

パンの歴史とフランス人

武 末 祐 子

日本の主食はコメといわれるように、ヨーロッパの人々の主食はパンである
とあってよい。ヨーロッパにコメがないわけではない。イタリア米などは丸く
小さく日本人の口に合う品種であろう。フランス人にとってコメは副菜で、コ
メを食べてもすぐにお腹がすき、パンを食べないと食事をした気にならないと
いう。

FAO (国連食糧農業機関) のデータベース¹を 20 年ごとに観察した。それを見
ると、日本はコメの生産量において、1961 年に世界 3 位を誇っていたが、
1980 年には 7 位になり、2000 年には 9 位になり、2019 年にはついにトップ 10
に入らなくなった。この 60 年間でトップを占めていたのは中国とインドであ
る。これに対して、小麦の生産量において、1961 年に世界第 5 位であったフラ
ンスは、20 年後に 5 位をキープし、その 20 年後には 4 位になり、現在でも 5
位である。5 位よりランキングが下がったことがない。

また、日本の国内農産物のうち、コメの生産量は 1961 年以来常にトップであ
るが、1961 年に 6 位であった乳製品が現在では 2 位に浮上し、日本人の食生活
が洋風化されていることが顕著に表れている。これに対して、フランスの農産
物の国内生産量における小麦は、1961 年に 4 位であったが、20 年後には 3 位と
なり、そののち上昇し今日 1 位を保持している。以上のようなデータを見るだ
けでも日本人のコメに対する価値観とフランス人の小麦に対する価値観は少し
異なっているように思える。

小麦生産量においてフランスが世界第 5 位であるなら、第 1, 2 位はどこかと

¹ FAOSTAT, www.fao.org/faostat/en/#data, 2021.2.24 アクセス

いうと、1980年代ごろまでロシア、アメリカであったが、それ以降は中国、インドとなる。また、コメの生産量も1, 2位は中国、インドである。つまり今日、中国はその広大な領土において、小麦においてもコメにおいても世界1位の生産量を誇っている。

フランスは、農業国であることを自認しており、EUにおいても小麦の生産量は1位であり、世界においても5位であることから先端産業とともに農業を重視している国であると十分理解できる。

フランス人の現代の食生活においてパンの比重は高い。フランスのパンのフードシステムを生産量、消費量、輸出量、製造所比率、消費者アンケートなどによって包括的に調査した農林水産政策研究所の須田文明(2018)によると、フランス人は98%がパンを食べている。パスタにする硬質小麦をのぞき、軟質小麦の生産量(穀物生産面積54%を占める)に絞ると、そのうちの55%は輸出用、国内市場が45%を占めるといふ。ほぼ半々といえよう。フランス小麦の輸出先は、アフリカの旧植民地やフランスの隣国などであるが、近年フランス小麦のタンパク質含有率が下がり品質低下を招いており、国際競争率が下がっている。しかしフランスの農民は、小麦の輸出向上には比較的無関心であるという。彼らは小麦の輸出入よりも国内生産に関心があり、むしろ単収(耕地10a当たりの基準収穫量)28%、病気への耐性26%などが小麦生産に取り掛かるときの重要な基準要素なのである。

国内市場向けの内訳は、製粉用が33%、家畜飼料が31%、バイオ燃料が11%、その他3%、種子3%となっている²。また、パン職人は、国家資格「パン製造職業適性資格CAP」を持っていなければならない、「一つの事業所で、パン生地(パン生地)の製造からパン焼き、販売までを実行する」³。2013年度、パン製造業の内訳は、職人的製パン60%、工業的製パン27.7%、量販店内パン工房9.4%となっている。消費者たちはスーパーマーケットなどより町のパン屋で購入することを選ぶ。フランス人は、朝早くからパン屋の前に行列を作る習慣がある。

² 須田(2018)による統計引用は「2009-2013年の平均 FranceAgriMer,2014」による。p.10

³ 須田(同上) p.35.

その日食べるパンを買うためである。朝買うフランスパンは温かくておいしい。なぜ町のパン屋で買うのか、アンケート調査によると、「品質が高い（おいしい）」「近くにあるから」「本物のフランスのパンの伝統を守りたいから」というランキングである⁴。

こうして見てくると、フランス人にとってパンとその素材の小麦は特別な価値をもっているように思われる。農民たちが小麦の栄養素に関心がなく、収穫量と病気の危険性を気にする中世的とっていいほどの保守的体質をもっているのはなぜだろうか。フランス人が毎日町のパン屋で行列を作るほどおいしいフランスパンを買う伝統はどのように生じたのだろうか。フランスパンはなぜ食パンなどと異なって外皮が固く中身は柔らかいのか。こういったパンについての謎を食の歴史研究家たち、18世紀ディドロとダランベールの編集になる百科書（1751-1772）⁵、文学作品などを紐解きながら探してみたい。⁶

1. パンを食べる人、粥を食べる人

古代ギリシアの吟遊詩人ホメロスは、その2大叙事詩の一つ『オデュッセイア』のなかで、「パンを食べる人」の話をしている。トロイア戦争に参加したオデュッセウスは知将として木馬の奸計を提案し、ギリシア方を勝利へ導く。『オデュッセイア』はオデュッセウスが部下とともにトロイアから故国イタケ島へ帰還する道中に様々な困難に遭遇するが、無事に島へ戻り妻子・父親と再会を果たす物語である。

オデュッセウスは、帰国間際、自分がどんな冒険をしたかアルキノオス王に話すくだりで、地中海の町々に立ち寄った話をする。ロートパゴイ族の国に上陸したとき、部下をロートパゴイ人の元へやって「ここにはパンを食う人間のどのような種族が住んでいるか、調べてこいと送り」だす。部下たちはロート

⁴ Ibid., p.39.

⁵ *L'Encyclopédie*, 百科全書の共同デジタル改訂版（2017）：enccre.academie-sciences.fr/encyclopedia/ フランス国立科学研究センター（CNRS）やピエール&マリー・キュリー大学などが共同で開発したオープンアクセスのサイトを使用する。（2021.2.24 アクセス）

⁶ 基本的に、フランス語の引用文献は拙訳、日本語の文献は、日本語の引用とする。

スの実を食べ美味しいと思ったが、「誰も彼も復命することも帰還することも念頭から消えて、ロートスの実をかじりながら、ロートパゴイ人の許に住みつきたい、帰国などはどうでもよいという気持ちになってしまった」⁷。また、その次に立ち寄ったライストリュゴネス人の国でも部下に「この地でパンを食って住んでいるのはどういう人間か、行って調べてこい」と送り出す。部下たちは船を降りて町の方へ行き、その国の王の娘に会って屋敷に行くと巨体の女房がおり、巨人族の夫が戻ってきて、彼は「たちまち部下の一人を捕まえると、飯代わりに料理してしまった」⁸。オデュッセウスは、すぐにこの地を離れる。ロートパゴイ人は、パンではなくロートスを食べており、ライストリュゴネス人は人間を食べる。彼らは「パンを食う人」ではない。

