

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

——一皿のコミュニケーションを巡って——

関 沢 英 彦

目 次

はじめに

1. 身体維持・五感充足・関係強化・饗応儀礼の機能
2. 「命の食」と映画——例えば、スープという原点
3. 「快の食」と映画——五感が喜ぶことから始まる
4. 「共の食」と映画——食を共にして他者と繋がる
5. 「宴の食」と映画——非日常性が人々を甦らせる
6. 「料理」と「食事」の基礎——食材を描いた映画
7. なぜ、映画は「料理」と「食事」を描くのだろう
8. 「見えているもの」が表している「見えないもの」

はじめに

アンドレ・リュミエール (André Lumière) は、1918年のインフルエンザの大流行 (スペインかぜ) によって、24歳で死亡した。彼女は、その23年前、叔父が制作した映画で、「主演女優」を演じた。ルイ・リュミエール (Louis Lumière) による「赤ちゃんの食事」の赤ん坊役である。父親のオーギュスト (August) と母親のマルグリット (Marguerite) に挟まれて屋外で食事をする40秒に満たない短編である (The Lumière Brothers' -First films, 2013 他のリュミエール作品の出典も同様)。

母親は、コーヒーを飲んでいる。父親は、娘にヨーグルトのようなものを与えて、ビスケットを持たせる。アンドレは、それを食べようとするが、カメラの横に立っている誰かに気づき、手を伸ばす。恐らく、撮影しているルイの横に立っていた妻ローズ (Rose) に渡そうとしたのだろう (Herbert, 2013)。つまり、叔母さんに「あげる」という仕草をしているのである。リヨンの春、自宅の庭で朝食をとる三人家族の後では、木々が揺れている。風はかなり強く、アンドレの着ている白い服の襟が、時々、彼女の顔を被ってしまう。

この映画は、リヨンの映写会で上映された後、12月28日、パリで広く公開される。2日後の新聞に出た「映画批評」(世界最初の) では、すでに風のそよぐ様子について指摘され

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

ているという（長谷，2010：64）。映画の魅力には、「画面の中に置かれたすべてのもの（ミゼンセーン *mise-en-scène*）」が含まれるという事実が、すでにここに示されている。

リュミエール兄弟による初期の映画では、「リュミエール工場の出口」（1895）が有名である。扉が開くと、帰路を急ぐ労働者が工場の敷地から出てくる。犬、自転車の人、馬車なども含まれる。扉は、3回開けられ、それぞれ100人余りの人々が登場する。服装は、黒っぽい冬服から白いものになっていく。労働者と共に一頭立ての馬車が出てくる1回目、二頭立ての馬車が出てくる2回目、労働者だけの3回目のシーンがつながれている。

「ラ・シオタ駅への列車の到着」（1895）では、10輛以上の客車を引いて、蒸気機関車が駅に到着する。構図は、右奥から左手前へと走ってくる。出迎えの人がホームに溢れる。コンパートメントから、客が降りてくる。初めて映画を見た人々は、汽車が迫ってくる様子に恐怖を示したといわれる。

以上のリュミエール兄弟による3作品において、赤ちゃんの食事シーンは、工場から出てくる労働者の群れや、汽車の到着のような動きの迫力はない。だが、それを見た人々を引きつけ、現在でも、「最初の家族映画」として有名である。「赤ちゃんの食事」が示すように、映画における食事シーンは、後々まで印象に残る。群衆や機械のように大きな動きはなくても、観客の興味をそそる。それは、なぜだろうか。本稿の主題は、そこにある。

1. 身体維持・五感充足・関係強化・饗応儀礼の機能

新井素子の小説『グリーン・レクイエム』では、主人公・三沢明日香の髪が緑色をしている（新井，1983）。光合成によって、炭水化物を合成することができる異星人なのである。一方、私たち地球の動物は、植物や他の動物の生命を奪うことでしか生きることができない。

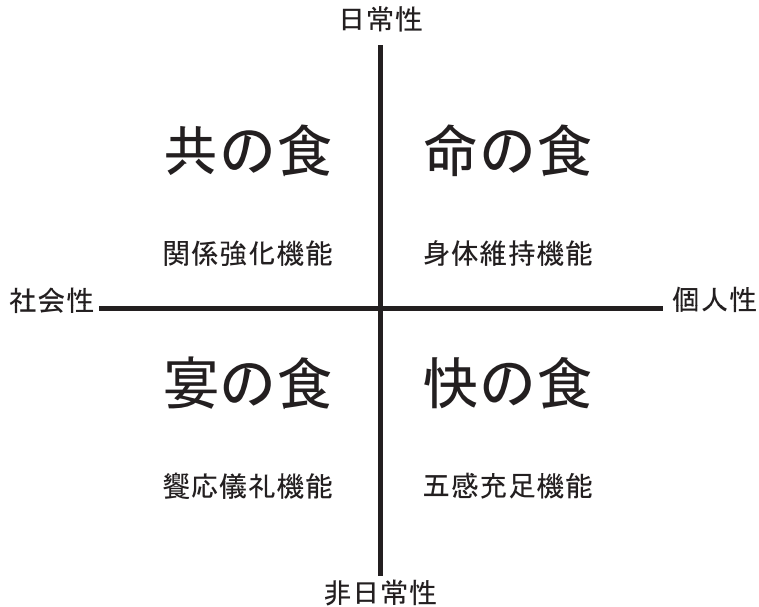
映画『バベットの晩餐会 *Babettes gæstebud*』（ガブリエル・アクセル *Gabriel Axel Mørch* 監督 1987）に描かれるように、「台所は死んだ生き物ばかり」だといえる。「要するに、食べものは、叩いたり、刻んだり、炙ったりした生きものの死骸の塊」（藤原，2013：6）であり、「他の動物を殺すことでしか、その殺すことの嫌悪感と向き合うことでしか、本当に美味しい食にはありつけない」（藤原，2013：6）のである。

そして、食べものは、自動車のガソリンのような存在ではない。というのも、「わたしたちの細胞の中味は驚くべき速さで常に分解されている……そして壊したはしからまた新たに作り直し続ける。この果てしない営みが『生きている』ということであり、分解と合成の流れをとどめないために私たちは食べ続けなければならない」（福岡，2008：23）のである。

だからこそ、「この流れを維持するため、わたしたちは他の生命を殺め、それを食らい、ひととき我がものとし、また次の生命に流れを手渡す」（福岡，2008：23）ことになる。

ここに食の原点があるのだろう。私たちは、この惑星に存在する植物や動物を食べること

図表 1. 食の4種型



で生きている。ジンメル (Georg Simmel) の指摘するように、「食べそして飲まなければならないということ」は、「人間に共通なもの」である (Simmel, 1910=2004 : 156)。「共通な行為」だからこそ、「食事という社会学的な形象が成立する」(Simmel, 1910=2004 : 156)ともいえる。孤食という言葉がわざわざ作られて、問題として認識されたように、私たちは、できる限り、誰かと共に食べることで、そのつながりを維持してきた。

だが、これほど共通なことなのに、「個人の食べるものは、いかなる状況においても他者が食べることはできない」(Simmel, 1910=2004 : 156)という個人性も有している。いいかえれば、個人性と社会性という両極が、テーブルに並べられた皿の上で出会うのである。

一方、「できる限り、手早く作る日常の食事と、情熱を持って長い時間をかける楽しみのための料理作り」(Kaufmann, 2005=2010 : 160)という分類が示すように、日常性と非日常性の振り子のもとに、料理と食事が存在することも、私たちは日々の生活において知っている。

このように本稿の主題である料理と食事に関しては、個人性と社会性という対立項が存在する。同時に、日常性と非日常性という対立項も成り立つ。本稿では、この2軸を組み合わせることで、食の4つの象限を設定し、映画に描かれた料理と食事を見ていくことにする(図表1参照)。

個人性と社会性という軸は、対物的と対人的という軸でもある。私たちは、生命を保つために何かを食べる。その際、食べ物そのものに関心が集まるので、対物的な行為といえる。

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

一方、家族や仲間と食事をするとき、通常は会話をしながら、相手に対して注意を払う対人的な行為と理解できる。

料理をするときは、ひとまず、対物的な視点に立って、目の前の食材から何を作るのが最も適切かを考える。誰かに食べさせるために料理をする場合は、その人の好きなものを選ぶといった対人的な配慮が生まれる。対物的な個人性と対人的な社会性は、それぞれを完全に排斥し合うものではないが、食のシーンにおいて、いずれの度合いが高いかは見極めることができるだろう。

料理と食事を考えるとき、日常性と非日常性という軸も重要である。「どのような社会でも、多かれ少なかれ、『日常性』と『非日常性』を区別する方法を持っている」(波平, 1989: 164)といわれる。「日常普段とは異なる心持ちで行う行為、そしてそれらに用いられる道具が普段での物とは異なるような生活律」(波平, 1989: 164)があるとき、それは非日常性、いかえれば、ハレの状況といえることができる。

非日常性が支配するハレの食事の特徴は、「日常の食事の量をはるかに越える大量の食料の供与」「食品の種類(食事の材料、料理の品数も調理方法の多様さなど)が日常より多いこと」「指定された調理方法で料理するようきめられていること」「食事が出される順序、盛り付け、食事のセッティングが決められていること」(波平, 1989: 165)の4点である。

個人性と社会性、そして、日常性と非日常性という2軸によって、私たちは食の領域を4つに分類することができる。まず、個人性と日常性によって形成されるのが、「命の食」という領域である。日常生活において、自らの生命を長らえていくための「身体維持機能」としての食ということになる。

法律家、政治家にして美食家として知られたブリア＝サヴァラン(Jean Anthelme Brillat-Savarin)は、『美味礼賛』(直訳だと『味覚の生理学』)において、「身体維持機能」としての食について、次のように書いている。

「特殊な才能が人間に食をとる必要を告げると、かれは捜す。『これはおれの欲求を満たしてくれそうだ』と思われるものをつかまえる。かれは食べる。精力をつける。そうやって、生きている間じゅう、自分に与えられた生活を続ける」(Brilla-Savarin, 1825=1967: 62)

「これはおれの欲求を満たしてくれそうだ」という言葉が重要である。私たちは、「食べられそうなもの」の中から、「食べたいもの」を探し出す。食べられるということは、そのまま食べ物としての資格を得るわけではない。

1998年2月4日イギリスの公共テレビ局・チャンネル4は、「TVディナー」の番組で、ロージー・クリア夫妻の娘の誕生を祝うパーティーということで、娘の誕生時の胎盤をパテにして、フォッカチャの上に載せて供した。ロージーの夫は、娘の胎盤パテを17回、お代

