

## 『味の翻訳』



関口 涼子

こんにちは。今日はたくさんの方々に来ていただいて嬉しく思います。皆さんが『味の翻訳』の「味」のほうに興味があるのか、「翻訳」のほうに興味があるのか、どちらなのかは分からないのですが、今日はどちらについてもお話をしたいと思います。

『味の翻訳』とはどうも不思議なタイトルだなと思われた方もいらっしゃるでしょう。味をどう翻訳するのか、料理と翻訳という行為がどう関わってくるのか。はじめに、どうして翻訳と料理を結びつけようと思ったのか、お話ししたいと思います。

## 料理と言葉

私自身、料理と翻訳というテーマを最初から結びつけていたわけではありません。ただ私の母親が料理教室を開いていたので、新しいメニューを作るときに、生徒さん用に必ずレシピと資料を作成するわけです。その時、例えばロシア料理を作るときに、ピロシキという料理はどこから来ているのか、語源はどうか、どんなふうに使われているのかという項目を担当するのが、高校生だった私の役割でした。それで若い時から料理と言葉には興味を持っていました。

例えばガストロノミ（美食）という言葉をとってみましょう。私はどんな国、どんな文化の料理も同じように価値があると思います。ただ、

例えばそれがガストロノミと呼ばれるときにどんな違いが存在するかというと、それはその料理について書かれた言葉があるかどうかではないかと思うのです。

日本は、例えば江戸時代に書かれている料理本は五百冊以上あり、中にはレシピから、ガイドブック、さらには理論書まであります。今のミシュランガイドに近いようなものもありました。食べ物について、味について書かれた言葉があるかないか、ある文化が、料理について言葉で考え、歴史として残しているかどうかは、大変大きな違いになってくると思います。

## 食べ物と文学、フランスと日本の違い

私がフランスに行ったのは九七年で、もう十九年になります。最初にフランス語を始めたのは十八歳の時、早稲田大学でした。フランス語、ドイツ語、中国語、ロシア語という選択があつて、フランス語を学べば多分おいしいものが食べられるんじゃないかと思って選んだのです。それは間違っていないか、おいしいワインが飲める、ということも後に発見したわけなんですけれど（笑）。

フランス文学と付き合うようになって驚いたのは、フランス文学は十九世紀、二十世紀初頭までは食べ物についての話、食卓を囲むシーンが



大きな役割を果たしている作品がたくさんあるんですが、現代文学においては、登場人物があまりものを食べていないということでした。

一方日本文学は、現在でも料理や食事自体がテーマになっていたり、文学だけではなく映画でも、みんなで一緒に食べたり飲んだりしているシーンが重要な役割を果たしていることが多いと思うんですね。

## フランスで日本文学のアンソロジーを刊行する

そういう国からやってきて今のフランスの現代文学を見ると、登場人物がものを食べてないな、という感じがしまして、日本では文学の中でもものを食べるシーンが重要なんですよ、ということを示すために、食べ物を扱っている作品ばかりを選んだ日本文学の短編アンソロジーを編んで出版しました。

そのタイトルは *Le Club des gourmets* 『美食クラブ』<sup>(1)</sup> です。十人の作家の短編を仏訳したもので、例えば太宰治とか正岡子規、宮沢賢治、岡本かの子、新しいところでは嵐山光三郎のエッセイ、また谷崎潤一郎が書いた短編も入れたのですが、そのタイトルが『美食倶楽部』だったので、それをそのままアンソロジーのタイトルとしても使っています。

この本を通じてフランス人の読者に伝えたかったメッセージは、食事のシーンは文学においても便利な装置であるということでした。食事は、一人で食べるときもありますし、大勢で食べるときもありますが、いずれにしても「場」の果たす役割が大きいのです。

例えば、太宰治の場合は『酒の追憶』という短編を訳しましたが、これはお酒にまつわる愉快なエピソードを綴っているようでいて、実は、戦時中に杯を交わしながらも、その後亡くなってしまった人たちの追憶の話でもあります。また、正岡子規のように食に病氣というテーマを結びつけることもできます。食事のシーンは文学において、社会階級、家族、生や死、愛情、記憶や想像など、色々なものを入れられる大きなボ

ウルにも似ているという気がしています。

## 文学ケータリング

その後、食と文学に関する活動を様々に広げることになりました、母親が料理の仕事についていた関係で、私も料理をするのが好きで、最近では「文学ケータリング」と呼んでいる活動を行っています。例えば、ある作家が新刊を出して、そのお披露目をしたいというときに、頼まれて食事を提供するのです。