「ホメロスの描くオデュッセウスは、旅の途中に出会った民族が「文明化されている」ことをさして、彼らを「シトファゴイ（パンを食する人々）」と呼んだ」⁹とナイジェル・スパイヴィーとマイケル・スクワイアは言う。

神話学者、吉田敦彦は、当時のギリシア人の通念として「オデュッセウスは、人間が大地を耕して得られるパンを常食とすることで、神々とも、また他の動物ともはっきり区別されると信じていた」¹⁰と説明する。つまりオデュッセウスは、自分たちと同じ人間かどうかを判別するために「パンを食う人」かどうかを基準にしたのだ。ロートパゴイ人は木の実であるロートスを常食とし、ライストリュゴネス人は人間を食らう巨人族である。これは明らかにギリシア人とは異なる習慣を身に着けている異民族（＝野蛮人）であり議論をすることもできないと判断される。

またギリシアの神々の食事はアンブロシアとネクターであり、それによって彼らは死を知らない永遠に生きる種族である。たとえば、女神カリュプソは、

⁷ ホメロス『オデュッセイア』上巻 松平千秋訳 岩波文庫 2010年第21刷 第9歌 p.223.

⁸ Ibid., 第10歌 p.252.

⁹ スパイヴィー, ナイジェル&スクワイア, マイケル (2007) 『ギリシア・ローマ文化誌百科』原書房、上、下巻、p.214. スパイヴィーとスクワイアはケンブリッジ大学のギリシア・ローマ研究者である。

¹⁰ 吉田敦彦『オデュッセウスの冒険』青土社 2009 p.65.

オデュッセウスにアンブロシアとネクタルを勧めるが、彼は手をつけようとしていない。人間だけが大地を耕して小麦を作り、パンを作って生きる糧としている。一旦、神々の食事を口にすればもうオデュッセウスは人間に戻れない。

オデュッセウスにとってパンを「食う」か「食わない」かがどれほど重要かがわかって。パンは、人間と動物、火を使う人と火を使わない人、人間と神々とを差異化する基準となっている。ギリシア人のアイデンティティを形成するために重要なものが「パンを食う」という食習慣なのである。

『食の歴史』の著者の一人、エッダ・ブレッシャーニによると、古代エジプト人はすでにパン製造の初歩的な技術を持っており、穀物はまず砕かれ、粉にされ、ふるいにかけられた。より細かい粉を得るためには穀物を最初に軽く焼いておくか太陽で乾かせばよかった。(手動式回転石臼はギリシア・ローマ人たちが使い始めた。)したがってパンにはいつも小さな石が混じっていてエジプト人のミイラで歯が摩耗しているのはそのためであるという。また、この時代の穀物とは大麦、小麦で飲み物はビールであった。パンが膨らむ酵母菌はビールの酵母をすでに利用していた。

「パンは、丸型、卵型、三角型、半円型あるいは円錐型などいろいろな形があった。神殿の供物用のパンは粘土の円錐型の鋳型に生地が流されていた。」「パン生地は脂（エジプトの文書では「白い脂」）と卵で上質にし、あるいはハチミツを塗って甘くし、フルーツ（イチジク、ジンジャーの風味のするアフリカナツメヤシの実）を丸い生地と生地の上に挟んだ。ときおり、小麦のガレットの上にナツメヤシとはちみつのマーマレードを塗った」¹¹という。

ギリシアのヘカタイオス（紀元前6－5世紀）によると、「エジプト人はパン食い人で、キュレスティスというパンを食べ、オオムギからつくる飲み物を飲んでいる」とアテナイオスが伝えている。¹²

¹¹ Flandrin, J.L & Montanari, M. sous la direction de, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, p.65. この本には日本語訳『食の歴史』宮原信他訳 1巻～3巻 藤原書店 2006があるが、筆者はフランス語で読んだため、以下、この著書からの引用はタイトルを除き、参照ページと日本語訳は拙訳である。

¹² 舟田詠子『パンの文化史』朝日新聞社 1998 p.88.

古代エジプト時代のパンの作り方は、麦を砕いて、粉にし、ふるいにかけて練り、酵母菌で膨らませ、マーマレードをつけて食べるというのが基本工程であり、これは現代でも同じである。もちろん膨らまないパンも食べていた。そして、パンの形はすでに丸、半円、楕円、三角、円錐など多様であり、神への供物用には円錐形を用いていた。これは粉から生地を練って焼く過程で自由に様々な形ができるからである。パンの作り方は古代から変わらない。

また、フェニキア人とカルタゴ人の食生活を研究したアントネッラ・スパノ・ジャンメッラーロは、「先史時代の中近東などでのように、人々は穀物をゆでて粥状にして、あるいはパンにして、あるいは異なる種類の麦をガレットにして食べていた」¹³という。そしてマッシモ・モンタナーリも「代表的な食糧はパンである、パンはローマ人の食糧の象徴的食物である。」「理想的な兵士は故国のために兵役を終え、征服した土地で自分のために「切り取られた」土地を耕し始める人をさす。最もよき将軍はキンキナトゥスのように自分の土地を耕していたが兵役に出て、兵役後そこに戻ってくるという将軍である。このようなモデル（例）は空想と現実が混合し相互に強固となり、(...) 食糧としてのパンの絶対に優先的特権的役割を読み取らせてくれる。」¹⁴

ギリシア文化を引き継いだローマ人にとって最も重要なことは、兵役を終えると自分の土地を取得して耕地にしパンを作ることである。帰る故国 *patrie* とは、「小麦、ブドウ、オリーブが育つ大地」¹⁵ のことであり、逆にいうと小麦、ブドウ、オリーブが育つところを故国 *patrie* とするのである。地中海の人々にとって大地での定住生活がどれほど重要か理解できよう。

パンの食べ方の一つに「茹でて粥状にする」*sous forme de bouillies* とある。これはどういうものであろうか。ギリシアの医者ディオスコリデスと大プリニウスは、エジプトでは粥は子どもの食べ物であったという。¹⁶ モンタナーリは、ギリシア人とローマ人を語る食文明であるパン、あるいは穀物（シリアル）

¹³ Flandrin & Montanari, op.cit., p.86.

¹⁴ Ibid., p.110.

¹⁵ Ibid., p.108.

¹⁶ Ibid. p.65.

