

各国の個性から浮かび上がる〈人間にとっての食〉 新全集「世界の食文化」刊行



文化の交差点が生んだ「世界三大料理」——トルコ
ドイツの多文化社会を構成する一員がトルコ人だが、トルコ料理はフランス、中国と並び「世界三大料理」と称される。にもかかわらず、日本ではまだそれほど認知されていない。丁度今年「日本におけるトルコ年」でもあり、トルコの巻が刊行されるのは時宜を得たものと言えるだろう。

では何が「三大料理」なのか？ 著者の鈴木董氏（西アジア法学・政治学、シニア文化とアラブ文化を融合させることで、イスラムにも西洋にも受け入れられやすい食文化をつくってきたいのかもしれない。）
日本では串焼きのイメージが強いが、小麦を網焼きから煮込みまで幅広い。麦と米の接点もあり、禁酒が教えるイスラムゆえに発

達した各種の甘味（食通サヴァランの名を冠した菓子）は、じつはトルコ菓子「ババ」が原型。など、東欧から離れたトルコが、たまたまの食文化は興味深い。トルコと唐辛子の受容を、少し先行したイタリアと較べてみるのも面白いだろう。

現代でも、衣や住は相当西欧化されたトルコだが、食についてはほんの二三年前までは家庭料理はもとより、レストランでもトルコ料理はほとんど見られなかった。トルコ料理は、トルコ料理の代名詞となってきた感もあるタイを訪れてみよう。

タイといえば、誰でもトウガラシの強烈な辛さを思い浮かべるが、これも「新大陸」原産。イタリアやトルコのトマト、ドイツのジ

ローマ以来の長い歴史の中で形成され、あらゆる素材を受け入れてきたが、確固としてイタリア的であることをやめないイタリア料理は、いまや世界中で愛されている。偏狭なナショナリズムでなく、無個性なグローバルイズムでもない「文化の流儀」をイタリアから学ぶことができるのではない。

著者は西洋中世史の池上俊一氏（東京大学）。隣国フランスはいち早く国民国家を形成し、国民料理を意図的に作ったのに対して、近代国家としての統一は遅かったイタリアでは、市井の商人が著した一冊の料理本が国家統合のシンボルとなったことなど、文化としての食を考える上で興味深い視点が満載だ。

イタリアのような華やかさとは違いますが、奥深いのがドイツ。ソーセージといった地域色豊かな一品に及ぶ。「作られた日の正午の鐘が鳴るまでに食べ」「鮮度が命のミュンヘンソーセージ。マスタードでなくホースラディッシュを添えるのが正式なニュルンベルグ焼きソーセージなど。ジャガイモも三〇〇品種が用途別に栽培されている。パンも大小一六〇〇種に及び、南部の淡水魚・北部バルト海のシーフードも豊富だ。ドイツがいかにグルメの国に思えてくる。

「新大陸」の物産の受容も、他国と比較すると面白い。南のイタリアでトマトが広がって行くころ、ドイツではジャガイモが定着していった。イタリアではジャガイモは二ヨッキなど練り物にはよく使われるが、ドイツでは茹でてそのまま食べ、スープやパンに揚げたり炒めたりと万能だ。同じ外来ものでも、コヒーは上流階級が独出し、ようこそ合衆国で出されたのに対し、ジャガイモは国策として奨励された。現在イメーজするドイツ料理とは、古代のゲルマン文化、中世以降のキリスト教文化に新大陸の物産が融合してようやく二二〇〇年ほどできたものなのだ。

事内容を大きく分ける。それだけ固有の食文化の敷居が高いのだろう。アユタヤ王朝以来の交易の国家的伝統は、この地に多数の民族の共生をもたらした。同時に、それぞれの出自を求める食文化を提供する。このように、全書書下ろしでじっくりとその国の食文化に分け入りながらも、全体として「人間にとっての食」を考えさせる全集になりそうな「世界の食文化」。世界の食文化の地味をほら網羅しており、一度読み始めると新刊が待ち遠しくなりそうだ。

