慶應義塾大学学術情報リポジトリ
Keio Associated Repository of Academic resouces

Title	食の実践と卓越化 : ブルデュー社会学の視座とその展開
Sub Title	Eating Practice and Distinction : Sociological Perspective of Pierre Bourdieu and its Development
Author	村井, 重樹(Murai, Shigeki)
Publisher	三田社会学会
Publication year	2015
Jtitle	三田社会学 (Mita journal of sociology). No.20 (2015. 7) ,p.124- 137
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	論文
Genre	Journal Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AA11358103-20150704-0124

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

食の実践と卓越化

――ブルデュー社会学の視座とその展開――

Eating Practice and Distinction: Sociological Perspective of Pierre Bourdieu and its Development

村井　重樹

１．はじめに

本稿の目的は、食の実践と卓越化との関係を、正統化の様式に着目しながら考察することである。言い換えればそれは、人びとによって日常的に遂行される食の実践が、われわれの社会のなかで、いかにして卓越化へと寄与し、またそれがいかなる正統化の様式に基づいてなされるのか、を探究しようと試みるものである。

この目的からして本稿は「食の社会学」と呼ばれる領域に属するものである。しかしながら食は、これまでの社会学において十分な位置づけを与えられてこなかった領域だとされる（Poulain 2011; 北山 2008; Johnston and Baumann 2010）。たとえば J＝P・プーランは、フランスでは、その他の学問と競争関係にあった社会学およびその学問的制度化の歴史が、社会学的対象、つまり「社会的事実」（デュルケム）の定義に大きく影響し、社会学的、生物学的、心理学的次元の交差する複雑な対象の研究を微妙なものにしたという。プーランは、食がまさにそうした複雑な対象であり、それゆえそのことが食の社会学的考察に対する障害となってきたのだと分析している（Poulain 2011: 13-4）。もちろん現在の社会学の状況はデュルケムの時代のままではない。しかし、食の社会学的研究がいくらか姿を現し、それが社会的に重要な課題であるとの認識が進めば進むほど、食の領域がいかに「複雑性という罠」を秘めているかの認識も同時に進んだのである（北山 2008: 25）。

その点から見れば、本稿の問いは非常に限定的なものでしかない。冒頭で述べた通り、それは食の実践と卓越化との関係を問うことであり、それをブルデュー社会学の視座を基点に考察することである。ブルデューは『ディスタンクシオン』（1979）において、趣味やライフスタイルの消費・選択（文化的実践）の社会的諸条件の解明を試みるなかで、食の実践を文化的実践の一類型として分析している。本稿は、そうしたブルデューの社会学的分析をひとつの立脚点とし、その現代的展開を視野に入れながら、食の実践と卓越化との関係、およびそこに介在する正統化の問題について考察するものである。

本稿は以下のように論述を進めていく。はじめに、ブルデューによる食の実践の把握を、卓越化と正統化の様式に基づき概観する。次に、フランス料理がそうした食の実践の背景を構成していることを確認した後、文化的オムニボア論の問題提起に目を向け、それが食の領域にも

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』第 20 号（2015 年 7 月）124-137 頁

及んでいることを指摘する。そして、ジョンストンとバウマンの研究（Johnston and Baumann 2007; 2010）に依拠しながら、現代社会では、ブルデューとは別様の卓越化と正統化の様式が、その重要性を増しつつあると提起する。最後に、以上を踏まえ、ブルデュー社会学の視座から、食の実践をめぐる今後の探究課題について検討する。

２．食の実践と卓越化――ブルデューにおける正統化の様式

（１） ブルデューによる文化的正統性の把握

ブルデューは文化的実践における正統性を、いかなる様式のもとに把握しているのであろうか。ブルデューが文化的正統性を把握する際に非常に重要な位置づけを与えているのは、「必要性への距離」という見方である。それは、「経済的必要性をとりあえず宙づりにしておく」こと、また「差し迫った実際上の必要性にたいして客観的にも主観的にも距離を置いている」ことによって特徴づけられる（Bourdieu 1979=1990 I: 84）。こうした必要性への距離が、さまざまな文化的実践における正統性の差異を生み出す源泉となるのである。

> 必要性への客観的な距離が大きくなるにつれて、生活様式はますますウェーバーが「生活の様式化」と呼んでいるもの、すなわちワインなどの製造年代やチーズの選択、田舎の別荘の室内装飾といった、ありとあらゆる慣習行動を方向づけ組織だててゆく一貫した方針の産物に、なってゆくのである。必要性を克服し支配する力の肯定であるこの意味での生活様式は、無償の贅沢やこれ見よがしの浪費に見られるところの、こまごまとしたことがらをこうして軽視する態度を是認できない人々、そしてそれゆえに日常的利害や差し迫った必要に支配されている人々、そんな人々にたいして正当な優越性をもちたいというもくろみをつねに含んでいる。このような自由趣味は、必要性から生じたがゆえに美学の次元へ向かおうとする、したがって通俗的なものとして形成された必要趣味との比較において、はじめて自由趣味として現れることができるものなのだ。（Bourdieu 1979=1990 I: 87）