ダニー・ラフェリエル<sup>(2)</sup>というハイチ出身のフランス語で書いている作家がいますが、彼の作品にまつわる食事を作って欲しいという依頼がありました。そうするとまず、彼の作品を何冊も読みます。その中から、味覚に関係するシーンをメモしていつて、マンガが出てきたから、ダイレクトにそれで何かを作ろう、例えばマンガで『なます』を作ってみようか、と考えることもあれば、作品中の匂いや雰囲気や自由に解釈して料理を作ることもあります。それは作品に流れている空気をどうやって広い意味で味に「翻訳」するかという試みでもあり、自分の読書体験を味覚に変換して提供する試みでもあります。

先ほどお話した日本文学のアンソロジーを編んだ際にも、刊行時、短編を掲載した十人の作家にちなんだ料理を十品作るという機会がありました。太宰だったら、酒粕の入ったクラッカーに何かをのせてみるとか、お酒の話だからお酒を直に使うのではなく、ちよつと懐かしく少し寂しい、そんな感情が呼び起こされる味をなんとか再現しよう、という試みをしました。



## 『亡霊デイナー』

『亡霊デイナー』という本を書いたこともあります<sup>(3)</sup>。これは、遠くから幽霊の皆さんにお越しただくにお茶の一つも出さないのは失礼ではないか、食事ぐらいいは出しましょうという企画なんです。

例えばボルドーのデザイン美術館でやったプロジェクト。ここは十八世紀のブルボン王家に縁の深いところで、王家の人たちに捧げられた部屋があるのですが、それにちなんだ料理を作るように、と依頼を受けました。

その時に思ったのは、「やんごとなき人たちは皆と一緒に食事をするというのは嫌がるんじゃないか」ということです。そこで、それぞれ一人で食べてもらえるように、展示室に当時の食器を使ってデイナーを用意し、それを見に来た見学者には、イベント用の別の部屋で、彼らにちなんだ料理を実際に食べてもらうようにしました。

ここではルイ十六世にちなんだ料理を出したりもしました。ルイ十六世が現世に戻って来たとして、その時に食べていた懐かしい料理をもう一度食べたいと思うかもしれないし、ヴェルサイユには大きな菜園や果樹園があり、目新しい果物を育てたりしていたぐらいだから、ひよっとして、彼が生前には口にすることもなかったエキゾチックな果物を食べたいかもしれない、と考えることもできるわけです。その時は、彼が好きだったチーズと様々な果物、スパイスを組み合わせた大きなプレートを作りました。



## 料理と知覚

ところで、私たちは五感を通じて世界を知覚しています。見たり、聞いたり、匂いをかいだり、という行為を通じてしか外界を捉えることはできないのですが、料理をすること、そして食べることは五感のすべてが必要とされる稀な行為です。

料理の中には、食材を見て、それに触れ、調理中に刻々と変化する音を聞き、匂いをかいで、味わうという行為がすべて含まれています。人間が行う様々な行動の中で、料理をすること、食べることはほぼ五感全部をフル活動させる行為というのではないんじゃないかと思うんですね。

文学を、我々は文字で読んでいるわけですが、作品中に出てくる知覚に対してもう少し敏感になつてもらおうための一つの道具として、食べ物に関係するこうした活動を通して何かを考えることが出来るのではないかと考えています。

## あいちトリエンナーレの招待作家として

さて、今回どうして名古屋にいるか、という話をいたします。今開催されている「あいちトリエンナーレ」に招待作家として参加しています。なぜ芸術祭に作家が参加するのか、と不思議に思われるかもしれませんが。そもその始まりには、トリエンナーレの芸術監督の港千尋さんと「芸術祭が単なる美術だけではなくて、もっと広い意味での芸術、そして五感を目覚めさせるようなきっかけになれば」と話し合っていたことがあります。その時、「味についての作品を何か考えられないか」と港さんから持ちかけられました。その時にした色々な話の中で、たまたま雑談で港さんが「今名古屋に赴くことが多いんですよ」「名古屋はお味噌を使つた料理がとても多くて、八丁味噌とか」とお話になったんです。私自身が実は八丁味噌をパリでも使っていました、日本に帰る度に必ず持って

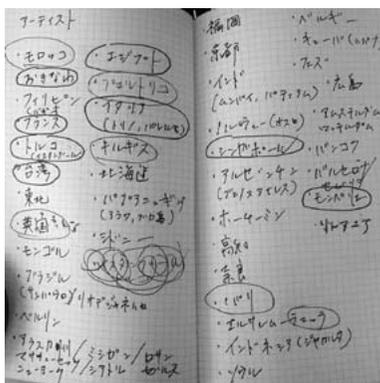
帰る食材の中に八丁味噌があります。「八丁味噌をビーフシチューやカレーにも入れたり、いろんな西欧料理にも使えるんですよ」と話をし、「あ、それ面白いね」というところから始まっていったんです。