について、両民族の差異は、ギリシア人が「大麦を食う人」であるのに対し、ローマ人は「粥を食う人」と指摘する。¹⁷

古代エトルリア人は、「大麦、スバルト麦、ソラマメ、小麦、アワ、キビ、ゴマ、ヒヨコマメ、エンドウ豆、レンズ豆など」を食べていた。「ローマでは質の悪い穀物はパンにできなかった、そこでこれらの穀物の粉を水や牛乳に混ぜて、半分液体状のものあるいは粥状のものを作っていたので、ギリシア人は、プラウトゥスの時代、ローマ人を「粥を食べる人々」と呼んでいた。」¹⁸

穀物の種子は硬いので、液体に浸けて柔らかくしないと食べられない。その中に多様な穀物を混ぜて粥ができあがる。こうしてスープ状にすることで何でも混ぜることができるようになる。日本の雑炊と似ている。ローマ人にとってパンとは粥のことでもあった。

2. 皿としてのパン

中世に入ってもパンの価値は変わらない。「中世ではスープという単語は一切れのパンを意味した。この意味で今日でも、〈パンを浸す *tremper la soupe*〉という表現が残っている。16世紀と18世紀の間には、特別の場合を除いて、パンなしのスープはなかった。」¹⁹ つまりスープとパンというのは同じ意味の言葉である。スープ *soupe* の語源は、18世紀の百科全書によると「イタリア語の *zuppa* あるいは *suppa* から来ており、それらのイタリア語は、濃縮されたワインを意味するラテン語の *sapa* に由来する」と書かれている。古代よりパンとワインは同じものを指し、命の糧であった。

仏仏辞典 (*Trésor de la Langue Française* (1971-1994)) でスープ *soupe* を引くと第一義に、古い意味として「温かいブイヨン、時折りミルクやワインに浸した一切れのパン」とある。13世紀頃には *tailler la soupe* 「パンを切る」という表現が使われている。

19世紀末のフランスの作家モーパッサンは日本でもよく知られているが、農

¹⁷ Ibid., p.107

¹⁸ Giuseppe Sassatelli, in Flanrin & Montanari, op.cit., p.185-186.

¹⁹ Flandrin, ibid., p.607.

民を描いた短編『アマーブル親父』（1886）の中で「彼女は炉に火をつけ、パンを切り tailler la soupe、食卓に皿を置いた」と書いている。フランスの農民たちは、19世紀末頃でも、スープをパンの意味で使っている。モーパッサンは、農民たちの会話を、彼らが日常使っている言葉で書いた作家でもある。スープはその後パンではなく、それを浸したポタージュやコンソメを表すものになった。だからフランス語ではスープは液状ではあるが、「飲む」とは言わない。スープを食べる manger la soupe であり、スープを飲む boire la soupe ではない。スープはあくまで粥に近いもので食べるものである。

現代のフランス人の日常食を調査した（2002年）結果をみると、フランス人の朝食はパン（+蜂蜜、バター、ジャム）とコーヒーのみである。昼食と夕食には肉料理、魚料理が登場するが、パンももちろん食べる。興味深いのは、昼食で高かった肉と野菜の出現回数は夕食において激減し、代わりに夕食で激増するのはスープとチーズである。パンは夕食においての方が昼食においてより多く摂られている。フランス人の夕食では、パンとスープが同時に登場するのである。²⁰ 朝食のパン、夕食のパンとスープ（粥といってもいい）を考えると、フランス人がどれほどパン好きかわかる。

古代の人々は、パンを手で、あるいは器に入れて粥として食べていた。では中世から16世紀、17世紀にかけて、フランスやドイツの貴族の食卓ではどのようにパンが食べられていたのであろうか。トランショワールと呼ばれた取り皿としてのパンを見てみよう。食文化研究家、舟田詠子（1998）は「トランショワール」（まな板）を次のように紹介している。

²⁰ 谷澤容子、中谷圭子、畑江敬子「フランス人の日常食についての実態調査—ストラスブールの主婦の場合—」日本調理科学会誌 vol.35 no.4, 2002, p.375-381. この研究は121名の主婦（20代～60代）を対象とし、3日間の食事アンケートを取ったものである。スープの中身については「ほとんどが野菜スープであり、ジャガイモ、ネギ、ニンジン、カブ、タマネギ、セロリ、サヤインゲン、ズッキーニ、ニンニク、カボチャ、パスタ、トマト、レンズ豆などのうち4種類ぐらいが使われていた。その他材料として、生クリーム、魚、ひき肉、米、キノコ、カラス麦、オートミール、挽き割り麦、卸チーズの記述も見られた」とある。夕食の品数が少ない分、スープで栄養が取れるように具が多いのが特徴である。

フスマ入りのコムギ粉製で、しかも堅くて目のつんだ、細長い箱のような形をしていた。これを食卓で薄くスライスし、各自が皿の代わりに食卓にじかに置く。そしてこの上に肉料理などをのせて、ナイフで肉を刻みながら食べた。このまな板パンは、一人の使う枚数にはたとえば主人は三枚、息子は二枚、さらに身分の下のもは一枚、というように身分差があり、ことに賓客には、まな板パンが目の前に高々と積み上げられたというから、一度の食事でかなりの量が消費されたことになる。使ったものは自身で食べたり、犬や貧者に与えられた。²¹

中世に存在したこの皿の代わりになるトランショワールというのは、最後には食べられるものであり、自分で食べても貧者に与えてもよいという慣習であった。レイ・タナヒルは、次のように説明している。

各自の前に焼き上がりから2日たったパンの厚切り（さしわたしおよそ15センチメートル、高さおよそ5、6センチメートル）を、1、2枚置くのがならわしだった。そしてその上に盛皿から料理が移され、あるいは焼いた肉の薄切りが置かれた。中世の料理の多くがひき肉や厚切り肉に濃厚なソースをかけたものだったので、たとえずっとしりした膨らませないパンでも、皿にすればすぐにソースがしみこんでしまう²²

何枚かパンを重ねて皿にして食べるというのは興味深いが、現在でも私たちが食べているチャパティ、ナン、ガレット、トルティーヤ、ピタパン、それにピザなど世界の平焼きパンを考えるとそれほど不思議ではない。平たく伸ばしたパンの上に肉や野菜を載せているだけで、それを丸めたり、袋状にして口に運ぶことができる。レイ・タナヒルは「インド人は、米とカレーを口に運ぶのに、しばしばチャパーティーを大匙として使った。（..）大匙としてのチャパー

²¹ 舟田詠子、上掲、p.228.

²² レイ・タナヒル『美食のギャラリー』八坂書房 2008 p.97.