ブルデューによれば、経済的必要性から解放された「無償」や「無私」へと向かう美的性向は、「世界のブルジョワ的経験の原理」（Bourdieu 1979=1990 I: 85）である。こうした性向、すなわちハビトゥスを身につけた人びとは、差し迫った必要性に囚われないことで、ゆとりや洗練性を生み出し、他者に対して自らの卓越性を表現しようとするのである。

また、ハビトゥスは、ある特定の集合に結びついた生活条件の所産であり、それゆえに、生活条件の差異に応じて、人びとの身につけるハビトゥスは相異なったものとなる。ブルデューにしたがえば、趣味とはハビトゥスであり、そうした生活条件の差異が、「自由趣味」と「必要趣味」の対立を導き出すのである。

> 消費行動の領域において、またそれを越えたところでも観察される差異のもとになって

いる真の要素は、贅沢趣味（または自由趣味）と必要趣味との対立である。前者は必要性への距離の大きさによって決まる物質的生活条件、すなわち資本を所有していることで保障される自由さ、あるいは時に言われるように安楽さによって定義される物質的生活条件から生まれた人びとに固有のものである。いっぽう後者の趣味は与えられた生活条件に自らを適合させてゆくものであり、まさにその事実において、自らがいかなる必要性から生まれてきたものであるかを物語っている。（Bourdieu 1979=1990 I: 272）

ブルデューにとって趣味とは「何よりもまず嫌悪」であり、だからこそ「異なる生活様式にたいする嫌悪感は、おそらく諸階級間をへだてる最も越えにくい障害のひとつ」となる（Bourdieu 1979=1990 I: 88-9）。すなわち、ハビトゥスと化した趣味は、他人の趣味に対する耐えがたさや拒否反応を呼び起こすものなのだ。そしてそれゆえに、類似した生活条件のもとでハビトゥスを身につけた人びとは、互いに結びつき合う一方で、異なるハビトゥスを身につけた人びとから自分たちを区別しようとする。ブルデューにしたがえば、正統性はこうした卓越化のゲームのなかで生じるのであり、その獲得は「ある任意の生きかたを正統的な生存様式へとしたてあげて、他のあらゆる生きかたを恣意的なものとしてしりぞけようとする」（Bourdieu 1979=1990 I: 89）ことによって達成される。こうしてブルデューは、自由趣味と必要趣味との対立を軸にして文化的正統性を把握し、文化的実践における卓越化の論理を探究しようと試みるのである。

（2）ブルデューにおける食の実践

では、こうした視座からすれば、食の領域はどのように捉えられるだろうか。ブルデューにおいて食の実践は、非常に重要な分析対象となっている。なぜなら、「人生における最初の体験的習得の、最も強烈で最も不変のしるしが見出されるのは、おそらく食物の好みにおいて」（Bourdieu 1979=1990 I: 124）だからである。フランス語の goût が、「趣味」・「味覚」・「好み」などを同時に意味することからも、こうして人びとが原初的に身体化したハビトゥスが鮮明に表れる食の領域が、ブルデューにおいては、文化的実践の一類型として、しかるべき位置を与えられているように見える。そして同じく食の実践もまた、上述の対立を軸に把握されることになる。ブルデューは次のように述べる。

量と質、豊富なごちそうと軽い料理、実質と形式あるいはマナーといった対照は、必要性にたいする距離の違いから生じる次の対立と重なりあっている。つまり最も栄養があると同時に最も経済的であるような食物へとむかう必要趣味と、庶民の気取らない食べかたとは反対に、形式やマナーが機能の否定としてはたらくことを求める様式化の方針を選択し、素材から処理法（料理の盛り付けかた、給仕のしかた、食べかた、等々）へと力点を移す方向へとむかう自由趣味――または贅沢趣味――との対立である。（Bourdieu

1979=1990 I: 12）

このようにブルデューからすれば、食の実践においても自由趣味と必要趣味の対立が見いだされる。そこでは、必要性への距離を媒介にして、量と質、重いものと軽いもの、実質と形式といった対立が生じることになる。すなわち、必要性への距離が大きくなればなるほど高い正統性が付与され、小さくなればなるほど正統性は低くなっていくのである。それゆえ、「機能にたいする形式の優越」（Bourdieu 1979=1990 I: 270）が、食の実践における正統性を獲得するためのひとつの条件を構成している。

そして、この対立は、さまざまなハビトゥスを身体化した人びとが展開する食の実践の差異へと結びついていく。それぞれの階級的位置に応じたハビトゥスが、こうした対立を背景にしながら、人びとをしてそれぞれに固有の卓越化戦略へと向かわせるのである。

