

メロワール概念の創成と実践

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2020-02-10 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 濱田, 信吾 メールアドレス: 所属:
URL	https://osaka-shoin.repo.nii.ac.jp/records/4421

メロワール概念の創成と実践

学芸学部 ライフプランニング学科 濱田 信吾

要旨：原産地や加工地などの食がつくられる場所への関心は、食嗜好や食文化の論考にとどまらず、生産加工地名の偽装、地産地消やスローフード運動など現代の食政治や市民運動に関連するものとなっている。人物名や地名は、食の生産地と消費地の間に空間的距離が発生するとともに食品のブランドとして用いられるようになった。味と場所の関係性に関する研究は、産地認証保護制度や産地統制制度に関する論考のほか、社会学、人類学、政治学、地理学、歴史学などさまざまな視野を含む学際的食研究の領域で展開している。本論では、フランスのワイン産業を起源とするテロワール (*terroir*) 概念とそれを海産物に適用したメロワール (*merroir*) 概念の実践を、北海道の海産物を事例に考察する。グローバル経済の中、テロワール概念は日本の農産物にも導入されつつあるが、メロワールは用語としては定着していない。しかし、食文化と食システムに影響する環境要因と文化要因の相互作用の検討において、メロワール概念は有用である。

キーワード：テロワール、メロワール、フードスタディーズ、食の人類学、食文化論

序論

原産地や加工地などの食がつくられる場所への関心は、食嗜好や食文化の論考にとどまらず、生産加工地名の偽装、地産地消やスローフード運動など現代の食の政治に関連するものとなっている。日本においても、消費者が国内産や地元産の食材を選んで購入するなど、食品の産地は消費者の購買決定において重要な要因となっている (日本政策金融公庫 2018)。産地崇拝ともいべき産地へのこだわりが強い日本だが、国外では食品の銘産地の創造や認証過程においてテロワールという概念が広く実践されている。

テロワールは、1860 年代よりフランスにてワイン産地の公式な評価や産地表示に用いられるものとして発展した実践的概念である。テロワールの解釈と社会文化的価値は地域によって異なる。それゆえ、欧米の食の人類学では、テロワールを食品評価の事象と限定せず、地理的、社会的、文化的特徴が特定の場所における飲食料の生産に影響する現象学的な様相ととらえ、関連諸概念とともに議論されている。

一方、農産物に関連するテロワール論考と対照的に、水産物の質に影響する沿岸地域の「メロワール」は、2003 年に新聞記事で使われたのが初出とされる新しい料理用語だ。メロワール論は、牡蠣や塩の質決定における環境要因に関するものに考察は限られ、メロワー

ルの創成過程やその過程における異種混交性などの自然と社会の縫れ合いに関する理論的考察には至っていない。

本論の目的は、海外でのテロワール研究、特に英語にて発表されている先行研究を基にした概念と論考の整理と、テロワール概念を応用したメロワール概念について論じることである。海産物の味は何によって決められるか。生産地や原料産地の表記は、良質な海産物の定義にいかなる役割を果たすのか。海水が取り留めもなく流動する沿岸環境で、いかに「場所の味」、メロワール概念と実践は成立するのだろうか。環境要因、魚や魚介が持つ事物的特性、そして生産者や加工者の職人的技巧など、「場所が持つ味」または「味が創る場所」の検討を通じて、メロワール概念の実践の現状を考察する。

本論は筆者が 2015 年より北海道沿岸部で行なっている聞き取り調査と参与観察、そして先行文献調査の三角測量に基づく。聞き取り調査は、非構造化の形式をとり、調査協力者には協力者の視点から水産物の質とその変化について自由形式による回答を依頼した。聞き取り調査中のメモを含むフィールド調査中の記録は文字上げし、MAXQDA12 を一部用いながら質的分析を行った。文献資料に関しては、メロワールに焦点を当てた学術論文は皆無に等しく、最近創られた用

語であるため、インターネット上の情報も参考にした。インターネット上の情報は主に新聞記事やフードライターによるエッセーで、一次資料が不明瞭な場合もある。しかし、メロワールという新しい概念用語がいかにも食通、食メディアによって語られているかをナラティブ分析的に考察する。

本論を通じて、日本のメロワール概念と実践は、テロワール概念と実践と同様に、多様な社会アクターの連関によって場所が味をつくるのではなく、その地の人々の歴史やアイデンティティに関する言説とともに味が場所付けされる、ある特定の味の要因に帰納することができない現象学的なものである主張する。

テロワール論

テロワール (*terroir*) の誕生は、フランスワイン業界に由来し、「場所の味」と広義にそして曖昧に翻訳され理解されている。しかし、場所の味は正確にはフランス語だと *gout de terroir* (英語では *taste of place*) となるため、意味論的にはテロワールそのものは「場所」であり、場所「の味」という接辞の意味は、食文化実践と脈絡の中で付随される。

フランスの食文化史の中で構築されてきたテロワールを他言語や文化的脈絡に翻訳することは容易ではない。2019年9月に起きた「食と社会研究学会」のオンラインプラットフォームにおける情報交換においても、*terroir* を正確に発音、または記述することができない学生や人々が多いという件が話題となった。文献作成ソフトを使用すると、*terroir* は簡単に *terror* (恐怖) と自動的にスペル修正されることも多い。ゆえに、英語圏ではテロワールはフランス語のままのスペル (*terroir*) で表記され、日本においても、時に「風土」と翻訳されているのを散見するが、テロワールとカナ書きで使用されることが通例だ。

美食論的概念としてのテロワールは、地質や土壌、勾配や、日照時間や降水量などといった自然環境の特徴である地形と局地的気候、そしてブドウの種類と収穫期がワインの個性的な味を生み出す要因とする専門的観念とともに始まった (Moran 2006)。テロワールは、ワイン製品の評価とともにそれらの生産地が他生産地と識別され保護されるべき銘醸地であるか否かの評価において使われる。チーズのテロワールの場合、原料となる乳を生産する家畜の牧草地、牧草に影響する日照や降雨のパターンや雨量、乳生産のための交配された動物、そして熟成庫とそこに棲息する菌類などが、チーズの質を決める要因とされる (West 2013)。

コスタリカのコーヒー豆の場合は、傾斜への日照度と時間、そして生産地の標高が、香りや酸味、濃度に影響する (Avelino et al 2005)。オリーブオイルは、同種のオリーブでも異なる地域で生育された場合は、特有の揮発性や感触の油を生成するという研究もある (Dekhili and d'Hauteville 2009)。自然環境の要因の組み合わせは地域によって異なり、それが生産地それぞれに特有の味質を生み出させるとされる。テロワール概念は、これらの味にまつわる言説を可能にするある種の文化装置だといえる。