ティーの大きな長所は、チャパーティーがたくさんあれば、米を載せたまま食べることができるし、もしあまりなければ、料理を口に運ぶのをすべて一枚のチャパーティーで済ませたあと、それも食べられることで、そのチャパーティーには、それまでの料理のおいしい味がすべてしみこんでいるという次第である」²³ という。つまりパンはインド人にとって「スプーン」なのだ。それは手の延長といってもよい。

舟田も平焼きパンに言及し、パンは食器であると述べている。「平焼きの世界にはスプーンもフォークもない。パンを使って食べ物をつかんだり、掬い取ったりする。パンがスプーンやフォークの役目をしているわけである。そのうえ、皿もいらぬ。おかずをのせた平焼は食べられる皿である。皿の縁を土手のように高くすれば、多少汁気のものも入れられる。するとこのパンは食べられる器である。このように平焼きパンは食べものと食事道具を兼ねる、しかもゴミも汚水も出さない生活ができる大変便利な物なのである。」²⁴

しかし、スプーンと器やまな板では少し異なる。ヨーロッパ人の場合、パンは手の延長であるスプーン代わりではない。トランショワールというフランス語の語源を紐解くと舟田がいう「まな板」の意味の方が近い。DMF (Dictionnaire du Moyen Français (1330-1500)) 中世フランス語辞典によると、中世では、トランショワールは「その上で、肉、パンを切る盆」、第2義に「切った肉を置くパン」とある。つまり、トランショワールは肉やパンをそのうえで切る盆、平たいトレイであると同時にパンそのものであった。この道具が「食べられるパン」であった。合理的かつ地球にやさしいトランショワールはゴミを出さない食器兼食物であった。

この盆としてのパン（トランショワール）は16世紀と17世紀の境目あたりまで存在していた。しかし、トランショワールとスープを入れていた窪んだ鉢の役目を同時に満たす「皿」assietteということばが使われるようになる。皿 assiette はまた、食事仲間の席という意味と食べるための皿を指した²⁵

²³ レイ・タナヒル 同上 p.65.

²⁴ 舟田詠子 上掲 p.45.

²⁵ Rambourg, Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Éditions

フランスの料理研究家のパトリック・ランブールは、『随想録』で知られる16世紀の作家モンテーニュが旅日記の中でサンスの枢機卿の家に招待され、その時、食卓が準備されることに言及して次のように述べている（図1）

テーブルは固定された一本の足であった、そこによりブルターニュの農民が<気どりもなく、きちんと完璧に布をかけた>。エリート層の家では、このテーブルは食事用ではなく、むしろ飾り家具である。エクーアン城にあった<扇形>のテーブルのように、その足は下の方で狭く、上の方では扇形に広がっていて、豪華に彫刻された飾り家具であった。²⁶



（図1）エクーアン城の飾りテーブル²⁷ （図2）ニューヨーク郵便局のコリント式柱頭²⁸

固定された一本の足の上に布をかけて食卓テーブルになるようだ。これは、実は18世紀の百科全書家ジョクールが書いているトランショワールの意味と一致する。ジョクールの説明を読むと、トランショワールとは建築用語で、「柱の柱頭に置かれる四角いテーブルを指し、コリント様式の柱頭では葉を囲むように載せられ、籠あるいは花籠を覆う四角い瓦を指す」²⁹とある。（図2）

このように、フランス語でトランショワールというのは、古代建築で一本の

Perrin, 2010, p.104.

²⁶ Ibid., p.102.

²⁷ By P.poschadel - Own work, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=25330399>, 2021.3.15 アクセス.

²⁸ ニューヨーク郵便局のコリント式柱頭 //commons.wikimedia.org/wiki/File:NYC-broadway-post-office-detail.jpg?uselang=ja#filelinks 2021.3.15 アクセス

²⁹ *L'Encyclopédie*, op.cit.

柱の上部に載せるエンタープラチュアを支えるための瓦であった。その形に似た家具テーブルが現れ、食卓となった。その後パンを切るテーブルとなり、そのテーブルがパンになる。

パンは、世界各地の食生活の違いによって食事中で異なる役目をはたしている。スプーンの役目をするパンもテーブル（皿）の役目をするパンも脆ければ役目を果たせないで、ポロポロと碎けるパンではなく身が詰まったパン、つまり膨らんだパンではなく、膨らまないパンが使われていた。しかし、料理のソースがしみ込んで、最後にはパンだけ食べても美味しかったのだ。このパンを分けてもらうのが貧者たちであった。

のちに上級階級の食卓で陶器の皿、銀や金の皿が使われ始めると、社会全体に皿の習慣が根付いていき、トランショワールは次第に姿を消していく。18世紀中頃の百科全書には、先ほどの建築用語の意味しかなく、パンの意味はない。

3. フランスパンの皮

フランスパンの皮がなぜ硬いのか、考えたことがあるだろうか。フランスでは、パンが重要であることは述べた。中世末期の貴族、上流階級のブルジョワたち、そして農民たちも、皆パンをよく食べた。確かに彼らは全員小麦のパンを食べていたわけではなかった。貴族や上流階級の人々は白いパンを食べ、農民たちは白くないパンを食べた。しかし、農民たちに白い小麦のパンが法で禁じられていたわけではない。誰でもが白いパンを買って食べることができた。³⁰ではなぜ農民たちは白いパンを食べなかったのか。それは、貧富の差である。貧しいものは白いパンを買えない。

1572年、出版業者のシャルル・エチエンヌと医者ジャン・リエボーが著した『農業と田舎の家』はラテン語の書物をフランス語に訳したものであり、18世紀の百科全書家たちが大いに参考にしたものである。この本によるとパンは西欧人にとって最も主要な食糧であり、また最も一般的な食糧であった。「小麦粉のパンで、ふるいにかけていないパンは、色の濃い、濃厚で、粘り気のある

³⁰ Flandrin & Montanari, op.cit., p.604.

エキスを持つ食材が必要であっただけに、農業労働者、墓堀人夫、荷揚げ人夫、その他常時働いている人などに適していた。彼らに向いているのは、膨らまず、よく焼けておらず、殺菌されていないドロドロした、スクルジョン粉（大麦）、小麦粉に混ぜたライ麦、粟粉、米粉、そら豆粉、その他豆類の粉などである。」³¹ 労働する人と労働しない人が区別されている。労働する人には、重く、濃い味の、ドロドロした食糧が必要であり、軽くて、ふるいにかけて精製された小麦粉のパンは肉体労働をしない人向けのパンなのである。フランドランの報告によると、「小麦、たとえ白くても、農民のパンは粗いパンで固いパンであった。上流階級ではその日に焼いたプチパンを食べていた。田舎では実際、パンは時間の節約と燃料の節約のためそれほど製造されていなかった。アルプスの谷間地方では、一年に1、2回焼かれていただけだ、と17世紀ドーフィネ地方の地方行政官であるコルベール・ド・クロワシは書いている」。³² 上流階級と下層階級、特に農家では、パンの製造のされ方も異なる。毎日焼いたホカホカの柔らかいパンを食べる上流階級に対して、農民は貧しく、パンを焼く窯も入手できず、製造するのに時間がかかるため金銭と時間を節約し、年に1、2回しかパンを焼かない。だからパンが硬くなる。

さらに「パンができるだけゆっくりと硬くなるように10あるいは20リーブル³³の重さの太い車輪のようなパンを作り、硬い外皮によって守られるように作った。それでもパンは硬くなった。その硬いパンを食べるにはよほどの食欲がないと食べられなかった。次のことわざがそれをよく示している：<15日分のパン、3週間の空腹>。その結果、めったにパンを焼かなければパンは少なくてもよいし、麦もそれほどいらぬ。このように硬いパンを食べることは、精神的支柱の原理であり、農民たちの節約でもあった。<良家ではパンは硬く、木は乾燥している>」。³⁴

パンがヨーロッパの人にとってどれほど重要かは、上流階級と農民では考え

³¹ Ibid., p.605.