わりしたが、親戚など他の出席者たちは食べるのを嫌悪したという。視聴者からの抗議を受けた独立行政TV管理委員会 (Independent Television Commission) は、胎盤を食べること自体は、「違法」ではなく、確かに栄養に富んでおり、多くの国では母親に食べるように薦めているが、視聴者に不快感を与えたと注意処分にした (BBC NEWS, 1998)。「適切な食事は、栄養と関わる」のだが、同時に「社会的関係の象徴的文化的な意味」(Ashley et al., 2004: 125)とも関係するのである。

文化人類学者の西江雅之は、「『食べ物』は、人間が『食べられるもの』のほんの一部であり、しかも、それは『文化』なのだということを再確認すること」が「他の文化の中に生きる人びとに対する偏見」をなくすためにも重要だと述べている (西江, 2004: 252)。このように「身体維持機能」のために食べるという生物としての基本的な領域にも、文化が関わってくる。ちなみに西江は、人が食事をするまでの過程を、「食べ物」を「選択」し、「入手」し、「保存」し、「変換 (料理)」し、その社会にあった「食べ方」をするとまとめている (西江, 2004: 28-32)。

ところで、何かを口にすることは、ひとまず、「身体維持機能」を果たすためである。だが、多くの場合は、「五感充足機能」でもあるだろう。手に入る限りで、少しでも、「おいしいもの」を「おいしく」食べたいと思うはずである。4つの象限において、非日常性と個人性の領域は、「快の食」ということになる。日頃は、慌ただしく、かき込むように食べている食事でも、じっくり味わうと美味に驚くということはある。非日常性とは、外的な環境だけでなく、食する人の気持ちのありようにも関わってくる。「命の食」は、「快の食」にもなりうるといえる。

与謝蕪村に、「しづしづと五徳居えけり薬喰」という句がある。冬の日、滋養をつける («命の食») と称して獣肉を煮るためのコンロを据える様子は、これから味わうもの («快の食») に対する期待感が感じられる。恐らくこうした「薬喰」という名の「快の食」には、「お相伴」に預かる人もいるわけで、蕪村は、「薬喰隣の亭主箸持参」という句も残した。

城戸久枝は、戦時中、旧満州の陸軍病院で働いていた女性のことを書いている。看護婦・助産婦であった彼女は、春になった兵舎の前にタンポポが咲いているのを見つける。その新芽をザルいっぱいを集めると、「熱湯にさっと入れ、水に浸し、苦みをちょっと抜いて絞ると、タンポポは両手で持てるくらいの量になった。小さく刻んで、ちょっと醤油を足し、自分の担当の患者たちに、一箸ずつ食べさせた」のである。「二度と家族で食卓を囲むことはできない」瀕死の患者たちは、「『ああ、おいしいな。これでご飯がいっぱい食べられそうだ』」(城戸久枝, 2013) とつぶやいたという。ぎりぎりの局面における「命の食」は、いうまでもなく、最高の「快の食」でもあるのだろう。

さて、日常性と社会性という特性によって分類されるのが、「共の食」である。料理を誰かのために作る、あるいは、誰かと食卓を共にすることは、「関係強化機能」を持つといえ

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

る。「一緒に食事をすることは、社会的関係の中心に位置する」のであり、「食事の場において、食べ物、その味わい、価値、そして私たち自身を分かち合うことで、家族や友人関係が作られる」(Counihan, 1999:6) ののである。逆にいえば、「食べ物を分かち合うのを拒むことは、憎悪と敵意のしるしである」(Counihan, 1999:13) とされる。

そして、「一緒に食べることは、絆、信頼、友情、そして文化によっては、性的な親密さを示すもの」(Counihan, 1999:13) である以上、料理や食事のシーンは、家族だけでなく、友人関係、恋愛を主題とする映画にとっても大いに活用しうる。

最後に、非日常性と社会性の軸が生み出す領域は、「宴の食」ということができる。宴という文字は、元々、女性の頭に玉(日の形)を載せて、魂降り(魂の活性化または魂鎮め)の儀礼を行うことから来ている。うかんむりは、祖先を祀る廟の屋根を示す(白川, 2007:58)。そこから、饗宴の意味が生まれたという。そして、「うたげ」は、「打ち上げ」の音が縮まったものであり、酒宴において、手を叩いて酒盛りをすることを意味する(大野晋他, 1974:161)。

「祭りや神事や公的共同行為や葬式・年忌供養のような、日常普段とは異なる心持ち」(波平, 1989:164) で食されるのが、「宴の食」であり、「饗応儀礼機能」を担っている。いいかえれば、共食は、「人と人との共食であるばかりでなく、人と超自然的な存在である霊や神との共食でもある」(木佐木, 2008:268) といえる。

このように、「宴の食」とは、「関係強化機能」を持つ「共の食」が非日常性を有した場合と考えられる。また、「五感充足機能」を追い求める「快の食」が、社会性を帯びて「饗応儀礼機能」を果たす場合ということもできる。ジンメル(Georg Simmel)は、「人が食事に満腹という目的以外になお美的な満足をも求めるばあい、そこで必要とされる費用は、個人よりも多数者の共同体のほうがより早く支払うことができるばかりではなく、さらに美的な満足がまた内的に個人よりは共同体をその正当な担い手としてもつからである」(Simmel, 1910=2004:159) と説明している。いいかえれば、「……食事の社会化が食事を美的な様式化へと高め、この様式化がいまやふたたび社会化に反作用する」(Simmel, 1910=2004:159) のである。

2. 「命の食」と映画——例えば、スープという原点

動物と人間を分かちものとして、人間は自ら、火を使って素材を「変換(料理)」することにある。いうまでもなく、「火を使ったもっとも単純な料理は、直火で焼くこと」(江原, 2009:2) だといえる。

レヴィ＝ストロース(Claude Lévi-Strauss)は、自然と文化の対立項の下で、料理と食事について述べている。その視点からすれば、直火は、「火と媒介のない結合」をしているの

に対して、食べ物を煮ることは、煮るための水と鍋という「二重の媒介」を受けており、煮ることで、料理は文化に属するようになったといえる (Lévi-Strauss, 1966 = 1968 : 46)。

『スープ・オペラ』(瀧本智行監督 2010) は、題名の通り、スープが重要な役割を果たしている。ちなみにスープは、煮るという料理における原初的なものであろう。両親のいないルイ(坂井真紀)は、叔母のトバちゃん(加賀まりこ)に育てられた。トバちゃんは、ルイが子どもの頃から、肉屋でもらった鶏ガラと残った野菜で澄んだコンソメスープを作ってきたのである。「このスープさえあれば、生きていけるの。元気になれるの」とトバちゃんは、ルイに言い続けてきた。ルイが成人して働きだし、家計にゆとりが生まれるまで、スープは、まさに「身体維持機能」のための「命の食」という位置を占めていたといえる。

映画の冒頭、ルイは、台所で、玉葱、人参を切っている。その後、トバちゃんが洋裁に使う仕事部屋のカットが入る。カメラは、台所に戻り、煮込んだスープを漉すシーンを写す。やがて食事のシーンに変わり、スープがクローズアップされる。真横から撮影したスープ皿の画面はUFOのように見える。カメラは、上方に回り込み、円形の皿が画面一杯に写る。澄んだコンソメの表面にタイトルが湯気のように浮かび上がってくる。

スープの画面は、映画の最後にも現れる。トバちゃんが年下のボーイフレンドと出て行ってしまった後、一人住まいとなったルイのもとに、失踪したルイの父親かも知れない初老の男性トニーさん(藤竜也)と、若い男性(西島隆弘)が転がり込む。暫しの共同生活の後、また、一人きりになる。残業で遅く疲れて帰宅したルイは、夢を見る。近所の廃園となった遊園地に知人友人が集まって、ダンスをしている。そして、壊れているはずのメリーゴーランドが回り出すのである。

だが、突然、画面は暗転し、夢の中、遊園地に立つトバちゃんに「スープ、火がつけばなしよ」と注意される。ルイは、目を覚まし、涙をぬぐう。そして、ガスを消して、ひとり、スープを飲む。「このスープさえあれば、生きていけるの。元気になれるの」という言葉を思い出したのか、にっこりと微笑んで映画は終わる。その間に、真上から撮影したスープのクローズアップが入る。

映画『スープ・オペラ』の原作は、阿川佐和子による同名の小説である。小説の冒頭は、「骨と骨のすき間から、大きな泡がときおりポコンと浮かび上がってくる。その隣に、まるで自分のような小粒の泡がポコポコ、二つ三つとたて続けに浮かんで消えていく」(阿川, 2005 : 7) というスープ作りの様子から始まる。映画に出てくる澄みきったコンソメのシーンとは、かなり印象が異なる。以下、スープが作られていく描写が続く。

「しだいに親分泡と子分泡のはじける頻度が高くなる。それにつれ、骨のまわりについているピンク色の肉が少しずつ変色し、白茶色になってきた。張りのあった肉肌は、熱き液体の威力に屈し、これも天命と甘受して、朽ちた野獣の屍と化すか」(阿川, 2005 : 8)

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

『スープ・オペラ』という書名は、スープ・オペラを踏まえている。1920年代のアメリカで、石鹼会社が提供したラジオドラマから生まれた言葉である。一般的に、スープ・オペラは、感情的に込み入ったメロドラマと考えられている。小説『スープ・オペラ』におけるスープの描写は、そうしたドロドロとした人間関係とは遠い。そして、映画『スープ・オペラ』の瀧本智行監督は、小説よりも、もっと澄み切ったコンソメスープのように登場人物の心情を描く。不安や戸惑いといった「にごった部分」は、あまり、外に出さないように描写されている。

この映画で、スープのクローズアップは重要なカットである。監督の意図は、十分に伝わってくる。それにしても、食べ物の映像は、なぜ、印象が深く刻まれるのだろうか。

パース (Charles Sanders Peirce) は、写真について、「表意している対象にある点でまったくよく似ている」が、それを類似記号 (icon) ではなく、指標記号 (index) に分類している。「この類似性というのは、写真が一点一点物理的に自然と対応するよう強いられているという状況のもとで作られたという事実」(Peirce, 1932=1986:25) に起因するからである。

このようにパースは、「事物が感光剤に跡を残すこと」をもって、「物理的な因果関係で結ばれる指標記号 (index)」(石田, 2013:108) と見なした。ということは、「被写体の光学的な痕跡としての写真映像」が、「実写映画の本質」(石田, 2013:112) であることを示している。

映画『スープ・オペラ』におけるスープのクローズアップは、あたかもそこにスープが実在するかのように「被写体の光学的な痕跡」を感じる。「実写フィクション映画において写真映像は二つの相、つまり痕跡と記号の相を備えている」(石田, 2013:112) のだが、とくに撮影対象が登場人物などと切り離されて、単独の画面として登場すると、そこでは虚構性が薄らいで、「痕跡」を強く印象づける。切り取られた青空、赤いバラの接写などと同じように、食べ物のクローズアップは、現実の食材や皿を感じさせる。シズル感という言葉は、そうした「痕跡」のことをいうのだろう。