テロワール概念には食品の味質に対して環境決定主義的な傾向があるものの、その後、排水や灌漑、棚田などのランドスケープिंगも含む地形を変容させる技術や知識も評価されるようになった。しかし、テロワールの歴史生態学的な研究は未発展で、気候変動など環境変化が場所や味、つまりテロワールにいかなる影響を及ぼすかは十分に検討されていない。

一方、文化的概念としてのテロワールは、自然環境と人的な要因の相互作用の産物であると理解される (Bowen and Zapata 2009)。バーハムは、テロワールを食物に独特な感覚的特徴を与える生育や生産の条件群と定義している (Barham 2003)。一方、ブランシュウィッグらは、テロワールを「同質の環境と生産体系をもった局地的区域」(Brumschwig et al 1999) とし、テロワール概念が地理的な境界を創り出すものであることを示唆している。トゥルベックは、テロワールは人々が自身と土地の関係をいか理解するかの特異性となる概念分類もしくは民俗的分類であり、人々、場所、そして味を結びつける象徴的または概念的体系であるとしている (Trubek 2008)。ウェイスは、グローバル化とローカル化が相互作用する中で、テロワールを場所の感覚的特徴の識別と広義に捉えてアメリカ・ノースカロライナ州の養豚業を論じている (Weiss 2011)。ほかに、味覚経験を通じたテロワールの実証実験を行った研究 (Turbes ほか 2016) や、消費者行動論からの論考 (Lenglet 2014)、事物としてのテロワールの存在論的考察 (Teil 2011) がある。消費者を対象にしたテロワールの認識や識別に関する研究では、テロワールは空間的情報とともに、歴史や伝統などを反映するなど、時間的な意味を含蓄し近代社会においてノスタルジーを感じさせるうるものであるとされる (Aurier, Fort and Sirieix 2005)。

日本国内のテロワールに関する文献は、ワイン業界に関連するもの (麻井 2001 など) が多く、産地認証制度に関する論考が社会経済学や食システム学、地域

社会の持続可能性を含む文化経済学の観点からの考察など、さまざまな研究報告や論考がなされている（熊澤ほか 2016；須田 2018）。国外でも、産地認証制度に関する研究報告はチーズ（West 2006）やテキーラ（Bowen and Zapata 2009）など、フランスワイン以外の食を事例とした研究が多く発表されている。また、テロワール概念を非物質的なモノが生み出す価値を考察する存在論や認知資本主義の視座から論じた須田の研究（2016）は、本論におけるテロワールの創成過程に関する考察に繋がるものである。

市場の拡大は、消費地から離れた生産地から流通される食品の同定や名称の必要性を生み出してきた。生産地の公式な認証や商品への地名の利用は、古代ギリシャ時代まで遡ることができる。地名を食品につけるという行為は長い歴史があり、古代エジプト時代でもファラオに献上するワインを載せた船にはブドウの原産地が記されていた（Allaire, Casabianca, and Thévenod-Mottet 2011）。

食のグローバル化が進む中で、テロワール概念と実践は 19 世紀後半から 20 世紀にかけてフランスで成立した原産地統制名称（アペラシオン・ドリジューヌ・コントロール、*Appellation d'Origine Contrôlée*、以下 AOC）という認証制度を通じた産地の記載と産地を商品名に冠する国家的な保護政策とともに広まった。フランスでは、1411 年に、ロックフォール・シュル・スールゾン（Roquefort-sur-Soulzon）の洞窟で熟成されたチーズのみが、ロックフォールの地名を冠したチーズを販売しても良いとチャールズ 4 世によって認められた。ロックフォールのブルーチーズは、その 500 年以上たった 1925 年に AOC の前身となる「原産地保護に関する法律」によって最初に認証された食品となった（West 2016:209）。よく知られたもう一例は、スパークリング・ワインだろう。シャンパーニュ地方で生産されるものはシャンパンと称されるが、シャンパーニュ地方以外の場所で生産されたスパークリングワインは、シャンパンを名乗ることは禁止されている。

1935 年にフランスにて成立した AOC の他にも、1992 年には EU において PDO（*Protected Designations of Origin*）と PGIs（*Protected Geographical Indications*）が施行され、農産物から海産物、畜産物のほか、パスタやビール、ミネラルウォーターまで幅広い食品が登録された。世界的にも、世界貿易機関が *Agreements on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*（TRIPS）において地理表示の

国際的共通認識の向上を目指した。日本の地理的表示保護制度は、伝統的な生産方法や、地域の気候や風土、土壌などが品質などの特性を生み出している地域産物を保護することが目的としている。各国においても生産地と原産地、加工地の表示までさまざまな規制が行われている。

産地名称の保護制度を通じた味の局地化や領域化は、テロワール概念に基づいている（Monterescu 2017 など）。文化人類学を含む人文学系分野におけるテロワール論は、政治経済学と現象学的アプローチのいずれか、またはその両方をまたいだものが多い。人文学系のテロワール研究は、コピトフやアバドゥライらのモノ研究で展開された「価値の体制」や「局地性の生産」と多くの共通点を見いだすことができる（Appadurai 2018；Kopytoff 1986）。局地性はグローバル化の所産である。モランによると、テロワールの制度化にはワイン製造家や地域の政治的権力が大きな影響を与えたという。テロワールの制度化は、ワイン産業における特定の生産家や生産地が恩恵を受けるように規制された一種の領土化の形式であると主張する（Moran 1993）。ワインの品質を決める環境的要因が社会的に構築されると、当該地に住むエリートらは、ワインを文化資本として利用することとなり、ボルドーワインの価値はそれを消費する社会階級者らとともに、社会においてテロワール概念を再生産させることとなった。テロワールと関連づけられ差別化された食品は、歴史的財産となる。今日のボルドーワインの高品質ワインとしての評判は、地域政治経済史と、ワインの品質と真正性を場所と個人所有と結びつけるという伝統の創造過程によるものである（Ulin 1995）。

さらに、テロワール構築を通じた食と味を場所付けることによる局地性の創成には、グローバル化や工業化といった産業革命以降の世界規模の食システムの変化に対する文化的、社会的反応という考えがある（Trubek 2008）。テロワール実践は、小規模生産、世帯を基盤とした自営業であること、そして手作りであることの価値を主張し、大量生産型の食システムに抵抗する一つのアベニューとして広がりつつある。先行研究が示唆するのは、テロワール概念はその場所の風土を農畜産物を通じて表現し価値化するものであり、地理学的概念にとどまらない文化的概念だということである。

