営

食物に関する法律とその生産

消費の社会学

ブドウ産地の地理学と環境学

ガストロノミーの遺産についての歴史と伝統

現代のガストロノミーにおける美学と言語

革新のための食品技術

選択授業（以下の中から少なくとも二つを選択）

食物マーケティングとソーシャルメディア

商標と競合に関する法律

環境の倫理学と食物の新たな挑戦

有機物の文化遺産と食物の新たな挑戦

農業生態系の持続再生の評価

テーマに沿った一連の研究、フィールド・プロジェクトと名付けられた領域での活動が予定されており、担当教員の助言のもと、少人数のグループで実施される。彼らはさまざまな企業から提案された現実の問題について論じる。この活動には、関連企業の事例を知るために、いくつかの研修旅行も加えられる。第二学年の終わりには、食科学大学をサポートする企業、戦略パートナーの企業で、3～4ヶ月のインターンシップが予定されている。

「食文化と情報伝達」のマスターコース

食科学大学は、「食文化と情報伝達」の三つの異なるマスターコースを提案している。

- 人間環境学と持続再生
- 表現, 場所, アイデンティティ
- 高品質の生産物

各コースはそれぞれ異なる内容だが、いくつかの授業、ガイド付きのテイスティングや研修旅行は、三つのマスターコースの共通の「核」である。それでも各マスターコースでは特別授業があり、違いは大きい。食文化と情報伝達のマスターコースでは、すべて英語で授業が行われ、国外の生徒の要望に応えるものとなっている。プロジェクト・マネージメント、育成、マーケティング、歴史や食に関わる主要テーマ（環境学、テクノロジー、食の社会的・文化的意味）の情報伝達においてプロの能力を修得できる。コースの最後には、国内外の企業、または組織で、生徒は持続再生可能な生産に焦点を合わせたインターンシップを行う。この時期の作業が、卒業論文作成の基礎となる。

質の高いイタリア料理のマスターコース、
「イタリア料理のスロウアート（英語）」マスターコース

食科学大学は創設10周年を契機に、2014年6月から料理学校も開設している。構造や授業は似ているが、使用言語の違う1年間のマスターコースを二つ用意している。このコースの目的は料理を職業としたい人を助けることだ。生産物への知識と手段を通して、料理技術が修得できる。この知識には、科学的領域、人文科学的領域において、異なる分野の知の集積が含まれている。それは近年、業界で働くために、ますます必要とされている。このコースは、ポツレンツァの本校で、理論を学ぶ授業と実技が用意されており、さらにはオステリア（大衆的な居酒屋）やレストランで実地研修も体験できる。農産、飲食の世界を直接的に体験する研修旅行も、イタリア国内で行われる。

「イタリアのワイン文化」マスターコース

2015年1月から、スロウフード協会とバンカ・デル・ヴィーノ（ポツレンツァにあるスロウフード協会関連企業。ワイン銀行の意）の協力のもと、食科学大学が1年のコースを着想する。ワインの語り部（wine teller）、つまりイタリアのワインづくりを広める人材を育て上げる目的を持っている。このコースでは教室での授業、ブドウ畑やワイナリーの見学、最終実地研修

を行い、イタリアだけでなく国際的なワイン醸造の大家を招いて講演会も予定されている。このようにして歴史、文化、環境の複合体の中で、ワインを捉えることができるようになる。

「ビール醸造の実地研修」コース、「パン職人、ピザ職人の実地研修」コース

食科学大学は2013年に、食の分野でもっとも求められている職業に向けられた実地研修コースを始動させた。パン職人、ピザ職人、ビール醸造家だ。教室と工房という二つの核が、このコース過程を補完し、調和する。そこでは、ポッレンツァで学ぶ人文科学の知識と食科学の技術が、スロウフード協会ネットワークを通して紹介される卓越した職人の腕前と組み合わせる。このコースでは、ポッレンツァで5ヶ月間にわたり授業を受けた後、8ヶ月間スロウフード協会が選んだ職人工房で実地研修が行われる。