アニメーション映画『レミーの美味しいレストラン (*Ratatouille*)』(ブラッド・バード Brad Bird 監督 2007) は、ネズミのレミーが人間社会のシェフとなり、成功する物語である。原題 *Ratatouille* に rat が入っていることで、英語的にはネズミを暗示しているわけだが、物語の展開にもラタトゥイユが重要な役割を果たす。ラタトゥイユは、英語の場合、実沢山の「thick soup」というジャンルに含めることができる南フランスの家庭料理である。「自慢の一品を出せ」というレストラン評論家イーゴに対して、レミーは、家庭料理のラタトゥイユを出す。

イーゴは、運ばれてきたラタトゥイユを一口食べると、画面は、いっきょに少年時代のイーゴに戻る。夕方、イーゴが遊び疲れて帰宅する。ドアの外に、乗ってきた自転車が転がっ

ている。テーブルには、母親手作りのラタトゥイユの皿が待っている。その一瞬をイーゴは思い出すのである。レストランのイーゴは、ラタトゥイユの味わいに驚き、メモを取るために持っていた万年筆を取り落とす。画面では、巨大な万年筆がスローモーションで落ちてくる姿が、床からの視線でとらえられる。翌日、新聞には、イーゴがレストランを絶賛する記事が載る。「快の食」の極限を追い求めるはずのレストラン評論家が、「命の食」としての母の味・ラタトゥイユに感動したのである。

『カンフーシェフ (攻夫厨神)』(イップ・ウィンキン Yip Wing Kin 監督 2008) では、映画の最後に料理コンテストのシーンになる。料理と武術の達人ホアン・ピンイー (サモ・ハン・キンポー 洪金宝) の弟子ケン・ロン (ヴァネス・ウー 吳建豪) は、課題料理のスープに対して、「開水白菜 (白菜のすましスープ)」で挑戦する。決勝に勝ち残った相手チームは、凝った素材を使った宮廷料理のスープで対抗する。ケンは、「白菜は、俺の村では家族のように身近な存在だった」という師匠ホアン・ピンイーの言葉を思い出し、ありふれた食材の白菜スープにしたのである。丁寧に鳥の出しを取り、アクを取り除いていく過程が描かれる。審査員たちは、ケンの澄み切ったスープに「命の食」の根源を見いだして、勝者とする。敗者は、審査委員長が飲み干した皿を指ですくい、わずかに残ったスープを味わって、負けを認めて退場する。

『カンフーシェフ』では、2つの卵が割られ、ボールで混ぜられて、中華鍋でふんわりと火を通すカットなども登場し、食欲をそそられる。料理と食事を描いた映画は、物語の展開だけでなく、こうしたシズル感が観客を画面に引き込む。そこには、現実のおいしそうな「痕跡」が見られるからである。

3. 「快の食」と映画——五感が喜ぶことから始まる

『たんぽぽ』(伊丹十三監督 1985) は、「身体維持」「五感充足」「関係強化」「饗応儀礼」という料理と食事の4機能すべてについて触れた映画である。夫の亡くなった後、ひとりでラーメン屋を切り盛りする女性を5人の男たちがもり立てていく物語が中心に据えられている。

だが、その他に、ギャングと愛人の密会、フランス料理店で接待をするサラリーマンの生態、ホテルのテーブルマナー教室の混乱、食通のホームレスの宴会、歯痛の男性の歯科治療、万引きをする高齢女性を追いかけるスーパーの店長、北京ダックを食べるスリ、瀕死でありながらチャーハンを作る母親と家族など、いくつもの小さな物語が挿入される。「114分の中に、探偵映画、西部劇、ギャング映画、恋愛物語、そして、ソフトコアのロマンポルノ」(Iles, 2013: 290) まで、多様なジャンルが巧みに取り込まれた「ポストモダ的な映画制作の好例」(Iles, 2013: 283) と評されている。

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

『タンポポ』においては、「命の食」「快の食」「共の食」「宴の食」のすべての局面が描かれる。だが、根底に流れるのは、食べることがもたらす「五感充足機能」への執着だといえよう。「快の食」があってこそ「命の食」であり、それを踏まえるからこそ、「共の食」「宴の食」が成立するという主張である。

ミルク運搬のトラック運転手ゴロー（山崎努）とガン（渡辺謙）が、あるラーメン店に入る。客に絡まれている店主タンポポ（宮本信子）を救おうとしてケンカになる。殴られて倒れた二人は、介抱されて店に泊まる。翌朝の朝食の場面から、「快の食」の映像が私たちの五感に訴えかけてくる。朝の光が差し込む中、炊きたてのご飯の粒立ちが観客に迫る。とくに納豆をかき回すクローズアップは、糸を引く納豆に、その粘りが感じられるほどである。

小川神介監督の下で、長くドキュメンタリー映画を撮ってきた田村正毅のカメラは、「場所や土地から匂い立つ気配を捉える」（武蔵野美術大学、2013）と評されるが、ここでは、ご飯、納豆、焼き魚、ぬか漬け、味噌汁から構成される日本の朝食が、いかに（そこで育った人々にとっては）「快の食」であり、だからこそ、「命の食」として滋養と化すかということを教えてくれる。

『タンポポ』は、流れ者たちによって、ある街の窮状が救われるという西部劇のパターンに則っている。『タンポポ』の場合は、あれだけの朝食を作れる店主のタンポポが、まずいラーメンしか作れない状況を、ゴローたちが解決するということになる。当然、ラーメンの映像は重要な役割を果たす。ラーメンに浮かぶ焼き豚を、箸でそっと押さえるクローズアップや、5人の助っ人たちがラーメンの汁を一息で飲み干すカット（碗で顔が隠れ、右手に持った10本の箸が5人の顔の横に飛び出している）などが印象的である。

「快の食」は、ギャングと愛人が登場する脇筋において、直截に表現される。「食欲と性欲は似かよっており、両者は象徴的な連想が重なり合う」（Counihan, 1999 : 9）といわれるが、ホテルのルームサービスを取った2人は、絡み合いながら、蜂蜜を味わい、身体にレモン汁や香辛料を振りかけて舐める。

あるいは、別のカットで、卵の黄身だけを口移して往復させる。何回目かに彼女が割ってしまい、その黄身がドレスに垂れる。海岸の場面では、海女から牡蠣をもらって食べるが、ギャングは唇を切る。海女がその血を舐めとる。他の海女たちが、遠巻きにその光景を見つめている。

映画の最後の方では、雨の中、ギャングがピストルで撃たれる。白いスーツは血まみれになり、彼は、公園の豚の置物（赤く塗られている）の脇に倒れる。愛人が駆け寄る。「冬の時期、猪は、山芋しか食べるものがない。その猪を撃って、腸をすぐに取り出して焼くんだって。山芋の腸詰め、輪切りにして食うんだって。うまそうだろ」とギャングは、荒い息づかいで語る。愛人は、「そうね、わさび醤油なんてあうわね」と応じる。「おまえと食べたかった」と答えて、「シー、静かに、最後の映画が始まる」といって、ギャングは絶命する。

食物連鎖の頂点にいる人間が、全身を血に染めながら、血の色で塗られた豚の置物のそばに倒れて、猪の腸詰めの話をする。映画の中でも、印象的なシーンである。

『タンポポ』の114分間には、歯痛の男が、歯医者に行って治療する小さな物語も挿入される。治療した後、彼が食べるのはソフトクリームである。一人の子供が寄ってくる。「自然食で育てているので食べ物をあげないで」と書かれた札を胸に付けている。男は、わざとその子に、ソフトクリームを舐めさせる。食べることを「命の食」としてとらえ、健康を重んじた育児を行おうと考えている親を揶揄するかのよう、歯痛が治った男は、その子どもを「快の食」へと誘惑するのである。

あるいは、スーパーの店内を、ひそかに、桃やチーズを指先で押して回る高齢女性を描いたシーンは、食事における触覚の楽しみということを思い起こさせる。観客には、桃の柔らかさや、カマンベールチーズの感触が伝わってくる。私たちは、押したときの触感をありありと感じると同時に、その味を思い浮かべることになる。

『ショコラ (Chocolat)』(ラッセ・ハルstrom Lars Sven Hallström 監督 2000) は、フランスの山深い村にチョコレートの店を開いた女性ヴィアンヌ (Juliette Binoche) の物語である。嗜好品のチョコレートという「快の食」を追求することは、質素に「命の食」で甘んじている村人からすると、危険を感じさせるのであろう。一部の村民から反発を受け、対立をすることになる。だが、ヴィアンヌは、禁欲的な村人を変えていき、最終的に村の祭りは、まさに祝祭として盛り上がりを見せる。

現在、カナダのマニトバ大学で平和と紛争プログラムの准教授を務めるシュルツ (Jennifer L. Schultz) は、『ショコラ』を対立の調停過程を描いた事例として分析している。結果的に「調停役」として機能したヴィアンヌが、村の雰囲気を変化させたのは、論理ではなく「感情と快楽」(Schultz, 2006: 265) を大切に、行動したからだ結論づけている。

茶色をした粘りのあるチョコレートを、ゆっくりと攪拌するクローズアップは、村人の感情を揺り動かすことになるヴィアンヌを象徴している。出来上がったチョコレートの一粒一粒は、小さな快楽の爆弾である。物語の最終局面で、村長が、村を墮落させるヴィアンヌの店を破壊しようと深夜に侵入する。だが、誘惑に負けてチョコレートを食べ続け、そのまま寝てしまう。翌朝、村長は、口のまわりにチョコレートを付けたまま、ヴィアンヌに起こされる。日頃、質素な「命の食」で十分と考える村長は、かえって「快の食」への免疫を持っていなかったのだろう。

『洋菓子店コアンドル』(深川栄洋監督 2010) は、鹿児島から上京してケーキ店で働く白場なつめ (蒼井優) が主人公である。不幸な出来事をきっかけに、ケーキ作りから遠ざかっている伝説のパティシエ・十村遼太郎 (江口洋介) がいる。その彼にまたケーキを作らせることに成功するという物語である。

映画の冒頭、実家がケーキ店で、素人ではないのだから雇ってくれという白場なつめが、

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

「では作ってご覧」といわれてチョコレートケーキを作る。だが、出来上がった菓子を味わって、「クリスマスに街頭で売られるようなケーキをうちでは店に出せない」と断られる。納得しない彼女に、その店のケーキが出される。ふくれ面をしていた彼女は、一口食べて、目が覚める。自分が作ったケーキが、「本物」と比べると、いかにひどい代物かを思い知るのである。「五感充足機能」としての「快の食」の奥深さを認識し、プロとして本格的なスタートを切る場面である。この後、数十のケーキが登場する。様々な色彩とクリーム、チョコレート、スポンジなどの触感の違いを目で楽しむことになる。観客は、現物がそこにあるかのように、舌触りの「痕跡」を味わうのである。

