

第1回 食のグローバルゼーション

—コロンブス以後のワインについて考える—

野澤 丈 二

キーワード：フランス／オランダ東インド会社／ワイン／食の歴史学／グローバル・ヒストリー

はじめに

2016年2月19日（金）に開催された「美食のヨーロッパ文化学」（第1回）での講演内容を下地として、「食の歴史学」や「グローバル・ヒストリー」について、これまでの研究活動とも重ねながら簡単にまとめてみたい。講演では「食のグローバルゼーション：コロンブス以後のワインについて考える」と題して、主に3つの内容に分けて話を進めた。



講演の概要

まず、近代歴史学における「食」の位置付けについて確認をした。歴史学は、とりわけ19世紀に入ってから、西ヨーロッパを中心に国民国家が形成される過程で生まれた学問分野であり、そこでは国を支えてきた政治や経済、あるいは戦争や英雄が叙述の中心となった。ありふれた人々の日常の食についての関心は著しく低かったといえる。当初、食は、歴史学とい

う学問領域の対象ですらなかったかもしれない。

20世紀に入ると、フランスで発展した全体史・社会史という分野の中で、食という要素が少しずつ研究対象となりはじめる。その中心的な役割を果たしたのが、いわゆるアナール学派と呼ばれる研究者たちであり、研究成果公表の媒体となったのが『アナール』と呼ばれる学術誌だった。20世紀末にさしかかり、アナール学派の後継者たちが中心となった研究の集大成が『食の歴史』である⁽¹⁾。現在でもこの分野の基礎的な文献になっている。題材は主にヨーロッパから選ばれているが、テーマ設定や研究手法は多岐にわたっており、地域や時代の枠を超えて十分に参考になるだろう。

次に、「コロンブスの交換」という概念を紹介した。いかにも欧米に偏った響きを持っているが、食のグローバル化やその歴史を考えるときに、ひとつのきっかけを与えてくれる。高校までの教材ではあまり目につくことがないが、大学の授業などで参考文献として挙げられるものの中では、近年ますます頻繁に登場するようになってきている。「コロンブスの交換」とは、アメリカの歴史学者アルフレッド・W・クロスビーが1972年に著した『The Columbian Exchange』に由来する⁽²⁾。その副題「1492年の生物学的・文化的な帰結」が示唆する通り、クリストファー・コロンブスの活動に象徴されるようなユーラシア・アフリカ大陸と南北アメリカ大陸の接触によって、それ以降、それぞれの土地に固有の植物・動物・病原菌などが2つの地域を途切れることなく往来し、相互に影響を与えることになった⁽³⁾。食材はその代表的な事例でもある。中南米からヨーロッパに伝えられたトマト、ジャガイモ、トウガラシなどの話は比較的よく知られている。それまで、多くの歴史的な事象は人間の行為の結果として描かれてきたが、クロスビーの議論では、生物学的な交換をはじめとする環境要因の重要性が強調されている。「コロンブスの交換」は現在では広く受け入れられているが、発表当初は著書も出版社が見つからず自費で刊行したという。食の分野に限らず、国家や国民といった従来の枠組みを超えたグローバルな歴史学を考える際に、示唆に富む概念となっている。

ワインの世界史

最後に、食のグローバル化の歴史に関する具体的な研究事例として、「江戸期におけるワインの普及」を紹介した。これは、博士論文で扱った「欧州産ワインのアジア地域への普及：オランダ東インド会社の果たした役割」の一部である。すでにいくつかの小論としても公表しているのだから、ここでは、この研究テーマにいたった経緯を簡単に紹介したい⁽⁴⁾。最近の歴史学の傾向からすれば、「食の歴史学」や「グローバル・ヒストリー」的な研究だが、当初はそのどちらも意識していなかった。むしろ自由な関心から出発し、最終的に形になりつつあるものを眺めてみたら、結果的として「食のグローバル・ヒストリー」のようなものになっていた次第である。

そもそも日本で大学院に進んだわけではなく、学問的な系譜や研究領域の継承のようなものからは良くも悪くも自由だった。当時のフランスでは、博士課程 (doctorat) を始めるためには、修士課程 (master) の後に博士課程の準備段階ともいえる DEA (Diplôme d'études approfondies) と呼ばれる独立した学位が存在していた⁽⁵⁾。日本語では高度研究課程証書とも訳されているようだ⁽⁶⁾。この博士準備課程への入学志願に際して、当初提案したテーマは「近世におけるボルドーと長崎の比較都市研究」だった。ボルドーはとりわけローマ帝国時代以降に発展した交易地で、長崎はポルトガル船の来航やイエズス会の活動などを通じて16世紀後半ににわかに誕生した町だ。ともに17～18世紀に海の交易によって繁栄し、外来のヒトやモノが行き交う、異文化との接触が盛んな港町だった。人口規模という点から見ても、比較しやすかった。正直なところ、やや安易な気持ちで2つの都市の比較に取り組んでみようと考えたのだが、作業を進める中で気が付いたのは、比較のためには2つの対象それぞれの歴史についての深い理解や洞察が不可欠だという単純な事実だった。ハードルは想像以上に高かった。