³² Ibid.

³³ 1リーブルは約500g

³⁴ Ibid.

方がまったく異なる。農民が口にするのは硬くなったパンで、車輪のように丸く大きく焼かれる。そのパンの外皮を硬くし、内部を柔らかくしておくのだが、次第に内部も硬くなる。カチカチになったパンを食べるのはよほど空腹のときだけだ。結局パンはあるのだが、硬すぎて食物にならない。それはついに良家のシンボルと化し、硬いパンを食べることは節約精神が身につけている立派な農民なのである。15日分のパンを焼いて3週間分とするようなリズムで生活する。

18世紀から19世紀にかけて活躍した科学者であり薬学者であったアントワヌ＝アレクシス・カデ・ド・コー、彼はジャガイモの栽培を勧めたアントワヌ・バルマンティエのよき研究協力者でもあった。自身の著作『人類の友である儉約の友へ、様々なパンについて（1861）』の中で次のように述べている。「フランス、特にパリで人々が望むのはパンである。」また、現代のフランス政治学院出身のアメリカ人歴史家スティーヴン・L・カプランは、「パンが日々の生活の物理的・精神的構造の中心にある」ことを証明した。³⁵

硬いパンが人々のモラルを形成し、最終的に日々の生活の物理的、精神的支柱になるに至ったことを考えると、フランスのパンは、ただものではないことがわかる。

フランスパンは、現在でも、どれもみな外皮が硬く、内部は柔らかい。エビなどは一口噛むと、歯が欠けそうなぐらい硬い。前述したように、なぜパン屋のパンを買うのかというアンケートに「フランスのパンの伝統を守りたい」という回答があったが、それはモラル形成と精神の安定に寄与するこの硬いパンの伝統を指すのではないだろうか。良い家には硬いパンがある。

パンの研究で知られるカプランは、「フランス人にとって、パンは歴史遺産であり、彼らのアイデンティティの一つである」と記し、「キリスト教の国ではパンはキリストの身体であり、神聖なる典礼の要素である。キリスト教は力のある奇跡的な精神性をパンに与えている。しかし、非キリスト教者にとってもパンは共同体の要素であり、社会的つながりを形成する主役である：一緒にパン

³⁵ Rambourg, P., op.cit., p.165.

を割ることは一つの社交要因である。「友達」copain（コパン）、「仲間」compagnon（コンパニオン）の語源であり、これらはパンをとともに食べる人を指す。政治的にもパンは社会平和を保障するものである」³⁶という。

パンのフランス人にとっての重要性と精神的支柱との関連は、ヴィクトル・ユゴーの『レ・ミゼラブル』（1862）によく示されている。貧しき主人公のジャン・バルジャンは、パン屋にパンを盗みに入って逮捕され、5年の刑に処せられるが、脱走を重ねたのち19年後の1815年にようやく釈放される。ユゴーは、この小説の中、ジャンの改心を導くミリエル司教の体験談のなかで、次のように述べている。「ドーフィネ高地地方ではそうだった。彼らは6か月に一回パンを作った。それを乾燥した牛糞を燃料にして焼いた。冬は、このパンを斧で割り、24時間、水につけて食べた。」³⁷

小説はフィクションであるが、19世紀の小説家は皆、リアリティを持っている。ユゴーは歴史的事実を重視した。ユゴーの描く、年に2回しかパンを作らず、その硬いパンを割って水に浸して食べるというドーフィネ地方の人々の習慣は、前述した歴史学者フランドランの調査とも一致する。小麦を作り、粉にして生地を練り焼いて食べるという一連の作業を自分の家で行うことは、山岳地帯のアルプス高地に住む人々にとってどれほど難しかったか、舟田詠子も報告している。パン焼きが、「スイスのマッターホルンのふもとのあたり、ヴァリス州では1年に1度という所さえあった」³⁸という。

また、ユゴーの『レ・ミゼラブル』のテナルディエ夫婦に娘をあずけて極貧生活をしているファンティーヌは、「5時間の睡眠のあと残りの時間は裁縫して、やっとなんとか毎日パンが食べられる。それに悲しいときパンはあまり食べない。

³⁶ Kaplan, Steven L., « Il faut sauver la culture du pain », *La Vie*, publié le 22. 01. 2020. <https://www.lavie.fr/ma-vie/sante-bien-etre/steven-l-kaplan-il-faut-sauver-la-culture-du-pain-3158.php>, 2021.3.10 アクセス

³⁷ Hugo, Victor, *Les Misérables*, Gallimard collection Folio Classique, numérisé par Bibliothèque électronique du Québec Collection À tous les vents Volume 648 : version 1.0, <https://beq.ebooksgratuits.com/vents/Hugo-miserables-1.pdf>, p.36. 2021.03.10 アクセス

³⁸ 舟田詠子 上掲 p.188.

だから苦痛、不安、少しのパンが一方に、悲しみがもう一方にあれば、生きられる」³⁹という。パンが生活にあるというだけで、ファンティーヌはどんな苦しみにも耐えられる。彼女の苦悩と悲嘆はパンが支えている。彼女にとってパンは自分の命のみならず娘の命でもある。

フロベールの小説『三つの物語』(1877)のなかの一編『まごころ』は、ノルマンディー地方のブルジョワ家庭に雇われている実直な女中フェリシテの物語である。「清潔さに関しては、彼女の磨いた鍋は、他の家政婦が絶望するほどピカピカだった。儉約屋であった彼女はゆっくり食べ、食卓のパン粉を指で集めて食べた。12リーブルのパンで20日間持つパンを自分のために焼いた。」⁴⁰12リーブルのパンは6kgのパンである。塊としてはかなり大きい。1日300gずつ食べるとして、多くもなく少なくもなく慎ましい誠実な日々を送る女中と判断できる。

また、モーパッサンの『老人』(1884)には、典型的なノルマンディーの農民夫婦の日常が描かれている。「彼は部屋を出て台所へ行き、戸棚を開け、6リーブルのパンをとって丁寧に一切れ切った。テーブルクロスに落ちたパンくずを手のくぼみにとって、何も失わないように口の中に入れた。そしてナイフの先で茶色い壺の底にある塩バターを少しとり、パンに塗り、いつものようにゆっくりと食べ始めた」⁴¹とある。パン屑を拾い集め、急がずゆっくり食べることによってお腹が早くいっぱいになる。ナイフはフランスの農民が一人前(成人)になった証として習慣的に中世以来ポケットに入れて持ち歩いているものである。

このような19世紀後半の農民の姿は、小麦のパンが農民たちの暮らしの中に以前より多く入ってきているといえるが、フランスの農民生活と農民精神が基

³⁹ Hugo, op.cit., p.451.