フランスのテロワール概念が「場所」を基礎としていると対照的に、アメリカの農産物は、自然環境に強く依拠するのではなく、文化的、人文的領域の要因と

ともに場所の味が正当化される特徴がある。そこでは、伝統的製法を含む料理知や技巧を持つ地元のアルチザン（職人）コミュニティや生活との有機的繋がりが重要となる。パクソンは、職人的食品が再評価される消費社会において、テロワール概念がいかに関係者に用いられ、または議論されるのかを民族学的においた。そして、場所が味を創るのではなく、味が「場所」を創るという、逆説的なテロワール構築（reverse-engineering terroir）をパクソンは指摘する（Paxson 2010）。例えば、ベルモント州のチーズ産業では、生産者の存在がより顕在化された能動的なモノづくり景観全体の一部として解釈される（Paxson 2010）。アメリカのテロワール概念は、生産、流通と分配、消費における社会ネットワークの動態の中で「場所の味」を構築されるため、現場や場面、事象としての場所（locale）に独特の味を由来に見出していると論じられる。

メロワール論

メロワール（*merroir*）は、テロワール概念を沿岸環境と海産物に当てはめるために作られた造語である。2003年3月14日付けのシアトル・タイムズへの寄稿文にて、環境教育施設で調理人として働くグレッグ・アトキンソンが、アメリカ・ワシントン州の牡蠣の味質を生み出す水域環境を表現するためにフードジャーナリストのジョン・ローリーとともにメロワールを生み出したとされる（Atkinson 2003）。一方、2011年のワシントン・ポスト紙には、ヴァージニア州チェサピーク湾の牡蠣生産会社が、地元産の牡蠣の資源回復とともに、メロワールという名の展望シーフードレストランを開店したことが、メロワールという語の起源としている（Martell 2011；Stephen 2015）。

メロワールは、語源的にはテロワールというフランス語が由来だが、食文化学的にはアメリカ英語ということになる。*merroir* と筆者は表記しているが、正確には *meroir* が厳密に言えば正確だろう。接頭辞 *terr* は大地を意味するのに対して、海洋を意味する接頭辞は *mer* であって *merr* ではない。*terr* と *mer* の語源がラテン語の *terre* と *mare* とあることから、「r」は一つであろう。接尾辞の *oir(e)* はフランス語で「特定の場所」を意味する。

語源的には正確さにかけるものの、メロワールが *meroir* ではなく *merroir* と標記されることが多いことは、テロワールという用語から社会的・民俗学的に派生したという食文化における文脈を考慮すれば批判

されるものではないだろう。近年はフランス語圏でも *merroir* という用語と概念の使用が見られる。フランス・レ島を拠点とするラ・フェルム・デ・バレーヌ社は、自社の養殖牡蠣や塩田の特徴を説明する際にメロワール（*merroir*）概念と語を用いている（la-ferme-des-blaines.com）。

テロワールがフランスのワイン業界における銘産地の創造や産地保護の政策とともに発展した概念であるのに対し、メロワールの海洋版とも言えるメロワールは北アメリカ、特にワシントン州やチェサピーク湾の牡蠣がその概念形成における主産物となっている。

牡蠣のメロワールを理解、評価、分類するにおいてどのような要素があるだろうか。牡蠣は生育地域の海水を毎日2リットル以上膨大な量で濾過する。そのため、牡蠣は生息域の水の味を反映するという（Atkinson 2003）。上述の Le Ferme Des Bedaines 社は、各水域のメロワールはミネラル、微細藻類、プランクトンの構成が異なるため、それぞれ特有の味を持つとする。沿岸海水の塩分濃度や水温も牡蠣の味と食感、最終的な品質に影響を与えるであろう。異なる養殖場で異なる塩分濃度が見られる。汽水湖で育った牡蠣は、塩味は少なめで、よりミネラル質な味を持つ（Martell 2011）。そのほか、牡蠣が食べる海藻類、潮の流れの方向と強さ、海底にある地下資源との近接性、雨量、気温、旬などさまざま。水質については、河川から流れる淡水に加え、雨量が多い時期などは土砂も沿岸海域に流れ込む。チェサピーク湾の牡蠣会社、ラッパハノック・リバー・オイスター社は、牡蠣はその地域の本質（ミネラル、微細藻類、プランクトン）などを内包するため、「牡蠣ほど場所の感覚をより正直に捉えるものはない」、と会社のホームページにて示している（<https://www.rroysters.com>）。

牡蠣以外の水産物にもメロワール概念は用いられる。ジャコブセン（Jacobsen 2012）は、米国ワシントン州ピュージェット湾の牡蠣とアラスカ州ユーコン川のマスノスケについて述べている。しかし、海洋と河川の両域を生活史において経験するサケマス類や他の回遊魚は、高い移動性ゆえにそれらが内在させる「場所の味」を評価するのは難しい。しかし、常に潮の満ち引きや海流、そして陸地からの流入など、土壤に比べるとはるかに流動的な海水こそが、牡蠣や昆布、そして塩田の塩の味をそれぞれの場所で特有なものにする可能性は否定できない。

日本においては、メロワールという用語を用いていないものの、奥井隆が昆布論においてワインと比較し

ながら「海の味」を表現している。

「大きく潮の流れがぶつかる海の養分の強い地域が代表的な昆布産地である。その昆布の代表産地のそれぞれの地域内でも、山のあり方や朝日の当たり方、河川の入り具合、細やかな海流の流れと云った地理的な諸条件で昆布の育ち具合も微妙に変わってくる。昆布の生育環境に一番適した浜を別格浜とよび、それぞれの銘柄昆布の最高品質の昆布が収穫される。利尻昆布では香深。日高昆布では井寒台。山だし昆布では尾札部と云った浜である。よく考えるとワインの格付けとよく似ている」(奥井 2017: 33)。

奥井は昆布の格付けを昆布の生育環境の諸条件に依拠している。しかし、昆布を収穫する漁業者による昆布収穫と干場における重労働や技巧、そして干し昆布の選別といった手作業や歴史などの文化要因は、良質な昆布の根拠として挙げられていない。

食品の評価における産地フェチズムと言える産地崇拝の傾向が強い日本社会では、産地を冠した水産物が格付けで理解されるものもあろう。サバはマサバかゴマサバかではなく、国内産か国外産か、そして関サバや金華サバかなど、日本の食文化は、文化・社会的要因を検討することによってメロワール概念の実践を考えるに非常に重要で有用な事例を与えてくれる。

しかし、国内外で産地認証制度に関する議論と連関しながら発展するテロワール論に比べると、海産物に特化したメロワール研究は非常に少ない。これは食研究全般に見られることだが、学際的な食研究(フード・スタディーズ)においても、研究対象となる食は農畜産物がほとんどで、食研究の国際的学会においても水産物の研究は非常に少ない(c.f. Hamada and Wilk 2018)。発酵食ガラムの銘産地の格付けでテロワール概念に言及する論考(フレデリック 2019)、資源保全対象のギーラ貝(シャコガイの一種)の食消費を地元民が実践し、それらに高い価値を見出さない観光客や移住民らと自らを識別するような内発的なメロワール実践について論じるクロースの研究(Claus 2017)などがある。しかし、メロワール論の先行研究文献は少なく、参考文献や資料として用いられうるものは、特に牡蠣に関してメロワールという用語が紹介されるジャーナリストックな記事がほとんどだ。

