

フランスにおける 「食」をめぐる政策の動向

——ユネスコ無形文化遺産と
「フランス人のガストロノミー的食事」を例に——

玉井 亮子

はじめに

2008年2月、第45回「農業国際展覧会（Salon international de l'agriculture）」において、当時、大統領であったサルコジ（Nicolas Sarkozy）は、農業は経済活動や我々の風景を形作っていると述べたうえで、ユネスコ無形文化遺産リストに「ガストロノミー（gastronomie）」の登録を目指す⁽¹⁾と国内外へ正式に発表した。その後、2010年11月、「フランス人のガストロノミー的食事（Le repas gastronomique des Français）」はユネスコの無形文化遺産リストに登録が叶った。2013年に「和食」が無形文化遺産としてリスト登録となったが、登録を目指すにあたって日本の農林水産省は、事前調査やリスト登録後の保護継承措置の調査を行うため、フランスにも出かけている。日本の「和食」を無形文化遺産リスト登録する際のモデル・ケースの一つとして、「フランス人のガストロノミー的食事」は位置付けられていた⁽²⁾のである。このように「フランス人のガストロノミー的食事」は、他国にとってはユネスコ無形文化遺産リストへの登録に関する参照事例となっている。

しかしながらフランスにおいては、そのリスト登録までの道のりはたやすしいものではなかった。登録を積極的に働きかけた人物が「当初は誰も本当に信じていなかった」と語っているように、ガストロノミーを無形文化遺産に登録するという発想に、関係省庁、政治家、またフランス国内でも理解を得ることが当初は難しかったのである。それにもかかわらず、リスト登録に至ったのは何故だろうか。

本稿ではガストロノミーという概念が、ユネスコ無形文化遺産の提示する概念に結びついていく様相や、フランス人の「食」をめぐる文化がユネスコ無形文化遺産リストに登録される過程の一部を描く。またガストロノミーをめぐる政策を取り上げ、その特徴を示す。第1章では、ユネスコ無形文化遺産に関する制度について示し、そのフレームに沿ったガストロノミーの概念を確認する。第2章では、フランス国内の動きに限定して、ユネスコ無形文化遺産リストに「フランス人のガストロノミー的食事」の登録を目指す動きを追う。そして第3章では、「食」に関連する政策を概観し、ガストロノミーから派生する多様な政策を観察する。一連の検討から当初は人びとの理解を得るのが難しかったアイデアが、具体化していく様相を描く。またガストロノミーに関する事柄は複数の省庁で取り上げられており、無形文化遺産登録を契機にガストロノミーが多重的政策へと派生していく様相を示す。

第一章 ユネスコ無形文化遺産と「ガストロノミー」

本章では無形文化遺産の制度の概要と、「ガストロノミー」の定義を紹介する。その際、無形文化遺産は、ユネスコ世界遺産で構築されてきた制度設計を参照したものであることから、世界遺産制度についても併せて確認する。また無形文化遺産リストに登録された「ガストロノミー」の定義をめぐる議論についても記す。

1. ユネスコ無形文化遺産の概要

国連教育科学文化機関（ユネスコ）の文化遺産保全事業のなかでも活発な事業といわれるのが、世界遺産事業である。この事業は1972年に採択され、1975年に発効した条約に基づくものであり、世界の文化遺産及び自然遺産の保護に関する条約がそれに当たる。「文化遺産」、「自然遺産」、「複合遺産」といった3つの種類が設けられ、建造物や自然環境の生み出す地形や生態系、景観など有形の不動産がそのリスト登録の対象となる。条約締約国からユネスコ世界遺産委員会へ対象物の登録が申請され、世界遺産リスト登録が叶えば、その物の保全継承活動を締約国は求められる。第41回世界遺産委員会が開催された2017年7月現在、世界遺産リストへの登録総数は1,073件となっている。⁽⁴⁾

一方、本稿で主に取り上げる無形文化遺産とは、上記の世界遺産とは別の条約に基づいたユネスコの事業である。無形文化遺産とは、2003年に「無形文化遺産の保護に関する条約（無形文化遺産保護条約）」が第32回ユネスコ総会で採択され、2006年に条約が発効して設けられたユネスコの文化遺産保全事業の一つである。この無形文化遺産は、世界遺産制度を参照しつつ、それとは異なる新たなカテゴリー設定を目的に創設されたものである。すなわち伝統、社会的慣習、儀式といった伝統芸能や口承文化に関してユネスコが設定した新たな基準、新たなカテゴリーである。その条約第2条1項には、「慣習、描写、表現、知識及び技術並びにそれらに関連する器具、物品、加工品及び文化的空間であって、社会、集団及び場合によっては個人が自己の文化遺産の一部として認めるものをいう。」とある。また同条2項では、(a) 口承による伝統及び表現、(b) 芸能、(c) 社会的慣習、儀式及び祭礼行事、(d) 自然及び万物に関する知識及び慣習、(e) 伝統工芸技術、という5つの分類が無形文化遺産には設けられている。⁽⁵⁾

すなわち無形文化遺産とは、これらの条文に定められた事柄に関

するもので、人びとのあいだに根付き、引き継がれてきたものを指すといえるだろう。

無形文化遺産も世界遺産同様、締約国からユネスコへ申請される。各地域から選出された専門家と NGO から構成される「評価機関」からの勧告を踏まえ、締約国選出24カ国から構成される「政府間委員会」でリスト登録の最終決定がなされる⁽⁶⁾。「世界遺産一覧表」作成と同様、無形文化遺産においても「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」、「緊急に保護する必要がある無形文化遺産の一覧表」を作成することになっており、一覧表であるリストへの登録となれば、保護振興活動をその遺産を申請した締約国は課せられる⁽⁷⁾。

では世界遺産と無形文化遺産の相違点を確認するならば、リスト登録の対象の違いはもちろんのこと、遺産に関する「価値」の扱い方に違いがある。世界遺産リストの性格は、「人類にとって顕著な普遍的価値を有すると認めるものの一覧表」とされる。一方、無形文化遺産リストの記載基準は、対象となる事柄について価値の如何を問うてはいない。例えば「フランス人のガストロノミー的食事」は、「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」に登録された。しかし登録を目指す過程で「フランス人だけが祝祭の食卓を囲むのではない」といった批判があった為、これに対応すべく、フランスはユネスコ事務局に問い合わせた。その際、ユネスコからは無形文化遺産リスト作成においては、その遺産が生息する共同体において「それは大切なものである」と人びとが認識していることが重要であって、遺産の特別な性質や価値を求めてはいないとコメントされたという⁽⁸⁾。つまり無形文化遺産の対象となるものに顕著な特徴があるとか、特別で普遍的価値があるかどうかは問われない、ということであった。

このような無形文化遺産の制度設計は、世界遺産事業への批判を踏まえて行われた⁽⁹⁾。その背景には世界遺産をめぐる制度が、いわゆる「南北問題」

を引き起こしてきたと批判されてきたからである。世界遺産は、文化によって自然を克服するといった欧米文化寄りの思想に基づいた登録基準が見受けられ、その為、そのリストは欧米各国やキリスト教文化圏に偏っているといわれることもある。また世界遺産は有形の不動産が選考対象となるため、土製、木製建造物といった耐久性の低い不動産や形を持たない文化を多く持つ地域、国にとっては、不利な基準が設定されているのである。そこで儀礼や祝祭といった有形物でない文化、伝統を持つ地域にとって自らの文化の価値が欧米諸国に理解されないことへの不満があった。更にはかつて、世界遺産登録を決める世界遺産委員会委員や専門家から構成される諮問機関の構成員の多くが、欧米諸国出身者に偏っていたことや、リスト登録を目指すロビー活動は、長年の経験から欧米諸国が長けているともいわれている。このように一種の政治性を帯びる事業として、世界遺産は批判の対象となってきた⁽¹⁰⁾。そこで新たな文化遺産保全活動として、無形文化遺産制度は創設されたのである。

一方、無形文化遺産についても、課題が指摘されている。まず世界遺産同様、無形文化遺産のリストにも地域に偏りが見られるという点である。リスト登録に関してロビー活動が活発に繰り上げられるのは、無形文化遺産登録推進活動においても同様である。実際、2017年現在、世界遺産については欧州地域での登録が、全体の43%を占める⁽¹¹⁾。一方、無形文化遺産については2017年現在、470がリスト登録されており、登録数1位に中国、2位に日本、3位に韓国と続く⁽¹²⁾。アジア3カ国が上位3位を占めており、世界遺産同様、無形文化遺産についても地域偏向があることは否めない。

またリスト登録をきっかけに遺産の商業化が加熱すること、また商業化が生み出す課題も無形文化遺産をめぐる指摘されるようになってきている。リスト登録やその前段階である登録推進活動を契機に、遺産を置く地域や

国の知名度、ブランド力は向上する場合も多い。時には、観光振興といった遺産から派生する商業上の利益を、その地域や国は得られることもあり、無形文化遺産リスト登録には経済的利潤を伴う地域経済活性化志向が伴うこともある。遺産の持続可能性を念頭におけば、経済的な課題がある場合、商業化から得られるメリットでその難点をカバーできることもあるだろう。しかしその為に保全しなければならない遺産の慣習や技術が失われていくことへの危機感も聞かれる。大量生産できないといった商業化にそぐわない遺産は、結果として継承が難しくなるなど、様々な“危機”が無形文化遺産リストに登録されたことによって引き起こされているという。遺産登録にあたって無形文化遺産保護やその重要性について人々の意識が高まることは、制度の理念に叶うことである。しかし遺産の過度な商業化は、その理念に反するものとして登録取り消しにつながるとされている。遺産の保護振興をどのような将来設計の下、確実に実行していくか、議論は続く。

更にリスト登録活動は、地域の文化遺産を世界的な文化資産の序列化に巻き込むものだと懸念がある。無形文化遺産のリスト登録には価値評価がなされないため、いわゆる文化の序列化を引き起こさないような工夫がされている。しかしリスト登録に至った遺産が、その序列化を生み出さないとは限らない。リストに登録された遺産は、ユネスコの無形文化遺産リストに登録が叶ったモノ・現象というカテゴリー化に結びつく。それは、そのカテゴリーに入らないモノ・現象との差異を生む。つまりその相違点こそが、序列化にもつながるものなのである。本稿で取り上げている無形文化遺産と食の関係についても、過度な商業化や文化の序列化といった点は指摘されている。また無形文化遺産は人びとのあいだで受け継がれてきたものがその登録の対象となるため、その遺産の存在する「共同体」への評価に繋がる恐れがあるという。リスト登録の有無が、遺産そのものではなく、共同体の優劣にも繋がりがかねないという危惧である。⁽¹⁴⁾

2. 「ガストロノミー」の定義

「フランス人のガストロノミー的食事」についてユネスコ HP にある説明文には、「出産、結婚式、誕生日、記念日、成功、再会といった個人やグループでの生活で大切な瞬間をお祝いするための習慣・社会的慣習 (une pratique sociale coutumière) である。こういった機会に“よく食べて”、“よく飲む”というアートを会食者たちが行うという祝祭の食事を指す⁽¹⁵⁾。」とある。また食事の構成も登録対象となっている⁽¹⁶⁾。

この「美食的」とも訳される“ガストロノミー的 (gastronomique)”という単語について申請書では、「よく食べ、よく飲むといった大衆文化を示すもので、祝祭の食事や祝宴、公式の祝宴である饗宴、食通が喜ぶような食事、若い人たちのあいだでの気取らない宴会も含まれる」と記されている⁽¹⁷⁾。その説明文中に“l'art de la bonne chère”とあることから、ガストロノミー的食事とは、単に「飲み食いする」といった意味の食事ではなく、食事会に参加する者同士が共に味や食材を楽しみ、また食事を囲む会を楽しむ行為であり、そういったことが代々、受け継がれていることが強調されたものである。これが、ユネスコ無形文化遺産登録に際して、フランス側が主張したフランス人社会特有の食に関する文化である。

また無形文化遺産リストの登録内容には、料理、飲料、料理の出される順番、テーブル・アートといった食事作法に関するものも含まれる。これはフランス人社会独特の飲食とのかかわり合いを文化的な表現として捉えたものであり、文化人類学的な視点とリンクさせたものである。そこから読み取れる主張とは、ガストロノミーが一部のエリートだけのものではないこと、高級料理に限定されず、一般大衆の料理も含めたものであること、またユネスコ無形文化遺産の精神に反するような商業目的を重視した内容ではないこと、といったものであった。