⁴⁰ Flaubert, G., « Un cœur simple » *Trois contes*, bnF Gallica, texte établi par Peter Michael Wetherill, <https://flaubert.univ-rouen.fr/oeuvres/3contes.php>, 2021.3.10 アクセス

⁴¹ Maupassant, Guy de, « le vieux » *Contes du jour et de la nuit*, C. Marpon et E. Flammarion, 1885, p.120. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1031357/f7.item>, 2021.3.10 アクセス

本的に昔とほとんど変わっていないことを示している。

4. フランスのパン屋

ここで、18世紀の百科全書のパンの項目を開いてみよう。

「多種類の粉によってパン屋はパンを作る。パン・モレとは小麦の純粋な特上質のパン、パン・ブランとは上質の白い小麦パン、パン・ブラン・ビとはパン・ブランに柔らかいふすまを混ぜたもの、パン・ビとはふすまに白小麦を混ぜたもの」「パンはアジア、アフリカ、アメリカの大部分においてトウモロコシ粉で作られる。トウモロコシ以外にもアメリカではキャッサバパンがある。ただ生の液汁には毒があるが、根の部分でつくるパンは繊細で栄養がある」⁴²とあり、その下に、パン・ビ、パン・ビ・ブラン、パン・ブラン、パン・ド・ブラス、パン・シャラン、パン・シャプレ、パン・シャプレ (2)、パン・ド・シャピトル、パン・コルニュ、パン・ア・ラ・レーヌ、パン・ド・ラ・シゴヴィ、パン・プチと12種類に分けたパンを説明し、そのあとにはカラス麦パン、大麦パン、ライ麦パンなどが続き、再度、12種類のパンの作り方が書かれ、その後、様々な儀式で使用されるパンの説明があり、このようにしてパンの項目は延々と続く。

キャッサバパンは、現在、世界で食べられているタピオカ粉から作られるパンである。パンは小麦以外にも様々なものから作られるという例でトウモロコシパンとともに挙げられている。この分類のしかたをみると、「色」「生地」「形」「素材」などが基準になっているようである。「栄養素」は基準にはない。「ビ」というのは灰褐色を指し、「パン・ビ」というと、色のついたパン、つまり麦の表皮（ふすま）が混じっているパンである。たとえば「パン・ビ・ブラン」と「パン・ブラン」の違いは、前者は白い小麦とそのふすまが入っていて少し黒い（茶色い）、後者のふるいにかけて表皮を取り除き最上特粉を使用したパンの方が白い。「パン・シャラン」と「パン・ド・シャピトル」の違いは、前者は砕けた生地で作る非常に白いパンで、後者は、前者より高級で生地が柔らかい。「パ

⁴² *L'Encyclopédie*, 百科全書の共同デジタル改訂版 op.cit.

ン・ア・ラ・レーヌ」は二つに割れたパンを指し、「パン・ア・ラ・シゴヴィ」は中央にもう一つ<頭>が載っていて、「パン・ア・ラ・レーヌ」より硬い。

このような書き方をみると、パンの分類は相対的で、それほど明確ではないと思える。百科全書とはいえ、すべてのパンを網羅し、知悉する重要性より、人々に知られ、自分たちの住んでいる町にあるもっとも身近なパンに親しみを込めて名付けたパンを列挙していると考えの方が妥当かもしれない。そう考えると、記述されていないパンも含め、フランスパンの多様性が推測される。

パン屋 *boulangier* の項目をみる。⁴³ パン屋とは、「パンを作り、焼き、売る人」とまず定義されている。そのあと、パン屋の歴史が書かれている。初期のパンはガレットのような平焼きパンで、小麦を挽いて粉にする仕事は、過酷な仕事だったので、すべての国において、奴隷の仕事、あるいは軽犯罪者の罰則労働であった。古代ローマではギリシア人たちが粉を挽いた。フランスでは、4つのパン屋があった。①都市のパン屋、②城内のパン屋、③特権階級のパン屋、④露店パン屋（市場のパン屋）、1366年時点で、パリ市内に150軒、パリ城内に660軒、露店パン屋900軒であった。パン屋の法律規制は厳しく、個人の客が小麦と粉を買ったあと、パン屋は決まった量しか粉を買えなかった。「パン屋は重さを測ってパンを作らないと60スーの罰金を取られ、さらにパンの横領も罰金が課せられた。」

興味深いのは、「すべてのパン屋は市場で販売できる。毎日きまった量のパンを供給する。そうでないと罰金を払う。そこにはパン屋本人か妻がいること、持ってきたパンはすべてその日のうちに売り切ること。正午までは決まった料金で売らなければならない。正午を過ぎると、値を上げることはできない。全部売り切るために下げなければならない」という記述である。

注目すべきは、パン屋の労働が過酷なものであり、昔は奴隷や犯罪者が行っていたことである。しかも多く作っても少なく作っても罰金をとられたが、それにも関わらず多くの町のパン屋や露天商が存在していた。その数は19世紀になるにつれて増えていく。

⁴³ Ibid.

舟田詠子はドイツのパン屋についても同じように、正直ものでなければならず、悪徳パン屋はひどい罰を受けることを報告している。ドイツには「パンは神がつくり、パン屋は悪魔がつくった」という言い回しがある。「悪魔がつくった職業とみなせるほど、パン屋はきつい仕事だと解釈するのがパン屋。悪魔がつくったとみなせるほど、パン屋は悪いやつらだと解釈するのが消費者である」⁴⁴

パン屋という職業が、肉体的にも決して楽な職業でなかったことは確かである。カプランは、「18世紀のパリのパン」⁴⁵のなかで、パルマンティエ⁴⁶の言葉を引きながら「パンを作ることは恐ろしくつらく疲労困憊の仕事であった」といい、19世紀のことわざにも「パン屋になるには、強くバカでなければならない」とある。「パン職人は150kgの粉袋を担ぎ、200kgのパン生地を手で、あるいは足でこねる必要があった。パルマンティエによるとパン職人は〈呻き屋〉と呼ばれた。なぜならパン生地を練りながら、ぶつぶつ不平をいい呻き声をあげていたからである。ジョルジュ・サンドは〈一種の苦しい野生の叫びがあった。殺人の場面かと思えるようであった。〉(1879)」パン職人の不満は「18、19世紀には非常に激しくなった。夜にだけ生きているとは〈自然の掟に反する〉、コウモリのように生きる、夜の奴隷ではないか。「白パンが依然として市場の王者であった。消費者は1709、1725-1756、1738-1741、1765-1770、1775、1789年など飢饉の年は苦しんだ。パン市場を動転させた。パンは黒く、重く、高くなった。」カプランの報告は、当時のパン工房を彷彿とさせる。貴族の館でも厨房は地下に作られていた。パン屋の店先は地上にあっても工房は地下にあって牢獄と同じ環境であったのである。⁴⁷

⁴⁴ 舟田詠子 上掲 p.248.

