資 料

フランスの新しい食品動向

斎 尾 恭 子*

A Present Aspect of New Foods in France

KYOKO SAIO*

フランス食品といえば、ぶどう酒、チーズそして華麗なる料理の数々を語るべきかも知れない。確かにそれら伝統的食品は魅力的な素晴らしいものである。しかし今回は限られた紙面上、多少異色な角度からフランス食品工業というものを眺めさせて頂く。

I. ヨーロッパ経済共同体とフランス

フランスに於いて食品の品質を語る時まず、フォグラ、トリュフ、ブラード、シュークルートであったりする。成程長い間フランス料理の美食の名声が世界に類なきものに固定していることもあろうが、今それが真実の過半を占めているとすれば、それは受け入れるのに余りにも危険な判断といわねばならない。これは或るフランスの食品専門家自らのいった言葉である。フランス人をして自国の食品を批判させしむる背景には、旅行熱の拡大によるフランス人自身の嗜好経験の変化なども一考されるが、第一義的理由として、1958年1月以来のヨーロッパ経済共同体 (EEC) の影響をあげることが出来る。EEC 存立以来、内部農産物交易により、他のヨーロッパ諸国の食品がフランス食品とならんで市場に流通し、消費者にとってしばしば、他国の製品が現実に彼等の必要と要望に適した嗜好、形態を呈し、かつ安価であるという事実をつきつけられる結果となった。更に、EEC を通じての国際的通商の強化により、六角形のフランス国土のあらゆる方向から、或いは、海を越えて外国の食品が流れ込み、フランス農業は、生産の集約化と、食品工業分野に於ける近代的技术の利用、濃縮、大規模生産化によって、世界市場における経済的競争に打勝つ必要性

に直面しているように思う。

以下いくつかの資料を基に、フランスの EEC 内の位置、現状を考えてみたいと思う。

(1) ヨーロッパ経済共同体内の農業全般の特徴

1960~70 年の世界の工業成長率は 255% であるのに対し、農業は 77.8% である。1973~74 年の世界的不況により経済成長は横ばいとなったが、EEC 内の農業生産高の伸び率は 73/72 (1972 年に対する 73 年) は 5.6%, 74/73 は 3% (世界全体の伸び率平均 2%) であった。

EEC 内の農業の主体は、畜産物生産であって、牛乳、牛肉、羊肉は 4,200 ha の牧地 (世界の 45%) に支えられて、全農業生産物の 1/3 を占め、それに豚肉、家禽類を加えると 60% に達する。

植物性生産物の面では、主に穀類 (世界の 28%) であるが、主農業生産物の 10.6% を占めているに過ぎない。牧草飼料 (世界の 75%) の生産高は極めて高い。

野菜、果実生産は地方性があり、特に地中海沿岸に局在する。この生産高は全体の 17% を占める。

1973 年、EEC 内の最終農業生産高は 67.6 欧州計算単位で (1 単位は約 1 US ドル)、この内各参画諸国の寄与率を表 1 に示す (オランダの統計欠除)。

表より明らかな通り、農業国フランスが E.E.C. 内農業部門で占める役割は高い。

表 2 は、代表的製品につき工業部門と農業部門の比較している。E.E.C. がアメリカ、ソ連という大国を意識しての大ヨーロッパ経済国家を考えている点、小国日本

* 農林省食品総合研究所 (東京都江東区塩浜)

National Food Research Institute, Ministry of Agriculture and Forestry, Koto-ku, Tokyo.