そもそも「ガストロノミー」という単語の意味であるが、単に美食学や

美味学、美味術と訳すだけでは不十分とされる。すなわちガストロノミーには、料理を食すという意味だけでなく、会話を楽しんだり、食事作法の洗練といった意味も含まれる。尾家はガストロノミーを、食べ物を選択し調理する学問や技術、とする⁽¹⁸⁾。またピットゥは、ガストロノミーとは、五感だけでなく、会食者による会話を通じた充実した時間、その食事を行う風景や社会環境とも深く関わっていると述べる⁽¹⁹⁾。すなわち食事をするということは、食事が行われている時の状況やその時の記憶、またそれらを彩る風景や感覚、といった感性を駆使した行為であり、ガストロノミーという単語にはそういった意味が含まれるとされる。

またガストロノミーを、食事の形式や食事に関する社会的慣習から描く場合もある。北山は食事モデルの規範やフランス料理の文化的正統性とは、ガストロノミーの実践である食卓作法、食事空間、給仕形式、食事回数といった食事のリズム、といった食事習慣の4要素を通じて構築されてきたものであり、フランスでのガストロノミーの実践や洗練の歴史がこれらを確立してきたという⁽²⁰⁾。また村井はブルデューの文化的正統性の議論を引用しつつ、各人の階級的位置に応じて食事風景が異なることを示す。食事に関してブルジョワの様式と大衆の様式が区別できるとし、食事が社会的儀式になっているとする。しかしグローバル化が進む現在、多種雑多に複数の文化を、エリートだけでなく、大衆も享受できるようになった。ブルジョワ的な料理としてのフランス料理、すなわち支配的な西洋の文化といった発想は食事に関しても崩れ、他の食文化に価値を見出すといった食の多様性が尊重されるようになり、食の民主化が起こっているとも記されている⁽²¹⁾。

そして、ユネスコのリスト登録で扱われた「ガストロノミー」の定義は、歴史学的、文化人類学的発想が強い。その背景には、ガストロノミーの解釈を巡る、エリートの知見と、大衆的知見のいずれに基づくのかをめぐる攻防があった。2008年2月、ユネスコ無形文化遺産への登録を目指すとして
346(346) 法と政治 69巻1号 (2018年6月)

サルコジが述べたガストロノミーの定義は非常にあいまいなものであった。その後、紆余曲折を経て、「フランスのガストロノミー」に、それが更に改訂され、「フランス人のガストロノミー的食事」と表現されたものが登録申請の対象となった。これはガストロノミーという単語が示す内容を、登録申請活動のなかでユネスコのフレームに沿うように具現した結果であった。

ユネスコのリスト登録をめぐるのは当初、偉大な高級フランス料理店の料理人たちが作り出す卓越した芸術性をまとう「フランス料理」を登録することが目指されていた。登録申請活動当初、サヴォイ（Guy Savoy）やゲラルール（Michel Guérard）といったミシュランで3つ星を常時、獲得するような高級フランス料理店たちが推進活動の中心にいたことも影響して、高級フランス料理の登録を積極的にアピールしている時期があった。例えば高級ホテル・レストラングループ「ルレ・エ・シャトー（Relais & Châteaux）」会長タピ（Jaume Tàpies）の協力や、有名高級レストランシェフを巻き込みながら、2008年10月16日に国民議会議長邸で、ユネスコのリスト登録推進活動の一環として豪華な食事会が開催されている。このイベントでは、大衆の食事とはかけ離れた豪華な料理が並んでいたことから、あたかも他の料理よりもフランス料理は優れているのだと誇示するようなパフォーマンスと受け取られる部分があった。またこの食事会の日程が国連が定めた世界食料デーと重なり、飢餓や貧困を世界で考えるとといった日に、このようなイベントを行うこと自体に批判があった。⁽²²⁾

またこの食事会以前からこういったエリートイズムのイメージが伴う高級料理をガストロノミーとする見方は、フランス人の醸し出す優越感、傲慢さを表現するものだとして、批判されていた。きっかけは、先述の国際農業見本市でのサルコジのアドリブ「我々には世界で最も優れたガストロノミーがある」との発言であった。サルコジの発言のような見解は、この

プロジェクト推進を担う関係者の間では共有されていた考え方はあった。よって当初のリスト登録推進活動は、ガストロノミーが高級フランス料理店で提供される料理であるといった発言やイベントが相次いだのである。その結果、活動当初、政府から発信されたガストロノミーのイメージは、エリート主義的で経済的な豊かさを強調するものであった。これに対して、その国や地域の文化や風習と結びついたものでなければならぬとされる無形文化遺産の定義と、サルコジの発言内容は合致していないといった意見が、マスメディアを通じて報道されることもあった。⁽²³⁾

ユネスコ事務局の見解も、こういった批判と重なる部分があった。2008年当時、翌年の2009年夏のユネスコの政府委員会への申請を、フランス政府関係者たちは目指していた。そこで2008年12月に彼らはユネスコ事務局へ申請書の内容について事前に相談した。その後、申請書作成を担っていた後述の MFPCA (Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires - 食の遺産・文化のフランス委員会) とフランスの関係省庁宛に、ユネスコ大使経由で修正が必要な点が記された回答書が届く。そこには、無形文化遺産は、登録される事象の優越性を求めてはならず、文化、コミュニティ、その事象のもつ文化的な固有性の質を競い合うものではないと記されていた。また申請書案が将来のフランス経済が享受するであろう利潤をあからさまに見越した内容であることに、難色が示された。すなわち当初の申請書案は商業主義的主張が強く、レストランシェフのもの、エリートのもの、食品業界や関係団体のものとしてフランス料理が描かれていることに対して、ユネスコからの反対論が回答書には記されてあったのである。そこで「ガストロノミー」像を定義しなおす必要が生じ、改めて登録申請を目指すこととなり、2009年2月のユネスコ政府間委員会での審議付託は見送ることとなった。⁽²⁴⁾⁽²⁵⁾

ここから「ガストロノミー」の再定義が本格的に始まる。2010年の登
348(348) 法と政治 69巻1号 (2018年6月)

録を目指し、作業は仕切りなおしとなった。政治的に求められる商業主義的な見方を乗り越えるため、学問分野から得られる知見、ユネスコが設定したフレームに沿う知見が求められたのである。そして改めて原案とされたのが、歴史的、人類学的観点から作成された歴史社会学者であるセルゴ（Julia Csergo）の案であった。

2008年9月からMFPCAの専門委員会（conseil d'expert）に入ったセルゴは、料理の特殊性ではなく、料理の文化的、社会的側面を強調すべきであるとして、慣習やその歴史的観点の重要性を当初から述べていた。彼女の示したガストロノミーとは、祝祭の日、特別な日の食事を出席者で分かち合うという行為を指し、フランス人独特の社会的慣習として表現したものであった。また大衆の中に息づくもの、人々の間の日常的な活動であること、生きた文化であることも併せて示された⁽²⁶⁾。そしてユネスコの回答書を受け、議論の末、セルゴの主張するような議論の方向性が委員会では優勢となり、歴史的、社会学的、文化人類学的な視点に基づいて、ガストロノミーは扱われることとなった。加えて申請書では、フランス人の食をめぐる伝統という概念を強調すべく、またフランス人のアイデンティティーでもある「権利」という概念を暗に示唆するためにも「フランスの（de France）」ではなく、「フランス人の（française）」という単語を表題に用いたという⁽²⁷⁾。

ここで改めて「フランス人のガストロノミー的食事」の申請が叶った要因を確認したい。それは、商業化といった経済活動の重視ではなく、歴史学及び文化人類学的な議論を成立させた点にある。生きる文化財である無形文化遺産の概念を用いながら、食をどのように解釈するのか。またその保護、継承をどのように行うのか。その問いに対して高級料理や大衆料理のあいだの文化的な境界線といった議論は含めず、フランス人の食への関わり方といった社会的慣習から食を捉えるといったアイデアを、フラン

スはユネスコに提示できたことがリスト登録実現を後押ししたのである。それは当時の無形文化遺産をめぐる状況とも関係している。フランスは無形文化遺産保護条約の批准を2006年に済ませていたが、登録案を事務局に提出するための手続きは2008年6月になってやっと定められるなど、リスト作成をはじめとして、当時は事務手続きの規程すらまだ整備されていない状況であった。また「商業主義からどのように無形文化遺産を保護していくのか」、「社会的慣習は進行する場合もあるが、それと保護する状態をどのように両立させるのか」、といった無形文化遺産をめぐる様々な意見は存在したが、当時は無形文化遺産とは何を指すのかといった具体的な議論すら深まっていない状態に留まっていた。つまり無形文化遺産リストへの初登録が承認されたのは2008年11月であり、「フランス人のガストロノミー的食事」に関してフランス国内で申請活動が本格的に始まった2006年当時は、無形文化遺産に関する綱領すら出されていなかったのである。「フランス人のガストロノミー的食事」に関して申請書を作成していた時期は、申請書が通過するためのモデル・ケースすらなく、条文をどのように解釈できるのか、まだ確定していない要因が多かった。よって「商業主義は無形文化遺産の理念とは相容れない」といった一定の基準はあったものの、まだ未確定要素の多かった無形文化遺産の枠組みをどのように捉えるのかといった議論や、食をめぐる無形文化遺産に関する解釈に、フランスでの議論は踏み込んだのである。特にガストロノミーといった食にまつわる事象が文化的価値を持ち、保護継承されるべきものであるといった概念の発信に「フランス人のガストロノミー的食事」のリスト登録は貢献したのである。

第二章 ユネスコ無形文化遺産リスト登録への道

「フランス人のガストロノミー的食事」のユネスコ無形文化遺産リスト
350(350) 法と政治 69巻1号 (2018年6月)

への登録を目指し、どの組織がどのような作業を担ったか、その内実を明らかにすることは困難である。しかしその一部をここでは抽出することを試みる。そこから、フランスではどのようにユネスコ無形文化遺産への登録を目指すことになったのかを記し、またその決定の特徴を記す。

1. 政策起業家の活動

「フランス人のガストロノミー的食事」を無形文化遺産リストに登録するといったアイデアの起点をどことするのか。ただしリスト登録を目指してプロモーターとして活動したのは、2018年1月現在、欧州食料歴史文化研究所 (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation-IEHCA) の所長 (directeur) でもあるシェヴリエ (Francis Chevrier) であろう。シェヴリエは大学卒業後、イギリスからフランスに戻り、パリのジョルジュ・ポンピドゥー国立美術文化センターに職を得た。その後、自身の故郷近郊の町、サン・ディエ・デ・ヴォジュ (Saint-Dié-des-Vosges) 市で国民議会議員 (député) と市長を兼任していた社会党議員ピアレ (Christian Pierret) の下、毎年開催されている地理学国際フェスティバルの担当者として市職員となる。彼の手がけたフェスティバルの成功を聞きつけたのは、国民議会議員で当時、ブロア (Blois) 市長であった社会党議員ラング (Jack Lang) であった。ラングは、シェヴリエに「ブロア市での新たなフェスティバル立ち上げに協力して欲しい」と依頼し、これを快諾したシェヴリエは1996年、ブロア市の文化局長に就任する。そして1998年からブロア市で毎年、開催されている「歴史との待ち合わせ (Rendez-vous de l'Histoire)」というイベントを企画、実現させたのであった。⁽²⁸⁾そして第二回目となる1999年、シェヴリエは「世界の食生活 (nourritures terrestres)」をテーマとして設定し、歴史家からみた世界の飲食やそれに関わる慣習を文化論として提示するイベントを行った。⁽²⁹⁾こ

の事実からもシェヴリエは遅くとも1999年には、食に関して文化的側面に注目していたことが分かる。

一方、1980年代には食の文化的側面を認識し、その後、シェヴリエの推進する無形文化遺産登録申請活動を積極的に支援した政治家こそ、社会党議員ラングであった。彼は1980年代からミッテラン政権時及びコアビタシオン時に文化政策関連の大臣ポストに複数回、就任しており、文化政策に精通した人物として知られている⁽³⁰⁾。フランス国立図書館やオルセー美術館といった公共施設だけでなく、ロックンロールやストリートアート、漫画といった大衆文化をも文化・通信省の政策として扱い、その活動のなかで「食」に関する政策にも積極的に取り組んできた。例えば彼は1989年、文化・通信省 (Ministère de la Culture et de la Communication) 大臣のときに、フランスの料理遺産 (patrimoine culinaire) 調査に関する研究プログラムを実施している。また同年12月、文化・通信省、国民教育省 (Ministère de l'éducation nationale)、農林省 (Ministre de l'Agriculture et de la Forêt)、観光担当省 (Ministère délégué au Tourisme) といった省庁、有名シェフ、企業、食に関する研究者、ジャーナリストといった文化人等が参画し、そのトップに財務省出向官僚を置いた官民一体型の全国料理文化評議会 (Conseil National Des Arts Culinaires: CNAC) をラングが主導して設置し、食に関する調査研究を推奨しており、『フランスの料理遺産リスト (L'inventaire du patrimoine culinaire de la France)』シリーズの出版も彼がけん引した。また後述の「味覚の教室 (Classes du Goût)」⁽³¹⁾ を国民教育省大臣として推奨したのもラングであり、2000年当時、タスカ (Catherine Tasca) 文化・通信省大臣 (当時) と共に、教育プログラムのなかに味覚教育の必要性を書き込むなど、教育のなかに味覚教育を定着させることを推進したのも彼であった。つまりラングは食に関する事柄を文化と捉え、その保護継承活動に積極的に取り組む政治家の一人といえ