テロワールと対照的に、メロワールは料理用語として定着しているとは言い難い。ワインの味表現と評価

は、チャート化(標準化)されているが、メロワールからくる海産物への味の違いの評価は体系化されていないというのが現状だろう。Oyster Tastes(牡蠣の味)というブログを運営するキム・ウィルト(Kim Wilt)は、識別できる50種類以上の牡蠣を食した報告を行っている(<http://oystertastes.blogspot.com>)。ここでは、塩味が最も分かりやすい味質とし、そのほかにも身質(歯ごたえ)、見た目、香りを評価項目として使用している。また、どの牡蠣が共同経営で養殖されているかなど、生産規模も牡蠣の評価に含まれている。これら評価条件は、日本の牡蠣にも適用できるであろうが、牡蠣メロワールを比較評価するための国内、国際的な評価体系が未発達ということが、テロワールに比べてメロワールがまだグローバル経済下において広まっていないことの証左と言える。

さらに、用語の存在の必要性そのものに懐疑的な意見もある。アメリカのフードライターのブライアン・スタフィールドは、ワインにおけるテロワールはその味の違いと幅広さから納得するが、異なる塩分濃度と水温で養殖された牡蠣は「もう一つの料理用語を作り出すまでの大きな味の違いはなかった」と、自らの食実験を報告している(Staffield 2014)。この実験の内容が不明であり、スタフィールドのこれまでの牡蠣を食した経験量が不明であるため、上述の主張が妥当か否かは議論の余地がある。しかし、別のジャーナリストも「メロワールは、本当に特定の水域において示されるニュアンスのある風味を同定するための正にお洒落な方法」(Steven 2015)と評価するなど、一般向け食メディアは、メロワールがまだ料理用語として未発展、未精査であり、テロワールほどの象徴・文化資本を生み出す財となっていないことを示唆している。つまり、ワインやチーズの良質性やその認証にはテロワールが不可欠だが、海産物の場合、メロワールは未だ決して必要不可欠というわけではない。

しかし、メロワールという用語が使用されることは、海産物がどのように収穫されるのか、どのように養殖されているのかなど、生産地の生態環境や歴史に注目が向けられるきっかけになる。海産物の原産地は、場所や時期という時空間的な起源に留まらず、より広義なる起源の領域を考える必要がある。水産物の起源の場合、魚や魚介類が水揚げされる前に起きること、つまり、どこで何を食べて育ち、誰が、どのような漁法で漁獲するかということが含まれる。水揚げ後の漁獲物の扱いも水産物の品質に影響を与えるため、どの漁港に水揚げされたのかも起源の一部と考えるべきだ。

メロワールには、味覚で感じる水産物の味のみならず、収穫方法や、調理方法、消費の型なども含められ、生産、流通、消費と食システムからのアプローチも有用だ。また、漁獲される漁場から水揚げされる場所、卸売市場から小売店まで、多様なアクターと関係することによって海産物の価値が変動する「海産物の社会史」や、その過程で現象する局地性などの考察もメロワール論には必要となる。

次節では、メロワール論の主産物である牡蠣に加え、北海道沿岸部で行なった臨池調査から沿岸北海道の海産物を事例として、日本におけるメロワール概念の生成と実践を考察する。

事例：北海道メロワール

日本のメロワールの特徴を考察するにあたり、まず日本の漁業の特性を理解する必要がある。日本の漁業は、多魚種を対象にしたものが多い。関サバ、金華サバ、越前ガニ、大間のマグロなど、単一魚種によってメロワールの言説が起こることもあるが、多くの沿岸漁業者は刺し網や定置網などで様々な魚種を取る。また、年間を通じて異なる漁業に従事する。故に、ある沿岸地域のメロワールは、牡蠣といった特定の産物に依拠することもあるが、他魚種も含めて水産業という生業を検討する必要がある。

聞き取り調査と文献調査から、北海道におけるメロワール実践では、一般的に銘産地で生産される海産物を沿岸水系や気候といった物質的環境要因で説明する環境主義的な言説が多かった。海産物の味質の科学的要因は言及されるものの、歴史や環境要因に比べると弱かった。脂肪含有量が魚の質に影響することや、抱卵をしている雌魚よりも雄魚の方が味質が良いとの主張もあったが、それらはAOCワインやチーズのような体系化されたメロワール評価にて検討されるものもなかった。

環境要因

海産物の質に関する聞き取り調査では、一次生産者である漁業者、そして地方卸売市場の買受人もまず環境要因を挙げることが多かった。牡蠣の銘産地とされる北海道道東厚岸では、厚岸の牡蠣は他の産地の牡蠣に比べて甘みがあるという。その違いは、牡蠣が生育する厚岸湖に流れ込む真水が生み出しているそうだ。真水と海水のバランスは異なるため、厚岸湖内でも牡蠣の味は養殖される施設の場所で異なるともいう。牡蠣養殖及び品質に淡水が影響を及ぼしうことは、

「山は海の恋人」運動などでもよく知られており、淡水が流入する生産地は日本の沿岸部に多数存在する。そのため、味の違いは淡水の水質、淡水と海水の混合具合、そして養殖施設が位置する地形の特徴などもメロワールの環境要因となるだろう。

また、海水の質そのものもメロワールに関係する。厚岸の買受人によると、良質なホッキ貝の特徴は身の締まりと甘み具合らしい。苫小牧がホッキ貝の銘産地として知られているが、この買受人はホッキ貝がより寒水で生育する標津など道東地域で生産されるホッキ貝の方が味が良いという。また、生産地によってホッキ貝の味が異なる理由に土質（どしつ）という表現を使った。ここでいう土質は、テロワールにおける土壌と対比されるものであろう。厚岸漁港の水揚げされるホッキ貝でも、太平洋に面したソトハマのホッキ貝と、湾内で漁獲されるものでは評価が異なる。ソトハマの土質は砂地なのに対し、湾内は泥質性が高くなるという。そのため、ソトハマの砂地で育ったホッキ貝は大きめで茶色っぽく、湾内の泥地で育ったホッキ貝の小さめで貝は黒がかった。

