Kobe University Repository : Kernel

PDF issue: 2025-07-06

宮廷儀礼の文化史ーフランス式配膳法を巡る一考察ー

治部，千波

(Degree)
博士（文学）
(Date of Degree)
2014-03-25
(Date of Publication)
2015-03-01
(Resource Type)
doctoral thesis
(Report Number)
甲第6010号
(URL)
https://hdl.handle.net/20.500.14094/D1006010

※ 当コンテンツは神戸大学の学術成果です。無断複製・不正使用等を禁じます。著作権法で認められている範囲内で、適切にご利用ください。

論　文　内　容　の　要　旨

論 文 題 目　　（外国語の場合は、その和訳を併記すること。）

宮廷儀礼の文化史―フランス式配膳法を巡る一考察―

氏　　名　：　治部千波

神戸大学大学院人文学研究科博士課程後期課程社会動態専攻

指導教員氏名　（主）大津留厚　　教授
（副）小山啓子　　准教授
（副）松田浩則　　教授

（注）４，０００字程度（日本語による）。必ずページを付けること。

要　旨

本論文の目的は、食の記録書である料理書をたどり、17 世紀後半から 18 世紀にかけて確立した「フランス式配膳法 service à la française」の発展をみていくことで、配膳法に求められた宴会儀礼の効果や意義を検討しようというものである。フランス式配膳法の考察にあたっては、15 世紀から 19 世紀に至る年代の料理書を参照しつつ、その発展過程を追うのであるが、フランス式配膳法の確立期である 17 世紀後半から 18 世紀までを中心に、誕生以前の段階である 15、16 世紀や、ロシア式配膳法への移行期となる 19 世紀という前後の時代からも検討を行ない、フランス式配膳法の特徴を相対的に浮かび上がらせる。このように全体を通してフランス式配膳法の定義について再考した上で、それが宴会の儀礼の中にどのように組み込まれていたかを構造的に解明する。本論文は 5 章からなる。

第 1 章「料理書の歴史における配膳法の位置づけ」では、15 世紀から 19 世紀までの幅広い年代の料理書を史料として扱うにあたり、フランスおけるその出版状況について概観し、料理書において配膳方法がどのように変化しているかということを時代を追って確認している。この際着目するのが、いわゆるお品書きであるメニューと、テーブル上の料理の配置を図示した食卓配膳図に関する変化である。15 世紀後半に『ヴィアンディエ』*Le Viandier* が印刷版となった際、メニューが記載されるようになったということや、17 世紀半ばに、フランスの料理書に初めて食卓配膳図が載せられたということに始まるこれらの変化は、料理書の性質を特徴づけるだけでなく、配膳方法の発展を如実に表わすものとなっている。例えば、1691 年に初版が出版された『王家とブルジョワの料理人』*Le Cuisinier roial et bourgeois* においては、改版や改題を繰り返す中で配膳の規則を決定し、フランス式配膳法を確立させていることが確認できる。メニューを規則化し、食卓配膳図によって配膳を視覚化することで明確となった配膳方法は、これを伝える料理書の進化の過程において、その発展の軌跡を読み取ることができるのである。

また、料理書の性質の変化からも、配膳法の変化というのは読み取ることができる。19 世紀の料理書の題名に使われている「女料理人 *la cuisinière*」という言葉は、従来の料理書に対する対立概念を表わすものとなっており、この書名の変遷にみる時代の変化は配膳法においても同様に表われ、従来のフランス式配膳法と、これに対する新しい方式となるロシア式配膳法という対立軸となって呈されるのである。

このように史料全体を俯瞰し、考察の方向性を示したところで、以降の第 2 章から第 4 章にかけては、具体的な配膳方法の特徴について考察している。第 3 章でのフランス式配膳法の確立期の考察を中心に、第 2 章ではその誕生以前となる 15、16 世紀の配膳方法について、また第 4 章では、フランス式配膳法がロシア式配膳法へと移行する 19 世紀における配膳法の評価について確認を行ない、フランス式配膳法の特徴について前後の時代からも検討する。第 2 章、第 4 章においては、配膳の方法を他国の方式と相対的にみることで「フランス式」という特徴を検討しており、第 2 章「フランス式配膳法誕生以前の配膳方法について」では、同時代のイタリアの配膳方式をその比較対象としている。

