

第4章 食文化

第1節 食文化とタブー

(1) 食文化の成り立ち

人類は、地球の大いなる自然のいとなみの中で採取から狩猟・漁獲などにより食物を入手してきた。そして長い年月をかけ定住した地域の環境に適応した耕作や飼育を行う英知を育ててきた。その過程で知り得た発酵という知識、自然発火から得た火を、必要に応じて使いこなす技を会得したことにより、食品を日持ちさせおいしく食べる方法の試行錯誤を重ねることができた。

一方安定した食物と安全確保のために、家族単位から仲間集団そして地域社会へとコロニーが形成され民族となった。それぞれの民族では集団生活に必要な規律が生まれ、食においても様々な習慣（食事作法）が生じ、民族固有の食の習慣が伝統となり固有の文化となった。そして宗教創生に伴い、食の禁忌（タブー）が発生した。

(2) 宗教的タブー

食事に関する習慣で注意すべきは宗教的タブーである。もちろん初めての客ならば「私は××が食べられません」と言ってくれるが、常連客ともなれば、その禁忌するものを心得ておかねばならない。各宗教において避けられている食材の基本的知識とともに、教徒が多い国別概要も備えておきたい。

表4-1に、各宗教の世界人口比と、主な宗教的タブーを示す。

表4-1 主な宗教的タブー

宗教 (世界人口比)	主な禁忌 (タブー)	主な宗教圏
キリスト教 (31.1%)	個人の問題として禁忌はほとんどないが、一部宗派には禁止事項がある。	アメリカ、ブラジル、ロシアなど
イスラム教 (24.9%)	豚、アルコール、血液、宗教上の適切な処理が施されていない肉。	インドネシア、パキスタン、インドなど
ヒンドゥー教 (15.2%)	牛、豚、五葷（ごくん：ニンニク、ニラ、ラッキョウ、タマネギ、アサツキ）。	インド、ネパールなど
仏教 (6.6%)	一部ではあるが肉全般または牛肉、一部ではあるが五葷（ごくん）。	中国、日本、タイなど
ユダヤ教 (0.2%)	豚、血液、イカ、タコ、エビ、カニ、ウナギ、貝類、ウサギ、馬、宗教上の適切な処理が施されていない肉。また、1回の食事で肉と乳製品を一緒に食べてはいけない。	イスラエル、アメリカなど

※世界人口比は Religious Composition by Country, 2010-2050 : Pew Research Center による

1) キリスト教

キリスト教では、基本的に食に関する禁止事項はほとんどない。ただし、一部の宗派では、アルコールやコーヒーなどが禁じられている。

2) イスラム教

「豚」「アルコール」「血液」「宗教上の適切な処理が施されていない肉」が忌避される。また、「ブイヨン」「ゼラチン」「肉エキス由来の調味料」や動物性の油脂類も注意する必要がある。

豚肉を料理した調理器具が使われることを忌避する場合があります。豚を想起させる料理名は、豚を使用していなくても拒絶されることがある。

アルコールは飲用だけでなく、料理酒やみりん、醤油、香り付けのフレイミングなどに注意が必要であり、「アルコールの使用を想起させるもの」も感覚的に拒絶されることがある。

血液は不浄なものとして忌避されるため、肉類や魚の焼き具合や調理方法には注意が必要である。

イスラム法で適切な処理を施した食材は「ハラル（許された）食品」と呼ばれ、非ハラル食品のことは「ハラム食品」と呼ぶ。なお、市販の食品のうちイスラム教の戒律に違反していないと認定された食品には、ハラル認定マークが付いている。



イスラム教

アルコール類

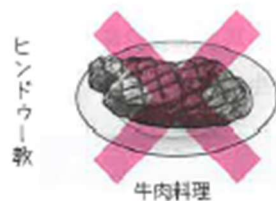
豚肉料理

3) ヒンドゥー教

肉食が避けられる。肉類、卵、魚が忌避の対象となる（卵だけ、魚だけ食べる人もいる）が、一般的に乳製品は多量に摂取する。高位のカーズトや社会的地位の高い人ほど肉食を避ける傾向が強い。肉類を料理した調理器具が使われることを忌避する場合があります。