最初のうちは、愛知県に住んでいる移民のコミュニティの人たちの食べているものと八丁味噌を合わせていくアイデアを出していました。それが、話し合ううちに発展していった。トリエンナレの展示をご覧になった方は分かるかと思いますが、かなり様々な国からアーティストが来ています。通常、ビエンナレ、トリエンナレといった芸術祭には西洋からのアーティストが目玉として大勢呼ばれるのですが、あいちトリエンナレでは、普段は現代アートとすぐには結びつかない国の作品を紹介するのが一つの特色になっていました。

八丁味噌は日本全国で食されているわけではありません。名古屋以外の地域にもある、そういったローカルな食材と、招待作家の多様な出身国や出身地にまつわる料理、独自の調理法、食材とを組み合わせてみたらどうだろうか、と考えつきました。トリエンナレのテーマが「キャラヴァンサライ」、つまり、隊商宿、旅がテーマになっていたので、普段、名古屋、愛知に閉じこもりがちな八丁味噌に旅をさせてみよう、ここで多様な文化と出会わせたらどうなるだろうか、というプロジェクトを立ち上げたのです。

## 岡崎の味噌蔵を見て

トリエンナレの岡崎会場で展示をするということになって、実際に八丁味噌を作っている《まるや八丁味噌》さんの味噌蔵を訪ねました。驚いたことには、



現在も使われている木の樽に積み上げられた円錐形の重しの石は展示用ではなくて、全部の味噌蔵がこうなっているんですね。毎回、石積み職人さんが来て積んでいく。どうして円錐形になっているかというと、発酵の過程で、周りから空気が上がってくるので、それを逃がしてやっても形が崩れないような形にしているのです。「少しぐらいの地震ではびくともしませんよ」という話でした。この樽は、大変大きなもので、樽が並べられている様はほとんどアートのインスタレーションのようでした。また、工業的に作られているお味噌であれば何週間かで作ってしまうところを三年寝かせているという意味でも、その土地と場所と結びついた食材だと思いました。

面白いのは、八丁味噌は、現在では小さな生産者二軒でしか作られていませんが、多くの国に輸出され、自然食をやっている人やマクロビオティックに携わっている人に重宝されているという事実です。フランスでの消費の方が日本より多いぐらいだ、という話もあって、そういう点でも実際に、八丁味噌はローカルな食材ですが、すでに遠くまで旅をしていたんです。それでさらに興味がわいてきました。

参加アーティストの出身国をリストにしていって、その中で、この料理を味噌と合わせよう、というアイデアがわいたらどんどん書き出していきます。そして、試作したらそこに丸を付けていきました。モロッコやトルコ、エジプト、ブラジルやシンガポール、プエルトリコ、日本だったら、沖縄料理をやってみようかなとか、あとはキルギスタンとか。意外に、キルギスタンの料理はすぐに試作することができたのですが、これはどういうことかというところ、ウズベキスタンやキルギスタンには馬肉の食が多く、そして馬肉と八丁味噌は合うのではと考えていたからでした。フランスにも、だんだん少なくなっていますが、馬肉食があります。馬肉専門のお肉屋さんでカルパッチョ用の肉を仕入れて、その上にごま油、八丁味噌パウダーにあさつきをかけた一品を作りました。それから例えばエルサレムとラマツラのどちらにも関わるような料理を作ろう、という試みもしました。



## 中東ディナー

そういった、八丁味噌と世界の料理の一環で、中東をテーマにしたディナーを作った時に考えたことがあります。ゲームの規則として、必ず八丁味噌を料理の中に入れなければならない。ではどんな類の料理が合うのだろうか。例えば中東には、トルルシーという、漬物に似た食べ物があります。そのように酸味があるものと八丁味噌を合わせたらどうなるだろう、風味の強いエスカルゴと合わせたらどうなるか、またはサラダのようにさっぱりしたものと合わせたらどうなるか。さらには甘いもの、フィルニーというデザートがイランやアフガニスタンにあります。優しい、子供でも食べられるような味のものに八丁味噌は合うのだろうか。一つの食材と色々な要素を持った食材を組み合わせたいったときに何が起るのか、と考えていったんですね。

八丁味噌は、日本人の自分たちはそれが「味噌だ」と知っているのですが、味噌以外のものとしては認識することができないのですが、例えば味噌自体を知らない人が初めてこの食材に出会った時には、まず黒いペースト的な何か、と捉えるのではないかと思います。それから食べたときに、これも「味噌」として認識するのではなくて、「あ、ちよつと塩味がある食材だな」とか「そこに酸味が加わっているな」、「だけどちよつと苦みもある」と、いくつかの要素が総合されたものと認識されるのだと考えられます。

ひとつの食材が、一つの単語であると考えてみましょう。これが他の料理文化⇨料理言語に入ったときに、どんな意味、機能を持つのかを試してみなかったのです。ですから八丁味噌と世界の料理を出会わせるのは、単純に楽しい作業であると同時に、本質的に翻訳者の仕事であると考えていました。