15、16 世紀の料理書からは、配膳方法に一定の規則性を見出すことができるものの、次世紀の「フランス式」へとつながる特徴というのは、このイタリアの「ピアット制」という方式との比較において明らかとなる。このことについては、第 3 章での考察と併せて述べることになるが、両者の特徴の違いは膳の在り方にあり、ピアット制では考慮されない配膳の形がフランス式配膳法の特徴となっていることが分かる。この考え方の基準となるのが、「時系列的展開」及び「空間的展開」という膳の展開方法である。フランスの配膳方法もイタリアの配膳方法も、膳を時系列に展開させるという点では共通の特徴を有してきたのであるが、16 世紀ではさらに、「テーブル上にどのように料理を配するか」という、空間的に膳を展開させることに関心が向けられるようになり、両者の特徴の違いはこの点において指摘することができるのである。

第 3 章「配膳方法の変化と発展―フランス式配膳法の確立へ―」では、この空間的要素に着目し、フランス式配膳法の特徴を時代を追って検討している。配膳法の確立にあたっては膳の性質に変化がみられ、この新しい膳の特徴を表わしているのが、オードヴルという料理と、これに関連して現われた「入れ替え」という操作である。これらは膳の定形であるシンメトリー形を維持することを目的としており、同一膳内で料理数が増減することによって配膳の均衡が崩れるのを防ぐ役割を果たしている。また、一ノ膳で最初に決められた配膳の形というのは、宴会を時系列に展開していく中で終始保たれることになり、このような膳の連続性はフランス式配膳法特有のものとして確認できる。これらは、1662 年の『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』*Le Nouveau et parfait maistre d'hostel royal* において初めて掲載された食卓配膳図によって明らかとなった特徴であり、こうしてメニューと食卓配膳図が連動することによって、フランス式配膳法の原則が確立していることが分かる。

このようなフランス式配膳法の特徴については、食卓配膳図という平面図の登場によって確認できたのであるが、そこに表われない配膳の特徴もフランス式配膳法を構成する要素として挙げることができる。それは「両側」、「正面」、「四隅」といった配膳の位置を強調し、テーブルの中央を配膳上重要な位置とみなすというもので、このことによって膳がシンメトリーに形作られることの意味が理解できるのである。このテーブルの中央というのは、大型の料理に加え、スュトゥという置物やオイユという料理（あるいはポタオイユという器）が置かれる位置であり、これを中心として両側、正面などの料理とともに構成される空間というのは、立体的にも左右対称性を有している。このような空間は「フィル」と称され、配膳の視覚的効果を象徴するものとなっている。このフィルに求められた効果というのは、宴会の儀礼において一体なにを意味するのかという配膳法と儀礼の関係性については、第 5 章において明らかになる。

第 4 章「フランス式配膳法とロシア式配膳法―19 世紀における再定義―」では、後世におけるフランス式配膳法の評価から、第 3 章でみたその特徴について再考する。フランス式配膳法の定義は、19 世紀における配膳法を巡る議論の争点を明確化したり、配膳方式が適用される宴会の様式を分析したりすることを通して明らかにするのであるが、相対する方式であるロシア式配膳法の特徴を定めることによって、「フランス式」とはなにかということを逆説的に問うのである。このような手法は、フランス式配膳法とロシア式配膳法の関係が 19 世紀の社会の様相を表わすような対立概念の中に置かれているためで、宮廷儀礼の大規模な饗宴は、« intime »という語に形容されるブルジョワ向けのこじんまりとした宴会の様式とは対極にあるものとして位置づけられる。フランス式配膳法からロシア式配膳法への移行期においては、ロシア式の特徴はフランス式の欠点を補うものとして高く評価されつつも、完全にロシア式へと移行できなかったのは、宮廷の饗宴には視覚的効果が求められていたからであり、このような考察からフランス式配膳法の特徴を再確認することになる。それぞれの配膳法にみられる相容れない概念によって、フランス式配膳法の特徴が浮き彫りとなるのである。