4. 「共の食」と映画——食を共にして他者と繋がる

「口に出して語ることが難しいとき、台所で慌ただしく動く手は、メッセージを伝えることができる」（Kaufmann, 2005 : 222）といわれる。そこに見られる行為者のシンボリックな相互作用を考えるならば、「……個人が自分自身に対して話しかけ、そしてそれに応答するという、コミュニケーションの一形式」（Blumer, 1969=1991 : 17）のなかで、料理を「作る人」は、その食事に込める「意味」を考えている。

そして、「食べる人」は、「……自分が出会ったものごとに対処するなかで、その個人が用いる解釈の過程」（Blumer, 1969=1991 : 2）に従って、その食事の「意味」を読み取る。いいかえれば、「食事を作ることは、間接的なコミュニケーションである」（Kaufmann, 2005 : 222）といえる。もちろん、それはあくまでも、「間接的」なものである。それだけで、「直接的なコミュニケーション」のすべてを代替することはできない。

『マーサの幸せレシピ (*Bella Martha*)』サンドラ・ネットルベック Sandra Nettelbeck 監督 2001) では、シェフのマーサ (Martina Gedeck) が、皿の上だけの「間接的なコミュニケーション」に徹しようとして、「直接的なコミュニケーション」を回避している。

映画の出だしは、シェフが精神分析を受けているシーンから始まる。彼女は、ひたすらレシピのことだけを語り続ける。精神分析医は、「別の話をしよう」という。そして、「なぜ、ここに来ているのか」と聞く。シェフは、自分の問題を理解していない。「オーナーにいわれたから来ている」と答える。

精神分析医のもとで、彼女は、上から下まで黒い服を着ている。それが次の画面では、真っ白なコック服のエプロンを締めているカットになる。いずれにしても、黒と白という禁欲的な色彩である。顔は写っていない。その後、ガスの炎、セロリを切るカット、香草のクローズアップが続く。ここで表現されているのは、あくまでも、モノである。シェフの対物的な愛を象徴している。

レストランが開店する。客からのクレームに対応することは、拒んで、逆に客を叱ってし

まう。店主が仲裁に入る。対人的な関心と配慮が、極度に低いのである。家に帰った彼女は、自分のためにサーモンのバジリコソース焼きを丁寧に作る。テーブルに皿が置かれ、彼女がひとりで食べるシーンは、黒い服の背中を写すことで表現される。

こうした彼女の生活は、交通事故で急死した姉の娘を引き取ることで一変する。姪は、彼女が作った料理を食べようとはしない。ふさぎこむ姪の面倒を見るために休んで、レストランに戻るとイタリア人シェフのマリオ (Sergio Castellitto) が新しく雇われている。店主は、産休を取る女性スタッフの代わりにマリオを呼んだのであって、あなたを袖にしたわけではないというが、マーサは怒り、彼を拒んでしまう。厨房には、マリオが持ってきたオペラ曲が流れ、スタッフたちも楽しそうに働いている。

そうしたなか、マリオが、賄い料理のパスタを作るが、マーサは食べない。「共食」を拒否するのである。こうしてマリオと対立し、厨房で孤立するようになる。マーサは疲れ果て、時々、冷凍庫にこもるようになる。

だが、彼女のかたくなさも、レストランに連れてきた姪が、マリオの作ったパスタをおいしそうに食べる姿を見て、やわらぐ。マリオは、マーサの姪に対して、バジリコ、ローズマリーなどの香りを嗅がせながら、五感を開いていくのである。

姪がなついたことで、マリオは、マーサの家に料理を作りに来る。床に座って、取り皿なしで、食べる。ピクニックのような食事である。この頃から、彼女の洋服の色が変わってくる。黒ではなく、明るい色合いのものを着るようになる。マリオが訪ねてきた夜、彼女は、目隠しをして、嗅覚と味覚だけで、ソースに含まれているものを当てるゲームをする。受け身の状態で、相手の差し出すスプーンを嗅ぎ、味わう。誰かと共に食事をする楽しさを全身で理解するようになる。

「快の食」を磨き上げ、皿の上の作品だけで完結する世界を築こうとしていたマーサも、「共の食」に身を委ねる快さを分かるようになる。誰かとの一緒に食べることは、「関係強化機能」を持っている。映画の最後は、マーサとマリオが結婚して、姪と三人で、小さなレストランを始めるシーンで終わる。

『めがね』(荻上直子監督 2007)では、島の民宿にやってきた作家らしきタエコ(小林聡美)が、「共の食」を拒否する。宿に着くと主人(光石研)がお弁当を作っている。「今日は大切な方が見えたから、夕食はみんなで、外で食べます」と主人が言うと、タエコは、「いえ、私は結構です」と断る。その結果、一人、庭の椅子に座って、民宿の犬に見守られながら、バナナで夕食というハメに陥る。

朝の体操に参加しないかという誘いにも、「私は結構です」と答える。海辺に行くと、サクラ(もたいまさこ)と呼ばれる常連客がシーズン中だけ、氷屋を出している。「氷、あります!」の声に「いえ、結構です」とタエコは応じる。声を掛けられることに煩わしさを感じるタエコは、宿を変えるが、結局、戻ってくる。

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

宿の主人に、「たそがれるのにコツとか、あるんでしょうか？」と質問をするあたりから、タエコは変わっていく。肩の力を抜いて、時間の経過をやり過ごす「たそがれる」行為ができるようになる。「サクラさんのかき氷、食べてみるといいですよ」といわれて、タエコを追いかけてきた編集者と氷を食べるようになる。

『めがね』は、フードスタイリストの飯島奈美が、料理と食事を担当している。とくに朝食のシーンが印象的である。映画に出てきた数日間の朝食では、ベーコンエッグにシラスおろし、焼きたらこ、ピーマンのキンピラおほかあえ、スクランブルエッグ、切れ目を入れて焼いたソーセージ、焼き野菜、バタートースト、具入りのオムレツ、ひじき煮、いくらの醤油づけ、にんじんのごま和え、甘辛こふきいも、味噌汁、焼き鮭、ポテトサラダ、卵焼き、納豆、もずく酢、味噌汁、梅干しなどが、存在感のある映像として迫ってくる。

日常の些事に実存的な意味を見いだすハンガリーの社会学者は、一緒に朝食を食べることの重要性について、次のように書いた。

「朝食は、世界を再構築し、朝の再社会化の過程の手助けになる。夜の孤独から浮かび出た後の、これが他者との最初の出会である。文明化された社会的存在として振る舞わなければいけないことに突然、私たちは気づくのである」(Hankiss, 2006 : 49)

この映画では、家族でない人々が食を共にすることでつながれていく。いわば、「共食コミュニティ」とでもいうべき存在が描かれる。荻上直子監督は、前作『かもめ食堂』(2006)でも、ヘルシンキのかもめ食堂において、食を通して、居どころを見いだしていく擬似的家族を映像化している。

『お茶漬けの味』(小津安二郎監督 1952)は、夫婦の話である。長野の質素な家庭で育った夫・茂吉(佐分利信)を、上流階級出身の妻・妙子(木暮実千代)は軽んじている。茂吉が、ご飯に味噌汁をかけて食べることも下品に感じられて許せない。姪の見合いのことで夫婦げんかをした末に、妙子は、神戸に遊びに行ってしまう。不在の間に茂吉のウルグァイ出張が決まるが、それでも帰宅をしない。

茂吉が羽田空港から飛び立った後に、妙子は帰ってくる。自責の念で眠れず、天井を見ながら起きている妙子のカットが、低い位置から撮影される。夜遅く、玄関のベルが鳴る。茂吉が戻ってきたのである。飛行機のエンジントラブルがあって、明日、再出発することになったという。

「腹、減った」と茂吉がつぶやく。「何か、いただく？」と妙子が答える。手伝いの人を寝かせてしまったので、二人で、台所へ行く。「ぬかみそ、どこかしら」と日頃、台所に入らない妙子は、戸惑う。見つけて、ぬかを洗う妙子の袖を、茂吉は後から濡れないように持っている。ご飯を茂吉がよそう。「ありがとう」と妙子がいう。お茶漬けにした茂吉は、「うま

いよ」とつぶやく。「わたしもやろう」と妙子も、試みる。食べようとするが、自分の指が臭いことに気づく。「ぬかみそ臭い」と嗅ぐ。茂吉は、妙子の手を取って、嗅いでみて、「君の手も驚いている」という。

「おいしいわ」「うん、うまいね」と食べる二人だが、突然、妙子は黙ってしまう。「悪かったわ、いままで。あたし、わかんなかったの。あなた、おっしゃってたわね、インテリメットで、プリミティブで、遠慮や体裁のない、もっと楽な気安さ」と、いまやっとな妙子は、茂吉が求めている理想の夫婦像を理解する。「わかってくれればいいんだ」と茂吉は答える。そして、「夫婦は、このお茶漬けの味なんだ」と茂吉はいう。

日頃は、入らない台所で、二人してぬか漬けのありかを探し、お湯を沸かし、茶碗を出してきて、お盆で運ぶ。料理ともいえない行為だが、そうした共同作業をした後に、食卓を挟んで、夜食のお茶漬けを食べる。「関係強化機能」としての「共の食」の姿をよく現している。妙子は、翌日、女友達と姪に対して、泣いてしまった話をして、のろけ話をする。みんなは、辟易として帰ってしまうのである。

5. 「宴の食」と映画——非日常性が人々を甦らせる

「共の食」が、非日常性の方に向かえば、「饗応儀礼機能」を持つ「宴の食」ということになる。「古代において、食事の目的は、神々と心を通わせるためのものであった」(Kaufmann, 2005: 17)ともいわれる。何らかの特別な存在と、食卓を共にする。あるいは、日頃一緒にいる人であっても、特別な状況において、一緒に料理や食事をすることがある。いずれも、「宴の食」ということができる。

1854年3月(嘉永7年3月)に、日米和親条約が締結された。その折、日本側は、本膳料理でペリーの一行をもてなした。その後、ペリー側は、ポーハタン号の船上で返礼の饗応を行った。「船上で飼育していた牛や羊、鳥とハムや野菜、果物をふんだんに使った大量の料理であった」(江原, 2012: 12)という。

現在、外務省の在外公館には、公邸料理人が雇用されている(外務省, 2013)。「在外公館長の公邸において任国政財官界等の有力者、各国外交団等を招待して会食等の機会を設けることは、最も有効な外交手段の一つ」と理解されているために、公邸料理人が求められるのである。「宴の食」の専門家ということになる。

『しあわせのかおり』(三原光尋監督 2009)には、市井の「宴の食」が描かれる。中国出身の料理人・王慶国(藤竜也)とその弟子になった元百貨店勤めの山下貴子(中谷美紀)が主人公である。金沢市の小さな中華料理店が舞台だが、映画の最後には、料理人を支援していた一族の結婚披露宴を任される。脳出血によって、半身が麻痺した王に変わって、弟子入りをした山下貴子が料理を作る。両方の親族だけの小さな宴席だが、料理が出されるたびに、