## 翻訳者としての料理人、《和風》とは？

翻訳者の仕事として料理をすることについてもう少し説明させてください。《和風》という表現がありますが、料理に何が入ると《和風》とみなされるのでしょうか。海苔、わさび、それとも抹茶でしょうか。色が緑だと《和風》のイメージが出るでしょうか。そこにはいろんな要素がありうると思うんです。さらに《和風》という表現はあくまでも日本語だということに注意してください。つまり日本人自身が「日本らしい」と思う要素が《和風》なのです。ひよつとするとこれは外国人にとつては全然和風でも何でもないかもしれない。

例えば「和風クレープ」ひとつを取っても、フランス人が食べたなら、和風というより「変わったクレープだ」という感想が来るかもしれません。私たちが、これはイタリア料理っぽいとか、メキシカンな味がすると言う時、そのイメージは曖昧ですが、実際には幾つかの具体的な要素が働くことによつて、私たちはそのように認識しているわけです。

あるひとつの料理文化をひとつの言語と考えたとします。それぞれの食文化には、その「言語」を構成する固有の文法（味、テクスチャー、あの種の素材の使い方、火の入れ方）があります。そして、一品の料理をひとつの文章だと考えると、その料理を構成する食材は単語と考えられるのではないのでしょうか。その単語には、いつも同じ訳語を当てられるわけではありません。なぜなら、それがどの文章に入れられるかによつて、その単語⇨食材の機能は変わってくるからです。

ある料理にミルクを入れる時、そこには幾つかの理由があります。白い色を出すため、コクを出すため、臭みを消すため、乳化を助けるため、などです。八丁味噌にしても、酸味、苦味、塩み、旨味、粘度、茶褐色の色などいくつかの機能を持っていて、料理によつてその機能のどれが前面に出るかは異なります。

私はいつも、翻訳とは、同じ料理を、必ずしも全部の食材が揃わない別の場所で作ろうとする行為ではないかと考えています。



例えば「牛肉とキノコの炒め物」があったとします。これが原文です。これを翻訳したい。けれども食材が全部揃わないときにはどうするか。例えばキノコがなかったとします。このキノコを何で置き換えるか。翻訳になるのか。同じキノコというカテゴリーで、このキノコがないなら他のキノコで置き換えましょうというやり方が一つ。また、キノコはソースの味を吸ってくれるという役割に注目して、お麩のような食材に置き換えるのも一つの考え方もありません。さらには、元の料理で使われていたのが、エリンギのように噛みごたえのあるキノコであったら、同じように菌ごたえがある他の野菜で置き換えるという翻訳もありえます。香り高いキノコだったとしたら、同じように、異なる香りであるにしても、香りが際立って牛肉に負けないような食材を選ぶ、という翻訳のやり方もあるかもしれません。

また、翻訳する先の料理言語に、同じような火力のガス台がなかったら、その代わりに何を使ったら同じ火力になるのかと考えることもあるかもしれません。翻訳とは、そういった作業なのではないかと思えます。

出来上がった料理は、元の料理と全く同じではないかもしれませんが。その時に何を自分たちの料理の一番大事なところにするのか、味、匂い、菌ごたえ、香り、それによって出てくる効果は異なります。もちろん全部の要素が同等であれば理想的ですが、それはありえない。大事なのは、その料理を食べた時に喚起される感情、またはそれが喚起する雰囲気全体的に近づけるようにする、ということではないでしょうか。

私たちは普段、例えば麻婆豆腐を作りたいけど材料が足りないから何かで置き換えるという作業を毎日のように行っています。つまり、翻訳の作業に近いことを日常生活の中でしているのではないのでしょうか。それを今回プロジェクトとして立ち上げることで、もう一度みんな考えてみよう、と思ったのです。

## 料理と旅

このプロジェクトでは、八丁味噌に旅をさせることになっていますが、地理的な旅だけではなく、時間的な旅もしてもらおうと思いました。例えば、中世のアンダルシア料理（現在のスペイン・アンダルシア地方）のレシピを採用したりとか。クルミとサフラン味の鶏の煮込みですが、この中世のアンダルシア料理は、レコンキスタと共に様々な場所に旅をしながら、今ではスペインではなく、イランで食べられているフェセンジュンという料理になっています。

## パリでの試食会、知覚と味覚

パリは色々な出自を持つ人たちが住んでいます。そこで、八丁味噌を入れた料理ばかりを作ったディナーを定期的に開催して、様々な人に食べてもらうことにしました。

試食してくれた人たちは本当に多様なバックグラウンドを持っていました。フランス人とギリシャ人のお父さんとお母さんを持つ子供、別の子はイラン人とアルジェリア人のお父さんとお母さんだったり。また東欧系のお父さんとフランス人のお母さんとか、アルジェリアのカピール人の子もいました。もちろん生粋のフランス人も。