> 生産労働者から職工長・職人・小商人を経て商・工業経営者へと移るにつれて、消費選択の基本構造には変化がないまま、経済的拘束はゆるくなってゆく。そこで両極間の対立は、貧乏人と金持ち（成金）、「普通の食事」と「御馳走」とのあいだに生じることになる。つまり金があればあるほど消費される食物は豊かに（すなわち高価であると同時にカロリーも豊かに）なり、また重たくなってゆく（猟肉やフォアグラなど）。これとは逆に自由業や上級管理職の食の趣味は、大衆的趣味を重たいもの、脂っこいもの、下品なものへの嗜好として否定的にとらえ、自らは軽いもの、繊細なもの、洗練されたものへと向かってゆく。･･･最後に教授層は、経済資本よりも文化資本が豊かであり、それゆえあらゆる領域において消費を禁欲的にする傾向があるため、最少の経済コストで異国趣味（イタリア料理、中華料理など）や庶民性（田舎料理）へと向かう独自性を追求しようとする点で、金持ち（成金）およびその豪勢な食物に対立する。（Bourdieu 1979=1990 I: 282-3）

このように、食の実践における卓越化の論理は、社会空間内の階級的位置に応じて、異なる姿を見せる。ブルデューは資本の総量の多寡によって、支配階級、中間階級、庶民階級を、また経済資本／文化資本の交差配列構造によって、階級間だけでなく、階級内の対立を見いだすことで、こうした空間における卓越化の働きを描き出している。したがって、経済資本が豊かで文化資本に乏しい商・工業経営者（豪華だが、脂っこい食事）、経済資本と文化資本が同程度に豊かな自由業や上級管理職（繊細で洗練された食事）、および経済資本に乏しく文化資本の豊かな教授層（凝った、異国趣味の食事）のあいだには、それぞれ、同じ支配階級に属していながらも、食の実践に差異が現れるのである。他方で、こうした自由趣味を享受する人びとに対して、経済資本と文化資本がともに乏しく、必要趣味を体現する庶民階級は、安価であると同時に栄養のある食事を好むものとして描かれることになる。いうなれば、「必要趣味は本来的に、欠如によって、すなわちそれが他の生活様式とのあいだにもっている欠乏の関係によって、ネ

ガティヴなかたちでのみ定義されうる生活様式しか生みだすことができない」（Bourdieu 1979=1990 I: 274）のだ。

以上のような仕方で、ブルデューは、食をめぐるさまざまな実践（食料消費や飲食の仕方など）が、階級的位置に応じて差異化し、卓越化されると主張した。ブルデューは、自由趣味と必要趣味の対立軸を見いだしつつ、そこに卓越化の論理が介在していることを示すことによって、それぞれの社会階級に対応する食の実践を鮮明に描き出したのである。

３．ガストロノミーとしてのフランス料理

食の領域において、文化的正統性を体現したものとしてしばしば描かれるのは、フランス料理である。その証拠に、そうしたフランスの食文化をめぐる考察は、社会学のなかにおいてもいくつか見いだすことができる（Elias 1969=1977; Mennel 1985=1989; 北山 1991, 2008; Ferguson 1998, 2004; Fantasia 2010）。たとえばN・エリアスは、礼儀作法書の変遷をたどりながら、フランス宮廷社会における食事作法や食事用具（フォーク、スプーンなど）の使い方の洗練化の過程、すなわち、文明化の過程を明らかにしている（Elias 1969=1977）。エリアスは、こうした振舞いの洗練化と軌を一にして立ち現れる「不快感」や「嫌悪感」といった感性の基準の変遷を描き出しながら、宮廷貴族層が、そうした作法を通じて、ほかの階層から自分たちを区別する様子を見事に示している。エリアスにしたがえば、「礼儀作法や道具は一定の強制を意味するものであり、抑制を要求するものであるが、他方、目下のものに対する一種の社会的武器、すなわち、差別手段としての意味をも帯びている」（Elias 1969=1977: 308）。こうして食の実践は、社会階級との結びつきを歴史的に獲得していくのであり、洗練化されたそれは、当然、支配階級と強い親和性を示すものとなる。

このようにして歴史的過程を経るなかで確立されてきたのが、フランスにおけるガストロノミー（gastronomie, gastronomy）、言い換えれば、「食に関わる『美学』」（北山 2008: 285）である。エリアス派の社会学者S・メネルが述べるように、「食べ物と料理術についても、正しくて、洗練されているものを、定式化し「合理化」する長期にわたるプロセスがあった。･･･ガストロノミーの著述は、エリアスのマナー・ブックに類する役割を果たしている」（Mennell 1985=1989: 462）。フランスでのガストロノミーの発達にともない、食事習慣の四要素ともいわれるような、食卓作法（食器の普及やマナーの洗練など）、食事空間（食堂・食事室の発生や席次権など）、給仕法（フランス式給仕法からロシア式給仕法への移行[1)]）、食事のリズム（食事回数とその時間帯）に対して、食事モデルの基本枠が徐々に提供されて確立し、こうしたフランス料理の正統的モデルを通じた「ディスタンクションのしるし」が形づくられていったといえるのである（北山 2008: 126-62）。このような歴史のなかで、「フランス・ガストロノミーがその完成を見るのが、まさしく 18 世紀」（北山 2008: 138）であり、「フランス料理の真の『黄金時代』となる 19 世紀を迎え、万国共通の美食のモデルを生み出す大原則が確立した」（Poulain et Neirinck 2004=2005: 76）のである。こうしてフランス料理は食の規範としての地位をまさに揺るぎない