表1. ヨーロッパ経済共同体参画諸国の農業生産高比率(1973年)(%)

	全体	穀物	牛肉	牛乳
フランス	28	37	28	27
イタリア	21	20	13	12
ドイツ	20	16	23	25
ベルギーとルクセンブルグ	14	17	16	14
イギリス	11	3	11	13
アイルランド	2	1	5	3
デンマーク	4	5	4	6

出所 B.I.M.A. 677 '75

表2. ヨーロッパ経済共同体参画諸国並びに第3国の生産産比較(1973~4年)

	EEC	アメリカ合衆国	ソ連邦	日本
穀物(100万t)*	104	209	206	2
牛肉(100万t)	13.2	15.8	10	1.1
鋼鉄(100万t)	150	136	131	119
電気製品(100万kw)	978	1947	901	468

* 日本の数値は米を含む

出所 Bilande A.P.C.A. '75

図1. ヨーロッパ経済共同体内農本人口の分布

の工業国として、逆に農業国としての立場を浮彫りにしている点興味深い。

(2) 農業従事人口と生産集約化

表3. ヨーロッパ経済共同体参画諸国の物価上昇率

	一般物価上昇率 %			農産物価 上昇率 % 1974
	1973/1963	1973/1972	1974 ⁽¹⁾	
フランス	4.7	7.6	14.7	10
イタリア	4.7	10.8	23.0	20
ドイツ	3.5	6.9	7.3	8
オランダ	5.9	8.2	10.4	12
ベルギー	4.3	7.0	15.7	19
ルクセンブルグ	3.7	6.0	10.5	10
イギリス	5.6	9.0	17.0	29~30
アイルランド	6.7	11.3	17.9	
デンマーク	6.0	8.8	16.7	

(1) 1974年9月/1973年9月。ただしアイルランドのみ 1973年8月/1974年8月
B.I.M.A. 677 '75

E.E.C. 内に於ける農林水産部門の沈滞は明らかである。1963年には農業生産高は全体の7.6%を占めていたのに対し、72年には5.3%に低下している。この第一原因は農業人口の減少で1963年には全人口の14.4%を占めていたのが、73年には9.2%に達し、73/72の減少率は3.3%、74/73には5.6%と推定されている。E.E.C. 内に於ける各諸国の農業人口を図1に示す。

第2の農業人口の問題は、その構成年齢の老年化であって、構成過半数を占める年齢が農業の場合50才以上などに対し、他産業では14~35才である。

しかし農業生産高そのものは上昇しているのであるから、それは農業構造の変化、すなわち大農化、技術導入による生産集約化に伴ない、当然のこととして農業生産経費の著しい増加をまねいている。これは既に農業が投資と生産という工業的性格を帯びていることがうかがえる。

E.E.C. 諸国の生産経費増加率は73、74年の平均で以下のものであり、経費増加中動物飼料の占める割合は高い。

フランス42%、イタリア47%、ドイツ22%、ベルギーとルクセンブルグ23%、イギリス王国61%、アイルランド66%、デンマーク41%。

(3) 農業生産物の価格

1971~72年以来、国際的経済停滞とインフレーションによる物価上昇率は著しい。表3に各諸国の上昇率を示す。

農業生産物価は、世界全般に比べればE.E.C. 内ではむしろ安定しているのであるが、1974年以降既に高い上昇率を示したイタリア、イギリス、アイルランド、デン

マークを除いて更に急増すると推定される。

種々の農産物価格の世界市場に対する E.E.C. 価格を表 4 に示す。

(4) E.E.C. と国際通商

E.E.C. の農産物では 25,500 万 (世界人口の 6.7%) の住民の消費を完全に自給自足することはできず、1973 年の農産物輸入高は 19 欧州計算単位 (E.E.C. 内 67.6 欧州計算単位) となっている。しかし図 2 に示すように他産業に比べて自給率は高く、常に売手側に立っている。

世界市場に依存する品目は、熱帯性産物、植物性油脂

表 4. EEC 内農産物価と世界市場との比較

農産物品目	%
軟 質 小 麦	79
硬 質 小 麦	116
精 白 米	60
大 麦	96
とうもろこし	98
精 白 糖	60
牛 肉	111
豚 肉	131
卵	111
オ リ ー ブ 油	98
植 物 性 油 脂	77
バ タ ー	320
粉 乳	156