そうすると、それぞれがどんなものを食べてきたかによって、どう味を知覚できるか、できないかも変わってきます。当然、彼らのコメントもそれぞれ異なっています。同じテキストを読んでも、感想が人によって違うように、同じ料理を食べたときに、印象に違いが出る。同じ本を読んでも感想が違う時、それは各人の考え方の違いだけによるのではなく、それぞれがどんな本を読んできたかにもよります。それは味覚についても同様です。私が八丁味噌を結構入れたなと思っただけでも、味噌が何なのか知らない人にとっては別に気にならないかもしれない。



また、人によって、味覚を表現する言葉も異なっている。このプロジェクトでは、言葉と味の間をいろんな形で行ったり来たりすることを考えていました。

## 料理の色

もう一つの柱は、料理の色について考えることでした。料理は今カラフルになっています。料理はカラフルであるべき、ヴィジュアルとしてフォトジェニックであるべきで、フェイスブックやインスタグラムでも、煮込みや黒っぽい料理は、実際に美味しかったとしても避けられる傾向にあります。料理を味わう際にも、ヴィジュアルの持つ要素がおそらく今までなかったほどに大きくなっていないかと思えます。

私は何年か前にイタリアに一年間住んでいましたが、その時に、イタリアで食べた非常においしい料理の写真をアップすると、食べた自分身は美味しいと知っているのに、写真を見た人からは、おいしそうではないパスタですね、というコメントが返ってきたりするので。写真写りがいいかどうか、ということが料理や味の印象を規定する上での大きな要素になっていっているのではないかと思います。

このプロジェクトでは、そう言った先人観を変えてみたかったです。名古屋の料理、いわゆる「名古屋めし」はどれも同じ味、同じ色だと言われていますが、例えば、トマトの水分を一滴ずつガーゼやフィルターで抽出していくと、透明な水なのにトマトの味がする《トマト水》ができます。その技術を使えば八丁味噌でも、透明でしかも旨味があるものを作ることができるのではと考えました。今まで見たことのなかった八丁味噌の姿というものを、シンデレラのように見せてみたかったです。

## 石原邸、匂いのパレット

私はアーティストではないので、岡崎の旧家、石原邸の空間を使った展示では、香りを使って展示をしたいと思ったんです。

展示物はどうしても見るのが中心になる。もちろん映像作品では聞くこと、音も入りますが、それ以外の知覚がなかなか取り入れられにくい。私自身は、味をめぐるテーマでプロジェクトを立ち上げたわけですが、実際の料理を毎日作って食べてもらうわけにはいかないので、その代わり、展示スペースに、嗅覚、香りという要素を入れていくのは悪くないのではないかと思います。

そこで、トリエンナーレの招待作家の出身地方で使われているスパイスを三十何種類集めて棚に並べ、鑑賞者が自由に開けて香りをかいてもらえるようにし、八丁味噌が水の中でどのように変化するかを観察して撮った写真（撮影はフェリペ・リボン）を襖に貼って、その奥にスパイスの瓶の展示をしました。

## インスタグラム

もう一つの柱が、料理写真をインスタグラムを使って展開させることです。料理試作の工程を、トリエンナーレ会期中毎日一枚ずつアップしていきました。先程、インスタグラムは写真写りが良いか悪いかだけが全てを決める、という話をしましたが、それが本当かどうかを実際に試してみたいとも思っていました。試作の中には、成功した料理も、失敗作もあります。それをそのまま見せることが狙いの一つでした。

翻訳の作業の中でも、すぐにうまく訳せる文章と、何度も迷い、悩んでしまう文章があります。翻訳者としては、通常はそういった作業の場を他人にはお見せしないのですが、料理という喩えを借りて、ここでは模索の過程を公開してみたいと思ったのです。そして、その理由を考えて

もろうことも目的の一つでした。これは八丁味噌に合うのではなかった料理が意外に合わなかったり、意外な味とのコンビネーションが良かったりします。

一つの発見として、ベトナムの魚醤ニョクナムと八丁味噌の素晴らしい出会いがありました。ニョクナムと合わせると八丁味噌の存在感自体は弱まるのですが、旨味の土台は残るんです。そういった、ある単語を他の単語と合わせたときの発見メモを、インスタグラム上で日記を書くように行っていました。

きれいな色のもととしては、マスカットとキウイと大量のハーブを混ぜたサラダも作りました。これがすごく八丁味噌のパウダーと合う。軽い酸味と軽い糖分というのが意外に合うとか、そういうことも分かっただけで、そうすると他のものにも応用が効くんですね。例えばイチジクに少し酢をかけたような感じのものと合わせたらいんじゃないかとか、様々な発見がありました。