ものにしていく。

ここで、ブルデューに立ち戻ってみるならば、彼もまた、こうしたガストロノミー＝食の美学に則って行なわれる文化的実践が、われわれの社会における正統性の獲得に寄与し、卓越化を生み出すものだとみなしていた。ブルデューは次のように述べている。

> 大衆の「気取らない食べかた」にたいして、ブルジョワは正規の手続きにしたがって食事をしようとする配慮を対置する。正規の手続きとは何よりもリズムであり、そこには待つこと、遅れること、こらえることなどが含まれる。料理に急いでむしゃぶりつくような様子を決して見せてはならず、最後の一人が料理をとって食べ始めるのを待たねばならず、料理は控え目にとらなければならない。また食べる順序は決まっており、出てくる順番の異なるものどうし、たとえばロースト肉と魚料理、チーズとデザートなどが同時にテーブルに載っていることなど決してあってはならない。デザートが出る前にはテーブル上に残っているすべてのもの、塩入れまでもが取り除かれ、パン屑が掃除される。･･･この方式は、秩序・行儀・節度などの、決して捨て去ることのできないひとつのハビトゥスの表現なのだ。（Bourdieu 1979=1990 I: 300）

ここに示されているように、食物の調理法や供し方、料理を出す順序、ナイフ・フォーク類の配列、料理の盛りつけ、会食者の席順、無作法な振る舞いや食べる喜びを身体で表すことに対する検閲、こういった食事に関わるすべては、実質や機能から形式へと重点を移し替えることで、人間の動物的本性や基本的欲求を否認し、食事を「社会的儀式」へと仕立て上げる（Bourdieu 1979=1990 I: 300-1）。食事に関わるブルジョワ的様式と大衆的様式との区別はそれ自体、この境界上にはっきりと引かれている。ブルデューによれば、「この対立は実践のあらゆる美学化およびあらゆる美学の基本にあるもの」（Bourdieu 1979=1990 I: 300）なのである。言い換えれば、ガストロノミーは食の実践に秩序を与えるものであり、それがブルデューによる食の分析の背景を構成していると考えることができる。

４．食の実践と文化的オムニボア

（１）文化的オムニボア論の問題提起――食の実践をめぐって

ここまで以上のように、ブルデューにおける食の実践の捉え方を概観してきた。こうしたブルデューの見方は、従来の食の実践の分析に対して、ひとつの立脚点を提供してきたといえる。プーランは、「趣味（goût）の社会学はブルデューとともに始まる。実際のところ、ブルデューのハビトゥス理論が姿を現すのは、その最前列に食の実践（pratiques alimentaires）があるのだが、具体的で日常的な社会的実践を通してである」（Poulain 2011: 166）と述べる。すなわち、ブルデューの趣味の分析は、人びとが日常生活のなかで繰り広げるさまざまな実践、とりわけ食の実践に強いアクセントを置きながら、そこに介在する卓越化や正統化の論理を摘出したも

のとして把握することもできるのである。

すでに見た通り、このようにして卓越化の論理を捉えるブルデューの仕方は、主に人びとの階級的位置に応じたものであった。必要性への距離を媒介にした「自由趣味」と「必要趣味」の対立、それを媒介に導き出される正統性や卓越性といった視点は、そのような階級的位置との対応関係のなかで描かれる。ブルデューによって文化的実践は、社会階級のハビトゥスと文化的正統性の序列との相同的関係を基盤として把握されるのである。

そうしたなか、ブルデューの影響を受けながらも、主として経験的研究を通じて、このような文化的実践の見方に対する別様の視点を打ち出してきたのが、文化的オムニボア論である。文化的オムニボア論においては、「スノッブからオムニボアへ（From Snob to Omnivore）」と言われるように、ハイカルチャー／ローカルチャーと支配階級／被支配階級との一義的な対応関係が現代ではすでに明確なものではなくなり、とりわけハイカルチャーを消費することが卓越化と直接的に結びつくものではなくなったと主張される（Peterson 1992; Peterson and Kern1996; 村井 2012）。そしてそれは、地位の獲得に際し、特定のジャンルの趣味を好み、他者の文化を排他的に退けるスノッブではなく、その好みを特定のジャンルに制限せず、あらゆるジャンルに渡って雑種的に文化趣味を消費する文化的オムニボア（cultural omnivore）が、現代社会において重要性を増しつつあると指摘する。「今日の主要な社会的区別＝卓越化（social distinction）は、ハイブラウか、ローブラウかというよりもむしろ、社会的多様性の問題なのである」（Coulangeon and Lemel 2007: 95）。つまりそれは、「オムニボアの時代に、少数のジャンルのハイブラウな文化を拠りどころとすることによって高地位を示すような文化的消費は、社会的地位の効果的なしるしではなくなっている」（Johnston and Baumann 2010: 35）ということでもある。