アサリ貝も同様に土質が影響するという。アサリの品質は、甘みと中身の生育具合が評価されるという。道東地域の中でも、野付湾産のアサリは大きさに大小あるが、殻が薄いため他産のアサリに比べて同じグラム数でも身量があるそうだ。一方、根室産や厚岸産のアサリは大型だが、殻も厚いため身量は分かりづらい。アサリ貝の殻の厚さは、生育生態環境における潮の流れや海流の強弱が影響している。産地表示上では「厚岸産」であっても、厚岸湖内の潮流はあるが海流の影響が少ない人工干潟で半栽培されるアサリと湾内で漁獲されるアサリでは質が異なるらしい。その買受人は、「潮の流れ、海流があるから、身は締まっている…人間と同じだ、（流れに流されないように）運動しているかどうか」だと述べた。

次にメロワールの環境要因として挙げられたのが潮風である。「風土」という言葉が示す通り、風は熊澤ら（2016）の干し芋テロワールの研究でも明らかなように農産加工物においても重要な要素だ。北海道のメロワールは、上述した寒水帯での魚介類の生育にあげられるように、寒冷地という気候的特徴を持っている。後志支庁の余市は、農作物の生産地も海から近く、さらに川が流れてきて食生産において「三方良し」の地域と評する。沿岸社会では、漁業従事者に限らず多くの住民が軒下で魚の天日干し、一夜干し加工を行っている。涼涼な気候が春まで続く余市では、潮風が気温

を下げるという。余市の水産加工業者は、汐風に晒して干された魚は美味しいといい、これは著者自らの体験でも言える。「汐風がミネラルとかを運んでくれるのでは」と、メロワール生成に関わる汐風を分析する買受人もいた。

汐風は、燻製加工品の質に関わるメロワール条件の一つである。余市町の燻製専門店では、燻煙を原料に馴染ませるために汐風を入れる。その専門店が余市で燻製業を営むことを決断した理由の一つは、「余市は雪も少なく、北風が入りやすい入り江で、気候・風土的にも冷燻に適した土地だった」ことと、魚など原料を入れる木箱がブナ材だったため、燻材の確保が容易だったことだ（矢島 n.d.）。燻製は高温にて短時間で加工されるが、冷燻は低温で長期間の燻製加工を行う。水分が高すぎると、煙とともに酸味がつく。そして燻製加工場内が寒いと製品に燻製色がつきにくく、逆に暑さは脂の匂いを強くしてしまう。そのため、この専門店では、オガクズや炭を使って燻製室の室内温度を適度に合わせる。夕方に燻製室の温度を合わせた後、10 時間程度室温を維持し燻製加工を行う。

また、風は昆布メロワールにも影響する。北海道内の地域によって異なるが、昆布は、天日干しと昆布用の乾燥小屋で送風乾燥されたものがある。天日干しの昆布や、潮の味が特徴で、室内乾燥された昆布は甘みが天日干しの昆布より感じられると昆布漁師らは言った。昆布を干す際に、コンクリートの斜路に昆布を並べて干すのか、小石を敷いた干し場か、地面から高さをつけた網の上で干すのかなど、昆布を干す際の汐風について話す漁師らは、他地域の干す方法にも触れながら、自らの地域の昆布について語る。昆布がいかに生産地で一次加工されているかも、味質を決める主要素だ。

原料の事物的要因

環境要因と異なり、食品の原料となるものの起源も重要視される。海産物生産においては、加工はローカルであっても原材料はローカルとは限らない。一方で、ローカルな原材料にこだわる、もしくは可能な限り使用し「地元の色」をつくらうとする動きも、水産加工業者と料理人らの中で生成しつつある。

例えば、余市のニシン加工業者の多くは国内産ニシンは使わない。以前は、千島カムチャッカ系統の春ニシン（産卵にしん）を原料としたが、今は国外から輸入する脂ニシン（索餌ニシン）と春ニシンを利用する。上述の燻製専門店には特に鮭と鰯が有名だが、燻製用ニ

シンも、地元産ではなくロシア産の索餌ニシンをオスに限定して冷凍で購入するらしい。原材料は、できる限り余市を含む近郊で生産されたものを使うが、必ずというわけではない。余市でもサケは水揚げされるが、より脂質分が燻製に適した広尾産を使用する。近年北海道でも漁獲量がわずかだか回復しつつあるニシンも、地元で水揚げされる「前浜ニシン」ではなくカムチャッカ地域で漁獲される索餌ニシンを使用する。

一方、余市や厚岸という産地に移住し飲食店を開店した料理人もいる。余市に近年開店した2店には、地元客と観光客が訪れる。彼らは食材は基本的に余市産のものをできる限り使用する。だいたい後志地方で水揚げされた海産物を使用することができ、余市では冬期定置網漁があるため多種多様な魚が水揚げされる。ブリ、アンコウ、ヒラメ、タイ、マナガツオなど地元の卸売市場に水揚げされる多様な魚種とともに新メニューを考えることがあるという。

I ターン移住者が余市で開いたイタリア料理レストランでは、糠漬け鰯を使ったりゾット、塩辛ニシンピザなど余市の水産加工会社のニシン製品を使っている。上述の燻製専門店の人気商品の一つは、甘エビの燻製だが、その生産には鮮度が重要だという。毎朝、地元の前浜に水揚げされた甘エビを生きたままを仕込むので、生産者、消費者ともに望む味と赤色に仕上がるといふ。

魚が取れない時期は、地域外の生産物を買入れ食材にするのではなく、「出漁していないので魚がない」と客に伝えるそうだ。ただ、それは魚介類をその日のメニューから除くのではなく、普段から入荷した地元産の魚を糠漬けや干物にして保存し、それを使用したメニューを考える。それには、地産地消へのこだわりとともに、季節感を重要視する料理人のスタンスが反映されている。

加工業者からの評価があまり高くない地元で漁獲される「前浜ニシン」だが、ある加工業者は、前浜ニシンを買い付け使用している。「前浜ニシンのメリットはフレッシュであること。加工していて気持ちがいい」と述べる。他の加工業者も、今年より前浜ニシンから取り出したカズノコの生産に小規模ながら着手した。脂肪含有量少ない前浜ニシンは、完成品に色白さが要求されるニシンの切り込み（塩辛）や飯寿司の原料として使うことが可能だといふ。

文化的要因

環境要因や食材が持つ事物的特性に加え、歴史、そ

して知識や職人的技巧（クラフト）といった人為的要因がメロワール的一端を担う。産地崇拜の傾向が強い日本社会では、場所の名前をつけた商品は多くあるが、創業者の名前が企業名に冠されていることがある。名前や場所名を商品や企業名に関するものは、長い歴史を持つブランド化の戦略の一つであり、テロワールと同様にメロワール形成の一部となる。上述の燻製専門店では、祖父がサハリン（当時の樺太）でロシア人から冷燻の技法を学んだ。その技法は、孫が三代目として営む現在にも伝承されている。ある余市の水産加工会社も、現在の経営は創業者から数えて三代目に当たる。初代は徳島県や淡路島からの移住者で、春はリンゴ農家で働き、冬はニシン漁の商いをしていた。家族の事業が余市の食景観史とともにある。