る。

ラングはブロア市長を2000年に退任し、国民教育省大臣へ就任する。彼の退任直後はラングと同じ社会党の議員がブロア市長となったが、2001年の市町村選挙で社会党は敗北し、ブロア市長には従来とは異なる党派である右派のUMP（当時）議員が就くこととなった。そこで社会党市長の下、仕事に従事してきたシェヴリエはブロア市を去ることとなる。そして2001年、ブロア市の隣県の町トゥール（Tours）に、食に関する歴史・文化研究機関として IEHCA が創設されたことを受け、シェヴリエはその所長に就任する。当時、国民教育省大臣であったラングによって創設が推進された IEHCA は、国民教育省高等教育局の下、サントル＝ヴァル・ド・ロワール州議会（conseil régional du Centre-Val de Loire）との協定により、トゥール・フランソワ・ラブレ大学（Université François-Rabelais de Tours）附属の高等教育・研究センターとして設置された。ラングにとって研究機関である IEHCA の創設は、ガストロノミーを文化政策として確立し、新たな展開を望むには必要な機関と捉えていたという。⁽³²⁾

IEHCA は食の歴史、文化的側面を扱う研究機関として設置された。トゥール・フランソワ・ラブレ大学と連携しながら、サマー・スクールを開催したり、特に修士号レベルや短期講習型の講義を協力機関と合同で担当している。また国内外の歴史学者、地理学者、社会学者、人類学者から構成される学術委員会が置かれ、歴史・人文社会学的見地から食習慣、食文化といった食にまつわる事象についての研究プロジェクトやイベントの事務局を担っている。そして人文科学の知見からの食に関する専門図書館が置かれ、ヨーロッパ有数の所蔵数を誇る。このように IEHCA は、食にまつわる人文社会科学研究への貢献が意識された機関とされている。⁽³³⁾ このようにユネスコの動向とは関係なく、IEHCA はそのスタートを切った。

その後、ユネスコの動向と IEHCA を関連づけたのはシェヴリエであっ

た。彼は2005年、ユネスコ無形文化遺産条約に関する記事を偶然にも目にする。そしてその第二条がフランス料理やガストロノミーに当てはまるのではないかといったアイデアに気づく。⁽³⁴⁾ シェヴリエはラングに相談し、ラングからガストロノミーを文化として捉え、それを保護するという視点を重視すべきだとのアドバイスを受ける。そこでそういった見解を踏まえつつ、無形文化遺産保護条約がフランスで発効した2006年頃から、シェヴリエは政府関係者や、料理界の重鎮を中心に面談を積極的に行い、自身のアイデアを伝えていく。

そこで活動当初の2006年には、シェヴリエは当時ユネスコ本部・文化局無形遺産課長だったスミーツ (Rieks Smeets) と会い、そのアイデアをユネスコ側へ相談した。⁽³⁵⁾ そして同年11月には IEHCA とフランソワ・ラブレ大学は、『フランス料理、外国の料理』と題した食・文化フォーラムを開催し、「フランス料理遺産、無形文化財への登録?」というタイトルのラウンド・テーブルを設け、元・ユネスコ委員を含めたパネリストを招き、学術的側面からその登録推進を社会に訴えると共に、ユネスコ担当者にフランス料理の文化的側面を認識してもらえるよう、努めた。⁽³⁶⁾ ユネスコの事務局担当者は2006年時点で、この活動に対する関心は低かったが、「フランス政府がこの仕事を引き受けるのであれば、登録に至る可能性はある」と彼にアドバイスをしたという。そこでシェヴリエは農林水産省 (Ministre de l'Agriculture et de la Pêche)、文化・通信省といった関係各省庁への働きかけを積極的に行った。しかし当初、農林水産省はこの案について、EUでのフランスの活動が活発化することが見込めず、ヨーロッパ規模ではないことから、プロジェクトには無関心であった。また無形文化遺産という概念自体、フランスではあまり知られていないことから、文化・通信省は料理や食といったガストロノミーは文化に属さないものだと述べたという。両省ともシェヴリエの話に耳を傾けようとはしなかったの

354(354) 法と政治 69巻1号 (2018年6月)

⁽³⁷⁾
である。

このような活動と同時に、シェヴリエは懇意であった社会党所属の政治家を中心にまずはプロジェクトの理解を働きかけた。IEHCAの位置するサントル（Centre）州の州議会議長（当時）であった社会党議員サパン（Michel Sapin）は、シェヴリエのアイデアを理解し、全仏州連合（Association des Régions de France）へも話を通した。そして全仏州連合長（当時）で社会党議員ルッセ（Alain Rousset）から、このプロジェクト支持を取り付けたことで、全国の議員にこのアイデアが伝達されることとなる。⁽³⁸⁾しかし運動の盛り上がりには欠け、大きな進展には至らなかった。

そこでシェヴリエは、行政機関や当時、野党であった社会党議員へ働きかけるよりも、与党議員や大統領側近に働きかけた方がプロジェクト実現には早いと踏む。そこで懇意であったラングを通じて、2007年頃には既にシェヴリエは政権与党の右派議員への働きかけも行うようになった。UMP議員でブリア市長（当時）であったペリュシヨ（Nicolas Perruchot）、トゥールの選挙区出身で当時、UMP議員で文化・通信省大臣であったドヌデー・ドゥ・ヴァーブル（Renaud Donnedieu de Vabres）といった政治家や、既にこの活動に参加しており、大統領のサルコジの長年の友人である高級フランス料理店シェフのサヴォイ（Guy Savoy）といった人物を通じて、大統領官房（cabinet）たちにこのプロジェクトが耳に入るよう、積極的に働きかけを行った。⁽³⁹⁾そしてついに、当時、左派系ジャーナリストでありながら、サルコジの文化視聴覚担当官を務めていたベナム⁽⁴⁰⁾（Georges-Marc Benhamou）、大統領官房長のミニヨン（Emmanuelle Mignon）、雑誌「Le point」の元編集者で大統領政策顧問のペガード（Catherine Pégard）といった大統領官房たちが、この活動の重要度を理解したのである。その後、大統領官房を通じてサルコジはこのアイデアを伝えられたという。サルコジが大統領として選出されたのは2007年5

月であったが、同年の11月には、大統領側近によってサルコジへの説得は成功し、登録申請に関する事務的な活動は本格的に動きはじめた。⁽⁴¹⁾ 行政機関に相談してもなかなか動かなかったプロジェクトが、大統領側近、そして大統領の目に留まったことで次の段階へ進んだのである。

そして大統領官房長が文化、農林水産、外務省といった省庁からの見解をまとめながら、事務局レベルでのプランをまとめていくこととなった。⁽⁴²⁾ 書類提出に向け、2008年春から農業省主催による省庁間会議が1ヵ月半ごとに開かれた。文化省、国民教育省、高等研究省、外務省が当初から出席し、後半期に健康省（Ministre de la Santé et des Solidarités）、観光局が参加した。また大統領側近たちもこれらの省庁間会議とは別にキャビネ会議を持ち、そこで申請書の方向性などの大枠を検討していた。つまり2つのレベルでの検討が行われ、登録の実現が急がれた。

更に登録実現に向けたロビー活動のための新たな組織も、シェヴリエが創設を担った。IEHCAは学術研究機関である為、ロビー活動を主に担うNPOを発足させ、官民の協力体制構築を図ったのである。シェヴリエは、地理学が専門でソルボンヌ大学元学長であるピットゥ（Jean-Robert Pitte）に声をかける。ピットゥは1991年に『フランスのガストロノミー：あるパッションの歴史と地理学』といった著書を記しており、ガストロノミー研究者としての活躍も既に持ち合わせていた。そこでピットゥと共にシェヴリエはフランス料理の無形文化遺産登録を目指すべく、2007年からその創設を探った。そして2008年2月、「MFPCA」が正式に設置されたのである。その設置目的に「フランスのガストロノミー登録を目指し、広く料理をひろめ、遺産として大切な要素として特にフランス料理を広める」と記されるなど、登録を推奨する事務局組織としてMFPCAは活動を始めた。MFPCAは農業省、文化省、教育省、高等教育省に協力を依頼し、活動の調整役となった。⁽⁴³⁾ 事務局職員には農業省からの出向職員を充て、事

務局長に農業省で臨時採用した文化担当者を置いた。また書類面での学術的部門の担当者には、文化省の研究・高等教育局から派遣された出向大学教授が就いた。⁽⁴⁴⁾ MFPCA は民間団体ではあるが、ユネスコへの申請が完了するまでのあいだ、一次的に農業省所管団体となって申請書の原案作成を担った。また MFPCA 理事会メンバーには、料理界、農業、ホテル業界、レストラン業界、学術界、テーブル・アートに至るまで、様々なジャンルから食に関係する分野の第一人者たちが名を連ねた。⁽⁴⁵⁾ また国民教育省は、申請書の科学的知見を、文化省はユネスコとのやり取りを担当したという。⁽⁴⁶⁾

そして国会内での政治面での調整を担ったのはパリ選出の元老院 UMP 議員のデュマ (Catherine Dumas) であった。2008年7月にガストロノミーは経済面、国内だけに留まるものではなく、フランスの文化やアイデンティティーの保護といった点や、国際的な視点からも重要であることを記した文化事業委員会報告書を元老院に提出するなど、登録に向けた動きを国会レベルでも活発化させていった。⁽⁴⁷⁾ しかしながら国会議員の多くにとっても、有形物ではなく、しかもガストロノミーという存在を文化と捉え、それを無形文化遺産リストへ登録するという発想自体、理解できなかったのである。

ところが、「問題」が国会議員のなかでのガストロノミーに対する理解を促すこととなる。2009年3月、欧州委員会 (Commission européenne) での赤ワインと白ワインを混ぜてロゼワインとすることを許可するとの法案審議は、党派を超えてガストロノミーを遺産として保護していくことの重要性を議員たちに実感させる絶好の機会、そしてタイミングであった。⁽⁴⁸⁾ ロゼワインには、赤ワインや白ワイン同様、ぶどうから発酵させて製造するといった伝統的な手法がある。そこで文化保護の観点から、フランスの生産者、農業省大臣だけでなく、イタリア、スペイン、スイスの生産者からも法案への反対が署名を通じて表明された。結局、この法案は同年、6

月に欧州委員会において否決され、廃案となる。この流れのなか、2009年3月には元老院で『生きる文化遺産、ガストロノミー』と題したシンポジウムが開かれ、2009年5月には料理、ワイン、特産物、テーブル・アートといったフランスのアイデンティティー推進のため、元老院、国民議会併せての超党派議員連盟が創設され、200人を越える国会議員が上記の法案への反対の署名活動に賛同していた⁽⁴⁹⁾。この「問題」をきっかけに、食文化を守ることは、自身の保持してきた農業に関する利権を守ることにつながると多くの議員は気が付いたのである。

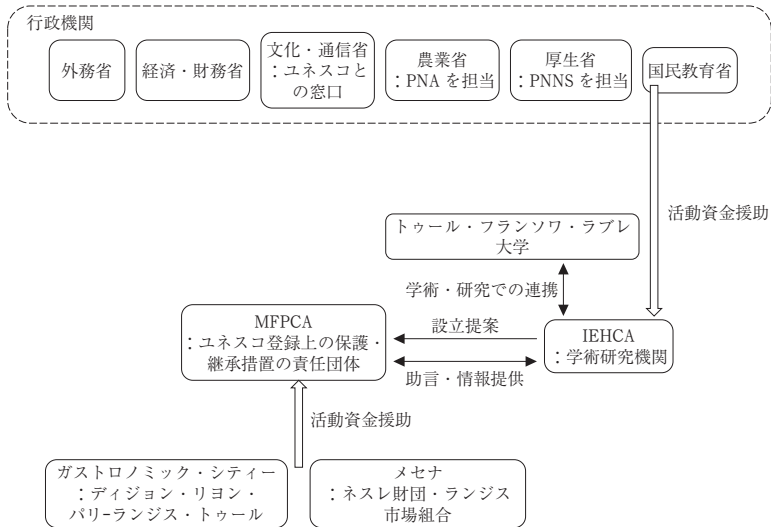
ちなみに学術的ネットワークを築いたIEHCAは、学術委員会委員長に社会党支持の歴史学者のパスカル・オリイ (Pascal Ory) が就くなど⁽⁵⁰⁾、主に左派ネットワークによって構築された機関であった。一方、MFPCA 長となったピットゥはUMPの支持者であることは広く知られている⁽⁵¹⁾。すなわち左右の各党派が学術的側面と推進役の団体をそれぞれ担っていたことも、このプロジェクトを成功に導く要因であったともいわれる⁽⁵²⁾。またガストロノミーの定義をめぐる攻防や、当初はリスト登録について世論の関心が薄いといったことはあったが、リスト登録自体に反対する強力な集団はなかったというのも、この活動をめぐる過程の特徴でもあった。