肉食をする人もいますが、鶏肉、羊肉、ヤギ肉に限定される。牛は神聖な動物として崇拝され、牛を食べることは禁忌とされている。また、豚は不浄な動物とみなされ、基本的に食べることはない。

魚介類全般を忌避する人には「鰹節の出汁」、そのほか「ブイヨン」「ゼラチン」「肉エキス由来の調味料」や動物性の油脂類の使用も注意する。



ヒンドゥー教

牛肉料理

4) 仏教

食に関する禁止事項がみられるのは、一部の僧侶と厳格な信者に限定され、特に大乘仏教が広まっている地域に多くみられる。大乘仏教では、肉食を避ける傾向が強い。一部の宗派では、食べ物に禁止事項がある。

5) ユダヤ教

「カシュルート」と呼ばれる食事の規律により、食べてよいものと食べてはいけないものが厳格に区別されている。食べてよい食べ物は「コーシェル」と呼び、なかでも適切な処理を施した食材は「コーシャミール」と呼ばれる。

「豚」「血液」「宗教上の適切な処理が施されていない肉」「乳製品と肉料理の組合せ」が忌避される。「ブイヨン」「ゼラチン」「肉エキス由来の調味料」や動物性の油脂類の使用も注意する必要がある。豚肉を料



ユダヤ教

タコ

豚肉料理

理した調理器具が使われることを忌避する場合があります、豚など禁忌の食材自体を使用していなくても、それらを想起させる料理名は拒絶されることがある。

厳格ではないユダヤ教徒であれば牛肉、鶏肉、羊肉を食べ、一般的に魚料理は食べられるが、血液は不浄なものとして忌避されるため、焼き具合や調理方法には注意が必要である。

“お腹の中で乳製品と肉料理が一緒になってはいけない”ため、乳製品と肉料理を一緒に使った料理を食べること（肉入りクリームシチューなど）も忌避される。

(3) ベジタリアン

ベジタリアンは、本来、「命を奪う、もしくは傷つけて得られる食品を食べない人」という意味を持つ。一般には「菜食主義者」とされ、「肉や魚などの動物性食品を食べない人」を表す言葉として使われるが、実際には、鶏肉や魚介類を食べるベジタリアン、卵を食べないベジタリアン、根菜も食べないインドのジャイナ教徒など、その種類は多岐にわたり、「ベジタリアン」という言葉でひとくくりに捉えることは難しい。「アイヨン」「ゼラチン」「肉エキス」には鶏・牛・豚・魚の肉や骨が使われており、調理時に注意する必要がある。また、魚介類全般を忌避するベジタリアンの場合、「鰹節の出汁」も対象であり、注意が必要となる。

ベジタリアンのタイプには主に次のようなものがある。

○ラクト・ベジタリアン

乳製品を食べる（肉類・魚介類・卵は食べない）。

○オボ・ベジタリアン

乳製品と卵を食べる（肉類・魚介類は食べない）。

○ベスコ・ベジタリアン

魚介類を食べる（肉類は食べない）。

○ポーヨー・ベジタリアン

鶏肉を食べる（鶏肉以外の肉類は食べない）。

○フルータリアン

果物やナッツ類だけを食べる。

○ヴィーガン、ピュアベジタリアン

最も厳格なベジタリアン。一切の動物性食品（肉類・魚介類・乳製品・卵など）のほか、ハチミツも食べず、革製品など動物から得られる製品も使用しない。

第2節 食文化史と現状の食環境

1 日本の食文化

(1) 食文化史

1) 縄文時代

縄文時代を一口にいうと自然採取時代である。

中期・後期になると中国や朝鮮半島からの渡来人達により麦、粟、ひえ、黍、蕎麦などの栽培技術が伝えられ、食物の一部が安定供給できるようになった。そして、生食から火を用いた調理ができるようになった。