## おでんとポトフ

こういった内容をインスタグラムであげていたら、オランダの料理雑誌が「八丁味噌とネオおでんの可能性について記事を書いてほしい」と依頼してきました。そこで、日本人のシェフと何を作ろうかと話していたときに、彼が言ったのは、おでんというのは調理法としてはポトフに近いのでは、おでんはフランス語に翻訳したらポトフである、と。ではおでんは味噌を使うんだから、ポトフに味噌を入れたらどうなるかと考え、*poule au pot à la façon Henri IV*、アンリ四世風ポトフという煮込み八丁味噌で作ったソースをかけた新作料理を紹介しました。これもある種の翻訳だと思っんです。

例えばある作品を翻訳する時、固有な文化の文脈を背負っている単語が出てくる時があります。おでんを知らない国の人におでんが出てくる

小説を訳すとして、この、「おでん」はどう訳したらいいのか。実際に「oden」と書いて注を付けるやり方があります。また、日本の文化の知識が全くない言語に訳すのであれば《和風ポトフ》のような訳を試みる場合もあるかもしれません。一見ささやかな、重要性を待たないように思われる単語ほど、意外に訳すのが難しいことがあります。意味が訳されればいいというわけではない。フランス料理で、日本でも知られているからそのまま訳せるものでも、その料理が原文で担っているイメージ、ポジティブなのかネガティブなのか、どんな社会階層の人が食べている料理なのか、そこまで伝えるのは簡単ではありません。

## 料理名の翻訳の難しさ

具体例を挙げましょう。私は去年あるフランスの現代作家の作品を訳したのですが、そこに、食べることにさして興味のない主人公が出てくるんです。これは余談ですが、翻訳者は訳している間、作者や主人公に取り憑かれたようになるのですが、実際この主人公が出てくる小説を訳しているときに3キロぐらい痩せました。今後、食べることが嫌いな主人公の小説ばかり訳して、「翻訳ダイエット」ができるな、と思ったりしたんです(笑)。

この登場人物が唯一食べているのが自分の近くのスーパーで売られているインスタント食品で、レンジで温められるものばかり買っんですね。ただフランスですから、インスタント商品の内容は日本とは異なり、例えばギリシャ風のムサカであったりとか、子牛のナヴァラン風煮込みであったりします。そのまま日本語に訳せる料理ばかりですが、こう訳してしまうとかつこよく響きます。料理に興味がある、食べることに興味がある主人公のようなイメージを与えてしまうことになります。ほかに、タラマ(タラコのペースト)とかホナムス(ひよこ豆のペースト)などは、どのスーパーでも廉価に売られているおつまみ用のパック商品





ですが、料理名からだとは、とてもお洒落な食べ物に見えてしまうのです。このズレをどう調整するのか、という問題が出てきました。味の翻訳はかりではなく、料理名の翻訳にしても、大変に難しい問題があります。料理は各文化に深く結びついているので、他の分野の単語よりも、翻訳が単なる言語の翻訳ではなく、文化翻訳の要素をいつも帯びることになります。

## クミンから何をイメージするか？

岡崎では、匂いに関するワークショップを企画しました。実際に展示されていたスパイスをみんなにかいでもらい、そのスパイスが自分たちにとってどのようなイメージ、風景、思い出を喚起するかを話してもらおうというものです。また、スパイスをそれぞれ混ぜて、自分の味、匂いの風景を作ってもらったこともしました。クミンというスパイス一つとっても、クミンをかいたときにインドを思い出す人もいれば、モロッコと結びついている人もいます。また、中南米が喚起される、という人もいます。クミンという単語、そして匂いが喚起する風景は、人によって異なります。

## 味見会、味のパレット

岡崎でのワークショップでは匂いのパレットを作ってもらいましたが、名古屋でのワークショップは味のパレットを作ってもらいました。

ある料理と八丁味噌パウダーを混ぜたときの印象は、先ほどお話ししたように、外国人と我々の間で異なるだけではなく、日本人の間でも幅があります。名古屋の住民、八丁味噌の生産地である岡崎市の住民と、東京人では印象は異なるでしょう。もしかしたら、八丁味噌が少しかかって

いるだけで、名古屋の住民にとっては名古屋料理と考えられるかもしれないし、逆に、東京の人間にとって八丁味噌イコール名古屋めし、になるのかもしれない。様々なビュレを用意しましたが、その中には、イタリア料理も、中東料理も、南仏料理もあります。そこに八丁味噌が入ったときに、より名古屋よりの味だと捉えられるのか、元の料理の領域にとどまるのか。

これは、各人がどの味を、どの地域や風景と結びつけるのかを試してもらった機会だったんです。ですから、それに合わせて、展示されていたスパイスも用意しました。スパイスに混ぜて青のりの小皿がこっそり置かれていたりもします。それぞれが好きないように自分のお皿、つまりパレットで混ぜていったときにどんな味ができるのか、それがどんな風景、地域、思い出を呼び起こすのかを表現してもらいました。

