

評者

名古屋大学客員教授

**佐藤 宣之**



ジャック・アタリ 著

# 食の歴史

原書 Pluriel社 2019年4月 10ユーロ税込

訳書 プレジデント社 2020年3月 2700円+税

## 著者と本書の紹介

原書裏表紙の著者紹介を見ると、80作品を超える小説等を物した作家、貧困問題に取り組む非営利団体「ポジティブ・プラネット」の創設・代表者、国際交響楽団の指揮・監督者と書かれている。他方「ファイナンス」の読者には、ミッテラン大統領の特別顧問としてフランス革命200周年にあたる1989年にパリ近郊の新凱旋門で開催されたサミット（主要国首脳会議）のシェルパ（首脳個人代表）を務めたのち、1991年発足の欧州復興開発銀行の設立を主導しその初代総裁を務めた人物としてお馴染みだろう。

著者は人類の未来を占い重要課題への処方箋を示すため、様々なテーマを歴史に遡って探究し発信している。今年6月には日系メディアへの寄稿で、感染症対策と資源・環境保護のために外国人観光客の抽選制・割当制を導入する国も現れよう、従来型の観光業はもう戻らないことを特に日本は覚悟すべき、と説いた。

本書は、食の発展・停滞の過程、食の停滞を招いた巨大食品会社の実態、食に関わる行為が言語・文化・国家権力の形成に果たした役割を明らかにすることを通じて、人類が引き続き繁栄し、個々人が人間らしく生きるための食への向き合い方を世に問う。

なお、フランス語で書かれた原書を読んでの書評との体裁を取っているものの、訳書を読んでから辞書の多大な助けを得て原書を読んでいるので、看板に偽りあり…かもしれないことをご容赦願いたい。

## 本書のポイント

### 1. ノマドを脱しフランスの食の栄光へ

食料豊富なアフリカ大陸に生息していた一千万年前の人類の祖先はノマド的な移動生活を送り、調理も言語も未発達だった。その後人口増と共に、紀元前数千年のメソポタミアでは食料生産のために定住し調理や言語が発達し、支配・被支配、男女等の社会的関係が

固定化し、後世のギリシャ・ローマ人に至るまで支配者は会食での議論を通じて重要な決定を行うようになる。薬効等の理由から人肉食も横行した。

欧州の食文化は1世紀から千五百年の歳月を経て宗教的戒律に従いつつ多様な食文化が混合しながら形成され、王政前後のフランスで頂点を迎える。ヴェルサイユ宮殿に移ったルイ14世は豪華絢爛な食卓を限られた近親者で囲んで権力の所在を示すと同時に、宮殿の貴族が結託して謀反を起こすことを防ぐ目的で、宮殿の貴族同士の会食を禁じた（訳書では、宮殿の貴族とルイ14世との会食を禁じたようにも読める表現）。フランスでは、王政に刺激を受けた中産階級がレストランで会話を交わして社会を動かすようになり、フランス革命を経て、美食を提供するレストラン・超高級ホテルが他国に先駆けて発展した。

### 2. 米国の資本主義と栄養学が世界を席巻

20世紀に入り世界経済の中心になりつつあった米国は、大衆層が賃金を住居、クルマ等食以外の消費財に費やすよう仕向けるために食の工業化・低価格化を進める。定性的な味や会食の効用を否定し定量的な熱量と短時間の個食の重要性を説く栄養学の発展は、この動きを下支えした。米国発祥の電子レンジを日本の家電メーカーが小型化・高度化させ価格も手頃になったことも、米国式料理の普及に一役買う。米国、北部欧州、英国、特に日本では会食は権力の象徴ではなくなった（訳書では、「特に」が米国、北部欧州、英国、日本の全てにかかるように読める表現）。

### 3. 現代の食品・食生活は人類をノマドに戻す

孤独感を癒す糖分を多く含む炭酸飲料・加工食品の過剰摂取による糖尿病リスクの上昇、赤肉・加工肉の過剰摂取による発がんリスクの上昇が人類の健康への大きな懸念材料。これらの過剰生産のための温室効果ガスの過剰排出、肉類生産のための淡水の大量使用、森林の過剰な農牧地転用により、地球の持続性も脅か