2) 弥生・古墳時代

弥生時代は稲の水耕栽培技術が朝鮮半島から九州に渡来し、全国に普及した。

米は精米されて、土器で煮て食べられた。製塩技術が生まれ、調理法が多様化、食料の保存が可能になった。

3) 奈良・平安時代

仏教伝来により、天武天皇による肉食禁止令が発令された。食事の形態は、主食、副食とする日本の食事の形が定着した。また、魚介類の調理法が発達した。律令国家の体制が整い、租（税）として年貢米を納める制度ができた。

4) 鎌倉・室町時代

鎌倉時代は武士の社会になり、戦の携帯食として干飯、餅、屯食、塩、味噌、梅干、干物が日常的に使われ、食事の回数は一日2回から3回になった。

この時代から、膳が使われ、一人ずつ専用食器、飯椀、汁椀、箸等が供された。室町時代は武家の食事作法が生まれ、四条、大草、進士、生間、蘭部等の流派が台頭した。

5) 安土桃山時代

禅の精神を取り入れた茶道が千利休によって成就された。

長崎にポルトガル人、スペイン人（南蛮人）から、料理や菓子が伝えられ、天麩羅、がんもどき、カステラ、カルメラ、金平糖など食文化が入ってきた。

長崎の平戸にオランダ、イギリス等の商館が建てられ、胡椒、玉葱、とうもろこし、サツマイモが輸入され、南蛮料理として牛肉、豚肉料理が伝授された。

6) 江戸時代

武家社会の食事様式が儀式化され本膳料理が確立する。鎖国政策によって、日本独特の文化が成熟した。江戸を中心に白米食が定着し、うなぎ、すし、そば店が登場した。

7) 明治、大正、昭和時代（戦前）

明治初頭、長崎に南蛮料理を中心としたレストランが開業した。横浜には英国、仏国料理店が開業されたが、内容的には日本式西洋料理で、コロッケ、トンカツ、ライスカレー等であった。後にオムレツ、ビーフ（ステーキ、シチュー）、ハヤシライス、パン、アイスクリーム等が提供された。一方で在日中国人によって

中華料理店も開業され、今日の横浜中華街が形成された。明治12年、山梨の甲府でワインの試作研究がなされ、国産ワインの販売が行われた。大正から、昭和初期にかけてワインが取り入れられ、食生活が多様化し近代化の道を進むようになった。

8) 昭和戦後から現在

第二次世界大戦直後の食糧難時代を乗り越え、学校給食のレストラン化のように洋食が家庭の食卓に上り、冷蔵庫、電子レンジ、オーブン等が普及し、冷凍食品、レトルト食品が大衆化され飽食の時代を迎えている。更に、外食産業も多種多様な業種が生まれ、急速に発展している。

(2) 日本料理の種類

1) 本膳料理

室町時代以降に儀式や冠婚葬祭で供されるようになった格式の高い日本料理である。本膳、二の膳、三の膳とあり、さらに二膳を加えるのが基本である。衣服や食べ方など細かいところまで作法や順序が決められている。

2) 懐石料理 (茶懐石)

懐石料理は茶の湯の席の前に供される質素な茶懐石から始まり、千利休によって確立された。一汁三菜を基本とし、「旬の食材を使う」「素材の持ち味を活かす」「親切心や心配りをもって調理する」という三原則がある。

3) 精進料理

仏教思想を基本とし、寺院の食事や仏事の際の料理として供される。精進料理では肉や魚といった動物性の食材を用いず、大豆類や野菜類、穀類、海草などが食材として使用される。

4) 会席料理 (酒宴料理)

現在最も一般的なコースとしての日本料理で、酒を楽しむための料理である。ほとんど並べられて提供する「宴会料理」と一品ずつの料理が提供される「喰切料理」に分けられる。