一方で、近世のボルドーと長崎の歴史に関する基礎文献にあたりながら気が付いたもう1つの事実は、期せずして、それぞれの町の発展にとってオランダ商人が重要な役割を果たしていたということだった。いうまでも

なく、オランダは、17世紀半ばから2世紀半にわたり、ヨーロッパで唯一、日本との接触があった国である。同時代のオランダ人はボルドーの国際商業を支えた中心的な存在でもあった。一見脈絡のないボルドーと長崎が繋がる背景には、オランダの圧倒的な海運力と地球規模での展開があった。

ボルドーと長崎を結び付けたヒトがオランダ商人だとすれば、2つの都市を繋いだモノがワインだった。ボルドーといえ、そのまま普通名詞としても通用するほどの世界的なワインの産地である。現代フランスのワイン産業の基礎が築かれたこの時代に、オランダ商人が重要な役割を果たしていたことは日本ではまだあまり知られていない。例えば、生産地域でしか消費されていなかった日持ちのしない白ワインを、蒸留することによってブランデーという新たな商品に転換したのはオランダ人の功績だ。コニャックやアルマニャックという銘柄は、酒好きならずとも耳にしたことがあるだろう。フランスにおけるワイン史の先駆的な名著『フランスワイン文化全書』では、「17、8世紀、オランダとの交易がフランスのワイン生産の性格に与えた影響」に丸々1章を割いているほどだ⁽⁷⁾。そのオランダが世界の海を航海する際に愛用したのが、まさにボルドーをはじめとする南欧諸地域のワインだった。ヨーロッパ大西洋岸からアジア海域に向かう年単位に及ぶ長距離航海を可能にしたのは、ワインやブランデーのような長期保存がきく飲料でもあった。想像した通り、日本に来航していたオランダ人も、船倉にワインを積んでいた。そのことは平戸や長崎・出島にあった商館で付けられていた帳簿にもはっきりと記されている。日本史の教科書で「オランダ商館」として紹介されている建物や居留地は、オランダ側から見れば、アムステルダムを本店とするオランダ東インド会社の「支店」だった。

研究対象とするワインがフランス産であっても、史料がオランダ語で書かれているのであれば、オランダで研究を続けるのが妥当ではないか。そう考えて、フランスで正式に博士課程に進む前に、この分野で知られた複数のオランダ人研究者に助言を求めた。だが、期待したほどの好感触を得ることはできなかった。その理由はさまざまだったが、国民国家を前提としてきた近代歴史学ゆえのもっともな反応でもあった。つまり、ワインは、

香辛料や茶のように長期的に西ヨーロッパの経済や生活に影響を与えたアジア産品でもなければ、アジア地域での需要が高まった西ヨーロッパ産品というわけでもなかった。加えて、オランダは基本的にワインを生産しない国であり、国民経済の歴史にとってワインはひどく重要な飲料というわけでもなかった。あるオランダ人大家の言葉がいまでも強く印象に残っている。「オランダ東インド会社とミルクだったら、オランダで研究が続けられたのに」。せめて、ピールやジンであれば良かったのかもしれない。職業としての歴史学がますますグローバルであることを求めるようになっていく一方で、その初期のキャリア形成においては、なおナショナルな視点や姿勢が重要であることを改めて痛感させられた。

近世ヨーロッパの海洋商業においてワインの国際的な流通を担っていたオランダにおいてさえ、大学という枠組みの中でワインの歴史を研究するのはそれほど簡単ではなかった。日本だとなおさらそうただだろう。一方、フランスのような国にとってのワインは、最終的に国の繁栄をも支えていく主要生産物の一つであった。つまり、国民国家の経済発展にとって意味を持つ飲料であったからこそ、そのまま歴史学における重要性をも帯びるようになったのである。近世におけるワインのグローバル化について説明をすると、フランスでは社会経済史の重要なテーマを扱っていると受け止められる。だが、日本では、趣味が高じた文化史研究であるかのような印象を与えがちだ。フランスにとってのワインは、日本経済史にとっての米や酒のようなものと譬えると、少し納得してもらえる…。

今後の展望

近世におけるワインのグローバル化とオランダの果たした役割というテーマの延長に、今後の研究の可能性をいくつか考えることができる⁽⁸⁾。ここではそのうちの3つを簡単に紹介したい。1つは、オランダに加えて、イギリスやフランスの東インド会社におけるワイン消費を検討することで、そのアジア交易を担った主要な国々のワイン需要を分析することで、そ

の経済的なインパクトを西ヨーロッパ全体の中で位置付けることができるだろう。第2に、日本との関連でいえば、いわゆる日蘭関係の背後に見え隠れするフランスの存在を、ワインをはじめとする嗜好品や飲食文化の静かな浸透から捉え直すことができるかもしれない⁽⁹⁾。明治期に入ると、国策としての葡萄酒生産が日本でも始まるが、その際に手本となった国の1つがフランスだった。そこに至るまでの助走期間として江戸時代を認識し直すことができるのではないだろうか。最後に3つ目として、一般に歴史学全体の課題とされる西ヨーロッパ中心史観からの脱却を、ワインという題材でも試みることである⁽¹⁰⁾。現在のイランやジョージアにあたる地域に端を発したワインは、地中海を通じて西方のヨーロッパ世界に伝わっただけでなく、実際には、東方のインド北部や中央アジアなどを抜けて中国にまで及んでいる。西ヨーロッパにおけるワイン史ほど一体性を持ったストーリーを描くのは難しいにしても、東に伝わったワインの歴史についても体系化することで、より多様な地域性に根差したワインのグローバル・ヒストリーを紡いでいけるのではないだろうか。