和人の北海道（蝦夷地）史は、人口流入と殖民、先住民族アイヌからの資源と権利の収奪、そして食生産拠点としての地理的地位の確立が特徴である。そのような歴史、地理政治的脈絡の中、ある買受人は北海道には「付加価値という歴史がない」と表現した。「北海道は生産基地」であるため、食消費に関わる料理などの発展はあまりないとの意見は、漁業者、加工者、そして卸売業者からもよく聞く（濱田 2019a）。しかし、漁師、買受人のみならず、最近は一ターンでやってくる料理人など多様なアクターが、人口減少を少子高齢化が進む地域社会のメロワールを再解釈し、地元を銘産地化しようとしている。

地産地消のレストランを開業した経営者は、「余市はもともと素材しかない。そしてワインがあるが、合わせる料理がない。海や畑、ワイナリーもあるが、それをつなげる要素がなかったため移住してきた」と話した。今では、メロワール形成の一端を担う料理店では、農家や漁家による野菜や魚介類の持ち込み食材がよく利用されるという。または、地元産の漁獲物を血抜き処理する卸売業者から魚を仕入れる。地元加工会社が商材を直接営業にくることもあるらしい。生産環境を高く評価する移住料理人らは、自らがワインと合わせる料理を出すレストランという空間を創り出すことによって、地元民以外の人々が来店、来町することを期待している。このようなレストランの開店と展開による食景観の変容は、生産地から消費地への変容とメロワール形成を促進させる可能性がある。

技巧（クラフトマンシップ）

また、歴史とともに、現存し維持、伝承される職人的技巧と気質（クラフトマンシップ）も、地域固有の

メロワールを創成する要因となる。市場で魚を買い付ける卸売業者の一人は、独自の放血処理の技法を開発し、地元産の水産物の評価を高めている。上述の燻製専門店では、室温を20度程度に維持しながら冷燻ニシンを2週間かけて燻製加工をし、さらに味付けを含めるとその生産には合計1ヶ月以上の時間を要する。鮭の場合は3ヶ月に渡る。冷燻ニシンへの味付けは、加工過程にある塩つけのことを意味する。塩は粉碎塩を使用することによって、魚の表面にわずかに傷を入れることによって燻製の味を深くする。食材そのものが持つ事物的特性と加工業者のクラフト的技巧がつながることによって、余市のメロワールが生成される。

このような職人的手作業の労働に価値が置かれることは、テロワール研究でも明らかとなっている（Paxson 2013 など）が、背景には、大量生産、流通に基づき、生産と消費の間の距離が広がる食の工業化への抵抗がある。日本の郷土食においても、大手企業による大量生産の体制が整っている。余市の水産加工業者は、大手企業が余市の郷土食であるニシンの切り込み（塩辛）などの製造過程で人工甘味料を使用していると指摘する。人工甘味料など添加物を使用することによって、本来は半年ほど漬け込んで味が作られるものが、10日ほどで出荷が可能になるらしい。その結果、市場において、「本物の」ニシン郷土食の味が多くの消費者に知られておらず、加工された味の本物ではない郷土食が流通する。メロワールという用語を使わないが、この現状が自らの生産地・加工地としての評価に影響すると懸念する地元の水産加工業者は少なくない（濱田 2019b）。そのため、経済的、経営的理由から食品添加物を使用する加工業者も存在するが、小規模で家族経営方式を主とする水産加工業者の多くは、機械化を進めつつも「味を加えない」加工を重要としている。原材料に、環境要因と人為的要因の相互作用が加わることによってメロワールが作られるという現象が示唆される。

考察・結論

人文学系の研究では、テロワールを事物的なもので客観的に分析し正当化できるものとしてではなく、場所の味が文化的、歴史的に構築され、集合的信仰または社会的事実として実践とともに再生産される様相として考察と記録をする。ラトゥールの用語で考えるなら、一般論のテロワールは、味の品質を決める要因を自然環境へ還元することによって高級ブランドワイン商品のために局地性を創造する、環境決定主義とも言

える近代的純化作業の過程である。テロワールやメロワールを事物的現象と捉えることを超えて、さまざまなアクターが準客体・準主体として連関させながら、テロワールがアクターネットワークとして生成されるその過程の検討と記録が、人文学や社会科学からのテロワール論への貢献であろう。

テロワールという用語と概念は、日本においてもワインや日本酒などに使われ始めている (Wang 2019) が、メロワールという用語はほとんど使われていない。しかし、テロワール論、そしてメロワール考を通じて、場所の味というものは、「場所を味わう」(tasting the place) よりむしろ「味を場所付けする」(placing the taste) と解釈することが適しているのではないかと考える。空間に情動労働や非物質的關係性が増えられて価値ある場所となる様相は、土地への愛着や先住民の生態環境を構築する非人間的生物のケアテイカーとしての環境倫理と責任に関する論考につながりうる。テロワール・メロワールは、「場所の味」(taste of place) というよりむしろ「場所観・感」(sense of place) であり、さらにアイデンティティとも深く関わるため、多様なアクターが、それぞれのアイデンティティを場所とともに構築・存在する (becoming with a place) 動態の一つが、テロワールとメロワールである。

場所の味が事物として存在するのではなく、つくられるというアプローチは、他の研究でも示されている (Costello, Smith, and Lane 2018)。須田 (2018) は、産地認証制度など評価に依拠するレジームと多様なアクターらの実践に依拠するレジームと、二つのテロワール実践を整理している。客観的に評価されるものと、主観的に解釈されるものは一見相反するものだが、これらはグローバル化する経済と社会において局地性とアイデンティティが生成、再生産される相互作用を起こしている。麻井 (2001) も、テロワール概念が幅広く実践され始める 1990 年代から 2000 年代は、アメリカやオーストラリア、チリなど、フランス以外の生産地のワインの評価が高まる時代と時をともにし、グローバル化するワイン消費の中で、フランスワインが自らの銘醸地としての評価と地位を維持するためにテロワール概念は活用されていると論じる。

テロワールは、産地認証制度と同様に近代国家が成立する時代に生成された「創られた伝統」である (Trubek 2008)。テロワールは市場資本主義と貿易規定の結果である一方で、場所が持つ、または生み出すさまざまな意味 (記号論的重要性) や、人々が持つ場