シェヴリエは何故、積極的にこのリスト登録プロジェクトを推進したのかは明らかではない。しかしシェヴリエは2006年、既に、登録決定後の動きについても言及している。彼にとってはリスト登録のみが活動の目的ではなかった。無形文化遺産条約にもあるように、登録後は国に、学術的技術的研究や教育プログラム、特定の研修の推進義務を課すなど、リスト登録された遺産の保護継承に努める活動が課される。つまり登録がシェヴリエが所長を勤めるIEHCAの学術的計画を正当化させ、場合によっては財政援助を受けやすい環境を作り出すことについての期待を彼は当時、既に語っている⁽⁵³⁾。このことから、無形文化遺産を文化的要素の存在を表出さ

358(358) 法と政治 69巻1号 (2018年6月)

せるツールとしてだけでなく、登録された文化の保護・継承を学術的側面から加盟国に課す箇所目をつけたシェヴリエは、IEHCAの存続、発展の展望を、無形文化遺産リスト登録活動に結び付けたのである。事実、リスト登録後、IEHCAは学術研究面での「フランス人のガストロノミー的食事」を保護、継承にあたる機関として、国民教育省から活動資金支援⁽⁵⁴⁾を得ている。

図1 「フランス人のガストロノミー的食事」保護・継承の体制



(以下の文献を参照。省庁名は通称。MFPCA [en ligne] QUI SOMMES-NOUS? (<https://repasgastronomiqueunesco.fr/quest-ce-que-le-rgf/la-mission/>)。農林水産省「フランス・スペイン現地調査結果の報告」『平成26年度日本の食魅力再発見・利用促進事業委託事業 和食の保護・継承環境整備事業』2015年、p. 4。)

2. 大統領とガストロノミー

2008年2月、農林水産省大臣とフランス最大の農業者たちによる利益団体である全国農業経営者組合連合 FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles—FNSEA) 会長に迎えられ、大統領のサ

ルコジは国際農業見本市に姿を現した。国際農業見本市とは、農作物、林業、水産、酪農といった農業従事者、農業経営者、農業団体、生産者組合が展示、販売を行い、欧州最大の農業国であるフランスを国内外にアピールする一大イベントである。このイベントには業者や農業系の各種団体だけでなく、一般客も入場者として訪れる。年度によって日数は異なるが約8日間、開催され、来場者数は例年、通算でのべ70万人ともいわれる。そこで大統領、農業省大臣のほか多くの政治家は農業従事者や農業経営者からの支持獲得を見込んで、このイベントを訪問するのが毎年恒例となっている。そしてサルコジはそこでの演説で「我々のガストロノミーをユネスコ無形文化財に申請し、登録を目指す。」と発言し、ガストロノミーをユネスコ無形文化遺産登録することが国内外に正式に宣言された。そしてサルコジによるこの演説以降、無形文化財登録申請への準備手続きは加速していく。⁽⁵⁵⁾ 何故、サルコジはこの事案について興味を示したのだろうか。

シェヴリエが無形文化遺産登録を目指して活動を積極的に展開していた頃、大統領に就任したサルコジは、国際農業見本市で大統領として、農業関係者に対して存在感をアピールする素材を探していた。前大統領のシラク（Jacques Chirac）は、かつて農業省大臣であった時から、FNSEAとの緊密な関係性を築いてきた。ヨーロッパ化の波のなかで農業政策の転換をフランスも余儀なくされたが、シラクへの農業分野からの支持基盤は揺るがず、農業政策を重視しているといったイメージを常時、保持していた。しかしサルコジはそういったイメージを農業関係者に向けて打ち出せていない焦りがあった。FNSEAに限らず、農業関係者は団体を形成し、積極的に政府への賛同や抗議活動を行う。FNSEAと政権の協力関係はかつてほど“親密”ではなくなり、農林水産業やその関連業界の発する議論は政権にとって負の影響力を持つ場合もある。⁽⁵⁶⁾

そこでサルコジはこのイベントに初めて参加するにあたって、農業関係

360(360) 法と政治 69巻1号 (2018年6月)

者から支持を得られるような政策を求めている。ガストロノミーは農業政策そのものではなかったが、農業政策に取り組む姿勢を打ち出すことを狙ったのである。また食や料理に関することならば、左派も右派も賛成を得やすい案とも考えた。⁽⁵⁷⁾

更にサルコジがこの時点で、農業政策に積極的に取り組む姿勢を打ち出したかった背景には、ヨーロッパのなかでフランスが置かれていた当時の状況もあった。その頃、EUの共通農業政策（Common Agricultural Policy-CAP）は2008年の改革に向け、準備が進められると共に、フランスは同年7月に欧州理事会の議長国就任が予定されていた。従来予算措置からの転換を伴うCAP改革を推進する役回りを演じなければならない欧州最大の農業大国の一つであるフランスにとって、農業分野に関係する投資は、農村開発、山岳地帯援助政策にもつながりをもってイメージされる。そこでサルコジは国際農業見本市での演説で、フランス料理の無形文化遺産登録申請活動を宣言することで、現代の潮流に合わせた農業政策に積極的に取り組む姿勢を国内外へアピールしたかったのである。⁽⁵⁸⁾つまりサルコジは、ユネスコ無形文化遺産やその文化的側面を重視したのではなく、国内外に向けて、農業政策への親密性のアピールをする必要があった。これが、リスト登録活動を許容した背景の一つに挙げられる。

そしてここで食品関連業界からのサルコジへの支持獲得のためといった視点も挙げておこう。登録推進活動当初から、高級フランス料理店のシェフを中心に、この活動は支持されてきた。2006年の年末には「料理。それは文化である。」と題し、有名シェフを含む300人を超える署名活動も展開されるなど、政府へのロビー活動が協力して行われるようになる。⁽⁵⁹⁾一方、この登録が叶ったときのインタビューで、活動の推進者である高級フランス料理店シェフでサルコジの古くからの友人であるサヴォイは、「この登録がフランス料理市場や食品業界に強力な活力をもたらす」と述べて

⁽⁶⁰⁾ いる。料理文化の興隆という視点はあったのだが、それに携わる料理人たちにとってリスト登録推進活動は、商業的な経済効果を見越したものであったことは明らかであろう。

また3つ目の要因として、ガストロノミーという用語が複数の分野に及びながらも、ポジティブな影響を与えるものとして応用可能であったという点である。事実、ガストロノミーに関する政策をめぐっては、様々な論点が提起できるものとなっている。当時、農林水産省が2010年開始の「全国食品計画 (programme national pour l'alimentation-PNA)」に先立ち、2008年4月から食の安全、自治体レベルで貧困地域の学校に野菜や果物を提供するといった計画を実施する予定にあった。そこでこの政策推進のために、2月の時点でリスト登録を目指す旨、発言したといった見方すら⁽⁶¹⁾ある。

産業振興についても、ガストロノミーはカバーできる。以下の数字は林業が含まれるため、農業と水産業に限定した正確な数字は不明であるが、2016年度の数字でみると、GDP比で農林水産業が1.5%、農産食品業が2.0%と他国同様、フランスでもその生産量は減少傾向にある。⁽⁶²⁾しかし2016年現在も、フランス本土の国土約51%が農用地とされており、EU内での農業生産額は1位であり、EU全体の約17%を占める。⁽⁶³⁾これらの産業がフランス経済にとって、重要な産業であることは変わらない。⁽⁶⁴⁾

加えてその当時、リスト登録を契機に改めてフレンチ・ガストロノミーという分野を盛り上げ、フランスの農業、農産物加工品、観光といった部門に関して新たな市場開拓につなげたいとの期待があったという。⁽⁶⁵⁾サルコジ政権の前政権であるシラク政権において2006年11月、経済財政産業省無形資産委員会報告書が作成されている。そこには国際競争力強化に資する無形資産の活用の重要性が記されており、フランスという国のイメージアップが経済成長に繋がることが述べられた上で、食品、食品加工、といっ

た分野の成長もそれに寄与することが述べられている。⁽⁶⁶⁾ またサルコジ政権時にも2007年9月提出の社会党議員で外務大臣経験者のヴェドリン(Hubert Védrine)による大統領府報告書では、グローバリゼーションのなかで政治経済、外交、EU等に関するフランスの戦略方針案が記されている。そのなかでも文化や創造性といった無形の資本に着目し、ガストロノミーの持つ影響力についても触れられている。⁽⁶⁷⁾ よって無形資産の活用が検討されるなか、ガストロノミーという分野が経済成長やフランスの外交上の影響力強化に結び付けられ、具体的に政策として結実したといえる。

また雇用対策にも、ガストロノミーは応用可能であった。食をガストロノミーとの関連から捉え、そしてホテル、レストラン業界にも波及する影響があるものとして捉えるならば、その関連の雇用数は一定の割合を占める。産業別就業人口別の割合(2016年数字)をみると、農業、林業、漁業に従事する人口は全体の3.1%であり、減少傾向は止まらない。また農産食品業では2.4%とこちらは前年度と比較して減少してはいないが、停滞気味であることは否めない。しかしこれらの就業人口は合わせて5.5%となる。⁽⁶⁸⁾ また別の統計資料では、宿泊、レストラン業界の就業人口割合は全体の3.8%となっている。⁽⁶⁹⁾ またユネスコのリスト登録後の2011年当時、その登録にも触れられた経済・財政・産業省(Ministère de l'Economie, des finances et de l'industrie)の記事から引用するならば、農業、農産食品業から創出される輸出額はフランス全体の15%を占めるとされ、約25万人の雇用を抱える分野と紹介されている。⁽⁷⁰⁾

このように複数の分野において、ガストロノミーと関連する「食」にまつわる政策は、様々な分野に波及して正の効果を生み出す事が期待されたものであった。またガストロノミーの定義については議論があったものの、リスト登録を推進すること自体に強い抵抗が見られなかったのは、特別、多くの利益は得られないが、リスト登録から何かしらの利益を得られるで

あろうと複数の分野において予想できたことが功を奏したといえるだろう。つまりサルコジにとって、ガストロノミーを無形文化遺産に登録するといった一連の活動は、複数の分野からの支持を得る可能性を秘めたものとして捉えられたのである。

第三章 「ガストロノミー」に関する政策とその特徴

ユネスコ無形文化遺産リストへの登録を契機としたものもあれば、それ以前から実施されてきたものもあるが、フランスでは複数の、そして多彩なガストロノミーに関する政策が実施されている。リスト登録後は、その「遺産」に関する文化の普及啓発や保護・継承に関する活動を申請国は実施しなければならないのである。⁽⁷¹⁾ 民間による食のイベントは数多く実施されており、例えば「みんなでレストランへ！（Tous au restaurant!）」は、2010年から例年、9月から10月にかけての2週間、実施されている食のイベントである。⁽⁷²⁾ 高級フランス料理店シェフのデュカス（Alain Ducasse）によって提唱され、経済・財務省が後援となっている。⁽⁷³⁾

一方、リスト登録申請活動中、ガストロノミーを高級感の伴った食事のみの視点から捉えることや、リスト登録後の過度な商業化は批判の対象となった。そのような議論をなぞるようなイベントもリスト登録後、実施されていることを記しておきたい。例えば、ユネスコ無形文化遺産登録の3か月後の2011年2月に始められたフランス政府による食品およびテーブルウェア関連の輸出促進キャンペーン「So French, So Good」がある。2018年現在は、観光業やフランスのブランド力構築・発信のための政策として位置づけられているが、2011年当時は、経済・財政・雇用省（Ministre de l'Économie, des Finances et de l'Emploi）内の貿易担当大臣（Secrétaire d'État chargé du Commerce extérieur）が世界各国を回り、フランスの農産加工品、テーブルウェア等、農産品や食事に関連する商品の

364(364) 法と政治 69巻1号（2018年6月）

販売促進が目的とされた政策であった。⁽⁷⁴⁾当初はフランスの食品加工品輸出先の約66%を占める海外12カ国で実施され、公式ロゴには、「無形文化遺産・フランス人のガストロノミー」と記され、このロゴの使用権がいわゆる高級品を扱うレストランや食品関連企業にのみ許されていたことから、ユネスコ登録が高級品の商業化に用いられているともいわれた。