5) 五味について

日本料理の基本の味は五味といわれ、「甘味」「塩味」「苦味」「酸味」「うま味 (旨味)」のことを指す。

西洋料理のうま味のもとはいんげんに代表される肉系由来であるのに対し、日本料理の出汁 (だし) は昆布、鰹節、椎茸が主である。

- ・ 昆布のうま味成分はグルタミン酸
- ・ 鰹節のうま味成分はイノシン酸
- ・ 椎茸のうま味成分はグアニル酸 (生より干し椎茸に多く含まれる)

鰹節は動物性なので別として、昆布と椎茸は野菜料理をより美味しく調理するに相応しいうま味成分を含む食品といえる。

現在うま味に相当する訳語がないことから、海外においても「umami」と表現されている。

2 食環境の現状

昭和30年代以降、高度経済成長に伴い食生活の質的变化に加え、国際的な食文化の融合が行われてきた。しかしわが国の食料自給率は、世界的水準から見てもかなり低いのが現状である。

常食である米以外の食料資源は乏しく、世界中からの輸入で成り立っている。したがって、食料資源の有効利用についての認識の向上が最も望まれている。また国際化の中で、食事形態の多様性による頻繁な外食化に伴い、栄養摂取量やエネルギー摂取量の過剰から生活習慣病の要因を作り出している。一方、医学の発達、生活水準の向上等によって平均寿命は伸び、世界的な高齢化社会を生み出すなどの現象が起きている。こうした社会環境の変化から国民の食料に対する消費支出が拡大している。

近年、輸入食材も含めて食の安全性が大きな社会問題となっている。魚介類、食肉類、野菜果物類に対する農薬、除草薬、食品添加物、遺伝子組み換え食品など健康への関心と影響を注意深く見つめていかなければならない。国民の健康管理上からも国内および輸入食材の品質管理の確立は最も大切であり、外食産業においても食材に対しての理解を深め、安全性に十分な配慮をすることが必要である。

3 食育

(1) 食育の定義

食育とは、食に関する知識を習得し、自らの食を自分で選択する判断力を身に付けるための概念である。現代の食環境の変化に対応して、人間の健康維持に必要な栄養学や食に対する心構えと食文化の伝統的な文化、文明を知ることにより豊かな食生活を営むことが大切な要素となった。これらの時代背景を踏まえて、2005年に食育基本法を法制化した。この法律の趣旨は、生きるための基本的な知識であり、義務教育の基本要素である、知育、徳育、体育と並んで食育という法的根拠を持つ理念が新たに定められた。

さらに、食育によって、国民が生涯にわたって健全な心身を養い、豊かな人間性を育むことを目的としている。

しかし一方では、BSE問題や産地偽装、消費期限改ざん、農薬による汚染米、食品、化学物質添加による偽装栄養価の食品等、枚挙にいとまがないくらい発生する事件、事故によって生じた消費者の不安や不信を取り除き、安心、安全な食品の提供が急務な課題となっている。

(2) バランスガイド

厚生労働省・農林水産省が2005年6月に発表した日本のフードガイドのこと。

1日に摂取すべき食品を、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5カテゴリーに分類し、具体的な料理を例にあげてそれぞれ適量を日々必ず食べることを推奨している。

食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？



SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

第3節 食文化と食事作法（テーブルマナー）

農耕文化が発達して、人間が共同生活するための習慣的な作法が族長なり家長の尊厳を維持するために踏襲されていた。共同生活の進化と共に生活の規則である礼儀作法が必要となり、特に食事に関わるマナーが人々の精神文化を高めていった。そして、古代エジプトで初めて作法が正確な規則として定着する。イセシ王時代のプタホテップ宰相が著した「プタホテップの指導書」には、目上の人の行動に従い、戒めることを教えている。

11世紀欧州各地のキリスト教徒が聖地エルサレムを奪い返すために十字軍を編成した。この軍隊は騎士道精神に徹しており、礼儀・行儀作法（マナー）を重んじ、その上厳粛な食事マナーを確立した。