所との感覚的繋がりを生み出すものでもある。局地性の生産は、近代を経験する過程とその結果がもたらしたのだが、近代化やグローバル化が文化的均一性や同質化をもたらすとは限らず、むしろ「近代性」は局地性の生産や伝統の再創造による多様性を生み出すものでもある (Wilk 2006 など)。

一方、テロワール概念への批判的指摘として、本質主義的、そして領土的であるとのものがある。テロワール・メロワール概念の課題は、いかに自然環境の時間的変遷を「変わらぬ味」で説明できるかだ。ヴィンテージ (年度) で味の良し悪しを説明するものの、味を各地域に落とし込み、領域化されたテロワールを世界地図のように不変的に刻む姿勢は、文化や地域にある内的多様性の軽視に繋がる。トゥルベックもこの傾向を「原理主義的観念」(Trubek 2008:18) と呼び、自然環境が不変的で本質的なものであるとするテロワール概念の実践には注意している。

また、テロワールに関する先行研究では、生産地の社会・政治的環境の変化、そして自然環境要因と文化社会的要因の相互作用は考察されるが、自然環境は安定した事物として存在するという問題点が残されている。その結果、産地の環境変化が「場所の味」へ与える影響については考察が進んでいない。デマスターらの養殖牡蠣業を事例とした、近年の環境変化がメロワールに与える影響に関する調査 (DeMaster et al. 2019) は例外と言える。

沿岸社会での聞き取り調査においても、水産物の味の味をする際には気候変動や地域環境史への言及が多かった。例えば、テロワールに比べてメロワールは、海水の酸性化や富栄養化など地球規模の環境変化に加え、人間都市が隣接する沿岸水域に生活用水など人為的なものが流れ着くため、その評価は複雑になる。人為的なものとして、チッソや殺虫剤、下水処理水などが挙げられる。それらが沿岸の水に流れ入り、混じり合った海水域にて牡蠣は育つ。水質汚染が進む場所の牡蠣は、有害物質や感染菌を持つ可能性があり、生食を避けるべきと伝える仲買人や小売店関係者は少ない。

さらに、地元沿岸部で漁獲されるニシンと漁獲量について、ニシンは生活排水が流入する沿岸には産卵に來ないという意見や、東日本大震災以降の漁港整備の影響で海底と海中に泥水が広がり、貝類など底生生物の生態に影響があるという意見がある。また、沿岸域の藻の群生が広がり船外機船の操縦が困難となったことや、漁船に取り付けたモニターで見る限り海水の表

面水温が上昇しているという指摘がある。さらに、近年は北海道にも台風や爆弾低気圧の影響が強く出ている。集中豪雨の後には、河川の土砂が真水とともに沿岸海域に流入する。河川から泥水が流入すると、養殖施設の牡蠣の味質に影響することはもとより多くの牡蠣が窒息死するという。このような、環境変化がもたらすメロワール・テロワールへの研究はまだ始まったばかりである。

最後に、テロワール・メロワールの考察において不可欠なものは、それらの概念の生成と実践における消費の影響である。本研究においても、小規模水産加工業者は、伝承されてきた生産方法と味の維持を重要としながらも、現代の消費者の嗜好に合わせて、塩分を抑えるなどの努力をしている。メロワールは生産、加工のみならず、消費者の嗜好も影響する。

さらに、テロワール・メロワール論は生産地が銘醸地、銘産地になる自然・文化的背景の検討が中心となるが、われわれは、食事の味は食事行為が起きる状況によって変わることを経験的に知っている。海が見えるレストランで食べる生ガキと、スーパーで購入して家で消費する生ガキは、生物種が同じで同じ産地であっても味は異なるだろう。同じワインであっても、値段にかかわらず高級レストランで消費するのと、キャンプファイヤーを囲みながら消費するのでは味が異なる。テロワール・メロワールは、生産地や生産に関わる多様なアクターの関係性の狭間のみならず、消費の場所に存在する。つまり、テロワール・メロワールは、異なる場所に共時的に存在し、異なる価値を所与されながら実践されるものと考えることができよう。そのため、今度のテロワール・メロワール論には、環境変化の影響とともに、食事文化という脈絡に位置付けての検討が重要になる。

参考文献

(日本語)

- 麻井宇介 (2001) 『ワインづくりの思想—銘醸地神話を超えて—』中公新書。
- 奥井隆 (2017) 「日本の食文化と昆布」『Vesta』107: 30-33.
- 熊澤貴之、木村明日香、一ノ瀬彩 (2016) 「食と景観のテロワールを考慮した地域づくり手法の構築」『日本建築学会計画系論文集』83巻(730): 2673-2682.
- 須田文明 (2016) 「コモンにおける真正性の試験と評価—テロワール・ワインと有機農作物を事例に—」

山本泰三編『認知資本主義 21世紀のポリティカル・エコノミー』pp. 103-120. ナカニシヤ出版。

日本政策金融公庫 (2018) 「消費者動向調査: 食品表示」https://www.jfc.go.jp/n/findings/pdf/topics_180920a.pdf

(最終閲覧日 2019年9月1日)

農林水産省 (n.d.) 地理的表示 (GI) 保護制度

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/

(最終閲覧日 2019年9月4日)

濱田信吾 (2019a) 「ニンシと「メロワール」」『Vesta』114号: 52-55.

濱田信吾 (2019b) 「変容する伝承食—福井県嶺南地方沿岸部のサバのヘシコナレズシを事例として」

『国立民族学博物館研究報告』44巻2号: 1-31

フレデリック、マリ=クレール (2019) 『発酵食の歴史』原書房。

矢島あづさ (n.d.) 「樺太で学んだ父の冷燻は、ずっと守り続ける」Hokkaido Magazine KAI

<http://kai-hokkaido.com/kitanomeijin001/>

(最終閲覧日 2019年9月28日)

(英語)

Allaire, G., Casabianca, F., and Thévenod-Mottet, E. (2011) "Geographical Origin: A Complex Feature of Agro-food Products" E. Barham and B. Sylvaner (eds), *Labels of Origin for Food: Local Development, Global Recognition*. Pp. 1-12, Wallingford, UK: CABI.

Appardurai, Arjun. (2018). *The Production of locality. Sociology of Globalization: Cultures, Economics, and Politics*, Taylor and Francis.

<https://doi.org/10.4324/9780429493089>

Atkinson, Greg. 2003. Treasures of the Tide Flats: On a beach or at a bash, oysters are worthy of celebration. *The Seattle Times*, March 14, 2003. <http://community.seattletimes.nwsources.com/archive/?date=20030314&slug=ptaste16>

(最終閲覧日 2018年9月20日)

Aurier, P., Fort, F., & Sirieix, L. (2005). Exploring terroir product meaning for the consumer. *Anthropology of Food*, 4 (16).