またこれは民間企業によるものであるが、高級感を打ち出した料理イベント、空間演出も2011年4月に実施されていた。「ユネスコ無形文化遺産登録をお祝いして」として行った祝賀会で、ヴェルサイユ宮殿で参加費が一人9～10万円のフランス料理フルコースを食べるといったイベントである。広告HPには「無形文化遺産に登録 高級感をまとう新たなフランス料理が始まる」といった文章が記されている。このイベントは食品関連業界が実施したものであったが、当時、大統領であったサルコジの支援者としても知られた企業が参加していた。このことから、一般大衆が楽しむ祝祭の食卓といったユネスコに登録された内容とはかけ離れているイベントに登録が用いられ、またその主催者が大統領の支援者であることから批判的に捉える者もあった。⁽⁷⁵⁾

このような状況を踏まえつつ、本章では、ガストロノミーに関する政策の特徴を3点から紹介する。はじめに、複数の省庁が、ガストロノミーに携わる政策に携わっている点である。ここでは継続的に実施されているものを挙げているが、農業省、経済・財務省、厚生省のみならず、国民教育省、そして外務省までもがフランスの食文化を保護、継承する活動を担っている。例えば2011年から始まった「ガストロノミー祭 (Fête de la Gastronomie)」は例年、9月第4週末の3日間、開催されており、主催は経済・財務省、共催が農業省となっている。⁽⁷⁶⁾食品関連事業者と消費者との交流が目的とされ、試飲、試食や講演会といったイベントが実施されている。

更に農業省と文化・通信省、そして MFPCA の事業であり、都市政策の一環として、2013年からガストロノミック・シティ (Cités de la gastronomie) 事業が実施されており、フランス国内の都市のなかから、ガストロノミック・シティを指定している。ディジョン (Dijon) はブドウ畑とワインの文化を、トゥール (Tours) は人文社会科学分野といった学術的な部分を、パリ・ランジス (Paris-Rungis) は都市の中心部にある市場、製品、その活動といった部分を、リオン (Lyon) は栄養や健康といった部分を、それぞれ評価されての選定であった。またトゥール市内の3000平方メートルのラブレ (Rabelais) と呼ばれる地域が、ガストロノミーに特化した研究教育、そして実践のスペースとして認定されている⁽⁷⁷⁾。

このように複数の省庁が携わりながら、食にまつわるイベントなどが実施されているのだが、一連の「食」をめぐる政策のなかでも最も歴史を持つものがいわゆる「味覚教育」である。これは1970年代からの取り組みであり、味覚を次世代に伝え、守っていくことを教育として行っているものである。日本の研究者のなかには、この「味覚教育」を「国策」と紹介するものもある⁽⁷⁸⁾。そこで国家介入型の食文化保護といった色彩も持つことを、ガストロノミーに関する政策の特徴の二点目として記す。一連の味覚教育は、学校教育機関で義務的な科目として設定されているのではない。しかし料理関係者、醸造家、農業従事者といった生産者、ホテル観光業、スーパーなどの小売業といった民間の食品関連事業者、食品関連組合などからの後援を得、国民教育省、農業省が共催、一部自治体も後援して実施されるプログラムとなっている。そこには、政府が介入しながら味覚を保護・継承するといった傾向がみられる。

フランスの味覚教育は当初、「味覚の教室」や「味覚の授業 (Leçons de Goût)」を通じて実施されてきた民間発のプログラムであった。1975年にトゥールの小学校での「味覚の教室」がフランスにおける味覚教育の発端

366(366) 法と政治 69巻1号 (2018年6月)

であるとされている。1970年代に開発されたピュイゼ・メソッドと呼ばれる民間組織による教育法「味覚の教室」では、味覚を教えるだけではなく、言葉で味覚を表現できるところまで保護継承する必要があるといった主張⁽⁷⁹⁾でもある。1980年代には「味覚の教室」は国民教育省の推奨を得て、全国の小学校教員が選択科目として受講するプログラムへと成長する⁽⁸⁰⁾。その後、ピュイゼ・メソッドの流れを引継ぎ、1990年にフード・ジャーナリストのプティトゥルノー（Jean-Luc Petitrenaud）と砂糖の企業団体の提唱によって、パリで小学生向けイベント「味覚の授業（Leçons de Goût）」が実施され、また同時に食に関するイベントがパリで複数、行われ、成功を収めた⁽⁸¹⁾。そして1994年からは全国で「味覚の授業」と併せて食のイベント「味覚の1週間（La Semaine du Goût）」が実施されており、例年10月第三週目に1週間、味覚をめぐる様々な催しがフランス全土で開かれている。

「味覚の授業」は、国民教育省主催としてスタートし、2003年からは正式に農業・食料・水産・農村問題省（Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales）からの協賛を得た⁽⁸²⁾。そして全国の都市だけでなく地方にも波及し、多くの小学生を対象とした授業へと徐々にその規模を拡大させている。ある調査では2016年は約5300の会場で約20万人の児童が「味覚の授業」を受講したという⁽⁸³⁾。「味覚の授業」は主に小学生を対象としており、フランス料理シェフや生産者たちが小学校に出かけ、体験型授業を実施し、味覚の様々な側面を小学生に伝える。味の基本についての説明や、料理を作ること、楽しむこと、を食のブロから小学生に伝えることが授業の目的となっている。また食に関連する専門学校生を対象に、有名シェフが講師となって調理実習や意見交換会が行われたり、一般の大学生向けの試食イベントが実施されたりしている⁽⁸⁴⁾。更に「味覚の1週間」では、講演会や地元の特産品や料理の販売、試食の

できる屋台が立ち並ぶマーケットが開催されたりする。⁽⁸⁵⁾一連のイベントは自治体ごとに実施状況にばらつきがあるものの、フランス全土で開催されており、消費者を対象とした味覚教育の意味も持つ。

「味覚の1週間」HPに掲載されているイベントの目的には、イベントを通じて農産物や食料品を知ること含まれるが、最も強調されているのは、子どもから大人まで多くの人々に味覚を伝えること、そして味覚を教育として伝えることの重要性である。⁽⁸⁶⁾このイベント立ち上げに携わったブティトゥルノーは、2009年にイベント20周年を記念してコメントを出している。すなわち、よく食べるとは、贅沢ではなく、日常の出来事であるとして、子どもたち向けの味覚教育を行う重要性を述べる。またフランス人としての味覚や料理へのアイデンティティーをもち続けることの重要性、また調理師学校やホテルスタッフ養成校の学生は特に、味覚を引き継いでいかなければならず、教育は必要だと述べる。⁽⁸⁷⁾とはいえ、「味覚の1週間」には、民間企業がスポンサーとして名を連ね、農産物に関する知識を経済効果に繋げることまで見込んだイベントであることは明らかであるが、文化として味覚を継承する重要性が、ここでは強調されるのである。加えて2010年代に入って、地域の特性に沿ったいわゆる「食育」活動が、新たに教育の場で実施されることが推奨されている。2つのプログラム、すなわち厚生省（ministères en charge de la santé et de l'écologie）が主催する栄養状態改善を通じた国民の健康増進を図る5ヵ年プログラム「国民栄養健康計画（programme national nutrition santé - PNNS）」と、農業省が中心となって食に関わる問題に総合的に取り組む食品栄養政策「全国食品計画（programme national pour l'alimentation - PNA）」とに基づき、2013年のいわゆる学校再建基本法（loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République）の下、⁽⁸⁸⁾小学校の課外授業科目として食育活動を実施している学校もある。

続いてガストロノミーに関する政策の特徴の3点目として、ガストロノミーをソフト・パワーとして扱っている点を記す。すなわちガストロノミーを「国家のブランディング」戦略として位置づけ、外交の場で意識的にアピールしているのである。その一つが「グードフランス (Goût de France - Good France)」というイベントであり、ここで事例として紹介したい。これは2015年から実施されており、外務省主催で例年3月下旬の1日限定のイベントである。世界各国の参加国が同日に大使館や市中のフランス料理店でフランス料理を食べるというものである。⁽⁸⁹⁾

2015年の初回開催時、駐日大使(当時)は「グードフランス」の狙いを尋ねられ、「美食を共有することで、和やかなひと時を過ごし、新しいフランスを発見してもらいたい。」「料理を通してフランスの文化や地方の豊かさを知り、フランスに行きたいと思う契機になればうれしい。」と新聞の取材に対して語っている。また観光振興やフランス農産品の販路拡大に活用しようとする狙いと共に、「食を外交の重要なソフト・パワーと位置づけ、国のイメージ向上や、直接相手国の人々に働きかけるパブリック・ティプロマシー(広報・文化外交)」を狙うものであり、「覇権主義的態度でもってフランス料理を押し付けることはしない」とも大使は述べている。⁽⁹⁰⁾このような傾向は、フランス外務省の広報記事からも読み取れる。2016年の「グードフランス」キャンペーンに関するフランス外務省の広報記事には当時、外相であったファビウスが2010年に“フランス人のガストロノミー的食事”が無形文化遺産登録となったことに触れつつ、「ガストロノミーは我々のアイデンティティーの一片を形づくるもの」とし、「ガストロノミーは海外に対する我々の国のイメージや我々の魅力に関してたいへん重要な位置を占めている」と述べている。⁽⁹¹⁾また同文書の別の項目では、ガストロノミーは、対外貿易、観光においてフランスの影響をもたらすものであり、ワインやガストロノミーが、外国人観光客にとって海外

旅行先としてフランスを選ぶ動機になっているとも記されている。⁽⁹²⁾ また在日フランス大使館のホームページには、「グードフランスは経済外交の原動力、手段でもあります。関連するすべての分野のフランスの製品やノウハウが、フルコースを通して紹介され、それらの価値向上が図られました。」「美食は外交的な交渉や議論を円滑に進めるために役立ちます。」とも記されている。⁽⁹³⁾ 加えて2017年度紹介ページにはエロー（Jean-Marc Ayrault）外相（当時）の発言が掲載されており、そこには「ガストロノミーはフランスの文化遺産の柱の一つです。今日、わが国の美食は世界中に広がっています。すべての大陸に存在し、わが国の影響力拡大に貢献しています。外務・国際開発省が進める影響力外交と観光開発戦略においても重要な位置を占めています。」とある。⁽⁹⁴⁾

事実、フランスにとって観光は、国の重要産業となっており、国を挙げて観光振興を積極的に打ち出している。1980年と比較して世界の総国際観光収入では2位から5位へ順位を落としてはいるものの、フランスは2016年の国際観光客到着数では27年連続の1位となっており、観光収入は2016年度のフランスのGDP比で7.1%を占める。⁽⁹⁵⁾ 2009年には中央政府レベルの観光部局の組織変更を経てフランス観光開発機構（Agence de développement touristique de la France）が発足するなど、フランスはインバウンド政策の推進に継続的に取り組んでおり、対外的にも観光プロモーション活動を積極的に行ってきた。そして2014年には観光の所管が経済産業省から外務省へと移り、「グードフランス」キャンペーンは外務省主催で行われるようになっていく。⁽⁹⁶⁾

またフランスがガストロノミーをソフト・パワーの一つと自覚的に捉えていることも興味深い。ナイは、経済力や軍事力を通じた強制力ではなく、文化、政治的価値観、外交政策を通じて、自国にとって望ましい政策を相手国が採用するよう促す力を「ソフト・パワー」と呼んだ。⁽⁹⁷⁾ また「人々の

好みを形作る能力は、人格、文化、政治的価値観、政治制度の魅力や、正当性があり倫理的に正しいとされる政策など、無形のものに関連することが多い。⁽⁹⁸⁾」とも述べ、何らかの魅力を通じて、他国の政策を自国側に有利なものに誘導するといった類のものとする。しかしながら、結局のところ、ソフト・パワーの影響力は測定することは難しい。発信側の持つリソース如何よりも、受け手側を取り巻く政治環境や制度の如何が、ソフト・パワーの影響力を左右する。受け手側の感受性形成に、ソフト・パワーは影響を与えるかもしれないが、ソフト・パワーは発信側の想定する狙い通りに受け手への影響の如何をコントロールすることはできないのである。しかしながら SNS 等、政府間レベルだけでなく、民間レベルでも人々が自由に、そして容易に情報を交換し合う今日、政府が管理しうるパワー以外のものが、相手国の政策へ影響を生み出す源泉と成り得ることは明らかであろう。

加えてフランスは、文化を自国の世界競争力向上に結びつけるべく、文化立国といったイメージを政府自らが積極的に発信してきた歴史を持つ。⁽⁹⁹⁾ 2000年代に入り、世界におけるフランスの文化的影響力の低下と危機感がフランス政界内外でも広く共有されるようになっていく。⁽¹⁰⁰⁾ そこで2007年に大統領に就任したサルコジの下、外務省の局レベルの再編、在外文化施設の統合、再編、留学生招致や大学間の提携強化など、対外文化活動の体制見直しが行われた。そこにはフランス語への固執から、異文化の受容といったフランスの新たな対外文化政策の方向性が見出せるとも評されている。⁽¹⁰¹⁾