されている。巨大食品会社は資金力、政治力を背景に人類の健康、地球の持続性を脅かすことも辞さない。

富裕層も若者も含め、食生活はSNS等他の娯楽活動の付随的行動になり下がった。最貧層は飢餓、体に悪い安価な加工食品で命を落とす。人類は食を通じた会話を放棄し太古のノマドへ逆戻りしつつある。他方、「例外の国」フランスでは、25人以上の従業員が会社での昼食を望む場合、会社は机、椅子、オープン、冷蔵庫、飲料水を備える部屋を確保する義務があり、食における会話の重要性が根付いている。

#### 4. 人間らしく生きるための処方箋

肉類消費抑制、食品ロス抑制に向けて努力しつつ、地球環境に優しい小規模農家への財政支援を講じる。これは食品価格を上昇させるが、食の消費を増やしクルマ、スマホ等食以外の消費を減らすことは人類の健康な食生活のために必須であり、医療費抑制にも繋がる。地産地消を進めれば、食品の安全性を高め、長距離輸送を減らしCO2排出を減らせる。アレルギー、公衆衛生、絶滅リスクに注意しつつ、蛋白質等の栄養に富む昆虫食の普及を進めることも選択肢。FAO（国連食糧農業機関）等も活用して、巨大食品会社を監視する国際的な枠組みを設けることも検討すべき。

個々人は節酒、節食、少糖多菜に努める必要があるが、糖の中でもブドウ糖は脳の唯一のエネルギー源なので適量摂取が不可欠であることに留意。会食は大事であり、誰もが一日に数回、常識的な時間に好きな人達と過ごし、食や地球環境保全等の重要課題に考えを巡らせるべき。崩壊・再婚家族でも家族の会食時間が

会話・伝承・創造・成熟の場として機能するよう、社会・家族の諸権利を見直す必要がある。

#### 本書の醍醐味私見

巻末の資料は、欧米の著名な食品ブランドの多くが十大世界食品会社の傘下に入ったことを示す。個人的には、ブルターニュの古都ナントを拠点とするフランスの国民的菓子メーカーのLUが十大世界食品会社の一つである米国のモンデリーズ・インターナショナルの傘下に入ったことを知り愕然とした。

著者は母国フランスの食事情を礼賛する一方、米国、英国のそれを強い言葉でほぼ全否定しているので、読者によっては抵抗感を覚えるかもしれない。尤も、巻末の資料は全世界がフランス人の食生活を模倣すると現在の地球人口の半分強しか養えない現実を突きつける。著者を日本通と評する向きもあるが、本書を通じて日本の食事情に向ける眼は案外厳しい。

なお訳書には原書のニュアンスが的確に反映されていないのでは…と思われる箇所が散見され、一次情報に接する重要性を自戒と共に再認識した。また近年の著作なのにDX、ESG等の今時の定番キーワードが登場しないのも却って新鮮に感じる。

本書が世に出た直後にコロナ禍が発生し、著者が大切にしている同僚・友人との会食は一層難しくなった反面、著者が最も大切にしているだろう家族との会食時間は増えた。食を切り口に人類の未来を真剣に考えたいい向きにも、寝ても覚めても食に拘るフランス人の愛らしさに触れたい向きにも、本書は濃ゆくて頼もしいシェルパになってくれると信じる。

#### サミットとシェルパ

「山頂」転じて主要国首脳会議の通称となったサミットの歴史は50年弱前に遡る。ジスカールデスタン大統領の声掛けで、国際通貨制度を中心に世界経済問題を議論するため1975年にパリ近郊のランブイエで初のサミットが開催された。後に誕生したG20サミットとの対比でG7サミットとも呼ばれる。

シェルパはネパールの一少数民族の名称で、ヒマラヤ登山の開拓時代に高地に順応した体を生かして登山ガイドを生業としてきた。シェルパは転じて、サミットに参加する首脳を補佐する首脳個人代表の通称となる。日本の内閣総理大臣のシェルパは外務省の外務審

議官、大蔵省・財務省の財務官が務めてきた。シェルパはサミットで首脳を補佐する他、シェルパによる準備会合等を通じてサミットに向けた調整に当たる。

著者がシェルパを務めた1989年のサミットに向けた準備会合の一つは、レマン湖畔フランス側の温泉保養地にしてミネラルウォーターで有名なエビアンで開催された。携帯、電子メールも普及する前の当時、エビアンのホテルにはFAXすらなく、本国への急ぎの報告には高額で回線数も少ない国際電話の争奪戦だったとか。2003年はそのエビアンでサミットが開催された。その間14年のICT革命の進展には目を見張る。