従来の社会学においてこの主題は、音楽（音楽趣味）の領域を中心に検証が進められてきた（Peterson 1992; Peterson and Kern1996; Coulangeon and Lemel 2007）。しかし、これまでの文化的オムニボアに関する研究では、「どの文化的選択肢がオムニボアたちによって選ばれるのか、そしてこれらの選択はいかにして正統化されるのか。先行研究は好き嫌いに関する調査データに基づいているため、オムニボア的な選好の背後にある理由を理解するための十分な位置を担っていない」（Johnston and Baumann 2007: 168）。要するに、広範に渡る文化趣味に通じることが上位のエリート層と統計的に相関しており（エリート層と文化的オムニボアの選択的親和性）、そのことが現代社会における地位の達成にとって重要な鍵を握っているということまでは示唆されているものの、その論理については十分に明らかにされていないということである（村井 2012）。以下では、この点について、J・ジョンストンと S・バウマンの研究（Johnston and Baumann 2007; 2010）を手がかりにしながら、食の領域に焦点化して考察を進めていくことにしたい。

（2）食の実践と文化的オムニボア

ジョンストンとバウマンによれば、現代の複雑な食のトレンドを構成しているのは、「オム

ニボアな」性質である（Johnston and Baumann 2010: 34）。その背景のひとつに数えられるのは、正典としてのフランス料理の凋落である。というのも、美食の領域は、「比較的限られた、エリート的なフランス料理（french food）に対する焦点から、大衆にますます大きくアピールする、より複雑な領域へと発展した」（Johnston and Baumann 2010: 13）からだ。たとえば、R・ファンタジアは、こうした食をめぐる現代的な状況に関して、以下のように述べている。

> 高級料理（haute cuisine）は、歴史あるもの、尊重すべきもの、そして伝統的な職人的価値の宝庫のように、すなわちファストフードの基盤をなす標準化と同質化の要求から「隔絶した世界」のように見えるかもしれないが、ここ数十年で、隔絶した世界としての高級料理を維持するとともに、その定義を授けた障壁は、よりいっそう多孔的なものになってきた。かつて高級料理が、純粋な商業的基準から独立し続けることを可能にした象徴的・制度的な防火壁は、この 30 年でよりいっそう浸透的になってきたのである。（Fantasia 2010: 42）

今や、人びとは、大衆料理やファストフードだけでなく、世界中のエスニック文化や階級文化から選び取られたさまざまな形態の料理や食材に手を伸ばすようになった。フランス料理もまた、その浸透を免れるものではない。すでにフランス料理は、大衆料理やエスニック料理からのインスピレーションを受けるようにもなっている[2)]。プーランの言葉を借りるならば、「高級料理の脱植民地化（decolonization of haute cuisine）」（Poulain 2012）が進行しているのだ。したがって、現代社会における食の実践のオムニボア化は、こうした変化を背景として進展しているものとして考えることができる[3)]。

けれども、ジョンストンとバウマンは、「オムニボア性（omnivorousness）は、社会的地位の卓越化の終焉を指し示しているのではなく、地位を生み出すための代替的な戦略として機能しているように見える」（Johnston and Baumann 2010: 36）という。その意味で、依然として彼らにしてみれば、「料理は、諸個人が効果的に地位の表示に取り組むことのできる文化的領域なのである」（Johnston and Baumann 2010: 35）。つまり、オムニボア化した現代社会において、食の実践を媒介とする卓越化は決して消失したわけではなく、ブルデューのいう「必要性への距離」とは異なる形の正統化の働きが見いだされるということだ。

（3）現代的な食の実践における正統性

ジョンストンとバウマンによれば、「食べ物は、オムニボアたちにとって、それが真正なもの、あるいはエキゾティックなものとして枠づけられうる場合に正統化される」（Johnston and Baumann 2007: 169）。それは、「真正性（authenticity）」と「エキゾティシズム（exoticism）」という二つの枠組みが、食の正統化に対して重要な意味をもっているということである。では、これらの枠組みは、いかなる仕方で食の正統化に寄与しているのか。それぞれ見ていくことに

しよう。

１） 真正性

P・ファーガソンが述べるように、「料理すること（cooking）は生のものを料理されたものにする。そして書くこと（writing）は料理されたものを文化的なものへと変換する」（Ferguson 2004: 22）。食べ物は、料理されること、またそれについて書き表すことを通して、文化的な意味が付与される。それゆえ、ジョンストンとバウマンは、こうした食をめぐる言説が、現代社会において文化的正統性を生み出す点に着目する。そこで考察されるのはグルメ雑誌であるが、彼らによれば、「グルメフードライターは、ある種の食べ物を価値のある文化的選択肢として正統化するのに、しばしば真正性を引き合いに出す」（Johnston and Baumann 2007: 179）。すなわち、グルメ雑誌などが生産する言説が、食の真正性を作りだすのに貢献するのである。