このように 3 章を通してみてきたフランス式配膳法の特徴であるが、第 5 章「儀礼の構造におけるフランス式配膳法」では、それらが宴会の構造にどのように組み込まれているか、配膳法と儀礼の関係性について考察している。まず、第 3 章でみたフィルによる視覚的効果というのは、ルイ 14 世の大膳式の食卓配膳図に示された座席の位置によって再確認でき、コの字型に配された席順では、王のみがフィルを正面からみることができるようになっている。この視覚的効果は王、さらには儀式を観覧する人々の視線によって形成されたものであるということが分かり、ここに配膳法と儀礼の関わりを指摘することができる。こうして確認のできる膳というのは、宴会の儀礼の根幹をなすものであり、本章で例に挙げた枢機卿のための宴会においては、王と枢機卿それぞれに完結したひとつの膳が供されているように、そこに儀礼の象徴性をみてとることができる。このように宴会の儀礼においてフランス式配膳法を位置づけることによって、配膳法に投影された儀礼の意義について検討している。

以上のように、本論文ではフランス式配膳法を巡り、料理書という史料によってその特徴を明らかにした上で、それが儀礼においてどのように位置づけられていたかということを考察している。フランス式配膳法というのは、宴会を執り行う上で一規則となっているものであるが、これに基づき形成された膳には、儀礼の持つ象徴性を読み取ることができるのである。

［ 課程博士用 ］

（ 別紙１ ）

論 文 審 査 の 結 果 の 要 旨

氏　　名	治部　千波
論 文 題 目	宮廷儀礼の文化史―フランス式配膳法を巡る一考察―

要　　旨

本論文は、食の記録書である料理書をたどり、17 世紀後半から 18 世紀にかけて確立した「フランス式配膳法」の発展をみていくことで、配膳法に求められた歴史的な意味を考察しようとするものである。フランス式配膳法の考察にあたっては、その確立期である 17 世紀後半から 18 世紀までを中心に論じているが、15 世紀から 19 世紀に至る幅広い年代の料理書を参照しつつ、その発展過程を追うという手法を取っている。すなわち、フランス式の先行形態であるイタリア式やフランス式後のロシア式という前後の時代を検討することによって、フランス式配膳法の時代的な特徴を相対的に浮かび上がらせることを可能にしている。

第 1 章「料理書の歴史における配膳法の位置づけ」では、15 世紀から 19 世紀までの幅広い年代の料理書を史料として扱うにあたり、フランスにおけるその出版状況について概観し、料理書において配膳方法がどのように変化しているかということを時代を追って確認している。この際着目しているのが、いわゆるお品書きであるメニューと、テーブル上の料理の配置を図示した食卓配膳図に関する変化である。15 世紀後半に『ヴィアンディエ』が印刷版となった際、メニューが記載されるようになったということや、17 世紀半ばに、フランスの料理書に初めて食卓配膳図が載せられたということに始まるこれらの変化は、料理書の性質を特徴づけるだけでなく、配膳方法の発展を如実に表わすものとなっている。例えば、1691 年に初版が出版された『王家とブルジョワの料理人』においては、改版や改題を繰り返す中で配膳の規則を決定し、フランス式配膳法を確立させていたことが確認できる。メニューを規則化し、食卓配膳図によって配膳を視覚化することで明確となった配膳方法は、これを伝える料理書の進化の過程において、その発展の軌跡を読み取ることができるのである。

第 2 章「フランス式配膳法誕生以前の配膳方法について」では、15, 16 世紀のイタリアの配膳方式、のちのフランス式との対比として論じている。この時期の料理書からは、配膳方法に一定の規則性を見出すことができ、それは「ピアット（皿）制」とも呼ぶべきものであるが、次世代のフランス式との違いは膳の在り方にある。ピアット制では考慮されなかった配膳の形がフランス式配膳法の特徴となってくるのである。フランスの配膳方法もイタリアの配膳方法も、膳を時系列的に展開させるという点では共通の特徴を有していたのであるが、フランス式配膳法の場合、「テーブル上にどのように料理を配するか」という、空間的に膳を展開させることに関心が向けられるようになり、両者の特徴の違いはこの点において指摘することができるのである。