食科学大学に関する数字のいろいろ

2014年6月までに

- ・生徒数1,590人
- ・744人の外国人生徒
- ・399人が「食科学」3年制学部を卒業
- ・85人が「食と観光の遺産の促進と運営」修士課程を修了
- ・495人が「食文化と情報伝達」のマスター資格を獲得
- ・165人が奨学金を取得（3年制学部登録者の21パーセント）
- ・国内外で800以上の研修旅行
- ・70カ国以上の生徒が大学に在籍

約16パーセントの学生が研究を続けている。

就職状況については、約86パーセントの学部卒業生が12ヶ月以内に、以下の職種で仕事をみつけている。

- ・23パーセントがコミュニケーションとマーケティング
- ・15パーセントが飲食業
- ・10パーセントがマネージメント
- ・10パーセントが生産業
- ・10パーセントが研究開発
- ・8パーセントが営業
- ・5パーセントが教育

・ 3パーセントがジャーナリズム

食科学大学にも博物館がある

食科学大学は、スロウフードとともに「記憶の穀物倉庫」プロジェクトも推進してきた。世界中の記憶、伝統、口や身振りで伝えられる知識の復元を保存し、人間の発展過程を再構築する場となっている。この作業の目的は、さまざまな媒体を収めたアーカイブを通して、世界の記憶を映像に集約し、伝達することである。国内外で行われた、長期にわたる研究の中で集めたインタビューが、農夫、労働者、職人、企業家などの証言を再現している。過去を忘却しようとする現代に脅かされ、伝統文化が危険にさらされている世界で、「記憶の穀物倉庫」は必要不可欠である。ここでは、記憶が散り散りに消えてしまうのを防ぐために、意識的に地方の共同体の証言を集められている。

オンラインで閲覧可能。 www.granaidellamemoria.it

まとめ

ポッレンツァの食科学大学のおかげで、ガストロノミーという用語は新たな意味を獲得し、分野を超えた学問となった。国内外の他大学でも食科学の課程が形づくられるにいたった。

食科学大学の生徒はみな、ブリア＝サヴァランがいかなる人物か知っているし、ガストロノミーの祖としての彼の精神も理解している。だが新しい「ガストロノミー研究者」は、ますます複雑化する食の世界の現実に立ち向かわなければならない。食の世界では、職種や料理の過去と伝統だけでなく、来るべき未来を察知する力も求められる。生産者と消費者の関係、農産業や変化・保存技術の役割、さらに広い意味では、環境・世界経済への影響。これらは喫緊の課題であり、我々が直面しなければならないし、継続的な情報更新が必要である。ポッレンツァの生徒は、自らの研究を終えると、食の経済市場で活躍する企業に採用される。そこでは、持続再生可能な生産、消費との接合され方の分析が望まれている。それは、食が商品というだけでなく、その総体で評価されるために、欠かせない工程である。食科学大学の教員の労により、数ヶ月前から、「食科学宣言」の作成が進められている。食の知識の周辺に食科学大学が築き上げた研究システムを成文化する基礎をなす第一歩だ。このようにして食科学大学は、食科学のスタート地点だけを留意するのではなく、21世紀の食科学のスタンダードになろうという志を持って行動している。食科学とは知と規範と体系の土壌。そこに含まれるのは伝統と技術、食に関する法律と司法、生物多様性と農業の持続再生、生物多様性と文化の持続再生、福祉、娯楽、祝祭時の食事、アイデンティティ、伝統と正統性、味覚、敬虔、実技と論理などである。これらのテーマは活発に、ダイナミックに主張し合っている。

※訳注：本文では **gastronomia** をガストロノミー, **gastronomo** をガストロノミー研究者, **scienze gastronomiche** を食科学と訳した.

(二宮大輔 訳)