ジョンストンとバウマンは、グルメ雑誌におけるフードライターの正統化の手段を分析することで、食の真正性を構成する四つの要件を導き出している（Johnston and Baumann 2007: 178-88）。①地理的特殊性（geographic specificity）、②シンプルさ（simplicity）、③人格的つながり（personal connection）、④歴史主義（historicism）、である。①は、食べ物に言及する際に、それを固有の場所に結びつけることで真正性を示すものである。たとえばテキサス・バーベキューやニューヨーク・ベーグルといった特定の場所や都市や町などの地理への言及である。そうした特殊な地理的起源を理由に、食べ物を真正なものにする。②は手作り、小規模生産や有機的手法、シンプルな生活などに価値付与するものである。これらは商業的な利益や動機と対比され、純粋さや野趣といったイメージと結びつけられる。③は、有名シェフや家伝によって生み出される顔をもった食べ物を重視するものである。こうした食べ物は、顔のない工場生産やレストラン・チェーンのそれに対置されることで真正性を獲得する。この場合、有名シェフは料理芸術家として扱われる。④は食べ物を固有の歴史的伝統や民族・文化的伝統に結びつけることで真正性が付与されるものである。

こうして真正性を強調することは、「優れた」食べ物としてのフランス料理に対して、食べ物の評価を狭量的かつスノッブ的に集中させないようにし、グルメな食事とみなされるものの選択肢の幅を広げることになる（Johnston and Baumann 2007: 187）。これらの要件は、真正な文化的経験への幅広い価値付与を示しており、そうした真正性は、「料理の場（culinary field）を民主化する効果的枠組み」（Johnston and Baumann 2007: 187）なのである。

２）エキゾティシズム

他方で、ジョンストンとバウマンは、真正性と同様に、エキゾティシズムという枠組みが、食の正統化に役立つことを示している（Johnston and Baumann 2007: 188-95）。彼らは、この点に関して、①珍しさ（unusualness）と外国性（foreignness）、②刺激的な食べ物、の二つの要件を挙げている。①は、グルメ雑誌のフードライターが、馴染みのない食材や料理を紹介したり、

食べ物を外国の人びとや場所に結びつけたりすることでエキゾティックなものとして枠づけ、価値あるものとすることである。②は、一般に大勢によっては受け入れられない、刺激的で、突飛で、不穏当で、大胆な食べ物を指し、フードライターがそうした型破りな食べ物に価値を与えることで正統性が確立されることである。たとえば、かつては欧米において日本の刺身がそれに相当するものであったが、今では受け入れられ、正統化される必要のないものになったとされる。

こうしたエキゾティシズムは、「ヨーロッパ以外の料理の伝統に対する開放性を通したグルメ文化の根本的な民主化」（Johnston and Baumann 2007: 195）を意味している。ここでもまた、真正性と同じように、エキゾティシズムを備えた食文化への関心は、価値のある食べ物の範囲を広げることになる。それによって、エキゾティックな経験に対するより広範な価値付与が見いだされるのである。

（4）卓越化と民主化

ジョンストンとバウマンは、これらの分析から、真正性とエキゾティシズムという二つの枠組みが、価値の高い食べ物や料理のレパートリーを押し広げたことを示している。ハイカルチャーとローカルチャーとの伝統的かつ恣意的な境界は、こうした民主的な衝動の圧力のもとで浸食されてきた（Johnston and Baumann 2007: 200）。フランス料理（スノッブ的な料理）は、高級料理と大衆料理との境界が浸透的なものになったために、卓越化および正統化に際して、もはや単一の規範や参照点ではなくなったのである。

その一方、現代では、真正性とエキゾティシズムを媒介とした食の実践をめぐる正統化の様式が台頭している。ジョンストンとバウマンによれば、文化的オムニボアは、これらの二つの枠組みのもと、文化的消費を通じて卓越化と民主化（democracy）とのあいだのイデオロギー的な緊張関係を処理しているのである。

> 一方で、スノビズムの正統性の衰退とメリトクラシーの増大（想像されたものであれ、現実的なものであれ）によって、包摂的な文化的エートスが奨励される。真正性とエキゾティシズムは、文化的消費に対する道理的な、潜在的に平等主義的な――スノッブ的ではない――基準となる。それらは支配的な西洋の文化的正典以外の文化的形態への価値付与を表している。他方で、真正性とエキゾティシズムは、それらが料理の場において操作化されるにつれ、諸個人に相当の文化資本および／あるいは経済資本を要求する相対的に狭い範囲の食べ物を評価するように作用することになる。結果として、真正性とエキゾティシズムという枠組みは、民主的な包摂に関わる諸要素を含んでいるけれども、地位の卓越化を正統化し、再生産してもいるのである（Johnston and Baumann 2007: 169）

真正性とエキゾティシズムという枠組みは、民主的価値を尊重する現代社会において、正統

的な食の実践の選択肢を広げる役割を果たす。その意味でそれらは食の民主化を導いている。しかし同時に、真正な食べ物やエキゾティックな食べ物を評価するには、かなり高いレヴェルの文化資本と経済資本を必要とする。文化的生産の場（料理の場）で評価される食べ物に価値を見いだし消費するためには、食に対する多数の知識、すなわち食の伝統や製法、地理的特殊性、珍しさなどについての豊富な知識を所有しなければならないし、それらを実際に手にするためには、その稀少性ゆえに、相応の経済資本も欠かすことができない。したがって、食のオムニボアは、従来における高級料理と大衆料理とのあいだの文化的境界を侵犯するものだといえるのであるが、その存在は卓越化の論理と無関係だということにはならない。というのも、ブルデュー的な文化的境界とは異なる仕方で、つまり真正性とエキゾティシズムという枠組みに沿った形で、食の実践に関わる正統性の境界が引き直され、そこに卓越化の論理が作用しているからである。オムニボア化した現代社会において、食の実践の正統化は、スノッブ的な様式を回避しつつ、こうした卓越化と民主化との緊張関係のなかで展開されている。ジョンストンとバウマンによれば、同時にそのことがエリート層と文化的オムニボアの選択的親和性の背景を構成してもいるのである。