その後13～15世紀に出版されたマナー教本は、食事前に手を洗う、食事中に鼻をかむな、咳をするときは後ろ向きにするべし、ナイフで歯をほじることを慎むこと、一度口に入れた物を皿に戻すな、等の「べからず集」として著された。

王侯貴族の食事も国により多少の違いはあるが、手食の文化は17世紀まで続いた記述がある。18世紀末、イギリス最大の富豪ロスチャイルドは金融業で富貴の基礎を作り、その孫に至って貴族に列挙された。そのロスチャイルド家のナデーヌ夫人は、マナーの徳目として常に人に対して尊敬を持つこと、また他人との調和を乱さない人で礼儀・行儀作法（マナー）を心得た人が人格・品性のある人と定義した。

テーブルマナーは料理の進化に同調して培われたものである。西洋料理発祥のギリシャからガストロノミーの美食学がイタリアに伝承され、さらにイタリアのフィレンツェの富豪メディチ家の娘、カトリーヌ・ド・メディシス（イタリア語名はカテリーナ・ディ・ロレンツォ・デ・メディチ）が1533年にフランスのアンリ2世と結婚したときに連れて行った腕利きの料理人が、フランス宮廷に調理技術を教えたと同時にマナーも伝承された。その後、フランス料理はルイ14世時代に宮廷料理としてフランスはもとよりヨーロッパ中に開花したのである。しかし時は巡りフランス革命で王朝時代は打破され、食文化は貴族から庶民へと広まっていった。

一方でイギリス王侯貴族はフランス料理を踏襲したが、地理的に食材の種類は少なく、牛、羊、鮭、舌平目、にしん、たららの料理以外特色ある料理は発達しなかった。しかし王侯貴族は自ら狩りをして野鳥獣肉（ジビエ）を食して気位を保持した。国民も料理の味覚よりもテーブルマナーで品格を養うことに価値を求めているので、質素儉約を旨として質実剛健の思想を養う国是と合致し定着するようになった。

わが国では、カトリーヌ・ド・メディシスがフランスに連れて行ったシェフによって著された食卓作法五十則（The fifty courtesy of the table）が文明開化の風俗習慣として明治16年頃の鹿鳴館時代に取り入れられたのが、日本人が学んだテーブルマナーの原点である。

第4節 西洋料理の変遷

西洋料理は、西欧諸国で発達した料理の総称である。歴史的には、古代ギリシャを起源として古代ローマ時代の影響を受け、時代の移り変わりとともに確立されてきた。

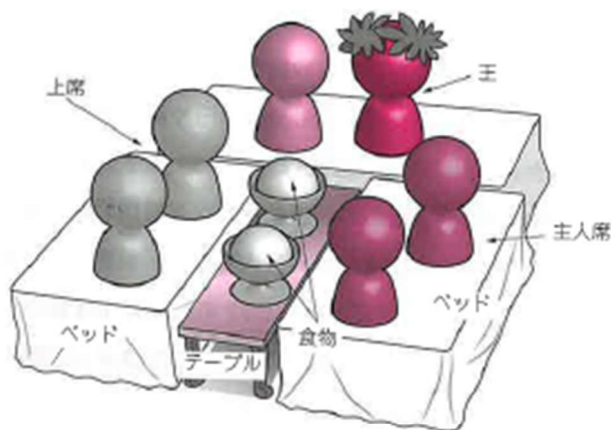
古代エジプトで小麦粉を使った発酵パンが生まれ、王侯貴族や役人達の食生活は、肉やサラダ、焼きたてのパンなどを好きなだけ大皿から取って食べるという大変豊かなものであった。エジプト人は食材やスパイスのもつ薬効を取り入れ、身体によいものを日々の暮らしに役立てていた。

