映画『ヨーロッパの食文化』の制作はいよいよ佳境です

山崎博紹監督に聞く

Motion Picture "Food Culture in Europe" Producing now!

Hirotsugu Yamazaki *Film Director*

〈Summary〉
We have interviewed Mr. Hirotsugu Yamazaki, director of the motion picture, "Food Culture in Europe", which is presently filming the most interesting part of the movie, in regards to how the current filming situation is getting along. The filming of Volume 1, "The Golden Age of French Food" and Volume 2, "The Table - as the leading role" has already been completed, and he has just finished filming Volume 3, which reports on the tendency of the newest French cuisine after the Nouvelle Cuisine. Volume 4 will focus on the theme of European foodstuffs, and the last Volume 5 will focus on Italian Food, which is now attracting public attention as a healthy and delicious cuisine. The five Volumes will be completed during the early summer of Year 2000. We hope you will all look forward to its completion next year!

グランドホテル（パリ）1862年竣工。

山崎博紹　Hirotsugu Yamazaki
Film Director

1939年、福岡生まれ。早稲田大学教育学部卒業後、科学映画の制作を主とする「東京シネマ」を経て、フリーの映画監督・脚本家となる。作品『おわら風の盆』『西洋銘菓物語』『小麦と日本人』など多数。近作に懐石からおばんざいにいたる日本の食文化を考察した記録『日本の食文化』〈全五巻〉がある。現在『ヨーロッパの食文化』〈全五巻〉を制作中。国際産業映画コンクール最優秀賞や日本紹介映画コンクール金賞など受賞。

Q 子供の頃、映画館で観る目下製作中の予告編は、本編にもましてワクワクした記憶があります。ヒッチコックの『裏窓』の予告では、監督自ら登場し「皆様お静かに！」と観客に注意を促すのです。いわゆる『ほこり静め』ですね。そこでそのツテで言えば「ア・タ・ブル！（ごはんですよ！）」。さて製作が佳境に入っていると聞きおんでおります『ヨーロッパの食文化』の演出プランとか、製作状況をお聞かせください。これは予告編です。

A ワクワクしていただけると嬉しいのですが、シリーズ『中国の食文化』『日本の食文化』を継承して、目下『ヨーロッパの食文化』全五巻の製作を進めています。すでに二巻完成しました。その第一巻は、おそらく人類の食文化史上華麗さでは空前絶後といえるフランス・ベルエポックの料理を、天才エスコフィエの料理哲学を通して検証した『黄金時代のフランス料理』。一八五〇年代から一九一四年の第一次世界大戦前夜までのパリと南フランスが舞台です。

Q 日本でいえば、明治維新から大正の初めまでのことですね。当時の日本は近代国家の体裁を整えることに躍起となっていました。

A 面白いことに開化なったばかりに竣工した築地ホテルのメニューがフランス料理なんです。すでにその頃からフランスの美食神話は世界中をかけめぐっていたのです。この神話を世界中にばらまいたのがエスコフィエ。十九世紀半ば頃からフランスは殖産興業と植民地政策が軌道にのりバブルの時代を謳歌していました。パリの大改造が決行できたわけです。パリは視覚的な街に生まれ変り、世界の金持ちたちを魅了します。普仏戦争で経済は一時疲弊するもすぐに回復。経済復興を印象づけるための万国博が開催され、大統領主催の大晩餐会が催される。美食外交の始まりですね。この伝統は今日もエリゼ宮の食卓に生きています。この時代を背景にグランドホテルの支配人リッツとエスコフィエが登場します。リッツは時代の要求にかなった豪華ホテルを世界中に竣工し、そこでの魅力をフランス料理にかけます。エスコフィエは彼の求めに応じながら料理の近代化をすすめていく。映画ではエドワード七世やサラ・ベルナールが親しんだエスコフィエのメニューを再現しました。これは想像力を必要とする難事業でした。おそらく話題になるでしょう。

Q 第二巻は『主役はいつも大きなテーブル』文字通り「ア・タ・ブル！」ですね。

A ヨーロッパの食文化にアプローチするからにはその歴史を俯瞰することは避けられない。これは大変な課題です。そこでまずはテーブルを丁寧に見つめてみよう、あるいは歴史が見えてくるのじゃないだろうかと考えました。きっかけとなったのは家族団欒の絵。日本には家族団欒の絵は明治以前にはない。つまり舶来の文化なんです。それじゃ海外では昔から団欒はあるのかというと、そうともいえない。どうやら宗教改革に始まったようです。このように、第二巻では、ヨーロッパの食卓画を歴史を通して読むという作業をやったのです。

Q 第三巻は撮影が終わったばかりですね。さらに四巻、五巻はどのような構想なんですか。

A 第三巻では、ヌーヴェル・キュイジーヌ以後のポスト・モダンといわれているフランス料理にスポットをあてました。あれほど吹き荒れたヌーヴェル・キュイジーヌの嵐も、毀誉褒貶があって、このところ伝統料理回帰がいわれています。その舞台が、フランス食文化の情報発信の基地リヨン。この地で今注目の若いシェフ、クリストフ・マルガンに出会いました。彼にカメラを向けることによってフランス料理が今、何を目ざしているのかがわかってきたような気がします。そのあと第四巻はヨーロッパの食材にスポットをあてます。舞台はフランスのペリゴール。今食材がはらんでいるさまざまな問題が同時にうきぼりにされるでしょう。最終巻は、このところおいしくて健康に良いと注目のイタリア料理。南イタリアの庶民の日常の食事を味わっていただきましょう。二千年のはつ夏には全五巻完成の予定です。予告編風に言えば、近日公開、乞うご期待！。

1900年、パリ万博における
ルーベ大統領の大晩餐会のメニューより。
牛フィレ・ベルビュー風。

エスコフィエの料理より。
山うずらのココット焼き・ペリゴール風、
赤ちしゃのサラダ、
アーティーチョークの芯、パルメザンチーズ添え。

キッコーマンライブラリー
映画『ヨーロッパの食文化』〈全五巻〉
監督・脚本　山崎博紹
監修　木村尚三郎
企画　キッコーマン株式会社
　　キッコーマン国際食文化研究センター
2000年秋公開予定
KIKKOMAN Library,
Motion Picture "Food Culture in Europe"
(Volume1 to 5)