今知覚の話をしました。知覚の問題というのは何よりも知覚の問題です。ある味が分からないときに、「これには味が無い」と言ったりします。しかし、それはその食材に味が無いのか、それとも味はあるのに自分が感じる事ができないのか、この二つの問題があると思います。

あるものが見えないとき、それはものがないのかそれとも自分たちが見えないのか。聞こえないのかそれとも音が無いのか。どの知覚に関してもこれはいえるのだと思います。おそらく触覚だけは例外ですが。

## 「味気ない」とは？

私は味に関する本を何冊かフランス語で書いています。そこで取り上げているのは、珍しい、味覚の周辺に位置する味で、一つは「渋み」<sup>⑥</sup>もう一つは「味気なさ」、フランス語においてはfade、英語のfade outのfadeで、味が無い、味が薄いと訳されている言葉です。

普通のフランス人にfadeとはどういう意味かと聞いたら、「味が薄い」とか、「味がほけている」という答えが返ってくる人が多いでしょう。



ある時、ラジオ番組を聞いていたら、中華料理を食べたフランス人の美食評論家が「中華料理はfadeだ」とコメントしていました。我々にとつて中華料理は、無味とは対極にある料理ですよ。もちろん地域によって違うけれど、全体的に多様な風味があつて、油も使うし、どちらかというとき味が豊かなものであると考えられる。それでびっくりして、この言葉は実はなかなか食わせ物なのではないかと思ひ、深く探つていくことにしたのです。

fadeという言葉が使われている文学作品を読んでいくと、十九世紀には実はfadeは現在よりもっと広い意味で使われていたことがわかります。どちらかというとき味より、感情にまつわる言葉として使われていた言葉で、例えば「Je me sens fade」。「私は自分がfadeに感じる」というのは、つまらない、これからいいことなど何もないのではないか、そんな気持ちです。

例えば今日は天気はfadeだね、という時は、ただ単に天気が悪いというだけじゃなくて、どんよりとしていて、気分もなんとなく暗くなつてしまふ天気を指します。そこから、つまらない、倦怠感、そういうった感情を引き起こすものがfadeと呼ばれるのではないかと考えるようになりました。

とすると、味が無いのがfadeではなく、食べていてつまらない状況がfadeなのでしょう。味が無いだけではなく、インダストリアルな食品はfadeだと言う人もいれば、病院や学校、つまり一人一人が個人として扱われない、画一的なものがfadeであると考える人もいます。

フランス人はしばしば、和食はfadeだと言うのですが、ご飯や豆腐は味が無いと言われると、我々としてはちよつと反論したくなります。豆腐一つとっても美味しい豆腐と美味しくない豆腐があります。お米も新米のときは味が違うし、アフガニスタンでは、毎日のように食べているナンが春小麦の時と秋小麦の時の味の違いを感じ分けられるといひます。豆腐を「fadeだ」と言う時、それは、味覚を感じることができていないのか、それともその豆腐に味が無いのか。我々はどちらかといへば、や

はりそれは味覚を感じられないからだと言いたいんですよね。

ある食材を前にした時、二つの態度があると思うんです。一つは自分が動かないで味の方に向こうからやってきてもらうことを求める。そして、それが自分の知覚できないものであると、これは味が無いと言ひきつてしまふ。そこには、自分の知覚能力についての考察はない。もう一方に、味の方に歩み寄つていく態度があります。ひよつとしたら自分が感じ取れない味、風味があつて、本当はこれは美味しいんじゃないか、微妙な味の違いがあるんじゃないか、と。

無味の最たるものに思える水も、それぞれに少しずつ違いがあります。ですから自分の知覚の感度を上げていくことはできると思うのです。これは広く翻訳にも関わります。今、翻訳することの難しい単語としてfadeをあげましたが、逆に日本語、そして日本料理という言葉の中で育つてきた人にとっては分からないフランス料理の要素、見過ごしてしまうフランス料理の要素というのも絶対にあるはずなんです。

fadeという言葉の背景には、意味中心主義があります。料理に喩えれば、それは味中心主義です。味が感じられない食材はfadeだと決めつけてしまふ。しかし、味以外にも、食材には食感という要素があります。例えば、ところんや生麩饅頭のように、それ自体ははっきりした味を主張しませんが、つるつとした喉越しのものに存在意義がある食べ物があります。そういうった食べ物は、味中心主義の思考ではfadeと捉えられてしまふことになりまふ。それは言葉の世界で言へば、意味がない文章は文章ではないと考へてしまふか、大した意味は持たないが詩のように音が美しい、文字の連なりが見ていて楽しい文章にも存在意義があると考へるか、という違いにも関わつてくるのではないのでしょうか。味は意味で、それ以外のリズムや文字の視覚的要素が例えば食感というふうな比較をすることができないのではないかと考へていひます。