出所 B.I.M.A. 678 '75

源(大豆等)、硬質小麦、とうもろこし、或種の果実、野菜であり、E.E.C. 内で 100% 自給し得る品目として、乳製品、豚肉、家禽肉卵、軟質小麦、大麦、ライ麦がある。

図 2. フランスのヨーロッパ経済共同体内通商
フランスの通商バランス

注	輸入	輸出	バランス
ヨーロッパ経済共同体内			10 億フラン
全 製 品	91.4	88.9	- 2.5
農 産 物	10.6	23.4	+12.8
国際通商内			
全 製 品	166.1	169.7	- 6.4
農 産 物	33.7	34.9	+ 1.2

表 5. ヨーロッパ経済共同体参画諸国内の食品消費量 (kg/人/年)

食 品 品 目	全 体	国 による 変 異	
		最 高	最 低
穀 物	85	イタリア 130	オランダ 63
砂 糖	37	アイルランド 50	イタリア 28
馬 鈴 薯	85	アイルランド 121	イタリア 41
豆 類	97	イタリア 162	デンマーク 47
ぶ ど う 酒 (I)	51	フランス 108	アイルランド 2
生 乳	90	アイルランド 212	フランス 70
肉	80	フランス 96	イタリア 61
牛 肉	25	フランス 29	デンマーク 17
豚 肉	32	ドイツ 48	イタリア 15
植 物 性 油 脂	22	イタリア 23	アイルランド 6
バ タ ー	5.3	アイルランド 10.6	イタリア 1.6

出所 B.I.M.A. 678

表6. ユーロッパ経済共同体内動物飼料蛋白の利用状況

	ヨーロッパ共同体	輸入	全体 (千トン)
脱脂粕	211	6,369	6,580
(内大豆)	(一)	(3,295)	(3,295)
魚粉	275	628	903
畜肉粉	477	—	477
豆科種子	208	—	208
葉粉	234	—	234
粉乳	409	—	409
全 体	1,814	6,997	8,811
%	20.6	79.4	100

(5) 消費傾向

1973年、国民各世帯別食品経費の占める割合が、フランスでは25%に至り(イタリア 32.8%, イギリス 30%, ベルギー 22.5%), この値は近年減少の一途をたどっている。

表5に1人当たり年間の数種の食品消費量を示す。各々の国によって、食体系の違いからくる変化が如実に示され興味あるが、全体として減少傾向にあるのが、パレイショ、パン用穀物、生乳、バターで、増加傾向にあるのが、果実、野菜、砂糖、植物性油脂、肉類、卵、チーズとなっている。

平均的フランス人は、アイルランド人より50倍のぶどう酒を飲むが、代りに生乳は1/3しか飲まず、平均的イタリア人はアイルランド人に比べて植物性油脂を2倍使用するが、バターは1/2である。というように各諸国の特徴は生き続け、これはフランス1国を考えた時すら、各々地方産物と密接に関連して変異すると思われる。

II. フランスにおける植物蛋白利用動向

ヨーロッパ経済共同体(E.E.C.)の輸入蛋白の殆んどは飼料である。この10年間に肉の生産は、年間3.9%増、家禽は9.1%増で、この増大は大幅な飼料不足を生じている。また脱脂粕など濃厚飼料の利用にあいまって共同体内の自給率は減少、80%を輸入に依存している。飼料用蛋白の自給、輸入量を表6に示す。

次にヨーロッパ経済共同体、殊にフランスで利用可能な蛋白源につき、考えてみたい。

(1) 油糧種子脱脂粕

利用可能な資源としては、なたね、ひまわり、亜麻仁があげられる。

なたね粕は、エルシディク酸欠の新品種の栽培、加工

処理による除去操作によって、大豆粕に代用し得る唯一のヨーロッパにおける植物蛋白資源である。なたね種子は、43% 油脂、54% 脱脂粕を生産し、後者は37~40%の蛋白を含有する。ヨーロッパ共同体生産量は年間200万tで、内フランスが70万tで最大であり、インド、中国、カナダについて世界第4位の生産高をもつ。70万tの種子は、28万tの油(全生産植物性油脂の約1/2)と35万tの脱脂粕を生産する。粕は一般に反芻胃動物の飼料に用いるが、セルロースを減少する加工処理を行なって単胃動物にも用いる。フランス農業研究所(INRA)は、脱脂粕蛋白の抽出発酵法によって良質の分離蛋白、濃縮蛋白を製造した。この生物価は全卵に近く、組織化についても研究されている。