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

驚きの声があがる。その後、一同は、沈黙のなかで、箸を付ける。一口二口食べると、あちこちから嘆声が増える。映画は、そうした視覚で楽しみ、嗅覚で確かめ、味覚で味わう「食べる」という行為が、場末の店の披露宴を華やいだものに変えていく過程を丁寧に描いている。

厨房のカットでは、顔、手元、鍋の中、出来上がっていく料理のクローズアップが繰り返される。貴子の顔に、汗が滲む。デザートに移ろうかというときに、「もう一つ、トマトの卵炒めをお願いしたい」と頼まれる。これは、日常料理を大切にきた王の自慢料理である。左手が利かない王は、両手で鍋を動かしながら、貴子が卵とトマトを混ぜていく。父が料理人だった娘と、妻と娘を亡くした料理人が、実の親子のように息を合わせて完成させる。

客たちは、食べて、その味わいに、ただ沈黙する。二人は、みんなに呼ばれて、拍手を受ける。映画は、みんなが帰り、客席の照明が落とされた薄暗い料理店で、二人が静かに乾杯するカットで終わる。画面の四分の一ほど、光が照らされたカウンターの向こうに小さく二人が見えるが、あとは、闇に包まれている。宴の後の料理人の安堵感が観客に伝わってくる。

さて、「宴の食」を考えると、『バベットの晩餐会 (*Babettes gæstebud*)』(ガブリエル・アクセル Gabriel Axel Mørch 監督 1987) を外すわけにはいかない。主人公のバベット (Colette Suzanne Dacheville) は、パリでは著名ホテルの女性シェフであった。いまは、デンマークの海辺の寒村で、老姉妹の家政婦として働いている。パリコミュンで家族を殺された彼女は、亡命をしてきて、姉妹に助けられたのである。鱈の干物など、当地の質素な食材を工夫して、少しでも良質な食事を作ろうと長年、努力をしている。

ある時、姉妹の父親である亡き牧師の生誕 100 年祭を行うことになる。その牧師の教えを受けて、敬虔な村人たちは、禁欲的な生活を送ってきたのである。ちょうどバベットは、パリの知人に買ってもらっていた宝くじが当選する。彼女は、宝くじの賞金をつき込み、晩餐会を開きたいと申し出る。姉妹は、遠慮をして断るが、バベットは頼み込んで認めさせる。

フランスから取り寄せた食材が届く。海亀、ウズラ、トリフユ、チーズ、高級ワインなど、当地の人々には無縁なものばかりである。生きたウズラのカゴを持ち、フードのコートを着たバベットが通ると、村人は、「魔女の饗宴」が始まるのではないかと恐れる。「何を食べさせられるか分からない」という不安もあるが、食の快樂に染まることが、厳格な信仰を持つ村人には、恐怖なのである。

「舌は、お祈りのために使いましょう。味わってはいかん。全員、味覚がないかのように振る舞おう」とみんなで示し合わず。晩餐会の夜、パリに駐在したこともある将軍が遠方からやってくる。パリから取り寄せた皿とグラスで整えられたテーブルに将軍、その母親、そして村人たちが着席をする。目の前の皿のことは忘れようと決めた人々であったが、そうした取り決めとは無縁の将軍が、おいしそうに味わう様子に、村人たちも態度が変わってくる。将軍は、この料理は、パリのカフェアンブレで食べた味と同じだと褒め称える。カメラは、

テーブルを囲む人の目つきが優しくなり、感情を込めたアイコンタクトが増えていく変化を捉えている。みんなは饒舌となり、諍いをしていた人は互いに和解をする。デザートの際には、頬がほころんでくる。指を舐めながら、ケーキをむさぼり食べる女性もいる。

晩餐会が終わる。座って、赤ワインを飲みながら、遠くを見つめるバベットには、『しあわせのかおり』の料理人・王慶国と同じ満足感が現れている。姉妹は、バベットが、これをきっかけに、パリに帰ると思っている。だが、彼女は、この村に留まるという。バベットは、宝くじで当てた大金をすべて晩餐会につき込んだが、シェフとして、あらためて自己確認をすることができ、心が満たされる。彼女は、毅然と「貧しい芸術家はいません」と答える。窓辺のローソクが燃え尽き、外は雪が降り始めたようである。これが最後のカットになっている。

『バベットの晩餐会』では、鱈の干物と硬いパンを煮込んだものという「命の食」と、フランス式のフルコースによる「宴の食」が、くっきりと対比される。「宴の食」が、非日常性の中で、人々を再活性化させる状況が的確に表現されている。

6. 「料理」と「食事」の基礎——食材を描いた映画

先に触れたように、食べることは、まず、料理の素材を選択することから始まる。「自分たちの周辺にある植物や動物などの中から、『食べ物』であると認める素材を『どのようにか』選択する」(西江, 2010: 25)のである。

とはいっても、現代社会では、多くの場合、自然環境の中に存在するものを、そのまま採取してくるわけではない。スーパーマーケットの棚に並んでいる商品としての「食品」から選んでくることになる。「命の食」「快の食」「共の食」「宴の食」は、大量生産された食品が、大量消費され、大量廃棄される一連の流れの中に存在する。

だからこそ、工場生産のような食品の「製造過程」「廃棄過程」の問題点を描いたドキュメンタリー映画が登場するのである。

『いのちの食べ方 (*Unser täglich Brot*)』(ニコラス・ゲイハルター Nikolaus Geyrhalter 監督 2005)は、床を高圧洗浄する水色の服を着た男の映像から始まる。左右には、それぞれ100本ほどだろうか、天井からつるされた牛の枝肉が並ぶ。カメラは、ゆっくりと前へ進み、手前へ戻ってくる。次のカットは、照明に照らされた緑色の空間に、水が降り注がれる。恐らく植物と思われるものが、うっすらと見える。水耕栽培のようである。3番目のカットは、巨大な温室の中、左右に並ぶトマトの間を、箱詰めをされたトマトを運ぶ運搬車の列が写る。4番目は、牛たちがレールに乗せられて、恐らく屠殺の現場に運ばれるシーンが上方から撮影される。5番目は、豚たちの密集した小屋が登場する。6番目は、実験室のような空間の左右の棚から、ひよこのケースが取り出されて、コンベヤーに載せられるカットが続く。そ

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

して、やっと人間味のある登場人物が出てくる。食品工場で働く女性だろうか、青い服を着て、一人で食事をする正面からの画像である。言葉や音楽はなく、静かな映像が積み重ねられる。理知的な映像が、効率を追い求める商品の生産現場を的確に伝える。

『フード・インク (Food, Inc.)』(ロバート・ケナー Robert Kenner 監督 2008)は、ファーストフードのような大量消費の背景にある大量生産の現場が描かれる。最初のカットは、広大な農地の空撮である。やがて、昔風の農場の映像になる。カメラが引いていくと、それは、スーパーマーケットに並ぶ企業ロゴの絵であることが分かる。そして、こうした1930年代風の農場のイメージは、いまやファンタジーであるというナレーションが入る。「生産者は、消費者との間にカーテンを引いており、食品の生産現場が見えないようにしている」のである。次のカットは、牛の大群をヘリコプターから撮影している。皮をむかれた鳥たちがフックにつるされて、移動していくカットが続く。「一握りの多国籍業の支配」というコメントとともに、画面は「Food, Inc. (食べ物株式会社)」というタイトルになる。

『ありあまるごちそう (We Feed the World)』(エルヴィン・ヴァーゲンホーファー Erwin Wagenhofer 監督)は、過剰生産による大量廃棄の問題に焦点が当てられる。農場の短いカットに続いて、大きな農機具の映像になる。農場主が「親の頃と同じ生活水準を保つためには、6倍の農地を効率よく耕さないといけない」という話をする。コンバインのカットに続いて、収穫された小麦がコンベヤーの上を走る姿が写る。そして、突然、廃棄されるパンの映像が続く。まだ食べられるドイツパンがトラックに積まれて、廃棄処理の工場へと運ばれる様子が延々と描かれる。

以上、オーストリア・ドイツ合作、アメリカ、オーストリアのドキュメンタリー映画は、工場化された農業 (Factory Farming) の現状を切り取っている。映像的には、生きている動物、あるいは死体となった動物、そして植物が、規格化された工場生産のラインに載って、「モノ」として移動するシーンが多用される。

フランス映画『未来の食卓 (Nos Enfants Nous Accuseront)』(ジャン＝ポール・ジョー Jean-Paul Jaud 監督 2008)は、農薬による健康被害と有機農業の重要性を訴えている。農薬が空中に煙霧のように舞う姿、宇宙帽のような農業者の防護服の映像が印象的である。だが、全体としては、バルジャック村が学校給食と高齢者の宅配の食事を有機農業のものに変えていく中で、村人の意識が変わっていく様子が、南フランスらしい明るい日差しと木陰の風景の中で描かれる。

映画は、公園の噴水のそばに座る老人二人に、子どもたちがオーガニックのブリオッシュを売りに来るところから始まる。「オーガニックとはなんだい？」とわざと子どもに問いかける。子どもは、少し考えてから、「自然のまま」と答える。

その後、ユネスコ主催の「健康と食のシンポジウム」のカットが挿入される。「私たちは、初めて、子どもたちの方が親世代よりも、健康が劣るかも知れない時代に生きている」とい

う学者の報告が写される。子どもたちが遊ぶ映像に重ねて、フランスの農業と健康のデータが示される。

バルジャック村と同じガール県にあるローマ時代の水道橋であるボン・デュ・ガールに遠足に出かけた子どもたちは、川に入って泳いで遊ぶ。きれいな水の価値を先生から教わる。村の屋外パーティーでは、オーガニックの食材が持ち寄られ、きのこ、野菜、りんご、ワインなどに「おいしい」という反響がある。学校農園、シンポジウム、村人の討論などのシーンに挟まれて、農薬散布とガン発症の関係について、患者の家族が語る映像も入る。

最後の場面は、ブリオッシュを売りに来た子どもたちと老人たちのファースト・シーンに戻る。「命の食」の基礎になるのは、安心できる食材である。素材が良ければ、出来上がった食事でも「おいしい」ものになる。有機農業で作られた食材になって、給食はどう変わったかという質問に、児童は、「おいしくなった」と答えている。すぐれた「命の食」は、「快の食」でもある。食の安全を巡って、みんなが心を合わせ、健康を意識しながら、「共の食」を作り、味わう。そして、自慢の料理を持ち寄った「宴の食」に集まった村人は、何より自足した表情をしている。

『未来の食卓』が、『いのちの食べ方』『フード・インク』『ありあまるごちそう』などと異なるのは、現状の食のあり方を告発すると同時に、食べることの楽しさも表現していることである。画面の食材の彩りの豊かさを見ながら、バルジャック村で可能だったことは、他の地域でもできるはずだと考えさせる。