(1) ギリシャ時代

ギリシャ時代は、王侯貴族の生活様式による食事の原型を形成し、今日の食文化に大きく関わっていく。偉大な知識人と権威者が料理長という職を司り、料理人の組織が確立されたのがギリシャ時代である。王侯貴族が華やかな食文化を形成し、本格的な厨房も建設されて食事を楽しむ美食文化が作りだされた。王侯貴族は、食事前に浴室で身を清め、スリッパに履き替え食卓で手を洗うことから食事が始まり、食堂に入ると用意されたベッドに半身寝ながら食事をした。この様式は、ローマ時代まで続いた。

(2) ローマ時代

ローマ時代は、胃袋帝国、美食帝国ともいわれる食文化が繁栄した時代であった。食前の入浴、食事専用の衣類に身を包みベッド（寝椅子）に半身寝ながら食事をするのが習わしになり、ナイフやフォークではなく、手食であったため、手や口を拭うための布（後のナプキン、テーブルクロスである。）が必要とされた。食堂の中央に料理テーブルを配置し、そのテーブルを囲むようにベッドを並べる。中央が王や貴族のベッド、王から見て右側が上席、左側が主人席であったとされ、この席順が現代のテーブル席順の元となった。ローマ時代の初期は菜食中心の粗食であったが、他国からの文化や産物の導入によって食文化の発展がみられるようになり数種類のチーズ、小麦粉をそのまま練り焼いたクッキーが作られたのもこの時代である。



(3) 中世

ゲルマン民族の大移動によりローマ帝国は崩壊した。キリスト教が力を持ち、宗教に関する祭事用の菓子が多く誕生した。11世紀～13世紀の十字軍遠征によって、砂糖が広くヨーロッパに持ち帰られた。宮廷の厨房も組織化された運営を行っていた。王様に仕える大臣職の貴族が厨房全体の責任者となり、その下に調理長、パン係、ワイン担当、果物担当などが決められていた。中世時代、食文化に貢献した司厨長にギョーム・ティレル (Guillaume Tirel 1310～1395) がいる。別名タイユバン (Taillevent) と呼ばれた人である。タイユバンは、国王シャルル5世 (1364～1380) に仕えた料理長である。この中世時代は、作物が豊富でなく、宗教的には何日も肉食を禁じる日が続き、そのために魚料理が多く食べられていた。また、魚介類、肉類、野菜類を深鍋で煮る料理が考え出されている。これが後にポタージュと呼ばれ、現在のスープを表す言葉となった。タイユバンにより新しい料理法が考案され、フランス料理の基礎が築かれた。なお、1946年、凱旋門に近いパリ8区にオープンした名門レストラン「タイユヴァン」とは直接的な関連はない。

一方この時代の王侯貴族の食卓は、テーブル全体を豪華に飾り権威を誇示することが優先され、何度かにわけて大皿盛りの料理を対象の位置に並べた。

最初の料理が第1セルヴィス、続いて第2・第3セルヴィスと、毎回同数の皿を同じ位置に並べ、各回の合間には余興を挟んで客を楽しませた。

客は料理を食べつくすことなく、トランショワールと呼ばれるパンを取り皿として少量ずつ取り分け手食で食事した。この時代はまだ陶器やフォークは姿を見せていない。

(4) ルネサンス期 (15世紀～16世紀) ～ルイ王朝時代

14世紀以降、ヨーロッパでは多くの学問と芸術、食文化が成長の兆しを見せ始めた。

ルネサンス時代の料理は、洗練され豪華であった。1533年、イタリア・フィレンツェの貴族メディチ家のカトリーヌとフランス王室のアンリ2世の婚礼が、美食文化をフランスにもたらしたきっかけといわれる。婚礼の際にカトリーヌは、イタリアから料理人を含めた大勢の従者を同行し、イタリアの料理法(スープ、ソース類、デザート類、薬用酒(リキュール)など)をフランスに伝えた。メディチ家は、東方との香辛料の取引で財を成した家柄であるため、金と等価の香辛料、砂糖などが容易に手に入るようになり、料理技術が発展する契機ともなった。また、この時代には食卓におけるマナーや新たな料理方法が確立され始めた。特にルイ14世時代は、フランス式マナーが上流社会に普及し、食事のマナー、客をもてなす方法、ナイフ・フォークの使い方も確立した。ブリキ製調理器具が作られ、近代フランス料理の礎が築かれた。フランス王朝が栄華を極めたルイ王朝の頃には、宮廷貴族たちが有能な料理人を雇い、厳選された食材や珍味を用いて料理を作らせるようになり、フランスの美食文化が開花した。1582年、アンリ3世の時代に旅籠として出発したトゥール・ダルジャンはフランスで最も歴史あるレストランである。ルイ王朝の社交界では「サロン」が開かれ、社交術の発達と共にパリはヨーロッパ最初の芸術の都となった。