結論にかえて

最後に、「美食のヨーロッパ文化学」という講座名に立ち返ってみると、より大きな課題が見えてくるようにも思う。例えば、美食＝ヨーロッパ（とりわけフランス）というイメージはいつどのように生まれ、形成されてきたのかを再検討することである。それは現代における知の体系が西ヨーロッパを中心に発展し世界に流布したからかもしれない。あるいは、英語をはじめとする欧州諸言語の影響力やメディアを駆使した情報発信力ゆえかもしれない。そもそも美食＝ヨーロッパを具体的に構成する要素のうち、その地域に元来固有であったり独自であったりするものはなんだろうか。結局のところ、なぜ西ヨーロッパで生まれたシステムを中心として世界はいまのところ多かれ少なかれ回っているのか、という問いにも帰着する。今後、仮に西ヨーロッパやそこから派生したアメリカ合衆国の経済力が相対的に

低下していくとして、美食＝ヨーロッパという言葉はどのように変容していくのだろうか。経済至上主義的な価値観が行き詰まりを見せる時代にもあたり、美食（ガストロノミー）に代表されるような文化の影響力や抵抗力を考えることは、とても興味深い。

註

- (1) Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, dir., *Histoire de l'alimentation* (Paris : Fayard, 1996). J.-L. フランドラン、M. モンタナリ編『食の歴史』（藤原書店、2006）全3巻
- (2) Alfred W. Crosby, *The Colombian Exchange : Biological and Cultural Consequences of 1492* (Westport, Conn. : Greenwood Press, 1972).
- (3) 「コロンブスの交換」について簡単に読める英文記事として、例えば、スミソニアン博物館で2011年10月に行われたインタビューがある。Megan Gambino, “Alfred W. Crosby on the Columbian Exchange” :<https://www.smithsonianmag.com/history/alfred-w-crosby-on-the-columbian-exchange-98116477/> [最終閲覧日：2019年2月3日]
- (4) Joji Nozawa, “Wine-drinking Culture in Seventeenth-century Japan. The Role of Dutch Merchants” in Eric C. Rath and Stephanie Assman, eds., *Japanese Foodways, Past and Present* (Chicago: University of Illinois Press, 2010), pp.108-125 ; Id., “Wine as a Luxury at the Dutch Factory in Japan during the Second Half of the 18th Century” in Rengenier C. Rittersma, ed., *Luxury in the Low Countries* (Brussels: Pharo, 2010), pp.85-106.
- (5) 1964年に創設され、事実上博士課程の1年目を構成していた。歴史学の場合、歴史学の歴史 (historiographie) や理論・方法論 (théorie et méthodologie) が必修科目となっており、学位論文では、博士論文で取り組むテーマに関する①先行研究の整理、②史料の所在、③研究方法、④博士論文の執筆計画書、⑤試作としての一章、が課されていた。2002年以降、欧州域内における高等教育制度の標準化のなかで、フランスもLMD (学士/修士/博士) 改革を推し進め、その結果、DEAは修士課程 (master) に統合され、2005年に廃止された。
- (6) 独立行政法人大学評価・学位授与機構『諸外国の高等教育分野における質保証システムの概要：フランス』(2012) http://www.niad.ac.jp/english/overview_fr_j.pdf を参照。
- (7) ロジェ・ディオンの『フランスワイン文化史全書：ぶどう畑とワインの歴史』（国書刊行会、2001年）；Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIXè siècle* (Paris : CNRS, 2010). 初版は1953年。

- (8) 詳細については、以下の論考で触れた。野澤丈二「なぜワインはヨーロッパなのか? : グローバル・ヒストリーの可能性を考える」『グローバル・ヒストリーズー「ナショナル」を越えて』(上智大学出版会、2018) 133-159 頁
- (9) この点については、以下の拙稿「17-18 世紀における日本人のワインに関する知識」を参照。Joji Nozawa, « La connaissance du vin par les Japonais aux XVIIe et XVIIIe siècles » dans Jean-René Trochet, Guy Chemla et Vincent Moriniaux, dir., *L'Univers d'un géographe : Mélanges en l'honneur de Jean-Robert Pitte* (Paris : Presses de l' université Paris-Sorbonne, 2017), pp.537-547.
- (10) この方向性での研究事例として、以下の拙稿を参照。野澤丈二「ケンペルが見た 17 世紀イランのワイン」玉木俊明、川分圭子編『商業と異文化の接触—中世後期から近代におけるヨーロッパ国際商業の生成と展開』(2017年、吉田書店)、799-825 頁