一方、とりわけ、『いのちの食べ方』に顕著だが、工場化された農業の「惨状」をタブローのように美しいカットで積み重ねられても、市場経済への苛立ちは、抽象的なままで止まるのである。食を巡るテーマは、たとえ、その状況に疑問を投げかけるドキュメンタリー映画であっても、「料理」と「食事」が持つ本来の楽しさを伝えるシーンが描かれないと、どこか、「胃の腑」に落ちてこないであろう。

7. なぜ、映画は「料理」と「食事」を描くのだろう

こうして種々の映画を検討してみると、「映画は、食べるシーンを描くことが得意である、というメディア特性を初発期から持っていた」（高橋、2011：167）ということが納得できる。では、なぜ、食事の場面が多用されるかといえば、一つには、「食事の風景は、テーブルの形、テーブルに付く位置、食べ方、食べながらの会話、食品や調理文化の変化・変容などによって、その一家の家族関係、家族の崩壊や危機、再生の物語を語る上で格好の道具立てである」（高橋、2011：167）からだといえる。

「赤ちゃんの食事」も、幼児と屋外で食事をしているだけの40秒を切る映像だが、銀器からカップにコーヒーをつぐやや太めの妻、娘にビスケットを渡し、ヨーグルトを食べさせる

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

父、そして叔母にビスケットを手渡そうとする娘など、裕福そうなリュミエール一族のありようが、背景となる白壁の家とともに見て取れる。

1930年代の日本映画でも、増え始めた給与労働者の生活感情を描いた「小市民映画」というジャンルにおいて、「食事シーンを多用することは……日常生活を描くさいの常套手段として確立されていった」（今泉，1999：2）。「共の食」を撮影したシーンは、家族の姿、日常生活を描くために、映画の中心部分を担う力を持っているといえる。

なぜなら、「食卓を囲むひとびとが食べる行為だけでなく、会話も共有している」からであり、「食卓シーンは会話シーン」（今泉，2002：51）でもあるからだろう。これが、映画において、食事の場が多用される理由である。

「基本的に映画は、どれも変身（変化）物語である」（高橋，2011：175）ということも映画と食事の距離を縮める。「短時間に変身現象を表象出来るのは、体内に異物を摂取すれば済むことである」（高橋，2011：175）という指摘は、『バベットの晩餐会』において、禁欲的で暗かった村人が、美味しい「異物」を口に入れていくことで、どんどん明るく、前向きに「変身（変化）」していくシーンを思い返せば、納得がいく。まさに、「人は、口において、世界を味わい、からだに取り込み、自分自身の一部にしていく」（Bakhtin, 1965=1984：281）のである。とくに良くできた「快の食」は、人を変身させる力が大きい。

「観ることと、内臓（はらわた）感覚とはリンクしている」（高橋，2011：175）という点も重要である。歌舞伎や相撲のように、「観る文化は、美味しいものを食べながら享受された」（高橋，2011：175）のであり、例えば、アメリカにおける映画の音響技術は、劇場内の「ポップコーンを食べる音に対抗する形で向上していった」（高橋，2011：175）という。視覚と味覚は、元来、相性がいいのだろう。画面の向こう側で、「料理」や「食事」のシーンが展開されているときは、こちら側でも、何かを口に入れているのであろう。

『タンポポ』の出だしは、映画館の内部である。ギャング（役所広司）が、愛人と席に着くと、子供たちによって、テーブルが置かれ、食べ物のかごが開かれる。シャンパンが注がれる。ギャングは、グラス片手にふいに立ち上がり、こちら側に向かって「あれ、そっちも映画館？ そっちじゃ、なにを食べてる？」と質問をする。『タンポポ』は、映画のありかたについてのメタ映画でもある。

映画において「食事」をするシーンが多いことは、以上の理由でおおよそ説明できるだろう。ちなみに、うがった分析としては、映画の制作期間が短かった時代、「役者・俳優のランチタイムさえも時間的に惜しくなり、効率よく彼らに演技させながら食べさせてしまって、そうしたシーンもシナリオの中に含み込んでしまうような慣例が出来ていった」（高橋，2011：175）という見方もできる。

では、今度は、「食事」の準備段階である「料理」の問題である。映画において、なぜ、「料理」のシーンは多用されるのだろうか。何よりも、手仕事の美しさを表現できることが、

映画制作者には魅力的なのであろう。例えば、まな板の上で、玉葱をみじん切りにする。中華料理で、2本の包丁でミンチを作る。いずれも、リズム感のある音と、包丁が上下する映像の心地よさがある。フライパンにバターが落とされ、ジュワッと溶けていく。中華鍋で、油ならしのための油が揺れている。どちらも、撮影すると美しい映像が取れる。鍋で、中身がグツグツと煮えていく場面は、それだけで映画の観客は食欲をそそられる。皿に盛りつけられていく様子も、フォトジェニックである。

料理は、既述のように、食べる素材を選択し、入手し、腐らないように保存し、そして、何らかの変換をする過程といえる。最後の変換操作を、料理または調理と呼ぶ(杉田, 1999: 75)。

非加熱の物理的調理操作としては、まず、洗う、とぐ、浸す、漬ける、さらすなどがある。混ぜる、あえる、かき回す、練る、溶く、泡立てる、まぶすという行為もする。いうまでもなく、切る、むく、削る、おろす、そぐ、砕く、つぶす、摺ることも必要である。押す、こねる、絞る、握る、漉す作業もある。その後、冷ます、冷やす、凍らせる場合もありうる。

熱する調理操作には、煮る、茹でる、炊く、蒸すなどの湿式加熱がある。焼く、煎る、炒める、揚げるは、乾式加熱といわれる。最近では、電子レンジや電磁調理器による誘電・誘導加熱も加わった。

化学的調理操作は、塩辛、甘酒、納豆のような分解、漬け物、ヨーグルト、パンといった発酵、豆腐、チーズ、コンニャクに見られる凝固などをいう。

料理をする人は、専門家、素人を問わず、素材を見極めた後に、上記のような様々な調理法から最適なものを選び、実行していく。まさに、「食事をつくるということは、多くの難しい意思決定を伴う」(Kaufmann, 2005=2010: 175)のである。

「彼女(または彼)は、様々な食材を選び、手早く作れるものから、じっくりと作るものまで、多様な食事から選択しなければならない。こうした選択は、栄養的にどうかということから、家族のあり方をどうするかといったことにも強い影響を与えるのである」(Kaufmann, 2005=2010: 159)

そして、意思決定をした後は、下ごしらえとしての非加熱調理操作、加熱調理操作などが展開される。手仕事は、家庭からほとんど消えてしまった。だが、「料理」という作業は、かろうじて残っている。「料理作りは、他の家事よりは、創造的である」(Kaufmann, 2005=2010: 160)から、そこに楽しみを見いだした人は、男女を問わず、手を動かすことに熱中する。プロフェッショナルが活躍する厨房であれば、ステンレスの無機的なトーンの中で、シェフの白い服と、野菜、果物、小麦粉、肉、魚などの色彩が躍動し、画像はより美しくなる。

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

映画におけるシーンとしては、「アクションのない対話」「アクションのある対話」「対話のないアクション」の3種類が見られる（Arijon, 1976=1980：22-23）。

食を巡る映画では、箸、ナイフ、フォークを動かして「食べる行為」と、切る、炒めるといった「作る行為」の2種類のアクションがある。とくに料理の場合は、アマチュアでも、プロフェッショナルでも、手際が良ければ、映画に躍動感を与える。手のダンスとでもいうべき鮮やかさを、多様な素材と絡み合わせることができる。家族や料理人仲間とのゆったりとした語り、すばやい指示、言い争いなど、対話の仕方についても、料理の場面は、多様性を持たせられる。狭い空間であっても、台所、厨房、キッチン、ドラマを作りやすい。厨房器具によって「前ボケ」を作り、そのすき間から登場人物を撮影するなど、映像的にも変化をつけることができる。

料理のシーンでは、顔のクローズアップが画面に緊張感を与える。まな板や鍋を見るために、視線は下を向いている。もし、その画面に二人が並んでいるときには、映画業界でいう「staged glances」の技法を使う場合も多い。「相手にチラリと送る視線を使うことで、2人の関係性やナーバスになっている様子を強調する」（Kenworthy, 2009=2011：196）といったことが、自然な形で撮影できるからである。

表情と、必要であれば、本職の手際のいい手先のクローズアップをモンタージュすれば、巧みな料理作りという印象が作れる。シェフやパティシエが真剣に手仕事に取り組んでいるとき、その背中を撮影したシーンもよく使われる。演技がよければ、うつむき加減の背中、当人の心情をそれとなく表現してくれる。

「動く身体とは、何よりも日常の動作として、私たちの生活に普遍的な現象である」（長崎, 2004：1）といえる。いわゆる活劇であれば、「動く身体」とは、走る、追う、殴り合うといったものになる。「食事」と「料理」の映画は、もう少し、繊細な動きである。もっとも、『カンフーシェフ』においては、主演のサモ・ハン・キンポー（洪金寶）が、武術と料理の達人という設定であったので、アクション映画の大きな動きと、シェフの細やかな動きが共存していた。

「生きるとは何よりも動作すること」（長崎, 2004：74）である。「日常の動作」は、リハビリテーションの現場などでも関心を持たれるようになったが、料理作りという身近な作業は、最も美しい「日常の動作」を見せてくれる。映画にとっては、魅力的な素材なのである。

8. 「見えているもの」が表している「見えないもの」

NHKの「国民生活時間調査」によれば、2010年において、日本では、1日（3食）を合計した食事の全員平均時間は、平日1時間32分、土曜1時間41分、日曜1時間42分である。平日の行為者率を時刻別に見ると、朝7時～7時30分（20%）、昼12時～12時30分

(42%)、夜 19 時～19 時 30 分 (26%) に食事をしている人がとくに多い (小林, 2011: 18)。「食事に費やす時間」は、平日では、一食当たり、平均 30 分程度ということになる。

同調査の場合、「料理をする時間」は、「炊事・掃除・洗濯」の中にまとめられている (小林, 2011: 8)。従って、「料理」だけにかかる時間は、正確に分からない。だが、掃除機、全自動洗濯機の普及した現在、多くの部分は、炊事 (料理) であろうという推測は成り立つ。「炊事・掃除・洗濯」にかかる時間は、成人女性では、全員平均時間で、平日 2 時間 20 分である。これは、「炊事・掃除・洗濯」をしなかった成人女性を含めた全員の平均であり、一方、行為者率は 86% であるから、している人だけで見ると、もう少しだけ長い時間、「炊事・掃除・洗濯」をしていると思われる (ちなみに成人男性の行為者率は 19% である)。