この時代、家具や食器にも曲線を生かしたロココ様式の特徴が表れ、セーヴル焼(パリ西郊の町、セーヴル産の高級陶磁器)が誕生した。王妃や貴族たちは、新しい創作料理に自分の名前を付けることを好んだ。

また数多くの料理書が料理人によって著された。

(5) 18世紀～現代

「レストラン」が「食べる場所」を意味するようになる前までは「レストラン」とは「食べる物」すなわち「元気を回復させるブイヨン（スープ）」を意味し、持ち帰り販売していた。「食べる場所」を意味するようになったきっかけは1765年パリの企業家ローズ・ド・シャントワゾー（通称：ブーランジェ）がパリに開いた店で供したブイヨンが大変評判を呼んで大繁盛したことからだった。その頃のパリではギルド（職業別組合）制が布かれており、トレットール（仕出し屋組合）から、店内で料理を提供することは違法だと裁判になったが、結局、ブイヨンの提供は認められた。以後このような店が多く出現し、人々はこのようなブイヨンを供する店を「レストラン」と呼ぶようになった。

しかし、フランスの食文化は、王侯貴族と庶民とは比べものにならないほどであった。ルイ王朝の宮廷に支えられてきたフランス料理は、1789年7月14日のフランス革命で大きな変化を受けることになり、宮廷や貴族のお抱え料理人たちは、職を失うことになる。調理技術を持つ彼らは、革命後のパリでレストランを開き、美食が大衆化していった。

19世紀～20世紀初頭は、レストランが最も繁盛した。フランス料理やテーブルマナーが確立されるなど変革の時代であった。特にヨーロッパの歴史を通じて育まれた食通や美食という観念が食文化を支え、料理に関する知識と技術をガストロノーム（Gastronome = 食通、料理通）という美食家が料理長たちに影響を与えた。19世紀～20世紀の激動の時代にあっても、美食家たちの知識、出版物が料理長たちの想像力を高め育んだ。時には、政治的政策に料理を反映させた。1970年代前半には、伝統的な調理法を参考にしながら栄養バランスのよい料理を目指そうというヌーベル・キューズ（新料理法）が広がりポール・ボキューズ、トワグロ兄弟などが活躍した。この気運が現代フランス料理の発展、多様化のベースとなった。

フランスを中心に数多くの美食家と共に彼らの欲求に応えられる優秀な料理人が輩出された。彼らは、アメリカやイギリス、ロシア、スペインなどへ渡りフランス料理を広めながら、一方では外国の料理も取り入れ一層料理の範囲を広げた。料理の歴史は、幾多の障壁を乗り越えながら、美食家サヴァランの「新しい料理の発見は、新しい星の発見よりも人類の幸福に貢献した」の言葉のごとく、人類において普遍的なものとなった。

<美食家としての代表的な人物>

① シャルル・モーリス・タレーラン（Charles Maurice de Talleyrand）（1754～1838）

彼は、ナポレオン1世外務大臣を務め外交手段として宴会を催した。ナポレオン失脚後のウィーン会議ではフランス代表を務めた。会議に伴う宴席をたびたび主催した際には料理長にアントナン・カレームを起用し、会議を成功に導いた。