そこでガストロノミーを外務省が扱い、広報誌で「ガストロノミーは海外に対する我々の国のイメージや我々の魅力」と述べつつ、食やその文化的魅力を海外に発信する様相をみると、意図的にガストロノミーを、フランスという国の魅力、ブランド力を醸成することに用いていることは明らかであろう。更に外交面でもガストロノミーは有効に機能するとの認識が

そこにはある。「ガストロノミー」は、都市や地域の政策として、更には文化外交戦略としてフランスでは用いられているのである。

このようにガストロノミーは、複数の課題に対する解決手法として複数の政策に応用されていることが分かる。またフランスでは1970年代から味覚教育に取り組むなど、味覚を文化との関連性から捉える歴史を持っている。味覚教育は、民間の味覚啓発活動が政府によって採用されたものであり、味覚に関する知識を普及させることで文化の継承につなげるといった発想が強い。味覚は誰にでも簡単に備わるものではなく、人びとのあいだで引き継いでいかなければならず、その味覚にもフランス特有のものがあるといった視点を、リスト登録前からフランスは持っていた。それはガストロノミー保護といった無形文化遺産の掲げる理念との共通する部分でもあり、政策の継続性が認められる。またユネスコのリスト登録を目指す段階で、登録推進の目的の一つに、外交政策ということは強調されてはいなかった。このように「フランス人のガストロノミー的食事」に関する政策を追っていくと、その時々の方針担当者の意図が政策に反映されており、政策の目的がその時々で変化している様相も捉えることができるのである。

おわりに

2018年1月、大統領であるマクロン (Emmanuel Macron) は、フランスパン (baguette) をユネスコ無形文化遺産リストに登録することを目指すと発言した。これは2017年12月に、イタリアのピザ職人の技がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受けての構想である。⁽¹⁰²⁾ 「食」をめぐる項目をユネスコ無形文化遺産に登録することの効果は、はっきりとは分からない。しかし登録された遺産やその国への関心を幾分か高めることは明らかであろう。

一方、本稿では「フランス人のガストロノミー的食事」の登録に際して、
372(372) 法と政治 69巻1号 (2018年6月)

海外からの影響をどの程度、どのように受けたのかについて触れることができなかつた。2010年11月に「フランス人のガストロノミー的食事」が登録された際、「メキシコの伝統料理」、「地中海式ダイエット」も共に無形文化遺産リストに登録された。よつてフランスの活動のみが、「食」をめぐる無形文化遺産の枠組み構築を試みた訳ではない。他国での無形文化遺産リスト登録活動が、フランスにどのような影響を与えたかについては、本稿の検討課題として残る。またフランスの無形文化遺産は、2008年に初めて登録されたが、「フランス人のガストロノミー的食事」以外の事例について、フランス国内での登録申請活動の動きや「フランス人のガストロノミー的食事」の登録申請活動への影響を、本稿では言及することができなかつた。

ここで改めて、ガストロノミーをユネスコ無形文化遺産リストへ登録されることが現実のものとなつた要因を確認したい。本稿では、フランス料理やガストロノミーをリスト登録しようというアイデアの提唱者は、シュヴリエヤラングといった文化政策にあかるい政策エリートたちであつたことを示した。また大統領自身は文化政策に通じている訳ではなかつたが、結局のところ、彼がリスト登録を目指すと言言したこと、その登録が実現したとも言えなくもない。しかしガストロノミーという議題が、特定のアクターのメリットを強調できる訳ではないが、強く拒絶するまでのデメリットも生まなかつたといつた点も、リスト登録実現には重要であつたと主張したい。つまり国内の複数のアクターにとって、同床異夢が成立する政策であつたといつことが、「フランス人のガストロノミー的食事」に対して強い反発を生むことなく、リスト登録に結びつた要因の一つといえる。リスト登録が、多彩な複数の政策にとつて、概して成長戦略に繋がるものとして捉えられたのである。

そしてこの点とも関連するが、ガストロノミーという用語には多様な意

味を含み、解釈も多様であったからこそ、幅広いアクターがリスト登録からの利益を享受できているともいえる。用語の多義性が、様々な政治的な立場からも受容可能なプロジェクトと受け取られる可能性を高めたのである。新たな成長戦略を探るアクターたちにとって、ガストロノミーがリスト登録された後は、その利益を享受すべく、ガストロノミーに関する複数の政策を展開している。農林水産業振興、教育、文化振興、食の安全、食品産業振興、観光業振興、雇用、そして外交と、様々な複数の分野から、ガストロノミーと関係する政策が打ち出されている。用語のあいまいさが、リスト登録への賛同を集める基盤となり、リスト登録後も複数の政策への応用を可能としたのである。

そして政策エリートたちは高級フランス料理店シェフに当初からリスト登録推進活動への協力を求め、彼らもそれに応じ、積極的に推進活動を展開していた。高級フランス料理店シェフがこの活動の中心にいたことが、リスト登録後、ガストロノミーを用いつつ、料理やその関連商品について高級ブランド化を図るといった一部の活動を許容することを決定付けたのである。

注

特に断りのない限り、本稿の URL 参照日は2018年3月30日。

- (1) vie-publique.fr [en ligne] *Déclaration de M. Nicolas Sarkozy, Président de la République, sur les défis et priorités de la politique agricole en France et au niveau européen, à Paris le 23 février 2008*. 2008. Disponible sur: <http://discours.vie-publique.fr/notices/087000669.html>
- (2) 農林水産省大臣官房政策課「資料3-1 日本食文化の世界無形遺産への登録に向けたフランス現地調査報告書」『日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第三回）』2011年。農林水産省大臣官房政策課「資料3-4 日本食文化の世界無形遺産への登録等に向けた基礎調査事業 フランス現地調査【ヒアリング議事概要】」『日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第三回）』2011年。農林水産省「フランス・スペイン現地調

査結果の報告』『平成26年度日本の食魅力再発見・利用促進事業委託事業
和食の保護・継承環境整備事業』2015年。

(3) L'express [en ligne] *Comment la France a inscrit sa gastronomie au patrimoine de l'humanité*. 16/11/2010. Disponible sur: http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/comment-la-france-a-inscrit-sa-gastronomie-au-patrimoine-de-l-humanite_937192.html

(4) 世界遺産リストに登録されているものの内訳は、文化遺産が832件、自然遺産が206件、複合遺産が35件とされる。日本ユネスコ協会連盟「世界遺産1073件に！ 第41回世界遺産委員会」2017年07月20日付け。
[<http://www.unesco.or.jp/isan/news/2017/10271720591507.html>]

(5) 無形文化遺産の保護に関する条約の発効は2006年。文化庁「ユネスコ無形文化遺産について」2016年。[http://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/mukei_bunka_isan/pdf/bout_bunkaisan.pdf]

(6) 文化庁「無形文化遺産」2017年。[http://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/mukei_bunka_isan/]

(7) 「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」とは、無形文化遺産について国際社会での意識喚起のために設けられた枠組みであり、二次的なものとして当初は扱われていたという。無形文化遺産は、危機に瀕している無形文化遺産を保護するといった緊急事態における国際法的枠組みを作ることがその目的にはあり、「緊急に保護する必要がある無形文化遺産の一覧表」が中心的なものであると当初は考えられていた。河野俊行「無形文化遺産条約の思想と構造—世界遺産条約，日本法との比較において」『平成15年度沖縄国際フォーラム報告書』2004年，p. 42。ちなみに無形文化遺産の枠組みは日本が主導してユネスコに設けられたものでもあるともいわれる。日本は戦後長く、国内で重要無形文化財や重要無形民族文化財制度を運用してきた経緯があり，ユネスコの無形文化遺産に関する制度構築を主導したという。日本では1950年の文化財保護法が制定され，その後，1954年，1975年，1996年，2018年と改正が重ねられている。現在の無形文化財保護については3つのカテゴリー，すなわち「無形文化財」，「無形の民俗文化財」，「文化財の保存技術」が設けられ，民俗芸能，祭礼行事や選定保存技術といった無形の文化財の保護について記されている。そしてそれぞれ一覧表が随時，作成更新されるといった仕組みになっている。これら日本の仕組みから着想を得て，ユネスコでは5つのカテゴリーが設けられたとされる。菊池健策「講義2：日本における無形文化遺産の保護及び目録作成」『国立文化財機構平成22年無形文化遺産保護パートナーシップ

プログラム』2011年。朝日新聞「<ニュースの裏側>日本とユネスコ 無形文化遺産を愛するが故の深い溝」『グローブ69号』2011年8月21日付け朝刊。

- (8) CHEVRIER François. *Notre gastronomie est une culture*. François Bourin Editeur. 2011. p. 126.
- (9) 吉田純子「無形文化遺産の保護に関する条約について」『藝能』15巻, 2009年, pp. 57-58。
- (10) 朝日新聞「世界遺産というパワーゲーム」『グローブ11号』2009年3月2日付け朝刊。朝日新聞「無形文化「世界遺産に」舞踏や工芸口頭伝承…、条約化へ日本主導」2003年9月13日夕刊。玉田大「世界遺産条約：観光促進か遺産保護か」『法学教室』436号, 2017年, p. 122。
- (11) 上記の1073件のリストに登録されている遺産の置かれる地域とは、欧州地域での登録が全体の約43%を占め、北米地域の約4%、アフリカ地域の約9%、アラブ地域の約8%、アジア太平洋地域の約23%、ラテンアメリカ・カリブ海地域の約13%と比較すると、欧州地域の登録数が圧倒的に多いことが分かる UNESCO [en ligne] *World heritage list*. 2017. <http://whc.unesco.org/?cid=31&l=en&&mode=table&order=region>
- (12) UNESCO [en ligne] *Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices*. 2017. Disponible sur: <https://ich.unesco.org/en/lists?multinational=3&display1=inscriptionID&display=maps#tabs>
- (13) 例えばチベットのレプコン芸術の事例がある。伝統芸術品を含む地域の芸術が無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、観光客は増加し、その工芸品の売り上げ、その生産量は増加した。しかしながら従来の神聖性は失われ、工芸品の品質は落ち、模造品も表れるなど、伝統芸術としての品質管理に問題が生じているという。喬旦加布「レプコン芸術の無形文化遺産登録とその後の動態：中国青海省同仁県における考察」『国立民族学博物館調査報告』136号, 2016年, p. 203-223。なお世界遺産の議論についても、参考にした。世界遺産ブームに疑問を呈することを目的として澤村は、世界遺産と観光振興との関係性について述べた世界遺産登録前後の観光客数推移の検証を行っている。澤村明「世界遺産登録と観光動向(修正加筆稿)：日本の10事例から」『新潟大学経済学会』第100巻, 2016年, p. 117-128。新井直樹「世界遺産登録と持続可能な観光地づくりに関する一考察」『地域政策研究』第11巻第2号, 2008年, p. 39-55。鈴木晃志郎「ポリティクスとしての世界遺産」『観光化学研究』3号, 2010年, p. 57-

69. 服藤圭二「自主研究 世界遺産登録による経済波及効果の分析—「四国八十八ヶ所」を事例として」『ECPR vol. 15』財団法人えひめ地域政策研究センター, p. 45-51, 2005年。
- (14) 朝日新聞「無形文化遺産, 地域に偏り 代表リスト76件, 東アジアが半数以上」2009年10月23日朝刊。またこの議論については世界遺産リスト登録活動自体が, 文化の序列化を促しているとの懸念を記した以下の論文を参照した。雪村まゆみ「世界遺産登録運動と文化資産の認定制度の創設—「認定の連鎖」をめぐる—」『関西大学社会学部紀要』48巻1号, pp. 106-109。
- (15) UNESCO [en ligne] *Le repas gastronomique des Français*. Disponible sur: <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437?RL=00437>
- (16) *Ibidem*. ガストロノミー的食事の構成とは食前酒から始まり, 前菜, 魚や肉といった野菜の添えられた主菜, チーズ, デザート, といった2つから4つの料理が続き, 食後酒を頂くといった一定の枠組みもあることが記されている。
- (17) UNESCO [en ligne] *Formulaire de candidature; Liste représentative: dossier de candidature N° 00437-pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010*. 2010. Disponible sur: <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437?RL=00437>
- (18) 尾家建生「ガストロノミーの現代的意義」『大阪観光大学紀要』13号, 2013年, p. 29。
- (19) ジャン=ロベール ピット (Jean-Robert Pitte) (原著), 千石玲子 (翻訳) 『美食のフランス—歴史と風土』白水社, 1996年, pp. 22-23。
- (20) 社会的差異化 (ディスタクシオン) からの考察。北山晴一「なぜ食はパリなのか」『世界の食文化16: フランス』東京印書館, 2008年, pp. 126-162。
- (21) 村井は, 現代の食の実践をブルデューの提起した卓越化の論理では捉えきれなくなっていることは認めつつ, しかし依然としてブルデューの視座は参照するに値する議論であることを強調する。村井重樹「食の実践と卓越化: ブルデュー社会学の視座とその展開」『三田社会学』(20), 2015年, p. 124-137。
- (22) TOURNIER Pascale, REYNAYUD Stéphane. *Dans les cuisines de la République: Enquête sur les tables du pouvoir*. Flammarion. p. 114.