第 3 章「配膳方法の変化と発展―フランス式配膳法の確立へ―」では、この空間的要素に着目し、フランス式配膳法の特徴を時代を追って検討している。配膳法の確立にあたっては膳の性質に変化がみられ、この新しい膳の特徴を表わしているのが、オードヴルという料理と、これに関連して現われた「入れ替え」という操作である。これらは膳の定形であるシンメトリー形を維持することを目的としており、同一膳内で料理数が増減することによって配膳の均衡が崩れるのを防ぐ役割を果たしている。また、一ノ膳で最初に決められた配膳の形というのは、宴会を時系列に展開していく中で終始保たれることになる。これらは、1662 年の『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』において初めて掲載された食卓配膳図によって明らかとなった特徴であり、こうしてメニューと食卓配膳図が連動することによって、フランス式配膳法の原則が確立されてきたことがわかるのである。

主査記載 氏名・印	大津留　厚

このようなフランス式配膳法の特徴については、食卓配膳図という平面図の登場によって確認できたのであるが、そこに表われない配膳の特徴もフランス式配膳法を構成する要素として挙げることができる。それは「両側」、「正面」、「四隅」といった配膳の位置を強調し、テーブルの中央を配膳上重要な位置とみなすというもので、このことによって膳がシンメトリーに形作られることの意味が理解できるのである。このテーブルの中央というのは、大型の料理に加え、スュトゥという置物やオイユという料理（あるいはポタオイユという器）が置かれる位置であり、これを中心として両側、正面などの料理とともに構成される空間というのは、立体的にも左右対称性を有している。このような空間は「フィル」と称され、配膳の視覚的効果を象徴するものとなっている。

第 4 章「フランス式配膳法とロシア式配膳法―19 世紀における再定義―」では、19 世紀に確立されていくロシア式配膳法の特徴を示すことによって、「フランス式」とはなにかということを逆説的に問うものである。このような手法が有効であるのは、フランス式配膳法とロシア式配膳法の関係が、19 世紀の社会の様相を表現する対立概念の中に置かれているためである。フランス式配膳法が主流であった宮廷儀礼としての大規模な饗宴は、「親密性」という語に形容されるブルジョワ向けのこじんまりとした宴会の様式とは対極にあるものとして位置づけられる。その対立概念が、配膳法ではフランス式配膳法からロシア式配膳法への移行という形で表現されることになる。

第 5 章「儀礼の構造におけるフランス式配膳法」は、今後の研究の展開を示すものである。つまり配膳の在り方が実際の宴会の構造にどのように組み込まれていたのか、について考察している。第 3 章でみたように、フィルによる視覚的効果というのは、ルイ 14 世の大膳式の食卓配膳図に示された座席の位置によって再確認でき、コの字型に配された席順では、王のみがフィルを正面からみることができるようになっている。この視覚的効果は王、さらには儀式を観覧する人々の視線によって形成されたものであるということが分かり、ここに配膳法と儀礼の関わりを指摘することができるのである。こうして確認のできる膳というのは、宴会の儀礼の根幹をなすものであり、本章で例示されたように、枢機卿のための宴会においては、王と枢機とにそれぞれ完結したひとつの膳が供されることになるのである。

以上のように、本論文ではフランス式配膳法を巡り、料理書という史料によってその特徴を明らかにしながら、それが社会の在り方を反映させる形で変化していった姿を考察したものである。それはアナール派に代表されるフランス社会史の方法を咀嚼しながら、「配膳法」というユニークな視点から新たな歴史像を構築しようとしたものである。

以上に鑑み、本審査委員会は、論文提出者治部千波が博士（文学）の学位を授与されるに足る資格を有するものと判断した。

審査委員

区　分	職　名	氏　　名	区　分	職　名	氏　　名
主　査	教授	大津留　厚	副　査	准教授	佐藤　昇
副　査	教授	松田　浩則	副　査	国際文化学研究科・教授	岩本　和子
副　査	准教授	高田　京比子			