⁴⁵ Kaplan, Steven, L., « Les temps du pain dans le Paris du XVIIIe siècle » d'après la traduction de Jeannine Routier-Pucci, p.235-271, in *Le temps de manger*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, 2017, <https://books.openedition.org/editionsmsmh/8152#:text=En%20règle%20générale%2C%20on%20comptait,disait%20un%20proverbe%20de%20boulangier>. 2021.3.10 アクセス

⁴⁶ アントワヌ＝オーギュスタン・パルマンティエ (1737-1813)、フランスの薬剤師、ジャガイモ研究家、普及者として知られる。

⁴⁷ 一般的にフランスの宮殿・館などにおいて厨房は、備蓄品とともに地下あるいは別棟に配置される。

5. 白パンと黒パン

4, 5世紀には、人口も増え、穀物を中心とした食生活が拡大した。人々は、これまでの小麦だけではなく、野生に生えている雑穀類を食用にし始めた。それはライ麦、カラス麦、モロコシ類などである。「小麦より利益になり、手間もかからないマイナー穀物の成功は、すぐに必要な食材、加工せずに消費できる食材という条件をみたした経済の兆候であった。こうして小麦は、ライ麦やカラス麦——4, 5世紀ごろから始まった、野生の植物を選び、耕作するやり方は中世の発明といってよい——あるいは、大麦、スペルト小麦や、アワ、キビ、モロコシ類などと競争し始めた。」⁴⁸

このモンタナリーの報告で興味深い点が二つある。一つは、ローマ時代には小麦を中心とした農業であったが、人口の増加によってそれだけは間に合わなくなった。そこで、小麦耕作地に自然に生息するカラス麦、ライ麦、アワ、キビなど雑穀 (herbes sauvages) に目をつけ育てるようになった点である。もう一つは、雑穀は、自然にできるので育てる手間がかからず、収穫すれば小麦のように加工せずにすぐに食べられ、しかも小麦より利益になるという点である。

もちろん、大麦もスペルト小麦なども古くから知られ、食糧として利用されてきた。しかし、小麦とは異なる。小麦は、グルテンを含み粘りの成分があるので、捏ねてパンにすると膨らむ。この加工によって小麦とその他の穀類が区別される。しかし、手間がかかる小麦耕作はとも人口増加に対応できない。そこで雑穀を育て、そのまま、あるいは粉にして膨らまないパンにする、あるいは水、ワイン、ブイヨンなど粥にして食べるのである。小麦を食べる人とそれ以外の穀物を食べる人は差異化されていく。

このような人口増加は、家畜を育てる牧草地を減少させ耕地面積を広げるという対処方法を余儀なくされた。「少なくとも12世紀以来、小麦畑の拡大であり、それがもたらす新しい耕作とともに、都市と田園の食糧の違いが増した。13世紀から14世紀の初めにかけて、資料ははっきりと、イタリアの都市の住

⁴⁸ Flandrin & Montanari, op.cit., p.288.

民は小麦粉で作られたパンだけを食べると示している。」⁴⁹

「穀物耕作地の拡大は牧草地、狩猟地、林を犠牲にして行われた。つまり、庶民の食材における穀物比率の増加を示し、食餌療法の多様性や肉食の割合は増えなかった。」庶民の食糧供給を安定させるには牧草地や狩猟地を削減し、家禽やジビエを食べる量を減らし、パンを確保するやり方である。「人口の増加を支えるために、牧畜は穀物耕作地に場を譲る必要があり、庶民の間では肉の割合がパンの割合に比べて小さくなる必要があった」⁵⁰ 貴族や富裕層は小麦を食べる。豆類を含めた雑穀類はポタージュやスープ、ガレットやブイヨンなどにされ、農民の食事となる。彼らにとってはパンの代用品である。パンはあくまでも小麦のことなのだ。

白パン（小麦）の日常消費は、都会の人と田舎の人を区別し、上流階級と農民を区別する。「彼ら（貴族とブルジョワ）は農民と同じパンを食べなかった。裕福な人の白パン、貧困者の黒パン、その対立はよく知られている。」⁵¹ 白パンはふすまと呼ばれる表皮の部分を除去した小麦のパンであるが、そのふすまが残っていたり、あるいは小麦以外の穀物で作られるパンは黒かった。色の問題である。

ここで強調しておきたいのは、白パンと黒パンの消費が社会階級を表すことである。精製して黒い部分を取り除かれた軽い白パンは、富裕層が食べ、ふすまが残る胃に重い黒いパンは貧困層が食べた。都会と田舎も区別される。パンはフランス人にとって社会的・文化的要因を担う重要な食材であった。

パンの食べ方の違いは、人々の健康維持にどのような影響を与えていたのだろうか。舟田は、「貴族のようにフルコースで数十品の料理を食べられれば、摂取する食品は豊富になるので、白パンでもよいかもしれない。しかし仮に中世の庶民が幸か不幸か白パンをたべていたとしたら、ビタミン、ミネラル、食物繊維が不足するのはあきらかである。黒パンは頑強な身体をつくるために、野菜不足を補う栄養源だった。貴族の白パン用の粉を、ふるい落としした残りか

⁴⁹ Ibid., p.420.

⁵⁰ Ibid., p.551.

⁵¹ Ibid., p.604.

すで、庶民は貴族のパンよりずっと栄養価の高いパンを食べて、生き延びてきたといってもよいだろう⁵²と説明している。

「確かなことは、パンが人間の糧であるものの中で第一位を占めていることである。肉などは、ソースで装い、味付けをされ、おいしいかもしれないが、しばしば食欲をなくさせ、飽きられる。パンだけは健康にも病気にも決して嫌われることはない。」⁵³また、「肉は、パンがなければ、おいしくても、健康に益することがない。パンはその善良さによって肉の悪徳を矯正し、美徳を助ける。だからこそ、＜肉はパンと一緒にだとおいしく益がある＞という諺がある。」⁵⁴

このフランドランの指摘は、食材としてパンと肉が対立しており、パンは美徳を、肉は悪徳を表象している。その理由は、肉はソースで味付けされ一時的に美味しいかもしれないが、その美味しさは見かけにすぎない。味付けされた肉はその味付けの濃淡あるいは消費者の好き嫌いを誘発して、すぐに飽きられてしまう。しかも健康によくない。しかしパンは味付けされていないので、飽きられることなく、健康を損なうことなく肉体を維持する主食として毎日食べられる。そのニュートラルな味覚は、パンとともに食べられる肉を逆に引き立ててくれる。引き立てる以上に、「悪徳」を矯正する役割をもつ。だから肉はパンとともに食べなければならない。これは肉を食べる口実でもあり、またパンを食べる口実でもある。このように「食べること」に「モラル」を関連付けることによって、フランス人、あるいはヨーロッパ人はパンを最高の食材とみなしてきたのである。

フランスにおけるパンを考察してきた。まず、フランス人はギリシア・ローマの「パンを食う人」の歴史を引き継いだ。パンは、生の自然な食材をそのまま食べる「野蛮な」人と知恵を使って粉にし、練り、火によって焼くという加工ができる人の区別をする大切な基準であった。中世には、パンはトランシヨワールと呼ばれる食べられる「皿」の役目をしてきた。トランシヨワールはも

⁵² 舟田詠子 上掲 p.232.