いずれにしても、「人は、毎日食べなければならない」のである。だからこそ、「料理をすることは、その食べる時間を素朴な幸せの瞬間にすることである」(Bauer, 2010=2012: 165-166) という「意思」が重要になる。

本稿では、映画に表現された「命の食」「快の食」「共の食」「宴の食」を検討し、「身体維持」「五感充足」「関係強化」「饗応儀礼」の 4 つの機能を見てきた。

いうまでもなく、映画は、映像を中心に構成される。『いのちの食べ方』、『フード・インク』、『ありあまるごちそう』、『未来の食卓』といった食材の問題を取り上げたドキュメンタリー映画の場合は、言語的な説明も付加されている。だが、ノンフィクションであっても、映画としての質は、映像表現で担保される。例えば、『いのちの食べ方』では、カットごとに、写真のように揺るぎがたい静謐な映像で、工業化された食の現状が示される。『未来の食卓』では、台詞や統計数字も出てくるが、南フランスの乾いた土と樹木の色彩、子どもたちのさんざめき、日陰の濃さ、暮れなずむ夕景などが、有機野菜を軸にした食生活の「健全さ」を伝えてくる。

フィクションの映画では、通常、説明のためのナレーションは避けるのが通例である。映画は、画面に見えているもので、見えているその光景と、そして、見えない何かを描く。もちろん、「普段の生活では見なれていたり、あるいは体験をしていながら、映画によって初めて見えてくるものが沢山ある」(太田, 1998: 83) わけで、見えているはずのものを、改めて見せることで、映画は、観客の情動を動かすこともある。

今回取り上げた映画において、ガスが点火された瞬間のポツという音とともに、紫色の炎が画面一杯に広がる場面が何度も登場した。ガスの炎は、毎日見ているはずである。だが、映画で見せられることで、人類が火を使い出してから集合的記憶といったものが、観客の心を波立てる。電磁調理器のクローズアップでは (少なくとも現時点では)、同じ波紋を広げていくことはできないだろう。

見えているもので、見えないものを描くということでは、恋愛映画の抱える「困難」が参考になる。「すなわち、『愛』という目に見えない抽象的な感情を、主に視覚メディアとして

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

の性格の強い映画において、視覚的に表現することはまず不可能であるという事実」(中村, 2007: 33)が存在するからである。

いや、これほど映像化が容易なものはないという反論もあるだろう。目を見つめ合って、手を絡めて、キスをして……という表現は、テレビドラマも含めて、一日に何度も出会う。それで、十分、伝わるだろうという論も成り立つ。だが、そこに示されるのは、2人が、世間的には、恋仲にあるだろうと想定される仕草をしている状況描写に過ぎない。心がざざ波だつて、相手への思慕が高まっていく。その思いの浮き沈みを月並みな「恋愛」の記号に頼らずに視覚化するのは、確かに難しいといえる。

「……この『見えないもの』を『見える』ようにさせなければならない……誰が誰を『愛』しているのか、また誰が誰を『愛』しつつあるのか、あるいは誰が誰に『愛』されたいか、これらのことを即座に観客に理解させることが肝要なのである」(中村, 2007: 37)

「料理」と「食事」の映画では、まな板で包丁を使いながら、そして、パスタを1本取り出して、アルデンテかどうかを確かめるとき、あるいは、白い皿に料理を盛りつける行為の中で、その人が、誰を思い、または思わないのか。あるいは、何を考え、考えていないのかを、映像と台詞で表すことが求められる。

『ローマの休日 (Roman Holiday)』(ウィリアム・ワイラー William Wyler 監督 1953)では、テヴェレ川を泳いで、追っ手から逃れた王女 (Audrey Hepburn) と記者 (Gregory Peck) が、記者のアパートに隠れる。バスルームから出てきた王女に、記者は、気付けとしてワインを勧める。王女は、「なにか、作りましょうか」と問う。記者は、台所がないのだと答える。ラジオが、王女の「重病」の報を伝えている。「ニュースは明日にね」とラジオを切る。「ごめんなさいね、夕飯を作れなくて」と王女はいう。そして、料理、裁縫、アイロンがけ、何でも習ったのにやってあげる人がいないと王女は続ける。記者は、「台所のあるアパートに引っ越しをしないと……」とつぶやく。後を向いていた王女は、ゆっくりと振り返ると、消え入るような声で、「そうね」と応じる。2人の視線が絡む。記者の目を見つめた王女は、下を向き、口をゆがませる。泣きそうな風情である。「そろそろ、行かなくては」と着替えにバスルームに向かう王女を、記者は引き寄せる。記者は、王女のことを記事にしようと企んだことを告白しようとするが、「何もいわないで」と王女はいつて、抱き合う。テヴェレ川を泳いだ直後は、衝動的にキスをした2人だが、今度は自制をする。

王女は、かなわぬことだが、切実に彼のために料理をしたいと思う。ここら辺りは、料理とジェンダーの問題にもなるが、彼女の中に芽生えた愛の表現であるといえる。この映画の場合、王女も記者も、それぞれ相手にいえない秘密を抱えている。そして、互いへの愛も秘すべきものとしてある。画面に登場することのない王女の「手料理」という不在の存在が、

2人の台詞と表情の力を借りて、『愛』という目に見えない抽象的な感情(中村, 2007: 33)を強く観客に送り届けている。

『ローマの休日』は、特殊な例だが、通常は、食に関する映画は、見えている食材、料理、調理器具が、その奥にある見えないものを表すことになる。『南極料理人』(沖田修一監督 2009)では、和洋中の毎食のメニューからパーティー料理に至るまで、越冬隊員に料理を提供してきた料理人(堺雅人)が、帰国する際、「包丁」をケースにしまって、越冬村の厨房を振り返るシーンがある。あらゆるメニューを作り、かん水がなくても、何とか手打ちラーメンを作り、日常的なおにぎりでは、隊員達を感動させたプロフェッショナルとしての「気概」がそこには見える。

『ジュリーとジュリア (Julie & Julia)』(ノーラエフロン Nora Ephron 監督 2009)は、1949年のパリと1999年のニューヨークという2つの時間の流れの中で、フランス料理に魅せられた2人のアメリカ女性が、料理づくりに没頭する物語である。「分厚いレシピ本」と、フライパンの中の「大きなバターの塊」が、どちらの時代を描くときも映像として登場し、2人の内面に秘められたフランス料理を通した「自己実現欲求」を雄弁に表現する。

『しあわせのパン』(三島有紀子監督 2011)においては、題名通り、パンが主役である。北海道のパンのオーベルジュを舞台に、手で2つに「分けられたパン」が、相手に手渡されるとき、「命の食」がシェアされることが観客には伝わってくる。カンパニー(仲間)が、「パンを分かち合う」という語源を持つことも紹介される。パンを分けるカットが、何度も、登場する。

『初恋のきた道(我的父親母親)』(チャン・イーモウ 張芸謀監督 2000)は、息子(孫紅雷)が父親の急死の知らせを受けて、華北の山里に帰る。そこで、かつて聞いた母親と父親との恋物語を思い出す映画である。現在のシーンはモノクロで、回想シーンがカラーとなっている。印象的なのは、政治的に右派と見なされたためだろうか、街に喚問のために呼び戻される父親(鄭昊 その時点ではまだ母親の恋人ではない)を追いかけて、娘時代の母親(章子怡)が、「キノコ餃子」を持って山を走るシーンである。最後に転び、器は割れて、餃子が飛び散る。映像は、割れる、飛び散る、拾う状況を丁寧に追っている。食べ物にこれだけ、「思慕の情」が込められている映像は少ない。誰かに食べて欲しいから作る「共の食」のありようが観客の胸に迫ってくる。

『ティファニーで朝食を (Breakfast at Tiffany's)』(ブレイク・エドワーズ Blake Edwards 監督 1961)においては、「コーヒー」「クロワッサン」という簡単な朝食が、見えているものである。太陽が上がりかけたニューヨークを、遠方からタクシーが走ってくる。ティファニー本店の前で止まる。昨夜から着ているイブニングドレス姿のホリー(Audrey Hepburn)が、ショウウィンドーの前に立つ。長手袋をしたまま、慎重に紙袋を開けて、右手にクロワッサン、左手にコーヒーを持ち、朝食を始める。背景には、ヘンリー・マンシーニ(Henry

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

Mancini) 作曲の「ムーン・リバー」が流れる。ティファニーは宝飾店であり、レストランなどはないが、ティファニーの顧客に象徴される上流階級への「上昇欲求」という見えないものを、「ティファニー前の朝食」が見せている。

『つむじ風食堂の夜』(篠原哲雄監督 2009)では、北の港町の食堂に夜な夜な人々が集まる。観客に見える食べものは、「クロケット定食」「ステーキ定食」「オレンジ」などである。帽子屋、作家、女優、果物屋といった人々が、食堂で出会い、今夜もフォークとナイフで食事をしながら、「ここにいる」ことを確認し合う。「私はずっとここにいます」という台詞もある。「命の食」「共の食」をする者たちの日常性への固執が描かれるといえる。その背景として、消失、喪失、死ぬなどの非日常性の記憶も見えてくる。ということは、彼らは毎夜、「宴の食」を共にしているともいえる。

『ホノカアボーイ』(真田敦監督 2009)は、大学を休学してハワイ島のホノカアという街にやってきた主人公(岡田将生)の若者と、年配の日系女性(倍賞千恵子)の出会いから物語が始まる。「明日から毎日ここで晩ご飯を食べていきなさい」と彼女は声をかける。主人公が50年前に死んだ夫に似ているのだという。やがて、彼女は、ある事件で失明し、主人公はそばで身辺の面倒を見ようとする。

だが、ある朝、女性はたくさんの「ロールキャベツ」の作り置きをして消えてしまう。ここで、見えているものは、彼のために用意された「食べもの」である。見えないものは、年の離れた若い男への「彼女自身が認めざるを得なくなった恋心」であり、「重荷になってはいけないという配慮」である。

1年後、ホノカアを再訪した主人公は、まだ残されている彼女の家で、窓辺におかれた糸電話を見つける。その糸の先は、かつて彼が住んでいた部屋につながっている。離れた部屋同士で話をしていたことを思い出す。彼は、「命の食」を与えてくれた不在の彼女に、ひとこと「ごちそうさま」という。

先に確認したように私たちが「生きている」ということは、「他の生命を殺め、それを食らい、ひととき我がものとし、また次の生命に流れを手渡す」(福岡, 2008: 23)ことである。いいかえれば、食について考えることは、「私たちが食物として口に入れるものは、肉にしろ、穀物にしろ、果実にしろ、すべて元はといえば他の生物の身体の一部であった」(福岡, 2009: 66)という事実を、身に沁みて感じ入ることに他ならない。