## 二つ以上であること

そう考えると人生の全てが翻訳であるかのように見えてきます。物事を広く捉えすぎではないかと考える方もいるでしょう。ただ、私には、その方が楽しいと単純に思えるんです。

翻訳とは、『二つ以上であること』だ、と私は考えています。原文だけが完全な形で存在することができて、翻訳が不可能だという時、それは、一つ以外の真実、正解がありえないと言ってしまうことと同義です。翻訳とは、もちろん、本当にいつでも負け戦なんです。その作業を続けることによって、テキストを『二つ以上にする』、別の解答、多様な答え方、違った世界の捉え方もあると言っていく作業ではないかと思うんです。

それはある種のナシヨナリズムを避ける行為でもあります。ちょっと大げさな言い方になるかもしれませんが、政治的な行為として、翻訳という作業がありうるかと私は考えています。トリエンナーレのときもそうだったのですが、様々なジャンルにまたがりながら、味と言葉を結びついたり、食べてもらった人の言葉をカレイドスコープ的に繋げていくというようなことが、広い意味で自分の『翻訳者』としての仕事ではないかと思っています。

最初はフランス語から日本語への翻訳という、通常の意味での翻訳者の仕事をしていたわけなんです。それがどこで変わったかかというところ、おそらく、自分の母語ではないフランス語に自分の作品を訳し、フランス語でものを書く、こう思った時だと思っています。そこ



関口涼子氏

で、いい意味での籠<sup>なご</sup>が外れて、今では、フランス語から日本語に訳したり、日本語からフランス語に訳したり、時には二ヶ国語から、例えばフランス語とタリー語（アフガニスタンのペルシャ語）の両方の原文が存在する本を訳したりもしています。

また普通、文芸翻訳者は漫画の翻訳はしないのですが、漫画の翻訳も文芸翻訳もし、料理もしつつ、それらの活動を互いに繋げていく。「喉越し」をフランス語にどう訳すか、または「歯ごたえ」をどう訳すのか。そういった事柄について考えることは、意味の周囲にある感覚を訳していくことでもあります。またはフランス語にしかない感覚や単語を訳していくことによって日本語の中に新たに広がるニュアンスがあるかもしれません。そういった作業を幅広く行っていくのが現在の自分の仕事ではないかと思っています。

翻訳は実に楽しく、美味しい作業でもあるのです。

本日はご清聴ありがとうございました。（拍手） ■

二〇一六年十月二十日（木） 名古屋外国語大学七〇一教室

構成・注：伊藤達也

編集協力：加古夏海、谷澤まどか

### 注

- (1) *Le Club des gourmets et autres cuisines japonaises, choix et présentation par Ryoko Sekiguchi et Patrick Honoré, P.O.L., 2013.*
- (2) Dany Laferrrière (1953-) ハイチ出身 フランス語作家。二〇〇九年 *L'Enigme du retour* (『帰還の謎』) でメキシコ賞受賞。
- (3) Ryoko Sekiguchi, *Manger japonais*, Argol, 2012.
- (4) イスラエルの事実上の首都。
- (5) パレスチナの事実上の首都。
- (6) Ryoko Sekiguchi, *L'Asirgen*, Argol, 2012.
- (7) Ryoko Sekiguchi, *Fade*, Argol, 2016.



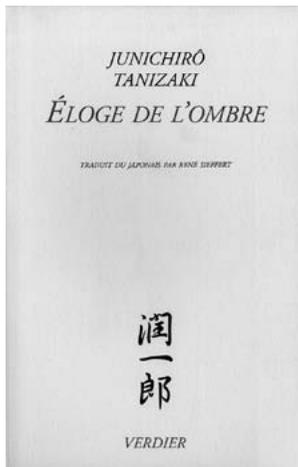
『オリエンタル・ピアノ』ゼイナ・アピラシエド作、関口涼子訳 河出書房新社 (2016年)



『素晴らしきソリボ』の原作。Solibo Magnifiqueパトリック・シャモワーズ作、folio版 (1991年)



『素晴らしきソリボ』関口涼子 / パトリック・オノレ訳 河出書房新社 (2015年)



40年前に Publications Orientaliste de France (フランス東洋学出版局)より刊行されたルネ・シフェールによる最初の仏訳 *Éloge de l'ombre*。2011年以降はフランスの人文系学術出版社 Éditions Verdier が出版を引き継いでいる。



関口涼子 / パトリック・オノレによる仏訳 *Louange de l'ombre*, Éditions Philippe Picquier, 2017。最初の翻訳に配慮しタイトルの一部が変更されている。



谷崎潤一郎作『陰翳礼讃』中公文庫