「世界」の食文化」全20巻
A5判・上製、平均256頁、撮り下ろしカラー8頁、予価各巻3200円、揃予価64000円／「巻構成」韓国／中国／モンゴル／ベトナム／カンボジア・ラオス・ミャンマー／タイ／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／トルコ／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／イタリア／フランス／ロシア／極北

著者は近現代ドイツ史の南直人氏（大阪国際大学）。二度の大戦を経る過程では民族主義も経験したが、戦後ドイツ人のメンタリティーは「国際化」に傾いたという。移民も人口の9%を占める現在、ドイツ社会そのものが多文化社会になっていくなかで、ドイツの食文化はさらに姿を変えていくであろうことが示唆されている。

「世界」の食文化」全20巻
A5判・上製、平均256頁、撮り下ろしカラー8頁、予価各巻3200円、揃予価64000円／「巻構成」韓国／中国／モンゴル／ベトナム／カンボジア・ラオス・ミャンマー／タイ／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／トルコ／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／イタリア／フランス／ロシア／極北



サラミ、ソーセージ、生ハム用に下準備された豚肉（トスカナ）

イタリア料理といえバスタというのは誰も否定しないが、本書では「バスタ感覚」の持つ文化的意味がどりわけ深く考察される。母が全身を使い捏ね上げたバスタ。トロリとしたソースとともに味わう官能的なそれは母乳の延長で、イタリア文化における母性と家族の重要性を読み解く鍵であると解析される。人なつっこく、家族主義が濃厚なイタリア人。まさに「食は人なり」だ。

パスタはソースという形で多くの外来の食材をイタリア的な食文化に包摂してきた。その代表が、十七世紀末からのわずかに三〇〇年あまりで、いまやそれ抜きではイタリア料理を語れなくなってしまう「新大陸」の食材、トマトだ。

「世界」の食文化」全20巻
A5判・上製、平均256頁、撮り下ろしカラー8頁、予価各巻3200円、揃予価64000円／「巻構成」韓国／中国／モンゴル／ベトナム／カンボジア・ラオス・ミャンマー／タイ／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／トルコ／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／イタリア／フランス／ロシア／極北

世界中のグルメ情報はイヤというほど氾濫している日本だが、それぞれの国の料理がきちんとわかる本は少ない。全集「世界の食文化」は、現地での生活体験を持つ第一線の研究者が、しっかりした史料に基づく研究と、目と舌と舌で感じた実体験を融合させた、本格派の食文化論だ。単なる食べ歩きでは物足りないという人にはもってこいの全集と言える。同時に、ちがう国を読み比べる面白さもあり「二度おいしい」。初回配本の4冊を味わってみよう。

マンマの味は世界を救う？——イタリア

イタリア料理といえバスタというのは誰も否定しないが、本書では「バスタ感覚」の持つ文化的意味がどりわけ深く考察される。母が全身を使い捏ね上げたバスタ。トロリとしたソースとともに味わう官能的なそれは母乳の延長で、イタリア文化における母性と家族の重要性を読み解く鍵であると解析される。人なつっこく、家族主義が濃厚なイタリア人。まさに「食は人なり」だ。

パスタはソースという形で多くの外来の食材をイタリア的な食文化に包摂してきた。その代表が、十七世紀末からのわずかに三〇〇年あまりで、いまやそれ抜きではイタリア料理を語れなくなってしまう「新大陸」の食材、トマトだ。

「世界」の食文化」全20巻
A5判・上製、平均256頁、撮り下ろしカラー8頁、予価各巻3200円、揃予価64000円／「巻構成」韓国／中国／モンゴル／ベトナム／カンボジア・ラオス・ミャンマー／タイ／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／トルコ／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／イタリア／フランス／ロシア／極北

イタリア料理といえバスタというのは誰も否定しないが、本書では「バスタ感覚」の持つ文化的意味がどりわけ深く考察される。母が全身を使い捏ね上げたバスタ。トロリとしたソースとともに味わう官能的なそれは母乳の延長で、イタリア文化における母性と家族の重要性を読み解く鍵であると解析される。人なつっこく、家族主義が濃厚なイタリア人。まさに「食は人なり」だ。