食物連鎖の頂点にいる私たちは、ひとまず、食べられてしまう恐れがない。その代わりに、食べものとなってくれた植物と動物に、そして、それを育てた人、収穫した人、屠殺した人、運んだ人、料理した人に、感謝の念を抱いて口に入れる。「料理」と「食事」を描いた良質な映画を見終わった後の充実感とは、まさに、私たちの身体から出た「ごちそうさま」という思いなのである。「快の食」「共の食」「宴の食」も、生命の流れの視点からは、「命の食」に収斂するのだろう。

それにしても、映画と食は、奇妙に照応するところがある。アンドレ・リュミエールが、叔父さんのリュイ・リュミエールによって撮影されたとき、フィルムのコマ数は1秒間16コマであり、やがて、トーキーの導入と同時に24コマになった。現代でも、テレビなどの動画像は、fps (Frames Per Second) という形で、1秒間のフレーム (コマ) 数が示される。いずれにしても、不連続の画像がつながることで、連続して見えるシーンが作られる。

同様に、私たちのからだも、各部分の細胞内容は、つねに分解され、合成されている。毎日、食べ続けて、「分解と合成の流れ」を絶やさないうことで、かろうじて連続して存在するものとなる。いうまでもなく、アンドレの「主演映画」が40秒足らずで終わったように、あるいは、アンドレ自身の細胞における「分解と合成の流れ」が24年間で停止したように、やがては「The End」のマークが示される。

だが、少なくとも、その時点までは、映画も、食事に支えられた私たちの身体も、不連続でありつつ、連続するという流れの中にある。映画が描く「料理」と「食事」という一皿のコミュニケーションに観客が心を引かれるのは、そうした生命体の定めを背景にした上での躍動感といったものが画面から伝わってくるからなのだろう。

料理を作り、食べることは、どんなに困難な状況においても、生きることを肯定する行為といえる。そして、映画においても、例えば、アンドレが風に吹かれながら、まだ彼女の人生における数百回目にすぎない食事をするシーンを見たとき、観客は、この世に生を受けるということの幸福感を感じとったはずである。

映 画 作 品 (DVD・ブルーレイ 文中で取り上げた順)

- 『スーパ・オペラ』 瀧本智行監督 2010 アミューズソフト
- 『レミーの美味しいレストラン』 ブラッド・バード監督 2007 ウォルト・ディズニー・スタジオ・ジャパン
- 『カンフーシェフ』 イップ・ウィンキン監督 2008 ビデオメーカー
- 『たんぽぽ』 伊丹十三監督 1985 東宝
- 『ショコラ』 ラッセ・ハルストラム監督 2000 角川映画
- 『洋菓子店コアンドル』 深川栄洋監督 2010 ポニーキャニオン
- 『マーサの幸せレシピ』 サンドラ・ネットルベック監督 2001 東芝デジタルフロンティア
- 『めがね』 荻上直子監督 2007 バップ
- 『お茶漬けの味』 小津安二郎監督 1952 コスモコンテンツ
- 『しあわせのかおり』 三原光尋監督 2009 バップ
- 『バベットの晩餐会』 ガブリエル・アクセル監督 1987 紀伊國屋書店
- 『いのちの食べ方』 ニコラス・ゲイハルター監督 2005 新日本映画社
- 『フード・インク』 ロバート・ケナー監督 2008 アンブラグド/メダリオンメディア
- 『ありあまるごちそう』 エルヴィン・ヴァーゲンホーファー監督 2005 アンブラグド/メダリオ

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

ンメディア

- 『未来の食卓』ジャン＝ポール・ジョー監督 2008 アップリンク
『ローマの休日』ウィリアム・ワイラー監督 1953 ファーストトレーディング
『南極料理人』沖田修一監督 2009 バンダイビジュアル
『ジュリーとジュリア』ノーラエフロン監督 2009 ソニーピクチャーズエンタテインメント
『しあわせのパン』三島有紀子監督 2011 アスマック
『初恋のきた道』チャン・イーモウ監督 2000 ソニーピクチャーズ
『ティファニーで朝食を』ブレイク・エドワーズ監督 1961 パラマウント
『つむじ風食堂の夜』篠原哲雄監督 2009 シネムジカ
『ホノカアボーイ』真田敦監督 2009 ポニーキャニオン

引用文献／ウェブサイト

- 新井素子 (1983) 『グリーン・レクイエム』講談社
Arijon, D. (1976) *Grammar of the Film Language*. London: Focal Press. = 1980 岩本憲児・出口丈人
訳『映画の文法——実作品にみる撮影と編集の技法』紀伊國屋書店
Ashley, B., Hollows, J. Jones, S. and Taylor, B. (2004) *Food and Cultural Studies*. London: Routledge
Bakhtin, M. (1965) *Tvorchestvo Fransua Rablel* Moscow: Khudozhestvennaya literatura. = 1984 *Rablais
and His World*. Bloomington: Indiana University Press.
Bauer, A et Plantier, L. (2010) *Les 100 mots de la gastronomie*. Paris: Presses Universitaires de
France. = 2012 森谷てるみ訳『100語でわかるガストロノミー グランシェフたちの料理にか
ける情熱』白水社
BBC NEWS (1998) 'Entertainment Channel4 rapped for serving placenta.' May28, 1998 [http://news.
bbc.co.uk/2/hi/entertainment/101944.stm](http://news.bbc.co.uk/2/hi/entertainment/101944.stm) 2013年7月28日閲覧
Blumer, H. (1969) *Symbolic Interactionism: Perspective and Method*. New Jersey: Prentice-Hall = 1991
後藤将之訳『シンボリック相互作用論 パースペクティブと方法』勁草書房
Brilla-Savarin, J. A. (1825) *Physiologie du Goût, ou meditation de gastronomie transcendante*. Paris: A.
Sautelet. = 1967 関根秀雄・戸部松実訳『美味礼賛』岩波書店
Counihan, C. M. (1999) *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. New York:
Routledge.
江原絢子 (2009) 「食べるということ」江原絢子・石川尚子・東四柳祥子『日本食物史』吉川弘文
館
江原絢子 (2012) 『家庭料理の近代』吉川弘文館
福岡伸一 (2008) 「いのちの識りかた」『映画 いのちの食べ方ガイドブック』新日本映画社
福岡伸一 (2009) 『動的均衡 生命はなぜそこに宿るか』木楽舎
外務省 (2013) 在外公館「公邸料理人」
<http://www.mofa.go.jp/mofaj/annai/zaigai/ryourinin.html> 2013年8月10日閲覧
Hankiss, E. (2006) *The Toothpaste of Immortality: Self-Construction in the Consumer Age*. Washing-
ton: Woodrow Wilson Press.
長谷正人 (2010) 『映画というテクノロジー経験』青弓社

- Herbert, S. (2013) 'Who's Who of Victorian Cinema' <http://www.victorian-cinema.net/andreelumiere.php> 2013年5月4日閲覧
- Iles, T. 'Tampopo: Food and the Postmodern in the Work of Itami Jûzô.' [dijtokyo.org](http://www.dijtokyo.org) 283-297
http://www.dijtokyo.org/articles/dij-jb_12-iles.pdf 2013年7月31日閲覧
- 今泉容子 (1999) 「食事する日本映画」『文藝言語研究・文藝篇』36 97-136
- 今泉容子 (2002) 「食卓シーンのカメラワーク：日本映画の場合」『文藝言語研究・文藝篇』41 51-106
- 石田美紀 (2013) 「痕跡・記号・運動——実写フィクション映画の存在論」大浦康介編『フィクション論への誘い——文学・歴史・遊び・人間』世界思想社
- Kaufmann, J-C. (2005) *Casseroles, amour et crises*. Paris: Armand Colin. = 2010 Translated by Macey, D. *The Meaning of Cooking*. Cambridge: Polity.
- Kenworthy, C. (2009) *Master Shots Bol. 1*. Los Angeles: Michael Wise Productions. = 2011 吉田俊太郎訳『マスターショット100——低予算映画を大作に変える撮影術』フィルムアート社
- 木佐木哲朗 (2008) 「文化的卓越食物と料理・共食の文化」『県立新潟女子短期大学研究紀要』第45号
- 小林利行他 (2011) 「日本人の生活時間・2010——減少を続ける睡眠時間・増える男性の家事」『放送研究と調査』2011年4月号 2010年国民生活時間調査の概要 全国10歳以上の男女4905人 2010年10月調査 配付回収法によるプリコード方式
- Lane, H. (2001) 'Chocola and chips.' *The Observer*. 15 July 2001
<http://www.theguardian.com/books/2001/jul/15/fiction.summerreading20011> 2013年7月31日閲覧
- Lévi-Strauss, C. (1966) 'Le triangle culinaire'. *L'Arc*. 26 19-29 = 1968 伊藤晃他訳『レヴィ=ストロースの世界 アルク誌』41-63 みすず書房
- 武蔵野美術大学 (2013) 「美術館・図書館イメージライブラリー所蔵映像作品データベース 田村正義」
http://img-lib.musabi.ac.jp/search/index.php?app=person&mode=edit&data_id=15366 2013年7月31日閲覧
- 長崎浩 (2004) 『動作の意味論 歩きながら考える』雲母書房
- 中村聡史 (2007) 「『メロドラマ』映画についての一考察：『見えないもの』の視覚化への試み」『美学研究』22 32-48
- 波平恵美子 (1989) 「『ハレ』と『ケ』——日本人における日常性と非日常性の演出——」『日本音響学会誌』第45巻2号 163-166
- 西江雅之 (2010) 『食べる』青土社
- 大野晋他 (1974) 『岩波古語辞典』岩波書店
- 太田智朗 (1998) 『映像とコミュニケーション』れんが書房新社
- Peirce, C. S. (1932) *Collected Papers of Charles Sanders Peirce. Vol. 2*. edited by Hartshorne, C. and Weiss, P. Cambridge: The Belknap Press of Harvard University. = 1986 内田種臣編訳『バース著作集2記号学』勁草書房
- Shulz, J. L. (2006) 'Confectionary and Conflict Resolution? What Chocolat Reveals about Mediation.' *Negotiation Journal*. July 2006. 251-277

映画に描かれた「料理」と「食事」の4類型

- Simmel, G. (1910) 'Soziologie der Mahlzeit.' *Der Zeitgeist*. Beiblatt zum Berliner Tageblatt. = 2004 居
安正訳「食事の社会学」居安正訳『社会学の根本問題（個人と社会）』世界思想社
- 白川静（2007）『新訂 字統』平凡社
- 城戸久枝（2013）「『食』でつながる」『日本経済新聞』2013年3月12日
- 杉田浩一（1999）「調理用語の体系化」石毛直道監修・杉田浩一責任編集『講座食の文化 調理と
食べ物』（財）味の素食の文化センター
- 高橋世織（2011）「《家族》表象と映画メディア——リュミエール映画から小津安二郎『東京物語』
まで」『総合文化研究所年報』第18号 167-182
- The Lumiere Brothers' -First films (1895) <http://www.youtube.com/watch?v=4nj0vEO4Q6s> 2013
年5月3日閲覧