ひまわり粕は、無脱穀では20%の蛋白含量であるが、脱穀により40%と濃縮される。リジンが制限アミノ酸となるが、脱脂粕トン当15kgのリジンを混用すれば高い生物価を示す。フランスのひまわり栽培面積は4万ha、7.2万tの生産量であるが、この栽培は拡大の傾向にある。やはりINRAにおいて、ひまわり粕の利用が研究され、アルカリ抽出により蛋白を実験的に製造、組織化、繊維化についても検討されている。その場合クロゲン酸による色、味が問題となる。

亜麻仁粕はひまわり粕生産量の約1/2であり、主に牛の飼料に限定されている。

大豆粕はその優れた栄養価と高度の利用性から、ヨーロッパ経済共同体は、1977/78には25万tの生産を目標としている。フランスは重要研究課題のひとつとして、西南部に4千ha実験的に大豆の栽培を始めた。

(2) 豆科種子

豆科植物は穀物に比べてリジン含量が高く、蛋白含量25~30%の種子を生産する。ヨーロッパで栽培面積の高いものは、フェブロール(そら豆の一種)、エンドウ、レンズ豆等が上げられる。

フェブロールはヨーロッパの降雨量の多い地域に栽培され、32万haの栽培面積をもち、なたね粕について蛋白資源としては有望である。INRAは、脱皮性、タンニン含量、収率の点において品種改良を行ない、フェブロール蛋白の食品利用も研究している。この製造蛋白は組織化適性に富むという。

エンドウは10~15万haの栽培面積をもつが、一般にはそのまま調理して食用される。

(3) 牧草(サイレージ)飼料

筆頭に上げられるのが、うまごやし類である。この蛋白生産量は2000kg/haであるから、麦やとうもろこし

が 500 kg/ha であるのに比べて効率が良い。このうまごやしを脱水乾燥し、17~18% の蛋白含量とした飼料の生産量は 1965 年の 50 万 t から 1972 年には 130 万 t に増加した。フランスにおいてもうまごやしの利用は他の牧草に比べて第 1 位にある。

(4) 代替窒素資源

ヨーロッパ経済共同体内の尿素的飼料用消費量は 50 万 t であるが増大の傾向にある。しかし飼料中全 N の 30% 以上使用できないとか、哺乳動物飼料に限定されるなどの制約がある。1 kg 尿素と 5 kg のとうもろこしを混用すると 6 kg の大豆粕に相当する。

また酵母など微生物生産蛋白の利用が考慮される。ヨーロッパ経済共同体は 1980 年には 85 万 t 生産を目標とするが、価格の点でなお実用上難点を残している。フランスの場合、農産廃棄物利用により年間 10~13 万 t 生産され、また石油系酵母は現在年間 4 千 t のパイロット工場が建設、稼動している

なお、穀物は飼料として依然として主要な位置にある。しかし蛋白含量、アミノ酸組成の点で問題があり、工業的製造リジン、メチオニン等の添加によって付加価値を高める努力がなされている。ヨーロッパ経済共同体内では、穀物（例えば麦の製パン性、飼料有効性、蛋白含量）の品質評価と、品質による価格制定がすすめられている。