パスタはソースという形で多くの外来の食材をイタリア的な食文化に包摂してきた。その代表が、十七世紀末からのわずかに三〇〇年あまりで、いまやそれ抜きではイタリア料理を語れなくなってしまう「新大陸」の食材、トマトだ。

「世界」の食文化」全20巻
A5判・上製、平均256頁、撮り下ろしカラー8頁、予価各巻3200円、揃予価64000円／「巻構成」韓国／中国／モンゴル／ベトナム／カンボジア・ラオス・ミャンマー／タイ／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／トルコ／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／イタリア／フランス／ロシア／極北

ソーセージとジャガイモの国の奥深さ——ドイツ

イタリア料理といえバスタというのは誰も否定しないが、本書では「バスタ感覚」の持つ文化的意味がどりわけ深く考察される。母が全身を使い捏ね上げたバスタ。トロリとしたソースとともに味わう官能的なそれは母乳の延長で、イタリア文化における母性と家族の重要性を読み解く鍵であると解析される。人なつっこく、家族主義が濃厚なイタリア人。まさに「食は人なり」だ。

パスタはソースという形で多くの外来の食材をイタリア的な食文化に包摂してきた。その代表が、十七世紀末からのわずかに三〇〇年あまりで、いまやそれ抜きではイタリア料理を語れなくなってしまう「新大陸」の食材、トマトだ。

「世界」の食文化」全20巻
A5判・上製、平均256頁、撮り下ろしカラー8頁、予価各巻3200円、揃予価64000円／「巻構成」韓国／中国／モンゴル／ベトナム／カンボジア・ラオス・ミャンマー／タイ／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／トルコ／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／イタリア／フランス／ロシア／極北

イタリア料理といえバスタというのは誰も否定しないが、本書では「バスタ感覚」の持つ文化的意味がどりわけ深く考察される。母が全身を使い捏ね上げたバスタ。トロリとしたソースとともに味わう官能的なそれは母乳の延長で、イタリア文化における母性と家族の重要性を読み解く鍵であると解析される。人なつっこく、家族主義が濃厚なイタリア人。まさに「食は人なり」だ。

パスタはソースという形で多くの外来の食材をイタリア的な食文化に包摂してきた。その代表が、十七世紀末からのわずかに三〇〇年あまりで、いまやそれ抜きではイタリア料理を語れなくなってしまう「新大陸」の食材、トマトだ。

「世界」の食文化」全20巻
A5判・上製、平均256頁、撮り下ろしカラー8頁、予価各巻3200円、揃予価64000円／「巻構成」韓国／中国／モンゴル／ベトナム／カンボジア・ラオス・ミャンマー／タイ／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／トルコ／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／イタリア／フランス／ロシア／極北

今秋刊行開始！



グローバルゼーションとファーストフードが席捲する世界で、つくられ続けてきた各地のローカルフード。今こそ見直そう地域と民族の文化
〈監修〉石毛直道 〈編集委員〉大塚滋、樺山紘一、川北稔、熊倉功夫、本間千枝子、南直人 〈写真〉大村次郎、廣津秋義 〈フックデザイン〉杉浦康平
A5判・上製、平均256頁、カラー8頁（撮り下ろし） ●予価各3200円、揃予価64000円（2007年完結予定）

第1回配本 10月下旬刊行予定

⑤タイ 山田 均

⑨トルコ 鈴木 董

⑮イタリア 池上俊一

⑮ドイツ 南 直人

②中国 周 達生

韓国／中国／モンゴル／ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／フランス／イギリス／ロシア／極北

全集新企画
全20巻

世界の食文化

続刊

次回

現代の中国の食文化は社会同様、激しく流動し変容している。流行の興業、海鮮料理など、近年の新しい動きを伝える。
韓国／中国／モンゴル／ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー／インドネシア・マレーシア／オーストラリア・ニュージーランド／インド／アラブ／アフリカ／アメリカ／中南米／スペイン／フランス／イギリス／ロシア／極北