⁵³ Flandrin & Montanari, op.cit. p. 603.

⁵⁴ Ibid.

ともと建築材の一部を指す用語であり、室内に置かれた一本足のテーブルに似ているところからすぐに食卓ができ、そのうで切り分ける台皿という語源をもつ。つまりパンは食器も指し、しかも貧しい人への慈善の要素になっていた。フランスパンの硬い皮（外皮）は、焼きあがったとき柔らかい内側の部分を守る役目があった。一般庶民において自家製パンを作るには経済的・時間的負担も大きく年に数回しかパンを焼かず、一旦焼いたパンはすぐに硬くなり、硬くなったパンは道具を使って割って食べていたほどであった。硬いパンを食べる人には、しだいに精神的な強さが備わっていった。18世紀のパンの種類は多く、色、生地、素材、用途などの違いによって呼称があった。⁵⁵パンの栄養的価値は、20世紀にならないと話題にならない。町のパン屋に求められる誠実さは、厳しいものがあり、パンを盗んだ『レ・ミゼラブル』のジャン・バルジャンのように、その罰は、最初は牢獄で、後半は人への奉仕によってまさに一生をかけて償うものであった。この物語の主人公は、他の食材ではなく、パンを盗む必然性があったとさえいえよう。また、白パンと黒パン、パンの色の違いは、社会階級を表象するものであった。フランスでは誰でもパンを食べられる。それは社会の誰でもが知っている。農民が白パンを食べてはいけない規則はなかったが、経済的困窮により、パン窯もパンを捏ねる時間もなかったのである。農民は19世紀、20世紀になっても穀類を混ぜて粥状にして食べていた。フランス人にとって、パンはモラル（精神道徳）を支える重要な食糧である。肉を食べるには必ずパンを食べる必要がある。それは少しでも肉を食べているという「罪」を和らげるためである。悪徳を美徳に変えるためである。パンはマジックだ。奢侈・傲慢を少しでも浄化するため禁欲に寄与している。

「自国のパンに対するフランス人の自信を初めて誇らかにしたのは、ニコラ・ド・ボンヌフォン（ルイ14世）で、1651年のことである。彼は著書「田園の

⁵⁵ 現在、フランスパンを代表するバゲットは、17世紀ごろから細長いフルートの形をしたパンでフリユートと呼ばれていた。パリでパンの外皮にクープを入れた「フリユート・クルヴェ」(切り込みを入れたフリユート)が出現し、パンの表面積が増したというので大評判となる。1920年にフィガロ紙が「香ばしいバゲット」という言葉を使い始めたのが最初という。(Birlouez 2019: 87)

楽しみ les délices de la campagne」のパンのレシピの序文で、こう述べた。「すべての国の人々が合意している。パリでは世界最高のパンを食べている、と。」フランスの世論は変わっていない」⁵⁶

フランスパンの色、形状、硬さ、食べ方などの歴史を通して、フランス人とパンの密接なつながりが少し見えてきたのではないだろうか。現代生活においてフランスのパンの消費量は減少傾向にあるようだが、それは世界的な傾向でもある。健康とサステナビリティを考えると、いかなる食糧も無駄にしていはいはずはない。それでもパンはフランス人にとってなくてはならないものであろう。

⁵⁶ ウィリアム・ルーベル『パンの歴史』原書房 2013 p.103.

参考文献

- Birlouez, Eric, (2019) *Que mangeaient nos ancêtres ? De la préhistoire à la première guerre mondiale*, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes.
- L'Encyclopédie, Encyclopédie* 百科全書の共同デジタル改訂版 (2017) : enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/ 2021.2.24 アクセス .
- FAOSTAT, www.fao.org/faostat/en/#data, 2021.2.24 アクセス .
- Flandrin, J-L, & Montanari, M, sous la direction de, (1996) *Histoire de l'alimentation*, Fayard. 日本語訳は J-L, フランドラン / M. モンタナリー編 (2006) 『食の歴史』 宮原信・北代美和子監訳 1巻～3巻 藤原書店 .
- Flaubert, Gustave, « Un cœur simple » *Trois contes*, bnF Gallica, texte établi par Peter Michael Wetherill, <https://flaubert.univ-rouen.fr/oeuvres/3contes.php>, 2021.3.10 アクセス .
- Hugo, Victor, *Les Misérables*, Gallimard collection Folio Classique, numérisé par Bibliothèque électronique du Québec Collection À tous les vents Volume 648 : version 1.0, <https://beq.ebooksgratuits.com/vents/Hugo-miserables-1.pdf>, p.36. 2021.03.10 アクセス .
- Kaplan, Steven, L., (2017) « Les temps du pain dans le Paris du XVIIIe siècle » d'après la traduction de Jeannine Routier-Pucci, p.235-271, in *Le temps de manger*, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, <https://books.openedition.org/editionsmsh/8152#:text=En%20règle%20générale%2C%20on%20comptait%20un%20proverbe%20de%20boulangier>. 2021.3.10 アクセス .
- Kaplan, Steven L., (2020) « Il faut sauver la culture du pain », *La Vie*, publié le 22. 01. 2020. <https://www.lavie.fr/ma-vie/sante-bien-etre/steven-l-kaplan-il-faut-sauver-la-culture-du-pain-3158.php>, 2021.3.10 アクセス .
- Maupassant, Guy de, « le vieux » in *Contes du jour et de la nuit*, C. Marpon et E. Flammarion, 1885, p.120. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1031357/f7.item>, 2021.3.10 アクセス .
- Rambourg, Patrick, (2010) *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Éditions Perrin.
- 舟田詠子 (1998) 『パンの文化史』 朝日新聞社 .
- ホメロス 『オデュッセイア』 上巻 松平千秋訳 岩波文庫 2010年 第21刷 .
- ルーベル, ウィリアム (2013) 『パンの歴史』 原書房 .
- スパイヴィー, ナイジェル&スクワイア, マイケル (2007) 『ギリシア・ローマ文化誌百科』 原書房 上巻 .
- 須田文明 (2018) 『第5章 フランスにおける小麦＝パンのフードシステム』 農林水産政策研究所 [主要国農業戦略横断・総合] プロ研資料 第6号 .
- タナヒル, レイ (2008) 『美食のギャラリー』 八坂書房 .
- 谷澤容子, 中谷圭子, 畑江敬子 (2002) 「フランス人の日常食についての実態調査—ストラスブルの主婦の場合—」 日本調理科学会誌 vol.35 no.4.
- 吉田敦彦 (2009) 『オデュッセウスの冒険』 青土社 .