以上通覧してきたように、ヨーロッパの植物蛋白への関心は、まず飼料であって、その蛋白を動物の体を通さずに直接利用することは第二義的である。

しかし 1975 年 5 月 12~15 日パリにおいて、“油糧種子並びに豆科種子蛋白の食品への利用”と称する講演会が開催された。その幕あけに、フランス油脂工業学会の代表は、これら新蛋白資源の経済的、技術的利益を配慮した場合、この食品化の問題をものはや無視する訳にないかないと述べ、そのために、フランス国内でのまだ日の浅い研究成果、試験的市場化の可能性、フランス以外の国で研究され、今後フランスにとって実用化し得る問題等々可能の限り集録して、その興味を世に問いたいという積極的姿勢を示した。

以下講演会のプログラムのみ参考に供する。

於パリ 12~15/5/75

1. 各種蛋白混合製品中の油糧種子蛋白の位置（化学的、経済的見地から）
2. 蛋白質の基本構造とその改変の可能性
3. 第 1 次原料中、蛋白、脂肪以外の組成（技術；製

品の調製—組織状蛋白協議活動委員会の企画）

4. 物理的方法による濃縮、分離蛋白調製法

a) 大豆についての工業的方法

b) 他の油糧種子についての新法

5. 油糧種子から微生物蛋白調製法

9. 押出し成型による植物蛋白の組織化

（フェブロールへの応用）

7. ひまわり種子蛋白の繊維化（病害と関連して繊維物性的変化）

（栄養物性質）

8. 濃縮蛋白の栄養価、繊維化、組織化による変化

9. 栄養的見地から植物蛋白の位置と将来

10. in vitro における蛋白分解、組織蛋白の栄養価と人間の受容性

11. 蛋白栄養に及ぼす技術処理の影響

（物理化学的性質）

12. 粉末、濃縮、分離蛋白

13. 繊維化、組織化蛋白

14. 植物蛋白の鑑定

15. 規格の見地から食品中の植物蛋白

（植物蛋白利用の可能性—大豆蛋白研究グループ企画）

16. 撰択の動機

17. 食品蛋白市場の改革

18. 製パン、製菓への植物蛋白利用

19. 製菓（ケーキ、ビスケット、砂糖菓子類）および美容健康食への大豆蛋白の利用

20. フランス畜肉製造業への大豆蛋白の利用

21. 既成食品、畜肉製品への油糧種子蛋白の利用

22. 植物蛋白利用の総括

内容にはそれ程漸新な発表はなかったが、フランスの国独自で企画、興味を投げかけて波紋の拡がりを持つという姿勢において、画期的会議であったと思う。

III. フランス食品見本市にみた最近の市場動向

農産食品の推進機関（A.P.R.I.R.）は、1974 年 11 月パリ市のポルトヴェルサイユにおいて、第 5 回新食品国際見本市を国際食品協会（SIAL）の企画により開催した。展示製品は次の様に分類されていた。

セクション 1；消費者の直接購買を指向した新製品

セクション 2；食品工業並びにレストラン産業指向の中間加工製品

上記セクションを同時に 3 つのカテゴリーに分類されていた。

カテゴリー A；現在研究段階で工業化されていない製品

カテゴリーB; 1974年1月以来商品化された製品
カテゴリーC; フランス市場で既に流通している製品
更に“新しい”という定義がしばしば神話的な漠然とした概念になるのを避けるため、展示品に改良の基準(組成、製法、外観、保存法、販売概念、使用法等の内のどの改良したか、または現製品に如何なる改良を追加したか)が明らかにされていた。

この新食品見本市は SIAL の本会場の 150 m² という相当に広い展示面積をもち、次に示す機関の協力のもとに行なわれた。

le C.D.I.U.P.A. (農産物の工業利用情報センター)

le C.P.C.I.A. (農産工業改良センター)

le G.E.P.I.A. (食品製造と普及組合)

le S.E.D.I.A.C. (工業、農業並びに商業の研究開発学会)

la Revue I.A.A. (食品工業学会誌)

Alimentation-Expansion (食品普及会)