- (23) La depeche.fr [en ligne] *Cuisine: sommes-nous les meilleurs du monde? France-Saveurs. Notre gastronomie classée au patrimoine de l'humanité: c'est ce que le Président veut demander à l'UNESCO.* 24.02.2008. Disponible sur: <https://www.ladepeche.fr/article/2008/02/24/436892-cuisine-sommes-nous-les-meilleurs-du-monde.html> Le monde.fr [en ligne] *La bonne chère, un art reconnu et désormais protégé-Le "repas gastronomique des Français" devrait être inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.* 16.11.2010. Disponible sur: http://www.lemonde.fr/vous/article/2010/11/16/la-bonne-cherre-un-art-reconnu-et-desormais-protége_1440783_3238.html
- (24) NAULIN Sidonie. Le repas gastronomique des Français: génèse d'un nouvel objet culturel. *Sciences de la société*, 87. 2012, p. 11.
- (25) TORNATORE Jean-Louis. Retour d'anthropologie: le «Repas gastronomique des Français». *Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale. Ethnographiques.org*. n°24. 2012. pp.10-11. Disponible sur: <http://www.ethnographiques.org/2012/Tornatore>.
- (26) BOUTAUD Jean-Jacques. CSERGO Julia. Patrimoine Immatériel et identité culturelle. Le repas gastronomique des Français reconnu par l'UNESCO. Pascal Lardellier (ed). *La métamorphose des cultures. Sociétés et organisations à l'ère de la globalisation.* Editions Universitaires de Dijon. 2011. p. 45.
- (27) TORNATORE Jean-Louis. *op.cit.* pp.13-15. BOUTAUD Jean-Jacques. CSERGO Julia. *op. cit.* p. 44.
- (28) La croix [en ligne] Francis Chevrier, l'amphitryon des Rendez-vous de l'histoire. 11/10/2008. Disponible sur: http://www.la-croix.com/Archives/2008-10-11/Françis-Chevrier-l-amphitryon-des-Rendez-vous-de-l-histoire_NP_-2008-10-11-330005
- (29) Les rendez-vous de l'histoire [en ligne] *Livret les rendez-vous de l'histoire 1990.* 2008. Disponible sur: http://www.rdv-histoire.com/sites/default/files/ged/livret_les_rendez-vous_de_l_histoire.pdf
- (30) ラングは社会党議員であり、ミッテラン政権下では1981年から1986年及び1988年から1993年の2度、文化大臣を務めるなど文化政策に明るい政治家として知られている。また1992年から1993年及び2000年から2002年の2度、国民教育省大臣にも就任している。
- (31) 1990年から2003年のあいだに、当時の州 (région) の区域を単位に各州1巻という形式で州ごとの郷土料理、地元食材を題材に、食材の紹介や、調理法に関連する事柄を網羅した『フランスの料理遺産リスト』と題した

- 全23巻のシリーズ本出版が予定されていた。しかし予算の使い方に疑義が生じたこともあり、CNACは1999年に解散し、オーヴェルニュ州、トゥールの位置するサントル州、レユニオン島（とマイヨット島）の刊行までいならず、20冊で出版が中断してしまう。しかし2012年にIEHCAによってサントル州に関するシリーズが発行された。IEHCA [en ligne] *Inventaire du patrimoine culinaire du Centre*. Disponible sur: <http://iehca.eu/fr/patrimoines-alimentaires/inventaire-du-patrimoine-culinaire-du-centre>
- (32) CSERGO Julia. *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? Le repas gastronomique des Français à l'UNESCO et ses enjeux*. éditions Menu Fretin. 2016. p. 185.
- (33) IEHCA [en ligne] Plaquette de présentation. 2016. Disponible sur: http://iehca.eu/sites/default/files/fichiers/assemblage_plaquette_0.pdf
- (34) la nouvelle republiaue. *On en parle- Tout a commencé à Tours, il y a dix ans*. 17/nov/2010. TORNATORE Jean-Louis, 2012. *op., cit.* p. 7.
- (35) CHEVRIER François. *op., cit.* p. 121.
- (36) RABIER Christelle [en ligne] *Cuisine française, cuisines étrangères: échanges, influences, convergences-Rencontres François-Rabelais Forum Alimentation et Culture. Calenda*. 2006. Disponible sur: <http://calenda.org/191988>
- (37) 農林水産省大臣官房政策課「資料3-4 日本食文化の世界無形遺産への登録等に向けた基礎調査事業 フランス現地調査【ヒアリング議事概要】」前掲論文, p. 21。
- (38) CHEVRIER François. *op., cit.* p. 122.
- (39) marianne.net [en ligne] *La gastronomie française au patrimoine de l'humanité. Pour sauver quoi?* 18/11/2010. Disponible sur: <https://www.marianne.net/art-de-vivre/la-gastronomie-francaise-au-patrimoine-de-l-humanite-pour-sauver-quoi>
- (40) ベトナムは2008年3月に担当官を辞任している。L'express. *Comment la France a inscrit sa gastronomie au patrimoine de l'humanité*. 16/11/2010.
- (41) CSERGO Julia. *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? Le repas gastronomique des Français à l'UNESCO et ses enjeux*. *op., cit.* p. 186. *La Tribune*[en ligne] *La France fait don de sa gastronomie à l'humanité*. 17/11/10. Disponible sur: <https://www.latribune.fr/journal/edition-du-1711/l-enquete/1071922/la-france-fait-don-de-sa-gastronomie-a-l-humanite.html>

- (42) CSERGO Julia [en ligne] Le «Repas gastronomique des Français» à l'Unesco: éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. *Observatoire des habitudes alimentaires*. 2011. p. 3. Disponible sur: <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/CSERGO-repas-gastronomique-francais-patrimoine-unesco2.pdf> La tribune [en ligne] *Comment la gastronomie française est entrée au patrimoine de l'humanité*. 17/11/2010. <http://www.latribune.fr/entreprises-finance/services/tourisme-loisirs/20101117trib000573646/comment-la-gastronomie-francaise-est-entree-au-patrimoine-de-l-humanite.html> TORNATORE Jean-Louis. *op. cit.* p. 8.
- (43) 農林水産省大臣官房政策課「資料3-4 日本食文化の世界無形遺産への登録等に向けた基礎調査事業 フランス現地調査【ヒアリング議事概要】」前掲論文, p. 14。
- (44) TORNATORE Jean-Louis. *op. cit.* pp. 9-10.
- (45) メンバーには, ギー・サヴォア, ゲラルド・カグナ (Gérard Cagna) といった有名シェフ, ポール・ボキューズ財団メンバー, ホテル職業産業連合 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie), 味覚研究所 (Institut du Goût) 創設者, スロー・フード・フランス会長, 農業会議所 (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture) 会長, 国立セーブル陶磁器製作所 (Manufacture nationale de Stvervevres) 所長, ガストロノミー論者, 元・ユネスコ大使, 歴史学専門の大学教員, 装飾美術協会 (L'Arts décoratifs) 会長, リレ・エ・シャトー国際部会長等が名を連ねている。Le repas gastronomique des Français [en ligne] *Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires*. Disponible sur: <http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/mission-francaise-du-patrimoine-des-cultures-alimentaires/>
- (46) CSERGO Julia. Le «Repas gastronomique des Français» à l'Unesco: éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatverriel de l'humanité. *op. cit.* p. 6.
- (47) Commission des affaires culturelles [en ligne] *Les arts culinaires: patrimoine culturel de la France - Rapport d'information de Mme Catherine DUMAS*. n° 440 (2007-2008) - 2 juillet 2008.
- (48) Time [en ligne] *Will World Heritage Status Be Good for French Food?*. Nov. 19, 2010. <http://content.time.com/time/world/article/0,8599,2032377,00.html>
- (49) 議員連盟名は「Club de la table Française」。初代会長はデユマが務め

- た。Club de la table Française [en ligne] *Qui sommes-nous?-bienvenue sur la page du club de la table française* 10/05/2012. Disponible sur: <http://www.clubtablefrancaise.fr/> Le blog de catherine DUMAS [en ligne] *Lancement officiel du Club Parlementaire de la Table Française*. 18/05/2009. Disponible sur: <http://directdumas.typepad.fr/wwwdirectdumasfr/2009/05/lancement-officiel-du-club-parlementaire-de-la-table-fran%C3%A7aise.html>
- (50) オリイは1995年から2001年までシャルトル (Chartres) 市の社会党市長下で副市長を務めた。
- (51) 2010年州議会選挙ではイル・ド・フランス (Île-de-France) 州 UMP 候補であった。
- (52) TORNATORE Jean-Louis. *op. cit.* p. 9.
- (53) L'hôtellerie restauration [en ligne] L'inscription de l'art culinaire français au patrimoine immatériel de l'UNESCO. 30 novembre 2006. Disponible sur: http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/Articles/2006/3005_30_Novembre_2006/L_inscription_de_l_art_culinaire.htm
- (54) 農林水産省大臣官房政策課「資料3-4 日本食文化の世界無形遺産への登録等に向けた基礎調査事業 フランス現地調査【ヒアリング議事概要】」前掲論文, p. 4。
- (55) ギ・サヴォイ氏発言。農林水産省大臣官房政策課, 前掲論文, p. 12。
- (56) 1980年代末までの農業セクターの統治システムは, 90年代以降, 解体したとされており, ヨーロッパレベルの政策からの影響や, 政党間競合の波に飲まれ, FNSEA の弱体化は明らかであるという。中山洋平「CAP (共通農業政策) の転換とフランス農業セクターの統治システムの解体: 加盟国政府の対応戦略と政党政治」『社会科学研究』57(2), p. 93-117, 2006年。
- (57) FNSEA は当時, サルコジが国際農業見本市の最終日に来場しなかったことを批判的に述べている。La parisien. *Pour la FNSEA, Sarkozy a "beaucoup de difficultés" avec les paysans*. 26/02/2010. Disponible sur: <http://www.leparisien.fr/flash-actualite-politique/pour-la-fnsea-sarkozy-a-beaucoup-de-difficultes-avec-les-paysans-26-02-2010-829585.php> TORNATORE Jean-Louis. *op. cit.* p. 10. L'express. *Comment la France a inscrit sa gastronomie au patrimoine de l'humanité*. 16/11/2010.
- (58) TORNATORE Jean-Louis. *Ibidem*.
- (59) 2006年11月には3つ星レストランシェフも含んでの多くのシェフ, 研究者, 食関係従事者の有志により, フランス料理の遺産登録を目指した支

- 持委員会 (comité de soutine) が立ち上げられた。ポール・ボキューズ (Paul Bocuse), アラン・デュカス (Alain Ducasse), ピエール・トロワグロ (Pierre Troisgros), マーク・ヴェラ (Marc Veyrat), ミッシェル・ゲラルド (Michel Guérard) といった有名シェフが名を連ねた。農林水産省大臣官房政策課「資料3-4 日本食文化の世界無形遺産への登録等に向けた基礎調査事業 フランス現地調査【ヒアリング議事概要】」前掲論文, p. 22。Observatoire Cniel des habitudes Alimentaires [en ligne] *Cuisine française, cuisines étrangères: échanges, influences, convergences -24 et 25 novembre 2006, Tours*. 2006. Disponible sur: <http://www.lemangeur-ocha.com/evenement/cuisine-francaise-cuisines-etrangeres-echanges-influences-convergences-24-et-25-novembre-2006-tours/> Le figaro [en ligne] *La gastronomie française au patrimoine de l'humanité*. 16/11/2010. Disponible sur: <http://www.lefigaro.fr/culture/2010/11/16/03004-20101116ARTFIG00591-la-gastronomie-francaise-au-patrimoine-de-l-humanite.php>
- (60) Metro. GUY SAVOY «Un modèle à l'étranger». 19/11/2010.
- (61) L'Humanité [en ligne] Julia Csergo: «La France promeut une vision réductrice et élitiste de la gastronomie». 13/01/2017 Disponible sur: <https://humanite.fr/julia-csergo-la-france-promeut-une-vision-reductrice-et-elitiste-de-la-gastronomie-julia-csergo>
- (62) Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation [en ligne] Le poids de l'agroalimentaire. *Agreste FRANCE. Mémento 2017*. p.2 Disponible sur: <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/memo17poidsagro.pdf>
- (63) INSEE. *Tableaux de l'économie française*. 2017. p. 19.
- (64) INSEE. *Tableaux de l'économie française. op.cit.*, p. 159. alim'agri [en ligne] *Infographie - L'Union européenne, 1ère puissance agricole mondiale*. Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. 18/12/2017. Disponible sur: <http://agriculture.gouv.fr/infographie-lunion-europeenne-1ere-puissance-agricole-mondiale>
- (65) NAULIN Sidonie. *op. cit.* p. 11.
- (66) LEVY Maurice, JOUYET Jean-Pierre. *L'économie de l'immatériel: la croissance de demain*. Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie. 2006.
- (67) VEDRINE Hubert. *La France et la mondialisation: rapport au Président de la République*. Présidence de la République. 2007. p. 14, 48.
- (68) ここの農産加工食品とは、食料品、飲料、タバコを含み、卸売業は含

