

ガストロノミーとは

ガストロノミー (gastronomy) は、古代ギリシャ語の「ガストロス (消化器)」と「ノモス (学問)」を語源とする複合語であり、「美食学」と訳されることが多い。この歴史は非常に古く、紀元前 340 年頃まで遡り、フランス革命後にサヴァランによって執筆された『味覚の生理学』により世界に広く浸透した。その中心は貴族の食・宴を支えた料理人とされ、レストラン文化の発展に繋がり、食文化として一般大衆に寄り添う形で現在に至るまで発展してきた。そして、この最たる例が日本でも馴染み深いミシュランガイドである。

ガストロノミーでは栄養摂取の食とは別の価値として「飲食の快樂」を提供する役割も重要視され、ミシュランガイドに掲載される店で食事をする行為はまさにそれにあたる。

さらに現代では、流通技術の発展により一般家庭でも新鮮で貴重な食材が手に入るようになり、レストランに求められる価値も変化し、「飲食の快樂」を導く重要な要素として「学習の場」が求められている。味覚を通じ、生きる意味、更には「学び」をも表現方法に求められ、これを満たすコース料理の提供が、「飲食の快樂」を生み出すことになる。これを昨今、よく耳にするようになったヴィーガン (動物性食材を使用しない菜食) で例えると、ヴィーガンにおけるコース料理では、「自然なものを食べ、その食材の尊さ (=温暖化、環境破壊など) を学ぶことができる。この他にも、動物性食材を食べる文化がない地域 (人) との交流を可能にするヴィーガンは、多様な文化を理解する機会の創出とともに、平和について学ぶ場にもつながる。言うならば、食に没頭し、学ぶ時間がガストロノミーであり、ここに現代的意義がある。