1. 消費者の直接購買を指向した新製品

1972年以来的食品動向をみると次の3点を大きな特徴として上げている。

(1) 工業製品へのガストロノミイ(美食)の導入

食品工業と偉大なるフランス料理との間を埋める製品であって、

例 1. 新鮮なあひの肝臓脂肉 (fois gras) をポルトのゼリーと共にブリオッシュの中に入れた製品

例 2. 肉とそのつけ合せ野菜を別個に包装し、一箱にまとめて販売する製品

(王宮風兎肉、ブルゴーニュ風ビーフ、ツルズ風シチュー、アルザス風シュクルート、ドルフィネ風新鮮クリーム添グラタン、クスクス、パイラ等多種)

例 3. 種々のパテ類

(ブルゴーニュ風バセリハム、バルクエール風パテ、鴨肉のファルシ等多種)

例 4. トリュフバター

上記例でわかるように、著名のフランス料理、珍味美味のたぐいを即席化して、気楽に日常の食卓に供せる形態で普遍化した食品。

(2) 料理店主 (traiteur) タイプの新鮮食品

例 1. Fleury Michon の真空乾燥料理

(ヴァーギニョンソース 煮込鶏肉、ピカンソースの豚舌等々)

例 2. Père Dodu の七面鳥トマト煮

例 3. Bispa の果物パイ

工業生産品の中に特定の traiteur 料理を導入したも

のであって、このような製品が販売される背景には、料理というものを或種の芸術と考え、個々の traiteur の天才的技能を高く評価するフランスの伝統があるように思う。日本でこのような事例を考える時、僅かに中村屋のカレー缶詰が思い出されるに過ぎないが、フランスのこの種の製品は、より個々の traiteur の腕と結びついてるように思う。

(3) 食品への果実の利用度の増大

例 1. カシス、シトロネ、イチゴ、山莓入りシャーベット

例 2. 新鮮ぶどうのワイン漬

例 3. 果実の真空乾燥品または砂糖漬

果実の広範な利用は、世界的食生活動向に相まって E.E.C. 通商による様々な果実の食卓化がみ逃せない。

(1)~(3)のむしろ概念による分け方と、製品形態の面から改めて眺めてみると、次の特徴にも分けられる。

2.1. 即食食品

例 1. 冷凍ビザ、凍結揚げリンゴ

例 2. 即席スープ類

例 3. プレミックス食品

(ジャガイモつけ合せ、クレープ用粉、クリーム菓子用材料、シュークリームのシュー作成用粉、ソース用粉)

例 4. 冷凍ひき肉のロティ

2.2. スナック製品

例 1. 果実味付けスナック

例 2. リンゴの薄切り乾燥品

例 3. アペリチーフ用スナック

2.3. 伝統的食品の種類の多様化

例 1. プチ・サム

(25%のブルーチーズを溶かし他の香料類と混ぜ65%固形物にしたプチ・サム・オ・ブルー、香草又は胡椒を混じた70%固形物のプチ・サム・オ・ヘルプファン、プチ・サム・オ・ポワール)

例 2. フロリバル

(固形物50%、保存の面で安定化したカーマンベル風チーズ)

例 3. ヨーグルト

(伝統的ヨーグルトの風味を安定化、簡易化したYOP等)

例 4. 種々のビスケット類

例 5. アペリチーフ用リッカー

(ココ入りパンチ、ラム、マルティーニの多様化)

2.4. 美容食、栄養食

例 1. 低糖，無塩食

例 2. 乳蛋白入りビスケット

例 3. 麦芽混入製品

2.5. ペットフード

全般的にみてフランスのペットフードの 60% シェアはアメリカ企業に占有されているが、ペットフードを国内で生産しようとする動向がある。

例 1. ネコのための加工乳

2. 食品工業および給食産業を指向した製品

(1) 伝統的生産物の代替製品

例 1. 各種大豆組織状蛋白

(ひき肉状に、大豆組織状蛋白、植物油脂、香辛料等を混じた製品、大豆蛋白を大型のブロック状に組織化薄切りにして供する製品、全脂または分離大豆粉末)

例 2. ナタネ蛋白製品

(Staron-INRA 方式により分画精製したナタネ蛋白製品)