- まない。Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation [en ligne] *Le poids de l'agroalimentaire*. 2017. Disponible sur: <http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/mementos-951/article/memento-de-la-statistique-agricole-13849> INSEE. *L'économie française - Comptes et dossiers - Insee Références - Édition 2017*. 2017. p. 117.
- (69) INSEE. *Tableaux de l'économie française*. 2017. pp. 54-55.
- (70) Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie [en ligne] *Exporter* ㄨ. # 2, 1 mars 2011. 2011. Disponible sur: https://kiosque.bercy.gouv.fr/news/archives/005/005_002.html
- (71) 農林水産省「フランス・スペイン現地調査結果の報告」『平成26年度日本の食魅力再発見・利用促進事業委託事業 和食の保護・継承環境整備事業』2015年, p. 3-11。
- (72) このイベントでは、1人分の代金で二人分のコースが楽しめ、高級フランス料理店から町の食堂までフランス全国約1400店舗（2017年度）が参加している。Tous au restaurant! [en ligne] le concept. 2017. Disponible sur: <https://www.tousaurestaurant.com/concept/>
- (73) フランスの省庁は政権によって呼称が変更となることがある。本章で用いている省庁名は、特に断りの無い限り、通称名である。
- (74) 開始当初は日本をはじめ、ドイツ、ベルギー、スペイン、アメリカ、イギリス、イタリア、スウェーデン、ブラジル、中国、アラブ首長国連邦、ロシアが対象であった。国によっては2018年現在も、定期的な開催が継続している。Portrait du Gouvernement [en ligne] Campagne "So French, So Good": *encourager la gastronomie française à s'exporter*. 2011. Disponible sur: http://archives.gouvernement.fr/fillon_version2/gouvernement/campagne-so-french-so-good-encourager-la-gastronomie-francaise-a-s-exporter.html
- (75) PELLETIER Benjamin [en ligne] Repas gastronomique français à l'UNESCO (1): Déclassement en vue? *Gestion des Risques Interculturels*. 2012. Disponible sur: <http://gestion-des-risques-interculturels.com/pays/europe/france/repas-gastronomique-francais-a-a-1%E2%80%99unesco-1-declassement-en-vue/>
- (76) Fête de la Gastronomie [en ligne] présentation. *Econo,ie.gouv.fr*. 2017. Disponible sur: <https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/presentation-fg>
- (77) リスト登録後の MFPCA は、保護・継承措置団体として活動資金を自治体やメセナから得ながら、運営されている。Ministère de l'Agriculture et

- de l'Alimentation [en ligne] *Le réseau des Cités de la gastronomie*. 28/02/2017. Disponible sur: <http://agriculture.gouv.fr/le-reseau-des-cites-de-la-gastronomie> MFPCA [en ligne] *Le réseau*. Disponible sur: <https://repasgastronomiqueunesco.fr/les-cites-de-la-gastronomie/le-reseau/>
- (78) 中村みなみ, 土屋英男, 湯川夏子「フランスの味覚教育の現状と課題—文献調査から—」『教育実践研究紀要』13号, 2013年, p. 133。
- (79) 味覚教育では, 子どもたちが五感を使って食物と向き合い, 食物への関心を高めることで, 食物の背景にある社会にも興味を沸くようになるという。また感じたことを言語化, 表現化する活動から, 自己認識, 他者理解, 語彙力, 表現力の向上といった人間形成にも影響を及ぼすとされる。人々が感覚を使って味わうことを学ぶ教育の重要性を認識し, 視覚, 嗅覚, 触覚, 聴覚を駆使し, それを表現することを目指すピュイゼ・メソッドといわれる教育法が考案されたといわれている。露久保美夏「フランスの味覚教育の始まりと展開—ジャック・ピュイゼ氏の理念と実践から—」『日本調理科学会誌』48(6), 2015年, p. 436。
- (80) Institut du Goût [en ligne] *QUI SOMMES-NOUS?* Disponible sur: <http://www.institutdugout.fr/qui.htm>
- (81) 1991年に国民教育省の協賛として3つの都市で「味覚の授業」が実施された。農林水産省「3 海外取組事例の文献調査結果報告書」『日本食文化ナビ—食文化で地域が元気になるために—』2012年, p. 150。L'express [en ligne] *Tout sur la Semaine du goût, du 10 au 16 octobre 2016*. 2016. Disponible sur: http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/tout-sur-la-semaine-du-gout_1570230.html
- (82) 農林水産省「3 海外取組事例の文献調査結果報告書」前掲論文, p. 151。L'express. «Tout sur la Semaine du goût, du 10 au 16 octobre 2016» http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/tout-sur-la-semaine-du-gout_1570230.html
- (83) Demotivateur [en ligne] *Leçons de Goût dans les écoles, de grandes tables disponibles à des prix exceptionnels... Découvrez le programme de la semaine du Goût*. 2017. Disponible sur: <https://www.demotivateur.fr/food/decouvrez-le-programme-de-la-semaine-du-gout-2017-11386>
- (84) La Semaine du Goût [en ligne] FAQ. 2017. Disponible sur: <http://www.legout.com/faq/>
- (85) 2017年は, シェフ, パン屋, 農家といった食品に携わる者たちが小学校に出向いて味覚に関する知識を伝授する「味覚の授業 (Leçons de

- Goût)」、生産者、事業者、農業従事者といった食品関連事業者たちが市場に出向き、地域の特産品の試飲、試食や料理の販売を行う「味覚の活気 (Animations du Goût)」、シェフ、ソムリエなどが調理師学校、ホテル観光職業高等学校等の学生に技術を教える「未来のシェフとの会談 (Rencontre des Chefs de Demain)」、大学にシェフが出向き、安価で栄養のある料理の試食を提供する「シェフ in キャンパス (Chef sur le campus)」、割安な価格でレストランでの料理が味わえる「味覚のテーブル (Tables du Goût)」などが実施された。La Semaine du Goût [en ligne] *Nos actions*. 2017. Disponible sur: <http://www.legout.com/nos-actions/> 味覚の1週間「味覚の授業」 [<http://www.legout.jp/event/lesson/>]
- (86) La Semaine du Goût [en ligne] *La Semaine du Goût ! Un partage depuis 1989... 2017*. Disponible sur: <http://www.legout.com/>
- (87) julienbinz.com [en ligne] *Les enjeux de la semaine du goût par Jean-Luc Petitrenaud*. 08/10/2009. Disponible sur: https://www.julienbinz.com/Les-enjeux-de-la-semaine-du-gout-par-Jean-Luc-Petitrenaud_a167.html La Semaine du Goût [en ligne] *La Semaine du Goût ! Un partage depuis 1989... op., cit.*
- (88) PNNS は、2001～2005年の第1期をスタートに、2009～2013年、2015～2019年と続き、2018年現在、第3期が実施中となる。PNA は2010年9月から開始されたプログラムである。上原秀一・大森玲子・久保元芳「フランスの小学校課外活動における食育の実施」『宇都宮大学教育学部教育実践紀要』3号、2017年、p. 289-292。
- (89) 「グードフランス」キャンペーンは、政権がサルコジ大統領政権下ではなく、オランダ (François Hollande) 政権下で取り組まれたものであり、右派から左派へと政権が移り変わった後に開始されたものである。高級フランス料理店シェフのデュカスが提唱したイベントといわれている。ちなみに「So French So Food」キャンペーンも2015年以降、外務省のイベントとして実施されている。Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères [en ligne] *Goût de/ Good France - 1 000 chefs, 1000 menus sur 5 continents... 1 dîner pour célébrer la cuisine autour du monde - (21 mars 2016)*. 2016. Disponible sur: <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/politique-etrangetere-de-la-france/tourisme/evenements-et-actualites-lies-a-la-promotion-du-tourisme/article/gout-de-good-france-1-000-chefs-1000-menus-sur-5-continents-1-diner-pour>
- (90) 毎日新聞「グード・フランス 外交に仏料理活用 食は重要なソフト・

- パワー」2015年3月21日付け朝刊。
- (91) Ministère des Affaires étrangères et européennes. *Dossier de presse - Goût de/ Good France 2016 - 28 janvier 2016*. 2016. p. 3.
- (92) *Ibidem*, p. 10.
- (93) 在日フランス大使館「グード・フランス2016, 世界5大陸でフランス料理を祝うディナー」2016年。[<http://www.ambafrance-jp.org/article9912>]
- (94) La France au Japon-Ambassade de France à Tokyo [en ligne] *3e édition «Goût de/ Good France» 2017 !* 27/03/2017. Disponible sur: <https://jp.ambafrance.org/3e-edition-Gout-de-Good-France-2017>
- (95) DGE [en ligne] *Chiffres clés du tourisme Édition 2017*. Ministère de l'Économie et des Finances, de l'Action et des Comptes publics. 2017. p. 6. Disponible sur: https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/etudes-et-statistiques/stats-tourisme/chiffres-cles/2017-Chiffres-cles-tourisme.pdf UNWTO, *Tourism Highlights: 2017 Edition*, 2017. p. 6. Disponible sur: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419029>
- (96) 石井昭夫「フランス編 観光の所管は外務省へ、曲がり角にきたフランスの観光政策：フランスのインバウンド政策改革の舞台裏」『ホスピタリティ・マネジメント』7(1), 2016年, p. 79-97.
- (97) ジョセフ・S・ナイ (著), 山岡洋一 (翻訳) 『ソフト・パワー 21世紀国際政治を制する見えざる力』日本経済新聞社, 2004年, p. 174.
- (98) 前掲書, p. 27.
- (99) かつては、フランス文化を世界に発信することとは、フランス文化を保護しつつ、世界にその威光を放つことであり、そうすることで世界においてフランス文化の栄光を獲得、保持することが意図された。またフランスが世界の「文明化の使命 (civilizing mission)⁹⁹⁾」を果たすといった視点もあったとされる。大宮朋子「フランスの対外文化活動：文化的プレゼンス再生に向けた取組み」国立国会図書館調査 (編) 『技術と文化による日本の再生：インフラ、コンテンツ等の海外展開—総合調査報告書』2012年, pp. 183-185。渡邊啓貴『フランスの「文化外交」戦略に学ぶ：「文化の時代」の日本文化発信』大修館書店, pp. 22-28。
- (100) フランス文化の海外での影響力低下を指摘したアメリカ人ジャーナリストの記事が掲載された。そこでは2007年の「Times」紙に、市場主義の下でのアメリカ文化の世界的興隆とは対照的にフランス文化・娯楽産業は補助金行政の恩恵を受けるために海外市場開拓に消極的になってしまっている点や、フランス語人口が減少し、英語人口は世界で2番目に多いとい

う現在、文化批評や広告業界の主たる組織はアメリカやイギリスに拠点を移したため、フランスが文化の発信地ではもはやなくなっている点が記された。その記事は政府関係者のあいだで広く共有され、フランス文化競争力低迷からの脱出を政府レベルでも真剣に議論するようになったといわれている。大宮朋子「フランスの対外文化活動：文化的プレゼンス再生に向けた取組み」前掲論文，p. 184。

(101) 大宮朋子，前掲論文，p. 184。pp. 188-192。

(102) Le figaro.com [en ligne] Macron veut faire entrer la baguette au patrimoine mondial de l'Unesco. 12/01/2018. Disponible sur: <http://www.lefigaro.fr/actualite-france/2018/01/12/01016-20180112ARTFIG00354-macron-veut-faire-entrer-la-baguette-au-patrimoine-mondial-de-l-unesco.php>

L'orientation politique de gastronomie en France :
le patrimoine culturel immatériel de l'humanité
de l'Unesco et le cas du
“repas gastronomique des Français”

Ryoko TAMAI

Le repas gastronomique des Français a été inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. On peut s'interroger sur la conception de dimension de la gastronomie liées à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Nous voudrions aussi montrer le processus de cette inscription et les caractéristiques aux pratiques politiques. Il procède en trois étapes. La première partie traite du système du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco et une définition de la gastronomie dans le cadre de ce système. La deuxième partie est consacrée à étudier un processus de cette inscription. La troisième partie analyse que les politique sur la gastronomie se déroulent des ressources diverses : les effets économiques, l'industrie touristique, la santé publique, l'emploi, l'enseignement et l'éducation, le développement international etc.