Avelino, J., B. Barboza, J. C. Araya, C. Fonseca, F. Darrieux, B. Guyot, and C. Colas. (2005) Effects of slope expire, altitude and yield on coffee

- quality in two altitude terroir of Costa Rica, Ores and Santa Maria de Dota. *Journal of Science, Food, Agriculture*, 85: 1869–1876.
- Barham, Elizabeth. (2003) Translating terroir: The global challenge of French AOC Labeling. *Journal of Rural Studies* 19: 127–138.
- Berard, Laurence and Marchenay, Philippe. (2007) Localized Products in France: Definition, Protection and Value-adding. *Anthropology of Food*, Special Issue 2 (March).
- Bowen, Sarah., and Ana Valenzuela Zapata. (2009) Geographic indications, terroir, and socio-economic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of Rural Studies*, 25: 108–119.
- Brunschwig, Gilles., Yves Michelin, Valerie Roussel, B. Delbruel, G. Valadier (1999). Development of a tool to delimit and characterize the “terroirs” of dairy farming in the cheese production area of the “Massif Central” (France). R. Rubino, P. Mohrand-Fehr (eds.), *Systems of Sheep and Goat Production: Organization of Husbandry and Role of Extension Services*. Pp. 109–111, FAO: Rome, Italy.
- Claus, C. Anne. (2017) Beyond Terroir: The Okinawa Taste for Clams. *Gastronomica*, 17 (3): 49–57
- Costello, Moya., Robert Smith, and Leone Lane. (2018) “Australian Wine Labels: Terroir without Terroir. *Gastronomica*, 18 (3): 54–65.
- Dekhili, Shem, & d’Hauteville, François. (2009) Effect of the region of origin on the perceived quality of olive oil: An experimental approach using a control group. *Food Quality and Preference*, 20: 525–532.
- DeMaster, Kathryn Teigen., James LaChance, Sarah Bowen, and Lillian MacNell. (2019) Terroir in Transition: Environmental Change in the Wisconsin Artisanal Cheese and New England Oyster Sectors. *Sustainability*, 11: 2969; doi:10.3390/su111022969
- Hamada, Shingo., and Richard Wilk. (2018) *Seafood: Ocean to the Plate*. London: Routledge
- Jacobsen, Rowan. (2012) *American Terroir: Savoring the Flavors of Our Woods, Waters, and Fields*. New York: Bloomsbury.
- Kopytoff, Igor. (1986). The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Arjun Appadurai, ed. Pp. 64–91. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lenglet, François. (2014). “Influence of terroir products meaning on consumer’s expectations and likings. *Food Quality and Preference*, 32: 264–270.
- Martell, Nevin. (2011) “Merroir: Like ‘terroir’ but more watery,” *The Washington Post*, November 10, 2011. https://www.washingtonpost.com/blogs/all-we-can-eat/post/merroir-like-terroir-but-more-watery/2011/11/08/gIQAoKGU6M_blog.html?noredirect=on&utm_term=.a9fbc4dd94b2 (最終閲覧日 2018 年 10 月 7 日)
- Monterescu, Daniel. (2017) Border Wines: Terroir across Contested Territory. *Gastronomica*, 17 (4): 127–140.
- Moran, Warren. (1993) The Wine Appellation as Territory in France and California. *Annals of the Association of American Geographers* 83(4): 694–717.
- Paxton, Heather. (2013) *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*. Berkeley, CA: University of California Press.
- Staffield, Brian. (2014) Turf to Surf: If Terroir Is a Thing, What About “Memoir”? *Chowhound*, April 30, 2014. <https://www.chowhound.com/food-news/149991/from-turf-to-surf-if-terroir-is-a-thing-what-about-merroir/> (最終閲覧日 2018 年 9 月 20 日)
- Stephen, Paul. 2015. More the merroir – Oyster’s taste can be nuanced experience. *Star News Online*, Oct 20, 2015. <http://www.starnewsonline.com/news/20151020/more-the-merroir---oysters-taste-can-be-nuanced-experience> (最終閲覧日 2018 年 9 月 20 日)
- Teil, Genevieve. (2011) “Quant Les Acteurs Se Mêlent D’ontologie. *Revue d’anthropologies des connaissances*, 5 (1): 437–462.
- Trubek, Amy. (2008) *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley, CA: University of California Press.
- Turbes, Gregory., Tyler D. Lonscott, Elizabeth

- Tomasino, Joy Waite – Cusic, Juyun Lim, Lisbeth Meunier – Gddik. 2016. Evidence of terroir in milk sourcing and its influence on Cheddar cheese. *Journal of Dairy Science*, 99 (7): 5093–5103.
- Ulin, Robert. (1995) Invention and Representation as Cultural Capital: Southwest French Wine-growing History. *American Anthropologist*, 97 (3): 519–527.
- Wang, Chuanfei. (2019) Old Sake in New Glasses: Reframing Japan’s National Drink through Global Wine Culture. *Gastronomica*, 19 (1): 79–90.
- Weiss, Brad. (2011) Making Pigs Local: Discerning the Sensory Character of Place. *Current Anthropology*, 26 (3): 438–461.
- West, Harry G. (2016) Appellations and Indications of Origin, Terroir, and the Social Construction and Contestation of Place-Named Food. Anne Murcott, Warren Belasco, and Peter Jackson (eds). *The Handbook of Food Research*, edited by Pp. 209–228. New York: Bloomsbury.
- Wilk, Richard. (2006) *Home Cooking in Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*. New York: Berg Publishers.

謝辞

本研究は、科研費基盤研究C「沿岸社会における環境変化の認知とメロワール創成過程への影響に関する研究」(17K03303)の成果の一部である。

Emergence and Practice of the Merroir Concept

Faculty of Liberal Arts, Department Life Planning
Shingo HAMADA

Abstract

Interest in where food originates and where it is processed is not just limited to discussions about food culture and preferences, but is also linked to issues of contemporary food politics, such as mislabeling, the local food movement, and the slow food movement. As the spatial distance has grown between the site of food production and its consumption, the names of people and places have become commonly used in the branding for food products. In addition to discussions about the regulations and systems for protecting designation of food origins, research on the connection between taste and location has developed into an interdisciplinary field encompassing sociology, anthropology, political science, geography and history. This article discusses the concept of terroir, which originates from the French winemaking industry, and the new concept of merroir, which is based on terroir, with reference to a case study of seafood products in coastal Hokkaido, Japan. The concept of terroir has been introduced and practiced in the Japanese food industry under the influence of the global economy, but merroir has not yet established itself in the Japanese seafood industry and society. However, the author argues that the concept and practice of merroir offer a productive field of study to further our understanding of the interaction between the environmental and human factors which influence food cultures and systems.

Keywords: Terroir, Merroir, Food Studies, Anthropology of Food, Food Culture