② ブリア・サヴァラン（Brillat Savarin）（1755～1826）

政治家、法律家である彼は「味覚の生理学」「美味礼賛」を著し、美食家としても知られている。彼にあやかってサヴァランの名前がついたケーキやチーズなどが誕生した。

<フランス料理を国際的な地位にした料理人>

① マリー・アントワネット・アントナン・カレーム（Marie-Antoine dit Antonin Caram）（1784～1833）

彼はソースの帝王と呼ばれ、多くのポタージュを生み出し、フランス料理の新しい流れを作った。パス

ティヤージュなどパティシエと料理人の世界に建築様式を取り入れ、立体的な盛り付けを考え出した。

② ユルバン・デュボワ (Urban Dubois) (1818 ~ 1901)

ロシアのオルロフ公爵のお抱え料理長としてロシアに渡り、帰国後、ロシア式のサービス方法をフランス料理に取り入れ、現在のフランス料理のサービス基盤ができた。

③ オーギュスト・エスコフィエ (Auguste Escoffier) (1846 ~ 1935)

ホテル・リッツの創始者であるセザール・リッツとコンビを組み、豪華ホテルのレストランをホテルと同格のレベルにして、一流レストランでは設定のなかったコース料理を考案した。1903年、フランス料理のバイブルともいえる「ル・ギード・キュリネール」を刊行した人物である。

④ フェルナン・ポワン (Fernand Point) (1897 ~ 1955)

フランスのリヨン近郊のヴィエンヌにあるレストラン「ピラミッド」のオーナーシェフ。料理の簡素化を究極までおし進め、従来までのフランス料理を根底からくつがえし、現代のフランス料理に大きな影響を与えた。弟子にはポール・ボキューズ、トロワグロ兄弟、アラン・シャベルなどがある。

<日本に影響を及ぼした料理人>

① ポール・ボキューズ (Paul Bocuse) (1926 ~ 2018)

ポール・ボキューズは、フランスのリヨン近郊にあるレストラン「ポール・ボキューズ」の3つ星シェフで、世界規模の料理コンクール「ボキューズ・ドール」の創設者。ヴィエンヌの「ピラミッド」のシェフ、フェルナン・ポワンに師事し大きな影響を受ける。伝統的な濃い味付けや腹にたまる食事ではなく、洗練された盛り付けや素材を生かした健康的な料理を目指す新しい潮流「ヌーヴェル・キュイジーヌ」を伝えた一人。日本には1972年銀座のレストラン「レンガ屋」のオープンのため来日し、その技を伝えた。その後も日本に頻りに訪れ「フランス料理の帝王」と称される。

② トロワグロ兄弟 (Jean Troisgros) (1926 ~ 1983)、(Pierre Troisgros) (1928 ~ 2020)

ジャン・トロワグロとピエール・トロワグロの兄弟。フランスのロアンヌに「レ・フレール・トロワグロ(現トロワグロ)」を開店。兄弟そろってパリの「リュカ・カルトン」やヴィエンヌの「ピラミッド」などで修業する。「ピラミッド」時代ではポール・ボキューズと共に修業している。その日に市場で仕入れた素材で料理を作ることを基本とした「トロワグロスタイル」を確立する。兄のジャン・トロワグロは「ソース使いの名人」と言われ、「肉の名人」として知られている弟のピエール・トロワグロは1966年にオープンした東京のマキシム・ド・パリの初代料理長として招かれた。日本の本格的フレンチの土壌を築いた人として知られている。

③ ジョエル・ロブション (Joël Robuchon) (1945 ~ 2018)

ジョエル・ロブションはフランスの3つ星レストラン「ジョエル・ロブション」のオーナーシェフ。「料理は50歳を過ぎると腕が衰える、最高の状態で辞めたい」と言ってレストランを突然閉店し、世界中を驚かせた。その後レストランプロデュースやテレビ出演などで活躍する。日本では1994年10月東京恵比寿に「タイユバン・ロブション」をプロデュースしている。日仏を融合し、料理やサービスに新しい文化を創り出した影響も大きく「フレンチの神様」とも称されている。