

学 位 論 文 内 容 の 要 旨

学位申請者	梶谷 彩子 【比較社会文化学専攻 平成25年度生】	要 旨
論文題目	近代フランスの食文化とガストロノミーをめぐる考察 —『美食のフランス』(1921-1928)を中心に—	<p>梶谷論文は、20 世紀における 2 つの大戦に挟まれた、戦間期フランスにおける美食をめぐる言説（ガストロノミー）について、キュルノンスキーとルフによる『美食のフランス』（1921-28 年、全 28 冊）を対象に分析したものである。革命後のパリにおけるレストラン文化を背景に 19 世紀に盛んになった美食をめぐる言説は、普仏戦争による一時的停滞を経て、ベルエポックに、パリから地方の食へとその関心の幅を広げていった。20 世紀初頭、鉄道の発展と呼応して、自家用自動車と道路網の整備がすすみ、それを背景としてホテルや詳細な道路案内地図を中心とした『ミシュランガイド』が 1900 年に創刊されツーリズムを促すこととなったが、そこには地方の食文化に関する情報は当初含まれていなかった。しかし第一次世界大戦を経てそれら交通網のいっそうの発展が促された結果、より安価になり大量に生産された自動車を利用して各地方へ出かけ、その地方の文化と食を楽しむことが可能になった。ベルエポックのパリで文筆家として活躍したキュルノンスキーとルフによって 1921 年から順次発刊された『美食のフランス』は、自動車旅行（ツーリズム）と食探訪（ガストロノミー）を結びつけた初のガイドブックとして人気を博した。ほぼ同時期の 1923 年から『ミシュランガイド』にも「おすすめのホテルとレストラン」という独立項目が加わっている。『美食のフランス』に代表される戦間期のガストロノミー言説は、ツーリズムと食を通じて地方の人と文化を知ることの主眼が置かれているところに特色が見られる。それは 1923 年から、パリのグラン・パレで開催された「秋のサロン」（文化芸術展）に地方の食を紹介し味わう催しが登場したように、この時期の「食の地方主義」という風潮と軌を一にしている。「食の地方主義」は、20 世紀初頭からの、フランス・ナショナリズムのもとでそれを支える地方の多様性・独自性をうたう地方主義（レジオナリズム）と伝統主義の影響を受けていると考えられる。地方から見れば他者であるキュルノンスキーらが地方に出かけその土地の人とふれあい、地方の食と出会ってそれを高く評価した出版物を世に問うことによって、ツーリズムとレジオナリズムを結びつける役割をガストロノミーが果たしうることを『美食のフランス』は示したのである。</p>
審査委員	(主査) 教授 新井 由紀夫	
	教授 安成 英樹	
	准教授 小松 祐子	
	助教 田中 琢三	
	助教 新實 五穂	