例 3. 動植物性蛋白混用製品

(七面島のひき肉に大豆構造蛋白を混じサラムソーセージ状にした製品等)

(2) 分画，単離，加工技術の改新による製品

例 1. 微結晶砂糖

例 2. 種々の加圧押入成型品

例 3. 凍結乾燥製品

例 4. 真空包装食品

例 5. 放射線殺菌食品

例 6. α -化澱粉製品

(3) 香辛料分野での技術進歩に伴う製品

例 1. 天然香辛料の単品化

例 2. 天然香辛料の代替品の製造

例 3. 天然香辛料の混合製品

フランス料理における香辛料の位置付けは高く、従来天然香辛料をそのまま各自の好みに応じて使用していたものを、精製濃縮化したり、逆に調理に簡便なように適当な調味混合した既成品が生まれている。

(4) 未利用蛋白資源に対する開発段階製品

例 1. 魚蛋白の可溶性濃縮物

例 2. 単細胞培養蛋白

例 3. カビの菌糸からの細胞培養蛋白

その他色装形態の異なる製品として、ホテル用の小型包装ジャム、バター、砂糖の普及が目についた。

この頃の食品素材とも考えられる中間加工食品は、食品工業やレストラン産業をユーザーと考える点において

従来のフランスの行き方と大いに変化していると思う。フランスは長い間できるだけ自然に近い状態で、食品を直接消費者に供給することを至上目的としてきたが、いまや天然の農水産物をその構成成分に分画し、それらを再び組立てたり、量比を変えて異なる品質に再合成することも、現在の進んだ食品工業技術で可能と認めている。このような中間加工食品(合成食品、組立て食品)の概念は、アメリカ食品工業の影響を強く受ける日本では既に常識化した考え方ともいえるが、フランスでこのような考え方に出くわすと、食品企業が主婦の肩代りをして、その調理を一部行ない、その結果市場において食品の品目が多様化(例えば唐揚げ用粉、天ぷら用粉、ホットケーキ用粉……)して消費者の性急な要望に応ずるという世界的傾向を改めて発見する。

しかしその流れの中にあって、上記のように伝統的食品の多様化、改良、美食の尊重というようなフランス的対処のし方も見落すわけにはいかない。

むすびに

さて、ヨーロッパ経済共同体内のフランス、その内部競争と第三社会からの刺激故に、悠然と食べ楽しんでいられなくなったフランスの食品動向を、多少つき離して記載してみた。

著者が 10 年余大豆の研究を継続しながら、その分野の研究業績の全くないといってよいフランスに留学したのは、日本同様伝統のある食体系をもち、更に世界に冠たる *l'art du bien manger et du bien boire* (素晴らしくたべ、素晴らしく飲む技術)の国フランスであったからである。そのフランスが近代化の波の中で処する態度を自らの体験を通じて学びとりたかった。日本の食品工業が余りにもアメリカ化される中で、何か精神環境的により近く、親しみに似た思いをヨーロッパ食品工業に抱き、探索してみたかった。

1974 年夏から 1 年の滞仏中に、上記三章を読んでいただければおぼろげにも推測できるであろうフランス食品工業の逡巡する姿を見たように思う。それはまた私の接した多くのフランス知識人の、実生活でのたてまえと行動の矛盾の印象と重なってくる。即ち、私の投げた質問の答は得られなかったのである。

しかし、フランス人は食品工業の責任として、従来家内工業的規模製造の伝統的食品のもつ微妙な味覚が、大規模工業生産によってそこなわれることを堅くいましむべきとしながら、しかしそのリスクにかけても技術導入を行なう意欲をもっている。

そして本稿では新しい動向を強調したきらいがある

が、生活の中になお根強く伝統的な素晴らしい食品をみることが出来る。パリは数世紀経ても、また今後共パリであるように。

著者は今後共継続した仕事としてフランス食品工業の動きを見続け、そして日本食品工業を考えていきたい。