５．おわりに――現代社会における食の実践と卓越化の分析に向けて

これまで、食の領域で作用している卓越化の論理を、その正統化の様式に着目しながら考察してきた。ここでは食をめぐるブルデュー社会学の視座を基点にし、その現代的展開をたどることで、食の実践における卓越化および正統化の作用を導き出そうとした。そこで示されたのは、現代に見いだされるオムニボア的な食の実践が、ブルデューの提起した卓越化の論理では十分に捉え切れないものであり、それとは異なる把握の仕方を要請するということである。したがってもちろん、食の実践を通じた卓越化そのものが消滅したわけではなく、現代においても、社会歴史的条件に応じた別様の卓越化の力学は働いている。ここで見たジョンストンとバウマンの考察は、現代の複雑な過程のなかで編成される食の領域を、ブルデュー社会学の視座を受け継ぎ、分析するための参照点のひとつとなりうるものである。

ただし、最後につけ加えておくならば、たしかに食のオムニボア論は、ブルデュー社会学の視座を再考させる、いくつかの要件を示しているものの、やはりそれに取って代わりうる理論や方法を満足のいく形で提供しているわけではないように見える。つまりこのことは、ブルデュー社会学の方法が即座に棄却されるというわけではなく、いまだ参照に値する重要な位置を担っているということを意味している。そのため、以上の考察を踏まえたうえで、ブルデュー社会学の視座に基づきつつ、食の実践を分析していくための今後の検討課題を二点挙げて本稿を締め括ることにしたい。

ひとつは、ブルデューの「場（champ）」の観点から食の領域を分析していくことである。ここでは概略的に示すことしかできなかったが、食の正統性や価値を生産する場は以前に増して複雑化している。食のオムニボア論に示唆されるように、そこでは「高級料理の脱植民地化」

に加え、グルメ雑誌やレストランガイド（代表的なものとしてはミシュランガイド）などのメディア、有名料理人といったさまざまな担い手（agent）がしのぎを削っている。それゆえ、場の理論を手がかりに、これら多様な担い手によって社会歴史的に形成される食の場の布置を明らかにするとともに、そこで働く正統化の様式を詳細に分析していくことが必要となる。その際、そうした分析には、ブルデューに見られる文化的障壁をアプリオリな前提とせず、食のオムニボア化にともなって進展するその多孔性や浸透性にも目を向けながら、場の力学を探究することが要請されるだろう（現段階では日本における食の場の分析を想定しているが、その先にはナショナルな食の場相互の比較検討のみならず、グローバルな食の場の考察も求められよう）。

もうひとつは、食べ手の分析である。ここで見てきたような現代社会における食のオムニボアの存在は、ブルデューが均質的だと想定した階級的ハビトゥスを切り崩すものと考えられる。つまり、文化的障壁を侵犯する雑食的な食の実践が繰り広げられているということは、そうした実践を生成するハビトゥスもまた、複雑化・多元化しているものとして捉え返すことが可能である。したがって、上述の場の力学とも関連づけながら食の実践を分析していくとともに、食べ手のハビトゥスの生成条件を具体的に解き明かすことが求められるだろう。現代の食の実践に介在する卓越化の論理は、それによっていっそう明確に析出されるように思われる。そしてその場合、文化的オムニボアの存在は、これまでブルデューがハビトゥスを集団レヴェル（それぞれの階級レヴェル）で捉えていたのに対し、改めて個人レヴェルでハビトゥスを把握していく意義を教えているようにも見える。なぜならば、文化的正統性の観点から見て、不均質で矛盾した食の実践を遂行しているのは同一の個人であり、そうした食べ手の複雑なハビトゥスの生成過程にまで迫らない限り、現代的な食の実践を明らかにすることはできないからである[4)]。

いずれにしても、食の実践を社会学的に分析していくための作業は山積している。今後の検討課題としたい。

【註】

1) フランス式給仕法は、たくさんの料理が会食者の目の前に一度期に披露され、並べ置かれ、会食者が好みの料理を好みの順序にしたがって食する方法であり、ロシア式給仕法は、料理の切り分けを厨房で行い、順を追って客人ひとりひとりに料理を給仕していく方法である（北山 2008: 141-2）

2) プーランとネランクによれば、料理が歩んできた道には、贅沢で必要レヴェルとかけ離れることをよしとする貴族料理と、その土地で生まれ育った産物をもっぱら利用する民衆料理の二つが存在したが、現代ではこの矛盾する傾向をもつ両者を再統合する動きが見られる（Poulain et Neirinck 2004=2005: 138-9）。また他方で、フランスの美食の歴史を振り返ったとき、外国料理への関心の高まりは、今に始まったことではないものの、以前の見方は、かなり自国中心的であり、現代の料理人は、他国の料理を

洗練させるべき「サブ・カルチャー」と考えるのではなく、インスピレーションの新たな源泉と捉えるようになったと述べている（Poulain et Neirinck 2004=2005: 156-7）。

3) こうした傾向は、より広く捉えれば、フランスの社会学者 C・フィシュレが述べる「ガストロ＝アノミー（gastro-anomie）」（Fishler 1979）に関係しているかもしれない。もちろんこれは、「ガストロノミー」に対置される言葉である。北山晴一の整理によれば、ガストロ=アノミーとは、①食料の過剰供給、②社会的コントールの低下、③食に関する言説の増加、を特徴とする「食のモダン化」の結果である（北山 2008: 183-4）。①は、西欧社会の経済発展、すなわち食料の生産と保存と輸送の発達が、それまで存在していた環境の制約を減少させたことを意味する。②は、現在に見られる食習慣の変化、たとえば、食事の脱構造化、つまみ食い的接触習慣の増加であり、それはこれまでの食習慣にまつわる社会的制約の弱まりと個人主義の台頭、ジェンダー役割の変化などを原因とする。③は、現代人が共同体の定めた規範システムを失う一方、各人が自らの責任で食を選択する幅が広がるという矛盾した状況のなか、多様な言説（広告、マスメディア、医学的警告など）に巻き込まれる事態を指している。

4) ここで提示する二つの課題を進めていくための理論的・方法論的支柱は、B・ライールによるブルデュー社会学の批判的継承の試みに求めることができるかもしれない（Lahire 1998=2013, 2012）。ライールの批判の試みは、場とハビトゥスの双方にまたがるものであり、場の自律性や場相互の関係性の問題、あるいはハビトゥスの多元性・複数性の問題などに有益な視点を提供してくれるように思われる。そのことは食の場の分析にも寄与すると考えられるが、その点については稿を改めることにしたい。

【文献】

Bourdieu, P., 1979, *La Distinction: Critique sociale du jugement*, Les Éditions de Minuit.（= 1990, 石井洋二郎訳『ディスタンクシオン――社会的判断力批判 I・II』藤原書店.）

Coulangeon, P. and Lemel, Y., 2007, “Is ‘Distinction’ Really Outdated? : Questioning the Meaning of the Omnivorization of Musical Taste in Contemporary France.” *Poetics* 35: 93-111.

Elias, N., 1969, *Über den Prozeß der Zivilisation: Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Erster Band: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendland*, Francke Verlag.（＝1977, 赤井彗爾・中村元保・吉田正勝訳『文明化の過程（上）――ヨーロッパ上流階層の風俗の変遷』法政大学出版局.）

Fantasia, R., 2010, “ ‘Cooking the books’ of the French gastronomic field.” in Silva, E. and Warde, A., *Cultural Analysis and Bourdieu’s Legacy: Settling accounts and developing alternatives*, Routledge.: 28-44.

Ferguson, P., 1998, “A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France.” *American Journal of Sociology* 104(3): 597-641.

————, 2004, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine,* University of Chicago Press.

Fishler, C., 1979, “Gastro-nomie et gastro-anomie: Sagesse du corps et crise bioculturelle de l’alimentation moderne.” *Communication* 31: 189-210.

Johnston, J. and Baumann, S., 2007, “Democracy versus Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Food

Writing.” *American Journal of Sociology* 113: 165-204.

————, 2010. *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape,* Routledge.

北山晴一, 1991,『美食の社会史』朝日新聞社.

————, 2008,『世界の食文化 16　フランス』農山漁村文化協会.

Lahire, B., 1998, *L'Homme pluriel: Les ressorts de l'action,* Nathan.（＝2013, 鈴木智之訳 『複数的人間――行為のさまざまな原動力』法政大学出版局.）

————, 2012, *Monde pluriel: Penser l'unité des sciences sociales*, Seuil.

Mennell, S., 1985, *All Manners of Food*, Basil Blackwell.（＝1989, 北代美和子訳『食卓の歴史』中央公論社.）

村井重樹, 2012,「ハビトゥス論の現代的課題――集団から個人へ、あるいは統一性から多元性へ」『哲学』第 128 集: 87-108.

Peterson, R. A., 1992, “Understanding Audience Segmentation: From Elite and Mass to Omnivore and Univore.” *Poetics* 21: 243-58.

Peterson, R. A. and Kern, R. M., 1996, “Changing Highbrow Taste: From Snob to Omnivore.” *American Sociological Review* 61: 900-7.

Poulain, J-P., 2011, *Sociologies de l'alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire 2e édition*, Presses Universitaires de France.

————, 2012, “The Sociology of Gastronomic Decolonization.” in Nair-Venugopal, Shanta (ed.), *The Gaze of the West and Framings of the East,* Palgrave Macmillan.:218-32.

Poulain, J-P. et Neirinck, E., 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Delagrave édition.（＝2005, 山内秀文訳『プロのためのフランス料理の歴史――時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜』学習研究社.）

（むらい　しげき　慶應義塾大学・東京都市大学非常勤講師）